ПОДАРОКЪ
МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

или

СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ
ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

ЧАСТЬ I и II.

ВЪ НИХЪ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ:

4 реестра скоромныхъ обѣдовъ на разныя цѣны;

болѣе 2000 описаній разныхъ кушаньевъ съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ;

болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ запасовъ фруктовыхъ, овощныхъ и мясныхъ, разнаго печенья, варенья, наливокъ, сыра, уксуса крахмала, масла и пр., всего 3500 номеровъ;

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ

съ реестромъ постныхъ обѣдовъ

и

НОВЫЙ XLIII-й ОТДѢЛЪ:

УКАЗАТЕЛЬ:

имѣя извѣстныя припасы, какое можно дѣлать изъ нихъ употребленіе.

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА

Елена Молоховецъ.

ТРИНАДЦАТОЕ ИЗДАНІЕ ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ.

80-ыя тысячи.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типо-Литографія Х. Ш. Гельперинъ, В. О., 1 лин., д. №4.

1887.

У КНИГОПРОДАВЦА В. И. ГУБИНСКАГО, въ Спб.
ПРОДАЮТСЯ СЛѢДУЮЩІЯ КНИГИ:

ДОМАШНІЕ
ЛѢЧЕБНИКЪ и АПТЕЧКА
СОСТАВЛЕНЫ ПО РУКОВОДСТВАМЪ
Д-ровъ медицины Дебе, Кунце, Лее, Нусбаума, Распайля и проч.
Въ этомъ Домашнемъ Лѣчебникѣ и Аптечкѣ помѣщено: 1) Лѣченіе различныхъ болѣзней безъ помощи врача. 2) Гигіена волосъ, глазъ и зубовъ. 3) Алфавитное поименованіе всѣхъ общеупотребительныхъ лѣкарствъ и средствъ, способы ихъ приготовленія и употребленія. Цѣна 1 р.

КУЛЬТУРА ПШЕНИЦЫ.
МОНОГРАФІЯ
Профессора Я. Н. КАЛИНОВСКАГО.
Описаніе породъ пшеницы, разводимыхъ въ Россіи; условія ея воздѣлыванія; качества самаго зерна; насѣкомыя, вредящія ея посѣвамъ. Цѣна съ пересылкою 1 руб.

ПРАКТИЧЕСКОЕ
РУКОВОДСТВО или НАСТАВЛЕНІЕ
ОТНОСИТЕЛЬНО
Содержанія, кормленія, распознаваніе болѣзней и лѣченія лошадей рогатаго скота, овецъ, свиней, козъ и собакъ.
Сочиненіе Рольвеса.
Удостоенное награды отъ Мерискаго Королевскаго Экономич. общества, переводъ Д-ра Ѳ. Автустиновича съ 22-го нѣмецкаго изданія, вновь обработаннаго и дополненнаго ветеринарными врачами: **А. Павловскимъ, Райхельгеймомъ и Реннором**. Въ этомъ сочиненіи помѣщено: воспитаніе, уходъ, кормленіе, причины, признаки, распознаваніе и лѣченіе внутреннихъ и наружныхъ болѣзней у лошадей, рогатаго скота, овецъ, козъ, свиней и собакъ. Съ прибавленіемъ **«О ковкѣ лошадей»** и **Ветеринарной домашней аптечки**, содержащей алфавитное поименованіе всѣхъ общеупотребительныхъ лѣкарствъ, способы ихъ приготовленія и употребленія.
Цѣна съ перес. 1 руб.

„ПРАКТИЧЕСКІЙ ПАСѢЧНИКЪ“
ИЛИ РУКОВОДСТВО КЪ ПЧЕЛОВОДСТВУ
съ 56 политипажами, сдѣланными такъ, что съ перваго взгляда даютъ полное понятіе объ устройствѣ изображенныхъ предметовъ; переводъ съ 3-го нѣмецкаго изданія.
Въ этомъ превосходномъ сочиненіи знаменитаго нѣмецкаго пчеловода, кромѣ его извѣстныхъ сводчаковъ, описаны ульи и другихъ системъ, признанныхъ за лучшія въ Америкѣ, а также подробно и обстоятельно изложено все то, что необходимо знать лицамъ, занимающимся пчеловодствомъ.
Цѣна съ перес. на полное изданіе 2 рубля.

КОМНАТНОЕ
ЦВѢТОВОДСТВО.
Описаніе растеній, годныхъ для воспитанія въ комнатахъ и уходъ за ними. Съ 48 политипажами. Изданіе пятое. Цѣна съ перес. 50 коп.

Какъ и изъ чего приготовлять пищу для здоровыхъ и больныхъ. (Гигіеническая кухня). Сочиненіе д-ра Виля. Переводъ подъ редакціею профессора Доброславина. Спб. 83 г. ц. 1 руб. 25 коп.
Какъ и чѣмъ кормить больныхъ, страдающихъ желудкомъ. Соч. Виля съ предисл. профессора Манасеина. Спб. 83 г. Изданіе 2-е. Ц. 1. р.

Настольная книга для сохраненія здоровья и рабочей силы въ средѣ народа. Популярная гигіена, сочин. Карла Реклама, профессора медицины въ Лейпцигѣ. Изданіе пятое. Съ приложеніемъ военной гигіены, соч. д-ра Вейнмана. Спб. 500 стр. цѣна 2 руб. сер.
Дамскій сборникъ. Настольная книга для дамъ и дѣвицъ. Изд. Буринской. Спб. 1882 г. цѣна 2 р. 50 к. Содержаніе: Туалетъ и его тайны.—Прически.—Гардеробъ.—Домоводство.—Цвѣтоводство.—Кухня.—Рукодѣлія. — Музыка. — Пѣніе. — Танцы. — Свѣтская жизнь и проч.

Г 11/236

ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

или

СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

ЧАСТЬ I и II.

ВЪ НИХЪ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ:

4 реестра скоромныхъ обѣдовъ на разныя цѣны;

болѣе 2000 описаній разныхъ кушаньевъ съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ;

болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ запасовъ фруктовыхъ, овощныхъ и мясныхъ, разнаго печенья, варенья, наливокъ, сыра, уксуса крахмала, масла и пр., всего 3500 номеровъ;

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ
съ реестромъ постныхъ обѣдовъ
и
НОВЫЙ XLIII-й ОТДѢЛЪ:
УКАЗАТЕЛЬ:
имѣя извѣстные припасы, какое можно дѣлать изъ нихъ употребленіе.

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА
Елена Молоховецъ.

Р.К.Ц. М.П.Н. Б.И.Б. 1 0 1 г.

ТРИНАДЦАТОЕ ИЗДАНІЕ ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ.
80-ыя тысячи.

Цѣна 4 руб. сер.

Къ каждой книгѣ приложенъ слѣд. мой штемпель.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Типо-Литографія Х. Ш. Гельцеръ, В. О., 1 лин., д. 24.
1887.

ПОДАРОКЪ
МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ
или
СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ
ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ

ЧАСТЬ I.

ВЪ НЕЙ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

4 реестра скоромныхъ обѣдовъ на разныя цѣны
и
болѣе 2000 описаній разныхъ кушаньевъ съ подробнымъ указаніемъ выдачи для нихъ провизіи мѣрою и вѣсомъ.

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА
Елена Молоховецъ.

ТРИНАДЦАТОЕ ИЗДАНІЕ ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Типо-литографія Х. Ш. Гельперинъ, Вас. Остр., 1 л. д. № 24.
1887.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

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

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

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

ЭТА КНИГА СОСТАВЛЕНА СЪ ТРЕМЯ ЦѢЛЯМИ:

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

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

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

При составленіи этихъ реестровъ я придерживалась тѣхъ припасовъ, которые въ томъ мѣсяцѣ легче достать, а слѣдовательно и дешевле. Пропорція кушаньевъ назначена на 6 человѣкъ, т. е. такая, при которой за обѣдомъ, состоящимъ изъ трехъ, иногда четырехъ кушаньевъ, можетъ быть вполнѣ сыто семейство,

состоящее изъ 6-ти человѣкъ, разумѣется обыкновеннаго аппетита, такъ что эта пропорція при четырехъ, пяти кушаньяхъ можетъ быть достаточна и для 8 человѣкъ. Эту пропорцію можно уменьшить или увеличить по желанію: приготовляя напр. обѣдъ на 3 человѣка, взять всего половину назначенной пропорціи; на 2 человѣка—$^1/_3$; на 9 или 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ полтора раза и т. д.

Присоединенъ также реестръ кушаньевъ, употребляемыхъ къ завтраку и къ закускѣ, а также назначенъ завтракъ для дѣтей, завтракъ и обѣдъ для служителей.

Хозяйкамъ желающимъ придерживаться выдачи провизіи, назначенной въ этой книгѣ, совѣтую имѣть въ своей кладовой:

Во 1-хъ, столовую серебряную ложку.

Во 2-хъ, мѣдный или жестяной гарнецъ, т. е. $^1/_4$ ведра, а если можно, $^1/_2$ гарнца и $^1/_4$ гарнца, что облегчитъ ихъ при выдачѣ молока, муки на булки и проч.

Въ 3-хъ, стаканъ средней величины, такихъ стакановъ въ большой бутылкѣ отъ шампанскаго, т. е. въ $^1/_4$ гарнцѣ, должно быть 3, въ 1 штофѣ, т. е. $^1/_2$ гарнцѣ – 6, въ 1 гарнцѣ слѣдовательно 12 стакановъ.

Такъ какъ выдача провизіи назначена у меня большею частью стаканами, то и прилагаю реестръ вѣса разныхъ главныхъ провизій, а именно:

1 стаканъ воды	равняется	$^1/_2$ фунту и $^1/_2$ лоту.
1 фунтъ муки крупчатой. .	=	3 стаканамъ.
1 ложка муки	=	$^1/_3$ »
1 фунтъ картофельной муки.	=	$2^1/_2$ »
1 фунтъ гречневой муки . .	=	$2^1/_2$ »
1 ложка масла	=	$^1/_8$ фунт.
1 фунтъ масла	=	8 ложкамъ.
1 ф. растопленнаго масла . .	=	$1^3/_4$ стакана.
1 ф. ячневой крупы	=	$2^1/_3$ »
1 ф. гречнев. крупной крупы.	=	$2^1/_8$ »
1 ф. манны	=	$2^1/_4$ »
1 ф. рису	=	2 »
1 ф. пшена	=	$2^1/_8$ »
1 ф. саго.	=	$2^1/_3$ »
1 ф. перловой крупы . . .	=	$2^1/_4$ »
1 ф. гречнев. мелкой крупы .	=	$2^1/_4$ »
1 ф. смоленской крупы. . .	=	$2^1/_2$ »
1 ф. овсяной	=	$2^3/_4$ »
1 ф. бѣлой фасоли	=	$2^1/_3$ »
1 ф. сушен. бѣлаго гороху .	=	$2^1/_8$ »
1 ф. зелен. сушен. горошку .	=	$2^2/_3$ »
1 ф. чечевицы	=	$2^1/_8$ »
1 ф. миндалю	=	3 »
1 ф. корицы	=	3 »
1 ф. кишмишу.	=	3 »
1 ф. мелкаго сахару . . .	=	2 стаканамъ безъ $^1/_8$.
1 ф. сахара кусками . . .	=	2 стак. или 32 кускамъ:
1 кусокъ сахару	=	1 лоту.
1 столовая серебр. ложка мелкаго сахару ровно съ краями безъ верха . . .	=	1 лоту.
1 ф. молотаго кофе	=	5 ст. легко насыпаннымъ.
1 ф. нежженаго кофе . . .	=	$2^1/_2$ стак.
1 ф. вермишели	=	$4^1/_2$ стак.
1 ф. сметаны	=	$1^2/_3$ »
1 ф. бѣлой француз. булки .	=	$2^1/_4$ булки 5-ти копѣечнымъ.
если же черствой, то . .	=	$2^3/_4$ »
16 мелко истолченыхъ продажныхъ сухарей	=	1 стак.

1 стаканъ тертой булки. . .	=	$^1/_2$ француз. булки
1 ф. чернослива	=	$2^1/_2$ стак.
1 ф. клюквы.	=	2 »
1 ф. чисто перебранной смородины.	=	$2^1/_4$ »
1 ф. клубники, вишни и проч.	=	3 »
2 самые маленьк. мушк. орѣх.	=	1 золотнику.
2 чайныя ложки корицы . .	=	1 »
70 штукъ гвоздики	=	1 »
$^1/_4$ ведра муки, т. е. 1 гарн.	=	5 фунтамъ.
1 фунтъ сахарнаго песку . .	=	$2^1/_2$ стак.

Въ нѣкоторыхъ кушаньяхъ въ выдачѣ назначена сметана слѣдующимъ образомъ: $^1/_2$—2 стакана, значитъ: отъ $^1/_2$ до 2 стакановъ сметаны; кто не любитъ много сметаны или напримѣръ, зимою, когда трудно достать ее, можно положить, какъ напримѣръ во щи изъ щавеля № 26, только $^1/_2$ стакана, а въ эти же самыя щи можно положить 1, $1^1/_2$ и даже 2 стакана сметаны, смотря по желанію и по возможности.

Для выдачи масла удобнѣе всего приготовить его слѣдующимъ образомъ: взять 5—10 фунтовъ чухонскаго и русскаго масла (если это послѣднее стоитъ въ холодномъ мѣстѣ), свѣсить каждый фунтъ отдѣльно, потомъ раздѣлить его на двѣ равныя части, скатать полуфунтовые шарики. Выдавая провизію, сосчитать сколько на кушанья выйдетъ всего масла, и тогда выдать 1 шарикъ, $1^1/_2$ или 2 и т. д. Когда эти шарики выйдутъ, приготовить другіе.

Для желе, кремовъ, зефировъ, муссовъ и проч., совѣтую покупать телячій клей, подъ названіемъ *желатинъ*, онъ продается также на фунты и состоитъ изъ самыхъ тоненькихъ продолговатыхъ пластинокъ, изъ которыхъ каждая равняется приблизительно золотнику, такъ что, когда нужно выдавать 3 золотника, то выдайте 3—4 пластинки.

Этотъ клей бываетъ бѣлаго и малиноваго цвѣта, такъ что желе, приготовленное съ примѣсью малиноваго желатина, получаетъ превосходный цвѣтъ.

Желатинъ гораздо дешевле рыбьяго клея, а именно около 1 р. 50 коп. фунтъ, такъ что благодаря ему, здоровое, чрезвычайно вкусное и дорогое, попрежнему, желе, можетъ входить теперь въ составъ недорогаго обѣда.

Чтобы убѣдиться въ томъ, что назначенная мною пропорція достаточна на 6 человѣкъ, прошу каждую хозяйку выбрать для пробы три—четыре кушанья и приказать ихъ при себѣ приготовить.

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

Лимонадъ № 2173.

Не менѣе $^1/_2$ ф. и не болѣе $^3/_4$ ф. сахара стоитъ	отъ 9 до	15 к. с.
2 лимона	» 6 »	10 » »
Слѣдовательно 6 стакановъ стоятъ .	отъ 15 до	25 к. с.
» 30 » » . .	» 75 »	1 р. 25 » »

Питье клюквенное № 2175.

$^3/_4$ фунта клюквы стоитъ.	отъ	3 к. до 6 к.
$^1/_2$—$^3/_4$ фунта сахара	»	9 » » 14 »
Кто любитъ прибавить ванили	на	— » » 5 »
6 стакановъ стоятъ	отъ	12 » » 25 »
30 » »	»	65 » » 1 р. 25 »
90 стакановъ.	отъ	1 р. 80 к. до 3 р. 75 к.

Мороженое сливочное № 1417.

3 стакана цѣльнаго молока или негустыхъ сливокъ	отъ	10	до		20 к.
	»	4	»		6 »
3—4 желтка	»	12	»		15 »
$^5/_8$ фунта сахара	»	—	»		10 »
ванили	»	9	»		9 »
соли 3 фунта	»	—	»		— »
ледъ					
Слѣдовательно форма мороженаго на 6 челов. или 12 порцій стоитъ	отъ	35	до		60 к.
форма морож. на 12 чел. или 24 порціи	»	70	»		1 р. 20 » и т. д.

Считая порціи по одной столовой ложкѣ.

Желе изъ вина № 1485.

$1^1/_2$ фунта сахара	отъ	30	до		35 к.
24 золотника желатину	»	40	»		— »
или рыбьяго клею	»	—	»		90 »
4 лимона	»	12	»		20 »
отъ 2 рюмокъ до 1 бутылки столоваго вина	»	10	»	до 1 р.	— »
Всего	отъ	92	к.	до 2 р.	45 к.
Слѣдовательно 1 большая форма съ 12 маленькими формочками на 18 и даже 24 человѣка стоитъ	»	92	к.	до 2 р.	45 »

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

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

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

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

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

Телячій желудокъ, хорошо вымытый и посоленый, высушить; онъ употребляется для сыровъ голландскихъ и швейцарскихъ № 2299.

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

Вообще каждая хозяйка должна строго смотрѣть за тѣмъ, чтобы въ домѣ была чистота, порядокъ и чтобы ничто не пропадало, а было употреблено съ пользою.

Дальнѣйшія свѣдѣнія всобходимыя относительно домашняго городскаго и сельскаго хозяйства, гигіены и домашней медицины, помѣщены мною въ III части книги «Подарокъ молодымъ хозяйкамъ».

РЕЕСТРЪ СКОРОМНЫХЪ ОБѢДОВЪ 4-хъ РАЗРЯДОВЪ.

Помѣщаю 600 скоромныхъ *обѣдовъ*, которые я раздѣлила на 4 реестра, сгруппировавъ въ каждомъ изъ нихъ обѣды одинаковой стоимости, которой каждая хозяйка можетъ придерживаться, смотря по желанію и своему состоянію.

Къ I-му разряду принадлежатъ, такъ называемые, званые большіе обѣды, которые на 25 человѣкъ будутъ стоить приблизительно отъ 40 до 60 рублей сер. безъ вина, а на 6—8 человѣкъ—12—15 руб. сер. и болѣе.

Ко II-му разряду принадлежатъ обѣды изъ 5, иногда 6 роскошныхъ блюдъ; обѣды эти въ годъ, на 6—8 человѣкъ, круглымъ счетомъ могутъ стоить приблизительно отъ 4 р. до 6 р. сер. каждый.

Къ III-му разряду принадлежатъ тѣ же самые обѣды II разряда, но только однимъ кушаньемъ меньше, состоятъ слѣдовательно изъ 4 иногда 5 блюдъ, такъ что на 6—8 человѣкъ каждый обѣдъ, круглымъ счетомъ, можетъ стоить въ годъ отъ 3 р. до 5 р. сер.

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

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

РЕЕСТРЪ ОБѢДОВЪ I РАЗРЯДА.

Январь.

1) Супъ пюре съ трюфелями, шампиньонами и виномъ № 88.
   Супъ красный № 2 съ фрикадельками.
   Къ нимъ пирожки:
   Слоеные съ мозгами № 222, съ раковымъ фаршемъ № 227, пончки съ мяснымъ фаршемъ № 237, фаршъ грибной въ раковинахъ № 267. (Всего по немногу, т. е. на 6 человѣкъ каждаго).
   Вино: хересъ и другія испанскія вина.
2) Ростбифъ № 641—642.
   Вино красное.
3) Маіонезъ изъ рыбы съ зеленымъ соусомъ № 1090.
   Портеръ или эль.
4) Зеленый горошекъ № 2543 и цвѣтная капуста № 2525 съ сабаіономъ или съ сухарями, поджаренными въ маслѣ.
   Вино рейнское, шато-д'икемъ или го-сотернъ.
5) Суфле изъ рябчиковъ № 864.
   Вино вейнштейнъ, малага.
6) Пуншъ глясе изъ фруктоваго сока № 1446.
7) Жаркое дичь и рябчики № 859 или 861, съ салатомъ, и бекасы № 869.
   Вино шампанское.

5) Пломбиръ сливочный 1480.
Ликеръ.
9) Фрукты, варенье.
Чай и кофе.

Февраль.

1) Супъ виндзоръ № 11.
Бульонъ № 7.
Къ нимъ пирожки:
изъ мозговъ подаваемые въ раковинахъ № 264, пирожки на дрожжахъ жареные въ фритюрѣ № 234; пирожки изъ разсыпчатаго тѣста съ телячьимъ ливеромъ № 245; пирожки изъ мозговъ жареные въ клярѣ № 261.
Вино: хересъ, мадера и марсаль.
2) Говядина филей шпикованный трюфелями или анчоусами № 636.
Вино красное.
3) Маіонезъ изъ цѣльной форели или судака и пр. № 1088.
Портеръ и эль.
4) Марешаль изъ рябчиковъ № 863.
Вино рейнское.
5) Плумъ-пудингъ № 1147.
Вино вейнштейнъ, малага.
6) Пуншъ глясе съ ромомъ или виномъ № 1440.
7) Жаркое индѣйка фаршир. грецкими орѣхами № 785; къ ней салатъ изъ маринованныхъ вишень и яблокъ.
Шампанское.
8) Кремъ орѣховый съ фисташками № 1461.
Ликеръ.
9) Фрукты. Кофе и чай.

Мартъ.

1) Супъ пюре изъ тетерева № 62 и супъ зеленый изъ шпината № 67.
Къ нимъ пирожки:
Слоеные съ мозгами № 222; выпускныя яйца въ раковинахъ № 266; пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ № 258; слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины № 223.
Вина испанскія.
2) Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 616.
Вина красныя.
3) Паштетъ заливное изъ рябчиковъ № 1066.
Портеръ или эль.
4) Трюфели огарнированные мозгами или котлетами изъ курицы № 791.
Вино рейнское, шато-д'икемъ, го-сотернъ.
5) Суфле изъ раковъ № 1022.
Вино сладкое: малага, вейнштейнъ, кипрское.
6) Пуншъ имперьялъ изъ фруктоваго соку № 1447.
7) Жаркое индѣйка № 485 фарширов. каштанами № 784 съ салатомъ.
Шампанское.
8) Мороженое сливочное изъ фисташекъ № 1425, или кремъ брюле № 1464. или пломбиръ яблочный № 1481.
Ликеръ.
9) Фрукты.

Апрѣль.

1) Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ № 43, и супъ-пюре изъ спаржи № 72

Къ нимъ пирожки:
На дрожжахъ съ мозгами № 236 и 237, и слоеные пирожки съ рыбнымъ фаршемъ № 224.
Вина испанскія: хересъ, мадера, марсаль.
2) Говядина по-англійски № 632.
Вино красное.
3) Паштетъ изъ угря или налима № 1069, или изъ раковъ № 1070.
Портеръ или эль.
4) Шпинатъ и прочая зелень съ гарниромъ № 409.
Вино: рейнское, шато-д'икемъ, го-сотернъ.
5) Пудингъ изъ протертаго рису № 1179, или бисквитный № 1136 съ сабаіономъ.
Вино сладкое: вейнштейнъ, малага.
6) Пуншъ глясе изъ шампанскаго № 1445.
7) Жаркое телятина по аматерски № 677, или съ вишнями № 682, или дичь; къ нимъ салатъ.
Вино шампанское.
8) Желе мозаикъ № 1490, или ананасное № 1497.
Ликеръ.
9) Фрукты. Кофе и чай.

Май.

1) Уха изъ стерляди на шампанскомъ № 106, супъ пюре свѣтло-зеленый № 65.
Къ ухѣ пирожки:
Съ визигою № 241 и слоеные съ фаршемъ изъ налима № 225.
Вина испанскія.
2) Говядина съ грибнымъ соусомъ № 617.
Вино красное.
3) Форель № 925.
Портеръ или эль.
4) Спаржа № 447, съ сабаіономъ и съ масломъ.
Вино рейнское, го-сотернъ и шато-д'икемъ.
5) Паштетъ изъ раковъ № 1070, или пудингъ изъ рису съ раками № 1228, или пудингъ № 1158.
Вина сладкія: малага, кипрское, вейнштейнъ.
6) Пуншъ глясе (glacé) изъ чайнаго ликера № 1446.
7) Жаркое цыплята на манеръ рябчиковъ № 815, или фаршированные цыплята № 816; къ нимъ салатъ.
Вино шампанское.
8) Мороженое изъ смородинныхъ почекъ № 1444 или кремъ земляничный № 1458.
Ликеръ.
9) Фрукты. Кофе и чай.

Іюнь.

1) Супъ пюре изъ дичи № 63, или супъ пюре изъ свѣжихъ грибовъ № 78.
Къ супу греночки № 176, 177 или 178 и слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ № 227, пирожки изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ № 264.
Вина испанскія.
2) Говядина филей съ сарделевымъ масломъ № 639.
Вино красное.
3) Стерлядь съ картофелемъ № 1010.
Портеръ или эль.
4) Молодая: морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ

№ 382, кольраби, земляныя груши и прочая зелень, раздѣленная на блюдѣ полосками изъ тѣста.
Вино рейнское, шато-д'икемъ, го-сотернъ.

5) Суфле изъ грецкихъ орѣховъ № 1207.
Вина сладкія: малага, кипрское.

6) Пуншъ имперьялъ изъ земляники или малины № 1447.

7) Жаркое каплунъ фаршир. печенкою и трюфелями, съ салатомъ № 799.
Вино шампанское.

8) Мороженое или желе изъ клубники № 1428 или 1491.
Ликеръ.

9) Ягоды. Кофе и чай.

Іюль.

1) Бульонъ красный валахскій съ кореньями № 8, в) и ботвинья № 165.
Къ бульону пирожки изъ вермишеля № 262, слоеные съ раковымъ фаршемъ № 227.
Вино: хересъ, марсаль и мадера.

2) Говядина филей жареная въ бумагѣ № 637.
Вино красное.

3) Маіонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ № 1090.
Портеръ или эль.

4) Цвѣтная капуста № 417, съ сабаіономъ или съ масломъ.
Вино рейнское, шато-д'икемъ и го-сотернъ.

5) Воздушный пирогъ изъ земляники № 1213.
Вина сладкія: вейнштейнъ, малага.

6) Пуншъ имперьялъ изъ малины № 1122.

7) Жаркое дикія утки № 854 и куропатки № 867, салатъ.
Шампанское.

8) Мороженое изъ малины, вишень или красной смородины № 1432, или сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники № 1428, или кремъ.
Ликеръ.

9) Ягоды, фрукты. Кофе и чай.

Августъ.

1) Супъ французскій а ля жюльенъ № 9 и супъ пюре изъ каштановъ № 76.
Къ супу пирожки изъ мозговъ, подаваемые въ раковинахъ № 264, и слоеные съ фаршемъ изъ телячьей печонки съ ромомъ и мадерою № 228.
Вино: хересъ, мадера или марсаль.

2) Говядина жаркое-рулеты № 624.
Вино красное.

3) Стерлядь на шампанскомъ № 1011.
Портеръ или эль.

4) Артишоки № 498—501, съ зеленымъ горошкомъ.
Вино рейнское, шато-д'икемъ, го-сотернъ.

5) Пудингъ изъ шпината съ сабаіономъ № 1142.

6) Пуншъ имперьялъ изъ ананаса № 1449.

7) Жаркое: бекасы, вальдшнепы № 869, свистели съ гренками № 872, куропатки съ салатомъ.
Шампанское.

8) Кремъ ройяль № 1430.
Ликеръ.

9) Ягоды, фрукты, варенье.
Кофе и чай.

Сентябрь.

1) Супъ а ля тортю № 44 и бульонъ крѣпкій съ виномъ № 7.
Къ нимъ пирожки: изъ мозговъ съ трюфелями, подаваемые въ раковинахъ № 264, слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печонки съ ромомъ и мадерою № 228, пончки съ мяснымъ фаршемъ № 231.
Вино: хересъ, мадера или марсаль.

2) Филей дикаго кабана № 769 съ соусомъ изъ смородины.
Вино красное.

3) Осетрина подъ краснымъ, вишневымъ и виннымъ соусомъ № 962.
Портеръ или эль.

4) Земляныя груши № 507, 508.
Вино шато-д'икемъ или го-сотернъ.

5) Воздушный пирогъ изъ яблоковъ № 1212.
Вино сладкое.

6) Пуншъ глясе изъ дыни № 1440.

7) Жаркое утки домашнія № 835 съ салатомъ.
Шампанское.

8) Мороженое въ бисквитахъ № 1442, или пломбиръ чайный № 1482.
Ликеръ.

9) Фрукты. Кофе и чай.

Октябрь.

1) Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ № 64 или 65; къ нему подаются гренки съ сардинками. Супъ французскій № 9.
Къ нему пирожки: слоеные съ фаршемъ изъ телятины № 223 или 226, пирожки изъ разсыпчатаго тѣста съ капустою № 229.
Вино: хересъ, марсаль или мадера.

2) Филей серны или лося № 772.
Вино красное.

3) Маіонезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы № 1088 съ соусомъ сборнымъ № 343 или татарскимъ № 335.
Портеръ или эль.

4) Каштаны съ краснымъ виномъ № 513, 514.
Вино рейнское, шато-д'икемъ и го-сотернъ.

5) Пудингъ изъ бисквитовъ № 1134.
Вино сладкое.

6) Пуншъ глясе лимонный съ мараскиномъ № 1120.

7) Жаркое рябчики № 859 съ салатомъ.
Шампанское.

8) Мороженое тутти фрутти № 1440 или желе изъ ягодъ и фруктовъ № 1491.
Ликеръ.

9) Фрукты, варенье. Кофе и чай.

Ноябрь.

1) Супъ изъ дичи прозрачный № 46, къ нему греночки съ мяснымъ фаршемъ и сыромъ № 177 и 178.
Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ № 24 съ рыбнымъ фаршемъ № 183.
Пирожки: слоеные съ фаршемъ изъ налима № 225 или 224; рыбный фаршъ въ раковинахъ № 265, фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ № 268.
Вино: хересъ и вообще испанское.

2) Буженина съ соусомъ изъ каштановъ и карт. № 753.
Вино красное.

3) Паштетъ изъ лососины или осетрины № 1071 съ соусомъ № 345.
Портеръ и эль.
4) Горячій виниг[illegible]ъ изъ зелени и кореньевъ № 444.
Вино рейнское, шато-д'икемъ, го-сотернъ.
5) Суфле изъ бешемеля № 1208.
Вино сладкое.
6) Пуншъ глясе изъ земляничнаго сока № 1446.
7) Жаркое глухарь; тетерки № 846 съ салатомъ.
Шампанское.
8) Сливочное мороженое съ мараскиномъ № 1427, отарнированное пирожнымъ, или желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ № 1503.
Ликеръ.
9) Фрукты. Кофе и чай.

Декабрь.

1) Супъ прозрачный изъ телячьей головки по англійски № 45, и супъ пюре изъ курицы № 60.
Къ нимъ пирожки: слоеные съ мозгами № 222 и 223, пирожки изъ блиновъ съ раковымъ фаршемъ № 257 фаршъ грибной въ раковинахъ № 267.
Вино испанское.
2) Вареный окорокъ молодаго вепря № 786.
Вино красное.
3) Маіонезъ изъ цѣльнаго судака № 1092.
Портеръ и эль.
4) Свѣжіе грибы въ сметанѣ № 2566 или 2565.
Вино рейнское, шато-д'икемъ, го-сотернъ.
5) Пудингъ изъ мозговъ № 1229 съ соусомъ съ ромомъ № 362.
Вино сладкое.
6) Пуншъ глясе изъ маракина № 1120.
7) Жаркое фазанъ № 853 съ салатомъ.
Вино шампанское.
8) Компотъ изъ свѣжихъ ягодъ и фруктовъ см. консервы отъ № 2060 до № 2086.
9) Тортъ. Ликеръ, наливки.
10) Фрукты. Кофе и чай.

РЕЕСТРЪ ОБѢДОВЪ II РАЗРЯДА,

изъ 5, иногда 6 роскошныхъ блюдъ; обѣды эти въ годъ на 6—8 человѣкъ, круглымъ счетомъ, будутъ стоить приблизительно отъ 4 р. до 6 р. каждый.

и

РЕЕСТРЪ ОБѢДОВЪ III РАЗРЯДА,

(Изъ 4, иногда 5 блюдъ).

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

Январь.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ визигою и рыбою № 1040.
Бульонъ № 1 съ клецками заварными № 209.
Стерлядь на шампанскомъ № 1011.
Индѣйка фаршированная № 785 съ салатомъ изъ маринованныхъ вишень № 2396 (часть II).
Желе изъ вина № 1485, или
Тортъ сливочный № 1597—1598.
2-й Щи изъ щавеля № 26 съ фрикадельками № 179, фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ № 268.
Телячьи ножки подъ бѣлымъ соусомъ № 706.
Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба съ сабаіономъ № 1141.
Жаркое рябчики фарширов. № 858 съ огурцами или брусничнымъ салатомъ № 2583—2588—2460 (часть II).
Кремъ яблочный со сливками № 1454.
3-й. Супъ королевскій съ греночками или фаршемъ № 14.
Щука фаршированная подъ соусомъ № 909.
Суфле шоколадное изъ сметаны № 1206.
Утка жареная съ яблоками № 835.
Кремъ брюле № 1464 или мороженое кремъ брюле № 1423.
4-й. Бульонъ № 2 красный, чистый съ пирожками изъ слоенаго тѣста съ мозгами № 222.
Заливное изъ поросенка № 1099.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382.
Жаркое домашняя утка № 835 съ салатомъ изъ свѣжей шинкованной капусты № 880.
Мороженое тутти-фрутти № 1440.
5-й. Борщъ малороссійскій № 31 съ фрикадельками № 180.
Жаркое говядина—гусарская печень № 613.
Картофельныя котлеты съ грибнымъ соусомъ № 778, или соусъ изъ рубцовъ № 668.

Карпъ жареный № 923 съ соусомъ изъ грецк. орѣховъ, № 320.
Компотъ изъ апельсинъ и чернослива № 1542.

6-й. Французскій супъ, бѣлый прозрачный № 10 съ греночками, посыпанными голландскимъ сыромъ № 178.
Паштетъ изъ индѣйки № 1060.
Фаршированная капуста по литовски № 431, или суфле изъ грецкихъ орѣховъ № 1207.
Жаркое заяцъ № 775, или котлеты изъ зайца № 777 съ салатомъ изъ маринованной свеклы № 888, или съ соусомъ изъ свеклы № 415.
Желе ананасное № 1497 или муссъ № 1513.

7-й. Колдуны литовскіе № 1283.
Супъ изъ индѣйки № 50.
Стерлядь на шампанскомъ № 1011.
Жареные мозги съ соусомъ изъ трюфелей № 663.
Жаркое телятина съ салатомъ № 674—681.
Пломбиръ сливочный № 1480.

8-й. Супъ съ лимономъ № 21.
Котлеты свиныя съ горошкомъ и картофелемъ № 760.
Пуншъ глясе или пудингъ изъ макароновъ № 1221.
Жаркое говядина тушоная съ краснымъ виномъ № 621.
Трубочки со сбитыми сливками № 1378—1380.

9-й. Супъ бѣлый № 12, съ пирожками изъ говядины, жареными въ фритюрѣ № 234, или съ пирожками въ коржѣ съ мяснымъ фаршемъ № 254.
Маіонезъ изъ рыбы съ зеленымъ соусомъ № 1089.
Суфле изъ рябчиковъ № 864.
Жаркое баранина съ шарлотомъ № 731.
Бланманже зеленое изъ фисташекъ № 1521.

10-й. Супъ пюре изъ разныхъ коречьевъ № 73—75.
Щука подъ соусомъ № 898.
Грибы тушоные № 486. (См. 2565 или 2566—часть II) или фаршированная капуста по русски № 433.
Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 616 и салатомъ изъ яблоковъ моченыхъ № 2347 (часть II).
Тортъ миндальный № 1587 или 1591.

11-й. Супъ пюре изъ рису № 86 съ греночками отъ № 176 до 178.
Жаркое говядина на парѣ № 611, съ мясными пышками № 232.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382.
Рыба жареная № 918 съ огурцами.
Блины голланд. съ сабаіономъ или меринтою № 1246.

12-й. Супъ изъ саго съ виномъ № 147.
Говядина-жаркое съ соусомъ изъ соленыхъ рыжиковъ № 609.
Сырники вареные, запеченые въ кастрюлѣ № 1362—1363.
Телятина съ макаронами № 678.
Пломбиръ чайный № 1482.

13-й. Бульонъ № 2 съ рисовыми пирожками № 530.
Паштетъ турецкій изъ баранины № 1064.
Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками № 1355.
Говядина, жаркое обыкновенное № 628, съ салатомъ и съ картофелемъ.
Холодецъ изъ кофе № 173, или сметанникъ № 1133.

14-й. Пирогъ съ семгою и саго № 1042.
Бульонъ № 1 съ греночками № 176.

Разварная говядина отъ № 538 до 607.
Жаркое баранина съ соусомъ изъ сметаны № 730.
Шарлотка изъ яблокъ съ гренками № 1197.

15-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 7, съ пирожками.
Паштетъ заливное изъ рябчиковъ № 1063.
Пудингъ изъ саго съ сабаіономъ № 1183.
Жаркое заяцъ № 775 съ салатомъ.
Кремъ изъ сырыхъ сливокъ № 1450 или сметаны № 1452.

16-й. Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ № 24.
Говядина разварная съ тушоными грибами № 546—547.
Пудингъ бисквитный съ сабаіономъ № 1134.
Жаркое индѣйка съ салатомъ № 781.
Тортъ миндальный бисквитный № 1624.

17-й. Борщъ польскій № 33.
Курица или каплунъ, съ соусомъ изъ сельдерея № 734.
Картофель фаршированный грибами № 473, или соусъ изъ капусты № 434.
Карпъ жареный съ салатомъ № 923.
Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ № 1550.

18-й. Бульонъ № 1 съ точеными кореньями и пирожками на дрожжахъ съ фаршемъ изъ говядины № 234.
Ростбифъ № 641.
Маіонезъ изъ курицы фаршир. № 1079.
Марешаль изъ рябчиковъ № 863.
Пуншъ глясе изъ фруктоваго соку № 1446.
Жаркое утка дикая съ салатомъ № 854.
Желе пуншевое № 1493.

19-й. Щи изъ щавеля № 26—27 и фаршъ грибной въ раковинахъ № 267.
Котлеты битыя изъ телятины № 685.
Рѣпа со сладкимъ фаршемъ № 382.
Говядина по португальски № 631.
Пломбиръ яблочный № 1481.

20-й. Супъ изъ индѣйки съ фрикадельками № 49.
Жаркое говядина изъ котлетной части № 640 съ салатомъ.
Морковь № 379, огарнированная жареными почками № 670.
Осетрина или лососина жареная съ салатомъ № 934.
Тортъ разсыпчатый № 1593—1598.

21-й. Бульонъ № 7 съ точеными кореньями № 204, слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины № 223.
Заливное изъ зайца № 1095.
Пудингъ изъ фаршированной капусты № 430.
Жаркое тетеревъ съ салатомъ № 846.
Компотъ изъ разностей № 1549.

22-й. Солянка № 57.
Грудинка вареная съ изюмомъ № 699.
Картофель подъ бешемелемъ № 479.
Говядина по-англійски № 632, съ салатомъ.
Бланманже миндальное № 1520.

23-й. Бульонъ № 8 красный валахскій съ пирожками.
Паштетъ изъ каплуна № 1061.
Грибы тушоные № 486 или 2565—2566 (часть II).
Карпъ жареный съ салатомъ № 923.

Тортъ жирный или англійскій № 1631—1632.

24-й. Супъ изъ курицы № 47.
Щука съ хрѣномъ № 899—900.
Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ № 376.
Жаркое баранья грудинка № 733 съ салатомъ.
Безе яблочное № 1699 и пирожное съ ромомъ № 1675.

25-й. Супъ пюре изъ зайца № 61, съ греночками № 176.
Паштетъ заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ № 1063.
Грибы тушоные № 486, 2565—2567.
Жаркое индѣйка фарширов. № 781.
Пломбиръ миндальный № 1483.

26-й. Колдуны № 1284.
Супъ изъ дичи, прозрачный № 46.
Говядина филей съ сардельнымъ масломъ № 639,
Соусъ изъ каштановъ № 513.
Жаркое телятина съ вишнями № 682.
Тортъ итальянскій бисквитный № 1600.

27-й. Супъ пюре изъ сушонаго гороха, съ ветчиною № 82.
Бифстексъ № 643—647.
Вермишель на молокѣ съ ванилью № 1317.
Баранина на подобіе серны № 732.
Сбитыя сливки съ рисомъ № 1477.

28-й. Уха изъ лососины или осетрины № 108.
Индѣйка или курица съ рисомъ по-французски № 781.
Макароны съ ветчиною и пармезаномъ 1308.
Говядина тушоная съ картофельными фрикадельк. № 622.
Пирожное сливочное № 1670 и пирожное наполеоновское 1671

29-й. Супъ изъ сушоныхъ вишень № 149.
Говядина съ соусомъ изъ соленыхъ рыжиковъ № 609.
Сырники вареные № 1362.
Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива № 754.
Пирогъ изъ яблокъ въ слоеномъ тѣстѣ № 1687—1688.

30-й. Пирогъ со свѣжею капустою № 1043.
Бульонъ № 1 съ мяснымъ фаршемъ № 182.
Разварная говядина отъ № 538 до 607.
Соусъ изъ мозговъ № 516.
Телятина съ бешемелемъ № 676 съ салатомъ.
Холодецъ изъ сливокъ съ ванилью № 171.

31-й. Супъ кровяной изъ гуся или свинины № 53, 54.
Судакъ съ картоф. и яйцами № 945.
Вермишель съ мяснымъ фаршемъ и яйцами № 1315.
Фаршированная жареная грудинка съ салатомъ № 697.
Суфле изъ бешемеля № 1208.

Февраль.

Обѣдъ 1-й. Супъ изъ телячьихъ почекъ № 19.
Маіонезъ изъ индѣйки или рыбы № 1002 или 1090.
Суфле изъ рябчиковъ № 864.
Жаркое дичь съ маринованнымъ салатомъ.
Кремъ изъ шампанскаго и шато-лафита № 1460.

2-й. Супъ королевскій № 14 и пирожки изъ мозговъ № 264, въ раковинахъ.

Судакъ съ соусомъ изъ сметаны № 940.
Паштетъ изъ дичи № 1063.
Желе изъ флеръ д'оранжъ № 1489.

3-й Супъ изъ рубцовъ № 15.
Щука подъ желтымъ соусомъ № 912.
Пюре изъ чечевицы съ гренками № 497.
Говядина-филей жареный въ бумагѣ № 637.
Коричневыя лепешечки № 1712, миндальное пирожное № 1708, или пудингъ изъ рису съ яблоками № 1182.

4-й. Бульонъ № 1 съ точеными кореньями и капустою; слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины или говядины № 223.
Маіонезъ изъ фаршированн. индѣйки № 1080.
Пудингъ изъ рису № 1179.
Жаркое рябчики съ салатомъ № 859.
Пломбиръ кофейный № 1475.

5-й. Разсольникъ № 16.
Котлеты битыя изъ телятины № 685.
Бѣлая фасоль № 406.
Говядина-филей тушоная съ виномъ № 623.
Тортъ шоколадный отъ № 1601—1603.

6-й. Супъ изъ вишень со смоленскою крупою № 18.
Фрикасе изъ грудинки съ рисомъ № 700.
Морковь № 356, отварн. гренками № 525 и омлетомъ № 521.
Говядина-филей по вѣнски № 634, или стуфатъ по итальянски № 610.
Компотъ изъ яблоковъ и чернослива № 1541.

7-й. Бульонъ № 2 съ фрикадельками № 179, слоеные пирожки съ фаршемъ изъ щуки № 224.
Заливное изъ головки телячьей № 1098.
Фарширов. капуста по-французски № 432.
Говядина-филей, шпигованный трюфелями и анчоусами № 636.
Пирожное со взбитыми бѣлками № 1719, или берлинское пирожное № 1718.

8 й. Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ № 35.
Жаркое рулеты № 624.
Картофель фаршированный печеный № 474.
Рыба жареная съ салатомъ № 918.
Тортъ изъ ржанаго хлѣба № 1605—1606.

9-й. Супъ виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ № 11 съ пирожками.
Паштетъ изъ домашнихъ утокъ № 1062.
Картофель съ селедкою или сардельками № 469 или жардиньеръ № 443.
Жаркое свинина съ салатомъ № 753.
Бланманже сливочное № 1518.

10-й. Супъ изъ дичи прозрачный № 46 съ греночками № 176—178.
Поросенокъ вареный подъ соусомъ № 750.
Зеленый горошекъ съ гарниромъ № 376.
Говядина-филей, жареный въ бумагѣ № 637 съ салатомъ.
Марципаны отъ № 1715—1717.

11-й. Борщъ изъ селлерея № 36.
Говядина въ родѣ зразъ по-итальянски № 648.
Соусъ изъ трюфелей или жардиньеръ № 442.
Телятина съ соусомъ изъ икры № 679.
Тортъ вѣнскій № 1588—1589.

12-и. Супъ пюре изъ тетерева № 62.
Котлеты изъ индѣйки или курицы № 791.
Грибы тушоные № 2565—2566 (часть II).
Жаркое говядина съ салатомъ № 627.
Облатки сливочныя № 1381, или трубочки со взбитыми сливками № 1378—1380.

13-й. Супъ пюре изъ чечевицы № 70.
Говядина-филей съ сардельнымъ масломъ № 639.
Котлеты рисовыя съ грибнымъ соусомъ № 1358.
Рыба жареная съ салатомъ № 918.
Хворостъ отъ № 1390 до 1397 или сливочный пудингъ съ булкою № 1146.

14-й. Солянка рыбная № 90.
Голуби подъ соусомъ № 778, или утки отъ № 842—838, или пулярда съ эстрагономъ № 804.
Грибы тушоные № 486 или № 2566—2567.
Жаркое телятина отъ № 674 до 679, съ салатомъ.
Тортъ лимонный № 1607.

15-й. Супъ нѣмецкій со сливками и желтками № 23.
Индѣйка, курица или поросенокъ подъ бѣлымъ соусомъ № 792.
Маседуань изъ овощей № 440.
Говядина тушоная съ карт. крокетами № 622.
Каша гурьевская № 1352.

16-й. Пирогъ съ мясомъ № 1045 или 1048.
Бульонъ № 1, съ клецками заварными № 209.
Щука вареная въ чешуѣ № 901.
Пельмени сибирскіе № 1288 или жардиньеръ № 441.
Жаркое рябчики съ салатомъ.
Тортъ Ульмскій № 1612 или Дрезденскій пирамидальный № 1613.

Масляница.

17-й Обѣдъ. Супъ пюре изъ артишоковъ № 71.
Говядина по-португальски № 631, или гастрономическія котлеты № 683.
Плумъ-пудингъ № 1147.
Жаркое фаршированныя куропатки № 866 съ салатомъ.
Муссъ апельсинный № 1515.

18-й. Блины гречневые отъ № 1250—1260.
Супъ изъ индѣйки № 50.
Лососина съ горчичнымъ соусомъ № 934.
Жаркое глухарь съ салатомъ № 847.
Пирожное № 1714.

19-й. Блины гречневые отъ № 1250 до 1260.
Бульонъ красный съ кореньями № 2.
Маіонезъ изъ рыбы отъ № 1088—1090.
Индѣйка фаршированная № 781.
Пломбиръ кофейный № 1475.

20-й. Блины отъ № 1250—1260.
Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ № 24.
Карпъ печеный съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 923.
Паштетъ изъ дичи № 1063.
Желе изъ разныхъ цвѣтовъ № 1487.

21-й. Блины отъ 1250 до 1260.

Супъ пюре изъ курицы № 60.
Маршаль изъ рябчиковъ № 863.
Жаркое филей изъ серны или лося № 772.
Кремъ яблочный № 1454 или пончки № 1389.

22-й. Блины отъ № 1250 до № 1260.
Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 7.
Говядина филей шпикованный трюфелями или анчоусами № 636, или щука съ картофелемъ по-нѣмецки № 907.
Филей изъ индѣйки съ пюре изъ вишень № 790.
Муссъ изъ розоваго цвѣта № 1512, или пончки № 1388.

23-й. Колдуны № 1283, или блины отъ № 1250 до № 1260.
Супъ королевскій № 14.
Паштетъ заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ № 1066.
Жаркое дичь съ салатомъ.
Пломбиръ миндальный № 1483, или пончки № 1388, или фаршированныя булочки нѣмецкія. № 1416.

Мартъ.

Постные или масляные обѣды см. часть II.

Апрѣль.

Пасха.

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

Пасха № 1900 и 1914, (часть II).
Куличи, бабы, мазурки, пляцки, отъ № 1723 до № 1915 (часть II).
Торты отъ № 1636 до № 1645.
Яйца крашеныя.
Барашекъ изъ масла.
Голова кабана № 766, окорокъ печеный № 753, 765.
Ветчина свѣжепросольная вареная № 762.
Индѣйка фаршированная № 781.
Жаркое заяцъ холодное, жаркое телятина. глухарь.
Холодное жаркое серна или оленина № 770, 771,
Жаркое лось № 770, жаркое говядина маринованная № 667.
Поросенокъ фаршированный № 749.
Хлѣбъ, хрѣнъ, горчица, уксусъ, прованское масло.
Разныя водки и вина.
Крессъ-салатъ на деревянныхъ статуйкахъ; бесѣдки изъ крессъ-салата, Баумкухенъ (Baumkuchen) №-1773. (Часть II).

Об. 1-й день Пасхи. Бульонъ № 1 или 7, остальное отъ стола.

2-й. Супъ изъ курицы № 47.
Подогрѣтое жаркое.
Тортъ, пирожное или баба.

3-й. Щи изъ щавеля № 26, прибавить въ него кожицу отъ окорока печенаго № 765, съ крутыми яйцами.
Говядина филей по-англійски съ горошкомъ № 632.
Спаржа № 447 съ сабаіономъ.
Жаркое индѣйка и пр. съ салатомъ.
Желе апельсинное № 1496.

4-й Бульонъ № 1 съ точеными кореньями и капустою; пирожки на дрожжахъ съ мяснымъ фаршемъ № 234.
Маіонезъ изъ индѣйки фаршированной печенкою № 1081.
Суфле изъ сметаны № 1024 или пудингъ изъ щуки № 1264.
Жареная дичь съ салатомъ.
Королевскій тортъ № 1640.

5-й. Щи зеленыя изъ крапивы № 25, пирожки изъ блиновъ съ раковымъ фаршемъ № 257.
Каплунъ съ соусомъ изъ трюфелей № 796.
Морковь № 379, огарнированная жаренымъ вымемъ № 518.
Говядина-филей по-вѣнски № 634 съ салатомъ, или говядина жареная въ большой булкѣ № 625.
Пирожное миндальное съ фисташками № 1665 и пирожное сливочное № 1667.

6-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 20.
Стерлядь съ хрѣномъ или картофелемъ № 1009, 1010.
Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ № 513 или пюре № 514.
Говядина филей тушоная съ виномъ № 621, съ салатомъ.
Блины по англійски № 1143.

7-й. Бульонъ № 2 красный съ саго № 85, слоеные пирожки съ фаршемъ изъ налима № 225.
Заливное изъ рыбы 1090.
Соусъ изъ крапивы № 410 или шпината съ гренками и котлетами изъ мозговъ.
Каплунъ съ соусомъ изъ трюфелей № 796.
Тортъ изъ рисовой муки № 1636.

8-й. Щи изъ разсады № 25.
Щука подъ краснымъ соусомъ 904.
Пудингъ изъ картофеля съ ветчиною № 472.
Жареная булка изъ трехъ сортовъ мяса № 662.
Молочный заварной кремъ № 1553—1558.

9-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 7, съ пирожками.
Паштетъ изъ кормленой индѣйки № 1061.
Капуста по-литовски № 437.
Говядина по португальски № 631 съ салатомъ, или нѣмецкое кислое жаркое № 626.
Желе апельсинное № 1496.

10-й. Супъ бѣлый № 12, съ греночками № 176—178.
Вареный окорокъ молодаго вепря № 762.
Артишоки № 458 и 501 или трюфели.
Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ № 688.
Рисъ № 1177.

11-й. Колдуны № 1283—1290.
Супъ пюре изъ курицы № 60, съ греночками № 176—178.
Говядина тушоная съ краснымъ виномъ № 621.
Соусъ изъ зелени № 382, огарнированный ветчиною № 528.
Рыба жареная съ салатомъ № 918.
Тортъ рисовый № 1636.

12-й. Супъ пюре изъ карасей № 77.
Котлеты изъ телятины № 692—689.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382.

Говядина жареная съ яичницею № 630.
Кремъ изъ сырыхъ сливокъ № 1450.

13-й. Супъ пюре съ перловою крупою № 87, съ пирожками съ грибнымъ фаршемъ № 236.
Курица съ черносливомъ № 809.
Пюре изъ чечевицы № 497.
Жаркое баранина отъ № 733—735.
Пирожное англійское № 1707.

14-й. Супъ изъ налима № 95.
Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 616.
Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ № 376.
Жаркое цыплята или телятина.
Кремъ изъ сметаны № 1452.

15-й. Супъ пюре изъ овсяныхъ крупъ съ ветчиною № 88.
Говядина жареная по-французски № 629.
Соусъ изъ мозговъ съ лимоннымъ сокомъ № 663.
Рыба жареная съ салатомъ.
Пятину съ шоколаднымъ бешемелемъ № 1697.

16-й. Вотвинья № 165.
Говядина въ родѣ фарш. зразовъ № 450.
Воловій рубецъ подъ соусомъ съ обалянкою № 667.
Рыба жареная № 918 съ салатомъ.
Пирожное сливочное № 1720 и пирожное № 1721.

17-й. Супъ молочный, холодный на манеръ шоколаднаго № 174.
Грудинка вареная подъ соусомъ № 702.
Раки вареные.
Говядина тушоная № 616, съ салатомъ.
Кремъ изъ сабаіона № 1459.

18-й. Пирогъ съ курицей и рисомъ № 1054.
Бульонъ № 1 съ фрикадельками изъ сыру № 181.
Телячій рубецъ подъ соусомъ съ мозгами № 715.
Говядина тушоная въ горшкѣ съ салатомъ № 616.
Холодецъ шоколадный № 175.

19-й. Русская кулебяка съ рыбою № 1050.
Бульонъ красный № 2, съ клецками № 212.
Крапива съ яйцами № 410.
Жаркое дичь съ салатомъ.
Сыръ англійскій № 1683 и стружки миндальные № 1680.

20-й. Супъ французскій жюльенъ № 9, съ пирожками.
Паштетъ изъ лососины № 1071.
Картофель со сметаною № 470—471.
Жаркое каплунъ съ салатомъ № 793.
Тортъ Евгенія № 1610.

Въ остальные дни повторять кушанья, которыя болѣе понравились, съ прибавленіемъ своихъ любимыхъ блюдъ.

Май.

Обѣдъ 1-й. Бульонъ № 1 съ листьями щавеля или шпината; пирожки съ грибнымъ фаршемъ или изъ мозговъ № 236 или 237.
Маіонезъ изъ индѣйки № 1002.

Суфле изъ раковъ № 1022.
Жаркое дичь съ салатомъ.
Мороженое сливочное кофейное № 1419, тортъ фисташковый № 1635.

2-й. Супъ пюре изъ щавеля или шпината № 67; пирожки изъ выпускныхъ яицъ въ раковинахъ № 266.
Линъ подъ соусомъ № 974.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382.
Говядина жаркое обыкновенное № 640, съ итальянскими макаронами и соусомъ изъ шампиньоновъ № 286.
Пирогъ изъ вафлей № 1154.

3-й. Супъ изъ поросенка № 42.
Котлеты изъ телятины № 689.
Соусъ изъ шпината № 409, огарниров. телячьими рубцами № 715.
Жаркое свинина шпикованная № 755 съ салатомъ.
Зефиръ сливочный № 1468.

4-й. Бульонъ № 2 красный съ морковью и листьями щавеля или шпината; слоеные пирожки съ грибнымъ фаршемъ № 226.
Заливное изъ фаршированнаго поросенка № 1100.
Спаржа съ сабаіономъ № 447 и 358.
Жаркое каплунъ съ салатомъ № 786.
Масло по англійски № 1563.

5-й. Супъ изъ курицы съ фарш. сморчками № 48.
Жаркое говядина съ грибнымъ соусомъ № 617.
Картофельное пюре съ гарниромъ № 476.
Рыба жареная съ салатомъ № 918.
Тортъ бисквитный розовый № 1634.

6-й. Супъ изъ раковъ № 56.
Паштетъ изъ цыплятъ № 1060.
Соусъ изъ зелени № 382 или № 409, огарнир. языкомъ свѣжимъ № 517.
Гастрономическая телятина съ соусомъ изъ икры № 680.
Бланманже кофейное № 1522.

7-й. Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ № 43.
Грудинка жареная подъ краснымъ соусомъ № 698.
Соусъ изъ сморчковъ № 492.
Жаркое говядина № 628. съ салатомъ.
Кремъ сливочный ананасный № 1470.

8-й. Супъ пюре изъ курицы № 60, съ слоеными пирожками.
Свѣжая свиная грудинка фаршированная капустою и яблоками № 756.
Соусъ изъ зелени № 382, или изъ щавеля № 409, огарнированный гренками и яйцами выпускными № 522.
Жаркое цыплята съ бешемелемъ № 818.
Кремъ изъ вина со взбитыми сливками № 1466.

9-й Супъ изъ рыбы со сметаною № 94, съ рыбнымъ фаршемъ въ раковинахъ № 265.
Цыплята или курица съ рисомъ подъ соусомъ № 826.
Соусъ изъ шпината № 409, огарнир. вымемъ жаренымъ № 518.
Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 616, съ салатомъ.
Пирожное изъ сметаны № 1668—1669.

10-й. Блины гречневые или колдуны № 1250, 1283.
Супъ пюре изъ спаржи № 72.
Цыплята или курица съ соусомъ съ лимономъ № 822.

Морковь № 382, огарн. телячьими рубцами № 715.
Карпъ жареный № 923 съ салатомъ.
Тортъ англійскій № 1631—1632.

11-й. Уха № 105 съ кнелью.
Говядина тушоная съ фаршемъ изъ хрѣна, № 615.
Морковь № 352, огарнированная ветчиною № 528.
Жаркое лось или серна № 772.
Аркасъ № 1562.

12-й. Супъ со спаржею и листьями шпината № 37.
Клопсъ № 651.
Пудингъ изъ мозговъ № 710.
Телячьи котлеты съ острымъ соусомъ № 684.
Мороженое изъ смородинныхъ почекъ № 1444.

13-й. Холодникъ польскій со сметапою № 161.
Цыплята или курица подъ соусомъ съ лимономъ № 822.
Картофель молодой № 454—458.
Жаркое говядина гусарская печень съ салатомъ № 614.
Тортъ китайскій № 1628.

14-й. Пирогъ съ грибами № 1055.
Бульонъ № 1 съ греночками № 176—178.
Телячій рубецъ подъ соусомъ № 715.
Жаркое говядина № 628 съ салатомъ.
Холодецъ заварной изъ земляники, малины или клубники № 170.

15-й. Супъ изъ рыбы № 22.
Грудинка вареная съ соею и корнишонами № 701.
Морковь № 379, огарн. языкомъ № 517.
Говядина филей шпикованный трюфелями № 636 съ салатомъ.
Тортъ тирольскій № 1611.

16-й. Супъ-пюре изъ луку съ саго № 85.
Ростбифъ № 641.
Грибы тушоные № 486.
Баранина съ шарлотомъ или телятина съ салатомъ.
Компотъ изъ яблоковъ и чернослива № 1541.

17-й. Супъ пюре изъ рису № 86 съ пирожками.
Говядина тушоная съ картофельнымъ пюре № 622.
Пудингъ шоколадный № 1152 или пудингъ лимонный № 1136.
Караси жареные со сметаною № 996.
Пирогъ изъ вафлей № 1154.

Іюнь.

Обѣдъ 1-й. Бульонъ № 1 съ точеными кореньями, свѣжимъ картофелемъ и зеленымъ горошкомъ; пирожки разсыпчатые съ капустою № 229.
Маіонезъ изъ цыплятъ № 1084.
Пудингъ изъ шпината № 1142.
Жаркое дичь съ салатомъ.
Мороженое изъ ананаса № 1433.
Тортъ съ апельсиннымъ кремомъ № 1627.

2-й. Супъ изъ шпината или щавеля № 67; пирожки изъ мозговъ въ раковинахъ № 264.
Котлеты рубленыя изъ телятины № 692—689.
Зеленая фасоль № 403 или 404 съ гренками.

Жареныя ножки съ кислосладкимъ соусомъ № 704.
Варенецъ или простокваша № 1559—1561.

3-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 20.
Щука съ картофелемъ по нѣмецки № 907.
Соусъ изъ шпината № 409 или изъ щавеля, огарнированный гренками и омлетомъ № 521.
Жаркое говядина № 628 съ салатомъ.
Мазурекъ изъ марципана № 1647.

4-й. Бульонъ красный № 2 съ фрикадельками № 182; слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ № 227.
Рулеты изъ щуки № 1107.
Молодой картофель разварной съ зеленью № 454—458.
Жаркое телятина или курица съ салатомъ.
Желе изъ крыжовника № 1495.

5-й. Супъ изъ молодаго свекольника № 17.
Каплунъ съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ № 795.
Рѣпа съ бараньей грудинкой № 746.
Рыба жареная № 918 съ салатомъ.
Компотъ изъ крыжовника № 1544.

6-й. Бульонъ красный валахскій № 8, б) съ зеленью; слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печенки съ ромомъ и мадерою № 228.
Паштетъ изъ раковъ № 1070.
Соусъ изъ щавеля или изъ шпината № 409, огарнир. мозгами № 515.
Жаркое цыплята № 815 или № 816 съ салатомъ.
Мороженое сливочное № 1417.

7-й. Супъ раковый № 56.
Цыплята съ зеленымъ горохомъ № 820.
Грибы тушоные № 486.
Жаркое говядина съ салатомъ № 627.
Кремъ изъ шампанскаго и шато-лафита № 1460.

8-й. Супъ пюре изъ чернаго хлѣба съ виномъ № 58.
Ростбифъ № 641—642, или телятина съ темнымъ соусомъ № 681.
Соусъ изъ щавеля, огарнированный гренками и яйцами № 522.
Каплунъ съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ № 795.
Тортъ кофейный № 1626.

9-й. Супъ изъ зеленаго гороха съ черепахою № 115.
Котлеты изъ рыбы съ салатомъ № 919.
Соусъ изъ моркови № 382, органиров. телячьими рубцами № 785.
Жаркое говядина на парѣ № 611.
Желе изъ васильковъ или муссъ № 1494—1500.

10-й. Супъ пюре изъ шампиньоновъ № 77, съ гренками или пирожками.
Осетрина печеная съ горчичнымъ соусомъ № 964.
Соусъ изъ шпината № 409 или изъ щавеля, осыпанный яйцами рубленными № 523.
Жаркое говядина № 727 съ салатомъ.
Сливочное мороженое изъ каленыхъ или грецкихъ орѣховъ № 1420—1421.

11-й. Супъ изъ сига съ кислою капустою № 102.
Грудинка вареная съ изюмомъ № 699.
Морковь № 379, огарн. языкомъ № 517.
Жаркое поросенокъ съ салатомъ № 749.
Зефирь земляничный со сливками № 1473.

12-й. Супъ изъ курицы съ фарш. сморчками № 48.
Зразы а ла нельсонъ № 652.
Зеленый горохъ съ гарниромъ № 376.
Жаркое цыплята или каплунъ съ салатомъ.
Пирогъ изъ вишень № 1163.

13-й. Супъ жюльень № 9.
Грудинка баранья съ соусомъ изъ тмина № 746.
Артишоки въ малагѣ № 501.
Жаркое говядина № 628 съ салатомъ.
Воздушный пирогъ изъ земляники № 1213.

14-й. Окрошка № 162.
Телячьи рубцы подъ соусомъ № 715.
Вермишель съ шампиньонами № 1318.
Рыба жареная съ салатомъ № 918.
Кисель изъ смородины или крыжовника № 1530.

15-й. Пирогъ съ рыбою № 1040.
Бульонъ № 1 съ клецками изъ раковъ № 215.
Щука тушоная № 899.
Зеленый горохъ № 376, огарн. раковыми шейками.
Жаркое телятина или цыплята.
Холодецъ изъ ягодъ отъ № 167 до № 170.

16-й. Супъ изъ телятины № 40.
Маіонезъ изъ рыбы вареной № 1090.
Паштетъ изъ дичи № 1063.
Зефиръ яблочный № 1471—1472.

17-й. Супъ изъ индѣйки № 50.
Говядина въ родѣ зразовъ съ кореньями № 649.
Каша разсыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ № 1329.
Рыба жареная № 918 съ салатомъ.
Тортъ изъ зеленаго крыжовника № 1618.

іюль.

Обѣдъ 1-й. Супъ пюре изъ свѣжихъ грибовъ № 78.
Маіонезъ изъ дичи № 1085.
Пудингъ изъ пшена съ сабаіономъ № 1174.
Жаркое фазанъ № 853 съ салатомъ.
Сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники № 1431.

2-й. Супъ изъ шпината или щавеля № 67, пирожки изъ оставшагося жаркаго.
Зеленый горохъ или фасоль въ стручкахъ № 370.
Жаркое говядина № 627, съ пюре изъ каштановъ № 514.
Воздушный пирогъ изъ клубники, или изъ крыжовника № 1213.

3-й. Супъ пюре изъ зеленыхъ бобовъ № 68.
Ростбифъ № 642.
Соусъ изъ шпината № 409, или изъ щавеля, огарнированный сосисками съ фаршемъ изъ печенки № 534.
Рыба жареная № 918, или карпъ жареный № 923; или угорь печеный № 928, съ салатомъ.
Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста съ черносливомъ № 1620.

4-й. Супъ пюре (свѣтло зеленый) со спаржею и кнелью № 65.
Рулеты изъ поросенка № 1100.
Артишоки съ зеленымъ горохомъ № 500.

Жаркое цыплята № 816 съ салатомъ.
Мороженое изъ малины, вишень, или красной смородины № 1432.

5-й. Борщъ изъ сельдерея № 36.
Цыплята подъ соусомъ съ крыжовникомъ № 821.
Зеленый горошекъ съ котлетами изъ грибовъ № 370 —491.
Говядина жаркое рулеты № 624 съ салатомъ
Желе изъ земляники или смороднннаго сока № 1491 или муссъ № 1507.

6-й. Бульонъ красный валахскій № 8, съ фаршированною капустою.
Паштетъ изъ налима № 1069.
Соусъ изъ щавеля или шпината № 410, огарнированный языкомъ копченымъ № 517.
Жаркое цыплята съ салатомъ № 816 или 817.
Компотъ изъ ягодъ № 1546.

7-й. Супъ раковый № 56.
Ростбифъ № 641—642.
Цвѣтная капуста № 417.
Бекасы жареные съ соусомъ № 869.
Кремъ изъ земляники, клубники, малины со сливками № 1458 или зефиръ № 1473.

8-й. Супъ пюре изъ цвѣтной капусты № 79.
Битки изъ телятины съ лазанками № 695.
Зеленая фасоль № 403, огарнированная копченою поджаренною нижнею челюстью кабана № 529.
Жаркое баранина на подобіе серны съ салатомъ № 432.
Желе изъ розоваго цвѣта № 1502 или муссъ 1512.

9-й. Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ № 69.
Свѣжая грудинка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишенъ № 757.
Соусъ изъ шпината № 409 или изъ щавеля, огарнированный жареными почками № 527.
Жаркое цыплята № 816 съ салатомъ.
Мороженое лимонное или апельсинное № 1438 —1439.

10-й. Супъ пюре изъ зеленыхъ бобовъ № 68.
Жаркое баранья грудинка № 733.
Зеленая фасоль № 403 или 404, съ мозгами № 515 или 516.
Рыба жареная № 918 или № 919—928, или угорь печеный № 928—930.
Желе изъ свѣжихъ вишенъ съ краснымъ виномъ № 1499 или муссъ № 1509.

11-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 80 съ греночками, съ пирожками или фаршированными помидорами..
Зразы № 652—656.
Зеленый горохъ № 370, огарнированный фарширов. раковыми шейками.
Цыплята на манеръ рябчиковъ № 815.
Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста со свѣжими ягодами № 1618.

12-й. Уха № 103—109.
Зразы рубленыя съ хрѣномъ № 654.
Морковь № 379, огарн. мозгами № 515.
Жаркое свинина № 755.
Мороженое земляничное или клубничное № 1428.

13-й. Супъ пюре съ трюфелями, шампиньонами и виномъ № 88.
Грудинка вареная съ раками и цвѣтною капустою № 703.
Земляныя груши съ сабаіономъ № 507.

Говядина по-португальски № 631.
Воздушный пирогъ изъ ягодъ № 1213.

14-й. Окрошка изъ рыбы № 163.
Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками № 827.
Кольраби № 278, огарнированный жареною печенкою.
Котлеты рубленыя изъ говядины съ соусомъ № 659.
Компотъ изъ сливъ № 1543.

15-й. Пирогъ со свѣжими грибами № 1051.
Бульонъ № 1 съ рисовыми клецками № 214.
Рыба вареная по жидовски № 912.
Горохъ № 370, огарнированный гренками и аморетками № 520.
Жаркое дичь съ салатомъ
Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины № 169.

16-й. Пирогъ № 1043.
Бульонъ № 7 или 8.
Маіонезъ изъ цыплятъ № 1084.
Лейпцигскій горячій винигретъ изъ разностей № 445.
Жаркое утка съ салатомъ № 835.
Кремъ орѣховый съ фисташками № 1461.
Тортъ или пирожное.

17-й. Супъ зеленый изъ шпината № 67, выпускныя яйца въ раковинахъ № 266.
Говядина разварная съ сыромъ, запеченая № 539.
Пельмени украинскія съ вишнями и сметаною № 1290.
Жаркое цыплята съ салатомъ.
Мазурекъ миндальный № 1646, или рисъ съ яблоками № 1181.

Августъ.

Обѣдъ 1-й. Бульонъ № 1 съ кореньями и рисовыми пирожками № 240.
Маіонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ № 1090.
Пудингъ изъ каштановъ № 1223.
Бекасы жареные съ салатомъ № 869.
Сливочное мороженое съ мараскиномъ № 1427.

2-й. Щи лѣнивыя № 28, пирожки изъ вермишеля № 262.
Жареная телячья головка и ножки подъ краснымъ соусомъ № 704.
Артишоки № 458, или соусъ изъ капусты № 434.
Говядина-филей, шпикованный трюфелями № 636
Рисъ холодный съ апельсинами № 1177, или рисъ съ яблоками № 1180.

3-й. Супъ со спаржею и листьями шпината № 37.
Гусь съ грибнымъ соусомъ № 831.
Соусъ изъ шпината № 409, или изъ щавеля, огарнированный рисовыми котлетами № 531.
Жаркое говядина № 627.
Тортъ изъ мака или со спеціями № 1614—1615.

4-й. Бульонъ № 2 красный съ точеными кореньями и свѣжимъ горошкомъ, пирожки съ телячьимъ ливеромъ № 230.
Цыплята фаршированные № 816.
Цвѣтная капуста съ сабаіономъ № 417.
Говядина жареная въ большой булкѣ № 625.
Компотъ изъ вишень и грушъ № 1552.

5-й. Борщъ изъ селлерея № 36.
Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками № 823.

Пюре изъ луку, огарн. бараньими котлетами № 506 и 737
Рыба жареная, съ салатомъ.
Мазурекъ миндальный № 1646—1648.

6-й. Бульонъ красный валахскій № 8 г) съ кнелью № 182.
Паштетъ заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ № 1063.
Капуста красная № 435 или жардиньеръ № 441.
Жаркое телятина съ вишнями № 682.
Желе изъ дыни № 1498 или № 1514.

7-й. Супъ изъ утки № 51.
Пулярка или каплунъ фаршированный рисомъ № 803.
Жареные рыжики или проч. грибы № 487 или 488.
Говядина-филей жареный въ бумагѣ № 637.
Воздушный пирогъ изъ варенья № 1217.

8-й. Супъ пюре изъ курицы № 60, съ фаршированными оливками № 190.
Котлеты изъ свинины съ соусомъ № 760.
Соусъ изъ шпината № 409, или изъ щавеля, огарн. гренками и аморетками № 520.
Жареные цыплята съ бешемелемъ № 818.
Кремъ изъ абрикосовъ № 1453.

9-й. Супъ а ля тортю № 44 съ слоеными пирожками.
Карпъ въ чешуѣ съ краснымъ виномъ № 922.
Артишоки съ зеленымъ горохомъ № 501.
Жареныя куропатки № 865 съ салатомъ.
Кремъ рояль № 1430 или шарлотка изъ яблокъ № 1196.

10-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 80 съ пирожками, съ гренками или фаршированными помидорами.
Говядина въ родѣ зразъ съ кореньями № 649.
Соусъ изъ шпината № 409, или изъ щавеля съ жареными сосисками № 2690 (часть II).
Жаркое дичь или телятина съ салатомъ.
Желе изъ сливъ № 1500.

11-й. Супъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 69.
Зразы рубленыя № 654.
Зеленый горохъ № 370, огарнированный раковыми шейками.
Жаркое цыплята съ салатомъ.
Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ № 1650, съ варенъемъ.

12-й. Супъ пюре изъ артишоковъ № 71.
Судакъ съ раковымъ соусомъ № 945.
Морковь № 379, огарн. гренками.
Жаркое дикій поросенокъ съ салатомъ № 768.
Мороженое сливочное кофейное № 1419, или кремъ кофейный № 1462.

13-й. Уха № 103—109.
Котлеты рубл. изъ говядины № 659, съ соусомъ № 279.
Земляныя груши въ клярѣ съ сабаіономъ № 508.
Жаркое телятина съ салатомъ.
Компотъ изъ дыни № 1545.

14-й. Кислыя щи изъ свѣжей капусты № 30.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382, или маседуанъ изъ овощей № 440.
Рыба жареная съ салатомъ.
Пышки вѣнскія шоколадныя № 1690 и пирожное съ мерингою № 1689.

15-й. Окрошка постная изъ разностей № 164.
Гусиная потроха съ соусомъ изъ чернослива № 833.
Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ № 513.
Жаркое дичь съ салатомъ.
Пирогъ сладкій съ яблоками, варенъемъ или свѣжими ягодами № 1608—1609.

16-й. Пирожки растеган № 253.
Бульонъ № 1, съ манными клецками № 212.
Форель № 925.
Артишоки № 499 или жардиньеръ № 443.
Рябчики жареные, фаршированные № 868, съ салатомъ.
Холодецъ изъ вишенъ № 167 или мороженое.

17-й. Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ № 64, 65 съ фаршемъ № 268.
Стерлядь № 1006—1011.
Грибы тушоные № 486 или жареные № 488.
Пуншъ глассе № 1446.
Филе изъ индѣйки съ пюре изъ вишенъ № 790.
Бланманже шоколадное № 1519.

Сентябрь.

Обѣдъ 1-й. Бульонъ № 2 съ морковью и надвое перерѣзанными листьями щавеля; пирожки на дрожжахъ съ капустою № 227.
Маіонезъ изъ рыбы № 1090.
Пудингъ изъ телячьей печонки № 1215.
Глухарь съ салатомъ № 847.
Желе мозаикъ № 1490.

2-й. Борщъ малороссійскій № 31, съ блинчатыми пирожками 255—257.
Вареная телячья головка подъ бѣлымъ соусомъ № 706.
Фаршированная капуста по французски № 432.
Котлеты изъ зайца № 777.
Мороженое шоколадное или кремъ шоколадный № 1422—1465.

3-й. Супъ изъ телячьихъ почекъ № 19.
Котлеты изъ телятины битыя, съ мозгами № 686.
Морковь и горохъ № 371, огарниров, телячьими рубцами № 715.
Баранина по турецки № 734.
Желе изъ вина № 1485—1486.

4-й. Бульонъ № 2 красный съ фрикадельками № 170 и пирожками изъ тѣста, жареными въ фритюрѣ съ мозгами № 233.
Винигретъ изъ разварной говядины № 1121.
Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 444.
Жаркое голуби съ салатомъ № 778.
Миндальные вѣнчики и пирожное съ кофейнымъ бешемелемъ № 1692, 1693.

5-й. Супъ изъ баранины № 41.
Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 842.
Пюре изъ моркови № 383.
Рыба жареная съ салатомъ.
Мазурекъ королевскій № 1651.

6-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 7, съ пирожками.

Паштетъ изъ угря или налима № 1069.
Капуста итальянская или сафой № 423.
Жаркое филей серны или лося съ салатомъ № 771.
Шарлотка изъ яблокъ съ чернымъ хлѣбомъ № 1196, или пирогъ изъ саго № 1184.

7-й. Супъ изъ рубцовъ № 15.
Ростбифъ № 641.
Грибы тушоные № 486 или жардиньеръ № 442,
Жаркое цыплята съ салатомъ № 816.
Кремъ орѣховый съ фисташками № 1461 или мороженое изъ фисташекъ № 1425.

8-й. Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою № 59.
Судакъ съ гренками и картофелемъ № 946.
Кольраби № 394 огар. телячьими рубцами № 715.
Рыба жареная съ салатомъ.
Мазурекъ швейцарскій № 1652.

9-й. Щи изъ кислой капусты № 29.
Мелкіе судачки № 950.
Соусъ изъ раковъ № 1021—1022.
Куропатки фаршир. съ салатомъ № 866.
Желе изъ флеръ д'оранжъ № 1489.

10-й. Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ № 75.
Линъ подъ соусомъ № 974.
Грибы тушоные № 486, или пудингъ изъ моркови № 1225.
Новороссійское жаркое изъ баранины № 735.
Компотъ изъ винограду № 1551.

11-й. Рыбная солянка № 90.
Зразы литовскія фарширов. № 655.
Тыква жареная со сметаною № 511.
Жаркое телятина съ салатомъ.
Желе пуншевое № 1493.

12-й. Супъ миндальный № 145 или бульонъ № 7 съ пирожками.
Ростбифъ или разварная говядина
Кольраби № 394 съ гарниромъ или № 395.
Лососина въ папильотахъ № 935—936.
Мазурекъ съ виномъ № 1653.

13-й. Пирожки растегаи со свѣжими сельдями № 253.
Бульонъ № 1 съ клецками мучными № 213.
Утка со свѣжею капустою № 843.
Жаркое говядина № 628, съ пюре изъ каштановъ № 514.
Сливочное мороженое съ померанцевымъ или жасминнымъ цвѣтомъ, или кремъ № 1424—1463.

14-й. Бульонъ № 1 съ вермишелью звѣздочками.
Солонина съ горошкомъ и съ картофельнымъ пюре № 673.
Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ со сметаною № 1323.
Лещь фаршированный № 984 или 973 съ салатомъ.
Желе съ яблоками и черносливомъ № 1505.

15-й. Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою № 59.
Котлеты рубленыя изъ говядины № 659.
Лазанки съ сыромъ и сметаною № 1320
Телячья печенка жареная цѣликомъ № 712 съ салатомъ.

Молочный заварной кремъ № 1556 съ ванилью, со сбитою сметаною.

16-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 80.
Стерлядь на шампанскомъ № 1011.
Суфле изъ рябчиковъ № 864, или цвѣтная капуста.
Жаркое фазанъ № 853 съ салатомъ.
Сливочное мороженое изъ фисташекъ № 1425.

17-й. Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ № 1046.
Бульонъ № 1, съ бисквитными клецками № 210.
Поросенокъ съ хрѣномъ и сметаною № 751.
Жаркое телятина съ макаронами № 678, или фаршированная грудинка № 697, съ салатомъ.
Миндальныя шоколадныя колечки № 1709, и англійское пирожное № 1707.

Октябрь.

Обѣдъ 1-й. Бульонъ красный № 2 съ слоеными пирожками.
Майонезъ изъ цѣльной щуки № 1091.
Пудингъ изъ оставшейся дичи № 1233.
Куропатки жареныя № 805, съ салатомъ.
Рисъ съ яблоками, вареньемъ и меренгою № 1180, или плумъ-пудингъ № 1147, или суфле изъ сметаны № 1206.

2-й. Щи изъ щавеля № 26, съ ватрушками № 1304.
Телячья головка фаршированная № 707.
Земляныя груши въ клярѣ № 508.
Жаркое гусь, фаршированный кашею № 830, съ салатомъ.
Желе лимонное № 1492.

3-й. Щи лѣнивыя № 28, съ сальникомъ изъ гречневой крупы съ печенкою № 1260.
Котлеты изъ телятины со сметаною и сарделькими № 687.
Тыква жареная № 511.
Говядина-филей по-вѣнски № 634 съ салатомъ.
Мазурекъ лимонный украинскій № 1954.

4-й. Бульонъ № 7, чистый; пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ № 258.
Винигретъ № 1118—1122.
Артишоки въ малагѣ № 501.
Куропатки съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ № 867.
Муссъ лимонный № 1506, или апельсинный № 1515.

5-й. Борщъ польскій № 33, съ караваемъ изъ блиновъ № 1248.
Заливное изъ фаршированныхъ рябчиковъ № 1087.
Пюре изъ селлерея № 510, или соусъ изъ пастернака № 398—402.
Рыба жареная съ салатомъ.
Компотъ изъ разностей № 1548.

6-й. Супъ валахскій бѣлый № 13.
Паштетъ изъ куропатокъ № 1063.
Цвѣтная капуста съ масломъ или сабаіономъ № 417.
Жаркое телятина съ вишнями № 682.
Мороженое изъ дыни № 1435.

7-й. Супъ изъ гуся № 52.
Ростбифъ № 641—642.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 381.
Курица съ черносливомъ на вольвантѣ № 809.

Мазурекъ изъ апельсинъ № 1655.

8-й. Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ № 64, гренки съ сардельками
Паштетъ изъ раковъ № 1070.
Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ № 513.
Жаркое курица съ салатомъ.
Желе нѣсколькихъ цвѣтовъ № 1487.

9-й. Супъ изъ осетровой головы № 96.
Утка вареная съ вермишелью и грибами № 841.
Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 444.
Говядина по строгоновски съ салатомъ № 635.
Тортъ обыкновенный № 1587.

10-й. Супъ пюре изъ чечевицы № 70.
Зразы безъ фарша съ картофельною кашею № 656.
Цвѣтная капуста № 417.
Цыплята на манеръ рябчиковъ № 815.
Кремъ брюле № 1464, или мороженое № 1434.

11-й. Супъ пюре изъ рису № 86, съ фаршированными оливками № 190.
Говядина по нѣмецки № 626.
Зеленый горошекъ съ ветчиною № 376.
Рыба жареная съ салатомъ.
Пудингъ изъ рису № 1182, или омлетъ съ вареньемъ № 1276, или пудингъ сладкій съ вареньемъ № 1135.

12-й. Уха № 103—109.
Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 587.
Картофель со сметаною № 470—471.
Говядина жаркое съ салатомъ № 627.
Мазурекъ очень вкусный № 1656.

13-й. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ № 16.
Осетрина подъ краснымъ, вишневымъ и виннымъ соусомъ № 962.
Цвѣтная капуста № 417 или пудингъ изъ куръ № 1232.
Жаркое гусь съ итальянскими макаронами № 829.
Кисель яблочный № 1524.

14-й. Пирогъ съ грибами и визигою № 1057.
Бульонъ № 1 съ клецками картофельными № 211.
Окуни вареные съ яйцами и масломъ № 995.
Каша рисовая или смоленская, разсыпчатая на грибномъ бульонѣ № 1324, или пудингъ.
Котлеты рубленыя изъ говядины № 659, съ соусомъ № 287.
Шоколадное пирожное № 1708, 1709 и миндальныя лепешечки № 1708.

Ноябрь.

Обѣдъ 1-й. Бульонъ № 2, чистый съ греночками № 176—178.
Майонезъ изъ цѣльной фаршированной жареной рыбы № 1092.
Пудингъ изъ рису съ раками № 1228, или просто изъ рису № 1179.
Жаркое рябчики по-аматерски № 600 съ салатомъ.
Пломбиръ сливочный № 1480, огарнированный апельсинами съ сиропомъ.

2-й. Супъ пюре изъ щавеля № 67; пирожки изъ блиновъ съ мозгами № 256.
Баранина подъ соусомъ съ виномъ № 747.
Фаршированная рѣпная капуста № 395.
Рыба жареная съ салатомъ.
Воздушный пирогъ изъ яблокъ № 1214.

3-й. Супъ изъ баранины № 41.
Котлеты изъ телятины рубленыя съ рисомъ № 962.
Цвѣтная капуста къ сабаіономъ № 417.
Жаркое говядина съ салатомъ № 628.
Мороженое изъ чернаго хлѣба № 1443.

4-й. Винигретъ № 1118.
Бульонъ № 7 съ пирожками изъ мозговъ, жареными въ клярѣ № 261.
Котлеты изъ рябчиковъ № 862.
Земляныя груши № 507.
Жаркое гусь № 828—830.
Желе мозаикъ № 1490.

5-й. Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ № 35.
Пулярда разварная съ эстрагономъ № 804.
Пудингъ изъ мозговъ № 710.
Жаркое рыба съ салатомъ.
Мазурекъ изъ грецкихъ орѣховъ № 1657.

6-й. Супъ виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ № 11, съ пирожками.
Паштетъ изъ зайца № 1063.
Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ № 390.
Утка жареная съ соусомъ изъ вина № 839.
Кремъ яблочный со сливками № 1455.

7-й. Супъ изъ гусиной потрохи № 53.
Бифштексъ № 643—646.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382, или фаршированная капуста по русски № 433.
Рыба жареная съ салатомъ.
Пирожное съ анисомъ № 1679, и пирожное трубочки № 1678.

8-й. Супъ пюре изъ тетерева № 62.
Паштетъ турецкій изъ баранины № 1064.
Зеленый горошекъ № 376 съ котлетами изъ мозговъ № 516.
Молодая индѣйка съ бешемелемъ и салатомъ № 789.
Пудингъ шоколадный № 1152, или суфле изъ грецкихъ орѣховъ 1207
или пудингъ кофейный № 1151.

9-й. Супъ изъ сига съ перловою крупою № 97.
Куропатки съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ № 867.
Тушоная капуста № 431, огарнированная жареными сосисками № 2690.
Жаркое говядина съ салатомъ № 640.
Безе шоколадное № 1703 и пирожное съ макомъ № 1672.

10-й. Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ № 73—75.
Котлеты битыя изъ говядины № 658.
Соусъ изъ раковъ № 1021.
Жаркое телятина съ бешемелемъ № 676.
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблочнымъ вареньемъ № 1168, или пудингъ изъ каштановъ № 1223, или пирогъ изъ яблокъ № 1871—1188.

11-й. Уха изъ стерлядей № 106, 107.
Ростбифъ № 641—642.
Суфле изъ рябчиковъ № 864.
Пуншъ глясе изъ фруктоваго сока № 1446.
Жаркое фазанъ съ салатомъ № 853.
Пломбиръ сливочный № 1480.
Тортъ или безе яблочное № 1619 и пирожное песочное № 1643.

12-й. Бульонъ красный съ пирожками изъ рису № 531.
Дикія утки съ соусомъ и капарцами № 855.
Блины съ печенкою № 1244, или пудингъ изъ разныхъ крупъ № 1164.
Жаркое говядина съ салатомъ № 628.
Пирогъ изъ меринги № 1689.

13-й. Старинный курникъ № 1052.
Бульонъ № 1 съ кашею изъ смоленскихъ крупъ № 192.
Грудинка баранья съ соусомъ изъ тмина № 746.
Каша изъ ячневыхъ крупъ со сметаною 1331.
Жаркое рябчики съ салатомъ.
Мороженое въ бисквитахъ № 1442.

14-й. Бульонъ крѣпкій съ виномъ № 7 съ пирожками.
Осетрина подъ краснымъ соусомъ съ изюмомъ № 963.
Пельмени съ грибами и ветчиною № 1287.
Котлеты рубленыя изъ говядины № 659, съ картофельнымъ пюре и зеленымъ горошкомъ.
Мазурекъ разсыпчатый № 1659.

15-й. Пирогъ съ рыбою и визигою № 1040.
Супъ пюре изъ рябчиковъ съ шампанскимъ № 64.
Маіонезъ изъ форели № 1090.
Жаркое индѣйка съ салатомъ.
Сливочное мороженое изъ фисташекъ № 1452, или кремъ.

16-й. Уха изъ стерляди № 107.
Суфле изъ рябчиковъ № 869.
Телятина по-аматерски съ салатомъ № 677.
Желе изъ разныхъ ягодъ № 1503.

Декабрь.

Обѣдъ 1-й. Бульонъ № 1 съ кореньями, капустою и картофелемъ.
Маіонезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы № 1088.
Суфле изъ рябчиковъ № 864.
Жаркое заяцъ № 775, съ салатомъ изъ маринованной свеклы № 888.
Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ № 1503.

2-й. Щи изъ щавеля № 27, пирожки изъ блиновъ съ фаршемъ изъ говядины № 255.
Утка вареная съ вермишелью и грибами № 841.
Брюква фаршированная № 386
Жаркое говядина по-французски № 629 съ салатомъ.
Мазурекъ миндальный № 1646.

3-й. Щи изъ кислой капусты № 29; блины съ разсыпчатою кашею № 1256.
Щука фаршированная вареная съ соусомъ изъ сметаны № 909.
Рябчики подъ соусомъ № 860 съ салатомъ.
Пирогъ изъ яблокъ со сметаною № 1189, или пирогъ изъ яблоковъ покрытый слоенымъ тѣстомъ № 1194, или воздушный пирогъ изъ бѣлковъ и варенья № 1217.

4-й. Бульонъ № 2 красный, пирожки-булочки, фаршированныя бешемелемъ съ морковью № 259.
Заливное изъ фаршированныхъ рябчиковъ № 1104.
Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ № 513.
Жаркое гусь съ яблоками № 828.
Пломбиръ шоколадный № 1474.

5-й. Борщъ малороссійскій № 31, сальникъ изъ гречневой крупы съ яйцами № 1361.
Говядина тушоная № 616.
Пюре изъ брюквы № 388.
Рыба жареная съ салатомъ.
Англійскій свадебный пирогъ № 1599, или яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ № 1200.

6-й. Супъ изъ лхѣба съ виномъ № 58.
Паштетъ изъ глухаря № 1063 или картофельный паштетъ съ мясомъ № 1067.
Кислая капуста съ грибами и сметаною № 436 или пудингъ изъ моркови № 1225.
Жаркое телятина съ салатомъ.
Яблоки съ сабаіономъ № 1191 или яблоки со сливками.

7-й. Супъ кровяной изъ гуся или свинины № 54 или 55.
Котлеты изъ телятины въ слоеномъ тѣстѣ № 688.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382.
Жаркое курица съ салатомъ № 807.
Колечки съ корицею № 1706 и безе миндальное № 1701.

8-й. Супъ пюре изъ зайца № 61 съ филеемъ отъ индѣйки.
Паштетъ изъ лососины № 1071.
Марешаль изъ рябчиковъ № 863.
Утка жареная съ темнымъ соусомъ № 838 съ салатомъ.
Кремъ изъ сырыхъ сливокъ № 1450.

9-й. Супъ изъ рыбы № 94 съ фаршемъ № 183 или 184 съ пирожками.
Ростбифъ № 641.
Раки со смоленскою крупою подъ соусомъ № 1020.
Жаркое рябчики съ салатомъ.
Мазурекъ изъ сушеныхъ фруктовъ № 1658.

10-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 80 съ греночками, пирожками или фаршированными помидорами.
Котлеты рубленыя изъ говядины съ соусомъ № 659 а).
Вареники съ творогомъ № 1294—1298.
Жаркое заяцъ № 775 съ салатомъ изъ маринованной свеклы.
Петишу заварное № 1696.

11-й. Уха № 103—108.
Котлеты телячьи съ бешемелемъ изъ сметаны № 689.
Зеленая фасоль № 2627 съ гренками.
Жаркое свинина шпикованная № 755 съ салатомъ.
Пирожное съ заварнымъ кремомъ № 1704, или кисель, или компотъ.

12-й. Бульонъ съ пирожками.
Телячья печенка тушоная подъ соусомъ № 719.
Макароны итальянскіе съ масломъ № 1306.
Рыба жареная съ салатомъ.
Оладьи на дрожжахъ съ вареньемъ № 1398, или пончки съ вареньемъ № 1387, или гренки № 1263—1265.

13-й. Супъ пюре изъ перловыхъ крупъ № 87 съ гренками.
Разварная говядина отъ № 538 до 607, или треска съ картофелемъ и яйцами № 970.
Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива № 708.
Безе № 1699, или № 1703, или пирожное разсыпчатое № 1714.

14-й. Бульонъ № 1 съ картоф. и капустою; пирожки съ кашею № 248.
Котлеты говяжьи рубленыя № 659 б).
Макароны со сметаною № 1907 или пудингъ изъ куръ № 1231.
Жаркое гусь № 828—830 съ салатомъ.
Кисель клюквенный № 1527.

15-й. Супъ валахскій бѣлый № 13, съ пирожками.
Котлеты изъ щуки или судака № 919, или щука по итальянски № 914.
Плумъ—пудингъ № 1147.
Жаркое дикій поросенокъ № 768 съ салатомъ.
Мороженое обжаренное № 1441.

РЕЕСТРЪ ОБѢДОВЪ IV РАЗРЯДА.

(Изъ 3-хъ, иногда 4-хъ кушаньевъ).

Въ праздничные дни выбирать обѣды изъ реестра III разряда.

Январь.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ визигою, рисомъ, яйцами и рыбою № 1039.
Бульонъ № 2 съ точеными кореньями № 203.
Индѣйка фаршированная съ салатомъ изъ вишень № 781.
Рисъ со сбитыми сливками и вареньемъ № 1477.

2-й. Щи изъ щавеля № 66 съ фаршированными яйцами № 219.
Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ № 382.
Жаркое баранина № 729 съ кашею гречневою или лукомъ шарлотомъ.
Колечки съ курицею № 1706.

3-й. Бульонъ № 1 съ клецками заварными № 209.
Разварная говядина съ картофельнымъ пюре № 540.
Яблочный пирогъ а-ля-рень № 1195.

4-й. Разсольникъ № 16.
Жаркое говядина № 627 съ итальянскими макаронами № 1306; а) съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 286.
Вафли рисовыя № 1374.

5-й. Колдуны № 1283—1210.
Бульонъ № 1 съ фрикадельками изъ простаго голландскаго или швейцарскаго сыра № 181.
Жареная головка и ножки телячьи съ кислосладкимъ соусомъ № 704.

6-й. Супъ валахскій бѣлый съ уткою № 13.
Капуста фаршированная по-литовски № 431.
Жаркое глухарь съ компотомъ изъ яблоковъ № 847—1538.

7-й. Супъ пюре изъ риса № 86 съ греноч. № 176.
Щука съ картофелемъ по-нѣмецки № 907.
Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба съ сабаіономъ № 1144.

8-й. Бульонъ № 1 или 2 съ пирожками изъ блиновъ № 256.
Бифстексъ № 643—646.
Кисель клюквенный № 1527.

9-й. Супъ изъ окуней со сметаною № 94, съ фрикад. изъ сыра № 181.
Та же рыба, съ картоф. яйцами и масломъ № 995.
Утка вареная съ вермишелью и грибами № 841.

10-й. Борщъ № 34 съ фрикад. № 180.

Карпъ жареный № 923 съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 320.
Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ № 1322, или со сметаною № 1323.

11-й. Блины гречневые № 1250—1260.
Бульонъ № 1 или 3, съ саго № 197.
Битосъ изъ разварной говядины № 664.
Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ № 1550.

12-й. Лапша съ грибами № 116.
Говядина филей по-вѣнски № 634.
Сырники вареные № 1362.

13-й. Супъ изъ индѣйки № 50.
Заливное изъ головки телячьей № 1098.
Соусъ изъ индѣйки № 786—792.
Хворостъ литый № 1395—1396.

14-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 20.
Глухарь жаркое № 847, съ картофельнымъ пюре и марин. салатомъ.
Мазурекъ изъ бакалій № 1658, или кремъ изъ сметаны № 1452.

15-й. Супъ изъ курицы № 47 съ рисовою крупою.
Сосиски свѣжія № 2690 (часть II) съ капустою тушоною.
Пончки заварныя безъ дрожжей № 1388, или пончки съ яблоками. № 1389, или лазанки съ сыромъ и сметаною № 1320.

16-й. Супъ изъ утки съ рѣпою № 59.
Жаркое рябчики съ брусничнымъ салатомъ.
Кремъ яблочный изъ вареныхъ яблоковъ № 1456.

17-й. Пирогъ съ семгою № 1042.
Бульонъ № 1 съ точеными кореньями и капустою № 204.
Жаркое рябчики № 859 съ брусничн. салатомъ № 2459 (часть II).
Кремъ яблочный изъ вареныхъ яблоковъ № 1454—1456.

18-й. Щи изъ щавеля съ пирожками на дрожжахъ, жареными въ фритюрѣ № 66, 233.
Соусъ изъ свеклы № 415, огарниров. гренками изъ ситнаго хлѣба, или, ветчиною.
Жаркое баранья грудинка съ рѣпою № 733.

19-й. Бульонъ съ клецками бисквитными № 210.
Разварная говядина съ гарниромъ изъ кореньевъ № 538.
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ № 1168 или 1165.

20-й. Супъ съ лимономъ № 21 или 110.
Жаркое говядина № 628 а), съ жаренымъ картофелемъ № 312.
Драчена № 1403.

21-й. Форшмакъ № 1016—1018.
Бульонъ № 1 или 2 съ мяснымъ фаршемъ № 182.
Жаркое заяцъ № 775.

22-й. Щи лѣнивыя № 28.
Брюква фаршированная № 386 или рѣпа съ мяснымъ фаршемъ № 390.
Грудинка телячья, жареная подъ краснымъ соусомъ № 698—701.

23-й. Супъ пюре изъ помидоровъ съ мясомъ № 80 съ греночками или пирожками.
Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами № 970 или осетрина подъ краснымъ вишневымъ соусомъ № 962.
Пудингъ сладкій съ вареньемъ № 1178.

24-й. Бульонъ № 1 съ слоеными пирожками № 222 съ мозгами.
Клопсъ съ картофелемъ № 651.

Кисель молочный № 1528.

25-и. Супъ изъ поросенка № 42.
Поросенокъ подъ соусомъ съ картофелемъ № 750.
Петиту заварное № 1696.

26-й. Щи изъ кислой капусты съ говядиною № 29.
Лещъ печеный съ соусомъ № 984.
Трубочки съ виномъ № 1678.

27-й. Блины гречневые 1250—1260.
Бульонъ № 1 съ рисомъ № 195 а).
Воловій рубецъ подъ соусомъ 666—668.
Компотъ изъ разностей № 1549.

28-й. Лапша на молокѣ № 132.
Говядина тушоная съ картофельными фрикадельками № 622 и салатомъ.
Каша смоленская разсыпчатая со сметаною № 1323.

29-й. Супъ а ла тортю № 44.
Судакъ разварной съ гренк. и картоф. № 946—949.
Головка телячья, вынутая изъ супа, и ножки вареныя съ соусомъ изъ чернослива № 708.

30-й. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ съ почками № 116.
Винигретъ изъ разварной говядины 1121—1122.
Жаркое заяцъ № 775 съ соусомъ изъ свеклы.

31-й. Борщъ малороссійскій съ мясомъ № 31.
Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива № 754 или говядина № 640.
Мазурекъ разсыпчатый № 1659.

Февраль.

Обѣдъ 1-й. Колбасы бѣлыя изъ риса № 2704 (Часть II).
Супъ съ перловою крупою № 87.
Говядина разварная съ хрѣномъ отъ 538 до 607.
Муссъ лимонный № 1506.

2-й. Пирогъ со свѣжею капустою № 1043.
Бульонъ № 1 съ точеными кореньями и картофелемъ № 205.
Поросенокъ жареный фаршированный № 749.
Кремъ изъ сметаны № 1452.

3-й. Щи изъ щавеля № 66 съ крутыми яйцами № 218.
Картофель со сметаною № 470.
Баранья котлеты жареныя въ клярѣ и огарнир. пюре илъ лука № 936

4-й. Бульонъ съ клецками картофельными № 211.
Разварная говядина съ итальянскими макаронами № 555.
Пудингъ изъ риса или пшена № 1174.

5-й. Супъ пюре изъ картофеля безъ мяса № 124.
Жаркое говядина № 640, съ пюре изъ чечевицы № 497.
Оладьи на дрожжахъ № 1398.

6-й. Колдуны № 1283—1290.
Бульонъ № 2, съ кореньями и рисовою кашею № 195 б).
Жаркое рябчики съ картофельнымъ пюре и сладкимъ салатомъ.

7-й. Борщъ изъ селлерея № 36.
Пюре изъ картофеля № 476, или тушоная капуста № 439, съ жареными сосисками или съ чѣмъ-нибудь другимъ.
Грудинка вареная съ изюмомъ № 699.

8-й. Супъ пюре изъ гороха съ ветчиною № 123.

Лососина вареная съ картофелемъ и соусомъ изъ капарцовъ № 936.
Пудингъ заварной № 1132.

9-й. Бульонъ № 1 съ пирожками изъ разсыпчатаго тѣста № 229 съ телячьимъ ливеромъ № 230.
Зразы литовскія фаршированныя № 655.
Кисель миндальный № 1532.

10-й. Супъ изъ сига съ перловою крупою № 97.
Вареная головка и ножки телячьи подъ бѣлымъ соусомъ № 760.
Слоеные пирожки съ вареньемъ или яблоками № 1688.

11-й. Борщъ польскій № 33 съ ушками № 220.
Караси жареные со сметаною № 996.
Вафли на дрожжахъ № 1375.

12-й. Блины гречневые № 1250—1260.
Бульонъ № 1 съ перловою крупою № 196.
Соусъ изъ мозговъ съ кислосладкимъ соусомъ № 663.
Компотъ изъ яблоковъ № 1538.

13-й. Супъ изъ саго съ виномъ № 147.
Говядина по-англійски № 632 съ картофелемъ и салатомъ.
Кашка пуховая № 1326.

14-й. Супъ изъ утки № 51.
Заливное изъ рыбы № 1090.
Та же утка подъ соусомъ № 842.
Молочный заварной кремъ шоколадный № 1556.

15-й. Супъ изъ поросенка № 42 съ фрикадельками изъ почки поросенка № 179.
Поросенокъ съ хрѣномъ и со сметаною № 751.
Каша молочная съ сахаромъ и корицею.

16-й. Борщъ малороссійскій № 31, ушки жареныя съ грибами № 220.
Жаркое рябчики съ картофельнымъ пюре и свекольнымъ салатомъ № 888
Миндальныя лепешечки № 1694, или яблоки съ рисомъ 1198.

Масляница.

См. стр. 16 (въ обѣдахъ II разряда).

Мартъ.

Постные обѣды см. часть II.

Апрѣль.

Столъ въ день Свѣтл. Христова Воскресенья см. стр. 17 (въ обѣдахъ II разряда).

Обѣдъ 1-й. Въ день Пасхи: бульонъ № 1 или № 2, остальное отъ стола.

2-й. Супъ изъ курицы № 47.

3-й. Щи зеленые изъ щавеля или крапивы № 25, съ крутыми яйцами, положить въ супъ кожицу отъ печенаго окорока № 764.
Подогрѣтое жаркое.
Тортъ, пирожное или бабы.

4-й. Пирогъ съ кислою капустою и рыбою № 1044.
Бульонъ № 1 съ точеными кореньями № 205.
Жаркое заяцъ № 775.
Желе простое изъ яблоковъ и чернослива № 1505.
Или апельсинное въ яичныхъ видахъ № 1496.

5-й. Супъ съ лимономъ и сметаною № 21.
Соусъ изъ крапивы съ гарниромъ № 410.
Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива № 754.
6-й. Бульонъ съ клецками манными № 212.
Разварная говядина съ сыромъ № 539 или съ салатомъ винигретомъ № 1119.
Пудингъ изъ саго № 1185.
7-й. Супъ-пюре изъ сушонаго гороха № 82.
Жаркое говядина № 627 съ пюре изъ каштановъ № 514.
Сырники вареные № 1362.
8-й. Форшмакъ № 1016—1019.
Бульонъ № 1 съ рисовою кашею № 195.
Жаркое поросенокъ фаршированный, съ салатомъ № 749.
9-й. Щи зеленыя изъ крапивы № 25, къ нимъ фаршированныя яйца.
Картофель съ селедкою № 469.
Котлеты рубленыя № 690 изъ телятины или изъ говядины, съ соусомъ изъ зелени или кореньевъ.
10-й. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли съ мясомъ № 84.
Щука фаршированная вареная подъ соусомъ изъ сметаны № 909.
Пудингъ изъ творогу № 1126.
11-й. Бульонъ № 1 съ слоеными пирожками съ фаршемъ изъ говядины № 223.
Зразы безъ фарша съ картофельною кашею № 656.
Кисель шоколадный № 1531.
12-й. Уха № 103—108.
Фрикасе изъ грудинки телячьей съ рисомъ № 700—701.
Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста съ черносливомъ № 1620.
13-й. Щи изъ кислой капусты № 29 съ жареною гречневою кашею.
Осетрина или лососина жареная № 965.
Трубочки жирныя №1379.
14-й. Блины гречневые № 1250—1260.
Бульонъ № 1 съ вермишелью № 199.
Соусъ изъ почки воловьей № 670.
Компотъ изъ яблоковъ и чернослива № 1541.
15-й. Супъ изъ сушоныхъ вишень № 149.
Говядина жареная съ яичницею 630.
Каша гречневая со сливками № 1328.
16-й. Пирогъ съ визигою, рисомъ и яйцами № 1039.
Супъ изъ телятины съ клецками № 40.
Пилавъ изъ вареной телятины съ рисомъ № 716.
Варенецъ № 1559.
17-й. Супъ молочный съ клецками № 131.
Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ № 616.
Пудингъ изъ пшена съ сабаіономъ № 1167.
18-й. Борщъ малороссійскій № 31—34 съ сосисками № 2691 (часть II).
Судакъ съ раковымъ соусомъ № 945.
Жаркое индѣйка фаршированная, съ салатомъ № 781.
Коржики № 1883 (часть II), пудингъ изъ рису № 1179, или суфле съ ванилью № 1203.
19-й. Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 2702—2703 (часть II).
Щи лѣнивыя № 28 съ гречневою кашею.
Лазанки съ масломъ и лукомъ № 1319.

