С 55
166

ПОЛНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА

РУССКОЙ ОПЫТНОЙ ХОЗЯЙКИ

ИЛИ

РУКОВОДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ

ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ,

ЗАКЛЮЧАЮЩАЯ:

ОПИСАНІЕ РАЗНЫХЪ КУШАНЬЕВЪ, ПЕЧЕНІЙ, ДОМАШНИХЪ ЗАПАСОВЪ, ВОДОКЪ, НАЛИВОКЪ, НАПИТКОВЪ И ПРОЧ., СЪ ПОДРОБНЫМЪ УКАЗАНІЕМЪ ВЫДАЧИ ДЛЯ НИХЪ ПРОВИЗІИ МѢРОЮ И ВѢСОМЪ; ОПИСАНІЕ РАЗНЫХЪ ОБѢДОВЪ: СКОРОМНЫХЪ, ПОСТНЫХЪ, ПРОСТЫХЪ И ПРАЗДНИЧНЫХЪ; ПОЛНОЕ ОПИСАНІЕ КУХНИ И ЕЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ И ПРАКТИЧЕСКОЕ НАСТАВЛЕНІЕ, КАКЪ ЗАКУПАТЬ И ЭКОНОМНѢЙШИМЪ ОБРАЗОМЪ РАСПРЕДѢЛЯТЬ ПРОВИЗІЮ.

Съ рисунками въ текстѣ.

СОЧИНЕНІЕ

ЕКАТЕРИНЫ АЛЕКСѢЕВНЫ АВДѢЕВОЙ.

НОВОЕ ИЗДАНІЕ, ДОПОЛНЕННОЕ НОВѢЙШИМИ СВѢДѢНІЯМИ.

ЦѢНА ТРИ РУБЛЯ.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

ИЗДАНІЕ КНИГОПРОДАВЦА Д. Ѳ. ѲЕДОРОВА.

1875.

ИЗДАНІЯ
КНИГОПРОДАВЦА
Д. Ѳ. ѲЕДОРОВА.
ВЪ С.-ПЕТЕРБУРГѢ.

Ариѳметика для дѣвицъ, составленная В. Михельсономъ. Изд. 3-е, исправленное. Спб. 1866. Ц. 50 к.

Атласъ иппологіи верховой ѣзды для нагляднаго изученія лошади. Полковника Бобинскаго. 11 листовъ большихъ рисунковъ съ объяснительнымъ текстомъ. Спб. Ц. 6 р.

Бесѣды о природѣ. Книга для чтенія въ селахъ и деревняхъ, въ которой разсказывается о землѣ, солнцѣ, звѣздахъ, растеніяхъ и животныхъ. Съ 24 рисунками. Составилъ Н. Зобовъ. Одобрена Министерствомъ Народнаго Просвѣщенія и удостоена Комитетомъ Грамотности второй преміи. Изд. 6-е. Спб. 1874. Ц. 50 к.

Библейская исторія, сокращенно извлеченная изъ священныхъ книгъ Ветхаго и Новаго Завѣта. Съ 107-ю картинами. 14-е изданіе, исправленное протоіереемъ Іоанномъ Базаровымъ. Спб. 1874. Ц. 30 к.

Букварь для народныхъ школъ, съ объясненіемъ лучшихъ способовъ преподаванія, съобща составленный нѣсколькими учителями. 3-е изд. Д. Ѳ. Ѳедорова. (Первое В. В. Дерикера). Спб. 1872. Ц. 10 к.

Векфильдскій священникъ. Романъ Оливера Гольдсмита. Переводъ съ англійскаго Якова Герда. Изданіе второе, исправленное А. Я. Гердомъ, украшенное 187-ю политипажами. Спб. 1872. Ц. 1 р. 50 к.

Вѣчный Жидъ. Романъ Евгенію Сю. Полный переводъ А. Очкина. Пять томовъ, на лучшей веленевой бумагѣ. 2-е изданіе. Спб. 1860. Ц. 5 р.

Гигіена и физіологія брака. Естественная и медицинская исторія мужчины и женщины въ ея любопытнѣйшихъ подробностяхъ. Спеціальная гигіена беременной женщины и новорожденнаго младенца. Соч. А. Дебэ, въ 3-хъ частяхъ. Переводъ съ 27-го французскаго изданія Ландсберга. Спб. 1863. Ц. 2 р.

Гигіена рукъ, ногъ, груди и стана, указывающая средства къ исправленію недостатковъ въ формахъ, очертаніяхъ и направленіи; къ устраненію разстройствъ тканей и различныхъ страданій, неблагопріятныхъ для красоты этихъ органовъ; руки; кости рукъ; ногти; различныя страданія и неправильности въ устройствѣ этихъ органовъ, и средства къ ихъ устраненію. Соч. А. Дебэ. Съ рисунками. Переводъ съ французскаго П. А. Спб. 1867. Ц. 1 р. 25 к.

Гигіена собакъ комнатныхъ и охотничьихъ, или правила и способы къ сохраненію ихъ въ здоровомъ состояніи и къ подавленію начала ихъ главнѣйшихъ болѣзней, съ очерками признаковъ, по которымъ можно признавать въ нихъ бѣшенство, и правилъ дрессированія лягавой — птичьей собаки. Сочиненіе О. С. Пашкевича. Спб. 1863. Ц. 1 р.

Глисты и трихины. Ихъ происхожденіе, строеніе, отличительное распознаваніе и микроскопическое изслѣдованіе. Глистная и трихинная болѣзнь. Вѣрный и испытанный способъ избавляться въ 24 часа отъ солитера и прочихъ ленточныхъ глистъ. Съ рисунками въ текстѣ. Составилъ по Лекарду, Вирхову, Кюхенмейстеру и друг. П. Андреевскій. Спб. 1867. Ц. 50 к.

Графъ Монте-Кристо. Романъ А. Дюма. Переводъ съ французскаго. Два тома, на лучшей веленевой бумагѣ, съ портретомъ автора и двумя виньетками. Спб. 1859. Ц. 2 р. 50 к.

Густавъ или любовь вѣтряннаго мужчины. Романъ Поль-де Кока. 2 т. Спб. 1859. Ц. 1 р. 50 к.

Дешовый русскій столъ, или искусство ѣсть вкусно, здорово и дешево. Составилъ и издалъ П. Андреевъ. Болѣе 400 стр. убористой печати. С.-Петербургъ. 1868. Ц. 75 к.

Дитя, повѣсть изъ русскаго оконченнаго дѣла. Юридическій разсказъ П. Салманова. 1 томъ. Спб. 1862. Ц. 1 р. 25 к.

Домашняя справочная книга. Собраніе наставленій, рецептовъ и такъ-называемыхъ секретовъ, по разнымъ отраслямъ хозяйства и домоводства, въ 3-хъ томахъ. 3-е изданіе. Т. I, заключающій въ себѣ: заготовленіе припасовъ въ прокъ. Т. II. Приготовленіе различныхъ напитковъ, предметы, относящіеся къ домашней промышленности, къ саду и огороду къ домашнимъ животнымъ и къ истребленію вредныхъ животныхъ. Т. III. Предметы, относящіеся до гардероба, техническіе и косметическіе составы и проч. Спб. 1874. Ц. за 3 т. 3 р.

Дѣтскія повѣсти каноника Шмидта. Изданіе 3-е, украшенное 6-ю иллюминованными картинами, на веленевой бумагѣ, въ красивой папкѣ. Спб. 1873. Ц. 1 р. 25 к.

Жизнь птицъ. Для домашняго семейнаго чтенія. Сочиненіе А. Е. Брема. Переводъ Н. Страхова. Роскошное изданіе съ 24 картинами и 3 хромотипическими таблицами, выполненными за границею. Спб. 1866. Ц. 5 р., въ переплетѣ съ золотыми тисненіями 6 р.

Жизнь супружеская. Исторія мужчины и женщины въ семейной жизни, ихъ отношенія физическія и нравственныя. Изслѣдованія о любви, счастіи, вѣрности и антипатіяхъ супру-

ПОЛНАЯ
ПОВАРЕННАЯ КНИГА
РУССКОЙ ОПЫТНОЙ ХОЗЯЙКИ.

Фр1-78
15755

ПОЛНАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА РУССКОЙ ОПЫТНОЙ ХОЗЯЙКИ

801-14
1515

ИЛИ

РУКОВОДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ,

ЗАКЛЮЧАЮЩАЯ:

ОПИСАНІЕ РАЗНЫХЪ КУШАНЬЕВЪ, ПЕЧЕНІЙ, ДОМАШНИХЪ ЗАПАСОВЪ, ВОДОКЪ, НАЛИВОКЪ, НАПИТКОВЪ И ПРОЧ., СЪ ПОДРОБНЫМЪ УКАЗАНІЕМЪ ВЫДАЧИ ДЛЯ НИХЪ ПРОВИЗІИ МѢРОЮ И ВѢСОМЪ; ОПИСАНІЕ РАЗНЫХЪ ОБѢДОВЪ: СКОРОМНЫХЪ, ПОСТНЫХЪ, ПРОСТЫХЪ И ПРАЗДНИЧНЫХЪ; ПОЛНОЕ ОПИСАНІЕ КУХНИ И ЕЯ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ И ПРАКТИЧЕСКОЕ НАСТАВЛЕНІЕ, КАКЪ ЗАКУПАТЬ И ЭКОНОМНѢЙШИМЪ ОБРАЗОМЪ РАСПРЕДѢЛЯТЬ ПРОВИЗІЮ.

Съ рисунками въ текстѣ.

СОЧИНЕНІЕ

ЕКАТЕРИНЫ АЛЕКСѢЕВНЫ АВДѢЕВОЙ.

НОВОЕ ИЗДАНІЕ, ДОПОЛНЕННОЕ НОВѢЙШИМИ СВѢДѢНІЯМИ.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

ИЗДАНІЕ КНИГОПРОДАВЦА Д. Ѳ. ѲЕДОРОВА.

1875.

Государственная библиотека СССР им. В.И. Ленина

38898-0

2007043934

Въ типографіи В. Безобразова и Комп.
(Вас. Остр., 3 линія, № 45).

ОТЪ ИЗДАТЕЛЯ.

Управлять домомъ и распоряжаться столомъ — вещь трудная, въ особенности для молодыхъ, неопытныхъ хозяекъ. Сколько имъ приходится дѣлать излишнихъ расходовъ, вслѣдствіе неумѣнія отличать хорошіе припасы отъ дурныхъ и экономно распорядиться провизіею, а также вслѣдствіе недобросовѣстности прислуги, готовой на каждомъ шагу пользоваться неопытностью хозяйки. Избѣжать всѣхъ этихъ непріятностей хозяйка можетъ лишь основательнымъ изученіемъ хозяйства, и потому нашею цѣлью было издать такое руководство, которое, объясняя всю сущность хозяйства: закупку и сохраненіе провизіи, выдачу и распредѣленіе ея мѣрою и вѣсомъ, приготовленіе, какъ можно экономнѣе, какъ простыхъ, такъ и изысканныхъ блюдъ, давало бы каждой хозяйкѣ возможность въ короткое время усовершенствоваться въ веденіи домашняго хозяйства и повѣрять дѣйствія прислуги, и тѣмъ избавляло бы ее отъ излишнихъ расходовъ. Мы будемъ вполнѣ вознаграждены за наши труды, если хотя отчасти достигнемъ нашей цѣли.

С.-Петербургъ.
Августъ, 1874 года.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

Стр.

ОТДѢЛЪ I.

Разсчеты и соображенія, по кухонному хозяйству, для правильнаго распредѣленія, купленныхъ или заготовленныхъ припасовъ.

Для семейства въ 4—6 человѣкъ . . . 2

ОТДѢЛЪ II.

Безошибочная покупка всѣхъ съѣстныхъ припасовъ для экономическаго и съ тѣмъ вмѣстѣ хорошаго семейнаго стола.

I. Говядина 17
II. Телятина 19
III. Баранина 21
IV. Солонина . . . . . —
V. Свинина. . . . . —
VI. Живность 22
VII. Дичина 25
VIII. Рыба 29
IX. Яица. 31
X. Молоко и молочные скопы . . . 33
XI. Овощи и зелень 39
XII. Мука. 41
XIII. Крупы 42
XIV. Фрукты. 44
XV. Грибы и шампиньоны. 45
XVI. Сахаръ. 46
XVII. Медъ. 47
XVIII. Уксусъ . . . . . —
XIX. Поваренная соль 48
XX. Горчица . . . . . —
XXI. Оливковое масло 49
XXII. Ваниль и корица . . . . . —
XXIII. Шоколадъ. 50
XXIV. Миндаль . . . . . —
XXV. Кофе. . . . . —
XXVI. Саго. 51

ОТДѢЛЪ III.

Устройство кухни и поваренная посуда.

I. Устройство кухни. 53
II. Поваренная посуда вообще . . . 54

Стр.

III. Мѣдная посуда. 54
IV. Посуда изъ бѣлаго желѣза и жести. —
V. Формы 55
VI. Желѣзная посуда . . . . . —
VII. Деревянная посуда . . . . . —
VIII. Посуда глиняная 56
IX. Общія замѣчанія о кухонной посудѣ. —
X. Кухонное бѣлье 58

ОТДѢЛЪ IV.

О чищеніи и приготовленіи дворовыхъ и дикихъ птицъ къ варенью и жаренью, а также мяса, рыбы и кореньевъ.

О чищеніи и приготовленіи всякой птицы и вообще всѣхъ родовъ мяса. . . . 59
Таблица, показывающая сколько дней какое сырое мясо можетъ безъ порчи сохраниться въ прохладномъ мѣстѣ, защищенное отъ насѣкомыхъ 61
Искусство мясоразрѣзыванія 62
a) Говядина . . . . . —
b) Телятина . . . . . —
c) Баранина 64
d) Поросенокъ. . . . . —
e) Живность и дичь. . . . . —
О приготовленіи рыбы 65
О приготовленіи кореньевъ и травъ . . 66

ОТДѢЛЪ V.

Навары или бульоны: мясные, рыбные, овощные, грибные и пр. и изъ нихъ: супы, похлебки, щи, борщъ, уха и пр. (скоромные и постные).

Общія замѣчанія о приготовленіи настоящаго хорошаго мяснаго бульона съ примѣрнымъ рецептомъ самаго лучшаго и правильно приготовленнаго суповаго бульона (№ 1) 68
1. Бульонъ № 1. 73
2. Бульонъ № 2. 75
3. Бульонъ № 3 (не изъ одной только говядины . . . . . —
4. Бульонъ экономическій . . . . . —

		Стр.
5.	Бульонъ изъ костей и разныхъ остатковъ	76
6.	Бульонъ необыкновенной крѣпости въ герметической посудинѣ	—
7.	Примѣчаніе относительно всѣхъ родовъ мясныхъ бульоновъ для приготовленія изъ нихъ всякихъ суповъ и похлебокъ	—
8.	Рыбный бульонъ	77
9.	Постный бульонъ	—
10.	Исправленіе окислаго бульона	—
11.	Голландскій супъ съ пшеномъ	78
12.	Супъ изъ рябчиковъ съ пармезаномъ	—
13.	Бѣлый супъ	—
14.	Салатный супъ	—
15.	Супъ шпинатный	79
16.	Супъ изъ яичныхъ желтковъ	—
17.	Супъ съ пуддингомъ	—
18.	Супъ съ каштанами	—
19.	Супъ съ анчоусами	—
20.	Супъ кислый	80
21.	Супъ изъ спаржи, съ цыплятами и раковыми шейками	—
22.	Супъ королевскій	—
23.	Чорный супъ	—
24.	Супъ сырный	81
25.	Супъ-консоме съ рисомъ по-итальянски	—
26.	Супъ-потофё (pot au feu) въ горшкѣ	—
27.	Супъ раковый	—
28.	Супъ съ бѣлой капустой	—
29.	Супъ голстинскій	—
30.	Черепаховый супъ (Soupe à la tortue; tortu soupe)	—
31.	Супъ-кремъ изъ риса	83
32.	Супъ съ поджареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ	84
33.	Супъ испанскій съ пармезаномъ	—
34.	Супъ изъ курицы и мозговыхъ костей	—
35.	Супъ со сморчками	—
36.	Супъ с.-петербургскій съ навагою	85
37.	Бульонъ съ выпускными яицами	86
38.	Супъ изъ корюшки	—
39.	Супъ-гарбюръ по-итальянски	—
40.	Супъ изъ барашка на красномъ винѣ	—
41.	Борщъ съ уткою, ушками и сосиськами	87
42.	Супъ желтый съ яичными желтками	—
43.	Супъ капустный	—
44.	Супъ-россольникъ по-эмберовски	—
45.	Супъ англійскій «Виндзоръ»	88
46.	Супъ съ сладкимъ мясомъ	—
47.	Супъ изъ шпината	—
48.	Супъ изъ перловой крупы	89
49.	Супъ изъ потрохоть	—
50.	Супъ изъ курицы съ трюфелями	—
51.	Супъ-пюре изъ ершей	—
52.	Супъ изъ телятины а-ля-Нессельродъ	—
53.	Супъ-пюре изъ чечевицы	90
54.	Супъ изъ курицы въ горшкѣ	—
55.	Бульонъ съ бишкоктомъ	—
56.	Супъ зеленый съ выпускными яицами	91
57.	Супъ съ пармезаномъ	—
58.	Супъ съ улитками	—
59.	Супъ съ устрицами	—
60.	Бѣлый супъ изъ рѣпы	92
61.	Красный супъ	—
62.	Супъ-кремъ изъ спаржи	—
63.	Супъ валахскій бѣлый съ уткою	93
64.	Супъ съ фаршированными булочками	93
65.	Щи со свѣжей капустой	—
66.	Борщъ на манеръ настоящаго малороссійскаго	—
67.	Борщъ со сметаною или постный съ селедкою	—
68.	Россольникъ, или огуречная похлебка	94
69.	Супъ-жульенъ (Julienne)	—
70.	Супъ португальскій острова Мадеры	—
71.	Супъ-пюре изъ зеленаго горошка	95
72.	Бураки по-хохлацки	—
73.	Щи съ рыбой	—
74.	Супъ изъ курицы	—
75.	Супъ изъ портулака	—
76.	Зеленый супъ	96
77.	Бульонъ изъ кореньевъ съ вермишелью	—
78.	Супъ-пюре изъ помидоровъ съ мясомъ или безъ мяса	—
79.	Супъ-пюре изъ разныхъ кореньевъ	—
80.	Супъ-пюре изъ сушонаго гороха съ ветчиною, или изъ свѣжаго гороха (и голубей)	—
81.	Супъ-пюре изъ лука съ саго	97
82.	Супъ-пюре изъ тыквы	—
83.	Бомбашъ (грузинскій супъ)	—
84.	Супъ-пюре изъ картофеля	—
85.	Супъ-пюре изъ щавеля съ вермишелью	98
86.	Супъ-пюре изъ сушонаго гороха мясной или постный	—
87.	Супъ изъ грибовъ	—
88.	Супъ изъ бѣлыхъ грибовъ съ пшеномъ	—
89.	Щи съ осетриной	—
90.	Уха изъ налимовъ	99
91.	Щи зеленыя изъ крапивы	—
92.	Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ	—
93.	Хашо армянскій супъ)	—
94.	Щи постныя	100
95.	Супъ изъ свѣжихъ грибовъ	—
96.	Супъ на раковомъ кулисѣ	—
97.	Супъ изъ судаковъ	—
98.	Супъ изъ карасей	—
99.	Чихитма (грузинскій супъ)	101
100.	Супъ изъ окуней	—
101.	Супъ изъ бѣлорыбицы	—
102.	Калья	—
103.	Уха изъ стерляди	—
104.	Уха изъ стерляди съ фаршемъ	—
105.	Супъ съ клецками	102
106.	Супъ питательный съ луковыми кружками	—
107.	Похлебка à la minute	—
108.	Супъ-пюре изъ бѣлой фасоли	—
109.	Супъ нѣмецкій со сливками или желтками	103
110.	Супъ-пюре изъ артишоковъ	—
111.	Супъ съ бараньимъ пловомъ	—
112.	Борщъ изъ селлерея	—
113.	Щи грибныя	—
114.	Щи лѣнивыя	104
115.	Уха олланотрида изъ разной рыбы	—
116.	Габеръ-супъ	—
117.	Бульонъ съ заварнымъ кремомъ	—
118.	Бульонъ съ гречневыми клецкими	105
119.	Бульонъ съ клецками славянскими	—
120.	Супъ изъ молодаго свекольника	—
121.	Супъ изъ поросенка	106
122.	Супъ изъ дичи прозрачный	—
123.	Раковый супъ-пюре съ рисомъ	—

		Стр.
124.	Супъ-пюре изъ тетерева или глухаря	106
125.	Супъ-пюре изъ шампиньоновъ и ершей	107
126.	Супъ-пюре изъ спаржи	—
127.	Русскій сморчковый супъ	—
128.	Борщъ съ рыбою	108

ОТДѢЛЪ VI.

Основы всѣхъ бульоновъ, фаршей и соусовъ, необходимыя въ каждой порядочной кухнѣ.

		Стр.
129.	Ампотажъ. (Empotage)	109
130.	Пассиръ	—
131.	Бѣлый кулисъ	110
132.	Красный кулисъ	—
133.	Раковый кулисъ	111
134.	Жюсъ изъ говядины	—
135.	Жюсъ на скорую руку	—
136.	Фаршъ для суповъ	—
137.	Фаршъ для пироговъ	—
138.	Фаршъ изъ рыбы	112
139.	Клеръ № 1	—
140.	Клеръ № 2	—
141.	Раковое масло	—
142.	Брезъ	—
143.	Консоме	113
144.	Фритюръ	—
145	Гласъ	—
146.	Лезонъ	—
147.	Бешамель	—
148.	Красная подпалка	114
149.	Бѣлая подпалка	—

Соусы-приправы по методѣ бывшаго придворнаго метръ-д'отеля Эдмона Эмбера.

		Стр.
150.	Велуте	—
151.	Красный соусъ (эспаньоль)	115
152.	Пуаврадный соусъ	—
153.	Энергическій соусъ	—
154.	Помидорный или томатный соусъ буржуазный	—
155.	Яркозеленый соусъ (Ravigotte verte)	116
156.	Финзербы для соусовъ	—
157.	Дичинный экстракъ для приданія вкуса дичины всякому другому мясному соусу	—

ОТДѢЛЪ VII.

Холодныя блюда.

		Стр.
158.	Глассированная баранья нога съ огурцами	118
159.	Холодная баранья голова	—
160.	Поросенокъ подъ галантиромъ	—
161.	Огородная пулярдка	—
162.	Индѣйка, залитая галантиромъ	—
163.	Винигретъ	120
164.	Окрошка	—
165.	Холодная бѣлорыбица	—
166.	Студень съ бѣлымъ виномъ	121
167.	Окрошка постная	—
168.	Холодникъ польскій со сметаною	121
169.	Мхали съ грецкими орѣхами (по-грузински)	—
170.	Свѣжая осетрина	122
171.	Шиганури (азіятское холодное)	—
172.	Форель	—
173.	Холодная щука	—
174.	Холодная щука подъ соусомъ	—
175.	Заливная рыба	—
176.	Холодная рыба	123
177.	Свѣжая осетровая голова	—
178.	Майонезъ изъ лососины	—
179.	Ботвинья	124
180.	Раки	—
181.	Майонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ	—
182.	Холодное изъ окуней по-оренбургски	125
183.	Ботвинья съ огурцами и малосольною лососиною	—
184.	Винигретъ изъ рыбы	126
185.	Свѣжая осетрина на холодное	—
186.	Аспикъ изъ рыбы натурально	—
187.	Щука по-жидовски	127
188.	Заливное изъ поросенка	—
189.	Заливной гусиной огузокъ	—
190.	Галантинъ изъ индѣйки	128
191.	Майонезъ изъ куръ	—
192.	Заячій хлѣбъ	—
193.	Бѣлорыбица подъ майонезомъ	—
194.	Филей изъ ростбифа на холодное	129
195.	Заливное изъ телячьихъ ножекъ	—
196.	Заливное изъ поросенка	—
197.	Навага заливная	—
198.	Свиной студень по-малороссійски	130
199.	Ветчина съ холоднымъ соусомъ	—

ОТДѢЛЪ VIII.

Соусы и подливки различныя къ холоднымъ и горячимъ блюдамъ и жаркимъ.

		Стр.
200.	Красная подливка	131
201.	Темный соусъ	—
202.	Желтый соусъ	—
203.	Бѣлый голландскій соусъ	—
204.	Красный соусъ	—
205.	Желтый лимонный соусъ	132
206.	Лимонный соусъ съ миндалемъ	—
207.	Бѣлый соусъ съ капорцами	—
208.	Красный соусъ съ капорцами	—
209.	Бѣлый соусъ съ шарлотомъ	—
210.	Анчоусовый соусъ	—
211.	Соусъ изъ селедки	133
212.	Соусъ изъ устрицъ	—
213.	Соусъ изъ масла	—
214.	Сливочный соусъ	—
215.	Желтый соусъ съ коринкою	—
216.	Соусъ изъ виноградного вина	134
217.	Шоколадный соусъ	—
218.	Подливка на рыбу камбалу	—
219.	Соусъ изъ трюфелей, сморчковъ и шампиньоновъ	—
220.	Англійскій соусъ	—
221.	Бѣлый соусъ подъ жаркое	—
222.	Пряный соусъ	135

Стр.

223. Нѣмецкій соусъ 135
224. Бѣлый соусъ изъ сарделей . . . . —
225. Рейнскій соусъ . . . . . —
226. Польскій соусъ . . . . . —
227. Соусъ-ремуладъ 136
228. Вестфальскій соусъ . . . . . —
229. Вишневый соусъ . . . . . —
230. Итальянскій соусъ . . . . . —
231. Красный петрушечный соусъ . . . —
232. Молочный соусъ . . . . . —
233. Соусъ-пиканъ (Sauce piquante) . . —
234. Соусъ изъ кислой капусты 137
235. Соусъ перечный . . . . . —
236. Соусъ метръ-д'отельскій холодный . —
237. Соусъ съ масломъ раковымъ . . . —
238. Соусъ грибной . . . . . —
239. Раковое масло 138
240. Соусъ вишневый къ пуддингу . . . —
241. Соусъ клюквенный къ пуддингу . . —
242. Подливка изъ помидоровъ . . . . —
243. Холодный соусъ къ холодной дичи . —

ОТДѢЛЪ IX.

Разныя мясныя, рыбныя и овощныя блюда подъ соусами.

244. Индѣйка подъ соусомъ 139
245. Курица съ шампиньонами . . . . —
246. Баранина подъ соусомъ съ виномъ . —
247. Верещака . . . . . —
248. Гусиныя потроха въ пряномъ соусѣ 140
249. Котлеты съ бешамелемъ изъ сметаны или молока . . . . . —
250. Шарлотъ изъ говядины . . . . . —
251. Марешаль изъ рябчковъ . . . . . —
252. Курица со спаржей 141
253. Каплунъ съ начинкою . . . . . —
254. Начиненная утка съ каштанами . . —
255. Утка съ кореньями . . . . . —
256. Гренадъ изъ цвѣтной капусты . . 142
257. Компотъ изъ телячьихъ мозговъ . . —
258. Фрикасе изъ гуся . . . . . —
259. Гусь въ шампиньонномъ соусѣ . . 143
260. Гусь съ капорцами . . . . . —
261. Говядина разварная, съ гарниромъ изъ кореньевъ . . . . . —
262. Рябчики съ оливками . . . . . —
263. Фаршированныя оливки 144
264. Зразы изъ зайца съ лапшею . . . —
265. Гаши изъ жареной телятины . . . —
266. Телячья печонка въ видѣ пирожковъ. —
267. Телячья голова 145
268. Телячій бифштексъ . . . . . —
269. Телячья грудинка въ фрикасе à la bourgeoise . . . . . —
270. Телячья печонка по-мѣщански . . —
271. Рябчики въ соусѣ 146
272. Фазанъ или глухой тетеревъ въ спеціальномъ соусѣ . . . . . —
273. Языкъ бычачій въ кислосладкомъ соусѣ . . . . . —
274. Языкъ съ яблоками и миндалемъ . . —
275. Фаршированный языкъ подъ соусомъ. 147
276. Рагу изъ телячьяго сладкаго мяса . —
277. Телятина въ гвоздичномъ соусѣ . . —
278. Цыплята подъ соусомъ со спаржей . —
279. Цыплята подъ соусомъ съ шейками раковыми 148
280. Цыплята съ горохомъ . . . . . —
281. Телячьи легкія съ шейками раковыми. —
282. Сальме изъ куропатокъ . . . . . —
283. Оленина маринованная 149
284. Почки съ краснымъ соусомъ . . . —
285. Зразы изъ телятины . . . . . —
286. Отбивныя телячьи котлеты 150
287. Котлеты съ сафоемъ . . . . . —
288. Котлеты съ горохомъ . . . . . —
289. Телячья печонка съ краснымъ виномъ. —
290. Картофель а-ля-метръ-д'отель . . . 151
291. Соте изъ печонки по-французски . —
292. Крепинетъ изъ свиныхъ ножекъ . . —
293. Душеный карбонадъ . . . . . —
294. Рябчиковая каша . . . . . —
295. Сыръ изъ дичи 152
296. Штуфадъ (stufatto) съ макаронами . —
297. Телячья печонка подъ морковно-петрушечнымъ соусомъ . . . . . —
298. Спаржа 153
299. Цвѣтная капуста . . . . . —
300. Артишоки . . . . . —
301. Маседуанъ изъ разной зелени и овощей . . . . . —
302. Фонды изъ артишоковъ съ горошкомъ. 154
303. Цикорій подъ бешамелью . . . . —
304. Латукъ съ краснымъ соусомъ а л'екарлатъ . . . . . —
305. Спаржа съ бешамелью 155
306. Красная фаршированная капуста . —
307. Зеленая фасоль . . . . . —
308. Земляныя груши . . . . . —
309. Свекла . . . . . —
310. Фаршированная рѣпная капуста . . 156
311. Пюре изъ чечевицы . . . . . —
312. Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ . . . . . —
313. Картофельное пюре . . . . . —
314. Пюре изъ шампиньоновъ 157
315. Свѣжій зеленый горохъ подъ соусомъ. —
316. Турецкіе бобы подъ соусомъ . . . —
317. Свѣжіе бѣлые грибы въ соусѣ . . . —
318. Шпинатъ съ яицами . . . . . —
319. Брюссельская капуста по метръ-д'отельски 158
320. Духовой шпинатъ . . . . . —
321. Бобы свѣжіе по-англійски 159
322. Шпинатъ съ выпускными яицами другимъ манеромъ . . . . . —
323. Душоные огурцы . . . . . —
324. Корюшка фаршированная . . . . —
325. Булетки изъ рыбы 160
326. Лососина подъ бѣлымъ соусомъ . . —
327. Караси въ соусѣ . . . . . —
328. Ерши въ раковомъ кулисѣ . . . . —
329. Ерши подъ шампиньоннымъ соусомъ. —
330. Солянка изъ рыбы московская . . 161
331. Тельное изъ щуки . . . . . —
332. Карпъ съ медомъ по-славянски . . —
333. Осетрина, запеченая съ горчичнымъ соусомъ 162
334. Окуни подъ соусомъ . . . . . —
335. Осетрина въ луковомъ соусѣ . . . —
336. Судакъ съ цвѣтной капустой . . . 163
337. Караси съ яблоками . . . . . —
338. Сазанъ въ пивномъ соусѣ . . . . —

Стр.

339. Щука фаршированная вареная подъ соусомъ изъ сметаны 163
340. Лососина въ папильотахъ 164
341. Рыба вареная по-жидовски . . . . —
342. Лабарданъ съ бешамелемъ . . . . —
343. Котлеты пожарскія изъ рыбы съ шампиньонами 165
344. Сосиськи изъ зайца съ картофельнымъ пюре . . . . . —
345. Вольвантъ, гарнированный телячьими молоками . . . . . —
346. Солянка съ тёшкою . . . . . —
347. Солянка изъ разныхъ разностей съ капустою 166
348. Сюпремъ изъ цыплятъ съ трюфелемъ а-ля-Перигоръ . . . . . —
349. Кострецъ воловій натурально . . . 167
350. Гатчинскія форельки съ масломъ. . —
351. Бадиджаны подъ бешамелемъ . . . —
352. Рѣпа, глясованная въ винѣ малагѣ . 168
353. Артишоки по-ліонски . . . . . —
354. Фрикандо телячье со щаведемъ . . —
355. Котлеты изъ щуки съ грибами . . —
356. Брунколь съ каштанами 169
357. Говядина упаренная . . . . . —
358. Тетерька по-вѣнски . . . . . —
359. Телячья грудинка съ крыжовникомъ. —
360. Ревельская печоная картофельная каша съ селедкою 170
361. Паштетъ изъ щуки съ соусомъ . . —
362. Утка съ грибами 171
363. Колбасы по-испански . . . . . —
364. Фрикасе изъ цыпленка 172
365. Жареная цвѣтная капуста съ сыромъ. —
366. Шпинатный коровай . . . . . —
367. Заяцъ по-англійски . . . . . —
368. Куропатка съ капустой 173
369. Говяжьи мозги въ тѣстѣ . . . . . —
370. Утка въ бѣломъ соусѣ . . . . . —
371. Гусь подъ хрѣномъ 174
372. Пуддингъ изъ тетерьки . . . . . —
373. Котлеты изъ поросенка съ красною капустою . . . . . —
374. Сосиськи съ краснымъ соусомъ . . —
375. Капуста жареная . . . . . —
376. Судакъ разварной съ масломъ . . 175
377. Почки телячьи съ соусомъ пикантомъ. —
378. Битокъ со сметаною . . . . . —
379. Рагу изъ птичекъ съ ветчиною . . —
380. Вермишель съ шампиньонами . . . 176
381. Лещь печоный съ соусомъ . . . . —
382. Штокфишъ, или треска . . . . . —
383. Щука подъ желтымъ соусомъ . . . —
384. Утки, вареныя съ вермишелью и грибами 177
385. Каплунъ съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ . . . . . —
386. Стерлядь на виноградномъ винѣ . . —
387. Картофельно-рыбныя котлеты . . . —
388. Красная капуста въ соусѣ 178
389. Говядина-фаршъ . . . . . —
390. Зразы безъ фарша съ картофелемъ, кашею и пр. . . . . —
391. Брюква фаршированная . . . . . —
392. Фаршированная капуста по-литовски. 179
393. Артишоки въ виноградномъ винѣ . —
394. Аморетки . . . . . —
395. Свиныя котлеты . . . . . —
396. Колдуны съ фаршемъ изъ телятины съ селедкою 180
397. Баранья грудинка съ яицами и тертымъ хлѣбомъ . . . . . —
398. Грудинка въ рисѣ . . . . . —
399. Телятина со спаржею и раками . . —
400. Телячья печонка въ видѣ ежа . . 181
401. Фрикасе изъ цыплятъ съ виномъ . . —
402. Тимбалъ изъ рису, куръ, голубей или телятины . . . . . —
403. Пупетопъ изъ риса и курицы . . . 182
404. Говяжій языкъ съ яблочнымъ соусомъ. —
405. Красивое блюдо изъ гороху и щавеля. —
406. Баранъи котлеты à la polonaise . . —
407. Курица или пулярдка съ грибами и яицами . . . . . —
408. Бараньи мозги à la poulette . . . 183
409. Цыплята въ рисѣ . . . . . —
410. Морковная или рѣпная каша . . . —
411. Утка по-нѣмецки . . . . . —
412. Суфле изъ рябчиковъ съ шампиньонами. 184
413. Сальме изъ перепелокъ . . . . . —
414. Заяцъ съ оливками и лимономъ . . —
415. Соте изъ линей съ картофелемъ . . —
416. Сосиськи изъ мозговъ 185
417. Сосиськи изъ каплуна или пулярдки. —
418. Битки изъ телятины . . . . . —
419. Телячьи печонки по-деритски . . . —
420. Баранина съ картофелемъ 186
421. Караси съ ветчинным соусомъ . . . —
422. Корюшка съ кислымъ соусомъ . . . —
423. Лабарданъ . . . . . —
424. Стерлядь вареная на пару 187
425. Разварная стерлядь . . . . . —
426. Капуста съ начинкой . . . . . —
427. Душоная баранина . . . . . —
428. Утка съ рѣпой 188
429. Рагу изъ жареной баранины . . . —
430. Курица душоная . . . . . —
431. Настоящій тифлискій пловъ (пилавъ). —
432. Шпинатъ въ личницѣ 189
433. Зеленые турецкіе бобы въ бѣломъ соусѣ . . . . . —
434. Щука съ картофелемъ . . . . . —
435. Рубцы въ темномъ соусѣ 190
436. Матлотъ изъ угря . . . . . —
437. Котлеты изъ селедки . . . . . —
438. Вкусная кислая жареная капуста . —
439. Харисса (индѣйка по-грузински) . . 192
440. Пуддингъ изъ жаренаго каплуна . . —
441. Капуста съ потрохами . . . . . —
442. Форель съ анчоусами . . . . . —
443. Форель по-голландски съ масломъ . 193
444. Лини . . . . . —
445. Семга . . . . . —
446. Стерлядь въ бѣломъ винѣ . . . . —
447. Клёцки изъ раковъ 194
448. Рыбный фаршъ въ раковинахъ . . . —
449. Бигосъ . . . . . —
450. Итальянская полента съ птичками . —
451. Телячьи мозги 195
452. Разварные голуби . . . . . —
453. Рагу изъ жареныхъ голубей . . . —
454. Голуби подъ соусомъ . . . . . —
455. Голуби съ рисомъ 196
456. Фаршированные голуби . . . . . —
457. Телячій ливеръ подъ соусомъ . . . —

Стр.

458. Окорокъ ветчины 197
459. Окорокъ свѣжей свинины . . . . —
460. Языкъ копченый. . . . . —
461. Солонина . . . . . —
462. Няня 198
463. Фрикассе изъ телятины . . . . . —
464. Глассированная баранья нога съ огурцами . . . . . —
465. Ветчина по обыкновенному въ винномъ соусѣ . . . . . —
466. Запечоная ломтиками ветчина. . . 199
467. Ветчина подъ соусомъ . . . . . —
468. Мясное тѣсто, или бархатныя говяжьи котлеты . . . . . —
469. Фаршированная баранья нога. . . 200
470. Баранина по-польски . . . . . —
471. Филейная часть говядины, приготовленная съ пряностями . . . . —
472. Филей шпигованный съ гарниромъ шиполата 201
473. Говядина по-голландски . . . . . —
474. Голубцы по-хохлацки. . . . . —
475. Шмуръ-братенъ . . . . . —
476. Зразы варшавскіе 202
477. Курникъ малороссійскій . . . . . —
478. Говяжій ссѣкъ, приготовленный по-англійски . . . . . —
479. Говядина въ брезѣ. . . . . —
480. Говядина въ миротопѣ 203
481. Говядина въ уксусномъ соусѣ. . . —
482. Говядина, вареная въ виноградномъ винѣ. . . . . —

ОТДѢЛЪ X.

Блюда изъ яицъ, хлѣба, крупъ или муки, съ подливою или безъ подливы, употребляемыя въ обѣдѣ въ 5 блюдъ какъ третье блюдо, а въ другихъ, болѣе простыхъ, замѣняютъ сладкое блюдо.

483. Ризотто по-итальянски 204
484. Настоящій стамбульскій пилавъ, или плавъ . . . . . —
485. Крокеты изъ рису 205
486. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба . . . —
487. Клёцки изъ заварнаго тѣста . . . —
488. Настоящіе сибирскіе пельмени . . 206
489. Яичныя котлеты. . . . . —
490. Плацынды молдавскія. 207
491. Вафельный паштетъ . . . . . —
492. Пастетцы яичные . . . . . —
493. Раковый пуддингъ № 1 208
494. Раковый пуддингъ № 2 . . . . . —
495. Пуддингъ изъ шпинату . . . . . —
496. Пуддингъ изъ гречневой каши. . . 209
497. Пуддингъ изъ трески . . . . . —
498. Пуддингъ изъ сафойной капусты . . —
499. Овощный русскій пуддингъ. . . . —
500. Настоящій плумъ-пуддингъ . . . 210
501. Вареники настоящіе хохлацкіе . . 211
502. Хлебальники . . . . . —
503. Пампушки. . . . . —
504. Плачинда . . . . . —
505. Юражная каша . . . . . —

Стр.

506. Каша изъ тыквы 211
507. Макароны обыкновенныя 212
508. Яичница съ паюсной икрой по-грузински . . . . . —
509. Пезы . . . . . —
510. Пуддингъ изъ смоленскихъ крупъ . —
511. Макароны по-нѣмецки 213
512. Лапша изъ формы по-славянски . . —
513. Тѣсто для лапши . . . . . —
514. Каша гречневая съ пармезаномъ. . —
515. Каша гурьевская разсыпчатая. . . 214
516. Рюрэ (шведская яичница) . . . . —
517. Гусиныя яица печоныя . . . . . —
518. Пуддингъ изъ телячьей печонки . . —
519. Строфокамилово яицо. 215
520. Морковь со спаржею и съ яицами . —
521. Яичница съ перемѣнами. . . . . —
522. Цвѣтная капуста съ яичницей. . . —
523. Рамекини (итальянское блюдо) . . 216
524. Макароны по-неаполитански . . . —
525. Лазанки съ творогомъ . . . . . —
526. Ломанцы малороссійскіе съ макомъ. —
527. Вареники малороссійскіе съ кислою капустою 217
528. Кисель изъ бѣлаго хлѣба . . . . —
529. Фаршированный французскій бѣлый хлѣбъ . . . . . —
530. Пуддингъ постный 218
531. Пуддингъ рисовый . . . . . —
532. Макароны въ тѣстѣ . . . . . —
533. Омлетъ съ соусомъ изъ сметаны. . 219
534. Яица съ соусомъ фрикасе . . . . —
535. Яичныя колбаски . . . . . —
536. Яичница съ печонками . . . . . —
537. Яица по-испански . . . . . —
538. Грибные пельмени постные и скоромные. 220
539. Малороссійскія галушки. . . . . —
540. Рисъ, приготовленный по-итальянски —
541. Котлеты изъ яицъ . . . . . —
542. Блины съ ветчиной 221

ОТДѢЛЪ XI.

Блюда изъ различнаго тѣста: пироги, пирожки, паштеты и прочія печенья этого рода.

543. Тѣсто для пироговъ и булокъ. . . 222
544. Слоеное тѣсто для пироговъ и булокъ —
545. Постное тѣсто . . . . . —
546. Постное тѣсто для сладкихъ пироговъ 223
547. Начинки для пироговъ . . . . . —
548. Пирожки изъ кислаго тѣста . . . 224
549. Пирожки изъ прѣснаго тѣста. . . —
550. Растегаи . . . . . —
551. Постные растегаи . . . . . —
552. Булка Радецкаго (метръ-д'отеля) что въ ротъ, то спасибо 225
553. Слоеные пирожки къ супу. . . . —
554. Греческая пита. . . . . —
555. Сахарные крендели 226
556. Крендели изъ кислаго тѣста . . . —
557. Сухари. . . . . —
558. Выборгскіе крендели 227
559. Пляцекъ, покрытый миндальною массою . . . . . —

Стр.

560. Пляцекъ-воевода 227
561. Пляцекъ съ яблоками, сливами или вишнями . . . . . —
562. Пляцки маленькіе со сливами или яблоками . . . . . —
563. Куличъ № 1. 228
564. Куличъ № 2. . . . . —
565. Гречневые блины обыкновенные . . 229
566. Блины гречневые сдобные . . . . —
567. Блины рисовые съ пармезаномъ . . 230
568. Красные блины. . . . . —
569. Скороспѣлые гурьевскіе блины . . —
570. Блины съ печонкою . . . . . —
571. Французскіе хлѣбы. 231
572. Хлѣбъ къ чаю . . . . . —
573. Мазурекъ на дрожжахъ со взбитыми бѣлками . . . . . —
574. Мазурекъ поднимающійся въ холодной водѣ . . . . . —
575. Мазурекъ разсыпчатый 232
576. Мазурекъ украинскій. . . . . —
577. Сладкій пеклеванный хлѣбъ . . . —
578. Хлѣбъ пеклеванный . . . . . —
579. Ситный хлѣбъ 233
580. Баба настоящая по-польски, или баба изъ бабъ . . . . . —
581. Сдобное спеціальное для паштетовъ тѣсто 234
582. Тѣсто для паштетовъ, замѣняющее слоеное . . . . . —
583. Настоящее слоеное тѣсто для паштетовъ 235
584. Выводное тѣсто для паштетовъ . . —
585. Паштетъ съ курицей . . . . . —
586. Картофельный паштетъ 236
587. Паштетъ съ макаронами. . . . . —
588. Паштетъ съ цыплятами и цвѣтной капустой . . . . . —
589. Паштетъ съ гусиными печонками. . 237
590. Паштетъ со щукой въ слоеномъ тѣстѣ . . . . . —
591. Тортъ изъ цыплятъ съ шампиньонами 238
592. Пирогъ изъ блиновъ съ ливеромъ . —
593. Татарскій пирогъ 239
594. Паштетъ съ рыбой. 240
595. Пирогъ купеческій съ фаршемъ изъ говядины и грибами . . . . . —
596. Кислый паштетъ изъ говяжьихъ языковъ. . . . . —
597. Подовые пироги. 241
598. Пироги въ капустныхъ листахъ по-украински . . . . . —
599. Кулебяка изъ пшена . . . . . —
600. Пироги лѣнивые. . . . . —
601. Пирожки Розенгарда съ фаршемъ . 242
602. Паштетъ-заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ . . . . . —
603. Страсбургскій холодный пирогъ изъ телячьихъ или гусиныхъ печонокъ . 243
604. Пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ съ мозгами или мяснымъ фаршемъ. . . . . —
605. Пирожки-булочки съ фаршемъ раковымъ. . . . . —
606. Суповые блинчатые пирожки съ фаршемъ 244
607. Сырный пирогъ . . . . . —
608. Раковый пирогъ. 244
609. Общее замѣчаніе о паштетахъ . . —

ОТДѢЛЪ XII.

Жаркія мясныя и рыбныя.

610. Общія замѣтки о жареніи 246
611. Вѣрное, испытанное на практикѣ опредѣленіе времени жаренья всякаго мяса (говяжьяго, бараньяго, телячьяго, свиного, заячьяго, живности и дичины). —
612. Жареныя пулярдки и куры 247
613. Пулярдка, начиненная фаршемъ . . —
614. Курица, начиненная фаршемъ изъ печонокъ 248
615. Котлеты пожарскія изъ цыпленка . —
616. Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками . . . . . —
617. Индѣйка, фаршированная лапшою . —
618. Жареная индѣйка 249
619. Фаршированная индѣйка. . . . . —
620. Жареные цыплята . . . . . —
621. Фаршированные цыплята. . . . . —
622. Цыплята съ шампиньонами. . . . —
623. Гусь, начиненный каштанами . . —
624. Жаркое телятина по-аматёрски . . 250
625. Зразы литовскіе фаршированные. . —
626. Куропатки фаршированныя. . . . —
627. Рябчики по-аматёрски 251
628. Утка съ фаршемъ изъ телятины . . —
629. Гусь, начиненный яблоками . . . —
630. Жареные рябчики и куропатки . . —
631. Жареныя перепелки . . . . . —
632. Жареные жаворонки и дрозды . . 252
633. Жареныя тетерьки. . . . . —
634. Жареная драхва . . . . . —
635. Жареный заяцъ . . . . . —
636. Котлеты пожарскія изъ рябчиковъ . —
637. Рубцы по-малороссійски. . . . . —
638. Говядина тушоная въ горшкѣ. . . 253
639. Тетеревъ глухой, жареный по-богемски . . . . . —
640. Жареная утка по-французски. . . —
641. Крупная дичина. 254
642. Жареный поросенокъ № 1 . . . . —
643. Еще жареный поросенокъ № 2 (варьянтъ) . . . . . —
644. Жареная телятина въ сухаряхъ . . —
645. Фаршированная телятина 255
646. Жареная баранина . . . . . —
647. Телятина подъ бешамелью . . . . —
648. Телячьи котлеты въ папильотахъ . —
649. Зразы польскіе 256
650. Клопсъ . . . . . —
651. Ростбифъ изъ телятины à la докторъ Пуфъ . . . . . —
652. Жареная телячья лопатка 257
653. Жареный барашекъ . . . . . —
654. Жареная говядина . . . . . —
655. Бифстексъ обыкновенный . . . . —
656. Настоящій англійскій бифстексъ. . —
657. Говяжій битокъ въ винномъ соусѣ . 258
658. Жареная телячья печонка . . . . —
659. Ножки телячьи а ля пулетъ . . . —
660. Бифстексъ съ личницею по-гамбургски . . . . . —

Стр.

661. Барашекъ жареный цѣльнымъ. . . 259
662. Фаршъ для этого барашка . . . . —
663. Карбонадъ изъ телятины . . . . —
664. Армейскій битокъ по-походному . . 260
665. Бараній бокъ, фаршированный гречневою кашею. . . . . —
666. Ножки свиныя жареныя съ соусомъ-пуавradъ . . . . . —
667. Ростбифъ совершенно по-англійски . 261
668. Филей фаршированный . . . . . —
669. Жареныя кишки . . . . . —
670. Жареная осетрина. 262
671. Жареные лещи и караси . . . . —
672. Жареная начиненная рыба. . . . —
673. Жареная мелкая рыба вообще . . —
674. Жареныя сельди . . . . . —
675. Жареные снятки съ шпикованою капустою. 263
676. Караси, жареные въ сметанѣ. . . —
677. Жареное тельное . . . . . —
678. Общее замѣчаніе о рыбѣ 264
679. Жареная печонка въ хлѣбѣ . . . —
680. Жареныя котлеты изъ свинины . . —
681. Филей изъ лося по-литовски . . . —
682. Телячьи котлеты въ папильотахъ . —
683. Шашлыкъ по-грузински 265
684. Шашлыкъ по-армянски . . . . . —
685. Лулекебабъ (татарское блюдо). . . —
686. Жареный поросенокъ съ хлѣбною начинкою по-польски. . . . . —
687. Каплунъ по-англійски. 266
688. Еще ростбифъ. но ужъ на славу. . —
689. Говядина на манеръ польскихъ зразъ для гарибальдійцевъ . . . . . —
690. Лянгетъ изъ говядины . . . . . —
691. Жаркое гусь съ макаронами . . . 267
692. Голубь молодой съ горошкомъ. . . —
693. Цыплята, исправляющіе должность рябчиковъ. . . . . —
694. Цыплята жареные по-эмберовски . 268
695. Рулеты изъ судака жареные . . . —
696. Котлеты изъ индѣйки или курицы . —
697. Жаркое — свинина. 269
698. Жаркое лось или серна . . . . . —
699. Жаркое баранина съ мелкими луковицами, или лукомъ-шарлотомъ . . —
700. Телячья печонка шпикованная, жареная цѣликомъ. 270
701. Говядина Джонъ Буля 270
702. Котлеты говяжьи рубленныя . . . —
703. Котлеты рубленныя съ рисомъ . . —
704. Говядина-филей по нѣмецки . . . —
705. Говядина тушоная въ винѣ съ фаршемъ хрѣннымъ. . . . . —
706. Нѣмецкое кислое жаркое 271
707. Мозги телячьи жареные. . . . . —
708. Филе изъ поросенка, жареное по-мѣщански. . . . . —
709. Филе изъ барашка съ картофелемъ. 272

ОТДѢЛЪ XIII.

Салаты и различныя приправы къ жаркимъ.

710. Общая замѣтка о салатахъ и другихъ приправахъ къ жаркимъ. . . 273
711. Салатъ съ прованскимъ масломъ. . 273
712. Салатъ виолнѣ по-французски. . . —
713. Салатъ со сметаною 274
714. Салатъ изъ огурцовъ. . . . . —
715. Салатъ изъ капусты . . . . . —
716. Салатъ изъ свеклы. . . . . —
717. Салатъ изъ свеклы съ картофелемъ. 275
718. Сборный салатъ . . . . . —
719. Лимонный салатъ . . . . . —
720. Салатъ итальянскій . . . . . —
721. Салатъ изъ артишоковъ . . . . . —
722. Салатъ изъ запеченныхъ артишоковъ —
723. Салатъ изъ сарделей 276
724. Салатъ изъ спаржи . . . . . —
725. Салатъ изъ брунколя. . . . . —
726. Салатъ изъ турецкихъ бобовъ. . . —
727. Салатъ изъ сливъ . . . . . —
728. Салатъ изъ яблоковъ. . . . . —
729. Армянскій салатъ . . . . . —
730. Венгерскій салатъ 277
731. Замѣтка о сладкихъ салатныхъ приправахъ . . . . . —
732. Крессъ-салатъ . . . . . —

ОТДѢЛЪ XIV.

Сладкія блюда (всякія пирожныя, хлѣбенныя, миндальныя, шоколадныя, равно какъ сладкія блюда изъ сливокъ, молока, фруктовъ, вина, яицъ и проч.).

733. Вѣнскій тортъ 278
734. Бисквиты . . . . . —
735. Бисквиты шоколадные 279
736. Бисквиты съ лимонной коркой . . —
737. Безе. . . . . —
738. Безе яблочное . . . . . —
739. Безе заварное 280
740. Безе миндальное . . . . . —
741. Вафли шведскія. . . . . —
742. Пирожное съ кофейнымъ бешамелемъ. . . . . —
743. Сливочныя вафли 281
744. Сахарныя вафли . . . . . —
745. Кислыя вафли, приготовленныя на опарѣ . . . . . —
746. Англійскіе ломтики . . . . . —
747. Пирожки купеческіе съ вареньемъ . 282
748. Баумъ-кухенъ . . . . . —
749. Пирожное мигомъ (à la minute) . . 283
750. Пирожное изъ кислаго тѣста въ родѣ слоенаго . . . . . —
751. Пирогъ сладкій съ яблоками, вареньемъ или свѣжими ягодами . . . . —
752. Пирожное изъ риса съ миндалемъ . 284
753. Пирожное изъ яблоковъ. . . . . —
754. Миндальное пирожное . . . . . —
755. Пирожное изъ рисовой муки . . . 285
756. Шпанскій вѣтеръ . . . . . —
757. Пирогъ яблочный со сливками . . —
758. Яблочный пирогъ № 2. . . . . —
759. Яблочный пирогъ № 3. . . . . —
760. Яблочный пирогъ изъ чернаго хлѣба 286
761. Настоящій русскій яблочный воздушный пирогъ . . . . . —

Стр.

762. Горькіе миндальные макароны . . 287
763. Слоеный сладкій русскій пирогъ № 1. —
764. Еще сладкій пирогъ изъ слоенаго тѣста № 2. . . . . —
765. Тортъ изъ слоенаго тѣста 288
766. Тортъ изъ чернаго хлѣба . . . . —
767. Тортъ шоколадный. . . . . —
768. Тортъ миндальный. 289
769. Миндальныя стружки. . . . . —
770. Пирожное незатѣйливое. . . . . —
771. Пирогъ ивановскій съ вареньемъ . —
772. Фоліантъ изъ сливокъ съ ванилью . —
773. Хрустъ жареный съ лимонною цедрою 290
774. Тянутый пирогъ, или калужское тѣсто . . . . . —
775. Узлы 291
776. Зефиры . . . . . —
777. Яблочные цвѣточки . . . . . —
778. Тортъ съ миндалемъ . . . . . —
779. Женуазы въ апельсинахъ 292
780. Маленькіе горшки съ кремомъ на флёръ-д'оранжѣ . . . . . —
781. Кремъ горячій . . . . . —
782. Тортъ изъ ржаного хлѣба 293
783. Шарлотка съ яблоками . . . . . —
784. Дрочена . . . . . —
785. Сладкое ризотто 294
786. Запеченые макароны . . . . . —
787. Обертухъ . . . . . —
788. Рисовые блины . . . . . —
789. Блины съ коринкой 295
790. Молочные блины домашніе . . . . —
791. Черносливный пирогъ. . . . . —
792. Пончки съ вареньемъ. . . . . —
793. Палѣсники съ творогомъ. 296
794. Каша Баранова. . . . . —
795. Меспейзъ изъ риса съ разнымъ изюмомъ. . . . . —
796. П рожки-крокеты изъ макаронъ . . —
797. Бѣлый горшечикъ 297
798. Блины съ рисомъ . . . . . —
799. Каравай простой . . . . . —
800. Каравай съ миндалемъ . . . . . —
801. Каравай изъ саго 298
802. Каравай изъ творога . . . . . —
803. Каравай лапшеной. . . . . —
804. Наливашники. . . . . —
805. Каравай-просяникъ . . . . . —
806. Шарлотъ изъ яблокъ и чернаго хлѣба. 299
807. Трубочки . . . . . —
808. Трубочки съ миндалемъ. . . . . —
809. Трубочки постныя. . . . . —
810. Миндальный кисель . . . . . —
811. Яблочный кисель 300
812. Бѣлый картофельный кисель, замѣняющій бланманже. . . . . —
813. Сибирскій кисель . . . . . —
814. Кисель ягодный. 301
815. Кисель изъ чернаго хлѣба . . . . —
816. Кисель жидкій горячій 302
817. Компотъ изъ риса . . . . . —
818. Яблоки съ рисомъ . . . . . —
819. Варенецъ изъ плодовъ . . . . . —
820. Абраміями (армянская кутья на Крещенскій сочельникъ) 303
821. Холодникъ изъ риса съ молокомъ . —
822. Рисъ съ земляничнымъ пюре . . . —
823. Долма грузинская . . . . . —

Стр.

824. Кисель изъ вишенъ. 304
825. Яблоки жареныя въ тѣстѣ или клярѣ. —
826. Оладьи простенькія . . . . . —
827. Оладьи съ яблоками . . . . . —
828. Оладьи заварныя 305
829. Оладьи постныя. . . . . —
830. Оладьи съ вареньемъ. . . . . —
831. Бланманже . . . . . —
832. Пломбиръ сливочный. 306
833. Пломбиръ рисовый. . . . . —
834. Пломбиръ яблочный . . . . . —
835. Рисовыя котлеты жареныя, съ шоколаднымъ соусомъ 307
836. Вермишель на молокѣ съ ванилью . —
837. Гурьевская знаменитая каша . . . —
838. Малинный пирогъ . . . . . —
839. Желе-маседуанъ изъ разныхъ плодовъ 308
840. Блинки въ кремѣ . . . . . —
841. Каша пшонная съ черносливомъ. . —
842. Хрустадъ изъ блиновъ съ творогомъ —
843. Панке съ яблочнымъ мармеладомъ . —
844. Желе изъ виноградного вина . . . 309
845. Желе изъ апельсиновъ . . . . . —
846. Желе ананасное . . . . . —
847. Московикъ (желе) 310
848. Монпезирскій маседуанъ . . . . —
849. Желе на подобіе окорока 311
850. Муссъ . . . . . —
851. Пуддингъ изъ бисквитовъ и сухарей —
852. Розовое облачко (нѣжный смородинный кремъ) . . . . . —
853. Пасха-лакомство 312
854. Суфле изъ картофеля съ сладкимъ соусомъ . . . . . —
855. Яблочное суфле. . . . . —
856. Апельсинный колодезь 313
857. Ватрушки . . . . . —
858. Фаншонеты . . . . . —
859. Картофельный пуддингъ . . . . . —
860. Жженый кремъ. 314
861. Лимонные бисквиты . . . . . —
862. Кремъ . . . . . —
863. Кремъ-брюле. 315
864. Кремъ изъ чернаго хлѣба . . . . —
865. Кремъ съ заварными бѣлками. . . —
866. Марципаны изъ миндалю . . . . —
867. Кремъ изъ шампанскаго и краснаго вина. 316
868. Кремъ изъ сабаіона . . . . . —
869. Битыя сливки къ трубочкамъ или вафлямъ . . . . . —
870. Жюльенна. . . . . —
871. Лимонный цукербротъ . . . . . —
872. Кремъ малинный . . . . . —
873. Шодо (Chaud'eau) 317
874. Горькій макаронный кремъ. . . . —
875. Миндальникъ. . . . . —
876. Облатки . . . . . —
877. Шоколадныя ядрышки . . . . . —
878. Шоколадныя игрушки. 318
879. Шоколадъ на винѣ. . . . . —
880. Гозинаки. (сладкое грузинское блюдо) —
881. Дынный кисель . . . . . —
882. Сладкое холодное изъ гречневой крупы 319
883. Компотъ изъ малины . . . . . —
884. Сыръ прѣсный жирный . . . . . —

Стр.

885. Сыръ сладкій земляничный, вишневый или малиновый 320
886. Варенецъ по англійски . . . . . —
887. Мацоно (грузинская простокваша) . —
888. Польская каша съ пѣнкою . . . . —
889. Масло по-англійски 321
890. Компотъ изъ яблокъ . . . . . —
891. Компотъ изъ абрикосовъ. . . . . —
892. Компотъ изъ грушъ . . . . . —
893. Простокваша . . . . . —
894. Варенецъ . . . . . —
895 Макароны съ фруктами 322
896. Каша-деликатессъ изъ розовой крупы. —
897. Холодная яичница . . . . . —
898. Ягоды со сливками. 323
899. Молочная каша . . . . . —
900. Манная каша, замѣняющая бланманже . . . . . —
901. Яичное гнѣздо 324
902. Яичница съ яблоками. . . . . —
903. Меринги . . . . . —
904. Груши съ заварнымъ кремомъ. . . —
905. Компотъ горячій изъ грушъ. . . . 325
906. Пирожное морковное . . . . . —
907. Пирожное изъ моркови . . . . . —
908. Булочный блинъ. . . . . —
909. Ватрушки 326
910. Рисовникъ. . . . . —
911. Отличные морковные блины . . . —
912. Саговый кисель . . . . . —
913. Пылающій пуддингъ 327
914. Каша манная на миндальномъ молокѣ. —
915. Компотъ изъ вишенъ и грушъ . . . —
916. Блины голландскіе 328
917. Блины по-англійски . . . . . —
918. Саго холодное . . . . . —
919. Пуддингъ изъ тыквы, запечоный въ тыквѣ . . . . . —
920. Компотъ тутти-фрутти (tutti-frutti) . 329
921. Желе изъ яблочной кожицы . . . —
922. Сырники вареные . . . . . —
923. Пирогъ изъ блиновъ . . . . . —
924. Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ съ мерингою 330
925. Пуддингъ заварной съ апельсинною коркою . . . . . —
926. Пуддингъ по-англійски съ мозгами изъ костей. . . . . —
927. Яблоки въ красномъ желе . . . . —
928. Пломбиръ кофейный . . . . . —
929. Бланманже зеленое изъ фисташекъ . 331
930. Настоящее французское бланманже. —
931. Сладкій пирогъ на ромѣ. . . . . —
932. Желе оллапотрида, или попурри. . —
933. Профитроли съ шоколадомъ . . . 332
934. Суфле съ ванилью . . . . . —
935. Кремъ изъ малины. . . . . —
936. Кремъ заварной въ чашкахъ съ карамелемъ 333
937. Омлетъ-суфле съ лимонной цедрой . —
938. Вѣнскія шоколадныя пышки . . . —
939. Сладкое блюдо: «шишила» . . . —
940. Настоящій французскій кремъ . . 334
941. Малиновый кисель, замѣняющій собою желе . . . . . —
942. Кремъ изъ розановъ 335
943. Морковное желе . . . . . —
944. Блины съ яблоками . . . . . —

Стр.

945. Ржаной хлѣбъ по-французски . . . 335
946. Клёцки изъ вишенъ 336
947. Кремъ изъ кислыхъ щей. . . . . —
948. Заварныя яица съ пуншевымъ кремомъ. . . . . —

Сладкія холодныя похлёбки: холодцы, которые могутъ быть подаваемы въ видѣ сладкаго, т. е. послѣдняго блюда, преимущественно для лѣтнихъ обѣдовъ.

949. Вишенный холодецъ . . . . . —
950. Малинный, земляничный, клубничный или смородинный холодецъ. . . . 337
951. Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины съ виномъ. —
952. Холодецъ заварной изъ малины, земляники или клубники . . . . . —
953. Сливочно-ванильный холодецъ . . —
954. Холодецъ шоколадный . . . . . —
955. Холодецъ изъ кофе . . . . . —

Горячіе сладкіе супы, которые могутъ замѣнять иногда сладкое блюдо, какъ это и принято въ нѣкоторыхъ домахъ, гдѣ находятъ невозможнымъ нѣмецкій вкусъ, допускающій эти сладкіе супы вмѣсто мясныхъ и рыбныхъ похлёбокъ.

956. Супъ молочный холодный на манеръ шоколаднаго 338
957. Супъ изъ вина . . . . . —
958. Супъ молочный, со сметаною . . . —
959. Супъ молочный, съ клёцками . . . —
960. Супъ молочный, съ миндальными клёцками 339
961. Супъ изъ сухихъ яблокъ. . . . . —
962. Супъ изъ вишенъ . . . . . —
963. Супъ съ кофеемъ . . . . . —
964. Супъ молочный, съ манными крупами 340
965. Супъ изъ лимоновъ . . . . . —
966. Супъ изъ пива № 1 . . . . . —
967. Супъ изъ бѣлаго пива № 2. . . . —
968. Супъ изъ пива съ тминомъ № 3. . —
969 Супъ шоколадный . . . . . —
970. Супъ изъ сливъ. . . . . —

ОТДѢЛЪ XV.

Мороженое и сладкія прохладительныя питья.

971. Мороженное вишенное 341
972. Мороженое барбарисное. . . . . —
973. Мороженое сливочное . . . . . —
974. Мороженое въ формахъ. . . . . —
975. Шоколадное мороженое въ формахъ 342
976. Кофейное мороженое въ формахъ . —
977. Общее наставленіе какъ слѣдуетъ готовить всякое мороженое . . . . —
978. Оршадъ миндальный . . . . . —
979. Оршадъ, приготовленный иначе. . 343
980. Щербетъ . . . . . —
981. Щербетъ изъ плодовъ и ягодъ. . . —

Стр.

982. Щербетъ другимъ способомъ . . . 343
983. Лимонадъ 344
984. Лимонадъ просто . . . . . —
985. Лимонадъ, приготовленный безъ лимона. . . . . —
986. Эгъ-ногъ, американскій лимонадъ особаго рода . . . . . —
987. Кристофле. 345
988. Пуншъ мороженый съ молокомъ (punche glacé au lait) . . . . . —

ОТДѢЛЪ XVI.

Завтраки и закуски.

989. Закуски. 346
990. Завтраки 347
991. Званые завтраки 348
992. Кулебяка 349
993. Кулебяка съ осетриною и начинкою изъ вязиги съ изрубленными яицами. 350
994. Кулебяка съ осетриною и начинкою изъ риса и яицъ . . . . . —
995. Кулебяка съ семгою . . . . . —
996. Кулебяка съ тельнымъ . . . . . —
997. Кулебяка съ тельнымъ другимъ манеромъ 351
998. Кулебяка съ бѣлорыбицею . . . . —
999. Кулебяка съ сигомъ . . . . . —
1000. Кулебяка съ угремъ . . . . . —
1001. Кулебяка съ печонками изъ налимовъ . . . . . —
1002. Круглый пирогъ . . . . . —
1003. Пироги въ капустныхъ листахъ по-украински 352
1004. Форшмакъ изъ рыбы. 353
1005. Печонка телячья для закуски . . —
1006. Блюдо изъ телятины, спеціально для закуски приготовленное. . . . —
1007. Селедка съ чорнымъ хлѣбомъ . . —
1008. Устрицы съ пармезаномъ 354
1009. Рулетъ изъ поросенка . . . . . —
1010. Заливное изъ угря, линя, щуки, судака и прочей рыбы. . . . . —
1011. Майонезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы. . . . . —
1012. Масло изъ рябчиковъ къ завтраку. 355
1013. Сыръ изъ зайца къ завтраку . . —
1014. Сыръ изъ рябчиковъ. . . . . —
1015. Масло изъ селедки, сарделекъ или анчоусовъ 356
1016. Тартины или бутерброды съ разными припасами до 40 различныхъ сортовъ . . . . . —

ОТДѢЛЪ XVII.

Квасы разные, кислыя щи, водянки и питной медъ.

1017. Квасъ настоящій русскій. . . . 357
1018. Здоровый хлѣбный квасъ . . . . —
1019. Петербургскій квасъ по методѣ метръ-д'отеля И. М. Радецкаго. . 358
1020. Квасъ изъ солодоваинаго ржаного хлѣба. 359

Стр.

1021. Квасъ хлѣбный бѣлый 360
1022. Кислыя щи . . . . . —
1023. Сухарныя кислыя щи 361
1024. Сидръ, или настоящій яблочный квасъ . . . . . —
1025. Водянка 363
1026. Розановка . . . . . —
1027. Смородиновка 364
1028. Вишнякъ . . . . . —
1029. Медъ питный домашній. 365
1030. Медъ сахарный . . . . . —
1031. Медъ клюковный . . . . . —

ОТДѢЛЪ XVIII.

Всякаго рода сладкія варенья, желе, мармелады, сиропы, морсы, постила и проч.

1032. Общее наставленіе для приготовленія ягодныхъ и фруктовыхъ вареньевъ 367
1033. Разсчеты при варкѣ варенья изъ ягодъ 368
1034. Настоящая мѣра сахару для каждаго сорта ягодъ, употребляемыхъ въ варенья . . . . . —
1035. Смородина бѣлая, красная или чорная. . . . . —
1036. Вишни съ косточками 369
1037. Шпанскія розовыя вишни съ косточками . . . . . —
1038. Вишни другимъ способомъ . . . —
1039. Варенье изъ морошки 370
1040. Сливы. . . . . —
1041. Абрикосы 371
1042. Померанцы . . . . . —
1043. Искуственное имбирное варенье изъ арбузныхъ корокъ . . . . . —
1044. Персики . . . . . —
1045. Лимонное варенье 372
1046. Еще варенье изъ лимоновъ . . . —
1047. Малина . . . . . —
1048. Другой способъ варить малину. . 373
1049. Малина на манеръ кіевскаго варенья безъ воды . . . . . —
1050. Клубника. . . . . —
1051. Барбарисъ 374
1052. Смородина . . . . . —
1053. Крыжовникъ . . . . . —
1054. Розовый цвѣтъ. 375
1055. Яблоки . . . . . —
1056. Яблочки-коробовки . . . . . —
1057. Брусника въ патокѣ, петербургское салатное варенье. . . . . —
1058. Сухое варенье изъ аира 376
1059. Грецкіе орѣхи 377
1060. Способъ очищать желе бумагою. . —
1061. Желе изъ смородины . . . . . —
1062. Желе безъ воды обыкновенное . . 378
1063. Желе изъ яблокъ. . . . . —
1064. Сбереженіе вареньевъ . . . . . —
1065. Экономическое варенье для пирожнаго . . . . . —
1066. Ирные коренья 379

Стр.

Мармелады изъ различныхъ фруктовъ и ягодъ, которые необходимы при изготовленіи многихъ пирожныхъ.

1067. Мармеладъ изъ малины 379
1068. Мармеладъ изъ другихъ ягодъ . . —
1069. Мармеладъ изъ сливъ 380
1070. Мармеладъ изъ яблокъ . . . . . —
1071. Мармеладъ изъ тыквы . . . . . —
1072. Мармеладъ изъ сливъ безъ сахару —
1073. Мармеладъ изъ абрикосовъ . . . —

Фруктовые пюре, сиропы, морсы и другія сладкія десертныя приготовленія.

1074. Пюре изъ земляники. 381
1075. Пюре изъ малины . . . . . —
1076. Пюре изъ смородины . . . . . —
1077. Пюре изъ дыни . . . . . —
1078. Цукатъ изъ арбузовъ . . . . . —
1079. Сухой абрикосный мармеладъ . . 382
1080. Лимонная и померанцевая корка . —
1081. Сахарныя лепешечки . . . . . —
1082. Сиропъ изъ лимоновъ 383
1083. Сиропъ изъ красной смородины. . —
1084. Сиропъ изъ розовыхъ цвѣтовъ . . —
1085. Персидскій сиропъ сканжаби. . . —
1086. Морсы. . . . . —
1087. Лимонный сокъ. 384

Постила.

1088. Яблочная постила. . . . . —
1089. Сахарная постила . . . . . —
1090. Маковая постила 385
1091. Постила изъ сушоной малины . . —

ОТДѢЛЪ XIX.

Наливки, настойки, водки, ликёры домашняго приготовленія, пунши, жжонка и проч.

1092. Домашній кубъ для наливокъ, водокъ, настоекъ и проч. 386
1093. Наливки вообще 387
1094. Наливки изъ смородины . . . . —
1095. Вишнёвка . . . . . —
1096. Наливка на манеръ венгерскаго вина 388

Водки.

1097. Горькая водка. . . . . —
1098. Желудочная водка . . . . . —
1099. Анисовая водка. . . . . —
1100. Можжевеловая водка 389
1101. Водки изъ ароматическихъ травъ . —
1102. Запеканка . . . . . —

Ликёры.

1103. Ликёры изъ бадьяна . . . . . —
1104. Ликёръ изъ померанцевыхъ цвѣтовъ —
1105. Шоколадный ликёръ 390

Стр.

Спиртуозныя питья, составляющія необходимую принадлежность всякаго сколько-нибудь не совсѣмъ простаго домашняго стола, горячія и холодныя.

1106. Пуншъ французскій 391
1107. Пуншъ американскій. . . . . —
1108. Пуншъ нѣмецкій. . . . . —
1109. Пуншъ-рояль . . . . . —
1110. Пуншъ кардинальскій 392
1111. Бишофъ . . . . . —
1112. Калишанъ . . . . . —

Пунши горячіе.

1113. Пуншъ-грогъ флотскій . . . . . —
1114. Пуншъ любительскій съ ромомъ. . —
1115. Пуншъ нѣмецкій съ аракомъ. . . —
1116. Пуншъ дамскій. 393
1117. Пуншъ изъ яицъ гоголь-моголь . . —
1118. Сабаіонъ. . . . . —
1119. Глинтъ-вейнъ . . . . . —
1120. Жжонка клубская старшинская. . —
1121. Крамбамбули 394
1122. Камхелло, испанскій пуншъ . . . —

ОТДѢЛЪ XX.

Кладовыя, или разнаго рода домашнія заготовленія въ прокъ: маринованіе, соленіе, сушеніе плодовъ, овощей, мяса и рыбы.

1123. Домашній уксусъ для различныхъ маринадъ. 395
1124. Уксусъ изъ грушъ . . . . . —
1125. Уксусъ изъ ягодъ. . . . . —
1126. Уксусъ розовый 396
1127. Эстрагонный уксусъ. . . . . —
1128. Уксусный порошокъ . . . . . —
1129. Сладкій уксусъ къ чаю въ видѣ морса —

Маринады.

1130. Вишни 397
1131. Сливы. . . . . —
1132. Яблоки и груши . . . . . —
1133. Корнишоны № 1. 398
1134. Корнишоны № 2. . . . . —
1135. Маленькія огурчики, приготовленные на манеръ нѣжинскихъ. . . . —
1136. Огурцы маринованные съ горчицею, хрѣномъ и проч. 399
1137. Пикули . . . . . —
1138. Пикули по-нѣмецки . . . . . —
1139. Пикули № 1. 400
1140. Пикули № 2. . . . . —
1141. Пикули № 3. . . . . —
1142. Пикули, которыми гарнируютъ разварную говядину . . . . . —

Соленья.

1143. Соленые огурцы 401
1144. Артишоки соленые 402

Стр.

Квашенья.

1145. Капуста 402
1146. Шинкованная капуста № 1 . . . —
1147. Шинкованная капуста № 2 . . . 403
1148. Сохраненіе шинкованной капусты до свѣжей . . . . . —
1149. Секретъ сохранять свѣжую цвѣтную капусту 404
1150. Пластинная капуста. . . . . —
1151. Капуста съ бураками . . . . . —
1152. Грибы. . . . . —
1153. Рыжики 405
1154. Грузди . . . . . —
1155. Артишоки . . . . . —
1156. Спаржа . . . . . —
1157. Фасоль . . . . . —
1158. Солонина. 406
1159. Ветчина . . . . . —
1160. Языки. . . . . —
1161. Соленая осетрина, севрюга и бѣлуга —
1162. Соленые судаки, щуки и другая рыба 407

Разныя сушенья.

1163. Зеленый горохъ сушеный . . . . —
1164. Сушеные грибы . . . . . —
1165. Сушеные коренья и травы. . . . —
1166. Яблоки и груши 408
1167. Ягоды . . . . . —
1168. Духовая рыба 409
1169. Провѣсная говядина. 410

Консервы въ стеклѣ и запаянныхъ жестяныхъ банкахъ.

1170. Общее указаніе для домашняго приготовленія консервовъ въ запаянныхъ жестянкахъ въ домоводствѣ . —
1171. Бобы бѣлые. . . . . —
1172. Грибы бѣлые . . . . . —
1173. Грибы подберезники. 411
1174. Сморчки . . . . . —
1175. Шампиньоны . . . . . —
1176. Устрицы . . . . . —
1177. Каштаны. . . . . —
1178. Раковыя шейки 412
1179. Горошекъ . . . . . —
1180. Артишоки . . . . . —
1181. Фонды изъ артишоковъ. 413
1182. Кардоны. . . . . —
1183. Бобы зеленые . . . . . —
1184. Шпинатъ, щавель и брунколь . . —
1185. Ананасы и прочіе фрукты для компота въ стеклянныхъ банкахъ и жестянкахъ. . . . . —
1186. Мясной консервъ. 414

Разныя копченья.

1187. Бѣлыя колбасы 416
1188. Итальянскія колбасы . . . . . —
1189. Колбасы изъ баранины. . . . . —
1190. Сосиськи изъ соленаго мяса . . . —
1191. Сосиськи изъ свѣжаго мяса . . . —
1192. Колбасы кровяныя изъ крупной гречневой крупы. 417

Стр.

1193. Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ. 417
1194. Колбасы бѣлыя изъ тѣхъ же крупъ иначе. . . . . —
1195. Колбасы бѣлыя изъ рису . . . . —
1196. Колбасы по-французски 418
1197. Колбасы по нѣмецки . . . . . —
1198. Сосиськи изъ гусиныхъ печонокъ . —

Разныя мясныя и яичныя приготовленія.

1199. Сухой бульонъ деликатный . . . —
1200. Сухой бульонъ постный. 420
1201. Говяжій жиръ въ перетопкѣ . . . 421
1202. Обыкновенный говяжій сухой бульонъ. . . . . —
1203. Плиточный бульонъ 422
1204. Сохраненіе яицъ въ стеклянныхъ бутылкахъ по Аппереву способу. . 423

Молочня и дѣланіе всѣхъ сыповъ и сыровъ, по рецептамъ молочни бывшаго (съ 1833 по 1863 г.) Удѣльнаго Земледѣльческаго Училища близъ С.-Петербурга.

1205. Общее наставленіе относительно устройства молочни и всѣхъ первоначальныхъ манипуляцій съ молокомъ . . . . . —
1206. 1207. Молоко и сливки 425
1208. Масло сметанное, сливочное и изъ цѣльнаго молока легкое. 427
1209. Творогъ высшаго качества . . . 431
1210. Варенецъ . . . . . —
1211. Простокваша 432
1212. Сыръ вообще . . . . . —
1213. Сыръ швейцарскій . . . . . —
1214. 1215. Сыръ лимбургскій и сыръ Бри . —
1216. Общія замѣчанія о сырной характеристикѣ и о сырахъ: «бѣлыхъ», «желтыхъ» и «зеленыхъ» . . . .
1217. Marzolino di Lucardo (итальянскій овечій сыръ) 436
1218. Творогъ и домашній сыръ . . . 437
1219. Пасха. 438
1220. Творогъ-бланманже . . . . . —
1221. Рикотта (итальянское масло). . . 439
1222. Масло сливочное . . . . . —
1223. Сохраненіе сливокъ по Аппереву способу 440

Общія наставленія о помѣщеніяхъ для сохраненія припасовъ въ прокъ.

1224. Погребъ для плодовъ, варенья и соленья . . . . . —
1225. Ледникъ 441
1226. Погребъ для вина 442
1227. Кладовая или хлѣбный амбаръ . . —

Стр.

ОТДѢЛЪ XXI.

Столъ для прислуги.

1228. Щи 444
1229. Картофельная похлебка . . . . —
1230. Похлебка изъ рубцовъ 445
1231. Лапша . . . . . —
1232. Ржаные блины . . . . . —
1233. Саламата . . . . . —
1234. Баранья голова съ кашей . . . . —
1235. Жареная печонка и чиненыя кишки —
1236. Похлебка изъ легкаго . . . . . —
1237. Пампушки . . . . . —
1238. Похлебка изъ легкаго, сердца и печонки 446
1239. Каши . . . . . —
1240. Кисель и варенецъ . . . . . —
1241. Пироги . . . . . —
1242. Разсольникъ . . . . . —
1243. Яичница молочная . . . . . —
1244. Яичница съ ветчиной 447
1245. Яичница глазунья, или тресченяга . —

Постныя кушанья.

1246. Щи изъ капусты . . . . . —
1247. Картофельная похлебка . . . . . —
1248. Рѣпа . . . . . —
1249. Рѣдька . . . . . —
1250. Свекла . . . . . —
1251. Капустникъ . . . . . —
1252. Чорные грибы 448
1253. Свекольникъ . . . . . —
1254. Свекольникъ другимъ способомъ . —
1255. Кулага . . . . . —

Стр.

1256. Соложоное тѣсто 448
1257. Гороховый кисель 449
1258. Картофельная каша . . . . . —

ОТДѢЛЪ XXII.

365 меню (menus) домашнихъ обѣдовъ въ 5, 4 и 3 блюда каждый, на круглый годъ 450

ОТДѢЛЪ XXIII.

Кухонная ариѳметика, или примѣрные разсчеты для обѣденной карты 478

ОТДѢЛЪ XXIV.

Петербургская съѣстная торговля съ цѣнами припасовъ во всѣ четыре времени года и съ разными подробностями, необходимыми для руководства неопытныхъ покупателей и покупательницъ . . . 488

ОТДѢЛЪ XXV.

Кухонная терминологія 506

Алфавитный указатель 509

ОТДѢЛЪ I.

РАЗСЧЕТЫ И СООБРАЖЕНІЯ, ПО КУХОННОМУ ХОЗЯЙСТВУ, ДЛЯ ПРАВИЛЬНАГО РАСПРЕДѢЛЕНІЯ, КУПЛЕННЫХЪ ИЛИ ЗАГОТОВЛЕННЫХЪ ПРИПАСОВЪ.

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

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

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

Одно изъ главнѣйшихъ основаній экономіи въ хозяйствѣ, безъ сомнѣнія,— *запасъ провизіи*. Какъ бы мало хозяйство это ни было, все-таки необходимо имѣть подъ рукою тѣ припасы, которые входятъ въ составъ бо́льшей части кушаньевъ и, вмѣстѣ съ тѣмъ, легко сохраняются, не подвергаясь скоро порчѣ. Такъ, необходимо запасать въ соотвѣтственномъ количествѣ: муку, масло, крупу, но было бы крайне неблагоразумно закупать для маленькаго хозяйства по нѣскольку десятковъ фунтовъ мяса, и т. д. Закупка удобныхъ къ сбереженію и употребительнѣйшихъ въ хозяйствѣ припасовъ гуртомъ имѣетъ двѣ выгоды: 1) что, закупаемые въ большомъ количествѣ, они обходятся дешевле, и вмѣстѣ съ тѣмъ всегда есть возможность пріобрѣсть ихъ самаго лучшаго качества, и 2) что, имѣя подъ рукою необходимые припасы, хозяйки избавлены отъ излишнихъ мелочныхъ хлопотъ. Купите, напримѣръ, четверку лаврового листа, — она въ лавкѣ стоитъ 10 коп. сер., и если у васъ семья изъ пяти или шести человѣкъ, то ее хватитъ вамъ мѣсяца на два; купите же той же приправы копѣйки на двѣ или на три, и вамъ ее едва хватитъ на два кушанья.

Для бо́льшаго удобства помѣщаемъ тутъ реестръ припасовъ, которые необходимо имѣть всегда дома, предоставляя разсчислить стоимость ихъ по той таблицѣ съ цѣнами съѣстныхъ припасовъ въ Петербургѣ, какая помѣщена въ предпослѣднемъ отдѣлѣ этой книги, именно въ XXIII.

Для семейства въ 4 — 6 человѣкъ. *)

Муки крупичатой	не менѣе	10	фун.
Муки заправочной.	„	4	„
„ картофельной	„	3	„
Крупы гречневой крупной . .	„	5	„
„ „ средней. . .	„	5	„
„ ячневой.	„	3	„
„ пшеничной	„	4	„
„ овсяной.	„	3	„
„ перловой	„	3	„
„ манной	„	6	„
„ смоленской	„	4	„
Рису.	„	5	„
Саго простаго	„	3	„
„ тапіоку	„	2	„
Масла чухонскаго столоваго или такъ называемаго мызнаго. .	„	10	„
Масла русскаго *).	„	10	„
Сушонаго бѣлаго гороху . . .	„	5	„
„ зеленаго гороху . .	„	5	„
Бѣлой фасоли	„	4	„

*) Для семейства изъ 10, 15 человѣкъ нужно запасать вдвое и втрое болѣе.

Чечевицы	не менѣе	3	фун.
Картофелю $3^1/_2$ четверика или куль.			
Соли крупной для кушанья . .	„	10	„
„ мелкой для стола . . .	„	5	„
Русскаго перцу.	„	$^1/_2$	„
Англійскаго перцу	„	$^1/_2$	„
Лавроваго листу	„	$^1/_2$	„
Кардамону	„	$^1/_8$	„
Корицы	„	$^1/_8$	„
Гвоздики	„	$^1/_8$	„
Мушкатнаго орѣха.	„	$^1/_8$	„
„ цвѣта.	„	$^1/_8$	„
Сладкаго миндалю.	„	2	„
Горькаго „	„	$^1/_2$	„
Изюму	„	5	„
Кишмишу	„	5	„
Коринки.	„	5	„
Чернослива	„	3	„
Макаронъ обыкновен. толстыхъ. .	„	5	„
„ „ полутолстыхъ	„	4	„
Макаронъ итальянскихъ . . .	„	3	„
Вермишели	„	3	„
Яицъ	„	100	штукъ.
Сахару	„	$^1/_2$	пуда.
Бѣлаго сахарнаго песку бастеру.	„	$^1/_2$	„
Сарептской горчицы	„	1	фун.

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

Чтобы хозяйка не теряла лишняго времени при выдачѣ провизіи, необходимо держать, смотря по величинѣ хозяйства, въ кладовой или шкапѣ, все на своемъ мѣстѣ. Мука и крупы должны сохраняться въ деревянныхъ банкахъ; изюмъ, перецъ, мелкій сахаръ и проч.—въ выдвижныхъ ящикахъ

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

и банкахъ; нѣкоторые же предметы можно держать просто въ картузахъ, какъ они куплены. Притомъ необходимо наклеить на каждый картузъ, ящикъ или банку надпись, чтобы не нужно было рыться при выдачѣ провизіи.

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

Для выдачи провизіи хозяйкамъ слѣдуетъ имѣть въ кладовой:

Во-первыхъ, столовую серебряную ложку.

Во-вторыхъ, мѣдный или жестяной гарнецъ.

Въ-третьихъ, обыкновенный стаканъ средней величины. Такихъ стакановъ въ одной большой бутылкѣ изъ подъ шампанскаго, т. е. въ одну четверть гарнца, три; въ штофѣ, т. е. въ полгарнцѣ — шесть, слѣдовательно въ одномъ гарнцѣ — двѣнадцать.

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

1	фунтъ	крупичатой муки	равняется	3 стакан.
1	ложка		„	1/3 „
1	фунтъ	картофельной муки	„	2 1/2 „
1	„	гречневой „	„	2 1/2 „
1	„	гречневой крупной крупы . .	„	2 1/8 „
1	„	„ средней „ . .	„	2 1/6 „
1	„	„ мелкой „ . .	„	2 1/4 „
1	„	смоленской крупы	„	2 1/2 „
1	„	перловой крупы полуголандки .	„	2 1/8 „
1	„	„ „ голандки . .	„	2 1/4 „
1	„	ячневой крупы	„	2 1/3 „
1	„	рису	„	2 „
1	„	манной крупы	„	2 1/2 „
1	„	пшеничной крупы	„	2 1/8 „
1	„	саго	„	2 1/3 „
1	„	овсяной крупы	„	2 3/4 „
1	„	русскаго масла	„	2 „
			или	8 1/2 ложекъ.
1	„	чухонскаго масла	„	2 стакан.
			или	8 1/2 ложекъ.

1	фунтъ	растопленнаго масла. . . .	равняется	1 3/4 стакан.
1	„	сахару кусками	„	3 3/4 „
				или 32 кускамъ.
1	„	мелкаго сахару	„	1 7/8 стакан.
1	„	сахарнаго песку	„	2 1/2 „
1	столовая ложка мелкаго сахару ровно съ краями		„	1 лоту.
16	мелко-истолченыхъ сухарей. . . .		„	1 стакан.
1/2	тертой французской булки		„	1 „
1	фунтъ	бѣлой французской булки . .	„	2 1/2 булки.
1	„	черствой французской булки .	„	2 3/4 „
1	„	мелкоизломанной вермишели .	„	4 1/2 стакан.
1	„	сметаны	„	1 2/3 „
1	„	жаренаго молотаго кофе . .	„	5 „ легко насыпаннымъ.
4	плитки	шоколаду.	„	1 фунту.
1	фунтъ	мелко-истолченаго шоколаду .	„	2 стакан.
1	„	русскаго перцу въ зернахъ .	„	3 „
1	„	англійскаго перцу въ зернахъ.	„	3 „
1	„	мелкоистолченнаго перцу . .	„	2 1/3 „
1	„	лавроваго листу	„	1 1/2 гарнца.
1	„	горчицы	„	2 2/3 стакан.
1	„	соли крупной.	„	2 1/3 „
1	„	„ мелкой	„	2 „
1	„	бѣлаго гороху	„	2 1/8 „
1	„	бѣлой фасоли	„	2 1/3 „
1	„	чечевицы	„	2 1/8 „
1	„	сушонаго мелкаго зеленаго горошку.	„	2 2/3 „
1	„	изюму	„	3 1/4 „
1	„	кишмишу	„	3 „
1	„	коринки	„	3 „
1	„	миндалю	„	3 „
1	„	чернослива	„	2 1/3 „
1	„	очищенной смородины . . .	„	2 1/4 „
1	„	вишень, клубники, малины и пр.	„	3 „
1	„	клюквы	„	2 „
1	„	варенья	„	1 1/2 „
Маленькій мушкатный орѣхъ			„	1/2 золотн.
Чайная ложка мелко-истолченой корицы.			„	1/2 „
60	штукъ	кардамону	„	1 „
70	„	гвоздики.	„	1 „
1/2	вершка	ванили	„	1 „
1	пластинка	желатину или телячьяго клею	„	1 „

Въ дополненіе къ разсчетамъ, опредѣляющимъ мѣру и вѣсъ различныхъ съѣстныхъ припасовъ, находимъ полезнымъ приложить, при семъ, тотъ

общій выводъ, какой выработанъ, по этому предмету, многолѣтнею практикой.

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

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

Для масла нетопленаго и сахарнаго варенья.

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

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

Какъ мы уже сказали, цѣль нашей книги—научить экономіи молодыхъ хозяекъ. Однимъ изъ условій для соблюденія этой послѣдней представляется умѣнье распредѣлять провизію и, главнымъ образомъ, *говядину*, какъ предметъ, самый употребительный въ домашнемъ хозяйствѣ. Для ея правильнаго распредѣленія необходимо, конечно, хорошо знать ея различные сорта. Они вотъ слѣдующіе:

---

*) Всѣ эти мнѣнія, высказанныя почтенною составительницею «Полной хозяйственной книги» Е. А. Авдѣевой, какъ нельзя справедливѣе и правильнѣе, однако, къ сожалѣнію, не всегда удобоисполнимы во всѣхъ «петербургскихъ» хозяйствахъ и вообще въ очень большихъ городахъ, гдѣ очень часто квартиры, довольно даже дорогія, вовсе не снабжены необходимыми удобствами для домоводства, т. е. не только не имѣютъ ледниковъ, холодныхъ и теплыхъ подваловъ и погребовъ, обширныхъ кладовыхъ, но лишены даже самыхъ малѣйшихъ помѣщеній, гдѣ бы не было нужно опасаться зимою, что провизія замерзнетъ, осенью сгніетъ, а лѣтомъ изсушится, а потому, волею-неволею, хозяйки должны изо дня въ день покупать свою провизію какъ мясную, такъ овощную, рыбную и всякую другую, въ тѣхъ малыхъ количествахъ, какія необходимы для обыденнаго стола семейства. Такія-то хозяйки находятся въ печальной необходимости ежедневно или посылать кухарку въ лавки, или сами туда ходить. Изъ нихъ, особенно въ Петербургѣ, много хозяекъ малосвѣдущихъ въ важномъ дѣлѣ умѣнья выбирать провизію, почему мы собственно для такихъ-то именно хозяекъ и назначили одну главу этой книги, именно II-ю, посвященную наставленію къ безошибочной покупкѣ всѣхъ съѣстныхъ припасовъ.

1) *Шея*, самый низкій и дешовый сортъ, употребляется только для людей.

2) *Лопатка*, берется точно также почти только для прислуги.

3) *Грудинка*, преимущественно идетъ во щи, жарится также и для прислуги.

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

5) *Ссѣкъ*, часть мягкая, сравнительно недорогая и весьма выгодная, особенно для небольшаго семейства. Изъ ссѣка можно приготовлять весьма многія кушанья: небольшой ростбифъ, шморфлейшъ или тушоное жаркое, зразы, котлеты, клопфлейшъ и т. д.; изъ мозговой и хребтовой костей варится порядочный супъ и проч.

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

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

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

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

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

11) *Весь толстый филей съ костями* — на ростбифъ.

12) *Филейная вырѣзка* употребляется преимущественно для бифстекса по-англійски, который можно также приготовлять изъ вырѣзки изъ тонкаго края. Филейная вырѣзка — самый дорогой сортъ мяса.

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

14) *Голова* и *ноги* — на студень преимущественно для прислуги.

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

16) *Ливеръ, сердце* и *печенка*. Изъ нихъ приготовляются кушанья наиболѣе для прислуги: разсольникъ, начинка для пирога и т. д.

Шпикованная и тушоная печенка составляетъ равнымъ образомъ вкусное блюдо для всякаго незатѣйливаго стола.

17) *Почки* употребляются на разсольникъ и на рагу.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Для всякаго семейства, какъ бы велико или мало оно ни было, всего выгоднѣе закупать говядину, особенно въ холодное время, гуртомъ, т. е. большимъ кускомъ, дней на пять или на недѣлю, разумѣется, ежели условія помѣщенія, семействомъ занимаемаго, дозволяютъ дѣлать такіе запасы. Для семьи изъ четырехъ человѣкъ достаточно закупить отъ 12 — 15 фунтовъ, отъ 6 — 8 человѣкъ — фунтовъ 20 и т. д., смотря по величинѣ хозяйства и приготовляемымъ кушаньямъ.

Многія хозяйки считаютъ, что всего лучше покупать мясо отъ крупной скотины, именно отъ, такъ-называемой, черкасской, которая пріятнѣе вкусомъ, даетъ крѣпкій бульонъ и менѣе жиловаста. Впрочемъ, гдѣ какъ, а въ Петербургѣ мнѣніе это нѣсколько колеблется тѣмъ убѣжденіемъ, что превосходно также мясо *яловицы*, т. е. отъ заяловѣвшихъ холмогорскихъ коровъ, въ изрядномъ количествѣ продаваемыхъ на мясо. Подробности объ этомъ вы найдете въ статьѣ *о мясѣ*, при его покупкѣ, во II отдѣлѣ. При покупкѣ мяса, вообще выгодно выбирать жирные куски, потому что на

бычьемъ салѣ можно жарить пирожки, блины, жаркія и проч. Жиръ этотъ срѣзаютъ, разрѣзаютъ на мелкіе куски, топятъ на легкомъ огнѣ и сливаютъ въ горшокъ, который слѣдуетъ держать въ холодномъ мѣстѣ. Воловій жиръ или сало обходится гораздо дешевле масла и можетъ вполнѣ замѣнить его для жаренья нѣкоторыхъ кушаньевъ. При хорошо устроенномъ хозяйствѣ, можно незамѣтнымъ образомъ постоянно прикапливать жиръ, такъ что почти не представится необходимости употреблять русское масло. Для нѣкоторыхъ же кушаньевъ, какъ, напримѣръ, колдуновъ, зразъ и проч., необходимъ жирный кусокъ мяса, какъ мы это неоднократно увидимъ ниже.

Безъ такого изученія мяса во всѣхъ подробностяхъ не возможно кухонное правильное и непогрѣшительное хозяйство, такъ какъ *мясо* — основаніе всякаго сколько нибудь порядочнаго, питательнаго стола, да и къ тому же оно составляетъ главную часть всѣхъ расходовъ въ хозяйствѣ. Знаніе всѣхъ сортовъ говядины — это, положительно, альфа, т. е. первая буква азбуки женскаго хозяйства въ кухонномъ дѣлѣ, столь важномъ для жизни всякаго человѣка, мало-мальски цивилизованнаго и съ тѣмъ вмѣстѣ, естественно, болѣе или менѣе любящаго комфортабельность, неразлучную спутницу цивилизованности. Но какъ всѣ эти, приведенныя здѣсь нами замѣчанія Е. А. Авдѣевой, основанныя на многолѣтней ея опытности и полномъ знаніи дѣла, ни достойны вниманія и уваженія, мы однако послушаемъ, по этому предмету, замѣчанія и другой, *настоящей петербургской хозяйки*, вовсе не пренебрегая и замѣчаніями г-жи Авдѣевой, которыя, правду сказать, однако свойственнѣе провинціальному, а не столичному домоводству, между тѣмъ какъ свѣдѣнія, пріобрѣтенныя на петербургскомъ мясномъ рынкѣ, — все такія свѣдѣнія, примѣненіе какихъ повсюду возможно и удобно. И такъ, заимствуемъ изъ записокъ этой петербургской хозяйки ея указанія. Вотъ что говоритъ она и что, по истинѣ, заключаетъ въ себѣ практическую правду въ каждомъ словѣ.

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

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

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

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

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

Фигура 1-я изображаетъ *цѣлаго черкасскаго быка* въ натуральномъ его видѣ, а нумерованныя подраздѣленія означаютъ мѣста, гдѣ находится каждый изъ вышеупомянутыхъ кусковъ.

Вотъ объясненіе этой номенклатуры:

1. Англійскій филей. — 2. Толстый филей или вырѣзной. — 3. Огузокъ. — 4. Тонкій край. — 5. Завитокъ. — 6. Кострецы или подпашки. — 7. Середина бедра. — 8. Тонкій филей. — 9. Середина грудины. — 10. Середина лопатки. — 11. Толстый край. — 12. Подпашекъ. — 13. Чолышко. — 14. Подбедерокъ. — 15. Оковалокъ. — 16. Отъ края покромки. — 17. Бочокъ. — 18. Шея или зарѣзъ. — 19. Рулька.

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

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

Фиг. 4-я представляетъ *заднюю часть туши* со стороны хребта.

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

Фиг. 5-я изображаетъ грудину съ лицевой стороны.

Фиг. 6-я изображаетъ ее же сбоку, и здѣсь одинакія буквы снова указываютъ на одинакіе куски или отдѣльныя части грудины.

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

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

Фиг. 2-я, 3-я и 4-я.

B. Нижняя подбрюшная часть или *ссѣкъ*, употребляемый преимущественно на жаркое. *a. a. Два подбедерка*, идущіе для бульона, если желаете имѣть его наварнѣе.

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

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

a. Часть дыхательнаго горла.

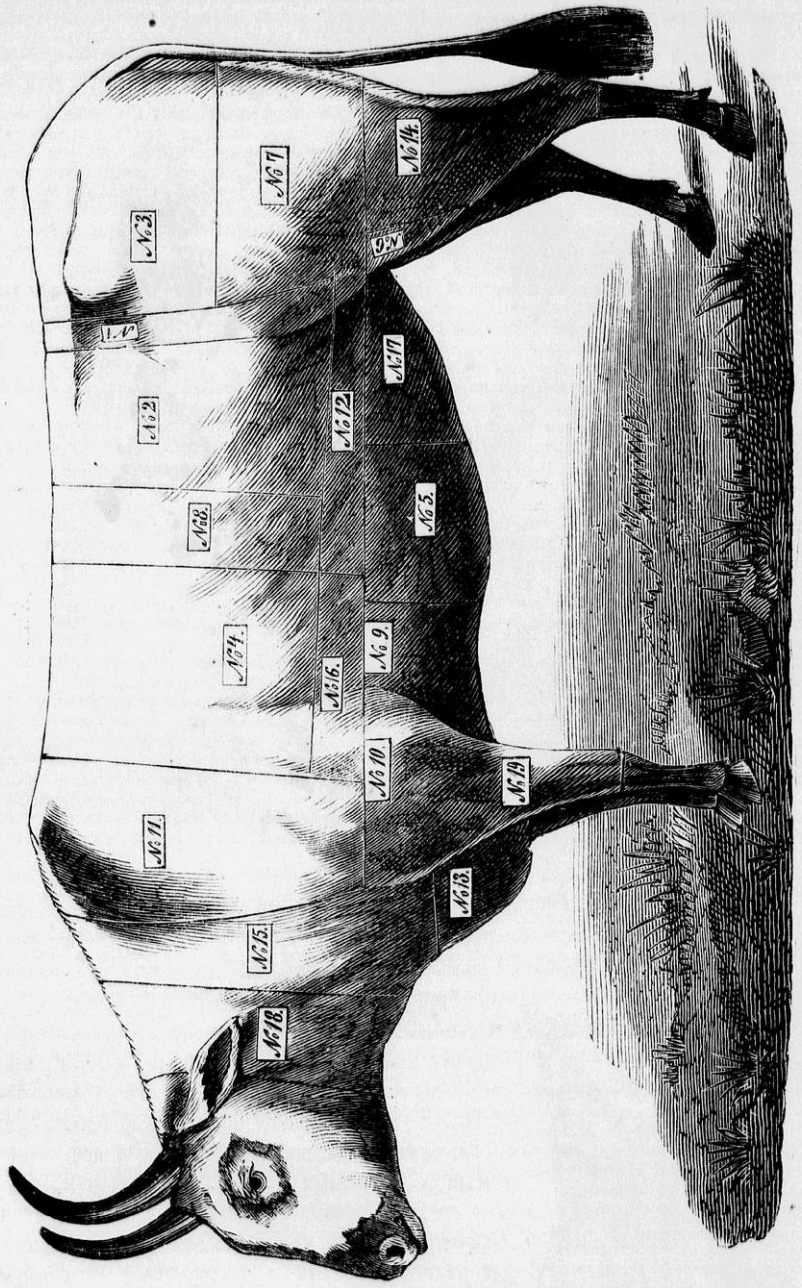
bb. Легкія, окружающія сердце; ихъ употребляютъ въ рубленомъ видѣ для пироговъ, а иногда дѣлаютъ вкусное блюдо, называемое гаши (gachi).

c. Самое *сердце*.

dd. Гусакъ, или *ливеръ*; идетъ въ начинку пироговъ.

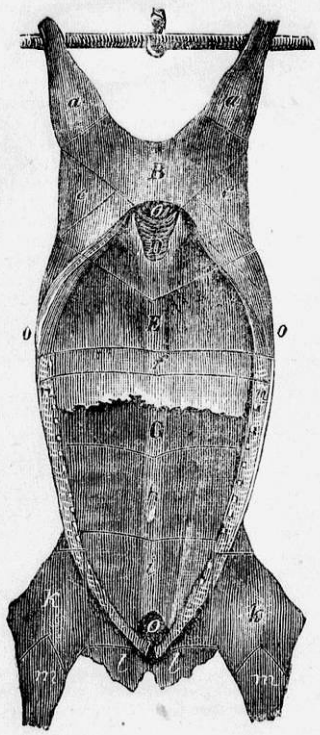
e. Печенка, изъ которой приготовляютъ родъ котлетъ.

Фиг. 1.

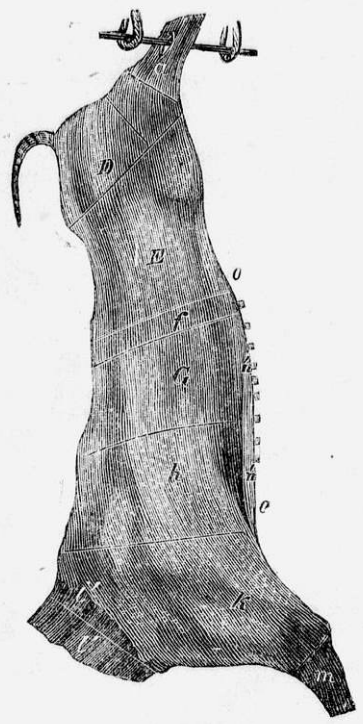


ff. Желчный пузырь, матеріалъ для составленія красокъ, а также употребляемый во множествѣ въ аптекахъ.

Фиг. 2.

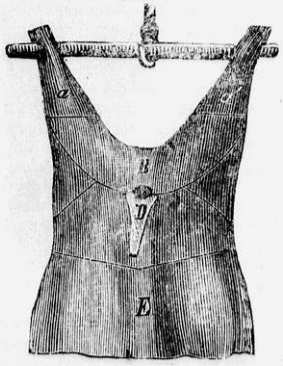


Фиг. 3.



Для лучшаго узнаванія этихъ отдѣльныхъ частей бычачьей внутренности, мы укажемъ и на различные ихъ колера, какъ напр. *сердце* имѣетъ темновишневый цвѣтъ и величиною бываетъ до 7 вершковъ, *легкія* — это мясистый, розовофіолетовый кусокъ, *гусакъ* и *печенка* темновишневаго цвѣта и *двѣ почки* — темнокрасные, глянцовитые куски мяса, облитые очень вкуснымъ жиромъ. Почки употребляются подъ соусами и въ супъ-разсольникъ, а сало, ихъ окружающее, идетъ во многія пирожныя и въ особенности въ пуддинги.

Фиг. 4.



E. Филей, лакомая, по своей мягкости и сочности, часть туши. Филей раздѣляется на два сорта: *англійскій* и *внутренній* или *вырѣзной*. Мѣста, ими занимаемыя, указаны на фиг. 1 подъ №№ 1 и 2. *Англійскій* есть самая задняя часть филея, и его всегда почти употребляютъ на ростбифъ, а *вы-*

рѣзной доставляетъ настоящій бифстексъ. Иныя хозяйки берутъ филей для бульона, прельщаясь его мягкимъ мясомъ въ разварномъ видѣ; но это плохой разсчетъ: филей стоитъ дорого, вѣсу имѣетъ очень много, потому что въ немъ заключается большая кость, а бульонъ отъ него никогда не бываетъ достаточно крѣпокъ, такъ какъ кость эта не имѣетъ мозга.

F. Тонкій край, или 1-е ребро, отсѣченное въ толщину всей туши. Изъ этого куска изготовляются котлеты, отдѣливъ мясо отъ костей, и его же употребляютъ на душоную говядину, такъ какъ вырѣзка его мягка, мясиста, хотя гораздо тверже филейной вырѣзки. Пользуясь неопытностью своихъ молодыхъ хозяекъ, кухарки нерѣдко замѣняютъ этой вырѣзкой настоящую филейную и ставятъ ее на счетъ по той же дорогой цѣнѣ. Филейная вырѣзка шире, мясистѣе и окружена большимъ количествомъ жира.

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

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

I. Шея покупается для навара.

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

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

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

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

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

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

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

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

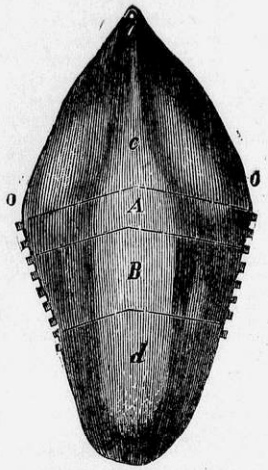
B. Собственно *грудина*, чрезвычайно жирная и хрящеватая часть мяса, состоящая изъ четырехъ реберъ, и ее преимущественно употребляютъ когда желаютъ варить вкусный борщъ.

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

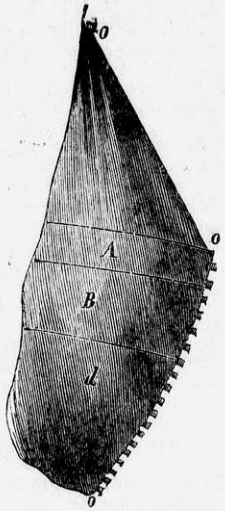
Фиг. 7-я изображаетъ внутренность быка, употребляемую въ пищу, только тутъ не указаны *рубецъ* и *селезенка*, которая обвивается однимъ концемъ вокругъ *рубца*, т. е. большаго бѣловатаго куска внутренности

желудка, а другимъ, т. е. верхнимъ, она находится въ тѣсной связи съ *гусакомъ*, или *ливеромъ*. Селезенка имѣетъ видъ продолговатаго, пестраго

Фиг. 5.



Фиг. 6.



Фиг. 7.

вемня мясистаго цвѣта, съ красноватыми и темными пятнами. Ее не употребляютъ въ пищу люди; но она составляетъ часть, такъ называемой, *кошачьей говядины*, продаваемой гусачниками или кошатниками.

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

Воскресенье:	1-й супъ изъ говядины (мы сказали, что изъ ссѣка можно приготовить супъ), телячье жаркое съ огурцами и пирогъ или пуддингъ.
Понедѣльникъ:	2-й супъ изъ говядины, студень изъ головы, рагу.
Вторникъ:	Уха, судакъ подъ скоромнымъ соусомъ съ картофелемъ и, если желаютъ, кисель, блины или каша.
Среда:	Супъ изъ телячьихъ ножекъ съ голяшкой, ножки съ фасолью, зеленымъ горошкомъ и т. д.
Четвергъ:	3-й супъ изъ говядины, тушоная говядина съ картофелемъ.
Пятница:	Супъ (наприм. разсольникъ) изъ голяшки и брюшной части телятины; котлеты съ чечевицей, горошкомъ, пюре изъ картофеля.
Суббота:	4-й супъ изъ говядины, клопфлейшъ, каша. *)

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

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

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

Если бьютъ дома мелкій скотъ, то кровь сохранять. Ее подливаютъ, для удобренія почвы, подъ фруктовыя деревья.

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

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

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

Мыло для стирки лучше всего закупать по нѣсколько брусьевъ, смотря по величинѣ хозяйства, и сохранять его въ сухомъ и тепломъ мѣстѣ, потому что сухое мыло тверже и спорче. На одинъ пудъ бѣлья выдавать $1\frac{1}{4}$ фун. мыла.

Обязанность каждой, разумѣется, провинціальной и даже, просто-напросто, деревенской, хозяйки — входить во всѣ эти мелочныя подробности,

*) Само собою разумѣется, что эти примѣчанія относятся только до людей съ небольшими средствами, имѣющихъ простой столъ.

надсматривать за порядкомъ и чистотою, и стараться, чтобъ малѣйшая бездѣлица не пропадала даромъ. Въ столицахъ и большихъ городахъ все это немыслимо.

Въ этомъ руководствѣ, при описаніи кушаньевъ, т. е. въ бо́льшей части всѣхъ поваренныхъ рецептовъ, принадлежащихъ г-жѣ Авдѣевой, назначена пропорція на три человѣка, т. е. такая пропорція, при которой за обѣдомъ изъ трехъ или четырехъ блюдъ можетъ быть вполнѣ сыто семейство изъ трехъ человѣкъ. Эту пропорцію можно увеличить и уменьшить по желанію; такъ, напримѣръ, на шесть человѣкъ удвоить, на девять утроить, на два взять $^2/_3$ и т. д. Вполнѣ соглашаясь съ практичностью такого замѣчанія покойной г-жи Авдѣевой и сознавая возможность производить всѣ разсчисленія блюдъ по сдѣланнымъ ею здѣсь указаніямъ, — мы, занимаясь чисто практическими прибавленіями къ книгѣ г-жи Авдѣевой, признали еще вполнѣ цѣлесообразнымъ дополнить полезныя эти замѣтки совершенно особеннымъ и взятымъ съ самой сути дѣла подробнымъ разсчетомъ обѣдовъ въ 2—3 блюда, готовимыхъ не изъ запасовъ, а изъ покупаемой провизіи ежедневно на 10 человѣкъ. Цифра эта чрезвычайно удобна, какъ единица для разсчисленій различныхъ обѣдовъ: вдвое мѣньшаго числа потребителей, или, напротивъ, вдвое, втрое, вполтора раза бо́льшаго. Разсчисленія г-жи N****, имѣвшей любезность передать въ полное наше распоряженіе свои „домашнія записки“, помѣщены нами почти въ концѣ книги, при распредѣленіи обѣдовъ или, такъ называемыхъ, „обѣденныхъ записокъ“ (меню). Эти разсчисленія доведены до послѣдней степени точности и аккуратности, что поставляетъ мало-мальски смышленую хозяйку въ удобную для нея возможность по этимъ примѣрамъ высчитывать всѣ блюда этой книги съ бо́льшею вѣрностью и правильностью, чѣмъ ежели бы хозяйка эта руководствовалась совершенно готовыми разсчетами провизіи на каждое блюдо, предлагаемыми крайне на-обумъ нѣкоторыми нашими новомодными поваренными книгами.

ОТДѢЛЪ II.

БЕЗОШИБОЧНАЯ ПОКУПКА ВСѢХЪ СЪѢСТНЫХЪ ПРИПАСОВЪ ДЛЯ ЭКОНОМИЧЕСКАГО И СЪ ТѢМЪ ВМѢСТѢ ХОРОШАГО СЕМЕЙНАГО СТОЛА. *)

I. Говядина.

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

Извѣстно, что самое лучшее бычачье мясо въ петербургской мясной

*) Указанія и наставленія эти, впервые являющіяся въ русской домоводственной книгѣ,—заимствованы изъ столичной петербургской торговли; но они могутъ быть легко примѣняемы къ покупкѣ съѣстныхъ припасовъ и на провинціальныхъ рынкахъ.

торговлѣ есть *черкасское*. Это не подлежитъ никакому сомнѣнію, хотя въ послѣднее время, въ эти годы, съ 1871, въ мясныхъ лавкахъ продавцы стали продавать много простой *русской говядины* отъ собственно русскаго скота изъ сѣверныхъ губерній. Но это послѣднее на видъ свѣтлѣе и имѣетъ болѣе волоконъ и менѣе осмазонныхъ частей, почему его слѣдуетъ избѣгать для ростбифовъ, бифштексовъ и хорошихъ бульоновъ. Впрочемъ, въ торговлѣ есть еще родъ мяса, довольно распространенный, который вкусомъ не хуже черкасскаго, но цвѣтомъ гораздо блѣдиѣе, — это мясо, извѣстное подъ названіемъ *яловицы*. Оно получается отъ заяловѣвшихъ холмогорскихъ коровъ, хорошо кормленныхъ, но негодныхъ для дачи молока. Этого сорта говядины, повторяемъ, все-таки не дурной, въ Петербургѣ развелось нынѣче не мало. Яловичное мясо хотя и блѣднѣе, однако несравненно нѣжнѣе воловьяго, къ тому же и разрѣзъ каждой отдѣльной его части нѣсколько меньшаго размѣра противъ воловьяго, напримѣръ „вырѣзка“ изъ коровьяго „филея“ значительно менѣе вырѣзки воловьей, и поэтому куски бифштекса, само собою разумѣется, будутъ миніатюрнѣе, хотя, повторяемъ, нѣжностью, мягкостью и пухлостью они превосходятъ бифштексъ изъ самой лучшей черкасской темноцвѣтной говядины, столь высоко цѣнимой любителями и поварами.

Когда хозяйка или ея кухарка покупаетъ вырѣзку отдѣльно отъ общаго куска филея, платя за нее, по нынѣшнимъ (конца 1873 г.) цѣнамъ, отъ 40 до 60 к. за фунтъ, то она должна наблюдать, чтобы мясникъ выдѣлялъ эту вырѣзку отъ реберъ какъ только можно чище, при чемъ необходимо требовать, чтобъ лишній жиръ былъ хорошенько срѣзанъ, оставляя только небольшое количество этого жира собственно для жаренья ломтей бифштекса въ ихъ природномъ соку. Изъ фунта хорошей, честно выданной продавцомъ, вырѣзки должно непремѣнно выйдти три порядочныхъ куска бифштекса; но оконечная часть вырѣзки не можетъ дать такого количества ломтей, потому что въ этомъ мѣстѣ вырѣзка съуживается примѣтнымъ образомъ.

Вообще, при покупкѣ мяса хозяйка или ея кухарка должна, какъ говорится, держать ухо востро, не полагаясь на добросовѣстность мясника, сколько бы онъ ни увѣрялъ въ своей честности. Да даже чѣмъ больше этихъ умасливательныхъ увѣреній, тѣмъ хуже. Необходимо покупательницѣ зорко слѣдить за положеніемъ вѣсовыхъ чашекъ, на которыхъ взвѣшивается, большею частью съ отмѣнною ловкостью и быстротою, купленный, какой бы то ни было кусокъ мяса, при чемъ не должно мясному продавцу позволять снимать съ этихъ чашекъ этотъ кусокъ до тѣхъ поръ, пока стрѣлка вѣсовъ находится еще въ колебательномъ состояніи, потому что именно это преждевременное сниманіе товара производитъ и создаетъ тѣ фантастическія, мнимыя осьмушки и полуосьмушки, которыя въ общемъ мѣсячномъ итогѣ, при болѣе или менѣе изрядномъ заборѣ мяса въ лавкѣ, составляютъ фунты, такъ непроизводительно, накладно отражающіеся въ бюджетѣ экономной и рачительной хозяйки. Кромѣ того, обратите ваше вниманіе на то, что мясные продавцы, при вырубаніи нѣкоторыхъ частей, какъ, напримѣръ, „ссѣка“, „лопатки“ и „края“, умѣютъ мастерски пользоваться неопытностью или невнимательностью своей покупательницы, употребляя, хорошо извѣстные

имъ, пріемы, крайне невыгодные для покупательницы. Такъ, напримѣръ, при отпускѣ 6 или 7 фунтовъ „ссѣка“, они отрубаютъ всю кость, принадлежащую къ этому куску, а, между тѣмъ, эта кость отдѣльно вѣситъ фунта два, такъ что, если отдѣлить жиръ, сухія жилки и съ толстаго конца небольшую плоскую косточку, собственно мяса останется очень мало, что, само собою разумѣется, вовсе не составляетъ разсчета хозяйки, тѣмъ болѣе, что въ этой огромной, продолговатой кости заключается чрезвычайно мало мозга, такъ высоко и справедливо цѣнимаго при варкѣ бульона. Вотъ почему должно требовать, чтобы продавецъ мяса, вырубая кусокъ ссѣка въ 6 или 7 фунт., разрубалъ кость какъ можно болѣе вкось, оставляя у закупленнаго куска меньшую часть ея, и даже отдѣлялъ бы сухую жилу. Этимъ настоятельнымъ требованіемъ хозяйка выгадаетъ навѣрно фунтъ чистаго мяса.

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

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

II. Телятина.

Лучшій теленокъ, для употребленія въ пищу, бываетъ шестинедѣльный или двухмѣсячный. Мясо его должно быть сочно и непремѣнно бѣлѣть во время

жаренья. Оно студенисто, сытно, равно полезно въ пищу для людей всѣхъ организмовъ, хотя физіологія доказываетъ, что оно заключаетъ въ себѣ питательныхъ частей менѣе противъ бычьяго мяса, т. е. говядины. — Задней четверти теленка отдается преимущество; за ней слѣдуютъ: часть почечная, т. е. между кострецомъ и котлетами, котлеты, грудинка, лопатка, головка, мозги, ножки и печенка.

Телятина бываетъ въ продажѣ двухъ сортовъ, т. е. мясо телятъ откормленныхъ исключительно молокомъ — первый сортъ и телятъ обыкновенныхъ, кормленныхъ безъ особеннаго тщанія, но все-таки довольно жирныхъ и мясистыхъ — второй сортъ.

Вѣсъ крупнаго откормленнаго теленка простирается до 6 пудовъ всей туши. Въ торговлѣ существуетъ довольно обыкновенный обманъ, состоящій въ надуваніи цѣльнаго теленка для умноженія его вѣса. Обманъ этотъ, впрочемъ, довольно легко узнается. Стоитъ только слегка прижать пальцемъ кожу у нижней части телячьей тушки: если кожа плотно натянута на естественномъ мясѣ, она не поддастся давленію, если же палецъ образуетъ впадину, то значитъ, что теленокъ искусственно надутъ. Но главное достоинство теленка составляетъ бѣлизна его мяса и жиръ, который долженъ закрывать толстымъ пластомъ во внутренности почки и внутренній филей. Иногда, и даже довольно часто, мясо теленка бываетъ недостаточно бѣло, а красновато, чему причиною обыкновенно неудачный убой этого теленка, причемъ не было дано достаточно вытечь крови, а допустили ее разлиться по всему мясу и какъ бы напитать собою это мясо. Умѣлый мясникъ рѣжетъ теленка съ отмѣнною быстротою, моментально перерѣзывая ему острымъ ножомъ въ извѣстномъ мѣстѣ горло, и тогда кровь не разливается по мясу, которое бываетъ вполнѣ бѣло. Еще случается покупать телятину съ мясомъ жестковатымъ. Это происходитъ отъ того, что продавецъ продалъ телятину черезчуръ скоро послѣ убоя животнаго, когда мясо еще „не провяло“, какъ говорится, и оказывается „парнымъ“. Такую слишкомъ „парную“ телятину опытныя хозяйки или обѣгаютъ, или оставляютъ на нѣсколько времени, т. е. часовъ на 10—12, на ледникѣ, ежели, конечно, имѣютъ ледникъ, что въ Петербургѣ въ небольшихъ хозяйствахъ, къ сожалѣнію, не есть дѣло обыкновенное.

Лучшая телятина привозится въ Петербургъ съ ноября мѣсяца до весны. — Телята привозятся въ Петербургъ изъ его окрестностей, въ особенности изъ Новоладожскаго уѣзда, гдѣ есть цѣлыя волости, занимающіяся отпаиваніемъ телятъ. Привозятъ телятъ также изъ Новгородской губерніи, преимущественно изъ Тихвина, и изъ подъ Выборга; но выборгскіе телята мелки и тощи, вообще плохи. Телята доставляются обыкновенно прасолами, которые скупаютъ ихъ по деревнямъ въ розницу у крестьянъ, везутъ партіями въ Петербургъ и продаютъ на площадкѣ мясникамъ по нѣсколько штукъ за-разъ, но не съ вѣсу, а на глазъ и на ощупь. — Мясники бьютъ телятъ на *„шпарняхъ“* (бойняхъ въ рынкахъ, устраиваемыхъ преимущественно въ подвальныхъ этажахъ подъ лавками), съ платою по 10 к. со штуки за убой.

III. Баранина.

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

IV. Солонина.

Хорошая солонина имѣетъ черно-красный цвѣтъ и всѣ другіе наружные признаки свѣжаго мяса. Такая солонина должна сохраняться въ боченкѣ, наполненномъ разсоломъ до краевъ. Солонина грязновато-бѣлаго цвѣта, несочная, слишкомъ мягкая и издающая непріятный запахъ, должна быть избѣгаема, тѣмъ болѣе, что бываютъ такіе случаи, что попортившаяся солонина оказывается ядовитою.

Вообще нельзя слишкомъ совѣтовать употреблять покупную солонину, тѣмъ болѣе, что изготовленіе ея домашнимъ способомъ вовсе не затруднительно, какъ это можно видѣть изъ нашихъ, здѣсь въ этой книгѣ въ Отдѣлѣ „Кладовой“ предложенныхъ рецептовъ, а *солонина скоросплка*, заимствованная нами изъ бывшаго въ 1861 году домоводственнаго журнала: *„Русская Хозяйка“*, есть истинно гастрономическое лакомство, доступное для всякаго хозяйства.

V. Свинина.

Свинина, получаемая отъ хорошо выкормленныхъ, не старыхъ свиней, отличается бѣлымъ цвѣтомъ, нѣжностью и не слишкомъ обильнымъ, довольно умѣреннымъ, пропорціональнымъ жиромъ, равно какъ весьма нѣжною кожею. Окорокъ, или копченая свинина, долженъ имѣть въ отрѣзѣ ломтя яркокрасный цвѣтъ; волокна мяса, при всей своей нѣжности, не должны разлѣзаться и разрываться, а непремѣнно имѣть компактность. Жиръ въ дурномъ окорокѣ обыкновенно бываетъ мягокъ и даже какъ бы мажется; волокна же мяса представляются въ разрѣзѣ зеленовато-желтоватыми и грубыми. Слѣдуетъ быть очень осторожнымъ при покупкѣ различныхъ колбасъ и мясныхъ фаршей, такъ какъ всѣ эти товары приготовляются, къ сожалѣнію, крайне небрежно, изъ разныхъ мясныхъ остатковъ, иногда значи-

тельно попортившихся. Преимущественно надо остерегаться, такъ называемыхъ, „кровяныхъ“ и „ливерныхъ“ колбасъ. Долго лежалыя и потому испорченныя колбасы, какъ извѣстно, даже ядовиты. Отличить такія колбасы не трудно, такъ какъ онѣ мягки, какъ каша, мѣстами окрашены ярко-краснымъ цвѣтомъ съ зелеными и бѣлыми прожилками. Когда желаютъ узнать, не приготовлена ли колбаса изъ попорченнаго мяса, до покупки, съ согласія продавца, обливаютъ колбасный фаршъ водою, кипятятъ его и затѣмъ прибавляютъ въ эту смѣсь известковой воды (ее всегда легко достать безъ рецепта въ аптекѣ); если колбаса сдѣлана была изъ попорченнаго мяса, то, при обливаніи помянутой смѣси известковой водой, изъ нея выдѣлится особый газъ, по запаху сходный съ тѣмъ, который выдѣляется изъ отхожихъ мѣстъ. — Впрочемъ, какъ ни положительно вѣрно это средство, лучше обходиться безъ приложенія его къ дѣлу, на какой конецъ необходимо должно брать всѣ свиные продукты и различныя изъ нихъ приготовленія въ хорошихъ колбасныхъ лавкахъ, пріобрѣвшихъ заслуженную репутацію и громко извѣстныхъ въ столицѣ, гдѣ онѣ привлекаютъ глазъ покупателя превосходными своими эталажами въ витринахъ. Къ сожалѣнію, все это нѣмецкія фирмы; что же касается до нашихъ любезныхъ соотечественниковъ, русскихъ колбасниковъ, то къ нимъ обращаться не возможно съ тою же довѣрчивостью.

VI. Живность.

Торговля „живностью“, т. е. дворовою (домашнею) птицею, вмѣщаетъ въ себѣ: *куръ, пѣтуховъ, цыплятъ, самоклёвовъ, каплуновъ, пулярдокъ, индѣекъ, колкуновъ, гусей, утокъ* и, въ весьма ограниченномъ количествѣ, домашнихъ *голубей*, впрочемъ, самыхъ молоденькихъ, употребляемыхъ почти исключительно иностранцами, всего больше французами. Оттого въ куриной торговлѣ, или въ торговлѣ живностью, ввелось и самое названіе этой птицы, передѣланное съ французскаго языка: *пижоноты* (pigeonneau), т. е. молоденькій голубь.

Поименованная здѣсь птица всѣхъ наименованій идетъ въ продажѣ какъ живая, т. е. покупаемая живою и убиваемая продавцомъ, бо́льшею частью, въ присутствіи покупательницы, или такъ, преимущественно, въ битомъ видѣ, т. е. такъ называемая „битая“, сохраняемая въ ледникахъ. Такая птица, сохраняемая въ превосходныхъ кладовыхъ куринаго ряда Маріинскаго рынка (бывшаго Щукина двора), въ Чернышевомъ переулкѣ, представляетъ собою удивительный консервъ, похожій твердостью на мраморъ, и купленную тамъ именно такую замороженную, закристаллизированную живность можно употреблять совершенно безопасно: когда она у васъ въ кухнѣ оттаетъ, то, конечно, никто не отличитъ ея мяса отъ мяса только-что сейчасъ заколотой птицы. Но однако далеко не во всякомъ ледникѣ, не имѣющемъ спеціальнаго примѣненія для сохраненія живности, можетъ быть сохраняема съ успѣшными вполнѣ результатами битая птица. Въ дурномъ ледникѣ мясо птицы принимаетъ тотъ затхлый вкусъ, который обѣгаютъ истинно свѣ-

дущія покупательницы, не допускающія въ хозяйствѣ своемъ никакой провизіи съ мало-мальскимъ несвойственнымъ ей запахомъ. Впрочемъ, вкусъ и запахъ эти только не страшны кухмистерской кухнѣ, богатой искусственными, почти химическими, средствами для окрашиванія, маскированія вида и измѣненія вкуса съѣстнаго товара. — Замороженные втеченіи зимы въ маріинскихъ погребахъ консервы всякой, разумѣется, стоющей такого сохраненія, живности могутъ вполнѣ состязаться съ самою свѣжею живностью.

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

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

Въ лѣтнюю пору въ Петербургѣ *парная* живность, т. е. только-что заколотая, дорога и рѣдка. И вотъ, въ эту-то пору, ежели кто желаетъ

нымъ. Между тѣмъ надо вамъ знать, что существуютъ дешовые сорта дикой птицы, которую можно съ большимъ успѣхомъ накрывать силками и добывать другими способами, отнюдь не тратя на нее заряда, обходящагося выше той цѣнности, за какую можно птицу эту продать. Однако, смѣло можемъ увѣрить васъ, ни одна изъ этихъ птицъ, которыя не убиты дробью, — не задавлена, такъ какъ, повѣрьте, задавливаніе могло бы совершенно испортить цвѣтъ и видъ и нарушить вкусъ птичьяго мяса, почему изловленныхъ за-разъ, бо́льшею частью, въ порядочномъ количествѣ, птицъ убиваютъ обыкновенно очень быстро, палкою, не подвергая ихъ ни малѣйшимъ мученіямъ, могущимъ, повторяемъ, вредно отозваться на самое достоинство товара.

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

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

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

Тетерьки и *тетерева* — птица полевая, питающаяся хлѣбомъ. Самая лучшая тетерька и тетеревъ *сибирскіе*, замороженные, появляющіеся съ половины ноября. Тетеревъ ростомъ побольше тетерьки, но уступаетъ ей вкусомъ. Весною тетерьки — рѣдкость, и въ эту пору въ торговлѣ онѣ называются *орсезонами*, какъ вѣроятно ихъ прозвали французы-повара отъ своего слова hors-saison, т. е. внѣ времени года.

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

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

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

Дикая утка подраздѣляется на нѣсколько сортовъ, покрайней мѣрѣ на шесть, а именно: 1) *кряква*, 2) *чирокъ* (самыя лучшія, самыя крупныя и мясистыя), 3) *шилохвостъ*, 4) *свиряга*, 5) *гоголь* и 6) *сулокъ*,— это ужь сорты поплоше, и изъ нихъ поплоше всѣхъ послѣдній, т. е. „сулокъ“, котораго однако въ продажѣ всего болѣе. Мясо этого сорта дикой утки сильно отзывается рыбою, которою птица эта очень любитъ лакомиться. „Чирковъ“ и „кряквъ“ въ Петербургѣ очень мало. Всѣ эти птицы идутъ сюда наиболѣе съ Ладожскаго озера, по осени.

Дупеля, бекасы и *вальдшнепы* носятъ общее названіе *красной птицы*, экземляры которыхъ въ торговлѣ показываются съ конца іюля мѣсяца. Сезонъ для этого рода птичекъ съ 15 августа и часть зимы.

Фазаны — блюдо чисто аристократическое и въ домашнемъ быту недоступное, хотя все-таки и вамъ, хозяйка-читательница наша, на всякій случай не мѣшаетъ знать, что фазановъ нѣсколько сортовъ: съ ноября мѣсяца показываются иностранные, прусскіе и австрійскіе, изъ которыхъ послѣдніе преимущественнѣе первыхъ, какъ крупностью, такъ вкусомъ мяса и красивостью пера. Съ января и по мартъ являются наши астраханскіе и кавказскіе фазаны, замороженные, правда, не всегда вполнѣ благополучно, такъ какъ

мѣстности, изъ которыхъ везутъ эту птицу, не отличаются морозами. Астраханскимъ фазанамъ, величаемымъ въ торговлѣ „персіанцами“, уступаютъ во всемъ иностранные.

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

Покончивъ съ дичиной въ перѣ, т. е. съ птицей, обратимся къ дичинѣ въ шерсти, т. е. къ лѣснымъ и полевымъ четвероногимъ. Изъ нихъ прежде всего должно поговорить о *зайцахъ*, доставляющихъ на весьма многіе семейные и домашніе столы довольно хорошее и очень питательное, недорогое жаркое.

Зайцы дѣлятся въ торговлѣ на два сорта, рѣзко одинъ отъ другаго отличающіеся, а именно: а) *бѣлякъ*, — простая русская, весьма обыкновенная порода, совершенно какъ снѣгъ бѣлая съ зимы и пепельно-сѣраго цвѣта лѣтомъ, и б) *русакъ*, получаемый изъ сѣверо-западныхъ нашихъ губерній и имѣющій рубашку постоянно, и лѣтомъ и зимою, буро-сѣроватую; роста онъ очень хорошаго, даже крупнаго и не вримѣръ крупнѣе „бѣляка“. Стрѣлянные зайцы предпочитаются капканнымъ по той причинѣ, что стрѣлянный ѣстъ еще траву, а капканный питается исключительно древесною корою. Къ тому же капканный бѣлякъ бываетъ часто отвратительно израненъ, что не мало вредитъ достоинству его мяса.

Оленина съ весьма недавняго времени стала входить и окончательно вошла въ съѣдобный репертуаръ петербургской кухни. *Оленьи филеи* — заднiе, такъ какъ переднія части вовсе не привозятся изъ Архангельской губерніи, откуда оленина идетъ къ намъ въ замороженномъ видѣ. Это оленье мясо, надобно вамъ сказать, берется не отъ старыхъ, бывшихъ уже въ ѣздѣ оленей, какихъ множество петербургскіе жители видятъ зимою на Невѣ, а отъ годовиковъ, которые хотя и не телята, но все-таки еще не старики. Эти годовики оставили уже молоко и ѣли траву и сѣно. Оленина продается цѣльными этими филеями отъ 4 — 5 р. штука, а фунтами можно имѣть фунтъ за 12, 10, даже 8 коп. Торговый фунтъ оленьяго мяса представляетъ собою больше мяснаго матеріала, чѣмъ такой же фунтъ черкасской говядины. Въ олениѣ нѣтъ ни костей, ни жилъ, ни хрящей, ни волоконъ, а питательность и сочность весьма удовлетворительныя. Мясо это рѣжется „словно хлѣбъ“, какъ выражаются тѣ, которые въ этомъ свойствѣ этого мяса хотятъ видѣть его,

кажущіеся имъ, недостатки. Другіе же, напротивъ, по этому-то самому и цѣнятъ высоко оленину, какъ мясо, именно рѣжущееся подобно хлѣбу, а потому самому и особенно сочное. Точно такого же характера и мясо лося или *лосина*, которая нынѣче начинаетъ очень распространяться въ Петербургѣ. Въ одномъ изъ извѣстнѣйшихъ петербургскихъ ресторановъ, подъ фирмою „Мильбретъ“, кормящемъ ежедневно до 700 и болѣе человѣкъ потребителей, *жаркое изъ лосины* — говорятъ сдѣлалось весьма обыкновеннымъ блюдомъ.

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

VIII. Рыба.

Большое число постовъ значительно увеличиваетъ въ Россіи потребленіе рыбнаго мяса даже и въ тѣхъ мѣстностяхъ, гдѣ вовсе нѣтъ лова рыбы. Само собою разумѣется, что *живую рыбу*, къ какой бы породѣ она ни принадлежала, слѣдуетъ предпочитать при покупкѣ *рыбѣ сонной*, *мороженой*, *соленой* и, наконецъ, *копченой*. Въ особенности необходимо избѣгать сонной рыбы и преимущественно въ лѣтнее время, такъ какъ она очень скоро портится, и, кромѣ того, неизвѣстно, что̀ служитъ приманкою во время лова такой рыбы. Это тѣмъ болѣе важно, что̀ иногда рыбу ловятъ посредствомъ шариковъ, скатанныхъ изъ куколя и хлѣба,— а куколь отравляетъ рыбу, почему ея употребленіе и бываетъ вредно для здоровья человѣка.

Болѣе всего изъ рыбы, покупаемой не живою, распространено употребленіе *сельдей*, покупаемыхъ въ особенности для стола прислуги и рабочихъ. Поэтому не лишнимъ считаемъ сдѣлать здѣсь нѣкоторыя указанія, при покупкѣ этого рода рыбы. Хорошая сельдь отличается широкою жирною спинкою; мясо ея бѣлое и нѣжное. Напротивъ того, слѣдуетъ избѣгать сельдь, если у ней мясо красноватое, шкурка легко отдирается, а глазное яблоко коричневое. Все это — отрицательные признаки достоинства рыбы. *Голландскія сельди* или, скорѣе, *шотландскія*, — какихъ наиболѣе въ продажѣ и бо́льшею частью онѣ идутъ въ торговлѣ за первыя, которыхъ очень и очень мало находится на петербургскомъ рыбномъ рынкѣ, — считаются лучшими, вслѣдствіе тщательнаго ихъ очищенія и солки. *Норвежская сельдь* отличается не совсѣмъ пріятнымъ вкусомъ, зависящимъ отъ содержанія этихъ сельдей въ сосновыхъ бочкахъ. Наша *бѣломорская сельдь* стоитъ въ торговлѣ гораздо

ниже шотландской, хотя по бѣлизнѣ, жирности и вкусу и не уступаетъ послѣдней; но, къ сожалѣнію, она много теряетъ отъ неправильной ея укупорки и отъ крайне небрежной солки, подвергающей ее преждевременной порчѣ. Другая рыба, имѣющая въ хозяйствѣ многообразное назначеніе и изъ которой приготовляются кушанья и не для стола прислуги только, — это *треска* или *штокфишъ*. При покупкѣ ея надо наблюдать, чтобы покупаемая треска имѣла хорошій, ровный, сѣроватый или красно-бурый цвѣтъ, была бы безъ пятенъ и не имѣла бы затхлаго запаху. Треска, ловленная въ концѣ осени и зимою и оставляемая въ соли до марта и апрѣля, далеко не такъ вкусна и нѣжна, хотя и бѣлѣе мясомъ, чѣмъ треска весенняго посола. Треска, привозимая въ Архангельскъ и идущая оттуда въ Петербургъ, отъ небрежнаго соленія ея въ ямахъ, съ употребленіемъ слабой и нечистой соли, въ пересолѣ бываетъ жгучею, а въ недосолѣ — кислою и даже горькою, съ весьма ощутительнымъ непріятнымъ запахомъ.

Сравнительно болѣе легкая порча рыбы, встрѣчающейся въ продажѣ, зависитъ отъ бо̀льшаго или мѐньшаго содержанія въ ней жира. Такимъ образомъ, въ торговлѣ чаще всего можно встрѣтить испорченными: *семгу, осетрину, севрюгу, сома, щуку, угря* и пр. Видъ такой рыбы снаружи бываетъ дряблый, волокна теряютъ связь; будучи сварена, она не такъ то легко рѣжется, сколько какъ-бы мажется ножомъ. Главный признакъ испорченности сырой рыбы есть то, что кости ея отстаютъ отъ мяса, если, распоровъ животъ, раздвинуть рукой обѣ полости. Глазъ у свѣжей рыбы долженъ быть выпуклъ и свѣтелъ. Напротивъ того, бѣлое мясо рыбъ долѣе противится порчѣ, именно вслѣдствіе малаго количества содержащагося въ немъ жира. Къ такимъ рыбамъ можно отнести: *сига, судака, окуня, ерша, карпа, форель, леща, свѣжую треску, стерлядь* и пр. Кромѣ того не слѣдуетъ забывать и то обстоятельство, что рыба, подобно вообще домашнимъ животнымъ, также подвержена болѣзнямъ, при чемъ мясо, напр. у бѣлой рыбы, получаетъ желтоватый цвѣтъ и непріятный, затхлый запахъ, становится трухляво и пр.; мясо же больной красной рыбы, какъ, напримѣръ, *лососины*, кромѣ трухлявости и непріятнаго запаха, отличается еще черноватымъ оттѣнкомъ. Къ этимъ нашимъ замѣчаніямъ необходимо прибавить еще, что рыба соленая, въ особенности *осетрина* и *бѣлуга*, вѣроятно отъ плохой посолки, бываетъ иногда ядовита. Надо быть также чрезвычайно осторожнымъ при покупкѣ *копченой рыбы*, такъ-какъ ее коптятъ не рѣдко въ то время, когда она попортилась и не находитъ сбыта. Вообще слѣдуетъ избѣгать заплѣснѣвшей, трухлявой и горьковатой копченой рыбы.

Икра. Что же касается *икры*, то вообще надо замѣтить, что *свѣжепросольная икра* скорѣе портится, чѣмъ *паюсная*, а потому покупать ее слѣдуетъ съ большею осторожностью и избѣгать такой свѣжепросольной икры, которая мало-мальски не зерниста, а напротивъ струиста, тягуча, сколько-нибудь кисловата и у которой икряныя зернышки потеряли свою правильную сферическую форму. Хорошая же *паюсная икра (салфеточная)* должна быть сочна, жирна; зернышки ея не должны слипаться между собою, и вообще кусокъ ея долженъ представлять собою плотную, вполнѣ компактную черную массу видимыхъ и рельефныхъ зернышекъ; изломъ же

этой массы, при отрѣзѣ ножомъ, долженъ проявлять легкую потливость и имѣть темносѣрый отливъ.

IX. Яйца.

Ежели въ Петербургѣ хотятъ имѣть „безъ обмана“ яйца высшаго сорта и вполнѣ свѣжія и добротныя, то необходимо обращаться за ними или къ знакомымъ и полной вашей довѣренности достойнымъ торговцамъ, преимущественно спеціалистамъ яичной торговли, не торгующимъ положительно уже ни чѣмъ инымъ, кромѣ яицъ, и торгующимъ ими съ давнихъ лѣтъ. Одна изъ этихъ спеціальныхъ фирмъ, громко извѣстная въ Петербургѣ, есть фирма всѣми уважаемаго Алексѣя Ѳедоровича Баранова, имя котораго, какъ знатока этого дѣла, извѣстно даже за границей. Складъ его на Фонтанкѣ, у Обухова моста. Впрочемъ, замѣчательно, что почти всѣ лучшіе яичные склады находятся по обѣимъ берегамъ Фонтанки, между Аничковымъ и Обуховымъ мостами. Кромѣ того, яйца высшихъ качествъ можно найти еще и также брать съ полною довѣренностью въ тѣхъ нѣсколькихъ большихъ и пользующихся извѣстностью въ городѣ складахъ молочныхъ скоповъ, которые поименованы нами ниже въ нашихъ замѣткахъ о молокѣ и молочныхъ скопахъ. Заплатить за хорошія яйца нѣсколько подороже, экономнѣе, чѣмъ, купивъ яйца очень дешево, испортить лежалымъ или тронувшимся яйцомъ какое-нибудь дорого стоющее и многихъ трудовъ требующее блюдо. Тутъ повторяется русская поговорка: „отъ копеечной свѣчки Москва сгорѣла“, потому-что иногда между десяткомъ употребленныхъ вами въ тонкое блюдо, какъ омлетъ, сабайонъ, слоеное тѣсто и пр., попадетъ одно плохое яйцо, хотя и не дешево заплаченное, но по неумѣнью выбрать взятое, — и все пропало! Вотъ для этого-то, не вдаваясь нисколько въ теорію яичной торговли, — что не наше дѣло, — скажемъ нѣсколько практическихъ словъ о томъ, какъ слѣдуетъ, по всѣмъ правиламъ, при покупкѣ яицъ въ сомнительныхъ лавкахъ дѣйствовать, и, по поводу всего этого, упомянемъ только о томъ, что въ Петербургъ яичный товаръ доставляется съ начала лѣта до осени водою, а съ ранней весны, съ февраля мѣсяца, начинаютъ являться на яичномъ рынкѣ яйца, привозимыя по желѣзнымъ дорогамъ. Первыя сохраняются въ яичныхъ кладовыхъ всю зиму; вторыя, по мѣрѣ привоза, идутъ въ потребленіе и бываетъ дороже первыхъ. Съ недавняго времени показались въ Петербургѣ яйца, такъ называемыя, *краковки*, ранѣе всѣхъ другихъ новопривозныхъ появляющіяся, именно съ февраля мѣсяца, и идущія сюда изъ Кракова, Царства Польскаго и сѣверо-западныхъ губерній. Яйца эти соединяютъ въ себѣ почти всѣ достоинства, требуемыя отъ хорошаго безукоризненнаго яйца.

Само собою разумѣется, что при выборѣ яицъ, когда вы ихъ покупаете въ мѣстѣ, не гарантированномъ правомъ слѣпой довѣренности, — должно быть крайне осторожнымъ. Иногда яйцо весьма не церемонно говоритъ о своей негодности, разя обоняніе дурнымъ запахомъ. Этотъ сортъ яицъ, легко обходимый всѣми покупательницами, имѣющими сколько-нибудь нормальное обоняніе, называется въ торговлѣ „*тумакъ*“. Другія яйца пора-

жаютъ своимъ бурымъ цвѣтомъ и рѣзкою невзрачностью скорлупы, покрытой зловѣщими темными пятнами, признаками лежалости, — это также никуда негодныя, сухія и несвѣжія яица подъ наименованіемъ *пятинника*. Затѣмъ есть сортъ повыше этихъ, сортъ дешевенькій, — это *присушка;* оно свѣжо, но нѣсколько деревянисто и уже ни подъ какимъ видомъ не можетъ идти въ такія блюда, въ которыхъ высокія качества яицъ составляютъ особенную прелесть. Однако яицо это годно въ заливныхъ, винигретѣ и нѣкоторыхъ другихъ неделикатныхъ блюдахъ. Выше этого сорта *ординарка*, которая сплошь-и-рядомъ идетъ во всѣхъ кухняхъ, хотя въ смятку или вообще безъ соединеній съ другими матеріалами не годится. Совѣтуемъ держаться еще высшаго сорта, именно *головки*, пользующейся общею извѣстностью и составляющей постоянный спросъ всѣхъ хозяекъ и ихъ кухарокъ, изъ которыхъ далеко не всѣ умѣютъ, по тяжести въ рукѣ, отличить „головку“ отъ „ординарки“. Но верхъ совершенства между яичными сортами — это *клечикъ*, а изъ „клечика“, то еще выше — *„козловка“*. Яйца эти, хотя и не несомыя петербургскими курами и не тѣ, о которыхъ выражаются продавцы: „сейчасъ изъ подъ курочки“,— отличаются всѣми качествами яицъ самаго высокаго достоинства и употребляются въ смятку, равно какъ въ самыя изысканныя блюда. Они привозятся по желѣзнымъ дорогамъ ежедневно во всѣ времена года изъ низовыхъ хлѣбородныхъ губерній.

Степень свѣжести и лежалости яйца, не имѣющаго дурнаго запаха, какъ „тумакъ“, ни пятенъ и ржавчины какъ „пятинникъ“, узнается различными пріемами и способами. Свѣжее яйцо должно быть тяжеловѣсно, такъ что при погруженіи въ воду оно немедленно тонетъ и идетъ ко дну. Напротивъ того, не вполнѣ свѣжее яйцо, хотя и не испортившееся еще, но давно снесенное, долго пролежавшее въ подвалѣ, бываетъ, сравнительно, легче по вѣсу и при погруженіи въ воду бульбулькаетъ и всплываетъ на ея поверхность. Кромѣ того, если смотрѣть свѣжее яйцо на свѣчку или противъ солнца, то можно замѣтить, что оно слабо просвѣчиваетъ въ средней своей части; при разбиваніи такого яйца, желтокъ явственно отдѣляется отъ бѣлка. Вполнѣ свѣжія яйца имѣютъ совершенную полноту яичной массы и не содержатъ въ себѣ никакихъ пустотъ. При нѣкоторой опытности и снаровкѣ, многія домовитыя хозяйки, повара и знающія свое дѣло основательно кухарки узнаютъ свѣжесть яицъ слѣдующимъ оригинальнымъ пріемомъ: лизнувъ яйцо сперва съ остраго конца, а потомъ съ тупаго, замѣчаютъ, если тупой конецъ покажется на ощупь языка теплѣе остраго, — то яйцо добротно и свѣжее; если же температура оказывается одинаковою какъ съ тупой, такъ и съ острой стороны, то яйцо сомнительно. Еще, при поднесеніи яицъ къ огню, свѣжее тотчасъ вспотѣетъ и рука, его держащая, ощутитъ нѣкоторую влажность, обнаруживающуюся и на самой скорлупѣ; не вполнѣ же свѣжее и вообще лежалое яицо никогда этого пота не дастъ. Въ торговлѣ встрѣчаются кромѣ того яйца, сохраняемыя отъ гніенія въ известковомъ растворѣ или известковомъ молокѣ. Такія яйца неохотно покупаются домовитыми и свѣдущими хозяйками, потому-что бѣлокъ ихъ чрезвычайно жидокъ, водообразенъ, трудно сбивается въ пѣну и отличается постороннимъ, непріятнымъ вкусомъ. Яйца эти распознавать не трудно по чрезвычайной, неестественной бѣлизнѣ ихъ скорлупы, которая въ натуральномъ и нормально-неиспорченномъ своемъ состояніи должна имѣть чуть-чуть изкрасна желтоватый колеръ. Наконецъ, при выборѣ яицъ, надо имѣть въ виду еще то, что лучшія яйца тѣ, у которыхъ скорлупа тонка, какъ-бы прозрачна и которыя не столько шарообразны, сколько остроконечны съ обѣихъ сторонъ.

X. Молоко и молочные скопы.

Изъ всѣхъ съѣстныхъ припасовъ, *молоко* и всѣ изъ него приготовленія или *молочные скопы* подвергаются безчисленному множеству различныхъ обстоятельствъ, вредно дѣйствующихъ на ихъ качества и въ особенности на ихъ свѣжесть, потому что, какъ молоко во всѣхъ его видахъ, такъ и молочные скопы сохраняются крайне затруднительно. Такъ, извѣстно, что молоко уже черезъ 23 часа, по выдѣленіи его изъ коровьяго вымени, начинаетъ слегка измѣняться, на поверхности его собирается слой сливокъ и тому подобное. Такая быстрота измѣненія молока вполнѣ достойна сожалѣнія, тѣмъ болѣе, что, съ одной стороны, въ домашнемъ хозяйствѣ есть множество случаевъ, когда необходимо имѣть цѣльное молоко, а съ другой — вслѣдствіе неумѣнья торговцевъ обращаться съ молокомъ и сберегать его на болѣе продолжительный срокъ — въ продажѣ вовсе не легко, какъ можетъ казаться съ перваго взгляда, найти совершенно свѣжее, цѣльное молоко. На сколько трудно найти въ продажѣ хорошее цѣльное и даже снятое молоко, на столько же трудно судить о томъ, въ какой степени виноватъ торговецъ, да и виноватъ ли еще онъ, если иной разъ молоко, находящееся въ его лавкѣ, или синевато, или водянисто, или слизисто и пр. Вообще молоко, завися въ своихъ качествахъ всецѣло отъ натуры коровы и способа ея содержанія, можетъ имѣть всѣ эти недостатки совершенно безъ злаго умысла со стороны продавца. Это послѣднее обстоятельство дѣлаетъ чрезвычайно затруднительнымъ наглядное различіе въ продажѣ молока неподдѣльнаго отъ поддѣльнаго, тѣмъ болѣе, что послѣднее пріобрѣтаетъ отъ поддѣлки ту же водяность, синеватость и слизистость — свойства, которыми обладаетъ молоко, взятое отъ больной коровы. Впрочемъ, молоко разведенное водою (грубый обманъ, слишкомъ обыкновенный въ рыночной какъ гуртовой, такъ и мелочной торговлѣ и преимущественно практикуемый петербургскими лавочниками и подвижными или ходячими продавщицами, извѣстными подъ общимъ названіемъ „охтянокъ“) можетъ быть тотчасъ же узнано, такъ-какъ такое молоко, разбавленное водою, съ цѣлью увеличенія его объема, имѣетъ обыкновенно свѣтло-синій оттѣнокъ и бываетъ синевато-прозрачно у краевъ сосуда. Оно такъ жидко, что капля его, положенная на ноготь, не остается выпуклою, какъ это бываетъ всегда съ неподдѣльнымъ молокомъ, а расплывается; кромѣ того, оно мало или совсѣмъ не пѣнится и не пристаетъ къ чистому желѣзному пруту, если погрузить послѣдній въ молоко. Молоко, разводимое въ торговлѣ водою,

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

Въ хорошихъ, ничѣмъ не подмѣшанныхъ, *сливкахъ* точно такой же существуетъ недостатокъ, какъ и въ хорошемъ, неподдѣльномъ молокѣ, и притомъ сливки также, какъ и молоко, чрезвычайно легко скисаютъ. Хорошія густыя сливки не должны свертываться при кипяченіи. Пѣнистая, пузыристая поверхность сливокъ можетъ служить наружнымъ признакомъ, свидѣтельствующимъ, что они были предварительно разбавлены водой, а затѣмъ и сгущены мукой и куринымъ яйцомъ. Для открытія въ сливкахъ присутствія муки, можетъ быть употребленъ тотъ же способъ, который предложенъ выше для открытія этой примѣси въ молокѣ; примѣсь же яичнаго бѣлка и желтка легко можно распознать по обильному образованію свернувшихся клочьевъ, получаемыхъ послѣ кипяченія сливокъ и процѣживанія ихъ черезъ бумагу.

Творогъ вполнѣ хорошаго качества долженъ быть ярко-бѣлаго цвѣта, хрупокъ, отчасти слоистаго сложенія и сухъ. Если продажный творогъ сыръ и студенистъ, то это можетъ служить признакомъ, что онъ нарочно пропитанъ водою, съ цѣлью увеличенія его вѣса; творогъ же имѣющій зеленоватый оттѣнокъ, обнаруживаетъ присутствіе въ немъ сыворотки, которая, во время его приготовленія, не хорошо была отжата.

Коровье масло совершенно чистое также не постоянно и не вездѣ находится въ торговлѣ. Майское масло вкусомъ несравненно выше всѣхъ видовъ масла, приготовленныхъ въ другое время. Хорошее сметанное и сливочное масло должно быть однообразно во всей массѣ, нѣжно желтоватаго, палеваго цвѣта, на ощупь жирнисто, пріятнаго, подобно орѣхамъ,

вкуса и хорошо промыто; оно не должно, кромѣ того, нисколько хрустѣть на зубахъ, отъ содержащейся въ немъ соли. Дурное масло, напротивъ того, блѣднаго цвѣта, легко крошится, мало жирнисто и сухо, хруститъ на зубахъ, пахнетъ горѣлымъ и кисло-горько на вкусъ; иногда же оно слизисто и тянется въ нити. Масло часто бываетъ подкрашено нарочно, для приданія ему привлекательнаго вида, въ особенности въ томъ случаѣ, когда, какъ это съ лавочнымъ масломъ сплошь и рядомъ бываетъ, къ нему примѣшано сало, отчего оно дѣлается слишкомъ блѣднымъ. Разминая масло деревянною ложкою въ водѣ, можно легко обнаружить, было ли масло окрашено или нѣтъ: если масло было окрашено, тогда и вода окрасится. Сало составляетъ самую обыкновенную и общеупотребительную торговую примѣсь въ коровьемъ маслѣ. Эту примѣсь можно открыть по вкусу и по виду такого масла: въ разрѣзѣ оно имѣетъ бѣлыя пятна и полосы. Гораздо рѣже встрѣчается въ маслѣ, но всетаки встрѣчается, примѣсь тертаго варенаго картофеля. Масло съ этою примѣсью очень тяжеловѣсно, крошится, въ разрѣзѣ шероховато; если растопить его, то на днѣ сосуда получатся мучнистые клочья, имѣющіе запахъ картофеля.

Топленое или *русское масло* рѣдко встрѣчается прогорьклымъ и иногда бываетъ смѣшано съ болѣе или менѣе хорошимъ русскимъ масломъ и даже саломъ. Прогорьклость *русскаго* масла, происходящая главнѣйшимъ образомъ отъ плохаго топленія, узнается на вкусъ; что же касается способа открытія смѣси дурнаго масла съ хорошимъ, то этотъ способъ чрезвычайно простъ: стоитъ только выложить такое масло изъ сосуда и сдѣлать въ кускѣ разрѣзъ, — неоднородность массы легко обнаружитъ обманъ.

Всѣ молочные продукты, не исключая и молока, въ Петербургѣ продаются въ различныхъ лавкахъ, вовсе не имѣющихъ молочной спеціальности, или, въ такъ называемыхъ, весьма многочисленныхъ (болѣе 1000) „молочныхъ лавочкахъ“, съ тою лишь разницею, что товаръ молочной и, такъ сказать, „энциклопедичной“ торговли въ достоинствахъ уступаетъ тому, который обращается въ торговлѣ болѣе крупной и спеціальной. Такъ-то всѣми молочными скопами торгуютъ, устроенныя въ домахъ и отчасти на рынкахъ, *сливочныя лавки*, гдѣ однако можно найти и яица, и крупы, и макароны, и даже стеариновыя свѣчи. Съ этими лавками соперничаютъ „зеленныя лавки“, держащія также: сливки, молоко, сметану, творогъ, масло и сыръ простаго, низкаго сорта вмѣстѣ съ овощами, зеленью, соленьями, маринадами, копченою и соленою рыбою, живностью и дичью. Случайно и по давнишнему знакомству съ хозяиномъ лавки можно, конечно, и здѣсь въ этихъ „сливочныхъ“ и „зеленныхъ“ лавкахъ находить молочные скопы хорошаго качества: но все-таки трудно, чтобъ такой, напримѣръ, нѣжный молочный товаръ, какъ сливочное масло или высшаго сорта сливки могли находиться въ сосѣдствѣ съ треской, балыкомъ, чесночною колбасою и тому подобнымъ безъ вреда для своего достоинства и качества, почему совѣтуемъ хозяйкамъ за всѣми этими припасами, ежели онѣ желаютъ имѣть все такое, что хотя нѣсколько и подороже, да ужъ затѣмъ представляетъ собою верхъ совершенства, — обращаться къ спеціалистамъ *торговли молочными скопами*, которыхъ, впрочемъ, очень немного, всего какихъ-нибудь

шесть почтенныхъ фирмъ, а именно: Максимовъ, Чернышевъ, Варламовъ, Сорокинъ, Татариновъ (въ Б. Конюшенной и въ Б. Морской) и Ефимовъ, извѣстный больше подъ именемъ Малиновскаго, по фамиліи бывшаго своего помѣщика, владѣвшаго извѣстною въ окрестностяхъ Петербурга мызою Суйдою, перешедшею впослѣдствіи въ управленіе и чуть ли не въ собственность означеннаго г-на Ефимова. Торговля всѣхъ этихъ спеціальныхъ лавокъ ведется въ размѣрахъ широкихъ, хотя, впрочемъ и здѣсь можно имѣть въ самыхъ малыхъ количествахъ молочныя произведенія и цѣльное молоко самаго высокаго качества. — И такъ, положительный совѣтъ: стараться производить покупки по части молочныхъ скоповъ или въ этихъ большихъ и пользующихся весьма почтенною репутаціею лавкахъ, или въ такихъ *сливочныхъ*, добросовѣстность и дѣльность которыхъ вамъ не съ сегодняшняго дня извѣстны. Впрочемъ, опытная и вполнѣ знающая свое дѣло хозяйка, лишенная какими нибудь обстоятельствами, напримѣръ, отдаленностью своего мѣстожительства, отъ центра города, гдѣ преимущественно находятся пункты торговли крупныхъ спеціалистовъ, конечно, съумѣетъ обойтиться и безъ нихъ, лично посѣщая „свои“, какъ говорится, „насиженныя“ мѣста рыночной и лавочной торговли, гдѣ такихъ смышленныхъ хозяекъ продавцы не надуваютъ, оставляя арсеналъ своихъ торговыхъ фортелей и фокусовъ для покупательницъ менѣе свѣдущихъ и проницательныхъ и въ особенности для тѣхъ, которыя учатся трудному дѣлу домоводства и слишкомъ довѣрчиво полагаются на своихъ кухарокъ.

Заведя рѣчь о кухаркахъ, кстати сказать, что всѣ кухарки, особенно не нѣмки и не шведки, а настоящія русскія или отчасти и польки, и въ особенности наиболѣе изъ нихъ свѣдущія, необыкновенно пристрастны къ употребленію *русскаго масла*, т. е. *топленаго*, которое, будучи конейками двумя на фунтъ дешевле обыкновеннаго *чухонскаго кухоннаго* масла, приготовленнаго изъ сметаны, но не топленаго, — имѣетъ отвратительное свойство страшнѣйшимъ образомъ чадить и дымить. Но на сторонѣ достоинствъ этого сорта масла то, что оно не скоро портится, спорко для храненія и, какъ выражаются повара и кухарки, „не капризно“. Это выраженіе означаетъ то, что при жареніи съ этимъ масломъ, по свойствамъ его, нечего опасаться сжечь жаркое, которое можно оставлять довольно долго безъ присмотра на огнѣ, а между тѣмъ уйти въ лавочку, или въ трактиръ, для различныхъ каляканій и угощеній. При употребленіи же чухонскаго масла, этого рода вольностей дозволять себѣ нельзя, потому что какъ-разъ жаркое подгоритъ. Впрочемъ, ежели вы жарите какую бы то ни было дичину, то, чтобъ жаркое ваше достигало послѣдней степени совершенства и имѣло золотистый цвѣтъ, — можно, съ нѣкоторыми предосторожностями отъ чада и угара, употреблять русское масло, точно такъ, какъ для жаренія телятины оно нисколько не годится и непремѣнно замѣняется чухонскимъ масломъ или даже, что еще лучше, говяжьимъ почечнымъ саломъ. И такъ, въ маленькихъ, вполнѣ опрятныхъ хозяйствахъ, гдѣ и самыя печи и всѣ очаги устроены ежели не роскошно, то удобно, комфортно, съ правильною вентиляціею, и, главное, гдѣ глазъ самой хозяйки за всѣмъ блюдетъ, тамъ положительно и рѣшительно можно сказать, что для всякаго жаренія другаго

кромѣ *кухоннаго чухонскаго масла* (которое подъ этимъ названіемъ такъ и извѣстно въ торговлѣ) употреблять не слѣдуетъ. Оно стоитъ, правда, отъ 30 — 35 к. ф., но не фарлатировано водою и даже саломъ, какъ *дешевенькое* въ 20—25 к. ф., покупаемое у уличныхъ разнощиковъ или у недобросовѣстныхъ продавцовъ. И опять выходитъ дешевое на дорогое, потому-что при промывкѣ этого „дешевенькаго“ масла, собственно масла въ купленномъ фунтѣ остается много-много двѣ трети. Иногда, впрочемъ, масса воды въ маслѣ происходитъ отъ дурной его выпрессовки, чрезъ что оно рыхлится и увеличивается въ объемѣ, что выгодно продавцу и убыточно покупателю. Къ тому же, дурно выпрессованное масло скорѣе портится и подвергается горьклости. — Лучшее кухонное масло коровье есть дѣйствительно, въ полномъ значеніи слова, *чухонское*, потому что въ громаднѣйшихъ количествахъ доставляется изъ Финляндіи, гдѣ на всѣхъ почти тамошнихъ мызахъ выдѣлка молочныхъ скоповъ и въ особенности масла „кухоннаго“, т. е. низшаго сорта, доведена до послѣдней степени совершенства.

Независимо отъ *кухоннаго* масла, въ торговлѣ имѣются другіе сорта, а именно: *мызное масло* и *сливочное масло*. Первое очень хорошее, дѣлаемое изъ сметаны и необыкновенно пріятное на вкусъ, съ легкой посолкой, идетъ въ кухонномъ дѣлѣ уже не на жаренье, а на болѣе тонкія блюда, какъ яичныя, овощныя, хлѣбныя (пюре, омлеты, пуддинги, печенья и пр. и пр.). Этого же сорта масло особенно хорошо идетъ на домашніе бутерброды. Но ежели хотятъ масломъ лакомиться и употреблять его за обѣдомъ, завтракомъ, чаемъ, какъ это, по заграничному, ввелось у насъ почти повсемѣстно, то ужъ тутъ необходимо имѣть *сливочное масло*, доводимое нынѣ дѣйствительно до послѣдней степени совершенства. Изъ этого сорта въ Петербургѣ славится наиболѣе такъ называемое *шварцовское масло*, именуемое такъ по фамиліи бывшаго (въ 1872 году умершаго) владѣльца огромной мызы на границахъ Финляндіи, гдѣ, какъ слышно, до 2000 дойныхъ коровъ. Удобства сообщенія даютъ возможность имѣть въ Петербургѣ всѣ эти скопы и даже только-что подоенное молоко, по истеченіи лишь нѣсколькихъ часовъ.

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

За симъ скажемъ, что собственно *молоко* раздѣляется на два сорта: молоко *снятое* и молоко *цѣльное*. То и другое можно найти вездѣ, но опять повторимъ, что ежели хотите имѣть молоко самое чистое безъ всякаго участія въ немъ воды, то все-таки надобно обращаться къ фирмамъ поч-

теннымъ, а не щеголяющимъ рыночными зазывами и всяческими шарлатанскими вывѣсками. Въ лучшихъ *сливочныхъ* лавкахъ *молоко* и *сливки* получаются изъ фермъ, расположенныхъ по желѣзнымъ дорогамъ не болѣе 100-верстнаго разстоянія отъ столицы. *Сливки* подраздѣляются на три сорта: 1) низшій сортъ, т. е. жидковатыя, 2) средній сортъ, т. е. гуще, но еще не самыя густыя, и 3) высшій сортъ, т. е. вполнѣ густыя, такъ называемыя *на сбивку*. Всѣ эти сорта сливокъ съ порядочныхъ фермъ доставляются ежедневно въ запломбированныхъ бутылкахъ. Владѣльцы лавокъ, такъ сказать, „нанимаютъ“ молочное хозяйство той или другой фермы, т. е. по уговору съ владѣльцемъ или арендаторомъ фермы имѣютъ опредѣленное количество снятого или цѣльного молока или сливокъ всѣхъ сортовъ. Запасаются они этимъ продуктомъ, бо́льшею частью, подъ наблюденіемъ свѣдущаго и добросовѣстнаго прикащика, постоянно находящагося на фермѣ отъ хозяина-нанимателя (т. е. владѣльца лавки, производящей торговлю молочными скопами). Нѣкоторыя фермы, на ближайшихъ дачахъ около Петербурга, имѣютъ въ столицѣ своихъ агентовъ, которые въ большихъ металлическихъ, преимущественно цинковыхъ, сосудахъ развозятъ молоко по домамъ своимъ мѣсячнымъ абонентамъ. При этомъ, они въ этихъ же домахъ находятъ и другихъ желающихъ снабжаться отъ нихъ сливками и молокомъ. Сколько намъ извѣстно, этотъ способъ продажи и покупки сливокъ и молока изъ первыхъ почти рукъ не представляетъ собою большихъ неудобствъ для покупателя, при томъ, что продавцы, не платя ничего за содержаніе лавки, могутъ продавать молочный свой товаръ нѣсколько дешевле сливочныхъ лавокъ и магазиновъ; не часто бываютъ слышны жалобы на недобротность продукта, пріобрѣтеннаго такимъ способомъ. Однако, ежели кому нужны сливки дѣйствительно самаго высокаго качества, то знатоки дѣла совѣтуютъ обращаться все-таки въ магазины одной изъ шести выше названныхъ нами фирмъ.

Парное молоко съ нѣкотораго времени въ Петербургѣ можно имѣть изъ тѣхъ *городскихъ фермъ*, которыя въ количествѣ, кажется, 50 — 60 разсѣяны по Петербургу и содержатся бо́льшею частью отставными гвардейскими унтеръ-офицерами или мѣщанами, а больше всего разными вдовами — солдатками, мѣщанками, крестьянками, чиновницами, дворянками и пр. Фермы эти ни что иное, какъ 5 — 6, много 10 — 12 коровъ молочныхъ, содержимыхъ, вопреки всѣмъ правиламъ молочнаго хозяйства, въ темныхъ и душныхъ денникахъ и содержимыхъ то и кормимыхъ не всегда и не у всѣхъ хозяевъ съ надлежащею тщательностью и, главное, опрятностью. Иногда удается получать отъ этихъ молочницъ и молочниковъ продукты недурные и порядочно приготовленные, какъ-то: молоко, сливки, сметану, творогъ, простоквашу, варенцы и пр.; но это случается не часто. Фермы эти или молочни съ коровниками разсѣяны чуть ли не по всему городу, и вы можете видѣть множество на домахъ большихъ и малыхъ (бо́льшею частью малыхъ, въ видѣ ярлыковъ объ отдающихся квартирахъ) вывѣсокъ съ надписями: *„Парное молоко. Цѣльное молоко. Снятое молоко. Сливки“* и пр. и пр. — Остается сожалѣть, что это дѣло у насъ хотя и развивается, но плохо какъ-то прививается. При этомъ, мы пройдемъ молчаніемъ тѣ

крайне неудовлетворительныя молочныя заведенія, какія устроены въ нашихъ общественныхъ садахъ и скверахъ какимъ-то тирольцемъ, потому-что въ этихъ молочныхъ съ коровниками именно нѣтъ и въ помине того, что составляетъ непремѣнное условіе всякихъ молочныхъ скоповъ, — самой изысканной чистоплотности: здѣсь же, къ сожалѣнію, — отсутствіе самой простой и необходимѣйшей опрятности, безъ которой никакое молочное хозяйство немыслимо.

Но пожелаемъ городскимъ фермамъ успѣха и развитія нѣсколько совершеннѣе того, какими онѣ отличаются нынѣ, — и обратимся къ, такъ называемому, *русскому сыру*, который въ нынѣшнее время въ весьма значительномъ количествѣ изготовляется въ различныхъ губерніяхъ Россіи и появляется большими массами въ Петербургѣ, гдѣ не такъ давно еще славился и въ общемъ употребленіи былъ сыръ, извѣстный подъ названіемъ *мещерскаго*, подъ какимъ именемъ однако и понынѣ, по старой памяти, въ продажѣ идутъ очень многіе другіе сыры. Этотъ „русскій“, или туземнаго приготовленія сыръ, подражающій швейцарскому, голландскому, англійскому и итальянскому сырамъ, преимущественно требуется для кухни и, отчасти, его сорты попроще во многихъ хозяйствахъ составляютъ хорошій завтракъ для прислуги. Въ настоящее время считаются хорошими сырами изъ сыроваренъ: артельныхъ Тверской губерніи (г. Верещагина), тверскихъ: гг. Татищева и Кисловскаго; Вологодской, г. Денежкина, а также изъ многихъ мѣстъ Сѣверо-Западнаго края. Между прочимъ, очень замѣчательна фирма братьевъ Кублей изъ Пошехонскаго уѣзда, Ярославской губерніи. Фирма эта нынче дѣлается очень и очень замѣчательною. — Кромѣ всѣхъ этихъ простыхъ русскихъ сыровъ изъ коровьяго молока, употребляемыхъ на кухнѣ въ различныя кушанья, а въ домашествѣ на завтраки за-просто по домашнему, и особенно на столъ прислуги, есть еще, такъ называемый, *польскій сыръ*. Сыръ этотъ получается изъ Виленской губерніи и, въ своемъ родѣ, очень не дуренъ. Онъ продается, смотря по остротѣ и спѣлости, отъ 15 до 60 к. за фунтъ. Попадается въ торговлѣ еще *сыръ изъ овечьяго молока*, получаемый также изъ Сѣверо-Западнаго края и замѣчательный тѣмъ, что онъ имѣетъ много сходства съ пармезаномъ, почему довольно требуется знающими его такое свойство для макаронъ и вообще для блюдъ, заимствованныхъ изъ итальянской кухни. Главное депо „овечьяго сыра“ въ сливочной лавкѣ въ д. Сѣмянникова, на Фонтанкѣ, у самаго Аничкова моста. Лавка эта содержится польскою уроженкою и отличается, пріятною для глазъ и обонянія, опрятностью.

XI. Овощи и зелень.

Въ особенности весною всѣ почти *овощи*, сохраняемыя зимою съ лѣта или съ осени въ подвалахъ, успѣваютъ прорости, при чемъ нѣкоторые коренья, какъ напр. *петрушка*, *сельдерей*, *морковь*, *свекла* и другія овощи, каковы: *картофель*, *брюква*, *рѣпа* и т. п., обращаютъ свои соки на развитіе и ростъ стеблей, листьевъ, корешковъ и корней, и въ этомъ видѣ становятся совершенно негодными для употребленія въ пищу. Карто-

фель же оказывается даже вреднымъ, вслѣдствіе образованія въ немъ въ это время особаго вещества — „соланина“, имѣющаго ядовитыя свойства. Картофель, кромѣ того, бываетъ пораженъ этою болѣзнью, въ послѣдніе годы очень сильно развивающеюся. Въ этомъ болѣзненномъ состояніи онъ отличается красно-бурыми пятнами, загниваетъ и въ пищу оказывается негоденъ. Картофель съ ростками бываетъ мягокъ, а послѣ варки получаетъ непріятный вкусъ; то же можно сказать и о тѣхъ родахъ овощей, которыя къ веснѣ прорастаютъ. Къ веснѣ въ особенности сильно измѣняется *капуста*, сохраняемая въ подвалахъ вилками въ пескѣ: наружные листья ея гніютъ и весь кочанъ издаетъ очень рѣзкій и непріятный запахъ. Подобная сильная порча овощей къ веснѣ происходитъ, большею частью, вслѣдствіе неумѣнья огородниковъ сберегать ихъ въ зимнее время и отъ неимѣнія на огородахъ хорошихъ овощныхъ амбаровъ. Во всякомъ случаѣ, при покупкѣ зимнихъ овощей весною слѣдуетъ быть крайне осторожнымъ и отнюдь не пріобрѣтать тѣхъ изъ нихъ, которыя обнаруживаютъ признаки проростанія.

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

огуречнаго разсола; нормальный же цвѣтъ этого разсола подобенъ цвѣту обыкновеннаго раствора поваренной соли въ водѣ, съ тѣмъ только различіемъ, что огуречный разсолъ всегда бываетъ нѣсколько мутный.

Впрочемъ, и относительно покупки овощей не могу не повторить вамъ того же, что уже говорено мною было, т. е. что слишкомъ дешевое все выходитъ всегда на очень изъянистое. А потому рекомендуемъ вамъ, петербургскія хозяйки, какъ постоянныя, такъ и временныя, тѣ двѣ, три овощно-крупяныя лавки, какія находятся на Екатерининской канавѣ, у Каменнаго моста, или, еще лучше, такъ называемое *Коровинское овощное депо*, принадлежащее первому по части огородныхъ овощей спеціалисту А. Ѳ. Коровину, на Гороховой улицѣ, у Краснаго моста, въ домѣ Таля, на дворѣ. Здѣсь вы найдете все въ совершенствѣ, въ изобиліи и, главное, здѣсь можно все брать съ полнѣйшею довѣренностью и увѣренностью, что васъ не обманутъ.

XII. Мука.

Опредѣленіе торговаго достоинства *муки* затруднительно по той причинѣ, что многія свойства и качества ея зависятъ сколько отъ честности торговца, столько же и отъ способа помола и условій роста того рода зерноваго хлѣба, изъ котораго она выдѣлана. Такъ, напримѣръ, несправедливо бы было обвинять торговца, если въ мукѣ, купленной изъ его лабаза, будетъ открыто присутствіе, такъ называемыхъ, *рожковъ*, — того самаго ядовитаго вещества, которое составляетъ болѣзнь ржи и пшеницы и смалывается вмѣстѣ съ зернами этихъ хлѣбовъ въ тонкую муку, а будучи испечено въ хлѣбѣ и потреблено человѣкомъ въ пищу, производитъ въ немъ болѣзненные припадки, извѣстные подъ именемъ „злой корчи“. Совсѣмъ тѣмъ, не смотря на чрезвычайную неустойчивость качествъ муки, все-таки очень важно знать главные признаки хорошей муки. Такимъ образомъ, дознано, что хорошая *пшеничная мука*, почти единственная кромѣ *гречневой* для масляничныхъ блиновъ и *овсяной* для нѣкоторыхъ похлебокъ, употребляемая въ сколько-нибудь порядочныхъ кухняхъ, должна быть однородна, т. е. не различныхъ сортовъ и помоловъ, на ощупь суха, мягка, пушиста, бархатиста и нѣжна. Тѣсто, изъ нея сдѣланное, должно имѣть среднюю тягучесть: если тѣсто будетъ менѣе тягуче, то это будетъ служить признакомъ дурнаго качества этой муки. Плохая же мука, содержащая въ себѣ много влажности (болѣе 15% воды), обыкновенно легко приходитъ въ броженіе, съёживается въ комья, имѣетъ затхлый запахъ и даетъ худое, трудно поднимающееся тѣсто, — такая мука подверглась уже порчѣ. Такъ-какъ сырость есть главнѣйшая причина порчи муки, то при покупкѣ муки необходимо прежде всего обращать вниманіе на эту сырость, присутствіе которой въ мукѣ обыкновенно узнается чрезъ то, что мука (все равно, пшеничная или ржаная) всегда имѣетъ синеватый отливъ, тогда какъ сухая мука имѣетъ отливъ желтый. Мука, попортившаяся отъ нагрѣва, что случается тогда, когда ее держатъ въ помѣщеніи со спертымъ воздухомъ, при чемъ нижніе мѣшки придавливаются верхними, отличается обыкно-

Государственная Библиотека СССР

венно непріятнымъ запахомъ и горькимъ вкусомъ. Въ пшеничной мукѣ чаще всего можно найти примѣсь ржаной муки и картофельнаго крахмала. Для открытія этого обмана всего лучше взять пробу муки въ лабазѣ, подвергнуть это количество муки броженію и испечь изъ нея булку: уже при 10% содержанія въ испытуемой мукѣ означеннаго крахмала, вмѣсто рыхлаго и ноздреватаго хлѣба, получится твердая, неудобоваримая для желудка, лепешка. Что касается примѣси ржаной муки, встрѣчаемой въ мукѣ пшеничной, то она легко узнается по запаху и вкусу пшеничнаго хлѣба, изъ пробы ея испеченнаго. Хорошая *ржаная мука* не такъ ярко-бѣла, какъ пшеничная, которая, лучшая, имѣетъ положительно цвѣтъ перваго снѣга. Самые высшіе сорта ржаной муки, по бѣлизнѣ своей, подходятъ лишь къ низшимъ сортамъ пшеничной муки; при растираніи этой муки руками, она легко сваливается въ комья, если даже и совершенно суха. Торговцы иногда обманываютъ покупателей, сбывая имъ низшій сортъ муки за высшій; но этому горю можно будетъ помочь только тогда, когда покупатель лично ознакомится съ различными торговыми сортами муки.

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

XIII. Крупы.

Крупы для кухни всѣ должны быть самыхъ лучшихъ сортовъ. Въ избѣжаніе опасности купить сортъ поплоше за сортъ получше, можно хозяйкамъ, живущимъ въ Петербургѣ, ежели онѣ не имѣютъ вѣрной и вполнѣ надежной знакомой „зеленной“ лавки, посовѣтовать брать всѣ сорты крупъ въ тѣхъ немногихъ овощныхъ лавкахъ, которыя находятся на Екатерининскомъ каналѣ, у Каменнаго моста. Здѣсь всего двѣ, три фирмы, но весьма старинныхъ и почтенныхъ, дѣйствующихъ съ полнымъ уваженіемъ къ своему дѣлу, хотя, правда, у нихъ всегда все немножко подороже; но мы уже остаемся при томъ мнѣніи, основанномъ на опытности, что „хорошее дорогое всегда выгоднѣе дешевой дряни.“ Однако, не всѣ же могутъ для каждаго фунта отправляться къ Каменному мосту, да и къ тому же, не у всѣхъ въ квартирахъ есть порядочныя кладовыя (рѣдкость въ Петербургѣ) для дѣланія запасовъ, почему волею-неволею, а приходится также покупать по мелочамъ и въ разныхъ, не всегда знакомыхъ и не всегда вполнѣ добросовѣстныхъ лавкахъ. И вотъ тутъ-то покупательница хозяйка или ея кухарка должна, напримѣръ, при покупкѣ *перловой крупы* предпочитать мелкую крупу болѣе крупной, наблюдая, чтобъ крупа эта была бѣла, безъ содержанія крупяной пыли и мучнистыхъ частей, зернышко къ зернышку, какъ на подборъ. Крупу пожелтѣвшую, или получившую сѣрый цвѣтъ и затхлый запахъ, слѣдуетъ считать товаромъ болѣе или менѣе испорченнымъ. Эта крупа называется *голландскою;* она очень спорка и содержитъ въ себѣ весьма

мало мучной пыли, но все-таки ее слѣдуетъ перемывать. Простая, болѣе крупная, сѣроватая и нѣсколько продолговатая крупа, бывъ дешевле, употребляется въ кушанья прислуги. Что же касается *гречневой крупы*, столь употребительной въ русскомъ хозяйствѣ преимущественно въ видѣ каши, начинокъ (для пироговъ и зразовъ), нѣкоторыхъ пуддинговъ и для многаго тому подобнаго, то въ торговлѣ существуютъ три главныхъ ея сорта: а) *ядрица* представляетъ полное зерно нерасколотой гречихи; лучшая ядрица должна быть тяжеловѣсна и въ особенности суха; въ ней не должно быть много черныхъ или зеленыхъ зеренъ или какихъ либо иныхъ и стороннихъ примѣсей, напримѣръ зеренъ сорныхъ травъ, что величайшій ея недостатокъ. b) Такъ называемая *продѣльная гречневая крупа* есть второй сортъ гречневой крупы. Зерна ея расколоты на двѣ или на три части, слѣдовательно она мельче ядрицы. Этотъ сортъ крупы долженъ быть особенно бѣлъ, сухъ и тяжеловѣсенъ. c) Третій сортъ или *ординарная гречневая крупа* нѣсколько крупнѣе предъидущаго сорта и не столь бѣла, чиста и вѣска. Она извѣстна также подъ названіемъ *казарменной гречневой крупы* и, странное дѣло, любителями гречневой каши, сочной, упаристой, разсыпчатой, мягкой,— словомъ, настоящей „русской каши“, она предпочитается всѣмъ другимъ. Самый же высшій сортъ гречневой крупы изъ раздробленныхъ крупъ называется въ торговлѣ *вельегоркой* и приготовляется исключительно въ городѣ Моршанскѣ; она гораздо мельче предъидущихъ сортовъ, совершенно чиста и не содержитъ въ себѣ нисколько ни черныхъ, ни зеленыхъ зеренъ. Есть еще такъ называемая *обварная гречневая* крупа, продаваемая предпочтительно въ зеленныхъ лавкахъ Каменнаго моста. Это та же ядрица самаго высокаго достоинства, обданная самымъ сильнымъ кипяткомъ, просушенная и пущенная въ продажу по 20 к. за фунтъ. Она красноватаго цвѣта и изготовляется въ горшкѣ вдвое скорѣе сырой ядрицы. Наконецъ, такъ называемая *смоленская*, или *манная крупа*, изъ которой приготовляются всѣ роды нѣжной молочной каши и, между прочимъ, знаменитая „гурьевская каша“, описанная въ этой книгѣ довольно подробно. Крупа эта очень мелкая; ежели она вполнѣ хорошаго качества, то не должна быть желтоватаго цвѣта и содержать много мучнистыхъ частицъ. Прокислая манная крупа вовсе не годится въ пищу. — Окончимъ свѣдѣнія о крупахъ одною весьма употребительною въ кухняхъ нашихъ иноземною крупою, извѣстною подъ названіемъ *сорочинскаго пшена*, или *риса*. Хорошій *рисъ* долженъ быть сухъ, бѣлъ, твердъ, просвѣчиваетъ, безъ обломковъ, не долженъ имѣть непріятнаго запаха и кислаго вкуса. Бразильскій рисъ, извѣстный въ торговлѣ подъ именемъ *вестъ-индскаго риса* и имѣющій большія, бѣлыя, просвѣчивающія зерна, снабженныя мелкими красными полосками, лучше *итальянскаго риса*. Но самый вѣскій сортъ товара въ этомъ родѣ представляетъ *каролинскій рисъ:* у него чистыя, бѣлыя просвѣчивающія зерна, снабженныя нѣжными полосками; онъ длиннѣе и болѣе риса итальянскаго. Что касается *русскаго риса* (съ Кавказа и изъ Крыма), то онъ, къ сожалѣнію, имѣетъ посторонній непріятный вкусъ и запахъ и не рѣдко содержитъ въ себѣ примѣсь поваренной соли, которую примѣшиваютъ къ нему съ цѣлью сохраненія его отъ червоточины. Съ нѣкоторыхъ поръ въ петербургской тор-

говлѣ появился новый сортъ итальянскаго риса по 15 к. за фунтъ: зерна мелкія, голубовато-прозрачной бѣлизны; онъ необыкновенно спорокъ и не легко превращается въ кашу. Сортъ этотъ превосходенъ для пилава.

XIV. Фрукты.

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

Изъ сущеныхъ фруктовъ въ кухнѣ большую роль играетъ *черносливъ*. Лучшимъ черносливомъ считается французскій и изъ этого французскаго выше другихъ есть сортъ, называемый „имперіаль“. Въ фунтѣ этого чернослива отъ 40—35 ягодъ, тогда какъ въ другихъ болѣе простыхъ сортахъ помѣщается въ фунтѣ больше ягодъ, а именно: въ „сюръ-шуа“ (sur choix), — отъ 45 — 50 ягодъ; въ „шуа“ (choix) отъ 55—60 ягодъ; въ „рамъ“ (rame supérieure), самомъ обыкновенномъ, до 65 ягодъ. Ежели кто хочетъ купить въ фруктовой лавкѣ дорогой черносливъ, не подвергая себя никакому обману или недоразумѣнію, тотъ непремѣнно долженъ обратить вниманіе на сообщенныя нами здѣсь количества ягодъ въ фунтѣ, чтобы

правильно и безошибочно судить о томъ, какой навѣрное сортъ онъ покупаетъ. Настоящій высшаго качества бордосскій или турскій черносливъ имѣетъ прелестнѣйшій ароматъ, долго не проходящій, когда откупоривается запаенная жестянка, въ которой помѣщается эта изящная бакалея. Въ жестянкахъ и банкахъ сохраняемый черносливъ остается безъ вреда для своей свѣжести неопредѣленное число лѣтъ.

XV. Грибы и шампиньоны.

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

Практическая замѣтка о шампиньонахъ.

Нынѣче употребленіе шампиньоновъ сдѣлалось почти повсемѣстнымъ; но грибы эти иногда и даже довольно часто оказываются ядовитыми. Въ сыромъ состояніи никакъ нельзя узнать ядовитости шампиньоновъ; но для того, чтобы удостовѣриться въ ихъ безвредности, необходимо брать ихъ на пробу изъ знакомой лавки, или въ лавкѣ же, ежели согласится продавецъ, подвергнуть ихъ слѣдующему испытанію. Чтобы употреблять шампиньоны безъ опасенія, рѣжьте ихъ пополамъ металлическимъ ножомъ и отнимите у нихъ хвостики и лиственичныя части. Ежели въ этомъ состояніи шампиньоны сохранятъ свою бѣлизну безъ измѣненія, по крайней мѣрѣ, часъ,— вы ихъ варите, оставивъ въ кастрюлѣ серебряную ложку. Ежели ложка

или шампиньоны почернѣютъ, — знакъ, что эти шампиньоны никуда не годятся и ихъ надобно выбросить. Ежели же они цвѣта не перемѣняютъ, то ихъ смѣло можно употреблять. Замѣтка эта, основанная на опытѣ, примѣнима и къ другимъ родамъ грибовъ. *)

XVI. Сахаръ.

Въ очищенныхъ *сахарныхъ головахъ* умышленныхъ примѣсей не встрѣчается; за то въ сахарѣ, встрѣчающемся въ торговлѣ, напримѣръ, въ видѣ *сахарнаго песку*, много бываетъ примѣси въ ущербъ потребителямъ. Хорошій рафинированный сахаръ въ головахъ долженъ быть бѣлъ, отдѣльные кристаллы его должны быть правильны, однородны и блестящи. Такой сахаръ не долженъ быть мягокъ и въ водѣ растворяться безъ остатка, безъ мути. Хорошій *колоніальный сахаръ сырецъ* бываетъ сухъ, цвѣта слабо-жолтаго и состоитъ изъ крупныхъ зеренъ. Иногда высшій сортъ сахара — *рафинадъ* — содержитъ въ себѣ, такъ называемый, некристаллическій сахаръ, называемый *виноградным*, который притягиваетъ влажность и такимъ образомъ нарушаетъ связь между частичками сахара, отчего сахарныя головы иногда распадаются въ порошокъ. Для открытія присутствія означеннаго рода сахара, растираютъ немного испытуемаго сахара съ равнымъ количествомъ гашеной извести; смѣсь эту растворяютъ въ водѣ и растворъ процѣживаютъ и нагрѣваютъ: если онъ приметъ бурый цвѣтъ, то это будетъ служить признакомъ присутствія въ испытуемомъ товарѣ некристаллическаго сахара.

Ко всему этому, относительно сахара, обращающагося въ петербургской торговлѣ, мы считаемъ не лишнимъ прибавить, что сахаръ рафинированный на петербургскихъ сахарныхъ заводахъ въ торговлѣ петербургской называется „петербургскимъ заводскимъ“, въ отличіе отъ того исключительно свекловичнаго сахара, какой во множествѣ получается изъ Кіевской и другихъ юго-западныхъ и отчасти Царства Польскаго губерній, который слыветъ подъ общимъ названіемъ „польскаго“. Сахаръ петербургскихъ заводовъ отличается замѣчательною крѣпостью и особенно сахаръ съ завода фабриканта Кёнига, извѣстный въ столицѣ, да и въ провинціяхъ отчасти, подъ названіемъ „кениговскаго“ или „гранитнаго“. Однако этотъ великолѣпный сахаръ уступаетъ другимъ въ сладости. Къ тому же, нельзя не замѣтить, что головы юго-западнаго или неправильно именуемаго „польскаго“ сахара крупнѣе головъ петербургскаго заводскаго сахара. Не можемъ не обратить вниманіе на то, что въ торговлѣ существуетъ, такъ называемый, „постный“ сахаръ, при рафинированіи котораго употребляются на заводахъ точно тѣ же далеко не постнаго, а вполнѣ скоромнаго свойства вещества, какія употребляются и для рафинированія и непостнаго сахара; только та разница, что это сахаръ не сильно рафинированный, т. е. не дошедшій до

*) Замѣтка эта извлечена изъ статей бывшаго придворнаго метръ-д'отеля Эдмона Эмбера, печатанныхъ въ домоводственномъ журналѣ «Экономъ» 1845 года.

степени кристаллизаціи, хотя нерѣдко выходитъ изъ одной же съ нимъ вари. Другой „постный“ сахаръ, имѣющій видъ какой-то конфекты и иногда окрашиваемый въ жолтый или розовый цвѣта, продаваемый въ фруктовыхъ, зеленныхъ и мелочныхъ лавкахъ, еще менѣе постнаго свойства, потому что просто-на-просто приготовляется пряничными мастерами на яичномъ бѣлкѣ.

Патока. Хорошо приготовленная крахмальная патока должна быть почти бѣлаго цвѣта, очень сладка на вкусъ, и погруженная въ нее, для опыта, *лакмусовая бумажка* (ее легко достать во всякой аптекѣ) никогда не краснѣетъ.

XVII. Медъ.

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

XVIII. Уксусъ.

Хорошій, неподдѣльный *уксусъ* долженъ отличаться чистотою и прозрачностью; вкусъ его долженъ быть кислый, но не горьковатый, и тонкій запахъ его долженъ быть освѣжающій и пріятный. Оставленный въ покоѣ, въ хорошо закупоренномъ сосудѣ, онъ не долженъ даже по истеченіи нѣсколькихъ недѣль давать осадка или дѣлаться мутнымъ. Самый лучшій уксусъ есть винный *(ренсковый)*. Онъ приготовляется изъ окисленнаго, чистаго, прозрачнаго вина, чрезъ смѣшеніе его съ уксусомъ и окисленіе такой смѣси въ большихъ бочкахъ. Вкусомъ и ароматомъ онъ нѣсколько напоминаетъ то вино, которое было употреблено на его приготовленіе. Чѣмъ слабѣе уксусъ, т. е. чѣмъ менѣе содержится въ немъ, такъ называемой, *уксусной кислоты*, тѣмъ легче появляются въ немъ сѣрые студенистые клочья и развиваются въ большомъ числѣ, такъ называемые, *уксусные червячки*. Вообще же признаки нечистаго и поддѣльнаго уксуса обнаруживаются въ маломъ содержаніи въ немъ уксусной кислоты, въ темномъ его цвѣтѣ, въ остромъ вкусѣ, въ значительномъ остаткѣ при выпариваніи его и пр. Для приданія уксусу обманчивой крѣпости, иногда прибавляютъ къ нему отвара или настоя какихъ-нибудь растительныхъ веществъ, имѣющихъ остро-горькій вкусъ, въ особенности стручковаго перца. Такой поддѣльный уксусъ производитъ въ гортани и на языкѣ жгучее ощущеніе и уже по

одному этому признаку можетъ быть легко отличенъ отъ дѣйствительно хорошаго уксуса.

XIX. Поваренная соль.

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

Заведя рѣчь о *поваренной соли*, не лишне сказать, что въ петербургскомъ англійскомъ магазинѣ и вообще во всѣхъ лучшихъ нашихъ фруктовыхъ лавкахъ продается *столовая соль* самаго высшаго качества, подъ названіемъ *ливерпульской соли*, по 25 к. пакетъ (немного побольше фунта). Товаръ этотъ въ продажѣ идетъ въ синихъ бумажныхъ пакетахъ съ настоящимъ англійскимъ ярлыкомъ. Никто не подозрѣваетъ, что, покупая эту необычайно бѣлую и нѣжную столовую соль, покупаетъ такую соль, которая никогда въ Англіи не бывала, а есть настоящая русская соль, изготовляемая только особеннымъ образомъ способами усовершенствованнаго рафинированія, извѣстными нѣкоему г-ну Соколовскому, владѣльцу той шоколадной фабрики на Лиговкѣ, которая снабжаетъ лотки съ простонародными лакомствами тѣмъ шоколадомъ самаго низкаго сорта, который въ такомъ огромномъ употребленіи между нашими простолюдинами не только въ Петербургѣ и Москвѣ, но во всей Россіи, хотя, правду сказать, *шоколадъ Соколовскаго* далеко не шоколадъ, а какія-то сахарныя, и то изъ самаго низкаго сорта сахара, лепешки, чуть-чуть помазанныя растворомъ жидкаго шоколада.—Что касается до *столовой ливерпульской соли*, петербургскаго изготовленія Соколовскаго, то остается сожалѣть, что г. Соколовскій, достигнувъ до такого высокаго совершенства въ приготовленіи этого продукта, не замѣнитъ, наконецъ, заимствованный имъ иностранный ярлыкъ русскимъ, и не прекратитъ эту столь давнишнюю мистификацію публики, къ сожалѣнію, все еще падкой ко всему иностранному.

XX. Горчица.

Ежели въ сухомъ видѣ, то преимущественно покупается всѣми, по справедливости, знаменитая „сарептская“. Ее можно имѣть во всѣхъ бакалейныхъ и фруктовыхъ лавкахъ, но въ особенности съ полною безопасностью можно ее пріобрѣтать въ большой сарептской лавкѣ въ домѣ Сарептскаго общества, подлѣ зданія Почтамта, по Конногвардейскому переулку. Въ большихъ фруктовыхъ лавкахъ, равно какъ въ магазинахъ Фохтса, можно съ безопасностью покупать приготовленную жидкую горчицу, англійскую и французскую; но надобно остерегаться отъ горчицы, такъ называемой, „московской“, состоящей изъ какой-то невозможной и непонятной амальгамы сомнительнаго свойства ингредіентовъ, продаваемой во многихъ „зеленныхъ“ лавкахъ за французскій товаръ, потому только, что для продажи этой дряни употребляются французскіе сосуды, украшенные нарочно выписанными изъ Парижа ярлыками знаменитой тамошней горчичной фабрики Maille.

XXI. Оливковое масло.

Оливковое масло, получаемое нами изъ южной Италіи, уступаетъ въ добротѣ тому маслу, которое получается изъ Марсели и извѣстно подъ названіемъ *прованскаго*. Въ послѣдніе годы, благодаря удобству желѣзныхъ дорогъ, мы чрезъ Тріестъ и Вѣну имѣемъ этотъ товаръ и въ зимнюю пору. Къ сожалѣнію, однако, это оливковое масло, проходящее чрезъ руки тріестскихъ мѣстныхъ торговцевъ, всегда ими смѣшивается съ сѣмяннымъ масломъ, извѣстнымъ подъ названіемъ „сезамскаго“. Чрезъ такую смѣсь или фарлатацію оливковое масло пріобрѣтаетъ нѣкоторую горечь, что далеко не принадлежитъ къ числу совершенствъ оливковаго масла, которое должно быть на вкусъ безъ всякаго посторонняго вкусоваго свойства, подобно чистой и хорошей водѣ, и такимъ-то образомъ оно узнается въ своемъ достоинствѣ покупателемъ. Чистѣйшее прованское масло можно получать въ фруктовомъ магазинѣ г. Поэнта, въ Апраксиномъ дворѣ, именно потому, что владѣлецъ этого магазина находится въ непосредственно прямыхъ отношеніяхъ съ марсельскими маслопроизводителями.

XXII. Ваниль и корица.

Ваниль въ торговлѣ двухъ отличительныхъ сортовъ: *мексиканская* и *бурбонская*, т. е. съ острова Бурбона. *Мексиканская* ваниль имѣетъ преимущество передъ *бордосской* или *бурбонской*. Въ свѣжемъ видѣ оба сорта въ качествахъ не различаются; но французская не выдерживаетъ продолжительной лежки. Распредѣленіе стоимости ванили чрезвычайно многосложно: она зависитъ, во-первыхъ, отъ степени длины палочки, доходящей отъ 4—8 дюймовъ; отъ цвѣта отдѣльныхъ стручковъ, которые идутъ отъ темновато-рыжаго до чернаго, какъ смоль; отъ степени зрѣлости, какая обнаруживается тѣмъ маленькимъ инеемъ (givre), родъ сѣдины, который есть признакъ высшаго качества ванили въ глазахъ знатоковъ, принимаемый однако за плѣсень невѣждами, не смыслящими дѣла. Иней этотъ держится на ванили кратковременно, и изчезновеніе его умаляетъ ароматичность ванили, почему палочка ванили влажная, какъ-бы съ потомъ, бываетъ до-

стойнѣе той, которая потеряла свой иней или свою сѣдину. — У насъ въ Петербургѣ въ иныхъ лавкахъ, какъ русскихъ, такъ и нѣмецкихъ, въ особенности нѣмецкихъ, можно встрѣтить *ваниль изъ Гамбурга*, замѣчательную своею дешевизною, выходящею на очень дорогое, потому что эта *ваниль изъ Гамбурга* есть ничто иное, какъ ванильная древесина, продаваемая услужливыми нѣмцами-евреями петербургскимъ довѣрчивымъ барынямъ-экономкамъ и оставившая свои соки въ Германіи на тамошнихъ фабрикахъ, изготовляющихъ эссенціи и ароматическія масла.

XXIII. Шоколадъ.

Шоколадъ, какъ извѣстно, дѣлается изъ *какао*. Въ петербургской торговлѣ 4 сорта какао, а именно: 1) Гуаяквиль, 2) Караказъ, 3) Багія и 4) Тринитатъ. Самый распространенный сортъ какао — это первый, *Гуаяквиль*. Это самый превосходный сортъ, который совѣтуемъ требовать въ лавкахъ, при покупкѣ шоколада для особенно тонкихъ кремовъ, пирожныхъ, желеевъ и пр.; что же касается *Караказа*, который выше всѣхъ поименованныхъ остальныхъ трехъ сортовъ, то онъ свѣтлѣе и нѣжнѣе ихъ цвѣтомъ, гуще и жирнѣе на вкусъ,— главное, имѣетъ больше всѣхъ ихъ питательныхъ свойствъ, рекомендуется усиленно врачами выздоравливающимъ и вообще натурамъ слабымъ; но онъ страшно дорогъ и потому въ шоколадную фабрикацію не употребляется. Ежели вы хотите купить для вашего стола или вообще для вашего употребленія шоколада въ чашкахъ,— совѣтуемъ спрашивать шоколадъ съ этикетами извѣстныхъ фирмъ, каковы: въ Москвѣ Сіу, а въ Петербургѣ: Ландринъ, Віоле, Борманъ, Конради и Линуаръ.

XXIV. Миндаль.

Миндальные орѣхи, подъ названіемъ „принцесскіе“ (amendes princesse) № 1 тонкокожіе, а № 2 въ соломкѣ (à la dame). Орѣхи эти № 1 привозятся въ бочкахъ, а орѣхи № 2 — въ ящикахъ. Лучшіе орѣхи французскіе, № 1, а похуже — португальскіе, № 2. Послѣдніе отличаются отъ французскихъ миндальныхъ орѣховъ не столько тѣмъ, что крупны, сколько грубостью корки. Покупатель, увлекаясь величиною плода, не замѣчаетъ толстой корки и покупаетъ товаръ не высокаго качества по довольно порядочной цѣнѣ. Совѣтъ — не увлекаться величиною плода. Впрочемъ, самымъ лучшимъ привознымъ миндалемъ считается *мессинскій миндаль*.

XXV. Кофе.

Въ петербургской торговлѣ встрѣчаются 6 сортовъ кофе, которые раздѣляются по чистотѣ запаха, крупности зерна и пріятности вкуса такимъ образомъ: 1) *Куба* или *кубскій*, 2) *Цейлонскій*; 3) *Порторико*,

4) *Ява* или *явскій*, 5) *Лагуайра* и 6) *Бразильскій*. — Истинные знатоки и любители кофе во всей Европѣ отдаютъ преимущество „явскому“ кофе; но въ Петербургѣ, а потому и во всей Россіи, онъ не столько въ ходу и въ употребленіи, какъ другіе сорта, въ особенности „кубскаго“ и „цейлонскаго“ кофеевъ. При этомъ, нельзя не замѣтить, что покупательницы кофе въ особенности хлопочутъ имѣть кофе очень круглый и очень мелкій, не подозрѣвая, что слишкомъ круглыя кофеины — результатъ искусственнаго пріема, потому что въ фунтѣ, напримѣръ, плоскаго кофе непремѣнно найдется нѣсколько круглыхъ зеренъ, оставшихся въ немъ по недосмотру того, кто занимается просѣйкою кофе на грохотѣ или ситѣ. Это до крайности наивный фортель продавцовъ кофе, подмѣтившихъ страстишку многихъ гоняться за круглымъ кофе, который въ сущности ничѣмъ не лучше продолговатаго. — Еще совѣтъ: не соблазняться, такъ называемымъ, *мокскимъ кофе* или *мока*, какой, по болѣе или менѣе доступной, но все-таки очень еще высокой цѣнѣ, продается въ фруктовыхъ лавкахъ въ шикозныхъ и красивыхъ 20-ти-фунтовыхъ плетушкахъ. Истиннаго аравійскаго неподдѣльнаго „мока“ въ Петербургѣ бываетъ въ годъ не болѣе 250 пудовъ, стоимостью отъ 16 — 17 р. фунтъ, а весь этотъ *аравійскій* и *левантскій* кофе, какимъ мозолятъ глаза такъ беззастѣнчиво довѣрчивымъ покупателямъ наши коммерсанты-шарлатаны, есть ни что иное, какъ гамбургское издѣліе. Въ Гамбургѣ непочатый край всевозможныхъ торговыхъ фокусовъ и передѣлокъ, соперничающихъ съ нашими шкловскими и бердичевскими метаморфозами. Такимъ образомъ, Гамбургъ даетъ Петербургу ежегодно до 1000 пудовъ *своего* „мока“, обморачивая петербуржцевъ, восхищающихся тѣми 20-ти-фунтовыми плетушками, очень, правда, щеголевато сдѣланными, въ какихъ помѣщается *гамбургскій мока*, состоящій изъ смѣси подбора различныхъ кофейныхъ сортовъ. Въ этихъ сортахъ всегда можно найти нѣкоторое количество зеренъ, схожихъ по наружному виду съ настоящимъ москимъ кофе, который, главное дѣло, отличается въ неподдѣльномъ, какъ бы „чистокровномъ“ своемъ видѣ чрезвычайною нечистотою укладки и отсутствіемъ сортировки, тогда какъ этотъ исправляющій его должность „мока“, и продаваемый рублей за двѣнадцать 20-ти-фунтовая плетушка, отличается изящностью подбора зерна къ зерну и аккуратнѣйшею, самою тщательною, чисто нѣмецкою укладкой. Не нужно большой проницательности, чтобы видѣть и понять обманъ.

XXVI. Саго.

Особое крахмальное вещество, добываемое въ Индіи, Африкѣ и Южной Америкѣ изъ сердцевины нѣкоторыхъ видовъ тропическихъ пальмъ, называемыхъ *саговыми пальмами*, и извѣстное въ торговлѣ подъ названіемъ *саго*, бываетъ въ чистомъ и натуральномъ своемъ видѣ бѣлаго, бураго и краснаго цвѣта. Зернышки его должны быть очень не велики, полупрозрачны, трудно раздавливаются между пальцами и трудно растираются въ порошокъ, безъ запаха и сладковатаго слегка вкуса. Но этотъ товаръ довольно рѣдокъ въ торговлѣ, а потому и дорогъ, не дешевле 25 коп. фунтъ.