Яблоки печеныя.
20-й. Бульонъ № 1 съ рисомъ; пирожки съ гречневою кашею и салакушкою № 1058.
Соусъ изъ крапивы съ гарниромъ № 410.
Разварная говядина, запеченая съ сыромъ и макаронами № 539.
Мазурки изъ сметаны № 1668.

Май.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ говядиной и яйцами № 1045.
Бульонъ № 1 съ кореньями и зел. горошкомъ № 208.
Жаркое дикія утки № 854.
Мороженное шоколадное № 1422.
2-й. Щи изъ разсады № 25.
Спаржа № 447 съ масломъ или сабаіономъ; въ послѣднемъ случаѣ подать на послѣднее кушанье.
Вареная свѣжепросольная ветчина съ соусомъ изъ шпината и картофеля № 762.
3-й. Бульонъ № 1 съ клецками мучными № 213.
Разварная говядина съ молодымъ разварнымъ картофелемъ и соусомъ изъ селедки № 550.
Рисъ съ земляничнымъ пюре 1176.
4-й. Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою безъ мяса № 117.
Жаркое говядина № 628, съ пюре изъ рѣпы № 388.
Оладьи изъ крупъ № 1400.
5-й. Колдуны № 1283—1290.
Бульонъ № 1 съ фрикадельками изъ сыра № 181.
Паштетъ простой изъ телятины № 1067.
Колечки изъ корицы № 1706.
6-й. Лапша № 199.
Пудингъ изъ картофеля съ ветчиною № 472.
Котлеты говяжьи или телячьи въ слоеномъ тѣстѣ № 688.
7-й. Супъ пюре изъ лука съ саго № 85.
Осетрина или щука подъ краснымъ соусомъ съ изюмомъ № 963—962.
Пудингъ изъ шпината № 1142.
8-й. Бульонъ № 2 съ пончками съ мяснымъ фаршемъ № 231.
Котлеты рубленыя изъ говядины № 659 съ картофельнымъ пюре и зеленымъ горошкомъ № 376.
Кисель клюквенный жидкій горячій № 1527.
9-й. Супъ изъ осетровой головы № 96 (мясляный).
Курица подъ соусомъ съ лимономъ № 822.
Тортъ изъ ржаныхъ сухарей № 1605.
10-й. Борщъ польскій № 33 съ сосисками № 2690.
Рыба жареная съ картофелемъ и салатомъ № 918.
Вафли шоколадныя № 1376.
11-й. Блины пшеничные № 1254.
Супъ пюре изъ перловыхъ крупъ № 87.
Говядина разварная съ гарниромъ № 538.
Компотъ изъ апельсина и чернослива № 1542—1543.
12-й. Овсянка съ ромомъ и миндалемъ № 130.
Говядина тушоная съ краснымъ виномъ № 621.
Каша разсыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ № 1329.

13-й. Сюпъ пюре изъ шампиньоновъ и ершей № 77.
Жаркое телятина съ салатомъ.
Аркасъ № 1562.
14-й. Окрошка мясная № 162.
Говядина жареная съ яичницею № 630.
Спаржа съ сабаіономъ № 447—358.
15-й. Солянка рыбная № 90.
Жаркое цыплята фаршированные, съ салатомъ № 816.
Тортъ миндальный № 1587, или спаржа съ сабаіономъ № 447—358, или пудингъ изъ ржанаго хлѣба № 1138.
16-й. Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 2703 (часть II).
Супъ зеленый изъ шпината № 67 съ блинчатыми пирожками № 255 до 257.
Макароны съ ветчиною и пармезаномъ № 1308.
Простокваша съ сахаромъ и мелко истолченнымъ чернымъ, сушонымъ хлѣбомъ № 1561.

Іюнь.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ № 1046.
Бульонъ № 1 съ морковью и на-двое разрѣзанными листьями щавеля или шпината.
Жаркое телятина съ бешемелемъ № 676.
Зефиръ земляничный со сливками 1473.
2-й. Супъ изъ рубцовъ № 15.
Котлеты изъ свинины № 760.
Воздушный пирогъ изъ ягодъ № 1213—1207.
3-й. Бульонъ № 1 съ клецками рисовыми № 214.
Разварная говядина съ макаронами и грибами тушонымъ № 555.
Пудингъ изъ манны № 1167 или омлетъ съ вареньемъ № 1202.
4-й. Супъ изъ раковъ съ рисомъ № 125.
Жаркое говядина № 627, съ разварнымъ картофелемъ № 454—458, и жареными или тушоными грибами № 486—488.
Вареники съ творогомъ № 1298.
5-й. Форшмакъ № 1016—1019.
Супъ раковый № 56.
Пудингъ изъ мозговъ № 710, или печонка тушоная № 714, или 712, съ молочнымъ картофельнымъ соусомъ.
6-й. Супъ зеленый изъ шпината № 67 съ крутыми яйцами.
Соусъ изъ раковъ, оставшихся отъ вчерашняго супа, со смоленскими крупами № 1021, см. примѣч. въ № 56.
Котлеты битыя изъ телятины № 685 съ соусомъ изъ гороха въ стручкахъ № 405.
7-й. Супъ пюре изъ свѣжаго вылущеннаго гороха № 83
Стерлядь съ картофелемъ № 1010.
Плумъ-пудингъ № 1147.
8-й. Бульонъ № 2, пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, жареные въ фритюрѣ, съ говядиною № 234.
Котлеты рубленыя № 659 съ соусомъ изъ зелени № 409.
Кисель изъ крыжовника № 1526.
9-й. Супъ изъ налима № 95, или уха изъ налима № 103.

Цыплята подъ соусомъ съ крыжовникомъ № 821 или съ зеленымъ горохомъ № 376.
Обертухъ № 1875 или пезы № 1305.
10-й. Щи изъ кислой капусты № 29 съ сосисками № 2691 (часть II).
Фаршированная щука печеная № 905.
Хворостъ обыкновенный № 1390.
11-й. Блины № 1250—1256.
Бульонъ № 1 съ лазанками № 201.
Телячья печенка съ картофелемъ № 712—714.
Земляника со сливками.
12-й. Супъ изъ сливъ съ виномъ или сметаною № 148.
Говядина по итальянски № 648
Каша ячневая со сметаною № 1331.
13-й. Супъ изъ курицы № 47.
Заливное изъ поросенка № 1099.
Курица подъ соусомъ № 792.
Ягоды со сливками.
14-й. Холодникъ польскій № 161.
Жаркое цыплята фаршированные, съ салатомъ № 816.
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ № 1171, или пудингъ изъ ржаныхъ сухарей № 1139—1140.
15-й. Колбасы кровяныя изъ крупныхъ гречневыхъ крупъ № 2700 (часть II).
Борщъ изъ селлерея № 36.
Ветчина вареная съ соусомъ изъ разной зелени и кореньевъ.
Воздушный пирогъ изъ земляники № 1213.
16-й. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ со сметаною № 112.
Солонина съ соусомъ картофельнымъ № 673.
Вермишель съ шампиньонами № 1318.
17-й. Супъ изъ курицы № 47, съ пирожками изъ риса № 531.
Свѣжій разварной картофель № 454—458.
Соусъ изъ курицы съ лимоннымъ сокомъ № 822.
Ягоды со сливками, варенецъ или холодецъ.
18-й. Сюпъ пюре со спаржею и листьями шпината № 37.
Разварная говядина съ тушоными и жареными грибами, рыжиками, груздями или сморчками № 547.
Муссъ шоколадный № 1516.
19-й. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ со сметаною или сливками № 112.
Цыплята тушоные въ горшкѣ № 819.
Воздушный пирогъ изъ малины № 1213.
20-й. Сюпъ пюре со спаржею и кнелью № 65.
Пудингъ изъ разварной говядины № 1230.
Молочный заварной кремъ съ кармельнымъ сиропомъ № 1558.

Іюль.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ курицею и рисомъ № 1054.
Супъ изъ этой же курицы № 47.
Жаркое цыплята № 816.
Мороженое сливочное съ ягодами № 1417.
2-й. Супъ пюре изъ щавеля № 67, съ фрикадельками № 152.
Соусъ изъ сморчковъ № 492.
Свѣжая свиная грудинка фаршированная капустою и яблоками № 756.

3-й. Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ № 69.
Котлеты изъ разварной говядины съ соусомъ изъ моркови и зеленаго гороха № 382.
Пудингъ изъ риса № 1179—1180.
4-й. Супъ пюре изъ чечевицы съ лапшею безъ мяса № 122.
Жаркое говядина № 628, съ пюре изъ селлерея № 510.
Вареники съ вишнями № 1296.
5-й. Супъ раковый № 56.
Цвѣтная капуста съ сабаіономъ.
Жаркое рябчики съ салатомъ.
6-й. Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ № 69.
Соусъ изъ раковъ № 1021.
Котлеты изъ говядины или телятины съ бешемелемъ № 689.
Простокваша или ягоды со сливками.
7-й. Супъ пюре изъ моркови № 73.
Котлеты изъ рыбы съ краснымъ соусомъ, съ капарцами № 327.
Суфле изъ сметаны № 1204.
8-й. Бульонъ № 2 съ слоеными пирожками съ раковымъ фаршемъ № 227.
Котлеты изъ говядины, съ соусомъ изъ моркови и гороха № 371.
Кисель изъ красной смородины № 1530.
9-й. Уха изъ стерлядей № 106—107.
Курица подъ соусомъ № 794.
Пирогъ сладкій съ яблоками или со свѣжими ягодами № 1608 и № 1618.
10-й. Супъ изъ молодаго свекольника № 17 съ жареною кашею № 193—194.
Угорь фаршированный № 930 или рыба жареная № 918.
Блины съ вареньемъ № 1236.
11-й. Блины № 1253.
Бульонъ № 1 съ брюссельскою капустою и фрикадельками № 206.
Зеленая фасоль съ языкомъ № 403—517.
Малина со сливками.
12-й. Супъ пюре изъ спаржи № 72.
Говядина жареная по-французски № 629.
Каша русская, подъ названіемъ гурьевская № 1356.
13-й. Пирогъ съ кислою капустою и грибами безъ рыбы № 1044.
Супъ изъ поросенка № 42 съ фрикадельками изъ почки поросенка № 179.
Поросенокъ съ хрѣномъ и со сметаною № 751.
Компотъ изъ разныхъ ягодъ № 1549.
14-й. Хлодникъ польскій со сметаною № 161.
Ростбифъ съ свѣж. картофелемъ и салатомъ № 641.
Кисель изъ малины № 1530.
15-й. Супъ пюре изъ зеленыхъ бобовъ № 68.
Жаркое поросенокъ фарширов. со свѣжимъ салатомъ № 749.
Воздушный пирогъ изъ ягодъ № 1213.
16-й. Колбасы кровяныя изъ смоленскихъ крупъ или гречневой муки № 2699, часть II.
Супъ изъ свѣжихъ грибовъ № 39.
Вермишель запеченая № 1318, или цыплята жареные съ салатомъ.
Ягоды со сливками, или арбузъ, простокваша, творогъ со сметаною или варенецъ.
17-й. Супъ пюре изъ помидоровъ № 80, или бульонъ съ клецками изъ раковъ № 215.

Кольраби или земляныя груши № 394—507.
Жаркое цыплята № 816.
Простокваша, варенецъ № 1559, аркасъ № 1562 или масло по-англійски № 1563.
18-й. Супъ пюре со свѣжими грибами № 39.
Пудингъ изъ щуки № 1234.
Кисель изъ свѣжихъ ягодъ № 1530.
19-й. Супъ изъ свѣжихъ зеленыхъ бобовъ со сливками № 113.
Воловій рубецъ № 666—667.
Муссъ изъ черныхъ сухарей № 1517.
20-й. Супъ пюре съ трюфелями, шампиньонами и виномъ № 88.
Щука, судакъ или окуни въ видѣ булки № 920.
Фруктовый кисель изъ маисовой муки № 1536.
21-й. Супъ пюре изъ рису № 86.
Цыплята съ зеленымъ горохомъ № 820.
Булочки съ вареньемъ и ромомъ № 1416.
22-й. Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою № 117.
Дикія утки съ шампиньонами № 856.
Пирогъ изъ маисовой муки № 1125.
23-й. Супъ пюре изъ цвѣтной капусты № 79.
Разварная говядина съ пастернакомъ № 568.
Воздушный пирогъ съ земляничнымъ вареньемъ № 1271.
24-й. Молочный супъ съ миндальною лапшею № 133.
Жареные дрозды № 877—878.
Макароны съ пармезаномъ № 1311.

Августъ.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ грибами скоромный № 1056.
Бульонъ № 1 съ цвѣтною капустою № 207.
Цыплята фаршированные № 817.
Бланманже миндальное № 1520.
2-й. Солянка рыбная № 90.
Соусъ изъ шпината № 409.
Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ, яблоковъ или вишенъ № 757.
3-й. Бульонъ № 1 съ клецками заварными № 209.
Разварная говядина съ хрѣномъ и коринкою № 548.
Пудингъ изъ разныхъ крупъ № 1164.
4-й. Супъ изъ свѣжихъ зеленыхъ бобовъ со сливками № 113.
Жаркое говядина № 628 съ картофелемъ и салатомъ.
Рисовыя котлеты жареныя № 1359.
5-й. Супъ раковый № 56.
Ростбифъ съ картофелемъ и салатомъ изъ вишень № 643.
Компотъ изъ ягодъ № 1546.
6-й. Супъ изъ рубцовъ № 15.
Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками № 824.
Котлеты картофельныя № 478.
7-й. Супъ изъ свѣжей капусты съ молокомъ № 114.
Лещъ фаршированный кислою капустою № 983.
Омлетъ съ вареньемъ № 1276.
8-й. Бульонъ № 3, пирожки изъ блиновъ съ говядиною № 255.

Котлеты изъ говядины № 659 съ картофелемъ и зеленою фасолью № 403.
Кисель изъ малины или изъ черной смородины № 1530.

9-й. Уха съ картофелемъ № 104.
Курица съ черносливомъ № 809.
Пляцки, или пирогъ со сливками или яблоками № 1831.

10-й. Супъ со свѣжими грибами № 39.
Щука по-жидовски № 912, или котлеты изъ щуки № 919.
Блины съ творогомъ № 1260.

11-й. Блины № 1250—1253.
Бульонъ № 1 съ вермишелью звѣздочками № 199.
Пилавъ изъ разварной телятины № 716.
Компотъ изъ разныхъ ягодъ № 1549.

12-й. Щи съ грибами масляныя № 120.
Говядина тушоная № 616 съ картофелемъ и салатомъ.
Вафли № 1372—1377.

13-й. Пирогъ съ визигою, яйцами и рыбою № 1039.
Супъ прозрачный изъ головы телячьей по-англійски № 45 съ мяснымъ фаршемъ № 182.
Телячья головка поджареная съ соусомъ бѣлымъ № 706 или краснымъ № 704, съ прибавленіемъ 3—4 ножекъ.
Творогъ со сметаною.

14-й. Ботвинья № 165.
Утка подъ бѣлымъ соусомъ съ картофелемъ № 842.
Кисель изъ сливъ № 1530.

15-й. Супъ изъ брюквы съ картофелемъ и ячневою крупою № 111.
Жаркое баранина съ кашею или шарлотками № 731.
Воздушный пирогъ изъ яблоковъ № 1212.

16-й. Колбасы кровяныя изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ № 2698.
Бульонъ № 2 съ кореньями.
Разварная говядина съ макаронами со сметаною № 555.
Яблоки печеныя, или простокваша, или творогъ со сметаною, варенецъ № 1559.

17-й. Бульонъ № 1 съ рисовыми пирожками № 530—531.
Разварная говядина съ грибами жареными или тушоными № 486—488.
Жаркое цыплята фаршированные, съ салатомъ.

18-й. Супъ изъ курицы № 47, пирожки булочки съ раковымъ фаршемъ № 258.
Фаршированная капуста по французски № 432.
Курица съ черносливомъ № 808.

Сентябрь.

Обѣдъ 1-й. Пирожки растегаи съ рыбою № 253 (скоромные).
Бульонъ № 1 съ листьями щавеля или шпината.
Жаркое куропатки № 865.
Крекъ изъ сырыхъ сливокъ № 1450.

2-й. Щи изъ щавеля, съ блинами и кашею № 26.
Цвѣтная капуста № 417.
Баранина №№ 729, 730, 731.

3-й. Бульонъ № 1 съ клецками картофельными № 211.
Разварная говядина поджаренная № 607, съ картофелемъ и соусомъ изъ пастернака № 398—402.
Шарлотка изъ яблоковъ съ гренками № 1196.

4-й. Супъ изъ вишень съ перловыми крупами № 118.
Жаркое говядина № 640, съ картофелемъ и пюре изъ моркови № 383—627
Вареники № 1298.
Винигретъ № 1119.

5-й. Уха съ картофелемъ № 104.
Солонина съ хрѣномъ № 673.
Манная или рисовая каша молочная съ сахаромъ и корицею.

6-й. Супъ зеленый изъ щавеля № 66, пирожки на дрожжахъ жареные въ фритюрѣ № 234.
Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 444.
Суфле изъ грецкихъ орѣховъ № 1207, или блины съ печенкою № 1244.

7-й. Супъ пюре изъ рѣпы или брюквы съ гренками № 74.
Щука подъ желтымъ соусомъ № 903 съ картофелемъ.
Пудингъ изъ булки № 1143.

8-й. Бульонъ № 3, мясныя пышки № 232.
Говядина жаркое рулеты № 624, съ картофелемъ или маринованными грибами.
Кисель изъ вишень № 1530.

9-й. Супъ изъ сига съ перловою крупою № 97.
Утка со свѣжею капустою № 843 и яблоками.
Тортъ итальянскій бисквитный № 1600 или бисквиты № 1634.

10-й. Борщъ польскій съ караваемъ изъ блиновъ № 33.
Щука съ хрѣномъ № 900.
Блины по англійски № 1243.

11-й. Блины 1250—1260.
Бульонъ № 1 съ греночками № 176—178.
Разварная говядина съ макаронами № 555 и съ соусомъ изъ маринованныхъ грибовъ № 286.
Компотъ изъ дыни № 1545.

12-й. Супъ молочный съ клецками № 131.
Говядина тушоная въ горшкѣ № 618, съ картофелемъ и маринованнымъ салатомъ.
Пудингъ изъ манны № 1167.

13-й. Пирогъ съ говядиною и рисомъ № 1054.
Супъ нѣмецкій съ желтками и сливками № 23.
Котлеты изъ курицы или телятины съ соусомъ изъ трюфелей № 285—286.
Масло по англійски № 1563.

14-й. Щи лѣнивыя № 28 съ жареною гречневою кашею.
Жареные цыплята съ салатомъ № 813—817.
Холодецъ отъ № 166 до № 170.

15-й. Разсольникъ № 16.
Ростбифъ № 641 съ картофелемъ и салатомъ.
Тортъ сливочный № 1597.

16-й. Бульонъ № 1 съ клецками № 216.
Жаркое утка или гусь съ салатомъ отъ № 835—828.
Ватрушки съ вареньемъ или яблоками № 1303.

17-й. Щи изъ маринованнаго щавеля № 26, съ ватрушками съ творогомъ № 1304.
Горячій винигретъ изъ зелени или кореньевъ № 444.
Котлеты съ кислосладкимъ соусомъ № 659.

18-й. Супъ съ лимономъ № 21.

Картофель подъ бешемелемъ № 479.
Жаркое курица или клопсъ № 807—651.

19-й. Супъ пюре изъ зеленыхъ бобовъ № 68.
Баранина съ карт. и сморчками № 743.
Воздушный пирогъ изъ варенья № 1217.

Октябрь.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ кашею № 1058.
Бульонъ № 2 съ точеными кореньями № 203—208.
Утка жареная № 835.
Желе изъ яблочной кожицы № 1488.

2-й. Супъ пюре изъ щавеля № 67, съ караваемъ изъ блиновъ № 1245.
Пудингъ картоф. съ ветчиною № 472.
Жареный поросенокъ фарширов. № 749.

3-й. Бульонъ № 1 съ клецками маннымъ № 212.
Разварная говядина съ соусомъ изъ пастернака № 398—402.
Пудингъ изъ яблокъ № 1192.

4-й. Супъ итальянскій съ макаронами № 20.
Жаркое говядина № 640, съ кольраби № 394.
Пышки № 1383—1384.

5-й. Колдуны № 1283—1290.
Бульонъ № 1 или 2 съ мяснымъ фаршемъ № 182.
Разварная говядина или пудингъ изъ фаршированной капусты № 432.
Яблоки печеныя.

6-й. Супъ зеленый изъ щавеля № 67, каравай изъ блиновъ № 1247, или ватрушки съ лукомъ № 1302.
Фарширов. капуста по французски № 432.
Жареныя телячьи ножки съ кислосладкимъ соусомъ № 704.

7-й. Супъ пюре изъ чечевицы № 70.
Линъ съ капустою № 973, или линъ подъ соусомъ № 974.
Шарлотка изъ ржаныхъ сухарей № 1196.

8-й. Бульонъ № 1 или № 7 съ слоеными пирожками съ капустою № 229.
Зразы рубленыя № 654.
Кисель яблочный № 1524.

9-й. Уха № 103, пирожки растеган № 252—253.
Гусь № 829—831.
Пирожное изъ сметаны № 1668—1669.

10-й. Кислыя щи изъ свѣжей капусты № 30.
Карпъ въ чешуѣ съ краснымъ виномъ № 922—923
Блины съ печенкою № 1244.

11-й. Блины гречневые № 1250.
Бульонъ № 1 съ гренками, съ мяснымъ фаршемъ и пармезаномъ № 177.
Пудингъ изъ щуки № 1264.
Арбузъ.

12-й. Молочная лапша № 132.
Жареная говядина съ грибнымъ соусомъ № 617, картофелемъ и салатомъ.
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками и вареньемъ № 1168.

13-й. Пирогъ съ рисомъ и яйцами № 1039.
Супъ изъ гуся № 52 съ перловою крупою.
Тотъ же гусь подъ соусомъ № 831 (положить можно отварнаго картофеля).

Молочный кремъ заварной № 1553, или воздушный пирогъ изъ лимона № 1205.

14-й. Бульонъ № 1 съ кореньями, разсыпчатые пирожки съ капустою или морковью.
Ростбифъ съ картофелемъ и салатомъ № 641.
Пирогъ изъ цѣлыхъ яблоковъ, покрытыхъ яблочною массою № 1188, или пирогъ изъ вафлей № 1154, или пирогъ изъ яблоковъ, покр. слоенымъ тѣстомъ № 1194.

15-й. Супъ молочный на манеръ шоколаднаго № 144.
Рѣпа со сладкимъ фаршемъ № 391, или рѣпная капуста съ кольраби № 382.
Жаркое телятина № 682, съ маринованными вишнями.
Мазурекъ королевскій № 1651, или миндальный № 1646.

16-й. Супъ съ селлереемъ № 22.
Разварная говядина съ гарниромъ изъ кореньевъ № 538.
Вареники изъ сливъ № 1295, съ черносливомъ или черникою № 1299.

17-й. Супъ изъ грудинки бараньей № 41.
Баранья грудинка съ соусомъ изъ тмина № 746, съ разв. картофелемъ.
Плумъ-пудингъ № 1147.

18-й. Супъ пюре изъ моркови № 73.
Почки вареныя подъ соусомъ № 670.
Пудингъ изъ рису зеленаго цвѣта № 1174.

Ноябрь.

Обѣдъ 1-й. Пирожки растеган со свѣжими сельдями № 253.
Бульонъ № 1 съ кореньями, картофелемъ и капустою № 204.
Гусь жареный № 829.
Муссъ лимонный № 1506.

2-й. Щи изъ щавеля № 26, съ жареною кашею № 192—195.
Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива № 708.
Каравай изъ блиновъ съ яблоками № 1238.

3-й. Супъ съ лимономъ № 21.
Жаркое говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ съ салатомъ № 616.
Яблоки жареныя въ тѣстѣ № 1409.

4-й. Колдуны съ фаршемъ изъ телятины и селедки № 1284.
Бульонъ красный № 2.
Пудингъ изъ разварной говядины № 1230.

5-й. Бульонъ № 2 съ пирожками изъ рису № 531.
Битки изъ телятины съ лазанками № 695, или съ макаронами № 678, или съ соусомъ изъ икры № 679.
Яблоки печеныя.

6-й. Супъ изъ свѣжей капусты съ молокомъ № 114.
Жаркое телятина съ бешемелемъ № 676.
Пудингъ бисквитный изъ лимона № 1134.

7-й. Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ № 75 съ гренками или съ пирожками.
Суфле изъ раковъ № 1022.
Пудингъ изъ макаронъ № 1221.

8-й. Бульонъ № 2, пирожки изъ разсыпчатаго тѣста съ капустою № 227.
Котлеты рубленыя № 659 съ картофельнымъ пюре и кислосладкимъ соусомъ № 292.
Кисель клюквенный № 1527.

9-й. Супъ изъ судака со сметаною № 94.
Та же рыба съ картофелемъ, гренками и голландскимъ соусомъ № 946.

Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 842.
Безе яблочное № 1699.

10-й. Борщъ польскій № 33 съ крутою гречневою кашею.
Рыба жареная съ жаренымъ картофелемъ и салатомъ № 918.
Гренки изъ бѣлаго хлѣба или рыцари № 1264.

11-й. Блины гречневые № 1250.
Бульонъ № 1 съ рисомъ.
Котлеты изъ разварной говядины съ зелен. горошкомъ № 606.
Компотъ изъ грушъ № 1539.

12-й. Супъ изъ пива № 159.
Говядина жареная № 640 съ картофелемъ и салатомъ.
Пудингъ изъ пшена № 1167.

13-й. Пирогъ съ курицею и гречневою кашею № 1054.
Супъ изъ той же курицы № 47.
Капуста фаршированная по литовски 435—437.
Молочный заварной кремъ № 1553—1555.

14-й. Бульонъ № 1; пирожки булочки съ бешемелемъ и морковью № 259.
Свѣжая капуста съ кислыми яблоками № 429.
Жаркое заяцъ № 775.

15-й. Борщъ постный съ ушками № 119.
Зразы по итальянски № 648.
Тортъ миндальный съ мукою № 1592.

16-й. Бульонъ № 1 съ клецками.
Ветчина вареная съ картофелемъ и горошкомъ или жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива № 754.
Пудингъ изъ булокъ съ сабаіономъ № 1143.

17-й. Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ № 118.
Рѣпа съ бараньей грудинкой № 389.
Жареныя ножки съ кислосладкимъ соусомъ № 704.

18-й. Супъ изъ брюквы съ картоф. и ячневою крупою № 111.
Щука съ кислою капустою № 910.
Пудингъ изъ макароновъ № 1221.

Декабрь.

Обѣдъ 1-й. Пирогъ съ грибами и визигою, скоромный № 1057.
Бульонъ № 2 съ кореньями и капустою.
Жаркое глухарь съ салатомъ № 847.
Пломбиръ сливочный № 1480.

2-й. Супъ изъ соленыхъ огурцовъ съ почками № 16.
Заливное изъ телячьей головки № 1098.
Пилавъ турецкій № 741.
Пудингъ изъ маисовой муки № 1123.

3-й. Пирогъ съ мяснымъ фаршемъ и яицами № 1045.
Бульонъ красный № 2.
Жаркое-пулярка фаршированная грецкими орѣхами № 902.
Зефиръ яблочный со сливками № 1472.

4-й. Борщъ польскій № 33.
Фрикасе изъ грудинки съ рисомъ № 700.
Жаркое дичь съ маринованнымъ салатомъ.
Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ № 1493.

5-й. Супъ пюре изъ риса № 86.

Буженина № 753.
Рисъ съ яблоками, вареньемъ и мерингою № 1180.

6-й. Супъ изъ рыбы съ солеными огурцами № 98.
Разварная индѣйка подъ соусомъ № 792 (полъ индѣйки).
Воздушный пирогъ изъ домашняго варенья № 1217.

7-й. Супъ оставшійся отъ вчерашней разварной индѣйки № 50.
Маіонезъ изъ судака № 1091.
Жаркое рябчики съ картофелемъ и съ брусничнымъ салатомъ № 859.

8-й. Бульонъ № 1 съ заварными клецками.
Соусъ изъ моркови огарнированный вымемъ № 379.
Говядина жаркое-рулеты съ гарниромъ № 624.
Безе яблочное № 1699.

9-й. Супъ пюре изъ курицы № 60.
Заливное изъ рыбы № 1105.
Индѣйка-жареная съ салатомъ изъ маринован. вишень (другая половина индѣйки) № 781—789.
Муссъ апельсинный № 1515.

10-й. Супъ изъ черники или вишень № 158.
Клопсъ № 651.
Жареная каша изъ манныхъ крупъ № 1357.

11-й. Супъ бѣлый валахскій № 13, съ пирожками.
Лососина холодная № 1093.
Жаркое дичь съ салатомъ.
Молочный заварной кремъ съ кармельнымъ сиропомъ № 1558.

12-й. Солянка рыбная № 90.
Жаркое говядина № 628.
Мазурекъ очень вкусный № 1656.

13-й. Супъ изъ баранины № 41.
Треска съ бешемелемъ изъ сметаны или молока № 971.
Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ № 1262.

14-й. Супъ съ лимономъ № 21.
Телячья грудинка подъ соусомъ № 702.
Воздушный пирогъ изъ чернослива № 1215.

15-й. Борщъ со сосисками № 31.
Мясной фаршъ въ видѣ булки № 660.
Варенники съ творогомъ № 1298.

16-й. Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою № 117.
Жаркое домашняя утка отъ № 835 до № 840.
Муссъ изъ чорныхъ сухарей № 1517.

17-й. Супъ пюре изъ топіока № 66.
Судакъ или сигъ съ раковымъ соусомъ № 945.
Рисовый пудингъ съ шоколадомъ № 1175.

18-й. Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ № 118.
Жареная булка изъ трехъ сортовъ мяса № 662.
Пудингъ изъ телячьихъ мозговъ № 1229

19-й. Овсянка съ яблоками № 129.
Солонина изъ телятины № 723.
Рисъ съ шафраномъ по итальянски № 1349.

20-й. Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ № 75.
Пулярка фаршированная каштанами № 801.
Кисель изъ клюквы со сбитыми сливками № 1535.

21-й. Овсянка съ ромомъ и миндалемъ № 130.
Пилавъ изъ курицы № 812.
Молочный кисель изъ крупичатой муки № 1529.
22-й. Супъ пюре изъ каштановъ № 87.
Жареные каплуны съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ № 795.
Розовый кремъ изъ сливокъ съ ванилью № 1467.
23-й. Бульонъ № 2 съ фрикадельками № 182.
Котлеты свиныя съ горошкомъ и картофелемъ № 760.
Безе № 1698—1703.
24-й. Щи лѣнивыя съ кашею № 28.
Картофель фаршированный грибами № 473.
Жаркое говядина № 628 съ компотомъ изъ яблоковъ № 1538.
Шоколадъ изъ желтковъ оставшихся отъ вчерашняго безе.
25-й. Бульонъ № 2 съ рисовою кашею № 195 или пирожками № 240.
Говядина разварная съ соусомъ изъ огурцовъ № 541.
Жаркое рябчики съ салатомъ № 859.
Вафли съ вареньемъ № 1372—1377.
26-й. Супъ изъ рубцовъ № 15.
Жаркое телятина съ салатомъ № 674.
Яблоки жареныя въ клярѣ № 1409.
27-й. Супъ картофельный изъ оставшихся костей телятины № 81.
Жаркое гусь съ яблоками № 828.
Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ № 1168.
28-й. Супъ прозрачный изъ головы телячьей № 45 съ пирожками; (телячья головка и фунта 2—2½ мяса).
Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ № 444.
Та же головка съ соусомъ изъ чернослива № 708.
Пляцекъ съ яблоками и сметаною № 1930 (часть II).

Въ праздничные дни выбирать обѣды II разряда.

Изъ напитковъ къ обѣду и ужину подается слѣдующее:

Домашніе напитки: квасъ, медъ, пиво, наливки, вишневка, шиповки и легкое питье отъ № 2184 до № 2135.

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

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

Закуска холодная.

Къ холодной закускѣ подаваемой передъ обѣдомъ подаются слѣдующія водки:

Водки безъ сахара:

Водка старая. } отъ № 2136 до № 2143.
» » ерофеичъ.
» съ миндальн. запах.
» тминная.
» запеканка.
» рябиновая.
Крымская очищенная и пр.

Водки сладкія или ратафіи:

Ратафія изъ персиковъ. } отъ № 2144 до № 2153.
» изъ 3-хъ сортовъ фруктовъ.
» малиновая.
» съ кардамономъ.
» тминная.
» съ гвоздикою.
» мятная.
» анисовая.

Ратафія лимонная или апельсинная. } отъ № 2144 до № 2153.
» съ англ. перцомъ.
» вишневая.
» черно-смородинная и пр.

Горькія водки продажныя.

Померанцовая. } 60, 70 к.
Желудочная.
Рябиновая.
Крымская.
Допнельтъ-кюммель.
Полынная.
Джинъ голландскій.
Двойная крымская.
Допнель-корнъ.
Стара-вудка.
Столовое очищен. вино и пр.

Закуска холодная.

Бѣлорыбица провѣсная.
Балыкъ осетровый.
Ветчина свѣжепросольная вареная № 762.
Ветчина копченая № 763.
» печеная копченая № 764.
» копченая.
» вестфальская.
Гомаръ въ жестяныхъ банкахъ.
Грузди соленые № 2576 (часть II).
Грибы маринованные отъ № 2555 до 2581. (Часть II).
Гренки съ селедкою № 1015.
Груши въ медѣ № 2381. (Часть II).
Гловизна № 2686, 2687. (Часть II).
Гусь фаршированный, копченый.
Икра осетровая свѣжая, паюсная, красная.
Колбаса свиная изъ ливера, свиная, кровяная, копченая № 2692, 2693, 2694. (Часть II).
Колбаса литовская копченая № 2692. (Часть II).
Колбаса итальянская № 2693 (Часть II).
» московская.
» испанская изъ дичи.
» польская.
» кровяная съ языкомъ.
Корюшка маринованная и копченая.
Камбола копченая.
Кильки.
Миноги маринованныя.
Маринованный угорь № 1105.
Бѣлужина маринованная № 2638.
Судакъ маринованный № 2639.
Рыба марин. по англ. № 1113.
Паштетъ холодный № 1072.
Паштетъ на манеръ стразбургскаго № 1078.
Паштетъ холодный изъ гусиныхъ печенокъ № 1068—1069.
Паштетъ холодный дорожный № 1073.
Ряпушка маринован. и копченая.
Рыжики соленые.
Рыжики отъ № 2554 до 2562. (Часть II).

Редиска.
Рулетъ изъ поросенка № 1103, 1100.
Рулетъ изъ щуки № 1107.
Рулетъ изъ фарш. индѣйки № 1102.
Селедка съ прованскимъ масломъ № 1116.
Сыръ яблочный къ водкѣ № 2342. (Часть II).
Сыръ изъ сливъ № 2375. (Часть II).
Сливы сушоныя фаршир. № 2378. (Часть II).
Сыръ домашній бѣлый изъ творога со сметаною № 2296. (Часть II).
Сыръ безъ сметаны № 2292. (Часть II).
Сыръ въ родѣ голландскаго № 2298.
Сыръ швейцарскій домашній № 2299. (Часть II).
Сыръ прѣсный жирный № 2300. (Часть II).
Сыръ простой изъ творога съ померанцевою коркою № 2303. (Часть II).
Сыръ изъ шампиньоновъ № 2304.
Сыръ потъ-кезъ домашній № 2305.
Сыръ стильтонъ № 2306.
Сыръ русскій Мещерскій.
Сыръ русскій честеръ.
» пармезанъ.
» швейцарскій.
» англійскій честеръ.
» голландскій.
Сыръ зеленый.
» лимбургскій.
» де-бри. и пр.
Сосиски копченыя № 2691.
Сардинки.
Селява или корюшка маринованная. № 1115.
Солонина вареная.
Семга.
Сиги копченые.
Сельди копченыя.
Сельди простыя.
Сельди голландскія или королевскія.
Тартины съ телячьими мозгами № 726
» съ почками № 727.
» изъ телятины съ пармезаномъ № 728.
Трюфели около 10 р. большая банка.
» $^1/_8$ банки 1 р. 40 к.
» малороссійскіе отъ 30 до 50 коп. фунтъ.
Устрицы.
Языкъ копченый.
Языкъ фаршированный.
Масло сливочное № 2272.
Масло изъ рябчиковъ № 1074.
Масло или сыръ изъ зайца № 1077.
Масло анчоусное № 2286.
Масло изъ селедки № 1117.

Кушанья, подаваемыя къ завтраку.

Бульонъ крѣпкій въ чашкахъ съ пирожками № 7.
Супъ сабіонъ № 146.
Супъ изъ пива со сметаною № 159.
Зеленый горохъ въ стручкахъ, масло отдѣльно № 405.
Бобы вареные съ масломъ.
Маседуань изъ овощей № 440.
Жардиньеръ № 44.
» № 442.
» № 443.
Рѣпа съ мяснымъ фаршемъ № 390.
» » сладкимъ » № 391.
Фаршированная капуста по-литовски № 431.
Селянка мясная № 439.
Кислая капуста съ грибами и сметаною № 436.
Капуста по-литовски № 437.
» красная № 435.
Фаршированная капуста № 433.
Соусъ изъ капусты № 434.
Соусъ изъ капусты съ икрой № 438.
Жареный картофель № 468.
Картофель съ селедкою или съ сардельками № 469.
Картофель со сметаною № 470.
Картофель фаршированный отъ № 476 до № 485.
Запеканка или картофельная драчена № 485.
Картофельное пюре съ сосисками № 476.
Картофель разварной съ масломъ и петрушкою № 454—458.

Картофель подъ бешемелемъ № 479.
Грибы тушоные № 486.
Жареные рыжики № 487.
Грибы жареные № 488.
Бифстексъ № 643—646.
Говядина въ родѣ зразъ № 649.
Зразы а ла Нельсонъ № 652.
Зразы рубленыя № 653
» литовскія № 654.
Бигосъ изъ оставшагося жаркаго или вареной говядины № 664.
Говядина жаркое холодное № 620.
Дорожная говядина № 608.
Серна или оленина и пр. отъ № 770 до № 774.
Мозги жареные № 663.
Телятина жаркое холодное № 674.
Котлеты изъ телятины № 690.
Фрикасе изъ грудинки или телятины № 700.
Грудинка или телятина отъ лопатки вареная, подъ соусомъ изъ сметаны № 702.
Жареные битки изъ телятины № 693.
Жареныя или вареныя головка и ножки телячьи № 704 или 705 (оставшіяся отъ ланспика).
Сальникъ изъ печенки телячьей № 713.
Бараньи котлеты съ пюре изъ луку № 736.
Котлеты бараньи рубленыя № 737.
Пилавъ турецкій № 741.
Сальникъ изъ ливера и печенки бараньей № 748.
Поросенокъ вареный подъ соусомъ № 750.
Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и сметаною № 751.
Котлеты изъ свинины № 760.
Вареная свѣжепросольная ветчина № 762.
Вареная копченая ветчина № 763.
Печеная копченая ветчина № 764—съ уксусомъ, хрѣномъ и горчицею.
Котлеты изъ зайца № 777.
Индѣйка, курица или поросенокъ подъ бѣлымъ соусомъ № 792.
Котлеты изъ индѣйки или курицы № 791.
Цыплята или курица съ рисомъ подъ соусомъ № 826.
Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками № 827.
Цыплята или курица подъ соусомъ съ лимономъ № 822.
Цыплята или телятина подъ соусомъ съ крыжовникомъ № 821.
Гусь съ грибнымъ соусомъ № 831.
Гусиная потроха съ соусомъ изъ чернослива № 833.
Верещака № 761.
Утка подъ бѣлымъ соусомъ № 842.
Холодное изъ глухаря или тетерки № 848.
Щука вареная отъ № 898 до 901.
» подъ желтымъ соусомъ № 903.
» фаршированная вареная подъ соусомъ изъ сметаны № 909.
Щука по жидовски № 912.
Угорь печоный № 928.
» фаршированный № 930.
» жареный подъ соусомъ № 928.
Караси жареные со сметаною № 996.
Селява, снятки, корюшка жареная № 1000.
Снятки жареные въ клярѣ № 1001.
Котлеты изъ рыбы № 919.
» » селедки № 1014.
Винигретъ № 1118—1120.
Форшмакъ № 1016—1019.
Навага, сиги жареные № 1003.
Окуни вареные съ яйцами и масломъ № 995.
Раки вареные.
Всѣ пироги отъ № 1039 до № 1059.
Всѣ маіонезы. } Отдѣленіе IX.
Заливныя. }
Маринованныя рыбы. }
Паштеты холодныя. }
Блины русскіе отъ № 1250 до 1256.
Яйца въ смятку.
Яйца выпускныя жареныя № 1278.
» » » съ селедкою или съ ветчиною.
Яйца выпускныя вареныя № 1271.
Омлетъ съ ветчиною или трюфелями № 1274.
Омлетъ съ соусомъ изъ сметаны № 1275.
Омлетъ съ соусомъ изъ сливокъ № 1276.
Яичница № 1277.
Яйца къ завтраку № 1278.
Яйца гусиныя печеныя № 1279.

Сыръ изъ сметаны № 2302 (Часть II).
» сладкій земляничный, вишневый или малиновый № 2301 (Часть II).
Колдуны литовскіе № 1283.
» съ фаршемъ изъ селедки и телятины № 1284.
Пельмени съ грибами № 1286.
» съ грибами и ветчиною № 1287.
Пельмени сибирскіе № 1288.
» украинскіе съ вишнями и сметаною № 1288.
Вареники съ творогомъ № 1298.
Пирожки на дрожжахъ съ вареньемъ № 1291.
Пирожки на дрожжахъ съ творогомъ № 1293.
Вареники постные съ пюре изъ сливъ № 1295.
Пирожки малороссійскіе съ творогомъ № 1294.
Вареники съ черносливомъ № 1299.
» » капустою № 1301.
Ватрушки съ лукомъ № 1302.
Ватрушки съ вареньемъ или съ яблоками № 1303.
Ватрушки съ творогомъ или пшеномъ № 1304.
Пезы № 1305.
Макароны итальянскіе запеченые въ кастрюлькѣ № 1306.
Макароны со сметаною запеченые въ кастрюлькѣ № 1307.
Макароны съ ветчиною и пармезаномъ № 1308
Вермишель № 1314.
» съ шампиньонами № 1318.
Кашка разсыпчатая на грибномъ бульонѣ № 1324.
Каша разсыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ № 1329.
Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками № 1325.
Каша изъ зеленой ржи или пшеницы № 1344.
Сырники № 1362—1363.
Клецки отъ № 1366 до 1371.
Котлеты рисовыя № 1358.
Сосиски свѣжія (часть II) № 2690.
Колбасы вѣнскія (часть II) № 2694.
» для скораго употребленія (часть II) 2695.
Кровяныя колбасы (часть II) № 2696.
Колбасы черныя изъ гречневой муки (часть II) № 2699.
Колбасы черныя изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ № 2698 (часть II).
Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 2703 (часть II).
Колбасы по-нѣмецки № 2706 (часть II).
» изъ гусиныхъ печенокъ № 2707. (часть II).
Колбасы черныя изъ крупной гречневой крупы № 2700 (часть II).
Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ № 2702, 2703, (часть II).
Колбасы бѣлыя изъ риса № 2704, (часть II).
Колбасы по-французски № 2705, (часть II).
Сосиски изъ мозговъ № 2708.
Сосиски изъ рябчиковъ, зайца, рыбы отъ № 2709—2711.

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

Въ серединѣ и въ концѣ употребляются слѣдующія вина и напитки.

Медокъ Ст. Жюльенъ 75 к. бутылка.
Лафитъ отъ 90 к. до 1 р.
Рейнвейнскія вина:
Мозельвейнъ отъ 1 р. 15 к.
Гохгеймеръ отъ 1 р. 15 к
Іоганнисбергеръ отъ 1 р. 50 до 12 р.
Маркобруннеръ отъ 1 р. 75 до 4 р.
Бургонскія вина:
Маконъ 1 р.
Волнау 1 р. 15 к.
Нюи (для дѣтей) 1 р. 50 к.
Пуншъ холодный № 2161.
» дамскій № 2162.
» др. манер. № 2164.
» фрейлинскій № 2163.
» сабаіонъ № 2165.
» др. ман. № 2166.
Глинтъ-вейнъ № 2167—2168.
Кофе съ разнымъ печеньемъ № 2172.
Или шоколадъ съ бисквитами № 2169.

Кушанья прохладительныя и питье

подаваемыя лѣтомъ на загородныхъ гуляньяхъ, или дома вмѣсто ужина.

Холодецъ изъ вишень № 167.
» » малины, земляники, клубники или смородины № 168.
» » малины, земляники или смородины съ виномъ № 169.
» заварной изъ малины, земляники или клубники № 170.
» изъ сливокъ съ ванилью, шоколадный или кофейный № 171.
Греческое молоко, простокваша № 1560—1561.
Творогъ со сметаною.
Мороженыя всѣ отъ № 1417 до № 1448.
Зельтцерская вода съ сиропомъ № 2180.
Лимонадъ-газезъ домашній № 2181.
Питье изъ Алкермеза № 2182.
Питье изъ соды № 2183.
Лимпопо № 2134, 2135.
Квасъ отъ № 1184 до № 2207.

Завтракъ для дѣтей.

Каша изъ смоленскихъ крупъ № 1333.
а) на бульонѣ.
б) на водѣ.
в) на молокѣ.
Каша изъ манны № 1332.
а) на молокѣ.
б) на молокѣ запеченая.
в) на бульонѣ.
Каша рисовая № 1335.
а) на бульонѣ.
б) на молокѣ.
в) на молокѣ запеченая.
Каша изъ мансовой муки.
а) на молокѣ.
б) на бульонѣ.
Каша ячневая № 1342.
а) на водѣ.
б) на молокѣ.
Каша овсяная № 1337.
а) на молокѣ.
б) овсянка.
в) овсянка съ картофелемъ.
Каша изъ перловыхъ крупъ № 1338.
а) на бульонѣ.
б) на молокѣ.
Каша изъ розовыхъ крупъ № 1345.
» пшенная № 1339.
» изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ № 1340.
» изъ крупичатой муки № 1341.
» изъ картофельной крупы.
Каша изъ тыквы № 1346.
» гречневая крутая съ молокомъ № 1328 свареная наканунѣ.
» пуховая съ молокомъ № 1326.
» разсыпчатая съ рябчиками № 1325.
Вермишель съ масломъ.
Лапша молочная № 132.
Молочные супы отъ № 131 до 141.
Супъ изъ яблокъ № 150.
» » сушеныхъ вишень № 149.
» » саго съ виномъ № 147.
» » земляники или малины № 151.
» изъ сливъ № 148.
» молочный съ мерингою № 142.
» миндальный № 145.
» изъ картофеля.
Макароны итальянскіе съ масломъ № 1306.
Лапша изъ итальянскихъ макаронъ на молокѣ.
Яйца въ смятку.
Блины № 1258.
Кисель клюквенный, жидкій, горячій № 1527.
Кисель яблочный жидкій горячій № 1524.
Шарлотка изъ яблокъ съ гренками.
Яблоки печеныя.

Буттеръ-бродъ съ холодною говядиною, телятиною, дичью и проч.
Цыплята или курица съ рисомъ подъ соусомъ № 826.
Супъ изъ той же курицы или цыплятъ съ крупами.
Индѣйка, курица или поросенокъ, подъ бѣлымъ соусомъ № 792.
Вареная телячья головка и ножки № 705. (оставшіяся отъ ланспика, приготовленнаго для заливнаго или маіонеза).
Вареная телячья головка или ножки № 706.
Жареные битки изъ телятины съ соусомъ № 693.
Фрикасе изъ грудинки и телячьей лопатки № 700.
Котлеты изъ телятины № 685—688.
» » говядины № 658—659.
» » индѣйки или курицы № 791.
Бигосъ изъ оставшагося жаркаго, вареной говядины или телятины № 665.
Пилавъ изъ оставшейся вареной или жареной телятины № 716.
Мозги жареные № 663.
Картофель подъ бешемелемъ № 479.
» разварной № 454—458.
» печеный съ масломъ.
» фаршированн. № 480—484.
» со сметаною № 470.
Солянка московская № 439.
Рѣпа съ сладкимъ фаршемъ № 391.
Галарепа (Кольраби) съ масломъ № 394.
Брюква № 385.
Маседуань изъ овощей № 440.
Жардиньеръ № 441.
» № 442.
» № 443.
Молоко вареное или сырое съ хлѣбомъ.
Бифстексъ № 643—646.
Печонка телячья № 714.
Жареная каша изъ манны или смоленскихъ крупъ, или пудингъ ломтиками нарѣзанный и поджаренный въ маслѣ, оставшійся отъ вчерашняго обѣда.
Компотъ изъ чернослива и яблокъ.
Или разогрѣть то, что осталось отъ вчерашняго обѣда.

Вечерній чай:

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

По обѣимъ сторонамъ вазы, вдоль стола ставятся продлиноватыя сухарницы, покрытыя салфеточкой, съ печеньемъ къ чаю, какъ-то: булки или бабы бѣлыя, шафранныя, хлѣбныя или миндальныя, англійское и мелкое печенье, купленное или домашнее см. отъ № 1723 до 1873.

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

Вмѣсто одной вазы съ вареньемъ, поставить рядомъ двѣ вазы—одну съ вареньемъ, другую съ рѣзанными апельсинами, и эти вазы должны быть поставлены симметрически, по обѣимъ сторонамъ стола, а именно съ которой стороны будетъ стоять варенье, съ той стороны на другомъ концѣ стола надо поставить апельсины.

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

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

Вдоль стола, подлѣ этихъ вазъ съ вареньемъ и апельсинами, ставятъ сливочное масло въ хрустальныхъ масляничкахъ, а по бокамъ ихъ хрустальныя тарелочки или тоже масляночки съ другого рода масломъ, приготовляемымъ, какъ сказано будетъ ниже.

Подлѣ масла, вдоль стола круглые лотки, покрытые салфеточками, съ хлѣбомъ, который, нарѣзавъ тонкими ломтиками, острымъ ножомъ, укладывать въ кружокъ, длиною ломтиковъ отъ края къ серединѣ такъ, чтобы одинъ ломтикъ прикрывалъ край другаго; первый рядъ съ краю изъ чернаго хлѣба, второй рядъ поменьше изъ французской булки, третій рядъ еще поменьше изъ ржанаго поклеванника, кисло-сладкаго, шведскаго или чароваго хлѣба, четвертый кругъ еще поменьше изъ булки, въ середину-же стоймя—кругъ ломтиковъ изъ ситнаго хлѣба.

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

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

Говядина лучше всего маринованная, приготовляемая какъ сказано въ № 667.

Масло подаваемое къ чаю приготовляется различно:
1) Сливочное масло см. № 2273.
2) Пармезанное масло. см. № 2285.
3) Лимонное масло, см. № 2287.
4) Сливочное масло съ миндалемъ. см. № 2288.
5) Сливочное масло съ грецкими орѣхами. см. № 2288.
6) Сливочное масло дъ фисташками. см. № 2288.

Масло изъ рябчиковъ. см. № 1074.
Сыръ изъ зайца. см. № 1077
Сыръ изъ сливъ № 2307.

Сыры отъ № 2296 до 2306.
Сыръ русскій честеръ
» голландскій и пр.
Сидръ лимонный къ чаю для любящихъ пить чай въ прикуску № 2032.
Сидръ изъ апельсиновъ № 2033.
Шербетъ лимонный № 2034.
» миндальный № 2036.
» малиновый № 2035.
» изъ скорлупы миндальныхъ орѣховъ № 2037.
Сиропы къ чаю отъ № 2014 до № 2031.
Ликеръ для пунша № 2160.
Пуншъ фрейлинскій № 2163.
» дамскій № 2164.
Глинтъ-вейнъ № 2167—2168.
Коньякъ темный и бѣлый отъ 1 р. 15 к. до 6 р.
Ромъ темный и бѣлый отъ 1 р. 15 до 3 р. 50 к.

Прохладительное во время танцевъ.

Оранжада № 2417.
Лимонадъ № 2173.
Оршадъ № 2174.
Питье изъ клюквы, малины, черной смородины № 2175.
Фисташковое питье № 2176.
Питье изъ барбарису № 2177.
Питье апельсинное № 2178.
Сокъ малиновый № 2179.
Мороженое отъ № 1417 до № 1444 и пр.

Дессертъ составляютъ слѣдующія предметы:

Апельсины отъ 30 к. до 1 р. десятокъ (Петерб. цѣны въ магазинахъ).
Корольки отъ 80 к. до 1 р. 50 к.
Мандарины отъ 60 к. до 3 р.
Груши дюшессы отъ 1 р. 20 к. до 8 р. десятокъ.
Груши амуреты отъ 80 к. до 3 р.
Груши бери отъ 1 р. 50 к. до 2 р. 50 к.
Яблоки опортовскія отъ 70 до 1 р. 50 к.
Яблоки антоновскія
Крымскія отъ 30 к. до 1 р. 50 к.
Титовскія отъ 60 к. до 1 р. 50 к.
Розмаринъ розовыя и бѣлыя отъ 1 до 5 р.
Золотое сѣмячко отъ 1 до 3 р.
Шафранные ранеты отъ 1 р. до 3 р.
Яблоки-Кальвиль 15 р. десятокъ.
Пастила барбарисовая 40 и 80 к. ящикъ.
Пастила союзная изъ 6 слоевъ: рябиноваго, черной смородины, миндальнаго, клюквеннаго и яблочнаго 35 к. фунтъ.
Пастила Ржевская яблочная изъ нѣсколькихъ яблочныхъ пластовъ, 60 коп. фунтъ.
Пастила Царская изъ 4-хъ слоевъ: миндальнаго, яблочнаго, клюквеннаго и черной смородины 40 к. фунтъ.
Пастила ржевская малиновая 50 к. ф.
» клюквенная 35 к. фунтъ.
» рябиновая 35 к. фунтъ.

Пастила союзная изъ 4-хъ слоевъ: яблочнаго, клюквеннаго, миндальнаго, рябиноваго 35 к. ф.
Наборъ пастилы 40 к. фунтъ.
Крымское желе изъ 5 слоевъ 40 к. фунт.
Мармеладъ плитками 40 к. фунтъ.
Абрикосовый и апельсиный мармеладъ 50 к. ф.
Ягоды въ сахарѣ (Кіевс. варенье) 80 к.
Фруктовый наборъ въ сахарѣ 60 к.
Ломтики ананаса въ сахарѣ 1 р. 80 к. ф.
Французскіе фрукты 1 р. 50 к.
Султанскіе финики 40 к.
Африканскіе финики 50 к.
Висбаденскія сливы 80 к. коробка.
Марсельскіе абрикосы 80 к. коробка.
Цѣльные померанцы 60 к. фунтъ.
Бергамоты 60 к. ф.
Имбирь 2 р. фунтъ.
Айва обсахаренная 80 к.
Корка дынная 60 к.
Корка померанцевая 60 к.
Клюква въ сахарѣ 40 к. ф.
Конфекты.
Каленые орѣхи.
Миндаль.
Грецкіе орѣхи.
Фисташки.
Черносливъ.
Изюмъ.
Винныя ягоды.
Абрикосы 50 к. ф.
Сборъ сластей (quatre mendiants).
Шоколадъ, монпансье, лапдринъ.
Халва, рагатъ-лукумъ.
Соломка, пряники и пр.

Дессертъ домашняго приготовленія.

Всѣ варенья отъ № 1940 до № 1992.
Всѣ желе (варенье) отъ № 1993 до № 2013.
Пастила домашняя яблочная № 2359—2362.
Пастила изъ крыжовника № 2434.
» малиновая № 2447.
» брусничная № 2465—2467.
» клюквенная № 2470.
Смоквы изъ яблокъ № 2345.
Прянички изъ разныхъ ягодъ № 2059.
Морсъ изъ малины, земляники, красной смородины и пр. № 2050.
Брусничное пюре со сливками № 2468.
Консервы изъ свѣжихъ ягодъ № 2061 и пр.
Ликерныя сливы № 2368.
Груши въ меду № 2381.
Смоквы изъ грушъ № 2388.
Дессертъ изъ вишень № 2393.
Ликерныя вишни № 2401.
Вишни прохладительныя № 2403.
Вишневый морсъ № 2404.
Смоквы изъ винограда № 2411.
Апельсинная корка въ сахарѣ № 2416.
Свѣжій ананасъ въ сахарѣ № 2444.
Пряники отъ № 1917 до № 1939.
Орѣхи въ меду № 2453.
Конфекты изъ орѣховъ № 2455.
Смоленскіе отлученцы № 2456.
Миндаль въ сахарѣ № 2457—2458.
Брусника № 2436.
Конфекты изъ клюквы № 2471.
Сухое варенье изъ шиповника № 2472.
Конфекты изъ живыхъ розъ № 2476.
Конфекты изъ свѣжей земляники № 2479.
Морсъ изъ черной смородины № 2490.
Консервы изъ смородины № 2498.
Смоквы изъ рябины № 2506.
Рябина въ сахарѣ № 2504.
Ликерные персики № 2511.
» абрикосы № 2517.
Домашнія трагантовыя конфекты: земляника, мятныя лепешки, грибки № 2524 и пр.

Кушанья для служителей.

(Пропорція на 4 человѣка).

Завтракъ. **Жареный картофель.** *Выдать:* 1 гарнецъ картофеля, около $^1/_4$ фунт. масла, сала или фритюра № 2292 (часть II), 1 луковицу.

Обѣдъ. **Щи изъ кислой капусты.** 1 фунт., т. е. 2 стак. кислой капуста, $^1/_2$ стак. муки крупичатой 3-го сорта, 1 луковицу, 2 фунт. говядины, свинины или 1 фун. шпика. Или приготовить щи слѣдующимъ образомъ: если для господскаго стола приготовляется на второе блюдо солонина, то сварить ее до половины готовности, попробовать, если солона, слить бульонъ и налить свѣжею горячею водою. На слитомъ же бульонѣ сварить прислугѣ щи, во щи положить разварную говядину, оставшуюся отъ бульона, приготовленнаго для господъ. Вообще для людей берется говядина отъ передней лопатки, отъ грудинки, отъ завитка, кострецa № 12, подбедерка, шеи.

Каша гречневая крутая. *Выдать:* 3 фун., т. е. $^1/_2$ гарнца крупныхъ гречневыхъ крупъ, $^1/_4$ фунта масла, шпика или 2 бутылки, т. е. $^1/_2$ гарнца молока. Такую кашу ѣдятъ со щами, въ такомъ случаѣ не надо ни масла, ни молока; или половину каши дать со щами, а другую половину оставить къ ужину и выдать къ ней $^1/_8$ фун. масла или 4 стакана молока. Къ ужину вообще то, что остается отъ обѣда *).

Завтракъ. **Овсяная каша.** 1 фун., т. е. $1^3/_4$ стак. овсяныхъ крупъ, $^1/_8$ фун. шпика, масла или 4 стак. молока.

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

Клецки изъ муки. 2 фунта муки 1-го сорта, 2 яйца, $^1/_4$ фунта шпика, масла или фритюра.

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

Обѣдъ. **Супъ изъ крупъ безъ мяса.** $1^1/_2$ стак. ячневыхъ или овсяныхъ крупъ, $^1/_2$ гарнца картофеля, $^1/_8$ фунта масла, или свинаго сала, или 2 стак. молока.

Жаркое говядина. 2 фунта говядины 2-го сорта и 1 луковицу.

Каша картофельная. 1 гарнецъ картофеля, влить въ нее, вмѣсто масла, соусъ изъ подъ жаркаго.

Завтракъ. **Картофель печеный.** 1 гарнецъ картофеля, $^1/_4$ масла.

Обѣдъ. **Супъ изъ кореньевъ.** 1 морковь, рѣпу или брюкву, $^1/_3$ гарнца картофеля, $^1/_2$ стак. муки, $^1/_8$ фунта масла, или свинаго сала, или 3 стак. молока, или 2 фунта говядины.

Каша ячневая. 2 фунта, т. е. $4^2/_3$ стак. крупъ, $^1/_4$ фунта шпика.

---

*) Соли выйдетъ въ недѣлю фунта $1^1/_2$, т. е. 3 стакана.

Хлѣба выдается женщинѣ на недѣлю 12 фунт., слѣдовательно, 9 фунт. муки, а мужчинѣ 16 фунт. хлѣба, т. е. муки 12 фунт. (См. № 2326 Часть II).

На приправку щей и прочихъ суповъ выдавать муку крупичатою 3-го сорта, а на пироги—муку крупичатую 2-го сорта.

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

Завтракъ. **Картофель разварной.** 1 гарнецъ картофеля, $^1/_8$ фун. масла или сала и 2 луковицы.

Обѣдъ. **Щи изъ щавеля.** 1 фунтъ свѣжаго щавеля, 2 фунта говядины, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика, луковицу, $^1/_2$ стак. муки, 1—2 стакана пахтанья.

Кисель овсяный. 2 фун. овсяной муки, $^1/_4$ фун. скороннаго масла или 2 бутылки молока.

Завтракъ. **Молоко.** 3 бутылки.

Обѣдъ. **Похлебка изъ картофеля.** $^1/_2$ гарнца картофеля, 1 луковицу, соли; 1 ложку муки, 2 фун. говядины или свинины или разварную говядину, оставшуюся отъ господскаго стола, въ послѣднемъ случаѣ положить въ похлебку $^1/_8$ фун. масла или свинаго сала, или 3 стак. молока.

Каша гречневая крутая. 3 фун., т. е. $^1/_2$ гарнца крупныхъ гречневыхъ крупъ, $^1/_4$ фун. шпика или масла, или 2 бутылки молока, или сварить кашу на пахтаньѣ: 2 фун. крупъ, т. е. $4^1/_4$ стак., 5 стак. пахтанья и $^1/_8$ фунта масла.

Завтракъ. **Простокваша съ картофелемъ.** $^3/_4$ гарнца простокваши, $^1/_4$ гарнца картофеля.

Обѣдъ. **Лѣнивыя щи.** 2 фун. говядины, свинины или 1 фунтъ шпика, 1 головку капусты, 1 морковь, 1 луковицу, $^1/_2$ стакана муки, (1—2 стак. пахтанья).

Кашица изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ. $1^1/_4$ фун., т. е. 3 стак. крупъ, $^1/_8$ фун. масла или сала.

Завтракъ. **Кашица пшенная.** $1^1/_3$ фун., т. е. 3 стак. пшена, $^1/_8$ ф. масла или 4 стакана молока.

Обѣдъ. **Щи изъ лебеды.** 1 фунтъ лебеды, 2 фунта говядины, свинины, баранины или солонины, $^1/_2$ стак. муки, 1 луковицу.

Студень. Воловьи ноги, уши и проч., лавроваго листа и перца, *или студень изъ воловьихъ рубцовъ*: Взять $^1/_4$ рубца, очистить, сварить въ печи, положивъ 3—4 шт. лавроваго листа, 10—15 шт. англійскаго перца, уварить бульонъ стакановъ до 6—8, застудить.

Завтракъ. **Яичница.** 8 яицъ, $^1/_8$—$^1/_4$ фунта масла, $2^2/_3$ стакана молока, шт. 10—12 картофеля.

Обѣдъ. **Щи изъ молодаго свекольника.** Молодаго свекольника 1 фунтъ, 2 фунт. говядины или свинины, $^1/_2$ стак. муки, 1 луковицу, (1 стак. пахтанья).

Каша картофельная. 1 гарнецъ картофеля, $^1/_4$ фунта масла или шпика, или фритюра.

Обѣды праздничные.

Завтракъ. **Пирогъ съ кислою капустою.** 3 фунта, т. е. девять стак. муки крупичатой 2-го сорта, ровно 3 стак. воды, вмѣстѣ съ дрожжами, 2 фунта, т. е. 4 стакана капусты, 2 луковицы, $^1/_4$ фунта масла или сала (можно прибавить $^1/_4$—$^1/_2$ фунта снятковъ или другой рыбы).

Обѣдъ. **Разсольникъ.** $^1/_2$ гарнца картофеля, 1 морковь, 1 луковицу, соли, $^1/_2$ стакана муки или ячневыхъ крупъ, 6—8 небольшихъ соленыхъ огурцовъ, 2 фунта говядины, свинины, баранины или солонины.

Печенка жареная. 2 фунта печенки, 1 луковицу, $^1/_4$ фунта масла или сала и $^1/_2$ гарнца картофеля.

Завтракъ. **Пирогъ съ кашею.** 3 фунта муки, дрожжей, 1 фунтъ, т. е. $2^1/_8$ стакана крупной гречневой крупы, 1 луковицу, $^1/_4$ ф. масла или сала.

Обѣдъ. **Борщъ.** 3—4 свеклы, 1 луковицу, свекольнаго разсола, 1 ложку муки, $^1/_8$ фун. масла или сала, или 1—2 стак. пахтанья, или 2 фунта говядины, свинины или 1 фун. шпика.

Гусь жареный или пшонная каша. 2 фунта гуся и 1 гарнецъ картофеля; или 2 фунта пшена, т. е. $4^1/_4$ стакана и $^1/_4$ фунта масла или 2 бутылки молока.

Завтракъ. **Пирогъ со свѣжею капустою.** 3 фунта муки, дрожжей, 1 большой кочанъ капусты, 1—4 луковицы, $^1/_4$ фунта масла или сала.

Обѣдъ. **Щи изъ щавеля.** 1 фунтъ щавеля, 1 луковицу, $^1/_2$ стак. муки или $^1/_3$ стакана ячневыхъ крупъ и $^1/_8$ фунта масла или свинаго сала или 3 стакана пахтанья, или 2 фунта говядины, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика.

Поросенокъ жареный. 2 фунта поросенка, $^1/_8$ фунта масла и $^1/_2$ гарнца картофеля.

Завтракъ. **Пирогъ съ рисомъ.** 3 фунта муки, дрожжей, $^1/_2$ фунта, т. е. 1 стаканъ риса, 2 яйца, $^1/_4$ фунта масла.

Обѣдъ. **Воловьи рубцы.** Раздѣлить одинъ рубецъ на 4 раза, очистить, сварить изъ нихъ супъ, прибавивъ 10—12 шт. картофеля и $^1/_2$ стак. муки 2-го сорта.

Жаркое свинина. 2 фунта свинины и $^1/_2$ гарнца картофеля.

Завтракъ. **Пшенная кашица.** $1^1/_3$ фунта, т. е. 3 стакана пшена, $^1/_8$ фун., масла или 4 стакана молока.

Обѣдъ. **Щи изъ кислой капусты.** 1 фунтъ, т. е. 2 стакана капусты, $^1/_2$ стакана муки, 1 луковицу, 2 фунта говядины, свинины, солонины или 1 фунтъ шпика.

Сладкій пирогъ. 3 фунта муки, дрожжей, $^1/_8$ фунта масла, $^3/_4$ фунта варенья.

Или ватрушки съ творогомъ. 3 фунта муки растворить на 3 стаканахъ пахтанья съ дрожжами; 2 фунта творогу, 2 яйца.

Завтракъ. **Супъ изъ крупичатой муки.** Взять 1 фунтъ муки, влить въ нее соленой воды, размѣшать ножомъ, чтобы было довольно густо, а потомъ перетирать это тѣсто въ рукахъ, подсыпая муки такъ, чтобы все это тѣсто можно было расщипать на мелкіе кусочки. Вскипятить воду съ солью, всыпать въ нее все это тѣсто съ мукою, размѣшать, вскипятить, положить $^1/_8$ фунта масла или сала, или 3 стакана молока, вскипятить еще разъ, подавать.

Обѣдъ. **Лапша.** 1 фунтъ муки, 1 яйцо, 2 фунта говядины, 1 луковицу.

Жаркое баранина. 2 фунта баранины, 1 гарн. картофеля и 2—3 луковицы или кишки, начиненныя кашею, а именно: 2 фунта, т. е. $4^1/_4$ стакана крупныхъ гречневыхъ крупъ обварить кипяткомъ, посолить, положить поджареннаго простаго или зеленаго луку, начинить свиныя или воловьи кишки, вставить въ печь.

Коржики изъ ржаной муки съ пшеномъ. Замѣсить крутое тѣсто изъ ржаной муки и воды съ солью, раскатать очень тонкія лепешки, смазать масломъ, положить на нихъ пшенной каши молочной или на водѣ, смазать яйцомъ, испечь, чтобы корочка подсохла; вынувъ изъ печи смазать масломъ,—1 фунтъ ржаной муки, $^1/_2$ фунта пшена, т. е. $1^1/_8$ стак., $^1/_8$ фунта масла, 2 желтка разбитые съ ложкою воды.

Если пекутся для людей булки, то муки выдается по 1-му фунту на человѣка.

Обѣды на сырной недѣлѣ.

Завтракъ. **Блины гречневые.** 4 фунта муки гречневой, $^1/_2$ стак. постнаго масла подмазать блины или $^1/_4$ фун. скоромнаго.

Къ блинамъ выдать: $^1/_4$ фунта масла или 1 стаканъ сметаны, или стакана 3 варенца № 1223 *).

Обѣдъ. **Супъ изъ кореньевъ.** 1 морковь, 1 рѣпу или брюкву, $^1/_2$ гарнца картофеля, 1 ложку муки, $^1/_8$ фунта масла или 3 стак. молока.

Завтракъ. **Блины гречневые.** Какъ сказано выше.

Обѣдъ. **Супъ изъ картофеля.** $^1/_2$ гарнца картофеля, 1 морковь, 1 луковицу, $^1/_8$ фунта масла, 1 ложку муки (можно иногда прибавить 6 маленькихъ соленыхъ огурцовъ).

Рыба жареная. 2 фунта рыбы, $^1/_4$ фун. масла скоромнаго или $^1/_3$ стак. постнаго.

Каравай изъ лапши. 1 фунтъ, т. е, 3 ст. муки 1-го сорта, 3—6 яицъ, $^1/_8$ фун. масла намазать форму. Въ скоромные дни каравай этотъ можно приготовить изъ лапши, перемѣшанной съ рубленою разварною говядиною, оставшеюся отъ господскаго бульона.

Завтракъ. **Блины гречневые.** Какъ сказано выше.

Обѣдъ. **Уха.** 2 фунта рыбы, 1 морковь, 1 луковицу, перцу, лавроваго листу, $^1/_4$ гарнца картофеля.

Рыба холодная. 2 фунта судака или другой рыбы, лавроваго листу, перцу, уксусу (хрѣнъ и уксусъ).

Драчона. 2 стак. муки, 2 стакана молока, 3—6 яицъ.

---

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

Обѣды постные.

Завтракъ. **Кислая капуста холодная.** 2 селедки или 4—8 соленыхъ огурцовъ, 2 фунта, т. е. 4 стак. капусты, 1/4 стак. постнаго масла, лукъ.

Обѣдъ. **Лапша съ грибами.** 3 стакана муки, т. е, 1 фунтъ 1-го сорта, 10—20 зеренъ англійскаго перца, 3—4 сушоные грибка, шт. 12 картофеля, 1 луковицу, поджаренную въ 2 ложкахъ постнаго масла.

Жареная рыба. 2 фунта рыбы, 1/3 стак. постнаго масла, 1/2 гарнца картофеля.

Завтракъ. **Разварной картофель.** 1 гарнецъ картофеля, 2 селедки, постнаго масла.

Обѣдъ. **Уха.** 2 фунт. рыбы, 1 морковь, 1 луковицу, 10—15 зер. англ. перца, 1—2 штуки лавроваго листа, 1/2 гарнца картофеля.

Каша гречневая крутая. 3 фунта, т. е. слишкомъ 1/2 гарнца крупъ, 1/2 стак. постнаго масла, 1—2 луковицы.

Завтракъ. **Винигретъ.** 1/2 гарнца картофеля, свеклы 2—3 шт., лукъ, 4—5 соленыхъ огурцовъ, уксусъ, 1/4 стакана постнаго масла.

Обѣдъ. **Супъ изъ сушенаго гороха.** 1 фунтъ, т. е. 2 стакана гороху, 1 луковицу, соли, 1—2 ложки постнаго масла.

Луковникъ. Приготовить тѣсто, какъ на пироги изъ 2 фунтовъ муки и 2 стак. воды вмѣстѣ съ дрожжами; когда тѣсто поднимется, сдѣлать изъ него самыя тоненькія лепешечки величиною съ маленькую сковородку, класть ихъ въ кастрюльку, или въ форму, пересыпая мелко изрубленнымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ (8 луковицъ и 1/2—3/4 стак. постн. масла), вставить въ печь, чтобы испекся; подавая, выложить на блюдо (Можно ѣсть его съ медомъ 1/2 стакана).

Завтракъ. **Пирогъ постный съ кислою капустою.** 3 ф. муки, дрожжей, 2 фунта, т. е. 4 стак. капусты, 2—4 луковицы, 1/3 стак. постнаго масла (можно прибавить 1/2 фунта снятковъ, или другой рыбы).

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

Кисель гороховый. 2 фунта гороховой муки, 1/3 стакана постнаго масла.

Завтракъ. **Пшенная кашица.** 1 1/3 фунта, т. е. 2 стак. пшена. 1/4 стакана постнаго масла.

Обѣдъ. **Щи постные.** 1 фунтъ, т. е. 2 стак. кислой капусты, 1—2 луковицы, 2 ложки постнаго масла 1/2 стак. муки (1/2 фунта снятковъ).

Жареный картофель съ лукомъ. 1 гарнецъ картофеля, 1/4 стак. постнаго масла, 2—3 луковицы.

Или каша гречневая, съ солью и квасомъ (1/2 гарнца крупъ).

Завтракъ. **Кисель овсяный.** 2 фунта овсяной муки, 1/4 стак. постнаго масла.

Обѣдъ. **Селянка постная.** 1 1/2 фун., т. е. 3 стак. капусты, 1 ф. севрюги или осетрины или 1/2 фунта снятковъ; 2 луковицы поджареныя въ 2 ложкахъ масла, 2 ложки муки.

Рыба жареная. 2 фунта рыбы, 1/2 гарнца картофеля, 1/2 стакана постнаго масла.

Завтракъ. **Винигретъ.** 1/2 гарнца картофеля, 2—3 свеклы, лукъ, 4—8 соленыхъ огурцовъ, 1/4 стакана постнаго масла.

Обѣдъ. **Супъ изъ картофеля.** 1/2 гарнца картофеля, 1 морковь, 1 луковицу, 1 ложку муки и 2 ложки постнаго масла (можно прибавить 4—8 соленыхъ огурцовъ или 1/4 фунт. снятковъ).

Пирогъ сладкій или какой нибудь другой, назначенный въ скоромныхъ кушаньяхъ.

Самыя простыя постныя кушанья безъ масла.

4 стак. кислой капусты, рѣдька и квасъ.

Щи съ конопляннымъ сокомъ. 2 стакана капусты, 1 луковицу сварить; 1 стаканъ конопляного сѣмени истолочь, забѣлить ими щи, вскипятить.

Каша крутая гречневая съ конопляннымъ сокомъ. 3 фунта, т. е. 1/2 гарнца гречневыхъ крупъ, 2 стакана конопляного сѣмени.

Квасъ, соль, зеленый лукъ и хлѣбъ.

Саламата. 1 фунтъ, т. е. 5 стак. гречневой, или 4 ф, т. е. 1 1/4 гарнца ржаной муки поджарить на сковородѣ, обварить кипяткомъ, размѣшать, ѣсть съ 1/2 стак. постнаго, или скоромнаго масла, или съ истолченымъ конопляным сѣменемъ (1 стаканъ), со сметаною или варенцомъ № 1560.

Свекольникъ холодный. 4—6 шт. свеклы очистить, сварить, мелко изрубить, опустить въ тотъ же бульонъ, въ которомъ варилась; остудить, влить стакана 4 квасу.

Тѣсто постное, заготовляемое въ постъ на цѣлую недѣлю. 5 фунтовъ ржаной муки, 1 фунтъ гречневой и 1 фун. солода; просѣять, смѣшать, подлить теплой воды, размѣшать до гладкости, заварить по ковшу кипяткомъ, чтобы было густо, какъ на оладьи; поставить въ теплое мѣсто, чтобы осолодѣло; на ночь заквасить, т е. положить въ него ломоть хлѣба и на другой день поставить въ жаркую печь, чтобы упрѣло; потомъ, вынувъ, остудить. (Остерегаться, чтобы не попало въ него соли. Ѣдятъ его съ ржанымъ хлѣбомъ).

Опенки вареныя. Опенки 1/2 стак. муки, 1/8 фунта масла или шпика въ скоромные дни.

Опенки жареныя. Опенки, 1/2 стак. муки, 1/4 фунта масла или фритюра въ скоромные дни.

ОТДѢЛЪ I

Супы.

Примѣчаніе. Цѣль этой книги та, чтобы доставить средство, при небольшомъ состояніи, при умѣренномъ расходѣ, не имѣя иногда отличнаго повара, имѣть постоянно хорошій, вкусный, здоровый и разнообразный обѣдъ. Достигнуть этой цѣли можно только благоразумною экономіей, т. е. своевременною покупкою и аккуратною выдачею провизіи; при этомъ нужна мѣра и вѣсъ не только одной провизіи, какъ-то: мяса, масла, муки и проч., но даже и воды; эта мѣра, до сихъ поръ у насъ не принятая, покажется странною, даже смѣшною и неудобоисполнимою, въ особенности для простаго сословія, т. е. для нашей прислуги по части поварской. Между тѣмъ, эта мѣра, при выдачѣ аккуратной пропорціи провизіи, назначенной въ книгѣ необходима. Возьмемъ для примѣра бульонъ № 1.

Для приготовленія его на 6—8 человѣкъ надобно выбрать кастрюльку, въ которой постоянно варятъ супъ, влить въ нее отъ 6 до 8 глубокихъ полныхъ тарелокъ воды, положить 3—4 фунта говядины, смѣрить чистою, гладко отструганною палочкою высоту воды, сдѣлать на палочкѣ знакъ, потомъ долить воды, варить бульонъ на легкомъ огнѣ, положивъ потомъ соли, кореньевъ и пряностей, по крайней мѣрѣ 3 часа; уварить его такъ, чтобы его было передъ самымъ отпускомъ столько, сколько назначено на палочкѣ; такъ приготовленный бульонъ будетъ вкусенъ и крѣпокъ, сколько можетъ быть отъ этого количества мяса *). Между тѣмъ часто случается иначе, а именно: берутъ говядину по пропорціи, т. е. 4 фунта, льютъ воды безъ мѣры, накроютъ бульонъ крышкою, даютъ ему кипѣть на довольно сильномъ огнѣ; не задолго передъ обѣдомъ оказывается, что бульонъ выкипѣлъ — что его мало; тогда подливаютъ воды по глазомѣру, который, въ особенности простолюдина, часто обманываетъ; вливая бульонъ въ суповую миску, оказывается, что бульона не 6 или 8 тарелокъ, а 12 и даже болѣе, изъ числа которыхъ 7—8 тарелокъ подаются на столъ, а остальныя остаются въ кухнѣ. Бульонъ, разумѣется, не вкусенъ, слабъ; если супъ съ крупами, то крупъ этихъ едва будетъ замѣтно.

Вслѣдствіе этого, если хозяйка и выдастъ на кушанье провизію по этой книгѣ, легко можетъ случиться, что кушанье будетъ не вкусно; не зная же настоящей причины этому, вина должна пасть на книгу, хотя совершенно несправедливо; поэтому и прошу еще разъ о томъ, что уже сказано въ предисловіи, чтобы каждая хозяйка выбрала хотя 2—3 кушанья и велѣла бы ихъ приготовить подъ своимъ надзоромъ при соблюденіи всего, что сказано въ описаніи кушанья и проч., и если бульонъ, приготовленный, какъ сказано выше, покажется ей вкуснымъ и довольно крѣпкимъ по ея вкусу и ея состоянію, тогда она уже можетъ требовать отъ повара или кухарки, чтобы супъ былъ постоянно такъ крѣпокъ. Это предостереженіе можетъ относиться и ко всѣмъ прочимъ кушаньямъ, какъ напр. пироги для людей на тѣсто на 4 человѣка назначено 3 фунт. крупичатой муки 2-го сорта, а воды вмѣстѣ съ дрожжами ровно 3 стак.; если воду влить по глазомѣру, то ее легко можетъ быть $3^1/_4$ или $3^1/_2$ стак., въ такомъ случаѣ муки не достанетъ.

*) Точно такой бульонъ можно сварить даже на одного человѣка, взявъ маленькую кастрюльку и всего 6-ю часть какъ мяса, кореньевъ, такъ и воды.

Примѣчаніе относительно качества воловьяго мяса.

Надо стараться брать всегда самую свѣжую провизію, слѣд. и свѣжее мясо, которое по опредѣленію Ледзеби, узнается по слѣдующимъ признакамъ:

Хорошая, свѣжая говядина должна быть:

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

2) На ощупь мясо должно представляться твердымъ и упругимъ и лишь едва смачивать пальцы; дурное мясо, напротивъ того, представляется мокрымъ и дряблымъ.

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

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

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

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

Примѣчаніе относительно сбереженія свѣжаго мяса и исправленія испортившагося.

Желая сохранить мясо свѣжимъ на 12 — 15 дней, не имѣя ледника и холоднаго чулана, его натираютъ порошкомъ салициловой кислоты, кладутъ въ кадку, засыпаютъ сверху тѣмъ же порошкомъ, прикрываютъ чистенькою тряпочкою.

Порошокъ этотъ продается у дрогистовъ по 60 к. банка. Этой пропорціи достаточно на сохраненіе количества мяса, употребляемаго на семью въ 6—8 человѣкъ, впродолженіи 3-хъ лѣтнихъ мѣсяцевъ, онъ не придаетъ мясу никакого запаха. Передъ употребленіемъ перемыть мясо въ нѣсколькихъ водахъ. Если не было употреблено никакихъ средствъ и мясо испортилось, то его надо осыпать тѣмъ же порошкомъ, тщательно его втирая и тотчасъ перемыть въ нѣсколькихъ водахъ.

Примѣчаніе относительно посуды для варки бульона.

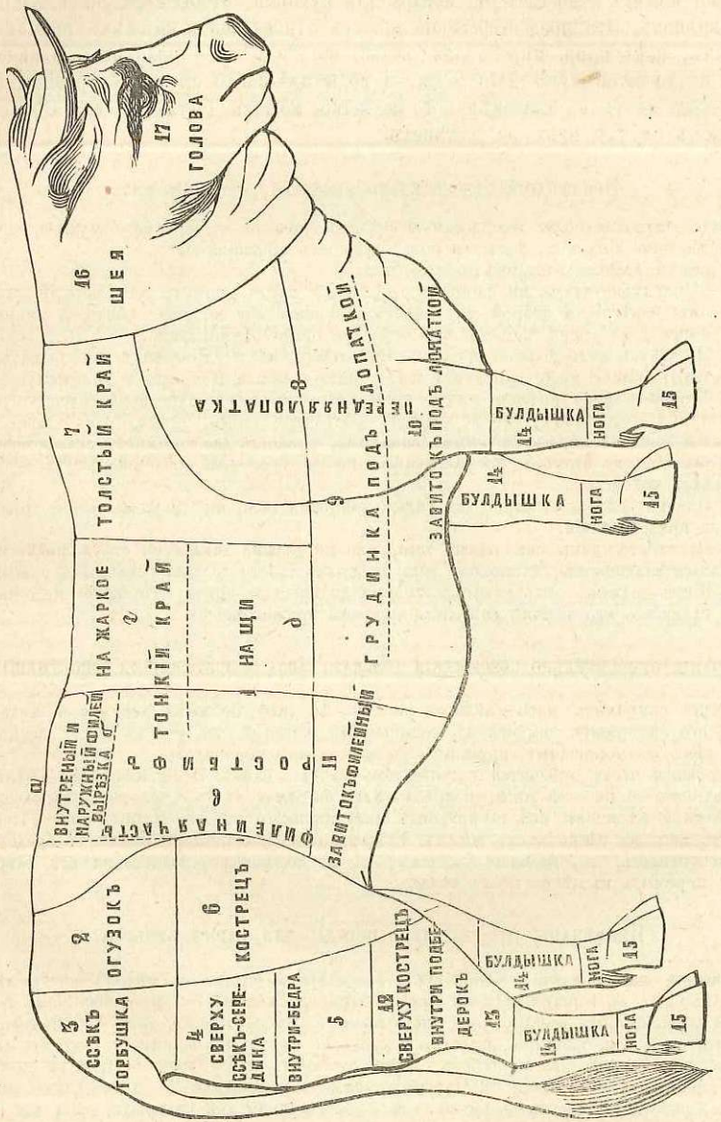
Бульонъ, равно какъ и всякій супъ, не слѣдуетъ варить въ мѣдной кастрюлѣ, но непремѣнно или въ горшкѣ, или въ каменной кастрюлькѣ, или въ эмалированномъ чугунѣ, который долженъ быть всегда очень чисто вымытъ. Въ случаѣ же, если онъ почернѣетъ, то купить на 5 коп. хлорной извести, всыпать ее въ чугунъ, налить его полонъ водою, кипятить, пока чугунъ не побѣлѣетъ, тогда отставить, дать водѣ остыть въ томъ же чугунѣ, процѣдить въ бутылки *). Чугунъ же вымыть хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ.

Для приготовленія супа должны быть предназначены двѣ кастрюли, одна для варки бульона, другая для заправки уже процѣженнаго.

*) Въ эту воду можно намочить вымытое пожелтѣвшее бѣлье; подержать въ ней съ $^1/_4$ часа, пока не побѣлѣетъ, потомъ хорошенько выполоскать.

Примѣчаніе относительно разбора вола.

Приложенный рисунокъ вола дастъ молодымъ хозяйкамъ небольшое понятіе о томъ, какъ называется каждая часть говядины, какое изъ нея дѣлается употребленіе и которая часть хуже и лучше.



Говядина дѣлится на 1-й, 2-ой, 3-ій и 4-ый сортъ.

Къ 1-му сорту принадлежатъ:
1) Тонкій край вообще. Части его:

а) **Внутренній филей—вырѣзка**, употребляемый на самый лучшій бифштексъ. Цѣна отъ 40 до 80 коп. фунтъ.

б) **Наружный филей—вырѣзка** употребляется на бифштексъ по хуже, на зразы—Нельсонъ и пр. Цѣна копѣекъ 30—40.

в) **Филейная часть** вообще, въ составъ которой входитъ и эта же самая вырѣзка; употребляется на ростбифъ. Цѣна отъ 18 до 25.

г) **Тонкій край—ребра** на щи, борщъ и пр.

д) **Тонкій край—мякоть** на жаркое и на зразы.

2) **Огузокъ**—на бульонъ, колдуны, разварную и тушоную говядину, но не на жареную.

3) **Сѣкъ горбушка**—на бульонъ, колдуны, разварную и тушоную говядину, но не на жареную.

4) **Сѣкъ середина**—на бульонъ и котлеты, также для прислуги.

5) **Бедро**—на бульонъ и котлеты, также для прислуги.

6) **Кострецъ**—на бульонъ, зразы, тушоную и разварную говядину, но не на жареную.

Къ 2-му сорту принадлежатъ:

7) **Толстый край**—на жаркое, зразы; ниже ребра на щи.

8) **Передняя лопатка**—жилистая на котлеты и супъ, также для прислуги.

Ко 3-му сорту принадлежатъ:

9) **Грудинка**—во щи и для людей.

10) **Завитокъ** подъ лопаткой—на супъ и щи—прислугѣ.

11) **Завитокъ** *филейный*—на супъ, и щи—прислугѣ.

12) **Кострецъ**—на котлеты, супъ.

13) **Подбедерокъ**—на бульонъ.

Къ 4-му сорту принадлежатъ:

14) **Булдышки** употребляемыя на **бульонъ**.

15) **Ноги**—на студень для прислуги.

16) **Шея**—берется для прислуги.

17) **Голова**—на студень для прислуги.

18) **Языкъ**—на соусъ и холодное.

19) **Почки**—на супъ и соусъ.

20) **Ливеръ и сердце**—для прислуги.

А) СУПЫ ГОРЯЧІЕ МЯСНЫЕ.

Примѣчаніе относительно приготовленія самого бульона.

Первое условіе—это брать всегда самую лучшую, самую свѣжую говядину, лучше меньше, но хорошей: отъ ссѣка, бедра, кострецa, огузка, лопатки, подбедерка.

Сполоснуть ее хорошенько отъ пыли и грязи въ холодной водѣ, но не выжимать ее.

Взять каменную кастрюлю или эмалированный котелокъ, опредѣленный для варки ежедневнаго бульона, положить въ него говядину и луковицы, влить 6—8 полныхъ глубокихъ тарелокъ холодной воды, смѣрить чистою лучинкою, долить еще столько же холодной воды, поставить на плиту, вскипятить не покрывая крышкою на большомъ огнѣ, что послѣдуетъ, смотря по дровамъ и величинѣ кастрюльки, отъ получаса до часу. Снять шумовкою всю пѣну, поставить на меньшій огонь, кипятить исподоволь, снимая накипь, впродолженіи 4 часовъ времени. За полтора часа до отпуска отставить, вынуть говядину изъ кастрюльки большою вилкою, подержать надъ кастрюлькою, чтобы стекъ съ нея весь бульонъ, обдать ее со всѣхъ сторонъ уполовникомъ чистаго кипятку, чтобы смыть оставшуюся на ней накипь; положить говядину въ каменную чашку. Бульонъ же отставить отъ огня, влить большую ложку холодной воды, дать устояться, снять сверху жиръ, слить затѣмъ осторожно бульонъ, процѣживая его сквозь чисто вымытую, безъ мыла, салфетку. Вылить весь мясной осадокъ (собакѣ или кошкѣ), кастрюлю же, въ которой варился бульонъ, вымыть хорошенько, переложить въ нее говядину, влить въ нее обратно процѣженный бульонъ, положить тогда для вкуса кореньевъ и кипятить на маломъ огнѣ.

Что кладется въ бульонъ.

Чтобы бульонъ былъ вкуснѣе, кладутъ въ него, смотря по желанію, по возможности и по своему личному вкусу, все слѣдующее или часть того:

1) Обрѣзки отъ назначенныхъ на другое кушанье телятины, головку и лапки отъ курицы, индѣйки и пр., чѣмъ больше всего, тѣмъ лучше; раздробленныя кости, оставшіяся отъ вчерашняго бульона; все это надо варить въ бульонѣ съ самаго начала, чтобы снять накипь и процѣдить.

2) Нѣкоторые кладутъ печеную луковицу.

3) Отъ 1—2 сушоныхъ чистенькихъ грибковъ.
4) Одну воловью почку.
5) $^1/_2$ столовой ложки самаго лучшаго, вымытаго зеленаго горошка.
6) За два часа до обѣда кладутъ въ бульонъ 1—2 брюквы.
7) За $^3/_4$ часа 1 очищенную вымытую морковь, 1 селлерей, 1 порей, 1—3 петрушки въ палецъ толщиною.
8) Нѣкоторые кладутъ 1—2 шт. гвоздики или крошечку мускатнаго орѣха.

Все это варится до самаго отпуска и затѣмъ процѣживается въ суповую миску.

Въ чистый бульонъ, не кладется ни перцу, ни лавроваго листу, они кладутся: во щи, борщъ, разсольникъ, въ супы изъ рыбы, дичи, поросенка и пр.

Въ щи, борщъ и мясные супы пюре изъ овощей и зелени кореньевъ не кладутъ.

Масло кладется самое хорошее чухонское или сливочное.

Въ чистый бульонъ подаваемый на тарелкахъ кладется зелень укропа и петрушки, если же бульонъ подается въ чашкахъ, то зелень эта не кладется.

Если бульонъ подается съ точеными кореньями, то они замѣняютъ коренья и бульонъ, въ которомъ они отдѣльно варятся, процѣживается въ суповую миску.

Какъ очищаютъ бульонъ, чтобы онъ былъ чистый-прозрачный.

Желая, чтобы бульонъ былъ чистый, прозрачный, надо за часъ до обѣда опустить въ него два свѣжіе сырые, бѣлка разбитые съ холодною водою, или $^1/_4$ ф. паюсной икры истолченой съ нѣсколькими ложками холодной воды, а лучше всего фунтъ мелко изрубленной и истолченой говядины, или истолченыя кости отъ свѣжихъ изжаренныхъ рябчиковъ или зайца, смѣшать ихъ съ двумя сырыми бѣлками и стаканомъ холодной воды, опустить въ бульонъ, дать вскипѣть разъ—другой, отставить, слегка дать бульону остыть, снять съ него весь жиръ, процѣдить еще разъ сквозь салфетку, перелить бульонъ въ чисто сполоснутую кастрюльку, подогрѣть. За неимѣніемъ всѣхъ этихъ вещей кладутъ кусокъ льду, послѣ чего даютъ бульону разъ вскипѣть, процѣживаютъ его затѣмъ и подогрѣваютъ.

Если бульонъ подается съ кнелью, точеными кореньями или клецками, то этого бульона отлить въ небольшую кастрюльку, вскипятить, опускать въ него ложкою кнель или клецки, когда всплывутъ и будутъ готовы, переложить все дрошлаковою ложкою въ суповую миску, процѣдить туда же сквозь салфетку бульонъ, въ которомъ они варились, налить остальнымъ бульономъ, подавать.

Какъ подцвѣчиваютъ чистый бульонъ:

Одни кладутъ въ него 1—2 луковицы съ шелухою или морковь поджаренныя на плитѣ.

Другіе берутъ чайную ложечку жженаго сахара см. № 270, размѣшиваютъ его съ 3—4 ложками бульона, вливаютъ въ суповую миску, но лучше всего взять кусокъ сырой говядины, поджарить его въ кострюлькѣ съ масломъ и кореньями до красна, влить немного кипятку, прокипятить, процѣдить и этимъ подцвѣтить бульонъ.

Какъ дѣлается мучная подболтка къ супу.

Если въ бульонъ надо положить мучную подболтку, то надо взять полную ложку крупичатой муки, размѣшать ее съ холодною, сырою или кипяченою водою, чтобы не было комковъ, влить ее мѣшая въ бульонъ, дать хорошенько прокипѣть.

Средство исправить дурной вкусъ бульона происшедшій отъ дурнаго сорта мяса.

Если говядина дурнаго сорта—жесткая, то снявъ съ бульона пѣну и поваривъ ее съ полчаса, надо влить въ бульонъ на три фунта говядины, двѣ столовыя ложки водки и съ нею варить уже бульонъ до готовности. Говядина сдѣлается мягкою, а запахъ водки испарится. Если говядина окажется не вполнѣ свѣжею, то при варкѣ бульона кладется чистый отъ пыли березовый уголь, который отнимаетъ дурной запахъ.

Средство исправить пересоленый супъ.

Если супъ окажется пересоленымъ и если онъ не долженъ подаваться чистымъ, прозрачнымъ, то берется стаканъ самой лучшей крупичатой муки или чисто просѣяннаго рису, завязываютъ въ чистенькую тряпочку и кипятятъ въ пересоленномъ бульонѣ. Мука и рисъ втягиваютъ въ себя соль. Въ крайнемъ случаѣ отлить половину супа, долить кипяткомъ, положить кусокъ сухаго бульона и ложки двѣ сушоныхъ кореньевъ № 2632,

рису, лапшу, сметаны, приготовивъ изъ него супъ № 21; другую же половину супа оставить къ слѣдующему дню, прибавить въ него говядины, воды и не солить.

Разогрѣвая супъ не слѣдуетъ его накрывать крышкою.

Примѣчаніе относительно количества соли.

Соли идетъ на бульонъ на 6—8 тарелокъ приблизительно столовая ложка, но солить его надо, когда онъ уже готовъ, потому что, чѣмъ крѣпче бульонъ, тѣмъ меньше требуетъ онъ соли.

Примѣчаніе относительно пропорціи говядины и ея назначенія.

Бульонъ на 6 человѣкъ или на 6—8 глубокихъ тарелокъ варится изъ 10—12 фунтовъ мяса вмѣстѣ съ костями, но это лишнее; изъ 6 фунтовъ, т. е. полагая по 1 фунту говядины на человѣка,—бульонъ превосходный. Обыкновенный же, очень вкусный бульонъ на 6—8 человѣкъ варится изъ 3—4 фунтовъ говядины, полагая по полуфунту на тарелку, а щи и прочіе супы пюре изъ $2^1/_2$ и даже до 2 фунтовъ.

Супъ можно варить изъ разныхъ частей говядины, смотря по надобности, какъ напримѣръ:

На хорошій бульонъ берется говядина отъ сѣчка, бедры, кострецъ, огузка, лопатки, подбедерка, а на дешевый супъ-булдышка.

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

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

Если на второе блюдо надобно подать хорошій кусокъ разварной говядины, см. отъ № 538 до 607, то взять фунтовъ 5—6 говядины отъ огузка, сѣчка горбушки, или кострецъ № 6, сварить супъ на два дня, и въ первый день подать на второе блюдо разварную говядину, а на другой день—какой нибудь соусъ или жаркое.

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

Если нужны котлеты и прочія кушанья изъ рубленой говядины, и фаршъ для пирожковъ и проч., то взять фунтовъ 6 говядины отъ бедры, сѣчка или отъ передней лопатки, которая дешевле края, вырѣзать 3 фунта мягкой говядины на котлеты и проч. изъ остальныхъ же 3 фунт. сварить супъ, положивъ въ него оставшіеся отъ котлетъ жилы. Когда это мясо при костяхъ сварится, снять его, изрубить и употребить на фаршъ для пирожковъ, караваевъ, подаваемыхъ къ супу, на форшмакъ и т. п.. или отдать людямъ.

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

Если же разварная говядина ни на что не нужна, то можно варить бульонъ, щи или борщъ изъ булдышекъ, — такъ называется часть воловьей ноги отъ колѣна до ножки. Эти булдышки вѣсятъ отъ 3 до 5 фунт. и стоятъ (можетъ быть не вездѣ) очень дешево: отъ 3 до 12 коп. сер. штука; одной такой большой булдышки достаточно на супъ на 6 человѣкъ, но бульонъ не бываетъ изъ нихъ такъ чистъ.

Разрубить булдышку на нѣсколько частей, вымыть, положить въ кастрюлю, налить водою, варить съ двумя луковицами, чѣмъ долѣе, тѣмъ лучше, снимая накипь, процѣдить. Если бульонъ подается чистый, или съ листьями щавеля, или съ клецками, или съ кнелью, то за полчаса до обѣда опустить для вкуса очищенные и вымытые коренья, какъ-то: 1 морковь, 1 селлерей, 1 порей, 2—3 тоненькія петрушки, сварить ихъ, процѣдить. Если же бульонъ подается съ кореньями, въ такомъ случаѣ, очистивъ и вымывъ эти коренья, красиво нарѣзать ихъ, сварить отдѣльно въ бульонѣ за полчаса до обѣда; когда будутъ мягки, вылить въ миску, налить всѣмъ бульономъ, подавать.

Коренья, мною назначенные,—небольшіе, и потому большую петрушку или селлерей и проч. можно раздѣлить на двѣ—на три части.

Лукъ и лавровый листъ напечатаны по большей части въ скобкахъ, потому что не всѣ ихъ любятъ, и потому можно положить ихъ въ супъ, или нѣтъ. Масло во щи и проч. супы кладется хорошее, чухонское или сливочное.

Пропорція суповъ назначена на 6 и даже 8 человѣкъ; отъ 9 до 12 чел. увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза; отъ 13 до 18—въ 2 раза, отъ 19 до 24—въ 3 раза.

Слѣдовательно на бульонъ чистый № 1 или № 2 и проч.

На	6 — 8	человѣкъ	полагается	3—4	фунта говядины.
Отъ	9 — 12	»	»	6	» »
»	13 — 18	»	»	9	» »
»	19 — 24	»	»	12	» »

Сверхъ того, кладутся въ бульонъ кости и обрѣзки отъ телятины, индѣекъ, куницъ и проч., которыя назначены на жаркое.

Такимъ образомъ увеличивать пропорцію и другихъ суповъ и щей.

---

1) **Бульонъ чистый.** Сварить его, какъ только что сказано въ примѣчаніи, а именно: взять на 6—8 человѣкъ 3—4 фунта свѣжей говядины отъ ссѣка, бедра, кострецa, огузка, лопатки, сполоснуть хорошенько отъ пыли и грязи въ холодной водѣ, не выжимая мяса. Взять каменную или другую кастрюльку, предназначенную на супъ, положить въ нее говядину, 2 луковицы, налить 6—8 тарелокъ холодной воды, смѣрить лучинкою, влить еще столько же воды, дать вскипѣть на большомъ огнѣ, снять накипь, затѣмъ варить на маломъ огнѣ, чтобы исподоволь кипѣло, снимая пѣну. За полтора часа до обѣда, переложить говядину въ другую кастрюлю, какъ сказано въ примѣчаніи, бульонъ же отставить отъ огня, влить ложку холодной воды, дать совершенно устояться, чтобы бульонъ былъ чистый, прозрачный, снять сверху жиръ, осторожно процѣдить сквозь чистую салфетку, сливая сверху чистый бульонъ.

Кастрюльку, въ которой варился бульонъ, сполоснуть, влить въ нее обратно процѣженный бульонъ, положить сполоснутую говядину, вычищенные и вымытые коренья, какъ-то: 1 морковь, 2 — 3 петрушки, 1 порей, 1 селлерей, сварить ихъ.

Если нужно, чтобы бульонъ былъ очень чистъ и прозраченъ, очистить его бѣлками, икрой или говядиной, какъ сказано въ примѣчаніи.

Подавая, процѣдить въ суповую миску, въ которую всыпать предварительно мелко изрубленной зеленой петрушки и укропу.

Выдать: 3—4 фун. говядины. | Зеленой петрушки и укропу.
2 луковицы, 1 морковь, 1 порей, 1 селлерей, 1—3 петрушки въ палецъ толщиною. | (На очистку бульона: 2 бѣлка или $^1/_4$ ф. паюсной икры или $^1/_2$ фун. говядины).

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

1) Обрѣзки отъ назначенной на другое кушанье телятины, головку и лапки отъ курицы, индѣйки и пр., чѣмъ больше всего, тѣмъ лучше; раздробленныя кости, оставшіяся отъ вчерашняго бульона; все это варится въ бульонѣ съ самаго начала, чтобы снять накипь и процѣдить.
2) Нѣкоторые кладутъ не сырую, а печеную одну или двѣ луковицы.
3) Отъ 1 до 2 сушоныхъ, чистенькихъ грибковъ.
4) Одну воловью почку.
5) $^1/_2$ столовой ложки самаго лучшаго вымытаго сушенаго, зеленаго горошка.
6) За два часа до отпуска кладутъ въ бульонъ одну брюкву.
7) За $^3/_4$ часа—1 очищенную и вымытую морковь, 1 селлерей, 1 порей, 1—3 петрушки въ палецъ толщиною.
8) Нѣкоторые кладутъ 1—2 шт. гвоздики или крошечку мускатнаго орѣха.

Все это варится до самаго отпуска и затѣмъ процѣживается.

Подавая, этотъ бульонъ можно разнообразить слѣдующимъ образомъ:

1) Чистый, только съ зеленью укропа и петрушки, со всевозможными пирожками и фаршами въ раковинахъ, см. Отдѣлъ II.
2) Съ греночками, см. № 176—178.

3) Съ морковью и надвое перерѣзанными листьями шпината, который за нѣсколько минутъ опустить въ соленый кипятокъ. ($^1/_4$ фун. шпината и 2 ровно нарѣзанныя моркови).
4) Съ фрикадельками, иначе съ кнелью № 179—188; употребивъ на фрикадельки четвертый фунтъ говядины.
5) Съ клецками отъ № 209 до 216.
6) Съ кашею изъ смоленскихъ крупъ № 192.
7) Съ ланшею № 199.
8) Съ лазанками № 201.
9) Съ манною № 198.
10) Съ рисомъ или рисовою кашею № 195, или съ рисовыми пирожками № 530, или съ крокетами № 531.
11) Съ саго № 197.
12) Съ овсяною крупою.
13) Съ перловою крупою № 196.
14) Съ точеными кореньями и пирожками № 203.
15) Съ точеными кореньями и картофелемъ № 205.
16) Съ кореньями и капустою № 204.
17) Съ брюссельскою капустою и фрикадельками № 206.
18) Съ зеленымъ горохомъ, цвѣтною капустою и спаржею.
19) Съ сушоными овощами № 2632.
20) Съ пельменями № 1289.

2) **Бульонъ красный.** Положить въ кастрюлю 2 нарѣзанныя луковицы, 2 моркови и 3—4 фун. говядины жирною стороною на дно кастрюли, поджарить докрасна, налить водою, положить остальныхъ кореньевъ, варить на легкомъ огнѣ 3—4 часа, процѣдить сквозь салфетку.

Выдать: 4 фунта говядины (2 луковицы). | 1 порей.
2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей. | Зеленой петрушки и укропу.

Этотъ бульонъ подается:

1) Чистый съ пирожками отъ № 221 до № 264.
2) Съ точеными кореньями № 203.
3) Съ фрикадельками отъ № 179 до 181.
4) Съ клецками отъ № 209 до 216.
5) Съ саго № 197.
6) Съ морковью и листьями щавеля ($^1/_4$ фунта, 2 моркови).