Изъ русскихъ фруктовыхъ лавокъ можно найти это лекарственное снадобье, впрочемъ, употребляемое и въ кухнѣ на супы, пюре, пудинги и разныя сладкія, весьма тонкія блюда, только у г. Елисеева, да еще у И. А. Поэнта, въ Апраксиномъ дворѣ, подлѣ Коммисаровской школы; а то надо обращаться или къ извѣстной фирмѣ бакалейно-аптекарскихъ товаровъ Штоля и Шмидта, или въ самыя большія аптеки — Невскую и Аничковскую.

Обыкновенное же продажное саго, сбываемое въ большинствѣ случаевъ за саго настоящее, состоитъ просто изъ крупинокъ картофельнаго крахмала, нарочно для этого приготовляемыхъ по особому способу. Это *картофельное саго*, изготовляемое въ огромныхъ количествахъ въ Россіи на картофельно-мучныхъ заводахъ, легко отличить отъ саго настоящаго тѣмъ даже,—какъ бы ни было оно искусно поддѣлано,—что оно удобно раздавливается между пальцами, что, будучи облито холодною водою, тотчасъ даетъ жидкость, немедленно окрашивающуюся отъ дѣйствія на нее іодной тинктуры (которую всегда безпрепятственно можно достать въ аптекѣ) въ синій цвѣтъ—признакъ, что изслѣдуемый товаръ дѣйствительно содержитъ въ себѣ картофельный крахмалъ,—и, наконецъ, что оно расплывается въ горячей водѣ.

ОТДѢЛЪ III.

УСТРОЙСТВО КУХНИ И ПОВАРЕННАЯ ПОСУДА.

I. Устройство кухни.

Кухни строятся различными манерами. Устройство кухни должно соотвѣтствовать достатку и образу жизни хозяина. Но какъ въ среднемъ, такъ и въ высшемъ сословіяхъ, необходимо имѣть въ кухнѣ русскую печь и англійскую или нѣмецкую плиту. Если состояніе позволяетъ, то хозяйская кухня должна быть отдѣльна отъ людской, для соблюденія чистоты; здѣсь, кромѣ повара или кухарки, не должны толпиться другіе служители. Русская печь необходима для печенія разныхъ родовъ хлѣба, булокъ, кренделей и нѣкоторыхъ пирожныхъ. Плиты дѣлаются со шкафомъ и безъ шкафа. Плиту со шкафомъ называютъ англійскою. Прежде были въ большомъ употребленіи очаги, но теперь ихъ совсѣмъ оставили; только въ большихъ кухняхъ очаги употребляются и до сихъ поръ; они нужны для жаренья на вертелѣ жаркого. Въ небольшихъ и среднихъ хозяйствахъ легко можно обойтись и безъ вертела, имѣя въ кухнѣ русскую печь и небольшую плиту. Когда кухня одна для хозяевъ и служителей, въ такомъ случаѣ печь должна быть большая и устье у нея такъ высоко, чтобъ можно было ставить въ печь корчаги съ квасомъ или пивомъ.

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

Въ кухнѣ надобно соблюдать чистоту; посуда также должна быть вычищена, вымыта и разставлена по своимъ мѣстамъ. Пыль со стѣнъ въ кухнѣ надобно обметать каждую недѣлю; полки наружныя и въ шкафахъ

разъ въ недѣлю слѣдуетъ мыть щелокомъ съ пескомъ; столъ или катокъ смывать всякій день. Полъ, если онъ деревянный, должно мыть каждую недѣлю и усыпать пескомъ, а каменный — разъ въ мѣсяцъ. Также надобно стараться истреблять въ кухнѣ мухъ и таракановъ; для этого есть много безвредныхъ средствъ, о которыхъ будетъ сказано впослѣдствіи.

II. Поваренная посуда вообще.

Кухонная посуда раздѣляется на деревянную, мѣдную, желѣзную и глиняную; здѣсь будетъ говориться о посудѣ, собственно принадлежащей къ кухнѣ. Изъ деревянной посуды необходимы: квашня для хлѣбовъ, и двѣ или три поменьше, для булокъ, ситнаго хлѣба и кренделей. Въ нѣкоторыхъ мѣстахъ замѣняютъ квашенки горшками или какой нибудь другой посудой; но деревянныя квашенки лучше, удобнѣе и прочнѣе. Лотки и ночвы для сѣянія муки и вываливанія тѣста для хлѣбовъ, булокъ и кренделей; доски, на которыхъ рубятъ говядину, шинкуютъ коренья, кладутъ свалянныя и приготовленныя для печенья булки и крендели; разныя веселки, мутовки и скалки; корытцы и чашки, для рубленія разныхъ начинокъ, фаршей и тому подобнаго; лоханки для вымачиванія мяса и рыбы; сита разныхъ сортовъ и рѣшета. Все это можно имѣть въ бо́льшемъ и мéньшемъ количествѣ, смотря по тому, сколько нужно. Но, чтобы для каждой хозяйки было виднѣе, то почитается нужнымъ сдѣлать полный реестръ всей кухонной посудѣ, изъ котораго можно убавить, смотря по семейству и состоянію.

III. Мѣдная посуда.

Кастрюль разной величины съ крышками 12.

Мѣдныхъ, вылуженныхъ формъ, разной величины, для желе, бламанже, галантиру и печенья различныхъ пирожныхъ, 3.

Къ нимъ маленькихъ формъ сколько угодно, но покрайней мѣрѣ 12.

Продолговатая мѣдная кострюлька для варенія рыбы 1.

Форма съ крышкою, для варенія въ водѣ пудинговъ, 1.

Ступка мѣдная 1.

Ступка мраморная 1.

IV. Посуда изъ бѣлаго желѣза и жести.

Рѣшетчатая ложка или шумовка, для сниманія съ бульона пѣны, 1.

Тёрокъ различной величины 3.

Тазикъ съ рѣшетчатымъ дномъ, для откидыванія зелени, макаронъ и прочаго, 1.

Кружки разной величины 3.

Глубокое блюдо для паштета 1.

Блюдо плоское, для печенья воздушныхъ и тянутыхъ пироговъ, 1.

Также дѣлаютъ блюды мѣдныя, вылуженныя и оловянныя.

Два или три ковша мѣдные, вылуженные, или изъ бѣлаго желѣза, 3.

Одна или двѣ чумички изъ бѣлаго желѣза, ибо онѣ гораздо опрятнѣе, нежели деревянныя чумички, 2.

Нѣсколько разной величины воронокъ жестяныхъ или мѣдныхъ, вылуженныхъ, 4.

V. Формы.

Трубка для колецъ 1.

Вафельная форма 1.

Форма для стружекъ 1.

Форма для трубочекъ 1.

Маленькія жестяныя формы, для печенія разныхъ пирожныхъ; онѣ дѣлаются сердечками, звѣздочками, круглыя и продолговатыя; ихъ можно имѣть, по крайней мѣрѣ, 25.

Рѣзецъ для обрѣзыванія пирожнаго 1.

Шпиковальныя иглы разныхъ сортовъ 3.

Жестяная трубочка для выжиманія сердцевины изъ яблоковъ и прочаго 1.

Трубочка для вырѣзанія картофеля на манеръ молодаго 1.

Большой, широкій ножъ, для рубленія мяса на котлеты и фарши, 1.

Ножей разной величины 4.

VI. Желѣзная посуда.

Противни и сковороды разной величины; маленькія сковородки для печенья гречневыхъ и разныхъ другихъ блиновъ.

Желѣзные листы для печенья разныхъ хлѣбовъ, булокъ, кренделей и разнаго пирожнаго.

Ухваты разной величины, кочерга, сковородникъ, щипцы и лопатка для угольевъ.

Двѣ сѣчки, одна обыкновенная, другая на манеръ буквы S.

Чугуны разной величины. Въ зажиточныхъ домахъ дѣлаютъ чугуны мѣдные, вылуженные внутри; ихъ называютъ *мѣдники*, и они гораздо прочнѣе чугунныхъ.

VII. Деревянная посуда.

Квашня для хлѣбовъ, квашенки разной величины, для булокъ, ситнаго или пеклеваннаго хлѣба и для кренделей, 3.

Чашки, въ которыя кладутъ сваляные хлѣбы, плетеныя или деревянныя, 6.

Лотки для сѣянія муки и вываливанія тѣста.

Корытцы, въ которыхъ рубятъ мясо и разныя начинки.

Кадка для затора пива и кваса; другая, въ которой разводятъ квасъ.

Боченки для пива и квасу.

Ушаты и ведра для воды.

Лоханки, продолговатыя кадочки, въ которыхъ мочутъ мясо и рыбу.

Сита и рѣшета.

Доска съ закраинами, на которой рубятъ фаршъ и мясо для котлетъ.

Доски, на которыя кладутъ сваляныя булки и сдѣланные крендели, приготовленные для печенья и маленькія веселки и мутовки.

Лопатка, которой берутъ тѣсто, когда валяютъ ржаные хлѣбы.

Лопатки для сажанія въ печь хлѣбовъ, булокъ и пироговъ.

Скалки для слоенія тѣста и другія скалки, для раскатыванія тѣста для пироговъ.

Вѣнчикъ для сбиванія сливокъ и выгнутая вилка для поднятія яичныхъ бѣлковъ.

VIII. Посуда глиняная.

Въ русской печи кушанья готовятъ въ горшкахъ. Горшки бываютъ простые и муравленные; ихъ должно имѣть нѣсколько, разной величины.

Корчаги для квасу и пива.

Глиняные противни.

Форма для караваевъ и сальниковъ.

Глиняныя муравленныя блюда и чашки.

Есть еще поваренная посуда чугунная, покрытая внутри эмалью, но она мало еще ввелась въ употребленіе и потому нельзя ничего сказать объ ея удобствѣ и прочности.

IX. Общія замѣчанія о кухонной посудѣ.

Вообще всю посуду кухонную должно содержать въ чистотѣ; послѣ каждаго употребленія надлежитъ мыть и чистить; деревянную мыть щелокомъ, съ пескомъ, а мѣдную всего лучше чистить такимъ образомъ: нужно имѣть кадочку съ квасною гущею; когда кастрюли болѣе не нужны, то положить ихъ въ гущу часа на три или болѣе, а потомъ вымыть горячей водой. Иногда нужно кастрюли чистить снаружи мелкимъ кирпичемъ съ уксусомъ или золой. *) За недостаткомъ гущи, или когда кастрюли пригорѣли, скрести ножемъ ихъ не должно, а, положивъ въ нихъ золы, налить водою, поставить въ печь или на плиту выварить, и наконецъ вымыть. Также не должно позволять чистить кастрюли внутри пескомъ, ибо отъ этого сходитъ полуда, а при недосмотрѣ это можетъ обратиться во вредъ для здоровья; а потому хозяйка или экономка должны по временамъ осматривать полуду на мѣдной посудѣ. Мѣдную посуду, смотря по ея употребленію, должно лудить, по крайней мѣрѣ, раза два въ годъ. Глиняную посуду каждый разъ послѣ употребленія вымыть и поставить въ печь, чтобъ она просохла.

*) Нынѣче этотъ способъ чистки посуды успѣшно замѣняетъ особенный порошокъ, продаваемый во многихъ посудныхъ и металлическихъ лавкахъ.

Мѣдныя формы для пирожнаго тотчасъ послѣ употребленія вымыть, вытереть сухимъ полотенцемъ, а иногда ихъ нужно также выварить съ золой. Вафельныя формы и формы для трубочекъ послѣ употребленія мыть не нужно, а только вытереть чистымъ полотенцемъ; держать ихъ должно въ сухомъ мѣстѣ, чтобъ онѣ не ржавѣли. Противни и сковороды послѣ употребленія слѣдуетъ чистить золой.

Все то, что составительницею этой книги, госпожею Авдѣевой, сказано относительно важнаго значенія, какое въ кухонномъ хозяйствѣ имѣетъ вообще *мѣдная посуда*, весьма справедливо и правильно. Но совсѣмъ тѣмъ изъ всего этого явствуетъ, что посуда эта требуетъ крайне осторожнаго съ собою обращенія и постояннаго возобновленія полуды, потому что малѣйшее въ этомъ случаѣ со стороны хозяйки невниманіе или забывчивость влекутъ за собою печальные результаты, именно проявленія мѣдной зелени, не только разстроивающей желудокъ, но даже производящей отравленіе, случаевъ какого бывало и, къ сожалѣнію, бываетъ не мало. За всѣмъ тѣмъ, тамъ, гдѣ кухонное хозяйство въ рукахъ опытной и рачительной хозяйки, все-таки мѣдная посуда лучше всякой другой, преимущественно по причинѣ своей прочности, соединенной съ наружною красотой, потому что нельзя не сознаться, что любо-дорого взглянуть на хорошую кухню, наполненную мѣдною, горящею какъ жаръ посудою, покрывающею всѣ полки по кухоннымъ стѣнамъ.

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

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

2) *Кастрюли изъ бѣлаго желѣза*, впервые лѣтъ за 25 появившіяся въ магазинѣ Гризара, существующемъ и теперь на Невскомъ, гдѣ Милютины лавки, а нынѣ находимыя во многихъ посудныхъ лавкахъ, — имѣютъ за собою много весьма хорошихъ качествъ, относительно безопасности для здоровья, опрятности, удобства всѣхъ варевъ и жареній, даже наружной красоты, потому что ежели хорошо вычищенныя мѣдныя кастрюли похожи на золото, то кастрюли изъ бѣлаго желѣза имѣютъ видъ серебряной посуды; но тутъ-то и камень преткновенія, особенно въ рукахъ нашей русской прислуги, у которой такъ трудно выбить изъ упрямой головы, что для чистки посуды нѣтъ ничего лучше мелкаго кирпича и кислотъ, съ незапамятныхъ временъ употребляемыхъ при чисткѣ мѣдной посуды, между тѣмъ какъ именно этотъ кирпичъ и эта кислота дѣйствуютъ губительно разру-

шительнымъ образомъ на бѣло-желѣзную посуду, для успѣшной и правильной чистки которой необходимо употреблять, такъ называемый, *англійскій композиціонный кирпичъ*, продаваемый по 25 к. кусокъ въ англійскомъ инструментальномъ магазинѣ г. Чиксона, на Екатерининскомъ каналѣ, противъ Казанскаго собора, или, скорѣе, противъ монументовъ фельдмаршаловъ. Превращенный, въ ступкѣ, въ наимельчайшій порошокъ, въ видѣ красноватой пыли, этотъ кирпичъ—превосходное средство для всевозможныхъ металлическихъ вещей, будучи вполнѣ пригоденъ и для мѣдной посуды, которую въ истинно домовитыхъ кухняхъ простымъ кирпичемъ не чистятъ.

3) *Каменная кухонная посуда*, вполнѣ безопасная и превосходная, ежели только она такова, какою была лѣтъ за 20 предъ симъ „гинтеровская“, т. е. фабрики Гинтера посуда, темнаго, почти чернаго цвѣта и весьма неграціозныхъ формъ. Но, къ сожалѣнію, этой настоящей первоначальной каменной кухонной посуды, въ настоящее время всякихъ наружныхъ усовершенствованій и кажущагося прогресса съ огнемъ, какъ говорится, найти трудно: ее замѣнила свѣтло-красноватая, весьма изящная и красивая посуда, полезная, преимущественно, для вида и чтобы ею любоваться; но она ломка, хрупка, огнеупорна и вообще далеко не полезна, хотя ею биткомъ набиты посудныя лавки.

X. Кухонное бѣлье.

Въ кухнѣ должно имѣть достаточное количество бѣлья. Вотъ реестръ самаго необходимаго:

Полотенцевъ толстыхъ 12.

Полотенцевъ тонкихъ 12.

Фартуковъ 12.

Квашенниковъ, для накрыванія тѣста, разной величины, 6.

Салфетокъ, для процѣживанія жиле, бламанже и галантировъ, 3.

Слѣдуетъ наблюдать, чтобъ бѣлье всегда было хорошо вымыто; чистота и опрятность суть основныя правила повареннаго искусства.

ОТДѢЛЪ IV.

О ЧИЩЕНІИ И ПРИГОТОВЛЕНІИ ДВОРОВЫХЪ И ДИКИХЪ ПТИЦЪ КЪ ВАРЕНІЮ И ЖАРЕНІЮ, А ТАКЖЕ ВСЯКАГО МЯСА, РЫБЫ И КОРЕНЬЕВЪ.

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

О чищеніи и приготовленіи всякой птицы и вообще всѣхъ родовъ мяса.

Надобно наблюдать при чищеніи дворовой и дикой птицы, чтобъ она хорошо была вычищена, опалена, выпотрошена и вымыта. Индѣекъ, куръ и цыплятъ чистятъ иногда не обваривая, но обваривать лучше, ибо скорѣе и чище можно вычистить. Заколовъ птицу, должно положить въ холодную воду на полчаса или на часъ, если время позволяетъ, а потомъ, вынувъ, дать отечь; между тѣмъ налить въ лоханку кипятку и обмакивать въ него птицу такимъ образомъ, чтобъ всѣ перья у нея были смочены; затѣмъ попробовать, хорошо ли она чистится, и тогда вынуть ее изъ горячей воды; иначе кожа на ней сварится. Чистить надобно проворно. Когда вся живность перечищена, давъ ей обсохнуть, опалить соломой или бумагой, наблюдая, чтобъ только опалить волосы, но не ожечь кожи; а наконецъ, выпотрошить, остерегаясь раздавить желчь. У цыплятъ оставляютъ иногда ножки и голову, но у куръ и индѣекъ отрѣзаютъ. Выпотрошивъ, вымыть въ чистой водѣ и вытереть пшеничными отрубями. Гораздо лучше приготовлять птицу для употребленія за сутки; этого времени довольно, чтобъ живность была мягка и годна къ употребленію. Зимой вынести въ такое мѣсто, гдѣ бы она не могла замерзнуть, а лѣтомъ на ледъ, завернувъ въ мокрое

полотенце. Если хотите, чтобъ птица лежала нѣсколько дней, въ такомъ случаѣ чистить ее должно сухую, не обваривая, потомъ выпотрошить и, не паливши, вынести на погребъ. Когда захотите придать птицѣ отличный вкусъ, то наканунѣ ея употребленія должно, вымывъ въ чистой водѣ, положить въ удобную посудину, налить свѣжимъ молокомъ и поставить въ холодное мѣсто. Молоко для этого можно употреблять снятое. Мочатъ въ молокѣ индѣекъ, куръ и цыплятъ, также поросенка. Гусей и утокъ чистятъ всегда сухихъ; ощипавъ сначала перья, потомъ должно ощипать пухъ и, опаливъ, выпотрошить, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, вытереть отрубями и положить въ холодное мѣсто. Всякая птица можетъ лежать въ холодномъ мѣстѣ трое или четверо сутокъ, безъ всякаго поврежденія, но не болѣе; а потому не должно заготовлять живность задолго до употребленія, особливо въ лѣтнее время.

Дичину, ощипавъ, опалить, выпотрошить, вымыть и, посыпавъ внутри и снаружи солью, облить уксусомъ, положить во внутренность птицы нѣсколько лавровыхъ листковъ, немного горошчатаго перцу, поставить въ прохладномъ мѣстѣ на сутки, или, по крайней мѣрѣ, на одну ночь. Приготовлять такимъ образомъ можно тетерекъ, драхву и глухихъ тетеревовъ; но рябчиковъ, куропатокъ и стрепетовъ обливать уксусомъ не нужно, а просто, ощипавъ, выпотрошить, вымыть и вынести въ холодное мѣсто.

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

Зайцевъ обыкновенно приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: снявъ шкуру, содрать осторожно ножомъ всѣ перепонки, потомъ выпотрошить, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ и вымачивать въ холодной водѣ часовъ шесть; впродолженіи этого времени воду перемѣнить раза три. Кому угодно, можно на ночь положить зайца въ удобную посудину, налить столько уксусу, чтобъ онъ покрылъ его, туда же положить англійскаго и простого, горошинами, перцу и нѣсколько лавровыхъ листковъ.

Телятину, говядину и баранину намачивать съ вечера никогда не должно, какъ это многіе дѣлаютъ, потому что она вымокаетъ и теряетъ часть своей питательности; развѣ въ такомъ случаѣ, когда зимой говядина бываетъ мерзлая; тогда, положивъ въ лоханку, налить холодной водой, поставить въ прохладное мѣсто; впродолженіе ночи она оттаетъ и будетъ какъ парная. Каждое мясо мочить должно отдѣльно; если мочить телятину

вмѣстѣ съ говядиной, телятина отъ этого будетъ красная, а когда телятину мочатъ вмѣстѣ съ бараниной, тогда она принимаетъ непріятный вкусъ и запахъ баранины. Свѣжее мясо мочить поутру не болѣе часу, а потомъ вымыть въ холодной водѣ; многіе даже совсѣмъ мясо не мочатъ, а только моютъ въ холодной водѣ.

Если случится бить дома теленка, барана или корову, то кишки и рубецъ приказать тотчасъ выполоскать въ холодной водѣ, перемѣняя нѣсколько разъ воду, а потомъ обдать горячей водой и выскрести ножомъ. Когда будутъ вычищены, перемывъ хорошенько, налить холодной водой, поставить въ погребъ. Кишки и рубецъ лежать долго не могутъ, а потому ихъ и должно употреблять въ пищу въ непродолжительномъ времени.

Телячью головку и ножки, ошпаривъ кипяткомъ, вычистить. Точно также поступать съ бараньими головками.

Бычачьи ноги сначала должно опалить, а потомъ обдать кипяткомъ, выскрести ножикомъ, вымыть и, наливъ холодной водой, поставить на ночь въ погребъ. Бычачьи ноги обыкновенно употребляютъ для студени.

Потроха домашнихъ птицъ употребляютъ въ разныя кушанья; изъ нихъ приготовляютъ вкусный супъ, готовятъ соусы, кладутъ въ паштеты и круглые пироги, дѣлаютъ фаршъ; объ этомъ будетъ сказано въ приготовленіи кушаньевъ. Вынувъ потроха, осторожно вырѣзываютъ желчь. У пупковъ вырѣзавъ по бокамъ перепонку, разрѣзать ихъ на-двое, но не совсѣмъ; потомъ обварить кипяткомъ и содрать кожу, которая внутри пупка. Гусиныя и утиныя лапки, обваривъ кипяткомъ, содрать съ нихъ кожу, а когти отрубить. Лапки куриныя, индѣичьи и отъ цыплятъ также обдать кипяткомъ и содрать кожу, но ихъ не подаютъ къ столу, а кладутъ въ бульонъ, для навару. Печенку и сердце вымыть въ холодной водѣ.

Таблица, показывающая, сколько дней какое сырое мясо можетъ безъ порчи сохраниться въ прохладномъ мѣстѣ, защищенное отъ насѣкомыхъ.

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

Въ дождливое или слишкомъ жаркое время вполовину менѣе.

Искусство мясоразрѣзыванія.

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

Предпославъ это введеніе, укажемъ на подробности самаго дѣла, начавъ, разумѣется, съ говядины.

а) *Говядина.*

Огузокъ, который подается и вареный, и жареный, требуетъ большой осторожности въ разрѣзываніи кусковъ; его постоянно должно рѣзать *не по ниткѣ,* т. е. вкось и вглубь тонкими и длинноватыми кусками; если вы замѣтите, что *нитка* стала идти прямыми линіями подъ вашимъ ножомъ, перемѣните немедленно его направленіе. Мясо, подходящее ближе къ хвосту, самое нѣжное, сочное и жирное.

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

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

4) *Филей* требуетъ особеннаго вниманія, составляя лучшій кусокъ изъ всей туши и доставляющій, кромѣ вкуснаго жаркаго, драгоцѣнную *вырѣзку* или нѣжный, продолговатый кусокъ мяса съ жиромъ, который покупаютъ отдѣльно за тройную цѣну, чтобъ приготовлять настоящій англійскій бифстексъ. Покупая большой филей для жаркого, вы получаете съ нимъ вмѣстѣ и эту драгоцѣнную вырѣзку, которую (если вы захотите поэкономничать) прикажите повару или кухаркѣ осторожно выдѣлить и отложите до времени; ребра съ ихъ мясомъ подайте на столъ; но чтобъ ваша хозяйственная хитрость не была замѣтна и не портила бы фигуры всего жаркого, отдайте приказаніе, чтобы, прежде чѣмъ положить мясо въ кастрюлю, поваръ свернулъ его и обвязалъ голландскими нитками. Филей разрѣзывается вкось, при чемъ держать ножъ какъ можно болѣе въ отлогомъ положеніи, отчего выходятъ куски тонкіе и длинноватые.

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

b) *Телятина.*

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

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

Грудина не идетъ на жаркое; ее отвариваютъ и употребляютъ на бѣлый соусъ, въ который она опускается уже разрѣзанная на куски по хрящеватымъ суставчикамъ; кости, покрытыя суховатою кожею, бывъ предварительно надрублены мясникомъ, отдѣляются ножомъ и присоединяются къ бульону.

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

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

Телячья голова подается подъ сладкимъ или кислымъ соусомъ, а иногда употребляется въ студень, и такъ какъ въ послѣднемъ случаѣ все мясо съ костей снимается, чтобы быть уложеннымъ въ форму, а мозги же разрѣзываются на ломти и укладываются по краямъ формы, то мы будемъ упоминать о разниманіи телячьей головы на части только въ томъ случаѣ, если ее подаютъ на столъ въ цѣломъ видѣ съ присоединеніемъ какой-ни-

будь подливки. Во-первыхъ, должно осторожно открыть черепъ, чтобы можно было легко доставать мозги изъ углубленія, въ которомъ они лежатъ. Самыми лучшими кусками считаются: уши, щеки, языкъ и глаза. Хозяйка, отдѣляя каждый изъ этихъ кусковъ, прикладываетъ въ то время на тарелку нѣкоторую часть мозговъ, чтобъ снабдить ими въ равномъ количествѣ всѣхъ гостей. Языкъ, вынутый заранѣе на кухнѣ, разрѣзывается на тонкіе ломтики и укладывается отъ лба до носа. Зрачки изъ глазъ отдѣляются и ихъ замѣняютъ черносливинами, если подливка сладкая, и сливами, если она кисловатая. Корень глаза, облитый жиромъ, составляетъ нѣжный и лакомый кусокъ, равно какъ и основаніе уха; поэтому, вырѣзывая эти части, должно запускать ножъ въ глубину, а не отдѣлять только ихъ поверхность.

c) *Баранина.*

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

d) *Поросенокъ.*

Жареный или вареный, онъ разнимается совершенно одинаково, т. е. голова разрѣзается пополамъ на двѣ равныя части; каждую ногу отнимаютъ отдѣльно, спинку рубятъ вдоль хребтовой кости и потомъ разрѣзаютъ каждую половину поперегъ на четыре или пять частей, смотря по величинѣ поросенка. Лучшими кусками считаются: заднія ножки, мѣсто около шеи и также близъ хвостика.

e) *Живность и дичь.*

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

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

нѣкоторая сноровка и точное изслѣдованіе перегибовъ и суставовъ, ясно показываемыхъ самою природой.

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

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

О приготовленіи рыбы.

Рыба, какого бы она ни была рода, лучше, если живая; можно употреблять въ пищу и сонную рыбу, но только она должна быть свѣжая, что можно узнать по глазамъ и жабрамъ. Когда глаза свѣтлые и невпалые, а жабры имѣютъ свѣжій цвѣтъ, то это значитъ, что рыба свѣжа. Зимою, по бо́льшей части, употребляютъ замороженую рыбу; если рыба ловлена въ заморозы и тотчасъ заморожена, то она очень хороша для кушанья и мало имѣетъ разницы отъ рыбы живой. Съ замороженою рыбой поступаютъ слѣдующимъ образомъ: мерзлую рыбу, положивъ въ лоханку, налить холодною водой, дать ей стоять до тѣхъ поръ, пока она отойдетъ и сдѣлается мягкая; тогда можно ее чистить.

Сперва съ рыбы счищаютъ чешую; но многія рыбы не имѣютъ чешуи, какъ напримѣръ: угри, налимы, стерляди и нѣкоторыя другія. Кожа у этой рыбы покрыта густою слизью, которую нельзя счистить ножомъ. Чистятъ ее такъ: положивъ рыбу въ удобную посуду, облить горячею водой, поворачивая на всѣ стороны, а потомъ счистить слизь ножомъ и вымыть въ холодной водѣ. Со стерляди, при чищеньи, должно сбить мелкую чешую, которая бываетъ у нея на брюхѣ; а чешую, находящуюся на спинѣ, не счищаютъ. При обливаніи кипяткомъ, слѣдуетъ наблюдать, чтобы вода была не слишкомъ горяча, и не долго держать стерлядь въ водѣ, иначе кожа на ней будетъ лупиться. Точно также чистятъ камбалу, налимовъ, угрей и другую рыбу, на которой много слизи. Съ другою рыбой поступать обыкновеннымъ образомъ, т. е. оскрести съ нея чешую. Когда будешь потрошить, надобно остерегаться раздавить желчь; если желчь раздавятъ, рыба принимаетъ горькій вкусъ. Приготовляя рыбу на холодное или подъ соусы вареную, иногда чешую съ нея не счищаютъ, а только выпотрошатъ; такъ приготовляютъ щукъ, окуней и другую рыбу.

Часто на большихъ обѣдахъ подаютъ цѣлаго осетра, или большую стерлядь, за которую заплачено нѣсколько сотъ рублей, то при чищеніи

должно остерегаться, чтобъ ее не испортить и не уменьшить цѣнности. Осетра и стерлядь чистить должно, какъ сказано выше, наблюдая, чтобъ не заварить кожи; когда вычистишь, вымыть холодною водой; потомъ у самой головы, на спинѣ, сдѣлать острымъ ножомъ надрѣзъ, чтобъ перерѣзать большую жилу или вязигу; у хвоста также сдѣлать надрѣзъ, и вытянуть вязигу. Если осетръ небольшой, и будетъ подаваться цѣлый, тешку *) у него не вырѣзывать, а только, распоровъ брюхо, выпотрошить. Также поступать должно со стерлядью. У большихъ осетровъ, которые не будутъ подаваться на столъ цѣлыми, тешку вырѣзываютъ; изъ нея приготовляютъ разныя кушанья. Потроха большихъ рыбъ, какъ-то: молоки, печенки и пупки, также употребляются въ разныя кушанья; печенку и молоки вымыть въ холодной, а пупки, обваривъ кипяткомъ, выскрести ножомъ. О приготовленіи осетровой и другой икры сказано будетъ особо въ своемъ мѣстѣ, именно въ отдѣлѣ „*Кладовой*“.

О приготовленіи кореньевъ и травъ.

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

Травы, болѣе другихъ употребляемыя: *петрушка, селлерей* и *укропъ*.

*) Тешка — тонкая часть брюха.

Употребляютъ также: *чаборъ, розмаринъ, кервель* и *майоранъ*. О приготовленіи всѣхъ травъ будетъ сказано при кушаньяхъ. Травы кладутъ иногда въ бульонъ нерубленныя, а связавъ ихъ въ пучокъ; для составленія пучка берутъ: петрушку, чаборъ, укропъ и селлерей. При процѣживаніи бульона травы вынимаютъ. О прочихъ овощахъ будетъ сказано въ приготовленіи кушаньевъ.

Пряныя приправы, какъ-то: мушкатный орѣшекъ, гвоздика, кардамонъ, корица, кишнецъ, лавровый листъ, англійскій перецъ, инбирь, мушкатный цвѣтъ, перецъ горошчатый и шафранъ, въ новой поварнѣ употребляются въ весьма небольшомъ, едва замѣтномъ количествѣ. Сладкіе коренья теперь вышли совсѣмъ почти изъ употребленія. Сардели, анчоусы и даже трюфели, какъ приправы къ кушаньямъ, будутъ описаны въ этой книгѣ, при нѣкоторыхъ кухонныхъ рецептахъ блюдъ модныхъ, щеголеватыхъ, которыми такъ богата новѣйшая французская кухня.

ОТДѢЛЪ V.

НАВАРЫ ИЛИ БУЛЬОНЫ: МЯСНЫЕ, РЫБНЫЕ, ОВОЩНЫЕ, ГРИБНЫЕ И ПР. И ИЗЪ НИХЪ: СУПЫ, ПОХЛЕБКИ, ЩИ, БОРЩЪ, УХА И ПР. (СКОРОМНЫЕ И ПОСТНЫЕ).

Общія замѣчанія о приготовленіи настоящаго хорошаго мяснаго бульона съ примѣрнымъ рецептомъ самаго лучшаго и правильно приготовленнаго суповаго бульона (№ 1).

Предметъ этотъ, — *бульонъ* или *мясной наваръ*, — вѣрно трактованъ „Петербургскою хозяйкою“ въ бывшемъ журналѣ „Русская Хозяйка“ (№ 1, 1861 г.). Она говоритъ справедливо, что всякій самый плохой поваръ и всякая кухарка вполнѣ твердо увѣрены, что умѣютъ варить бульонъ, отъ того только, что положатъ въ воду кусокъ говядины, накрошатъ нѣсколько кореньевъ, дадутъ кипѣть какъ попало, и, накрывъ кастрюлю крышкой, не заботятся о томъ, что въ ней дѣлается, до тѣхъ поръ, пока наступитъ минута приготовить супъ, который они безсовѣстно подкрашиваютъ жареными кореньями, подправляютъ вкусъ въ избыткѣ спаржей или цвѣтной капустой и подаютъ на столъ нѣчто довольно пріятное на вкусъ, но вовсе не имѣющее основой того здороваго, питательнаго навара, который подкрѣпляетъ и поддерживаетъ силы. Таковы бульоны общественныхъ столовъ. Мы еще указываемъ здѣсь на поварихъ, имѣющихъ уже достаточно опытности, чтобы замаскировать водянистость бульона разными извѣстными въ поваренномъ искусствѣ средствами; но есть кухарки, нанимающіяся въ порядочный домъ съ безстыдною самоувѣренностью и потчующія злосчастныхъ господъ вмѣсто бульона какой-то сальной, мутной водицей, въ которой плаваютъ коренья и крупа, не придавая ей никакого вкуса. А между тѣмъ, въ расходной своей книгѣ барыня нѣсколько разъ въ недѣлю читаетъ: *бульонной говядины 6 или 8 ф.*, что въ переводѣ на денежный языкъ означаетъ около рубля сер. на одно мясо, въ особенности, если кухарка объявляетъ, что беретъ всегда *первый* сортъ. Иныя барыни не имѣютъ расходныхъ книгъ, а закупаютъ провизію сами; но въ этомъ случаѣ онѣ только пользуются тѣмъ преимуществомъ передъ первыми хозяйками, что знаютъ навѣрно, сколько онѣ купили мяса, и увѣренныя, что его весьма достаточно для хорошаго бульона, съ понятнымъ огорченіемъ видятъ на столѣ своемъ весьма невкусную сальную водицу. Кухаркѣ дѣлается выговоръ;

она обижается, говоритъ, что генеральша Т., *уѣхавшая за границу*, и *покойная* баронесса Р., у которой она жила чуть-ли не десять лѣтъ, всегда благодарили ее за вкусный бульонъ, а что *здѣсь* такіе ужъ капризные господа, и пр. и пр. Затѣмъ слѣдуютъ слезы оскорбленной невинности, или грубости вспыльчивой природы; и все это кончается разлукой хозяйки съ кухаркой. Но это все-таки нисколько не исправляетъ бульона: является новая прислуга, превосходящая самоувѣренностью свою предшественницу; подаютъ супъ: онъ имѣетъ довольно аппетитную наружность, сальности въ немъ нѣтъ; но паръ, выходящій изъ миски, не разноситъ по комнатѣ мяснаго аромата, а ощутителенъ только отъ него сильный вкусъ и запахъ моркови, рѣпы, лука; питательнаго же здороваго осмазона и въ поминѣ нѣтъ. „У тебя бульонъ былъ очень слабъ,“ говоритъ на другое утро барыня своей кухаркѣ, „а вѣдь я купила кусокъ въ 10 ф. лучшаго огузка!“ — „Слабъ!?“ восклицаетъ кухарка, всплеснувъ съ ужасомъ руками. „Помилуйте, сударыня, онъ застылъ словно *желей*, а говядина разварилась въ мочалку!“ Дѣйствительно хозяйка убѣждается собственными глазами, что слитый въ горшокъ бульонъ имѣетъ видъ студеня, прекрасный кусокъ огузка, ею самой купленный, превратился въ какую-то кашу, а между тѣмъ застывшая студенистая масса, бывъ распущена на огнѣ, имѣетъ водянистый вкусъ, который однако только служитъ къ убѣжденію новой кухарки, что ей говорили правду и что барыня ужасно капризна. Новыя неудовольствія съ обѣихъ сторонъ, а подаваемые на столъ супы все-таки дѣлаются каждый день хуже. Что же тутъ за тайна и какъ горю пособить? Очень не трудно, отвѣчаемъ мы, если хозяйка согласится взять на себя трудъ одинъ разъ только наблюсти лично за варкою бульона и во всемъ слѣдовать наставленіямъ нашей далеко не вчерашней опытности. Словесныя указанія кухаркѣ, просьбы и надежда на ея совѣстливость — ни къ чему никогда не послужатъ.

Бульонъ можно варить изъ разныхъ частей говядины: ссѣка, бедра, огузка, филея, грудины и даже лопатки *). Послѣдняя считается вторымъ сортомъ и не должна быть подана особеннымъ кушаньемъ на столъ въ видѣ *отварной говядины*, извѣстной у французовъ подъ названіемъ *bouillie*, потому что мясо ея сухо и жиловато; но зато, имѣя мозговую кость, лопатка дѣлаетъ бульонъ наварнѣе; только находимъ не излишнимъ предупредить молоденькихъ хозяюшекъ, чтобы, покупая эту часть мяса для бульона, онѣ избѣгали той половины, гдѣ кость имѣетъ видъ кругловатой шишки, а приказывали бы отвѣшивать отъ того мѣста, гдѣ она проходитъ сквозь мясо въ родѣ сквозной трубки, наполненной мозгомъ. Мясники предпочитаютъ отрубать первую половину, потому что въ ней много вѣса и мало мяса, мозговъ же самое незначительное количество. *Ссѣкъ* и *бедро* даютъ мало крѣпости бульону, грудина хрящевата и жирна, и годна въ особенности для щей и борща; но самая лучшая и выгодная часть есть *огузокъ*, который мясистъ, соченъ, мягокъ и употребляется весьма разнообразно. И отъ

*) Малознакомыя со всею этою мясною терминологіею найти могутъ ее въ предыдущемъ описаніи всѣхъ сортовъ мяса, помѣщенномъ въ I Отдѣлѣ этой книги и иллюстрированномъ рисунками въ текстѣ.

него совѣтуемъ брать ту часть, которая ближе къ хвосту, а не самую середину, заключающую весьма толстую кость. Также должно замѣтить, что брать малое количество огузка не выгодно, во-первыхъ потому, что тогда необходимо его разваривать до *„мочалы“*, какъ выражаются кухарки, а во-вторыхъ — небольшой кусокъ огузка, подходя слишкомъ близко къ хвосту, имѣетъ болѣе жира, чѣмъ мяса; остальное же занято костью. И, такимъ образомъ, говядина 1-го сорта, заплаченная дорого, не доставляетъ собою ни хорошаго бульона, ни вкуснаго блюда. И такъ, покупая огузокъ для бульона, не берите никогда менѣе 10 или 12 ф., которые образуютъ весьма порядочный кусокъ, съуживающійся къ жирному концу и имѣющій плотное, но самое сочное мясо.

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

Держать говядину въ водѣ отнюдь не позволяйте кухаркѣ или повару. Многіе изъ нихъ имѣютъ пагубную привычку опустить въ лохань съ холодною водою мясо, принесенное съ рынка, и, занявшись другимъ дѣломъ, даютъ мясу мокнуть, что отнимаетъ у него естественную питательность, измѣняетъ цвѣтъ и покрываетъ его вредною слизью. Купленную говядину велите облить раза два холодною водою, обчистить слегка рукою, еще разъ окатить, потомъ обтереть сухимъ полотенцемъ и тотчасъ опустить въ кастрюлю, которую немедленно налить холодною водою. Плита должна быть предварительно уже нагрѣта, чтобы бульонъ закипѣлъ какъ можно скорѣе. Иныя поварихи имѣютъ привычку нагрѣвать плиту въ ту минуту, какъ ставятъ кастрюлю на огонь, но это весьма неправильно: чѣмъ скорѣе мясо пуститъ свой сокъ въ воду, тѣмъ вкуснѣе будетъ бульонъ; въ этомъ случаѣ подъ плитой долженъ быть сильный жаръ, и кастрюли накрываютъ крышкой.

Многія хозяйки опредѣляютъ 4 часа на полную варку бульона; но и съ этимъ мы не согласны, потому что изготовленіе его зависитъ отъ толщины и качества куска. Главное правило этого важнаго процесса, составляющаго основу кулинарнаго искусства, заключается въ томъ, чтобы вашъ бульонъ кипѣлъ *бѣлымъ ключемъ*, не перемежаясь, до тѣхъ поръ, пока не набѣжитъ на немъ цѣна, которую должно снимать очень часто и тщательно. Отъ этого перваго пріема зависитъ почти вполнѣ достоинство бульона. Крышка должна оставаться на кастрюлѣ недолго, и ее снимаютъ, когда

кипѣнье дѣлается черезъ-чуръ сильно, оттого что скопляющійся на крышкѣ паръ, стекая въ бульонъ, придастъ ему водянистость. Когда вся пѣна снята и бульонъ уже наполнился янтарными струйками, снимите кастрюлю съ пыла и, отставивъ на болѣе прохладное мѣсто, предоставьте бульону кипѣть исподоволь, но отнюдь не переставая. Въ это уже время должно опустить въ кастрюлю приготовленные коренья, соль и поджареную луковицу. Если вы замѣчаете, что кусокъ говядины высунулся изъ воды, то поверните его другой стороной, но никакъ не дозволяйте кухаркѣ *доливать* кастрюлю кипяткомъ, какъ иногда онѣ себѣ это позволяютъ. Въ этомъ видѣ бульонъ долженъ кипѣть почти до самаго обѣда, и за полчаса до него можно отлить нѣкоторое количество бульона въ особую кастрюлю для того, чтобы сварить въ немъ коренья, изрѣзанные фигурно, и спаржу, припасенную собственно для супа, изготовленіе и разнообразная заправка котораго составляютъ всегда особую статью, весьма немаловажную въ поваренномъ или кухонномъ хозяйствѣ.

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

Въ началѣ этихъ свѣдѣній мы упомянули о нѣкоторыхъ продѣлкахъ кухарокъ съ бульономъ, но не объяснили, въ чемъ именно состоятъ ихъ ошибки и отъ чего происходятъ недостатки изготовляемаго ими бульона. Не давъ кипѣть водѣ бѣлымъ ключомъ, онѣ отнимаютъ у мяса всякую возможность выпустить свой натуральный сокъ; его жиръ только распускается постепенно, отчего бульонъ *салится*, дѣлается мутнымъ и получаетъ пренепріятный вкусъ. Замѣтивъ это, кухарка заставляетъ вдругъ сильно кипѣть наваръ,—но говядина уже утратила свою сочность, она прѣетъ, распадается, а вкуса не даетъ.

Другія кухарки, напротивъ, безъ мѣры и толку даютъ бульону выкипѣть, и чтобъ барыня не замѣтила и не сдѣлала выговора за малое количество вышедшаго бульона изъ извѣстнаго вѣса говядины, онѣ прибавляютъ кипятку, что окончательно портитъ наваръ, давая ему водянистый вкусъ, потому что даже полчашки воды, влитой въ бульонъ послѣ того, какъ онъ уже кипѣлъ, наноситъ ему неисправимый вредъ, и уже какъ ни станутъ его подправлять спаржею, цвѣтною капустою, петрушкою, да укропомъ, — крѣпость и цѣлебная сила его утрачены безвозвратно, а дорого заплаченный, хорошій кусокъ мяса пропалъ даромъ, превращенный въ какую-то непитательную кашу невѣждою-кухаркою. Иныя изъ нихъ кладутъ въ бульонъ кости телячьи, что вовсе недурно, и пользуясь ихъ естественною клейкостью, заставляющею, дѣйствительно, наваръ застыть въ родѣ студеня, онѣ стараются доказать хозяйкѣ доброкачественность сваренаго ими бульона; но клейкость эта не даетъ мясному навару крѣпости и, при незнаніи всѣхъ вышеописанныхъ правилъ, бульонъ вашъ все-таки будетъ безвкусенъ, водянистъ, солонъ, а кусокъ говядины, напр. въ 10 ф., заплаченный по нынѣшнимъ цѣнамъ отъ 1 р. 50 до 1 р. 70 к., пропадетъ ни за грошъ безъ всякаго употребленія и безъ малѣйшей пользы для хозяйки, тогда какъ онъ же, сваренный, какъ выше описано, выйдетъ изъ кастрюли сочный, вкусный, окаймленный своимъ янтарнымъ жиромъ. Вы подадите его на кругломъ блюдѣ, окруженный *гарниромъ*, т. е. вареными луковицами, картофелемъ, рѣпою, морковью и пр.; на другой день, нарѣзавъ красивыми ломтями, вы его же разогрѣете въ луковомъ соусѣ на красномъ винѣ, котораго рецептъ находится въ этой же книгѣ, въ отдѣлѣ, посвященномъ всевозможнымъ соусамъ и подливамъ, или приготовите къ нему вкусную подливку на бульонѣ изъ шампиньоновъ; если же послѣ всего этого еще отъ этого куска осталось нѣсколько говядины, вы превратите ее въ винигретъ. И такимъ образомъ, мясо, заплаченное дорого, доставило вамъ: 1) хорошаго бульона тарелокъ 10 или 12; 2) вкусное мясное блюдо (бульи, bouillie) не уступающее французскимъ entrées, не смотря на свою явную простоту, и 3) холодное блюдо, весьма красивое и вовсе недорогое, при порядочномъ устройствѣ кухоннаго хозяйства.

Кромѣ того, въ небольшомъ, средней руки хозяйствѣ, гдѣ прислуги немного и бо́льшею частью женская, какъ это нынче вводится во многихъ весьма порядочныхъ петербургскихъ и даже провинціальныхъ домахъ, изъ остающейся отъ той же говядины кости, съ нѣкоторымъ количествомъ мяса и жира, можно изготовить для прислуги прекрасную похлебку, подправивъ ее саломъ, картофелемъ и какою-нибудь крупою.

Всякая, истинно расположенная къ экономіи хозяйка согласится, что описанный нами бульонъ, при своихъ несомнѣнныхъ достоинствахъ, есть выгодное и крайне полезное поваренное пріобрѣтеніе, которое, составляя прочную основу хорошаго стола, имѣетъ при томъ и цѣлебныя свойства въ медицинскомъ отношеніи. Сознавая всю необходимость правильной варки бульона, мы съ намѣреніемъ и помѣстили статью эту здѣсь, какъ рецептъ (№ I), отъ познанія котораго зависитъ бо́льшею частію успѣхъ послѣдующихъ блюдъ и который въ то же время есть основаніе едва-ли не всего кулинарнаго искусства.

А какъ „умъ хорошо, два же еще лучше“, то вовсе не лишнее послѣ этихъ замѣчаній о „бульонѣ“ выслушать о томъ же предметѣ и г-жу Авдѣеву, при чемъ вы убѣдитесь, что какъ петербургская, такъ и провинціальная хозяйки, разсуждая объ одномъ и томъ же предметѣ, — не повторяются и даютъ вамъ наставленія своеобразныя, а съ тѣмъ вмѣстѣ приводящія все-таки къ одной цѣли, именно къ тому, чтобы основа хорошаго, здороваго и вполнѣ полезнаго стола — бульонъ, т. е. мясной отваръ, отличался настоящимъ совершенствомъ.

Г-жа Авдѣева также говоритъ, что для бульона лучше брать такія части мяса, гдѣ болѣе мозговыхъ костей *).

1. Бульонъ № 1.

Бульонъ вообще всего выгоднѣе варить на два дня. Для семейства изъ 3 человѣкъ выбрать кастрюльку вмѣстимостью около 12 глубокихъ тарелокъ, и уже варить въ ней постоянно супъ. Положить въ нее отъ 3—5 фунт. (можно, конечно, и больше) говядины, налить отъ 9—10 глубокихъ тарелокъ холодной воды **), не доливая кастрюльку до краевъ пальца на три, поставить на плиту, варить на небольшомъ огнѣ, снимая до-чиста пѣну. Когда бульонъ начнетъ кипѣть, положить соли и кореньевъ: 1 цѣлую порейку, 1 корень петрушки, полселлерея, 1 очищенную луковку средней величины, достаточное количество соли (2 столовыя ложки безъ верху). Давъ хорошо увариться на легкомъ огнѣ, процѣдить сквозь салфетку или сито. Одну половину его сливаютъ и сохраняютъ въ прохладномъ мѣстѣ до слѣдующаго дня, въ другую же кладутъ мелко-изрѣзанный или точеный картофель, морковь и прочія приправы, ставятъ снова на огонь и варятъ до тѣхъ поръ, пока не будутъ готовы эти послѣднія. Варить супъ на 2 дня весьма выгодно, потому что такимъ образомъ соблюдается экономія въ мясѣ и вмѣстѣ съ тѣмъ и въ дровахъ.

Какъ мы уже сказали, для обыкновеннаго бульона достаточно взять на два дня отъ 3—5 фунт. мяса, преимущественно костей; конечно, смотря по желанію, можно взять 6 и 10 фунт.; но это, по нашему мнѣнію, лишнее. Для щей и пюре требуется, какъ увидите ниже, еще менѣе мяса (отъ $1\frac{1}{2}$—2 фунт. на 1 день).

Если же бульонъ варится на 1 день, то нужно брать болѣе половины показанной пропорціи (отъ 3 — 4 фунт.), изъ чего видна выгода варить супъ на 2 дня.

Какъ мы уже выше сказали, пропорція для хорошаго бульона — на фунтъ говядины 2 бутылки или 3 глубокія тарелки воды. На супъ или щи для 4 особъ достаточно $2\frac{1}{2}$ фунта. Говядину для супа должно брать отъ грудины или съ мозговыми костями: ссѣка, бедра, огузка, костистыхъ

*) Всего лучше брать кости отъ ссѣка, тонкаго и толстаго края и т. д., какъ было уже выше сказано.

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

частей края, полубедерка, лопатки, грудинки и проч. Кости отъ голяшекъ годятся для бульона, особенно съ прибавкою какого-либо другаго мяса. Если супъ варится изъ телятины или баранины, тогда воды надобно наливать меньше. Для приготовленія супа изъ курицы, лучше брать старую:— изъ нея будетъ наварнѣе бульонъ; но если кто хочетъ имѣть вкусный супъ, то для этого лучше молодыя куры. Также, кто желаетъ соблюсти экономію, можно наливать воды больше вышесказанной пропорціи и дать мясу совершенно вывариться; тогда супъ будетъ уже не такъ вкусенъ, хотя и наваренъ. Настоящую пропорцію варенія супа можно узнать по тому, когда мясо или птица совершенно поспѣютъ. Гдѣ большое семейство, тамъ не нужно для бульона, употребляемаго въ другія кушанья, варить особенно говядину; часто бываютъ остатки говядины, телятины и птицы, когда дѣлаютъ фаршъ для начинки пироговъ, пастетовъ или вырѣзываютъ мякоть для другихъ кушаньевъ, то кости и обрѣзки можно употребить на бульонъ. Остатки жареной телятины, баранины, говядины и птицы хорошо класть въ бульонъ, обрѣзавъ съ нихъ лишнее мясо; отъ этого бульонъ бываетъ очень вкусенъ и наваренъ. Такой бульонъ можно засыпать лапшей, вермишелью, макаронами или приготовить съ клёцками; также, положивъ въ бульонъ кореньевъ, засыпать крупами: перловыми, манными или рисомъ; отпуская, посыпать рубленой петрушки и укропу. Подаютъ этотъ бульонъ съ поджаренымъ бѣлымъ хлѣбомъ и гренками изъ гречневой каши.

Супъ будетъ чистъ и вкусенъ только тогда, когда его варить на легкомъ огнѣ такъ, чтобъ онъ кипѣлъ только съ одного боку, снимать какъ можно чаще накипь и процѣдить его чрезъ частое сито или салфетку. Если же онъ не чистъ, то слѣдуетъ процѣдить, дать ему слегка остыть, положить въ него 2—3 бѣлка, размѣшанные съ столовою ложкою воды, и дать слегка кипѣть; когда бульонъ очистится и бѣлки поднимутся — процѣдить; если же нѣтъ, то положить кусокъ льду и вскипятить снова.

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

Если на второе блюдо хотятъ подать хорошій кусокъ разварной говядины, то нужно взять отъ 3—5 фунт. ссёка или бедра съ костью и сварить супъ на два дня; мякоть потомъ отрѣзать и подать подъ какимъ-нибудь соусомъ или гарниромъ. Если же вовсе не нужна разварная говядина, то всего выгоднѣе варить супъ изъ голяшекъ или булдышекъ: такъ называется часть воловьей ноги, отъ колѣна до ступни. Булдышки весьма дешевы (копѣекъ 20—30 пара). Въ каждой изъ нихъ отъ 3—5 фунт. и изъ одной булдышки можно сварить хорошій супъ на 2 дня для семейства изъ 4 человѣкъ.

Если къ обѣду хотятъ приготовить рубленыя котлеты, фрикадельки и проч., то нужно взять фунтовъ 6 ссёка, огузка, толстаго края и т. д., вырѣзать фунта $1\frac{1}{2}$—2 мякоти, а изъ костей сварить супъ.

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

Вареную говядину изъ супа можно употреблять на фаршъ для пирожковъ, начиненныхъ блиновъ и на форшмакъ.

Супъ можно также варить изъ обрѣзковъ и костей или остатковъ отъ жаркого, если такихъ обрѣзковъ наберется до 3 фунтовъ.

О чищеніи и приготовленіи овощей, кореньевъ и проч. было уже сказано выше. Пропорція для суповъ назначена на 3 человѣка; отъ 6 — 8 человѣкъ — увеличить ее вдвое, отъ 10 — 12 человѣкъ — втрое и т. д. Лукъ, перецъ, лавровый листъ и масло можно класть или не класть въ супы, смотря по вкусу. *)

При назначеніи кореньевъ, мы имѣли въ виду небольшіе коренья, а потому большую петрушку или морковку слѣдуетъ раздѣлить на два или на три.

Если къ обѣду готовятся телятина, курица и проч., то кстати и обрѣзки отъ нихъ слѣдуетъ прибавить къ бульону.

2. Бульонъ № 2. (Не изъ одной только говядины).

(Пропорція на 8 человѣкъ).

Когда нужно будетъ имѣть хорошій бульонъ для супа и для разныхъ другихъ приготовленій, взять 6 фунт. говядины, заднюю ножку телятины, мякоть съ нее должно обрѣзать, но чтобъ мяса еще оставалось на костяхъ, старую курицу и рябчика. Говядину изрѣзать, телячьи кости разрубить, курицу разнять на-четверо, рябчика пополамъ, перемыть все хорошенько, положить въ большую кастрюлю, налить 8-ю штофами воды, поставить вариться на небольшомъ огнѣ. Когда начнетъ наваръ кипѣть, пѣну снимать до-чиста, посолить по пропорціи, и, давъ мясу увариться почти до спѣлости, положить по 2 корня петрушки, моркови и 1 корень сэллерея. Варить бульонъ на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока третья часть его укипитъ; тогда, процѣдивъ сквозь салфетку, употреблять для кушанья.

3. Бульонъ № 3. (Не изъ одной только говядины).

(Пропорція на 6 человѣкъ).

Взять 8 фунт. говядины, 4 фунта телятины, 1 или 2 старыя курицы, вымыть хорошенько, положить въ кастрюлю, налить водой, поставить на огонь. Когда бульонъ закипитъ, и пѣна будетъ до-чиста снята, положить кореньевъ: пустарнака, петрушки, моркови, сэллерея, порея, рѣпчатаго луку; варить бульонъ на слабомъ огнѣ 6 часовъ. Если изъ телятины и изъ куръ захотите сдѣлать какое-нибудь употребленіе, то не давайте имъ перевариться, а вынувъ изъ бульона, откиньте на сито. Бульонъ же съ мясомъ поварите подольше. Когда бульонъ уварится, процѣдить сквозь сито и снять жиръ.

4. Бульонъ экономическій.

(Пропорція на 6 человѣкъ).

Если нѣтъ готоваго бульона для обыкновеннаго домашняго стола, взять часть говядины, фунта въ 4, отъ ссёка или толстаго филея, вымыть, по-

*) Чѣмъ бульонъ выше достоинствомъ, тѣмъ меньше надо всѣхъ этихъ приправъ, характеризующихъ кухмистерскую стряпню.

ложить въ кастрюлю, налить 5 бутылокъ воды, немного посолить и варить до спѣлости. Когда говядина поспѣетъ, вынуть ее изъ бульона, облить какимъ-нибудь соусомъ, или приготовить панированную. а бульонъ употребить для супа; можно засыпать его вермишелью, лапшой, или, положивъ кореньевъ, подавать съ бѣлымъ хлѣбомъ, поджареннымъ въ маслѣ. Приготовляя въ тотъ же день кушанье изъ курицы, ее можно отварить въ этомъ же бульонѣ; отъ этого будетъ крѣпче бульонъ.

5. Бульонъ изъ костей и разныхъ остатковъ.

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

6. Бульонъ необыкновенной крѣпости въ герметической посудинѣ.

Этотъ бульонъ получается чрезъ варку усиленнѣйшимъ образомъ мяса въ *герметическихъ бульонныхъ кастрюляхъ*. *)

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

7. Примѣчаніе, относительно всѣхъ родовъ мясныхъ бульоновъ для приготовленія изъ нихъ всякихъ суповъ и похлебокъ.

Всѣ вышеописанные бульоны можно разнообразить слѣдующимъ образомъ:

1) Чистый съ пирожками.
2) Съ различными фрикадельками.
3) „ клецками.
4) „ вермишелью.
5) „ макаронами.
6) „ рисомъ.
7) „ рисовой кашей.
8) „ рисовыми пирожками.

*) Въ Петербургѣ эти герметическія кастрюли получать можно во всѣхъ хорошихъ жестяныхъ нѣмецкихъ лавкахъ, преимущественно по Казанской улицѣ (бывш. Б. Мѣщанской). На 1 ф. цѣна кастрюлѣ 3 р., а на бо́льшее количество мяса дороже, рублей до 10 штука.

9) Съ точеными кореньями и пирожками, и безъ послѣднихъ.
10) „ капустою и кореньями.
11) „ манною крупою.
12) „ перловою крупою.
13) „ саго.
14) „ кашею изъ смоленскихъ крупъ.
15) „ морковью и на-двое разрѣзанными листьями шпината ($^1/_8$ фунт. шпината и 1 морковь).
16) Съ греночками..
17) „ лазанками.
18) „ ушками.

8. Рыбный бульонъ.

Взять луку, моркови, пастарнака и петрушки, по 2 корня, вычистить, нарѣзать кружечками, вымыть, положить въ кастрюлю, прибавить кусокъ коровьяго масла, величиною съ куриное яйцо, поджарить коренья; потомъ положить въ кастрюлю къ кореньямъ мелкой рыбы, какая случится: карасей, окуней или ершей, налить воды столько, чтобъ она покрыла рыбу. Когда начнетъ кипѣть, снимать пѣну, посолить, положить понемногу (гвоздики) *) лавроваго листа, горошинами перцу, нѣсколько кружковъ лимона, дать кипѣть ключомъ часъ; затѣмъ процѣдить сквозь салфетку.

9. Постный бульонъ.

Взявъ фунтъ сушенаго зеленаго гороху, вымыть, налить холодной водой, поставить на плиту, закрывъ кастрюлю крышкою; когда горохъ хорошо разварится, жидкость слить, горохъ истолочь, положить опять въ кастрюлю, налить отваромъ, въ которомъ онъ варился, прибавить еще 2 бутылки воды, положить по 1 корню моркови и петрушки, 2 луковицы, натыканныя гвоздикою, зеленаго укропу, дать кипѣть часъ, а потомъ процѣдить сквозь частое сито.

10. Исправленіе окислаго бульона.

Часто, при неимѣніи хорошаго ледника, бульонъ не можетъ сохраняться— и портится. Вотъ *вѣрное средство* исправить весьма хорошо окислость бульона, происходящую отъ возвышенной температуры того мѣста, гдѣ иногда. по обстоятельствамъ, принуждены сохранять свою провизію хозяйки. На каждый фунтъ бульона положить щепотку углекислой соды, которая захватываетъ всѣ кислыя частицы, и тогда, давъ бульону устояться, вскипятите его хорошенько: на немъ набѣжитъ бѣлая пѣна, производимая содовою кислотою, которую должно снять какъ можно лучше, — и тогда, до другаго дня, бульонъ сохранится совершенно въ свѣжемъ видѣ. Если почувствуете легкій вкусъ уксуса, положите опять немного соды, прокипятите снова — и всякая посторонняя кислота исчезнетъ изъ бульона совершенно.

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

11. Голландскій супъ съ пшеномъ.

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

12. Супъ изъ рябчиковъ съ пармезаномъ.

Взять 2 жареныхъ рябчиковъ, снять мясо съ костей, истолочь кости въ ступкѣ, налить бульономъ, поставить вариться, посолить, положить кореньевъ. Снятое съ костей мясо изрубить мелко. Потомъ взять круглый бѣлый хлѣбъ или булку, срѣзать дно, выбрать мякишъ, размочить въ бульонѣ, смѣшать съ рубленымъ мясомъ, обжарить въ маслѣ, порубить еще немного, начинить этимъ фаршемъ хлѣбъ, посадить въ печь, въ вольный духъ. Между тѣмъ нарѣзать тоненькихъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, подсушить въ печи, усыпавъ дно суповой чашки сыромъ пармезаномъ, уложить на него ломтики хлѣба, сверху опять посыпать сыромъ и, положивъ начиненный хлѣбъ, налить сквозь сито бульона, въ которомъ варились кости; закрыть, дать постоять $^1/_4$ часа и вылить въ миску остальной бульонъ.

13. Бѣлый супъ.

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

14. Салатный супъ.

Изъ 5 или 6 кочней салата кочаннаго надобно вынуть сердцевины, изрубить и отварить въ водѣ. Между тѣмъ какъ салатъ, вынутый и положенный на рѣшето, осякаетъ, приставьте на огонь $^1/_4$ фунта коровьяго масла, обжарьте въ немъ нѣсколько золотниковъ муки крупичатой (хотя по $1\,^1/_2$ на кочень) и изрубленный мелко-на-мелко салатъ. На это налить мясной отваръ и варить съ добрые полчаса. Напослѣдокъ подбейте четырьмя яичными желтками, и подавайте съ ломтиками бѣлаго хлѣба, обжаренными въ коровьемъ маслѣ.

*) Всѣ рецепты блюдъ этой книги, гдѣ нѣтъ въ скобкахъ цифры, означающей пропорцію, на сколько особъ готовится описываемое блюдо, — принадлежатъ г-жѣ Авдѣевой и назначены ею, какъ уже она упомянула въ I отдѣлѣ, на 3 персоны. Въ другихъ же мѣстахъ поставлены цифры въ скобкахъ: (5), (8), (4), (10) и пр., смотря на сколько персонъ назначено блюдо.

15. Супъ шпинатный.

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

16. Супъ изъ яичныхъ желтковъ.

На каждый штофъ мяснаго отвара разболтать ложкою 3 яичныхъ желтка, и разведите мяснымъ отваромъ еще. Въ кастрюлѣ растопите кусокъ коровьяго масла и подпалите въ немъ до-темна столовую ложку муки. Когда все это остынетъ, влейте туда же отваръ или воду, подбитую желтками; при постоянномъ мѣшаніи вскипятите, приправьте приправами, ежели любите эти приправы, и наконецъ еще положите кусокъ коровьяго масла. Супъ этотъ подается съ обжаренными въ коровьемъ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба.

17. Супъ съ пуддингомъ.

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

18. Супъ съ каштанами.

Взять двухъ рябчиковъ, телячьихъ костей и фунтъ говядины, налить 4 бутылки воды, посолить, поставить вариться и снимать пѣну. Когда хорошо уварится, процѣдить и опустить рябчиковъ, разнявъ на части, въ бульонъ. Потомъ очистить 2 горсти каштановъ, положить въ супъ, варить еще полчаса. Отпуская на столъ, подбить двумя яичными желтками.

19. Супъ съ анчоусами.

Выбрать изъ анчоусовъ кости, налить бульономъ, пополамъ съ виноградным виномъ. Когда довольно уварится, положить кусокъ, съ куриное

яйцо, свѣжаго чухонскаго масла, дать разъ вскипѣть, процѣдить, выжать въ бульонъ сокъ изъ одного лимона, посыпать немного (инбирю) перца. Въ этотъ супъ можно положить фаршъ, или подавать съ поджареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

20. Супъ кислый.

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

21. Супъ изъ спаржи, съ цыплятами и раковыми шейками.

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

22. Супъ королевскій.

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

23. Черный супъ.

Изотрите ломоть ситнаго хлѣба, и обжарьте до-темна въ свѣжемъ салѣ; потомъ нарѣжьте отъ этого же хлѣба тоненькихъ ломтиковъ, положите въ суповую чашу, вмѣстѣ съ обжареннымъ тертымъ хлѣбомъ, а потомъ мелко изрубленныхъ луковицъ и травы петрушечной. На этотъ слой положите еще нѣсколько ломтиковъ ситнаго хлѣба, обжареныхъ крошекъ

и той же зелени. Такъ должно продолжать, пока чашу довольно наполните. Тогда налейте хорошимъ мяснымъ отваромъ, и дайте полчаса стоять на горячей золѣ. Можно въ этотъ супъ прибавлять заварныя яица и маленькихъ жареныхъ птичекъ. (5)

24. Супъ сырный.

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

25. Супъ-консоме съ рисомъ по-итальянски.

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

26. Супъ-потофё (pot au feu) въ горшкѣ.

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

*) Въ отдѣлѣ VI описаніе консоме, какъ основы хорошаго французскаго супа.

27. Супъ раковый.

Сварить въ водѣ 60 раковъ, снять верхніе черепки, очистить шейки и клешни, оборвать ножки, а брюшки отбросить. Оставить 40 черепковъ; остальные черепки, съ клешнями, ножками и шелухой съ шеекъ, истолочь мягко, положить въ кастрюлю съ полфунтомъ коровьяго масла, жарить, пока масло покраснѣетъ; тогда процѣдить сквозь сито масло, а гущу опять положить въ кастрюлю, прибавить ложку муки, вымѣшать, налить бульономъ или раковымъ отваромъ, поставить вариться. Нарѣзать мелко полфунта ветчины, нашинковать корня по два петрушки, пустарнака и моркови, обжарить вмѣстѣ съ ветчиной въ раковомъ маслѣ; положить въ мясной бульонъ. Потомъ приготовить изъ рыбы фаршъ, прибавить въ него половину раковыхъ шеекъ, изрубить мягко, начинить раковые черепки, вымазать раковымъ масломъ, поставить въ духовой шкафъ, или въ печь, въ вольный духъ. Когда раки зажарятся, процѣдить бульонъ, опустить въ него оставшіяся раковыя шейки и начиненные черепки; поставить на плиту, чтобъ супъ былъ горячъ, но болѣе уже не кипѣлъ. Изъ фарша можно сдѣлать родъ колбасы, вымазавъ масломъ, зажарить въ печи, въ вольномъ духу, и, нарѣзавъ кружочками, опустить въ супъ. (6—8)

28. Супъ съ бѣлой рѣпой.

Нашинковавъ полосками рѣпу, пересыпать сахаромъ, поджарить, чтобъ зарумянилась, налить бульономъ, прибавить немного жюса; когда рѣпа довольно уварится, слить бульонъ въ другую кастрюлю, прибавить свѣжаго бульона столько, сколько должно быть супу. Потомъ взять шесть яичныхъ бѣлковъ, взбить ихъ въ пѣну, положить въ бульонъ, поставить на плиту, мѣшать безпрерывно поваренною ложкою, поднимая вверхъ и сливая, пока бульонъ вскипитъ; тогда процѣдить сквозь салфетку, дать отстояться, слить въ кастрюлю, положить въ него рѣпу и разнятую на части утку, сваренную въ бульонѣ. Въ этотъ супъ можно класть фаршъ или подавать съ гренками изъ бѣлаго хлѣба. (5)

29. Супъ голстинскій.

Взять 3 горсти свѣжей рубленной капусты, налить бульономъ, поставить вариться. 2 горсти овсяныхъ крупъ, вымывъ хорошенько, также положить въ супъ; варить, пока капуста будетъ мягка. Потомъ разнять на части пару рябчиковъ или куропатокъ, нашинкованныхъ и обжаренныхъ, положить въ супъ и уварить до спѣлости. (5)

30. Черепаховый супъ. (Soupe à la tortue; tortu soupe).

Англичане и Французы высоко цѣнятъ черепаховый супъ. У насъ черепахъ нѣтъ, такъ изобрѣли супъ другаго рода, названный этимъ именемъ. Вотъ какъ онъ дѣлается. Ошпаривъ двѣ телячьи головки и вырѣзавъ ножичкомъ мягкія части, варить въ брезѣ около 2 часовъ. Положивъ потомъ ихъ на листъ и накрывъ другимъ, придавите камнемъ для сгнетенія и поставьте на ледъ. Когда застынетъ, рѣжьте на четвероугольныя части, пальца въ 2 ширины и длины, отдѣляя прочь все негодное.

За этимъ надобно взять 2 фунта воды, сладкаго мяса и гребешковъ. Вычистивъ гребешки солью, надобно вскипятить сладкое мясо раза 2 въ водѣ, очистить отъ перепонокъ и жилокъ, и варить то и другое въ брезѣ. По истеченіи срока, вынувъ сладкое мясо съ гребешками изъ бреза, присоедините его къ изрѣзаннымъ телячьимъ головамъ. Потомъ приступить къ *кнелю* изъ судаковъ, то есть истолочь въ ступкѣ мякоть большаго судака съ пятикопѣечной булкой, яицомъ, мелкимъ перцемъ и ложкою чухонскаго масла; этотъ кнель передѣлать на чайныхъ ложечкахъ и варить въ соленой водѣ. Вынутый изъ воды кнель присоединяется къ гребешкамъ, сладкому мясу и телячьимъ головкамъ. Вслѣдъ за этимъ надобно сдѣлать, такъ называемый, *маринадъ*. Положивъ въ кастрюлю съ чухонскимъ масломъ по 2 корня: петрушки, пустарнака, селлерея, порея и моркови, изрѣзанныхъ въ тоненькіе ломтики, по 2 золотника сухихъ травъ: чабру, маіорану, штукъ 5 гвоздики, щепоть перечныхъ зеренъ; поджаривайте, мѣшая лопаткою; присыпавъ столовую ложку муки, поджарить съ нею и налить бѣлымъ бульономъ. Когда вскипитъ, снявъ пѣну, прибавить краснаго бульону для зарумянки. Подогрѣвъ стаканъ хорошей французской водки, воспламените и въ минуту вспышки, потушивъ пламя накрышкою, вылейте въ маринадъ. Черезъ полчаса, процѣдивъ сквозь ситку, въ другую чистую кастрюлю, сложите гребешки, кнель, сладкое мясо, телячьи головки, и дайте вскипѣть. Снявъ пѣну, изрѣжьте въ кружки очищенный лимонъ и кладите въ супъ со стаканомъ мадеры и рубленнымъ укропомъ. (10—12)

31. Супъ-кремъ изъ риса.

Приготовить бульонъ изъ 3-хъ фунтовъ говядины. Когда будетъ готовъ, процѣдить въ кастрюльку и поставить на огонь. Взять въ чашку 3 ложки рисовой муки и развести холоднымъ бульономъ, а когда бульонъ закипитъ, влить разведенную муку, постоянно мѣшать и оставить кипѣть нѣсколько минутъ. Предъ отпускомъ отбить въ чашку 2 желтка, влить $^1/_2$ стакана сливокъ и размѣшать; потомъ снять на столъ, влить 2 ложки супу въ лейзонъ, размѣшать, вылить лейзонъ въ супъ и, размѣшавъ окончательно, процѣдить въ суповую чашку сквозь самое рѣдкое сито. (5)

А вотъ и, *Способъ приготовлять муку и крупу изъ риса.* *)

Взять въ кастрюлю назначенный для этого рисъ (свѣжаго привоза, чтобы не имѣлъ какого либо посторонняго запаха), вымыть въ теплой водѣ, слить воду прочь, влить холодной воды, промыть снова и продолжать промывать до тѣхъ поръ, пока вода останется совершенно чиста; тогда выбрать рисъ изъ воды, выложить на полотенце и, осушивъ немного, истолочь въ каменной ступкѣ. Между тѣмъ приготовить тамбуръ изъ 5-ти ситъ, 1-е сито шелковое, 2-е сито частое, 3-е сито рѣдкое, 4-е сито самое рѣдкое, 5-е сито крупное, на подобіе рѣшета или сита проволочнаго. Когда рисъ будетъ истолченъ, выложить въ тамбуръ и, покрывъ его, просѣять обыкновеннымъ способомъ, ударяя тамбуромъ на рукахъ то въ ту, то въ другую сторону.

*) Способъ этотъ заимствованъ сюда изъ «Хозяйки» г. Радецкаго.

а) Мука-кремъ изъ риса.
Выходитъ изъ подъ шелковаго сита и остается въ тамбурѣ.
б) Мука обыкновенная для блиновъ.
Остается на шелковомъ ситѣ.
в) Крупа изъ риса мелкая.
Остается на частомъ ситѣ.
г) Крупа изъ риса средняя.
Остается на рѣдкомъ ситѣ.
д) Крупа изъ риса крупная.
Остается на самомъ рѣдкомъ ситѣ.

Приготовленную этимъ способомъ муку и крупу высушить и держать покрытыми въ банкахъ въ сухомъ мѣстѣ.

32. Супъ съ поджаренымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

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

33. Супъ испанскій съ пармезаномъ.

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

34. Супъ изъ курицы и мозговыхъ костей.

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

35. Супъ со смерчками.

Взять 4 фунта говядины, изрѣзать кусками, а курицу разнять на части; перемыть, посолить, поставить вариться. Потомъ отобрать 30 смерчковъ, которые покрупнѣе, снять съ корешковъ, вымыть хорошенько; оставшіеся смерчки также вымыть, изрубить мелко, положить въ кастрюлю, прибавить $^1/_4$ фунта чухонскаго масла, фунтъ ветчины, мелко нарѣзанной, и по одному корню петрушки и моркови, ишинковавъ ихъ полосками;

все это, хорошо поджаривъ, выложить въ супъ. Отложенные 30 смерчковъ начинить слѣдующимъ фаршемъ: размочивъ въ молокѣ и выжавъ до-суха бѣлый хлѣбъ, смѣшать съ 3 круто сваренными и мелко изрубленными яйцами, прибавить $^1/_4$ фунта свѣжаго чухонскаго масла и 2 сырыя яйца, перемѣшать все вмѣстѣ хорошенько; начинить этимъ фаршемъ смерчковыя шляпки, обвалять въ сырыхъ яицахъ и толченыхъ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, опустить въ супъ, а когда будетъ готовъ, заправить ложкою свѣжей сметаны. Отпуская на столъ, говядину и курицу выбрать и, вылив супъ въ миску, посыпать зеленымъ рубленнымъ укропомъ. (6—8)

36. Супъ с.-петербургскій съ навагою. *)

Приготовить консоме изъ куръ слѣдующимъ способомъ: снять съ 2-хъ куръ филеи, покрыть шпикомъ и поставить въ холодное мѣсто для другаго употребленія; съ гвисовъ и крыльевъ снять мягкія части, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ, прибавить 3 бѣлка, размѣшать, выложить въ обширную кастрюлю, положить всѣ куриныя кости, развести процѣженнымъ бульономъ, поставить на огонь и мѣшать. Когда закипитъ, прибавить тѣхъ кореньевъ, которые болѣе нужны для вкуса консоме, и варить на легкомъ огнѣ, пока бульонъ очистится и получитъ надлежащій вкусъ (бульонъ доливается часто по ложкѣ холодною водою, чтобы мѣра бульона осталась одинакова). Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку въ суповую кастрюлю.

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

Вскипятить на плитѣ нужное количество консоме; между тѣмъ развести холоднымъ бульономъ 6 чайныхъ ложекъ картофельной муки, т. е. сколько предполагается персонъ, влить въ кипящее консоме и, проваривъ немного, прибавить 4 столовыя ложки пюре изъ томатовъ и $^1/_2$ бутылки сотерно, вскипяченнаго съ ароматными травами, размѣшать и процѣдить въ суповую чашку. Въ серебряной или мельхіоровой кастрюлѣ особо подаются кнели, фаршированныя навагою **). Любители прибавляютъ къ кнелямъ запасерованныя филеи изъ наваги, печенки изъ налимовъ и каенскій перецъ. (6)

---

*) Этотъ превосходный супъ, названный метръ-д'отелемъ И. М. Радецкимъ, «петербургскимъ», имъ самимъ изобрѣтенный, по справедливости можетъ быть названъ *супомъ метръ-д'отеля Радецкаго*. Приготовленіе этого необыкновенно вкуснаго и оригинальнаго блюда можетъ выполнить лишь дѣльный грамотный поваръ или кухарка, вполнѣ отвѣчающая за повара, какихъ впрочемъ не мало въ Петербургѣ.

**) Ежели же въ хозяйствѣ не имѣется ни той, ни другой кастрюли, то такая можетъ быть замѣнена превосходно вычищенною кастрюлею изъ бѣлаго желѣза или даже мѣдною, но окутанною въ самую чистую камчатную салфетку.

37. Бульонъ съ выпускными яйцами.

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

38. Супъ изъ корюшки.

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

39. Супъ-гарбюръ по-итальянски.

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

Между тѣмъ приготовить бѣлую капусту, какъ слѣдуетъ, потомъ истереть $^3/_8$ ф. сыра пармезана (вмѣстѣ съ швейцарскимъ), очистить и сварить въ бульонѣ 20 шт. моркови, картофеля и нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба безъ корки круглые гренки, которые заколеровать на роштѣ. Когда все будетъ готово, процѣдить бульонъ (безъ жиру) въ суповую кастрюлю, поставить на огонь, закипятить, капусту отлить на сито и, отпрессировавъ немного, класть рядами на гренки, каждый рядъ пересыпать тертымъ сыромъ, сложить на блюдо въ кружокъ, поставить въ печку и, когда сыръ сверху затянется, вынуть, наложить въ средину морковь и подать на столъ вмѣстѣ съ бульономъ. (6—8)

40. Супъ изъ барашка на красномъ винѣ.

Въ началѣ приготовить *бульонъ красный*, т. е. взять въ обширную кастрюлю 2 ф. бульонной телятины съ косточками и 2 ф. говядины, вымыть, поставить на огонь и покрыть крышкою. Когда сокъ выкипитъ и говядина на днѣ кастрюли начнетъ колероваться, залить кипяткомъ, снабдить солью, кореньями и пряностями и сварить на легкомъ огнѣ до готовности. (6—8)

41. Борщъ съ уткою, ушками и сосисками.

Приготовить борщъ, какъ указано было уже выше. Между тѣмъ обжарить въ печкѣ до половины молодую утку, положить въ борщъ и доварить окончательно; на сотейникъ, гдѣ утка жарилась, положить сосиски, обжарить съ обѣихъ сторонъ, вынуть на доску, изрѣзать порціонными кусками и положить въ суповую чашку. На сотейникъ влить бульону, выварить сокъ и процѣдить въ борщъ. Когда утка будетъ готова, вынуть, разрѣзать порціонными кусками и положить также въ суповую чашку; потомъ снять борщъ на столъ, собрать до-чиста жиръ, положить рубленнаго укропу, по вкусу соли и перцу, вылить въ суповую чашку и выложить сваренныя ушки. Сметану подать особо въ соусникѣ. (6)

42. Супъ желтый съ яичными желтками.

На каждый штофъ (2 бут.) мяснаго бульону разболтать ложкою по 3 яичныхъ желтка и развести мяснымъ отваромъ. Растопить въ кастрюлѣ коровьяго масла и подпалить въ немъ до-темна столовую ложку муки. Когда остынетъ, влить туда же бульонъ, подбитый желтками; при безпрестанномъ мѣшаніи вскипятить, приправить чуть-чуть толченымъ инбиремъ, и наконецъ положить еще кусокъ коровьяго масла. Подавать съ обжаренными въ сливочномъ или хорошемъ мызномъ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба. (6)

43. Супъ капустный.

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

44. Супъ-разсольникъ по-эмберовски.

Сварите обыкновенный бульонъ, въ который вы вложите пару „самоклёвовъ“. Когда они сварились, то вынуть ихъ и положить въ холодную воду. Затѣмъ взять 4 шт. моркови, 2 шт. рѣпы, 2 шт. селлерея. Все это точно также искрошить, какъ дѣлается это для свѣжихъ щей. Когда это сдѣлано, берется десятокъ огурцовъ соленыхъ, которые разрѣзать на четвертушки въ длину. Каждую такую четвертушку раздѣлить пополамъ, давъ ей кругловатую форму. Какъ скоро бульонъ готовъ, то изъ полфунта свѣжаго масла сдѣлать пассиръ (поджаренное слегка масло), чтобъ загустить бульонъ. Къ этому прибавить 2 стакана огуречнаго разсолу. Минутъ 20 это должно покипѣть на плитѣ. Тогда эта горячая смѣсь изъ бульона, пассира и разсола наливается на овощи и огурцы, въ жеребейки,

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

45. Супъ англійскій „Виндзоръ“.

Приготовить бульонъ изъ 3-хъ ф. говядины. Между тѣмъ снять съ костей очищенныя телячьи ножки, положить въ кастрюльку, налить холодною водою и поставить на огонь. Когда закипитъ, слить первую воду, налить холодной воды, вымыть и изрѣзать ножки правильными продолговатыми кусочками, налить процѣженнымъ бульономъ, положить правильно обточенныхъ кореньевъ: петрушки, селлерея, порея, маленькаго луку, и поставить на огонь; когда закипитъ, положить ложку перловой крупы, 1/2 ложки масла, и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока ножки, коренья и крупа укипятъ до мягкости. Между тѣмъ процѣдить бульонъ, поставить на огонь и, когда закипитъ, положить 1/8 ф. макаронъ, правильно изломанныхъ кусочками, и развести въ чашкѣ холоднымъ бульономъ ложку свѣжей картофельной муки. Когда макароны сварятся, вылить разведенную муку въ кипящій съ макаронами бульонъ, проварить, потомъ положить вмѣстѣ сваренныя съ кореньями ножки и снабдить по вкусу солью и краснымъ перцемъ. Предъ отпускомъ вбить въ чашку 1 желтокъ, положить 1/4 стакана сливокъ и процѣдить въ суповую чашку; потомъ вылить постепенно супъ, размѣшать и подать съ рубленною зеленью. (4)

46. Супъ съ сладкимъ мясомъ.

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

47. Супъ изъ шпината.

Выбравъ и перемывъ 1/2 ф. шпината, изрубить, обдать кипяткомъ, накрыть и дать постоять немного; потомъ откинуть на сито, выжать, положить въ кастрюлю съ ложкою масла, обжарить, прибавить ложку муки, вымѣшать и налить бульономъ. Когда уварится супъ, положить выпускныхъ

или круто сваренныхъ и разрѣзанныхъ пополамъ яицъ, немного мушкатнаго орѣшка, перцу и мелко изрубленнаго укропу. (5)

48. Супъ изъ перловой крупы.

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

49. Супъ изъ потроховъ.

Взять гусиный или изъ другой птицы потрохъ, а если хотятъ имѣть наварный супъ, прибавить немного грудины. Давъ хорошо увариться бульону, потрохъ и говядину выбрать, бульонъ процѣдить. Потомъ, сливъ бульонъ въ кастрюльку, опустить въ него потрохъ, положить по 1 корню петрушки и моркови, двѣ штуки порею, нашинковавъ коренья полосками, а порей нарѣзавъ продолговатыми штучками. Когда супъ будетъ готовъ, заправить мукой, поджаренной до-красна въ маслѣ. (5)

50. Супъ изъ курицы съ трюфелями.

Очистивъ, выпотрошивъ и вымывъ курицу, разнять на части, обдать кипяткомъ, дать стоять полчаса, а потомъ, вынувъ, дать стечь водѣ. Растопивъ 1/4 фунта коровьяго масла, кипятить, пока оно покраснѣетъ; тогда положить ложку муки, вымѣшать хорошенько, опустить въ масло курицу, налить бульономъ. Давъ увариться, положить мелко нарѣзанныхъ трюфелей и шампиньоновъ, выжать сокъ изъ 1 лимона. (5)

51. Супъ-пюре изъ ершей.

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

52. Супъ изъ телятины а ля Нессельродъ.

Выбрать 6 ровныхъ лядвей отъ маленькихъ бѣлыхъ жирныхъ телятъ, вымыть тщательно, распилить кость пополамъ, сложить въ кастрюлю, налить водою и поставить на огонь. Когда закипитъ, выбрать въ холодную

воду, вымыть и сложить обратно въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, положить кореньевъ и соли, и сварить до мягкости; потомъ отставить въ холодное мѣсто, а когда остынетъ, выбрать изъ бульона, очистить косточку и обровнять лядвеи такъ, чтобы каждая изъ нихъ имѣла правильность, и всѣ были одинаковы. Затѣмъ сложить въ кастрюлю, залить собственнымъ сокомъ и за 1/2 часа до отпуска разогрѣть на легкомъ огнѣ. Между тѣмъ приготовить бульонъ; когда будетъ готовъ, взять въ кастрюлю 1/2 ф. перловой крупы, вымыть, налить бульономъ безъ жиру, положить кусочекъ масла и сварить подъ крышкою до мягкости; такимъ же способомъ сварить отдѣльно 1/2 ф. риса, сложить въ 1 кастрюлю, положить 1/4 ф. сливочнаго масла, разбить лопаткою, а когда побѣлѣетъ, развести бульономъ, процѣдить сквозь частое сито или протереть сквозь салфетку, потомъ слить въ кастрюлю, разогрѣть, неотступно мѣшая, вылить въ горячую суповую чашку, а остальнымъ супомъ залить уложенныя въ глубокое блюдо телячьи лядвеи и подавать горячими. Для любителей въ средину блюда кладутъ сваренную свѣжую зелень. (6)

53. Супъ-пюре изъ чечевицы.

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

54. Супъ изъ курицы въ горшкѣ.

Положить въ луженый каменный горшокъ очищенную, вымытую и заправленную курицу, налить холодною водой и поставить на огонь. Когда закипитъ, вымыть курицу въ холодной водѣ, разрѣзать порціонными кусками, положить въ горшокъ, налить процѣженнымъ сквозь салфетку собственнымъ бульономъ, снабдить по вкусу солью, положить кореньевъ: петрушки, порея, моркови, селлерея, крошечку пряностей, и варить на легкомъ огнѣ до мягкости. Предъ отпускомъ засыпать смоленскими крупами, затертыми яйцомъ, заварить на огнѣ, выбрать пряности съ кореньями и подавать. (4)

55. Бульонъ съ бишкоктомъ.

Приготовить бульонъ изъ 3 ф. говядины и сдѣлать бишкоктъ. Отмѣрить въ кастрюльку ложку нетопленаго масла, разбить, чтобы побѣлѣло, положить (по одному) 3 желтка и мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса поднимется. Между тѣмъ взбить въ пѣну бѣлки, положить 1 1/2 ложки муки просѣянной, класть бѣлки, постепенно мѣшая, чтобы масса была гладка. Смазать масломъ и обсыпать тертымъ хлѣбомъ маленькій сотейникъ. За 20 минутъ до отпуска выложить массу, поставить въ горячую печку, заколеровать сверху немного, покрыть крышкою, и спечь до готовности. Предъ отпускомъ выложить на столъ, разрѣзать порціонными кусочками бишкоктъ и, уложивъ правильно на тарелкѣ, подать при супѣ. (4)

56. Супъ зеленый съ выпускными яйцами.

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

57. Супъ съ пармезаномъ.

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

58. Супъ съ улитками.

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

59. Супъ съ устрицами.

Вынувъ изъ раковинъ 20 устрицъ, изрубить мелко, положить въ кастрюлю, налить 6 стакановъ бульону; приправить кардамономъ и перцемъ; прибавить стаканъ виноградnаго вина, немного лимоннаго соку и кусокъ чухонскаго масла; давъ прокипѣть ключомъ, подбить двумя яичными желтками. Въ суповую чашку положить нѣсколько вычищенныхъ устрицъ и сухариковъ изъ бѣлаго хлѣба, вылить на нихъ сквозь сито супъ. (5)

60. Бѣлый супъ изъ рѣпы.

Взять потребное количество рѣпы, смотря по пропорціи супа, обчистить хорошенько, промыть, положить въ горшокъ, который наполнить доверху, облить кипящимъ бульономъ и варить до тѣхъ поръ, пока рѣпа размякнетъ. Если бульонъ жиренъ, то въ него не нужно болѣе подбавлять масла; если же жидокъ, положить кусочекъ масла. При подачѣ на столъ, рѣпу кладутъ въ суповую миску съ поджаренными ломтиками размоченнаго въ молокѣ хлѣба, обливаютъ бульономъ, процѣженнымъ сквозь сито. (5)

61. Красный супъ.

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

62. Супъ-кремъ изъ спаржи.

Очистить 4 ф. бѣлой молодой спаржи, сложить въ кастрюлю, налить водою и поставить на огонь. Когда закипитъ, слить воду прочь, положить $^1/_4$ ф. сливочнаго масла, 4 л. муки, размѣшать, залить бѣлымъ бульономъ и сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; потомъ протереть сквозь частое сито, сложить протертое въ кастрюлю, развести бульономъ какъ быть должно супу и поставить на огонь. Между тѣмъ отбить въ кастрюлю 3 желтка, развести сливками и, когда супъ начнетъ закипать, снять на столъ, сперва влить немного супа въ лейзонъ, а потомъ вылить лейзонъ въ супъ, размѣшать, процѣдить сквозь сито въ суповую чашку и опустить въ супъ зеленыя кнели. (6)

63. Супъ валахскій бѣлый съ уткою.

Сварить бульонъ изъ 2 ф. говядины, 1 маленькой утки, кореньевъ разныхъ, 3—4 шт. сушеныхъ грибовъ; процѣдить. Одну ложку масла поджарить съ $1^1/_2$ л. муки, развести сметаною, потомъ бульономъ, вскипятить, мѣшая, процѣдить сквозь сито; передъ отпускомъ къ столу опустить въ бульонъ отдѣльно отвареннаго разсыпчатаго риса и также въ бульонѣ отваренные точеные коренья, разъ вскипятить; подавая, всыпать укропъ и зеленую петрушку. (6)

64. Супъ съ фаршированными булочками.

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

65. Щи со свѣжей капустой.

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

66. Борщъ на манеръ настоящаго малороссійскаго.

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

67. Борщъ со сметаною или постный съ селедкою.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и сушоныхъ боровиковъ, процѣдить. Испечь 1 фун. свеклы, потомъ очистить ее, мелко нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ изъ кореньевъ, влить свекольнаго, отдѣльно отвареннаго разсола, сметаны, подогрѣвъ до горячаго состоянія, положить соли, простаго перца, зелени и мелко нашинкованныхъ грибовъ, подавать съ жареной кашей изъ гречневыхъ крупъ.

Въ постный день, вмѣсто сметаны, положить селедку, а именно: 3 се-

ледки шотландскія вымочить, очистить, обвалять въ мукѣ, поджарить въ прованскомъ маслѣ, опустить въ борщъ, разъ вскипятить. (5)

68. Разсольникъ, или огуречная похлебка.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 2 1/2 — 3 ф. говядины, прибавить, кто хочетъ, 1 воловью почку, положить кореньевъ и пряностей, также 2 — 3 сушоные грибка, варить, процѣдить; 6 маленькихъ соленыхъ огурцовъ очистить, нарѣзать ломтиками, сварить, прибавить, если окажется нужнымъ, огуречнаго разсолу, такъ чтобы была пріятная кислота. Почки нарѣзать довольно мелко, опустить въ суповую миску, также зелени, налить бульономъ, подавать.

Въ супъ этотъ можно иногда влить 1/2 — 1 1/2 стакана сметаны и еще разъ вскипятить, сварить въ томъ же бульонѣ немного картофелю или подправить супъ мукою. (5)

69. Супъ-жульеннъ (Julienne).

Сварить обыкновенный бульонъ изъ 3 — 4 фунтовъ говядины и кореньевъ, процѣдить, какъ сказано въ № 1; 1/2 фунта ржанаго хлѣба высушить до-красна, налить бульономъ такъ, чтобы покрыло хлѣбъ, накрыть крышкою, дать постоять такъ часъ или полтора, слить и процѣдить. Между тѣмъ нарѣзать какъ вермишель 1 большую морковь, 1 галарепу или молодую рѣпу, селлерей, листьевъ 50 шпинату, также нарѣзать 6 — 8 штукъ спаржи, 1 ложку сушонаго зеленаго горошка, все это сполоснуть, варить цѣлый часъ въ процѣженномъ бульонѣ; передъ самымъ отпускомъ влить въ него вышеупомянутый хлѣбный бульонъ и тотчасъ подавать. Нарѣзанные коренья можно сперва немного поджарить въ 1/2 ложкѣ масла, а потомъ положить ихъ въ бульонъ и варить полчаса. (5)

70. Супъ португальскій острова Мадеры. *)

Очистить 3 штуки крупнаго португальскаго луку, положить на растопленное масло въ кастрюлю, поджарить съ обѣихъ сторонъ до колера и испечь въ горячей печкѣ подъ крышкою до мягкости; потомъ положить 3 штуки очищенныхъ и мелко нарѣзанныхъ яблокъ, 5 штукъ очищенныхъ помидоровъ и одинъ фунтъ винограду, налить краснымъ виномъ и, разваривъ, протерѣть сквозь частое сито. За полчаса до отпуска закипятить въ кастрюлѣ консоме, и разведя холодною водою двѣ ложки картофельной муки, влить въ кипячее консоме и, когда загустѣетъ, положить пюре, размѣшать, развести бульономъ, какъ быть должно супу, протереть сквозь салфетку, закипятить, снабдить по вкусу солью и краснымъ перцемъ, опустить въ супъ горячую телячью головку, влить въ суповую чашку и прибавить стаканъ вскипяченной хорошей мадеры. (6)

*) Достойно вниманія, что супъ этотъ былъ записанъ съ натуры И. М. Радецкимъ, сопровождавшимъ его покойнаго герцога Максимиліана Максимиліановича на островъ Мадеру, въ качествѣ метръ-д'отеля двора его высочества.

71. Супъ-пюре изъ зеленаго горошка.

Приготовить бульонъ. Между тѣмъ изшинковать мелко 2 луковицы, сложить въ обширную кастрюлю, влить 2 ст. воды, посолить, положить ложку масла, вылущенный зеленый горохъ, поставить на огонь, покрыть крышкою и сварить до мягкости. Какъ только горохъ сварится, снять съ огня, протереть поспѣшно горячій сквозь частое сито, сложить въ суповую кастрюлю, развести кипящимъ бульономъ, снабдить по вкусу солью и мелкимъ сахаромъ и, разогрѣвъ, вылить въ суповую чашку. Гренки подать при супѣ особо на тарелкѣ. (6)

72. Бураки по-хохлацки.

Взявъ 4 фунта говядины отъ грудины, разрѣзать на нѣсколько кусковъ, вымыть, положить въ горшокъ, поставить въ печь; когда закипитъ, пѣну снимать до-чиста. Свеклу и двѣ луковицы, изшинковавъ, обжарить въ маслѣ, положить ложку муки, вымѣшать. Выбравъ говядину, бульонъ процѣдить; потомъ слить опять въ горшокъ, опустить въ бульонъ говядину и бураки, приквасить уксусомъ, заправить сметаной. Подавая на столъ, посыпать рубленнаго укропа. Приготовляютъ бураки также изъ квашеной свеклы, но тогда ихъ не поджариваютъ и не кладутъ уксусу, а только заправляютъ сметаной. (5)

73. Щи съ рыбой.

Взять кислой рубленной капусты, налить по пропорціи водою, искрошить одну или двѣ луковицы, положить въ капусту, поставить вариться. Окуней, карасей или другую какую рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маковомъ или орѣховомъ маслѣ и опустить во щи. Когда щи хорошо уварятся, стереть маковаго масла съ мукой, заправить щи. (Постное). (5)

74. Супъ изъ курицы.

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

75. Супъ изъ портулака.

Перебравъ портулакъ, выполоскать; изрѣзать мелкими кусочками вѣтчины, положить вмѣстѣ съ портулакомъ въ кастрюлю, налить бульономъ, варить на легкомъ огнѣ около часу. Потомъ накрошить изъ бѣлаго хлѣба сухариковъ, поджарить въ маслѣ, положить въ миску и вылить на нихъ супъ. (5)

76. Зеленый супъ.

Взять снити, щавелю и шпинату, перебрать, вымыть, изрубить крупно, поджарить въ маслѣ, налить бульономъ, поставить вариться; положить шинкованныхъ кореньевъ: петрушки, селлерея и моркови. Когда супъ уварится, заправить мукой, прибавить ложку свѣжей сметаны. (5)

77. Бульонъ изъ кореньевъ съ вермишелью.

Изшинковать мелко 2 луковицы, сложить въ кастрюлю, влить одну ложку прованскаго масла и поджарить на огнѣ до колера. Потомъ влить кипящей воды столько, сколько нужно имѣть бульона, закипятить, положить по одному корню очищенной петрушки, селлерея, порея, моркови, $1/2$ кочня небольшой свѣжей капусты, ложку желтаго гороху, ложку бѣлыхъ бобовъ, 2 шт. грибовъ, 5 шт. очищеннаго картофеля, снабдить пряностями, и варить на легкомъ огнѣ пока коренья будутъ совершенно мягки, а бульонъ получитъ надлежащій вкусъ. Предъ цѣженіемъ снять бульонъ съ огня, дать устояться, слить осторожно сверху и процѣдить сквозь салфетку въ чашку. Сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости вермишель, отлить на друшлакъ и опустить въ процѣженный въ чашкѣ бульонъ. (4) (Пост.)

Супъ этотъ, принадлежащій къ постному столу, можно заливать хорошимъ мяснымъ отваромъ (бульономъ), и тогда изъ постнаго вы будете имѣть хорошій скоромный супъ. Этому, впрочемъ, превращенію легко подвергаются всѣ постныя похлебки безъ рыбы и безъ постнаго масла, а овощномучныя, въ родѣ сейчасъ нами описанной здѣсь.

78. Супъ-пюре изъ помидоровъ съ мясомъ или безъ мяса.

Сварить бульонъ изъ 2 фунтовъ говядины, 1 фунта телятины, $1/2$ курицы и кореньевъ; процѣдить.

Взять самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, зернышки и сокъ прочь, а остальное сложить въ кастрюлю, положить $1\,1/2$ ложки масла, поджарить, всыпать 1 ложку муки, размѣшать, влить сметаны, вскипятить, развести бульономъ, вскипятить, протереть сквозь сито. (5)

79. Супъ-пюре изъ разныхъ кореньевъ.

Сварить бульонъ изъ 3 фунт. говядины съ кореньями; процѣдить.

1 фунтъ молодой моркови налить бульономъ, положить ложку масла, накрыть крышкою, сварить до мягкости, протереть сквозь сито. Распустить въ кастрюлѣ масла, всыпать ложку муки, потомъ пюре изъ моркови слегка поджарить, мѣшая ложкою; прибавить, если понадобится, сахару, положить 1 желтокъ, $1/2$ стакана сливокъ, развести бульономъ, подогрѣть, всыпать зелени; подавать. (5)

80. Супъ-пюре изъ сушенаго гороха съ ветчиною, или изъ свѣжаго гороха (и голубей).

Сварить бульонъ изъ $2\,1/2$ фунтовъ говядины и 1 фунта жирной копченой ветчины; процѣдить.

2 стакана гороху налить водою, разварить хорошенько, а если долго не будетъ развариваться, то прибавлять понемногу холодной воды, развести бульономъ, процѣдить сквозь сито, подогрѣть, но не кипятить; можно прибавить поджаренный въ маслѣ лукъ. (5)

81. Супъ-пюре изъ лука съ саго.

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

82. Супъ-пюре изъ тыквы.

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

83. Бомбашъ (грузинскій супъ).

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

84. Супъ-пюре изъ картофеля.

Очистить, вымыть и сложить въ кастрюльку назначенный картофель, посолить, положить 2 луковицы, налить водою и сварить до мягкости, потомъ слить жидкій бульонъ въ кастрюлю, вынуть лукъ и прибавить ложку муки, разведенной водою, вскипятить, потомъ протереть сквозь сито, а предъ отпускомъ, сложить пюре въ кастрюлю, развести собственнымъ бульономъ и, разогрѣвъ до горячаго состоянія, вылить въ суповую чашку. (4) (Пост.)

85. Супъ-пюре изъ щавеля съ вермишелью.

Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины и кореньевъ; процѣдить.

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

86. Супъ-пюре изъ сушонаго гороха мясной или постный.

Два стакана гороху всыпать въ кипятокъ, посолить, разварить, подливая понемногу холодной воды, протереть сквозь друшлакъ. 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу поджарить въ ложкѣ масла до мягкости, всыпать ложку муки, опять поджарить, смѣшать съ протертымъ горохомъ, развести бульономъ, всыпать простаго, не очень мелко истолченнаго перцу; передъ отпускомъ, можно положить 1 фун. копченой семги, или 3 копченыя селедки, или поджаренныя копченыя 2 камбалы, или 1 стаканъ вскипяченной сметаны; разъ вскипятить. (4)

87. Супъ изъ грибовъ.

1/4 фунта бѣлыхъ грибовъ вымыть, налить тремя бутылками воды; поставить въ печь. Когда грибы будутъ мягки, искрошить мелко, положивъ въ нихъ двѣ ложки орѣховаго масла и ложку муки; стереть хорошенько, опустить въ грибной бульонъ. Осьмушку сладкаго миндалю очистить, истолочь мягко, положить въ грибы. (4) (Пост.)

88. Супъ изъ бѣлыхъ грибовъ съ пшеномъ.

Сухіе бѣлые грибы, размочивъ въ горячей водѣ, нашинковать, налить водой, поставить вариться. Когда довольно уварятся, положить чайную чашку рису; заправить двумя ложками маковаго масла, стертаго съ мукой, положить нѣсколько кружковъ лимону. (4) (Пост.)

89. Щи съ осетриной.

Взять свѣжей капусты; нарѣзать крупно, обдать кипяткомъ, дать постоять, откинуть на сито, выжать воду. Искрошить двѣ луковицы, положить капусту и лукъ въ кастрюлю, влить двѣ ложки маковаго масла, обжарить, прибавить ложку муки, размѣшать, налить водой, поставить вариться. Когда капуста будетъ мягка, положить свѣжепросольной осетрины, нарѣзавъ кусочками. Если осетрина солона, то намочить ее съ вечера въ квасу. Варятъ щи съ свѣжей и кислой капустой, изъ осетровой головы. Засольную головизну также надобно вымачивать въ квасу. Головизну класть въ щи раньше: она требуетъ больше варенья. Можно сначала сварить ее отдѣльно, обобрать хрящи и мясо, нарѣзать кусочками и опустить во щи. (П.) (4)

90. Уха изъ налимовъ.

Очистивъ и выпотрошивъ налимовъ, вымыть, нарѣзать звѣньями. Потомъ нашинковать по одному корню: петрушки, пастурнаку и одну луковицу, налить въ кастрюлю сколько нужно воды, положить коренья, а когда хорошо уварятся, опустить рыбу, посолить и варить до спѣлости. Молоки и печенки, изрѣзавъ небольшими кусочками, положить также въ уху. Подавая на столъ, посыпать мелко изрубленной петрушки и укропу. Уха изъ всякой другой рыбы варится такимъ же образомъ. Кромѣ кореньевъ, можно приправлять уху лавровымъ листомъ, горошчатымъ перцемъ, гвоздикою, лимономъ, нарѣзаннымъ кружками; кладутъ также маслины. (5) (Пост.)

91. Щи зеленыя изъ крапивы.

Сварить бульонъ изъ 2 1/2 фунтовъ говядины и 1 фунта ветчины, съ кореньями и пряностями; процѣдить.

Когда бульонъ будетъ готовъ, взять 1 1/2 ф. молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить въ кипятокъ, сварить до мягкости, но не подъ крышкою, откинуть на друшлакъ, перелить холодною водою, выжать, изрубить мелко, протереть сквозь сито. Положить въ кастрюлю масла, 1 ложку муки, пожарить, положить крапиву, развести бульономъ, вскипятить, мѣшая; въ суповую миску всыпать зеленой петрушки и горсть укропу. Можно прибавить сметаны.

Подать къ нимъ ломтиками нарѣзанную ветчину, или крутыя, на-двое разрѣзанныя яица, или пирожки, или свиныя сосиски. (4)

92. Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ телятины съ кореньями; процѣдить.

10 огурцовъ средней величины очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать каждый на 4 части, вырѣзавъ самую середину, т. е. зернышки. Половину этихъ огурцовъ нарѣзать ломтиками, сварить въ соленомъ кипяткѣ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, положить въ суповую миску. Другую половину огурцовъ сложить въ кастрюлю, положить 1/4 фунта вареной ветчины, 1 луковицу, 1—2 гвоздики, налить жирнымъ бульономъ, варить на легкомъ огнѣ до мягкости, положить туда же 1/2 ложки масла, размѣшаннаго съ 1 ложкою муки; вскипятить. Передъ отпускомъ, вынуть ветчину, а все остальное протереть сквозь сито, сложить въ кастрюлю, развести бульономъ, отставить на край плиты, дать устояться; снять жиръ, влить 1/2 стакана густыхъ сливокъ съ двумя желтками, подогрѣть до горячаго состоянія, безпрестанно мѣшая, чтобы не закипѣло; положить по вкусу соли, перцу, зеленаго укропу. (5)

Къ этому супу подаются греночки изъ бѣлаго хлѣба.

93. Хашо (армянскій супъ).

Супъ этотъ слѣдуетъ варить за часъ до обѣда. Крупно нарѣзанный лукъ (въ головкахъ) поджарить съ масломъ, потомъ налить горячей воды,

посыпать соли и дать вскипѣть раза два. Яичный желтокъ взбить въ чайной чашкѣ и, взбивши, выпустить потихоньку въ варево. Потомъ наломать кусками булку, положить и ее туда же и накрыть кастрюлю крышкой, чтобъ булка разбухла. Подавая къ столу, посыпать рубленной петрушкой. (4)

Впрочемъ, вмѣсто кипятку предпочтительнѣе употреблять обыкновенный суповой наваръ или бульонъ.

94. Щи постныя.

Взять кислой капусты и нашинкованную луковицу, стереть съ двумя ложками маковаго масла и ложкою муки, поставить вариться. Потомъ, размочивъ въ горячей водѣ бѣлыхъ грибовъ, нашинковать полосками, опустить во щи. Бураки постные варятъ такъ же, какъ и съ рыбой; нашинковавъ свеклы, прибавить крошеннаго луку, обжарить въ маслѣ, положить ложку муки, размѣшать, налить водой, положить шинкованныхъ бѣлыхъ грибовъ и приквасить по вкусу уксусомъ. (5)

95. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Изрѣзавъ грибы, посолить, налить водой, поставить вариться; положить луку и укропу, стереть маковаго масла съ мукой, заправить супъ. Иногда засыпаютъ грибной супъ гречневыми крупами и заправляютъ немного уксусомъ. (5) (Пост.)

96. Супъ на раковомъ кулисѣ. *)

Полфунта рису вымыть хорошенько, разварить въ водѣ; потомъ, сливъ воду, налить бульономъ, положить небольшой кусокъ ветчины и разныхъ травъ: укропу, петрушки и кервелю. Когда супъ довольно уварится, травы и ветчину вынуть, влить 2 стакана раковаго кулису, положить зеленой мелко изрубленной петрушки и укропу. (5)

97. Супъ изъ судаковъ.

Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ судака, нарѣзать звѣньями, нашпиговать семгой или осетровой тешкой, посолить, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ, положить въ кастрюлю и, наливъ бульономъ, поставить на огонь. Когда начнетъ кипѣть, положить шинкованныхъ кореньевъ и шариковъ изъ рыбнаго фарша; **) отпуская, посыпать зеленаго рубленнаго укропу или петрушки. (5) (Пост. и скоромный).

98. Супъ изъ карасей.

Вычистивъ и вымывъ средней величины карасей, начинить рыбнымъ фаршемъ, обжарить въ маковомъ или орѣховомъ маслѣ; потомъ положить въ рыбный бульонъ, прибавить горошинами перцу, лавроваго листу и лимону, нарѣзаннаго кружками; варить до спѣлости. Отпуская, посыпать зелени. (5) (Пост.)

*) См. раковый кулисъ.

**) См. фаршъ изъ рыбы.

99. Чихитма (грузинскій супъ).

Сварить бульонъ изъ курицы. Когда курица размякнетъ, ее вынуть, изрѣзать по суставамъ и бульонъ процѣдить. Затѣмъ крупно изрѣзать 3—4 головки рѣпчатаго луку и поджарить ихъ съ масломъ въ кастрюлѣ, но до такой степени, чтобы онъ отнюдь не закраснѣлся. Потомъ на этотъ лукъ положить курицу и немного все поджарить, поливая слегка куринымъ бульономъ и перевернувъ и мясо, и лукъ раза два. Тогда влить остальной бульонъ въ кастрюлю и дать сильно кипѣть. Передъ отпускомъ къ столу, выпустите штуки 3 яицъ въ стаканъ и взбейте ихъ хорошенько, прибавьте къ нимъ немного лимоннаго соку изъ одного лимона,— не больше. Отодвинувъ кастрюлю съ огня, бережно вливать яица, не переставая мѣшать, но не давая закипать, и тогда уже готовую чихитму влить въ миску, посыпавъ ее рубленною зеленью. (5)

100. Супъ изъ окуней.

Очистивъ и вымывъ окуней, обжарить въ маслѣ; если есть въ нихъ икра, изрѣзать небольшими кусочками и также обжарить въ маслѣ. Положить обжаренныхъ окуней и икру въ кастрюлю, прибавить 2 луковицы, натыканныя гвоздикою, капорцовъ и оливокъ, налить рыбнымъ бульономъ и варить до спѣлости. (4) (Пост.)

101. Супъ изъ бѣлорыбицы.

Взять 10 небольшихъ окуней, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ; бѣлорыбицу, нарѣзавъ небольшими звѣньями, обжарить также въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ. Положить въ кастрюлю бѣлорыбицу и окуней, прибавить шинкованныхъ кореньевъ, петрушки и моркови, цѣлую луковицу, налить рыбнымъ бульономъ, уварить до спѣлости. (4) (Пост.)

102. Калья.

Нарѣзавъ паюсной икры небольшими кусочками, прибавить изъ карасей или окуней икры, также нарѣзавъ кусочками, накрошивъ огурцовъ и луку, налить рыбнымъ бульономъ, уварить до спѣлости, приправить перцемъ и мушкатнымъ орѣшкомъ. (4) (Пост.)

103. Уха изъ стерляди.

Вычистивъ стерлядь, нарѣзать звѣньями. Потомъ приготовить изъ мелкой рыбы бульонъ, процѣдить. Вливъ опять въ кастрюлю бульонъ, поставить на огонь; когда бульонъ закипитъ, положить шинкованныхъ кореньевъ: петрушки, моркови и двѣ луковицы, одинъ лимонъ, нарѣзанный кружками; варить, пока коренья будутъ мягки; тогда опустить въ бульонъ стерлядь и влить стаканъ мадеры. (8—10) (Пост.)

104. Уха изъ стерляди съ фаршемъ.

Двѣ или болѣе небольшихъ стерлядки очистить, вымыть и нарѣзать звѣньями. Потомъ взять щуку или судака, снять кожу, выбрать кости, мясо

истолочь мягко, прибавить ложку прованскаго или маковаго масла, 2 ломтя бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ и выжатаго до-суха, потолочь еще фаршъ вмѣстѣ съ хлѣбомъ, посолить, приправить мушкатнымъ орѣшкомъ. Кости, вынутыя изъ рыбы, истолочь въ ступкѣ и вмѣстѣ съ головой рыбы, изъ которой сдѣланъ фаршъ, положить въ кастрюлю, налить водой, посолить, положить 2 луковицы, лавроваго листу, поставить вариться. Когда бульонъ довольно уварится, процѣдить, поставить опять на огонь и, давъ закипѣть, опустить стерлядь. Изъ фарша накатать шариковъ, положить въ уху, прибавить горсть или болѣе маслинъ, смотря по количеству ухи; отпуская, посыпать зеленымъ рубленнымъ укропомъ. (6) (Пост.)

105. Супъ съ клёцками.

Изготовивъ хорошій бульонъ, взять $^1/_4$ фунта чухонскаго масла и растирать его деревянной ложкой до тѣхъ поръ, пока оно будетъ какъ пѣна, положить потомъ 2 цѣлыхъ яйца и 2 желтка, ложку сливокъ и столько муки, чтобы тѣсто не распадалось; потомъ, передъ самымъ обѣдомъ, класть это тѣсто серебряной ложкой маленькими клёцками въ кипящій бульонъ и посолить. (5)

106. Супъ питательный съ луковыми кружками.

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

107. Похлебка à la minute.

Взять фунтъ говядины, изрѣзать ее въ кусочки величиною съ наперстокъ; изрѣзать также 4 хорошія моркови, 4 рѣпы и 2 луковицы, положить все вмѣстѣ въ кастрюльку, въ которой распустить заранѣе немного чухонскаго масла, и оставить вариться минутъ 20, на довольно сильномъ огнѣ; потомъ наполнить кастрюлю горячею водою, дать кипѣть $^1/_4$ часа, прибавить 2 жареныя луковицы, перцу, соли и пучокъ пряныхъ травъ; наконецъ процѣдить сквозь сито, положить въ бульонъ хлѣба или вермишели, сваренной обыкновеннымъ образомъ. (2—3)

108. Супъ-пюре изъ бѣлой фасоли.

Сварить бульонъ изъ мяса и кореньевъ, процѣдить. Два стакана фасоли налить кипяткомъ, вскипятить раза 2, процѣдить, налить бульономъ, положить $1^1/_2$ ложки масла, варить, пока фасоль не разварится; протереть сквозь сито, развести бульономъ, разбить 2 желтка, развести горячимъ бульономъ, шибко мѣшая, положить соли, мушкатнаго орѣха, зелени; подавать. (6)

109. Супъ нѣмецкій со сливками или съ желтками.

Сварить бульонъ съ кореньями, процѣдить; $1^1/_2$ ложки муки и 1 ложку масла слегка поджарить, развести $^1/_2$ стаканомъ бульона, вскипятить; когда немного остынетъ, вбить 4 желтка, размѣшать, развести горячимъ бульономъ, шибко мѣшая, подогрѣть до горячаго состоянія, но не кипятить. Вмѣсто желтковъ можно влить $1^1/_2$ стакана сливокъ; вскипятить.

Опустить въ суповую миску отдѣльно въ бульонѣ отваренные точеные коренья: морковь, брюкву, а также свареннаго въ бульонѣ и ломтиками нарѣзаннаго мяснаго фарша. (6)

110. Супъ-пюре изъ артишоковъ.

Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями, процѣдить. 20 артишоковъ очистить, вымыть, залить 3 стаканами бульона, положить $^1/_8$ фунта масла, варить до готовности, протереть сквозь сито. Ложку масла, 2 ложки муки поджарить, развести 1 стаканомъ сливокъ, вскипятить, смѣшать съ пюре изъ артишоковъ, развести бульономъ, посолить; подавать. (6)

111. Супъ съ бараньимъ пловомъ.

Взять 1 фунтъ молодой баранины, разрѣзать на порціонные куски, вымыть, сложить въ кастрюльку, посолить, покрыть крышкою и поставить на огонь; когда сокъ изъ баранины выкипитъ и сама баранина получитъ желтый колеръ, налить кипяткомъ, положить 1 луковицу, морковь, порей и петрушку, вымыть до-чиста 2 стол. ложки риса и опустить въ супъ; когда баранина и рисъ окажутся мягкими, вынуть коренья, а супъ вылить въ суповую чашку. (4)

112. Борщъ изъ селлерея.

Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями (прибавить, кто хочетъ, 1 фун. ветчины); процѣдить.

Взять 1 фун. селлерея, выбрать самые листья, опустить въ кипятокъ, сварить до мягкости, откинуть на рѣшето, мелко изрубить. Масло и $^1/_2$ стакана муки слегка поджарить, положить туда же селлерей, развести сметаною, потомъ бульономъ, вскипятить, мѣшая; подавая, всыпать 2 листочка селлерея, мелко изрубленнаго, и укропу. (5)

113. Щи грибныя.

(Постныя или скоромныя).

Изрубить мелко 2 луковицы, поджарить въ 2 ложкахъ прованскаго масла, положить 2 стакана кислой капусты, еще поджарить, развести сваренымъ грибнымъ бульономъ съ кореньями, варить на легкомъ огнѣ.

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

114. Щи лѣнивыя.

Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины съ верхнимъ жиромъ, съ кореньями и пряностями, процѣдить. ½ большаго кочна свѣжей капусты очистить, разрѣзать кусковъ на 20, опустить въ процѣженный бульонъ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; ½ ложки масла смѣшать съ 1 ложкою муки, положить въ бульонъ, вскипятить раза два; подавая, всыпать зеленой петрушки и немного мелкаго простаго перцу. (6)

115. Уха оллапотрида изъ разной рыбы.

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

116. Габеръ-супъ. *)

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

117. Бульонъ съ заварнымъ кремомъ.

Приготовить бульонъ изъ 3-хъ ф. говядины и кремъ заварной. Отбить въ кастрюльку столько желтковъ, сколько назначено имѣть формочекъ крема

*) Какъ ни страннымъ можетъ показаться помѣщеніе здѣсь, между рецептами мясныхъ и рыбныхъ бульоновъ, описанія этого сладкаго нѣмецкаго супа, но оно обусловливается обычаемъ многихъ, преимущественно петербургскихъ домовъ, — разъ въ недѣлю подавать габеръ-супъ, завоевавшій съ давняго времени право гражданства во многихъ даже вовсе не нѣмецкихъ, а совершенно русскихъ хозяйствахъ.

(прибавляя на 4 желтка 1 бѣлокъ), размѣшать лопаткою, посолить, положить немножко мушкатнаго орѣха, развести бульономъ (мѣрить формочкою, которая назначена для крема) и процѣдить сквозь сито. Между тѣмъ поставить въ глубокомъ сотейникѣ столько кипящей воды, чтобы формочки стояли только до половины въ водѣ; подмазать масломъ формочки, налить въ каждую массы полно, поставить въ кипящую воду и варить до тѣхъ поръ, пока кремъ загустѣетъ; тогда снять съ огня, вынуть формочки, остудить на льду, а предъ отпускомъ отдѣлить осторожно тоненькимъ ножичкомъ кремъ отъ формочки, выложить на тарелку, подлить кипящаго бульону и подать особо при супѣ. (4)

118. Бульонъ съ гречневыми клёцками.

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

119. Бульонъ съ клёцками славянскими.

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

120. Супъ изъ молодаго свекольника.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ говядины, кореньевъ, пряностей, сушоныхъ грибовъ; можно прибавить 1 фунтъ свиной грудинки; процѣдить.

Очистить, вымыть, нарѣзать мелко молодаго свекольника и нѣсколько самыхъ маленькихъ корешковъ свеклы, положить въ бульонъ, сварить, долить по вкусу свекольнаго отвареннаго разсолу или хлѣбнаго квасу. Передъ

самымъ отпускомъ влить сметаны, положить масла, размѣшаннаго съ 1 ложкою муки, вскипятить. Подавая, всыпать зеленой петрушки и укропу. (6)

121. Супъ изъ поросенка.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунт. поросенка, кореньевъ и пряностей; процѣдить; 1/2 стакана перловыхъ крупъ разварить отдѣльно съ 1 ложкою масла, выбить до-бѣла, прибавить сметаны, развести бульономъ, вскипятить; подавая, всыпать зеленой петрушки и укропу. Можно подавать супъ этотъ съ фрикадельками изъ почки поросенка, а поросенка подать отдѣльно съ хрѣномъ и со сметаной. (6)

122. Супъ изъ дичи прозрачный.

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

123. Раковый супъ-пюре съ рисомъ.

Раки вымыть, сложить въ кастрюлю, налить водою, положить немного соли, 1 мелко нашинкованную луковицу, пучокъ зеленаго укропу, сварить на легкомъ огнѣ, процѣдить. Раки же очистить, т. е. вынуть шейки, сложить ихъ въ кастрюлю, налить бульономъ, въ которомъ варились раки. Спинки съ ножками истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь частое сито, протереть пюре, оставить въ кастрюлѣ, а оставшіяся на ситѣ скорлупки поджарить съ 1/4 стак. прованскаго масла до темнаго цвѣта, всыпать ложку муки, опять поджарить, развести раковымъ бульономъ, вскипятить, процѣдить сквозь друшлакъ, а потомъ сквозь салфетку. Передъ отпускомъ, развести имъ пюре изъ раковъ, опустить раковыя шейки, отдѣльно отваренный рисъ, подогрѣть. (6) (Пост.)

124. Супъ-пюре изъ тетерева или глухаря.

Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины и кореньевъ, процѣдить. Взять одного большаго тетерева; съ половины его снять мясо (а кости положить въ бульонъ), изрубить его, прибавить половину французской булки, 1/8 фун. масла, истолочь, протереть сквозь сито, положить въ кастрюльку съ 1/8 фун. масла, подогрѣть до горячаго состоянія, безпрестанно мѣшая, развести это пюре немного бульономъ, протереть опять сквозь сито; тогда уже развести бульономъ какъ слѣдуетъ. Взять другую половину тетерева, снять мясо съ костей (кости положить въ бульонъ), изрубить, истолочь, прибавивъ 1/4 французской булки, 1 яйцо, 1/8 фун. масла, соли, протереть сквозь сито, сдѣлать изъ этой массы кнель, т. е. маленькія клецки, слѣдующимъ образомъ: взять 2 чайныя ложечки, обмоченныя отнюдь не въ теплой, а въ холодной водѣ; одною взять кусочекъ фарша, сгладить ножомъ ровно съ краями ложечки, а другою снять эту кнель и опустить въ соленую воду, и такъ поступать до конца, и затѣмъ вскипятить кнели. Когда будутъ готовы, откинуть на рѣшето.

Отдѣльно отваренные штукъ 7—8 шампиньоновъ, 1/4 ф. сладкаго мяса и 6 пѣтушьихъ гребешковъ нарѣзать кусочками и опустить въ супъ. Передъ отпускомъ, влить полстакана малаги. Въ этотъ супъ можно положить также листья щавеля и шпината, которые прежде надо вскипятить въ бульонѣ. (6)

125. Супъ-пюре изъ шампиньоновъ и ершей.

Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины, 1 фун. телятины и кореньевъ, процѣдить. Взять 20 шт. ершей, снять съ нихъ филеи, а кости, перемывъ, положить въ бульонъ. 1/4 фун. риса, 10 шампиньоновъ разварить въ бульонѣ, протереть сквозь сито, развести немного бульономъ, протереть сквозь салфетку, развести тогда всѣмъ бульономъ, поставить на воду, т. е. на сотейникъ съ кипящею водою, мѣшая ложкою, какъ можно чаще, чтобы пюре не осѣло. Снять съ филеевъ кожицу, сварить ихъ въ бульонѣ, опустить въ приготовленный супъ. 1/8 фун. сливочнаго масла, 1 желтокъ, 1/2 стакана густыхъ сливокъ положить въ миску, влить супъ, мѣшая; посыпать зеленой петрушки и укропу. (6)

126. Супъ-пюре изъ спаржи.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунт. говядины, 1/2 фунта телятины и кореньевъ; процѣдить. Взять 1 фунтъ спаржи, головки отрѣзать, а остальное нарѣзать кусочками и варить съ 1/4 фунтомъ перловой крупы или риса, подливая бульону; разварить до мягкости, положить 1/2 ложки масла, протереть сквозь сито, развести немного бульономъ, протереть сквозь салфетку, развести остальнымъ бульономъ, поставить на паръ, т. е. на сотейникъ съ кипящею водой. Головки спаржи очистить, сварить въ соленой водѣ до готовности, опустить въ супъ. Въ миску положить 1/8 фунта сливочнаго масла, 1 желтокъ, 1/2 стакана сливокъ, размѣшать, влить супъ, мѣшая. (6)

127. Русскій сморчковый супъ.

Берутъ 4 фунта хорошей суповой говядины и курицу, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ ихъ водою и ставятъ на плиту кипѣть. Какъ только мясо вполовину поспѣетъ, то кладутъ въ другую кастрюлю 30 сморчковъ, предварительно перемытыхъ, 1/4 фунта коровьяго масла и 1 фунтъ изрѣзанной въ куски ветчины и разныхъ кореньевъ, мелко искрошенныхъ. Все это хорошенько поджариваютъ, прибавляютъ къ смѣси нѣсколько муки и доливаютъ бульономъ изъ первой кастрюли. Затѣмъ разбираютъ говядину и курицу штуками и кладутъ въ супъ, который въ кастрюлѣ ставятъ на плиту; когда жидкость закипитъ, то снимаютъ пѣну и покрываютъ крышкой. Изъ вареныхъ яицъ, немного масла, бѣлаго хлѣба, соли, петрушки и укропу, мелко изрубленныхъ, дѣлаютъ фаршъ, а для того, чтобъ онъ хорошо связался, прибавляютъ нѣсколько сырыхъ яицъ и начиняютъ этимъ сморчки, которые кладутъ въ супъ. Когда онъ будетъ совершенно готовъ, то вливаютъ въ него сметаны и посыпаютъ зеленью. (6)

128. Борщъ съ рыбою.

Налить въ кастрюлю воды, положить туда нѣсколько кусковъ соленой или свѣжей осетрины или бѣлужины и поставить на огонь. Между тѣмъ, пока рыба будетъ вариться, искрошить свеклы и обвалять ее крошенную въ мукѣ; взять также самой свѣжей капусты, разрѣзать на нѣсколько частей и, обжаривъ маслѣ, положить въ кастрюлю, въ которой варится рыба. Если отваръ не довольно киселъ, то прибавить въ него немного квасу или же слабаго уксусу. Потомъ взять свѣжей рыбы, какъ-то: карасей или другой, очистить ее отъ чешуи, выпотрошить, обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ и положить въ кастрюлю, къ которой прибавить также нѣсколько моркови, изрѣзанной въ небольшіе куски, и луку, четверинками или даже цѣльными луковицами. Всему этому дать хорошенько увариться, и затѣмъ приправить перцомъ и солью. (5) (Пост.)

ОТДѢЛЪ VI.

ОСНОВЫ ВСѢХЪ БУЛЬОНОВЪ, ФАРШЕЙ И СОУСОВЪ, НЕОБХОДИМЫЯ ВЪ КАЖДОЙ ПОРЯДОЧНОЙ КУХНѢ.

129. Ампотажъ (Empotage).

(*Ампотажъ* — темный бульонъ, употребляемый для подкраски суповъ и всякихъ соусовъ, при чемъ онъ даетъ и пріятный вкусъ).

Внутренность кастрюли вымазать 1/4 ф. чухонскаго масла. Тогда въ эту вымазанную такимъ образомъ кастрюлю кладется 4 фун. говядины и 1 ф. ветчины, у которой снятъ весь жиръ и которую нарѣзать ломтиками толщиною въ палецъ, равно какъ лопатку телятины и курицу. Воды налить столько, чтобы всѣ эти мяса́ были покрыты ею въ половину. Тогда кастрюля ставится на сильный огонь, который уменьшается постепенно, по мѣрѣ того, какъ выходитъ сокъ изъ этихъ мясъ. Такимъ образомъ, вы получите крѣпкій, густой наваръ, называемый на поваренномъ языкѣ *глясиромъ*. Но при этомъ приготовленіи должно быть очень внимательнымъ, чтобъ не допустить бульонъ слишкомъ поджечься. Совѣтую стараться дѣлать такъ, чтобы этотъ густой бульонъ становился постепенно темнокраснаго цвѣта, а чтобы отнють не вдругъ, моментально совершалось это окрашиваніе. Когда бульонъ сдѣлается уже достаточно теменъ, вы вольете въ кастрюлю 4 стакана холодной воды, чрезъ что бульонная гуща отдѣлится со дна кастрюли на ея поверхность. Затѣмъ вы снова наполняете кастрюлю водою, кладете въ нее тѣхъ же кореньевъ, какіе клали прежде, даете всему этому варится часа 2 1/2 и тогда вы его пропускаете чрезъ салфетку. И вотъ, — *ампотажъ* готовъ.

130. Пассиръ.

Есть два сорта пассира: пассиръ бѣлый и пассиръ красноватый. Нельзя не совѣтовать хозяйкамъ имѣть всегда въ запасѣ пассиръ, ко-

торый служитъ превосходнымъ подспорьемъ при приготовленіи всѣхъ блюдъ съ соусами и подливами. Вотъ рецептъ пассира. Въ кастрюлю кладется фунтъ чухонскаго масла и растапливается, туда подбавляютъ $^3/_4$ ф. просѣянной муки; все это тщательно размѣшивается и ставится на плиту, въ умѣренный жаръ, накрывается кастрюльною крышкою и, по истеченіи каждыхъ 10 минутъ, размѣшивается все это лопаткою. Чтобы варка была ровная, надо давать безпрестанно кипѣть, но только исподволь, слегка, отнюдь не допуская до вскипыванія. Когда прошло $^3/_4$ часа варки, снимите кастрюлю съ плиты и слейте то, что въ ней содержится, въ какую-нибудь посудину съ крышкою, чтобы употреблять по мѣрѣ надобности. Такъ поступаютъ съ бѣлымъ пассиромъ. Что касается до красноватаго, то поступать точно также, съ тою лишь разницею, что надо давать ему вариться нѣсколько долѣе бѣлаго (часа 2), чтобы онъ получилъ золотистый цвѣтъ.

131. Бѣлый кулисъ.

Нарѣзать тоненькими ломтиками $1^1/_2$ — 2 фунта телятины, и также нарѣзать ломтиками $^1/_2$ — 1 фунта ветчины. Накрошить кружечками моркови, петрушки и луку по одной штукѣ. Уложить дно кастрюли ломтиками телятины и ветчины, а на нихъ положить коренья; закрыть кастрюльку, поставить на плиту, на легкій огонь, чтобъ мясо и коренья дали изъ себя сокъ. Кастрюлю по временамъ потряхивать, чтобъ мясо не пригорѣло. Когда сокъ, который дало изъ себя мясо, закипитъ, влить 1 или 2 стакана бульона, дать хорошо увариться. Потомъ взять 3 яичныхъ желтка, круто сваренные, бѣлое мясо отъ 1 курицы, истолочь мягко, подливая понемногу сливокъ, чтобъ сдѣлалось жидкое тѣсто, положить въ кастрюлю, въ которой варится кулисъ, вымѣшать хорошенько, дать $^1/_4$ часа покипѣть на самомъ маломъ огнѣ, процѣдить сквозь сито. Кулисъ этотъ надобно употреблять въ тотъ же день.

132. Красный кулисъ.

Взять 2 фунта телятины, $^1/_2$ ф. ветчины нежирной, нарѣзать тоненькими ломтиками, положить въ кастрюлю, накрошить кружками кореньевъ: петрушки, пустарнака и моркови, по 1 штукѣ, накрыть кастрюлю, поставить въ печь или въ духовой шкафъ, чтобъ мясо хорошо упарилось и зарумянилось, но не пригорѣло. Потомъ положить шпику, нарѣзаннаго тоненькими ломтиками, посыпать немного муки, вымѣшать, дать еще попрѣть; когда все хорошо уварится, влить по равной части бульону и жюсу. Также можно класть въ кулисъ дичину, рябчиковъ и куропатокъ, особливо если кулисъ нуженъ для приправленія кушанья изъ дичины. При окончательномъ приготовленіи кулиса, положить трюфелей, шампиньоновъ и разныхъ пряностей, *) уварить, процѣдить сквозь салфетку. Приправы и пряности всякій можетъ класть по своему вкусу, какія пожелаютъ или какія случатся.

*) Обыкновенно кладутъ отъ 3 — 4 зеренъ англійскаго перцу, 2 — 3 гвоздики, 1 шт. лавроваго листу.

133. Раковый кулисъ.

Положить въ кастрюлю $^1/_4$ фунта свѣжаго чухонскаго масла; сварить 50 шт. раковъ, снять съ нихъ верхніе черепки, обломать клешни, шейки и ножки, и все вмѣстѣ истолочь въ ступкѣ до-мягка. Потомъ положить въ масло, и жарить, мѣшая, чтобъ не пригорѣло; когда хорошо ужарится, влить 3 стакана рыбнаго бульону, уварить хорошенько и процѣдить сквозь сито.

134. Жюсъ изъ говядины.

Положить въ кастрюлю $^1/_2$ фунта шпику и $^1/_2$ фунта говядины, нарѣзанной ломтиками; прибавить луку, накрошеннаго кружками; накрывъ кастрюлю, дать прѣть на легкомъ огнѣ, пока мясо дастъ сокъ; тогда подлить немного бульону; уварить, потомъ процѣдить и, давъ остыть, снять жиръ.

135. Жюсъ на скорую руку.

Если нужно подцвѣтить кушанье, положить на сковороду или въ кастрюльку столовую ложку мелкаго сахару, смочить водою, и держать на жару, пока сахаръ покраснѣетъ. Тогда влить чайную чашку бульону, кипятить, покуда сахаръ отстанетъ отъ кастрюльки и распустится въ бульонѣ.

136. Фаршъ для суповъ.

Взять 1 фунтъ филею телятины, вырѣзать жилки и перепонки, изрѣзать въ мелкіе кусочки, прибавить въ половину противъ телятины говяжьяго почечнаго сала, въ мелкіе куски изрѣзаннаго; а если случатся мозговыя кости, то вмѣсто сала можно положить мозгу. Потомъ изрубить мягко, какъ тѣсто; на 1 фунтъ рубленнаго мяса положить 2 ломтика французскаго хлѣба, — хлѣбъ для этого должно брать черствый, 1 ломтикъ истереть на теркѣ, а другой, размочивъ въ сливкахъ или цѣльномъ молокѣ, положить въ фаршъ, — и еще порубивъ, прибавить въ фаршъ 3 яйца, соли и мушкатнаго орѣшка; перемѣшать хорошенько. Изъ этого фарша надѣлать маленькихъ шариковъ, или, какъ называютъ ихъ, *фрикаделей*. Можно также сдѣлать изъ фаршу родъ сосисекъ, или скатать его на подобіе толстой колбасы, завернуть въ чистую холстину, завязать нитками и сварить въ бульонѣ. Когда фаршъ будетъ готовъ, нарѣзать ломтиками, или, вырѣзавъ разными фигурными штучками, опустить въ супъ. Фаршъ этотъ можно употреблять для пастетовъ. Также приготовляютъ его изъ говядины и баранины.

137. Фаршъ для пироговъ.

Взять 1 фунтъ жареной телятины, отъ задней ноги, $^1/_2$ ф. бѣлаго мяса отъ жареныхъ куръ или индѣекъ; изрѣзавъ мелко, прибавить 2 мелко накрошенныя луковицы; положить 2 ложки коровьяго масла, обжарить на сковородѣ, безпрерывно мѣшая; а потомъ изрубить мелко. Пять круто сваренныхъ яицъ изрубить мелко, положить въ фаршъ, посыпать понемногу перцу

и мушкатнаго орѣшка, посолить, порубить еще, чтобъ все хорошо перемѣшалось.

138. Фаршъ изъ рыбы.

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

139. Клеръ № 1.

Взять $^1/_2$ ф. муки, замѣсить на пивѣ тѣсто; положить въ тѣсто, одно за другимъ, три яйца, размѣшивая ложкою, прибавить ложку розовой воды и немного кардамону, подбить ложкою дрожжей. Тѣсто должно быть пожиже тѣста, приготовляемаго на оладьи. Когда тѣсто будетъ совсѣмъ готово, поставить въ тепломъ мѣстѣ и дать подняться. Обмакивая въ это тѣсто, жарятъ разныя мяса́ и нѣкоторыя пирожныя.

140. Клеръ № 2.

Взявъ 2 горсти хорошей муки, 2 столовыя ложки толченаго сахару, 3 яичные бѣлка, взбить и замѣсить на нихъ тѣсто, довольно густое; потомъ развести въ надлежащую пропорцію виноградным бѣлымъ виномъ.

141. Раковое масло.

Сварить полсотни раковъ, обломать клешни, шейки и ножки, также снять верхніе черепки, и все вмѣстѣ истолочь до-мягка въ ступкѣ; потомъ взять $^1/_2$ ф. коровьяго масла, а если нужно приготовить постнаго раковаго масла, то, вмѣсто коровьяго, положить маковаго или орѣховаго масла. Ужарить хорошенько, чтобъ масло покраснѣло, процѣдить сквозь чистое сито, и гущу выжать ложкой. Раковое масло должно сберегать въ холодномъ мѣстѣ.

142. Брезъ.

Нарѣзать тоненькими ломтиками $^1/_4$ ф. шпику и $^3/_4$ ф. телятины, накрошить кореньевъ: моркови, петрушки и луку по одной штукѣ; уложивъ дно кастрюли ломтиками телятины, на нее положить кореньевъ, а на нихъ птицу, часть говядины или языкъ, то есть, что хотятъ приготовить въ брезѣ, сначала сваривъ до половины въ бульонѣ. Сверху накрыть ломтиками шпику, засыпать кореньями, положить разныхъ пряностей и, закрывъ кастрюлю, поставить на плиту. Когда все это дастъ изъ себя сокъ, влить рюмку виноградного вина, нѣсколько ложекъ хорошаго бульону, и, закрывъ опять кастрюлю крышкою, поставить въ духовой шкафъ или въ печь и уварить до готовности.

143. Консоме.

Если случатся остатки или обрѣзки мяса, жилъ, перепонокъ, мозговыя кости отъ птицъ и жаркого, то, перемывъ все хорошенько, кромѣ жаренаго, положить въ кастрюлю, налить $1^1/_2$ — 3 стак. бульону; когда соберется на верху пѣна, снять до-чиста, положить перцу, лавроваго листу (гвоздики и инбирю). Прибавить, смотря по количеству приготовляемаго консоме, фунтъ или два ветчины безъ жиру; варить часа четыре, процѣдить сквозь салфетку и снять жиръ.

144. Фритюръ.

Фритюръ бо́льшею частью собирается изъ жиру, который снимается съ бульону и обрѣзковъ жира телятины. баранины и свинины; все вмѣстѣ топится и сливается въ одинъ горшокъ. Когда соберется около 3 ф., употреблять для жаренія въ особой для фритюра желѣзной кастрюлѣ. Если бы фритюру не оказалось, то взять 3 ф. воловьяго жиру, изрѣзать мелко, подлить немного воды и поставить на огонь, а когда стопится, процѣдить сквозь полотенце и выжать остатки до сухости. За 15 минутъ до отпуска, поставить фритюръ на плиту и, когда разогрѣется, опускать назначенное и жарить, какъ сказано будетъ въ своемъ мѣстѣ.

Нужно замѣтить, что съ фритюромъ должно обходиться весьма осторожно: во-1-хъ, чтобы фритюръ излишне не разогрѣвался; но если бы это и произошло отъ недосмотра, то опустить въ него сырой картофель, кусокъ рѣпы или капусты, чтобы фритюръ не почернѣлъ, и беречься, чтобы не попало воды въ горячій фритюръ: иначе выбѣжитъ изъ кастрюли и можетъ надѣлать вреда за вашу неосторожность.

145. Гласъ.

Когда не хотятъ употреблять для гласу особеннаго мяса, а есть остатки консоме и бульону, смѣшать ихъ вмѣстѣ, прибавить для цвѣта жюсу, варить, пока гласъ сдѣлается густъ, какъ сиропъ, и можно будетъ гласировать имъ. Для цвѣта прибавляютъ иногда раковаго масла.

146. Лезонъ.

Выпустить 2 яйца, сбить ихъ ложкою, прибавить 2 столовыя ложки сливокъ, размѣшать. Лезонъ употребляютъ для смазыванія пастетовъ, пироговъ, булокъ и разнаго пирожнаго, когда садять ихъ въ печь.

147. Бешамель.

Бешамель приготовляется такимъ образомъ: вскипятить бутылку не очень густыхъ сливокъ, положить въ кастрюлю столовую ложку свѣжаго

чухонскаго масла, 2 ложки муки, стереть масло съ мукою, развести кипящими сливками и дать разъ вскипѣть.

148. Красная подпалка.

Взять 1/4 ф. самаго свѣжаго перетопленнаго масла, распустить на сковородѣ, положить столько муки, чтобъ было довольно густо. Потомъ жарить на легкомъ огнѣ, пока мука покраснѣетъ. Когда будетъ готово, сложить подпалку въ горшокъ или въ муравленную кастрюльку; держать въ холодномъ мѣстѣ.

149. Бѣлая подпалка.

Растопить 1/4 ф. свѣжаго коровьяго масла, положить въ него муки, чтобъ было густо; потомъ жарить на маломъ огнѣ, не давая однакожъ мукѣ покраснѣть, но только бы она хорошо соединилась съ масломъ. Когда будетъ готово, сложить въ муравленный горшокъ; сохранять, для употребленія, въ холодномъ мѣстѣ.

Соусы-приправы по методѣ бывшаго придворнаго метръ-д'отеля Эдмона Эмбера.

(Всего восемь рецептовъ).

Главные соусы-приправы. По мнѣнію бывшаго придворнаго метръ-д'отеля г. Эдмона Эмбера, въ поваренномъ дѣлѣ только два *главныхъ соуса*, составляющіе основу всего, и при помощи которыхъ приготовляются всѣ остальные малые соусы, посредствомъ различныхъ въ нихъ прибавокъ и нѣкоторыхъ измѣненій. Эти соусы: *велуте* (véloutè, т. е. бархатистый) и *эспаньоль* (espagnole, т. е. испанскій).

150. Велуте.

1) Для бѣлаго соуса, *велуте*, надобно взять 4 ф. телятины безъ костей, отъ задней четверти, курицу, 1/2 ф. окорока безъ жиру. Все это изрѣзать жеребейками. Затѣмъ взять 1/2 ф. свѣжаго сливочнаго масла и изрубить мелко-на-мелко 2 луковки, 2 моркови, 2 корзиночки шампиньоновъ, и все это сложить въ кастрюлю, которую поставить на огонь, и лопаткою взбалтывать и размѣшивать всю эту смѣсь, чтобы все это приняло свѣтло-желтый цвѣтъ. Тогда прибавить ко всему этому 1/4 ф. пшеничной муки, поставить на нѣсколько минутъ на плиту, помѣшивая и взбалтывая безпрестанно, вливъ туда немного чистаго бѣлаго телячьяго бульону. Какъ только закипитъ, снять съ огня и поставить кастрюлю на край плиты. Тутъ соусъ вашъ долженъ тихонько кипѣть. Наблюдать, чтобы соусъ не былъ черезъ-чуръ густъ: тогда онъ будетъ излишне жиренъ. Положить крошечку свѣжей петрушки съ однимъ лавровымъ листомъ. Когда телятина окажется достаточно сварена, пропустить этотъ соусъ чрезъ сито и сложить въ особую посудину, для употребленія, по мѣрѣ надобности.

151. Красный соусъ (эспаньоль).

2) Для приготовленія же *краснаго соуса* (эспаньоль), берутся тѣ же матерьялы и въ такомъ же количествѣ, съ тою лишь разницею, что мясá и мука должны быть слегка поджарены. Во время поджариванія, надобно часто помѣшивать, чтобы не пригорѣло. Вмѣсто бѣлаго бульону, подливается *темный бульонъ*, или *ампотажъ*. Окончательное приготовленіе *эспаньоля* то же самое, какъ и окончательное приготовленіе *велуте*.

152. Пуавradный соусъ.

3) Положить въ кастрюлю нѣсколько вѣточекъ зеленой петрушки, 10 шт. шарлотокъ, хорошо вычищенныхъ, поллистика лавроваго, большую щепоть крупно смолотаго перцу, маленько сырой ветчины, изрѣзанной въ жеребейки (за неимѣніемъ ветчиннаго жира, употребляется свѣжее сливочное масло) и стаканъ хорошаго ренсковаго уксусу. Тогда въ кастрюлю влить 2 большихъ стакана соуса *эспаньоль* (см. опис.) и такой же стаканъ обыкновеннаго говяжьяго бульону. Все это хорошенько перемѣшать и дать вскипѣть, поставивъ на край плиты, чтобы смѣсь эта порядкомъ проварилась минутъ съ 10. Тогда снявъ пѣну и жиръ, поставить на большой огонь. Пусть соусъ варится до тѣхъ поръ, пока онъ не приметъ густоты хорошихъ сливокъ. Эту гущу пропустить чрезъ салфетку и употреблять съ говядиной, въ какомъ бы видѣ она ни была приготовлена, или ежели говядина подогрѣта, оставшись отъ вчерашняго дня, то она рѣжется на куски [и облива]ется просто этимъ пуавradнымъ соусомъ.

153. Энергическій соусъ.

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

154. Помидорный или томатный соусъ буржуазный.

5) 10 или 12 томатовъ хорошенько перемываются, разрѣзываются пополамъ въ ширину, слегка выжимаются, чтобы выдавить сѣмечки, и кладутся въ кастрюлю съ 4 шт. рѣпчатаго луку, изрѣзаннаго въ тоненькіе ломтики, съ 2 или 3 вѣточками зеленой петрушки, 1 или 2 шт. гвоздики и 1/4 ф. сливочнаго масла. Все это хорошенько сварить, наблюдая, чтобы оно не приставало къ краямъ кастрюли. Когда все это поварится 3/4 часа, прибавьте къ этому ложку темнаго соусу, снимите жиръ и пропустите сквозь волосяное сито. Передъ подачей на столъ, прибавить кусочекъ сахару.

155. Яркозеленый соусъ. (Ravigotte verte).

6) Ощипать добрую горсть эстрагону, 2 горсти кервелю, бедренцу и полгорсти зеленыхъ цибулекъ. Всю эту зелень перемыть хорошенько въ свѣжей водѣ. Тогда приготовить большой котелокъ красной мѣди не луженый, какіе обыкновенно употребляются кондитерами, налить въ него на $^2/_3$ воды, всыпать $^1/_8$ ф. соли, поставить на огонь и дать посоленой водѣ кипѣть сильно. Когда вода хорошо прокипѣла, сложите въ нее всю траву и дайте ей вариться минутъ 20. Тогда откиньте на сито, чтобъ дать стечь водѣ, и снова положите въ свѣжую воду. Повторите это раза 2, т. е. дѣлайте то, что на поварскомъ жаргонѣ называется *бланшированіемъ*, способствуя зелени сохранить тотъ ярко-зеленый цвѣтъ, который такъ плѣняетъ глаза и возбуждаетъ аппетитъ, вовсе не будучи результатомъ мѣднаго пятака (т. е. ужаснаго яда), какъ хотятъ разсказывать объ этой яркой окраскѣ иные псевдо-знатоки, ничего не разумѣющіе. Благодаря такому „бланшированію“, вы всегда будете имѣть яркозеленые бобы, шпинатъ, щавель и пр. По окончаніи бланшированія, зелень вынимается изъ воды, вода съ нея спускается хорошенько, зелень рубится, кладется въ иготь или въ ступку, гдѣ толчется съ прибавкою $^1/_4$ ф. сливочнаго масла. Когда зелень приняла видъ тѣста, вы пропускаете ее чрезъ частое сито, прижимая ложкою. Эта густая зеленая масса идетъ въ разныя блюда.

156. Финзербы для соусовъ.

7) Небольшую корзинку шампиньоновъ вычистить и вымыть хорошенько, выжавъ ихъ на полотенце. Потомъ изрубить ихъ мелко-на-мелко, положить въ кастрюлю $^1/_8$ ф. сливочнаго масла, скласть туда шампиньоны, взять 12 шарлотокъ, изрубить ихъ также мелко, набрать зеленой петрушки, отдѣлить вѣтки отъ корней и, тщательно ихъ вымывъ, также изрубить. При этомъ наблюдать, чтобы количество петрушки было одною четвертою частью менѣе количества шампиньоновъ. Все это смѣшать въ кастрюлѣ и поставить на огонь плиты, пусть оно варится; но въ это время надо помѣшивать съ осторожностью минутъ съ 10. Прибавьте ко всему этому $^1/_2$ рюмки сотерну, дайте всему этому повариться еще съ $^1/_4$ часа, — и ваши финзербы готовы. Чтобъ сдѣлать хорошій *финзербный соусъ*, стоитъ только часть, взятую отъ приготовленія сейчасъ нами описаннаго, соединить съ такою же частью *эспаньоля* (см. описаніе), напримѣръ, стаканъ того и стаканъ другаго. Не худо прибавить немного бульону, чтобъ соусъ не былъ черезъ-чуръ густъ. Не должно забыть и о потребномъ количествѣ соли. Съ финзербами, какъ съ превосходною приправою, можно дѣлать много хорошаго.

157. Дичинный экстрактъ для приданія вкуса дичины всякому другому мясному соусу.

8) Для этого вы употребляйте куропатокъ, рябчиковъ, зайца, дикую козу (смотря по потребности количества). Ихъ, разумѣется, надобно вы-

потрошить, вычистить, изрѣзать на довольно мелкіе куски и въ сыромъ состояніи сложить въ кастрюлю. Прибавьте парочку или двѣ моркови, 12 шарлотокъ, 2 — 3 листка лавровыхъ, 2 — 3 шт. гвоздики, нѣсколько вѣтокъ зеленой петрушки. Все это надо смочить полбутылкою сотерна или вендеграва, поставить на огонь и затѣмъ дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока то вино, которое тутъ варится съ дичиною, осядетъ почти до степени гласира. Тогда влейте туда стакана 3 хорошаго говяжьяго домашняго бульону и дайте всему этому слегка кипѣть на краю плиты. Когда дичина порядкомъ уварится, всю эту эссенцію пропустить чрезъ салфетку; затѣмъ вы сложите ее въ другую кастрюлю, снимайте съ поверхности жиръ и снова ставьте на огонь, варя до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается столько же густа, какъ долженъ быть густъ хорошій сиропъ — и вотъ — вашъ дичинный экстрактъ готовъ.

ОТДѢЛЪ VII.

ХОЛОДНЫЯ БЛЮДА.

158. Глассированная баранья нога съ огурцами.

Взять заднюю ногу баранины, приготовить въ брезѣ *), загласировать. Потомъ взять свѣжихъ огурцовъ, очистить, вырѣзать сѣмена, разрѣзать каждый огурецъ на четыре части, смотря по величинѣ огурцовъ, обдѣлать на подобіе маленькихъ огурцовъ, посолить, облить уксусомъ и, давъ полежать часа два, откинуть на сито, чтобы стекъ уксусъ. Наконецъ взять кулисъ, стереть на сахаръ съ лимона цедру; положивъ огурцы и цедру въ кулисъ, варить до спѣлости; когда будутъ готовы, выжать въ огурцы сокъ изъ одного лимона. Выложивъ соусъ на блюдо, положить на него баранину.

159. Холодная баранья голова.

Къ этому блюду, кромѣ головы, еще присоединяются ноги и рубцы бараньи. Эти ноги и голову опалить какъ должно, очистить, а рубцы, вычистивши, вымочить, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, разнять на части и по краямъ надрѣзать, или искрошить на мелкія полоски; потомъ всѣ эти части сварить мягко въ водѣ, послѣ того уши съ мясистыми ихъ частями обрѣзать и концы съ хрящей надрѣзать и положить въ блюдо, такъ, чтобы стояли вверхъ и притомъ рядомъ; наконецъ взломить черепъ, а мозгъ вынуть осторожно, очистить отъ перепонки и, раздѣливъ на-двое, положить близъ ушей, а языкъ распластать на-двое и положить рядомъ по срединѣ и около него мягкія части отъ щекъ; изъ глазъ вынуть черное, а потомъ сдѣлать то же вокругъ ноги; все это накрыть рубцами; ежели рубцы не искрошены полосками, въ такомъ случаѣ не обливать ихъ хрѣномъ, а хрѣнъ подавать со сметаною въ особенной чашечкѣ; а какъ только рубцы искрошены, то хрѣнъ растереть со сметаною и облить все передъ отпускомъ на столъ. (6—8)

160. Поросенокъ подъ галантиромъ.

Взять не очень большаго поросенка, разнять на-четверо, отрѣзать голову, уложить въ кастрюлю, налить водой, посолить, поставить вариться, прибавить понемногу зернами перцу, корицы, гвоздики и лавроваго листа.

*) См. Брезъ.

Въ другой кастрюлѣ поставить вариться, смотря по величинѣ поросенка, 4 или 6 телячьихъ ножекъ. Когда поросенокъ поспѣетъ, вынуть изъ бульону, положить въ холодную воду, а бульонъ вылить въ кастрюлю къ ножкамъ; дать ножкамъ хорошо увариться, чтобъ мясо отстало отъ костей. Тогда бульонъ процѣдить, прибавить пряностей, лимонъ, нарѣзанный кружками, и стаканъ бѣлаго винограднаго вина, поставить опять на огонь. Отнявъ отъ четырехъ яицъ бѣлки, взбить, положить вмѣстѣ со скорлупами въ бульонъ, мѣшать безпрерывно ложкою, не давая сильно кипѣть, подцвѣтить пережженнымъ сахаромъ. Потомъ, снявъ кастрюлю съ огня, накрыть, положить на крышку угольевъ и дать стоять, пока уголья потухнутъ; перевернувъ вверхъ ножками стулъ, у котораго нѣтъ поперечины, прикрѣпить къ ножкамъ стула салфетку, процѣдить галантиръ; если съ одного раза не будетъ чистъ и свѣтелъ, процѣдить въ другой, а когда будетъ нужно, то и въ третій. Наливъ приготовленнаго галантира въ форму или кастрюлю, слой пальца въ два, дать застыть. Между тѣмъ вынуть поросенка изъ воды, отереть салфеткой, выбрать кости, а изъ головы вынуть мозгъ. Сварить круто нѣсколько яицъ, разрѣзать каждое на-четверо. Одинъ лимонъ нарѣзать тоненькими ломтиками. Взять горсть петрушки, ощипать листики со стебельковъ. Когда налитый въ форму галантиръ застынетъ, положить нѣсколько кусковъ поросенка, перекладывая яицами, лимономъ и листьями петрушки, залить галантиромъ, застудить. Наконецъ положить остальные куски поросенка, мозгъ изъ головы, яица, лимонъ и петрушку, залить оставшимся галантиромъ, поставить на ледъ, чтобъ галантиръ окрѣпъ. Когда нужно подавать на столъ, опустить форму на минуту въ горячую воду, выложить галантиръ на блюдо. (6)

161. Огородная пулярдка.

Два свѣжихъ огурца, двѣ штуки селлерея, двѣ луковицы, пучекъ эстрагону, пучекъ укропу, пучекъ кервелю вымойте, очистите, изрубите все вмѣстѣ, посолите и наполните этою смѣсью, черезъ хлупъ, заблаговременно освѣжованную пулярдку. Затѣмъ обверните птицу цѣльнымъ эстрагономъ, обложите цѣльными половинками молодыхъ огурцовъ, селлереею, луковками, всего по равной части, посолите; положите все это въ кастрюлю съ холодной водой и поставьте кастрюлю на самый легкій огонь, часовъ на пять, подливая время отъ времени холодной воды, чтобы она всегда покрывала пулярдку. Это блюдо бываетъ и холодное, и горячее. *) (6)

162. Индѣйка, залитая галантиромъ.

Индѣйка приготовляется точно также, какъ поросенокъ, но разница только въ томъ, что ее начиняютъ иногда за кожу яицами или фаршемъ. Разнявъ индѣйку на части, изъ бѣлаго мяса приготовить фаршъ, скатать на подобіе колбасы, завернуть въ холстину, обвязать ниткой, сварить въ бульонѣ. Прочія части индѣйки сварить, выбрать кости. Потомъ взять одинъ лимонъ, нарѣзать тоненькими ломтиками, нѣсколько круто сваренныхъ

*) Изъ лекцій доктора Пуффа: «О кухонномъ искусствѣ», 1844 г.

яицъ, разрѣзавъ каждое на-четверо, зеленой рубленной петрушки горсть; фаршъ нарѣзать ломтиками или другими фигурами. Наливъ въ форму немного галантиру, застудить, положить на него нѣсколько кусковъ индѣйки, фаршу, яицъ, лимону, посыпать петрушкой, залить галантиромъ, застудить; а на этотъ слой уложить все оставшееся, залить галантиромъ, поставить въ ледъ. Также заливаютъ галантиромъ дичину и телячью головку. Вмѣсто телячьихъ ножекъ, можно класть въ галантиръ осетровый клей. Для приготовленія большого блюда галантира надобно взять ¼ ф. клею, размочить въ холодной водѣ, разварить и влить въ бульонъ. (6—8)

163. Винегретъ.

Изъ остатковъ всякаго жаркого можно приготовлять винегретъ, прибавивъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, варенаго картофелю, свеклы, круто сваренныхъ яицъ, обваренныхъ грибовъ или груздей. Потомъ облить винегретъ слѣдующимъ соусомъ: смотря по количеству винегрета, ложку прованскаго масла, двѣ ложки уксусу, одинъ круто сваренный желтокъ, немного соли, чайную ложку горчицы, стереть все вмѣстѣ хорошенько и облить винегретъ. Другая обливка для винегрета приготовляется такимъ манеромъ: берутъ молоки отъ двухъ селедокъ, вымочивъ ихъ предварительно въ уксусѣ и выполоскавъ въ водѣ. протираютъ сквозь сито, прибавляютъ прованскаго масла, уксусу и горчицы, стираютъ все вмѣстѣ и обливаютъ винегретъ. (6—8)

164. Окрошка.

Въ лѣтнее время окрошка замѣняетъ супъ. Взявъ остатки жаркого, какое случится, накрошить мелкими кусочками, также накрошить свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, круто сваренныхъ яицъ, прибавить мелко изрубленнаго зеленаго укропу и луку, раковыхъ шеекъ, если случатся, налить квасомъ или кислыми щами, посолить, заправить сметаной, дать постоять часъ.

165. Холодная бѣлорыбица.

Взявъ звѣно бѣлорыбицы, положить въ кастрюлю, налить столько воды, чтобъ она покрыла рыбу, посолить, прибавить понемногу англійскаго перцу, лавроваго листу, перцу горошинами, двѣ луковицы, натыканныя гвоздикой. Приставить кастрюлю на огонь, дать кипѣть исподволь, наблюдая, чтобъ рыба не переварилась, потому что она очень нѣжна. Когда поспѣетъ, слить воду, выложить рыбу на блюдо, посыпать рубленной зеленой петрушкой и укропомъ. Къ бѣлорыбицѣ подаютъ соусъ *ремуладъ;* онъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: взять два или три анчоуса, выбрать кости, изрубить мелко, прибавить столовую ложку капорцовъ, также изрубленныхъ; стереть на сахаръ цедру съ 1 лимона, истолочь сахаръ вмѣстѣ съ 4 яичными желтками, круто сваренными; влить въ желтки столовую ложку прованскаго масла, стереть хорошенько, положить туда же анчоусы и капорцы, развести уксусомъ. взбивать ложкою полчаса. Отпуская рыбу на столъ, соусъ подавать въ особомъ судкѣ. (Пост.) (6—8)

166. Студень съ бѣлымъ виномъ.

Взять свиную голову, обваренную въ кипяткѣ телячью голову, 4 телячьи ноги и кусокъ солонины; разварить хорошенько, чтобъ съ костей отдѣлялось мясо, разрѣзать на четвероугольные куски, а уши на продолговатыя пластинки, процѣдить бульонъ сквозь сито, поставить на сильный огонь и варить до тѣхъ поръ, пока все загустѣетъ. Налить туда ¼ бутылки бѣлаго вина и столько виннаго уксусу, чтобъ масса получила кислый вкусъ, облупить лимонъ, разрѣзать его на куски, сварить, подложить мелко-изрѣзанную луковицу, крупно-истолченной гвоздики, пряностей, перцу, и сварить. Положить туда мелко-изрѣзанное мясо, посолить, прибавить 4 яйца, мелко-изрѣзанныя и сваренныя въ густую, вылить въ круглую форму, дать охладѣть и вынуть изъ формы. Если студень не выходитъ изъ формы, то ее обвертываютъ тряпкою, намоченною горячей водой. Подаютъ съ холоднымъ соусомъ или съ уксусомъ и масломъ. (10)

167. Окрошка постная.

Очистить и нарѣзать огурцовъ свѣжихъ или соленыхъ, маринованныхъ грибовъ, маринованныхъ соленыхъ груздей, волнушекъ, рыжиковъ, яблокъ свѣжихъ и моченыхъ; можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноградъ, сварить и очистить картофель, свеклу и зеленые бобы, сложить все это въ суповую чашку. Передъ самымъ обѣдомъ положить въ каменную посуду немного готовой сарептской горчицы и соли, влить по нѣсколько капель прованскаго масла. мѣшая, пока горчица не обратится въ густой соусъ. Потомъ развести кислыми щами или квасомъ, положить соли, перцу, зеленаго луку, петрушки, укропу, размѣшать; положить кусокъ льду.

168. Холодникъ польскій со сметаною.

Горсть укропу и трибульки, т. е. зеленаго луку-сѣянца, растереть съ солью. Взять молодаго свекольнику и нѣсколько штукъ самой мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить въ соленой водѣ, отлить на друшлакъ, мелко изрубить, сложить въ суповую миску (мелко изрубленнаго свекольнику должно быть 1 полный стаканъ); влить 2 — 5 стакановъ сметаны самой свѣжей, развести по пропорціи хлѣбнымъ квасомъ или кипяченою холодною водою, положить крутыхъ, на нѣсколько частей разрѣзанныхъ яицъ, мелкими четыреугольными кусочками нарѣзанныхъ свѣжихъ огурцовъ, раковыхъ шеекъ, ломтики лимону, соли, немного перцу и кусокъ льду. (6)

169. Мхали съ грецкими орѣхами (по-грузински).

Шпинатъ отобрать и вымыть хорошенько, а затѣмъ сварить въ кипяткѣ. Когда шпинатъ готовъ, откинуть его на рѣшето, отжать, изрубить мелко и положить въ соусникъ.

Затѣмъ нарѣзать мелко укропу и петрушки, а грецкіе орѣхи (шт. 5 — 6 въ пропорціи для 3 лицъ) истолочь въ ступкѣ, чтобъ сдѣлались какъ тѣсто. Все это смѣшать со шпинатомъ въ одну массу, посыпать солью и подавать холодными. (3)

170. Свѣжая осетрина.

Положивъ звѣно осетрины въ кастрюлю, налить холодной водой, чтобъ вода покрыла осетрину, прибавить двѣ луковицы и немного горошинами перцу, а когда поспѣетъ, выложить на блюдо. Соусъ приготовить слѣдующій: нарѣзать кружками луку, поджарить въ маслѣ, положить немного муки, развести бульономъ, дать повариться полчаса, прибавить столовую ложку уксусу и чайную ложку горчицы, облить осетрину. Малосольную осетрину, сваривъ въ водѣ, подаютъ съ горчицей и уксусомъ. Также подаютъ къ осетринѣ ботвинье.

171. Шиганури (азіятское холодное).

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

172. Форель.

Вычистивъ и выпотрошивъ форели, облить уксусомъ, посыпать солью, дать лежать часъ, а потомъ вымыть. Наливъ кастрюлю водой, поставить на огонь; когда вода закипитъ, положить двѣ луковицы, лавроваго листу, горошинами перцу, зеленой петрушки и укропу, опустить въ кастрюлю форель, посолить. Когда форель будетъ готова, дать остыть въ отварѣ, выложить на блюдо, посыпать рубленной зеленой петрушкой, обложить свѣжими лимонами, разрѣзанными пополамъ или на-четверо; подавать съ уксусомъ и горчицею.

173. Холодная щука.

Выпотрошивъ щуку, вымыть, но чешую не счищать, сварить въ водѣ съ солью. Кто пожелаетъ, можно положить, когда варится щука, луку, кореньевъ и пряностей. Давъ поспѣть, оставить въ отварѣ, пока щука немного остынетъ; тогда, вынувъ изъ отвара, снять кожу вмѣстѣ съ чешуей,—она очень скоро и легко снимается,—а щуку положить на блюдо, свернувъ кольцомъ, посыпать рубленнымъ укропомъ и петрушкой; подавать съ уксусомъ и горчицей. Если захотите приготовить щуку съ голубымъ перомъ, то, очистивъ чешую, выпотрошить, вымыть и сварить въ водѣ съ солью. Когда поспѣетъ, выложить горячую на блюдо, полить уксусомъ и закрыть другимъ блюдомъ.

174. Холодная щука подъ соусомъ.

Сварить въ чешуѣ щуку, потомъ снять чешую вмѣстѣ съ кожей, и уложить на блюдо. Влить въ кастрюлю стаканъ виноградnаго вина, положить ложку чухонскаго масла, мушкатнаго цвѣту, лимонъ, изрѣзавъ кружечками и выбравъ сѣмячки, кусокъ сахару; дать прокипѣть, прибавить столовую ложку дѣланной горчицы, подбить двумя желтками, облить этимъ соусомъ щуку.

175. Заливная рыба.

Заливать галантиромъ можно всякую рыбу, но приличнѣе для этого осетрина, судаки, лососина, форель и другая крупная и мясистая рыба.

Рыбу, которую хотятъ залить галантиромъ, приготовивъ какъ слѣдуетъ, разнять на части, вымыть, положить съ разными пряностями въ кастрюлю; сваривъ до спѣлости, выложить на блюдо, чтобъ рыба остыла. Въ тотъ же бульонъ положить мелкой рыбы, маленькихъ щучекъ, окуней, а всего лучше ершей, смотря потому, сколько потребно галантиру. Рыбы всегда должно накладывать полкастрюли; наливъ водой, варить до тѣхъ поръ, пока рыба совершенно разварится; тогда процѣдить сквозь салфетку и, давъ постоять, слить въ чистую кастрюлю, прибавить двѣ столовыя ложки уксусу и стаканъ виноградnаго вина, подцвѣтить пережженнымъ сахаромъ и, давъ разъ вскипѣть, снова процѣдить сквозь салфетку. Между тѣмъ изрѣзать звѣздочками моркови, вскипятить одинъ разъ; изрѣзать кружочками одинъ лимонъ, выбрать сѣмячки; два круто сваренныя яйца также нарѣзать кружочками; накрошить не очень мелко горсть петрушки и укропу. Наливъ въ форму галантиру пальца на два или на три, застудить, а когда застынетъ, уложить яйцами, морковью, лимономъ, посыпать зеленью и положить нѣсколько кусковъ рыбы, а сверху положить опять слой яицъ, лимону, моркови, зелени, и залить галантиромъ. Наконецъ уложить все оставшееся, какъ-то: рыбу, яйца, лимонъ, морковь и зелень, облить остатками галантира, поставить въ ледъ. Можно заливать рыбу просто слѣдующимъ образомъ: сварить рыбу въ соленой водѣ съ пряностями и кореньями, а когда будетъ готова, уложить на глубокое блюдо, посыпать рубленной зеленой петрушкой и укропомъ. Бульонъ, процѣдивъ, уварить, чтобъ осталось его только половина, потомъ облить рыбу и застудить. (8—10)

176. Холодная рыба.

Окуней, карасей, судаковъ, линей, карповъ и другую рыбу, сваривъ въ водѣ съ солью, пряностями и кореньями, уложить на блюдо, облить сметаной, смѣшанной съ тертымъ хрѣномъ, или, взявъ стаканъ сметаны и чайную чашку тертаго хрѣну, смѣшать вмѣстѣ; подавать въ особомъ судкѣ. Подаютъ также рыбу просто съ уксусомъ и горчицей, посыпавъ зеленью петрушки и укропомъ.

177. Свѣжая осетровая голова.

Свѣжую осетровую голову сварить мягко, обобрать кости, обложить соленымъ лимономъ и солеными огурцами, нарѣзанными кружочками; подавать съ горчицей и уксусомъ. Также можно обложить головизну кислой шинкованной капустой, облить прованскимъ масломъ, сбивъ его съ уксусомъ. Соленую головизну сначала вымочить, а потомъ сварить, обобрать кости; подавать съ уксусомъ и горчицею, или съ тертымъ хрѣномъ. (6)

178. Майонезъ изъ лососины.

Возьмите такой кусокъ лососины, какой вы находите нужнымъ для того числа гостей, которое будетъ за столомъ. Лососину вычистить и вымыть какъ можно лучше, и разрѣзать на куски шириною пальца въ два каждый. Сваривъ рыбу въ соленой водѣ, дайте ей простыть; снимите кожу съ кусковъ и расположите ихъ тщательно на блюдѣ; середину уберите лату-

хомъ, свѣжими огурцами съ приличнымъ соусомъ изъ прованскаго масла и горчицы, и обсыпьте куски лососины мелкотолченнымъ перцемъ. *)

179. Ботвинья.

Лѣтомъ подаютъ иногда вмѣсто супу ботвинью съ рыбой. Къ ботвиньѣ лучше всего идетъ малосольная осетрина; также подаютъ къ ботвиньѣ малосольную бѣлугу, севрюгу и другую соленую рыбу, а гдѣ можно достать — свѣжую осетрину и лососину. Ботвинья приготовляется такимъ образомъ: взять какой угодно зелени, щавелю, шпинату или свекольнику, сварить въ водѣ мягко, откинуть на сито и выжать воду; потомъ изрубить, прибавить свѣжихъ, мелко искрошенныхъ огурцовъ, зеленаго рубленнаго укропу и луку. Если есть раки, то, очистивъ потребное количество раковыхъ шеекъ, изрѣзавъ, положить въ ботвинью, налить квасомъ или кислыми щами. Приготовляютъ еще ботвинью изъ свеклы: сваривъ свеклу, вычистить, изрубить мелко, прибавить рубленнаго луку и укропу, накрошить свѣжихъ или малосольныхъ огурцовъ.

180. Раки.

Вымывъ раковъ, положить въ кастрюлю или горшокъ, налить холодной водой, посолить, закрыть и сварить до спѣлости. Потомъ откинуть на сито, а когда стечетъ вода, уложить на блюдо. Если раковъ вымочить въ молокѣ, то они дѣлаются вкуснѣе. Положивъ въ удобную посудину, налить молокомъ и дать стоять часа 2; сварить обыкновеннымъ манеромъ.

181. Майонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.

Взять фунта 3 какой-нибудь большой рыбы, какъ-то: линя, щуку, лососину, большихъ окуней или сиговъ, срѣзать филеи ломтиками въ палецъ толщиною; уложить на противень на $1\frac{1}{2}$ ложки растопленнаго масла, посолить, скропить 1 рюмкою вина и сокомъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона; какъ только съ одной стороны побѣлѣетъ, перевернуть на другую; смотрѣть, чтобы рыба не была сыра, но и не поджарилась бы до темнаго цвѣта, потомъ переложить ее на круглое блюдо, остудить.

Изъ костей же рыбьихъ, чешуи, рыбьяго клея и прочей мелкой рыбы сварить ланспикъ, положить въ него кореньевъ и пряностей, уксусу или лимоннаго соку, 5—6 шампиньоновъ, очистить 2—3 яйцами или икрою, уварить до $3\frac{1}{2}$ стак., процѣдить сквозь салфетку, остудить, потомъ бить вѣничкомъ, вливая 2 ложки прованскаго масла. Каждый кусокъ рыбы обмакнуть въ этотъ муссъ, уложить на блюдо въ кружокъ, обложить салатомъ, а середину наполнить слѣдующимъ соусомъ:

Изъ 10 оливокъ вынуть косточки, 10 анчоусовъ, 10 корнишоновъ, 1 ложку капарцовъ, 10 отваренныхъ желтковъ изрубить, истолочь все вмѣстѣ въ ступкѣ, протереть сквозь сито; одинъ сырой желтокъ мѣшать въ каменной чашкѣ, пока не побѣлѣетъ, развести $\frac{1}{2}$ стаканомъ прованскаго масла и $\frac{1}{2}$ стаканомъ уксусу, положить сахару куска 2 — 3, ложку мелко

*) Изъ записокъ придв. метръ-д'отеля Эдм. Эмбера, въ 1844 г.

изрубленной зелени, какъ-то: укропу, кервелю, эстрагону, соли и эссенцію изъ шпинату, смѣшать все вмѣстѣ.

Салатъ же слѣдующій: нарѣзать ровными ломтиками и сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости зеленыхъ бобовъ; когда будутъ готовы, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, поставить на ледъ; точно также сварить спаржи, картофелю, цвѣтной капусты, переливъ ихъ холодною водою, смѣшать съ бобами, положить туда же свѣжихъ огурцовъ, печеной свеклы (все это нарѣзать ломтиками и кусочками), зеленой петрушки, укропу, эстрагону, кервелю, заправить все это ложками 2—3 уксусу, прованскимъ масломъ, солью и перцемъ.

182. Холодное изъ окуней по-оренбургски.

Взять крупныхъ свѣжихъ окуней штукъ 10 или болѣе, смотря по числу особъ, которымъ придется кушать это холодное; выпотрошить каждую рыбу чрезъ жабры, не разрѣзывая брюшка и не повреждая головы, а послѣ того, давъ ей нѣсколько полежать безъ воды, подварить ее немножко въ приправленной пряностями и присоленной водѣ, стараясь, чтобы всѣ окуни не доварились. Покипѣвшую такимъ образомъ рыбу осторожно очистить отъ всей чешуи и отъ плавательныхъ перышекъ. Между тѣмъ, сварить нѣсколько яицъ въ густую и достаточное количество свеклы и моркови, изрубить бѣлки и желтки особо, и точно также поступить и съ сваренною свеклою, морковью и еще петрушкою, которую сперва выварить въ горячемъ прованскомъ маслѣ, чтобы отчасти отнять у нея остроту, а потомъ дать ей стечь на ситѣ. Всѣми этими приправами (каждою особо) обложить недоваренныхъ окуней, въ видѣ косвенныхъ полосокъ, въ палецъ шириною, и, въ заключеніе, размѣстить на нихъ, изящно, нѣсколько варенныхъ раковыхъ хвостиковъ и раковой икры. Окончивши это, осторожно облить украшенную рыбу простывшимъ окуневымъ или другимъ рыбнымъ отваромъ, который сперва загустить немного растворомъ рыбьяго клею, и приправить бѣлымъ столовымъ виномъ и водянымъ настоемъ душистыхъ спецій (корицы, гвоздики, ямайскаго перцу и т. п.), и наконецъ, застудивши желе, подавать на столъ.

183. Ботвинья съ огурцами и малосольною лососиною.

Нарѣзать мелко очищенныхъ огурцовъ четырехугольными кусками, положить въ кастрюлю и поставить на ледъ. Очистить, вымыть и сварить щавель въ соленой водѣ, протереть сквозь частое сито и поставить въ холодное мѣсто. Очистить немного молодаго шпинату и столько же молодаго свекольнику, вымыть, обланшировать до мягкости въ кипяткѣ и, когда будутъ готовы, отлить въ холодную воду, отжать и изрубить мелко. За 15 минутъ до отпуска сложить все въ одну кастрюлю, развести процѣженными кислыми щами и квасомъ, снабдить по вкусу солью, перцемъ и положить мелко-изрубленной зелени, т. е. эстрагону, кервелю, укропу и шарлоту, и опустить нѣсколько кусковъ чистаго льду. (4)

184. Винегретъ изъ рыбы.

Снять филеи съ назначенной для винегрета рыбы, подрѣзать верхнюю кожицу и, сложивъ на растопленное въ сотейникѣ масло, поставить на огонь; когда филеи поджарятся, т. е. побѣлѣютъ, перевернуть, дожарить окончательно, снять горячими съ сотейника на блюдо и остудить. Рыбьи головки, кости и обрѣзки сложить въ кастрюльку, влить немного воды, посолить, положить кореньевъ и пряностей и сварить бульонъ. Когда будетъ онъ готовъ, процѣдить, положить ложку уксусу, 6 пластинокъ желятину, вбить одинъ бѣлтокъ, поставить на огонь и мѣшать; а когда вскипитъ, отставить на легкій огонь и варить, пока ланспикъ очистится и будетъ достаточно крѣпокъ; тогда процѣдить половину, застудить на льду, а остальной оставить на столѣ не застывшимъ. Между тѣмъ изрѣзать очищенные огурцы, маринованные грибки, корнишоны, положить ложку капорцевъ, 10 шт. оливокъ безъ косточекъ, сложить все это на сотейникъ, влить 3 л. прованскаго масла, 1 л. уксусу, по вкусу соли и перцу, поставить на ледъ, влить нѣсколько ложекъ ланспику и, когда начнетъ застывать, прибавить снова ланспику и рубленной зелени, застудить вторично, положить рыбные филеи, размѣшать осторожно, застудить окончательно, выложить на средину блюда горкою, безъ всякаго фасона, и кругомъ обложить нарѣзанными изъ остальнаго ланспика крутонами. (4)

185. Свѣжая осетрина на холодное.

Сварить звѣно осетрины съ солью, дать ей остынуть, нарѣзать кусками, положить въ каменную чашку; первый рядъ залить лакспигомъ и положить корицы, гвоздики, горошчатаго перцу, лавроваго листу, кружковъ свѣжаго лимону; потомъ другой рядъ осетрины, который также залить лакспигомъ и укласть пряностями, и такимъ образомъ продолжать это до тѣхъ поръ, пока чашка будетъ полна; послѣ того поставить въ холодное мѣсто и дать остынуть. *Лакспигъ* приготовляется слѣдующимъ образомъ: выпотрошивъ сколько нужно окуней, вымыть ихъ и варить въ бульонѣ, въ которомъ варилась осетрина; бульонъ процѣдить и прибавить къ нему развареннаго въ водѣ рыбьяго клею (по 3 1/2 золотника на 10 окуней), стереть въ чашкѣ около 1/4 фунта икры (на 10 окуней), влить бѣлаго вина, ренскаго уксусу, положить разныхъ духовъ, лавроваго листу, развести бульономъ, поставить на огонь и мѣшать лопаткою; когда все вскипитъ, накрыть крышкою и, спустя нѣсколько времени, процѣдить сквозь салфетку. (8)

186. Асписъ изъ рыбы натурально.

Очистить средней величины судачки, снять филеи такъ, чтобы мякоти при костяхъ ничего не осталось; подрѣзать верхнюю кожицу и сложить филеи на тарелку. Кости, головки и всѣ рыбные обрѣзки сложить въ кастрюлю, прибавить 5 шт. ершей, влить холодной воды, не болѣе 5-ти стакановъ, опустить одинъ бѣлтокъ и мѣшать ложкою на огнѣ, чтобы ко дну кастрюльки не пристало. Когда закипитъ, сдвинуть на легкій огонь, положить кореньевъ и пряностей и варить до тѣхъ поръ, пока бульонъ очистится и получитъ

хорошій вкусъ; тогда процѣдить сквозь салфетку, опустить въ него рыбные филеи, поставить на огонь, и какъ только онъ вскипитъ и филеи всплывутъ на верхъ, снять съ огня и оставить покрытымъ. Потомъ выбрать осторожно филеи цѣльными, уложить ихъ въ глубокое блюдо, залить собственнымъ бульономъ, вынести въ холодное мѣсто и застудить, какъ быть должно ланспику. Подать съ блюдомъ на столъ.

187. Щука по-жидовски.

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

188. Заливное изъ поросенка.

Одного небольшаго, но жирнаго поросенка зарѣзать, опустить въ холодную воду, потомъ тотчасъ въ кипятокъ минуты на двѣ, потомъ ощипать всю шерсть, оскоблить ножомъ, вымыть, осушить, опалить, тотчасъ выпотрошить, вымыть какъ можно лучше, разрѣзать частей на семь, положить въ кастрюлю, налить водою, положить кореньевъ, пряностей, соли, варить на легкомъ огнѣ до готовности; вынуть на блюдо, выбрать осторожно всѣ кости, положить подъ прессъ, остудить, потомъ нарѣзать ровными кусками. Кости же положить въ бульонъ обратно; можно прибавить 1 зол. клею, влить уксусу, положить яица, уварить стакановъ до 4; кто хочетъ, поджечь сахаромъ; процѣдить все это сквозь салфетку, залить сложеннаго въ форму поросенка, застудить. (6 — 8)

189. Заливной гусиный огузокъ.

Отрубить отъ огузка длинныя кости, разварить его до-мягка, снять пѣну, посолить, и положить луковицъ и пряностей; можно также прибавить изрубленныя телячьи ножки. Процѣдить бульонъ сквозь сито въ кастрюлю, положить туда 1/4 фунта оленьяго рога, поварить немного, и налить туда крѣпкаго виннаго уксусу и соку отъ одного лимона. Когда бульонъ прокипитъ, процѣдить его еще кипящій сквозь сито на огузокъ, лежащій въ

каменномъ горшкѣ, и дать остынуть. По охлажденіи, крѣпко обвязать горшокъ свинымъ или телячьимъ пузыремъ и сберегать до употребленія. Вмѣсто воды, огузокъ можно варить въ пивномъ уксусѣ.

190. Галантинъ изъ индѣйки.

Разрѣзавъ или распластавъ индѣйку, выбираютъ изъ нея кости и вырѣзываютъ мясо, такъ, чтобы не тронуть кожи; потомъ рубятъ мясо съ свинымъ саломъ, телятиной и ветчиной, и варятъ въ горшкѣ; наконецъ, обвернувъ кожу бѣлымъ полотенцемъ, кладутъ въ нее слой начинки, другой слой ветчины, красныхъ языковъ или земляныхъ орѣховъ, маленькихъ корнишоновъ; это продолжаютъ дѣлать до тѣхъ поръ, пока не наполнятъ индѣйку; затѣмъ, завернувъ въ полотенце, зашиваютъ и обкладываютъ шпекомъ и разными мясáми. Приготовленный такимъ образомъ галантинъ изъ индѣйки, приправляютъ студнемъ и подаютъ на столъ.

191. Майонезъ изъ куръ.

Очистить, вымыть и посолить молодыхъ куръ, отварить въ брезѣ до мягкости, и отставить въ холодное мѣсто; потомъ обрѣзать ножки, крылья и бѣлое мясо, замариновать уксусомъ и прованскимъ масломъ и поставить снова въ холодное мѣсто. За $^1/_2$ часа до отпуска сложить правильно на блюдо, залить майонезомъ, обложить крутонами изъ ланспику, а въ середину положить салатъ для холоднаго.

192. Заячій хлѣбъ.

Очистить мясо зайца отъ костей, изрубить мелко и истолочь въ каменной ступкѣ, прибавивъ туда 2 фунта свинаго сала, которое также должно сперва мелко искрошить, чайную чашку истертой булки, соли по пропорціи, 2 чайныя ложки англійскаго мелкаго перцу и русскаго перцу 1 ложечку, 1 истертый мушкатный орѣхъ; вымѣшать эту массу хорошенько, вбить туда 8 свѣжихъ яицъ, всыпать чайную чашку тертаго голландскаго сыру или пармезана и, давъ массѣ форму каравая, обложить тѣстомъ, изъ 3 стакановъ муки съ яйцами, и испечь въ печи. Потомъ остудить и рѣзать кусками холодное, а кушать съ уксусомъ. (10—12)

193. Бѣлорыбица подъ майонезомъ.

(Блюдо постное и скоромное).

Очистить часть бѣлорыбицы, сложить въ кастрюлю, обложить петрушкою, пореемъ, селлереемъ и лукомъ, налить холодною водою, прибавить пряностей и соли, и сварить на легкомъ огнѣ; когда будетъ готово, остудить бульонъ, скипятить, какъ должно быть ланспику, процѣдить въ кастрюлю, подлить по вкусу уксусу и прованскаго масла, сбивать на льду вѣничкомъ, пока майонезъ не будетъ бѣлъ; за $^1/_4$ часа до отпуска, очистить рыбу отъ кожи, нарѣзать ломтиками, уложить на блюдо, залить процѣженнымъ майонезомъ и обложить салатомъ для холоднаго. (6—8)

194. Филей изъ ростбифа на холодное.

Изрѣзать пластами холодный ростбифъ, посолить и, разложивъ на листъ, поставить въ холодное мѣсто; послѣ того сдѣлать соусъ-равиготъ и за 10 минутъ до отпуска обмакивать каждый пластъ филея въ горячій равиготъ; а когда простынетъ, сложить на блюдо, обложить крутонами и наполнить середину салатомъ для холоднаго.

195. Заливное изъ телячьихъ ножекъ.

Очистивъ телячью голову и ножки, положить въ кастрюлю, налить водой и варить 5 часовъ; потомъ процѣдить бульонъ черезъ сито и вынести на ледъ. Когда онъ уже хорошо застынетъ, опять внести его, выложить въ кастрюлю, положить ароматныхъ травъ, жженаго сахару для цвѣта, $^1/_2$ стакана уксусу, $^1/_2$ стакана бѣлаго вина и 3 яйца вмѣстѣ съ скорлупою для очищенія желе. Вскипятить все это нѣсколько разъ, процѣдить черезъ салфетку и заливать этимъ дичь или телятину. Можно также снять и изрубить все мясо съ телячьей головы и залить все это. Ежели будетъ мало, прибавить говядины.

196. Заливное изъ поросенка.

Нарѣзать небольшими кусками переднюю четверть поросенка, обмыть ихъ теплой водой и поставить вариться, наливъ столько холодной воды, чтобы всѣ куски были ею покрыты. Потомъ, когда пѣна будетъ снята, положить 6 цѣлыхъ луковицъ, немного бѣлаго перцу зернами, соли, лавроваго листу, и варить до тѣхъ поръ, пока куски будутъ совсѣмъ мягки. Тогда распустить немного соли въ холодной водѣ, выложить туда вилкой всѣ куски, а съ бульона, въ которомъ они варились, снять чисто жиръ, процѣдить его, влить стаканъ крѣпкаго уксусу, прокипятить вмѣстѣ, очистить бѣлкомъ яйца и пропустить чрезъ фланель. Потомъ вынуть куски изъ воды, положить въ форму или въ кастрюлю, кожей внизъ, съ боковъ облить бульономъ, поставить въ холодное мѣсто, чтобы все застыло, и тогда выложить на блюдо. Для красы, можно убрать, по вкусу, низъ и бока формы вареной свеклой, морковью, листьями петрушки и кусочками лимона. (5—6)

197. Навага заливная.

Счистить съ наваги кожу, выпотрошить ее, вымыть, просолить солью съ перцемъ и перетереть салфеткой; завалять въ клярѣ и тертомъ хлѣбѣ и обжарить въ маслѣ; когда простынетъ, залить дно плафона ланспикомъ и, убравъ лимономъ, раковыми шейками, зеленью, зеленымъ лавровымъ листомъ, положить сверху уборки навагу, залить ланспикомъ, чтобы навага не была видна сверху, и застудить; а когда застынетъ, выложить на круглое блюдо и убрать штучками изъ ланспика. Особо подавать въ соусникѣ подливку для рыбы или татарскій соусъ. (5—6)

198. Свиной студень по-малороссійски.

Взять свиныя ножки, рыло и уши, очистить; варить 1/4 часа въ водѣ, потомъ остудить въ холодной водѣ, переложить въ горшокъ, вылить бутылку бѣлаго вина, рюмку уксусу, бутылку воды, положить 10 луковицъ съ натыканною гвоздикою, поставить на легкій огонь и дать упрѣть. Въ форму положить коринку, гвоздику, по мѣстамъ выложить ломтиками свѣжаго лимона; на это положить мясо, разрѣзанное въ мелкіе куски, вылить студень сквозь сито, застудить.

199. Ветчина съ холоднымъ соусомъ.

Въ котелъ съ сухими травами: чабромъ, базиликомъ, маіораномъ, прокипятивъ окорокъ ветчины, до всплыва его поверхъ воды (что будетъ признакомъ его спѣлости), прибавить 10 штукъ варенаго картофелю, протертаго сквозь сито, смѣшать въ кастрюлѣ съ 1/4 фунт. прованскаго масла, 10-ю вареными протертыми сквозь сито яичными желтками, мѣшая до смягченія и забѣла; присоединить горчицы, капорсовъ рубленныхъ, петрушки и укропу, соку изъ лимона, истереть мушкатный орѣхъ, присолить, разжидить хорошимъ соусомъ и засыпать ветчину (отъ которой должно отдѣлить все неудобное къ варенію, обрѣзать кожу и жиръ) тертыми сухариками; подавать изрѣзанную на кругломъ блюдѣ, въ средину котораго выложенъ означенный соусъ. (8—10)

ОТДѢЛЪ VIII.

СОУСЫ И ПОДЛИВКИ РАЗЛИЧНЫЕ КЪ ХОЛОДНЫМЪ И ГОРЯЧИМЪ БЛЮДАМЪ И КЪ ЖАРКИМЪ.

---

200. Красная подливка.

Поджарить на сковородѣ въ маслѣ до-красна муки, потомъ нарѣзать кружечками луку, прибавить лавроваго листа, толченой гвоздики, немного коринки, шинкованнаго сладкаго миндалю, свѣжей шинкованной лимонной корки; все это вскипятить одинъ разъ и откинуть на сито. Когда стечетъ вода, смѣшать съ поджаренною мукою, развести бульономъ, дать повариться, безпрерывно мѣшая, чтобъ не пригорѣло; наконецъ прибавить немного уксусу, сахару, лимоннаго соку и вскипятить одинъ разъ. Съ этою подливкою подаютъ утку, телячью головку, языки.

201. Темный соусъ.

Поджарить до-красна въ маслѣ муки, прибавить мелко-изрубленнаго луку и еще поджарить; потомъ положить туда же ложку или двѣ горчицы, лимону, нарѣзаннаго четвертинками, развести бульономъ, чтобы вышелъ густоватый соусъ, прокипятить и положить по вкусу уксусу и сахару.

202. Желтый соусъ.

Взять ложку свѣжаго чухонскаго масла, 2 яичные желтка, 2 столовыя ложки горчицы, цедру съ 1 лимона, стертую на сахаръ, немного уксусу; растереть все хорошенько ложкою, а потомъ развести бульономъ, чтобъ былъ густоватый соусъ.

203. Бѣлый голландскій соусъ.

Двѣ ложки чухонскаго масла, 5 желтковъ, ложку муки, немного толченаго мускатнаго цвѣту, цедру съ лимона, тертую на теркѣ, смѣшать все вмѣстѣ и тереть до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ; потомъ развести, по пропорціи, горячею водою и выдавить сокъ изъ одного лимона.

204. Красный соусъ.

Взять кусокъ чухонскаго масла величиною съ куриное яйцо, полную ложку муки, мелко-изрѣзаннаго шарлоту или простаго луку, рубленной зе-

леной петрушки, немного тмину и все вмѣстѣ хорошенько растереть. Потомъ, искрошивъ луковицу, поджарить до-красна въ маслѣ, влить стакана два бульону, дать раза два или три прокипѣть, процѣдить, развести этимъ бульономъ соусъ по пропорціи и выдавить въ него сокъ изъ одного лимона. Соусъ этотъ можно подавать ко всѣмъ пастетамъ.

205. Желтый лимонный соусъ.

Взять ложку чухонскаго масла, немного муки, 4 яичные желтка, цедру съ 2 лимоновъ, стертую на сахаръ (сокъ изъ лимоновъ выдавить), все это хорошо растереть и развести не очень жидко виноградным виномъ пополамъ съ водою. Съ этою подливкою или соусомъ подаютъ начиненные и просто сваренные языки, цыплятъ, утку.

206. Лимонный соусъ съ миндалемъ.

Полную ложку чухонскаго масла стереть съ 4 желтками до-бѣла, прибавить щепоть муки, цедру съ 2 лимоновъ, стертую терочкой, выдавить сокъ изъ лимоновъ, остерегаясь, чтобъ не попали зерна, положить сахару по вкусу и еще немного растереть; потомъ развести по пропорціи бѣлымъ виноградным виномъ и положить сладкаго шинкованнаго миндалю. Къ пуддингамъ хлѣбнымъ.

207. Бѣлый соусъ съ капорцами.

Кусокъ чухонскаго масла съ куриное яйцо стереть съ 2 желтками до-бѣла, прибавить немножко толченаго мускатнаго цвѣту, цедру съ 1 лимона, растереть хорошенько; потомъ положить горсть капорцевъ, развести по пропорціи бульономъ и прибавить по вкусу крошечку сахару.

208. Красный соусъ съ капорцами.

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

209. Бѣлый соусъ съ шарлотомъ.

Взять кусокъ масла съ куриное яйцо, ложку муки, горсти двѣ мелко-рубленнаго шарлоту, а за неимѣніемъ его — простаго луку, стереть все вмѣстѣ хорошенько; потомъ развести бульономъ, чтобъ соусъ былъ густоватъ; напослѣдокъ приправить по вкусу уксусомъ и вскипятить одинъ разъ. Его можно подавать ко всѣмъ жаренымъ мясамъ, также къ жареному каплуну.

210. Анчоусовый соусъ.

Взявъ ложку или двѣ чухонскаго масла, смотря по тому, сколько хотите сдѣлать соусу, ложку муки, горсть мелко-изрубленнаго шарлоту, 5

анчоусовъ, мелко-изрѣзанныхъ, лимону, нарѣзаннаго четвертинками, лаврованаго листу, шампиньоннаго порошку; смѣшать все вмѣстѣ, потереть, развести бульономъ и прокипятить. Соусъ этотъ можно подавать ко всякой рыбѣ и къ рыбнымъ пастетамъ.

211. Соусъ изъ селедки.

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

212. Соусъ изъ устрицъ.

Вынувъ устрицъ изъ раковинъ, налить водою, чтобъ вода только покрыла ихъ, дать разъ вскипѣть. Потомъ кусокъ чухонскаго масла стереть на жару съ ложкою муки и прибавить ложку шампиньоннаго порошку и лимоннаго соку. Процѣдивъ сквозь сито воду, въ которой варились устрицы, вылить туда же, а если воды будетъ недостаточно, налить виноградна вина, чтобъ былъ густоватый соусъ, посыпать толченаго мускатнаго цвѣту и вскипятить; наконецъ, отнявъ у устрицъ бороды, чистое тѣло положить въ соусъ. Эту подливку подаютъ къ жареному каплуну, къ жареной и вареной рыбѣ, и особливо къ щукѣ, равно какъ къ пастетамъ и разварнымъ цыплятамъ.

213. Соусъ изъ масла.

Взять сколько нужно хорошаго чухонскаго масла, вымыть его хорошенько въ холодной водѣ; потомъ половину масла положить въ кастрюлю, съ нѣсколькими ложками воды и со щепоткою муки; варить на вольномъ жару, непрерывно мѣшая и подымая масло вверхъ ложкою; за тѣмъ и другую половину масла класть по кусочку въ кастрюлю, а когда положите послѣдній кусочекъ масла и онъ разойдется, то тотчасъ должно снять съ огня: иначе масло створожится или оттопится и гуща осядетъ на дно. Подаютъ его къ рыбѣ и рыбнымъ пастетамъ, а особливо къ пастету изъ трески.

214. Сливочный соусъ.

Взять ложку чухонскаго масла, щепотку муки, 2 яичные желтка, горсть петрушки, сваренной одинъ разъ въ водѣ и мелко-изрубленной, немного толченаго мускатнаго цвѣту и соли; все вмѣстѣ хорошенько растереть и развести по пропорціи сливками. Соусъ этотъ подается къ вареным карасямъ и другой рыбѣ, также къ тресковому пастету; тогда можно прибавить въ него мелко-изрубленнаго шарлоту или простаго луку.

215. Желтый соусъ съ коринкою.

Берется кусокъ мытаго коровьяго масла величиною съ куриное яйцо, 4 желтка, щепоть муки, стереть вмѣстѣ, прибавить сокъ изъ одного ли-

мона, коринки, выбранной и вымытой въ холодной водѣ, мускатнаго цвѣту и сахару по вкусу, и развести виноградным виномъ. Соусъ этотъ подается къ пуддингамъ исключительно.

216. Соусъ изъ виноградного вина.

Ложку промытаго чухонскаго масла, 2 желтка, щепоть муки, немного толченаго мускатнаго цвѣту, стереть хорошо вмѣстѣ и развести бѣлымъ виноградным виномъ. Подается къ разнымъ сладкимъ блюдамъ.

217. Шоколадный соусъ.

Кусокъ промытаго чухонскаго масла съ куриное яйцо, 4 желтка, 1/4 ф. мелко-натертаго шоколаду все вмѣстѣ хорошенько стереть, а потомъ развести виноградным виномъ. Если отъ шоколада соусъ не довольно будетъ сладокъ, прибавить сахару. Подаютъ его обыкновенно къ пуддингамъ.

218. Подливка на рыбу камбалу.

Нѣсколько горстей щавелю перебрать, вымыть и раза три порубить, чтобъ былъ крупноватъ, потомъ положить въ кастрюлю и, закрывъ, дать попрѣть въ собственномъ соку. Кусокъ чухонскаго масла съ куриное яйцо, пол-ложки муки и 2 желтка стереть вмѣстѣ, положить въ щавель и развести бульономъ, чтобъ была густоватая подливка, посолить и посыпать мелкимъ перцемъ кайенскимъ.

219. Соусъ изъ трюфелей, сморчковъ и шампиньоновъ.

Взять сморчковъ, трюфелей и шампиньоновъ, изрѣзать, а потомъ изрубить мелко. Ложку муки поджарить съ ложкою масла до-красна, положить въ нее мелкокрошеннаго луку, трюфелей, шампиньоновъ и сморчковъ; все вмѣстѣ перемѣшать, развести бульономъ, приварить, чтобъ была густоватая подливка, и затѣмъ приправить лимоннымъ сокомъ. Эту подливку подаютъ къ вареной говядинѣ и ко всему, что варится въ брезѣ.

220. Англійскій соусъ.

Взять кусокъ чухонскаго масла съ куриное яйцо, ложку муки и стереть съ масломъ. Потомъ взять 2 или 3 анчоуса, выбрать изъ нихъ кости, полную столовую ложку капорцевъ, горсть рубленнаго шарлоту, горсть зеленой петрушки, отваренной въ водѣ; перемѣшавъ все вмѣстѣ, изрубить мелко, смѣшать съ масломъ и мукою, развести по пропорціи бульономъ, приварить, а когда будетъ готово, изрубить нѣсколько желтковъ изъ крутосваренныхъ яицъ и положить въ соусъ. Этимъ соусомъ обливаютъ жареныхъ каплуновъ и молодыхъ куръ; также подаютъ его къ жареной телятинѣ.

221. Бѣлый соусъ подъ жаркое.

Взять 5 анчоусовъ или сардинокъ, вынуть изъ нихъ кости и съ лукомъ и небольшимъ кусочкомъ масла мелко изрубить. Потомъ положить въ кастрюлю кусокъ масла съ куриное яйцо, ложку муки и рубленные анчоусы и все вмѣстѣ на легкомъ жару потереть, посыпать немного толченаго перцу, развести бульономъ, размѣшать, подержать на жару, приправить по вкусу

лимоннымъ сокомъ, положить лимону, нарѣзаннаго четвертинками. Соусъ этотъ можно подавать ко всякому жаркому; также хорошо обливать имъ жареную говядину. Если нельзя будетъ достать ни сардинокъ, ни анчоусовъ, то вмѣсто ихъ взять кусокъ вымоченной въ молокѣ или квасу селедки.

222. Пряный соусъ.

Взять 2 луковицы, 1 луковицу чесноку, базилики, лавроваго листу, изрубить все вмѣстѣ, прибавить ложку чухонскаго масла и дать на жару попрѣть. Потомъ влить полстакана уксусу, посыпать немного толченаго перцу, имбирю и еще поварить, развести по пропорціи бульономъ, вскипятить одинъ разъ, процѣдить сквозь сито; кусочекъ чухонскаго масла съ грецкій орѣхъ стереть съ мукою, заправить соусъ и приправить по вкусу лимоннымъ сокомъ. Подается къ рыбнымъ блюдамъ.

223. Нѣмецкій соусъ.

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

224. Бѣлый соусъ изъ сарделей.

Кусокъ чухонскаго масла и ложку муки стереть вмѣстѣ, подержать на жару, потомъ прибавить 5 желтковъ и парочку мелко-изрубленныхъ сарделей; все это съ масломъ, яицами и мукою хорошо растереть, прибавить рубленной зеленой петрушки, развести бульономъ пополамъ съ виноградным виномъ, приправить лимоннымъ сокомъ и уксусомъ; положить круто-сваренныхъ и нарѣзанныхъ кусочками яичныхъ желтковъ.

225. Рейнскій соусъ.

Поджечь кусочекъ коровьяго масла до-желта, положить въ него крупно-изрубленной зеленой петрушки, прибавить рубленныхъ сарделей, развести бульономъ, приправить уксусомъ и немного поварить. Соусъ этотъ можно употреблять ко всякому жаркому, какъ-то: къ жареной говядинѣ, котлетамъ, дичинѣ, дворцовой птицѣ, также къ жареной рыбѣ.

226. Польскій соусъ.

Пятокъ сардинъ или анчоусовъ вымыть въ холодной водѣ, потомъ вмѣстѣ съ костями изрубить съ кусочкомъ чухонскаго масла, положить въ кастрюлю, прибавить бульону, рейнвейну, двѣ цѣльныя луковицы, нашпигованныя гвоздикою, корешокъ петрушки, тертаго бѣлаго хлѣба; все вмѣстѣ довольно поварить, процѣдить сквозь сито, поджарить горсть рубленнаго шарлоту въ маслѣ и налить процѣженною жижею. Подается къ зразамъ и ко всѣмъ мясамъ.

227. Соусъ-ремуладъ.

Луку, зеленой петрушки, чисто вымытыхъ сарделей, капорцовъ, все вмѣстѣ изрубить мелко, прибавить немного толченаго перцу, смочить прованскимъ масломъ, положить столовую ложку горчицы, развести по пропорціи уксусомъ (если отъ сарделей не будетъ довольно солонъ, то присолите) и смѣшать все хорошенько. Подаютъ его къ мяснымъ и рыбнымъ жаркимъ.

228. Вестфальскій соусъ.

Обрѣзать корку съ 1 французскаго хлѣба, взять хлупъ (бѣлое мясо у птицы) изъ жареной курицы, 2 яичные желтка, 3 печеныя луковицы, истолочь все вмѣстѣ до-мягка, развести бульономъ, уварить хорошенько, прибавить толченаго перцу, процѣдить сквозь сито.

229. Вишневый соусъ.

Возьмите сухихъ вишень, истолките ихъ въ ступѣ, чтобъ косточки разбились; потомъ, отваривъ ихъ въ водѣ, смѣшанной пополамъ съ виноградным виномъ, протрите сквозь сито и приправьте сахаромъ, толченою корицею и мелко-нашинкованною лимонною коркою. Къ пуддингамъ.

230. Итальянскій соусъ.

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

231. Красный петрушечный соусъ.

Растопите на сковородѣ кусокъ чухонскаго масла, положите въ него зеленой рубленной петрушки и жарьте до тѣхъ поръ, пока трава сдѣлается почти сухою. Потомъ посолите, посыпьте немного толченаго перцу, приправьте по вкусу уксусомъ. Къ рыбѣ и къ мясамъ.

232. Молочный соусъ.

Возьмите кусокъ чухонскаго масла, величиною съ куриное яйцо, сотрите въ кастрюлѣ съ полною ложкою муки, прибавьте стаканъ сливокъ; потомъ поставьте на огонь и мѣшайте, чтобъ смѣсь не пристала къ стѣнкамъ кастрюли; послѣ влейте еще два стакана сливокъ, прокипятите и процѣдите сквозь сито. Соусъ этотъ подаютъ къ рыбѣ, къ фаршированнымъ яицамъ и къ шпинатному пуддингу.

233. Соусъ-пиканъ (Sauce piquante).

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

234. Соусъ изъ кислой капусты.

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

235. Соусъ перечный.

Положите въ кастрюлю горсть петрушки цѣлыми листами, порею, лавроваго листу, щепотку тмину, чайную чашку перцу мелко-истолченаго, чайную чашку уксусу, немного коровьяго масла; поставьте на огонь и дайте вариться, пока уксусъ почти совсѣмъ выкипитъ; тогда влейте 2 стакана хорошаго бульону и поварите еще. Ложку муки поджарьте съ ложкою масла до-красна, разведите немного бульономъ, заправьте соусъ, прокипятите и процѣдите сквозь сито. Подавать къ мяснымъ и рыбнымъ блюдамъ.

236. Соусъ метръ-д'отельскій холодный.

Возьмите 1/4 ф. чухонскаго масла, щепотки 2 мелко-изрубленной петрушки, шарлоту мелко-накрошеннаго, соли, крупно-толченаго перцу, сокъ изъ одного лимона; смѣшайте все вмѣстѣ и разотрите хорошенько деревянною ложкою. Этотъ соусъ употребляютъ съ мясомъ и рыбою.

237. Соусъ съ масломъ раковымъ.

Возьмите 2 стакана бульону, ложку муки, сотрите съ ложкою масла, положите въ бульонъ и уварите до надлежащей густоты. За 1/4 часа передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, положите въ соусъ кусокъ раковаго масла съ куриное яйцо и мѣшайте хорошенько, чтобъ масло соединилось съ соусомъ. Преимущественно къ телятинѣ и ко всякой рыбѣ.

238. Соусъ грибной.

Полстакана муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 2 1/2 стакана грибнаго бульону, свареннаго изъ 3 — 4 грибковъ и 2 цѣлыхъ луковицъ, можно влить 1/2 стакана сметаны, вскипятить нѣсколько разъ, положить мелко нашинкованныхъ сваренныхъ грибовъ, соли; облить на блюдѣ вареную утку или гуся.

Этотъ соусъ дѣлаютъ также на 6 человѣкъ изъ большой пропорціи, т. е. изъ 3/4 стакана муки, 5—6 грибовъ, 2 луковицъ, 1 или 1 1/2 стакана сметаны, 1/8 фунта масла; въ такомъ случаѣ соусу будетъ отъ 4 до 5 стакановъ; облить имъ утку или гуся, подавать на глубокомъ блюдѣ или въ салатникѣ.

Соусъ грибной подается также къ картофельнымъ или рисовымъ котлетамъ; его должно быть тогда около 3 стакановъ. Выдать: 1/3 стакана муки, 1/8 фунта масла, 2 луковицы, 1/4 фунта грибовъ, 1/4—1/2 стакана сметаны.