3) **Бульонъ изъ сухаго бульона.** Чтобы имѣть на-скоро бульонъ къ завтраку, къ обѣду, а главное въ дорогѣ, надо взять на стаканъ бульона $1^1/_2$ золотника сухаго бульона изъ говядины и дичи, накрошить мелко, влить $^1/_4$ стак. кипятку, мѣшать ложечкою, чтобы бульонъ распустился, посолить, положить чайную ложечку самаго свѣжаго сливочнаго масла и зелени, долить кипяткомъ. Подавать къ нему:

1) Греночки № 176—178.
2) Пирожки изъ разсыпчатаго тѣста; если на-скоро, то купленные и разогрѣтые.
3) Или пирожки—булочки № 258—259.
4) Или блинчатые № 255—257.
5) Въ бульонъ этотъ можно опустить клецки заварныя № 209—216.
6) Можно даже приготовить изъ него на-скоро щи изъ мариованнаго щавеля со сметаною (см. № 27) прибавивъ ложечку грибной соли, см. № 2575 (часть II).
7) Приготовить бульонъ съ сушоными кореньями (см. № 2632 часть II).
8) Или съ пресованною зеленью.

Этотъ бульонъ приготовляется также пополамъ со свѣжею говядиною, а именно на 6—8 тарелокъ—взять $^1/_8$ фун. сухаго бульона, распустить его въ горячей водѣ, въ кастрюлѣ, положить $1^1/_2$ фунта свѣжей не жирной говядины, или фунта два булдышки, сварить, какъ слѣдуетъ, съ кореньями. Когда будетъ почти готово, очистить его говядиной, а именно: $^1/_2$ фунта нежирной говядины,

которую оставить отъ выше упомянутыхъ полутора фунтовъ, разрубить мелко, растереть съ сырымъ яичнымъ бѣлкомъ и ложкою холодной воды, опустить въ бульонъ слегка остывшій, размѣшать, вскипятить хорошенько, процѣдить; тогда положить въ него приготовленные коренья, крупу и пр., подавать.

4) **Бульонъ для больныхъ.** Для очень слабыхъ больныхъ варится слѣдующій бульонъ: берется ½ фунта мягкой говядины безъ малѣйшаго жира, отъ ссѣка 1-го сорта, нарѣзываютъ ее очень мелко, кладутъ въ бутылку отъ шампанскаго, закупориваютъ ее и опускаютъ въ котелъ или большую кастрюлю съ водою, которую ставятъ на плиту и кипятятъ отъ утра до обѣда. Изъ этой пропорціи выходитъ чайная чашка крѣпкаго бульона, который, подавая процѣживаютъ и слегка солятъ.

5) **Бульонъ съ ромомъ для слабыхъ дѣтей и взрослыхъ, которые принуждены вести дѣятельную жизнь и быть въ постоянномъ движеніи.** Взять всѣ кости отъ бычачьей ноги и булдышки, раздробить ихъ, варить ихъ на маломъ огнѣ впродолженіи трехъ часовъ. Если нога большая, то налить столько воды, чтобы вышло тарелки четыре. Затѣмъ вынуть кости и варить ихъ еще разъ въ свѣжей водѣ, которой на этотъ разъ налить уже вдвое меньше такъ, чтобы вышло всего стакана два, смѣшать съ первымъ бульономъ, прокипятить съ ¼ часа, процѣдить. Бульонъ этотъ можно сохранять дня три въ холодномъ мѣстѣ, въ бутылкахъ, закупоренныхъ бумагою. Изъ снятаго съ костей мяса можно сдѣлать съ булкою и зеленою петрушкою фрикадельки. Подавая—вливать на каждую тарелку по чайной ложечкѣ рома. Бульонъ этотъ очень здоровъ для слабыхъ дѣтей и взрослыхъ, какъ сказано выше.

6) **Бульонъ изъ говядины къ завтраку для больнаго.** Взять полфунта хорошей мягкой говядины безъ жира, нарѣзать мелкими кусочками, положивъ въ маленькую каменную кастрюльку, налить 1½ стакана воды, вскипятить разъ, другой, посолить, процѣдить, подавать. Оставшуюся говядину опустить въ кастрюлю, варить съ говядиною назначенною для общаго супа къ обѣду.

7) **Бульонъ крѣпкій съ виномъ, подаваемый иногда въ чашкахъ.** 5 фунтовъ говядины поджарить до красна въ кастрюлѣ, положивъ на дно ея 1 селлерей, 1 петрушку, масла 1 ложку и 1 морковь, потомъ налить водою полную кастрюлю; какъ закипитъ, снять пѣну, положить курицу, варить 2—3 часа, снимая жиръ и накипь, процѣдить, положить отдѣльно отваренныхъ точеныхъ кореньевъ, влить ½ стакана мадеры.

Если бульонъ этотъ подается въ чашкахъ, тогда точеныхъ кореньевъ не надо, а положить ихъ всѣ въ бульонъ, сварить, процѣдить; если подается на тарелкахъ, то въ миску всыпать мелко изрубленной зеленой петрушки, укропу и, кто любитъ, немного мушкатнаго орѣха.

Выдать: 5 фунтовъ говядины, 1 курицу. | Мушкатнаго орѣха.
3 моркови, 2 луковицы печеныя. | ½ стак. мадеры или 1 стак. стол. вина.
1 петрушку, 1 порей. | Если подается на тарелкахъ — прибавить
1 селлерей, 1 брюкву. | зеленой петрушки и укропу.

8) **Бульонъ красный валахскій съ кореньями.** Положить въ кастрюлю 1 разрѣзанную курицу, 1 морковь, ⅛ или ¼ фунта масла и 3 фунта говядины; когда говядина снизу подрумянится, вылить масло, и налить воды столько, чтобы ее болѣе не подливать, и чтобы бульону, когда онъ

будетъ готовъ, было 6—8 глубокихъ полныхъ тарелокъ; положить кореньевъ, можно прибавить 1 фунтъ телятины и около 1 фунта копченой ветчины, варить на легкомъ огнѣ нѣсколько часовъ, снимая накипь, дать устоятъся, снять жиръ, если надо, очистить бѣлками, процѣдить сквозь салфетку, подогрѣть, подавать, всыпавъ въ суповую миску зеленой петрушки и укропу.

Выдать: 3 фунта говядины, 1 небольш. курицу, 1 ф. телятины. | 1 брюкву, 1 селлерей, 1 петрушку.
1 ф. копченой ветчины, 1 луковицу. | 1 порей.
2 моркови, ⅛—¼ фунта масла. | Немножко маіорана.
| Соли.

Бульонъ этотъ подается:

1) Чистый съ пирожками отъ № 221 до № 264.
2) Въ процѣженный бульонъ положить отдѣльно въ бульонѣ отвареные точеные коренья: 1 морковь, 1 головку цвѣтной капусты, 2 головки сафоя, 12 штукъ спаржи, 1 галарепу (рѣпная капуста или кольраби).
3) Положить нарѣзанную и отдѣльно отвареную 1 морковь и на 6 частей разрѣзанный кочанъ капусты, листья которой переложить мяснымъ фаршемъ № 182.
4) Съ фрикадельками № 179, въ такомъ случаѣ влить въ бульонъ ½ стакана мадеры.

Варившееся мясо употребить на разныя кушанья или сдѣлать изъ него фаршъ для пирога, пирожковъ или форшмака.

9) **Супъ французскій жюльенъ.** Сварить обыкновенный бульонъ изъ 3—4 фунтовъ говядины и кореньевъ, процѣдить какъ сказано въ примѣч. № 1; ½ ф. ржанаго хлѣба высушить до красна, налить бульономъ такъ, чтобы покрыло хлѣбъ, накрыть крышкою, дать постоять съ часъ, слить и процѣдить. Между тѣмъ нарѣзать, какъ вермишель, 1 большую морковь, 1 галарепу или молодую сладкую рѣпу, селлерей, 6—8 штукъ спаржи, 1 ложку сушонаго зеленаго горошка, все это сполоснуть, сварить въ процѣженномъ бульонѣ; передъ самымъ отпускомъ влить въ него вышеупомянутый хлѣбный бульонъ, всыпать листьевъ 50 шпината и тотчасъ подавать. Нарѣзанные коренья можно сперва немного поджарить въ ½ ложкѣ масла, а потомъ положить ихъ въ бульонъ и варить съ полчаса.

Выдать: 3—4 фунта говядины, 2 морковки. | 1 галарепу или молодую рѣпу.
1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. | Листьевъ 50 шпината, 6—7 шт. спаржи.
½ ф. ржанаго хлѣба, ½ ложки масла. | 1 ложку сушонаго зеленаго горошка.

10) **Супъ французскій бѣлый, прозрачный.** Взять 3 ф. говядины и ½ курицы, налить водою, сварить какъ сказ. въ прим.; за часъ поставить варить отдѣльно коренья въ процѣженномъ бульонѣ. Когда мясо будетъ готово и бульонъ уварится до 6—8 глубокихъ тарелокъ, дать устояться, снять сверху жиръ, слить осторожно въ другую кастрюлю, очистить, если надо будетъ, бѣлками, процѣдить сквозь салфетку. Передъ самымъ отпускомъ влить въ миску ½ стакана бѣлаго французскаго вина и всыпать мушкатнаго орѣху.

Для перемѣны можно положить иногда въ бульонъ ½ лимона, нарѣзаннаго ломтиками, безъ зеренъ, или накарбованную 1 морковь, или греночки, посыпанные голландскимъ сыромъ № 178.

Выдать: 3 ф. говядины, ½ курицы. 2 моркови. | ½ стак. бѣлаго франц. вина.
1 селлерей, 1 порей, 1 петрушку. | Зеленой петрушки и укропу.
(2 бѣлка) ½ лимона, мушк. орѣха. | Выдать на греночки или пирожки.

11) **Супъ виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ.** Сварить бульонъ изъ 3—4 фунтовъ говядины безъ кореньевъ, процѣдить; взять четыре телячьи ножки, очистить ихъ хорошенько, вымыть, сварить ихъ въ водѣ съ солью и непремѣнно уксусомъ (съ ½ стакана), снять мясо съ костей.

Отдѣльно разварить въ бульонѣ $^1/_2$ стак. перловыхъ крупъ. Отварить также отдѣльно $^1/_8$ фунта наломанныхъ итальянскихъ макароновъ. Пол-ложки муки размѣшать съ ложкою масла, развести немного бульономъ, прокипятить, положить разварную перловую крупу, процѣдить и протереть все сквозь сито; развести всѣмъ процѣженнымъ бульономъ изъ говядины; влить $^1/_2$ стакана сливокъ съ двумя желтками, всыпать сыру пармезану, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія. Въ суповую миску положить свареные макароны, мясо съ телячьихъ ножекъ, нарѣзанные ровными кусочками, влить рюмку или двѣ сотерну, всыпать перцу каенъ, налить бульономъ, подавать.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 4 ножки телячьи. | $^1/_2$ стак. сотерну.
$^1/_2$ стак. перловыхъ крупъ. | $^1/_2$ стак. сливокъ, 2 желтка.
1 ложку муки и ложку масла. | Перецъ каенъ.
$^1/_4$ фун. итальянскихъ макароновъ. | $^1/_8$ фун. сыру пармезану.

Оставшійся бульонъ отъ ножекъ употребить на ланспикъ.

Къ этому супу подаются слоеные пирожки и пирожки въ раковинахъ.

12) **Супъ бѣлый.** Сварить обыкновенный бульонъ № 1 изъ 3 фун. говядины, кореньевъ, пряностей, соли, чтобы было 6—8 глубокихъ тарелокъ.

Въ другой кастрюлѣ распустить 1 ложку масла, поджарить въ ней до мягкости мелко нарѣзанныя: 1 морковь, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ петрушки, (1—2 луковицы), подливая $^1/_4$ стакана жирнаго бульона, потомъ всыпать 2 ложки муки, размѣшать, еще поджарить, развести всѣмъ процѣженнымъ бульономъ, вскипятить, помѣшавъ ложкою два-три раза, процѣдить сквозь частое сито, потомъ влить въ него $^1/_2$ стакана сливокъ смѣшанныхъ съ 2 желтками. Передъ самымъ отпускомъ опустить въ бульонъ 2 маленькіе кочна капусты, разрѣзанные каждый на 4 части и отдѣльно отваренные въ бульонѣ.

Выдать: 3 фунта говядины. $1^1/_2$ селлерея, | $^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, 1 желтокъ.
$^1/_2$ петрушки, 2 моркови, 1 порей. | 1 средній или 2 самые малые кочна капусты, перцу.
$^1/_8$ фунта масла, $^2/_3$ стак. муки.

13) **Супъ валахскій бѣлый.** Сварить бульонъ изъ 2 ф. говядины, 1 маленькой домашней утки, кореньевъ, 3—4 суш. грибковъ, процѣдить. 1 ложку масла поджарить съ $1^1/_2$ ложками муки, развести сметаною, потомъ бульономъ, прокипятить мѣшая, процѣдить сквозь сито, передъ отпускомъ опустить въ бульонъ отдѣльно отвареннаго разсыпчатаго рису, и также въ бульонѣ отвареные точеные коренья, разъ вскипятить, подавая всыпать укропъ и зеленую петрушку.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 маленькую утку. | Точеные коренья какъ-то:
1 морковь, 1 селлерей, 1 петрушку.
1 порей, 3—4 сушоные грибка. | $^1/_2$ моркови, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея.
1 ложку масла, $1^1/_2$ ложки муки. | $^1/_2$ галарепы, около $^1/_4$ брюквы.
$^1/_3$ стак. рису. | 1 головку цвѣтной капусты.
$^1/_2$—$1^1/_2$ ст. сметаны самой свѣжей. | 1 кочанъ сафоя, разрѣзан. на 8 частей.

14) **Супъ королевскій.** 1 курицу очистить, снять мясо съ костей, изрубить мелко съ $^1/_4$ ф. масла $^1/_2$ ф. копченой ветчины, $^1/_2$ ф. говядины, $^1/_2$ ф. телятины, 1 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея, $^1/_2$ французской булки, намоченной и выжатой, поджарить до красна, истолочь въ ступкѣ въ массу, прибавить стаканъ бульона, сваренаго изъ 2—3 ф. говядины и кореньевъ, протереть сквозь сито, развести остальнымъ, влить стаканъ сливокъ съ 2 желтками, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. но не кипятить. Подаются къ нему фаршированныя оливки № 190, греночки № 176 или пирожки.

Выдать: 2—3 ф. говядины, 2 моркови. | $^1/_2$ фунта говядины.
1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. | $^1/_2$ фунта телятины.
$^1/_2$ или цѣлую курицу, $^1/_4$ ф. масла. | $^1/_2$ французской булки.
$^1/_2$ фунта самой малосольной свѣжей копченой ветчины. | (Фаршированные оливки, греночки или пирожки).

15) **Супъ изъ рубцовъ.** Очистить и сварить $^1/_4$ воловьяго рубца, какъ сказ. въ № 667. Когда упрѣетъ до мягкости, вынуть изъ печи, очистить отъ нитокъ, нарѣзать кусками или полосками. Супъ процѣдить, опустить въ него рубцы, немного кореньевъ, кто хочетъ картофеля, сварить, подправить мукою, вскипятить. Всыпать въ миску зелени, простаго перцу, налить въ нее супъ, подавать.

Выдать: $^1/_4$ воловьяго рубца. 1 ф. говядины. | 2—3 луковицы, 1 порей.
1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей, | Ложку муки, зелени, перцу.

16) **Супъ изъ соленыхъ огурцовъ или разсольникъ.** 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, сварить, 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 положить $^1/_2$—$1^1/_2$ стакана сметаны, сварить въ томъ же бульонѣ немного картофеля и подправить супъ мукою.

Выдать: $2^1/_2$—3 фунта говядины. | 6 маленькихъ соленыхъ огурцовъ съ разсоломъ.
(1 воловью почку). | ($^1/_2$—$^1/_2$ ст. сметаны).
1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. | Шт. 12 картофеля, ложку муки.
1—2 лавр. листа, 2—3 суш. грибка.

17) **Супъ изъ молодаго свекольника.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 ф. говядины, кореньевъ, пряностей, сушоныхъ грибовъ, можно прибавить 1 ф. 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; подправить 1 ложкою муки, прокипятить. Подавая, всыпать зеленой петрушки и укропа, положить сметаны.

Выдать: 2—3 ф. говядины, 1 ф. свиной груд. | $^1/_2$ или 2 стак. сметаны.
1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. | $^1/_2$ ложки масла, 1 ложку муки.
3—6 сушоныхъ грибковъ. | 1 ф. чистаго перебраннаго свекольника.
(10—15 зерн. англ. перца. | Свекольнаго разсола или хлѣбнаго квасу.
2—3 шт. лаврoваго листа). | Зеленой петрушки и укропа, соли.

18) **Супъ изъ вишень со смоленскими крупами.** Сварить бульонъ изъ $2^1/_2$ ф. говядины, процѣдить.

Выбрать косточки изъ зрѣлыхъ вишень, сложить вишни въ кастрюлю, положить туда 1 ф. телятины, кусочекъ корицы, кардамона, $^1/_2$ ложки масла, налить бульономъ и варить на легкомъ огнѣ до упрѣлости. Косточки же вишень истолочь въ ступкѣ, налить бульономъ, варить отдѣльно въ маленькой кастрюлѣ $^1/_4$ часа, подъ крышкою, процѣдить сквозь сито въ вишни, потомъ прибавить туда же $^1/_2$ ф. тертаго кислосладкаго хлѣба, немного бульона и варить, пока пюре погустѣетъ. Передъ самымъ отпускомъ протереть пюре сквозь сито, развести бульономъ, положить по вкусу сахару, соли и смѣшать съ разсыпчатою кашей изъ смоленскихъ крупъ № 1322.

Выдать: $2^1/_2$ ф. говядины, 1 морковь. | $^1/_2$ стакана сахара и соли.
1 петрушку, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея. |
1 ф. вишень, т. е. 3 ст., корицы. | *На кашу:*
1 ф. телятины, 2 зерна кардамона. | $^1/_2$ ст. смоленскихъ крупъ, 1 яйцо.
$^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ фун. хлѣба. | $^3/_4$ стакана воды, 1 ложку масла.

19) **Супъ изъ телячьихъ почекъ.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями и пряностями, процѣдить.

Нашинковать 1—2 луковицы, поджарить въ кастрюлѣ на легкомъ огнѣ съ 1 ложкою масла; 3 телячьи почки нарѣзать ломтиками, вымыть, положить въ поджаренное съ лукомъ масло, накрыть крышкою, поджарить, всыпать 1 ложку муки, развести бульономъ, влить немного огуречнаго разсола, положить мелко нарѣзанные 2 соленые огурца, маринованныхъ грибовъ, маринованныхъ вишень, оливокъ, нарѣзанныхъ корнишоновъ, вскипятить, положить соли, перца, зеленой петрушки.

Выдать: 2½ фун. говядины, 1 морковь. 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. 1—3 лук. 10—15 з. англ. перца. 3 телячьи почки, 1 ложку масла. 1 ложку муки, 2 соленые огурца. | Огуречнаго разсола. 6 маринованныхъ грибовъ. 2 ложки маринованныхъ вишень. 10 оливокъ, 6 корнишоновъ. Зеленой петрушки и укропа.

20) **Супъ итальянскій съ макаронами.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями, процѣдить.

⅓ фунта итальянскихъ макароновъ, наломавъ умѣренными кусками, обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ. Въ небольшую кастрюлю вбить 2 желтка, всыпать тертаго сыру пармезану, развести 1 стаканомъ кипяченыхъ сливокъ; передъ самымъ отпускомъ, развести 2 стаканами горячаго бульона, безпрестанно мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, процѣдить сквозь сито въ бульонъ, но ложить ½ ложки сливочнаго масла, соли, и немного толченаго бѣлаго перца. Положить въ суповую миску свареные макароны, налить бульономъ, подавать.

Выдать: 3 фунта говядины, 2 моркови. 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. ⅓ ф. итальянскихъ макаронъ. ⅛ ф. пармезана. | 1 стак. сливокъ и 2 желтка. ½ ложки сливочнаго масла. 3 зерна бѣлаго перца.

21) **Супъ съ лимономъ, рисомъ или перловою крупою и сметаною.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины и кореньевъ, процѣдить. Передъ отпускомъ положить въ миску ½ лимона, ломтиками нарѣзаннаго, безъ зернышекъ, отдѣльно въ бульонѣ отвареннаго рису или перловыхъ крупъ, сметаны, зеленой петрушки и укропъ, налить горячимъ бульономъ, подавать.

Выдать: 3 фунта говядины, 2 моркови 1 селлерей, 1 петрушку, 1 порей. ½ лимона, 1—2 стак. сметаны. | ½ стак. риса или перловой крупы. Зеленой петрушки и укропа.

22) **Супъ съ селлереемъ.** Сварить обыкновенный бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины, процѣдить. За полчаса до обѣда опустить въ бульонъ очищенные и длинными кусочками нарѣзанные 3 корешка петрушки, три корешка селлерея и горсть сушоной зелени селлерея, сварить до мягкости. Передъ отпускомъ положить въ суповую миску ½ лимона ломтиками нарѣзаннаго, безъ зеренъ, сметаны, отдѣльно въ бульонѣ отвареннаго рису или перловыхъ крупъ, еще листьевъ селлерея, налить бульономъ съ кореньями, подавать.

Выдать: 3 фунта говядины. 3 петрушки, 3 селлерея. Горсть сушоной зелени селлерея. | ½ стак. рису или перловой крупы. ½ лимона. ½—2 стакана сметаны.

23) **Супъ нѣмецкій со сливками и желтками.** Сварить бульонъ, процѣдить; 1—2 ложки муки и 1 ложку масла слегка поджарить, развести стаканомъ бульона, прокипятить; 3 — 4 желтка размѣшать съ 1½ стаканами сливокъ, развести горячимъ бульономъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, процѣдить.

Опустить въ суповую миску отдѣльно въ бульонѣ отвареные точеные коренья: морковь, брюкву, а также сваренаго въ бульонѣ и ломтиками нарѣзаннаго мяснаго фарша № 182. Бульонъ этотъ процѣдить въ суповую миску.

Выдать: 3 фунта говядины. 2 моркови, 1 петрушку. 1 порей, ¼ фунта брюквы. | 4 желтка и 1½ стак. сливокъ. 1½ ложки муки, ⅛ фунта масла. На мясной фаршъ № 182.

24) **Супъ рыбный на мясномъ бульонѣ.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 1—2 фунтовъ говядины и кореньевъ, процѣдить, остудить; въ холодный бульонъ опустить 2 фунта рыбы: щуку, окуня, лина или судака, сварить. Взять 1 фунтъ жирной говядины, кореньевъ всѣхъ понемногу, поджарить все это до красна; когда будетъ готово, всыпать 2 ложки муки, размѣшать, развести бульономъ, въ которомъ варилась рыба, поставить на плиту, пусть кипитъ, постоянно мѣшая съ ½ часа; процѣдить сквозь салфетку, поставить на плиту, чтобы супъ былъ горячій. Подавая всыпать въ суповую миску зеленой петрушки и укропу, мушкатнаго орѣху и опустить ломтиками нарѣзаннаго, отвареннаго рыбнаго фарша изъ фунта рыбы № 183.

Выдать: 2—3 ф. говядины, 2 ф. рыбы. 2½ моркови, 1½ петрушки. 1 порей, 1½ селлерея, 1—2 луковицы. 10—15 зер. англ. перца. | 1—2 шт. лаврового листа. 2 ложки муки, мушкатнаго орѣха. Зеленой петрушки и укропа. Выдать отдѣльно на фаршъ № 183. 1 фунтъ рыбы и проч.

25) **Щи зеленыя изъ крапивы.** Сварить бульонъ, изъ 2½ фунтовъ говядины и 1 фунта ветчины, процѣдить.

Когда бульонъ будетъ готовъ, взять 2 фунта молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить въ соленый кипятокъ, сварить до мягкости, но не подъ крышкою, откинуть на друшлакъ, перелить холодною водою, выжать, изрубить мелко, переложить въ кастрюлю, положить тотчасъ масла. Процѣженный бульонъ подправить мукою, вскипятить, передъ отпускомъ всыпать крапиву, вскипятить; въ суповую миску положить зеленой петрушки и горсть укропа. Можно прибавить сметаны.

Подать къ нимъ ломтиками нарѣзанную ветчину, или крутыя на-двое разрѣзанныя яйца, или пирожки, или свиныя сосиски.

Щи изъ зеленой разсады. Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ жирной говядины съ 1 луковицею, безъ кореньевъ, процѣдить. 2 фунта свѣжей разсады очистить отъ стебельковъ, перемыть, сложить по нѣсколько листочковъ вмѣстѣ, мелко нашинковать, положить въ чашку, обдать крутымъ соленымъ кипяткомъ, закрыть и дать постоять съ ¼ часа, потомъ откинуть на рѣшето, отжать воду, опустить въ кипящій бульонъ, подправить ложкою муки разведенною водою, прокипятить, подавать со сметаною.

Выдать: 2—3 фунта говядины. 1 фунтъ ветчины. (2 луковицы). Укропу 1 лотъ или болѣе (т. е. цѣлую горсть), 10—12 зеренъ англ. перца. | 2 фунта крапивы. ½ ложки масла, 1 ложку муки. Зеленой петрушки и укропа. Сметаны ½—1½ стакана. 6 яицъ или 1 фунтъ свиныхъ сосисокъ. Или пирожки.

26) **Щи изъ щавеля.** а) Сварить бульонъ изъ 2½ фунтовъ говядины, прибавить, кто хочетъ, 1 фунтъ ветчины, сушоныхъ грибовъ, укропу, процѣдить; 1 фунтъ чисто перебраннаго щавеля, вымыть, выжать, мелко изрубить, переложить съ сокомъ въ кастрюльку, вскипятить въ его собственномъ соку, положить ½ ложки масла, 1 ложку муки, ½ стакана сметаны, развести процѣ-

женнымъ бульономъ, вскипятить, всыпать мелко нашинкованные грибы. Вмѣсто муки можно положить разварныхъ ячневыхъ крупъ.

б) Эти щи можно варить также изъ 3 фунтовъ хорошей солонины, которую, вынувъ изъ щей, подать на второе блюдо.

Къ нимъ вообще подаются фаршированныя яйца № 219, крутыя на-двое перѣзанныя яйца, разные пирожки, или жареная каша изъ гречневыхъ крупъ № 192—193.

Выдать: $2^1/_2$ ф. говядины и 1 ф. ветчины. Или 3 фунта солонины. 2 луковицы. $^1/_4$—$^1/_3$ фунта сушоныхъ грибовъ. $^3/_8$ стакана ячневыхъ крупъ или ложку муки, укропу, 1 ф. чисто перебраннаго свѣжаго щавеля. $^1/_2$—1 ложку масла. $^1/_2$ или 2 стакана сметаны.

27) **Щи изъ щавеля другимъ манеромъ.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины, 2 печон. луковицъ и грибовъ, процѣдить; положить $^1/_2$ стакана мариноваппаго щавеля № 2604, сметану, размѣшанную съ 1 ложкою муки, вскипятить, всыпать укропъ и зеленую петрушку.

Выдать $2^1/_2$—3 ф. говядины, 2 луковицы. $^1/_2$ стакана мариноваппаго щавеля, 1 ложку муки. 1 или 2 стакана сметаны. 3—4 сушоные грибка.

28) **Щи лѣнивыя.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины съ верхнимъ жиромъ, съ кореньями и пряностями, процѣдить. $^1/_2$ большаго кочна свѣжей капусты очистить, разрѣзать кусковъ на 20, опустить въ процѣженный бульонъ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; подправить мукою, прокипятить раза два; подавая всыпать зеленой петрушки и немного мелкаго перцу. Подать отдѣльно сметану.

Выдать: $2^1/_2$—3 фунта говядины. 2 морковп, 2 луковицы. 5—10 зер. англ. перца. 1 брюкву или рѣпу. (1—2 шт. лаврового листа). $^1/_2$ большаго кочна капусты. ($^1/_2$ ложки масла), 1 ложку муки. Зеленой петрушки и укропа. Простаго перца зеренъ 5—6. ($^1/_2$ стак. сметаны), соли.

29) **Щи изъ капусты кислой.** Сварить, какъ обыкновенно, бульонъ изъ трехъ фунтовъ жирной говядины отъ толстаго края, огузка или грудинки, или изъ 2 фунтовъ говядины и 1 фунта ветчины съ сушоными грибами и пряностями, процѣдить. 2 стакана кислой капусты выжать, изрубить, поджарить до мягкости съ $1^1/_2$ ложками масла, но лучше сала, см. № 2294, съ 1 мелко-изрубленною луковицею и толченымъ простымъ перцомъ, залить бульономъ, положить ложку муки растертую съ водою, варить до мягкости; когда мясо и капуста будутъ совершенно готовы, подавать съ уварившеюся нарѣзанною ветчиною или говядиною.

Выдать: 2 ф. говядины, 1 ф. ветчины. 3—4 сушоные грибка, (2 луковицы). 5—10 зер. англ. перца. 1—2 шт. лаврового листа. 2 стак. кислой капусты, т. е. 1 ф. $1^1/_2$ ложки масла. (5 зеренъ простаго перца). 1 ложку муки. 1 или $1^1/_2$ стакана сметаны.

Подаются къ этимъ щамъ: сметана, сосиски жареныя, или вареныя, или жареная крутая гречневая каша № 194 или блинчатый каравай № 1247, или блинчатые пирожки съ грибнымъ фаршемъ изъ свареныхъ во щахъ грибовъ съ гречневою кашею.

30) **Кисельныя щи изъ свѣжей капусты.** 3 фунта говядины вымыть, положить въ горшокъ, налить водою, варить, снимая чаще накипь, положивъ туда же 1 луковицу, лаврового листу и перцу, процѣдить. 10

10 кислыхъ, маленькихъ, лѣсныхъ яблокъ налить водою и варить отдѣльно, пока не разварятся. Небольшой кочанъ капусты очистить, мелко нашинковать, вытереть съ солью, выжать, положить въ процѣженный бульонъ съ говядиною, дать хорошенько прокипѣть; потомъ влить, по вкусу, квасъ отъ разварившихся яблокъ. Незадолго передъ обѣдомъ взять масла, распустить въ кастрюлѣ, всыпать мелко изрубленную луковицу, поджарить, но не докрасна, потомъ всыпать ложку муки, размѣшавъ хорошенько, подправить щи, вскипятить нѣсколько разъ. Въ эти щи можно также влить сметаны.

Выдать: $2^1/_2$—3 фунта говядины. 2 луковицы, 1 кочанъ капусты. 5—10 зер. англ. перца. 1—2 шт. лаврового листа. 10 яблокъ лѣсныхъ. $^1/_2$ ложки масла, 1 ложку муки. $^1/_2$—1 стак. сметаны.

31) **Борщъ малороссійскій.** Изъ 3 фунтовъ жирной говядины, или изъ свѣжей свинины, или изъ говядины съ прибавленіемъ копченой ветчины, сварить бульонъ № 1 безъ кореньевъ, но съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцомъ, процѣдить. За часъ до отпуска, опустить въ бульонъ немного свѣжей капусты, на части разрѣзанной, сварить, прибавивъ по вкусу свекольнаго разсола, или хлѣбнаго квасу, или уксусу ложки 2. Между тѣмъ взять шт. 5 красной свеклы, вымыть ее хорошенько, но не дотрогиваться до нее ножомъ, т. е. не скоблить ее, сварить отдѣльно въ водѣ. Когда будетъ мягкая, вынуть, вычистить ножомъ, нашинковать, положить въ нее полную ложку муки, смѣшать, опустить въ бульонъ, посолить, раза два вскипятить. Въ суповую миску положить зеленой петрушки (нѣкоторые кладутъ еще сокъ отъ натертой одной сырой свеклы), налить горячимъ борщемъ, прибавить соли по вкусу; всыпать кто хочетъ простаго перца, подавать съ нарѣзанной говядиной, свининой или ветчиной, или съ жареными сосисками, или съ фрикадельками, или съ грибными пышками № 188. Или подаются отдѣльно жареная гречневая каша, или блинчатые пирожки съ фаршемъ изъ говядины, или блинчатый пирогъ.

32) **Борщъ другимъ манеромъ.** Взять бѣлаго хлѣбнаго квасу пополамъ съ водою, вскипятить, опустить въ него 3 фунта мяса, лаврового листу, англійскаго перцу, сварить, процѣдить. Потомъ положить въ него нашинкованную или кусками нарѣзанную капусту, или нашинкованную свеклу, или капусту со свеклою, сварить до готовности; взять $^1/_2$ ложки мелко изрубленной зеленой петрушки и $^1/_2$ ложки селлерея, кусокъ свинаго соленаго сала, величиною въ половину куринаго яйца, $^1/_4$ стакана пшена, все это истолочь вмѣстѣ, подправить щи или борщъ.

33) **Борщъ польскій.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины, сушоныхъ грибовъ и пряностей, процѣдить, дать устояться, снять жиръ (прибавить, кто хочетъ, 1 фунтъ ветчины).

Сварить въ водѣ штукъ 5 неочищенной свеклы или лучше испечь ее, потомъ очистить, мелко нашинковать какъ лапшу, положить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, свекольнымъ отдѣльно отваренымъ разсоломъ, влить сметаны, подогрѣть до горячаго состоянія, но не кипятить, чтобы борщъ не потерялъ цвѣта, положить соли, простаго перцу, зеленой петрушки и укропу.

Выдать: $2^1/_2$—3 фунта говядины. (1 фунтъ ветчины). (2 луковицы). 5—10 зер. англ. перца. 1—2 шт. лаврового листа. 3—6 сушоныхъ грибковъ. 1—2 ф. свеклы, свекольнаго разсолу. 1—2 стак. сметаны, соли. (5—6 зеренъ простаго перца). Зеленой петрушки и укропу.

Подавать съ мелко нарѣзанною отвареною въ борщѣ ветчиною, фрикадель-

ками № 180, съ ушками № 220, съ сосисками № 2691, 2690 (часть II), или съ жареною кашею изъ гречневыхъ крупъ № 192—194 или съ блинчатыми пирожками.

34) **Борщъ другимъ манеромъ.** Взять 5 штукъ круглой свеклы, очистить, нашинковать. Большую сковороду или кастрюльку смазать только масломъ, разогрѣть, положить свеклу, смочить ее уксусомъ 3 ложками столовыми, жарить мѣшая; посыпать ее мукою $^1/_3$ стакана, размѣшать, жарить, слегка подливая по ложкѣ бульона, пока свекла не будетъ почти готова. Между тѣмъ сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ говядины и пряностей, опустить въ него приготовленную свеклу, сварить ее до мягкости. Подать отдѣльно сметану.

35) **Борщъ изъ печеной свеклы.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 2—3 фунтовъ говядины и $1^1/_2$ фунта свѣжей молодой свинины отъ тонкаго края съ 2 луковицами и пряностями, процѣдить.

Испечь хорошую, красную свеклу, мелко нашинковать, сложить въ суповую чашку, выжать сокъ изъ лимона, влить французскаго бѣлаго вина или сотерна, положить мелко нарѣзанную, свареную свинину, укропъ, развести горячимъ процѣженнымъ бульономъ, подавать.

Выдать: 1—2 ф. говядины, $1^1/_2$ ф. свинины. 1—2 фунта свеклы, (2 луковицы). 1—2 шт. лавроваго листа. | 5—10 зеренъ англ. перца. $^1/_2$ лимона. 1—$1^1/_2$ стак. франц. вина или сотерна. Зеленой петрушки и укропа.

36) **Борщъ изъ селлерея.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины (прибавить, кто хочетъ, 1 фунтъ ветчины), процѣдить.

Взять 1 фунтъ селлерея, самыхъ листьевъ, 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 укропа.

Выдать: 2—3 фун. говядины. (1 луковицу). 5—10 зеренъ англ. перца. (1 фунтъ копченой ветчины). | (1—2 шт. лавр. листа), 1 ф. селлерея. 1 ложку масла, $^1/_2$ стакана муки. $^1/_2$ или 1 стак. сметаны, укропа.

37) **Супъ со спаржею и листьями шпината.** Сварить бульонъ № 1. За полчаса до отпуска положить въ процѣженный бульонъ полъ-фунта, равными кусочками, нарѣзанной спаржи. Когда она будетъ мягка, всыпать горсти двѣ чисто перебраннаго и перемытаго шпината въ самый кипящій бульонъ, размѣшать, черезъ нѣсколько минутъ подавать.

Выдать: 3 фун. говядины, 1 морковь. 1 порей, 1 селлерей, 1—3 петрушки. 1—2 луковицы. | $^1/_2$ фун. спаржи. $^1/_2$ фун. неперебраннаго шпината.

38) **Супъ съ брюквою и ячневою крупою.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины, какъ обыкновенно см. № 1. За два часа до обѣда положить $^1/_2$ стакана въ холодной водѣ перемытыхъ ячневыхъ крупъ, 1 луковицу и очищенную брюкву, нарѣзанную равными кусками сварить до мягкости, потомъ положить очищеннаго и нарѣзаннаго сыраго картофелю, сварить. Подавая можно влить по желанію сметаны или сливокъ и всыпать зелени.

Выдать: 3 фунта говядины. 1 луковицу. 1—2 брюквы, 6—12 шт. картофеля. | $^1/_2$ стак. ячневыхъ крупъ. Зелени. $^1/_2$—1 ст. сметаны или густыхъ сливокъ.

39) **Супъ съ свѣжими грибами.** Сварить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины и пряностей, процѣдить. За часъ передъ обѣдомъ взять полную тарелку очищенныхъ свѣжихъ грибовъ: бѣлыхъ, масляниковъ, рыжиковъ или груздей, но только не волнушекъ, обдать ихъ кипяткомъ, поджарить ихъ въ маслѣ съ лукомъ, обсыпавъ ложкою муки, налить бульономъ, положить штукъ 6—9 картофеля, сварить, положить горсть искрошеннаго зеленаго луку, посолить, прибавить сметаны или сливокъ; прокипятить, вылить въ миску, подавать, всыпавъ зелени и простаго перца.

Выдать: 3 фун. говядины, кореньевъ. Тарелку свѣжихъ грибовъ. 6—9 шт. картоф., горсть зелен. луку. | 1—2 ложки масла, 1 ложку муки. $^1/_2$—1 стак. сметаны или сливокъ. 1—2 луковицы, зелени, простаго перцу.

40) **Супъ изъ телятины.** 4 фунта телятины съ костями вымыть, разъ вскипятить, вынуть мясо, перемыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, положить кореньевъ, пряностей, варить какъ обыкновенно на легкомъ огнѣ, снимая накипь; когда будетъ супъ готовъ, процѣдить.

Выдать: 4 фун. телятины. 2 моркови, 1 петрушку. 1 селлерей, 1 порей. | 5 зеренъ англійскаго и 5 зеренъ простаго перца. Зеленой петрушки и укропу.

а) Подавать съ клецками отъ № 209—216.
б) Съ вермишелью № 199.
в) Съ рисомъ № 195.
г) Съ перловыми крупами № 196.

41) **Супъ изъ баранины.** 3 фунта баранины вымыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю, налить водою, варить на легкомъ огнѣ, снимая накипь, процѣдить; за часъ до обѣда положить кореньевъ, сварить ихъ до готовности, подавать всыпавъ зелени.

Выдать: 3—4 фун. баранины, 1 морковь. $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ порея, 1 лук. 5—10 зеренъ англійскаго перца. (2—3 шт. лавроваго листа). | Точеныя коренья: 1 морковь, 1 петрушку. 1 селлерей, 2 брюквы.

42) **Супъ изъ поросенка.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ поросенка, кореньевъ и пряностей, процѣдить; $^1/_2$ стакана перловыхъ крупъ разварить отдѣльно съ 1 ложкою масла, выбить до-бѣла, прибавить сметаны, развести бульономъ, вскипятить; подавать, всыпавъ зеленой петрушки и укропу. Можно подавать супъ этотъ съ фрикадельками изъ почки поросенка № 179, а поросенка подать отдѣльно съ хрѣномъ и со сметаной.

Выдать: 3—4 фун. поросенка. 2 моркови, 1 петрушку. 1 селлерей, 1 луковицу. 1 порей, 10—15 зер. англ. перца. | 1—3 шт. лавроваго листа. $^1/_2$ стак. перловыхъ крупъ. 1 или $1^1/_2$ стак. сметаны. Зеленой петрушки и укропу.

43) **Супъ изъ бычачьихъ хвостовъ.** Взять 3 бычачьи хвоста, вымыть, обдать кипяткомъ, сварить въ бульонѣ изъ вчерашнихъ костей, прибавивъ 1 морковь, 1 петрушку, 1 пастернакъ, 1 селлерей, 1 порей, 1 ломтикъ лимона безъ зеренъ, процѣдить.

1 разрѣзанную морковь, 1 луковицу, $^1/_2$ ложки масла положить на дно кастрюли, на нихъ 5—6 фунтовъ говядины, поджарить до красна, но чтобы не пригорѣло; налить водою, варить два часа. $1^1/_2$ ложки масла, 2 ложки муки слегка поджарить, развести бульономъ, прокипятить. Изжарить ломтиками нарѣзаннаго (2 шт.) селлерея, положить въ бульонъ, опустить туда же по суставамъ разрѣзанные хвосты. Снять съ одной сырой большой курицы филеи, изрубить, истолочь ихъ, положить $^1/_2$ французской булки, 1 яйцо, $^1/_8$ ф. масла, соли,

протереть сквозь сито, сдѣлать изъ этой массы маленькіе шарики, поджарить ихъ до красна въ 1/8 ф. масла, опустить въ бульонъ. 1/2 фунта сладкаго мяса (телятины), 12—20 штукъ отдѣльно отваренныхъ гребешковъ и 15 штукъ шампиньоновъ, 1/2 стакана томатовъ (купленнаго краснаго пюре изъ яблокъ), 1/4 фунта перебраннаго щавеля, опустить все это въ бульонъ, вскипятить, положить по вкусу соли, 1 стаканъ крѣпкой мадеры, подавать.

Пропорція на 12 человѣкъ.

Выдать: 3 бычачьи хвоста, 1 морковь.
1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей.
1 пастернакъ, 1 ломтикъ лимона.
5—6 ф. говядины, 1 морковь.
1 луковицу.
2 селлерея.
2 ложки муки, 1 большую курицу, 1 яйцо.
1/2 французской булки.
1/2 фун. сладкаго мяса.
12—20 шт. гребешковъ.
15 шампиньоновъ.
1/2 стак. томатовъ.
1/4 фун. перебраннаго щавеля.
1 стак. крѣпкой мадеры.
5 ложекъ, т. е. 5/8 фун. масла.

На 6 человѣкъ взять 1 бычачій хвостъ, 2—3 фунта говядины, 1 небольшую курицу и т. д.

44) **Супъ а-ла тортю.** Этотъ супъ долженъ быть крѣпокъ и сваренъ изъ нѣсколькихъ сортовъ мяса, а по крайней мѣрѣ изъ 2 фунтовъ говядины, 1 фунта телятины, 1 телячьей головки, 1/2 курицы и разныхъ кореньевъ. Сваривъ этотъ бульонъ, какъ слѣдуетъ, снять сверху жиръ, процѣдить сквозь салфетку.

1/8 фунта свѣжаго масла распустить въ кастрюлѣ, положить 1 мелко нарѣзанную петрушку, 5—6 штукъ гвоздики, 5—10 зеренъ англійскаго крупно истолченнаго перца, поджарить все на легкомъ огнѣ, всыпать потомъ 2/3 стакана пшеничной муки, размѣшать, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, процѣдить, развести всѣмъ бульономъ, положить въ него аморетки, фаршированныя оливки, ровными ломтиками нарѣзанное мясо отъ головки телячьей, немного трюфелей въ мадерѣ вскипяченныхъ, и шампиньоновъ, если есть; вскипятить еще разъ, вливая 1/2—1 стакана мадеры или французскаго вина, и наконецъ положить ломтики лимона, безъ зеренъ, соли и не очень мелко истолченнаго простаго перца, смотря по вкусу.

Выдать: 2 фунта говядины.
1 телячью гол., вѣсомъ до 5 1/2 ф.
1 фун. телятины, 1/2 курицы.
1 морковь, 1 порей, 1 петрушку.
1 пастернакъ, 1 селлерей.
(5—10 зеренъ англ. перца).
(1—2 шт. лавр. листа), 1/8 ф. масла.
5—6 шт. гвоздики. 1/2 лимона.
1/2—1 ст. мадеры или французскаго вина; а на мужскомъ столѣ прибавить 1 рюмку рома, 1 рюмку коньяку.
4—5 трюфелей, аморетки.
5—6 шт. шампиньоновъ, если очень маленькіе, то шт. 10.
Фаршированныя оливки № 190, простаго перца.

На простой домашній обѣдъ можно сварить этотъ супъ изъ 2 1/2 фунтовъ мяса и 1 головки телячьей, которую очистить хорошенько, снять съ нея все мясо и уши въ супъ. Кости же изрубить мелко, прибавить 1 фунтъ говядины, костей отъ дичи, индѣйки и проч., кореньевъ, пряностей, уксусу, налить водою, сварить до 3 1/2 стакановъ, употребить на ланспикъ для заливнаго или маіонеза.

Изъ оставшихся мозговъ приготовить круглые слоеные пирожки № 222 или № 237.

45) **Супъ прозрачный изъ головы телячьей по англійски.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ разнаго сорта мяса и кореньевъ; снять жиръ, слить, очистить бѣлками, икрою или говядиной, процѣдить сквозь салфетку, какъ сказано въ примѣчаніи. Положить въ суповую миску ровными ломтиками нарѣзанную телячью головку, которую надо отдѣльно

сварить въ водѣ съ 1/2 стаканомъ уксуса, кореньями и спеціями; когда будетъ готова, снять мясо съ костей, положить на блюдо, накрыть другимъ блюдомъ, наложить прессъ, остудить, нарѣзать правильными кусочками, положить въ миску, налить горячимъ бульономъ, опустить въ него и отдѣльно отваренные точеные коренья, кусочками нарѣзанный мясной фаршъ, и укропъ. Подавая влить 1/2—1 стакана французскаго вина.

Выдать: 2 фун. говядины, 1 фун. телятины.
1 телячью головку, 2 моркови.
1—2 шт. лаврового листа.
5—10 зеренъ англ. перца.
1/2 стак. уксуса.
На точеныя коренья: 2 моркови.
1/2 петрушки, 1/2 селлерея.
На мясной фаршъ № 182.
1/2—1 стак. франц. вина.
Зелени.
Для очистки бульона.

Изъ бульона оставшагося отъ головки телячьей можно приготовить ланспикъ или муссъ для заливнаго или маіонеза.

46) **Супъ изъ дичи прозрачный.** Взять какую нибудь дичь, очистить ее, выпотрошить, вымыть, поджарить въ маслѣ; масло слить, дичь налить бульономъ, сваренымъ изъ 3 фунтовъ говядины, кореньевъ и пряностей, варить, очистить бѣлками, процѣдить сквозь салфетку, влить вина, всыпать зелени. Подать съ гренками отъ № 176—178.

Выдать: 2—3 фун. говядины, 1 морковь.
1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей.
1—2 шт. лаврового листа.
5—10 зеренъ англ. перца.
2 рябчика, или 2 куропатки, или 2 бекаса съ кишками, или 2 сломки съ кишками.
1/3 фунта масла, 2 бѣлка или икры.
1 стак. донскаго вина или мускатъ-люнель или лимонадъ газезъ.
Зеленаго укропу.

47) **Супъ изъ курицы.** Взять очищенную, выпотрошенную 3-хъ-фунтовую курицу (если курица поменьше, то прибавить 1/2—1 фунтъ говяжьихъ или телячьихъ костей), налить водою, и варить въ кастрюлѣ, безпрестанно снимая накипь, до половины готовности, затѣмъ курицу и говядину обдать горячей водой, разрѣзать на части, опустить въ процѣженный бульонъ, положить кореньевъ, варить на самомъ легкомъ огнѣ. Вливая въ миску, всыпать немного укропу и зеленой петрушки, положить отдѣльно въ бульонѣ отваренаго рису, перловыхъ крупъ, итальянскихъ макароновъ, мяснаго фарша, клецки, или засыпать манной крупой.

Выдать: 3-хъ-фунтовую курицу.
Немного говяжьихъ костей.
1 морковь, 1 селлерей, 1 петрушку.
Немножко пастернака.
(1/8 фун. сливочнаго масла).
Укропу и зеленой петрушки.
1/2 стак. риса, или 1/2 стак. перлов. крупы, или 1/2 стак. манны, или 1/4 фун. макароновъ, или на мясной фаршъ.

На бульонъ курицу надо выбирать нежирную, а чтобы она не была жестка, совѣтуютъ варить ее съ кускомъ хрусталя, какъ напр. съ хрустальною пробкою отъ графина.

48) **Супъ изъ курицы съ фаршированными сморчками.** Сварить бульонъ изъ 3-хъ-фунтовой курицы, (если же маленькія курицы, то изъ двухъ, прибавивъ съ фунтъ говяжьихъ костей); съ курицы снять предварительно полъ филея отъ грудинки, сдѣлать изъ него фаршъ, а именно: изрубить и истолочь эту грудинку, положить полъ-ложки масла, немного соли, мушкатнаго орѣху, 1/8 рюмки рейнскаго вина, одно яйцо и немного муки такъ, чтобы масса не была слишкомъ жидка. Выбрать штукъ 18 или 24 крупныхъ сморчковъ, вымыть ихъ хорошенько, отрѣзать коренки, и гдѣ только возможно вкладывать въ сморчки этого фарша,—потомъ сварить ихъ до готов-

ности въ отдѣльной кастрюлечкѣ, въ куриномъ бульонѣ; бульонъ процѣдить, можно подправить его масломъ съ мукою, прокипятить, влить $^1/_2$ стакана сливокъ съ 2 желтками, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, процѣдить въ суповую миску, куда положить нафаршированные сморчки.

Выдать: 1 большую курицу.
Съ фунтъ говяжьихъ костей.
$^1/_2$ моркови, $^1/_2$ селл., $^1/_2$ петрушки.
Укропа и зеленой петрушки.
1 лож. сливочн. масла, мушк. орѣха.
$^1/_8$ рюмки рейнскаго вина, 1 яйцо.
Ложки 2 муки, 1 ложку масла.
18—24 шт. сморчковъ, $^1/_2$ стак. сливокъ.
2 желтка.

49) **Супъ изъ молодыхъ индѣекъ со сморчками и «принадельками».** Сварить бульонъ изъ говяжьихъ костей съ кореньями. Взять 3-хъ-фунтовую нежирную индѣйку, снять съ нее филеи, а все остальное сварить въ бульонѣ. Очистить, вымыть, штукъ 6—12 сморчковъ, поджарить ихъ слегка въ сливочномъ маслѣ, посыпать ложкою муки, положить къ нимъ 1 луковицу, 5—6 зеренъ перца, налить процѣженнымъ бульономъ, сварить. Взять печенку отъ индѣйки, поджарить ее, остудить, натереть на теркѣ; филеи мелко изрубить и истолочь, положить кусочекъ почечнаго телячьяго жира, мелко изрубленнаго, ложку растопленнаго масла, два яйца и еще 2—3 желтка, 2—3 ложки сливокъ, соли, мушкатнаго орѣха и тертой черствой булки столько, чтобы образовалась густая масса, какъ на фрикадельки, которыя и сварить въ бульонѣ передъ отпускомъ. Соединивъ все вмѣстѣ, подавать.

Выдать: 3-хъ-фунтовую индѣйку.
1—$1^1/_2$ ф. говяжьихъ костей.
1 луковицу, 1 петрушку, 1 селлер.
1 порей, шт. 6—12 сморчковъ.
Мушкатнаго орѣху.
$^1/_8$ фун. почечнаго жиру.
1 ложку сливочнаго масла.
2—3 ложки сливокъ, 2 ложки муки.
$^1/_2$ черствой булки, 4—5 яицъ.
Укропу и зеленой петрушки.

50) **Супъ изъ индѣйки.** Такъ какъ въ величинѣ индѣекъ большая бываетъ разница, то и трудно назначить количество ея; на 6 человѣкъ однако же довольно небольшой индѣйки, величиною въ большую курицу, а если индѣйка большая и жирная, то взять отъ нея потроху, т. е. ножки, крылышки, головку и проч., а самое же мясо или филей оставить для другаго кушанья. Супъ изъ индѣйки приготовляется точно также, какъ изъ курицы № 47.

Выдать: 1 небольш. индѣйку, или потроху отъ большой и жирной.
1 морковь, 1 селлерей, 1 петрушку.
(1 луковицу).
$^1/_2$ ложки сливочнаго масла.
Укропу и зеленой петрушки.
$^1/_4$ ф. или $^1/_2$ стак. риса или перловыхъ крупъ.

51) **Супъ изъ утки.** 1 цѣлую большую, домашнюю утку варить съ кореньями, пряностями и 3—4 сушоными грибами; $^1/_2$ стакана перловыхъ крупъ разварить отдѣльно, положить въ нихъ 1 ложку масла, выбить до бѣла, прибавить $^1/_2$ или 2 стакана сметаны, развести процѣженнымъ бульономъ, вскипятить, подавать съ разрѣзанною на части уткою. Отваренные грибы мелко нашинковать, опустить въ суповую миску вмѣстѣ съ зеленою петрушкою и укропомъ. Можно иногда для вкуса прибавить лимоннаго сока или свекольнаго разсола, или сокъ изъ крыжовника.

Выдать: 1 большую домашнюю утку.
2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей.
1 порей, 1 луковицу.
3—4 сушоные грибка.
1—2 штуки лавроваго листа.
$^1/_2$ стак. перловыхъ крупъ, 1 ложку масла.
$^1/_2$ или 2 стакана сметаны.
$^1/_2$ лимона, или свекольнаго разсола, или сокъ изъ крыжовника, зелень.

Изъ экономіи можно изъ утки сварить супъ съ перловою крупою, какъ сказано

выше; утку же подать на второе блюдо съ картофелемъ, нашинкованными грибами и соусомъ см. № 842.

52) **Супъ изъ гуся.** Варить какъ супъ изъ утки; можно также изъ экономіи супъ подать отдѣльно, а гуся подъ соусомъ, см. № 842.

53) **Супъ изъ гусиныхъ потроховъ.** Приготовить бульонъ изъ 1 фунта говядины, кореньевъ и пряностей. Гусиную потроху, какъ-то: крылышки, ножки, шейку, печенку и проч- очистить какъ можно лучше, перемыть, опустить въ бульонъ, вскипятить, снять накипь. Потроху вынуть, перемыть, опустить въ процѣженный бульонъ, положить туда же точеныхъ кореньевъ, очищенныхъ и кусками нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ и огуречнаго разсола, чтобы была умѣренная кислота; варить до готовности. Передъ отпускомъ, взять $^1/_8$ ф. масла, поджарить въ немъ, кто любитъ, мелко изрубленную луковицу, всыпать ложку муки, развести бульономъ, вскипятить. Подавая всыпать зеленой петрушки и укропа.

Выдать: 1 ф. говядины, потроху отъ 1 гуся.
1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей.
1 порей, (1 луковицу).
6 маленькихъ соленыхъ огурцовъ
$^1/_8$ фунта масла, 1 ложку муки.
Огуречнаго разсола съ $^1/_2$ стак.
Зеленой петрушки и укропа.
5 зеренъ простаго перца.
1—2 штуки лавроваго листа.

54) **Супъ кровяной изъ гуся.** Сварить супъ изъ гусиныхъ потроховъ, положивъ 2 луковицы, 10 зеренъ простаго перца, 1—2 шт. лавроваго листа, влить свекольнаго разсола стакана 2, варить пока мясо не будетъ готово, процѣдить. Или вмѣсто разсола положить сушоныхъ грушъ и сушоныхъ или свѣжихъ яблокъ. Взять кровь отъ цѣлаго гуся, растереть ее въ каменной чашкѣ съ однимъ стаканомъ тертаго хлѣба, развести, мѣшая, процѣженнымъ бульономъ, процѣдить сквозь друшлакъ, поставить на плиту, подогрѣть безпрестанно мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Къ супу изъ гуся подается фаршированная гусиная шейка слѣдующимъ манеромъ: вынуть изъ шейки кость, оставить одну кожицу; гусиную печонку сварить, взять 1 ложку сыраго гусинаго сала, $^1/_2$ французской булки, намоченной и выжатой, англійскаго перца, $^1/_4$ луковицы, все это мелко изрубить, прибавить соли, мушкатнаго орѣха, 2 сырыя яйца, размѣшать, нафаршировать шейку, перевязать кожицу съ обоихъ концовъ, опустить въ кипящій процѣженный бульонъ, сварить, остудить, нарѣзать кусочками, опустить въ суповую миску.

Выдать: $^1/_2$ гуся и гусиную кровь.
2 луковицы 5 зеренъ англ. и 5 зер. простаго перца.
1—2 шт. лавроваго листа.
1 стак. тертаго ржанаго хлѣба.
5—10 сушоныхъ грушъ, 5—10 шт. сушоныхъ или свѣжихъ яблокъ.
Или свекольнаго разсола.

На фаршъ:
Гусиную печенку, 2 яйца.
1 ложку гусинаго сала.
$^1/_2$ французской булки.
$^1/_4$ луковицы, простаго перца 1—2 зерна.
Соли, мушкатнаго орѣха.

55) **Супъ кровяной изъ свинины.** Сварить супъ изъ 3 ф. свинины, лучше всего отъ хребтовой кости, положить 2 луковицы, англійскаго перца, лавроваго листа, влить свекольнаго разсола стакана 2, варить, пока мясо не будетъ готово, процѣдить. Или вмѣсто разсола положить сушоныхъ грушъ и сушоныхъ или свѣжихъ яблокъ. Взять стакана $1^1/_2$—2 свиной крови, растереть въ каменной чашкѣ съ однимъ стаканомъ тертаго ржанаго хлѣба, развести мѣшая, процѣженнымъ бульономъ, процѣдить сквозь друшлакъ, поставить на плиту,

подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить. Подать съ 2 отваренными и ломтиками нарѣзанными свиными почками.

Выдать: 3 ф. свинины, 2 луковицы. 5—10 зеренъ англ. перца, 1—3 шт. лавроваго листа. $1^1/_2$—2 стак. крови, 1 стак. тертаго ржанаго хлѣба. 2 свиныя почки. 10 сушон. грушъ и 10 сушон. яблокъ. Или 10 свѣжихъ маленькихъ яблокъ, или свекольнаго разсола.

56) **Супъ изъ раковъ.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фун. говядины, кореньевъ и пряностей. 40 средней величины раковъ отварить въ соленой водѣ съ укропомъ. Очистить ножки и шейки; половину шеекъ и всѣ ножки мелко изрубить и сдѣлать изъ нихъ слѣдующій фаршъ: 4 яйца разбить съ зеленою петрушкою и укропомъ, влить въ кастрюльку, въ которой разогрѣть сперва $^1/_2$ ложки масла и испечь жидкую яичницу, отставить, всыпать въ нее соли, мушкатнаго орѣху, мелко изрубленныя шейки и ножки, 3—4 ложки истолченныхъ сухарей или $^1/_2$ французской булки, намоченной и выжатой, зеленой петрушки и укропу, 2 сырые желтка, смѣшать, нафаршировать чисто вымытыя и вытертыя раковыя спинки.

Всю же скорлупу истолочь какъ можно мельче, всыпать въ кастрюлю, положить туда $1^1/_2$ ложки масла, поджарить мѣшая, до темнаго цвѣта, всыпать тогда $1^1/_2$ или 2 ложки муки, размѣшать, развести бульономъ, кипятить, процѣдить, опустить въ него фаршированныя спинки и оставшіяся раковыя шейки, вскипятить раза два, положить $^1/_2$—$1^1/_2$ стак. сметаны, подавать.

Примѣч. Гдѣ раки дороги, то изъ экономіи можно въ супъ этотъ не класть раковыхъ шеекъ, а приготовлять изъ нихъ въ тотъ же день соусъ № 1020 или 1021.

Вмѣсто муки можно иногда положить въ суповую миску, отдѣльно въ бульонѣ отваренный рисъ, или перловую крупу, оставшіяся шейки, укропъ, влить супъ, размѣшать, подавать.

Выдать: 3 фунта говядины или телятины. 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей. 1 порей, (1 луковицу) 40 раковъ. 5—10 зеренъ англійскаго перца. (1—2 шт. лавр. листа), 5—6 яицъ. Зеленой петрушки и укропа, соли. 2 ложки масла, мушк. орѣха. 3—4 ложки сухарей или $^1/_2$ франц. булки. $^1/_2$ стак. муки, $^1/_2$—$1^1/_2$ стак. сметаны. ($^1/_2$ стакана рису или перловой крупы).

Можно положить въ супъ для вкуса 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ или $^1/_4$—$^1/_2$ стакана столоваго вина.

Фаршъ дѣлается также другимъ манеромъ, а именно: всѣ очищенныя ножки, половину шеекъ мелко изрубить, смѣшать съ 2 ложками мелко истолченныхъ сухарей, $^1/_2$ стаканомъ риса, отвареннаго въ бульонѣ, укропомъ, зеленою петрушкою; положить два сырыя яйца, 1 ложку масла, соли, мушкатнаго орѣха, развести цѣльнымъ молокомъ или сливками съ $^1/_2$ стак., чтобы было однакоже довольно густо, начинить этимъ раковыя спинки.

Фаршъ этотъ дѣлается также изъ гречневыхъ крупъ или пшена, который перемыть, обварить сперва кипяткомъ, перемыть въ холодной водѣ, сварить въ маломъ количествѣ воды съ масломъ, когда остынетъ смѣшать съ яйцомъ, масломъ, нафаршировать раковыя спинки. Выдать 1 стаканъ крупъ, изъ нихъ $^1/_2$ стакана на фаршъ, а $^1/_2$ стакана на супъ.

57) **Селянка мясная.** Приготовить, какъ обыкновенно, бульонъ изъ 1 или 2 фунтовъ говядины, съ кореньями, перцомъ и лавровымъ листомъ, процѣдить и, когда бульонъ будетъ готовъ, положить въ него тарелку небольшими кусочками нарѣзаннаго разнаго мяса, какъ-то: вареной или жареной говядины, телятины, курицы, ветчины, гуся, утки, сосисокъ, всего понемногу.

1 луковицу мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ свѣжаго масла, всыпать 1 ложку муки, слегка поджарить, развести бульономъ, положить два соленые кусочками нарѣзанные огурца, 12 оливокъ, 6—12 шампиньоновъ, 6—12 маринованныхъ рыжиковъ; 6—12 соленыхъ груздей, обдавъ ихъ разъ кипяткомъ, или свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, рыжиковъ, масляниковъ или груздей, въ такомъ случаѣ ихъ надо очистить, обдать кипяткомъ и сварить отдѣльно, снимая накипь; влить 1—2 стакана огуречнаго разсола. Кладутъ и обданную кипяткомъ свѣжую капусту. Когда же все будетъ готово, положить все это въ общій бульонъ къ разнымъ сортамъ мяса, прибавить отъ $^1/_2$ до 1 стакана сметаны или густыхъ сливокъ, разъ вскипятить, подавая всыпать въ суповую миску мелкаго укропу и зеленой петрушки, а кто любитъ хорошую горсть мелко накрошеннаго зеленаго луку.

Выдать: Отъ 1 до 3 фун. говядины, разнаго мяса не полную тарелку, кореньевъ, луковицу, пряностей, ложку масла, ложку муки, неполную тарелку разныхъ свѣжихъ или маринованныхъ грибовъ, 12 оливокъ, 2 соленыхъ огурца, 1 — 2 стакана огуречнаго разсола $^1/_4$ кочешка свѣжей капусты, $^1/_2$—1 ст. свѣжей сметаны, или сливокъ, укропу, зел. петрушки и зел. луку.

Б) СУПЫ-ПЮРЕ МЯСНЫЕ.

Примѣчаніе о супахъ-пюре изъ овощей, кореньевъ, крупъ. Взять коренья, изъ которыхъ приготовляется супъ пюре, какъ-то: морковь, рѣпу, брюкву, земляныя груши и пр. вымыть ихъ и, не дотрогиваясь до нихъ ножомъ, опустить ихъ въ теплую воду, разъ только вскипятить, чтобы удалить горечь и вкусъ сыровизны; тотчасъ откинуть на рѣшето, очистить ихъ, вымыть, нарѣзать мелкими кусочками, положить въ каменную кастрюльку, налить кипяченой водой или бульономъ; когда совершенно разварятся, протереть сквозь дурхшлагъ, развести всѣмъ бульономъ; заправить его лейзономъ, т. е. взять 2 желтка, разбить ихъ съ $^1/_2$ стаканомъ сливокъ, процѣдить, влить въ супъ пюре этотъ лейзонъ, подогрѣть его мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, чтобы не свернулись желтки. Этотъ лейзонъ кладется для того, чтобы протертое пюре не осядало, не отдѣлялось отъ бульона, а составляло бы гладкую массу. Этотъ лейзонъ кладется съ тою же цѣлью и въ супы-пюре изъ крупъ.

Примѣчаніе о супахъ-пюре изъ дичи. Для супа пюре изъ дичи, изъ курицы, зайца и т. д., надо эту дичь, курицу или зайца сперва изжарить съ масломъ, снять мясо съ костей, это мясо очень мелко истолочь, всыпать ложку муки, влить немного бульона, разварить, протереть сквозь дурхшлагъ, развести всѣмъ бульономъ; положить 2 желтка, съ $^1/_2$ стаканомъ сливокъ, какъ сказано въ предъидущемъ примѣчаніи о супахъ-пюре изъ кореньевъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

58) **Супъ пюре изъ хлѣба съ виномъ.** $^3/_4$ фунта черстваго мякиша ржанаго хлѣба, мелко накрошеннаго, тушить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ двумя ложками масла, развести обыкновеннымъ бульономъ изъ 3 фунговъ говядины и кореньевъ, протереть сквозь сито. Передъ отпускомъ влить 1 стаканъ мадеры или хереса.

Чтобы супъ былъ темнаго цвѣта, то поджечь на маленькой сковородкѣ куска 2 мелкаго сахара, развести бульономъ, а послѣ уже влить вина; можно влить лейзонъ, подогрѣть супъ, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, подавать.

Выдать: 3 фунта говядины. Англійск. перцу. $^1/_4$ фунта масла, 1 морковь. $^3/_4$ ф. ржанаго хлѣба, 1 селлерей, 1 порей, 1 стак. мадеры или хересу. 1—2 куска сахара. (2 желтка $^1/_2$ стак. сливокъ).

59) **Супъ пюре изъ рѣпы съ уткою.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 1—2 фунтовъ говядины, процѣдить.

Распустить въ кастрюлѣ масла, положить очищенную утку, поджарить на плитѣ, положить къ ней отдѣльно разъ вскипяченную рѣпу, ложку муки, влить немного бульона, варить подъ крышкою до мягкости; потомъ вынуть утку, поставить ее на паръ, чтобы не обсохла, т. е. сложить въ кастрюлю, закрыть крышкою и поставить въ другую кастрюлю съ кипящею водою. Рѣпу протереть сквозь сито, развести бульономъ какъ слѣдуетъ, положить соли, 1 стаканъ вскипяченой малаги и опустить въ супъ разрѣзанную утку. Кладутъ также 2 желтка разбитые съ $^1/_2$ стакан. сливокъ и процѣженные, какъ сказано въ примѣчаніи о супахъ пюре.

Выдать: 1—2 ф. говядины, (2 моркови, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея. $^1/_2$ порея) 2 луковицы, 1 ф. рѣпы. 5—10 зеренъ перца.

1 небольшую утку. $1^1/_2$ ложки масла, 1 ложку муки. $^1/_2$—1 стаканъ малаги. (2 желтка, $^1/_2$ стак. сливокъ).

60) **Супъ пюре изъ курицы съ раковыми шейками, и цвѣтною капустою.** 2—3 фунта говядины и коренья варить, какъ обыкновенно, на легкомъ огнѣ. $^1/_2$ стакана риса или перловыхъ крупъ разварить отдѣльно въ бульонѣ. Курицу изжарить, дать ей остынуть, снять мягкія части съ костей, изрубить мясо, истолочь въ каменной ступкѣ, подливая понемногу бульону, смѣшать съ перловою кашею, протереть сквозь частое сито, положить масла, соли; развести процѣженнымъ бульономъ; передъ отпускомъ влить $^1/_2$ стакана сливокъ съ 2 желтками, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, но чтобы не закипѣло. Положить въ суповую миску раковыя шейки и отдѣльно отваренную цвѣтную капусту.

Выдать: 1 курицу, 2—3 фунта говядины. 1 морковь, 1 порей. 1 петрушку, 1 селлерей. $^1/_2$ стакана риса,

Или $^1/_2$ стакана перловыхъ крупъ. 2 желтка, $^1/_2$ стак. сливокъ. (Раковыхъ шеекъ шт. 30—40). И 1—2 головки цвѣтной капусты.

Къ этому супу подаются греночки отъ 176—178, или фаршированныя оливки № 190, или пирожки слоеные.

61) **Супъ пюре изъ зайца.** Сварить бульонъ изъ 2—3 фунтовъ говядины съ кореньями, сушоными грибами и свекольнымъ разсоломъ. Зайца изжарить съ 1 ложкою масла, снять съ костей мясо, изрубить его мелко, истолочь въ ступкѣ, всыпать ложку муки, развести бульономъ, вскипятить, протереть сквозь сито. Передъ отпускомъ 2 желтка смѣшать съ $^1/_2$ стаканомъ сливокъ, процѣдить, развести 2—3 ложками бульона, влить въ общій бульонъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать. Вмѣсто желтка и сливокъ, кладутъ иногда сметану и пюре изъ перловыхъ крупъ.

Выдать: 2—3 фунта говядины. 2—3 сушон. грибка, 1 морковь. 1 порей, 1 селлерей, 1 петрушку. Свекольнаго разсола около 1 стак.

Небольшаго зайца, ложку масла. 1 стак. сметаны или 2 желтка и $^1/_2$ стак. сливокъ. Ложку муки или $^1/_2$ стак. перлов. крупъ.

Къ этому супу подается жареный филей индѣйки, который надо нарѣзать ломтиками, поджарить въ ложкѣ масла, и передъ самымъ отпускомъ опустить въ супъ, или греночки № 176.

62) **Супъ пюре изъ тетерева.** (Пропорція на 12 человѣкъ). Сварить бульонъ изъ 6 фунтовъ говядины и кореньевъ, процѣдить. Взять большаго тетерева, изжарить въ маслѣ, снять мясо, (а кости положить въ бульонъ), изрубить его, прибавить 1 французскую булку, $^1/_8$ фунта масла, истолочь, развести немного бульономъ, протереть сквозь сито, развести бульономъ какъ слѣдуетъ. Взять другаго тетерева, снять съ сыраго мясо съ костей (кости положить въ бульонъ), изрубить, истолочь, прибавить $^1/_2$ французской булки, 2 яйца $^1/_8$ фунта масла, соли, $^1/_2$ мушкатнаго орѣха, густыхъ сливокъ, сдѣлать изъ этой массы кнель, т. е. маленькія клецки, слѣдующимъ образомъ: 2 чайныя ложечки намочить холодною водой, одною взять кусочекъ фарша, сгладить ножомъ ровно съ краями ложечки, а другою ложкою снять эту кнель и опустить въ соленую воду и такъ поступать до конца, вскипятить ихъ. Когда будутъ готовы, откинуть на рѣшето. Влить въ супъ $^1/_2$ стакана сливокъ съ 2 разбитыми и процѣженными желтками, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія. Отдѣльно отваренные 15 шампиньоновъ, $^1/_2$ фунта сладкаго мяса и 12 гребешковъ нарѣзать кусочками, опустить въ супъ. Передъ отпускомъ влить 1 стаканъ малаги. Въ этотъ супъ можно положить также листья шпината, которые надо обдать кипящимъ бульономъ.

Выдать: 6 фун. говядины, 2 моркови. 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. 5—10 зеренъ англ. перца. 2 большіе тетерева $1^1/_2$ французскія булки. $^1/_2$ фунта масла, 2 яйца.

2—3 ложки густыхъ сливокъ. $^1/_2$ мушк. орѣха, 1 ст. малаги. $^1/_2$ ф. сладкаго мяса, 12 гребешковъ. 15 шампиньоновъ. $^1/_8$ фунта шпината, соли. 2 желтка, $^1/_2$ стак. сливокъ.

На 6 человѣкъ взять $^1/_2$ назначенной пропорціи, на 18 человѣкъ—$1^1/_2$ пропорціи, на 24—двойную пропорцію.

63) **Супъ пюре изъ дичи.** (Marie Louise). Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями, процѣдить. 2 рябчика, или 2 куропатки, или 2 бекаса съ кишками, или 2 вальдшнепа съ кишками поджарить въ $^1/_4$ фунта масла, вынуть кости и вскипятить ихъ въ бульонѣ, мясо же изрубить, истолочь въ ступкѣ съ $^1/_2$ стаканомъ бульона, развести бульономъ, протереть сквозь сито, развести бульономъ какъ слѣдуетъ, положить отдѣльно разваренную и протертую перловую крупу, вбить 2 желтка, размѣшанные съ $^1/_2$ стак. сливокъ и процѣженные, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія. Подавая, положить отдѣльно отваренную, кусочками нарѣзанную спаржу и кнель № 182.

Выдать: 3 фунта говядины, 1 морковь. $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея. 2 рябчика или 2 куропатки, или 2 бекаса или 2 вальдшнепа.

$^1/_4$ фунта сливочнаго масла. $^1/_2$ стак. сливокъ, 2 желтка, $^1/_2$ стак. перловыхъ крупъ. $^1/_4$ фунта спаржи. На кнель № 182.

Къ этому супу подаютъ греночки № 176—178, или слоеные пирожки.

64) **Супъ пюре изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ говядины, 1 фунтъ телячьихъ костей и кореньевъ, процѣдить.

2 рябчика, 2 бекаса, 1 фазанъ или 2 вальдшнепа изжарить въ маслѣ, изрубить ножомъ, истолочь въ ступкѣ, налить бульономъ, положить $^1/_2$ ложки муки съ масломъ, прокипятить, протереть сквозь сито, развести бульономъ, влить мѣшая 2 желтка разбитые съ $^1/_2$ стаканомъ сливокъ и процѣженные, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Подавая на столъ, влить $^1/_2$ бутылки шампанскаго. Всыпать отдѣльно отваренный мясной фаршъ и спаржу.

Выдать: 3 ф. говядины.
1 ф. костей телячьихъ.
2 моркови, 1 петрушку.
1 сельдерей, 1 порей.
2 рябчика или 2 бекаса, или 1 фазанъ, или 2 вальдшнепа.
2 ложки масла, $^1/_2$ ложки муки.
$^1/_2$ бутылки шампанскаго.
$^1/_2$ чайной ложеч. мушкатнаго цвѣта.
Зеленой петрушки и укропу.

Къ супу этому подаются гренки съ сардинками, или слоеные пирожки, или пирожки въ раковинахъ.

65) **Супъ пюре свѣтло-зеленый,** (*Багратіонъ*) **со спаржею, кнелью и эссенціею шпината.** Сварить бульонъ изъ говядины и немного кореньевъ, процѣдить. Разварить отдѣльно въ бульонѣ $^3/_4$ стакана перловыхъ крупъ, протереть сквозь сито, развести бульономъ. Передъ отпускомъ влить 2 желтка разбитые съ $^1/_2$ стаканомъ сливокъ и процѣженные, подогрѣть мѣшая, до самаго горячаго состоянія. Въ суповую миску положить эссенцію, т. е. пюре изъ шпината, который надо сперва перебрать, вымыть, выжать, опустить въ соленый кипятокъ, сварить, откинуть на рѣшетѣ, обдать холодною водой. Когда вода стечетъ, протереть сквозь сито, положить шпинатъ въ суповую миску, размѣшавъ съ $^1/_2$ ложкою сливочнаго масла, развести немного горячимъ супомъ, влить тотчасъ остальной супъ, подавать, всыпавъ въ него отдѣльно отваренную въ соленой водѣ спаржу и кнель. Супъ этотъ долженъ быть отъ шпината свѣтло-зеленый.

Выдать: 3 фунта говядины.
1 морковь, порей, сельдерей.
Петрушку, луковицу.
$^3/_4$ стак. перловыхъ крупъ.
$^1/_2$ фунта шпината.
$^1/_2$ стак. сливокъ и 2 желтка.
$^1/_2$ ложки сливочнаго масла.
$^1/_4$ фунта спаржи.
На кнель № 182.

Подавать съ слоеными пирожками и пирожками въ раковинахъ.

66) **Супъ пюре изъ топіока.** Сварить бульонъ изъ говядины и кореньевъ, процѣдить. $^1/_4$ фунта купленнаго готоваго топіока (родъ саго) положить въ кипящій бульонъ, дать развариться. Передъ отпускомъ приправить сливками съ желтками, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, но не кипятить. Положить въ суповую миску кнель разныхъ сортовъ, если супъ варится на большое количество персонъ, то кладется кнель изъ говядины и телятины, и съ раковымъ масломъ и пр., нарѣзавъ ее ломтиками, положить 3—6 шт. трюфелей вскипяченныхъ въ мадерѣ, сладкаго мяса и $^1/_2$ стакана портвейна или хереса, залить супомъ, подавать съ пирожками.

Выдать: 3 фунта говядины, кореньевъ.
$^1/_4$ фунта топіока, $^1/_2$ ст. сливокъ. и 2 желтка.
3—6 шт. трюфелей вскипяченныхъ въ мадерѣ, сладкаго мяса
$^1/_2$—1 стак. портвейна или хереса.
На кнель № 179 до 188.

67) **Супъ пюре зеленый изъ щавеля и шпината.** Сварить бульонъ изъ 2—3 фунтовъ говядины, кореньевъ, $^1/_2$ фун. ветчины, 2—3 сушоныхъ грибковъ, прибавивъ къ нимъ горсть очищеннаго укропа, потомъ процѣдить; 1—$1^1/_2$ фунта щавеля перебрать, вымыть, откинуть на рѣшето, мелко изрубить въ деревянной чашкѣ и вмѣстѣ съ сокомъ переложить въ каменную кастрюлю, вскипятить до готовности въ его собственномъ соку, нисколько не подливая воды, протереть сквозь сито, развести процѣженнымъ кипящимъ бульономъ, вскипятить, подправивъ пол-ложкою муки разведенной холодною водой. Можно положить ложку масла, поджаренную съ мелко изрубленною луковицею, 1—$1^1/_2$ фун. шпината перебрать, вымыть, откинуть на рѣшето, опустить въ посоленый кипятокъ, вскипятить до мягкости, откинуть на сито, обдать холодною водою; когда вода стечетъ, протереть сквозь сито въ

каменную кастрюльку, положивъ въ нее тотчасъ кусокъ масла. Передъ самымъ отпускомъ бульонъ отставить отъ огня, положить въ него протертый шпинатъ, мелко нашинкованные грибы, сметану, размѣшать, тотчасъ подавать.

Выдать: 2—3 фун. говядины.
$^1/_2$ ф. ветчины, 2—3 суш. грибка.
Горсть укропа, 1—$1^1/_2$ ф. щавеля.
1—$1^1/_2$ ф. шпината.
Ложку муки, ложку масла, луковицу.
$^1/_2$—2 стаканъ сметаны, или 2 желтка и $^1/_2$—1 стак. сливокъ.

Если щавель молодой, его кладутъ больше и меньше муки; если же щавель старый и кислый, его кладутъ меньше, а больше муки. Вмѣсто сметаны, щавель можно приправить 2 желтками съ $^1/_2$ или 1 стак. сливокъ, который влить въ супъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, отставить и тогда же положить протертый шпинатъ, грибы и тотчасъ подавать. Въ этотъ супъ кладется нарѣзанная ветчина, или подаются къ нему крутыя яйца, или фаршированныя яйца, фрикадельки, пирожки, жареная гречневая каша, мозги въ раковинахъ и проч. проч.

68) **Супъ пюре изъ зеленой фасоли.** Сварить бульонъ изъ 2—3 фунт. говядины и немного кореньевъ, процѣдить. 1 фунтъ зеленой фасоли очистить отъ жилокъ, опустить въ крутой соленый кипятокъ, вскипятить, откинуть на рѣшето. Мелко нарѣзать, опустить въ кипящій бульонъ, съ ложкою муки и $^1/_2$ ложкою масла, кипятить, пока фасоль разварится. Тогда процѣдить, протереть сквозь сито. $^1/_2$ стакана сливокъ размѣшать съ 2 желтками, процѣдить въ каменную кастрюлечку, развести бульономъ, влить въ остальной бульонъ мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, подавать съ греночками.

Выдать: 2—3 ф. говядины. 1 ф. зел. фасоли.
Кореньевъ понемногу.
1 ложку муку, $^1/_2$ ложки масла.
$^1/_2$ стак. сливокъ и 2 желтка.

69) **Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ телятины съ кореньями, процѣдить.

5 огурцовъ очистить, нарѣзать ломтиками, сварить въ соленомъ кипяткѣ, отлить на друшлакъ, перелить холодною водою, положить въ суповую миску; 5 огурцовъ очистить, разрѣзать каждый на 4 части, вырѣзавъ самую середину т. е. зернышки, 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, прокипятить. 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.

Къ нему подаются греночки изъ бѣлаго хлѣба № 176.

Выдать: 3 фун. телятины, 2 моркови.
1 петрушку, 1 порей.
2 луковицы, 1 сельдерей.
10 огурцовъ средней величины.
$^1/_4$ фун. вареной ветчины.
$^1/_2$ ложки масла, 1 ложку муки.
$^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, 2 желтка.
Зеленаго укропу, соли и перцу.

70) **Супъ пюре изъ чечевицы.** Сварить бульонъ изъ $2^1/_2$ фунтовъ говядины, кореньевъ, процѣдить; 1 стаканъ чечевицы (достаточно, но такъ какъ она не всегда скоро и хорошо разваривается, то на всякій случай, надо выдать 2 стакана, т. е. 1 фунтъ), 1 фунтъ сырой ветчины, 2 луковицы, 1 морковь налить водою, вскипятить на плитѣ, снимая накипь, а потомъ поставить въ печь, накрывъ крышкою; когда упрѣетъ, протереть сквозь

сито, развести процѣженнымъ бульономъ, положить соли, ½ ложки сливочнаго масла; 2 желтка съ ½ стак. сливокъ, процѣдить, развести, мѣшая, бульономъ, вылить въ общій бульонъ, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія; подавать съ греночками № 176.

Выдать: 2½ фун. говядины, 1 морковь. 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. 1 луковицу. 1 или 2 стак. чечевицы. | 1 фун. сырой ветчины, 2 луковицы. ½ ложки сливочнаго масла, 2 желтка. ½ стак. сливокъ. На гренки № 176.

71) **Супъ пюре изъ артишоковъ.** Сварить бульонъ № 1, изъ 3 фунтовъ говядины съ кореньями, процѣдить; 20 артишоковъ очистить, вымыть, опустить въ кипящій бульонъ, варить до готовности, протереть сквозь сито. Ложку масла, 1 ложку муки поджарить, развести бульономъ, вскипятить, смѣшать съ пюре изъ артишоковъ; 2 желтка и ½ стак. сливокъ процѣдить, развести стаканомъ бульона, влить въ остальной бульонъ мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія.

Выдать: 3 фун. говядины. 2 моркови, 1 петрушку, 1 порей. 1 селлерей. | 20 артишоковъ, ⅛ фун. масла. 1 ложку муки. 1 стак. сливокъ, 2 желтка.

Подавать съ греночками изъ кислосладкаго хлѣба.

72) **Супъ пюре изъ спаржи.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фун. говядины, ½ фунт. телятины и кореньевъ; процѣдить. Взять 1½ фунта спаржи, головки отрѣзать, а остальное нарѣзать кусочками и варить подливая бульона съ ¼ фун. перловой крупы или риса до мягкости, положить ½ ложки масла, протереть сквозь сито, развести по немногу бульономъ; положить ½ стак. сливокъ съ 2 желтками, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія. Головки спаржи очистить, сварить въ соленой водѣ, вынувъ дурхшлаковою ложкою, опустить въ суповую миску.

Выдать: 3 фун. говядины, ½ ф. телятины. 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей. 1 порей. | ½ стак. перлов. крупъ или ½ ст. риса. 1½ ф. спаржи, ½ ложки масла. 1 желтокъ, ½ стак. сливокъ.

73) **Супъ пюре изъ моркови, или брюквы.** Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины, процѣдить; взять 1½ фунта красной моркови, вымыть ее, но не чистить ножомъ, опустить въ холодную воду, разъ только вскипятить, откинуть на сито, очистить, мелко нарѣзать, сердцевину выбросить, налить бульономъ, всыпать ½ ложки муки, сварить до мягкости, протереть все сквозь дурхшлакъ, положить соли и немного сахара. 2 желтка смѣшать съ ½ стак. сливокъ, процѣдить въ каменную кастрюльку, налить кипящаго бульона, шибко мѣшая, влить въ общій бульонъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, посолить, процѣдить въ суповую миску, подавать съ греночками № 176.

Выдать: 3 фун. говядины, 1½ фун. моркови. ½ ложки муки, ½ ложки масла. | ½ стак. сливокъ, 2 желтка. 1—2 куска сахара.

Морковь можно и не опускать въ холодную воду, чтобы разъ вскипѣла, а просто очистить, вымыть, нарѣзать кусочками, сердцевину выбросить, налить немного бульономъ, разварить, протереть сквозь сито и т. д.

74) **Супъ пюре изъ селлерея.** Сварить бульонъ изъ 2—3 фун. говядины, процѣдить; 9 крупныхъ головокъ селлерея очистить, мелко нарѣзать, всыпать въ кастрюльку, положить ложку масла, налить процѣженнымъ бульономъ, прибавить мякишъ 5 конѣчной франц. булки разварить, протереть все сквозь дурхшлахъ, влить 2 желтка съ ½ стак. сливокъ, подогрѣть мѣшая до самаго горячаго состоянія, развести бульономъ, какъ слѣдуетъ, подавать съ гренками или съ телячьей грудинкою.

75) **Супъ пюре изъ земляныхъ грушъ.** Варится какъ супъ пюре изъ моркови № 73, только вмѣсто моркови взять 1½ фунта земляныхъ грушъ.

76) **Супъ пюре изъ каштановъ.** Сварить бульонъ изъ 3-хъ фунтовъ говядины, безъ кореньевъ и спецій, снять жиръ, процѣдить сквозь салфетку; 1½ фун. каштановъ обдать кипяткомъ, накрыть, дать постоять недолго; снять затѣмъ скорлупу и кожицу, пересыпать каштаны въ кастрюльку, налить процѣженнымъ бульономъ, варить, пока не разварятся, протереть сквозь дурхшлакъ, развести всѣмъ бульономъ, подогрѣть, влить мѣшая ½ стак. сливокъ смѣшанныхъ съ 2 процѣженными желтками, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть. Въ суповую миску можно влить рюмку сотерна и положить кнель изъ мяснаго фарша, налить супомъ и подавать.

Выдать: 3 ф. говядины, 1½ ф. каштановъ. ½ стак. сливокъ, 2 желтка. | ½—1½ стак. сотерна. На кнель № 182.

77) **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, ¼ фун. риса, 10 шампиньоновъ, ложку масла, налить немного бульономъ, разварить, протереть сквозь сито, развести всѣмъ бульономъ, поставить на воду, т. е. на сотейникъ съ кипящею водою, мѣшая ложкою какъ можно чаще, чтобы пюре не осѣло. Снять съ филеевъ кожицу, сварить ихъ въ бульонѣ, опустить въ суповую миску. 2 желтка, ½ стакана густыхъ сливокъ, процѣдить, развести стаканомъ супа, поставить на плиту, подогрѣть мѣшая до самаго горячаго состоянія, развести всѣмъ супомъ, всыпать зеленой петрушки и укропа.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 ф. телятины. 2 моркови, 1 петрушку. 1 селлерей, 1 порей. 10—15 зер. англ. перца. | 20 ершей, 10 шампиньоновъ. ¼ ф. риса, т. е. ½ стакана. ⅛ ф. сливочн. масла, 2 желтка. ½ стак. сливокъ, зелени.

78) **Супъ пюре изъ свѣжихъ грибовъ.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, процѣдить. Полную глубокую тарелку какихъ нибудь свѣжихъ грибовъ, кромѣ волнушекъ, очистить, перемыть хорошенько въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, разрѣзать, положить въ каменную кастрюльку, тушить до готовности, положивъ ложку масла, всыпать потомъ ложку муки, немного посолить, кто хочетъ, прибавить въ маслѣ поджаренную луковицу, размѣшать, развести бульономъ, варить пока не сдѣлаются мягкими, процѣдить, протереть сквозь сито. 2 желтка размѣшать съ ½ стак. сливокъ, процѣдить, развести ложками 2—3 бульона, влить въ общій бульонъ, посолить, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія. Подавая всыпать мелко истолченнаго простаго перцу.

Выдать: 2½—3 фун. говядины. 10—15 зер. англ. перца. 1—2 шт. лаврового листа. Глубокую тарелку очищенныхъ свѣжихъ грибовъ. | 1 луковицу, ложку масла. 1 ложку муки. 2 желтка и ½ стак. сливокъ. Простаго перцу.

79) **Супъ пюре изъ цвѣтной капусты.** Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины, процѣдить. 6 головокъ цвѣтной капусты, вымыть, опу-

стить въ соленый кипятокъ, разъ только вскипятить, откинуть на рѣшето, опустить въ кипящій бульонъ, подправить его ложкою муки, сварить до мягкости, процѣдить, протереть сквозь друшлакъ, развести бульономъ посолить; 2 желтка и 1/2 стак. сливокъ размѣшать, процѣдить, развести 2—3 ложками бульона, влить въ остальной бульонъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, вылить въ миску, подавать съ пирожками, съ раковымъ фаршемъ въ раковинахъ и т. п.

Выдать: 3 фунта говядины. 6—8 кочешковъ цвѣтной капусты. | 2 желтка, 1/2 стак. сливокъ. 1 ложку масла, ложку муки.

80) **Супъ пюре изъ помидоровъ.** 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, нарѣзавъ, сложить въ кастрюлю, положить 1 ложку масла, тушить до готовности, всыпать 2 ложки муки, размѣшать, развести бульономъ, прокипятить, протереть сквозь сито, влить сметаны.

Вмѣсто муки можно положить, и еще лучше даже, 1/2 стакана хорошо разваренныхъ перловыхъ крупъ; недурно влить 1/2 стакана бѣлаго столоваго вина. Или вмѣсто вина и крупъ, положить 2 желтка съ 1/2 стак. сливокъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 2 фун. говядины, 1 ф. телятины. 1/2 курицы, 2 моркови. (1 луковицу). 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. 3—5 шт. помидоровъ или 1/2 стак. приготовленнаго густаго пюре № 2516 (часть II). | 2 ложки муки или 1/2 стак. перловыхъ крупъ, 1 ложку масла. 1/2 или 2 стак. сметаны. Зеленой петрушки и укропа. (1/2 стак. бѣлаго вина). (2 желтка и 1/2 стак. сливокъ).

Къ этому супу подаются пирожки изъ слоенаго тѣста съ мозгами, греночки № 176, но лучше всего:

Помидоры, фаршированные слѣдующимъ образомъ: 1/2 ф. телятины изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ съ 1/8 фунта вымытаго масла, 1 сырымъ яйцомъ, 1/2 французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой; положить соли, 6 зеренъ англійскаго толченаго перца, мушкатнаго орѣха, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры штукъ 18, если очень маленькіе (вынувъ изъ нихъ осторожно всю середину), налить бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, опустить въ суповую миску.

Этотъ супъ можно приготовлять и безъ мяса, положивъ всю остальную провизію, какъ сказано выше.

81) **Супъ пюре изъ картофеля.** Сварить бульонъ изъ 2 ф. говядины, 1 фун. ветчины, 2 луковицъ, процѣдить. Глубокую тарелку очищеннаго картофеля и полъ французской булки разварить отдѣльно въ процѣженномъ бульонѣ, процѣдить, протереть сквозь друшлакъ, перелить въ кастрюлю, посолить, влить 2 желтка разбитыхъ съ 1/2 стак. сливокъ и процѣженныхъ, влить въ супъ шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, или вмѣсто этого лейзона положить сметану.

Выдать: 2 фун. говядины, 1 ф. ветчины. 1/2 гарица картофеля. 2 луковицы, 1/2 франц. булки. | 1 стак. сметаны, или 2 желтка и 1/2 ст. сливокъ.

Въ миску положить кусочками нарѣзанную ветчину, или подать греночки.

82) **Супъ пюре изъ сушенаго гороха съ ветчиною.** Сварить бульонъ изъ 2 1/2 фунтовъ говядины и 1 фунта жирной копченой ветчины, процѣдить.

2 1/8 стакана гороха налить водою, разварить хорошенько безъ соли, а если долго не будетъ развариваться, то прибавлять понемногу холодной воды, развести бульономъ, протереть сквозь сито. Можно прибавить поджаренный въ маслѣ лукъ съ полъ-ложкою муки, вскипятить хорошенько, и тогда процѣдить и протереть сквозь сито.

Выдать: 2—2 1/2 ф. говядины, 1 ф. ветчины. 2 луковицы. Можно прибавить 2—3 грибка. | 2 1/8 стак. сушонаго гороха, т. е. 1 фун. Или 2 ф. зеленаго гороха. 1/8 фун. масла, (1 луковицу).

Опустить въ супъ кусочками нарѣзанную ветчину, которая варилась въ бульонѣ, или подать отдѣльно греночки № 176.

83) **Супъ изъ свѣжаго гороха и голубей.** Варя супъ изъ свѣжаго гороха, надо его вылущить, опустить въ соленый кипятокъ, сварить. Отдѣльно сварить голубей въ мясномъ бульонѣ, положивъ пучекъ петрушки и маіорана. Въ суповую миску положить поджареннаго ломтиками бѣлаго хлѣба, горохъ и голубей, облить процѣженнымъ бульономъ, всыпать немного мушкатнаго орѣха.

84) **Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.** Сварить бульонъ изъ мяса и кореньевъ, процѣдить. 2 стакана фасоля налить бульономъ, положить 1 1/2 ложки масла, полъ-ложки муки и кто любитъ поджареннаго луку, варить, пока фасоль не разварится, протереть сквозь сито, развести бульономъ, вбить 2 желтка съ 1/2 стаканомъ сливокъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, положить соли, подавать.

Выдать: 3 фун. говядины. Или 2 1/2 ф. говядины и 1 ф. ветчины. 2 моркови, (2 луковицы). | 2 полные стак., т. е. 1 ф. фасоли. 1 1/2 лож. масла. 2 желтка, 1/2 ст. сливокъ. Полъ ложки муки.

Къ этому супу подаются греночки № 176 или кусочками нарѣзанная, и въ бульонѣ вскипяченная ветчина.

85) **Супъ пюре изъ луку съ саго.** Сварить бульонъ изъ 4 фунтовъ телятины и кореньевъ, процѣдить. 1 ф. луковицъ очистить, нарѣзать мелко, положить въ кастрюлю съ ложкою масла, поджарить, но не подрумянить, всыпать ложку муки, влить бульонъ, разварить лукъ, протереть сквозь сито, развести, какъ слѣдуетъ, бульономъ, посолить, положить 2 желтка съ 1/2 стак. густыхъ сливокъ, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, положить въ суповую миску отдѣльно сваренное въ бульонѣ саго, налить бульономъ, подавать.

Выдать: 3—4 фун. телятины. 1 фун. луку, 1 ложку масла. 1 ложку муки, соли. | 1/2 стак. густыхъ сливокъ, 2 желтка. Мушкатнаго орѣха, 1/2 стак. саго.

86) **Супъ пюре изъ риса.** Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фун. говядины и кореньевъ. 3/4 стакана риса обварить кипяткомъ, тотчасъ слить его, налить бульономъ, положить ложку масла, варить до мягкости, протереть сквозь сито, развести бульономъ; 2 желтка и 1/2 стак. сливокъ процѣдить, развести стаканомъ горячаго бульона, перелить въ общій супъ, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Можно влить ложки 3 сока отъ оливокъ, но отъ такихъ оливокъ, которыя налиты ихъ собственнымъ сокомъ.

Выдать: 3 фун. говядины. 2 моркови, 1 петрушку. 1 порей, 1 селлерей. 1 луковицу. | 3/4 стак. риса, 1 ложку масла. Ложки 3 сока отъ оливокъ.

Къ этому супу подаются греночки № 176, или фаршированныя оливки № 190, или пирожки.

87) **Супъ пюре изъ перловыхъ крупъ.** Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины, 2 луковицъ и 3—6 сушоныхъ грибковъ, процѣдить. $^3/_4$ стак. перловыхъ крупъ разварить отдѣльно въ бульонѣ, протереть сквозь дурхшлагъ, развести бульономъ, положить 2 желтка съ $^1/_2$ стак. сливокъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Выдать: 3 фун. говядины. 2 луковицы, немного кореньевъ. 3—6 сушоныхъ грибковъ. | 2 желтка и $^1/_2$ стак. сливокъ. $^3/_4$ стак. перловыхъ крупъ.

Подавать съ греночками или съ пирожками съ грибнымъ фаршемъ, употребивъ грибы, которые варились въ супѣ.

88) **Супъ пюре съ трюфелями, шампиньонами, виномъ и проч.** Сварить бульонъ изъ говядины и кореньевъ, процѣдить. Ложку масла, $^1/_2$ стак. муки размѣшать, развести немного бульономъ, прокипятить, процѣдить, развести всѣмъ бульономъ; передъ отпускомъ положить сливки съ желтками, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Положить въ суповую миску отдѣльно свареную и ломтиками нарѣзанную кнель, сладкое мясо, въ мадерѣ вскипяченые трюфели, утушенные шампиньоны въ маслѣ съ лимономъ, влить хересу, налить супомъ; подавать съ пирожками въ раковинахъ.

Выдать: 3 ф. говядины, немного кореньевъ. Ложку масла, $^1/_2$ стак. муки. $^1/_2$ стак. сливокъ и 2 желтка. Шт. 6 трюфелей и $^1/_2$ ст. мадеры. 6—12 шампиньоновъ, ложку масла и ломтика 2—3 лимона. $^1/_2$—1 стак. хересу. На кнель отъ № 179 до 188. Сладкаго мяса съ $^1/_2$ фунта.

89) **Супъ пюре гамбургскій съ овсяною крупою.** Сварить супъ, какъ обыкновенно, изъ 3 фунтовъ говядины, засыпать овсяною крупою; когда крупа разварится, процѣдить, протереть сквозь сито, влить тогда 2 рюмки рома, и положить немного сахару, лимонной цедры, кусокъ корицы, съ $^1/_2$ стак. коринки, $^1/_2$ стак. на теркѣ натертаго миндаля, вскипятить; 2 желтка и $^1/_2$ стак. сливокъ разбить, процѣдить, налить 2—3 ложками овсянки, размѣшать, влить въ общую овсянку, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать.

В) СУПЫ РЫБНЫЕ.

Примѣчаніе о рыбахъ см. въ отдѣлѣ VII.

90) **Селянка рыбная.** Жидкая рыбная солянка приготовляется слѣдующимъ образомъ: 1 луковицу мелко изрубить, поджарить въ 2 ложкахъ скоромнаго масла, всыпать $1^1/_2$ ложки муки, слегка поджарить, развести водою, положить сырой, на мелкіе куски, нарѣзанной рыбы фунта три, какъ-то осетрины, бѣлужины и сига, всего по ровной части, прибавить лавроваго листу, перцу, 10 оливокъ, 10 мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ, 2 соленые огурца и немного свѣжей или кислой капусты, предварительно обданной кипяткомъ, вскипятить нѣсколько разъ, чтобы сварилась рыба, прибавить по вкусу огуречнаго разсолу, вскипятить, положить сметаны, посыпать зелени, подавать.

Выдать: 3 ф. разной рыбы, $^1/_8$—$^1/_4$ ф. масла. $1^1/_2$ ложки муки, 1 луковицу. 10 оливокъ. Свѣжей или кислой капусты съ $^1/_2$ ф. 10 шампиньоновъ, 2 соленые огурца, Лавроваго листу, перцу. Огуречнаго разсолу 1—2 стак. $^1/_2$—1 стак. свѣжей сметаны или густыхъ сливокъ.

91) **Борщъ изъ карасей.** 1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей, $^1/_2$ луковицы, 10—15 зер. англійск. перца, 2—3 шт. лавроваго листа, 2—3 грибка сварить, процѣдить; въ процѣженный бульонъ положить на нѣсколько частей разрѣзанную капусту и очищенную нашинкованную свеклу, сварить. $^1/_2$ мелко изрубленной луковицы поджарить до красна въ 2 ложкахъ прованскаго или $^1/_8$ фун. сливочнаго масла, смѣшать съ ложкою муки, подправить борщъ, влить немного уксуса или свекольнаго разсола; $1^1/_2$ или 2 фун. карасей, т. е. шт. 6—8 обвалять слегка въ мукѣ или сухаряхъ, поджарить хорошенько въ маслѣ; передъ самымъ отпускомъ опустить въ борщъ, разъ вскипятить.

Выдать: $1^1/_2$—2 ф. карасей. 1 морковь, 1 петрушку. 1 селлерей, 1 луковицу. 10—15 зеренъ англ. перца. 2—3 шт. лавроваго листа. $^1/_4$ ф. чухонскаго масла. | 2—3 грибка, $^1/_2$ ф. свеклы. $^1/_2$ кочна капусты. Уксусъ или стакана $1^1/_2$ свекольнаго разсола. 1 ложку муки или 2—3 сухаря обвалять караси.

Подавать съ тѣми же карасями, или ушками № 220, или съ рыбнымъ фаршемъ № 183—184.

92) **Супъ изъ рыбы: угря, лина, щуки и осетра.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить, положить въ него 3 фунта какой угодно рыбы, сварить, опустить кашу изъ перловыхъ крупъ отдѣльно разваренную съ 1 ложкою масла и до-бѣла выбитую, всыпать зелени, подавать съ разрѣзанною на части рыбою.

Выдать: 2 моркови, 1 петрушку, 1 порей. 1 селлерей. 2 луковицы. 10—15 зеренъ англійскаго перца. 2—3 шт. лавроваго листа. | 3 ф. рыбы, соли. $^1/_2$ стак. перловыхъ крупъ. 1 ложку масла. Зеленой петрушки и укропу.

93) **Супъ изъ рыбы: лина, щуки и осетра.** Приготовляется, какъ сказано № 92, подаютъ съ рыбнымъ фаршемъ № 183, 184 или 185.

94) **Супъ изъ рыбы со сметаною.** Положить въ кастрюлю кореньевъ, пряностей, 3 фун. какой угодно рыбы: щуки, судака, карасей, окуней, ершей и пр., посолить, налить холодною водою, варить на умѣренномъ огнѣ, подливая часто холодной воды. Когда рыба будетъ готова, взять масла, мелко изрубленную луковицу, поджарить, всыпать муки, поджарить опять мѣшая, развести рыбнымъ бульономъ, прокипятить, процѣдить сквозь сито въ другую кастрюлю, всыпать зелени, положить сметаны, подавать съ картофелемъ или рыбнымъ фаршемъ, или съ фрикадельками изъ сыра № 181.

Рыбу можно подать отдѣльно съ масломъ и яйцами. При чемъ мелкую рыбу опускаютъ въ кипятокъ, а крупную рыбу въ холодную воду.

Выдать: 2—3 луковицы, 1 морковь. 1 селлерей, 1 пастернакъ. 1 петрушку, 1 порей. 2—3 шт. лавроваго листа. 15—25 зеренъ англійскаго перца. 3 ф. рыбы, 1—2 ложки масла. | $^1/_2$ стакана муки. Отъ $^1/_2$ до 2 стакановъ сметаны. Зеленой петрушки и укропу. Картофелю штукъ 12. — Или рыбнаго фарша № 183 или 184.

95) **Супъ изъ налима.** Обварить 3 фунтоваго налима, снять кожу, посолить. Между тѣмъ наставить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей; когда сварится, процѣдить. Разрѣзать налимъ на нѣсколько частей, также печонку, сварить въ бульонѣ вмѣстѣ съ точеною $^1/_2$ морковью, цвѣтною капустою и спаржею, снять накипь. Передъ отпускомъ, положить все это въ миску, также

отдѣльно отваренное саго, мелко изрубленную зелень, ломтики лимона; налить супомъ, влить столоваго вина.

Выдать: 2 моркови, петрушку.
1 селлерей.
1 порей, 2 луковицы.
10–15 зеренъ англійск. перца.
2—3 шт. лаврoваго листа.
3 ф. налима, 1/2 моркови.
1 головку цвѣтной капусты.
Снаряжи штукъ 12.
1/2 стакана саго.
Зеленой петрушки и укропу.
Отъ 1/4 до 1 стак. столоваго вина.
2—3 ломтика лимона безъ зеренъ.

96) **Супъ изъ осетровой головы.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей, процѣдить, положить въ него очищенную, посоленую, на нѣсколько частей разрѣзанную голову осетра: сварить ее такъ, чтобы мясо отдѣлилось отъ костей, процѣдить; положить ложку сливочнаго масла, 1/2 стакана риса или отдѣльно разваренную перловую крупу, вскипятить; подавая, влить столоваго вина или шампанскаго, всыпать зелени.

Выдать: 2 моркови, 1 петрушку.
1 селлерей, 1 порей.
2 луковицы, 2—3 гвоздики.
10—15 зеренъ англійск. перца.
2—3 штуки лаврoваго листа.
Осетровой головы фунтовъ 5.
1 ложку масла сливочнаго.
1/2 стак. риса или 1/2 стакана перловыхъ крупъ.
Зеленой петрушки и укропу.
1 ст. столоваго вина или шампанскаго.

97) **Супъ изъ сига съ перловою крупою.** Изрубить мелко 1 луковицу, поджарить ее съ ложкою масла, всыпавъ 1 ложку муки, размѣшать, развести водою, поставить на плиту; когда закипитъ, положить 5—6 шт. ломтиками нарѣзаннаго картофеля, соли, очищеннаго, посоленаго и кусками нарѣзаннаго сига, перцу, лавр. листу, варить на легкомъ огнѣ до готовности; передъ отпускомъ положить отдѣльно разваренную съ ложкою масла перловую крупу, мушкатнаго орѣху, не очень мелко истолченнаго перцу и рубленой зеленой петрушки.

Выдать: 1 луковицу, ложку масла.
5—6 шт. картофеля.
3—4 фун. сига, ложку муки.
1/2 стак. перловыхъ крупъ и ложку масла.
(Муш. орѣху), 5—6 зерн. простаго перца.
Зелени.

98) **Супъ изъ рыбы съ солеными огурцами.** Сварить бульонъ съ кореньями и пряностями, немного соли и 3 фунтами мелкой рыбы, какъ напр. ершами, пискарями и пр.; рыбу разварить совершенно, процѣдить; влить въ бульонъ 1/2 стак. огуречнаго разсола, вскипятить. Ложку муки развести понемногу холодною водою, растереть, чтобы не было комковъ, развести ухою, процѣдить, влить въ общую уху мѣшая, прибавить 1/2—1 стак. свѣжей сметаны, ломтиками нарѣзанные, очищенные отъ кожицы огурцы, немного листьевъ петрушки, прокипятить, подавать. Вмѣсто мелкой рыбы, уху можно сварить изъ крупной, которую подать въ супѣ, нарѣзавъ ее кусками, или подать ее отдѣльно на второе кушанье.

Выдать: 3 ф. мелкой рыбы: ерш, пискарей и проч.
1/2 стак. огуречнаго разсола.
Ложку муки, 1/2—1 стак. сметаны.
5 соленыхъ огурцовъ.
Листья петрушки,
5—10 зеренъ простаго перца,
1—3 шт. лаврoваго листа.

99) **Супъ изъ угря и зеленаго горошка.** Очистить 3—4 фунта угря, какъ сказано въ № 109; разрѣзать на куски. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, а именно: 1/2 петрушки, 1/2 селлерея, 1—2 луковицы, 5—6 зернъ простаго перца, шт. 12 шарлотокъ, стакана 2—3 вылущеннаго зеленаго гороха, вскипятить, снять дочиста пѣну; опустить куски угря, варить почти

три четверти часа, потому что угорь недоваренный очень вреденъ. Не задолго до отпуска всыпать зеленой петрушки.

Выдать: 3—4 фун. угря, 1/2 петрушки.
1/2 селлерея, 1—2 луковицы.
2—3 стак. вылущеннаго гороха.
12 шарлотокъ, перцу, лавр. листу, зелени.

100) **Супъ изъ бѣлозерскихъ снѣтковъ.** Взять 3 фун. снѣтковъ, отрѣзать, кто хочетъ, головки, перемыть ихъ хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ, откинуть на дуршлагъ, посолить, дать полежать такъ съ часъ. Между тѣмъ сварить бульонъ изъ кореньевъ: 1/2 петрушки, 1/2 сельдерея, 1 луковицы, лавроваго листа, перца и немного соли, процѣдить; всыпать 1/2 стакана перемытыхъ гречневыхъ крупъ, ложку масла, сварить почти до мягка, опустить снѣтки, вскипятить, снять пѣну, влить 1 стаканъ хорошихъ сливокъ, прокипятить, подавать.

Выдать: 3 ф. снѣтковъ, кореньевъ, луку.
Перцу, лавр. листу.
1/2 стак. гречн. крупъ, ложку масла.
1 стак. сливокъ.

101) **Супъ со снѣтками или кислою капустою.** 1 1/2 фунта кислой шинкованной или рубленой капусты выжать, сварить съ 1 луковицею, 2—3 шт. лавров. листа. Ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, кто хочетъ съ мелко нашинкованнымъ лукомъ, положить въ супъ, прокипятить, всыпать 1 фунтъ въ нѣсколькихъ водахъ перемытыхъ снѣтковъ съ отрѣзанными головками и слегка за часъ посоленными, варить до готовности, приблизительно четверть часа.

Выдать: 1 1/2 ф. кисл. капусты, 1 ф. снѣтковъ.
Ложку муки, ложку масла.
Перцу, лавроваго листу, луку.

102) **Супъ изъ щуки, бѣлужины, осетрины, или сига съ кислою капустою.** Въ двухъ ложкахъ масла поджарить 1—2 луковицы и 3 стакана кислой, слегка выжатой капусты, всыпать ложку муки, развести кипяченою водою или рыбнымъ бульономъ, сварить до готовности. Потомъ очистить фун. 2—3 щуки или какой другой крупной рыбы, нарѣзать ее кусками, поджарить въ 2 ложкахъ масла, опустить въ супъ, сварить до готовности.—Передъ отпускомъ всыпать горсть тертаго сыру, (кто любитъ его) перцу, соли по вкусу, влить стаканъ сливокъ, разъ вскипятить, чтобы только не свернулось и скорѣе подавать, всыпавъ въ миску зеленой петрушки и укропу. Вмѣсто сливокъ еще лучше положить самой свѣжей сметаны.

Выдать: 2—3 фун. щуки или какой другой крупной рыбы.
1 1/2 ф. кислой капусты, т. е. 3 ст.
2—3 ложки масла, 2—4 луковицы.
Перцу, лавроваго листу.
Ложку муки, (ложку сыра).
1 стак. сливокъ или сметаны.
Зеленой петрушки и укропу.

103) **Уха изъ ершей, налима, окуней, щуки, сига, лина, осетра.** Мясной бульонъ, чѣмъ больше въ немъ мяса, тѣмъ онъ вкуснѣе, такъ точно и уха. Очень хорошую уху на 6—8 человѣкъ, т. е. на 6—8 тарелокъ надо варить не менѣе, какъ изъ 6 фунтовъ рыбы, посредственную же—изъ 3-хъ фунтовъ.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и специй, положивъ въ него, если можно, 3 фунта ершей, варить одинъ часъ, чтобы совершенно разварились; потомъ процѣдить и опустить 3 фунта очищенной отъ кожи и костей и на части разрѣзанной какой-нибудь рыбы: налима, окуней, щуки, сига, лина, осетра и пр. сварить. Подавая положить зелени, нѣсколько ломтиковъ лимона, можно влить сотерну или шампанскаго.

Выдать: (3 фунта ершей).
3 фун. рыбы покрупнѣе.
1/2 петрушки.
1/2 селлерея, 2 луковицы.
10—20 зеренъ англійскаго перца.
1—2 шт. лавр. листа, зеленой петрушки и укропу.
(1/2 лимона безъ зеренъ).
(1/2 и 1 стак. сотерна или шампанскаго).

Примѣчаніе. Самая вкусная уха варится изъ самой свѣжей, только что заколотой и очищенной рыбы; если только она полежитъ нѣсколько часовъ, то уха уже далеко не бываетъ такъ вкусна, какъ изъ только что заколотой. Если рыба живая, то не надо класть въ уху ни спецій, ни кореньевъ, развѣ одну луковицу, если же рыба была уже сонная, то надо прибавить въ уху петрушку, селлерей, порей и даже спецій, какъ сказано выше. Если варится уха изъ налима, то въ нее не кладутъ кореньевъ, а растираютъ сырыя молоки, отбросивъ кожицу и кипятятъ ее съ съ ухою, что придаетъ ей особенный вкусъ, но только въ такомъ случаѣ, если налимъ живой.

104) **Уха съ картофелемъ.** Варится точно также, какъ сказано уха № 103, только подавать ее съ отвареннымъ въ ухѣ картофелемъ (шт. 6—12). Не дурно влить также немного вина—хереса или сотерна, всыпать зеленой петрушки или укропа.

105) **Уха съ кнелью или фрикадельками.** Сварить бульонъ съ кореньями, пряностями и 3 фунтами ершей или какой нибудь другой рыбы, которая должна совершенно развариться, какъ сказано въ № 103, процѣдить, вскипятить и опустить въ эту уху фаршъ рыбный см. № 183, прокипятить; всыпать въ суповую миску нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, зеленой петрушки и укропу, налить горячую уху, подавать. Недурно влить каждому въ тарелку по немногу вина—хереса, мадеры, сотерна или шампанскаго.

106) **Уха изъ стерляди.** Сварить 2—3 фунта мелкой рыбы, какъ-то: ершей, окуней, сига, или 1 молодую курицу съ кореньями, пряностями и солью, всыпать немного мушкатнаго орѣху, очистить, кто хочетъ, бѣлками или икрою, какъ сказано въ примѣч. о супахъ, стр. 70, процѣдить сквозь салфетку. Въ остывшій этотъ рыбный бульонъ опустить, кусками нарѣзанную, стерлядь, влить 1 стаканъ холодной воды, варить до 20 минутъ, снимая накипь. Когда стерлядь будетъ готова, перелить уху въ суповую миску, гдѣ должно быть нѣсколько ломтиковъ очищеннаго отъ кожицы и зеренъ лимона, влить туда же, кто хочетъ, шампанскаго или вскипятить его съ ухою, всыпать немного изрубленной зеленой петрушки и укропу. Подавая на столъ, не накрывать миску крышкою.

Выдать: 2—3 ф. мелкой рыбы или 1 курицу.
1 селлерей, 1 порей.
1 петрушку, 2 луковицы.
2—3 шт. лаврового листа.
10—15 зеренъ простаго перца.
Немного мушкатнаго орѣха.
3 ф. свѣжей стерляди, 1/2 лимона.
1—3 стак. шампанскаго или болѣе.
Зеленой петрушки и укропу.
Соли, (2 бѣлка) или 1/4 ф. паясной икры.

107) **Уха изъ стерляди съ фаршемъ.** Приготовляется, какъ сказано выше № 106, съ тою только разницею, что опустить въ уху рыбный фаршъ, какъ только стерлядь закипитъ. Или этотъ рыбный фаршъ сварить отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ, завернувъ его въ полотняную тряпочку, въ видѣ тонкой колбасы. Когда будетъ готовъ, остудить, нарѣзать ломтиками, опустить въ суповую миску, налить ухою, подавать, всыпавъ зелени.

108) **Уха изъ лососины или осетрины.** Приготовляется точно также, какъ уха изъ стерляди № 106.

109) **Уха изъ угря.** Взять 3—4-хъ фунтоваго угря, снять съ него кожу (см. № 928), или вымыть его хорошенько съ нескомъ не снимая кожи, потому что отъ этого угри теряютъ свой вкусъ, выпотрошить, натереть внутренность солью, вытереть чистою салфеткою. Влить въ кастрюльку воды, сколько нужно на уху, положить въ нее 4 луковицы и три корешка петрушки, нѣсколько зеренъ простаго перцу и лавроваго листу; когда коренья сварятся, положить большими кусками нарѣзаннаго угря, прибавивъ по вкусу соли. Когда угорь почти будетъ готовъ, приблизительно черезъ 3/4 часа, вынуть его, переложить въ другую кастрюльку, влить немного ухи, положить горсть зелени, петрушки и укропа, зеленаго луку и дать угрю довариться на маломъ огнѣ; потомъ все переложить обратно въ уху и подавать.

Выдать: 3—4 ф. угря, 4 луковицы.
3 корешка петрушки, прост. перцу.
Лаврового листу, зеленой петрушки
Укропу, зеленаго луку.

Г) СУПЫ МАСЛЯНЫЕ (безъ мяса).

Примѣчаніе. Приготовляются какъ и мясные, только безъ говядины,—вмѣсто которой надо класть хорошаго чухонскаго или сливочнаго масла, болѣе сметаны, болѣе грибовъ и т. п. Вмѣсто бульона берется воды стакановъ 9—12.

110) **Супъ съ лимономъ и сметаною.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ, сушоныхъ грибковъ, процѣдить. Разварить отдѣльно перловыхъ крупъ съ масломъ, выбить ихъ добѣла, развести бульономъ, вскипятить; передъ самымъ обѣдомъ влить сметаны, положить 1/2 лимона съ цедрою безъ зеренъ, нашинкованые грибы, разъ вскипятить, всыпать зелени.

Выдать: 2 моркови, 1 петрушку.
1 порей, (2 луковицы).
3—4 шт. сушоныхъ грибковъ.
1/2 стак. перловыхъ крупъ или риса.
1 ложку масла, 1 или 2 стак. сметаны.
1/2 лимона, зеленой петрушки и укропу.

111) **Супъ изъ брюквы съ картофелемъ и ячневою крупою.** Двѣ брюквы вымыть, опустить въ холодную воду, разъ вскипятить, вынуть, нарѣзать ровными кусочками, залить свѣжею уже горячею водою; когда закипитъ, всыпать 1/2 стак. ячневыхъ перемытыхъ крупъ, положить 1 ложку хорошаго масла. Когда брюква и крупа будутъ почти готовы, прибавить 6—8 картофелинъ очищенныхъ и ломтиками нарѣзанныхъ, влить 3 или 6 стакановъ цѣльнаго молока, доварить и подавать.

Выдать: 2 брюквы, 1/2 стак. ячневой крупы. | 6—8 картоф. 1—2 бут. цѣльнаго молока.

112) **Супъ изъ свѣжихъ грибовъ со сметаною или сливками.** Полную глубокую тарелку съ верхомъ какихъ-нибудь очищенныхъ свѣжихъ грибовъ, кромѣ волнушекъ, но лучше бѣлыхъ грибовъ перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ. Поджарить въ маслѣ мелко нарѣзаннаго луку, а потомъ и грибы; налить 9—12 стаканами воды, дать вариться до готовности, положивъ немного соли. Положить затѣмъ немного зеленаго луку, немного листьевъ петрушки, 6—9 шт. картофеля ломтиками нарѣзаннаго, подправить ложкою муки, прокипятить; подавая влить 1/2 или 1 стак. свѣжей сметаны или сливокъ, съ которыми можно супъ вскипятить; кто любитъ всыпать чуть-чуть мелко истолченаго простаго перцу.

Выдать: Полную тарелку грибовъ.
Зеленаго луку, листьевъ петрушки.
6—9 шт. картоф., ложку масла и 1 луков.
1/2—1 стак. сметаны или сливокъ.

113) **Супъ изъ свѣжихъ зеленыхъ бобовъ сливками.** 2 фунта свѣжихъ бобовъ опустить въ соленый кипятокъ, разъ вскипятить; откинуть на рѣшето, нашинковать, опустить въ другой свѣжій кипятокъ. Когда закипитъ, положить 1/2 горсти листьевъ петрушки, 1—2 ложки масла смѣшаннаго съ ложкою муки, прокипятить, прибавить стаканъ хорошихъ сливокъ, вскипятить, подавать.

Выдать: 2 фун. зеленыхъ бобовъ. Зеленой петрушки. | 1—2 ложки чухонск. масла, ложку муки. Стаканъ хорошихъ сливокъ.

114) **Супъ изъ свѣжей капусты съ молокомъ.** Небольшой кочанъ капусты очистить, разрѣзать на части, обдать кипяткомъ, чтобы горечь исчезла, откинуть на рѣшето, поставить варить въ 9 стаканахъ воды. Когда закипитъ посолить, положить 1/2 горсти листьевъ петрушки, 1 морковь, 1 петрушку, ложку масла, варить пока не сдѣлается мягкимъ.

Влить 3—6 стакановъ цѣльнаго молока, приправить ложкою муки растертою съ ложкою масла, прокипятить и подавать. Вмѣсто муки кладутъ 1/2 стакана перемытыхъ ячневыхъ крупъ, которыя и варятся въ супѣ одновременно съ капустою.

Выдать: Кочанъ капусты, 1 морковь. 1 петрушку, зеленой петрушки. | Ложку масла, ложку муки или 1/2 стак. ячневыхъ крупъ, 1—2 бут. молока.

115) **Супъ изъ зеленаго гороха съ черепахой или безъ нея:** (Масляный). 1 черепаху вынуть изъ скорлупы, безъ ногъ и головы; очистить, сварить съ солью и кореньями, процѣдить. 4 стакана спѣлаго гороха залить частью бульона изъ черепахи, варить опять, пока горохъ не разварится, протереть сквозь сито, развести бульономъ, какъ слѣдуетъ. Положить въ супъ поджаренную въ маслѣ 1 петрушку и 1 порей, разрѣзанную черепаху; вскипятить, всыпать зелени, подавать.

Выдать: 1 черепаху. 2 моркови, 1 петрушку, 1 порей. 1 селлерей, 2 луковицы. | 10—15 зер. перца, 4 стак. спѣлаго, свѣжаго вылущеннаго гороха. 1/8 фун. чухонскаго масла, укропу и зеленой петрушки.

Если супъ варится безъ черепахи, то подать отдѣльно **греночки** изъ бѣлаго или пеклеваннаго хлѣба.

116) **Лапша грибная.** Сварить бульонъ съ мясомъ или безъ мяса, съ кореньями и грибами, процѣдить, вскипятить, всыпать лапшу или итальянскихъ макароновъ, сварить, посолить, положить немного толченаго простаго перцу, опустить отдѣльно отвареннаго картофелю, мелко нашинкованные сваренные грибы, положить масла, зелени, подавать.

Выдать: (2—3 фунта говядины). 2 моркови, 1 петрушка, 1 селлерей. 1 порей, 3 луковицы. 5 зер. англ. и 5 зер. прост. перца. 1—2 шт. лаврового листа. 1/8 фун. сушоныхъ грибовъ. | 1 1/2 стак. вермишели, т. е. 1/2 фун. или лучше выдать на домашнюю лапшу № 1282. Картофелю штукъ 12, масла сливочнаго. Зеленой петрушки, укропу.

117) **Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою.** 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, 1—2 луковицы вымыть, вычистить, мелко изрубить, поджарить въ маслѣ, осыпать 1/2 ложкою муки, опять поджарить, развести водою, положить 3—6 сушеныхъ грибовъ, сварить до мягкости, процѣдить. Влить въ процѣженный супъ свекольнаго разсолу, положить 1/2 стакана

перловыхъ крупъ, сварить, положить штукъ 8 очищеннаго картофеля, сварить, влить сметаны, посолить, подавать, всыпавъ въ суповую миску мелко нашинкованные сваренные грибы и зелени.

Выдать: 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей. 1 порей, 1—2 луковицы. Сушоныхъ грибовъ 1/8 фун., если съ ушками, то 1/4 фун. 1/2 стак. перловыхъ крупъ. | 1/2 ложки муки, шт. 8 картофеля. 1—2 ложки масла. Свекольнаго разсолу, зеленой петрушки и укропу. 1/2—2 стак. сметаны.

Этотъ супъ подаютъ съ ушками, съ фаршемъ изъ грибовъ № 220, или съ грибными пышками № 188.

118) **Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ.** Сварить въ 9—12 стаканахъ воды очищенной 1/2 кочешка капусты, 6—9 шт. очищеннаго и разрѣзаннаго картофеля, 1 шт. разрѣзанной сладкой брюквы, кружками нарѣзанныя: 3 моркови, 3 петрушки, 1 порей, 1 селлерей; положить ложку сливочнаго масла съ поджаренною въ немъ мелко изрубленною луковицею, осыпавъ ее ложкою муки, прокипятить; подавая всыпать зелени или влить стаканъ хорошихъ сливокъ, или стаканъ хорошей, самой свѣжей сметаны, или подправить супъ 2 желтками размѣшанными съ 1/2—1 стак. сливокъ.

119) **Борщъ масляный съ ушками.** Варится точно также какъ борщъ малороссійскій № 31.

Выдать: 1 порей, 1 селлерей, 1 петрушку. 2—3 луковицы, 1/8 ф. суш. гриб. 10—15 зеренъ перца. | 1/2 кочна капусты, свеколнаго разсолу. 1—2 фун. свеклы, 2—3 шт. лавр. листа. Соли, зеленой петрушки и укропу.

Подавать съ ушками жареными въ маслѣ № 220, или съ пышками грибными № 188.

Борщъ безъ мяса со сметаною. Сварить бульонъ изъ кореньевъ и сушеныхъ боровиковъ, процѣдить. Испечь 2 фун. свеклы, потомъ очистить ее, мелко нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ изъ кореньевъ, влить свекольнаго отдѣльно отвареннаго разсолу, сметаны, подогрѣть до горячаго состоянія, положить соли, простаго перцу, зелени и мелко нашинкованныхъ грибовъ, подавать съ жареною кашею изъ гречневыхъ крупъ № 193—194.

Выдать: 1 петрушку, 1 порей, 2 селлерея. 2 луковицы, 10—15 зер. перца. 2—3 шт. лаврового листа. 1/8 фун. сушоныхъ боровиковъ. 2 фун. свеклы, свекольнаго разсолу. | 5—6 зеренъ простаго перца. Укропъ и зеленой петрушки. 1 или 2 стакана сметаны.

120) **Щи съ грибами.** (Масляныя). Изрубить мелко 2 луковицы, поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить 2 стак. кислой слегка выжатой капусты, еще поджарить, развести сваренымъ грибнымъ бульономъ, варить на легкомъ огнѣ.

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

Выдать: 1 1/2 ф., т. е. 3 ст. кислой капусты. 2 ложки чухонскаго масла. 1/8 фун. сушоныхъ грибовъ. | 1 ложку муки, 2 луковицы. Простаго перцу зеренъ 5—7. 1/2—1 стак. сметаны.

121) **Щи изъ щавели пополамъ со шпинатомъ.** (Масляныя). Сварить бульонъ изъ кореньевъ, сушеныхъ грибовъ, укропа и ячневыхъ крупъ, процѣдить. Грибы мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла съ мелко изрубленною луковицею, всыпать ложку муки, влить процѣженнаго бульона, прокипятить.

Между тѣмъ 1½—2 ф. щавеля перебрать, чисто перемыть, откинуть на рѣшето, изрубить въ деревянной чашкѣ, вмѣстѣ съ сокомъ переложить въ каменную кастрюльку, вскипятить въ его собственномъ соку, чтобы сварился до готовности, опустить въ бульонъ, вскипятить. Подавая положить сметаны и зеленаго укропу. Подать отдѣльно крутыя яйца, пирожки, или жареную кашу и проч.

Выдать: 1½ — 2 фунта щавеля, немного кореньевъ. | ⅛ ф. сушен. грибовъ, 1—2 луковицы, 1 ложку муки, ½—2 стак. сметаны, укропу.

122) **Супъ изъ чечевицы.** Два стакана чечевицы тушить безъ соли, подъ крышкою, съ ложкою масла и немного воды, протереть сквозь сито; 1 ложку масла поджарить съ лукомъ, развести супомъ, дать вскипѣть; 2 желтка и ½ стак. сливокъ размѣшать, процѣдить, влить въ супъ мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, посолить, подавать съ гренками.

123) **Супъ пюре изъ сушонаго гороха, масляный.** 2 стакана гороха разварить безъ соли, подливая понемногу холодной воды, протереть сквозь дурхшлагъ; 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла до мягкости, всыпать ½ ложки муки, опять поджарить, смѣшать съ протертымъ горохомъ, развести кипяченою водою, посолить; передъ отпускомъ можно влить стаканъ вскипяченой сметаны, или вскипятить въ немъ копченаго сига мелко нарѣзаннаго; можно положить также 2 желтка размѣшанные съ ½ стак. сливокъ, и процѣженные какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 1 петрушку, 1 порей, 2 луковицы. Можно прибавить 2—4 грибка. 1 фун., т. е. 2 полные ст. гороха. ⅛ фун. чухонскаго масла. | ½ ложки муки, простаго перцу. (1 стак. сметаны), (2 желтка, ½ стакана сливокъ. Подать отдѣльно греночки.

124) **Супъ пюре изъ картофеля, безъ мяса.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить, положить картофель и полъ французской булки безъ корки, ½ ложки муки растертой съ ложкою масла, можно прибавить полъ луковицы поджаренной въ маслѣ, разварить, протереть сквозь сито. 2 желтка разбить съ ½ стак. сливокъ, процѣдить, развести бульономъ, шибко мѣшая, перелить въ общій бульонъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, посолить, подавать.

Вмѣсто сливокъ и желтковъ можно положить сметаны или зелени.

Выдать: ½ моркови, ½ порея, ½ селлерея. ½ петрушки, (1 луковицу). 5—10 зеренъ англійск. перца. 1—2 шт. лавроваго листа. 1—2 ложки чухонскаго масла. | ½ французской булки. ½ гарнц. картофеля, ½ ложки муки. ½—1 стак. сметаны или ½ стак. сливокъ и 2 желтка. Зелени.

Подавать съ греночками № 176 или съ фаршемъ изъ селедки № 189.

Этотъ супъ очень вкусенъ, если варится изъ оставшихся костей отъ жареной телятины.

125) **Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ.** (Масляный). Раки вымыть, сложить въ кастрюлю, налить водою, положить немного соли, 1 мелко нашинкованную луковицу, пучекъ зеленаго укропа, сварить на легкомъ

огнѣ, процѣдить. Раки же очистить, т. е. вынуть шейки, сложить ихъ въ кастрюлю, налить бульономъ, въ которомъ варились раки. Спинки съ ножками истолочь въ каменной ступкѣ, протереть сквозь частое сито; протертое пюре оставить въ кастрюлѣ, а оставшіяся на ситѣ скорлупки поджарить съ 2 ложками масла до темнаго цвѣта, всыпать ложку муки, опять поджарить, развести раковымъ бульономъ, прокипятить хорошенько, процѣдить сквозь сито. Передъ отпускомъ развести имъ пюре изъ раковъ, опустить раковыя шейки, отдѣльно отваренный рисъ, сметану, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, вливъ мѣшая 2 желтка съ ½ стак. сливокъ.

Выдать: 20—40 раковъ, соли, 1 луковицу. Пучокъ зеленаго укропа. 2 ложки масла, 1 ложку муки. | ⅛ стак. риса, зелени. ½—1 стак. сметаны, 2 желтка, ½ стак. сливокъ.

126) **Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.** (Масляный). Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить. 1 фун. бѣлой фасоли разварить въ водѣ безъ соли, протереть сквозь дурхшлагъ; мелко нарѣзанной ½ петрушки, ½ порея (а кто любитъ, и ½ моркови) и ½ луковицы поджарить въ маслѣ, осыпавъ полъ ложкою муки, протереть или просто положить въ приготовленное пюре, развести бульономъ, положить 2 желтка съ ½ стак. густыхъ сливокъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать.

Выдать: 2 моркови, ½ петрушки, ½ селлерея, ½ луковицы. 1 ф., т. е. 2 полн. стак. фасоли. | ⅛—¼ фун. чухонск. масла, полъ ложки муки. 2 желтка, ½ стак. сливокъ.

Подавать съ греночками № 176.

127) **Супъ пюре изъ помидоровъ.** Сварить кореньевъ съ 5—10 зерн. англ. перца, процѣдить. Взять самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, зерышки и сокъ прочь, а остальное, разрѣзавъ, сложить въ кастрюлю, положить ложку масла, тушить до готовности, всыпать полъ ложки муки, размѣшать, налить немного горячей воды, сварить до мягкости, протереть сквозь дурхшлагъ, долить бульономъ, положить разваренныхъ перловыхъ крупъ, ½—2 стак. самой свѣжей сметаны или вмѣсто сметаны 2 желтка съ 1 стак. густыхъ сливокъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія.

Выдать: 3—5 шт. помидоровъ, или ½ стак. готоваго пюре. Кореньевъ по ½ шт.; 5—10 зер. перца. | ½—1 ложку муки, ложку масла. (⅓ стак. перловыхъ крупъ, ½—1 стак. сметаны). Или 2 желтка и 1 стак. сливокъ.

Подавать съ греночками № 176.

128) **Овсянка съ черносливомъ или изюмомъ.** Стаканъ хорошей неремытой, овсяной крупы варить въ закрытой кастрюлькѣ съ 10 стаканами воды, снимая накипь, положивъ 1—2 ложки масла и немного соли. Когда супъ уварится до густоты хорошихъ сливокъ, дать устояться и слить жидкость, или протереть все сквозь дурхшлагъ. Между тѣмъ отварить отдѣльно ½ фунта лучшаго французскаго чернослива или изюма, который положить въ миску, налить овсянкой, подавать съ греночками № 176; для больныхъ же они сушатся въ печи по большей части безъ масла; отваръ изъ чернослива можно подать отдѣльно для желающихъ влить его въ овсянку.

129) **Овсянка съ яблоками.** Сварить какъ только что сказано, но вмѣсто чернослива отварить отдѣльно сушоныя яблоки или груши. Къ супу этому нужно подать сахаръ.

130) **Овсянка** съ ромомъ и миндалемъ, см. № 89. Вмѣсто говядины положить 1—2 ложки сливочнаго масла.

Д) СУПЫ МОЛОЧНЫЕ.

131) **Супъ молочный съ клецками.** Вскипятить 9—10 стакановъ молока, передъ отпускомъ опустить клецки заварныя № 209, или мучныя № 213, или бисквитныя № 210, вскипятить; когда будутъ готовы, подавать.

132) **Лапша на молокѣ.** Цѣльное молоко вскипятить, всыпать вермишель, но гораздо лучше домашней лапши № 199, сварить, посолить, положить сливочнаго масла, тотчасъ подавать.

Выдать: 3 бут. молока, $^1/_2$ ф. вермишеля. | $^1/_8$ сливочнаго масла.

Если домашняя лапша, то приготовить ее, какъ сказано въ № 1282 изъ $1^1/_2$ стакановъ муки и 1 яйца. Вообще домашняя лапша несравненно вкуснѣе купленной вермишели.

133) **Молочный супъ съ миндальною лапшею.** Вскипятить 9 стакановъ молока, всыпать домашнюю лапшу замѣшанную на миндальномъ молокѣ, приготовленномъ изъ $^1/_8$ фунта сладкаго миндаля т. е. $^1/_3$ стакана миндаля обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливъ ложку воды, размѣшать, прибавить еще воды, процѣдить сквозь тряпочку, чтобы молока вышло $^1/_4$ стакана, взять 1 яйцо, немного сахара и $^1/_2$ фунта муки, замѣсить тѣсто какъ сказано въ № 1282.

134) **Молочный супъ съ рисомъ.** $^1/_2$ стакана риса сварить, какъ сказано въ № 1172, всыпать въ 3—4 бутылки разъ вскипяченнаго молока, посолить слегка, положить ложку сливочнаго масла, дать увариться, тотчасъ подавать.

Подать отдѣльно сахаръ и корицу.

135) **Молочный супъ съ перловою крупою.** $^1/_2$ стакана перловыхъ крупъ налить холодною водою, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, всыпать въ 3—4 бутылки вскипяченнаго молока, сварить до готовности, положивъ ложку сливочнаго масла.

Ѣдятъ безъ сахара, поэтому слѣдуетъ болѣе посолить.

136) **Молочный супъ съ манною крупою.** Вскипятить 3—4 бутылки молока съ ложкою сливочнаго масла, всыпать мѣшая $^1/_2$ стакана манны, прокипятить хорошенько мѣшая, тотчасъ вылить въ суповую миску и подавать. Посолить въ мискѣ, потому что манну съ солью варить нельзя— она свертывается. Подается отдѣльно для желающихъ сахаръ и корица.

137) **Молочный супъ съ ячневою крупою.** $^3/_4$ стакана ячневой крупы перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, налить 2 стаканами свѣжей холодной воды, варить, положивъ немного соли и 1—2 ложки масла; когда крупа разварится, разбавить 6—9 стаканами вскипяченнаго молока, дать увариться.

138) **Молочный супъ со пшеномъ.** $^3/_4$ стакана пшена перемыть въ нѣсколькихъ теплыхъ водахъ, налить 2—3 стаканами холодной воды, положить 1—2 ложки масла, разварить, посолить, развести 6—9 стаканами т. е. 2—3 бутылками вскипяченнаго молока, дать вполнѣ увариться.

139) **Молочный супъ съ саго.** $^1/_2$ стакана бѣлаго саго налить холодною водою; черезъ два часа слить воду, откинувъ саго на рѣшето. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, обдать большимъ количествомъ кипятку, мѣшая, дать свариться до половины готовности, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюлю, залить 3 бутылками кипящаго молока, вскипяченнаго съ кускомъ корицы и ложкою сливочнаго масла, положить, кто любитъ $^1/_2$ стакана мелко истолченнаго сладкаго миндаля, сахару, чашку розовой воды, варить до готовности, но чтобы саго не разварилось.

Выдать: 3 бут. молока, $^1/_2$ стак. саго. $^1/_3$ фун. или стаканъ сладкаго миндаля). | 1 ложку сливоч. масла. Чашку розовой воды. Корицы съ вершокъ, сахару 3—6 кусковъ.

140) **Молочный супъ съ рубленымъ тѣстомъ.** Замѣсить не очень крутое тѣсто изъ 2 стак. самой лучшей муки, взявъ 1 яйцо и соленой воды столько, чтобы было всего не болѣе 1 стакана, посолить, изрубить это тѣсто довольно мелко ножомъ, или лучше расщипать его руками. Вскипятить 9 стак. молока, всыпать это рубленое тѣсто, вскипятить раза 2—3, посолить, положить 1—2 ложки сливочнаго масла.

141) **Молочный супъ съ тыквою.** Полъ хорошей, средней величины, тыквы, очистить отъ верхней кожи, очистить внутренность отъ сѣмянъ, нарѣзать ровными кусочками, положить въ кастрюльку, налить воды столько, чтобы тыкву едва покрыла она, закрыть, поставить на огонь. Когда вскипитъ, тотчасъ откинуть на сито. Когда вода стечетъ, налить 2—3 стаканами свѣжей кипяченой воды, или молока, положить $^1/_2$ французской булки безъ корки, варить пока не разварится, протереть сквозь дурхшлагъ, развести 3 бутылками вскипяченнаго молока, вскипятить, положить въ супъ 1—2 ложки сливочнаго масла, посолить или положить сахару и $^1/_2$ чашки мелко истолченаго сладкаго миндаля.

Д) СУПЫ ГОРЯЧІЕ СЛАДКІЕ ИЗЪ МОЛОКА, ПИВА, ВИНА И ЯГОДЪ.

142) **Супъ молочный съ меренгою.** 6 бѣлковъ сбить въ пѣну, всыпать стаканъ сахара истолченнаго съ $^1/_4$ палочкою ванили или съ немного корицы, размѣшать; 9 стак. цѣльнаго молока вскипятить, опустить въ него ложкою, въ родѣ большихъ клецокъ, сбитые бѣлки, вскипятить, разложить ихъ друшлаковою ложкою на глубокое блюдо; облить молокомъ, подавать.

Этотъ супъ подается иногда холоднымъ.

Выдать: 9 стак. молока, 6 яицъ. | 1 стак. мелк. сахара, корицы или ванили.

143) **Супъ молочный съ безе.** 6 бѣлковъ взбить въ густую пѣну, всыпать понемногу $1^1/_2$ стак. мелкаго просѣяннаго сахара, истолченнаго съ $^1/_4$ палочкою ванили или $^1/_2$ чайной ложечки корицы, размѣшать, разложить кучками на желѣзный листъ, покрытый чистою бумагою, испечь и высушить въ легкой духовой печи впродолженіи 3 часовъ; 6 желтковъ растереть до бѣла съ $^1/_2$ стаканомъ мелкаго сахара, развести 9 стаканами цѣльнаго, вскипяченнаго и слегка остывшаго молока, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, перелить въ миску, подать къ нему безе или опустить его въ супъ.

Этотъ супъ подается иногда холоднымъ.

Выдать: 3 бутылки молока. 6 яицъ [illegible] фун. сахара, ванили или корицы.

144) **Супъ молочный на манеръ шоколаднаго.** 3/4 стакана крупитчатой, самой сухой, предварительно высушенной муки поджарить на чистой сковородкѣ, непрестанно мѣшая, до темнаго цвѣта, смотрѣть только, чтобы не пригорѣла. Между тѣмъ вскипятить 9 стакановъ цѣльнаго молока съ вершкомъ ванили и 6 кусками сахара, положить въ молоко эту муку, прокипятить, отодвинуть отъ огня. 2—3 желтка растереть до бѣла съ 6 кусками мелкаго сахара, развести нѣсколькими ложками теплаго молока, влить желтки въ остальное молоко или шоколадъ, сбивая метелкою, поставить на огонь, чтобы задымилось, но не дать вскипѣть, вылить въ миску и подавать съ бисквитами или сахарными сухариками.

145) **Супъ миндальный.** 2 стак. сладкаго и 1/4 ст. горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, истолочь въ ступкѣ, смачивая водою. Влить сперва 3 стакана кипяченой воды, смѣшать съ истолченною массою, процѣдить сквозь салфетку, выжать; миндальную массу положить обратно въ ступку, налить другіе 3 стакана воды, протолочь, размѣшать, выжать; такимъ точно образомъ налить еще 3 стакана воды, протолочь, выжать; всыпать въ это молоко полъ стакана мелкаго сахара; 3 желтка размѣшать съ 1/2 стак. молока, процѣдить, влить въ супъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, перелить въ миску на разсыпчатый рисъ, сваренный въ маломъ количествѣ воды, съ корицею, сахаромъ и изюмомъ.

Выдать: 2 стак. сладкаго миндаля. 1/4 стак. горькаго „ | 1 стак. хорошаго изюма, корицы. 1/2 стак. риса, 1/4—1/2 ф. мелк. сахара.

146) **Супъ-сабаіонъ.** 10 желтковъ смѣшать до бѣла съ 3/4 фунта сахара, влить 2 1/2 стак. бѣлаго столоваго вина и 1 1/2 стак. воды. Можно всыпать немного корицы, цедры лимонной, ломтика 2—3 лимона, смѣшать, поставить на плиту, бить метелкою, пока не погустѣетъ и не обратится въ пѣну, но не кипятить, тотчасъ подавать съ бисквитами.

Выдать на 6 человѣкъ: 10 желтковъ, 1 1/2 ст. мелк. сахара. 2 1/2 стак. бѣлаго столоваго вина. | Корицы съ 1/4 чайной ложечки. 1/4 лимона.

Оставшіеся бѣлки употребить на воздушный пирогъ или безе.

147) **Супъ изъ саго съ виномъ.** 3/4 стакана краснаго или бѣлаго саго налить холодною водою, черезъ два часа слить воду, откинувъ саго на рѣшето. Когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, обдать большимъ количествомъ кипятку, мѣшая, дать свариться до половины готовности, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою. Когда вода стечетъ, переложить въ кастрюльку, залить 7 стак. кипятку, положить 1/2—3/4 фун. сахара, немного лимонной цедры, кусокъ корицы, 2—3 гвоздики, сварить до готовности, т. е. пока не сдѣлается мягкимъ и прозрачнымъ; за пять минутъ до отпуска влить 1—3 стакана краснаго вина, прибавить по желанію, 1 стак. сока изъ барбариса, красной смородины или вишень, вскипятить, вылить въ миску на сухія греночки или сухарики.

Выдать: 3/4 стак. саго. 1—3 стак. краснаго вина. 1/2—3/4 фун. сахара. 1/4 лимона, полвершка корицы. | Гвоздики шт. 2—3. 1 стак. барбарисоваго,, смороднаго или вишневаго сока.

148) **Супъ изъ сливъ съ виномъ или сметаною.** 6 стак. хорошихъ, зрѣлыхъ венгерскихъ сливъ положить въ горшокъ, налить водою такъ, чтобы ихъ только покрыло, варить часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда разварятся, протереть сквозь сито, всыпать немного корицы, 1 стак. сахара, 3—4 толченыя гвоздики, прибавить стаканъ столоваго вина и кипятить вылить на греночки изъ булки.

Вмѣсто вина можно положить 1 1/2 стак. самой свѣжей сметаны.

Выдать: 1/2 гарица сливъ, съ 1/2 чайной ложечки корицы. 1—2 стакана сахара. 3—4 гвоздики. | 1 стак. столоваго вина или 1 1/2 стакана сметаны. 1 франц. булку на гренки.

149) **Супъ изъ свѣжихъ или сушоныхъ вишенъ.** 1—2 стакана сушоныхъ вишень или 2 фунта свѣжихъ сполоснуть, истолочь слегка въ ступкѣ, налить водою, варить въ каменной кастрюлькѣ, положивъ немного лимонной цедры, протереть, кто хочетъ сквозь сито, перелить въ кастрюльку, вскипятить, влить мѣшая ложку картофельной муки, размѣшанной со стаканомъ холодной воды, положить 1/2—3/4 фун. сахара, по желанію немного корицы, легкаго бѣлаго столоваго или краснаго вина отъ 1 до 3 стакановъ, вскипятить, вылить на сухія бисквиты или греночки.

Выдать: 1—2 стак. сушоныхъ вишень. 1/4 лимона, 1/2 палочки корицы. 1—3 стак. вина. | 1 1/2—2 стак. сахара кусками. Ложку картофельной муки.

150) **Супъ изъ свѣжихъ яблокъ.** Сладкія яблоки очистить отъ кожицы, разрѣзать каждое на 4 части, вырѣзать сердцевину, сварить въ водѣ съ сахаромъ, кускомъ корицы, лимонной цедрой, влить полную ложку картофельной муки, разведенной по немногу полстаканомъ воды, вскипятить мѣшая. Подавая можно влить 1 — 3 стакана бѣлаго столоваго вина и сокъ изъ полъ лимона. Кожицу отъ свѣжихъ яблокъ надо сварить отдѣльно, подавая, процѣдить въ супъ.

Выдать: 12—15 яблокъ, кусокъ корицы 1/2 лимона, 1—3 стак. вина. | Полную ложку картофельной муки. 1—2 стак. сахара.

151) **Супъ изъ сушоныхъ яблокъ, чернослива, кишмиша, шенталы.** Взять 2—3 ф. сушоныхъ фруктовъ, какъ-то: яблокъ, чернослива, кишмиша, шенталы, грушъ, всего по немногу, кто что любитъ, перемыть хорошенько, сварить, положивъ сахару, кусокъ корицы, лимонной цедры; приправить картофельной мукой, прокипятить. Передъ отпускомъ влить по желанію вина, а также клюквеннаго морса, вскипятить, подавать.

Выдать: 2—3 ф. разн. сушоныхъ фруктовъ, вершка 2 корицы, 1/2 лимона, ложку картофельн. муки. | 1—2 стак. сахара кусками. (1/2—1 стак. вина), 1/2 стак. клюквеннаго морса.

152) **Супъ изъ разныхъ свѣжихъ ягодъ со сметаною и виномъ.** 6 стакановъ перебранной земляники, малины, смородины или брусники протереть сквозь сито, всыпать 1/2 или 3/4 фун. сахара, влить стаканъ самой свѣжей сметаны, стаканъ вина, вскипяченой воды 3—4 стакана, размѣшать, подогрѣть, но не кипятить, подавать съ сухариками или съ печеньемъ.

Выдать: 3 фунта ягодъ. 1 стаканъ сметаны. | 1 1/2—2 стак. сахара кусками. 1 стаканъ вина.

153) **Супъ изъ свѣжихъ ягодъ со сливками.** 6 стакановъ перебранныхъ свѣжихъ ягодъ протереть сквозь сито. 3 стак. сливокъ, 1/2 фун. сахара, 4 желтка, немного ягоднаго пюре размѣшать, поставить на плиту, мѣшая, довести до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, потомъ

смѣшать съ остальнымъ горячимъ пюре, разведеннымъ кипяченою водою до надлежащаго количества, подавать съ греночками.

Выдать 3 фун. перебранныхъ ягодъ. 3 стак. густыхъ сливокъ. 4 желтка. | 1—2 стак. сахара. На греночки.

154) **Простой супъ изъ свѣжихъ ягодъ.** Перебрать свѣжихъ ягодъ такъ, чтобы перебранныхъ было не менѣе 3 фунтовъ, а именно: по фунту—малины, земляники, черной и красной смородины. Вскипятить 6 стакановъ воды съ сахаромъ, медомъ или патокою и вершками двумя корицы, подправить ложкою картофельной муки, вскипятить и кипящимъ залить ягоды, всыпанныя въ суповую миску, размѣшать, накрыть, поставить на четверть часа на край плиты, чтобы не остыло, подавать.

Выдать: 4 фун. ягодъ. $^1/_2$—1 фунтъ сахара. | Или $^1/_2$ фун. меду или патоки. Корицы вершка 2.

155) **Супъ изъ сушоной малины.** 1—2 стак сушоной малины разварить въ водѣ съ $^1/_2$—1 стаканомъ сахара, приправить ложкою картофельной муки; можно влить 1—2 стакана сметаны.

156) **Супъ изъ свѣжей черники.** 2 фун. ягодъ перебрать, вымыть; сварить въ водѣ съ сахаромъ, корицею, лимонною цедрою, приправить ложкою картофельной муки, разведенной холодной водою; прокипятить. Подавая можно влить стаканъ бѣлаго вина или стаканъ свѣжей сметаны.

157) **Супъ изъ свѣжей черники съ клецками.** 2 фун. перебранной черники разварить съ 2 вершками корицы, процѣдить и протереть сквозь сито, поставить на плиту, положить съ $^1/_2$ фун. сахара, подогрѣть до самаго горячаго состоянія. Подавая опустить отдѣльно свареныя въ сладкой водѣ клецки: мучныя № 213, заварныя № 209 или миндальныя № 210.

Воду, въ которой варились клецки можно влить въ черничный супъ.

158) **Супъ изъ сушоной черники.** Изъ 1 или 2 стакановъ сварить какъ супъ № 156 или 157.

159) **Супъ изъ пива со сметаною.** Свѣжую сметану, желтки, сливочное масло, съ $^1/_2$ чайной ложки соли, сахаръ, размѣшать, развести легкимъ пивомъ, поставить на огонь, мѣшая, довести до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, тотчасъ вылить въ миску на ситный хлѣбъ, нарѣзанный четыреугольными кусочками или на гренки изъ ситнаго хлѣба. Отдѣльно подается свѣжій сыръ изъ творогу, нарѣзанный маленькими кусочками.

Выдать: 2 бутылки пива, 2—3 стак. сметаны. Ложку сливоч. масла, 2—3 желтка. | 3—6 кусковъ сахара, ситнаго хлѣба и сыръ изъ творогу № 2296.

160) **Супъ изъ пива другимъ манеромъ.** Двѣ бутылки пива, кусковъ 6 сахара или ложки двѣ патоки и $^1/_2$ чайной ложки тмина вскипятить. 2—3 желтка разбить съ 2 ложками пива, влить ихъ въ отставленное отъ огня пиво, шибко мѣшая, поставить на огонь, довести до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, подавать съ греночками и сыромъ изъ творогу № 2296.

Е) СУПЫ ХОЛОДНЫЕ.

161) **Холодникъ польскій со сметаною.** Горсть укропа и трибульки, т. е. зеленаго лука сѣянца, растереть съ солью. Взять молодаго свекольника и нѣсколько штукъ самой мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить въ соленой водѣ, отлить на дурхшлагъ, мелко изрубить, сложить въ суповую миску (мелко изрубленнаго свекольника 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 лимона, соли, немного перца и кусокъ льду.

Выдать: 1 ф. молодаго свекольника. Горсть укропа, 2—5 стак. сметаны. (Хлѣбнаго квасу). | 3 огурца, 30 раковъ, 3 яйца. $^1/_2$ лимона, соли. (Простаго перцу).

162) **Окрошка мясная.** Жареную дичь, говядину, телятину, баранину, вареную ветчину, солонину, копченый языкъ—нарѣзать четыреугольными кусочками, взять всего этого полную тарелку, прибавить очищенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, крутыхъ яицъ, мелко изрубленнаго зеленаго луку, укропу, эстрагону, сложить все это въ суповую чашку, влить сметаны, развести квасомъ или кислыми щами, положить соли, перцу, кусокъ льду.

Выдать: Разнаго жаркаго, 2—3 огурца. 3 яйца, зеленаго луку, укропу. | Эстрагону, соли, перцу, 1—2 ст. сметаны. 3 бутылки квасу или кислыхъ щей.

263) **Окрошка изъ рыбы.** Обжарить въ маслѣ или сварить въ водѣ 3 фун. рыбы; вынуть кости, нарѣзать кусками, положить въ суповую чашку, прибавить свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, зеленаго луку, укропу, кервелю, эстрагону, развести кислыми щами, всыпать по вкусу соли и крупнаго простаго перцу.

164) **Окрошка постная изъ разносей.** 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, всего полную тарелку, сложить все это въ суповую чашку. Передъ самымъ обѣдомъ положить въ каменную посуду ложечку готовой сарепской горчицы и соли, влить по каплѣ ложку прованскаго масла, мѣшая, пока горчица не обратится въ густой соусъ. Потомъ развести 3 бутылками кислыхъ щей или кваса, положить соли, перцу, зеленаго луку, петрушки, укропу, размѣшать все вмѣстѣ, положить кусокъ льду.

165) **Ботвинья.** Очистить, вымыть, сварить щавель въ собственномъ соку, протереть сквозь сито, прибавить также опущеннаго въ соленый кипятокъ, до мягкости сваренаго и мелко изрубленнаго шпината или молодаго свекольника, положить пару огурцовъ, нарѣзанныхъ четыреугольными кусочками, укропу, зеленаго луку, зелени, соли, мелкаго сахару или патоки, развести кислыми щами, положить льду. Подавая на столъ, опустить въ ботвинью въ соленой водѣ отваренную свѣжую лососину, семгу, бѣлорыбицу или сига. При этомъ подается тертый хрѣнъ. Можно прибавить хересу или шампанскаго, а также раковыхъ шеекъ.

Выдать: $^1/_2$ фун. щавеля, 1 фун. шпината. Или $1^1/_2$ ф. молодаго свекольника. 3 огурца, зелен. луку, укропу, соли. 3—6 кусковъ сахара или патоки. съ $^1/_2$ стак. | Кислыхъ щей бутылки 2—3. 2 фун. свѣжей лососины, семги, бѣлорыбицы или сига. Хрѣнъ. (шт. 25 раковыхъ шеекъ).

166) **Холодецъ изъ яблокъ.** Взять десять штукъ крупныхъ яблокъ, очистить ихъ отъ кожицы, вырѣзать сердцевину, сварить въ трехъ стака-

нахъ воды, прибавивъ корицы, лимонной цедры, ложку французскаго вина и немного тертой булки. Когда яблоки разварятся, протереть ихъ сквозь сито въ суповую миску, процѣдить туда же воду, въ которой варились яблоки, остудить, влить двѣ бутылки краснаго вина, сокъ изъ одного лимона, ложку малиноваго или смороднннаго варенья для вкуса, съ $^1/_2$ фун. мелкаго сахара, размѣшать все вмѣстѣ, какъ можно лучше. Этотъ холодецъ подаютъ иногда съ слѣд. клецками: 2—3 яблока очистить отъ кожицы, натереть на теркѣ, влить ложку краснаго вина, немного толченой корицы, лимонной цедры, съ $^1/_2$ стак. сахара, три яйца и столько черствой тертой булки, чтобы составилось довольно густое тѣсто, какъ обыкновенно на клецки. Отлить немного приготовленнаго холоднаго супу, вскипятить его, опустить въ него чайною ложечкою клецки; когда они всплывутъ отставить, остудить, влить въ остальной холодный супъ, подавать.

Выдать: 12 крупныхъ яблоковъ, корицы, лимонной цедры. Ложку французскаго вина. 2 бут. краснаго вина. | Сокъ изъ лимона. Ложку малин. или вишнев. варенья. $^3/_4$ до 1 фун. сахара, 3 яйца. 1 пяти-копѣечную булку.

167) **Холодецъ изъ вишень.** $^1/_2$ гарнца или 2 фунта зрѣлыхъ вишень очистить отъ вѣточекъ, истолочь съ косточками, взынать немного корицы, 2—3 толченыя гвоздики, положить на 2 часа въ горшокъ, протереть сквозь сито, положить $^1/_2$ ф. сахара, 1—$1^1/_2$ стакана краснаго вина, лимоннаго соку, развести немного вскипяченою, но остывшею водою, размѣшать, всыпать цѣльныхъ вишень безъ косточекъ, остудить на льду, подавать съ бисквитами.

Выдать: $^3/_4$ гарнца, т. е. фунта 3 вишень. Корицы, 2—3 гвоздики. | $^1/_2$—1 фун., мелкаго сахара. 1 или $1^1/_2$ стак. вина, 1 лимонъ.

Или, вмѣсто вина и лимона, взять самой свѣжей жидкой сметаны стакана 3.

168) **Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины.** $^3/_4$ гарнца ягодъ протереть сквозь сито, смѣшать съ $^3/_4$ ф. сахара, съ 6 стаканами сливокъ или сметаны, поставить на ледъ, всыпать немного цѣльныхъ ягодъ, размѣшать, подавать съ пирожнымъ, бисквитами или такъ-называемымъ «испанскій вѣтеръ».

169) **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 соку, $^3/_4$ фунта сахара вскипятить, смѣшать съ ягоднымъ пюре, поставить на ледъ.

170) **Холодецъ заварной изъ малины, земляники или клубники.** 6 желтковъ, $^1/_2$ ф. сахара размѣшать до бѣла, развести 2 бутылками сливокъ, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не кипятить, процѣдить, остудить мѣшая, развести протертымъ пюре изъ ягодъ, остудить, влить въ суповую чашку, всыпать 2 горсти ягодъ, изъ которыхъ приготовленъ холодецъ.

Выдать: 6 желтковъ, $^1/_2$—1 фун. сахара. | 2 бутылки сливокъ, 2—3 ф. ягодъ.

Подавать со сливочнымъ мороженымъ, опуская его ложкою какъ клецки; подавать скорѣе, чтобы мороженое не распустилось. Подается лѣтомъ вечеромъ, на загородныхъ гуляньяхъ.

171) **Холодецъ изъ сливокъ съ ванилью.** 2 бутылки сливокъ, 1 вершокъ ванили, 8 желтковъ, $^1/_2$ фун. сахара заварить на плитѣ,

какъ сказано въ № 170, процѣдить, остудить на льду, положить разныхъ ягодъ изъ варенья, подавать съ бисквитами, сливочнымъ, кофейнымъ или шоколаднымъ мороженымъ.

Выдать: 2 бутылки сливокъ, 1 верш. ванили. 8 желтковъ. $^1/_2$ ф. т. е. 1 ст. мелкаго сахара. | 1 стак. ягодъ безъ варенья. Бисквиты, или мороженое, или мерингу.

172) **Холодецъ шоколадный.** 6 желтковъ растереть до бѣла съ $^1/_2$ фун. сахара, размѣшать съ 2 бутылками сливокъ и $^1/_4$ или $^1/_2$ фун. кусками наколотаго шоколада, распущенаго и вскипяченнаго въ 2 стаканахъ молока, подогрѣть, мѣшая до самаго горячаго состоянія, процѣдить, остудить; подавать со сливочнымъ мороженымъ см. № 170.

Выдать: 2 бутылки сливокъ, 1 верш. ванили. 6 желтковъ, $^1/_2$ ф., т. е. 1 стак. мелкаго сахара, 1 стак. молока. | $^1/_4$—$^1/_2$ фун. шоколада. (Бисквиты или мороженое).

173) **Холодецъ изъ кофе.** Приготовляется точно также какъ шоколадный, но однимъ стаканомъ сливокъ меньше, а вмѣсто него 1 стаканъ крѣпкаго кофе. Подавать съ бисквитами, мерингою, мороженымъ.

Выдать: 2 бутылки сливокъ безъ 1 стак. $^2/_3$ стак. молотаго лучшаго кофе. | $^1/_2$ ф. сахара, т. е. 1 стаканъ. 6 желтковъ, 1 верш. ванили.

174) **Холодецъ на манеръ шоколаднаго.** Приготовляется какъ сказ. № 144, остудить только на льду.

Подавать къ нему гренки, сухарики или бисквиты.

175) **Холодецъ миндальный.** Приготовляется точно также, какъ супъ № 145, надо его только остудить на льду.

ОТДѢЛЪ II.

Принадлежности къ супу.

Примѣчаніе. Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ	9	до	12	человѣкъ	увеличить	пропорцію	въ	1 1/2 раза.
„	13	„	15	„	„	„	„	2 „
„	16	„	18	„	„	„	„	2 1/2 „
„	19	„	24	„	„	„	„	3 „

176) **Греночки изъ бѣлаго хлѣба.** Французскую булку нарѣзать правильными четыреугольными маленькими кусками, распустить на сковородѣ масла, всыпать греночки, размѣшать, поставить въ печь, чтобы высохли.

Выдать: 1 или 1 1/2 франц. булки, т. е. 5/8 ф. | 1 ложку, т. е. 1/8 ф. чухонскаго или 2 ложки прованскаго масла.

Эти греночки можно высушить въ печкѣ и безъ масла, особенно для больныхъ.

177) **Греночки съ мяснымъ фаршемъ и пармезаномъ.** 1 фунтъ говядины или телятины вареной или жареной изрубить съ одною луковицею, всыпать 2 ложки тертой булки, смѣшать, поджарить въ одной ложкѣ масла, всыпать немного соли, вбить 1 яйцо, влить 2 ложки сметаны, намазать этою массою, ломтиками нарѣзанную, булку, посыпать пармезаномъ, подсушить на желѣзномъ листѣ, намазанномъ масломъ.

Выдать: 1 ф. жаркаго, 1 луковицу. 2 ложки тертой булки или 1/4 франц. булки, 1 1/2 ложки масла. | 1 яйцо, 2 ложки сметаны. 1 или 1 1/2 франц. булки. Тертаго пармезану 1/8 ф.

Или нарѣзать булку тоненькими ломтиками, срѣзавъ обѣ корки, смазать перышкомъ растопленымъ масломъ, положить на листъ, посыпать сыромъ, вставить въ печь.

Выдать: 1франц. булку, 1/8—1/4 ф. масла. | 1/8—1/4 фун. сыру пармезану.

178) **Гренки, посыпанные голландскимъ сыромъ.** Разбить два желтка, подлить немного молока или сливокъ, всыпать греночки, размѣшать, сложить на сковороду, намазанную масломъ, обсыпать тертымъ голландскимъ сыромъ, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянились; подавать къ супу на тарелкѣ или опустить въ суповую миску.

Выдать: 1 франц. булку, 2 желтка. 1/2 стак. молока или сливокъ. | 2 ложки тертаго голландскаго сыра. 1 ложку масла.

179) **Фрикадельки изъ телячьихъ почекъ.** 2 телячьи почки обварить, снять кожицу, мелко изрубить, посолить: 1 небольшую, мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ почками, положить 2—3 толченые сухаря, вбить 2 яйца, 2 ложки сметаны, немного перцу, истолочь все въ ступкѣ въ массу, всыпать соли, мушкатнаго орѣху, скатать шарики, обкатывая ихъ въ сухаряхъ; передъ самымъ отпускомъ опустить ихъ въ бульонъ. Такія фрикадельки дѣлаются также изъ почки поросенка и подаются къ супу изъ поросенка.

Выдать: 2 телячьи почки, 1 луковицу. 1 ложку масла и 6 сухарей. | 2 яйца, 2 ложки сметаны. Перцу, мушкатнаго орѣху.

180) **Фрикадельки изъ говядины, телятины, или баранины къ борщу.** 1/2 ф. говядины, 1/8 почечнаго сала очистить отъ жилъ, мелко изрубить, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 1/4 лукоцы мелко изрубленной, 1/2 французской булки намоченной и выжатой, 2 яйца, ложки двѣ сливокъ, истолочь все въ ступкѣ, скатать шарики, обкатывая въ сухаряхъ, опустить въ борщъ, бульонъ или щи изъ щавеля и пр., сварить.

Выдать: 1/2 ф. говядины или телятины. 1/8 ф. почечнаго сала, соли. | Перцу, мушк. орѣху, 1 луковицу. 1/2 франц. булки, 2 яйца, 3—4 сухаря.

Фрикадельки изъ телятины и баранины приготовляются точно также.

181) **Фрикадельки изъ простаго, голландскаго или швейцарскаго сыру.** 1/4 ф. сыру натереть на теркѣ, положить ложку сливочнаго масла, истолочь въ ступкѣ, вбить 2 яйца, положить 1/2 франц. булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, одну ложку сметаны, скатать шарики, обкатывая въ сухаряхъ, отварить ихъ, какъ и всѣ прочія фрикадельки и клецки отдѣльно въ бульонѣ, въ маленькой кастрюлькѣ; когда будутъ готовы, вынуть дурхшлаковою ложкою, остудить ихъ; разрѣзать острымъ ножомъ каждую пополамъ, положить въ суповую миску, процѣдить туда же сквозь салфетку бульонъ, въ которомъ они варились, налить всѣмъ бульономъ; подавать въ чистомъ бульонѣ или въ супѣ со сметаною, или въ супѣ пюре.

Выдать: 1/4 фун. сыра, 2 яйца. 1 ложку сливочнаго масла. | 1/2 франц. 5 коп. булки. 1 ложку сметаны, 3—4 сухаря.

182) **Мясной фаршъ или кисель.** 3/4 ф. говядины или телятины безъ костей мелко изрубить; 1/2 луковицы мелко изрубленной поджарить въ маслѣ, смѣшать съ говядиной, положить соли, 1 яйцо, 1/4 франц. булки намоченной и выжатой, англ. и простаго толченаго перцу, мушкатнаго орѣху, 1 ложку масла, или густой сметаны, все это истолочь, протереть сквозь сито, скатать въ видѣ тонкой колбасы, завернувъ ее въ чистую тряпочку и обвязавъ ниточкой отварить въ бульонѣ, остудить нарѣзать тонкими ломтиками, опустить въ бульонъ, подавать.

Выдать: 3/4 ф. говядины или телятины. 1/2 луковицы, 1 яйцо. 1/4 франц. 5 коп. булки. | 1 ложку масла. Простаго и англійскаго перцу. Мушкатнаго орѣху, соли.

183) **Рыбный фаршъ.** Очистить свѣжую щуку, судака, окуней и пр. вымыть, вынуть кости, посолить, всыпать немного простаго и англійскаго перцу, самую маленькую, мелко изрубленную и въ маслѣ поджаренную луковицу, положить франц. булку, намоченную въ молокѣ или въ водѣ и выжатую смѣшать, мелко изрубить, прибавить 1/2 ложки масла, 2 яйца, мушкат. орѣху, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, посыпать на столъ муки, скатать фаршъ въ видѣ толстой сосиски, варить въ бульонѣ съ 1/4 часа; когда будетъ готово, вынуть дурхшлаковою ложкою, остудить, нарѣзать ломтиками, сложить въ суповую миску, процѣдить туда же сквозь салфетку процѣженный бульонъ, въ которомъ варился фаршъ.

Выдать: 1 ф. рыбы, 1 ложку муки. 3 зер. простаго и 7 зер. англійскаго перца. | 1 мал. луковицу, 1/2 франц. 5 коп. булки, 1/2 стак. молока. 1 1/2 ложки масла.

184) **Рыбный фаршъ изъ икры.** Взять $^1/_2$ фунта очищенной отъ кожи и костей рыбы, напримѣръ: окуней, щуки, судака и пр., $^1/_2$ ф. икры отъ той же рыбы, мелко изрубить, посолить, положить 2—3 зер., простаго, 2—3 зерна англ. перца, $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, ложки 3 сливокъ или 1 ложку масла, $^1/_{16}$ мушк. орѣха, $^1/_4$ луковицы мелко изрубленной и слегка поджаренной въ маслѣ, все это истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, скатать въ видѣ тонкой колбасы, подсыпая муки, опустить въ кипящій бульонъ минутъ на 20, пока не подымется; когда фаршъ будетъ готовъ, вынуть его дурхшлаковою ложкою, остудить, нарѣзать ломтиками, сложить въ суповую миску, налить ухою.

Выдать: $^1/_2$ ф. рыбы или окуня $1^1/_2$—2. Около $^1/_2$ ф. икры изъ окуней. 2—3 зер. пр., 2—3 зер. англ. перца. | Мушк. орѣха, $^1/_4$ луковицы. $1^1/_2$ ложки масла, или ложки 3 сливокъ. $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба, 1 ложку муки.

185) **Фаршъ изъ раковъ.** Отварить въ соленомъ кипяткѣ шт. 60 раковъ, очистить шейки и ножки, изрубить ихъ какъ можно мельче, положить ложки 3 распущеннаго раковаго масла, $^1/_2$ фр. булки намоченной и выжатой, 2 яйца, ложки 3 густыхъ сливокъ, немного соли, мушк. орѣху, зелени. Смачивая чайную ложечку въ кипятокъ, опускать этотъ фаршъ ложечкой въ кипящій бульонъ, закрыть крышкой и варить, пока не всплывутъ.

Выдать: 60 раковъ, $^1/_2$ франц. булки. $^1/_8$ фун. раковаго масла. | 2 яйца, 3 ложки сливокъ. Зелени, мушкатнаго орѣху.

Оставшуюся скорлупу высушить; употребить на раковый супъ или заготовить раковаго масла см. № 1024.

186) **Фаршъ изъ курицы.** Взять филей отъ одной хорошей курицы, наскоблить ножемъ, истолочь въ ступкѣ, положить 2 яйца, $^1/_8$ фун. простаго или раковаго масла, 2—3 ложки сливокъ, $^1/_2$ франц. булки намоченной въ бульонѣ или молокѣ и выжатой, или истолченныхъ сухарей, чтобы изъ этой массы можно было скатать продолговатые шарики, опустить въ отдѣльную кастрюльку, въ кипящій бульонъ; когда всплывутъ, вынуть ихъ остудить, нарѣзать ломтиками, опустить въ суповую миску, бульонъ процѣдить.

Выдать: 1 курицу, $^1/_8$ фун. масла $^1/_2$ франц. булки или съ $^1/_2$ стак. толченыхъ сухарей. | 2 яйца, ложки 2—3 сливокъ. Мушк. орѣху, зелени.

Оставшуюся курицу употребить на супъ № 47.

187) **Фаршъ изъ дичи.** Приготовляется какъ фаршъ изъ курицы № 186.

188) **Фаршъ изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ.** Разварить $^1/_4$—$^1/_2$ фунта суш. грибовъ, откинуть на сито, когда совершенно обсохнутъ, изрубить какъ можно мельче, положить мякоть двухъ франц. булокъ, намоченныхъ въ грибномъ бульонѣ и выжатыхъ, 2 ложки сметаны, $^1/_4$ стак. растопленнаго масла, 2—3 яйца, соли, 1 луковицу печеную, или въ маслѣ поджаренную, все это растереть какъ можно лучше, разложить на блюдо, чтобы фаршъ разбухъ; затѣмъ скатать шарики въ родѣ маленькихъ пышекъ, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, подавать къ грибному и картофельному супу или къ борщу, вмѣсто пирожковъ.

Выдать: $^1/_4$—$^1/_2$ фун. грибовъ, 2—8 яйца. 2 франц. булки, $^3/_8$ фун. масла. | 2 ложки сметаны, 2—3 ложки муки. Луковину.

Часть грибнаго бульона влить въ супъ, остальной можно спрятать къ слѣд. дн и приготовить на немъ кашу, см. № 1324.

189) **Фаршъ изъ сельдей.** 2 хорошія шотландскія селедки намочить на ночь въ водѣ, чаѣ, квасѣ или молокѣ, затѣмъ очистить отъ кожи и костей, мелко изрубить, немного поджарить въ ложкѣ масла съ мелко изрубленною луковицею, переложить въ каменную чашку, остудить, положить 2 яйца, 2 ложки сметаны, немного простаго перцу и столько толченыхъ сухарей, чтобы масса держалась; чайную ложку смачивать въ кипятокъ, брать по кусочку этого фарша, опускать въ картофельный супъ № 124.

190) **Оливки фаршированныя.** $^1/_4$ фунта телятины или $^1/_4$ фун. филеевъ отъ курицы изрубить мелко, прибавить размоченный мякишъ франц. булки, $^1/_2$ ложки сливочнаго масла, мушкатнаго орѣху, 1 яйцо, истолочь въ ступкѣ, посолить, нафаршировать оливки, сварить въ бульонѣ.

Выдать: $^1/_4$ фун. телятины или курицы. $^1/_4$ французской 5 коп. булки. | 1 яйцо, $^1/_2$ ложки сливочнаго масла. Мушкатнаго орѣху

191) **Фаршированные помидоры.** $^1/_2$ фунта телятины изрубить очень мелко, истолочь въ ступкѣ съ $^1/_8$ фунта вымытаго масла, 1 сырымъ яйцомъ, $^1/_2$ франц. булкою, намоченною въ молокѣ и выжатою; положить соли, 6 зеренъ англ. перца, мушкатнаго орѣху, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры шт. 18, если очень маленькія, вынувъ изъ нихъ осторожно всю середину, налить немного бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, опустить въ суповую миску.

Выдать: $^1/_2$ фун. телятины, 1 яйцо. $^1/_8$ ф. масла, $^1/_2$ стак. молока. | $^1/_2$ франц. булки, 6 зер. англійск. перца. (Мушк. орѣху), 18 шт. помидоровъ.

192) **Каша изъ смоленскихъ крупъ.** Вскипятить воды, посолить, всыпать $1^1/_4$ стакана смоленскихъ крупъ такъ, чтобы каша была умѣренной густоты, положить въ нее, кто любитъ, мушкатнаго орѣху, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать маленькими четыреугольными кусочками въ видѣ гренковъ, или въ видѣ лазанокъ, или полумѣсяцовъ; передъ отпускомъ опустить въ бульонъ.

Выдать: $1^1/_4$ ст. смолен. крупъ, т. е. $^1/_2$ ф. | Соли (кто хочетъ мушк. орѣху).

193) **Каша жареная изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.** Вскипятить воду, всыпать $2^1/_4$ стакана довольно мелкихъ гречневыхъ крупъ, сварить умѣренно густую кашу, немного посолить, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать ломтиками, поджарить въ маслѣ, подавать къ борщу, ко щамъ изъ щавеля.

Выдать: $2^1/_4$ стак., т. е. 1 фун. довольно мелкихъ гречневыхъ крупъ. | $^3/_8$ фун. масла.

194) **Жареная гречневая каша.** Сварить крутую гречневую кашу, сложить горячую на сотейникъ, намазанный масломъ, или на блюдо; чтобы сгладить сверху, наложить на нее чистое блюдо съ прессомъ, остудить нарѣзать ломтиками, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, подавать ко щамъ и борщу.

Выдать: $2^1/_8$ стак., т. е, 1 ф. крупъ. | $^3/_8$ фун. масла.

Эту кашу можно поджаритъ въ видѣ плоскихъ оладей.

195) **Рисъ.** а) $^1/_2$ стакана, т. е. $^1/_4$ фунта риса перемыть въ холодной водѣ, слить ее, налить свѣжей холодной воды, чтобы рисъ едва прикрыло, по-

ставить варить. Когда сдѣлается почти мягкимъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; дать ей стечь совершенно, переложить въ кастрюлечку, налить немного бульономъ, сварить до готовности, но чтобъ не перварился и оставался разсыпчатымъ. б) Или 1 стаканъ риса сполоснуть въ холодной водѣ, сварить, какъ только что сказано, сначала въ водѣ, а потомъ въ бульонѣ до мягкости, положить ложку масла, размѣшать хорошенько, переложить въ форму, слегка смоченную жирнымъ бульономъ, остудить; подавая выложить на блюдо. в) Или сварить разсыпчатый рисъ на водѣ, распустить въ кастрюлькѣ 1 ложку масла; когда закипитъ, всыпать рисъ, размѣшать хорошенько, переложить на небольшое блюдо, обсыпать мушкатнымъ орѣхомъ, подавать къ бульону № 1.

196) **Перловая крупа.** $^1/_2$ стакана перловыхъ крупъ, т. е. почти $^1/_4$ фун., перемыть, разварить отдѣльно въ водѣ, передъ отпускомъ положить влить въ суповую миску, налить бульономъ, подавать.

197) **Саго.** $^1/_2$ стак. т. е. $^1/_4$ фун. саго съ вечера налить холодною водою, утромъ слить воду, обдать кипяткомъ, мѣшая, влить большое количество кипятку, сварить до мягкости, откинуть на сито, перелить нѣсколько разъ холодною водою. Когда вода стечетъ совершенно, всыпать въ суповую миску, налить бульономъ, подавать.

198) **Манная крупа.** $^1/_2$ стакана манны всыпать въ бульонъ, вскипятить раза два—три.

199) **Вермишель.** $1^1/_2$ стакана купленой вермишели, т. е. $^1/_3$ фун., опустить въ кипящій бульонъ, или сварить сперва отдѣльно въ соляномъ кипяткѣ, но несравненно лучше приготовлять домашнюю лапшу изъ $1^1/_2$ стакановъ муки и одного яйца, см. № 1282.

200) **Лапша миндальная.** $^1/_8$ фун. сладкаго миндаля т. е. $^1/_3$ стак. обварить кипяткомъ, дать постоять, очистить отъ шелухи, истолочь въ ступкѣ подливая воды, размѣшать, процѣдить сквозь тряпочку, влить молоко обратно въ ступку, протолочь еще разъ; процѣдить и выжать, чтобы вышло всего $^1/_4$ стак.,—прибавить къ нему 2 сырыя яйца, 2—3 куска сахара и полфунта крупитчатой, самой лучшей муки, замѣсить крутое тѣсто, тонко раскатать, дать немного обсохнуть, нарѣзать ножомъ полосками въ три пальца ширины, сложить ихъ, пересыпая слегка мукою, чтобы не слиплись, нашинковать какъ можно мельче, разсыпать на большое сито, дать обсохнуть; опустить въ молочный супъ,—въ кипящее молоко, сварить до готовности; или нашинкованную лапшу поджарить сперва въ сливочномъ маслѣ, осушить ее на пропускной бумагѣ и тогда уже опустить ее въ сладкій супъ.

201) **Лазанки.** Приготовить тѣсто изъ $1^1/_2$ стакана муки, 1 яйца, и $^1/_2$ стак. воды, нарѣзать маленькими четырехъ-угольными кусочками, опустить въ бульонъ, или сперва отдѣльно отварить въ соленомъ кипяткѣ.

202) **Картофельная крупа.** Передъ самымъ обѣдомъ всыпать 8—9 чайныхъ ложечекъ картофельной крупы, вскипятить хорошенько.

203) **Точеные коренья.** Процѣдить бульонъ, какъ сказано въ бульонѣ № 1, положить въ него отдѣльно въ бульонѣ отвареные, красиво нарѣзанные: 2 моркови, 2—3 тоненькія петрушки, 1 селлерей, 8—10 шт. спаржи, 1 головку цвѣтной капусты, или всыпать сушоные коренья № 2632, (часть II), двѣ полныя столовыя ложки. Эти коренья начать варить за полчаса до обѣда, иначе потеряетъ ароматъ.

204) **Точеные коренья съ капустою.** Въ процѣженный бульонъ № 1 положить красиво нарѣзанные, отдѣльно въ томъ же бульонѣ отваренные: 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, 1 небольшой кочанъ свѣжей капусты. Капусту начать варить за часъ, а коренья за полчаса.

Въ этотъ супъ можно всыпать немного мушкатнаго орѣха.

205) **Точеные коренья съ картофелемъ.** Въ процѣженный бульонъ № 1 положить нарѣзанные и отдѣльно въ томъ же бульонѣ отваренные: 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, штукъ десять картофеля, ложку сушонаго горошка.

206) **Брюссельская капуста и фрикадельки.** Сварить бульонъ № 1, съ кореньями, процѣдить. Брюссельскую капусту опустить въ соленый кипятокъ, сварить до готовности, вынуть дурхшлаковою ложкою въ суповую миску, налить горячимъ бульономъ, подавать.

Отдѣльно отварить въ бульонѣ фрикадельки, т. е. кнель, переложить дурхшлаковою ложкою въ суповую миску, туда же процѣдить и бульонъ, въ которомъ онѣ варились.

207) **Цвѣтная капуста, зеленый, свѣжій горошекъ и спаржа.** Сварить бульонъ № 1 съ кореньями, процѣдить; за часъ до обѣда опустить въ соленый кипятокъ $^1/_2$ фун. очищенныхъ и пополамъ разломанныхъ зеленыхъ стручковъ, или шелушеного зеленаго гороха изъ одного фунта стручковъ и $^1/_4$ фунта въ куски нарѣзанной спаржи; — за полчаса опустить въ тотъ же соленый кипятокъ 2 кочешка цвѣтной капусты, которую разнять по частичкамъ, срѣзавъ низъ кочешка, сварить все до готовности, вынуть дурхшлаковою ложкою въ суповую миску, налить процѣженнымъ бульономъ. Воды, въ которомъ будетъ вариться вся эта зелень, не должно быть много, посолить ее ложкою соли, въ такомъ случаѣ, эту самую воду можно влить, по желанію, въ общій бульонъ, который не долженъ быть посоленъ прежде времени.

Выдать: $^1/_2$—1 ф. стручковъ, $^1/_2$ ф. спаржи. | 2 кочешка цвѣтной капусты.

208) **Различные коренья и зеленый суп. горошекъ.** Сварить бульонъ № 1 съ 2 луковицами, процѣдить; вымыть 1—2 брюквы, 1 морковь, 1—2 петрушки, 1 порей, 1 селлерей, ложку зеленаго суш. горошка, опустить въ теплую воду, разъ вскипятить, тотчасъ откинуть на рѣшето, вычистить ножемъ, вымыть, нарѣзать кусочками; за 2 часа до обѣда брюкву налить процѣженнымъ бульономъ, варить, а за полчаса опустить туда же и все остальное, сварить до готовности; подавая, перелить въ суповую миску, налить всѣмъ бульономъ; подать отдѣльно суш. укропъ или петрушку см. № 2611.

Выдать: 1—2 брюквы, 1—2 моркови, 1—3 петрушки, 1 селлерей. | 1 порей, ложку зеленаго суш. горошка.

209) **Клецки заварныя.** $^1/_3$ стак. масла, съ $^1/_2$ стак. молока, такъ чтобы всего было $^3/_4$ стак., вскипятить, всыпать $^1/_2$ стакана муки, шибко мѣшая, варить пока не будетъ отставать отъ кастрюльки, покрайней мѣрѣ съ полчаса, отставить и въ туже секунду, въ горячее тѣсто вбить 2—3 яйца и тотчасъ спускать клецки чайною ложечкою въ кипящій процѣженный бульонъ, каждый разъ обмакивая ложку въ горячую воду. Въ тѣсто, можно всыпать зел. петрушки. Варить подъ крышкою, пока не всплывутъ, подавать.

Выдать: $^1/_4$ фун. масла, $^1/_2$ стак. муки. | $^1/_2$ стак. молока, 2—3 яйца.

210) **Клецки бисквитныя.** Ложку масла растереть до бѣла, вбить 5 желтковъ, размѣшать, всыпать 6 чайныхъ ложечекъ муки, размѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ; вымазать кастрюльку масломъ, обсыпать сухарями, влить тѣсто и печь въ печкѣ или на угольяхъ, какъ драчону.

Выдать: 5 яицъ, $^1/_2$ стак. муки. | $1^1/_2$ ложки масла, 2 сухаря.

Клецки миндальныя. $^1/_2$ стак. сладкаго миндаля, въ томъ числѣ 2—3 шт. горькаго обварить, очистить мелко истолочь, подливая воды такъ, чтобы молока вышло всего $^3/_4$ стакана. Полную чайную ложку съ верхомъ сливочнаго масла положить въ кастрюлечку, всыпать ложку мелкаго сахара, распустить масло, снять съ огня, подлить миндальнаго молока, всыпать немного мелко просѣянныхъ толченыхъ сухарей, подлить еще молока, размѣшать, всыпать еще сухарей, размѣшать, вбить 3 яйца, размѣшать до гладкости, сварить въ молокѣ, какъ сказано въ № 209.

Выдать: Полную чайную ложку съ верхомъ сливочнаго масла. | $^1/_2$ ст. слад., 2—3 шт. горьк. миндаля. 3 яйца, 1 стак. мелко истолч. сухарей.

211) **Клецки картофельныя.** Сварить очищенный и вымытый картофель въ небольшомъ количествѣ воды или молока. Слить воду, горячій картофель тотчасъ размять такъ, чтобы его вышло $1^1/_2$ стакана; положить $^1/_4$ стак. муки, 1—2 яйца, полъ-чайной ложки соли, ложку масла, размѣшать, опускать чайною ложкою въ бульонъ и т. д., какъ сказано въ № 209.

Выдать: $^1/_2$ гарнца картофеля, ложку масла. | 1—2 яйца, $^1/_4$ стак. муки.

212) **Клецки манныя.** 1 стаканъ молока, $^1/_2$ стак. масла, соли вскипятить, всыпать $^1/_2$ стакана манной крупы, разварить, размѣшать до гладкости, поставить въ печь на 15 минутъ, остудить, вбить 4 желтка, 4 бѣлка сбить въ пѣну, размѣшать; за 5 минутъ до отпуска опускать въ бульонъ или въ соленый кипятокъ. Когда всплывутъ, выбрать дрошлаковою ложкою въ суповую чашку, налить бульономъ.

Выдать: 1 стак. молока. Немного болѣе $^1/_4$ фун. масла. | $^1/_2$ стак. манны. 4 яйца, мушкатнаго орѣху.

213) **Клецки мучныя.** 4 столовыя ложки растопленнаго чухонскаго масла тереть до бѣла на льду, или взять $^1/_4$ стакана густыхъ сливокъ, всыпать съ $^1/_2$ стакана муки, размѣшать до гладкости, вбить 2 яйца и 4 желтка, положить пѣну отъ 2 бѣлковъ. За пять минутъ до отпуска опускать ложкою въ кипящій бульонъ, какъ сказано въ № 209.

Выдать: $^1/_4$ фунта чухонскаго масла или $^1/_4$ стак. густыхъ сливокъ. | 6 яицъ, $^1/_2$ стак. муки.

214) **Клецки рисовыя.** $^1/_2$ стакана риса вскипятить, откинуть на дурхшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, положить немного соли, перца, мушкатнаго орѣха, 1 петрушку, 1 луковицу, нашпикованную 4 гвоздиками, наливъ бульономъ, варить покрытыми на легкомъ огнѣ до мягкости, петрушку и лукъ съ гвоздиками вынуть.

Нарѣзать мелко, на подобіе рисовыхъ крупъ, 1 небольшую петрушку, 1 порей, 1 маленькую морковь, немного рѣпы, налить бульономъ, сварить до мягкости, отлить на сито, положить въ разваренный рисъ, размѣшать, вбить 1 яйцо, выдѣлать ложкою клецки, поставить на блюдѣ въ холодное мѣсто; когда застынутъ, обвалять въ 1 яйцѣ и тертой булкѣ, а за 5 минутъ до отпуска обжарить въ фритюрѣ или въ маслѣ; осушивъ ихъ на салфеткѣ, или на пропускной бумагѣ, опустить въ бульонъ.

Выдать: $^1/_2$ ст. риса, перцу, мушк. орѣху. 1 петрушку, 1 луковицу, 4 гвозд. 1 маленькую петрушку. | 1 порей, 1 морковь, 1 рѣпу. 2 яйца, 3 сухаря. Поджарить въ $^3/_4$ ст. фритюра.

215) **Клецки изъ раковъ.** 20 раковыхъ отваренныхъ шеекъ и ножекъ мелко изрубить; изъ раковыхъ скорлупокъ сдѣлать раковое масло № 2024; взять $^1/_3$ стак. этого масла, растереть до-бѣла съ 5 яйцами, положить $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, соли, мушкатнаго орѣху, зеленой петрушки и изрубленные раки, смѣшать, опускать ложечкою въ бульонъ. Если масса будетъ жидка, прибавить сухарей.

Выдать: 20 раковъ, $^1/_4$ ф. масла, 5 яицъ. $^1/_2$ франй бѣлаго хлѣба, соли. | $^1/_2$ ст. молока или сливокъ. Соли, мушк. орѣху зеленой петрушки.

216) **Клецки изъ манныхъ сырыхъ крупъ или изъ сухарей.** 3 желтка растереть до бѣла съ 3 кусками мелко истолченнаго сахара, всыпать 2—3 штуки мелко истолченнаго горькаго миндаля, влить $^1/_3$ стакана молока, размѣшать, всыпать $^1/_6$ стакана слегка истолченныхъ манныхъ крупъ или мелко истолченныхъ сухарей, дать разбухнуть, положить 3 взбитыхъ бѣлка, размѣшать, опускать чайною ложечкою въ молочный или черничный супъ, варить, пока не всплывутъ.

217) **Клецки изъ сметаны.** Растереть до бѣла ложку масла; 3 яйца, 3 ложки сметаны растереть съ мукою, смѣшать съ масломъ, растереть, посолить, спускать ложечкою въ рыбный бульонъ, варить, пока не всплывутъ; такія клецки подаются въ ухѣ или въ рыбномъ супѣ. Тѣсто должно быть немного гуще, какъ на вафли.

Выдать: $^1/_8$ фун. масла, 3 яица. 3 ложки сметаны. | Муки со стаканъ.

218) **Крутыя яйца.** 6—8 яицъ сварить, очистить, разрѣзать каждое на 2 части, подавая опустить во щи изъ щавеля или въ супъ изъ шпината.

219) **Фаршированныя яйца.** Сварить крутыхъ яицъ (шт. 6 или 8), опустить въ холодную воду, разрѣзать въ длину пополамъ самымъ острымъ ножомъ, чтобы не испортить скорлупы; выбрать изъ нея яйца, мелко изрубить ихъ; распустить въ кастрюлькѣ 1 ложку масла, всыпать яйца, размѣшать, положить соли, рубленой зеленой петрушки и укропу, немного перца, истолченный сухарь, сырое яйцо, наполнить этимъ опять скорлупки, посыпать сверху сухарями, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянились, подавать ко щамъ изъ щавеля или шпината.

Выдать: 6—8 яицъ, $^1/_8$ ф. масла, зеленой петрушки. | Зер. 2—3 перца, 2—3 сухаря, соли.

220) **Уники и пельмени съ мяснымъ или грибнымъ фаршемъ.** Приготовить крутое тѣсто изъ $1^1/_2$ стакана муки и 2 яицъ, раскатать тонко, нарѣзать четыреугольные кусочки, числомъ до 35 шт., положить на каждый кусочекъ немного фаршу, загнуть сперва въ видѣ треугольныхъ пирожковъ, потомъ слѣпить концы, поджарить въ $^1/_2$ стаканѣ скоромнаго растопленнаго или $^1/_2$ стакана прованскаго масла. Фаршъ мясной: 1 небольшую луковицу мелко изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ масла, всыпать мелко изрубленную сырую или вареную говядину или телятину, положить соли, перцу, немного поджарить, можно прибавить 1 крутое яйцо.

Фаршъ грибной: $^1/_4$ ф. сушоныхъ грибовъ, свареныхъ въ бульонѣ, мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла вмѣстѣ съ мелконарубленною луковицею, посолить.

Такъ какъ ушки подаются къ грибному супу, то и выдать всего грибовъ около $^3/_8$ фунта, т. е. $^2/_8$ фунта на ушки, а остальные нашинкованные грибы опустить въ супъ.

Выдать: *На тѣсто № 1281.*	*На фаршъ мясной:*	*На фаршъ грибной:*
$1^1/_2$ стак., т. е. $^1/_2$ ф. муки, 2 яйца.	$^3/_4$ ф. говядины или телятины, $^1/_8$ ф. масла.	$^1/_4$ ф. суш. гриб., 1 луков., 1 ложку, т. е. $^1/_8$ фунта скор. или 2 ложки пров. масла.
$^1/_2$ ст. раст. скоромнаго или постнаго масла.	1 луковицу, соли, перцу, (1 яйцо).	Соли, перцу.

Пельмени съ мясным или грибнымъ фаршемъ. Какъ фаршъ, такъ и тѣсто приготовляются какъ только что сказано; но пельмени дѣлаются въ видѣ пирожковъ, какъ сказано въ № 1281, и варятся въ бульонѣ, въ которомъ и подаются.

Пирожки.

Примѣчаніе. Пирожки приготовляются изъ слоенаго тѣста, сдобнаго, заварнаго, разсыпчатаго и на дрожжахъ, о которыхъ сказано отъ № 1025 до № 1037.

221) **Слоеное тѣсто для пирожковъ.** Приготовить тѣсто изъ $^1/_2$ стакана воды, т. е. 8 столовыхъ серебряныхъ ложекъ и 2 стакановъ муки, изъ числа которыхъ оставить $^1/_4$ стакана, чтобы посыпать на столъ, раскатывая тѣсто въ $^1/_2$ пальца толщиною.

$^1/_2$ фунта свѣжаго масла вымыть въ очень холодной водѣ, растереть ложкою такъ, чтобы не осталось ни одной крупинки, выжать нѣсколько разъ въ салфеткѣ, чтобы ни капли не осталось воды.

Положить на тѣсто плоскій кружокъ этого масла, который долженъ быть вдвое меньше отъ раскатаннаго кружка тѣста, закрыть масло краями тѣста, защипать, раскатать продолговатую лепешку на чистой, отдѣльной, небольшой гладкой доскѣ, накрыть салфелткой, поставить на холодъ на $^1/_4$ часа. Затѣмъ тѣсто сложить втрое, раскатать, накрыть салфеткой, поставить на $^1/_4$ часа въ холодное мѣсто. Поступить такимъ образомъ 6 разъ такъ, чтобы тѣсто было сложено въ 18 разъ, на что пройдетъ около 2 часовъ времени. Раскатывать и держать слоеное тѣсто надо непремѣнно въ холодномъ мѣстѣ, чтобы масло не таяло, но чтобы и не мерзло; когда печь будетъ готова, раскатать тонко тѣсто, нарѣзать длинныхъ полосокъ въ $1^1/_2$ пальца шириною, обвернуть ихъ на палочки, нарочно для того сдѣланныя, такъ чтобы пирожки имѣли видъ рога изобилія (палочки длиною въ $2^1/_2$ вершка, снизу въ 1 палецъ, а сверху въ 2 пальца толщиною); намазать пирожки разбитымъ яйцомъ, все это въ холодномъ мѣстѣ и въ ту же минуту вставить въ горячую печь; когда будутъ готовы, снять съ палочекъ, нафаршировать горячимъ приготовленнымъ фаршемъ, если пирожки остыли, вставить минутъ на 5 въ печь; подавать, посыпавъ зеленою жареною петрушкою, приготовленною слѣдующимъ образомъ: 3 горсти листьевъ петрушки размѣшать слегка съ 1 ложкою горячаго масла, вставить въ печь, смотрѣть, чтобы не сгорѣли, а только подсохли. Или взять стаканъ фритюра, положить въ кастрюлю, раскалить его такъ, чтобы пошелъ дымъ; 3 горсти петрушки вымыть, выжать въ салфеткѣ, опустить въ фритюръ на 2 минуты, размѣшать, вынуть дрошлаковою ложкою на рѣшето, посолить; когда подсохнетъ, осыпать ею пирожки. Пирожки изъ слоенаго тѣста можно также дѣлать круглые; въ такомъ

случаѣ тѣсто не должно быть такъ тонко раскатано, вырѣзать острою формою кружковъ 15, въ серединѣ каждаго надрѣзать до половины толщины тѣста небольшой кружокъ, смазать яйцомъ, тотчасъ же вставить въ горячую печь; когда пирожки будутъ готовы, вырѣзать ножомъ надрѣзанный кружокъ, нафаршировать, прикрыть кружечкомъ, подавать. Для такихъ пирожковъ довольно половины назначенной пропорціи фарша, потому что менѣе пустаго мѣста.

Выдать: 2 стакана, т. е. $^2/_8$ ф. муки. $^1/_2$ ф. масла.	1 яйцо, которымъ смазать сверху пирожки.

Или испечь пирожки въ видѣ книжки, т. е. положить на раскатанное слоеное тѣсто съ $^1/_2$ ложки фарша, прикрыть другою половинкою, испечь.

Приготовляя слоеное тѣсто изъ 5 фунтовъ муки, можно положить въ него 1 или 2 яйца.

222) **Пирожки изъ слоенаго тѣста съ мозгами.** Испечь слоеные пирожки, какъ сказано въ № 221. Мозги опустить въ кипятокъ съ уксусомъ, солью, съ лавровымъ листомъ и перцомъ. Варить около 10 минутъ, вынуть осторожно, опустить въ холодную воду, остудить, нарѣзать мелкими кусочками. 1 мелконарѣзанную маленькую луковицу поджарить въ $^1/_2$ ложкѣ масла, всыпать 2 полныя чайныя ложечки муки, $^1/_2$ стакана сметаны, вскипятить мѣшая, положить мозги, всыпать $^1/_{10}$ мушкатнаго орѣха, мелко изрубленнаго укропа, соли, нѣсколько капель лимоннаго соку, поставить на плиту, но далеко отъ огня. Нафаршировать испеченные пирожки; если остыли вставить въ печь на 5 минутъ, подавая, посыпать жареною зеленою петрушкою.

Выдать: Мозги изъ 2-хъ телячьихъ головъ или 1 бычачьей. Уксусу, лаврового листу, перцу, Укропу, $^1/_4$ лимона. 1 луковицу, $^1/_2$ ложки слив. масла. 2 полные чайные ложки муки. $^1/_2$ стак. сметаны, мушк. орѣху,	*На тѣсто:* 2 стакана муки. $^1/_2$ фун. сливочн. масла. 1 яйцо, смазать пирожки. Зелен. петрушки, ложку масла (см. № 221).

На круглые пирожки достаточно половины назначенной пропорціи фарша.

223) **Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины или говядины.** $^1/_4$ фунта свѣжаго почечнаго сала изрубить, истолочь въ ступкѣ, нагрѣвая пестикъ въ горячей водѣ, $^1/_4$ фунта сырой телятины или сырой говядины изрубить мелко, и слегка поджарить, смѣшать съ французскою булкою, намоченною въ молокѣ или въ водѣ и выжатою, съ 1 маленькою испеченною луковицею, перцомъ, солью, 1 сырымъ яйцомъ, укропомъ или зеленою петрушкою, все это размѣшать. Раскатавъ слоеное тѣсто № 221 въ $^1/_2$ пальца толщины, вырѣзать маленькимъ стаканчикомъ кружки, намазать кружокъ яйцомъ, положить на него шарикъ фарша, прикрыть другимъ кружкомъ, смазать сверху яйцомъ и вставить тотчасъ въ горячую печь (пирожковъ 15). Подавая, можно посыпать жареною зеленою петрушкою.

Фаршъ изъ говядины: вареной или сырой говядины съ $^1/_2$ фунта, мелко изрубить, небольшую мелконарубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ говядиною, можно прибавить къ ней 1 маленькую вымоченную селедку или сарделекъ.

Выдать *На тѣсто:* 2 стак. муки, т. е. $^2/_8$ ф. $^1/_2$ ф. масла, 1 яйцо. *На фаршъ изъ телятины:* $^1/_4$ ф. почечнаго сала. $^1/_4$ ф. сырой телятины. $^1/_4$ ф. франц. булки, 1 луковицу, перцу.	Соли, 1 яйцо, укропу и зелен. петрушки. *На фаршъ изъ говядины:* $^1/_2$ фун. вареной говядины, 1—2 крутыя яйца. 1 луковицу, $^1/_8$ масла, соли, перцу. 1 небольшую селедку или сарделекъ штукъ 6.

224) **Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ щуки или окуня.** Рыбу очистить, разъ вскипятить, нарѣзать кусочками, выбрать всѣ кости, мелко изрубить, посолить; 1 луковицу, мелко изрубленную, поджарить въ маслѣ, въ этомъ самомъ маслѣ поджарить рыбу, посыпать перцомъ, смѣшать съ 1 крутымъ яйцомъ, нафаршировать круглые испеченные пирожки изъ слоенаго тѣста, поставить въ печь минутъ на 5; подавая посыпать ихъ сухарями или зеленою петрушкою, или нафаршировать сырые пирожки и испечь.

Выдать: *На тѣсто № 221.*
2 стак. муки, т. е. $^2/_9$ фун.
$^1/_2$ ф. масла.
На фаршъ:
1 фун. сырой щуки или окуней.
1 луковицу, $^1/_8$ фун. масла.
1 яйцо, перцу, соли.
2—3 сухаря или зелен. петрушки и $^1/_2$ ложки масла или фритюра (см. № 221).

225) **Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ налима.** 1 фунтъ налима очистить, посолить, слегка поджарить въ 1 ложкѣ масла, вынуть кости, мелко изрубить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ рыбою, положить перцу, соли, отдѣльно отваренную и изрубленную печенку изъ налима, влить 1 ложку сметаны, 1 желтокъ, разогрѣть мѣшая; нафаршировать слоеные пирожки въ видѣ книжки, испечь, вставить въ печь минутъ на 5.

Выдать: 1 ф. налима, 1 луковицу.
$^1/_4$ ф. масла, перцу, соли.
Печенку изъ налима.
1 ложку свѣж. сметаны, 1 желтокъ.
На тѣсто № 221.
2 ст. муки, $^1/_2$ ф. масла, 1 яйцо.

226) **Слоеные пирожки съ грибнымъ фаршемъ.** 1 луковицу поджарить въ 2 ложкахъ масла, всыпать муки или мелко истолченыхъ сухарей, поджарить, положить свареные, мелко изрубленные грибы, влить ложки 2 сметаны, всыпать соли, англ. перцу, прибавить, кто хочетъ, 1 крутое, мелко изрубленное яйцо, мѣшать на огнѣ, пока не погустѣетъ, отставить, нафаршировать испеченые слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія, или круглые пирожки изъ заварнаго тѣста.

Выдать: $^1/_4$ фун. сушоныхъ грибовъ.
$^1/_4$ ф. масла, 2—3 ложки сметаны.
$^1/_2$ ложки муки, или 2—3 сухаря.
Соли и англійскаго перцу, 1 яйцо.

На слоеное тѣсто № 221 заварное, на сдобное, разсыпчатое, или дрожжевое **отъ** № 1026 до № 1037.

227) **Слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ.** Изъ 20 отвареныхъ раковъ вынуть шейки и крупныя ножки, изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ раковаго масла съ 1 ложкою муки, потомъ положить ложки 2 сметаны, соли, мушкатн. орѣху, смѣшать, вскипятить; когда остынетъ, вбить 2 желтка, подогрѣть; какъ, только погустѣетъ, нафаршировать слоеные пирожки въ видѣ книжки, испечь, см. № 221.

Выдать: 20 раковъ, $^1/_8$ ф. раковаго масла.
1 ложку муки, ложки 2 сметаны.
Соли, мушкатн. орѣху, 2 желтка.
На слоеное тѣсто:
$^1/_2$ фун. масла, 2 стак. муки.
1 яйцо смазать пирожки.

228) **Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печенки, съ ромомъ и мадерою.** 1 телячью печенку нарѣзать тонкими ломтиками; $^1/_8$ ф. шпика, 1 луковицу мелко нарѣзать, сложить въ кастрюлю, прибавить англійскаго перцу, лавроваго листу, соли, поставить подъ крышкою на сильный огонь, смотрѣть, чтобы не пригорѣло; когда печенка будетъ готова, т. е. подрумянится, слить жиръ, выложить на столъ, мелко изрубить, истолочь

все вмѣстѣ въ ступкѣ, прибавить 1 ложку вымытаго масла, $^1/_4$ франц. булки намоченной и выжатой, перетолочь еще разъ, протереть сквозь сито, влить 1 рюмку мадеры, 1 ложку хорошаго рома, всыпать мушкатнаго орѣху, соли, нафаршировать испеченые слоеные пирожки въ видѣ рога изобилія, вставить въ печь минутъ на 5. Подаются къ супу à la tortue, къ супу валахскому, къ супу виндзоръ № 11.

Выдать: 1 телячью печенку, $^1/_8$ ф. шпика.
1 луковицу, 8—10 зер. англ. перцу.
2—3 шт. лавр. листа, соли.
$^1/_8$ фун. масла.
$^1/_4$ франц. булки, 1 рюмку мадеры.
1 ложку рома, мушк. орѣху.
Укропу или зеленой петрушки.

229) **Слоеные пирожки съ капустою или съ морковью.** Приготовить слоенаго тѣста, вырѣзать большимъ стаканомъ кружочки, положить ихъ въ жестяную круглую глубокую формочку, положить фаршъ, накрыть такимъ же кружочкомъ, слѣпить края, выложить пирожокъ на столъ и такъ поступать со всѣми слѣдующими, числомъ отъ 12 до 15 штукъ, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь.

1 маленькій кочанъ капусты мелко изрубить, посолить, немного погодя выжать; 1 мелко изрубленную луковицу слегка поджарить въ 2 ложкахъ масла, положить капусту, поджарить до мягкости, но не подрумянить, остудить, всыпать мелко изрубленныя крутыя яйца, размѣшать.

Выдать: *На тѣсто:*
2 стак. муки, $^1/_2$ ф. масла.
1 яйцо смазать пирожки.
На фаршъ:
1 маленькій кочанъ капусты.
2 ложки масла, луковицу.
2—3 яйца, соли, немного перцу.

Съ такимъ же фаршемъ дѣлать пирожки сдобные, разсыпчатыя или на дрожжахъ отъ № 1026 до 1036. Фаршъ изъ моркови см. 239.

230) **Пирожки разсыпчатые съ телячьимъ ливеромъ.** $^1/_2$ телячьяго ливера отварить, распустить на сковородѣ 1 ложку масла, положить мелко изрубленную луковицу, поджарить, размѣшать, положить туда же мелко изрубленный ливеръ, соли, немного перцу, крутыя яйца; раскатать тонко тѣсто, наложить фаршъ, загнуть края тѣста, красиво защипать, смазать яйцомъ и въ печь.

Выдать: $^1/_2$ телячьяго большаго ливера.
или 1 мал. ливеръ, т. е. $1^1/_4$ ф.
$^1/_8$ ф. масла, $^1/_2$ малой луковицы.
1—2 яйца, соли, перцу.
На тѣсто разсыпчатое № 1028.
1 ф., т. е. 3 стак., муки, 2 яйца.
$^1/_3$—$^1/_2$ стак. сметаны, $^1/_8$—$^1/_4$ ф. масла.
1 яйцо смазать тѣсто.

231) **Пончики съ мяснымъ фаршемъ.** Приготовить тѣсто и вообще поступить съ пончками, какъ сказано № 1383, взять только половину назначенной тамъ пропорціи, нафаршировать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: $^1/_2$ фунта говядины, $^1/_4$ фунта говяжьяго жиру, 1 луковицу изрубить на мелкіе кусочки, сложить въ кастрюлю, подлить 2—3 ложки бульона, тушить подъ крышкою, посолить, положить перцу, опять изрубить какъ можно мельче, нафаршировать пончки, поджарить въ маслѣ или фритюрѣ.

Фаршъ можетъ быть къ нимъ также грибной № 256 или изъ мозговъ № 222.

Выдать: *На фаршъ:*
$^1/_2$ ф. говядины, $^1/_4$ ф. жира.
1 луковицу, соли, перцу.
На тѣсто:
$^1/_2$ ст. молока, $1^1/_2$ ложки масла.
1 ложку дрожжей, соли, 3 желтка.
$2^1/_4$ стак. муки.
2 ф. масла, свинаго или говяжьяго жира.
1 ложку спирту или крѣпкой водки.

232) **Родъ мясныхъ пышекъ къ бульону или къ жаркому — говядинѣ.** Нарѣзать кусками 2 фунта мягкой говядины, посолить, положить рубленнаго луку головки 2—3, прожарить слегка въ ложкѣ масла, но чтобы не пригорѣло; тогда вынуть изъ кастрюльки, изрубить какъ тѣсто, прибавить 2 ложки крупичатой муки, потомъ посыпать немного перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ съ $^1/_2$ орѣха; сложить опять въ кастрюльку, подлить бульона, чтобы фаршъ сдѣлался на подобіе густой каши, когда проварится, вскипѣвъ раза 3, (если жидко, то нужно и болѣе) переложить въ каменную чашку и остудить на льду; когда остынетъ сдѣлать шарики, лепешки или какой угодно формы, обвалять въ яйцахъ, въ сухаряхъ или толченой сухой постной булкѣ, повторить это раза три, и каждый разъ обвалявъ въ сухаряхъ смазать яйцомъ и дать обсохнуть, послѣ третьяго раза жарить въ русскомъ маслѣ какъ пышки и подавать, или къ супу, или обложить говядину, приготовленную на второе блюдо.

Выдать: 2 ф. телятины, $^1/_8$ масла. Луковицы 2—3. 2 ложки муки. | $^1/_2$ мушкат. орѣха. 2—3 яйца, 1 стак. сухарей. 1 фунтъ русскаго масла или фритюра.

233) **Пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, жареные въ «фритюрѣ съ мозгами.** Взять очень полный стаканъ теплой воды или молока, сухихъ дрожжей 1 золот., половину муки, растворить тѣсто, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, выбить хорошенько лопаткою, всыпать соли, вбить два яйца 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 слѣд.: мозги изъ 2 телячьихъ головъ опустить въ кипятокъ воды съ уксусомъ и солью, сварить ихъ, вынуть, остудить, мелко нарѣзать; поджарить въ ложкѣ масла $^1/_2$ ложки муки, а потомъ и мозги, всыпать немного толченаго перца, или мушк. орѣха или мушк. цвѣта, влить ложки 2 бульона или ложку сметаны, размѣшать.

Выдать: *На тѣсто.* 1 или 2 ложки дрожжей. $1^1/_2$ ф., т. е. 4 стак. муки. 2 яйца или 3 желтка, $^1/_8$ ф. масла. 1 стак. воды или молока. | $^1/_2$ ф. масла или фритюра. *На фаршъ изъ мозговъ:* 1 бычачій мозгъ, $^1/_8$ ф. масла. $^1/_2$ ложки муки, мушкатнаго орѣху. Перцу, соли.

Если пирожки нужны къ обѣду—къ 4 часамъ, то растворить тѣсто утромъ часовъ въ 8—9.

234) **Пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, жареные въ «фритюрѣ съ мяснымъ «фаршемъ.** Приготовить тѣсто, какъ сказано выше № 233, нафаршировать изъ слѣд. мяснымъ фаршемъ: 1 фунтъ сырой или вареной телятины или говядины мелко изрубить; 1 небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, всыпать изрубленное мясо, слегка поджарить, посолить, положить немного перцу, остудить, прибавить пару крупныхъ изрубленныхъ яицъ.

Выдать: *На фаршъ:* 1 фун. говядины или телятины. 1—2 луковицы, 1 ложку масла. | 2—3 яйца. Перцу, соли. На тѣсто № 233.

235) **Пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, жареные въ «фритюрѣ съ рыбою, рисомъ и визигою.** Сварить полфунта риса, положить въ него ложку масла, 2—3 крутыя мелко изрубленныя яйца, нафаршировать ими пирожки № 233, кладя по тонкому ломтику разъ вскипяченой и очищенной отъ костей рыбы сига, щуки или окуня.