Такой соусъ дѣлается также постный, въ такомъ случаѣ вмѣсто чухонскаго выдать 1 1/2 ложки горчишнаго или инаго постнаго масла. (6)

239. Раковое масло.

Скорлупу отъ раковъ вымыть, вытереть, истолочь какъ можно мельче. На 2 стакана истолченной скорлупы взять 1 стаканъ масла, распустить его на сковородѣ, всыпать скорлупу, жарить на легкомъ огнѣ, мѣшая, чтобы не пригорѣло, до тѣхъ поръ, пока масло не сдѣлается темно-краснаго цвѣта; тогда процѣдить и выжать сквозь новую салфетку, слить въ банку, остудить, поставить въ холодное мѣсто. Если же это масло тотчасъ пойдетъ въ употребленіе, то на $^1/_8$ ф. масла истолочь скорлупы отъ 25 до 30 раковъ, процѣживая сквозь сито; чтобы въ скорлупкахъ не осталось масла, облить ихъ, мѣшая и выжимая, молокомъ, изъ котораго будетъ вариться соусъ, или бульономъ, если будетъ вариться супъ, какъ наприм. супъ изъ раковъ. (6)

240. Соусъ вишневый къ пуддингу.

Взять 1 ф. зрѣлыхъ вишень, вынуть косточки, 12 — 15 косточекъ истолочь, смѣшать съ вишнями, влить $^1/_2$ стакана столоваго вина, 1 — $1^1/_2$ стакана воды, вскипятить раза два, протереть сквозь сито, положить немного толченой корицы и цедры съ $1^1/_2$ лимона, 1 чайную ложку картофельной муки, размѣшанной съ ложкою воды, $^1/_4$ ф. сахару, чтобы было сладко, вскипятить.

241. Соусъ клюковный къ пуддингу.

$^2/_3$ стакана клюквы налить немного водою, положить $^1/_2$ вершка корицы, вскипятить, процѣдить, растирая ложкою; взять этого соку $2^1/_2$ стакана, всыпать сахаръ, вскипятить, остудить, облить пуддингъ или положить 2 чайныя ложечки картофельной муки, размѣшанной съ 1 ложкою воды, вскипятить, мѣшая шибко минуты 3—4, облить пуддингъ; остальное подать въ соусникѣ.

242. Подливка изъ помидоровъ.

Очистить 12 красныхъ помидоровъ, размять ихъ въ кастрюлѣ и дать увариться въ своемъ соку. Когда будутъ готовы, протереть сквозь рѣшето и пюре выложить въ кастрюлю съ двумя ложками бѣлой подливки. Въ случаѣ необходимости ее можно замѣнить простымъ бѣлымъ соусомъ, разведеннымъ бульономъ. Смѣшавъ все, посыпать немного мелкаго сахару и прибавить кусокъ масла въ то время, когда снимается съ огня.

243. Холодный соусъ къ холодной дичи.

На кускѣ сахару истереть совершенно 2 лимона, и этотъ сахаръ мелко истолочь и смѣшать съ нѣсколькими мелко-искрошенными шарлотками, а при недостаткѣ ихъ съ истолченной луковицей и 4 твердыми желтками; прибавить сокъ изъ 2 лимоновъ, 20 мелко-истолченныхъ ягодъ можжевельника, влить уксусу и прованскаго масла, по пропорціи, взбить все это вмѣстѣ, и подавать въ соусникѣ. Холодная дичь гораздо вкуснѣе съ этимъ соусомъ, нежели съ салатомъ.

ОТДѢЛЪ IX.

РАЗНЫЯ МЯСНЫЯ, РЫБНЫЯ, ОВОЩНЫЯ БЛЮДА ПОДЪ СОУСАМИ.

244. Индѣйка подъ соусомъ.

Разнявъ молодую индѣйку на-четверо, изжарить въ кастрюлѣ съ чухонскимъ масломъ, зеленымъ рубленнымъ лукомъ и петрушкой; когда индѣйка поспѣетъ, разнять на части, облить слѣдующимъ соусомъ: взять ложку муки и ложку чухонскаго масла, стереть вмѣстѣ, поставить на огонь, и давъ разойтись маслу, прибавить два куска сахару, выжать сокъ изъ лимона, развести бульономъ, посыпать немного мушкатнаго цвѣту, подбить двумя яичными желтками.

245. Курица съ шампиньонами.

Выпотрошивъ курицу, вымыть, сварить до половины готовности въ водѣ съ солью, потомъ разнять на части. Положить въ кастрюлю $^1/_4$ ф. коровьяго масла, кипятить, пока покраснѣетъ, прибавить ложку муки, мѣшать, не снимая съ огня; когда мука поджарится, развести бульономъ, положить курицу, разнятую на части, мелко-искрошенныхъ шампиньоновъ и выжать сокъ изъ одного лимона; варить до готовности.

246. Баранина подъ соусомъ съ виномъ.

Кусокъ баранины разрѣзать на части, вскипятить раза два, перемыть въ холодной водѣ, налить процѣженнымъ тѣмъ же бульономъ, сварить до мягкости, положить соли, 2 луковицы, лавроваго листу и англійскаго перцу. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки, развести бульономъ, влить немного лимоннаго соку, положить баранину, вскипятить, наконецъ прибавить столоваго вина, 2—3 куска сахару; передъ отпускомъ взбить 2—3 желтка, подогрѣть.

247. Верещака.

Свѣжую свиную грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ кастрюлѣ, подложивъ свѣжаго шпику. Переложить въ другую кастрюлю, влить воды и столько свекольнаго разсолу, чтобы

вкусъ былъ кисловатый, положить 5 зеренъ англійскаго и 5 зеренъ простаго перцу, 1 мелко-изрубленную печоную луковицу, вскипятить хорошенько; наконецъ всыпать ложки 4 тертаго хлѣба, но чтобы соусъ не слишкомъ былъ густъ, размѣшать; вскипятить и отпускать къ столу.

248. Гусиные потрохи въ пряномъ соусѣ.

Очистить гусиные потрохи вмѣстѣ съ гусиною печонкою, налить водою, положить кореньевъ и пряностей, сварить. Около стакана гусиной крови разбить съ ложкою или двумя уксусу, процѣдить, смѣшать съ 3—4 стаканами бульону отъ потроховъ, положить куска 2—3 сахару, 2 толченыя гвоздики, 5—6 зер. англ. перцу, вскипятить, безпрестанно мѣшая, сложить потрохи, подогрѣть, выложить на глубокое блюдо. (6—8)

249. Котлеты съ бешамелемъ изъ сметаны или молока.

Приготовить котлеты рубленныя или битыя, не намазывая яйцомъ и сухарями, положить ихъ на противень, намазанный 1/2 ложкою масла, покрыть каждую котлету сверху бешамелемъ; можно посыпать сыромъ; поставить въ печь. Бешамель приготовить слѣдующимъ образомъ: 1 1/2 ложки масла, 1/2 стакана муки вскипятить разъ 5, влить 3/4 стакана сметаны, вскипятить, мѣшая нѣсколько разъ, чтобы погустѣло, остудить; можно сверху смазать яйцомъ. (Каждая котлета на одну персону).

250. Шарлотъ изъ говядины.

Взятую отъ филея часть говядины уварите до спѣлости; между тѣмъ приготовьте соусъ такимъ образомъ: возьмите 2 ложки коровьяго масла, ложку муки, обжарьте до-красна въ маслѣ, туда же положите 2 горсти шарлоту цѣликомъ или простыхъ мелкихъ луковицъ, уварите ихъ въ маслѣ до половины; потомъ возьмите поровну краснаго вина и бульону, прибавьте немного кореньевъ, положите въ кастрюлю, уварите до спѣлости и облейте этимъ соусомъ говядину. Будетъ очень вкусное блюдо, котораго хватитъ на 5—6 человѣкъ, смотря по числу обѣдующихъ.

251. Марешаль изъ рябчиковъ.

Взявъ рябчики, снять съ каждаго по 2 филея, оставивъ косточки крылышекъ по 1-й суставъ, потомъ надрѣзать филеи вдоль сбоку, нафаршировать, зашить, обвалять въ яйцѣ, изжарить на фритюрѣ или обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить на рашпорѣ.

Фаршъ слѣдующій: заправить красный соусъ, а именно: 1/8 фунта масла, 1/2 стакана муки, развести 1 1/2 стаканами бульону, посолить, прокипятить раза два-три, влить рюмку мадеры, положить рубленныхъ сырыхъ шампиньоновъ, шт. 6, трюфелей 1—2 штуки, вскипятить раза 4, остудить, нафаршировать надрѣзанные филеи.

Сложить на блюдо рябчики, въ середину положить слѣдующее рагу: заправить бѣлый соусъ, а именно: 2/3 стак. муки, 2 ложки раковаго масла, сдѣланнаго изъ очистковъ раковъ, развести 2 стаканами бульону, положить сырыхъ вымытыхъ шампиньоновъ шт. 12, раковыхъ шеекъ шт. 25, прокипятить все это вмѣстѣ раза два. (Соусъ на 10—12 чел.).

252. Курица со спаржей.

Изжарить курицу въ кастрюлѣ, поливая масломъ; когда будетъ готова, вынуть и разнять на части. Въ масло, въ которомъ жарилась курица, положить немного муки, развести бульономъ. Очистивъ спаржу, отрѣзать все твердое, положить въ приготовленный соусъ, уварить до-мягка; прибавить мелко-изрубленной петрушки, немного сахару, выжать сокъ изъ одного лимона, подбить двумя желтками и облить соусомъ курицу. (5—6)

253. Каплунъ съ начинкою.

Сдѣлать начинку изъ печенки каплуна и 12 каштановъ такимъ образомъ: очистивъ каштаны, изрубить вмѣстѣ съ сырою печонкою, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, развести 2 сырыми яицами, приправить мушкатнымъ орѣшкомъ. Потомъ, отдѣливъ осторожно у каплуна кожу отъ мяса, начинить каштанами, вымазать каплуна масломъ и зажарить въ печи. Между тѣмъ приготовить слѣдующій соусъ: поджарить ложку муки до-красна въ маслѣ, развести бульономъ пополамъ съ виноградным виномъ, прибавить уксусу, немного гвоздики и лимонной корки, дать вскипѣть, процѣдить, облить каплуна, разнявъ на части. Въ этотъ соусъ, кому угодно, можно положить коринки, изюму и миндалю, нашинкованнаго полосками. (6—8)

254. Начиненная утка съ каштанами.

Взять хорошую утку, выбрать изъ нея кости, сдѣлавъ прорѣзъ назади; потомъ приготовить фаршъ: взять толятины отъ задней ноги, мозгу изъ костей, или почечнаго сала, столько же, сколько телятины, изрубить мягко, положить изрубленнаго луку, зеленой петрушки, шампиньоновъ, 2 сырыхъ яйца, 2 ложки сметаны, посолить, посыпать перцу и мушкатнаго орѣшка. Начиняя этимъ фаршемъ утку, залить, положить въ кастрюлю, обложить тоненькими ломтиками шпеку и разными кореньями и лукомъ, нарѣзаннымъ кружочками, налить столько бульону, чтобъ утка могла свариться въ немъ. Когда утка поспѣетъ, вынуть изъ бульону, разнять на части; подавать съ слѣдующимъ соусомъ: очистить горсть каштановъ, положить въ кастрюлю, налить полстакана виноградного вина и полстакана кулису, уварить до готовности, а когда соусъ будетъ готовъ, облить утку. (5—8)

255. Утка съ кореньями.

Выпотрошивъ и вымывъ утку, заправить, какъ обыкновенно заправляютъ ее для жаренья; положить въ кастрюлю ложку коровьяго масла и ложку муки, поджарить до-красна, влить стаканъ бульону, смѣшать хорошенько, опустить въ бульонъ утку, прибавить петрушки, кервелю и селлерею, посолить, посыпать перцу, положить кореньевъ, петрушки, пустарнака и моркови, нашинковавъ полосками, или нарѣзавъ покрасивѣе инымъ манеромъ; положить ихъ въ одно время съ уткою, а если коренья молодые и мягкіе, то въ половинѣ варенья; накрыть кастрюлю и варить на легкомъ огнѣ. Когда утка будетъ готова, вынуть, разнять, уложить на блюдо, обложить кореньями, а травы, петрушку, селлерей и кервель отбросить; если

бульонъ выкипѣлъ, прибавить еще полстакана, вскипятить раза два и облить утку. (6—8)

256. Гренадъ изъ цвѣтной капусты.

Отобрать круглые кочни цвѣтной капусты, обрѣзать кочерыжки, но такъ однако, чтобы самые кочни не развалились, отварить въ водѣ съ солью, однако не очень мягко, и откинуть на рѣшето, чтобъ вода стекла. Потомъ взять разнятыхъ на части цыплятъ, молодыхъ голубей или молодаго барашка, сморчковъ, отварить; далѣе обжарить въ коровьемъ маслѣ съ вылущенными раковыми шейками, прибавить немного отвара, въ которомъ варилось мясо, приправить чуть-чуть мускатнымъ цвѣтомъ и подбить истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Въ то же время сдѣлать фаршъ изъ мелко-изрубленнаго мяса съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, коровьимъ масломъ, пряностями, и замѣсить на яицахъ. Когда все будетъ приготовлено, взять глубокую кастрюлю или форму, вымазать ее холоднымъ коровьимъ масломъ и уложить полосками ветчиннаго сала, на нихъ положить цвѣтную капусту, цвѣтками внизъ, плотно между собою, какъ на днѣ кастрюли, такъ и по сторонамъ; промежутки наполнить фаршемъ и сверху покрыть имъ же на палецъ толщиною, уровнять нагрѣтымъ ножомъ и вымазать взбитыми яичными желтками. Послѣ того положить туда же фрикасе, т. е. изрѣзанное мясо, грибы, раковыя шейки и проч., но безъ соуса, намазать еще фаршемъ, потолще, чѣмъ въ первый разъ, и укрѣпить со всѣхъ сторонъ, чтобы держалось. Наконецъ покрыть тоненькими ломтиками ветчиннаго сала, поставить форму въ большую кастрюлю, въ которую влить немного горячей воды, накрыть кастрюлю плотно и поставить запекаться въ печь. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, ветчинное сало снять, положить на форму блюдо, въ которомъ долженъ подаваться гренадъ, опрокинуть осторожно, обтереть сало и подавать соусъ отъ приготовленнаго этого фрикассе. (8—10)

257. Компотъ изъ телячьихъ мозговъ.

Вымочивъ мозги, вскипятите, снимите перепонку, потомъ сдѣлайте масляный соусъ, поджарьте въ маслѣ 12 шампиньоновъ съ мелко рубленною зеленою петрушкою, положите ихъ въ соусъ; сваривъ и очистивъ 20 раковъ, также сваривъ и отрѣзавъ головки у спаржи, положите въ соусъ вмѣстѣ съ мозгами; все это поваривъ $^1/_4$ часа, выложите на блюдо и украсьте вѣнчикомъ изъ слоенаго тѣста. (8—10)

258. Фрикасе изъ гуся.

Вычищеннаго и надлежащимъ образомъ приготовленнаго гуся обдайте кипяткомъ; потомъ положите гуся въ кастрюлю, налейте столько воды, чтобы она покрыла гуся; посолите, прибавьте кореньевъ, луку, нарѣзаннаго кружками лимону, зеленой петрушки и уварите гуся до-мягка. Между тѣмъ ложку коровьяго масла сотрите съ ложкою муки, положите въ масло вареныхъ сморчковъ или шампиньоновъ, спаржи мелко-нарѣзанной и обжарьте все вмѣстѣ; потомъ влейте немного мяснаго или гусинаго отвара, влейте, по вкусу, уксусу, подбейте яичными желтками, выдавите сокъ изъ одного лимона и прокипятите 1 разъ. Вынувъ гуся, дайте немного остынуть, облейте соусомъ и посыпьте толчеными сухарями. (6—8)

259. Гусь въ шампиньонномъ соусѣ.

Взять молодаго гуся, обжарить въ маслѣ до половины готовности, разнять на части, положить въ кастрюлю, прибавить накрошенныхъ крупно шампиньоновъ и артишоковыхъ донышекъ, налить немного бульону, посолить, посыпать перцу, положить нѣсколько луковицъ шарлоту, уварить до спѣлости, приправить уксусомъ. Когда гусь будетъ готовъ, уложить на блюдо, облить соусомъ. (6—8)

260. Гусь съ капорцами.

Изжарить молодаго гуся, но чтобъ онъ не былъ пережаренъ, разнять на части, уложить на блюдо. Подавать съ слѣдующимъ соусомъ: положить въ кастрюлю 2 ложки капорцовъ, 2 вымоченные и мелко изрубленные анчоуса, немного подпальной муки, ложку масла коровьяго, посыпать перцу, прибавить горсть рубленныхъ шарлотъ, или 1 луковицу, искрошенную мелко, обжарить все вмѣстѣ, влить $1^1/_2$ стакана бульону, поварить $^1/_4$ часа, облить гуся. (6—8)

261. Говядина разварная, съ гарниромъ изъ кореньевъ.

Чтобы можно было выбрать изъ бульону хорошій кусокъ говядины безъ костей на второе блюдо, на 6 — 8 человѣкъ, надо варить бульонъ изъ 6, но не менѣе 5 фунтовъ говядины. Вымыть ее, очистить, варить съ кореньями, какъ обыкновенно. Вынувъ на блюдо, нарѣзать ломтиками, обложить капустою, красиво нарѣзанною морковью, рѣпою, картофелемъ, итальянскими макаронами. Все это надо сперва сварить въ бульонѣ, потомъ, вынувъ, сложить въ кастрюлю, положить ложку масла, влить 2 стакана жирнаго бульону, соли; поставить на легкій огонь на $^1/_2$ часа.

262. Рябчики съ оливками.

Пару или болѣе рябчиковъ изжарить въ кастрюлѣ съ масломъ. Соусъ приготовить такимъ образомъ: взять 1 луковицу, изрубить мелко, прибавить горсть рубленной зеленой петрушки, положить въ кастрюлю лукъ и петрушку съ ложкою коровьяго масла, обжарить немного, прибавить ложку муки, полстакана жюсу, рюмку винограднаго вина, развести бульономъ, чтобъ былъ негустой соусъ, дать раза 2 вскипѣть, процѣдить. Потомъ влить опять въ кастрюльку, положить чайную чашку оливокъ, поставить на огонь, дать увариться. Рябчиковъ разнять, уложить на блюдо, облить соусомъ.

263. Фаршированныя оливки.

Взять 50 оливокъ, выбрать изъ нихъ кости, начинить ихъ фаршемъ изъ телятины, опустить въ кипятокъ и дать разъ вскипѣть. Вынувъ изъ воды, положить въ кастрюлю, прибавить полстакана жюсу и полстакана бульону, положить небольшой кусокъ ветчины, закрыть кастрюльку; варить

на легкомъ огнѣ 1/2 часа, а когда соусъ будетъ готовъ, вынуть ветчину и подавать ко всякой дичинѣ, какъ-то: къ рябчикамъ, куропаткамъ, тетерькамъ, къ дикимъ гусямъ и уткамъ, къ зайцу и даже къ дикой козѣ. (10)

264. Зразы изъ зайца съ лапшею.

Очистить зайца, какъ слѣдуетъ, снять мягкія частицы съ костей, изрѣзать ихъ въ продолговатыя полоски, разбить осторожно сѣчкою и, разложивъ на доску, посыпать солью и перцемъ, наложить сверхъ каждой штуки рядъ рубленныхъ шампиньоновъ, завернуть въ продолговатый рулетъ, сложить на растопленное масло въ сотейникъ и поставить на легкій огонь покрытыми. Когда все обжарится до колера, залить краснымъ соусомъ и сварить подъ крышкою до мягкости, потомъ выложить на блюдо, перекладывая крутонами. Зразы этимъ способомъ приготовленныя подаются по желанію съ рисомъ, кашею, лапшею и зеленью. (4)

265. Гаши изъ жареной телятины.

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

266. Телячья печонка въ видѣ пирожковъ.

Взять вареную телячью печонку (которую однакоже не должно долго варить), дать ей простыть, растерѣть на теркѣ, смѣшать съ 3 или 4 яйцами, очищеннымъ изюмомъ и коринкой, цедрой, сахаромъ, нѣсколькими полными ложками растопленнаго коровьяго масла и размоченною въ молокѣ булкою (послѣдняя не такъ нужна); положить все это въ сѣтку, растянутую на блюдѣ, завернуть и зашить. Пирожки должны имѣть круглую, высокую форму. Потомъ поставить въ печь и жарить въ кастрюлѣ съ крышкою, на которую наложить угольевъ. Эти пирожки подаютъ съ голландскимъ или съ краснымъ соусомъ, безъ изюма, а также съ соусомъ изъ краснаго вина. (5—6)

267. Телячья голова.

Хорошенько обмыть и, если надобно, отмочить въ водѣ, приставить къ огню, снимать пѣну, посолить и варить 3 часа. Голову класть въ горшокъ такимъ образомъ, чтобъ она не могла пригорѣть. Какъ только она достаточно размягчится, выложить на блюдо, срѣзать кожу, разложить красиво на томъ блюдѣ, на которомъ хотятъ подавать на столъ, снять все мясо съ костей, а съ языка кожу, очистить ее, нарѣзать полосками и обложить блюдо. Изъ мозга также вынуть кости, обвалять его въ тертомъ хлѣбѣ и поджарить до-желта въ растопленномъ маслѣ. Отъ головы отнять челюсть, положить голову по срединѣ блюда, а все остальное красиво уложить вокругъ головы. Подавать съ изюмнымъ соусомъ, въ который можно прибавить мелко изрѣзаннаго миндалю.

268. Телячій бифстексъ.

Взять 6 фунтовъ филею, вынуть изъ него кости и изрубить ихъ мелко, потомъ изрубить 1 1/2 ф. жирной свинины, взять 10 цѣлыхъ яицъ, 1/4 фунта растопленнаго коровьяго масла, мелко изрубленную луковицу, нѣсколько лимонной корки, маленькій бѣлый хлѣбъ, смоченный въ молокѣ, и все это хорошенько перемѣшать. Кости варить 1/2 часа, положить на сковороду, густо обмазанную коровьимъ масломъ, потомъ выложить на нихъ мясо и поставить печь. Когда телятина поспѣетъ, ее обливаютъ соусомъ изъ сарделей или инымъ острымъ соусомъ. (10—12)

269. Телячья грудина въ фрикасе à la bourgeoise.

Вычистивъ какъ слѣдуетъ хорошую телячью грудину, изрѣзать ее въ круглые или четыреугольные кусочки, по усмотрѣнію. Тогда налить на нихъ холодной воды и поставить на огонь. За симъ дать минутъ 6 покипѣть и снять съ огня. Дѣйствіе это на поварскомъ жаргонѣ называется *бланшированіемъ*. Затѣмъ 1/4 ф. сливочнаго масла кладется въ особую кастрюльку, гдѣ оно распускается на легкомъ огнѣ. Въ это распущенное масло складываются куски грудины, при чемъ они слегка пообжариваются на огнѣ. Какъ только они обжарились, на нихъ высыпается 2 столовыхъ ложки муки. Перемѣшайте все это хорошенько, чтобы оно порядочно соединилось. На эту смѣсь налить немного горячаго бульону, размѣшать все, чрезъ что получится жидковатый соусъ, и положить сюда крошечку соли, перцу, корзиночку хорошо вычищенныхъ шампиньоновъ и *букетикъ*. *) Все это поставить вариться часа на 2. Прибавьте къ этому 1/4 ф. мелкаго чищеннаго луку рѣпчатаго. Когда все это вмѣстѣ сварится, то снимая съ плиты грудину, лукъ и шампиньоны, сложите ихъ въ блюдо; соусъ же пропустите чрезъ тонкую чистую ветошку въ особую кастрюльку. Ежели соусъ окажется слишкомъ жидокъ, то поставьте на плиту, осаживая его до тѣхъ поръ, пока сгустится до степени густоты хорошихъ сливокъ. Рагу, состоящее изъ грудины съ шампиньонами и лукомъ, сложите туда же и передъ подачею на столъ закрѣпите все это *лiезономъ* изъ 4 желтковъ и прибавьте сокъ изъ одного хорошаго лимона. (6—8)

270. Телячья печонка по-мѣщански.

Возьмите хорошую, большую телячью печень. Чѣмъ она свѣтлѣе и розовѣе, а не багровѣе, тѣмъ лучше. Нашпигуйте ее продолговатыми кусками шпеку, которые необходимо немного посолить и вспрыснуть молотымъ или толченымъ перцемъ и крошечкою мушкатнаго орѣха, доведеннаго до тонкости пыли. Когда печень нашпигована, положите въ кастрюлю нѣ-

*) Букетикъ или пучокъ состоитъ изъ нѣсколькихъ вѣтокъ петрушки съ однимъ лавровымъ листкомъ и парочки перышекъ зеленаго луку. Все это перевязывается тонкою ниткою и погружается въ кастрюлю. (*Эмберъ*).

сколько тоненькихъ ломтиковъ шпеку; на эти ломтики выложьте печень съ 4 штуками рѣпчатаго луку, однимъ лавровымъ листомъ, пучкомъ свѣжей петрушки и крошечкой соли. Все это прикройте еще новымъ слоемъ шпеку, а поверхъ этого слоя шпеку положите листъ бѣлой писчей бумаги, только не глассированной, т. е. не глянцистой, а матовой; прибавьте 1/2 бутылки обыкновеннаго столоваго бѣлаго вина и поставьте на огонь. Когда закипитъ, то надобно поставить въ плитную печку съ крышкою и дать вариться или печься часа 1 1/2 времени, втеченіи котораго надобно кушанье поливать, и ежели сокъ черезъ-чуръ загустѣетъ, то прибавьте обыкновеннаго говяжьяго бульону, потомъ снимите съ огня печонку, пропустите сокъ черезъ салфетку, снимите жиръ и половину этого соуса соедините съ такимъ же количествомъ *пуавраднаго соуса* очень горячаго. Дайте этой смѣси повариться нѣсколько минутъ и подавайте печень съ этимъ соусомъ всю имъ облитую. (6) *(Эмберъ).*

271. Рябчики въ соусѣ.

Изжаривъ рябчиковъ, разнять; подавать съ слѣдующимъ соусомъ: влить въ кастрюлю стаканъ бульону и стаканъ виноградnаго вина, прибавить 2 кружочка лимону, немного лавроваго листу, 1 корень петрушки и 1 луковицу; варить на легкомъ огнѣ часъ, процѣдить сквозь сито, посолить, подбить двумя круто сваренными желтками, положить рубленной зеленой петрушки, вымѣшать, подержать на плитѣ 1/4 часа, облить рябчиковъ. (По полрябчику на каждаго человѣка).

272. Фазанъ или глухой тетеревъ въ спеціальномъ соусѣ.

Фазана, или тетерева, изжаривъ, разнять на части. Соусъ приготовить слѣдующій: влить въ кастрюлю 1/2 бутылки краснаго виноградnаго вина, прибавить сахару, корицы, мушкатнаго цвѣту, кордамону и гвоздики; когда начнетъ кипѣть, положить фисташекъ и померанцевой корки, варенной въ сахарѣ, изрѣзавъ ее мелко, подбить немного подпальной мукой, выжать сокъ изъ 1 лимона. Потомъ нарѣзать тоненькими ломтиками бѣлаго хлѣба, обжарить въ маслѣ, положить на блюдо, а на хлѣбъ уложить разнятую на части дичину и облить соусомъ. (6)

273. Языкъ бычачій въ кислосладкомъ соусѣ.

Взять свѣжій языкъ, отварить въ водѣ съ солью, съ прибавкою лука и лавроваго листа, а когда поспѣетъ, снять кожу, разрѣзать по толщинѣ на-двое. Потомъ приготовить соусъ такимъ манеромъ: очистить 1/8 фунта сладкаго миндалю, нашинковать полосками, прибавить горсть коринки, сахару по вкусу, цедру съ 1 лимона, влить понемногу уксусу и кулису, прибавить стаканъ бульону, уварить, подбить подпальной мукой, дать еще разъ вскипѣть и облить языкъ. (Одинъ большой языкъ на 10 порцій).

274. Языкъ съ яблоками и миндалемъ.

Сваривъ языкъ, снять съ него кожу; положить на сковороду масла и, давъ ему закипѣть, положить въ масло языкъ, разрѣзавъ его по толщинѣ

на-двое, обжарить румяно. Между тѣмъ очистить нѣсколько кислыхъ яблоковъ и 1/4 фунта сладкаго миндалю; миндаль и яблоки нашинковать полосками, положить въ кастрюлю, влить стаканъ виноградnаго вина и стаканъ воды, прибавить по вкусу сахару и немного гвоздики, уварить хорошенько. Положивъ языкъ на блюдо, облить соусомъ.

275. Фаршированный языкъ подъ соусомъ.

Уваривъ языкъ до-мягка, снять кожу, разрѣзать вдоль по толщинѣ на-двое. Приготовить изъ телятины фаршъ, намазать обѣ половинки языка въ палецъ толщиною, пригладить горячимъ ножомъ, чтобъ каждая половинка языка походила на цѣлый языкъ; положивъ языкъ на сковороду, облить масломъ, прибавить немного бульону, поставить въ печь или духовой шкафъ, дать зарумяниться. Соусъ къ языку приготовить слѣдующій: ложку коровьяго масла растереть до-бѣла, положить немного муки, цедру съ 1 лимона, стертую на сахаръ, выжать сокъ изъ 1 лимона, влить стаканъ виноградnаго вина и стаканъ воды, поставить на огонь, дать 1 разъ вскипѣть, потомъ подбить 2 желтками, вымѣшать. Положивъ языкъ на блюдо, облить соусомъ.

276. Рагу изъ телячьяго сладкаго мяса.

Взять телячьяго сладкаго мяса, вылущенныхъ раковыхъ шеекъ, сморчковъ, чашечекъ артишочныхъ или что есть подобнаго въ запасѣ; все это изрѣзать и сварить каждое, какъ должно, порознь. Въ кастрюлю положить коровьяго масла, обжарить въ немъ немного муки, мелко изрубленнаго луку, прибавить лавроваго листу, положить все это, налить хорошимъ мяснымъ отваромъ, приправить необходимыми пряностями, и уваривать, почасту встряхивая кастрюлю, чтобъ ко дну не прикипѣло. Подавая на столъ, надобно подавить въ соусъ лимоннаго соку.

277. Телятина въ гвоздичномъ соусѣ.

Отварить телятину въ водѣ съ солью, а между тѣмъ положить въ кастрюлю истертаго ржанаго хлѣба, влить нѣсколько мяснаго отвару и уксусу, приправить перцемъ, инбиремъ и гвоздикою; уваривать все это достаточно и положить туда же немалый кусокъ коровьяго масла; наконецъ положить въ соусъ телятину и дать прокипѣть. (10—12, смотря по куску телятины).

278. Цыплята подъ соусомъ со спаржей.

Вычистивъ пару цыплятъ, выпотрошить, вымыть, отдѣлить осторожно кожу отъ мяса; начинить цыплятъ за кожу слѣдующимъ фаршемъ: обрѣзавъ съ бѣлаго хлѣба корку, размочить въ молокѣ, а потомъ выжать досуха, положить 2 или 3 яица сырыя и ложку чухонскаго масла, растереть все вмѣстѣ, прибавить рубленной зеленой петрушки, немного мушкатнаго орѣшка, посолить, начинить цыплятъ, заткнувъ сначала отверстіе у зоба пупкомъ, чтобъ фаршъ не проходилъ во внутренность цыпленка; когда начините, кожу у шеи завязать ниткой, а разрѣзъ назади зашить; такимъ образомъ начиняютъ всѣхъ птицъ. Начинивъ и заправивъ цыплятъ, поло-

жить на противень, вымазать масломъ, изжарить въ печи, или положить въ кастрюлю, жарить, поливая масломъ, поворачивая на обѣ стороны, чтобъ цыплята хорошо зарумянились. Соусъ подъ цыплятъ приготовляютъ слѣдующій: отварить спаржу въ соленой водѣ, но не давать перевариться; обрѣзавъ у спаржи все твердое, нарѣзать ее кусочками, въ вершокъ длиною. Положить въ кастрюлю ложку сливочнаго масла, стереть съ ложкою муки, развести сливками, положить туда же спаржу, приправить мушкатнымъ орѣшкомъ, варить на маломъ огнѣ полчаса. Отпуская на столъ, цыплятъ разнять, уложить въ соусникъ, посыпать зеленой рубленной петрушкой, облить соусомъ. (4)

279. Цыплята подъ соусомъ съ шейками раковыми.

Вычистивъ и вымывъ цыплятъ, заправить, обжарить въ кастрюлѣ, поливая масломъ; когда въ половину ужарятся, разнять на части, обвалять въ сырыхъ яицахъ, обсыпать сухарями и дожарить на глубокой сковородѣ, въ коровьемъ маслѣ. Потомъ приготовить соусъ: взять полсотни вареныхъ раковъ, очистить шейки, верхніе черепки и клешни истолочь, положить въ кастрюлю съ ложкою свѣжаго масла, жарить, пока масло покраснѣетъ; тогда слить масло, а на гущу налить 2 стакана бульону; поваривъ полчаса, процѣдить сквозь сито, опустить раковыя шейки, заправить немного мукой съ раковымъ масломъ, посолить, выжать сокъ изъ одного лимона, облить цыплятъ. (Полцыпленка на каждую персону за столомъ).

280. Цыплята съ горохомъ.

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

281. Телячьи легкія съ шейками раковыми.

Сваривъ легкія, изрубите мелко и примѣшайте изрубленную же сырую печонку. Положите въ кастрюлю и жарьте съ $^1/_4$ фунта масла. Потомъ изжарьте въ маслѣ рубленный лукъ, прибавьте тертой булки, взбейте пять сырыхъ яицъ, перцу, соли, и потомъ смѣшайте съ жареннымъ легкимъ и печонкой, и еще жарьте, мѣшая крѣпко, прибавивъ немного лимонной корки. Тогда намажьте эту смѣсь на тонкія пластинки сырой телятины, пластинки сверните, свяжите ниткой и жарьте въ печи, на противнѣ, въ маслѣ. (6)

282. Сальме изъ куропатокъ.

Очищенныя и заправленныя куропатки (пара) сложить на растопленное въ кастрюлькѣ масло, посолить, поставить на огонь и изжарить подъ крышкою до мягкости; тогда вынуть куропатки на столъ, разрѣзать частями, какъ слѣдуетъ, сложить въ сотейникъ, а косточки положить обратно въ кастрюлю, налить бульономъ и выварить сокъ. Между тѣмъ очистить 10

шампиньоновъ, сварить въ водѣ съ лимономъ, изрѣзать пластами, а сокъ изъ нихъ и очистки положить къ соку изъ куропатокъ; потомъ распустить ложку масла, положить $1^1/_2$ ложки муки и поджарить на огнѣ. Когда мука начнетъ желтѣть, развести сокомъ изъ куропатокъ, выкипятить до надлежащей густоты и вкуса, процѣдить сквозь салфетку, залить куропатки и, вскипятивъ одинъ разъ, выбрать ихъ на блюдо, переложить куртонами, а въ соусъ положить ложку мадеры, $^1/_2$ ложки масла, размѣшать и залить куропатки. (4)

283. Оленина маринованная.

Взять филейную часть оленины, вымыть, очистить, обрѣзать пашину и верхнюю кожицу, сложить въ чашку или соразмѣрной величины горшокъ, налить сырымъ уксусомъ такъ, чтобы оленина была залита, положить соли, перцу, изрѣзаннаго пластами луку, частицу чесноку и оставить въ маринадѣ 48 часовъ. Обрѣзки сложить въ кастрюлю, налить водою, выварить сперва бульонъ, а изъ бульона выварить сокъ до совершенной густоты, слить въ чашку и оставить въ холодномъ мѣстѣ до приготовленія оленины. Когда оленина промаринуется, вынуть изъ маринады, сложить на плафонъ, залить масломъ, поставить въ горячую печку, заколеровать, подлить бульону, покрыть крышкою и дожарить въ печкѣ окончательно. Когда будетъ готово, снять съ плафона на блюдо, а на плафонъ положить $1^1/_2$ л. муки, размѣшать, развести, какъ быть должно соусу, положить сокъ, приготовленный изъ обрѣзковъ, выварить до надлежащей густоты, процѣдить и залить оленину на блюдѣ. Любителямъ подается къ этому жаркому особо желе изъ ягодъ или варенье. (4)

284. Почки съ краснымъ соусомъ.

Запасеровать на маслѣ мелко изрубленную луковицу. Между тѣмъ очистить и снять съ почекъ верхнюю кожицу, изрѣзать въ тоненькіе ломтики, и когда лукъ начнетъ желтѣть, положить въ кастрюлю, размѣшать, покрыть крышкою и поставить на огонь; потомъ взять на тарелку ложку масла и $1^1/_2$ ложки муки, смять вмѣстѣ, положить въ кастрюлю къ запасерованнымъ почкамъ, размѣшать, прибавить столько бульону, чтобы соусъ въ почкахъ былъ умѣренно густъ, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, положить рубленной зелени, вскипятить и выложить въ глубокое блюдо. (4)

285. Зразы изъ телятины.

Изрѣзать мягкую часть телятины въ длинные ломтики, разбить каждый ломтикъ сѣчкою, разложить на столъ и посыпать солью и перцемъ. Между тѣмъ взять въ чашку ложку масла, разбить до-бѣла, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣха и тертаго хлѣба, размѣшать, наложить на каждую пластинку, свернуть въ рулетъ, сложить на растопленное въ кастрюлькѣ масло, поставить на огонь и покрыть крышкою. Когда поджарится, перевернуть на другую сторону и поджарить окончателтно; изъ обрѣзковъ телячьихъ сварить отдѣльно сокъ. Взять въ кастрюльку ложку муки, раз-

вести немного холоднымъ бульономъ, потомъ влить стаканъ соку, процѣдить, залить зразы, положить букетъ зелени, кипятить еще немного, а когда зразы будутъ мягки и соусъ выкипитъ до густоты, тогда выложить на глубокое блюдо, вынуть букетъ прочь, а соусъ размѣшать, снабдить по вкусу солью, положить рубленной зелени и залить уложенныя на блюдѣ зразы. (4)

286. Отбивныя телячьи котлеты.

Взять телячьихъ реберъ, отдѣлить каждое ребро отъ позвонковъ, спустить все мясо къ низу кости, но отъ костей не отдѣлять, избить обухомъ ножа, посыпать немного солью, обвалять въ сырыхъ яицахъ, обсыпать сухарями, оправить ножомъ, какъ обыкновенныя котлеты, изжарить въ маслѣ. Потомъ взять кочанъ капусты, искрошить мелко, обдать кипяткомъ, дать полчаса постоять, откинуть на сито, выжать воду, положить въ кастрюлю съ ложкою свѣжаго коровьяго масла, поставить на огонь, поджарить, безпрерывно мѣшать, чтобъ капуста не пригорѣла; налить немного бульону, прибавить ложку мелкаго сахару, ложку уксусу и ложку муки, вымѣшать, уварить на легкомъ огнѣ; когда капуста будетъ готова, выложить въ соусникъ, а на капусту уложить вѣнчикомъ котлеты. (По одной котлетѣ на персону).

287. Котлеты съ сафоемъ.

Взявъ сколько будетъ нужно кочней сафоя, очистить верхніе листы, разрѣзать каждый кочень на-четверо, обдать кипяткомъ, дать постоять, откинуть на сито; когда вода стечетъ, положить въ кастрюлю, налить бульономъ, чтобъ онъ покрылъ капусту; стереть муки съ масломъ, заправить соусъ, посолить, положить по вкусу уксусу и крошечку мушкатнаго орѣшка. Котлеты приготовить какъ сказано выше. (Тоже).

288. Котлеты съ горохомъ.

Взять ребра отъ телятины или баранины, отдѣлить отъ позвонковъ, снять съ нихъ все мясо, прибавить мякоти отъ задней ноги, вырѣзать жилки, изрубить мягко, посолить, надѣлать котлетъ, вложить въ каждую котлету по ребрушку, обмакнувъ въ сырыя яйца, обвалять въ сухаряхъ, изжарить въ маслѣ. Потомъ, налущивъ свѣжаго гороху, сварить въ бульонѣ мягко, откинуть на сито, и когда бульонъ стечетъ, протереть сквозь сито, прибавить 2 горсти перебраннаго и сваренаго шпинату, также протереть, смѣшать вмѣстѣ съ горохомъ, положить 2 ложки свѣжаго чухонскаго масла и влить бульону, въ которомъ варился горохъ, поставить на легкій огонь, прибавить мушкатнаго орѣшка, выжать сокъ изъ одного лимона; давъ прокипѣть, выложить въ соусникъ, обложить котлетами. Съ этимъ соусомъ можно подавать телячью грудинку; сваривъ ее, нарѣзать ломтиками, обвалять въ сырыхъ яицахъ, обсыпать сухарями и обжарить въ маслѣ. (Тоже).

289. Телячья печонка съ краснымъ виномъ.

Нарѣзать телячью печонку продолговатыми ломтиками, нашпиковать ветчинным саломъ, поджарить въ маслѣ. Соусъ къ ней приготовить слѣдующій: ложку муки стереть съ ложкою масла, поджарить до-красна, развести бульономъ, прибавить рюмку винограднаго вина, ложку уксусу, подцвѣтить подожденнымъ сахаромъ и облить печонку. (6)

290. Картофель а-ля-метръ-д'отель.

Вымыть и сварить въ соленой водѣ картофель; когда будетъ готовъ, очистить и изрѣзать тонкими ломтиками, сложить въ сотейникъ, положить 2 л. масла, 2 л. бульону и 2 л. молока, поставить на огонь; когда закипитъ, помѣшать, положить рубленной петрушки и, снабдивъ по вкусу солью, выложить на глубокое блюдо. (4)

291. Соте изъ печонки по-французски.

Изрѣзать тонкими пластами воловью печонку, разложить на столѣ, посыпать солью и перцемъ, обвалять въ мукѣ, сложить на растопленное въ сковородѣ масло, поставить на огонь и обжарить съ обѣихъ сторонъ; потомъ переложить на сотейникъ, а въ сковороду влить бульону, выварить сокъ и процѣдить сквозь сито. Между тѣмъ запасеровать на маслѣ одну луковицу; когда лукъ начнетъ желтѣть, положить ложку муки, развести процѣженнымъ сокомъ, залить переложенную въ сотейникѣ печонку, поставить на огонь, вскипятить, уложить печонку на блюдо, а соусъ снабдить по вкусу солью, перцемъ, чуть-чуть мушкатнымъ орѣхомъ и залить печонку на блюдѣ. (4—6)

292. Крепинетъ изъ свиныхъ ножекъ.

Очистить, вымыть и сварить съ кореньями свиныя ножки; когда будутъ готовы, остудить, вынуть изъ бульона, очистить, выбрать косточки, а вмѣсто нихъ положить фаршу для сосисекъ, такъ чтобы ножки имѣли круглую форму, обвернуть крепиною *), сложить на сковороду, поджарить немного, поворотить, поставить въ горячую печку, заколеровать, сложить на блюдо, слить жиръ въ чашку, на сковороду прибавить бульону, вскипятить сокъ и подлить крепинетъ. (4)

293. Душеный карбонадъ.

Для этого можно брать баранину, свинину или телятину. Счистить мясо съ костей такъ, чтобъ оно осталось лишь на ихъ оконечностяхъ, сравнять его ножомъ, промыть, положить на противень, посолить, налить водою, накрыть и поставить въ жаръ. Если берутъ телятину, то необходимо подкладывать къ ней коровьяго масла; для прочихъ же двухъ сортовъ мясъ это бываетъ нужно только тогда, когда мясо не достаточно жирно. Наконецъ, посыпать мясо тертымъ хлѣбомъ и поджарить до-темна. (По величинѣ куска мяса отъ 6 — 12).

294. Рябчиковая каша.

Возьмите нѣсколько рябчиковъ и варите ихъ съ лукомъ, перцемъ и солью до тѣхъ поръ, пока они не разварятся. Протрите рябчики сквозь

*) Внутреннее свиное сало на подобіе сѣтки.

сито, процѣдите этотъ бульонъ и на немъ заварите гречневую кашу, изъ мелкой, такъ называемой *смоленской*, или изъ простой крупы, какъ угодно. Гастрономы предпочитаютъ смоленскую крупу. Каша эта чрезвычайно вкусна и питательна. Масло кладется тогда, когда подаютъ кашу на столъ. (Отъ трехъ рябчиковъ на 6 — 8 порцій блюда).

295. Сыръ изъ дичи.

Вымыть назначенную для этого дичь, сложить на растопленное въ кастрюлькѣ масло, посолить, покрыть крышкою, изжарить до мягкости, снять съ огня, выбрать мягкія части, изрубить, истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь частое сито. Кости сложить обратно въ кастрюлю, положить пряностей и кореньевъ, налить бульономъ (прилить, если окажется, бульонъ изъ головки и ножекъ телячьихъ) и сварить до возможной крѣпости; потомъ процѣдить на сотейникъ, прибавить ланспику, соку или глясу, какой есть подъ рукою, и выварить до совершенной густоты. Между тѣмъ изрубить, истолочь и протереть сквозь сито свиной шпикъ; когда будетъ готово, поступить такъ: вначалѣ взять въ обширную кастрюльку протертое пюре изъ дичи, размѣшать и, взбивая, прибавлять по ложкѣ вываренаго соку и протертаго сквозь сито свинаго шпику. Положивъ такимъ образомъ весь шпикъ и разбивъ сыръ до гладкости, снабдить по вкусу солью и толчеными пряностями, поставить на ледъ пробу, и когда застынетъ и окажется достаточно крѣпкою, то наложить плотно полную пастетную чашку, покрыть наслоенною свинымъ саломъ бумагою, остудить и, закрывъ крышкою, держать въ холодномъ мѣстѣ. (4)

296. Штуфадъ (stufatto) съ макаронами.

Взять мягкую часть говядины отъ костреца съ верхнимъ жиромъ, нашпиковать толстыми кусками шпику, сложить на растопленное въ кастрюлькѣ масло, поставить на огонь и заколеровать съ обѣихъ сторонъ. Тогда подлить бульону, положить 2 луковицы, 2 моркови, 1 селлерейку и варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока штуфадъ упрѣетъ до мягкости, а сокъ выкипитъ до густоты; выложить штуфадъ на блюдо, обложить кореньями и залить процѣженнымъ сокомъ безъ жиру. Макароны подаются особо. (4)

297. Телячья печонка подъ морковно-петрушечнымъ соусомъ.

Нарѣзать телячью печонку кусочками, положить въ кастрюлю, прибавить 2 ложки чухонскаго масла, 2 луковицы, нарѣзанныя кружочками, по 1 корню петрушки и моркови, нашинковавъ ихъ полосками, поставить на огонь, обжарить слегка, посолить, посыпать мукой, вымѣшать, развести бульонъ, положить немного крупно истолченнаго перцу; передъ обѣдомъ подбить двумя яичными желтками. (5 — 6)

298. Спаржа.

Очистивъ спаржу, сварить передъ обѣдомъ въ водѣ съ солью; подавать горячую, съ слѣдующимъ соусомъ: взять 4 желтка, 2 ложки мелкаго сахару, бить ложкою до тѣхъ поръ, пока желтки побѣлѣютъ; тогда влить

стаканъ винограднаго вина и рюмку воды, поставить на $^1/_4$ часа на огонь; мѣшать безпрерывно, не давая кипѣть. Другой соусъ къ спаржѣ приготовляютъ такимъ манеромъ: взять $^1/_4$ ф. сливочнаго масла, ложку муки, стереть вмѣстѣ, поставить на огонь, развести сливками, положить цедру съ одного лимона, стертую на сахаръ, и прокипятить. Также подаютъ спаржу съ растопленнымъ коровьимъ масломъ.

299. Цвѣтная капуста.

Отваривъ цвѣтную капусту въ водѣ съ солью, наблюдая, чтобъ капуста не переварилась, откинуть на сито. Потомъ сварить 3 десятка раковъ, очистить шейки, а клешни и верхніе черепки истолочь; жарить съ ложкою коровьяго масла до тѣхъ поръ, пока масло покраснѣетъ; тогда масло слить, а на гущу налить бульону; варить часъ, процѣдить сквозь сито, подправить мукой, стертой съ раковымъ масломъ, положить раковыя шейки, дать раза два прокипѣть, прибавить чуть-чуть мушкатнаго орѣшка. Выложивъ капусту въ соусникъ, облить соусомъ. Подаютъ также цвѣтную капусту съ тѣмъ соусомъ изъ винограднаго вина съ желтками, который подаютъ къ спаржѣ. Еще приготовляютъ капусту съ слѣдующимъ соусомъ: взять ложку свѣжаго чухонскаго масла, стереть съ пол-ложкою муки, развести бульономъ, снять на сахаръ цедру съ 1 лимона, положить въ соусъ, выдавить сокъ изъ лимона, дать прокипѣть, подбить 2 яичными желтками. Когда цвѣтная капуста приготовлена съ кулисомъ изъ раковъ или съ бульономъ, то ее можно подавать съ жареными и разнятыми на части цыплятами.

300. Артишоки.

Обрѣзавъ верхнюю зеленую часть у артишоковъ до половины листьевъ, отварить фонды (нижнюю часть) въ водѣ съ солью; когда будутъ готовы, очистить твердыя части. Соусъ для артишоковъ приготовить слѣдующій: взять хорошаго кулису, положить въ него ложку свѣжаго чухонскаго масла, посолить, посыпать немного крупно истолченнаго перцу, чайную ложку уксусу и, уваривъ соусъ, облить артишоки. Подаютъ также артишоки съ соусомъ изъ винограднаго вина, съ которымъ подается спаржа.

Иногда подаютъ къ артишокамъ нижеслѣдующій соусъ: положить въ кастрюлю горсть бѣлаго хлѣба, истертаго на теркѣ, луку, нарѣзаннаго кружочками, нѣсколько лавровыхъ листовъ, немного цѣльной гвоздики и мушкатнаго орѣшка, влить 2 стакана бульону, уварить хорошенько, процѣдить сквозь сито; потомъ вылить опять въ кастрюлю, дать разъ вскипѣть, снять съ огня, подбить 2 яичными желтками и ложкой сметаны, вымѣшать, подержать еще на плитѣ, мѣшая безпрерывно ложкою; но кипѣть болѣе уже не давать.

301. Масседуанъ изъ разной зелени и овощей.

Сварить въ соленомъ кипяткѣ очищенные и изрѣзанные зеленые бобы, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и, осушивъ, сложить на сотейникъ; вылущить молодой горошекъ, сварить въ соленомъ кипяткѣ,

отлить на друшлакъ, остудить и переложить въ сотейникъ къ бобамъ; очистить и сварить 1 ф. спаржи зеленой и бѣлой, цвѣтную капусту и молодаго картофелю, нарѣзать выемкою и сварить въ бульонѣ 10 шт. молодой моркови и 3 шт. рѣпы. *) За 15 минутъ до отпуска поставить сотейникъ на огонь и, осушивъ немного, положить 1/2 ф. сливочнаго масла, ложку бѣлаго соусу или бешамеля, разогрѣть и, размѣшавъ, выложить на глубокое блюдо и обложить крутонами. (6)

302. Фонды изъ артишоковъ съ горошкомъ.

Очистить низы и срѣзать листы артишоковъ такъ, чтобы остался лишь одинъ серединокъ, на подобіе круглой чашечки, потомъ вытереть каждую очищенную штуку лимономъ и класть въ холодную воду, разведенную уксусомъ. Когда всѣ фонды будутъ очищены, выложить въ соленый кипятокъ, обланшировать, выбрать въ холодную воду, очистить середину отъ мякоти, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, выжать сокъ изъ лимона, покрыть бумагою и за 1/2 часа до отпуска влить 1/2 чумички бульону, поставить на плиту, покрыть крышкою и варить до тѣхъ поръ, пока сокъ выкипитъ и артишоки заколеруются. Тогда влить краснаго соуса и прокипятить. Между тѣмъ сварить вылущенный молодой горошекъ, сложить на сотейникъ, размѣшать со сливочнымъ масломъ, уложить артишоки на блюдо и, наложивъ на середину каждаго артишока горошку, подлить процѣженнымъ изъ-подъ артишоковъ соусомъ. (6)

303. Цикорій подъ бешамелью.

Перебрать листки цикорія, вымыть и обланшировать въ 2 водахъ; когда закипитъ во второй водѣ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою и, отжавъ до-суха, перебрать, изрубить мелко, положить на растопленное масло въ кастрюлю, влить немного бульону, покрыть крышкою и поставить на часъ въ горячую печку, чтобы совершенно упрѣло. Когда будетъ готово, протереть сквозь сито, переложить въ кастрюлю, положить соотвѣтственную пропорцію густой бешемели изъ сливокъ, снабдить по вкусу солью, глясомъ и мушкатнымъ орѣхомъ, выложить на глубокое блюдо и обложить крутонами изъ хлѣба. (6)

304. Латукъ съ краснымъ соусомъ а л'екарлатъ.

Очистить нужное число кочаннаго салату, вымыть до-чиста и обланшировать въ соленой водѣ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, отжать до сухости, разложить на доску, посолить, завернуть въ видѣ филеевъ, уложить въ сотейникъ или шарлотную форму, покрыть тонкимъ шпикомъ и, заливъ бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости. Потомъ снять шпикъ, осушить на ситѣ, сложить на блюдо, перекладывая крутонами, и залить краснымъ соусомъ. Обланшированный латукъ можно фаршировать фаршемъ, а потомъ варить, какъ сказано выше. Подать въ пере-

*) Зелень для маседуана варится въ обширной кастрюлѣ и на большомъ огнѣ, чтобы зеленый цвѣтъ остался въ натуральномъ видѣ, и разогрѣвая маседуанъ, не должно кипятить.

кладку съ языкомъ вмѣсто крутоновъ и полить сверху выкипяченнымъ до вкуса краснымъ соусомъ. (6)

305. Спаржа съ бешемелемъ.

Очистить спаржу средней толщины до половины, изрѣзать правильно и сварить въ соленомъ кипяткѣ; когда будетъ готова, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, осушить на салфеткѣ, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло и запасеровать немного. Предъ отпускомъ положить бешемеля изъ сливокъ столько, чтобы спаржа была достаточно густа, размѣшать, снабдить по вкусу солью и самою малостью мелкаго сахару, выложить на глубокое блюдо и обложить крутонами. (6)

306. Красная фаршированная капуста.

Отъ кочня красной капусты обрѣжьте кочерыжку вровень съ листами, обдайте кипяткомъ и дайте ей такъ постоять. Между тѣмъ приготовьте слѣдующій фаршъ: возьмите телячьяго ссѣку, немного говяжьяго сала, горсть рубленной петрушки, луку, шампиньоновъ, соли, перцу, изрубите все мягко, прибавьте 3 цѣлыя яйца, еще порубите, чтобъ все хорошо перемѣшалось; потомъ капусту откиньте на сито, выжмите хорошенько воду, начините приготовленнымъ фаршемъ, дно кастрюли устелите ломтиками ветчиннаго сала, положите кочанъ на сало внизъ кочерыгой, облейте хорошимъ бульономъ и варите на легкомъ огнѣ. Когда капуста поспѣетъ, накройте кастрюлю блюдомъ и, придерживая лѣвою рукою, опрокиньте капусту на блюдо и облейте соусомъ *эспаньолъ*.

307. Зеленая фасоль.

Молодые зеленые стручки очистить, нашинковать наискось, опустить въ соленый кипятокъ, варить до мягкости, только не подъ крышкою, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою; когда вода стечетъ, переложить въ кастрюлю, обсыпать сахаромъ, положить 1 ложку масла, развести 1 1/2 стакан. сливокъ, положить еще сахару, зеленой петрушки, мушкатнаго орѣха, вскипятить, подавать; огарнировать котлетами или чѣмъ другимъ.

308. Земляныя груши.

Очистить ихъ какъ можно лучше, бросая тотчасъ въ холодную воду съ уксусомъ; перемыть, сварить въ соленой водѣ, въ которую влить немного уксусу, и положить 1/2 ложки муки, размѣшанной съ 1/2 ложкою масла; подавая, выложить на блюдо, обложенное рантомъ изъ тѣста; облить масломъ съ сухарями или сабаіономъ.

309. Свекла.

Сварить, но лучше испечь фун. 2 1/2 — 3 свеклы, очистить, изрубить очень мелко; 1 ложку мелко изрубленной луковицы поджарить въ 1 1/2 ложкахъ масла, всыпать 1/2 ложки муки, свеклу, размѣшать, влить 3/4

стакана сметаны, соли, 2 — 3 ложки уксусу, вскипятить; нѣкоторые прибавляютъ сахаръ или медъ.

Къ зайцу или къ тетереву подается свекла безъ сметаны, а вмѣсто ея взять нѣсколько ложекъ жирнаго бульону.

310. Фаршированная рѣпная капуста.

Очистить, вымыть, срѣзать сверху 1 ломтикъ, выбрать осторожно середину, изрубить ее мелко, поджарить съ ложкою масла, прибавить мелко изрубленнаго жаркого телятины или почекъ, немного говяжьяго жиру или мозговъ изъ костей, натертую и въ маслѣ поджаренную булку, 2 рубленныя яйца, соли, немного перцу, ложки 2 сметаны, смѣшать все вмѣстѣ. Нафаршировать этимъ кольраби, накрыть срѣзаннымъ ломтикомъ, обвязать ниточкою, уложить въ кастрюлю одну при другой, налить бульономъ или водою, варить до мягкости. Передъ отпускомъ снять нитки; подавая, облить соусомъ, въ которомъ варились. (5)

311. Пюре изъ чечевицы.

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

312. Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ.

(Скоромный или постный).

1 1/2 стакана зеленаго горошку перебрать, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить полнѣе водою; когда закипитъ, посолить, положить 1 луковицу, 1—2 куска сахару, варить до мягкости, откинуть на рѣшето. 1/8 ф. бѣлыхъ грибовъ сварить въ водѣ, мелко изрубить; 1 стаканъ рису разварить въ водѣ съ солью, мушкатнымъ орѣхомъ, петрушкою, смѣшать съ грибами, сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ яицѣ и толченыхъ сухаряхъ, изжарить въ чухонскомъ или маковомъ маслѣ. Ложку муки растереть съ 1 ложкою масла, развести 2—3 стакан. грибнаго бульону, смѣшаннаго съ бульономъ, стекшимъ съ зеленаго горошка, облить горошекъ, сложенный на блюдо, огарнировать рисовыми котлетами. (8—10)

313. Картофельное пюре.

Вымытый картофель очистить, вымыть, сварить въ соленой водѣ, слить воду, протереть сквозь друшлакъ, сложить въ кастрюлю, посолить, положить масла, неснятаго, цѣльнаго молока, размѣшать, подогрѣть. Подавать съ котлетами, съ солониною, съ ветчиною, съ языкомъ, съ зразами, съ жаркими изъ говядины, съ сосисками.

314. Пюре изъ шампиньоновъ.

Возьмите 4 — 5 корзинокъ шампиньоновъ, очень бѣлыхъ, отрѣжьте у нихъ кончики и вымойте въ двухъ водахъ. Тогда налейте немного воды въ кастрюльку, выжьмите туда сокъ изъ 1 лимона, положите щепотку соли и дайте въ этой водѣ шампиньонамъ вариться минутъ 5. Спустивъ затѣмъ съ шампиньоновъ воду, изрубить ихъ мелко-на-мелко; потомъ взять 1/4 ф. сливочнаго масла, положить въ другую кастрюлю, выжать туда сокъ втораго лимона, сложить изрубленные шампиньоны, и поставить все на огонь на 1/4 часа, прибавивъ стаканъ или 1 1/2 *велуте* (см. описаніе) и столько же говяжьяго хорошаго бульону. Все это уваривается на довольно сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока пюре не достигнетъ надлежащей степени густоты. Ко всему этому прибавьте немного крупно смолотаго перцу и перелейте пюре въ другую кастрюлю. (6—8) *(Эмберъ).*

315. Свѣжій зеленый горохъ подъ соусомъ.

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

316. Турецкіе бобы подъ соусомъ.

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

317. Свѣжіе бѣлые грибы въ соусѣ.

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

318. Шпинатъ съ яицами.

Три фунта шпинату перебрать, вымыть и сварить въ водѣ съ солью, откинуть на сито, а когда стечетъ вода, изрубить. Положить въ

кастрюльку 1/4 ф. масла и шпинатъ, поджарить на легкомъ огнѣ, мѣшая непрерывно, чтобъ шпинатъ не пригорѣлъ и хорошо соединился съ масломъ; потомъ всыпать 2 ложки мелко-истолченныхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба, влить чашку густыхъ сливокъ, подавать съ выпускными яицами. Яица для этого соуса приготовляютъ такимъ манеромъ: налить въ глубокую сковороду воды, поставивъ на огонь; давъ закипѣть водѣ, влить немного уксусу и посыпать соли; выпустить въ воду 10 яицъ, разбивая осторожно, чтобъ желтокъ оставался цѣлъ и яица соединились другъ съ другомъ бѣлками. Спускать яица не вдругъ, а одно за другимъ, и когда бѣлокъ довольно окрѣпнетъ, вынимать яица рѣшетчатою ложкой, класть на сито, чтобъ стекла вода. Уложить шпинатъ въ соусникъ, а на него положить яица. (10—12). (Еще рецептъ другой подъ № 322).

319. Брюссельская капуста по метръ-д'отельски.

Выбрать штукъ 8 брюссельской капусты потверже, покомпактнѣе, снять съ ствола маленькіе вилочки и перемыть тщательно, отдѣливъ листки пожелтѣвшіе или попортившіеся. На плиту поставить кастрюлю, на половину налитую водою, прикинувъ въ воду горсть соли. При этомъ не лишне замѣтить, что величина кастрюли должна быть сообразна съ количествомъ капусты. Когда вода сильно закипитъ, то надо въ кипятокъ опустить всѣ перемытые вилочки капусты, оставляя кипѣть на сильномъ огнѣ. Такимъ образомъ, капуста не измѣнится въ цвѣтѣ и будетъ имѣть красивый темно-зеленый колеръ. Когда капуста окажется довольно сваренною, въ чемъ можно удостовѣриться, попробовавъ одинъ вилочекъ, — должно откинуть всю капусту на рѣшето, чтобъ дать стечь водѣ. Тогда въ сотейникъ или въ другую кастрюлю, которая была бы поменьше, положить 1/2 ф. свѣжаго сливочнаго или особенно хорошаго мызнаго масла и маленькую щепотку, такъ въ орѣхъ величиною, рубленной петрушки. Сюда выложить капусту изъ рѣшета, перевалять ее хорошенько въ маслѣ, попробовать, достаточно ли она посолена, выжать на нее сокъ изъ одного лимона и отпускать къ столу. (10—12) *(Эмберъ).*

320. Духовой шпинатъ.

Онъ дѣлается *безъ воды.* Очистите шпинатъ, вымойте тщательно холодною водой, разберите каждый листикъ, чтобъ не было на немъ и порошинки земли или песку, сбросьте на рѣшето, чтобъ вода стекла до-суха, потомъ возьмите кастрюльку, которая плотно закрывалась бы, положите въ нее шпинатъ цѣликомъ какъ есть; небольшой кусочикъ сливочнаго масла и соли крошечку (и больше ничего), закройте плотно крышкою, поставьте въ печь на 1/4 ч., или на 1/2 часа даже, смотря по величинѣ кастрюльки — и вашъ шпинатъ готовъ; остается положить на него выпускныхъ яицъ, если хотите; истинные любители предпочитаютъ шпинатъ безъ яицъ — онъ душистѣе; а яица отбиваютъ ароматъ, особливо у молодаго тепличнаго шпината. *)

*) Изъ лекцій доктора Пуфа: «О кухонномъ искусствѣ» 1844 г.

321. Бобы свѣжіе по-англійски.

Оборвать стебельки отъ молодыхъ зеленыхъ бобовъ, изрѣзать вдоль, опустить въ кипящую ключомъ соленую воду, сварить, отлить на друшлакъ, наложить рядъ въ разогрѣтую чашку для зелени, покрыть пластинками сливочнаго масла, снова бобы и масло, и, когда всѣ будутъ сложены, подать тотчасъ за столъ. (6)

322. Шпинатъ съ выпускными яицами другимъ манеромъ.

Очистивъ и вымывъ молодой шпинатъ, выбрать на сито; между тѣмъ вскипятить въ обширной кастрюлѣ воды, посолить, опустить шпинатъ и усилить огонь, чтобы вскипѣло скорѣе, и какъ только шпинатъ окажется мягкимъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, потомъ отжать до-суха, выложить на доску, перебрать, изрубить мелко, сложить на масло въ кастрюлю, запасеровать немного, прибавить бѣлаго соусу столько, чтобы шпинатъ былъ ни густъ, ни жидокъ, положить по вкусу соли, глясу, и выложить на глубокое блюдо. Между тѣмъ приготовить выпускныя яица. Взять въ кастрюлю 4 стакана воды, 1 стаканъ уксусу и ложку соли, вскипятить на плитѣ и, надбивъ осторожно скорлупу у каждаго яйца, выпускать изъ рукъ въ кипятокъ по одному (до 5 штукъ), покрыть крышкою и варить отъ 2 до 3 минутъ; потомъ выбрать осторожно друшлаковою ложкою въ холодную воду, остудить и, обрѣзавъ кругомъ лишній висящій бѣлокъ, сложить въ холодную воду, а передъ отпускомъ разогрѣть въ той же водѣ и обложить шпинатъ на блюдѣ. (6)

323. Душеные огурцы.

Очистить огурцы, разрѣзать, вынуть сѣмечки, посыпать солью и оставить такъ на нѣсколько времени. Между тѣмъ разогрѣть масло, слить воду съ огурцовъ, положить ихъ въ масло, прилить туда нѣсколько бульону или воды и унарить до-мягка, потомъ загустить 2 яичными желтками, размѣшанными въ уксусѣ съ одною полною ложкою муки. Приготовивъ огурцы такимъ образомъ, подавать къ бараньей задней ногѣ или къ карбонаду.

324. Корюшка фаршированная.

Очистить корюшку, какъ слѣдуетъ, прорѣзать осторожно въ срединѣ, выбрать спинную кость, посолить и поставить въ холодное мѣсто до времени. Взять въ сотейникъ немного краснаго соусу, вскипятить до совершенной густоты, прибавить нужное количество рубленныхъ шампиньоновъ и прокипятить снова до густоты. Когда будетъ готова, выложить на плоскую тарелку и поставить въ холодное мѣсто. За 20 минутъ до отпуска осушить корюшку на салфеткѣ, наложить въ средину каждой по немногу приготовленнаго фаршу, зашить нитками, потомъ обвалять въ муку и запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ; когда всѣ будутъ готовы, опустить по нѣсколько штукъ въ горячій фритюръ, обжарить до колера, выбрать на салфетку, вытащить нитки, сложить на блюдо съ салфеткою и обложить обжаренною зеленою петрушкою и разрѣзанными лимонами. (6)

325. Булетки изъ рыбы.

Прежде всего очистить рыбу отъ чешуи, выпотрошить, перемыть, отварить, выбрать изъ мяса кости, изрубить его, растопить потомъ въ кастрюлѣ коровье масло и пропарить въ немъ изрубленное мясо.

Между тѣмъ промѣшать на огнѣ хорошенько 6 золотниковъ смоченнаго молочнаго хлѣба съ полною чайною чашкою молока, луковицами, лимонною коркою, солью, немножко мускатнымъ орѣхомъ, дать остынуть, подмѣшать 2 или 3 яичные желтка и тертаго молочнаго хлѣба, надѣлать изъ этого тѣста круглыхъ, плоскихъ лепешечекъ, обвалять въ яицахъ и тертомъ молочномъ хлѣбѣ и испечь въ коровьемъ маслѣ.

Булетки эти подаютъ какъ отдѣльное блюдо съ соусомъ, приготовленнымъ изъ сарделей съ капорцами. (Выйдетъ отъ 10—12 булетокъ, смотря по ихъ величинѣ).

326. Лососина подъ бѣлымъ соусомъ.

Положивъ звѣно лососины въ какую нибудь посудину, налить уксусомъ, прибавить 2 ложки прованскаго масла, посолить, положить горошинами перцу, лавроваго листу, и дать стоять сутки; вынувъ лососину изъ маринады, обжарить ее въ коровьемъ маслѣ, посыпавъ мукою. Соусъ приготовить слѣдующій: нарѣзать кружочками 2 луковицы, положить въ кастрюлю, прибавить 1 лимонъ, также нарѣзанный тоненькими ломтиками, ложку капорцовъ, налить бульономъ, поставить на огонь и, давъ укипѣть, заправить подпальной мукой.

327. Караси въ постномъ соусѣ.

Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ карасей, изжарить въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ; если караси большіе, разрѣзать каждаго на-двое, а маленькихъ изжарить цѣлыми. Потомъ взять кочанъ красной капусты, нашинковать, посолить, дать полежать, чтобъ капуста дала изъ себя сокъ, обжарить въ орѣховомъ маслѣ, положить немного муки, влить рыбнаго бульону, уварить до-мягка, выжать сокъ изъ 1 лимона. (Постное).

328. Ерши въ раковомъ кулисѣ.

Очистивъ ершей, вымыть, изжарить въ маслѣ; облить слѣдующимъ соусомъ: положить кусокъ чухонскаго масла въ кастрюлю, развести раковымъ кулисомъ, положить крошечку перцу, еще меньше мушкатнаго орѣшка и ложку капорцовъ, и давъ вскипѣть, облить ершей.

329. Ерши подъ шампиньоннымъ соусомъ.

Вычистивъ и выпотрошивъ ершей, отрѣзать у нихъ головы; потомъ вымазать кастрюлю коровьимъ масломъ, посыпать солью и перцемъ, нашинковать луку и петрушки, уложить дно кастрюли, положить ершей, прикрыть сверху тѣми же кореньями, облить раковымъ масломъ, обсыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, поставить въ печь. Соусъ приготовить слѣдующій: нашинковать шампиньоновъ или другихъ грибовъ, обжарить въ коровьемъ маслѣ, посолить, посыпать немного перцу, влить по пропорціи бульону.

Когда соусъ хорошо укипитъ, подбить подпальной мукой, положить мелко-изрубленнаго зеленаго укропу; положивъ въ соусникъ ершей, облить соусомъ.

330. Солянка изъ рыбы московская.

Приготовляется изъ той рыбы, которая бываетъ въ остаткѣ, какъ изъ рыбы сваренной, такъ и рыбы соленой, какъ-то: осетрины, бѣлужины, тёшки малосольной или свѣжей, лососины, судаковъ, сиговъ и проч., слѣдующимъ способомъ: въ началѣ взять въ кастрюлю шинкованной капусты, налить кипящею водою и сварить до мягкости; потомъ запасеровать на прованскомъ маслѣ одну мелко изшинкованную луковицу; когда лукъ начнетъ желтѣть, положить ложку муки, развести постнымъ бульономъ (какой есть) и выкипятить соусъ до густоты; потомъ выбрать изъ воды на сито сваренную капусту, отжать немного воду, положить въ соусъ, размѣшать и вскипятить. Между тѣмъ приготовить 4 сваренные или маринованные гриба, 2 очищенные огурца, 1/2 ф. малосольной тешки и 1/2 ф. свѣжей лососины, которую изрѣзать въ ломтики и поджарить на маслѣ. Положить на сковородку (сковородка для солянки употребляется безъ ручки и луженая) рядъ капусты, сверхъ капусты положить ломтики грибовъ, огурцовъ, тешки и лососины, покрыть снова капустою; наложить грибовъ и проч., и продолжать такъ до верху; сверху покрыть капустою, посыпать тертымъ хлѣбомъ, поставить въ горячую печку, заколеровать, убрать сверху красиво корнишонами, оливками, раковыми шейками, маринованными вишнями, маленькими рыжиками и т. п. (4) (Пост.)

331. Тѣльное изъ щуки.

Очистить, выпотрошить и вымыть щуку, снять съ костей филеи, подрѣзать верхнюю кожицу и оскоблить ножомъ филеи такъ, чтобы косточки и жилки не попадали къ мякоти, потомъ изрубить мелко, посолить, положить въ каменную ступку, прибавить 1 л. прованскаго масла, 2 л. тертаго хлѣба, протолочь и, когда изъ этого образуется одинаковая масса, выложить на столъ, посыпать мукою, скатать въ рулетъ, раздѣлить на 4 части, изъ каждаго куска сдѣлать продолговатую котлетку, обвалять въ мукѣ и сложить въ разогрѣтое на сковородѣ масло. Предъ отпускомъ, обжарить котлетки на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо и полить масломъ, въ которомъ жарились.

Къ этому подается салатъ или огурцы. (4) (Пост.)

332. Карпъ съ медомъ по-славянски.

Очистить, выпотрошить и вымыть карпа; посолить, положить въ рыбный съ рѣшеткою котелъ, обложить очищеннымъ цѣльнымъ лукомъ, положить очистки изъ шампиньоновъ, влить стаканъ мадеры, покрыть кружками нарѣзаннаго лимону и оставить такъ часъ. Между тѣмъ взять въ кастрюльку 2 л. бѣлаго меду, поставить на огонь и, когда медъ выварится и пожелтѣетъ какъ карамель изъ сахара, влить 4 л. прованскаго масла, положить 3 л. муки, размѣшать, развести бульономъ рыбнымъ или изъ кореньевъ, такъ, чтобы соусу было 4 стакана, вылить въ рыбный котелъ, гдѣ

карпъ, и, закипятивъ на огнѣ, поставить въ горячую печку. Очистить 1/4 ф. кишмишу, 1/8 ф. миндалю сладкаго пополамъ съ горькимъ, 1/4 ф. маленькаго луку, подъ названіемъ перловаго, и обжарить его на прованскомъ маслѣ, потомъ очистить 4 корзинки свѣжихъ шампиньоновъ, сварить въ водѣ съ лимономъ, положить къ нимъ миндаль, лукъ и изюмъ и оставить на плитѣ покрытымъ. Когда карпъ будетъ готовъ, вынуть осторожно съ рѣшеткою, очистить коренья и лукъ и переложить цѣльнымъ на рыбное блюдо. Соусъ съ кореньями слить на сотейникъ и выкипятить до густоты (постоянно мѣшать); тогда прибавить по вкусу чего будетъ не доставать, какъ-то: лимоннаго соку, соли или меду, процѣдить сквозь салфетку, влить часть въ гарниръ и поставить на огонь, а остальной мѣшать на плитѣ. Когда гарниръ вскипитъ, обложить съ обѣихъ сторонъ (можно нафаршировать и середину) карпа на блюдѣ и залить сверху горячимъ соусомъ. (4) (Пост.)

333. Осетрина запеченная съ горчичнымъ соусомъ.

Намазать 1 ложкою масла сковороду или мѣдный листъ, положить тоненькими ломтиками нарѣзанную морковь, луковицу, петрушку. Кусокъ осетрины отъ самаго мягкаго мѣста очистить, вымыть, посолить, положить на сковороду коренья; ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, остудить, вбить 2 яйца, облить этимъ рыбу, посыпать тертымъ ситнымъ хлѣбомъ, скропить растопленнымъ масломъ, вставить въ горячую печь. Когда будетъ рыба готова, переложить на блюдо, а изжарившіеся коренья смѣшать съ 1/2 стаканомъ столоваго вина, 1 1/2 стакан. крѣпкаго бульону, 2—3 ложками уксусу, всыпать ложку горчицы, вскипятить, процѣдить, облить осетрину. (6—8)

Осетрину можно нашпиковать 1/4 фунтомъ шпика.

334. Окуни подъ соусомъ.

Разрѣзавъ на части большихъ окуней, обвалять въ маслѣ, посыпать мукою, поставить въ печь, дать зарумяниться. Соусъ къ нимъ приготовляется слѣдующій: влить въ кастрюлю ложку масла орѣховаго или прованскаго, положить пол-ложки муки, поджарить до-красна, влить сколько нужно для соуса рыбнаго бульону, положить лавроваго листу, нѣсколько гвоздиковъ гвоздики, ложку сахару и 1/4 фунта коринки. Когда соусъ укипитъ, влить рюмку винограднаго вина, положить окуней въ соусникъ и облить соусомъ. (По числу персонъ). (Пост.)

335. Осетрина въ луковомъ соусѣ.

Нарѣзать ломтиками осетрину, обжарить въ прованскомъ или горчичномъ маслѣ, обсыпать сухарями. Соусъ къ осетринѣ приготовить такимъ образомъ: изшинковать 2 луковицы, обжарить въ прованскомъ маслѣ, прибавить немного муки, капорцовъ, два очищенные отъ костей и мелко изрубленные анчоуса, развести рыбнымъ бульономъ, уварить. Когда соусъ уварится, приправить лимоннымъ сокомъ, положить чайную ложку приготовленной горчицы, вымѣшать, облить осетрину. (П.)

336. Судакъ съ цвѣтной капустой.

Положить въ кастрюлю ложку муки и ложку коровьяго масла, поджарить до-красна; когда поджарится мука, положить въ кастрюлю судака, разнятаго на части, обжарить, а потомъ влить мяснаго бульону, варить на маломъ огнѣ, прибавить мелко изрубленной петрушки и укропу, влить немного раковаго кулиса. Цвѣтную капусту сварить въ водѣ съ солью отдѣльно. Когда рыба будетъ готова, положить въ соусникъ, обложить капустой и облить соусомъ. (6)

337. Караси съ яблоками.

Очистить яблоки, нарѣзать тоненькими ломтиками, вырѣзать сѣмена, положить въ кастрюлю, обжарить въ коровьемъ маслѣ. Когда яблоки уварятся, влить стаканъ винограднаго вина, прибавить коринки, по вкусу сахару, прокипятить. Карасей отварить въ водѣ съ солью, выложить въ соусникъ и облить соусомъ. (По штукѣ рыбы на каждую персону).

338. Сазанъ въ пивномъ соусѣ.

Вычистить, выпотрошить и вымыть сазана, нарѣзать звѣньями; посыпать солью и дать такъ полежать часа два; потомъ вытереть салфеткой, положить въ кастрюлю, налить столько пива, чтобъ оно покрыло рыбу, прибавить нѣсколько шинкованныхъ луковицъ, цѣльной гвоздики, немного мушкатнаго орѣшка; поставить на огонь. Когда рыба поспѣетъ, вынуть, положить въ соусникъ, а пиво уварить, чтобъ осталось его немного, и облить рыбу. (6)

339. Щука фаршированная варепая подъ соусомъ изъ сметаны.

Очистить щуку, разрѣзать вдоль хребта, вырѣзать осторожно мясо съ костями, чтобы не прорѣзать кожицы, голову и хвостъ оставить. Отдѣлить мясо отъ костей, посолить, мелко изрубить, смѣшать съ луковицею, мелко изрубленною и поджаренною въ 1/2 ложкѣ масла, положить 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго и выжатаго, англ. и простаго толченаго перцу по 4—5 зеренъ, мушкатнаго орѣха, прибавить еще 1/2 ложки масла, вбить 1 яйцо, всыпать зелени, размѣшать все хорошенько или истолочь еще въ ступкѣ, нафаршировать рыбу, зашить плотно. Сварить бульонъ изъ разныхъ кореньевъ и пряностей, соли, процѣдить, опустить въ него щуку; когда уварится, слить этотъ бульонъ въ другую кастрюлю, а рыбу поставить на паръ, чтобы не остыла. Въ рыбный же бульонъ положить очищеннаго картофелю, сварить. Распустить 1 1/2 ложки масла, поджарить въ немъ 1/2 мелко изрубленной луковицы, всыпать 2/3 стак. муки, развести 2—3 стак. рыбнаго процѣженнаго бульону, 2 или 1 стаканомъ сметаны, такъ, чтобы соусу было стакана 4,— не менѣе, вскипятить, переложить къ рыбѣ картофель, облить этимъ соусомъ, подогрѣть, выложить на глубокое блюдо, посыпать зеленою петрушкою и укропомъ, подавать. (6—8)

340. Лососина въ папильотахъ.

(Постная).

Очищенную отъ чешуи лососину нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцемъ, мелко изрубленною луковицею, скропить прованскимъ масломъ и такъ оставить на нѣсколько часовъ. Взять чистой бумаги, намазать ее чухонскимъ масломъ, а въ постъ прованскимъ, положить на каждую четвертку бумаги кусокъ лососины, на нее масло изъ сарделекъ, завернуть красиво бумагу и уложить на противень, намазанный масломъ. Передъ отпускомъ вставить въ горячую печь; когда бумага подрумянится, подать, не вынимая изъ нея лососины. (П.)

341. Рыба вареная по-жидовски.

(Постная).

Какую-нибудь свѣжую рыбу (лучше всего щуку) очистить, разрѣзать на большіе куски, посолить сухою солью, оставить такъ на 1 часъ.

Эту же рыбу можно нафаршировать; въ такомъ случаѣ съ каждаго куска срѣзать осторожно мясо съ костями, выбрать ихъ, а мясо мелко изрубить съ 1 луковицею, посолить, положить толченаго англ. и простаго перцу по 5—6 зеренъ, 1 яйцо (если не въ постъ), размѣшать. Очистить и нарѣзать довольно мелко 1 петрушку, 2 луковицы, 1 селлерей, 1 порей, прибавить соли, англ. перцу зеренъ 15, лавр. листу 4—5, съ вершокъ корицы, 5 штукъ гвоздики, $^1/_4$ чайной ложечки шафрану, 3 зерна толченаго простаго перцу, налить все это водою и варить.

Въ этотъ бульонъ опустить послѣ рыбу такъ, чтобы едва ее покрыло, поставить на сильный огонь, влить съ $^1/_2$ стакана холодной воды, наблюдать, чтобы рыба не пригорѣла, варить такъ минутъ 10, снимая накипь; потомъ опять подлить съ $^1/_2$ стакана холодной воды и поступать такъ каждыя 10 минутъ въ продолженіе 1 часа. Переложить рыбу на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ, въ который нѣкоторые прибавляютъ $^1/_2$ ложки меду и $^1/_4$ стакана изюму, съ тѣмъ разъ вскипятить, и тогда облить рыбу. (8)

342. Лабарданъ съ бешамелемъ.

Сложить очищенный свѣжій лабарданъ въ кастрюлю, посолить, положить частицу чесноку, налить водою, поставить на плиту, дать разъ вскипѣть; снять съ огня и оставить такъ до времени. Между тѣмъ положить въ кастрюлю ложку масла и 2 ложки муки, размѣшать, развести 1 бутылкою сливокъ, поставить на огонь, вскипятить и, когда загустѣетъ, выбрать лабарданъ на ситѣ, разобрать отдѣляющимися пластинками, наложить рядъ въ форму, залить бешамелемъ, сверхъ бешамеля наложить снова рядъ лабардана, залить бешамелемъ и продолжать такъ до верха формы; верхній рядъ залить бешамелемъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, окропить масломъ, поставить въ горячую печку, заколеровать и подать на столъ съ формою. Любители кладутъ въ бешамель частицу чесноку. (4)

343. Котлеты пожарскія изъ рыбы съ шампиньонами.

Очистить 2 судачка, снять филеи, подрѣзать кожицу, вырѣзать косточки и изрубить мелко. Когда будетъ готово, посыпать солью съ перцемъ, положить $^1/_4$ ф. масла и размять такъ, чтобы образовалась ровная масса, тогда положить 2 л. сливокъ, размѣшать окончательно, раздѣлить на столько частей, сколько предполагается имѣть котлетъ, сформировать котлетки (обмакивая ножъ въ разбитое яйцо), обвалять въ тертый хлѣбъ, а потомъ въ разбитое яйцо и тертый хлѣбъ; обровнять, сложить на растопленное въ сковородкѣ масло, изжарить, заколеровать ровно съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо въ кружокъ, а въ середину наложить шампиньоны. (4)

344. Сосиськи изъ зайца съ картофельнымъ пюре.

Приготовить сосиськи, съ тою разницею, что свинина замѣняется филеями изъ зайца, и когда фаршъ будетъ совершенно готовъ, запасеровать на маслѣ одну луковицу, вбить 3 яйца и изжарить яичницу; потомъ остудить, положить въ фаршъ и, прорубивъ окончательно, сдѣлать сосиськи и положить ихъ на картофельное пюре. (4)

345. Вольвантъ, гарнированный телячьими молоками.

Приготовить слоеное тѣсто изъ 1 ф. муки, $^3/_4$ ф. масла, раскатать въ 6 разъ, толщиною въ палецъ, сложить на плафонъ и поставить на ледъ; когда немного остынетъ, положить на тѣсто крышку такой величины, какой предполагается имѣть вольвантъ, и обрѣзать ножомъ тѣсто кругомъ крышки такъ, чтобы нижній слой тѣста былъ нѣсколько шире. Потомъ положить на средину вольванта маленькую крышку такой величины, чтобы остался край кругомъ вольванта въ вершокъ и меньше, надрѣзать кругомъ крышки тѣсто до половины и смазать яицомъ такъ, чтобы смазка не потекла на край вольванта; въ срединѣ проколоть ножомъ, поставить въ умѣренно-горячую печку, закрыть плотно и наблюдать, чтобы вольвантъ ровно колеровался; въ случаѣ колеръ начнетъ брать болѣе снизу или сверху, то подложить подъ низъ крышку или листъ осторожно, или покрыть сверху бумагою, не вынимая изъ печки; когда поднимется какъ должно и заколеруется, вынуть, снять изъ средины крышку, выбрать прочь тѣсто, подчистить, уложить на блюдо и наполнить. Многіе убираютъ края вольванта слоенымъ тѣстомъ, нарѣзаннымъ бордюрными выемками, но это допускается лишь изъ самыхъ тонкихъ пластинокъ. Вольванты дѣлаются и накладные изъ двухъ кусковъ тѣста слоенаго; верхняя половина съ вырѣзанною срединою приготовляется изъ цѣльнаго тѣста, а подъ низъ можетъ употребляться тѣсто, смѣшанное изъ обрѣзковъ. Подобный вольвантъ приготовляется лишь по необходимости. Вольванты овальные, четырехъ-осмиугольные выдѣлываются одинаковымъ вышеозначеннымъ способомъ. (4)

346. Солянка съ тёшкою.

(Постная).

Изрубивши капусту, кислую или свѣжую, обжарить ее на сковородѣ въ постномъ маслѣ, съ прибавкою рубленнаго луку; потомъ обсыпать немного

мукою и перцемъ. Когда хорошо обжарится, то смочить немного уксусомъ или квасомъ, положить малосольной тешки, изрѣзанной жеребейками, ужарить, сгладивши ложкою, и поставить въ печь позарумяниться. Въ эту солянку можно прибавлять, когда угодно, остатки жареныхъ свѣжихъ рыбъ.

347. Солянка изъ разныхъ разностей съ капустою.

Солянка съ капустою большею частью приготовляется изъ остатковъ жаркого, прибавивъ къ нему: ветчины, сосисекъ, солонины, шампиньоновъ, грибковъ, корнишоновъ, — однимъ словомъ, то, что есть въ домѣ. Поступить слѣдующимъ образомъ: взять $^1/_2$ ф. мягкой свинины, сложить на масло въ кастрюльку, посолить, поставить на огонь и обжарить кругомъ. Между тѣмъ перебрать 1 ф. шинкованной капусты (хорошаго вкуса, не кислой); когда свинина заколеруется, положить туда капусту, влить стаканъ воды и варить подъ крышкою на легкомъ огнѣ; потомъ очистить филейнаго рябчика, положить въ кастрюлю къ капустѣ и варить до тѣхъ поръ, пока капуста, рябчикъ и свинина сварятся до мягкости; тогда распустить въ сотейникѣ $^1/_2$ л. масла, положить изшинкованную одну луковицу и, когда поджарится и начнетъ желтѣть, положить ложку муки, размѣшать, развести бульономъ и поставить на огонь. Когда капуста и прочее будетъ готово, выбрать рябчика и свинину на тарелку, а капусту (если въ ней много соку) отлить на сито; сокъ же изъ капусты вылить въ сотейникъ. Пока соусъ вываривается, разрѣзать свинину и рябчика кусочками и такими же кусочками изрѣзать соленаго сваренаго языка, маринованныхъ грибовъ и корнишоновъ; а когда соусъ выкипитъ до надлежащей густоты и вкуса, наложить рядъ капусты на луженую (безъ ручки) сковородку; сверхъ капусты положить ломтиками нарѣзанной свинины, рябчика, языка и грибковъ, полить соусомъ, покрыть рядомъ капусты, положить снова свинины и прочаго, залить соусомъ и повторять такъ далѣе, пока сковородка не наполнится; сверху полить соусомъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, убрать узоромъ изъ нарѣзанныхъ корнишоновъ и языка, окропить масломъ, поставить въ горячую печку и, заколеровавъ, подать на столъ со сковородкою. (4)

348. Сюпремъ изъ цыплятъ съ трюфелемъ а-ля-Перигоръ.

Снять съ крупныхъ цыплятъ филеи, подрѣзать верхнюю кожицу, выбрать и надрѣзать по срединѣ жилку, разбить слегка сѣчкою, обровнять, сложить на наслоенный масломъ сотейникъ, залить растопленнымъ масломъ и покрыть сверху наслоенною бумагою; кости сложить въ кастрюльку, налить бѣлымъ бульономъ и, сваривъ до вкуса, сдѣлать изъ него бѣлый соусъ, который процѣдить на сотейникъ, выкипятить съ сокомъ изъ трюфеля до надлежащей густоты, процѣдить сквозь салфетку, положить сверху нѣсколько кусочковъ масла, покрыть крышкою и поставить въ горячую воду на паръ. Откупорить трюфель, выложить въ кастрюльку, положить ложку масла, рюмку вина шампанскаго, поставить на огонь, вскипятить и поставить покрытыми въ горячую воду на паръ. Приготовить кашу изъ манныхъ крупъ, вымазать масломъ формочки для постамента, убрать дно нарѣзаннымъ трюфелемъ, наложить массою, сровнять ровно съ краями, сложить въ сотейникъ, подлить немного воды и сварить на пару. Предъ отпускомъ поставить филеи на огонь и, когда поджарятся, т. е. ровно побѣлѣютъ, снять бумагу, поворотить филеи, покрыть снова бумагою и дожарить до готовности. Между тѣмъ выложить изъ формочекъ кашу на блюдо, сложить вмѣстѣ какъ должно, уложить запасерованные филеи въ кружокъ, средину наполнить трюфелемъ и залить размѣшаннымъ до гладкости горячимъ соусомъ. (6)

349. Кострецъ воловій натурально.

Снять съ костей кострецъ воловій, срѣзать жилы, вымыть, завязать голландскими нитками, сложить въ овальную кастрюлю, налить холодною водою и поставить на огонь; когда закипитъ, бульонъ процѣдить сквозь салфетку, а кострецъ вымыть въ теплой водѣ, положить обратно въ ту же кастрюлю, посолить, положить кореньевъ: петрушки, селлерея, порея, моркови, луку, пряностей и букетъ зелени, и варить на легкомъ огнѣ до мягкости (поспѣваетъ отъ 3-хъ до 4-хъ часовъ). Предъ отпускомъ вынуть изъ бульона на доску, снять нитки, изрѣзать порціонными кусками, сложить на блюдо въ цѣльномъ видѣ и полить бѣлымъ бульономъ съ частью рубленной зелени. Гарниръ подать особо, вотъ такой: картофель цѣльный натурально, капуста сваренная въ брезѣ, морковь или рѣпа; хрѣнъ заварной подать въ соусникѣ особо. Этимъ способомъ говядина приготовляется натурально изъ различныхъ частей, какъ-то: филейной, котлетной и грудины. (8)

350. Гатчинскія форельки съ масломъ.

За 3 часа до отпуска очистить *) нужное число живыхъ гатчинскихъ форелекъ, вымыть, свернуть кольцомъ и заправить голландскою ниткою. Потомъ, закипятивъ уксусу въ кастрюлѣ, обмакивать спинку каждой форельки и, когда получатъ голубой цвѣтъ, сложить на друшлакъ въ рыбный котелъ; за 15 минутъ до отпуска посолить, налить осторожно водою, закипятить, вынуть съ друшлакомъ, снять нитки и, уложивъ правильно на блюдо, обложить зеленою петрушкою и сваренымъ въ водѣ картофелемъ. Растопленное сливочное масло подать особо въ соусникѣ. (По числу персонъ).

351. Бадиджаны подъ бешамелемъ.

Очистить отъ верхней кожи нужное число бадиджанъ, разрѣзать пополамъ вдоль, вынуть сѣмена и обланширить; потомъ сложить на подслоенный масломъ плафонъ, полить бешамелемъ изъ сметаны, посыпать тертымъ пармезаномъ, поставить въ горячую печку, заколеровать и повторять такъ, пока бадиджаны наполнятся и изжарятся до мягкости, сложить на блюдо, а на плафонъ прибавить бульона и бѣлаго соуса, выкипятить, процѣдить сквозь салфетку и полить на блюдѣ бадиджаны. (6)

---

*) Внутренность вынимается сквозь отверстіе, гдѣ жабры, не прорывая у рыбы брюшка; также не соскабливать у форелекъ чешую.

352. Рѣпа глясованная въ винѣ малагѣ.

Очистить отъ верхней кожи нужное количество молодой рѣпы, разрѣзать на 8 частей, обточить правильно, обланширить и, когда закипитъ, отлить на друшлакъ и перелить холодною водою. Потомъ сложить на сотейникъ, положить 2 ложки масла, глясу и 1 ложку сахару, налить бульономъ пополамъ съ малагою и варить на большомъ огнѣ подъ крышкою такъ, чтобы рѣпа упрѣла, а сокъ выварился до соусной густоты. Когда будетъ готово, уложить рѣпу правильно на блюдо и залить собственнымъ сокомъ. Этимъ же способомъ приготовляется и брюква. (6—8)

353. Артишоки по-ліонски.

Очистить и срѣзать ровно нижнюю часть артишока, натереть лимономъ, разрѣзать каждый пополамъ, вырѣзать изъ средины мякоть, обровнять и класть въ холодную воду, разведенную уксусомъ; когда всѣ будутъ очищены, обланжирить въ соленой водѣ и, когда закипятъ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, уложить на растопленное масло въ сотейникѣ и выжать сокъ изъ 1 лимона. За $^1/_2$ часа до отпуска, влить суповую ложку бульону, поставить на плиту и варить, пока бульонъ выкипитъ, а низы или фонды артишоковъ заколеруются; потомъ залить краснымъ соусомъ, сварить до мягкости, а предъ отпускомъ выбрать артишоки и уложить на глубокое блюдо; соусъ же откипятить до надлежащей густоты, снабдить по вкусу солью, сокомъ изъ лимона, процѣдить сквозь сито, размѣшать съ частью сливочнаго масла и залить артишоки. (6—8)

354. Фрикандо телячье со щавелемъ.

Обровнять костречную часть телятины, снять сверху перепонку, нашпиковать, сложить на сотейникъ, обложить кореньями, положить пряностей, полить жирнымъ бульономъ, поставить на плиту, а когда закипитъ, переставить въ горячую печку, покрыть крышкою и жарить въ вольномъ жару; потомъ снять крышку, полить сокомъ, заколеровать какъ слѣдуетъ, выложить фрикандо на блюдо, а сокъ выварить до надлежащей густоты и вкуса, процѣдить, снять жиръ въ чашку и полить фрикандо. При этомъ подается особо щавель. (6—8)

355. Котлеты изъ щуки съ грибами.

Снять филеи съ назначенной для котлетъ щуки, изрубить мелко, сдѣлать изъ 3 яицъ яичницу (не крутую), остудить, сложить на изрубленную щуку, размѣшать и рубить, пока масса будетъ въ одинаковомъ видѣ, потомъ снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, сдѣлать умѣренной величины котлетки, запанеровать въ яйцо и тертый хлѣбъ, обровнять и сложить на растопленное масло въ сотейникъ. Предъ отпускомъ изжарить съ обѣихъ сторонъ до колера, сложить на блюдо, а средину наполнить грибами. (6)

356. Брунколь съ каштанами.

Очистивъ брункольный кочанъ, бросьте его въ кипятокъ и варите, пока не сдѣлается совсѣмъ мягкимъ, потомъ искрошите его мелко-на-мелко и отставьте въ сторону на блюдѣ, но не въ кастрюлѣ. Теперь сотрите, на теркѣ, одну или двѣ сладкія свеклы и вдвое противъ свеклы моркови, и положите эту мякоть въ готовый уже мелкоискрошенный въ чухонскомъ маслѣ обжаренный лукъ и прожарьте его еще, чтобъ свекла и морковь съ нимъ изжарились. Тогда смѣшайте брунколь съ поджаренными: лукомъ, свеклою и морковью, посолите по пропорціи, положите въ кастрюлю, влейте стаканъ хорошаго мяснаго бульону и, закрывъ кастрюлю крышкою, дайте всему порядкомъ вскипѣть, на легкомъ огнѣ, перемѣшавъ нѣсколько разъ брунколь, чтобъ онъ не приставалъ къ краямъ кастрюли. Когда все готово, выложите на блюдо и обложите каштанами, приготовленными слѣдующимъ образомъ. Каштаны съ шелухою изжарьте въ печи, на противнѣ или на бляхѣ, очистите отъ шелухи, вытрите салфеткой, и каждый каштанъ на деревянной щилькѣ обмакивайте въ *кухонный леденецъ*. Леденецъ этотъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: положите въ кастрюлю фунтъ сахару, влейте полбутылки воды и варите до тѣхъ поръ, пока не сдѣлается густо. Тогда пробуйте деревянною палочкою сахаръ. Если масса не пристаетъ къ зубамъ — это значитъ, что кухонный леденецъ готовъ. Если нѣтъ каштановъ, можно замѣнить ихъ жаренымъ въ маслѣ картофелемъ. (6)

357. Говядина упаренная.

Часть говядины отъ сѣка избить мягко, растопить въ кастрюлѣ масла коровьяго, положить въ него говядину и съ обѣихъ сторонъ обжарить румяно, налить водою, прибавить соли, лавроваго листа, кубебы или англійскаго перца, лимонной корки, и продолжать ужаривать. Ежели мясо употреблено будетъ хорошее — соусъ будетъ довольно густой и темный; когда же не темнѣетъ — подбить его подпаленною до-темна въ коровьемъ маслѣ мукою, упаривать еще полчаса и приправить ренскимъ уксусомъ или лимоннымъ сокомъ. Ежели прибавить анчоусовъ, каперсовъ и подобнаго, соусъ будетъ еще вкуснѣе. (6—8)

358. Тетерька по-вѣнски.

Самыя вкусныя сѣрыя тетерьки тѣ, которыя величиною вдвое противъ голубя. Очистивъ ихъ, шпигуютъ, натираютъ внутри солью и перцемъ, вкладываютъ туда кусокъ масла или шпеку и, посоливъ, жарятъ, при безпрестанномъ обливаніи растопленнымъ масломъ.

Если тетерьки немного стары, то, по очищеніи, кладутъ ихъ въ горшокъ, наливаютъ половиною бутылки уксусу, прибавляютъ разныхъ кореньевъ и оставляютъ на 4—6 дней; потомъ варятъ на легкомъ огнѣ и подаютъ подъ приличнымъ соусомъ. (4)

359. Телячья грудинка съ крыжовникомъ.

Грудинку сварите до половины, и вынувъ изъ воды, доварите въ бульонѣ, порѣжьте на куски и, когда обсохнутъ, обмочите каждый кусокъ

въ сбитыя яйца, обсыпьте тертыми сухарями и изжарьте хорошенько въ маслѣ. Наберите неспѣлаго крыжовника и, закипятивъ въ водѣ, выложите на сито. Въ особой кастрюлѣ сдѣлайте сахарный сиропъ, кладя фунтъ сахару на стаканъ воды, или по пропорціи, полфунта на полстакана воды — или 2 ф. сахару на 2 стакана воды, смотря потому, какъ велико блюдо. Прибавьте къ сахарному сиропу нѣсколько лимонной корки и, вскипятивъ, вложите въ этотъ сиропъ отваренный крыжовникъ, и когда онъ лишится своей остроты, выложите на блюдо и обложите кусками жареной грудинки. Надобно наблюдать, чтобъ соусъ и грудинка изготовлялись въ одно время, потому-что куски грудинки должны быть подаваемы на столъ горячими. (6—8)

360. Ревельская печоная картофельная каша съ селедкою.

На это блюдо нуженъ хорошій, мучнистый картофель, который тщательно обчищаютъ, потомъ разрѣзываютъ на куски и, прибавивъ достаточно воды и немного соли, варятъ такимъ образомъ, чтобъ онъ сильно кипѣлъ, при чемъ должно чисто и часто снимать пѣну и прежде, чѣмъ картофель совсѣмъ сварится и развалится, слить всю воду до-чиста и, закрывъ картофель, дать ему прѣть въ собственномъ пару. Потомъ его истираютъ мелко или пропускаютъ черезъ сито; далѣе смѣшиваютъ съ $^1/_4$ квартою хорошихъ сливокъ, $^3/_8$ фунта (12 лотовъ) свѣжаго масла, четырьмя яичными желтками, малымъ количествомъ соли и мушкатнаго орѣха и варятъ на огнѣ, пока все превратится въ густую кашу, которую ставятъ пирамидообразно на блюдѣ, намазанномъ масломъ и выдерживающемъ жаръ; затѣмъ чайною ложечкою дѣлаютъ на немъ разныя фигуры, наполняя отверстія разведеннымъ масломъ (лучше раковымъ), и 15 или 20 минутъ даютъ печься въ сильномъ печномъ жару. Снизу кругомъ обкладываютъ этотъ картофель вѣнчикомъ изъ кусковъ жареной селедки, которую приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: обмывъ 3 селедки и давъ имъ пролежать часовъ 12 въ водѣ, ихъ очищаютъ отъ костей, снимаютъ кожу, и половинки селедокъ на время мочатъ въ молокѣ, чтобы соль какъ можно болѣе вытянуло. Послѣ того ихъ обсушиваютъ, каждую половинку разрѣзываютъ еще разъ, въ то же время мѣшаютъ $^1/_4$ фунта растопленнаго масла съ яицомъ, катаютъ въ немъ селедокъ, которыхъ потомъ посыпаютъ крошеною булкою, и наконецъ поджариваютъ на угольяхъ съ обѣихъ сторонъ. (6—8)

361. Паштетъ изъ щуки съ соусомъ.

Очистивъ рыбу, изрѣжьте на куски и посолите. Часа черезъ два вытрите рыбу, чтобъ она была суха и чтобъ соли на ней не оставалось. Поджарьте рыбу въ маслѣ (въ кастрюлѣ), прибавивъ маленечько мелко искрошенной лимонной корки. Потомъ положите въ ту же кастрюлю изрѣзанныхъ въ мелкіе кусочки артишоковъ (разумѣется, фонды, а не листья), сморчковъ, раковыхъ шеекъ цѣличкомъ, всыпьте немного тертой булки или сухарей, влейте съ $^1/_2$ ст. бульону и дайте всему этому разъ порядочно вскипѣть вмѣстѣ съ рыбой. Послѣ того вымажьте масломъ жестяное (или серебряное) блюдо, вылейте въ него весь этотъ соусъ съ рыбой, прибавьте немного крошеной лимонной корки и, если любите, немного мушкатнаго цвѣта, и сдѣлайте изъ паштетнаго тѣста крышку, прикрѣпивъ къ краямъ блюда, помажьте тѣсто яичнымъ желткомъ и поставьте въ печь. Когда тѣсто до половины спечется, вырѣжьте маленькое отверстіе въ коркѣ, чтобъ паштетъ не лопнулъ, и оставьте въ печи, пока не спечется совершенно. Между тѣмъ сдѣлайте соусъ: вбейте въ кастрюлю три или четыре желтка, влейте немного виннаго уксусу, всыпьте немного пшеничной муки, перемѣшайте хорошенько, положите порядочный кусокъ (по пропорціи) масла и двѣ цѣльныя луковицы и подлейте горячей воды, въ которой вывarилась петрушка, чтобъ вода имѣла сильный запахъ петрушки; варите, мѣшая, пока соусъ не будетъ довольно густъ. Этотъ соусъ влейте въ паштетъ и подавайте на столъ. Паштетъ можно сдѣлать постнымъ, употребляя вмѣсто коровьяго масла прованское, не прибавляя яичныхъ желтковъ, и вмѣсто мяснаго бульону подливъ крѣпкой рыбной ухи. (6)

362. Утка съ грибами.

Возьмите, сколько нужно для вашего стола, грибовъ боровиковъ или, вообще, такъ называемыхъ *бѣлыхъ* грибовъ, очистите, закипятите воду въ кастрюлѣ, бросьте грибы въ кипятокъ и дайте вскипѣть раза три ключомъ. Потомъ выньте грибы и спустите съ нихъ воду на рѣшетѣ. Въ другой малой кастрюлькѣ изжарьте въ маслѣ нѣсколько покрошенныхъ луковицъ и положите въ кастрюлю, гдѣ находятся грибы. Влейте туда же нѣсколько сметаны, посолите, всыпьте перцу, перемѣшайте, переложите грибы въ глиняную кастрюлю, додайте не жалѣя коровьяго масла и положите, по числу гостей, одну, двѣ или три домашнія утки, опаренныя или лучше нѣсколько поджарившіяся. Эту глиняную кастрюлю, съ грибами и утками, вставьте въ горячую печь и дайте грибамъ жариться до тѣхъ поръ, пока они и утки не поспѣютъ. Чтобъ грибы не запекались, можете прибавить нѣсколько ложекъ бульону. Извѣстно, что мясо нѣкоторыхъ животныхъ, птицъ и рыбъ имѣетъ отличный вкусъ съ извѣстными растеніями, какъ будто по какимъ-то особеннымъ законамъ симпатіи. Съ грибами лучше всего кормленная домашняя утка. (По числу персонъ).

363. Колбасы по-испански.

Обрѣжьте лучшее мясо съ переднихъ и заднихъ окороковъ, съ хребта и съ реберъ молодой, хорошо откормленной свиньи, изрубите его помельче, посыпая мелкою солью, по вкусу, прибавьте толченаго ямайскаго (крупнаго душистаго) перцу 2 золотника, истертаго въ порошокъ мушкатнаго цвѣта $^1/_4$ золотника, мелко изрубленныхъ свѣжихъ лимонныхъ корокъ 3 золотника, измельченныхъ лавровыхъ листьевъ одну щепотку, хорошаго рейнвейна одну бутылку, очищенныхъ и мелко изрубленныхъ, соленыхъ воловьихъ языковъ 6 штукъ. Хорошенько перемѣшайте все это, положите на вычищенную и разосланную кожу поросенка, заверните въ нее всю смѣсь, обвяжите чистыми веревочками, заверните въ салфетку, поварите около получаса въ смѣси двухъ частей воды съ одною частію виннаго уксусу и одною же

частію бѣлаго винограднаго вина, и послѣ выкоптите колбасу обыкновеннымъ образомъ. (6—8)

364. Фрикасе изъ цыпленка.

Очищеннаго и вымытаго цыпленка изрѣзать правильно, какъ транжируется живность, т. е. отнять крылышки, ножки, филей, грудинку и спинку на 2 части, обровнять и сложить на тарелку. Между тѣмъ распустить въ кастрюлькѣ ложку масла, положить 1 1/2 стол. ложки муки, развести 1 1/2 стаканомъ воды, посолить, положить изрѣзаннаго цыпленка и одну цѣльную луковицу, поставить на огонь и часто мѣшать, чтобы ко дну не пристало; когда закипитъ, варить на легкомъ огнѣ, и когда цыпленокъ сварится, выбрать по кусочку на тарелку, а соусъ выкипятить до надлежащей густоты, снять съ огня, положить одинъ сырой размѣшанный со сливками желтокъ, по вкусу соку изъ лимона, процѣдить сквозь салфетку и, размѣшавъ до гладкости, полить цыпленка. (4)

365. Жареная цвѣтная капуста съ сыромъ.

Разрѣзать головки цвѣтной капусты въ длину, на нѣсколько кусковъ, снять твердую кожицу со стеблей и положить часа на два въ холодную воду. Потомъ варить капусту въ соленой водѣ, пока не сдѣлается мягкою, и тогда выложить на блюдо, вымазанное хорошо масломъ, притиснуть, чтобы она улеглась плотно, полить растопленнымъ чухонскимъ масломъ, посыпать крупно истертымъ сыромъ пармезаномъ (а если его нѣтъ, то хоть швейцарскимъ), поставить блюдо въ горячую печку, и печь до тѣхъ поръ, пока капуста не приметъ, такъ-называемаго, румянаго цвѣта, т. е. пока не поджарится. На столъ должно подавать на томъ же блюдѣ, на которомъ капуста жарилась. (По одной головкѣ на персону).

366. Шпинатный коровай.

Намочить булку въ сливкахъ или въ цѣльномъ молокѣ, сбить 1/2 фунта коровьяго масла и смѣшать съ булкой, прибавить 8 штукъ свѣжихъ яицъ, 4 лота толченаго миндалю, корку одного лимона, 1/2 фунта сахару и 4 ложки шпинатнаго соку, впустить 8 яичныхъ бѣлковъ, сбитыхъ прежде въ пѣну, и, смѣшавъ все вмѣстѣ, положить въ форму, вымазанную масломъ, и испечь въ легкомъ духѣ. (6—8)

367. Заяцъ по-англійски.

Внутренность зайца начиняютъ мякишемъ бѣлаго хлѣба, намочивъ его въ молокѣ и сваривъ до состоянія тѣста, къ которому прибавляютъ сырыхъ яичныхъ желтковъ, соли, перцу, пряностей, одну изрѣзанную на части луковицу, немного масла и шалфею. Начинивъ этимъ фаршемъ зайца, кладутъ его на вертелъ, обкладываютъ шпекомъ и обвертываютъ бумагою; черезъ полтора часа заяцъ готовъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, бумагу и шпекъ снимаютъ, и ѣдятъ зайца, приготовленнаго такимъ образомъ, съ вареньемъ изъ красной смородины, которое подаютъ отдѣльно. (8)

368. Куропатки съ капустой.

Возьмите кочанъ капусты средней величины, разрѣжьте его на-двое и обварите въ кипяткѣ; затѣмъ выньте изъ воды, дайте ей стечь, остудите капусту, и обвяжите оба куска ниткой или веревочкой съ двумя куропатками, хорошо очищенными и выпотрошенными, и даже нашпигованными; положите на дно кастрюли нѣсколько ломтей шпеку, капусту, 2 или 4 сосиски, 2 моркови, столько же луковицъ, обсыпьте все солью, перцемъ, покройте шпекомъ, и поставьте кастрюлю на слабый огонь. Когда все совершенно сварится, выложьте капусту на полотно и дайте водѣ съ нея стечь и даже нѣсколько нажмите, чтобы весь бульонъ вышелъ. Положите на блюдо куропатокъ, и обложите ихъ кругомъ капустою, изрѣзанною на ломти, на которые положите по половинѣ сосиски и по небольшому куску шпека; разрѣжьте на кружки морковь и обложите ими блюдо, подогрѣйте остатокъ жижи въ кастрюлѣ и облейте ею капусту. (6)

369. Говяжьи мозги въ тѣстѣ.

Очищаютъ мозги отъ сгустившейся крови, покрывающихъ ихъ перепонокъ и волоконъ и ополаскиваютъ въ теплой водѣ. Потомъ кладутъ въ кастрюлю, вмѣстѣ съ нѣсколькими ломтями свинаго сала, лавровымъ листомъ, морковью и рѣпчатымъ лукомъ, предварительно изрѣзанными. Затѣмъ, прибавивъ къ этому пучокъ петрушки и мелкаго луку, бульону и бѣлаго вина по равной части, приправляютъ солью и крупнымъ перцемъ, и варятъ на слабомъ огнѣ въ продолженіи получаса. Сваривши такимъ образомъ мозги, вынимаютъ ихъ и даютъ имъ остынуть.

Между тѣмъ дѣлаютъ тѣсто изъ 4 ложекъ муки и достаточнаго количества теплой воды, въ которой должно распустить прежде небольшой кусокъ коровьяго масла, приправляютъ солью и прибавляютъ 2 яичныхъ желтка и 2 взбитыхъ бѣлка; тѣсто это должно имѣть густоту сливокъ. Небольшое количество французской водки, прибавленное въ это тѣсто, дѣлаетъ его легкимъ и хрупкимъ.

Разрѣзавъ мозги на куски, обваливаютъ ихъ въ приготовленномъ тѣстѣ и поджариваютъ до тѣхъ поръ, пока они получатъ красный цвѣтъ. Послѣ этого, выкладываютъ ихъ на блюдо вмѣстѣ съ поджаренною сверху петрушкою. (Одна штука мозговъ на три персоны).

370. Утка въ бѣломъ соусѣ.

Сварите одну или двѣ утки въ водѣ или, лучше, въ бѣломъ бульонѣ, разрѣжьте какъ слѣдуетъ къ подаванію на столъ, куски уложите на блюдѣ и залейте слѣдующимъ соусомъ: возьмите полфунта масла, двѣ ложки пшеничной муки и разведите въ бульонѣ, такъ чтобы соусъ былъ густъ, но переливался чрезъ ложку; прибавьте 1 1/2 стакана сметаны, осьмушку сахару, и варите, пока соусъ не сгустѣетъ. Потомъ процѣдите этотъ соусъ чрезъ кухонное сито, и положите сверху тонкіе ломтики лимона или посыпьте мелко искрошенными зелеными укропомъ и петрушкой. (6)

371. Гусь подъ хрѣномъ.

Вымывъ и разрѣзавъ гуся, разварить его въ водѣ съ нѣсколькими луковицами, перцемъ и солью. Положить въ маленькую кастрюлю ложку масла и нѣсколько щепотокъ муки, стаканъ сливокъ и, передъ тѣмъ, какъ подавать, 3 горсти только-что натертаго хрѣну; варить все это только нѣсколько минутъ. Разложить потомъ гуся на блюдо, облить его немного хрѣномъ; остальное же подавать въ соусникѣ. (8)

372. Пуддингъ изъ тетерьки.

Снять съ тетерьки филеи, изрубить мелко, сложить въ ступку, истолочь, положить размоченный въ бульонѣ и потомъ отжатый до-суха хлѣбъ безъ корки, протолочь, положить 2 ложки масла, одно яицо, протолочь окончательно и протереть сквозь сито; потомъ сложить въ кастрюльку, размѣшать, прибавить столько взбитыхъ сливокъ, сколько приметъ крѣпость фарша, т. е. положить въ кипятокъ кусочекъ фарша, и если окажется крѣпкій, прибавить сливокъ, поставить пробу и прибавлять сливки постепенно, пока фаршъ станетъ нѣженъ; тогда наслоить масломъ форму, наложить $^3/_4$ формы фаршемъ, поставить въ горячую воду такъ, чтобы форма была въ водѣ лишь до половины, покрыть и сварить на пару до готовности (поспѣваетъ отъ 15 до 30 минутъ). Изъ костей и обрѣзковъ сдѣлать сперва сокъ, а потомъ соусъ, и выкипятить до надлежащей густоты и вкуса. Когда пуддингъ будетъ готовъ, выложить на блюдо и залить соусомъ. (4)

373. Котлеты изъ поросенка съ красною капустою.

Взять котлетную часть поросенка (8 косточекъ), нарѣзать котлетки, очистить, какъ должно, разбить сѣчкою, посыпать солью съ перцемъ, запанеровать въ яицо и тертый хлѣбъ, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, поставить на огонь, заколеровать, перевернуть, дожарить (не пересушить), сложить на блюдо и подлить соку. Красную капусту подать особо на тарелкѣ. (4)

374. Сосиськи съ краснымъ соусомъ.

Приготовить сосиськи, сложить на растопленное въ сковородѣ масло, поставить на огонь и изжарить до колера. Между тѣмъ ишинковать одну луковицу, сложить въ кастрюльку, залить масломъ, въ которомъ жарились сосиськи, поставить на огонь, и когда начнетъ желтѣть, снять съ огня; изжаренныя сосиськи снять со сковороды на блюдо, а на сковороду положить ложку муки, развести стаканомъ бульону, сварить до надлежащей густоты и вкуса, процѣдить въ кастрюльку, гдѣ лукъ, вскипятить еще разъ, положить по вкусу соку изъ лимона или $^1/_2$ ложки уксусу, немножки рубленной зелени, залить сосиськи и подать горячими. Любителямъ подаютъ особо картофельное пюре (4)

375. Капуста жареная.

Изрѣзать мелко очищенный верхній жиръ изъ филея, сложить въ кастрюльку и растопить. Когда будетъ готовъ, процѣдить въ сотейникъ, положить 2 ишинкованныя луковицы, поставить на огонь, поджарить въ половину, положить $1^1/_2$ ф. шинкованной кислой капусты (безъ соку), размѣшать, покрыть крышкою, запасеровать, снять крышку прочь и поставить въ горячую печку; когда начнетъ сверху колероваться, помѣшать и продолжать наблюдать за этимъ до тѣхъ поръ, пока капуста изжарится до мягкости и получитъ красновато-желтый цвѣтъ; тогда выложить на сито, отжать ложкою жиръ до-суха, сложить въ горячій солатникъ, размѣшать и подать къ жаркому. (4)

376. Судакъ разварной съ масломъ.

Очищеннаго и вымытаго судака сложить на рѣшетку въ рыбный котелъ, посолить, налить холодною водою, поставить на огонь, и когда закипитъ, сдвинуть на край плиты. Между тѣмъ сварить въ соленой водѣ правильно очищенный картофель, выложить судака на блюдо, обложить картофелемъ и зеленою петрушкою, а масло подать особо въ соусникѣ. (4)

377. Почки телячьи съ соусомъ пикантнымъ.

Выбрать крупныя и бѣлыя телячьи почки съ верхнимъ жиромъ, разрѣзать вдоль пополамъ, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло жиромъ внизъ, посолить, наложить крышку и поставить на огонь. Когда поджарится, перевернуть, поджарить снова, а когда будутъ готовы, слить часть жира (если окажется много), вынуть почки на тарелку, а на сотейникъ положить $1^1/_2$ ложки муки, влить стаканъ бульону, выварить до густоты и надлежащаго вкуса и, процѣдивъ половину, залить почки, а другою половиною залить гарниръ-пикантъ. Между тѣмъ вырѣзать изъ бѣлаго хлѣба 4 крутона такой величины, чтобы на каждый можно было положить удобно половинку телячьей почки, и поджарить на маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Сперва уложить на крутоны почки телячьи, потомъ выложить гарниръ въ средину на блюдо и сверху залить соусомъ. (4)

378. Битокъ со сметаною.

Отвѣсить 2 ф. мягкой говядины, вырѣзать жилы, положить $^1/_2$ ф. воловьяго отъ почки жиру, выбрать жилы, сложить вмѣстѣ и изрубить до совершенной мелкости, посолить, положить немного перцу, $^1/_2$ столовой ложки масла, размѣшать и раздѣлить на столько частей, сколько предполагается имѣть битковъ, обвалять каждую часть въ мукѣ, сформировать круглые битки, сложить на растопленное въ сковородкѣ масло и изжарить на огнѣ; когда будутъ готовы, снять на блюдо, а на сковороду положить $^1/_2$ стакана сметаны, выварить сокъ до густоты, процѣдить сквозь сито и залить битки. Любителямъ подаютъ къ биткамъ жареный картофель.

379. Рагу изъ птичекъ съ ветчиною.

Птичекъ (3) очистить обыкновеннымъ образомъ, и вмѣстѣ съ ломтями ветчины пообжарить въ горячей водѣ; послѣ этого растопить ветчиннаго сала въ кастрюлѣ, и въ немъ подпаливъ муки до-темна, положить туда же жаворонковъ и ломти ветчины; когда довольно прожарятся, надобно развести

сокъ въ кастрюлѣ немного мяснымъ отваромъ, приправить уксусомъ, солью, перцемъ, гвоздикою, лимонною коркою, прибавить, если угодно, сахару и уварить. (6).

380. Вермишель съ шампиньонами.

Приготовить домашнюю лапшу, или 1 ф. купленной вермишели или макароновъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; вбить 2 яйца, 2 ложки сметаны, 1 ложку масла, соли, немного англійскаго толченаго и 1—2 зерна простаго перцу. Полную тарелку шампиньоновъ очистить, мелко нарѣзать и жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ солью и масломъ; форму намазать масломъ, посыпать сухарями, класть рядъ лапши, рядъ поджаренныхъ шампиньоновъ, вставить въ горячую печь; подавая, выложить на блюдо. (6)

381. Лещъ печоный съ соусомъ.

Очистить, посолить, оставить такъ на 1/2 часа, обтереть, обсыпать мукою. Распустить на противнѣ ложку масла, положить на него леща, полить сверху также 2 ложками масла, вставить въ печь; когда будетъ готово, переложить осторожно на блюдо и облить краснымъ соусомъ. (6)

382. Штокфишъ или треска.

Свѣжепросольную треску надо мочить цѣлыя сутки, перемѣняя чаще воду, и потомъ передъ самымъ отпускомъ сварить ее въ двухъ водахъ.

Штокфишъ же надо положить въ деревянную посуду, налить крѣпкимъ щелокомъ, перемѣнять его разъ въ день, и такимъ образомъ въ продолженіе 4 дней. Потомъ слить щелокъ, налить на одни сутки водою, смѣшанною съ негашеною известкою; какъ только побѣлѣетъ, опять сполоснуть, намочить въ рѣчной водѣ на одинъ день, три раза въ день перемѣняя воду.

Зимою можно заготовлять ее такимъ образомъ на нѣсколько разъ, и когда нужно варить, взять фунта 4—5, налить водою, поставить на плиту на умѣренный огонь; когда вода согрѣется, слить, налить свѣжую, и поступать такъ, пока вода не перестанетъ быть клейкою, тогда дать водѣ согрѣться, но не дать вскипѣть, потому что штокфишъ сдѣлался бы тогда жесткимъ, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, посолить немного, переложить на блюдо, прикрыть, чтобы не остылъ; подавать.

Другой способъ скорѣйшаго приготовленія штокфиша слѣдующій: съ вечера выбить треску хорошенько деревяннымъ обухомъ или топоромъ, потомъ намочить на ночь въ рѣчной водѣ, и на другой день сварить ее въ соленой водѣ.

383. Щука подъ желтымъ соусомъ.

Очистить щуку, нарѣзать кусками, на 1 часъ посолить, положить въ кастрюлю, влить 1 стаканъ столоваго вина, рюмку уксусу, воды, такъ, чтобы рыбу покрыло, разныхъ точеныхъ и отваренныхъ кореньевъ, 1/2 стак. изюму, 1/2 лимона, нарѣзаннаго ломтиками, безъ зеренъ; варить на большомъ огнѣ. Какъ только рыба уварится, взять 2 ложки масла (1/4 ст.

мелкаго сахару), 1 1/2 ложки муки, 1/4 чайной ложечки шафрану въ порошкѣ. Все это размѣшать въ особенной кастрюлькѣ, развести рыбнымъ бульономъ до 3—4 стакановъ и кипятить, мѣшая, пока не погустѣетъ, процѣдить, потомъ облить этимъ щуку, обсыпать изюмомъ, лимономъ и точеными кореньями; можно прибавить разварнаго картофеля. (6)

Въ постъ, вмѣсто сливочнаго масла, взять ложки двѣ провансkаго.

384. Утки, вареныя съ вермишелью и грибами.

Взять утку, разрѣзать хребетъ, вынуть осторожно хребтовую кость, посолить, посыпать 1/4 чайною ложкою англ. и простаго перца и 2 толчеными гвоздиками. Приготовить домашнюю лапшу, отварить ее въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, вбить 2 желтка, положить нѣсколько отваренныхъ, мелко нашинкованныхъ бѣлыхъ сушоныхъ грибовъ, ложку масла, посолить, размѣшать, нафаршировать этимъ утку, зашить. Положить ее въ кастрюлю, налить грибнымъ бульономъ, прибавить кореньевъ, варить до мягкости, разрѣзать на части, сложить на блюдо, облить слѣд. соусомъ: 2 1/2 стакана бульону отъ утки, 1/2 или 1 1/2 стак. сметаны, муки, ложку масла, мелко нашинкованные отваренные грибы, вскипятить. (6)

385. Каплунъ съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ.

1/2 ложки можжевеловыхъ ягодъ, 1 стаканъ тертой булки, ложку масла, 2 яйца, 2 ложки простаго сыру, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать каплуна. 1 ложку можжевеловыхъ ягодъ истолочь, протереть сквозь сито, намазать цѣлаго каплуна и бумагу, которою обвязать его. Жарить на вертелѣ, поливая масломъ; потомъ снять бумагу, обсыпать 1 толченымъ сухаремъ, облить стекшимъ масломъ; когда подрумянится, сложить на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ 2 ложками толченыхъ сухарей. (6)

386. Стерлядь на виноградномъ винѣ.

Очистить фунта 3 — 4 стерляди, разрѣзать на куски, перемыть въ холодной водѣ, вытереть чистою салфеткою, уложить въ одинъ рядъ въ серебряную кастрюльку, а за неимѣніемъ ея въ сотейникъ, положить 1/4 фунта сливочнаго масла, соли, сокъ изъ 1/2 лимона, влить 2 стакана бѣлаго вина. За пять минутъ до отпуска поставить на плиту, чтобы сварилась, и тотчасъ подавать въ той же самой кастрюлькѣ. (4—6)

387. Картофельно-рыбныя котлеты.

Отваривъ нѣсколько окуней, или морскихъ небольшихъ сиговъ, очень вкусныхъ для этого употребленія, снимите все мясо съ костей, изрубите его мелко и прибавьте къ нему нѣкоторое количество протертаго печенаго картофелю. Старайтесь выбирать самый желтый. Въ эту смѣсь кладутъ, по вкусу: масла, соли, перцу, петрушки и два сырыхъ яица; стираютъ все какъ можно лучше, даже толкутъ, чтобы тѣсто было мягче, потомъ дѣлаютъ круглыя лепёшки, стараясь, чтобъ всѣ онѣ были ровной величины, и тогда, распластавъ ихъ въ видѣ котлетъ, валяютъ въ сыромъ яицѣ, потомъ въ

сухаряхъ, и жарятъ на сковородѣ точно также, какъ *бархатныя котлеты* (см. № 468 въ IX отдѣлѣ), съ тою разницею, что для нихъ необходима подливка на грибномъ или, еще лучше, собственномъ шампиньонномъ бульонѣ.

388. Красная капуста въ соусѣ.

Нашинковавъ капусту очень мелко, кладутъ ее въ просторную кастрюлю съ большимъ кускомъ чухонскаго масла и даютъ прѣть, мѣшая какъ можно чаще, и держа кастрюлю накрытою. Такимъ образомъ, капуста даетъ свой собственный сокъ и сохранитъ хорошій цвѣтъ. Многія кухарки варятъ ее въ водѣ, но отъ этого теряетъ капуста и вкусъ, и видъ. Въ маслѣ прѣть должна капуста часа полтора, а передъ обѣдомъ, сцѣдивъ ея сокъ въ небольшую кастрюльку, кладутъ туда ложку муки, разбиваютъ, даютъ прокипѣть раза два и вливаютъ въ капусту, которую ставятъ на горячее мѣсто, чтобы соусъ проникъ въ нее хорошенько. Передъ самымъ обѣдомъ прибавляютъ небольшую ложку уксусу; но тогда уже соусъ отнюдь не долженъ кипѣть, чтобъ капуста не могла побѣлѣть.

389. Говядина-фаршъ.

Кусокъ говядины отъ филейной части разрѣзать на большіе зразы, выбить ихъ деревяннымъ пестикомъ, потомъ порубить немного тупою стороною ножа и слегка посолить. Одинъ зразъ мелко изрубить, прибавить немного жиру, истолочь въ ступкѣ, положить 2 яица, 3 ложки тертой булки, англ. и простаго перцу, размѣшать хорошенько и этимъ фаршемъ переложить зразы, накладывая ихъ одинъ на другой; наложить легкій прессъ. Дно кастрюли выложить тоненькими ломтиками шпику, сложить на нихъ мясо, намазать сверху яицомъ, посыпать хлѣбомъ, наверхъ положить также ломтики шпику или полить масломъ, подлить стаканъ бульону; вставить въ печь. Подавая, нарѣзать ломтиками, облить процѣженнымъ соусомъ, подливъ бульону. (6)

390. Зразы безъ фарша съ картофелемъ, кашею и проч.

$2\frac{1}{2}$ фунта говядины безъ костей нарѣзать довольно большими ломтиками въ палецъ толщиною, выбить хорошенько съ одной стороны деревяннымъ пестикомъ, а потомъ съ той же стороны тупою стороною ножа, посолить, посыпать перцемъ, черезъ часъ свернуть въ трубочку, обвалять въ мукѣ; $\frac{1}{4}$ фунта масла распустить въ кастрюлѣ; когда масло закипитъ, положить зразы, подрумянить ихъ со всѣхъ сторонъ, положить 1 мелко изрубленную луковицу, тогда налить бульономъ, чтобы ихъ покрыло, накрыть крышкою и душить такъ съ $1\frac{1}{2}$ часа; потомъ подлить 3 — 4 ложки сметаны, вскипятить раза 2; если соуса мало, то подлить еще бульону, такъ, чтобы соуса было не менѣе 3 стакановъ, процѣдить. (6)

391. Брюква фаршированная.

4 — 8 шт. брюквы, смотря по величинѣ, очистить, отварить до мягкости, разрѣзать каждую на 2 части, выбрать осторожно середину, вынутую массу растереть, смѣшать съ 2 ложками мелкимъ сухарей, поджаренныхъ въ ложкѣ масла, 2 — 3 ложками сметаны; если брюква не сладка, прибавить немного сахару, соли, мушкатнаго орѣха; можно подлить немного бульону; смѣшать, нафаршировать брюкву, уложить ее въ кастрюлю, намазанную ложкою масла, вставить въ печь, чтобы фаршъ погустѣлъ и сверху подрумянился, переложить на блюдо; $\frac{1}{2}$ ложки масла размѣшать на огнѣ съ ложкою муки, влить съ $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, стаканъ воды, въ которой варилась брюква, сахару, вскипятить; облить на блюдѣ брюкву. (6)

392. Фаршированная капуста по-литовски.

Два небольшіе кочня капусты очистить отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзать каждый на четыре части, опустить въ кипятокъ соленой воды на $\frac{1}{4}$ часа, откинуть на рѣшето, выжать капусту осторожно въ рукахъ; $\frac{3}{4}$ фунта говядины, $\frac{3}{4}$ фунта почечнаго сала изрубить очень мелко, положить соли, простаго и англійскаго толченаго перцу, 2 ложки мелко изрубленнаго луку, истолочь все вмѣстѣ, начинить этимъ фаршемъ каждый кусокъ капусты, перекладывая его между листьями и перевязывая ниткою. Приготовленную, такимъ образомъ, капусту положить въ кастрюлю, налить водою или бульономъ, немного посолить и варить, пока фаршъ не уварится; $\frac{1}{2}$ ложки масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать ложку муки, мѣшая на плитѣ, развести 4 стаканами бульону или воды, въ которой варилась капуста, вскипятить, облить этимъ капусту, дать еще разъ вскипѣть; подавая, снять нитки. (6)

393. Артишоки въ виноградномъ винѣ.

Очистить фонды или внутреннія части артишоковъ отъ листьевъ, разъ вскипятить ихъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, положить въ кастрюлю на распущенное сливочное масло, влить малаги, положить сахара, сухаго бульона и кипятить часъ или два, подливая понемногу бульона, чтобы не пригорѣло, выложить на блюдо; подавать. (На 6 персонъ, ежели не менѣе 6 шт. артишоковъ).

394. Аморетки.

Мозги изъ воловьихъ костей опустить въ кипятокъ на самое короткое время, вынувъ ихъ друшлаковою ложкою, нарѣзать, положить въ кастрюлю, налить бульономъ такъ, чтобы ихъ покрыло, посолить, положить съ $\frac{1}{2}$ ложки масла и вскипятить на большомъ огнѣ. (6)

395. Свиныя котлеты.

Взять изъ свинины — котлетную часть, разрѣзать такъ, чтобы при каждой косточкѣ было мясо, выбить его хорошенько деревяннымъ пестикомъ, посолить, посыпать перцемъ, намазать 1 яицомъ, посыпать 5 — 6 сухарями, сложить на сковороду на 2 ложки раскаленнаго масла, поджарить съ обѣихъ сторонъ на плитѣ.

Или другимъ манеромъ: 1 ложку мелко изрубленной луковицы поджарить въ ложкѣ масла; когда остынетъ, вбить 3 яица размѣшать; намазать тѣмъ котлеты, посыпать 5 — 6 сухарями; положить на сковороду или про-

тивень, намазанный 1½ ложками масла, вставить въ печь. Подавать съ соусомъ. (6)

396. Колдуны съ фаршемъ изъ телятины съ селедкою.

1½ фунта телятины безъ костей сварить, мелко изрубить, смѣшать съ вымоченною, очищенною отъ костей и мелко изрубленною 1 шотландскою или голландскою селедкою, 2 крутыми мелко изрубленными яицами; 1 ложку масла распустить, поджарить въ немъ 1 небольшую мелко изрубленную луковицу, положить туда же фаршъ, слегка поджарить, мѣшая, прибавить крошечку мушкатнаго орѣха, толченаго простаго и англійскаго перцу; когда остынетъ, нафаршировать колдуны, и далѣе вообще поступить съ ними какъ описано въ другомъ мѣстѣ. Подавая, облить масломъ. (6)

397. Баранья грудинка съ яицами и тертымъ хлѣбомъ.

Сварить баранью грудинку, вынуть изъ бульона и дать ему стечь. Потомъ взять одно яицо, выпустить его на тарелку, взбить ножомъ, обвалять мясо со всѣхъ сторонъ сперва въ немъ, послѣ того въ тертомъ хлѣбѣ, перемѣшанномъ съ изрубленною петрушкою. Распустить коровье масло и, когда начнетъ оно кипѣть, положить въ него мясо и дать ему пожелтѣть.

Приготовленное такимъ образомъ мясо кладутъ на молодой горошекъ, молодую морковь, рубленную бѣлую капусту и пр. (6)

398. Грудинка въ рисѣ.

Приготовить грудинку какъ слѣдуетъ, положить въ горшокъ, налить холодною водою и поставить на огонь. Снявъ пѣну, положить кореньевъ и соли и варить до-мягка. На 8 фунтовъ мяса взять фунтъ рису, отварить его, выбрать, дать ему хорошенько разбухнуть въ холодной водѣ, налить на него жирнаго бульона изъ подъ мяса и, прибавивъ только изрѣзанную лимонную корку и полщепотки мушкатнаго цвѣта, варить до тѣхъ поръ, пока превратится въ густую массу.

Между тѣмъ уложить красиво на блюдѣ разварившуюся до-мягка грудинку, обрѣзать ее такъ, чтобъ она имѣла красивый видъ, вымазать яицомъ и облить загустѣвшимъ рисомъ, который гладко выровнять ножомъ. Остальнымъ рисомъ обложить боковыя стороны грудинки, посыпать все это тертымъ сыромъ пармезаномъ, поставить въ печь и дать зарумяниться. При подачѣ на столъ поставить это блюдо на другое. (6—8)

399. Телятина со спаржею и раками.

Изрубить телятину точно также, какъ для фрикасе, обварить до полуспѣла; выложить въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, прибавить цѣлую луковицу, два лавровыхъ листа, лимонной корки, мускатнаго цвѣта и разварить до-мягка.

Между тѣмъ сварить, сколько нужно, раковъ, слупить черепки со спины, шеекъ и клешней, чтобъ раки остались цѣлыми; очистить сморчки и отварить ихъ; приготовить спаржу и также отварить. Напослѣдокъ сдѣлать еще слѣдующій соусъ: замѣсить 2 или 3 желтка съ щепотью крупичатой

муки, положить туда кусокъ коровьяго масла, мелко искрошенной лимонной корки и цѣлую луковицу, прибавить немного мяснаго бульону и сварить на угольяхъ, безпрестанно мѣшая. Если соусъ густъ, то развести его мяснымъ отваромъ или, лучше, сокомъ, вытекающимъ при разрѣзываніи жаренаго мяса. (6—8)

400. Телячья печонка въ видѣ ежа.

Отварить телячью печонку, когда остынетъ, растереть на теркѣ, и вмѣстѣ съ 4 яицами, полною ложкою растопленнаго масла, небольшимъ количествомъ соли и съ тертымъ молочнымъ хлѣбомъ замѣсить сухое тѣсто. Изъ этого тѣста выдѣлать на жестяномъ листѣ, который вымазать коровьимъ масломъ и посыпать тертымъ хлѣбомъ, фигуру на подобіе ежа, натыкать въ нее очищеннаго и нарѣзаннаго продолговатыми ломтиками миндалю, обкапать коровьимъ масломъ, поставить въ печь, въ вольный духъ, и, часто обливая масломъ, дать пропечься исподоволь. Между тѣмъ сдѣлать густой соусъ изъ подпаленной до-темна муки, коринки, кружковъ лимона, полной чашки виннаго уксусу и сахару съ кипящею водою, выложить ежа на блюдо, облить вокругъ соусомъ, а остальной подать на столъ отдѣльно въ соусникѣ. (6)

401. Фрикасе изъ цыплятъ съ виномъ.

Приготовить цыплятъ какъ слѣдуетъ, разрѣзать для фрикасе на красивые куски, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, съ завязанными въ тряпочку душистыми трáвами, нѣсколькими кружками лимона, солью, шампиньонами, предварительно приготовленными для того телячьими молòками и полною суповою ложкою воды, такъ чтобъ послѣдняя не доставала до мяса, накрыть кастрюлю и варить исподоволь.

Потомъ вскипятить два стакана вина, налить его въ фрикасе и варить съ нимъ, пока останется уже немного времени до подачи на столъ. Тогда прибавить туда два яичныхъ желтка, разболтанныхъ съ полною ложкою муки въ нѣсколькихъ капляхъ воды, размѣшать все это, чтобъ вышелъ густой соусъ; съ этой минуты перестать варить и дать окончательно пропрѣть. Можно также прилить къ разболтаннымъ яицамъ бульонъ и вскипятить съ нимъ. Подавая на столъ, облить цыплятъ приготовленнымъ соусомъ.

402. Тимбалъ изъ риса, куръ, голубей или телятины.

Приготовить нѣжное тѣсто, скатать его на подобіе колбасы, толщиною въ палецъ, обложить имъ дно кастрюли улиткообразно, намазать яицомъ, раскатать изъ тѣста листъ и обложить имъ стѣнки кастрюли, которую напередъ вымазать масломъ. На этотъ листъ положить слой риса, толщиною въ палецъ, на него фрикасе изъ курицы, голубя или телятины, опять слой риса, нажать къ стѣнкамъ, сверху накрыть другимъ листомъ, раскатаннымъ изъ того же тѣста, поставить тимбалъ въ печь; когда поспѣетъ, вытряхнуть на блюдо, облить частью лимоннаго соуса, а остальную подать въ соусникѣ отдѣльно. (4—5) Впрочемъ и на бòльшее число, смотря по количеству матеріала для фрикасе.

403. Пупетонъ изъ риса и курицы.

Густо сварить рисъ, сдѣлать изъ него на блюдѣ края, положить въ середину заранѣе изготовленное фрикасе изъ курицы, разложить на немъ остальной рисъ въ видѣ звѣзды, вымазать яицомъ и масломъ и испечь исподоволь въ печи. Въ соусъ подмѣшать нѣсколько бульону и загустить его яичными желтками и небольшимъ количествомъ муки. (4—6)

404. Говяжій языкъ съ яблочнымъ соусомъ.

Отварить говяжій языкъ въ водѣ съ солью и пряностями, которыя положить неразрѣзанныя. Когда языкъ размякнетъ, слупить съ него бѣлую кожу и разрѣзать вдоль по серединѣ. Можно подавать его съ соусомъ точно въ такомъ видѣ, или обвалять прежде въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и обжарить въ коровьемъ маслѣ. Для соуса очистить немного кисловатыя яблоки, изрѣзать на куски, положить въ кастрюлю, налить немного воды и сварить мягко. Потомъ протереть сквозь сито, развести краснымъ виномъ, прибавить лимонной корки, сахару, корицы и уварить. (6—8)

405. Красивое блюдо изъ гороха и щавеля.

Изъ мягкаго тѣста сдѣлать крестъ, положить въ глубокое, но плоское блюдо; въ серединѣ креста посадить какую-нибудь фигурку или цвѣтокъ, намазать яицомъ и поставить на жестяномъ листѣ въ печь. (Если ставить въ печь на блюдѣ, то оно можетъ треснуть). Когда крестъ зарумянится, переложить его опять на блюдо и раздѣлить на четыре отдѣленія, изъ которыхъ два наполнить горохомъ, а два щавелемъ. Горохъ обложить ломтиками бѣлаго хлѣба, изжаренными въ маслѣ, края блюда—кружками изъ того же хлѣба, а щавель — маленькими сосиськами.

Для этого блюда нужно брать желтый горохъ, который предварительно отварить въ водѣ и протереть сквозь рѣшето. (8)

406. Бараньи котлеты à la polonaise.

Нарѣзать котлеты съ косточками, отбить, посолить, жарить на растопленномъ маслѣ на легкомъ огнѣ; когда будутъ готовы, отставить въ холодное мѣсто. Положить на сотейникъ краснаго соуса, ложку пюре изъ томатовъ и вскипятить до густоты; обмочить въ этомъ соусѣ каждую котлетку и застудить. За 1/4 часа до отпуска, обмочить въ кляръ и жарить въ горячемъ фритюрѣ; положить на блюдо съ обжаренной зеленой петрушкой. (По количеству котлетъ).

407. Курица или пулярдка съ грибами и яицами.

Положите очищенную курицу въ кастрюлю, залейте бульономъ (или водою), вложите по немногу моркови, петрушки, 3 головки селлерея, 2 луковицы, 2 пригоршни грибовъ (свѣжихъ или сушеныхъ, разваренныхъ прежде), прибавьте перцу въ зернахъ и соли, и варите, пока курица и грибы сварятся совершенно. Тогда выньте курицу, отрѣжьте мясо ровными кусками отъ костей и поджарьте въ маслѣ на сковородѣ, посыпавъ сперва хорошенько мукою и прибавивъ къ маслу ложки четыре густой сметаны, всыпавъ туда же 5 растертыхъ яичныхъ желтковъ, крѣпко сваренныхъ. Когда все это пережарится, смѣшайте съ грибами, которые должно сперва мелко искрошить, а всю прочую зелень отбросьте, и когда масса сдѣлается довольно густою, выложите ее на блюдо, сверху положите мясо, и блюдо поставьте въ теплую печь, чтобъ все это запеклось. Для 2 или 3 куръ всего двойная и тройная пропорція. (Одна курица на 5—6 человѣкъ).

408. Бараньи мозги à la poulette.

Положить мозги въ воду и очистить отъ крови и оболочекъ, потомъ распластать ихъ, въ другой разъ положить въ теплую воду на полчаса, послѣ чего уже положить ихъ въ кипятокъ и держать тамъ до тѣхъ поръ, пока они получатъ бѣлый цвѣтъ. Тогда положить ихъ въ кастрюлю съ надлежащимъ количествомъ чухонскаго масла и, обсыпавъ мукою, прилить воды, положить луку, шампиньоновъ и варить на легкомъ огнѣ. Передъ отпускомъ положить нѣсколько яичныхъ желтковъ, смѣшанныхъ съ лимоннымъ сокомъ. (Одна штука мозговъ на двухъ).

409. Цыплята въ рисѣ.

Разварить и разрѣзать цыплятъ и сварить рисовую кашу съ масломъ. Потомъ взять форму, положить рядъ риса и рядъ цыплятъ, посыпать перцемъ, солью, чуть-чуть мушкатнымъ цвѣтомъ; потомъ положить опять рядъ риса и цыплятъ, и продолжать такимъ образомъ, пока форма наполнится; тогда насыпать на верхъ побольше сухарей, облить сметаной, положить нѣсколько кусочковъ масла, и поставить въ печь по крайней мѣрѣ на цѣлый часъ. (Одинъ цыпленокъ на 2 персоны).

410. Морковная или рѣпная каша.

Возьмите морковь или рѣпу цѣликомъ, очистите и сварите въ крѣпкомъ бульонѣ, а послѣ выньте, протрите чрезъ волосяное сито и положите снова въ тотъ же бульонъ. Сбейте вмѣстѣ густыхъ сливокъ и хорошаго чухонскаго масла, по пропорціи, чтобъ не было весьма жирно, вбейте нѣсколько яичныхъ желтковъ и все это влейте въ кастрюлю, въ которой прѣетъ на легкомъ огнѣ тертая морковь или рѣпа. Если угодно, можете прибавить немного сахару, а когда не любите сладкаго — посолите. Если вы готовили морковь, то къ ней лучше всего идетъ телячья грудинка, изжаренная на сковородѣ и омоченная сперва въ жидкое тѣсто, на молокѣ съ яйцами. Для рѣпы же предпочитается баранья грудинка, сваренная въ соленой водѣ. Должно наблюдать, чтобъ бульона было немного и чтобъ эта каша была очень густа. (Одна морковь и одна рѣпа на двѣ персоны).

411. Утки по-нѣмецки.

Положить 2 неразрѣзанныя домашнія утки, хорошо кормленныя, въ кастрюлю, съ 1/2 фун. масла, подлить бульона, чтобъ покрывалъ утокъ, положить луку, порею, селлерей, петрушки, посолить и сварить утокъ, а когда онѣ поспѣютъ, выложить ихъ на блюдо (безъ бульону, въ которомъ онѣ сварились) и разрѣзать на части, какъ слѣдуетъ. Въ это время долженъ быть готовъ брюквенный соусъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ: взять

молодой брюквы, величиною съ крымское яблоко, снять кожу, вырѣзать въ срединѣ отверстіе (въ третью часть толщины брюквы), и положить туда телячій фаршъ. Фаршированную брюкву уложить въ неглубокую кастрюлю, налить столько бульону, чтобъ покрывалъ только третью часть брюквы, положить по пропорціи масла, и когда брюква до половины поспѣетъ, влить туда поджаренный въ маслѣ сахаръ, чтобъ сообщить соусу необходимую сладость и темный цвѣтъ. Когда брюква совсѣмъ поспѣетъ, обложить ею утокъ, облить соусомъ и подавать на столъ. (8—10)

412. Суфле изъ рябчиковъ съ шампиньонами.

Снять съ двухъ рябчиковъ филеи, очистить, изрубить мелко и истолочь; когда будутъ готовы, положить 1/4 ф. сливочнаго масла, соли и перцу; потомъ истолочь снова, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю, размѣшать, и прибавить полбутылки сбитыхъ сливокъ. За 1/4 часа до отпуска, выложить въ подслоенную масломъ форму, поставить въ горячую воду на паръ, и кипятить на легкомъ огнѣ до готовности; передъ отпускомъ, вынуть форму, положить въ средину шампиньоны и залить бѣлымъ соусомъ.

Шампиньоны приготовляются слѣдующимъ образомъ: выжать въ кастрюлю сокъ изъ 1 лимона, влить стаканъ воды, вымыть шампиньоны въ холодной водѣ и положить въ приготовленную съ лимономъ воду; когда будутъ готовы, положить масла, соли и вскипятить на огнѣ. (4—5)

413. Сальме изъ перепелокъ.

Очищенныхъ и заправленныхъ перепелокъ положить въ кастрюлю на растопленное масло, изжарить на легкомъ огнѣ до готовности и, остудивъ на льду, разрѣзать и уложить на холодный листъ; обрѣзки положить въ кастрюлю, налить бульономъ, прибавить немного мадеры, и отварить до гляса, процѣдить на сотейникъ, прибавить краснаго соуса, соку изъ шампиньоновъ и трюфелей, 1 ложку пюре изъ томатовъ, и вскипятить на плитѣ; потомъ процѣдить, убрать трюфельнымъ бордюромъ, залить ланспикомъ и застудить на льду; передъ отпускомъ, выложить на блюдо и положить въ средину салатъ для холоднаго. (Одна перепелка на двухъ).

414. Заяцъ съ оливками и лимономъ.

Хорошенько вычистить и выпотрошить зайца, снять съ него кожу и, разрѣзавъ на небольшіе куски, налить бульономъ и варить, пока мясо будетъ мягко, положивъ туда предварительно 4 изрѣзанныя луковицы, 1/2 ф. мелко изрѣзанной ветчины, а подправку изъ ложки масла и немного муки. Потомъ прибавить чашку сливокъ, 1/2 стакана краснаго вина, перцу, соли и сокъ изъ 1 лимона; вскипятить все это разъ вмѣстѣ, и поскорѣе подавать на столъ. (6—8)

415. Соте изъ линей съ картофелемъ.

(Постное).

Снять филеи съ очищенныхъ линей, подрѣзать верхнюю кожу, сложить въ сотейникъ на прованское масло; изъ костей сварить бульонъ, сдѣлать изъ него на прованскомъ маслѣ бѣлый соусъ, вскипятить до густоты, процѣдить въ кастрюлю и поставить на паръ; нарѣзать картофелю, сварить въ соленой водѣ до мягкости, а предъ отпускомъ, сливъ воду, положить рубленной петрушки и ложку прованскаго масла; за 1/4 часа до отпуска, запасеровать на огнѣ филеи, сложить на блюдо, залить соусомъ и положить въ средину картофель. (Пост.)

416. Сосиски изъ мозговъ.

Очистить отъ жилъ двое телячьихъ и двое бычачьихъ мозговъ и искрошить вмѣстѣ съ полфунтомъ мозговъ изъ костей, смѣшать съ мякишемъ изъ 2 (3-хъ-коп.) булокъ, моченыхъ въ молокѣ, посолить, прибавить перцу, по пропорціи, всыпать щепотку мелко-искрошенной лимонной корки, вбить 2 цѣльныхъ яица и 2 яичныхъ желтка, растереть хорошенько эту массу, начинить ею кишки, завязать, бросить сосиски въ кипятокъ и дать вскипѣть раза два ключомъ, а потомъ изжарить въ маслѣ. Лучше жарить на роштерѣ. (6—8—10, смотря по величинѣ мозговъ).

417. Сосиски изъ каплуна или пулярдки.

Изжарить каплуна или пулярдку, обобрать отъ костей все мясо и искрошить мелко. Сварить въ маломъ количествѣ бульона мякишъ изъ 2 булокъ (величиною съ 3-хъ-коп. булку), замѣшанныхъ на молокѣ, и мѣшать безпрестанно этотъ мякишъ, чтобъ въ кастрюлѣ сдѣлался родъ клейстера, потомъ всыпать въ кастрюлю искрошенное мясо каплуна или пулярдки, щепотку или 2 лимонной корки, мелко-изрѣзанной, взбить 4 желтка, всыпать малую щепотку мускатнаго цвѣта и посолить по пропорціи. Перемѣшать и, когда булка и лимонная корка разварятся, начинить этою массою кишки, завязать, помочить немного въ водѣ и жарить въ маслѣ. Жарить лучше на роштерѣ, обливая масломъ. (6—8)

418. Битки изъ телятины.

Нарѣзать ломтиками, въ палецъ толщиною, жареной телятины и избить ихъ обухомъ ножа, но такъ, чтобы они однако же остались цѣльными. Мелко изрубить почку и жиръ, смѣшать съ 2 тертыми луковицами, сухарями, перцемъ, мускатнымъ цвѣтомъ, 4-мя рубленными сардинками, положить по немножку на каждый кусокъ, завернуть, прикрѣпить деревянной шпилечкой, положить въ кастрюлю, налить бульономъ и варить, пока они будутъ мягки. Подъ конецъ влить стаканъ краснаго вина, положить 3 рубленныя сардинки, 1 ложку капорсовъ, проварить все хорошенько вмѣстѣ, выжать пол-лимона, и украсить лимонными ломтиками. (6—8)

419. Телячьи печонки по-деритски.

Для этого телячьи печонки, которыя, какъ извѣстно, очень нѣжны, изрѣзать въ ломтики, пересыпать солью и дать имъ такимъ образомъ съ часъ времени полежать. Потомъ соль обтереть чистымъ полотенцемъ и обвалять ломти довольно густо въ мукѣ. Тогда приставить въ кастрюлѣ на огонь самаго свѣжаго сала или сливочнаго масла и, когда оно разгорячится

и разойдется, обжарить въ немъ печонки до румяности, наблюдая, однакожъ, чтобъ онѣ не пересохли, а остались сочны. Для этого не надобно жалѣть жирнаго вещества, т. е. сала или масла. Когда это сдѣлано, подпалить въ другой кастрюлькѣ сливочнаго или чухонскаго масла съ столовою ложкою муки, развести бульономъ (домашнимъ), а отнють не покупнымъ (который какъ можно рѣже должно допускать въ хорошей кухнѣ), полстаканомъ медока и ложкою или двумя уксусу, приправить истолченною гвоздичкою, инбиремъ, лимонною коркою и кусочкомъ сахару, чтобы соусу придать сладковато-кислый вкусъ, и варить до сгущенія; тогда прибавить ложку свѣжаго сала или масла. Этотъ соусъ вылить на печенки, а потомъ все выложить на блюдо и отпустить къ столу горячее. Количества приправъ зависятъ отъ вкуса. (Одна почка на двухъ).

420. Баранина съ картофелемъ.

Отрѣзать почку и ногу молодаго барана, положить въ приличную для этого кастрюлю или чугунъ и налить столько воды, чтобы баранина была ею покрыта. Потомъ, когда она будетъ кипѣть, снять пѣну, положить 5 луковицъ и нѣсколько кореньевъ. и варить ее до тѣхъ поръ, пока она будетъ почти мягка; тогда положить горсть хорошо вымытыхъ сморчковъ, тарелку вычищеннаго картофеля, перцу простаго и индѣйскаго, сдѣлать подправку изъ муки и масла; варить, пока все будетъ совершенно мягко, и подавать на столъ. (6)

421. Караси съ ветчинным соусомъ.

Очистивъ и выпотрошивъ карасей по обыкновенію, отварить въ водѣ съ солью. Между тѣмъ въ другой кастрюлѣ поджарить до-темна муку въ коровьемъ маслѣ, развести мяснымъ бульономъ и уксусомъ и приварить. Потомъ обжарить 1/4 ф. ветчины, изрѣзанной на ломтики, положить въ соусъ, приправить перцемъ, инбиремъ и лавровымъ листомъ, и положить туда отваренныхъ карасей. Подавая на столъ, обсыпать карасей бѣлымъ хлѣбомъ и ветчинными обжаренными ломтиками. (По карасю на человѣка).

422. Корюшка съ кислымъ соусомъ.

Взять большую свѣжую корюшку, выбрать ее, промыть, бросить въ кастрюлю и поставить на огонь съ достаточнымъ количествомъ соли, съ лукомъ и съ водою. Когда поспѣетъ, слить съ нея воду, откинуть на сито, переложить въ соусъ, приготовленный, какъ описано въ соусахъ, вскипятить съ нимъ еще разъ и выложить на блюдо. Въ соусъ должно подливать крѣпкаго уксуса, потому что корюшка сама по себѣ трудно варится въ желудкѣ. (По 2—3 шт. корюшки на человѣка).

423. Лабарданъ.

Нарѣзать на куски, вымочить въ водѣ впродолженіе 2 дней и 3 ночей, наливая трижды въ день свѣжую воду, потомъ, за часъ до подачи на столъ, поставить на огонь, но не кипятить, а только дать хорошенько пропрѣть. Для соуса взять: 3 желтка, кусокъ масла, 2 полныя столовыя ложки приготовленной для стола, сарептской горчицы, 3 чашки молока и нѣсколько муки, вскипятить; потомъ выложить рыбу на блюдо, слить всю воду, облить приготовленнымъ соусомъ и употреблять съ поджареннымъ до-темна масломъ и горчицею. (8—10)

424. Стерлядь вареная на пару.

(Скоромное и постное).

Убивъ живую стерлядь, за 2 часа до отпуска очистить, вымыть въ холодной водѣ, разрѣзать, сложить въ кастрюлю, посолить и поставить въ холодное мѣсто. Особо очистить соленыхъ огурцовъ, немного бѣлыхъ кореньевъ, маленькаго луку и нѣсколько штукъ оливокъ. За часъ до отпуска, выложить это къ стерляди, вливъ немного бѣлаго столоваго вина съ частью огуречнаго разсола, закрыть очень плотно, закипятить на плитѣ и поставить въ печку на вольный жаръ на 1 часъ; когда упрѣетъ, отпустить съ кастрюлею на столъ. (6—8)

425. Разварная стерлядь.

Очистить стерлядь и вымыть, а середину начинить солеными огурцами; обвернуть ее въ салфетку, завязать ниткою и положить въ котелъ, нарѣзавъ звѣздочками разныхъ кореньевъ, влить разсолу и бѣлаго вина; прибавить воды, положить соли; за 1/4 часа до отпуска, поставить на огонь. Особо положить въ бульонъ обланшированныхъ зеленыхъ огурчиковъ и рѣзанной вареной кнели штучками, также бѣлыхъ грибовъ, влить 1/2 рюмки мадеры и выдавить свѣжій лимонъ. Положить стерлядь на блюдо, облить соусомъ изъ подъ нея же, обложить зеленью, на головку и на хвостъ положить лимону по 2 и 3 штуки. Соусъ подавать особо въ соусникѣ. (6—8)

426. Капуста съ начинкой.

Для этого берутъ большой кочанъ капусты, обчищаютъ зеленые листья, вымываютъ его въ кипяткѣ и послѣ, выжавъ съ осторожностію, вырѣзываютъ середину и начиняютъ кочанъ изрѣзанными мелко сосиськами, лѣсными каштанами или какою нибудь другою начинкою; закрываютъ отверстіе капустнымъ листкомъ и, завернувъ въ шпекъ или свиное сало, кладутъ въ кастрюлю, а вокругъ кочана обкладываютъ морковью, лукомъ, ветчиною или другою говяжьею приправкою, солью и перцемъ; смачиваютъ бульономъ, бѣлымъ виномъ и варятъ на легкомъ огнѣ, послѣ чего, вынувши капусту и процѣдивши сквозь сито соусъ, подаютъ на блюдѣ. (Одинъ кочанъ на 5—6 чел.)

427. Душоная баранина.

Взять хорошую заднюю ногу или заднюю часть баранины, которая уже послѣ битья пролежала день, и хорошенько поколотить ее обухомъ. Потомъ обмыть ее и нашпиговать. Положивъ ее на противень или въ кастрюлю, прибавить соли, перцу, гвоздики, луку, лимонной корки и воды почти вровень съ бараниною. Замазавши кастрюлю или противень, поставить на легкій огонь и дать прѣть съ часъ. Потомъ открыть, снять жиръ и, под-

ливъ пива, дать еще съ полчаса пожариться, наблюдая, чтобъ не пригорѣло; потомъ подавать на столъ. (6—8)

428. Утка съ рѣпой.

Ощипавъ и обмывъ утку, поджариваютъ ее въ коровьевъ маслѣ, потомъ прибавляютъ муки, подливаютъ бульона съ рюмкою бѣлаго вина, приправляютъ заячиною, солью и перцемъ; когда утка начнетъ поспѣвать, то прибавляютъ поджаренную въ коровьемъ маслѣ рѣпу, снявъ съ этого жиръ, и подаютъ. (5—6)

429. Рагу изъ жареной баранины.

Распустить въ кастрюлѣ полфунта коровьяго масла, изрѣзать нѣсколько луковицъ ломтиками и обжарить въ маслѣ до-темна; прибавить къ этому кусокъ ветчины, рюмки двѣ винограднаго вина, или эстрагоннаго уксусу, стаканъ хорошаго мяснаго отвару, 1/4 фунта мелко изрубленныхъ анчоусовъ, выдавить сокъ изъ одного лимона, прибавить гвоздики и кусокъ сахару и приварить. Между тѣмъ, отъ холодной жареной бараньей ноги нарѣзать тонкихъ ломтиковъ и положить ихъ въ другую кастрюлю, а соусъ, пропустивши сквозь сито въ эту кастрюлю на баранину, немного приварить. (5—6)

430. Курица душоная.

Очистивши курицу, какъ слѣдуетъ, положить въ глубокую черепню или кастрюлю съ небольшимъ количествомъ коровьяго масла, крупичатой муки, виноградnаго вина, бульону, уксусу и воды; покрыть кастрюлю плотно крышкою, варить полчаса. Нарѣзавъ нѣсколько ломтиковъ лимонныхъ, положить туда же съ перцемъ и другими пряностями по произволу; поваривши немного, прибавить подливки изъ муки въ коровьемъ маслѣ; сокъ пропустить сквозь сито и, если можно, прибавить еще ломоннаго сока и коровьяго масла—душоное готово. При подачѣ на столъ надобно выложить курицу въ соусникъ, облить соусомъ и обложить ломтиками лимона. (5)

431. Настоящій тифлисскій пловъ (пилавъ).

Рисъ отобрать и вымыть хорошенько, въ большой кастрюлѣ вскипятить воду съ солью, насыпать рисъ, но не надо разваривать, тотчасъ откинуть на рѣшето, облить холодной водою разъ, и потомъ другой. Чтобъ узнать, что рисъ сварился, вынуть нѣсколько зеренъ и разломать: ежели есть еще внутри мучное — немного оставить въ водѣ.

Когда паръ пройдетъ у риса, облить шафраномъ, потомъ взять другую кастрюлю, положить половину масла на дно, чтобъ растаяло, брать рукою рисъ и сыпать слегка въ кастрюлю, потомъ сверху облить согрѣтымъ масломъ, накрыть крышкой, поставить на небольшой жаръ, и какъ можно чаще обтирать крышку чистымъ полотенцемъ, чтобъ вода съ крышки не капала въ рисъ.

Даже можно накрывать чистой бумагой, а сверху крышкой, и на нее насыпать каленые уголья. (1/2 ф. риса на 6 персонъ).

Рисъ съ масломъ поставить за часъ до обѣда.

Телятину отварить немного, потомъ нарѣзать кусочками, положить въ кастрюлю масла 1/8 фун., лукъ нарѣзанный, миндаль и, когда ужарится, налить 2 столовыхъ ложки бульону; когда телятина станетъ немного краснѣть, положить коринку и кишмишъ и дать всему вмѣстѣ жариться.

Къ столу жареную телятину положить на блюдо, а сверху посыпать рисъ. Если на днѣ кастрюли немного рисъ поджарится, нужно все соскоблить и сверху насыпать и вылить оставшееся масло. Шафрану нужно самую малость положить въ чайную чашку, налить столовую ложку кипятку, хорошенько растереть и сквозь сито облить.

Въ этотъ фаршъ можно класть и шапталу.

Пловъ можно также приготовить съ укропомъ. Когда у риса пройдетъ паръ, хорошій пучекъ укропу изрубить мелко, посыпать на рисъ и класть въ кастрюлю, въ масло (тогда не надо шафрана); телятину или баранину вареную нарѣзать кусочками и обложить кругомъ.

Пловъ съ икрой паюсной точно также приготовить; но 1/4 фун. икры нарѣзать кусочками, положить, когда будете класть рисъ въ кастрюлю въ масло, пересыпая съ рисомъ. (6—8—10, смотря по количеству).

432. Шпинатъ въ яичницѣ.

Шпинатъ отобрать, выполоскать въ 2-хъ или въ 3-хъ водахъ, положить вариться въ горячую воду; когда станетъ мягокъ, откинуть на рѣшето, немного отжать, потомъ изрубить мелко. За полчаса до обѣда, положить масло на сотейникъ, согрѣть съ лукомъ и шпинатомъ, немного поджарить; потомъ влить столовую ложку бульону, положить немного соли и все смѣшать. Яица выпустить въ чашку, взбить и налить на шпинатъ, и когда яичница немного запечется, подать на столъ въ сотейникѣ; можно выложить и въ соусникъ, но въ такомъ случаѣ надо осторожно ложкой брать и класть.

433. Зеленые турецкіе бобы въ бѣломъ соусѣ.

Очистите стручки и сварите въ соленой водѣ, бросивъ стручки въ воду въ то однако время, когда она сильно кипитъ. Какъ сварились, выложите на сито, чтобъ стекла вода, и тогда положите въ кастрюлю и прибавьте, по пропорціи, чухонскаго свѣжаго масла, соли, перцу въ порошкѣ, крошечку мелкихъ луковицъ или шарлотокъ, и когда бобы прожарятся на огнѣ порядкомъ, снимите кастрюлю съ огня, вбейте туда нѣсколько яичныхъ желтковъ, влейте немного лимоннаго соку или хорошаго виннаго уксусу; приставьте кастрюлю на минуту къ огню, чтобъ заварилось, мѣшайте ложкой, чтобъ яицы не ссѣлись, и отпускайте очень горячее.

434. Щука съ картофелемъ.

Это блюдо требуетъ разнообразныхъ приготовленій и манипуляцій. Большую щуку, отъ 5 до 7 фунтовъ, чистятъ и вынимаютъ жабры изъ-подъ жаберныхъ крышечекъ. Давъ пролежать рыбѣ нѣсколько часовъ, ее варятъ въ водѣ съ солью и кореньями, и потомъ, давъ остынуть, выни-

мають. Слѣдующая за тѣмъ трудная задача состоитъ въ томъ, чтобы снять всю шелуху и мясо такъ, чтобъ костякъ остался совершенно неповрежденнымъ. Очистивъ снятое мясо отъ всѣхъ косточекъ и приставшей къ нему шелухи, снимаютъ листочками изъ лучшаго мяса столько, чтобъ составило третью часть всего мяса, остальное рубятъ мелко и смѣшиваютъ съ такимъ же количествомъ мелко истертаго картофеля, отвареннаго для этого наканунѣ и передъ тѣмъ очищеннаго отъ шелухи и истертаго на теркѣ. Потомъ смѣшиваютъ полфунта масла со сливками, прибавляютъ 6 или 7 яичныхъ желтковъ, 8 лотовъ истертаго пармезана, 8 лотовъ истертой булки, нужное количество соли и хорошенько мѣшаютъ съ картофелемъ и рыбою и съ половиною взбитаго яичнаго бѣлка.

Теперь начинается самое важное: образованіе рыбы, такъ чтобы помощью этой смѣси и рыбьяго костяка передать какъ можно сходнѣе первоначальный видъ щуки, столь же гладко и правильно; потомъ чайною ложкою накладываютъ шелуху; эту новую щуку приготовляютъ на длинномъ блюдѣ, выдерживающемъ жаръ, т. е. изъ огнеупорной глины, и намазанномъ предварительно слоемъ масла. Посыпавъ щуку пармезаннымъ сыромъ и булкою, и обливъ раковымъ или другимъ масломъ, за часъ до подаванія на столъ, жарятъ ее, причемъ голову и хвостъ закрываютъ широкими пластами шпека и бумаги, чтобъ укрыть эти части отъ излишняго жара.

Обтеревъ края блюда и вложивъ рыбѣ поперегъ въ ротъ отдѣльно сваренную печонку, ее обкладываютъ подробно описаннымъ ниже жаренымъ картофелемъ и подаютъ на столъ съ слѣдующимъ соусомъ: смѣшайте полфунта свѣжаго масла съ тремя или четырьмя столовыми ложками муки, прибавьте немного щучьяго и говяжьяго бульону, немного бѣлаго вина и уксусу эстрагона, варите все это на слабомъ огнѣ, изъ чего составится довольно густой масляный соусъ, прибавьте 6 или 7 яичныхъ желтковъ, отъ 4 до 6 столовыхъ ложекъ капорсовъ, тонко изрѣзанную сердцевину лимона, немного мелко изрѣзанной лимонной корки, немного сахару и мускатнаго орѣха и смѣшайте съ мелко изщипаннымъ щучьимъ мясомъ. Проваривъ это рагу еще разъ на слабомъ огнѣ, должно попробовать его, чтобъ рѣшить, довольно ли оно кисло и солоно, и вообще вкусно ли.

На гарнитуру выбираютъ продолговатый, сколько можно ровный картофель; при чисткѣ, всѣмъ картофелинамъ даютъ величину въ 2 вершка длиною и 1¼ вершка толщиною, а по концамъ изрѣзываютъ ихъ, потомъ переваріваютъ въ водѣ, поджариваютъ въ маслѣ, со всѣхъ сторонъ одинаково, и жидкимъ свѣтлымъ гласиромъ придаютъ блестящій видъ. Этимъ картофелемъ гарнируютъ рыбу по бокамъ. (8—10)

435. Рубцы въ темномъ соусѣ.

Хорошо вымытые и выполосканные рубцы сварите въ соленой водѣ съ петрушкой и изрѣжьте на тоненькія продолговатыя пластинки. Теперь поджарьте въ маслѣ 2 или 3 ложки пшеничной муки, прибавьте луку, а еще лучше шарлотокъ, и пожарьте съ этою мукою, подлейте немного воды, въ которой варились рубцы, или рубцоваго бульону, малое количество уксусу, мелко истолченнаго англійскаго перцу, русскаго перцу въ зернахъ, соли, и

пусть въ этомъ соусѣ рубцы поварятся, чтобъ соусъ вскипѣлъ раза три. (1 рубецъ на 2—3 персоны).

436. Матлотъ изъ угря.

(*Скоромное*).

На бульонѣ, изъ какой угодно мелкой рыбы, заправить соусъ нѣкоторымъ количествомъ чухонскаго масла и муки, которую поджигать, чтобы дать бульону красноватый цвѣтъ; опустивъ въ него изрѣзаннаго угря, приправить петрушкой, селлереемъ, лукомъ, солью, перцемъ, шарлотками, предварительно слегка отваренными, и достаточнымъ количествомъ шампиньоновъ, отваръ которыхъ, для вкуса, вливается также въ этотъ соусъ. Кромѣ того, налить краснаго вина, и такимъ образомъ варить угря на очень сильномъ огнѣ, до полной спѣлости. Подавая на столъ, къ этому истинно отлично-вкусному кушанью присоединяютъ гренки изъ бѣлаго хлѣба, слегка зарумяненные въ маслѣ. (Смотря по рыбѣ и ея величинѣ).

437. Котлеты изъ селедки.

Три или четыре шотландскихъ селедки должно намочить съ вечера въ молокѣ, а утромъ, давъ имъ хорошенько стечь, очистить отъ костей и изрубить какъ можно мельче. Къ нимъ прибавляютъ два сырыхъ яица, нѣсколько ломтиковъ бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ, какъ это дѣлаютъ для начинки цыплятъ, мелко изрубленнаго укропу и ложку самой густой сметаны. Все это мѣшаютъ какъ можно лучше и, раздѣливъ на ровные катышки, заправляютъ котлеты, которыя обмазываютъ сырымъ яицомъ и валяютъ въ сухаряхъ. Жарятъ ихъ въ русскомъ, а не въ чухонскомъ маслѣ и подаютъ къ тертому картофелю. Котлеты эти чрезвычайно нѣжны и присутствіе селедки на вкусъ вовсе не замѣтно. (Отъ 6—8)

438. Вкусная кислая жареная капуста.

(*Скоромное и постное*).

Сварить весьма густо кислую капусту въ рыбномъ пюре, т. е. въ рыбной ухѣ, въ которой вся рыба мелко истерта, прибавивъ луку и перцу, и потомъ поджарить эту капусту съ грибами въ прованскомъ или другомъ постномъ маслѣ. Сушеные грибы должны быть сперва хорошо вымочены, чтобъ были мягки. Изжаренную, такимъ образомъ, капусту уложить на фаянсовое блюдо и поставить въ печь, въ вольный духъ, чтобъ она припрѣла и зарумянилась сверху. Потомъ нарѣзать ломтиковъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, намазать ихъ, въ палецъ толщиною, рыбнымъ фаршемъ, т. е. вареною и мелко истертою рыбою съ лукомъ и перцемъ, съ примѣсью рыбнаго клея, чтобъ смѣсь держалась плотно, и изжарить эти ломтики съ фаршемъ на сковородѣ въ прованскомъ маслѣ. Далѣе обложить этими ломтиками капусту и подавать на столъ. Можно подавать и отдѣльно ломтики съ фаршемъ. Разумѣется, что это кушанье гораздо вкуснѣе, когда оно скоромное. Въ такомъ случаѣ, капусту должно варить въ бульонѣ и жарить въ ветчинномъ салѣ, а въ фаршъ, вмѣсто рыбьяго клея, вбить яичные желтки. (На 5—6 перс. или и болѣе, считая по двѣ столовыя ложки капусты на одного человѣка, остальное пропорціонально).

439. Харисса (индѣйская по-грузински).

Вычистивъ и вымывъ индѣйку, поставить вариться, наливъ 5-ю бутылками холодной воды. Когда будетъ закипать, снимать почаще пѣну. Затѣмъ индѣйку разрѣзать по частямъ и варить до тѣхъ поръ, пока мясо совершенно отстанетъ отъ костей. На другой день бульонъ процѣдить, кости всѣ отобрать, а мясо индѣйки поставить опять вариться, но уже съ рисомъ, который однако былъ слегка поджаренъ, истолченъ въ ступкѣ и провѣянъ. Когда рисъ будетъ соединенъ съ курицей, то смѣшать съ ними лукъ, мелко изрѣзанный и поджаренный на маслѣ, потомъ варить до тѣхъ поръ, пока мягкое мясо индѣйки и рисъ не составятъ одной массы, имѣющей видъ какъ бы каши-розмазни. Къ столу блюдо это подается въ кастрюлѣ, обвернутой салфеткою. Къ хариссѣ подается согрѣтое чухонское масло. (6—8)

440. Пуддингъ изъ жаренаго каплуна.

Четверть фунта истолченнаго миндалю замѣсите на 3 цѣлыхъ яицахъ и 3 желткахъ, съ прибавкою 1/8 ф. сахару, и взбивайте 1/4 часа; между тѣмъ распустите 1/4 ф. коровьяго масла и, когда простынетъ, смѣшайте съ миндалемъ; потомъ обрѣжьте мясо съ 1 жаренаго каплуна, искрошите кусочками и, перемѣшавъ съ 1/4 ф. тертаго бѣлаго хлѣба и ложкою муки, положите въ миндаль. Разваривъ 1/2 ф. сорочинскаго пшена въ бутылкѣ молока, простудите, положите туда же миндаль и все хорошенько перемѣшайте. Эту смѣсь положите въ салфетку, вымазанную коровьимъ масломъ, завяжите и варите въ сильномъ кипяткѣ 1 1/2 часа. Потомъ, выложивъ на блюдо, облейте слѣдующимъ соусомъ: возьмите 4 яичные желтка, чайную чашку бѣлаго винограднаго вина, поставьте на огонь и взбивайте вѣничкомъ, пока все превратится въ густую пѣну. (5)

441. Капуста съ потрохами.

Вычистить потроха какъ можно чище, разрѣзать на куски, промыть хорошенько, сварить и посолить. Капусту выбрать, отрѣзать отъ нея увядшіе листья, оторвать стебли, разломать сердцевину на мелкіе кусочки, поставить бульонъ на огонь съ коровьимъ масломъ или ветчиннымъ саломъ и дать капустѣ развариться въ немъ до-мягка. За часъ до того, какъ выкладывать на блюдо, разрѣзать потроха на кусочки, еще мельче первыхъ, положить ихъ въ капусту, варить, дать увариться, прибавить сахару и ложку муки, до-свѣтла разболтанной въ водѣ, и снять съ огня, чтобъ капуста не пригорѣла. Потроха должно разварить такъ, чтобъ они сдѣлались совершенно мягкими. (По одному потроху на 5 персонъ).

442. Форель съ анчоусами.

Вычистивъ форель, выпотрошить и вымыть, положить въ кастрюлю, влить 2 столовыя ложки прованскаго масла и стаканъ бульону, прибавить мелко изрубленнаго зеленаго луку и петрушки, лавроваго листу, посолить и варить на легкомъ огнѣ, пока форель поспѣетъ. Между тѣмъ приготовить соусъ: взять сколько нужно будетъ анчоусовъ, выбрать изъ нихъ кости, изрубить, положить въ кастрюлю, налить мяснымъ или раковымъ кулисомъ, дать разъ вскипѣть, приправить лимоннымъ сокомъ. Когда рыба будетъ готова, выложить на блюдо, посыпать петрушкой и укропомъ, а соусъ подавать въ отдѣльномъ судочкѣ.

443. Форель по-голландски съ масломъ.

За 2 часа до обѣда убить форель, выпотрошить, вырѣзать жабры и вычистить изъ нутри, находящуюся при спинной кости, кровь; связать голову голландскими нитками, сложить въ рыбный котелъ съ рѣшеткою, налить водою и поставить котелъ на плиту покрытымъ. Когда вода вскипитъ, отставить на легкій огонь и дать вариться еще 1/4 часа. Потомъ вынуть съ рѣшеткою на столъ, снять съ рыбы верхнюю кожу, сложить рыбу осторожно на блюдо съ салфеткою и обложить свареннымъ картофелемъ и зеленою петрушкою. Масло растопленное подается особо въ соусникѣ. (6)

444. Лини.

Очистивъ, выпотрошивъ и хорошо вымывъ десятокъ линей, положить въ кастрюлю, прибавить шинкованнаго луку, гвоздики цѣльной, перцу горошинами, лимону, нарѣзаннаго кружками, стаканъ винограднаго вина и столько воды, чтобъ можно было сварить линей. Накрывъ кастрюлю, поставить на легкій огонь, дать вариться до спѣлости. Между тѣмъ приготовить соусъ: положить въ кастрюлю 1/4 ф. чухонскаго масла, поджарить на огнѣ, пока масло разойдется, потомъ прибавить въ масло мелко изрубленную луковицу, 2 столовыя ложки сметаны, перцу въ мельчайшемъ порошкѣ и 3 яичные желтка, стереть все хорошенько вмѣстѣ, поставить на огонь, мѣшать непрерывно, не давая кипѣть. Когда лини будутъ готовы, выложить на блюдо, облить соусомъ и отпустить на столъ. (Пропорція на 15 чел.).

445. Семга.

Вычистивъ и вымывъ семгу, положить въ кастрюлю, влить немного бульону, рыбнаго или мяснаго, стаканъ винограднаго вина и 2 столовыя ложки прованскаго масла, положить зеленаго мелко изрубленнаго луку и петрушки, горошинами перцу и соли. Когда рыба поспѣетъ, выложить на блюдо, процѣдить бульонъ, въ которомъ она варилась, выдавить въ него сокъ изъ 1 лимона, подбавить немного кулиса, уварить и облить имъ рыбу. (Скор. и постн.)

446. Стерлядь въ бѣломъ винѣ.

Вычистивъ, выпотрошивъ и вымывъ стерлядь, положить въ кастрюлю, прибавить понемногу кардамону, инбирю, мушкатнаго цвѣта, 3 луковицы, натыканныя гвоздикой, мелко искрошенной лимонной корки и кусокъ сахару. Вино виноградное, разведенное пополамъ съ водой, вскипятить въ особенной кастрюлькѣ, вылить на стерлядь и варить до спѣлости. Взять 1 лимонъ, нарѣзать тоненькими кружочками, выбрать зерна, положить въ кастрюлю, въ которой варится стерлядь. Когда стерлядь будетъ готова, вы-

нуть изъ кастрюли, уложить на блюдо, обложить кружками лимона. Бульонъ, въ которомъ варилась стерлядь, процѣдить, уварить, чтобъ его осталось немного, вылить подъ стерлядь. (Смотря по величинѣ стерляди, отъ 5 — 8 перс.).

447. Клёцки изъ раковъ.

20 раковыхъ отваренныхъ шеекъ и ножекъ мелко изрубить; изъ 3/4 или 1 стакана скорлупокъ сдѣлать раковое масло, взять 1/3 стакана этого масла, растереть до-бѣла съ 5 яицами, положить 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, соли, перцоваго порошка немножко, зеленой петрушки и изрубленные раки, смѣшать; опускать ложкою въ бульонъ.

448. Рыбный фаршъ въ раковинахъ.

Поджарить въ 1 1/2 ложкахъ масла 1 изрубленный порей и штукъ 10 шарлотокъ или, за неимѣніемъ ихъ, изрубленную луковицу, положить мелкими кусочками нарѣзанную и посоленую какую-нибудь рыбу, 2—3 отваренные и мелко изрубленные грибка; все это тушить подъ крышкою. Когда рыба будетъ готова, остудить, еще разъ изрубить все вмѣстѣ, смѣшать съ 2 желтками, 1/2 стаканомъ сметаны, съ 2 толчеными сухарями, англійскимъ перцемъ, солью, прибавить немного бульону, наложить этого фарша на раковины, сгладить сверху, посыпать сухарями, скропить масломъ, вставить въ печь на 1/4 часа. Эти пирожки подаются къ супу изъ рыбы, и для экономіи фаршъ этотъ можно сдѣлать изъ сваренной въ супѣ рыбы, поджарить ее съ лукомъ и такъ далѣе.

449. Бигосъ.

Это недорогое и вкусное, довольно экономическое блюдо дѣлается польскими поварами и кухарками изъ остатковъ жаркого (говядины или телятины), разрѣзанныхъ четыреугольными кусками, каждый величиною въ вершокъ. Для этого приготовляется такой соусъ: 1/2 ложки муки поджарить съ ложкою масла, развести бульономъ или кипяченою водой, вскипятить, положить 2—3 соленые огурца или 3—4 кисловатыя яблока, нарѣзанные четыреугольниками или кружками. Если соусъ слишкомъ жидокъ, загустить его 2 ложками тертыхъ сухарей, положить въ него приготовленные мясные квадратики, вскипятить 2—3 раза и подать. (6)

450. Итальянская полента съ птичками.

Закипятите воду съ солью въ кастрюлѣ и всыпьте въ кипятокъ столько муки изъ кукурузы, сколько надобно, чтобъ полента была густа, какъ крутая каша. Когда вода съ мукою начнетъ снова кипѣть, мѣшайте безпрестанно деревянною лопаткой, чтобъ мука не пригорѣла и не свернулась въ комья. Когда это тѣсто не будетъ болѣе приставать къ деревянной лопаткѣ — это знакъ, что полента готова. Между тѣмъ, пока варится полента, возьмите маленькихъ птичекъ, дроздовъ и т. п., очистите, посолите, оберните каждую птичку ломтикомъ свинаго сала и по 7 или 8 птичекъ надѣньте на деревянную палочку, уложите, приготовленныхъ такимъ образомъ,

птичекъ въ кастрюлю, въ которой уже распущено чухонское масло, и жарьте, подливая нѣсколько разъ холодной воды, что составитъ соусъ. *Поленту*, т. е. тѣсто, выложите на блюдо, сдѣлайте въ серединѣ мѣсто или гнѣздо и положите туда птичекъ съ ихъ соусомъ. (6—8)

451. Телячьи мозги.

Вынувъ мозги изъ ихъ костяныхъ чашекъ, опускаютъ ихъ въ холодную воду, которую мѣняютъ раза 2 или 3; потомъ должно очень осторожно снять верхнюю перепонку, съ которою отдѣлятся и всѣ остающіяся кровяныя части. Варятъ до надлежащей спѣлости въ соленой водѣ, и когда достаточно уварятся мозги, ихъ откидываютъ на сито, чтобы стекли, а потомъ выносятъ въ холодное мѣсто и даютъ остыть какъ можно лучше. За 1/2 часа до обѣда, ихъ разрѣзываютъ осторожно на ломтики, валяютъ въ сырыхъ яицахъ, обсыпаютъ со всѣхъ сторонъ мелко истолченными сухарями и жарятъ въ русскомъ маслѣ на легкомъ огнѣ. Обжаренные такимъ образомъ мозги откидываются на рѣшето, чтобъ съ нихъ стекло лишнее масло, а въ сковороду, гдѣ они жарились, насыпаютъ щепотку пшеничной муки, даютъ прокипѣть съ масломъ, подбавляютъ ложку бульону и обливаютъ мозги этимъ подливочнымъ соусомъ, въ который для вкуса можно положить укропу. Просимъ замѣтить, что употреблять должно сухари, а не изсушенный хлѣбъ, толочь ихъ очень-очень мелко, и непремѣнно *обсыпать* куски, а отнюдь не валять ихъ въ сухаряхъ, какъ дѣлаютъ нѣкоторыя кухарки, отчего это нѣжное кушанье теряетъ весь свой видъ и бываетъ облѣплено какими-то лепешками.

452. Разварные голуби.

Кладутъ въ кастрюлю кусокъ ветчиннаго сала произвольной величины, нѣсколько мелко изрѣзанныхъ луковицъ, ложку масла, пару или двѣ голубей и даютъ всему этому исподволь развариться. Потомъ вынимаютъ ихъ, подмѣшиваютъ въ соусъ нѣкоторое количество муки, подливаютъ бульону, уксусу, прибавляютъ лимонныхъ корокъ, зернистаго перцу, и затѣмъ все это варятъ. Послѣ того, процѣживаютъ соусъ сквозь рѣшето, подливаютъ сливокъ, кладутъ двѣ ложки каперсовъ и, наконецъ, голубей. Даютъ вскипѣть еще нѣсколько разъ и, взаключеніе, дѣлаютъ надъ голубями вѣнчикъ изъ особо приготовленнаго тѣста.

453. Рагу изъ жареныхъ голубей.

Смѣшиваютъ въ кастрюлѣ нѣкоторое количество муки съ масломъ, прибавляютъ 1/2 штофа бульону, или 1 кв. воды и 1 кв. вина, 2 растертыя луковицы, 4 рубленныя сардели, лимонный сокъ, лимонныя корки, перецъ, соль, мушкатный орѣхъ и жареныхъ голубей, разнятыхъ на-двое; затѣмъ, накрывъ кастрюлю, оставляютъ все это хорошенько увариться.

454. Голуби подъ соусомъ.

Ощипать пары три молодыхъ голубей, вымыть въ теплой водѣ и разрѣзать ихъ на-четверо. Смѣшать ложку муки съ 1/4 фунта масла; налить

бульону, сколько нужно для того, чтобы покрыть имъ мясо; прибавить 4 мелко изрѣзанныя луковицы, лимоннаго соку, перцу, соли и мушкатнаго цвѣта; подложить разрѣзанныхъ на части голубей вмѣстѣ съ печонкою и желудкомъ, изрѣзанныхъ мелко, и, закрывъ кастрюлю, дать исподоволь кипѣть на маломъ огнѣ. (10—12)

Вотъ еще какъ можно приготовлять голубей. Для этого собираютъ вытекающую изъ голубей кровь и взбиваютъ ее съ двумя ложками уксусу. Голубей же, очищенныхъ и разрѣзанныхъ на 4 части, кладутъ въ кастрюлю съ бутылкою молока, полбутылкою виноградnаго вина, тертымъ хлѣбомъ, лимоннымъ сокомъ, перцемъ, солью, мушкатнымъ цвѣтомъ, 2 гвоздиками, лавровымъ листомъ и столовою ложкою чухонскаго масла. Когда голуби сварятся, подливаютъ въ нихъ кровь и немного разогрѣваютъ ее: иначе она свертывается. При подачѣ на столъ, голубей кладутъ на блюдо и обливаютъ, сквозь сито, такимъ образомъ приготовленнымъ, соусомъ.

455. Голуби съ рисомъ.

Очистивъ голубей, разнимаютъ ихъ на 4 части, смѣшиваютъ въ кастрюлѣ немного муки съ ложкою чухонскаго масла, разжижаютъ водой, кладутъ голубей съ 4 растертыми луковицами, перцемъ, солью, лимоннымъ сокомъ, и даютъ исподоволь кипѣть. Между тѣмъ, разваривaютъ 1 фунтъ рису въ 1 штофѣ бульона, съ прибавкою ложки масла, соли, мушкатнаго орѣха, 2 гвоздикъ и горсти натертаго голландскаго или швейцарскаго сыра, или еще лучше пармезана. Обкладываютъ рисомъ края продолговатаго блюда, кладутъ въ средину рознятыхъ на части голубей и покрываютъ ихъ остальнымъ рисомъ. Все это обмазываютъ взбитымъ яицомъ, посыпаютъ тертымъ сыромъ и пекутъ въ печи, которая, замѣтимъ, не должна быть черезъчуръ жарко натоплена. ($^1/_4$ голубя на персону).

456. Фаршированные голуби.

Можно вотъ и такъ жарить голубей: свернувъ головки, общипываютъ ихъ, потрошатъ, вымываютъ и приготовляютъ также, какъ куръ. Дѣлаютъ начинку изъ тертаго бѣлаго хлѣба, 2 яицъ, сливокъ, прованскаго масла, сахару, мускатнаго цвѣта и коринки. Начиняютъ голубей, обкладываютъ ихъ ломтиками шпека, обливаютъ соленой водой и жарятъ въ маслѣ вмѣстѣ съ этимъ фаршемъ.

457. Телячій ливеръ подъ соусомъ.

Отваривъ ливеръ въ соленой водѣ до мягкости, вынимаютъ его изъ кастрюли, откидываютъ на друшлакъ и, когда вода достаточно съ него стечетъ, рубятъ очень мелко на деревянной доскѣ, какъ это дѣлается для начинки суповыхъ пирожковъ; потомъ, давъ въ маслѣ упариться рѣпчатому луку, нарѣзанному ломтиками, подсыпаютъ съ ложку крупичатой муки, кипятятъ, чтобъ отбить мучной вкусъ, и, выложивъ въ соусъ мясо вмѣстѣ съ мелко изрубленными яицами, разбавляютъ бульономъ до надлежащей густоты. Для вкуса кладутъ немного перцу и вливаютъ ложку уксусу. Съ этимъ соусомъ подаютъ жареную телячью печонку, нарѣзанную ломтиками и обсыпанную сухарями, или гренки изъ бѣлаго хлѣба, только не смоченные молокомъ, какъ это дѣлается для сахарнаго горошка, зеленыхъ бобовъ и пр., а просто упаренные въ чухонскомъ маслѣ, въ кастрюлѣ, и когда ломтики достаточно напитаются и, такъ-сказать, промокнутъ въ маслѣ, должно ихъ слегка подрумянить на сковородѣ. (6—8)

458. Окорокъ ветчины.

Ветчину варятъ и запекаютъ въ ржаномъ тѣстѣ. Если ветчина солона, то, наливъ ее теплою водою, дать мокнуть часа два, хорошенько вымыть, оскрести ножомъ, положить въ удобную посудину, налить квасомъ и оставить мокнуть сутки. Потомъ замѣсить изъ ржаной муки на водѣ крутое мѣсто, раскатать толщиною въ палецъ; окорокъ, вынувъ изъ квасу, вымыть въ холодной водѣ, отереть полотенцемъ, положа на раскатанное тѣсто, защипать, чтобъ окорока нигдѣ не было видно, и, уложивъ на противень, поставить въ печь. Смотря по величинѣ окорока и по тому, какъ жарко натоплена печь, надобно запекать окорокъ часа два или три; вынувши изъ печи, обломать тѣсто, оскрести ножомъ, снять кожу. Должно наблюдать, чтобъ окорокъ поспѣлъ, но не перепарился. Къ ветчинѣ обыкновенно подаютъ горчицу, уксусъ или тертый хрѣнъ. Также подаютъ ее съ соусомъ изъ зеленаго горошка и съ протертымъ картофелемъ.

459. Окорокъ свѣжей свинины.

Окорокъ свѣжей свинины вымыть, кожу надрѣзать въ клѣтку, посолить и, кому угодно, нашинковать чеснокомъ; уложивъ на противень, подлить воды, поставить въ печь; давъ зарумяниться съ одной стороны, переворотить на другую. Вынувъ изъ печи, снять кожу, а нѣкоторые не снимаютъ кожи, а подаютъ какъ она есть, съ кожей. Уложивъ буженину на блюдо, облить сокомъ, въ которомъ она жарилась, снявъ съ него жиръ. Къ свѣжей свининѣ подаютъ толченый чеснокъ, смѣшанный со сметаной, горчицу, уксусъ или тертый хрѣнъ. Можно подавать буженину подъ соусомъ, приготовленнымъ такимъ манеромъ: нашинковавъ нѣсколько луковицъ, обжарить въ маслѣ, прибавить ложку муки, поджаренной до-красна въ маслѣ, развести бульономъ, подцвѣтить подожженнымъ сахаромъ, выжать сокъ изъ одного лимона.

460. Языкъ копченый.

Сваривъ мягко копченый языкъ, ободрать съ него кожу, изрѣзать ломтиками, уложить на блюдо. Потомъ приготовить слѣдующій соусъ: нарѣзавъ ломтиками рѣпы, посыпать мелкимъ сахаромъ, обжарить въ коровьемъ маслѣ, посыпать мукой, налить хорошимъ бульономъ, уварить. Когда соусъ будетъ готовъ, выложить на блюдо къ языку. Копченые языки подаютъ съ соусомъ изъ зеленаго горошка; подаютъ также безъ всякихъ приправъ съ горчицею, уксусомъ и хрѣномъ.

461. Солонина.

Сваривъ солонину въ водѣ, оскрести ножомъ; подавать горячую съ хрѣномъ, смѣшаннымъ со сметаною, или съ горчицей и уксусомъ.

462. Няня.

Взять баранью голову съ ногами, налить въ горшкѣ немного водою и упарить. Послѣ этого мясо съ костей обобрать, положить въ чашку и изрубить съ лукомъ. Кашу крутую заварить особо; когда поспѣетъ, намаслить ее, и смѣшавъ съ изрубленнымъ мясомъ, начинить этимъ бараній вычищенный и вымытый сычугъ; туда же положить мозгъ изъ головы и глазъ, зашить сычугъ, положить въ горшокъ и, накрывъ, поставить въ печь, чтобъ уварилось хорошенько. (10—12)

463. Фрикассе изъ телятины.

Взять жирную грудинку, разрубить ее на куски средней величины, забланшировать, положить съ кускомъ коровьяго масла въ кастрюлю, завязать въ чистую тряпочку луковицу, нѣсколько лавроваго листу, гвоздики, майорану, богородской травы, и положить туда вмѣстѣ съ солью, налить кипящей воды, накрыть и варить. Туда можно класть очищенные сморчки, а также клёцки, особенно сваренныя въ водѣ. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, прибавить нѣсколько яичныхъ желтковъ, смѣшанныхъ въ водѣ или въ уксусѣ съ пол-ложкою муки, налить бульономъ изъ-подъ мяса, приставить къ огню, но только не слишкомъ близко; наконецъ выложить мясо и облить соусомъ. (8—10)

464. Глассированная баранья нога съ огурцами.

Взять заднюю ногу баранины, приготовить въ брезѣ *), загласировать. Потомъ взять свѣжихъ огурцовъ, очистить, вырѣзать сѣмена, разрѣзать каждый огурецъ на четыре части, смотря по величинѣ огурцовъ, обдѣлать на подобіе маленькихъ огурцовъ, посолить, облить уксусомъ и, давъ полежать часа два, откинуть на сито, чтобъ стекъ уксусъ. Наконецъ взять кулису, стереть на сахаръ съ лимона цедру; положить огурцы и цедру въ кулисъ, варить до спѣлости; когда будутъ готовы, выжать въ огурцы сокъ изъ одного лимона. Выложивъ соусъ на блюдо, положить на него баранину. (8—10)

465. Ветчина по обыкновенному въ винномъ соусѣ.

Окорокъ ветчины сварить, очистить, снять кожу, облить слѣдующимъ соусомъ: четверть фунта коровьяго масла стереть съ ложкою муки, прибавить шесть яичныхъ желтковъ и стаканъ бульону, дать вскипѣть раза два ключомъ, безпрерывно мѣшая, облить этимъ соусомъ окорокъ, обсыпать толчеными сухарями и пармезаномъ, пригладить горячимъ ножомъ, поставить въ печь и дать зарумяниться. Подавать на столъ съ слѣдующимъ соусомъ: полфунта ветчины нарѣзать мелкими кусочками; искрошить три луковицы, нѣсколько шарлотъ, по одному корню моркови, петрушки, пустарнака, изрѣзать кружочками одинъ лимонъ и шесть анчоусовъ, выбравъ изъ нихъ кости, налить кулисомъ, уварить хорошенько, процѣдить, влить въ рюмку виноградная вина и дать разъ вскипѣть. (10—12)

*) См. Брезъ.

466. Запеченая ломтиками ветчина.

Нарѣзать тоненькими ломтиками ветчины; срѣзавъ корку съ бѣлаго хлѣба, также нарѣзать тоненькими ломтиками, обжарить въ коровьемъ маслѣ. Потомъ взять шпику, растереть его хорошенько деревянною ложкой, накрошить мелко шампиньоновъ и трюфлей, также по горсти зеленой петрушки, укропу и луку. Приготовивъ все вышесказанное, взять мѣдное или фаянсовое блюдо, которое бы могло выдержать жаръ; намазать дно блюда шпикомъ, толщиною въ ножевый обухъ, уложить ломтиками хлѣба, потомъ посыпать рубленными шампиньонами, трюфлями и зеленью, а на это положить ломтиками ветчины; наложивъ такимъ образомъ ряда три, верхній слой засыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, поставить въ печь, дать стоять часа полтора. Подавать на столъ горячее. (Смотря по количеству ломтиковъ).

467. Ветчина подъ соусомъ.

Нарѣзать отъ сыраго окорока ветчины тоненькими ломтиками, положить въ кастрюлю, посыпать перцемъ и толчеными сухарями, смочить краснымъ виномъ, уварить до готовности. Выложивъ на блюдо, выдавить сокъ изъ одного лимона, посыпать зеленою рубленною петрушкою.

468. Мясное тѣсто, или бархатныя говяжьи котлеты.

Это то, что французскія кухарки называютъ cotelettes véloutées и что, впрочемъ, есть ничто иное, какъ *усовершенствованный битокъ*. Изъ 4 ф. говядины (сырой) выходитъ подобныхъ котлетъ 25 штукъ. Говядина берется хорошій, мягкій край. Соскоблить все мясо съ костей, очистивъ тщательно отъ жилокъ и перепонокъ и истолочь какъ можно лучше въ ступкѣ, чтобъ образовался родъ мягкаго мяснаго тѣста, котораго вѣсомъ будетъ, по крайней мѣрѣ, 3 фунта. Выложить его ложкою въ каменную чашку и прибавить туда же чашку мелко истолченныхъ сухарей, чашку сливокъ, два сырыхъ яица, маленько рѣпчатаго изрубленнаго луку, немного перцу, $^1/_2$ чашки растопленнаго чухонскаго масла и соли по вкусу. Все это мѣшать и бить ложкою до совершеннѣйшаго соединенія (компактности), и тогда, раздѣливъ тѣсто на 25 равныхъ по возможности кучекъ, выкладываемыхъ на особенную деревянную доску, катать каждую кучку въ рукахъ, потомъ приплющивать ее, округлить ножомъ, обровнять въ видѣ котлеты, которую, обвалявъ въ сыромъ яицѣ и обсыпавъ сухарями, жарить на сковородѣ въ чухонскомъ маслѣ; а когда изжарите, то прибавьте въ подливку ложки двѣ хорошаго бульону, дайте хорошенько вскипѣть, и отпускайте къ столу очень горячія въ одно время съ какимъ нибудь соусомъ изъ зелени или овощей, или въ особомъ мясномъ соусѣ. Ежели вы желали бы уложить эти *бархатныя котлеты* въ соусникъ съ зеленью или овощами, то въ подливкѣ надо только обмакивать каждую котлету, а самой подливки не подавать, потому что она испортитъ вкусъ зелени или овощей. Подливка эта предпочтительно употребляется, когда котлеты подаются въ видѣ жоркого и замѣняютъ бифстексъ. Котлеты эти, при вполнѣ успѣшномъ ихъ приготовленіи, отличаются, по нѣжности своей, дѣйствительно ка-

кою-то бархатистостью, дѣлающею ихъ сколько пріятнымъ на вкусъ, столько нитательнымъ блюдомъ. Совѣтуемъ сковороду предварительно нагрѣть и жарить на посредственномъ огнѣ, поворачивая и ощупывая вилкою. Кости и остатки сыраго мяса, какъ-то перепонки и жилки, складываются въ бульонъ стола прислуги.

469. Фаршированная баранья нога.

Выбрать кости изъ задней бараньей ноги, начинить фаршемъ, приготовленнымъ изъ телятины, зашить; уложить дно кастрюли шпикомъ и разными кореньями, положить баранину, сверху также закрыть шпикомъ и кореньями, влить стаканъ бульону, закрывъ кастрюлю, поставить на огонь и варить до готовности; вынувъ баранину изъ кастрюли, загласировать. Гласъ приготовляется такимъ образомъ: взять жюса и кулиса, если то и другое есть, смѣшать вмѣстѣ, уварить густо, какъ сиропъ, прибавить раковаго масла. Можно гласъ дѣлать и изъ бульону, уваривъ его до густоты сиропа, и прибавить раковаго масла. Загласировавъ баранину, поставить на блюдѣ въ печь, дать зарумяниться. Потомъ взять рѣпы, очистить, нашинковать крупно. 1/4 ф. свѣжаго коровьяго масла положить въ кастрюльку, прибавить столовую ложку мелкаго сахару, поджарить на легкомъ огнѣ до-красна, положить въ масло рѣпу и обжарить румяно, посыпать немного муки, размѣшать, налить жюсомъ и уварить до спѣлости. Подавая на столъ, положить баранину на блюдо и облить соусомъ. (6)

470. Баранина по-польски.

Кто любитъ сырой лукъ и можетъ ѣсть его, тому совѣтуемъ покушать его съ бараниной, какъ ѣдятъ его въ Польшѣ. Сварите кусокъ хорошей баранины, лучше — ребро, въ соленой водѣ, выньте мясо, дайте стечь водѣ и подавайте на столъ. Нарѣжьте мелко луку, положите въ салатникъ и залейте крѣпкимъ уксусомъ. Баранину кушайте съ этимъ лукомъ: — она получаетъ удивительный вкусъ, а лукъ отъ уксуса теряетъ часть своей остроты и не вызываетъ слезъ. (6)

471. Филейная часть говядины, приготовленная съ пряностями.

Нашинковать филейную часть говядины шпикомъ, анчоусами и трюфелями, посыпать разными пряностями, какъ-то: перцемъ, мушкатнымъ орѣшкомъ и гвоздикою. Уложить дно кастрюли тоненькими ломтиками шпику, положить на нихъ говядину, сверху также закрыть шпикомъ, влить стаканъ бульону, закрыть кастрюлю и варить на легкомъ огнѣ до готовности. Когда говядина будетъ готова, вынуть, положить на блюдо, а сокъ процѣдить, снять жиръ, прибавить немного кулиса *) и рюмку виноградnаго вина, вскипятить одинъ разъ и облить говядину. (На 6—8 чел. около 8 ф. мяса).

*) См. Кулисъ.

472. Филей шпигованный съ гарниромъ шиполаты.

Очистить отъ жилъ (не отнимая жира) вырѣзной филей, нашпиговать шпикомъ, положить въ продолговатую кастрюлю, снабдить солью, пряностями и очищенными кореньями, влить 1/2 бутылки мадеры, 1 суповую ложку бульону и немного гляса. За часъ до отпуска закипятить на плитѣ и поставить въ горячую печку покрытымъ; а когда будетъ вполовину готовъ, снять крышку, чтобы филей заколеровался, а сокъ выварился до соусной густоты. Предъ отпускомъ, вынуть на доску, нарѣзать тонкими пластами, уложить правильно на одну сторону блюда и обложить гарниромъ. (6)

473. Говядина по-голландски.

Возьмите хорошей, мягкой говядины 3 ф., изрубите мелко, посолите, положите въ рубленное мясо 2 яйца, 2 ложки растопленнаго коровьяго масла, 1 луковицу, истертую на теркѣ. Все это перемѣшайте хорошенько. Кочанъ или два бѣлой капусты разрѣжьте на 4 части, положите въ кастрюлю, прокипятите и откиньте на сито; когда стечетъ, начините капусту промежъ листьевъ говядиной, вымажьте масломъ кастрюлю, положите въ нее фаршированную капусту, накройте крышкой, поставьте въ печь, и дайте хорошенько упрѣть. Давъ вполовину поспѣть, что узнается чрезъ втыканіе вилки, подлейте стаканъ бульону. Обращать въ особенности вниманіе, чтобы капуста не разварилась. (6—8)

474. Голубцы хохлацкіе.

Возьмите мягкой говядины, немного свѣжаго шпеку, изрубите вмѣстѣ мелко, посолите и раздѣлите приготовленную говядину на части, по стольку, какъ на котлеты; потомъ заверните каждую часть отдѣльно въ свѣжій капустный листъ, положите въ кастрюлю, налейте бульономъ, накройте крышкою и поставьте вариться на небольшомъ огнѣ; когда же хорошо уварится, влейте ложку уксусу, заправьте мукой съ чухонскимъ масломъ, и дайте кипѣть еще съ 1/2 часа. Голубцы завертываютъ въ виноградные листья, но это не вездѣ можно дѣлать, и капуста хорошо замѣняетъ ихъ. (По одной штукѣ голубцовъ на человѣка).

475. Шмуръ-братенъ.

Возьмите кусокъ говядины филея, произвольной величины; смѣшайте уксусъ, если онъ слишкомъ крѣпокъ, пополамъ съ водой, и если не такъ крѣпокъ, то воды только третью часть, и положить въ уксусъ лавроваго листа и англійскаго перца. Въ приготовленномъ, такимъ образомъ, уксусѣ намочите говядину, дайте ей полежать дня 3 или 4, а если не нужно торопиться, даже дней 10 и болѣе. Когда захотите готовить, выньте изъ уксуса, обмойте, нашпигуйте, положите въ кастрюлю, поставьте жариться на плиту, положивъ ложки 2 коровьяго масла, и почаще поворачивайте, чтобы обжарилась со всѣхъ сторонъ, а когда зарумянится, выньте изъ кастрюли и

поставьте въ печь дожариться. Подавать какъ жаркое съ салатомъ. (Изъ куска филея отъ 5—8 ф. выйдетъ на 6 персонъ жаркое весьма достаточное).

476. Зразы варшавскіе.

Нарѣжьте кусками говядину, избейте до-мягка, какъ дѣлаютъ для бифстекса, истолките въ тѣсто кусокъ шпеку, и смѣшайте съ нимъ 2 или 3 мелко изрубленныхъ луковицы. Приготовьте черныхъ сухарей, истолките, просѣйте, и каждый кусокъ говядины намажьте шпекомъ съ лукомъ и обсыпьте сухарями. Кастрюлю вымажьте масломъ, уложите приготовленную говядину, закройте крышкой и поставьте въ печь часа на 2, чтобы говядина хорошо ужарилась. (Кусокъ мяса въ 5—8 ф. на 6—8 персонъ).

477. Курникъ малороссійскій.

Сваривъ курицу, разнимите ее на части; изрубите круто сваренныхъ яицъ; потомъ возьмите сдобнаго кислаго тѣста, или прѣснаго, натертаго масломъ, намните круто на мукѣ и раскатайте толщиною въ половину пальца, положите въ глиняное глубокое блюдо или на сковороду, насыпьте яицъ, положите сверху курицу, засыпьте яицами и защипите пирогъ; потомъ дайте ему круглую форму и уже защипите фигурно. Кладутъ въ курникъ яица, смѣшанныя съ говядиной; но гораздо лучше дѣлать курникъ съ цыплятами. Также дѣлаютъ его изъ слоенаго тѣста.

Но вотъ этотъ же курникъ другимъ образомъ: изрубивъ мелко грибы, смѣшайте съ яицами, положите масла, посолите и засыпьте курицу или цыплятъ, а потомъ поступайте какъ сказано выше, обмажьте пирогъ яицами и обсыпьте сухарями. (6)

478. Говяжій ссѣкъ, приготовленный по-англійски.

Взять часть говяжьяго ссѣка, положить въ кастрюлю или горшокъ, прибавить шинкованныхъ кореньевъ, 2 корня моркови, 1 петрушки, 3 луковицы, разныхъ душистыхъ травъ, нѣсколько лавровыхъ листковъ, цѣльной гвоздики; посолить, влить бульону или воды, варить на маломъ огнѣ, пока бульонъ весь почти выкипитъ. Въ половинѣ варенья положить начиненной капусты, приготовленной такимъ образомъ: кочанъ капусты варить $^1/_2$ часа въ водѣ, послѣ этого положить въ холодную; когда остынетъ, выжать воду, разобрать листья, отдѣлить ихъ отъ кочерыжки. Между тѣмъ приготовить фаршъ изъ телятины или говядины; наложивъ на листъ капусты тонкій слой фаршу, накрыть другимъ листомъ, на этотъ листъ опять наложить фаршу, закрыть еще листомъ, свернуть въ трубочку, обвязать нитками. Продолжать такимъ манеромъ укладывать, пока начинится весь кочанъ; тогда положить капусту въ кастрюлю къ говядинѣ; если мало сока, влить стаканъ бульону и рюмку винограднаго вина, поварить еще $^1/_2$ часа. Выложивъ говядину на блюдо, обложить капустой, снявъ съ нея нитки, а сокъ процѣдить сквозь сито и облить имъ говядину.

479. Говядина въ брезѣ.

Влить въ неглубокую кастрюлю стаканъ хорошаго бульону, прибавить шинкованной петрушки и луку, немного капорцовъ, горошками перцу, анчоусовъ, посолить; на этотъ слой положить говядину, покрыть тою же приправою говядину сверху, закрыть кастрюлю и варить на слабомъ огнѣ $^1/_2$ часа. (6—8)

480. Говядина въ миротонѣ.

Когда есть вареная говядина, нарѣзать ее небольшими кусочками, разрѣзывая поперекъ волоконъ; искрошить нѣсколько луковицъ кружочками, смотря по количеству говядины, поджарить ихъ въ коровьемъ маслѣ, положить немного муки, вымѣшать, налить бульономъ, посолить, приправить перцемъ и уксусомъ, дать немного покипѣть. Потомъ положить въ лукъ говядину; варить $^1/_2$ часа на легкомъ огнѣ. (Пропорція 1 ф. говядины на каждаго человѣка *).

481. Говядина въ уксусномъ соусѣ.

Взявъ хорошую часть говядины, посыпать солью и пряностями, налить уксусомъ, дать лежать въ холодномъ мѣстѣ дня 3, поворачивая каждый день. Потомъ, вынувъ изъ уксуса, вымыть холодной водой, положить въ кастрюлю, обжарить въ говяжьемъ салѣ до спѣлости. Уксусъ, въ которомъ мокла говядина, поставить на огонь, положить въ него понемногу горошинками перцу, гвоздики, лимонъ, нарѣзанный кружочками, и столовую ложку сахару. Когда хорошо прокипитъ, подправить подпальной мукой. Выложивъ говядину на блюдо, облить соусомъ. (6—8 перс. отъ 5—8 ф.)

482. Говядина, вареная въ виноградномъ винѣ.

Взять часть говядины, фунтовъ въ 6, отъ ссѣка или филейную, посыпать солью, толченою гвоздикою, кардамономъ и чуть-чуть мушкатнымъ цвѣтомъ; положить въ удобную посудину, прибавить лавроваго листу, влить бутылку винограднаго вина, поставить въ холодное мѣсто дня на 2, поворачивая говядину каждый день по нѣсколько разъ. Потомъ, сложивъ говядину въ кастрюлю, вмѣстѣ съ пряностями и виномъ, прибавить бульона, уварить до готовности, изрѣзать тоненькими кружочками пол-лимона, опустить въ кастрюлю, подправить немного подпаленной **) мукой. Отпуская, выложить говядину на блюдо, обложить лимонными кружочками и облить сквозь сито сокомъ, въ которомъ варилась говядина. (6—8)

---

*) Пропорція такая вовсе не слишкомъ значительна, такъ какъ надо имѣть въ виду, сколько теряется массы вѣса при варкѣ и жареніи мяса всякаго рода. Руководствоваться этою пропорціею считаемъ безопаснымъ и вполнѣ вѣрнымъ.

**) См. Подпальная мука или подпалка.

ОТДѢЛЪ X.

БЛЮДА ИЗЪ ЯИЦЪ, ХЛѢБА, КРУПЪ ИЛИ МУКИ СЪ ПОДЛИВОЮ ИЛИ БЕЗЪ ПОДЛИВЫ, УПОТРЕБЛЯЕМЫЯ ВЪ ОБѢДѢ ВЪ 5 БЛЮДЪ, КАКЪ ТРЕТЬЕ БЛЮДО, А ВЪ ДРУГИХЪ, БОЛѢЕ ПРОСТЫХЪ, ЗАМѢНЯЮЩІЯ СЛАДКОЕ БЛЮДО.

---

483. Ризотто по-итальянски.

Приготовить обыкновенную рисовую кашу. Между тѣмъ истереть на теркѣ швейцарскаго сыра и распустить въ кастрюлькѣ масло. За 15 минутъ до отпуска приготовить форму или металлическую кастрюлю для ризотто; наложить рядъ рису въ форму, посыпать тертымъ сыромъ, окропить масломъ, снова рядъ рису, опять посыпать сыромъ, окропить масломъ и продолжать такъ, пока форма будетъ полна; верхній рядъ посыпать сыромъ съ частью тертаго хлѣба, окропить масломъ и поставить въ горячую печку, а когда заколеруется, подать на столъ вмѣстѣ съ формою. (4)

484. Настоящій стамбульскій пилавъ или плавъ.

Смотря по желанію, берутъ баранину одну, или еще курицу и голубей, и варятъ ихъ въ горшкѣ, не совершенно, послѣ чего мясо и бульонъ выливаютъ въ чашку. Горшокъ выполаскиваютъ и ставятъ снова на огонь, положивъ въ него масло, которое должно не только, что распуститься, но дожидаться, чтобъ оно сильно нагрѣлось; тогда, изрѣзавъ полусваренныя мяса, о которыхъ мы выше упомянули, кладутъ ихъ въ горшокъ. Рисъ, вымывъ въ 2 или 3 водахъ, насыпаютъ въ горшокъ сверхъ мяса, а на это наливаютъ бульона, оставшагося отъ варенія мяса, столько, чтобъ его было на палецъ выше риса. Покрываютъ горшокъ, разводятъ огонь, и по временамъ вынимаютъ нѣсколько зеренъ рису, чтобъ знать, размягчился ли онъ и не нужно ли еще прибавить ложку, другую бульона. Нужно, чтобъ рисъ былъ сваренъ, оставаясь цѣлъ и чтобы каждое зерно отдѣлялось: въ этомъ-то и состоитъ настоящее достоинство восточнаго способа приготовленія пилава.

Когда рисъ готовъ, покрываютъ горшокъ холстиною, сложенною вчетверо, а сверху крышкою, и чрезъ нѣсколько времени распускаютъ немного масла, вливая его въ ямки, которыя дѣлаются въ рисѣ ручкою ложки; послѣ чего даютъ ему еще немного вариться. Готовый пилавъ кладутъ на большія блюда и убираютъ сверху мясомъ; на одномъ блюдѣ оставляютъ бѣлый

рисъ, другое обыкновенно подкрашиваютъ малѣйшею частичкою шафрана, третье — каплею клюквеннаго или свекловичнаго сока.

485. Крокеты изъ риса.

Перебрать и вымыть 1/2 ф. рису, налить немного бульономъ, положить ложку масла, соли, перцу, луковицу съ тремя гвоздиками, поставить на огонь и варить покрытымъ. Между тѣмъ сварить въ бульонѣ 1 маленькаго цыпленка, вынуть на доску, изрѣзать мелко мягкія части, а изъ бульона сдѣлать соусъ, процѣдить на сотейникъ и поставить на огонь; положить въ выкипяченный соусъ одинъ желтокъ, прокипятить, положить изрѣзаннаго цыпленка, размѣшать, посолить, положить немножко перцу и выложить на тарелку. Когда рисъ сварится до мягкости, вынуть лукъ, размять рисъ, всыпать одну ложку тертаго сыру, размѣшать и оставить, чтобы остыло; потомъ взять въ ложку размятаго рису, положить въ средину фаршу изъ цыпленка, покрыть рисомъ, слѣпить такъ, чтобы фаршъ изъ средины не былъ видѣнъ, выложить на столъ, обсыпать тертымъ хлѣбомъ и обровнять крокеты правильно. Передѣлавъ такъ всѣ крокеты, обмакнуть каждую штуку въ разбитое яицо, обвалять въ тертый хлѣбъ, уложить на растопленное въ сотейникѣ масло и обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера. Приготовленные этимъ способомъ крокеты можно жарить и на фритюрѣ.

486. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба.

Взять 3 французскіе десятикопѣечные хлѣба, срѣзать съ нихъ корку, размочить въ молокѣ, потомъ положить въ салфетку, выжать до-суха. Стереть 1/4 фунта коровьяго масла до-бѣла, 8 яичныхъ желтковъ смѣшать съ масломъ, положить туда же размоченный бѣлый хлѣбъ, стереть хорошенько; прибавить 1/4 фунта изюма, размочить его въ водѣ и выбрать сѣмячки, 1/4 фунта сладкаго миндалю, нашинкованнаго полосками, 2 ложки мелкаго сахару, немного толченаго кардамону и чуть-чуть мушкатнаго цвѣта, перемѣшать все вмѣстѣ; 8 яичныхъ бѣлковъ сбить, выложить туда же. Вымазать салфетку масломъ, выложить въ нее пуддингъ, завязать салфетку крѣпко шнуркомъ, опустить въ кипятокъ, воду немного посолить. Во время варенья пуддингъ поворачивать; когда вода укипитъ, доливать кипяткомъ, варить часа три. Кому угодно, можно варить пуддингъ вмѣсто воды въ бульонѣ. Между тѣмъ приготовить соусъ: взять свѣжаго чухонскаго масла столовую ложку, тертаго шоколаду 1/4 фунта, поставить на огонь, стереть съ масломъ, развести виноградным виномъ, подбить 4 желтками; вмѣсто вина можно развести сливками. Когда пуддингъ будетъ готовъ, выложить въ соусникъ и облить соусомъ. (8—10)

487. Клёцки изъ заварнаго тѣста.

Отмѣрить въ кастрюльку 2 ложки кипящей воды, положить ложку масла, поставить на огонь; когда закипитъ, всыпать 2 ложки просѣянной муки и мѣшать на огнѣ. Когда загустѣетъ, снять на столъ, вбить въ горячее тѣсто по одному 2 яйца. Вслѣдъ за каждымъ вбитымъ яйцомъ размѣшать лопаткою тѣсто до гладкости (употребляются яица средней величины), осту-

дить, выложить на столъ, посыпать мукою, раскатать въ рулетъ и нарѣзать клёцки какой угодно величины. Предъ отпускомъ опустить въ кипячую соленую воду, варить на легкомъ огнѣ 5 минутъ, потомъ выбрать дрышлаковою ложкою и выложить въ бульонъ въ суповой чашкѣ. (Изъ этихъ количествъ припасовъ,— будетъ 10—12 клёцокъ).

488. Настоящіе сибирскіе пельмени.

Пельмени — одно изъ любимѣйшихъ блюдъ сибиряковъ, которые зимою, заморозивши ихъ, часто берутъ съ собою въ дорогу; и гдѣ нѣтъ готоваго кушанья, то стоитъ только вскипятить воды съ солью, положить въ нее пельменей — и чрезъ полчаса будетъ готово вкусное и сытное кушанье.

Пельмени приготовляются слѣдующимъ образомъ: берутъ хорошей мягкой говядины сколько нужно, которую рубятъ очень мелко, прибавляютъ въ нее также мелко изрубленную луковицу или двѣ, смотря по количеству говядины; мелко истолченнаго перцу, мушкатнаго орѣшка и соли; потомъ перемѣшиваютъ хорошенько. По изготовленіи начинки, берутъ 2 яица и небольшую чайную чашку холодной воды; смѣшавъ яица съ водою, положить немного, для вкуса, соли, и замѣсить на этомъ крутое тѣсто какъ для лапши, потомъ раскатать его скалкою въ тонкіе листы, но потолще, какъ раскатывается для лапши; изъ раскатанныхъ листовъ нарѣзать небольшихъ квадратцовъ (4-хъ-угольниковъ), или вырѣзать кружки небольшимъ стаканомъ; потомъ положить на каждый кружокъ или квадратецъ приготовленную начинку, защипать ихъ и готовые класть на сито или рѣшето; когда будетъ изготовлено достаточное количество пельменей, процѣдить бульонъ, прежде уже приготовленный изъ говядины; поставить въ кастрюлѣ на огонь, и когда закипитъ, то класть въ него понемногу пельмени, и давъ прокипѣть раза два ключомъ, вынимать, такъ какъ пельмени уже готовы. Пельмени должно варить передъ самымъ обѣдомъ, потому что имъ не нужно упрѣвать, какъ другимъ похлебкамъ. Пельмени можно варить и просто въ водѣ, немного посоленной, но тогда они не будутъ такъ вкусны.

Вотъ еще приготовленіе пельменей, съ другою только начинкою.

Тѣсто и для этихъ пельменей готовится точно такъ же, какъ и для вышеописанныхъ; разница только въ приготовленіи начинки, которая дѣлается такимъ образомъ: берутъ хорошей, нежирной, мягкой, свѣжей свинины, бьютъ ее ножомъ до тѣхъ поръ, пока она превратится въ мягкое тѣсто, при чемъ, во время битья, прибавляютъ въ свинину самыхъ густыхъ сливокъ, а равно мелкоистолченнаго перца, мушкатнаго орѣшка и соли; когда будетъ готово, начинаютъ дѣлать пельмени и варить въ бульонѣ; на столъ подаютъ съ бульономъ, вмѣсто подливки, въ которую, по желанію, прибавляютъ уксусу и перцу. Съ этою начинкою пельмени еще вкуснѣе, нежели съ говядиною.

489. Яичныя котлеты.

Сварите крѣпко 15 яицъ, отдѣлите бѣлки отъ желтковъ, бѣлки изрубите мелко, а желтки протрите чрезъ волосяное сито. Послѣ того распустите въ кастрюлькѣ немного больше полустакана чухонскаго масла, всыпьте

протертые на ситѣ желтки, размѣшайте хорошенько и мѣшайте до тѣхъ поръ, пока масса не остынетъ и не окрѣпнетъ. Тогда вбейте 5 свѣжихъ желтковъ и цѣльныхъ 3 яица, посолите, посыпьте перцемъ обыкновеннымъ и душистымъ, вложите мелко искрошенной зеленой петрушки и шнитлуку, а если зимою, то хоть обыкновеннаго луку, тертой булки или сухарей, по пропорціи, чтобъ масса была густа, перемѣшайте крѣпко и изъ этой массы дѣлайте родъ котлетъ. Эти котлеты посыпайте тертою булкою, обмакивайте ихъ въ сбитые желтки и жарьте на сковородѣ, въ маслѣ. Этими котлетами можно обкладывать всякую зелень или ѣсть ихъ съ растопленнымъ масломъ, или съ бульоннымъ обыкновеннымъ соусомъ. (Выйдетъ отъ 8—10 котлетъ).

490. Плацынды молдавскія.

Отмѣрить на столъ 1½ стакана муки, положить ложку масла, 2 яица и столько молока, сколько приметъ умѣренной густоты тѣсто, вымѣсить до гладкости и накрыть полотенцемъ. Между тѣмъ приготовить творогъ, потомъ раздѣлить тѣсто на ровныя частицы, каждую раскатать въ тоненькій пластъ, наложить на средину творога, размазать его кружкомъ и, смазавъ края тѣста яицомъ, загнуть такъ, чтобы весь творогъ былъ покрытъ, а плацында имѣла кругло-8-угольный видъ и была толщиною въ пол-пальца. Тогда сложить на наслоенный масломъ листъ и, выдѣлавъ все, смазать яицемъ, проколоть по срединѣ каждой плацынды концомъ ножа, поставить въ горячую печку, и когда начнутъ колероваться, приготовить блюдо и растопить масло, а когда заколеруются, складывать по штукѣ на блюдо, смазать масломъ, положить сверху вторую штуку, смазать масломъ и, сложивъ такъ всѣ, подать на столъ горячими. (4)

491. Вафельный паштетъ.

Надобно напечь вафлей, сварить на бульонѣ соусъ изъ: сладкаго мяса, помидоровъ, раковыхъ шеекъ, маленькихъ зеленыхъ обваренныхъ огурчиковъ и шампиньоновъ штучками, сдѣлать бѣлый и зеленый кнели и обварить ихъ, потомъ заправить сливками, хорошенько осаженными; положить туда самую малую часть крѣпкаго бульона и осьмушку пармезанскаго сыра; все это смѣшать вмѣстѣ и положить въ этотъ соусъ; въ блюдо или въ соусникъ надобно класть вафли на ребро и каждую обмазывать этимъ соусомъ; когда всѣ эти вафли будутъ уложены бортикомъ, то замазать сверху этимъ же соусомъ съ сливочною бешамелью и, заливъ чухонскимъ масломъ, поставить въ печь; когда же подрумянится, то надобно залить крѣпкимъ бульономъ и, по надобности, подавать на столъ. (6—8)

492. Пастетцы яичные.

Взять нѣсколько облупленныхъ и въ густую сваренныхъ яицъ, изрубить ихъ съ такимъ же количествомъ яблокъ, съ которыхъ очистить кожу и лузгу съ сѣменами, и съ фунтомъ говяжьяго почечнаго сала, такъ мягко, чтобъ все это имѣло видъ тѣста; все это смѣшать съ мякишемъ, въ молокѣ вымоченнаго и выжатаго, папушника, прибавить корицы, гвоздики, коринки, сахара и бѣлаго вина. Съ этимъ дѣлать пастетцы изъ слоенаго тѣста.

493. Раковый пуддингъ № 1.

Отварить 30 раковъ, мясо изъ нихъ вынуть и изрубить мелко; изъ оставшейся лузги сдѣлать съ 1/4 фунта коровьяго масла раковое масло, растереть его деревянною ложкою въ пѣну, впустить въ него 3 яйца цѣльныхъ и 4 желтка, прибавить фаршъ изъ рубленной телятины, мушкатнаго цвѣта, соли и тертаго хлѣба столько, чтобъ замѣсить въ тѣсто; туда же положить и изрубленное раковое мясо. Вымѣсивъ все какъ должно, вымазать салфетку коровьимъ масломъ, положить въ нее замѣсенное и, завязавъ ее, варить въ водѣ поболѣе часа. Подавая на столъ, утыкать пуддингъ фисташечными ядрами и раковыми шейками. (8—10)

Къ этому пуддингу подается слѣдующій соусъ: истолочь часть раковой лузги, положить въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, обжарить, посыпать туда же немного муки, положить 2 ломтика ветчины и налить мяснымъ бульономъ столько, сколько надобно для соуса. Приправить по вкусу пряностями и приварить.

494. Раковый пуддингъ № 2.

Сварить полсотни раковъ, вычистить шейки, а клешни и верхніе черепки истолочь. Положить 1/2 фунта коровьяго масла въ кастрюлю, вмѣстѣ съ толчеными раковыми клешнями, поставить на огонь, мѣшать, пока масло покраснѣетъ; тогда масло слить, на гущу налить 2 стакана бульону, варить для кулиса. Съ 2 трехкопѣечныхъ булокъ обрѣзать корку, размочить въ молокѣ, потомъ выжать сквозь салфетку до-суха. Раковое масло стереть хорошенько, чтобъ оно сдѣлалось густо, какъ сметана. Раковыя шейки изрѣзать мелко, смѣшать съ масломъ; туда же положить и размоченный хлѣбъ, прибавить 8 яичныхъ желтковъ, бѣлки взбить, и смѣшать все вмѣстѣ, посолить, положить немного сахару. Потомъ взять кастрюлю, обложить ее бумагой, вымазанной масломъ, выложить приготовленный пуддингъ, поставить въ печь, дать стоять часъ. Соусъ къ пуддингу приготовить слѣдующій: стереть ложку раковаго масла съ 1/2 ложк. муки, развести раковымъ кулисомъ, вскипятить, подбить 2 желтками, смѣшанными съ 2 ложками сливокъ, прибавить немного сахару и щепоть соли. Выложить пуддингъ въ соусникъ, облить соусомъ. (8—10)

495. Пуддингъ изъ шпината.

Взять 2 фунта шпинату, выбрать, перемыть, налить кипяткомъ, дать вскипѣть раза 2, откинуть на сито; когда стечетъ вода, изрубить мелко. Полфунта масла коровьяго стереть до-бѣла, прибавить 8 яичныхъ желтковъ, положить въ масло, смѣшанное съ желтками, шпинатъ, 1/4 фунта коринки, чайную чашку сдобныхъ сухарей, мелко-истолченныхъ, поднять бѣлки, смѣшать все вмѣстѣ, немного посолить, положить ложку сахару. Вымазавъ кастрюлю масломъ, обсыпать сухарями, выложить въ кастрюлю пуддингъ, поставить въ печь. Между тѣмъ приготовить соусъ: стереть ложку растопленнаго коровьяго масла съ мукой, развести виноградным виномъ пополамъ съ водою, положить цедру съ 1 лимона, стертую на сахаръ, выжать изъ лимона сокъ, вскипятить, подправить сахаромъ, подбить 2-мя яичными желтками, вымѣшать, подержать на огнѣ, не давая болѣе кипѣть. Отпуская на столъ, выложить пуддингъ въ соусникъ и облить соусомъ. (6)

496. Пуддингъ изъ гречневой каши.

Разварить гречневую крупу въ молокѣ, взять на 1/2 ф. крупы 1/4 ф. масла коровьяго, взбить его, подмѣшать 6 яичныхъ желтковъ съ поднятыми бѣлками, сахаромъ, корицею, цедрою, солью, тертыми сухарями. Все это размѣсить хорошенько, положить въ эту смѣсь сваренную на молокѣ кашу, мѣшать съ 1/4 часа, переложить въ салфетку и варить часъ. Къ этому пуддингу подается тотъ молочный соусъ, какой находится здѣсь въ числѣ соусовъ и подливокъ подъ № 232. (6—8)

497. Пуддингъ изъ трески.

Приготовивъ какъ слѣдуетъ треску, варить ее или, лучше, парить на самомъ слабомъ огнѣ. Когда треска перестанетъ пѣниться, значитъ, что она поспѣла; тогда выбрать изъ нея кости и изрубить мелко-на-мелко. Потомъ растереть 10 яицъ съ полфунтомъ битаго масла, положить туда нѣсколько рубленнаго шарлоту, сахару и соли, далѣе 2 тертыхъ молочныхъ французскихъ бѣлыхъ хлѣба и всю рубленную треску. Размѣшавъ все это хорошенько, положить въ салфетку и варить съ часъ. Къ этому пуддингу подаютъ густой соусъ изъ чухонскаго масла или соусъ изъ шарлота и сливокъ. Блюдо это въ обѣдѣ въ 3—4 блюда можетъ идти вторымъ; но ни въ какомъ случаѣ не принадлежитъ къ числу сладкихъ блюдъ или пирожныхъ, подаваемыхъ въ концѣ обѣда. (8—10)

498. Пуддингъ изъ сафойной капусты.

Упаривъ прежде всего сафойную капусту, раздѣлите ея листья. Потомъ возьмите телячьей печонки, бычачьей печени, свинаго мяса и говяжьяго сала, по фунту каждаго; все это вмѣстѣ мелко срубите и прибавьте къ этой смѣси соли и лимонной цедры. Вымажьте кастрюльку коровьимъ масломъ, обсыпьте тертымъ хлѣбомъ и укладывайте смѣсь въ кастрюльку поочередно: слой капустныхъ листьевъ и потомъ слой приготовленнаго фаршу. Укладку такимъ образомъ продолжайте до тѣхъ поръ, пока наполнится кастрюлька; послѣдній рядъ долженъ быть изъ листьевъ. Послѣ того поставьте въ вытопленную или, лучше, въ духовую печку на цѣлый часъ, — и вы получите пуддингъ отличнаго вкуса.

499. Овощный русскій пуддингъ.

Разрѣжьте на кружки рѣпу, брюкву, морковь, возьмите мясистыя или нижнія части (фонды) артишоковъ (отбросивъ листья), брунколь, обыкновенную кочанную капусту, словомъ, всѣ сладкіе овощи, исключая картофеля и поваренной зелени. Всего надобно взять по равной части, каждый овощь надобно особенно упарить въ маслѣ, т. е. рѣпу въ особой кастрюлѣ, морковь въ особой, и такъ далѣе, и въ каждую кастрюлю должно подсыпать немножко пшеничной муки и влить нѣсколько бульону, столько, чтобъ изъ масла сдѣлался густой соусъ. Когда каждый овощь поспѣетъ, т. е. сдѣлается

мягкимъ, надобно встряхнуть каждую кастрюлю, но осторожно, чтобъ овощи не разсыпались. Потомъ вымажьте особую кастрюлю масломъ, дно уложите тонкими ломтями свинаго сала, и обложите какъ дно кастрюли, такъ и бока ея тонкимъ, какъ листъ бумаги, блиномъ, изжареннымъ на сковородкѣ (изъ молочнаго тѣста съ яицами), и укладывайте въ эту кастрюлю вашу зелень рядами, слѣдующимъ образомъ: на днѣ кастрюли рядъ тонкихъ ломтей свинаго сала, потомъ рядъ моркови или чего другаго, напримѣръ брюквы, потомъ рядъ тонкихъ ломтей варенаго копченаго языка и тонкихъ ломтей вареной ветчины, а потомъ снова рядъ овощей, артишоковъ или капусты, на верхъ снова рядъ языка и ветчины, а потомъ снова рядъ овощей, и продолжайте такимъ образомъ укладывать отдѣльно рядами языка и ветчины. Когда кастрюля полна, закройте ее, замажьте тѣстомъ и поставьте на легкій огонь, чтобъ зелень прѣла около $^1/_2$ часа или 20 минутъ. Тогда снимите крышку, опрокиньте осторожно кастрюлю надъ блюдомъ, чтобъ зелень не разсыпалась, но сохранила свою форму кастрюли, т. е. цилиндра, — и подавайте на столъ. (8—10)

500. Настоящій плумъ-пуддингъ.

Вотъ что входитъ въ составъ этого кушанья, при приготовленіи его совершенно по-англійски. На полштофа хорошаго молока берется по полуфунту коринки, изюму и сахарнаго песку, $^1/_4$ фунта лучшей пшеничной муки и столько же свѣжаго говяжьяго мозгу изъ костей, 20 яицъ, мелко изрубленную кожу съ 1 лимона, достаточное количество толченой корицы стаканъ хорошаго рому.

Сперва, вливъ въ молоко ромъ, начинаютъ, одно за другимъ, подбалтывать въ него яица, послѣ чего, не переставая прилежно мѣшать, выкладываютъ и прочіе матеріялы. Тогда составится довольно густоватый растворъ, который должно влить въ форму, предварительно вымазанную масломъ и посыпанную мелко истолченными сухарями, или въ салфетку, которая также должна быть вымазана масломъ. Пуддингу этому нужно вариться часовъ 7 или 8, при чемъ выкипающую воду можно доливать кипяткомъ, наблюдая, чтобъ кипѣніе не прекращалось. Нѣкоторые прибавляютъ въ этотъ пуддингъ миндалю горькаго и сладкаго, померанцовой цедры, гвоздики, кардамону или мушкатнаго цвѣта. Это совершенно зависитъ отъ вкуса.

Въ подливку къ этому кушанью можно подавать растопленное и зарумяненное масло, или дѣлать ее изъ вишень. Для этого должно ихъ разварить въ небольшомъ количествѣ воды и протереть сквозь сито; косточки же, расколовъ въ иготи, положить въ жижу, прибавить сахару, корицы, лимонной корки, гвоздики, и варить до сгущенія; послѣ чего, процѣдивъ, подавать на столъ. Другая подливка: смѣшавъ стаканъ рому съ стаканомъ воды, прибавить къ этому полфунта сахару и десятка $1^1/_2$ густо сбитыхъ яичныхъ желтковъ, и варить, безпрестанно мѣшая метелкою изъ прутиковъ. Ромъ можно замѣнять столовымъ виномъ.

Иногда подаютъ пуддингъ этотъ въ огнѣ: для этого стоитъ только облить его ромомъ, и зажегши, тотчасъ нести на столъ. (Пропорція на 6—8 персонъ).

501. Вареники настоящіе хохлацкіе.

Возьмите 2 или 3 яица, стаканъ воды, немного соли, замѣсите тѣсто, разсучите тонко и нарѣжьте стаканомъ кружковъ. Творогъ съ вечера положите подъ гнётъ и, когда тѣсто готово, протрите сквозь рѣшето, прибавьте 2 или 3 яица и немного соли, надѣлайте варениковъ, налейте въ кастрюлю воды, дайте закипѣть ключомъ, и опустите вареники, а сваривъ, откиньте на сито, положите въ какую-нибудь посудину, облейте чухонскимъ масломъ и подавайте къ столу со свѣжею сметаною.

502. Хлебальники.

Ихъ дѣлаютъ изъ сдобнаго тѣста, кислаго или прѣснаго натертаго. Разсучивъ тѣсто толщиною въ полпальца, начинку сдѣлайте изъ моркови или свѣжей капусты, перемѣшавъ съ рубленными яицами; иногда дѣлаютъ съ тыквой, а подаютъ къ столу съ растопленнымъ масломъ.

503. Пампушки.

Свѣжій творогъ протрите сквозь рѣшето, смѣшайте съ мукой, такъ, чтобъ было по фунту творогу и муки, положите на каждый фунтъ по 3 яица, посолите, сварите въ водѣ и, откинувъ на сито, облейте сметаной. (10—12)

504. Плачинда.

Сдѣлайте тѣсто, какъ дѣлается оно для тянутаго пирога; когда положите пластовъ десять, намажьте ихъ творогомъ въ полпальца толщиною; потомъ еще положите пластовъ десять, и снова намажьте творогомъ; такъ можно наложить слоя два или три. Творогъ съ вечера надобно положить подъ гнётъ, а потомъ протереть сквозь рѣшето, положить немного соли, сырыхъ яицъ, столько, чтобъ удобно было намазывать. Каждый пластъ мазать масломъ какъ въ тянутомъ пирогѣ. (10)

505. Юражная каша.

Когда перетапливаютъ коровье масло, то остается пахтанье, къ которому еще прибавляютъ другаго пахтанья изъ-подъ сбитаго масла, называемаго юрагой, и съ этими-то двумя пахтаньями варятъ кашу, называемую юражною; при варенiи ея поступаютъ слѣдующимъ образомъ: завариваютъ кашу на молокѣ изъ гречневой крупы и прибавляютъ въ нее столько этихъ пахтаньевъ, чтобъ только не сдѣлать каши жидкою, послѣ ставятъ въ печь и даютъ упрѣть хорошенько. Къ столу подаютъ горячую съ масломъ.

506. Каша изъ тыквы.

Возьмите спѣлую тыкву, очистите съ нее кожу и выберите сѣмена, изрѣжьте кусками, поставьте вариться, и когда хорошо уварится, то откиньте ее на рѣшето, чтобы стекла вода, и протеревъ сквозь него, разведите кипяченымъ молокомъ и поставьте въ печь, чтобъ вскипѣла, потомъ засыпать пшеномъ или гречневою крупою, но не очень густо, и опять по-

*

ставить въ печь, чтобъ упрѣла. Къ столу подается съ растопленнымъ коровьимъ масломъ.

507. Макароны обыкновенныя.

Сваривъ макароны въ водѣ съ солью, за полчаса до обѣда, откиньте на сито и дайте стечь водѣ; потомъ обсыпьте ихъ тертымъ сыромъ пармезаномъ такимъ образомъ: сперва положите на блюдо слой макароновъ и посыпьте пармезаномъ, потомъ положите опять рядъ макароновъ и посыпьте сыромъ и все полейте хорошимъ бульономъ; наконецъ растопите потребное количество чухонскаго масла, облейте имъ верхній слой макароновъ и подавайте на столъ очень горячія.

508. Яичница съ паюсной икрой по-грузински.

Взбить штукъ 5 яицъ. У булки или сайки корку срѣзать, мякоть смочить кипяткомъ и растереть съ паюсной икрой. Затѣмъ нарубить мелко луку, смѣшаннаго съ толченымъ перцемъ и солью. Смѣшать все это хорошенько и сложить на сотейникъ, густо обмазанный чухонскимъ масломъ. Обровнять ложкой, поставить въ духовую печь, и какъ только подымется, отпустить къ столу. (6—8)

509. Пезы.

Взять 1 стаканъ молока вмѣстѣ съ дрожжами, половину назначенной муки, растворить тѣсто какъ обыкновенно, дать подняться, потомъ замѣсить остальною мукой, всыпать соли, положить 2 ложки масла, 2 яица, такъ чтобы тѣсто было не такъ густо, какъ обыкновенно дѣлаютъ его на сухари, выбить какъ можно лучше веселочкой, поставить опять въ теплое мѣсто; когда тѣсто вторично поднимется, надѣлать круглыхъ булочекъ величиною въ грецкій орѣхъ и, обмакнувъ каждую булочку въ растопленное масло, класть ихъ въ небольшую форму, дать подняться, потомъ вставить въ кипятокъ и варить пезы на пару около получаса, или вставить ихъ въ печь. Подавая, выложить на блюдо; подавать горячими. Подаются и въ кастрюлѣ.

Двѣ луковицы мелко изрубить, поджарить до-красна въ 2—3 ложкахъ масла, подать отдѣльно. (6)

510. Пуддингъ изъ смоленскихъ крупъ.

Влить въ кастрюльку $1\frac{1}{2}$ стакана молока, положить 8 кусочковъ сахару (натереть каждый немножко лимономъ), поставить на огонь; когда закипитъ, положить пол-столовой ложки масла, всыпать 3 столовыя ложки смоленской крупы и, размѣшавъ, варить, пока каша загустѣетъ; тогда снять съ огня, положить очищеннаго $\frac{1}{8}$ фунта кишмиша (изюмъ) и вбить 2 желтка, размѣшать, потомъ взбить въ пѣну бѣлки и размѣшать съ бѣлками окончательно. Между тѣмъ смазать масломъ кастрюльку безъ ручки, обсыпать тертымъ хлѣбомъ, выложить массу въ кастрюльку, поставить въ горячую печку, и когда заколеруется и поднимется какъ слѣдуетъ, выложить на тарелку, отдѣливъ сперва тонкимъ ножомъ отъ кастрюльки. (4)

511. Макароны по-нѣмецки.

Растопить 2 ф. коровьяго масла, растереть до-бѣла, потомъ прибавить туда $\frac{1}{2}$ фунта муки, 2 полныя ложки густыхъ дрожжей, сахару, корицы, тертой лимонной корки, нѣсколько зеренъ соли, полчашки молока и 3 или 4 яица, и размѣшивать все это до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ ложки. Въ этомъ видѣ дать тѣсту нѣсколько взойдти.

Послѣ того густо вымазать кастрюлю коровьимъ масломъ, на дно ея насажать ложкою небольшихъ кучекъ изъ приготовленнаго тѣста, пересыпать каждую изъ нихъ мукою, для того, чтобъ онѣ не приставали одна къ другой. Когда тѣсто станетъ подниматься, поставить въ теплое мѣсто, дать взойти совершенно, вымазать масломъ, наложить крышку, на которой находятся уголья, поставить на таганъ, подъ которымъ разведенъ умѣренный угольный огонь, но такъ притомъ, чтобъ сверху было болѣе жару, чѣмъ снизу, и дать испечься.

По прошествіи $\frac{3}{4}$ часа освѣдомиться, зарумянилось ли тѣсто; въ послѣднемъ случаѣ посыпать побольше сахаромъ и корицею, подлить $\frac{1}{4}$ бутылки кипящаго молока, накрыть, оставить еще на $\frac{1}{4}$ часа въ жару, осторожно вынуть ложкою и подавать съ молочнымъ соусомъ. (6)

512. Лапша изъ формы по-славянски.

Приготовить тѣсто для лапши изъ 3 яицъ и изшинковать мелко. Между тѣмъ влить въ шарлотную форму немного очищеннаго масла, посыпать ровно дно формы шинкованною лапшею и, поставивъ на легкій огонь, заколеровать въ половину. Потомъ опустить остальную лапшу въ соленый кипятокъ, сварить и, поливъ сверху холодною водою, отлить на друшлакъ, а когда вода совершенно стечетъ, выложить на растопленное въ кастрюлѣ масло, размѣшать, разогрѣть на плитѣ, вбить 3 желтка, снабдить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ, наложить въ форму полно, поставить въ горячую печку, и когда заколеруется кругомъ, выложить на блюдо. (4—5)

513. Тѣсто для лапши.

Отмѣрить на столъ 2 столовыя ложки конфектной муки, раздвинуть средину, вбить 1 яицо, размѣшать вначалѣ ножомъ и постепенно забирать муку, пока не образуется тѣсто, — тогда вымѣсить его руками до гладкости, покрыть и, давъ нѣсколько разстояться, раскатать, посыпая мукою, до самаго тонкаго состоянія. Когда тѣсто въ половину высохнетъ, изрѣзать его согласно надобности, т. е. лапшею — на подобіе тонкой вермишели, потолще — продолговатыми полосками на подобіе макаронъ, или четыреугольными лазанками. (6)

514. Каша гречневая съ пармезаномъ.

Приготовить разсыпчатую гречневую кашу. Между тѣмъ натереть сыру пармезану и распустить въ кастрюлькѣ масла; когда каша будетъ готова, наслоить масломъ шарлотную форму, наложить рядъ каши, посыпать тертымъ пармезаномъ, окропить масломъ, положить снова рядъ каши, посы-

пать сыромъ, окропить масломъ и продолжать такъ до верху формы, посыпать сверху пармезаномъ, окропить масломъ побольше, поставить въ горячую печку, и когда сверху заколеруется и прогрѣется, подать на столъ съ формою. (4)

515. Каша гурьевская разсыпчатая.

Каша гурьевская приготовляется изъ живности и дичи, которая бываетъ дома въ излишествѣ, напримѣръ: куры, куропатки, баранина, телятина и т. п. Въ началѣ приготовить и сварить разсыпчатую изъ смоленской, т. е. самой мельчайшей гречневой крупы, кашу. Потомъ назначенную дичь, напр. куропатку, сжарить, снять съ костей, мягкія части изрубить мелко, а кости сложить въ кастрюльку, гдѣ куропатка жарилась, налить бульономъ, выварить сокъ до совершенной густоты и снабдить по вкусу солью и толчеными пряностями. Когда каша будетъ готова, выложить изъ кастрюли на сотейникъ, перемѣшать съ рубленною дичью, растопленнымъ масломъ и сокомъ изъ дичи, наложить полно въ луженый горшокъ, поставить въ горячую печку, и когда сверху заколеруется, подать на столъ въ горшкѣ. (4)

516. Рюрэ (шведская яичница).

Жестяную или серебряную кастрюльку намазать ложкою масла, осыпать дно и бока сухарями; 12—15 яицъ выпускать по одному въ кастрюльку, посыпая каждое яицо солью, простымъ перцемъ и мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ-сѣянцемъ; на каждое яицо положить по кусочку сливочнаго масла, поставить на горячіе уголья; какъ только немного поджарятся, подавать на столъ въ той же самой кастрюлькѣ. (6—8)

517. Гусиныя яица печоныя.

Взять 6 яицъ, провертѣть въ нихъ дырочки, выпустить изъ нихъ всю жидкость. Распустить 2 ложки масла, вылить яица, испечь густую яичницу, протереть сквозь сито, положить 1 ложку тертой булки, $^1/_4$ чайной ложки мушкатнаго цвѣта, 1 ложку мелко изрубленнаго луку-сѣянца, влить 3—4 куриныя яица, размѣшать хорошенько, влить обратно въ скорлупы тонкимъ шприцемъ и испечь.

518. Пуддингъ изъ телячьей печонки.

Телячью печонку отварить, натереть на теркѣ. Изрубить мелко 1 луковицу, поджарить ее въ $1^1/_2$ ложкахъ масла, остудить, смѣшать съ 3 яицами и 3 желтками, положить $^3/_8$ фунта бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, съ $^1/_2$ стакана коринки, соли, мушкатнаго орѣха, натертую печонку; растереть все это въ каменной чашкѣ какъ можно лучше; варить въ салфеткѣ $1^1/_2$ часа.

Соусъ къ нему слѣдующій: 1 ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести $1^1/_2$ стаканомъ бульона, $^1/_2$ стаканомъ вина, вскипятить, процѣдить, влить уксусу 1 ложку, положить немного сахару, ломтики лимона, $^1/_4$ стакана изюму, вскипятить все это, облить пуддингъ. (4—5)

519. Строфокамилово яицо.

Возьмите 2 пузыря — одинъ большой, другой поменьше; вымойте ихъ тщательно, высушите и опять вымойте въ нѣсколько пріемовъ, чтобы они были совершенно чисты и не имѣли бы ни малѣйшаго запаха. Разбейте дюжину свѣжихъ яицъ, выпустите желтокъ отъ бѣлка отдѣльно; желтокъ положите въ маленькій пузырь, завяжите его и положите въ кипятокъ; когда желтокъ окрѣпнетъ, снимите съ него пузырь; потомъ вылейте бѣлокъ въ большой пузырь и опустите туда преждесваренный желтокъ; большой пузырь завяжите и въ такомъ видѣ варите его въ водѣ, пока онъ не сварится въ крутую. Впродолженіи этой послѣдней варки, полезно оборачивать пузырь то завязкой вверхъ, то завязкой внизъ, чтобы желтокъ пришелся въ самой серединѣ. Когда окончательно сварится, снимите большой пузырь, — и вы получите огромное яицо, которое положите на плоское блюдо, разрѣжьте на четыре части и кругомъ обложите кроссъ-салатомъ или другою зеленью. Такое блюдо очень эффектно на столѣ, приготовленномъ для завтрака. *)

520. Морковь со спаржею и съ яицами.

Очистить морковь и разрѣзать на-мелко, положить въ кастрюлю съ кускомъ масла, солью, бульономъ, покрыть и варить. Спаржу тоже очистить, нарѣзать на куски, длиною въ вершокъ, разварить въ особенномъ горшкѣ съ примѣсью соли, и потомъ положить, приготовленную такимъ образомъ, спаржу въ морковь, прибавивъ мелкаго сахару и рубленной петрушки. Наконецъ, положить нѣсколько муки, размѣшанной съ желткомъ отъ нѣсколькихъ яицъ, поворачивать кастрюлю и держать ее еще нѣсколько минутъ на умѣренномъ угольномъ огнѣ. При подачѣ на столъ посыпать тертымъ хлѣбомъ. (6)

521. Яичница съ перемѣнами.

Распустить на сковородѣ кусокъ масла, разболтать въ особомъ горшкѣ потребное число яицъ и вылить въ растопленное масло, которое однако же не должно нагрѣвать до-темна; оставить такъ на огнѣ на нѣсколько минутъ, и между тѣмъ отдѣлять пригорѣлыя части до тѣхъ поръ, пока снимать яичницу съ огня. Ее нужно приготовлять на угольномъ огнѣ; чѣмъ она нѣжнѣе, тѣмъ лучше. Если хотятъ положить колбасу, то, изрѣзавъ ее на куски, кладутъ масло и тотчасъ же наливаютъ яица, чтобъ она не была слишкомъ жестка. Если колбаса очень суха, то нарѣзываютъ ее на блюдо, наливаютъ на нее яичницу и слегка посыпаютъ тертымъ мелкимъ перцемъ.

Яичница съ яблоками также очень вкусна; для этого нужно очистить яблоки, разрѣзать на куски, дать распариться въ маслѣ, облить разболтанными яицами и хорошенько размѣшать. (5—6)

522. Цвѣтная капуста съ яичницей.

Изъ 2 яицъ, 2 полныхъ столовыхъ ложекъ муки и 1 полной чайной чашки молока сдѣлать яичницу, разварить цвѣтную капусту въ водѣ съ

*) Изъ лекцій доктора Пуфа. «О кухнѣ» въ 1844 г.

примѣсью соли, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, опустить капусту въ яичницу и испечь въ коровьемъ маслѣ. Приготовить соусъ изъ крѣпкаго мяснаго бульона, лимонной корки, мушкатнаго цвѣта, подбить 2 желтка, размѣшанные съ одною полною ложкою муки, и облить этимъ соусомъ выложенную на блюдо цвѣтную капусту. (4—5)

523. Рамекини (итальянское блюдо).

Кладется въ кастрюлю 1/2 ф. тертаго пармезана, 1/4 ф. сливочнаго масла, стаканъ воды, немного соли (смотря по сыру) и 1 протертый анчоусъ, или протертую же полселедку; смѣшайте все хорошенько, поставьте кастрюлю на огонь, и пока кипитъ, прибавляйте по немногу муки столько, сколько жидкость можетъ поглотить, и держите на огнѣ до тѣхъ поръ, пока это тѣсто не сгустѣетъ окончательно. Тогда выложите его въ другую холодную кастрюлю, въ которой выпустите яицъ столько, сколько можетъ ихъ принять тѣсто, не дѣлаясь жидкимъ. Это тѣсто должно сливаться съ ложки, не перерываясь и не приставая. Изъ такого тѣста надѣлайте родъ булочекъ, величиною съ куриное яицо, положите на желѣзный листъ и поставьте въ вольный духъ. Рамекини должны быть легки какъ пухъ и хорошо подрумянены. *) (4—5)

524. Макароны по-неаполитански.

Сварить въ соленой кипящей водѣ макароны, сложить на растопленное въ кастрюлькѣ масло, размѣшать, наложить рядъ въ металлическую кастрюльку безъ ручки, полить пюре изъ томатовъ, посыпать тертымъ сыромъ, наложить снова макаронъ, полить томатами, посыпать сыромъ и продолжать такъ до конца; верхній рядъ полить томатами, посыпать сыромъ и, окропивъ масломъ, заколеровать въ горячей печкѣ. (4)

525. Лазанки съ творогомъ.

Замѣсить тѣсто для лапши изъ 1 стакана муки и 2 яицъ, раскатать тонко, просушить и нарѣзать лазанки четыреугольными правильными штучками. Между тѣмъ истереть на теркѣ до-суха 1 ф. отжатаго творога; опустить лазанки въ кипящую соленую воду (опускать постепенно и мѣшать лопаткою, чтобы въ лазанкахъ не образовалось комковъ); когда закипитъ и лазанки всплывутъ вверхъ, отлить на друшлакъ, перелить немного холодною водою, сложить на растопленное въ кастрюлѣ масло, разогрѣть, размѣшать, снабдить по вкусу солью, класть постепенно творогъ, размѣшать окончательно, выложить на глубокое блюдо и полить сверху масломъ. (4)

526. Ломанцы малороссійскіе съ макомъ.

Замѣсить тѣсто изъ 2 стакановъ муки и испечь пляцки; когда будутъ готовы, вынуть и остудить. Между тѣмъ вымыть въ холодной водѣ 1/4 ф. маку, истереть въ каменной чашкѣ деревяннымъ пестикомъ такъ, чтобы изъ мака показалось бѣлое молоко; тогда выложить макъ въ глубокое блюдо, положить 1/4 ф. меду, размѣшать, прибавить 1/2 стакана воды и за 1/4 часа до подачи изломать въ мелкіе куски приготовленныя пляцки и размѣшать такъ, чтобы всѣ куски были обмочены, переложить на блюдо и полить остальнымъ сокомъ вмѣстѣ съ макомъ. Приготовляя макъ съ медомъ, нужно наблюдать, чтобы воды было столько прибавлено, сколько окажется нужно, ибо приготовляющій, подливая воду въ макъ, когда третъ, можетъ иногда перелить лишнее. (4) (Пост.)

*) Изъ лекцій доктора Пуфа: «О кухнѣ» въ 1844 г.

527. Вареники малороссійскіе съ кислою капустою.

Перебрать шинкованную кислую капусту, сложить въ обширную кастрюлю, налить водою, поставить на плиту и сварить до мягкости; когда будетъ готово, отлить на друшлакъ и остудить, а потомъ запасеровать на прованскомъ маслѣ мелко нашинкованнаго луку, сложить сваренную и отжатую до-суха капусту, размѣшать, снабдить по вкусу солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ и приготовить постное тѣсто, раскатать тонко, и вырѣзавъ выемкою умѣренной величины кружочки, положить на каждый капусты, сложить края вмѣстѣ и залѣпить такъ, чтобы изнутри фаршъ не былъ видѣнъ, и когда все будетъ готово, сложить на подсыпанное мукою сито и покрыть салфеткою; за 10 минутъ до отпуска опустить въ соленый кипятокъ, помѣшать осторожно, покрыть, вскипятить, и когда вареники всплывутъ на верхъ, выбрать друшлаковою ложкою въ назначенную для варениковъ посуду, полить прованскимъ масломъ, размѣшать и подавать. Для любителей поджаривается въ прованскомъ маслѣ мелко нашинкованный лукъ. (4) (Пост.)

528. Кисель изъ бѣлаго хлѣба.

Размѣшать 1/2 фунта размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба, 1/4 фунта очищеннаго мелко-истолченнаго миндалю, 12 золотниковъ масла, растертаго до-бѣла съ сахаромъ и корицею, положить въ небольшую, вымазанную масломъ форму, испечь въ печи, посыпать сахаромъ и подавать послѣ супу.

529. Фаршированный французскій бѣлый хлѣбъ.

Взять гладкій, нерастреснувшійся бѣлый хлѣбъ такой величины, какая потребна, смотря по числу персонъ. Изъ нижней корки вырѣзать кружокъ, отложить его въ сторону, вынуть, не повреждая корки, весь мякишъ изъ хлѣба, начинить хлѣбъ заранѣе приготовленнымъ мяснымъ или рыбнымъ фаршемъ, вымазать яицами вырѣзанный кружокъ, положить его на прежнее мѣсто и завязать хлѣбъ крѣпко нитками.

Приготовленный такимъ образомъ хлѣбъ выложить на жестяной листъ, вымазанный масломъ, накрыть мокрою салфеткою, чтобы корка немного поразмякла, вымазать потомъ масломъ и испечь въ печи въ умѣренномъ жару.

Если хлѣбъ начиненъ мяснымъ фаршемъ, то подавать его съ соусомъ фрикасе, а если рыбнымъ, то съ соусомъ изъ шампиньоновъ или изъ капорсовъ.

При подачѣ на столъ хлѣбъ выложить на блюдо, облить одною частью соуса, а остальную подавать отдѣльно въ соусникѣ. (5—6)

530. Пуддингъ постный.

Взять большую круглую булку, срѣзать съ нея верхъ, выбрать мякишь, размочить въ миндальномъ молокѣ, смѣшать съ разваренымъ рисомъ, положить сахару, коринки и толченой корицы, начинить хлѣбъ, налить миндальнымъ молокомъ, закрыть срѣзаннымъ сверху кружкомъ, поставить въ печь. Вынувъ изъ печи, загласировать слѣдующимъ образомъ: взять ложку или 2 мелкаго сахару, смотря по величинѣ булки, смочить сахаръ бѣлымъ виноградным виномъ, прибавить чайную ложку лимоннаго соку, стереть хорошенько деревянной ложкой и, обмазавъ хлѣбъ, поставить въ печь, въ легкій духъ. Соусъ приготовить слѣдующій: взять морсу вишеннаго, клюквеннаго или изъ другихъ ягодъ, положить по вкусу сахару, развести немного водой, подправить картофельной мукой, дать раза два вскипѣть. Отпуская на столъ, выложить пуддингъ на блюдо, а соусъ подавать въ отдѣльномъ судкѣ. (П.) (5—6)

531. Пуддингъ рисовый.

Сварите изъ риса густую кашу, положите въ нее сахару и изюму и перемѣшайте хорошенько все вмѣстѣ; форму вымажьте масломъ, обсыпьте сухарями, выложите туда рисовую кашу, уравняйте и поставьте въ печь. Соусъ къ пуддингу слѣдующій: возьмите рисоваго отвару, положите сахару, виноградного вина, подправьте немного картофельной мукой и вскипятите; выложивъ пуддингъ, облейте этимъ соусомъ. Другой родъ соуса: возьмите соку изъ какихъ угодно ягодъ, положите сахару, подправьте картофельной мукой, вскипятите и облейте пуддингъ.

532. Макароны въ тѣстѣ.

Берутъ $^1/_2$ ф. лучшихъ итальянскихъ макаронъ (не мелкихъ, а крупныхъ и прозрачныхъ), варятъ ихъ въ бульонѣ съ полчаса, потомъ откидываютъ на рѣшето, даютъ бульону хорошенько стечь и, положивъ снова въ кастрюлю, посыпаютъ слегка пармезаномъ, а къ нему присоединяютъ значительный слой тертаго швейцарскаго сыра и ставятъ на огонь, вложивъ туда же кусокъ чухонскаго, самаго свѣжаго масла, величиною съ куриное яйцо. Пока эта смѣсь хорошенько разогрѣвается и макароны пропитываются насквозь ѣдкостью обоихъ сыровъ, должно приготовить слѣдующее тѣсто: $^1/_2$ ф. пшеничной муки развести 2 ложками воды, прибавить 2 ложки прованскаго, самаго чистаго масла, 2 желтка и $^1/_4$ фунта чухонскаго масла. Тѣсто, такимъ образомъ приготовленное, раскатываютъ какъ можно тоньше и обкладываютъ имъ внутренній край каменной чашки, которую кромѣ того смазываютъ масломъ. Сложивъ въ эту чашку макароны изъ кастрюли, заворачиваютъ окраины тѣста въ видѣ крышки, и поставивъ чашку на горячую плиту, накрываютъ ее мѣдною крышкою, на которую насыпаютъ раскаленныхъ угольевъ. Черезъ $^1/_2$ часа макароны достаточно пропекутся, и должно подавать ихъ очень горячими къ столу въ той же чашкѣ, гдѣ онѣ пеклись. Можно въ особенномъ подливочномъ соусникѣ подать подрумяненное чухонское масло, для любителей жирныхъ кушаньевъ. (6)

533. Омлетъ съ соусомъ изъ сметаны.

12—15 яицъ разбить съ 1 ложкою мелко изрубленной зеленой петрушки и немного укропа, посолить, влить на растопленное на сковородѣ масло, поджарить, свернуть въ трубку, или сложить въ видѣ пирога, переложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку растопленнаго масла, 1 ложку муки вскипятить раза три, потомъ положить $1^1/_2$ стакана сметаны, 3 желтка, ложку сахару; вскипятить, мѣшая; когда погустѣетъ, облить омлетъ на блюдѣ, посыпать сахаромъ и корицею, вставить въ печь на $^1/_4$ часа. (6)

534. Яицы съ соусомъ фрикасе.

Сварить яица въ густую, положить въ холодную воду, облупить, разрѣзать вдоль и вынуть желтки. Если хотятъ брать раковъ, то сварить ихъ, вынуть мясо, растереть масло до-бѣла, положить въ него 2 яица, смѣшать съ рубленнымъ мясомъ и тертымъ хлѣбомъ, сдѣлать фаршъ и начинить имъ яица. Сваренный желтокъ тоже примѣшать въ масло, но не класть въ него много тертаго хлѣба, и положить фаршъ такъ, чтобы яица казались какъ-будто цѣлыми, послѣ чего выложить начиненныя яица на бумагу и печь на сковородѣ или въ печи, давъ имъ зарумяниться; наконецъ приготовить приличный соусъ и облить ими яица, выложивъ ихъ на блюдо. (Пропорція: одно яицо на двухъ человѣкъ).

535. Яичныя колбаски.

Разболтать 6 яицъ, посолить немного, распустить на сковородѣ свѣжее сало, дать опять остынуть, вылить на сковороду разболтанныя яица и смѣшать съ саломъ. Прибавить $^1/_4$ фунта мелко искрошеннаго миндалю, изюму, корицы, немного сахару, мелко изрубленныхъ цукатовъ, или сваренной въ сахарѣ померанцевой корки, истертаго бѣлаго хлѣба, и вымѣшать.

Потомъ выложить тѣсто на доску, посыпанную мукою, обвалять въ мукѣ, передѣлать въ колбасики и обжарить въ свѣжемъ салѣ. Послѣ того сварить виноградного вина съ сахаромъ, облить имъ выложенныя на блюдо колбасики и посыпать сахаромъ и корицею. (6—8)

536. Яичница съ печонками.

Очистить печонки изъ куницъ, индѣекъ, гусей или утокъ, изрубить ихъ и обжарить въ чухонскомъ маслѣ, вмѣстѣ съ изрубленными петрушкою, лукомъ, грибами и зубкомъ чеснока. Когда онѣ обжарятся, дать имъ остынуть. Выпустить на печонки дюжину яицъ, прилить ложку сливокъ, посолить, прибавить пряностей, вымѣшать и обжарить въ чухонскомъ маслѣ. (10)

537. Яица по-испански.

Истолочь сваренаго рябчика вмѣстѣ съ костями и положить въ бульонъ, который и варить нѣсколько на огнѣ съ шампиньонами, травами и ветчиною не очень жирною; разболтавши толченаго рябчика въ бульонѣ, пропустить жижу сквозь сито. Между тѣмъ взять 8 яицъ, изъ 4-хъ изъ нихъ

бѣлки выпустить, а прочія яица и желтки всѣ выпустить въ чашку и, приправивъ ихъ солью и перцемъ, протереть сквозь сито. Смѣшавши бульонъ и яица, сварить. Подавая на столъ, облить немного говяжьимъ сокомъ. (6—8)

538. Грибные пельмени постные и скоромные.

Возьмите 30 штукъ сушеныхъ грибовъ, вымойте ихъ въ трехъ водахъ, и варите до тѣхъ поръ, пока совершенно не размокнутъ; тогда выложьте на сито, чтобъ вода стекла, протрите каждый грибъ, порѣжьте мелко и изжарьте въ прованскомъ или маковомъ маслѣ, прибавивъ туда третью часть противу грибовъ рубленной рыбы: осетрины, лососины или даже обыкновенной рѣчной рыбы, очистивъ отъ костей. Не забудьте посолить и посыпать перцемъ. Нѣсколько луковицъ изжарьте особо въ маслѣ и положите туда же. Мѣшайте эту массу, и когда она совсѣмъ прожарилась, сдѣлайте обыкновенные пельмени, то есть пирожки изъ водянаго тѣста (безъ дрожжей), закипятите воду въ кастрюлѣ и вложите туда пирожки. Когда пирожки поспѣли, то они всплывутъ на верхъ. Если пельмени скоромные, вмѣсто рыбы надобно взять мелко изрубленную телячью печонку или хоть просто телятину, и употреблять чухонское масло вмѣсто прованскаго, и въ смѣсь грибовъ съ мясомъ прибавить 4 яичные желтка. (6)

Изъ свѣжихъ грибовъ, разумѣется, пельмени будутъ еще вкуснѣе. (П.)

539. Малороссійскія галушки.

Взять тарелку творогу, 3 яица и столько муки, чтобы тѣсто держалось и можно было раскатать его руками въ видѣ колбасы, и нарѣзать ножомъ кусочками въ видѣ клёцокъ, которыя варить въ соленой водѣ до тѣхъ поръ, пока они всѣ всплывутъ на верхъ; тогда откинуть ихъ на рѣшето, дать хорошенько стечь водѣ и уложить въ гладкую форму или кастрюлю, облить свѣжей молодой сметаной, не кислой, и поставить въ печку, чтобы запеклось. (6)

540. Рисъ, приготовленный по-итальянски.

Разварить совершенно фунтъ рису, хорошенько перемытаго, стереть на теркѣ полфунта ветчиннаго сала и цвѣтной капусты, и перемѣшать ихъ вмѣстѣ, прибавя туда рубленной петрушки, чесноку, перцу, соли и нѣсколько волоснаго укропу. (6—8)

Когда капуста постоитъ на легкомъ огнѣ часа три въ закрытой посудѣ, тогда приложить къ ней рисъ, немного его смочивши бульономъ, такъ чтобы онъ едва только покрылъ рисъ, послѣ чего еще варить около 1/4 часа. Это кушанье ѣдятъ съ сыромъ пармезаномъ.

541. Котлеты изъ яицъ.

Сварить крѣпко 15 яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ — бѣлки изрубить мелко, а желтки протереть сквозь волосяное сито. Послѣ того распустить въ кастрюлькѣ немного болѣе полстакана чухонскаго масла, всыпать протертые на ситѣ желтки, размѣшать хорошенько и мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса не остынетъ и не окрѣпнетъ. Тогда вбить 5 свѣжихъ

желтковъ и цѣльныхъ 3 яица, посолить, посыпать перцемъ обыкновеннымъ и душистымъ, вложить мелко искрошенной зеленой петрушки и шинтлуку, а если зимою, то хоть обыкновеннаго луку, тертой булки или сухарей, по пропорціи, чтобъ масса была густа, перемѣшать крѣпко и изъ этой массы сдѣлать родъ котлетъ *). Эти котлеты посыпать тертою булкою, обмакивая ихъ въ сбитые желтки, и жарить на сковородѣ, въ маслѣ. Этими котлетами можно обкладывать всякую зелень или подавать ихъ съ растопленнымъ масломъ, или съ бульоннымъ обыкновеннымъ соусомъ. (12—20)

542. Блины съ ветчиной.

Взять полфунта рису, кусокъ сырой ветчины, нѣсколько кореньевъ и луковицъ, все это сварить въ крѣпкомъ бульонѣ; потомъ вынуть лукъ и коренья и разрѣзать ветчину на тонкіе, продолговатые куски, замѣшавъ ихъ снова съ рисомъ, нѣсколькими ложками пармезана, приличнымъ количествомъ мушкатнаго орѣха и соли. Изъ всей массы сдѣлайте любой формы лепёшки, обваляйте въ мукѣ и жарьте въ маслѣ, подавая на столъ горячія. (6)

*) Изъ этого количества припасовъ выйдетъ до 20-ти котлетъ, считая по одной на персону.

ОТДѢЛЪ XI.

БЛЮДА ИЗЪ РАЗЛИЧНАГО ТѢСТА: ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ПАШТЕТЫ И ПРОЧІЯ ПЕЧЕНЬЯ ЭТОГО РОДА.

543. Тѣсто для пироговъ и булокъ.

На 10 фунтовъ муки взять 3 бутылки теплой, какъ парное молоко, воды; всыпавъ 3 фунта муки въ квашенку, влить воды, разбить хорошенько веселкой, чтобъ не было комковъ, положить 3 ложки дрожжей, поставить опару въ теплое мѣсто, а зимой, если въ кухнѣ холодно — на печь, подложивъ дощечку. Опару обыкновенно ставятъ съ вечера, а поутру, когда опара поднимется, посолить, замѣсить тѣсто, вымѣшивать до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ краевъ квашенки и отъ веселки, поставить опять въ теплое мѣсто и, давъ подняться, бить веселкою; повторить это во время топленія печи раза три. Потомъ, выложивъ тѣсто на лотокъ или на столъ, перевалять нѣсколько разъ, подсыпая мукою. Когда прогорятъ дрова, уголья разгрести по печи, чтобъ подъ вездѣ ровно нагорѣлъ. Между тѣмъ изъ тѣста скатать булки; если хотятъ сдѣлать пироги, то, давъ булкамъ немного разойтись, раскатать въ палецъ толщиною, положить начинки, защипать съ боку или по срединѣ сверху. Булки, скатавъ, положить на желѣзный листъ, дать имъ разойтись; сажая въ печь, сдѣлать острымъ ножомъ по бокамъ надрѣзы. Такимъ образомъ дѣлается простое тѣсто для пироговъ и папушниковъ.

544. Слоеное тѣсто для пироговъ и булокъ.

Сдѣлать опару на молокѣ или на водѣ, какъ сказано выше. Когда станутъ мѣсить тѣсто, положить на пропорцію десяти фунтовъ муки полтора фунта коровьяго масла, растопленнаго предварительно, наблюдая, чтобъ масло было теплое, но не горячее, пять яицъ, соли, толченой корицы, кардамону и мушкатнаго цвѣта, поставить въ теплое мѣсто, а потомъ поступать точно также, какъ сказано о простомъ тѣстѣ. Сажая въ печь, вымазать булки или пироги сырымъ яицомъ. (6—8)

545. Постное тѣсто.

Постное сдобное тѣсто приготовляется такъ же, какъ и скоромное, только вмѣсто коровьяго масла кладутъ орѣховое или маковое. На десять

фунтовъ муки, когда станутъ мѣсить тѣсто, положить фунтъ орѣховаго или маковаго масла, а во всемъ прочемъ поступать, какъ сказано выше о булкахъ и пирогахъ.

546. Постное тѣсто для сладкихъ пироговъ.

Когда опара, для простыхъ постныхъ пироговъ сдѣланная, поднимется, взять изъ нея два стакана, прибавить стаканъ маковаго или орѣховаго масла, посолить, замѣсить тѣсто, какъ обыкновенно дѣлаютъ для пироговъ, дать подняться; положить въ тѣсто полчашки мелкаго сахару, понемногу корицы, кардамону и мушкатнаго цвѣта, умять хорошенько руками, подсыпая муки, чтобъ вышло довольно крутое тѣсто. Раздѣливъ тѣсто на-двое, скатать изъ него двѣ булки, положить на доску, поставить на печь, дать разойтись, а потомъ, разсучивъ одну булку въ палецъ толщиною, обрѣзать по круглому блюду, положить на желѣзный листъ, наложить варенья; изъ другой половины тѣста, раскатавъ, сдѣлать крышку или рѣшетку; если крышка глухая, вырѣзать на ней горячимъ ножомъ какія хотите фигуры, посадить въ печь.

Изъ этого тѣста можно также дѣлать крендели и сухари: для сухарей скатать маленькія булочки, положить на листъ, дать разойтиться, посадить въ печь, а когда будутъ готовы, дать простынуть, разрѣзать каждую булку на-двое, т. е. чтобъ вышло два кружка, уложить опять на листъ, высушить въ печи. Еще пекутъ сухари такимъ образомъ: когда въ тѣсто положены сахаръ и духи, раскатать тѣсто руками, въ видѣ палки, толщиною въ большой палецъ, нарѣзать кусочковъ вершка въ полтора длиною, положить на желѣзный листъ, дать постоять, чтобъ они разошлись, а потомъ посадить въ печь. Когда сухари поспѣютъ, остудить; послѣ обѣда посадить опять въ печь; дать подсохнуть. Сухари, приготовленные такимъ манеромъ, называются *греческими*.

547. Начинки для пироговъ.

Начинку для пироговъ можно приготовлять изъ говядины, телячьяго или бараньяго ливера (т. е. изъ печонки, легкаго и сердца), круто сваренной на молокѣ каши, моркови, брюквы, капусты, разныхъ ягодъ и варенья; постныя начинки изъ груздей, грибовъ, тельнаго и сухой рыбы.

Нарѣзавъ говядины отъ мягкаго мѣста, изрѣзать небольшими кусочками, изрубить мелко, прибавить рубленнаго луку, обжарить въ маслѣ; а потомъ еще порубить, приправить перцемъ и солью.

Когда случатся остатки варенаго или жаренаго мяса, говядины, баранины или телятины, изрубить мелко, прибавить мелко накрошеннаго луку, обжарить въ маслѣ, посолить, приправить перцемъ.

Сварить на молокѣ крутую кашу изъ рису или изъ простаго пшена, положить масла, круто сваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ, перемѣшать хорошенько.

Сваривъ ливеръ, нарѣзать кусочками, а потомъ изрубить мелко, смѣшать съ рубленнымъ лукомъ, поджарить въ маслѣ, положить соли, перцу и чуть-чуть мушкатнаго орѣшка.

Очистивъ морковь, сварить, откинуть на сито и, давъ остынуть, изрубить, прибавить мелко изрубленныхъ яицъ и коровьяго масла.

Начинка изъ брюквы дѣлается точно такъ же, какъ изъ моркови.

Выбравъ бѣлый кочанъ, изрубить, посолить, перемѣшать хорошенько, выжать сокъ, поджарить на легкомъ огнѣ въ маслѣ, чтобъ только капуста напиталась масломъ, положить въ нее мелко изрубленныхъ яицъ.

Начинку изъ сухой рыбы приготовляютъ такимъ образомъ: взять вяленыхъ судаковъ, или другой рыбы, сварить, выбрать кости, изрубить мелко, смѣшать съ крутою гречневою кашей, положить маковаго масла, соли и луку, перемѣшать.

548. Пирожки изъ кислаго тѣста.

Изъ кислаго тѣста можно дѣлать маленькіе пирожки, съ начинкою изъ говядины, ливера и яицъ, обжаривъ на сковородѣ, въ маслѣ; подавать на завтракъ или къ супу.

Также дѣлаютъ пирожки изъ сдобнаго тѣста, съ слѣдующей начинкой: взять сморчковъ, снять шляпки съ корешковъ, вымыть хорошенько, сварить сморчки въ водѣ съ солью, откинуть на сито, потомъ изрубить, поджарить въ маслѣ, прибавить круто сваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ, надѣлать маленькихъ пирожковъ, вымазать сырыми яицами, посыпать толчеными сухарями, посадить въ печь, и когда будутъ готовы, подавать къ супу.

549. Пирожки изъ прѣснаго тѣста.

Когда есть хорошее говяжье сало, то его можно употреблять вмѣсто масла. Взять два яица и два стакана молока или воды, посолить, влить туда же растопленное сало или масло, замѣсить довольно крутое тѣсто, разрѣзать на куски, сдѣлать булочки, раскатать въ пол-пальца толщиною, положить начинку, изъ говядины, ливера или капусты, защипать, положить на листъ, посадить въ печь.

550. Растегаи.

Взять сдобнаго тѣста, скатать небольшія булочки; раскатавъ въ мизиницъ толщиною, положить начинки изъ говядины съ рубленными яицами, обжаренной въ маслѣ; давъ пирогу круглую форму, защипать, оставивъ по срединѣ отверстіе величиною въ пятакъ, изжарить на сковородѣ въ маслѣ; подавать горячіе. Къ растегаямъ подаютъ наварный бульонъ, посыпавъ въ него зеленаго укропу.

551. Постные растегаи.

Сдѣлавъ изъ рыбы фаршъ, изрубить мелко, положить рубленнаго луку, смѣшать съ вязигой. Взять сдобнаго или простаго кислаго тѣста, раскатать въ мизинецъ толщиною, положить начинку, а на начинку небольшой кусочикъ малосольной осетрины или семги; кладутъ также бѣлорыбицу и бѣлугу; сдѣлать круглые пирожки, оставивъ наверху небольшое отверстіе, обжарить въ маслѣ. Приготовляютъ еще для растегаевъ слѣдующую

начинку: сваривъ крутую гречневую кашу, прибавить въ нее луку и вязиги, положить масла, наложить на раскатанное тѣсто начинки, а сверху кусочикъ соленой рыбы. Постные и скоромные растегаи дѣлаются болѣе изъ простаго кислаго тѣста.

552. Булка Радецкаго (метръ-д'отеля), что въ ротъ, то спасибо.

Пшеничной конфектной муки 1 гарнецъ высыпавъ въ корытцо, сдѣлать въ серединѣ ямку. Сюда впустить 1 стаканъ дрожжей или болѣе, ежели дрожжи нѣсколько лежалыя. Прибавить 20 яицъ и $^1/_4$ гарнца молока, размѣшать, процѣдить въ муку, которую надобно сперва хорошо высушить, т. е. сушить по крайней мѣрѣ впродолженіе двухъ дней. Размѣшать тѣсто, дать ему подняться съ $^1/_2$ часа. Потомъ начать выбивать тѣсто руками, положить 1 чайную ложку соли, $1^1/_2$ стак. сахару, $1^1/_3$ ст. растопленнаго масла и наконецъ остальную муку; за каждымъ разомъ выбивать тѣсто какъ можно лучше, такъ чтобы наконецъ отставало отъ рукъ. Накрыть полотномъ, но чтобы оно не дотрогивалось тѣста, поставить въ теплое мѣсто; когда его прибудетъ втрое болѣе, чѣмъ было растворено, и наверху будутъ показываться пузырьки, скатать тогда небольшія булки (числомъ 12), не подсыпая муки, но руки намазать слегка масломъ, чтобы тѣсто къ нимъ не прилипало, сгладить сверху и класть на листъ довольно далеко одну отъ другой; когда булки на листѣ начнутъ подниматься и наверху начнутъ показываться пузырьки, тогда намазать ихъ перышкомъ разбитымъ яицомъ съ водою, но не мазать боковъ; вставить осторожно въ довольно горячую печь. Когда булки будутъ готовы, вынуть ихъ также осторожно, положить на столъ однимъ краемъ на рѣшето и накрыть намоченною въ водѣ и выжатою салфеткою. (Пропорція на 6 человѣкъ).

Если булки будутъ въ печи расплываться, значитъ, что мука не слишкомъ суха, и потому лучше всегда тѣсто замѣсить погуще и дать ему хорошенько выходиться и подняться на листѣ. Но и черезъ чуръ густое тѣсто также не хорошо.

553. Слоеные пирожки къ супу.

Приготовить слоеное тѣсто, раскатать въ мизинецъ толщиною, вырѣзать стаканомъ кружки, положить на каждый кружокъ начинки изъ говядины съ яицами, или изъ однихъ яицъ, накрыть другимъ кружкомъ, вымазать сырымъ яицомъ и посадить въ печь. Можно изъ этого тѣста дѣлать пирожки другимъ манеромъ, т. е.: раскатавъ, положить начинки, защипать съ боку или по срединѣ.

554. Греческая пита.

Конфектную пшеничную муку просѣять, сдѣлать въ ней ямку, вылить 2—3 (сколько нужно было бы) сырыхъ яицъ, воды, примѣрно, 6 столовыхъ ложекъ, сдѣлать тѣсто, но не очень густое, и свернуть въ трубку, нарѣзавъ изъ него 10 — 12 кусочковъ, изъ которыхъ свалять каждый въ

видѣ булочки; потомъ раскатать блинками и раздѣлить на 2 кучки, въ 5 — 6 блинковъ каждую, смазывая каждый блинъ горячимъ масломъ, послѣдній же, верхній, оставить ненамазаннымъ. Затѣмъ всю эту массу блиновъ, одинъ на другой сложенныхъ, раскатать въ одинъ большой блинъ, сдѣлавъ то же самое и съ другою кучкою блиновъ. Сотейникъ обмазать масломъ и положить одинъ блинъ, а на него начинку, которую накрыть другимъ блиномъ, точно также приготовленнымъ, и все обмазать яицами, смѣшанными съ двумя ложками цѣльнаго молока. Затѣмъ поставить въ духовую печь и дать окончательно испечься. (На 8 персонъ).

Начинка для *питы* дѣлается такъ: говядину филей изрубить мелко, поджарить на сотейникѣ въ маслѣ, налить ложку говяжьяго бульону (при пропорціи на 3 порціи), посыпать соли, перцу, толченой гвоздики, и когда все немного уварится, сложить особо въ чашку. Потомъ сварить въ крутую 2 — 3 яица, изрубить мелко, положить въ говяжье крошево, посыпать слегка перцемъ, все смѣшать и выложить на верхній блинъ. Можно дѣлать *питу* постную, замѣняя мясо рыбою, а масло и молоко коровье — масломъ растительнымъ и миндальнымъ молокомъ.

555. Сахарные крендели.

Взять 12 яицъ, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ, положить въ желтки чайную чашку мелкаго сахару, тереть 1/4 часа ложкою, прибавить ложку растопленнаго коровьяго масла и двѣ ложки сливокъ, бѣлки взбить, выложить туда же, замѣсить тѣсто. Надѣлавъ изъ этого тѣста небольшихъ кренделей, уложить на листъ; потомъ взять одинъ яичный желтокъ и ложку сливокъ, сбить вмѣстѣ, вымазать крендели, посадить въ печь.

556. Крендели изъ кислаго тѣста.

Взять стаканъ теплой воды, положивъ въ воду двѣ ложки дрожжей, замѣсить изъ крупичатой муки густое тѣсто, дать подняться, а потомъ развести тремя стаканами воды, посолить, замѣсить крутое тѣсто; когда тѣсто хорошо поднимется, посыпать на столъ муки, выложить тѣсто, вмѣшать въ него фунтъ чухонскаго масла, 5 яицъ, чайную чашку сахару, немного кардамону, корицы, мушкатнаго цвѣта, — можно положить, кто любитъ, шафрану; умять тѣсто хорошо руками и переминать до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ нѣжно и мягко. Тогда надѣлать кренделей, положить на желѣзный листъ, дать разойтись, вымазать сырыми яицами, натыкать изюмомъ, посадить въ печь, въ вольный духъ, но чтобъ крендели хорошо зарумянились.

557. Сухари.

Приготовить точно также тѣсто, какъ для кренделей изъ кислаго тѣста, скатать небольшія булочки, положить на желѣзный листъ, дать разойтись, вымазать яицомъ, посадить въ печь. Когда крендели поспѣютъ, вынуть, простудить, нарѣзать острымъ ножомъ ломтиковъ, въ палецъ толщиною, или разрѣзавъ каждую булочку пополамъ, чтобъ вышло два кружка, высушить въ печи.

558. Выборгскіе крендели.

Съ вечера поставить опару изъ 1/2 ф. крупичатой муки и подбить ее дрожжами; когда поутру она взойдетъ, впустить въ нее 6 яицъ, влить 1 стаканъ цѣльнаго молока, положить 1/2 ф. чухонскаго масла и сахару съ кардамономъ по вкусу; все это круто подбить мукой и надѣлать дюжину кренделей въ видѣ сердечекъ. Потомъ, когда крендели всѣ сдѣланы, опускать ихъ въ кипящую воду, и какъ только всплывутъ поверхъ воды, тотчасъ вынимать ихъ и печь.

559. Пляцекъ, покрытый миндальною массою.

Приготовить пляцекъ какъ сказано въ описаніи подъ № 560, для запаха положить въ тѣсто 2 — 3 капли розоваго масла, покрыть тѣсто слѣдующею массою:

Взять 2 желтка, немного розовой воды, 1 стак. рубленнаго горькаго и сладкаго миндалю, померанцевой или лимонной корки, мелко изрубленной, размѣшать, покрыть тѣсто, намазать сверху желткомъ — и въ печь.

Вынувъ изъ печи, можно опять скропить розовой водой.

560. Пляцекъ воевода.

Взять 1/4 гарнца муки легко насыпанной, 3/4 стакана молока, 1/4 стакана густыхъ дрожжей, размѣшать; когда поднимется, влить 3/4 стакана желтковъ, до-бѣла растертыхъ съ 1/2 стаканомъ сахару, 1/3 стакана масла, корицы, 8 — 10 зеренъ кардамону или чего-нибудь другаго для запаху, выбивать тѣсто веселочкою, пока не будетъ отставать отъ нея. Когда поднимется вторично, влить тѣсто въ бумажную форму, намазанную масломъ, а когда пляцекъ поднимется, вставить осторожно въ печь не слишкомъ жаркую; съ такою же осторожностью вынуть его послѣ изъ печи; когда остынетъ, снять съ листа и бумаги. Изъ этой пропорціи выйдетъ 1 большой пляцекъ; форму для него надобно сдѣлать изъ 1 листа бумаги, загнувъ края кругомъ, въ два — три пальца вышиною.

561. Пляцекъ съ яблоками, сливами или вишнями.

2 1/4 стакана просѣянной муки, 3 1/2 яица, 1/2 ф. масла, 1/4 ф., т. е. 1/2 стакана сахару, немного воды, вымѣсить какъ можно лучше, раскатать тонко, обложить кругомъ рантомъ изъ того же тѣста, положить на листъ, посыпанный мукою, намазать сверху яицомъ, испечь; когда пляцекъ будетъ почти готовъ, положить на него вишни безъ косточекъ и посыпать сахаромъ или наложить яблочнаго мармеладу, сверху же покрыть слѣдующею массою: 2 — 3 желтка растереть до-бѣла съ 2 ложками мелкаго сахару, положить ложки 2 самой свѣжей сметаны, смѣшать все это съ 2 взбитыми бѣлками, подсыпая чайную ложечку пшеничной или картофельной муки, вставить въ печь не надолго.

562. Пляцки маленькіе со сливами или яблоками.

1/4 ф. масла, 4 желтка, 2 яица размѣшать до-бѣла. Влить 3/8 стакана сливокъ, 1/3 стакана дрожжей, муки, замѣсить тѣсто такъ, чтобы

отставало отъ рукъ, посолить, выбить тѣсто хорошенько, сдѣлать небольшія плоскія (отъ 10 до 15) булочки, положить сверхъ каждой по 2 сливы, изъ которыхъ вынуть косточки, посыпать сахаромъ и корицею, положить сверхъ сливъ кусочикъ свѣжаго сливочнаго масла, вставить въ печь на 1/4 часа; вынувъ, посыпать сахаромъ. Вмѣсто сливъ можно взять вишень или яблоковъ.

Такіе самые пляцки можно дѣлать изъ слѣдующаго тѣста: 3/4 стакана муки заварить 1 1/2 стакан. молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, положить 1/3 стак. дрожжей; когда поднимется, положить 6 яицъ, 4 желтка, 3 ложки растопленнаго теплаго масла, немного соли и остальную муку, выбить тѣсто какъ можно лучше; дать подняться вторично, потомъ дѣлать такія же плоскія булочки, какъ сказано выше.

563. Куличъ № 1.

Взять хорошей крупичатой муки 10 фунтовъ, отдѣлить 2 ф. муки и сдѣлать изъ нея опару на 2 бутылкахъ парнаго молока, положить 2 ложки дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, чтобъ опара взошла. Между тѣмъ растопить 1 1/2 ф. коровьяго масла, процѣдить сквозь сито въ муравленную чашку; когда масло станетъ остывать, тереть деревянною ложкою въ одну сторону, пока оно сдѣлается густо и бѣло, какъ сметана; тогда положить въ масло одно за другимъ 6 яицъ, продолжая тереть. Давъ опарѣ хорошо подняться, положить въ нее масла, немного соли, кардамону, корицы и мушкатнаго цвѣта, замѣсить густое тѣсто, вымѣшать хорошенько, дать раза два подняться, и каждый разъ бить минутъ 10 веселкой. Потомъ выложить на столъ, перевалять, раздѣлить на 3 части, скатать одну большую булку; другую булку скатать въ половину большой, положить на первую, и наконецъ скатать третью маленькую булочку, уложить наверхъ, разрѣзать съ четырехъ сторонъ и дать ей фигуру креста. Изъ того же тѣста сдѣлать какія угодно украшенія, напримѣръ: раскатавъ тѣсто веревочкой, толщиною въ гусиное перо или тоньше, вывести разныя фигуры или родъ фестоновъ. Давъ куличу хорошо разойтись, натыкать миндалю и изюму, а сажая въ печь, вымазать сырымъ яицомъ. Должно наблюдать, чтобы куличъ хорошо выпекся, но не пересидѣлъ, что можно узнать по легкости кулича, или проколовъ его тоненькой деревянной спичкой. Когда мѣсятъ тѣсто, можно положить въ куличъ толченаго миндалю, сахару и шафрану, размочивъ его въ молокѣ и процѣдивъ сквозь салфетку.

564. Куличъ № 2.

Замѣсить тѣсто на водѣ такое же, какъ на французскіе хлѣбы. *) На 10 фунтовъ муки взять коровьяго масла 1 1/2 ф., стереть до бѣла, положить въ масло, одно за другимъ, 8 яицъ. Когда тѣсто поднимется, выложить на столъ, вмѣшать въ тѣсто масло, чайную чашку мелкаго сахару, кардамону, корицы, мушкатнаго цвѣта, 1/4 ф. мелко истолченнаго миндалю, столовую ложку померанцевой воды, и разминать хорошенько тѣсто руками, подсыпая на столъ муки, оставленной отъ 10 фунтовъ, пока оно

*) См. Французскій хлѣбъ (№ 571).

будетъ отставать отъ рукъ и отъ стола. Наконецъ сдѣлать куличъ, какъ сказано выше, дать ему разстояться, натыкать изюмомъ, вымазать сырымъ яицомъ, обсыпать рубленнымъ миндалемъ, посадить въ печь.

565. Гречневые блины обыкновенные.

Взять 3 бутылки теплой воды, 2 фунта крупичатой муки и 2 ложки дрожжей, поставить опару. Поутру, когда опара поднимется, замѣсить гречневой мукой такъ густо, какъ дѣлаютъ тѣсто для оладьевъ, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Потомъ влить 3 стакана горячей воды; но если вода кипѣла ключомъ, дать немного остынуть; положить въ тѣсто 1/4 ф. коровьяго масла, вливая понемногу и размѣшивая мутовкой. Давъ еще подняться блинамъ раза два, посолить, и печь на маленькихъ сковородахъ, смазывая сковороды коровьимъ масломъ. Блины пекутъ просто, также смазываютъ творогомъ или посыпаютъ круто сваренными и мелко изрубленными яицами. Въ постъ посыпаютъ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ или снятками. Вмѣсто воды обдаютъ иногда горячимъ молокомъ. (Изъ этой пропорціи штукъ 20 блиновъ).

566. Блины гречневые сдобные.

Взять въ кастрюльку 1 ф. гречневой муки, положить 1/4 ст. хорошихъ дрожжей, развести 2 ст. теплаго молока и поставить въ теплое мѣсто. Когда блины поднимутся, размѣшать лопаткою, влить еще 2 ст. теплаго молока, всыпать постепенно 1 ф. пшеничной крупчатой муки, мѣшать такъ, чтобы не образовалось комковъ, и поставить снова въ теплое мѣсто; когда вторично поднимутся, посолить, положить 3 желтка, 2 ложки растопленнаго масла, размѣшать, взбить въ пѣну бѣлки, положить въ массу, размѣшать осторожно, потомъ взбить 1/4 б. густыхъ сливокъ, положить, размѣшать окончательно, поставить въ теплое мѣсто и оставить не мѣшая до тѣхъ поръ, пока блины поднимутся какъ должно. Между тѣмъ затопить русскую печь и, когда дрова разгорятся, поставить предъ огнемъ тщательно очищенныя солью маленькія сковородки; потомъ взять осторожно поднявшуюся массу, поставить на табуретку съ правой стороны при печкѣ и, растопивъ масло, печь блины слѣдующимъ способомъ: вытереть полотенцемъ разогрѣтыя сковородки, поставить предъ огнемъ сперва одну, потомъ другую, третью и четвертую; ту сковородку, которая поставлена первою, вынуть, смазать растопленнымъ масломъ, влить ложку блинной массы, поставить въ печку предъ огнемъ, вынуть вторую сковородку, смазать масломъ, влить массы, поставить въ печку, и поступить такъ со сковородкою третьею и четвертою; пока четвертая сковородка наливается массою, первый блинъ въ половину готовъ; тогда вынуть первую сковородку, переворотить блинъ, окропить немножко масломъ, поставить на мѣсто менѣе жаркое; поступить такъ со вторымъ, третьимъ и четвертымъ блиномъ. Когда четвертый блинъ будетъ переворочень, первый уже совершенно готовъ и достаточно заколерованъ, вынуть, сложить на разогрѣтое блюдо, смазать сковородку, налить массы, поставить въ печку и поступать такъ далѣе, пока всѣ блины будутъ готовы. Само собою разумѣется, что при печеніи блиновъ нужна расторо-

ность и быстрое исполненіе, чтобы не дать блинамъ слишкомъ заколероваться, а равно держать въ печкѣ умѣренный жаръ. Этимъ способомъ испеченные блины подаются горячими на столъ; во многихъ домахъ испеченные блины кладутъ прямо со сковороды на тарелку и подаютъ горячіе каждой персонѣ.

Растопленное сливочное масло, сметана или икра подаются особо. Изъ назначенной пропорціи выходитъ 40 блиновъ.

567. Блины рисовые съ пармезаномъ.

Приготовить блины, истереть на теркѣ пармезану и сложить на крышку; за 1/2 часа до отпуска разогрѣть сковородки какъ должно, и вынувъ 1-ю, смазать масломъ, налить массы какъ можно тоньше, посыпать тертымъ пармезаномъ и поставить въ печку передъ пламенемъ; поступить такъ и съ прочими сковородами; потомъ 1-ю и 2-ю сковородку вынуть изъ печки, смазать блинъ масломъ, посыпать вторично пармезаномъ, и сложивъ блинъ на блинъ (въ средину сыромъ), смазать масломъ, поставить въ печку, чтобы блины слѣпились, и поступать такъ съ остальными сковородками; пока послѣдніе приготовляются, первые должны быть готовыми, которые и выкладывать на блюдо, а сковородки наполнять попрежнему массою, и такъ продолжать до конца. При этомъ подается сметана въ соусникѣ.

568. Красные блины.

Поставить опару на теплой водѣ изъ крупичатой муки, поутру замѣсить опару крупичатой мукой. На 5 фунт. муки взять фунтъ коровьяго масла, стереть до-бѣла; положить въ масло 6 желтковъ, еще тереть, чтобъ желтки хорошо соединились съ масломъ; 6 бѣлковъ взбить въ пѣну, положить туда же и все вмѣстѣ положить въ блины. Когда опара поднимется, посолить, дать еще разъ подняться, и печь блины. Къ краснымъ блинамъ подаютъ растопленное масло и сметану. (Не менѣе 30 блиновъ).

569. Скороспѣлые гурьевскіе блины.

Взять 3 ф. пшеничной муки, 12 яичныхъ желтковъ и 3/4 ф. чухонскаго масла, положить въ кастрюлю и, тщательно размѣшавъ веселкою, развести кислымъ молокомъ до надлежащей пропорціи, потомъ сбить 12 бѣлковъ, положить въ тѣсто и, смѣшавъ всю массу веселкою, печь блины. (Отъ 20—30 блиновъ, а ежели дѣлать тонѣе, то и больше получить можно).

570. Блины съ печонкою.

Испечь обыкновенные блины, сложить ихъ въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая слѣдующимъ фаршемъ: 1/2 легкихъ и 1/2 печонки телячьей сварить съ кореньями, пряностями и солью, вынуть, очень мелко изрубить; распустить 2 ложки масла, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковицу, положить туда же печонку съ легкими, поджарить, мѣшая, прибавить соли, англійскаго и простаго перцу, мушкатнаго орѣха, 4—5 крутыхъ мелко изрубленныхъ яицъ, размѣшать, остудить. Вставить въ печь на 1 часъ; подавая, выложить на блюдо, облить соусомъ краснымъ.

571. Французскіе хлѣбы.

Взять 2 стакана теплой воды, 2 ложки дрожжей, замѣсить крутое тѣсто, поставить въ тепломъ мѣстѣ. Когда опара хорошо взойдетъ, развести 4-мя стаканами воды, посолить, замѣсить тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для булокъ, выложить на столъ, дать раза 2 подняться, перекатывая руками. Потомъ изрѣзать тѣсто на части, скатать булки, или продолговатые хлѣбы (5—6), положить на листъ, дать разойтись, а сажая въ печь, продолговатыя булки разрѣзать острымъ ножомъ по срединѣ, отъ одного конца до другаго, круглыя надрѣзать сверху въ двухъ мѣстахъ ножомъ, вымазать хлѣбы водой, приготовленной слѣдующимъ образомъ: ложку крупичатой муки стереть съ водою, чтобъ не было комковъ, развести бутылкой воды, вскипятить, простудить и, когда будете сажать въ печь хлѣбы, вымазать сверху.

572. Хлѣбъ къ чаю.

Взять фунтъ растопленнаго коровьяго масла, стереть деревянною ложкою до-бѣла, положить въ масло 8 яицъ, продолжая растирать, 1/4 ф. мягко истолченнаго миндалю, чайную чашку мелкаго сахару, немного корицы и мушкатнаго цвѣта, вымѣшать хорошенько, влить стаканъ сливокъ и 2 ложки дрожжей, замѣсить крупичатой мукой, поставить въ тепломъ мѣстѣ. Тѣсто замѣсить немного гуще, чѣмъ дѣлается на оладьи. Когда поднимется, побить хорошенько веселочкой, положить 1/4 ф. коринки, вымазать одну или двѣ кастрюли масломъ, налить въ каждую тѣста до половины кастрюли, дать подняться, поставить въ печь, не очень жаркую. Чтобъ узнать, когда хлѣбъ будетъ готовъ, взять тоненькую деревянную спичку, воткнуть въ хлѣбъ, и если спичка выйдетъ чиста, т. е. на ней не будетъ тѣста, то значитъ, что хлѣбъ готовъ.

573. Мазурекъ на дрожжахъ со взбитыми бѣлками.

Взять 3 1/2 яица, 3 желтка, молока теплаго 1 стаканъ, 1/2 стакана дрожжей, 1/2 гарнца муки (если очень суха, то немного менѣе), 2/3 ст. сахару; вымѣсивъ все это хорошенько, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, влить 3/4 стакана теплаго масла, выбивать тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ; положить 3 взбитые бѣлка, накрыть, дать подняться. Потомъ раздѣлить тѣсто на нѣсколько частей, растянуть каждый кусокъ въ рукахъ какъ можно тоньше, загнуть немного кругомъ края, положить на листъ, наколоть вилкою, посыпать изюмомъ, рубленнымъ миндалемъ и сахаромъ; поставить листъ не надолго передъ самымъ малымъ огнемъ, чтобы тѣсто слегка поднялось, потомъ вставить въ неслишкомъ жаркую печь, чтобъ мазурки испеклись и высохли.

574. Мазурекъ поднимающійся въ холодной водѣ.

Взять теплаго молока 3/4 стакана и желтковъ 3/4 стакана, 1 ложку дрожжей, 1 1/4 фунта муки, 3/4 стакана масла, вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ. Положить въ салфетку, намазанную масломъ, перевязать, но такъ, чтобы тѣсто имѣло мѣсто подняться, опустить въ холодную

воду на цѣлую ночь; на другой день, когда тѣсто всплыветъ наверхъ, вынувъ его изъ салфетки, вымѣсить хорошенько, прибавивъ 1/3 стакана сахару, прикрыть на столѣ, чтобы слегка поднялось впродолженіе одного часу; тогда тѣсто раскатать тонко, положить на бумагу и на листъ; когда слегка поднимется, смазать яицомъ, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы испекся и высохъ.

575. Мазурекъ разсыпчатый.

Взять 1/4 гарнца муки, 3/4 стакана теплаго молока, 1/4 стакана густыхъ дрожжей, 7 1/2 желтковъ, растертыхъ до-бѣла съ 1/4 фунта, т. е. съ 1/2 стаканомъ сахару, размѣшать хорошенько, прибавляя понемногу 3/4 стакана свѣжаго масла. Выбивать лопаткою тѣсто въ продолженіе 1 1/2 часа, потомъ намазать тонко на листъ или на бумажную форму, наколоть вилкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Нашинковать миндаль, смѣшать его съ изюмомъ безъ зернышекъ, съ сахаромъ и нѣсколькими бѣлками, намазать середину мазурка, бока же намазать желткомъ, вставить въ печь на 1 часъ, чтобы мазурекъ не только испекся, но и высохъ.

576. Мазурекъ украинскій.

Взять 3/4 стакана желтковъ, 3/4 стак. сливокъ, 1/4 стак. дрожжей, 1/8 фунта, т. е. 1/4 стакана сахару, 3—4 штуки толченаго горькаго миндалю, муки, такъ чтобы тѣсто было густо какъ на сухари, вымѣсить тѣсто хорошенько; влить около 1/4 стак. масла, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, раскатать тонко, положить на листъ, намазанный масломъ, смазать тѣсто яицомъ, посыпать миндалемъ и коринкою, проколоть соломкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ, вставить въ печь.

577. Сладкій пеклеванный хлѣбъ.

Когда пеклеванные хлѣбы замѣшаны и хорошо поднимутся, то, смотря по количеству употребленной муки, напримѣръ: на 10 фун. взять фунтъ хорошей сахарной патоки, нашинковать 1/8 фунта простой померанцевой корки и по 1/2 ф. обсахаренной лимонной и померанцевой корки, прибавить по золотнику кардамону, корицы и мушкатнаго цвѣта. Развести патоку стаканомъ теплой воды, влить въ тѣсто, положить туда же нашинкованную корку и духи, вымѣсить, подбавивъ немного муки. Когда тѣсто поднимется, передѣлать въ круглые хлѣбы, дать хорошо разойтись, вымазать молодымъ квасомъ или кислыми щами, посыпать тминомъ, посадить въ печь.

578. Хлѣбъ пеклеванный.

Гдѣ часто пекутъ пеклеванные хлѣбы, то оставляютъ въ квашнѣ для закваски тѣста. Взявъ нужное количество для хлѣбовъ муки, развести закваску, оставленную въ квашнѣ, теплой водой, разбить, чтобъ не было комковъ, подбить мукой и, поставивъ въ теплое мѣсто, дать подняться. Закваску должно растворить послѣ вечеренъ, а вечеромъ развести тѣсто теплой водой и сдѣлать растворъ такой густоты, какъ дѣлаютъ тѣсто для блиновъ. Поутру, замѣсивъ тѣсто, вымѣшать хорошенько, посолить. Когда

тѣсто поднимется, скатать круглые или продолговатые хлѣбы, дать разойтись, а сажая въ печь, вымазать квасомъ, посыпать тминомъ. Если нѣтъ тѣста для закваски, то взять два стакана теплой воды, положить двѣ ложки дрожжей, замѣсить довольно густое тѣсто, дать хорошо закиснуть, т. е. чтобъ до тѣхъ поръ, пока нужно будетъ дѣлать растворъ для хлѣбовъ, взошло 3 раза.

579. Ситный хлѣбъ.

Когда дома пекутъ хлѣбы, то всегда оставляютъ въ квашнѣ кусокъ тѣста, скатавъ изъ него небольшую булку и посыпавъ мукою. Ставя хлѣбы, нужно снять съ оставленнаго тѣста засохшую корку, развести его теплой водой, разбить хорошенько веселкой, подбить двумя фунтами муки, поставить въ теплое мѣсто. Вечеромъ развести теплой водой, замѣсить, вымѣшать и разбить комки веселкой. Раствору должно быть немного менѣе половины квашни. Растворить тѣсто такъ густо, чтобъ можно брать ложкою, поставить квашню въ теплое мѣсто. Поутру, смотря по количеству приготовляемаго хлѣба, влить бутылку или двѣ теплой воды, посолить, замѣсить тѣсто, вымѣшивать до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ краевъ квашни. Самое главное въ приготовленіи хлѣбовъ — вымѣшиваніе: вымѣшиваютъ весломъ или, вымывъ руки, мѣсятъ рукою. Вымѣсивши хлѣбы, сравнять тѣсто рукой, посыпать мукой и накрыть квашенникомъ. Давъ взойти тѣсту, перекатать въ хлѣбы, положить въ хлѣбныя чашки, подсыпавъ муки, и дать въ чашкахъ подняться. Потомъ, посыпавши на лопату муки, вывалить хлѣбы и сажать въ печь. Сажая въ печь, иногда смазываютъ хлѣбы квасомъ и посыпаютъ тминомъ. Лѣтомъ нѣкоторые сажаютъ въ печь хлѣбы на капустныхъ листьяхъ. Сколько времени сидѣть въ печи хлѣбамъ, — съ точностью опредѣлить нельзя, потому что это зависитъ отъ величины хлѣбовъ: ковриги въ 12 фун. вѣсомъ должны сидѣть въ печи около трехъ часовъ, въ 8 фун. 2 часа; но между тѣмъ ихъ надобно по временамъ вынимать и смотрѣть, не готовы ли хлѣбы. Также узнаютъ спѣлость хлѣбовъ по звуку, или когда хлѣбы сидятъ другъ къ дружкѣ близко, то на бокахъ, которыми они соединяются, корки не бываетъ; если, вынувъ изъ печи хлѣбъ, прижать это мѣсто пальцемъ и оно опять отойдетъ, значитъ, что хлѣбъ поспѣлъ. Вынувъ изъ печи хлѣбы, положить опять въ чашки, вверхъ дномъ. Рѣшетные хлѣбы пекутъ точно также, съ тою только разницею, что вмѣсто сита, сѣютъ муку рѣшетомъ и мѣсятъ ихъ круче.

580. Баба настоящая по польски, или баба изъ бабъ.

Отмѣрить въ корыто для тѣста 2 ст. просѣянной крупчатой муки, поставить на огонь 1 1/2 ст. молока; когда закипитъ, влить молоко въ муку, размѣшать и, покрывъ салфеткою, оставить такъ, пока простынетъ. Между тѣмъ выпустить въ деревянную масляницу (въ чемъ сбиваютъ масло) 60 желтковъ и сбивать до тѣхъ поръ, пока масса желтковъ не загустѣетъ и въ половину поднимется; когда опара остынетъ до легкой теплоты, влить дрожжи, прибавить немного муки, размѣшать до гладкости и поставить въ теплое мѣсто на одинъ часъ. Въ это время затопить печку, вымазать форму

очищеннымъ масломъ и выложить средину наслоенною бумагою (для большихъ формъ бумага склеивается заблаговременно, по размѣру формы и въ цѣльномъ видѣ); утвердить корыто такъ, чтобы двумъ, мѣсившимъ тѣсто, удобно было разбивать и въ умѣренной для этого температурѣ. *) Когда тѣсто поднимется какъ должно, положить изъ назначеннаго сперва желтки и размѣсить тѣсто до гладкости, потомъ прибавлять постепенно муку, **) и когда образуется тѣсто, которое удобно взять въ горсть, тогда мѣсившіе должны начать разбивать, т. е. отдѣливъ обѣими руками въ горсти по куску тѣста, поднять выше головы и ударить ими по тѣсту, оставшемуся въ корытѣ, брать новое и повторять эту операцію 2 часа (чѣмъ лучше разбито тѣсто, тѣмъ нѣжнѣе баба). Чрезъ 1 1/2 часа, когда тѣсто лишится свойственной связи, положить масло, сахаръ, ромъ, ваниль и 4 бѣлка, взбитые въ пѣну, и продолжать мѣсить, а подъ конецъ прибавить изюму, размѣшать и выложить въ теплую форму (накладывается половина формы). Потомъ поставить близъ печки, которая должна быть уже истоплена, и когда тѣсто поднимется на столько, сколько было положено, то поставить осторожно въ печку и испечь до готовности (большая форма поспѣваетъ въ умѣренно жаркой печкѣ въ 2 часа, а малая въ 1 1/2 часа). Потомъ вынуть съ такою же осторожностію, поставить вблизи печки, дать немного остынуть, выложить изъ формы на сито, и когда остынетъ, очистить кругомъ, заглясеровать обыкновеннымъ глазуромъ, сверхъ глазура убрать цукатами или украсить разноцвѣтнымъ сахаромъ по собственному произволу, засушить, сложить на блюдо съ салфеткою и поставить въ назначенное для этого мѣсто. Этимъ же способомъ приготовляется баба съ шафраномъ, замѣнивъ ваниль эссенціею изъ шафрана.

581. Сдобное спеціальное для паштетовъ тѣсто.

Взять 3 яица, стаканъ молока, 1 1/2 фунта чухонскаго масла, немного соли, замѣсить на этомъ тѣсто, не очень густое, умять хорошенько на столѣ руками, подсыпать мукою, потомъ бить полчаса скалкою, и употреблять по надобности.

582. Тѣсто для паштетовъ, замѣняющее слоеное.

Лѣтомъ, гдѣ нѣтъ ледника, приготовлять слоеное тѣсто (№ 583) почти невозможно. Въ такомъ случаѣ нижеслѣдующее тѣсто можетъ замѣнять его. Взять фунтъ коровьяго растопленнаго масла, стереть до-бѣла, прибавить 4 яйца, и еще 3, пока масло и яица соединятся; тогда влить стаканъ винограднаго вина, посолить, замѣсить тѣсто, вымѣсить хорошенько и бить на столѣ скалкою полчаса.

*) Теплота должна быть для тѣста не менѣе 20 градусовъ и комната избирается та, въ которой не проходитъ сквозной вѣтеръ.

**) Иногда случается, что къ вышесказанной пропорціи нужно прибавить 1 чайную чашку муки или сливокъ; это каждый приготовляющій можетъ легко замѣтить по густотѣ тѣста; баба изъ рѣдкаго тѣста бываетъ внутри по испеченіи пустою, а изъ густаго — твердою и съ закаломъ.

583. Настоящее слоеное тѣсто для паштетовъ.

Взять 3 яичные желтка и 1 яицо цѣлое, разбить хорошенько ложкою, положить немного соли, влить стаканъ воды и рюмку рому или пуншевой водки, замѣсить крутое тѣсто, умять хорошенько руками, а потомъ бить на столѣ полчаса скалкою, подсыпая муки, наконецъ раскатать изъ тѣста пластъ, толщиною въ палецъ, положить на рѣшето, вынести въ холодное мѣсто, зимой въ холодный чуланъ, а лѣтомъ на ледъ, и дать хорошо остынуть. Масло для слоенья употребляютъ чухонское; перемывъ его въ водѣ, налить холодною водою, оставить стоять часа два, чтобъ масло окрѣпло, а когда окрѣпнетъ, вынуть изъ воды, положить на полотенце, чтобъ вся вода стекла, передѣлать въ лепешки въ полпальца толщиною. Тѣсто слоятъ такимъ образомъ: наложивъ на одну половину раскатаннаго изъ тѣста пласта лепешками приготовленнаго масла, закрыть другою половиною, раскатать ровно, еще наложить масла, и опять, перегнувъ, раскатать; наконецъ въ третій разъ наложивъ масла, раскатать какъ сказано выше; потомъ раскатать нѣсколько разъ безъ масла. При слоеніи тѣста, должно наблюдать, чтобъ тѣсто было крутое, хорошо вымѣшено и выстужено, масло накладывать должно ровно, также и раскатывать ровнѣе. Зимой, выстудя тѣсто и масло, можно слоить въ кухнѣ, а лѣтомъ на погребѣ. На 2 фунта масла кладутъ обыкновенно 3 фунта муки; можно положить муки и меньше, но отнють не больше.

584. Выводное тѣсто для паштетовъ.

Влить въ кастрюлю 3 стакана воды, положить полфунта топленаго масла, вскипятить, посолить немного, замѣсить изъ крупичатой муки крутое тѣсто, вымѣсить сначала веселкою, а потомъ умять руками. Изъ этого тѣста приготовляютъ паштеты, дѣлаютъ закраины на блюдахъ и разныя фигуры. Иногда выводное тѣсто приготовляютъ безъ масла на одной водѣ; въ такомъ случаѣ корку уже не ѣдятъ.

585. Паштетъ съ курицей.

Разнять курицу на части, бѣлое мясо снять, а все прочее положить въ кастрюлю, налить столько воды, чтобъ она покрыла курицу, прибавить по одному корню петрушки, пустарнака и моркови, посолить, поставить на огонь. Изъ бѣлаго мяса сдѣлать слѣдующій фаршъ: взять 2 ломтика французской булки, размочить въ молокѣ, выжать до-суха. Бѣлое мясо очистить отъ жилокъ, изрубить мелко, смѣшать съ размоченнымъ хлѣбомъ, положить ложку чухонскаго масла и еще порубить, прибавить 2 сырыя яица, посолить, посыпать мушкатнаго орѣшка. Вынувъ изъ кастрюли курицу, надѣлать изъ фарша фрикаделей, сварить въ бульонѣ, въ которомъ варилась курица. Очистить 10 кислыхъ яблокъ, нарѣзать ломтиками, прибавить мелко накрошенной лимонной корки, корицы и сахару, перемѣшать. Сдѣлать изъ сдобнаго тѣста поддонокъ, то есть вырѣзать по блюду, на которомъ хотите сдѣлать паштетъ, кружокъ, положить на блюдо, на него уложить

слой яблоковъ, на яблоки положить курицу и фрикадели, сверху также положить слой яблоковъ, накрыть кружкомъ, вырѣзаннымъ изъ тѣста по блюду, сдѣлать на крышкѣ изъ того же тѣста какія хотите украшенія, вымазать сырымъ яицомъ, посадить въ печь. Когда паштетъ будетъ готовъ, подавать съ слѣдующимъ соусомъ: взять ложку чухонскаго масла, пол-ложки муки, развести бульономъ, влить рюмку винограднаго вина, вскипятить, положить немного сахару, выжать сокъ изъ лимона. Вырѣзавъ на крышкѣ паштета отверстіе, вылить соусъ, закрыть опять отверстіе вырѣзаннымъ кружкомъ. Можно подавать соусъ въ отдѣльномъ судкѣ, не вливая въ паштетъ.

586. Картофельный паштетъ.

Три фунта говядины отъ сѣка или толстаго филея нарѣзать тонкими ломтями, избить съ обѣихъ сторонъ скалкою или обухомъ повареннаго ножа, посыпать немного солью и перцемъ; отварить картофелю, очистить и нарѣзать его тонкими кружками; потомъ взять 3 или 4 луковицы и, очистивъ ихъ, нарѣзать также кружками; намазать блюдо чухонскимъ масломъ и наложить его слѣдующимъ образомъ: рядъ луку, рядъ картофелю, масла чухонскаго мелкими кусочками и потомъ рядъ говядины; на нее укладывайте такимъ же образомъ лукъ, картофель, масло чухонское и говядину. Когда уложите всю говядину, возьмите французскій хлѣбъ, размочите его въ молокѣ, мягко разомните, положите въ него 3 сырыя яица, размѣшайте хорошо и покройте имъ приготовленное блюдо; потомъ помажьте масломъ, посыпьте сухарями и поставьте въ печь. (8—10)

587. Паштетъ съ макаронами.

Поваривъ макароны $^1/_4$ часа въ водѣ съ солью, откиньте на рѣшето, а когда остынутъ, изрѣжьте въ вершокъ длиною. Положите макароны въ кастрюлю, прибавьте ветчины, нарѣзанной кусочками, рубленныхъ трюфелей, мозгу изъ говяжьихъ костей, немного коровьяго масла и тертаго сыру пармезана, влейте стаканъ бульону, перемѣшайте все вмѣстѣ и поджарьте. Потомъ вымажьте кастрюлю коровьимъ масломъ, обсыпьте сухарями, обложите слоенымъ тѣстомъ, выложите приготовленную начинку, посыпьте сверху тертымъ пармезаномъ, накройте крышкою изъ того же тѣста, поставьте въ печь, дайте сидѣть $1^1/_2$ часа и, вынувъ, выложите на блюдо. Подавайте съ анчоусовымъ и устричнымъ соусомъ. (6—8)

588. Паштетъ съ цыплятами и цвѣтной капустой.

Сваривъ въ бульонѣ пару цыплятъ, обжарить въ кастрюлѣ. Потомъ приготовить фаршъ: пупки и печонки изъ цыплятъ, очистивъ и вымывъ, сварить, изрубить мелко; взять нѣсколько кусковъ жареной телятины или баранины, изрубить ее вмѣстѣ съ лукомъ, смѣшать съ изрубленными печонками, положить въ кастрюлю съ ложкою масла, обжарить, посыпавъ перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. Неглубокую кастрюлю обложить слоенымъ тѣстомъ, раскатавъ толщиною въ палецъ; насыпавъ на дно слой начинки, на начинку уложить цвѣтную капусту, а на капусту разнятыхъ на части цыплятъ, засыпать сверху начинкой, обрѣзать тѣсто вровень съ краями

кастрюли, закрыть кружкомъ изъ того же тѣста, защипать веревочкой, вымазать сырымъ яицомъ, поставить въ печь. Кастрюлю или форму, когда будутъ обкладывать тѣстомъ, сначала вымазать масломъ и обсыпать сухарями. Между тѣмъ приготовить соусъ: взять кусокъ масла, величиною съ грецкій орѣхъ, немного муки, стереть съ масломъ, развести сметаной, прибавить мушкатнаго орѣшка и мелко изрубленнаго укропу, поставить на огонь, мѣшать ложкою, пока закипитъ. Вынувъ изъ печи паштетъ, выложить на блюдо, вырѣзать на крышкѣ кружокъ, вылить въ паштетъ соусъ, закрыть опять вырѣзаннымъ кружкомъ. (6—8)

589. Паштетъ съ гусиными печонками.

Взять 12 гусиныхъ печонокъ, положить на ночь въ молоко, поставить въ холодное мѣсто; поутру, вынувъ изъ молока, выполоскать. Нарѣзать тоненькихъ ломтиковъ отъ мякоти телятины и нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ ветчины. Вымазавъ масломъ кастрюлю, уложить дно ветчиной, на ветчину положить печонки, закрыть телятиной, сверху положить кружками изрѣзанную луковицу и ложку чухонскаго масла; закрывъ кастрюлю, поставить на огонь, дать исподоволь упрѣть, вливъ нѣсколько ложекъ бульону. Между тѣмъ изрубить мелко шампиньоновъ и трюфелей, каждые особенно; накрошить мелко шпеку, приготовить слоеное тѣсто. Когда печонки поспѣютъ, нарѣзать ихъ ломтиками; ветчину, телятину и лукъ, съ которыми варилась печонка, изрубить мелко, смочить бульономъ, оставшимся въ кастрюлѣ. Раскатавъ тѣсто, вырѣзать изъ него по блюду два кружка, положить одинъ кружокъ въ глубокое блюдо, на дно положить слой начинки изъ телятины, ветчины и шпеку, на начинку положить слой печонокъ, засыпать трюфелями, на трюфели положить остальные ломтики печонки, закрыть шампиньонами, а сверху засыпать остальною начинкою и шпекомъ, посыпать перцемъ и мушкатнымъ орѣшкомъ, накрыть другимъ кружкомъ, защипать, сдѣлать разныя украшенія, вымазать яицомъ, посадить въ печь. Когда паштетъ будетъ готовъ, вырѣзать на верху небольшое отверстіе, налить бульону, смѣшаннаго пополамъ съ рисомъ, закрыть опять отверстіе вырѣзаннымъ кружкомъ и отпускать. (8—10)

590. Паштетъ со щукой въ слоеномъ тѣстѣ.

Очистить щуку по обыкновенію, распластать на-двое и выпотрошить, разрѣзать на куски, выбрать по возможности всѣ ребра и положить на нѣсколько часовъ въ уксусъ съ солью, крупно-истолченными пряностями, гвоздикою, рубленными шарлотками, лимонною коркою и разными травами. Потомъ сдѣлать вкусный фаршъ изъ печонки и оставшихся кусковъ рыбы, растертаго масла, тертаго хлѣба, нѣсколькихъ яицъ, мушкатнаго цвѣта и соли, приготовить клёцки, сварить ихъ и составить паштетъ изъ слоенаго тѣста, точно также, какъ для цыплятъ. Сперва намазать блюдо масломъ, потомъ положить фаршъ, а на него слой рыбы; подъ каждый кусокъ рыбы положить особенно нѣсколько масла, а сверху накласть лимонной корки, каперсовъ, шампиньоновъ, очищенныхъ сморчковъ, облупленныхъ раковыхъ хвостиковъ, клёцекъ и, если окажется нужнымъ, соли, накрыть опять фар-

шемъ, и продолжать накладывать такимъ образомъ слой на слой, пока уложится вся рыба и весь фаршъ. Обливъ послѣдній слой фарша нѣсколькими ложками рыбнаго бульона, накрыть слегка крышкою, выровнять края, намазать весь паштетъ разболтанными яицами и поставить на 1 1/2 часа въ хорошо-натопленную печь. Чтобъ узнать, имѣется ли въ печи потребный жаръ, надобно положить въ нее лоскутокъ писчей бумаги; если онъ тотчасъ же пожелтѣетъ, то значитъ, что печь хорошо истоплена; если загорится, то надобно подождать ставить паштетъ; если же пролежитъ долго не пожелтѣвъ, въ такомъ случаѣ нужно печь натопить еще. Самый приличный соусъ для этого паштета приготовляется изъ капорсовъ съ лимоннымъ сокомъ. Когда паштетъ поспѣетъ, разрѣзываютъ у него верхушку, наливаютъ туда нѣсколько соусу; остальной подаютъ отдѣльно. (8—10)

591. Тортъ изъ цыплятъ съ шампиньонами.

Приготовить слоеное тѣсто и фаршъ-кнель изъ телятины; выложить кнель въ чашку, размѣшать, прибавить 1/4 бутылки взбитыхъ сливокъ, размѣшать и оставить въ холодномъ мѣстѣ. Между тѣмъ разрѣзать на 4 части очищеннаго цыпленка, выбрать косточки, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло, посолить, покрыть крышкою и поставить на огонь. Когда поджарится, перевернуть, дожарить окончательно, снять цыпленка на тарелку, а на сотейникъ положить 10 штукъ мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, посолить и, покрывъ крышкою, запасеровать; когда будетъ готово, снять на столъ, положить цыпленка и сдѣлать тортъ слѣдующимъ способомъ: раскатать въ 7 разъ слоеное тѣсто толщиною въ пол-пальца, вырѣзать кружокъ такой величины, какой предполагается имѣть тортъ, изъ кружка вырѣзать еще кружокъ, оставивъ рантъ шириною въ большой палецъ; остальное тѣсто смѣсить, раздѣлить пополамъ, тонко раскатать и вырѣзать 2 кружка: первый кружокъ сложить на плафонъ, смазать яицомъ, наложить рантъ, въ средину положить рядъ приготовленной кнели, сверхъ кнели запасерованнаго цыпленка, покрыть шампиньонами, наложить снова кнели, смазать рантъ яицомъ, покрыть вторымъ кускомъ тѣста, обровнять бока, на срединѣ сдѣлать изъ того же тѣста кокарду, смазать окончательно яицомъ, поставить въ горячую печку, изжарить до готовности, снять съ плафона крышкою, переложить на блюдо и подать на столъ горячимъ. (4)

592. Пирогъ изъ блиновъ съ ливеромъ.

Вначалѣ приготовить:

Фаршъ изъ телячьяго ливера.

Вымыть (отъ молочнаго теленка) легкое и сердце, сложить въ кастрюлю, налить соленымъ кипяткомъ и сварить до мягкости. Потомъ вынуть на доску, изрубить мелко, сложить на растопленное масло и, размѣшавъ, снабдить по вкусу солью, перцемъ и толчеными пряностями и поставить на столъ. Между тѣмъ изрубить мелко 1 луковицу, сложить на масло въ сотейникъ и поджарить; когда начнетъ желтѣть, положить ломтиками изрѣзанную телячью печонку, посолить, покрыть крышкою, поджарить, выбрать печонку на доску и изрубить мелко, а на сотейникъ всыпать ложку муки, размѣшать, развести бульономъ и выкипятить соусъ до совершенной густоты; тогда положить изрубленную печонку и размѣшать. (4)

593. Татарскій пирогъ.

Испечь молочные блины. Сотейникъ намазать масломъ и класть блины: сперва положить блинъ и его намазать приготовленнымъ творогомъ въ видѣ начинки, и такъ класть до 8 блиновъ, каждый обмазывая; но верхній не надо обмазывать творогомъ, а обмазать яицомъ, и посыпавъ все сухарями, поставить въ духовую печь. Когда все запечется, подать на столъ.

Начинка дѣлается такъ: творогъ протереть чрезъ рѣшето, смѣшавъ его съ сметаною, посыпать сахаромъ, и имъ, какъ сказано выше, обмазывать блины, которые, впрочемъ, можно начинять и гречневою кашею, пропитанною чухонскимъ масломъ. (8—10)

594. Паштетъ съ рыбой.

Паштеты приготовляютъ болѣе изъ слѣдующей рыбы: изъ угрей, лососины, свѣжей семги, щуки и карповъ. Замѣсивъ сдобное тѣсто, сдѣлать фаршъ изъ рыбы: взять щуку или судака, снять кожу, выбрать кости, мясо истолочь, прибавить бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ, если паштетъ будетъ скоромный; когда намѣрены сдѣлать постный паштетъ, то сдобное тѣсто сдѣлать на орѣховомъ или маковомъ маслѣ, а бѣлый хлѣбъ размочить въ водѣ. Смѣшавъ истолченное мясо съ бѣлымъ хлѣбомъ, прибавить ложку чухонскаго масла, немного соли, и еще потолочь. Потомъ, отдѣливъ половину фарша, надѣлать фрикаделей (шариковъ), обжарить въ маслѣ, изъ другой половины сдѣлать лепешку, также обжарить, изрубить мелко вмѣстѣ съ лукомъ, посолить, посыпать перцу и мушкатнаго орѣшка. Изъ тѣста раскатать пластъ въ палецъ толщиной, положить въ глубокое круглое блюдо, подъ низъ подложить бумагу, намазанную масломъ; сначала положить слой рубленнаго фарша, на фаршъ положить угря, нарѣзаннаго звѣньями, кружками нарѣзаннаго лимона, капорцовъ и фрикадели, на фрикадели еще положить нѣсколько кружковъ лимона и капорцовъ, засыпать оставшимся фаршемъ, обрѣзать лишнее тѣсто ровно съ краями блюда, сверху накрыть пластомъ изъ того же тѣста, защипать, убрать разными фигурками, вымазать яицомъ. Если блюдо мѣдное или жестяное, то можно испечь на немъ, или, снявъ вмѣстѣ съ бумагой, положить на глубокую сковороду, поставить въ печь. Когда паштетъ будетъ готовъ, влить раковаго кулиса.

Въ паштеты съ жирной рыбой кладутъ слѣдующія приправы: мелко-изрубленные анчоусы, а за неимѣніемъ, вымоченную въ молокѣ и мелко-изрубленную селедку; фаршъ, капорцы, оливки и лимонъ, нарѣзанный кружками; въ паштеты, приготовленные съ судакомъ, щукой и карпомъ, фрикадели, приготовленные изъ рыбы, рыбный фаршъ, раковыя шейки, молóки и рыбьи печонки, сваренныя и нарѣзанныя жеребейками.

595. Пирогъ купеческій съ фаршемъ изъ говядины и грибами.

Приготовить бріошное тѣсто *) и фаршъ изъ говядины. Между тѣмъ изрѣзать тонкими ломтиками очищенные грибы, сложить на масло въ сотейникъ, поставить на огонь, покрыть крышкою и варить до тѣхъ поръ, пока сокъ изъ грибовъ выкипитъ; потомъ положить 2 желтка, ложку сливокъ, рубленной зелени, по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣха, проварить окончательно и остудить. Когда все будетъ готово, поступить такъ: подмазать масломъ шарлотную форму (форма должна быть плоска и низка), раскатать пластомъ толщиною въ пол-пальца застывшее бріошное тѣсто, нарѣзать выемкою кружочки, выложить кружочками дно и бока формы такъ, чтобы нигдѣ не осталось щели (подмазанные кружочки слѣплять плотно краями), потомъ наложить рядъ фарша и рядъ изрѣзанныхъ ломтиками круто сваренныхъ яицъ, сверхъ этого наложить грибы и, смазавъ края тѣста яицомъ, покрыть тѣстомъ, проколоть иголкою, поставить въ горячую печку, заколеровать, пропечь въ срединѣ, выложить изъ формы на блюдо и подать горячимъ. (4)

596. Кислый паштетъ изъ говяжьихъ языковъ.

Уварить сперва до половины одинъ или два говяжьихъ языка въ водѣ просоленной, снять съ нихъ кожу и разрѣзать на кружки не очень тонкіе. Растопить въ кастрюлѣ масло, обвалять кружки въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, положить туда бульонъ, въ которомъ языки варились, также кружки лимона, пряные коренья, гвоздику и лавровый листъ, поставить кастрюлю на умѣренный огонь, плотно накрыть и дать свариться въ соку совершенно. Сдѣлавъ фаршъ, приготовить паштетъ точно также, какъ для цыплятъ. Сперва намазать блюдо масломъ, положить на дно его фаршъ, на фаршъ языки, вмѣстѣ съ кружками лимона, капорсами, мясными клёцками, мелко-изрѣзанною колбасою, покрыть крышкою, нажать ее на края, растереть нѣсколько яицъ съ мелко-истолченнымъ сахаромъ, обмазать этою смѣсью весь паштетъ и поставить его въ печь на одинъ часъ. Въ шампиньонный соусъ, приготовляемый для этого паштета, кладутъ нѣсколько болѣе лимоновъ, подливаютъ также стаканъ бѣлаго вина или нѣсколько ложекъ уксусу; не дурно также примѣшивать въ него и соусъ, въ которомъ прѣли языки. Вынувъ паштетъ изъ печи, наливаютъ въ него нѣсколько соусу, а остальной подаютъ отдѣльно. (8—10)

---

*) *Бріошное тѣсто* для разнаго рода пирожныхъ приготовляется на пропорцію 4-хъ особъ такъ: взять въ кастрюлю стаканъ муки (конфектной), влить 1/4 стакана теплой воды, 1/4 стакана дрожжей, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Между тѣмъ выложить на столъ 2 стакана муки, раздвинуть въ кружокъ, положить 1/2 ф. масла, 4 яица и по вкусу соли, забирать постепенно муку, замѣсить вольное тѣсто и сдвинуть въ сторонку остальную муку. Когда тѣсто на дрожжахъ поднимется, выложить къ замѣшанному тѣсту, размѣшать окончательно, сложить въ кастрюльку и оставить въ кухнѣ 4 часа.

597. Подовые пироги.

Замѣсите на растопленномъ коровьемъ маслѣ, съ равною противъ него частью воды, крутое тѣсто. Изрубите сырой или вареной говядины, прибавьте мелко-крошеннаго луку, обжарьте на сковородѣ въ маслѣ и еще порубите, чтобъ было мелко, посыпьте перцу и соли. Потомъ, раскатавъ тонко тѣсто, надѣлайте (сколько только выйдетъ) маленькихъ пирожковъ, посадите на листъ, поставьте въ печь; растопите въ горшкѣ говяжьяго сала или коровьяго масла, и когда пирожки поспѣютъ, положите ихъ въ масло, поставьте въ печь, дайте напитаться и подавайте горячіе.

598. Пироги въ капустныхъ листахъ по-украински.

Сдѣлать сколько угодно тѣста, размѣшавъ пшеничную муку со сметаной, чтобъ тѣсто было ни густо, ни жидко, а въ пропорціи, и мѣшать тѣсто, съ 1/4 часа, въ мискѣ. Тогда взять свѣжихъ капустныхъ листьевъ, вытереть каждый листъ чистою салфеткою, разложить на столѣ и на каждый листъ положить блинъ тѣста, величиною въ блюдечко чайной чашки. Тѣсто должно быть такъ размѣшано, чтобъ оно расплывалось на листѣ. Въ это время долженъ быть уже готовъ творогъ, растертый въ чашкѣ съ яицами и масломъ. Прибавить въ творогъ немного сахару и коринки. Послѣ этого свернуть каждый листъ, скрѣпить его и положить въ горячую печь на полчаса, пока листья крѣпко не зарумянятся. На столъ подавать горячіе, снявъ съ пирога листъ, а къ этимъ пирогамъ подавать на одной тарелкѣ свѣжую сметану, а на другой растопленное чухонское масло.

599. Кулебяка изъ пшена.

Взять хорошаго пшена, вымыть его въ холодной водѣ, разварить на молокѣ и протереть сквозь сито. Положить въ кастрюлю хорошихъ дрожжей, рюмку сливокъ, 3/4 фунта сливочнаго масла и соли, и подбить все крупичатою мукою; когда тѣсто поднимется, то прибавить по пропорціи яицъ и замѣсить. Сдѣлать изъ судаковъ фаршъ, для чего снявъ мясо ихъ съ костей и изрѣзавъ штучками, положить въ кастрюлю масла, луку и разныхъ пряностей вмѣстѣ съ судаками; поджарить все въ половину, а потомъ выложить на столъ и изрубить мельче. Заваривъ покруче на молокѣ 1 1/2 ф. смоленскихъ крупъ, выложить на сковороду и, сдѣлавъ въ видѣ копны, поставить передъ печкою; когда крупа хорошенько обжарится, то обгорѣлое обчистить, а кашу перемѣшать съ фаршемъ. Потомъ, положивъ въ смѣсь свѣжей осетрины, семги и молоковъ, сдѣлать кулебяку и посадить въ печь; какъ скоро она будетъ готова, то подавать на столъ горячую. (8—10)

600. Пироги лѣнивые.

Взять 1 ф. отжатаго подъ прессомъ свѣжаго творогу, сложить въ ступку, положить соли, 1/2 ложки масла и истолочь до мягкости; потомъ разбить яица, по одному, 4 штуки, протолочь снова, всыпать 3 ложки муки, протолочь окончательно, сварить въ соленомъ кипяткѣ пробу и если

пироги окажутся достаточно крѣпкіе, выбрать на столъ, раскатать въ рулетъ и, разбивъ ножомъ въ пластъ толщиною въ пол-пальца, нарѣзать пироги одинаковой величины и формы, на подобіе пряниковъ, опустить въ соленый кипятокъ, и когда вскипитъ и пироги всплывутъ вверхъ и проварятся, выбрать друшлаковою ложкою на глубокое блюдо и полить сверху поджареннымъ въ маслѣ хлѣбомъ. Сметана подается особо въ соусникѣ. (4)

601. Пирожки Розенгарда съ фаршемъ.

Отмѣривъ въ кастрюльку 1 1/2 стакана муки, положить 2 ложки хорошихъ дрожжей и развести однимъ стакан. теплаго молока, потомъ поставить въ теплое мѣсто, и когда поднимется, положить ложку разбитаго особо нетопленнаго масла и 5 желтковъ, посолить, размѣшать, выбить лопаткою такъ, чтобы не оказалось комочковъ, и поставить вторично въ теплое мѣсто. Между тѣмъ нарѣзать четвертушками или осьмушками чистой бумаги, смазать растопленнымъ масломъ и разложить на столѣ. Заблаговременно приготовить фаршъ-кнель изъ телятины. Когда тѣсто поднимется, разложить ложкою на наслоенную бумагу, раздвинуть немного, положить на средину тѣста продолговатый кусочекъ фарша и сложить края бумаги такъ, чтобы фаршъ былъ покрытъ кругомъ тѣстомъ; складывать на листъ и, когда всѣ будутъ готовы, поставить въ теплое мѣсто, чтобы пирожки разстоялись, а потомъ поставить въ горячую печку и, когда заколеруются, вынуть, снять бумагу и подать пирожки горячими. (4)

602. Паштетъ-заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ.

Взять 3 рябчика или 5 перепелокъ, снять съ костей, изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавивъ 1/2 французской булки, намоченной и выжатой, 1/4 фунта масла, 1—2 сырыя яица, протереть все это сквозь сито. Взять 1/4 телячьей почонки, снявъ съ нее кожицу, 1/8 фунта шпика, нарѣзать то и другое кусками, поджарить въ ложкѣ масла, положивъ лавроваго листу и англійскаго перцу; когда будетъ готово, изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, смѣшать вмѣстѣ съ рябчиками или съ перепелками, прибавивъ 1/2 стакана самыхъ густыхъ сливокъ, 1 яицо, 4 штуки рубленныхъ трюфелей, 1/2 мушкатнаго орѣха.

Кастрюльку намазать масломъ, положить въ нее фаршъ, поставить въ печь на 1 1/2 часа. Когда фаршъ будетъ готовъ, вынуть его, застудить. Сварить ланспикъ, какъ сказано въ примѣчаніи о заливномъ, влить немного этого ланспика въ шарлотницу, застудить, убрать дно трюфелями, зеленью, раковыми шейками, влить опять ланспика, застудить. Взять мѣдную круглую ложку, нагрѣвать ее въ водѣ и вынимать ею испеченный фаршъ полушариками и укладывать красиво на дно, залить опять ланспикомъ, остудить, положить опять рядъ фарша, и такъ до конца. Подавая, выложить на блюдо; подать къ нему отдѣльно соусъ холодный. (6)

603. Страсбургскій холодный пирогъ изъ телячьихъ или гусиныхъ печонокъ.

12 гусиныхъ печонокъ или 1 телячью наскоблить ножомъ, отбросить плевки, мелко изрубить, поджарить подъ крышкою въ 1/4 фунта масла съ 1 луковицею. Потомъ положить 1/2 французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, 3—4 яица, 3/8 фунта вымытаго масла, истолочь все это, протереть сквозь сито, положить 1/2 стакана сметаны, немного простаго и англійскаго перцу, мушкатнаго орѣха, размѣшать, сложить въ намазанную масломъ кастрюльку, испечь, не вынимать изъ кастрюльки пока не остынетъ; приготовить маленькія котлеты изъ филеевъ 1/2 индѣйки, слѣдующимъ образомъ: изрубить ихъ мелко, положить 1/4 французской вымоченной булки, 2 яица, 1 ложку масла, соли, мушкатнаго орѣха, истолочь въ массу, сдѣлать изъ нея маленькія котлеты, сложить въ сотейникъ, намазанный масломъ, скропить бульономъ, накрыть бумагою, поджарить. Когда остынетъ, обмакивать каждую котлетку въ муссъ и обложить ими испеченный и выложенный на блюдо фаршъ. Этотъ фаршъ можно также нарѣзать ломтиками, сложить въ рантовую форму, перекладывая филеями, и вмѣсто мусса залить чистымъ ланспикомъ, застудить. (15—20)

604. Пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ съ мозгами или мяснымъ фаршемъ.

Взять 1 стаканъ теплой воды или молока, ложки 2 дрожжей, половину муки, растворить тѣсто, поставить въ теплое мѣсто, когда поднимется, выбить хорошенько лопаткою, всыпать соли, вбить 2 яица или 3 желтка, положить 1 ложку масла и муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, нафаршировать пирожки, положить ихъ на столъ, посыпанный мукою; когда поднимутся, жарить въ раскаленномъ маслѣ или фритюрѣ. Фаршъ къ нимъ изъ мозговъ слѣдующій: мозги изъ 2 телячьихъ головъ опустить въ кипятокъ воды съ уксусомъ и солью, сварить ихъ, вынуть, остудить, мелко нарѣзать, поджарить въ ложкѣ масла, 1/2 ложкѣ муки, а потомъ и мозги, немного толченаго перцу, или мушкатнаго орѣха, или мушкатнаго цвѣта, влить ложки 2 бульона, размѣшать.

Фаршъ мясной: 1 ф. вареной телятины или говядины мелко изрубить; 1 небольшую мелко-изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить мясо, размѣшать, всыпать соли, перцу, остудить; можно прибавить пару крутыхъ изрубленныхъ яицъ. (6)

605. Пирожки-булочки съ фаршемъ раковымъ.

Пол-ложки раковаго масла вскипятить съ 1/2 ложкою муки, развести стаканомъ бульона, сложить изрубленныя раковыя шейки, поджаренную и мелко-изрубленную безъ костей рыбу, мелко-изрубленные отваренные или изжаренные боровики или шампиньоны, немного сухаго бульона, мушкатнаго орѣха, 1 ложку тертаго голландскаго сыра, зеленую, въ маслѣ поджарен-

ную петрушку, все это смѣшать. Взять маленькихъ испеченныхъ продолговатыхъ булочекъ, какія пекутся на круглые сухари, вынуть изъ нихъ осторожно мякишъ, каждую булочку сверху и внутри намазать раковымъ масломъ, наполнить приготовленнымъ фаршемъ, осыпать тертымъ сыромъ, положить на листъ масломъ намазаннымъ и передъ самымъ обѣдомъ вставить въ печь на $^1/_4$ часа. (6)

606. Суповые блинчатые пирожки съ фаршемъ.

Мелко изрубивъ жареной телятины, должно поджарить въ кастрюлѣ съ масломъ, рубленными яицами, солью и перцемъ, и выстудивъ, намазывать этимъ фаршемъ блины, тонко испеченные на молокѣ съ яицами, смазавъ краишки, должно свернуть рулетками (валиками), обрѣзать концы, раздѣлить на-двое, завалять въ яицахъ и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, и обжаривъ въ кастрюлѣ въ горячемъ маслѣ, подавать горячими. Можно обсыпать ихъ жареною зеленью петрушки.

607. Сырный пирогъ.

Полфунта конфектной муки смѣшать съ фунтомъ хорошаго чухонскаго масла, 6 свѣжими яицами и $^1/_2$ ф. сыра бри. Перевалять это тѣсто должно раза три, потомъ дать ему немного полежать, и тогда, заправивъ пирогъ какъ обыкновенно дѣлается, поставить его въ печь.

608. Раковый пирогъ.

Отваривъ съ сотню раковъ, черенки снять и вынуть изъ нихъ внутренность, прочее истолочь въ иготи и размѣшать штофомъ сметаны. Вымѣшавъ достаточно, пропустить, протирая сквозь сито и варить пропущенное, пока ссядется. Ссѣвшееся выложить въ сито и дать сывороткѣ стечь, оставшееся положить въ ступку и растирать, пока сдѣлается жидко. Къ этому прибавить изрядное количество раковаго масла и выпустить одно за другимъ 8 цѣльныхъ яицъ и 14 желтковъ, продолжая стираніе, пока все довольно соединится. Тогда вмѣшать облупленныхъ и искрошенныхъ фисташекъ и миндалинъ, смѣшавъ хорошенько въ каменной чашкѣ, развести до извѣстной густоты сладкимъ бѣлымъ виномъ, прибавивъ немного рому. Можно прибавить какой нибудь ароматической эссенціи и сахару по вкусу. Смѣсь эта выливается въ форму, которую ставятъ въ горячую воду на легкій огонь, не давая никакъ водѣ закипѣть, а только допуская ее нагрѣваться, и когда увидите, что яица достаточно сгустились, выньте форму изъ воды, опрокиньте ее на блюдо — и вы получите сладкое блюдо, которое видомъ и вкусомъ не уступитъ тончайшимъ кондитерскимъ произведеніямъ.

609. Общее замѣчаніе о паштетахъ.

Паштеты приготовляютъ съ мясомъ разныхъ дворовыхъ и дикихъ птицъ, также съ мясомъ домашнихъ и дикихъ животныхъ и съ рыбой. Индѣекъ, куръ, гусей и утокъ, оправивъ какъ слѣдуетъ и сваривъ до половины готовности, кладутъ въ паштеты цѣлыми, или разнявъ на части, и сваривъ

до половины съ кореньями и пряностями, въ маломъ количествѣ воды. Приготовляя паштетъ изъ крупной дичины, какъ-то: изъ зайца и глухаго тетерева, вычистивъ и вымывъ, посыпать солью, толченымъ перцемъ, гвоздикою и мушкатнымъ орѣшкомъ, облить уксусомъ, дать полежать въ этой маринадѣ часовъ 12, потомъ нашпиковать, изжарить въ кастрюлѣ, обложивъ шпекомъ и вымазать масломъ. Мелкую дичину, нашинковавъ, изжарить, чтобъ она была въ соку, а не пережаривать. Фаршъ для паштетовъ приготовляютъ изъ говядины, телятины, баранины, изъ птичьихъ и телячьихъ печонокъ, съ прибавкою ветчины. Нарѣзавъ тоненькими ломтиками птичью или телячью печонку, положить въ кастрюлю, прибавить мелко накрошеннаго луку, лимонной мелко изрѣзанной корки и ложку масла, поставить на огонь; когда начнетъ жариться, влить 2 или 3 ложки бульона; изжаривъ, изрубить мелко; отдѣливъ часть изрубленнаго фарша, положить въ него сырыхъ яицъ и сухарей, перемѣшать хорошенько, надѣлать фрикаделей. Рубленный фаршъ кладутъ на дно и засыпаютъ паштеты сверху, а фрикадели кладутъ между птицей или мясомъ, изъ чего готовится паштетъ. Вмѣсто сухарей можно класть въ фаршъ размоченный бѣлый хлѣбъ. Приправы и пряности всякій можетъ класть по своему вкусу, или какія случатся. Въ паштеты съ дичиной кладутъ трюфели, шампиньоны, лимонъ, нарѣзанный кружочками, капорцы, оливки, выбравъ изъ нихъ косточки. Паштеты изъ каплуна, курицы и цыплятъ приготовляютъ съ молодой спаржей, цвѣтной капустой, зеленымъ горошкомъ, раковыми шейками, и приправляютъ различными пряностями. Цвѣтную капусту отварить въ водѣ или бульонѣ; когда класть паштетъ, облить сметаной. Зеленый горошекъ сварить въ бульонѣ или въ сливкахъ. Спаржу варятъ въ водѣ съ солью. Пряности, употребляемыя для приправы паштетовъ: гвоздика, перецъ, кардамонъ.

ОТДѢЛЪ XII.

ЖАРКІЯ МЯСНЫЯ И РЫБНЫЯ.

610. Общія замѣтки о жаренiи.

Жаркое приготовляютъ различными манерами: жарятъ на вертелѣ, въ духовыхъ шкафахъ, въ кастрюлѣ и въ печи. Гастрономы утверждаютъ, что птица или мясо, изжаренныя на вертелѣ, бываютъ вкуснѣе, нежели изжаренныя другимъ манеромъ. Но этотъ способъ жаренья, по своей сложности, не вездѣ можетъ быть употребляемъ; во-первыхъ, для жаренья на вертелѣ необходимо имѣть очагъ; во-вторыхъ, снявъ жаркое съ вертела, тотчасъ должно подавать на столъ. Въ большихъ поварняхъ этотъ способъ жаренья можно употреблять, и тамъ почти всегда жарятъ на вертелѣ. Гдѣ нѣтъ вертеловъ, жарятъ въ закрытой кастрюлѣ, въ духовомъ шкафу, на плитѣ или въ печи. Самый простой и болѣе другихъ употребительный способъ — жарить на противнѣ, или на глубокой сковородѣ въ печи. Для всѣхъ трехъ способовъ жаренья приготовлять птицу одинаково. У гусей отнимаютъ лапки, у крыльевъ отрѣзаютъ папоротки, оставляя одинъ остовъ; отрубивъ голову, отрѣзаютъ шею, оставляя пальца на два кожи, ноги заправляютъ внутрь. Точно также приготовляютъ дворовыхъ утокъ и глухихъ тетеревовъ; рябчиковъ, куропатокъ и другую дичину, приготовивъ, какъ выше сказано, шпикуютъ ветчиннымъ саломъ; гусей, утокъ и дичину иногда начиняютъ, а болѣе жарятъ просто. У индѣекъ и куръ голову, лапки и шею отрѣзаютъ, оставляя у горла кожу пальца на три, чтобъ не было видно отрѣзаннаго горла, а крылья загибаютъ на спину. Цыплятъ приготовляютъ такъже, какъ куръ, но иногда оставляютъ у нихъ голову и лапки; голову загибаютъ подъ крыло, а съ лапокъ снявъ кожу, обрубаютъ ногти. Куръ и цыплятъ начиняютъ фаршемъ, каштанами, яблоками, трюфелями и другими начинками, и наливаютъ за кожу яицами.

611. Вѣрное, испытанное на практикѣ опредѣленiе времени жаренья всякаго мяса (говяжьяго, бараньяго, телячьяго, свинаго, заячьяго, живности и дичины).

	Час.	Мин.
Небольшая четверть ягненка	—	45
Большая четверть ягненка	1	30

	Час.	Мин.
Рябчики и сѣрыя куропатки	—	20
Тетерька черная	—	40
„ сѣрая	—	30
Мелкая дичь, валдшнепы и пр.	—	30
Говядина фунтовъ въ 10 кусокъ	2	30
„ въ 14 фунтовъ	3	—
Утка домашняя	—	45
Большой каплунъ	1	20
Самоклёвъ (молодая курочка или пѣтушокъ)	1	и менѣе.
Молочный поросенокъ	2	—
Индѣйка большая	1	30
Баранина	2	и болѣе.
Откормленный гусь	1	20
Обыкновенная курица	—	45
Заяцъ нашпикованный	1	30
Цыплята маленькiе	—	25
Крупные, постарше уже цыплята	—	35
Задняя четверть телятины	2	—
Передняя телячья лопатка (рулетъ)	1	20

Изъ этихъ мясъ въ духовой печи должно жарить только *заднюю четверть телятины, поросенка, зайца, ягненка, индѣйки и гуся,* остальные же всѣ предметы бываютъ гораздо сочнѣе, если ихъ жарить исподоволь на плитѣ, часто поворачивая и поливая. Но это удобно только при небольшомъ количествѣ каждаго сорта, въ противномъ же случаѣ ихъ ставятъ въ духовую печь въ каменной латкѣ и внимательно слѣдятъ за нимъ.

612. Жареныя пулярдки и куры.

Пулярдокъ и молодыхъ куръ, приготовивъ какъ сказано, жарятъ на вертелѣ, поливая масломъ, или обложивъ тонкими ломтями шпека и завернувъ въ бумагу, намазанную коровьимъ масломъ. Когда бумага потемнѣетъ, тогда ее снять, ободрать шпекъ, вымазать масломъ и дожарить. Если жарятъ на противнѣ, то, вымазавъ масломъ, положить на противень, поставить въ печь, и давъ зарумяниться съ одной стороны, переворотить на другую. Жаркое должно чаще смотрѣть, чтобъ оно не пригорѣло, мазать масломъ и подливать немного воды.

613. Пулярдка, начиненная фаршемъ.

Взять пулярдку или молодую курицу, отдѣлить осторожно кожу отъ мяса. Обрѣзавъ съ бѣлаго хлѣба корку, размочить въ сливкахъ, растереть ложкою, прибавить 2 или 3 яица, немного соли, мушкатнаго орѣшка, зеленой рубленной петрушки и укропу, десятка два раковыхъ шеекъ, мелко изрубленныхъ; перемѣшать все хорошенько, начинить пулярдку внутри и за кожу, завязать ниткой кожу у шеи, а нижнiй разрѣзъ зашить, опустить на $^1/_4$ часа въ кипятокъ; вынуть, обтереть салфеткой, вымазать масломъ, изжарить въ кастрюлѣ или на противнѣ.

614. Курица, начиненная фаршемъ изъ печонокъ.

Взять куриныхъ или отъ другой птицы печонокъ и небольшой ломтикъ ветчины. Изрѣзавъ мелко ветчину, положить вмѣстѣ съ печонками въ кастрюлю, прибавить ложку чухонскаго масла и ложки двѣ бульона, варить полчаса, изрубить мелко, прибавить немного бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ, 2 или 3 сырыя яица, перцу, мушкатнаго орѣшка, начинить за кожу и внутри курицу, опустить въ кипятокъ, поварить $^1/_4$ часа, а потомъ обжарить въ кастрюлѣ, или на противнѣ, обливъ масломъ.

615. Котлетки пожарскія изъ цыпленка.

Филеи изъ цыпленка очистить, подрѣзать верхнюю кожицу, выбрать жилки и изрубить какъ можно мельче, потомъ положить $^1/_2$ ложки масла, размѣшать ножомъ такъ, чтобы масса сравнялась, положить ложку сливокъ и соли, и размѣшавъ окончательно, сформировать 2 котлетки, заправить въ тонкій край косточки изъ крылышекъ такъ, чтобы котлетка имѣла правильную форму, обмакнуть въ разбитое яицо и обвалять въ тертый хлѣбъ (изъ сахарныхъ сухарей), сложить на растопленное на сковородѣ масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ ровно и, сложивъ на горячую тарелку, полить тѣмъ масломъ, въ которомъ жарились котлетки. (2)

616. Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками.

Очищенные 2—3 цыпленка разрѣзать каждаго на 2 или 4 части, налить водою, положить $^1/_2$ ложки масла, кореньевъ, пряностей. Когда цыплята уварятся до мягкости, сложить ихъ на блюдо; 2—4 штуки цвѣтной капусты отварить въ процѣженномъ бульонѣ, положивъ $^1/_2$ ложки масла, сложить на блюдо къ цыплятамъ, облить слѣдующимъ соусомъ: $1^1/_2$ ложки свѣжаго масла, $^1/_2$ стакана муки вскипятить, мѣшая, развести 4—5 стаканами процѣженнаго бульона отъ цыплятъ и цвѣтной капусты, варить, мѣшая, пока не погустѣетъ, процѣдить, положить штукъ 30 раковыхъ шеекъ, съ $^1/_8$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, немного лимоннаго сока, вскипятить; 2—3 желтка разбить отдѣльно въ маленькой кастрюлькѣ, влить понемногу самаго горячаго приготовленнаго соуса, мѣшая шибко до гладкости, влить въ остальной соусъ съ раковыми шейками, размѣшать, облить цыплятъ или курицу. (6)

617. Индѣйка, фаршированная лапшою.

Въ началѣ замѣсить тѣсто изъ 4-хъ яицъ и 2-хъ стакановъ муки, раскатать тонко, высушить немного, сложить, изрѣзать лапшу на подобіе вермишели, сварить въ соленомъ кипяткѣ, отлить на сито, сложить на растопленное въ кастрюлькѣ масло и снабдить по вкусу солью и перцемъ. Между тѣмъ очистить и вымыть индѣйку, осушить въ срединѣ полотенцемъ, нафаршировать полно индѣйку, зашить ниткою, заколеровать, сложить на плафонъ, полить масломъ и поставить въ горячую печку. Когда заколеруется, посолить, полить снова собственнымъ сокомъ, покрыть бумагою, дожарить, вынуть изъ печки, снять индѣйку на блюдо, а на плафонъ подлить бульона, выварить сокъ, снабдить по вкусу солью, процѣдить и подлить жаркое; остальной сокъ подать особо въ соусникѣ. (4)

618. Жареная индѣйка.

Взять молодую индѣйку, приготовить къ жаренью, какъ сказано выше, изжарить на вертелѣ, поливая масломъ, или на противнѣ, въ печи.

619. Фаршированная индѣйка.

Оправивъ индѣйку, отдѣлить кожу отъ костей. Потомъ приготовить слѣдующую начинку: разварить въ молокѣ $^1/_4$ фунта рису, очистить осьмушку сладкаго миндалю, истолочь съ прибавкою нѣсколькихъ горькихъ миндалинъ, смѣшать съ рисомъ; $^1/_4$ фунта мелкой коринки перебрать, вымыть и положить въ рисъ; прибавить 5 или 6 сырыхъ яицъ, мушкатнаго цвѣта, смѣшать хорошенько. Начинить этимъ фаршемъ индѣйку за кожу и внутри, завязать шею ниткой, нижній разрѣзъ зашить, подержать $^1/_4$ часа въ кипяткѣ, изжарить на противнѣ, поливая масломъ и оборачивая.

620. Жареные цыплята.

Взять пару или болѣе цыплятъ, вычистить, заправить по вышесказанному, положить въ кастрюлю, вымазавъ масломъ, изжарить. Когда обжарятся съ одной стороны, оборотить на другую, облить масломъ, и давъ вполовину изжариться, обсыпать мелко-истолченными сухарями.

621. Фаршированные цыплята.

Размочить бѣлаго хлѣба въ сливкахъ, прибавить круто сваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ, зеленой петрушки, соли и мушкатнаго цвѣта, развести сырыми яицами, начинить цыплятъ за кожу, заварить въ кипяткѣ, изжарить на вертелѣ или въ кастрюлѣ, смазывая масломъ.

622. Цыплята съ шампиньонами.

Нарѣзать отъ мягкаго мѣста телятины, выбрать изъ нея жилки, изрубить мелко на мелко, положить въ фаршъ для двухъ паръ цыплятъ $^1/_4$ ф. чухонскаго масла, 3 ломтика размоченнаго въ молокѣ хлѣба, мелко изрубленныхъ шампиньоновъ сколько угодно, смѣшать все вмѣстѣ хорошенько, развести сырыми яицами, начинить цыплятъ за кожу и внутри, заварить въ кипяткѣ, вымазать масломъ, изжарить въ кастрюлѣ.

623. Гусь, начиненный каштанами.

Приготовивъ къ жаренью гуся, отдѣлить осторожно кожу отъ мяса, чтобъ она не прорвалась. Потомъ приготовить слѣдующую начинку: взять два десятка каштановъ, очистить скорлупу, опустить въ горячую воду, вынувъ изъ воды, снять кожицу, изрубить; полфунта сосисекъ поджарить на сковородѣ въ маслѣ, снять съ нихъ кожицу, гусиную печонку сварить въ бульонѣ, изрубить вмѣстѣ съ сосисками мелко; смѣшать съ каштанами, прибавить перцу, кардамону, развести сырыми яицами, начинить гуся за кожу и внутри, завязать кожу у горла, разрѣзъ внизу

зашить, изжарить на глубокой сковородѣ. Когда гусь до половины ужарится, влить рюмку виноградного вина и ложки двѣ бульона; дожарить, поливая этимъ сокомъ.

624. Жаркое телятина по-аматерски.

(Пропорція на 20—25 человѣкъ).

Заднюю четверть отъ хорошаго жирнаго теленка посолить съ вечера, зашить въ чистую салфетку или полотно, закопать въ хорошую землю, въ яму глубиною 2 аршина. На другой день, т. е. чрезъ 12 часовъ, выкопать ее, снять полотно, но не мыть телятины. Взять домашняго или простаго бѣлаго сыра, не слишкомъ свѣжаго и жирнаго, натереть его на теркѣ такъ, чтобы было его стакана 4, прибавить нѣсколько ложекъ сметаны, побольше зеленаго луку-сѣянца, укропу, зеленой петрушки, смѣшать. Телятину прорѣзать въ трехъ мѣстахъ до самой кости и намазать внутри этою густою массою. Продѣть сквозь эти три ломтя тоненькія березовыя лучинки, чтобы при оборачиваніи жаркаго не выпалъ фаршъ, и весь кусокъ нашпиковать шпикомъ. Жарить на вертелѣ, поливая масломъ и сокомъ, который будетъ стекать на сотейникъ; положивъ на блюдо, выдернуть лучинки, посыпать сухарями. Подается къ нему какой-нибудь салатъ.

625. Зразы литовскіе фаршированные.

Кусокъ говядины безъ костей отъ края, сѣка или филея разрѣзать на тонкіе зразы, выбить хорошенько, посолить, посыпать перцемъ, оставить такъ на полчаса. Поджарить въ маслѣ 2 мелко изрубленныя луковицы, смѣшать съ ржанымъ тертымъ хлѣбомъ или булкою, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣха, 4—8 рубленныхъ отваренныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ, 1 яицо, смѣшать, положить этого фарша на каждый зразъ, свернуть въ трубочку (если кто не умѣетъ хорошо свернуть ихъ, то перевязать каждый нитками), обсыпать мукою, положить въ кастрюлю въ растопленное почечное сало или масло, тушить подъ крышкою на легкомъ огнѣ; когда поджарятся со всѣхъ сторонъ, подлить стакана 2 бульона; если соусъ выкипитъ, подлить вторично.

626. Куропатки фаршированныя.

Куропатокъ изжарить въ кастрюлѣ въ 3 ложкахъ масла до половины готовности, потомъ нафаршировать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: 1 чайную ложечку мелко изрубленной луковицы поджарить въ $^1/_2$ ложкѣ масла, смѣшать съ $^1/_2$ ф. сырой мелко изрубленной телятины, положить туда же 1 франц. булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, 2—3 желтка, соли, англійскаго перцу, крошечку толченаго въ пыль мушкатнаго орѣха, $^1/_2$ ложки масла, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито. Вскипятить въ кастрюлѣ оставшееся масло, сложить куропатки, тушить подъ крышкою; когда будутъ почти готовы, подлить ложки 3 крѣпкаго бульона, тушить еще нѣсколько минутъ, потомъ разрѣзать ихъ, сложить на блюдо; облить соусомъ, который

надо сперва развести 2 стаканами бульона, всыпать ложку муки, вскипятить, процѣдить, положить въ него ломтики лимона.

627. Рябчики по-аматёрски.

Взять самыхъ свѣжихъ рябчиковъ, очистить, выпотрошить, надрѣзать вдоль филеи, наполнить слѣдующимъ фаршемъ: штукъ 5 сардинокъ, штуки 3 анчоусовъ, 1 ложку вымытаго масла, $^1/_4$ французскаго бѣлаго хлѣба, англійскаго толченаго перцу зеренъ 5, мушкатнаго орѣха, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать рябчики, обвязать тонкими ломтиками шпика и бумагою, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ. Когда будутъ готовы, снять бумагу и шпикъ, сложить рябчики на блюдо; подавать лучше не разрѣзывая ихъ.

628. Утка съ фаршемъ изъ телятины.

Взять утку, разрѣзать хребетъ, вынуть кость, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: $1^1/_2$ ф. телятины, 1 ложку вымытаго чухонскаго масла, 1 французскій бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молокѣ и выжатый, яичница, изжаренная изъ 4 яицъ съ 1 луковицею и масломъ, $^1/_4$ мушкатнаго орѣха, 10 зеренъ англійскаго толченаго перцу, 1—2 сырыя яица, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать утку, зашить, жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою, на дно кастрюльки положить $^1/_4$ фунта тоненькими ломтиками нарѣзаннаго шпика, ложку масла, кореньевъ и пряностей. Когда все это подрумянится, начать подливать по 2—3 ложки бульона, переворачивая утку. Когда утка поджарится, вынуть ее, всыпать въ соусъ $^1/_2$ ложки муки, размѣшать на огнѣ, развести 3 стакан. бульона, прокипятить, мѣшая, процѣдить; можно прибавить 3—4 шт. ломтиками нарѣзанныхъ трюфелей, рюмку мадеры, вскипятить 1 разъ, облить разрѣзанную на блюдѣ утку. Обложить коровьимъ отвареннымъ въ водѣ съ солью вымемъ, нарѣзаннымъ въ видѣ малыхъ котлетокъ.

629. Гусь, начиненный яблоками.

Взять десятокъ кислыхъ яблоковъ, очистить кожу, нарѣзать ломтиками, выбрать сѣмена. Размочить въ водѣ полфунта чернослива, вынуть косточки, смѣшать съ яблоками, прибавить ложку мелкаго сахару, немного толченой корицы и гвоздики, перемѣшать все вмѣстѣ, начинить внутренность гуся, изжарить на глубокой сковородѣ.

630. Жареные рябчики и куропатки.

Нашпиковавъ рябчиковъ ветчиннымъ саломъ, изжарить на вертелѣ или на глубокой сковородѣ, поливая масломъ. Куропатокъ жарятъ точно такъ же.

631. Жареныя перепелки.

Ощипавъ и выпотрошивъ перепелокъ, вымыть, обложить тонкими ломтиками шпика, завернуть въ виноградные листья, или въ бумагу, изжа-

рить на вертелѣ, или въ кастрюлѣ; но тогда уже завертывать въ бумагу не нужно.

632. Жареные жаворонки и дрозды.

Жаворонковъ и дроздовъ жарятъ на вертелѣ и тотчасъ подаютъ на столъ. Можно жарить ихъ также въ кастрюлѣ, обливъ масломъ, а когда вполовину поспѣютъ, влить рюмку краснаго винограднаго вина и дожарить. Подавая на столъ, облить сокомъ, въ которомъ птички жарились.

633. Жареныя тетерьки.

Тетерекъ и стрепетовъ, нашпиковавъ ветчиннымъ саломъ, жарятъ на вертелѣ, или на противнѣ, поливая масломъ и сокомъ, который они изъ себя даютъ.

634. Жареная драхва.

Ощипавъ, выпотрошивъ и вымывъ драхву, положить въ удобную посудину, налить уксусомъ, посыпать пряностями, посолить и дать лежать сутки. Потомъ вымыть, вытереть, нашпиковать, изжарить на вертелѣ или на противнѣ, помазывая масломъ.

635. Жареный заяцъ.

Выпотрошивъ зайца и снявъ съ него перепонки, посыпать солью, облить уксусомъ, обложить лавровымъ листомъ, посыпать пряностями, поставить на ночь въ холодное мѣсто. Поутру, вымывъ, налить холодной водой, дать постоять часъ, чтобъ вышла кровь. Потомъ нашпиковать, облить масломъ, положить на противень, поставить въ печь; когда зажарится съ одной стороны, перевернуть на другую, и давъ хорошо зарумяниться, облить сметаной, обсыпать толчеными сухарями, дожарить; если подъ зайцемъ мало сока, подлить немного бульона. У зайца всю переднюю часть отнимаютъ, т. е. голову съ грудиной и передними ногами, а жарятъ только одну заднюю часть.

636. Котлеты пожарскія изъ рябчиковъ.

Очистить какъ должно 3 филейные рябчика, снять филеи съ костей, выбрать жилки, изрубить мелко, положить $^1/_2$ ф. хорошаго масла, 3 ложки густыхъ сливокъ, посыпать солью и перцемъ и размѣшать такъ, чтобы масса сравнялась; тогда раздѣлить на 8 частицъ, сформировать изъ каждой продолговатую котлетку, запанеровать въ яицо и тертый хлѣбъ, сложить на растопленное въ сковородѣ масло и сжарить на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ до колера; потомъ сложить на блюдо и полить масломъ, на которомъ котлетки жарились. Сокъ подается особо въ соусникѣ. Этотъ сокъ выкипячивается изъ обрѣзковъ и косточекъ рябчика. (4)

637. Рубцы по-малороссійски.

Вымыть и выскоблить до-чиста съ обѣихъ сторонъ воловій рубецъ, сложить въ кастрюлю, налить соленою водою и сварить до мягкости (по-

спѣваетъ отъ 2 до 4 часовъ). Когда будетъ готовъ, снять съ огня и остудить; потомъ выбрать изъ воды на доску и, очистивъ окончательно, изрѣзать продолговатыми полосками на подобіе макаронъ. Между тѣмъ изшинковать мелко луковицу, порей, селлерей и петрушку, сложить на растопленное въ кастрюлѣ масло и поджарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою; когда начнетъ желтѣть, всыпать ложку муки, размѣшать, влить постепенно стаканъ хорошаго бульона, развести, закипятить и выварить соусъ до совершенной густоты, положить изрѣзанные рубцы, вскипятить вмѣстѣ, снабдить по вкусу солью и перцемъ, а предъ отпускомъ залейзеновать 2 желтками, 2 ложками сливокъ и рубленной зеленью. (4)

638. Говядина тушоная въ горшкѣ.

Взять отъ тонкаго филея говядины безъ пашины, очистить отъ жилъ, изрѣзать въ порціонные куски на подобіе бифстексовъ, разбить каждый, разложить на столѣ, посыпать солью и перцемъ, обвалять въ мукѣ, сложить на сковороду, и изжарить съ обѣихъ сторонъ на сильномъ огнѣ; на сковороду влить бульона (бульонъ вываривается изъ обрѣзковъ), и выварив сокъ, процѣдить. Между тѣмъ очистить 8 шт. картофеля, 2 шт. селлерея, 1 порей и 1 луковицу, наложить въ луженый соразмѣрной величины горшокъ сперва рядъ правильно точеныхъ кореньевъ и картофеля, покрыть изжаренною говядиною, снова коренья съ картофелемъ, и т. д., сверху покрыть кореньями, залить сокомъ и бульономъ такъ, чтобы горшокъ на палецъ былъ неполнымъ, положить пряностей, покрыть крышкой, залѣпить крышку тѣстомъ изъ ржаной муки и поставить на огонь. Когда закипитъ, переложить въ горячую печку и дать кипѣть въ легкомъ жару отъ 1 до $1^1/_2$ часа, потомъ очистить горшокъ и подавать въ горшкѣ на столъ. (4)

639. Тетеревъ глухой, жареный по-богемски.

Ощипавъ и выпотрошивъ тетерева, спрыснуть его смѣсью соли, перца, инбиря, гвоздики, жарить на вертелѣ, почасту поливая кипящимъ виномъ и горячимъ саломъ. Сдѣлать къ нему соусъ изъ рейнвейна, перца, гвоздики и сдобной булки; а когда это взварится, прибавить луку, перемытаго изюму, крошечку толченаго мушкатнаго цвѣта и облупленнаго миндалю. Тетерева еще спрыснуть инбиремъ, перцемъ и корицею, и облить приготовленнымъ соусомъ. Или: тетерева, обваривъ немного, нашпиковать саломъ, кусочками корицы и гвоздики, а потомъ жарить. Соусъ къ нему сдѣлать изъ вареной и истолченой печонки, крошекъ булки, малой доли бульона, съ приправою гвоздики и корицы.

640. Жареная утка по-французски.

Очистить и заправить дикую утку, обложить тонкими пластами сала отъ копченаго окорока, обвязать голландскими нитками, сложить въ кастрюлю, прибавить 2 лавровые листа, 2 гвоздики, 2 кардамона, кусочекъ мушкатнаго цвѣта, 4 шт. англійскаго перцу, немного сухаго майорану, тмину, базилики, частицу чесноку, полить немного масломъ и поставить въ горя-

чую печку покрытымъ; когда въ половину будетъ готова, снять крышку и, поливая собственнымъ сокомъ, заколеровать и изжарить окончательно; потомъ вынуть на доску, снять нитки, сало и, очистивъ пряности, разрѣзать на части, сложить на блюдо въ цѣльномъ видѣ, а въ кастрюлю, гдѣ жарилась утка прибавить ложку уксусу, бульона, и вываривъ сокъ до надлежащей густоты, снять жиръ, процѣдить и залить утку. (6)

641. Крупная дичина.

Дикія козы, олени, лоси и кабаны водятся во многихъ мѣстахъ Россіи. Мясо ихъ для жаренья приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: выбравъ хорошую часть, намочить или облить уксусомъ, посыпать солью, крупно истолченымъ перцемъ, гвоздикою и толчеными можжевеловыми ягодами, обложить лавровымъ листомъ, дать стоять сутки или болѣе въ холодномъ мѣстѣ, оборачивая на всѣ стороны и поливая уксусомъ. Потомъ, вымывъ мясо, какое бы оно ни было, дикой козы, оленя или лося, нашпиковать ветчиннымъ саломъ, изжарить на вертелѣ, или на противнѣ, намазывая масломъ. Кабанину, нашпиковавъ чеснокомъ, изжарить точно такъ же.

642. Жареный поросенокъ № 1.

Лучшіе для жаренья поросята тѣ, которые еще сосутъ мать, т. е. недѣль четырехъ, и не старѣе шести. Очистивъ поросенка, выпотрошить, печонку, легкое и сердце сварить, изрубить мелко, прибавить 5 или 6 круто сваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ, развести сырыми яицами, посыпать мушкатнаго орѣшка, перцу и соли, начинить поросенка, зашить, изжарить на противнѣ, смазывая масломъ и наблюдая, чтобъ его не пережарить.

643. Еще жареный поросенокъ № 2 (варьянтъ).

Возьмите хорошо очищеннаго поросенка, выньте изъ него потрохи, сварите въ водѣ, которая должна быть немного посолена для вкуса; и когда потрохи сварятся, тогда изрубите ихъ мелко съ пятью или болѣе, смотря по величинѣ поросенка, круто сваренными яицами; разведите это сырыми яицами, посолите все это и потомъ начините поросенка, зашейте разрѣзъ, обмажьте масломъ и поставьте въ печь, чтобы обжарился, и когда хорошо зарумянится, то поливайте поросенка сокомъ, который онъ дастъ изъ себя.

644. Жареная телятина въ сухаряхъ.

Взять заднюю ногу телятины, вымыть, посолить, дать полежать часа два, изжарить на вертелѣ, поливая масломъ. Телятину также хорошо можно изжарить и въ печи. Положивъ на противень, вымазать масломъ, подлить немного воды, поставить въ печь. Когда телятина зажарится съ одной стороны, вымазать еще масломъ, оборотить на другую сторону; давъ съ обѣихъ сторонъ хорошо зарумяниться, облить сокомъ, который она изъ себя дала, обсыпать толчеными сухарями.

645. Фаршированная телятина.

Взявъ переднюю ножку телятины, отдѣлить мясо отъ реберъ, вырѣзать осторожно средину, чтобъ не испортить верхъ, очистить мясо отъ жилокъ, изрубить мягко, прибавить бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ и выжатаго до-суха, положить соли, перцу и мушкатнаго цвѣта, ложку чухонскаго масла, развести 2 или 3 сырыми яицами, начинить телятину между реберъ и верхнимъ слоемъ мяса, прикрѣпить березовыми спичками, вымазать масломъ, поставить на противнѣ въ печь. Когда зарумянится съ одной стороны, вымазать масломъ, оборотить на другую сторону, налить немного воды.

646. Жареная баранина.

Взять баранью заднюю ножку, вымыть, натереть солью, дать полежать часа два, потомъ уложить на противень, вымазать масломъ, подлить немного воды, дать зарумяниться съ обѣихъ сторонъ.

647. Телятина подъ бешамелью.

Взять почечную часть телятины, обрѣзать мелкія висящія частицы, сложить на сотейникъ, полить масломъ и поставить въ горячую печку. Когда заколеруется, поворотить, заколеровать съ другой стороны и дожарить до готовности. Между тѣмъ взять въ кастрюльку пол-ложки масла, положить ложку муки, размѣшать, влить стаканъ сметаны, снабдить солью и мушкатнымъ орѣхомъ, поставить на огонь и мѣшать. Когда закипитъ, процѣдить на сотейникъ и вываривъ до совершенной густоты и вкуса. Сжаренную до мягкости телятину изрѣзать пластинками, каждую пластинку смазать бешамелемъ изъ сметаны, сложить на металлическое блюдо, смазать остальныя пластинки и укладывать на блюдо такъ, чтобы телятина имѣла видъ цѣльнаго куска, сверху смазать остальнымъ соусомъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ, скропить масломъ и поставить въ горячую печку; въ сотейникъ, на которомъ телятина жарилась, влить 4 ложки бульона, отварить сокъ и процѣдить. Когда телятина заколеруется и прогрѣется, вынуть на столъ, очистить блюдо и, подливъ сока, подать горячимъ. (4)

648. Телячьи котлеты въ папильотахъ.

Распустите чухонскаго масла въ кастрюлѣ, положите котлеты, посыпьте солью и перцемъ и жарьте, чтобъ котлеты почти изжарились. Потомъ выложьте котлеты на блюдо, полейте масломъ изъ кастрюли и посыпьте душистыми кухонными трáвами, изжаренными въ другой кастрюлѣ (какъ-то: петрушкой, пореемъ, лукомъ и т. п.). Дайте этимъ котлетамъ застынуть. Нарѣжьте чистой бумаги такими кусками, чтобъ можно было завернуть котлеты, намочите бумагу въ прованское масло, обсыпьте каждую котлету жареными кухонными душистыми трáвами, обложите съ обѣихъ сторонъ тоненькими ломтиками свинаго сала, сверните бумагу такимъ образомъ, чтобъ котлета лежала въ ней какъ можно плотнѣе и чтобъ сокъ не выте-

калъ изъ бумаги, и прикрѣпите бумагу ниткою къ кости. За 1/4 часа до того, какъ надобно подавать на столъ, уложите котлеты на рострѣ и жарьте на самомъ слабомъ огнѣ, чтобъ бумага не сгорѣла; потомъ снимите нитки и подавайте котлеты на столъ въ бумагѣ. Въ соусникѣ подавайте къ котлетамъ густой бульонъ, съ искрошеннымъ лимономъ и каперсами. Если нѣтъ ростра, то въ нуждѣ можно жарить и на сковородѣ.

649. Зразы польскіе.

Нарѣзать изъ мягкой говядины безъ жилъ тонкіе продолговатые ломтики, разбить желѣзною сѣчкою и укладывать порядкомъ на доску; когда всѣ будутъ готовы, посыпать солью съ частію толченаго перца и побить немного тупою стороною ножа. Между тѣмъ изрубить мелко 2 луковицы и запасеровать на маслѣ до желтаго колера, положить тертаго хлѣба, размѣшать, разложить по ровной части на ломтики и, завернувъ рулетами, сложить на масло въ кастрюлю и поставить на легкій огонь покрытымъ. Когда поджарятся, переворотить на другую сторону, и когда кругомъ заколеруются, влить ложку бульона, и оставить такъ, чтобы сокъ отварился; потомъ взять въ кастрюльку ложку муки, развести холоднымъ бульономъ, процѣдить, и заливъ зразы, варить еще 1/4 часа. Когда будутъ готовы и соусъ выкипитъ до густоты, выложить на глубокое блюдо и залить собственнымъ соусомъ. Зразъ выйдетъ 16 штукъ. (8)

650. Клопсъ.

Кусокъ говядины изъ филейной части или отъ края разрѣзать на 6—9 кусковъ, отбить до полной мягкости деревяннымъ пестикомъ, а потомъ тупою стороною ножа, положить, оставить такъ часа на два. Дно кастрюли намазать масломъ, положить туда лавроваго листа, англійскаго перцу, потомъ ломти говядины, пересыпая каждый кусокъ мелко изрубленнымъ лукомъ и мукою или ржанымъ, на теркѣ истертымъ черствымъ хлѣбомъ, подлить ложки 2 воды, тушить подъ крышкою до готовности, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло, и подливая бульона. Подавая, выложить на блюдо, огарнировать разварнымъ картофелемъ. Въ соусъ положить 1/2 стакана сметаны. (6—8)

651. Ростбифъ изъ телятины à la докторъ Пуфъ.

Задняя четверть телятины снимается съ костей (эти кости идутъ въ бульонъ) и шпигуется сырымъ соленымъ (но не копченымъ) языкомъ и шпекомъ, свертывается и затягивается шнурками. Когда телятина вполовину обжарилась, шнурки снимаются, и телятина обсыпается просѣянными крошками сахарныхъ сухарей. Кругомъ — жареный картофель, а особо въ подливникѣ сокъ изъ-подъ телятины, сбитый съ подрумяненною въ маслѣ мукою, щепоткою подожженнаго сахару и ложкою хорошаго уксусу. Картофель должно очистить и цѣльный жарить на сковородѣ, отнюдь не варя его прежде.

652. Жареная телячья лопатка.

Нашпиковать баранью лопатку ветчиннымъ саломъ; потомъ исшинковать три луковицы, по одному корню петрушки, моркови и пастернака. Вымазать баранину масломъ, положить на противень, подлить бульона, положить коренья и лукъ, поставить въ печь. Когда баранина изжарится, процѣдить сокъ, и подавая на столъ баранину, облить имъ. (6—8)

653. Жареный барашекъ.

Молодаго барашка сначала вымочить, а потомъ вымыть. Потроха изъ него сварить, изрубить мелко. Взять фунтъ отъ мякоти телятины или говядины, изрубить, поджарить на сковородѣ въ маслѣ, смѣшать съ изрубленными потрохами, прибавить полфунта бѣлаго хлѣба, истертаго на теркѣ, 5 круто сваренныхъ и изрубленныхъ яицъ, развести сырыми яицами, положить соли, перца и крошечку мушкатнаго орѣшка, начинить барашка, зашить, вымазать масломъ и изжарить въ печи. (6—8)

654. Жареная говядина.

Взять филейную часть говядины, вымыть, натереть солью, дать полежать часа два. Потомъ положить на противень, подлить воды, поставить въ печь; когда зарумянится, оборотить на другую сторону, наблюдая, чтобъ говядина не засохла и не пережарилась. (6—8)

655. Бифстексъ обыкновенный.

Взять лучшей говядины, отъ филея, или отъ ссѣка, нарѣзать ломтиками, толщиною въ палецъ, избить хорошенько обухомъ поварскаго ножа, посыпать солью и перцемъ. Вымазавъ сковороду прованскимъ масломъ, разогрѣть, положить на нее говядину; зажаривъ съ одной стороны, оборотить на другую, подлить немного прованскаго масла *). Подавая на столъ, облить лимоннымъ сокомъ. (Изъ фунта филея выходитъ 6 порцій бифстекса).

656. Настоящій англійскій бифстексъ.

Берутъ кусокъ вырѣзки изъ толстаго филея (отнють не изъ края), отрѣзаютъ ломти довольно толстые, и какъ можно тщательнѣе выбираютъ въ каждомъ перепончатую кожу, въ немъ находящуюся. Тогда деревянною колотушкою расколачиваютъ каждый кусокъ съ обѣихъ сторонъ, стараясь, впрочемъ, только пластать, а не рвать мясо. Давъ, такимъ образомъ, надлежащую круглую и плоскую форму ломтямъ, ихъ осторожно на двухъ ножахъ складываютъ на особенную доску, посыпаютъ солью и, посредствомъ перышка, обмазываютъ прованскимъ масломъ; въ этомъ видѣ бифстексъ долженъ лежать полчаса и даже болѣе. Жарить его должно передъ самымъ подаваніемъ на столъ, и обмазавъ сковороду русскимъ масломъ, нагрѣть ее порядочно. Положивъ куски мяса на эту сковороду, приставляютъ ее на горячее мѣсто и, отъ времени до времени, нажимаютъ бифстексъ ножомъ,

*) Употребленіе прованскаго масла составляетъ секретъ всѣхъ лучшихъ поваровъ.

чтобы понудить выходить его сокъ. Когда куски съ обѣихъ сторонъ обжарятся достаточно, можно влить въ сковороду ложку бульона, дать хорошенько прокипѣть съ сокомъ, и тогда подаютъ бифстексъ прямо съ пылу, убравъ его, какъ водится, наструганнымъ хрѣномъ и жаренымъ картофелемъ. (То же, что и по № 655, относительно пропорціи).

657. Говяжій битокъ въ винномъ соусѣ.

Нарѣзать мягкой говядины ломтиками, толщиною въ палецъ, побить съ обѣихъ сторонъ скалкой, положить въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, поджарить на легкомъ огнѣ, влить рюмку винограднаго вина, положить рубленныхъ анчоусовъ, лимона, нарѣзаннаго кружками, чуть-чуть мушкатнаго цвѣта, закрыть кастрюлю, уварить на легкомъ огнѣ, влить еще рюмку вина, а подавая на столъ, приправить лимоннымъ сокомъ. (Изъ фунта мяса до 10 небольшихъ битковъ).

658. Жареная телячья печонка.

Сваривъ телячью печонку, нарѣзать ломтиками, обвалять въ сырыхъ яицахъ, сбитыхъ со сливками, обсыпать сухарями, обжарить въ маслѣ; когда поджарятъ печонку съ обѣихъ сторонъ, облить сметаной, поставить на полчасавъ печь, въ вольный духъ, — и вкусное кушанье на 6—8 персонъ — готово.

659. Ножки телячьи а ля пулетъ.

Очищенныя и вымытыя телячьи ножки снять съ костей, сложить въ кастрюлю, налить водою и поставить на огонь; когда бульонъ закипитъ, процѣдить, а ножки вымыть въ теплой водѣ и очистить вторично; потомъ распустить въ кастрюлькѣ ложку масла, положить на 4 ножки 1½ ложки муки, размѣшать, развести бульономъ, посолить, положить 2 луковицы, 5 шт. шампиньоновъ, поставить на огонь и мѣшать, пока закипитъ; тогда положить ножки, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, вынуть ножки на блюдо, а соусъ процѣдить на сотейникъ, выкипятить до надлежащей густоты и вкуса, залейзеновать 2 желтками съ частью сливокъ, прибавить по вкусу соли, соку изъ лимона, процѣдить и, размѣшавъ съ рубленною зеленью, полить ножки на блюдѣ. (4)

660. Бифстексъ съ яичницею по-гамбургски.

Приготовить изъ внутренняго воловьяго филея нужное число бифстексовъ, разложить на столѣ, посолить, посыпать немного перцемъ, сложить на растопленное на сковородѣ масло и поставить на огонь. Между тѣмъ, вбить въ чашку на каждый бифстексъ по 2 штуки яицъ, разбить лопаткою, положить немного рубленной зеленой петрушки, посолить, и когда бифстексъ обжарится съ обѣихъ сторонъ до колера, влить яица на сковороду по бифстексамъ, поставить на огонь, а когда яичница изжарится, подавать со сковородой на столъ. Бифстексы жарятся за 5 минутъ до отпуска и не должны быть пережаренными. (4)

661. Барашекъ, жареный цѣльнымъ.

Барашекъ для этого избирается шерсти бѣлой съ маленькими рожками. Раньше однимъ днемъ очистить барашка какъ слѣдуетъ (кожа снимается такъ, чтобы на верхушкѣ головки и на ножкахъ осталась шерсть), нафаршировать фаршемъ, заправить шпильками, зашить голландскими нитками такъ, чтобы барашекъ лежалъ на плафонѣ правильно со сложенными ножками и поднятою къ верху головкою. Закрыть головку и ножки тщательно бумагою, преимущественно мѣста съ шерстью, залить растопленнымъ масломъ и поставить въ горячую печку. Когда немного заколеруется, полить снова тѣмъ масломъ, которое на плафонѣ съ барашкомъ, и продолжать поливать до тѣхъ поръ, пока барашекъ заколеруется и изжарится какъ должно; потомъ вынуть изъ печки, заглясеровать глясомъ, очистить отъ нитокъ и бумаги, снять съ плафона на блюдо и поставить въ холодное мѣсто. Когда простынетъ, убрать слѣдующимъ способомъ: шерсть на головѣ поднять, привести въ первобытное состояніе и очистить такъ, чтобы, смотря прямо на башку, головка казалась натуральною, а смотря сзади — шерсть была закрыта крутонами изъ ланспика или кокардами изъ бумаги. Рожки позолотить, всего барашка заглясеровать глясомъ и обложить кругомъ мелко изрубленнымъ ланспикомъ. (На 8—12 перс.).

662. Фаршъ для этого барашка.

Сварить въ соленой водѣ до мягкости легкое, сердце и молоки изъ барашка; потомъ выбрать на доску, изрубить мелко и собрать въ каменную чашку, изрѣзать ломтиками и запасеровать на маслѣ до готовности баранью печонку, потомъ изрубить мелко и сложить въ чашку вмѣстѣ съ легкимъ. Размочить въ молокѣ мякишъ изъ 2 бѣлыхъ хлѣбовъ, выложить на сито, отжать, сложить къ рубленнымъ потрохамъ, размѣшать, положить по вкусу соли, толченыхъ пряностей, ¼ ф. очищеннаго сладкаго миндалю, вбить 4 яица и поставить въ печку пробу. Когда же фаршъ окажется не крѣпкимъ, то прибавить толченыхъ сахарныхъ сухарей. (На 8—12 перс.).

663. Карбонадъ изъ телятины.

Изъ ребернаго куска телятины отдѣлить каждую кость, счистить съ костей мясо, выбрать всѣ жилки и мочки, опустить это обобранное съ костей телячье мясо, называемое *карбонадомъ*, въ выпущенныя и разболтанныя яица, обвалять въ сухаряхъ, мелко истертыхъ, и изжарить въ растопленномъ коровьемъ маслѣ.

Можно карбонадъ этотъ приготовить и на другой манеръ; а именно: счистить мясо съ костей такъ, чтобъ оно оставалось только на ихъ оконечностяхъ, избить скалкою, обвалять въ яицахъ и тертыхъ сухаряхъ и изжарить.

Карбонадъ можно жарить на рѣшеткѣ, положивъ его на бумагу, обмазанную масломъ. Впрочемъ, многіе предпочитаютъ карбонадъ, изжаренный на сковородѣ. (6—8)

664. Армейскій битокъ по походному.

Нарѣзать мягкую говядину ломтиками, избить какъ можно лучше обухомъ ножа, посолить, обвалять въ мукѣ, изрѣзать луковицу кружками, растопить на сковородкѣ ложку масла, уложить говядину и лукъ и поставить въ печь. Когда поджарится съ одной стороны, поворотить на другую, подлить полстакана квасу и поставить опять въ печь. Когда порядкомъ все упрѣетъ, выжать и подавать. Это самое простое походное блюдо, совершенно незатѣйливое, но очень не дурное. (Изъ фунта не менѣе 10—12 малыхъ или 6—8 большихъ битковъ).

665. Бараній бокъ, фаршированный гречневою кашею.

Въ началѣ приготовить фаршъ слѣдующимъ способомъ: сварить гречневую кашу. Между тѣмъ легкое, сердце и молдки бараньи положить въ кастрюлю, налить водою, посолить, сварить на огнѣ до мягкости, вынуть на доску и изрубить мелко, а печонку истереть на теркѣ и пропустить сквозь друшлакъ; когда все будетъ готово, выложить кашу въ чашку, положить изрубленное, размѣшать и снабдить по вкусу солью и толчеными пряностями.

Вымыть переднюю часть баранины, выбрать осторожно кости, отдѣлить сквозь небольшое отверстіе грудинку отъ лопатки, нафаршировать, зашить, завязать голландскими нитками, положить на противень, полить масломъ, обложить нѣсколькими цѣльными луковицами, подлить немного бульону, покрыть бумагою и поставить въ горячую печку на 2 часа. Когда будетъ въ половину готово, снять бумагу, поливать собственнымъ сокомъ, пока заколеруется, а предъ отпускомъ снять на блюдо, выбрать нитки, очистить, убрать косточку кокардою изъ бумаги, заглясеровать, подлить процѣженнымъ собственнымъ сокомъ безъ жира и отпустить. (6)

666. Ножки свиныя жареныя съ соусомъ пуаврадъ.

Выскоблить до-чиста очищенныя свиныя ножки, разрѣзать вдоль пополамъ, сложить въ кастрюлѣ вмѣстѣ съ костями, налить водою, посолить, положить пряностей, одну частицу чесноку, поставить на огонь и сварить подъ крышкою до совершенной мягкости; тогда вынуть ножки на крышку, выбрать лишнія косточки и остудить, а бульонъ процѣдить и сдѣлать соусъ слѣдующимъ способомъ: распустить въ кастрюлькѣ ложку масла, положить муки, чтобы можно было удобно мѣшать соусъ, поставить на огонь и пасеровать; когда мука поджарится и начнетъ краснѣть, развести соусъ бульономъ изъ ножекъ и кипятить на легкомъ огнѣ. Остывшія ножки обвалять въ мукѣ, потомъ въ яицѣ и тертомъ хлѣбѣ, сложить на растопленное въ сотейникѣ масло и обжарить, какъ должно, съ обѣихъ сторонъ, переложить на блюдо, а на сотейникъ влить ложку уксусу, вскипятить, потомъ влить соусъ, выкипятить до густоты, снабдить по вкусу солью и мелкотолченнымъ перцемъ, процѣдить и подлить ножки на блюдѣ. (4)

667. Ростбифъ совершенно по-англійски.

Выбрать мягкой выдержанной жирной говядины, отъ филея средину, обрѣзать немного пашину, очистить (не обрѣзывая нисколько жиру), сложить на глубокій плафонъ, поставить въ горячую печку, и когда заколеруется, перевернуть, поставить снова въ печку и продолжать поворачивать до тѣхъ поръ, пока ростбифъ заколеруетси кругомъ. Тогда оборотить ростбифъ затылкомъ внизъ, посолить, подливъ стаканъ бульону, покрыть сверху наслоенною масломъ бумагою и оставить въ вольномъ жару до тѣхъ поръ, пока ростбифъ сжарится какъ желаетъ хозяинъ *). Когда будетъ готово, снять ростбифъ на блюдо, а на плафонъ прибавить бульона, выварить сокъ, процѣдить, снять жиръ и, снабдивъ по вкусу солью, подлить къ ростбифу. Любителямъ подаютъ жареный картофель и скобленный хрѣнъ. (8—12)

668. Филей фаршированный.

Очистить наружный филей отъ жилъ и верхняго твердаго жира, сложить на плафонъ, полить масломъ, посолить и поставить въ горячую печку. Когда заколеруется и на $^3/_4$ будетъ готовымъ, вынуть изъ печки и остудить. Между тѣмъ изрубить мелко одну луковицу, сложить на масло въ кастрюлю и поджарить; когда начнетъ желтѣть, снять съ огня. Истереть на теркѣ бѣлый хлѣбъ, просѣять сквозь рѣшето на столъ, положить масла, соли, перцу, мушкатнаго орѣха, поджаренный лукъ, размѣшать все вмѣстѣ, потомъ изрѣзать филей въ порціонные тонкіе ломтики, брать ножомъ фаршъ такими же тонкими ломтиками, какъ филей, перекладывать и сформировать такъ, чтобы филей имѣлъ видъ цѣльнаго, сложить на продолговатый плафонъ, влить немного бульона и сока, въ которомъ филей жарился, поставить на плиту, и когда закипитъ, полить филей сверху собственнымъ сокомъ, поставить въ горячую печку, заколеровать, поливая часто сокомъ, а когда филей прогрѣется и сокъ выкипитъ до соусной густоты, переложить осторожно въ цѣльномъ видѣ на блюдо, а съ сока снять лишній жиръ и полить имъ филей. (6—8)

669. Жареныя кишки.

Сначала приготовить кишки слѣдующимъ образомъ: взять бараньи или коровьи кишки, жиръ съ нихъ не снимать, а вывороти въ, выполоскать въ холодной водѣ, потомъ обдать кипяткомъ, счистить ножемъ склизь, выполоскать, намочить въ холодной водѣ, дать стоять часа два, перемѣняя воду. Заварить изъ мелкой гречневой крупы кашу, дать ей попрѣть, развести, положить въ кашу почечнаго сала, мелко нарѣзаннаго, налить кишки, завязать концы ниткой, положить на сковороду, обжарить въ говяжьемъ салѣ румяно. Также начиняютъ кишки кашей изъ проса, сваренной на молокѣ. Кашу для кишокъ не должно очень разваривать, а только бы крупа или

*) Ростбифъ жарится отъ $^3/_4$ до 2 часовъ, по желанію хозяевъ. Въ $^3/_4$ часа ростбифъ въ полной крови, а далѣе въ 2 часа вовсе безъ крови. Бо́льшею частью предпочитается кровавый, а не пережаренный ростбифъ. Первый и гораздо здоровѣе.

пшено разопрѣли, потому что для начинки кишокъ кашу надобно развести. (На 8—10 перс.).

670. Жареная осетрина.

Взять звѣно осетрины, разложить его на противнѣ пластомъ, облить коровьимъ или орѣховымъ масломъ, посыпать мукою или толчеными сухарями, поставить въ печь, дать зажариться. Севрюгу жарятъ точно также; бѣлугу же почти никогда не жарятъ. (8—12)

671. Жареные лещи и караси.

Сварить крутую гречневую кашу; икру изъ леща или карасей обжарить въ маслѣ, смѣшать съ кашей, прибавить въ кашу мелко накрошеннаго луку, соли и масла; часть сырой икры растереть ложкой, смѣшать съ приготовленной кашей. Леща или карасей вычистить, выпотрошить, вымыть и надрѣзать поперегъ съ обѣихъ сторонъ ножомъ, начинить кашей, обвалять въ мукѣ, положивъ на противень, облить масломъ, изжарить румяно. Такимъ же образомъ начиняютъ сазана. (6—8)

672. Жареная начиненная рыба.

Взять какой угодно рыбы, судаковъ, карповъ или сиговъ, вычистить, выпотрошить, вымыть, посыпать солью и дать полежать. Между тѣмъ приготовить начинку: разварить риса, смотря по количеству рыбы; $^1/_4$ фунта вязиги, размоченной въ холодной водѣ, сварить мягко, изрубить; если въ рыбѣ случится икра, поджарить ее въ маслѣ, смѣшать съ вязигой и рисомъ, посолить, положить коровьяго или маковаго масла, мушкатнаго орѣшка и перца, кости изъ рыбы вынуть, что легко сдѣлать, перерѣзавъ спинную кость у головы, начинить рыбу, облить масломъ, посыпать мукой или толчеными сухарями, уложить на противень, внизъ брюхомъ, такъ, какъ рыба плаваетъ, поставить въ печь, подливъ масла. Можно начинять рыбу рисомъ съ яицами. (По $^1/_4$ штуки рыбы на персону).

673. Жареная мелкая рыба вообще.

Мелкую рыбу, напримѣръ пискарей, ряпушку, навагу и другую, жарятъ въ маслѣ, посыпавъ мукой или толчеными сухарями.

674. Жареные сельди.

Сельдей очистить и перемыть со тщаніемъ, а потомъ въ продолженіе 3 дней вымачивать въ прѣсномъ молокѣ, ежедневно перемѣняя молоко. Послѣ того надобно выполоскать въ водѣ, разрѣзать по спинѣ, вынуть внутреннія части, и вмѣсто ихъ начинить изрубленною лимонною коркою и масломъ коровьимъ. Оловянное или жестяное блюдо надобно намазать толстымъ слоемъ холоднаго коровьяго масла, положить на него сельдей, еще помазать масломъ, посыпать истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и прижарить на угляхъ.

675. Жареные снятки съ шинкованною капустою.

Снятки перемываются въ водѣ, выкладываются на чистое полотенце и слегка протираются, чтобы не были очень мокры. Потомъ поджариваются и поджаренные осторожно, чтобы ихъ не переломать, складываются на блюдо. Затѣмъ на той же сковородкѣ, на которой жарились снятки, поджариваютъ капусту съ масломъ и сметаной. Въ капусту надо прибавить 2 кусочка сахару, натертыхъ лимонною цедрою. Когда капуста будетъ готова, то, разровнявъ ее по сковородкѣ ножомъ, положить на верхъ жареные снятки. Все это облить сливками или молодою сметаною, посыпать порошкомъ пшеничныхъ сухарей и немного пообжарить все вмѣстѣ. Потомъ, передъ отпускомъ къ столу, сковородку поставить въ русскую печь, чтобы капуста нѣсколько отмякла.

Примѣчаніе. Съ 670 по 679 включительно жаркія рыбныя могутъ идти какъ въ видѣ скоромныхъ, такъ и постныхъ жаркихъ; для первыхъ употребляется коровье масло, для вторыхъ какое-либо растительное: прованское, маковое, горчичное и пр.

676. Караси, жареные въ сметанѣ.

Очистивъ и выпотрошивъ карасей, вымыть, посыпать солью, обвалять въ маслѣ, посыпать мукой, поставить въ печь. Когда рыба зарумянится, облить сметаной, посыпать мелко нарубленнымъ зеленымъ укропомъ, дожарить въ вольномъ духу. Такимъ образомъ можно жарить лещей и другую рыбу.

677. Жареное тельное.

Взять щуку, судака или другой рыбы, содрать кожу, выбрать кости, истолочь, прибавить размоченнаго и выжатаго до-суха бѣлаго хлѣба, — на фунтъ рыбы $^1/_4$ фунта хлѣба, — положить ложку прованскаго масла, потолочь еще, чтобъ все хорошо поремѣшалось и было мягко, какъ тѣсто. Отдѣлить немного тельнаго, надѣлать изъ него маленькихъ шариковъ и пирожковъ, поджарить въ маслѣ. Взять еще часть тельнаго, поджарить, изрубить мелко, прибавить вареной и мелко изрубленной вязиги, положить соли, масла и перцу. Изъ остальнаго тельнаго раскатать лепешку, толщиной въ палецъ, положить сначала начинку изъ тельнаго съ вязигой, на нее уложить шарики и пирожки, сдѣланные изъ тельнаго, сложить края, округлить на подобіе продолговатаго хлѣба, завязать въ салфетку, положить въ кипятокъ, дать вскипѣть раза два, а потомъ, вынувъ изъ салфетки, положить на противень, облить масломъ, поставить въ печь. Когда тельное зарумянится, полить еще масломъ. Начинку въ тельное можно дѣлать изъ риса съ рубленными яицами и вязигой. Изъ этого тельнаго можно дѣлать котлеты, но фарша уже класть не нужно, а изжарить ихъ передъ самымъ обѣдомъ. Подавать горячія, съ салатомъ.

678. Общее замѣчаніе о жареной рыбѣ.

Судака, сига, карпа или другую рыбу вычистить, выпотрошить, вымыть, надрѣзать съ обѣихъ сторонъ ножомъ, обвалять въ маслѣ, обсыпать мукой, уложить на противень, подлить масла, изжарить румяно. Иногда жарятъ, нарѣзавъ звѣньями, обвалявъ въ маслѣ, посыпавъ мукой и обложивъ лукомъ, нарѣзаннымъ кружочками. Также жарятъ распластавъ во всю длину, положивъ на противень, посыпавъ солью и обливъ сбитыми лицами.

679. Жареная печонка въ хлѣбѣ.

Предварительно обжарьте въ маслѣ печонку, вмѣстѣ съ грибами, шампиньонами или трюфелями, съ мелко изрубленной петрушкой, тминомъ, лавровымъ листомъ, солью, натертымъ мушкатнымъ орѣхомъ, гвоздикой, и дайте остыть; затѣмъ приготовьте изъ телячьяго варенаго сладкаго мяса, мякиша бѣлаго хлѣба и яичнаго желтка фаршъ, который въ ступкѣ смѣшайте съ печонкой, и сдѣлайте изъ всего этого густую массу. Смѣсь эту положите въ форму, закройте и поставьте въ котелъ съ кипяткомъ; когда тѣсто это совсѣмъ поспѣетъ, то выложьте его на блюдо и облейте соусомъ, всего лучше грибнымъ. (Большая печонка на 5—6).

680. Жареныя котлеты изъ свинины.

Разрѣзавши и распластавши ребра, кладутъ ихъ на сковороду съ коровьимъ масломъ, потомъ обсыпаютъ хлѣбными крошками, приправляютъ перцемъ и мелко изрубленною зеленью; когда они изжарятся, то прибавляютъ еще немного луку, хлѣбныхъ крошекъ съ бульономъ, рюмку бѣлаго вина, и опять поджариваютъ; когда соусъ поспѣетъ, то обливаютъ имъ котлеты, приправивши корнишонами, обсыпаютъ опять крошками и поджариваютъ. Подавать же ихъ можно подъ прянымъ или подъ горчичнымъ соусами. (Одна котлета на персону, а очень большія рѣжутся на половинки).

681. Филей изъ лося по-литовски.

Очистить отъ жилъ филей изъ лося, обложить кореньями, пряностями и шинкованнымъ лукомъ, влить стаканъ уксусу, 2 стакана жирнаго бульона, и оставить до слѣдующаго дня въ холодномъ мѣстѣ. За 1 1/2 часа до отпуска, обложить филей кореньями и шпикомъ, и вливъ маринаду, въ которой находился филей, поставить въ горячую печку; когда будетъ вполовину готово, вынуть, очистить отъ кореньевъ и пряностей, сложить въ сотейникъ и, заливъ собственнымъ процѣженнымъ сокомъ, поставить снова въ печку и изжарить, часто поливая сокомъ. Подавать, заливъ собственнымъ сокомъ безъ жира. (На 10—12 перс.).

682. Телячьи котлеты въ папильотахъ.

Распустить чухонскаго масла въ кастрюлѣ, положить котлеты, посыпать солью и перцемъ, и жарить, чтобъ котлеты почти изжарились. Потомъ выложить котлеты на блюдо, полить масломъ и посыпать душистыми кухонными трáвами, изжаренными въ другой кастрюлѣ (какъ-то: петрушкой, пореемъ, лукомъ и т. п.). Дать этимъ котлетамъ застынуть. Нарѣзать чистой бумаги такими кусками, чтобъ можно было завернуть котлеты, вымочить бумагу въ прованскомъ маслѣ, обсыпать каждую котлету жареными кухонными душистыми трáвами, обложить съ обѣихъ сторонъ тоненькими ломтиками свинаго сала, свернуть бумагу такимъ образомъ, чтобъ котлета лежала въ ней какъ можно плотнѣе и чтобъ сокъ не вытекалъ изъ бумаги, и прикрѣпить бумагу ниткою къ кости. За 1/4 часа до того, какъ надобно подавать на столъ, уложить котлеты на роштерѣ и жарить на самомъ слабомъ огнѣ, чтобъ бумага не сгорѣла; потомъ снять нитки и подавать котлеты на столъ въ бумагѣ. Въ соусникѣ подавать къ котлетамъ густой бульонъ, съ искрошеннымъ лимономъ и каперсами. Если нѣтъ роштера, то въ нуждѣ можно жарить и на сковородѣ.

683. Шашлыкъ по-грузински.

Говядину нарѣзать небольшими кусочками, отбить и всѣ жилы отобрать; потомъ положить въ каменную чашку нарѣзанный лукъ, влить туда же мадеру и уксусъ и все смѣшать съ говядиной; потомъ въ этой смѣси говядину помять рукой хорошенько и такъ оставить; во время обѣда нужно приготовить раскаленные уголья на шесткѣ, развернуть ихъ по обѣ стороны, говядину надѣть на вертелъ, посыпавъ солью, и начать жарить между угольевъ, но не дать закоптѣть или чтобъ захватило пламенемъ; безпрестанно вертѣлъ поворачивать. Блюдо же держать на горячемъ мѣстѣ, а съ вертела шашлыкъ снимать надо осторожно ножомъ и горячій подавать на столъ. (На 6—8 перс.).

684. Шашлыкъ по-армянски.

Говядину отбить, нарѣзать небольшими кусками, отобрать жилы, посыпать перцемъ и хорошенько помять рукою. — Жарить, какъ выше сказано въ № 683. Когда готовъ, положить въ соусникъ и облить лукомъ.— Лукъ очистить и нарѣзать крупно, положить въ кастрюлю масло и лукъ поджарить, но не дать закраснѣть; потомъ налить горячей воды 1/2 чайной чашки, накрыть крышкой и дать прѣть; когда лукъ станетъ мягокъ, налить уксусъ, дать еще попрѣть, и тогда облить шашлыкъ; но надо почаще мѣшать, чтобъ лукъ не пригорѣлъ. (6—8)

685. Лулекебабъ (татарское блюдо).

Говядину изрубить такъ мелко, какъ тѣсто, посыпать солью и перцемъ; потомъ сдѣлать маленькія сосиськи, брать мясо въ руку и скатывать, но руку должно почаще обмакивать въ муку, чтобъ мясо не приставало къ рукѣ, а потомъ эти сосиськи по мукѣ разъ прокатать; къ столу нужно вертелъ раскалить и на него налѣпить сосиську, а рукою прижать, и такъ налѣплять всѣ, и жарить на угольяхъ какъ шишлыкъ; когда зарумянится, то и готово. (Изъ фунта мяса до 25 малыхъ сосисокъ).

686. Жареный поросенокъ съ хлѣбною начинкою по-польски.

Выбрать хорошаго жирнаго поросенка, ошпарить его, разрѣзать животъ до самой шеи, выбрать кости или ребра и начинить слѣдующимъ

образомъ; сдѣлать пшеничное тѣсто съ 6 яицами, какъ дѣлается для лапши или домашнихъ макаронъ, раскатать тѣсто тонко валькомъ, порѣзать не очень мелко лапшу, въ палецъ шириной и длиной, сварить въ водѣ, спустить воду чрезъ рѣшето, и взявъ этой лапши фунтъ, облить кипящимъ масломъ (полуфунтомъ) съ изжареннымъ лукомъ, пересыпать ветчиной (безъ жира), мягко сваренной и мелко изрубленной, вбить 5 сырыхъ яицъ, перемѣшать все хорошенько, начинить этой массой поросенка, зашить животъ, посыпать солью, обложить его тонкими пластинками свинаго сала, прикрѣпивъ ихъ ниткою, и жарить въ печи на противнѣ. Подавая на столъ, пластинки сала снять. (6—8)

687. Каплунъ по-англійски.

Очистить, выпотрошить и оправить каплуна, подлупить пальцемъ кожу на хлупѣ и выбрать бѣлое мясо. Нарѣзать свинаго сала ломтиками въ ладонь шириною и полпальца толщиною, посыпать рубленною петрушкою, рубленымъ лукомъ и тертымъ перцемъ; засунуть ломтики за кожу, а бѣлое мясо подвязать къ груди и изжарить по обыкновенному. (6—8)

688. Еще ростбифъ, но уже на славу.

20 ф. жирнаго мяса отъ толстаго филея съ филеемъ и костью посолить, положить на сотейникъ, облить 3—4 ложками масла, печь около 2 часовъ въ печкѣ, истопленной какъ на хлѣбы, переворачивать, чтобы подрумянилось ровно со всѣхъ сторонъ, и обливать чаще собственнымъ его сокомъ, или жарить на вертелѣ; подать на столъ цѣльнымъ или нарѣзаннымъ ломтиками, огарнировать жаренымъ мелкимъ картофелемъ и струганнымъ хрѣномъ; стекшій соусъ, съ котораго снять жиръ, подать въ соусникѣ. Если мясо мерзлое, то не надо его оттаивать, а какъ есть мерзлое вставить въ печь; ростбифъ выйдетъ чрезвычайно хорошъ, если, разумѣется, мясо будетъ жирное и свѣжее. (12)

689. Говядина на манеръ польскихъ зразъ для гарибальдійцевъ.

Разрѣзать говядину на толстые зразы или ломтики въ палецъ толщиною, выбить хорошенько, посолить, поджарить ихъ слегка въ кастрюлѣ съ 1 1/2 ложками масла, луковицею и разными кореньями; 2—3 ложки тертой булки поджарить въ 1/2 ложкѣ масла, прибавить 5—6 зеренъ толченаго простаго перца, 4 гвоздики, посыпать этимъ зразы, сложить одинъ на другой, влить стаканъ вина, 1 1/2 стакана бульона, сокъ изъ 1/2 лимона, накрыть крышкою, тушить до мягкости; потомъ обсыпать ложкою муки, влить стаканъ сметаны, положить капорцовъ, опять поставить на плиту на 1/4 часа, прикрывъ крышкою; подавая, облить процѣженнымъ этимъ же соусомъ. (6)

690. Лянгетъ изъ говядины.

Остальную часть мягкой говядины изрѣзать въ тонкіе продолговатые ломтики, разбить тупою стороною ножа (обмакивая ножъ въ холодную воду),

каждый ломтикъ, какъ можно тоньше, посолить, обмакнуть въ муку и сложить на растопленное на сковородѣ масло; предъ отпускомъ изжарить на огнѣ съ обѣихъ сторонъ и подать на сковородкѣ; если бы оказалась надобность переложить на тарелку, тогда подлить на сковородку 2 ложки бульона и отварить сокъ. (4)

691. Жаркое гусь съ макаронами.