Въ эти пирожки можно прибавить визиги.

Выдать: *На фаршъ:* 1 стак. риса или $^1/_2$ стак. риса и $^1/_{16}$ фун. визиги. $^1/_8$ фун. масла. | Немного перца. 2 - 3 яйца. 1 фун. сига, щуки или окуня. На тѣсто № 233.

236) **Пирожки на дрожжахъ, жаренные въ «фритюрѣ съ грибнымъ «фаршемъ.** Сварить $^1/_8$ фунта грибовъ, мелко изрубить, смѣшать съ поджареннымъ лукомъ, прибавить кто любитъ, немного рису.

Выдать: $^1/_8$ фун. грибовъ. 1 ложку масла. | 1 луковицу, ($^1/_3$ стак. риса). На тѣсто № 233.

237) **Пирожки сдобные, разсыпчатые или на дрожжахъ съ мозгами.** Приготовить тѣсто, № 1126—1137, нафаршировать пирожки фаршемъ № 233.

Выдать: 1 бычачій мозгъ, $^1/_8$ фун. масла. $^1/_2$ ложки муки, перцу, соли. | Мушкатнаго орѣху. На тѣсто № 1026—1036.

238) **Пирожки сдобные, разсыпчатые или на дрожжахъ съ «фаршемъ изъ говядины или телятины.** 1 фунтъ вареной говядины или телятины мелко изрубить, смѣшать съ мелко изрубленною и поджареною луковицею, всыпать соли, перцу, 2—3 изрубленныя яйца, остудить, нафаршировать пирожки; если на дрожжахъ, то подавая можно посыпать зеленою петрушкою, поджареною въ 1 ложкѣ масла или въ 1 стаканѣ фритюра, какъ сказано въ № 221

239) **Пирожки съ «фаршемъ изъ моркови.** 6 штукъ моркови средней величины очистить, сварить въ водѣ или бульонѣ, мелко изрубить, смѣшать съ ложкою сливочнаго масла и 2—3 крутыми мелко изрубленными яйцами, нафаршировать пирожки сдобные, разсыпчатые, или на дрожжахъ № 1026—1037.

240) **Пирожки съ рисомъ и яйцами.** 1 стак. риса сварить, какъ сказано въ примѣчаніи о пирогахъ, прибавить 1 ложку сливочнаго масла и 2—3 крутыя, мелко изрубленныя яйца, подлить ложки 2 жирнаго бульона, посолить, положить зелени, нафаршировать пирожки сдобные, заварные, разсыпчатые или на дрожжахъ отъ № 1026—1037.

241) **Пирожки съ рисомъ, визигою и яйцами.** $^1/_8$ фун. визиги намочить съ вечера въ воду, на другой день, слить ее, налить свѣжей сварить до мягкости съ $^1/_2$ петрушкою, $^1/_2$ луковицею, солью и англійскимъ перцомъ. Откинуть на рѣшето, потомъ мелко изрубить, положить соли, англійскаго перцу, 2—3 мелко изрубленныя яйца, $^3/_4$ стак. разсыпчатаго сваренаго риса, ложку масла, ложку жирнаго бульона, зелени, размѣшать, нафаршировать пирожки изъ тѣста отъ № 1026 до № 1037.

242) **Пирожки съ визигою, манною крупою и сигомъ.** $^1/_4$ фун. свѣжаго сливочнаго масла вскипятить въ узенькой кастрюлькѣ, всыпать $^3/_4$ стак. манны, размѣшать хорошенько, вскорѣ отставить

отъ плиты, смѣшать съ $^1/_{16}$ фун. мелко изрубленой свареной визиги, всыпать соли, 2—3 мелко изрубленыя яйца, зелень, размѣшать, нафаршировать пирожки на дрожжахъ № 1033—1037, кладя въ каждый пирогъ по тонкому ломтику очищеннаго отъ костей и посоленаго сига.

243) **Пирожки съ саго и яйцами.** Сварить $1^1/_4$ стак. саго, какъ ск. № 197, смѣшать съ $1^1/_2$ ложками сливочнаго масла, 2—3 крутыми яйцами, зеленью. Нафаршировать пирожки сдобные или на дрожжахъ см. отъ № 1026—1036.

244) **Пирожки со свѣжею капустою.** 1 маленькій кочанъ капусты мелко изрубить, посолить, немного погодя выжать, смѣшать съ мелко изрубленною поджаренною въ $^1/_2$ ложкѣ масла луковицею, положить еще ложку сливочнаго масла, поджарить капусту до мягкости, но чтобы она нисколько не покраснѣла, остудить, всыпать 2—3 мелко изрубленныя яйца, нафаршировать сдобные пирожки или на дрожжахъ отъ № 1026—1037.

245) **Пирожки съ телячьимъ ливеромъ.** $1^1/_4$ фунта телячьяго ливера безъ печенки мелко изрубить. Распустить на сковородѣ $^1/_8$ фунта масла, всыпать луковицу, слегка поджарить, всыпать изрубленный ливеръ, опять поджарить мѣшая, чтобы не пригорѣло, влить ложки 2 бульона; всыпать немного перцу, соли, 2—3 крутыя яйца, укропъ и зеленой петрушки, нафаршировать пирожки изъ сдобнаго тѣста или на дрожжахъ.

246) **Пирожки съ сушеными грибами и визигою.** $^1/_4$ фун. сушеныхъ боровиковъ перемыть, сварить до мягкости, мелко изрубить, смѣшать съ поджареною въ 1 ложкѣ масла луковицею, опять поджарить, посолить, всыпать перцу, 1 крутое яйцо и $^1/_{16}$ фунта свареной визиги, (см. примѣч. пирогахъ), нафаршировать сдобные пирожки или на дрожжахъ.

247) **Пирожки со свѣжими грибами.** Взять тарелку шляпокъ молодыхъ боровиковъ, разрѣзать каждую на двѣ—четыре части, положить въ кастрюльку, посыпать солью, немного перцомъ, зеленымъ лукомъ и укропомъ, поставить на огонь; когда грибы пустятъ изъ себя сокъ и совсѣмъ осядутъ, тогда положить въ нихъ ложку хорошаго чухонскаго масла и ложки 2 сметаны самой свѣжей, прокипятить хорошенько, но не слишкомъ, чтобы только грибы не были сыры; тогда снять ихъ съ огня, остудить на льду, начинить ими пирожки отъ № 1026 до 1037.

248) **Пирожки съ гречневою кашею и яйцами.** Сварить наканунѣ крутую гречневую кашу изъ $^1/_2$ фунта крупъ, положить 1—2 ложки сливочнаго масла, въ которомъ предварительно поджарить мелко изрубленную луковицу, посолить, всыпать 2—3 яйца, зелени, нафаршировать пирожки сдобные, разварные, разсыпчатые или на дрожжахъ.

249) **Шпикъ-кухенъ.** 1 фунтъ самаго лучшаго шпика, т. е. свинаго сала мелко нарѣзать, положить кто любитъ, мелко изрубленную луковицу, простаго и англійскаго перца, соли, майорану, укропу, 1 сырое яйцо, начинить маленькіе продолговатые пирожки изъ тѣста на дрожжахъ, № 1033, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

250) **Шпикъ-кухенъ другимъ манеромъ.** 1 фунтъ копченаго шпика мелко нарѣзать, смѣшать съ мелко изрубленною луковицею, простымъ и англійскимъ перцомъ, съ укропомъ, 1 сырымъ яйцомъ, кто любитъ,

немного майораномъ. Приготовить тѣсто на дрожжахъ, № 1032—1637, сдѣлать изъ него маленькія булочки, начиняя ихъ приготовленнымъ фаршемъ. Взять 1 стаканъ растопленнаго масла, обмакивать каждую булочку въ это масло и укладывать въ кастрюльку рядами, одну подлѣ другой; накрыть кастрюлю крышкою, когда булочки поднимутся, вставить въ горячую печь. Подавая выложить на блюдо.

251) **Пирожки со смоленскою крупою и грибами.** 3 сушоные гриба вымыть, сварить съ солью до мягкости, прибавить кореньевъ и пряностей. Вынуть грибы, мелко изрубить, бульонъ же процѣдить, взять его $1^1/_4$ стак., положить въ него $^1/_8$ фунта масла, вскипятить, всыпать круто 1 стаканъ смоленскихъ или мелкихъ гречневыхъ крупъ, которые надо сперва перетереть 1 яйцомъ, высушить и просѣять. Шибко мѣшать на плитѣ нѣсколько минутъ, потомъ разбить совершенно комки, положить изрубленные грибы, посолить, поставить въ духовую печь на $^1/_2$ часа; всыпать 1—2 мелко изрубленныя яйца, размѣшать, нафаршировать пирожки.

252) **Пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и семгою.** 1 фунтъ щуки очистить отъ костей, мелко изрубить, поджарить въ $2^1/_2$ ложкахъ масла, положить соли, перца, мушкатнаго орѣха, рубленой зеленой петрушки, размѣшать, нафаршировать пирожки, кладя въ каждый пирожокъ по тонкому ломтику семги, или ломтику разъ вскипяченнаго и отъ костей очищеннаго сига, щуки или окуня.

253) **Пирожки растегаи со свѣжими сельдями.** 2—3 мелко изрубленныя луковицы поджарить въ $^1/_8$ фунта масла, смѣшать съ очищенными свѣжими сельдями (штукъ 12) разрѣзанными вдоль пополамъ. Приготовить тѣсто на дрожжахъ, раскатать кружочками, положить немного фаршу, потомъ двѣ половинки селедки, защипать такъ, чтобы середина осталась открытою, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь.

254) **Пирожки изъ корпѣ съ мяснымъ фаршемъ.** Растворить и приготовить тѣсто на дрожжахъ. Кромѣ того, сдѣлать 2 лепешки изъ сдобнаго тѣста, а именно на 1 фунтъ муки положить $^1/_2$ стакана холодной воды, $^1/_2$ чайной ложечки соли, 2 яйца и $^1/_4$ фунта масла. Прежде смѣшать муку съ водой, солью и яйцами, а потомъ положить кускомъ свѣжее чухонское масло, и мѣсить тѣсто хорошенько, чѣмъ долѣе, тѣмъ лучше. Изъ приготовленнаго кислаго тѣста сдѣлать маленькіе пирожки въ видѣ варениковъ, нафаршировать ихъ фаршемъ изъ говядины, № 223; дать подняться. Когда они поднимутся, изъ приготовленныхъ 2 лепешекъ сдобнаго тѣста одну положить на сковороду, положить на нее маленькіе дрожжевые пирожки, бокомъ одинъ подлѣ другаго, смазывая каждый масломъ, чтобы они не приставали другъ къ другу, когда всѣ уложатся, смазать сверху масломъ и накрыть другою сдобною лепешкою, защипать кругомъ края, смазать яйцомъ, поставить въ горячую печь. Если не кушать верхней и нижней лепешки, то можно ихъ сдѣлать изъ простаго тѣста на одной водѣ, смазать только яйцомъ. Подавать къ супу.

Выдать: *На сдобное тѣсто:*
1 фунтъ муки, 2 яйца.
$^1/_4$ фунта масла.
На кислое тѣсто:
1 стаканъ молока.
$1^1/_2$ фун. муки.
$^1/_3$ фун. масла, 2 яйца.
На фаршъ:
1 фун. говядины, 1 луковицу.
$^1/_8$ фун. масла, ($^1/_8$ ф. смазать пирожки.).

255) **Пирожки изъ блиновъ съ фаршемъ изъ говядины.** Испечь обыкновенные тонкіе блины № 1236, намазать каждый

блинъ приготовленнымъ фаршемъ, загнуть края, свернуть въ трубочку, обвалять каждый въ яицѣ или оставшемся тѣстѣ отъ блиновъ и въ сухаряхъ, жарить въ маслѣ, чтобы подрумянились; подавая, можно посыпать жареною, зеленою петрушкою, см. № 221.

Выдать: *На блины:*
3 стак. молока.
2 стак., т. е. $^2/_3$ ф. муки, 2 яйца.
Соли, поджарить $^1/_4$ ф. масла.

1 яйцо, 5—6 сухарей.

На фаршъ № 238.
1 ф. говядины или телятины.
1 луковицу, $^1/_8$ ф. масла.
Перцу, соли.
(2—3 крутыя яйца).

256) **Пирожки изъ блиновъ съ мозгами.** Испечь тонкихъ блиновъ, какъ сказано въ № 1236. Взять мозги изъ 2 телячьихъ головъ или 1 бычачьей, очистить жилки, перемыть въ холодной водѣ; $^1/_8$ фунта масла смѣшать съ мозгами, посолить, сложить въ кастрюльку, поджарить мѣшая, пока мозги не побѣлѣютъ, положить укропу или зеленой петрушки, размѣшать, намазать этимъ фаршемъ каждый испеченный блинъ, свернуть его въ трубочку, обвалять въ яицѣ или въ оставшемся тѣстѣ отъ блиновъ и въ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ.

Выдать: *На блины:*
3 ст. молока, 2 ст. муки, 2 яйца.

$^1/_4$ ф. масла, поджарить блины.
1 яйцо, 6 сухарей.

На фаршъ № 233.
Мозги.
Соли, $^1/_8$ ф. масла.
Укропа или зеленой петрушки.

257) **Пирожки изъ блиновъ съ раковымъ фаршемъ.** Испечь тонкихъ блиновъ № 1236; 30 отвареныхъ раковыхъ шеекъ мелко изрубить; 1 ложку масла распустить въ кастрюлѣ, положить 4 разбитыя яйца и зеленой петрушки, мѣшая поджарить такъ, чтобы была жидкая яичница, положить туда раковыя шейки, $^1/_4$ французской натертой булки, размѣшать, влить ложки 2—3 сливокъ, посолить, положить мушкатнаго орѣху, размѣшать, намазать блины, свернуть въ трубочки, обвалять въ яицѣ и сухаряхъ, поджарить.

Выдать: *На блины:*
3 ст. молока, 2 ст. муки, 2 яйца.

Поджарить $^1/_4$ ф. масла, 1 яйцо.
5—6 сухарей.

На фаршъ:
30 раковъ, $^1/_8$ ф. масла, 4 яйца.
Зеленой петрушки, $^1/_4$ франц. булки.
2—3 ложки сливокъ, соли.
Мушкатнаго орѣху.

Подавая посыпать жареною зеленою петрушкою № 221.

258) **Пирожки-булочки съ раковымъ фаршемъ.** $^1/_2$ 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 поджаренную 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 намазанный и передъ самымъ обѣдомъ вставить въ печь на $^1/_4$ часа.

Выдать: *На тѣсто:*
1 ст. молока вмѣстѣ съ дрожжами.
1—2 яйца.
$1^1/_2$ ложки масла, $1^1/_3$ фун. муки, т. е. 4 стак.
1 яйцо, смазать булочки.
Или вмѣсто всего этого купить 12 булочекъ.

На фаршъ:
20 раковъ, $^1/_4$ фунта рыбы.
$^1/_2$ ложки масла.
3—4 боровика или шампиньона.
Кусокъ сухаго бульона (1 лотъ).
$^1/_2$ ложки муки, $^1/_8$ ф. раковаго масла.
$^1/_8$ фун. тертаго сыру.
Зеленой петрушки.

259) **Пирожки-булочки фаршированные бешемелемъ изъ сливокъ съ морковью.** Взять 12—18 маленькихъ, продолговатыхъ домашнихъ или продажныхъ булочекъ, срѣзать верхушку, вынуть осторожно мякишъ, нафаршировать бешемелемъ съ морковью, посыпать тертымъ сыромъ, накрыть верхушкою, обмазать масломъ, обсыпать сыромъ, скропить сверху перышкомъ, намоченнымъ въ жирномъ бульонѣ, вставить въ печь на 5 минутъ. Бешемель приготовить слѣд. образомъ: $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ стак. муки развести $1^1/_2$ стак. сливокъ, кипятить мѣшая, покуда не погустѣетъ, положить кусочками изрѣзанную отваренную морковь, размѣшать.

Выдать: 12—18 булочекъ, 1 морковь.
$^1/_8$ ф. масла, $^1/_2$ стак. муки.
$1^1/_2$ стак. сливокъ или молока.
$^1/_8$ фунта сыру.

260) **Булочки съ фаршемъ изъ курицы.** Взять булочекъ, какъ только что сказано, срѣзать сверху верхушку, вынуть мякишъ, смочить мякишъ этотъ бульономъ, чтобы размокъ, положить мелко изрубленный филей отъ одной въ половину свареной курицы, ложку масла, перцу, соли, мушкатнаго цвѣта или мушкат. орѣху, $^1/_2$ рюмки рейнскаго вина и щепотку муки такъ, чтобы вся масса не была слишкомъ жидка; растереть все вмѣстѣ хорошенько, нафаршировать булочки, прикрыть крышечкой, смазать масломъ, осыпать сухарями, поставить въ неслишкомъ горячую печь; подавать къ бульону.

Выдать: 12—18 булочекъ.
Грудинку вареной курицы.
2 ложки масла, перцу.
Мушк. орѣху, соли.
$^1/_2$ рюмки рейнск. вина.
Ложку муки, ложку сухарей.

261) **Пирожки изъ мозговъ въ клярѣ.** Намочить 1 бычачій мозгъ, снять кожицу, опустить въ кипятокъ соленой воды съ уксусомъ, лавровымъ листомъ и перцомъ, сварить, остудить, не вынимая изъ воды. Потомъ очистить, нарѣзать ломтиками, посолить, обмакивать каждый кусочекъ въ кляръ, жарить въ маслѣ; подавая, обсыпать жареною зеленою петрушкою.

Выдать: Мозги изъ одной бычачьей головы, соли.
Уксусу, для жаренья $^1/_2$ ст. растоп. масла.
На кляръ № 368.
1 стак. муки, $^1/_2$ ложки прованск. масла.
2 бѣлка, почти 1 стак. пива или воды.

На кляръ другимъ манеромъ № 369.
1 стаканъ муки.
6 ложекъ сливокъ или молока.
5 яицъ.

Эти пирожки подаются къ щамъ изъ щавеля и къ прочимъ кислымъ щамъ.

262) **Пирожки изъ вермишели.** $^1/_2$ ф. купленой вермишели или домашней лапши на однѣхъ яицахъ безъ воды отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето; распустить въ кастрюлѣ 1 ложку масла, сложить туда лапшу, положить соли, 2 яйца, 2 ложки тертаго сыра, размѣшать. Жестяныя формочки намазать масломъ, обсыпать сухарями, наполнить приготовленною вермишелью, испечь. Потомъ снять осторожно сверху румяную корочку, изъ самой середины вынуть немного вермишели, чтобы образовалась ямка, наполнить ее

слѣдующимъ рагуломъ: распустить $^1/_2$ ложки масла, всыпать $^1/_2$ мелко изрубленной луковицы, $^1/_4$ стак. муки, поджарить, влить 1 стак. сметаны, вскипятить; когда остынетъ, вбить 2 желтка, подогрѣть, прибавить 2 ложки тертаго сыра и лимоннаго сока. Накрыть снятою корочкою, вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

Выдать: $^1/_2$ фун. вермишели или 2 яйца и $^1/_2$ стак. муки.	*На рагулъ:*
2 ложки тертаго сыру, 2 яйца.	$^1/_2$ ложки масла, 1 луковицу.
$1^1/_2$ ложки масла, 3—4 сухаря.	1 ложку муки, 2 желтка.
	1 стак. сметаны, 2 ложки сыру.

263) **Пирожки изъ оставшагося жаркаго.** Взять какого-нибудь жаркаго, индѣйку, телятину и проч., мелко изрубить съ 6 сардельками, положить $^1/_2$ французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, 1 ложку мелко изрубленныхъ шарлотокъ или луковицы, перцу, вбить 2 желтка, все это истолочь въ ступкѣ, наполнить жестяныя формочки или раковины, обложенныя разсыпчатымъ тѣстомъ или заварнымъ, накрыть тѣмъ же тѣстомъ, вставить въ печь минутъ на 20, или сдѣлать обыкновенные пирожки.

Выдать: *На фаршъ:*	$^1/_2$ франц. булки, $^1/_2$ стак. молока.
Жаркое, 6 сарделекъ.	2 желтка, перцу, 1 ложку масла.
1 ложку шарлотокъ или луковицу.	

На разсыпчатое тѣсто № 1028 или на заварное № 1027.

264) **Пирожки изъ мозговъ, подаваемыхъ въ раковинахъ.** Мозги изъ 2 телячьихъ головъ или 1 бычачьей намочить въ водѣ, сполоснуть, опустить на нѣсколько минутъ въ соленый кипятокъ съ уксусомъ, потомъ пусть остынутъ въ этой же самой водѣ; снять кожицу, нарѣзать кусочками; поджарить 1 мелко изрубленную луковицу въ $1^1/_2$ ложкахъ масла, смѣшать съ мозгами, досыпать тертой сухой булки, положить 2 желтка, $^3/_4$ стакана сметаны, немного англійскаго перца, кто хочетъ, мушкатнаго орѣху, укропу или зеленой петрушки; можно прибавить немного бульона.

Наполнить раковины, посыпать сухарями, скропить масломъ ($^1/_2$ ложки), вставить въ печь на $^1/_4$ часа.

Выдать: 2 пары мозговъ телячьихъ или пару бычачьихъ.	1 луковицу, 2 желтка.
Уксусу, соли, $^1/_2$ франц. булки.	$^3/_4$ стак. сметаны, $1^1/_2$ ложки масла.
	Англ. перцу, мушк. орѣху, 2 сухаря.

Чтобы пирожки эти были красивѣе, края можно обложить заварнымъ или слоенымъ тѣстомъ, или выложить дно раковины разсыпчатымъ или слоенымъ тѣстомъ, наверхъ наложить фаршъ, обложить кругомъ рантомъ изъ того же тѣста, на середину каждой раковины положить отвареную цвѣтную капусту (всего 1 большую головку) или раковыя шейки (шт. 20).

265) **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 посоленную 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, англійск. перцомъ, солью, прибавить немного бульона, 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 свареной въ супѣ рыбы, поджарить ее съ лукомъ и такъ далѣе.

Выдать: 10 шарлотокъ, 1 порей или 2 луковицы.	$^1/_2$ стак. сметаны, 4 сухаря.
$1^1/_2$ фун. рыбы, 2 — 3 грибка, 2 желтка.	Масла $^1/_4$ фун., англ. перцу.

266) **Пирожки изъ вынутыхъ яицъ въ раковинахъ.** Отъ 6 до 9 раковинъ намазать масломъ изъ селедокъ или сарделекъ, взять свѣжихъ отъ 6 до 9 яицъ, осторожно разбить скорлупу и въ каждую раковину вынустить по 1 яйцу. Посыпать сыромъ голландскимъ или какимъ другимъ, смѣшаннымъ съ 1 ложкою толченыхъ сухарей, скропить масломъ, вставить на нѣсколько минутъ въ горячую печь, чтобы яйца сверху немного запеклись.

Выдать: 6—9 яицъ, 3—4 ложки масла изъ сарделекъ.	*делекъ № 1117.*
$1^1/_2$—2 ложки сыру, 2—4 сухаря.	1 селедку, 1 яблоко, 1 луковицу.
$^1/_2$ ложки масла.	Около $^1/_8$ фунта ржанаго хлѣба.
На масло изъ селедокъ или сар-	$1^1/_2$ ложки масла, мушкатнаго орѣху.

267) **Фаршъ грибной въ раковинахъ.** Сушоные грибы сполоснуть, намочить на ночь въ молокѣ, потомъ сварить съ кореньями, изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ масла съ $^1/_2$ луковицею, положить $^1/_2$ стакана сметаны, немножко соли, перцу, вскипятить, потомъ вбить 2 желтка, 2 ложки сухарей, немного бульону, смѣшать, наложить въ раковины, посыпать сухарями, вставить въ печь на $^1/_4$ часа.

Выдать: $^1/_4$ фунта грибовъ, 1 луковицу.	2 желтка, соли, перцу англ. зеренъ 6—7 и простаго зерна 2—3.
1 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ порея.	7—8 сухарей.
$^1/_8$ ф. масла, $^1/_2$ ст. сметаны.	

268) **Фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ.** Кусокъ жаркаго телятины изрубить съ вымоченною селедкою, изъ которой вынуть кости, смѣшать съ поджареною въ 1 ложкѣ масла луковицею, влить $^1/_2$ стакана сметаны, немного бульону, поварить немного подъ крышкою. Когда простынетъ, положить немного англійскаго перцу, 2 ложки истолченыхъ сухарей, 2 желтка, прибавить немного бульону, смѣшать, наполнить этимъ фаршемъ раковинъ 6—9, посыпать 1 ложкою сыра, смѣшаннаго съ 1 ложкою сухарей, вставить въ печь на $^1/_4$ часа.

Выдать: 1 ф. телятины, 1 шотландскую или голландскую селедку.	Сухарей 6—7, 1 ложку тертаго сыру.
$^1/_8$ фун. масла, 1 луковицу.	Англійскаго перцу зеренъ 6—7.
$^1/_2$ стак. сметаны, 2 желтка.	Простаго перцу зерна 2.
	Мушкатнаго орѣху.

ОТДѢЛЪ III.

Соусы или подливки.

Примѣчаніе относительно соусовъ или мучныхъ подливокъ. На 6—8 человѣкъ соусу должно быть готоваго уже $2^1/_2$ стакана. Большинство соусовъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: взять $^1/_8$, но лучше $^1/_4$ фун. самаго лучшаго чухонскаго или сливочнаго масла, распустить его въ каменной кастрюлькѣ, всыпать $^1/_2$ стак. крупичатой муки, мѣшая, слегка поджарить, развести 3 стаканами процѣженнаго мяснаго или рыбнаго бульона, кипятить чѣмъ дольше, тѣмъ лучше, хотя бы часа два; процѣдить, потомъ уже положить все остальное. При кипяченіи соуса впродолженіи двухъ часовъ, вкусъ муки дѣлается нечувствительнымъ. Частью этого соуса обливается говядина, рыба, пудингъ и пр., а остальное подается въ соусникѣ.

Пропорція назначена отъ 6 до 8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
„ 13 „ 18 „ „ „ „ 2 „
„ 19 „ 24 „ „ „ „ 2 „

Въ такомъ случаѣ кушанье подать на 2-хъ блюдахъ. Въ соусъ масло кладется хорошее чухонское или сливочное.

Очень удобно заготовлять на двѣ недѣли *масло съ мукою, поджаренную муку и жженый сахаръ* употребляемые для соусовъ, а именно:

269) **Заготовка масла съ мукою для бѣлыхъ соусовъ.** 1 фунтъ свѣжаго чухонскаго масла вскипятить, дать устояться, слить чистое масло въ кастрюлку и въ кипящее масло всыпать, мѣшая ложкою, 2 стакана муки, вскипятить нѣсколько разъ, вылить въ муравленный горшокъ, поставить въ холодное мѣсто и употреблять по надобности для бѣлыхъ соусовъ; на соусъ на 6 человѣкъ берется по 1—2 ложки,

270) **Заготовка жженаго сахару для темныхъ соусовъ.** Взять $^1/_2$ фунта сахара кусками, смочить его водою, положить на чистую сковороду, кипятить пока сахаръ не подрумянится до темнаго цвѣта, подлить немного кипятку, вскипятить и перелить въ горшечекъ, употреблять для темныхъ кислосладкихъ соусовъ; передъ употребленіемъ разогрѣть слегка, брать по $^1/_2$ ложкѣ.

271) **Заготовка поджаренной муки для соусовъ.** Взять сухой пшеничной муки, всыпать въ чистую кастрюлку, поставить на малый огонь и мѣшать ложкою, пока мука не подрумянится, отставить и мѣшать пока не остынетъ; всыпать въ сухую банку, держать въ сухомъ мѣстѣ

Передъ употребленіемъ взять ложку этой муки, смѣшать съ $1^1/_2$ ложками чухонскаго масла, вскипятить; такая мука употребляется для крѣпкихъ темныхъ соусовъ.

272) **Эссенція для крѣпкихъ соусовъ.** $1^1/_2$ стакана хересу, рюмку крѣпкаго уксусу эстрагону, 12 очищенныхъ сарделекъ, немного перцу,

$^1/_2$ мушкатнаго орѣха на теркѣ натертаго, нѣсколько цѣльныхъ гвоздикъ, кусокъ хрѣну, цедры лимонной, 2—3 нарѣзанные петрушки смѣшать, поставить на плиту, варить, пока не разварятся сардельки; тогда процѣдить сквозь сито, перелить въ бутылку, остудить, крѣпко закупорить. Приготовляя крѣпкій соусъ къ рыбамъ, уткѣ, каплуну, къ дичи, свинымъ почкамъ, баранымъ котлетамъ, къ паштету и проч., надо взять только ложку поджареной муки № 271, вскипятить съ $1^1/_2$ ложками масла, развести 2 стаканами бульона, влить ложку или двѣ, смотря по вкусу, этой эссенціи, прибавить иногда немного жженаго сахару № 270, вскипятить, процѣдить, облить кушанье.

Еще эссенція для поджариванья бульона и соусовъ. Взять 1 фунтъ говядины, нарѣзать ее кусочками, положить въ кастрюлку ложку масла, 1 нарѣзанную луковину, 1 морковь, 1 селлерей, 1 петрушку, 1 штуку лавроваго листу, поджарить все это до красна, влить стакана 2 воды, прокипятить, процѣдить въ бутылку, закупорить. Когда понадобится, подливать въ соусъ по ложкѣ или по двѣ.

273) **Румяное масло съ сухарями.** Взять свѣжаго чухонскаго масла, распустить его въ кастрюлѣ, вскипятить, всыпать истолченыхъ сухарей, поджарить ихъ такъ, чтобы и масло и сухари подрумянились до красна и чтобы вышла довольно густая масса. Такимъ масломъ поливаются коренья, которыми гарнируется разварная говядина, цвѣтная капуста, макароны, вермишель и проч.

274) **Масло изъ сарделекъ.** Полфунта сарделекъ сполоснуть въ водѣ, истолочь въ ступкѣ, смѣшать съ полфунтомъ чухонскаго, но растопленнаго, чистаго масла, тереть до-бѣла; протереть сквозь сито, подавать къ каплуну, къ жареному тонкому филею и проч. Сохраняется въ холодномъ мѣстѣ 2—3 недѣли.

А) ПОДЛИВКИ КЪ МЯСНЫМЪ КУШАНЬЯМЪ.

275) **Соусъ обыкновенный.** Взять ложку приготовленнаго масла съ мукою, см. № 269, развести 3 стаканами бульона, посолить, варить часа два, процѣдить, всыпать зеленаго луку, подать къ жареной или разварной говядинѣ, къ котлетамъ, къ блинчатому пудингу и т. д.

276) **Соусъ бѣлый, густой на сметанѣ къ котлетамъ, биткамъ, жаркимъ и всякой дичи.** Въ масло, въ которомъ жарилось все вышеупомянутое, прибавить минутъ за пять до отпуска 2—3 ложки холодной воды и сейчасъ же, мѣшая, отъ 1 до 10 ложекъ свѣжей сметаны, не переставая мѣшать, дать вскипѣть раза два, тотчасъ облить жаркое и подавать, потому что этотъ соусъ, если постоитъ, то испортится: сметана отдѣлится отъ масла.

277) **Еще соусъ къ жареной и разварной говядинѣ, къ котлетамъ и блинчатому пудингу № 1156.** Испечь 2—3 луковицы, очистить ихъ, нарѣзать мелко, поджарить слегка съ масломъ, всыпать поджареной муки, см. № 271, размѣшать, развести 3 стаканами бульона, можно прибавить соуса изъ-подъ жаркаго, варить часа два, процѣдить, всыпать сахару, влить уксусу или лимоннаго соку, сокъ изъ крыжовника или яблочную сою такъ, чтобы соусъ былъ пріятнаго кислосладкаго вкуса, вскипятить нѣсколько разъ, облить имъ жаркое и пр. или подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 2—4 луковицы.
1 ложку жареной муки.
1—2 ложки масла.

4—5 кусковъ сахару, уксусу, лимону.
Сокъ изъ крыжовника № 2432.
или яблочной сои № 2356—2358.

278) **Соусъ красный.** $^1/_2$ стак. поджаренной муки № 271 смѣшать съ $1^1/_2$ ложками масла, развести 2 стаканами бульона такъ, чтобы соусу передъ отпускомъ было около $3^1/_2$ стак., прокипятить хорошенько, процѣдить, положить приготовленнаго жженаго сахару или мясной эссенціи № 272, вскипятить, процѣдить сквозь сито, положить куска три сахару, лимоннаго соку, 1 полную ложку капарцовъ, или 1 полную ложку вдоль разрѣзанныхъ корнишоновъ, или 1 полную ложку маринованныхъ грибовъ, или отвареныхъ въ водѣ съ уксусомъ аморетокъ, $^1/_2$ лимона нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, вскипятить еще разъ и горячимъ облить котлеты, жареныя утки; поросенка, индѣйку, каплуна, говядину, угорь.

Выдать: Ложку поджареной муки № 271.
Жженаго сахару № 270, $^1/_2$ лимона.
1 полную ложку капарцовъ.

Или 1 полную ложку корнишоновъ, или маринов. грибовъ, или аморетокъ.

Отъ $^1/_2$ рюмки до $^1/_2$ ст столоваго вина.

279) **Соусъ красный съ трюфелями.** $^1/_2$ стак. поджареной муки № 271 смѣшать съ $1^1/_2$ ложками масла, развести 3 стаканами бульона, кипятить часа два, процѣдить, положить жженаго сахару № 270, размѣшать, прокипятить хорошенько, положить еще 2—3 куска сахару, лимоннаго соку съ $^1/_2$ лимона и 5—6 шт. мелко нарѣзанныхъ трюфелей, вскипятить. Подавать къ котлетамъ изъ говядины, телятины, мозговъ, къ разварной и жареной говядинѣ.

280) **Соусъ красный къ котлетамъ съ бѣлымъ легкимъ виномъ.** 1 стаканъ французскаго столоваго вина, 3—4 кусочка сахара, 1 ложку лимоннаго сока, кусочекъ сухаго бульона, распущеннаго въ $1^1/_2$ стаканѣ бульона или воды, 2 ложки тертой булки, смѣшать, вскипятить, влить въ соусъ, въ которомъ жарились котлеты, вскипятить и процѣдить.

Выдать: 1 стак. столоваго вина.
3—4 куска сахара.
$1^1/_2$ лота сухаго бульона.

$^1/_4$ лимона.
$^1/_8$ французской булки.

281) **Соусъ къ холодному жаркому.** Ложку прованскаго масла растереть съ 3 круто сваренными желтками, прибавить 2 чайныя ложки пригот. горчицы, чайную ложку мелкаго сахара, $^1/_2$ истертой или очень мелко изрубленной луковицы, $^1/_2$ очищенной отъ костей и кожи селедки, $^1/_2$ стак. сливокъ, уксусу по вкусу, размѣшать хорошенько, облить имъ холодную говядину жареную или вареную, ломтиками нарѣзанную.

Выдать: Ложку прованск. масла.
3 яйца, 2 чайныя ложки горчицы.
1—2 куска сахара.

$^1/_2$ селедки.
$^1/_2$—1 луковицу.
$^1/_2$ стак. сливокъ, уксусу.

282) **Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.** Соленые огурцы нарѣзать продолговатыми малыми кусочками; $^1/_2$ стак. поджареной муки съ масломъ и съ мелко изрубленою зеленою петрушкою (1 чайная ложка), развести 2 стаканами бульона, кипятить хотя часа два, процѣдить, прибавить $^1/_2$ стакана огуречнаго разсола, кто хочетъ, грибнаго бульона и немного жженаго сахара, вскипятить.

Выдать: 3—6 соленыхъ огурцовъ.
1 ложки муки № 271.
1—2 лож. масла, зеленой петрушки.

Съ $^1/_2$ стак. огуречнаго разсола.
Можно прибавить кусочекъ сахару.
2—3 грибка и жженаго сахару № 270.

Подавать къ разварной говядинѣ, а въ постные дни къ котлетамъ изъ селедки и картофеля.

283) **Соусъ изъ сарделекъ или анчоусовъ къ жаркому телятинѣ.** Распустить масло, поджарить въ немъ немного муки и вымытыя, очищенныя отъ костей и мелко изрубленныя сардельки, развести $2^1/_2$ стаканами бульона, кипятить часа два, процѣдить, положить 2—3 ломтика лимона, разъ вскипятить, влить столоваго вина, подогрѣть, подавать къ жаркому.

Выдать: 1—2 ложки масла, ложку поджареной муки № 271.

$^1/_3$ лимона, 6 сарделекъ.
$^1/_2$ стак. столоваго вина.

284) **Соусъ изъ селедки къ говядинѣ.** 1 голландскую селедку вымочить, выбрать кости, мелко изрубить съ 1 луковицею и $^1/_2$ ложкою масла.

1—2 ложки масла смѣшать съ поджареною мукою и селедкою, еще разъ поджарить, влить 2 стакана бульона, кипятить часа два, процѣдить, положить немного лимоннаго сока, вскипятить, процѣдить, облить мясо. Можно прибавить въ соусъ сметаны.

Выдать: 1 голландскую селедку.
1 луковицу, $^1/_3$ лимона.

1—2 ложки масла (2—3 ложки сметаны).
1 ложку поджареной муки № 271.

285) **Соусъ изъ трюфелей къ уткѣ, индѣйкѣ, курицѣ.** 2 большихъ или 4 малыхъ свѣжихъ или вымоченныхъ трюфелей сварить въ $^3/_4$ стакана мадеры или малаги, $^1/_3$ стак. муки поджарить съ масломъ, развести 3 стаканами бульона, кипятить часа два, процѣдить, положить лимоннаго соку, смѣшать съ нарѣзанными трюфелями и виномъ, вскипятить; если трюфели французскіе, то вскипятить ихъ два-три раза въ готовомъ уже соусѣ съ виномъ.

Выдать: 2 или 4 трюфеля, $^3/_4$ стак. мадеры или малаги.

$^1/_3$ стак. муки, 1 ложку масла.
$^1/_8$ лимона.

286) **Соусъ изъ шампиньоновъ.** 6 штукъ свѣжихъ большихъ шампиньоновъ очистить, опустить въ чистую воду. Распустить въ кастрюлѣ $^1/_2$ ложки масла, положить сокъ изъ 1 ломтика лимона, влить $^1/_2$ стакана бульона, положить шампиньоны, вскипятить одинъ разъ, вынуть ихъ, нарѣзать ломтиками. — Ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 2 стаканами бульона, кипятить хотя часа два, процѣдить сквозь сито, положить въ него шампиньоны и соусъ, въ которомъ они варились, прибавить соли и 1 рюмку хереса, вскипятить; можно прибавить ложки двѣ сметаны.

Выдать: 6 шт. шампиньоновъ.
2 ложки масла, ложку муки.

1 рюмку хересу, соли.
1 ломтикъ лимона, $^1/_2$—2 ложки сметаны.

287) **Соусъ кисло-сладкій съ изюмомъ къ языку, телячьимъ почкамъ, зарянѣ, лещу и пр.** Полную ложку поджареной муки поджарить въ 2 ложкахъ масла, развести бульономъ (кто желаетъ, можетъ прибавить рюмку вина), кипятить хотя часа два, процѣдить; положить жженаго сахару, размѣшать, положить лимоннаго соку, вскипятить. Передъ отпускомъ положить 3—4 ломтика лимона, разрѣзаннаго каждый на двѣ части безъ зеренъ, сахару 3—4 куска, $^1/_2$ стакана вымытаго изюма и немного миндаля, кто любитъ, и еще разъ вскипятить.

Если этотъ соусъ подается къ рыбѣ, то развести его рыбнымъ бульономъ; въ постные дни вмѣсто чухонскаго положить какого нибудь постнаго масла.

Выдать: ложку муки, $1^1/_2$ ложки масла.
3—4 куска сахара, $^1/_2$ лимона.

$^1/_2$ ст. изюма ($^1/_4$ ст. миндаля).
(1 рюмку вина), жженаго сахару.

288) **Соусъ изъ горчицы къ сосискамъ:** 1 ложку ухи поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 2 стаканами бульона, кипятить хотя два часа, процѣдить, положить 1 ложку готовой сарептской горчицы, влить 1 рюмку мадеры или немного уксуса, 2—3 куска сахара, соли, вскипятить.

Выдать: $^1/_3$ ст. муки, масла $^1/_8$ фун. 1 ложку сарептской горчицы. | 2—3 куска сахара. Соли, 1 рюмку мадеры или уксусу.

289) **Соусъ изъ щавеля къ вареной говядинѣ или котлетамъ.** $^1/_2$ фунта щавеля очистить, вымыть, выжать, мелко изрубить, положить въ каменную кастрюльку, накрыть крышкою, сварить безъ воды мѣшая ложкою, пока не дастъ изъ себя сока, смотрѣть, чтобы не пригорѣло; потомъ протереть сквозь сито, 1 ложку масла, $^1/_2$ чайной ложки муки, поджарить, развести $2^1/_2$ стаканами бульона, положить мелкаго сахару, сметаны, щавель, вскипятить и горячимъ облить вареную говядину или котлеты даже телячьи.

Выдать: $^1/_2$ ф. щавеля свѣжаго или $^1/_8$ ст. маринованнаго. $^1/_8$ ф. масла, $^1/_2$ чайной ложки муки. | 2—4 куска сахара. 2—3 ложки свѣжей сметаны.

290) **Соусъ изъ луковицъ съ тминомъ къ баранинѣ и котлетамъ.** 5—6 луковицъ разрѣзать, обдать 3 стаканами кипящаго бульона, разварить, протереть сквозь сито; 1 ложку муки поджарить слегка въ 2 ложкахъ масла, развести стаканомъ бульона, кипятить хотя часа два, процѣдить, смѣшать съ 2 стаканами процѣженнаго соуса, прибавить $1^1/_2$ чайныя ложки тмина, жженаго сахару, вскипятить нѣсколько разъ, подавать къ жареной баранинѣ или къ котлетамъ.

Выдать: 5—6 луковицъ, 2 ложки масла. 1 ложку поджареной муки. $1^1/_2$ чайныя ложки тмина. | Жженаго сахару № 270. Прибавить, кто хочетъ, ложечку горчицы и уксусу.

291) **Соусъ изъ луковицъ или шарлотокъ къ баранинѣ и телятинѣ.** Поджарить въ 2 ложкахъ масла $1^1/_2$ стакана очищенныхъ, мелко нарѣзанныхъ луковицъ или шарлотокъ, всыпать 1 ложку муки, развести 2—3 стаканами бульона, положить уксусу или лимоннаго соку, подожженнаго сахару № 270, вскипятить, смѣшать съ соусомъ, въ которомъ жарилась баранина, подогрѣть, огарнировать жаркое шарлотками или луковицами, облить соусомъ, остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: 2 ложки масла, 1 ложку муки. Луку или шарлотокъ $1^1/_2$ стак. | $^1/_6$ лимона или уксусъ. 2—3 куска сахара, или жженаго сахару.

292) **Кисло-сладкій соусъ изъ луку.** 2 куска смоченнаго водою сахара поджечь на сковородѣ до темнаго цвѣта, влить 1 ложку воды, размѣшать, вскипятить, влить въ кастрюлю, положить въ нее ложку поджареной муки, 1 полную ложку масла, вскипятить, развести $2^1/_2$ стаканами бульона, въ которомъ сперва разварить 8 большихъ луковицъ, мелко нарѣзанныхъ, прибавить уксусу, сахару, соли, протереть все это сквозь сито. Соусъ этотъ долженъ быть кисло-сладкій.

Выдать: 3—4 куска сахара. 8 большихъ луковицъ. | $1^1/_2$ ложки масла, 1 ложку муки № 271. $^1/_2$ лимона или уксусу.

293) **Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою къ вареными: цыплятамъ, индѣйкѣ, голубямъ, телятинѣ, щукѣ, судаку.** $^1/_2$ стакана муки смѣшать съ $1^1/_2$ ложками масла, развести 3 стаканами бульона отъ цыплятъ или голубей, кипятить, хотя часа два, процѣдить, влить 1 рюмку мадеры, положить натертой цедры и лимоннаго соку, куска 2 сахара; вбить 2—4 желтка, мѣшая шибко, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, процѣдить, облить мясо.

Выдать: $^1/_2$ ст. муки, $1^1/_2$ ложки масла. 1 рюмку мадеры или бѣлаго столоваго вина 2—4 желтка. $^1/_2$ лимона, 2—3 куска сахара.

294) **Соусъ бѣлый къ вареной телятинѣ, курицѣ или индѣйкѣ и даже рыбамъ.** Распустить $1^1/_2$ ложки масла, смѣшать съ $^2/_3$ стаканомъ муки, слегка поджарить, развести 3 стаканами процѣженнаго бульона отъ индѣйки или курицы; кипятить хотя часа два, процѣдить, положить сметаны, кто хочетъ, ложки 2 маринованнаго крыжовника, вскипятить, всыпать 1 чайную ложку мелко изрубленной зеленой петрушки или укропу, соли, облить мясо, подавать на глубокомъ блюдѣ или въ салатникѣ съ разварнымъ картофелемъ, кто хочетъ.

Выдать: $1^1/_2$ ложки масла, $^2/_3$ стак. муки. 1—$1^1/_2$ ст. сметаны. | (15—20 шт. маринованнаго крыжовнику № 2430 (часть II), петрушки, укропу).

Соусу должо быть не менѣе 4 стакановъ.

295) **Соусъ молочный или на сливкахъ къ вареной телятинѣ, курицѣ или цыплятамъ съ рисомъ.** 2 ложки муки съ масломъ № 269 развести $1^1/_2$ стаканами молока или сливокъ, размѣшать до гладкости, вскипятить раза два-три; когда слегка остынетъ, вбить 2 желтка, положить соли, немного сахару, мушкатнаго орѣху или лимонной цедры, влить также $1^1/_2$—2 стакана бульона, въ которомъ варились цыплята или телятина, можно прибавить $^1/_2$ или рюмку мадеры, размѣшать, подогрѣть мѣшая до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, процѣдить. Соусу должно быть не менѣе 3—4 стакановъ.

Выдать: $1^1/_2$ ст. молока или сливокъ. 2 ложки муки № 269. (2—3 желтка), соли, 2 куска сахара. | Мушкатн. орѣху или лимонной цедры. $^1/_2$ или 1 рюмку мадеры.

296) **Соусъ изъ хрѣна со сметаною къ вареной говядинѣ.** Корешокъ хрѣна натереть на теркѣ, смѣшать со стакаомъ самой свѣжей сметаны, слегка посолить.

Или 6 ложекъ тертаго хрѣна, 1 стаканъ сметаны, 1 ложку масла, 1 стаканъ крѣпкаго бульона, вскипятить раза два, влить въ два разбитые желтка шибко мѣшая, подавать.

Выдать: Хрѣнъ, 1 стак. сметаны. | 1 ложку масла, 2 желтка.

297) **Соусъ изъ хрѣна съ коринкою къ вареной говядинѣ.** $^1/_2$ ложки масла, $^1/_4$ ложки муки развести 2 стаканами бульона, прокипятить, процѣдить, прибавить $^1/_2$ стакана вымытой коринки, вскипятить, всыпать 6 ложекъ тертаго хрѣна и 1 ломтикъ лимона безъ зеренъ, разъ вскипятить, подавать къ вареной говядинѣ.

Выдать: Хрѣнъ, $^1/_4$ ложки муки. $^1/_2$ ст. коринки, 1 ломтикъ лимона. | 1 ложку прованскаго или $^1/_2$ ложки сливочнаго масла.

298) **Соусъ грибной къ разварной говядинѣ, уткѣ, гусю.** $^1/_2$ стакана поджареной муки № 271 поджарить съ 1—2 ложками масла, развести $2^1/_2$ стакана грибнаго бульона, сваренаго изъ 3—4

грибковъ и 2 цѣлыхъ луковицъ, кипятить хотя часа два, процѣдить, можно влить $^1/_2$ стакана сметаны, вскипятить, положить мелко нашинкованныхъ сваренныхъ грибовъ, соли; облить на блюдѣ вареную утку или гуся, картофельныя или рисовыя котлеты.

Выдать: $^1/_2$ стак. муки, $^1/_8$—$^1/_4$ ф. масла. | 2 луковицы, 3—4 гриба, $^1/_2$—$1^1/_2$ ст. сметан.

Этотъ соусъ дѣлаютъ также на 6 человѣкъ изъ большей пропорціи, т. е. изъ $^3/_4$ стакана муки, 5—6 грибовъ, 2 луковицъ, 1 или $1^1/_2$ стакана сметаны, $^1/_4$ фунта масла; въ такомъ случаѣ соусу будетъ отъ 4 до 5 стакановъ; облить имъ утку или гуся, подавать на глубокомъ блюдѣ или въ салатникѣ, прибавивъ разварнаго картофеля.

Такой соусъ дѣлается также постный, въ такомъ случаѣ вмѣсто чухонскаго выдать $1^1/_2$ ложки постнаго масла.

299) **Соусъ изъ вишенъ къ жареному вепрю, сернѣ и пр.** $^3/_4$ стакана пюре изъ вишенъ съ медомъ или сахаромъ поджарить въ $1^1/_2$ стаканахъ соуса отъ того же жаркаго, положить 2—3 куска сахара, $^1/_2$ вершка корицы и 4—5 штукъ гвоздики крупно истолченной, чайную ложечку картоф. муки, размѣшанной съ ложкою воды, вскипятить, протереть сквозь сито, влить $^1/_2$ стакана мадеры, облить ломтиками нарѣзанное жаркое.

Выдать: $^3/_4$ ст. пюре изъ вишень. $^1/_2$ ст. мадеры, 2—3 куска сахара. | $^1/_2$ верш. корицы, чайную лож. карт. муки. 5—6 штукъ гвоздики.

300) **Соусъ изъ красной смородины къ жаркому дикому вепрю, къ сернѣ и пр.** $^1/_2$ фунта очищенной красной смородины протереть сквозь сито, влить $^1/_2$ стакана вина, прибавить соусу отъ жаркаго, $^1/_2$ стакана сахара, немного корицы, положить одну чайную ложечку картофельной муки, разведенной ложкою воды, вскипятить.

Выдать: $^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_4$ стак. смородины $^1/_2$ ст. вина. | $^1/_4$ стак. мелкаго сахара. 1 чайную ложечку картофельной муки.

301) **Соусъ изъ икры.** Соусъ, въ которомъ жарилась телятина, процѣдить, снять жиръ, положить 3—4 ложки свѣже-просольной икры, развести бульономъ или положить кусокъ сухаго бульона и горячей воды, $^1/_2$ ложки масла, лимоннаго соку, процѣдить.

Выдать: 3—4 ложки икры, $1^1/_2$ лот. бульона | $^1/_2$ ложки масла, $^1/_4$ лимона.

302) **Крѣпкій соусъ.** 1 фунтъ говядины разрѣзать, положить въ кастрюлю съ $^1/_2$ фунтомъ шпика и кореньями, поджарить до-красна, влить 3 стакана воды, пусть кипитъ съ полчаса, процѣдить. $^1/_2$ ложки масла поджарить съ $^1/_2$ ложкою муки, развести этимъ бульономъ, прокипятить, положить $1^1/_2$ лота мелко нарѣзаннаго сухаго бульона, немного лимоннаго сока, соли, вскипятить, отставить, дать устояться, снять сверху жиръ, процѣдить.

Если этотъ соусъ приготовляется къ жаркому, то вмѣсто назначеннаго 1 ф. говядины взять 2 стакана соуса, въ которомъ жарилось мясо.

Если приготовляется для паштетовъ, то прибавить въ него $^1/_2$ стакана мадеры, 4—5 штукъ трюфелей и аморетокъ.

Выдать: 1 ф. говяд., $^1/_4$ ф. шпика, 1 морк. $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея, луковицу. $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки. $^1/_2$ лота сухаго бульона. | Лимоннаго соку съ $^1/_2$ ложки.

Если соусъ къ паштету, то прибавить: $^1/_2$ стак. мадеры, 4—5 шт. трюфелей.

303) **Соусъ изъ помидоровъ.** 4—6 крупныхъ самыхъ, зрѣлыхъ помидоровъ разрѣзать, зернышки выбросить, тушить въ маслѣ, подливая бульона; потомъ протереть сквозь сито, положить сахару. Ложку масла смѣшать съ ложкою муки и помидорами, посолить, развести какъ слѣдуетъ бульономъ, прокипятить, облить говядину, вареную баранину, вареную индѣйку, курицу

Выдать: 2—3 помидора, 2—3 куска сахара. | Ложку муки, 1—2 ложки масла.

304) **Соусъ изъ раковъ.** Сварить раки съ солью и укропомъ, очистить ножки и шейки, скорлупу же истолочь, поджарить въ маслѣ, всыпать $^1/_2$ стак. муки, размѣшать, развести 3 стак. бульона, прокипятить, процѣдить, положить лимоннаго соку, можно прибавить 2—3 ложки сметаны или сливокъ, даже ложку тертаго сыра, вскипятить, всыпать зелени, облить на блюдѣ вареную курицу, или мозги, щуку, судака и пр., огарнировавъ ихъ раковыми шейками и ножками.

Выдать: Шт. 25 раковъ, $^1/_2$ стак. муки. $1^1/_2$ ложки масла. | Ложки 2—3 сметаны. (Мушк. орѣху), ложку сыру, зелени.

305) **Бешемель изъ сливокъ.** Ложку т. е. $^1/_8$ фунта чухонскаго масла размять съ $^3/_4$ стак. муки развести $^1/_2$ стак. крѣпкаго бульона, прокипятить хорошенько, подливая по немногу $1^1/_2$ стак. сливокъ или цѣльнаго молока, посолить; варить мѣшая, пока не погустѣетъ, смотрѣть, чтобы не пригорѣло. процѣдить, остудить совершенно, вбить 2—3 желтка, разбитые съ ложкою сливокъ, всыпать кто хочетъ крошечку мушк. цвѣта. Такимъ бешемелемъ покрываютъ почти изжаренное уже жаркое—телятину, индѣйку и даже говядину, посыпаютъ тертымъ сыромъ, ставить въ печь еще на четверть часа, чтобы слегка подрумянилось. Назначенной пропорціи достаточно, чтобы почти изжаренную телятину нарѣзавъ ломтями, не разрѣзывая ее совершенно, переложить каждый ломоть этимъ бешемелемъ и сверху смазать имъ же.

Выдать: 1 ложку масла, $^3/_4$ стак. муки. $1^1/_2$ стак. сливокъ, 2—3 желтка. | $^1/_2$ стак. бульона, (Сыру пармезану), (мушкатнаго цвѣту).

306) **Бешемель изъ сливокъ другимъ манеромъ.** Положить въ кастрюлку $^1/_2$ ложки чухонскаго масла и $^1/_2$ стак. муки, размѣшать хорошенько, развести $1^1/_2$ стак. сливокъ или цѣльнаго молока, поставить на огонь, вскипятить хорошенько нѣсколько разъ, мѣшая, пока не погустѣетъ, посолить, остудить совершенно, смазать сверху жаркое индѣйку, телятину, вставить въ горячую печь на четверть часа, не болѣе.

Выдать: $^1/_2$ ложки чухонскаго масла. $^1/_3$ стак. муки. | $1^1/_2$ стакана сливокъ или цѣльнаго молока.

307) **Бешемель изъ сметаны.** Распустить въ кастрюлькѣ $^1/_2$ ложки масла, положить $^1/_3$ стак. муки, растереть, влить $1^1/_2$ стак. самой свѣжей сметаны, прокипятить хорошенько, посолить, остудить совершенно, смазать жаркое мясное или рыбное, вставить въ печь.

Выдать: $^1/_2$ ложки масла, $^1/_3$ стак. муки. | $1^1/_2$ ст. свѣжей сметаны, (1—2 желтка).

308) **Соусъ изъ анчоусовъ къ уткамъ.** 1 ложку масла, горсть мелко изрубленныхъ шарлотокъ, 3 мелко нарѣзанные анчоуса, очищенные отъ костей, 3 ломтика лимона безъ зеренъ, одинъ лавровый листъ, ложку муки, развести $2^1/_2$ стаканами бульона, прокипятить, процѣдить, облить жареную утку.

Выдать: 1 ложку масла, 10 шарлотокъ. анчоуса, $^1/_4$ лимона. | 1 лавровый листъ. Ложку муки.

309) **Соусъ изъ сельдерея или петрушки къ вареной курицѣ или цыплятамъ.** Если этотъ соусъ подается къ курицѣ, ихъ цыплятамъ, то ихъ надо сварить отдѣльно въ небольшемъ количествѣ воды, положивъ 1 луковицу, 1 морковь, $^1/_2$ порея, 1 сельдерей и 2 петрушки. Когда мясо будетъ готово, вынуть его, бульонъ же этотъ процѣдить, положить въ него ложку чухонскаго масла размѣшаннаго съ 2 ложками муки, прокипятить хорошенько съ зеленой петрушкой или сельдереемъ, процѣдить облить разрѣзанныя и сложенныя на блюдо 2—3 цыпленка, или 1 большую курицу. Такой соусъ подается и къ разварной говядинѣ будучи разведенъ говяжьимъ бульономъ.

310) **Бѣлый соусъ къ котлетамъ и разварной говядинѣ.** 2 ложки масла съ мукою № 269, развести $2^1/_2$ стаканами бульона, прибавить лимоннаго соку, соли, вскипятить нѣсколько разъ, процѣдить, всыпать горсть зеленаго укропу, вскипятить, вбить 2 желтка шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Выдать: 2 ложки масла съ мукою № 269. | $^1/_2$ лимона, 2 желтка. Зеленаго укропу.

311) **Соусъ французскій изъ трюфелей къ жаркому или паштету изъ дичи.** 1—2 фунта говядины, $^1/_2$ фунта шпика мелко изрубить, 2 луковицы, кореньевъ по 1 штукѣ, лавроваго листу, англійскаго перцу, поджарить все это до-красна въ кастрюлѣ, не накрывая крышкою, налить водою, варить 1 часъ. $^1/_2$ ложки масла поджарить съ $^1/_2$ ложкою муки, развести бульономъ уже приготовленнымъ, кипятить мѣшая, процѣдить сквозь сито, влить $^1/_2$ стакана мадеры, положить 6 штукъ ломтиками парѣзанныхъ французскихъ трюфелей, 5 корнишоновъ, въ длину перерѣзанныхъ, варить $^1/_4$ часа, снять съ соуса жиръ, посолить, если надо будетъ, подавать къ жаркому или къ паштету изъ дичи.

Выдать: 1—2 ф. говядины, $^1/_2$ ф. шпика. 2 луковицы, 1 морковь, $^1/_2$ селлер. $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ порея. Лавроваго листу, англійск. перцу. | $^1/_2$ ложки муки, $^1/_2$ ложки масла. $^1/_2$ стак. мадеры, 6 шт. трюфелей. 5 корнишоновъ.

312) **Сарептская горчица.** Взять самой лучшей сарептской горчицы, положить немного мелкаго сахару, заварить кипяткомъ, размѣшать до гладкости.

Или 1 стаканъ самой лучшей сарептской горчицы, растереть съ 2 ложками сахара, заварить кипяткомъ, размѣшать до гладкости, влить 2 ложки прованскаго масла,—2 ложки уксуса.

Или на 3 ложки сарептскаго порошка положить 2 ложки прованскаго масла, чашку холодной воды, немного соли, вскипятить, подавать.

313) **Соусъ изъ шарлотокъ къ каплуну.** Взять 2 стакана шарлотокъ, снять кожицу, обжарить въ $^1/_8$ фунта масла. Положить въ кастрюлю масла, $^1/_2$ ложки муки, сахару, развести $2^1/_2$ стаканами бульона, въ которомъ тушился каплунъ, вскипятить раза два-три, процѣдить, смѣшать съ жареною шарлоткою, вскипятить одинъ разъ, подавать.

Выдать: 2 стак. шарлотокъ, $1^1/_2$ ложки масла. | $^1/_2$ ложки муки, кусокъ сахару.

Б) СОУСЫ КЪ ОВОЩАМЪ.

314) **Соусъ желтый къ спаржѣ, брюквѣ, рѣпѣ.** Ложку сливочнаго масла, $^3/_4$ стак. сливокъ и $1^1/_2$ стак. воды, въ которой варилась спаржа или брюква, вскипятить, немного остудить, 5 желтковъ растереть съ 2 ложками сахара, развести немного соусомъ, вылить въ остальной соусъ, мѣшая, бить вѣничкомъ или просто мѣшать на огнѣ, до самаго горячаго состоянія, пока не пойдетъ паръ, но не кипятить.

Выдать: 5 яицъ, $^3/_4$ стак. сливокъ. | 2—3 куска сахара.

315) **Соусъ на сливкахъ къ свѣжей капустѣ, моркови, рѣпѣ, брюквы или цвѣтной капустѣ.** 1 стаканъ воды, въ которой варилась зелень, 1 стаканъ сливокъ, 1 ложку сливочнаго масла, немного соли (мушкатнаго орѣху), 2—3 куска сахара вскипятить, всыпать $^1/_2$ стак., истолченыхъ, просѣянныхъ сухарей, прокипятить хорошенько, облить зелень. Соусъ этотъ долженъ быть густоты свѣжей сметаны.

Выдать: 1 ст. сливокъ, $^1/_8$ сливочн. масла. $^1/_2$ стак. толченыхъ сухарей. | 2—3 куска сахара. Мушкатнаго орѣху, соли.

Вмѣсто этого соуса, свареная капуста, морковь, брюква, рѣпа, цвѣтная капуста и пр. обливаются масломъ съ темно поджаренными въ немъ толчеными сухарями № 273.

316) **Подрумяненое масло съ сухарями.** Всѣ овощи, какъ-то: спаржа, морковь, рѣпа, брюква, простая и цвѣтная капуста даже картофель, будучи сварены, могутъ быть подаваемы съ подрумяненымъ масломъ, см. № 273.

317) **Соусъ бѣлый къ цвѣтной капустѣ, фаршир. рѣпѣ, брюквѣ, земляными грушамъ, къ булочкамъ нѣмецкимъ, къ пудингамъ.** Растереть до бѣла ложку чухонскаго масла, положивъ въ него немного муки, развести 2 стаканами согрѣтыхъ сливокъ, или молока, прокипятить, вбить 4 желтка растертые съ 2—4 ложками мелкаго сахара шибко мѣшая, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить. Всыпать для вкуса или мелко истолченой лимонной цедры, или ванили, или корицы, смотря по тому къ чему подается.

Выдать: 1 ложку масла, 1 ложку муки. 2 стак. сливокъ или цѣльнаго хорошаго молока. | 2—4 куска сахара. 4 желтка. Для вкуса цедры лимонной или ванили.

318) **Сабаіонъ.** См. № 358.

В) ПОДЛИВКИ КЪ РЫБАМЪ.

319) **Соусъ горячій горчичный къ рыбамъ: судаку, лину, осетру, форели и пр.** 1 ложку горчицы, $^1/_2$ ложки муки, 1 ложку масла заварить 2 стаканами бульона, размѣшать до гладкости, влить $^1/_4$ или $^1/_2$ стакана столоваго вина, положить ломтики лимона, 1—2 куска сахара, вскипятить, процѣдить; 4 желтка разбить въ кастрюлѣ, развести кипящимъ соусомъ, шибко мѣшая, облить имъ судака, лина, осетра, форель.— Можно положить передъ отпускомъ 2 ложки капорцовъ, подогрѣть.

Выдать: 1 ложку горчицы сарептской. 1 ложку муки, 4 желтка. | $^1/_4$ или $^1/_2$ стак. столоваго вина. $^1/_2$ лимона (2 ложки капарцовъ).

Такой соусъ можно приготовить постный.

320) **Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ рыбѣ къ карпу.** Взять 1 полную чайную ложку готовой сарептской горчицы положить въ нее 20 самыхъ свѣжихъ грецкихъ орѣховъ, которые сперва очень мелко истолочь въ ступкѣ, подливая воды, прибавить немножко соли, крутые желтки, растертые съ прованскимъ масломъ, ложку просѣянныхъ сухарей, $^1/_2$ стакана уксуса, размѣшать все хорошенько, облить вареную или печеную рыбу. Приготовить соусъ передъ самымъ отпускомъ.

Выдать: 20 грецкихъ, т. е. $^1/_2$ ф. орѣховъ. 1 ложку прованск. масла, 2 желтка. 1 ложку сухарей. | Полную ложку сахара или куска 2—3. $^1/_2$ стак. уксуса. 1 полн. чайную ложку готовой горчицы.

321) **Соусъ со сметаной къ рыбѣ** (холодный). а) Чайную ложку готовой горчицы, чайную ложку соли, 2 столов. ложки прованскаго масла растереть, какъ можно лучше, потомъ прибавлять по немногу двѣ чашки сметаны. б) Другимъ манеромъ: чайная ложечка готовой сарептской горчицы, 1—2 ложки уксуса, чайная ложечка соли и 2 стакана самой свѣжей домашней сметаны размѣшать, облить разварнаго судака, сига и пр.

322) **Соусъ голландскій къ щукѣ, судаку и другимъ большимъ рыбамъ.** $1^1/_2$ ложки масла растереть до бѣла, положить $^1/_2$ стакана муки, развести 3 стаканами рыбнаго бульона; прокипятить хорошенько мѣшая безпрестанно, пока не погустѣетъ; въ горячій можно вбить 2—3 желтка, шибко мѣшая, положить 2—3 ломтика лимона, $^1/_4$ мушкатнаго орѣха или $^1/_4$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, соли, процѣдить, облить рыбу.

Выдать: $1^1/_2$ ложечки масла (2—3 желтка). (1 кусокъ сахара), $^1/_2$ ст. муки. | $^1/_4$ лимона. Мушкатн. орѣху или мушкатн. цвѣту.

323) **Соусъ бѣлый къ щукѣ. судаку, лососинѣ.** См. соусъ № 293 и 294.

324) **Соусъ грибной къ щукѣ и судаку.** См. № 298.

325) **Соусъ холодный съ капорцами изъ горчицы къ рыбамъ, заливному, майонезу, винигрету.** 1 чайную ложечку готовой сарептской горчицы; 3—6 сырыхъ желтка, 6 кусковъ мелкаго сахара, смѣшать съ горчицею, влить 2 ложки прованскаго масла, развести $^1/_2$ стаканомъ хорошаго уксуса (положить, кто любитъ, $^1/_2$ баночки капорцовъ или оливокъ) подавать къ майонезу, заливному, къ холодной щукѣ, къ осетру, къ лососинѣ, къ винигрету.

Выдать: 1 полную чайную ложечку сарептской горчицы, 3—6 желтковъ. 3—6 кусковъ сахара. | 2 ложки прованск. масла, уксусу $^1/_2$ ст. ($^1/_2$ баноч. капарцовъ, $^1/_4$ бан. оливокъ).

Бѣлки употребить на воздушный пирогъ.

326) **Соусъ провансаль, холодный къ рыбѣ или родѣ мусса.** Взять полную чайную ложечку готовой сарептской горчицы, 1—2 куска сахара, немного соли, 2 сырые желтка, тереть пока не начнетъ густѣть; тогда начать прибавлять по чайной ложечкѣ прованскаго масла до полуфунта, и по нѣсколько капель уксуса, не переставая мѣшать, пока не употребится все нужное количество прованскаго масла и пока соусъ этотъ не обратится

въ густую пѣну; можно положить тогда ложку капарцовъ или мелко нарѣзаннаго эстрагона.

Выдать: Чайную ложечку готовой сарептской горчицы. 2 сырые желтка. $^3/_4$ ст. прованскаго масла. | 1—2 куска сахара. 1—2 чайныя ложечки уксуса. (1 ложечку капарцовъ или эстрагонъ).

327) **Соусъ къ вареной лососинѣ, семгѣ, налиму или угрю, съ оливками, капорцами и т. п.** $1^1/_2$ ложки масла поджарить съ $^1/_2$ стаканомъ муки, развести $2^1/_2$ или 3 стаканами процѣженнаго рыбнаго бульона, размѣшать, прокипятить, процѣдить, положить 1 маленькую баночку оливокъ, капорцовъ, маринованныхъ грибовъ вмѣстѣ съ ихъ сокомъ, или лимона, или всего вмѣстѣ по немногу, вскипятить, положить мелко изрубленной зеленой петрушки и укропу, соли; облить на блюдѣ рыбу.

Выдать: $1^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки. 1 маленькую баночку оливокъ. Или капарцовъ. | Или маринованныхъ грибовъ, Или $^1/_2$ лимона. Зеленой петрушки и укропу.

328) **Соусъ изъ раковъ** къ щукѣ, судаку, сигу, см. № 304.

329) **Бешемель изъ сметаны** къ рыбному жаркому, см. № 307.

330) **Сарептская горчица.** См. № 312.

331) **Масло съ яйцами.** Распустить съ $^1/_3$ фун. масла, положить въ него 3—4 крутыхъ, мелко изрубленныхъ яицъ, вскипятить съ масломъ, подлить, кто хочетъ или бульона, или сливокъ, облить вареные сиги, окуни, щуку, треску или подать отдѣльно въ соусникѣ.

332) **Густой соусъ изъ сливокъ къ вареным окуням, щукѣ, судаку и пр.** $1^1/_2$ стол. ложки масла, $1^1/_2$ ложки муки, $1^1/_2$ стак. сливокъ размѣшать, прокипятить, процѣдить сквозь сито, положить соли, немного мелкаго простаго перцу, можно зеленаго укропу, вскипятить разъ, облить рыбу. Соусъ долженъ быть густотою сметаны, если же окажется слишкомъ густъ, то подлить бульона или сливокъ.

Выдать: $1^1/_2$ ст. сливокъ, $1^1/_2$ ложки масла. | $1^1/_2$ ложки муки, прост. перцу, укропу.

333) **Соусъ изъ сарделекъ.** Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, дать къ немъ вскипѣть разрубленнымъ сарделькамъ и мелко изрубленной луковицѣ, прибавить сливокъ, немного бульона, вскипятить, слегка остудить, вбитьжелтки, подогрѣть мѣшая до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Выдать: 1 ложку масла, 1—2 луковицы. | 4 сардельки, 1 ст. сливокъ, 2—3 желтка.

334) **Соусъ изъ сметаны для вареныхъ окуней и щуки.** Распустить 1 ложку масла, растереть съ $1^1/_2$ ложками муки, разбавить 2 стак. рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, влить $^1/_2$—1 стак. сметаны, посолить, всыпать немного мушк. орѣху или лимонной цедры, или положить мелко изрубленнаго шнитлуку, или простаго зеленаго лука, прокипятить, облить рыбу.

Выдать: Ложку масла, $1^1/_2$ ложки муки. $^1/_2$—1 стак. сметаны. | Зеленаго луку или лимонной цедры. Или мушкатнаго орѣху.

335) **Соусъ татарскій.** 5 сырыхъ желтковъ растереть до бѣла

съ сахаромъ, съ 1½ ложками прованскаго масла, прибавить уксусу съ ½ стакана и 1 стаканъ очень мелко натертаго хрѣна, размѣшать.

Выдать: 5 желтковъ. 1—2 ложки сахара. | 1½ ложки прованскаго масла. Уксусу, хрѣну.

336) **Соусъ со сметаною къ вареной лососинѣ.** 1½ ложки масла, 1½ ложки муки развести 2—3 стак. бульона, въ которомъ варилась лососина, прокипятить хорошенько, влить ½—1 стаканъ сметаны, положить немного изрубленнаго укропа, соли, 4—5 ломтиковъ лимона безъ зернъ или мушк. орѣху, вскипятить, облить рыбу.

337) **Соусъ кисло-сладкій** къ карпу, лещу и пр. см. № 287.

338) **Соусъ красный къ угрю.** См. № 278.

339) **Соусъ къ рыбѣ (горячій).** Кусокъ сливочнаго масла величиною въ грецкій орѣхъ смѣшать со столовою ложкою лучшей крупитчатой муки, тереть пока не превратится въ гладкую массу, развести двумя стаканами сливокъ, прокипятить, чтобы погустѣло.

340) **Соусъ къ рыбѣ съ миндальнымъ молокомъ** Положить въ кастрюльку 4—5 желтковъ, ⅓—½ фунта сливочнаго масла, 2 столовыя ложки уксуса, ½ стак. жидкаго миндальнаго молока, 2 чайныя ложечки мелкаго сахара, поставить на плиту, безпрестанно мѣшая, пока не пойдетъ паръ, но только не дать вскипѣть.

Г) ПОДЛИВКИ КЪ ХОЛОДНЫМЪ РЫБАМЪ, ЗАЛИВНЫМЪ, МАІОНЕЗАМЪ И ПАШТЕТАМЪ.

341) **Соусъ холодный горчичный** къ холоднымъ рыбамъ, къ мяснымъ и рыбнымъ заливнымъ, маіонезамъ. См. № 325.

342) **Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыбнымъ и мяснымъ заливнымъ.** 2 ложки прованскаго масла, соли, одну полную ложку сахара, 3—4 ложки уксуса размѣшать. Вымытыя и отъ костей очищенныя 7—8 сарделекъ, истолочь въ ступкѣ съ 4-мя вареными желтками, смѣшать съ прованскимъ масломъ, развести уксусомъ эстрагономъ.

Выдать: 2 ложки прованскаго масла. Соли, 2—3 куска сахара. | 7—8 сарделекъ, 4 яйца. Уксусу.

343) **Соусъ сборный къ рыбамъ холоднымъ.** 2 чайныя ложечки сарептской горчицы заварить 2 ложками кипятка, положить 6 сырыхъ или сваренныхъ протертыхъ желтковъ, 6 кусковъ сахара, 2 ложки прованскаго масла, соли, около одного стакана уксуса, 1 крутое мелко изрубленное яйцо, 1 очищенный свѣжій огурецъ, нарѣзанный мелкими кусочками, маринованныхъ грибковъ, зеленаго, мелко изрубленнаго луку, укропъ, 2 ложки капорцовъ, 1 ложку оливокъ безъ костей и мелко изрубленныхъ. Подавать къ рыбамъ холоднымъ, къ заливнымъ и маіонезамъ.

Выдать: 2 чайныя ложечки сарептск. горч. 6 желтковъ, 6 кусковъ сахара. 2 ложки прованск. масла, 1 яйцо. | Стаканъ уксуса, 1 свѣжій огурецъ. Зеленаго луку, укропу, марин. грибковъ. 2 ложки капарцовъ, 1 ложку оливокъ.

344) **Соусъ-провансаль холодный къ рыбѣ,** въ родѣ мусса, см. № 326.

345) **Соусъ къ рыбнымъ паштетамъ.** 1½ фунта рыбы поджарить въ 1 ложкѣ масла, влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить раза два, влить рыбнаго бульона, тушить съ ½ часа, влить сои изъ зелени ложечки 4, 2 ложечки раковой сои, 3 лота рыбнаго бульона; съ ½ ложки масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать ½ ложки муки, развести приготовленнымъ соусомъ, прокипятить, процѣдить сквозь сито, положить 10 или 12 штукъ рубленыхъ маслинъ, т. е. зрѣлыхъ соленыхъ оливокъ, или трюфелей, соли, вскипятить, подавать къ рыбному паштету.

Выдать: 1½ ф. рыбы, 1 стак. сметаны. Сои изъ зелени ложечки 4. 2 чайныя ложечки раковой сои. | 3 лота сухаго рыбнаго бульона. ½ ложки муки, 1½ ложки масла 10—12 штукъ маслинъ или трюфелей.

Подавая его къ постнымъ паштетамъ развести бульономъ, въ которомъ вскипѣла рыба и не класть сметаны.

346) **Соусъ къ паштету изъ угря.** Стаканъ бѣлаго вина вскипятить съ сокомъ, выжатымъ изъ одного лимона, безъ зернъ, влить въ паштетъ.

347) **Крѣпкій соусъ.** 1 фунтъ говядины разрѣзать, положить въ кастрюлю съ ¼ фунтомъ шпика и кореньями, поджарить до-красна, влить 3 стакана воды, пусть кипитъ съ полчаса, процѣдить. ½ ложки масла поджарить съ ½ ложкою муки, развести этимъ бульономъ, положить ½ лота мелко нарѣзаннаго сухаго бульона, немного лимоннаго сока, соли, вскипятить, отставить, дать устояться, снять сверху жиръ, процѣдить.

Если соусъ этотъ приготовляется для паштетовъ, то прибавить въ него ½ стакана мадеры, 4—5 штукъ трюфелей и аморетокъ.

Выдать: 1 ф. говяд., ¼ ф. шпика, 1 морк. ½ селлерея. ½ порея, луковицу. ½ ложки масла, ½ ложки муки. | ½ лота сухаго бульона. Лимоннаго соку съ ½ ложки. ½ стак. мадеры, 4—5 трюфелей.

348) **Соусъ французскій изъ трюфелей къ жаркому или паштету изъ дичи.** 1—2 фунта говядины, ¼ фунта шпика мелко изрубить, 2 луковицы, кореньевъ по 1 штукѣ, лавроваго листу, англійскаго перцу, поджарить все это до-красна въ кастрюлѣ, не накрывая крышкой, налить водою, варить 1 часъ. ½ ложки масла поджарить съ ½ ложкою муки, развести бульономъ уже приготовленнымъ, вскипятить мѣшая, процѣдить сквозь сито, влить ½ стакана мадеры, положить 6 штукъ ломтиками нарѣзанныхъ французскихъ трюфелей, 5 корнишоновъ, въ длину перерѣзанныхъ, варить ¼ часа, снять съ соуса жиръ, посолить, если надо будетъ, подавать къ жаркому или къ паштету изъ дичи.

Выдать: 1—2 ф. говядины, ¼ ф. шпика. 2 луковицы, 1 морковь, ½ селлер. ½ петрушки, ½ порея. Лавроваго листу, англійск. перцу. | ½ ложки муки, ½ ложки масла. ½ стак. мадеры, 6 шт. трюфелей. 5 корнишоновъ.

349) **Соусъ изъ раковъ къ паштетамъ.** 1 ложку раковаго масла, чайную ложку муки, 1½ стакана сливокъ вскипятить; 6 шт. сморчковъ вымыть, наминковать, положить въ кастрюльку, сварить ихъ до готовности въ ихъ собственномъ соку, положить ихъ въ соусъ, прибавить горсть въ со-

леной водѣ отваренной мелко изрубленной спаржи, нѣсколько раковыхъ шеекъ, дать прокипѣть, мѣшая, подавать, всыпавъ соли и немного простаго перцу.

Выдать: 6 сморчковъ, 3 шт. спаржи. 1 1/2 ст. сливокъ, чайн. лож. муки. | 2 ложки раковаго масла. 6—12 шт. раковыхъ шеекъ, соли, перцу.

Д) ПОДЛИВКИ КЪ ПУДИНГАМЪ.

350) **Подливка или соусъ изъ краснаго или церковнаго вина.** 2 стакана краснаго вина вскипятить съ 1 стаканомъ мелкаго сахара, положивъ вершокъ корицы, а кто любитъ и 2—3 гвоздики, облить пудингъ, остальное подавать въ соусникѣ.

351) **Соусъ изъ вишенъ къ пудингу.** Взять 1 фунтъ 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 1/2 лимона, 1 чайную ложку картофельной муки, размѣшанной съ ложкою воды, 1/4 фунта сахара, чтобы бы было сладко, вскипятить.

Выдать: 3 стак. вишень, т. е. 1 фунтъ. 1/2 стакана вина, корицы или 1/2 лимона. | 1 чайную ложку картофельной муки. 1/4 ф. т. е. 1/2 стак. сахара.

352) **Сунъ изъ сливъ къ пудингу.** 30 сливъ, (1/2 вершка корицы или 5—6 штукъ гвоздики) разварить въ водѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 1/4 фунтомъ сахара, 1/2 или 1 стаканомъ столоваго вина, вскипятить; положить 1 чайную ложку картофельной муки, смѣшанную съ 1 ложкою воды, вскипятить опять мѣшая.

Выдать: 30 сливъ, 1/2 вершка корицы. Или 5—6 штукъ гвоздики. | 1/2 стак. сахара, 1 2—1 стак. вина. 1 чайную ложку картофельной муки.

353) **Соусъ изъ свѣжей малины или земляники къ пудингу.** 3 стакана малины или земляники растереть ложкою, выжать сквозь салфетку, взять этотъ сокъ, смѣшать съ 1/2 стаканомъ столоваго вина или 1/4 стаканомъ мадеры, прибавить воды такъ, чтобы соуса было стакана 2 1/2, положить сахару и 2 чайныя ложки картофельной муки, съ водою растертой, вскипятить.

Выдать: 1 ф., т. е. стакана 3 малины или земляники. 1/2 стакана столоваго вина. | Или 1/4 стакана мадеры. 1/2 стак. сахара. 2 чайныя ложки картофельной муки.

354) **Соусъ изъ сиропа къ пудингу съ виномъ.** 3/4 такана сиропа, 1/3 стакана мадеры или краснаго вина, 1 стаканъ воды смѣшать съ 2 чайными ложечками картофельной муки, прибавить сахару, если не сладко, вскипятить, безпрестанно мѣшая, облить на блюдѣ пудингъ.

Выдать: 3/4 стакана сиропа. 1/3 стак. мадеры или краснаго вина. | 2 чайныя ложки картофельной муки. (Сахару).

355) **Соусъ миндальный.** 3/4 стакана сладкаго, 5 штукъ горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, прибавляя теплаго молока, такъ чтобы было всего 2 1/2 стакана, процѣдить, выжать, вбить 4—5 желтковъ, всыпать сахаръ, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не кипятить, процѣдить.

Выдать: 3/4 ст. сладкаго миндаля. 5—6 шт. горькаго. | 1 стаканъ молока, 4—5 желтковъ. 1/4 стакана сахара.

356) **Соусъ изъ молока или сливокъ съ ванилью къ пудингу или цвѣтной капустѣ.** 2 стакана сливокъ или цѣльнаго молока вскипятить съ сахаромъ, прибавить, кто хочетъ, 1/2 вершка ванили, настругданной и завязанной въ тряпочкѣ, или корицы, потомъ вбить 5 желтковъ, размѣшать хорошенько, поставить на плиту, мѣшать, пока не погуститъ но не кипятить; процѣдить, облить пудингъ или цвѣтную капусту.

Выдать: 2 ст. сливокъ, молока или сметаны. 3—4 куска сахара. | 4—5 желтковъ. 1/2 вершка ванили или корицы.

357) **Соусъ изъ клюквы къ пудингу.** 2/3 стакана клюквы налить немного водою, положить 1/2 вершка корицы, вскипятить, процѣдить растирая ложкою, взять этого сока 2 1/2 стакана, всыпать сахаръ, вскипятить, остудить, облить пудингъ или положить 2 чайныя ложечки картофельной муки, размѣшанной съ одною ложкою воды, вскипятить, мѣшая шибко минуты 3—4, облить пудингъ, остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: 2/3 стакана клюквы. 1/2 вершка корицы. | 1/2 стакана сахара. (2 чайныя ложки картофельной муки).

358) **Сабаіонъ къ пудингу и цвѣтной капустѣ.** 6 желтковъ, 6 кусковъ истолченаго сахара тереть до бѣла, влить 1/2 стакана мадеры и 1/2 стакана воды, размѣшать, положить 1—2 ломтика лимона безъ зеренъ, поставить на плиту, бить вѣничкомъ не переставая сперва на маломъ огнѣ, а когда начнетъ сабаіонъ подниматься, поставить кастрюльку на сильнѣйшій огонь; когда поднимется и обратится въ пѣну, тотчасъ облить имъ кушанье и подавать; если легкое столовое вино, то воды не нужно, а за то вина одинъ стаканъ.

Выдать: 1—1/2 стак. вина, 6 желтковъ. | 6 кусковъ сахара, 1—2 ломтика лимона.

Отъ 7 до 10 человѣкъ взять 1 1/2 пропорціи, отъ 11 до 18 человѣкъ выдать двойную пропорцію.

359) **Соусъ шоколадный къ пудингу и рисовымъ котлетамъ.** 2 желтка и мелкій сахаръ растереть до бѣла, всыпать 1/3 плитки шоколаду, размѣшать все это съ 2 стаканами вскипяченаго, слегка остывшаго молока, поставить на плиту, сбивать, пока не погустѣетъ, но не кипятить; горячимъ облить пудингъ.

Выдать: 2 ст. молока или сливокъ, 2 желтка | 2—3 куска сахара, 1/3 плитки шоколада.

Или 1/2 ложки сливочнаго масла смѣшать съ 1/2 ложкою муки, развести стаканомъ воды, прокипятить, процѣдить, всыпать 1/4 фунта шоколада, развести 2 стаканами воды, всыпать 1/4 стакана сахара, размѣшать хорошенько вскипятить.

360) **Миндальное молоко къ киселю, кашамъ, пудингамъ.** 1/4 фунта сладкаго миндаля и 5 штукъ горькаго обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая по каплѣ воды, развести 2—3 стаканами горячей воды или молока, процѣдить, выжать хорошенько, положить сахаръ.

Выдать: 1/4 ф., т. е. 3/4 ст. сладк. миндаля. | 5 шт. горькаго, 3—4 куска сахар

361) **Маковое молоко или конопляное.** 2 стакана бѣлаго, но лучше сѣраго маку обварить кипяткомъ, дать постоять, слить воду, опять обварить кипяткомъ, слить, перемыть въ холодной водѣ, откинуть на сито, сложить въ каменную чашку, тереть деревянымъ пестикомъ, пока всѣ зерна не разотрутся, когда макъ побѣлѣетъ, влить 2—3 стакана кипяченой воды, размѣшать, процѣдить, выжать, положить 2—4 куска сахара.

362) **Превосходный соусъ съ ромомъ къ пудингамъ.** 1 ложку самаго свѣжаго сливочнаго масла смѣшать съ ложкою самой лучшей муки, развести стаканомъ воды, кипятить хотя часа два, процѣдить, развести $^3/_4$ стакана бѣлаго столоваго вина, всыпать $^1/_2$ стак. мелкаго сахара, влить рюмку коньяку, выжать сокъ изъ полъ лимона, долить воды, чтобы было всего, $2^1/_2$ стак. вскипятить слегка, обливать всѣ тѣ пудинги, къ которымъ идетъ сабаіонъ. Въ постъ вмѣсто сливочнаго масла взять ложку прованскаго или орѣховаго.

Выдать: 1 ложку сливочнаго масла. Ложку муки, $^1/_2$ лимона | $^3/_4$ стак. столоваго вина. $^1/_2$ стак. мелкаго сахара, 1 рюмку рома.

363) **Соусъ изъ лимона.** Срѣзать тонко цедру съ одного лимона, вскипятить ее съ 2 стаканами воды и $^1/_2$ стакана сахара кусками, влить сокъ изъ одного лимона, процѣживая его сквозь кисейку, немного остудить. Другіе полстакана сахара мелко истолочь, растереть до бѣла съ 5 желтками, развести всѣмъ соусомъ, подогрѣть мѣшая до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, облить пудингъ, остальное подать въ соусникѣ. Выдать слѣд. 1 лимонъ, 1 ст. сахара и 5 желтковъ.

Изъ бѣлковъ испечь безе или сдѣлать на другой день воздушный пирогъ.

364) **Соусъ изъ яблокъ.** 3 свѣжія сладкія яблока очистить отъ кожицы, вынуть сердцевину, нарѣзать кусочками. Кожицу сполоснуть, сварить въ 3 стаканахъ воды, процѣдить, налить на яблоки, положить кусковъ 6 сахара, вершокъ корицы, сварить. 2—3 чайныя ложечки картофельной муки развести немного холодной водой, влить мѣшая, вскипятить, подавать.

365) **Соусъ изъ яблочной кожицы и сердцевины.** Если жарятъ напр. оладьи яблочныя или дѣлаютъ пудингъ изъ яблокъ, то взять срѣзанную кожицу и вырѣзанную сердцевину, сполоснуть ихъ, разварить въ 2—3 стаканахъ воды, съ вершкомъ корицы, процѣдить; положить $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_2$ стакана клюквеннаго морса, прокипятить, приправить пол-ложкою картофельной муки, разведенной холодною водою, вскипятить, подавать. Если окажутся комки, процѣдить.

366) **Сиропъ малиновый, земляничный, вишневый, барбарисовый, красной смородины и пр.** Заготовленный сиропъ, если онъ густъ, можно передъ обѣдомъ развести водою, вскипятить, положить даже чайную ложку картофельной муки размѣшанной съ 1—2 ложками воды, вскипятить, процѣдить, облить пудингъ.

367) **Сливки или цѣльное молоко.**

368) **Клярь.** 1 стаканъ муки смѣшать съ 5 желтками, солью, 6 ложками сливокъ или молока, положить 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать. Клярь называется слѣд. родъ тѣста, въ которое обмакиваютъ напр. сваренныя телячьи ножки № 704, бараньи котлеты № 736 и пр. и потомъ жарятъ.

369) **Клярь другимъ манеромъ.** 1 стаканъ муки, $^1/_2$ ложки прованскаго масла, соли, развести почти 1 стакановъ воды или пива, положить 2 взбитые бѣлка.

ОТДѢЛЪ IV.

Кушанья изъ овощей и зелени и разные къ нимъ гарниры.

А) ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ.

Примѣчаніе относительно зелени, овощей и кореньевъ. Всякую зелень, которая должна оставаться зеленою, надо опускать прямо въ крутой, соленый кипятокъ или только обдать имъ; еще лучше если въ этотъ кипятокъ всыпать ложку соды; такъ напр. очищенный отъ стебельковъ *шпинатъ* для супа, соуса или пудинга, надо вымыть, разсыпать на рѣшето, чтобы обсохъ, всыпать въ кипятокъ съ содой, дать вскипѣть до мягкости, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою, когда вода стечетъ, протеретъ сквозь сито въ каменную кастрюльку, положивъ на шпинатъ тотчасъ кусокъ сливочнаго масла; передъ самымъ отпускомъ, приготовленный бульонъ отставить отъ огня, положить въ него шпинатъ, размѣшать, подавать. Точно также поступать и съ зеленою фасолью.

Щавель. Щавель перебрать, т. е. попорченные листья выбросить, оторвать во всю длину стебельки, вымыть, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ и щавель обсохнетъ, изрубить его въ деревянной чашкѣ и вмѣстѣ съ сокомъ переложить въ каменную кастрюльку, сварить его до готовности въ его собственномъ соку, нисколько не подливая воды, опустить его въ кипящій процѣженный бульонъ или протереть сквозь сито, развести процѣженнымъ кипящимъ бульономъ, подправивъ его мукою.

Молодой щавель менѣе киселъ, по этому его можно класть болѣе, и менѣе муки; а стараго щавеля класть менѣе, за то подправить супъ большимъ количествомъ муки. Щавель лучше всего брать пополамъ со шпинатомъ, какъ для супа, такъ и соуса.

Кислую капусту варить всегда въ каменной кастрюлькѣ и надо сперва отжать Если слишкомъ кисла то перемыть въ водѣ и выжать.

Свѣжая капуста. На чтобы ни назначалась капуста, надо отъ кочана отрѣзать кочерышку, разрѣзать кочанъ на четыре части, снять испортившіеся листья, сполоснуть въ холодной водѣ. Если капуста еще молодая и въ ней есть горечь, т. е. до сентября мѣсяца, то ее надо опустить въ кипятокъ и дать разъ вскипѣть; съ сентября же не надо опускать въ кипятокъ, а класть ее прямо въ бульонъ, чтобы въ немъ сварилась.

Морковь, рѣпу брюкву и проч. предназначенныя на супъ и соусъ, лучше всего вымыть только и не дотрагиваясь до нихъ ножомъ, налить теплою водою, разъ только вскипятить, чтобы очистилась отъ всякой грязи, откинуть на рѣшето, вычистить ихъ тогда, вымыть, нарѣзать какими слѣдуетъ кусочками, пересыпать въ каменную кастрюльку, положить 1—2 ложки свѣжаго масла, влить чуть-чуть бульона или молока, тупить подъ крышкою до готовности въ ихъ собственномъ соку, посолить когда будутъ готовы.

Сушоныя овощи, какъ напр. горохъ, чечевица, турецкіе бобы слѣдуетъ свечера намочить въ комнатную воду; на другой день налить свѣжей, холодной воды, варить съ ложкою соды, пока не сдѣлаются мягки. Солить надо передъ отпускомъ, потому что соль не даетъ имъ развариваться.

Соленыя овощи, какъ напр, турецкіе бобы слѣдуетъ также намочить свечера. На другой день вскипятить въ свѣжей водѣ, если эта вода окажется слишкомъ соленою, то ее слить и сварить бобы до мягкости во второй уже водѣ.

Пропорцію овощей и зелени невозможно назначить, потому что коренья бываютъ то крупнѣе то мельче, то они подаются одни, то съ гарниромъ. Зелень также бываетъ болѣе или менѣе чистою и свѣжею, по этому приблизительная пропорція на 6—8 человѣкъ слѣд.: на соусъ морковный, изъ рѣпы, брюквы и пр. безъ гарнира около 3-хъ фунтовъ

гореньевъ, если же съ гарниромъ, то 1½—2 фунта. Зелени, какъ-то: шпината, щавеля и пр. отъ 4 до 5 фунтовъ не перебраннаго, съ гарниромъ фунта 2—3. Зеленый суш. горошекъ и бѣлую фасоль рѣдко ѣдятъ безъ гарнира, поэтому достаточно зеленаго горошка отъ ⅓ до ½ фун., а фасоли отъ ¾ до 1 фунта.

Масло въ соусъ кладется чухонское или сливочное.

Пропорція назначена на 6—8человѣкъ.
Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ 1½ раза.
Отъ 13 до 18 „ „ „ „ 2 „
Отъ 19 до 24 „ „ „ „ 3 „

Въ такомъ случаѣ подать на 2-хъ блюдахъ. Иногда на одномъ блюдѣ подается нѣсколько соусовъ, раздѣленныхъ полосками тѣста; въ такомъ случаѣ придется еще уменьшить назначенную пропорцію.

А) Горохъ.

370) **Зеленый горохъ.** 4 фун. зеленаго въ стручкахъ гороха вылущить, отварить въ соленой водѣ, отлить на дурхшлакъ, перелить холодною водою. Ложку масла, ½ ложки муки, соли, укропу, бульону, немножко сахару, все это положить въ горохъ, варить до мягкости. Если варить его въ стручкахъ, въ такомъ случаѣ взять только 2 фун. гороха, очистить отъ жилокъ, опустить въ кипятокъ съ солью и варить, не вынимая его до мягкости; далѣе поступить какъ сказано выше.

Выдать: 4 или 2 ф. гороха, ложку масла, ½ ложки муки, укропу, 2—3 к. сахара.

Огарнировать:

1) Гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба;
2) Двумя жареными цыпленками,
3) Сморчками,
4) 40 раковыми шейками или фаршированными раковыми спинками; въ такомъ случаѣ положить въ соусъ раковаго масла,
5) Жареными сосисками,
6) Копченымъ угремъ,
7) Лососиною,
8) Языкомъ,
9) Котлетами или телячьими ножками.

371) **Горохъ съ морковью.** Морковь нашинковать, сперва поварить одну, послѣ положить вылущенный, отдѣльно отвареный въ соленой водѣ горохъ, положить 1 ложку масла, смѣшаннаго съ ½ ложкою муки, укропу, сахару, бульону или воды; въ послѣднемъ случаѣ болѣе масла, и варить подъ крышкою до готовности.

Выдать: Моркови крупной шт. 3—4. Фунта 2 гороха, 1 ложку масла, | ½ ложки муки, укропу. Сахару 2—3 куска.

372) **Горохъ зеленый со сливками.** 5 фун. стручковъ вылущить или 2½ фун. стручковъ очистить только отъ жилокъ, разрѣзать каждый стручекъ пополамъ, налить водою, чтобы только покрыло, положить соли и сахару, сварить до мягкости, слить воду, влить стаканъ или 1½ сливокъ, положить ½ ложки муки съ ложкою масла, прокипятить. Или вмѣсто муки влить 3 желтка разбитые съ ½ стак. сливокъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Выдать: 2—5 ф. стручковъ, 1⅛ ст. сливокъ | 3 желтка или ½ ложки муки, ложку масла.

373) **Горохъ зеленый съ масломъ.** Сварить очищенный горохъ въ стручкахъ или вылущенный въ водѣ съ немного солью; слить воду, положить тотчасъ въ кастрюлю ложки 2 сливочнаго или хорошаго чухонскаго масла, закрыть крышкою, встряхнуть кастрюльку, переложить на горячее блюдо къ сосискамъ, языку, котлетамъ, телячьимъ ножкамъ, цыплятамъ.

374) **Зеленый горохъ въ стручкахъ съ подрумяненымъ масломъ.** Молодые стручки очистить, сварить въ соленой водѣ, отлить на дурхшлагъ, положить тотчасъ на блюдо, облить поджаренымъ съ сухарями масломъ, или масло подать отдѣльно.

375) **Зеленый горохъ съ раками.**—Приготовить, какъ сказано № 372, подправить ½ ложкою муки съ 1—2 ложками раковаго масла, положить сверху штукъ 60 раковыхъ шеекъ, огарнировать блюдо гренками.

Зеленый горохъ съ копченымъ угремъ. Приготовить горохъ, какъ сказано № 370 или 373, огарнировать копченымъ угремъ, который разрѣзать на кусочки, обдать кипяткомъ, обвалять въ маслѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ.

376) **Зеленый сушоный горошекъ.** Перебрать, самый лучшій, самый мелкій горошекъ, намочить даже свечера въ холодную воду. На другой день налить свѣжей холодной воды, положить 1 луковицу, 1 сушеный грибокъ, 1—2 куска сахара, сварить до готовности.

(Чтобы сдѣлать его зеленаго цвѣта, откинуть на рѣшето когда вода стечетъ, всыпать въ соленый кипятокъ съ ложкою соды, разъ вскипятить, откинуть на сито, перелить холодною водою).

Между тѣмъ взять стаканъ воды съ лукомъ и грибкомъ, въ которомъ горошекъ варился, или на стаканъ этой воды взять ложку эссенціи для крѣпкихъ соусовъ № 272, положить чайную ложечку муки размѣшанной съ ½ ложкою прованскаго или самаго лучшаго сливочнаго масла, прокипятить, всыпать горошекъ, посолить, если будетъ надо, размѣшать, подавать.

Выдать: ⅓—½ фунта зеленаго сушеннаго сахарнаго горошка, 1 луков. 1 сушеный грибокъ. | ½ ложки масла, 1—2 кус. сахара, чайную ложку муки, ложку эссенціи № 272.

Подавать съ жареным картофелемъ или картофельнымъ пюре, къ солонинѣ, ветчинѣ, къ котлетамъ, къ жаренной говядинѣ, съ котлетами изъ грибовъ, изъ рыбы, изъ картофеля и пр.

Или приготовить его просто: перебрать, вымыть, всыпать въ кастрюльку, налить полнѣе воды, положить цѣльную луковицу, сушоный грибокъ, 1—2 куска сахара, варить на легкомъ огнѣ до готовности, откинуть на сито. Въ соусъ же, котораго не должно быть болѣе 1—1½ стакана, положить чайную ложечку муки размѣшанной съ ½ ложкою прованскаго или сливочнаго масла, посолить, прокипятить, положить въ него обратно горошекъ, разъ вскипятить, подавать.

Зеленый сушеный горошекъ съ котлетами изъ грибовъ. 1½ стак. зеленаго горошка намочить въ холодной водѣ, перебрать, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить полнѣе водою, когда закипитъ, посолить, положить 1 луковицу, 1—2 куска сахара, варить до мягкости, откинуть на рѣшето; ⅛ фунта сушоныхъ бѣлыхъ грибовъ сварить въ водѣ, мелко изрубить; 1 стаканъ риса разварить въ водѣ съ солью, мушкатнымъ орѣхомъ, петрушкою, смѣшать съ грибами, сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ, изжарить въ чухонскомъ или маковомъ маслѣ.—Чайную ложечку муки растереть съ 1 ложкою сливочнаго масла, развести стаканомъ грибнаго бульона,

смѣшаннаго съ бульономъ, стекшимъ съ зеленаго горошка, прокипятить, облить горошекъ, сложенный на блюдо, огарнировать его грибными котлетами.

Выдать: 1½ стак. зел. горошка, т. е. ½ ф.	1 ложечку муки.
2 луковицы, 1—2 куска сахара.	½ стакана прованскаго или маковаго масла.
1 стак. риса, соли. перцу.	Или 2 ложки чухонскаго.
Мушкатнаго орѣху, 1 петрушку.	(4—5 сухарей, 2 яйца).
⅛ фунта грибовъ, 1 ложку масла.	

377) **Горошекъ сушоный зеленый съ фаршированными раками.** ½ фунта самаго мелкаго горошка сполоснуть, налить холодною водою, чтобы только покрыло, положить соли, варить, прибавляя по немногу воды. Когда горохъ будетъ почти готовъ, нужно влить 1 стаканъ сливокъ, вскипятить, приправить ½ ложкою муки съ ложкою раковаго масла, приготовленнаго изъ скорлупокъ, вскипятить; подавая, осыпать его на блюдѣ 30 раковыми шейками, огарнировать 30 раковыми спинками, нафаршированными сухарями, см. № 56.

Выдать: ½ ф. сушонаго горошка.	½ ложки муки, 60 раковъ.
1 ложку раковаго масла см. №	На фаршъ.

378) **Пюре изъ простаго сушонаго гороха.** 2 фунта гороха намочить свечера въ тепловатую воду; на другой день поставить вариться въ холодной водѣ, чтобы вода едва покрыла горохъ, положивъ 1 луковицу; когда разварится протереть сквозь дурхшлагъ, переложить въ кастрюлю, прибавить ложки 2 масла съ ½ ложкою муки, соли, прокипятить, подавать съ солониной, ветчиной, сосисками.

Б) МОРКОВЬ.

379) **Морковь.** Очищенную, нашинкованную или вдоль нарѣзанную морковь всыпать въ кастрюлю, сверху положить 1½ ложки масла, подлить ложки 2—3 бульона, тушить подъ крышкою въ духовой печи, потряхивая кастрюльку; когда будетъ уже мягка, тогда только посолить, всыпать немного сахару.

Выдать: Моркови шт. 6 или около 2½ фунта.	½ ложки масла.
	1—2 куска сахара.

Органировать гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, мозгами, языкомъ, ветчиной, котлетами.

380) **Морковь со сливочнымъ соусомъ.** Въ этотъ соусъ можно прибавить 1½ стакана сливокъ или молока, варить въ немъ морковь (см. № 382).

381) **Морковь со сметаною запеченая.** Нашинковать 3 стакана моркови, посыпать 3 чайными ложечками сахара и (1½ ложечками мелкаго инбиря), размѣшать хорошенько, дать постоять, чтобы морковь чуть-чуть пустила изъ себя сокъ; затѣмъ распустить въ кастрюлѣ ¼ фунта чухонскаго масла, поджарить въ немъ морковь до-красна, мѣшая, чтобы не пригорѣло, переложить на сотейникъ, залить свѣжею сметаною, чтобы едва покрыло, вставить въ печь за полчаса до обѣда, подавать или отдѣльно или съ телячьими котлетами.

382) **Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ.** Подается въ 4-мѣстномъ солатникѣ или на блюдѣ, раздѣленномъ тѣстомъ на 4 части, а именно: взять 1 яйцо, 1 ложку воды и столько муки, чтобы тѣсто было совершенно крутое, раскатать длинную полосу, отрѣзать двѣ полоски, одинъ край красиво вырѣзывая; положить на

блюдо крестъ на крестъ, помазать яйцомъ, и поставить въ печь подрумяниться; послѣ чего вынуть и разложить приготовленные соусы по отдѣленіямъ.

Положенное на-крестъ тѣсто приготовленное по величинѣ блюдо, лучше всего сперва и спечь на листѣ, а потомъ уже осторожно переложить на блюдо.

Всѣ эти овощи нарѣзать небольшими кусочками, отварить каждую овощь отдѣльно въ водѣ съ солью до половины готовности, слить воду, влить по 1 стак. молока или лучше сливокъ, положить по ½ ложки масла, смѣшаннаго съ ⅓ ложкою муки, варить до готовности. Или муку съ масломъ слегка поджарить, всыпать нарѣзанные сырые коренья, развести молокомъ или сливками, варить до готовности, посолить, въ такомъ случаѣ надо болѣе сливокъ.

Выдать: 1 ст. нарѣзанной моркови.	¼ гарнца картофеля, также изрѣзать ломтиками.
1 ст. нарѣзанной рѣпы.	2 ложки масла, 1½ ложки муки.
1 маленькій кочанъ капусты. разрѣзанный на части.	Стакана 3 или 6 молока или сливокъ.

383) **Пюре изъ моркови.** Штукъ 6—8 моркови вычистить, вымыть, вытереть, нарѣзать кусочками, налить водою или бульономъ, чтобы только покрыло, разварить до мягкости, протереть сквозь дурхшлагъ, положить ложку масла, ½ или 1 стак. сливокъ, ¼ стак. толченыхъ мелко просѣянныхъ сухарей или съ полложки муки, слегка прокипятить. Подавая огарнировать гренками, котлетами, жареною говядиною и пр.

Выдать: 6—8 морковокъ, ложку масла,	¼ стак. сухарей.
½ ложки муки или	½—1 стак. сливокъ.

384) **Морковь съ подрумяненнымъ масломъ, съ сухарями.** Сварить морковь въ бульонѣ, какъ сказано выше, нарѣзавъ ее ровными продолговатыми кусочками, до половины готовности, положить распущенное масло, тушить до готовности мѣшая, чтобъ не пригорѣло. Подавая, посыпать сухарями или облить масломъ съ поджареннымъ въ немъ сухарями.

Выдать: 2—3 ф. моркови.	1—2 ложки масла, 3—6 сухарей.

Подается къ разварной и жареной говядинѣ, цыплятамъ, къ телячьимъ котлетамъ и пр.

В) БРЮКВА И РѢПА.