Взять очищеннаго гуся, разрѣзать хребетъ, вынуть осторожно хребтовую кость, вытереть солью и 1/2 чайною ложечкою англійскаго и простаго толченаго перца, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: 3/4 фунта итальянскихъ макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, влить масла, положить 2 желтка, менѣе чѣмъ 1/4 чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, 2 ложки сметаны, размѣшать, нафаршировать гуся, зашить его, жарить на противнѣ, на дно котораго положить нарѣзанныхъ кореньевъ; гуся чаще переворачивать, сначала подливать понемногу бульона, а потомъ поливать образовавшимся соусомъ. Когда гусь будетъ готовъ, сложить его на блюдо, въ соусъ же влить стакана 2 бульона, ложку муки, вскипятить, процѣдить, снять лишній жиръ, всыпать 1/2 баночки капорцовъ или оливокъ, разъ вскипятить, облить на блюдѣ гуся. (6)

692. Голубь молодой съ горошкомъ.

Очищеннаго и заправленнаго голубя положить на масло въ кастрюльку и обжарить на легкомъ огнѣ; между тѣмъ вылущить молодаго зеленаго горошка, сложить въ кастрюльку кругомъ голубя, влить 2 столовыя ложки бульона, положить пол-ложки масла, 1 луковицу и букетъ изъ зелени петрушки, посолить и варить подъ крышкою на легкомъ огнѣ; когда горохъ упрѣетъ, вынуть голубя, расправить, разрѣзать пополамъ, положить на тарелку, а въ кастрюльку, гдѣ горохъ, влить чайную ложку разведенной (холоднымъ бульономъ) муки, вскипятить, положить по вкусу мелкаго сахару и соли, вынуть прочь лукъ и букетъ, выбрать горохъ на средину тарелки, а соусомъ полить голубя. (4)

693. Цыплята, исправляющіе должность рябчиковъ.

Трехъ цыплятъ кормить въ продолженіе нѣсколькихъ дней толченными, смѣшанными съ мукою можжевеловыми ягодами, потомъ зарѣзать ихъ, подержать нѣсколько дней въ перьяхъ на льду, потомъ ощипать, выпотрошить, посолить, осыпать 1/2 ложкою толченаго англійскаго перца, вытереть горстью толченыхъ можжевеловыхъ ягодъ, оставить такъ часовъ на 15. Потомъ вымыть хорошенько, нашпиковать шпикомъ, зашпилить деревянными шпильками на манеръ рябчиковъ, обрубить лапки, крылышки, головку, облить 2 ложками уксуса и жарить въ кастрюлѣ. Когда будутъ готовы, облить 2—3 ложками сметаны; когда подрумянятся, обсыпать толченными сухарями. Подавая, облить процѣженнымъ соусомъ, въ которомъ жарились.

Или жарить на вертелѣ, поливая 1—2 ложками масла. (6)

694. Цыплята жареные по-эмберовски.

Очищенныхъ и посоленныхъ цыплятъ изжарить на вертелѣ, поливая масломъ; когда будутъ уже готовы, взять 1/2 стакана муки, 1 1/2 ложки масла, вскипятить раза два, развести 2 стаканами сливокъ или молока, вскипятить нѣсколько разъ, безпрестанно мѣшая, поливать этимъ на вертелѣ цыплятъ; когда бешамель подрумянится, сложить цыплятъ на блюдо. Или изжарить ихъ въ кастрюлѣ въ печи съ 1—2 ложками масла; когда будутъ готовы, облить ихъ густымъ бешамелемъ, вставить не надолго въ печь. (6)

695. Рулеты изъ судака жареные.

Снять съ судака филеи, очистить отъ костей, подрѣзать верхнюю кожу, нарѣзать продолговатыми тонкими пластами, разбить осторожно сѣчкою, разложить на доску и снабдить солью и перцемъ, а сверхъ каждаго наложить рядъ рубленныхъ и поджаренныхъ шампиньоновъ, посыпать тертымъ изъ корокъ хлѣбомъ, свернуть рулетами и запанеровать сперва въ муку, а потомъ въ яицо и тертый хлѣбъ. За 15 минутъ до отпуска обжарить въ горячемъ фритюрѣ, выбрать на сито, осушить и уложить на блюдо, перекладывая обжаренною зеленою петрушкою. При этомъ подается особо красный соусъ съ шампиньонами.

Изъ обрѣзковъ костей и рыбьихъ головокъ приготовить соусъ обыкновеннымъ способомъ; для вкуса можно прибавить ложку пюре изъ томатовъ. (4)

696. Котлеты изъ индѣйки или курицы.

Срѣзать филеи съ 1 индѣйки или 2 куриць, очистить отъ жилокъ, мелко изрубить, положить 1/8 фунта сливочнаго масла, меньше, чѣмъ 1/4 чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, соли, 1/2 французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, можно прибавить 1 яицо, смѣшать все вмѣстѣ, истолочь въ ступкѣ, надѣлать маленькихъ котлетокъ, обвалять въ 1 яицѣ и сухаряхъ, поджарить въ 2 ложкахъ масла. Сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: въ соусъ, въ которомъ жарились котлеты, влить сокъ изъ 1/4 лимона, 3/4 рюмки мадеры, положить немного капорцовъ, развести стаканомъ бульона, вскипятить. Или облить соусомъ изъ шампиньоновъ или трюфелей. Котлеты сложить на блюдо въ кружокъ, въ середину можно положить зеленый горошекъ свѣжій, или сушеный.

Если котлеты приготовляются на большое количество персонъ, то сложить ихъ на блюдо въ два ряда въ длину, облить однимъ изъ вышепоименованныхъ соусомъ. На другомъ же блюдѣ подать отдѣльно разную зелень, которую класть поперегъ блюда наискось рядами; каждый рядъ долженъ быть отдѣленъ полосками тѣста. Зелень слѣдующая: зеленые бобы, разварной картофель съ масломъ и зеленью, каштаны, сосиськи жареныя, точеная морковь, точеная рѣпа и проч. (Выходитъ до 12—15 небольшихъ котлетъ).

697. Жаркое — свинина.

Взять кусокъ свѣжей несоленой свинины, снять кожу, замариновать на 2 или 3 сутокъ слѣдующимъ образомъ: облить мясо 1 стаканомъ уксуса, 1/2 стаканомъ прованскаго масла, 1 стаканомъ мадеры, посыпать горстью перца, горстью лавроваго листа, 1 луковицею, положить эстрагона и немного соли. Когда свинина замаринуется, вынуть и жарить ее на вертелѣ передъ большимъ огнемъ, поливая тѣмъ же уксусомъ, въ которомъ мокла; изжарить до половины готовности, потомъ переложить на сотейникъ, облить тѣмъ же уксусомъ, накрыть бумагою и жарить въ печи. Подавая, облить крѣпкимъ пуавраднымъ соусомъ, прибавить въ него соусу, въ которомъ жарилась свинина. (6)

698. Жаркое лось или серна.

Выбить кусокъ лося или серны, положить въ муравленый горшокъ, налить остывшимъ уже уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью и пряностями, такъ, чтобы покрыло мясо. Поставить въ холодное мѣсто, каждый день переворачивать. Потомъ вынуть мясо, нашинковать шпикъ, обвалять его въ истолченномъ англійскомъ и простомъ перцѣ, въ гвоздикахъ и майоранѣ, прорѣзать ножомъ небольшія отверстія въ мясѣ, вложить въ нихъ шпикъ. Обложить весь кусокъ ломтиками шпика, обжарить слегка въ горячей печи, переложить въ кастрюлю, облить стекшимъ съ него сокомъ, снявъ съ него сперва жиръ, влить 1 1/2 стакана уксуса, 1/2 стакана вина, кусокъ сухаго бульона, накрыть плотно крышкою, тушить на легкомъ огнѣ до мягкости. Когда будетъ готово, сложить на блюдо, остудить, убрать ланспикомъ или покрыть соусомъ, въ которомъ тушилось жаркое; этотъ соусъ надо въ такомъ случаѣ уварить хорошенько и сбить на льду, чтобы погустѣлъ. (6)

699. Жаркое баранина съ мелкими луковицами или лукомъ-шарлотомъ.

Вымытый, выжатый и выбитый кусокъ баранины натереть солью, тушить до половины готовности въ кастрюлѣ съ кореньями и пряностями, наливъ уксусомъ пополамъ съ водою. Вынуть, обсыпать тертою булкою или мукою; распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, положить въ него мясо и жарить такъ до мягкости, подливая бульона, въ которомъ варилась сначала баранина; огарнировать лукомъ-шарлотомъ, который, очистивъ отъ верхней кожицы, тушить въ кастрюлѣ вмѣстѣ съ бараниной. (6)

700. Телячья печонка шпикованная, жареная цѣликомъ.

Снять верхнюю кожицу съ сырой печонки, нашинковать ее шпикомъ, положить въ кастрюлю, на дно которой положить сперва ломтиками нарѣзаннаго шпика, масла, кореньевъ, пряностей, накрыть крышкою, тушить до готовности, переворачивая во всѣ стороны, чтобы подрумянилась; когда будетъ готова, вынуть печонку, въ соусъ же всыпать ложку муки, влить 1 1/2 стакана бульона, 1/2 стакана сметаны, размѣшать, вскипятить, процѣдить, облить ломтиками нарѣзанную печонку. (6)

701. Говядина Джонъ-Буля.

Мягкій кусокъ говядины отъ края или филей выбить хорошенько и на нѣсколько дней намочить въ уксусѣ пополамъ съ водою, со спеціями. Вынувъ говядину, проколоть ее или прорѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, нафаршировать говяжьимъ жиромъ, истолченнымъ съ солью, перцемъ и гвоздиками, потомъ жарить на противнѣ, поливая собственнымъ ея соусомъ. Поджарить 1/2 ложки муки, влить бульона, положить ложки 2 капорцовъ, 1/2 ложки порошка изъ бѣлыхъ грибовъ или трюфелей, 1/2 или 1 стаканъ столоваго вина, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, мѣшать на огнѣ, потомъ снять сверху жиръ, развести соусомъ, въ которомъ жарилась говядина, вскипятить, облить жаркое. (6)

702. Котлеты говяжьи рубленныя.

2 1/2 фунта говядины безъ костей отъ сѣка очистить отъ большихъ жилъ, очень мелко изрубить, посолить, положить англійскаго толченаго перца, французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, смѣшать, сдѣлать котлеты, намазать ихъ съ обѣихъ сторонъ яицомъ, обсыпать сухарями, сдѣланными изъ корки, срѣзанной съ булки, положить на сковороду въ горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. (6)

703. Котлеты рубленныя съ рисомъ.

Глубокое фаянсовое или серебряное блюдо обложить рантомъ изъ тѣста, намазать масломъ, въ которомъ жарились котлеты, посыпать сухарями, сложить жареныя рубленныя котлеты, переложить каждую отвареннымъ въ жирномъ бульонѣ разсыпчатымъ рисомъ. Скропить масломъ, поставить въ печь на 1/2 часа; подавая, подлить немного бѣлаго соуса, остальной подачь въ соусникѣ. (6)

704. Говядина-филей по-нѣмецки.

Очистить филей отъ жилъ и лишняго жира, положить въ каменную чашку, облить уксусомъ пополамъ съ водою, со спеціями, пусть полежитъ такъ 3—4 дня. Тогда, вынувъ изъ уксуса, нашиковать шпикомъ, осыпать кругомъ мукою и жарить на вертелѣ на самомъ сильномъ огнѣ, поливая масломъ и сметаною; сокъ долженъ стекать на подставленный сотейникъ, потомъ всыпать въ него ложку муки, влить 2—3 ложки сметаны, смѣшать, вскипятить, облить этимъ соусомъ сложенную на блюдо говядину и огарнировать картофелемъ. (6)

705. Говядина тушоная въ винѣ съ фаршемъ хрѣннымъ.

Кусокъ говядины отъ филея или отъ края обжарить на вертелѣ, поливая масломъ, положить въ кастрюлю разныхъ нарѣзанныхъ кореньевъ, нѣсколько ломтиковъ шпика, скропить 2 ложками уксуса, облить 1 1/2 стаканами бульона, 1 стаканомъ вина, положить 4—5 шт. гвоздики или лимонной цедры, накрыть крышкою, тушить на маломъ огнѣ до мягкости; когда будетъ готово, надрѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, переложить въ маслѣ поджареннымъ тертымъ хрѣномъ, сложить на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ, снявъ съ него жиръ. (6)

706. Нѣмецкое кислое жаркое.

Возьмите около 6 фунтовъ нежирной говядины, обмойте, оботрите насухо и, положивъ въ чугунный котелокъ, поджарьте на большомъ огнѣ, такъ, чтобъ мясо кругомъ опеклось. Простудите мясо и, положивъ въ глиняную муравленую посудину, налейте не крѣпкимъ, лучше пивнымъ уксусомъ до верху, чтобъ уксусъ совсѣмъ покрывалъ мясо, прибавьте лавроваго листа, зерноваго перца, соли, луку, изрѣзаннаго ломтями, накройте посудину и дайте стоять 8 дней, а зимою и болѣе, въ такомъ мѣстѣ, чтобъ зимою не замерзло мясо, а лѣтомъ не было подвержено излишнему теплу. Когда надобно жарить, выньте мясо изъ уксуса и положите на часъ времени на сито, чтобъ жидкость съ него стекла, потомъ, переложивъ въ кастрюлю и положивъ туда сколько нужно масла, обжарьте снова мясо на большомъ огнѣ, и когда оно приметъ хорошій темный цвѣтъ, закройте кастрюлю, положивъ туда разрѣзанную въ куски одну рѣпу, и жарьте на весьма легкомъ огнѣ, пока мясо не прожарится совершенно, и тогда подавайте на столъ. Подливку подавать должно въ соусникѣ отдѣльно. Эта подливка состоитъ изъ трехъ частей бульона и одной части уксуса, въ которомъ варилось мясо, съ примѣсью того масла и сока, которые остались въ кастрюлѣ, въ которой жарилось мясо. Вскипятите это еще разъ и вылейте въ соусникъ. (6—8)

707. Мозги телячьи жареные.

Вымыть въ водѣ телячьи мозги, снять до-чиста верхнюю кожицу и оставить въ холодной водѣ. Между тѣмъ поставить въ кастрюлькѣ кипящей соленой воды, влить ложку уксуса, опустить очищенныя мозги, поставить на огонь; когда закипитъ, вынуть мозги на сито, а когда обсохнутъ, разрѣзать вдоль пополамъ, обвалять въ разбитое яицо, обсыпать тертымъ хлѣбомъ и, сложивъ на растопленное въ сотейникѣ масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на тарелку и полить масломъ, въ которомъ мозги жарились. (4—5)

708. Филе изъ поросенка, жареное по-мѣщански.

Взять тонкую часть филея изъ поросенка, снять кожу, срѣзать лишній жиръ, положить на плафонъ, посолить, проколоть ножомъ по срединѣ, положить частичку чесноку, подлить 4 ложки воды, поставить въ горячую печку, заколеровать, оборотить и, заколеровавъ кругомъ, изжарить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ снять филей на блюдо, а съ плафона слить жиръ, подлить бульона, выварить сокъ и полить филей. (4)

709. Филе изъ барашка съ картофелемъ.

Взять бараній филе съ почкою, снять верхнюю кожицу, вырѣзать всѣ косточки, посолить и, отдѣливъ почку отъ вырѣзаннаго филея, свернуть въ рулетъ, завязать голландскими нитками, сложить на плафонъ, посолить, полить жирнымъ бульономъ и поставить въ горячую печку. Когда заколеруется, положить мелко ишинкованную луковицу, правильно очищеннаго картофеля, подлить немного бульона, поворотить филе, поставить обратно въ печку, дожарить баранину, заколеровать картофель, снять съ плафона, снять нитки, сложить на блюдо, обложить картофелемъ и залить собственнымъ сокомъ безъ жира. (5—6)

ОТДѢЛЪ XIII.

САЛАТЫ И РАЗЛИЧНЫЯ ПРИПРАВЫ КЪ ЖАРКИМЪ.

710. Общая замѣтка о салатахъ и о другихъ приправахъ къ жаркимъ.

Хотя собственно называютъ салатомъ латукъ кочанный и кресс, но также подъ именемъ салата извѣстны разныя приправы, подаваемыя къ жаркимъ.

711. Салатъ съ прованскимъ масломъ.

Перебравъ отъ 5—10 головокъ латука или кочаннаго салата, выполоскать въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето или положить въ салфетку, потрясти, чтобъ стекла вода. Потомъ взять уксусу и прованскаго масла по 3 ложки, положить соли, сахару и сбить, чтобъ масло соединилось съ уксусомъ, облить салатъ, перемѣшать хорошенько.

Приготовляютъ еще салатъ такимъ манеромъ: взять 2 круто сваренные желтка, растереть съ прованскимъ масломъ, подливая понемногу уксусу. Потомъ положить чайную ложку горчицы, немного соли, облить салатъ, перемѣшать.

712. Салатъ вполнѣ по-французски.

Знатоки приготовляютъ его безъ большихъ затѣй и церемоній, которыя хороши не для вкуса, а только для того, чтобъ людей молодыхъ и неопытныхъ озадачить важностію своего искусства. Извольте смотрѣть: я наливаю въ салатникъ 1 или 2 столовыя ложки прованскаго масла, сообразно количеству салата; прибавляю туда же 1 или 2 чайныя ложечки мелкаго сахару, и взбиваю все это пальмовою ложкою. Надобно вамъ замѣтить, что обычай ввелъ въ употребленіе при салатѣ пальмовыя ложки и вилки единственно потому, что онѣ не окисляются отъ дѣйствія уксуса, какъ ложки серебряныя и вилки стальныя. Теперь, когда уже масло побѣлѣло, какъ вы видите, и сахаръ весь распустился, я прибавляю щепотку соли, захвативъ ее на кончикъ ножа, и продолжаю сбивать, пока подъ ложкою не будетъ слышно крупинокъ. Потомъ я разрѣзываю на тарелкѣ салатъ поперегъ листьевъ, отдѣляя прочь крупные стебли, и осторожно выкладываю его въ

салатникъ, не допуская туда воды, которая скопилась на днѣ тарелки, послѣ какъ можно старательнѣе перемѣшивать его, чтобы каждый листочикъ былъ непремѣнно увлаженъ прованскимъ масломъ. Видите ли вы, какой теперь на немъ ровный блескъ и янтарный глянецъ? На днѣ салатника вы не найдете ни капли жидкости: вся она соединилась съ салатомъ и сообщила ему вкусъ мягкій, пріятный и сладостный. Но эта минута дорога: ни одно лишнее мгновеніе не долженъ оставаться салатъ въ такомъ положеніи. Уксусъ всегда долженъ быть подъ рукою, и я тороплюсь освѣжить мое творческое произведеніе прибавкою 1 или 2 столовыхъ ложекъ уксуса. Тотчасъ же снова его перемѣшиваю — и теперь извольте отвѣдать! Но... если мой салатъ не понравится вамъ, я осуждаю себя съѣсть сколько угодно салата, приготовленнаго вами, по варварскому способу, съ перцемъ и яичнымъ желткомъ.

Главное, чего должно держаться въ приготовленіи салата,— порядокъ и послѣдовательность употребленія приправъ всегда остаются одни и тѣ же, потому-что они основаны на точномъ познаніи химическаго свойства тѣлъ и степени взаимнаго ихъ соединенія и сродства, о чемъ толковать нахожу излишнимъ, особенно сидя за обѣденнымъ столомъ. *)

713. Салатъ со сметаною.

Смѣшать вмѣстѣ 2 столовыя ложки сметаны, 2 ложки уксусу и чайную ложку дѣланной горчицы; посолить, облить салатъ, перемѣшать. Въ зеленый салатъ кладутъ круто сваренныя и нарѣзанныя кружочками яица, свѣжіе огурцы, также нарѣзанные кружочками, зеленый лукъ и огуречную траву.

714. Салатъ изъ огурцовъ.

Очистить огурцы, нарѣзать тоненькими кружочками, посолить, посыпать перцемъ, облить уксусомъ, сбитымъ пополамъ съ прованскимъ масломъ.

715. Салатъ изъ капусты.

Взять кочанъ бѣлой или красной капусты, очистить верхніе листы, спустить кочанъ съ кочерыжки, вырѣзать у листовъ средину, сложить по 3 или по 4 листа, ишинковать мелко, посыпать солью или сахаромъ, дать постоять. Потомъ взбить 3 ложки прованскаго масла съ 3 ложками уксуса, облить капусту, перемѣшать хорошенько. Салатъ изъ капусты должно приготовлять часа за 2 до обѣда, чтобъ онъ пропитался масломъ и уксусомъ, и сдѣлался мягче. Иногда, нашинковавъ капусту, обдаютъ кипяткомъ, и откинувъ на сито, выжимаютъ воду, а потомъ уже приправляютъ масломъ, уксусомъ, солью и перцемъ.

716. Салатъ изъ свеклы.

Нашинковавъ штукъ 5—8 вареной свеклы полосками, въ вершокъ длиною, посыпать немного тмину, посолить и налить уксусомъ, дать постоять часовъ 12. Подавая на столъ, облить прованскимъ масломъ, перемѣшать.

*) Изъ «Записокъ доктора Пуфа, профессора поваренаго искусства» (одинъ изъ псевдонимовъ покойнаго князя В. Ѳ. Одоевскаго).

717. Салатъ изъ свеклы съ картофелемъ.

Нашинковать по равной части свеклы и картофеля, вбить прованское масло съ уксусомъ (3 ложки), облить салатъ, перемѣшать.

718. Сборный салатъ.

Взять кочаннаго салата, кудрявой цикоріи, рамянцелю, уложить въ салатникъ вѣнчикомъ, въ середину положить 2 нарѣзанныхъ небольшими кусочками миногъ, 3 шт. вымоченныхъ анчоусовъ, также нарѣзанныхъ кусочками, и штукъ 15 оливокъ. Потомъ, смѣшавъ пополамъ съ уксусомъ прованскаго масла, облить салатъ, дать постоять, слить уксусъ, и опять полить салатъ; повторить это раза три, пока салатъ хорошо пропитается масломъ и уксусомъ. (Пропорція на 5—6 персонъ).

719. Лимонный салатъ.

Обрѣзать желтую корку съ двухъ лимоновъ, изрѣзать мякоть на кружки, сварить въ водѣ, выложить въ холодную воду и, когда она стечетъ, посыпать сахаромъ, смочить бѣлымъ виномъ и розовою водою, а еще лучше, водою померанцевыхъ цвѣтовъ. Салатъ этотъ, впрочемъ, не для всѣхъ вкусовъ.

720. Салатъ итальянскій.

Салатъ этотъ приготовляется изъ кусочковъ сельдей паровыхъ и соленыхъ, анчоусовъ, оливокъ, капорсовъ, ломтиковъ лимона, жареныхъ улитокъ и устерсовъ, ломтиковъ копченой колбасы, огурцовъ и свеклы. Обливаютъ его обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ изъ уксуса, прованскаго масла и перца. Превосходный салатъ для жареной свинины, лосины, дикой козы, гуся и пр.

721. Салатъ изъ артишоковъ.

Очистивъ, какъ слѣдуетъ, артишоки, отварить въ водѣ съ солью, разрѣзать каждый пополамъ, и укласть въ салатникъ. Сдѣлать соусъ обыкновенный салатный изъ уксуса съ прованскимъ масломъ и перцемъ и облить артишоки; дать этимъ соусомъ напитаться, вокругъ обкласть салатными трáвами или капорсами, оливками и тому подобнымъ. Напослѣдокъ усыпать мелко изрубленнымъ лимономъ.

722. Салатъ изъ запеченныхъ артишоковъ.

У артишочныхъ листьевъ обрѣзать верхніе комочки и каждый листъ разрѣзать въ полоски на-четверо или на-пятеро, отварить въ водѣ и выложить, чтобъ обсохли. Тогда разболтать на молокѣ муки, прибавить яичныхъ желтковъ, соли и ложку растопленнаго говяжьяго сала. Въ это сало обмакивать нижнія головки артишочныхъ листьевъ, не касаясь верхнихъ, и обжарить въ свѣжемъ салѣ. Салатъ этотъ имѣетъ очень красивую наруж-

ность, потому что сверху онъ зеленъ, а снизу золотожелтъ. Подавать этотъ салатъ, обливъ обыкновеннымъ салатнымъ соусомъ.

723. Салатъ изъ сарделей.

Обобрать съ костей сардели, нарѣзать полосками, въ вершокъ длиною, положить въ салатникъ, обложить капорцами и оливками (по 2 ложки), сбить прованское масло съ лимоннымъ сокомъ и облить салатъ.

724. Салатъ изъ спаржи.

Отварить 1 фунтъ спаржи въ водѣ съ солью, откинуть на сито; когда стечетъ вода, обрѣзать у спаржи все твердое, а мякоть изрѣзать въ вершокъ длиною, положить въ салатникъ, облить уксусомъ, смѣшаннымъ съ прованскимъ масломъ.

725. Салатъ изъ брунколя.

Взять 3—5 кочней брунколя, обрубить верхніе листья, отварить въ соленой водѣ, откинуть на сито, дать стечь водѣ, разрѣзать каждое сердечко на нѣсколько частей, облить уксусомъ, смѣшаннымъ съ прованскимъ масломъ, посыпать перцемъ.

726. Салатъ изъ турецкихъ бобовъ.

Нашинковать 1 1/2 фунта турецкихъ бобовъ, отварить въ водѣ съ солью, откинуть на сито, дать стечь водѣ, облить прованскимъ масломъ.

727. Салатъ изъ сливъ.

Взять 15 спѣлыхъ сливъ, смочить виноградным виномъ, посыпать 1/2 чайной ложки корицы, мелко искрошенной лимонной коркой и 1 столовую ложку сахара, поставить въ печь, въ вольный духъ, дать постоять часъ; посыпать сахаромъ, подавать.

728. Салатъ изъ яблоковъ.

Очистить 10 яблокъ, нарѣзать кружочками, выбрать сѣмена, сварить въ жидкомъ сиропѣ, откинуть на сито; стереть съ 1 лимона на сахаръ цедру, положить въ сиропъ, въ которомъ варились яблоки, прибавить 5 штукъ гвоздики, поставить на огонь, кипятить полчаса. Уложить въ салатникъ яблоки, выжать на нихъ сокъ изъ 1 лимона, облить сиропомъ.

Кромѣ вышеупомянутыхъ салатовъ, подаютъ къ жаркому: соленые огурцы, маленькіе огурчики, соленые въ уксусѣ, соленые лимоны, рыжики, грузди, пикули и разные моченые плоды, какъ-то: вишни, сливы, яблоки, крыжовникъ, смородину.

729. Армянскій салатъ.

Истереть сухой пряникъ, истолочь орѣховыхъ ядръ, и смачивая хорошимъ виноградным виномъ, протереть сквозь сито, дать поупрѣть на горячей золѣ и подавать къ жареному.

730. Венгерскій салатъ.

Бѣлые бобы налить холодной водой, поставить вариться, и когда вода немного укипитъ, то долить еще холодной водой, чтобы бобы совершенно сварились. Потомъ откинуть на рѣшето, чтобы вода стекла. Далѣе: сварить яицо, бѣлокъ снять, а желтокъ растереть въ салатникѣ, налить 1/2 чайной ложки холодной воды и еще растереть въ кашу съ водою, прибавивъ сахару, соли, толченаго перца, прованскаго масла и лимоннаго сока, что все также растереть особенною салатною деревянною ступкою. Къ этому прибавить мелко искрошеннаго бѣлаго луку, или можно и зеленаго, а также маленькіе ломтики паюсной икры. Все это опять вмѣстѣ съ бобами перемѣшать салатною деревянною или костяною ложкою.

731. Замѣтка о сладкихъ салатныхъ приправахъ.

Независимо отъ всѣхъ этихъ салатныхъ приправъ, предложенныхъ нами здѣсь уже въ количествѣ 20, употребляются для дичинныхъ жаркихъ и для бараньяго жаркаго (rost mutton) особенныя ягодныя сладкія приправы, описаніе которыхъ вы найдете въ Отдѣлѣ, посвященномъ разнымъ фруктовымъ и ягоднымъ сладкимъ приготовленіямъ, подъ названіемъ *вареньевъ* и *желе*. Брусничное варенье идетъ при дичинномъ жаркомъ, а барбарисное желе — при жареномъ барашкѣ.

732. Крессъ-салатъ.

Срѣзать съ корней крессъ-салатъ, налить водою, собрать друшлаковою ложкою всплывшія на верхъ сѣмена, потомъ крессъ-салатъ переложить на друшлакъ или сито, оставить, пока вода не стечетъ совершенно. Передъ отпускомъ сложить въ салатникъ, посолить, залить прованскимъ масломъ и уксусомъ; подавая, размѣшать. Можно огарнировать круто сваренными и на четыре части разрѣзанными яицами.

ОТДѢЛЪ XIV.

СЛАДКІЯ БЛЮДА (ВСЯКІЯ ПИРОЖНЫЯ, ХЛѢБЕННЫЯ, МИНДАЛЬНЫЯ, ШОКОЛАДНЫЯ, РАВНО КАКЪ СЛАДКІЯ БЛЮДА ИЗЪ СЛИВОКЪ, МОЛОКА, ФРУКТОВЪ, ВИНА, ЯИЦЪ И ПР.).

733. Вѣнскій тортъ.

Растопить 1/2 ф. коровьяго масла (разумѣется, хорошаго сорта и очень свѣжаго, всего лучше сливочнаго), процѣдить сквозь сито въ муравленую чашку, и когда масло начнетъ застывать, тереть деревянною ложкою въ одну сторону постоянно, пока масло сдѣлается густо и бѣло, какъ сметана; тогда выпустить въ масло одинъ за другимъ 10 желтковъ, не переставая мѣшать, всыпать полфунта мелкаго сахару, 1 1/2 золотника толченой корицы и полфунта мягко истолченнаго миндалю. Бѣлки взбить въ пѣну, смѣшать съ желтками, замѣсить изъ крупичатой муки тѣсто, такой густоты, чтобъ можно было раскатывать, раздѣлить тѣсто на 4 или болѣе равныхъ частей. Потомъ вырѣзать изъ бумаги столько кружковъ, на сколько частей раздѣлено тѣсто, вымазать кружки масломъ. Разсучить изъ приготовленнаго тѣста лепешки, обрѣзать по бумажному кружку, положить на желѣзный листъ, подложить вымазанные масломъ кружки, поставить въ печь, въ вольный духъ. Когда лепешки поспѣютъ, вынуть изъ печи, положить сначала на фаянсовое блюдо одну лепешку, наложить на нее варенья, закрыть другою лепешкою, и на эту лепешку опять положить варенья другаго сорта, и продолжать такъ укладывать, пока положите послѣднюю лепешку; на нее варенья уже болѣе не класть. Всыпать въ фаянсовую чашку полфунта мелкаго сахару, прибавить яичный бѣлокъ, выжать сокъ изъ 1 лимона, тереть деревянною ложкою, пока сдѣлается густо и бѣло, какъ сметана, обложить этимъ глазуромъ приготовленный тортъ съ боковъ и сверху, уложить верхъ тонко нарѣзаннымъ цукатомъ и померанцевою коркою, поставить въ печь, въ самый вольный духъ.

734. Бисквиты.

Взять 6 яицъ, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ; положить въ муравленое блюдо полфунта мелкаго сахару, влить желтки, мѣшать деревянною ложкою въ одну сторону, пока желтки побѣлѣютъ; тогда бѣлки взбить, смѣшать съ желтками. Взять полчашки картофельной муки и полчашки лучшей крупичатой, смѣшать вмѣстѣ и всыпать мало-по-малу въ приготовленныя яица, не переставая мѣшать. Потомъ разложить приготовленное тѣсто въ бумажныя коробочки, вымазанныя масломъ, поставить въ печь, въ вольный духъ. Когда поспѣютъ, вынуть изъ коробочекъ, разложить на сито. Изъ этой пропорціи получите до 40 бисквитовъ.

735. Бисквиты шоколадные.

Взять 6 яицъ, отдѣлить отъ нихъ 4 желтка, положить въ фаянсовую чашку, всыпать 1/4 фунта сахару и 12 золотниковъ шоколаду, мелко истертаго, взбивать все вмѣстѣ полчаса; 6 бѣлковъ взбить въ пѣну, выложить туда же. Потомъ всыпать 1/4 фунта рисовой или крупичатой муки, размѣшать хорошенько, выложить въ приготовленныя коробочки, поставить въ печь, въ вольный духъ. (На 40—50 штукъ).

736. Бисквиты съ лимонной коркой.

Срѣзать съ лимона желтую корку очень тонко, изрубить мелко. Всыпать въ муравленую чашку полфунта муки изъ сарацинскаго пшена, полфунта мелкаго сахару, изрубленную лимонную корку, прибавить 6 желтковъ, бить ложкою полчаса. Восемь бѣлковъ взбить въ пѣну, смѣшать съ приготовленнымъ тѣстомъ, вымѣшать хорошенько, разложить въ бумажныя коробочки, поставить въ печь, въ вольный духъ. (Пропорція почти та же).

737. Безе.

Сбить густую пѣну изъ 10, но лучше изъ 8 самыхъ свѣжихъ бѣлковъ, смѣшать съ 1 фунтомъ просѣяннаго сахару, класть ложкою на желѣзный листъ на бумагу разными фигурками и въ легкую печь часа на 2, чтобы высохли. Выйдетъ не менѣе 32 штучекъ.

Когда безе будетъ готово, можно выбрать со дна осторожно середину, наполнить ее сбитыми сливками, сложить попарно (1 стаканъ самыхъ густыхъ сливокъ, куска 2—3 сахару). (Пропорція на 12 персонъ).

На 6 человѣкъ выдать половину этой пропорціи.

Въ тотъ день или на другой день, изъ оставшихся желтковъ можно варить шоколадъ.

738. Безе яблочное.

Пятокъ большихъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито, всыпать 1 1/2 стакана, т. е. 3/4 фунта мелкаго сахару, 1 бѣлокъ, мѣшать по крайней мѣрѣ часа два въ кастрюлѣ, обложивъ ее льдомъ или снѣгомъ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка могла стоймя держаться въ этой массѣ: тогда класть пирожное ложкою на бумагу или наполнить этою массою маленькія бумажныя коробочки въ 2 вершка длины, почти въ 3/8 вершка ширины и высоты, вставить въ печь въ легкій жаръ, чтобы совершенно высохли; тогда снять бумажки, уложить пирожное на блюдо — и

опять въ теплую печь, гдѣ и должны стоять до самаго отпуска. Выйдетъ штукъ 40 безе изъ этой пропорціи припасовъ.

739. Безе заварное.

Полфунта сахару наколоть кусками, облить водою, сварить изъ него густой сиропъ, пробуя слѣдующимъ образомъ: помочить палецъ въ сиропъ, потомъ въ холодную воду, если изъ этого сиропа можно будетъ скатать въ пальцахъ маленькій шарикъ, значитъ готово; отставить, слегка остудить, сбить пѣну изъ 3 1/2 бѣлковъ и класть ее понемногу въ сиропъ, безпрестанно мѣшая; когда все будетъ размѣшано и побѣлѣетъ, класть ложкою продолговатыя лепешечки на желѣзный листъ, намазанный воскомъ и осыпанный слегка мукою. Поставить въ теплое мѣсто, но не на печь; когда обсохнутъ, вставить въ лѣтнюю печь на 1/4 часа. Когда будутъ готовы, вынуть изъ середины со дна немного этой массы, положить вмѣсто ея вишневаго или какого-нибудь другаго варенья, слѣпить попарно, высушить.

740. Безе миндальное.

1/8 фунта, т. е. 3/8 стакана сладкаго миндалю обварить, очистить, вытереть до-суха, мелко изрубить, высушить, смѣшать съ 4—5 сбитыми бѣлками, всыпать туда же 1/2 фунта мелкаго сахару; выпускать черезъ бумажную трубочку разныя фигурки, вставить въ лѣтнюю печь.

741. Вафли шведскія.

Для этого рода вафлей есть особая желѣзная съ ручкой форма различныхъ узоровъ: розанъ, кружочки, звѣздочки и проч. Форму эту поставить въ растопленный фритюръ и разогрѣвать на огнѣ. Между тѣмъ разбить въ кастрюлькѣ 2 яица, положить 6 ложекъ муки, ложку мелкаго сахару съ лимонною цедрою, размѣшать и развести однимъ стаканомъ молока. Когда фритюръ и форма разогрѣются, вынуть форму, встряхнуть осторожно, обмакнуть край на пол-пальца въ приготовленную массу, переложить въ фритюръ и держать, пока тѣсто отъ желѣза отстанетъ, тогда опустить форму въ фритюръ, а пирожное поворотить, заколеровать, вынуть изъ фритюра, сравнять правильно и, сложивъ на сито, держать въ теплomъ мѣстѣ; поступать такъ далѣе, пока всѣ вафли спекутся. Тогда сложить на блюдо и посыпать мелкимъ сахаромъ съ лимонною цедрою. Для любителей подается мармеладъ или взбитыя сливки. (4)

742. Пирожное съ кофейнымъ бешамелемъ.

Четыре ложки растопленнаго масла, 8 ложекъ молока вскипятить, всыпать 12 ложекъ муки ровно съ краями, т. е. безъ верху, размѣшать до гладкости, потомъ отставить, остудить, вбить 2 яица, выбивать тѣсто лопаткою, пока не станетъ отставать отъ кастрюли, выложить на столъ и скатать 24 палочки длиною въ 2 вершка, подсыпая слегка муки (всего 1/4 ложки, не болѣе), сложить на листъ, вставить въ печь.

Двѣ ложки растопленнаго масла, 1/4 стакана муки поджарить, слегка мѣшая, развести 1/2 стаканомъ крѣпкаго кофе, смѣшаннаго съ 3 ложками сливокъ и 2 кусками сахару, вскипятить, мѣшая, отставить, остудить. Разрѣзать каждую штуку пирожнаго вдоль пополамъ, намазать каждую половинку приготовленнымъ кофейнымъ бешамелемъ, сложить попарно. Между тѣмъ взять 1/2 фунта безъ 2 кусковъ сахару, развести 1 стаканомъ крѣпкаго кофе, поставить на плиту въ самой маленькой кастрюлькѣ и варить до тѣхъ поръ, пока сиропъ не погустѣетъ, т. е. уварить до 1 стакана. Остудить, мѣшать лопаткою, пока масса не сдѣлается сѣраго цвѣта, выжать сокъ изъ 1/2 лимона, не переставая мѣшать. Тогда каждую штуку приготовленнаго пирожнаго обмакивать въ этой массѣ, класть на роштеръ; когда обсохнутъ, сложить на блюдо на салфетку, подавать. Это пирожное подается также къ какому-нибудь муссу. (6)

743. Сливочныя вафли.

Взять бутылку самыхъ густыхъ сливокъ, положить въ сливки 3 яичные желтка, разбить ложкой, вылить въ кастрюлю, обложить снѣгомъ или льдомъ, взбить вѣничкомъ въ пѣну, положить полфунта муки, всыпая мало-по-малу, бѣлки отъ 3 яицъ поднять, смѣшать съ приготовленнымъ тѣстомъ, размѣшать и печь вафли, которыхъ получится штукъ 10.

744. Сахарныя вафли.

Взять 10 яичныхъ желтковъ, чайную чашку сахару, стереть съ желтками до-бѣла, прибавить крошечку мушкатнаго цвѣта, чайную чашку сметаны, 7 ложекъ крупичатой муки, размѣшать, чтобъ не было комковъ. Шесть бѣлковъ взбить въ пѣну, смѣшать съ тѣстомъ, разогрѣть вафельныя доски и печь.

745. Кислыя вафли, приготовленныя на опарѣ.

Выпустить 8 яицъ, разбить ихъ ложкой, всыпать 1/4 фунта сахару, прибавить полфунта растопленнаго коровьяго масла, бить полчаса, подсыпать по немногу фунтъ муки. Потомъ развести цѣльнымъ молокомъ въ такую густоту, какъ обыкновенно дѣлаютъ тѣсто для вафлей, приправить кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, влить столовую ложку дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, и, давъ тѣсту подняться, печь.

Начиная печь вафли, вытереть доски внутри полотенцемъ, вымазать растопленнымъ коровьимъ масломъ, разогрѣть, и, наливъ тѣстомъ, печь, поворачивая форму на обѣ стороны; а когда вафли будутъ готовы, оскрести ножомъ пригорѣлое тѣсто; вынувъ изъ формы, класть на сито.

746. Англійскіе ломтики.

Взять полфунта хорошей крупичатой муки, положить въ нее 8 яицъ, 1/4 фунта растопленнаго коровьяго масла, немного сахару и соли, бить ложкою полчаса, развести стаканомъ молока, выложить въ тортную сковороду, обложить сначала сковороду бумагой, вымазанной масломъ, поставить въ печь, въ самый легкій духъ, запечь столько, чтобъ можно было рѣзать

ножомъ. Тогда, вынувъ изъ печи, надрѣзать продолговатыми полосками, въ палецъ толщиною и вершка въ два длиною, надрѣзать немного съ концовъ, изжарить на сковородѣ, въ маслѣ, оборачивать на обѣ стороны; снявъ со сковороды, обвалять въ сахарѣ. Ломтики эти жарить должно на легкомъ огнѣ.

747. Пирожки купеческіе съ вареньемъ.

Приготовить растворчатое тѣсто; когда 2-й разъ поднимется, положить 1 ложку прованскаго масла и ложку мелкаго сахару съ цедрою лимонною, размѣсить, раскатать не очень тонко, положить на раскатанное тѣсто по ложкѣ варенья, обмочить кругомъ водою, покрыть краемъ тѣста, обжать вокругъ, вырѣзать правильно пирожки, сложить на смазанный масломъ листъ, смазать сверху, поставить въ горячую печку и, когда поднимутся и заколеруются, складывать на тарелкѣ и подавать каждой персонѣ по пирогу, посыпавъ сверху мелкимъ сахаромъ. (4) (Пост.)

748. Баумъ-кухенъ.

Въ началѣ приготовить деревянную форму *), такой величины, какой предполагается имѣть баумъ-кухенъ, обвернуть кругомъ наслоенною бумагою, надѣть на вертелъ, утвердить шпилькою или клинушками съ обѣихъ сторонъ, чтобы форма не качалась, и чтобы впослѣдствіи было бы удобно снимать съ вертела, обвязать бумагу на формѣ голландскою тонкою ниткою, начиная отъ тонкаго конца формы къ толстому концу, вертѣть вертелъ и обводить ниткою такъ, чтобы нитка отъ нитки имѣла вершокъ разстоянія. Концы нитки съ обѣихъ сторонъ утверждаются гвоздями при вертелѣ на видномъ мѣстѣ. Потомъ приготовить массу и проч. слѣдующимъ способомъ: отмѣрить въ обширную чашку 40 столовыхъ ложекъ мелкаго сахару съ частью сахара съ ванилью или съ лимонною цедрою, положить 40 желтковъ и мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса поднимется, потомъ прибавить растопленнаго масла 20 ложекъ и 35 ложекъ просѣянной муки. Пока масса размѣшивается, взбить въ пѣну бѣлки и 1 бутылку сливокъ; въ началѣ положить бѣлки, размѣшать окончательно и поставить массу въ холодное мѣсто **). Приготовить тонко нарѣзанныя 2-хъ-вершковыя палочки корицы и очистить 1 фунтъ крупнаго миндалю и высушить въ тепломъ мѣстѣ. Когда все будетъ готово, поставить форму съ вертеломъ предъ ровнымъ и умѣреннымъ огнемъ и вертѣть безъ остановки; потомъ набрать правою рукою массы глубокою ложкою, а лѣвою подложить плоскій сотейникъ подъ низъ формы, и когда форма разогрѣется, выливать массу изъ ложки на форму ровно, такъ, чтобы форма вся была покрыта. Когда пирогъ заколеруется, набрать въ ложку снова массы, полить вторично, и продолжать такъ

*) Деревянная форма или валекъ на подобіе сахарной головы, съ просверленною срединою.

**) Любители прибавляютъ въ массу рубленные цукаты, ананасъ, мелкій изюмъ, толченый кардамонъ и тому подобное.

далѣе; когда пирогъ будетъ толщиною въ полвершка, снять вертелъ съ огня, втыкать съ поспѣшностью миндаль кругомъ пирога безъ всякаго порядка, и когда весь миндаль будетъ положенъ, поставить обратно предъ огнемъ, поливать массою прежнимъ порядкомъ и продолжать далѣе; а когда масса будетъ уже оканчиваться, снять пирогъ снова съ огня и втыкать въ него сучки изъ приготовленной корицы, не такъ часто и съ прежнею поспѣшностью, поставить обратно предъ огнемъ, полить снова массою и заколеровать. Потомъ полить окончательно массою, заколеровать, посыпать мелкимъ сахаромъ, заглясеровать ровно, снять съ огня, провертѣть нѣсколько минутъ, дать пирогу немного остынуть, очистить ровно лишнее тѣсто съ концовъ, вытянуть постепенно нитки, сматывая то съ одного, то съ другаго конца, снять осторожно съ вертела, придерживая съ обѣихъ сторонъ древко, не дотрогиваясь пирога, и поставить форму на блюдо тонкимъ концомъ внизъ. Вынуть форму и бумагу изъ средины пирога и, остудивъ немного, поставить на блюдо. (6)

749. Пирожное мигомъ (à la minute).

$^3/_8$ фунта масла растереть до-бѣла, вбить 2 яица, $^3/_4$ стакана сахару, цедру и сокъ изъ $^1/_2$ лимона, $^1/_2$ фунта, т. е. $1^1/_2$ стакана муки. Все это размѣшать какъ можно лучше, намазать на бумагу, намазанную масломъ и положенную на желѣзный листъ, вставить въ печь; когда вполовину будетъ готово, нарѣзать острымъ ножомъ квадратиками и опять въ печь; или замѣсить тѣсто погуще, раскатать, вырѣзать разными фигурками и тогда вставить въ печь. (Пропорція на 6—8 человѣкъ).

750. Пирожное изъ кислаго тѣста въ родѣ слоенаго.

$^1/_4$ гарнца муки, немного соли всыпать въ каменную чашку, 3 желтка, 1 яицо, $^1/_4$ стакана сахару, цедру съ $^1/_2$ лимона, размѣшать все это хорошенько, положить въ муку, прибавить 2 ложки дрожжей и холоднаго молока, такъ, чтобы тѣсто было густо какъ на булки, вымѣсить хорошенько, такъ, чтобы начали показываться пузырьки, дать слегка подняться, но не въ тепломъ мѣстѣ. Пока тѣсто поднимается, приготовить полфунта хорошаго вымытаго и до-суха выжатаго масла, поставить его въ холодное мѣсто; когда тѣсто поднимется, выложить его на столъ, раскатать, положить на верхъ кружокъ масла вполовину меньшій, чѣмъ кружокъ тѣста, накрыть тѣстомъ, раскатать, опять сложить, и такъ поступить раза три; раскатавъ въ третій разъ, вырѣзывать тѣсто разными формами и дать подняться на листѣ; смазать яицомъ, посыпать миндалемъ, или положить въ середину варенья, все это въ холодномъ мѣстѣ, а оттуда вставить прямо въ горячую печь.

751. Пирогъ сладкій съ яблоками, вареньемъ или свѣжими ягодами.

Приготовить тѣсто на дрожжахъ; 6—9 яблокъ очистить, мелко нарѣзать, поджарить слегка съ $^1/_2$ стаканомъ сахару и немного корицы и полложкою масла, влить рюмку или 2 вина, положить мелко изрубленной ли-

монной цедры и, кто хочетъ, обваренной коринки, тушить все это, пока масса не погустѣетъ. Когда тѣсто поднимется, раскатать тонкій кружокъ, положить на верхъ приготовленныя яблоки, обложить кругомъ узкимъ рантомъ изъ тѣста, покрыть рѣшеткою изъ того же тѣста, смазать яицомъ и — въ печь. Или, вмѣсто яблокъ, покрыть тѣсто вареньемъ или свѣжими ягодами, посыпать ихъ сахаромъ. Подать отдѣльно сахаръ. Такой пирогъ дѣлается также изъ сдобнаго и слоенаго тѣста. (8—10)

752. Пирожное изъ риса съ миндалемъ.

Полфунта рису поваривъ немного въ водѣ, откинуть на сито, чтобъ стекла вода. Между тѣмъ слить въ кастрюлю 2 бутылки молока, поставить на огонь; когда молоко закипитъ, положить рису, уварить до сгущенія. Полфунта сладкаго миндалю очистить, мягко истолочь, положить въ пшено, размѣшать, выложивъ рисъ на блюдо, остудить. Полфунта коровьяго масла стереть до-бѣла. Пять яичныхъ желтковъ стереть съ $^1/_4$ фунта сахару, смѣшать съ рисомъ желтки и стертое масло, прибавить полчайной ложки корицы и цедру съ 1 лимона. Пять бѣлковъ взбить въ пѣну, также положить въ рисъ, размѣшать хорошенько, выложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить въ печь. (8—10)

753. Пирожное изъ яблоковъ.

Взять 5 кислыхъ яблокъ, очистить кожу и выбрать сѣмечки, положить въ кастрюлю, нарѣзавъ тоненькими ломтиками, прибавить чайную чашку мелкаго сахару, влить полстакана виноградnаго вина, накрыть кастрюлю, варить на легкомъ огнѣ. Положить 2 лота цуката, мелко изрѣзаннаго, $^1/_4$ фунта миндалю, истолченнаго мягко; $^1/_4$ фунта сахару стереть съ 3 желтками; яблоки, снявъ съ огня, простудить, смѣшать съ миндалемъ, цукатомъ и сахаромъ, стертымъ съ яицами, положить пол-столовой ложки мелко истолченныхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба. Три бѣлка взбить въ пѣну, положить туда же, размѣшать хорошенько, выложить въ жестяное блюдо, вымазанное масломъ, поставить въ печь. (6—8)

754. Миндальное пирожное.

Четверть фунта просѣяннаго сахару положить въ чашку съ 2 бѣлками, бить деревянною ложкою часъ, прибавить $^1/_8$ фунта мягко истолченнаго миндалю, 2 лота цуката, мелко нарѣзаннаго, и 2 лота фисташковыхъ ядеръ, нашинкованныхъ полосками, перемѣшать все вмѣстѣ хорошенько, наложить небольшими кучками на облатки, посадить въ печь, въ вольный духъ.

Облатки приготовляются слѣдующимъ образомъ: взять 1 яицо и ложку воды, замѣсить крутое тѣсто, какое обыкновенно дѣлается на лапшу, разсучить какъ можно тоньше, нарѣзать кружочковъ рюмкой, засушить въ печи, въ самомъ легкомъ духу.

755. Пирожное изъ рисовой муки.

Стереть до-бѣла $^1/_8$ фунта коровьяго масла, выпустить въ него желтки отъ 3 яицъ, прибавить $^1/_8$ фунта мелко истолченнаго сахару, стертую на сахаръ цедру съ пол-лимона, немного мушкатнаго цвѣта. Потомъ всыпать понемногу $^1/_4$ фунта рисовой муки, 3 бѣлка, взбивъ въ пѣну, вмѣшать туда же. Вымазать сливочнымъ масломъ бумагу, положить на желѣзный листъ, класть на бумагу, небольшими лепешками, приготовленное тѣсто, посадить въ печь, въ вольный духъ.

756. Шпанскій вѣтеръ.

Поднять 12 бѣлковъ, взбить съ 1 фунтомъ мелко просѣяннаго сахару, налить нѣсколько капель бергамотнаго масла, надѣлать ложкою круглыхъ кучекъ величиною въ $^1/_2$ яица, насажать ихъ на бумагу и поставить высохнуть въ печи на 3 часа. Если печь слишкомъ горяча, тогда не нужно ставить въ нее. Вынувъ ихъ изъ печи, надобно дать имъ постоять нѣсколько времени, чтобъ они поостыли, и потомъ уже снимать съ бумаги или съ жестянаго листа.

757. Пирогъ яблочный со сливками.

Отбить въ котелъ нужное число бѣлковъ, полагая на каждую персону по 1 штукѣ. Между тѣмъ приготовить мармеладъ изъ яблокъ *) За 15 минутъ до отпуска взбить бѣлки въ крутую гладкую пѣну, положить мелкаго сахару на каждые 2 бѣлка по 1 столовой ложкѣ, размѣшать, прибавить мармеладу столько, сколько сахару, выложить ложкою на блюдо, правильно сформировать суфле на подобіе башни, украсить выпущенными изъ корнета изъ той же массы точками, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ умѣренно-горячую печку. Когда заколеруется, подать тотчасъ же на столъ съ блюдомъ. Некипяченныя густыя сливки и мелкій сахаръ подаются особо.

758. Яблочный пирогъ № 2.

Очистить яблоки, разрѣзать на мелкіе куски и поставить на 1 часъ съ миндальнымъ молокомъ и сахаромъ. Между тѣмъ приготовить тѣсто, съ примѣсью дрожжей, наложить на него края, вымазать ихъ яицами, исподнюю корку посыпать сахаромъ, поставить на часъ въ теплое мѣсто, чтобъ взошло, уложить яблоки и печь.

759. Яблочный пирогъ № 3.

Испечь 10 яблокъ, протереть сквозь рѣшето, прибавить $^3/_4$ фунта толченаго сахару, цедру съ 1 лимона, и взбивать лопаткою на льду до тѣхъ поръ, пока яблоки поднимутся; послѣ того положить осьмушку разваренаго осетроваго клею, влить стаканъ бѣлаго виноградnаго вина, полрюмки

*) Наставленіе, какъ готовить мармеладъ, въ статьѣ «О мармеладахъ», въ отдѣлѣ заготовленій впрокъ.

рому, и, размѣшавъ все это хорошенько, выложить въ форму; а чтобъ скорѣе застыло, поставить на снѣгъ или въ ледъ. Передъ подачею на столъ, опустить форму въ теплую воду, подержать немного и выложить пирогъ на блюдо. (8—10)

760. Яблочный пирогъ изъ чернаго хлѣба.

Истолките мелко сухарей изъ чернаго хлѣба и просѣйте сквозь сито. Возьмите кислыхъ яблокъ, очистите, разрѣжьте на-двое, вырѣжьте сердцевину и нарѣжьте кружочками. Потомъ возьмите фаянсовое или жестяное блюдо, вымажьте масломъ, обсыпьте сухарями; положите слой яблокъ, засыпьте сухарями; положите опять рядъ яблокъ и снова засыпьте сухарями; продолжайте укладывать такимъ образомъ, чтобъ на блюдѣ составилась горка, въ видѣ копны. Когда уложите всѣ яблоки, возьмите сливочнаго или хорошаго чухонскаго масла, разложите небольшими кусочками по всей горкѣ, влейте полстакана винограднаго вина, обсыпьте сухарями, пригладьте ножомъ, засыпьте все это толченымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею, довольно толсто, поставьте въ печь и дайте хорошо испечься. Пирогъ этотъ подаютъ со сливками и сахаромъ.

761. Настоящій русскій яблочный воздушный пирогъ.

Испечь 15 штукъ кислыхъ яблокъ, протереть сквозь рѣшето, положить $1\frac{1}{2}$ чайныя чашки мелко толченаго сахару, и бить яблоки полчаса, чтобъ они побѣлѣли; потомъ взять отъ 12 яицъ бѣлки, сбить ихъ въ пѣну, смѣшать съ яблоками, выложить на блюдо, посыпать сахаромъ и поставить въ печь; положить на край блюда столовую серебряную ложку, воткнувъ немного конецъ ложки въ пирогъ (это дѣлается для того, чтобъ пирогъ не опалъ). Пирогъ надобно сдѣлать и посадить въ печь когда сядутъ за столъ, потому-что онъ не можетъ сидѣть долго въ печи: перепечется и опадетъ. Подаютъ его со сливками и сахаромъ. (10—12)

762. Горькіе миндальные макароны.

Возьмите полфунта миндалю сладкаго и осьмушку горькаго, обдайте кипяткомъ, очистите и вытрите полотенцемъ. Послѣ этого истолките мягко миндаль, подбавляя яичнаго бѣлка, чтобъ миндаль не замаслился, и смѣшайте фунтъ толченаго сахару съ миндалемъ. Положите эту смѣсь, или тѣсто, въ кастрюлю, приставьте на жаръ и мѣшайте до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ стѣнокъ кастрюли; тогда снимите съ огня, выложите въ чашку, въ которой избито въ пѣну 6 яичныхъ бѣлковъ, прибавьте цедры съ 1 лимона, вымѣшайте, подѣлайте изъ тѣста лепешечки круглыя или продолговатыя, посадите на листъ, вымазанный масломъ, и испеките на вольномъ духу.

763. Слоеный сладкій русскій пирогъ № 1.

(Скоромный или постный).

Взять 1 стаканъ, т. е. 6 яицъ, разбить ихъ въ деревянной чашкѣ, влить 3 стакана сладкой воды, т. е. съ распущенною въ ней $\frac{1}{3}$ фунта

сахару, 1 рюмку водки, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки соли, размѣшать все это хорошенько, всыпать понемногу $4\frac{1}{2}$ фунта просѣянной крупичатой муки, выбивать скалкою какъ можно лучше, пока тѣсто не станетъ отставать отъ скалки.

Тогда переложить тѣсто на столъ, на который всыпать $\frac{1}{2}$ фунта оставшейся муки, разрѣзать тѣсто на 60 частей, скатать изъ нихъ слегка булочки; потомъ изъ каждой булочки раскатать скалкою, подсыпая муки, лепешечку величиною въ блюдечко; сложить эти лепешечки одну на другую, пересыпая хорошенько мукою, чтобы не слиплись. Большое круглое блюдо намазать растопленнымъ масломъ тряпочкою или перышкомъ, взять 1 лепешечку, растянуть ее въ рукахъ, перебирая пальцами сперва самые края, чтобы они не были толсты, а потомъ середину, растягивая тѣсто на сжатыхъ кулакахъ такъ, чтобы оно не прорывалось, натянуть его на блюдо, подогнуть края, смазать этотъ пластъ масломъ тряпочкою, положить на него другой растянутый пластъ, смазать его масломъ и т. д.

Положить такимъ образомъ 25 пластовъ, на 25-й намазать варенья безъ лишняго сока съ фунтъ или немного болѣе, загнуть къ верху края послѣдняго пласта, чтобы не стекло варенье (этотъ пластъ долженъ быть безъ малѣйшей дырочки), и потомъ на это варенье положить еще такихъ же 35 пластовъ, смазывая каждый масломъ и натягивая подъ края блюда.

Срѣзать лишнее тѣсто подъ краями блюда (изъ этого тѣста можно сдѣлать крендельки), смазать масломъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь на полчаса, чтобы пирогъ испекся. Подавая, можно еще подровнять края острымъ ножомъ, посыпать сахаромъ. Пирогъ этотъ можно сдѣлать вечеромъ, поставить его въ холодное мѣсто, на другой день испечь.

Пирогъ этотъ можетъ стоять болѣе мѣсяца въ холодномъ мѣстѣ; подавая, надобно только разогрѣть его.

Взять 5 фунтовъ муки, 6 яицъ, $\frac{2}{3}$ чайной ложечки соли, $\frac{2}{3}$ фунта сахару, 1 рюмку водки, $1\frac{1}{2}$ стакана растопленнаго масла, т. е. около 1 фунта, 1 фунтъ варенья, т. е. $1\frac{1}{2}$ стакана, не менѣе.

На 6 или 8 человѣкъ приготовить пирогъ изъ половины назначенной пропорціи, сдѣлать всего 45 пластовъ, изъ нихъ 20 положить подъ варенье, а 25 на варенье; натягивать на фаянсовую тарелку.

Масла въ тѣсто ни капли не кладется, а только смазываются имъ пласты.

Точно также приготовляется постный пирогъ; не класть только яицъ, а вмѣсто яицъ прибавить 1 стаканъ воды на большую пропорцію, а $\frac{1}{2}$ стакана на маленькій пирогъ, и, вмѣсто скоромнаго, взять маковаго или подсолнечнаго масла.

764. Еще сладкій пирогъ изъ слоенаго тѣста № 2.

Взять 2 фунта чухонскаго масла, вымыть въ холодной водѣ, передѣлать въ лепешки, въ ладонь величиною и толщиною въ палецъ, опустить въ холодную воду. Потомъ сбить вмѣстѣ 2 яичныхъ желтка и 1 яицо цѣлое, влить стаканъ воды и рюмку рому или водки, посолить немного, за-

мѣсить на этомъ изъ 3 фунтовъ муки крутое тѣсто, умять хорошенько, бить полчаса скалкою, подсыпая мукою, раскатать пластъ толщиною въ палецъ, положить на доску, поставить въ холодное мѣсто и дать остынуть. Масло вынуть изъ воды, уложить на полотенце, чтобъ стекла съ него вода. Положивъ на средину раскатаннаго пластомъ тѣста нѣсколько лепешекъ масла, загнуть тѣсто съ обѣихъ боковъ, раскатать въ палецъ толщиною, положить на средину оставшееся масло, опять загнуть тѣсто съ обоихъ боковъ, и снова раскатать; наконецъ раскатать раза три безъ масла, перегибая пласты пополамъ. Когда тѣсто будетъ готово, вырѣзать изъ бумаги кружокъ, по немъ вырѣзать 2 кружка изъ слоенаго тѣста; уложивъ 1 кружокъ на бумагу, наложить варенья, накрыть другимъ кружкомъ, вырѣзать на крышкѣ горячимъ ножомъ какія угодно фигуры, положить вмѣстѣ съ бумагою на желѣзный листъ, посадить въ печь. Вмѣсто крышки, дѣлаютъ иногда рѣшотку, а по краямъ обкладываютъ тѣмъ же тѣстомъ, шириною пальца въ три. (8—10)

765. Торты изъ слоенаго тѣста.

Раскатать слоеное тѣсто, въ палецъ толщиною, нарѣзать квадратцевъ, вершка въ 2 длиною, загнуть всѣ 4 угла на средину, но кончики вмѣстѣ слѣпливать не должно. Положить на желѣзный листъ, вымазанный масломъ, посадить въ печь; когда будутъ готовы, положить на средину каждаго торта варенья, посыпать сахаромъ. Также дѣлаютъ небольшіе торты слѣдующимъ образомъ: раскатавъ тѣсто въ палецъ толщиною, вырѣзать стаканомъ кружочки, положить на каждый кружочекъ какого угодно варенья, потомъ вырѣзать рѣзцомъ изъ тѣста узенькія полоски, въ пол-пальца шириною, сдѣлать на тортахъ рѣшотки, по краямъ положить обручикъ, въ палецъ шириною, посадить на желѣзномъ листѣ въ печь.

766. Тортъ изъ чернаго хлѣба.

Взять 12 яицъ, отдѣлить желтки, стереть съ полфунтомъ сахару, прибавить понемногу корицы, гвоздики, кардамона и цедру съ 1 лимона, стертую на сахаръ; бѣлки взбить въ пѣну, смѣшать съ желтками. Потомъ взять полную чашку сухарей изъ чернаго хлѣба, мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сквозь сито, всыпать въ яица, размѣшать хорошенько. Вымазать форму масломъ, обсыпать сухарями, выложить въ форму приготовленный тортъ, поставить въ печь, въ вольный духъ. (8—10)

767. Тортъ шоколадный.

Отдѣлить отъ 12 яицъ желтки, стереть ихъ съ чайною чашкою сахару, прибавить 1/4 фунта миндалю, мягко истолченнаго, и дощечку шоколаду, мелко истертаго. Бѣлки взбить, смѣшать съ желтками, положить 2 столовыя ложки мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей изъ чернаго хлѣба, выложить въ форму, вымазанную масломъ, поставить въ печь. (10)

768. Тортъ миндальный.

Взять 15 яицъ, отдѣлить желтки; фунтъ мелко истолченнаго сахару стереть съ желтками, прибавить фунтъ мягко истолченнаго миндалю, вымѣшать. Пятнадцать бѣлковъ взбить въ густую пѣну, смѣшать съ желтками. Половину чайной чашки картофельной муки смѣшать съ половиною чашки крупичатой и всыпать понемногу въ яицы. Вымазать 1 большую и нѣсколько маленькихъ формъ чухонскимъ масломъ, выложить въ нихъ приготовленное тѣсто, поставить въ печь, въ легкій духъ. Когда тортъ поспѣетъ, выложить на сито, дать остынуть, а потомъ уложить на блюдо, въ средину положить большой тортъ, а по бокамъ маленькіе. (8—10)

769. Миндальныя стружки.

Взять полфунта сладкаго миндалю и 15 миндалинъ горькаго, истолочь мягко, смачивая яичнымъ бѣлкомъ, чтобъ миндаль не замаслился, прибавить полфунта мелко истолченнаго сахару. Шесть яичныхъ бѣлковъ взбить въ пѣну, положить въ миндаль, вымѣшать хорошенько, прибавить ложку муки. Разогрѣвъ немного жестяной листъ, натереть воскомъ, намазать на листъ приготовленное тѣсто, толщиною въ обухъ столоваго ножа, поставить въ печь, въ вольный духъ. Когда тѣсто будетъ готово, нарѣзать, пока оно еще горячее, продолговатыми полосками, свернуть на манеръ стружекъ. (8—10)

770. Пирожное незатѣйливое.

Взять полфунта мелко истолченнаго сахару, полфунта сливочнаго масла, 6 яицъ, и отдѣливъ желтки, стереть съ масломъ и сахаромъ; бѣлки взбить, смѣшать съ желтками, замѣсить на этомъ изъ крупичатой муки тѣсто, раскатать толщиною въ палецъ, нарѣзать разныхъ фигурокъ, какъ-то: сердечекъ, квадратцевъ, звѣздочекъ, полосокъ, надѣлать булочекъ, крендельковъ. Постлать на желѣзный листъ бумагу, вымазанную сливочнымъ масломъ, уложить на бумагу приготовленное пирожное, поставить въ печь, въ вольный духъ. (8—10)

771. Пирогъ ивановскій съ вареньемъ.

Отбить въ чашку 4 желтка, положить 4 ложки мелкаго сахару и мѣшать, пока масса побѣлѣетъ, потомъ положить 1 ложку муки и взбитые бѣлки. За 15 минутъ предъ отпускомъ разогрѣть масло на 2 сковородкахъ одинаковой величины, разложить на нихъ ровно массу и поставить въ горячую печку; когда начнетъ колероваться, вынуть 1 сковородку, положить на средину варенья, потомъ вынуть другую сковородку, снять съ нее блинъ и, покрывъ имъ варенье, поставить еще въ печку на нѣсколько минутъ; когда поднимется, посыпать мелкимъ сахаромъ и подать со сковородкою на столъ. (4)

772. Фоліантъ изъ сливокъ съ ванилью.

Въ началѣ приготовить форму съ плотно закрывающеюся крышкою (можно форму и отъ мороженаго) и заправить въ ледъ слѣдующимъ спосо-

бомъ: истолочь ледъ, перемѣшать съ солью, посыпать рядъ льду въ маленькую кадочку, посыпать солью, поставить на соль покрытую форму, засыпать кругомъ льдомъ, посыпать снова солью и льдомъ, обить кругомъ формы ледъ плотно и покрыть полотенцемъ. Между тѣмъ взбить густыя сливки, положить по вкусу мелкаго сахару съ ванилью, размѣшать, вытереть сверху приготовленную во льду форму, снять осторожно крышку, наложить въ средину взбитыя сливки, покрыть вымытою въ холодной водѣ крышкою, насыпать сверхъ крышки соли, засыпать льдомъ, посолить снова сверху и, наложивъ льду окончательно, покрыть полотенцемъ и оставить отъ $^3/_4$ до 1 часу. Потомъ снять прочь ледъ, вынуть форму, обмакнуть въ холодную воду, снять крышку и выложить на блюдо. (4)

773. Хрустъ, жареный съ лимонною цедрою.

Приготовить тѣсто слѣдующимъ способомъ: выложить на столъ $1^1/_2$ стакана муки, вбить 2 яица, положить ложку сахару съ цедрою лимонною, $^1/_2$ ложки масла и прибавить ложкою столько молока, сколько приметъ тѣсто средней густоты, замѣсить до гладкости, покрытъ полотенцемъ и оставить такъ нѣсколько минутъ. Между тѣмъ разогрѣть фритюръ; потомъ раскатать тѣсто немного толще сахарной бумаги, и нарѣзать хрустъ какой угодно формы, опустить въ горячій фритюръ, заколеровать, выбрать на сито, осушить салфеткою, переложить на блюдо и посыпать мелкимъ сахаромъ съ лимонною цедрою. (4)

774. Тянутый пирогъ, или калужское тѣсто.

Возьмите 10 яицъ, выпустите ихъ и смѣряйте стаканомъ, чтобы положить столько же воды, сколько будетъ мѣрою яицъ, прибавьте рюмку водки или рому, 2 столовыя ложки мелко истолченнаго сахару и 2 щепоти соли, и замѣсите изъ крупичатой муки тѣсто, такой густоты, какое обыкновенно дѣлается для оладьевъ, замѣшанное тѣсто бейте, въ чистой деревянной чашкѣ, большою ложкою часа $1^1/_2$ не переставая до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ чашки; потомъ выложите тѣсто на столъ, посыпанный мукою, и надѣлайте изъ него небольшихъ лепешекъ, эти лепешки раскатывайте какъ можно тоньше и кладите на блюдо, вымазанное масломъ, которое должно быть поставлено на столѣ на что-нибудь высокое, такъ, чтобъ оно отъ стола было вышиною вершковъ на 6 или на 7; каждую раскатанную лепешку или пластъ должно мазать масломъ, для чего нужно растопить свѣжее коровье масло, а чтобъ удобнѣе было мазать, то должно для того связать нѣсколько перьевъ, или крылышкомъ. При накладываніи пластовъ тѣста на блюдо, должно наблюдать, чтобъ они не прорвались, и когда будетъ положено такимъ образомъ пластовъ 30, тогда послѣдній пластъ не должно мазать масломъ, а должно положить на него варенья и сверхъ онаго положить также пластовъ 30, намазывая каждый пластъ масломъ, потомъ обрѣзать края ровно ножницами и поставить въ печь. Этотъ пирогъ получилъ названіе тянутаго пирога отъ того, что при накладываніи пластовъ тѣста на блюдо, должно ихъ растягивать руками какъ можно тоньше. (8—10)

775. Узлы.

Влить въ кастрюлю полбутылки молока, поставить на огонь, и когда молоко закипитъ, положить въ вершокъ корицы и цедру съ $^1/_2$ лимона, стертую на сахаръ, кусокъ свѣжаго чухонскаго масла, величиною съ куриное яицо. Взять самой лучшей крупичатой муки, замѣсить тѣсто, какое обыкновенно приготовляется для булокъ, вымѣшать хорошенько, чтобъ не было комковъ, поставить еще на нѣсколько минутъ на огонь и мѣшать, Когда тѣсто начнетъ отставать отъ краевъ кастрюли, снять съ огня, остудить, положить одно за другимъ 8 яицъ, размѣшивая веселкой. Растопить въ кастрюлѣ коровьяго масла, положить приготовленнаго тѣста въ колечную форму и, давъ маслу закипѣть, выпускать тѣсто узлами или кольцами, изжарить съ обѣихъ сторонъ румяно; вынимая изъ масла, класть на сито, а пережаривъ всѣ кольца, уложить на блюдо, посыпать сахаромъ. (Выйдетъ штукъ 20).

776. Зефиры.

Истолочь и просѣять полфунта сахару, 8 яичныхъ бѣлковъ взбить въ пѣну, смѣшать съ сахаромъ, прибавить ложку картофельной муки, перемѣшать все вмѣстѣ хорошенько. Покрыть желѣзный листъ бумагой, класть на бумагу зефиры круглыми или продолговатыми лепешками, поставить въ печь. Когда зефиры слегка зарумянятся, т. е. пожелтѣютъ, снять съ листа, положить въ средину каждой штучки варенья, сложить по 2 вмѣстѣ.

777. Яблочные цвѣточки.

Взять 10 кислыхъ яблокъ, очистить кожу, вырѣзать жестяной трубочкой сѣмечки, положить въ кастрюлю, влить виноградnаго вина, прибавить корицы, сахару, уварить яблоки до половины готовности. Потомъ выпустить 4 яица, разбить ложкою, прибавить въ нихъ $^1/_4$ фунта сахару, полфунта сливочнаго масла, рюмку виноградnаго вина и рюмку воды, замѣсить тѣсто, такой густоты, чтобъ можно было его раскатывать, умять хорошенько руками, раскатать въ толщину пальца, нарѣзать четвероугольными штучками, положить въ каждую по яблоку, защипать, округлить, а сверху сдѣлать изъ тѣста цвѣточекъ, вымазать сбитымъ яицомъ, посадить въ печь. Когда поспѣютъ, загласировать сахаромъ, положить въ средину каждаго цвѣточка по ягодкѣ варенья, или вишенъ. (10)

778. Тортъ съ миндалемъ.

Взять полфунта сладкаго миндалю, очистить, истолочь мягко, подбавляя понемногу сливокъ; 8 яичныхъ желтковъ стереть съ полфунтомъ сахару, прибавить полфунта сливочнаго масла, рюмку сливокъ, смѣшать съ миндалемъ, замѣсить изъ крупичатой муки тѣсто, такой густоты, чтобъ можно было раскатывать. Вырѣзать изъ бумаги кружокъ, вымазать сливочнымъ масломъ, а по немъ вырѣзать изъ раскатаннаго тѣста лепешку, уложить на бумажный кружокъ, положить на листъ, наложить варенья, изъ остальнаго тѣста сдѣлать рѣшотку, посадить въ печь, въ вольный духъ, а когда поспѣетъ, загласировать сахаромъ. (8—10)

779. Женуазы на апельсинахъ.

Взять 1/4 ф. сладкаго миндалю, 1/2 ф. толченаго сахару, обтертаго цедрою съ 2 апельсиновъ. Сахаръ этотъ растолочь въ ступѣ и пропустить сквозь сито. Затѣмъ 36 золотниковъ самой лучшей конфектной муки и крошечку соли; 1/2 ф. сливочнаго масла, большую ложку (столовую) коньяку, пару яицъ (желтки и бѣлки) и 6 желтковъ особо. Облупленный миндаль сложить въ ступку и хорошенько, какъ можно тщательнѣе толочь, чтобы не было замѣтно ни одного кусочка миндалю, смачивая это толчево, отъ времени до времени, маленько яичнымъ бѣлкомъ. Безъ этой предосторожности миндаль отъ толченія его можетъ дать масло. Когда миндаль, такимъ образомъ, превращенъ въ густую и компактную массу, сложить его въ чашку, гдѣ 1/2 ф. сахару и 36 золотн. муки. Прибавьте къ этому яица и желтки съ ложкою коньяку. Смѣсь эту надобно хорошо размѣшивать минутъ 20 лопаточкою. Затѣмъ согрѣть тѣ 1/2 ф. сливочнаго масла, о которыхъ сказано выше, на столько, чтобъ оно приняло видъ обыкновенной помады. Тогда это масло присоединяется къ женуазному тѣсту. Минутъ 5 помѣшать все это — и пирожная масса готова. Остается печеніе. Для этого надобно взять *плафонъ* или сдѣлать нѣсколько коробочекъ изъ бумаги. Блюдо или коробочки намазываются сливочнымъ масломъ. Въ блюдо или въ коробочки сливается пирожная масса, которую надо хорошенько уровнять. Все это ставится въ вольный духъ, въ печь. Когда пирожное испеклось, т. е. когда оно приняло яркій желтый цвѣтъ, вы вынимаете его изъ печи, рѣжете по усмотрѣнію и еще на нѣсколько минутъ ставите въ печь, чтобы придать ему больше хрусткости. Потомъ можно въ эти женуазы класть варенье, компотъ и пр. и убирать ими кремы и желе, или наконецъ употреблять, обмакивая въ чашку ароматнаго желтаго чая или въ бокалъ хорошо замороженнаго шампанскаго. (5—6) *(Эмберъ).*

780. Маленькіе горшки съ кремомъ на флёръ-д'оранжѣ.

(На 12 порцій).

Десять разъ наполните хорошими сливками и десять разъ опорожните въ кастрюлю маленькій фарфоровый горшокъ. Тогда въ эти сливки, которыя могутъ быть замѣнены и хорошимъ цѣльнымъ молокомъ, вы положите 1/2 ф. мелкаго сахару и вольете 1 столовую ложку померанцевой воды лучшаго сорта. Вскипятите все это и дайте остыть. Затѣмъ выпустите 10 яичныхъ желтковъ, ежели яица большія, и 12, ежели яица малы, въ другую кастрюлю. Яица эти надо развести съ молокомъ или со сливками и пропустить эту смѣсь трижды чрезъ тонкую салфетку, съ тѣмъ, чтобы все это между собою поремѣшалось какъ можно лучше. Попробуйте: хорошъ ли вкусъ вашего крема? Ежели вкусъ вполнѣ удовлетворителенъ, то разлейте эту жидкость въ маленькіе кремовые горшечки изъ чистаго бѣлаго фарфора, числомъ 12. Затѣмъ въ кастрюлю налейте воды и доведите ее до весьма сильнаго кипѣнія. Тогда осторожно поставьте въ кипятокъ ваши горшечки съ кремомъ, но такъ, чтобъ они погружались въ воду только

на три четверти ея высоты, а то вода можетъ попасть въ кремъ и попортить его. Кастрюлю прикройте крышкою, на крышку наложите красныхъ углей, и снова поставьте кастрюлю эту съ кремомъ на огонь, но уже на слабый, для легкаго кипяченія. Минутъ 10 спустя посмотрите, сдѣлался ли твердъ кремъ, который долженъ быть весьма нѣженъ. Тогда вы горшечки вынимаете, захолаживаете ихъ и посылаете къ столу. Этому крему, вмѣсто оранжнаго, можно давать и всякій другой ароматъ. *(Эмберъ).*

781. Кремъ горячій.

Пятнадцать яблокъ, очищенныхъ безъ сердечекъ половинками, сварить въ горячей водѣ съ лимонной коркой, и выложить на сито, чтобы вода стекла. Замѣсивъ на трехъ яицахъ тѣсто, и разсучивъ въ длину трехъ четвертей и въ ширину трехъ пальцевъ, ставить на блюдѣ рамкою, сверху защитивъ; засушивъ предъ жаромъ, положить на яблоки, засыпая сахаромъ и обливая разнымъ варенъемъ. Потомъ, выпустивъ изъ конверта, свернутаго изъ листа бумаги, на яблоки разными фигурами безе, приготовленное изъ 6 бѣлковъ, взбитыхъ на блюдѣ, съ 6 ложками мелкаго сахару, зашпиковать бѣлымъ и краснымъ миндалемъ и, засыпавъ мелкимъ сахаромъ, испечь въ вольномъ жару. (10—12)

782. Тортъ изъ ржанаго хлѣба.

Взять мелко-истолченныхъ ржаныхъ сухарей 2 чашки, миндалю толченаго 1 чашку, сливокъ 2 чашки, сахару 2 чашки, бѣлковъ 10, взбитыхъ желтковъ 5, масла чухонскаго 1/8 фунта. Изъ всего этого сдѣлать тѣсто. Намазать форму масломъ и, осыпавъ ее толчеными сухарями, положить туда тѣсто. Поставить въ печь, и когда будетъ готово, подавать на столъ, положивъ на блюдо.

783. Шарлотка съ яблоками.

На 20 печеныхъ яблокъ, протертыхъ сквозь сито, положить чайную чашку лимоннаго варенья, мелко нарѣзанной лимонной цедры, 2 чайныхъ чашки мелкаго сахару и рюмку краснаго вина; все это перемѣшать. Укласть ломтями большаго бѣлаго хлѣба внутренность формы или кастрюли, обмазанной чухонскимъ масломъ, заливать яицами, и послѣ на это выложить протертыя яблоки; потомъ вторично заложивъ тѣми же ломтями хлѣба, заливать яицами, ставить въ печь въ умѣренный жаръ, предохраняя отъ пригара. Какъ скоро зарумянится, выкладывать на блюдо. (12—15)

Примѣчаніе. Шарлотку можно дѣлать въ слоеномъ тѣстѣ такимъ образомъ: тонко раскатавъ слоеное тѣсто и уложивъ имъ внутренность кастрюли, выложить яблоки въ слойку, закрыть тою же слойкою верхъ и испечь.

784. Дрочена.

Возьмите 10 или болѣе яицъ, выпустите ихъ и бейте ложкою съ полчаса, потомъ прибавьте полфунта крупичатой муки и мѣшайте, подливая

понемногу сливокъ, которыхъ для этого нужно 1 стаканъ, послѣ бейте еще эту смѣсь съ полчаса, и потомъ, растопивъ на глубокой сковородѣ коровьяго масла, вылейте на оную приготовленное тѣсто и поставьте въ печь, чтобы испеклось. (8—10)

785. Сладкое ризотто.

Взять 2 столовыя ложки рисовой муки, развести 2 стаканами сливокъ, положить столовую ложку сахару, цедру съ 1 лимона, стертую на сахаръ, розовой или померанцевой воды, варить на легкомъ огнѣ, пока не погустѣетъ, потомъ протереть сквозь сито. Взбить 6 яичныхъ бѣлковъ въ пѣну, смѣшать съ протертымъ тѣстомъ, выложить на глубокое блюдо, поставить въ печь, а когда будетъ готово, загласировать. (8—10)

786. Запеченные макароны.

Сварить въ молокѣ полфунта макароновъ; когда будутъ мягки, слить молоко, влить стаканъ сливокъ, положить 1/8 фунта миндалю сладкаго и 10 миндалинъ горькаго, истолченныхъ мягко, 1/4 фунта сахару, немного корицы, поварить еще, а потомъ остудить. Когда макароны остынутъ, прибавить 4 яичные желтка и 4 бѣлка, взбитые въ пѣну, уложить на глубокое блюдо, посыпать сахаромъ, поставить въ печь и дать зарумяниться. (8—10)

787. Обертухъ.

Влить въ горшокъ или кастрюлю теплыхъ сливокъ, процѣженныхъ дрожжей, соли, на половину муки, растворить тѣсто. Когда оно поднимется, положить 5 яицъ, размѣшанныхъ съ сахаромъ, теплое масло и остальную муку, вымѣсить хорошенько, дать подняться. Взять кастрюлю, намазать ее масломъ, обсыпать сухарями, въ середину поставить жестяную трубочку. Взять кусокъ тѣста, раскатать кружокъ, величиною въ дно кастрюли, въ палецъ толщиною, вырѣзать въ серединѣ кружочекъ, чтобы могла пройти эта жестяная трубочка. Такихъ кружковъ приготовить нѣсколько, складывать въ кастрюлю, намазывая каждый кружокъ растопленнымъ масломъ и пересыпая сахаромъ съ корицею, сухимъ вареньемъ или изюмомъ, мелко нарѣзаннымъ черносливомъ (безъ косточекъ) или винными ягодами. Наполнить 3/4 кастрюли, дать немного подняться и — въ печь. (6)

788. Рисовые блины.

Разварить въ молокѣ фунтъ риса, протереть сквозь сито, положить фунтъ крупичатой муки, развести молокомъ не очень жидко, какъ обыкновенно дѣлаютъ тѣсто для оладьевъ, влить 2 ложки дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, чтобъ тѣсто поднялось. Взять 1/4 фунта масла, стереть съ 4 желтками, 4 бѣлка взбить въ пѣну. Когда тѣсто поднимется, выложить въ него желтки и бѣлки, посолить, дать еще разъ подняться, и печь на маленькихъ сковородкахъ. (Изъ этой пропорціи выйдетъ до 20 блинцовъ).

789. Блины съ коринкой.

Отъ 10 яицъ желтки стереть съ полфунтомъ чухонскаго масла, всыпать понемногу 1 1/2 фунта крупичатой муки, развести бутылкою молока; бѣлки взбить въ пѣну, положить въ тѣсто, посолить, прибавить столовую ложку сахару и 1/4 фунта коринки, и печь блины. Когда будутъ подавать на столъ, положить на круглое блюдо; опрокинувъ вверхъ дномъ тарелку, уложить на нее блины (какихъ выйдетъ штукъ 20).

790. Молочные блины домашніе.

Разбить 6 яицъ, всыпать въ нихъ понемногу фунтъ муки, развести шестью стаканами молоко, посолить, размѣшать хорошенько. Вымазать сковороду масломъ, разогрѣть, наливать ложки по 3 столовыхъ тѣста, потряхивая сковороду, чтобъ блинъ разошелся по всей сковородѣ. Когда перекутся всѣ блины (какихъ выйдетъ, смотря по величинѣ, около 20), обрѣзать пригорѣлые края ножницами, вымазавъ каждый блинъ масломъ, сложить вчетверо, уложить въ муравленную форму или чашку, поставить въ печь. Подавая на столъ, выпрокинуть блины на блюдо, посыпать сахаромъ. Къ этимъ блинамъ обыкновенно подаютъ толченый сахаръ, смѣшанный съ корицею, также варенье изъ брусники или смородины.

791. Черносливный пирогъ.

Берутъ столько яичныхъ бѣлковъ, сколько взято яблокъ, которыя пекутъ и, остудивъ, протираютъ. Полфунта чернослива и столько же изюма, отваривъ до-мягка, протираютъ и мѣшаютъ съ яблоками. По вкусу прибавляютъ сахару, лимонной цедры и померанцевой воды. Бѣлки, поднявъ хорошенько, мѣшаютъ съ ложкой картофельной муки, всыпаютъ туда же нѣсколько сахару, истолченнаго съ ванилью. Уложивъ яблочную массу на мѣдное блюдо и сгладивъ ее со всѣхъ сторонъ серебряною ложкою, обкладываютъ кругомъ и сверху пѣною взбитыхъ бѣлковъ, чтобъ она совершенно ее покрыла собою. Потомъ обсыпаютъ пирогъ мелко изшинкованнымъ миндалемъ и ставятъ въ легкій духъ за полчаса до обѣда. Пирожное это очень вкусно и въ холодномъ видѣ; но тогда должно убирать его вареньемъ. (10—15)

792. Пончки съ вареньемъ.

Тѣсто для пончковъ: взять въ кастрюлю 2 стакана муки, положить 1/8 стакана дрожжей, развести стаканомъ теплаго молока и дать тѣсту подняться въ тепломъ мѣстѣ. Потомъ положить 1/4 фунта масла, 6 желтковъ, ложку сахару съ цедрой, немножко соли, мѣсить въ тепломъ мѣстѣ, прибавляя постепенно муку до тѣхъ поръ, пока тѣсто отстанетъ отъ посуды. (Мѣсить часъ; чѣмъ болѣе тѣсто выбивается, тѣмъ тѣсто нѣжнѣе; прибавлять муку самою малою пропорціею для того, чтобы не загустить тѣсто; въ противномъ случаѣ пончки не будутъ достаточно нѣжны). Когда будетъ готово, т. е. не излишне жидко и не густо, поставить въ теплое мѣсто и дать вторично подняться. Между тѣмъ выложить на сито варенье, чтобы сиропъ стекъ. Когда тѣсто второй разъ поднимется, выложить на столъ, смѣсить и, подсыпавъ мукою, раскатать толщиною въ полпальца; вы-

нуть выемкою кружки, смазать каждый яицомъ, положить на средину варенье безъ сиропа, покрыть другимъ кружкомъ, обжать плотно края, сровнять, уложить на посыпанную мукою салфетку, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялись; потомъ опускать по одной штучкѣ въ горячій фритюръ и жарить на легкомъ огнѣ, поворачивая пончки во всѣ стороны; когда будутъ готовы, уложить на блюдо и посыпать мелкимъ сахаромъ. (4)

793. Налѣсники съ творогомъ.

Приготовить блины прозрачные и творогъ. Потомъ разложить блины на столѣ, положить на средину каждаго ложку творогу, размазать и свернуть такъ, чтобъ каждый блинъ имѣлъ видъ продолговато-четырехъ-угольный и всѣ блины были одинаковой величины; сложить на растопленное въ сотейникѣ масло и поджарить на легкомъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ. Когда будутъ готовы, сложить на блюдо и подать горячими. Для любителей подаютъ сметану или мелкій сахаръ. (4)

794. Каша Баранова.

Перебрать и вымыть 1/2 ф. ячной крупы, налить кипящимъ молокомъ, положить 1/2 столовой ложки масла, соли, и варить на легкомъ огнѣ, пока крупа раскипитъ и каша загустѣетъ, тогда снять съ огня на столъ, положить 1/2 столовой ложки масла, размѣшать, вбить 4 цѣльныя яица, развести сметаною, выложить въ шарлотную низенькую форму, поставить въ горячую печку, а когда заколеруется и спечется, вынуть, очистить и подать на столъ съ формою. Любители кушаютъ со сливками и мелкимъ сахаромъ. (4)

795. Меспейзъ изъ риса съ разнымъ изюмомъ.

Перебрать, вымыть до-чиста рисъ, налить холодною водою и поставить на огонь. Когда закипитъ, слить воду прочь, налить кипяченымъ цѣльнымъ молокомъ, положить кусочекъ корицы, поставить на огонь и варить (часто мѣшая), пока рисъ раскипитъ и загустѣетъ, тогда вынуть прочь корицу, положить мелкаго сахару, очищенный и вымытый изюмъ, самую малость соли и пол-ложки масла, размѣшать, вбить 3 желтка и, взбивъ бѣлки въ пѣну, размѣшать окончательно. Между тѣмъ вымазать нетопленымъ масломъ шарлотную форму, обсыпать тертымъ хлѣбомъ, выложить въ форму рисъ, и поставить въ горячую печку. Когда заколеруется и спечется, вынуть, обвести кругомъ ножомъ, выложить на блюдо и посыпать мелкимъ сахаромъ. (4)

796. Пирожки-крокеты изъ макаронъ.

Сварить въ соленой кипящей водѣ макароны, отлить на друшлакъ, сложить обратно въ кастрюлю, положить кусокъ масла, по вкусу соли, перцу, размѣшать, положить тертаго сыра, размѣшать окончательно, сложить на тарелку и остудить; потомъ изрѣзать порціонными четырехъ-угольными кусками, запанеровать сперва въ тертый сыръ, потомъ въ яицо и тертый хлѣбъ. Предъ отпускомъ опустить въ горячій фритюръ, заколеровать, выбрать, уложить на блюдо и подать горячими. (4)

797. Бѣлый горшечикъ.

Сдѣлать обыкновенные гренки изъ бѣлаго хлѣба, потомъ вымазать кастрюлю сливочнымъ масломъ и выложить бумагою, также хорошо промасленною. Гренки складываются на дно кастрюли, на нихъ насыпается слой настоящаго изюму, на этотъ слой кладется крупно изрубленный мозгъ изъ говяжьихъ костей (костяная мозговина). На это опять гренки, опять изюмъ, опять костяная мозговина, и такъ далѣе, пока не наполнится совершенно кастрюля. За симъ сбить вмѣстѣ дюжину яичныхъ желтковъ съ бутылкою сметаны и 1/2 ф. сахару съ лимонною цедрою. Когда все это хорошо вмѣстѣ взбито въ одну массу, вылить ее въ кастрюлю и дать этой смѣси пропитать то, что въ кастрюлѣ. На это нужно полчаса времени. Тогда кастрюлю ставить въ печь не въ слишкомъ сильный жаръ. Запекать въ печи съ часъ, выпрокинуть на блюдо, отнять бумагу, посыпать толченымъ сахаромъ, загласировать раскаленною лопаткою и посылать на столъ горячимъ, не давая остывать. Въ Англіи блюдо это отъ цвѣта и формы своей называется *бѣлымъ горшечкомъ*. Иные въ соусъ прибавляютъ: ваниль, толченый мелко инбирь, корицу и пр. Но это зависитъ отъ вкуса.

798. Блины съ рисомъ.

Напечь тоненькихъ молочныхъ блиновъ, обрѣзать пригорѣлые края ножницами. Сварить на молокѣ крутую кашу изъ сарацинскаго пшена, положить въ кашу 1/4 фунта коринки, 2 столовыя ложки сахару, немного токченой корицы и 4 яица сырыя, перемѣшать все вмѣстѣ хорошенько, чтобъ не было комковъ. Положивъ на блинъ полную ложку каши, разровнять, загнуть блинъ съ четырехъ сторонъ, перегнуть на-двое, обвалять въ сырыхъ яицахъ, обсыпать сухарями. Передъ обѣдомъ изжарить на сковородѣ, въ коровьемъ маслѣ; когда зарумянится съ одной стороны, перевернуть на другую. На столъ подавать съ толченымъ сахаромъ. Такимъ манеромъ можно приготовлять блины съ творогомъ, яблоками и вареньемъ. Выжавъ изъ творогу, черезъ салфетку, сыворотку, протереть сквозь рѣшето, растереть съ сырыми яицами, употреблять для начинки блиновъ. Яблоки кислыя испечь, протереть сквозь сито, прибавить по вкусу сахару, начинить блины.

799. Каравай простой.

Выпустить 10 яицъ, положить въ нихъ столовую ложку сахару, толченой корицы, немного соли, бить полчаса ложкою, всыпать фунтъ муки, развести стаканомъ сливокъ, влить полную ложку дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, дать взойти. Когда тѣсто поднимется, положить 1/4 фунта коринки, вымазать форму масломъ, вылить въ нее приготовленное тѣсто, дать въ формѣ подняться, поставить въ печь.

800. Каравай съ миндалемъ.

Полфунта коровьяго масла стереть до-бѣла, положить 1/4 фунта мелкаго сахару, немного толченой корицы, 8 яицъ и фунтъ муки, бить ложк-

кой полчаса, прибавить 1/4 фунта толченаго миндалю, чайную чашку сливокъ, вымѣшать хорошенько, влить 2 ложки дрожжей, выложить въ форму, вымазанную масломъ, дать подняться, поставить въ печь.

801. Каравай изъ саго.

Взять полфунта саго, всполоснуть водой, разварить въ молокѣ густую кашу, простудить. Стереть отъ 10 яицъ желтки съ 1/4 фунта масла и съ 1/4 фунта сахару, выложить въ саго, размѣшать; бѣлки взбить въ пѣну, выложить туда же. Вымазать форму масломъ, выложить приготовленное тѣсто, поставить въ печь.

802. Каравай изъ творога.

Положите съ вечера подъ что-нибудь тяжелое свѣжій творогъ, чтобы изъ него вытекла вся сыворотка; утромъ протрите его сквозь рѣшето, разведите яицами, прибавьте масла, немного соли и, перемѣшавъ все это хорошенько, выложите въ форму и поставьте въ печь, и наблюдайте, чтобы каравай не перепекся, иначе онъ будетъ нехорошъ.

803. Каравай лапшеной.

Приготовьте тѣсто для обыкновенной лапши, изрѣжьте ее мелко, вскипятите въ водѣ и послѣ откиньте на сито, чтобъ стекла вода; потомъ возьмите свѣжихъ яицъ, отдѣлите бѣлки отъ желтковъ и эти послѣдніе смѣшайте съ кускомъ коровьяго масла, которое прежде должно тереть ложкою до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ; поднимите въ пѣну яичные бѣлки и смѣшайте какъ ихъ, такъ и желтки съ масломъ, вмѣстѣ съ лапшею, выложите все это въ форму, обмазанную масломъ и осыпанную толчеными сухарями, и поставьте въ печь. Къ столу подавайте съ мелкимъ сахаромъ.

804. Наливашники.

Возьмите стаканъ воды, положите ложку масла орѣховаго или маковаго, немного соли, размѣшайте и замѣсите тѣсто довольно крутое; бейте скалкою полчаса, а потомъ, раздѣливъ, сдѣлайте маленькіе колобки, разсучивайте ихъ тонко, дѣлайте пирожки или треугольники, накладывая въ середину варенья и обрѣзывая рѣзцомъ, кладите на сито. Когда все передѣлаете, жарьте на сковородѣ въ маслѣ, поплескивая на нихъ горячаго масла, чтобы вздувались.

805. Каравай просяникъ.

Сварите на молокѣ густую кашу изъ проса, и когда простынетъ, то возьмите яицъ, отдѣлите бѣлки, а желтки положите въ кашу, которую размѣшайте и разомните хорошенько ложкою, чтобъ не было комковъ, прибавьте масла, взбейте бѣлки и также смѣшайте съ кашею; потомъ мѣдную или глиняную форму обмажьте масломъ, обсыпьте толчеными сухарями, и выложите въ форму кашу, поставьте ее въ печь, чтобъ упеклась, и подавайте на столъ съ масломъ и мелкимъ сахаромъ.

806. Шарлотъ изъ яблокъ и чорнаго хлѣба.

Натереть на теркѣ нужное количество ржанаго хлѣба, просѣять сквозь друшлакъ, положить на растопленное масло въ сотейникъ, изжарить на легкомъ огнѣ до колера и выложить на сито. Подслоить масломъ и обсыпать мелкимъ сахаромъ шарлотную форму и положить подслоенный кружокъ изъ бумаги. Очистить нужное количество яблокъ, нашинковать мелко, положить въ сотейникъ, пересыпать мелкимъ сахаромъ, и поставить на огонь покрытыми; когда сварятся до мягкости, а сиропъ выкипитъ совершенно, сдѣлать шарлотъ слѣдующимъ порядкомъ: насыпать рядъ обжареннаго хлѣба въ шарлотную форму, положить рядъ запасерованныхъ яблокъ, засыпать снова хлѣбомъ, и повторять такимъ образомъ до верху. Потомъ закрыть бумагою, наложить умѣренный прессъ, и за 1/4 часа до отпуска поставить въ легкую печку; а предъ самымъ отпускомъ вынуть, обвести кругомъ края формы ножомъ, покрыть блюдомъ и, опрокинувъ осторожно, снять шарлотную форму. При этомъ подается особо мелкій сахаръ и густыя сырыя сливки. (4)

807. Трубочки.

Выпустить 4 яица, положить въ нихъ 1/4 ф. сахару, немного толченой корицы и крошечку мушкатнаго цвѣта, чайную чашку сливокъ и столько муки, чтобъ вышло тѣсто не гуще, какъ для оладьевъ, бить полчаса ложкою. Потомъ, разогрѣвъ форму, вытереть внутри полотенцемъ, вымазать коровьимъ масломъ; если доски не испорчены, то мазать ихъ масломъ не каждый разъ. Наливъ въ форму тѣста, печь, оборачивая на обѣ стороны. Когда испекутся трубочки, то, вынувъ изъ формы, тотчасъ горячую обвернуть вокругъ скалки. Перепекши всѣ трубочки, уложить на блюдо. Иногда въ средину трубочекъ кладутъ взбитыя сливки.

808. Трубочки съ миндалемъ.

Взять 1/4 фунта очищеннаго и мягко истолченнаго миндалю, 1/4 фунта мелкаго сахару, ложку коровьяго масла, 6 яицъ, смѣшать все вмѣстѣ, бить полчаса, потомъ замѣсить тѣсто, какъ для оладьевъ, побить еще немного, влить рюмку сливокъ, размѣшать и печь трубочки.

809. Трубочки постныя.

Взять чайную чашку сахару, стаканъ виноградnаго вина, столовую ложку орѣховаго масла, замѣсить тѣсто, такой же густоты, какъ и для скоромныхъ трубочекъ, бить ложкою до тѣхъ поръ, пока тѣсто станетъ тянуться, тогда печь трубочки, какъ сказано выше.

810. Миндальный кисель.

Истолочь полфунта миндалю, подливая понемногу молока, потомъ развести свѣжимъ цѣльнымъ молокомъ, процѣдить сквозь салфетку; снова положивъ миндаль въ ступку, еще потолочь и, опять разведя молокомъ, процѣдить. На полфунта миндалю надобно взять 2 бутылки молока, миндаль

перетолочь 3 раза. Оставивъ стаканъ приготовленнаго молока, остальное влить въ кастрюлю, поставить на огонь. Когда молоко закипитъ, полфунта картофельной муки смочить оставленнымъ молокомъ, разводить понемногу горячимъ молокомъ, размѣшивая хорошенько, чтобъ не было комковъ; вливъ все горячее молоко, варить на легкомъ огнѣ, мѣшая мутовкой или веселкой. Прибавить по вкусу сахару, немного корицы, разлить въ формы. Подавать со сливками и сахаромъ.

811. Яблочный кисель.

Очистить 10 кислыхъ яблокъ, нарѣзать ломтиками, положить въ кастрюлю, влить 2 стакана воды и стаканъ виноградного вина, уварить до-мягка, протереть сквозь сито, прибавить немного корицы, 1/4 фунта сахару и 1/4 фунта картофельной муки, варить на легкомъ огнѣ. Когда кисель будетъ готовъ, вылить въ форму, или глубокое блюдо, застудить. Подавать со сливками и сахаромъ, а въ постъ съ миндальнымъ молокомъ.

812. Бѣлый картофельный кисель, замѣняющій бланманже.

Пять чашекъ цѣльнаго молока и 5 чашекъ сливокъ кипятить съ полфунтомъ толченаго сладкаго миндалю, немного горькаго и небольшимъ кусочкомъ сухой ванили. Сахаръ кладутъ по вкусу; впрочемъ, слишкомъ малое количество сахару только портитъ весь кисель. Когда смѣсь прокипитъ хорошенько, такъ чтобы молоко получило пріятный ароматъ, его цѣдятъ сквозь чистую салфетку и тогда, вылив въ другую кастрюлю, ставятъ снова на плиту, на небольшой огонь, чтобы молоко только слегка кипѣло. Между тѣмъ чашкой холоднаго молока разводятъ чашку самой лучшей картофельной муки и процѣживаютъ сквозь частое волосяное ситечко, чтобы не попало какой-нибудь соринки, а потомъ вливаютъ осторожно въ горячее молоко, не переставая мѣшать веселкою въ кастрюлѣ, которую ставятъ тогда на большой огонь: иначе какъ-разъ образуются комочки, которые послѣ ужь не возможно ничѣмъ разбить.

Настоящій срокъ времени изготовленія киселя трудно опредѣлить; это много зависитъ отъ качества муки; но основнымъ правиломъ должно служить то, чтобы сгустившаяся масса отставала свободно отъ ложки, не тянясь, а отваливаясь кусками. Мѣшать надобно не переставая, и скорѣе сбивать, чѣмъ просто мѣшать. Когда кисель, повидимому, достаточно кипѣлъ, его выливаютъ въ формы, сполоснутыя предварительно холодною водою, и выносятъ на ледъ не иначе уже, какъ совершенно остывшій. (10)

813. Сибирскій кисель.

Возьмите полпуда пшеничныхъ отрубей, намочите теплой водой, заквасьте кислымъ тѣстомъ и поставьте въ тепломъ покоѣ; воды налейте столько, чтобы вышло густое тѣсто. Когда отруби закиснутъ и подымутся, налейте ведро холодной воды, вымѣшайте весломъ, и дайте еще киснуть 12 дней, но каждый день мѣшайте весломъ. Послѣ 12 дней налейте еще ведро холодной воды, вымѣшайте весломъ, процѣдите сквозь сито

и выжмите хорошенько отруби, чтобы въ нихъ не осталось мучныхъ частей, слейте въ кадку, и когда всѣ мучнистыя части осядутъ на дно въ видѣ крахмала, черезъ сутки, слейте воду, налейте свѣжей холодной воды, вымѣшайте и поставьте въ погребъ, черезъ двое сутокъ опять слейте воду, налейте еще свѣжей и вымѣшайте. Когда перемѣните 2 или 3 воды — кисель будетъ готовъ. Сырой его называютъ *сулоемъ*. Когда сольете послѣднюю воду, налейте на сулой немного воды, не для промывки, но чтобы онъ не портился. Кисель изъ сулоя варятъ постный и скоромный; постный подаютъ къ столу горячій, съ постнымъ масломъ, а скоромный холодный со сливками. Варятъ его слѣдующимъ образомъ: возьмите 3 части воды и 1 часть сулою; вода должна быть кипятокъ; наливайте ее понемногу, мѣшая ложкою, чтобы не было комковъ; когда поставите варить, положите немного соли, варите около часа и подавайте горячій. Но если хотите сдѣлать холодный, то разлейте въ чашки и дайте застыть. Подавайте горячій съ орѣховымъ, маковымъ и конопляннымъ масломъ, а холодный съ медомъ, и съ маковымъ и конопляннымъ молокомъ. Молочный варите точно также: на бутылку свѣжаго, не снятаго молока положите чайную чашку сулою, размѣшайте, поставьте на легкій огонь, мѣшайте ложкою или мутовкою, не переставая и не давая молоку слишкомъ разгорячиться и кипѣть. Когда всѣ грубыя и мучнистыя части соберутся въ кучку, образовавъ кусокъ тѣста, процѣдите сквозь сито и поставьте опять вариться. Если на поверхности будутъ собираться опять мучнистыя частицы, въ видѣ свернувшагося молока, то процѣдите въ другой разъ, вымойте чисто кастрюльку, влейте кисель, и варите на небольшомъ огнѣ, мѣшая мутовкой около получаса, или болѣе; потомъ разлейте въ формы, или чашки, застудите и подавайте со сливками, или съ молокомъ. У сибиряковъ это любимое блюдо, но у насъ не въ употребленіи, хотя составляетъ очень вкусное и здоровое кушанье. (10—12)

814. Кисель ягодный.

Взять ягодъ, выжать изъ нихъ сокъ, положить сахару, патоки или меду, по вкусу, поставить половину на плиту, а въ другую половину положить картофельной муки, размѣшать, вылить въ кастрюльку и варить, помѣшивая, чтобы не было комковъ, и когда сварится, разлить въ формы или чайныя чашки, поставить въ холодное мѣсто и подавать съ миндальнымъ молокомъ и сахаромъ.

815. Кисель изъ чорнаго хлѣба.

Тертый ржаной хлѣбъ поджарить въ коровьемъ маслѣ, потомъ на умѣренномъ огнѣ густо уварить съ виноградным виномъ, сахаромъ, корицею и лимонною коркою, остудить, размѣшать съ нѣсколькими разболтанными въ винѣ яицами, вскипятить еще нѣсколько, безпрестанно размѣшивая, протереть сквозь рѣшето на блюдѣ и обложить продолговато-изрѣзанными миндалинами и обсахаренною лимонною коркою.

816. Кисель жидкій горячій.

Взять 2 стакана клюквы, смородины или прочихъ ягодъ, приготовить изъ нихъ 6—7 стакановъ соку, всыпать отъ 1/2 до 1 стакана сахару, смотря по кислотѣ ягодъ, корицы или лимонной цедры, вскипятить, всыпать 1/2 стакана картофельной муки, разведенной 1 стаканомъ воды, размѣшать хорошенько, подавать горячимъ.

817. Компотъ изъ риса.

Вымойте въ нѣсколькихъ водахъ хорошій не пахучій рисъ, всыпьте въ кастрюльку съ холодной водой и поставьте на огонь. Какъ скоро рисъ начнетъ кипѣть, пробуйте его на зубъ; если все зерно мягко и только въ серединѣ чувствуете маленькую затвердѣлость, составьте кастрюлю съ огня и выбросьте рисъ на сито, чтобы вода стекла. Когда рисъ обсохъ, положите его въ кастрюлю, и съ нимъ 2 унціи масла, 6 унцій мелкаго сахару, полчайной ложки соли и 3 стакана сливокъ, или молока. Поставьте кастрюлю на умѣренный огонь, и какъ скоро начнетъ кипѣть, составьте на плиту, на часъ времени, помѣшивая; затѣмъ прибавьте 6 желтковъ и цедру, стертую сахаромъ съ лимономъ. Затѣмъ, этотъ рисъ положите въ форму или просто въ кастрюлю, дайте ему окрѣпнуть и выложите на блюдо. На этотъ рисъ можете класть или: а) ломтики 6 яблокъ, подваренныхъ въ 4 унціяхъ сахара, или б) ломтики сырыхъ апельсиновъ (безъ косточекъ), съ которыхъ вы срѣзываете тонко цедру, нарѣзываете нитками и подвариваете въ сахарѣ, безъ воды, смоченномъ лишь жижею апельсиновъ. Эта цедра вмѣстѣ съ апельсинами кладется на рисъ, или наконецъ в) французскіе привозные фрукты-консервы въ бутылкахъ. Впрочемъ, вообще сверху на рисъ очень хорошо вылить ложку сока изъ-подъ померанцеваго или ананаснаго варенья, или же малиноваго сиропа. *) (10—15)

818. Яблоки съ рисомъ.

Четверть фунта риса разварить въ молокѣ и положить его въ глиняное блюдо. Потомъ изъ 6 крупныхъ яблокъ вырѣзать сердцевину и, очистивъ ихъ, обсыпать лимонной цедрой, а въ середину вложить по хорошему куску сливочнаго масла, и тогда разложить яблоки на блюдѣ, такъ, чтобы они до половины были обсыпаны рисомъ. Поставить въ печь не слишкомъ горячую, и когда масло распустится, а яблоки зарумянятся, вложить въ нихъ немного вишневаго варенья. Подавать горячимъ. (6)

819. Варенецъ изъ плодовъ.

Къ сушенымъ яблокамъ и грушамъ прибавить нѣсколько чернослива, положить въ горшокъ и налить водою, въ которой развести столько сахару, чтобы вода сдѣлалась достаточно сладка. Потомъ горшокъ накрыть крышкой и поставить въ печь, чтобы плоды упарились и сдѣлались совершенно мягкими. Для аромата и вкуса прибавить нѣсколько штучекъ гвоздики и полпалочки корицы.

*) Изъ лекцій доктора Пуфа: «О кухонномъ искусствѣ», въ «Запискахъ для хозяевъ» въ 1844 г.

820. Абраміяни (армянская кутья на Крещенскій сочельникъ).

На мякишъ булки, съ утра облитой и промоченной краснымъ виномъ, насыпать вдоволь мелкаго сахару. Когда одна сторона булки совершенно разбухнетъ, повернуть на другую и отпускать къ столу.

821. Холодникъ изъ риса съ молокомъ.

Густо уварить рисъ въ молокѣ съ тертою лимонною коркою и сахаромъ, потомъ, безпрестанно размѣшивая, загустить совершенно и дать остынуть въ чайныхъ чашкахъ.

Вскипятить молоко и разболтать его съ яичными желтками; для приданія большаго вкуса опустить завязанный въ чистую тряпочку кусокъ ванили, въ то время, какъ кипятятъ молоко, или по охлажденіи подлить полную рюмку мараскина.

Когда вскипяченное и разболтанное съ яичными желтками молоко совершенно остынетъ въ погребѣ, то выложить рисъ изъ чашекъ въ суповую миску и налить на него молоко.

822. Рисъ съ земляничнымъ пюре.

Сваривъ рисъ, сложить въ рантовую форму, намазанную масломъ и посыпанную сахаромъ, наложить легкій прессъ и поставить въ горячую воду на паръ, потомъ выложить осторожно на блюдо, въ середину влить земляничнаго пюре; подавать горячимъ.

Или просто: сваривъ рисъ какъ сказано, сложить на блюдо, оставивъ середину пустою, сгладить кругомъ, въ середину влить земляничнаго пюре, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

2 фунта земляники, т. е. стакановъ 5, перебрать, протереть сквозь сито, положить 1/2—3/4 стакана мелкаго сахару, размѣшать. (6)

823. Долма грузинская.

Отварить кусокъ телятины на стаканѣ холодной воды, потомъ срубить ее мелко съ рѣпчатымъ лукомъ и посыпать толченымъ кардамономъ и солью. Этимъ фаршемъ начинить айву или яблоки, предварительно срѣзавъ съ нея или съ нихъ верхъ и вынувъ внутренность съ сѣменами и у айвы съ перепонками. Когда фаршъ будетъ вложенъ въ очищенный плодъ, то вырѣзанную крышечку накрыть, укрѣпивъ ее двумя деревянными гвоздиками. Обмазать сотейникъ масломъ и положить на него айву или яблоки крышечкою кверху. Затѣмъ поставить въ печь, чтобъ айва или яблоки испеклись. Когда все испечется, переложить окончательно на блюдо. Внутренность же айвы или яблоковъ положить въ кастрюлю, налить стаканомъ холодной воды, дать хорошенько прокипѣть и потомъ процѣдить сквозь сито.

Можно дѣлать еще и такой соусъ: масло съ мукою поджарить и развести сокомъ отъ айвы или яблоковъ, или грушъ, а туда положить кишмишу, миндалю и корицы. При этомъ поджечь одну чайную ложку толче-

наго сахару, развести кипяткомъ и дать вскипѣть. Потомъ процѣдить сквозь сито въ соусъ и всему дать хорошенько прокипѣть, а затѣмъ облить долму этою поливкою.

824. Кисель изъ вишенъ.

Взять свѣжихъ вишенъ 2 фунта, 1 фунтъ истолочь вмѣстѣ съ косточками, налить 2 бутылками воды, поставить на огонь, и, давъ вскипѣть раза 4 ключомъ, процѣдить сквозь сито. Изъ другаго фунта вишенъ выбрать косточки и выжать сквозь салфетку сокъ, смѣшать вмѣстѣ съ вишеннымъ отваромъ, оставить стакана 2, остальное поставить на огонь, положить по вкусу сахару, патоки или меду. Оставленными 2 стаканами морсу смочить полфунта картофельной муки, развести понемногу горячимъ морсомъ, размѣшивая веселкой, уварить до надлежащей степени, разлить въ формы, застудить. Кисель можно варить изъ всякихъ ягодъ, какъ-то: изъ клюквы, брусники, малины, изъ красной и чорной смородины. Способъ приготовленія тотъ же самый, какъ сказано выше. На столъ подавать со сливками и сахаромъ, а въ постъ съ миндальнымъ молокомъ. Молоко можно приготовлять изъ кедровыхъ, грецкихъ и простыхъ лѣсныхъ орѣховъ, прибавляя по нѣскольку горькихъ миндалинъ, для вкуса. (8—10)

825. Яблоки жареныя въ тѣстѣ или кляре.

Взять $1\frac{1}{2}$ стакана муки, почти стаканъ молока или полстакана сметаны и полстакана пива (можно прибавить 1 ложку дрожжей), 4 желтка, 4 бѣлка сбить въ пѣну какъ можно лучше, размѣшать все это передъ самымъ жареньемъ (или яица вбить цѣльныя, т. е. не бить пѣны); 5 яблокъ средней величины очистить, нарѣзать ломтиками, вырѣзать середину съ зернышками, обмакивать каждый ломтикъ въ кляръ, опускать въ горячій фритюръ или масло; поджарить съ обѣихъ сторонъ; подавая, осыпать сахаромъ. (8—10)

826. Оладьи простенькія.

Шесть яицъ развести 2 бутылками молока, всыпать понемногу столько муки, чтобъ вышло тѣсто, которое можно брать ложкой, посолить, прибавить 2 ложки растопленнаго коровьяго масла, побить мутовкой или веселкой, положить 2 ложки дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться; когда тѣсто хорошо поднимется, побить мутовкой и дать еще разъ подняться. Растопить въ кастрюлѣ коровьяго масла; когда оно закипитъ, брать ложкой тѣсто, опускать въ масло, жарить, потряхивая кастрюлю и оборачивая оладьи на обѣ стороны. Кому угодно, можно класть въ тѣсто разныхъ духовъ, толченаго миндалю и коринки. Также жарятъ оладьи на сковородѣ, на горячихъ угольяхъ, когда топится печь. Подаютъ ихъ горячія, съ сахаромъ. (Пропорція на 20 штукъ).

827. Оладьи съ яблоками.

Взять 4 яица, положить въ нихъ ложку сахару, стереть вмѣстѣ, прибавить полфунта крупичатой муки, развести сливками, чтобъ тѣсто было

не гуще, какъ приготовляютъ для гречневыхъ блиновъ. Очистить яблоки, нарѣзать ломтиками, выбрать сѣмена, посыпать сахаромъ, облить виноградным виномъ, дать полежать часа два, а потомъ вино слить. Распустить на сковородѣ коровьяго масла, взявъ на ложку тѣста, положить въ него ломтикъ яблока, опустить въ масло; давъ зажариться съ одной стороны, оборотить на другую. Подавать на столъ горячія, посыпавъ сахаромъ. (Выйдетъ штукъ 20).

828. Оладьи заварныя.

Вскипятить бутылку молока, положить въ него ложку масла, заварить крутое тѣсто изъ крупичатой муки, вымѣшивать хорошенько на огнѣ, пока тѣсто начнетъ отставать отъ краевъ кастрюли, потомъ остудить. Когда тѣсто остынетъ, положить одинъ за другимъ 8 яичныхъ желтковъ, мѣшать непрерывно; посолить, прибавить кардамону, корицы и $\frac{1}{4}$ фунта коринки; 8 бѣлковъ взбить въ пѣну, положить въ тѣсто, размѣшать и, распустивъ на сковородѣ коровьяго масла, жарить оладьи. (Пропорція штукъ на 20).

829. Оладьи постныя.

Взять теплой, какъ парное молоко, воды бутылку, положить въ нее 2 ложки маковаго или орѣховаго масла, немного соли, замѣсить тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для оладьевъ, влить 2 ложки дрожжей, дать раза два подняться, и каждый разъ бить хорошенько мутовкой. Влить на сковороду орѣховаго или маковаго масла; когда закипитъ, жарить оладьи. Можно замѣсить тѣсто, вмѣсто воды, на миндальномъ молокѣ; также положить толченаго миндалю и коринки. (То же количество).

830. Оладьи съ вареньемъ.

Взять чайную чашку виноградного вина; чашку воды, 2 ложки сахару, $\frac{1}{4}$ фунта мягко истолченнаго миндалю, смѣшать все вмѣстѣ, замѣсить для оладьевъ тѣсто, прибавить 2 ложки смородиннаго или другаго варенья, изжарить на сковородѣ въ орѣховомъ маслѣ, но чтобъ масла на сковородѣ было немного. Подавая на столъ, посыпать сахаромъ. (Отъ 10—15)

831. Бланманже.

Очистить полфунта миндалю сладкаго и осьмушку горькаго, истолочь, подливая молока. Четверть фунта осетроваго клея разварить въ стаканѣ воды, исщипавъ его сначала въ мелкіе кусочки, а потомъ процѣдить. Двѣ бутылки молока влить въ кастрюлю, поставить на огонь, а когда начнетъ кипѣть, положить въ молоко миндаль, золотника два корицы, и, давъ кипѣть молоку полчаса, процѣдить сквозь салфетку и крѣпко выжать. Сливъ опять процѣженное молоко въ кастрюлю, прибавить 2 стакана сливокъ, сахару по вкусу, влить клей, и, давъ вскипѣть раза три ключомъ, разлить въ формы, застудить. Бланманже обыкновенно выливаютъ въ одну большую форму и въ нѣсколько маленькихъ; выложивъ бланманже изъ большой формы по серединѣ блюда, кругомъ обложить маленькими. Наливаютъ также блан-

манже въ яичныя скорлупы: разбить осторожно тупой конецъ яица, выпустить изъ него желтокъ и бѣлокъ, налить бланманже, застудить. Наливаютъ въ яичныя скорлупы еще слѣдующимъ образомъ: отлить немного бланманже, положить въ него столовую ложку тертаго шоколада, дать разъ вскипѣть, процѣдить сквозь салфетку, остудить до теплоты парнаго молока, наливать понемногу въ яичныя скорлупы, приготовленныя какъ выше сказано, поставить въ холодное мѣсто. Когда бланманже въ скорлупахъ застынетъ, долить полныя яица неподцвѣченнымъ бланманже, уставить яица на блюдо, насыпавъ на него ржаной муки, вынести въ холодное мѣсто. Вмѣсто корицы, кладутъ въ бланманже померанцовую воду. Подавая на столъ, разбить осторожно скорлупы, уложить яица на блюдо. (На 10—15 человѣкъ).

832. Пломбиръ сливочный.

Желтки, сахаръ, мелко наломанную ваниль и 1 стаканъ сливокъ размѣшать какъ можно лучше, потомъ поставить въ кастрюлькѣ на плиту, мѣшая лопаточкою, пока не погустѣетъ, но не дать вскипѣть; процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, выбивая лопаточкою, смѣшать съ остальными 2 стаканами сбитыхъ густыхъ сливокъ, размѣшать, всыпать, кто хочетъ, мелко нарѣзаннаго цуката, размѣшать; за 2 часа до отпуска засыпать форму льдомъ и солью.

Подавая, выложить на блюдо, огарнировать половинками очищенныхъ апельсиновъ, облить ихъ густымъ холоднымъ сиропомъ (4 апельсина и полфунта, т. е. 1 стаканъ сахару). (8)

833. Пломбиръ рисовый.

Полстакана рису перемыть въ холодной водѣ, разварить на молокѣ до мягкости, тотчасъ протереть сквозь сито, положить въ кастрюльку, всыпать сахаръ, 4 желтка, истолченую ваниль, смѣшать, поставить на плиту, мѣшая подогрѣть, но не кипятить; когда погустѣетъ, отставить, остудить, влить въ форму, заморозить до половины готовности выбивая лопаточкою, смѣшать съ 2 стаканами сбитыхъ сырыхъ сливокъ; можно прибавить померанцоваго мелко нарѣзаннаго цуката и заморозить. (8)

Передъ отпускомъ выложить на блюдо, можно облить холодными заварными сливками, слѣд. $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ или молока, 2 желтка, куска 3 сахару, поставить на плиту, подогрѣть, мѣшая, остудить, прибавить, кто хочетъ, ложку рому или мадеры.

834. Пломбиръ яблочный.

Четыре желтка, $\frac{3}{4}$ стакана сахару, 1 стаканъ сливокъ подогрѣть, мѣшая, но не кипятить, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности. Испечь яблоки, протереть ихъ сквозь сито, сбить $1\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ, сложить въ форму, обложенную бисквитами, засыпать льдомъ и солью. (8)

835. Рисовыя котлеты жареныя, съ шоколаднымъ соусомъ.

Полтора стакана рису вымыть, налить холодною водою, разъ вскипятить, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, сложить обратно въ кастрюлю, налить бутылкою молока или сливокъ, положить 1 ложку сливочнаго масла, 1 ложку сахару, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, разварить до мягкости, положить 2 яица, остудить, сдѣлать небольшія котлеты въ видѣ грушъ, обвалять ихъ въ яицѣ и сухаряхъ, опустить въ горячій фритюръ; когда подрумянятся, вынуть ихъ друшлаковою ложкою на друшлакъ, обвалять ихъ въ тертомъ шоколадѣ, сложить на блюдо, облить соусомъ шоколаднымъ слѣдующимъ: 2 желтка, 2 куска мелкаго сахару растереть до-бѣла, всыпать 2 ложки тертаго шоколада, размѣшать съ 2 стаканами кипяченаго и слегка остывшаго молока, поставить на плиту, мѣшать ложкою, пока не погустѣетъ, но не кипятить, облить котлеты, какихъ изъ этой пропорціи выходитъ до 20 штукъ.

836. Вермишель на молокѣ съ ванилью.

Приготовить домашнюю лапшу, или взять 1 фунтъ купленной вермишели; вскипятить $4\frac{1}{2}$ стакана молока, положить 1 ложку сливочнаго масла, 4—5 кусковъ сахару истолченнаго съ ванилью, соли, опустить лапшу, когда вскипитъ и начнетъ густѣть, накрыть крышкою, поставить на полчаса въ горячую печь; потомъ вынуть изъ печи, выложить ложкою на блюдо, обмакивая каждый разъ ложку въ кипяченыя сливки, скропить сверху и на блюдо подлить сливокъ, поставить въ горячую печь; продолжать кропить сливками, пока не подрумянится. (Отъ 8—12)

837. Гурьевская знаменитая каша.

Одинъ фунтъ орѣховъ грецкихъ или простыхъ, 10—12 штукъ горькаго миндалю обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая воды; 5 стакановъ сливокъ влить въ большую плошку, поставить передъ угольями, снимать и складывать на тарелку образующіяся румяныя пѣнки. Когда уже ихъ довольно наберется, всыпать въ оставшіяся сливки $1\frac{1}{8}$ стакана манны или смоленскихъ крупъ, сварить довольно жидкую кашу, въ горячую всыпать истолченные орѣхи, сахаръ, размѣшать, сдѣлать на блюдѣ рантъ изъ тѣста, положить рядъ каши, рядъ пѣнокъ, опять рядъ каши, посыпать сверху сахаромъ и сухарями, вставить не надолго въ печь. Подавая, убрать вареньемъ. Эту кашу можно перекладывать также фруктами и вареньемъ. (8)

838. Малинный пирогъ.

Протереть сквозь сито фунта 3 малины, положить въ нее $\frac{3}{4}$ фунта сахару и осадить на огнѣ; сбивши покрѣпче 15 яичныхъ бѣлковъ, смѣшать съ малиною; потомъ выложить на блюдо, обсыпать сахаромъ и поставить въ печь. Такимъ же образомъ дѣлать можно подобные пироги изъ чорной смородины, клубники и ежевики. (10—12)

839. Желе маседуанъ изъ разныхъ плодовъ.

Въ лимонный желе, еще не застывшій, всыпьте горсти 2 клубники, столько же малины, бѣлой смородины, красной смородины, свѣжихъ фисташекъ, и выложивъ въ форму, застудите. Или: наливъ до половины форму желеемъ, дайте ему застынуть, тогда разложите на поверхности, какимъ вамъ угодно узоромъ, или разныхъ ягодъ, или фисташекъ, или облупленнаго миндалю, вареныхъ плодовъ въ сахарѣ, померанцевыхъ цедръ, полыни, и заливъ остальнымъ желеемъ, застудите на льду. (10)

840. Блинки въ кремѣ.

Приготовивъ растворъ, какъ обыкновенно для блиновъ, подправьте его лимонною цедрою и сахаромъ. Когда же блины испекутся, то свернувъ каждый въ трубочку, обложите ихъ кругомъ довольно глубокаго блюда, которое наполните потомъ густо сбитымъ кремомъ.

841. Каша пшонная съ черносливомъ.

Отмѣривъ въ кастрюлю 2¼ стакана кипящей воды, посолить по вкусу, положить ложку прованскаго масла. Между тѣмъ перебрать и вымыть полфунта пшена; когда вода закипитъ, выложить пшено, размѣшать и кипятить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, пока каша упрѣетъ и загустѣетъ.

Вымыть въ тепловатой водѣ полфунта чернослива, поставить на огонь; когда закипитъ, выбрать черносливъ на тарелку и выжать изъ него косточки такъ, чтобы черносливина казалась цѣльною, положить обратно въ воду и сварить до мягкости. Когда каша будетъ готова, подслоить прованскимъ масломъ форму, наложить рядъ каши, сверхъ каши рядъ чернослива, снова каши и чернослива, а когда форма наполнится, нажать плотно, поставить въ горячую печку, заколеровать, немного выложить на блюдо, а сиропъ изъ чернослива подать особо. Любители прибавляютъ въ кашу мелкій сахаръ съ корицею или лимонною цедрою. (4) (Пост.)

842. Хрустадъ изъ блиновъ съ творогомъ.

Приготовить блины прозрачные. Между тѣмъ протереть сквозь сито 1 ф. творогу, сложить въ кастрюлю, положить пол-ложки масла, 3 желтка, 3 бѣлка взбитые въ пѣну и размѣшать. Наслоить нетопленымъ масломъ шарлотную форму, потомъ разложить на столѣ блины въ рядъ, смазать тонко творогомъ, свернуть въ рулетъ и уложить рулетъ въ шарлотную форму (начать съ средины); укладывать такъ, чтобы нигдѣ не было пустоты; наложить одинъ рядъ, положить ложку творогу, сровнять, уложить второй рядъ, и т. д. За 20 минутъ до отпуска поставить въ горячую печку, заколеровать и выложить на блюдо. Для любителей подается сметана. (4)

843. Панке съ яблочнымъ мармеладомъ.

Отмѣрить въ чашку 4 столовыхъ ложки мелкаго сахару съ частью лимонной цедры, положить 4 желтка и мѣшать до тѣхъ поръ, пока масса поднимется и побѣлѣетъ; тогда положить 3 столовыхъ ложки муки, ложку

растопленнаго масла и 2 столовыя ложки сливокъ. Между тѣмъ взбить въ пѣну бѣлки и, положивъ немного, размѣшать, потомъ положить все вдругъ и размѣшать, поднимая массу ложкою снизу вверхъ; когда будетъ готово, выложить на разогрѣтое на листѣ масло, поставить въ горячую печку и, когда заколеруется и спечется, вынуть на столъ, разрѣзать на 2 половины: одну половину смазать мармеладомъ изъ яблокъ, вторую же половину осторожно поднять ножомъ и покрыть ею смазанную мармеладомъ половину такъ, чтобы обѣ составляли одно цѣлое, потомъ изрѣзать правильно порціонными кусками и, уложивъ на блюдо, посыпать мелкимъ сахаромъ. (4)

844. Желе изъ виноградnаго вина.

Разварить четверть фунта осетроваго клея. Влить въ кастрюлю 2 бутылки виноградnаго вина, сотерну или какого-нибудь другого, но только не сладкаго, положить въ вино 2 золотника корицы, немного гвоздики, цедру съ 3 лимоновъ, стертую на сахаръ, и 3 лимона, нарѣзанные кружками, выбравъ изъ нихъ сѣмена, поставить кастрюлю съ виномъ на огонь. Когда вино начнетъ кипѣть, прибавить по вкусу сахару, взбить отъ 6 яицъ бѣлки въ пѣну, выложить въ вино, вылить туда же клей, мѣшать ложкою, поднимая вверхъ и сливая, не давая сильно кипѣть; потомъ снять съ огня, влить столовую ложку холодной воды, закрыть, дать постоять. Взять безъ перекладины стулъ, прикрѣпить къ 4 ножкамъ концы салфетки, пропустить сквозь салфетку желе, дать простынуть до теплоты парнаго молока, разлить въ формы, или въ апельсинныя корки, т. е. разрѣзавъ апельсинъ пополамъ, вычистить всю мякоть, налить желе, простудить и подавать въ коркахъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать желе на столъ, опустить форму на одну минуту въ горячую воду, чтобъ желе лучше выложилось. (8)

845. Желе изъ апельсиновъ.

Взять 6 апельсиновъ, стереть съ нихъ на сахаръ корку, вынуть внутренность, выбрать сѣмечки, растереть ложкой, положить вмѣстѣ съ сахаромъ въ кастрюлю, влить бутылку сотерна, прибавить по вкусу сахару, влить осьмую фунта развареннаго клея, дать кипѣть полчаса, взбить 4 бѣлка въ пѣну, выложить въ желе, вымѣшать, дать закипѣть, снять съ огня, накрыть кастрюлю, насыпать на крышку горячихъ угольевъ, дать постоять ¼ часа, процѣдить сквозь салфетку и, когда остынетъ, разлить въ формы или въ апельсинныя корки, застудить. (8)

846. Желе ананасное.

Очистить и нарѣзать пластинками 2 ананаса, сварить ихъ въ сиропѣ. Четверть фунта осетроваго клея разварить въ бутылкѣ воды, процѣдить сквозь салфетку. Выбравъ изъ сиропа ананасные ломтики, вылить сиропъ въ кастрюлю, прибавить бутылку виноградnаго вина, дать вскипѣть раза три ключомъ, влить клей, вскипятить еще 1 разъ, снять съ огня, дать остынуть, разлить въ формы или въ апельсинныя корки, положить въ желе ананасные ломтики. (8)

847. Московикъ (желе).

Приготовить желе; когда застынетъ въ формѣ, взять въ ступку кусокъ льду, истолочь, перемѣшать съ солью, выложить немного льду въ чашку, поставить форму, покрыть крышкою, засыпать кругомъ толченымъ льдомъ съ солью и оставить такъ полчаса. Когда желе промерзнетъ, выложить на блюдо, обмакнувъ форму въ теплую воду. (4)

848. Монплезирскій маседуанъ.

Это блюдо имѣетъ своего рода исторію, состоящую въ томъ, что разъ въ бытность Высочайшаго Двора лѣтомъ 1844 года въ Петергофѣ, и именно въ Монплезирѣ, гдѣ былъ назначенъ обѣдъ,— оказалось по menu, поданному Императрицѣ Александрѣ Ѳеодоровнѣ, что сладкимъ блюдомъ было мороженое съ кремомъ, между тѣмъ, какъ именно въ это самое время изъ чьихъто частныхъ оранжерей прислана была корзина съ великолѣпнѣйшими фруктами, самыми разнообразными и красоты и сочности удивительныхъ. Государь Императоръ Николай Павловичъ велѣлъ метръ-д'отелю Эмберу немедленно приготовить изъ фруктовъ маседуанъ. Блюдо удивительно хорошо удалось, всѣ были очень довольны, и счастливый французъ Эмберъ просилъ дозволенія назвать этотъ *новый* маседуанъ „Монплезирскимъ“.

Для приготовленія этого сладкаго блюда надо прежде всего имѣть хорошую дыню, срѣзать въ ней ту часть, которая у стебля, и вынуть изъ другой части сѣмечки и всю сѣткообразную и мясистую внутренность, не касаясь до кожи, чрезъ что вы получите родъ кубка или вазы. Поставьте эту вычищенную такимъ образомъ дыню на блюдо, покрытое, какъ водится, сложенною вчетверо салфеткою и убранное самыми разнообразными цвѣтами садовыми или оранжерейными. Это производитъ очаровательный эффектъ. Теперь приступите къ приготовленію маседуана такъ. Надо имѣть самыхъ свѣжихъ, прямо съ вѣтки: пару персиковъ спѣлыхъ, 4 шт. абрикосовъ, 1/2 ф. клубники, 1/4 ф. малины, нѣсколько ломтей той же дыни безъ сѣмечекъ и 30 шт. вишенъ. Вычистите эти фрукты и эти ягоды, разрѣжьте персики, абрикосы и дынные куски въ четвероугольныя жеребейки, выньте ядрышки изъ вишенъ, прибавьте клубнику и малину, и смѣшайте все это вмѣстѣ и, сложивъ въ серебряную кастрюлю, поставьте на ледъ. Тогда возьмите фунтъ сахару самаго высокаго качества, истолките его въ среднюю степень мелкости, т. е. не слишкомъ мелко, а скорѣе крупно, сложите въ большую чашку, налейте на сахаръ стаканъ воды, чтобы онъ скорѣе растаялъ, потомъ вылейте въ чашу бутылку шампанскаго вина, прямо со льда, осьмушку разжиженнаго до кисельности рыбьяго клея и сокъ изъ 4 лимоновъ, пропущенный сквозь сито. Помѣшивайте все это серебряною ложкою. Когда все это сдѣлается довольно, но не слишкомъ твердо,— вы отпускаете вашъ маседуанъ въ дынной коркѣ, приготовленной по этому описанію. Это роскошное блюдо прельщаетъ и взоры, и вкусъ.

849. Желе на подобіе окорока.

Приготовить бланманже и красное желе, взять форму, похожую фигурой на окорокъ, налить сперва слой бланманже, толщиною въ палецъ, и когда оно остынетъ — красное желе; потомъ, по охлажденіи послѣдняго, опять бланманже, и продолжать до того времени накладывать то бланманже, то красное желе, пока форма наполнится. Отъ бланманже должно однако же удерживать нѣкоторую часть, чтобъ обкладывать имъ красныя стороны желе, когда вынутъ его изъ формы. (6)

Если хотятъ, чтобъ желе походило на шпекъ, то налить сперва въ четвероугольную форму бланманже, потомъ, когда оно остынетъ, красное желе, потомъ опять бланманже, и такъ далѣе, пока наполнится форма. Надлежитъ брать опредѣленную мѣру какъ того, такъ и другаго желе, для того, чтобъ бѣлыя и красныя полосы имѣли одинаковую ширину.

850. Муссъ.

Муссъ приготовляется точно такъ же, какъ желе, съ тою только разницею, что можно не очищать его бѣлкомъ, а только процѣдить сквозь салфетку; и когда слегка остынетъ, начать бить метелкою на льду, пока не погустѣетъ и не обратится въ пѣну, тогда сложить въ форму, поставить на ледъ. На 6 человѣкъ пропорція слѣдующая: не 4 стакана, какъ сказано въ желе, а только 3 стакана, и клею только 3 золотника зимою, а лѣтомъ 5 золотниковъ.

851. Пуддингъ изъ бисквитовъ и сухарей.

Взять домашнихъ или кандитерскихъ бисквитовъ штукъ 10, домашнихъ круглыхъ сухарей также штукъ 10, разрѣзать каждую штуку на нѣсколько частей. Приготовить сиропъ изъ 1/3 стакана сахару и 1 стакана воды, всыпать въ него 1/4 стакана крупнаго изюму и 1/4 стакана очищеннаго нашинкованнаго миндалю, дать постоять съ полчаса; кастрюлю вымазать масломъ, посыпать сухарями, положить на дно рядъ бисквитовъ, полить приготовленнымъ сиропомъ, положить рядъ сухарей, опять сиропъ, рядъ бисквитовъ и наконецъ сухарей; 6 желтковъ разбить съ 2 стаканами сливокъ, всыпать немного корицы, облить пуддингъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь на одинъ часъ. Подавая, выложить на блюдо, облить сиропомъ или покрыть рингою, приготовленною изъ оставшихся сбитыхъ бѣлковъ, смѣшанныхъ съ 3 ложками сахару, вставить въ печь минутъ на 10; подавая, убрать варенъемъ. (8)

852. Розовое облачко (нѣжный смородинный кремъ).

Возьмите 1 фунтъ свѣжей красной смородины, протрите ее сквозь сито и въ эту жидкость прибавьте дессертную ложку померанцевой воды, а потомъ положите, по крайней мѣрѣ, 1/2 ф. сахару, потому что смородинный сокъ очень киселъ. Когда смѣсь хорошо размѣшана, отлейте нѣкоторое количество на блюдечко и, всыпавъ понемногу дессертную ложку картофельной муки, разотрите, чтобы не было комковъ, а потомъ влейте эту

смѣсь въ массу жидкости, размѣшайте какъ можно лучше и, сбивъ въ густую пѣну 8 бѣлковъ самыхъ свѣжихъ, смѣшайте все это вмѣстѣ, сбивая массу метелкою. Когда она вполнѣ хорошо сбита, выложите на плоскодонную, металлическую форму, поднимите массу горкой, посредствомъ серебряной ложки; на верхушкѣ сдѣлайте, ложкой же, украшеніе и за полчаса до подаванія пирожнаго на столъ ставьте въ печь въ посредственный жаръ. Бѣлки быстро начнутъ вздувать пирогъ, и какъ только онъ обрумянится, подавайте его скорѣе, потому-что это пирожное, легкое какъ облако, осядетъ тотчасъ. (8—10)

853. Пасха-лакомство.

Самаго свѣжаго творогу положить подъ гнётъ; потомъ протереть сквозь волосяное рѣдкое сито. На форму средней величины положить 4 яица цѣлыхъ и 5 желтковъ; 4 столовыхъ ложки не кислой сметаны, 4 ложки распущеннаго свѣжаго сливочнаго масла, кусковъ 10 сахару, истолченнаго мелко, съ прибавкою ванили. Все это тщательно протереть и перемѣшать съ творогомъ; въ форму положить намоченную чистую тряпку, и тогда выложить въ нее всю массу, накрыть дощечкою, а сверху положить гнётъ, но не тяжелый, отъ 5-ти и не болѣе 10 фунтовъ; спустя пол-сутки гнётъ снять, но если не сейчасъ нужно подавать на столъ, то оставить въ формѣ, потому что у этой пасхи очень скоро желтѣютъ бока, и это ей вредитъ. Вообще должно дѣлать ее небольшаго размѣра, потому что она долго сохраняться не можетъ. (8—10)

854. Суфле изъ картофеля съ сладкимъ соусомъ.

Очистить 4 штуки картофеля, сварить въ соленой водѣ и протереть горячимъ сквозь сито. Между тѣмъ взять въ кастрюльку ложку картофельной муки, развести полу-стаканомъ молока, положить пол-столовой ложки масла и мѣшать на огнѣ пока загустѣетъ, потомъ снять съ огня, вбить цѣльное яицо, размѣшать и положить 4 столовыя ложки картофельнаго пюре, размѣшать снова, взбить 2 желтка и 2 бѣлка въ пѣну и, размѣшавъ все вмѣстѣ, положить 2 столовыя ложки мелкаго сахару съ лимонною цедрою; когда будетъ готово, наслоить масломъ маленькую форму, обсыпать картофельною мукою, наложить массою, поставить въ кипящую въ кастрюлѣ воду (воды должно быть только до половины формы), покрыть и сварить на пару до готовности. Предъ отпускомъ выложить на тарелку и облить сладкимъ соусомъ. (2)

855. Яблочное суфле.

Спечь 2 яблока и протереть сквозь сито; между тѣмъ взбить въ пѣну 3 бѣлка. Когда будутъ бѣлки густо взбиты, положить 2 столовыя ложки мелкаго сахару, размѣшать, а потомъ положить постепенно яблочный мармеладъ, размѣшать и выложить на металлическую тарелку, верхъ обровнять правильно ножомъ, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ умѣренно горячую печку; когда заколеруется, подать прямо изъ печки на столъ. (4)

856. Апельсинный колодезъ.

Эта поваренная игрушка составляетъ дессертную принадлежность, и чтобъ достигнуть своей цѣли, въ отношеніи чистоты, вкуса и изящности вида, она должна быть исполнена ручками самой хозяйки, а отнють не грубыми пальцами прислуги. Вотъ въ чемъ дѣло: выбравъ самые крупные и безъ всякихъ пятенъ апельсины, должно верхушки каждаго срѣзать точно такъ, какъ дѣлаютъ съ яицами, сваренными въ смятку; тогда чайной ложечкой отдѣляютъ все мясо плода, наблюдая однако, чтобъ не прорвать его наружной кожи, и отъ времени до времени всыпаютъ нѣкоторое количество мелко истолченнаго сахару, мѣшая его осторожно съ мясомъ апельсина до тѣхъ поръ, пока образуется родъ мармелада, которымъ и наполняется внутренность каждаго фрукта, а отверстіе накрываютъ кускомъ корки, отрѣзанной первоначально съ верхушки. Можно въ это сладкое тѣсто прибавлять нѣсколько капель померанцевой воды. Апельсины, такимъ образомъ приготовленные, осторожно укладываются на дессертную тарелку и подаются съ чайными ложками.

857. Ватрушки.

Возьмите лучшаго тѣста, раскатайте въ тонкій листъ, нарѣжьте кружковъ и въ середину каждаго положите по катышку, въ родѣ орѣха, изъ слѣдующаго состава: вскипятите молоко съ масломъ взятыхъ поровну, прибавьте муки, швейцарскаго сыра 14 золотниковъ, или $^3/_4$ фунта сыра Бри, мелко истертаго, 2 ложки взбитыхъ сливокъ съ нѣсколькими яицами, въ родѣ довольно густаго тѣста. Положивъ начинку, приподнимите края кружочковъ въ 3 мѣстахъ, и образовавшіеся 3 угла защиплите, потомъ посадите въ обыкновенную печь, а вынимая изъ печи, посыпьте мелкимъ сахаромъ. (10—15 штукъ выходитъ).

858. Фаншонеты.

Налейте въ кастрюлю молока, однако не слишкомъ много, разболтайте въ немъ $^1/_4$ фунта муки, сахару 14 золотниковъ, то же количество толченаго миндалю, 2 ложки топленаго масла, 2 желтка, верхнюю кожицу съ 1 лимона и немного соли. Поставьте на огонь и подогрѣвайте до тѣхъ поръ, пока смѣсь нѣсколько сгустится и будетъ похожа густотою на хорошія сливки или молодую сметану; тогда облейте ею кружочки изъ слоенаго тѣста, величиною въ 2 дюйма, и посадите въ печь въ вольный духъ. Спустя $^3/_4$ часа, покройте ихъ тонкимъ слоемъ сладкаго тѣста, пересыпьте мелкимъ сахаромъ и поставьте опять въ печь, пока все не зарумянится. Сахаръ можно замѣнить истертымъ въ порошокъ шоколадомъ; въ такомъ случаѣ вмѣсто 14 золотниковъ сахару положите 28 золотниковъ шоколада; но еще лучше, если вмѣсто обыкновеннаго молока употребить молоко миндальное. (Штукъ 15—20 фаншонетокъ выйдетъ).

859. Картофельный пуддингъ.

Дюжину средней величины картофелинъ сварить въ водѣ или въ пару вполовину и истереть на теркѣ. Эту картофельную мякоть смѣшать со сметаною, которой взять мѣрою 1 штофъ; смѣсь протереть сквозь рѣдкое сито,

изъ чего получится родъ киселя. Въ этотъ кисель положить сахару, сколько нужно по вкусу, полную горсть высушеннаго и истолченнаго бѣлаго хлѣба, 10 яичныхъ желтковъ, а бѣлокъ отъ этихъ яицъ сбить въ пѣну и туда же прибавить; потомъ всю эту смѣсь, въ кастрюлѣ или горшкѣ запечь въ печи. Чтобы узнать, поспѣлъ ли въ печи пуддингъ, надобно его прокалывать по временамъ острою деревянною спицею: пока сколько нибудь тѣста пристаетъ къ спицѣ, пуддингъ все еще не готовъ; онъ хорошъ только совсѣмъ пропеченный, что узнается потому, когда нисколько тѣста не пристаетъ къ спицѣ. Тогда его подавать на столъ и кушать со сливками. (10—12)

860. Жженый кремъ.

Двѣнадцать яичныхъ желтковъ положить въ горшокъ и сильно сбить; туда же влить $1\frac{1}{2}$ бутылки свѣжихъ сливокъ, процѣженныхъ сквозь волосяное сито, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахару, соскоблить туда же съ 1 лимона кожу и прибавить кусочикъ корки корицы. Всю эту смѣсь выложить въ чистую кастрюлю, поставить на огонь, и мѣшая безпрестанно, держа на огнѣ, пока сдѣлается густою (нагрѣвать надобно осторожно, и не доводить сливокъ до кипѣнія: иначе яица свернутся). Тогда снять съ огня, и до тѣхъ поръ мѣшать, какъ смѣсь вполовину остынетъ; полуостывшій кремъ выложить на блюдо, насыпать на кремъ слой мелкаго сахару, въ ножовый обухъ толщиною, и провести сверху раскаленною лопаткою, чтобы поверхность пожелтѣла или зарумянилась. (10)

861. Лимонные бисквиты.

Взять 2 свѣжихъ лимона, и съ одного изъ нихъ верхнюю маслянистую кожицу стереть сахаромъ, который отложить въ сторону. Оба лимона положить въ кастрюлю, хорошо вылуженную, налить на нихъ воды, поставить на огонь, и варить, чтобы вода кипѣла; когда вода нѣсколько укипитъ, добавлять новою, но всегда горячею. Варить до тѣхъ поръ, пока лимоны сдѣлаются такъ мягки, что деревянною лучинкою можно будетъ легко проткнуть ихъ. Тогда лимоны вынуть изъ воды, а воду выбросить. Остывшіе лимоны сперва истереть въ мякоть на жестяной тёркѣ, а потомъ протереть сквозь мелкое сито на блюдо, и въ блюдѣ вымѣшать ложкою, пока вся эта мякоть сдѣлается однородною и похожею на жидкій клей. Въ этотъ лимонный клей вмѣшать 8 яичныхъ желтковъ, чайную чашку сладкаго миндалю и чайную чашку сахару, въ который прибавить и натертый кожицею лимонъ. Желтки должны быть напередъ хорошо разболтаны, а миндаль очищенъ отъ кожи и мелко растертъ. Оставшіеся отъ желтковъ яичные бѣлки разбить вѣничкомъ въ пѣну и вмѣшать туда же въ лимонный клей. Тогда эту смѣсь разлить въ формочки или коробочки и испечь въ легкомъ жару. Испытано сто разъ и всегда съ большимъ успѣхомъ. (Выходитъ до 40 штукъ).

862. Кремъ.

Разварить осьмушку осетроваго клея въ чашкѣ воды. Влить въ кастрюлю 2 бутылки густыхъ сливокъ, обложить кастрюлю льдомъ, взбивать

вѣничкомъ. Когда взобьешь всѣ сливки въ пѣну, взять 2 яичные желтка и 2 ложки померанцевой воды, взбить вмѣстѣ, выложить въ сливки. Затѣмъ всыпать мало-по-малу 2 чайныя чашки мелкаго сахару, продолжая вѣничкомъ взбивать, и влить клей, потомъ выложить въ чистую кастрюлю, или форму, обложить льдомъ, поставить въ холодное мѣсто. Когда нужно выкладывать кремъ, опустить кастрюлю на минуту въ горячую воду. (8)

863. Кремъ-брюле.

Взять 2 бутылки густыхъ сливокъ, влить въ кастрюлю, обложить льдомъ, взбивать вѣничкомъ. Истолочь и просѣять полфунта сахару, отдѣлить отъ него 2 столовыя ложки, положить въ кастрюлю, смочить розовой водой, поставить на огонь, мѣшать ложкой, пока сахаръ покраснѣетъ; тогда влить еще розовой воды, чтобъ сахаръ распустился. Всыпать понемногу толченый сахаръ въ сливки, взбивая вѣничкомъ, влить туда же подожженный сахаръ и $\frac{1}{4}$ фунта развареннаго осетроваго клея, не переставая мѣшать. Потомъ вылить въ кастрюлю или въ форму, обложить льдомъ. (8)

864. Кремъ изъ чорнаго хлѣба.

Поджарить 12 золотниковъ тертаго чорнаго хлѣба въ 15 золотникахъ коровьяго масла, уварить до густоты съ полбутылкою вина, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, небольшимъ количествомъ корицы и гвоздики и съ тертою коркою отъ половины лимона, на умѣренномъ огнѣ, переложить потомъ на фарфоровую чашку, посыпать толченымъ миндалемъ и рубленною обсахаренною лимонною коркою, и подавать на столъ холодный. (6—8)

865. Кремъ съ заварными бѣлками.

Взять 12 яичныхъ бѣлковъ, взбить въ густую пѣну, всыпать въ нихъ понемногу 2 чайныя чашки мелкаго сахару, не переставая взбивать. Между тѣмъ влить въ кастрюлю 2 бутылки молока, поставить на огонь, и когда молоко закипитъ и бѣлки будутъ взбиты, брать ложкою бѣлки и опускать въ кипящее молоко, проворно мѣшая, чтобъ бѣлки заварились, а не слипались. Заварившіеся бѣлки вынимать, класть на сито, а въ молоко опускать новые бѣлки, пока всѣ бѣлки заварятся. Двѣ бутылки густыхъ сливокъ взбить въ пѣну, прибавить 2 золотника аравійской камеди, стертой въ мелкій порошокъ, и 2 столовыя ложки сахару, истолченнаго и просѣяннаго, перемѣшать, выложить на блюдо горкой, обложить заваренными бѣлками, поставить на ледъ. Нашинковать мелко цуката и фисташекъ, когда подавать на столъ; уложить цукатъ и фисташки на взбитыя сливки, а на бѣлки положить варенья, малины или вишенъ. (10—12)

866. Марципаны изъ миндалю.

Взять полфунта миндалю сладкаго, пол-осьмушки горькаго, вычистить, истолочь мягко, подбавляя понемногу яичнаго бѣлка, чтобъ миндаль не замаслился. Два яичные бѣлка и $\frac{1}{4}$ фунта сахару, мелко истолченнаго, положить въ фаянсовую чашку, прибавить сокъ изъ пол-лимона, стереть ложкою, пока сдѣлается бѣло, какъ сметана, положить въ бѣлки

миндаль, вымѣшать. Посыпать на столъ картофельной муки, смѣшанной пополамъ съ сахаромъ, передѣлать приготовленное тѣсто въ разныя фигуры; вымазать сливочнымъ масломъ бумагу, уложить на нее пирожное, положить на желѣзный листъ, поставить въ печь, въ вольный духъ. (10)

867. Кремъ изъ шампанскаго и краснаго вина.

Полфунта сахару, полвершка ванили, 5 желтковъ мѣшать до-бѣла; развести $^3/_4$ стакана шампанскаго, подогрѣть, но не кипятить, влить $^3/_4$ стакана шато-лафита, 1 стаканъ клея, смѣшать, бить вѣничкомъ; когда поднимется, сложить въ форму, застудить. (5—6)

868. Кремъ изъ сабаіона.

Полфунта сахару отереть о цедру пол-лимона, истолочь, смѣшать съ 5 желтками, растереть до-бѣла, развести $1^1/_2$ стаканами бѣлаго легкаго вина, выжать сокъ изъ пол-лимона, поставить на плиту, бить метелкою, пока не погустѣетъ, снять съ огня, снести на ледъ, не переставая бить метелкою, влить 1 стаканъ клея, прибавить, кто хочетъ, пол-рюмки бѣлаго рому, опять сбивать, въ форму и на ледъ. (5—6)

869. Битыя сливки къ трубочкамъ или вафлямъ.

Сбить въ густую пѣну $1^1/_4$ стакана самыхъ густыхъ сливокъ, всыпать $^1/_4$ стакана, т. е. $^1/_8$ ф. сахару, цедру съ $^1/_3$ лимона, или каплю лимоннаго масла, или $^1/_4$ вершка толченой ванили, или $^1/_4$ стакана фруктоваго пюре, или 1 ложку мараскину, сложить на блюдо, обложить трубочками и вафлями, или трубочки наполнить сбитыми сливками. (6—8)

870. Жюльенна.

Взять нѣсколько яицъ, ложку розовой воды, бутылку молока, соли и сахару сколько потребуется, и съ истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ замѣсить тѣсто. Половину этого тѣста положить въ форму, вымазанную масломъ, вокругъ обложить ломтиками яблокъ, обжаренными съ сахаромъ въ маслѣ коровьемъ; остальное тѣсто выложить и запечь въ печи не очень горячей. (Смотря по количествамъ, считая одно яицо на каждую персону).

871. Лимонный цукербротъ.

Обтереть кожу съ половины свѣжаго лимона, еще обрѣзать кусочками желтую верхнюю кожицу съ 4 лимоновъ, и смѣшать на блюдѣ съ полфунтомъ истолченнаго сахару. Послѣ того взбить бѣлки отъ 8 яицъ, выложить въ сахаръ, прибавить $^1/_4$ фунта крупичатой муки и вымѣсить съ прилежаніемъ. Налить на листы бумаги этого тѣста продолговатыми цукербротцами, усыпать толченымъ сахаромъ, чтобы поверхность обсахарилась, и запекать въ печи не очень горячей. (Выходитъ до 20 штукъ).

872. Кремъ малинный.

Этотъ кремъ дѣлаютъ такимъ же образомъ, какъ земляничный, съ тою только разницею, что снимая молоко съ огня, когда оно довольно уварится,

положить 2 яичныхъ свѣжихъ желтка, растертыхъ съ 2 ложками сливокъ, приставить на минуту на огонь, мѣшая ложкою, чтобъ только яица сварились, не давая вскипѣть; впрочемъ, поступать какъ выше сказано о земляничномъ кремѣ.

873. Шодо (Chaud'eau).

1) Бутылку бѣлаго вина вскипятить съ 12-ю лотами сахару и кускомъ корицы. Въ это время сбить 10 яичныхъ желтковъ съ небольшимъ количествомъ холоднаго вина и влить въ кипящую жидкость. Все это поставить на самый умѣренный огонь и мѣшать, пока жидкость сдѣлается нѣсколько густою и дастъ пѣну.

2) Выпустить 6 яицъ въ кастрюлю и влить туда бутылку бѣлаго вина, потомъ прибавить 6 лотовъ сахару и чайную ложку картофельной муки, что все и мѣшать мутовкою хорошенько. Послѣ того поставить кастрюлю на уголья, или въ другую кастрюлю, въ которой кипитъ вода, и до тѣхъ поръ мѣшать мутовкою, пока жидкость сдѣлается густою. Тогда снять кастрюлю, и прибавивъ къ этой массѣ 1 лотъ лимоннаго сахару (или сока); подавать горячее. (8—10)

874. Горькій макаронный кремъ.

Размѣшать полную ложку картофельной муки съ 12 желтками и 2 бутылками молока, положить туда $^1/_4$ фунта сахару, на который натертъ былъ лимонъ, полфунта разрѣзанныхъ на кусочки горькихъ макаронъ и, если кто хочетъ, немного коринки; вскипятить еще разъ, безпрестанно размѣшивая, дать остынуть, положить поднятый бѣлокъ, выложить на тарелки или на блюдо, на которомъ сдѣлать края, поставить испечь въ печь, не жарко натопленную, и горячій подавать на столъ. (8—10)

875. Миндальникъ.

Взять фунтъ миндалю сладкаго, очистить, нашинковать мелко или изрубить ножомъ. Три бѣлка стереть съ полфунтомъ сахару и сокомъ изъ 1 лимона, смѣшать съ миндалемъ, уложить на облатки вѣнчиками, положить на бумагу, посадить въ печь, въ вольный духъ. Когда пирожное будетъ готово, положить въ средину какого-нибудь варенья, или желе. (8—10)

876. Облатки.

Облатки употребляются для многихъ пирожныхъ; ихъ приготовляютъ слѣдующимъ образомъ: взять 2 яичные бѣлка и рюмку воды, смѣшать вмѣстѣ, прибавить чайную ложку сахару, замѣсить крутое тѣсто изъ лучшей крупичатой муки, раскатать тонко, какъ для лапши, вырѣзать рюмкою кружочки, засушить въ печи, въ самомъ легкомъ духу. (До 40 штучекъ).

877. Шоколадныя ядрышки.

Взять фунтъ сахару и 8 золотниковъ гумми-драганту; распустить гумми въ чайной чашкѣ воды, процѣдить сквозь салфетку; сахаръ истолочь мелко, просѣять; истереть дощечку шоколада, смѣшать съ сахаромъ и за-

мѣсить на распущенной гумми. Потомъ надѣлать лепешечекъ, орѣшковъ, или на подобіе зеренъ кофейныхъ, овсяныхъ, пшеничныхъ и тому подобное, поставить послѣ обѣда въ печь. (До 40 шт.)

878. Шоколадныя игрушки.

Взять полфунта сахару и полфунта шоколада и 3 яичные бѣлка. Бѣлки, сахаръ и сокъ изъ 1 лимона стереть вмѣстѣ, чтобъ было густо и бѣло, какъ сметана; потомъ положить въ бѣлки шоколадъ, перемѣшать хорошенько, надѣлать изъ этого тѣста разныхъ фигуръ, какъ напримѣръ: маленькихъ калачиковъ, лепешечекъ, подковокъ, миндалинокъ, рѣпокъ, орѣшковъ или другихъ какихъ фигуръ, и засушить въ печи, поставивъ послѣ обѣда. Пирожное изъ шоколада можно запасать, потому что оно не портится; имъ обкладываютъ разныя пирожныя и миндальные торты. (До 30—40 шт.)

879. Шоколадъ на винѣ.

Когда рѣчь зашла о шоколадныхъ сладкихъ блюдахъ, не лишнее сказать о жидкомъ винномъ шоколадѣ, могущемъ хорошо исполнить роль сладкаго блюда въ концѣ обѣда самаго незатѣйливаго и, такъ сказать, семейнаго. Для этого надо отвѣсить $^1/_4$ ф. шоколада, напримѣръ, отъ Ландрина, и стереть его на теркѣ съ 2 лотами сахару; этотъ шоколадъ съ сахаромъ всыпать въ кастрюлю, налить на него бутылку сотерна или добраго хереса и поставить кастрюлю на огонь. Когда вино закипитъ, то впустить въ него 4 яичныхъ желтка, предварительно сбитыхъ съ небольшимъ количествомъ того же сорта вина въ особенномъ горшечкѣ. Этой всей смѣси дать снова вскипѣть, при безостановочномъ размѣшиваніи. Когда шоколадъ закипитъ, тотчасъ снять его съ огня, разлить въ чашки и подавать горячій. (До 10 чашекъ).

880. Гозинаки. (Сладкое грузинское блюдо, подаваемое непремѣнно 31-го декабря, наканунѣ Новаго года).

Миндаль сладкій очистить, раздвоить и опустить въ холодную воду. Между тѣмъ поставить вариться въ кастрюлѣ сотовый медъ, а когда онъ станетъ кипѣть, не дать уйти пѣнѣ и безпрестанно мѣшать, чтобъ не пригорѣлъ. Когда медъ получитъ желтоватый цвѣтъ, впустить въ него миндаль и дать всему кипѣть. Для пробы взять немного на ложку и вынести на холодъ: ежели скоро окрѣпнетъ, то это означаетъ, что все готово. Тогда дессертныя тарелки обмазать миндальнымъ масломъ и разлить на нихъ это медово-миндальное варенье, дать ему застыть въ комнатѣ, и тогда изрѣзать на жеребейки, какъ и отпустить на столъ.

881. Дынный кисель.

Очистить съ дыни кожу, внутренность выкинуть, мясо изрѣзать въ жеребейки, и пообжарить его въ собственномъ его сокѣ. Прибавить туда сливокъ или свѣжей сметаны, коровьяго масла, сахару, корицы, немножечко соли; выпустить туда же нѣсколько яицъ и, размѣшавъ, уварить; ежели окажется еще не довольно густо, прибавить 2 ложки суповыхъ истертаго бѣлаго хлѣба и разварить въ кисель. (8)

882. Сладкое холодное изъ гречневой крупы.

Фунтъ гречневой крупы размѣшать съ холодною водою, оставить на нѣсколько времени, слить воду на-чисто, вскипятить бутылку молока, положить туда крупу вмѣстѣ съ 18-ю золотниками сахару, на который прежде была натерта лимонная корка, и размѣшивая безпрестанно, уварить до густоты киселя, наконецъ положить эту студенистую массу въ форму или въ круглую чашку и дать остынуть. Подавать съ молочнымъ соусомъ, въ которомъ можно сварить горькаго миндалю или персиковыхъ листьевъ, или съ виннымъ соусомъ. Холодное должно обливать соусомъ и охладить вмѣстѣ съ нимъ.

Холодное съ манною крупою приготовляется точно также, только крупу надлежитъ сперва сварить въ водѣ, а потомъ густо уварить съ молокомъ. (8—10)

883. Компотъ изъ малины.

Такъ-какъ ягоды эти очень слабы, то должно обходиться съ ними осторожно, чтобъ не развалились. На полную тарелку малины истолочь $^1/_4$ фунта сахару, положить малину въ сковороду и засыпать сахаромъ, приставивъ на слабый угольный жаръ, пока сахаръ растопится и ягоды очень разгорячатся, посыпать толченою корицею; при этомъ сковородку надлежитъ часто встряхивать. Подавать этотъ компотъ холоднымъ. (8)

884. Сыръ прѣсный жирный.

Взять цѣльнаго молока, кто хочетъ имѣть сыръ пожирнѣе, прибавить немного еще сливокъ, поставить въ кастрюлѣ на плиту, подогрѣть, чтобы было немного теплѣе свѣженодоеннаго молока; влить въ него подпушку. *) На $^3/_4$ ведра молока взять $^1/_2$ стакана подпушки № 1, т. е. сыворотки, въ которой былъ намоченъ желудокъ.

Мѣшать лопаточкою, пока молоко не обратится въ творогъ и не от-

---

*) *Подпушка № 1, отъ которой свертывается прѣсное молоко.* Отъ только-что зарѣзаннаго теленка взять желудокъ, вымыть его хорошенько и мочить 3—4 часа въ крѣпкомъ уксусѣ; потомъ сполоснуть его хорошенько въ сывороткѣ, натереть внутри и снаружи мелкою солью, растянуть на 2 тоненькихъ палочкахъ, высушить совершенно и держать въ сухомъ мѣстѣ. За 3 или 4 часа передъ употребленіемъ намочить этотъ желудокъ въ кислую или свѣжую сыворотку и подержать въ ней въ тепломъ мѣстѣ. Эта сыворотка и называется подпушка; она льется въ свѣженодоенное молоко и обращаетъ его въ творогъ. Одинъ и тотъ же желудокъ можно употреблять 3 раза, только каждый разъ, вынувъ изъ сыворотки, хорошенько вымыть, натереть солью и высушить, растянувъ на палочки.

Подпушка № 2. Желудокъ телячій очистить, вымыть хорошенько, натереть мелкою солью внутри и снаружи; черезъ 2—3 дня опять вымыть и натереть солью, потомъ растянуть на палочки, высушить. Передъ дѣланіемъ сыровъ, взять 4 бутылки простокваши, 4 бутылки свѣжаго молока, смѣшать, вставить въ теплую печь; когда отскочитъ сыворотка, слить ее, намочить въ ней желудокъ, не вынимать его, пока сыворотка не скиснетъ. Эта сыворотка употребляется также въ сыры.

скочитъ сыворотка, слить эту послѣднюю, а творогъ переложить въ салфетку или мѣшокъ, перевязать, положить подъ гнётъ.

885. Сыръ сладкій земляничный, вишневый или малиновый.

Приготовить творогъ такъ: когда изъ положеннаго подъ гнётъ творогу перестанетъ стекать сыворотка, выложить творогъ на блюдо и положить въ него малиноваго, земляничнаго или вишневаго сиропа такъ, чтобы сыръ получилъ отъ него и вкусъ, и запахъ. Размѣшать хорошенько (если бы цвѣтъ былъ слишкомъ блѣденъ, прибавить кошенили).

Сложить творогъ въ салфетку; если приготовляется къ Пасхѣ, то положить его въ деревянную форму, которую можно обложить кругомъ какою-нибудь зеленью, какъ-то: молодыми листочками кресс-салата или петрушки, поставить опять подъ гнетъ въ холодное мѣсто; не дѣлать этого сыра въ большомъ количествѣ, потому-что онъ черезъ 3—4 дня начинаетъ портиться, и то каждый день на ночь надобно выносить его на ледъ. (8)

886. Варенецъ по-англійски.

Возьмите штофа 3 хорошаго молока и поставьте въ теплое мѣсто, а чтобы скорѣе отворожилось, можно пустить въ него нѣсколько капель лимоннаго сока; когда молоко хорошо закиснетъ, сдѣлайте въ немъ надрѣзы остріемъ ножа въ ту и другую сторону, чтобъ образовались квадраты, и приставьте посудину на огонь, чтобъ сыворотка отдѣлилась отъ творога; дайте вскипѣть одинъ разъ и откиньте на рѣшето, чтобъ творогъ осѣлъ и простылъ. Тогда выложите четвероугольные куски творога въ широкое блюдо и полейте молокомъ, скипяченнымъ съ сахаромъ и яичными желтками; на столъ же подавать должно холоднымъ. (10—12)

887. Мацоно (грузинская простокваша).

Вскипятить раза два сливки, потомъ влить ихъ въ каменную чашку, дать простыть до той теплоты, какъ бываетъ только-что подоенное парное молоко; сметану влить въ чайную чашку, хорошенько ее размѣшать и наливать въ нее понемногу сливокъ, все продолжая мѣшать. Когда всѣ сливки будутъ влиты и все будетъ вымѣшано, обвязать посудину кисеей, поставить въ кухнѣ на полку и, когда загустѣетъ, вынести на ледъ. Подается мацоно къ столу въ той посудинѣ, въ какой приготовлялось.

888. Польская каша съ пѣнкою.

Сварите крутую кашу изъ смоленской крупы или манны на молокѣ и прибавьте, по вкусу, сахару и коринки. Возьмите 6 штукъ яичныхъ желтковъ и смѣшайте ихъ съ простывшею уже кашею; потомъ разогрѣйте на сковородѣ столовую ложку чухонскаго масла и облейте имъ эту послѣднюю. Изъ оставшихся отъ 6 яицъ бѣлковъ сдѣлайте пѣнку съ сахаромъ и ванилью, выложьте кашу на блюдо, обложите кругомъ ее пѣнкою съ прибавленіемъ къ ней варенья, и, предъ отпускомъ блюда къ столу, вставьте его

въ умѣренно-жаркую печь, только не надолго, чтобы не опала пѣнка, и послѣ, вынувъ изъ печки, кушайте на здоровье.

889. Масло по-англійски.

Сбить метелкою на льду 3 стакана самой густой свѣжей сметаны. Когда начнетъ густѣть, всыпать сахаръ и немного толченой ванили, или вспрыснуть какого нибудь ароматическаго масла для запаха, или розовой воды. Впрочемъ, по мнѣнію многихъ людей со вкусомъ, это совершенно лишнее, а достаточно ванили. Всю сметанную массу съ сахаромъ и ванилью размѣшать, сложить въ салфетку, перевязать, повѣсить на ночь въ погребъ. На другой день выложить на блюдо, облить соусомъ изъ сливокъ съ желтками и сахаромъ. (6)

890. Компотъ изъ яблокъ.

Разрѣзать пополамъ 10 яблокъ, очистить кожу, вынуть сѣмечки. Положить въ кастрюлю полфунта сахару, развести 2 стаканами воды, дать закипѣть, опустить яблоки, положить корицы, наломавъ небольшими кусочками, нѣсколько гвоздковъ гвоздики, цедру съ 1 лимона, стертую на сахаръ, и выжавъ изъ него сокъ. Когда яблоки будутъ готовы, выложить на блюдо, а сиропъ еще поварить, пока онъ сдѣлается довольно густъ, и облить яблоки. (8—10)

891. Компотъ изъ абрикосовъ.

Взять дюжину абрикосовъ; сварить густой сиропъ изъ полфунта сахару. Изъ абрикосовъ вынуть косточки, положить въ фаянсовую чашку, налить сиропомъ, поставить въ печь, въ вольный духъ, дать стоять часа два; впродолженіе этого времени переворотить абрикосы раза два или три, потомъ простудить и подавать. (8—10)

892. Компотъ изъ грушъ.

Очистить, сколько будетъ потребно, хорошихъ грушъ, вырѣзать сѣмечки и варить въ водѣ, пока груши сдѣлаются мягки, тогда вынуть ихъ изъ воды; а въ воду, въ которой онѣ варились, положить сахару фунтъ или болѣе, смотря по количеству грушъ. Когда сиропъ закипитъ, опустить груши, прокипятить и, давъ хорошо пропитаться сахаромъ, выложить на блюдо, облить сиропомъ и, простудивъ, подавать. (По штукѣ грушъ на каждую персону).

893. Простокваша.

Взять цѣльнаго молока, налить въ фаянсовый или стеклянный тазикъ (такіе тазики нарочно для этого употребленія дѣлаются), поставить въ погребъ, дать стоять сутки; потомъ внести въ теплый покой, и когда молоко скиснется, поставить на ледъ. Подавать холодное, съ сахаромъ и корицей.

894. Варенецъ.

Взять три бутылки свѣжаго цѣльнаго молока, которое уже простояло сутки на льду, смѣшать ложкою, чтобъ сливки опять соединились съ мо-

локомъ, поставить въ довольно жаркую печь, часа на два; когда будутъ образовываться пѣнки, то ихъ погружать въ молоко; чѣмъ болѣе будетъ пѣнокъ, тѣмъ варенецъ вкуснѣе. Когда молоко довольно уварится и приметъ желтоватый цвѣтъ, вынуть изъ печи, отнести на погребъ, дать простынуть до теплоты парнаго молока, положить 2 или 3 ложки сметаны, смотря по количеству молока, размѣшать, поставить на ночь въ печь, разливъ въ стеклянные или фаянсовые тазики, а поутру, вынувъ изъ печи, поставить на ледъ. Къ варенцу обыкновенно подаютъ сахаръ, смѣшанный съ толченою корицею.

895. Макароны съ фруктами.

Тѣсто приготовить точно такъ, какъ это описано въ статьѣ: *Макароны по-нѣмецки*. Положить его тотчасъ же въ вымазанную масломъ кастрюлю или на сковороду, употребляемую для тортовъ, пересыпать мукою, чтобъ не слипалось, и дать взойдти. Когда взойдетъ, влить туда 2 полныя ложки растопленнаго коровьяго масла съ прибавкою сока или пюре изъ вишенъ, сливъ, абрикосовъ и тому подобныхъ плодовъ, и все это пропекать между двумя огнями. Чтобы тѣсто ровнѣе поднималось, то сверху огонь долженъ быть сильнѣе, чѣмъ снизу. Когда макароны зарумянятся, посыпать ихъ сахаромъ и корицею, облить сверху чашкою сока изъ плодовъ, чтобъ они лучше отдѣлялись, осторожно вынуть ложкою изъ кастрюли, а варившіеся съ ними фрукты подавать особо въ видѣ соуса.

896. Каша-деликатессъ изъ розовой крупы.

Не всѣ хозяйки знакомы съ этимъ употребленіемъ листьевъ розъ, почему спѣшу сообщить способъ приготовленія крупы изъ этихъ листьевъ.

Взять 1 фунтъ листьевъ свѣжихъ розъ, 1 фунтъ крупичатой муки, 6 яичныхъ бѣлковъ, 1/4 фунта мелкаго сахару, и все это, смѣшавъ вмѣстѣ, протереть сквозь обыкновенное рѣшето. Полученную такимъ образомъ крупу, разостлавши на скатерти, хорошенько просушить на солнцѣ.

Для варенья каши надобно брать на каждую столовую ложку крупъ стаканъ неснятаго молока. Въ обыкновенную небольшую кастрюлю влить потребное количество молока и вскипятить его хорошенько на огнѣ. Потомъ, отставивъ кастрюлю, всыпать въ молоко пропорціональное количество крупы не вдругъ, но понемногу, мѣшая жидкость ложкою. Все это опять ставится на огонь, на которомъ оставляется болѣе или менѣе, смотря по тому, какой густоты желаютъ имѣть кашу.

897. Холодная яичница.

Выпустить въ горшокъ 10 яицъ, прибавить къ нимъ немного розовой воды и густыхъ сливокъ, равно и сахару; потомъ присолить немного, разбить мутовкою, и поставить горшокъ въ котелъ съ кипящею водою, накрыть его и не трогать, пока растворъ осядетъ. Тогда выньте горшокъ, и оставьте стоять на цѣлый часъ близь слабаго огня. Если къ этому

употреблены будутъ сливки, а не молоко, то кушанье это сверху ссядется очень крѣпко, но отъ простаго молока будетъ водяно. Ссѣвшееся выбрать изъ горшка уполовникомъ на блюдо, наложить горкою и снести на ледъ, чтобъ охолодѣло. Если это кушанье окажется водяно, то должно его усыпать истертыми корками бѣлаго хлѣба. (10—12)

898. Ягоды со сливками.

Когда поспѣютъ ягоды: клубника и малина, то ихъ подаютъ со сливками. Клубнику перебрать, нижнія зеленыя вѣточки оборвать, посыпать мелкимъ сахаромъ, перемѣшать, положить на блюдо горкой; подавать со сливками и сахаромъ. Малину перебравъ, червивыя и мятыя ягоды откинуть, выбрать изъ ягодъ сердечки, уложить на блюдо горкой; подавать со сливками и сахаромъ.

899. Молочная каша.

Можно варить кашу изъ всякихъ крупъ на молокѣ и на водѣ. Когда хотите сварить не густую кашу изъ риса, манныхъ или смоленскихъ крупъ, также изъ желтаго пшена, то на бутылку молока положить 1/4 ф. крупъ. При варенiи каши на молокѣ должно наблюдать, чтобъ каша не переварилась. Засыпавъ изъ манны или смоленской крупы кашу, размѣшать хорошенько и разбить комки. Молочную кашу никогда не солятъ, потому что отъ соли молоко створожится. Подаютъ молочную кашу съ чухонскимъ масломъ и съ сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею. Крутую кашу лучше варить въ горшкѣ; положивъ немного болѣе половины горшка крупъ, налить кипяткомъ водой, или вскипяченнымъ молокомъ; вымѣшать, поставить въ печь; когда крупа поразопрѣетъ и подернется пѣнкой, влить еще немного кипятку, накрыть горшокъ и оставить въ печи до обѣда. Подавать горячую, съ масломъ. Гречневыя, манныя и смоленскія крупы никогда не моютъ; всѣ другія крупы и желтое пшено должно вымыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ.

900. Манная каша, замѣняющая бланманже.

Бутылку цѣльнаго, самаго густаго молока кипятятъ съ 1/4 ф. сладкаго миндалю и нѣсколькими миндалинами горькаго. Кромѣ того, кладутъ въ молоко мелко истолченной ванили и сахару по вкусу. На этой душистой и сладкой жидкости, разумѣется, уже процѣженной сквозь чистую салфетку, завариваютъ 3/4 чайной чашки самой лучшей мельчайшей и свѣжѣйшей манной крупы, мѣшая ее постоянно, чтобъ не было комковъ; потомъ выливаютъ кашу въ жестяную форму и даютъ хорошенько застыть. Передъ обѣдомъ выкладываютъ эту холодную кашу на круглое блюдо и убираютъ цукатомъ, ягодками изъ варенья и густоватымъ желе. (8)

Сладкое это блюдо, такъ приготовленное, при всей своей незатѣйливости и дешевизнѣ, можетъ, безъ стыда для хозяйки, украсить любой званый обѣдъ.

*

901. Яичное гнѣздо.

Взять 6 яицъ или больше, сварить въ густую, облупить, и каждое яицо разрѣзать на-двое; желтки вынуть на блюдо, растереть ихъ съ сметаною самою свѣжею жидковато и, по усмотрѣнію, приправить пряностями. Блюдо вымазать коровьимъ масломъ, и установить въ этотъ растворъ бѣлки разрѣзами внизъ. Блюдо это надобно поставить на горшокъ, поставленный на огонь и полный кипятку. Такимъ образомъ варить, пока яичница сядетъ. (8)

902. Яичница съ яблоками.

Взять 10 яблокъ, очистить кожу, нарѣзать ломтиками, выбрать сѣмена, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, въ печи, въ вольномъ духу. Выпустить 8 яицъ, влить въ нихъ стаканъ сливокъ, взбить хорошенько ложкой, прибавить 3 столовыя ложки мелкаго сахару, немного корицы; уложить яблоки на глубокое блюдо, облить яицами, поставить въ печь, въ легкій духъ. (10)

903. Меринги.

Взбить крѣпко 6 бѣлковъ, прибавить 8 унцій сахару, не переставая мѣшать бѣлки вѣничкомъ. Когда будетъ готово, брать бѣлки ложкой, класть на бумагу въ такой формѣ, какъ будетъ угодно; бо́льшею частью для мерингъ принята форма яица, разрѣзаннаго вдоль пополамъ. Выложить на бумагу, посыпать сахаромъ сквозь волосяное сито и поставить въ печь въ умѣренный жаръ. Вынимать, какъ только меринги пожелтѣютъ, а передъ самой подачей положить въ нихъ взбитыхъ сливокъ.

Должно замѣтить, что сливки кладутся въ меринги передъ самымъ отпускомъ къ столу; иначе отъ сырости взбитыхъ сливокъ меринги отмякнутъ и потеряютъ все свое достоинство.

Для духу можно класть въ меринги: мараскино, розовой воды, кофе, ванили, земляничнаго, клубничнаго или ананаснаго сиропа, наконецъ лимонной или апельсинной цедры. (6—8)

904. Груши съ заварнымъ кремомъ.

Очистить груши, выбрать зерна изъ середины и сварить въ сиропѣ до мягкости; выложить на сито; сиропъ же, въ которомъ варились груши, процѣдить въ кастрюлю, прибавить сахару и выварить до густоты; когда будетъ готово, положить груши въ сиропъ. Приготовить заварной кремъ изъ каштановъ слѣдующимъ образомъ: размѣшать въ кастрюлѣ $^1/_4$ ф. сливочнаго масла, $^1/_8$ ф. муки, положить $^1/_4$ ф. мелкаго сахару, 8 желтковъ, $^1/_2$ бутылки сливокъ, $^1/_4$ ф. пюре изъ каштановъ, и мѣшать на плитѣ, пока не загустѣетъ, выложить на листъ и остудить на льду; за $^1/_4$ часа до отпуска вынуть круглою выемкою нужное число кружковъ изъ застуженнаго крема, уложить на блюдо, положить на верхъ каждаго кружка сваренную грушу, подлить сиропу изъ грушъ и разогрѣть въ печкѣ. (6—8)

905. Компотъ горячій изъ грушъ.

Очистить груши, выбрать зернышки, сварить въ сиропѣ до мягкости, вынуть на сито, сиропъ процѣдить и выварить до совершенной густоты; когда будетъ готовъ, положить туда груши, остудить; положить особо въ кастрюлю сливочнаго масла, размять съ $^1/_4$ ф. муки, развести бутылкою сливокъ, положить $^1/_4$ фунта сахару и мѣшать на плитѣ, пока не загустѣетъ; потомъ положить ложку сожженаго чорнаго масла, $^1/_8$ фунта толченыхъ кондитерскихъ макаронъ изъ горькаго миндалю, размѣшать, выложить въ кастрюлю и положить сверху сваренныя груши. За полчаса до отпуска сбить 8 бѣлковъ на пѣну, положить 7 столовыхъ ложекъ мелкаго сахару, размѣшать первую половину бѣлковъ, положить въ продолговато-круглый конвертъ изъ бумаги, завернуть края, чтобы масса не выходила, а въ тонкомъ концѣ сдѣлать отверстіе; второю же половиною покрыть груши въ кастрюлѣ, выпустить изъ конверта кружками, а когда будетъ готово, посыпать мелкимъ сахаромъ, заколеровать въ умѣренной печкѣ и подавать. (6—8)

906. Пирожное морковное.

Очистивъ хорошенько нѣсколько морковинъ, стереть ихъ на теркѣ, сбить 4 яица, налить на нихъ чайную чашку молока, прибавить 4 ложки муки и все это смѣшать вмѣстѣ. Наконецъ, прибавить истертой на сахарѣ лимонной корки, щепотку соли, 2 щепотки сахару, нѣсколько горькихъ миндалинъ и, перемѣшавъ все это, поставить въ кастрюлѣ въ печь въ легкій жаръ, чтобъ испеклось. Подавать на столъ горячее. (6—8)

907. Пирожное изъ моркови.

На штофъ сметаны взять 8 яицъ, нѣсколько ложекъ тертой моркови, корицы, сахару, кардамону, немного миндалю, 4 ложки топленаго масла и 2 тертые бѣлые хлѣба, положить все это въ форму и поставить въ печь. (6—8)

908. Булочный блинъ.

Взять въ булочной 2 лота хорошаго бѣлаго хлѣба, испеченнаго на молокѣ, размягчить въ водѣ, выжать воду, примѣшать $^1/_2$ ф. опареннаго и очищеннаго сладкаго миндалю, мелко-на-мелко истолченнаго, $^1/_4$ ф. чухонскаго масла, растопленнаго и потомъ сбитаго крѣпко, чтобъ имѣло видъ сметаны, 6 или 8 яичныхъ желтковъ, а сверхъ того: бѣлки, особенно сбитые въ пѣну, обтертую въ порошокъ на теркѣ кожу 2 лимоновъ и 2 лота промытой коринки. Все это смѣшайте вмѣстѣ, и это тѣсто, сдѣлавъ изъ него одинъ большой блинъ, положить на большую сковороду, въ кипящее масло, и жарить на легкомъ огнѣ, переворачивая блинъ, пока онъ не сдѣлается темно-желтаго цвѣта съ припекомъ. Потомъ посыпать сахаромъ и корицею. (6—8)

909. Ватрушки.

Съ вечера поставить опару на одномъ стаканѣ воды и дрожжахъ, замѣсить тѣсто, поставить подняться, утромъ влить теплое молоко, вбить яица, посыпать немного солью, все хорошенько сбить, согрѣть масло, положить въ тѣсто, еще побить, поставить, чтобъ поднялось; потомъ вынуть на доску, повалять немного и раскатать, чтобъ тѣсто было мягкое; накладывать блюдечкомъ или стаканомъ, класть творогъ, приготовивъ его какъ для варениковъ, загнуть края, обмазать яицомъ, поставить въ печь. Когда готовы, покрыть, чтобъ отмякли. (Штукъ 20 ватрушекъ выйдетъ).

910. Рисовникъ.

Четверть фунта сарачинскаго пшена разваривають хорошенько въ прѣсномъ молокѣ, потомъ прибавляютъ коровьяго масла, и вылив въ фаянсовое блюдо, разбиваютъ 8 яичныхъ желтковъ съ сахаромъ, померанцевою водою, и положивъ все это въ кастрюлю, обсыпаютъ вокругъ хлѣбными крошками и ставятъ въ печь, для того, чтобы онъ немного поджарился. (8)

911. Отличные морковные блины.

Очистить 15 штукъ хорошей моркови, изрѣзать ее кусками, положить въ кастрюлю, налить цѣльнымъ молокомъ, чтобъ совершенно морковь покрыло, и упарить на огнѣ такъ, чтобъ морковь сдѣлалась совершенно мягка. Тогда молоко слить, а морковь перетереть сквозь сито и положить въ нее чухонскаго масла по вкусу и манныхъ крупъ полфунта, перемѣшать все это хорошенько и дать остыть. Послѣ того положить туда же 10 желтковъ, а бѣлки прежде взбить особо вѣничкомъ и затѣмъ положить туда же; тогда прибавить по вкусу соли, 6 золотниковъ сахару, еще все вмѣстѣ хорошенько перемѣшать, и начинать печь блины на маленькихъ сковородкахъ.

Точно также можно дѣлать блины изъ *свеклы* и *картофеля*. (8)

912. Саговый кисель.

Приступая къ описанію этого здороваго и вкуснаго кушанья, считаю необходимымъ предупредить читательницъ, что рекомендую имъ исключительно не картофельное, искусственное саго, крупное и мучнистое какъ перловая крупа, но настоящее неподдѣльное, продаваемое только у дрогистовъ и въ аптекахъ. Саго это продается по 25 к. сер. за фунтъ, необыкновенно спорко и имѣетъ значительныя преимущества предъ картофельнымъ. Оно называется *перловое*. Вскипятивъ 5 полныхъ чашекъ воды съ примѣсью гвоздики, корицы, сахара и лимонной корки, процѣживаютъ сквозь салфетку, чтобы пряности не проникли въ самый кисель, и эту-то, пропитанную ароматами, горячую воду засыпаютъ постепенно (на огнѣ) 3/4 чайной чашки перловаго саго, тщательно перемытаго. Должно мѣшать безпрестанно, чтобъ крупа не сѣла на дно и не пригорѣла; къ тому же въ спокойномъ положеніи она образуетъ комки, чего должно избѣгать. Сахару насыпаютъ по вкусу, а передъ столомъ наливаютъ ложку или 2 хорошаго вина. Саго это варится очень скоро, но степень его спѣлости можно узнать когда, слив

вая пряность съ салфетки, увидите, что всѣ крупинки перелопались и сдѣлались прозрачными, какъ-будто налитыми. Кисель этотъ должно непремѣнно кушать горячій съ малиновымъ вареньемъ. Для поста это чрезвычайно лакомое блюдо, а для слабаго желудка — просто драгоцѣнность. (Пост.) (8—10)

913. Пылающій пуддингъ.

Возьмите полбулки пшеничной, муки, сотрите мелко на теркѣ и всыпьте въ кастрюлю; влейте туда полбутылки сливокъ и положите 4 лота мелко истертаго сладкаго миндалю, 4 лота мелкаго сахару, и варите это, мѣшая безпрестанно, чтобъ не пригорѣло. Потомъ простудите и влейте въ массу 4 лота распущеннаго чухонскаго масла, вбейте 2 цѣльныя яица и 3 яичныхъ желтка, вымѣшайте хорошенько, прибавьте 3 лота изрѣзаннаго цуката, а если есть, то зеленаго грецкаго орѣха, варенаго въ сахарѣ, вишневаго варенья, сбейте на пѣну 3 оставшіеся яичные бѣлка, и влейте въ массу, и все снова перемѣшайте. Потомъ положите массу въ жестяную форму, вымазавъ ее сперва масломъ. Форма должна имѣть въ серединѣ отверстіе, въ видѣ трубы или цилиндра. Вставьте форму, въ теплую печь, и дайте пуддингу печься часъ времени. Когда пуддингъ готовъ, выложите на блюдо, перевернувъ форму, украсьте поверхность опареннымъ сладкимъ миндалемъ, цукатомъ, лимонной коркой, вареной въ сахарѣ, а въ середину, въ отверстіе, положите нѣсколько кусковъ сахару, налейте рому, и передъ дверями столовой, когда надобно подавать пуддингъ, зажгите ромъ. Пуддингъ этотъ подается обыкновенно въ то время, когда обѣдаютъ при свѣчахъ, для бо́льшаго эффекта. (6)

914. Каша манная на миндальномъ молокѣ.

1/4 фунта сладкаго, 5 штукъ горькаго миндалю обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая по ложкѣ воды, развести 2 стаканами кипятку, размѣшать, процѣдить. Влить въ кастрюлю 4 стакана воды, положить соли, 1 ложку сахару, положить миндальные отолочки; когда вскипятъ, всыпать 1 1/8 стак. манны, размѣшать; когда каша погустѣетъ и будетъ готова, влить понемногу, мѣшая, эти 2 стакана миндальнаго молока, вскипятить, переложить въ серебряную кастрюлю, посыпать мелкимъ сахаромъ, заглясеровать желѣзною лопаткою. (Пост.)

915. Компотъ изъ вишенъ и грушъ.

1 фунтъ вишенъ очистить, вынуть осторожно косточки. Приготовить сиропъ изъ полфунта сахару и 2 стакановъ воды, вскипятить, всыпать очищенныя вишни, опять вскипятить, вылить на сито. Когда сокъ стечетъ, сложить вишни на блюдо, поставить въ холодное мѣсто. Въ сиропъ же положить всѣ косточки, изъ которыхъ 5—10 штукъ истолочь, уварить до надлежащей густоты, процѣдить, остудить, залить вишни.

6—9 грушъ очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую на 2 или 4 части, вынуть сѣмечки, сварить до мягкости въ сиропѣ изъ 2 стакановъ воды и 1/4 ф. сахару; потомъ вынуть груши друшлаковою ложкою, обло-

жить ими на блюдѣ вишни, сиропъ же процѣдить, уварить до густоты, остудить, облить груши. (6)

916. Блины голландскіе.

3/8 стакана растопленнаго масла остудить, растереть до-бѣла, вбить 3 желтка, всыпать 4—5 кусковъ сахару, почти 1 стаканъ муки, размѣшать до гладкости, вливать понемногу 1 1/8 стакан. сливокъ, соли, размѣшать, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ; сковороду раскалить, влить чайную ложку растопленнаго масла и потомъ ложки 2 тѣста, такъ, чтобы блины были толще обыкновенныхъ блиновъ и тоньше русскихъ; печь въ печи на угольяхъ передъ пламенемъ; когда блины будутъ готовы, сложить ихъ въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая вареньемъ, вставить въ печь минутъ на 10; подавая, выложить на блюдо, облить сабаіономъ или какимъ-нибудь сладкимъ соусомъ, или сиропомъ, или покрыть меринго̀ю изъ 4 бѣлковъ и 1/8 фунта сахару и вставить въ печь минутъ на 10. (6)

917. Блины по-англійски.

Полстакана муки, полстакана желтковъ, полстакана сливокъ, 5/8 стакана растопленнаго масла, 1/3 стакана сахару и цедру съ 1 лимона размѣшать хорошенько, положить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ; жарить на небольшихъ сковородкахъ, намазать ихъ масломъ первый разъ только, не переворачивать блиновъ на другую сторону, а жарить ихъ передъ горячими угольями, чтобы и сверху румянились. Сложить одинъ на другой на блюдо, смазывая перышкомъ слѣдующимъ соусомъ: сокъ изъ 1 лимона смѣшать съ 1/4 стаканомъ столоваго вина и 1/4 стаканомъ сахару, сложенные на блюдѣ блины покрыть кругомъ меринго̀ю, т. е. 4 сбитыми бѣлками, смѣшанными съ 1/4 стаканомъ сахару; вставить въ печь на нѣсколько минутъ; подавая, убрать еще вареньемъ. (6)

918. Саго холодное.

1 1/8 стакана саго опустить въ кипятокъ, когда вскипитъ раза 2, откинуть на сито, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, налить 1 1/2 стаканами краснаго вина, положить кусокъ корицы и вари ь на легкомъ огнѣ; когда саго почти будетъ готово, всыпать 3/4 стакана сахару, отертаго о лимонную цедру, и варить, часто мѣшая, пока не погустѣетъ, тогда вынуть корицу, переложить на блюдо, остудить, подавать, или сложить въ мокрую форму, посыпанную сахаромъ, остудить; подавая, выложить на блюдо, облить вишневымъ сиропомъ. Складывая въ форму, можно влить 3/4 рюмки рому, или переложить его на мелкія части раздѣленными апельсинами. (Пост.) (6)

919. Пуддингъ изъ тыквы, запеченный въ тыквѣ.

Взять тыкву, срѣзать верхушку, выбросить зерна, ложкою выскоблить всю середину, такъ чтобы остались стѣнки въ палецъ толщиною, слегка отварить 1 стаканъ рису, положить въ тыкву, взявши половину только вынутой массы, положить стаканъ свѣжей сметаны, 1/4 фунта сливочнаго масла, толченой корицы, 1/4 стакана сахару, 1 стаканъ кишмишу съ коринкою, 5 желтковъ, 5—6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все вмѣстѣ, наполнить тыкву, накрыть вырѣзанною крышечкою, запечь въ печи, подать на блюдѣ. (6)

920. Компотъ тутти-фрутти (tutti-frutti).

Сушеныя груши, яблоки, черносливъ, шепталу и винныя ягоды перемыть хорошенько, сварить; изюмъ и коринку сварить отдѣльно, и наконецъ свѣжія яблоки очистить, вырѣзать середину, варить сперва въ водѣ, а потомъ прибавить сахару; когда будутъ готовы, вынуть ихъ, въ сиропъ же положить остальной сахаръ, уварить до надлежащей густоты, т. е. до 1 или до 2 стакановъ, смотря по желанію, процѣдить; уложить на блюдо въ видѣ высокой горки сушеныя яблоки, груши, черносливъ и изюмъ, осыпать сверху коринкою и вишнями, вынутыми изъ варенья, обложить кругомъ свѣжими вареными яблоками, перекладывая ихъ пополамъ разрѣзанными винными ягодами, облить остывшимъ сиропомъ, въ которомъ для вкуса сварить лимонную или апельсинную мелко нашинкованную цедру; можно влить полрюмки хересу. (6)

921. Желе изъ яблочной кожицы.

Взять 10 свѣжихъ, душистыхъ, кисловатыхъ яблокъ, обтереть ихъ хорошенько, снять съ нихъ кожицу. Изъ самыхъ яблокъ приготовить компотъ, № 920, а изъ кожицы приготовить къ слѣдующему дню желе, а именно: положить кожицу въ кастрюлю, налить 3 стаканами воды, положить 3/4 фунта сахару, вершокъ ванили, сварить хорошенько, влить полстакана клею, приготовленнаго изъ 8—12 золотниковъ, очистить бѣлкомъ или бумагой, уварить до 4 стакановъ, процѣдить, застудить. (6)

922. Сырники вареные.

Два фунта творогу положить подъ прессъ, растереть хорошенько въ каменной чашкѣ, положить соли, 4 яица, 2 столовыя ложки муки, размѣшать какъ можно лучше, спускать сырники ложкою въ кипятокъ; когда будутъ готовы, выбрать ихъ друшлаковою ложкою, сложить въ серебряную кастрюлю, облить 2 ложками масла, 1 стаканомъ сметаны, посыпать корицею и, кто хочетъ, сахаромъ, вставить въ печь. (6)

923. Пирогъ изъ блиновъ.

Испечь бѣлые блины, поджарить съ обѣихъ сторонъ; 3 желтка смѣшать съ 1 полною ложкою тертаго ситнаго хлѣба, съ 1/4 стаканомъ сахару и 1/2 чайною ложечкою корицы, положить 3 взбитые бѣлка, размѣшать, намазать этою массою каждый блинъ, свернуть каждый изъ нихъ въ трубочку, сложить на блюдо; 4—5 желтковъ растереть до-бѣла съ полстаканомъ сахару, развести 1 стаканъ сметаны, смѣшать съ 4—5 взбитыми бѣлками, облить блины, вставить въ печь на полчаса. (6)

924. Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ съ мерингою.

6—12 яблокъ очистить, вырѣзать середины, отварить слегка въ водѣ, сложить на рѣшето, чтобы стекла вода. Когда остынутъ, наполнить середину варенъемъ, осыпать сахаромъ и корицею, уложить на блюдо. Сбить пѣну изъ 6 бѣлковъ, смѣшать съ сахаромъ, покрыть ею яблоки, осыпать сахаромъ и корицею, вставить въ печь минутъ на 15. Подавая, убрать варенъемъ или облить сиропомъ. (6)

925. Пуддингъ заварной съ апельсинною коркою.

$^2/_3$ стакана картофельной муки размѣшать съ полстаканомъ теплаго молока, прибавить $1\,^1/_2$ стакана кипящаго молока и мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ, остудить. Ложку несоленаго масла растереть до-бѣла, вбить по одному 6 желтковъ, всыпать сахаръ, отертый о $1\,^1/_2$ апельсина, смѣшать съ приготовленною массою, положить немного изрубленнаго миндалю, $^1/_4$ стакана мелко изрубленнаго померанцеваго цуката, пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную крупно истолченнымъ сахаромъ, вставить въ печь. Подавая, выложить на блюдо, осыпать сахаромъ, отертымъ объ апельсинную цедру. (6)

926. Пуддингъ по-англійски съ мозгами изъ костей.

Полфунта булки безъ корки натереть не теркѣ, залить 1 стаканомъ молока, не болѣе; растереть до-бѣла $1\,^1/_2$ ложки масла, вбить по одному 7—8 желтковъ, размѣшать, положить $^1/_4$ фунта мелко изрубленныхъ воловьихъ мозговъ изъ костей, $^1/_4$ фунта сахару, немного лимонной цедры или 7—8 штукъ горькаго миндалю, $^1/_4$ стакана сладкаго толченаго миндалю, $^1/_4$ стакана вымытаго и до-суха вытертаго изюма, $^1/_4$ стакана коринки, немного корицы, соли, все это размѣшать хорошенько, положить 7—8 сбитыхъ бѣлковъ, варить въ салфеткѣ 3—4 часа; подать ромъ и сабаіонъ. (6)

927. Яблоки въ красномъ желе.

Очистить яблоки (штукъ 5), разрѣзать на-двое, вынуть изъ нихъ околосѣменники и уварить до-мягка въ кастрюлѣ съ полбутылкою краснаго вина, $^1/_4$ фунта сахару, кускомъ корицы и небольшимъ количествомъ лимонной корки; когда размягчатся, вынуть изъ кастрюли, наложить въ салатникъ, уварить сокъ еще болѣе, облить имъ яблоки и поставить въ холодное мѣсто.

Когда остынетъ, обложить красиво-вырѣзанною лимонною коркою. (6)

928. Пломбиръ кофейный.

Взять 1 стаканъ жидкихъ сливокъ, вскипятить, всыпать полстакана молотаго или немолотаго жженаго кофе, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку. Отбить 5 желтковъ, всыпать 1 стаканъ сахару, растереть до-бѣла, развести вскипяченными сливками съ кофе, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, влить въ форму, заморозить

до половины готовности; сбить 2 стакана густыхъ сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ, засыпать форму льдомъ и солью. (6)

929. Бланманже зеленое изъ фисташекъ.

$^1/_4$ фунта сладкаго миндалю, 4—5 штукъ горькаго обварить, очистить, истолочь какъ можно мельче, развести 2 стаканами кипятку, процѣдить, выжать сквозь салфетку; $^1/_4$ фунта фисташекъ очистить отъ верхней кожицы, мелко истолочь, налить 1 стаканомъ кипятку, процѣдить, выжать, вылить въ миндальное молоко. Оставшійся истолченный миндаль и фисташки смѣшать, протолочь еще разъ, влить опять полстакана кипятку, процѣдить, выжать сквозь салфетку, слить въ одно мѣсто, всыпать сахаръ, влить полстакана клею, такъ чтобы всего было 4 стакана, размѣшать, въ форму и — на ледъ. (6)

930. Настоящее французское бланманже.

25 золотниковъ сладкаго миндалю, 6 горькихъ миндалинокъ, по вкусу мелкаго сахару, 25 золотниковъ рыбьяго клея, 5 фунтовъ воды. Миндаль кладутъ въ кипятокъ, чтобы съ него сошла шелуха, и, по мѣрѣ очищенія, опускаютъ его въ холодную воду, потому-что иначе онъ тотчасъ пожелтѣетъ. Истолките въ ступкѣ какъ можно лучше, потомъ всыпьте туда же сахаръ и разводите водою, понемногу, продолжая мѣшать и растирать какъ можно лучше. Отъ этого получите прекрасное миндальное молоко, которое должно процѣдить сквозь чистую тряпочку или самое чистое ситечко. Между тѣмъ, распустивъ около 30 золотниковъ осетроваго клея въ достаточномъ количествѣ воды, процѣдите его и вмѣшайте въ молоко, а потомъ вылейте все въ форму, которую и поставьте въ ледъ съ солью или селитрою; если же у васъ не случится подъ рукою льда или снѣга, то оберните форму полотенцемъ, смоченнымъ въ горячей водѣ, и выставьте ее въ этомъ видѣ на холодъ, чтобъ мокрое полотенце застыло около посудины. (6)

931. Сладкій пирогъ на ромѣ.

Вымывъ какъ можно лучше 1 фунтъ хорошаго чухонскаго масла, растереть его до-бѣла, потомъ вливать въ него 10 желтковъ, продолжая тереть все въ одну сторону, и тогда всыпать понемногу 1 фунтъ картофельной муки. Сахару кладутъ 1 фунтъ, прибавляютъ для вкуса ванили или лимонной цедры. Пять бѣлковъ подбиваютъ въ пѣнку и вливаютъ туда же, но прежде должно влить въ тѣсто полрюмки хорошаго рому. Пирогъ этотъ ставятъ въ вольный духъ за часъ до обѣда.

932. Желе оллапотрида, или попурри.

Взять 2 стакана разнаго варенья съ сокомъ, какъ-то: персики, абрикосы, ананасы, сливы, груши, бергамоты, виноградъ, клубнику, землянику, малину, крыжовникъ, яблоки, смородину и проч. Ягоды и фрукты вынуть, сокъ же слить въ кастрюлю, развести водою, влить 1 стаканъ клею, прибавить, кто хочетъ, $^1/_4$ стакана вина, сахару, если не будетъ сладко; очистить бѣлкомъ, уварить до 3 стакановъ, процѣдить сквозь салфетку, влить

въ форму немного этого желе; когда застынетъ, положить часть ягодъ и фруктовъ, налить еще немного желе, застудить, и такъ до конца.

Такое желе, когда дѣлается въ большомъ количествѣ, подается иногда въ арбузѣ слѣдующимъ образомъ: разрѣзать арбузъ пополамъ, вырѣзать осторожно середину и вынуть изъ нея зернышки, нарѣзать ломтиками, поставить въ холодное мѣсто. Остальную мякоть арбуза выскоблить ложкою изъ середины, положить въ чашку, пересыпать мелкимъ сахаромъ; между тѣмъ приготовить желе, какъ сказано выше (двойную пропорцію); къ фруктамъ и ягодамъ прибавить ломтиками нарѣзанный арбузъ, а въ желе сокъ изъ остатковъ арбуза. Когда желе очистится бѣлками, влить его немного въ арбузъ, положенный на ледъ; когда застынетъ, положить фрукты, влить опять желе, и такъ до конца; въ такое желе менѣе кладется клею, потому что не выкладывается изъ формы, такъ что на большую пропорцію достаточно 16—18 золотниковъ клея. (10)

933. Профитроли съ шоколадомъ.

Приготовить заварное тѣсто; когда тѣсто остынетъ, выдѣлать изъ него на листъ круглые шарики, величиною немного болѣе половины куринаго яица, смазать яицомъ, посыпать крупнымъ сахаромъ и поставить въ горячую печку; когда будутъ готовы, вынуть, подчистить и, прорѣзавъ съ боку, наложить шоколадомъ, и подать на столъ теплыми. (4)

934. Суфле съ ванилью.

Отмѣрить въ кастрюлю полстакана картофельной муки, полстакана муки пшеничной, полстакана мелкаго сахару и 1 ложку масла, размѣшать, развести 3 стаканами молока, поставить на плиту, положить кусочекъ ванили и мѣшать неотступно, пока загустѣетъ; тогда снять съ огня на столъ, вбить 6 желтковъ, размѣшать, и взбивъ бѣлки въ пѣну, положить въ суфле, размѣшать окончательно и вынуть ваниль. За 20 минутъ до отпуска смазать масломъ форму, выложить суфле, поставить въ умѣренно-горячую печку; а когда поднимется и заколеруется, вынуть осторожно, посыпать мелкимъ сахаромъ и поспѣшно подать на столъ съ формою. (4)

935. Кремъ изъ малины.

Взбить въ пѣну полстакана густыхъ сливокъ и оставить въ холодномъ мѣстѣ; между тѣмъ протереть сквозь частое сито 4 ложки очищенной малины, сложить пюре изъ малины въ кастрюльку, положить 3 столовыя ложки мелкаго сахару и, размѣшавъ, оставить на столѣ; взять 5 пластинокъ клею желятинъ, разщипать въ мелкіе кусочки, положить въ кастрюльку, влить $1\frac{1}{2}$ ложки воды и распустить на краю плиты; когда будетъ готово, вылить постепенно клей въ пюре изъ малины, размѣшать, а когда пюре начнетъ густѣть, положить взбитыя сливки, размѣшать такъ, чтобы не было комковъ, и, выложивъ въ формочки, застудить на льду; предъ отпускомъ обмакнуть формочку въ теплую воду и, встряхнувъ на рукѣ, выложить на тарелку. (4)

936. Кремъ заварной въ чашкахъ съ карамелемъ.

Положить въ маленькую кастрюльку 2 кусочка сахару, влить нѣсколько капель воды и поставить на огонь; когда сахаръ заколеруется, т. е. желтѣетъ до-красна, влить столовую ложку воды и отварить карамель какъ слѣдуетъ, потомъ остудить, вбить 2 желтка, положить 2 столовыя ложки мелкаго сахару и 2 неполныя чашки молока, размѣшать, процѣдить сквозь сито и, наливъ 2 чайныя чашки крема, поставить въ кипячую въ сотейникѣ воду такъ, чтобы чашки стояли въ водѣ болѣе половины, покрыть крышкою, сверхъ крышки положить нѣсколько горячихъ угольковъ и варить на легкомъ огнѣ $\frac{1}{4}$ часа; когда кремъ загустѣетъ, снять, остудить и, очистивъ чашки, подать. (4)

937. Омлетъ-суфле съ лимонной цедрой.

Выпустить въ маленькій котелъ или на тарелку 3 бѣлка, а желтки въ маленькую чашку, положить въ желтки $1\frac{1}{2}$ столовыя ложки мелкаго сахару съ частью лимонной цедры и мѣшать лопаткою, пока желтки побѣлѣютъ и масса поднимется; тогда взбить бѣлки въ пѣну, положить въ чашку, гдѣ желтки, и размѣшать такъ, чтобы вся масса сравнялась; распустить на сковородѣ масло, вылить масло на сковороду поджаривъ немного, поднять ножомъ половину омлета и перевернуть такъ, чтобы омлетъ на сковородѣ изображалъ сложенный пирогъ, тогда посыпать мелкимъ сахаромъ, поставить со сковородою въ горячую печку, и когда заколеруется и поднимется, сложить на тарелку. (4)

938. Вѣнскія шоколадныя пышки.

6 желтковъ, $\frac{3}{8}$ фунта сахару мѣшать до-бѣла, положить $\frac{3}{8}$ фунта муки и пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать осторожно, выпускать изъ бумажной трубочки или шприцовой формы небольшіе круглые пирожки, посыпать сахаромъ, испечь; но лучше испечь ихъ въ маленькихъ круглыхъ формочкахъ (1 вершокъ въ діаметрѣ), потому что въ такомъ случаѣ пирожное не расплывается и всѣ кружочки будутъ одинаковой величины. Вынувъ изъ печи, остудить, вынуть внутренность этихъ пирожковъ съ лѣвой стороны, т. е. со дна, наполнить сбитыми густыми сливками съ сахаромъ (полстакана сливокъ, куска 2 сахару и, кто хочетъ, немного ванили), сложить попарно, обмакнуть въ шоколадъ, сложить на рашпоръ и вставить въ лѣтнюю печь на нѣсколько минутъ.

Шоколадъ же приготовить слѣдующимъ образомъ: $\frac{1}{8}$ фунта шоколаду, полфунта сахару, 2 стакана молока разъ вскипятить, процѣдить, опять вварить, пока не погустѣетъ, т. е. уварить до $1\frac{1}{2}$—2 стакановъ, отставить и бить деревянною ложкою, пока не остынетъ и не начнетъ подергиваться тонкою перепонкою. Въ этомъ шоколадѣ обмакивать пончки. Выйдетъ 13—15 паръ. (6)

939. Сладкое блюдо: „шишшила“.

Бѣлки должно сбить на снѣгу; потомъ прибавить столовую ложку мелкаго сахару и продолжать сбивать. Затѣмъ положить въ нихъ ложечку

какого-нибудь ликера: кюрассо, киршвассеру или рому, и вылить въ кастрюльку съ кипяткомъ, поставить ее на огонь. Черезъ 1/4 часа можно подавать это кушанье. Оно подается очень горячимъ.

940. Настоящій французскій кремъ.

Возьмите нѣсколько ложекъ картофельной муки, смѣшайте съ водой, прибавьте 15 яичныхъ желтковъ, нѣсколько тонкой лимонной кожи и 1 стаканъ малаги. Бейте все это на огнѣ до тѣхъ поръ, пока образуется густой кремъ, прибавьте сахару, вылейте въ глубокое блюдо, глазируйте кремъ и посыпьте его мелко изрубленными фисташками.

941. Малиновый кисель, замѣняющій собою желе.

Всякій кисель — вкусное и здоровое кушанье, которое, при достаточной сытности, можетъ служить препріятнымъ plat doux на каждомъ незатѣйливомъ обѣдѣ; но для этого нельзя препоручать его попеченіямъ повара или кухарки, потому-что рѣдко кто изъ нихъ сваритъ кисель вполнѣ удовлетворительно, и дастъ ему надлежащую прозрачность, возвышающую его иногда до достоинства желе. Для этого нужны два условія: вѣрная пропорція и терпѣніе, а наши русскія стряпухи не имѣютъ понятія о первомъ и не владѣютъ вторымъ. Клюквенный кисель очень хорошъ можетъ быть только зимою, когда клюква только-что собрана и не успѣла вымокнуть въ бочкахъ; фруктовый же кисель, въ особенности малиновый, превосходенъ особенно лѣтомъ изъ свѣжей ягоды. Ее кладутъ въ кастрюлю неочищенною и даютъ ей кипѣть, пока вся ягода смякнетъ. Тогда жидкость процѣживаютъ сквозь салфетку, чтобъ не проскочили сѣмячки, и даютъ ей стекать свободно, не выжимая ложкой, такъ-какъ отъ этого насилія сиропъ будетъ мутенъ. Процѣдивъ всю жидкость, кладутъ въ нее 2 гвоздички, кусочекъ корицы, выжимаютъ сокъ изъ цѣлаго лимона, а кожу кладутъ туда же, и насыпавъ по вкусу сахарнаго песку, даютъ долго кипѣть, чтобы каждая пряность дала свой ароматъ, и чтобъ лимонъ совершенно размякъ. Тогда сиропъ еще разъ цѣдятъ сквозь салфетку, и въ этотъ разъ уже мѣряютъ чашками количество жидкости. На 8 чашекъ сиропа кладутъ чашку картофельной муки, которую разводятъ девятою чашкою простывшей жидкости. Разведенную, такимъ образомъ, муку должно вливать въ горячій, но отнюдь не кипящій сиропъ, и не переставать его сильно мѣшать лопаткой, пока не начнетъ пузыриться. Тогда можно давать ему свободу хорошенько кипѣть, мѣшая только отъ времени до времени, чтобъ кисель не пригорѣлъ. Кипѣть онъ долженъ непремѣнно полчаса и даже долѣе, т. е. до тѣхъ поръ, пока сгустится на столько, что не станетъ тянуться, а будетъ отдѣляться отъ лопатки. Разливаютъ кисель въ формы, омоченныя холодною водою, и не выносятъ тотчасъ на холодъ, а даютъ ему остыть въ кухнѣ или въ смежной съ нею комнатѣ, такъ какъ иначе онъ легко даетъ воду. Совѣтую въ этотъ кисель прибавлять нѣсколько капель розовой эссенціи. Черничный кисель варятъ точно такъ же, только должно выжимать въ него гораздо болѣе лимоннаго сока и варить въ сиропѣ не лимонную, а апельсинную высушенную корку: она даетъ гораздо болѣе аромата. Кисель изъ

клубники очень вкусенъ, но выходитъ мутенъ, бываетъ грязноватаго цвѣта, почему необходимо его подкрашивать клюквеннымъ морсомъ. (6)

942. Кремъ изъ розановъ.

Рано утромъ, когда солнце едва высушитъ росу, соберите отъ 50 до 100 садовыхъ розъ. Число это зависитъ отъ величины цвѣтовъ и не можетъ быть опредѣлено съ точностью. Оборвите лепестки, которые потомъ изрѣжьте мелко и смѣшайте съ 2 яичными желтками и такимъ количествомъ пшеничной муки (конфектной), чтобы вся смѣсь образовала крѣпкое тѣсто. Это тѣсто раздѣлите на небольшія, толщиною въ полпальца, лепешки; обваляйте ихъ въ толченомъ миндалѣ; поставьте на желѣзномъ листѣ въ вольный духъ хорошо истопленной печи и высушите до такой степени, чтобы потомъ можно было ихъ истолочь и просѣять чрезъ волосяное сито. Полученная, такимъ образомъ, розовая мука сохраняется въ плотно закупоренныхъ банкахъ. Разведенная въ молокѣ съ сахаромъ и корицей, мука эта, на несильномъ огнѣ, даетъ прелестнѣйшій кремъ, чрезвычайно питательный, вкусный и ароматичный. (Изъ пропорціи выходитъ до 30—40 лепешекъ).

943. Морковное желе.

Очистите морковь, нарѣжьте на куски, потомъ, выложивъ овощь въ кастрюлю, налейте столько воды, чтобы морковь была только покрыта, и, слившъ эту воду въ особую кастрюлю, прибавьте въ нее корицы и по полуфунту бѣлаго меду на каждые 2 фунта моркови.

Когда вода хорошо вскипитъ и пѣна будетъ вполнѣ снята, опустите въ кастрюлю всю морковь и дайте ей вариться исподоволь на небольшомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока овощь превратится въ кисель. Передъ тѣмъ, чтобъ снять кастрюлю съ огня, прибавьте въ этотъ мармеладъ нѣсколько ложекъ французской водки. Потомъ желе процѣживаютъ, разливаютъ въ банки и сохраняютъ въ холодномъ мѣстѣ. (8—10)

944. Блины съ яблоками.

Очистите яблоки, разрѣжьте ломотками въ 1/4 дюйма толщины, выньте всѣ зерна и положите эти ломтики часа на два въ сахаръ съ корицею. Потомъ приготовьте жидкое тѣсто изъ пива, крупичатой муки, рюмки рому; взбейте 3 бѣлка и присоедините къ этому тѣсту. Возьмите тогда ломтики яблока и, обвалявъ въ приготовленномъ тѣстѣ, жарьте въ хорошемъ маслѣ, а потомъ горячія подавайте на столъ. (До 25 шт. блиновъ).

945. Ржаной хлѣбъ по-французски.

Вотъ недорогое и вмѣстѣ съ тѣмъ очень вкусное блюдо. Приготовивъ сухарей изъ ржанаго хлѣба, поджариваютъ ихъ до такой степени, чтобы легко было истолочь ихъ въ ступкѣ и потомъ просѣять. Надобно взять этого порошка 18 золотниковъ и смочить краснымъ виномъ, не дѣлая однако тѣста; потомъ прибавить 18 золотниковъ мелкаго сахару и 7 яичныхъ желтковъ, и размѣшивать все вмѣстѣ до тѣхъ поръ, пока покажутся пузырьки. Между тѣмъ бѣлки отъ тѣхъ же 7 яицъ должно сбить въ пѣну

и также прибавить къ общей массѣ, которую тогда уже уложить въ форму, вымазанную масломъ, и поставить на огонь на полчаса. (6)

Подливой къ этому блюду употребляется красное вино, вскипяченное съ сахаромъ и корицею, или подслащенный морсъ изъ какихъ нибудь ягодъ.

946. Клецки изъ вишенъ.

Отваривъ вишни въ водѣ и выбравъ изъ нихъ косточки, протереть сквозь сито ложкою; потомъ перемѣшать это съ протертымъ бѣлымъ хлѣбомъ; положить по вкусу сахару и корицы, прибавить яицъ столько, чтобы изъ этого удобно замѣсилось тѣсто; передѣлать его въ клёцки и, обжаривъ въ маслѣ, подавать къ столу съ сахаромъ.

947. Кремъ изъ кислыхъ щей.

Полторы бутылки очень хорошихъ кислыхъ щей должно сбить хорошенько въ кастрюлѣ на льду вѣничкомъ, и когда жидкость собьется въ пѣну, то положить въ кастрюлю 1/8 осетроваго клея, лимонной цедры, 3/4 фунта толченаго сахару, полстакана бѣлаго вина, и снова сбивать вѣничкомъ какъ можно лучше, потомъ вылить въ форму, ополосканную холодной водой, и поставить въ ледъ, чтобы застыло.

948. Заварныя яица съ пуншевымъ кремомъ.

Приготовить заварныя яица или сваренныя въ густую и дать имъ остынуть. Потомъ взять 6 яичныхъ желтковъ, 5 полускорлупъ яичныхъ, виноградnаго вина, сокъ изъ 2 лимоновъ и 1/4 фунта сахару, поставить на жаръ и размѣшать на-скоро, чтобъ все соединилось; когда сгустѣетъ, прибавить араку или рому, чтобъ вышелъ вкусъ пунша. Заварныя яица выложить на блюдо, вылить на нихъ приготовленное и, когда остынетъ, посыпать мелко изрубленнымъ горькимъ миндалемъ. (6)

Сладкія холодныя похлебки: Холодцы, которые могутъ быть подаваемы въ видѣ сладкаго, т. е. послѣдняго блюда, преимущественно для лѣтнихъ обѣдовъ.

---

949. Вишенный холодецъ.

3/4 гарнца зрѣлыхъ вишенъ очистить, истолочь съ косточками, всыпать немного корицы, 2—3 толченыя гвоздики, положить на 2 часа въ горшокъ, потомъ выжать сквозь салфетку, положить 1/2 фунта сахару, 1—1 1/2 стакана краснаго вина, лимоннаго сока, развести немного вскипяченною, но остывшею водою, размѣшать, всыпать цѣльныхъ вишенъ безъ косточекъ, остудить на льду; подавать съ бисквитами.

Или, вмѣсто вина и лимона, взять самой свѣжей жидкой сметаны стакана три. (5—6)

950. Малинный, земляничный, клубничный или смородинный холодецъ.

3/4 гарнца ягодъ протереть сквозь сито, смѣшать съ 3/4 ф. сахару, съ 6 стаканами сливокъ или сметаны, поставить на ледъ, всыпать немного цѣльныхъ ягодъ, размѣшать, подавать съ пирожнымъ, бисквитами или, такъ называемымъ, „испанскій вѣтеръ“. (8—10)

951. Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины съ виномъ.

3/4 гарнца ягодъ протереть сквозь сито; 1 1/2 стакана вина, 4 1/2 стакана воды, немного лимонной цедры и лимоннаго сока, 3/4 фунта сахару вскипятить, смѣшать съ ягоднымъ пюре, поставить на ледъ. (5—6)

952. Холодецъ заварной изъ малины, земляники или клубники.

6 желтковъ, полфунта сахару размѣшать до-бѣла, развести 2 бутылками сливокъ, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, остудить, мѣшая, развести протертымъ пюре изъ ягодъ, процѣдить, остудить, влить въ суповую чашку, всыпать 2 горсти ягодъ, изъ которыхъ приготовленъ холодецъ.

Подавать со сливочнымъ мороженымъ, опуская его ложкою какъ клёцки; подавать скорѣе, чтобы мороженое не распустилось. Подается лѣтомъ, вечеромъ, на загородныхъ гуляньяхъ. (6)

953. Сливочно-ванильный холодецъ.

Приготовляется точно такъ же, какъ холодецъ изъ малины и проч. Двѣ бутылки сливокъ, 1 вершокъ ванили, 8 желтковъ, полфунта сахару заварить на плитѣ, процѣдить, остудить на льду, положить разныхъ ягодъ изъ варенья; подавать съ бисквитами, сливочнымъ, кофейнымъ или шоколаднымъ мороженымъ. (6)

954. Холодецъ шоколадный.

Приготовляется точно такъ же, какъ холодецъ, въ предъидущей статьѣ описанный. (6)

955. Холодецъ изъ кофе.

Приготовляется точно такъ же, но однимъ стаканомъ сливокъ меньше, а вмѣсто него 1 стаканъ крѣпкаго кофе. Подавать съ бисквитами, меренгою, мороженымъ. (6)

Горячіе сладкіе супы, которые могутъ замѣнять иногда сладкое блюдо, какъ это и принято въ нѣкоторыхъ домахъ, гдѣ находятъ невозможнымъ нѣмецкій вкусъ, допускающій эти сладкіе супы вмѣсто мясныхъ и рыбныхъ похлебокъ.

Эти сладкіе супы слѣдующіе:

956. Супъ молочный холодный на манеръ шоколаднаго.

9—10 стакановъ цѣльнаго, самаго лучшаго молока вскипятить съ 1/2 стаканомъ мелкаго сахару, кусочкомъ корицы и лимонною цедрою; 3 полныя ложки крупичатой муки поджарить на чистой сковородкѣ до темнаго цвѣта, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло, всыпать въ другую кастрюлю, развести вскипяченнымъ молокомъ, мѣшая, вскипятить, положить немного толченой ванили, взбить 3 желтка; подавать къ нему гренки или сухарики. (6—8)

957. Супъ изъ вина.

Влить въ кастрюлю 1 1/2 бутылки виноградnаго вина; потомъ взять 2 стакана сливокъ, выпустить въ нихъ 15 яичныхъ желтковъ, размѣшать, чтобъ сливки съ желтками хорошо соединились, положить въ нихъ полфунта сахару, ложку картофельной или рисовой муки, немного корицы и мушкатнаго цвѣта, бить 1/4 часа деревянною ложкою. Когда вино закипитъ, вылить въ него приготовленные желтки и взбивать непрерывно вѣничкомъ, пока супъ закипитъ ключомъ. Кому угодно, можно положить въ супъ полфунта нашинкованнаго миндалю. (6—8)

958. Супъ молочный, со сметаною.

Влить въ кастрюлю штофъ молока и полштофа сметаны, положить небольшой кусокъ чухонскаго масла, немного корицы и сахару, кипятить, безпрерывно мѣшая. Потомъ подбить 5 яичными желтками; подавать съ сухарями и бѣлымъ хлѣбомъ. (5—6)

959. Супъ молочный, съ клёцками.

Влить въ кастрюлю 2 бутылки молока, поставить на огонь, прибавить по вкусу сахару и корицы; а когда начнетъ кипѣть, положить мелкаго картофелю, сваренnаго и очищеннаго. Потомъ приготовить клёцки слѣдующимъ образомъ: заварить кипяткомъ 2 ложки крупичатой муки, вымѣшать хорошенько, положить кусокъ чухонскаго масла, величиною съ грецкій орѣхъ, 2 яичные желтка, размѣшать, бѣлки взбить въ пѣну, выложить туда же. За 1/4 часа до обѣда опустить въ супъ клёцки, давъ супу вскипѣть ключомъ. *)

*) Въ то самое время, когда книга эта печаталась, намъ случилось посѣтить одну молодую петербургскую хозяйку, польскую уроженку, большую мастерицу, какъ всѣ польки, готовить собственноручно безчисленное множество различныхъ хлѣбенностей, называемыхъ по-польски «луминозами». Эта молоденькая дама, во время нашего ей визита, сама приготовила въ своей маленькой, щегольской и изящной кухнѣ *картофельныя клёцки*, такія нѣжныя и такъ, какъ говорятъ, тающія во рту, что я попросила ее сообщить мнѣ рецептъ этихъ клёцекъ, который на другой же день повѣрила на практикѣ въ своей кухнѣ, и клёцки вышли — объѣдѣнье. Вотъ ихъ рецептъ, не имѣющій ничего общаго съ деревянными клёцками г-жи Молоховецъ (№ 141 на стр. 143). Приготовляя эти *картофельныя клёцки* на 5—6 человѣкъ, надо столовую ложку пшеничной конфектной муки, 3 такія же ложки массы картофельнаго пюре (не на молокѣ, а на водѣ, и протертаго превосходно), кусокъ масла сливочнаго величиною съ хорошее яицо, пару сырыхъ яицъ («кленчика» или самой лучшей «головки»). Все это, посоливъ слегка, растереть въ чашкѣ, не лѣнясь, до-бѣла, и тереть очень долго, доводя смѣсь до степени густоты и вида клейстера, а затѣмъ, нагрѣвъ въ кипяткѣ серебряную чайную ложку, пускать на ней куски массы, полученной отъ долгаго растиранія, въ кипятокъ, бьющій бѣлымъ ключомъ. Изъ кипятка клёцки выкидываются на друшлакъ, и потомъ или переходятъ въ супъ, или подаются на блюдѣ съ какою-нибудь легкою, болѣе или менѣе масляною подливкою. Просто, прелесть!.. *Ред.*

960. Супъ молочный, съ миндальными клёцками.

Очистить 1/4 фунта миндалю сладкаго и 10 ядеръ горькаго, истолочь мягко, прибавить чайную чашку сдобной булки, истертой на теркѣ, 2 ложки чухонскаго масла, 2 ложки толченаго сахару, 4 сырыхъ яица, перемѣшать все хорошенько; потомъ сдѣлать изъ этого тѣста клёцки, обжарить въ маслѣ. Между тѣмъ вскипятить 2 бутылки молока, 4 желтка стереть съ 2 ложками сахару до-бѣла, развести понемногу горячимъ молокомъ. Снявъ кастрюлю съ огня, влить желтки, размѣшать и болѣе кипѣть уже не давать. Положить клёцки въ суповую чашку, вылить на нихъ молоко, посыпать сахаромъ и корицею. (6—8)

961. Супъ изъ сухихъ яблокъ.

Разварить сушеныя яблоки въ водѣ, съ корицею, гвоздикою и лимонною коркою. Когда яблоки разварятся, прибавить по вкусу патоки или сахару и виноградnаго вина, заправить мукой, поджаренной въ маслѣ докрасна; подавать съ поджареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ. (6—8)

962. Супъ изъ вишенъ.

Перемыть сухія вишни, истолочь мелко, сварить пополамъ съ бѣлымъ виноградnымъ виномъ, корицею и гвоздикою, процѣдить сквозь сито, положить по вкусу поджареннаго сахару или бѣлой патоки, заправить мукой, поджаренной въ маслѣ. Подавать съ сухариками изъ бѣлаго хлѣба. Такимъ же образомъ можно приготовлять супъ изъ свѣжихъ вишенъ, малины и другихъ ягодъ. Вмѣсто подпальной муки, заправляютъ иногда картофельной мукой. (6—8)

963. Супъ съ кофеемъ.

Взять 2 бутылки свѣжаго молока, поставить на огонь, и когда закипитъ, положить 12 золотниковъ мелко смолотаго кофе; дать кипѣть полчаса, процѣдить сквозь салфетку. Потомъ слить опять въ кастрюлю, прибавить 1/4 фунта сахару, подбить 4 яичными желтками; подавать съ сухариками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ. (6—8)

964. Супъ молочный, съ манными крупами.

Разварить 1/4 фунта манныхъ крупъ въ водѣ, а когда хорошо разварится, влить 2 бутылки молока, положить кусокъ масла, съ куриное яицо, дать раза три вскипѣть, приправить сахаромъ и корицею. (6—8)

965. Супъ изъ лимоновъ.

Взять 4 лимона, срѣзать съ нихъ тонко желтую кожицу, нашинковать мелко. Потомъ снимать осторожно все бѣлое, а средину лимона нарѣзать кружочками, выбрать сѣмена. Нашинкованную съ лимоновъ кожицу положить въ кастрюлю, налить бутылкою воды, уварить до-мягка; тогда положить лимоны, вырѣзанные кружочками, полфунта сахару, влить 2 стакана виноградиаго вина, дать вскипѣть, подбить 2 яичными желтками, посыпать немного корицы; подавать съ поджаренными сухариками изъ бѣлаго хлѣба.

966. Супъ изъ пива № 1.

Влить въ кастрюлю 2 бутылки пива, поставить на плиту; когда пиво начнетъ кипѣть, положить ложку чухонскаго масла, немного инбирю и патоки по вкусу. Подавать съ сухарями изъ ситнаго хлѣба, поджаривъ ихъ въ маслѣ. (6—8)

967. Супъ изъ бѣлаго пива № 2.

Поставить на огонь 2 бутылки бѣлаго пива, дать закипѣть. Между тѣмъ выпустить 4 яица, прибавить въ нихъ стаканъ сливокъ и столовую ложку сахару, бить деревянною ложкою 1/4 часа, развести понемногу горячимъ пивомъ, вылить въ кастрюлю, размѣшать; подавать съ сухариками изъ бѣлаго хлѣба. (6—8)

968. Супъ изъ пива съ тминомъ № 3.

На бутылку пива положить 2 чайныя ложки толченаго тмина, ложку сливочнаго масла и ложку сахару, варить часъ на легкомъ огнѣ. Подавать съ обжаренными въ маслѣ сухариками изъ чорнаго хлѣба. (6)

969. Супъ шоколадный.

Стереть мелко 1/4 фунта шоколада; взять 2 бутылки молока, 1 1/2 бутылки влить въ кастрюлю, поставить на огонь, а полбутылки смѣшать съ шоколадомъ. Когда молоко начнетъ кипѣть, положить 1/4 фунта сахару и шоколадъ; варить, сбивая вѣничкомъ, пока закипитъ: тогда подбить 4 яичными желтками. Подавать съ бисквитами или сдобными сухарями. (4—6)

970. Супъ изъ сливъ.

Взять спѣлыхъ сливъ, вынуть кости, налить водой; снять съ лимона цедру теркой или на сахаръ, выдавить изъ него сокъ, положить въ супъ, прибавить стаканъ виноградиаго вина, 1/4 фунта сахару, немного гвоздики; варить, пока сливы поспѣютъ. (4—6)

ОТДѢЛЪ XV.

МОРОЖЕНОЕ И СЛАДКІЯ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЯ ПИТЬЯ.

(Пропорціи преимущественно для 6-ти особъ).

---

971. Мороженое вишенное.

Два фунта спѣлыхъ вишенъ истолочь, налить бутылкою воды, варить 1/4 часа, потомъ процѣдить, положить фунтъ сахару, 2 рюмки краснаго вина; вскипятить одинъ разъ, простудить, вылить въ мороженную форму, поставивъ форму въ кадочку, обложить мелко наколотымъ льдомъ, посыпать ледъ солью, смѣшанною съ селитрою, повертывать форму кругомъ до тѣхъ поръ, пока мороженое застынетъ, тогда перетереть мороженое ложкой.

972. Мороженое барбарисное.

Вскипятить 2 бутылки воды, положить въ нее фунтъ спѣлаго барбарису, обобраннаго съ вѣточекъ, 2 фунта сахару, поставить на огонь, дать кипѣть полчаса, потомъ, процѣдивъ сиропъ, барбарисъ протереть сквозь частое сито, вылить въ форму, и поступать, какъ сказано выше.

973. Мороженое сливочное.

Вскипятить бутылку густыхъ сливокъ, прибавить полфунта сахару, цедру съ одного лимона, стертую на сахаръ, дать еще раза 2 вскипѣть. Взять 10 яичныхъ желтковъ, снять кастрюлю съ огня, развести желтки понемногу горячими сливками, потомъ вылить ихъ въ кастрюлю, и, мѣшая безпрерывно ложкою, поставить на плиту, но не давать кипѣть, положить 2 ложки померанцевой или розовой воды, процѣдить сквозь частое сито, вылить въ форму и поступать по вышеписанному.

974. Мороженое въ формахъ.

Взять 2 фунта земляники или клубники, самой спѣлой, и полфунта смородины, влить 2 стакана воды, раздавить ложкою ягоды, всыпать полфунта толченаго сахару, дать постоять часъ, потомъ протереть сквозь сито, выложить въ форму, заморозить, перетерѣть ложкой, чтобъ сдѣлалось какъ тѣсто, разложить въ формы.

975. Шоколадное мороженое въ формахъ.

Взять бутылку сливокъ, полфунта тертаго шоколада и 1/4 фунта сахару, выложить въ кастрюлю, дать разъ вскипѣть, подбить 6-ю яичными желтками, вымѣшать на плитѣ, но не давать кипѣть, пропустить сквозь сито, выложить въ форму, заморозить, перетереть ложкой, разложить въ маленькія формы, повертѣть ихъ во льду, чтобъ хорошенько застыли.

976. Кофейное мороженое въ формахъ.

Взять чайную чашку кофе, 4 чашки воды, сваривъ кофе, дать отстояться, слить чистый кофе. Потомъ сварить бутылку сливокъ съ фунтомъ сахару, вылить въ сливки кофе, размѣшать, дать остынуть, заморозить, перетереть ложкой, разложить въ формы.

Примѣчаніе. Умѣя изготовлять эти 6 главнѣйшихъ сортовъ мороженаго, всѣ остальные сорта мороженаго могутъ быть изготовлены безъ всякаго затрудненія, почему мы считаемъ лишь излишнимъ увеличеніемъ массы матеріаловъ этой книги,— ежели бы стали передавать здѣсь множество другихъ рецептовъ. Къ тому же, это дѣло скорѣе кондитерское, а не кухонное, почему считаемъ не излишнимъ закончить эти нѣсколько рецептовъ, давъ читательницѣ нашей

977. Общее наставленіе, какъ слѣдуетъ готовить всякое мороженое.

Форма для приготовленія мороженаго заправляется слѣдующимъ способомъ: взять умѣренной величины кадку, *) положить внизъ ровный кусокъ льду, всыпать на него горсть соли, поставить на соль форму такъ, чтобы края кадки равнялись съ крышкою, обложить плотно кругомъ мелкимъ льдомъ, пересыпать солью и повторять это до верху, наблюдаютъ чтобы форма во льду стояла прямо и твердо. Этимъ способомъ заправляется форма для сбереженія мороженаго (печка кондитерская). На форму полагается 5 фунтовъ соли, но пропорція эта измѣняется какъ по величинѣ формы, такъ и по величинѣ кадки, а главное, по мѣсту и температурѣ, гдѣ мороженое приготовляется. Мороженое приготовленное какъ слѣдуетъ замораживается отъ часу до двухъ часовъ, смотря по пропорціи его; приготовленное съ меньшею пропорціею сахара мерзнетъ скоро, а съ большею пропорціею сахара долго не замерзаетъ.

978. Оршадъ миндальный.

Всякій оршадъ приготовляется такъ: взявъ фунтъ миндалю сладкаго и осьмушку горькаго, очистить, вымыть въ холодной водѣ, вытереть сухимъ полотенцемъ, истолочь въ мраморной ступкѣ, подливая немного воды, чтобъ миндаль не маслился. Потомъ взять 2 бутылки отварной воды, развести миндаль, процѣдивъ сквозь салфетку, выжать; снова положить миндаль въ ступку, еще потолочь, развести миндальнымъ молокомъ, процѣдить и выжать; повторить это раза три. Когда молоко будетъ готово, прибавить полфунта сахару, 2 ложки померанцевой или розовой воды, разлить въ бутылки, поставить въ ледъ. На вышеупомянутое количество миндалю можно положить три бутылки воды, но тогда оршадъ будетъ жиже и не такъ вкусенъ.

*) Кадка для мороженаго должна имѣть внизу отверстіе, чтобы во всякое время удобно было выпускать со льда воду.

979. Оршадъ, приготовленный иначе.

Взять 1/4 фунта сладкаго миндалю, огуречныхъ, тыковныхъ и дынныхъ сѣмянъ по 2 золотника. Очистивъ, миндаль истолочь мягко, подливая понемногу воды, потомъ смѣшать съ сѣменами, истолочь хорошенько вмѣстѣ, развести 4 стаканами воды, процѣдить, выжать, перетолочь еще раза три. Приготовивъ молоко, положить по вкусу сахару, померанцевой или розовой воды; поставить въ холодное мѣсто.

980. Шербетъ.

Взять 2 яичные бѣлка, выдавить сокъ изъ двухъ лимоновъ, два фунта сахару. Распустить сахаръ въ бутылкѣ воды, положить въ него бѣлки, размѣшать хорошенько ложкой, влить лимонный сокъ, поставить на огонь, прибавить ползолотника мускусу, поварить немного, процѣдить сквозь салфетку, развести 3 бутылками воды, влить 2 или 3 ложки померанцевой или розовой воды, разлить въ бутылки; поставить въ ледъ.

981. Шербетъ изъ плодовъ и ягодъ.

Взять фунтъ малины и 2 фунта сахару, положить сахаръ въ тазикъ, въ которомъ варятъ варенье, налить 3 стакана воды, и, давъ закипѣть, снимать пѣну, варить 1/4 часа; потомъ положить малину, дать хорошо развариться, процѣдить сокъ и выжать ягоды сквозь салфетку, слить въ банку сиропъ и остудить. Взявъ приготовленнаго сиропа, сколько потребно будетъ, развести по вкусу водой, влить на бутылку воды 2 рюмки хорошаго виноградnаго вина. Такимъ образомъ можно дѣлать шербетъ изъ вишенъ, клубники, смородины, апельсинъ и абрикосовъ.

982. Шербетъ другимъ способомъ.

Положимъ, что вы хотите сдѣлать померанцевый, лимонный или апельсинный шербетъ. И такъ, возьмите который-нибудь изъ этихъ плодовъ и сперва смягчите ихъ, катая въ рукахъ, потомъ же всю цедру сотрите на кусокъ сахара; эта цедра заключаетъ въ себѣ маслянистое вещество, содержащее самый сильный ароматъ плода. Тогда, выжавъ изъ самаго плода сокъ, разводятъ его приличнымъ количествомъ воды и распускаютъ въ немъ сахаръ, напитанный цедрою. Средняя пропорція: на штофъ воды 5 или 6 крупныхъ и сочныхъ плодовъ и около фунта сахару.

Кромѣ того можно извлекать масляную эссенцію изъ многихъ ароматическихъ растеній и плодовъ. Эссенціи эти продаются у кандитеровъ, и тогда для составленія желаемаго шербета стоитъ только налить этой эссенціи

отъ 5 до 10 капель на кусокъ сахара, этого будетъ довольно на цѣлую бутылку воды.

983. Лимонадъ.

Стереть съ 4 лимоновъ на сахаръ цедру, налить 3 бутылками кипятку, накрыть, дать постоять. Между тѣмъ очистить съ 4 лимоновъ бѣлую кожу, нарѣзать кружками, выбрать сѣмена, размять ложкой, выдавить сквозь салфетку, сокъ вылить въ воду съ цедрой, прибавить полфунта сахару. Когда сахаръ распустится и лимонадъ остынетъ, процѣдить сквозь салфетку, дать постоять часъ, чтобъ лимонадъ отстоялся, потомъ разлить въ бутылки, поставить на ледъ. Иногда прибавляютъ въ лимонадъ рейнвейну или другаго хорошаго вина, рюмки по двѣ на бутылку. Если захотите имѣть подцвѣченный лимонадъ, то влить на каждую бутылку лимонаду по 2 рюмки портвейну или медоку.

984. Лимонадъ просто.

Изрѣзать 4 лимона въ кружки, выбрать сѣмечки, положить въ кастрюлю, влить 3 бутылки воды, прибавить полфунта сахару, уварить на огнѣ, чтобъ выкипѣло около трети; тогда процѣдить сквозь салфетку, разлить въ бутылки, поставить въ ледъ.

985. Лимонадъ, приготовленный безъ лимона.

За неимѣніемъ свѣжихъ лимоновъ, взять бутылку бѣлаго винограднаго вина, 2 бутылки воды, сахару по вкусу, размѣшать, чтобъ разошелся сахаръ, прибавить цитронной эссенціи, по 5 капель на бутылку, процѣдить сквозь салфетку, разлить въ бутылки, поставить на ледъ.

986. Эгъ-ногъ, американскій лимонадъ особаго рода.

Напитокъ этотъ приготовляется въ ту минуту, когда его спрашиваютъ; но времени нужно на это не болѣе, какъ для обыкновеннаго лимонада.

Положите въ большой стаканъ кусокъ сахару съ большое голубиное яицо, налейте ложку воды и на нее бросьте 7 или 8 свѣжихъ листовъ мяты; деревянною мутовкою разводите листья и сахаръ, стирая ихъ крѣпко вмѣстѣ, такъ, чтобъ мятное масло, заключенное въ листьяхъ, соединилось съ сахаромъ. Прибавьте къ этому желтокъ свѣжаго яица, тоже хорошенько растеревъ его съ сахаромъ; потомъ долейте холодной воды до $^3/_4$ ёмкости стакана, наконецъ 2 маленькія или 1 обыкновенную рюмочку какого-нибудь легкаго вина. Тогда начинайте хорошенько дѣйствовать мутовкою, которая разовьетъ въ этой жидкости родъ сливочной пѣны; положите кусочикъ льду величиною вдвое противъ употребленнаго куска сахару, и пейте.

Выпивъ стаканъ, вы въ ту же минуту почувствуете дѣйствіе напитка. Эта холодная смѣсь утоляетъ жажду лучше всякаго другаго питья и имѣетъ ту неоцѣненную выгоду, что воспринимающій питье органъ тотчасъ уравновѣшивается съ наружною температурою,— преимущество, котораго лишены всѣ холодные и ледянистые напитки, обыкновенно останавляющіе внезапнымъ холодомъ испарину и отъ того нерѣдко бывающіе причиною весьма

опасныхъ послѣдствій. Напротивъ того, употребляя *эгъ-ногъ*, т. е. американскій этотъ лимонадъ, такъ именующійся въ ньюіоркскихъ, уашингтонскихъ, новоорлеанскихъ и другихъ новосвѣтныхъ кондитерскихъ,— вы чувствуете сперва въ горлѣ живой холодъ (отъ мяты), продолжающійся довольно долго; въ то же время внутри развивается теплота, которая уравновѣшиваетъ температуру тѣла съ наружною, и тѣмъ уменьшаетъ какъ-бы степень послѣдней.

Гдѣ нѣтъ листьевъ свѣжей мяты, тамъ можно замѣнять ихъ нѣсколькими каплями мятной эссенціи, или нѣсколькими мятными лепешками.

987. Кристофле.

Взять по одному золотнику корицы, гвоздики, кардамону, кубебы (перецъ съ хвостикомъ), все крупно истолочь съ $^1/_4$ фунта сахару и всыпать въ бутылку краснаго вина, вылитую въ кастрюлю, которую, плотно закрывъ, поставить на огонь и дать вскипѣть. Когда простынетъ, то процѣдить и перелить въ бутылку, и употреблять холодное.

988. Пуншъ мороженый съ молокомъ (punche glacé au lait).

Такъ-какъ напитокъ этотъ принадлежитъ къ числу весьма пріятныхъ для вкуса и полезныхъ для здоровья, то это побудило меня сдѣлать здѣсь наставленіе о его приготовленіи, которое заимствовано отъ одной весьма опытной хозяйки. Вотъ какъ она поступаетъ при заготовленіи этого напитка, въ составъ котораго входятъ 18 лимоновъ, 4 бутылки рому, столько же воды, 2 бут. молока и 2 ф. хорошаго сахару. Стеревъ на сахаръ цедру съ 12 лимоновъ, она наливаетъ его бутылкою рому, и не трогаетъ въ продолженіе цѣлыхъ сутокъ. По истеченіи этого времени, смѣшавъ весь ромъ съ означенною пропорціею воды, она выжимаетъ въ него сокъ изъ 18 лимоновъ и, приставивъ на огонь, даетъ вскипѣть одинъ разъ; тогда, безпрестанно мѣшая, вливаетъ въ него потихоньку молоко, и тотчасъ же снявъ съ огня, часа два даетъ устояться, накрывъ салфеткою; послѣ этого пропускаетъ черезъ цѣдильный мѣшокъ до тѣхъ поръ, пока пуншъ будетъ совсѣмъ чистъ. Достигнувъ до этого, она сливаетъ его въ бутылки, и закупориваетъ ихъ не прежде, какъ когда онъ совершенно простылъ. Пуншъ этотъ, который можно для вкуса подправлять еще корицею и мушкатнымъ орѣхомъ, подается холодный, и по пріятному вкусу своему можетъ занять одно изъ первыхъ мѣстъ между столовыми ликерами. Поданный въ видѣ мороженаго, онъ составляетъ пріятное и прохладительное лакомство.

ОТДѢЛЪ XVI.

ЗАВТРАКИ И ЗАКУСКИ.

989. Закуски.

На закуску или къ завтраку подаются: сыръ, чухонское масло, колбасы, ветчина, сельди, кильки, миноги, семга, обварные грибы, грузди, рыжики, рѣдисъ, паюсная и зернистая икра.

Масло, подаваемое къ завтраку, должно быть сливочное или сбитое изъ свѣжей сметаны; подаютъ его въ масляницѣ, также сдѣлавъ на подобіе продолговатой булки или четвероугольнаго бруска, пригладивъ ножомъ и сдѣлавъ украшеніе. Для масла дѣлаются особенныя жестяныя и фаянсовыя формы, въ фунтъ, въ полфунта и въ четверть фунта. Когда масло собьютъ, вымоютъ и посолятъ, укладываютъ въ формы и выносятъ въ ледникъ; черезъ часъ его можно подавать. Но всего лучше подавать масло въ хрустальной, фарфоровой или фаянсовой масляницѣ.

Сыръ подаютъ нарѣзавъ небольшими тоненькими ломтиками, обрѣзавъ корку; если сыръ небольшой, то подаютъ цѣлый, очистивъ хорошенько ножомъ.

Выбравъ хорошій окорокъ ветчины, — лучше брать ветчину провѣсную, некопченую, — нарѣзать тоненькими ломтиками, уложить на тарелку. Къ ветчинѣ подаютъ горчицу и уксусъ.

Колбасу, нарѣзавъ продолговатыми кружочками, уложить на тарелку.

Также подаютъ на завтракъ провѣсные соленые языки, особенно гдѣ можно достать оленьи. Нарѣзавъ языкъ ломтиками, очистить кожу, уложить ни тарелку вѣнчикомъ, класть одинъ ломтикъ на другой.

Вяленую говядину подаютъ, нарѣзавъ ломтиками.

Кильки оскрести слегка ножомъ, вычистить кишки, уложить на тарелку, звѣздочкой, головками вмѣстѣ, облить уксусомъ, сбитымъ съ прованскимъ масломъ, посыпать перцемъ.

Лучшими сельдями почитаются голландскія, но онѣ довольно дороги и не всегда можно достать ихъ, особливо во внутреннихъ губерніяхъ Россіи. Можно изъ шотландскихъ и русскихъ сельдей приготовлять вкуснѣе закуску такимъ образомъ: взявъ 2 или 3 селедки, вычистить, вымыть, налить холодной водой, дать стоять часа два; потомъ, вынувъ изъ воды, положить на сито, чтобъ стекла вода; когда стечетъ вода, уложить въ какую-

нибудь посудину, налить молокомъ, дать стоять часовъ шесть. Вынувъ изъ молока, вымыть въ холодной водѣ, и если онѣ нужны для другого дня, вычистить, вымыть, налить квасомъ, поставить въ холодное мѣсто. О приготовленіи сельдей на манеръ голландскихъ будетъ сказано въ заготовленіи запасовъ. Подавая селедки на завтракъ, сполоснуть, разнять на-двое, вынуть кости, нарѣзать кусочками, сложить опять селедку, какъ она была цѣлая, облить уксусомъ, смѣшаннымъ съ прованскимъ масломъ, посыпать перцемъ и мелко накрошеннымъ зеленымъ лукомъ. Обкладываютъ также лукомъ, нарѣзаннымъ кружочками.

Миноги, уложивъ на тарелку, подаютъ съ уксусомъ.

Семгу и лососину, нарѣзавъ небольшими кусочками, уложить на тарелку. Обыкновенно ставятъ на столъ судокъ съ уксусомъ, прованскимъ масломъ и другими приправами, то всякій можетъ приготовить ее по своему вкусу.

Копченую и провѣсную рыбу, какъ-то: балыкъ, семгу, лососину и бѣлорыбицу, подаютъ нарѣзавъ небольшими ломтиками.

Копченыя сельди, ряпушку, шамаю и другую мелкую рыбу, содравъ кожу и вычистивъ кишки, укладываютъ на тарелку звѣздочкой, головами вмѣстѣ.

Сардинки подаются бо́льшею частью въ той жестянкѣ, въ какой покупаются въ лавкѣ.

Зернистую икру, осетровую, бѣлужью и изъ другихъ рыбъ, положивъ на тарелку, посыпать перцемъ и мелко накрошеннымъ зеленымъ лукомъ, а за неимѣніемъ зеленаго луку, мелко изрубленнымъ рѣпчатымъ.

Паюсную икру подаютъ нарѣзавъ кусочками.

Грузди и рыжики, вынувъ изъ разсола, выполоскать въ квасу, дать отечь, уложить на тарелку, обсыпать мелко искрошеннымъ лукомъ.

Обварные грибы подаютъ просто, ничѣмъ не приправляя.

Рѣдьку паровую, очистивъ слегка, обрѣзать ботву, уложить на тарелку.

990. Завтраки.

Завтраки можно подавать дорогіе и дешовые; опишемъ сначала дешовые завтраки.

Бутеръ-бродъ. Нарѣзавъ пеклеваннаго или чорнаго ситнаго намазать свѣжимъ чухонскимъ масломъ; потомъ нарѣзать тоненькихъ пластинокъ солонины, ветчины или сыра, положить на масло.

Сварить или испечь въ горшкѣ картофель, подавать горячій, съ чухонскимъ масломъ, не очищая кожу.

Лѣтомъ — яица въ смятку.

Изъ остатковъ жареной телятины, баранины или говядины приготовить винегретъ.

Жареную телятину или говядину, нарѣзавъ тоненькими ломтиками, обвалять въ сырыхъ яицахъ, обсыпать сухарями, поджарить въ маслѣ. Подавать просто или съ слѣдующимъ соусомъ: взять варенаго картофеля, протереть сквозь рѣшето, положить ложку или 2 чухонскаго масла, смотря

по количеству картофеля, развести немного молокомъ или бульономъ, прокипятить, выложить на блюдо, обложить поджаренной телятиной. Также можно подавать поджаренную телятину или говядину съ такимъ соусомъ: взять ложку муки и ложку масла, поджарить до-красна, развести бульономъ, положить лавроваго листа, перцу, мушкатнаго орѣшка, соли и немного уксусу, вскипятить, облить поджаренное мясо. Кому угодно, подцвѣтить соусъ подожженнымъ сахаромъ и положить въ него капорцевъ или лимона, нарѣзаннаго кружками.

Вымывъ телячью печонку, налить снятымъ молокомъ, поставить на ночь въ холодное мѣсто. Когда нужно приготовлять завтракъ, вынуть печонку изъ молока, вымыть холодной водой, нарѣзать ломтиками, толщиною въ палецъ, 1 яицо и 2 ложки сливокъ смѣшать вмѣстѣ, обвалять печонку, обсыпать сухарями, обжарить въ коровьемъ маслѣ, облить краснымъ соусомъ, приготовивъ какъ выше сказано. Надобно замѣтить, что печонку держать въ молокѣ нельзя болѣе сутокъ.

Если есть остатки варенаго или жаренаго мяса, изрубить мелко, обжарить въ маслѣ, прибавить круто сваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ, сдѣлать пирожки изъ кислаго или прѣснаго тѣста; когда будутъ готовы, подавать къ завтраку.

Взять баранью голову съ ножками, обварить, вымыть, намочить съ вечера въ холодной водѣ. Поутру положить въ кастрюлю или горшокъ, варить до спѣлости; когда поспѣетъ, вынуть изъ бульона, выбрать кости изъ головы и изъ ножекъ, вынуть мозгъ, языкъ очистить, нарѣзать кружочками, уложить все на блюдо. Потомъ взять чайную чашку сметаны и ложку тертаго хрѣна, смѣшать, облить головку.

Въ русскихъ домахъ, гдѣ образъ жизни мало измѣнился, подаютъ на завтракъ горячіе пироги, пряженики, ватрушки, блины и оладьи.

Также подаютъ на завтракъ постныя и скоромныя солянки. Вотъ настоящая русская солянка. Нарѣзавъ небольшими кусочками мягкой говядины, смотря по числу семейства, 2 или 3 фунта, на 2 фунта говядины искрошить 1 луковицу и 5 огурцовъ, очистивъ съ нихъ кожу, положить все вмѣстѣ на глубокую сковороду, поставить въ печь, когда она уже протопилась, подливъ стаканъ воды, посолить, посыпать перцемъ. Когда случатся соленые рыжики или грузди, взять фунтъ, изшинковать или изрубить, положить въ солянку. Давъ солянкѣ хорошо увариться, мѣшая по временамъ ложкой, выложить на глубокое блюдо.

991. Званые завтраки. *)

Въ Россіи званые завтраки въ большомъ употребленіи; къ этому есть много предлоговъ, какъ-то: приходскій праздникъ, имянины, новоселье и много другихъ случаевъ, когда, вмѣсто обѣда, дѣлаютъ закуску. Обѣдъ стоитъ гораздо дороже, надобно больше мѣста, посуды и прислуги. Въ приходскій праздникъ или имянины зовутъ гостей на закуску отъ обѣдни,

*) Déjeûner — dinatoire.

или предварительно приглашаютъ. Столъ накрываютъ до гостей; на одинъ столъ ставятъ водку и закуску, состоящую изъ сыра, масла, сельдей и другихъ закусокъ *); другой столъ уставляютъ разными кушаньями жаркими и холодными, въ числѣ которыхъ всегда находится кулебяка; даже часто зовутъ гостей на пирогъ, какъ на Масляной приглашаютъ на блины. Когда нельзя достать хорошей рыбы, кулебяку замѣняютъ круглымъ или колбовымъ пирогомъ, а иногда паштетомъ.

992. Кулебяка.

Взявъ $2^1/_2$ фунта хорошей крупичатой муки, сдѣлать опару съ вечера. Влить въ квашенку 2 стакана воды, не горячѣе парного молока, всыпать полфунта муки, разбить хорошенько, чтобъ не было комковъ, положить 2 ложки дрожжей, поставить въ теплое мѣсто. Поутру, когда опара поднимется, замѣсить тѣсто, положить въ него полфунта масла и 3 яица, посолить, вымѣшивать хорошенько веселкою до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ веселки и отъ краевъ квашенки; тогда, поставивъ на печь, дать тѣсту подняться, а когда поднимется, подбивъ веселкою, дать еще разъ подняться, выложить на лотокъ или на столъ, перевалять раза два или три. Между тѣмъ приготовить слѣдующую начинку: сварить $^1/_4$ фунта размоченной вязиги, изрубить мелко, смѣшать съ 8 рубленными яицами, посолить, посыпать перцу, мушкатнаго орѣшка, положить масла. Рыбу для кулебяки употребляютъ какую кто любитъ, но самая лучшая и болѣе другихъ приличная свѣжая или малосольная осетрина, семга и бѣлорыбица. Дѣлаютъ также кулебяки съ угрями и сигами. Когда все готово, разсучить тѣсто въ два пальца толщиною, наложить слой начинки, на начинку положить рыбу, если это бѣлорыбица, семга или осетрина, снять кожу, нарѣзать квадратными кусочками, толщиною пальца въ два; сверху засыпать тою же начинкою, а если захотятъ имѣть кулебяку полнѣе — положить другой рядъ рыбы, засыпать начинкой, защипать, вымазать яицомъ, посыпать сухарями, посадить въ печь. Приготовляютъ для кулебяки еще слѣдующую начинку: сваривъ на водѣ густую рисовую кашу, положить въ нее круто сваренныхъ и мелко изрубленныхъ яицъ, масла и соли, перемѣшать хорошенько. Если кулебяка постная, то на $2^1/_2$ фунта муки положить въ тѣсто $^1/_4$ фунта орѣховаго или маковаго масла. Постную начинку приготовляютъ такимъ образомъ: взять щуку, судака или сига, сдернуть кожу, выбрать кости, истолочь мясо, посолить, скатать лепешку, поджарить на сковородѣ въ орѣховомъ маслѣ, изрубить, прибавить мелко накрошеннаго луку, перцу и мушкатнаго орѣшка, положить орѣховаго масла, перемѣшать хорошенько вмѣстѣ съ вязигой; далѣе поступать какъ сказано выше. Когда кулебяку вынутъ изъ печи, обтереть чистымъ полотенцемъ, вымазать масломъ. (8)

*) См Закуски.

993. Кулебяка съ осетриною и начинкою изъ вязиги съ изрубленными яицами.

Возьмите свѣжепросольной (малосольной) осетрины, и особенно то мѣсто, которое имѣетъ много жиру, вымойте ее чисто, снимите съ нее кожу и нарѣжьте небольшими кусочками; потомъ изрубите мелко сваренную вязигу и перемѣшайте ее также съ мелко изрубленными яицами, положите по пропорціи растопленнаго коровьяго масла и для вкуса немного соли, что все вновь перемѣшайте хорошенько; послѣ этого возьмите приготовленное тѣсто, раскатайте его толщиною въ палецъ и въ такую величину, въ какую хотите сдѣлать кулебяку, положите на желѣзный листъ, намазанный коровьимъ масломъ, и начинайте класть слой вязиги съ яицами, толщиною также въ палецъ, а потомъ положите осетрину, и сверхъ ея положите еще слой вязиги съ яицами; защипите кулебяку четвероугольно, обмажьте разболтаннымъ яичнымъ желткомъ, обсыпьте сухарями и посадите въ печь, чтобы испеклась; когда будетъ готова, положите на блюдо и подавайте на столъ. (8)

994. Кулебяка съ осетриною и начинкою изъ риса и яицъ.

Возьмите сколько нужно, смотря по надобности, малосольной осетрины, приготовьте ее по вышесказанному; потомъ сварите въ водѣ рису, откиньте на рѣшето, чтобъ стекла вода, изрубите мелко круто сваренныя яина и перемѣшайте съ рисомъ, потомъ прибавьте растопленнаго масла и соли, и вновь перемѣшайте хорошенько; послѣ этого раскатайте тѣсто и положите слой начинки толщиною въ палецъ, потомъ сверху рыбу, сверхъ же рыбы начинки уже не кладите, защипите, обмажьте желтками, обсыпьте сухарями и сажайте въ печь, чтобы испеклась. (8)

995. Кулебяка съ семгою.

Возьмите малосольной семги, обдерите съ нея кожу и разрѣжьте на небольшіе кусочки; потомъ приготовьте начинку изъ вязиги или риса съ яицами, раскатайте тѣсто, и поступайте во всемъ согласно вышесказанному о кулебякахъ съ осетриною. (8)

996. Кулебяка съ тельнымъ.

Обобрать съ костей щуки или судака мясо и бить его обухомъ ножа до тѣхъ поръ, пока оно не сдѣлается мягкимъ какъ тѣсто; при чемъ, во время битья мяса, для связи, должно его смачивать пшеничною крупичатою мукою, жидко разведенною въ водѣ. Изготовивши такимъ образомъ тельное, положите его въ мокрую салфетку, завяжите и сварите въ водѣ; когда же будетъ готово, изрубите его мелко, прибавьте немного перцу, посолите для вкуса, прибавьте растопленнаго коровьяго масла, перемѣшайте хорошенько и употребляйте въ начинку кулебяки; этой начинки, какъ и вязиги, кладется два слоя: одинъ подъ рыбу, а другой сверхъ рыбы. (8)

997. Кулебяка съ тельнымъ другимъ манеромъ.

Приготовивъ тельное, обваляйте его въ крупичатой мукѣ, обжарьте на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ и, когда хорошо зарумянится, изрубите мелко, прибавьте также мелко изрубленныхъ яицъ и растопленнаго коровьяго масла по пропорціи, перемѣшайте все хорошенько и употребляйте въ начинку, какъ выше сказано. (8)

998. Кулебяка съ бѣлорыбицею.

Приготовьте какую угодно будетъ вамъ начинку; изрѣжьте свѣжей бѣлорыбицы небольшими кусочками; раскатайте тѣсто и положите на него слой начинки, а сверху слой рыбы, которую слѣдуетъ посыпать солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, потомъ защипите кулебяку, обмажьте яичными желтками и, обсыпавъ толчеными сухарями, посадите въ печь. (8)

999. Кулебяка съ сигомъ.

Для этого берется хорошій, жирный сигъ, свѣжій или малосольный, обчищается какъ слѣдуетъ, потомъ отрѣзывается хвостъ и голова, и вынимается спинная кость, и кладется въ кулебяку; если свѣжій, то должно посыпать солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ; если же малосольный, то дѣлать этого не нужно; начинку же употребляютъ какую угодно. (8)

1000. Кулебяка съ угремъ.

Возьмите жирнаго угря, сдерите съ него кожу и отварите въ соленой водѣ; раскатайте тѣсто, положите слой, какой вамъ будетъ угодно, начинки, сверху оной кладите угря, а потомъ опять слой начинки; защипите кулебяку и, приготовивъ какъ слѣдуетъ, сажайте въ печь. (8)

1001. Кулебяка съ печонками изъ налимовъ.

Когда ловится много налимовъ, то прикажите вырѣзать изъ нихъ печонокъ. Набравши ихъ довольное количество, сварите въ водѣ, которая должна быть посолена немного для вкуса; потомъ приготовьте какую вамъ угодно рыбу для кулебяки, а начинку изъ тельнаго, и когда будете дѣлать кулебяку, то на второй слой начинки сверху положите налимьи печонки, и, какъ слѣдуетъ приготовивъ кулебяку, поставьте въ печь, чтобъ испеклась; когда будетъ готова, то вы получите превосходнаго вкуса кулебяку, который придадутъ ей печонки изъ налимовъ. (8)

1002. Круглый пирогъ.

Снять бѣлое мясо съ одной курицы, потомъ положить его въ кастрюлю, налить водой, поставить вариться, прибавить по полкорню петрушки, морковки, пустарнака и 1 луковицу, посолить, положить ложку чухонскаго масла; воды налить столько, чтобъ она покрыла только куръ. Изъ бѣлаго мяса сдѣлать слѣдующій фаршъ: очистивъ мясо отъ жилокъ, изрубить, положить въ ступку, истолочь мягко, прибавить ложку чухонскаго масла, одну столовую ложку толченыхъ сухарей, 1 сырое яицо, крошечку мушкатнаго орѣшка и

соли; перемѣшавъ все вмѣстѣ хорошенько, надѣлать фрикаделей, или, скатавъ въ видѣ колбасы, завернуть въ чистую холстину, сварить въ бульонѣ, а когда поспѣетъ, нарѣзать кружочками или вырѣзать ножомъ разныя фигурныя штучки. Отваривъ куру до половины спѣлости, вынуть изъ бульона, разнять на части. Между тѣмъ приготовить начинку: нарѣзавъ мягкой говядины, или телятины 1 фунтъ, изрубить мягко, обжарить на сковородѣ въ маслѣ, порубить еще, приправить мушкатнымъ орѣшкомъ, перцемъ и солью. Пять круто сваренныхъ яицъ изрубить мелко, смѣшать съ рубленной говядиной. Тѣсто приготовить такимъ образомъ: фунтъ растопленнаго коровьяго масла стереть до-бѣла. Взять 1 яицо и еще 1 желтокъ, сбить ложкой, прибавить въ яица 1 стаканъ сливокъ, понемногу мушкатнаго цвѣта и кардамона, всыпать муки, вымѣшать, положить туда же масло, замѣсивъ довольно крутое тѣсто, вымѣсить хорошенько, умять руками и бить скалкою полчаса. Раскатавъ тѣсто толщиной въ палецъ, положить на глубокое блюдо, жестяное или мѣдное, на тѣсто насыпать слой начинки, положить половину разнятой на части курицы и половину фарша, засыпать начинкою; потомъ положить оставшуюся курицу и фаршъ, засыпать остальной начинкой. Наконецъ дать пирогу круглую форму, загибая всѣ складки въ одну сторону, оставивъ на верху отверстіе въ чайное блюдцо, обрѣзать лишнее тѣсто, закрыть отверстіе кружкомъ изъ того же тѣста, защипать веревочкой; съ боковъ по складкамъ также защипать веревочкой. Сдѣлавъ на пирогѣ украшенія изъ тѣста, вымазать пирогъ сырыми яицами, обсыпать сухарями, посадить въ печь. Если пирогъ приготовляется изъ цыплятъ, то, вскипятивъ ихъ раза три въ бульонѣ, вынуть, разнять на части, а фаршъ приготовить изъ телятины. Когда пирогъ поспѣетъ, вынуть изъ печи, вырѣзать въ срединѣ кружокъ, влить чайную чашку бульона, въ которомъ варились курицы, закрыть опять вырѣзаннымъ кружкомъ, положить пирогъ на фаянсовое блюдо, подавать горячій. Приготовляя пирогъ, положить сначала на мѣдное или жестяное блюдо листъ бумаги, вымазанный масломъ, чтобъ послѣ пирогъ лучше снялся. (8)

1003. Пироги въ капустныхъ листахъ по-украински.

Сдѣлайте сколько угодно тѣста, размѣшавъ пшеничную муку съ сметаной, чтобъ тѣсто было ни густо, ни жидко, а въ пропорцію, и мѣшайте тѣсто съ $^1/_4$ часа въ мискѣ. Тогда возьмите прямо изъ огорода свѣжихъ капустныхъ листьевъ, вытрите каждый листъ чистой салфеткой, разложите на столѣ и на каждый листъ положите блинъ тѣста, величиною съ блюдечко чайной чашки. Тѣсто должно быть такъ размѣшано, чтобъ оно расплывалось на листѣ. Въ это время у васъ долженъ быть уже готовъ творогъ, растертый въ чашкѣ съ яицами и масломъ. Прибавьте въ творогъ немного сахару и коринки. Послѣ этого сверните каждый листъ, скрѣпите его и положите въ горячую печь на полчаса, пока листья крѣпко не зарумянятся. На столъ подавать горячіе, снявъ съ пирога листъ, а къ этимъ пирогамъ подавать на одной тарелкѣ свѣжую сметану, а на другой растопленное чухонское масло. (8)

1004. Форшмакъ изъ рыбы.

Распустить въ кастрюлькѣ ложку масла, положить 1 мелко изрубленную луковицу и поджарить на огнѣ. Между тѣмъ очистить 2 селедки, снять съ костей и изрубить мелко; когда лукъ будетъ готовъ, положить селедку, размѣшать, положить размоченный въ молокѣ 1 бѣлый хлѣбъ, безъ верхней корки, размѣшать снова, положить 2 столовыя ложки рубленной рыбы (какая есть готова), столько же толченыхъ сухарей, вбить 4 цѣльныхъ яица, прибавить 2 столовыя ложки сметаны и размѣшать все вмѣстѣ; потомъ вымазать масломъ гладкую форму, обсыпать сухарями, и, выложивъ массу, поставить въ горячую печку; когда поднимется и заколеруется, вынуть изъ печки и, обведя кругомъ формы ножомъ, выложить на тарелку. Въ печкѣ поспѣваетъ втеченіи 20 до 30 минутъ.

1005. Печонка телячья для закуски.

Изшинковать мелко одну луковицу, сложить на растопленное на сковородѣ масло и поджарить; между тѣмъ изрѣзать порціонными кусочками пол-телячьей печонки; когда лукъ начнетъ желтѣть, положить изрѣзанную печонку, посолить и поставить на огонь; когда поджарится, перевернуть и дожарить, какъ слѣдуетъ; взять въ чашку пол-столовой ложки муки, влить въ нее 2 ложки холодной воды, размѣшать, прибавить вчерашняго бульона или какой есть, столько, чтобы всего было 1 стаканъ, и, процѣдивъ сквозь сито, влить на сковородку, гдѣ поджаренная печонка съ лукомъ, и вскипятивъ печонку, вынуть на тарелку, а соусъ вскипятить до потребной густоты и вкуса, положить самую малость рубленной зелени и залить имъ на тарелкѣ печонку.

1006. Блюдо изъ телятины, спеціально для закуски приготовленное.

Взять отъ мякоти 1 фунтъ жареной телятины и глубокую тарелку варенаго картофеля; телятину изрубить, картофель протереть сквозь рѣшето. Очистить 2, вымоченныя въ молокѣ селедки, вымыть въ холодной водѣ, содрать кожу, выбрать кости, нарѣзать маленькими кусочками, положить въ телятину. Двѣ луковицы, искрошивъ мелко, положить туда же. Изрубить все вмѣстѣ какъ можно мельче, смѣшать съ протертымъ картофелемъ, прибавить $^1/_8$ фунта чухонскаго масла и пол-чайной чашки толченыхъ сухарей изъ бѣлаго хлѣба; перемѣшать хорошенько и толочь деревянною толкушкою, пока все превратится въ тѣсто; тогда прибавить пол-чайной чашки сметаны, 3 яица, немного перцу и мушкатнаго орѣшка, смѣшать все хорошенько, выложить въ мѣдное или фаянсовое блюдо, которое можетъ выдержать жаръ, поставить въ печь, дать зарумяниться.

1007. Селедка съ чорнымъ хлѣбомъ.

Очистить шотландскую лучшую, вымоченную селедку, снять съ костей, одну половину изрѣзать въ мелкіе четырехъ-угольные кусочки, а вторую половинку, головку и хвостикъ оставить цѣльными; между тѣмъ запасеровать на маслѣ 1 маленькую луковицу; когда поджарится, положить изрѣ-

занную селедку и отставить на столъ; потомъ стереть на тарелкѣ ржанаго черстваго хлѣба, просѣять сквозь рѣшето и положить 2 столовыя ложки къ селедкѣ, размѣшать, положить немножко перцу, потомъ нарѣзать изъ бѣлаго хлѣба продолговатую греночку, на подобіе селедки, поджарить на маслѣ съ одной стороны и сверхъ гренки, на поджаренную сторону, положить приготовленный чорный хлѣбъ съ селедкой, а сверхъ хлѣба уложить другую половину нарѣзанной селедки такъ, чтобы имѣла цѣльный видъ, приложить головку и хвостикъ, поставить въ горячую печку и, когда немного затянется и хлѣбъ разогрѣется, поднять осторожно ножомъ и переложить въ цѣльномъ видѣ на тарелку.

1008. Устрицы съ пармезаномъ.

Открыть устрицы, снять прочь мелкую половинку раковины, подрѣзать каждую устрицу и сложить съ раковинами на листъ; предъ самымъ отпускомъ, посыпать на раковинѣ каждую устрицу тертымъ сыромъ пармезаномъ съ частью тертаго хлѣба, окропить сливочнымъ масломъ и поставить въ горячую печку; когда устрицы затянутся въ жару и сыръ сверху заколеруется, то переложить на блюдо и подать за столъ на раковинахъ.

1009. Рулетъ изъ поросенка.

Небольшаго, но жирнаго поросенка очистить, разрѣзать вдоль, вынуть кости, посолить, посыпать англійскимъ и простымъ перцемъ, положить на верхъ полосками нарѣзанной сырой ветчины, полосками нарѣзаннаго копченаго шпика, круто сваренныя и ломтиками нарѣзанныя 3 яица, маринованной зеленой фасоли, груздей, рыжиковъ, корнишоновъ разрѣзанныхъ 5—6 штукъ, прибавить, кто хочетъ, 5—6 штукъ мелко нарѣзанныхъ трюфелей, свернуть въ трубку, обвязать салфеткою и нитками, сварить въ бульонѣ, сваренномъ изъ оставшихся костей, головы и лапокъ поросенка съ кореньями, пряностями, солью и уксусомъ; варить 3 часа. Подавать къ закускѣ съ уксусомъ, прованскимъ масломъ и горчицею.

1010. Заливное изъ угря, линя, щуки, судака и прочей рыбы.

Три фунта рыбы очистить, разрѣзать на части, посолить на 1 часъ, сварить бульонъ изъ кореньевъ, пряностей, соли и уксусу въ пропорцію, остудить; въ холодный этотъ бульонъ опустить вытертую рыбу, сварить ее, отставить, накрыть бумагою; когда немного остынетъ, вынуть, очистить отъ костей и кожи, нарѣзать ровными ломтиками. Голову, кости и чешую сложить обратно въ бульонъ, прибавить еще фунта 3 мелкой рыбы или просто рыбьихъ костей, чешуи и немного рыбьяго клея, уварить до 4 стакановъ, очистить икрою, процѣдить сквозь салфетку, залить сложенную въ форму рыбу, застудить; вообще поступить какъ сказано въ примѣчаніи.

1011. Майонезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы.

(Пропорція отъ 12 до 18 человѣкъ).

Въ длинный рыбный котелъ положить 5—6 лавровыхъ листьевъ, горсть англійскаго перцу, моркови, селлерей, петрушку, порей, 5 луковицъ,

2 соленые очищенные огурца, 1/2 или 1 бутылку столоваго вина или сотерна, немного уксусу или лимоннаго соку, положить очищенную, только-что посоленную, нафаршированную и зашитую 6-фунтовую рыбу, какъ-то: щуку, судака, лососину и проч., прибавить воды такъ, чтобы рыбу покрыло до половины, накрыть крышкою, поставить на плиту, варить на легкомъ огнѣ до готовности, но чтобы не разварить; вынуть осторожно, очистить, положить на блюдо или на доску, поставить на ледъ, остудить совершенно, переложить на блюдо или на доску, обвязанную салфеткою, убрать муссомъ и проч., какъ сказано въ примѣчаніи.

Фаршъ къ этой рыбѣ приготовить какъ знаете. Въ бульонъ же, въ которомъ варилась рыба, прибавить рыбьихъ костей и чешуи, разварить въ немъ ножки телячьи, уварить до 6—7 стакановъ и проч.

Примѣчаніе. Всѣ эти блюда идутъ и въ видѣ *холодныхъ* къ обѣду.

1012. Масло изъ рябчиковъ къ завтраку.

Три рябчика очистить, изжарить въ 1/8 фунта масла, остудить ихъ, снять съ костей мясо, изрубить, истолочь, положить мушкатнаго орѣха (кто любитъ, 1/8 фунта натертаго пармезана), 3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей, 7/8 фунта сливочнаго масла, все это протереть сквозь сито, мѣшать, пока не погустѣетъ, переложить въ масляничку; если это масло приготовлено надолго, то, сложивъ въ каменную чашку, залить его говяжьимъ жиромъ.

1013. Сыръ изъ зайца къ завтраку.

Взять одного зайца, очистить отъ кожицы, изжарить съ 1 ложкою масла. Какъ только въ половину будетъ готовъ, разрубить на части, сложить въ кастрюльку, положить 1/8 фунта масла, тушить подъ крышкою до мягкости; потомъ снять съ костей мясо, мелко изрубить, положить яичницу, испеченную изъ 5 яицъ, 1/4 фунта сыра, 1/2 фунта масла, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь рѣдкое сито, положить немного мушкатнаго орѣха, сухаго бульона, распущеннаго въ 1 ложкѣ бульона, 1/4 стакана вина, нашинкованныхъ трюфелей, размѣшать все хорошенько; кастрюлю намазать масломъ, обсыпать сыромъ, сложить въ нее приготовленный фаршъ, испечь; когда остынетъ, нарѣзать ломтиками. Подавать съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

1014. Сыръ изъ рябчиковъ.

Рябчиковъ можно замѣнить хорошими цыплятами; надобно только, чтобы они были зажарены въ своемъ соку, и какъ отъ рябчиковъ, такъ и отъ цыплятъ употреблять въ дѣло только бѣлое мясо. Рябчиковъ для сыра на 6—8 человѣкъ достаточно бы двухъ, а цыплятъ нужно не менѣе трехъ штукъ. Снять мясо съ костей, истереть, смѣшать съ 3 щепотками истертаго бѣлаго хлѣба, прибавить 6 золотниковъ истертаго сыра пармезана, 1/4 ф. растопленнаго сливочнаго масла, немного мелко изрубленной зелени петрушки, немного просѣяннаго перцу и 2 снятыя съ костей мелко изрубленныя и протертыя сквозь сито хорошія селедки, да 3 чайныя чашки самыхъ густыхъ

сливокъ. Все это перемѣшать хорошенько. Потомъ влить въ кастрюлю 1/4 фунта растопленнаго чухонскаго масла и засыпать ее тертымъ калачомъ. Въ это масло выложить сдѣланный фаршъ, разровнять его хорошенько и сверху еще полить растопленнымъ чухонскимъ масломъ и осыпать калачомъ; послѣ того поставить въ легкую печь не болѣе, какъ на 1/4 часа, а потомъ вынуть и кушать на здоровье, какъ превкусное блюдо для завтрака преимущественно.

1015. Масло изъ селедки, сарделекъ или анчоусовъ.

Намочить одну селедку, вымыть, вынуть кости, мелко изрубить, 1 луковицу испечь въ золѣ, сложить въ ступку, прибавить ржанаго хлѣба 1/8 фунта, 1 на теркѣ натертое сырое яблоко, мушкатнаго орѣха, 2 ложки свѣжаго несоленаго сливочнаго масла, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито, поставить въ холодное мѣсто; масло это изъ селедки можно подавать въ видѣ цѣльной селедки, приложивъ голову и хвостъ и обливъ 1 ложкою прованскаго масла.

Вмѣсто селедки положить 10 сарделекъ или 10 анчоусовъ, которые надо только вымыть, отрѣзать головы и хвосты, и не класть тогда яблокъ.

1016. Тартины или бутерброды съ разными припасами до 40 различныхъ сортовъ.

Способами весьма простыми, состоящими въ намазываніи сливочнымъ масломъ тонкихъ ломтей бѣлаго, ситнаго или кислосладкаго хлѣба, какіе ломти прокладываются ломтиками различныхъ припасовъ, — приготовляются тартины или бутерброды изъ: языка, солонины, дичи, ростбифа, филея, мозговъ телячьихъ, печонокъ гусиныхъ и телячьихъ, паштетовъ, раковыхъ шеекъ, рыбы, грибовъ маринованныхъ, селедокъ, килекъ, анчоусовъ, семги, лососины, всѣхъ сортовъ сыра и тому подобнаго, наблюдая, чтобы для тартинъ не нужно было особо закупать провизіи, но приготовлять изъ тѣхъ предметовъ, которые ближе и уже подъ рукою. Приготовляющій тартины можетъ разнообразить по своему усмотрѣнію до ста сортовъ, употребляя для сего гарниры, украшенія изъ ланспика, майонеза, соуса бѣлаго, краснаго, равигота, раковаго масла, а также самыя тартины изъ шампиньоновъ, трюфелей, оливокъ, капорцевъ, грибовъ, галянтина, рольпенсовъ, кнели, сосисекъ, пуддинговъ, гребешковъ, сладкаго мяса, поднѣбенья воловьяго и много сему подобнаго, что можетъ случиться подъ рукою приготовляющаго, почему считается здѣсь излишнимъ пояснять всѣ приготовленія, оставляя ему дополнить по своему вкусу и знанію.

Другія блюда для закуски каждый можетъ выбирать по своему вкусу, какъ-то: разварную стерлядь, разварнаго судака, осетрину, залитую галантиромъ, большую щуку, убранную галантиромъ и раками, индѣйку, дичину или поросенка, залитыхъ галантиромъ. Потомъ подаютъ жаркія блюда, съ приличнымъ салатомъ и пирожныя. Суповъ и соусовъ за завтракомъ и закуской не подаютъ, чѣмъ завтракъ и закуска и отличаются отъ обѣда. Послѣ пирожнаго на завтракѣ подаютъ иногда дессертъ и кофе.

ОТДѢЛЪ XVII.

КВАСЫ РАЗНЫЕ, КИСЛЫЯ ЩИ, ВОДЯНКИ И ПИТНОЙ МЕДЪ.

1017. Квасъ настоящій русскій.

Взять 15 фунтовъ солода, 25 фунтовъ ржаной, 2 фунта пшеничной и 2 фунта гречневой муки. Сначала положить въ кадку солодъ, смочить теплой водой, потомъ развести жидко кипяткомъ, всыпать ржаную, пшеничную и гречневую муку, вымѣшать весломъ, чтобъ вышло густое тѣсто, дать посолодѣть съ часъ, и влить еще кипятку столько, пока можно будетъ мѣшать весломъ свободно, положить немного соли и вымѣшать хорошенько. Когда вытопится печь, выложить тѣсто въ корчаги, поставить въ печь, оставить до слѣдующаго утра. На другой день, вынувъ корчаги изъ печи, налить кипяткомъ, дать постоять часа два. Между тѣмъ приготовить чистую кадку, ведеръ въ 20; лѣтомъ поставить въ погребъ, а зимой въ кухнѣ, выложить изъ корчагъ тѣсто, развести холодной водой, оставить на сутки или болѣе; впродолженіе этого времени вымѣшивать нѣсколько разъ весломъ. Потомъ приготовить чистые боченки, слить въ нихъ сквозь сито квасъ, не захватывая гущи. Взявъ 3 стакана молодаго квасу, подбить пшеничной мукой, положить 3 ложки хорошихъ дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться, влить еще стакана 3 квасу, вымѣшать; когда поднимется, процѣдить сквозь сито, вылить въ боченки съ квасомъ, положить въ каждый боченокъ по пучку обваренной мяты. Давъ хорошо забродить квасу, спустить боченки въ ледъ. На гущу, оставшуюся послѣ квасу, налить опять столько же воды, и дать стоять двое сутокъ, потомъ слить въ боченки и запустить. Второй квасъ также будетъ порядочный и годится для служителей.

1018. Здоровый хлѣбный квасъ.

Взять 5 ф. крупнаго солоду, 5 ф. мелкаго и 5 ф. ржаной муки. Все это должно размять и, размѣшавъ какъ можно лучше руками, выложить въ корчагу, которую наливаютъ до верха кипяткомъ, опять все хорошенько размѣшиваютъ веселкой, и тогда ставятъ въ печь до другаго дня. Надобно наблюдать только, чтобы смѣсь отнють не выкипѣла, и потому доливать ее водою. На другой день выкладываютъ всю варю въ кадку и на-

ливаютъ 3 ведрами горячей воды. Въ этомъ видѣ оставляютъ ее на сутки въ кухнѣ, мѣшая какъ можно чаще. На третій день завариваютъ опару на 1 ф. пшеничной и на 1 ф. гречневой муки и прибавляютъ къ смѣси достаточное количество мяты, сваренной съ ½ ф. краснаго меду, тогда выкладываютъ все въ боченокъ, очень крѣпко закупориваютъ и ставятъ въ холодное мѣсто. Когда устоится, сливаютъ осторожно квасъ въ бутылки, которыхъ выходитъ отъ 35 до 37 изъ этой мѣры. Густоту, остающуюся въ боченкѣ, снова наливаютъ водой, и выходитъ еще весьма порядочный квасъ для прислуги, конечно, лучшій вкусомъ и гораздо болѣе здоровый, чѣмъ та грязно-кислая водица, которую лавочники имѣютъ наглость называть квасомъ.

Напитокъ, нами предлагаемый, имѣетъ неоцѣненное свойство — совершенную безвредность, которою, по правдѣ, не могутъ похвалиться всѣ рецепты русскихъ квасовъ. Нашъ же способъ варки, бывъ уже много лѣтъ сряду испытанъ и не производя ни малѣйшаго вреда слабымъ желудкамъ дѣтей, а также людей старыхъ, можетъ быть рекомендованъ какъ пріятный, здоровый и питательный напитокъ. Даже въ холерное время его употребляли многіе безъ всякихъ дурныхъ послѣдствій.

1019. Петербургскій квасъ по методѣ метръ-д'отеля И. М. Радецкаго. *)

(Пропорція на 125 бутылокъ).

Взять 20 ф. солоду ржанаго московскаго, 20 ф. муки обдирной ржаной, 12½ ф. солоду ячнаго, 2 ф. сахару-песку, 5 ф. солоду-дранцу, 5 ф. муки гречневой, 2 ф. изюму, 2 ф. муки-крупчатки, 2 стакана дрожжей, 125 бутылокъ, 125 пробокъ и мяты.

Свѣсить солода, сложить въ квасную кадку, размѣшать весломъ, и вливъ немного теплой воды, снова размѣшать и заварить кипящею водою такъ, чтобы тѣсто было умѣренной густоты, покрыть холстомъ и оставить такъ болѣе часа, потомъ размѣшать весломъ, чтобы не было комковъ; если густо, развести немного водою и выложить въ небольшіе чугунные горшки, налить не очень полно сверхъ тѣста холодной воды и поставить въ горячую печку на 10 часовъ, **) потомъ вынуть чугуны изъ печки, налить полными теплой водой, и когда отмокнетъ засохшее при краяхъ чугуна сусло, слить его въ кадку, развести сперва немного кипяткомъ, а потомъ долить теплою водою такъ, чтобы было всего сусла до 140 бутылокъ ***) и дать отстояться; когда гуща осядетъ на низъ, брать осторожно ковшомъ сверху

*) Квасъ этотъ былъ нѣкогда приготовляемъ въ С.-Петербургскомъ Англійскомъ клубѣ и доставляемъ къ Высочайшему Двору. Это, по всей справедливости, великолѣпный, усовершенствованный русскій квасъ, квасъ изъ квасовъ. Покойный Императоръ Николай Павловичъ, какъ извѣстно, постоянно имѣлъ этотъ квасъ за собственнымъ столомъ.

**) Печка должна быть вытоплена какъ для хлѣбовъ и выдержана такъ, чтобы сусло сверху не сгорѣло и достаточно выпрѣло.

***) Ушатъ имѣетъ 72 бутылки.

квасъ и переливать въ другую рядомъ стоящую такой же величины бочку. Между тѣмъ приготовить заквасъ изъ 1½ ф. муки пшеничной и ½ ф. гречневой, развести 2 стаканами дрожжей и сусломъ, поставить въ теплое мѣсто на 6 часовъ, взять особо въ обширную кастрюлю бутылокъ 5 сусла, поставить на огонь, когда вскипитъ, опустить изюмъ, и прокипятивъ, снять съ огня, всыпать сахаръ, положить мяту и покрыть крышкою; когда сахаръ распустится, процѣдить въ разведенный въ кадкѣ квасъ, размѣшать, и когда квасъ простынетъ до теплоты парного молока, размѣшать поднявшійся заквасъ изъ тѣста, разбить вѣничкомъ и развести. Процѣдить также въ кадку, наблюдая, чтобы на ситѣ тѣста ничего не осталось; тогда покрыть и оставить въ тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока квасъ начнетъ закисать. Вымыть тщательно бутылки и, пересмотрѣвъ, опрокидывать горлышкомъ внизъ; приготовить чистое сито, лоханку или котелъ для цѣженія, пробки, и какъ только квасъ начнетъ забираться, т. е. когда бѣлою пѣною покроется квасъ въ кадкѣ, цѣдить сквозь сито въ посудину, а изъ посудины разливать въ бутылки не очень полно и закупоривать новыми сухими пробками. Когда всѣ бутылки будутъ налиты, оставить ихъ въ тепломъ мѣстѣ отъ 6 до 8 часовъ, дать квасу закиснуть какъ быть должно (но не заквасить излишне, въ противномъ случаѣ разорветъ бутылки), потомъ вынести въ ледникъ и употреблять на другой день.

1020. Квасъ изъ солодовеннаго ржаного хлѣба.

Этотъ квасъ постоянно употребляемъ былъ при столѣ воспитанниковъ Удѣльнаго Земледѣльческаго Училища, просуществовавшаго съ 1832 г. 30 лѣтъ и закрытаго въ 1863 году. Изъ числа истинно хорошихъ хозяйственныхъ предметовъ этого заведенія, можно смѣло назвать этотъ замѣчательный *квасъ изъ солодовенныхъ ржаныхъ хлѣбовъ*, который былъ истинно превосходенъ и рецептъ котораго сохраненъ въ печати на 367 стр. хозяйственнаго журнала „Экономъ“ 1842 года.

Въ квасную квашню наливаютъ, примѣрно, 6 ведеръ кипятку, куда тотчасъ сыплютъ 2 мѣры ячнаго солоду, 2 мѣры крупнаго ржанаго, или *дранцу*, 20 ф. мелкаго и 3 мѣры ординарной муки, или чаще равносильное количество остающихся отъ хлѣбопеченія мучныхъ комьевъ. Все это мѣсятъ какъ хлѣбное тѣсто. Замѣсивъ, тотчасъ сажаютъ въ крутой жаръ. Замѣтить должно, что для этого печка топится заблаговременно и гораздо сильнѣе того, какъ топятъ для хлѣбопеченія. Закупоривъ заслонкою съ тряпками плотно, даютъ этому солодовенному тѣсту сидѣть въ жару около 10 часовъ. По истеченіи этого времени, вынимаютъ опару изъ печи и поступаютъ какъ съ обыкновеннымъ хлѣбнымъ тѣстомъ, выдѣлавъ изъ него 12 караваевъ. Такова пропорція для застольщины, бывшей въ Удѣльномъ Земледѣльческомъ Училищѣ, гдѣ квасъ этотъ пили 300 человѣкъ; но для домашняго обыкновеннаго обихода, разумѣется, достаточно и 1/10 части всѣхъ тѣхъ количествъ, какія здѣсь нами назначены, тѣмъ болѣе, что эти каравai не всѣ вдругъ употребляются въ квасъ, а кладутся по 2 на бочку ведеръ въ 35 такимъ порядкомъ: на дно квасной бочки кладется прежде всего

крестъ, потомъ рѣшетка, именуемыя *колосниками*; на эту рѣшетку настилаютъ солому и притискиваютъ ее сверху другимъ крестомъ, чтобы она не поднималась вверхъ при налитіи водою. Изготовивъ все это, берутъ два квасныхъ солодовенныхъ каравая, ломаютъ ихъ мелко, кладутъ въ бочку и наливаютъ ушатомъ кипятку. Между тѣмъ въ другомъ ушатѣ съ кипяткомъ распариваютъ фунта два солоду (принимая въ соображеніе огромность затора) и вмѣстѣ съ этою выпаренною мятою наваръ выливаютъ въ бочку, въ которой уже есть накрошенный солодовенный хлѣбъ, налитый ушатомъ кипятку. Часовъ 12 спустя послѣ этого, или смотря по тому, какъ скоро остынетъ кипятокъ въ бочкѣ, доливаютъ ее до верха холодною водою и даютъ киснуть до того времени, когда квасъ сдѣлается надлежащей густоты. По всѣмъ разсчетамъ оказалось, что квасъ изъ солодовеннаго хлѣба есть самый дешевый и выгодный изъ всѣхъ квасовъ, какіе у насъ въ Россіи извѣстны, и тѣмъ болѣе, что въ самую жаркую лѣтнюю пору этотъ квасъ выдерживается прекрасно на ледникѣ 2—3 недѣли.

1021. Квасъ хлѣбный бѣлый.

Самый простой и притомъ самый необходимый въ домашнемъ хозяйствѣ — это квасъ бѣлый хлѣбный, который приготовляется для прислуги, употребляется для закваски борща, щей и проч. и для жаренья говядины. Приготовляется онъ слѣдующимъ образомъ: взять 10 фунтовъ ржаной муки, 1 фунтъ солоду, 1 фунтъ гречневой муки, смѣшать, смочить 1 гарнцемъ лѣтней воды, размѣшать, обварить гарнцемъ кипятку, черезъ полчаса влить опять гарнца два кипятку, и такъ раза три, четыре; когда вольется, такимъ образомъ, ведро кипятку, размѣшать, дать слегка остынуть, влить съ $^1/_2$ гарнца или немного болѣе гущи изъ-подъ кваса, накрыть, поставить въ довольно теплое мѣсто; на другой день развести квасъ сырою холодною водою, размѣшать, перенести въ холодное мѣсто, дать устояться, употреблять или разлить въ бутылки. Изъ этой пропорціи выйдетъ ведеръ 5 квасу. Когда квасъ израсходуется, около гарнца оставшейся на днѣ гущи оставить для закваски слѣдующаго кваса; остальную же гущу влить въ пойло для коровъ, ежели вы держите хоть одну кормилку-коровушку.

1022. Кислыя щи.

Взять полпуда муки ржаной, 10 фунтовъ ржанаго солоду, 2 фунта муки пшеничной, 2 фунта гречневой. Всыпавъ солодъ въ кадку, смочить теплой водой, потомъ всыпать муку, вливать понемногу кипятку и вымѣшивать весломъ. Должно влить воды столько, чтобъ растворъ сдѣлался довольно жидокъ. Между тѣмъ раскалить нѣсколько камней до-красна, положить въ кадку съ тѣстомъ; лѣтомъ вынести кадку въ погребъ, а зимою въ холодный чуланъ, положить въ заторъ немного соли, чтобъ онъ не прокисъ, дать остынуть, развести холодной водой. Давъ суслу устояться, слить въ боченокъ, потомъ взять еще сусла, подбить пшеничной мукой, положить чайную чашку дрожжей; давъ опарѣ взойдти, процѣдить сквозь сито, вылить въ боченокъ. Когда кислыя щи начнутъ бродить, поставить боченокъ въ

ледъ, или разлить въ бутылки, хорошо закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ. Выходитъ сотня бутылокъ, такъ называемыхъ, шампанскихъ.

1023. Сухарныя кислыя щи.

Столочь 30 фунтовъ сухарей изъ чорнаго ржанаго хлѣба и просѣять ихъ сквозь рѣшето; потомъ взять солоду пшеничнаго и ячнаго по полуосьмерику и ржанаго четверку, крупъ гречневыхъ четверку, крупчатой муки 15 фунтовъ и разваренной пшонной каши 12 фунтовъ. Сперва высыпать въ кадку толченые сухари и обдавать ихъ горячею водою, но не кипяткомъ, потомъ высыпать туда же всѣ солода, и, прибавляя горячей воды, вымѣшивать весломъ всю смѣсь хорошенько. Далѣе — всыпать въ кадку крупчатую муку, и положивъ кашу, все вмѣстѣ смѣшать и сдѣлать тѣстомъ; между тѣмъ пока эта смѣсь будетъ въ кадкѣ солодѣть, затопить печь, и когда она станетъ протапливаться, выложить изъ кадки тѣсто въ корчаги, налить на нихъ понемногу воды, поставить въ печь и дать имъ тамъ прѣть 3 часа; послѣ этого корчаги вынуть изъ печи, находящуюся въ нихъ смѣсь выложить въ кадку и тотчасъ отпаривать кипяткомъ; отваривъ и давъ жидкости простоять часа три, слить ее въ котелъ. Этого сусла достаточно на 120 бутылокъ. Наконецъ положить въ кадку 2 фунта толченаго изюму, полфунта обваренной мяты, и покрыть ее поплотнѣе. Когда въ суслѣ пѣна поднимется на верхъ, то ее и мяту снять, а сусло изъ кадки процѣдить сквозь салфетку въ котелъ или ушатъ, прибавивъ туда 2 фунта сахару; потомъ разливать по бутылкамъ, которыя, хорошенько закупоривъ пробками, оставить до тѣхъ поръ, пока будетъ подниматься пѣна, а затѣмъ уже ставить бутылки въ погребъ, но не на ледъ, а на солому или доски, такъ-какъ если кислыя щи отхолодѣютъ, то могутъ испортиться.

На оставшуюся гущу налить 8 ведръ холодной рѣчной воды и хорошенько вымѣшать; когда вода устоится, то слить ее въ боченокъ, куда положить мяту и оставшійся отъ кислыхъ щей подквасъ; боченокъ закупорить, замазать глиною и поставить въ ледъ. Эти вторыя кислыя щи также будутъ хороши, если вся посуда и покрышки будутъ чисты и безъ всякаго запаха.

1024. Сидръ, или настоящій яблочный квасъ.

Напитокъ этотъ дѣлается изъ однихъ яблокъ, которыя для этого годны всякія — кислыя, сладкія и другія, лишь бы самое приготовленіе производилось съ знаніемъ дѣла. Первое условіе хорошаго сидра — это совершенная зрѣлость яблокъ. Снявши съ дерева, ихъ кладутъ въ сухомъ мѣстѣ на солому подъ вліяніемъ свѣта, теплоты и нѣкоторой влаги, чтобы они могли нѣсколько завянуть и начать разлагаться. Образующееся при этомъ сахарное вещество способствуетъ лучшему вкусу сидра.

Когда яблоки нѣсколько завянутъ, то ихъ толкутъ и выжимаютъ изъ нихъ сокъ. Если хотятъ сидръ имѣть лучшаго качества, то воды при этомъ не прибавляютъ къ мякоти, исключая тѣхъ случаевъ, когда яблоки слиш-

комъ сухи. Получаемый сокъ изъ яблочныхъ выжимокъ съ подбавкой воды служитъ для приготовленія сидра низшаго качества.

Полученный, такимъ образомъ, изъ яблокъ сокъ вливаютъ въ боченокъ и даютъ ему бродить, подъ вліяніемъ необходимыхъ для этого дѣятелей. Когда на поверхности жидкости появится гуща, то ее сцѣживаютъ, повторяя это до тѣхъ поръ, пока она перестанетъ подыматься.

Сидръ выдѣлывается обыкновенно въ концѣ года; но лучшій бываетъ тотъ, который приготовляется весною; тогда онъ бываетъ гораздо крѣпче. Подобно виноградному вину, сидръ, оставаясь долго въ бочкахъ, начинаетъ бродить вторично. Для отвращенія этого, бочки, въ которыхъ хотятъ его держать, обугливаютъ: въ такомъ случаѣ онъ можетъ сохраняться нѣсколько лѣтъ.

Когда первое броженіе окончилось, то, для употребленія сидра, изъ бочекъ его разливаютъ въ бутылки, которыя, изъ предосторожности, слѣдуетъ закупорить не прежде, какъ по прошествіи нѣсколькихъ дней; иначе, отъ накопленія большаго количества угольной кислоты, бутылки не выдержатъ и будутъ лопаться.

Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ въ яблочный сокъ, во время его броженія, прибавляютъ разныя вещества, въ особенности инбирь, который дѣлаетъ сидръ горячительнымъ. Если же сидръ выходитъ слишкомъ безцвѣтный, то въ него можно класть нѣсколько жженаго сахару, отъ чего онъ получаетъ темноватый цвѣтъ. Когда же сидръ получается мутнымъ, тогда слѣдуетъ произвести въ немъ новое броженіе, которое дѣлается слѣдующимъ образомъ: берутъ нѣсколько яблокъ, толкутъ ихъ и полученное тѣсто мѣшаютъ съ небольшимъ количествомъ сидра и вливаютъ въ бочку, а потомъ, когда жидкость вновь перебродитъ, то переливаютъ ее въ другую бочку. Для поправленія мутности сидра, иногда прибавляютъ въ него также свѣжихъ взбитыхъ яицъ.

Кромѣ изложеннаго способа приготовленія, сидръ можно получать проще слѣдующимъ образомъ. Въ бочку, бывшую съ виноградным виномъ, кладутъ изрѣзанныхъ въ куски и высушенныхъ въ печи яблокъ. Отъ количества наливаемой въ бочку воды зависитъ качество сидра: чѣмъ воды берутъ больше, тѣмъ напитокъ выходитъ слабѣе, и наоборотъ, чѣмъ больше кладутъ яблокъ, тѣмъ онъ получается крѣпче. Бочку наполняютъ яблоками и наливаютъ до трехъ четвертей ея вмѣстимости. Послѣ того кладутъ туда нѣсколько свѣжихъ дрожжей, прибавляютъ сахару и оставляютъ жидкость бродить въ теченіи нѣсколькихъ дней, для чего бочку ставятъ въ теплое мѣсто.

Броженію не слѣдуетъ давать кончиться: иначе оно перейдетъ въ уксусное, и тогда сидръ будетъ совершенно негоденъ для употребленія, а потому прибавляютъ въ бочку свѣжей воды. Спустя мѣсяцъ, полученный сидръ разливаютъ въ бутылки.

При выдѣлываніи сидра, необходимо соображаться съ состояніемъ погоды, потому-что быстрое измѣненіе температуры имѣетъ вліяніе на броженіе, которое въ такомъ случаѣ происходитъ весьма неправильно. Помочь

этому можно содержаніемъ бочекъ съ яблочнымъ сокомъ во время броженія въ мѣстахъ, какъ сказано было, сухихъ и съ постоянной температурой.

1025. Водянка.

Взять осторожно сорванныхъ ягодъ красной смородины или крыжовника, малины, клубники или чорной смородины, по 10 фунтовъ; также можно взять сливъ, вишенъ, брусники или яблокъ, по 15 фунтовъ; налить на каждый изъ этихъ сортовъ особо въ большой стеклянной посудѣ (бутыли) переваренной рѣчной водой 10-ю квартами (1 ведро), прибавить туда 1 кварту рому, коньяку, кизлярской водки, или, просто, домашняго, хорошо передвоеннаго на углѣ спирта, поставить бутыль на солнце, покрывъ горло ея, на случай непогоды, кожаной шапкой. Бутыль эта должна стоять на солнцѣ отъ 6 до 7 дней, пока всѣ ягоды подымутся вверхъ и настой примѣтно сдѣлается сочнымъ. Тогда этотъ настой слить съ ягодъ въ другую бутыль, поставить ее на недѣлю времени въ ледъ, или холодный погребъ, чтобы отстоялся такъ-называемый *лагеръ*, а ягоды выбросить. Черезъ недѣлю жидкость вновь отцѣдить въ прежнюю бутыль и заправить сахаромъ, полагая на каждыя 2 кварты сока 1 фунтъ сахару; а чтобы онъ удобно распустился, то надобно его потолочь и развести въ томъ же соку, подогрѣвъ немного. Послѣ этого, смѣшавъ сиропъ съ наливкою, опять бутыль поставить на солнце на 3 дня, чтобы произошло броженіе. Когда замѣтите это дѣйствіе, то наливку вновь поставить на ледъ для отстоя, на недѣлю времени, и послѣ того уже шипучка будетъ готова. Само собою разумѣется, что къ этому времени надобно приготовить чистыя бутылки, пробки и смолу. Разливъ жидкость въ бутылки, закупоривать размоченными въ кипяткѣ пробками, завязывать ихъ шнуркомъ и обсмолить, т. е. въ растопленную смолу или сургучъ окунувъ головки бутылокъ. Бутылки поставить въ погребъ въ песокъ — и чрезъ мѣсяцъ вкусное питье, въ родѣ шипучей наливки, готово.

Ежели, чрезъ неосторожность, или по какимъ другимъ причинамъ, вино въ послѣдній разъ съ сахаромъ не будетъ такъ чисто, какъ бы ожидать можно, тогда надобно его, при разливкѣ въ бутылки, профильтровать черезъ пропускную бумагу. Для этого, и вообще для разливки, лейки или воронки должно имѣть не жестяныя, но непремѣнно стеклянныя или каменныя.

1026. Розановка.

Взять бѣлаго вина (сотерна) 5 бутылокъ, и на это количество налить стаканъ французской водки, настоять розами, которыя перемѣнять нѣсколько разъ, пока вино приметъ розовый запахъ и станетъ вязать на вкусъ; потомъ подцвѣтить это красной смородиной, которую должно класть въ вино, уже настоенное розами; на 5 бутылокъ потребно тарелки три смородины, которую два раза перемѣнить, чтобъ цвѣтъ былъ хорошъ; затѣмъ наливку подсластить сахаромъ, подваривая ее немножко на жаровнѣ.

1027. Смородиновка.

Ягоды смородины очистить отъ стебельковъ, надавить въ чашѣ, и тотчасъ прожать сквозь салфетку. На два штофа выжатаго изъ смородины сока влить въ него штофъ воды, штофъ хорошаго вина и 5 фунтовъ сахару. Всю эту смѣсь влить въ бутыль такъ, чтобы наполнить ее до самаго горла, и поставить бутыль въ умѣренно-теплое мѣсто, чтобы произошло въ смѣси броженіе. Впродолженіе сильнаго броженія, поднимающаяся пѣна будетъ выбрасываться изъ горла бутылки; для содѣйствія этому выбрасыванію, надобно въ бутыль приливать поперемѣнно воды или вина. Смотря по степени тепла, броженіе оканчивается раньше или позже. Броженіе можно почитать окончившимся, когда въ жидкости мало уже пузырей отдѣляется, а слизистыя части пѣны спокойно отлягутъ. Тогда чистую, свѣтлую жидкость вытянуть изъ бутылки ливеромъ, разлить въ шампанскія бутылки сколько можно полнѣе, тщательно закупорить пробкою, завязать проволокою, осмолить, и лежмя укласть на сохраненіе въ погребъ. Такая *смородиновка* въ нѣсколько мѣсяцевъ становится похожею на шипучее шампанское вино (если броженіе не было слишкомъ перепущено), и сохраняетъ свое достоинство по нѣскольку лѣтъ. Оставшіяся въ бутыли мутныя подонки процѣдить сквозь пропускную бумагу, и это чистое вино, въ которомъ болѣе броженія уже не происходитъ, разлить для употребленія въ обыкновенныя бутылки.

1028. Вишнякъ.

Это самый вкусный и самый здоровый напитокъ; приготовляется онъ слѣдующимъ образомъ: выбрать хорошій и плотный боченокъ, окованный 4 желѣзными обручами. Вишни, для этого приготовленныя, должны быть зрѣлыя и чистыя, безъ вѣточекъ и листьевъ; насыпать вишенъ почти полный боченокъ такъ, чтобы пустаго мѣста въ боченкѣ оставалось не болѣе какъ на вершокъ или на $1^1/_2$. На вишни налить меду изъ ульевъ сыраго и чистаго, безъ всякой примѣси муки (какъ обыкновенно продаютъ его) и безъ воска, лучше, если онъ будетъ цвѣта бѣлаго, чѣмъ краснаго. Медъ нужно лить потихоньку и влить его столько, чтобы онъ покрылъ всѣ вишни и наполнилъ между ними все пустое пространство; это можно замѣтить по верхнему ряду вишенъ: если онъ начнетъ покрываться медомъ, тогда и нужно перестать наливать. Потомъ боченокъ крѣпко закупорить, пробку залить смолою, перевязать боченокъ черезъ пробку прочною веревкою и весь боченокъ лучше засмолить, чтобы внѣшній воздухъ не имѣлъ никакого соприкосновенія; боченокъ этотъ поставить въ холодное мѣсто или въ погребъ, но не на самый ледъ, или, лучше, зарыть его въ землю или въ песокъ въ подвалѣ, и оставить его такъ на три мѣсяца; въ это время произойдетъ броженіе (ферментація), и если боченокъ непроченъ и безъ желѣзныхъ обручей, то очень часто его разрываетъ.

По прошествіи трехъ мѣсяцевъ, вишнякъ будетъ совершенно готовъ, тогда откупорить боченокъ, перелить вишнякъ въ бутылки, процѣживая сквозь холстину, бутылки закупорить крѣпко и горлышки облить смолою или сургучомъ; — такъ приготовленный вишнякъ можетъ сохраняться нѣсколько лѣтъ. Въ боченокъ трехведерный вишенъ взойдетъ ведра два, а меду — 1 ведро.

1029. Медъ питный домашній.

Взять 20 фунтовъ меду, распустить въ 4 ведрахъ воды, вылить въ котелъ, поставить на огонь, положить $^1/_4$ фунта хмѣлю, завязавъ въ чистую холстинку, по два золотника кардамону, бадьяну и фіялковаго корня; дать кипѣть небольшимъ ключомъ часа два. Когда медъ будетъ готовъ, взять два стакана меду, простудить, подбить двумя ложками пшеничной муки, положить три ложки дрожжей, дать опарѣ подняться. Медъ слить въ боченокъ; когда онъ остынетъ до теплоты парного молока, положить *приголовокъ*; давъ забродить, отнести въ холодное мѣсто, а потомъ спустить на ледъ, дать постоять недѣли двѣ; тогда разлить въ бутылки. Кто желаетъ придать меду золотистый цвѣтъ, взять фунтъ сахару, смочить водой, поджечь до-красна, положить въ медъ.

1030. Медъ сахарный.

Распустить 10 фунтовъ бѣлаго или жолтаго сахарнаго песку въ двухъ ведрахъ воды, вылить въ мѣдный, хорошо вылуженный котелъ, поставить на огонь, варить часъ, снимая пѣну; потомъ, процѣдивъ, поставить въ холодное мѣсто, дать стоять сутки, чтобъ медъ хорошо отстоялся. Черезъ сутки слить чистое въ котелъ, завязать въ холстинку горсть хмѣлю, положить въ медъ, поставить котелъ на огонь. Когда медъ довольно уварится, положить два золотника фіялковаго корня, крупно истолченнаго, два золотника кардамону и золотникъ гвоздики, дать еще кипѣть полчаса; потомъ вынуть хмѣль, влить медъ въ чистую кадочку. Взявъ стаканъ свареннаго меду, подбить ложкою пшеничной муки, положить двѣ ложки дрожжей, дать подняться, а когда медъ остынетъ до теплоты парного молока, положить приголовокъ. Давъ меду забродить, слить въ боченокъ, поставить въ холодное мѣсто, влить три золотника развареннаго въ водѣ осетроваго клея, и давъ меду устояться, разлить въ бутылки, положивъ въ каждую бутылку по одной или по двѣ изюминки, закупорить бутылки какъ можно крѣпче.

1031. Медъ клюковный.

Взявъ 20 фунтовъ меду, распустить въ четырехъ ведрахъ воды, вылить въ котелъ, варить на легкомъ огнѣ, снимая пѣну. Завязавъ въ холстинный мѣшочикъ $^1/_4$ фунта хмѣлю, опустить въ медъ и дать ему кипѣть съ хмѣлемъ не болѣе часу, потомъ хмѣль вынуть, положить въ медъ по три золотника кардамону и фіялковаго корня. Когда медъ хорошо уварится и не будетъ отзываться сырымъ медомъ, тогда слить его въ кадочку.

Четверикъ клюквы истолочь въ ступкѣ, выложить въ холстинный мѣшокъ, завязать, привѣсить на веревочкѣ къ потолку, подставить подъ мѣшокъ чистую посудину, чтобъ стекалъ въ нее сокъ. Отъ свареннаго меда отбавить два стакана, подбить двумя ложками пшеничной муки, положить двѣ ложки дрожжей, дать подняться. Когда медъ остынетъ до теплоты парнаго молока, слить въ боченокъ, влить въ медъ клюковный сокъ, опустить приголовокъ, поставить въ теплое мѣсто, и давъ хорошо забродить, вынести въ погребъ, влить осьмушку разваренаго осетроваго клея, дать постоять недѣлю, а потомъ разлить въ бутылки, плотно закупоривъ, обвязать тоненькой веревочкой и засмолить. Такимъ образомъ можно варить медъ изъ смородины, малины и вишенъ. Для приданія меду игры, когда слитъ медъ въ боченокъ, положить фунтъ изюму, перебраннаго и вымытаго. Можно варить медъ изъ малины и другихъ ягодъ, сахарный или изъ сахарной патоки. Если кто захочетъ имѣть крѣпкій медъ, то мѣшочикъ съ хмѣлемъ оставить въ меду впродолженіе всего варенія, а когда медъ будетъ готовъ, и его слить въ кадочку, или боченокъ; мѣшокъ съ хмѣлемъ выжать и вылить въ медъ.

ОТДѢЛЪ XVIII.

ВСЯКАГО РОДА СЛАДКІЯ ВАРЕНЬЯ, ЖЕЛЕ, МАРМЕЛАДЫ, СИРОПЫ, МОРСЫ, ПОСТИЛЫ И ПРОЧ.

1032. Общее наставленіе для приготовленія ягодныхъ и фруктовыхъ вареньевъ.

Лучшее варенье изъ ягодъ и плодовъ варится изъ рафинада, но варятъ также его изъ низкаго сорта сахара, изъ мелюса и даже изъ сахарнаго песку; но сначала его должно очистить и приготовить такимъ образомъ: взять десять стакановъ сахарнаго песку и десять стакановъ воды, поставить на огонь въ кастрюлѣ, дать кипѣть тихо часъ, снимать собравшуюся на верху пѣну, а потомъ процѣдить сквозь салфетку, поставить въ холодное мѣсто на сутки. Когда сахаръ отстоится и нечистота вся осядетъ на дно, слить осторожно чистый сиропъ, уварить до надлежащей густоты, то есть смотря по тому, какое варенье будутъ варить въ немъ. Тазики для варенья обыкновенно употребляютъ мѣдные; лучше варить въ небольшихъ тазикахъ, чтобъ за одинъ разъ можно было сварить фунта 4 варенья. Сиропу приготовлять не болѣе половины тазика; когда сиропъ будетъ готовъ, положить ягоды. Мѣшать ложкою варенье никогда не должно, а только слегка потряхивать тазикъ. Собравшуюся на верху пѣну снимать до-чиста. При варенiи должно наблюдать, какое варенье должно варить на легкомъ огнѣ, и какому дать больше жара. Варенье изъ нѣжныхъ плодовъ лучше варить не за одинъ разъ, а вскипятивъ раза два, дать постоять сутокъ двое, потомъ еще подварить. Для обыкновеннаго варенья можно брать фунтъ сахару и фунтъ ягодъ, а для лучшихъ сортовъ варенья 1 ½ фунта сахару и фунтъ ягодъ. Сваривъ варенье, никогда не должно оставлять въ тазикѣ, а тотчасъ вылить въ фаянсовую чашку. Тазикъ каждый разъ, какъ варится варенье, должно чистить.

1033. Разсчеты при варкѣ варенья изъ ягодъ.

Опытъ научилъ, что при варкѣ варенья выходитъ:

а) Отъ сахарнаго:

	Фунтовъ сахару.	Стакановъ ягодъ.	Фунтовъ варенья.
1. Отъ ананасной земляники изъ . . .	6 1/4	7 1/2	5
2. Испанской или шпанской земляники. .	31 3/4	47	23 1/2
3. Сморчковой малины	11	13	7 3/4
4. Шпанскихъ чорныхъ и красн. вишенъ.	10	15 1/2	8
5. Шпанскихъ бѣлыхъ вишенъ	3	5	2 1/4
6. Чорной смородины	7 1/2	6	4 1/2
7. Розоваго крупнаго крыжовника . . .	1 1/2	2	1 1/2
8. Зеленаго крупнаго крыжовника . . .	5	6	4 1/2

9. Варенья изъ розовыхъ лепестковъ выходитъ столько, сколько взято на него сахару.

б) Отъ медоваго:

Изъ 10 ф. меду и 12 стакановъ земляники-шпанки варенья . . 10 ф.
„ 6 „ „ 10 „ бѣлыхъ вишенъ . . . . . 6 „

1034. Настоящая мѣра сахару для каждаго сорта ягодъ, употребляемыхъ въ варенья.

Простая земляника: на 2 стакана ягодъ 1 1/4 ф. сахару и 3/4 стакана воды.

Ананасная земляника: на 2 стакана ягодъ 1 1/2 ф. сахару и 3/4 стакана воды.

Клубника: на 2 стакана ягодъ 1 1/4 ф. сахару и 3/4 стакана воды.

Малина красная и бѣлая: на 2 стакана ягодъ 1 1/2 фунта сахару и 1 стаканъ воды.

Барбарисъ: на 2 стакана ягодъ 2 ф. сахару и 1 стаканъ воды.

Ежевика: на 2 стакана ягодъ 1 3/4 ф. сахару и полстакана воды.

Чорная смородина: на 2 стакана ягодъ 1 1/2 ф. сахару и 3/4 стакана воды.

Красная и бѣлая смородина: на 2 стакана ягодъ 2 ф. сахару и 3/4 стакана воды.

Вишня шпанская: на 2 стакана ягодъ 1 1/4 ф. сахару и 3/4 стакана воды.

Вишня владимірская: на 2 стакана ягодъ 1 1/2 ф. сахару и 3/4 стакана воды.

1035. Смородина бѣлая, красная или чорная.

Выбрать крупныя ягоды, вынуть сѣмечки и непремѣнно сполоснуть ягоды въ холодной водѣ, сложить въ банку, залить вскипяченнымъ, но уже холоднымъ сиропомъ изъ 1 1/4 фунта сахару и 2 стакановъ воды на 1 фунтъ

вычищенныхъ ягодъ. На другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить, облить ягоды; на третій день варить вмѣстѣ и ягоды, осыпавъ ихъ остальнымъ 1/2 или 3/4 фунта сахару. Для простаго варенья можно ягоды не чистить, но только сполоснуть ихъ и варить, какъ обыкновенно: на 1 фунтъ ягодъ 1 1/2 фунта сахару и 1 стаканъ воды.

Смородину варятъ иногда цѣлыми вѣточками.

1036. Вишни съ косточками.

Взять лучшихъ спѣлыхъ вишенъ 4 фунта, обрѣзать стебельки, оставя только треть ихъ, наколоть вишни острою иголкою. Потомъ взять еще 2 фунта вишенъ, истолочь и выжать изъ нихъ сокъ сквозь чистую холстину, дать отстояться, смѣрить чайною чашкою; если сока 4 чашки, влить въ него еще 3 чашки воды. Истолочь 5 фунтовъ сахару, всыпать въ тазикъ, влить туда же вишенный сокъ, поставить на огонь; когда сиропъ начнетъ кипѣть, положить вишни и варить на легкомъ огнѣ полчаса, чтобъ варенье кипѣло тихимъ ключомъ, затѣмъ вылить въ фаянсовую чашку и дать стоять сутокъ двое. Наконецъ слить сиропъ, уварить до надлежащей густоты, положить въ него вишни, вскипятить раза два, вылить въ чашку, дать стоять сутки, а потомъ сложить въ банки.

1037. Шпанскія розовыя вишни съ косточками.

Взять 3 или 4 фунта шпанскихъ вишенъ, обрѣзать стебельки, оставя только треть ихъ, наколоть вишни острою иголкою, положить въ фаянсовую чашку, налить кипяткомъ. На каждый фунтъ вишенъ взять по 1 1/4 фунту сахару, на 5 фунтовъ сахару положить 10 чайныхъ чашекъ воды, поставить на огонь; когда сиропъ начнетъ кипѣть, снять пѣну. Откинувъ вишни на сито, дать стечь водѣ; положить въ сиропъ, варить на тихомъ огнѣ полчаса, а потомъ вылить въ фаянсовую посудину, поставить въ холодное мѣсто сутки на двои. Тогда будетъ видно, нужно ли еще подваривать вишни. Если сиропъ окажется жидокъ, то его слить, и уваривъ до надлежащей густоты, вылить на вишни; давъ остынуть, сложить варенье въ банки. Кому угодно, при окончаніи варенія, можно положить въ сиропъ одну или двѣ столовыя ложки розовой воды.

1038. Вишни другимъ способомъ.

Оборвавъ у вишенъ вѣточки, вынуть кости, приготовить сиропъ. На 5 фунтовъ сахару положить 10 чашекъ воды, поставить тазикъ на огонь. Когда сиропъ начнетъ кипѣть, снять пѣну; уваривъ сиропъ, положить въ него 4 фунта приготовленныхъ вишенъ, варить на легкомъ огнѣ. Давъ поспѣть вишнямъ, выложить въ фаянсовую чашку, простудить, сложить въ банки. При варенiи сиропа, можно класть въ него вишеннаго соку, смѣшаннаго съ водою, напримѣръ: на 5 фунтовъ сахару положить 4 или 5 чашекъ вишеннаго соку и 5 чашекъ воды.

1039. Варенье изъ морошки.

Способъ варить варенье до того легкій и удобо-изучимый, что у насъ каждая фруктовая лавка, даже и мелочная, заготовляетъ своими людьми, безъ помощи кондитера, сотни пудовъ варенья безошибочно, нужно лишь примѣниться; для чего непрактичнымъ хозяюшкамъ предлагаю совѣтъ прежде испытать на одномъ фунтѣ ягодъ, какъ имъ удастся варенье; напримѣръ, взять полтора фунта сахару, положить въ тазикъ или кондитерскую кастрюлю, влить 1 стаканъ воды и поставить на огонь. Между тѣмъ очистить ягоды, которыя подъ рукою, хотя морошку, и свѣсить 1 фунтъ; когда сиропъ выкипитъ до густоты (на поверхности сиропа покажется множество мелкихъ пузырьковъ или окажется кристаллизація въ видѣ тоненькой сѣточки), опустить въ сиропъ ягоды и, не снимая съ огня, варить, постоянно наблюдая и встряхивая кастрюлькой такъ, чтобы вся ягода была въ сиропѣ. Въ началѣ сиропъ поднимется кверху, тогда сдвинуть кастрюльку съ огня, чтобы сиропъ не сбѣжалъ, очистить сверху пѣну и поставить снова на огонь; когда опять поднимется, снова снять, и повторять до тѣхъ поръ, пока ягода сварится, т. е. станетъ прозрачна и сиропъ загустѣетъ, тогда снять съ огня — и варенье готово. Приготовленіе продолжается отъ четверти до получасу. Испорченнымъ варенье никакъ быть не можетъ, а если оно не окажется такимъ, какъ быть должно, то сиропъ будетъ только жиже или гуще; въ такомъ случаѣ свареное варенье оставлять въ тазу до другаго дня, и когда сиропъ окажется жидокъ, то доварить варенье; отъ этого оно нисколько не потеряетъ вкуса. Узнавать густоту сиропа можно на ложкѣ горячимъ, или студить его на льду. По многимъ опытамъ оказалось, что для варенья нуженъ непремѣнно сильный огонь, почему кондитера варятъ на угольяхъ, и ягода остается цѣльною, а также варенье вариться должно въ нелуженой кастрюлѣ; въ противномъ случаѣ оно чернѣетъ или перемѣняетъ свой цвѣтъ. При этомъ нужно замѣтить, что закрывать горячее варенье крышкою не годится, потому-что поднимающійся паръ превращается на крышкѣ въ капли и потомъ падаетъ въ варенье, отчего оно покрывается плѣсенью и подвергается порчѣ; покрывать его должно холстиною, которая вбираетъ въ себя сырость.

1040. Сливы.

Сливы варятъ спѣлыя и зеленыя. Взявъ спѣлыхъ желтыхъ или бѣлыхъ сливъ, наколоть острою иголкою, налить кипяткомъ и дать имъ такъ остынуть, потомъ откинуть на сито, чтобъ стекла вода. На 4 фунта сливъ взять 5 фунтовъ сахару и 10 чашекъ воды, поставить на огонь, снять пѣну. Когда сиропъ будетъ готовъ, положить сливы, дать прокипѣть раза два, вылить въ чашку, поставить въ холодное мѣсто сутки на двои. Потомъ слить сиропъ, поставить на огонь, уварить, положить въ него сливы, кипятить на легкомъ огнѣ полчаса, вылить въ фаянсовую чашку, дать постоять сутки, сложить въ банки. Зеленыя сливы варятъ точно такъ же.

1041. Абрикосы.

Вынувъ изъ абрикосовъ косточки, взять на каждый фунтъ абрикосовъ по $1\frac{1}{4}$ фунта сахару и по двѣ чашки воды на фунтъ сахару, приготовить сиропъ. Когда сиропъ закипитъ, положить абрикосы, вскипятить раза два, вылить въ фаянсовую чашку, дать постоять сутки двои въ холодномъ мѣстѣ. Потомъ, сливъ осторожно сиропъ, поваривъ полчаса, положить въ него абрикосы, вскипятить раза три, слить въ чашку. Иногда нужно бываетъ подваривать абрикосы въ третій разъ. Сваривъ абрикосы, дать имъ постоять сутки, сложить въ банки.

1042. Померанцы.

Взять пятокъ померанцевъ, положить въ удобную посудину, налить холодной водой, если можно, колодезной, дать мокнуть двои сутки, перемѣняя каждый день воду раза по два. Поставить на огонь тазикъ съ водою; когда вода закипитъ, положить померанцы, накрыть тазикъ и дать кипѣть на медленномъ огнѣ, пока кожа на померанцахъ будетъ мягка; тогда, вынувъ ихъ изъ воды, положить на сито, чтобъ стекла вода. Взять 5 фунтовъ сахару и 10 чашекъ воды, приготовить сиропъ, варить въ немъ померанцы полчаса, снимая пѣну; потомъ выложить въ фаянсовую чашку, поставить въ холодное мѣсто на нѣсколько дней. По прошествіи 3 или 4 дней, слить сиропъ, поставить на огонь, и, давъ закипѣть, положить померанцы, варить еще полчаса, слить въ чашку, остудить, сложить въ банки, налить сиропомъ. Спустя недѣлю, посмотрѣть варенье, и если сиропъ окажется жидокъ, слить его осторожно, уварить до надлежащей густоты, простудить, вылить на померанцы.

1043. Искусственное имбирное варенье изъ арбузныхъ корокъ.

Взять арбузныхъ корокъ, срѣзать самую зеленую корку прочь, потомъ нарѣзать ихъ на маленькіе кусочки, сварить въ водѣ. Откинуть на рѣшето; когда вода совершенно стечетъ, пересыпать эти кусочки толченымъ имбиремъ. На стаканъ свареныхъ корокъ взять столовую ложку имбирю, поставить на сутки въ холодное мѣсто. На другой день сполоснуть корки отъ имбиря въ лѣтней водѣ, перемѣняя ее нѣсколько разъ, чтобы не оставалось на нихъ имбиря, потомъ взять нѣсколько стакановъ корицы, столько же стакановъ мелкаго сахару и $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана воды, сварить сиропъ, опустить корки, проварить ихъ хорошенько, какъ каждое варенье.

1044. Персики.

Не слишкомъ зрѣлые персики проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ тоненькими деревянными шпильками, опустить въ теплую воду, слегка вскипятить, отставить, черезъ 10 минутъ вынуть на сито. Воду, въ которой вскипѣли персики, поставить въ холодное мѣсто въ каменной чашкѣ; на другой день опять вскипятить въ ней персики, отставить, сложить на сито.

*

Когда немного обсохнутъ, свѣсить фрукты; на 1 ф. персиковъ взять 2 ф. сахару и 1 1/4 стакана воды, въ которой варились персики, вскипятить сиропъ, снять накипь; не надолго отставить отъ огня, и въ теплый сиропъ опустить персики, а потомъ варить ихъ на легкомъ огнѣ. Если черезъ нѣсколько времени окажется, что сиропъ жидокъ, слить его, вскипятить раза 2—3, прибавляя сахару.

1045. Лимонное варенье.

Взять 5 или 6 лимоновъ, вырѣзать жестяной трубочкой или перочиннымъ ножичкомъ сѣмена, нарѣзать на кожѣ винтообразно полоску или нѣсколько кружочковъ, положить лимоны въ какую-нибудь посудину, налить холодной водой, дать стоять три сутки, перемѣняя каждыя сутки воду. Лимоны для этого должно выбирать толстокожіе. Потомъ положить лимоны въ тазикъ; варить до тѣхъ поръ, пока кожа на нихъ сдѣлается мягка; тогда откинуть на сито, чтобъ стекла вода. Взять 5 фунтовъ сахару и 12 чайныхъ чашекъ воды, приготовить сиропъ, а когда закипитъ, снять пѣну, положить лимоны, варить на тихомъ огнѣ часъ; потомъ, выложивъ въ фаянсовую чашку, поставить въ прохладное мѣсто, дать стоять нѣсколько дней. Черезъ 3 или 4 дня, слить въ тазикъ сиропъ, положить туда же лимоны, и, уваривъ сиропъ до надлежащей густоты, слить въ чашку, остудить, сложить въ банки.

1046. Еще варенье изъ лимоновъ.

Нарѣзать острымъ ножомъ довольно тонкіе ломтики лимона, выбрать зернышки, налить полнѣе холодною водою, варить до мягкости такъ, чтобы кожицу можно было легко проколоть соломкою. Вынуть тогда лимоны изъ воды друшлаковою ложкою, сложить на глубокую тарелку, накрыть также тарелкою и положить между двумя пуховыми подушками на нѣсколько часовъ, т. е. пока не остынутъ. Тогда свѣсить ихъ, сложить въ банку. На 1 фунтъ лимоновъ взять 1 1/2 фунта сахару и 2 стакана воды. Сиропъ приготовить слѣдующимъ образомъ: 2 1/4 стакана воды, въ которой варились лимоны, и 1 фунтъ сахару вскипятить, остудить, залить лимоны. На другой день слить сиропъ, вскипятить, прибавивъ еще 1/4 фунта сахару, остывшимъ залить лимоны. На третій день опять слить, вскипятить, всыпать остальныя 1/4 фунта сахару и теплымъ, но не горячимъ залить лимоны; когда совершенно остынутъ, завязать банку.

Такъ-какъ лимоны можно имѣть впродолженіе цѣлаго года, то лучше варить ихъ понемногу.

1047. Малина.

Малины три рода: красная бѣлая и чорная; для варенья употребляютъ болѣе красную. Малину варятъ разными манерами, но главное, когда хочешь варить малину, то должно собирать ее въ хорошую, сухую погоду; малина, собранная въ сырую погоду или вскорѣ послѣ дождя, при варенiи почти всегда разваривается. Собравъ малину, должно варить ее въ тотъ же день; малина, по нѣжности ягодъ, лежать долго не можетъ. Выбравъ

3 фунта крупныхъ, спѣлыхъ и не мятыхъ ягодъ малины, приготовить изъ 4 фунтовъ сахару и 8 чашекъ воды сиропъ, дать ему кипѣть полчаса, снять пѣну, а потомъ слить въ чашку, сиропъ и ягоды на 3 части, влить треть сиропу въ тазикъ, поставить на огонь, давъ закипѣть, положить ягоды; варить на легкомъ огнѣ, пока малина поспѣетъ; тогда разлить въ глубокія тарелки. Сваривъ такимъ же образомъ остальныя ягоды, разлить въ тарелки. Когда варенье остынетъ, взять тоненькую деревянную спичку, вынимать малину по одной ягодкѣ изъ сиропа и класть въ банку. Сиропъ процѣдить сквозь сито и вылить на ягоды. Это дѣлается для того, что изъ малины вываливаются сѣмечки, и какъ осторожно ни варите, а нѣкоторыя ягоды разварятся.

1048. Другой способъ варить малину.

Отобрать 3 фунта малины. Взять 4 фунта сахару; изъ 2 фунтовъ сахара приготовить сиропъ, положить 4 чашки воды, а 2 фунта истолочь мелко. Давъ покипѣть сиропу 1/4 часа, снимая пѣну, слить въ чашку. Потомъ вычистить тазикъ, вымыть и отереть. Три фунта малины раздѣлить на двѣ части, усыпать дно тазика толченымъ сахаромъ, уложить на сахаръ рядъ малины, засыпать сверху сахаромъ, потомъ положить другой рядъ ягодъ, и также засыпать сахаромъ, поставить также на огонь. Половину сиропа въ другомъ тазикѣ тоже поставить на огонь. Когда малина начнетъ давать изъ себя сокъ, вылить на ягоды кипящій сиропъ, уварить до готовности, разлить въ тарелки. Другую половину ягодъ сварить такимъ же образомъ. Давъ остынуть, выбрать ягоды спичкой, сложить въ банки, сиропъ процѣдить сквозь сито, вылить на ягоды. Бѣлую и чорную малину варятъ также, какъ выше сказано о красной.

1049. Малина на манеръ кіевскаго варенья безъ воды.

Одинъ фунтъ малины всыпать въ чистый муравленый тазикъ, пересыпая 1 1/2 фунтомъ сахару, истолченнаго въ порошокъ; поставить на всю ночь на ледъ. Когда сахаръ немного распустится и ягоды дадутъ изъ себя сокъ, тотъ самый тазикъ поставить на горячіе уголья, не прибавляя воды, или на спиртъ, который зажечь въ плоской чашкѣ. Минутъ черезъ 18 или 20, варенье будетъ готово, если только дно тазика не слишкомъ толсто. Болѣе двухъ рядовъ ягодъ не надобно класть.

1050. Клубника.

Взять спѣлой клубники, отобрать мятыя и недозрѣлыя ягоды, оборвать вѣточки, свѣсить, чтобъ ягодъ было 3 фунта. Изъ 4 фунтовъ сахару и 8 чашекъ воды приготовить сиропъ. Когда сиропъ довольно укипитъ, снять съ него пѣну, положить ягоды, уварить до готовности, вылить въ фаянсовую чашку, дать стоять сутки, сложить въ банки. Готовность варенья изъ ягодъ узнаютъ по тому, когда ягоды сдѣлаются прозрачны и нальются сиропомъ. Также можетъ служить признакомъ готовности варенья слѣдую-

щая примѣта: если снять съ огня тазикъ, то ягоды не будутъ уже плавать по верху, а опустятся на дно. Землянику и каманику варятъ такъ же, какъ клубнику.

1051. Барбарисъ.

Взявъ спѣлаго барбариса, вычистить сѣмечки, свѣсить, чтобъ ягодъ было 2 фунта. На 2 фунта барбариса взять 1/4 фунта сахару и 8 чайныхъ чашекъ воды, приготовить сиропъ. Давъ сиропу закипѣть, снять пѣну, положить барбарисъ, уварить до спѣлости, вылить въ фаянсовую чашку, простудить, сложить въ банки.

1052. Смородина.

Смородины три рода: чорная, бѣлая и красная; для варенья употребляютъ ихъ всѣ три рода, выбирая крупныя ягоды. Лучшими сортами почитаются *виноградная* и *брусковая* смородина; обоихъ вышеупомянутыхъ сортовъ смородина бываетъ бѣлая и красная. Для лучшаго сорта варенья сѣмечки всегда вычищаютъ. Отобравъ крупныхъ ягодъ чорной смородины, обрѣзать верхушки, гдѣ былъ цвѣтокъ, вычистить сѣмена. На 6 стакановъ чищенной смородины взять 4 фунта сахару и 9 чайныхъ чашекъ воды, сварить сиропъ; давъ сиропу закипѣть, положить ягоды, уварить до спѣлости на легкомъ огнѣ, слить въ чашку, дать стоять сутки, сложить въ банки. Варенье изъ бѣлой и красной смородины варится такъ же.

1053. Крыжовникъ.

Крыжовника есть множество родовъ: зеленый, красный, желтый и бѣлый; всѣ эти роды крыжовника бываютъ гладкіе и косматые. Лучшій крыжовникъ бываетъ величиною съ голубиное яицо, кромѣ зеленаго крыжовника, который варятъ недозрѣлый. Зеленый крыжовникъ варится такимъ образомъ: взять недозрѣлаго зеленаго крыжовника, срѣзать немного верхъ, гдѣ былъ цвѣтокъ, вычистить сѣмечки, и по мѣрѣ чищенія класть крыжовникъ въ холодную воду. Нарвать вишеннаго листа, положить въ чайникъ, влить 4 стакана очищеннаго пѣннаго вина, поставить въ печь, дать хорошо настояться. Начистивъ 6 стакановъ ягодъ, откинуть на сито, чтобъ стекла вода, потомъ положить въ тазикъ, облить настояннымъ виномъ, поставить на огонь, подержать 1/4 часа, потряхивая тазикъ, накрывъ его крышкою, послѣ того откинуть на сито; когда стечетъ вино, выполоскать въ холодной водѣ, положить на сито, дать стечь водѣ. На 6 стакановъ крыжовника взять 4 фунта сахару и 6 стакановъ воды, приготовить сиропъ, давъ кипѣть сиропу полчаса; потомъ положить ягоды, варить до спѣлости, снимая пѣну. Когда варенье будетъ готово, слить въ чашку, простудить и сложить въ банки. Красный и желтый крыжовникъ варятъ, когда ягоды поспѣютъ, но не сдѣлаются еще мягки. Вычистивъ крыжовникъ, приготовить сиропъ: на 4 фунта сахару влить 6 стакановъ воды; когда сиропъ закипитъ, положить въ него 6 стакановъ чищеннаго крыжовника, сварить до спѣлости, слить въ чашку, остудить, сложить въ банки.

1054. Розовый цвѣтъ.

Взять розовыхъ цвѣтовъ, ощипать листочки, обрѣзать у листиковъ бѣлые кончики, разрѣзать каждый листокъ вдоль на-двое. На фунтъ розовыхъ цвѣтовъ взять 3 фунта сахару; 1 фунтъ истолочь мелко, стереть съ розовыми цвѣтами, то есть, пересыпавъ цвѣты сахаромъ, перетереть въ рукахъ, а изъ 2 фунтовъ приготовить сиропъ, вливъ 4 стакана воды. Когда сиропъ закипитъ и снимутъ пѣну, положить розовый цвѣтъ, уварить до спѣлости; чтобъ узнать, готово ли варенье, взять немного цвѣта, пожевать, и если цвѣты мягки и на зубахъ не скрипятъ, то значитъ, что варенье готово. При окончаніи варенія, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, вылить варенье въ фаянсовую чашку, остудить, сложить въ банки.

1055. Яблоки.

Взять сладкихъ яблокъ, кислые яблоки не годятся, потому-что часто развариваются. Выбравъ 10 или 12 средней величины яблокъ, очистить кожу, вывернуть жестяной трубочкой или вырѣзать ножичкомъ сѣмена; очистивъ кожу, тотчасъ положить въ сиропъ; иначе яблоки почернѣютъ. Сиропъ приготовить изъ 3 фунтовъ сахару и 5 стакановъ воды. Варить въ немъ яблоки, пока они сдѣлаются прозрачны. Кому угодно, въ концѣ варенія можно влить ложки двѣ розовой воды. Если захотятъ имѣть варенье розоваго цвѣта — подлить малиноваго сиропа.

1056. Яблочки-коробовки.

Они почти повсемѣстно въ Россіи продаются въ сентябрѣ мѣсяцѣ; ихъ надо очистить отъ кожицы, оставить корешки, не разрѣзывая яблочковъ, потому-что они не крупныя; очистивъ же, тотчасъ опускать въ холодную воду. Потомъ опустить ихъ въ кипятокъ; когда разъ вскипятъ, выбрать ихъ друшлаковою ложкою и тотчасъ опустить въ большое количество холодной воды; дать немного постоять; потомъ свѣсить яблоки и на 1 фунтъ яблокъ взять 1 фунтъ сахару; изъ этого фунта сахару и одного стакана воды приготовить сиропъ, положить лимонной цедры или ванили; когда сиропъ вскипитъ, опустить яблоки и варить ихъ, пока не сдѣлаются прозрачными.

1057. Брусника въ патокѣ, петербургское салатное варенье.

Варенье изъ брусники хотя и не принадлежитъ къ дессертнымъ заготовленіямъ, а болѣе къ салатамъ, можетъ однако, по моему мнѣнію, прилично занять здѣсь мѣсто. Нынѣ подаваніе вареной брусники къ дичи сдѣлалось повсемѣстнымъ, и потому заготовленіе этого вкуснаго салата должно быть однимъ изъ важныхъ попеченій хозяйки.

Запасъ этотъ должно сдѣлать тогда, когда брусника не достигла еще совершенной зрѣлости и не прозрачна; т. е. въ сентябрѣ мѣсяцѣ.

Перебравъ нужное количество брусники, должно ее перемыть, и потомъ въ закрытыхъ котлахъ приставить на огонь, чтобъ пустила сокъ; причемъ должно ее часто мѣшать, чтобъ не пригорѣла; когда окажется ки-

пѣніе, влить въ нее патоки и прибавить въ бруснику очищенныхъ крѣпкихъ яблокъ, померанцевой корки, съ малою частію лимонной корки, корицы и гвоздики. Вареніе же продолжать до тѣхъ поръ, пока мало будетъ накипать пѣны, и корки довольно размякнутъ. Многіе прибавляютъ въ бруснику моркови и тыквы, ломотками нарѣзанной, отъ чего она ни мало не теряетъ своего вкуса, но даже получаетъ болѣе чистый цвѣтъ. Сохранять ее должно въ большихъ каменныхъ узкогорлыхъ горшкахъ, которые увязывать не прежде, какъ брусника совершенно остынетъ.

Нѣкоторые варятъ бруснику на сахарѣ и медѣ, но для употребленія съ жаркимъ она гораздо пріятнѣе на патокѣ. Говоря о брусникѣ, не лишнимъ считаю здѣсь упомянуть и о моченой брусникѣ, которая можетъ доставлять отъ времени до времени безвредное и пріятное лакомство.

Перебранную и перемытую бруснику должно выложить въ стеклянную банку, налить холодною свѣжею водою и, увязавъ, поставить въ холодномъ мѣстѣ. Ягоды, вынувъ ложкою, можно кушать, посыпая мелкимъ сахаромъ, а вода доставляетъ прохладительное и отмѣнно-пріятное питье. Точно такое же заготовленіе можно дѣлать и изъ клюквы, которая также сваренная въ сахарѣ или медѣ доставляетъ весьма вкусное варенье.

1058. Сухое варенье изъ аира.

Въ маѣ мѣсяцѣ выкопать кореньевъ аира, вымыть ихъ, бросить тотчасъ же въ холодную воду и мочить въ ней три дня, каждый день перемѣняя воду. Потомъ очистить ножомъ коренья, опять опустить въ воду на ночь; на другой день вскипятить ихъ въ двухъ водахъ, въ большихъ котлахъ, потому-что чѣмъ болѣе воды, тѣмъ скорѣе выварится изъ нихъ горечь. По вскипяченіи, каждый разъ аиръ бросать въ холодную воду. Вскипятивъ въ другой разъ, оставить его въ холодной водѣ до другаго дня, нѣсколько разъ перемѣняя воду; наконецъ нарѣзать аиръ кусочками, налить водою и перемѣнять ее, пока вода перестанетъ быть горькою. Тогда разложить аиръ на салфетку, накрыть другою, провести скалкою, крѣпко прижимая, чтобы изъ него вышла вся сырость. Отвѣсить на 1 фунтъ аира 2 фунта сахару и 1 стаканъ воды. Вскипятить сиропъ, остудить, всыпать тогда въ него аиръ и варить на легкомъ огнѣ, мѣшая веселочкою и снимая часто съ огня, чтобы не пригорѣла ко дну. Когда сиропъ погустѣетъ такъ, что начнетъ застывать на ложкѣ, выложить аиръ на блюдо, осыпать сахаромъ, и, чтобы скорѣе высохъ, можно блюдо подержать передъ огнемъ. Потомъ сложить въ банку.

Другимъ манеромъ: очистить коренья, разрѣзать на кусочки, опустить ихъ на $^1/_4$ часа въ холодную воду; вынуть изъ нея, налить молокомъ и долго варить. Потомъ опять опустить въ холодную воду минутъ на 5, и опять варить въ молокѣ до мягкости; тогда сполоснуть ихъ хорошенько, положить на салфетку, накрыть другою, провести скалкою, чтобы вышла изъ нихъ вся сырость. На 1 фунтъ аира отвѣсить 2 фунта сахару и 1 стаканъ воды; далѣе поступить, какъ сказано выше.

1059. Грецкіе орѣхи.

Взять грецкихъ орѣховъ, когда въ нихъ ядро налилось, но скорлупа еще не затвердѣла. Наружную зеленую кожу очистить до бѣлаго, положить орѣхи въ холодную воду, перемѣнять ее черезъ нѣсколько часовъ. Потомъ поварить ихъ въ водѣ, положивъ немного квасцовъ, пока орѣхи будутъ мягки, но съ квасцами варить уже не долго. Когда сварятся, положить опять въ холодную воду, дать стоять двое сутокъ; воду перемѣнять раза три въ день. Между тѣмъ приготовить сиропъ: на двѣ сотни орѣховъ взять 3 фунта сахару и 6 чашекъ воды, варить, снимая пѣну. Съ орѣховъ слить воду, положить ихъ на салфетку, осушить, сложить въ фаянсовую чашку, и сваривъ сиропъ, вылить на орѣхи. Черезъ нѣсколько дней, слить сиропъ, прокипятить, и опять вылить на орѣхи. Повторять это до тѣхъ поръ, пока сиропъ будетъ довольно густъ и орѣхи хорошо напитаются сахаромъ; тогда сложить варенье въ банки.

1060. Способъ очищать желе бумагою.

Разщипать бѣлой бумаги (безъ клею) одинъ листъ, налить холодною водою и разбить вѣничкомъ; потомъ отлить на сито, сложить снова бумагу въ кастрюлю; налить водою, взбить вѣничкомъ, и повторять до тѣхъ поръ, пока вода будетъ чиста. Тогда снять съ сита бумагу, сложить въ приготовленное желе сколько надо и процѣдить сквозь привязанную на ножкахъ стула салфетку. Если бы желе оказалось недостаточно чистымъ, пропустить вторично чрезъ салфетку, но вливать осторожно, чтобы бумага, облипшая вокругъ салфетки, осталась нетронутою. Желе съ клеемъ должно цѣдить въ теплой кладовой, чтобы оно не застыло на салфеткѣ. Этимъ способомъ очищаются всѣхъ сортовъ сиропы и соки для желе.

1061. Желе изъ смородины.

Желе приготовляютъ двумя манерами. Взять чорной или красной смородины, оборвать съ вѣточекъ, выполоскать въ холодной водѣ, положить въ тазикъ, чтобъ было полтаза ягодъ, налить полонъ тазъ воды, не доливая до краевъ пальца на два, поставить на огонь и варить, пока всѣ ягоды разварятся; тогда процѣдить сквозь салфетку, выжать, вылить въ фаянсовую чашку, вынести въ холодное мѣсто на сутки. Потомъ слить чистый морсъ, отмѣрять 10 стакановъ морсу, положить въ него 6 стакановъ толченаго сахару, поставить на огонь; варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣсть желе не станетъ садиться, что можно узнать, наливъ немного на блюдечко; если желе садится, значитъ готово. Простудя желе столько, чтобъ не лопнуло стекло, разлить въ хрустальные горшечки, нарочно для этого употребленія приготовляемые. Можно также сложить въ банки. Такимъ образомъ можно варить желе изъ чорной смородины, клубники, земляники, рябины, калины, вишенъ и крыжовника. Приготовляя желе изъ малины, надобно прибавлять въ нее третью часть красной смородины, напримѣръ: два фунта малины и фунтъ смородины.

1062. Желе безъ воды обыкновенное.

Взять 5 фунтовъ малины, размять ложкой, или истолочь деревянной толкушкой, прожать сокъ сквозь салфетку, поставить въ холодное мѣсто, дать отстояться, слить чистый морсъ и на каждый стаканъ морсу положить стаканъ сахару; поставить на огонь, мѣшать ложкою, но кипѣть сильно не давать, а чтобъ только едва было замѣтно кипѣніе. Когда будетъ готово и нѣсколько остынетъ, разлить въ горшечки, или сложить въ банки. Такимъ образомъ можно приготовлять желе изъ всѣхъ сочныхъ ягодъ.

1063. Желе изъ яблокъ.

Наливъ полтазика воды, поставить на огонь. Потомъ взять 3 десятка кисловатыхъ яблокъ, очистивъ кожу, вырѣзать сѣмена, и, нарѣзывая тоненькими ломтиками, тотчасъ класть въ тазикъ, потому-что, полежавъ на воздухѣ, онѣ покраснѣютъ. Если тазикъ маленькій, то можно сварить вышеозначенное количество яблокъ въ 2 или 3 раза. Яблоки надобно варить до тѣхъ поръ, пока онѣ разварятся въ кашу; тогда, привязавъ салфетку къ ножкамъ стула или къ пяльцамъ, вылить въ нее яблоки, и оставить, чтобъ стекъ весь сокъ. Смѣрить сокъ стаканомъ, положить на 2 стакана соку стаканъ сахару. Вылить сокъ и положить сахаръ въ чистый тазикъ, варить на легкомъ огнѣ; когда желе довольно укипитъ и будетъ густо, попробовать, т. е. налить ложки двѣ чайныхъ на блюдечко, и когда желе садится, снять съ огня. Давъ немного остынуть, сложить въ горшечки или въ банки. Если желе назначается для домашняго употребленія, или для украшенія пирожнаго, то можно наливать его въ фаянсовые горшечки или банки. Въ хрустальные горшечки и корзиночки наливаютъ желе для того, чтобъ послѣ не выкладывать, а подаютъ на столъ въ горшечкахъ. Выливать желе въ горшечки и баночки должно какъ можно горячее, а потому въ фаянсовые горшечки можно выливать снявши съ огня, въ хрустальные же горшечки надобно наливать осторожно, нагрѣвъ ихъ въ горячей водѣ, и вливать не вдругъ, а ложкою.

1064. Сбереженіе вареньевъ.

Варенье обыкновенно складываютъ въ стеклянныя банки. Накладывать банки надобно полныя; сверху на варенье положить навощенный кружочекъ, вырѣзанный изъ бумаги, потомъ завязать банки писчей бумагой или пузыремъ. Держать варенье должно въ сухомъ погребѣ, или въ холодной кладовой. Варенье, приготовленное по изложеннымъ выше правиламъ, не можетъ ни окиснуть, ни засахариться.

1065. Экономическое варенье для пирожнаго.

Варенье для всегдашняго расхода приготовляется на меду, или на сахарной патокѣ; его употребляютъ для пироговъ, тортовъ и для разнаго пирожнаго.

Взять пять фунтовъ меду, положить въ тазикъ, распустить медъ на

легкомъ огнѣ, снимать пѣну, а когда закипитъ, процѣдить сквозь сито. Восемь фунтовъ чорной смородины оборвать съ вѣточекъ, обрѣзать ножницами засохшій сверху цвѣтокъ, выполоскать въ холодной водѣ, откинуть на сито, чтобъ стекла вода. Поставить на огонь медъ; когда онъ закипитъ, положить ягоды; варить на легкомъ жару, пока варенье уварится и будетъ довольно густо. Тогда, давъ остынуть, сложить въ банки. Вмѣсто меда, можно употреблять сахарную патоку, или патоку картофельную; сахарной патоки класть ту же пропорцію, какъ и меду, то есть на 8 фунтовъ ягодъ 5 фунтовъ патоки, а картофельной патоки на 8 фунтовъ ягодъ 8 фунтовъ патоки. Также картофельную патоку можно смѣшивать пополамъ съ сахарной. Варенье для пирожнаго варятъ изъ малины, клубники, вишенъ и яблокъ.

1066. Ирные коренья.

Отобравъ хорошихъ ирныхъ корней, оскрести, вымыть, варить въ водѣ, пока корень сдѣлается мягокъ; тогда, вынувъ изъ воды, очистить кожу, перемыть и откинуть на сито. Между тѣмъ приготовить густаго сиропу, сложить въ фаянсовую чашку коренья, налить горячимъ сиропомъ, поставить въ холодное мѣсто. Чрезъ нѣсколько дней слить сиропъ, вскипятить и вылить опять на коренья; повторить это нѣсколько разъ, чтобъ коренья хорошо напитались сахаромъ. Потомъ, выбравъ коренья изъ сиропа, положить на сито, дать стечь сиропу, обсыпать мелко истолченнымъ сахаромъ, и, разложивъ на блюды, поставить на ночь въ печь. Если съ одного раза не высохнутъ, поставить въ другой разъ. Приготовленные такимъ образомъ ирные коренья могутъ замѣнять имбирь.

Мармелады изъ различныхъ фруктовъ и ягодъ, которыя необходимы при изготовленіи многихъ пирожныхъ. *)

1067. Мармеладъ изъ малины.

Взять 3 фунта малины, перебрать и протереть сквозь частое сито. Два фунта сахару истолочь мелко, положить въ тазикъ вмѣстѣ съ протертою малиною; варить на легкомъ огнѣ, мѣшая ложкою, пока уварится довольно густо; тогда простудить, сложить въ банки.

1068. Мармеладъ изъ малины и другихъ ягодъ.

Дозрѣлую мятую малину протереть сквозь частое сито, сложить въ нелужоный тазъ, положить мелкаго сахару (на 2 стакана протертой ма-

*) Въ петербургскомъ хозяйствѣ какъ эти, такъ и многія другія заготовленія и безполезны по неудобству для этого квартиръ, и не очень нужны по легкости пріобрѣтенія всѣхъ этихъ мармеладовъ, вареньевъ, желе и пр. въ лавкахъ фруктовыхъ; но для провинціальныхъ хозяйствъ все это весьма полезно и важно.

лины одинъ стаканъ сахару, мѣрить сахаръ верхомъ) и поставить на огонь; когда закипитъ, мѣшать деревянною лопаткою неотступно, чтобы ко дну таза мармеладъ не пристaлъ; варить до совершенной густоты, потомъ выложить въ прогрѣтую стеклянную посуду, а когда остынетъ, покрыть кружкомъ навощеной бумаги и завязать какъ должно.

1069. Мармеладъ изъ сливъ.

Разрѣзать пополамъ назначенныя сливы, вынуть косточку и, сложивъ въ кастрюлю, влить стаканъ воды, покрыть и варить на огнѣ подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока сливы разопрѣютъ, тогда протереть сквозь частое сито, выложить въ тазъ, мѣривъ ложкою (на 2 ложки сливъ положить 1 ложку мелкаго сахару), поставить на огонь и мѣшать деревянною лопаткою неотступно, выварить до совершенной густоты, потомъ пореложить горячими въ банки, а когда остынутъ, покрыть бумажнымъ кружкомъ и завязать.

1070. Мармеладъ изъ яблокъ.

Очистить яблоки (низшаго сорта) отъ верхней кожицы и осередка, сложить въ кастрюлю, подлить пол-стакана воды, покрыть крышкою и варить до совершенной мягкости, потомъ протереть сквозь сито, сложить въ тазъ, положить на фунтъ яблокъ 1/4 фунта сахару, поставить на огонь и варить, неотступно мѣшая до тѣхъ поръ, пока мармеладъ загустѣетъ; тогда сложить горячимъ въ разогрѣтыя банки и, остудивъ, покрыть кружками изъ бумаги и завязать.

1071. Мармеладъ изъ тыквы.

Очистить верхнюю кожицу и внутренность у дозрѣлой тыквы и разрѣзать ее кусочками, очистить также яблоки хорошаго вкуса и вырѣзать зернышки. Между тѣмъ сварить въ тазу сиропъ; когда загустѣетъ, опустить тыкву и яблоки, вскипятить и варить на легкомъ огнѣ (часто мѣшать) до тѣхъ поръ, пока фрукты совершенно разварятся, а мармеладъ загустѣетъ, и тогда выложить въ банки и, остудивъ, завязать.

1072. Мармеладъ изъ сливъ безъ сахару.

Сливы венгерскія или другія, хорошаго вкуса, разрѣзать пополамъ, вынуть косточки и сложить въ кастрюлю, влить самую малость воды, поставить на огонь; когда слива разварится, протереть сквозь сито или рѣшето, и протертое сложить въ сотейникъ, поставить на огонь; варить неотступно и тщательно мѣшая, до тѣхъ поръ, пока мармеладъ совершенно загустѣетъ; тогда выложить въ банки и, остудивъ, покрыть бумажными кружками, а потомъ завязать. Изъ фунта сливъ выходитъ полфунта мармелада.

1073. Мармеладъ изъ абрикосовъ.

Взять 6 фунтовъ абрикосовъ, снять съ нихъ кожицу, выбрать косточки, разбить ихъ, вынуть ядра, обварить горячей водой, очистить кожу, изшинковать мелко. Истолочь полфунта сахару, смѣшать вмѣстѣ сахаръ, абрикосы и ядра, растереть деревянною ложкою, варить на легкомъ огнѣ, мѣшая, чтобъ не пригорѣло, потомъ простудить, сложить въ банки. Такимъ образомъ можно варить мармеладъ изъ разныхъ плодовъ и ягодъ.

Фруктовыя пюре, сиропы, морсы и другія сладкія десертныя приготовленія.

1074. Пюре изъ земляники.

Перебрать, ополоснуть въ водѣ и осушить на салфеткѣ землянику, протереть сквозь частое сито, и отвѣсивъ фунтъ пюре, сложить въ чашку, положить туда же 1 1/2 фунта мелкаго сахару, размѣшать деревянною лопаткою, разлить въ бутылки и, закупоривъ новыми пробками, завязать и засмолить карпіусомъ; держать въ холодномъ мѣстѣ до употребленія. Иногда оказывается надобность прибавлять немножко сахару, но больше это случается въ дождливое лѣто, когда ягода бываетъ водянистою, что легко приготовляющему замѣтить по густотѣ пюре.

1075. Пюре изъ малины.

Приготовляется вышесказаннымъ способомъ. Пропорція сахару одинаковая.

1076. Пюре изъ смородины.

Перебрать, сполоснуть въ холодной водѣ и протереть сквозь сито одну изъ ягодъ смородины, т. е. чорную, бѣлую или красную, отмѣрить въ чашку 1 1/2 стакана мелкаго сахару, развести однимъ стаканомъ протертаго сока, размѣшать и употреблять для подливки къ блюдамъ сладкимъ, гдѣ указано будетъ, или слить въ бутылку, закупорить, и далѣе поступить какъ сказано о земляничномъ пюре.

1077. Пюре изъ дыни.

Разрѣзать пополамъ дозрѣлую дыню, вычистить сѣмена изъ средины и изрѣзать ломтиками. Мягкую часть истереть на теркѣ и, пересыпавъ немного мелкимъ сахаромъ, протереть сквозь частое сито, потомъ отмѣрить стаканомъ въ чашку пюре; на 1 стаканъ пюре положить 1 1/4 стакана мелкаго сахару, размѣшать лопаткою, перелить въ бутылку, закупорить новою пробкою, засмолить и оставить въ холодномъ мѣстѣ до употребленія.

1078. Цукатъ изъ арбузовъ.

Взять хорошій арбузъ, разрѣзать его вдоль на части, срѣзать мякоть, очистить наружную зеленую кожу, нарѣзать полосокъ, шириною пальца въ два, если арбузъ не великъ, во всю длину арбуза, а съ большаго арбуза разрѣзать пополамъ. Развести известку, густотою противъ сливокъ, положить

въ нее арбузныя корки, дать стоять трои сутки, а потомъ вымыть, намочить холодною водою; оставить стоять сутки, перемѣняя воду. Взять 2 ф. сахару и 8 стакановъ воды, сварить сиропъ, положить въ него арбузныя корки, варить, пока онѣ будутъ мягки; тогда, сложивъ въ фаянсовую чашку, поставить въ холодное мѣсто на сутки. Черезъ сутки откинуть корки на сито, дать стечь сиропу; между тѣмъ приготовить густой сиропъ; на фунтъ сахару положить 2 чайныя чашки воды; давъ сиропу закипѣть, опустить въ него корки и уварить, чтобъ онѣ сдѣлались прозрачны. Тогда, вынувъ ихъ, положить на сито и дать стечь сиропу, посыпать мелкимъ сахаромъ, уложить на блюдо, поставить на ночь въ печь; продолжать сушенье до тѣхъ поръ, пока корки совсѣмъ высохнутъ, сложить въ стеклянныя банки или въ коробочки.

1079. Сухой абрикосный мармеладъ.

Взять 2 фунта абрикосовъ, снять съ нихъ кожицу, выбрать косточки, положить въ тазъ, налить немного воды, поварить, откинуть на сито. Когда стечетъ вода, протереть сквозь сито, положить въ тазикъ, прибавить полфунта сахару, мелко истолченнаго, поставить не огонь, мѣшать лопаткою или ложкою, чтобъ не пригорѣло, варить, пока будетъ густо; тогда выложить на блюдо, подсыпавъ мелкаго сахару, дать остынуть. Потомъ усыпать гладкую доску мелкимъ сахаромъ, положить на нее мармеладъ, пригладить ножомъ, или раскатать толщиною въ палецъ, нарѣзать продолговатыхъ брусковъ, уложить на блюдо, засушить въ легкомъ духу.

1080. Лимонная и померанцевая корка.

Взять корокъ съ толстокожаго лимона, срѣзать мякоть и бѣлую пухлую поверхность на внутренней сторонѣ корки, изрѣзать въ полоски, пальца въ два шириною, вымачивать въ водѣ сутки. Потомъ варить въ водѣ, пока корка сдѣлается мягка, откинуть на сито, дать стечь водѣ. На два фунта сахару положить 5 чайныхъ чашекъ воды, сварить сиропъ; давъ закипѣть, положить корки и варить ихъ до тѣхъ поръ, пока сиропъ сдѣлается густъ и на стѣнкахъ тазика начнетъ бѣлѣть; тогда, выбрать корки, дать стечь сиропу, посыпать мелкимъ сахаромъ, переложить на сухое блюдо, высушить въ легкомъ духу. Можно лимонную корку изшинковать и варить, какъ сказано выше. Точно такъ же варятъ и померанцевую корку.

1081. Сахарныя лепешечки.

Взять чистаго соку изъ малины стаканъ, положить въ него фунтъ сахару, мелко истолченнаго, уварить до густоты; посыпать блюдо мелкимъ сахаромъ; наливать съ чайной ложки лепешечки; засушить въ вольномъ духу.

Для приготовленія разныхъ конфектъ и сушенія обсахаренныхъ плодовъ въ такъ-называемыхъ англійскихъ кухняхъ, кромѣ шкафовъ для приготовленія жаркихъ и другихъ кушаньевъ, устраивается особенное отдѣленіе или шкафъ, въ который, вмѣсто полокъ, вкладывается нѣсколько желѣзныхъ листовъ; въ этомъ шкафу можно держать какую угодно степень теплоты. Въ немъ обыкновенно подсушиваютъ обсахаренные плоды и разныя конфекты; но по нуждѣ, можно засушивать въ русской печи, ставя на ночь.

1082. Сиропъ изъ лимоновъ.

Взять 3 лимона, обрѣзать тонко верхнюю желтую кожицу, изшинковать мелко, налить бутылкою воды, кипятить полчаса, процѣдить сквозь сито; положить въ тазикъ 2 фунта сахару, влить воду, въ которой варилась лимонная корка, выжать сокъ изъ 3 лимоновъ, уварить на легкомъ огнѣ до надлежащей густоты; простудить, разлить въ бутылки; сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

1083. Сиропъ изъ красной смородины.

Взять самой спѣлой красной смородины, оборвать ягоды съ вѣточекъ, выполоскать, откинуть на сито, потомъ размять и выжать сквозь холстинный мѣшокъ, поставить въ холодное мѣсто, дать отстояться, слить чистый морсъ. На штофъ сока положить 5 фунтовъ сахару, уварить до обыкновенной густоты сиропа, простудить, слить въ бутылки. Такимъ образомъ приготовляютъ сиропъ изъ всѣхъ другихъ ягодъ.

1084. Сиропъ изъ розовыхъ цвѣтовъ.

Ощипать съ розъ листики, положить въ фаянсовую чашку, налить на нихъ бутылку кипятку, накрыть и дать стоять, пока вода остынетъ; тогда откинуть на сито, выжать изъ листьевъ сокъ, а воду вскипятить и вылить на свѣжіе розовые цвѣты; потомъ процѣдить, вскипятить и еще разъ вылить на свѣжіе цвѣты. Когда вода остынетъ, процѣдить сквозь салфетку, влить въ тазикъ, положить фунтъ сахару, уварить до надлежащей густоты, выжать сокъ изъ 1 лимона, простудить; разлить въ бутылки.

1085. Персидскій сиропъ сканжаби.

Это лакомство дѣлается такимъ образомъ:

Взять самаго спѣлаго и сладкаго плода айвы, или просто сладкихъ яблокъ, очистить съ нихъ кожу, вырѣзавъ самую средину; потомъ истолочь ихъ въ деревянной ступкѣ и выжать сокъ сквозь салфетку. По пропорціи выжатаго сока положить въ него чистаго сахару и четвертую долю, противъ сока, виноградная бѣлаго уксуса; уварить все это вмѣстѣ до тѣхъ поръ, пока сдѣлается довольно густой сиропъ, который пріятно употреблять съ чаемъ или просто съ холодною водою.

1086. Морсы.

Набрать барбарису въ концѣ сентября, когда онъ достигнетъ полной спѣлости, оборвать съ вѣточекъ, выполоскать въ холодной водѣ, откинуть на сито. Давъ стечь водѣ, истолочь въ деревянной чашкѣ мягко, положить въ холстинный мѣшокъ, привѣсить мѣшокъ къ потолку въ холодномъ мѣстѣ, подставить посудину, чтобъ стекъ сокъ. Когда весь сокъ стечетъ, разлить въ бутылки, плотно закупорить; сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Ягоды, оставшіяся послѣ морса, можно употребить для уксуса, наливъ холодной водой. Морсъ изъ всѣхъ другихъ ягодъ приготовляется такъ же. Кто хо-

четъ, можно морсъ подваривать; положивъ на бутылку морса двѣ столовыя ложки сахару, дать вскипѣть раза два. Держать сокъ въ холодной кладовой, или въ сухомъ погребѣ; также, для предохраненія отъ порчи, можно влить въ каждую бутылку по двѣ чайныя ложки прованскаго масла.

1087. Лимонный сокъ.

Взять сколько угодно лимоновъ, очистить съ нихъ кожу, наблюдая, чтобъ не было попортившихся и загнившихъ, вынуть сѣмена, размять лимоны, положить въ чистый холстинный мѣшокъ, выдавить сокъ, слить въ фаянсовую чашку, накрыть, поставить въ холодное мѣсто, дать отстояться, слить чистый сокъ, процѣдить сквозь сито, разлить въ бутылки.

Постила.

1088. Яблочная постила.

Взять хорошаго сорта кислыхъ яблокъ, смотря потому, сколько хотятъ сдѣлать постилы, испечь, но не перепаривать, протереть сквозь сито, сложить въ липовую кадочку, или въ деревянную чашку, положить по вкусу меду, бить веселкою или большой ложкою до тѣхъ поръ, пока яблочное тѣсто сдѣлается бѣло и будетъ подниматься какъ пѣна. Постилу обыкновенно наливаютъ на рамы, обтянутыя холстомъ; наливать должно не толще пальца, вымазавъ сначала холстъ медомъ. На ночь поставить постилу въ печь; когда съ одного раза не высохнетъ, поставить въ другой разъ. Потомъ приготовить по вышесказанному яблочнаго тѣста, снять пласты постилы съ рамъ, смазать яблочнымъ тѣстомъ, сложить всѣ вмѣстѣ, поставить на ночь въ печь. Когда постила будетъ готова, сложить въ ящикъ, подостлавъ бумагу. Иногда наливаютъ постилу въ ящики; наливъ слой, толщиною въ палецъ, высушить, а потомъ налить другой слой, и поступать такъ далѣе.

1089. Сахарная постила.

Распустить въ стаканѣ воды 3 золотника гумми-драганту. Срѣзать съ 3 лимоновъ желтую кожицу, изшинковать мелко, положить корку въ воду, въ которой распущена гумми, выжать туда же сокъ изъ 3 лимоновъ, дать стоять трое сутокъ, потомъ процѣдить сквозь салфетку и выжать. Истолочь мелко и просѣять 2 фунта сахару рафинада, положить часть сахару въ мраморную ступку, подлить немного гумми, растирать хорошенько пестикомъ; продолжать подсыпать такимъ образомъ сахару и подливать гумми, пока все сотрется. Потомъ выложить это тѣсто на столъ, переминать руками и переваливать до тѣхъ поръ, когда тѣсто сдѣлается мягко и бѣло; тогда, раскатавъ въ палецъ толщиною, нарѣзать продолговатыхъ брусковъ или надѣлать другихъ штучекъ; засушить въ печи, въ самомъ вольномъ духу. Если захотятъ сдѣлать розовую постилу, положить рабба-

рисоваго мармеладу, или взявъ двѣ горсти барбарису, истолочь, протереть сквозь сито, положить въ сахаръ, когда стираютъ его въ ступкѣ.

1090. Маковая постила.

Взять маку, обдать кипяткомъ, дать стоять часа два, откинуть на сито; медъ вскипятить, снять пѣну, процѣдить сквозь сито; затѣмъ взять ядеръ кедровыхъ орѣховъ, а ежели гдѣ нѣтъ кедровыхъ, то можно грецкихъ; положить макъ и ядра въ медъ; варить на небольшомъ огнѣ; оловянное или мѣдное блюдо вымазать прованскимъ или маковымъ масломъ, вылить макъ, дать застыть, снять съ блюда и положить въ ящикъ.

1091. Постила изъ сушеной малины.

Сухую малину обдайте кипяткомъ, дайте немного постоять, откиньте на сито, вскипятите медъ, снимите пѣну, процѣдите, положите въ него малину и ядра кедровыхъ или грецкихъ орѣховъ; варите, пока малина разварится; вылейте на блюдо и дайте остыть. Нельзя съ точностью опредѣлить пропорціи маку и малины, но необходимо класть въ постилу ядеръ четвертую часть противъ маку и малины; варить на небольшомъ огнѣ часъ. Сваренная постила должна быть густа, какъ сметана; для цвѣта можно прибавить сиропу изъ какого-нибудь варенья.

ОТДѢЛЪ XIX.

НАЛИВКИ, НАСТОЙКИ, ВОДКИ, ЛИКЕРЫ ДОМАШНЯГО ПРИГОТОВЛЕНІЯ, ПУНШИ, ЖЖОНКА И ПРОЧ.

1092. Домашній кубъ для наливокъ, водокъ, настоекъ и пр.

Небольшіе домашніе кубы бываютъ двухъ родовъ: одни дѣлаются на манеръ самовара, съ колпакомъ вмѣсто крышки; другіе въ видѣ большаго горшка съ закраинами, на которыя надѣваютъ колпакъ. На кубъ, сдѣланный самоваромъ, надѣвается колпакъ въ видѣ продолговатаго шара, съ рукавомъ, или носкомъ; сквозь колпакъ проходитъ самоварная труба, возвышаясь надъ колпакомъ вершка на три; въ нее кладутъ уголья; рукавъ отъ колпака вкладывается въ винтообразную трубу, вдѣланную въ бассейнѣ, или въ кадочкѣ; концы трубы выходятъ наружу: одинъ вверху, гдѣ вкладывается въ него рукавъ отъ колпака, а другой на противоположной сторонѣ бассейна, внизу, откуда вытекаетъ перегоняемая жидкость. Кубъ вкладывается слѣдующимъ образомъ: когда станутъ перегонять вино, настоянное трáвами или другими спеціями, влить въ кубъ вино, не доливая пальца на два до краевъ, выложить туда же траву. Потомъ надѣть на кубъ или самоваръ колпакъ, соединить рукавъ колпака съ трубою бассейна, замазать крутымъ ржанымъ тѣстомъ спай, гдѣ колпакъ соединяется съ кубомъ, и спай у рукава колпака и трубы; а если кубокъ самоваромъ, то замазать и около трубы, въ которую кладутъ уголья. Въ бадью, или въ бассейнъ налить холодной воды, а въ самоваръ положить угольевъ. Кубы на подобіе горшка обыкновенно вмазываются въ печку. Когда кубъ нагрѣется и водка потечетъ, то сначала пойдетъ такъ-называемый бѣлокъ; въ небольшомъ ведерномъ кубѣ его должно быть не болѣе двухъ рюмокъ, а потомъ уже чистая водка. Бѣлокъ должно спустить въ особую посудину, а подъ чистую водку подставить штофъ, вложивъ въ него воронку. Все искусство состоитъ въ томъ, чтобъ держать подъ кубомъ ровный жаръ и воду въ бассейнѣ почаще расхолаживать; спиртъ или водка должны течь медленно, тоненькою струею. Когда сойдетъ около 4 штофовъ водки, остальное должно спустить въ отдѣльную посудину, потому-что пятый и шестой штофы будутъ уже погонъ. По окончаніи перегонки, первые 4 штофа смѣшать вмѣстѣ, а остальные 2 штофа вылить въ уксусъ или въ кубъ или перегонкѣ угольевъ, которыми очищалось вино. Лимонную и померанцевую водку приготовляютъ посредствомъ перегонки изъ лимонной и померанцевой корки. На ведро вина взять корку съ 10 свѣжихъ померанцевъ, тонко обрѣзанную, искрошить, положить въ бутыль, налить виномъ, дать стоять недѣлю, потомъ перегонять, разсыропить. Сухой померанцевой корки кладутъ обыкновенно на ведро вина фунтъ. Лимонная водка приготовляется такъ же, какъ померанцевая: взять свѣжей корки съ 20 лимоновъ, нарѣзать, настоять, перегонять; а сухой лимонной корки взять 1¼ фунтъ на ведро вина. На ведро перегнатой водки взять 5 фунтовъ сахару, распустить въ 4-хъ бутылкахъ воды, сварить сиропъ, снимая пѣну, простудить, разсыропить водку, разлить въ бутылки.

1093. Наливки вообще.

Наливки дѣлаются изъ разныхъ плодовъ и ягодъ, наливаютъ ихъ хлѣбнымъ виномъ и французскою водкою, пополамъ съ виноградным винома. Хлѣбное вино должно сначала очистить, чтобъ не было въ немъ противнаго запаха, который заглушаетъ ароматъ плодовъ и ягодъ. Вино очищаютъ разными способами; вотъ два простые и удобные способа. Взять березовыхъ углей, пережечь, сложить въ корчагу, закрыть плотно, потомъ истолочь не очень мелко. Всыпавъ немного менѣе половины боченка угольевъ, налить полонъ виномъ, поставить въ тепломъ мѣстѣ, дать стоять недѣлю, каждый день взбалтывая; потомъ, сливъ вино, пропустить сквозь суконный кошель. Второй способъ очищать вино слѣдующій: взять щавелю, когда листья и стволы его затвердѣли и къ употребленію въ пищу сдѣлались уже негодны. Набравъ травы съ стволами, щавель изрѣзать крупновато, насыпать половину бутылки или боченка, налить пѣннымъ виномъ, поставить въ теплое мѣсто, или на солнце, дать стоять недѣли двѣ; вино получитъ желтоватый цвѣтъ и запахъ французской водки.

1094. Наливка изъ смородины.

Оборвать чорную смородину съ вѣточекъ, выполоскать, откинуть на сито; когда стечетъ вода, всыпать въ бутыль, чтобъ ягодъ было полбутылки, налить полную бутыль хлѣбнымъ очищеннымъ виномъ, поставить въ сухой погребъ или кладовую, но не на солнце, какъ дѣлаютъ это обыкновенно. Дать стоять 2 или 3 мѣсяца, потомъ слить сквозь чистую холстину съ ягодъ, разсыропить по вкусу сахаромъ, разлить въ бутылки. Сливъ наливку, ягоды сложить въ холстинный мѣшокъ, размять и выжать до-суха, дать отстояться, а ягоды налить водою; ихъ можно употребить на уксусъ.

Всѣ наливки дѣлаются точно такъ же, какъ сказано выше. Можно дѣлать наливку, смѣшивая ягоды, напримѣръ: взять по равной части морошки и рябины, всыпать въ бутыль, налить виномъ и поступать, какъ сказано о смородинѣ. Малину смѣшиваютъ пополамъ съ костяникой.

1095. Вишневка.

Взять вишенъ, выбрать изъ нихъ косточки, истолочь косточки въ ступкѣ, положить вмѣстѣ съ вишнями въ бутыль, чтобъ было вишенъ и

косточекъ полбутылки, вытекшій изъ вишенъ сокъ слить туда же, налить виномъ, поставить въ погребъ, а далѣе поступать какъ сказано о наливкѣ изъ смородины. Изъ сливъ, персиковъ и абрикосовъ дѣлаютъ наливку точно такъ же, какъ изъ вишенъ, то есть: выбравъ кости, истолочь и потомъ сложить вмѣстѣ съ плодами въ бутыль или боченокъ.

1096. Наливка на манеръ венгерскаго вина.

Взять ведерную бутыль, насыпать половину бутыли спѣлой клубники, перебравъ ее и ощипавъ вѣточки. Два фунта изюму перебрать, выполоскать, изрубить, положить также въ бутыль. Потомъ налить хлѣбнымъ виномъ, поставить въ погребъ. Когда нужно будетъ сиропить, взять на ведро чистой наливки 6 фунтовъ сахару, наколоть кусочками, смочить водой и держать на огнѣ, мѣшая лопаткой, пока сахаръ получитъ темно-золотистый цвѣтъ; тогда влить немного наливки, чтобъ сахаръ отсталъ отъ кастрюли и разошелся; давъ сахару разойтись, остудить, вылить въ наливку, размѣшать, слить въ чистую бутыль, дать постоять еще недѣлю, разлить въ бутылки. Можно дѣлать вино, похожее на венгерское, еще такимъ манеромъ: взять кусокъ ржанаго хлѣба, посыпать сахаромъ, посадить въ печь, чтобъ хлѣбъ высохъ и покраснѣлъ, но не пригорѣлъ; положить хлѣбъ въ фаянсовую чашку, налить бутылкою малаги. Когда вино настоится, слить въ бутылки, въ какихъ обыкновенно бываетъ венгерское.

Водки.

1097. Горькая водка.

Взять трифолія и золототысячника по $^1/_4$ фунта, померанцевыхъ орѣшковъ 12 золотниковъ; искрошить траву крупно и вмѣстѣ съ орѣшками положить въ бутыль; налить на это ведро очищеннаго хлѣбнаго вина, дать стоять двѣ недѣли въ тепломъ мѣстѣ, потомъ перегонять черезъ кубъ. Если захотятъ, можно подкрасить водку въ розовый или фіолетовый цвѣтъ, о чемъ будетъ сказано ниже.

1098. Желудочная водка.

Взять инбирю и кишницу по $^1/_4$ фунта, гвоздики $^1/_8$ фунта, мушкатнаго цвѣта 6 золотниковъ, шафрана $^1/_4$ золотника, мирры 3 золотника, бобровой струи $1^1/_2$ золотника, истолочь, перемѣшать все вмѣстѣ, сложить въ бутыль, влить полведра вина, дать настояться, потомъ перегонять черезъ кубъ.

1099. Анисовая водка.

На ведро хлѣбнаго очищеннаго вина положить фунтъ анису; настаивать въ тепломъ мѣстѣ недѣлю, а потомъ перегонять черезъ кубъ, и, разсыропивъ по вкусу, разлить въ бутылки.

1110. Можжевеловая водка.

Взять ведро очищеннаго вина, положить фунтъ свѣжихъ можжевеловыхъ ягодъ, истолочь ихъ въ ступкѣ, дать настояться, перегонять черезъ кубъ, подсластить немного и разлить въ бутылки.

1101. Водки изъ ароматическихъ травъ.

Зорную, мятную и изъ другихъ ароматическихъ травъ водку приготовляютъ такимъ образомъ: взять на ведро очищеннаго вина фунтъ травы, изрубить, дать настояться, перегонять черезъ кубъ. Травныя водки не всегда подслащиваютъ.

1102. Запеканка.

Возьмите передвоеннаго спирту 4 штофа, вылейте въ бутыль и прибавьте корицы 12 золотниковъ, кардамону 5 зол., бадьяну 5 зол., гвоздики 4 зол., мушкатнаго цвѣта 1 зол. и 2 мушкатные орѣха, мелко истолченные. Прикажите бутыль обвить мочалками и обмазать вокругъ тѣстомъ, толщиною пальца въ три. Ставьте бутыль сряду 4 ночи въ вольный духъ печи, а по утрамъ вынимайте и взбалтывайте. По прошествіи 4 сутокъ, слейте и подсластите сиропомъ, полагая на каждый штофъ запеканки по $1^1/_2$ фунта сахару.

Чѣмъ долѣе сохраняется запеканка, тѣмъ она становится лучше; но, когда нужно угостить ею пріятеля или издалека пріѣхавшаго гостя, напередъ накормите его какъ можно сытнѣе и самыми жирными блюдами, а въ заключеніе обѣда предложите ему рюмочку запеканки: она покажется ему нектаромъ.

Ликёры.

1103. Ликёры изъ бадьяна.

Истолочь мелко полфунта бадьяна, всыпать въ бутыль, налить ведро очищеннаго вина, дать стоять двѣ недѣли, перегонять черезъ кубъ. Взять перегнаннаго спирта 3 штофа, распустить 7 фунтовъ сахару въ 4 бутылкахъ воды, сварить сиропъ, остудить, вылить въ ликеръ, размѣшать, слить опять въ бутыль, дать стоять 2 недѣли, разлить въ бутылки.

1104. Ликёръ изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.

Взять померанцевыхъ цвѣтовъ, налить спиртомъ, выгнаннымъ изъ французской водки, прибавить третью часть противъ спирта воды, т. е. двѣ части спирта и одну часть воды, дать стоять до тѣхъ поръ, пока ликеръ приметъ запахъ померанцевыхъ цвѣтовъ. Тогда процѣдить, разсыропить, полагая на штофъ ликера 2 фунта сахару.

1105. Шоколадный ликёръ.

Взять 8 стакановъ французской водки, прибавить 2 стакана воды, всыпать 1/4 фунта толченаго шоколада и полфунта толченаго сахару, слить въ бутыль, поставить въ тепломъ мѣстѣ, дать стоять 10 дней; потомъ процѣдить; если угодно, можно прибавить еще сахару; разлить въ бутылки.

Приготовляя дома водки, ликеры и наливки, кромѣ куба, должно имѣть нѣсколько суконныхъ кошелей, для процѣживанія. Кошели дѣлаются изъ толстаго сѣраго сукна, конусообразной фигуры, въ видѣ сахарной головы. Обративъ конусомъ внизъ, пришить къ четыремъ сторонамъ въ равномъ другъ отъ друга разстояніи 4 петельки, прикрѣпить къ нимъ веревочки, сравнять и связать вверху всѣ 4 веревочки вмѣстѣ; вложить крестообразно 2 палочки, чтобы концы палочекъ пришлись противъ петелекъ, и привѣсить къ потолку. Когда нужно будетъ пропускать водку, наливки или уксусъ, всыпать въ котелъ пригоршни двѣ толченыхъ березовыхъ углей, подставить подъ кошель посудину, налить его полно. Сначала потечетъ пропускаемая жидкость скоро и будетъ мутная; продолжать подливать въ кошель, чтобъ онъ былъ полонъ, пока жидкость очистится и потечетъ тонкой струей; для узнанія, совсѣмъ ли очистилась жидкость, налить въ рюмочку и посмотрѣть къ свѣту; если жидкость чиста, поставить подъ кошель чистую посудину и продолжать пропускать. Гдѣ нельзя достать водоочистительной машины, вышеупомянутымъ способомъ можно очищать воду; онъ даже превосходитъ водоочистительныя машины.

Подкрашивать водки можно слѣдующими безвредными красками: для зеленаго цвѣта взять фунта два шпината, перебрать, выполоскать, истолочь, сложить въ бутыль; на 2 фунта шпината влить 2 бутылки очищеннаго вина, дать стоять въ прохладномъ мѣстѣ нѣсколько дней, потомъ процѣдить, выжать, слить въ бутылки, сохранять для употребленія. Въ синій цвѣтъ подкрашиваютъ настоянными въ винѣ васильковыми цвѣтами. Въ желтый — шафранною настойкою. Въ алый и розовый цвѣта́ — кошенилью или, какъ называютъ ее иначе, *канцелярскимъ* сѣмемъ: взять лучшей кошенили 16 золотниковъ, положить въ тазикъ, налить бутылку воды, прибавить по 8 золотн. квасцовъ и кремортартара, мелко истолченныхъ, дать вскипѣть разъ 12, положить въ краску 6 золотниковъ сахару, прокипятить. Потомъ попробовать, готова ли краска: взять нѣсколько капель краски, положить на бѣлую бумагу; если краска не расплывается, то значитъ, что она готова. Тогда слить въ фаянсовую чашку, простудить, процѣдить сквозь салфетку и слить въ бутылку. Въ фіолетовый цвѣтъ подкрашиваютъ шелухою отъ подсолнечныхъ ядеръ, настоявъ ихъ очищеннымъ виномъ. Въ коричневый цвѣтъ — настойкою изъ померанцевыхъ орѣшковъ или пережженнымъ сахаромъ.

Спиртуозныя питья, составляющія необходимую принадлежность всякаго сколько-нибудь не совсѣмъ простаго домашняго стола, горячія и холодныя.

Пунши холодные:

1106. Пуншъ французскій.

Положить въ кастрюлю 1 1/2 ф. сахару, влить пол-стакана холодной воды и поставить на огонь. Между тѣмъ снять съ 5-ти апельсинъ и 5-ти лимоновъ цедру; когда сиропъ закипитъ, высыпать цедру въ горячій сиропъ, покрыть кастрюлю бумагою и дать настояться, потомъ выжать сокъ изъ апельсинъ и лимоновъ вмѣстѣ съ косточками и поставить на огонь, дать разъ вскипѣть, потомъ снять съ огня, влить полбутылки ямайскаго бѣлаго рому, бутылку шампанскаго клико, полбутылки вина мускатъ-люнель, 1 стаканъ мараскину, процѣдить сквозь фланелевую салфетку и, разливъ холоднымъ въ бутылки, закупорить новыми пробками, завязать и засмолить карпіусомъ. Подавать спустя 15 дней.

1107. Пуншъ американскій.

Положить въ кастрюлю 2 фунта сахару, влить 1 стаканъ воды, поставить на огонь; когда сиропъ сварится, влить бутылку лучшаго рому, бутылку шампанскаго, 1 стаканъ киршвассера, полбутылки эссенціи изъ вишенъ, процѣдить, разлить въ бутылки, закупорить новыми пробками, завязать и засмолить гарпіусомъ. Употреблять можно на третій день.

1108. Пуншъ нѣмецкій.

Взять въ кастрюлю 2 фунта сахару, влить стаканъ воды, поставить на огонь, когда закипитъ, положить 5 штукъ лимоновъ, изрѣзанныхъ кружочками, опустить въ кипящій сиропъ, и разъ вскипятивъ, снять съ огня, оставить такъ покрытымъ, потомъ влить полбутылки хорошаго краснаго рому и полбутылки арака, процѣдить и, разливъ холоднымъ въ бутылки, закупорить новыми пробками, и употреблять.

1109. Пуншъ-рояль.

Отвѣсивъ 2 фунта сахару рафинаду, истереть на немъ цедру съ 3 лимоновъ и 3 померанцевъ, разрубить въ мелкіе куски, сложить въ каменную чашку, влить 2 стакана холодной воды и оставить такъ, пока сахаръ не распустится, потомъ влить бутылку рейнвейну Іоганнигсъ-бергеръ-кабинетъ, бутылку шампанскаго клико, стаканъ мараскину и стаканъ хорошаго коньяку, выжать сокъ изъ 3-хъ лимоновъ, процѣдить сквозь фланелевую салфетку и разлить въ бутылки. Любители прибавляютъ бургонское клоде-вужо; тогда сокъ изъ лимоновъ кладется по вкусу.

1110. Пуншъ кардинальскій.

Взять въ кастрюлю 2 фунта сахару, влить 2 стакана воды, поставить на огонь. Между тѣмъ изрѣзать въ мелкіе кусочки одинъ ананасъ, и когда сиропъ вскипитъ, опустить ананасъ и варить до тѣхъ поръ, пока сварится, тогда влить полбутылки мараскину, 1 стаканъ киршъ-вассера и 2 бутылки сотерна, процѣдить и, разливъ въ бутылки, закупорить, завязать и засмолить; употреблять чрезъ 5 дней.

1111. Бишофъ.

Отвѣсить въ кускѣ 1 фунтъ сахару, стереть на немъ цедру съ 2-хъ свѣжихъ померанцевъ такъ, чтобы сахаръ окрасился, положить въ чашку, влить бутылку краснаго вина, медокъ ст.-жульенъ, 2 рюмки рому, выжать сокъ изъ 2-хъ апельсинъ, положить $^1/_2$ мушкатнаго истертаго на теркѣ орѣха и 4 мелко-столченыя гвоздики, изрѣзать померанцы кружками, поджарить слегка на чистой плитѣ, и опустивъ въ вино, оставить покрытымъ 24 часа, потомъ процѣдить сквозь салфетку, разлить въ бутылки и закупорить пробками.

1112. Калишанъ.

Взять въ чашку 2 фунта мелкаго сахару, положить 4 изрѣзанные въ ломтики лимона, размѣшать, и оставить покрытымъ полчаса; потомъ влить 3 бутылки бѣлаго пива, полбутылки рому и полбутылки коньяку, размѣшать, разлить въ стаканы и подавать холоднымъ.

Пунши горячіе.

1113. Пуншъ-грогъ флотскій.

Приготовляется за 10 минутъ до употребленія. Положить въ обыкновенный стаканъ 12 порціонныхъ кусочковъ сахару, влить воды столько, чтобы было полстакана, и оставить, пока сахаръ не разойдется; тогда размѣшать чайною ложечкою, процѣдить сквозь чайное ситечко сокъ изъ полмлимона и, доливъ стаканъ краснымъ ромомъ, подавать.

1114. Пуншъ любительскій съ ромомъ.

Положить въ стаканъ 10 кусковъ сахару, влить немного кипятку, размѣшать и, когда сахаръ разойдется, влить 2 маленькія рюмочки бѣлаго рому и долить стаканъ чаемъ; нарѣзанный лимонъ подается особо.

1115. Пуншъ нѣмецкій съ аракомъ.

Положить въ стаканъ 8 кусковъ сахару, влить кипятку до половины и оставить такъ, пока сахаръ разойдется, потомъ размѣшать, влить 1 рюмку араку и 1 рюмку краснаго рому; подать при этомъ лимонъ.

1116. Пуншъ дамскій.

Залить немного желтаго чаю и дать ему настояться. Между тѣмъ приготовить сокъ изъ апельсина и процѣдить сквозь ситечко; когда чай настоится, положить въ чашку 6 кусочковъ сахару, влить $^3/_4$ чашки желтаго чаю, 1 чайную ложку мараскину, 2 чайныя ложки бѣлаго рому и сокъ изъ апельсина.

1117. Пуншъ изъ яицъ гоголь-моголь.

Отдѣлить отъ бѣлковъ 2 желтка, положить въ стаканъ, всыпать 2 столовыя ложки мелкаго сахару и мѣшать до тѣхъ поръ, пока желтки поднимутся и масса побѣлѣетъ, тогда влить постепенно рюмку рому и дополнить стаканъ горячимъ чаемъ.

1118. Сабаіонъ.

Отдѣлить въ обширную кастрюлю 2 желтка, положить 2 столовыя ложки мелкаго сахару, влить рюмку мадеры и рюмку вейндграву и взбивать деревяннымъ вѣникомъ на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока все обратится въ густую пѣну и прогрѣется до готовности (не заварить). Тогда вылить въ горячій стаканъ и подать на блюдечкѣ.

1119. Глинтъ-вейнъ.

Влить въ кастрюлю рюмку воды, рюмку медоку и рюмку рому, положить 10 кусочковъ сахару, 3 штуки гвоздики, 3 штуки кардамона, кусочекъ корицы и кусочекъ мушкатнаго цвѣта, поставить на огонь; когда вскипитъ, процѣдить сквозь ситечко; подать горячимъ въ стаканѣ.

1120. Жжонка клубская старшинская. *)

Влить въ серебряную кастрюлю 2 бутылки шампанскаго, 1 бутылку лучшаго рома, 1 бутылку сотерна, положить 2 фунта сахару, изрѣзанный въ куски ананасъ, и вскипятить на плитѣ; потомъ устроить въ фарфоровой чашкѣ изъ серебряныхъ вилокъ козлы и положить наверхъ вилокъ кусокъ сахару; когда все будетъ готово, вылить въ чашку приготовленное, полить сахаръ ромомъ, зажечь его и подливать постепенно ромъ, пока сахаръ весь воспламенится; тогда брать со стороны разливательною ложкою жженку такъ, чтобы огонь не прекращался, подливая постепенно свѣжаго рому, а между тѣмъ разливать въ чашки жжонку. Этимъ способомъ приготовленная жжонка вошла въ общее употребленіе, особенно въ хорошемъ петербургскомъ обществѣ.

---

*) Эта жжонка въ былыя, счастливыя времена Англійскаго клуба въ Петербургѣ, когда однимъ изъ старшинъ былъ нѣкогда знаменитый петербургскій гастрономъ Н. А. Бутурлинъ, — была принадлежностью лучшихъ клубныхъ обѣдовъ и перешла оттуда во многіе столичные дома. Можно смѣло рекомендовать этотъ рецептъ усовершенствованной жжонки nec plus ultra, какъ предпочтительный всѣмъ другимъ рецептамъ.

1121. Крамбамбули.

Этотъ напитокъ восхваленъ стихами, и въ честь ему поется въ Германіи, и между нашими студентами, извѣстная студентская пѣсня. Вотъ какъ онъ дѣлается: возьмите 2 бутылки портеру или хорошаго пива и дайте ему вскипѣть въ кастрюлѣ. Прибавьте полбутылки или 3/4 бутылки рому и полфунта толченаго сахару. Снимая съ огня, сбейте прежде 6 или 8 свѣжихъ яицъ и влейте въ кастрюлю, безпрестанно мѣшая напитокъ, и разливайте въ стаканы. Крамбамбули пьютъ и горячій, и холодный, какъ угодно.

1122. Камхелло, испанскій пуншъ (Campchello).

Взять 12 яичныхъ желтковъ, сокъ изъ 3 лимоновъ и 2 апельсиновъ, 3 бутылки какого-нибудь краснаго столоваго вина, 1 бутылку рому, 2 фунта сахару. Апельсины стираются на теркѣ послѣ выжатія ихъ. Яичный желтокъ, лимонный сокъ, красное вино и сахаръ поставить на огонь и взбивать, чтобъ поднялись; потомъ снять съ огня, помаленьку подливать ромъ и подавать горячимъ.

ОТДѢЛЪ XX.

КЛАДОВАЯ, ИЛИ РАЗНАГО РОДА ДОМАШНІЯ ЗАГОТОВЛЕНІЯ ВЪ ПРОКЪ: МАРИНОВАНІЕ, СОЛЕНІЕ, СУШЕНІЕ ПЛОДОВЪ, ОВОЩЕЙ, МЯСА И РЫБЫ.

1123. Домашній уксусъ для различныхъ маринадъ.

Если послѣ очищенія хлѣбнаго вина, уголь не будутъ перегонять, то налить, смотря по пропорціи угольевъ, холодной воды, дать стоять недѣли двѣ; потомъ сцѣдить, пропустить сквозь кошель, слить въ боченокъ. Въ него можно сливать разные сладкіе остатки, складывать выжимки ягодъ изъ-подъ наливки, наливъ ихъ сначала водой, и давъ постоять недѣлю, прожать сквозь холстинный мѣшокъ. Если мало будетъ въ уксусѣ сладости, то положить на каждое ведро уксуса по фунту простаго краснаго меду. Когда гонятъ водку, погонъ также можно сливать въ уксусъ. Боченокъ съ уксусомъ должно держать зимой въ тепломъ мѣстѣ, а лѣтомъ на солнцѣ, и онъ поспѣетъ безъ всякаго заквашиванья. Отливъ уксусу потребное количество для употребленія, опять долить боченокъ такимъ же количествомъ разныхъ остатковъ. Заливъ горячей водой, спитой чай, дать стоять ему часовъ 5, и за тѣмъ слить въ бутыль. Такимъ образомъ можно всегда имѣть въ запасѣ чѣмъ доливать уксусъ.

1124. Уксусъ изъ грушъ.

Взять спѣлыхъ грушъ, изъ которыхъ обыкновенно дѣлаютъ грушевый квасъ, насыпать половину боченка, налить холодной водой, поставить боченокъ въ кладовую, дать постоять недѣль шесть. Потомъ сцѣдить изъ боченка уксусъ въ ушатъ, или кадочку, вытрясти груши, истолочь въ ступѣ, или изрубить сѣчкой, выжать сквозь холстинный мѣшокъ, смѣшать со слитымъ уксусомъ, влить опять въ боченокъ; прибавить на каждое ведро грушеваго уксусу по бутылкѣ пѣннаго вина и по фунту меду; держать въ тепломъ мѣстѣ.

1125. Уксусъ изъ ягодъ.

Если случится виноградное окисшее вино, то, насыпавъ половину бутылки спѣлаго крыжовника, налить окисшимъ виномъ, поставить на солнце.

Недѣли черезъ три выйдетъ прекрасный уксусъ; тогда, сливъ уксусъ, прожать ягоды сквозь фланелевый или холстинный мѣшокъ, слить опять въ бутыль, дать отстояться и разлить въ бутылки.

1126. Уксусъ розовый.

Взять 2 фунта розовыхъ цвѣтовъ, налить 8-ю фунтами крѣпкаго уксуса, дать стоять сутокъ трое; потомъ перегонять черезъ кубъ. Въ этотъ передвоенный уксусъ положить полфунта свѣжихъ розовыхъ цвѣтовъ, настаивать, пока уксусъ приметъ розовый цвѣтъ; тогда, пропустивъ сквозь фланелевый или холстинный кошель, разлить въ бутылки.

1127. Эстрагонный уксусъ.

Взять полфунта свѣжаго эстрагону, 5 луковицъ чесноку, золотникъ гвоздики, чабру и перечной мяты по $^1/_8$ фунта. Эстрагонъ, чаберъ и мяту ощипать со стеблей, чеснокъ разнять на зубки, сложить все вмѣстѣ въ бутыль, налить 6-ю штофами хорошаго уксуса, поставить на солнце, дать стоять мѣсяцъ. Потомъ слить уксусъ, выжать трáвы, пропустить сквозь кошель и разлить въ бутылки.

1128. Уксусный порошокъ.

Взять виннаго камня, положить въ хорошій крѣпкій уксусъ дней на 10, вынувъ изъ уксуса, высушить на солнцѣ. Потомъ опять положить на столько же дней въ свѣжій уксусъ. По прошествіи означеннаго времени вынуть и, высушивъ на солнцѣ, истолочь въ порошокъ; сохранять для употребленія въ стеклянной банкѣ. Когда понадобится уксусъ, взять чайную ложку порошка, развести двумя рюмками виноградnаго вина: будетъ прекрасный уксусъ.

1129. Сладкій уксусъ къ чаю въ видѣ морса.

Кто любитъ пить чай съ клюквеннымъ морсомъ, лимоннымъ соксмъ или съ сиропомъ отъ варенья, т. е., по мнѣнію истинныхъ любителей и знатоковъ чая, портить вкусъ хорошаго чая вкусомъ постороннимъ, тому можемъ рекомендовать превкусный *сладкій уксусъ*, имѣющій, кромѣ пріятной кислоты, свойство превосходно утолять самую несносную жажду. Для этого втеченіи 12 дней должно настаивать свѣжія вишни въ уксусѣ, наполнивъ сосудъ до $^3/_4$ ягодами, а остальное наливаютъ уксусомъ. Послѣ означеннаго срока ягоды вынимаютъ, толкутъ въ ступкѣ, чтобы измельчить ядрышки, и снова опускаютъ эту смѣсь въ уксусъ, въ которомъ и даютъ имъ стоять дня два; послѣ этого настой процѣживаютъ сквозь чистую тряпочку, не выжимая, чтобъ уксусъ не былъ мутенъ, и положивъ въ него сахару (2 стакана сахару на 1 стаканъ уксусу), варить въ мѣдномъ тазикѣ до густоты хорошаго сиропа. Остудивъ, разливаютъ по бутылкамъ. Съ этимъ уксусомъ хорошо пить чай холоднымъ, а не горячимъ, для лучшаго утоленія жажды.

Маринады.

1130. Вишни.

Отобравъ спѣлыхъ, но не мягкихъ вишенъ, обрѣзать вѣточки. Положить на дно банки эстрагона и базилики, укладывать вишни, пересыпая сахаромъ; сверху закрыть эстрагономъ и базиликомъ. Вскипятить хорошаго уксуса, положить въ него корицы, гвоздики и немного соли, простудить, налить вишни. На 10 фунтовъ вишенъ положить 5 фунтовъ сахару, а на штофъ уксуса по золотнику гвоздики и корицы; завязавъ банки писчей бумагой, держать сначала на льду, а потомъ поставить въ сухой погребъ.

1131. Сливы.

Взять спѣлыхъ, но еще твердыхъ сливъ, не скороспѣлыхъ, а осеннихъ, хорошаго рода. На сотню сливъ сдѣлать разсолъ изъ трехъ фунтовъ патоки, трехъ бутылокъ уксуса, прибавить въ него 3 золотника корицы и 2 золотника гвоздики, и все вмѣстѣ прокипятивъ, простудить. Положить на дно банки эстрагона, потомъ уложить сливы, закрыть сверху эстрагономъ, налить разсоломъ, поставить въ сухой погребъ на недѣлю. Черезъ недѣлю слить разсолъ, вскипятить раза два, остудить и вылить опять на сливы; дать стоять еще недѣлю. Наконецъ выложить сливы вмѣстѣ съ разсоломъ въ тазъ или кастрюлю, вскипятить раза два, остудить, сложить въ банку, завязать, поставить въ погребъ.

1132. Яблоки и груши.

Яблоки для моченія должно выбирать изъ лучшихъ сортовъ, которые могутъ долго лежать не портившись. По снятіи яблокъ съ деревьевъ, должно дать имъ полежать мѣсяца два, а потомъ, отобравъ сколько нужно, перемыть, уложить рядами въ боченокъ или кадочку, пересыпая каждый рядъ эстрагономъ и базиликою; наложивъ такимъ манеромъ полную кадку, налить слабымъ разсоломъ. Разсолъ приготовить слѣдующій: на ведро воды положить $^1/_4$ фунта соли и по горсти эстрагона и базилики, уварить, простудить, и налить яблоки. Для разсола лучше брать воду колодезную. Если хотятъ сохранить яблоки долго, то брать яблоки изъ крѣпкихъ сортовъ, какъ напримѣръ: антоновскія, арабскія, лимонныя, а для скораго расхода хороши титовскія, анисовыя долговѣтки и другихъ сортовъ.

Груши мочатъ двумя манерами. Взявъ хорошаго сорта грушъ, поступать какъ сказано о яблокахъ. Другимъ манеромъ мочатъ груши слѣдующимъ образомъ: взять ведро колодезной воды, положить $^1/_4$ фунта соли, 3 фунта сахарной патоки или меду, горсть эстрагона и базилики, по золотнику корицы и гвоздики, штофъ хорошаго ренскаго уксуса, уварить. Уложивъ груши въ банки или боченки, пересыпавъ эстрагономъ и базиликою, налить разсоломъ. Этимъ же разсоломъ можно наливать смородину, вишни, дернъ и крыжовникъ. Употреблять для разсола лучше сахарную патоку, нежели медъ. Если кто хочетъ имѣть прочное и вкусное соленье,

то разсолъ приготовлять съ сахаромъ, полагая на ведро колодезной воды 6 фунтовъ сахару, потомъ уварить разсолъ, чтобъ осталось только 6 штофовъ, прибавить въ него 2 бутылки уксусу, 2 столовыя ложки соли, эстрагона и чабры по горсти, корицы и гвоздики по золотнику, вскипятить; давъ остыть, налить плоды или ягоды. Такимъ образомъ приготовляютъ малину и виноградъ; уложивъ въ банки и пересыпавъ сахаромъ, налить разсоломъ. На 5 фунтовъ малины или винограда взять толченаго сахару фунтъ. Пересыпать трáвами малину и виноградъ не нужно. Барбарисъ, оборвавъ съ вѣточекъ, можно налить тѣмъ же разсоломъ, которымъ сказано наливать малину, но его лучше насыпать въ бутылки.

1133. Корнишоны № 1.

Маленькіе огурчики перетереть, опустить въ кипятокъ соленой воды (воды отъ 10 до 12 стакановъ, т. е. 5—6 фунтовъ, соли 3 стакана, 1 драхму селитры, т. е. чайную ложечку, и 20 гранъ квасцовъ), тотчасъ отставить, пусть постоятъ такъ 24 часа, потомъ выложить огурчики на рѣшето, вытереть ихъ до-суха.

Вскипятить крѣпкаго уксуса съ лавровымъ листомъ, турецкимъ и англійскимъ перцемъ и немного соли, опустить въ него корнишоны, пусть въ немъ слегка кипятъ, но не ключомъ; когда позеленѣютъ, перелить все въ банку, а когда остынутъ, завязать пузыремъ. Черезъ нѣсколько времени, если бы уксусъ сдѣлался водянистымъ, слить его, а залить свѣжимъ, также вскипяченнымъ со спеціями.

1134. Корнишоны № 2.

Взять маленькихъ огурчиковъ, еще не совсѣмъ выросшихъ, очистить съ обоихъ концовъ, т. е. срѣзать цвѣтъ и вѣточку, перемыть, положить въ холодную колодезную воду часовъ на 6; потомъ откинуть на сито, дать обсохнуть. Сложивъ огурчики въ какую-нибудь посудину, посыпавъ солью, оставить такъ, пока отъ выступающаго изъ него сока соль станетъ распускаться; тогда сложить въ банки, пересыпая эстрагономъ, базиликою и укропомъ. Затѣмъ налить слѣдующимъ разсоломъ: взять хорошаго ренскаго уксуса 2 бутылки и бутылку воды, 3 ложки соли, 1 стручокъ перцу и 6 золотниковъ сахару, вскипятить, простудить, вылить на огурцы, завязать банки и вынести въ погребъ.

1135. Маленькіе огурчики, приготовленные на манеръ нѣжинскихъ.

Набравъ небольшихъ огурчиковъ, въ вершокъ или нѣсколько болѣе, срѣзавъ цвѣтокъ и стебель, перемыть, положить на ночь въ холодную воду, лучше въ колодезную; поутру откинуть на сито. Между тѣмъ приготовить слѣдующій разсолъ: взять ренскаго уксуса полведра, соли $^1/_4$ фунта, сахару 6 золотниковъ, сухой молотой горчицы столовую ложку, 3 стручка перцу, вскипятить, процѣдить сквозь сито, остудить. Огурцы укласть рядами, пересыпая каждый рядъ эстрагономъ, укропомъ и базиликою; также употребляютъ листья чорной смородины и персиковые листья; положить

стручковаго перцу, налить разсоломъ. Если солятъ въ боченкахъ, то обыкновенно вынимаютъ у боченка одно дно; наложивъ полонъ боченокъ закупориваютъ наглухо, потомъ, вливъ во втулку разсолъ, также закупорить.

1136. Огурцы маринованные съ горчицею, хрѣномъ и проч.

Зеленые свѣжіе огурцы очистить, разрѣзать вдоль на 4 или болѣе частей, вынуть ихъ, вытереть осторожно салфеткою, сложить въ муравленый горшокъ; вскипятить столько уксуса, чтобы могъ покрыть огурцы, и горячимъ залить ихъ; дать постоять такъ два дня. Потомъ слить уксусъ, вскипятить его и горячимъ залить опять огурцы; повторить это еще разъ спустя два дня. Взять немного бѣлаго и чорнаго перцу, столько же гвоздики, немного болѣе англійскаго перцу, истолочь все это не очень мелко, немного хрѣну, 2 луковицы и 1 или 2 головки чесноку мелко изрубить, прибавить 4 лота чорной горчицы, смѣшать все это, обвалять въ этой смѣси вынутые изъ уксуса огурцы, сложить ихъ въ банку, пересыпать вышеупомянутымъ хрѣномъ, луковицею и чеснокомъ, залить крѣпкимъ, только что вскипяченнымъ уксусомъ; когда остынетъ, обвязать пузыремъ; держать въ холодномъ мѣстѣ.

1137. Пикули.

Пикули приготовляются такимъ образомъ: взять цвѣтной капусты, молодыхъ стручковъ сахарнаго гороху, молодыхъ стручковъ фасоли или турецкихъ бобовъ, небольшихъ яблокъ и грушъ, недозрѣлыхъ дынь и арбузовъ; очистивъ съ нихъ кожу, разрѣзать на части, срѣзать мякоть, нарѣзать кусочками разнаго вида. Все это по разницѣ поварить немного въ легкомъ разсолѣ, не давая однакожъ кипѣть болѣе трехъ разъ; стручки и турецкіе бобы вскипятить одинъ разъ, а огурчики обдать горячимъ разсоломъ. Приготовить для пикулей слѣдующій разсолъ: на 2 бутылки крѣпкаго уксуса положить ползолотника гвоздики, 1 стручокъ перцу, столовую ложку горчицы, $^1/_4$ фунта сахару, 2 столовыя ложки соли и горсть эстрагона, сварить, процѣдить сквозь сито, дать отстояться. Все, что приготовлено для пикулей, откинуть на рѣшето и дать стечь разсолу. Потомъ взять спѣлыхъ, но еще крѣпкихъ вишенъ и сливъ, зеленыхъ стручковъ перцу и зеленыхъ сѣмянъ капуциновъ, обдать кипяткомъ; давъ остынуть, откинуть на сито. Перемѣшавъ хорошо приготовленные пикули, уложить въ банки, пересыпая эстрагономъ, англійскимъ и горошчатымъ перцемъ; налить приготовленнымъ разсоломъ, завязать банки, поставить въ погребъ.

1138. Пикули по-нѣмецки.

Взять нужное количество огурчиковъ, цвѣтной капусты, зеленыхъ бобовъ, маленькаго луку, молодой кукурузы; очистивъ и приготовивъ какъ должно, опустить въ кипящій уксусъ, и когда закипитъ, вылить въ чашку и оставить до другаго дня, а далѣе поступить, какъ поступали съ огурчиками маринованными. Укладывая въ банку, прибавить стручекъ индѣйскаго перцу; любители прибавляютъ частицу чесноку, который кипятятъ вмѣстѣ съ прочею зеленью.

1139. Пикули № 1.

Взять молодой моркови, нарѣзать ее звѣздочками; маленькихъ огурчиковъ, стебельки отъ молодаго салата, очистивъ ихъ отъ верхней кожицы; цвѣтную капусту и молодые ихъ стебельки, также очищенные отъ кожицы; мелкими ломтиками нарѣзанной молодой кукурузы, стручки сѣменной рѣпы; сѣмена настурцій, все это самое молоденькое, прибавить еще маленькія неспѣлыя дыни, арбузы, зеленыя сливы, маленькіе рыжики, спаржу; очищенные стебельки портулака; маленькія головки очищенной луковицы, молодые стручки сахарнаго гороху и фасоли, все это обтереть хорошенько салфеткою. На 3 стакана соли взять 1/4 лота селитры, 20 гранъ квасцовъ, развести 5 фунтами, т. е. 10 стаканами воды, вскипятить, снять накипь, остудить, положить тогда въ эту самую воду всѣ вышеупомянутыя овощи; поставить на плиту; когда разъ вскипятъ, откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, складывать въ небольшія стеклянныя банки, залить вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ; черезъ 2 недѣли, когда онъ сдѣлается мутнымъ, слить его и залить свѣжимъ, самымъ крѣпкимъ холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ эстрагономъ, простымъ, англійскимъ и турецкимъ перцемъ, обвязать пузыремъ и сохранять въ ящикахъ въ сухомъ пескѣ.

1140. Пикули № 2.

Приготовляются точно такъ же, какъ и первые, съ тою только разницею, что первый разъ надобно ихъ вскипятить не въ водѣ, а въ уксусѣ, съ тою же пропорціею соли, селитры и квасцовъ. Черезъ нѣсколько дней слить этотъ уксусъ, залить свѣжимъ, вскипяченнымъ со спеціями. Потомъ сложить все въ банки и залить тѣмъ же самымъ уксусомъ.

1141. Пикули № 3.

Всѣ вышеупомянутыя молодыя овощи не надобно кипятить ни въ водѣ, ни въ уксусѣ, но до-суха перетереть ихъ и пересыпать солью, оставить ихъ такъ на 24 часа, мѣшая ихъ ложкою довольно часто; потомъ вытереть ихъ, сложить въ банки, залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, а именно: 6 стакановъ воды, 6 стакановъ уксусу, а если уксусъ слабъ, то 8 стакановъ уксусу, а 4 стакана воды, 1/8 фунта соли, 1/8 ф., т. е. 1/4 стакана сахару, 1 стручекъ турецкаго перцу, пол-ложки горчицы и укропу; кипятить полчаса.

1142. Пикули, которыми гарнируютъ разварную говядину.

Одинъ стаканъ самыхъ мелкихъ рыжиковъ, столько же боровиковъ, 2 стакана маленькихъ корнишоновъ, полстакана самыхъ мелкихъ шампиньоновъ, 2 головки трюфелей, полстакана икры изъ лососины, немного красиво нарѣзанной моркови, цвѣтной капусты, молодой фасоли и немного настурцій. Морковь, цвѣтную капусту, фасоль и настурціи отваривъ до половины готовности, посолить слегка; корнишоны можно залить уксусомъ на нѣсколько часовъ въ нелуженой кастрюлькѣ, чтобы получили зеленый цвѣтъ. *) Все прочее же, какъ-то: рыжики, боровики и т. д., вскипятить разъ въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето; когда остынутъ, сложить все это въ банку, залить вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ и прованскимъ масломъ. (Уксусъ этотъ вскипятить съ гвоздикою, лавровымъ листомъ, простымъ, англійскимъ, турецкимъ перцемъ и эстрагономъ).

Соленья.

1143. Соленые огурцы.