385) **Брюква или рѣпа.** Вымыть, неочищенную разъ вскипятить, очистить, вымыть, нарѣзать кубиками, всыпать въ кастрюлю, положить сверху сливочнаго масла, ½ ложки муки, тушить подъ крышкою въ духовой печи или на плитѣ, потряхивая кастрюльку. Когда будетъ готово, тогда только посолить, всыпать изрубленной петрушки, подавать.

Такая брюква чрезвычайно вкусна, когда варится съ гусиною потрохою, которая замѣняетъ тогда бульонъ и которою можно огарнировать брюкву.

Выдать: 2—3 ф. брюквы или рѣпы.	½ ложки муки (гусиную потроху, въ такомъ случаѣ не надо масла).
1—2 ложки масла.	

386) **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 мелкихъ сухарей, поджаренныхъ въ ложкѣ масла, 2—3 ложками сметаны; если брюква не сладка, прибавить немного сахару, соли, мушкатнаго орѣху, 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; 1/2 ложки масла размѣшать на огнѣ съ ложкою муки, влить 1/2 стак. сметаны, стаканъ воды, въ которой варилась брюква, положить сахару, вскипятить, облить на блюдѣ брюкву.

Выдать: 4—8 шт. брюквы, 2—4 сухаря. 2 1/2 ложки масла, мушк. орѣху. | 3/4 ст. сметаны, 1 ложку муки. 3—4 куска сахара, соли.

387) **Печеная брюква или рѣпа.** Обтереть по чище 6—8 шт., испечь въ духовой или русской печи, на что понадобится 2—3 часа времени, очистить верхнюю кожу, подать самое лучшее сливочное масло и соль.

388) **Шюре изъ брюквы или рѣпы.** Очистить, разрѣзать на нѣсколько частей 3—6 шт., разварить въ бульонѣ до мягкости, протереть сквозь сито, положить ложку масла, посолить, влить одинъ стак. вскипяченныхъ сливокъ или молока, размѣшать, подогрѣть; положивъ на блюдо, посыпать сухарями. Подавать съ разварной или жареной говядиной или котлетами. Рѣпу-же надо разъ вскипятить, слить воду и тогда уже разварить въ бульонѣ.

389) **Рѣпа съ телячьей грудинкой.** См. № 744.

390) **Рѣпа или брюква съ мяснымъ фаршемъ.** 6—9 рѣпъ или брюквъ вымыть, срѣзать верхушки, вынуть осторожно острымъ ножомъ или ложечкою всю середину, нафаршировать слѣдующимъ фаршомъ: 1 1/2 фунта говядины или телятины наскоблить ножомъ или изрубить очень мелко съ 1/4 фун. говяжьяго жира, положить 1 яйцо, 1/2 франц. булки, намоченной и выжатой, перцу, соли, мушк. орѣху, гвоздики, 1/2 ложки масла поджареннаго съ 1/2 луковицею, смѣшать, нафаршировать, накрыть срѣзанною верхушкою, перевязать ниткою, сложить въ кастрюлю, налить водою и варить до мягкости рѣпы; въ соусъ положить ложку муки, прокипятить хорошенько, облить на блюдѣ рѣпу.

Выдать: 6—9 шт. рѣпы или брюквы 1 1/2 ф. говядины или телятины. 1/4 ф. жиру, 1 яйцо, 1/2 луковицы. | 1/2 ложки масла, 1/2 франц. булки. Перцу, соли, мушк. орѣху. Гвоздики 3, 1 ложку муки.

391) **Рѣпа или брюква со сладкимъ фаршемъ.** 6—9 рѣпъ или брюквъ отварить въ водѣ, срѣзать верхушку, выбрать осторожно ложечкою середину, растереть ее съ ложкою масла, съ 2/3 стакана цѣльнаго молока или сливокъ, положить 1/4 франц. тертой булки, соли, куска 2—3 сахара (мушк. орѣху), 1/3 стак. коринки и 1 желтокъ, размѣшать, нафаршировать рѣпу или брюкву, накрыть срѣзанною верхушкою, обсыпать сухарями, вставить въ печь; подавая облить молочнымъ соусомъ № 356.

Выдать: 6—9 рѣпъ или брюквъ, 1 ложку сливочнаго масла. 2/3 ст. молока или сливокъ. 1 желтокъ, 1/2 франц. черствой булки. | 2—3 куска сахара. (Мушкатнаго орѣху), соли. 1/3 стак. коринки. И на соусъ № 356.

Вмѣсто 2/3 стак. молока и 1/4 франц. булки, можно положить 1/3 стак. манныхъ крупъ, сваренныхъ въ 1 1/2 стаканахъ молока.

392) **Соусъ изъ рѣпы или брюквы съ малагою.** 6 штукъ рѣпъ или небольшой брюквы отчистить отъ верхней кожицы, разрѣзать каждую на нѣсколько равныхъ частей, обравнять, опустить въ соленый кипятокъ; когда закипитъ, откинуть на рѣшето, облить холодною водою, потомъ сложить въ кастрюльку, положить ложку масла растертаго съ ложкою муки, влить стакана два бульона и 1 стаканъ малаги, положить 1 ложку сахара, варить на

большомъ огнѣ подъ крышкою, чтобы рѣпа упрѣла, а соусъ уварился до соусной густоты; подавать.

Выдать: 6 шт. рѣпы или маленькой брюквы. 1 ложку масла. | 1 ложку муки, 1 стак. малаги. 1 кусокъ сахара (2 стак. бульона).

393) **Брюква или рѣпа съ румяными масломъ и сухарями.** 6—9 шт. брюквы или рѣпы вымыть и, не очищая ихъ, разъ только вскипятить, тотчасъ вынуть, очистить, вымыть, нарѣзать кубиками, налить чуть чуть бульономъ или водою съ 1/2 ложкою масла, тушить до мягкости, посолить. Переложить на блюдо, облить масломъ съ сухарями № 273.

Г) РѢПНАЯ КАПУСТА.

394) **Рѣпная капуста** (Kohlrabi). Очистить ее, нарѣзать маленькими полу-мѣсяцами или звѣздочками, вымыть, всыпать въ кастрюлю, подлить 2—3 ложки бульона, положить 1—2 ложки масла, съ 1/2 ложки муки, тушить подъ крышкою. Когда будетъ готова посолить и всыпать сахару, Подавать съ котлетами изъ говядины, жаренымъ вымемъ, жареною печенкою, гренками.

Выдать: 2—3 ф. кольраби. 1—2 ложки масла, 1/2 ложки муки. | 1—2 куска сахара.

395) **Фаршированная рѣпная капуста.** Очистить, вымыть, срѣзать сверху ломтикъ, выбрать осторожно середину, изрубить ее мелко, поджарить съ ложкою масла, прибавить мелко изрубленнаго жаркаго телятины или почекъ, немного говяжьяго жира 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, сварить до мягкости. Передъ отпускомъ снять нитки; подавая, облить соусомъ, въ которомъ варилась.

Выдать: 2—3 ф. кольраби, 1/4 ф. масла. Жаркаго или 2 почки, немного говяжьяго жиру. Или мозговъ изъ костей. | Соли, немного перцу. 1/2 франц. бѣлаго хлѣба. Ложки 2 сметаны. (2 яйца, кто хочетъ).

396) **Рѣпная капуста съ масломъ и сухарями.** Очистить, нарѣзать ломтиками, сварить въ бульонѣ или въ водѣ съ ложкою масла до мягкости; подавая выложить на блюдо, облить масломъ поджареннымъ съ сухарями № 273.

397) **Рѣпная капуста со сливочнымъ соусомъ.** Сварить, какъ сказано выше, откинуть на дурхшлагъ. Въ оставшуюся жидкость положить 1 ложечку масла, ложку муки, стак. 1 1/2 сливокъ, прокипятить, опустить въ соусъ кольраби, снова вскипятить, положивъ мелко изрубленныхъ листьевъ петрушки; подавать съ сосисками, языкомъ, ветчиною.

Выдать: 6—12 шт. кольраби, ложку муки, Ложку масла. | 1 1/2 стак. сливокъ. Зеленой петрушки.

ПАСТЕРНАКЪ.

398) **Пастернакъ съ сабаіономъ.** Очистить 2 фун. пастернака, вымыть, нарѣзать продолговатыми тоненькими кусочками, налить водою, чтобы чуть-чуть покрыло, положить 1/2 ложки сливочнаго масла, сварить до мягкости, откинуть на рѣшето, подавать съ сабаіономъ № 358.

399) **Пастернакъ съ подрумяненнымъ масломъ и сухарями.** Сварить, какъ сказ. въ № 398; подавая облить масломъ № 273.

400) **Пастернакъ со сливочнымъ соусомъ.** Сварить см. № 398. Ложку масла, полъ ложки муки, 1½ стак. сливокъ, 1—2 куска сахара вскипятить, облить на блюдѣ пастернакъ.

401) **Пастернакъ на бульонѣ.** Очистить, нарѣзать ровными продолговатыми кусочками, налить бульономъ, сваренымъ изъ говядины или баранины съ солью и кореньями, чтобы едва покрыло, положить луковицу, сварить до мягкости, приправить ½ ложкою муки съ ½ лож. масла, вскипятить, разбавивъ, если надо будетъ, бульономъ. Подавать съ разварною говядиною.

402) **Пастернакъ со сметаною.** Очистить, вымыть, нарѣзать кружечками (глубокую тарелку съ верхомъ), положить въ каменную чашку или жестяную форму. Ложку хорошаго чухонскаго масла, ложку муки поджарить слегка, мѣшая безпрестанно, смѣшать съ пастернакомъ, развести тремя стаканами самой свѣжей сметаны, поставить въ печь, чтобъ сварилось и зарумянилось.

Выдать: ⅛ фунта масла, 1 ложку муки. | 3 ст. сметаны. 2—3 ф. пастернака.

ЗЕЛЕНАЯ И БѢЛАЯ ФАСОЛЬ.

403) **Зеленая фасоль.** 2 фунта молодыхъ, зеленыхъ стручковъ очистить отъ стебельковъ, вымыть, нашинковать наискось, положить въ горшокъ, прибавивъ съ ½ фун. сливочнаго масла, накрыть крышкою, поставить въ духовую печь, пусть тушатся; когда будутъ готовы, тогда только посолить, положить для вкуса немного мелкаго сахару, размѣшать, еще поставить въ печь на короткое время, подавать съ гренками изъ франц. бѣлаго хлѣба, съ 1½ фун. солонины, съ ветчиною, съ копченою поджареною нижнею челюстью вепря, съ мозгами, съ котлетами, языкомъ.

404) **Зеленая фасоль др. спос.** Молодые зеленые стручки очистить, нашинковать наискось, опустить въ соленый крутой кипятокъ, сварить до мягкости, только не подъ крышкою, слить воду, обсыпать сахаромъ, положить ложку масла, развести 1½ стак. вскипяченыхъ сливокъ, всыпать зеленой петрушки, мушкатнаго орѣху, подавать, огарнировать котлетами и пр. см. № 370.

Выдать: 2 ф. зелен. фасоли, 1 ложку сливоч. масла. Сахару 2—3 куска. | 1½ ст. сливокъ, зелен. петрушки. Мушкатнаго орѣху.

405) **Или третьимъ спос.** Очищенную, наискось нашинкованную зеленую фасоль опустить въ кипятокъ съ 1 луковицею, сварить до мягкости, слить воду, положить масла, посолить, всыпать, кто любитъ, майорану или Pfefferkraut, подавать со всѣмъ тѣмъ, съ чѣмъ подается зеленый горохъ № 370.

Выдать: 2—3 ф. зеленой фасоли. 1 луковицу. | 1—2 ложки сливочн. масла. Майорану или Pfefferkraut.

Соусъ этотъ приготовляется зимою изъ сушоной фасоли, см. № 2627.

406) **Бѣлая фасоль или бобы.** Фунтъ, т. е. 2⅛ стак. бѣлой фасоли сполоснуть, свечера намочить въ водѣ. Днемъ опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, слить воду, налить бульономъ или водою, положить 1—2 ложки масла, соли, тушить подъ крышкою, на легкомъ огнѣ, до мягкости, положить подъ конецъ немного лимоннаго соку или ложку уксуса. Подавать съ разварною говядиною.

Выдать: 1 ф. фасоли, 1—2 ложки масла. | Лимоннаго соку или уксусу.

Можно ложку поджаренной муки № 269 развести бульономъ, разъ вскипятить, облить сварившуюся фасоль, разъ вскипятить.

407) **Пюре изъ бѣлой фасоли.** 2⅛ стак. бѣлой фасоли сполоснуть, свечера намочить въ воду; днемъ слить ее, опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, пересыпать въ кастрюльку, налить водою или бульономъ, разварить, протереть сквозь дурхшлагъ, посолить, положить 1—2 ложки масла, прокипятить; подавать къ разварной говядинѣ, котлетамъ, солонинѣ и пр.

Ж) ЩАВЕЛЬ, ШПИНАТЪ, САЛАТЪ, ЛЕБЕДА, РѢДЬКОВНИКЪ.

408) **Соусъ изъ щавеля.** 4—5 фун. щавеля перебрать, перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, осушить, мелко изрубить въ деревянной чашкѣ, переложить съ сокомъ въ каменную кастрюльку, накрыть крышкою, сварить до мягкости въ его собственномъ соку, протереть сквозь сито, положить обратно въ кастрюльку, всыпать около чайной ложечки соли, сахару 2—4 куска. Чайную ложечку муки растереть съ ложечкою чухонскаго или сливочнаго масла, въ которомъ нѣкоторые поджариваютъ сперва ½ мелко изрубленной луковицы, положить въ щавель, проварить. Если будетъ густъ прибавить бульону, или влить ½ или 1 стаканъ самой свѣжей сметаны. Можно смѣшать со шпинатомъ.

Выдать: 4—5 ф. неперебраннаго щавеля или 2½ стак. маринованнаго № 2609. 2—4 куска сахара. | Ложку сливочнаго масла. Чайную ложечку муки. (½—1 стак. свѣжей сметаны).

Подавать съ гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, съ ветчиною, выпускными яйцами, съ котлетами, аморетками, омлетомъ, жареными почками, съ обжаренными ломтиками копченой ветчины.—Въ такомъ случаѣ достаточно половины назначенной пропорціи щавеля.

409) **Соусъ изъ шпината.** 4—5 фун. шпината перебрать, т. е. оторвать стебельки во всю длину листа, вымыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, чтобы не осталось земли, опустить въ большое количество соленаго кипятку съ ложкою соды, сварить до мягкости, откинуть на сито, обдать холодной водой; когда вода стечетъ, мелко изрубить; протереть сквозь сито, переложить въ каменную кастрюльку, положить 2—4 куска сахара; ½—1 ложку сливочнаго масла растереть съ чайною ложкою муки, прокипятить, положить въ шпинатъ, размѣшать,—передъ отпускомъ разбавить стакономъ сырыхъ или вскипяченыхъ сливокъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Выдать: 4—5 фун. неперебраннаго шпината. ½—1 ложку сливочнаго масла. | Чайную ложку муки. 2—4 куска сахара, 1 стаканъ сливокъ.

Подавать съ гренками, выпускными яйцами, рубленными яйцами, омлетомъ, съ жареною печенкою, котлетами, копченою ветчиною, жареными мозгами. Въ такомъ случаѣ достаточно половины назначенной пропорціи.

410) **Соусъ изъ молодой крапивы.** Приготовляется совершенно такъ, какъ шпинатъ № 409, только его не надо протирать сквозь сито, а мелко изрубить. Подается съ тѣмъ же.

411) **Соусъ изъ разсады.** Приготовляется совершенно такъ, какъ соусъ изъ шпината и крапивы № 409 и 410. Разсаду можно мелко изрубить, или протереть, кто какъ хочетъ. Подается съ тѣмъ же.

412) **Соусъ изъ лебеды.** Приготовляется какъ шпинатъ № 409, подается съ тѣмъ же.

413) **Соусъ изъ салата.** Приготовляется какъ шпинатъ № 409; подается съ тѣмъ же.

414) **Соусъ изъ рѣдьковника.** Приготовляется, какъ шпинатъ № 409, подается съ тѣмъ же.

3) СВЕКЛА И СВЕКОЛЬНИКЪ.

415) **Соусъ изъ свеклы.** Сварить, но лучше испечь фунта 2½—3 свеклы, очистить, изрубить очень мелко; 1 ложку мелко изрубленной луковицы поджарить въ 1½ ложкахъ масла, всыпать ½ ложки муки, свеклу, размѣшать, влить ¾ стак. сметаны, соли, 2—3 ложки уксуса, вскипятить; нѣкоторые прибавляютъ сахаръ или медъ.

Къ зайцу или тетереву подается свекла безъ сметаны, а вмѣсто нея взять нѣсколько ложекъ жирнаго бульона.

Выдать: До 3 ф. свеклы, ½ ложки муки. (½ луковицы, кто любитъ). | 1½ ложки масла, уксусъ, соль. ¾ ст. сметаны или бульона.

Огарнировать гренками изъ бѣлаго или ситнаго хлѣба, сосисками, котлетами, жареною бараньей грудинкою или копченою ветчиною, поджареною въ маслѣ, см. гарниры.

416) **Свекольникъ.** Фунта 3 молодаго свекольника очистить отъ стебельковъ, перемыть, опустить въ кипятокъ, сварить, откинуть на дурхшлагъ, мелко изрубить. 1½ ложки масла размѣшаннаго съ полложкою муки, прокипятить, влить немного кипятку или бульону, всыпать свекольникъ, посолить, положить ½ или 1 стак. сметаны или сливокъ, вскипятить, подавать съ разварной говядиной.

И) ЦВѢТНАЯ КАПУСТА, ИТАЛЬЯНСКАЯ, БРЮССЕЛЬСКАЯ.

417) **Цвѣтная капуста.** Очистить отъ листьевъ и верхней кожицы, положить въ холодную воду на 1 часъ, потомъ опустить въ кипятокъ соленой воды, положить въ нее пол-ложки масла, накрыть крышкою, поставить на легкій огонь, чтобы кипѣло съ ½ часа. Когда капуста будетъ готова, откинуть ее на рѣшето; когда вода стечетъ, сложить на небольшое блюдо высокою горкою, уложить цвѣтную капусту корешками въ середину, а цвѣтомъ снаружи.

Выдать: 3—6 головокъ цвѣтной капусты, смотря по величинѣ | 1 ложку масла. Соли.

Подавая облить масломъ поджареннымъ съ сухарями см. № 273, (3 ложки а, 3—6 сухарей).

418) Или облить сабаіономъ № 358.
419) Или бѣлымъ соусомъ № 315.
420) Или соусомъ № 317
421) Или соусомъ съ ромомъ № 362.

422) Или: полную ложку сливочнаго масла вскипятить съ 1 полною ложкою муки, развести 3 стаканами бульона изъ телятины или курицы, прокипятить хорошенько, вбить 2 желтка, размѣшать, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячего состоянія, всыпать 1 ложку тертаго пармезана, облить капусту, подавать. За 15 минутъ до отпуска можно сложить цвѣтную капусту на небольшое глубокое блюдо, облить этимъ соусомъ, посыпать 1 ложкою пармезана, скропить 1 ложкою сливочнаго масла, заколеровать въ горячей печкѣ.

Выдать: 3—6 головокъ цвѣтной капусты, 1 ложку муки, 2—3 желтка. | 2 ложки пармезана. Сливочнаго масла ¼ ф.

423) **Капуста итальянская или сафой.** Обрѣзать верхніе листья, разрѣзать кочанъ на 4 части, сполоснуть, опустить въ кипятокъ соленой воды, пусть раза два вскипитъ, откинуть на рѣшето. Положить на дно кастрюли нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ шпика, наверхъ капусту, налить бульономъ съ 1 ложкою масла, варить до мягкости; ½ ложки масла поджарить съ 1 ложкою муки, развести бульономъ, прокипятить; разбить 2 желтка, развести горячимъ соусомъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить, облить на блюдѣ капусту.

Выдать: Кочана 4 сафоя, ⅛ ф. шпика. 1½ ложки масла. | 1 ложку муки. (2 желтка), соли.

424) **Капуста сафой др. спос.** Капусту разрѣзать на части, очистить и вскипятить въ соленомъ кипяткѣ, какъ только что сказано въ № 423. Налить немного бульономъ, положить 1 луковицу, приправить ½ ложкою муки съ ложкою масла, сварить до мягкости, всыпать немного мушк. орѣху.—Варить ее такимъ образомъ хорошо съ уткою, которую, сваривъ, положить на середину блюда, огарнировать капустой.

Капуста сафой третьимъ спос. 4—8 шт. капусты отварить въ соленой водѣ, разрѣзать каждую на 4 части, обвалять въ 2-хъ яйцахъ и 3-хъ сухаряхъ, положить плотно на сотенникъ, облить 1—2 стаканами самой свѣжей сметаны, запечь въ духовой печи.

425) **Капуста брюссельская.** Маленькіе эти кочешки обчистить отъ испортившихся листочковъ, вскипятить разъ, другой въ посоленномъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето подавать обливъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями. Подается къ жаркому говядинѣ, особенно къ ростбифу по 1 или по 2 кочешка на человѣка.

К) ПРОСТАЯ, СВѢЖАЯ И КИСЛАЯ КАПУСТА.

426) **Свѣжая бѣлая капуста съ масломъ и сухарями.** Одинъ кочанъ капусты очистить отъ верхнихъ листьевъ, разрѣзать на 6—8 частей, опустить въ горячую воду, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, слегка отжать капусту, положить ровненько на дно кастрюли, налить хорошаго бульона, прибавить немного листьевъ петрушки, 1 луковицу, накрыть крышкой, варить до мягкости, но чтобы не разварилась. Подавая эту капусту безъ соуса можно облить подрумяненнымъ масломъ съ сухарями № 273.

Или кочанъ свѣжей капусты очистить отъ нижнихъ листьевъ, надрѣзать на четыре части, крестъ на крестъ, но не до самаго конца, отварить въ соленой водѣ, чтобы капуста сдѣлалась вполнѣ мягкою, переложить ее цѣльнымъ кочаномъ на блюдо, облить румянымъ масломъ съ сухарями см. 273.

427) Или подправить бульонъ, въ которомъ варилась капуста № 426 ложкою масла и полложкою муки, прокипятить, потряхивая кастрюлю, выложить на глубокое блюдо, подавать съ сосисками, ветчиной, говядиной.

428) Или капусту, сваренную такимъ образомъ, облить соусомъ со сливками № 315.

429) **Тушеная капуста кисло-сладкая.** 1 большой или два маленькіе кочна капусты очистить отъ верхнихъ листьевъ, нашинковать, налить воды столько, чтобы только покрыло капусту, положить $1^1/_2$—2 ложки масла, тушить подъ крышкою. Когда капуста почти будетъ готова, прибавить немного сахару и уксусу, но лучше 2—3 очищенныя отъ кожицы и мелко нарѣзанныя кислыя яблоки или яблочной сои; снявъ крышку уварить почти весь соусъ такъ, чтобы капуста слегка подрумянилась. Подается по большей части съ жареными сосисками и съ гусемъ.

430) **Пудингъ изъ фаршированной капусты.** Взять 2 кочна капусты, обрѣзать верхніе листья, разрѣзать каждый на 2 части, опустить въ соленый кипятокъ; когда разъ вскипитъ, откинуть на рѣшето, вырѣзать сердцевину, разобрать листья, посыпать солью, перцомъ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ ветчины, 1 морковь, 2 луковицы, нашинкованныя 4 гвоздиками, налить бульономъ, сварить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ сложить капусту на рѣшето, чтобы стекъ бульонъ, сложить въ кастрюлю намазанную масломъ, перекладывая фаршемъ и посыпая мушкатнымъ орѣхомъ; влить ложки 2 бульона, наложить легкій прессъ и поставить въ кипящую воду на паръ; выложить на блюдо, облить краснымъ соусомъ.

Фаршъ слѣдующій: очистить молодую курицу или взять $1^1/_2$ фунта телятины или говядины, мелко изрубить мясо, истолочь въ ступкѣ, положить туда намоченную въ молокѣ и выжатую французскую булку, соли, перцу, мушкатнаго орѣху, ложку масла, протолочь еще разъ, протереть сквозь сито; если будетъ слишкомъ густо, прибавить сливокъ или бульона.

431) **Фаршированная капуста по-литовски.** Два небольшіе кочна капусты очистить отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзать каждый на 4 части, опустить въ кипятокъ соленой воды на $^1/_4$ часа, откинуть на рѣшето, выжать капусту осторожно въ рукахъ; $^3/_4$ фунта говядины, $^3/_4$ 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; $^1/_2$ ложки масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать ложку муки, мѣшая на плитѣ, развести 3 стаканами бульона или воды, въ которой варилась капуста, вскипятить, процѣдить, облить этимъ капусту, дать еще разъ вскипѣть; подавая снять нитки.

Выдать: 2 кочна капусты, $^3/_4$ ф. говядины.	5 зер. простаго и 10 англійск. перца.
$^3/_4$ ф. почечнаго сала, 1 ложку муки	1 луковицу, $^1/_2$ ложки масла, соли.

432) **Фаршированная капуста по-французски.** 3—4 маленькіе кочна капусты очистить отъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзать каждый кочанъ капусты пополамъ, опустить въ соленый кипятокъ; когда раза два вскипятъ, откинуть на рѣшето; когда остынутъ вырѣзать сердцевину, листья переложить фаршемъ, сложить каждую половину въ видѣ продолговатаго кочна, обвязать ниткою, сложить въ кастрюлю, намазанную $^1/_2$ ложкою масла, наверхъ также положить нѣсколько кусочковъ масла, поставить на уголья, закрыть крышкою, на которую насыпать горячихъ угольковъ, пусть слегка подрумянится.

Фаршъ слѣдующій: изрубить кусокъ жаркаго телятины, смѣшать съ отваренными и очищенными раковыми шейками и ножками, положить 1 ложку изрубленнаго говяжьяго жира, $^1/_2$ французской булки, намоченной и выжатой, $^3/_4$ стакана сметаны, 1 желтокъ, 1 яйцо, 1 ложку раковаго масла, мушкатнаго орѣху, посолить, смѣшать хорошенько.

Выдать: 3—4 мал. кочна капусты, 1 ложку масла.	$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
На фаршъ:	$^3/_4$ стакана сметаны, 3 яйца.
Телятины съ фунтъ, 20—30 раковъ.	1 ложку раковаго масла.
1 ложку говяжьяго жира.	Мушкатнаго орѣху, соли.

Изъ капустныхъ кочерыжекъ. приготовляютъ слѣдующее кушанье; очистить, нарѣзать кусочками въ родѣ спаржи, сложить въ кастрюлю, посолить, посыпать немножко сахаромъ, залить кипяткомъ, вскипятить ихъ до мягкости, переложить дурхшлаковою ложкою на блюдо, облить масломъ съ поджаренными сухарями, подавать къ котлетамъ.

433) **Фаршированная капуста по-русски.** Взять хорошій кочанъ капусты, зеленые листья отбросить, а середину выдолбить; этотъ кочанъ положить въ муравленый горшокъ, вынутую капусту всю разрѣзать на маленькіе кусочки, перемѣшать съ истолчеными сухарями, всыпать ее сколько войдетъ въ выдолбленый кочанъ, а остальною капустою обложить кругомъ кочанъ и осыпать сухарями, которые должны быть сдобные. Сверху положить масла маленькими кусочками, а потомъ все облить сливками, можно тоже посыпать сверху пармезаномъ, накрыть крышкою, вставить въ печь.

Выдать: Большой кочанъ капусты.	$^1/_4$ фунта масла.
2 ст. сдобныхъ толчен. сухарей.	Сливокъ 3—4 стакана.

434) **Молочный соусъ изъ капусты.** Нашинковать свѣжую капусту, положить ее въ кипящее молоко, варить пока не сдѣлается мягкою, откинуть на рѣшето, переложить на блюдо, облить сливками такъ, чтобы капуста смокла, обсыпать сухарями, можно прибавить сыру пармезану или голландскаго, поставить въ печь, чтобы запеклось.

Выдать: 2 кочна капусты.	1—2 стакана сливокъ.
$1^1/_2$ бутылки молока.	3—4 сухаря, ложку сыру.

435) **Капуста красная.** 2 маленькіе кочна капусты нашинковать; 1 луковицу, 1 петрушку, 1 селлерей мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ капустою, налить бульономъ, варить подъ крышкою. Когда будетъ мягка, влить ложки 2—3 уксуса, положить толченой гвоздики, ложку сахара, $^1/_2$ чайной ложки англійскаго перца, ложку муки, смѣшать, варить до готовности. Подавать съ жареными сосисками и жареными битыми ломтиками мяса; нѣкоторые вливаютъ въ эту капусту краснаго вина и съ нимъ тушатъ капусту.

Выдать: 2 кочна капусты, 1 луковицу.	3—4 гвоздики, 1 селлерей.
1 ложку масла, уксусу 2—3 ложки.	1 петрушку, 1 ложку сахара.
1 ложку муки, англійск. перцу.	(съ $^1/_2$ стакана краснаго вина).

436) **Кислая капуста съ грибами и сметаною.** Сварить сушеныхъ грибовъ, этимъ грибнымъ бульономъ залить 4 стакана кислой и обваренной капусты; положить мелко нашинкованные грибы, посолить, варить;

влить 1 стаканъ сметаны и наконецъ положить муку, поджаренную въ маслѣ, смѣшать все вмѣстѣ, прокипятить подъ крышкою до готовности.

Выдать: 4 стак., т. е. 2 ф. кислой капусты. 5—6 шт. сушоныхъ грибовъ. | 1 стаканъ сметаны, 1 ложку масла. 1 ложку муки, соли.

437) **Тушоная капуста по-литовски.** 1 ф. шпика, 1 ф. сырой говядины нарѣзать и то и другое маленькими кусочками, поджарить докрасна въ кастрюлѣ, мѣшая лопаткою, положить 3 мелко изрубленныя луковицы, поджарить, положить кислой или свѣжей шинкованной обваренной капусты, соли, подлить $1^1/_2$ стакана бульона, накрыть крышкою, тушить до мягкости. Когда будетъ готова, всыпать простаго перцу; эта капуста должна быть красноватаго цвѣта. Если капуста свѣжая, то положить 10 кислыхъ маленькихъ яблокъ, мелко ихъ нарѣзавъ, сложить въ кастрюлю къ капустѣ почти уже готовой и тушить до мягкости.

Выдать: Кочна 2 свѣжей капусты, или 2 фун., т. е. стак. 4 кислой. 1 ф. шпика, 1 ф. говядины. | 3 луковицы, простаго перцу. (10 небольшихъ кислыхъ яблокъ).

Огарнировать жаренными сосисками.

438) **Соусъ изъ капустки съ икрой.** Взять 3 фунта кислой шинкованной капусты, сварить, смочивъ только водой на столько, чтобы не пригорѣла; когда будетъ готова, выложить на рѣшето, чтобы стекла вода; тогда взять $^1/_2$ фунта чухонскаго масла, прожарить его на сковородѣ, смѣшать съ капустою, прожарить вмѣстѣ; вынутую изъ свѣжей рыбы икру, обдать соленой водой, растереть мелко, смѣшать съ капустой и дать ей еще прокипѣть на огнѣ; капуста отъ икры получитъ отличный вкусъ, можно ее подавать съ котлетами, съ сосисками и съ жареной рыбой; въ постъ можно вмѣсто чухонскаго масла, положить прованское; икры же должно класть столько, чтобы вся капуста была какъ бы макомъ посыпана.

Выдать: $^1/_2$ стак. икры, $^1/_2$ фунта масла. | 3 фунта шинкованной капусты.

439) **Московская селянка на сковородѣ.** Эта селянка должна быть густая и подается, если за обѣдомъ, то передъ бульономъ, но большею частью подается къ завтраку. 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить, въ $^1/_4$ фунта масла, положить кислой шинкованной капусты фунта $1^1/_2$, размѣшать, накрыть крышкою, тушить до готовности, мѣшая, чтобы не пригорѣло, осыпать $^1/_2$ ложкою муки, размѣшать; потомъ переложить капусту на сковородку, кладя рядъ капусты, рядъ разнаго сорта жаренаго мяса, мелкими кусочками нарѣзаннаго, какъ-то: говядины, телятины, ветчины, курицы, разной дичи и пр., наверхъ опять рядъ капусты; украсить сверху мелко нарѣзанными солеными огурцами, корнишонами, оливками, маринованными грибками, кто хочетъ, трюфелями, сосисками, облить соусомъ изъ подъ жаркаго, поставить въ печь, заколеровать; подавать на той же самой сковородкѣ.

Выдать: $1^1/_2$—2 ф. капусты. $^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$ ложки муки. $1^1/_2$ до 2 ф. разнаго мяса. | 1 луковицу, 2 огурца. 10 корнишоновъ, 10 оливокъ. 10 маринован. грибковъ, 1—3 трюфеля.

Вмѣсто кислой капусты можно употребить свѣжую, въ такомъ случаѣ нашинковать ее, опустить въ кипятокъ, когда закипитъ, вынуть друшлаковою ложкою, положить въ кастрюлю съ масломъ, прибавить 2—3 мелко нашинкованныя кислыя яблока, тушить до готовности.

440) **Пассеруаль изъ овощей.** Взять цвѣтной капусты, самыхъ молодыхъ стручковъ фасоли, лущенаго гороху, (pois pareil), кольраби, артишоковъ

и пастернаку; цвѣтную капусту раздѣлить тщательно на маленькіе ровненькіе кусочки, фасоль нашинковать, но не мелко, а косыми квадратами; кольраби и пастернакъ вырѣзать какими нибудь фигурками, но разными, чтобы можно было отличить зелень одну отъ другой, а артишоки очистить отъ листьевъ и бородки, всю эту зелень отварить въ соленой водѣ, но не переваривать, перемѣшать все вмѣстѣ, облить сливочнымъ соусомъ, а сверху засыпать сыромъ пармезаномъ съ сухарями. Соусъ сливочный приправить слѣдующимъ образомъ: взять ложку муки, поджарить ее въ ложкѣ сливочнаго масла, развести двумя стаканами хорошихъ свѣжихъ сливокъ, проварить въ кастрюлѣ до готовности, облить на блюдѣ зелень, осыпать, какъ сказано, пармезаномъ, поставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: 1 ложку муки, $^1/_8$ ф. сливочнаго масла. | 2 стак. сливокъ, зелени всего 3 фунта.

441) **Жарднньеръ.** Взять разныхъ овощей, а именно: хорошій твердый кочанъ капусты, который разрѣзать большими кусками, картофелю, брюквы, рѣпы, моркови, 2 цѣльныя головки луку, зеленаго вылущеннаго гороху, самыхъ молодыхъ простыхъ бобовъ, очищенныхъ отъ бѣлой кожицы; можно положить также цвѣтной капусты, кольраби и земляныхъ грушъ; но основныя овощи это — картофель и капуста, которыхъ класть втрое противъ прочаго, а зимой когда нѣтъ свѣжихъ овощей, то жардиньеръ все-таки необыкновенно хорошъ изъ картофеля, свѣжей капусты, рѣпы, брюквы, моркови и немного луку; рѣпу класть въ такомъ случаѣ, если она не имѣетъ горечи; всѣ эти овощи перечистить, перемыть и чтобы вода совершенно стекла, а ежели нѣкогда ждать, то перетереть до суха полотенцемъ, тогда всѣ эти овощи хорошенько перемѣшать, предварительно обточивъ и разрѣзавъ ихъ разными формами, а если мало времени, то и просто нарѣзать ихъ небольшими кусочками; всѣ эти овощи положить въ муравленный горшокъ, завязать ветошкой, замазать тѣстомъ и поставить въ печь; надо чтобы онѣ упрѣли до совершенной мягкости, можно даже не замазывать горшка, если не случится тѣста, а только плотно накрыть его. Когда жардиньеръ будетъ готовъ, подать его на столъ обвернувъ горшокъ салфеткой и къ нему отдѣльно растопленное свѣжее масло; солить тоже нужно на столѣ, потому что безъ соли лучше упрѣютъ овощи. Это кушанье необыкновенно вкусно. Вмѣсто масла подается и соусъ, сваренный изъ $1^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки, $1^1/_2$ стакана сливокъ, соли и немного перцу.

442) **Жардиньеръ другимъ манеромъ.** Поступить также какъ сказано жардиньеръ № 441, только положивъ овощи, посолить ихъ и залить самою свѣжою сметаною; этимъ манеромъ тоже очень вкусно, но жардиньеръ № 441 вкуснѣе.

443) **Жардиньеръ третьимъ манеромъ.** Нарѣзать кусками капусту, картофель, брюкву, морковь, рѣпу и если найдутся другія овощи, какъ напримѣръ: цвѣтная капуста, кольраби, артишоки, то тѣмъ лучше, дать всякой овощи хорошій видъ, обточивъ ихъ разнымъ манеромъ; взять кастрюльку, положить въ нее вышепоименованныя овощи, положить масла; поджарить слегка, но не до готовности, тогда посыпать на овощи ложку крупичатой муки, размѣшать хорошенько на огнѣ, чтобы мука смѣшалась съ овощами и соединилась съ масломъ, тогда влить на эти овощи $1^1/_2$ стакана бульона, варить до готовности; когда совершенно будутъ готовы, выложить на блюдо и положить на овощи что угодно: сосиски, котлеты, жареный хлѣбъ размоченный въ молокѣ и поджаренный или мозги.

444) **Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ.** Очистить 1 артишокъ, цвѣтную капусту, морковь, кольраби, итальянскую капусту, вымыть, сварить каждое отдѣльно въ посоленой водѣ съ масломъ или въ бульонѣ, нарѣзавъ ровными кусочками. Дно довольно широкой, но не высокой формы или кастрюльки выложить тоненькими ломтиками шпика или масломъ, на дно съ края въ кружокъ положить узенькій рядъ итальянской капусты, второй, слѣдовательно меньшой рядъ кольраби, потомъ рядъ моркови, рядъ цвѣтной капусты цвѣтомъ на дно, а на самой серединѣ—артишокъ корешкомъ кверху. На все это положить тоненькими ломтиками нарѣзаный вареный или копченый языкъ, потомъ опять зелень въ вышеупомянутомъ порядкѣ. Положить сверху маленькими кусочками масло, облить $^1/_2$ стаканомъ бульона, поставить въ печь на $^1/_4$ часа. Потомъ выложить это на блюдо въ родѣ пуддинга, снять шпикъ; облить маслянымъ соусомъ № 277.

445) **Лейпцигскій горячій винигретъ изъ разныхъ разносгей.** Взять молодой моркови, зеленаго свѣжаго гороху, рѣпную капусту, (кольраби) спаржу, зеленыхъ бобовъ, сморчкокъ и цвѣтной капусты, все это сварить въ соленой водѣ, каждую зелень отдѣльно, откинуть на дурхшлагъ, чтобы стекла вода.

Взять двѣ ложки масла, поджарить въ немъ до красна 1 ложку муки, развести бульономъ хорошенько мѣшая, всыпать зеленой петрушки.

Всѣ сваренные коренья положить въ кастрюльку, залить этимъ соусомъ, чтобы ихъ только едва покрыло, вскипятить разъ, потряхивая кастрюльку.

Между тѣмъ распустить въ кастрюлькѣ $^1/_2$ фунта масла, всыпать въ него мелко истолченную скорлупу отъ ножекъ и шеекъ 24 раковъ, поджарить ихъ докрасна, подлить ложки 2 бульона, вскипятить, процѣдить, выжать сквозь салфетку, поставить въ теплое мѣсто, чтобы не остыло какъ масло это, такъ и очищенныя раковыя шейки и ножки.

Затѣмъ приготовить фаршъ изъ 1 на теркѣ натертой бѣлой булки, 3—4 яйцъ, $^1/_4$ фунта до-бѣла растертаго масла, соли, мушкатнаго орѣха и чайной ложки сахара, наполнить имъ 24 чисто вымытыя раковыя спинки, смазать сверху масломъ, поставить въ печь, чтобы фаршъ зарумянился. Изъ оставшагося фарша приготовить фрикадельки, вскипятить ихъ разъ въ бульонѣ Когда все это будетъ готово уложить этотъ винигретъ на круглое блюдо слѣдующимъ образомъ: сперва выложить коренья, на середину положить самую большую головку цвѣтной капусты. Кругомъ блюда разложить раковыя спинки, перекладывая ихъ сваренными фрикадельками; головку цвѣтной капусты обложить раковыми шейками и ножками, облить все раковымъ масломъ, подавать отдѣльно или огарнировать все это еще кругомъ котлетами, копченымъ языкомъ, говядиной и т. п.

Выдать: $^1/_2$ фун. зеленаго гороха.
3—4 моркови, 3—4 кольраби.
$^1/_4$ фун. спаржи, 6—12 сморчковъ.
2—3 головки цвѣтной капусты.
На соусъ:
1 ложку муки.
$^1/_4$ фун. масла.
Зеленой петрушки.
$^1/_2$ фун. раковаго масла, 24 рака.
На фаршъ:
1 булку, 3—4 яйца. $^1/_4$ фун. масла.
1 кусокъ сахара, мушк. орѣху, соли.

446) **Форшмакъ изъ картофеля.** 2 шотландскія селедки вымочить въ водѣ или лучше въ молокѣ, снять кожицу, вынуть кости, мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ ложкѣ масла, $^3/_4$ стакана сметаны, 2 яйца, $^1/_2$ французской булки намоченной и выжатой, 1 на теркѣ натертое сырое яблоко, сваренаго и растертаго картофеля 1 полный стаканъ, простаго и англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, смѣшать, сложить въ жестяную или серебряную кастрюльку намазанную масломъ и посыпанную сухарями, и въ печь на $^3/_4$ часа.

Подавать въ той же кастрюлькѣ.

Выдать: 2 шотл. селедки, $^1/_2$ франц. булки.
$^3/_4$ ст. сметаны, $1^1/_2$ ложки масла.
3—4 зер. простаго, 3—4 зер. англ. перца.
1 большое яблоко, 1 луковицу.
6—8 шт. картофеля.
Мушкатн. орѣху, 2 яйца.

Л) СПАРЖА.

447) **Спаржа съ сабаіономъ.** Очистить спаржу отъ верхней кожицы, вымыть, обрѣзать слишкомъ длинные стебельки, связать пучки голландскими нитками, варить въ соленой водѣ до мягкости, выложить на сито, снять нитки; когда вода стечетъ, переложить на блюдо на салфетку головками въ середину; прикрыть салфелткой, чтобы не остыла.

Подать отдѣльно: сабаіонъ № 358.

448) Или подрумяненное масло № 273.

449) Или соусъ желтый № 314.

450) Или соусъ на сливкахъ № 315.

451) Или соусъ сладкій № 317.

452) Или соусъ изъ молока № 317.

Выдать: 3—4 фун. спаржи. | На соусъ.

М) КАРТОФЕЛЬ.

453) **Молодая картофель.** Молодая картофель заключаетъ въ себѣ много водянистыхъ частицъ, поэтому ее не надо варить въ водѣ, а передъ самымъ приготовленіемъ ее очистить отъ кожицы, острой толстой лучиною, всыпать въ кастрюльку, положить сверху ложку свѣжаго масла, немного зеленой мелко изрубленной петрушки, посолить, накрыть крышкою, поставить кастрюлю на плиту, на сотейникъ непремѣнно, тушить отъ 20 до 30 минутъ, смотря по количеству.

454) **Картофель разварной въ мундирѣ.** Вымыть, не очищая, опустить въ холодную воду, сварить до готовности, слить воду, подавать къ завтраку; отдѣльно соль и масло. Выдать картофелю $^3/_4$—1 гарнецъ.

455) **Картофель печеный.** Не обмывая, обтереть картофель, зарыть въ золу русской печи или испечь въ духовой печи, чаще переворачивая, чтобы не пригорѣла. Подается къ завтраку, отдѣльно соль и масло. Выдать картофелю $^3/_4$—1 гарнца.

456) **Картофель разварной очищенный.** Чтобы картофель былъ разсыпчатый, его надо очистить, вымыть, опустить въ кипятокъ безъ соли, сварить до готовности, смотрѣть, чтобы не переварился, слить воду, тотчасъ посолить, накрыть крышкой, потряхивая, дать постоять такъ съ $^1/_4$ часа. Такой картофель подается.

457) **Съ масломъ и зеленою петрушкою.** Подавая облить растопленнымъ масломъ, посыпать мелко изрубленною зеленою петрушкою и укропомъ (2—3 ложки масла, петрушки, картофелю около гарнца). Подается отдѣльно, или къ разварной говядинѣ, солонинѣ, къ языку.

458) **Съ масломъ и рубленными яйцами.** 2—3 ложки масла распустить, всыпать 3—4 крутыя, мелко изрубленныя яйца, въ которыя можно еще подлить ложки двѣ сливокъ. Такой картофель подается отдѣльно къ завтраку, или къ разварной рыбѣ.

459) **Съ подрумяненымъ масломъ** № 273.

460) **Съ соусомъ молочнымъ** № 315 или 317.

461) **Съ грибнымъ соусомъ** № 324.

462) **Съ соусомъ изъ икры** № 301.

463) **Съ кислосладкимъ соусомъ** № 292.

464) **Съ масломъ** изъ сардинокъ № 274.

465) **Съ соусомъ** изъ шампиньоновъ № 286.

466) **Картофель съ бульоннымъ соусомъ къ вареной говядинѣ.** Очистить 15—20 картофелинъ, обмыть, нарѣзать ровными кусками, и поставить вариться съ водой, прибавивъ немного соли; когда онъ будетъ мягокъ, отлить воду, прибавить $^1/_8$ фун. масла, 1 ложку рубленой зелени петрушки или укропа, стакана два жирнаго бульона, чтобы было довольно жидко; закрыть крышкой, хорошенько потрясти, слегка прокипятить и подавать къ вареной говядинѣ.

467) **Печеный картофель съ соусомъ изъ селедки.** Выбрать картофелины одинаковой небольшой величины, очистить ихъ, обмыть, обвалять въ яйцѣ съ солью и сухаряхъ, уложить другъ подлѣ друга на сковороду, на растопленное горячее масло, скропить сверху масломъ, поставить въ горячую печь, держать въ ней, пока не подрумянится и не испечется. Подавая облить соусомъ № 284 или лучше подать его отдѣльно.

Выдать: $^1/_2$ гарнца картофеля 2 яйца, 3—6 сухарей. | 2 ложки масла. На соусъ № 284.

468) **Жареный картофель** a la lyonaise. 1 гарнецъ картофеля очистить, перемыть, нарѣзать ломтиками, вытереть салфеткою досуха. Распустить въ кастрюлѣ или на глубокой сковородѣ фритюръ, но никакъ не масло, вскипятить его, всыпать картофель, жарить его на большомъ огнѣ, потряхивая сковородку. Когда картофель подрумянится, вынимать его дуршлаковою ложкою, чтобы стекалъ фритюръ, тогда только посолить его и кто любитъ, скропить лимоннымъ сокомъ. Такъ приготовленный картофель отличается своею хрупкостью и чрезвычайно вкусенъ. Такой картофель подаютъ къ бифштексу или жареной говядинѣ; но къ бифштексу выбирается самый мелкій картофель и подается не ломтиками, а круглый.

Изъ экономіи картофель можно отварить сперва въ водѣ, скорѣе очистить, пока не остылъ; если крупный, нарѣзать его ломтиками и жарить въ маслѣ.

Если картофель подается къ жаркому, то достаточно половины этой пропорціи.

469) **Запеченый картофель съ селедкой или съ сардинками.** Сваренный очищенный картофель нарѣзать ломтиками; вымоченныя двѣ селедки очистить отъ костей, мелко изрубить; поджарить 1 мелко изрубленную луковицу въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ селедкою; вымазать кастрюлю или блюдо масломъ, положить рядами картофель и селедку съ лукомъ,

посыпая немного толченымъ англійскимъ и простымъ перцемъ, сверху посыпать тертою булкою, облить одною ложкою масла, поджареннаго съ одною луковицею, или 1 стакономъ сметаны съ 2 желтками и вставить въ печь.

Выдать: $^3/_4$ гарнца картофеля, 2 селедки, 3—4 зерна англійск. и 3—4 зерна простаго перцу. 3 ложки тертой булки. | $^3/_8$ ф. масла и 2 луковицы, или: $^1/_4$ ф. масла, 1 луковицу. 1 ст. сметаны, (2 желтка).

470) **Картофель съ молочнымъ соусомъ.** Сваренный картофель скорѣе очистить, нарѣзать, посолить, сложить въ кастрюлю; $^1/_2$ мелко изрубленной луковицы поджарить въ 1 ложкѣ масла; можно прибавить мелко нарѣзанныхъ отваренныхъ грибовъ, развести сметаною или молокомъ, положить $^1/_2$ ложки масла, смѣшаннаго съ $^1/_2$ лож. муки, размѣшать, залить картофель, накрыть крышкою, вскипятить раза 2 — 3; подавая всыпать зеленой петрушки или укропа.

Выдать: 1 гарнецъ картофеля, $^1/_2$ луковицы. $^1/_2$ ложки масла, 2—3 грибка. | 1—2 стакана сметаны или молока. Зелени.

471) **Картофель со сметаной.** $^1/_2$ луковицы поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ варенымъ картофелемъ, облить $1^1/_2$ ст. сметаны съ 3 желтками, обсыпать двумя ложечками простаго сыра и сухарями, скропить масломъ—и въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: $^3/_4$ гарнца картофеля, $^1/_2$ луков. $1^1/_2$ лож. масла, $1^1/_2$ ст. сметаны. | 2 ложки сыру, 3 желтка. Соли.

472) **Пудингъ картофельный съ ветчиной.** $^1/_4$ ф. масла растереть добѣла, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить туда же вареную протертаго картофелю стакана $1^1/_2$ и $^1/_2$ фунта мелко нарѣзанной ветчины; размѣшать хорошенько, сложить въ форму, намазанную масломъ, поставить въ печь. Когда пудингъ будетъ готовъ, выложить на блюдо, обсыпать сыромъ, облить горячимъ масломъ.

Выдать: $2^1/_2$ ложки масла 6 яицъ. $^1/_2$ гарнца картофеля. | $^1/_2$ фун. ветчины. $^1/_6$ фунта сыру. 1—2 ложки сливочнаго масла.

473) **Картофель разварной къ жареной говядинѣ.** $^3/_4$ гарнца картофеля отварить въ соленой водѣ до половины готовности, очистить, положить въ кастрюлю или на противень, къ жаркому — говядинѣ, телятинѣ, баранинѣ, дать ей обжариться въ этомъ соку, подавать.

474) **Картофель подъ бешемелемъ.** Картофель вымыть, отварить, очистить, нарѣзать ломтиками. Жестяную или серебр. кастрюльку вымазать масломъ, положить рядъ картофеля, сверху кусочки масла, обсыпать тертымъ сыромъ, потомъ опять рядъ картофеля, масло и сыръ; залить бешемелемъ, т. е. $^1/_3$ фунта масла размѣшать съ $^1/_2$ стак. муки, развести $2^1/_2$ стаканами молока, прокипятить нѣсколько разъ, посолить, вбить два яйца, положить кто любитъ, зелени залить картофель, поставить въ печь, чтобы запеклась.

Выдать: $^1/_2$ гарн. картоф., $^3/_8$ фун. масла, $^1/_2$ стак. муки, бутылку молока. | 2 яйца, зелени, $^1/_4$ фунта сыра.

Можно положить въ картофель $^1/_2$ фун. тонкими ломтиками нарѣзанной ветчины.

475) **Запеканка или картофельная драчена.** Очистить осьмушку картофеля, обмыть, сварить; когда будетъ мягокъ, слить воду, картофель же, въ той же кастрюлькѣ, тотчасъ размять деревянной толкушкой, пока онъ не простылъ; посолить, положить полную ложку масла, мѣшать, чтобы

побѣлѣло, влить 1—1½ стак. молока, размѣшать, положить 2—3 желтка, или 1 яйцо, размѣшать, переложить въ сотейникъ, вымазанный масломъ, обсыпать сверху сухарями, испечь въ горячей печи. Подавать къ жаркому или лучше къ завтраку.

Выдать: Осьмушку картоф., 1—3 яйца. | 1½ ложки масла, 1—1½ стак. молока.

476) **Картофельное пюре.** Вымытый картофель очистить, вымыть, опустить въ соленую воду, сварить, слить воду, картофель скорѣе размять деревянною ложкою, посолить, положить масла, размѣшать хорошенько, положить, молока, размѣшать, прокипятить. Подавать съ котлетами, солониною, ветчиною, языкомъ, зразами, съ жаркими изъ говядины, съ сосисками, съ румянымъ масломъ, съ поджареннымъ шпикомъ.

Выдать: Осьмушку картоф., 1½ ст. молока. | 1—1½ ложки масла и соли.

477) **Картофельныя крокеты.** Изъ этого же самаго, только густаго картофельнаго пюре № 476, можно сдѣлать крокеты, то есть круглые пирожки въ родѣ зразовъ, положивъ въ пюре немного масла, сливокъ и 2 желтка, обвалять въ яйцѣ и тертой булкѣ, поджарить въ растопленномъ маслѣ или фритюрѣ, огарнировать ими жаркое.

Выдать: Осьмушку картофеля, ½ ф. масла. | 2 желтка, 2 яйца и сухарей.
¼ стак. сливокъ или молока. | Масло или фритюръ.

478) **Картофельныя котлеты.** Вымыть картофель, опустить въ холодную воду, сварить, очистить, тотчасъ размять, протереть сквозь дурхшлагъ, положить ½ ложки масла, 2 яйца, всыпать ¼ стак. муки, положить (немного сахара) соли, сдѣлать котлеты, смазать каждую яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ; соусъ къ нимъ грибной № 298, или молочный № 356.

Выдать: Осьмушку картофеля. ½ ф. масла. | (1—3 куска сахара), 1 яйцо.
2 яйца, ¼ стак. муки. | 4—5 сухарей, ¼ ф. масла, соли.

Такія котлеты дѣлаются и постныя.

479) **Картофель фаршированный грибами.** Очищенные и отвареные боровики свѣжіе или сушоные изрубить мелко. Въ ложкѣ масла поджарить 2 мелко изрубленные порея, смѣшать съ грибами, положить ½ франц. тертаго бѣлаго хлѣба, 1 яйцо, размѣшать хорошенько.

Взять очищеннаго и вымытаго сыраго картофеля, вырѣзать осторожно середину, наполнить приготовленною массою, накрыть срѣзанною верхушкою съ картофеля, уложить въ кастрюлю, облить ⅓ стак. растопленнаго масла, стаканомъ бульона, пополамъ съ грибнымъ, накрыть крышкою, варить до мягкости.

Выдать: 24 шт. крупнаго картофеля, ⅛ ф. | 1 яйцо.
суш. грибовъ или ½ тарелки свѣж. | 2—3 зерна англійскаго перца.
¾ ф. масла, ½ франц. бѣл. хлѣба. | 2 порея.

480) **Фаршированный картофель.** Отобрать крупный картофель, сварить его въ соленой водѣ, но не до готовности, очистить его, вынуть середину. Вынутую мякоть растереть, протереть сквозь сито, прибавить къ ней 3 яйца, 1½ стак. сливокъ, ⅛ фунта масла, перцу, соли, муш. орѣху, смѣшать все вмѣстѣ, прибавивъ черствой тертой булки, чтобъ было густо, какъ тѣсто, нафаршировать картофель, смазать сверху масломъ, осыпать сухарями или сыромъ, печь съ полчаса, чтобы подрумянить, чаще смазывая ихъ масломъ, подавать отдѣльно или огарнировать ими котлеты изъ говядины.

Выдать: Осьмушку картофеля, 3 яйца. | Сухарей или черствой булки.
1½ стак. сливокъ, ¼ ф. масла. | Перцу, соли, мушк. орѣху.

481) **Картофель фаршированный др. ман.** Вымыть крупную картофель, осыпать солью, испечь ее до половины готовности, надрѣзать верхушки, вынуть внутренность, половину ея смѣшать со сливочнымъ масломъ, съ самыми густыми сливками и немножко сахара, нафаршировать опять картофель, прикрыть верхушкою, сложить на сотейникъ, поставить въ духовую печь.

Выдать: 24 шт. крупной картофели. | ½ стак. густыхъ сливокъ.
2 ложки сливочнаго масла. | 2—3 куска сахара, соли.

482) **Картофель фаршированный кильками.** Отобрать самаго крупнаго картофеля, очистить его, сварить до половины готовности, вынуть середину, наполнить ее потомъ слѣд. массою: взять вынутаго изъ середины, картофеля, растереть его, положить сваренныхъ въ бульонѣ сморчковъ, нѣсколько мелко изрубленныхъ килекъ, смѣшать, нафаршировать картофель, смазать яйцомъ, обсыпать сухарями, и поджарить въ маслѣ на сковородѣ; подавать съ соусомъ приготовленнымъ изъ муки, масла, лимоннаго сока, мушкат. орѣха, бульона и немного сметаны.

Выдать: Штукъ 24 крупн. картофеля. | *На соусъ:*
6 сморчковъ, 12 килекъ. | ½ стак. муки, ⅓—½ стак. сметаны.
2 яйца, 2—3 сухаря, ¼ ф. масла. | ¼ лимона, ложку масла, мушк. орѣху.

483) **Картофель фаршированный пармезаномъ.** Приготовить точно также: выбрать внутренность картофеля, размять его съ хорошимъ масломъ и на каждую картофеленку положить по чайной ложечкѣ тертаго пармезана, накрыть верхушкою, поставить опять въ духовую печь; подавать горячимъ.

484) **Картофель фаршированный мяснымъ фаршемъ.** 24 Штуки крупнаго картофеля перемыть, очистить хорошенько, срѣзать немного снизу, чтобы могли стоять, сверху срѣзать крышку, внутренность вынуть осторожно ножемъ, чтобы не прорѣзать стѣнокъ, опустить въ соленую холодную воду, но чтобы разъ—другой вскипѣли, вынуть осторожно дрышлаковою ложкою, остудить, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ; нафаршировавъ слѣд. фаршемъ: ½ фунта сырой, вареной или жареной телятины или говядины изрубить очень мелко, поджарить слегка въ ½ ложкѣ масла, положить 5—6 изжареныхъ сморчковъ, ¼ стак. свѣжей сметаны, ложки двѣ бульона, соли, перцу, 3—4 истолч. сухаря прокипятить все вмѣстѣ, нафаршировать картофель, накрыть срѣзанною верхушкою, поставить въ печь на смазанномъ масломъ сотейникѣ, скропивъ сверху масломъ.

Когда испекутся, можно снять крышечку и положить сверху сваренныхъ, пополамъ разрѣзанныхъ раковыхъ шеекъ, посыпать зеленью, подавать, по большей части на завтракъ. Подавая облить соусомъ изъ шампиньоновъ № 286, или соусомъ со сметаною № 295.

Выдать: 24 крупн. карт., ½ фунта мяса. | (шт. 24 раков. шеекъ), зелени.
¼ фунта масла, ¼ стак. сметаны. | На соусъ № 286 и 295.
5—6 сморчковъ, 3—4 сухаря.

485) **Картофель фаршированный—картофельною массою.** Крупный картофель очистить, вымыть, чисто обтереть и испечь, срѣзать верхушку, выбрать середину осторожно; одну луковицу поджарить въ 1½ ложкахъ масла, смѣшать съ картофельною массою, посолить, положить перцу, нафаршировать картофель, поставить въ печь на смазанномъ масломъ желѣзномъ листѣ. Подавая, можно облить соусомъ: растопить ложку масла, всыпать

$^1/_2$ ложки муки, развести $1^1/_2$ стак. сметаны, всыпать соли, мушкатнаго орѣха, вскипятить.

Выдать: $^3/_4$ гарнца картофеля, 1 луковицу. $1^1/_2$ ложки масла, соли. перцу.

На соусъ: 1 ложку масла, $^1/_2$ ложки муки. $1^1/_2$ стак. сметаны, мушкати. орѣху.

Н) ГРИБЫ.

486) **Грибы тушеные.** Молодые, здоровые, бѣлые грибы очистить, разрѣзать на части. обвалять слегка въ мукѣ, положить въ кастрюльку съ $^1/_8$ фун. масла, 2—3 стаканами сметаны, накрыть крышкою, пусть кипятъ; положить въ кастрюльку пучекъ зеленой петрушки, тушить подъ крышкою до мягкости; передъ отпускомъ выбросить петрушку, посолить, посыпать зеленью, подавать. Подать отдѣльно перецъ.

Выдать. 1 полную тарелку очищенныхъ бѣлыхъ грибовъ.

$^1/_8$—$^1/_4$ фун. масла, 2—3 стак. сметаны. Перцу, соли.

Такіе грибы можно приготовить зимою, взявъ грибы № 2565 или 2566. (Ч. II).

487) **Жаренные рыжики.** Молодые рыжики очистить, чтобы на было песку, посолить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 2 ложкахъ масла, уложить рыжики цѣльные или мелко нашинкованные, поджарить, а когда пустятъ изъ себя сокъ и, разрѣзавъ ихъ, не будутъ красны, можно подавать.

Выдать; 1 полную тарелку очищенныхъ рыжиковъ.

1 луковицу. $^1/_4$ фунта масла.

488) **Грибы жаренные.** Бѣлые, красные и прочіе грибы приготовляются одинаково, т. е. очистить ихъ, перемыть, нарѣзать, обвалять въ мукѣ. $^1/_4$ фун. масла распустить на сковородѣ или въ кастрюлѣ (поджарить въ немъ кто любитъ, 1 луковицу), сложить грибы, посолить и жарить на среднемъ огнѣ, поджаривъ съ одной стороны, перевернуть на другую; когда грибы будутъ готовы, влить $^1/_2$ стакана сметаны, разъ вскипятить, всыпать зеленаго укропу и петрушки, подавать.

Выдать: 1 полн. тарелку очищенных гриб. 1 ложку муки, $^1/_4$ ф. масла.

$^1/_2$ стак. сметаны, (1 луковицу). Перцу, соли, петрушки.

489) **Еще жаренные грибы.** Взять бѣлыхъ крупныхъ грибовъ, обварить кипяткомъ, обсушить полотенцемъ, обвалять въ яицѣ, обсыпать сухарями, поджарить въ маслѣ, подавать къ соусу изъ курицы или телятины.

490) **Жаренные грузди.** Взять моченые грузди, сполоснуть ихъ, осушить салфеткою, обвалять слегка въ мукѣ, поджарить въ маслѣ.

491) **Котлеты изъ грибовъ.** Взять бѣлыхъ свѣжихъ грибовъ, обварить ихъ кипяткомъ, осушить полотенцемъ, очень мелко изрубить, прибавить $1^1/_2$ стак. сливокъ, $^1/_8$ фунта масла, 4 яйца, немного перцу, мушкатнаго цвѣту, 6 мелко нарѣзанныхъ килекъ, 2 печоныя луковицы, и столько черствой натертой на теркѣ и просѣянной булки, чтобы можно было сдѣлать изъ этой массы котлеты, дать простоять съ полчаса, чтобы булка разбухла, сдѣлавъ потомъ котлеты, поджарить въ маслѣ. Такія котлеты можно приготовлять изъ сушоныхъ бѣлыхъ грибовъ.

Выдать: 2 тарелки свѣжихъ грибовъ или $^1/_2$ фунта сушоныхъ. $1^1/_2$ стак. сливокъ, 1 ложку масла.

4 яйца, перцу, соли, мушк. цвѣту. 6 килекъ, 2 луковицы. 1 франц. булку, 2 ложки масла.

492) **Соусъ изъ сморчковъ.** Сморчки очистить отъ песку и нечистоты, вымыть въ водѣ до-чиста, мелко ихъ нашинковать, опустить въ соленый кипятокъ; когда закипятъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю на растопленное масло, поджарить до готовности. $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки вскипятить въ отдѣльной кастрюлькѣ, развести 2 — 3 стаканами бульона, вскипятить раза два-три, пока не погустѣетъ, положить соли, мушкатнаго орѣху, лимоннаго соку, $^1/_8$ фун. сливочнаго масла или $^1/_2$ стак. сметаны, смѣшать со сморчками, вскипятить, положить рубленой зеленой петрушки, лимоннаго сока, подавать съ говядиною, телячьей грудинкою и проч.

Выдать: 2 ф. сморчковъ, $^1/_4$ ф. чух. масла. $^1/_2$ ложки муки, соли, мушк. орѣху. 1 ложку сливочнаго масла.

Или $^1/_2$ стакана сметаны. $^1/_4$ лимона. Зеленой петрушки.

Очень вкусный соусъ изъ сушоныхъ бѣлыхъ грибовъ. Взять шт. 18—24 суш. грибовъ, вымыть ихъ, сварить почти до готовности. Слить грибной бульонъ, который употребить на другой день въ борщъ, во щи изъ щавеля или въ грибной супъ, или отдать людямъ; грибы же налить 3 стаканами процѣженнаго бульона, сварить до готовности, положить ложки 2—3 сливокъ или сметаны, всыпать немного простаго перцу, посолить, подавать, не разрѣзывая грибовъ, какъ бы свѣжіе, посыпать укропомъ.

О) ЖАРЕНЫЕ КОРЕНЬЯ.

493) **Жаренные коренья къ жареной или вареной говядинѣ.** Очистить штукъ 10 каротелекъ, 1 брюкву, 2 рѣпы, $^1/_2$ фун. земляныхъ грушъ и 8 шт. картофелинъ; нарѣзать небольшими равными кусочками, все отдѣльно тушить съ масломъ, подливъ ложки двѣ воды или бульона, картофель же обжарить круглымъ въ маслѣ, на сковородѣ. Когда все будетъ готово, положить жаркое на середину блюда, а кругомъ отдѣльными кучками жареные коренья.

П) ПОМИДОРЫ.

494) **Помидоры «фаршированные или баклажаны.** Выбрать зрѣлые и крѣпкіе помидоры, сдѣлать въ нихъ маленькое отверстіе, вычистить шпилькой изъ середины всю внутренность, начинить фаршемъ изъ телятины (кто любитъ, перемѣшать фаршъ этотъ съ варенымъ рисомъ); начинивъ помидоры, обвалять ихъ въ мукѣ, обжарить въ маслѣ на сковородѣ, потомъ уложить ихъ въ кастрюльку такъ, чтобы не выпала начинка, налить бульону, чтобы чуть-чуть покрыло ихъ, варить, смотрѣть, чтобы не развварились; когда будутъ готовы, облить сметаной, разъ вскипятить, подавать.

Выдать: 12 штукъ крупныхъ помидоровъ. 1 ложку муки, $^1/_4$ фунта масла $^1/_2$ стак. сметаны.

На фаршъ: 1 фунтъ телятины, 1 луковицу. 1 ложку масла, 2 яйца. соли; перцу.

Р) ОГУРЦЫ.

495) **Огурцы тушеные къ жаркому баранинѣ или говядинѣ.** 6—10 свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ очистить, нарѣзать ломтиками въ длину, если свѣжіе — посолить, оставить такъ на $^1/_2$ часа. — 1 ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, смѣшать съ огурцами, жарить, пока не сдѣлаются мягкими; всыпать потомъ ложку муки, еще поджа-

рить, влить одинъ стаканъ бульона, можно прибавить съ ½ стакана сметаны, вскипятить; подавать съ говядиной или бараниной.

Выдать: 6—10 штукъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ. | 1 фунтъ телятины, 1 луковицу. 1 ложку муки, (½ стак. сметаны)

С) ЧЕЧЕВИЦА.

496) **Соусъ изъ чечевицы.** Перебрать 3 стак. чечевицы, вымыть ее въ теплой водѣ, сварить, откинуть на рѣшето. Между тѣмъ ложку масла распустить въ кастрюлѣ, прибавить ложку муки, разбавить бульономъ, вскипятить, положить чечевицу, прокипятить, подавать съ жареной говядиной, съ котлетами.

497) **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 час., 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 греночками.

Выдать: 3 стакана, т. е. 1½ фун. чечевицы. 2 луковицы, 2 моркови, 2 порея. | ½ ф. ветчины. ¼ ф. сливочнаго масла. (½ стакана малаги).

Если этотъ соусъ подается съ жаркимъ, то достаточно 1 фунта чечевицы и прочаго соразмѣрно этой пропорціи.

Т) АРТИШОКИ.

498) **Артишоки съ сабаіономъ.** Очистить 15 шт. артишоковъ отъ зеленыхъ листьевъ, опустить въ холодную воду на 1 часъ, потомъ въ соленый кипятокъ, сварить до мягкости, выложить на блюдо, облить сабаіономъ.

499) **Артишоки фаршированные.** Отваривъ ихъ до мягкости, выбрать изъ нихъ середину, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: 20 отваренныхъ раковъ мелко изрубить, смѣшать съ мелко изрубленною жареною телятиною, положить ложку сметаны, 2 яйца, немного перцу, соли, мушк. орѣху; нафаршированные артишоки опустить въ соусъ, приготовленный изъ 1 стак. сливокъ, 1 ложки масла, ½ ложки муки, 1 стак. бульона, немного перца, соли, вскипятить въ этомъ соусѣ раза два-три, подавать.

Выдать: 15 артиш, 20 раковъ. ½ фун. жаркаго телятины. 1 ложку сметаны 2 яйца. Перцу, соли, 1 ложку масла. | Мушкатнаго орѣху. *На соусъ:* 1 стак. сливокъ. 1 ложку масла. ½ ложки муки.

500) **Артишоки съ зеленымъ горохомъ и грибами.** Очистить, отварить артишоки въ соленой водѣ до мягкости. Вылущенный зеленый сахарный горохъ отварить въ водѣ, слить ее, положить въ горохъ сливочнаго масла, подать съ артишоками, обливъ ихъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями. Эти артишоки можно нафаршировать свѣжими грибами, мелко изрубленными и изжаренными со сметаною; грибами этими наполнить серединку каждаго артишока и пространство между листочками.

Выдать: Артишоковъ штукъ 15. 2 стакана вылущеннаго гороха. ½ фунта сливочнаго масла. | 3—4 сухаря. ½ тарелки грибовъ, 1 ложку масла. 1 ложку сметаны, укропу.

501) **Артишоки въ малагѣ.** Очистить артишоки отъ листьевъ положить на часъ въ холодную воду, разъ вскипятить ихъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, положить въ кастрюлю на распущенное сливочное масло, влить малаги, положить сахару, сухаго бульону, кипятить, подливая понемногу бульона чтобы не пригорѣло, выложить на блюдо, подавать.

Выдать: 20 артишоковъ, ¼ ф. сливочнаго масла, 3 лота сухаго бульона. | 4—5 кусковъ сахара. ½ бутылки малаги.

502) **Артишоки съ масломъ и сухарями.** Приготовить какъ сказ. въ № 498, облить масломъ съ сухарями.

503) **Артишоки съ голландскимъ соусомъ.** Очистить отъ зеленыхъ листьевъ штукъ 15 артишокъ, положить ихъ начасъ въ холодную воду, сварить въ соленомъ кипяткѣ, дать остыть, середину немного вынуть острымъ ножемъ и положить въ слѣдующій соусъ: распустить одну ложку масла въ кастрюлѣ, всыпать мѣшая 1 ложку муки, развести 1½ стакан. бульона, прокипятить мѣшая, прибавить мускатнаго цвѣту, немного лимоннаго соку, 2—3 разбитыхъ желтка, разведя ихъ сперва немного остывшимъ соусомъ, дать мѣшая задымиться, опустить въ соусъ артишоки, подогрѣть и подавать.

У) ЛУКЪ.

504) **Фаршированный лукъ въ тѣстѣ.** Обтереть и опустить, на нѣсколько минутъ, въ кипятокъ нѣсколько самыхъ крупныхъ луковицъ, не очищая шелухи, а только обтеревъ ихъ; затѣмъ вынуть, дать остыть, сверху очистить, внутренность вырѣзать осторожно ножикомъ, оставляя цѣльнок стѣнку; къ этой вынутой внутренности прибавить еще 5—6 луковицъ, очистить ихъ и все вмѣстѣ разрѣзать или мелко изрубить, разварить въ кастрюлѣ въ кашу съ ¾ стак. сливокъ, протереть сквозь сито. Затѣмъ взять филей отъ большой молодой курицы, наскоблить ножемъ, истолочь въ ступкѣ, прибавить 4 яйца, ½ ф. растопленнаго масла, 4 мелко изрубленныя сардельки, немного тертаго сыру, вымоченную въ молокѣ и выжатую французскую булку (безъ корки), немного соли, перцу, прибавить пюре изъ лука, все хорошенько размѣшать и начинить приготовленныя луковицы. Послѣ того изготовить тѣсто (см. № 1028), раскатать какъ можно тоньше, нарѣзать рѣзцомъ на четыреугольники, въ средину которыхъ положить лукъ, а 4 конца сложить на верху такъ, чтобы они образовали въ родѣ 4 листочковъ; ихъ защипать въ серединѣ покрѣпче, а по бокамъ смазать тѣсто при помощи перышка бѣлкомъ, затѣмъ дать немного обсохнуть и испечь въ кастрюлѣ или тазикѣ съ жиромъ (№ 14), или съ русскимъ масломъ или съ обоими пополамъ; подавать на столъ со слѣдующимъ соусомъ: распустить въ кастрюлѣ 1 ложку масла, перемѣшать съ 1 лож. муки, развести 1½ стаканами сливокъ, прибавить немного соли, перцу и кто любитъ,—соку изъ ½ лимона, прокипятить; подаютъ его въ соусникѣ.

505) **Фаршированный лукъ,—другимъ манеромъ.** Взять 12—14 самыхъ большихъ луковицъ, опустить ихъ не очищая въ кипятокъ на нѣсколько минутъ, затѣмъ вынуть, дать остыть, очистить и острымъ ножичкомъ осторожно вынуть середину, начинку же приготовить такимъ образомъ: 1 фунтъ баранины, телятины или хорошей говядины наскоблить ножемъ, истолочь въ ступкѣ, прибавить 3 яйца, ½ чашки сливокъ, соли, немного перца, 1 ложку растопленнаго масла, мускатнаго орѣху и немного сухарей, перемѣшать все вмѣстѣ; начинивъ этимъ фаршемъ приготовленныя луковицы и покрывъ каждую пластками шпика, а (еще лучше обвязавъ ихъ ниткою), положить въ

кастрюлю, одну возлѣ другой, налить бульономъ, чтобъ они лишь покрылись и дать вполнѣ увариться. Фаршированный лукъ подаютъ съ соусомъ изъ капорцовъ или сарделекъ № 342.

506) **Пюре изъ лука.** 1 стаканъ муки, 1/4 фунта масла, 1 бутылку цѣльнаго молока, прокипятить хорошенько, какъ бешемель; очистить 10 луковицъ, нарѣзать ломтиками, влить 2 стакана бульона, сварить до мягкости, протереть сквозь сито; это пюре положить въ приготовленный бешемель, прокипятить, прибавивъ соли.

Ф) ЗЕМЛЯНЫЯ ГРУШИ.

507) **Земляныя груши.** Очистить ихъ какъ можно лучше, бросая тотчасъ въ холодную воду съ уксусомъ, перемыть, сварить въ соленой водѣ, въ которую влить немного уксуса и положить 1/2 ложки муки, размѣшанной съ 1/2 ложкою масла; подавая выложить на блюдо, обложенное рантомъ изъ тѣста; облить масломъ съ сухарями № 808 или сабаіономъ № 267.

Выдать: 3—4 фун. земляныхъ грушъ, уксусу. 1/2 лож. масла, 1/2 лож. муки, соли.
Облить 3/8 фун. масла, 4—5 сухарей. Или на сабаіонъ № 358.

508) **Земляныя груши въ клярѣ.** Очистить и сварить земляныя груши, какъ сказано выше № 507, каждую грушу, взявъ иголкою, обмакивать въ кляръ № 368 и жарить въ фритюрѣ, сложить на блюдо, подать отдѣльно сабаіонъ.

Выдать: 3—4 фун. земляныхъ грушъ. Уксусу, соли. 1/2 ложки масла. 1/2 ложки муки.

На кляръ: № 368.
1/2 стаканъ муки, 5 яицъ. 6 ложекъ сливокъ или молока. На сабаіонъ № 358.

Х) ЯБЛОКИ.

509) **Тушеныя яблоки къ жаркому.** Шесть — десять яблокъ очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать каждое на 4 части, вырѣзать сердцевину, сложить въ кастрюльку, положить ложку масла, 2 ложки мелкаго сахара, подлить 3—4 ложки воды, накрыть крышкою, сварить до мягкости, подавать съ жаркимъ: говядиною, уткою, гусемъ. Можно употреблять на это и сушеныя яблоки.

Выдать: 6—10 яблокъ, 1 ложку масла, | 2 ложки сахара.

Ц) СЕЛЛЕРЕЙ.

510) **Пюре изъ селлерея.** Коренья изъ селлерея, безъ зелени, очистить, отварить въ бульонѣ до мягкости съ 1/8 фунта масла, протереть сквозь сито, положить еще 1/8 или 1/4 ф. масла, соли, размѣшать, подавать. (Фунт. 3 селлерея).

Такъ приготовленное пюре подается къ говядинѣ, въ такомъ случаѣ достаточно половины назначенной пропорціи.

Ч) ТЫКВА.

511) **Тыква жареная.** Очистить тыкву отъ кожи, нарѣзать пластинками, поджарить въ маслѣ; ложку муки поджарить съ ложкою масла, влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить, облить тыкву, подавать.

512) **Соусъ изъ тыквы.** Нашинковать свареную въ посоленой водѣ тыкву, какъ лапшу, положить ее на сотейникъ пересыпая сухарями и кусочками свѣжаго масла, облить сливками съ яйцами, запечь.

Выдать: 2 тарелки нашинкованной тыквы. Чашку сухарей, 1 стак. сливокъ. | 1 яйцо, 1/4 фун. сливочнаго масла.

Ш) КАШТАНЫ.

513) **Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ.** Каштаны очистить, обварить, снять кожицу, сложить въ кастрюлю, положить туда же 1/8 фун. масла сливочнаго, соли, 1 стаканъ бульона, 1/2 стакана краснаго вина, 1/8 фунта сахара, немного сухаго бульона, варить, пока каштаны не сдѣлаются красными. Сдѣлать на блюдѣ рамку изъ тѣста: 1/2 фунта муки и 2 яйца безъ воды мѣсить, пока не сдѣлается тѣсто густо, раскатать какъ можно тоньше, обрѣзать съ обѣихъ сторонъ ровно ножомъ, съ одной стороны вырѣзать ножомъ зубчики, а другую обмазать желткомъ, обложить блюдо, приклеить ко дну, чтобы было крѣпко; вставить въ духовую печь на 5 минутъ, чтобы подсохло. Переложить на это блюдо каштаны, облить тѣмъ же соусомъ, въ которомъ варились.

Такъ приготовленные каштаны можно подавать къ жареной говядинѣ, въ такомъ случаѣ взять половину назначенной пропорціи.

Выдать: 1 фунтъ каштановъ. 1/8 фун. сливочнаго масла. 1/2 стак. краснаго вина. Куска 3 сахара.
1/16 фунта сухаго бульона. *На тѣсто:* 1/2 фунта муки, т. е. 1 1/2 стакана. 2 яйца.

514) **Пюре изъ каштановъ.** 1/2 фунта каштановъ очистить, обварить, снять кожицу, положить въ кастрюльку 1/8 фун. масла, 2 стакана молока, варить, пока каштаны не разварятся, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ соусомъ, посолить, развести 1/2 стаканомъ густыхъ сливокъ, прибавить еще 1/8 фунта масла, вскипятить, подавать съ жареною говядиною и проч.

Выдать: 1/2 фунта каштановъ. 1/4 фунта масла, соли.
1/2 стакана густыхъ сливокъ. 2 стакана молока.

Это самое пюре можно развести пожиже молокомъ или сливками и облить имъ разварную индѣйку или курицу.

Б) РАЗНЫЕ ГАРНИРЫ ДЛЯ КУШАНЬЕВЪ ИЗЪ ЗЕЛЕНИ И КОРЕНЬЕВЪ.

515) **Мозги.** Мозги изъ одной головы бычачьей или 2 телячьихъ очистить отъ плевокъ, опустить въ кипятокъ соленой воды съ 2—3 ложками уксуса, съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцомъ, сварить, откинуть на рѣшето, остудить, нарѣзать ломтиками, обмочить каждый въ яицѣ, обсыпать сухарями, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

Выдать: Мозги, уксусъ, соли. Лаврового листу, англ. перцу.
1 яйцо, 3—4 сухаря. 1/8 фунта масла.

516) **Котлеты изъ мозговъ.** Мозги изъ двухъ телячьихъ головъ сварить въ соленой водѣ съ уксусомъ, англійскимъ перцомъ и лавровымъ листомъ, протереть сквозь сито, положить 3—4 ложки тертой булки, немного англійскаго и простаго перцу, маленькую мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ 1/2 ложкѣ масла; прибавить зеленой петрушки, 2 желтка, 1 яйцо, смѣшать, приготовить котлеты, обмакивать каждую въ яицѣ, посыпать сухарями и жарить въ маслѣ.

Выдать: 2 пары мозговъ телячьихъ, уксусу. Соли, лаврового листу. Англ. и простаго перцу, 5 яицъ
Зеленой петрушки, 1/2 луковицы. 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба. 4—6 сухарей, 1/4 фунта масла.

Такія котлеты подаются также съ соусомъ съ трюфелями № 311.

517) **Языкъ бычачій свѣжій, соленый или копченый.** 1 языкъ свѣжій или $^1/_2$ языка соленаго или копченаго сварить, снять верхнюю кожицу, нарѣзать ломтиками.

518) **Вымя жаренное.** Сварить до мягкости въ соленой водѣ, нарѣзать ломтиками, обсыпать мукою съ обѣихъ сторонъ или сухарями, обжарить въ маслѣ (2 ложки масла, 2 ложки муки).

519) **Телячьи рубцы.** Очистить, см. № 715, сварить въ соленой водѣ, вытереть досуха, разрѣзать на части величиною въ столовую ложку, обвалять каждый кусокъ въ 2 яйцахъ и 4—5 сухаряхъ, жарить въ 2 ложкахъ масла.

Или, обмакнуть въ кляръ № 368, поджарить въ 2 ложкахъ масла. Такъ приготовленные рубцы подаются къ соусу изъ брюквы, моркови, рѣпной капусты и проч.

520) **Амореткн.** Мозги изъ воловьихъ костей опустить въ кипятокъ на самое короткое время, вынувъ ихъ дурхшлаковою ложкою, нарѣзать, положить въ кастрюлю, налить бульономъ такъ, чтобы ихъ едва покрыло, посолить, положить $^1/_2$ ложки масла и вскипятить на большомъ огнѣ.

Когда подрумянятся, вынуть, огарнировать шпинатъ, щавель, горохъ и проч.

521) **Омлетъ.** 6 яицъ разбить хорошенько, всыпать немного зеленой, мелко изрубленной петрушки, полную ложку сухарей, кусочекъ масла, смѣшать. На горячей сковородкѣ распустить немного масла, влить яйца, поставить въ печь, когда слегка подрумянятся, перевернуть, свернуть въ трубочку, накрыть крышкою; когда подрумянятся и съ другой стороны, нарѣзать наискось ломтиками, огарнировать морковь, шпинатъ, щавель.

Выдать: 6 яицъ, $1^1/_2$ ложки масла. | 1 ложку сухарей, зеленой петрушки.

522) **Яйца выпускныя.** Въ небольшой кастрюлѣ вскипятить соленой воды съ уксусомъ, разбить осторожно скорлупки и надъ самою водою спускать въ кипятокъ не болѣе 4 яицъ за разъ, кипятить подъ крышкою $2^1/_2$ минуты, потомъ выбрать осторожно дурхшлаковою ложкою, очистить правильно кругомъ бѣлокъ, подавать къ щавелю, гороху, шпинату, крапивѣ и проч. (яицъ отъ 6 до 12).

523) **Яйца рубленыя.** 3—4 крутыя яйца мелко изрубить, обсыпать зелень, какъ-то: шпинатъ, крапиву и проч.

524) **Крутыя яйца.** 6—8 крутыхъ сваренныхъ яицъ разрѣзать каждое на 2 или 4 части, огарнировать щавель, шпинатъ и проч.

525) **Гренки.** 1 французскую булку, т. е. $^1/_2$ фунта, или $^1/_2$ фунта ситнаго хлѣба нарѣзать тоненькими ломтиками, самымъ острымъ ножемъ; распустить на сковородѣ $^1/_4$ фунта масла, уложить на сковороду гренки, поставить на плиту, немного погодя перевернуть ихъ, вставить въ печь, чтобы слегка подсохли.

526) Или булку нарѣзать ломтиками, обмакнуть въ яйцо, разбитое съ молокомъ, поджарить въ маслѣ, (1 стак. молока, 1 яйцо, $^1/_8$ фунта масла).

527) **Почки.** 2 свиныя почки или 1 почку бычачью сварить въ бульонѣ или въ водѣ, нарѣзать ломтиками, обмакнуть въ яйцо, осыпать 3—4 сухарями или 2 ложками муки, обжарить въ одной ложкѣ масла.

528) **Ветчина.** $1^1/_2$ фунта ветчины безъ костей сварить, нарѣзать ломтиками, огарнировать блюдо изъ зелени или кореньевъ.

529) **Копченая нижняя челюсть вепря.** $^3/_4$—1 фунтъ копченой ветчины отъ нижней челюсти вепря нарѣзать тонкими ломтиками, обвалять въ яицѣ и тертомъ или толченомъ, сушеномъ ржаномъ, или ситномъ хлѣбѣ, поджарить въ одной ложкѣ масла, огарнировать ею блюдо изъ зелени или кореньевъ.

530) **Рисовые котлеты и пирожки.** $1^1/_3$ стакана риса вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, налить немного водою, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 1 петрушку, 1 луковицу, нашпикованную 4 гвоздиками, варить, пока рисъ не разварится, тогда вынуть коренья и проч., въ рисъ же (который можно протереть сквозь сито) вбить 1—2 яйца и дѣлать изъ него небольшія круглыя котлеты, кладя въ середину мяснаго или грибнаго фарша ($^1/_8$ фунта сушен. грибовъ, $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ луковицы). Обвалять въ 1 яицѣ и 4—5 сухаряхъ, поджарить въ $^1/_4$ стаканахъ масла или фритюра, огарнировать ими зелень, курицу или индѣйку подъ соусомъ.

Выдать: $1^1/_3$ ст. риса, перцу, мушк. орѣху. 1 петрушку, 1 луковицу, 4 гвоздики, 2—3 яйца, 4—5 сухарей, $^3/_4$ стак. фритюра.

На фаршъ:
$^1/_8$ фунта грибовъ.
$^1/_2$ ложки масла.
$^1/_2$ луковицы.

531) **Рисовыя крокеты.** Изъ такого риса съ фаршемъ или безъ (см. № 530) можно скатать продолговато-круглые пирожки такой формы, какъ пирожки изъ блиновъ № 255, также обвалять въ яицѣ и сухаряхъ, поджарить въ фритюрѣ, подавать на блюдѣ къ супу, посыпавъ ихъ жареною зеленою петрушкою № 221.

532) **Родъ пирожнаго для огарнированія зелени.** 6 желтковъ, $^1/_4$ фун. свѣжаго масла, $^1/_4$ стакана мелкаго сахара растереть до бѣла, всыпать $^1/_2$ фун. муки, опять размѣшать, выложить на столъ, раскатать слегка въ палецъ толщиною, вырѣзать разными фигурками, посыпать сахаромъ, смазать масломъ перышкомъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь минутъ на десять, чтобы слегка подрумянились.

533) **Жаренныя сельди.** Очистить 2—3 хорошія селедки, отрѣзать головки, разрѣзать вдоль, вынуть кости; 1—2 яйца, 1—2 ложки сливокъ, и немного муки размѣшать, обвалять селедки, изжарить въ маслѣ, или обвалять сперва въ яицѣ, потомъ въ сухаряхъ.
Подаютъ къ пюре изъ картофеля.

534) **Сосиски съ фаршемъ изъ телячьей печенки.** Обварить телячью печенку кипяткомъ, сварить до половины готовности, остудить, мелко изрубить, положить ложку масла, $^1/_2$ мелко изрубленной луковицы, поджаренной въ 1 ложкѣ масла, $^1/_2$ французской булки, намоченной въ водѣ или молокѣ и выжатой, 1 ложку сметаны, 2 желтка, соли, англійскаго и простаго перцу по 3 зерна, мушкатнаго орѣху; наполнить этимъ фаршемъ воловью кишку, какъ на сосиски, поджарить въ печи, поливая $^1/_8$ фун. масла; нарѣзавъ кусочками, огарнировать блюдо изъ зелени или кореньевъ.

Такія сосиски, а также колбасы изъ гречневыхъ крупъ можно подавать ко щамъ

535) **Сосиски съ фаршемъ изъ курицы, ветчины, вина** и пр. $^1/_2$ филея курицы, $^1/_2$ филея рябчика, $^1/_2$ фун. шпика и 1 фунтъ

ветчины мелко нарѣзать, изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить 1 яйцо, 2 желтка, по щепоткѣ перца, мушкатнаго орѣха и $^1/_2$ стакана малаги, перемѣшать, нафаршировать воловью кишку, но не слишкомъ туго, варить въ бульонѣ или въ кипяткѣ $^3/_4$ часа. Подается къ капустѣ.

536) **Сосиски изъ раковъ.** 50 шт. раковъ сварить въ соленой водѣ, вынуть шейки и ножки, мелко изрубить съ полфунтомъ сладкаго мяса, положить одну французскую булку, въ молокѣ намоченную и выжатую, ложки 3 раковаго масла приготовленнаго изъ скорлупокъ см. № 1024, 1 яйцо, 2 желтка, соли, перца, мушкатнаго орѣха, 5—6 шарлотокъ растертыхъ, 2 ложки густыхъ сливокъ, размѣшать, нафаршировать воловью или свиную кишку, перевязать нитками, чтобы образовались небольшія сосиски вершка по 2—3, сварить въ кипяткѣ пополамъ съ молокомъ, поджарить въ раковомъ маслѣ; подавать къ капустѣ, къ свѣжему вылущенному и къ сушоному горошку.

537) **Жареныя сосиски,** см. II часть, № 2690, 2703—2711.

ОТДѢЛЪ V.

Говядина, телятина, баранина, свинина.

А) ГОВЯДИНА.

Примѣчаніе. Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
„ 13 „ 18 „ „ „ „ 2 „
„ 19 „ 23 „ „ „ „ 3 „
Въ такомъ случаѣ подать кушанья на 2-хъ блюдахъ.

Чтобы имѣть хорошій кусокъ разварной говядины, берется на бульонъ говядина отъ сѣка—горбушки, отъ огузка, отъ костреца № 6, см. рисунокъ вола стр. 68.

На тушоную говядину берется отъ огузка, сѣкъ—горбушки, отъ костреца № 6.

На жареную говядину берется отъ тонкаго и толстаго края.

На ростбифъ — вся филейная часть.

На бифстексъ — внутренній филей — вырѣзка.

На зразы — наружный филей — вырѣзка; также отъ тонкая края, отъ костреца № 6, отъ толстаго края.

На рубленныя котлеты, на фаршъ въ пироги изъ сырой говядины и пр. отъ сѣка — середины, отъ бедра, передней лопатки, отъ костреца № 12.

Вообще вареная говядина подается изъ экономіи, потому что для здоровья она не хороша, такъ какъ изъ нея вываривается вся питательность; но кто любитъ вареную говядину не изъ экономіи, а по ея вкусу, то въ такомъ случаѣ варя, ее надо опускать не въ холодную воду, какъ это обыкновенно дѣлаютъ, а прямо въ самый крутой кипятокъ, потому что она въ такомъ случаѣ сжимается и не выпускаетъ изъ себя столько соку.

Когда сварится, ее можно осыпать сухарями и ставить на самое короткое время въ горячую духовую печь.

А) РАЗВАРНАЯ ГОВЯДИНА.

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

Выдать: $^1/_2$ гарница картофеля. | 2 моркови, 1 ложку масла.
1 маленькій кочанъ капусты. | 1 рѣпу или брюкву, соли.

Подавая, всѣ эти овощи можно облить еще масломъ до красна поджареннымъ съ сухарями ($^1/_4$ фунта масла, 4—6 сухарей).

539) **Говядина разварная съ сыромъ.** Распустить ложку масла, поджарить въ немъ мелко изрубленный норей или луковицу, всыпать ложку муки, опять поджарить, развести $1^1/_2$ стаканами сметаны, 1 стакановъ бульона, вскипятить, вбить 2—3 желтка, положить перцу, соли, облить въ бульонѣ сваренную и ломтиками нарѣзанную говядину; сверху посыпать тертымъ голландскимъ или простымъ сыромъ, вставить въ печь, пусть подрумянится.

Выдать: 1 ложку масла, 1 порей или луковицу. 1 ложку муки. | $1^1/_2$ стак. сметаны, 2—3 желтка. 2—3 ложки голландск. или прост. сыру.

540) **Говядина разварная съ картофельнымъ пюре.** Приготовить картофельное пюре № 476. Подать съ вынутою изъ бульона говядиною или вбивъ 2 желтка, покрыть имъ мясо, вставить въ печь, чтобы подрумянилось. Или запечь картофельное пюре № 476, въ продлинноватой формѣ съ большимъ отверстіемъ въ серединѣ. Подавая выложить на блюдо, внутро положить ломтиками нарѣзанную разварную говядину, облить ее соусомъ грибнымъ № 298, или изъ маринованныхъ шампиньоновъ № 286, или кислосладкимъ соусомъ № 287.

541) **Говядина разварная съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ.** Ломтиками нарѣзанную говядину облить соусомъ № 282.

542) **Говядина разварная съ соусомъ изъ селлерея или петрушки** № 309.

543) **Говядина разварная съ соусомъ изъ помидоровъ** № 494 **или** № 303.

544) **Говядина разварная съ соусомъ изъ щавеля.** Ломтиками нарѣзанную говядину облить соусомъ № 289.

545) **Говядина разварная съ соусомъ изъ маринованныхъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ.** Разрѣзанную говядину облить соусомъ № 286.

546) **Говядина разварная съ грибнымъ соусомъ.** Разрѣзанную говядину облить соусомъ № 298. Или прибавить въ этотъ соусъ желтковъ, облить, вставить въ печь.

547) **Говядина разварная съ тушоными или жареными бѣлыми грибами, рыжиками, груздями, сморчками.** Разрѣзанную говядину огарнировать на блюдѣ тушоными жареными грибами или рыжиками №№ 486, 487, 488, 489, 490 или 492.

548) **Говядина разварная съ соусомъ изъ хрѣна, со сметаною.** Разрѣзанную говядину облить на блюдѣ соусомъ № 296 или № 297, или, обливъ этимъ соусомъ, вставить въ печь не надолго.

549) **Говядина разварная съ пюре изъ бѣлой фасоли.** 1 фунтъ, т. е. $2^1/_3$ стакана бѣлой фасоли опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, слить воду, налить бульономъ, положить 2 ложки масла; разварить, протереть сквозь сито, подать съ ломтиками нарѣзанной говядины, или, покрывъ говядину этимъ пюре, вставить въ печь на четверть часа.

Такую точно разварную говядину можно подать съ бѣлою фасолью, см. № 406.

550) **Говядина разварная съ соусомъ изъ селедки.** Разрѣзанную говядину облить на блюдѣ соусомъ № 284.

551) **Говядина разварная** съ соусомъ изъ раковъ № 304.
552) » » съ соусомъ изъ пастернака № 398—402.
553) » » съ соусомъ изъ луку съ тминомъ № 290.
554) » » съ кислосладкимъ соусомъ изъ луку № 292.

555) **Говядина разварная съ итальянскими макаронами.** 1 фунтъ тальянскихъ макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на дурхшлагъ, дать стечь водѣ, смѣшать съ 2 ложками масла, посыпать $^1/_3$ фунта сыра или менѣе, подать съ говядиною; или сложить говядину въ серебряную или жестяную кастрюльку, покрыть такъ же приготовленными макаронами, смѣшанными съ 2—3 желтками, обсыпать 3 ложками сыра и 2 сухарями вставить въ печь, закорелювать. Можно иногда прибавить съ $^1/_2$ стакана сметаны.

556) **Говядина разварная съ пикантнымъ соусомъ.** Ложку муки подрумянить съ ложкою растопленнаго масла, влить стаканъ уксуса легкаго, ягоднаго, влить стакана $1^1/_2$ бульона, прокипятить, положить немного коринѳоновъ, маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ, пикулей, перцу каену, вскипятить, облить говядину.

557) **Говядина разварная** съ густымъ соусомъ № 276.
558) » » съ краснымъ соусомъ № 278.
559) » » съ бѣлымъ соусомъ № 310.
560) » » съ обжареннымъ кореньями № 493.
561) » » съ зеленымъ горохомъ и морковью № 371.
562) » » съ зеленымъ горохомъ со сливками № 372.
563) » » съ пюре изъ простаго сушонаго гороха № 378.
564) » » съ соусомъ изъ моркови № 379 или 380.
565) » » съ пюре изъ моркови № 383.
566) » » съ соусомъ или пюре изъ брюквы № 335, 388, 393.
567) » » съ рѣпною капустою № 394, 396, 397.
568) » » съ пастернакомъ № 399, 400, 401, 402.
569) » » съ зеленою или бѣлою фасолью № 403, 404, 405, 406, 407.
570) » » съ соусомъ изъ щавеля № 408.
571) » » съ соусомъ изъ шпината № 409.
572) » » съ молодою крапивою № 410.
573) » » съ соусомъ изъ разсады № 411.
574) » » съ соусомъ изъ лебеды № 412.
575) » » съ соусомъ изъ салата. 413.
676) » » съ соусомъ изъ рѣдьковника. 414.
576) » » съ соусомъ изъ свеклы № 415.
577) » » съ соусомъ изъ свекольника № 416.
578) » » съ брюссельскою капустою № 425.
579) » » съ [illegible] простою капустою № 426.
580) » ъ бульоннымъ соусомъ № 427.

581) Говядина разварная съ капустою съ соусомъ изъ сливокъ № 428.
582) « » съ кислосладкою капустою № 429.
583) » » съ капустою съ молочнымъ соусомъ № 434.
584) » » съ кислою капустою съ грибами и сметаною № 436.
585) » » съ молодою картофелью № 453.
586) » » съ разв. карт. съ масломъ и зел. петрушкою № 457.
583) » » съ разв. карт. съ подрумяненымъ масломъ и сухарями № 495.
588) » » съ разв. карт. съ молочнымъ соусомъ № 460.
589) » » съ разв. карт. и грибнымъ соусомъ № 461.
590) » » съ разв. карт. съ соусомъ изъ икры № 462.
591) » » съ разв. карт. и кислосладк. соусомъ № 463.
592) » » съ разв. карт. и соусомъ изъ шампиньон. № 465.
593) » » съ разв. карт. и бульоннымъ соусомъ № 466.
594) » » съ жаренымъ картофелемъ № 468.
595) » » съ разв. карт. и молочнымъ соусомъ № 470.
596) » » съ разв. карт. и соусомъ и сметаною № 471.
597) » » съ помидорами № 494.
598) » » съ тушоными огурцами № 495.
599) » » съ соусомъ изъ чечевицы № 496.
600) » » съ пюре изъ чечевицы № 497.
601) » » съ пюре изъ луку № 506.
602) » » съ земляными грушами № 507.
603) » » съ пюре изъ селлерея № 510.
604) » » съ пюре изъ каштановъ № 514.
605) » » съ жареною тыквою № 511.

606) **Котлеты изъ разварной говядины.** Приготовляются также, какъ и котлеты № 659, только положить въ нихъ однимъ яйцомъ болѣе. Подаются съ грибнымъ и прочими соусами, и пр. какъ котлеты № 659.

607) **Говядина вареная поджареная.** 1—2 мелко изрубленныя луковицы поджарить въ ложкѣ масла, положить перцу, смѣшать съ зеленою рубленною петрушкою или укропомъ, остудить, вбить 4 яйца, размѣшать хорошенько; свареное въ бульонѣ мясо нарѣзать ломтиками, обмакнуть каждый въ вышеупомянутую массу, уложить на сковородку, намазанную масломъ; посыпать тертою булкою, вставить въ печь, пусть подрумянится. Вынуть изъ печи, облить слѣдующимъ соусомъ: смочивъ 2 куска сахара поджечь ихъ, подлить ложку воды, вскипятить, перелить въ кастрюлю, положить ложку масла, влить 1½ стакана бульона, 1 неполную ложку сарептской горчицы въ порошкѣ, немного уксусу или съ ½ стакана вина, смѣшать, вскипятить, облить горячимъ мясо.

Выдать: 1—2 луковицы, Зел. петрушку или укропу, Англ. перцу нѣсколько зеренъ, 4 яйца, 2—3 ложки тертой булки, 2 куска сахара, 2 ложки масла, Неполную ложку сарептской горчицы, ½ стак. вина или уксуса, Соли.

5) ТУШОНАЯ ГОВЯДИНА.

608) **Дорожная говядина или** boeuf à la mode. Взять фунтовъ 8 говядины отъ ссѣка горбушки, огузка и пр. (см. примѣчаніе) нашпиковать шпикомъ въ палецъ толщиною; положить говядину въ горшокъ, налить на нее 1 бутылку уксусу пивнаго, краснаго и ½ бутылки ренскаго или простаго виннаго хорошаго, положить туда же 25 зеренъ англійскаго перца, 2 луковицы, 1 золотникъ гвоздики и лавроваго листу 5 штукъ. Говядина должна лежать въ уксусѣ три дня; потомъ подливъ въ горшокъ 1½ стакана холодной воды, замазавъ тѣстомъ, вставить его въ горячую печь на 4 часа, потомъ вынуть, слить всю жидкость, процѣдить ее, размѣшать съ однимъ сырымъ яйцомъ, положить клею изъ 4 листковъ жильотина, и ежели жидкости мало, чтобы покрыть всю говядину, то прибавить хорошаго краснаго бульона, вскипятить раза три, процѣдить, залить говядину, застудить. Такъ приготовленную говядину можно возить въ дорогу лѣтомъ и она не портится и очень вкусна, тоже хорошо подавать ее за чаемъ, какъ закуску.

Выдать: 8 фунт. говядины, 1 фунтъ шпика, 1 бут. уксуса пивнаго краснаго, ½ бут. простаго виннаго уксуса, 2 луковицы, 1 золотникъ гвоздики, 2 штукъ лавр. листа, 4 листика жильотина, 25 зер. англ. перца.

609) **Говядина съ соусомъ изъ соленыхъ рыжиковъ.** Взять 3—4 фунта хорошей говядины, положить ее прямо въ соленый кипятокъ непремѣнно и пусть кипитъ не до полной готовности, а чтобы была въ самомъ соку, тогда разрѣзать ее на тонкіе кусочки какъ брать на тарелку, каждый кусокъ пересыпать сыромъ пармезаномъ, а за неимѣніемъ и другимъ, потомъ приготовить къ ней соусъ слѣдующій: взять ¼ фунта масла, поджарить его съ мелко изрубленными 3-мя луковицами и 2 ложками муки, хорошенько мѣшая, чтобы не пригорѣло, прибавить 1½ стакана чистаго процѣженнаго бульона, 1 стаканъ сметаны; все хорошенько размѣшать, поварить еще немного; взять маринованныхъ рыжиковъ, нашинковать ихъ, чтобы было 1½ стакана, всыпать въ соусъ: послѣ вбить 3—6 желтковъ, поставить на огонь, чтобы согрѣлись до горячаго состоянія, но не вскипѣли, облить говядину, поставить въ печь, чтобы упрѣла до полной готовности, но чтобы никакъ не перепрѣла.

Выдать: 3—4 фунта говядины, ¼ фунта масла, 3 луковицы, 2 ложки муки, 1 стаканъ сметаны, 3—6 желтковъ, 1½ стакана рыжиковъ и желтковъ, ¼ фунта сыру пармезану.

610) **Стуфатъ по-итальянски.** Взять хорошій мягкій кусокъ говядины, фунтовъ 6, нашпиковать его шпикомъ, чеснокомъ, зерновымъ перцомъ, гвоздикой, посыпать солью, перевязать мясо крѣпко толстой ниткой, положить въ муравленый горшокъ, вымазавъ его внутри ¼ фунтомъ чухонскаго масла, влить 2 стакана краснаго вина медоку, положить въ горшокъ 5 штукъ лаврового листа, замазавъ тщательно горшокъ, поставить его тотчасъ послѣ хлѣбовъ въ печь до самаго утра; утромъ снять тѣсто, прибавить въ говядину еще 1 стаканъ медоку; если мало жидкости, то влить мяснаго бульону, прибавить въ эту жидкость консервовъ изъ помидоровъ, поставить на плиту съ края, чтобы исподоволь кипѣло, къ обѣду вынуть мясо, нарѣзать ломтями, облить соусомъ, въ которомъ варилось. Можно приготовлять стуфатъ и на плитѣ, и чтобы онъ поспѣлъ къ обѣду къ 4 часамъ, нужно начать его приготовлять съ 8 часовъ, чтобы постоянно исподоволь кипѣло, причемъ крышка должна быть тщательно закрыта; вино же и помидоры, положить за 2 часа до обѣда. Это настоящій итальянскій стуфатъ, который очень мало извѣстенъ.

Выдать: Говядины фунт. 6, 1/4 ф. шпика. | 1 бутылку медоку.
2—3 шт. чесноку, перцу, гвоздики. | 1/4 фунта, масла, консервы изъ помидоровъ.
5 листовъ лавроваго листа.

611) **Говядина на парѣ.** Хорошій кусокъ говядины отъ филея или отъ мягкаго сѣка выбить деревяннымъ пестикомъ, посолить, посыпать немного перцомъ, нашинковать свинымъ саломъ съ 1/2 фунта, положить говядину въ кастрюлю на 1 ложку чухонскаго масла. Черезъ полчаса посыпать говядину мелко нашинкованными кореньями, а именно: 1/2 луковицы, 2 петрушки, 2—3 моркови, 2—3 галарепы, 1 селлерей, спаржи шт. 4, 2—3 головки цвѣтной капусты, 5—6 шт. картофеля, положить сверху еще 1 ложку масла, накрыть кастрюлю крышкою очень плотно, поставить въ другую кастрюлю въ кипящую воду, которую чаще подливать. Варить такимъ образомъ не заглядывая въ кастрюлю отъ 4 до 5 часовъ на сильномъ огнѣ. Выложить на блюдо, обложить тѣми же кореньями, полить образовавшимся соусомъ.