Огурцы составляютъ необходимый зимній запасъ; заготовленіе ихъ очень просто. Главное, что должно наблюдать при соленіи огурцовъ, это то, чтобъ соль была самаго хорошаго качества, посуда чистая и прочная; солить начинать съ половины августа. Когда много заготовляютъ огурцовъ, то надобно разобрать ихъ сорта на два или на три: лучшіе, чистые и крупные огурцы въ одинъ сортъ; поменьше и желтые въ другой, а огурцы съ пятнышками въ третій. Перемывъ огурцы въ двухъ водахъ, складываютъ на лотки или рѣшета, чтобъ стекла вода; потомъ приготовить разныхъ травъ: укропа, чабра, эстрагона, листьевъ чорной смородины и вишенныхъ. Кадка, въ которой солятъ огурцы, должна быть хорошо выпарена; въ ней, кромѣ огурцовъ, ничего солить не должно; опорожнившіяся огуречныя кадки тотчасъ вымыть и прибрать къ мѣсту; за мѣсяцъ до соленья, не худо налить кадку водой, чтобъ она замокла, а потомъ выпарить съ можжевельникомъ и душистыми трáвами. Усыпавъ дно кадки приготовленными трáвами, укладывать огурцы, пересыпая каждый рядъ эстрагономъ, чабромъ, укропомъ и смородиннымъ листомъ; продолжать такимъ образомъ, пока наложится полная кадка; сверху засыпать трáвами, наложить кругъ, спустить кадку съ огурцами въ ледъ. Разсолъ приготовить слѣдующій: на ведро колодезной воды положить фунтъ соли; иногда кладутъ болѣе, но тогда огурцы надобно скоро держать. Чтобъ узнать, въ пору ли разсолъ, опустить въ него куриное яицо; если оно не потонетъ, то значитъ, что разсолъ довольно солонъ, а когда яицо потонетъ, надобно еще прибавить соли. Наливаютъ огурцы варенымъ разсоломъ. Распустивъ въ водѣ соль, дать отстояться, слить, процѣдить сквозь сито, налить огурцы, или, вскипятивъ, остудить, налить огурцы; также наливаютъ огурцы и горячимъ разсоломъ. Сначала огурцы накрыть однимъ кружкомъ, и черезъ нѣсколько дней наложить камень, а если огурцы уложены въ боченкахъ, то, вставивъ дно, налить разсоломъ, закупорить наглухо втулку. Подъ огурцы можно употреблять посуду изъ-подъ соленой рыбы, но только чтобъ въ ней не была попортившаяся рыба; также боченки изъ-подъ растительнаго масла, вымывъ, выпаривъ и подержавъ въ нихъ нѣсколько времени воду. При со-

*) Этотъ пріемъ долженъ быть допускаемъ съ величайшею осторожностью и лишь въ крайней необходимости, обусловливаемой непремѣннымъ желаніемъ имѣть яркозеленаго цвѣта маринаду.

леніи, кладутъ въ огурцы чеснокъ и хрѣнъ; очистивъ коренья хрѣна, нарѣзать его небольшими кусочками.

1144. Артишоки соленые.

Приготовить боченокъ съ такою втулкою, въ которую бы можно было уложить артишоки цѣльными. Между тѣмъ приготовить артишоки слѣдующимъ способомъ: обрѣзать колючія части отъ листковъ, срѣзать стебелекъ не очень коротко и укладывать артишоки такъ, чтобы листки приходились къ листкамъ, и когда боченокъ наложится полно, залить холоднымъ разсоломъ изъ слѣдующей пропорціи: 20 бутылокъ вскипяченной воды и 2 1/2 фунта соли, т. е. на 1 бутылку воды вскипяченной 1/8 фунта соли. Закупорить какъ слѣдуетъ деревянною пробкою и зарыть въ ледъ на ледникѣ. Этимъ способомъ приготовленные артишоки замѣняютъ зимою свѣжіе и сберегаются долгое время. Артишоки также разрѣзываются на двѣ половинки, но средина ихъ не очищается.

Цѣна артишокамъ въ іюлѣ и началѣ августа, смотря по величинѣ, отъ 10 до 20 к. сер. за десятокъ.

Квашенья.

1145. Капуста.

Капусту заготовляютъ обыкновенно въ концѣ сентября и въ началѣ октября. Отобравъ бѣлые кочны, спустить съ кочерыжекъ листъ, осматривая, нѣтъ ли гнили или червей, изрубить мелко, посолить, вымѣшать, положить аниса пополамъ съ тминомъ. Приготовить чистую кадку, положить на дно кадки ломтя два рѣшетнаго хлѣба и два корня свеклы, очистивъ ее и нарѣзавъ тоненькими ломтиками. Потомъ укладывать въ кадку капусту, убивая деревяннымъ пестомъ, чтобъ капуста плотно легла; когда наложится полная кадка, положить кругъ, а сверху камень; дать стоять нѣсколько дней въ тепломъ мѣстѣ. Давъ капустѣ закиснуть, поставить въ погребъ. Нѣкоторые кладутъ въ капусту крошенный лукъ, а вмѣсто тмина и аниса сѣмена укропа, или чернушку.

1146. Шинкованная капуста № 1.

Отобрать бѣлыхъ и тугихъ кочней капусты, нашинковать, пересыпать солью, перетереть руками, чтобъ капуста дала сокъ. На 50 кочней капусты взять 1/8 фунта горошинами перца, 6 золотниковъ гвоздики и 1/4 фунта аниса или тмина, перемѣшать съ капустой. Приготовивъ чистую кадку, положить на дно ломоть чорнаго хлѣба, прикрыть его капустными листьями, сложить въ кадку капусту, удавить туго, закрыть кругомъ, положить сверху камень, дать стоять въ тепломъ мѣстѣ, пока закиснетъ, а потомъ поставить въ погребъ. Въ шинкованную капусту кладутъ иногда яблоки: если яблоки небольшія, то цѣлыми, а крупныя пополамъ.

1147. Шинкованная капуста № 2.

Пока погода еще теплая и нѣтъ морозовъ, не надобно спѣшить собирать капусту; когда же начнутся морозы, сложить капусту въ овощный подвалъ и сперва приготовить рубленную капусту сѣрую, а потомъ уже, дождавшись новолунія, взять крѣпкихъ тугихъ кочновъ, обрѣзать верхніе листья, разрѣзать каждый кочанъ на двѣ половинки и шинковать острыми ножами или машинками.

Замѣчаютъ, что капуста, которую поставятъ квасить на новолуніи, бываетъ тверда и скрипитъ въ зубахъ, а потому, кто любитъ мягкую, пусть квасить ее на послѣдней четверти. Нашинкованную капусту класть на большое рѣшето, перемыть ее хорошенько чистою холодною водою; когда вода стечетъ, складывать капусту рядами въ кадку, посыпать небольшою горстью вымытой соли и горстью тмина, и каждый рядъ уминать и уколачивать нарочно для того сдѣланною толкушкою такъ, чтобы показался сокъ: а чтобы его было болѣе, то каждый рядъ капусты заливать 1 стаканомъ очень соленой воды и перекладывать ломтиками моркови, яблокъ, брусникою или клюквою. (Впрочемъ и слишкомъ уколачивать капусту также нельзя, потому-что она сдѣлается слишкомъ мягка).

Наложивъ такимъ образомъ полную кадку, надобно непремѣнно каждый день по два раза дѣлать въ капустѣ 6—7 отверстій до самаго дна дубовою или березовою палкою; изъ этихъ отверстій выходитъ сильный, непріятный запахъ, который, если бы остался въ капустѣ, совершенно бы ее испортилъ; черезъ двѣ недѣли покрыть капусту капустными листьями, положить на нихъ кружокъ и камень; кадки съ капустою отъ самаго начала должны быть поставлены въ довольно холодное мѣсто, гдѣ капуста должна киснуть исподоволь, а зимою не мерзнуть.

Вообще всѣ кадки, въ которыхъ квасятъ капусту, должны быть чисто вымыты, внутри замазать щели тѣстомъ изъ ржаной муки, а снаружи осмолить. На кадку, вмѣщающую въ себѣ 15 ведеръ, берется соли почти 1 гарнецъ; каждый рядъ капусты заливается понемногу, какъ сказано выше, соленою водою (всего 1 гарнецъ, т. е. 1/4 ведра воды, посоленной 1 фунтомъ соли; тмина сыпать на 15 ведеръ стакановъ 4 1/2—6). Такая капуста употребляется во щи, подается вмѣсто салата къ жаркому, къ сосискамъ и проч. въ зимнюю, преимущественно, пору.

1148. Сохраненіе шинкованной капусты до свѣжей.

Квасить ее такъ, какъ сказано выше, но складывать ее не въ большія кадки, а въ маленькіе боченки, и тѣ черезъ двѣ недѣли осмолить хорошенько, поставить въ холодное мѣсто, какъ и прочую капусту, а весною перенести въ погребъ и закопать въ ледъ; откупорить сперва одинъ боченокъ; когда вся капуста выйдетъ — другой, потому-что въ откупоренномъ и начатомъ уже боченкѣ капуста скорѣе портится.

1149. Секретъ сохранять свѣжую цвѣтную капусту.

Срѣзанные кочны цвѣтной капусты перевязать шнурками такъ, чтобы одинъ другаго не касался, и повѣсить въ подвалѣ подъ потолокъ. Надобно выбрать самые крѣпкіе, здоровые кочаны, не поврежденные морозомъ, и обобрать желтые листья. Такимъ образомъ можно ихъ сохранить до Рождества. Или другимъ манеромъ: передъ морозомъ, выбрать кочны цвѣтной капусты вмѣстѣ съ землею и посадить ихъ въ подвалѣ въ песокъ, или на сдѣланную тамъ изъ земли грядку; обобрать желтые листья, а остальные сверху перевязать слегка тоненькою веревочкою; надобно часто осматривать ихъ, отрывать начинающіе портиться листья; вообще подвалъ часто просушивать, отворяя окно въ сухую погоду и затворяя его передъ закатомъ солнца. Кочны, которые начинаютъ портиться, тотчасъ выбирать и употреблять ихъ въ кушанья или солить и мариновать. Сохранять такимъ образомъ цвѣтную капусту хорошо тѣмъ, что маленькіе кочаны не перестаютъ расти и въ подвалѣ.

1150. Пластанная капуста.

Отобрать бѣлыхъ и крѣпкихъ кочновъ капусты, большіе кочни разрѣзать на-двое, а маленькіе оставить цѣлыми, уложить въ чистую кадку, пересыпать анисомъ или тминомъ, посыпать немного солью, а на дно кадки положить ломоть чорнаго хлѣба. Потомъ начистить капустныхъ кочерыжекъ и свеклы, положить въ котелъ или корчагу, влить ведро воды, всыпать полфунта соли, дать увариться, чтобъ кочерыжки и свекла сдѣлались мягки, процѣдить сквозь сито, налить этимъ разсоломъ капусту, накрыть кружкомъ, сверху положить камень. Приготовивъ пластанную капусту, поставить въ погребъ, но только не на ледъ, чтобъ она исподоволь закисла.

1151. Капуста съ бураками.

Взять хорошей, сладкой и красной свеклы, сотню корней средней величины и полсотни небольшихъ кочновъ капусты. Свеклу очистить, разрѣзать каждый корень на-двое, а капусту разрѣзать каждый кочанъ пополамъ. Положить на дно чистой кадушки ломоть чорнаго хлѣба, уложить слой свеклы, а потомъ слой капусты, пересыпая тминомъ. Наложивъ такимъ образомъ полную кадку, поставить въ сухой погребъ, налить теплой водой, положить кругъ, а сверхъ круга камень. Капуста вмѣстѣ со свеклой приготовляется собственно для варенія борща.

1152. Грибы.

Взять средней величины бѣлыхъ грибовъ, вымыть, откинуть на сито. Приготовить легкій разсолъ: на бутылку воды положить столовую ложку соли, прибавить укропа и эстрагона, поставить на огонь. Когда разсолъ закипитъ, положить въ него грибы, дать кипѣть $^1/_4$ часа, а потомъ откинуть на сито. Между тѣмъ взять хорошаго крѣпкаго уксуса, если онъ очень крѣпокъ, прибавить третью часть противъ уксуса воды, поставить въ кастрюлѣ на огонь, положить гвоздики, англійскаго перца и перца горошинами, на 4 бутылки уксуса по золотнику, немного лавроваго листа и инбирю, дать прокипѣть нѣсколько разъ ключомъ, а потомъ остудить. Сложивъ грибы въ банки, налить приготовленнымъ уксусомъ, сверху залить прованскимъ масломъ, завязать писчей бумагой, поставить въ погребъ. Грибы чорные и масляники приготовляютъ такимъ же образомъ.

1153. Рыжики.

Отобрать мелкихъ рыжиковъ, вытереть полотенцемъ, уложить въ кадочку, пересыпая солью и перекладывая эстрагономъ и укропомъ; наложивъ полную кадочку, сверху закрыть тѣми же трáвами, наложить кружокъ, а на него положить камень. Приготовивъ рыжики, оставить сутки на трои въ тепломъ покоѣ, а потомъ вынести въ погребъ. Иногда рыжики отвариваютъ въ легкомъ разсолѣ и заливаютъ уксусомъ, какъ сказано о бѣлыхъ грибахъ.

1154. Грузди.

Бѣлянки и волвянки вымочить сначала въ холодной водѣ, т. е. наливъ холодной водой, дать стоять сутки, потомъ перемыть, выполоскать въ чистой водѣ, откинуть на сито, дать стечь водѣ. Взять чистую кадочку, посыпать на дно соли, укладывать рядами грузди, перекладывая укропомъ и листомъ чорной смородины, пересыпая каждый рядъ солью. Когда наложится полная кадка, сверху засыпать укропомъ и листомъ чорной смородины, закрыть капустными листьями, наложить кругъ, а на него камень; оставить дня на три въ тепломъ покоѣ, а потомъ вынести въ погребъ.

1155. Артишоки.

Обломавъ листья съ артишочныхъ чашечекъ, перемыть ихъ и поварить немного въ соленой водѣ; снявъ съ огня, вылить въ чашку, накрыть и дать остынуть. Потомъ откинуть на сито, чтобъ стекъ разсолъ, уложить артишоковыя чашечки въ банку, залить прованскимъ масломъ.

1156. Спаржа.

Обрѣзавъ у спаржи твердыя части, перемыть, нарѣзать небольшими кусочками, въ вершокъ длиною. Влить въ кастрюлю уксуса, прибавить понемногу гвоздики, перца горошинами, лавроваго листа и соли, поставить на огонь. Когда уксусъ закипитъ, положить спаржу, поварить $^1/_4$ часа, остудить, сложить въ банку, сверху залить прованскимъ масломъ.

1157. Фасоль.

Съ молодыхъ стручковъ фасоли, ободрать съ боковъ жилки, изшинковать наискось мелко, какъ обыкновенно шинкуютъ для соуса. Взять 4 штофа воды, столовую ложку соли и чайную ложку селитры; все это поставить на огонь. Давъ водѣ закипѣть, положить фасоль, вскипятить два раза, откинуть на сито, дать стечь водѣ, потомъ высушить въ печи, разложивъ на рѣшета.

1158. Солонина.

Для соленья должно выбирать хорошую говядину, отъ взрослой, но не отъ старой скотины. Говядину солятъ обыкновенно въ октябрѣ мѣсяцѣ. Разрубивъ тушу, для соленья въ прокъ, отобрать мясистыя части, а голяшки и грудину посолить для скораго расхода. На 10 пудовъ говядины взять 20 фунтовъ соли, фунтъ сахару и полфунта селитры. Усыпавъ дно кадки солью, положить рядъ говядины, пересыпавъ каждый кусокъ солью, укладывать плотно одинъ кусокъ къ другому, а каждый слой или рядъ говядины пересыпать лавровымъ листомъ и можжевеловыми ягодами. Когда наложится полная кадка, закрыть кругомъ и положить сверху камень. Сначала поставить говядину наверху погреба, а когда начнутся морозы — въ холодную кладовую. Если говядина мало даетъ изъ себя соку, то сварить легкій разсолъ, простудить и вылить на говядину.

1159. Ветчина.

Ветчину заготовляютъ въ февралѣ мѣсяцѣ; солятъ болѣе окорока, но иногда солятъ и лопатки. Отобравъ нужное количество для соленья окороковъ, натереть ихъ солью, приготовленною слѣдующимъ образомъ: на пудъ свинины взять $2^1/_2$ фунта соли, $^1/_4$ фунта селитры и $^1/_4$ фунта сахару; соль, сахаръ и селитру высушить, истолочь мелко, смѣшать все вмѣстѣ, и этою солью натирать окорока. Потомъ сложить окорока въ кадку, наложить кругъ, а на него камень, поставить въ кладовую. Дня черезъ три переложить окорока, верхніе внизъ, а нижніе вверхъ, и когда будутъ перекладывать, натереть ихъ еще немного солью. Если окорока не велики, то недѣли чрезъ двѣ они просолятся; для большихъ окороковъ, давъ полежать имъ недѣлю, сварить разсолъ: на ведро воды положить фунтъ соли, $^1/_4$ фунта селитры и $^1/_4$ фунта сахару, сварить, остудить, вылить на окорока. Поставить кадку съ окороками въ прохладное мѣсто; недѣли черезъ двѣ они будутъ готовы; тогда вынуть изъ разсола, повѣсить на чердакѣ, гдѣ бы ихъ продувало вѣтромъ. Давъ повисѣть недѣли двѣ, прокоптить и повѣсить опять на чердакъ, а къ лѣту сложить въ ящики, поставить въ погребъ.

1160. Языки.

Приготовивъ соль, какъ сказано для ветчины, натереть языки, уложить въ корчагу, дать лежать имъ недѣлю, поставивъ корчагу въ прохладное мѣсто. Приготовить слѣдующій разсолъ: на полведра воды положить полфунта соли, три золотника селитры, вскипятить, налить горячимъ разсоломъ языки, вынести въ холодное мѣсто, дать стоять сутки. Потомъ, вынувъ изъ разсола языки, повѣсить на чердакѣ, а черезъ недѣлю прокоптить. Языки заготовляютъ обыкновенно весной или осенью.

1161. Соленая осетрина, севрюга и бѣлуга.

Распластавъ рыбу, отрѣзать голову, выпотрошить, оскрести внутри и снаружи ножомъ, вымыть холодной водой, разрѣзавъ на части, давъ стечь водѣ. Взять на 5 пудовъ рыбы 10 фунтовъ соли и $^1/_8$ фунта селитры, перемѣшать хорошенько вмѣстѣ. Потомъ усыпать дно чистой кадки солью; рыбу, натирая каждое звено солью, укладывать рядами, пересыпая каждый рядъ хмѣлемъ. Когда наложишь полную кадку, то верхній слой рыбы засыпать хмѣлемъ, накрыть кружкомъ, на кругъ положить камень, поставить кадку въ погребъ.

1162. Соленые судаки, щуки и другая рыба.

Если можно достать живой рыбы, то она для соленья лучше, но солятъ болѣе мерзлую рыбу. Взять потребное количество мерзлой рыбы, дать ей оттаять, не намачивая водой, а поставивъ въ умѣренно-тепломъ покоѣ. Потомъ, распоровъ брюхо, выпотрошить, оскрести почище ножомъ внутри и снаружи, но чешую съ рыбы не счищать; крупную рыбу нарѣзать звеньями, а небольшихъ сиговъ и щукъ оставить цѣлыми. Взять чистую кадку, усыпать дно солью, каждое звено рыбы натереть также солью, уложить въ кадку рядами. Когда наложишь полную кадку, закрыть кружкомъ, на кругъ положить камень. Если рыба приготовляется весной, спустить кадку въ погребъ, зарубить въ ледъ, оставляя сверху только на четверть, чтобъ не попала въ кадку вода отъ тающаго льда. На пудъ рыбы кладутъ обыкновенно $2^1/_2$ фунта соли, а селитры въ эту рыбу не кладутъ.

Разныя сушенія.

1163. Зеленый горохъ сушеный.

Нащипать стручьевъ, когда еще не затвердѣли, вылущить горохъ. Поставить на огонь въ кастрюлѣ воды, когда закипитъ, положить горохъ, дать вскипѣть одинъ разъ, откинуть на сито; потомъ высушить въ печи, въ легкомъ духу.

1164. Сушеные грибы.

Грибы сушатъ обыкновенно бѣлые и чорные, а иногда сушатъ также масляники, но они не такъ хороши въ сушеньи; еще можно сушить опёнки, сморчки и шампиньоны. Когда назначаютъ грибы для сушенья, тогда ихъ мыть не должно, а только оскрести ножомъ и, обрѣзавъ коренья, вздѣть на нитки, положить на противни, поставить на ночь въ печь. Досушить ихъ можно на солнцѣ. Грибы для сушенья надобно выбирать молодые и крѣпкіе.

1165. Сушеные коренья и травы.

Коренья петрушки, пустарнака, селлерея и моркови, вычистить, вымыть, нашинковать каждые коренья порознь, обдать кипяткомъ, откинуть на сито. Когда стечетъ вода, разложить коренья на рѣшета, поставить на ночь въ печь; если за одинъ разъ не высохнутъ, поставить въ

другой разъ. Потомъ сложить коренья въ банки, каждые отдѣльно, и употреблять вмѣсто свѣжихъ.

Зеленую петрушку, кервель, чабръ и майоранъ заготовляютъ въ августѣ мѣсяцѣ, когда они еще не побиты утренними морозами. Петрушку и кервель перебрать, свѣжія, необлекшія вѣточки разложить на рѣшето, поставить на ночь въ печь; если за одинъ разъ не высохнутъ, можно досушить на солнцѣ; а потомъ, сложивъ въ банки, сохранять для употребленія. Чабръ, майоранъ, эстрагонъ, перечную и простую кудрявую мяту, связавъ въ пучечки, повѣсить на чердакѣ или въ кладовой, гдѣ проходитъ сквозной вѣтеръ, наблюдая, чтобъ пучечки не касались одинъ другаго.

1166. Яблоки и груши.

Отобравъ яблоки, очистить съ нихъ кожу, вывернуть трубочкой или вырѣзать ножичкомъ сѣмена, разложить на глиняные противни, поставить въ печь, въ самый легкій духъ, а если при англійской кухнѣ есть сушильный шкафъ, то сушить въ немъ; также можно сушить яблоки, разрѣзавъ пополамъ и вырѣзавъ маленькимъ ножичкомъ сѣмена. Груши, или, какъ называютъ ихъ во многихъ мѣстахъ, дули, отобравъ спѣлыя, уложить на ночь въ печь, на разостланную солому; а потомъ можно досушивать, ставя на ночь въ печь на рѣшетахъ.

1167. Ягоды.

Клубнику, землянику, чернику, смородину и вишни можно сушить въ печи на солнцѣ.

1168. Духовая рыба.

Нарѣзавъ осетрину или севрюгу, а по нуждѣ и бѣлугу звеньями, хрящи вырѣзать, вымыть рыбу въ холодной водѣ, положить въ кипятокъ, и поваривъ немного, вынуть, выбрать позвонки. Отваръ, въ которомъ варилась рыба, посолить, уварить до спѣлости. Звенья рыбы разложить на столѣ, натыкать гвоздикой. Отбавить бульона, сколько будетъ потребно, налить въ него хорошаго уксуса, положить горошинами перцу, инбирю, кардамону и лавроваго листа, поставить на огонь, а когда закипитъ, прибавить патоки и 1/4 фунта осетроваго клею, давъ кипѣть на умѣренномъ огнѣ часъ. Рыбу уложить въ чистую кадочку, пересыпать мушкатнымъ орѣшкомъ, вылить на нее кипящій отваръ со всѣми спеціями, давъ остынуть, наложить кружокъ, отнести въ погребъ, поставить на ледъ. На пудъ духовой рыбы положить перцу и инбирю по 1/8 фунта, гвоздики и кардамону по 5 золотниковъ, лавроваго листа 12 золотниковъ, 2 мушкатные орѣшка, истолченные или истертые на теркѣ, 4 фунта сахарной патоки, 1/4 фунта осетроваго клею, полведра уксуса и полведра рыбьяго отвара; смѣшавъ все вмѣстѣ, кипятить часъ. Такимъ же образомъ приготовляютъ духовыхъ стерлядей.

1169. Провѣсная говядина.

Для балыковъ и вяленья употребляются осетрина, севрюги, семга, бѣлорыбица и сазаны. Посоливъ рыбу для балыковъ, дать лежать ей въ соли около недѣли, потомъ, вынувъ, положить въ удобную посудину; вскипятить пива, налить имъ рыбу и оставить такъ, пока пиво совсѣмъ остынетъ. Тогда, вынувъ изъ пива рыбу, натереть еще солью, и давъ полежать дня два, вынуть изъ соли, привязать къ верхнему и нижнему концамъ балыка тоненькія веревочки, повѣсить въ такомъ мѣстѣ, чтобъ освѣщало солнце, но дождь не мочилъ. Когда рыба повиситъ недѣлю или дней 10, тогда, кому угодно, можно прокоптить ее. Во время вяленья, рыбу надобно оборачивать нижнимъ концомъ вверхъ, чтобъ сокъ и жиръ изъ нея не вытекалъ; это дѣлать должно смотря потому, если на нижнемъ концѣ жиръ и сокъ станутъ собираться каплями и вытекать; тогда повернуть балыкъ нижнимъ концомъ вверхъ. По прошествіи 6 недѣль, снять балыки, завернуть въ бумагу, вымазанную прованскимъ масломъ, уложить въ ящикъ, поставить въ сухой погребъ или кладовую.

Консервы въ стеклѣ и въ запаянныхъ жестяныхъ банкахъ

1170. Общее указаніе для домашняго приготовленія консервовъ въ запаянныхъ жестянкахъ.

Нѣтъ способа, посредствомъ котораго какъ овощи, такъ всякіе плоды, грибы, устрицы и пр. лучше сохранялись на цѣлые годы, какъ тѣ, которые сдѣлались въ послѣднее время весьма извѣстными не только повсемѣстно за границею, но и у насъ въ Россіи, именно герметически задѣланныя жестянки, заключающія въ себѣ, слегка обданныя кипяткомъ: зелень, овощи, плоды, называемые вообще: *Консервы*.

До 1870 года консервы эти привозимы были къ намъ изъ-за границы огромными партіями; но съ 1870 года привозъ иностранныхъ консервовъ значительно уменьшился, потому-что иностранцы встрѣтили въ Петербургѣ опасныхъ себѣ конкуррентовъ въ лицѣ торговцевъ овощныхъ лавокъ у Каменнаго моста, братьевъ Яковлевыхъ, которые, въ настоящее время, какъ слышно, производятъ въ торговлѣ до 30,000 жестянокъ *съ русскими консервами*, признаваемыми всѣми знатоками дѣла за вполнѣ удовлетворительные и иностраннымъ нисколько не уступающіе.

Ежели не торговли ради, то для собственнаго обихода всякой хозяйкѣ, мало-мальски домовитой, вовсе не лишне обзавестись, при пособіи перваго жестяника, тѣми жестяными банками, въ какихъ *консервы* продаются, и вмѣсто того, чтобъ платить въ лавкѣ по 30 к. за жестяночку свѣжаго

шпината, горошка, бобовъ и пр. въ такую пору, когда эти овощи составляютъ величайшую рѣдкость, — пріятно имѣть все это свое. Въ провинціи, при низкихъ цѣнахъ на овощи, казалось бы, можно было изъ этого консервнаго дѣла извлечь кое-какія выгоды.

Руководясь всѣмъ этимъ, передаемъ здѣсь всѣ указанія для правильнаго приготовленія консервовъ, замѣняющихъ вполнѣ свѣжія овощи.

Вотъ тѣ главныя правила, которыхъ при этомъ необходимо держаться:

1) запайка банокъ должна быть провѣрена тщательно; 2) все то, что назначено для консерва, должно быть сварено непремѣнно до готовности или въ три четверти готовымъ, такъ, чтобы доварилось на парахъ въ срединѣ банки. *Переваренное и сваренное какъ слѣдуетъ* не киснетъ безъ воздуха, тогда какъ *сырое и недоваренное* портится безъ воздуха и рветъ банку; а потому, если приготовляющій выполнитъ по изложенному совѣту и будетъ придерживаться системы лучше переварить, чѣмъ недоварить, то заготовка всегда будетъ удачна, и тѣ читательницы, которымъ еще не удавалось провѣрить на опытѣ, могутъ, не рискуя, заготовлять необходимые и по цѣнѣ выгодные припасы для зимы.

1171. Бобы бѣлые.

Вылущить молодые бѣлые бобы, отобрать такъ, чтобы всѣ были одинаковой величины (при заготовкѣ большаго количества бобовъ самые крупные или самые мелкіе отбираются въ отдѣльныя банки), сложить въ кастрюлю, положить сливочнаго масла, самую малость соли, для вкуса букетъ или пучекъ изъ зеленаго лука и стебель петрушки, поставить на огонь, влить стаканъ воды, покрыть крышкою и варить; когда будутъ въ половину готовы, снять съ огня, вынуть букетъ прочь, и когда остынутъ, наложить въ банки, подливъ въ каждую понемногу собственнаго сока, наложить донышками, запаять и поступать какъ сказано о горохѣ. Варить въ банкахъ $1\frac{1}{2}$ часа.

1172. Грибы бѣлые.

Очистить, вымыть и осушить на полотенцѣ назначенные для этого грибы, сложить въ сотейникъ, положить ложку сливочнаго масла, *) посолить самую малость и, покрывъ крышкою, варить съ полчаса, т. е. варить до тѣхъ поръ, пока грибы сварятся, а сокъ изъ нихъ выкипитъ на столько, чтобы всего его не было болѣе столовой ложки на банку; когда будетъ готово, снять съ огня, остудить и, наложивъ въ жестяныя банки, запаять, и поступить далѣе какъ сказано о горохѣ. Варить въ банкахъ отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 часовъ, смотря по величинѣ банки.

Приготовляющій сортируетъ грибы въ разныя банки по своему усмотрѣнію: однѣ шляпки, грибы мелкіе, грибы крупные, или одни корешки.

*) Грибы могутъ быть заготовляемы и безъ масла.

1173. Грибы подберезники.

Грибы подберезники, масленики и др. т. п. грибы приготовляются способомъ, сказаннымъ о грибахъ бѣлыхъ. Для этого выбираются самые молодые и однѣ шляпки.

1174. Сморчки.

Тщательно очищенные и вымытые въ нѣсколькихъ водахъ сморчки сложить въ кастрюлю, посолить самую малость, покрыть крышкою и поставить на огонь; когда закипятъ, снять накипь сверху, и варить отъ половины до часу и болѣе, т. е. до тѣхъ поръ, пока вода выкипитъ на столько, чтобы на банку осталось не болѣе 2 столовыхъ ложекъ; тогда снять съ огня, остудить, наложить въ банки, запаять, сварить, и далѣе поступать, какъ сказано о горохѣ.

1175. Шампиньоны.

Въ тотъ день, когда шампиньоны снимутъ съ грунта, выбрать самые бѣлые, очистить отъ корешка землю. Между-тѣмъ приготовить банки и вскипятить въ сотейникѣ воды, посолить немного. Когда шампиньоны всѣ очистятся, приготовить воды въ двухъ чашкахъ: въ первую чашку, побольше, влить воду обыкновенную, а во вторую, поменьше, влить воды холодной до половины и выжать сквозь полотенце сокъ изъ двухъ лимоновъ, или положить пол-чайной ложки лимонной соли. Когда все будетъ готово, опустить шампиньоны въ холодную воду, вымыть съ поспѣшностью, перекладывать во вторую чашку въ воду съ лимоннымъ сокомъ, а изъ второй чашки другое лицо должно вынимать и класть прямо въ кипящую въ сотейникѣ воду; покрыть крышкою и варить на сильномъ огнѣ отъ 10 до 15 минутъ; потомъ разложить въ банки, влить понемногу сока, въ которомъ шампиньоны варились, накрыть донышками и, запаявъ, какъ слѣдуетъ, варить, переложивъ сѣномъ, отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 часовъ; далѣе поступить какъ сказано ниже о горохѣ подъ № 1179. *)

1176. Устрицы.

Приготовить въ сотейникѣ немного кипящей соленой воды, **) снять съ раковинъ устрицы, опустить въ кипящую воду, покрыть крышкою и варить $\frac{1}{4}$ часа; потомъ выложить устрицы въ банки и раздѣлить воду такъ, чтобы устрицы въ водѣ плавали; потомъ покрыть донышками, запаять, уложить въ кастрюлю и поступить какъ сказано о горохѣ. Варить часъ съ четвертью.

1177. Каштаны.

Надрѣзать кожу у каждаго каштана, сложить въ кастрюлю, влить немного кипящей воды, поставить на огонь и покрыть плотно крышкою

*) Шампиньоны могутъ быть приготовлены въ стеклянныхъ бутылкахъ.

**) Соли кладется самая малость, и для вкуса прибавляется немного сока изъ лимона.

(часто встряхивать); когда каштаны прогрѣются, выложить на листъ, поставить въ умѣренно-горячую печку, и когда окажутся три четверти готовыми и обѣ кожи отстанутъ отъ плода, очистить, сложить въ жестяную банку и, когда будетъ полно, наложить донышко, запаять, сложить въ кастрюлю, переложить сѣномъ, налить водою и поступить далѣе, какъ съ горохомъ. Варить $1^1/_2$ часа.

1178. Раковыя шейки.

Выбрать крупные живые раки, положить въ кастрюлю, посолить самую малость, влить одинъ стаканъ воды, покрыть крышкою и поставить на огонь; когда закипитъ и раки проварятся, снять съ огня, вынуть раки, а бульонъ выварить, чтобы осталось не болѣе полстакана; тогда отнять одни шейки, очистить и цѣльными укладывать въ жестяную банку, какъ можно плотнѣе, потомъ залить собственнымъ бульономъ, наложить крышку, запаять.

1179. Горошекъ.

Вылущенный изъ стручковъ молодой зеленый горошекъ сложить на сотейникъ, влить стаканъ холодной воды, положить букетъ изъ зеленаго эстрагона, кервеля, укропа и зеленаго луку, поставить на огонь и покрыть крышкою. Между тѣмъ приготовить жестяныя банки нужной величины; когда горошекъ будетъ въ половину готовъ, снять съ огня, вынуть букетъ прочь, и когда горохъ остынетъ, наложить банки полными, влить понемногу той воды, въ которой варился горохъ, наложить донышко и запаять свинцомъ тщательно. *) Потомъ уложить банки въ кастрюлю, переложить сѣномъ, налить водою, и когда закипитъ, варить отъ $1^1/_2$ до 2 часовъ, снять съ огня, и, вынимая въ холодную воду, провѣрить, не оказалось ли въ запайкѣ скважины (банка, оказавшаяся со скважиной, не можетъ служить заготовкой для зимы). Когда остынутъ, вынести въ погребъ и держать до употребленія.

Нужно замѣтить, что горохъ менѣе вареный въ водѣ не проваривается въ срединѣ банки, а потому недоваренный прокисаетъ внутри, и на 4-й день по приготовленіи, донушки банокъ вздуваются и горохъ оказывается неудобнымъ для сбереженія.

1180. Артишоки.

Очистить и срѣзать ровно нижнюю часть артишока, вырѣзать изъ средины мякоть и обровнять листки какъ слѣдуетъ, натереть очищенныя частицы разрѣзаннымъ лимономъ сверху и въ срединѣ (безъ чего артишокъ почернѣетъ), и класть въ холодную воду, разведенную уксусомъ. Между-тѣмъ вскипятить въ сотейникѣ немного воды, положить столовую ложку сливочнаго масла и чайную ложку соли; когда артишоки будутъ очищены,

*) Для удостовѣренія, хороша ли запайка, каждая банка опускается въ теплую воду, гдѣ дурная запайка оказывается тотчасъ всплывающими вверхъ воды пузырьками отъ воздуха.

вынуть на полотенце, осушить, положить въ кипящую съ масломъ воду и варить на огнѣ подъ крышкою отъ 10 до 20 минутъ, т. е. до того времени, когда артишоки вполовину будутъ готовы; тогда снять съ огня и, когда остынутъ, наложить въ жестяныя банки, влить понемногу воды (въ каждую), въ которой артишоки варились, и, покрывъ донышками, запаять, сварить и поступить далѣе какъ сказано о горошкѣ.

Въ банку помѣщается отъ 5 до 7 артишоковъ.

1181. Фонды изъ артишоковъ.

Очищенные какъ слѣдуетъ низы изъ артишоковъ сварить, наложить въ банки, закупорить, сварить снова въ сѣнѣ и поступить во всемъ какъ сказано объ артишокахъ.

Помѣщается въ банку отъ 7 до 10 артишоковъ.

1182. Кардоны.

Обрѣзать кардоны снизу отъ корня длиною въ 4 вершка, выбрать самые бѣлые, опустить на 10 минутъ въ кипящую воду; потомъ переложить друшлаковою ложкою въ холодную воду и снять съ нихъ верхнюю плеву. Между тѣмъ приготовить воды съ масломъ и солью, какъ сказано объ артишокахъ; когда вскипитъ, опустить кардоны, выжать сокъ изъ 1 лимона и варить подъ крышкою отъ 10 до 20 и болѣе минутъ, наблюдая, чтобы кардоны были до половины готовыми; потомъ уложить кардоны стоймя въ банки, залить водою, въ которой варились, наложить донушки, запаять, сварить снова и поступить во всемъ какъ сказано относительно горошка.

1183. Бобы зеленые.

Перебрать молодые зеленые бобы, опустить въ кипящую воду; когда въ половину сварятся, отлить на друшлакъ (часть воды, въ которой бобы варились, оставить), и когда остынутъ, наложить въ жестяныя банки, залить немного водою, въ которой бобы варились, наложить донышки, запаять, положить въ кастрюлю, перекладывая сѣномъ, и, наливъ водою, варить $1^1/_2$ часа, потомъ остудить и оставить въ холодномъ мѣстѣ до употребленія.

1184. Шпинатъ, щавель и брунколь.

Со всѣми этими овощами слѣдуетъ поступать точно такъ же, какъ мы указали на дѣйствія тѣмъ же способомъ на молодой горошекъ, бобы и пр.

1185. Ананасы и прочіе фрукты для компота въ стеклянныхъ банкахъ и жестянкахъ.

Очистить ананасъ отъ верхней корки какъ слѣдуетъ, проколоть деревянною шпилькою въ нѣсколькихъ мѣстахъ, сложить въ жестяную банку, засыпать мелкимъ сахаромъ полно и, наложивъ на банку донышко, запаять,

сложить въ кастрюлю, обложить сѣномъ, налить холодною водою и сварить, какъ варятъ горошекъ и пр. овощи. Варить 2 часа. Ананасъ, изрѣзанный ломтиками, употребляется для этой консервы, равно какъ и мелкіе, дешовые ананасы.

Сверхъ того, всѣхъ родовъ фрукты, заготовляемые въ бутылкахъ, могутъ быть приготовляемы и въ жестяныхъ банкахъ какъ съ сахаромъ, такъ и безъ сахара, подобно способу, вышеописанному для ананаса.

1186. Мясной консервъ.

Это свѣжее сухое мясо, говядина или баранина и пр. Видомъ и вкусомъ оно походитъ на вареное, только вкусъ и питательность его несравненно выше послѣдняго; мясо это приготовляемо бываетъ недѣли за три до употребленія, но не имѣетъ никакой порчи, только бываетъ жостковато, а впрочемъ, удобно жуется, и легко можетъ вариться.

Какъ сушеніе мяса могло бы быть у насъ очень полезно въ тѣхъ степныхъ мѣстахъ, гдѣ происходятъ большіе салогоны, и гдѣ свѣжее мясо скота, битаго на сало, часто отдается на мѣстѣ за совершенный безцѣнокъ, да и солонина или бульонъ изъ него не даютъ хорошей выгоды, — то мы сочли за нужное описать здѣсь удобный способъ приготовленія сушенаго мяса. Этотъ способъ, для сушенія впрокъ говядины, баранины и свинины, распубликованъ въ Германіи лѣтъ за 25 предъ симъ.

Свѣжее мясо требуетъ предварительнаго приготовленія для того, чтобы отнять у него сырость, какую оно содержитъ въ себѣ въ свѣжемъ состояніи, находясь въ теплѣ ниже 80 градусовъ по Реомюру, т. е. холоднѣе кипящей воды. Это предварительное приготовленіе мяса очень просто. Надобно положить свѣжее мясо въ горшокъ или котелъ съ достаточнымъ количествомъ воды, и варить отъ 20 до 30 минутъ; пасоку, которая при этомъ жарѣ свертывается и въ видѣ пѣны всплываетъ на поверхность воды, должно собирать и снимать прочь. Послѣ того мясо вынуть изъ воды, выложить на ивовой плетенкѣ на воздухъ, и дать изъ мяса стечь и выкапать жидкости въ продолженіе 12 часовъ. Потомъ повѣсить мясо въ сушильню, т. е. въ натопленную печку или комнату, гдѣ тепло должно быть доведено отъ 40 до 56 градусовъ по Реомюру, и держать его тамъ, пока совершенно высохнетъ. Должно замѣтить, что очень важно поддерживать тепло въ сушильнѣ, чтобы вести высушиваніе мяса безпрерывно отъ средины мяса къ его поверхности, и тѣмъ предупредить всякое малѣйшее измѣненіе, которое могло бы обнаружиться внутри мяса. Говяжье мясо теряетъ чрезъ отвариваніе въ водѣ четвертую часть или 25 процентовъ своего вѣса: его красный цвѣтъ тускнетъ, объемъ значительно уменьшается и мясо становится тверже. Водяной отваръ, при этомъ случаѣ происходящій, если его хорошенько очистить отъ пѣны, и выпарить посредствомъ нагрѣванія теплою водою, сгущается въ темный, крѣпкій бульонъ; крѣпкаго или твердаго бульона вѣсомъ выходитъ $1\frac{1}{2}\%$ или $1\frac{1}{2}$ фунта изъ 100 фунтовъ первоначальнаго вѣса мяса. Изъ этого разсчета должно заключить, что 100 частей мяса, хотя уменьшенныя на 25 процентовъ, или на четвертую долю, дѣйствіемъ кипятка, теряютъ только $1\frac{1}{2}$ процента твердаго питательнаго вещества, а что остальная часть потери представляется количествомъ влаги, которую 100 частей мяса выдали, сдѣлавшись въ кипяткѣ плотнѣе. Эта потеря почти всегда различна, соразмѣрно тому, болѣе или менѣе изъ животнаго выпущено крови.

Теперь надо потерю 25 процентовъ мяса свести съ тою потерею, которая въ немъ происходитъ при сушеніи. Сто частей говяжьяго мяса, будучи высушены, составляютъ 45% сухаго мяса. Весь разсчетъ въ этомъ случаѣ слѣдующій:

1)	25, —	извлеченной изъ мяса воды при первоначальномъ его отвариваніи;
2)	1, 50	питательнаго вещества, въ той водѣ распущеннаго;
3)	28, —	потерянной воды при сушеніи мяса;
4)	45, 50	высушеннаго мяса.
	100, 00	вѣсъ, равный вѣсу свѣжаго мяса: оно уменьшилось до 45, 50 частей вѣсомъ.

Сжатіе, происходящее въ мясѣ отъ предварительнаго кипяченія въ водѣ, очень важно для того, чтобы мясо высохло скоро, легко и ровно во всей толщѣ. Дѣйствіе сжатія, производимое кипящею водою, вытѣсняетъ изъ мяса сперва 25 процентовъ влаги, и располагаетъ его къ потерѣ остальной сырости, такъ что она выходитъ тогда легче, нежели прямо изъ мяса свѣжаго, неотвареннаго; тѣмъ же средствомъ мясо лишается пасочной части, которая содѣйствуетъ первой его порчѣ.

Не безъизвѣстно, что дикари сушатъ мясо на сохраненіе посредствомъ сильнаго тока воздуха. Этотъ способъ употребляется, по нуждѣ, и мореходцами на судахъ. Но высушиваніе, такимъ образомъ, происходитъ всегда не довольно скоро, такъ что не можетъ не причинить въ мясѣ нѣкоторой порчи.

Можно сушить свѣжее мясо еще такимъ образомъ: вѣшать его надъ поверхностію крѣпкой сѣрной кислоты, имѣющей 66 градусовъ крѣпости; мясо и кислота находятся въ свинцовомъ ящикѣ, герметически, или наглухо запаянномъ. Внутрь ящика ставится горящая восковая свѣча, для сожиганія кислорода воздуха, такъ, чтобы мясо оставалось въ средѣ азотнаго газа съ частію углекислоты. Высушка мяса совершается тутъ въ 8 дней, при чемъ среднее тепло состоитъ изъ 11 градусовъ по Реомюру.

Послѣдній способъ неудобенъ для сушенія мяса въ большомъ, торговомъ видѣ; но первый, посредствомъ отвариванія въ водѣ и сушки тепломъ, удобенъ, простъ и дешевъ. Сушеное мясо не только можно ѣсть безъ всякаго приготовленія, потому-что оно очень вкусно, но и варить изъ него прекрасный супъ, щи и всякую похлебку. Высушенное мясо, будучи способно къ дальней перевозкѣ, можетъ отправляться на продажу по многолюднымъ рынкамъ; оно можетъ составить легкій, долговременный запасъ сильной пищи для нашихъ простолюдиновъ, для войскъ и для флота, будучи гораздо здоровѣе солонины, подвергающейся легко порчѣ и заплеснѣ-

венію. Очень желательно, чтобы промышленники взялись у насъ приготовлять сухое мясо старательно и въ хорошемъ видѣ.

Разныя копченья.

1187. Бѣлыя колбасы.

Размочить въ молокѣ бѣлаго хлѣба, сколько будетъ потребно, нарѣзать маленькими кусочками жареной курицы или другой какой птицы, накрошить мелко соленаго свинаго сала; бѣлаго хлѣба, мяса и свинаго сала должно взять по равной части. Потомъ искрошить и поджарить въ маслѣ 2 луковицы, и все вмѣстѣ изрубить мягко, развести сырыми яицами, положить мушкатнаго цвѣта, перца и соли, начинить этой смѣсью свиныя кишки, хорошо вычищенныя и вымытыя.

1188. Итальянскія колбасы.

Изрубить мягко 3 фунта говядины, 5 фунтовъ свинины и 2 фунта свинаго сала; прибавить по вкусу соли, гвоздики, перца и $^1/_4$ фунта пармезана, истертаго на теркѣ, смѣшать все вмѣстѣ хорошенько. Начинить свиныя кишки, повѣсить въ холодномъ мѣстѣ, чтобъ колбасы одна другой не касались. Когда нужно употреблять, то сварить или изжарить.

1189. Колбасы изъ баранины.

Нарѣзать отъ задней ноги баранины мякоти, безъ жира, на каждый фунтъ баранины положить по $^1/_4$ фунта ветчиннаго сала, прибавить перца и другихъ пряностей, корку съ одного свѣжаго лимона, мелко изрубленную, изрубить все вмѣстѣ мягко; развести, смотря по количеству, 2 или 3 рюмками винограднаго вина, начинить свиныя кишки. Къ вышеописаннымъ колбасамъ можно подавать какой угодно соусъ, изъ свѣжей или кислой капусты или изъ кореньевъ.

1190. Сосиськи изъ соленаго мяса.

Взять 2 фунта свѣжей свинины и фунтъ ветчины, жиръ со свинины не обрѣзать, а если свинина не жирна, прибавить ветчиннаго сала, изрубить все вмѣстѣ мягко. Потомъ прибавить перцу, мушкатнаго орѣшка и, перемѣшавъ все хорошенько, начинить свиныя кишки.

1191. Сосиськи изъ свѣжаго мяса.

Взять жирной свинины, изрѣзать мелко, выбрать жилки, изрубить мягко. Положить въ мясо свѣжей рубленной лимонной корки, толченой гвоздики, мушкатнаго цвѣта и кардамона, смочить виноградным виномъ, посолить, вымѣшать, начинить телячьи или тонкія бараньи кишки.

1192. Колбасы кровяныя изъ крупной гречневой крупы.

Полгарнца крупной гречневой крупы смѣшать съ $1^1/_2$ стаканами протертой сквозь сито свиной крови и съ $1^1/_2$ стаканами растопленнаго сала такъ, чтобы каша не была слишкомъ жидка. Положить полложки майорана, немного соли, толченаго простаго и англійскаго перцу, размѣшать хорошенько, наполнить кишки, перевязать, опустить въ воду, варить $^3/_4$ часа такъ, чтобы каша уварилась. Вынувъ изъ воды, поставить въ холодное мѣсто. Незадолго передъ отпускомъ разрѣзать каждую кишку на нѣсколько частей, поджарить въ свиномъ жирѣ. Подавать передъ бульономъ. На 6 человѣкъ на 1 разъ достаточно $^1/_3$ части назначенной пропорціи.

1193. Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ.

Три стакана, т. е. $^1/_4$ гарнца смоленскихъ крупъ перетереть 2 яицами, высушить, протереть сквозь рѣдкое сито; полгарнца, т. е. 6 стакановъ молока и $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стакана растопленнаго свинаго сала вскипятить, всыпать крупы, поставить на легкій огонь, накрыть крышкою, часто однако же мѣшать ложкою. Когда крупы будутъ готовы, остудить, вбить 8 яицъ, влить $^3/_4$ стакана вскипяченнаго молока, всыпать немного корицы, 1 стаканъ коринки, сахару куска 4, немного сладкаго миндалю, 4—5 штукъ горькаго, размѣшать, наполнить слегка гладкія кишки, чтобы, варясь, не полопались. Когда будутъ готовы, поставить въ холодное мѣсто. Передъ отпускомъ поджарить съ обѣихъ сторонъ; подавать къ закускѣ или передъ обѣдомъ. На 6 человѣкъ на 1 разъ достаточно $^1/_3$ части назначенной пропорціи.

1194. Колбасы бѣлыя изъ тѣхъ же крупъ иначе.

$3^3/_4$ стакана крупъ растереть съ 2 яицами, высушить, всыпать въ $4^1/_2$ стакана молока, которое должно сперва вскипѣть съ $1^1/_2$ стаканами свинаго сала; размѣшать до гладкости, подержать на большомъ огнѣ минуты 3, потомъ всыпать $^1/_2$ или $^3/_4$ стакана сахару, 1 стаканъ обвареннаго кишмиша и коринки, размѣшать, наполнить слегка солью натертыя и чисто вымытыя кишки, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить $^1/_4$ часа. Потомъ поджарить въ жирѣ съ обѣихъ сторонъ.

1195. Колбасы бѣлыя изъ рису.

1 фунтъ, т. е. 2 стакана рису опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. $4^1/_2$ стакана молока, полфунта масла или 1 стаканъ свинаго сала вскипятить, положить рисъ, варить, мѣшая, до половины готовности. Тогда всыпать полфунта сахару, отертаго о цедру 1 лимона, $^1/_4$ стакана истолченнаго сладкаго и штукъ 15 горькаго миндалю, полфунта, т. е. $1^1/_2$ стакана обваренной коринки, 3 золотника корицы; когда каша остынетъ, вбить 10 яицъ, размѣшать, наполнить кишки, оставляя $^1/_3$ часть пустою, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить 1 часъ. Передъ отпускомъ положить въ кастрюлю, облить масломъ,

поставить въ горячую печь, чтобы поджарились со всѣхъ сторонъ. Подавать къ закускѣ или передъ бульономъ.

На 6 человѣкъ достаточно половины назначенной пропорціи.

1196. Колбасы по-французски.

Одинъ фунтъ свѣжаго шпика варить, не разрѣзывая его, до тѣхъ поръ, чтобы можно было легко проколоть соломкою, потомъ нарѣзать его небольшими кусочками; 6 фунтовъ свѣжей свинины изрубить очень мелко, всыпать $3\frac{1}{2}$ стакана толченыхъ просѣянныхъ сухарей, сырыхъ яицъ 24 штуки, 3 стакана сливокъ, корицы, мушкатнаго орѣха, обваренной коринки и сахару, размѣшать, наполнить слегка кишки, варить полчаса на сильномъ огнѣ.

На 6 человѣкъ достаточно на 1 разъ $\frac{1}{3}$ части назначенной пропорціи.

1197. Колбасы по-нѣмецки.

Натереть на теркѣ свѣжую свиную печонку, протереть ее сквозь сито или друшлакъ, влить въ нее $3\frac{3}{4}$ стакана сквозь сито процѣженной свиной крови, всыпать немного майорану, перцу простаго и англійскаго, гвоздики, соли; $2\frac{1}{2}$ фунта варенаго свѣжаго шпика нарѣзать мелкими продолговатыми кусочками, все это вмѣстѣ размѣшать, наполнить кишки, перевязать, варить 1 часъ; вынувъ изъ воды, поставить въ холодное мѣсто. Передъ отпускомъ поджарить.

На 6 человѣкъ достаточно на 1 разъ $\frac{1}{3}$ части назначенной пропорціи.

1198. Сосиськи изъ гусиныхъ печенокъ.

Натереть на теркѣ гусиныхъ печонокъ штукъ 20, протереть сквозь друшлакъ, всыпать пол-тертой булки, положить полстакана сливокъ, соли, мушкатнаго орѣха, майорана, 2 ложки, т. е. $\frac{1}{4}$ фунта раковаго масла, $\frac{3}{4}$ стакана краснаго вина, поджаренную въ раковомъ маслѣ луковицу или лукъ-шарлотъ, 4 желтка, размѣшать хорошенько, наполнить кишки, перевязывая ихъ въ длину вершка по четыре. Варить ихъ въ бульонѣ около часа, потомъ перемыть въ холодной водѣ, поджарить въ маслѣ.

Разныя масныя и яичныя прочныя приготовленія.

1199. Сухой бульонъ деликатный.

Заднюю четверть и переднюю лопатку теленка, 3 курицъ, 2 зайцевъ, 1 индѣйку, 2 утки изжарить безъ соли до половины готовности на противнѣ въ печкѣ или на вертелѣ; взять 2 пуда не слишкомъ жирной говядины, разрубить на части, вымыть въ холодной водѣ, все это сложить

въ большую кастрюлю или котелъ, положить туда же 15 штукъ селлерея, 15 штукъ порея, 15 штукъ луковицъ, 15 штукъ петрушки, 15 штукъ моркови, $\frac{1}{8}$ фунта гвоздики и $\frac{1}{8}$ фунта англійскаго перцу, налить водою и варить цѣлые сутки, не переставая, снимая постоянно накипь и подливая свѣжей воды. Когда мясо совершенно разварится, процѣдить бульонъ, выжимая мясо. Затѣмъ налить это послѣднее опять водою, и варить нѣсколько часовъ, процѣдить этотъ бульонъ, потомъ смѣшать оба бульона, снять жиръ, процѣдить сперва сквозь частое сито, а затѣмъ сквозь салфетку, и опять варить нѣкоторое время, снимая постоянно накипь. Когда бульонъ начнетъ густѣть, положить одинъ мелко истолченный мушкатный орѣхъ и полтора золотника мушкатнаго цвѣта и варить на каленыхъ угольяхъ, постоянно мѣшая и наблюдая, чтобы не пригорѣло. Давъ повариться часа два, разлить въ формы; когда застынетъ, вынуть, высушить въ тѣни на открытомъ воздухѣ, затѣмъ завернуть въ бумагу и держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Изъ этой пропорціи должно выйти не менѣе семи фунтовъ сухаго бульона.

Только именно въ такомъ видѣ и при такомъ приготовленіи, *сухой бульонъ* можетъ быть съ пользою и совершеннымъ удобствомъ употребляемъ въ хозяйствѣ, какъ подспорье къ свѣжему, ежедневному говяжьему навару, извѣстному подъ названіемъ *жидкаго бульона*. Между тѣмъ однако, во всѣхъ трактирахъ, гостинницахъ, табль-д'отахъ, ресторанахъ и въ особенности въ отвратительныхъ по неопрятности и небрежности приготовленія кушаньевъ, такъ-называемыхъ *греческихъ кухмистерскихъ*, продажный въ „зеленныхъ“ лавкахъ сухой бульонъ, въ видѣ огромныхъ клеевидныхъ глыбъ, — въ общемъ и непремѣнномъ употребленіи, при помощи еще извѣстнаго *мяснаго экстракта Либиха* для подправки вкуса. Но и эта подправка не помогаетъ уклонить клеевое свойство тѣхъ бурдъ, какія варятся въ кухмистерскихъ на этомъ злосчастномъ бульонѣ, варкою и изготовленіемъ котораго упражняются въ иныхъ деревенскихъ мѣстностяхъ нашего отечества цѣлыя народонаселенія. Въ Милютиныхъ лавкахъ и въ нѣкоторыхъ другихъ посерьознѣе лавкахъ фруктовыхъ, въ родѣ Елисеева, Смурова и пр., можно найти этотъ бульонъ нѣсколько лучшаго качества; но все-таки важнѣйшій недостатокъ продажныхъ бульонныхъ плитокъ заключается въ томъ, что онѣ содержатъ въ себѣ значительное количество, просто-на-просто, шубнаго клея. Чѣмъ менѣе этого клея въ плиткахъ, тѣмъ наружный видъ этихъ прессованныхъ мясныхъ глыбъ некрасивѣе и не столь блестящъ, а нашему продавцу одна забота — продать товаръ лицомъ, и за тѣмъ себѣ хоть трава не расти: и о томъ, что отъ такого бульона, какой повсемѣстно имѣется въ торговлѣ, могутъ происходить различныя болѣзни, разстроивающія желудочный организмъ несчастныхъ потребителей кухмистерскаго стола, — ему вовсе нѣтъ дѣла. Руководствуясь печатными источниками („Вѣд С.-Пет. Полиціи“ 1871 года, № 80), устраняясь отъ дачи вѣры всѣмъ разсказамъ, когда-либо до насъ дошедшимъ о томъ, какими омерзительными обстоятельствами сопровождается въ пунктахъ фабрикація сухаго бульона, его изготовленіе, мы обратимъ вниманіе теперь лишь на тотъ фактъ, сомнѣнію не подлежащій, что одна Вологодская губернія про-

изводитъ болѣе 5000 пудовъ того *сухаго бульона*, какой вы видите въ петербургскихъ, да и во всѣхъ лавкахъ имперіи. Эти 5,000 пудовъ выдѣлываются изъ 20,000 телятъ. И какіе же это телята? Вы думаете, можетъ быть, что это телята, по крайней мѣрѣ, 2—3-недѣльные, т. е. такіе, у которыхъ есть кое-какое мясо. Ничего не бывало, — это все телята 2—3-хъ, много-много, что 6-ти-дневные, избиваемые такъ нещадно собственно для того, чтобы уменьшить число телятъ-сосунковъ, потребляющихъ много молока, а, между тѣмъ, молоко-то, изволите видѣть, нужно жителямъ на масло коровье, которымъ они торгуютъ довольно успѣшно. Само собою разумѣется, что *крѣпкій* или *сухой бульонъ*, т. е. бульонъ въ продажѣ обращающійся, немыслимъ и нетерпимъ ни въ одномъ сколько нибудь правильно веденномъ домоводствѣ, идущемъ рука объ руку съ гигіеной, знаніе которой такъ важно для всякой хозяйки. Извѣстное дѣло, что бульонъ или мясной наваръ требуетъ мяса взрослыхъ животныхъ; отваръ же отъ телячьяго мяса никогда не можетъ имѣть тѣхъ осмазонныхъ частей, какія требуются отъ хорошаго мяснаго бульона. Иногда варятъ телячій бульонъ, за неимѣніемъ болѣе основательнаго для того матеріала, но никогда никто не слыхалъ, чтобы извлекался бульонъ изъ шестидневныхъ телятъ, почти ничего мяснаго не пріобрѣвшихъ и представляющихъ собою одни только волокна, хрящи и суставчики съ самымъ тонкимъ слоемъ эпидерма и начинающагося зародыша мяса, т. е. все вмѣстѣ — богатый матеріалъ для шубнаго клея. Законное количество этого клея въ плиткахъ, какъ продукта, неизбѣжнаго при варкѣ бульона, не должно превосходить 20 процентовъ; излишекъ надобно считать уже примѣсью, уменьшающею значительно питательныя свойства бульона. Такъ-какъ клей нерастворимъ въ спиртѣ, то при его помощи очень легко узнать, есть ли въ бульонѣ присутствіе излишка клея. Для этого стоитъ только облить бульонъ нагрѣтымъ спиртомъ: если спиртъ растворитъ въ себѣ до 75—80% взятаго бульона, то это покажетъ, что примѣси клея не было. Можно быть увѣреннымъ, что вологодскій красивый лоснящійся бульонъ, въ плиткахъ булыжникообразныхъ, никогда этихъ результатовъ не дастъ, такъ-какъ въ немъ нѣтъ примѣси клея, а весь онъ ничто иное, какъ масса шубнаго клея, столь неудобнаго для пищеварительныхъ человѣческихъ органовъ.

1200. Сухой бульонъ постный.

Взять 1 четверикъ очищенной моркови, 1 четверикъ картофеля, 1 четверикъ брюквы, 1 четверикъ кочанной капусты, 1/4 ведра сала, полведра луковицъ, полведра разныхъ прочихъ кореньевъ, полведра земляныхъ грушъ; все это, за исключеніемъ земляныхъ грушъ, разрѣзать на части, хорошенько вымыть, положить въ котелъ или кастрюлю (хорошо вылуженныя) картофель, брюкву, морковь и капусту, налить водою, варить два часа, потомъ, положить туда все остальное, варить на большомъ огнѣ, постоянно мѣшая и подливая свѣжей воды; затѣмъ положить 2 четверика очищенныхъ свѣжихъ грибовъ (бѣлыхъ, рыжиковъ, шампиньоновъ) и варить такимъ образомъ, постоянно мѣшая, часовъ 12, съ утра до вечера, пока

все совершенно не разварится. Тогда процѣдить бульонъ и на другой день, положивъ въ него 2 лота англійскаго перцу и 2 лота гвоздики, 1 маленькій мушкатный орѣхъ и 2 золотника мушкатнаго цвѣта, варить на большомъ огнѣ, постоянно мѣшая, пока не погустѣетъ: тогда разлить въ мелкія тарелки и остудить. Въ этомъ бульонѣ варится и рыба, особенно лини, и въ такомъ случаѣ онъ еще вкуснѣе.

1201. Говяжій жиръ въ перетопкѣ.

Каждый разъ, когда покупается говядина, нужно срѣзать съ нея жиръ, искрошить, растопить въ кастрюлѣ вмѣстѣ съ жиромъ, снятымъ съ бульона, затѣмъ процѣдить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Каждый разъ передъ употребленіемъ вскипятить его или просто, или, что еще лучше, слѣдующимъ образомъ: мелко разрѣзать 3 или 4 антоновскихъ яблока, вскипятить вмѣстѣ съ фритюромъ, процѣдить его сквозь салфетку въ муравленый горшокъ и сохранять въ холодномъ мѣстѣ. Такой жиръ не имѣетъ дурнаго запаха и пріятнѣе вкусомъ.

1202. Обыкновенный говяжій сухой бульонъ.

Взять 3 1/2 пуда говядины, хотя не очень жирной, разрубить ее на куски, вымыть въ холодной водѣ; 2 переднія лопатки и 2 заднія четверти теленка, 4 утки, 4 яица, 2 индѣйки, 6 курицъ, все это, кромѣ говядины, поджарить на вертелѣ или въ печи на противнѣ до половины готовности безъ соли. Взять 2 большіе пучка чисто вымытаго порея, 30 штукъ селлерея, 30 штукъ петрушки, 30 штукъ моркови, 30 луковицъ, 1/4 фунта англійскаго перцу, 1/4 фунта гвоздики. Все это налить водою, варить на довольно большомъ огнѣ не переставая и день и ночь, т. е. въ продолженіе по крайней мѣрѣ цѣлыхъ сутокъ, подливая воды и снимая постоянно накипь въ особенную кастрюлю. Когда мясо совершенно разварится, процѣдить, выжимая мясо, которое опять сложить въ кастрюлю, налить водою и варить нѣсколько времени, потомъ процѣдить; этотъ бульонъ соединить съ первымъ бульономъ, снять съ него жиръ, процѣдить сквозь частое сито, а потомъ сквозь салфетку.

Такъ процѣженный бульонъ варить опять нѣсколько времени, снимая накипь. Когда бульонъ начнетъ густѣть, всыпать 2 мушкатныхъ орѣха, мелко истолченныхъ, и тогда уже начать варить бульонъ на горячихъ угольяхъ, не переставая мѣшать, чтобы не пригорѣло; поваривъ такъ часъ или два, разлить въ формы, блюда или тарелки; когда застынетъ, вынуть, сушить въ тѣни на свѣжемъ воздухѣ, а потомъ, завернувъ въ бумагу, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Кто не желаетъ дичи, то бульонъ этотъ можно сварить изъ одной говядины, не сыпать только въ бульонъ соли, потому-что съ солью не застынетъ. Можно сохранять его въ большихъ банкахъ, обвязанныхъ пузыремъ.

Изъ назначенной этой пропорціи мяса должно быть сухаго бульона никакъ не менѣе 14 фунтовъ.

1203. Плиточный бульонъ. (Подробное описаніе всей процедуры его приготовленія).

Приготовленіе бульона въ плиткахъ, или такъ-называемаго *крѣпкаго, сухаго* бульона, у насъ еще не совсѣмъ извѣстно. Лѣтъ 20 тому назадъ, было учреждено въ Петербургѣ особое заведеніе этого рода, но оно не могло долго существовать, по причинѣ дороговизны говядины. Теперь привозятъ въ Петербургъ и Москву бульонныя плитки по бо́льшей части изъ Малороссіи, гдѣ низкія цѣны на говядину доставляютъ возможность пріобрѣтать порядочные барыши такого рода промышленностью; но плитки отвратительно дурны. Сообщу, однако, рецептъ приготовленія самыхъ лучшихъ бульонныхъ плитокъ, въ надеждѣ, что нѣкоторыя читательницы наши въ отдаленныхъ мѣстахъ Россіи, гдѣ крѣпкій бульонъ дорогъ, найдутъ выгоду приготовлять его сначала для себя, а потомъ можетъ быть и на продажу; если даже привезутъ эти плитки въ Петербургъ, то не затруднятся въ скоромъ и вѣрномъ ихъ сбытѣ, потому-что крѣпкій бульонъ малороссійскаго приготовленія далеко не верхъ совершенства.

Заготовьте 15 фунтовъ свѣжей и хорошей говядины, очищенной отъ всякаго жира, 4 телячьи ноги, по одному небольшому пучку кореньевъ моркови и селлерея, ползолотника гвоздичной головки, нѣсколько поджаренныхъ на сковородѣ луковицъ и 1½ фунта аравійской камеди.

Съ этими припасами поступайте нижеслѣдующимъ образомъ, держась буквально этого описанія:

1) Изрубите говядину мелко; истолките ее въ мраморной ступкѣ съ небольшимъ количествомъ воды, и выжмите; потомъ повторяйте это толченіе и выжиманіе до тѣхъ поръ, пока говядина совершенно перестанетъ издавать изъ себя сокъ; остатокъ выжмите еще разъ подъ прессомъ, или подъ гнётомъ. Всю полученную, такимъ образомъ, жижу слегка вскипятите и процѣдите сквозь сито; потомъ испарьте ее въ песчаной банѣ такъ, чтобы осталось ея не болѣе полуштофа. *)

Далѣе продолжайте обработывать остальные припасы:

2) Обмойте въ чистой водѣ коренья и телячьи ножки; положите ихъ въ горшокъ вмѣстѣ съ луковицами и гвоздичными головками, и прилейте столько воды, чтобы она слегка ихъ прикрыла. Накройте горшокъ крышкою и дайте хорошенько вскипѣть на слабомъ огнѣ; потомъ, не открывая крышки, остудите. Процѣдите жижу и дайте ей совершенно остынуть; снимите жиръ, сверху плавающій; положите въ жижу 2 яичные бѣлка, перемѣшайте и дайте одинъ разъ вскипѣть. Процѣдите и испарьте до половины въ песчаной банѣ.

3) Аравійскую камедь распустите въ водѣ, взявъ воды вѣсомъ столько, сколько вѣситъ камедь; а для скорѣйшаго распущенія камеди, можете воду немного подогрѣть. Когда камедь распустится, процѣдите ее сквозь тонкую тряпку и вылейте въ отваръ телячьихъ ножекъ и кореньевъ. Потомъ этотъ отваръ испарьте въ песчаной банѣ такъ, чтобы осталось всего три четверти его количества. Не снимая съ огня, вылейте въ него полштофа говяжьяго отвара; все перемѣшайте деревянною лопаточкою и продолжайте испареніе на легкомъ огнѣ еще до получаса. Наконецъ, разлейте въ формы и дайте бульону окрѣпнуть.

*) Банею называютъ обыкновенно сосудъ, нагрѣваемый непосредственно огнемъ, въ который ставятъ, для нагрѣванія, другіе сосуды. Ежели этотъ сосудъ наполняется пескомъ, то его называютъ *песчаною банею;* если же онъ наполняется водою, то называется *водяною банею;* наконецъ, если онъ наполняется парами, то его именуютъ *паровою банею.*

Тамъ, гдѣ приготовленіе бульонныхъ формъ затруднительно или вовсе незнакомо, можно, вмѣсто ихъ, употреблять для разливанія и остуживанія готоваго бульона старыя фаянсовыя тарелки, неглубокіе соусники или салатники, и даже чайныя чашки. Достоинство бульона отъ этого нисколько не уменьшится, хотя, можетъ быть, въ продажѣ, особенно при началѣ, такія плитки на взглядъ не всякому понравятся.

1204. Сохраненіе яицъ въ стеклянныхъ бутылкахъ по Аппперову способу.

Чѣмъ свѣжѣе яицо, тѣмъ лучше оно сохраняется по этому способу. Возьмите самыя свѣжія яица и положите ихъ съ крошками хлѣба, только для наполненія пустоты, въ весьма широкогорлую бутылку, въ родѣ тѣхъ, въ какихъ продаются каперсы, закупорьте, залейте воскомъ, закрутите бутылку, какъ слѣдуетъ, совершенно герметически. Поставьте бутылку или бутылки въ котелъ, въ которомъ доведите воду до 75 гр. Реомюра. Тогда составьте котелъ съ огня, и когда вода въ немъ простынетъ такъ, что въ ней можно будетъ держать руку, выньте бутылки. Въ такихъ бутылкахъ яица сохранялись шесть мѣсяцевъ. Когда бутылки были откупорены, яица оказались совершенно свѣжими. Для употребленія такихъ яицъ въ смятку, стоитъ положить ихъ въ холодную воду, которую должно довести лишь до 75 гр. по Реомюру.

Молочня и дѣланіе всѣхъ скоповъ и сыровъ, по рецептамъ молочни бывшаго (съ 1833 г. по 1863 г.) Удѣльнаго Земледѣльческаго Училища близъ С.-Петербурга.

1205. Общее наставленіе, относительно устройства молочни и всѣхъ первоначальныхъ манипуляцій съ молокомъ.

Подъ общимъ названіемъ *„молочни“* разумѣется такое строеніе, въ которомъ есть три помѣщенія: одно для молока, другое для сбиванія масла, или для сквашиванія, выжиманія и соленія сыра; третье для посуды и молочныхъ орудій, то-есть маслобоенъ, жомовъ, гнётовъ и прочихъ; кладовая на верху. Такъ-какъ въ русскихъ хозяйственныхъ книгахъ о молочнѣ говорится очень мало и неудовлетворительно, то здѣсь мы войдемъ въ нѣко-

торыя необходимыя, по этому предмету, подробности. Молочное строеніе, хотя и располагается какъ можно удобнѣе къ дому, не должно однако прилегать слишкомъ близко къ скотному двору, откуда бы запахъ или другая нечистота могла попадать въ молочню, и не быть по близости пруда съ стоячею водою; ничто не принимаетъ въ себя такъ скоро непріятнаго вкуса и запаха, какъ молоко или сливки. Однообразное тепло также очень важно, и потому строеніе должно быть, сколько возможно, предохранено отъ вліянія сильнаго жара и сильнаго холода. Самыя опытныя молочницы не согласны въ степени теплоты, какую наиболѣе надобно поддерживать для лучшаго устоя сливокъ и дѣланія масла; но всѣ онѣ признаютъ, что лѣтомъ нельзя строенія слишкомъ прохолодить, а зимою удобно поддерживать въ немъ достаточное тепло. По этой причинѣ, главное лицо строенія должно быть открыто на сѣверъ и востокъ, а съ юга и съ запада, если можно, должно быть закрыто или стѣною, или высокими, густыми деревьями. Крышу строить высокую, островерхую, скатомъ на обѣ стороны, чтобы ея края спускались далеко на стѣны, и тѣмъ могли отѣнять ихъ.

Посуду, употребляемую въ молочнѣ, составляютъ повойники, плошки для остуживанія молока и ситы для процѣживанія подоеннаго молока; ложки для сниманія и горшки для принятія сливокъ, маслобойки; также вѣсы, клеймы; доски для вывѣшиванія, мѣрянья и приготовленія масла. Ковши, спускники, кадки, творожные ножи и жомы, для дѣланія сыра, и кадки для собиранія сыворотки. Вся эта посуда, за исключеніемъ нѣкотораго различія въ устройствѣ маслобоекъ и жомовъ, столь обыкновенна въ Европѣ и столь извѣстна опытнымъ молочницамъ, что едва ли требуетъ описанія. По большей части, она дѣлается изъ дерева, потому-что обычай противится употребленію глиняной муравленой посуды, хотя при долголѣтнемъ употребленіи въ иныхъ мѣстахъ муравленыхъ и мѣдныхъ плошекъ и свинцовыхъ кадокъ, никакого вреда здоровью людей отъ нихъ не замѣчено; иногда дѣлаютъ посуду луженую изъ желѣза, а въ Голландіи нерѣдко употребляютъ изъ желтой мѣди. Для деревянной посуды, особенно для сниманія сливокъ, предпочитаютъ употреблять клёнъ и можжевельникъ, потому-что они легки и отличаются чистотою наружности; но на кадки, въ которыхъ садится творогъ, и на формы, въ которыхъ сжимается сыръ, берутъ всякое дерево, только бы оно соотвѣтствовало крѣпостью назначенію дѣлаемой изъ него посуды. Ситы употребляютъ волосяныя, а иногда дѣлаютъ ихъ даже изъ серебряной проволоки; они бываютъ отъ 6 до 8 вершковъ въ поперечникѣ. *Жомы,* или *гнёты* для выжиманія творога, обращаемаго въ сыръ, дѣйствуютъ болѣе давленіемъ тяжести, хотя иногда употребляютъ и винтовые жомы. Обыкновенно накладываютъ на творогъ тяжелый камень, поднимаемый веревкою посредствомъ блока, а подъ этимъ гнётомъ творогъ выжимается грузомъ камня. Но гораздо лучше тѣ простые жомы, въ которыхъ грузъ гнететъ творогъ посредствомъ рычага: рычагъ вставляется однимъ концомъ въ дырку укрѣпленной толстой доски, а подъ нимъ ставится форма съ творогомъ, на которой накладывается крѣпкій кружокъ, ставится подставка и подводится подъ рычагъ, ближе къ его концу, вставленному въ доску; на другой конецъ рычага привѣшиваютъ достаточный грузъ для надлежащаго нагнетенія.

Маслобойки, въ которыхъ изъ сливокъ сбивается масло, дѣлаютъ различнымъ образомъ. Старинная и донынѣ еще употребительная маслобойка стоитъ изъ высокой узкой кадки, въ которой налитыя сливки сбиваютъ посредствомъ шеста, съ кружкомъ на концѣ, движимаго вверхъ и внизъ. Работа утомительная и трудная; но ее можно облегчить, если шестъ привязать къ очипу, какъ привязываютъ люльки, и качать очипъ за конецъ посредствомъ веревки. Сбиваютъ также масло въ боченкѣ, который вертятъ кругомъ на станкѣ, а сливки въ боченкѣ бьются о придѣланныя дощечки. Но самая удобная маслобойка, особенно для большихъ заведеній, есть слѣдующая: сдѣлать четвероугольный продолговатый ящикъ, около $1\frac{1}{2}$ аршина длины и 12 вершковъ ширины, и разгородить его внутри рѣшетчатой перегородкой; ящикъ поставить на полукружіе, чтобъ онъ могъ качаться; въ серединѣ его поставить раму съ рукояткою, за которую можно было бы его качать. Тогда налить въ ящикъ сливокъ, и за рукоятку тихонько покачивать его взадъ и впередъ: сливки болтаются, и масло сбивается очень легко и скоро. Впрочемъ устройство этихъ орудій и посуды есть предметъ второстепенной важности, а гораздо важнѣе соблюденіе въ нихъ наивозможной чистоты, которая во всѣхъ дѣйствіяхъ молочни составляетъ главное условіе. И потому, та посуда, которая можетъ удобнѣе прочихъ чиститься, есть самая лучшая къ употребленію, каковы бы ни были ея формы и матеріалы.

Въ „молочнѣ“ сохраняется *молоко,* снимаются *сливки,* сбивается *масло,* приготовляются *молочные скопы* (творогъ, варенцы, простокваша и прочее), дѣлаются *сыры,* собирается *сметана* и прочее.

1206—1207. Молоко и Сливки.

Молоко есть жидкость, отдѣляющаяся въ титькахъ самокъ животныхъ млекопитающихъ, и служитъ пищею новорожденныхъ ихъ дѣтей. Молоко коровье, козье, кобылье, овечье, верблюжье употребляется въ пищу людьми, и служитъ, какъ извѣстно, для приготовленія масла и сыровъ. Молоко козье, ослиное, кобылье употребляется сверхъ того и какъ лекарство въ нѣкоторыхъ болѣзняхъ. Составныя части молока: масло, творогъ, молочный сахаръ, особаго рода животная слизь, называемая *лактеинъ* и вода. Первыя двѣ части особенно важны въ хозяйствѣ, двѣ вторыя составляютъ характеристику молока; а послѣдняя, т. е. вода, будучи необходима въ маломъ количествѣ, уменьшаетъ достоинство молока, при излишествѣ своемъ. Доброта молока зависитъ не только отъ породы животнаго, но и отъ состоянія его здоровья, возраста, количества и качества его корма, времени года, чистоты посуды, въ которой молоко держатъ, и множества другихъ случайныхъ обстоятельствъ. Обыкновеннѣйшее молоко есть коровье, почему мы имъ здѣсь и займемся. Когда доятъ корову, то первое молоко, выходящее изъ ея титекъ, всегда жиже и не такъ хорошо для приготовленія масла, какъ выходящее послѣ, и вообще качество молока улучшается постепенно до послѣдней капли, которую можно выдоить.

Что послѣдне-выдоенное молоко есть лучшее, вѣроятно всѣмъ деревен-

скимъ жителямъ извѣстно, хотя не многіе можетъ быть знаютъ, какая великая соразмѣрность находится между качествомъ перваго и послѣдняго молока, одного и того же доенія. Изъ множества дѣланныхъ опытовъ найдено, что количество сметаны или сливокъ въ первой чашкѣ молока гораздо меньше количества, получаемаго съ послѣдней чашки, и въ каждой чашкѣ молока устаивается тѣмъ болѣе сливокъ, чѣмъ позже молоко въ нее выдоено. Обстоятельство, имѣвшее наибольшее вліяніе на эти измѣненія въ пропорціяхъ, есть разность во времени, прошедшаго отъ теленія коровъ, съ которыми дѣлали опыты; ибо молоко коровы всегда жиже вскорѣ послѣ новотела, а потомъ часъ-отъ-часу больше густѣетъ; впрочемъ эти измѣненія происходятъ не у всѣхъ коровъ одинаково.

Но есть разность въ количествѣ сливокъ у перво-выдоиваемаго и послѣдне-выдоиваемаго молока, при одномъ и томъ же доеніи велика; то разность въ качествѣ самыхъ сливокъ выходитъ большая. На чашкѣ перво-выдоеннаго молока сливки образуютъ тонкую, бѣлую, неплотную кожицу, а на послѣдней чашкѣ толстый слой бываетъ густой, масляный и отличнаго цвѣта.

Разность въ качествѣ молока, по снятіи сливокъ, еще ощутительнѣе, нежели въ самыхъ сливкахъ. Молоко первой чашки жидко и синевато, какъ молоко, разведенное большимъ количествомъ воды, а молоко послѣдней чашки густо, плотно, желтовато и превосходнаго вкуса. Потому-то и надобно непремѣнно выдаивать все молоко до послѣдней капли. Если въ вымя коровы остается только полкружки молока, которое можно было бы выдоить, то теряется столько же сливокъ, сколько можно получать ихъ съ 6 или 8 кружекъ, выдоиваемыхъ при началѣ доенія, да сверхъ того здѣсь теряются тѣ сливки, которыя одни только и могутъ сообщить маслу хорошее качество и вкусъ.

Когда молоко вылито въ какую-нибудь посуду и оставлено въ покоѣ, чтобы на немъ взошли сливки, то часть сливокъ, образующаяся на поверхности, первая бываетъ лучшаго качества и въ бо̀льшемъ количествѣ, нежели всходящая послѣ въ такое же время; а сливки всходящія во второй періодъ времени обильнѣе и лучше, нежели въ третье время, равное двумъ предъидущимъ; третьяго времени сливки количествомъ и качествомъ лучше всходящихъ въ четвертое время, и такъ далѣе; вообще сливки понижаются всегда и въ качествѣ, и въ количествѣ до тѣхъ поръ, пока они совсѣмъ перестанутъ подниматься на поверхность молока, и это обстоятельство въ томъ случаѣ, когда главною цѣлію поставляется добываніе масла высокаго качества, не должно быть также пренебрегаемо.

Изъ густаго молока всегда отдѣляется мѣньшее количество содержащихся въ немъ сливокъ, нежели изъ молока жидкаго, но эти сливки лучше; а если прилить въ густое молоко воды, то оно произведетъ болѣе сливокъ и слѣдственно болѣе масла, нежели сколько оно дало бы само по себѣ; но доброта того и другаго во многомъ убудетъ.

Это явленіе съ давняго времени извѣстно всѣмъ внимательнымъ хозяйкамъ и коровницамъ, и знаніе слѣдствій такой примѣси можетъ указать каждой хозяйкѣ, какимъ образомъ она можетъ получить больше себѣ выгоды.

Если молоко выдоить въ ведро, или какую-нибудь другую большую посуду, и несть чрезъ большое разстояніе, такъ-что оно очень взболтается и нѣсколько остынетъ, прежде нежели будетъ вылито въ горшки или черепки для всхода сливокъ, никогда не производитъ ихъ столько и столь же хорошаго качества, какъ вылитое въ черепки тотчасъ послѣ подоенія.

1208. Масло сметанное, сливочное и изъ цѣльнаго молока, легкое.

Масло дѣлается изъ *сливокъ* или изъ *сметаны*, либо изъ *цѣльнаго молока*. Бываетъ еще масло низкаго достоинства, дѣлаемое изъ сметаны, собираемой съ сыворотки, послѣ отдѣленія изъ молока сыра. Если масло дѣлается изъ сливокъ или сметаны, то обыкневенно молоко снимаютъ зимою рамою раза четыре, а лѣтомъ раза два или три до тѣхъ поръ, пока не будетъ болѣе устаиваться сметаны. При сниманіи, надобно костянымъ, серебрянымъ или изъ пальмоваго дерева сдѣланнымъ ножомъ, называемымъ *шпачелемъ*, сперва отдѣлить сметану отъ краевъ плошки, къ которымъ она пристаетъ. Потомъ придвинуть ее къ одной сторонѣ и снять плоскою снимательною ложкою, которая бываетъ продыравлена на подобіе ситки, это сниманіе сметаны требуетъ нѣкоторой ловкости, такъ, чтобы не оставить сметаны въ плошкѣ и не снять вмѣстѣ съ нею молока. Въ иныхъ молочняхъ дѣлаются такіе горшки, изъ которыхъ снизу можно молоко выпустить втулкою, а сметана останется на верху; но первый способъ сниманія употребительнѣе Продолженіе устаиванія, т. е. сколько времени молоко должно стоять до сниманія съ него сливокъ или сметаны, зависитъ какъ отъ тепла воздуха, такъ и отъ видовъ хозяина заведенія. При умѣренно теплой погодѣ, если надобно сдѣлать очень нѣжное масло, то не должно давать молоку устаиваться болѣе 6 или 8 часовъ; но для обыкновеннаго хорошаго масла молоко безопасно можетъ устаиваться до полусутокъ, а въ холодную погоду и гораздо болѣе. Снятую сметану складывать въ кадку, *) въ которой надобно каждый день ее перемѣшивать деревянною лопаткою, чтобъ не свернулась, пока не соберется сметаны достаточное количество для сбиванія. Многіе думаютъ, что масло хорошей доброты можно дѣлать только изъ свѣжихъ сливокъ; но это мнѣніе ошибочно, а тѣмъ болѣе, что масло образуется только тогда, когда то доказано, когда сметана или сливки получаютъ нѣкоторую степень кислоты; даже нельзя сдѣлать порядочной доброты масла изъ сливокъ, которыя не простояли по крайней мѣрѣ сутокъ времени. Продолженіе времени, сколько должно сметану долго держать, пока она получитъ степень кислоты, нужную для полученія лучшаго масла, не опредѣлено достаточнымъ числомъ опытовъ, на которые можно было бы поло-

*) Совѣтуемъ складывать сметану въ кадку, у которой сдѣлано двойное дно: нижнее обыкновенное, а верхнее дырявое, на которое надо постилать чистую рѣднину. Изъ сметаны отдѣляется водянистая часть; она стекаетъ внизъ и собирается въ пространствѣ между днами, откуда по временамъ можно ее выпускать въ сдѣланную тамъ втулку съ гвоздемъ. Эта водянистая часть, если останется въ сметанѣ, сильно дѣйствуетъ на нее, очень уменьшаетъ въ ней количество и качество масла.

житься; притомъ же, это время зависитъ столь много отъ погоды, что на него трудно положить правило, которому бы можно было въ точности слѣдовать. Дѣйствительно, въ этомъ отношеніи, столь мало наблюдается разборчивости опытными фермерами, даже тѣми, которые очень славятся дѣланіемъ хорошаго масла, что мало кто изъ нихъ думаетъ о соблюденіи какого-нибудь точнаго правила, относительно къ различному сбору ихъ сливокъ; вообще они дѣлаютъ масло изъ всякой сметаны, какая соберется послѣ перваго сбиванія, а время, которое проходитъ между первымъ сбиваніемъ и послѣдующимъ, обыкновенно опредѣляется мѣстными или случайными обстоятельствами. Впрочемъ, если сметану сохранять тщательно, и не давать околонея скопляться водянистой жидкости, то можно съ безопасностію оставлять и на долгое время. Извѣстно, что сметана, постоявшая 3 или 4 дня лѣтомъ, находится тогда въ лучшемъ состояніи для дѣланія масла, а потому отъ 3 до 7 дней можетъ быть вообще принято за надлежащее время для храненія сметаны или сливокъ до сбиванія. Впрочемъ, сметана отъ каждаго удоя должна быть содержима особо, пока получитъ надлежащую кислоту, и не смѣшивать ее съ свѣжимъ устоемъ, по крайней мѣрѣ не смѣшивать до времени сбиванія, потому-что смѣсь причиняетъ броженіе, отъ котораго сметана можетъ испортиться. Однако, если коровы пасутся на грубой травѣ, или кормятся кореньями, или сѣяною травою, то чѣмъ раньше сбивать сметану, тѣмъ лучше будетъ масло. Обыкновенно, при дѣланіи масла изъ сметаны, въ молочныхъ заведеніяхъ, сбиваютъ все количество сметаны за разъ; но въ Эпингѣ и его окрестностяхъ, которыя давно славятся отличною добротою масла, на самое лучшее масло берутъ первый съемъ сметаны. Тамъ. чри дѣланіи масла, поступаютъ такимъ образомъ: молоко разливаютъ въ плоскія посудины, и даютъ устаиваться сутки; тогда сливки снимаютъ, а снятое молоко переливаютъ въ другую посуду поглубже первой, или въ шайки, въ которыхъ даютъ молоку стоять отъ половины до цѣлыхъ сутокъ, и въ продолженіи этого времени снимаютъ его два или три раза. Потомъ, снятое молоко сливаютъ въ посудину еще глубже, или въ кадку, въ которой до тѣхъ поръ продолжаютъ снимать сливки, пока онѣ продолжаютъ собираться на поверхность; послѣ чего совершенно снятое молоко выливается въ кормъ свиньямъ. Масло, сбиваемое изъ послѣдовательныхъ сливокъ, снимаемыхъ послѣ перваго съема, бываетъ блѣднѣе цвѣтомъ и ниже добротою, противъ того масла, которое сбивается изъ первыхъ сливокъ; по этой причинѣ, оно сбивается особо, а если какая-нибудь часть его примѣшается къ первому съему, то, соразмѣрно количеству примѣси, первое масло цѣнится ниже. *Изъ цѣльнаго молока* масло дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ: подоенное молоко разливается въ холодильныя плошки, въ которыхъ разставляется на полу въ чистой, прохладной и хорошо провѣтриваемой молочной комнатѣ, гдѣ оно стоитъ отъ половины до цѣлыхъ сутокъ, пока остынетъ до температуры молочной комнаты, и сливки поднимутся на поверхность. Тогда изъ этихъ холодильныхъ плошекъ, пока молоко еще не получило кислоты, оно выливается въ чистый, хорошо выпаренный чанъ, вмѣстимостью въ одинъ или въ два удоя, и остается въ чанѣ до времени сбиванія изъ него масла. Обыкновенно въ чанъ вливается изъ плошекъ

одинъ удой молока, а второй вливается туда только въ такомъ случаѣ, если онъ успѣетъ остынуть прежде, нежели молоко перваго удоя начнетъ становиться кислымъ; но если первый удой получилъ уже кислоту, или вскорѣ долженъ сдѣлаться кислымъ, прежде нежели второй удой совершенно остынетъ, не должно приливать къ нему втораго, потому-что всякая примѣсь послѣдняго привела бы первое молоко въ броженіе и причинила бы ему порчу. Хотя нужно, чтобы цѣльное молоко, до сбиванія его въ масло, получило кислоту, однако оно должно сдѣлаться кислымъ только собственнымъ ходомъ, а не насильственнымъ, не посредствомъ какой-нибудь прибавки кислаго молока въ прѣсное. Надобно, впрочемъ, прилагать всевозможное стараніе, чтобъ не дать молоку ссѣсться или створожиться въ чанѣ, пока не начнется сбиваніе молока въ масло. Если молока не болтать, пока оно не поступитъ на сбиваніе, то оно можетъ стоять сохранно отъ одного дня до цѣлой недѣли. При соблюденіи этихъ правилъ, изъ цѣльнаго молока получаютъ масло изобильное, и прочное, и вкусное, а пахтанье изъ него выходитъ съ пріятнымъ кислымъ вкусомъ; если же произойдетъ броженіе, и молоко обратится въ творогъ и сыворотку, то начавшееся броженіе продолжается потомъ и въ пахтаньи, даже послѣ сбиванія, и пахтанье становится на вкусъ острымъ и нездоровымъ. *Сбиваніе масла,* какъ изъ сметаны, такъ и изъ цѣльнаго молока, производится одинаково; но въ послѣднемъ случаѣ, по причинѣ большаго количества, работа сбиванія требуетъ гораздо болѣе силы; на большихъ молочныхъ заведеніяхъ сбиваніе производятъ иногда дѣйствіемъ машины. При употребленіи машины, кромѣ выгоды отъ облегченія и правильности работы, говорятъ, выбивается и болѣе масла, нежели при простомъ ручномъ сбиваніи. Температура или тепло молочни, какъ прежде было сказано, должно поддерживать, сколько возможно, ближе къ 10° по Реомюрову термометру, или, по крайней мѣрѣ, между 8 и 12 градусами. Сметана, если сбиваютъ ее одну, не должна быть теплѣе вышепоказаннаго, потому-что, если она бываетъ теплѣе того, масло выходитъ въ такомъ случаѣ хуже видомъ, вкусомъ и качествомъ. Если устоявшееся молоко сбивается вмѣстѣ со сливками, то надобно его нагрѣть отъ 17 до 19 градусовъ, прежде нежели сливки отъ него отдѣлятся, какъ это обыкновенно дѣлается. Если же сбивать такое молоко холоднымъ, то оно въ маслобойкѣ вздувается, начинаетъ пузыриться и получаетъ блѣдный цвѣтъ; при надлежащей же степени тепла, молоко не вздувается, но взбивается удобно и удерживаетъ свойственный ему желтоватый цвѣтъ. Казалось бы нужнымъ, по всему вышесказанному, имѣть въ каждой молочнѣ приличные термометры. Но, обыкновенно, ихъ почти нигдѣ не находится въ такихъ заведеніяхъ; о степени тепла въ молокѣ молочницы судятъ ощупью своихъ пальцевъ. Конечно, навыкъ можетъ очень изощрить осязательную способность, и хорошая опытная молочница можетъ очень близко опредѣлять нужную теплоту въ молокѣ, для надлежащаго производства; однакожъ точное указаніе тепла можетъ дать только термометръ, и указанія такого орудія особенно полезны бываютъ въ тѣхъ случаяхъ, когда или молочница не довольно еще опытна, или дѣло запутается, какъ то иногда бываетъ. Въ такихъ случаяхъ, для возстановленія порядка, для улучшенія дѣла, указанія

науки и усовершенствованныя орудія становятся полезными и единственными способами. Самая лучшая пора для сбиванія масла лѣтомъ — есть утро, прежде нежели солнце очень нагрѣетъ воздухъ; зимою можно сбивать во всякую пору дня.

Если масло приготовляется на продажу, то послѣ тщательнаго выжатія молочныхъ частей изъ масла, его солять, и для того мѣсятъ и переминаютъ масло очень тщательно руками, прибавляютъ къ нему очень мелкой соли; если же соль не будетъ старательно размѣшана по маслу, то оно сдѣлается разноцвѣтнымъ: гдѣ попадетъ соль, тамъ масло будетъ желтаго цвѣта, а гдѣ не попадетъ соли, тамъ оно останется бѣлымъ. Такое разноцвѣтное масло цѣнится ниже одноцвѣтнаго. Вымѣшиваніе и соленіе масла должно производиться проворно, и оканчиваться вдругъ безъ отлагательства; ежели работа будетъ отложена, какъ то нерѣдко случается у деревенскихъ хозяекъ, у которыхъ маслобойка бываетъ недостаточна для доставленія такого количества масла, какое нужно для наполненія цѣлаго боченка разомъ, то масло теряетъ часть своей твердости и вкуса. Если же масла недостаточно для наполненія боченка въ одинъ разъ, то его не должно укладывать въ боченокъ гладкимъ слоемъ, но оставлять на немъ поверхность неровную и шероховатую, чтобы лучше было присоединить къ ней масло слѣдующаго сбиванія. Такимъ образомъ, доброта масла можетъ очень много сохраниться посредствомъ посоленія его сверху и прикрытія чистымъ лоскутомъ холстины, намоченнымъ въ разсолѣ; потомъ масло должно поставить въ холодное мѣсто. Для соленія масла, надобно употреблять самую чистую соль, въ которой не было бы никакой примѣси горькихъ солей. Соли кладется около $4\frac{1}{4}$ золотниковъ на фунтъ масла, или $1\frac{3}{4}$ фунта на пудъ, нѣсколько больше или меньше, смотря по продолжительности времени, на которое назначается сохраненіе масла. Вообще думаютъ, что масло, сдѣланное въ лѣтніе мѣсяцы, бываетъ самое способное для соленія; но въ эту пору надобно солить его нѣсколько покрѣпче. Въ Ирландіи, при соленіи масла, обыкновенно употребляютъ селитру: на фунтъ масла берутъ 3 золотника соли и $\frac{3}{4}$ золотника селитры; хотя такая смѣсь доставляетъ хорошій засолъ, если соль чиста и добротна, однако еще вѣрнѣе прибавить къ этой смѣси $\frac{3}{4}$ золотника сахарнаго песку. Другой засолъ предлагается слѣдующій: взять вѣсомъ часть сахару, часть селитры и двѣ части лучшей каменной соли, все истолочь очень мелко; этой смѣси отвѣсить по 6 золотниковъ на каждый фунтъ масла, и смѣшать хорошенько съ масломъ: найдено, что масло, посоленное такимъ образомъ и укладенное въ боченокъ, сохраняется нѣжнымъ и свѣжимъ въ продолженіи двухъ лѣтъ. Увѣряютъ также, что этотъ засолъ сообщаетъ маслу богатый мозговой вкусъ, какого ни въ какомъ другомъ маслѣ не встрѣчается, и притомъ оно только слегка отзываетъ солью. Когда масло посолено надлежащимъ образомъ, тогда, для отправленія въ даль и на продолжительное сохраненіе, оно набивается въ боченки: въ раскупоренный съ одного дна боченокъ кладутъ масло и уколачиваютъ его деревяннымъ токмачемъ, пока наполнится боченокъ до верха; потомъ нѣсколько посыпаютъ самою чистою солью сверху, и закупориваютъ.

Боченки дѣлаются вообще изъ бѣлаго дуба или ясени; но липа преимущественно одобряется на такую посуду, потому-что многими опытами найдено, что липовое дерево не содержитъ въ себѣ никакой кислоты, а кислоты, какъ извѣстно, сильно дѣйствуютъ на соль, которую они разлагаютъ и превращаютъ въ разсолъ. По недостатку липоваго дерева, можно дѣлать боченки изъ еловаго дерева, которое ближе другихъ подходитъ къ первому. Утверждаютъ, если варить бочечные лады въ водѣ часа четыре, то изъ дерева извлекается тѣмъ всякая кислота, и оно становится очень годнымъ на приготовленіе посуды подъ масло. Въ Россіи масло отправляется обыкновенно топленое. Такое масло за границею далеко не такъ уважается для кушанья, какъ масло нетопленое, извѣстное здѣсь подъ именемъ чухонскаго. Притомъ, наше масло отпускается въ очень большихъ бочкахъ, пудовъ въ 25 и болѣе вѣсомъ, сдѣланныхъ изъ сосноваго дерева, которое придаетъ маслу особенный кислый вкусъ и запахъ; такая укладка, будучи неудобна и непріятна для заграничныхъ покупателей, также уменьшаетъ цѣнность нашего масла.

1209. Творогъ высшаго качества.

Узнавъ сохраненіе и собираніе сметаны и приготовленіе масла, обратимся теперь къ приготовленію молочныхъ скоповъ, то есть творога и варенца. Есть еще много разныхъ родовъ молочныхъ приготовленій; но здѣсь мы упоминаемъ объ этихъ двухъ, какъ о замѣчательнѣйшихъ. *Творогъ* обыкновенно дѣлается изъ снятого молока, которому даютъ закиснуть въ тепломъ мѣстѣ и потомъ ставятъ на ночь въ истопленную печь, чтобы образовавшійся творогъ лучше сѣлся. Наконецъ сыворотку сливаютъ, творогъ откидываютъ на рѣшето и складываютъ въ горшокъ, а если творогъ нужно долго сберегать, то его слегка просаливаютъ. Дѣлаютъ также творогъ изъ кислаго молока, или простокваши, остающейся послѣ снятія сметаны. Можно еще дѣлать творогъ изъ цѣльнаго молока, посредствомъ какой-нибудь изъ *заквасокъ*, о которыхъ будетъ говориться въ статьѣ о приготовленіи сыровъ. Творогъ въ этомъ случаѣ бываетъ очень вкусенъ и отмѣнно нѣженъ. Вмѣсто закваски можно положить въ молоко ложку сметаны и поставить въ теплое мѣсто. *)

1210. Варенецъ.

Варенецъ приготовляется такъ: налить въ одинъ горшокъ полкружки цѣльнаго молока, а въ другой полкружки свѣжихъ сливокъ, вскипятить и поставить въ истопленную печь, чтобъ образовалась пѣнка и подрумянилась. Потомъ, положивъ въ миску ложку сметаны и растеревъ хорошенько, чтобъ не было крупинокъ, вылить туда оставшіяся молоко и сливки, съ которыхъ надобно напередъ снять пѣну. Смѣшавъ въ мискѣ хорошенько молоко и сливки, надобно накрыть ихъ снятою прежде пѣнкою (растянуть пѣнку по поверхности) и поставить миску часовъ на 5 въ теплую комнату, чтобы не скислось и створожилось.

---

*) Далѣе данъ нами рецептъ творога самаго высшаго достоинства, какое только можетъ быть. Творогъ этотъ нѣчто въ родѣ бѣлаго желе или бланманже.

1211. Простокваша.

Точно такимъ же образомъ дѣлается и *простокваша*, только здѣсь пѣнка не растягивается на поверхности, а размѣшивается вмѣстѣ съ свернувшимися сливками и молокомъ.

1212. Сыръ вообще.

Сыръ дѣлаютъ изъ цѣльнаго молока, съ прибавкою къ нему сливокъ, и изъ снятаго молока; во всѣхъ случаяхъ вкусъ и достоинство сыровъ бываютъ различны, но способъ приготовленія ихъ почти одинаковъ. Напередъ опишемъ дѣланіе сыра изъ цѣльнаго молока. Сыръ выходитъ гораздо лучше добротою, если на приготовленіе его употребить свѣже-подоенное, парное молоко, и гдѣ число коровъ столь велико, что одного удоя достаточно на цѣлую варю сыра, тамъ всегда надобно придерживаться этого правила. Варею сыра называется то количество, которое заведено приготовлять въ одинъ разъ; къ тому приспособлены уже въ заводѣ котелъ, жомы, формы и прочія орудія и посуда, такъ что гораздо меньше и больше того приготовлять уже невыгодно и неудобно. Напримѣръ, если гдѣ заведено приготовлять изъ каждой вари по 30-ти-фунтовому сыру, тамъ нужно имѣть на варю около 10 ведеръ молока (потому-что изъ ведра цѣльнаго молока выходитъ около 3 фунтовъ сыру), и тамъ уже, конечно, котелъ и прочая посуда заведены соразмѣрной величины. Если же одного удоя мало, то надобно брать два: вечерній и утренній; долго держать молоко не годится, потому-что въ немъ появляется кислота, которая портитъ качество сыра. Приготовленное количество молока, предъ запущеніемъ въ него закваски, надобно налить въ котелъ для подогрѣванія. При наливаніи, молоко процѣдить сквозь чистую холстину, чтобъ не было въ немъ никакого сора. Котелъ, соразмѣрной величины, дѣлается обыкновенно изъ красной мѣди. Его не лудятъ, но надобно содержать въ чистотѣ, чтобы на стѣнкахъ котла не появлялось зелени, которая очень ядовита. Котелъ подвѣшивается къ рычагу на такой высотѣ, чтобы стоявшему человѣку удобно можно было смотрѣть въ котелъ и мѣшать въ немъ. Рычагъ, на которомъ повѣшенъ котелъ, укрѣпляется въ стоячемъ брусѣ, такъ что можетъ отводиться нѣсколько въ сторону отъ огня, когда не нужно болѣе нагрѣваніе. Подъ котломъ дѣлается простой очагъ.

1213. Сыръ швейцарскій.

Самый употребительный сыръ есть *швейцарскій*, который дѣлается слѣдующимъ образомъ. Во-первыхъ, нужна для этого такая закваска: надобно взять четвертый желудокъ молочнаго теленка, обрѣзать тщательно всѣ жирныя части, завязать съ одного конца ниткою, а съ другаго надуть, завязать и повѣсить въ такомъ мѣстѣ, куда проходитъ свѣжій воздухъ, напримѣръ, на чердакѣ. Какъ скоро желудокъ просохнетъ, то можно будетъ изъ него выпустить воздухъ; потомъ закваску эту надобно хранить

въ сухомъ мѣстѣ. При употребленіи отрѣзывается кусокъ закваски, кладется въ стаканъ и наливается водою, въ которой распущено немного соли. По прошествіи 10 часовъ жидкость сливается и употребляется для створоженія молока. На 10 кружекъ молока надобно брать ползолотника сухой закваски. Швейцарскій сыръ дѣлается слѣдующимъ образомъ: цѣльное молоко наливается въ большой котелъ и нѣсколько подогрѣвается на огнѣ; потомъ, снявъ съ огня, надобно влить въ молоко закваску, размѣшать и оставить въ покоѣ до тѣхъ поръ, пока молоко створожится, обыкновенно на одинъ часъ. Какъ скоро молоко створожится, то творогъ надобно хорошо размѣшать и растереть руками, и горшокъ или котелъ тотчасъ поставить на огонь, и образовавшійся творогъ безпрерывно размѣшивать суковатою палкою; впрочемъ, лучше, вмѣсто палки, разминать сыръ руками на мелкіе кусочки, чтобы онъ не ссѣлся въ одну сплошную массу; не должно однакожъ нагрѣвать молоко слишкомъ сильно; надобно, чтобы опущенная въ него рука легко переносила теплоту и не чувствовала сильнаго жара. Когда размятый творогъ начинаетъ осѣдать на дно, то котелъ надобно снять съ огня и дать молоку нѣсколько остынуть. Потомъ сыворотка сливается, творогъ выкладывается въ чистое полотно, въ которомъ онъ кладется въ бездонную форму (обечайку) и ставится подъ гнётъ. При этомъ надобно смотрѣть, чтобы сыръ получилъ надлежащую правильную форму. По временамъ сыръ необходимо вынимать изъ-подъ гнёта, переворачивать на другую сторону и перемѣнять полотно, для того, чтобы лучше отдѣлить творогъ отъ сыворотки. Наконецъ полотно снимается и сыръ въ одной только формѣ оставляется на всю ночь подъ гнётомъ; потомъ сыръ вынимается изъ-подъ гнёта и кладется въ сырной погребъ на деревянномъ кружкѣ; здѣсь надобно переворачивать его каждый день съ одной стороны на другую, до тѣхъ поръ, пока поспѣетъ. Чрезъ три дня верхнюю поверхность и окружность сыра надобно посыпать солью и слегка потереть рукою; на слѣдующій день, перевернувъ сыръ, надобно посыпать солью другую поверхность; это должно повторить разъ 10. Толстота сыра бываетъ разная, отъ 1 до 2 вершковъ и болѣе, смотря по величинѣ сырнаго круга. Если сыръ въ погребѣ будетъ на поверхности мокнуть и покрывается плѣсенью, то его надобно каждый день обтирать чистымъ сухимъ полотномъ. Сыръ поспѣваетъ чрезъ 5 или 6 мѣсяцевъ, смотря по величинѣ сырнаго круга. При дѣланіи швейцарскаго сыра можно къ парному молоку прибавить сливокъ, отчего сыръ бываетъ жирнѣе и вкуснѣе. Это въ особенности надобно дѣлать тогда, когда молоко бываетъ жидко. Можно также дѣлать швейцарскій сыръ изъ снятого молока, но только онъ будетъ не такъ вкусенъ.

1214—1215. Сыръ лимбургскій и сыръ Бри.

Лимбургскій сыръ, столь извѣстный и приготовляемый только въ г. Лимбургѣ, отъ котораго и названіе получилъ, имѣетъ соперникомъ знаменитый *французскій сыръ Бри*, который необыкновенно хорошъ, когда умѣютъ его изготовить. Прежде въ Петербургѣ другаго Бри не знали, какъ при-

возный, но нынѣ въ большомъ употребленіи въ столицѣ, особенно между богатыми иностранцами, *Бри* петербургскій, изготовляемый на сырной фабрикѣ француза Флёри, точно такой, какой лѣтъ за 30 предъ симъ былъ исключительно изготовляемъ на фермѣ, нынѣ уже съ 1863 года закрытаго, Удѣльнаго Земледѣльческаго Училища. Сыръ этотъ дѣлается точно такъ, какъ это описано въ одномъ изъ тысячи манюэлей Роре (Roret), именно „Le Manuel de la Laitière“, откуда однако мы не заимствуемъ описанія, сдѣланнаго тамъ болѣе или менѣе необстоятельно, на французскій ладъ, отчасти, можетъ быть, съ цѣлью не слишкомъ-то знакомить читателей и читательницъ съ средствомъ, которое можетъ оказаться черезъ-чуръ легкимъ. Вслѣдствіе этого мы передаемъ здѣсь описаніе этого сыра по тому, какое сдѣлано ему въ подробномъ рецептѣ, доставшемся намъ за много лѣтъ предъ симъ отъ Михаила Лебедева, того самаго, который былъ столько лѣтъ главнымъ молочникомъ фермы Удѣльнаго Земледѣльческаго Училища, а впослѣдствіи имѣлъ въ городѣ Псковѣ свое собственное молочное заведеніе.

Для приготовленія этого сыра, нужна особенная *лаба*, или *закваска*, которая дѣлается вотъ такъ: убивъ молочнаго теленка, берутъ четвертый желудокъ и вынимаютъ створожившееся молоко, тщательно очищаютъ отъ постороннихъ частицъ, напримѣръ отъ волосъ, и протираютъ надъ чашкою сквозь частое волосяное сито; потомъ на фунтъ полученнаго въ чашкѣ положить толченаго перцу 1 1/2 чайныхъ ложки, сахару 1 чайную ложку, соли 1 чайную ложку и уксусу 1 столовую ложку. Если же вынутое изъ желудка слишкомъ твердо, то уксусу должно положить 2 ложки. Растерши и смѣшавши хорошенько ложкою, все это сложить въ глиняную муравленную банку, заткнуть пробкою и поставить недѣли на 4 въ прохладное мѣсто. По прошествіи 4 недѣль закваска готова. Можно еще дѣлать закваску слѣдующимъ образомъ: взять четвертый желудокъ, вынуть изъ него створожившееся молоко, обрѣзать жиръ, положить на тарелку и пересыпать порошкомъ, который составляется изъ 1 1/2 чайной ложки перцу, 1 чайной ложки соли и 1 чайной ложки сахару.

Пересыпавъ этимъ телячій желудокъ со всѣхъ сторонъ, надобно положить его въ муравленую глиняную банку, налить 5 столовыхъ ложекъ уксусу, закрыть и поставить въ прохладномъ мѣстѣ на 4 недѣли. Для дѣланія французскаго сыра, надобно взять неполную чайную ложку закваски, положить въ большую деревянную ложку и приливать туда понемногу парного молока, размѣшивая закваску маленькою ложечкою или палочкою, такъ чтобы закваска распустилась въ молокѣ; потомъ разведенную молокомъ закваску вылить въ 10 кружекъ парнаго молока, размѣшать его хорошенько, покрыть чистымъ полотномъ и поставить въ покоѣ въ тепломъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока молоко створожится; чѣмъ теплѣе мѣсто, гдѣ стоитъ молоко, и чѣмъ крѣпче закваска, тѣмъ скорѣе молоко створожится; если молоко стоитъ въ обыкновенной теплой комнатѣ, недалеко отъ истопленной печи, то достаточно 16 часовъ. Какъ скоро молоко створожилось, его надобно черпать вмѣстѣ съ сывороткою большимъ деревяннымъ ковшомъ и наливать въ бездонныя деревянныя круглыя формы, которыя поставлены на деревянныхъ кружкахъ, покрытыхъ соломенными сѣтками для того, чтобы сыворотка могла вытекать. Формы эти ставятся на особомъ сырномъ столѣ, который стоитъ покато, и по краямъ имѣетъ борозду для стока сыворотки, вытекающей изъ формъ. По прошествіи 12 часовъ, вся сыворотка стекаетъ, творогъ ссѣдается и получаетъ видъ кружка; въ это время надобно форму снять и дать постоять сыру безъ формы часовъ 5, переворотить на другой бокъ и положить на сухую соломенную сѣтку, чтобы не разломить сырнаго кружка, то при переворачиваніи надобно поступать слѣдующимъ образомъ: сыръ, лежащій на сѣткѣ и на кружкѣ, покрыть соломенною сѣткою, положить сверху деревянный кружокъ, и придерживая слегка оба деревянные кружка, переворотить сыръ и поставить на столъ на новомъ кружкѣ, а прежній снять вмѣстѣ съ прежнею соломенною сѣткою; такимъ образомъ надобно переворачивать сыръ каждый день до тѣхъ поръ, пока онъ будетъ готовъ. Черезъ два дня сырный кругъ надобно натереть со всѣхъ сторонъ солью и оставить въ сырной комнатѣ до тѣхъ поръ, пока на немъ покажется бѣлая и зеленоватая плѣсень, потомъ сыръ должно вынести въ сырой погребъ или подвалъ. Обыкновенно по истеченіи 6 недѣль сыръ готовъ, впрочемъ иногда и ранѣе, а иногда гораздо позднѣе. Чтобы узнать готовъ ли сыръ, надобно на конецъ ножа вынуть изъ средины кусочикъ сыра и отвѣдать: если онъ не имѣетъ творожнаго вкуса, а получилъ обыкновенный сырный вкусъ, то сыръ готовъ. Хорошій сыръ Бри долженъ быть мягокъ, маслянистъ и имѣть пріятный вкусъ. Знатоки въ особенности хвалятъ тотъ сыръ, который такъ мягокъ, что его можно намазывать на хлѣбъ на подобіе масла.

Вообще всѣ жирные французскіе сыры нельзя сохранять долго: какъ скоро они поспѣютъ, ихъ надобно скорѣе сбывать, а иначе они могутъ испортиться. Сырные кружки должно дѣлать не слишкомъ толсты, отъ 1/2 до 3/4 вершка. Погребъ или подвалъ, въ которомъ стоятъ эти сыры, долженъ быть нѣсколько влаженъ, однакожъ безъ всякой гнилости; въ очень сухомъ погребѣ сыръ засыхаетъ и покрывается сверху твердою корою, которая останавливаетъ броженіе, необходимое для созрѣванія сыра. Французскій сыръ бываетъ еще вкуснѣе, когда на 10 кружекъ парного молока прибавить полкружки самыхъ свѣжихъ сливокъ. Въ городѣ же Бри (во Франціи) сыры приготовляются изъ снятого молока. Если въ закваску, употребляемую для дѣланія сыра, положить небольшую щепотку растертаго шафрана, то сыръ получитъ пріятный желтый цвѣтъ. Шафранъ въ этомъ случаѣ надобно класть въ то время, когда закваска разводится молокомъ въ ложкѣ. Французскій сыръ составляетъ пріятное кушанье и въ то время, когда онъ еще не готовъ; для этого какъ скоро творогъ ссядется и получитъ надлежащую форму, надобно положить его на тарелку и облить молокомъ или сливками. Если для французскаго сыра употребляется закваска втораго рода, то есть самый желудокъ, то кусокъ ея вѣсомъ въ 1 1/2 золотника кладется въ ложку, обливается молокомъ, немного растирается, а потомъ выливается въ молоко. Однакожъ въ этомъ случаѣ, когда молоко створожится, кусокъ желудка надобно вынуть оттуда; для этого лучше опускать его въ молоко на тонкой ниткѣ.

1216. Общія замѣчанія о сырной характеристикѣ и о сырахъ: „бѣлыхъ“, „желтыхъ“ и „зеленыхъ“.

Вообще при дѣланіи сыровъ надобно обращать особенное вниманіе на молоко, изъ котораго дѣлается сыръ. Молоко отъ старыхъ коровъ, также отъ новотельныхъ, для сыра не годится, равно какъ и то молоко, которое стояло 2 или 3 дня. Молоко, привезенное издалека или, выдоенное у разгорячившейся коровы, для сыровъ не такъ хорошо, равно какъ и молоко отъ коровы, которую кормили преимущественно клеверомъ. При дѣланіи сыровъ не надобно употреблять металлическихъ вещей, напримѣръ, желѣзныхъ ножей, оловянныхъ ложекъ и тому подобнаго, потому-что отъ этого на сырахъ дѣлаются пятна, которыя скоро загниваютъ. Чтобы сыръ не окисалъ, надобно содержать въ чрезвычайной чистотѣ всю посуду, при дѣланіи сыровъ употребляемую, каждый разъ чистить ее, мыть, а по временамъ вываривать въ горячемъ щелокѣ и водѣ. Если же посуда какъ-нибудь закиснетъ, то надобно вымыть ее щеткою въ щелокѣ, въ которомъ распущено нѣсколько негашеной извести, а потомъ хорошо выполоскать въ горячей водѣ. Для твердыхъ, старыхъ сыровъ очень вредно, когда ихъ кладутъ въ одной комнатѣ вмѣстѣ съ мягкими, свѣжими; но еще вреднѣе, когда сыры подвергаются морозу, холодному или сквозному вѣтру или большому жару: отъ этого сыры могутъ совершенно испортиться. Готовые сыры надобно сберегать въ прохладной, съ свѣжимъ воздухомъ, чистой комнатѣ, или въ хорошемъ сухомъ погребѣ на низкихъ лавкахъ или доскахъ. Лучшіе сыры много теряютъ достоинства, если лишаются своей влажности и высыхаютъ. Чтобы сыры не высыхали, не должно соскабливать кожицы, образующейся на нихъ, а надобно дать ей отвердѣть на воздухѣ въ сухой комнатѣ или по временамъ намазывать свѣжимъ масломъ. Если сыры будутъ лежать на низкихъ скамейкахъ или доскахъ въ погребѣ или прохладной комнатѣ, то они не высыхаютъ.

Всѣ почти сыры или желтоватаго или бѣловатаго цвѣта, но изъ иныхъ мѣстъ сыры выходятъ свѣтлооранжеваго и красноватаго цвѣта, каковы англійскіе сыры честерскій и глостерскій, или зеленаго цвѣта, каковъ швейцарскій *шабцигеръ*, извѣстный подъ названіемъ *зеленаго*. Такіе цвѣта придаются сырамъ искусственно. Хотя извѣстно нынѣ, что подобный цвѣтъ не составляетъ природной принадлежности такихъ сортовъ сыра, однако же неокрашенный сыръ такого сорта, какой привыкли уже считать въ извѣстномъ цвѣтѣ, напримѣръ честерскій, не нашелъ бы себѣ надлежащей цѣны въ продажѣ, по причинѣ связи, какая существуетъ въ мнѣніи между цвѣтомъ и качествомъ сыра.

Для окрашиванія сыровъ въ красноватые цвѣта употребляютъ наиболѣе краску орлеанъ, которой кладутъ отъ $2^1/_2$ золотниковъ на пудъ сыра и меньше; сокъ морковный и цвѣтки ноготки также употребляютъ на окрашиваніе сыра и даютъ цвѣтъ нѣсколько желтоватѣе орлеана. Парижскій сыръ окрашивается шафраномъ; зеленый сыръ — травою *донникомъ*.

1217. Marzolino di Lucardo. (Итальянскій овечій сыръ).

Въ Италіи въ большой славѣ сыръ, извѣстный подъ названіемъ Marzolino di Lucardo. Высокое достоинство этого сыра, приготовляемаго изъ овечьяго молока, зависитъ не только отъ тучности пажитей, на которыхъ долженъ находиться въ достаточномъ количествѣ дикій ѳиміанъ, и отъ ухода и содержанія стадъ, для полученія отъ нихъ лучшаго молока; но еще отъ способа приготовленія самаго сыра.

Овецъ поятъ собственнымъ питьемъ, составленнымъ изъ 4-хъ частей отрубей и одной пятой части льнянаго сѣмя, съ прибавкою въ меньшей противъ послѣдней пропорціи сухихъ бобовъ, журавлинаго горошку, хорошо смѣшанныхъ и размоченныхъ въ горячей водѣ. Это питье дается овцамъ три раза въ день, тотчасъ послѣ того, какъ онѣ перестануть сосать матокъ; тамъ пускаютъ ихъ только на луга сухіе и изобилующіе нѣжными трáвами, и такимъ образомъ получаютъ отъ каждой овцы по фунту превосходнаго молока въ день.

Для 10-ти-фунтоваго сыра берутъ 20 фунтовъ молока и кладутъ въ него около одной трети унціи молочника или ренейнаго цвѣта; давъ постоять, процѣживаютъ, нагрѣваютъ немного, и черезъ 3 часа отворожившіяся части вынимаютъ и мѣсятъ ихъ по крайней мѣрѣ 2 часа въ муравленой чашкѣ, и вжимаютъ это тѣсто въ коническія деревянныя формы, въ родѣ употребляемыхъ въ Россіи для пасхи, которыя оставляютъ въ покоѣ 8 дней. По истеченіи этого времени, вынимаютъ сыръ изъ формы, обвертываютъ его чистой тряпкой и, прокалывая въ различныхъ мѣстахъ, чтобъ выпустить всю сыворотку, которая въ немъ можетъ заключаться, давятъ гнётомъ, что должно продолжаться покрайней-мѣрѣ 16 часовъ. Окончивъ это дѣйствіе, сыръ снова завертываютъ въ тряпку и вѣшаютъ къ печкѣ, для того, чтобы при умѣренной теплотѣ, высыхая понемногу, онъ могъ продолжать медленное свое броженіе; чрезъ 24 часа сыръ снимаютъ и относятъ въ довольно сырую кладовую или погребъ, вырытый въ землѣ, которую поливаютъ, чтобъ она никогда не была совершенно суха. Тамъ, посоливъ сыръ надлежащимъ образомъ, его переворачиваютъ въ недѣлю разъ и по временамъ мажутъ прованскимъ масломъ. Въ погребѣ сыръ держатъ около сорока дней.

Сыръ этого рода въ большой славѣ, и заслуживаетъ ее своимъ превосходнымъ вкусомъ.

1218. Творогъ и домашній сыръ.

Приготовлять простоквашу, какъ сказано въ № 1211; когда начнетъ отдѣляться сыворотка, вставить въ печь, натопленную до 40 градусовъ Р., или просто послѣ хлѣбовъ, и оставить въ ней, пока не обратится въ творогъ. Тогда дать остыть въ тѣхъ же самыхъ горшкахъ, переложить творогъ изъ всѣхъ горшковъ въ одинъ мѣшокъ, дать стечь сывороткѣ, положить его на покато-положенную доску на столъ, положить сверху доску, а на нее не очень тяжолый камень; черезъ нѣсколько времени положить камень потяжелѣе. Подъ столъ поставить какую-нибудь посудину, въ ко-

торую могла бы стекать сыворотка. По истеченіи нѣсколькихъ часовъ, когда вытечетъ вся сыворотка, вынуть творогъ и сложить въ горшки или кадушки. Изъ одного ведра простокваши должно выйти около шести фунтовъ творогу.

Домашній сыръ приготовляется со сметаною и безъ нея. Въ первомъ случаѣ нужно ставить въ печь простоквашу, перемѣшать ее со сметаною. Вынувъ творогъ изъ мѣшка, нужно положить въ него соли и тмина, однако же не слишкомъ растирая его; затѣмъ сложить въ трехугольные мѣшечки, завязать ихъ и положить на нѣсколько часовъ подъ гнётъ. Приготовленные сыры сложить въ корзинки, чрезъ которыя свободно проходитъ воздухъ, или покрыть сѣткою, и сушить лѣтомъ на открытомъ воздухѣ въ тѣни, а зимою въ теплой комнатѣ, далеко отъ печки. Высушивъ сыры, оскоблить ихъ ножомъ, сложить въ большіе горшки, пересыпая овсяною соломою, засыпать ею сверху горшокъ и держать въ неслишкомъ сыромъ и неслишкомъ сухомъ мѣстѣ. Если на сырахъ показывается плѣсень, то соскабливать ее ножомъ, обмывать соленою водою и снова высушить.

Если желаютъ, чтобы сыръ былъ слоистѣе, то вовсе не слѣдуетъ солить его, чтобы не растирать творога, а вынуть изъ трехугольныхъ мѣшечковъ, посолить сверху, или завернуть въ тряпку, намоченную въ соленой водѣ, и оставить въ ней цѣлыя сутки.

1219. Пасха.

Взять фунтовъ 10 свѣжаго творогу, положить его на 24 часа подъ гнётъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$—2 стаканами самой лучшей сметаны, $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ фунта сливочнаго масла, 2 чайными ложками (безъ верху) соли, $\frac{1}{2}$—1 стаканомъ мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$—1 стакономъ кишмиша, и $\frac{3}{4}$ стакана коринки, все это какъ можно лучше перемѣшать, чтобъ не было комковъ, сложить въ деревянную пасхальницу, обложенную салфеткою, положить сверху дощечку и гнётъ, оставить на 25 или 48 часовъ и затѣмъ выложить на блюдо.

1220. Творогъ-бланманже.

Лѣтъ за 30 предъ симъ въ Петербургѣ извѣстенъ былъ именно подъ этимъ наименованіемъ творогъ, приготовлявшійся на фермѣ бывшаго въ ту пору Удѣльнаго Земледѣльческаго Училища, за Выборгской заставой. Творогъ этотъ дѣйствительно по нѣжности и бархатистости своей былъ совершенство въ своемъ родѣ, и другаго именно такого творога нигдѣ никогда изготовляемо не было. Даже творогъ Царскосельской фермы, нѣкогда славившейся превосходствомъ своихъ молочныхъ скоповъ, — всегда уступалъ творогу удѣльной фермы, изготовляемому тогдашнимъ молодымъ молочникомъ Училища, Михаиломъ Лебедевымъ, столько же славившимся мастерствомъ своимъ, какъ своею истинно ганимедною, поразительною красотою, привлекавшею къ нему вниманіе всѣхъ дамъ-посѣтительницъ Удѣльнаго Земледѣльческаго Училища.

Намъ удалось въ былыя времена достать рецептъ приготовленія этого творога, которымъ теперь дѣлимся съ читательницами этой книги.

Цѣльное молоко, немедленно послѣ дойки, процѣживается сквозь частое волосяное сито въ глиняные муравленые горшки. Въ этомъ видѣ молоко это, дня на два, ставится въ шкапъ или на нарочно устроенныя полки съ закрышками, которыя необходимы для того, чтобы пыль не падала въ молоко. Въ той комнатѣ, гдѣ квасится молоко, должно быть постоянно не менѣе 10 градусовъ тепла. По прошествіи двухъ дней, отдѣлить чисто сметану отъ окислаго молока, т. е. снять въ особенную посудину, а проквасившееся молоко разрѣзать *шпагелемъ* (деревяннымъ ножомъ) въ томъ же горшкѣ, на квадратики, шириною и длиною въ $\frac{3}{4}$ вершка. Потомъ поставить эти горшки съ окислымъ молокомъ въ умѣренно истопленную печь часа на два, чтобы творогъ лучше ссѣлся. По прошествіи 2 часовъ, вынуть горшки изъ печи, слить понемногу сыворотку въ ушатъ, а творогъ сложить на рѣшето и оставить въ такомъ видѣ на нѣсколько часовъ, пока сыворотка совершенно отдѣлится отъ творога. За симъ переложить творогъ въ горшокъ или въ глиняную плошку и употреблять по мѣрѣ надобности. Если же творогъ нужно сохранять въ прокъ и на долгое время, то его, при перекладкѣ съ рѣшета въ горшокъ, надобно пересыпать мелкою солью не очень толсто.

Къ столу хорошо подавать этотъ творогъ съ подливкою, состоящею изъ сметаны и сливокъ.

1221. Рикотта (итальянское масло).

Для этого взять полкружки или бутылку сливокъ, влить въ удобную посудину и поставить на плиту, гдѣ держать до совершеннаго вскипяченія. Потомъ минуты на двѣ отставить долой съ плиты для прекращенія кипѣнія, еще вскипятить разъ и туда же, во время самаго кипѣнія, влить на означенную мѣру 1 или $1\frac{1}{2}$ ложки уксусу собственно для того, чтобы сливки свернулись. Тутъ тотчасъ процѣдить сквозь салфетку, и вынести часовъ на 12 въ холодное мѣсто. По прошествіи этого времени рикотта готова; но для возвышенія ея вкуса надобно немного посыпать ее мелкимъ сахаромъ. Рикотта имѣетъ весьма нѣжный миндально-сливочный вкусъ.

1222. Масло сметанное и сливочное.

Если масло приготовляется изъ сметаны и въ большомъ количествѣ, то его сбиваютъ въ маслобойкѣ; если же изъ сливокъ и въ небольшомъ количествѣ, то сливки наливаютъ въ бутыль и трясутъ ее до тѣхъ поръ, пока онѣ не обратятся въ масло. Изъ одного ведра хорошей сметаны выходитъ приблизительно 15 фунтовъ чухонскаго масла. Сбивъ масло, нужно перемыть въ нѣсколькихъ водахъ (вода должна имѣть температуру лѣтней рѣчной воды) и посолить бѣлою, высушенною солью, причемъ берется $4\frac{1}{4}$ ф. соли на одинъ пудъ масла. Если же масло заготовляется на зиму, то взять 5 фунтовъ соли. Масло сохраняется или въ каменныхъ муравленыхъ горшкахъ, или кадушкахъ изъ дуба или клена (причемъ старыя, но прочныя,

предпочитаются новымъ). Посыпавъ на дно соли, класть масло рядами и угнетать его, сверху на два пальца залить соленою водою и покрыть тряпочкою, концы которой не должны висѣть. По мѣрѣ убыванія воды, нужно подливать свѣжей.

Сливочное масло поремывается сперва въ свѣжемъ прѣсномъ молокѣ, а потомъ уже въ водѣ.

Русское масло приготовляется слѣдующимъ образомъ: положить въ большую хорошо вылуженную кастрюлю 10 фунтовъ чухонскаго масла (можно употреблять похуже), влить $3^3/_4$ гарнца, т. е. 20 фунтовъ воды, и кипятить на легкомъ огнѣ, пока масло совершенно не распустится; тогда отставить; дать застыть маслу, проткнуть въ немъ отверстіе до самаго дна, слить воду, налить свѣжей, и опять растопить масло. Повторять эту операцію 3 или 4 раза, до тѣхъ поръ, пока вода не сдѣлается совершенно чистою. Тогда, посоливъ масло, какъ сказано выше, самою мелкою и сухою солью, сложить въ горшокъ или кадушку, залить пальца на два самою соленою водою, покрыть тряпочкой и сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Такимъ образомъ можно сохранять масло втеченіе 3—4 лѣтъ.

1223. Сохраненіе сливокъ по Апперову способу.

Снимите свѣжія сливки со вчерашней крынки и налейте ихъ въ небольшую кастрюлю на два деревянныхъ или желѣзныхъ брусочка; въ большую кастрюлю или въ котелокъ налейте воды и поставьте ее на огонь; держите эту кастрюлю столько времени на огнѣ, чтобы $^1/_5$ часть сливокъ укипѣла, снимите сверху пленку, процѣдите сливки и простудите; когда простынетъ, снимите и ту пленку, которая вновь образовалась, и вылейте сливки въ бутылки, или полубутылки, съ которыми поступите по общимъ апперовымъ правиламъ, т. е. закупорьте и задѣлайте ихъ герметически. Эти бутылки должны пробыть въ паровомъ котлѣ не болѣе $^1/_4$ часа, считая всегда съ той минуты, когда вода въ котлѣ закипитъ. Черезъ 2 года такія сливки оказывались совершенно свѣжими и изъ нихъ можно было сбить и масло. Ежели для яицъ, какъ вообще для всякаго рода припасовъ твердыхъ, надо употреблять особенныя, спеціальныя широкогорлыя съ большими отверстіями бутылки и огромныя нарочныя пробки,— то для сливокъ и для всѣхъ жидкостей идутъ въ дѣло очень успѣшно всякія другія бутылки.

Общія наставленія о помѣщеніяхъ для сохраненія припасовъ въ прокъ.

1224. Погребъ для плодовъ, варенья и соленья.

Почти во всѣхъ хорошо устроенныхъ домахъ есть подвалы; изъ нихъ можно устроить сухіе погреба. Въ сухомъ погребѣ кругомъ стѣнъ должны быть подѣланы полки, а внизу, отступя отъ полу на аршинъ, широкій

залавокъ, также по срединѣ погреба висячія палати, на которыхъ раскладываютъ плоды. На нижнихъ полкахъ и залавкѣ ставятъ наливки въ бутыляхъ и боченкахъ, а въ зимнее время медъ, разныя душистыя воды, а на верхнихъ варенье и разныя соленья въ банкахъ. Въ сухомъ погребѣ также держатъ зимою моченыя яблоки, груши и другіе плоды. Но никогда не должно держать въ немъ соленой рыбы и мяса; для этихъ запасовъ необходимо имѣть особый погребъ.

При заготовленіи свѣжихъ плодовъ въ прокъ должно наблюдать слѣдующія правила: плоды, назначаемые для сбереженья въ прокъ, начинаютъ снимать въ концѣ августа и въ сентябрѣ мѣсяцѣ. Плоды, собранные въ августѣ, перебрать, отложить червивые и съ пятнами; потомъ взять боченокъ или кадку, укладывать яблоки рядами, пересыпая каждый рядъ рубленой соломой; наложивъ полный боченокъ, закрыть сверху соломой, вставить дно или накрыть кругомъ, зарубивъ въ ледъ, оставивъ наружѣ на четверть. Боченки должны быть плотные, чтобъ въ нихъ не могла протекать вода изъ тающаго льда. Такимъ образомъ укладываютъ груши и бергамоты. Яблоки, груши и бергамоты можно держать во льду до октября мѣсяца, а тогда надобно перенести ихъ въ сухой погребъ, перебрать и дать полежать на соломѣ дня два, а боченки высушить; или уложить плоды въ ящики, перекладывая каждый рядъ соломой. Плоды, снятые позже, перебравъ, укладываютъ въ сухомъ погребѣ на палати и полки, постлавъ соломы; если мѣсто позволяетъ и запасъ плодовъ не великъ, то раскладываютъ въ одинъ рядъ, а при большомъ запасѣ, застлавъ первый рядъ соломой, можно положить на него другой рядъ. Арбузы и дыни укладываютъ на подмостки, сдѣланныя подъ палатями, подостлавъ соломы, или на полкахъ; укладывать ихъ надобно такъ, чтобъ они не касались другъ друга.

Нѣжные плоды, какъ-то: вишни, сливы и ягоды, собравъ въ сухую погоду, сложить въ банки, выбирая спѣлые и крѣпкіе; обвязать банки пузыремъ, поставить въ ящикъ, зарубить ящикъ въ ледъ. Такимъ образомъ плоды могутъ сохраняться до декабря.

1225. Ледникъ.

Ледники болѣе въ употребленіи съ опускною дверью, въ нихъ удобнѣе набивать ледъ, нежели въ погреба съ выходами. Ледники обыкновенно набиваютъ въ концѣ января и въ февралѣ мѣсяцѣ, когда ледъ еще крѣпокъ; набиваютъ ихъ двоякимъ образомъ: разбивая ледъ мелко, или укладывая большими глыбами, которыя называются кабанами, а пространства, остающіяся между кабанами, набиваютъ мелкимъ льдомъ; набивъ полный ледникъ, застилаютъ сверху соломой. Пока еще холодно, то всѣ запасы могутъ стоять на погребицѣ, т. е. сверху погреба, или въ холодной кладовой. Погребица также можетъ служить вмѣсто чулана или амбара. Когда настанетъ теплое время и ледъ осядетъ, тогда всѣ заготовленные запасы спустить съ погребицы на ледъ. Гдѣ нѣтъ лишняго подвала или погреба, то въ сентябрѣ или въ началѣ октября ледникъ вычищаютъ; выкидавъ остальной ледъ, на полъ настилаютъ доски, а стѣны вытираютъ сухими

мочалками или соломой, и поднимаютъ дверь, чтобы въ погребѣ просохло. Давъ погребу высохнуть, укладываютъ въ него зимній запасъ овощей и кореньевъ, въ ящики, или подѣлавъ полки и подмостки. Коренья укладываютъ, пересыпая пескомъ, смѣшаннымъ съ землею; капусту кладутъ въ ящики, постлавъ въ нихъ соломы, или развѣшиваютъ на шестахъ, связавъ по два кочна.

Когда есть для сохраненія овощей особливый погребъ или подвалъ, въ немъ обыкновенно бываютъ сдѣланы закромы изъ досокъ, съ разными отдѣленіями; въ эти закромы, посыпавъ на полъ песку, кладутъ морковь, картофель, свеклу, рѣдьку, рѣпу и брюкву. Коренья: петрушку, пастарнакъ, селлерей, сберегаютъ двумя способами: въ ящикахъ, пересыпая пескомъ, смѣшаннымъ съ землею; или дѣлая изъ песку и земли родъ грядокъ, и въ нихъ садяхъ коренья, какъ въ гряды.

1226. Погребъ для вина.

Гдѣ запасаютъ большое количество вина, то необходимо имѣть для этого особливый погребъ, или подвалъ. Вино гораздо лучше держать въ подвалахъ; для винъ въ бочкахъ и анкеркахъ дѣлаются подмостки, состоящія изъ двухъ продольныхъ брусьевъ, укрѣпленныхъ на двухъ поперечныхъ, и на нихъ ставятъ бочки, боченки и анкерки съ виномъ.

Извѣстно, что виноградное вино киснетъ и теряетъ вкусъ, когда бочка почата. Отъ этого большею частію не могутъ сохранять винъ въ настоящей ихъ добротѣ. Если бочка хотя немного почата, то надобно немедленно разлить всю ее въ бутылки, крѣпко закупорить, засмолить ихъ и поставить въ песокъ. Но въ русскихъ погребахъ и у хозяевъ, которые запасаютъ вино, покупая его, для дешевизны, бочками, обыкновенно цѣдятъ вино изъ бочекъ по мѣрѣ надобности, и отъ того воздухъ, накопляясь въ пустотѣ бочки, окисляетъ вино. Кто желаетъ сохранить вина въ надлежащей ихъ добротѣ, стоитъ только осторожно влить въ бочку бутылку хорошаго прованскаго масла. Оно разольется по поверхности вина и составитъ тонкій слой, который препятствуетъ вліянію воздуха и сообщенію его съ виномъ, хотя снизу, въ гвоздь или кранъ, будутъ цѣдить его, сколько угодно разъ.

Если вино, по какому-либо непредвидѣнному случаю, замерзнетъ, то оставшееся незамерзшее вино должно сейчасъ сцѣдить, разлить въ бутылки, закупорить и засмолить. Выморзки эти будутъ лучшей доброты, нежели прежде было вино; а въ бочкѣ останется водянистая жидкость, годная только для уксуса. Когда не успѣютъ сцѣдить выморозки и вино оттаетъ въ той же бочкѣ, то оно сдѣлается мутное и цвѣтъ его измѣнится; тогда должно пропустить его сквозь суконный кошель, черезъ березовые уголья, слить опять въ бочку, которую сначала выпарить и выкурить горячей сѣрой. Если бочка небольшая, напримѣръ, ведеръ въ 18, то влить въ нее штофа два спирту, подцвѣтить по пропорціи пережженымъ сахаромъ, закупорить плотно втулку, поставить въ погребъ, дать стоять мѣсяцъ, а потомъ разлить въ бутылки, закупорить, засмолить. Можно держать и не разливая въ бутылки; ввернувъ въ бочку кранъ или гвоздь, влить осторожно прованскаго масла.

Крѣпкія вина, какъ-то: мадеру, портвейнъ, хересъ и другія, лучше держать въ сухомъ погребѣ или кладовой, устанавливая въ ящики съ пескомъ. Легкія французскія вина, также донскія и крымскія, гораздо лучше сохраняются въ подвалахъ. Если онѣ розлиты въ бутылки, то ихъ обыкновенно ставятъ въ песокъ.

1227. Кладовая или хлѣбный амбаръ.

Гдѣ запасаютъ въ большомъ количествѣ муку, крупу и овесъ, необходимо имѣть особый амбаръ, въ которомъ около стѣнъ дѣлаются закромы. При выборѣ ржаной муки, должно наблюдать, чтобъ она была суха, безъ примѣси сорныхъ травъ; иногда въ худо вывѣенномъ зернѣ остается полынь, отъ этого мука бываетъ горькая; въ хлѣбахъ она будетъ отзываться полынью; но для пива такая мука очень хороша, и также годится для скота и птицы. Бываетъ также мука съ пескомъ; это случается иногда отъ мягкихъ жернововъ, или когда молотятъ хлѣбъ на землѣ. Сыромолотная мука, т. е. изъ худо высушенной ржи, не спора въ замѣсѣ и скоро можетъ испортиться. Муку сохраняютъ въ закромахъ или бочкахъ; въ жары должно смотрѣть, чтобъ мука не слеглась, и для того, если муки небольшой запасъ, пересѣять ее рѣшетомъ, а когда запасено много муки, то мѣшать и переворачивать ее въ закромахъ лопатами. Крупичатую муку держать въ куляхъ; ее также должно просѣвать, чтобъ не затхнулась и не слежалась комками. Овесъ надобно выбирать сухой; у хорошаго овса зерно бываетъ полное; лѣтомъ, въ жары, необходимо его просушивать, а если большой запасъ, перемѣшивать въ закромахъ. При выборѣ крупы надобно обращать вниманіе, не затхлая ли она; сохраняютъ ее въ бочкахъ. Кладовая или хлѣбный амбаръ долженъ быть сухой, съ окнами, въ которыя вставлены желѣзныя рѣшотки и придѣланы ставни; въ хорошую погоду окна надобно отворять и провѣтривать кладовую, чтобъ не заводилась сырость и гниль.

Всѣ эти указанія на устройство и содержаніе тѣхъ помѣщеній, въ которыхъ должны быть сохраняемы различные припасы, относятся, преимущественно, къ хозяйствамъ не столичнымъ, а къ уѣзднымъ или даже деревенскимъ, такъ-какъ въ настоящее время, сколько извѣстно, не только въ столицахъ, а и въ губернскихъ городахъ, въ квартирахъ, занимаемыхъ нанимателями, не имѣющими возможности платить большія деньги за квартиры,— порядочныхъ кладовыхъ, ледниковъ, а тѣмъ болѣе амбаровъ, найти едва ли можно: домовладѣльцы стали больше прежняго дорожить мѣстомъ и стараются выгадывать едва ли не каждую квадратную сажень,— обращая подъ жильё болѣе или менѣе для нихъ доходное все то, что еще не такъ давно составляло хозяйственныя принадлежности самыхъ дешовыхъ квартиръ.

ОТДѢЛЪ XXI.

СТОЛЪ ДЛЯ ПРИСЛУГИ.

Въ бо́льшей части маленькихъ хозяйствъ, особенно въ Петербургѣ, гдѣ держатъ не болѣе одной, двухъ прислугъ, эти прислуги или ѣдятъ все то же почти самое, что и ихъ наниматели, или получаютъ условленную прибавку къ жалованью „на харчи“. Въ Петербургѣ обыкновенно выдача этихъ харчевыхъ денегъ равняется 20 к. въ день, т. е. 6 рублямъ въ мѣсяцъ.

Однако въ домахъ, гдѣ, по обстоятельствамъ, прислуги побольше или гдѣ, какъ въ иныхъ домахъ, имѣется какое-нибудь болѣе или менѣе промышленное предпріятіе,— есть работники и ученики, или работницы и ученицы на хозяйскомъ содержаніи,—то тутъ хозяйкѣ-домоправительницѣ вовсе не лишнее знать, какія именно блюда всего удобнѣе велѣть приготовлять для *стола прислуги*, и потому-то мы здѣсь передаемъ на ея вниманіе краткій перечень тѣхъ этого рода блюдъ, какія, какъ намъ извѣстно, въ нѣкоторыхъ порядочныхъ столичныхъ даже домахъ готовятся ежедневно для прислуги, которая вся этими блюдами остается довольна.

1228. Щи.

Взявъ по полуфунту говядины или солонины на человѣка, какая пропорція почти бо́льшею частію принята за достаточную, но въ нѣкоторыхъ домахъ отпускаютъ мяса и по фунту на человѣка, варятъ это мясо обыкновеннымъ образомъ, кладутъ достаточное количество кислой капусты, искрошеннаго луку и заправляютъ пшеничною мукой; кладутъ также ячныхъ или гречневыхъ крупъ. Когда есть пахтанье, то щи и похлебки можно заправлять ими.

1229. Картофельная похлебка.

Взять по полуфунту на человѣка говядины или солонины, вымыть, положить въ горшокъ, начистить и изрѣзать картофеля и накрошить луку; все опустить въ похлебку, поставить вариться, положа немного крупъ, или заправивъ мукой; также и пахтаньемъ.

1230. Похлебка изъ рубцовъ.

Взять хорошій вычищенный рубецъ и поставить варить въ горшкѣ; когда довольно уварится и будетъ мягокъ, вынуть, изрѣзать мелкими, продолговатыми кусочками, или изрубить; бульонъ процѣдить, прибавить мелко изрѣзанную луковицу, положить приготовленный рубецъ и луковицу въ бульонъ; когда начнетъ кипѣть, взять ложку масла и ложку муки, заправить, потомъ поставить вариться до обѣда.

1231. Лапша.

Въ праздники можно дѣлать изъ простой муки молочную лапшу. У кого свои коровы, такое кушанье стоитъ недорого. Можно давать и просто кислое молоко, называемое въ Россіи простоквашею.

1232. Ржаные блины.

Когда пекутъ хлѣбы, отбавить тѣста, подбить пшеничной мукой, дать подняться и печь блины на салѣ, какое случится.

1233. Саламата.

Взять пшеничной муки, заварить кипяткомъ и поджарить съ гусинымъ или другимъ какимъ-нибудь птичьимъ жиромъ.

1234. Баранья голова съ кашей.

Очистить баранью голову и рубецъ; сварить крутой гречневой каши, положить въ нее сала, начинить рубецъ кашей, положить туда же голову, зашить, опустить въ горшокъ или большую глиняную чашку (если въ плошкѣ, то надобно закрыть), поставить въ печь и оставить до вечера; вечеромъ же вынуть, и если не нужно къ ужину, то оставить для другаго дня.

1235. Жареная печонка и чиненыя кишки.

Въ мѣстахъ, изобилующихъ скотомъ, когда его бьютъ, можно за дешовую цѣну имѣть всѣ внутренности. Тогда можно начинить кашей кишки, а печонку жарить въ салѣ.

1236. Похлебка изъ легкаго.

Взять отъ большой скотины легкое и сердце, разрѣзать на куски, вымыть и раздѣлить на два чугуна; когда уварится, вынуть, изрубить, положить въ бульонъ; также положить хорошо вымытой ячменной крупы по чайной чашкѣ, заправить пшеничной мукой съ масломъ,— и похлебка готова.

1237. Пампушки.

Взять творогу, измять его ложкою, положить, смотря по количеству, 2 или 3 яица, замѣсить пшеничной или гречневой мукой; сдѣлать колобки,

сварить ихъ въ водѣ, вынуть, положить въ муравленую чашку, облить масломъ и сметаною и подавать къ обѣду горячія.

1238. Похлебка изъ легкаго, сердца и печонки.

Взявъ ихъ вареныхъ по части, изрубить, положить луку, крупъ, какія случатся, опустить въ бульонъ, въ которомъ все это варилось, дать вскипѣть и подправить мукой съ саломъ.

1239. Каши.

Варить ихъ на водѣ изъ гречневыхъ, просяныхъ, ячныхъ, овсяныхъ, полбенныхъ, зеленыхъ и прочихъ крупъ; къ нимъ давать масло и молоко. Также можно крутую гречневую кашу смаслить и поджарить на сковородѣ, съ прибавкою луку.

1240. Кисель и варенецъ.

Вмѣсто каши можно дѣлать кисель изъ отрубей и давать его горячій съ масломъ, или ржаной и овсяный, но только холодный и съ молокомъ. Также изъ снятаго молока варить варенецъ и давать съ творогомъ.

1241. Пироги.

Дѣлать изъ кислаго пшеничнаго тѣста; въ начинку же класть крутую кашу съ лукомъ или капустой, или лукъ, въ маслѣ пообжаренные; также можно дѣлать начинку изъ ливера, моркови, класть мелкую рыбу или простую соленую и прочее.

1242. Разсольникъ.

Сварить и изрубить баранью, телячью или изъ большой скотины печонку, сердце и легкое, положить въ начинку мелко изрѣзаннаго луку луковицу или двѣ, положить сала гусинаго, свинаго, бараньяго, какое случится; если кто хочетъ, можно поджарить начинку на сковородѣ или въ кастрюлѣ, мѣшая, чтобъ не пригорѣло. Тѣсто замѣсить прѣсное, изъ какой угодно муки, пшеничной или ржаной, на пахтаньи, если есть, или на водѣ, положить сала или масла, разсучить въ пол-пальца толщиной, положить на сковороду или желѣзный листъ, выложить начинку, дать форму какую угодно: кулебякой, четвероугольную или продолговатую; посадить въ печь; вынувъ изъ печи, вымазать масломъ. Курникъ и разсольникъ подавать горячіе.

1243. Яичница молочная.

Яичницу молочную дѣлать такимъ образомъ: взять 10 яицъ, разбить въ чашкѣ деревянной ложкой, влить 3 бутылки молока, вылить въ муравленую чашку или глиняную латку, поставить въ печь, смотрѣть, чтобъ зарумянилась, но не перепеклась; иначе она будетъ нехороша: отъ нея покажется вода.

1244. Яичница съ ветчиной.

Нарѣзать самыми тонкими пластинками ветчины, какъ она есть, вмѣстѣ съ жиромъ, помазать сковороду, дать немного ветчинѣ поджариться; взять 6 яицъ, разбить въ чашкѣ ложкой, влить 2 стакана холодной воды, размѣшать, вылить на сковороду съ ветчиной, поставить на огонь, помѣшивать ложкой, чтобъ не пригорѣло книзу. Когда будетъ готова, подавать на столъ.

1245. Яичница глазунья или тресченяга.

Взять сковороду, положить на нее немного масла коровьяго; 10 яицъ, разбивая осторожно, выпускать на сковороду. Когда все выпустите, посолить немного сверху, поставить на огонь, дать, чтобъ поспѣло, и поправлять осторожно ложкою.

Постныя кушанья.

1246. Щи изъ капусты.

Взять капусты, налить водой, дать вскипѣть нѣсколько разъ и положить снятковъ. Когда прислуги человѣкъ 5 или 6, то фунта снятковъ будетъ раза на четыре.

1247. Картофельная похлебка.

Очистивъ картофель, изрѣзать, покрошить луку, налить водой, поставить въ печь, и когда довольно укипитъ, положить снятковъ, немного крупъ и подправить масломъ съ мукой. Въ щи и похлебки, вмѣсто снятковъ, въ постные дни кладутъ и грибы.

1248. Рѣпа.

Положить ее въ корчагу или горшокъ, поставить въ печь, оставивъ тамъ до вечера, и когда рѣпа хорошо упарится, вынуть и теплую или холодную употреблять съ масломъ.

1249. Рѣдька.

Надо натереть рѣдьки на теркѣ, спрыснуть солью, смочить немного масломъ, стереть, сложить въ чашку, развести квасомъ и пустить въ него противъ жару засушенныхъ тонкихъ ломтиковъ ржаного хлѣба, или нарѣзать рѣдьку пластинками и полить масломъ.

1250. Свекла.

Испечь свѣжую свеклу въ горячей золѣ, или сваривши въ водѣ, облупить съ нея кожу и давать съ масломъ.

1251. Капустникъ.

Стереть кислую капусту съ постнымъ масломъ, покрошить въ нее огурцовъ и луку и, наливъ квасомъ, употреблять.

1252. Чорные грибы.

Возьмите сушоныхъ грибовъ, какъ-то масленниковъ, березовыхъ, осиновыхъ и прочихъ, которые извѣстны подъ именемъ чорныхъ, въ отличіе отъ дубовыхъ или бѣлыхъ; сварите ихъ въ водѣ съ солью и немелко искрошеннымъ лукомъ; простудите, прибавьте квасу и если есть то хрѣну. Это кушанье, особливо въ постъ, составляетъ вкусную и сытную пищу.

1253. Свекольникъ.

Возьмите сладкой свеклы, вымойте ее хорошенько, чтобъ не осталось на ней земли, потомъ оскоблите ее, налейте водою и варите такъ, чтобъ она упрѣла хорошенько; но если хотите, чтобъ свекла имѣла красный цвѣтъ, то не накрывайте тотъ горшокъ, въ которомъ варится свекла, а иначе она будетъ имѣть блѣдный цвѣтъ; потомъ, вынувъ ее изъ печи, очистите совершенно, изрубите мелко и налейте тою водою, въ которой свекла варилась, дайте постоять въ холодномъ мѣстѣ часа три или четыре, и вы получите вкусное кушанье, въ которое прибавляютъ иногда квасу или изрѣзанныхъ мелко огурцовъ.

1254. Свекольникъ другимъ способомъ.

Сварите свеклу какъ сказано выше, изрубите ее мелко и потомъ полейте тѣмъ отваромъ, въ которомъ варилась свекла, положите крошеной пареной рѣпы, подбавьте квасу, положите ломоть хлѣба, дайте стоять сутки въ тепломъ мѣстѣ, а потомъ вынесите въ холодный чуланъ.

1255. Кулага.

Взять ржаного солода, просѣять сквозь сито, развести кипяткомъ и дать постоять часъ; потомъ положить ржаной муки, просѣянной ситомъ, вдвое противъ солода, и когда приготовленное тѣсто остынетъ до теплоты парного молока, положить кусокъ хлѣба и дать тѣсту закиснуть, а если есть калина, то, выбравъ, положить также въ тѣсто и поставить въ печь; въ печи держать до вечера, и вынувъ, отнести въ холодное мѣсто.

1256. Соложоное тѣсто.

Взять просѣянной частымъ ситомъ муки гречишной и ржаной съ ситной пополамъ; замѣсить ее на горячей водѣ въ горшкѣ густо, поставить, накрывши, въ печной вольный духъ и парить, чтобы разсолодѣло. По мѣрѣ упрѣванія, разводить понемногу горячею водою, вымѣшивать и продолжать упариваніе, пока сдѣлается въ густоту жидкаго киселя. Выставить горшокъ

на печь или въ другое теплое мѣсто, положить въ тѣсто ломтикъ рѣпотнаго хлѣба, чтобы позакисло; тогда поставить въ холодное мѣсто и брать изъ горшка для употребленія. Чѣмъ бѣлѣе цвѣтомъ выйдетъ это тѣсто, тѣмъ считается добротнѣе.

1257. Гороховый кисель.

Заварить гороховой муки кипяткомъ, подливая понемногу и мѣшая, чтобы не было комковъ, дать вскипѣть раза три, разлить въ посудины, застудить и подавать съ масломъ. Въ постные дни другіе кисели, описанные выше, а также и гречневую кашу можно давать прислугѣ или работникамъ съ молокомъ изъ конопляпаго сѣмени или изъ маку.

1258. Картофельная каша.

Изрѣзать очищеннаго картофеля, налить холодной водой и поставить въ печь, а когда разварится, растереть, положить немного гречневыхъ крупъ; если густо, то развести кипяткомъ, поставить въ печь, чтобы крупа разварилась, и подавать горячую съ постнымъ масломъ.

ОТДѢЛЪ XXII.

365 МЕНЮ (MENUS) ДОМАШНИХЪ ОБѢДОВЪ ВЪ 5, 4 и 3 БЛЮДА КАЖДЫЙ, НА КРУГЛЫЙ ГОДЪ.

ЯНВАРЬ.

Число 1-е.

Супъ питательный съ луковыми кружками № 106. *)
Фрикасе изъ цыпленка № 364.
Жаркое говяжій филей фаршированный № 668. **)
Женуазы на апельсинахъ № 779.

2-е.

Супъ обыкновенный.
Колбасы по-испански № 363.
Жаркое ростбифъ совершенно по-англійски № 667.
Маленькіе горшечки (фарфоровые) съ кремомъ на флёръ-д'оранжѣ № 780.

3-е.

Супъ-пюре изъ чечевицы № 53.
Языкъ по-французски № 274.
Жаркое ножки свиныя жареныя съ пуавраднымъ соусомъ № 666.
Кремъ горячій № 781.

4-е.

Супъ изъ курицы въ горшкѣ № 54.
Утка съ грибами № 384.
Жаркое, бараній бокъ, фаршированный кашею № 665.
Пуддингъ изъ риса № 531.

5-е.

Бульонъ съ бишкоктомъ № 55.
Паштетъ изъ курицы съ соусомъ № 585.

---

*) По предмету помѣщенія въ этомъ реэстрѣ обѣдовъ на всѣ 365 дней круглаго года, — не излишнимъ считается замѣтить, что здѣсь тотъ или скорѣе та, которая будетъ прочитывать этотъ перечень, встрѣтитъ преобладаніе суповъ, преимущественно передъ щами, борщами, окрошками и ботвиньями. Это потому, что выбрать и заказать къ обѣду супъ всегда мудренѣе и затруднительнѣе, чѣмъ щи, борщъ окрошку или ботвинью, изготовленіе которыхъ довольно однообразно и которыхъ въ этой книгѣ сравнительно съ супами разнаго рода гораздо меньше. Само собою разумѣется, что если вы видите, что лѣтомъ день жаркій, то замѣните супъ или окрошкою, или ботвиньею, или польскимъ холодникомъ, точно такъ, какъ, по вашему вкусу, иногда замѣните супъ щами или борщомъ, для которыхъ въ книгѣ есть нѣсколько рецептовъ.

**) Что касается жаркихъ, то при составленіи обѣденной записки обѣда въ 4 — 5 блюдъ, а не въ 3, необходимо соображать, какое второе мясное блюдо, если оно мясное, а не овощное, чтобы не вышло такъ, что у васъ вторымъ блюдомъ идетъ какая-нибудь птица, или какое-нибудь мясо въ родѣ говядины, баранины, свинины или телятины, и въ такомъ случаѣ отнюдь не должно допускать на жаркое блюдо совершенно однородное, т. е. птицу жареную, ежели есть уже птица вареная, и мясо жареное, ежели точно такое идетъ на второе блюдо — вареное. Со всѣмъ тѣмъ, въ нѣкоторыхъ нашихъ здѣшнихъ статьяхъ есть по этому предмету иныя отступленія, «намѣренно нами допущенныя», чтобы хозяйка могла ихъ сама замѣтить и легко исправить, взявъ изъ ближайшаго меню надлежащее для замѣны блюдо.

Жаркое армейскій битокъ по-походному № 664.
Тортъ миндальный № 768.

6-е.

Супъ зеленый съ выпускными яицами № 56.
Ревельская печоная картофельная каша съ селедкою № 360.
Жаркое карбонадъ изъ телятины № 663.
Яблочные цвѣточки № 777.

7-е.

Кислый паштетъ изъ говяжьихъ языковъ № 596.
Супъ съ пармезаномъ № 57.
Телячья грудинка съ крыжовникомъ № 359.
Бифштексъ по-гамбургски съ яичницею № 660.
Зефиры № 776.

8-е.

Паштетъ-заливное изъ рябчиковъ № 242.
Супъ съ улитками № 58.
Говядина тушоная № 638.
Узлы № 775.

9-е.

Супъ устричный № 59.
Тетерька по-вѣнски № 358.
Жаркое телячьи ножки à la poulette № 659.
Хрустъ жареный съ лимонною цедрою № 773.

10-е.

Пирожки-булочки съ фаршемъ раковымъ № 605.
Бѣлый супъ изъ рѣпы № 60.
Ризотто по-итальянски № 483.
Жаркое жареная телячья печонка въ сметанѣ № 658.
Фоліантъ изъ сливокъ съ ванилью № 772.

11-е.

Красный супъ № 61.
Брунколь съ каштанами № 356.
Караси жареные въ сметанѣ № 676.
Пирогъ метръ-д'отеля (Петерб. Англ. клуба) Иванова съ разнымъ вареньемъ № 771.

12-е.

Супъ-кремъ изъ спаржи № 62.
Сюпремъ изъ цыплятъ № 348.
Жаркое телячьи котлеты въ папильотахъ № 648.
Миндальныя стружки № 769.

13-е.

Растегаи № 550.
Супъ валахскій съ уткою № 63.
Кострецъ воловій натурально № 349.
Тортъ миндальный № 768.

14-е.

Супъ съ фаршированными булочками № 64.
Гатчинскія форельки съ масломъ № 350.
Бадиджаны подъ бешамелемъ № 351.
Жаркое зразы варшавскіе № 476.
Тортъ шоколадный № 767.

15-е.

Щи съ свѣжей капустой № 65.
Рѣпа глясованная въ малагѣ № 352.
Жаркое ростбифъ телячій № 651.
Тортъ изъ чорнаго хлѣба № 766.

16-е.

Борщъ на манеръ малороссійскаго № 66.
Артишоки по-ліонски № 353.
Жареная телячья лопатка № 652.
Тортъ изъ слоенаго тѣста № 765.

17-е.

Русскій сморчковый супъ № 127.
Фрикандо № 354.
Жареный молоденькій барашекъ № 653.
Слоеный сладкій пирогъ № 763.

18-е.

Бульонъ № 3.
Котлеты изъ щуки съ грибами № 355.
Жаркое бифштексъ обыкновенный № 655.
Слоеный настоящій русскій сладкій пирогъ № 764.

19-е.

Супъ изъ телятины à la Нессельродъ № 52.
Индѣйка подъ соусомъ № 244.
Настоящій англійскій бифштексъ № 656.
Горькія миндальныя макароны № 762.

20-е.

Супъ изъ курицы съ трюфелями № 50.
Курица съ шампиньонами № 245.
Гренадъ изъ цвѣтной капусты № 256.
Битокъ въ винномъ соусѣ № 657.
Русскій воздушный яблочный пирогъ № 761.

21-е.

Сыръ изъ дичи № 295.
Супъ куриный № 74.
Баранина подъ соусомъ съ виномъ № 246.

*

Клопсъ, или клопфлейшъ № 650.
Яблочный пирогъ изъ чорнаго хлѣба № 760.

22-е.

Супъ изъ портулака № 75.
Верещака № 247.
Жаркое жареная индѣйка № 618.
Шпанскій вѣтеръ № 756.

23-е.

Бураки по-хохлацки № 72.
Фаршированная телятина № 645.
Жаркое-говядина по-нѣмецки № 704.
Пирожное изъ рисовой муки № 755.

24-е.

Суповые блинчатые пирожки № 606.
Супъ изъ потроховъ № 49.
Гусиные потрохи № 248.
Жаркое жареная баранина № 646.
Рисово-миндальное пирожное № 752.

25-е.

Супъ изъ перловой крупы № 48.
Котлеты съ бешамелемъ № 249.
Жареная телятина въ сухаряхъ № 644.
Пирогъ сладкій съ яблоками, свѣжими ягодами или вареньемъ № 751.

26-е.

Борщъ съ уткою № 41.
Лянгетъ изъ говядины № 690.
Жаркое поросенокъ жареный № 642.
Пирожное мигомъ № 749.

27-е.

Супъ-гарбюръ по-итальянски № 39.
Марешаль изъ рябчиковъ № 251.
Жареная утка № 255.
Баумъ-кухенъ № 748.

28-е.

Супъ изъ барашка на красномъ винѣ № 40.
Курица со спаржей № 252.
Жареный глухарь по-богемски № 639.
Пирожное купеческое съ вареньемъ № 747.

29-е.

Кулебяка № 599.
Супъ-пюре изъ зеленаго горошка № 71.
Каплунъ съ начинкою № 253.
Англійскіе ломтики № 746.

30-е.

Супъ португальскій острова Мадеры № 70.
Утка съ каштанами № 640.
Жареная телятина по-аматёрски № 624.
Кислыя вафли на опарѣ № 745.

31-е.

Супъ изъ корюшки № 38.
Фаршированные литовскіе зразы № 625.
Утка съ кореньями № 255.
Сахарныя вафли № 744.

ФЕВРАЛЬ.

Число 1-е.

Борщъ со сметаною № 67.
Бигосъ № 449.
Гусь начиненный съ каштанами № 623.
Сливочныя вафли № 743.

2-е.

Россольникъ № 68.
Компотъ изъ мозговъ № 257.
Цыплята жареные съ шампиньонами № 622.
Пирожное съ кофейнымъ бешамелемъ № 742.

3-е.

Супъ-жульеннъ № 69.
Фрикасе изъ гуся № 258.
Фаршированные жареные цыплята № 621.
Вафли шведскія № 741.

4-е.

Супъ англійскій Виндзоръ № 45.
Гусь въ шампиньонахъ № 259.
Фаршированная рисомъ и миндалемъ индѣйка № 619.
Безе миндальное № 740.

5-е.

Бульонъ съ выпускными яицами № 37.
Гусь съ капорцами № 260.
Жареная индѣйка, фаршированная лапшою № 617.
Безе яблочное № 738.

6-е.

Супъ Радецкаго съ навагою № 36.
Говядина разварная съ гарниромъ № 261.
Котлеты пожарскія изъ цыплячьяго мяса № 651.
Вѣнскій тортъ № 733.

7-е.

Супъ со сморчками № 35.
Рябчики съ оливками № 262.

Курица начиненная фаршемъ изъ печонокъ № 614.
Тортъ изъ чорнаго хлѣба № 767.

8-е.

Голландскій супъ съ пшеномъ № 11.
Фаршированныя оливки № 263.
Пулярдка, начиненная фаршемъ № 613.
Желе апельсинное № 845.

9-е.

Сырный супъ № 24.
Зразы изъ зайца № 264.
Телячьи жареныя котлеты въ папильотахъ № 648.
Шарлотъ съ яблоками № 806.

10-е.

Супъ изъ рябчиковъ съ пармезаномъ № 12.
Гаши изъ жареной телятины № 265.
Филе лосины по-литовски № 681.
Обертухъ № 787.

11-е.

Супъ бѣлый № 13.
Заливное изъ поросенка № 196.
Жареныя котлеты свиныя № 680.
Запечоныя макароны № 786.

12-е.

Чорный супъ № 23.
Телячья печонка въ видѣ пирожковъ № 266.
Рулеты изъ судака жареные № 695.
Сладкое ризотто № 785.

13-е.

Супъ салатный № 14.
Телячья головка № 267.
Жареная печонка въ хлѣбѣ № 679.
Дрочена № 784.

14-е.

Супъ съ пуддингомъ № 17.
Телячій бифстексъ № 268.
Жареныя котлеты изъ индѣйки № 696.
Рисовые блины № 788.

15-е.

Супъ изъ яичныхъ желтковъ № 16.
Языкъ съ яблоками № 274.
Говядина тушоная въ винѣ № 705.
Блины бѣлые съ коринкой № 789.

16-е.

Винигретъ № 163.
Супъ съ каштанами № 18.
Жаркое свинина № 697.
Молочные блины домашніе № 790.

17-е.

Супъ съ анчоусами № 19.
Телячья грудина съ фрикасе № 269.
Жареная утка по-французски № 640.
Чернослывный пирогъ № 791.

18-е.

Супъ кислый № 20.
Телячья печонка по-мѣщански № 270.
Жаркое лосина или серна № 698.
Компотъ изъ яблокъ № 890.

19-е.

Винигретъ № 163.
Супъ-капустнякъ № 43.
Рябчики въ соусѣ № 271.
Пончки (пышки) съ вареньемъ № 722.

20-е.

Супъ съ бѣлой рѣпой № 60.
Тетеревъ въ спеціальномъ соусѣ № 272.
Жаркое баранина съ мелкими луковицами № 699.
Пуддингъ изъ риса № 531.

21-е.

Супъ испанскій съ пармезаномъ № 33.
Языкъ воловій № 273.
Вареная лосина или серна № 698.
Налѣсники съ творогомъ № 793.

22-е.

Супъ кислый № 20.
Языкъ съ яблоками № 274.
Телячья печонка шпикованная, жареная цѣликомъ № 700.
Каша Баранова № 794.

23-е.

Паштетъ-заливное № 602.
Супъ королевскій № 22.
Фаршированный языкъ подъ соусомъ № 275.
Меспейзъ изъ риса съ разнымъ изюмомъ № 795.

24-е.

Пирожки-булочки № 605.
Супъ чорный № 23.
Рагу изъ телячьяго сладкаго мяса № 276.
Жареная говядина Джонъ Буля № 701.
Крокеты изъ макаронъ № 197.

25-е.

Пирогъ подовый № 597.
Супъ съ бараньимъ пловомъ № 111.
Телятина въ гвоздичномъ соусѣ № 277.
Бѣлый горшечикъ № 797.

26-е.

Пирогъ изъ блиновъ съ ливеромъ № 592.
Сырный супъ № 23.
Котлеты говяжьи рубленыя № 468.
Блины съ рисомъ № 798.

27-е.

Супъ изъ телятины а ла Нессельродъ № 52.
Цыплята подъ соусомъ со спаржей № 278.
Каравай простой № 799.

28-е.

Супъ раковый № 27.
Цыплята подъ соусомъ съ шейками раковыми № 279.
Каравай миндальный № 800.

29-е.

Майонезъ № 191.
Супъ пюре изъ кореньевъ № 79.
Цыплята съ горохомъ № 280.
Каравай саговый № 801.

МАРТЪ.

Число 1-е.

Винигретъ № 163.
Супъ-потофё № 26.
Котлеты рубленыя съ рисомъ № 703.
Каравай творожный № 802.

2-е.

Супъ бѣлый съ рѣпой № 60.
Сальме изъ куропатокъ № 282.
Жареная филейная говяжья часть по-нѣмецки № 703.
Каравай-лапшеникъ № 803.

3-е.

Супъ изъ курицы и мозговыхъ костей № 34.
Оленина маринованная № 283.
Говядина тушоная на винѣ съ хрѣннымъ фаршемъ № 705.
Наливашники № 804.

4-е.

Супъ-пюре изъ артишоковъ № 110.
Почки съ краснымъ соусомъ № 284.
Каплунъ жареный по-англійски № 687.
Компотъ тутти-фрутти № 920.

5-е.

Супъ-пюре изъ щавеля № 85.
Зразы изъ телятины № 285.
Жареная индѣйка № 618.
Абраміями № 820.

6-е.

Супъ съ пуддингомъ № 17.
Отбивныя телячьи котлеты въ капустѣ № 286.
Жареный поросенокъ съ хлѣбною начинкою по-польски № 686.
Варенецъ изъ плодовъ № 819.

7-е.

Раковый супъ-пюре съ рисомъ № 123.
Котлеты съ сафоемъ № 287.
Шашлыкъ по-грузински № 683.
Шпанскій вѣтеръ № 756.

8-е.

Кислый паштетъ изъ говяжьихъ языковъ № 596.
Супъ изъ курицы № 74.
Котлеты съ горохомъ № 288.
Компотъ изъ риса № 817.

9-е.

Супъ нѣмецкій со сливками и желтками № 109.
Телячья печонка въ красномъ винѣ № 289.
Шашлыкъ по-армянски № 684.
Кисель жидкій горячій № 816.

10-е.

Пирогъ купеческій № 595.
Супъ съ каштанами № 58.
Лулекебабъ (говядина, жареная по-татарски) № 685.
Ягодный кисель № 814.

11-е.

Супъ изъ портулака № 75.
Шпинатъ съ яицами № 318.
Жаркое ростбифъ на славу № 688.
Сибирскій кисель № 813.

12-е.

Супъ-консоме по-итальянски № 25.
Соте изъ печонки № 291.
Жаркое лянгетъ изъ говядины № 690.
Бѣлый кисель за бланманже № 812.

13-е.

Супъ-пюре изъ бѣлой фасоли № 108.
Крепинетъ изъ свиныхъ ножекъ № 292.
Жареный гусь съ макаронами № 691.
Пирогъ сладкій съ яблоками № 751.

14-е.

Винигретъ № 163.
Супъ-пюре изъ бѣлой фасоли № 108.
Душоный карбонадъ № 293.
Миндальный кисель № 810.

15-е.

Супъ съ сладкимъ мясомъ № 46.
Рябчиковая кашка № 294.
Говядина на манеръ польскихъ зразовъ № 689.
Трубочки съ миндалемъ № 808.

16-е.

Раковый пирогъ № 608.
Шпинатный супъ № 47.
Жаркое голубь молодой № 692.
Пожарскія котлеты изъ рыбы съ шампиньонами № 343.
Шарлотъ изъ яблокъ и чорнаго хлѣба № 806.

17-е.

Супъ изъ потроховъ № 49.
Щука фаршированная подъ соусомъ № 339.
Жареные цыплята за рябчиковъ № 693.
Каравай-просяникъ № 805.

18-е.

Супъ-перловникъ № 48.
Сазанъ въ пивѣ № 338.
Цыплята жареные по-эмберовски № 694.
Холодникъ рисовый съ молокомъ № 821.

19-е.

Русскій сморчковый супъ № 127.
Караси съ яблоками № 337.
Нѣмецкое кислое жаркое № 706.
Рисъ съ земляничнымъ пюре № 822.

20-е.

Супъ англійскій № 45.
Судакъ съ цвѣтной капустой № 336.
Мозги телячьи жареные № 707.
Долма грузинская № 823.

21-е.

Паштетъ-заливное № 602.
Супъ шампиньонный № 125.
Окуни подъ соусомъ № 334.
Вишенный кисель № 824.

22-е.

Супъ изъ курицы съ трюфелями № 50.
Запечоная осетрина съ горчичнымъ соусомъ № 333.
Филе изъ поросенка, жареное по-мѣщански № 708.
Яблоки въ тѣстѣ № 825.

23-е.

Карпъ съ медомъ по-славянски № 332.
Супъ-пюре изъ саго № 81.
Корюшка фаршированная № 324.
Оладьи съ яблоками № 827.

24-е.

Ерши подъ шампиньоннымъ соусомъ № 329.
Супъ изъ потроховъ № 49.
Филе изъ барашка съ картофелемъ № 709.
Оладьи заварныя № 828.

25-е.

Супъ-пюре изъ спаржи № 126.
Караси въ раковомъ соусѣ № 327.
Жареный поросенокъ № 642.
Оладьи съ вареньемъ № 830.

26-е.

Пирожки Розенгарда съ фаршемъ № 601.
Разсольникъ простой № 68.
Говядина въ виноградномъ винѣ № 482.
Бланманже № 831.

27-е.

Бульонъ съ гречневыми клёцками № 118.
Лососина подъ бѣлымъ соусомъ № 326.
Жареная телятина въ сухаряхъ № 644.
Пломбиръ сливочный № 832.

28-е.

Щи грибныя № 113.
Говядина въ уксусномъ соусѣ № 481.
Пломбиръ рисовый № 833.

29-е.

Супъ изъ дичи прозрачный № 122.
Булетки рыбныя № 325.
Фаршированная жареная телятина № 645.
Пломбиръ яблочный № 834.

30-е.

Пирогъ лѣнивый № 600.
Супъ изъ щавеля съ вермишелью № 85.
Корюшка фаршированная № 324.
Рисовыя жареныя котлеты съ шоколаднымъ соусомъ № 835.

31-е.

Супъ обыкновенный.
Щука подъ соусомъ фаршированная № 359.
Жареные цыплята № 693.
Малинный пирогъ № 838.

———

АПРѢЛЬ.

Число 1-е.

Супъ изъ перловой крупы № 48.
Душоные огурцы № 323.
Жареная баранина № 646.
Вермишель на молокѣ съ ванилью № 836.

2-е.

Щи лѣнивыя № 114.
Шпинатъ съ яицами № 318.
Жареная телятина съ бешамелемъ № 647.
Гурьевская знаменитая каша № 837.

3-е.

Супъ обыкновенный съ клёцками № 105.
Бобы по-англійски № 321.
Зразы самыя польскія № 649.
Малинный пирогъ № 838.

4-е.

Круглый пирогъ съ курицей № 1002.
Супъ изъ молодаго свекольника № 120.
Клопсъ, или клопфлейшъ № 650.
Желе-маседуанъ изъ разныхъ плодовъ № 839.

5-е.

Супъ питательный съ лукомъ № 106.
Духовой шпинатъ № 320.
Ростбифъ телячій № 351.
Блинки въ кремѣ № 840.

6-е.

Борщъ изъ селлерея № 112.
Брюссельская капуста № 319.
Цыплята вмѣсто рябчиковъ № 693.
Хрустадъ изъ блиновъ съ творогомъ № 842.

7-е.

Ветчина съ холоднымъ соусомъ № 199.
Супъ-жюльеннъ № 69.
Жареная телячья лопатка № 652.
Панке съ яблочнымъ мармеладомъ № 843.

8-е.

Шпинатный супъ № 47.
Бѣлые грибы въ соусѣ № 317.
Фаршированная телятина № 645.
Желе изъ виноградnаго вина № 844.

9-е.

Бульонъ съ заварнымъ кремомъ № 117.
Турецкіе бобы подъ соусомъ № 316.
Жареная дикая утка по-французски № 640.
Желе изъ апельсиновъ № 845.

10-е.

Супъ-пюре изъ шампиньоновъ и ершей № 125.
Свѣжій зеленый горохъ № 315.
Глухарь жареный по-богемски № 639.
Желе ананасное № 846.

11-е.

Зеленый супъ № 76.
Пюре шампиньонное № 314.
Жареныя перепелки № 631.
Московикъ (желе) № 847.

12-е.

Супъ-пюре изъ свѣжаго гороха съ голубями № 80.
Картофельное пюре № 313.
Жареные рябчики и куропатки № 630.
Желе на подобіе окорока № 849.

13-е.

Супъ-россольникъ № 44.
Котлеты съ горохомъ № 288.
Жареный гусь съ яблочной начинкой № 629.
Муссъ № 850.

14-е.

Пюре чечевичное съ гренками № 311.
Бульонъ съ кремомъ № 117.
Утка жареная съ фаршемъ изъ телятины № 628.
Пуддингъ изъ бисквитовъ и сухариковъ № 851.

15-е.

Супъ изъ свекольника № 120.
Фаршированная рѣпная капуста № 310.
Жареныя куропатки фаршированныя № 626.
Розовое облачко № 852.

16-е.

Супъ изъ дичи прозрачный № 122.
Свекла въ соусѣ № 309.
Фаршированные литовскіе зразы № 625.
Суфле картофельное съ сладкимъ соусомъ № 854.

17-е.

Супъ королевскій № 22.
Земляныя груши № 308.
Жареная телятина по-аматёрски № 624.
Яблочное суфле № 855.

18-е.

Супъ королевскій № 22.
Зеленая фасоль № 307.
Жареное тельное № 677.
Апельсинный колодезъ № 856.

19-е.

Супъ съ сладкимъ мясомъ № 46.
Фаршированная красная капуста № 306.
Караси жареные въ сметанѣ № 676.
Ватрушки № 857.

20-е.

Чорный супъ № 23.
Жареная всякая мелкая рыба № 673.
Фаншонеты № 858.

21-е.

Супъ-пюре изъ спаржи № 126.
Спаржа въ бешамелѣ № 305.
Жареная осетрина № 670.
Сладкій картофельный пуддингъ № 859.

22-е.

Бульонъ съ гречневыми клёцками № 118.
Латукъ въ красномъ соусѣ № 304.
Филе говяжій фаршированный № 668.
Лимонные бисквиты № 861.

23-е.

Супъ-пюре изъ шампиньоновъ № 125.
Цикорій съ бешамелемъ № 303.
Ростбифъ вполнѣ по-англійски № 667.
Жжоный кремъ № 860.

24-е.

Борщъ селлерейный № 112.
Фонды артишоковъ съ горошкомъ № 302.
Ножки свиныя жареныя въ пуаврадѣ № 666.
Дрочена № 784.

25-е.

Раковый супъ съ рисомъ № 123.
Маседуанъ изъ зелени № 301.
Бараній бокъ, фаршированный кашею № 655.
Кремъ-брюле № 863.

26-е.

Супъ кислый № 20.
Артишоки № 300.
Армейскій битокъ по-походному № 664.
Кремъ изъ чорнаго хлѣба № 864.

27-е.

Супъ кислый № 20.
Цвѣтная капуста № 299.
Карбонадъ изъ телятины № 663.
Кремъ съ заварными бѣлками № 865.

28-е.

Щи зеленыя изъ крапивы № 91.
Спаржа № 298.
Жареное филе изъ поросенка по-мѣщански № 708.
Марципаны изъ миндаля № 866.

29-е.

Супъ англійскій Виндзоръ № 45.
Телячья печонка съ морковью № 297.
Бифстексъ по-гамбургски съ яичницею № 660.
Кремъ изъ шампанскаго и лафита № 867.

30-е.

Супъ анчоусный № 19.
Штуфадъ съ макаронами № 296.
Телячьи ножки à la poulette № 759.
Жюльенна № 870.

———

МАЙ.

Число 1-е.

Зеленый супъ № 76.
Сыръ изъ дичи съ соусомъ № 295.
Мозги телячьи жареные № 707.
Лимонный цукербротъ № 871.

2-е.

Бомбашъ (грузинскій супъ) № 83.
Сосиськи изъ зайца съ картофелемъ № 344.
Жареное филе изъ поросенка по-мѣщански № 708.
Кремъ малинный № 872.

3-е.

Супъ-пюре изъ помидоровъ № 78.
Вольвантъ № 345.
Филе изъ барашка съ картофелемъ № 709.
Миндальникъ № 875.

4-е.

Супъ съ анчоусами № 19.
Рагу изъ голубей № 453.
Нѣмецкое кислое жаркое № 706.
Облатки № 876.

5-е.

Супъ изъ корюшки № 38.
Рагу изъ баранины № 429.
Ростбифъ на славу № 688.
Шоколадныя ядрышки № 877.

6-е.

Харисса (грузинское блюдо) № 439.
Супъ шпинатный № 15.
Говядина на манеръ польскихъ зразовъ № 689.
Шоколадныя игрушки № 878.

7-е.

Супъ съ каштанами № 18.
Пуддингъ изъ жаренаго каплуна № 440.
Жаркое лянгетъ изъ говядины № 690.
Компотъ яблочный № 890.

8-е.

Супъ-кремъ изъ риса № 31.
Капуста съ потрохами № 441.
Жареный гусь съ макаронами № 691.
Шоколадъ на винѣ № 879.

9-е.

Супъ съ сладкимъ мясомъ № 46.
Форель съ анчоусами № 442.
Шашлыкъ по-грузински № 683.
Гозинаки № 880.

10-е.

Супъ-пюре изъ спаржи № 126.
Форель по-голландски № 443.
Жареный поросенокъ съ начинкою по-польски № 686.
Плумъ-пуддингъ № 500.

11-е.

Щи лѣнивыя № 114.
Лини подъ соусомъ № 444.
Каплунъ по-англійски № 687.
Компотъ изъ малины № 883.

12-е.

Супъ-пюре изъ бѣлой фасоли № 108.
Семга подъ соусомъ № 445.
Рулеты изъ судака жареные № 695.
Сладкій сыръ изъ ягодъ № 885.

13-е.

Холодникъ польскій со сметаною № 168.
Стерлядь въ бѣломъ винѣ № 446.
Котлеты изъ индѣйки или курицы № 696.
Варенецъ по-англійски № 886.

14-е.

Супъ изъ яичныхъ желтковъ № 16.
Говядина тушоная въ винѣ № 705.
Мацоно № 887.

15-е.

Супъ съ пуддингомъ № 17.
Клёцки раковыя № 447.
Жаркое лось или серна № 698.
Польская каша съ пѣночками № 888.

16-е.

Рыбный фаршъ въ раковинахъ № 448.
Россольникъ № 68.
Жаркое баранина съ шарлотомъ № 699.
Масло сливочное на дессертъ по-англійски № 889.

17-е.

Шпинатный супъ № 15.
Бигосъ № 449.
Телячья печонка шпикованная, жареная цѣликомъ № 700.
Компотъ изъ абрикосовъ № 891.

18-е.

Окрошка № 164.
Итальянская полента № 450.
Говядина Джонъ Буля № 701.
Компотъ изъ грушъ № 892.

19-е.

Ботвинья № 179.
Телячьи мозги въ соусѣ № 451.
Котлеты говяжьи рубленыя № 702.
Простокваша № 893.

20-е.

Бульонъ съ выпускными яицами № 37.
Разварные голуби № 452.
Котлеты рубленыя съ рисомъ № 703.
Варенецъ № 894.

21-е.

Ботвинья № 179.
Рагу изъ голубей № 453.
Говядина тушоная въ красномъ винѣ № 705.
Макароны съ фруктами № 895.

22-е.

Щи лѣнивыя № 114.
Голуби подъ соусомъ-равиготъ № 454.
Телячьи котлеты въ папильотахъ № 648.
Каша деликатессъ № 896.

23-е.

Бульонъ съ клёцками славянскими № 119.
Голуби съ рисомъ № 455.
Филе изъ лося по-литовски № 781.
Холодная яичница № 897.

24-е.

Супъ изъ яичныхъ желтковъ № 16.
Фаршированные голуби № 456.
Жареныя свиныя котлеты № 680.
Яичница съ яблоками № 902.

25-е.

Бульонъ съ клёцками славянскими 119.
Телячій ливеръ подъ соусомъ № 457.
Жареная печонка въ хлѣбѣ № 679.
Манная каша не хуже инаго бланманже № 900.

26-е.

Щи съ свѣжей капустой № 65.
Фрикасе изъ телятины № 463.
Жареная телячья печонка въ сметанѣ № 658.
Яичное гнѣздо № 901.

27-е.

Борщъ со сметаною № 67.
Няня № 462.
Битокъ въ винномъ соусѣ № 657.
Вишенный холодецъ № 949.

28-е.

Ботвинья № 179.
Солонина подъ горячимъ хрѣномъ № 461.
Бифстексъ обыкновенный № 655.
Малинный холодецъ № 950.

29-е.

Супъ-пюре изъ щавеля № 85.
Языкъ копченый подъ соусомъ 460.
Бифстексъ англійскій № 656.
Холодецъ изъ ягодъ съ виноградным винномъ № 951.

30-е.

Супъ-пюре изъ лука и саго № 81.
Окорокъ запеченый въ соусѣ № 458.
Ростбифъ телячій № 651.
Холодецъ заварной изъ ягодъ № 952.

31-е.

Супъ портулаковый № 75.
Ветчина въ соусѣ № 467.
Фаршированная телятина № 645.
Сливочно-ванильный холодецъ № 953.

ІЮНЬ.

Число 1-е.

Шпинатный супъ № 15.
Мясное тѣсто (бархатныя котлеты) № 468.
Жареная дикая утка по-французски № 640.
Шоколадный холодецъ № 954.

2-е.

Бураки по-хохлацки № 72.
Фаршированная баранья нога № 469.
Кофейный холодецъ № 955.

3-е.

Супъ питательный съ лукомъ № 106.
Баранина по-польски № 470.
Клопфлейшъ № 650.
Холодный молочный супъ на манеръ горячаго шоколаднаго № 54.

4-е.

Супъ изъ курицы въ горшкѣ № 54.
Филей говяжій съ пряностями № 471.
Жареные цыплята № 640.
Блины съ яблоками № 944.

5-е.

Зеленый супъ № 76.
Рагу изъ баранины № 429.
Фаршированная рисомъ и миндалемъ индѣйка № 619.
Шиншила № 939.

6-е.

Борщъ изъ селлерея № 112.
Говядина по-голландски № 473.
Индѣйка фаршированная лапшою № 617.
Настоящій французскій кремъ № 940.

7-е.

Супъ-пюре изъ зеленаго горошка № 71.
Голубцы хохлацкіе № 474.
Котлеты пожарскія изъ цыплятъ № 615.
Кремъ изъ розановъ № 942.

8-е.

Щи зеленыя изъ крапивы № 91.
Шмуръ-братенъ № 475.
Курица фаршированная печонками № 614.
Морковное желе № 943.

9-е.

Окрошка № 164.
Зразы по-варшавски № 476.
Жаркое пулярдка фаршированная № 613.
Ржаной хлѣбъ по-французски № 945.

10-е.

Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 92.
Говяжій ссѣкъ по-англійски № 478.
Жареная курица № 612.
Клёцки изъ вишенъ № 946.

11-е.

Супъ изъ барашка на красномъ винѣ № 40.
Говядина въ брезѣ № 479.
Жареный поросенокъ № 642.
Кремъ изъ кислыхъ щей № 947.

12-е.

Супъ-пюре изъ спаржи № 126.
Говядина въ миротонѣ № 480.
Цыплята съ цвѣтною капустою и раками № 616.
Малиновый кисель за желе № 941.

13-е.

Супъ-гарбюръ по-итальянски № 39.
Говядина въ уксусномъ соусѣ № 481.
Жареная дикая утка по-французски № 640.
Пышки съ вареньемъ № 792.

14-е.

Ботвинья № 179.
Жареная цвѣтная капуста № 365.
Жаркое жареная телятина въ сухаряхъ № 644.
Меринги № 903.

15-е.

Зеленый супъ № 76.
Говядина въ виноградномъ винѣ № 482.
Цыплята жареные по-эмберовски № 694.
Груши съ заварнымъ кремомъ № 904.

16-е.

Супъ-капустнякъ № 43.
Шпинатный каравай № 366.
Телячьи котлеты въ папильотахъ № 648.
Компотъ горячій изъ грушъ № 905.

17-е.

Супъ зеленый съ выпускными яицами № 56.
Заяцъ по-англійски № 367.
Каплунъ по-англійски № 687.
Морковное пирожное № 906.

18-е.

Супъ-россольникъ по-эмберовски № 44.
Куропатки съ капустой № 368.
Лосина жареная № 698.
Булочный блинъ № 908.

19-е.

Борщъ съ уткою, ушками и сосиськами № 41.
Жареное филе изъ лося по-литовски № 781.
Ватрушки № 909.

20-е.

Супъ-гарбюръ по-итальянски № 39.
Жареная печонка въ хлѣбѣ № 679.
Говяжьи мозги въ тѣстѣ № 369.
Рисовникъ № 910.

21-е.

Супъ изъ молодаго свекольника № 120.
Утка въ бѣломъ соусѣ № 370.
Телячья печонка шпикованная № 700.
Каша манная на миндальномъ молокѣ № 914.

22-е.

Супъ салатный № 14.
Гусь подъ хрѣномъ № 371.
Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками № 616.
Компотъ изъ вишенъ и грушъ № 915.

23-е.

Супъ желтый съ яичными желтками № 42.
Пуддингъ изъ тетерьки № 372.
Лулекебабъ (говядина, жареная по-татарски) № 685.
Блины голландскіе № 916.

24-е.

Супъ-капустнякъ № 43.
Котлеты изъ поросенка съ красной капустой № 373.
Котлеты рубленыя говяжьи № 702.
Блины по-англійски № 917.

25-е.

Супъ изъ молодаго свекольника № 120.
Сосиськи съ краснымъ соусомъ № 374.
Цыплята за рябчиковъ № 693.
Саго холодное № 918.

26-е.

Селлерейный борщъ по-французски № 112.
Капуста жареная № 375.
Цыплята жареные по-эмберовски № 694.
Пуддингъ изъ тыквы въ тыквѣ № 919.

27-е.

Супъ португальскій о. Мадеры № 70.
Судакъ разварной съ масломъ № 376.
Голубь молодой съ горошкомъ № 692.
Компотъ тутти-фрутти № 920.

28-е.

Бураки по-хохлацки № 72.
Почки телячьи съ пикантнымъ сосусомъ № 377.
Жаркое гусь съ макаронами № 621.
Желе изъ яблочной кожицы № 921.

29-е.

Бульонъ съ бишкоктомъ № 55.
Битокъ со сметаною № 378.
Цыплята за рябчиковъ № 693.
Сырники вареные № 922.

30-е.

Хашо (армянскій супъ) № 93.
Рагу изъ птичекъ № 379.
Рябчики по-аматёрски № 627.
Пирогъ изъ блиновъ № 923.

ІЮЛЬ.

Число 1-е.

Окрошка № 164.
Лещь печоный съ соусомъ № 381.
Цыплята за рябчиковъ № 693.
Пуддингъ заварной съ апельсинною коркою № 925.

2-е.

Ботвинья № 179.
Раковый пюре съ рисомъ № 115.
Битокъ въ винномъ соусѣ № 657.
Пуддингъ съ мозгами изъ костей № 926.

3-е.

Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 92.
Щука подъ желтымъ соусомъ № 383.
Жареная телячья печонка въ сметанѣ № 658.
Яблоки въ красномъ желе № 927.

4-е.

Похлебка à la minute № 107.
Утки жареныя съ вермишелью и грибами № 384.
Жареный барашекъ № 653.
Мороженое кофейное № 976.

5-е.

Ботвинья съ огурцами и лососиною № 183.
Каплунъ подъ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ № 385.
Жаркое баранина съ шарлотомъ № 699.
Мороженое шоколадное № 975.

6-е.

Борщъ со сметаною № 67.
Стерлядь въ бѣломъ винѣ № 446.
Жаркое лянгетъ изъ говядины № 690.
Мороженое вишенное № 971.

7-е.

Щи грибныя № 113.
Грудинка въ рисѣ № 398.
Говядина на манеръ польскихъ зразовъ № 689.
Мороженое барбарисное № 972.

8-е.

Ботвинья № 179.
Баранья грудинка съ яицами № 397.
Ростбифъ на славу № 688.
Мороженое сливочное № 974.

9-е.

Супъ изъ дичи прозрачный № 122.
Колдуны съ фаршемъ № 396.
Бифстексъ съ яичницей по-гамбургски № 660.
Мороженое ромовое (punch glacé) № 988.

10-е.

Окрошка № 164.
Свиныя котлеты № 395.
Цыплята съ цвѣтною капустою и раками № 616.
Блины морковные № 911.

11-е.

Супъ изъ поросенка № 121.
Аморетки № 394.
Глухой тетеревъ, жареный по-богемски № 639.
Саговый кисель № 912.

12-е.

Щи съ свѣжей капустой № 65.
Артишоки въ красномъ винѣ № 393.
Жареныя перепелки № 631.
Пломбиръ кофейный № 928.

13-е.

Супъ-пюре изъ кореньевъ № 79.
Фаршированная капуста № 310.
Жареные рябчики и куропатки № 630.
Бланманже зеленое изъ фисташекъ № 929.

14-е.

Супъ-россольникъ по-эмберовски № 44.
Брюква фаршированная № 391.
Гусь жареный съ яблочной начинкой № 629.
Настоящее французское бланманже № 930.

15-е.

Зеленый супъ № 76.
Зразы безъ фарша съ кашею № 390.
Утка жареная съ фаршемъ телячьимъ № 628.
Сладкій пирогъ на ромѣ № 931.

16-е.

Ботвинья № 179.
Говядина-фаршъ № 389.
Рябчики по-аматёрски № 627.
Желе оллапотрида № 932.

17-е.

Щи лѣнивыя № 114.
Красная капуста въ соусѣ № 388.
Фаршированныя куропатки № 626.
Профитроли съ шоколадомъ № 933.

18-е.

Окрошка № 164.
Картофельно-рыбныя котлеты № 387.
Жаркое-цыплята вмѣсто рябчикомъ № 693.
Суфле съ ванилью № 934.

19-е.

Супъ съ клёцками № 105.
Телятина со спаржею и раками № 399.
Цыплята съ шампиньонами № 622.
Кремъ изъ малины № 935.

20-е.

Супъ щавельный № 85.
Телячья печонка въ видѣ ежа № 400.
Фаршированные цыплята № 621.
Кремъ заварной въ чашкахъ № 936.

21-е.

Ботвинья № 179.
Фрикасе изъ цыплятъ съ виномъ № 401.
Котлеты пожарскія изъ цыплятъ № 615.
Омлетъ-суфле съ цедрой № 937.

22-е.

Супъ-свекольникъ № 120.
Тимбалъ изъ риса, куръ, голубей и телятины № 402.
Курица фаршированная печонками № 614.
Вѣнскія шоколадныя пышки № 938.

23-е.

Пупетонъ изъ риса и курицы № 403.
Зеленый супъ № 676.
Жареный молодой голубь съ горохомъ № 692.
Пломбиръ сливочный № 832.

24-е.

Похлебка à la minute № 107.
Говяжій языкъ съ яблоками № 274.
Цыплята за рябчиковъ № 693.
Мороженое сливочное № 973.

25-е.

Красивое блюдо изъ гороха и щавеля № 405.
Ботвинья № 179.
Ляпгетъ изъ говядины № 690.
Московикъ (желе) № 847.

26-е.

Щи лѣнивыя № 114.
Бараньи котлеты à la polonaise № 406.
Цыплята съ шампиньонами № 622.
Желе на манеръ окорока № 849.

27-е.

Супъ-потофё въ горшкѣ № 26.
Курица въ грибахъ и яицахъ № 407.
Фаршированные цыплята № 621.
Муссъ № 850.

28-е.

Щи со свѣжей капустой № 65.
Бараньи мозги à la poulette № 408.
Фаршированная телятина № 645.
Розовое облачко (кремъ) № 852.

29-е.

Бѣлый супъ № 13.
Цыплята въ рисѣ № 400.
Жареная баранина № 646.
Суфле картофельное съ сладкимъ соусомъ № 854.

30-е.

Супъ-пюре изъ спаржи № 126.
Морковная или рѣпная каша 410.
Телятина съ бешамелемъ № 647.
Апельсинный колодезъ № 856.

31-е.

Зеленые турецкіе бобы въ бѣломъ соусѣ № 433.
Ботвинья № 179.
Телячьи котлеты въ папильотахъ № 648.
Фаншонетки № 858.

АВГУСТЪ.

Число 1-е.

Борщъ по-малороссійски № 66.
Щука съ картофелемъ № 434.
Зразы польскія № 649.
Жжоный кремъ № 860.

2-е.

Свекольный супъ № 120.
Рубцы въ темномъ соусѣ № 435.
Клопсъ, или клопфлейшъ № 650.
Дынный кисель № 881.

3-е.

Супъ Радецкаго съ навагою № 36.
Матлотъ изъ угря № 435.
Ростбифъ телячій № 651.
Лимонные бисквиты № 861.

4-е.

Щи лѣнивыя № 114.
Котлеты изъ селедки № 437.
Жареная телячья лопатка № 652.
Кремъ-брюле № 863.

5-е.

Корюшка съ кислымъ соусомъ № 422.
Супъ изъ дичи прозрачный № 122.
Жареный барашекъ № 653.

6-е.

Бульонъ съ гречневыми клецками № 118.
Караси съ ветчиннымъ соусомъ № 421.
Жаркое говядина № 654.
Кремъ изъ шампанскаго и краснаго вина № 867.

7-е.

Борщъ селлерейный № 112.
Лабарданъ № 423.
Бифстексъ простой № 655.
Жюльенна № 870.

8-е.

Разварная стерлядь № 425.
Супъ-пюре изъ тетерева № 124.
Бифстексъ настоящій англійскій № 656.
Лимонный цукербротъ № 871.

9-е.

Супъ-пюре изъ артишоковъ № 110.
Вкусная кислая (искуств.) жареная капуста № 438.
Битокъ въ винномъ соусѣ № 657.
Кремъ малинный № 872.

10-е.

Ботвинья № 179.
Жареная телячья печонка въ сметанѣ № 658.
Горькій макаронный кремъ № 874.

11-е.

Шпинатъ въ яичницѣ № 432.
Бульонъ съ славянскими клёцками № 119.
Клопфлейшъ № 650.
Миндальникъ № 875.

12-е.

Супъ изъ дичи прозрачный № 122.
Настоящій тифлисскій пловъ (пилавъ) № 431.
Телятина съ бешамелемъ № 647.
Облатки № 876.

13-е.

Супъ со сморчками № 35.
Фаршированная телятина № 645.
Шоколадныя ядрышки № 877.

14-е.

Бульонъ съ заварнымъ кремомъ № 117.
Курица душоная № 430.
Гусь съ яблочной начинкой № 629.
Шоколадныя игрушки № 878.

15-е.

Окрошка № 164.
Капуста съ начинкой № 426.
Жареная телятина въ сухаряхъ № 644.
Компотъ яблочный № 890.

16-е.

Чихитма № 99.
Душоная баранина № 427.
Шоколадъ на винѣ № 879.

17-е.

Супъ-пюре изъ чечевицы № 53.
Утка съ рѣпой № 428.
Шашлыкъ по-армянски № 684.
Гозинаки № 880.

18-е.

Раковый супъ-пюре съ рисомъ № 123.
Цыплята подъ соусомъ съ шейками раковыми № 279.
Жареныя перепелки № 631.
Дынный кисель № 881.

19-е.

Пироги лѣнивые № 600.
Супъ съ бѣлымъ хлѣбомъ № 32.

Жаркое утка съ фаршемъ № 628.
Сладкое холодное изъ гречневой крупы № 882.

20-е.

Супъ обыкновенный съ клёцками № 105.
Рагу изъ жареной баранины № 429.
Гусь съ яблочной начинкой № 629.
Компотъ изъ малины № 883.

21-е.

Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 92.
Утка по-нѣмецки № 411.
Каплунъ по-англійски № 687.
Сладкій ягодный сыръ № 885.

22-е.

Лѣнивые пироги № 600.
Хашо (армянскій супъ) № 93.
Жареный поросенокъ № 642.
Варенецъ по-англійски № 886.

23-е.

Бульонъ № 2.
Суфле изъ рябчиковъ съ шампиньонами № 412.
Жареная телятина въ сухаряхъ № 644.
Мацоно № 887.

24-е.

Супъ изъ курицы и мозговыхъ костей № 34.
Сальме изъ перепелокъ № 282.
Ростбифъ телячій № 651.
Польская каша съ пѣночками № 888.

25-е.

Паштетъ-заливное № 602.
Салатный супъ № 14.
Заяцъ съ оливками и лимономъ № 414.
Масло сладкое по-англійски № 889.

26-е.

Винигретъ № 163.
Супъ изъ перловой крупы № 48.
Соте изъ линей съ картофелемъ № 415.
Жареная лосина № 698.
Компотъ изъ абрикосовъ № 892.

27-е.

Супъ изъ потроховъ № 49.
Сосиськи изъ мозговъ № 416.
Каплунъ по-англійски № 687.
Компотъ изъ грушъ № 892.

28-е.

Раки въ виноградномъ винѣ № 180.
Супъ съ фаршированными булочками № 64.
Жаркое говядина № 654.
Макароны съ фруктами № 895.

29-е.

Супъ валахскій № 63.
Сосиськи изъ каплуна или пулярдки № 417.
Жаркое фаршированная телятина № 645
Каша деликатессъ № 896.

30-е.

Супъ изъ яичныхъ желтковъ № 16.
Битки телячьи № 418.
Настоящій англійскій бифстексъ № 656.
Холодная яичница № 897.

31-е.

Супъ-капустнякъ № 43.
Телячьи печонки по деритски № 419.
Глухарь жареный по-богемски № 639.
Ягоды со сливками № 898.

СЕНТЯБРЬ.

Число 1-е.

Супъ телячій а ла Нессельродъ № 52.
Баранина съ картофелемъ № 420.
Жареныя перепелки № 631.
Яичница съ яблоками № 902.

2-е.

Супъ изъ курицы № 54.
Грибные пельмени № 538.
Ростбифъ телячій № 651.
Манная каша за бланманже № 900.

3-е.

Супъ-пюре шампиньонный съ ершами 125.
Малороссійскія галушки № 539.
Телятина съ бешамелемъ № 647.
Яичное гнѣздо № 901.

4-е.

Чихитма (грузин. супъ) № 99.
Жареный поросенокъ съ начинкою по-польски № 686.
Вѣнскія шоколадныя пышки № 938.

5-е.

Паштетъ-заливное изъ рябчиковъ № 602.
Бѣлый супъ № 13.

Каплунъ по-англійски № 687.
Омлетъ-суфле съ цедрой № 937.

6-е.

Габеръ-супъ № 116.
Рисъ по-итальянски № 540.
Гусь жареный съ яблочной начинкой № 629.
Кремъ въ чашкахъ съ карамелемъ № 936.

7-е.

Супъ-россольникъ по-эмберовски № 44.
Цыплята съ цвѣтною капустою № 616.
Жареная телятина въ сухаряхъ № 644.
Монпелезирскій маседуанъ № 848.

8-е.

Супъ капустный № 43.
Яичныя котлеты № 489.
Жаркое настоящ. англійск. бифстексъ № 656.
Кремъ изъ малины № 872.

9-е.

Супъ съ бараньимъ пловомъ № 111.
Яичница съ печонками № 536.
Битокъ въ винномъ соусѣ № 657.
Компотъ изъ грушъ № 893.

10-е.

Супъ изъ рябчиковъ съ пармезаномъ № 12.
Яица по-испански № 537.
Цыплята за рябчиковъ № 693.
Суфле съ ванилью № 934.

11-е.

Супъ-кремъ изъ спаржи № 62.
Омлетъ съ соусомъ сметаннымъ № 533.
Лянгетъ изъ говядины № 690.
Профитроли съ шоколадомъ № 933.

12-е.

Щи лѣнивыя № 114.
Яицы подъ соусомъ фрикассе № 534.
Кислое нѣмецкое жаркое № 706.
Желе оллапотрида № 932.

13-е.

Супъ изъ рябчиковъ съ пармезаномъ № 12.
Заварныя яица съ пуншевымъ кремомъ № 948.
Жаркое мозги телячьи жареные № 707.
Сладкій пирогъ на ромѣ № 931.

14-е.

Супъ испанскій № 33.
Жаркое баранина № 646.
Настоящее французское бланманже № 930.

15-е.

Супъ-россольникъ по-эмберовски № 44.
Филе жареное изъ барашка съ картофелемъ № 709.
Морковь со спаржею и яицами 520.
Бланманже зеленое изъ фисташекъ № 929.

16-е.

Супъ-пюре изъ артишоковъ № 110.
Макароны въ тѣстѣ № 532.
Филе изъ поросенка по-мѣщански № 708.
Пломбиръ кофейный № 928.

17-е.

Супъ бѣлый съ рѣпой № 60.
Яичныя колбаски № 535.
Говядина тушоная въ винѣ № 705.
Морковные блины № 911.

18-е.

Бульонъ экономическій № 4.
Ризотто итальянское № 483.
Котлеты говяжьи рубленыя № 702.
Саговый кисель № 812.

19-е.

Голландскій супъ съ пшеномъ № 11.
Настоящій стамбульскій пилавъ № 484.
Говядина Джонъ-Буля № 701.
Пылающій пуддингъ № 813.

20-е.

Супъ испанскій съ пармезаномъ № 33.
Крокеты рисовые № 485.
Жаркое телячья печонка, жареная цѣликомъ № 700.
Меринги № 903.

21-е.

Красный супъ № 61.
Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба № 486.
Говяжій филей по-нѣмецки № 704.
Груши съ заварнымъ кремомъ № 904.

22-е.

Супъ изъ перловой крупы № 48.
Клёцки изъ заварнаго тѣста № 487.
Каплунъ жареный по-англійски № 687.
Компотъ изъ грушъ № 893.

23-е.

Щи лѣнивыя № 114.
Жаркое баранина съ шарлотомъ № 699.
Морковное пирожное № 906.

24-е.

Супъ питательный № 106.
Настоящіе сибирскіе пельмени № 488.
Жаркое лосина или серна № 698.
Булочный блинъ № 908.

25-е.

Борщъ изъ селлерея № 112.
Яичныя котлеты № 541.
Жаркое свинина № 697.
Бисквитный пуддингъ № 851.

26-е.

Бульонъ № 2.
Плацинды молдавскія № 490.
Жареныя котлеты изъ индѣйки № 696.
Рисовникъ № 910.

27-е.

Бѣлый супъ № 13.
Вафельный паштетъ № 491.
Жареный поросенокъ съ хлѣбною начинкою № 686.
Малиновый кисель за желе № 941.

28-е.

Супъ-пюре изъ картофеля № 84.
Паштетцы яичные № 492.
Шашлыкъ по-грузински № 683.
Кремъ изъ кислыхъ щей № 947.

29-е.

Супъ питательный № 106.
Жаркое гусь съ макаронами № 691.
Клёцки изъ вишенъ № 946.

30-е.

Супъ съ бѣлымъ хлѣбомъ № 32.
Жаркое цыплята по-эмберовски № 694.
Раковый пуддингъ № 493.
Ржаной хлѣбъ по-французски № 945.

ОКТЯБРЬ.

Число 1-е.

Супъ-кремъ изъ риса № 31.
Пуддингъ изъ шпината № 495.
Бифстексъ по-англійски № 656.
Морковное желе № 943.

2-е.

Супъ съ бараньимъ пловомъ № 111.
Духовой шпинатъ № 320.
Жаркое гусь съ яблочною начинкою № 629.
Кремъ изъ розановъ № 942.

3-е.

Супъ-пюре изъ тыквы № 82.
Пуддингъ изъ гречневой каши № 496.
Лянгетъ изъ говядины № 690.
Шиншила № 938.

4-е.

Бульонъ съ заварнымъ кремомъ № 117.
Раковый пуддингъ другимъ способомъ № 494.
Жареное тельное № 677.
Настоящій французскій кремъ № 940.

5-е.

Бульонъ № 1.
Караси, жареные въ сметанѣ № 676.
Блины съ яблоками № 944.

6-е.

Бураки по-хохлацки № 72.
Пуддингъ изъ сафо-капусты № 498.
Голубь молодой съ горошкомъ № 692.

7-е.

Борщъ съ уткою и ушками № 41.
Овощный русскій пуддингъ № 499.
Жаркое жареный лещь № 671.
Заварныя лица съ пуншевымъ кремомъ № 948.

8-е.

Черепаховый поддѣльный супъ № 30.
Настоящій плумъ-пуддингъ № 500.
Говядина Джонъ Буля № 701.
Пломбиръ кофейный № 928.

9-е.

Супъ изъ яичныхъ желтковъ № 16.
Вареники хохлацкіе № 501.
Жареныя бараньи кишки съ кашею № 669.
Яблочное суфле № 855.

10-е.

Бѣлый супъ изъ рѣпы № 60.
Хлебальники № 502.
Жареный говяжій филе фаршированный № 668.
Блины голландскіе № 916.

11-е.

Супъ съ фаршированными булочками № 64.
Пампушки № 503.
Ростбифъ совершенно по-англійски № 667.
Вѣнскій тортъ № 733.

12-е.

Бульонъ № 3.
Ножки свиныя, жареныя въ пуавradѣ № 666.
Безе яблочное № 738.

13-е.

Супъ-пюре изъ горошка № 71.
Плачинда № 504.
Бараній бокъ, фаршированный кашею № 665.
Безе заварное № 739.

14-е.

Супъ обыкновенный съ клёцками № 105.
Армейскій битокъ по-походному № 664.
Юражка № 505.
Вафли шведскія № 741.

15-е.

Супъ-пюре изъ разныхъ кореньевъ № 79.
Каша изъ тыквы № 506.
Карбонадъ изъ телятины № 663.
Пирожное съ кофейнымъ бешамелемъ № 742.

16-е.

Супъ голстинскій № 29.
Макароны обыкновенныя № 507.
Лянгетъ изъ говядины № 690.
Сливочныя вафли № 743.

17-е.

Супъ-пюре изъ картофеля № 84.
Ростбифъ телячій № 651.
Сахарныя вафли № 744.

18-е.

Супъ нѣмецкій № 109.
Яичница съ паюсной икрой № 508.
Бифстексъ обыкновенный 655.
Англійскіе ломтики № 746.

19-е.

Супъ изъ дичи прозрачный № 122.
Пезы № 509.
Жареный поросенокъ № 642.
Пирожки купеческіе съ вареньемъ № 747.

20-е.

Раковый супъ-пюре съ рисомъ № 123.
Пуддингъ изъ смоленской крупы № 510.
Жареная утка по-французски № 640.
Баумъ-кухенъ № 748.

21-е.

Супъ-пюре изъ шампиньоновъ и ершей № 125.
Глухарь жареный по-богемски № 639.
Пирогъ сладкій съ яблоками и вареньемъ № 751.

22-е.

Супъ устричный № 59.
Макароны по-нѣмецки № 511.
Каплунъ по-англійски № 687.
Рисово-миндальное пирожное № 752.

23-е.

Русскій сморчковый супъ № 127.
Лапша изъ формы по-славянски № 512.
Телятина съ башамелемъ № 647.
Яблочное пирожное № 753.

24-е.

Супъ россольникъ по-эмберовски № 44.
Жаркое говядина на манеръ польскихъ зразовъ № 689.
Миндальное пирожное № 754.

25-е.

Супъ-капустнякъ № 43.
Каша гречневая съ пармезаномъ № 514.
Жареныя перепелки № 631.
Пирожное изъ рисовой муки № 755.

26-е.

Супъ-капустнякъ № 43.
Каша гурьевская разсыпчатая № 515.
Бифстексъ англійскій № 656.
Шпанскій вѣтеръ № 756.

27-е.

Супъ съ бѣлой капустой № 28.
Рюре (шведская яичница) № 516.
Жаркое гусь съ макаронами № 691.
Яблочный пирогъ со сливками № 757.

28-е.

Супъ изъ барашка на красномъ винѣ № 40.
Гусиныя яица, печоныя въ соусѣ № 517.
Жареная телятина въ сухаряхъ № 644.
Яблочный пирогъ изъ чернаго хлѣба № 760.

29-е.

Борщъ съ уткою, ушками и сосиськами № 41.
Пуддингъ изъ телячьей печонки № 518.
Жаркое рябчики по-аматёрски № 627.
Настоящій русскій воздушный яблочный пирогъ № 761.

30-е.

Супъ изъ яичныхъ желтковъ № 16.
Строфокамилово яицо № 519.

Жаркое каплунъ по-англійски № 687.
Горькія миндальныя макароны № 762.

31-е.

Супъ-гарбюръ по-итальянски № 39.
Морковь со спаржею и яицами 520.
Жареный поросенокъ съ хлѣбною начинкою № 686.
Слоеный сладкій русскій пирогъ № 763.

НОЯБРЬ.

Число 1-е.

Супъ съ улитками № 58.
Жаркое свинина № 697.
Тортъ изъ чернаго хлѣба № 767.

2-е.

Супъ съ бараньимъ пловомъ № 111.
Яичница съ перемѣнами № 521.
Жаркое ростбифъ на славу № 688.
Тортъ шоколадный № 766.

3-е.

Супъ изъ раковъ № 27.
Яичница въ цвѣтной капустѣ № 522.
Лянгетъ изъ говядины № 690.
Тортъ миндальный № 768.

4-е.

Супъ нѣмецкій 109.
Рамекини (итальян.) блюдо № 523.
Котлеты говяжьи рубленыя № 702.
Миндальныя стружки № 769.

5-е.

Борщъ изъ селлерея № 112.
Макароны по-неаполитански № 524.
Телячья печонка цѣликомъ № 700.
Пирогъ ивановскій съ вареньемъ № 771.

6-е.

Щи грибныя № 113.
Лазанки съ творогомъ № 525.
Жаркое баранина съ шарлотомъ № 699.
Фоліантъ изъ сливокъ съ ванилью № 772.

7-е.

Супъ съ луковыми кружками № 106.
Ломанцы малороссійскіе № 526.
Жаркое лось или серна № 698.
Хрустъ жареный съ цедрою № 773.

8-е.

Борщъ на манеръ малороссійскаго № 66.
Шпинатъ въ яичницѣ № 432.
Глухарь по-богемски № 639.
Узлы № 775.

9-е.

Супъ съ пармезаномъ № 57.
Вареники съ кислою капустою № 527.
Мозги телячьи жареные № 707.
Зефиры № 776.

10-е.

Супъ-пюре изъ тыквы № 82.
Кисель изъ бѣлаго хлѣба № 528.
Жареный гусь съ макаронами № 691.
Яблочные цвѣточки № 777.

11-е.

Бураки по-хохлацки № 72.
Пуддингъ рисовый № 531.
Филе изъ барашка съ картофелемъ № 709.
Тортъ съ миндалемъ № 778.

12-е.

Щи лѣнивыя № 114.
Огородная пулярдка № 161.
Поросенокъ подъ галантиромъ № 160.
Жаркое котлеты рубленыя съ рисомъ № 703.
Женуазы на апельсинахъ № 779.

13-е.

Супъ-потофё № 26.
Рагу изъ птичекъ № 379.
Говядина филе жареное по-нѣмецки № 704.
Маленькіе горшечки № 780.

14-е.

Супъ голландскій съ пшеномъ № 11.
Студень съ бѣлымъ виномъ № 166.
Говядина тушоная на винѣ № 705.
Кремъ горячій № 781.

15-е.

Супъ изъ рябчиковъ съ пармезаномъ № 12.
Мхали съ грецкими орѣхами № 169.
Жаркое говядина Джонъ-Буля № 701.
Шарлотка съ яблоками № 783.

16-е.

Супъ-пюре изъ глухаря № 124.
Шиганури № 171.
Жареная телятина въ сухаряхъ № 644.
Дрочена № 784.

17-е.

Супъ-пюре изъ тетерева № 124.
Майонезъ изъ лососины № 178.
Жаркое утка по-французски № 640.
Сладкое ризотто № 785.

18-е.

Супъ-консоме по-итальянски № 25.
Раки въ винѣ № 180.
Рябчики по-аматёрски № 627.
Запечоныя макароны № 786.

19-е.

Супъ-пюре изъ шампиньоновъ и ершей № 125.
Холодное изъ окуней по-оренбургски № 182.
Жареный гусь съ яблочной начинкой № 629.
Обертухъ № 787.

20-е.

Заливной гусиный огузокъ № 189.
Бульонъ съ клёцками славянскими № 119.
Фаршированные литовскіе зразы № 625.
Рисовые блины № 788.

21-е.

Заливное изъ поросенка № 196.
Бульонъ съ гречневыми клёцками № 118.
Ростбифъ на славу № 688.
Молочные блины домашніе № 790.

22-е.

Супъ изъ яичныхъ желтковъ № 16.
Щука по-жидовски № 187.
Жаркое индѣйка № 618.
Черносливный пирогъ № 791.

23-е.

Супъ-пюре изъ шампиньоновъ и ершей № 125.
Аспикъ изъ рыбы натурально № 186.
Жаркое курица фаршированная печонкою № 614.
Пончки (пышки) съ вареньемъ № 792.

24-е.

Виниґретъ № 163.
Супъ капустный № 43.
Жареный лещь № 671.
Налѣсники съ творогомъ № 793.

25-е.

Супъ-гарбюръ по-итальянски № 39.
Говядина въ брезѣ № 479.
Жареная драхва 634.
Каша Баранова № 794.

26-е.

Супъ изъ барашка на красномъ винѣ № 40.
Земляныя груши № 308.
Ростбифъ на славу № 688.
Меспейзъ изъ риса съ изюмомъ № 795.

27-е.

Супъ съ уткою, ушками и сосиськами № 41.
Филей изъ ростбифа холодное № 194.
Жаркое баранина съ шарлотомъ № 699.
Крокеты изъ макаронъ № 797.

28-е.

Бульонъ съ заварнымъ кремомъ № 117.
Заливное изъ телячьихъ ножекъ № 195.
Бифштексъ англійскій № 656.
Бѣлый горшечикъ № 797.

29-е.

Сырный супъ № 24.
Заячій хлѣбъ № 192.
Жареное тельное № 677.
Блины съ рисомъ № 798.

30-е.

Супъ-россольникъ по-эмберовски № 44.
Майонезъ изъ курицы № 191.
Гусь начиненный яблоками № 629.
Каравай простой № 799.

ДЕКАБРЬ.

Число 1-е.

Чорный супъ № 23.
Галантинъ изъ индѣйки № 190.
Жаркое глухарь по-богемски № 639.
Супъ изъ бѣлаго или краснаго вина № 957. *)

---

*) Долгомъ считаемъ обратить ваше вниманіе, почтенная хозяйка, что во всѣхъ поваренныхъ книгахъ до сихъ поръ эти *горячіе сладкіе супы* входили въ составъ репертуара мясныхъ и рыбныхъ суповъ, что совершенно не вѣрно, а еще вѣрнѣе вводить ихъ въ росписанія обѣдовъ, потому что, рѣшительно, ни въ одномъ русскомъ домѣ никогда въ началѣ обѣда не подаютъ ни кофейнаго, ни шоколаднаго суповъ; а потому мы здѣсь нашли нужнымъ указать

2-е.

Супъ-пюре изъ артишоковъ № 110.
Жаркое рябчики № 630.
Супъ молочный со сметаною № 958.

3-е.

Супъ изъ поросенка № 121.
Заливное изъ поросенка № 196.
Жаркое гусь съ макаронами № 691.
Супъ молочный съ клёцками № 959.

4-е.

Бульонъ съ гречневыми клёцками № 118.
Навага заливная № 197.
Жаркое поросенокъ съ хлѣбною начинкою по-польски № 686.
Супъ молочный съ миндальными клёцками № 960.

5-е.

Супъ съ бараньимъ пловомъ № 111.
Свиной студень по-малороссійски № 198.
Жаркое каплунъ по-англійски № 687.
Супъ изъ сушоныхъ яблокъ № 961.

6-е.

Голландскій супъ № 11.
Сырный пирогъ № 607.
Жаркое телятина въ сухаряхъ № 644.
Супъ изъ вишенъ № 962.

7-е.

Супъ съ каштанами № 18.
Блины съ ветчиной № 542.
Жареная говядина Джонъ Буля № 701.
Супъ кофейный № 963.

8-е.

Супъ-пюре изъ шампиньоновъ и ершей № 125.
Жаркое индѣйка съ фаршемъ № 619.
Супъ манный молочный № 964.

9-е.

Супъ изъ рябчиковъ съ пармезаномъ № 12.
Раковый пирогъ № 608.
Жареная телячья печонка № 658.
Супъ лимонный или апельсинный № 965.

10-е.

Бульонъ съ клёцкими славянскими № 119.
Сыръ изъ дичи № 295.
Жаркое фаршированные литовскіе зразы № 625.
Супъ пивной сладкій № 966.

11-е.

Супъ-пюре изъ сушонаго горошка № 80.
Пироги лѣнивые № 600.
Котлеты пожарскія № 636.
Супъ шоколадный № 969.

12-е.

Супъ-пюре изъ чечевицы № 53.
Паштетъ-заливное изъ рябчиковъ № 602.
Жаркое филе изъ поросенка № 708.
Сладкій супъ изъ сливъ № 970.

13-е.

Супъ-пюре изъ лука съ саго № 81.
Ветчина съ холоднымъ соусомъ № 199.
Жаркое лещь № 671.
Каравай изъ саго № 801.

14-е.

Супъ изъ портулака № 75.
Кислый паштетъ изъ говяжьихъ языковъ № 596.
Жаркое мозги телячьи № 707.
Каравай изъ творогу № 802.

15-е.

Кулебяка изъ пшена № 599.
Супъ кислый № 20.
Жаркое баранина съ мелкимъ лукомъ № 699.
Каравай лапшеной № 803.

16-е.

Супъ португальскій остр. Мадеры № 70.
Татарскій пирогъ № 502.
Филе изъ барашка съ картофелемъ № 709.
Наливашники № 804.

17-е.

Пироги въ капустныхъ листахъ по-украински № 598.
Супъ-гарбюръ по-итальянски № 39.

этимъ *сладкимъ супамъ* ихъ настоящее мѣсто, т. е. въ концѣ обѣда, въ видѣ жидкаго сладкаго блюда, какъ во многихъ домахъ они и употребляются, разумѣется въ семейныхъ, а не большихъ банкетныхъ и званыхъ обѣдахъ. Надѣемся, что нововведеніе, обусловленное естественностью вкуса, будетъ хорошо принято русскими хозяйками, которыя чрезъ это получатъ нѣсколько лишнихъ сладкихъ блюдъ при заказѣ своихъ семейныхъ обѣдовъ.

Жаркое телячьи котлеты въ папильотахъ № 648.
Каравай-просяникъ № 805.

18-е.

Супъ нѣмецкій № 109.
Подовые пироги № 597.
Филей лосины по-литовски № 681.
Шарлоттъ изъ яблокъ и чорнаго хлѣба № 806.

19-е.

Габеръ-супъ № 116.
Тортъ изъ цыплятъ съ шампиньонами № 591.
Жаркое котлеты свиныя № 680.
Трубочки № 807.

20-е.

Супъ-пюре изъ тыквы № 82.
Жаркое ростбифъ на славу № 688.
Трубочки съ миндалемъ № 808.

21-е.

Бомбашъ (грузин. супъ) № 83.
Пирогъ изъ блиновъ съ ливеромъ № 592.
Зразы настоящія польскія № 649.
Миндальный кисель № 810.

22-е.

Русскій сморчковый супъ № 127.
Страсбургскій пирогъ № 683.
Пулярдка фаршированная № 613.
Бѣлый кисель за бланманже № 812.

23-е.

Супъ-пюре изъ глухаря № 124.
Крокеты рисовые № 485.
Жаркое-глухарь по-богемски № 639.
Ягодный кисель № 814.

24-е.

Бѣлый супъ № 13.
Голубцы хохлацкіе № 474.
Жаркое жареная печонка въ хлѣбѣ № 679.
Киселъ жидкій горячій № 816.

25-е.

Супъ изъ дичи прозрачный № 122.
Цикорій съ башамелемъ № 303.
Жаркое индѣйка фаршированная № 619.
Компотъ изъ риса № 817.

26-е.

Супъ-потофё № 26.
Латукъ въ красномъ соусѣ № 304.
Жаркое свинина № 697.
Блины съ рисомъ № 798.

27-е.

Супъ-пюре изъ сушонаго горошка № 80.
Фонды артишоковъ съ горошкомъ № 302.
Телятина жареная въ сухаряхъ № 644.
Варенецъ изъ плодовъ № 819.

28-е.

Супъ изъ курицы № 74.
Маседуанъ изъ овощей и зелени № 301.
Жареный поросенокъ съ кашей № 643.
Рисъ съ земляничнымъ пюре № 822.

29-е.

Пирогъ изъ блиновъ съ ливеромъ № 592.
Супъ-пюре изъ картофеля № 84.
Фаршированная красная капуста № 306.
Жаркое телячьи котлеты въ папильотахъ № 648.
Долма грузинская № 823.

30-е.

Бульонъ № 3.
Говядина въ миротонѣ № 480.
Нѣмецкое кислое жаркое № 706.
Пломбиръ сливочный № 832.

31-е.

Супъ-пюре изъ сушонаго горошка № 80.
Куропатки съ капустой № 368.
Жаркое лосина № 698.
Пылающій пуддингъ № 913.

Здѣсь передъ вашими глазами 365 различныхъ, въ 3, 4, 5 блюдъ обѣдовъ не банкетныхъ, а преимущественно домашнихъ, причемъ имѣется нѣсколько блюдъ пороскошнѣе и поизысканнѣе собственно для того, чтобы вы могли, по вашему усмотрѣнію, составить изъ нихъ въ извѣстные, важные по чему-либо для васъ дни, напримѣръ, въ день именинъ или рожденія главы семейства, въ первый день года, въ Рождество Христово или въ Свѣтлое Христово Воскресенье, обѣды въ 5—6 блюдъ съ нѣкоторымъ отступленіемъ отъ обычной вашей патріархальной простоты, когда успѣхъ вашего семейнаго стола обусловливается только тѣмъ, чтобъ все было просто, но вкусно и здорово, съ соблюденіемъ возможной экономіи.

Сверхъ того считаемъ не излишнимъ еще оговориться на счетъ того, что изъ 365 этихъ обѣдовъ нѣтъ ни одного, такъ называемаго, *постнаго*. Дѣло въ томъ, что мы нашли крайне не цѣлесообразнымъ дѣлать то, что дѣлали другіе, до насъ, составители этихъ печатныхъ меню на круглый годъ, занявъ весь великій постъ реестромъ постныхъ блюдъ, при чемъ этимъ составителямъ этихъ реестровъ какихъ-нибудь 49 постныхъ обѣдовъ приходится страшно повторяться, такъ какъ, извѣстное дѣло, репертуаръ постнаго стола, даже самаго роскошнаго, ограниченъ до-нельзя, т. е. какъ говорится: „разъ, два, да и обчелся“. Къ тому же вѣдь въ перечневомъ реестрѣ на каждый день года пренеудобно опредѣлять время великопостныхъ седьмицъ, какъ извѣстно, ежегодно измѣняющееся, чрезъ что въ книгѣ, гдѣ меню росписаны на весь, положимъ, 1874 годъ, въ 1875 году даже будетъ встрѣчаться много неточностей и странныхъ несообразностей. Вслѣдствіе этого, мы нашли приличнымъ сдѣлать такъ, какъ сдѣлали, т. е. дать 365 росписаній *скоромныхъ обѣдовъ*; что же касается до *постныхъ*, потребность въ составленіи какихъ у насъ встрѣчается такъ не часто, — то совѣтуемъ обратиться къ нашему оглавленію, гдѣ буквою *П* обозначены всѣ тѣ блюда, изъ которыхъ весьма не затруднительно, въ случаѣ надобности, выбрать нѣсколько рыбныхъ и овощныхъ блюдъ для составленія десяти съ небольшимъ меню трехблюдныхъ постныхъ обѣдовъ. Къ тому же многія изъ нашихъ описаній кушаньевъ скоромныхъ, при весьма незатруднительныхъ передѣлкахъ, замѣною мяса рыбою, коровьяго масла растительнымъ и пр., передѣланы могутъ быть для *постнаго стола*.

Довольно еще страннымъ кажется то, что въ послѣднее время въ нѣкоторыхъ новоизданныхъ книгахъ по предмету кухоннаго дѣла ввелось въ обычай, повидимому, ради желанія занять какъ можно больше мѣста и пощеголять мнимою практикою, — печатать цѣлыя описанія того стола, какой вездѣ бываетъ въ первые дни Пасхи, хотя, конечно, всѣмъ и каждому изъ читающихъ эти описанія извѣстно не хуже тѣхъ лицъ, которыя редактированіемъ этихъ описаній занимаются, что именно, по нашимъ церковнымъ обрядамъ и хроникамъ, входитъ въ составъ *разгавливанія*, которое бываетъ обыкновенно поутру, почему всѣ съѣстные припасы и яства, составляющіе это разгавливаніе, выставляются не на обѣденный столъ, но съ утра находятся на столѣ, назначаемомъ для завтрака. Къ обѣденному же столу они не подаются, по-крайней-мѣрѣ, у насъ въ Россіи, а между тѣмъ, въ росписаніи обѣдовъ, какъ въ громкопрославленной ни съ того, ни съ сего, книгѣ г-жи Молоховецъ, такъ въ дѣльной, но слишкомъ ужь аристократической, книгѣ г-на Радецкаго, равно какъ во всѣхъ ихъ слѣпыхъ здѣшнихъ и московскихъ подражателей, въ одно изъ апрѣльскихъ или мартовскихъ чиселъ вводится непремѣнно росписаніе *пасхальнаго стола*. Росписаніе это, по всѣмъ вышеизложеннымъ обстоятельствамъ, оказывается совершенно неумѣстнымъ, именно въ *реестрѣ перечня обѣдовъ на круглый годъ*, тѣмъ болѣе, что къ обѣду собственно, кромѣ развѣ крупныхъ яицъ, неизбѣжныхъ спутниковъ „зеленаго“ супа, составляющаго принадлежность обѣда въ первый день Пасхи, — ничто изъ фигурирующаго на столѣ, съ утра накрытомъ, не подается въ бо́льшей части домовъ. Къ тому же, какъ угодно, а номенклатура всѣхъ этихъ пасхальныхъ яствъ такъ хорошо извѣстна не только всякой маломальски толковой служанкѣ, но даже сколько-нибудь развитымъ ребятишкамъ русскимъ, что серьозное пропечатываніе всего этого, въ видѣ наставленія, положительно ни къ чему не служитъ. Да и сверхъ того не лишнее замѣтить, что въ номенклатурѣ предметовъ, входящихъ въ составъ *пасхальнаго стола*, въ означенныхъ книгахъ, очевидно составленныхъ не русскими людьми, поименовываются такіе предметы, какіе у насъ въ Россіи нигдѣ, кажется, не приняты. Вотъ это росписаніе, взятое нами изъ одной изъ этихъ книгъ, названное тамъ такъ:

Столъ въ день св. Пасхи:

a) Пасха (описаніе и рецептъ лучшей „Пасхи“ у насъ на стр. 438).
b) Куличъ (описаніе въ нашей книгѣ на стр. 228).
c) Бабы, мазурки, торты, пляцки и пр. (Всѣ эти предметы, у насъ подробными рецептами поясненные, никогда на настоящемъ „православномъ“ *пасхальномъ столѣ* мѣста не имѣютъ, составляя чисто польское хлѣбенное угощеніе).
d) Крашеныя яица.
e) Барашекъ изъ масла.
f) Печоный окорокъ. (Описанъ у насъ въ своемъ мѣстѣ и составляетъ принадлежность нашего русскаго „пасхальнаго“ стола).
g) Фаршированный булкою поросенокъ (принадлежность польскаго стола).
h) Жаркое телятина.
i) Фаршированный гусь.
k) Крессъ-салатъ.
l) Хрѣнъ, горчица, уксусъ и пр.
m) Холодная закуска.

} Въ русскомъ столѣ все это иногда бываетъ, но не всегда и не непремѣнно.

Давъ такое множество „меню“ обѣдовъ, преимущественно семейныхъ и довольно простыхъ,— курьоза ради, чтобы познакомить васъ, читательница-хозяйка, съ тѣми меню, какіе бываютъ на большихъ званыхъ, блестящихъ обѣдахъ,— мы сочли не излишнимъ передать вамъ здѣсь нѣкоторыя изъ этихъ „картъ“, извлеченныхъ нами изъ достовѣрныхъ источниковъ и составленныхъ, повидимому, весьма не дурно.

Вотъ эти 6 обѣдовъ, два попроще, а четыре особенно блестящихъ. Два первые были въ частномъ домѣ, четыре другіе въ С.-Петербургскомъ Англійскомъ клубѣ при экстраординарныхъ случаяхъ.

I. Обѣдъ первый.

Супъ весенній.
Супъ съ чиненымъ зайцемъ.
Пирожки съ кашею и налимомъ à la russe.
Вина: мадера и хересъ.
Цыплята съ шампиньонами.
Вина: вейндеграфъ и шабли.
Ростбифъ по-англійски.
Вина: медокъ, шато-лафитъ, портвейнъ.
Стерлядь вареная на пару.
Вина: маконъ, шамбертенъ.
Паштетъ съ куропатками.
Вина: рейнвейнъ, сотернъ.
Жаркое пулярдка по-польски.
Салатъ: латукъ натуральный, брусника.
Вино: шампанское.
Кремъ съ карамелемъ.
Мороженое изъ померанцевыхъ цвѣтовъ.
Пуншъ американскій.

II. Обѣдъ второй.

Супъ на подобіе черепаховаго.
Супъ изъ угрей.
Раковые паштетики.
Вина: хересъ, мадера.
Телятина съ сардинками.
Вина: го-преньякъ, шабли, марсела.
Угорь съ соусомъ à la tartare *).
Вина: шамбертенъ, кло-де-вужо.
Индѣйка à la добъ.
Вина: боденгеймеръ, штейнбергеръ, сотернъ.
Жаркое кулики на мадерѣ.
Салатъ французскій, пикули.
Вино: шампанское.
Кофейное бланманже.
Мороженое малинное.
Пуншъ изъ апельсиновъ.

*) Тутъ въ эту карту этого обѣда вкралась довольно существенная ошибка: при супѣ изъ угрей,— угрь же съ соусомъ à la tartare. Два однородныхъ блюда въ разумно ордонированномъ обѣдѣ никогда не бываютъ.

III. Обѣдъ третій.

Супъ а ля рейнъ.
Супъ-консоме съ кремомъ.
Пирожки крамовскіе съ рябчиками.
Пирожки вольванты съ бешамелемъ.
Форель по-голландски съ масломъ.
Соусъ-равиготъ холодный.
Филей шпигованный.
Филей съ соусомъ шиполата.
Филей изъ куропатки съ трюфелемъ.
Омаръ на холодное съ салатомъ.
Пуншъ-имперіаль изъ абрикосовъ.
Жаркое фазанъ по-французски.
Салатъ по-англійски.
Огурцы въ тыквѣ.
Спаржа разварная.
Соусъ голландскій.
Соусъ польскій съ масломъ.
Тортъ шоколадный съ мармеладомъ абрикоснымъ.
Пуддингъ изъ каштановъ а ля Нессельродъ.
(Послѣ обѣда подается кофе или жолтый чай, или то и другое).
Жжонка любительская.

IV. Обѣдъ четвертый.

Супъ-кремъ изъ спаржи а ля контесъ.
Супъ-консоме съ рисомъ по-итальянски.
Пирожки-хрустады изъ лапши.
Пуддингъ а ля парижьенъ.
Стерлядь по-русски съ огурцами.
Филей изъ серны маринованный съ соусомъ пикантомъ.
Соусъ женуазъ.
Пулярды молодые съ астрагономъ.
Паштетъ годиво изъ рябчиковъ.
Соусъ съ шампанскимъ.
Пуншъ англійскій.
Жаркое дубль-бекасы на хрустадахъ.
Салатъ со свѣжими огурцами.
Ералашъ изъ соленыхъ фруктъ.
Бобы свѣжіе по-англійски.
Персики а ля бардалу.
Мороженое разное на постаментѣ.
(Послѣ обѣда подается кофе или жолтый чай, или то и другое).
Жжонка купеческая.

V. Обѣдъ пятый.

Уха изъ стерляди съ печонками изъ налима.
Супъ-пренганіеръ съ фрикаделями.
Пирожки-растегаи съ вязигою.
Пирожки а ля рояль французскіе.
Шофруа изъ куропатокъ на постаментѣ.
Индѣйка фаршированная трюфелеми.
Раки а ля борделезъ.
Пуддингъ изъ цыплятъ съ равиготомъ.
Пуншъ мороженый а ля роменъ.
Жаркое гвисъ серны маринованный.
Салатъ-роменъ по-провански.
Варенье брусничное съ желе.
Горошекъ по-англійски.
Баба съ мармеладомъ глясованная.
Мороженое земляничное.
Кофе со сливками *).
Жжонка клубская старшинская.

VI. Обѣдъ шестой.

Супъ-пюре изъ зеленаго горошка.
Супъ-консоме съ кнелями.
Пирожки изъ слоенаго тѣста съ трюфелями карамзинскіе.
Крокеты изъ сладкаго мяса съ шампиньонами.
Судакъ по-нормандски съ устрицами.
Ростбифъ по-англійски.
Сюпремъ изъ цыплятъ съ трюфелемъ а ля перигоръ.
Паштетъ изъ фазана холодный.
Пуншъ-глясе а ля рояль.
Жаркое пулярдка.
Салатъ-латукъ по-нѣмецки.
Вишни маринованныя.
Фонды изъ артишоковъ съ горошкомъ.
Пуддингъ дипломатовъ съ фруктами.
Нуга изъ миндаля со сливками.
Чай желтый.
Жжонка с.-петербургскихъ гастрономовъ.

Для вашего домашняго стола, конечно, эти „карты“ этихъ шести обѣдовъ пользы принести никакой не могутъ; но для вашего свѣдѣнія, какъ всякое, какого бы рода ни было, знаніе, онѣ не безполезны, потому-что нѣтъ ничего удивительнаго, что когда-нибудь, при какихъ-либо

*) Истинные любители послѣ обѣда пьютъ кофе не иначе, какъ чорный.

обстоятельствахъ, вамъ можетъ случиться устроить, подъ вашимъ наблюденіемъ, большой обѣдъ, въ родѣ тѣхъ, какіе меню здѣсь сообщены во всѣхъ подробностяхъ съ указаніемъ порядка подачи блюдъ и сервировки винъ, что изъ этихъ примѣровъ рельефнѣе, чѣмъ изъ многословныхъ разсказываній объ этомъ предметѣ, помѣщаемыхъ иногда въ поваренныхъ нашихъ модныхъ книгахъ, составители которыхъ рабски подражаютъ заграничнымъ образцамъ, забывая или не вѣдая о томъ, что тамъ, за границею, книги эти преимущественно издаются для метръ-д'отелей, поваровъ (разумѣется, уже артистовъ) и важныхъ домоправительницъ, а отнюдь не для скромныхъ хозяюшекъ, располагающихъ для своего столоваго и кухоннаго обихода далеко не огромными средствами.

Со всѣмъ тѣмъ, вотъ и мы этимъ скромнымъ хозяйкамъ сообщили въ нашей книгѣ рецептъ хорошей „жжонки“, составляющей принадлежность большихъ столовъ, а не маленькаго семейнаго обихода. Дѣло въ томъ, что въ настоящее время „жжонка“ сдѣлалась принадлежностью далеко не однихъ только великолѣпныхъ и роскошныхъ столовъ, а не рѣдко является въ быту вовсе не весьма богатомъ собственно потому, что жжонка жжонкѣ рознь: мѣстами и при извѣстныхъ обстоятельствахъ, гдѣ фрукты нипочемъ, тамъ можно изготовить пять жжонокъ такихъ, расходы на которыя поглотитъ одна петербургская. Совѣтуемъ жительницамъ такихъ благодатныхъ мѣстностей не пренебрегать нашимъ рецептомъ жжонки, въ особенности потому, что можно, какъ это уже дѣлаютъ нѣкоторыя хозяйки, жжонку въ охлажденномъ видѣ продавать весьма не безвыгодно въ винные магазины, откуда она высылается въ бутылкахъ въ Петербургъ.

ОТДѢЛЪ XXIII.

КУХОННАЯ АРИѲМЕТИКА ИЛИ ПРИМѢРНЫЕ РАЗСЧЕТЫ ДЛЯ ОБѢДЕННОЙ КАРТЫ.

Съ нѣкотораго времени вошло въ моду прилагать въ книгахъ, посвященныхъ кухонному искусству, *росписанія обѣдовъ*, или *обѣденную записку*, или еще иначе *обѣденную карту*, т. е. то, что французы называютъ menu (меню). Мода эта заимствована отъ знатныхъ и богатыхъ людей, у которыхъ есть метръ-д'отели; а кромѣ того обычай этотъ существуетъ съ давняго времени въ столѣ ресторановъ. Здѣсь этотъ обычай писать ежедневно списокъ тѣхъ блюдъ, какія будутъ поданы къ обѣду, вполнѣ оправдывается практическою необходимостью, чтобы каждый посѣтитель зналъ непремѣнно, что онъ можетъ спросить себѣ и изъ какихъ именно блюдъ состоитъ обѣдъ того дня. Въ этихъ заведеніяхъ, сообразно съ цѣлію, бываютъ и различные обѣды съ бо̀льшимъ или мѐньшимъ числомъ блюдъ. При этомъ, тотъ, кто беретъ какой-нибудь обѣдъ изъ числа болѣе цѣнныхъ, т. е. въ 5—4 или даже 6 блюдъ, имѣетъ право дѣлать нѣкоторыя перемѣны, т. е. изъ другихъ обѣдовъ требовать тѣ блюда, какія ему болѣе по вкусу, въ замѣнъ тѣхъ, какія назначены въ его обѣдѣ и ему, почему-либо, не желательны. Впрочемъ, такимъ правомъ пользуются лишь тѣ, которые берутъ обѣды высшихъ цѣнъ, и они могутъ выбирать себѣ блюда изъ обѣдовъ цѣнъ низшихъ, какъ напримѣръ, взявшій обѣдъ въ 1 р., изъ обѣда въ 1 р. 50 к. не выбираетъ иныя блюда въ замѣнъ своихъ, ему не нравящихся, а выбираетъ изъ обѣдовъ болѣе скоромныхъ, какъ-то изъ тѣхъ, что въ 75 или 40 коп. Таковъ порядокъ и обычай въ ресторанахъ.

Въ быту же обыденномъ и простомъ, тамъ, гдѣ хозяйка дома наблюдаетъ за кухнею и гдѣ число блюдъ за обѣдомъ не превышаетъ трехъ, эти меню, которые въ нѣкоторыхъ семейныхъ домахъ кладутся на кувертъ хозяйки или хозяина дома, ничто иное, какъ смѣшное чванство, обезъянничество и что-то въ родѣ вороны въ павлиньихъ перьяхъ.

Совсѣмъ тѣмъ нельзя отвергать важности и значенія составленія разумно и толково самой скромной даже обѣденной карты. Да еще надобно замѣтить, что чѣмъ изъ мѐньшаго числа блюдъ состоитъ обѣдъ, тѣмъ труднѣе составить карту, потому-что выборъ и сочетаніе блюдъ въ надлежащей гармоніи и соотвѣтственности — дѣло очень не легкое. Дѣлать эти соображенія о составѣ ежедневнаго меню обѣда должна хозяйка, большею частью съ вечера, принимая въ соображеніе количества своихъ припасовъ и удобность имѣть то или другое въ данное время. Кромѣ того, ежели за столъ садится нѣсколько человѣкъ, весьма важно принимать въ соображеніе нѣкоторыя часто гигіеническія условія, наблюдая, чтобы не было подано блюдъ слишкомъ одинаковыхъ, или, напротивъ, такихъ, какія рѣзко противорѣчатъ одно другому, потому-что соединеніе ихъ въ желудкѣ, хотя бы и довольно сильномъ, часто имѣетъ плохіе результаты. Такъ положительно, между прочимъ, должно избѣгать соединенія въ обѣдѣ рыбнаго блюда, за которымъ непосредственно слѣдуетъ какое-нибудь холодное молочное блюдо: этого рода амальгамированіе блюдъ, не имѣющихъ между собою ничего общаго, часто дѣйствуетъ нехорошо на желудокъ. Кромѣ того, послѣ какого-нибудь блюда слишкомъ сытнаго и довольно грубаго, хотя и очень вкуснаго, но не легко варящагося въ желудкѣ, какъ хоть бы какой-нибудь сальникъ или бокъ съ кашей, было бы очень не толково дать, напримѣръ, грибной пирогъ на слоеномъ тѣстѣ, раковый паштетъ или что-либо подобное, что при предъидущихъ тяжелыхъ блюдахъ всего лучше замѣнять болѣе или менѣе нѣжными и тонкими овощами или фруктовыми компотами и маседуанами.

Впрочемъ, каждая маломальски образованная и порядочная женщина, занимая роль хозяйки дома, будетъ умѣть безъ всякихъ указаній и примѣровъ вести дѣло распредѣленія блюдъ за своимъ обѣдомъ въ 3—4 перемѣны съ надлежащимъ толкомъ и вполнѣ раціонально, если только захочетъ вникнуть въ суть этого, по правдѣ сказать, не Богъ знаетъ какъ замысловатаго, дѣла. Но, чтобъ угодить модою созданной какъ бы потребности, имѣть эти обѣденныя карточки (меню), мы передаемъ здѣсь ниже перечень 365 блюдовъ на каждый день обыкновеннаго, не високоснаго, года, наполнивъ ихъ блюдами, рецепты которыхъ находятся въ нѣсколькихъ, начиная съ V-го, отдѣлахъ этой книги. Каждый обѣдъ въ 3, 4 и 5 блюдъ, зимнихъ и лѣтнихъ. Насчетъ этихъ подраздѣленій обѣдовъ по временамъ года можно замѣтить, что, при болѣе сильномъ распространеніи употребленія *консервовъ*, какъ въ жестянкахъ, такъ и въ бутылкахъ по способу Аппера, о чемъ въ этой книгѣ помѣщены въ XX отдѣлѣ наставленія и указанія самыя практическія, — зимою можно будетъ имѣть за самымъ даже экономическимъ столомъ блюда такія, которыя до сихъ поръ были принадлежностью лишь такихъ обѣдовъ, на изготовленіе какихъ издерживаются сумасшедшія деньги. Благодаря этимъ *консервамъ* въ жестянкахъ, уже и теперь во многихъ домахъ, далеко не съ ротшильдовскимъ состояніемъ, васъ въ январѣ или декабрѣ мѣсяцѣ угощаютъ блюдомъ свѣжаго шпината, или молодого горошка въ стручьяхъ, или яркокрасною каралью, или пріятно кисловатымъ темнозеленымъ и густымъ весеннимъ супомъ, сваренным изъ свѣжаго щавеля. Вы выражаете

удивленіе, и даже, ежели вы находитесь съ хозяйкою дома въ короткости, вы ей дружески выговариваетъ за эти *страшные* расходы на покупку оранжерейной зелени, которая въ эту пору отыскивается развѣ у г. Коровина (въ Гороховой, у Красн. моста, Депо) и, конечно, продается по баснословнымъ цѣнамъ. Но хозяйка смѣется и фактически доказываетъ вамъ, показавъ даже жестянку съ прописью на ней цѣны въ печатномъ этикетѣ, что этотъ супъ изъ свѣжаго щавеля зимою обошелся не дороже того почти, что обошелся бы и лѣтомъ: жестянка съ содержаніемъ на 8 человѣкъ стоила 30 коп. сер. Это русскіе *яковлевскіе консервы*, продаваемые въ зеленныхъ лавкахъ у Каменнаго моста.

Вообще дѣло консервовъ дѣло весьма не шуточное и вполнѣ достойно той участи, которая его ожидаетъ, когда производительность нашихъ огородныхъ заведеній усилится до громадныхъ размѣровъ и чрезъ то самая зелень и овощи сдѣлаются дешевле и распространятся вездѣ и повсюду. Вотъ изъ этихъ-то большихъ массъ различныхъ овощей, за сильнымъ употребленіемъ ихъ въ своемъ видѣ, значительныя количества пойдутъ на приготовленіе консервовъ и наполнятъ не 20 — 30 тысячъ жестянокъ, какія нынѣче распродаются, конечно, очень легко, даже на расхватъ, а почти милліоны жестянокъ, часть которыхъ пойдутъ за границу, откуда намъ до сихъ поръ навозили такое множество дорогихъ консервовъ, когда мы можемъ имѣть ихъ дешево дома у себя, да еще и имъ же, иностранцамъ, удѣлить этого полезнаго приготовленія не малую толику.

Желая, по возможности, способствовать этому полезному начинанію введенія въ употребленіе во всякое время года свѣжихъ овощей, столь необходимыхъ въ санитарномъ отношеніи, — мы, какъ вы видите, въ отдѣлѣ (XX) **Кладовой** помѣстили наставленіе, какъ приготовлять консервы въ жестянкахъ и въ бутылкахъ по способу Аппера, при герметическомъ закупориваніи сосудовъ и при легкомъ обвариваніи кипяткомъ самыхъ овощей.

Въ XXII отдѣлѣ мы помѣстили, какъ уже сказали, росписанія скоромныхъ обѣдовъ, къ которому, собственно для удовлетворенія любопытства нашихъ читательницъ, а отчасти и для ихъ пользы, на всякій случай, присовокупили шесть меню такихъ обѣдовъ, какіе бываютъ въ Англійскомъ клубѣ и на блистательныхъ званыхъ обѣдахъ въ томъ быту, гдѣ всѣмъ по столовой части распоряжаются метръ-д'отели и гдѣ всѣхъ нашихъ поваренныхъ книгъ не только не читаютъ, но, вѣроятно, даже и не видятъ.

Въ противуположность же этимъ великолѣпнымъ обѣдамъ въ 7 — 8 блюдъ съ ихъ кулинарно-артистико-учеными подраздѣленіями, мы хотимъ представить вамъ свѣдѣнія о трехъ обѣдахъ въ 2 блюда съ небольшою чашкою кофе, при подаваніи которыхъ ежедневно изобрѣтательный умъ хозяйки умѣетъ разнообразить эти скромныя, незатѣйливыя, но мастерски приготовленныя молодою кухаркою (изъ шведокъ, которыя очень склонны и способны къ этому дѣлу) два мясныхъ блюда. И эти два блюда стоятъ и обходятся всего въ *тридцать копѣекъ* въ день, потому-что на каждаго изъ застольниковъ идетъ всего-на-все, ни копѣйкою больше, ни копѣйкою меньше, — *девять рублей въ мѣсяцъ*. Послѣ этого примѣра едва ли кто найдетъ

болѣе или менѣе возможнымъ разсчеты г-жи Молоховецъ, которая увѣряетъ, что она, кормя ежедневно отъ 6—8 человѣкъ, издерживаетъ на нихъ всего только отъ 75 к. до 1 р., изъ чего явствуетъ, что на каждаго ѣдока изъ 6 — 8 чел. расходуется лишь отъ 12½ до 16½ к. Нѣтъ, этотъ разсчетъ г-жи Молоховецъ остается все-таки основаннымъ на фантазіи; а здѣсь примѣръ, нами приводимый, взятъ живьемъ изъ хозяйства петербургскаго, а не изъ какого-нибудь югозападнаго или юговосточнаго, деревенскаго, — есть фактъ, намъ положительно извѣстный. Дѣло въ томъ, что одна почтенная дама вошла въ соглашеніе съ 10-ю личностями изъ числа своихъ знакомыхъ, людей бо́льшею честью молодыхъ, привыкшихъ къ столу вкусному и здоровому, но опасающихся какъ огня или яда всякихъ кухмистерскихъ или ресторанныхъ снѣдей. Эти господа, зная, что г-жа N*** практически изучила въ совершенствѣ поваренное и вообще домоводственное дѣло, добросовѣстна, деликатна и въ высшей степени обязательна, просили ее, какъ они выражались, „спасти ихъ отъ стола общественныхъ заведеній". Спасеніе это послѣдовало на слѣдующихъ основаніяхъ: эти 10 человѣкъ вошли съ г-жею N***, по ея соображенію, въ такое соглашеніе, что каждый изъ нихъ взноситъ ей 1-го числа мѣсяца 9 р., и она за эти 90 р. въ мѣсяцъ предоставляетъ десяти лицамъ изъ своихъ хорошихъ знакомыхъ возможность ежедневно отъ 2 до 5 часовъ обѣдать въ особой столовой ея скромной квартиры. Независимо отъ этихъ 9 р. съ человѣка въ мѣсяцъ за 2 блюда съ чашечкою чорнаго кофе, эти нахлѣбники еще взнесли и взносятъ г-жѣ N*** по 1 р. съ человѣка, т. е. всего 10 р. въ мѣсяцъ, — на наемъ лишней служанки, въ помощь уже имѣющейся, равно какъ на освѣщеніе въ зимнюю пору столовой и на плату за особо принанятую комнату, отъ домовладѣльца, въ корридорѣ квартиры г-жи N***.

Пользуясь расположеніемъ и пріязнью этой домовитой и дѣльной хозяйки, а отчасти и сами вполнѣ зная тонкости петербургской домашней экономистики, — мы можемъ здѣсь передать весь ежедневный разсчетъ, и изъ этого разсчета видно, какъ дважды два четыре, что столованье 10-ти нахлѣбниковъ, получающихъ ежедневно: супъ, щи или борщъ съ мяснымъ блюдомъ и чашечку чорнаго кофе, — обходится безъ убытка для хозяйки въ 9 р. въ мѣсяцъ или въ 30 к. въ день на каждаго изъ этихъ нахлѣбниковъ, радующихся тому, что они госпожею N*** такъ дешево спасены отъ необходимости или отравляться въ кухмистерскихъ, или же ежели ѣсть здоровую, хорошо приготовленную пищу, то издерживать на свой столъ почти все свое годовое содержаніе. Зная то, какъ хорошо эти 10 личностей тутъ устроились, многіе изъ ихъ пріятелей просятъ рекомендовать ихъ г-жѣ N***, но г-жа N*** не можетъ принять этого предложенія, находя, что выйдя изъ нормальнаго числа 10-ти нахлѣбниковъ, она измѣнитъ условія своего маленькаго хозяйства и не будетъ въ возможности за эти самыя деньги удовлетворять добросовѣстно своихъ новыхъ нахлѣбниковъ. Вслѣдствіе этого, когда кто-либо изъ этихъ 10-ти лицъ, пріятельски знакомыхъ между собою, имѣетъ надобность уѣхать изъ столицы, — мѣсто его, за скатертью г-жи N***, занимаетъ другой кандидатъ, и такъ далѣе. Со всѣмъ тѣмъ нормальное число 10-ти членовъ

столовой г-жи N*** не измѣняется. При этомъ скажу вамъ откровенно, что за всѣ эти свои хлопоты г-жа N*** выгадываетъ только то, что она сама, при этомъ устройствѣ, на столъ свой не издерживаетъ ничего и кормить можетъ свою кухарку и еще другую прислугу. Этимъ ограничивается весь ея скромный бенефисъ. Оно и натурально, при той добросовѣстности, съ какою г-жа N*** исполняетъ свои обязанности, относительно своей *застольной артели*, какъ она въ шутку называетъ своихъ ежедневныхъ посѣтителей.

Прежде нежели передать вамъ всѣ необходимые ариѳметическіе разсчеты, которые вамъ выяснятъ суть этого дѣла, — долгомъ считаемъ сообщить вамъ здѣсь за одну недѣлю меню г-жи N***, какіе мнѣ привелось на этихъ дняхъ видѣть. Вотъ это росписаніе съ 16-го по 23-е декабря 1873 года:

Воскресенье: 1) Борщъ свекольный съ кускомъ говядины, съ сосиской (одною на каждаго человѣка) и отдѣльно ломти поджаренной пшонной каши.
2) Говяжьи мозги съ картофельнымъ пюре.
3) Компотъ изъ яблокъ съ черносливомъ, по одному яблоку и по 10 черносливныхъ ягодъ на порцію.

По воскреснымъ и праздничнымъ днямъ г-жа N*** ухитряется всегда дать какое-нибудь дешовое сладкое блюдо. Къ числу этихъ послѣднихъ блюдъ принадлежатъ, кромѣ компотовъ и маседуановъ, яблочныя оладьи, пирожки изъ кислаго тѣста съ вареньемъ или черносливомъ, бѣлый и красный кисели, рисовая каша съ сахаромъ и корицею и пр.

Понедѣльникъ: 1) Гороховый густой супъ съ говядиной въ немъ и съ хлѣбными гренками.
2) Бѣлая куропатка, жареная съ картофелемъ. Къ ней салатъ брусника на патокѣ.

Вторникъ: 1) Супъ изъ макаронъ съ сыромъ и съ говядяной въ немъ.
2) Ростбифъ *) въ своемъ соку съ картофелемъ и соленымъ огурцомъ.

Среда: 1) Супъ изъ разныхъ овощей съ манною крупой и съ говядиною въ супѣ.
2) Битокъ съ брюквеннымъ пюре.

Четвергъ: 1) Разсольникъ изъ гусиныхъ потроховъ съ огурцами.
2) Бифстексъ **) съ картофелемъ и свеклой въ уксусѣ.

Пятница: 1) Щи изъ кислой капусты съ говядиой и съ гренками изъ гречневой каши.
2) Курица съ рисовымъ пилавомъ.

---

*) Ростбифъ, разумѣется, не изъ той части говяжьей туши, которая идетъ на ростбифъ дорогихъ и блестящихъ обѣдовъ.

**) Бифстексъ, разумѣется, не изъ филейнаго огузка.

Суббота: 1) Супъ рисовый съ кореньями и съ говядиной.
2) Телятина жареная съ картофелемъ и съ соленымъ огурцомъ.

Примѣчанія: а) Чашечка чорнаго кофе или стаканъ чая непремѣнно по окончаніи обѣда.

b) Говядина въ супѣ, щахъ и борщѣ не *разваренная*, какъ значится по указаніямъ г-жи Молоховецъ для стола прислуги, а *подваренная особо* и положенная въ бульонъ, когда онъ оканчивалъ вариться передъ подачею на столъ. Отъ вываренной же на бульонъ говядины у г-жи N*** остается всего-на-все лишь нѣсколько волокнистыхъ сухихъ клочковъ, годныхъ только въ помои, но въ кухмистерскихъ обыкновенно служащихъ вторымъ блюдомъ съ поддѣлкою крѣпкимъ бульономъ въ родѣ шубнаго клея и съ разными жгучими спеціями.

c) Каждому гостю горячее, т. е. щи, борщъ и супъ, подается въ небольшой, такъ называемой, порціонной мисочкѣ, содержащей въ себѣ 1½ глубокихъ тарелки, а прочія блюда на особыхъ же тарелкахъ, для опредѣленія самымъ точнымъ образомъ порцій.

Безъ такого устройства и распорядка, не было бы никакой возможности давать обѣдъ такой, какъ здѣсь указано, за тѣ 30 коп., въ какія онъ обходится. При этомъ еще весьма не послѣднее условіе въ этого рода дѣлѣ, — это то, чтобы взносъ 1-го числа каждаго мѣсяца 9 р. съ одного человѣка, т. е. всѣхъ 90, былъ производимъ съ величайшею пунктуальностью.

Вотъ *„Подробная выборка изъ ежедневнаго расходнаго разсчета госпожи N*** всей, до самой малости, провизіи, по нынѣшнимъ петербургскимъ цѣнамъ, употребленной на означенные семь обѣдовъ.“*

Къ этой выборкѣ, благодаря благосклонности г-жи N***, присовокуплены *„примѣрные“*, на практикѣ же основанные, разсчеты на такіе обѣды, въ составъ которыхъ вошли нѣкоторые, въ этихъ именно обѣдахъ не поименованные, припасы, какъ, напримѣръ, *рыба* иногда на жаркое, по желанію консомматоровъ, и разныя принадлежности недорогихъ сладкихъ блюдъ, какія здѣсь разъ въ недѣлю даются и какія нами поименованы при сообщеніи меню воскреснаго обѣда (16 декабря).

Совѣтуемъ всякой домовитой хозяйкѣ, руководствуясь нормою 10-ти застольниковъ, на удовлетвореніе которыхъ тутъ исчисленъ весь расходъ ежедневной провизіи, — смѣло устроить и свой хозяйственный бюджетъ, который, можемъ положительно ее увѣрить, будетъ вполнѣ точенъ, вѣренъ и практиченъ, потому-что ежели вамъ извѣстно съ полною безошибочностью, сколько нужно израсходовать мяса, крупъ, овощей и пр. на 10 человѣкъ для ихъ 2 - 3 блюдъ, составляющихъ главную основу всякаго хорошаго, но неизысканнаго домашняго обѣда, — вамъ, при самыхъ элементарныхъ ариѳметическихъ свѣдѣніяхъ, вовсе не затруднительно будетъ исчислить и разнаго рода другія количества припасовъ для застольной въ 5—6, 3—4 человѣка, равно какъ для такой, гдѣ, повторяемъ, при тѣхъ же „порціонныхъ“ условіяхъ, какія существуютъ въ приведенномъ нами для примѣра хозяйствѣ госпожи N***, — садятся за столъ не 10, а 20, 25,

30 и болѣе человѣкъ потребителей или ѣдаковъ, какъ, напримѣръ, въ застольныхъ учебныхъ или ремесленныхъ заведеній.

Сверхъ того, опираясь только на эти цыфирныя и фактическія данныя, каждая маломальски разсудительная, образованная и находчивая хозяйка, какъ бы неопытна и молода она ни была, — непремѣнно съумѣетъ сообразить стоимость каждаго изъ тѣхъ 365 обѣдовъ, какихъ длинный перечень на каждый день года она найдетъ въ отдѣлѣ XXII. Можно даже съ достовѣрностью сказать, что разсчисленіе ея будетъ несравненно точнѣе и правильнѣе тѣхъ, какія находятся въ нѣкоторыхъ новомодныхъ поваренныхъ книгахъ, особенно въ пресловутой книгѣ г-жи Малоховецъ.

Желая сдѣлать наши хозяйственные разсчеты какъ можно практичнѣе, справедливѣе и понятнѣе, мы, разбирая *по косточкамъ* обѣды г-жи N*, выставляемъ съ цѣлью цѣны *ежедневной* закупки провизіи на петербургскихъ рынкахъ или лавкахъ. При нѣкоторой же запасливости извѣстныхъ продуктовъ довольно большими количествами и по болѣе дешевой цѣнѣ, каждой маломальски смышленой хозяйкѣ будетъ легко удешевить значительно обѣды, предлагаемые г-жею N*, своимъ нахлѣбникамъ. Покупая, наприм., ежедневно яйца для кушанья, по мѣрѣ надобности, приходится платить по 2 к. за яйцо, тогда какъ купивъ за-разъ сотню у пріѣзжаго разнощика (убѣдиться въ доброкачественности не трудно), въ общемъ счетѣ окажется, что яйцо обходится вамъ въ копѣйку, и хотя мы не сильно одобряемъ хозяекъ, воображающихъ, что въ Петербургѣ дѣлать запасы очень практично и экономно, но есть случаи, въ которыхъ можно безъ опасенія ущерба купить нѣкоторое количество провизіи по дешовой цѣнѣ. Муку, яйца, масло, крупы — отчего не имѣть хозяйкѣ подъ рукою, если у нея есть холодный шкапъ и сухая, хоть маленькая кладовая? Ежедневная покупка, разумѣется, дороже, и сама г-жа N***, конечно, имѣетъ какой-нибудь уголокъ, гдѣ въ чистомъ горшкѣ, налитомъ холодною водою, крѣпко посоленною, всегда хранится фунтовъ 10 чухонскаго масла, возобновляемаго по мѣрѣ надобности, или въ сухой корзинѣ, пересыпанные отрубями, лежатъ сотни двѣ яицъ. Но мы не входимъ въ эти тайны любезной хозяйки и разсчитываемъ ея обѣды по петербургскимъ ежедневнымъ цѣнамъ, задаваясь только задачею накормить 13 человѣкъ (считая г-жу N*** и двѣ ея прислуги) за 3 руб. въ день двумя сытными кушаньями, а въ воскресный день прибавить и что-нибудь третье. Начнемъ съ 16 декабря, т. е. съ **воскресенья.**

1) Свекольный борщъ съ говядиной и сосиськами, къ нему ломти поджаренной пшенной каши.

2) Говяжьи мозги съ картофельнымъ пюре.

3) Компотъ изъ яблоковъ съ черносливомъ.

Куплено провизіи:

Грудины 6 ф. по 12 к.	72 к.
1 ф. сосисекъ	25 „
10 шт. свеклы	10 „
1 ф. пшонной крупы	5 „

2 пары мозговъ *)	60 к.
1/4 картофеля	12 „
1/2 ф. масла	15 „
Муки для подправки	3 „
1/2 б. цѣльнаго молока	5 „
Сметаны	10 „
5 шт. яблокъ	15 „
1 ф. чернослива	30 „
1/4 ф. сахарнаго песку	5 „
Сухарей на	2 „
5 шт. яицъ	10 „
	2 р. 79 к.

Понедѣльникъ.

1) Гороховый супъ съ говядиной и свининой, а къ нему хлѣбные гренки.

2) Бѣлая куропатка съ жаренымъ картофелемъ и брусничнымъ варенъемъ **).

Куплено провизіи:

3 ф. свинины и 3 ф. лопатки по 13 коп. круглымъ счетомъ за фунтъ, т. е.

за 6 ф. мяса	78 к.
2 ф. бѣлаго гороха	20 „
2 бѣлыхъ булки	6 „
2 пары куропатокъ ***)	1 р. — „
1/4 картофеля	„ 12 „
1/2 ф. масла	„ 15 „
2 ф. брусничнаго варенья	„ 30 „
Итого.	2 р. 61 к.

Вторникъ.

1) Супъ изъ макаронъ съ сыромъ и кускомъ говядины.

2) Ростбифъ съ картофелемъ, паренымъ въ его натуральномъ соку, и къ нему соленые огурцы ****).

---

*) Должно брать непремѣнно бычачьи, а не телячьи мозги, такъ какъ каждая половинка, раздѣленная на двѣ части, доставитъ хорошихъ двѣ порціи, а изъ трехъ мозговъ получатся двѣнадцать порцій; телячьи же слишкомъ меніатюрны и далеко не могутъ быть такъ удовлетворительны.

**) Брусничное варенье, изготовленное дома, обходится много дешевле купленнаго въ фруктовыхъ лавкахъ. Мы же ставимъ здѣсь цѣну лавочную.

***) Каждая куропатка разрѣзается на 3 части.

****) Для исполненія этого обѣда возможно экономнымъ образомъ, должно взять ф. 15 или 16 ссѣка, такъ какъ, отдѣливъ самую мягкую часть на жаркое, останется для бульона мозговая кость и достаточно мякоти для порцій.

Куплено говядины для вторника:

16 ф. ссёку по 14 к.	2 р. 24 к.
1 ф. макаронъ.	„ 15 „
кореньевъ на	„ 3 „
сыру	„ 5 „
картофеля 1/4	„ 12 „
15 шт. огурцовъ	„ 15 „
1/8 масла	„ 4 „
лавроваго листа, перцу, луку, соли на.	„ 3 „
Итого	2 р. 81 к.

Середа.

1) Супъ изъ разныхъ овощей съ манной крупой и говядиной.
2) Битокъ съ пюре изъ рѣпы или брюквы.

Куплено провизіи:

15 ф. ссёка	2 р. 40 к.
кореньевъ на	„ 3 „
манной крупы на	„ 2 „
лука, перца, соли	„ 5 „
десятокъ рѣпы.	„ 15 „
3 яйца	„ 6 „
1/2 ф. масла	„ 15 „
стаканъ молока.	„ 3 „
Итого.	2 р. 59 к.

Четвергъ *).

1) Разсольникъ изъ гусиныхъ потроховъ съ огурцами.
2) Бифстексъ съ жаренымъ картофелемъ и съ салатомъ изъ свеклы.

*) Этотъ обѣдъ, отдѣльно приготовленный, обойдется очень дорого, но мы его назначили съ цѣлью показать, какъ опытная хозяйка умѣетъ изворачиваться въ самыхъ трудныхъ слунаяхъ. — Къ тому же, отъ воскресенья до четверга она съэкономничала противъ нормальной суммы, доставляемой нахлѣбниками, 1 р. 20 к., которыя въ случаѣ необходимости она можетъ приложить къ дорогому бюджету четверга; но, какъ видитъ читатель, ей не нужно было прибѣгать къ этой мѣрѣ, такъ какъ она для бульона употребила край, изъ котораго вырѣзкой воспользовалась для бифстекса. Цѣны, выставленныя въ этомъ ежедневномъ расходѣ, согласны съ цѣнами петербургскими и должны быть значительно сбавлены, если хозяйка имѣетъ при своей квартирѣ такое помѣщеніе, что можетъ въ дешовую пору закупать масло, муку, крупы и картофель. Мы же имѣемъ въ виду хозяйку, принужденную *ежедневно* покупать провизію и располагающую для этого только тремя руб. сер. Расходный отчетъ показываетъ ясно, что она не только не вышла изъ этой нормы, но могла еще оставлять нѣсколько копѣекъ въ экономіи ежедневно на случай, если представится на другой день необходимость издержать болѣе 3 р., напримѣръ, ей удастся купить выгодно хорошее жаркое изъ телятины, или вздумается полакомить своихъ гостей вкусной кулебякой, которая, не составляя настоящаго, правилами гастрономіи установленными, кушанья, стоитъ однако очень дорого.

Куплено провизіи:

10 ф. края по 14 к.	1 р. 40 к.
потроха отъ двухъ гусей полные, т. е.	
съ печонками.	„ 80 „
1/4 картофеля	„ 8 „
корень хрѣна	„ 3 „
10 шт. свеклы.	„ 10 „
1/4 ф. масла чухонскаго	„ 8 „
Итого .	2 р. 49 к.

Пятница.

1) Щи изъ кислой капусты съ говядиной и гренками изъ гречневой каши.
2) Курица подъ бѣлымъ соусомъ съ рисомъ.

Въ пятницу куплена слѣдующая провизія:

2 курицы	70 к.
4 ф. края по 14 к.	56 „
3 ф. капусты	12 „
1 ф. сметаны	15 „
1 ф. муки	7 „
2 ф. гречневой крупы	10 „
1 ф. рису	10 „
1 ф. масла чухонскаго	28 „
Итого.	2 р. 8 к.

Суббота.

1) Супъ съ рисовыми каравайниками и съ говядиной.
2) Жареная (рулетъ) телятина съ картофелемъ и солеными огурцами.

Взято провизіи:

5 ф. лопатки по 12 к.	60 к.
кореньевъ на	5 „
1 ф. рису	10 „
10 ф. телячьей лопатки.	1 р. 50 „
1/4 картофеля	„ 8 „
10 соленыхъ огурцовъ	„ 10 „
1/2 ф. чухонскаго масла	„ 14 „
Итого.	2 р. 57 к.

Недѣльная издержка:

въ воскресенье издержано	2	р.	79 к.
„ понедѣльникъ	2	„	61 „
„ вторникъ	2	„	81 „
„ среду	2	„	59 „
„ четвергъ	2	„	49 „
„ пятницу.	2	„	8 „
„ субботу.	2	„	57 „
Итого.	17	р.	94 к.

Слѣдовательно, противъ нормальной недѣльной суммы (21 р. с.) хозяйка съэкономничала 3 р. 6 к., которыя ей достаточны на то, чтобы иногда полакомить гостей компотомъ, киселемъ, оладьями или блинцами.

ОТДѢЛЪ XXIV.

ПЕТЕРБУРГСКАЯ СЪѢСТНАЯ ТОРГОВЛЯ СЪ ЦѢНАМИ ПРИПАСОВЪ ВО ВСѢ ЧЕТЫРЕ ВРЕМЕНИ ГОДА И. СЪ РАЗНЫМИ ПОДРОБНОСТЯМИ, НЕОБХОДИМЫМИ ДЛЯ РУКОВОДСТВА НЕОПЫТНЫХЪ ПОКУПАТЕЛЕЙ И ПОКУПАТЕЛЬНИЦЪ.

Цѣны показаны тѣ, какія были на рынкахъ въ началѣ 1874 года *).

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

I. Мясо разнаго рода. Оптовая продажа на рынкахъ и на Сѣнной площади въ мясныхъ лавкахъ.	шт. и фунт.	Зима. От		Зима. До		Весна. От		Весна. До		Лѣто. От		Лѣто. До		Осень. От		Осень. До	
		Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.
Баранъ англійскій.	ш	18	—	25	—	12	—	16	—	12	—	16	—	15	—	20	—
› черкасскій	ш.	12	—	15	—	8	—	12	—	8	—	12	—	9	—	13	—
› обыкновенный . . .	ш.	5	50	7	—	3	50	7	—	3	—	6	—	3	50	7	—
› мерзлый.	ш.	2	50	3	50	—	—	—	—	—	—	—	—	2	50	3	50
Баранина 1-й сортъ	ф.	—	8	—	13	—	7	—	13	—	6	—	10	—	7	—	10
› 2-й сортъ	ф.	—	6	—	9	—	6	—	8	—	5	—	7	—	6	—	8
Барашекъ	ш.	—	—	—	—	2	50	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Ветчина	ф.	—	8	—	11	—	8	—	11	—	8	—	11	—	8	—	11
Говядина быковъ черкасскихъ 1-й сортъ.	ф.	—	11	—	13	—	11	—	13	—	8	—	10	—	7	—	10
Говядина 2-й сортъ.	ф.	—	9	—	11	—	9	—	11	—	6	—	8	—	6	—	8
› привозная.	ф.	—	10	—	12	—	10	—	12	—	—	—	—	—	6	—	9
› быковъ здѣшнихъ.	ф.	—	8	—	10	—	8	—	10	—	7	—	9	—	5	—	7
› 3-й сортъ.	ф.	—	7	—	9	—	7	—	9	—	6	—	8	—	4	—	6
› мервлая.	ф.	—	5	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	8
Головка баранья	ш.	—	5	—	10	—	5	—	10	—	4	—	9	—	5	—	10
› телячья.	ш.	—	35	—	80	—	30	—	60	—	20	—	30	—	35	—	70
Голова бычачья	ш.	—	85	1	30	—	80	1	20	—	75	1	—	—	75	1	10
› свиная.	ф.	—	5	—	10	—	5	—	10	—	5	—	8	—	5	—	8
Грудина воловья.	ф.	—	7	—	10	—	7	—	10	—	6	—	8	—	6	—	9
› баранья	ф.	—	6	—	8	—	6	—	8	—	5	—	7	—	6	—	7
› телячья	ф.	—	8	—	10	—	8	—	10	—	6	—	8	—	7	—	9
› свиная.	ф.	—	8	—	10	—	8	—	10	—	8	—	10	—	8	—	10

*) Впрочемъ, цѣны такъ перемѣнчивы, что каждая хозяйка, руководствуясь этою таблицею, въ общемъ смыслѣ, должна для частностей всетаки справляться на рынкѣ.

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

I. Мясо разнаго рода.	шт. и фунт.	Зима.				Весна.				Лѣто.				Осень.			
		Отъ		До		Отъ		До		Отъ		До		Отъ		До	
		Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.
Кишки бараньи	ш.	—	8	—	15	—	8	—	15	—	8	—	15	—	8	—	15
› воловьи	ш.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15
› свиныя	ш.	—	20	—	50	—	20	—	50	—	20	—	40	—	20	—	40
Кожа свиная	ф.	—	10	—	12	—	10	—	12	—	10	—	12	—	10	—	12
Козленокъ	ш.	—	—	—	—	—	40	—	95	—	—	—	—	—	—	—	—
Котлеты бараньи	ш.	—	70	1	40	—	70	1	25	—	60	1	—	—	60	1	10
› › 2-й сортъ	ш	—	40	—	70	—	40	—	70	—	35	—	60	—	35	—	75
› воловьи	ф.	—	10	—	12	—	10	—	12	—	9	—	10	—	8	—	10
› свиныя	ф.	—	10	—	12	—	10	—	12	—	10	—	11	—	8	—	10
› свиныя мерзлыя	ф.	—	5	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	8
› телячьи	ш.	1	—	4	—	1	50	4	50	1	—	2	50	1	—	1	50
› › 2-й сортъ	ш.	—	70	1	50	—	85	2	—	—	60	1	—	—	75	1	—
Крепина (внутрен. сало)	ш.	—	25	—	30	—	25	—	30	—	25	—	30	—	25	—	30
Ливеръ бараній	ш.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	7	—	10	—	10	—	15
› воловій	ш.	—	30	—	70	—	30	—	70	—	30	—	60	—	35	—	80
› свиной	ш.	—	35	—	80	—	35	—	80	—	35	—	70	—	35	—	80
› телячій	ш.	—	35	—	75	—	35	—	80	—	25	—	50	—	30	—	60
Лопатки бараньи	ф.	—	7	—	9	—	8	—	10	—	6	—	8	—	6	—	8
› воловьи	ф.	—	8	—	10	—	8	—	10	—	7	—	9	—	6	—	8
› свиныя	ф.	—	7	—	9	—	7	—	9	—	7	—	9	—	7	—	9
› телячьи	ф.	—	7	—	9	—	7	—	9	—	6	—	8	—	7	—	8
Мозги воловьи	ш.	—	15	—	30	—	15	—	30	—	10	—	25	—	10	—	25
› въ кости	ф.	—	8	—	15	—	8	—	15	—	7	—	12	—	7	—	12
› телячьи	ш.	—	10	—	25	—	10	—	25	—	8	—	20	—	8	—	20
Ноги воловьи	ш.	—	10	—	15	—	12	—	14	—	10	—	15	—	10	—	12
Ножки телячьи	ш.	—	2	—	6	—	2	—	8	—	2	—	4	—	2	—	7
Печенки бараньи	ш.	—	5	—	10	—	5	—	10	—	5	—	10	—	5	—	10
› воловьи	ф.	—	4	—	5	—	4	—	5	—	4	—	5	—	4	—	5
› телячьи	ш.	—	20	—	70	—	25	—	75	—	20	—	60	—	20	—	65
Поднёбесья воловьи	ш.	—	5	—	20	—	5	—	20	—	5	—	20	—	5	—	20
Почки бараньи	ш.	—	2	—	5	—	2	—	5	—	2	—	5	—	2	—	5
› воловьи	ш.	—	5	—	20	—	5	—	20	—	5	—	20	—	5	—	20
› телячьи	ш.	—	5	—	15	—	5	—	15	—	5	—	15	—	5	—	15
Поросенокъ 1-й сортъ	ш.	1	—	3	50	1	—	3	50	1	—	3	50	1	—	3	50
› 2-й сортъ	ш.	—	75	1	25	—	75	1	50	—	65	—	95	—	75	1	30
› мерзлый	ш.	—	20	—	95	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	90
Пузырь воловій	ш.	—	1	—	4	—	1	—	5	—	1	—	3	—	1	—	2
Рубецъ воловій	ш.	—	10	—	25	—	10	—	25	—	10	—	25	—	10	—	25
› очищенный	ш.	—	30	—	60	—	30	—	60	—	30	—	60	—	30	—	60
Свинина здѣшняя	ф.	—	9	—	12	—	9	—	12	—	10	—	12	—	8	—	10
› привозная	ф.	—	7	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	10
› мерзлая	ф.	—	4	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	8
Солонина 1-й сортъ	ф.	—	8	—	10	—	8	—	10	—	8	—	10	—	8	—	10
› 2-й сортъ	ф.	—	6	—	9	—	6	—	9	—	6	—	9	—	6	—	9
› привозная	ф.	—	4	—	6	—	4	—	6	—	—	—	—	—	4	—	6
Телятина 1-й сортъ	ф.	—	22	—	27	—	23	—	28	—	15	—	25	—	15	—	20
› 2-й сортъ	ф.	—	12	—	20	—	15	—	25	—	8	—	12	—	10	—	20
› 3-й сортъ	ф.	—	7	—	12	—	8	—	15	—	5	—	9	—	6	—	12
› мерзлая	ф.	—	5	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	10
Филей воловій вырѣзной	ф.	—	25	—	35	—	25	—	35	—	17	—	22	—	18	—	23

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

I. Мясо разнаго рода.	шт. и фун.	Зима.				Весна.				Лѣто.				Осень.			
		Отъ		До		Отъ		До		Отъ		До		Отъ		До	
		Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.
Филей вырѣзной привозн.	ф.	—	22	—	30	—	22	—	30	—	—	—	—	—	20	—	22
› › мерзлый	ф.	—	10	—	18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	18
Хвостъ воловій	ш.	—	3	—	7	—	3	—	7	—	3	—	6	—	3	—	6
Языкъ воловій	ш.	—	35	—	50	—	35	—	50	—	35	—	50	—	35	—	50
› › соленый	ш.	—	45	—	60	—	45	—	60	—	45	—	60	—	45	—	60
Шникъ свиной	ф.	—	8	—	10	—	8	—	10	—	8	—	10	—	8	—	10
II. Курятный торгъ.																	
Оптовая продажа на Свиной площади и на рынкахъ въ курятныхъ лавкахъ.																	
Бекасы 1-й сортъ	п.	—	80	1	20	—	—	—	—	—	50	—	80	—	60	—	80
› 2-й сортъ	п.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	60	—	40	—	60
Вальдшнепы	п.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	50	—	70	—	60	—	80
Воробьи	п.	—	2	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	4
Гардшнепы	п.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	—	40	—	26	—	45
Голуби дикіе	п.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	—	30	—	15	—	30
› молодые	п.	—	25	—	40	—	25	—	40	—	25	—	40	—	25	—	40
Гребешки 1-й сортъ	ф.	—	80	—	90	—	—	—	—	—	50	—	80	—	75	1	—
› 2-й сортъ	ф.	—	40	—	70	—	40	—	70	—	—	—	—	—	30	—	60
Гуси кормленые	ш.	—	80	1	20	—	80	1	20	—	80	1	20	—	65	1	—
› обыкновенные	ш.	—	60	—	80	—	60	—	80	—	60	—	80	—	40	—	65
› мерзлые	ш.	—	35	—	75	—	—	—	—	—	—	—	—	—	35	—	75
Дрозды 1-й сортъ	п.	—	20	—	45	—	—	—	—	—	20	—	30	—	20	—	35
› 2-й сортъ	п.	—	15	—	30	—	—	—	—	—	15	—	20	—	15	—	25
Дубль-бекасъ 1-й сортъ	п.	1	50	2	—	1	80	2	—	1	—	1	10	—	50	1	—
› 2-й сортъ	п.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	50	—	60	—	40	—	60
Заяцъ бѣлый	ш.	—	20	—	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	—	35
› сѣрый	ш.	—	35	—	60	—	—	—	—	—	45	—	50	—	30	—	45
› мерзлый	ш.	—	15	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	—	25
› › безъ кожи	ш.	—	5	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	10
Индѣйка 1-й сортъ	ш.	1	—	1	50	1	—	1	50	1	—	1	50	1	—	1	50
› 2-й сортъ	ш.	—	75	1	20	—	75	1	20	—	70	1	—		60		90
› мерзлая 1-й сортъ	ш.	—	85	1	40	—	85	1	50	—	—	—	—	1	—	1	50
› › 2-й сортъ	ш.	—	40	—	80	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	75
Каплунъ 1-й сортъ	ш.	—	50	—	75	1	20	2	—	—	75	1	—	—	55	—	60
› 2-й сортъ	ш.	—	45	—	65	1	—	1	50	—	50	1	—	—	40	—	45
› мерзлый 1-й сортъ	ш.	—	35	—	50	—	55	—	60	—	—	—	—	—	40	—	45
› › 2-й сортъ	ш.	—	30	—	45	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	45
› самоклёвъ	ш.	—	25	—	40	—	30	—	40	—	—	—	—	—	30	—	40
Козы дикія	ш.	8	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	12	—
Филей дикой козы	п.	6	—	8	—	6	—	8	—	—	—	—	—	6	—	8	—
¼ дикой козы	ш.	1	50	2	50	1	50	2	50	—	—	—	—	1	50	2	50
Куропатки бѣлыя 1-й сортъ	п.	—	20	—	30	—	25	—	40	—	30	—	45	—	20	—	35
› › 2-й сортъ	п.	—	15	—	25	—	—	—	—	—	25	—	35	—	15	—	25

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

II. Живность и дичина.	шт. и фунт.	Зима. От Р.	Зима. От К.	Зима. До Р.	Зима. До К.	Весна. От Р.	Весна. От К.	Весна. До Р.	Весна. До К.	Лѣто. От Р.	Лѣто. От К.	Лѣто. До Р.	Лѣто. До К.	Осень. От Р.	Осень. От К.	Осень. До Р.	Осень. До К.
Куропатки сѣрыя 1-й сортъ.	п.	—	70	—	90	—	75	1	—	—	60	—	80	—	60	—	80
› › 2-й сортъ.	п.	—	60	—	75	—	—	—	—	—	50	—	60	—	60	—	70
Кулики	п.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	20	—	—	—	—
Куры молодыя	п.	—	70	—	85	—	70	—	85	—	70	—	80	—	60	—	75
› мерзлыя	п.	—	50	—	60	—	50	—	60	—	—	—	—	—	40	—	60
› старыя	п.	—	55	—	60	—	55	—	65	—	45	—	50	—	50	—	60
› › мерзлыя	п.	—	50	—	55	—	—	—	—	—	—	—	—	—	50	—	55
Оленина 1-й сортъ	ф.	—	8	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	10
Оленьи лопатки	ф.	—	6	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	8
› филеи	ш.	2	—	2	50	2	50	3	50	—	—	—	—	1	75	2	50
Овсянки	п.	—	6	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	10
Перепела 1-й сортъ	п.	—	45	—	60	—	50	—	80	—	45	—	60	—	40	—	50
› 2-й сортъ	п.	—	20	—	35	—	—	—	—	—	25	—	40	—	20	—	35
› 3-й сортъ	п.	—	15	—	30	—	—	—	—	—	15	—	30	—	15	—	30
Подорожники	п.	—	4	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	8
Потроха гусиные 1-й сортъ.	ш.	—	15	—	30	—	15	—	30	—	15	—	30	—	15	—	30
› › 2-й сортъ.	ш.	—	10	—	20	—	10	—	20	—	10	—	20	—	10	—	20
Пулярдки 1-й сортъ	п.	—	95	1	50	2	—	3	50	2	—	2	50	—	95	1	40
› 2-й сортъ	п.	—	80	1	—	1	50	3	—	1	50	2	—	—	75	1	20
Рябчикъ 1-й сортъ	п.	—	35	—	60	—	45	—	80	—	40	—	80	—	30	—	50
› 2-й сортъ	п.	—	30	—	50	—	35	—	75	—	30	—	60	—	20	—	40
› 3-й сортъ	п.	—	10	—	20	—	—	—	—	—	15	—	25	—	10	—	20
Тетеревъ глухарь 1-й сортъ.	ш.	—	75	1	30	—	80	1	50	1	—	1	20	—	90	1	20
› › 2-й сортъ.	ш.	—	55	—	90	—	—	—	—	—	70	—	90	—	50	—	80
Тетерьки 1-й сортъ	п.	—	45	—	65	—	60	—	90	—	55	—	60	—	45	—	80
› 2-й сортъ	п.	—	35	—	60	—	—	—	—	—	40	—	70	—	35	—	60
Утки домашнія 1-й сортъ	ш.	—	40	—	55	—	45	—	60	—	40	—	60	—	30	—	45
› › 2-й сортъ	ш.	—	30	—	40	—	30	—	40	—	30	—	40	—	25	—	40
› дикія 1-й сортъ.	ш.	—	15	—	25	—	—	—	—	—	25	—	30	—	20	—	25
› › 2-й сортъ.	ш.	—	10	—	20	—	—	—	—	—	15	—	20	—	10	—	20
› › 3-й сортъ.	ш.	—	3	—	7	—	—	—	—	—	3	—	7	—	3	—	7
Фазаны кавказскіе	ш.	2	—	5	—	—	—	—	—	2	—	6	—	2	—	5	—
› заграничные	ш.	3	—	6	—	3	—	6	—	3	—	6	—	3	—	6	—
Фазаны 2-й сортъ	ш.	1	50	2	50	—	—	—	—	—	—	—	—	1	50	2	50
Цыплята 1-й сортъ	п.	—	50	1	70	2	—	2	50	—	50	—	80	—	45	—	70
› 2-й сортъ	п.	—	40	1	50	1	50	2	—	—	40	—	60	—	35	—	65
› 3-й сортъ	п.	—	35	—	40	—	—	—	—	—	25	—	30	—	30	—	35
› мерзлые	п.	—	50	1	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	50	1	50
III. Свиныя приготовленія.																	
Продажа въ колбасныхъ лавкахъ.																	
Будинги свиные изъ ливера.	ш.	—	2	—	3	—	2	—	3	—	2	—	3	—	2	—	3
› › кровяные	ш.	—	3	—	5	—	3	—	5	—	3	—	5	—	3	—	5
› › бѣлые	ш.	—	4	—	8	—	4	—	8	—	4	—	8	—	4	—	8
Ветчина копченая	ф.	—	12	—	14	—	12	—	14	—	13	—	15	—	10	—	13
› › 2-й сортъ.	ф.	—	11	—	13	—	11	—	13	—	12	—	14	—	10	—	12

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

III. Свиныя приготовленія.	шт. и фунт.	Зима. От Р.	Зима. От К.	Зима. До Р.	Зима. До К.	Весна. От Р.	Весна. От К.	Весна. До Р.	Весна. До К.	Лѣто. От Р.	Лѣто. От К.	Лѣто. До Р.	Лѣто. До К.	Осень. От Р.	Осень. От К.	Осень. До Р.	Осень. До К.
Ветчина (на подобіе вестфальской)	ф.	—	20	—	25	—	20	—	25	—	20	—	25	—	20	—	25
› итальянская	ф.	—	25	—	35	—	25	—	35	—	25	—	35	—	25	—	35
› вареная	ф.	—	12	—	15	—	12	—	15	—	12	—	15	—	12	—	15
› жамбононъ	ш.	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30
Голова свиная копченая	ф.	—	10	—	11	—	10	—	11	—	10	—	11	—	10	—	11
› вареная зильцъ	ф.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15
Грудинка копченая	ф.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15
› гусиная копченая	ф.	—	40	—	60	—	40	—	60	—	40	—	60	—	40	—	60
Гусь фаршированный	ф.	—	35	—	40	—	35	—	40	—	35	—	40	—	35	—	40
Кишки тонкія	ар.	—	1	—	2	—	1	—	2	—	1	—	2	—	1	—	2
› толстыя	ар.	—	8	—	10	—	8	—	10	—	8	—	10	—	8	—	10
Кожа сухая	ф.	—	10	—	12	—	10	—	12	—	10	—	12	—	10	—	12
Котлета свиная	ф.	—	11	—	13	—	11	—	14	—	10	—	12	—	10	—	12
Крепина	ф.	—	15	—	30	—	15	—	30	—	15	—	30	—	15	—	30
Кровь свиная	ф.	—	6	—	12	—	6	—	12	—	6	—	12	—	6	—	12
Колбаса московская	ф.	—	10	—	16	—	10	—	16	—	10	—	16	—	10	—	16
› любская	ф.	—	40	—	50	—	40	—	50	—	40	—	50	—	40	—	50
› ліонская	ф.	—	30	—	35	—	30	—	35	—	30	—	35	—	30	—	35
› вестфальская	ф.	—	40	—	45	—	40	—	45	—	40	—	45	—	40	—	45
› итальянская	ф.	—	35	—	40	—	35	—	40	—	35	—	40	—	35	—	40
› испанская	ф.	—	35	—	40	—	35	—	40	—	35	—	40	—	35	—	40
› польская	ф.	—	20	—	35	—	20	—	35	—	20	—	35	—	20	—	35
› кровяная съ языкомъ	ф.	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	20
Колбасы различныя	ф.	—	3	—	10	—	3	—	10	—	3	—	10	—	3	—	10
Сосиськи	ш.	—	10	—	20	—	10	—	20	—	10	—	20	—	10	—	20
Сало внутренное	ф.	—	12	—	15	—	12	—	15	—	12	—	15	—	12	—	15
Солонина вареная	ф.	—	12	—	18	—	12	—	18	—	12	—	18	—	12	—	18
› копченая	ф.	—	25	—	35	—	25	—	35	—	25	—	35	—	25	—	35
Паштетъ	ф.	—	25	—	45	—	25	—	45	—	25	—	45	—	25	—	45
Языкъ копченый	ш.	—	60	—	65	—	60	—	65	—	60	—	65	—	60	—	65
› вареный	ш.	—	60	—	70	—	60	—	70	—	60	—	70	—	60	—	70
› фаршированный	ф.	—	35	—	45	—	35	—	45	—	35	—	45	—	35	—	45
Шпикъ свиной	ф.	—	10	—	12	—	10	—	12	—	10	—	12	—	10	—	12
IV. Рыба всякая.																	
Оптовая продажа у Семеновскаго моста и на Сѣнной площади, на живорыбныхъ садкахъ и рынкахъ.																	
Анчоусы	ф.	—	30	—	40	—	30	—	40	—	25	—	35	—	35	—	40
Балыкъ осетровый	ф.	—	50	—	80	—	50	—	80	—	50	—	80	—	45	—	70
› › 2-й сортъ.	ф.	—	20	—	40	—	20	—	40	—	20	—	40	—	15	—	35
Башка осетровая	ф.	—	7	—	14	—	10	—	20	—	18	—	22	—	7	—	14
› › копченая.	ф.	—	4	—	8	—	4	—	8	—	3	—	7	—	3	—	6
› бѣлужья	ф.	—	3	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	10

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

IV. Рыба всякая.	шт. и фун.	Зима. От Р.	Зима. От К.	Зима. До Р.	Зима. До К.	Весна. От Р.	Весна. От К.	Весна. До Р.	Весна. До К.	Лѣто. От Р.	Лѣто. От К.	Лѣто. До Р.	Лѣто. До К.	Осень. От Р.	Осень. От К.	Осень. До Р.	Осень. До К.
Бѣлорыбица мерзлая	ф.	—	10	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	25
› провѣсная	ф.	—	12	—	25	—	12	—	25	—	12	—	25	—	12	—	25
Бѣлуга	ф.	—	15	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	—	25
› малосольная	ф.	—	15	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	—	25
Вязига осетровая	ф.	—	45	—	75	—	45	—	80	—	50	—	80	—	40	—	70
› бѣлужья	ф.	—	40	—	65	—	40	—	70	—	40	—	70	—	40	—	60
Ерши живые крупн. . . 10	ш.	—	40	—	80	—	30	—	60	—	30	—	70	—	35	—	70
› › средн. . . 10	ш.	—	20	—	40	—	15	—	30	—	15	—	40	—	15	—	35
› › мелкіе. . . 10	ш.	—	5	—	10	—	5	—	8	—	5	—	7	—	5	—	10
› сонные 10	ш.	—	5	—	20	—	5	—	15	—	5	—	10	—	5	—	20
› мерзлые крупн. . 10	ш.	—	3	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	10
› › мелкіе . 10	ш.	—	1	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	3
Икра осетровая свѣжая . .	ф.	—	70	1	—	1	—	1	20	—	—	—	—	—	80	1	50
› промывная	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	70	1	20
› паюсная 1-й сортъ .	ф.	—	55	—	90	—	60	1	—	—	—	—	—	—	50	—	80
› › 2-й сортъ .	ф.	—	40	—	55	—	40	—	55	—	40	—	55	—	35	—	50
› красная сиговая. . .	ф.	—	10	—	20	—	10	—	20	—	10	—	20	—	10	—	20
› › ряпушки . .	ф.	—	8	—	15	—	8	—	15	—	8	—	15	—	8	—	15
Камбала мерзлая	ф.	—	10	—	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	50
› копченая	ш.	—	5	—	10	—	5	—	10	—	5	—	10	—	5	—	10
Караси живые	ш.	—	10	—	25	—	10	—	25	—	8	—	20	—	10	—	25
› мерзлые	ф.	—	7	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	—	15
Карпы живые	ш.	—	30	2	50	—	30	2	50	—	20	2	—	—	25	2	50
› мерзлые	ф.	—	7	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	—	15
Кильки малосольныя	б.	—	20	—	45	—	20	—	45	—	20	—	40	—	15	—	35
Клей осетровый 1-й сортъ.	ф.	3	25	3	75	3	25	3	75	3	25	4	—	3	25	3	75
› › 2-й сортъ.	ф.	2	—	2	50	2	—	2	50	2	—	2	50	2	—	2	50
› мелкій	ф.	1	60	2	—	1	60	2	—	1	60	2	—	1	60	2	—
› сомовій	ф.	—	60	—	80	—	60	—	80	—	60	—	80	—	60	—	80
Корюшка живая 100	ш.	—	—	—	—	—	20	—	60	—	20	—	80	—	—	—	—
› сонная . . . 100	ш.	—	—	—	—	—	15	—	30	—	15	—	50	—	—	—	—
› мерзлая . . . 100	ш.	—	20	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	2	—
› копченая . . 100	ш.	—	80	1	20	—	40	—	80	—	40	—	80	—	80	1	20
Лабарданъ мерзлый	ф.	—	7	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	—	25
› соленый	ф.	—	4	—	8	—	4	—	8	—	—	—	—	—	4	—	8
Лини живые	ш.	—	—	—	—	—	15	—	25	—	15	—	20	—	—	—	—
› мерзлые	ф.	—	7	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	—	12
Лещи живые	ш.	—	50	2	50	—	50	2	50	—	50	2	50	—	50	2	50
› мерзлые	ф.	—	7	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	—	25
Лосось живой	ф.	—	25	—	40	—	15	—	30	—	8	—	25	—	20	—	35
› сонный	ф.	—	20	—	35	—	10	—	20	—	7	—	15	—	15	—	20
› мерзлый	ф.	—	10	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	25
› соленый	ф.	—	7	—	10	—	7	—	12	—	7	—	12	—	7	—	10
› копченый	ф.	—	15	—	25	—	15	—	25	—	15	—	20	—	15	—	25
Миноги живыя	ш.	—	—	—	—	—	½	—	2	—	½	—	2	—	—	—	—
› маринованныя	ш.	—	1	—	4	—	1	—	4	—	1	—	4	—	1	—	4
Навага мерзлая	ш.	—	2	—	6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	6
› мелкая	ш.	—	½	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	½	—	3
Налимъ живой крупный . .	ф.	—	70	2	50	—	70	1	75	—	70	1	50	—	70	1	50
› мелкій	ф.	—	10	—	50	—	5	—	40	—	3	—	25	—	10	—	60
› мерзлый	ф.	—	2	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	5

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

IV. Рыба всякая.	шт. и фун.	Зима. От Р.	Зима. От К.	Зима. До Р.	Зима. До К.	Весна. От Р.	Весна. От К.	Весна. До Р.	Весна. До К.	Лѣто. От Р.	Лѣто. От К.	Лѣто. До Р.	Лѣто. До К.	Осень. От Р.	Осень. От К.	Осень. До Р.	Осень. До К.
Налима печонки	ф.	1	—	2	—	—	80	1	75	—	75	1	25	1	—	1	50
› молоки	ф.	—	50	1	—	—	30	—	75	—	20	—	50	—	35	—	80
Окуни крупные живые	ш.	—	15	—	35	—	10	—	25	—	10	—	20	—	15	—	30
› средніе живые	ш.	—	7	—	15	—	5	—	10	—	5	—	10	—	5	—	8
› мелкіе живые	ш.	—	2	—	6	—	2	—	5	—	1	—	3	—	2	—	5
› сонные	ш.	—	2	—	5	—	2	—	5	—	—	—	2	—	2	—	4
› мерзлые	ф.	—	4	—	8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	8
Осетръ живой	п.	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	35	—	—	—	—	—
› мерзлый 1-й сортъ донской	ф.	—	25	—	60	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	—	60
› мерзлый 2-й сортъ астраханскій	ф.	—	20	—	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	35
› мерзлый 3-й сортъ уральскій	ф.	—	15	—	22	—	—	—	—	—	—	—	—	—	13	—	20
› мерзлый 4-й сортъ симбирскій	ф.	—	12	—	17	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12	—	15
› малосольный	ф.	—	25	—	35	—	25	—	35	—	30	—	40	—	20	—	30
› соленый	ф.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15
Плотва живая	ш.	—	—	—	—	—	1	—	4	—	1	—	3	—	2	—	5
› сонная	ш.	—	—	—	—	—	½	—	3	—	½	—	2	—	1	—	4
› мерзлая	ф.	—	2	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	½	—	2
Раки крупные 10	ш.	—	8	—	12	—	6	—	10	—	5	—	8	—	8	—	10
› средніе. 10	ш.	—	6	—	9	—	5	—	8	—	4	—	7	—	5	—	10
› мелкіе 10	ш.	—	5	—	10	—	3	—	8	—	2	—	7	—	4	—	8
Ряпушка живая 10	ш.	—	—	—	—	—	1	—	3	—	1	—	2	—	2	—	5
› сонная 10	ш.	—	—	—	—	—	½	—	2	—	½	—	1	—	1	—	4
› мерзлая 10	ш.	—	1	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	3
› копченая . . . 10	ш.	—	2	—	4	—	2	—	4	—	1	—	3	—	1	—	3
Салакушка мерзлая. . . 10	ш.	—	1	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	2
Сардины въ банкѣ	б.	—	35	—	55	—	35	—	55	—	30	—	50	—	35	—	55
Севрюга мерзлая	ф.	—	15	—	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12	—	25
› соленая	ф.	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	20	—	12	—	15
Сельди голландскія	ш.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	9	—	12	—	9	—	13
› королевскія	ш.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15
› норвежскія	ш.	—	3	—	4	—	3	—	5	—	3	—	4	—	3	—	4
› шотландскія	ш.	—	3	—	6	—	3	—	6	—	3	—	5	—	3	—	5
› копченыя	ш.	—	5	—	6	—	5	—	7	—	5	—	6	—	5	—	7
Семга 1-й сортъ.	ф.	—	25	—	35	—	25	—	35	—	25	—	35	—	25	—	35
› 2-й сортъ.	ф.	—	15	—	25	—	15	—	25	—	15	—	25	—	15	—	25
› 3-й сортъ.	ф.	—	9	—	12	—	9	—	12	—	9	—	12	—	9	—	12
Сиги живые крупные	ш.	—	60	1	20	—	50	—	85	—	40	—	65	—	50	—	75
› › средніе. . . .	ш.	—	40	—	70	—	30	—	65	—	25	—	50	—	30	—	65
› › мелкіе	ш.	—	10	—	25	—	10	—	20	—	10	—	35	—	15	—	45
› сонные	ш.	—	30	1	—	—	25	—	80	—	20	—	80	—	25	—	80
› мерзлые	ш.	—	25	—	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	25	—	70
› соленые	ш.	—	15	—	30	—	15	—	30	—	15	—	30	—	15	—	40
› копченые.	ш.	—	30	—	55	—	30	—	55	—	30	—	55	—	35	—	60
Снятки мерзлые бѣлозерск.	ф.	—	6	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	10
› › псковскіе .	ф.	—	3	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	8
› сушоные талан. . .	ф.	—	12	—	18	—	12	—	18	—	12	—	18	—	11	—	17
› › псковскіе.	ф.	—	5	—	9	—	5	—	9	—	5	—	9	—	4	—	7
Сомовина мерзлая	ф.	—	10	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	15
› соленая	ф.	—	6	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	10

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

IV. Рыба всякая.	шт. и фун.	Зима. От Р.	Зима. От К.	Зима. До Р.	Зима. До К.	Весна. От Р.	Весна. От К.	Весна. До Р.	Весна. До К.	Лѣто. От Р.	Лѣто. От К.	Лѣто. До Р.	Лѣто. До К.	Осень. От Р.	Осень. От К.	Осень. До Р.	Осень. До К.
Стерлядь живая крупная. .	ш.	35	—	50	—	35	—	50	—	30	—	40	—	25	—	40	—
› › средняя . .	ш.	25	—	40	—	25	—	40	—	20	—	30	—	20	—	30	—
› › маленькая.	ш.	—	50	1	—	—	50	1	50	—	35	—	80	—	35	—	90
› ладожская.	ф.	—	30	—	40	—	30	—	40	—	25	—	35	—	25	—	40
› мерз. круп. кам. .	ф.	—	45	—	95	—	—	—	—	—	—	—	—	—	50	1	—
› мерзлая обыкн. .	ф.	—	20	—	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	40
Сырть провѣсная	ш.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15
Судакъ живой крупный. . .	ф.	—	35	—	60	—	30	—	60	—	20	—	35	—	25	—	40
› сонный крупный . .	ф.	—	30	—	50	—	25	—	45	—	15	—	25	—	15	—	25
› средній живой . . .	ф.	—	15	—	20	—	15	—	20	—	10	—	12	—	12	—	15
› › сонный. . .	ф.	—	10	—	15	—	10	—	12	—	8	—	10	—	10	—	12
› маленькій живой . .	ш.	—	5	—	10	—	5	—	10	—	4	—	8	—	5	—	10
› › сонный .	ш.	—	4	—	9	—	4	—	9	—	3	—	7	—	4	—	9
› мерзлый крупный. .	ф.	—	20	—	30	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	30
› › средній . .	ф.	—	10	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	12
› соленый	ф.	—	7	—	10	—	7	—	10	—	7	—	10	—	7	—	10
Тешка осетровая	ф.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15
Треска сухая	ф.	—	2	—	5	—	2	—	5	—	2	—	5	—	2	—	5
Угорь живой.	ш.	1	—	1	50	1	—	1	25	—	75	1	—	—	75	—	95
› сонный	ш.	—	50	—	95	—	50	—	95	—	60	—	90	—	50	—	75
Форель живая 1-й сортъ. .	ф.	1	—	1	20	1	—	1	20	—	70	—	90	—	70	1	—
› шведская живая . .	ф.	—	50	—	65	—	40	—	50	—	30	—	40	—	35	—	50
› озерная живая . . .	ф.	—	40	—	50	—	35	—	45	—	20	—	30	—	25	—	35
› гатчинская живая .	ш.	—	50	—	75	—	35	—	70	—	25	—	60	—	30	—	70
› сонная.	ф.	—	40	—	50	—	30	—	40	—	20	—	40	—	25	—	45
› мерзлая	ф.	—	7	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	—	20
Шемая провѣсная.	ш.	—	6	—	12	—	6	—	12	—	6	—	12	—	6	—	12
Шиповина мерзлая	ф.	—	12	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	12	—	20
› соленая.	ф.	—	10	—	20	—	10	—	20	—	10	—	20	—	10	—	20
Щука живая.	ф.	—	10	—	12	—	8	—	10	—	8	—	10	—	10	—	12
› сонная	ф.	—	8	—	12	—	7	—	9	—	6	—	8	—	8	—	10
› мерзлая.	ф.	—	5	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	7
V. Лабазные предметы.																	
Продажа въ лабазахъ и зеленныхъ лавкахъ.																	
Крупа гречневая 1-й сортъ.	ф.	—	4	—	6	—	4	—	5	—	4	—	5	—	4	—	6
› › 2-й сортъ.	ф.	—	3	—	5	—	3	—	4	—	3	—	4	—	3	—	—
› › продѣльн.	ф.	—	5	—	6	—	4	—	5	—	4	—	5	—	4	—	—
› › смоленск.	ф.	—	7	—	9	—	7	—	8	—	6	—	7	—	7	—	8
› пшонная 1-й сортъ .	ф.	—	4	—	5	—	4	—	5	—	4	—	5	—	4	—	5
› › 2-й сортъ .	ф.	—	3	—	4	—	3	—	4	—	3	—	4	—	3	—	4
› овсяная 1-й сортъ .	ф.	—	4	—	5	—	4	—	5	—	3	—	5	—	3	—	5
› › 2-й сортъ .	ф.	—	3	—	4	—	3	—	4	—	3	—	4	—	3	—	4
› ячная 1-й сортъ. .	ф.	—	3	—	5	—	3	—	5	—	3	—	5	—	3	—	5
› › 2-й сортъ. . .	ф.	—	3	—	4	—	3	—	4	—	3	—	4	—	3	—	4
› перловая 1-й сортъ.	ф.	—	5	—	10	—	5	—	10	—	4	—	10	—	5	—	10
› › 2-й сортъ .	ф.	—	4	—	8	—	4	—	8	—	4	—	8	—	4	—	8

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

V. Лабазные предметы.	шт. и фун.	Зима. От Р.	Зима. От К.	Зима. До Р.	Зима. До К.	Весна. От Р.	Весна. От К.	Весна. До Р.	Весна. До К.	Лѣто. От Р.	Лѣто. От К.	Лѣто. До Р.	Лѣто. До К.	Осень. От Р.	Осень. От К.	Осень. До Р.	Осень. До К.
Крупа манная 1-й сортъ. .	ф.	—	6	—	8	—	6	—	8	—	6	—	8	—	6	—	8
› › 2-й сортъ. .	ф.	—	5	—	7	—	5	—	7	—	5	—	7	—	5	—	7
Масло конопляное.	ф.	—	7	—	10	—	7	—	10	—	7	—	10	—	7	—	10
› подсолнечное	ф.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	16	—	10	—	15
› маковое	ф.	—	16	—	22	—	16	—	22	—	16	—	22	—	16	—	22
› орѣховое.	ф.	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30
Мука гречневая 1-й сортъ.	ф.	—	4	—	6	—	4	—	6	—	4	—	6	—	4	—	6
› › 2-й сортъ.	ф.	—	3	—	4	—	3	—	4	—	3	—	4	—	3	—	4
› гороховая.	ф.	—	3	—	5	—	3	—	5	—	3	—	5	—	3	—	5
› крупчатая	ф.	—	5	—	6	—	5	—	6	—	5	—	6	—	5	—	6
› › московская.	ф.	—	5	—	6	—	5	—	6	—	5	—	6	—	5	—	6
› пеклеванная	ф.	—	4	—	6	—	4	—	6	—	4	—	6	—	4	—	6
› ржаная	ф.	—	2	—	3	—	2	—	3	—	2	—	3	—	2	—	3
› овсяная	ф.	—	4	—	5	—	4	—	5	—	4	—	5	—	4	—	5
Солодъ ржаной дранецъ . .	ф.	—	10	—	12	—	10	—	12	—	10	—	12	—	10	—	12
› ячневый	ф.	—	9	—	12	—	9	—	12	—	9	—	12	—	9	—	12
Соль крупная	ф.	—	2	—	3	—	2	—	3	—	2	—	3	—	2	—	3
› мелкая	ф.	—	3	—	4	—	3	—	4	—	3	—	4	—	3	—	4
› варená	ф.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15
Селитра.	ф.	—	15	—	17	—	15	—	17	—	15	—	17	—	15	—	17
Хмѣль	ф.	—	40	—	50	—	40	—	50	—	40	—	50	—	40	—	50
VI. Зелень и овощи.																	
Оптовая продажа на Сѣнной площади.																	
Анисъ сухой.	ф.	—	6	—	8	—	6	—	8	—	6	—	8	—	6	—	8
› › въ пучкахъ . .	ш.	—	6	—	10	—	6	—	10	—	6	—	10	—	6	—	10
Андивій бѣлый	ш.	—	½	—	3	—	½	—	3	—	½	—	3	—	½	—	3
Артишоки	ш.	—	15	—	20	—	10	—	15	—	5	—	10	—	2	—	3
› заграничные. . .	ш.	—	25	—	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	40
› въ жест. банки .	б.	1	50	3	50	1	50	3	50	—	50	3	—	1	50	3	—
› сол. въ боч. . .	п.	—	6	—	10	—	10	—	15	—	—	—	—	—	3	—	8
Астрагонъ зеленый	п.	—	25	—	50	—	15	—	20	—	5	—	6	—	7	—	15
› сушоный. . . .	п.	—	3	—	6	—	3	—	6	—	3	—	6	—	3	—	6
› въ бутылкѣ . . .	б.	—	25	—	45	—	25	—	45	—	—	—	—	—	25	—	35
Бобы зеленые	ф.	15	—	10	—	5	—	1	—	—	20	—	½	—	4	—	40
› въ жестяныхъ бан. .	б.	—	50	1	—	—	60	1	20	—	50	1	—	—	50	1	—
› соленые	ф.	—	7	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	—	10
› сушеные.	ф.	—	10	—	20	—	10	—	20	—	10	—	20	—	10	—	20
› свѣжіе бѣлые.	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	50	—	5	—	50
› бѣлые въ банкахъ . .	б.	—	60	1	40	—	60	1	40	—	60	1	40	—	60	1	40
› сельскіе	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	12	—	6	—	12
› сушоные бѣлые. . . .	ф.	—	6	—	12	—	6	—	12	—	6	—	12	—	6	—	12
Брюква	ш.	—	2	—	5	—	2	—	4	—	1	—	4	—	1	—	4
Горохъ молодой	ф.	2	25	2	50	1	50	—	75	—	1	—	2	—	5	—	15
Горохъ 2-го сорта	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	2	—	3	—	10
› въ жестяныхъ бан.	б.	—	60	1	20	—	60	1	20	—	60	1	20	—	60	1	20
Горошекъ сушеный 1-й сор.	ф.	—	40	—	60	—	40	—	60	—	40	—	60	—	40	—	60
› › 2-й сор.	ф.	—	15	—	30	—	15	—	20	—	15	—	30	—	15	—	30

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

VI. Зелень и овощи.	шт. и фун.	Зима. От Р.	Зима. От К.	Зима. До Р.	Зима. До К.	Весна. От Р.	Весна. От К.	Весна. До Р.	Весна. До К.	Лѣто. От Р.	Лѣто. От К.	Лѣто. До Р.	Лѣто. До К.	Осень. От Р.	Осень. От К.	Осень. До Р.	Осень. До К.
Горошекъ соленый въ стручкахъ	ф.	—	15	—	30	—	15	—	30	—	—	—	—	—	15	—	30
Горошекъ обыкновенный	ф.	—	2	—	7	—	2	—	7	—	2	—	7	—	2	—	7
Грибы бѣлые свѣжіе	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	—	30	—	20	—	40
» другихъ сортовъ	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	15	—	8	—	15
» бѣлые въ жестяныхъ банкахъ	б.	1	—	3	—	1	—	3	—	1	—	3	—	1	—	3	—
Грибы бѣлые соленые	ф.	—	15	—	25	—	20	—	30	—	10	—	15	—	10	—	15
» » маринованные	ф.	—	20	—	40	—	20	—	40	—	15	—	30	—	15	—	30
» » сушоные	ф.	—	35	—	85	—	35	—	85	—	30	—	75	—	30	—	70
» сушоные 2-й сортъ	ф.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15
Грузди свѣжіе	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	35	—	10	—	40
» соленые	ф.	—	10	—	35	—	10	—	30	—	10	—	30	—	10	—	30
Груша земляная	ф.	—	6	—	20	—	6	—	20	—	5	—	15	—	5	—	15
Капуста бѣлая	ш.	—	4	—	15	—	4	—	15	—	4	—	30	—	1/2	—	2
» савой	ш.	—	8	—	20	—	8	—	20	—	8	—	30	—	1	—	3
» красная	ш.	—	8	—	15	—	8	—	15	—	8	—	10	—	1	—	4
» цвѣтная	ш.	—	10	—	75	—	10	—	75	—	1	—	5	—	3	—	10
» брюссельская	ф.	—	15	—	25	—	15	—	30	—	—	—	—	—	5	—	10
» квашеная кочнями	ш.	—	5	—	10	—	5	—	10	—	5	—	10	—	5	—	10
» » рубленая	ф.	—	3	—	4	—	3	—	4	—	3	—	4	—	2	—	3
» » шинкованная	ф.	—	5	—	7	—	5	—	7	—	5	—	7	—	4	—	6
Кардоны	ш.	—	12	—	20	—	20	—	30	—	—	—	—	—	4	—	10
» въ банкахъ	б.	1	50	3	—	1	50	3	—	1	50	3	—	1	50	3	—
Картофель молодой, мѣшокъ	м.	1	75	2	—	2	—	2	50	—	—	—	—	1	20	1	60
» заграничный	ф.	—	50	—	75	—	50	—	75	—	5	—	2	—	—	—	—
Кервель зеленый	п.	—	15	—	20	—	10	—	15	—	5	—	3	—	5	—	7
Крапива	ф.	—	50	—	60	—	35	—	40	—	—	—	—	—	—	—	—
Кресс-салатъ	ш.	—	1	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	3
» ключевой	ф.	—	10	—	35	—	10	—	20	—	—	—	—	—	10	—	50
Латукъ	ш.	—	3	—	7	—	2	—	5	—	1/4	—	1	—	1	—	5
Лукъ заграничный	ш.	—	15	—	40	—	—	—	—	—	15	—	35	—	15	—	40
» обыкновенный	ш.	—	1/2	—	1	—	1/2	—	1	—	1/8	—	1/4	—	1/8	—	1/4
» мелкій	ф.	—	7	—	10	—	7	—	10	—	7	—	10	—	5	—	7
» зеленый 10	ш.	—	5	—	10	—	5	—	10	—	1/2	—	2	—	1/2	—	1
» шарлотъ	ф.	—	7	—	10	—	7	—	10	—	7	—	10	—	5	—	7
» порей	ш.	—	1	—	3	—	1	—	2	—	1/2	—	1	—	1/4	—	1/2
Макъ бѣлый	ф.	—	15	—	25	—	15	—	20	—	15	—	22	—	10	—	20
» сѣрый	ф.	—	10	—	20	—	10	—	20	—	10	—	20	—	10	—	16
Морковь красная	ш.	—	1/2	—	2	—	1/2	—	1	—	1/4	—	1/2	—	1/8	—	1/2
» каротель	ш.	—	2	—	8	—	2	—	8	—	1	—	5	—	1/2	—	3
Майоранъ зеленый	п.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	5	—	3	—	5
» сухой	п.	—	4	—	5	—	4	—	5	—	4	—	5	—	4	—	5
Мука картофельная	ф.	—	5	—	10	—	5	—	10	—	5	—	10	—	5	—	10
Огурцы свѣжіе крупные 10	ш.	1	50	1	75	—	50	—	20	—	5	—	15	—	5	—	10
» русскіе 10	ш.	1	—	1	50	—	40	—	10	—	1	—	2	—	5	—	10
» свѣже-просольные 10	ш.	—	—	—	—	—	50	—	20	—	7	—	10	—	10	—	20
» соленые	ш.	—	10	—	20	—	10	—	20	—	10	—	15	—	10	—	15
» » привозные 10	ш.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	7
» въ тыквѣ	ш.	2	—	3	—	2	—	3	—	—	—	—	—	2	—	2	50
Огурчики	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	4	—	3	—	7
» маринованные	б.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

VI. Зелень и овощи.	шт. и фунт.	Зима. От Р.	Зима. От К.	Зима. До Р.	Зима. До К.	Весна. От Р.	Весна. От К.	Весна. До Р.	Весна. До К.	Лѣто. От Р.	Лѣто. От К.	Лѣто. До Р.	Лѣто. До К.	Осень. От Р.	Осень. От К.	Осень. До Р.	Осень. До К.
Обержинъ привозный	ш.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	40	—	35	—	50
» здѣшній	ш.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	—	20	—	20	—	30
Петрушка зелень	ф.	—	10	—	15	—	8	—	10	—	1	—	1/2	—	3	—	5
» коренья 10	ш.	—	5	—	10	—	3	—	10	—	1/2	—	1/2	—	1/2	—	1
Разсада коренья	п.	—	—	—	—	—	10	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—
Рыжики свѣжіе	ф.	—	—	—	—	—	10	—	20	—	10	—	15	—	—	—	—
» соленые	ф.	—	15	—	25	—	15	—	25	—	10	—	15	—	10	—	15
» » 2-й сортъ	ф.	—	10	—	20	—	10	—	20	—	5	—	10	—	5	—	10
Редисъ 25	ш.	—	50	—	75	—	25	—	40	—	3	—	5	—	5	—	10
» черенокожая 10	ш.	—	—	—	—	—	40	—	50	—	5	—	10	—	4	—	7
Рѣдьковникъ	ф.	—	20	—	35	—	10	—	15	—	1/2	—	1	—	—	—	—
Рѣдька	ш.	—	5	—	7	—	4	—	5	—	3	—	5	—	3	—	5
Рѣпа 10	ш.	—	10	—	25	—	5	—	15	—	2	—	8	—	1	—	3
» нарвская	ф.	—	10	—	20	—	5	—	15	—	2	—	8	—	1	—	3
Салатъ кочанный 10	ш.	—	50	—	75	1	—	1	20	—	2	—	5	—	5	—	10
Селлерей рѣпчатый 10	ш.	—	40	—	50	—	40	—	55	—	10	—	20	—	1	—	10
» французскій 10	ш.	—	30	—	50	—	30	—	50	—	15	—	25	—	20	—	40
Свекла 10	ш.	—	5	—	15	—	5	—	15	—	5	—	10	—	1	—	2
Свекольникъ	ф.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	—	—	—	—	—	—	—
Сладкіе коренья	ф.	—	5	—	15	—	5	—	10	—	2	—	5	—	2	—	5
Сморчки свѣжіе	ф.	—	—	—	—	—	75	1	—	—	5	—	10	—	—	—	—
» въ жестяныхъ бан.	б.	1	—	1	20	1	—	1	20	—	—	—	—	1	—	1	20
Спаржа крупная	ф.	1	50	2	50	1	20	1	75	—	10	—	15	—	50	—	90
» мелкая	ф.	—	35	—	70	—	25	—	40	—	3	—	5	—	20	—	25
» зеленая	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	10	—	—	—	—
Томаты	ш.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	5	—	2	—	3
» въ бутылкахъ	б.	—	25	—	75	—	25	—	75	—	25	—	75	—	25	—	75
Тыква свѣжая	ш.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	25	—	50	1	—
Травы для соленья огурцовъ	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	15	—	—	—	—
Укропъ	п.	—	15	—	20	—	5	—	10	—	3	—	5	—	5	—	10
» сухой	п.	—	5	—	10	—	5	—	10	—	3	—	5	—	3	—	5
Хрѣнъ	ф.	—	8	—	10	—	8	—	10	—	7	—	9	—	6	—	8
Цикорій свѣжій полевой	ф.	—	—	—	—	—	5	—	20	—	2	—	5	—	—	—	—
» зимній	ф.	—	5	—	20	—	5	—	20	—	—	—	—	—	5	—	20
Чеснокъ	ш.	—	1/2	—	2	—	1/2	—	2	—	1/2	—	1	—	1/2	—	1
Чечевица	ф.	—	6	—	10	—	6	—	10	—	6	—	10	—	5	—	8
Шампиньоны	ф.	—	3	—	10	—	2	—	8	—	3	—	7	—	3	—	10
» въ жестяныхъ банкахъ	ф.	—	75	1	—	—	75	1	—	—	75	1	—	—	75	—	90
Шпинатъ свѣжій	ф.	—	25	—	40	—	20	—	30	—	1/8	—	1/2	—	1	—	3
Щавель свѣжій	ф.	—	25	—	35	—	15	—	20	—	1/8	—	1/4	—	1	—	2
» соленый	ф.	—	5	—	12	—	5	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—
» маринованный	ф.	—	15	—	30	—	15	—	30	—	—	—	—	—	10	—	25
» въ бутылкахъ	ф.	—	35	—	50	—	35	—	50	—	—	—	—	—	35	—	50

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

VII. Фрукты, ягоды и бакалея.	шт. и фун.	Зима.				Весна.				Лѣто.				Осень.			
		От		До		От		До		От		До		От		До	
		Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.
Оптовая продажа на Апраксиномъ и Щукиномъ дворѣ.																	
Абрикосы	ш.	—	—	—	—	—	6	—	15	—	2	—	7	—	—	—	—
› въ бутылкахъ	ш.	1	20	2	80	1	20	2	80	1	20	2	80	1	20	2	80
› въ жестянкахъ	ш.	1	20	2	50	1	20	2	50	1	20	2	50	1	20	2	50
› въ сахарѣ	ф.	—	50	1	—	—	50	1	—	—	50	1	—	—	50	1	—
› въ ликёрѣ	б.	1	25	2	—	1	25	2	—	1	25	2	—	1	25	2	—
Ананасы	ф.	2	—	3	—	2	—	3	—	2	—	3	—	2	—	3	—
› мелкіе	ф.	—	50	1	—	—	50	1	—	—	50	1	—	—	50	1	—
› въ бутылкахъ	б.	1	50	4	—	1	50	4	—	1	50	4	—	1	50	4	—
› въ жестянкахъ	б.	1	50	3	—	1	50	3	—	1	50	3	—	1	50	3	—
Анжелика	ф.	—	70	1	—	—	70	1	—	—	70	1	—	—	70	1	—
› въ сиропѣ	ф.	—	50	—	75	—	50	—	75	—	50	—	75	—	50	—	75
Анчоусы	ф.	—	30	—	50	—	30	—	50	—	30	—	50	—	30	—	50
› въ маслѣ	б.	—	50	—	90	—	50	—	90	—	50	—	90	—	50	—	90
Апельсины	ш.	—	10	—	15	—	5	—	10	—	2	—	5	—	4	—	6
Арарутъ	ф.	—	50	—	80	—	50	—	80	—	50	—	80	—	50	—	80
Арбузы	ш.	—	—	—	—	4	—	6	—	2	—	4	—	—	75	1	75
› мелкіе	ш.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	25	—	5	—	40
› соленые	ш.	—	75	1	25	—	75	1	50	—	75	1	—	—	75	1	25
Барбарисъ	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	5	—	2	—	5
Бергамоты	10 ш.	—	50	1	—	—	—	—	—	—	15	—	40	—	25	—	50
Брусника	п.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	40	—	80	—	75	1	20
› мочёная	ф.	—	7	—	10	—	7	—	10	—	7	—	10	—	7	—	10
Бульонъ здѣшній	ф.	—	70	1	50	—	70	1	50	—	70	1	50	—	70	1	50
› привозный	ф.	—	20	—	27	—	20	—	27	—	20	—	27	—	20	—	27
Ваниль	п.	—	15	—	25	—	15	—	25	—	15	—	25	—	15	—	25
Варенье	ф.	—	30	—	60	—	30	—	60	—	30	—	60	—	30	—	60
› кіевское	ф.	—	70	—	80	—	70	—	80	—	70	—	80	—	70	—	80
› на патокѣ	ф.	—	10	—	18	—	10	—	18	—	10	—	18	—	10	—	18
Вермишель	ф.	—	8	—	12	—	8	—	12	—	8	—	12	—	8	—	12
Ветчина заграничная	ф.	—	40	—	65	—	40	—	60	—	40	—	60	—	40	—	65
Винныя ягоды	ф.	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30
Виноградъ здѣшній	ф.	2	—	2	50	1	50	2	—	—	80	1	20	—	—	—	—
› привозный	ф.	—	50	—	90	—	50	—	80	—	15	—	20	—	20	—	30
Вишни	ф.	—	—	—	—	2	—	3	50	—	25	—	35	—	10	—	25
› для жаркого	ф.	—	25	—	35	—	25	—	35	—	25	—	35	—	25	—	35
› сушоныя	ф.	—	15	—	30	—	15	—	30	—	15	—	30	—	15	—	30
› въ бутылкахъ	б.	1	20	2	20	1	20	2	20	1	20	2	20	1	20	2	20
› въ ликёрѣ	б.	1	—	1	50	1	—	1	50	1	—	1	50	1	—	1	50
Гвоздика	ф.	—	35	—	60	—	35	—	60	—	35	—	60	—	35	—	60
Голубика	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	7	—	3	—	10
Горчица сухая 1-й сортъ	ф.	—	40	—	75	—	40	—	75	—	40	—	75	—	40	—	75
› 2-й сортъ	ф.	—	20	—	45	—	20	—	45	—	20	—	45	—	20	—	45
› приготовленная въ банкѣ	б.	—	15	—	40	—	15	—	40	—	15	—	40	—	15	—	40
Гомаръ свѣжій	ш.	1	—	4	—	1	—	4	—	1	—	4	—	1	—	4	—
› въ жестянкахъ	б.	3	—	4	—	3	—	4	—	3	—	4	—	3	—	4	—
Гранаты привозные	ш.	—	25	—	45	—	30	—	50	—	—	—	—	—	25	—	45
Груши разныя	ш.	—	3	—	8	—	3	—	8	—	1	—	3	—	1	—	3
› крымскія	ш.	—	6	—	15	—	7	—	15	—	3	—	5	—	3	—	5
› заграничныя	ш.	—	20	1	—	—	25	1	—	—	5	—	30	—	6	—	35
› сушоныя	ф.	—	5	—	15	—	5	—	15	—	5	—	15	—	5	—	15

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

VII. Фрукты, ягоды и бакалея.	шт. и фунт.	Зима.				Весна.				Лѣто.				Осень.			
		От		До		От		До		От		До		От		До	
		Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.
Груши сушоныя заграничныя	ф.	—	40	—	50	—	40	—	50	—	40	—	50	—	40	—	50
› въ бутылкахъ	б.	—	75	1	20	—	75	1	20	—	75	1	20	—	75	1	20
Дыня лучшая 1-й сортъ	ш.	—	—	—	—	—	70	3	—	—	20	1	50	—	35	—	85
› 2-й сортъ	ш.	—	—	—	—	—	50	2	50	—	15	1	—	—	30	1	20
› мелкія	ш.	—	—	—	—	—	5	—	20	—	5	—	20	—	5	—	20
Желе варенье	б.	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30
Желятинъ	ф.	1	—	1	25	1	—	1	25	1	—	1	25	1	—	1	25
Земляника	ф.	6	—	8	—	4	—	5	—	—	35	—	40	—	60	1	20
› полевая	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	20	—	30	—	40
› сушоная	ф.	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30
› съ сахаромъ въ бутылкахъ	б.	1	—	2	—	1	—	2	—	1	—	2	—	1	—	2	—
Изюмъ	ф.	—	12	—	35	—	12	—	35	—	12	—	35	—	12	—	35
› кишмишъ	ф.	—	13	—	20	—	13	—	20	—	13	—	20	—	13	—	20
› коринка	ф.	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30
› коринка крупн.	ф.	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	20
Инбирь	ф.	—	15	—	25	—	15	—	25	—	15	—	25	—	15	—	25
Итальянское тѣсто	ф.	—	12	—	15	—	12	—	15	—	12	—	15	—	12	—	15
Калина сушоная	ф.	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30
Капорцы	ф.	—	30	—	35	—	30	—	35	—	30	—	35	—	30	—	35
Каштаны свѣжіе	ф.	—	30	—	50	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	—	40
Каштаны сушоные	ф.	—	14	—	20	—	14	—	20	—	14	—	20	—	14	—	20
Кедры ливанскіе	ф.	—	15	—	30	—	15	—	30	—	15	—	30	—	15	—	30
Колбаса заграничная	ф.	—	70	1	25	—	70	1	25	—	70	1	25	—	70	1	25
Колбаса здѣшняя	ф.	—	20	—	45	—	20	—	45	—	20	—	45	—	20	—	45
Корки померанцевыя сухія	ф.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15
Корки въ сахарѣ	ф.	—	40	—	60	—	40	—	60	—	40	—	60	—	40	—	60
Клюква	ф.	—	1	—	2	—	2	—	3	—	1	—	2	—	1	—	2
Конфекты	ф.	—	55	1	50	—	55	1	50	—	55	1	50	—	55	1	50
Корица	ф.	—	50	1	50	—	50	1	50	—	50	1	50	—	50	1	50
Кошениль	ф.	1	80	2	—	1	80	2	—	1	80	2	—	1	80	—	—
Крыжовникъ	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	8	—	3	—	20
Кофе 1-й сортъ	ф.	—	45	—	60	—	45	—	60	—	45	—	60	—	45	—	60
Кофе 2-й сорта	ф.	—	28	—	40	—	28	—	40	—	28	—	40	—	28	—	40
Лавровый листъ	ф.	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	20
Лимоны	ш.	—	7	—	15	—	5	—	7	—	3	—	4	—	4	—	5
Лимонная соль	ф.	1	20	1	50	1	20	1	50	1	20	1	50	1	20	1	50
Леденцы	ф.	—	25	—	35	—	25	—	35	—	25	—	35	—	25	—	35
Макароны итальянскія	ф.	—	40	—	70	—	40	—	70	—	40	—	70	—	40	—	70
Макароны здѣшнія	ф.	—	7	—	9	—	7	—	9	—	7	—	9	—	7	—	9
Макароны московскія	ф.	—	12	—	15	—	12	—	15	—	12	—	15	—	12	—	15
Малина	ф.	—	—	—	—	1	80	—	40	—	4	—	10	—	10	—	20
Малина сушоная	ф.	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30
Мармеладъ сухой	ф.	—	30	—	35	—	30	—	35	—	30	—	35	—	30	—	35
› изъ абрикосовъ	ф.	—	80	1	—	—	80	1	—	—	80	1	—	—	80	1	—
› изъ фруктовъ	б.	—	30	—	35	—	30	—	35	—	30	—	35	—	30	—	35
Маслины	ф.	—	20	—	25	—	20	—	25	—	20	—	25	—	20	—	25
Масло прованское	ф.	—	40	—	45	—	40	—	45	—	40	—	45	—	40	—	45
› › въ бут.	ф.	—	75	1	—	—	75	1	—	—	75	1	—	—	75	1	—
Медъ бѣлый	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	50	—	20	—	40
› полубѣлый	ф.	—	15	—	25	—	—	51	25	—	15	—	25	—	15	—	25

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

VII. Фрукты, ягоды и бакалея.	шт. и фунт.	Зима.				Весна.				Лѣто.				Осень.			
		Отъ		До		Отъ		До		Отъ		До		Отъ		До	
		Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.
Медъ красный	ф.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15
Миндаль	ф.	—	25	—	50	—	20	—	50	—	20	—	50	—	20	—	50
Миндальные орѣхи	ф.	—	30	—	50	—	30	—	50	—	30	—	50	—	30	—	50
» » толстокорые	ф.	—	20	—	25	—	20	—	25	—	20	—	25	—	20	—	25
Мирабели. 10	ш.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	10	—	7	—	15
» въ бутылкахъ	б.	—	50	—	80	—	50	—	80	—	50	—	80	—	50	—	80
Морошка	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	20	—	5	—	20
» моченая	ф.	—	20	—	35	—	20	—	35	—	20	—	35	—	20	—	35
Оливки	ф.	—	30	—	35	—	30	—	35	—	30	—	35	—	30	—	35
» фаршированныя	б.	—	50	—	70	—	50	—	70	—	50	—	70	—	50	—	75
Орѣхи американскіе	ф.	—	15	—	25	—	15	—	25	—	15	—	25	—	15	—	25
» бразильскіе	ф.	—	30	—	50	—	30	—	50	—	30	—	50	—	30	—	50
» вологодскіе	ф.	—	17	—	20	—	17	—	20	—	17	—	20	—	17	—	20
» грецкіе	ф.	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	20
» кедровые	ф.	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	20
» кедро-ливанскіе чищенные	ф.	—	50	—	60	—	50	—	60	—	50	—	60	—	20	—	60
» свѣжіе	ф.	—	5	—	20	—	5	—	20	—	5	—	20	—	5	—	20
» каленые	ф.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15
» мушкатные	т.	—	3	—	5	—	3	—	5	—	3	—	5	—	3	—	5
Патока картофельная	ф.	—	6	—	7	—	6	—	7	—	6	—	7	—	6	—	7
» сахарная	ф.	—	12	—	14	—	12	—	14	—	12	—	15	—	12	—	15
Паштеты страсбургскіе	ш.	3	50	10	—	3	50	10	—	3	50	10	—	3	50	10	—
» » въ жестяныхъ банкахъ	ш.	3	—	6	—	3	—	6	—	3	—	6	—	3	—	6	—
Перецъ бѣлый	ф.	—	40	—	60	—	40	—	60	—	40	—	60	—	40	—	60
» англійскій	ф.	—	25	—	30	—	25	—	30	—	25	—	30	—	25	—	30
» чорный гамбургскій	ф.	—	25	—	35	—	25	—	35	—	25	—	35	—	25	—	35
» стручковый	ш.	—	2	—	5	—	2	—	5	—	2	—	5	—	2	—	5
» каенскій	б.	—	60	—	90	—	60	—	90	—	60	—	90	—	60	—	90
Персики оранжерейные	ш.	—	—	—	—	—	50	—	75	—	10	—	25	—	8	—	12
» привозные	ш.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	8	—	20	—	7	—	10
» въ бутылкахъ	б.	1	50	3	—	1	50	3	—	1	50	3	—	1	50	3	—
» въ банкахъ	б.	1	25	2	50	1	25	2	50	1	25	2	50	1	25	2	50
Пикули англійскіе	б.	—	75	1	—	—	75	1	—	—	75	1	—	—	75	1	—
» здѣшніе	ф.	—	20	—	35	—	20	—	35	—	20	—	35	—	25	—	35
Постила здѣшняя	ф.	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30	—	20	—	30
» московская и привозная	ф.	—	10	—	30	—	10	—	30	—	10	—	30	—	10	—	30
Постила медовая	ф.	—	10	—	20	—	10	—	20	—	10	—	20	—	10	—	20
Пряники голландскіе	ф.	—	30	—	80	—	30	—	80	—	30	—	80	—	30	—	80
» вяземскіе	ф.	—	10	—	90	—	10	—	90	—	10	—	90	—	10	—	90
» сарептскіе	ф.	—	10	—	30	—	10	—	30	—	10	—	30	—	10	—	30
» разные	ф.	—	15	—	30	—	15	—	30	—	15	—	30	—	15	—	30
Рейнглоды	ф.	—	—	—	—	—	6	—	10	—	1	—	3	—	2	—	6
» въ бутылкахъ	б.	1	25	2	50	1	25	2	50	1	25	2	50	1	25	2	50
Рисъ изъ Каролина	ф.	—	10	—	12	—	10	—	12	—	10	—	12	—	10	—	12
» 2-го сорта	ф.	—	8	—	10	—	8	—	10	—	8	—	10	—	8	—	10
Рябина	ф.	—	1	—	3	—	1	—	3	—	—	—	—	—	1	—	3
Саго заграничное	ф.	—	30	—	40	—	30	—	40	—	30	—	40	—	30	—	40
» изъ картофельной муки	ф.	—	10	—	17	—	10	—	17	—	10	—	17	—	10	—	17
Сахаръ рафинадъ	ф.	—	24	—	25	—	24	—	25	—	24	—	25	—	24	—	25
» полу-рафинадъ	ф.	—	22	—	23	—	22	—	23	—	22	—	23	—	22	—	23

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

VII. Фрукты, ягоды и бакалея.	шт. и фун.	Зима.				Весна.				Лѣто.				Осень.			
		Отъ		До		Отъ		До		Отъ		До		Отъ		До	
		Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.	Р.	К.
Сахаръ мелисъ	ф.	—	20	—	21	—	20	—	21	—	20	—	21	—	20	—	21
» песокъ	ф.	—	19	—	20	—	19	—	20	—	19	—	20	—	19	—	20
» » свекольный	ф.	—	17	—	19	—	17	—	19	—	17	—	19	—	17	—	19
» » 3-го сорта	ф.	—	12	—	15	—	12	—	15	—	12	—	15	—	12	—	15
» постный	ф.	—	24	—	26	—	24	—	26	—	24	—	26	—	24	—	26
» леденецъ	ф.	—	26	—	30	—	26	—	30	—	26	—	30	—	26	—	30
Сливы оранжерейныя	ш.	—	—	—	—	—	20	—	45	—	10	—	20	—	5	—	10
» привозныя	ш.	—	—	—	—	—	15	—	30	—	5	—	15	—	3	—	7
» заграничныя. 10	ш.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	30	—	5	—	20
» бѣлыя. 100	ш.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	15	—	4	—	12
» венгерки. 100	ш.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30	—	40	—	25	—	35
» чиркуши 100	ш.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	40	—	15	—	30
» сушоныя молдавскія	ф.	—	9	—	12	—	9	—	12	—	9	—	12	—	9	—	12
Сыръ англійскій стильтонъ	ф.	—	80	1	—	—	80	1	—	—	80	1	—	—	80	1	—
» честеръ	ф.	—	50	—	80	—	50	—	80	—	50	—	80	—	50	—	80
» рокефоръ	ф.	—	80	1	—	—	80	1	—	—	80	1	—	—	80	1	—
» поччесъ	ф.	1	—	1	50	1	—	1	50	1	—	1	50	1	—	1	50
» голландскій	ф.	—	50	—	75	—	50	—	75	—	50	—	75	—	50	—	75
» швейцарскій свѣжій	ф.	—	35	—	45	—	35	—	45	—	35	—	45	—	35	—	45
» » устарѣлый	ф.	—	30	—	40	—	30	—	40	—	30	—	40	—	30	—	40
» де-бри	ш.	—	75	1	—	—	75	1	—	—	75	1	—	—	75	1	—
» невшательскій	ш.	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	20
» де-бри здѣшняго приготовленія	ш.	—	50	—	60	—	50	—	60	—	50	—	60	—	50	—	60
Сыръ лимбургскій	ш.	—	70	—	95	—	70	—	95	—	70	—	95	—	70	—	95
» ревельскій	ш.	—	40	—	70	—	40	—	70	—	40	—	70	—	40	—	70
» американскій	ф.	—	40	—	50	—	40	—	50	—	40	—	50	—	40	—	50
» мороль	ш.	1	50	2	—	1	50	2	—	1	50	2	—	1	50	2	—
» нѣмецкій потъ-кейзе	ф.	—	50	1	20	—	50	1	20	—	50	1	20	—	50	1	20
» пармезанъ	ф.	—	60	—	75	—	60	—	75	—	60	—	75	—	60	—	75
» здѣшняго приготовленія	ф.	—	10	—	30	—	10	—	30	—	10	—	30	—	5	—	14
Смородина чорная	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	7	—	15	—	7	—	15
» бѣлая	ф.	—	—	—	—	—	2	—	15	—	2	—	10	—	2	—	15
» красная	ф.	—	—	—	—	—	50	1	—	—	50	1	—	—	50	1	—
Соя заграничная	б.	—	50	1	—	17	12	—	17	—	12	—	17	—	12	—	17
Сиропъ сахарный	ф.	—	12	—	17	—	60	1	—	—	60	1	—	—	60	1	—
» фруктовый	б.	—	60	1	—	—	25	—	75	—	25	—	75	—	25	—	75
Томаты въ бутылкахъ	б.	—	25	—	75	—	25	—	75	—	25	—	75	—	25	—	75
Трюфель въ жестяныхъ банкахъ	б.	7	—	10	—	7	—	10	—	7	—	10	—	7	—	10	—
Трюфель въ бутылкахъ	б.	9	—	10	50	9	—	10	50	9	—	10	50	9	—	10	50
» въ 1/8 бутылки	б.	1	35	1	40	1	35	1	40	1	35	1	40	1	35	1	40
» малороссійскій	ф.	—	30	—	50	—	30	—	50	—	30	—	50	—	30	—	50
Уксусъ французскій	б.	—	75	1	—	—	75	1	—	—	75	1	—	—	75	1	—
» астрагонъ	в.	2	—	3	—	2	—	3	—	2	—	3	—	2	—	3	—
» астрагонъ	б.	—	35	—	45	—	35	—	45	—	35	—	45	—	35	—	45
» фабричный	в.	1	—	1	50	1	—	1	50	1	—	1	50	1	—	1	50
» фабричный	б.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15
Устрицы. 10	ш.	1	40	1	50	1	—	1	50	1	—	1	50	1	—	1	50
» въ банкахъ	б.	1	25	1	50	1	25	1	50	1	25	1	50	1	25	1	50
Финики лучшіе	ф.	—	30	—	50	—	30	—	50	—	30	—	50	—	30	—	50
» 2-й сортъ	ф.	—	15	—	40	—	15	—	40	—	15	—	40	—	15	—	40
Фисташки въ скорлупѣ	ф.	—	20	—	25	—	20	—	25	—	20	—	25	—	20	—	25
» чищен. 1-й сортъ	ф.	—	75	1	25	—	75	1	25	—	75	1	25	—	75	1	25

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

VII. Фрукты, ягоды и бакалея.	шт. и фун.	Зима. От Р.	Зима. От К.	Зима. До Р.	Зима. До К.	Весна. От Р.	Весна. От К.	Весна. До Р.	Весна. До К.	Лѣто. От Р.	Лѣто. От К.	Лѣто. До Р.	Лѣто. До К.	Осень. От Р.	Осень. От К.	Осень. До Р.	Осень. До К.
Фисташки чищенные 2-й сортъ	ф.	—	30	—	50	—	30	—	50	—	30	—	50	—	30	—	50
Цукаты разные	ф.	—	50	—	65	—	50	—	65	—	50	—	65	—	50	—	65
› привозные	ф.	—	45	—	50	—	45	—	50	—	45	—	50	—	45	—	50
Чай чорный	ф.	1	80	2	—	1	80	2	—	1	80	2	—	1	80	2	—
› цѣтной	ф.	2	15	2	80	2	15	2	80	2	15	2	80	2	15	2	80
› лянсинъ	ф.	2	50	3	35	2	50	3	35	2	50	3	35	2	50	3	35
› желтый	ф.	6	—	8	—	6	—	8	—	6	—	8	—	6	—	8	—
Чернослив французскій	ф.	—	30	—	50	—	30	—	50	—	30	—	50	—	30	—	50
› 2-й сортъ	ф.	—	25	—	35	—	25	—	35	—	25	—	35	—	25	—	35
› здѣшній	ф.	—	20	—	35	—	20	—	35	—	20	—	35	—	20	—	35
Черешни	ф.	—	—	—	—	—	20	—	40	—	15	—	30	—	—	—	—
Черника свѣжая	ф.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	6	—	4	—	7
› сушоная	ф.	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15	—	10	—	15
Черепахи живыя	ш.	—	—	—	—	1	—	3	50	1	—	3	50	1	—	3	50
› въ банкахъ	б.	4	—	7	—	4	—	7	—	4	—	7	—	4	—	7	—
Шоколадъ	ф.	—	50	1	50	—	50	1	50	—	50	1	50	—	50	1	50
Яблоки обыкновенныя. 10	ш.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15	—	30	—	15	—	30
› антоновскія 10	ш.	—	50	1	—	—	50	1	—	—	—	—	—	—	20	—	50
› боровинки 10	ш.	—	10	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	10
› зеленыя. 10	ш.	—	10	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	8
› кальвилъ 10	ш.	—	75	1	25	—	75	1	25	—	—	—	—	—	50	1	—
› крыжапель 10	ш.	—	35	—	50	—	35	—	50	—	—	—	—	—	20	—	40
› крымскія 10	ш.	—	30	—	70	—	30	—	70	—	—	—	—	—	20	—	60
› гравенштейнъ 10	ш.	—	45	—	65	—	45	—	70	—	—	—	—	—	40	—	60
› ранеты 10	ш.	—	25	—	50	—	25	—	50	—	—	—	—	—	20	—	45
› опортовыя 10	ш.	—	20	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	70
› склянковыя 10	ш.	—	25	—	75	—	—	—	—	—	—	—	—	—	20	—	50
› наливныя. 10	ш.	—	50	1	25	—	—	—	—	—	50	1	—	—	50	1	—
› пипка. 10	ш.	—	10	—	30	—	—	—	—	—	10	—	20	—	10	—	20
› миронки 10	ш.	—	10	—	20	—	—	—	—	—	—	—	—	—	10	—	15
› моченыя	ш.	—	3	—	7	—	3	—	7	—	3	—	5	—	3	—	5
› сушоныя	ф.	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	20
VIII. Молочные скопы.																	
Продажа въ сливочныхъ лавкахъ.																	
Масло сливочное здѣшнее	ф.	—	55	—	60	—	55	—	60	—	50	—	55	—	50	—	55
› › привозное.	ф.	—	45	—	55	—	45	—	50	—	40	—	45	—	40	—	45
› › въ кадкахъ	ф.	—	40	—	45	—	40	—	45	—	40	—	45	—	40	—	45
› › съ солью	ф.	—	37	—	40	—	37	—	40	—	35	—	40	—	35	—	40
› кружочками	ф.	—	5	—	10	—	5	—	10	—	4	—	8	—	4	—	8
› малосольное	ф.	—	28	—	30	—	28	—	30	—	25	—	28	—	25	—	28
› соленое	ф.	—	22	—	25	—	22	—	25	—	21	—	24	—	21	—	24
› русское	ф.	—	19	—	20	—	19	—	20	—	18	—	19	—	18	—	20
Молоко парное	б.	—	8	—	10	—	8	—	10	—	6	—	8	—	6	—	8
› цѣльное	б.	—	6	—	8	—	6	—	8	—	5	—	7	—	5	—	7
› снятое	б.	—	3	—	4	—	3	—	5	—	2	—	3	—	3	—	4

ЦѢНЫ ПРИПАСОВЪ ВЪ РАЗНОЕ ВРЕМЯ ГОДА.

VIII. Молочные скопы.	шт. и фунт.	Зима. От Р.	Зима. От К.	Зима. До Р.	Зима. До К.	Весна. От Р.	Весна. От К.	Весна. До Р.	Весна. До К.	Лѣто. От Р.	Лѣто. От К.	Лѣто. До Р.	Лѣто. До К.	Осень. От Р.	Осень. От К.	Осень. До Р.	Осень. До К.
Сливки густыя 1-й сортъ	б.	—	40	—	60	—	40	—	50	—	35	—	40	—	35	—	45
› › 2-й сортъ	б.	—	25	—	30	—	25	—	30	—	20	—	25	—	20	—	25
› обыкновенныя.	б.	—	15	—	20	—	15	—	20	—	15	—	17	—	15	—	18
Сметана 1-й сортъ	ф.	—	15	—	18	—	16	—	18	—	14	—	16	—	14	—	16
› 2-й сортъ	ф.	—	14	—	16	—	14	—	16	—	12	—	14	—	12	—	14
Творогъ свѣжій	ф.	—	4	—	6	—	4	—	6	—	3	—	5	—	3	—	5
› 2-й сортъ	ф.	—	3	—	5	—	3	—	5	—	2	—	4	—	2	—	4
Яйца здѣшнія крупныя	ш.	—	5	—	8	—	4	—	7	—	3	—	5	—	3	—	5
› › мелкія	ш.	—	4	—	7	—	3	—	6	—	2	—	4	—	2	—	4
› привозныя 1-й сортъ	ш.	—	3	—	5	—	3	—	5	—	2	—	3	—	2	—	3
› привозныя 10	ш.	—	20	—	40	—	20	—	30	—	10	—	20	—	10	—	20

ОТДѢЛЪ XXV.

КУХОННАЯ ТЕРМИНОЛОГІЯ.

(Объясненіе тѣхъ иностранныхъ словъ, какія встрѣчаются въ описаніяхъ многихъ тонкихъ блюдъ).

Антре — это разныя мясныя, рыбныя и хлѣбныя блюда съ соусами.

Антрме — зелень и овощи въ вареномъ видѣ съ разными приложеніями, какъ напр. кардоны съ мозгами, крутоны съ шампиньонами.

Антрме сладкія — всякія пирожныя, бланманже, желе и пр.

Букетъ зелени — связанный пучекъ изъ слѣдующихъ травъ: петрушки, астрагона, кервеля, укропа и зеленаго лука, но такъ, чтобы листы не могли отдѣляться.

Гарниромъ называютъ то, что употребляется на уборку кушанья.

Гарнировать — обложить на блюдѣ вокругъ кушанья.

Гвисъ — задняя четверть барашка, теленка, оленя или дикой козы, а равно ножки индѣйки, каплуна, цыпленка и прочей живности и дичи.

Глясеровать — посыпанное мелкимъ сахаромъ пирожное заколеровать въ печкѣ такъ, чтобы сахаръ распустился.

Глясовать — полить или смазать сверху выкипяченнымъ глясомъ или бульономъ.

Глясъ — выкипяченный до совершенной густоты говяжій бульонъ; называется глясомъ для того, чтобы этотъ домашній крѣпкій бульонъ отличить отъ привознаго фабричнаго бульона, который въ хорошихъ кухняхъ весьма рѣдко употребляется.

Залейзеновать — разведенные сливками желтки вылить постепенно въ супъ или соусъ и мѣшать такъ, чтобы желтки не свернулись.

Замариновать — полить кругомъ прованскимъ масломъ и уксусомъ безъ кореньевъ и зелени. Не должно съ этимъ смѣшивать: „положить въ маринаду изъ уксуса“.

Замаскировать — облить назначенный предметъ такъ, чтобы изъподъ соуса или ланспика не было его видно.

Запанеровать — обмакнуть сперва въ яицо, а потомъ въ тертый хлѣбъ.

Запасеровать — поджарить на маслѣ.

Корнетъ — свернутый въ рогъ (фунтомъ) листъ писчей непромокаемой бумаги, конецъ котораго для удобнѣйшаго употребленія заклеивается бѣлкомъ.

Лонжъ — почечная часть между заднею четвертью и котлетною частью.

Обланжирить — опустить въ кипячую воду и, когда вскипитъ, тотчасъ отлить на сито и перелить холодною водою.

Папильотъ вырѣзывается изъ бумаги, и, согласно потребностямъ, обвертываются имъ филеи, котлеты, ножки и тому подобное, какъ подробно объяснено въ своемъ мѣстѣ.

Сель — почечныя части обѣ вмѣстѣ, неразрѣзанныя.

Фаршировать — начинить или наложить.

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

КЪ

„ПОЛНОЙ ПОВАРЕННОЙ КНИГѢ“.

(*Примѣчаніе.* Цифры означаютъ страницы).

А.

Абраміяни (армянск. кутья), 303.
Абрикосы, 371.
Аморетки, 179.
Ампотажъ, 109.
Ананасы въ жестянкахъ и стеклян. банкахъ (для компота), 413.
Артишоки, 153.
Артишоки въ виноградномъ винѣ, 179.
Артишоки по-ліонски, 168.
Артишоки въ запаянныхъ жестянкахъ, 412.
Артишоки соленые, 402.
Артишоки (кваш.), 405.
Аспикъ изъ рыбы натурально, 126.

Б.

Баба настоящая по-польски, 233.
Бадиджаны подъ бешамелемъ, 167.
Баранина, 21.
Баранина по-польски, 200.
Баранина душоная, 187.
Баранина съ картофелемъ, 186.
Баранина подъ соусомъ съ виномъ, 139.
Баранина жаркое съ мелкими луковицами, или лукомъ-шарлотомъ, 269.
Баранина жареная, 255.
Барашекъ жареный, 257.
Барашекъ, жареный цѣльнымъ, 259.
Барбарисъ, 374.
Баумъ-кухенъ, 282.
Безе, 279.
Безе заварное, 280.
Безе мендальное, 280.
Безе яблочное, 279.
Бешамель, 113.
Бигосъ, 194.
Бисквиты, 278.
Бисквиты съ лимонной коркой, 279.
Бисквиты шоколадные, 279.
Бисквиты лимонные, 314.
Битки изъ телятины, 185.
Битокъ армейскій по-походному, 260.
Битокъ говяжій въ винномъ соусѣ, 258.
Битокъ со сметаною, 175.
Бифстексъ англійскій настоящій, 257.
Бифстексъ обыкновенный, 257.
Бифстексъ съ яичницею по-гамбургски, 258.
Бифстексъ телячій, 145.
Бишофъ, 392.
Бланманже, 305.
Бланманже зеленое изъ фисташекъ, 331.
Бланманже французское настоящее, 331.
Блинки въ кремѣ, 308.
Блинъ булочный, 325.
Блины голландскіе, 328.
Блины гречневые обыкновенные, 229.
Блины гречневые сдобные, 229.
Блины гурьевскіе скороспѣлые, 230.
Блины красные, 230.
Блины молочные домашніе, 295.
Блины морковные, 326.
Блины по-англійски, 328.
Блины ржаные (для присл.), 445.
Блины рисовые, 294.
Блины съ ветчиной, 221.

Блины съ коринкой, 295.
Блины рисовые съ пармезаномъ, 230.
Блины съ печонкою, 230.
Блины съ рисомъ, 297.
Блины съ яблоками, 335.
Блюдо изъ телятины для закуски, 353.
Блюдо красивое изъ гороху и щавеля, 182.
Бобы бѣлые въ запаян. жестянкахъ, 410.
Бобы зеленые въ запаян. жестянкахъ, 413.
Бобы зеленые турецкіе въ бѣломъ соусѣ, 189.
Бобы свѣжіе по-англійски, 159.
Бобы турецкіе подъ соусомъ, 157.
Бокъ бараній, фаршированный гречневою кашею, 260.
Бомбашъ (супъ грузинскій), 97.
Ботвинья, 124.
Ботвинья съ огурцами и малосольною лососиною, 125.
Борщъ изъ селлерея, 103.
Борщъ на манеръ настоящаго малороссійскаго, 93.
Борщъ съ рыбою, 108.
Борщъ съ уткою, ушками и сосиськами, 87.
Брезъ, 112.
Брунколь съ каштанами, 169.
Брунколь въ запаян. жестянкахъ, 413.
Брусника въ патокѣ, 375.
Брюква фаршированная, 178.
Булетки изъ рыбы, 160.
Булка Радецкаго, 225.
Бульона окисшаго исправленіе, 77.
Бульонъ № 1, 73.
Бульонъ № 2, 75.
Бульонъ № 3, 75.
Бульонъ изъ костей и остатковъ, 76.
Бульонъ необыкнов. крѣпости въ герметич. посудинѣ, 76.
Бульонъ рыбный, 77.
Бульонъ съ выпускными яицами, 86.
Бульонъ съ славянскими клёцками, 105.
Бульонъ съ бишкоктомъ, 90.
Бульонъ изъ кореньевъ съ вермишелью, 96.
Бульонъ съ заварнымъ кремомъ, 104.
Бульонъ съ гречневыми клёцками, 105.
Бульонъ экономическій, 75.
Бульонъ сухой деликатный, 419.
Бульонъ сухой мясной, 421.
Бульонъ плиточный, 422.
Бульонъ постный, 77.
Бульонъ сухой постный, 420.
Бураки по-хохлацки, 95.
Бутерброты, 356.
Бѣлорыбица подъ майонезомъ, 128.
Бѣлорыбица холодная, 120.
Бѣлуга соленая, 408.
Бѣлье кухонное, 58.
Бѣлые грибы свѣжіе въ соусѣ, 157.

В.

Ваниль, 49.
Варенецъ, 431.
Варенецъ, 321.
Варенецъ изъ плодовъ, 302.
Варенецъ (для присл.), 446.
Варенецъ по-англійски, 320.
Вареники малороссійскіе съ кислою капустою, 217.
Вареники настоящіе хохлацкіе, 211.
Варенье изъ морошки, 370.
Варенье имбирное (искуствен.) изъ арбузныхъ корокъ, 371.
Варенье лимонное, 372.
Варенье изъ лимоновъ иначе, 372.
Варенье петербургское салатное, 375.
Варенье сухое изъ аира, 376.
Варенье экономическое для пирожнаго, 378.
Ватрушки, 326.
Ватрушки, 313.
Вафли кислыя, приготовл. на опарѣ, 281.
Вафли сахарныя, 281.
Вафли сливочныя, 281.
Вафли шведскія, 280.
Велуте, 114.
Верещака, 139.
Вермишель на молокѣ съ ванилью, 307.
Вермишель съ шампиньонами, 176.
Ветчина запечоная ломтиками, 199.
Ветчина подъ соусомъ, 199.
Ветчина по обыкновенному въ винномъ соусѣ, 198.
Ветчина соленая, 406.
Ветчина съ холоднымъ соусомъ, 130.
Ветчины окорокъ, 197.
Винигретъ, 120.
Винигретъ изъ бѣлорыбицы, 126.
Вишневка, 387.
Вишни, 397.
Вишни розовыя испанскія съ косточками, 369.
Вишни иначе, 369.
Вишни съ косточками, 369.
Вишнякъ, 364.
Водка анисовая, 388.
Водка горькая, 388.
Водка изъ ароматическихъ травъ, 389.
Водка желудочная, 388.
Водка можжевеловая, 389.
Водянка, 363.

Вольвантъ, гарнированный телячьими молоками, 165.
Вѣтеръ шпанскій, 285.

Г.

Галантинъ изъ индѣйки, 128.
Галушки малороссійскія, 220.
Гаши изъ жареной телятины, 144.
Гласъ, 113.
Глинтвейнъ, 393.
Гнѣздо яичное, 324.
Говядина, 17.
Говядина вареная въ виноградномъ винѣ, 203.
Говядина въ брезѣ, 202.
Говядина въ миротонѣ, 203.
Говядина въ уксусномъ соусѣ, 203.
Говядина Джонъ-Буля, 270.
Говядина жареная, 257.
Говядина на манеръ польскихъ зразъ для гарибальдійцевъ, 266.
Говядина по-голландски, 201.
Говядина провѣсная, 408.
Говядина разварная, съ гарниромъ изъ кореньевъ, 143.
Говядина тушоная въ винѣ съ фаршемъ хрѣннымъ, 270.
Говядина тушоная въ горшкѣ, 253.
Говядина упаренная, 169.
Говядина-фаршъ, 178.
Говядина-филей по-нѣмецки, 270.
Говядина филейная часть, приготовленная съ пряностями, 200.
Гозинаки (сладкое грузинское блюдо), 318.
Голова баранья съ кашей (для присл.), 445.
Голова баранья холодная, 118.
Голова осетровая свѣжая, 123.
Голуби разварные, 195.
Голова телячья, 144.
Голуби подъ соусомъ, 195.
Голуби съ рисомъ, 196.
Голуби фаршированные, 196.
Голубцы по-хохлацки, 201.
Голубь молодой съ горошкомъ, 267.
Горшечикъ бѣлый, 297.
Горошекъ въ запаян. жестянкахъ, 412.
Горохъ зеленый свѣжій подъ соусомъ, 157.
Горошекъ зеленый съ котлетами изъ грибовъ, 156.
Горохъ зеленый сушеный, 407.
Горчица, 48.
Горшки маленькіе съ кремомъ на флёръ-д'оранжѣ, 292.
Гренадъ изъ цвѣтной капусты, 142.
Грибы бѣлые въ запаян. жестянкахъ, 410.
Грибы и шампиньоны, 45.
Грибы квашеные, 404.
Грибы-подберезники въ запаян. жестянк. 411.
Груши сушоныя, 408.
Грибы сушоные, 407.
Грибы чорные (для присл.), 448.
Грудинка телячья въ фрикасе à la bourgeoise, 145.
Грудинка баранья съ яицами и тертымъ хлѣбомъ, 180.
Грудинка въ рисѣ, 180.
Грудинка телячья съ крыжовникомъ, 169.
Грузди квашеные, 405.
Груши земляныя, 155.
Груши съ заварнымъ кремомъ, 324.
Гусь въ шампиньонномъ соусѣ, 143.
Гусь жаркое съ макаронами, 267.
Гусь, начиненный каштанами, 249.
Гусь, начиненный яблоками, 251.
Гусь подъ хрѣномъ, 174.
Гусь съ капорцами, 143.

Д.

Дичина, 25.
Дичина, крупная, 254.
Долма грузинская, 303.
Дрозды жареные, 252.
Драхва жареная, 252.
Дрочена, 293.

Е.

Ерши въ раковомъ кулисѣ, 160.
Ерши подъ шампиньоннымъ соусомъ, 160.

Ж.

Жаворонки жареные, 252.
Жаркое нѣмецкое кислое, 271.
Жжонка клубская старшинская, 393.
Желе ананасное, 309.
Желе олланотрида, или попурри, 331.
Желе безъ воды обыкновенное, 378.
Желе изъ апельсиновъ, 309.
Желе изъ виноградного вина, 309.
Желе изъ смородины, 377.
Желе изъ яблокъ, 378.
Желе изъ яблочной кожицы, 329.

Желе-маседуанъ изъ разныхъ плодовъ, 308.
Желе морковное, 335.
Желе московикъ, 310.
Желе на подобіе окорока, 311.
Женуазы въ апельсинахъ, 292.
Живность, 22.
Жиръ говяжій въ перетопкѣ, 421.
Жюльенна, 316.
Жюсъ изъ говядины, 111.
Жюсъ на скорую руку, 111.

З.

Завтраки, 347.
Завтраки званые, 347.
Закуски, 346.
Заливное гусиный огузокъ, 127.
Заливное изъ линя, 354.
Заливное изъ поросенка, 129.
Заливное изъ поросенка иначе, 127.
Заливное изъ судака и проч. рыбы, 354.
Заливное изъ телячьихъ ножекъ, 129.
Заливное изъ угря, 354.
Заливное изъ щуки, 354.
Замѣтка о жареніи, 246.
Замѣтка о салатахъ и приправахъ къ жаркимъ, 273.
Замѣтка о сладкихъ салатныхъ приправахъ, 277.
Замѣчаніе о жареной рыбѣ, 264.
Замѣчаніе о паштетахъ, 244.
Замѣчаніе о приготовленіи настоящаго хорошаго мяснаго бульона, 68.
Запеканка, 389.
Заяцъ жареный, 252.
Заяцъ по-англійски, 172.
Заяцъ съ оливками и лимономъ, 184.
Зефиры, 291.
Зразы безъ фарша съ картофелемъ, 178.
Зразы безъ фарша съ кашею, 178.
Зразы варшавскіе, 202.
Зразы изъ телятины, 149.
Зразы изъ яйца съ лапшою, 144.
Зразы литовскіе фаршированные, 250.
Зразы польскіе, 256.

И.

Игрушки шоколадныя, 318.
Индѣйка жареная, 249.
Индѣйка, залитая галантиромъ, 118.
Индѣйка по-грузински (харисса), 192.
Индѣйка подъ соусомъ, 139.
Индѣйка фаршированная, 249.
Индѣйка, фаршированная лапшою, 248.
Искусство мясоразрѣзыванія, 62.

К.

Калья, 101.
Каравай лапшеной, 298.
Каравай изъ саго, 298.
Каравай изъ творога, 298.
Каравай простой, 297.
Каравай-просяникъ, 298.
Каравай съ миндалемъ, 297.
Каравай шпинатный, 172.
Караси въ соусѣ, 160.
Караси жареные, 262.
Караси, жареные въ сметанѣ, 263.
Караси съ ветчиннымъ соусомъ, 186.
Караси съ яблоками, 163.
Карбонадъ душоный, 151.
Карбонадъ изъ телятины, 259.
Кардоны въ запаянныхъ жестянкахъ, 413.
Калишанъ, 392.
Камхелло (испанскій пуншъ), 394.
Каплунъ по-англійски, 266.
Каплунъ съ начинкою, 141.
Каплунъ съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ, 177.
Капустникъ (для присл.), 447.
Карпъ съ медомъ по-славянски, 161.
Картофель а-ля-метръ-д'отель, 151.
Капуста, 402.
Капуста брюссельская по-метръ-д'отельски, 158.
Капуста жареная, 174.
Капуста кислая жареная, 191.
Капуста красная въ соусѣ, 178.
Капуста красная фаршированная, 155.
Капуста пластинная, 404.
Капуста съ бураками, 404.
Капуста съ начинкой, 187.
Капуста рѣпная фаршированная, 156.
Капуста съ потрохами, 192.
Капуста фаршированная по-литовски, 179.
Капуста цвѣтная, 153.
Капуста цвѣтная жареная съ сыромъ, 172.
Капуста цвѣтная съ яичницей, 215.
Каша Баранова, 296.
Каша гречневая съ пармезаномъ, 213.
Каша гурьевская знаменитая, 307.
Каша гурьевская разсыпчатая, 214.
Каша-деликатесъ изъ розовой крупы, 322.
Каша изъ тыквы, 211.

Каша картофельная ревельская печоная съ селедкою, 170.
Каша картофельняи (для присл.), 349.
Каша манная на миндальномъ молокѣ, 327.
Каша манная, вмѣсто бланманже, 323.
Каша молочная, 323.
Каша морковная, 183.
Каша польская съ пѣнкою, 320.
Каша пшонная съ черносливомъ, 308.
Каша рѣпная, 183.
Каша рябчиковая, 151.
Каша юражная, 211.
Каша (для присл.), 446.
Каштаны въ запаян. жестянкахъ, 411.
Квасъ изъ солодовеннаго ржан. хлѣба, 359.
Квасъ настоящій русскій, 357.
Квасъ петербургскій И. М. Радецкаго, 358.
Квасъ хлѣбный бѣлый, 360.
Квасъ хлѣбный здоровый, 357.
Квасъ яблочный настоящій, 361.
Кисель (для присл.), 446.
Кисель бѣлый картофельный, вмѣсто бланманже, 300.
Кисель гороховой (для присл.), 449.
Кисель дынный, 318.
Кишки жареныя, 261.
Кисель жидкій горячій, 302.
Кисель изъ бѣлаго хлѣба, 217.
Кисель изъ вишенъ, 304.
Кисель изъ чорнаго хлѣба, 301.
Кисель малиновый вмѣсто желе, 334.
Кисель миндальный, 299.
Кисель саговый, 326.
Кисель сибирскій, 300.
Кисель яблочный, 300.
Кисель ягодный, 301.
Кишки чиненыя (для присл.), 445.
Кладовая, 442.
Клеръ № 1, 112.
Клеръ № 2, 112.
Клёцки изъ вишенъ, 336.
Клёцки изъ заварнаго тѣста, 205.
Клёцки изъ раковъ, 194.
Клопсъ, 256.
Клубника, 373.
Колбаски яичныя, 219.
Колбасы бѣлыя, 416.
Колбасы бѣлыя иначе, 417.
Колбасы бѣлыя изъ рису, 417.
Колбасы бѣлыя изъ смоленск. крупъ, 417.
Колбасы изъ баранины, 416.
Колбасы итальянскія, 416.
Колбасы кровяныя изъ крупной гречневой крупы, 417.
Колбасы по-нѣмецки, 418.
Колбасы по-испански, 171.
Колбасы по-французски, 418.
Колдуны съ фаршемъ изъ телятины съ селедкою, 180.
Колодезъ апельсинный, 313.
Компотъ горячій изъ грушъ, 325.
Компотъ изъ абрикосовъ, 321.
Компотъ изъ вишенъ и грушъ, 327.
Компотъ изъ грушъ, 321.
Компотъ изъ малины, 319.
Компотъ изъ риса, 302.
Компотъ изъ яблокъ, 321.
Компотъ изъ телячьихъ мозговъ, 142.
Компотъ тутти-фрутти, 329.
Консервъ мясной, 414.
Консоме, 113.
Кореньевъ и травъ приготовленіе, 66.
Коренья ирные, 379.
Коренья сушоные, 407.
Корица, 49.
Корка лимонная, 382.
Корка померанцовая, 382.
Корнишоны № 1, 398.
Корнишоны № 2, 398.
Корюшка съ кислымъ соусомъ, 159.
Корюшка фаршированная, 159.
Кострецъ воловій натурально, 167.
Котлеты бараньи à la polonaise, 182.
Котлеты бархатныя говяжьи, 199.
Котлеты говяжьи рубленыя, 270.
Котлеты жареныя изъ свинины, 263.
Котлеты изъ индѣйки, 268.
Котлеты изъ курицы, 268.
Котлеты изъ поросенка съ красною капустою, 174.
Котлеты изъ селедки, 191.
Котлеты изъ щуки съ грибами, 168.
Котлеты изъ яицъ, 220.
Котлеты картофельно-рыбныя, 177.
Котлеты пожарскія изъ рыбы съ шампиньонами, 165.
Котлеты пожарскія изъ рябчиковъ, 252.
Котлеты пожарскія изъ цыпленка, 248.
Котлеты рисовыя жареныя съ шоколаднымъ соусомъ, 307.
Котлеты съ бешамелемъ изъ сметаны или молока, 140.
Котлеты рубленыя съ рисомъ, 270.
Котлеты свиныя, 179.
Котлеты съ горохомъ, 150.
Котлеты съ сафоемъ, 150.
Котлеты телячьи въ папильотахъ, 264.
Котлеты телячьи въ папильотахъ иначе, 255.
Котлеты телячьи отбивныя, 150.
Котлеты яичныя, 206.

Кофе, 50.
Крамбамбули, 394.
Кремъ, 314.
Кремъ-брюле, 315.
Кремъ горячій, 293.
Кремъ жженый, 314.
Кремъ заварной въ чашкахъ съ карамелемъ, 333.
Кремъ изъ кислыхъ щей, 336.
Кремъ изъ малины, 332.
Кремъ изъ розановъ, 335.
Кремъ изъ сабаіона, 316.
Кремъ изъ чорнаго хлѣба, 315.
Кремъ изъ шампанскаго и краснаго вина, 316.
Кремъ малинный, 316.
Кремъ макаронный горькій, 317.
Кремъ съ заварными бѣлками, 315.
Кремъ смородинный нѣжный, 311.
Кремъ французскій настоящій, 334.
Крендели выборгскіе, 227.
Крендели изъ кислаго тѣста, 226.
Крендели сахарные, 226.
Крепинетъ изъ свиныхъ ножекъ, 151.
Кристофле, 345.
Крокеты изъ рису, 205.
Крупы, 42.
Крыжовникъ, 374.
Кубъ домашній для наливокъ, водокъ, настоекъ и проч., 386.
Кулага (для присл.), 448.
Кулебяка, 349.
Кулебяка съ бѣлорыбицею, 351.
Кулебяка съ сигомъ, 351.
Кулебяка съ угремъ, 351.
Кулебяка съ печонками изъ налимовъ, 351.
Кулебяка съ осетриною и начинкою изъ вязиги съ изрубл. яицами, 350.
Кулебяка съ осетриною и начинкою изъ риса и яицъ, 350.
Кулебяка съ семгою, 350.
Кулебяка съ тельнымъ, 350.
Кулебяка съ тельнымъ другимъ манеромъ, 351.
Кулебяка изъ пшена, 241.
Кулисъ бѣлый, 110.
Кулисъ красный, 110.
Кулисъ раковый, 111.
Куличъ № 1, 228.
Куличъ № 2, 228.
Курица душоная, 188.
Курица, начиненная фаршемъ изъ печонокъ, 248.
Курица со спаржей, 141.
Курица съ грибами и яйцами, 182.
Курица съ шампиньонами, 139.
Курникъ малороссійскій, 202.
Куропатки жареныя, 251.
Куропатки съ капустой, 173.
Куропатки фаршированныя, 250.
Куры жареныя, 247.
Кутья армянская (абраміяни), 303.
Кухня, 53.

Л.

Лабарданъ, 186.
Лабарданъ съ бешамелемъ, 164.
Лазанки съ творогомъ, 216.
Лапша (для присл.), 445.
Лапша изъ формы по-славянски, 213.
Латукъ съ краснымъ соусомъ а л'екарлетъ, 154.
Легкія телячьи съ шейками раковыми, 148.
Лезонъ, 113.
Ледникъ, 441.
Лепешечки сахарныя, 382.
Лещи жареные, 262.
Лещь печоный съ соусомъ, 176.
Ливеръ телячій подъ соусомъ, 196.
Ликёръ изъ померанцевыхъ цвѣтовъ, 389.
Ликёръ шоколадный, 390.
Ликёры изъ бадьяна, 389.
Лимонадъ американскій (эгъ-ногъ), 344.
Лимонадъ, 344.
Лимонадъ просто, 344.
Лимонадъ, приготовл. безъ лимона, 344.
Лини, 193.
Ломанцы малороссійскіе съ макомъ, 216.
Ломтики англійскіе, 281.
Лопатка телячья жареная, 257.
Лососина въ папильотахъ, 164.
Лососина подъ бѣлымъ соусомъ, 160.
Лось жаркое, 269.
Лулекебабъ (татарское блюдо), 265.
Лянгетъ изъ говядины, 266.

М.

Мазурекъ на дрожжахъ со взбитыми бѣлками, 231.
Мазурекъ, поднимающійся въ холодной водѣ, 231.
Мазурекъ разсыпчатый, 232.
Мазурекъ украинскій, 232.
Майонезъ изъ куръ, 128.
Майонезъ изъ лососины, 123.

Майонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ, 124.
Майонезъ изъ цѣльной фаршированной рыбы, 354.
Макароны въ тѣстѣ, 218.
Макароны запечоные, 294.
Макароны миндальные горькіе, 286.
Макароны, обыкновенные, 212.
Макароны по-неаполитански, 216.
Макароны по-нѣмецки, 213.
Макароны съ фруктами, 322.
Малина, 372.
Малина иначе (способъ варить), 373.
Малина на манеръ кіевскаго варенья, безъ воды, 373.
Марешаль изъ рябчиковъ, 140.
Мармеладъ абрикосный сухой, 382.
Мармеладъ изъ абрикосовъ, 380.
Мармеладъ изъ малины, 379.
Мармеладъ изъ малины и др. ягодъ, 379.
Мармеладъ изъ сливъ, 380.
Мармеладъ изъ сливъ безъ сахару, 380.
Мармеладъ изъ тыквы, 380.
Мармеладъ изъ яблокъ, 380.
Марципаны изъ миндалю, 315.
Marzolino di Lucardo (итальянскій овечій сыръ), 436.
Маседуанъ изъ разной зелени и овощей, 153.
Маседуанъ монплезирскій, 310.
Масло сметанное и сливочное, 439.
Масло изъ рябчиковъ къ завтраку, 355.
Масло изъ анчоусовъ, 356.
Масло изъ сарделекъ, 356.
Масло изъ селедки, 356.
Масло изъ цѣльнаго молока, 427.
Масло итальянское, 439.
Масло оливковое, 49.
Масло по-англійски, 321.
Масло раковое, 112.
Масло раковое иначе, 138.
Масло сливочное, 427.
Масло сметанное 427.
Матлотъ изъ угря, 191.
Мацоно (простокваша грузинская), 320.
Медъ, 47.
Медъ клюковный 365.
Медъ питный домашній, 365.
Медъ сахарный, 365.
Меринги, 324.
Меснейзъ изъ риса съ разнымъ изюмомъ, 296.
Миндаль, 50.
Миндальникъ, 317.
Мозги говяжьи въ тѣстѣ, 173.
Мозги телячьи, 195.
Мозги телячьи жареные, 271.
Мозги телячьи à la poulette, 183.
Молоко, 425.
Молоко и молочные скопы, 33.
Мороженое барбарисное, 341.
Мороженое вишенное, 341.
Мороженое въ формахъ, 341.
Мороженое кофейное въ формахъ, 342.
Мороженое сливочное, 341.
Мороженое шоколадное въ формахъ, 342.
Морковь со спаржею и яицами, 215.
Морсы, 383.
Мука, 41.
Муссъ, 311.
Мхали съ грецкими орѣхами, 121.
Мѣра сахару для варенья, 368.

Н.

Навага заливная, 129.
Наливашники, 298.
Наливка изъ смородины, 387.
Наливка на манеръ венгерскаго вина, 388.
Наливки вообще, 387.
Налѣсники съ творогомъ, 296.
Наставленіе для приготовленія ягодныхъ и фруктовыхъ вареньевъ, 367.
Наставленіе какъ дѣлать мороженое, 342.
Наставленіе относительно устройства молочни, 423.
Начинки для пироговъ, 223.
Нога баранья глассированная съ огурцами, 198.
Нога баранья глассированная съ огурцами иначе, 118.
Нога баранья фаршированная, 200.
Ножки телячьи а ля пулетъ, 258.
Ножки свиныя жареныя съ соусомъ пуавradъ, 260.
Няня, 198.

О.

Обертухъ, 294.
Облатки, 317.
Облачко розовое, 311.
Овощи и зелень, 39.
Огурцы душоные, 159.
Огурчики маленькіе, на манеръ нѣжинскихъ, 398.
Огурцы маринованные съ горчицею, 399.
Огурцы маринованные съ хрѣномъ, 399.

Огурцы соленые, 401.
Окрошка, 120.
Окуни подъ соусомъ, 162.
Оладьи заварныя, 305.
Оладьи съ вареньемъ, 305.
Оладьи постныя, 305.
Оладьи простенькія, 304.
Оладьи съ яблоками, 304.
Оленина маринованная, 149.
Оливки фаршированныя, 143.
Омлетъ съ соусомъ изъ сметаны, 219.
Омлетъ-суфле съ лимонной цедрой, 333.
Опредѣленіе времени жаренья всякаго мяса, 246.
Оршадъ миндальный, 343.
Оршадъ иначе, 343.
Орѣхи грецкіе, 377.
Осетрина въ луковомъ соусѣ, 162.
Осетрина жареная, 262.
Осетрина запечоная съ горчичнымъ соусомъ, 162.
Осетрина свѣжая, 122.
Осетрина свѣжая на холодное, 126.
Осетрина соленая, 408.

П.

Пампушки, 211.
Пампушки (для присл.), 445.
Панке съ яблочнымъ мармеладомъ, 308.
Пассиръ, 109.
Пастетцы яичные, 207.
Пасха, 438.
Пасха - лакомство, 312.
Паштетъ вафельный, 207.
Паштетъ изъ щуки съ соусомъ, 171.
Паштетъ заливное изъ перепелокъ, 242.
Паштетъ-заливное изъ рябчиковъ, 242.
Паштетъ картофельный, 236.
Паштетъ кисл. изъ говяжьихъ языковъ, 240.
Паштетъ съ гусиными печонками, 237.
Паштетъ съ курицей, 235.
Паштетъ съ макаронами, 236.
Паштетъ съ рыбой, 239.
Паштетъ съ цыплятами и цвѣтной капустой, 236.
Паштетъ со щукой въ слоеномъ тѣстѣ, 237.
Пезы, 212.
Пельмени грибные постные и скоромные, 220.
Пельмени настоящіе сибирскіе, 209.
Перепелки жареныя, 251.
Персики, 371.
Печонка жареная въ хлѣбѣ, 263.
Печонка жареная (для присл.), 445.
Печонка телячья въ видѣ ежа, 181.
Печонка телячья жареная, 258.
Печонка телячья подъ морковно-петрушечнымъ соусомъ, 152.
Печонка телячья съ краснымъ виномъ, 150.
Печонка телячья по-мѣщански, 145.
Печонка телячья въ видѣ пирожковъ, 144.
Печонки телячьи по-дерптски, 185.
Печонка телячья для закуски, 353.
Печонка телячья шпикованная, жареная цѣликомъ, 269.
Пикули для гарнира къ разварной говядинѣ, 400.
Пикули, 399.
Пикули № 1, 400.
Пикули № 2, 400.
Пикули № 3, 400.
Пикули по-нѣмецки, 399.
Пилавъ настоящій стамбульскій, 204.
Пироги (для присл.), 446.
Пироги въ капустныхъ листахъ по-украински, 352.
Пироги въ капустныхъ листахъ по-украински иначе, 241.
Пироги лѣнивые, 241.
Пироги подовые, 241.
Пирогъ ивановскій съ вареньемъ, 289.
Пирогъ изъ блиновъ, 329.
Пирогъ изъ блиновъ съ ливеромъ, 238.
Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ съ меренгою, 330.
Пирогъ круглый, 351.
Пирогъ купеческій съ фаршемъ изъ говядины и грибами, 240.
Пирогъ малинный, 307.
Пирогъ раковый, 244.
Пирогъ русскій сладкій слоеный № 1-й, 286.
Пирогъ русскій яблочный воздушный, 286.
Пирогъ сладкій на ромѣ, 331.
Пирогъ сладкій съ вареньемъ, 283.
Пирогъ сладкій изъ слоенаго тѣста № 2, 287.
Пирогъ сладкій со свѣжими ягодами, 283.
Пирогъ сладкій съ яблоками, 283.
Пирогъ страсбургскій холодный изъ телячьихъ или гусиныхъ печонокъ, 243.
Пирогъ сырный, 244.
Пирогъ татарскій, 239.
Пирогъ тянутый, или калужское тѣсто, 290.
Пирогъ черносливный, 295.
Пирогъ яблочный изъ чорнаго хлѣба, 286.
Пирогъ яблочный со сливками, 285.
Пирогъ яблочный № 2, 285.

Пирогъ яблочный № 3, 285.
Пирожки - булочки съ фаршемъ раковымъ, 243.
Пирожки изъ кислаго тѣста, 224.
Пирожки изъ прѣснаго тѣста, 224.
Пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ съ мозгами или мяснымъ фаршемъ, 243.
Пирожки купеческіе съ вареньемъ, 282.
Пирожки Розенгарда съ фаршемъ, 242.
Пирожки слоеные къ супу, 225.
Пирожки суповые блинчатые съ фаршемъ, 244.
Пирожное изъ кислаго тѣста въ родѣ слоенаго, 283.
Пирожное изъ моркови, 325.
Пирожное изъ риса съ миндалемъ, 284.
Пирожное изъ рисовой муки, 285.
Пирожное изъ яблоковъ, 284.
Пирожное мигомъ (à la minute), 283.
Пирожное морковное, 325.
Пирожное миндальное, 284.
Пирожное съ кофейнымъ бешамелемъ, 280.
Пирожное незатѣйливое, 289.
Пита греческая, 225.
Плацынды молдавскія, 207.
Плачинда, 211.
Пловъ настоящій тифлисскій, 188.
Пломбиръ, 306.
Пломбиръ кофейный, 330.
Пломбиръ рисовый, 306.
Пломбиръ яблочный, 306.
Плумъ-пуддингъ настоящій, 210.
Пляцекъ съ яблоками, 227.
Пляцки маленькіе со сливами, 227.
Пляцки маленькіе съ яблоками, 227.
Пляцекъ-воевода, 227.
Пляцекъ съ вишнями, 227.
Пляцекъ со сливами, 227.
Пляцекъ, покрытый миндальн. массою, 227.
Погребъ для вина, 442.
Погребъ для плодовъ, варенья и соленья, 440.
Подливка красная, 131.
Подливка на рыбу камбалу, 134.
Подливка изъ помидоровъ, 138.
Полента итальянская съ птичками, 194.
Померанцы, 371.
Пончки съ вареньемъ, 295.
Поросенокъ жареный, № 1-й, 254.
Поросенокъ жареный еще, 254.
Поросенокъ жареный съ хлѣбною начинкою по-польски, 265.
Поросенокъ подъ галантиромъ, 118.
Порошокъ уксусный, 396.
Постила изъ сушоной малины, 385.
Постила маковая, 385.
Постила сахарная, 385.
Постила яблочная, 385.
Посуда, 54—56.
Посуда поваренная, 54.
Потроха гусиныя въ пряномъ соусѣ, 140.
Похлебка à la minute, 102.
Похлебка изъ легкаго (для присл.), 445.
Похлебка изъ легкаго, сердца и печонки (для присл.), 446.
Похлебка изъ рубцовъ (для присл.), 445.
Похлебка картофельная (для присл.), 445.
Похлебка картофел. постн. (для присл.), 447.
Похлебка огуречная, 94.
Почки съ краснымъ соусомъ, 149.
Почки телячьи съ соусомъ пикантомъ, 175.
Простокваша, 321.
Простокваша, 432.
Простокваша грузинская (мацоно), 320.
Профитроли съ шоколадомъ, 332.
Пуддингъ заварной съ апельсинною коркою, 330.
Пуддингъ изъ бисквитовъ и сухарей, 311.
Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба, 205.
Пуддингъ изъ гречневой каши, 209.
Пуддингъ изъ жаренаго каплуна, 192.
Пуддингъ изъ сафойной капусты, 209.
Пуддингъ изъ смоленскихъ крупъ, 212.
Пуддингъ изъ телячьей печонки, 214.
Пуддингъ изъ тетерьки, 174.
Пуддингъ изъ трески, 209.
Пуддингъ изъ тыквы, запечоный въ тыквѣ, 328.
Пуддингъ изъ шпината, 208.
Пуддингъ картофельный, 313.
Пуддингъ по-англійски съ мозгами изъ костей, 330.
Пуддингъ постный, 218.
Пуддингъ пылающій, 327.
Пуддингъ раковый, № 1, 208.
Пуддингъ раковый, № 2, 208.
Пуддингъ рисовый, 218.
Пуддингъ русскій овощный, 209.
Пулярдки жареныя, 247.
Пулярда, начиненная фаршемъ изъ печонокъ, 248.
Пулярдка огородная, 118.
Пулярдка съ грибами и яицами, 182.
Пуншъ американскій, 391.
Пуншъ кардинальскій, 392.
Пуншъ нѣмецкій, 391.
Пуншъ-рояль, 391.
Пуншъ французскій, 391.
Пуншъ-грогъ флотскій, 392.
Пуншъ дамскій, 393.

Пуншъ изъ яицъ гоголь-моголь, 393.
Пуншъ испанскій, 394.
Пуншъ любительскій съ ромомъ, 392.
Пуншъ нѣмецкій съ аракомъ, 392.
Пуншъ мороженый съ молокомъ, 345.
Пупетонъ изъ рису и курицы, 182.
Пышки шоколадныя вѣнскія, 333.
Пюре изъ дыни, 381.
Пюре изъ земляники, 381.
Пюре изъ малины, 381.
Пюре изъ смородины, 381.
Пюре изъ шампиньоновъ, 157.
Пюре изъ чечевицы, 156.
Пюре картофельное, 156.

Р.

Рагу изъ жареной баранины, 188.
Рагу изъ жареныхъ голубей, 195.
Рагу изъ птичекъ съ ветчиною, 175.
Рагу изъ телячьяго сладкаго мяса, 147.
Разрѣзываніе баранины, 64.
Разрѣзываніе говядины, 62.
Разрѣзываніе дичи и живности, 64.
Разрѣзываніе поросенка, 64.
Разрѣзываніе телятины, 62.
Разсольникъ (для присл.), 446.
Раки, 124.
Рамекини (итальянское блюдо), 216.
Растегаи, 224.
Растегаи постные, 224.
Расчеты при варкѣ варенья изъ ягодъ, 368.
Ризотто по-итальянски, 204.
Ризотто сладкое, 294.
Рикотта (итальян. масло), 439.
Рисовникъ, 326.
Рисъ по-итальянски, 220.
Рисъ съ земляничнымъ пюре, 303.
Розановка, 363.
Россольникъ, или огуречная похлебка, 94.
Ростбифъ изъ телятины à la докт. Пуфъ, 256.
Ростбифъ на славу, 266.
Ростбифъ, по-англійски, 261.
Рубцы въ темномъ соусѣ, 190.
Рубцы по-малороссійски, 252.
Рулетъ изъ поросенка, 354.
Рулеты изъ судака жареные, 268.
Рыба, 29.
Рыба вареная по-жидовски, 164.
Рыба духовая, 408.
Рыба заливная, 122.
Рыба мелкая жареная, 262.
Рыба начиненная жареная, 262.
Рыбы приготовленіе, 65.
Рыба разная соленая, 409.
Рыба холодная, 123.
Рыжики квашеные 405.
Рѣдька (для присл.), 447.
Рѣпа (для присл.), 447.
Рѣпа, глясованная въ винѣ малагѣ, 167.
Рюре (шведская личница), 214.
Рябчики въ соусѣ, 146.
Рябчики жареные, 251.
Рябчики по-аматёрски, 143.

С.

Сабаіонъ, 393.
Саго, 51.
Саго холодное, 328.
Сазанъ въ пивномъ соусѣ, 163.
Саламата (для присл.), 445.
Салатъ армянскій, 276.
Салатъ венгерскій, 277.
Салатъ изъ артишоковъ, 275.
Салатъ изъ брунколя, 276.
Салатъ изъ запечоныхъ артишоковъ, 275.
Салатъ изъ капусты, 274.
Салатъ изъ огурцовъ, 274.
Салатъ изъ сарделей, 276.
Салатъ изъ свеклы, 274.
Салатъ изъ свеклы съ картофелемъ, 275.
Салатъ изъ сливъ, 276.
Салатъ изъ спаржи, 276.
Салатъ изъ турецкихъ бобовъ, 276.
Салатъ изъ яблокъ, 276.
Салатъ итальянскій, 275.
Салатъ-крессъ, 277.
Салатъ лимонный, 275.
Салатъ по-французски, 273.
Салатъ сборный, 275.
Салатъ со сметаною, 274.
Салатъ съ прованскимъ масломъ, 273.
Сальме изъ куропатокъ, 148.
Сальме изъ перепелокъ, 184.
Сахаръ, 46.
Сбереженіе варенъевъ, 378.
Свекла, 155.
Свекла (для присл.), 447.
Свекольникъ (для присл.), 448.
Свекольникъ иначе (для присл.), 448.
Свинина, 21.
Свинина жаркое, 269.
Свинины свѣжей окорокъ, 197.
Севрюга соленая, 408.
Секретъ сохранять свѣжую цвѣтную капусту, 404.
Селедка съ чорнымъ хлѣбомъ, 353.

Сельди жареныя, 262.
Семга, 193.
Серна жаркое, 269.
Сидръ, 361.
Сиропъ изъ красной смородины, 383.
Сиропъ изъ лимоновъ, 383.
Сиропъ персидскій (сканжаби), 383.
Сиропъ изъ розовыхъ цвѣтовъ, 383.
Сканжаби (персидскій сиропъ), 383.
Сливки, 425.
Сливки битыя къ вафлямъ, 316.
Сливки битыя къ трубочкамъ, 316.
Сливы, 397.
Сливы, 370.
Смородина, 374.
Смородина бѣлая, 368.
Смородина красная, 368.
Смородина чорная, 368.
Смородиновка, 364.
Сморчки въ запаянныхъ жестянкахъ, 411.
Снятки жареные съ шинкованною капустою, 263.
Сокъ лимонный, 384.
Солонина, 21.
Солонина, 197.
Солонина 406.
Соль поваренная, 48.
Солянка московская изъ рыбы, 161.
Солянка изъ разныхъ разностей съ капустою, 166.
Солянка съ тёшкою, 165.
Сосиськи изъ гусиныхъ печонокъ, 418.
Сосиськи изъ зайца съ картофельнымъ пюре, 165.
Сосиськи изъ каплуна, 185.
Сосиськи изъ мозговъ, 185.
Сосиськи изъ пулярдки, 185.
Сосиськи изъ свѣжаго мяса, 416.
Сосиськи изъ соленаго мяса, 416.
Сосиськи съ краснымъ соусомъ, 174.
Соте изъ печонки по-французски, 151
Соте изъ линей съ картофелемъ, 184.
Соусъ англійскій, 134.
Соусъ анчоусовый, 132.
Соусъ буржуазный, 115.
Соусъ бѣлый съ капорцами, 132.
Соусъ бѣлый голландскій, 131.
Соусъ бѣлый изъ сарделей, 135.
Соусъ бѣлый подъ жаркое, 134.
Соусъ бѣлый съ шарлотами, 132.
Соусъ вестфальскій, 136.
Соусъ вишневый 136.
Соусъ вишенный къ пуддингу, 138.
Соусъ грибной 137.
Соусъ желтый, 131.
Соусъ желтый лимонный, 132.
Соусъ желтый съ коринкою, 133.
Соусъ итальянскій, 136.
Соусъ изъ виноградnаго вина, 134.
Соусъ изъ кислой капусты, 137.
Соусъ изъ масла, 133.
Соусъ изъ селедки, 133.
Соусъ изъ сморчковъ, 134.
Соусъ изъ трюфелей, 134.
Соусъ изъ устрицъ, 133.
Соусъ изъ шампиньоновъ, 134.
Соусъ клюковный къ пуддингу, 138.
Соусъ красный, 131.
Соусъ красный (эспаньолъ), 115.
Соусъ красный съ капорцами, 132.
Соусъ красный петрушечный, 136.
Соусъ лимонный съ миндалемъ, 132.
Соусъ метръ-д'отельскій холодный, 137.
Соусъ молочный, 136.
Соусъ нѣмецкій, 135.
Соусъ перечный, 137.
Соусъ-пиканъ, 136.
Соусъ польскій, 135.
Соусъ помидорный, 115.
Соусъ пуавradный, 115.
Соусъ пряный, 135.
Соусъ рейнскій, 135.
Соусъ-ремуладъ, 136.
Соусъ сливочный, 133.
Соусъ съ масломъ раковымъ, 137.
Соусъ темный, 131.
Соусъ томатный, 115.
Соусъ холодный къ холодной дичи, 138.
Соусъ шоколадный, 134.
Соусъ энергическій, 115.
Соусъ яркозеленый, 116.
Сохраненіе сливокъ по способу Аппера, 440.
Сохраненіе шинкованной капусты до свѣжей, 403.
Сохраненіе яицъ въ стеклянныхъ бутылкахъ, по способу Аппера, 423.
Спаржа, 152.
Спаржа (кваш.), 405.
Спаржа съ бешамелью, 155.
Способъ очищать желе бумагою, 377.
Ссѣкъ говяжій, приготовленный по-англійски, 202.
Стерлядь въ бѣломъ винѣ, 193.
Стерлядь вареная на пару, 187.
Стерлядь на виноградномъ винѣ, 177.
Стерлядь разварная, 187.
Стружки миндальныя, 289.
Студень съ бѣлымъ виномъ, 121.
Студень свиной по-малороссійски, 130.

Судаки соленые, 409.
Судакъ разварной съ масломъ, 175.
Судакъ съ цвѣтной капустой, 163.
Супъ англійскій Виндзоръ, 88.
Супъ армянскій (хашо), 99.
Супъ бѣлый, 78.
Супъ бѣлый изъ рѣпы, 92.
Супъ валахскій бѣлый съ уткою, 92.
Супъ-габеръ, 104.
Супъ-гарбюръ по-итальянски, 86.
Супъ голландскій съ пшеномъ, 78.
Супъ голстинскій, 82.
Супъ грузинскій (бомбашъ), 97.
Супъ грузинскій, (чихитма), 101.
Супъ желтый съ яичными желтками, 87.
Супъ-жульеннъ, 94.
Супъ зеленый, 96.
Супъ зеленый съ выпускными яицами, 91.
Супъ изъ барашка на красномъ винѣ, 86.
Супъ изъ бѣлорыбицы, 101.
Супъ изъ бѣлыхъ грибовъ съ пшеномъ, 98.
Супъ изъ вишенъ, 339.
Супъ изъ вина, 338.
Супъ изъ грибовъ, 98.
Супъ изъ дичи прозрачный, 106.
Супъ изъ карасей, 100.
Супъ изъ корюшки, 86.
Супъ изъ курицы, 95.
Супъ изъ курицы съ трюфелями, 89.
Супъ изъ курицы въ горшкѣ, 90.
Супъ изъ курицы и мозговыхъ костей, 84.
Супъ изъ лимоновъ, 340.
Супъ изъ молодого свекольника, 105.
Супъ изъ окуней, 101.
Супъ изъ перловой крупы, 89.
Супъ изъ пива № 1, 340.
Супъ изъ бѣлаго пива № 2, 340.
Супъ изъ пива съ тминомъ № 3, 340.
Супъ изъ поросенка, 106.
Супъ изъ потроховъ, 89.
Супъ изъ портулака, 95.
Супъ изъ рябчиковъ съ пармезаномъ, 78.
Супъ изъ свѣжихъ грибовъ, 100.
Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ, 99.
Супъ изъ сливъ, 340.
Супъ изъ спаржи, съ цыплятами и раковыми шейками, 80.
Супъ изъ судаковъ, 100.
Супъ изъ сухихъ яблокъ, 339.
Супъ изъ телятины à la Нессельродъ, 89.
Супъ изъ шпината, 88.
Супъ изъ яичныхъ желтковъ, 79.
Супъ испанскій съ пармезаномъ, 84.
Супъ капустный, 87.
Супъ кислый, 80.
Супъ-консоме съ рисомъ по-итальянски, 81.
Супъ королевскій, 80.
Супъ красный, 92.
Супъ-кремъ изъ риса, 83.
Супъ-кремъ изъ спаржи, 92.
Супъ молочный, съ клёцками, 338.
Супъ молочный, съ манными крупами, 340.
Супъ молочный, съ миндальными клёцками, 339.
Супъ молочный, со сметаною, 338.
Супъ молочный холодный на манеръ шоколаднаго, 338.
Супъ нѣмецкій со сливками или желтками, 103.
Супъ на раковомъ кулисѣ, 100.
Супъ питательный съ луковыми кружками, 102.
Супъ португальскій ос. Мадеры, 94.
Супъ-потофё (pot au feu), 81.
Супъ-пюре изъ артишоковъ, 103.
Супъ-пюре изъ бѣлой фасоли, 102.
Супъ-пюре изъ зеленаго горошка, 95.
Супъ-пюре изъ ершей, 89.
Супъ-пюре изъ картофеля, 97.
Супъ-пюре изъ лука съ саго, 97.
Супъ-пюре изъ помидоровъ съ мясомъ, или безъ мяса, 96.
Супъ-пюре изъ разныхъ кореньевъ, 96.
Супъ-пюре изъ свѣжаго гороха и голубей, 96.
Супъ-пюре изъ спаржи, 107.
Супъ-пюре изъ сушонаго гороха мясной, 98.
Супъ-пюре изъ сушонаго гороха постный, 98.
Супъ-пюре изъ сушонаго гороха съ ветчиной, 96.
Супъ-пюре изъ тетерева, или глухаря, 106.
Супъ-пюре изъ тыквы, 97.
Супъ-пюре изъ чечевицы, 90.
Супъ-пюре изъ шампиньоновъ и ершей, 107.
Супъ-пюре изъ щавеля съ вермишелью, 98.
Супъ-пюре раковый съ рисомъ, 106.
Супъ раковый, 82.
Супъ-россольникъ по-эмберовски, 87.
Супъ съ анчоусами, 79.
Супъ съ бараньимъ пловомъ, 103.
Супъ съ бѣлой капустой, 82.
Супъ съ каштанами, 79.
Супъ съ клёцками, 102.
Супъ съ кофеемъ, 339.
Супъ съ пармезаномъ, 91.
Супъ съ поджареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ, 84.
Супъ с.-петербургскій съ навагою, 85.
Супъ съ пуддингомъ, 79.
Супъ салатный, 78.
Супъ съ сладкимъ мясомъ, 88.

Супъ сморчковый русскій, 107.
Супъ со сморчками, 84.
Супъ сырный, 81.
Супъ съ улитками, 91.
Супъ съ устрицами, 91.
Супъ съ фаршированными булочками, 92.
Супъ черепаховый, 82.
Супъ чорный, 80.
Супъ шоколадный, 340.
Супъ шпинатный, 79.
Суфле съ ванилью, 332.
Суфле изъ картофеля съ сладкимъ соусомъ, 312.
Суфле изъ рябчиковъ съ шампиньонами, 184.
Суфле яблочное, 312.
Сухари, 226.
Сырники вареные, 329.
Сыръ Бри, 432.
Сыръ вообще, 432.
Сыръ изъ дичи, 152.
Сыръ изъ зайца къ завтраку, 355.
Сыръ изъ рябчиковъ, 355.
Сыръ домашній, 437.
Сыръ лимбургскій, 432.
Сыръ овечій итальянскій, 436.
Сыръ прѣсный жирный, 319.
Сыръ сладкій вишневый, 320.
Сыръ сладкій земляничный, 320.
Сыръ сладкій малиновый, 320.
Сыръ швейцарскій, 432.
Сюпремъ изъ цыплятъ съ трюфелемъ, а-ля-перигоръ, 166.

Т.

Таблица сохраненія мяса безъ порчи въ прохладн. мѣстѣ, 61.
Тартины, 356.
Творогъ, 437.
Творогъ-бланманже, 438.
Творогъ высшаго качества, 431.
Тельное изъ щуки, 161.
Тельное жареное, 263.
Телятина, 19.
Телятина въ гвоздичномъ соусѣ, 147.
Телятина жареная въ сухаряхъ, 254.
Телятина жаркое по-аматёрски, 250.
Телятина подъ бешамелью, 255.
Телятина со спаржею и раками, 180.
Телятина фаршированная, 255.
Тетеревъ глухой, жареный по-богемски, 253.
Тетеревъ въ спеціальномъ соусѣ, 146.
Тетерьки жареныя, 252.
Тетерька по-вѣнски, 169.
Тимбалъ изъ голубей, 181.
Тимбалъ изъ куръ, 181.
Тимбалъ изъ риса, 181.
Тимбалъ изъ телятины, 181.
Тортъ вѣнскій, 278.
Тортъ изъ ржаного хлѣба, 293.
Тортъ миндальный, 289.
Тортъ съ миндалемъ, 291.
Тортъ изъ слоенаго тѣста, 288.
Тортъ изъ цыплятъ съ шампиньонами, 238.
Тортъ изъ чорнаго хлѣба, 288.
Тортъ шоколадный, 288.
Травы сушоныя, 407.
Треска, 176.
Трубочки, 299.
Трубочки постныя, 299.
Трубочки съ миндалемъ, 299.
Тѣсто для лапши, 213.
Тѣсто для паштетовъ выводное, 235.
Тѣсто для паштетовъ, замѣняющее слоеное, 234.
Тѣсто для пироговъ и булокъ, 222.
Тѣсто мясное, 199.
Тѣсто постное, 222.
Тѣсто постное для сладкихъ пироговъ, 223.
Тѣсто сдобное для паштетовъ, 234.
Тѣсто слоеное для паштетовъ настоящее, 235.
Тѣсто слоеное для пироговъ и булокъ, 222.
Тѣсто соложеное (для присл.), 448.

У.

Узлы, 291.
Уксусъ, 47.
Уксусъ домашній для различн. маринадъ, 395.
Уксусъ изъ грушъ, 395.
Уксусъ изъ ягодъ, 395.
Уксусъ розовый, 396.
Уксусъ эстрагонный, 396.
Уксусъ сладкій къ чаю въ видѣ морса, 396.
Устрицы въ запаян. жестянкахъ, 411.
Устрицы съ пармезаномъ, 354.
Утка въ бѣломъ соусѣ, 173.
Утки, вареныя съ вермишелью и грибами, 177.
Утка съ грибами, 171.
Утка съ каштанами начиненная, 141.
Утка съ кореньями, 141.
Утка съ рѣпой, 188.
Утка съ фаршемъ изъ телятины, 251.
Утка по-нѣмецки, 183.
Утка жареная по-французски, 253.
Уха изъ налимовъ, 99.
Уха изъ стерляди, 101.
Уха изъ стерляди съ фаршемъ, 101.
Уха оллапотрида изъ разной рыбы, 104.

Ф.

Фазанъ въ спеціальномъ соусѣ, 146.
Фаншонеты, 313.
Фаршъ рыбный въ раковинахъ, 194.
Фаршъ для этого барашка, 259.
Фаршъ для пироговъ, 111.
Фаршъ для суповъ, 111.
Фаршъ изъ рыбы, 112.
Фасоль зеленая, 155.
Фасоль (квашен.), 405.
Филе изъ барашка съ картофелемъ, 272.
Филе изъ поросенка, жареное по-мѣщански, 271.
Филей изъ лося по-литовски, 264.
Филей шпигованный съ гарниромъ шиполата, 201.
Филей изъ ростбифа на холодное, 129.
Филей фаршированный, 261.
Финзербы для соусовъ, 116.
Фоліантъ изъ сливокъ съ ванилью, 289.
Фонды изъ артишоковъ съ горошкомъ, 154.
Фонды изъ артишоковъ въ запаянныхъ жестянкахъ, 413.
Форель по-голландски съ масломъ, 193.
Форельки гатчинскія съ масломъ, 167.
Форель съ анчоусами, 192.
Форель, 122.
Формы, 55.
Форшмакъ изъ рыбы, 353.
Фрикандо телячье со щавелемъ, 168.
Фрикасе изъ гуся, 142.
Фрикасе изъ цыпленка, 172.
Фрикасе изъ цыплятъ съ виномъ, 181.
Фритюръ, 113.
Фрикасе изъ телятины, 198.
Фрукты, 44.
Фрукты (для компота) въ жестянкахъ и стеклянныхъ банкахъ, 413.

Х.

Харисса (индѣйка по-грузински), 192.
Хлебальники, 211.
Хлѣбный амбаръ, 442.
Хлѣбъ бѣлый фаршированный французскій, 217.
Хлѣбъ заячій, 128.
Хлѣбъ пеклеванный, 232.
Хлѣбъ ржаной по-французски, 335.
Хлѣбъ ситный, 233.
Хлѣбъ сладкій пеклеванный, 232.
Хлѣбъ къ чаю, 231.
Хлѣбы французскіе, 231.
Холодецъ вишенный, 336.
Холодецъ заварной изъ земляники, 337.
Холодецъ заварной изъ клубники, 337.
Холодецъ заварной изъ малины, 337.
Холодецъ земляничный, 337.
Холодецъ клубничный, 337.
Холодецъ изъ кофе, 337.
Холодецъ малинный, 337.
Холодецъ сливочно-ванильный, 337.
Холодецъ смородинный, 337.
Холодецъ съ виномъ изъ земляники, 337.
Холодецъ съ виномъ изъ малины, 337.
Холодецъ съ виномъ изъ смородины, 337.
Холодецъ шоколадный, 337.
Холодникъ изъ риса съ молокомъ, 303.
Холодникъ польскій со сметаною, 121.
Холодное азіатское (шиганури), 122.
Холодное изъ окуней по-оренбургски, 125.
Холодное сладкое изъ гречневой крупы, 319.
Хрустадъ изъ блиновъ съ творогомъ, 308.
Хрусть жареный съ лимонною цедрою, 290.

Ц.

Цвѣточки яблочные, 291.
Цвѣтъ розовый, 375.
Цикорій подъ бешамелью, 154.
Цукатъ изъ арбузовъ, 381.
Цукербротъ лимонный, 316.
Цыплята съ горохомъ, 148.
Цыплята жареные, 249.
Цыплята жареные по-эмберовски, 268.
Цыплята, замѣняющіе рябчиковъ, 267.
Цыплята въ рисѣ, 183.
Цыплята подъ соусомъ съ шейками раковыми, 148.
Цыплята подъ соусомъ со спаржей, 147.
Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками, 248.
Цыплята фаршированные, 249.
Цыплята съ шампиньонами, 249.

Ч.

Чихитма (грузин. супъ), 101.
Чищеніе дичи и мяса, 59.

Ш.

Шампиньоны въ запаян. жестянкахъ, 411.
Шарлотъ изъ говядины, 140.
Шарлотъ изъ яблокъ и чорнаго хлѣба, 299.
Шарлотка съ яблоками, 293.
Шашлыкъ по-армянски, 265.

Шашлыкъ по-грузински, 265.
Шейки раковыя въ запаянныхъ жестянкахъ, 412.
Шербетъ, 343.
Шербетъ изъ плодовъ и ягодъ, 343.
Шербетъ другимъ способомъ, 343.
Шиганури (азіатск. холодное), 122.
Шиншила (сладкое блюдо), 333.
Шмуръ-братенъ, 201.
Шодо (Chaud'eau), 317.
Шоколадъ, 50.
Шоколадъ на винѣ, 318.
Шпинатъ духовой, 158.
Шпинатъ въ запаянныхъ жестянкахъ, 413.
Шпинатъ съ яицами, 157.
Шпинатъ съ выпускными яицами другимъ манеромъ, 159.
Шпинатъ въ яичницѣ, 189.
Штокфишъ, 176.
Штуфадъ съ макаронами, 152.

Щ.

Щавель въ запаянныхъ жестянкахъ, 413.
Щи грибныя, 103.
Щи зеленыя изъ крапивы, 99.
Щи кислыя, 360.
Щи кислыя сухарныя, 361.
Щи лѣнивыя, 104.
Щи съ осетриной, 98.
Щи постныя изъ капусты (для присл.), 447.
Щи постныя, 100.
Щи со свѣжей капустой, 93.
Щи съ рыбой, 95.
Щи (для присл.), 444.
Щука по-жидовски, 127.
Щука съ картофелемъ, 189.
Щука подъ желтымъ соусомъ, 176.
Щуки соленыя, 409.
Щука холодная подъ соусомъ, 122.
Щука холодная, 122.
Щука фаршированная вареная подъ соусомъ изъ сметаны, 163.

Э.

Эгъ-ногъ, американскій лимонадъ особаго рода, 344.
Экстрактъ дичинный, 116.
Эспаньоль (красный соусъ), 131.

Я.

Яблоки, 375.
Яблоки, 397.
Яблоки жареныя въ тѣстѣ или клярѣ, 304.
Яблоки-коробовки, 375.
Яблоки въ красномъ желе, 330.
Яблоки съ рисомъ, 302.
Яблоки сушоныя, 408.
Ягоды со сливками, 323.
Ягоды сушоныя, 408.
Ядрышки шоколадныя, 317.
Языкъ бычачій въ кислосладкомъ соусѣ, 146.
Языкъ говяжій съ яблочнымъ соусомъ, 182.
Языкъ съ яблоками и миндалемъ, 146.
Языкъ копченый, 197.
Языки соленые, 406.
Языкъ фаршированный подъ соусомъ, 147.
Яица, 31.
Яица гусиныя печоныя, 214.
Яица заварныя съ пуншевымъ кремомъ, 336.
Яица съ соусомъ фрикасе, 219.
Яицо строфокамилово, 215.
Яичница молочная (для присл.), 446.
Яичница съ ветчиной (для присл.), 447.
Яичница съ глазуньей (для присл.), 447.
Яица по-испански, 219.
Яичница съ печонками, 219.
Яичница съ перемѣнами, 215.
Яичница съ паюсной икрой по-грузински, 212.
Яичница холодная, 322.
Яичница шведская (рюрэ), 214.
Яичница съ яблоками, 324.