612) **Говядина на парѣ съ вишнями.** Хорошій кусокъ мягкой говядины посолить, посыпать перцомъ, надрѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, положить туда шпику, покрыть, оставить на ночь. На другой день на дно кастрюли положить крестъ на крестъ самыя тоненькія лучинки, на нихъ говядину, обсыпать ее нарѣзанными кореньями: 2 луковицами, 1 петрушкою, 2 морковями, прибавить 1 порей, немного лимонной цедры, влить 1 стак. столоваго вина, 1/2 стак. уксусу и немного воды, накрыть крышкою, поставить въ другую кастрюлю съ кипящею водою, варить на легкомъ огнѣ. Когда говядина будетъ готова, вынуть, осыпать ложкою муки и опять поджарить, потомъ переложить на блюдо, разрѣзать, снять съ соуса жиръ, процѣдить, облить жаркое.

613) **Говядина (подъ названіемъ гусарская печень).** Кусокъ говядины отъ края безъ костей и безъ жира выбить хорошенько, посолить, изжарить на вертелѣ или въ печи обливая масломъ, а потомъ ея собственнымъ сокомъ, надрѣзать наискось, переложить слѣд. фаршемъ: изрубить 2 луковицы, выжать изъ нихъ сокъ, еще мельче изрубить, положить ложку масла, 1/8 фун. тертаго швейцарскаго сыру, немного перцу, соли, 2 желтка и 1/2 фун. фран. тертаго бѣлаго хлѣба такъ, чтобы было довольно густо, смѣшать все вмѣстѣ, нафаршировать жаркое, положить его въ кастрюлю, облить процѣженнымъ его соусомъ, накрыть крышкою и тушить на плитѣ или въ печи еще съ полчаса.

Выдать: 3 ф. говядины, 1/4 ф. масла. | 1/8 ф. швейцарскаго сыру.
2 луковицы, перцу, соли. | 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, 2 желтка.

614) **Гусарская печень другимъ манеромъ.** Это жаркое приготовляется еще другимъ манеромъ: посолить говядину 1/2 чайною ложечкою соли, положить въ кастрюлю 1 нарѣзанную луковицу, 2 моркови, 1 1/2 ложки масла, потомъ говядину, накрыть крышкою и тушить, пока говядина не подрумянится со всѣхъ сторонъ, тогда вынуть ее, надрѣзать въ 8—9 мѣстахъ почти до самаго конца, нафаршировать слѣд. фаршемъ: 1/2 большой простой селедки вымыть, очистить, мелко изрубить, положить въ нее ржанаго тертаго хлѣба 1 стаканъ, 6 зеренъ англійскаго, 2 зер. простаго толченаго перцу, зеленаго луку 4 перышка, 1 яйцо, 1/2 ложки масла, смѣшать, еще разъ мелко изрубить, нафаршировать говядину, перевязать ниточкою и тушить до готовности, подливая бульону или кипятку.—Вынувъ мясо, въ соусъ положить ложку муки или лучше 1/2 стак. тертаго ржанаго хлѣба, вскипятить, процѣдить, облить говядину.

Выдать: 3 ф. мягкой говядины. | Ржанаго хлѣба, зеленаго луку.
1/2 больш. или 1 маленьк. селедку. | 1 луковицу, 2 моркови, 1/4 ф. масла.
1 яйцо, простаго и англійск. перцу. | (1 ложку муки или ржанаго хлѣба).

615) **Говядина тушоная съ фаршемъ изъ хрѣна.** Кусокъ говядины отъ филея или отъ толстаго края обжарить на вертелѣ, поливая масломъ, переложить въ кастрюлю, положить туда же разныхъ нарѣзанныхъ кореньевъ, нѣсколько ломтиковъ шпика, скропить 2 ложечками уксуса, полить 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, нарѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, переложить въ масло поджареннымъ тертымъ хрѣномъ, сложить на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ, снявъ съ него жиръ.

Чтобы жаркое менѣе стоило, тушить его безъ вина.

Выдать: 3 фунта говядины. | 4—5 шт. гвоздики или цедру съ 1/2 лимона.
1 морковь, 1 петрушку. | 15—20 зер. англійскаго перцу.
1 порей, 1 селлерей. | 6 ложекъ тертаго хрѣна, 1/4 ф. шпика.
1 луковицу, 2—3 шт. лавр. листа. | Масла 1/4 ф., уксусу, (1 ст. вина).

Вмѣсто хрѣна можно огарнировать жаркое разными кореньями, какъ-то: 2 морковп, 1 петрушку, 1 брюкву, 2 луковицы красиво нарѣзать, отварить въ водѣ, слить ее, облить коренья соусомъ отъ жаркаго, вскипятить раза два подъ крышкою.

616) **Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ.** Жаркое изжаренное, какъ сказано въ предыдущемъ № 615, облить слѣд. соусомъ: 1/2 ложки муки, ложку масла поджарить, развести соусомъ отъ жаркаго, влить 3/4 стак. сока отъ мариновапныхъ вишень, вскипятить, влить рюмку рома или мадеры, подогрѣть, процѣдить, облить жаркое. Огарнировать оливками или капарцами, которые вскипятить снерва раза два, три въ этомъ соусѣ.

Выдать: 3 фунта говядины, 1 морковь. | 1/4 ф. шпика, 15—25 зер. англ. перца.
1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей. | 2 ложки масла, уксусу, 1 ложку муки.
1 луковицу, 3 шт. лавров. листа. | 3/4 стак. вишневаго сока.
4—5 шт. гвоздики или цедру съ 1/2 лимона. | 1 рюмку рома или мадеры.
2 ложки капорцовъ или оливокъ.

617) **Жаркое говядина съ грибнымъ соусомъ.** 3 фун. мягкой говядины отъ края, не разрѣзывая на части, выбить скалкою, посолить; 1/4 фун. шпика нарѣзать ломтиками, горсть говяжьяго жира, 1 луковицу разрѣзанную на 4 части, положить на дно кастрюли, положить туда же говядину, закрыть крышкою, поставить на плиту, чтобъ говядина подрумянилась со всѣхъ сторонъ; когда утушится обсыпать ее ложкою муки и тотчасъ же облить 3 стаканами кипятка, дать вскипѣть раза два, потомъ переложить говядину въ другую кастрюлю и процѣдить на нее сквозь сито соусъ, въ которомъ она тушилась.

12 мариновапныхъ грибовъ перемыть въ холодной водѣ, нашинковать, поджарить на сковородѣ въ 1 ложкѣ масла, сложить въ соусъ, долить ложку или двѣ уксусу, смотря по вкусу, чтобы была пріятная кислота.

Выдать: 1 фун. говядины, 1/4 ф. шпика. | 12 мариновапныхъ грибовъ № 2567—2569.
1 горсть говяжьяго жира. | 1 лож. масла, уксусу, 1 лож. мук
1 луковицу, соли.

618) **Говядина тушоная въ горшкѣ.** Посолить кусокъ говядины, нашинковать ветчиною или копченымъ языкомъ и шпикомъ. Положить въ горшокъ нѣсколько ломтиковъ шпика или масла, кореньевъ, пряностей, положить на это говядину, влить вина, ложки 2 уксусу или лимоннаго соку или сокъ изъ крыжовника, все это тушить на легкомъ огнѣ, подливая понемногу воды, такъ, чтобы мясо поджарилось со всѣхъ сторонъ; когда мясо будетъ готово, вынуть его, съ соуса снять жиръ, подлить еще если надо бульону, процѣдить, об-

лить жаркое, огарнировать его картофелемъ, свеклою, красною капустою, рыжиками, боровиками, морковью; все это надо сперва тушить въ маслѣ, каждую зелень отдѣльно.

Выдать: 3 ф. говядины, 1/8 ф. шпика. 1/4 ф. ветчины или копченаго языка. 1 луковицу, 1 морковь. 1 петрушку, 1 селлерей. 1—2 шт. лавроваго листа. 15—20 зер. англійск. перца. | 1/2—1 стак. вина. Уксусу или 1/2 лимона, или сокъ изъ крыжовника. 1/4 ф. шпика или 1/8 ф. масла.

Коренья, грибы и пр.

619) **Говядина тушоная другимъ манеромъ.** Кусокъ говядины выбить хорошенько; въ кастрюлю положить ломтики шпика, луковицу, петрушку, лавроваго листу, англ. перцу, гвоздики, соли, ломтиками нарѣзанный лимонъ безъ зеренъ, кусокъ чернаго хлѣба, на все это положить посоленое мясо, налить пивомъ или водою, накрыть плотно крышкою, тушить на легкомъ огнѣ. Когда мясо будетъ готово, скропить его уксусомъ, пивомъ или виномъ, еще тушить; сложить на блюдо, обложить ломтиками лимона, снять съ соуса жиръ, процѣдить, облить жаркое; можно огарнировать его картофелемъ, который сперва очистить, перемыть, сложить къ говядинѣ, и съ нею тушить; можно прибавить ложки 2—3 сметаны.

Выдать: 3 ф. говядины, 1/4 фун. шпика. 1 луковицу, 1 петрушку, 1 морковь. 2—3 шт. лавроваго листа. 15—20 зер. англійск. перца. 1/2 лимона. | 2—3 гвоздики, ржанаго хлѣба. 1—2 ст. пива, уксусу или вина 1/4 ст. (1/2 гарнца картофеля).

(2—3 ложки сметаны).

620) **Холодное жаркое.** Взять кусокъ говядины, нашпиковать шпикомъ, посолить, дать полежать съ часъ времени; распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, положить на него кусокъ говядины, поставить на плиту, чаще переворачивая говядину, чтобы она подрумянилась со всѣхъ сторонъ. Тогда на 6—8 фун. говядины положить двѣ очищенныя и мелко нарѣзанныя ножки телячьи, 2—3 мелко нарѣзанныя моркови, свеклу, луку, порей, селлерей, нѣсколько штукъ англ. перца, 2 шт. лавроваго листа, налить водою, чтобы она покрыла всѣ эти овощи, накрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ часа три, потомъ вынуть говядину на глубокое блюдо, соусъ же протеретъ сквозь сито, облить имъ жаркое, поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло; подавая рѣзать ломтиками вмѣстѣ съ застывшимъ соусомъ.

Выдать: 6—8 ф. говядины, 2 ножки телячьи. 2—3 моркови, 1/4 ф. масла. 1 крупную свеклу. | 2—3 луковицы, 1 порей, 1 селлерей. 10—15 шт. англійск. перца. 1—2 шт. лавр. листа.

Жаркое говядина маринованная, см. № 767.

621) **Говядина тушоная съ краснымъ виномъ.** 3 фунта говядины хорошенько выбить, положить въ кастрюлю или въ горшокъ; положить туда же 1 луковицу, ложку зеленаго мелкаго луку, на дно и наверхъ ломтики шпика и ветчины, морковь, соли, перцу, 2/3 стакана краснаго вина, 3/4 стак. сметаны, если меньше вина и сметаны, то долить немного бульону, накрыть крышкою, обмазать тѣстомъ, дать обсохнуть, вставить въ печь на 3 часа. Передъ отпускомъ снять съ соуса жиръ, вынуть шпикъ, влить ложки 2 уксуса, вскипятить, процѣдить, облить разрѣзанное на блюдѣ мясо.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луков. зеж. луку. 1 морковь, соли. 15—20 зер. англ. перца. 2—3 шт. лавр. листа. | 1/8 фун. шпика, 1/2 фун. ветчины. 2/3 стакана краснаго вина. 3/4 стакана сметаны, уксусу. Стакана 2 ржаной муки.

622) **Говядина тушоная съ картофельными крокетами.** Мягкій кусокъ говядины нашпиковать шпикомъ, тушить съ масломъ до-красна, прибавивъ кореньевъ и пряностей; когда будетъ готово, выложить на блюдо, въ соусъ положить муки, развести бульономъ, вскипятить, процѣдить, облить мясо.

Выдать: 3 ф. говядины, 1/8—1/4 ф. шпику. 1—2 ложки масла, 1 морковь. 1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей. | 1 луковицу, 1/2 ложки муки. 2—3 шт. лавроваго листа. 15—20 зер. англійскаго перца.

Огарнировать картофельными крокетами, приготовленными слѣдующимъ образомъ: отварить въ соленой водѣ 1/2 гарнца очищеннаго картофеля, слить воду, протереть сквозь дуршлагъ, мѣшать пока не остынетъ, положить 2 яйца, ложку муки, размѣшать, выложить на доску, посыпанную мукою, скатать продолговатые пирожки, обжарить ихъ въ горячемъ маслѣ или фритюрѣ.

Выдать: 1/2 гарнца картофеля, 1 яйцо. | 1 ложку муки, 2 ложки масла.

623) **Говядина-филей тушоная съ виномъ.** Говядину нашпиковать шпикомъ, обжарить слегка на вертелѣ, поливая масломъ и уксусомъ, а соусъ чтобы стекалъ на сотейникъ. Поджечь кусокъ сахара, всыпать муки, смѣшать съ соусомъ, влить 1/2 или 1 стаканъ столоваго вина, немного уксусу и бульону, облить имъ разрѣзанную и въ кастрюлю сложенную говядину, тушить на угольяхъ до мягкости, часто переворачивая. Подать какой нибудь салатъ.

Выдать: 3 фунта говядины самый филей. 1/4 фун. шпику, 1—2 ложка масла. | 1/2—1 стаканъ вина, 1—2 куска сахара. 1/2 ложки муки, уксусу, соли.

624) **Говядина жаркое рулеты.** Взять довольно жирный филей, вырѣзать жилы, выбить деревяннымъ пестикомъ въ видѣ большаго зраза, приготовить фаршъ изъ телятины № 182, прибавить нѣсколько нарѣзанныхъ трюфелей, намазать этою массою говядину, посолить, нарѣзать ветчины малыми ломтиками, разложить на фаршъ, на ветчину опять рядъ фарша, и наконецъ на фаршъ положить омлетъ, испеченный изъ 3 яицъ съ 1/2 ложкою масла; такъ приготовленное мясо свернуть въ трубку, обвернуть чистою тряпочкою, обвязать ниточкою и положить въ кастрюлю, положивъ на дно обрѣзки говядины, нѣсколько ломтиковъ шпика, нарѣзанные коренья и пряности, налить водою, чтобы покрыло мясо, накрыть крышкою, поставить на плиту и тушить, пода мясо не подрумянится слегка и не сдѣлается мягкимъ.

Взять тогда три стакана бульона, въ которомъ тушилось мясо, положить въ него ложку муки, 1/2 ложки масла, вскипятить, процѣдить; соусъ этотъ долженъ быть свѣтло-румянаго цвѣта, съ мяса снять тряпочку, положить на блюдо, облить этимъ соусомъ.

Выдать: 2 1/2 ф. говядины, 1/4 ф. шпику. 1 морковь, 1 селлерей, 1 петрушку. 1 луковицу, 5—6 шт. лавр. листу. 15—20 зер. анг. перцу, 1 лож. муки. *На фаршъ:* 3/4 ф. телятины. | 1/2 франц. бѣлаго хлѣба. 1 луковицу, 1 яйцо. 4—5 трюфелей. Соли, перцу. 1/2 фунта ветчины, 3 яйца. 1/4 ф. масла.

Огарнировать аморетками и мелкимъ картофелемъ, отваренымъ въ соленой водѣ и поджареннымъ въ маслѣ, или отваренною шариками нарѣзанною брюквою, или маринованными грибами.

В) ЖАРЕНАЯ ГОВЯДИНА.

625) **Говядина жареная въ бульонѣ булкѣ.** Отварить

въ очень маломъ количествѣ воды мягкій кусокъ говядины, фунта 3—4, положивъ въ нее луку, порею, петрушки, соли и немного перцу; когда мясо будетъ готово, въ самомъ соку, тогда его нарѣзать ломтиками, а бульонъ, въ которомъ оно варилось, процѣдить, снять жиръ и поставить кипѣть. Пока бульонъ будетъ кипѣть, растопить въ кастрюлькѣ $^1/_8$ фунта чухонскаго масла, поджарить въ немъ нашинкованный порей, а когда онъ будетъ готовъ, (мягокъ) положить 1 ложку пшеничной муки, и $^1/_2$ стакана сметаны, все это смѣшать вмѣстѣ поджарить, а потомъ развести, бульономъ, въ которомъ варилась говядина, уварить весь этотъ соусъ до густоты; тогда снять его съ огня, взять 3 желтка, размѣшать ихъ хорошенько и постепенно развести горячимъ соусомъ, чтобы яйца не заварились. Испечь сдобную булку такой величины, чтобы она могла вмѣстить въ себя всю говядину съ соусомъ; срѣзать верхушку, выбрать весь мякишъ, внутренность вымазать масломъ, обсыпать голландскимъ сыромъ, а еще лучше пармезаномъ, потомъ положить въ нее рядами разрѣзанные ломти, которые не должно рѣзать заранѣе, чтобы не обсохли; каждый ломоть говядины пересыпать сыромъ и полить приготовленнымъ соусомъ; потомъ закрыть отверстіе булки той же верхушкой, которая срѣзана и за $^1/_2$ часа до отпуска поставить въ горячую печь; подавать нужно не вынимая изъ булки и кушать, какъ паштетъ, потому что корка тоже будетъ очень вкусна. Остальной соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ.

Выдать: 3—4 ф. говядины, 1 порей, 1 петрушк. Перцу, $^1/_4$ ф. масла, 1 ложку муки. $^1/_2$ стакана сметаны, 3 желтка. Ложки 2—3 сыра. | На сдобную булку; муки $1^1/_2$ фун. $^1/_8$ фун. масла, 2—3 яйца. Сухихъ дрожжей на $^1/_3$ коп. $1^1/_4$ стакана молока.

626) **Нѣмецкое кислое жаркое.** Взять фунтовъ 6 нежирной мягкой говядины, обмыть ее хорошенько, обтереть до суха, обмазать хорошенько масломъ, положить въ кастрюлю, поджарить на большомъ огнѣ такъ, чтобы мясо кругомъ опеклось, потомъ остудить это жаркое, сложить въ муравленный горшокъ, залить его такъ, чтобы все мясо покрыло, крѣпкимъ пивнымъ, уксусомъ, положить туда лавроваго листу штучекъ 6, перцу зеренъ 20, соли десертную ложку и $^1/_4$ натертаго на теркѣ мушкатнаго орѣха, и кто любитъ головки 4 шинкованнаго луку, накрыть горшокъ и дать стоять зимою въ винномъ погребѣ, а лѣтомъ на ледникѣ въ продолженіи 8 дней; послѣ этого слить жидкость, дать говядинѣ пролежать на ситѣ цѣлый часъ, чтобы все стекло; тогда положить ее снова въ кастрюльку, снова обжарить на большомъ огнѣ хорошенько въ маслѣ, и когда она приметъ хорошій темноватый цвѣтъ, то накрыть кастрюльку крышкою, положивъ въ нее разрѣзанную и очищенную рѣпу средней величины, поджарить еще на маломъ огнѣ, пока мясо не будетъ совершенно и внутри готово. Подливку подавать на столъ отдѣльно; взять 3 части хорошаго бульона и 1 часть уксуса, въ которомъ мокло мясо и, выливъ туда масло, въ которомъ жарилось мясо, вскипятить нѣсколько разъ и подавать. Это жаркое можетъ очень долго сохраняться.

Выдать: 6 фун. говядины, лавроваго листу. 20 шт. перца, мушкатнаго орыха. | 4 луковицы, 1 рѣпу. $1^1/_2$—2 бутылки уксуса, $^1/_4$ фун. масла.

627) **Говядина жаркое обыкновенное.** Взять 3—4 ф. говядины отъ края, перемыть въ холодной водѣ, положить на сотейникъ, посолить, обсыпать мелкими ломтиками нарѣзанною морковью, луковицею, селлереемъ, петрушкою, подлить 1 стак. хлѣбнаго ксасу, вставить въ духовую печь; часто говядину переворачивать и поливать квасомъ. Когда говядина будетъ готова,

слить соусъ въ кастрюльку, слегка остудить, снять жиръ; полъ-осьмушки масла растереть съ $^1/_2$ ложкою муки, развести этимъ соусомъ, мѣшая на плитѣ лопаткою, пока мука съ масломъ не распустятся совершенно. Сложить говядину на блюдо, нарѣзать ее ломтиками, облить соусомъ.

Выдать: 3—5 ф. говядины отъ края. 1 бутылку хлѣбн. квасу, 1 морк. | 1 луковицу, 1 селлерей, 1 петрушку. $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки.

Это жаркое подается съ различными соусами, какъ сказ. ниже въ № 628.

628) **Превосходное жаркое** др. манеромъ. Взять наканунѣ фунтовъ 5—6 говядины отъ толстаго края, выбить хорошенько деревяннымъ пестикомъ, натереть двумя чайными ложечками мелкой соли и ложечкою мелко истолченаго простаго перца; положить въ горшокъ, накрыть, дать постоять до слѣдующаго дня. За два часа до обѣда, положить говядину на противень, обложить его кусочками русскаго хорошаго масла, съ $^1/_4$ фун., когда подрумянится, подлить немного воды; жаркое же обсыпать сухарями.

Выдать: 3—5 фун. гов. отъ толстаго края. Соль и простаго перцу. | $^1/_4$ фун. масла. 3—4 сухаря.

Какъ это жаркое, такъ и жаркое № 627, можно разнообразить, а именно:

Подавать:

1) Съ жаренымъ картофелемъ № 468 или картоф. крокетами № 477.
2) Съ пюре изъ брюквы № 388.
3) Съ пюре изъ лука № 506.
4) Съ пюре изъ рѣпы № 388.
5) Съ пюре изъ чечевицы № 497.
6) Съ пюре изъ фасоли № 407.
7) Съ тушоными и жареными грибами и сморчками отъ № 486—492.
8) Съ жареными разными кореньями № 493.
9) Съ огурдами тушоными № 495.
10) Съ пюре изъ селлерея № 510.
11) Съ пюре изъ моркови № 583.
12) Съ соусомъ изъ каштановъ № 513.
13) Съ пюре изъ каштановъ № 514.
14) Съ морковью и зеленымъ горохомъ № 371.
15) Съ кольраби № 394.
16) Съ бешемелемъ № 305—306.
17) Съ брюссельскою капустою № 425.
18) Со всѣми свѣжими и маринованными салатами см. отъ № 880 до 897.
19) Съ компотомъ изъ яблокъ № 1538.
20) Съ соусомъ изъ раковъ № 304.
21) Съ тушоными яблоками № 509.
22) Съ жареною тыквою № 511.
23) Съ пышками № 232.
24) Съ тушонымъ картофелемъ и подливкою изъ соленыхъ огурцовъ № 482.
25) Съ подливкою изъ селедки № 284.
26) Съ подливкою изъ шампиньоновъ № 286.
27) Съ кислосладкимъ соусомъ изъ луку № 292.
28) Съ подливкою изъ вишень № 299.
29) Съ подливкою изъ красной смородины № 300.
30) Съ крѣпкимъ соусомъ № 302.
31) Съ соусомъ изъ сушоныхъ грибовъ № 492.

629) **Говядина «филей», жареная по-французски.** Кусокъ мягкой говядины выбить хорошенько, посолить, посыпать перцомъ. Свернуть въ трубку, а потомъ завернуть въ бумагу, обвязать, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ, смотрѣть, чтобы не пережарить и чтобы сокъ не вышелъ изъ говядины. Положить на блюдо, разрѣзать, огарнировать жаренымъ картофелемъ.

Выдать: 3 фунта говядины, 1/4 фунта масла. | 3/4 гарница картофеля, соли, перцу.

Облить крѣпкимъ соусомъ № 302 или соусомъ изъ хрѣна № 296 или подать сарделевое масло № 874.

630) **Говядина жареная съ яичницею (употребляемая на охотѣ).** Испечь яичницу изъ 6 яицъ съ вареною нашинкованною ветчиною, зеленымъ лукомъ и масломъ. Мягкій кусокъ говядины отъ края выбить скалкою въ видѣ большаго тонкаго зраза, посолить, посыпать перцомъ, разложить на верхъ яичницу, мясо свернуть такъ, чтобы имѣло форму продолговатой булки, вставить въ печь, обложивъ малыми ломтиками шпика или кусками масла; подавая на столъ нарѣзать ломтиками и облить крѣпкимъ соусомъ № 302.

Выдать: 3 фунта мягкой говядины, 6 яицъ. | 1/4 фунта шпика или масла.
1/2 ложки масла, зел. луку.
1/2 ф. вареной ветчины, соли, перцу. | На крѣпкій соусъ № 302.

631) **Говядина по-португальски.** Мягкій кусокъ говядины отъ края повѣсить въ холодномъ мѣстѣ, нашпиковать потомъ шпикомъ, посолить, осыпать перцомъ, гвоздиками, а послѣ ржаною мелкою мукою, обжарить на вертелѣ, подливая масломъ или на рашпорѣ; когда мука подрумянится, сложить мясо въ кастрюлю, облить уксусомъ или сокомъ изъ крыжовника, стаканомъ воды, положить цѣльную луковицу, 2 ложк. капорцовъ, лимонной цедры, тушить, пока мясо не сдѣлается мягкимъ.

Выдать: 3 ф. говядины, 1/4 ф. шпика. | 2 ложки капарцовъ.
2 ложки ржаной муки, 1/4 ф. масла. | 1 луковицу, лимонной цедры.
1 ст. уксуса или сокъ изъ крыжовника. | Перцу, гвоздики.

Огарнировать крокетами изъ картофеля № 477, приготовленными изъ половины назначенной тамъ пропорціи, или макаронами, посыпанными сыромъ пармезаномъ, или тушоными грибами, или брюссельскою капустою и т. п.

632) **Говядина по-англійски.** Мягкій кусокъ говядины отъ края или филей выбить хорошенько и на нѣсколько дней намочить въ уксусѣ пополамъ съ водою, со спеціями № 2236—7. Вынувъ говядину, проколоть ее или прорѣзать ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ, нафаршировать говяжьимъ жиромъ, истолченнымъ съ солью, перцомъ и гвоздиками, потомъ жарить на противнѣ, поливая собственнымъ ея соусомъ. Поджарить 1/2 ложки муки въ ложкѣ масла, влить бульона, положить ложки 2 капорцовъ, 1/2 ложки порошка изъ бѣлыхъ грибовъ или трюфелей, 1/2 и 1 стак. столоваго вина, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, мѣшать на огнѣ, потомъ снять сверху жиръ, развести соусомъ, въ которомъ жарилась говядина, вскипятить, облить жаркое.

Выдать: 3 фун. мягкой говядины. | 1/2 ложки муки, 2 ложки капарцовъ.
Уксусъ со спеціями № 2236. | 1/2 ложки грибнаго порошка № 2570 (II часть).
1/2 фунта говяжьяго жира. | 1/2 или 1 стаканъ вина, 1/2 лимона.
4—5 штукъ гвоздики. | 1 ложку масла.
4 зер. простаго, 6 зер. англ. перца.

633) **Жаркое отъ котлетной части.** Взять говядины отъ края, какъ на котлеты, съ ребрами и частью филея, разрѣзать на части длиною въ ладонь, шириною въ 3 ребра; изъ каждаго такого куска вынуть два крайнія ребра, а оставить среднее, чтобы мясо имѣло видъ котлеты; выбить деревяннымъ пестикомъ. Дно каменной кастрюльки выложить шпикомъ, положить на нихъ рядами котлеты, масла, ломтики лимона безъ зеренъ, накрыть крышкою, облѣпить тѣстомъ, вставить въ печь какъ на хлѣбы; подать послѣ на столъ въ той же кастрюлькѣ.

Выдать: 4 ф. говядины—котлетную часть. | 1 луковицу, соли, 1 порей, 1 селлерей.
1/4 ф. шпика, 1 морковь, 1 петрушку. | 3 ложки масла, 1/2 лимона.

634) **Говядина-филей по-вѣнски.** Очистить филей отъ жилъ и лишняго жира, положить въ каменную чашку, облить уксусомъ пополамъ съ водою, со спеціями № 2236—7, (часть II), пусть полежитъ такъ 3—4 дня. Тогда вынувъ изъ уксуса, нашпиковать шпикомъ, осыпать кругомъ мукою и жарить на вертелѣ на самомъ сильномъ огнѣ, поливая масломъ, а подъ конецъ сметаною; сокъ долженъ стекать на подставленный сотейникъ, потомъ всыпать въ него ложку муки, влить 2—3 ложки сметаны, смѣшать, вскипятить, облить этимъ сокомъ сложенную на блюдо говядину и огарнировать картофелемъ, подать какой-нибудь салатъ.

Выдать: 3 фун. говядины отъ филейной части. | 1 ложку масла, 1/2 стакана сметаны.
Уксусу № 2236, (часть II), соли, | 1/2 гарница картофеля и 1—2 ложки масла.
1/4 фун. шпика, 3 ложки муки.

635) **Говядина по строгоновски, съ горчицею.** За два часа до приготовленія взять кусокъ мягкой говядины, нарѣзать ее сырую маленькими квадратиками, посыпать солью и нѣсколько перцомъ; передъ обѣдомъ взять пол-осьмушки сливочнаго масла и ложку муки, размѣшать, поджарить слегка, развести 2 стаканами бульона, положить чайную ложку готовой сарептской горчицы, немного перцу, размѣшать, прокипятить, процѣдить, передъ отпускомъ положить 2 столовыя ложки самой свѣжей сметаны. Тогда поджарить говядину съ масломъ, положить ее въ соусъ, разъ вскипятить, подавать.

Выдать: 2 фун. мягкой говядины, соли. | 1 ложку муки, 2 стол. ложки сметаны.
10—15 зер. англ. перца, 1/4 ф. масла. | Чайную ложку сарептской горчицы.

636) **Говядина-филей, нашпикованный трюфелями или анчоусами.** Филей очистить отъ жилъ и лишняго жира, скропить мадерою и лимоннымъ сокомъ, обсыпать солью, толченымъ перцомъ, оставить такъ на три часа. Штукъ 5 трюфелей разрѣзать на тонкіе, длинные кусочки, нашпиковать ими филей, завернуть въ намазанную масломъ бумагу, привязать къ вертелю, жарить на большомъ огнѣ, поливая масломъ, или на противнѣ въ духовой печи; когда будетъ готово, снять бумагу; нарѣзать мясо ломтиками, сложить на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ № 302, съ прибавленіемъ оставшихся обрѣзковъ трюфелей и свѣжихъ 2—3 штукъ, подавать тотчасъ на столъ.

Такимъ образомъ приготовляется филей, нашпикованный анчоусами вдоль разрѣзанными, вынувъ изъ нихъ косточки.

Выдать: 3 фунта говядины. | 10—20 анчоусовъ.
1 рюмку мадеры, 1/2 лимона. | 5 з. англ. 5 з. простаго перца.
7—8 шкукъ трюфелей или | 2—3 ложки масла, соли.

Облить соусомъ № 302.

637) **Говядина-филей, жареная въ бумагѣ.** Кусокъ филея очистить отъ жилъ, нашпиковать шпикомъ, обложить луковицами нарѣзанными ломтиками, посыпать толченымъ англійскимъ перцомъ, солью, скропить мадерою или лимоннымъ сокомъ, обвернуть бумагою, намазанною масломъ; обвязать веревочкою, жарить на вертелѣ, поливая масломъ, масло и сокъ, чтобы стекали на подставленный сотейникъ. Надо такъ распорядиться временемъ, чтобы жаркое подавалось на столъ горячимъ, прямо съ вертеля, облить стекшимъ на сотейникъ соусомъ, вскипятивъ его съ нѣсколькими ломтиками лимона и мадерою.

Огарнировать жаренымъ картофелемъ № 468 или тушоною красною капустою № 435, или картофельными крокетами № 377, или подать салатъ, или компотъ.

Выдать: 3 ф. говядины, 3 луковицы. 10 зер. анг. перца, 2 лож. масла. | 1/2 лимона, 1/2—1 стакана мадеры. 1/4 фунта шпика.

638) **Говядина по-голландски съ маринованными грибами.** Кусокъ говядины отъ филейной части очистить отъ жилъ, посолить. Нарѣзать ломтиками 1 луковицу, 1 морковь, 1 селлерей, положить въ кастрюлю, потомъ говядину, осыпать 15—20 зернами англійскаго перца, 5—6 шт. лавроваго листа, облить масломъ и жарить въ печи переворачивая. Когда будетъ готова, разрѣзать, переложить въ маслѣ поджареннымъ тертымъ хрѣномъ, облить соусомъ отъ жаркаго, въ который положить предварительно маринованныхъ рыжиковъ или боровиковъ, вскипятить.

Выдать: 3 фунта говядины, 1 луковицу. 1 морковь, 1 селлерей. 20 зеренъ англ. перца. | 5—6 шт. лавр. листа, 1—2 лож. масла. 3 ложки рыжиковъ маринованныхъ или бѣлыхъ грибовъ.

639) **Говядина съ масломъ изъ сарделекъ.** Приготовить говядину, какъ сказано въ № 638, но вмѣсто хрѣна можно переложить слѣдующею массою; вымочить одну шотландскую селедку, выбрать кости, или 10 сарделекъ истолочь въ ступкѣ съ 1 ложкою несоленаго масла, положить на теркѣ натертое 1 сырое яблоко, 1 испеченую въ золѣ луковицу, кусокъ ржанаго хлѣба или 1/4 франц. бѣлаго хлѣба, въ молокѣ намоченнаго и выжатаго, или 6—8 шт. сваренаго картофеля, зеренъ 5 англ. толченаго перца, мушк. орѣха, 2 желтка, все это смѣшать, протереть сквозь сито. Сверху обмазать сметаною смѣшанною съ мукою, посыпать тертымъ хлѣбомъ и сыромъ; скропить масломъ, вставить въ печь не надолго.

Выдать: 1 селедку или 10 сарделекъ. 1 луковицу, 1 яблоко. 1/4 франц. бѣл. хлѣба или кусокъ ржанаго хлѣба, или 6—8 штукъ картофеля. | 2 ложки масла. 1/2 стакана молока, 5 зер. англ. перца. 3 ложки сметаны, 1 ложку муки. 1 ложку тертой булки. 1 ложку тертаго сыра.

Подавая облить крѣпкимъ соусомъ № 302, подать салатъ.

640) **Жаркое говядина.** Жирный кусокъ филея отъ наружной вырѣзки или толстаго края, очистить отъ жилъ, посолить, посыпать ломтиками лука, лавровымъ листолъ и лимонною цедрою, пусть полежитъ такъ нѣсколько часовъ. Потомъ обжарить его на вертелѣ, поливая масломъ, снять на блюдо, облить бульономъ. Когда остынетъ, нарѣзать толстыми ломтиками и передъ отпускомъ обмакнуть каждый кусокъ въ растопленное масло, положить на горячую сковороду или на рашпоръ на горячіе уголья, поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать съ жаренымъ картофелемъ, облить соусомъ, стекшимъ съ мяса, когда оно жарилось на вертелѣ. Подать салатъ.

Выдать: 3 ф. говядины отъ филейной части. 2 луковицы, 5—6 шт. лавров. листа. | Цедру съ 1/2 лимона, 3 лож. масла, соли. 1/2 гарнца картофеля.

641) **Ростбифъ.** 20 фунтовъ жирнаго мяса отъ толстаго филея съ вырѣзкою и костью посолить, положить на сотейникъ, облить 3—4 ложками масла. печь около двухъ часовъ въ горячей печкѣ, истопленной какъ на хлѣбъ, 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.

струганнымъ хрѣномъ и брюссельскою капустою № 425; стекшій соусъ, съ котораго снять жиръ, подать въ соусникѣ. Если мясо мерзлое, то не надо его оттаивать, а мерзлое вставить въ печь, ростбифъ выйдетъ чрезвычайно хорошъ, если разумѣется, мясо будетъ жирное и свѣжее.

Выдать: Говядины ф. 20, 3—4 ложки масла. | Картофелю, хрѣну.

Такой кусокъ говядины можно подать на блюдѣ человѣкъ на 18.

642) **Ростбифъ иначе.** Большой кусокъ говядины, отъ мягкой филейной части перевязать нитками, посыпать ломтиками лука, облить 1/2 стаканомъ прованскаго масла, оставить такъ до другаго дня, часто переворачивая и обливая этимъ масломъ, потомъ обвернуть бумагою, прикрѣпить къ вертелю и жарить 3—4 часа, поливая собственнымъ сокомъ, который долженъ стекать на сотейникъ; далѣе поступить, какъ сказано выше.

643) **Бифстексъ.** На бифстексъ берется внутреняя вырѣзка по хуже. Чтобы бифстексъ былъ соченъ и мягокъ надо чтобы мясо было не парное, а 3—4 дня лежалое. Очистить отъ жира съ боковъ, оставить его въ серединѣ, разрѣзать поперегъ большими ломтями въ 2 пальца толщиною, тогда кусокъ обвернуть въ полотенцо и выбить деревяннымъ пестикомъ, потомъ осыпать простымъ толченымъ перцомъ, намазать перышкомъ прованскимъ масломъ и уксусомъ, оставить такъ въ холодномъ мѣстѣ часа на два, но ни подъ какимъ видомъ не солить, потому что мясо дѣлается твердымъ и краснымъ. Передъ самымъ отпускомъ распустить масло, обмакнуть въ него каждый кусокъ и класть на раскаленый сотейникъ, не снимая его съ самаго сильнаго огня, посыпавъ солью, поджарить, перевернуть, посыпать солью, поджарить переворотивъ одинъ разъ только, смотрѣть, чтобы не пережарить, а чтобы, прижавъ ножомъ, выходилъ изъ бифстекса кровяной соусъ. Огарнировать мелкимъ картофелемъ, обжареннымъ въ 2 ложкахъ масла и хрѣномъ наскобленнымъ ножомъ, облить тѣмъ же соусомъ, прибавить въ него сливочнаго масла, лимоннаго соку, рубленой зел. петрушки, или сливочное масло подать отдѣльно.

Выдать: 3 фунта говядины отъ филея. Соли, перцу, 1 лож. прованскаго масла. 1/2 ложки уксуса, 1/2 фунта масла. | 1/2 гарнца картофеля. Хрѣну, 1/4 лимона, зеленой петрушки. (Подать отдѣльно сливочнаго масла).

Бифстексъ нельзя жарить на сковородѣ чугунной или желѣзной, а всегда на вылуженной сковородѣ или сотейникѣ.

644) **Бифстексъ другимъ манеромъ.** Очистить и разрѣзать на толстые ломти, какъ сказано № 643. Разогрѣть до-красна сковороду, положить ложку масла на 6 кусковъ. Когда масло закипитъ и зарумянится, положить на него куски бифстекса, поджарить на сильномъ огнѣ, не дотрагиваясь до мяса; когда съ одной стороны достаточно подрумянится, повернуть осторожно на другую, посолить поджарившуюся уже сторону, поджарить на томъ же сильномъ огнѣ. Когда подрумянится и другая сторона, снять куски на тарелку съ положенными на нее кусочками масла, посолить и другую сторону, прижать слегка ножомъ, чтобы выступилъ сокъ. Снять куски мяса опять на сковороду, еще разъ поджарить на обѣ стороны, переложить на тарелку съ оставшимся на ней масломъ и выжатымъ сокомъ, облить сокомъ оставшимся на сковородѣ, подавать. Къ горячему бифстексу подается масло изъ сарделекъ № 1117.

645) **Бифстексъ третьимъ манеромъ.** Нарѣзать мясо ломтями, выбить скалкою, посыпать солью, перцомъ, кто хочетъ обвалять каждый

кусокъ въ 2 ложкахъ муки. Въ 2—3 ложкахъ масла поджарить до-красна 2—3 мелко изрубленныя луковицы, а потомъ на тотъ же раскаленный сотейникъ и масло, положить ломтики бифстекса, поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать также съ картофелемъ и хрѣномъ, обливъ тѣмъ же соусомъ.

Вообще бифстексъ долженъ быть готовъ въ 10 минутъ, подавать его сейчасъ же на столъ.

646) **Бифстексъ по-гамбургски къ завтраку (по порціямъ).** Взять толстаго краю, нарѣзать кусками, не выбивать, а только обровнять ножомъ, смазать прованскимъ масломъ, посыпать солью; тотчасъ на маленькой жестяной сковородочкѣ разогрѣть полъ-ложки хорошаго масла, когда оно подрумянится всыпать въ него ложку мелко изрубленнаго луку и положить на него тотчасъ кусокъ мяса; когда съ одной стороны мясо подрумянится, перевернуть на другую сторону не прижимая ножемъ; тогда съ одной стороны бифстекса подожить ложку въ маслѣ тушоныхъ бѣлыхъ грибовъ или рыжиковъ, съ другой стороны нѣсколько маленькихъ, цѣльныхъ отваренныхъ картофелекъ, а по двумъ противуположнымъ сторонамъ выпустить по яйцу, какъ только яйца окрѣпнутъ, облить все это двумя ложками крѣпкаго распущеннаго бульона изъ дичи, все это не снимая со сковородки подать на столъ, поставить сковородку на маленькую, такой же величины тарелочку.

647) **Бифстексъ на рашпорѣ.** Нарѣзать бифстексъ. Поставить передъ самой плитой передъ дверцами чугунъ, въ который напр. складываются уголья, накрыть его перевернутою верхъ дномъ крышкою, положить на все горячихъ угольевъ, поставить на нихъ рашпоръ. т. е. рѣшетку на ножкахъ, положить на рѣшетку куски бифстекса, тотчасъ раздувать уголья мѣхами. Черезъ $2^1/_2$ минуты перевернуть куски на другую сторону и черезъ другія $2^1/_2$ минуты бифстексъ готовъ, класть его на блюдо и тотчасъ подавать, огарнировавъ его картофелемъ, хрѣномъ, подавая къ нему сливочное масло. Слѣдовательно бифстексъ этотъ надо начать жарить за 5 минутъ.

Бастурма. 3 фунта вырѣзки посолить, осыпать перцомъ, намочить въ уксусъ на двое сутокъ, нарѣзать ломтиками, какъ на бифстексъ, нанизать на вертель или желѣзный прутъ, изжарить вертя ихъ надъ хорошо прогорѣвшими угольями.

648) **Говядина въ родѣ зразовъ по-итальянски.** 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 вина, $1^1/_2$ стакана бульона, сокъ изъ $^1/_2$ лимона, накрыть крышкою, тушить до мягкости; потомъ обсыпать ложкою муки, влить сметаны, положить капарцовъ, опять поставить на плиту на $^1/_4$ часа, прикрывъ крышкою; подавая, облить процѣженнымъ этимъ же соусомъ.

Выдать: 3 ф. говядины, 1 луковицу.	$^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$—1 стаканъ вина.
1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей.	$^1/_2$ лимона, ложку муки.
2—3 ложки тертой булки.	2 ложки капарцевъ, 4 гвоздики.
5—6 зер. простаго перца.	

649) **Говядина въ родѣ зразъ съ кореньями.** Кусокъ жирной говядины нарѣзать ломтями въ родѣ зразъ въ палецъ толщиною, выбить ихъ хорошенько деревяннымъ пестикомъ, посыпать англійскимъ перцомъ и лавровымъ листомъ. Нашинковать не очень мелко разныхъ кореньевъ, а также крѣпкій маленькій кочанъ капусты разрѣзать на нѣсколько частей; все это сложить въ кастрюлю въ слѣдующемъ порядкѣ: сперва влить на дно растопленнаго масла, потомъ положить рядъ кореньевъ, потомъ рядъ зразъ, посолить, опять рядъ кореньевъ, зразъ и т. д., прижать все это плотно, налить стаканомъ жирнаго бульона, накрыть крышкою, замазать тѣстомъ, поставить на плиту, пусть тушится на легкомъ огнѣ въ продолженіи 2—3 часовъ,

Выдать: 3 ф. мягкой говядины, соли.	1 брюкву, 2 кольраби.
Англ. перцу, лавров. листу.	1 маленькій кочанъ капусты.
1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу.	$^1/_4$ ф. масла, (1 стак. ржаной муки).

650) **Говядина въ родѣ фаршированныхъ зразъ.** Кусокъ говядины отъ филейной части разрѣзать на большія зразы, выбить ихъ деревяннымъ пестикомъ, потомъ немного тупою стороною ножа. Одну зразу мелко изрубить, прибавить немного жиру, истолочь въ ступкѣ, положить 2 яйца, 3 ложки тертой булки, англійскаго и простаго перцу, размѣшать хорошенько и этимъ фаршемъ переложить зразы, накладывая ихъ одну на другую; наложить легкій прессъ. Дно кастрюли выложить тоненькими ломтиками шпика, сложить на нихъ мясо, намазать сверху яйцомъ, посыпать хлѣбомъ, наверхъ положить также ломтики шпика или полить масломъ, подлить стаканъ бульона, вставить въ печь. Подавая, облить процѣженнымъ соусомъ, подливъ бульона.

Выдать: $2^1/_2$ ф. говяд. отъ филейн. части.	5 зер. англ., 5 зер. простаго перца.
$^1/_4$ ф. говяжьяго жира.	$^1/_8$ ф. шпика или $^1/_8$ ф. масла.
2—3 яйца, 2 ложки тертой булки.	

651) **Клопсъ.** Кусокъ говядины отъ вырѣзки филейной части или отъ толстаго края разрѣзать на 6—9 кусковъ, выбить деревяннымъ пестикомъ, а потомъ тупою стороною ножа, посолить, оставить такъ часа на два. Дно кастрюли намазать масломъ, положить лавроваго листу, англійскаго перцу, потомъ ломти говядины, пересыпая каждый кусокъ мелко изрубленнымъ лукомъ и мукою или чернымъ, на теркѣ натертымъ черствымъ хлѣбомъ, подлить ложки двѣ воды, тушить подъ крышкою до готовности, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло, и подливая бульона. Подавая выложить на блюдо, огарнировать разварнымъ картофелемъ. Въ соусъ положить съ $^1/_2$ стак. сметаны.

Выдать: $2^1/_2$ ф. мягкой говядины.	($^1/_2$ ст. сметаны). Ложку масла.
4 ложки мелко-изрублен. луку.	$^3/_4$ гарнца картофеля.
Соли, перцу, лавроваго листу.	$^1/_2$ ф. хлѣба, или $^1/_2$ ст. муки.

652) **Зразы à la Nelson.** Кусокъ говядины, лучше всего отъ наружнаго филея вырѣзки, мелко изрубить, вбить 2—3 яйца, смѣшать, положить на доску въ видѣ большаго блина толщиною въ мизинецъ. Сварить грибовъ, мелко ихъ изрубить, прибавить къ нимъ сваренаго и мелко изрубленнаго шпика, 2 изрубленныя и въ маслѣ поджаренныя луковицы, 3 ложки тертой булки, посолить, положить перцу, наложить этого фарша на мясо, свернуть въ трубку и, подложивъ масла, тушить въ кастрюлѣ. Подавая на столъ, разрѣзать на 7—8 частей, облить процѣженнымъ соусомъ, въ который подлить бульона.

Выдать: $2^1/_2$ фунта говядины, 3 яйца.	3 ложки тертой булки.
$^1/_8$ фунта грибовъ, 2 луковицы.	Перцу, соли.
1—2 ложки масла.	$^1/_4$ фунта шпика.

653) **Зразы рубленыя съ хрѣномъ.** Изрубить кусокъ говядины, очистить ее отъ жилъ, вбить два желтка, 1 яйцо, смѣшать, надѣлать плоскія круглыя зразы, намазать ихъ хрѣномъ, поджареннымъ съ булкою въ 1

ложкѣ масла, посыпать мукою, мелко изрубленною и выжатою луковицею, сложить зразы въ кастрюлю въ растопленное масло, поджарить съ одной стороны, влить стакана два бульона и тушить исподоволь подъ крышкою. — Подавая на столъ, огарнировать жаренымъ или варенымъ картофелемъ, облить процѣженнымъ соусомъ, въ которомъ жарились зразы.

Выдать: 3 фунта говядины, 3 яйца. | 1 луковицу, 1 ложку муки.
3—4 ложки тертаго хрѣна. | 2—3 ложки масла.
3—4 ложки тертой булки. | $^1/_2$ гарнца картофеля.

Вмѣсто хрѣна можно перекладывать зразы тушоною кислою капустою.

654) **Зразы рубленыя.** Кусокъ говядины наскоблить ножомъ, очистить отъ жилъ, смѣшать съ мелко изрубленнымъ почечнымъ жиромъ, вбить 2 яйца, немного тертой булки, соли, перцу, 2 ложки сметаны или ложку масла, размѣшать, сдѣлать небольшія плоскія зразы и жарить въ горячемъ маслѣ; когда будутъ готовы, прибавить $^1/_2$—1 стак. сметаны и тушить нѣкоторое время подъ крышкою, подливая бульона; сложить ихъ на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ.

Въ эти зразы можно также не класть стакана сметаны, а поджарить ихъ въ одномъ маслѣ и, подавая, облить соусомъ изъ сарделекъ № 283; бульонъ для этого соуса можно сварить изъ оставшихся обрѣзковъ и жилъ отъ зразъ, съ прибавленіемъ кореньевъ и пряностей.

Выдать: $2^1/_2$ ф. говядины безъ костей. | 2 ложки сметаны или $^1/_8$ фунта масла.
$^1/_4$ фунта почечнаго жира. | 1 ложку масла.
2 яйца, соли, $^1/_2$ фр. бѣл. хлѣба. | ———
5 зер. прост., 5 зер. англ. перцу. | ($^1/_2$—1 ст. сметаны).

655) **Зразы литовскія фаршированныя.** Кусокъ мягкой говядины разрѣзать на тонкія зразы, выбить хорошенько, посолить, посыпать перцомъ, оставить такъ на $^1/_2$ часа. Поджарить въ маслѣ 2 мелко изрубленныя луковицы, смѣшать съ ржанымъ тертымъ хлѣбомъ или булкою, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 4 — 8 рубленыхъ отвареныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ, 1 яйцо, смѣшать, положить этого фарша на каждую зразу, свернуть въ трубочку (если кто не умѣетъ хорошо свернуть ихъ, то перевязать каждую нитками), обсыпать мукою, положить въ кастрюлю, въ 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.

Выдать: $2^1/_2$ ф. говядины безъ костей. | ржанаго хлѣба.
Соли, перцу, мушкатн. орѣху. | $^1/_8$ фунта грибовъ, 1 яйцо.
2 луковицы, $^1/_2$ ложки масла. | $^1/_4$ ф. почечнаго сала или $^1/_4$ ф. масла
$^1/_2$ франц. бѣл. хлѣба или $^1/_4$ ф. | ($^1/_2$ или 1 стаканъ сметаны).

Въ этотъ бульонъ можно влить стаканъ сметаны, немного грибнаго бульона, положить горсть тертаго ржанаго хлѣба, вскипятить, облить имъ на блюдѣ зразы. Тушить ихъ три четверти часа.

656) **Зразы безъ фарша, съ картофелемъ, капнею и пр.** $2^1/_2$ 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 перцомъ, черезъ часъ свернуть въ трубочку, обвалять въ мукѣ; $^1/_4$ ф. 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 тушить такъ съ $1^1/_2$ часа, потомъ подлить 3 — 4 ложки сметаны, вскипятить раза 2; если соусу мало, то подлить еще бульона такъ, чтобы соусу было не менѣе трехъ стакановъ, процѣдить.

Выдать: $2^1/_2$ фун. мягкой говядины. | 3—4 ложки сметаны, 2 ложки муки.
2 ложки масла, соли, перцу. | 1 луковицу.

Эти зразы, какъ и зразы № 655, подаются:

1) Съ картофелемъ: $^1/_2$ гарнца картофеля отварить, очистить, положить къ зразамъ и вмѣстѣ тушить, пока картофель не подрумянится.
2) Съ картофельнымъ пюре или картофельными крокетами № 477.
3) Съ крутою гречневою кашею: сварить крутую кашу, какъ обыкновенно, изъ 1 фунта крупъ и ложки масла, обложить на блюдѣ зразы, облить соусомъ.
4) Съ разсыпчатою кашею: изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ № 1322.
5) Съ итальянскими макаронами: $^3/_4$ ф. макароновъ отварить въ соленой водѣ съ солью, откинувъ на рѣшето, сложить въ кастрюлю, положить $1^1/_2$ ложки масла, ложки 2 сметаны, поставить на плиту, накрыть крышкою, дать простоять такъ съ $1^1/_2$ часа. Сложа на блюдо вмѣстѣ съ зразами, обсыпать макароны 2 ложками тертаго сыра.
6) Съ соусомъ изъ сушоныхъ грибовъ № 492.

657) **Котлеты на сбитыхъ бѣлкахъ.** 3 фунта мягкой говядины наскоблить ножомъ, растереть ложкою, положить 1 ложку сливочнаго масла, 1 французскую булку, намоченную въ водѣ или въ бульонѣ и выжатую, перцу, соли, 3 желтка и 3 сбитые бѣлка, сдѣлать круглыя котлеты въ родѣ клопсовъ, обвалять въ мукѣ, поджарить слегка на сковородѣ въ маслѣ, чтобы окрѣпли, переложить ихъ въ широкую кастрюлю, перелив туда же и масло, въ которомъ жарились, прибавить еще масла, подлить немного бульона, тушить въ кастрюлѣ, накрывъ крышкою. Подать съ тѣмъ же соусомъ, въ которомъ тушились, прибавивъ ложки 2 сметаны, или подать ихъ съ грибнымъ соусомъ № 298.

Выдать: 3 ф. мягкой говядины. | Соли, перцу (сметаны).
1 франц. булку, 3 яйца. | $^1/_2$ ст. муки.
Всего $^1/_2$ ф. масла. | На соусъ отдѣльно.

658) **Котлеты битыя изъ говядины.** Взять кусокъ говядины, котлетную часть, разрѣзать такъ, чтобы при каждой котлеткѣ была косточка, выбить, посолить, посыпать перцомъ, каждую котлетку обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, положить ихъ въ кастрюлю, влить $^1/_2$ стакана вина, $1^1/_2$ стакана бульона, тушить до мягкости, не задолго до отпуска опустить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ. Огарнировать лукомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: отварить нѣсколько луковицъ въ водѣ, потомъ очистить, налить бульономъ, положить ложку масла, тушить до мягкости.

Выдать: 3—4 ф. говядины, соли, перцу. | 2—3 ложки масла. $^1/_2$ стакана вина.
2 ложки муки, $^1/_3$ лимона. | 10—12 луковицъ мелкихъ.

659) **Котлеты рубленыя изъ говядины съ соусомъ.** $2^1/_2$ фунта говядины безъ костей отъ сѣка, филея, кострецa или лопатки, разрѣзать на небольшіе куски, разбить каждую обухомъ деревяннаго молотка, вынимая всѣ жилки, потомъ очень мелко изрубить, посолить, положить простаго толченаго перцу, французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, смѣшать, сдѣлать котлеты, намазать ихъ съ обѣихъ сторонъ яйцомъ, обсыпать сухарями, сдѣланными изъ корки, срѣзанной съ булки, положить на сковороду въ горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ.

Выдать: $2^1/_2$ ф. говядины. | 6—10 зер. простаго перца, соли.
1 франц. бѣлый хлѣбъ 3-хъ коп. | 1 яйцо, $^1/_4$ ф. масла.

Эти котлеты подаются:

1) Съ бѣлымъ и краснымъ соусомъ отъ № 276 до № 279.
2) Съ картофельнымъ пюре и зеленымъ сушенымъ горошкомъ № 376.
3) Съ соусомъ изъ зеленаго гороха № 370.
4) Съ соусомъ изъ зеленой фасоли № 404.
5) Съ морковью и горохомъ № 371—372.
6) Съ сушонымъ зеленымъ горошкомъ № 376.
7) Съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 286.
8) Съ густою смоленскою, сквозь рѣшето протертою и до бѣла взбитою кашею.
9) Съ соусомъ изъ раковъ № 304.
10) „ или пюре изъ селлерея № 510—309.
11) „ изъ помидоровъ № 303.
12) „ изъ грибовъ № 298.
13) „ кислосладкимъ съ изюмомъ № 287.
14) „ изъ луковицъ съ тминомъ № 290.
15) „ изъ луковицъ № 291—506.
16) „ кислосладкимъ съ лукомъ № 292.
17) „ бѣлый соусъ № 310.
18) „ изъ пастернака № 398—402.
19) Со щавелемъ № 408.
20) Со шпинатомъ № 409.
21) Съ крапивою № 410.
22) Съ соусомъ изъ разсады № 411.
23) „ изъ лебеды № 412.
24) „ изъ салата № 413.
25) „ изъ рѣдьковника № 414.
26) Со свеклою № 415.
27) Съ соусомъ и пюре изъ моркови № 379—380.
28) „ пюре изъ рѣпы № 385—388.
29) Съ тушоными и жареными грибами № 486—490.
30) Съ картофелемъ со сметаною № 471.
31) Съ картофельнымъ пюре № 476.
32) Съ молодымъ картофелемъ № 453.
33) Съ соусомъ изъ сморчковъ № 492.
34) Съ огурцами тушоными № 495.
35) Съ жареными кореньями № 493.
36) Съ соусомъ изъ чечевицы № 496.
37) Съ пюре изъ луку № 506.
38) Съ соусомъ изъ тыквы № 512.
39) Съ пюре изъ каштановъ № 514.
40) Съ пюре изъ бѣлой фасоли № 407.
41) Съ соусомъ изъ сушоныхъ грибовъ № 492.

660) **Рубленная говядина въ родѣ булки.** Приготовить фаршъ, какъ сказано № 659, сдѣлать изъ него родъ большой продлиноватой булки, положить на сковороду на горячее масло, посыпать мукой, исложить сверху пол-ложки масла, изжарить въ печи, чаще поливая стекшимъ соусомъ, передъ отпускомъ осыпать мелко истолчеными сухарями. Подавать съ тѣмъ же, съ чѣмъ подаются и котлеты.

661) **Рубленная говядина въ родѣ булки съ картофельною массою.** Приготовить фаршъ, какъ сказ. № 659, положить его въ видѣ продлиноватой булки на сковороду, на горячее масло, сверху покрыть слѣд. массою: полгарнца картофеля очистить, разварить въ водѣ, слить всю воду, растереть толкушкою, посолить, положить ложку хорошаго масла, $^3/_4$ стакана сливокъ, одно яйцо, размѣшать въ гладкую массу, покрыть ею говядину, смазать сверху яйцомъ, посыпать сухарями, поставить въ печь на $^3/_4$ часа. Подавая подлить въ соусъ ложку сметаны, или облить краснымъ соусомъ см. № 278, 279, или 280.

662) **Булка изъ трехъ сортовъ мяса.** Наскоблить сырой телятины, сырой свинины и сырой говядины, такъ чтобы мясо каждаго было по $^1/_2$ фунта, положить $^1/_2$ франц. булки, намоченной въ бульонѣ и выжатой, соли, простаго перцу, 2 яйца, истолочь все въ ступкѣ, можно положить, одну въ маслѣ поджареную луковицу, размѣшать, сдѣлать изъ этого фарша родъ продлиноватой булки, сгладить ее, осыпать мукой, нашпиковать кругомъ шпикомъ, изжарить въ духовой печи на противнѣ.

663) **Жареные мозги подъ соусомъ.** Мозги изъ двухъ головъ бычачьихъ намочить въ водѣ часа на $1^1/_2$, очистить отъ плевокъ, откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ посолить, черезъ $^1/_4$ часа нарѣзать котлетами (выйдетъ 10 котлетокъ), обравнять, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ чтобы не были сыры.

Выдать: Мозги изъ 2 бычачьихъ головъ. | 5—6 сухарей.
2 яйца. | $1^1/_2$ ложки масла.

Положивъ на блюдо облить:

1) Бѣлымъ или краснымъ соусомъ № 275, 278, 280.
2) Краснымъ, соусомъ съ трюфелями № 279—311.

Или подавать:

3) Съ соусомъ изъ сморчковъ № 492.
4) Съ тушоными жареными грибами № 486—488.
5) Съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 286.
6) „ изъ раковъ № 304.
7) „ изъ грибовъ № 298.
8) Съ кислосладкимъ соусомъ № 287.
9) Съ сушонымъ зеленымъ горошкомъ № 376.
10) Съ молодою картофелью № 453.
11) Съ картоф. соусомъ № 470.
12) Съ пюре изъ картофеля и краснымъ или кислосладкимъ соусомъ.
13) Съ зеленою фасолью № 403—405.
14) Съ соусомъ изъ щавеля № 408.
15) Съ соусомъ изъ шпината № 409.
16) Съ морковью и горохомъ со сливочнымъ соусомъ, № 372, 380.
17) Съ соусомъ изъ сушоныхъ грибовъ № 492.

664) **Бигосъ изъ остающагося жаренаго или вареной говядины или телятины.** $^1/_2$ ложки муки поджарить въ ложкѣ масла, развести бульономъ или кипяченою водою, вскипятить, положить 2—3 четереугольными кусочками нарѣзанные соленые огурца, или 3—4 большія кисловатыя яблока, вскипятить; если соусъ слишкомъ жидокъ, всыпать ложки 2 тертой булки или хлѣба, наконецъ положить малыми четыреугольными кусочками нарѣзанное мясо, вскипятить 2—3 раза, подать съ отварнымъ картофелемъ.

Выдать: Телятину или говядину. | 3—4 яблока или 2—3 соленыхъ огурца.
$^1/_2$ лож. муки, 2 лож. булки или хлѣба. | 1 ложку масла.

665) **Бигосъ изъ остающейся жареной говядины, съ кислою капустою.** Положить въ кастрюлю кусокъ свинаго сала съ $^1/_4$ фунта, потомъ 3 стакана выжатой слегка кислой капусты, сверхъ капусты еще $^1/_4$ фунта свинаго сала или шпика, залить бульономъ, накрыть крышкою, тушить. Когда капуста въ половину будетъ готова, вынуть сало, нарѣзать его маленькими четырехъ-угольными кусочками вмѣстѣ со свиною кожею, смѣшать съ нарѣзанною такимъ же манеромъ жареною говядиною, дичью и проч. смѣшать съ капустою, посыпать перцу, положить $^1/_2$ ложки муки поджареной

до-красна съ ложкою масла и мелко изрубленною луковицею; тушить еще подъ крышкою, пока капуста не подрумянится, чаще мѣшая ложкою, чтобы не пригорѣло. Когда соусъ выкипитъ, можно переложить все на блюдо, облить масломъ поджареннымъ съ мелко истолченными сухарями, запечь, подавать къ завтраку или къ обѣду передъ бульономъ.

666) **Воловій рубецъ.** Рубцы очистить слѣдующимъ образомъ: вынуть ихъ изъ внутренности убитаго вола, коровы или теленка, не опуская ихъ на землю, прорѣзать малое отверстіе; выпустивъ нечистоту, выворотить осторожно грязною стороною наружу, зашить крѣпко нитками, чтобы не попала внутрь нечистота, вымыть щеткою въ водѣ, часто ее перемѣняя, и потому лучше мыть въ рѣкѣ, потомъ опустить ихъ въ умѣренно горячую воду, мѣшать лопаткою; когда черная плевка пачнетъ отставать отъ рубца, влить холодной воды, очистить, мочить въ холодной водѣ 24 часа, каждые четыре часа перемѣняя воду; потомъ вымыть хорошенько, разрѣзать каждый кусокъ вдоль пополамъ, опустить въ кипятокъ, вынуть, выскоблить ножемъ до совершенной чистоты, осушить разложивъ на столъ, посолить, посыпать толченымъ имбиремъ, перцомъ, кто любитъ, рубленымъ чеснокомъ и шампиньонами; свернуть ихъ въ продолговатый рулетъ, перевязать нитками, обложить кореньями и пряностями, налить холодною водою, вскипятить, потомъ поставить въ горячую печь, накрывъ крышкою на 4 часа и болѣе; когда упрѣетъ до мягкости, а соусъ выкипитъ до соусной густоты, вынуть изъ печки, очистить отъ нитокъ, нарѣзать кусками, сложить на блюдо, полить сверху масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ съ сыромъ пармезаномъ, поставить въ горячую печку, чтобы подрумянилось, подавать.

667) **Воловій рубецъ подъ соусомъ съ обалянкою.** Очистить $^1/_4$ воловьяго рубца, какъ сказано въ № 666, нарѣзать кусочками, сложить въ горшокъ съ жирнымъ кускомъ мяса, кореньями и пряностями, налить водою, сварить до мягкости; когда соусъ выкипитъ до 3—4 стакановъ, тогда ложку муки поджарить въ $1^1/_2$ ложкѣ масла, развести этимъ процѣженнымъ соусомъ, вскипятить, процѣдить, облить сложенные на глубокое блюдо рубцы.

Огарнировать обалянкою слѣд.: 1 стаканъ молока, $^2/_3$ стакана растопленнаго почечнаго сала, вскипятить, всыпать $^2/_3$ стак. смоленскихъ крупъ или крупичатой муки; когда погустѣетъ, посолить, положить немного перцу, майорану, размѣшать, наполнить этимъ воловью кишку, перевязать ниткою оба конца, сварить въ водѣ, нарѣзать кусочками, огарнировать рубецъ.

Выдать: $^1/_3$—$^1/_4$ волов. рубца, 1 ф. говядины, 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей, 2—3 луковицы, 3—4 шт. лаврового листа, 15—20 зер. англійскаго перца. | 1 ложку муки, $^1/_2$ ложки масла, 1 стаканъ молока, $^2/_3$ ст. растопл. почечнаго сала, $^2/_3$ ст. раст. почечнаго сала, Майорана, соли, перцу.

Примѣчаніе. Чтобы обѣдъ стоилъ дешевле, изъ рубцовъ можно сдѣлать два кушанья, а именно: не уваривать соусъ до 3 стак., но налить рубцы большимъ количествомъ воды, приготовить бульонъ съ картофелемъ, а рубцы подать отдѣльно на второе кушанье подъ соусомъ.

668) **Соусъ изъ рубцовъ.** Рубцы нужно очень хорошо вычистить, въ нѣсколькихъ водахъ вымыть, чтобы они неимѣли ни малѣйшаго запаха, какъ сказано въ № 666. Взять $^1/_4$ большаго или $^1/_2$ маленькаго воловьяго рубца, сварить до мягкости, нашинковать длинными кусочками въ $^1/_2$ пальца длины; потомъ взять 2—5 луковицъ, изрубить ихъ, поджарить въ маслѣ; столовую ложку муки развести двумя стаканами свѣжей сметаны, потомъ все вмѣстѣ смѣшать, вскипятить, переложить на блюдо, осыпать тертымъ пармезаномъ или голландскимъ сыромъ, смѣшаннымъ по ровной части съ сухарями, поставить въ печь, чтобы зарумянилось.

Выдать: $^1/_4$ или $^1/_2$ рубца, 2—3 луковицы, ложку муки. | 2 стакана свѣжей сметаны, Сыру и 2—3 сухаря.

669) **Языкъ бычачій свѣжій.** Бычачій языкъ сварить въ водѣ съ кореньями и пряностями, снять кожу, нарѣзать тонкими ломтиками, подавать холоднымъ къ завтраку или горячимъ.

Если горячимъ, то подаютъ его слѣдующимъ образомъ:

1) На середину блюда положить зеленаго сушон. горошка № 376, кругомъ огарнировать ломтиками языка.
2) Точно также поступить съ картофельнымъ пюре № 476 или съ картоф. соусомъ № 470 или 471.
3) Съ зеленою фасолью № 403—405.
4) Съ соусомъ изъ шпината № 409.
5) Съ соусомъ изъ щавеля № 408.
6) Съ соусомъ изъ пастернака № 400, 401, 402.
7) Съ соусомъ изъ салата № 413.
8) Съ соусомъ изъ молодой крапивы № 410.
9) Съ соусомъ изъ рѣдьковника № 414.
10) Съ соусомъ изъ земляныхъ грушъ № 507.
11) Или облить кислосладкимъ соусомъ № 287 съ изюмомъ и миндалемъ.
12) Или облить соусомъ краснымъ № 278, 280, разводя ихъ бульономъ, въ которомъ варился языкъ.

Нѣкоторые натираютъ его сперва солью, смѣшанной съ $^1/_2$ ложечкою селитры, кладутъ въ миску и ставятъ на холодъ дней на 10, каждый день переворачивая и натирая его образовавшимся сокомъ.

670) **Почки паренныя.** Вымыть двѣ почки, очистить отъ перепонки и лишняго жира, опустить въ посоленый кипятокъ съ англійскимъ перцомъ и 1 лавровымъ листомъ, вскипятить нѣсколько разъ, снимая накипь. Между тѣмъ приготовить слѣдующій случай: въ ложкѣ масла поджарить ложку муки, положить испеченную растертую луковицу, развести $1^1/_2$ стаканами бульона, вскипятить. Тогда, но не раньше вынуть почки изъ бульона, въ которомъ варились, нарѣзать ихъ тонкими ломтиками, опустить въ соусъ, накрыть и тушить на легкомъ огнѣ до готовности. Въ этомъ случаѣ кладутъ по желанію или 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ, или немного уксусу или отъ $^1/_4$ до $^3/_4$ стакана хересу, или мадеры, въ такомъ случаѣ бульона влить въ соусъ не $1^1/_2$, а только $^3/_4$ стакана.

Выдать: 2 почки, 1 ложку масла, 1 ложку муки, 1 лавр. листъ, 2—3 зер. англ. перца. | Уксусу или 2—3 ломтика лимона или отъ $^1/_4$ до $^3/_4$ стак. хереса или мадеры.

Оставшійся бульонъ влить въ супъ разсольникъ № 22.

671) **Почки тушоныя съ картофелемъ и сметаною.** Вымыть, снять перепонку, очистить отъ лишняго жира, нарѣзать тонкими пластинками, посолить ихъ, осыпать слегка англ. перцомъ, перемѣшать, дать постоять такъ съ часъ. Распустить затѣмъ въ кастрюлѣ $^1/_4$ фун. хорошаго масла, положить нашинкованную луковицу, ломтики почекъ обвалять въ мукѣ, положить въ масло, накрыть крышкою, тушить, потряхивая кастрюлькою. Когда почки будутъ мягки, подлить съ $^1/_2$ стакана воды, вскипятить, положить $^1/_2$ или $^3/_4$ стакана свѣжей сметаны, размѣшать осторожно, вскипятить слегка, подавать, осыпавъ укропомъ и зеленою петрушкою.

Выдать: 2 почки, $^1/_2$ ф. сметаны, $^1/_4$ фун. масла, ложку муки. | Луковицу, 3—5 зер. англ. перца, 1 шт. листа, укропу и зеленой петрушки.

672) **Соусъ изъ печенки.** Воловью печенку мочить въ водѣ часа два, снять перепонку, отварить въ водѣ, мелко изрубить, налить бульономъ, положить перцу, кусокъ корицы, $^1/_2$ стак. коринки или кишмишу; 1 ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульономъ отъ печенки, вскипятить, поджечь куска 2 сахару, влить по вкусу ложки 2 уксусу, все это смѣшать съ печенкою, накрыть крышкою, положить мелко изрубленное яблоко, тушить нѣкоторое время, подавать.

Выдать: 2 фун. печенки, $^1/_2$ стак. коринки или кишмиша, 1 л. масла, 1 луковицу. | 2—3 куска сахара, уксусу. 1 яблоко, ложку сметаны.

673) **Солонина.** Взять 3 фунта солонины безъ костей, отъ ссѣка горбушка, огузка, филея или толстаго края, вымыть, хорошенько вымочить; если очень солона, то разъ вскипятить въ одной водѣ, слить, сполоснуть, налить горячею водою, варить, снимая накипь, часа 3, пока не будетъ мягка, но не давать перевариваться. Выложить на блюдо, подать съ уксусомъ и хрѣномъ или съ горчицею.

1) Или съ соусомъ изъ пастернака № 398—402.
2) Или съ хрѣномъ и сметаною № 296.
3) Или огарнировать разварнымъ картофелемъ съ масломъ и зелен. петрушкою № 457.
4) Или съ соусомъ изъ зеленаго горошка № 376 и картофельнымъ пюре № 476.
5) Или съ картофельнымъ соусомъ № 470 или 471.
6) Или съ бѣлою или зеленою фасолью № 406 или 403.
7) Или съ пюре изъ фасоли № 407.
8) Или съ пюре изъ гороха № 378.
9) Или съ брюквою № 385, 388, 393.
10) Или съ зеленымъ горохомъ № 370, 372.
11) Или съ рѣпною капустою № 394.
12) Или съ земляными грушами № 507.
13) Или съ пюре изъ селлерея № 510.
14) Или съ пюре изъ луку № 506 и пр.

Бульонъ отъ солонины можно употребить на щи, на борщъ, въ гороховый супъ, куда не класть уже соли.

Б) ТЕЛЯТИНА.

Примѣчаніе. Въ теленкѣ тѣже части, что и у вола, но другое изъ нихъ употребленіе, а именно:

1) **2 заднія четверти съ почками и двумя ребрами**—на жаркое.

2) **2 переднія лопатки** употребляются иногда на жаркое, а по большей части на рубленыя котлеты, форшмакъ, фаршъ для пирожковъ, а кости—въ супъ.

3) Снизу подъ передними лопатками, начиная отъ шеи и до задней четверти, идетъ спереда **грудинка**, которая разрубается въ длину на 2 половины и употребляется на супъ и соусъ; дальше **котлетная часть**, которая разрубается также на 2 части и изъ каждой части выходитъ отбивныхъ котлетъ съ косточками по 10 штукъ.

4) **Голова и ножки** употребляются на супъ, соусъ, маіонезъ и заливное. **Языкъ** небольшой подается вмѣстѣ съ головкою.

5) **Ливеръ и сердце**—на соусъ и фаршъ для пироговъ.

6) **Печенка** употребляется также на фаршъ для **пирожковъ**, на соусъ и жаркое.

7) **Мозги**—на соусъ и фаршъ для пирожковъ.

8) **Рубцы** употребляются на супъ и соусъ.

9) **Телячій желудокъ**, хорошо вымытый и посоленый, высушить; употребляется для сыровъ, голландскихъ и швейцарскихъ, см. № 2299.

10) **Шкуры** съ телятъ, растянувъ на палочки, тотчасъ высушить и отдать для выдѣлки кожи.

Самая вкусная телятина отъ шести-недѣльнаго или двухъ мѣсячнаго откормленнаго теленка, мясо ея должно быть бѣлое.

Чтобы жаркое отъ задней четверти теленка имѣло отличный, нѣжный вкусъ, ея кладутъ свечера въ соленую воду (на ведро воды—2 фунта соли) и гораздо лучше, если вода будетъ колодезная, пусть полежитъ до того времени, какъ надо ее жарить.

Мочатъ ее также въ молокѣ и потомъ обмываютъ горячею водою, и шпикуютъ свѣжимъ саломъ.

Французы осыпаютъ ее на нѣсколько часовъ перцомъ, солью, лавровымъ листомъ, ломтиками лука, лимона и смазываютъ прованскимъ масломъ.

Жарятъ ее на вертелѣ или на противнѣ, на положенныхъ крестъ на крестъ березовыхъ лучинкахъ, какъ можно чаще, поливая собственнымъ ея сокомъ. Жарится отъ 1 до 2 часовъ, смотря по величинѣ.

Если телятина подается къ столу вареною, то нужно ее разрубить сперва на порціи, вымыть, опустить въ кипятокъ, вскипятить раза два, снять накипь, вынуть телятину, дать бульону устояться, телятину же перемыть въ холодной водѣ, сложить въ чистую кастрюлю, налить сквозь салфетку процѣженнымъ бульономъ, сливая его осторожно сверху, чтобы не задѣть осадка, который выбрасывается.

На жаркое, на 6—8 человѣкъ, надо взять цѣлую заднюю маленькую четверть вѣсомъ отъ $4^1/_2$ до 5 фунтовъ, если же вырѣзывается одна мякоть изъ большой четверти вѣсомъ въ 10 или болѣе фунтовъ, то вырѣзать только 3 фунта.

Пропорція назначена отъ 6 до 8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
„ 13 „ 18 „ „ „ „ 2 „
„ 19 „ 24 „ „ „ „ 3 „

674) **Телятина жаркое обыкновенное.** Заднюю четверть телятины съ почками и 2 ребрами, вымыть, мочить въ соленой водѣ нѣсколько часовъ, потомъ облить уксусомъ, посолить, жарить на вертелѣ на большомъ огнѣ, поливая 1—2 ложками масла, смотря по тому, какъ жирна телятина. Если же жарить на противнѣ, то подлить нѣсколько ложекъ воды, положить березовыя лучинки крестъ на крестъ, на нихъ телятину, часто ее переворачивать и поливать масломъ ($^1/_8$ фунта), чтобы была сочна и разсыпчата. Переложивъ на блюдо, посыпать 2 толчеными сухарями, облить тѣмъ же соусомъ. Кусокъ телятины въ 10—15 фунтовъ, жарить не менѣе $1^1/_2$ часа, а вѣсомъ въ 4—5 фунтовъ около $^3/_4$ часа. Подавать къ ней кислую капусту и прочіе свѣжіе и маринованные салаты отъ № 880 до № 897. Каждое жаркое на 6—8 человѣкъ лучше подавать на столъ цѣльнымъ, если же разрѣзаннымъ, то нужно разрѣзать его острымъ ножомъ, сложить всѣ части, чтобы имѣли видъ цѣльнаго жаркаго, тогда подавать. Изъ оставшихся отъ жаркаго костей можно сварить супъ, какъ напримѣръ похлебку изъ картофеля (можно прибавить 1—$1^1/_2$ фунта говядины), кореньевъ, $^1/_3$ гарнца картофеля, зеленой петрушки и укропу.

Оставшееся же жаркое можно на другой день нарѣзать ломтиками, поджарить на сковородѣ съ ложкою масла, подливая бульона, и положить туда же застывшій соусъ отъ жаркаго; подавая, посыпать зеленью; подать отдѣльно самую свѣжую сметану.

Или оставшееся жаркое телятины на другой день нарѣзать ломтиками; жестяной сотейникъ вымазать масломъ, осыпать сухарями или тертой булкой, положить ломтики телятины, засыпать зеленымъ лукомъ и тертою булкою, разложить сверху кусками чухонскаго масла, облить стаканомъ сметаны, поставить въ печь за $^1/_4$ часа до отпуска.

Примѣчаніе. При задней части телятины и баранины продается жирная сѣтка, изъ которой можно приготовить сальникъ № 713, 1360 и 1361.

675) **Жаркое телятина шпикованная.** Хорошій, жирный кусокъ телятины отъ задней четверти мочить въ молокѣ 2 часа, вымыть въ водѣ, выжать, вытереть, посолить, нашпиковать шпикомъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ, которое должно стекать на подставленную сковороду; когда поджарится со всѣхъ сторонъ и будетъ готова, сложить на блюдо, обсыпать сухарями, облить стекшимъ соусомъ, подавать съ салатомъ.

Выдать: 3 или 4 ф. телятины (молока). | $^1/_8$—$^1/_4$ ф. шпика, 1 ложку масла.

676) **Жаркое телятина съ бешемелемъ.** Заднюю четверть телятины мочить въ молокѣ часа два, вымыть, выжать вытереть, посо

лить, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ. Когда уже почти будетъ готова, полить бешемелемъ, опять обжарить, повторить это нѣсколько разъ; подавая облить соусомъ, стекшимъ на противень; чтобы бешемель не стекалъ, лучше снять телятину съ вертеля на противень, покрыть его густымъ бешемелемъ, посыпать пармезаномъ и поджарить въ печи. Или когда телятина почти будетъ готова, нарѣзать ее ломтиками, сложить такъ, чтобы имѣла видъ цѣльнаго жаркаго, каждый ломтикъ перекладывая бешемелемъ, сверху покрыть также бешемелемъ, посыпать пармезаномъ; сгладить, вставить въ печь, подавать, въ такомъ случаѣ нужно болѣе бешемеля.

Бешемель приготовить слѣдующимъ образомъ: распустить въ кастрюлькѣ $1^1/_2$ ложки масла, всыпать $^1/_2$ стакана муки, развести 1 стаканомъ сырыхъ сливокъ или молока, прокипятить хорошенько мѣшая, пока не погустѣетъ, отставить, положить соли, кто хочетъ, немного мушкатнаго орѣха.

	На бешемель:
Выдать: Четверть телятины вѣс. $4^1/_2$—5 ф.	1 ложку масла. $^1/_2$ или $^2/_3$ ст. муки.
$^1/_8$ ф. масла.	$1^1/_2$—2 ст. сливокъ или молока.
Молока бутылки 2—3, соли.	Мушкатнаго орѣху, пармезану.

677) **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. черезъ 12 часовъ, выкопать ее, снять полотно, но не мыть телятины. Взять домашняго бѣлаго сыру № 2297, не слишкомъ свѣжаго и жирнаго, натереть его на теркѣ такъ, чтобы было его стакана 4, прибавить нѣсколько ложекъ сметаны, побольше зеленаго луку сѣянцу, укропу, зеленой петрушки, смѣшать. Телятину прорѣзать въ трехъ мѣстахъ до самой кости и намазать внутри этою густою массою. Продѣть сквозь эти три ломт тоненькія березовыя лучинки, чтобы при оборачиваніи жаркаго не выпалъ фаршъ и весь кусокъ нашпиковать шпикомъ. Жарить на вертелѣ, поливая масломъ и соусомъ, который будетъ стекать на сотейникъ; положивъ на блюдо, выдернуть лучинки, посыпать сухарями. Подается къ нему какой-нибудь салатъ.

Выдать: 15—20 ф. телятины, $^3/_4$ ф. шпика.	Сыру стакана 4, сметаны 1 стаканъ.
$^1/_2$ ф. масла.	Зеленаго луку сѣянцу, укропу.
3—4 сухаря или хлѣба.	Зеленой петрушки.

678) **Жаркое телятина съ макаронами.** Заднюю или переднюю часть телятины изжарить, какъ обыкновенно, съ 1 ложкою масла, потомъ нарѣзать ее большими пластами, посолить, посыпать слегка перцомъ, сложить на желѣзный листъ, намазанный $^1/_2$ ложкою масла.

$^1/_2$ фунта макаронъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, смѣшать, съ ложкою растопленнаго масла, положить немного тертаго сыру, 1 яйцо, смѣшать, разложить на куски телятины, вставить въ горячую печь минутъ на 15—20.

Макароны можно перемѣшать съ мелко нарѣзанною вареною ветчиною.

Выдать: 3 или $4^1/_2$ ф. телятины.	3 ложки масла.
$^1/_2$ ф. макаронъ, соли, англ. перцу.	
2—3 ложки тертаго сыру, 1 яйцо.	($^1/_2$ ф. ветчины).

Переложить на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ съ лимономъ № 302.

679) **Жаркое телятина съ соусомъ изъ икры.** Кусокъ телятины нашпиковать шпикомъ, на дно кастрюли положить тоненькіе ломтики шпика и кореньевъ, наверхъ телятину, влить $1^1/_2$ стакана бульона, $^3/_4$ стакана вина, немного лавроваго листу, англійскаго перцу, гвоздики, лимонной цедры, тушить подъ крышкою до мягкости.

Выдать: 3—$4^1/_2$ телятины.	Селлерей, 3—4 шт. лавров. листа.
$^1/_4$—$^1/_3$ ф. шпика или масла.	10—15 з. англ. перца, 3—4 гвоздики.
1 луковицу, 1 морковь, 1 петрушку.	Цетру съ $^1/_8$ лимона, $^3/_4$ ст. вина.

Переложивъ на блюдо, нарѣзать ломтиками, облить соусомъ изъ икры № 301.

680) **Гастрономическая телятина съ соусомъ изъ икры.** Взять 3—4 фун. хорошей задней части телятины, нашпиковать ее тоненькими, длинненькими кусочками ветчины, шпикомъ и миногами въ такомъ видѣ, какъ ихъ приготовляютъ для закуски, и шпиковать каждою вещью отдѣльно въ разныхъ мѣстахъ; потомъ положить въ кастрюльку тоненькими пластинками нарѣзаннаго луку, порею, селлерею, петрушки, потомъ влить бѣлаго вина (vin de grave) и хорошаго бульона столько, чтобы телятина была покрыта, всыпать туда тоже нѣсколько зеренъ англійскаго и простаго перца, и мелко исшинкованной лимонной цедры, варить пока мясо не будетъ мягко, тогда вынуть, нарѣзать, уложить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: процѣдить оставшійся въ кастрюлькѣ, бульонъ, въ которомъ варилась телятина, снять сверху жиръ, прибавить въ него свѣжей осетровой икры, а за неимѣніемъ и хорошей паюсной, разведя ее бульономъ, положить свѣжаго сливочнаго масла, лимоннаго соку одну ложку, сухаго бульона 1—2 лота, вскипятить этотъ соусъ, облить имъ телятину, подавать.

Выдать: 3—4 ф. телятины, $^1/_2$ ф. ветчины.	10 зер. простаго, 10 зер. англ. перца.
$^1/_2$ ф. шпика, шт. 10 миногъ, 1 порей.	Цедры съ $^1/_2$ лимона, 2 полныя ложки осетровой икры, ложку слив. масла.
$^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ петрушки.	$^1/_2$ лож. лим. сока, $^1/_8$ ф. сухаго бульона.
$1^1/_4$ ст. вина (vin de geave).	

681) **Телятина съ темнымъ соусомъ.** Переднюю часть телятины нарѣзать ломтиками, обвалять каждый ломтикъ въ мукѣ, обжарить немного въ кастрюлькѣ въ маслѣ, потомъ влить въ эту кастрюльку 3 стакана бульона, положить 3 луковицы, соли по вкусу и 15 зеренъ англійскаго перца, дать прокипѣть до готовности, потомъ положить порядочную горсть сухихъ сморчковъ, $^1/_2$ чашки хорошаго уксуса—эстрагона, вскипятить и подавать.

Выдать: Мягкой телятины 3 ф., масла $^1/_4$ ф.	Горсть сухихъ сморчковъ.
3 луковицы, 15 зер. англ. перца.	$^1/_3$—$^1/_2$ чашки уксусу-эстрагону.

682) **Жаркое телятина съ вишнями.** Взять кусокъ телятины безъ костей отъ задней четверти, вымыть, слегка посолить, прорѣзать концомъ ножа отверстій 20—30 и въ каждое положить по 1 или по 2 вишни безъ косточекъ; когда телятина кругомъ будетъ такъ нашпикована вишнями, положить ее на сотейникъ, полить масломъ; посыпать немного толченымъ кардамономъ и корицею, поставить въ горячую печь, когда зарумянится, опять полить масломъ, посыпать мукою, поставить въ печь, накрыть крышкою, когда въ половину будетъ готова, подлить $^1/_2$ стакана мадеры, $^1/_2$ стакана вишневаго сиропа, 1 стаканъ бульона, масла и варить подъ крышкою, часто поливая соусомъ, пока телятина не будетъ готова. Сложить на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ, прибавить въ него, если надо будетъ, еще нѣсколько ложекъ бульона.

Выдать: 3 ф. телятины.	$^1/_2$ стакана мадеры.
$1^1/_2$ стак., т. е. $^1/_2$ ф. вишень.	$^1/_2$ стак. вишневаго сиропа.
2 зерна кардамона.	2 ложки масла.
$^1/_2$ чайной ложочки корицы.	1 ложку муки, соли,

683) **Гастрономическія котлеты изъ телятины.** Взять фунта 3 обыкновенной мягкой говядины, нарѣзать ее тонкими ломтями, выбить хорошенько деревяннымъ пестикомъ, осыпать хорошенько солью и перцомъ. Приготовить хорошія телячьи отбивныя котлеты, завернуть ихъ въ приготовленныя

мясные ломтики, изжарить въ маслѣ въ кастрюлькѣ; когда подадутъ на столъ, то говядину снять прочь, а кушать одни телячьи котлеты; чтобы говядина держалась, то можно обвить ее нитками, которыя подавая осторожно снять; подобныя котлеты необыкновенно вкусны.

Выдать: 2 ф. мягкой говядины. 6—8 телячьихъ котлетъ. | 1/4 ф. масла. Перца, соли.

684) **Телячьи котлеты съ острымъ соусомъ.** Взять 9—10 отбивныхъ телячьихъ котлетъ, изжарить ихъ какъ обыкновенно въ 3/8 ф. хорошаго масла, чтобы имѣли настоящій цвѣтъ свѣтло-коричневый, но никакъ не пережарить, потомъ вынуть ихъ изъ кастрюльки и въ это масло положить двѣ чайныя чашки свѣжей хорошей сметаны и 1 1/2 чашки бульона изъ супа. Взять 18 сардинокъ, а за неимѣніемъ ихъ и ревельскихъ килекъ, или даже хорошую голландскую селедку, изрубить ихъ очень мелко и даже истолочь, чтобы сдѣлались на подобіе тѣста, положить ихъ въ соусъ и проварить хорошенько, а потомъ положить туда же и котлеты, вскипятить въ продолженіи минутъ трехъ, выложить на блюдо, подавать; нужно, чтобы тѣсто изъ сардинокъ было такъ мягко, и такъ хорошо размѣшано, чтобы не отдѣлялось отъ соуса.

685) **Котлеты битыя изъ телятины.** Взять телячьи котлеты, очистить мясо отъ жилъ, при каждой косточкѣ оставить мяса, выбить его хорошенько, посолить, обмакнуть каждую котлетку въ яйцо, обсыпать сухарями, или безъ яицъ обвалять въ мукѣ, положить на сковороду, на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, но такъ, чтобы онѣ были сочны и желтаго цвѣта.

Выдать: 9 котлетъ, 2 яйца или 1/2 ст. муки. | 3—4 сухаря, 1/4 ф. масла.

а) Подавая, облить ихъ соусомъ, въ которомъ жарились, подливъ ложки 2—3 бульона; подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

б) Или облить соусомъ № 277, въ такомъ случаѣ огарнировать пикулями или отваренными нарѣзанными аморетками.

в) Съ соусомъ изъ зеленаго горошка, съ картофелемъ или картофельнымъ пюре.

г) Или облить соусомъ № 279.

д) Или соусомъ № 278 или 287.

686) **Котлеты битыя съ мозгами.** Приготовить котлеты какъ сказано, выше № 685, поджарить ихъ въ 1 ложкѣ масла съ одной стороны, перевернуть, положить на нихъ телячьи мозги, отвареные въ соленой водѣ, съ уксусомъ и нарѣзанные ломтиками въ 1/2 пальца толщиною, посыпать сверху булкою; скропить 1/2 ложкою масла, поставить въ печь.

Между тѣмъ, распустить 1 ложку масла, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковицу и зеленую петрушку, взять другую половину оставшихся сырыхъ мозговъ, протереть ихъ сквозь сито, положить въ масло, влить 2—3 ложки сметаны, всыпать ложку муки, мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ; когда немного остынетъ вбить 2 желтка, облить этою массою сложенныя на блюдо котлеты, посыпать сухарями, вставить въ печь на 1/4 часа.

Выдать: 9 котлетъ. Мозги изъ 2 телячьихъ головъ. Соли, уксусу, 2 1/2 ложки масла. | 2—3 ложки сметаны. 1/2 луковицу, зеленой петрушки. 2 желтка, 2—3 сухаря.

687) **Котлеты битыя со сметаною и сардельками.** Изжарить битыя котлеты № 685. Въ масло, въкоторомъ они жарились, положить ложку уксуса, продолговатыми кусочками нарѣзанныя, очищенныя и вымоченныя сардельки или селедку, вскипятить хорошенько, облить котлеты.

Выдать: 9 котлетокъ, 2 ложки масла. 2 яйца, 5—6 сухарей. | 1 ложку муки, 2 ложки сметаны. 1 селедку или сарделекъ, уксусу.

688) **Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ.** Взять битыя или рубленыя сырыя котлеты, не мазавъ ихъ яйцомъ и сухарями, завернуть каждую въ тонко раскатанное слоеное тѣсто, смазать яйцомъ, посыпать 3—4 сухарями и— въ горячую печь. Переложивъ на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ № 302, или подавать ихъ къ бульону.

Выдать: На котлеты № 685 или 690, только не нужно масла. | На слоеное тѣсто № 221. На крѣпкій соусъ № 302.

689) **Котлеты съ бешемелемъ изъ сметаны или молока.** Приготовить котлеты рубленыя или битыя, № 685 или 690, не намазывая яйцомъ и сухарями, положить ихъ на противень, намазанный 1/2 ложкою масла, покрыть каждую котлету бешемелемъ, можно посыпать сыромъ, поставить въ печь. Бешемель 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.

На бешемель № 306.

Выдать: 2 1/2 фунта телятины. 1/2 франц. хлѣба, соли, перцу. 1/2 ложки масла. Или 9 котлетокъ и 1/2 ож. масла. | 1/2 ложки масла, 1/2 ст. муки, соли. 3/4 ст. смет. или 1 1/2 ст. мол. или сливокъ. 1/8 ф. сыру.

690) **Котлеты рубленныя съ соусомъ.** Взять телятины отъ передней лопатки или вырѣзать филей, очистить отъ жилъ, мелко изрубить, посолить, положить 1/2 фунта почечнаго сала, смѣшать и опять мелко изрубить; сдѣлать котлеты, вложить косточки, намазать разбитымъ яйцомъ, обсыпать сухарями, положить на горячее масло на сковороду, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Облить соусомъ краснымъ № 277.

Выдать: 2 1/2 ф. телятины, 1/2 ф. почен. сала. | 1 яйцо, 4—5 сухарей, 1/4 ф. масла.

691) **Котлеты другимъ манеромъ.** Телятину очистить отъ жилъ, мелко изрубить, посолить, всыпать 2—3 зерна толченаго англійскаго перцу, соли, положить 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго или нѣсколько штукъ отвареннаго картофеля, 1/2 ложки масла, размѣшать хорошенько, мелко изрубить, сдѣлать 12 котлетъ, если есть, то вложить косточки, намазать яйцомъ, обсыпать сухарями, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

Выдать: 2 1/2 ф. телятины, соли. 2—3 зерна англійскаго перца. 1—2 яйца, 5 сухарей. | 1/2 французскаго бѣлаго хлѣба. Или 3—5 штукъ картофеля. 1/4 фунта масла.

Облить краснымъ соусомъ № 277, 278 или 279 съ трюфелями.

Или подавать съ соусомъ изъ свеклы № 415, съ морковью № 371, 382. сушонымъ горошкомъ № 376, съ тушоными грибами № 486 и т. п. см. № 659,

692) **Котлеты рубленныя съ рисомъ.** Глубокое фаянсовое или серебряное блюдо обложить рантомъ изъ тѣста, намазать масломъ, въ которомъ жарились котлеты, посыпать сухарями, сложить жареныя рубленыя котлеты № 690, переложить каждую разсыпчатымъ рисомъ, отваренымъ въ жирномъ бульонѣ. Скропить масломъ, поставить въ печь на 1/2 часа; подавая, подлить немного бѣлаго соуса № 310, остальной подать въ соусникѣ.

Выдать: 2 1/2 ф. телятины, 2—3 з. англ. перца. 1/2 франц. бѣлаго хлѣба, 1 яйцо. 5—6 сухарей, соли, 2 ложки масла. | 1 стаканъ рису. На соусъ № 310. На тѣсто 1 желтокъ, 1 ст. мука.

693) **Жареные битки изъ телятины.** Кусокъ телятины мелко изрубить, положить въ нее почечнаго сала или жира, 1 французскій бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молокѣ и выжатый, $^1/_4$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣту и англійскаго перцу, 1 яйцо, зеленаго луку, все это очень мелко изрубить, сдѣлать въ родѣ небольшихъ плоскихъ круглыхъ котлетокъ, намазать ихъ яйцомъ, осыпать сухарями, сдѣланными изъ оставшейся корки, положить въ кастрюлю на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, влить 1—2 стакана сметаны, вскипятить, положить $^1/_2$ ложки муки, растертой съ $^1/_2$ ложкою масла, вскипятить опять, подавать.

Выдать: $2^1/_2$ фунта телятины.
$^1/_4$ фунта почечнаго сала.
1 франц. бѣлый хлѣбъ.
$^1/_2$ стакана молока.
$^1/_4$ чайной ложки мушкатнаго цвѣту.
2 яйца, анг. перцу, зеленаго луку.
Ложку муки, 2 ложки масла.
1—2 стак. сметаны, соли.

Въ маслѣ, въ которомъ будутъ жариться битки, можно сперва поджарить 1 или 2 мелко изрубленныя луковицы.

694) **Жареные битки изъ телятины съ соусомъ.** Телятину изрубить очень мелко съ почечнымъ саломъ, 1 французскимъ бѣлымъ хлѣбомъ, намоченнымъ въ молокѣ и выжатымъ, положить соли, англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, 1—2 яйца, сдѣлать довольно большіе плоскіе шарики, обваливая ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ, положить на сковороду на раскаленное масло, поджарить. Морковь или рѣпу сварить въ водѣ съ солью, нашинковать продолговатыми кусочками, сложить въ кастрюлю, посыпать мукою, положить сливочнаго масла, 1 стаканъ сливокъ, зеленой петрушки и укропу, вскипятить, подать съ битками.

Выдать: $2^1/_2$ фун. телятины.
$^1/_4$ фун. почечнаго сала.
1 французскій бѣлый хлѣбъ.
Соли, англійск. перцу, мушкатн. орѣху.
1—2 яйца, 2 ложки масла.
Моркови или рѣпы ф. 2.
$^1/_2$ ложки муки, $^1/_2$ ложки сливочн. масла.
1 стаканъ сливокъ, зеленой петрушки.
Укропу, соли.

Или подать ихъ съ соусомъ изъ свеклы № 415, или съ соусомъ изъ щавеля, шпината и пр.

695) **Битки изъ телятины съ лазанками.** Телятину нарѣзать тонкими ломтиками, посыпать солью, изрубленною луковицею и тертымъ хлѣбомъ, положить на 2 ложки раскаленнаго масла, тушить на легкомъ огнѣ подъ крышкою.

Приготовить лазанокъ № 1282, половину назначенной тамъ пропорціи, отварить ихъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, поджарить въ маслѣ, осыпать зеленою петрушкою, положить 1 яйцо, 2 ложки сметаны, мушкатнаго орѣху. Намазать кастрюлю масломъ, въ которомъ жарилась телятина, посыпать сухарями, положить рядъ лазанокъ, рядъ телятины, опять рядъ лазанокъ, рядъ телятины и т. д., вставить въ печь; когда будетъ готово, выложить на блюдо въ видѣ пудинга.

Выдать: $2^1/_2$ ф. телятины, 1 луков., хлѣба.
1 яйцо, 2—3 ложки сметаны.
Зеленой петрушки, соли.
Мушкатнаго орѣху.
2—3 сухаря, 2—3 ложки масла.

На лазанки: № 1282.
$1^1/_2$ стак. муки, 1 яйцо.

Облить крѣпкимъ соусомъ № 302.

696) **Крокеты изъ телятины.** Взять оставшагося жаркаго или вареной телятины, изрубить какъ можно мельче. На фунтъ мяса взять $^1/_4$ фунта масла, поджарить мелко изрубленную и растертую луковицу, положить телятину,

всыпать 3-хъ копеечную натертую булку, соли, немного перцу; вбить 2 яйца, размѣшать, сдѣлать валики вродѣ зразовъ, обвалять въ яйцѣ съ водою и въ сухаряхъ, положить на сотейникъ на раскаленное масло, жарить на большомъ огнѣ, чтобы подрумянились. Когда крокеты будутъ почти готовы, всыпать на сотейникъ листочки зеленой петрушки, обжарить и ее слегка и ею осыпать сложенные на блюдо крокеты. Подавать съ соусомъ изъ моркови, горошка, шпината и т. п.

697) **Фаршированная жареная грудинка.** Жирную телячью грудинку посолить, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: истолочь сухари, смѣшать съ $1^1/_2$ ложкою масла, горстью зеленой петрушки или укропа, размѣшать хорошенько, наложить этого фарша подъ верхнюю кожицу, намазать яйцомъ; посыпать сухарями, облить масломъ, вставить на сковородкѣ въ печь. Косточки изъ грудинки можно осторожно вынуть и тогда нафаршировать ее; отварировать жаренымъ картофелемъ.

Выдать: 1 грудинку.
8—9 сухарей.
Горсть укропу или зел. петрушки.
1 яйцо, 2 ложки масла.

698) **Грудинка жареная подъ краснымъ соусомъ.** Взять грудинку, перерубить ребра, вымыть, отварить въ кипяткѣ, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, посолить. Въ кастрюлю влить $^1/_2$ стакана вина, ложки 2 уксуса, 2 стакана бульона изъ телятины, положить 3 луковицы, нашинкованныя 9 гвоздиками, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, 2—3 шт. лаврового листа и наконецъ цѣльную грудинку, сварить до мягкости, вынуть грудинку; положить подъ прессъ, остудить, разрѣзать продолговатыми кусочками; каждый кусокъ грудинки обмакнуть въ яйцо, посыпать сухарями, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: на сковороду, на которой жарилась грудинка, всыпать ложку муки, поджарить, развести бульономъ отъ грудинки, положить 2—3 куска сахара: поджечь 1 кусокъ сахара, развести ложкою бульона, вскипятить, влить въ соусъ, вскипятить, процѣдить, положить $^1/_2$ стакана изюма, еще разъ вскипятить.

Выдать: 1 большую грудинку.
$^1/_2$ ст. вина, уксусу, соли.
2—3 луковицы, 6—8 гвоздикъ.
2—3 шт. лавров. листа.
$^1/_4$ лимона, 1 яйцо.
4—6 сухарей, $^1/_4$ ф. масла.
1 ложку муки, $^1/_2$ стакана изюма.
3—4 куска сахара.

699) **Грудинка вареная съ изюмомъ.** Не очень жирную грудинку разрѣзать на части по два ребра, разъ вскипятить, снять накипь, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, посолить, налить тѣмъ же процѣженнымъ бульономъ, варить съ кореньями и пряностями до мягкости. $^1/_2$ стак. муки поджарить въ $1^1/_2$ ложкахъ масла, развести 3—4 стаканами процѣженнаго телячьяго бульона, вскипятить нѣсколько разъ, всыпать $^1/_2$ стакана вымытаго и перебраннаго кишмиша, нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ, 1—2 куска сахара, $^1/_4$ стакана столоваго вина, положить въ этотъ соусъ телятину и еще разъ вскипятить.

Выдать: 1 грудинку, или *3* ф. телятины отъ передней лопатки.
$^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея.
1 морковь, $^1/_2$ петрушки.
1—2 шт. лаврового листа.
(5—10 зеренъ англійск. перца).
$1^1/_2$ ложки масла, $^1/_8$ ст. муки.
$^1/_2$ ст. кишмиша.
1 рюмку столоваго вина, $^1/_4$ лимона.
1—2 куска сахара.

700) **Принцесс изъ грудинки или телячьей лопатки съ рисомъ.** Грудинку сварить, какъ сказано въ предъидущемъ № 699, ложку масла, ложку муки смѣшать, поджарить, развести 3—4 стаканами бульона, въ которомъ варилась грудинка или вообще телятина, положить ломтика 2

лимона безъ зеренъ, вскипятить, процѣдить, всыпать немного зеленой петрушки, вбить 2—3 желтка, подогрѣть мѣшая; облить на блюдѣ грудинку, огарнировать въ бульонѣ отвареннымъ рисомъ.

Выдать: Грудинку или $2^1/_2$—3 ф. телятины.
1 морковь, $^1/_2$ порея, $^1/_2$ петрушки.
$^1/_2$ селлерея (1 луковицу).
(1—2 шт. лаврового листу).
(5—10 зеренъ англійскаго перцу).
1 ложку масла, 1 ложку муки.
2—3 желтка, 1 ст. рису.
Зеленой петрушки, 1 ломтикъ лимона.

701) **Грудинка вареная съ соей и корнишонами.** Изъ грудинки вынуть кости, сварить съ кореньями до мягкости, какъ сказано въ № 699. Взять 2 стакана этого бульона, положить въ него 1 ложку муки, растертую съ 1 ложкою масла, положить 2—3 куска сахара, $^1/_2$ стакана сотерна, сокъ сухаго бульона, вскипятить, положить $^1/_2$ стакана корнишоновъ, которые сперва нужно вымочить, чтобы не были слишкомъ кислы, и разрѣзать каждый на 4 части, влить ложки двѣ англійской сои, вскипятить, облить на блюдѣ грудинку.

Выдать: Грудинку, 1 ложку масла.
1 ложку муки, 2—3 куска сахара.
$^1/_2$ стакана сотерна.
2 лота сухаго бульона.
$^1/_2$ стакана корнишоновъ.
2 ложки сои.

702) **Грудинка или телятина подъ соусомъ изъ сметаны.** Сварить грудинку или телятину, какъ сказано № 699, опустить въ приготовленный соусъ № 294, разъ вскипятить.

Выдать: 1 бол. грудинку или 3 ф. телятины.
1 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлер.
$^1/_2$ порея, (луковицу).
(1—2 шт. лаврового листа).
5—10 зеренъ англійскаго перца.
На соусъ № 294:
$1^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$—$^3/_4$ стак. муки.
1—$1^1/_2$ ст. сметаны, зелени.
(15—20 шт. маринов. крыжовника).

703) **Грудинка вареная или телятина съ раками и цвѣтною капустою.** Разрѣзать на куски грудинку, или телятину отъ передней лопатки, или курицу, разъ вскипятить, вынуть, перемыть въ холодной водѣ, посолить, налить процѣженнымъ тѣмъ же бульономъ и варить до мягкости съ кореньями, положить ложку масла, лимонной цедры, соку и зеленой петрушки. Когда мясо будетъ готово вынуть его, взять 3—4 стакана этого бульона, положить муки, растертой съ ложкою раковаго масла, вскипятить, процѣдить, положить въ него 20—30 отвареныхъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, цвѣтную капусту, отдѣльно отваренную въ бульонѣ, также штукъ 12 спаржи, вскипятить, облить мясо, огарнировать маленькими штучками изъ слоенаго тѣста.

Выдать: 1 грудинку, или большую курицу, или $2^1/_2$ фунта телятины.
1 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлер.
$^1/_2$ порея, 1—2 шт. лавров. листа.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
$^1/_4$ лимона, зеленой петрушки.
$^1/_2$ ст. муки, 20—30 раковъ.
1—2 головки цвѣтной капусты.
6—12 штукъ спаржы, 2 ложки масла.
На слоеное тѣсто № 221 ($^1/_3$ часть).

704) **Жареная телячья головка и ножки подъ краснымъ соусомъ.** Взять очищенную телячью головку, разрѣзать ее пополамъ, вынуть мозги (которые употребить на другое кушанье), вмѣстѣ съ очищенными ножками средней величины отварить головку въ водѣ съ солью, перцомъ, лавровымъ листомъ, кореньями и непремѣнно уксусомъ. Когда будутъ готовы, вынуть и перемыть въ холодной водѣ, выбрать кости, нарѣзать кусками или ломтиками, положить подъ прессъ; когда остынуть, посолить, обвалять каждый кусокъ въ яицѣ и сухаряхъ, пожарить въ маслѣ.

Выдать: 1 головку и 2 ножки, или безъ головки, 6 ножекъ телячьихъ.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
2—3 шт. лаврового листа.
1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей.
1 порей, (1 луковицу), 6 сухарей.
2—3 ложки масла.
2 яйца.

Облить соусомъ краснымъ съ виномъ № 279 или кислосладкимъ соусомъ № 287. Оставшійся же бульонъ варить долѣе съ оставшимися костями, прибавивъ еще мяса; употребить его для какого-нибудь майонеза или заливнаго; лѣтомъ выйдетъ изъ него 6 стакановъ, а зимою до 9 стакановъ лапсипка. Или сваренныя ножки разрѣзать на части, обмакнуть каждый кусокъ въ кляръ № 368, и потомъ поджарить въ 2 ложкахъ масла.

705) **Телячьи ножки, жареныя въ тѣстѣ.** Сваренныя ножки, какъ сказано выше, посолить, посыпать мукою. Между тѣмъ разбить 2 желтка съ ложкою муки, смѣшать съ двумя взбитыми бѣлками, обмакнуть въ это тѣсто ножки, жарить въ растопленномъ маслѣ или фритюрѣ. Подавать къ нимъ свѣжій салатъ или пюре изъ сливъ № 2376, или маринованныя вишни, или даже облить соусомъ съ ромомъ № 362, только не такъ сладкимъ, какъ къ пудингамъ.

706) **Вареная телячья головка и ножки подъ бѣлымъ соусомъ на вольвантѣ.** Головку и ножки очистить, вымыть, сварить въ водѣ съ солью, кореньями, пряностями и уксусомъ; когда будутъ готовы, вынуть изъ бульона, опустить въ холодную воду, вымыть, снять съ костей мясо, разрѣзать на порціи. Ложку масла, $^1/_2$ стакана муки вскипятить мѣшая, развести 3 стаканами бульона, въ которомъ варилась головка, прокипятить хорошенько, прибавить 1 стаканъ сметаны или сливокъ, 2—3 куска сахара, лимоннаго соку, вскипятить, процѣдить. Можно положить въ этотъ соусъ ложки 2 капарцовъ или $^1/_2$ стакана изюма; положить также разрѣзанную головку и ножки, вскипятить раза два, переложить на блюдо или на вольвантъ изъ слоенаго тѣста № 708.

Выдать: 1 головку и 2 ножки, или безъ головы, 6 ножекъ телячьихъ.
10—15 зеренъ англійскаго перца.
2—3 шт. лавров. листа, 1 морковь.
1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей.
1 луковицу, ложку масла.
$^1/_2$ стакана муки.
1 стаканъ сметаны или сливокъ.
2—3 куска сахара, $^1/_2$ лимона.
2 ложки капарцовъ, или $^1/_2$ стак. изюму.
На вольвантъ № 708.

Оставшіяся кости варить долѣе въ оставшемся бульонѣ, очистить бѣлками, употребить на заливное или маіонезъ, см. № 704.

707) **Телячья головка «карминированная».** Очистить, сварить головку съ кореньями, пряностями и солью, разрѣзать на части, отрѣзать красное мясо, изрубить это мясо мелко, прибавить 1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ маслѣ, 2 яйца, мозги, отваренные въ соленой водѣ, 1 французскій бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молокѣ и выжатый, мушкатнаго орѣху, 5—6 зеренъ англійскаго перца, размѣшать все это хорошенько и класть этого фаршу по $1^1/_2$ ложки на каждый ломтикъ разрѣзанной головки. Осыпать сухарями, скропить масломъ, переложить на намазанный масломъ листъ или сковороду, поставить въ печь, подрумянить, сложить на блюдо.

Выдать: 1 бол. телячью головку, 1 морковь.
1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей.
1 луковицу, 10—15 зеренъ англ. перца.
2—3 шт. лавров. листу, 1 луков.
2 яйца, соли.
1 франц. бѣлый хлѣбъ.
$^1/_2$ стак. молока, мушкатнаго орѣху.
5—6 зеренъ англійскаго перца.
3—4 сухаря, 2—3 ложки масла.

Подавая облить краснымъ соусомъ № 277 съ аморетками; изъ оставшагося бульона сварить лѣтомъ 4, а зимою до 6 стакановъ ланспика, прибавивъ говядины, уксусу и проч.

Или вареную головку подать цѣльною и къ ней хрѣнъ со сметаною:

708) **Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива.** Телячью головку очистить какъ можно лучше, снять съ костей, вымыть, сварить съ кореньями, пряностями и уксусомъ, разрѣзать на куски. Ложку муки, ложку масла вскипятить съ 2 стаканами бульона; поджечь кусокъ сахара, смѣшать все вмѣстѣ, положить 2 куска сахара, сокъ изъ $^1/_2$ лимона, $^1/_2$ фун. вымытаго чернослива, кипятить, пока черносливъ не уварится; сложить головку на вольвантъ, облить соусомъ. Вольвантъ же приготовляется слѣд. образомъ; приготовить слоенаго тѣста № 156, испечь изъ него кружокъ съ рантомъ, переложить на блюдо, положить на него телячью головку или курицу и проч., облить соусомъ.

Выдать: 1 большую голову телячью, или 1 небольшую и ножки телячьи. 1 морковь, 1 селлерей, 1 петрушку. 1 ложку муки, $^1/_8$ ф. масла. | 3 куска сахара, $^1/_2$ лимона. $^1/_2$ фунта, т. е. $1^1/_2$ стак. чернослива. *На слоеное тѣсто:* $^1/_2$ ф. масла, 2 стак. т. е. $^2/_3$ ф. муки.

Оставшійся же бульонъ вмѣстѣ съ оставшимися разрубленными костями, съ фунтомъ мяса, съ уксусомъ варить долѣе, приготовить изъ него ланспикъ для заливнаго или для маіонеза, выйдетъ ланспика лѣтомъ 4, а зимою до 6 стакановъ.

709) **Сосиски изъ мозговъ.** Вымыть и вскипятить 1 разъ въ соленой водѣ 2 телячьихъ мозга, потомъ изрубить ихъ мелко. Съ 5-ти копеечной булки, срѣзать корку, размочить въ сливкахъ или въ молокѣ и не выжимая ее смѣшать съ мозгами булку, истолочь все вмѣстѣ, положивъ туда $^1/_4$ фунта чухонскаго масла, соли, перцу, мушкатнаго орѣха, 8 желтковъ, стаканъ сливокъ, растереть все въ массу, наполнить ею до половины сосиски, сварить ихъ, а передъ отпускомъ поджарить.

710) **Пудингъ изъ мозговъ.** Мозги изъ 2 телячьихъ или изъ одной бычачьей головы отварить въ соленой водѣ съ уксусомъ, остудить, протереть сквозь сито, вбить 6 желтковъ, положить немного англійскаго перцу, соли, ложку масла, мушкатнаго орѣха, зеленаго укропу, размѣшать, сбить 6 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, поставить въ печь или на паръ минутъ на 20.

Выдать: Мозги изъ 2-хъ большихъ головъ телячьихъ, соли. Зеленаго укропу, 5—6 яицъ. | 2 сухаря. $1^1/_2$ ложки масла, мушк. орѣху, англійск. перцу.

Подавая облить раковымъ соусомъ № 304.

711) **Горячій винигретъ изъ телячьихъ мозговъ.** Мозги изъ 2 телячьихъ головъ вымочить, очистить отъ перепонки, сварить въ соленомъ кипяткѣ съ немного уксусомъ, откинуть на рѣшето, дать остыть и разрѣзать потомъ на небольшіе кусочки; между тѣмъ въ кастрюлѣ распустить $1^1/_2$ ложки масла, прибавить, мѣшая, $^1/_2$ ложки муки, развести $1—1^1/_2$ стаканами сливокъ, дать закипѣть, положить немного соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, 12 искрошенныхъ и изжаренныхъ въ маслѣ шампиньоновъ, очищенныхъ шеекъ отъ 20—25 раковъ и штукъ 20 мягко сваренной и мелко изрѣзанной спаржи, прокипятить, прибавить мозги и немного мелко искрошеннаго укропа или петрушки, вскипятить разъ и выложить на блюдо, огарнированное вѣнчикомъ

изъ слоена̀ го тѣста № 221; для этого вѣнчика достаточно взять $^1/_2$ яйца, $^1/_3$ стакана воды и $^1/_3$ фунта масла, дальше поступать какъ сказано въ вышеозначенномъ номерѣ.

Приготовленное тѣсто раскатать въ длину блюда въ видѣ колбасы, толщиною въ $1^1/_2$ пальца, сверху немного сравнять скалкой, чтобы оно было плоскимъ, сложить концы, намазать яйцомъ, испечь въ печи на листѣ, обсыпанномъ слегка мукой, а затѣмъ осторожно переложить на блюдо и въ середину наложить приготовленный винигретъ.

712) **Телячья печенка шпикованная, жареная цѣликомъ.** Мочить печенку два часа въ молокѣ, снять кожицу, нашпиковать ее шпикомъ, положить въ кастрюлю, на дно которой положить сперва ломтиками нарѣзаннаго шпика, масла, кореньевъ, пряностей, накрыть крышкою, тушить до готовности, переворачивая на всѣ стороны, чтобы подрумянилась; когда будетъ почти готова, посолить, положить ложку можжевеловыхъ ягодъ, всыпать въ соусъ муки, влить $1^1/_2$ стакана бульона, $^1/_2$ стакана сметаны, тушить до готовности, соусъ процѣдить, облить на блюдѣ разрѣзанную печенку.

Выдать: 1 печенку телячью, $^1/_8$ ф. шпика. $^1/_2$ морк., $^1/_2$ порея, $^1/_2$ петрушки. $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ луковицы. 2—3 шт. лаврового листа. | 10—15 зеренъ англійскаго перца. 4—5 гвоздики, $1^1/_2$ ложки масла. $^1/_2$ стакана сметаны. $^1/_2$ ложки муки.

713) **Сальникъ изъ печенки телячьей.** Обварить печенку кипяткомъ, сварить до половины готовности, остудить, мелко изрубить, положить 1 ложку масла, $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, 2 ложки сметаны, 4 желтка, соли, перцу простаго и англійскаго по 3 зерна, мушкатнаго орѣху, 1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ $^1/_2$ ложкѣ масла. Наполнить этимъ фаршемъ телячью сѣтку, которая покрываетъ рубецъ и испечь въ печкѣ.

Выдать: 1 печонку телячью, 1 луков., соли. 6 зер. англійск. и 6 зеренъ простаго перца. $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба. | $^1/_2$ стакана молока, 2 ложки сметаны. Мушкатнаго орѣху, 4 желтка. $1^1/_2$ ложки масла, телячью сѣтку.

Подавая облить краснымъ соусомъ № 302.

714) **Телячья печенка тушеная подъ соусомъ.** Взять 1 большую телячью печенку, вымыть въ водѣ, намочить на 4 часа въ молоко, перемыть въ водѣ, снять верхнюю кожицу, нарѣзать поперегъ ломтиками въ палецъ толщиною, выбить слегка деревяннымъ пестикомъ, посыпать солью, немного толченымъ англійскимъ и простымъ перцомъ и толченою гвоздикою, осыпать со всѣхъ сторонъ мукою, поджарить на сковородкѣ въ маслѣ, но такъ, чтобы, проколовъ ихъ вилкою, показывалась кровь; тогда сложивъ въ кастрюлю, залить слѣдующ. соусомъ: $^1/_2$ мелко изрубленной луковицы поджарить въ маслѣ, прибавить ложку муки, поджарить, влить 1 стаканъ бульона, $^1/_2$ стакана вина, 2—3 куска сахара, $1^1/_2$ лота сухаго бульона, ложку лимоннаго сока, вскипятить все это, мѣшая, процѣдить сквозь сито, облить въ кастрюлю сложенную печонку, поставить на легкій огонь, вскипятить раза два-три, подавать съ картофелемъ, огурцами, салатомъ изъ кислой и свѣжей шинкованной капусты.

Выдать: 1 большую или 2 маленьк. печонки телячьи. Молока, соли, 3 зерна англ., 3 зерна простаго перца. | $^1/_2$ луковицы, $^1/_2$ стак. столоваго вина. 2—3 куска сахара, $1^1/_2$ лота сух. бульона 1 ложку лимоннаго сока. 2 ложки масла.

715) **Телячій рубецъ подъ соусомъ.** Вымыть рубецъ въ холодной водѣ, обварить кипяткомъ, опять вымыть, вырѣзать комки, выжать, сварить въ соленой водѣ до мягкости. Разбить 2—4 желтка, положить немного соку лимоннаго, 2 ложки сметаны, немного лимонной цедры, $^1/_2$ ложки картофельной муки, выбить хорошенько, развести 2 стаканами кипящаго бульона, вскипятить мѣшая, положить отдѣльно отвареннаго изюму или коринки, смѣшать облить мелко нарѣзанные рубцы.

Выдать: Телячій рубецъ, 2—4 желтка.	1 ложку масла, 2 ложки сметаны.
$^1/_2$ ложки картофельной муки.	$^1/_2$ ст. изюма или коринки, $^1/_4$ лимона.

Подается также съ обалянкою № 667.

Телячій рубецъ подъ соусомъ съ мозгами. Вычистить рубцы, сварить до мягкости въ соленой водѣ, разрѣзать на нѣсколько частей, положить на тарелку, накрыть дномъ другой тарелки, положить на нее камень, оставить такъ на 1 часъ; потомъ вынуть ихъ, обмакнуть въ яйцо, осыпать сухарями, поджарить въ маслѣ. Точно также поступить съ мозгами: отварить ихъ въ соленой водѣ, остудить, разрѣзать, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить съ уксусомъ, въ маслѣ, сложить и то и другое рядами на блюдо.

Выдать: Телячьи рубцы.	2—3 яйца, 6—8 сухарей.
Мозги изъ одной головы.	$^1/_4$ ф. масла.

Облить соусомъ № 277 съ лимоннымъ сокомъ и виномъ.

716) **Пилавъ изъ вареной или жареной телятины.** Небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить въ маслѣ, всыпать $^1/_2$ ложки муки, размѣшать, влить сметаны, 2 стакана бульона, вскипятить, процѣдить, положить зелен. укропу и петрушки, можно прибавить 2 ложки мелкихъ шампиньоновъ, ложки 3 уксуса отъ шампиньоновъ, всыпать въ этотъ соусъ маленькими кусочками нарѣзанную вареную телятину или говядину, вскипятить, сложить на блюдо, смѣшать съ рисомъ, и сверху покрыть рисомъ, поставить въ печь, чтобы подрумянилось. Рисъ же сперва разварить въ бульонѣ, подливая его понемногу, чтобы рисъ былъ разсыпчатый.

Выдать: Вареной телятины или говядины фунта 2, 1 луковицу.	Укропу, соли, $^1/_2$ стак. риса.
1 ложку масла, 1 ложку муки.	2 ложки шампиньоновъ.
$^1/_2$—1 ст сметаны, зел. петрушки.	Ложки 3 уксуса отъ шампиньоновъ.

Или просто $1^1/_2$ стакана развареннаго въ бульонѣ риса смѣшать съ вареною, мелко нарѣзанною говядиною или телятиною, посолить, положить 1 или 2 ложки масла, вставить не надолго въ печь.

717) **Рагу изъ телятины.** Разрубить кости отъ оставшагося жаркаго, положить въ кастрюлю, варить съ оставшимся соусомъ отъ жаркаго, прибавить немного кипятку, $^1/_2$ ложки масла, 2—3 корки кислосладкаго хлѣба, $^1/_8$ фун. вымытыхъ коринокъ и 1—2 ложки уксуса; когда все хорошенько проварится, кости слѣдуетъ вынуть, а въ соусъ опустить оставшуюся телятину, нарѣзанную въ куски, прокипятить разъ и выложить въ глубокое блюдо.

718) **Рагу изъ телятины, — другимъ маперомъ.** Въ 1 ложкѣ масла поджарить въ кастрюлькѣ $^1/_2$ ложки толченыхъ сухарей, прибавить остывшій соусъ отъ жаркаго, немного кипятку, положить 3—4 ломтика лимона безъ цедры и зеренъ, или 1 ложку капорцевъ, или ложку лимоннаго сока, или яблочной сои № 2357—8, положить оставшіеся отъ жаркаго кусочки телятины, прокипятить и подавать.

719) **Бигосъ изъ жареной телятины.** Поджарить мѣшая въ кастрюлѣ въ 1 столовой ложкѣ масла 1 ложку муки, развести 1—$1^1/_2$ стаканами бульона или кипяткомъ, прибавляя оставшійся отъ жаркаго соусъ, положить 2—3 въ кусочки нарѣзанныхъ кислыхъ огурца или 2—3 кислыхъ яблока, также нарѣзанныхъ кусочками; вскипятить и опустить нарѣзанную въ кусочки оставшуюся телятину, посолить по вкусу, прокипятить раза два и подавать.

720) **Сладкое мясо подъ соусомъ.** Помочивъ 2 фунта сладкаго мяса въ водѣ въ продолженіи двухъ часовъ, поварить его около $^1/_4$ часа въ кипяткѣ, затѣмъ вынуть, опустить въ холодную воду, очистить отъ жилокъ и нашпиковать кругомъ $^1/_4$ фунта тонко нарѣзаннаго шпика. Между тѣмъ, въ кастрюлѣ распустить $1^1/_2$ ложки масла, прибавить 1 истертую луковицу, мѣшая всыпать $^1/_2$ ложки муки и, слегка поджаривъ, развести 1 стаканомъ бульона, прибавить $^1/_2$ чашки тертаго сыра, немного соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, 1 стаканъ сливокъ и опустить туда сладкое мясо, закрыть и варить, пока оно не будетъ мягко; послѣ того выложить на блюдо и облить этимъ же соусомъ. Въ этотъ соусъ кладутъ также 1 горсть очищенныхъ и мелко изрѣзанныхъ шампиньоновъ, очищенныя раковыя шейки и 1 ложку раковаго масла (см. № 1024).

721) **Сладкое мясо жареное.** Сладкаго мяса $2^1/_2$ или 3 фунта мочить въ водѣ съ часъ, затѣмъ опустить его въ кипятокъ, покипятить съ $^1/_2$ часа, послѣ того вынуть, опустить въ холодную воду, очистить отъ жилокъ, нарѣзать ломтиками, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить въ $1^1/_2$—2 столовыхъ ложкахъ масла. Сладкое жареное мясо подаютъ съ зеленью.

722) **Сладкое мясо съ бешемелемъ.** Вымочить въ водѣ фунта 2—$2^1/_2$ сладкаго мяса, обдать кипяткомъ, положить въ холодную воду, очистить отъ жилокъ, нарѣзать ломтиками и положить на круглое блюдо съ крышкою, на 1 мелко изшинкованную луковицу, обсыпать немного солью и перцемъ, положить 2—3 лавровыхъ листа и выжать сокъ изъ 1 лимона, закрыть плотно тарелкою или крышкою отъ миски и дать такъ полежать съ часъ или больше; вынуть мясо, обтереть до суха и обмакнуть хорошенько въ слѣдующій кляръ: 1 чайную ложечку не соленаго масла растереть до бѣла съ 1 яйцемъ, немного посолить, прибавить мѣшая $^1/_2$ стакана воды и столько муки, чтобъ тѣсто было не жидкое, а хорошо держалось около мяса, затѣмъ обжарить въ $^1/_4$ фунта кипящаго масла, положить на рѣшето на пропускную бумагу, чтобъ осушить отъ жира, разложить на блюдо, покрытое аккуратно сложенной салфеткой, и подавать съ зеленью.

723) **Солонина изъ телятины.** Взять телятину посоленую, см. № 2659, вымыть ее, сварить, подавать холодною къ завтраку или горячею съ зеленымъ сушонымъ горошкомъ, съ разварнымъ картофелемъ, съ зеленою фасолью и проч.

724) **Телятина копченая,** см. № 2659. Подавать къ завтраку холодною.

725) **Форшмакъ изъ телятины и селедки,** см. № 1016—1019.

7 6) **Тартины съ телячьими мозгами.** Мозги изъ одной телячьей головы опустить въ холодную воду, снять верхнюю кожицу, опустить въ соленый кипятокъ съ уксусомъ и 1 луковицею, сварить, вынуть, остудить, нарѣзать ломтиками, положить на ломтики бѣлаго хлѣба, намазанные съ обѣихъ

сторонъ растопленнымъ масломъ, смазать сверху слѣд. соусомъ: $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки поджарить слегка, развести $^1/_2$ стаканомъ бульона, положить 2—3 мелко изрубленные шампиньона, вскипятить; сверху эти тартины посыпать рубленнымъ зеленымъ лукомъ-сѣянцомъ, вставить не надолго въ печь.

Выдать: Мозги изъ одной головы телячьей. Уксусу, соли, 1 луковицу. 1—$^1/_4$ франц. бѣлаго хлѣба. | $1^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки. 2—3 шампиньона. Зеленаго лук.

727) **Тартинки изъ почекъ.** Изжарить въ маслѣ телячьи почки, нарѣзать ломтиками; французскій бѣлый хлѣбъ нарѣзать также ломтиками, намазать съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ масломъ, на каждый ломтикъ положить почки, скропить масломъ, въ которомъ жарились почки, посыпать тертымъ пармезаномъ, опять скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы зарумянились, переложить на тарелку, облить стекшимъ соусомъ.

Выдать: 2 телячьи почки, 2 ложки масла. 2 ложки тертаго пармезана. | 1—$1^1/_4$ французскаго бѣлаго хлѣба, т. е. $^5/_8$ фунта.

728) **Тартинки изъ телятины съ пармезаномъ.** Французскій бѣлый хлѣбъ нарѣзать ломтиками, смазать съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ масломъ, положить на каждый кусокъ ломтикъ жареной телятины, посыпать тертымъ пармезаномъ, окропить масломъ, вставить въ печь, чтобы зарумянилось.

Выдать: 1—$1^1/_4$ франц. бѣлаго хлѣба. 2 ложки тертаго пармезана. | $1^1/_2$ ложки масла. Телятину.

В) БАРАНИНА.

Примѣчаніе. На сколько телятина должна быть бѣла, на столько баранина должна быть темно-краснаго цвѣта и жирная. Она должна полежать не менѣе двухъ дней. Наканунѣ употребленія намочить ее въ сывороткѣ или скропить уксусомъ. Жарить ее на вертелѣ или на противнѣ, на березовыхъ лучинкахъ и ставить прямо въ горячую печь, чтобы скорѣе кругомъ обжарилась и сохранила внутри себя сокъ. Жарится не болѣе одного часа. Когда начнетъ выходить изъ нее паръ, значитъ готова.

729) **Баранина жаркое обыкновенное.** Мягкій кусокъ баранины въ 3 фунта или заднюю небольшую четверть въ $4^1/_4$ фунта, выбить хорошенько, вымочить, вымыть, нашпиковать лукомъ-шарлотомъ или, кто любитъ, чеснокомъ, посолить, положить на сотейникъ, подлить ложки 2—3 воды и жарить исподволь въ печи, часто поливая собственнымъ ея соусомъ. Подавая снять съ соуса жиръ.

Къ этому жаркому подается:

а) Гречневая крутая каша, сваренная изъ 1 ф. крупъ.
б) Картофельное пюре № 476.
в) Соусъ изъ луку см. № 290, 291, 506.
г) Съ фасолью; отварить ее въ соленой водѣ до половины готовности, потомъ обложить ею баранину и вмѣстѣ съ фасолью жарить ее.
д) Или какой-нибудь салатъ.

730) **Баранина жаркое съ соусомъ изъ сметаны.** Баранину очистить отъ жиру, плевокъ и жилъ, выбить хорошенько, нашпиковать шпикомъ, жарить на вертелѣ или въ печи, поливая сметаною, подавать съ этимъ же соусомъ и къ ней гречневую крутую кашу.

Выдать: 3 или $4^1/_2$ фунта баранины. ($^1/_2$ ф. шпика), 1 стак. сметаны. | 1 ф. гречневой крупы, т. е. $2^1/_2$ стак. Соли.

731) **Баранина жаркое 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 бульону, въ которомъ варилась сначала баранина; огарнировать лукомъ-шарлотомъ, который, очистивъ отъ верхней кожицы, тушить въ кастрюлѣ вмѣстѣ съ бараниной.

Выдать: 3 фунта баранины, 1 морковь. $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея. 1 луковицу, 2—3 шт. лавр. листа. | 15—20 зер. англ. перца, уксусу. Соли, $^1/_4$ франц. булки, или 1 ложку муки. 1—2 ложки масла, 2 стак. лука-шарлота.

732) **Баранина на подобіе осетрины.** Взять заднюю четверть баранины, подержать въ погребѣ 3—4 дня, срѣзать жиръ и кожицу; вскипятить $^3/_4$ стак. уксуса съ $^3/_4$ стак. пива, съ перцемъ, лавровымъ листомъ, положить 5—6 ложекъ можжевеловыхъ истолченыхъ ягодъ, горячимъ залить баранину, держать такъ 5 дней, каждый день переворачивая мясо, потомъ перемыть его въ чистой водѣ, нашпиковать $^1/_2$ ф. копченаго шпика, жарить на противнѣ, поливая 2 ложками масла. Когда будетъ почти готова, облить сметаною; когда сметана сдѣлается желтоватаго цвѣта, переложить баранину на блюдо, разрѣзать, облить процѣженнымъ соусомъ.

Выдать: Заднюю четверть баранины. Уксусу, $^1/_2$ ложки англ. перца. 5—6 лож. можжевеловыхъ ягодъ. | 10 штукъ лаврoваго листа. $^1/_2$ ф. копченаго шпика. 2 ложки масла, $^1/_3$ стак. сметаны.

733) **Жаркое бараньи грудинки.** Обваренную и съ кореньями сваренную грудинку разрѣзать, немного посолить. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ 2 изрубленныя луковицы, всыпать ложку муки, развести бульономъ изъ баранины, вскипятить, влить 1 стаканъ сметаны, еще разъ вскипятить, вбить 3 желтка, подогрѣть, облить имъ сложенную на блюдо баранину, поставить въ печь на $^1/_2$ часа.

Выдать: Грудинку, 1 морковь, $^1/_2$ петрушки. $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея, 3 луковицы. 2—3 шт. лавроваго листа. | 10—15 зеренъ англ. перца. 1 ложку масла, 1 ложку муки. 1 стак. сметаны, 3 желтка.

734) **Баранина по-турецки.** Обложивъ дно и бока кастрюльки пластинками свинаго сала, но не копченаго, положить внизъ изрѣзаннаго ломтиками луку средней величины головки 3, потомъ положить 4 фунта баранины, двѣ морковки, 2 петрушки, 2 селлерея, чайную ложку тмина, 5 лавровыхъ листиковъ, 20 зеренъ перца, 2 гвоздики и имбиря величиною въ наперстокъ, посолить, залить пивнымъ уксусомъ пополамъ съ водою такъ, чтобы покрыло баранину, накрыть кастрюльку, варить, пока не будетъ готово; тогда вынуть мясо, разрѣзать на куски, а бульонъ процѣдить сквозь сито, снять жиръ, положить въ него ложку муки поджареной въ ложкѣ масла, 2 стакана изрѣзанныхъ длинными кусочками соленыхъ огурцовъ, все вмѣстѣ вскипятить, чтобы огурцы проварились; подавая, облить этимъ соусомъ разрѣзанную баранину.

Выдать: 4 фунта мягкой баранины. $^1/_2$ фунта свѣжаго свинаго сала. 3 луковицы, 2 моркови. 2 петрушки, 2 селлерея. Чайную ложку тмина. | 5 штукъ лавроваго листа. 20 зеренъ перца, 2 гвоздики. Кусокъ имбиря. $^1/_2$ бутылки пивнаго уксуса. Ложку муки, ложку масла, 5 огурцовъ.

735) **Новороссійское жаркое изъ баранины.** Взять бараньи ребра, отдѣлить каждое ребро съ мясомъ, а длинную кость отрубить;

приготовить овощи, какъ сказано выше въ жардиньерѣ № 443, класть ихъ въ горшокъ, перемѣшивая съ ребрами, и непремѣнно посолить, замазать горшокъ тѣстомъ, поставить въ печь, пусть упрѣетъ; подать отдѣльно масло распущенное, но если баранья ребра жирны, то масло будетъ лишнее.

Выдать: 6—9 бараньихъ реберъ. 2 стакана ржаной муки. (Сливочнаго масла 2—3 ложки и на жардиньеръ № 443).

736) **Баранья котлеты, жаренныя въ клярѣ и огарнированныя пюре изъ луку.** 1 стаканъ муки и $^1/_4$ фун. масла вскипятить разъ пять, развести 1 бутылкою цѣльнаго молока, прокипятить хорошенько. Очистить 10 луковицъ, нарѣзать ломтиками, влить 2 стак. бульона, сварить до мягкости, протереть сквозь сито; это пюре положить въ приготовленный бешемель, прокипятить, прибавить соли. Котлеты приготовить слѣдующимъ образомъ: взять баранью котлетную часть, нарѣзать котлеты, оставить при каждой косточку, выбить хорошенько, обрѣзать жилки. $^1/_8$ ф. масла распустить на сковородѣ, обжарить въ немъ котлеты съ обѣихъ сторонъ, посоливъ ихъ, сложить на блюдо, остудить. Между тѣмъ приготовить кляръ № 368. 1 фунтъ русскаго масла или фритюра разогрѣть въ кастрюлѣ до самаго горячаго состоянія такъ, чтобы пошелъ паръ, обмакнуть каждую котлетку въ кляръ и жарить въ маслѣ по 3 или 4 штуки; когда подрумянится, сложить на блюдо въ кружокъ, въ середину положить пюре изъ луку, облить соусомъ слѣдующимъ: $^1/_8$ фун, сухаго бульона распустить въ $^1/_2$ стаканѣ воды, вскипятить, облить котлеты.

Выдать: Бараньихъ котлетъ 9, $^1/_8$ ф. масла. 1 ф. русскаго масла или фритюра. $^1/_8$ ф. сухаго бульона.
На пюре изъ луку; 10 луковицъ, стаканъ муки. 1 бутылку молока, $^1/_4$ фунта масла.
На кляръ № 368. 1 стаканъ муки. 5 яицъ. 6 ложекъ молока.

737) **Котлеты баранья рубленныя съ картофельною кашею.** Взять баранью лопатку, вырѣзать мясо, выбить обухомъ деревяннаго молотка, чтобы можно было выбрать жилы, изрубить, положить 2 желтка, 1 ложку масла, $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго и выжатаго, посолить, посыпать перцомъ, размѣшать хорошенько, сдѣлать котлеты и такъ оставить на 1 часъ. Потомъ обвалять ихъ въ яицѣ, посыпать сухарями, поджарить въ растопленномъ маслѣ, сложить на блюдо, облить соусомъ, т. е. масломъ, въ которомъ жарились котлеты, разведя его бульономъ; подать къ нимъ картофельную кашу № 476.

Выдать: $2^1/_2$—3 ф. баранины, 2 желтка. $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба. Перцу, соли, 1 яйцо, 5—6 сухарей. 2 ложки масла.

738) **Или подать ихъ съ печенымъ лукомъ.** 10—12 луковицъ испечь въ печи, когда будутъ мягки, очистить ихъ, положить на середину блюда, огарнировать котлетами, облить масломъ, въ которомъ они жарились.

739) **Или подать эти котлеты въ слоеномъ тѣстѣ.** Какъ подаются телячьи котлеты № 688.

740) **Или баранья котлеты битые или рубленые** облить крѣпкимъ соусомъ изъ эссенціи, см. № 272.

741) **Настоящій пилавъ турецкій изъ баранины.** Нарѣзать ломтями 2—3 фунта жирной баранины отъ задней лопатки или грудинки. Въ кастрюлѣ распустить $^1/_4$ фун. масла или $^1/_4$ фун. бараньяго почечнаго сала; когда закипитъ, положить одну кусками нарѣзанную луковицу и баранину, накрыть крышкой, тушить почти до готовности. Отдѣльно отварить въ водѣ безъ соли 1 стак. риса, какъ сказ. въ прим. о пудингахъ, чтобы былъ разсыпчатый. Когда рисъ будетъ почти готовъ, можно слить соусъ, въ которомъ жарилась баранина, насыпать на баранину сперва стаканъ вымытаго и кипяткомъ обвареннаго франц. чернослива и $^1/_2$ стак. кишмиша, сверху насыпать рису, посолить чайною ложкою соли, облить ложками 2—3 воды и всѣмъ слитымъ съ баранины соусомъ, накрыть крышкою, тушить до готовности, за пять минутъ до отпуска, положить сливочнаго масла 1—2 ложки, лимоннаго соку, размѣшать, подавать.

Выдать: 2—3 фунта баранины. $^1/_4$ фунта бараньяго жиру или масла. 1 стак. риса, 1 стак. чернослива. $^1/_2$ стак. кишмиша, $^1/_8$ сливочнаго масла. Лимоннаго соку, 1—4 луковицы.

Пилавъ турецкій изъ баранины. Кусокъ жирной баранины, лучше всего отъ грудинки, сварить въ водѣ съ кореньями и кускомъ сухаго бульона. Обложить блюдо рантомъ изъ тѣста, испечь. Сварить на этомъ же бульонѣ рисовую кашу, прибавивъ кто хочетъ, чернослива; когда остынетъ, можно вбить 2—3 желтка, положить $^1/_2$ ложки масла, мушкатнаго орѣху, посолить, размѣшать. Часть каши сложить на блюдо, на нее положить ломтиками нарѣзанную грудинку, облить вышесказаннымъ бульономъ, потомъ опять рядъ риса, грудинки и на самый верхъ рисъ, посыпать сухарями и вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: грудинку или $2^1/_2$ фун. баранины. 1 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлер. 2 луковицы, 10—15 зерень англ. перца. 1—2 шт. лавроваго листа. $1^1/_2$ и 2 лота сухаго бульона. $1^1/_3$ стак. риса (2—3 желтка). $1^1/_2$ ложки масла, мушкатнаго орѣху. Соли, 3—4 сухаря.
На рантъ: 2 яйца, $1^1/_2$ стакана муки.

742) **Шашлыкъ.** Нарѣзать ломти жирной баранины, или разрубить на куски котлетную часть молодаго жирнаго барашка, натереть солью, перцомъ и мелко изрубленнымъ лукомъ, нанизать на вертель и передъ самымъ отпускомъ обжарить ихъ передъ огнемъ; когда обжарятся, положить ихъ на блюдо, на отдѣльно приготовленный разсыпчатый рисъ № 812, подавать.

743) **Рагу изъ оставшагося жаркаго баранины.** Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, обжарить въ немъ 2—3 нашинкованныя луковицы, прибавить $^1/_3$ стак. сухаго истолченаго кислосладкаго хлѣба, немного соли, (кусочекъ чесноку), 2—3 ложки кипятку или бульона, ложку простаго или шампиньоннаго уксуса, или сока изъ $^1/_2$ лимона, или яблочной сои № 2357—8, положить кусочками нарѣзанное жаркое, слегка проварить, и подавать.

744) **Баранья грудинка съ рѣпою.** 3 фунта грудинки налить водою, вскипятить, снять до чиста накипь, посолить, положить кореньевъ и рѣпу, нарѣзанную четыреугольными маленькими кусочками, сварить до мягкости. Когда будетъ готово, положить $^1/_2$ ложки масла съ $^1/_2$ ложкою муки, вскипятить раза два, положить зеленой петрушки и укропу, выложить на блюдо, обложить грудинкою, посыпать, кто любитъ, толченымъ перцомъ.

Выдать: 3 фунта бараньей грудинки. 5—6 шт. рѣпы, 1 порей, 1 петрушку. 1 луковицу, $^1/_2$ ложки масла. $^1/_2$ ложки муки. Зеленой петрушки и укропу. Соли, 5—6 зер. простаго перца.

745) **Баранина подъ соусомъ съ картофелемъ и сморчками.** Отъ задней четверти отрубить ножку и почечную часть, чтобы уложить легче въ кастрюлю, налить водой, чтобъ было покрыто, дать закипѣть, снять пѣну, положить 2 пополамъ изрѣзанныя луковицы, 1 петрушку, 1 селлерейку, немного соли и перцу, дать вариться, пока почка не будетъ мягка, потомъ прибавить $^1/_2$ тарелки очищеннаго картофеля (если есть), столько же очищенныхъ сморчковъ, приправить $^1/_2$ ложкою масла, съ 1 ложкою муки и разведя по немногу бульономъ, прокипятить и подавать.

746) **Грудинка баранья съ соусомъ изъ тмина.** Сварить грудинку до мягкости съ солью и кореньями. Распустить ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки, безпрестанно мѣшая; когда поджарится, всыпать 1 ложку тмина, ложку сахара, развести бульономъ, въ которомъ варилась грудинка; влить ложки 2 уксуса, вскипятить; когда соусъ погустѣетъ, облить имъ сложенное на блюдо мясо.

Выдать: 1 грудинку, 1 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея, 2 луковицы, соли.

На соусъ.
1 ложку масла, 1 ложку муки.
1 ложку тмина, 1 ложку сахара, уксусъ.

Грудинка баранья съ соусомъ изъ крыжовника и сметаны. Изъ грудинки можно сварить супъ № 41, грудинку же вынуть и подать отдѣльно подъ соусомъ со сметаною и крыжовникомъ № 294, положивъ въ этотъ соусъ немного разварнаго картофеля.

747) **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, [illegible] соли, 3 луковицы, лавроваго листу и англійскаго перцу. Разогрѣть ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки, развести бульономъ, влить немного лимоннаго соку, положить баранину, вскипятить, наконецъ прибавить столоваго вина, 2—3 куска сахара; передъ отпускомъ вбить 2—3 желтка, подогрѣть, облить на блюдѣ баранину.

Выдать: 3 ф. баранины, 2 луковицы, соли, 2—3 шт. лаврового листа, 10—15 зеренъ англійскаго перца.

1 ложку масла, 1 ложку муки.
$^1/_4$ лимона, $^1/_2$—1 стак. столоваго вина.
2—3 куска сахара, 2—3 желтка.

748) **Сальникъ изъ ливера и печенки бараньей.** Ливеръ и печенку отварить въ водѣ съ кореньями, откинуть на рѣшето, мелко изрубить, положить 2—3 яйца, тертой булки, соли, англійскаго и простаго перцу, 1 стаканъ изрубленнаго бараньяго сала, $^1/_2$ ложки масла, поджареннаго съ луковицею. Кастрюлю обложить бараньей сѣткой, которая покрываетъ рубецъ, положить въ нее приготовленную массу, вставить на 1 часъ не въ слишкомъ горячую печь. Подавая, выложить на блюдо въ видѣ пудинга.

Выдать: Ливеръ и печенку, 1 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея, 1 луковицу, 10—15 зеренъ англ. перца, $^1/_2$ фр. бѣлаго хлѣба, 2—2 яйца, соли.

Англійскаго и простаго перцу.
1 стак. изруб. бараньяго сала.
($^1/_2$ ложки масла и луковицу).
Или $^1/_2$ стак. коринки.
Сѣтку баранью.

Баранье сало можно сперва растопить и влить около $^3/_4$ стакана, а вмѣсто масла съ лукомъ, всыпать $^1/_2$ стакана коринки.

Г) ПОРОСЕНОКЪ.

Примѣчаніе. Поросенка ошпариваютъ крутымъ кипяткомъ, подливъ немного холодной воды, чтобы вмѣстѣ со щетиной не слезла кожа, тогда отскабливаютъ щетину ножомъ.

749) **Жареный фаршированный поросенокъ.** Цѣлаго небольшаго поросенка очистить хорошенько, вытереть солью сверху и внутри, нафаршировать, зашить, жарить на вертелѣ на большомъ огнѣ, часто поливая 1—2 ложками масла; верхняя кожица должна быть непремѣнно до-красна поджарена.

Такого поросенка можно жарить и на противнѣ въ печи; положить на противень березовыя лучинки крестъ-на-крестъ, на нихъ поросенка съ подогнутыми ногами и жарить цѣлый часъ, поливая масломъ ($^1/_8$ фунта).

Фаршъ приготовить слѣдующій: отварить, изрубить печенку и ливеръ отъ поросенка, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, положить ложку масла, 3 желтка, коринки, гвоздики, перцу, немного сахару, прибавить $^1/_2$ французск. булки, намоченной въ водѣ и выжатой, размѣшать, истолочь все вмѣстѣ, нафаршировать поросенка. Имѣя большаго 6—8 фунтоваго поросенка, можно отрѣзать головку, лапки и проч вѣсомъ 3 фун., употребить ихъ на супъ, а середину нафаршировать, какъ сказано выше, и изжарить.

Выдать: 1 поросенка въ 3—4 фунта.
1—2 л. масла, чтобы изжарить его.
На фаршъ.
Печенку и ливеръ.
2 яйца, $^1/_8$ фунта масла.
$^1/_2$ стакана коринки.
10 шт. гвоздики, перцу англ. и простаго по 10 зеренъ.
Сахару 2—3 куска, соли.
$^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба.

Этотъ поросенокъ подается иногда холоднымъ, въ особенности въ день Свѣтлаго Христова Воскресенья. Чтобы изжарить и нафаршировать цѣльнаго большаго поросенка, надо взять фаршу двойную пропорцію и для того прибавить кусокъ телячьей печенки.

Жареная поросенка по большей части фаршируютъ крутою гречневою кашею.

750) **Поросенокъ вареный подъ бѣлымъ соусомъ.** Поросенка очистить, налить кипяткомъ, чтобы только покрыло, положить кореньевъ и пряностей, соли, сварить до мягкости, $1^1/_2$ ложки масла, $^3/_4$ стакана муки вскипятить мѣшая, развести 3—4 стаками этого бульона, влить 1 стаканъ или болѣе сметаны, лимоннаго соку, кипятить хорошенько, постоянно мѣшая, процѣдить сквозь сито, прибавить, кто хочетъ, 2 ложки капарцовъ или штукъ 12 картофеля, положить въ соусъ поросенка, разъ вскипятить, подавать. Можно прибавить также 1 рюмку столоваго вина и 1—2 куска сахара и зелени.

Выдать: 3—4 ф. поросенка, 1 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея, 1 луковицу, соли, 2—3 шт. лавр. листа, 10—15 зеренъ англ. перца.

На соусъ:
$1^1/_2$ ложки масла, $^3/_4$ стак. муки.
(1—2 стак. сметаны, $^1/_3$ лимона).

2 ложки капорцовъ, или шт. 12 картофеля, или 1 рюмку вина и 1—2 куска сахар.

751) **Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и со сметаною.** Сварить поросенка какъ сказано въ № 750, облить соусомъ изъ хрѣна со сметаною № 296.

752) **Поросенокъ вареный подъ кисло-сладкимъ соусомъ.** Сварить поросенка, какъ сказано № 750, облить соусомъ № 287.

Подается также съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 286 и прочими соусами, см. № 792.

Д) СВИНИНА.

753) **Буженина.** Такъ называется задняя часть свѣжаго несоленаго вепря, которая жарится, какъ каждое жаркое на противнѣ, на положенныхъ двухъ крестъ на крестъ лучинкахъ. Ставя въ духовую печь, буженину надо смазать масломъ, осыпать спеціями, снизу подлить ложки 2—3 воды. Когда поджарится

слегка, поливать стекшимъ соусомъ; подается съ разварнымъ картофелемъ и цѣльнымъ лукомъ, который жарится одновременно въ соку.

Выдать: 3—4 фунта свинины. 6—12 луковицъ или луку шарлоту. | 5—10 з. англ. и 5—10 з. простаго перца. 2—3 шт. лавр. листа.

Настоящая буженина, въ сѣиной трухѣ съ шпикомъ. Вымыть кусокъ свинины отъ задняго окорока, завязать въ салфетку, опустить въ кастрюлю съ холодною водою, и двумя большими горстями, свѣжей, душистой, сѣнной трухи, вскипятить разъ-другой, затѣмъ вынуть свинину изъ салфетки, положить ее въ кастрюлю, всыпать 5—10 зер. англ. и 5—10 зер. простаго перца, 2—3 штуки лавроваго листа, всѣхъ кореньевъ по штукѣ, налить бутылкою чернаго пива, накрыть крышкою, тушить до готовности. Подавая облить тѣмъ же соусомъ, съ котораго снять жиръ и который надо подправить мукою.

Выдать: 3—4 фун. свинины. Бутылку чернаго пива. | Всѣхъ кореньевъ по 1 шт. 5—10 з. англ. и 5—10 з. прост. $\frac{1}{2}$ перца.

Подавать:

1) Съ соусомъ изъ каштановъ № 513—514.
2) Съ тушеною капустою № 437.
3) Съ разварнымъ картофелемъ.

754) **Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива.** Небольшой кусокъ отъ свѣжаго окорока выбить, снять кожу, вымочить въ холодной водѣ, положить въ кастрюлю, влить $\frac{1}{2}$ или стаканъ вина, $\frac{1}{2}$ стакана уксусу, $1\frac{1}{2}$ стак. воды, всыпать немного соли, лавроваго листу, англійскаго перцу, можжевеловыхъ ягодъ, тушить подъ крышкою на плитѣ, часто переворачивая мясо; $\frac{1}{2}$ ф. чернослива разварить въ водѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ поджаренною въ маслѣ тертою булкою, положить немного сахару, корицы, развести соусомъ изъ подъ жаркаго, вскипятить, облить разрѣзанное на блюдѣ мясо.

Выдать: 3 ф. свинины, $\frac{1}{2}$—1 ст. сотерна. $\frac{1}{2}$ ст. уксуса, 8—10 шт. лавроваго листа. $\frac{1}{2}$ горсти перца, 1 горсть можжевеловыхъ ягодъ. | $1\frac{1}{4}$ стак. чернослива, или $\frac{1}{2}$—1 стак. вишневаго сока. $\frac{1}{4}$ фран. бѣл. хлѣба. $\frac{1}{2}$ лож. масла, 4—5 кусковъ сахара. $\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы.

Вмѣсто чернослива можно употребить вишневаго сока.

755) **Жаркое свинина шпикованная.** Свѣжій окорокъ выбить хорошенько, вымочить въ водѣ, снять кожу, нашиковать шпикомъ, посолить. Взять противень, на дно посыпать изрѣзаннаго луку, немного петрушки, лавроваго листу, англійскаго перцу и гвоздики, положить на все это свинину, облить масломъ, жарить, поливая ея собственнымъ соусомъ. Кусокъ сухаго бульона распустить въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ воды, снять съ соуса изъ-подъ жаркаго жиръ, смѣшать съ распущеннымъ сухимъ бульономъ, прибавить капарцовъ, или лука-шарлота поджареннаго въ жирѣ, собраннымъ съ соуса, или маринованныхъ боровиковъ, или рыжиковъ, вскипятить, облить сложенное на блюдо жаркое. Въ соусъ этотъ можно также прибавить ложки 2 вина или сои.

Выдать: 3 фунта свинины. $\frac{1}{8}$—$\frac{1}{4}$ ф. шпика, 2 луковицы. $\frac{1}{2}$ петрушки, 5—6 шт. лавр. листа. $\frac{1}{2}$ горсти англійск. перца, соли. 10 шт. гвоздики, 1 ложку масла. | *На соусъ:* $2\frac{1}{2}$ лота сухаго бульона. 2—3 ложки капарцевъ, или 1 ст. лука-шарлота, или ложки 4 маринованныхъ боровиковъ. (2 ложки вина или сои).

756) **Жаркое свинина маринованная.** Взять кусокъ свѣжей несоленой свинины, снять кожу, замариновать на 2 или 3 сутокъ слѣдующимъ образомъ: облить мясо 1 стаканомъ уксуса съ $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла, стаканомъ мадеры, осыпать лавровымъ листомъ, 1 луковицею, положить эстрагону, немного соли. Когда свинина замаринуется вынуть и жарить ее на вертелѣ, передъ большимъ огнемъ, поливая тѣмъ же уксусомъ, въ которомъ мокла; изжарить до половины готовности, потомъ переложить на сотейникъ, облить тѣмъ же уксусомъ, накрыть бумагою и жарить въ печи. Или вынувъ изжарить на противнѣ, подливъ немного сперва того же уксуса, а потомъ поливать стекшимъ соусомъ. За часъ передъ отпускомъ посыпать тертымъ чернымъ хлѣбомъ, $\frac{1}{2}$ ложкою мелко изрубленной лимонной цедры и жарить, не поливая уже болѣе соусомъ, подавать съ разварнымъ картофелемъ.

Выдать. 3 ф. свинины, укс. $\frac{1}{2}$ стак. мадеры. $\frac{1}{2}$ стак. прованскаго масла. | Перцу, лавроваго листу, 1 луковицу, Цедры лимонной, эстрагону, хлѣба.

Подавая облить крѣпкимъ соусомъ № 302, прибавивъ въ него соусъ, въ которомъ жарилась свинина, снявъ съ него жиръ.

Или облить соусомъ изъ вишень № 299, или соусомъ изъ смородины № 300.

757) **Свѣжая свиная грудинка, фаршированная капустою и яблоками.** Вымыть свиную грудинку, перерубить косточки, сдѣлать ножомъ большое отверстіе между костями и мясомъ и нафаршировать слѣдующимъ образомъ: нашинковать маленькій кочанъ свѣжей или кислой капусты, смѣшать съ 5 кислыми яблоками, мелко нарѣзанными, ложкою масла, нафаршировать грудинку, зашить, посыпать мелко нарѣзанною луковицею, подлить ложки 3 воды и жарить въ печи.

Выдать: Грудинку, маленькій кочанъ свѣжей, или 2 стак. кислой капусты. | 5 кислыхъ яблокъ, 1 ложку масла. 1 луковицу.

758) **Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишенъ.** Грудинку разрубить на нѣсколько частей, сварить въ соленой водѣ, когда остынетъ, осыпать хорошенько тертымъ хлѣбомъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ печкѣ на противнѣ, вымазанномъ 1 ложкою масла; 2 ложки вишневаго, яблочнаго пюре, или пюре изъ сливъ съ медомъ или съ сахаромъ развести 2 стаканами бульона или воды, прибавить, если надо, сахару, $\frac{1}{2}$ чайной ложечки корицы, 5 шт. толченой гвоздики, лимонной цедры, мадеры или портвейна, вскипятить, облить грудинку.

Выдать: Грудинку, хлѣба, 1 ложку масла. 2 ложки вишн., яблочн. пюре или пюре изъ вишень. | $\frac{1}{2}$ чайн. лож. корицы, 5 шт. гвоздики. Цедры съ $\frac{1}{4}$ лимона, (2—3 куска сахара). 3 ложки мадеры или портвейна.

759) **Свиныя и воловьи почки.** Свиныя почки, но гораздо лучше воловьи приготовляются во Франціи слѣдующимъ образомъ: опустить въ кипятокъ, вскипятить нѣсколько разъ, снять накипь, вынуть, остудить; нарѣзать тонкими ломтиками. Въ ложкѣ масла поджарить ложку муки, развести $\frac{3}{4}$ стак. бульона и $\frac{3}{4}$ стак. мадеры или хереса, положить испеченую растертую луковицу. Почки посолить, посыпать слегка мукою и перцомъ, опустить въ соусъ, накрыть и тушить на легкомъ огнѣ съ часъ времени.

Или вскипятить ихъ въ соусѣ изъ эссенціи № 272.

760) **Котлеты изъ свинины.** Взять свинину—котлетную часть, разрѣзать такъ, чтобы при каждой косточкѣ было мясо, выбить его хорошенько деревяннымъ пестикомъ, посолить, посыпать перцомъ, намазать яйцомъ котлеты, посыпать 5—6 сухарями; положить на сковородку на 2 ложки раскаленнаго масла, поджарить съ обѣихъ сторонъ.

Подавать съ соусомъ слѣдующимъ:

1) 1 ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами бульона, вскипятить въ немъ $\frac{1}{2}$ стакана тертаго хрѣна.

2) Или вмѣсто хрѣна употребить 2 ложки корнишоновъ, точно также вскипятить съ соусомъ.
3) Или облить крѣпкимъ соусомъ № 302 съ виномъ.
4) Или облить соусомъ съ лукомъ-шарлотомъ № 291.
5) Подать съ зеленымъ сушонымъ горошкомъ № 376 и съ картофельнымъ пюре № 476.
6) Облить котлеты вишневымъ сиропомъ, но только тѣ котлеты, которыя намазаны однимъ яйцомъ безъ лука и посыпаны сухарями.

Или др. манер. Ложку мелко изрубленной луковицы поджарить въ ложкѣ масла; когда остынетъ, вбить 3 яица, размѣшать, намазать тѣмъ котлеты, осыпать ихъ 5—6 сухарями, положить на сковороду или противень, намазанный $1^1/_2$ ложками масла, вставить въ печь, поджарить, поливая стекшимъ масломъ.

761) **Верещака.** Свѣжую, свиную грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ кастрюлѣ, подложивъ свѣжаго шпика. Переложить въ другую кастрюлю, влить воды и столько свекольнаго разсола, чтобы вкусъ былъ кисловатый, положить 5 зеренъ англійскаго и 5 зеренъ простаго перца, 1 мелко изрубленную печеную луковицу, вскипятить хорошенько, наконецъ всыпать ложки 4 тертаго хлѣба, но чтобы соусъ не слишкомъ былъ густъ, размѣшать, вскипятить.

Выдать: Свиную грудинку, 1 луковицу, $^1/_4$ фунта свѣжаго шпика. | Простаго и англ. перцу по 5 зеренъ. Хлѣба ржанаго, свекольнаго разсолу.

Сосиски см. конецъ XXXI отдѣла.

Е) ВЕТЧИНА.

762) **Вареная свѣжепросольная ветчина.** Кусокъ свѣжепросольной ветчины вымыть хорошенько, если давно уже посолена, то мочить въ водѣ часа два, потомъ сварить до мягкости, прокалывая вилкою. Передъ отпускомъ снять верхнюю кожу, нарѣзать ломтиками, сложить на блюдо. Подавать холодною или горячею; въ послѣднемъ случаѣ огарнировать разварнымъ картофелемъ № 454—455, или какимъ-нибудь соусомъ изъ зелени или кореньевъ, или подать къ ней горчицу, или хрѣнъ съ укусомъ.

763) **Вареная копченая ветчина.** Намочить на ночь въ холодную воду, утромъ вымыть въ кипяткѣ, вытереть до-чиста пшеничными отрубями, еще разъ сполоснуть въ холодной водѣ, завязать въ салфетку, налить холодною водою, варить сначала на большомъ, а потомъ на маломъ огнѣ, смотрѣть, чтобы не переварилась.

Если подается холодною, то пусть и остынетъ въ водѣ, въ которой варилась.

Примѣчаніе Если ветчина жестка, то надо наканунѣ того дня, какъ готовить ее, обвернуть хорошенько въ полотенцо или салфетку и зарыть въ черную тяжелую землю часовъ на 12. Если же она солона, то нужно за сутки вымачивать ее въ холодной водѣ, чаще перемѣняя воду, а когда начнутъ варить, то кипятить въ разныхъ водахъ, кладя всякій разъ въ воду корку чернаго рѣшетнаго хлѣба. Этимъ способомъ уничтожается соль и дурной запахъ во всякомъ мясѣ, равно какъ и въ рыбѣ.

764) **Печеная копченая ветчина.** Большой копченый окорокъ, т. е. заднюю четверть вепря намочить на ночь въ холодную воду, утромъ вымыть въ кипяткѣ, вытереть до-чиста пшеничными отрубями, сполоснуть въ чистой холодной водѣ, вытереть до-суха. Испечь вмѣстѣ со ржанымъ хлѣбомъ, т. е. облѣпить его со всѣхъ сторонъ тѣстомъ, приготовленнымъ на хлѣбъ, всадить въ печь и вынуть изъ печи также вмѣстѣ съ хлѣбами, но не снимать тѣста, пока оно не остынетъ. Тогда очистить окорокъ ножемъ, вытереть, подрѣзать верхнюю кожицу, отворотить ее, нашпиковать красиво гвоздикою полосками или клѣточками, посыпать 1 чайною ложечкою мелкаго сахара и чайною ложечкою мелкой корицы, вставить въ печь на нѣсколько минутъ, чтобы сахаръ распустился и слегка

подрумянился. Такъ приготовленный окорокъ подается на столъ въ день Свѣтлаго Христова Воскресенья.

Когда черезъ нѣсколько дней, мясо все будетъ срѣзано, тогда кожу и оставшіяся кости изрубить на нѣсколько частей и класть понемногу и того и другаго для вкуса въ борщъ, во щи изъ щавеля, изъ крапивы, изъ шпината и проч.

765) **Печоная копченая ветчина иначе.** Прежде чѣмъ запечь ветчину въ ржаномъ тѣстѣ, нѣкоторые снимаютъ съ нея кожу, прорѣзываютъ ножомъ насквозь ветчину въ мѣстахъ четырехъ, насыпаютъ на жиръ сплошной рядъ мелкаго сахара въ палецъ толщиною, покрываютъ опять сдернутою кожею, прикрѣпляютъ ее деревяными шпильками, обмазываютъ тѣстомъ и запекаютъ. Такъ приготовленная ветчина, говорятъ, получаетъ очень нѣжный вкусъ.

766) **Голова стараго вепря и проч. жаркія, подаваемыя холодными на столъ въ день Свѣтлаго Христова Воскресенья.** Самую красивую копченую голову стараго вепря очистить и сварить, какъ копченый окорокъ № 763, положивъ на блюдо, убрать уши и морду красиво выстриженною бѣлою бумагою и зеленью.

767) **Жаркое говядина маринованная.** Хорошій жирный кусокъ говядины обвязать полотномъ, выбить хорошенько; снявъ полотно, осыпать чайною ложечкою селитры и мелко истолченною солью, сложить въ кадочку, накрыть плотно, оставить такъ на нѣсколько часовъ. Вскипятить 3 бутылки уксуса съ чайною ложечкою селитры, всыпавъ немного коландры (кишнецъ), можжевеловыхъ ягодъ, англійскаго перцу, нѣсколько листочковъ лавроваго листу, нѣсколько зеренъ гвоздики и $^3/_8$ стакана соли, остудить совершенно въ глиняной посудѣ, залить имъ этотъ кусокъ говядины на двѣ недѣли, переворачивая его каждый день и кладя на донышко съ камнемъ. Потомъ положить въ кастрюлю нѣсколько ломтиковъ шпика, нѣсколько луковицъ, ломтиками нарѣзанную морковь, перецъ и лавровый листъ, положить этотъ кусокъ говядины, влить $1^1/_2$ стак. уксуса, немного бульона или воды, вскипятить, накрыть плотно крышкою и тушить на самомъ легкомъ огнѣ до мягкости. Когда будетъ готова, переложить ее на блюдо; остудить; взять $1^1/_2$ стакана соуса, въ которомъ тушилась говядина, снять съ него жиръ, смѣшать съ двумя ложками прованскаго масла, сбить на льду, покрыть имъ жаркое, чтобы не обсохло, или убрать его ланспикомъ. Къ такому жаркому подается соусъ горчичный № 325.

768) **Жаркое дикій порося̀нокъ.** Взять 3—4 фун. этого мяса, замариновать, т. е. сутокъ на 2 или на 3 опустить въ уксусъ со спеціями, приготовленный слѣдующимъ образомъ: 4—5 ст. уксуса, 6—7 шт. лаврóваго листа, 30 шт. англійскаго перца, 30 шт. можжевеловыхъ ягодъ, 2 луковицы, вскипятить, остудить.

Дно кастрюли обложить тоненькими ломтиками шпика, положить мясо, осыпать кореньями и спеціями, накрыть плотно крышкою, тушить на легкомъ огнѣ когда подрумянится, влить $^1/_2$ стакана бульона, тушить, опять подлить $^1/_2$ стакана бульона и наконецъ $^1/_2$ стакана столоваго вина, тушить до мягкости.

Когда жаркое будетъ готово, нарѣзать его ломтиками, сложить на блюдо, облить соусомъ слѣдующимъ: $1^1/_2$ стакана процѣженнаго отъ жаркаго соуса смѣшать съ $^1/_2$ стаканомъ вишневаго сока. За $^1/_2$ часа передъ отпускомъ обсыпать жаркое ложкою тертаго хлѣба, смѣшаннаго съ ложкою тертаго сыра-пармезана, 1; чайною ложечкою сахара, $^1/_2$ чайною ложечкою корицы, вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: 3—4 фунта дикаго поросенка.
$^1/_4$ ф. шпика, $^1/_2$ морковки.
$^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея.
4—5 шт. лавроваго листа.
15—20 зеренъ англійск. перца.
$^1/_2$ стакана столоваго вина.
$^1/_2$ стак. вишневаго сока, хлѣба.
1 ложку тертаго сыра-пармезана.
Куска 2—4 сахара, корицы.
4—5 стакановъ уксуса.
6—7 шт. лавроваго листа.
30 зеренъ англійскаго перца.
30 шт. можжевеловыхъ ягодъ.
2 луковицы.

Или изжарить это жаркое какъ обыкновенно, облить его соусомъ изъ смородины № 299 или 300.

769) **Голова дикаго вепря.** Цѣлую голову дикаго вепря намочить на нѣсколько часовъ въ холодную воду, потомъ облить кипяткомъ, очистить, вынуть языкъ, завязать голову въ салфетку, варить въ водѣ съ бутылкою уксуса, солью, пряностями, луковицею и чеснокомъ. Когда уварится до мягкости подать съ хрѣномъ или съ какимъ-нибудь сладкимъ соусомъ. Въ Пасху голова вепря подается холодною, варится вышесказаннымъ образомъ, только надо ее остудить, убрать майонезомъ, зеленою петрушкою, ломтиками лимона.

Выдать: Голову вепря, 1 бутылку уксуса.
Соли, горсть лаврового листа.
Горсть англійскаго перца.
5—7 луковицъ, 2—3 головки чеснoку.
Хрѣнъ или сладкій соусъ.

Ж) СЕРНА, ОЛЕНИНА, ЛОСЬ.

770) **Жаркое серна или оленина.** Кусокъ серны или оленины выбить хорошенько, вымыть, очистить, натереть хорошенько солью, толченымъ англійскимъ перцомъ, гвоздикою, можжевеловыми ягодами, осыпать лавровымъ листомъ и, кто любитъ, размариномъ (листьями), залить кипящимъ уксусомъ, поставить такъ на цѣлую недѣлю въ холодное мѣсто, каждый день переворачивая мясо. Вынувъ, нашпиковать шпикомъ и изжарить на противнѣ, обложивъ мясо ломтиками шпика и смазывая масломъ. Когда изжарится, остудить, убрать ланспикомъ.

771) **Жаркое лось или серна.** Выбить кусокъ лося или серны, положить въ муравленный горшокъ, налить остывшимъ уже уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью и пряностями № 2236, такъ чтобы покрыло мясо. Поставить въ холодное мѣсто, каждый день переворачивать. Потомъ вынуть мясо, нашпиковать шпикъ, обвалять его въ истолченномъ англійскомъ или 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.

772) **Жаркое-филей серны, лося или кабана.** Вскипятить стакановъ 4—5 уксуса со спеціями № 2236, остудить, залить имъ на нѣсколько часовъ хорошо выбитый и шпикомъ нашпикованный филей серны или лося. Потомъ вынуть его, выжать, изжарить на вертелѣ до половины готовности. Сложить въ кастрюлю, дно которой покрыть тоненькими ломтиками шпика, $^1/_8$ фунт. или ложкою масла; положить 2 луковицы, ломтики лимона безъ зеренъ, 4—5 шт. гвоздики, кореньевъ, кусочекъ сухаго бульона; когда подрумянится, вливать понемногу $^1/_2$ стакана краснаго вина, ложку уксуса, стакана 2 бульона или воды, каждый разъ накрывая плотно крышкою, и такъ тушить до мягкости. Подавая, облить процѣженнымъ соусомъ, въ который можно прибавить 3 штуки трюфелей или $^1/_2$ ложки сои.

Къ такому жаркому подается также капуста, приправленная слѣдующимъ образомъ: распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла, положить мелко нашинкованный и посоленый 1 большой кочанъ капусты, куска 2 сахара, 4—5 шт. гвоздики, кусочекъ сухаго бульона, накрыть крышкою, жарить мѣшая, чтобы не пригорѣло; когда капуста сдѣлается мягкою, влить $^1/_2$ стакана французскаго столоваго вина, вскипятить еще раза 2, обложить жаркое.

Выдать: 3—4 ф. филея серны или лося.
Уксусу съ $1^1/_2$ бутылки со спеціями № 2236.
$^1/_8$ ф. шпика или 1—2 ложки масла.
2 луковицы, $^1/_2$ лимона.
4—5 шт. гвоздики, $^1/_2$ петрушки.
$^1/_2$ морк., $1^1/_2$ лота сухаго бульона.
$^1/_2$ стакана краснаго вина.
Можно прибавить 3 шт. трюфелей или сои.

(1 кочанъ красной капусты.
2 ложки масла, 4—5 шт. гвоздики.
1 лотъ сухаго бульона.
$^1/_2$ стакана франц. столоваго вина).

773) **Жаркое-серна другимъ манеромъ.** Мочить ее въ уксусѣ, какъ сказано № 772, потомъ нашпиковать шпикомъ и жарить какъ жарятъ зайца на противнѣ, поливая масломъ, а потомъ сметаною. Подать къ нему какой-нибудь салатъ, свѣжій или маринованный.

774) **Жаркое серна другимъ манеромъ.** Мочить ее въ уксусѣ, какъ сказано, № 772, нашпиковать шпикомъ, изжарить на противнѣ или рожнѣ, подавая облить его соусомъ изъ смородины № 300, или изъ вишень № 299, или соусъ подать отдѣльно.

З) ЗАЯЦЪ.

775) **Жаркое заяцъ.** Снять шкурку, выпотрошить, мочить нѣсколько часовъ въ водѣ или уксусѣ, вымыть, очистить отъ плевокъ, нашпиковать шпикомъ, посолить, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ. Подавая, обсыпать сухарями, поджаренными въ маслѣ.

Выдать: Зайца, $^1/_2$ фун. шпика. | 2— сухаря, 1—2 ложки масла, уксусъ.

Подать къ нему какой-нибудь салатъ.

776) **Жаркое заяцъ со сметаною.** Очищеннаго зайца нашпиковать шпикомъ, посолить, положить на противень, обложить кусочками масла. Когда поджарится до половины готовности, начать поливать сметаною, изжарить до мягкости, разрѣзать на части, облить соусомъ. Къ зайцу обыкновенно подается соусъ изъ свеклы.

Выдать: Зайца, уксусъ, $^1/_4$ фунта масла. | $^1/_4$ фун. шпика, $^1/_2$ стак. сметаны.

На соусъ изъ свеклы № 415.

777) **Котлеты изъ зайца.** Очистить зайца отъ кожицъ, снять филей, разрѣзать на части и каждый кусокъ выбить деревяннымъ пестикомъ, скропить уксусомъ или лимоннымъ сокомъ, посыпать солью, англ. и простымъ перцомъ, смазать прованскимъ масломъ, сложить одну котлетку на другую, оставить такъ на полтора часа, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ; подать съ соусомъ изъ свеклы.

Выдать: 2 зайца, $^1/_2$ лимона или уксусу.
Англ. и простаго перца по 5 зер.
Прованскаго масла $^1/_2$ рюмки, яйцо, 4—5 сухарей. $1^1/_2$—2 ложки маслу.

На соусъ № 415.

ОТДѢЛЪ VI.

Домашнія птицы, дичь и разные салаты къ жаркому.

А) ДОМАШНІЯ ПТИЦЫ.

Примѣчаніе—относительно домашнихъ и дикихъ птицъ. Чтобы мясо не было твердо, надо зарѣзывать птицъ за нѣсколько дней передъ употребленіемъ и повѣсить ихъ въ холодное мѣсто. Для индѣекъ, куръ и каплуновъ въ особенности хорошо слѣд. средство: взять индѣйку, курицу или каплуна, влить индѣйкѣ въ горло 1 столовую, а курицѣ или каплуну десертную ложку хорошаго уксуса, запереть ихъ въ какомъ нибудь мѣстѣ, гдѣ бы они могли имѣть движеніе; спустя 2—3 часа, не ранѣе, зарѣзать, очистить и тотчасъ же варить или жарить; мясо такой птицы будетъ чрезвычайно разсыпчато и вкусно. Величина птицъ не одинакова и потому трудно назначить число ихъ. На 6 человѣкъ птица должна быть (ощипанная и выпотрошенная) вѣсомъ 3 фунта и потому взять 2 или 4 цыпленка, 1 или 2 утки, 1 или $^1/_2$ индѣйки.

Долго ли жарится каждая птица:
Индѣйка 5-ти фунтовая жарится часа $1^1/_2$ въ печи или на вертелѣ.
Глухарь молодой въ печи жарится около часа.
„ старый около $1^1/_2$ часа.
Тетерка молодая около $^1/_2$ часа.
„ старая около 1 часа.
Куропатка жарится въ кастрюлѣ, на плитѣ около $^1/_2$ часа.
Цыпленокъ въ кастрюлѣ на плитѣ около $^1/_4$ часа.
Рябчики около $^1/_4$ часа.
Гусь отъ $2^1/_2$ до 3 часовъ.

Цыплятъ зарѣзавъ надо опустить на одинъ часъ въ холодную воду, потомъ окунуть въ горячую, но не въ кипятокъ и тогда уже очистить отъ перьевъ, выпотрошить, вымыть. Цыплятъ побольше не надо опускать въ горячую воду.

Куръ и каплуна вынувъ изъ холодной воды, очистить отъ перьевъ и опалить на огнѣ, выпотрошить, дать полежать не менѣе дня. Передъ употребленіемъ вымыть, вытереть мукою и пр. Подъ одно крылышко положить пупокъ, подъ другое печенку, связать ниткою, жарить на вертелѣ или въ кастрюлѣ.

У индѣйки, зарѣзавъ ее, у теплой еще очистить отъ перьевъ грудь, хребетъ и въ суставахъ, оставляя крылья, тотчасъ выпотрошить, дать полежать не менѣе дня. Взявъ для употребленія очистить, опалить, вымыть хорошенько, вытереть пшеничною мукою Головку, ножки, крылышки отрѣзывать всегда на супъ.

Молодыхъ и старыхъ куръ можно узнать по лапкамъ, колѣнамъ и шеѣ. У молодыхъ куръ, индѣекъ и пр. всегда толстыя ножки, шея и колѣна; чѣмъ они старше, тѣмъ тоньше лапки и шея и кожа въ суставахъ дѣлается фіолетоваго цвѣта. Вообще старая птица никуда не годится ни на жаркое, ни на супъ.

Хорошая индѣйка познается по бѣлой кожѣ и по жиру.

Нѣкоторые не любятъ запахъ жареной индѣйки, поэтому для уничтоженія его кладутъ внутрь кусочекъ имбиря и съ нимъ жарятъ.

У хорошаго гуся жиръ долженъ быть бѣлый, прозрачный, его ощипываютъ, пока еще тепелъ, утокъ также.

У молодыхъ голубей кожица на груди бываетъ свѣтло-розоваго цвѣта, у старыхъ же темно-фіолетоваго и лапки худыя.

Какъ разрѣзывать изжаренныхъ птицъ, подавая ихъ на столъ:

5-ти-фунтовую индѣйку можно разрѣзать на 20 частей, а именно: отрѣзать сперва 1-й суставъ, потомъ 2-й суставъ лапокъ, что составитъ 4 куска. Потомъ 2-й суставъ крылышекъ (потому что первые суставы не жарятся, а оставляются на супъ), потомъ разрѣзать индѣйку вдоль на 3 части; 2 боковыя мягкія части разрѣзать каждую на 3 части наискось, начиная отъ шеи къ бокамъ. Потомъ оставшуюся грудную кость съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ срѣзать ножемъ вдоль т. е. отрѣзать ее отъ спинки во всю длину индѣйки и потомъ какъ грудную кость, такъ и спинку разрубить каждую поперегъ на 4 части, что и составитъ всего 20 кусковъ.

Такъ точно разрѣзывается и гусь. Если гусь или индѣйка болѣе 5 фунтовъ, то прибавляется мягкихъ кусковъ наискось нарѣзанныхъ, и самую спинку и грудную кость можно тогда разрубить не на 8, а на 10 или 12 частей.

Курица и каплунъ или пулярка разрѣзываются на 12 частей: на два крылышка и 2 лапки, затѣмъ вдоль на 5 частей, изъ которыхъ среднюю часть, т. е. грудную кость съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ разрубить поперегъ на двѣ части, также разрубить и спинку.

Каплуны и пулярды самые лучшіе 8 мѣсячные и самые вкусные отъ сентября до февраля. За двѣ недѣли до употребленія ихъ надо кормить ячневой кашей со свинымъ саломъ.

Отъ 7 до 9	человѣкъ	увеличить	пропорцію	въ	$1^1/_2$	раза.		
Отъ 10 до 12	„	„	„	„	2	„ т. е.	6	фунтовъ.
Отъ 13 до 18	„	„	„	„	2	„ „	9	„
Отъ 19 до 24	„	„	„	„	12	„ „	12	„

778) **Голуби жареные.** 5—6 штукъ голубей очистить, выпотрошить, намочить съ вечера въ уксусъ пополамъ съ водой № 2236, (часть II); на другой день вынуть, нашпиковать шпикомъ и жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ $^1/_2$ фунтомъ масла въ продолженіи $1^1/_2$ часа, переворачивая ихъ на всѣ стороны. Подавать къ нимъ салатъ.

Выдать: 5—6 голубей, уксусу № 2236. | $^1/_4$—$^1/_2$ шпика, $^1/_2$ фун. масла.

Если голуби молодые, то не надо ихъ мочить въ уксусѣ и жарить менѣе одного часа.

79) **Фаршированные голуби.** Голуби гораздо вкуснѣе, если они будутъ нафаршированы слѣдующимъ образомъ: взять 1 французскую 5-ти копѣечную булку, срѣзать съ нее тонко корку, смочить ее бульономъ или молокомъ, выжать, посолить слегка, положить 2 яйца, 1 ложку масла, $^1/_4$ стакана коринки, мушкатнаго орѣху, растереть все это хорошенько, нафаршировать внутренность и зобъ, перевязать ихъ ниточками и жарить въ духовой печкѣ на каменной ладкѣ, часто поливая ихъ масломъ, пока не сдѣлаются мягки и не подрумянятся. Подавая облить масломъ, въ которомъ жарились, огарнировать разварнымъ картофелемъ. Подать отдѣльно салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 833.

Выдать: 6 голубей, 1 франц. булку. $^1/_4$—$^1/_2$ стак. коринки, 2 яйца. | Мушкатнаго орѣху. $^1/_2$ фунта масла.

Разварные голуби подаются съ рисомъ и цвѣтною капустою.

780) **Голуби подъ соусомъ.** Взять 5—6 штукъ изжаренныхъ голубей, какъ сказано выше, № 778, разрѣзать на половинки, слить масло и жиръ изъ кастрюли, въ которой они жарились, оставить въ ней не болѣе 2-хъ ложекъ, всыпать муки, размѣшать, влить 3 стакана крѣпкаго бульона, вскипятить мѣшая, прибавить сухаго бульона, лимоннаго соку, съ $^1/_2$ рюмки мадеры, вскипятить, процѣдить, положить, если есть, мелко нарѣзанныхъ трюфелей, облить голубей, накрыть крышкою, поставить на легкій огонь минутъ на 10.

Выдать: 5—6 голубей, уксусу № 2236. (Часть II). $^1/_4$ фунта шпика, $^1/_2$ ф. масла. | 1 лужку муки, лота 2 сухаго бульона. $^1/_2$ рюмки мадеры. (1—2 шт. трюфелей).

781) **Жаркое-индѣйка фаршированная печенкою.** Очистить индѣйку, какъ сказано въ примѣчаніи, нафаршировать, тушить въ кастрюлькѣ, подъ крышкою, на плитѣ на маломъ огнѣ чаще переворачивая индѣйку, положивъ сперва въ кастрюлю 1—2 луковицы, ½ петрушки, ½ селлерея, 1 морковь, 2—3 лаврoваго листа, 4—6 зеренъ англійскаго перца и ¼—½ фунта ломтиками нарѣзаннаго шпика или масла, прибавивъ немного кипятку. тушить часа полтора, передъ отпускомъ поставить индѣйку на ¼ часа въ духовую печь, не накрывая кастрюльки крышкою, чтобы индѣйка подрумянилась. фаршъ же приготовить слѣдующимъ образомъ: взять телячью печенку, вымыть, слегка поджарить въ кастрюлькѣ со шпикомъ или масломъ, лавровымъ листомъ и англійскимъ перцомъ; затѣмъ печенку мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь дурхшлагъ или остывшую натереть на теркѣ, положить въ нее 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ, въ водѣ или въ бульонѣ и выжатую, ложку масла, посолить, положить ложку сахара, (½ стакана коринки, кто хочетъ) и сырыхъ яицъ отъ 2 до 6, а именно: если индѣйка подается горячею, то надо положить больше яицъ, чтобы масса была плотная, если же холодною, то меньше. Кожу на груди отдѣлить осторожно пальцемъ отъ филея, и начинить этотъ промежутокъ фаршемъ не очень туго, потому что фаршъ разбухаетъ, зашить нитками, нафаршировать также и внутренность индѣйки, зашить.

Выдать: Жирную индѣйку.
¼ фун. масла или ½ фун. шпика.
1—2 луковицы, ½ петрушки, ½ селлерея, 1 морковь, 2—3 шт. лавр. листа.
5—6 зер. англ. перца.

На фаршъ:
1 телячью печенку.
⅛ масла или ¼ фун. шпика.
2—4 лавр. листа, 2—4 зер. англ. перца.
5 коп. франц. булку, 1 стак. молока.
⅛—¼ масла, 2—6 яицъ, 1—2 кус. сах. (½ стак. коринки).

Облить соусомъ краснымъ № 278 или 279. Этой индѣйки на 6 человѣкъ достаточно на два дня.

782) **Тушоная индѣйка фаршированная рисомъ.** Поступить съ индѣйкою, какъ сказано выше, № 781; нафаршировавъ ее слѣдующимъ образомъ: 1 стаканъ риса намочить въ холодной водѣ, выполоскать, слить, налить немного свѣжей холодной воды, чтобы покрыло на палецъ выше рису, сварить до половины готовности, мѣшая, чтобы не пригорѣло, откинуть на дурхшлагъ, перелить нѣсколько разъ холодной водою; переложить въ кастрюльку, положить ½—1 ложку масла, налить чуть чуть бульономъ, размѣшать, накрыть крышкою, поставить въ духовую печь минутъ на 10, потомъ положить въ него ½ стакана коринки, посолить, кто хочетъ, вбить 2—4 сырыя яйца, всыпать кто любитъ мушкатнаго орѣху, размѣшать, нафаршировать индѣйку, изжарить ее.

Выдать: Индѣйку, 1 стак. риса.
3 ложки масла.
(½ стак. коринки).
2 яйца.

783) **Тушоная индѣйка фаршированная печенкою и трюфелями.** Поступить съ индѣйкой во всемъ, какъ сказано въ № 781. Въ слегка поджаренную, изрубленную и протертую или на теркѣ натертую телячью печенку положить 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, и косточками нарѣзаннаго свѣжаго языка; если индѣйка подается горячею, то 4—6 яицъ, если холодною 2—4 сырыя яйца, ложки 2 масла и французскихъ трюфелей сколько кто хочетъ отъ 2—3 штукъ, до цѣлой баночки, ихъ надо только откупоривъ тотчасъ вынуть, нарѣзать мелкими кусочками и вскипятить въ маленькой кастрюлечкѣ въ маломъ количествѣ мадеры, смѣшать все вмѣстѣ. нафаршировать индѣйку.

Выдать: Индѣйку, телячью печенку.
5 к. фран. булку, 1 стак. молока.
2—6 яицъ, ½ селлер., ½ петр.
½ моркови, 1—2 луковицы.
2—3 ложки масла, трюфелей.
2—3 рюмки мадеры.
Лавр. листу и англ. перцу.
¼—½ фун. шпика, ¼ фунта языка.

Подавая облить соусомъ краснымъ съ мадерою № 277, или разведенною эссенціею № 272.

784) **Тушоная индѣйка фаршированная каштанами.** Поступить съ индѣйкою, какъ сказ. въ № 781. Нафаршировать слѣдующимъ: Обдать кипяткомъ фунтъ каштановъ, очистить ихъ отъ кожицы, налить немного молокомъ, положить ⅛—¼ фун. масла, посолить, положить куска 2—4 сахара, нафаршировать ими индѣйку, зашить, тушить ее затѣмъ на плитѣ въ кастрюлькѣ чаще переворачивая, съ кореньями, лавр. листомъ, англ. перцомъ, шпикомъ или масломъ, и немного бульономъ. Чтобы подрумянилась, поставить передъ отпускомъ на ¼ часа въ духовую печь, не накрывая кастрюльки.

Выдать: Индѣйку.
¼—½ фун. шпика или масла.
Кореньевъ, перцу, лавр. листа.
1 фунтъ каштановъ.
2 стак. молока, ⅛—¼ ф. масла.
2—4 куска сахара.

785) **Жаренная индѣйка фаршированная грецкими орѣхами.** На индѣйку взять 1 фунтъ грецкихъ орѣховъ, очистить ихъ отъ скорлупы, обварить, очистить отъ кожицы, истолочь какъ тѣсто, положить къ нимъ 1 фунтъ поджаренной въ маслѣ телячьей печенки, истолченной и протертой сквозь сито, ½ бѣлаго въ молокѣ размоченнаго хлѣба, 2—4 сырыя яйца и ⅛ фун. сливочнаго масла, смѣшать все вмѣстѣ, нафаршировать индѣйку, изжарить, какъ обыкновенно; подавая разрѣзать, облить краснымъ соусомъ съ мадерою № 277.

Выдать: 3-хъ-фунт. индѣйку.
1 ф. грецкихъ орѣховъ.
1 ф. телячьей печенки.
2—3 ложки масла.
½ франц. булки, 2 яйца.

На соусъ № 277:
⅓ стак. муки.
3—4 куска сахара.
½ лимона.
¼—½ стак. мадеры.

786) **Тушоная индѣйка съ рисомъ по-французски.** Небольшую индѣйку или большаго каплуна очистить, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, сложить въ кастрюлю, дно которой должно быть выложено тоненькими ломтиками шпика, сверху также прикрыть шпикомъ, положить нарѣзанныхъ кореньевъ и пряностей, накрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло. ½ фун. риса завязать въ тряпочку, сварить въ бульонѣ, потомъ смѣшать съ ложкою масла, потушить подъ крышкою.

Когда индѣйка будетъ готова, разрѣзать на части, уложить на блюдо сперва крылья, ножки и проч., а наверхъ филей; обложить кругомъ рисомъ, посыпать мушкатнымъ орѣхомъ, облить процѣженнымъ соусомъ отъ индѣйки; съ соуса этого надо сперва снять жиръ.

Выдать: Небольшую индѣйку или каплуна.
¼ ф. шпика или ¼ ф. масла.
1 морковь, ½ петрушки, ½ порея.
2 луковицы, 10—15 зер. англ. перца.
3—4 штуки лавроваго листа.
1 ст., т. е. ½ ф. риса, мушкатн. орѣха.

787) **Тушоная индѣйка фаршированная сухарями.** Приготовить и тушить индѣйку, какъ сказ. въ № 781, нафаршировать же слѣдующимъ образомъ; ¼ фунта масла, 2 стакана цѣльнаго молока, 1—2 куска сахара, стаканъ мелко истолченыхъ сухарей, т. е. 16 простыхъ продажныхъ, немного соли, ½—1 стаканъ вымытой, перебранной и кипяткомъ обваренной коринки и 2—4 сырыя яйца, размѣшать, нафаршировать.

788) **Жареная индѣйка.** Хорошо очищенную и выпотрошенную индѣйку, какъ сказано въ примѣчаніи, жарить на вертелѣ, обливая $^1/_3$ стакана масла. Или жарить въ печи на противнѣ, подливъ немного воды и обмазавъ индѣйку такимъ же количествомъ масла, поливая ее какъ можно чаще стекшимъ съ нея соусомъ. Передъ отпускомъ осыпать ее мелко-истолченными сухарями, облить въ послѣдній разъ стекшимъ соусомъ, дать сухарямъ слегка подрумяниться, разрубить на части, осыпать слегка сухарями, подавать со всѣми салатами, поименованными въ концѣ VI отдѣла.

Примѣчаніе. Нѣкоторые не любятъ, запахъ жареной индѣйки, то чтобы уничтожить его кладутъ внутрь индѣйки кусочекъ имбиря и потомъ уже жарятъ ее на вертѣлѣ или на противнѣ.

789) **Жареная индѣйка съ бешемелемъ.** Молодую индѣйку (нашпиковать $^1/_4$ фунт. шпика, кто любитъ) посолить, обвязать бумагою, намазанною масломъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ; когда почти будетъ готова снять бумагу, поливать ее бешемелемъ, а когда зарумянится, снять осторожно на блюдо. Бешемель приготовить слѣдующій: $1^1/_2$ ложки масла распустить, всыпать $^1/_2$ стакана муки, развести сливками или молокомъ, прокипятить хорошенько мѣшая, обливать индѣйку, курицу и даже дичь.

Выдать: 3-хъ-фунт. молодую индѣйку. $^1/_4$ фунта шпика, 1 ложку масла. Соли.

На бешемель: $^1/_2$ стакана муки, $1^1/_2$ ложки масла. $1^1/_2$ стакана сливокъ или молока.

Подать къ ней салатъ, см. конецъ VI отдѣла.

790) **Филей индѣйки съ пюре изъ вишень.** Снять филей, очистить отъ жилъ, обровнять, выбить немного, посолить, скропить $^1/_2$ рюмкою мадеры, сложить въ плоскую кастрюльку, намазанную ложкою масла. За 15 минутъ до отпуска обжарить на легкомъ огнѣ до готовности, сложить на блюдо, облить тѣмъ же соусомъ, въ которомъ жарились, разведя его бульономъ, въ середину положить пюре изъ вишень, приготовленное слѣдующимъ образомъ.

Взять 6 стакановъ вишень, вынуть косточки, положить разныхъ специй, накрыть крышкою, тушить до мягкости на самомъ легкомъ огнѣ. Потомъ протереть сквозь сито; 15—20 косточекъ истолочь, вскипятить въ 1 рюмкѣ воды, процѣдить, влить въ пюре, положить въ него сахару, разъ вскипятить; сложить на блюдо, обложить его гренками изъ бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ.

Выдать: Индѣйку, $^1/_2$ рюмки мадеры. 1 ложку масла.

На гренки: 1 французскую булку, 1 ложку масла.

На пюре изъ вишень: 6 стакановъ вишень, т. е. 2 фунта. 2 гвоздики, $^1/_2$ вершка корицы. 2 зерна кардамона. $^1/_8$ чайной ложки мушкатнаго цвѣту. Сахару съ $^1/_2$ стакана.

791) **Котлеты изъ индѣйки или курицы.** Срѣзать филей съ 1 индѣйки или 2 курицъ, очистить ихъ отъ жилокъ, мелко изрубить, положить $^1/_8$ фун. сливочнаго масла, меньше чѣмъ $^1/_4$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣту, соли, $^1/_2$ франц. булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, можно прибавить 1 яйцо, смѣшать все вмѣстѣ, истолочь въ ступкѣ, надѣлать маленькихъ котлетокъ, обвалять въ 1 яйцѣ 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 капарцовъ, развести стаканомъ бульона, вскипятить.

Или облить соусомъ изъ шампиньоновъ или трюфелей № 285 или 286.

Котлеты сложить на блюдо въ кружокъ, въ середину можно положить зеленый горошекъ свѣжій № 370 или сушеный № 376.

Если котлеты приготовляются на большое количество персонъ, то сложить ихъ на блюдо въ два ряда въ длину, облить однимъ изъ вышепоименованныхъ соусовъ. На другомъ же блюдѣ подать отдѣльно разную зелень, которую класть поперегъ блюда наискось рядами, при чемъ каждый рядъ долженъ быть отдѣленъ полосками тѣста. Зелень слѣдующая: зеленые бобы, разварной картофель съ масломъ и зеленью, каштаны № 513, сосиски жареныя, точеная морковь № 379, точеная рѣпа и проч.

Выдать: 1 индѣйку или 2 курицы. 3 ложки масла. $^1/_4$ чайной ложеч. мушк. цвѣта. $^1/_2$ франц. булки, $^1/_2$ ст. молока. 2 яйца, 5—6 сухарей.

На соусъ: ($^1/_4$ лимона, $^3/_4$ рюмки мадеры). $^1/_2$ баночки капарцовъ.

Или выдать на соусъ № 285 или № 286; на соусъ изъ зелени или кореньевъ и проч.

Изъ оставшихся костей и мяса индѣйки или курицы сварить на другой день супъ № 47 или 50.

792) **Вареная индѣйка или курица подъ соусомъ.** Очистить небольшую индѣйку или очень большую курицу, или фунта 3 поросенка, разрѣзать на части посолить, налить водою положить кореньевъ, и менѣе чѣмъ $^1/_4$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣту, варить до мягкости.

Выдать: Индѣйку, или курицу, или поросенка. 2—3 зер. англ. перца, 1 морковь. 1 петрушку. ($^1/_4$ чайной лож. мушкатнаго цвѣта), соли.

Облить соусомъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою № 293.

Или соусомъ бѣлымъ № 294, разводя его бульономъ отъ индѣйки, курицы или поросенка; соусу этого можетъ быть отъ 4 до 5 стак., въ такомъ случаѣ подавать на глубокомъ блюдѣ, но большей части къ завтраку или къ ужину;

Или облить раковымъ соусомъ № 304.

Или соусомъ изъ шампиньоновъ № 286;

Или жидкимъ соусомъ изъ каштановъ № 513 или 514.

Или соусомъ изъ трюфелей № 285.

Или соусомъ изъ сморчковъ № 492.

793) **Жаркое каплунъ или пулярка.** Очистить каплуна или пулярку, посолить, обвязать бумагою, намазанною масломъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ или на противнѣ. Когда каплунъ изжарится сложить его на блюдо; 1 ложку масла распустить въ кастрюлѣ, всыпать 2 ложки толченыхъ сухарей или черствой булки, слегка поджарить, смѣшать со стекшимъ соусомъ, въ которомъ жарился каплунъ, облить его на блюдѣ.

Подать отдѣльно какой-нибудь салатъ.

Примѣчаніе. Къ жареной индѣйки, каплуну, пуляркѣ или курицѣ подается салатъ, при чемъ жаркое это поливается соусомъ, въ которомъ жарилось, снявъ съ него лишній жиръ. Къ тушоной индѣйкѣ, каплуну и пр. подаются красные соуса; къ вареным—бѣлые.

Каплунъ или пулярка жареные на вертелѣ другимъ манеромъ. Очистить, прикрѣпить къ вертелю.—За $^3/_4$ часа до отпуска смазать масломъ и поставивъ нередъ огнемъ, жарить, вертя вертель потихоньку.—Когда начнетъ поджариваться, обсыпать слегка мукою просѣивая ее сквозь ситечко, сверху скропить масломъ, жарить; минутъ черезъ пять опять обсыпать мукою, скропить масломъ, потомъ обсыпать тертымъ хлѣбомъ, поджумянить, оконча-

тельно, снять съ вертеля, выбрать нитки; положить на блюдо, подливъ масла, подавать съ салатомъ свѣжимъ или маринованнымъ см. отъ № 880 до 897 или съ пюре изъ вишень см. № 790.

Выдать: Каплуна или пулярку, 1/4 ф. масла. | 1/2 стакана муки, 2—3 сухаря.

794) **Жареные: Каплунъ, пулярка или курица съ соусомъ изъ сарделекъ.** Очищенную курицу или каплуна посолить, обложить тоненькими ломтиками шпика, обвязать бумагою, намазанною масломъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ, осыпать тертою булкою, полить еще стекшимъ масломъ, чтобы подрумянилось. Когда будетъ готова пулярка или каплунъ, положить внутрь масла изъ сарделекъ и подать къ нимъ какой нибудь салатъ, или сложивъ на блюдо облить соусомъ изъ сарделекъ.

Выдать: Большую курицу или каплуна. | 1/2 фунта шпика, 1 ложку масла.

На соусъ № 283 или 278.

795) **Жареный каплунъ или пулярка съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ.** 1/2 ложки можжевеловыхъ ягодъ, 1 стаканъ тертой булки, ложку масла, 2 яйца, 2 ложки простаго сыра, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать каплуна; 1 ложку можжевеловыхъ ягодъ истолочь, протереть сквозь сито, намазать цѣлаго каплуна и бумагу, которою обвязать его. Жарить на вертелѣ, поливая масломъ: потомъ снять бумагу, обсыпать толченымъ сухаремъ, облить стекшимъ масломъ; когда подрумянится, сложить на блюдо, облить масломъ, поджареннымъ съ двумя ложками толченыхъ сухарей.

Выдать: Каплуна.
1/2 ложки можжевеловыхъ ягодъ,
1 франц. бѣлый хлѣбъ, 2 яйца.
2 ложки простаго сыру.
2—3 ложки масла
3 ложки толченыхъ сухарей, соли.

796) **Тушеный каплунъ или пулярка съ соусомъ изъ трюфелей.** Обложить дно и бока кастрюли тоненькими ломтиками шпика и кореньями, положить каплуна, наверхъ опять шпику, лавроваго листу, перцу и гвоздики. Когда коренья поджарятся, влить стаканъ бульона, черезъ нѣсколько времени еще подлить бульона, пока каплунъ не изжарится до мягкости, тушить подъ крышкою, сперва на сильномъ, а потомъ на самомъ легкомъ огнѣ. Разрѣзать на части, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: 2—4 штуки трюфелей нарѣзать продолговатыми кусочками, налить рюмкою краснаго вина, рюмкою рома. Въ соусъ, въ которомъ тушился каплунъ, подлить бульона такъ, чтобы соуса всего съ трюфелями было стакана 2 1/2, вскипятить, процѣдить, снять жиръ, смѣшать съ трюфелями, и виномъ, вскипятить раза два-три, облить каплуна.

Выдать: Каплуна, 1/4 ф. шпика, 1 морковь.
1 петрушку, 1 порей, (2 луковины).
10 зеренъ англійскаго перца.
3—4 шт. лавроваго листа.
2—4 гвоздика.

На соусъ:
2—4 трюфеля.
1 рюмку краснаго вина.
1 рюмку рома.

Или облить соусомъ изъ шампиньоновъ № 286 или соусомъ изъ лука-шарлота № 313.

797) **Тушеный каплунъ или пулярка фаршированные рисомъ.** Приготовляются какъ индюшка см. № 782, только на фаршъ взять всего вдвое менѣе. Къ нимъ красные соуса съ мадерою, трюфелями и пр. см. № 277—279.

798) **Тушеный каплунъ или пулярка фаршированные печенкою,** см. индѣйка № 781, на фаршъ только взять всего вдвое меньше, къ нимъ красные соуса № 277—279.

799) **Тушеный каплунъ или пулярка фаршированные печенкою съ трюфелями,** см. индѣйка № 783, только на фаршъ вдвое всего менѣе. Къ нимъ красные соуса № 277—279.

800) **Тушеный каплунъ или пулярка фаршированные сухарями.** Точно также какъ и индѣйка № 787. Къ нимъ красные соуса.

801) **Тушеный каплунъ или пулярка фаршированные каштанами,** см. индѣйка № 784, вдвое менѣе фаршу; подавать съ красными соусами.

802) **Тушеный каплунъ или пулярка фаршированные грецкими орѣхами,** см. индѣйка № 785, только фаршу вдвое менѣе, подавать съ красными соусами.

803) **Вареный каплунъ или пулярка фаршированные рисомъ.** Выбрать изъ каплуна или пулярки кости, 1 стаканъ рису сварить въ бульонѣ съ солью, но не разварить, а чтобы онъ разсыпался, тогда положить въ рисъ ложку масла, мелко накрошенной ветчины кусокъ величиной въ ладонь и въ 1/2 пальца толщины, вбить 3 сырыя яйца, положить 1/3 мушкатнаго орѣха, на теркѣ натертаго, все это перемѣшать съ рисомъ, начинить птицу, зашить ниткой, чтобы круна не высыпалась, опустить ее въ чистый мясной бульонъ, варить до готовности, подавая выложить на блюдо, облить бѣлымъ соусомъ № 295.

Выдать: Каплуна или полярку.
1/2 фун., т. е. 1 стак. риса.
1/4 фун. ветчины, 3 яйца.
1/3 мушкатнаго орѣха.
1/8 фунта масла.
Зелени. На соусъ № 295.

804) **Пулярка разварная съ эстрагономъ.** Очистить пулярку, выпотрошить, вымыть, сложить въ кастрюльку, налить холодною водою, положить 1/8 фунта сухаго эстрагона, соли, 2 ломтика лимона, разныхъ кореньевъ, варить до готовности. Взять другую 1/8 ф. эстрагона, перебрать листочки, налить 3 стаканами крѣпкаго бульона, положить 1/8 масла, вскипятить, дать настояться, разрѣзать пулярку на порціи, сложить такъ, чтобы имѣли видъ цѣльной пулярки, облить этимъ соусомъ.

Выдать: 1 полярку, 1/4 ф. эстрагона, соли.
2 ломтика лимона, 1 морковь.
1 петрушку, 1 селлерей.
1/8 фунта масла.

805) **Пулярка разварная съ соусомъ изъ шампиньоновъ.** Сварить пулярку, какъ сказано выше, № 804, подавая облить соусомъ № 286, разбавивъ его бульономъ отъ пулярки.

806) **Запеканые куры и поросята къ закускѣ.** Разрѣзать курицу или поросенка, вычистить хорошенько внутренность, посолить внутри и снаружи, оставить такъ въ продолженіи 6-ти часовъ, потомъ смазавъ кругомъ сметаной, поставить въ печку, въ вольный духъ.

807) **Жаркое курица.** Дать курицѣ десертную ложку уксуса, чрезъ два-три часа зарѣзать, очистить, выпотрошить или, зарѣзавъ опустить ее на

одинъ часъ въ холодную воду, потомъ закопать въ песокъ на цѣлыя сутки. Ощипать, выпотрошить, посолить, жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ и жирнымъ бульономъ; 1 ложку масла распустить, поджарить въ немъ 2 толченые сухаря, смѣшать съ процѣженнымъ соусомъ, въ которомъ жарилась курица, облить ее на блюдѣ. Подавать къ ней салатъ.

Выдать: 1—2 курицы, т. е. 3 фунта. | 2 ложки масла, 2—3 сухаря, соли.

808) **Жаркое курица иначе.** Курицу эту можно сперва нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ; 5 сардинокъ истолочь въ ступкѣ съ ложкой масла, положить $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, вбить 1 яйцо, всыпать 1 ложку тертаго простаго сыру, чайную ложку мелко изрубленной зеленой петрушки, протолочь все вмѣстѣ; этотъ самый фаршъ можно сдѣлать и безъ сардинокъ.

Выдать: 1 курицу, 5 сардинокъ, или 1 селедку.
4 ложку масла.
$^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба.
$^1/_2$ стакана молока, 1 яйцо.
1 ложк. простаго сыру, зелен. петрушки.
2 ложки масла, 2—3 сухаря; соли.

809) **Курица съ черносливомъ на вольвантѣ.** 1 большую курицу очистить, посолить; положить въ кастрюлю $^1/_4$ фун. масла, кореньевъ, пряностей; когда масло закипитъ, положить курицу, тушить подъ крышкою до мягкости, переворачивая и подливая понемногу воды. Когда изжарится вынуть, разрѣзать на части, сложить обратно въ кастрюлю, влить 3 стакана бульона, варить съ $^1/_2$ часа.

Между тѣмъ масло поджарить съ ложкою муки; развести бульономъ отъ курицы, влить немного уксуса или лимоннаго сока, положить 1—2 куска сахара, вскипятить, процѣдить, облить курицу, положить къ ней чернослив (который сперва обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ одинъ часъ или $1^1/_2$, потомъ выбрать его дурхшлаковою ложкою). Еще разъ все вмѣстѣ вскипятить.

Выдать: 1 больш. курицу, 2 ложки масла.
1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей.
1 луковицу, 10—15 зер. англійск. перца.
2—3 шгуки лаврового листа.
1 ложку муки, уксусу или $^1/_2$ лимона.
1—2 куска сахара.
$1^1/_4$ стак. чернослива, т. е. $^1/_2$ фунта.

Сложить на вольвантъ, т. е. испечь кружокъ съ рантомъ изъ слоенаго тѣста № 708 или сдобнаго или разсыпчатаго, переложить на блюдо, сложить на него курицу съ черносливомъ, облить немного соусомъ, см. № 708, остальной подать отдѣльно.

Изъ экономіи, изъ курицы сварить супъ, а разварную подать на вольвантѣ.

810) **Тушоная курица.** Положить очищенную, выпотрошенную и на четыре части разрѣзанную курицу въ паровую кастрюльку, влить 1 стаканъ хорошаго бульона, 1 стаканъ лимоннаго сока, положить $^1/_4$ фун. свѣжаго сливочнаго масла, немного соли, накрыть плотно крышкою, сварить курицу до готовности, разрѣзать еще на 4 части, подавать.

Выдать: 1 курицу, 4 лимона. | Стаканъ бульона, соли, $^1/_4$ ф. сливочн. масла.

811) **Тушоная курица, фаршированная** грецкими орѣхами, каштанами, печенкою, трюфелями, сухарями, рисомъ, см. индѣйка отъ № 781 до № 785, надо только брать вдвое менѣе всего на фаршъ; подавать съ тѣми же красными соусами № 277, 272.

812) **Пилавъ изъ курицы.** Очистить одну курицу, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю на закипѣвшія въ ней двѣ ложки масла, поджарить курицу. Рисъ перемыть въ холодной водѣ, слить ее, налить свѣжей, сварить до половины готовности, безъ соли, откинуть на рѣшето, перемыть холодною водою, дать ей стечь; тогда насыпать его на курицу, влить ложки двѣ воды или бульона, накрыть крышкою, тушить до готовности. Крышка должна быть шире кастрюли, когда съ крышки начнетъ капать, знакъ что готово. Тогда положить въ рисъ самаго свѣжаго сливочнаго масла, хотя съ полфунта, кто сколько хочетъ, накрыть крышкою минутъ на 5, подавать.

813) **Цыплята жаренные на рашпорѣ.** Вычистить и нафаршировать цыплятъ, какъ сказано въ № 816, посолить, осыпать хорошенько мукою. Разбить 2 яйца, обвалять въ нихъ цыплятъ, обсыпать ихъ тотчасъ какъ можно больше тертою высушенною булкою или сухарями такъ, чтобы не было видно цыплятъ, положить ихъ на рашпоръ, на каждаго цыпленка положить по кусочку свѣжаго масла, поставить рашпоръ на противень, вставить въ горячую печь на 20 минутъ, но уже никакъ не болѣе 25, безпрестанно поливая ихъ свѣжимъ масломъ.

Выдать: 2—4 цыпленка, $^1/_2$ стак. муки.
2 яйца, 10 сухарей.
2—3 ложки масла.
На фаршъ № 569.

814) **Цыплята для фарширования кушаньевъ изъ овощей и зелени.** Очистить цыплятъ, какъ сказано въ № 816, разрѣзать каждаго на 4 части, посолить, осыпать слегка мукою, обмакнуть въ яйцо, осыпать тертою булкою и жарить въ маслѣ или фритюрѣ, какъ котлеты, переворачивая ихъ на обѣ стороны.

815) **Цыплята на манеръ рябчиковъ.** Трехъ цыплятъ кормить въ продолженіи нѣсколькихъ дней толчеными, 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, нашиковать 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 толчеными сухарями; подавая, облить процѣженнымъ соусомъ, въ которомъ жарились.

Или жарить на вертелѣ, поливая 1—2 ложками масла.

Выдать: 3 цыплятъ, можжевеловыхъ ягодъ.
Муки, англійск. и простаго перца.
$^1/_4$ ф. шпика, ложки 2 уксуса.
2—4 ложки масла.
2—3 ложки сметаны.
2—3 сухаря.

Подать отдѣльно какой-нибудь салатъ.

816) **Жаркое цыплята фаршированные.** 2—4 цыпленка зарѣзать наканунѣ, вычистить, положить на ледъ или въ холодную воду. На другой день вымыть, вытереть мукою и солью, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: сухари истолочь, смѣшать съ 2—3 ложками свѣжаго масла, положить соли, 1—2 желтка, всыпать 6 столовыхъ ложекъ зеленой, мелко изрубленной петрушки съ укропомъ; жарить въ кастрюлѣ на плитѣ въ $^1/_2$ фунтѣ масла. Такъ изжареные цыплята чрезвычайно вкусны; впрочемъ ихъ можно изжарить и въ $^1/_4$ ф. масла. Подавая облить масломъ съ поджаренными сухарями.

Выдать: 2—4 цыпленка.
2—4 ложки масла.
2—3 сухаря.

На фаршъ:
$1^1/_2$ ст. толч. сухарей, т. е. 24 сухаря.
6 ложекъ петрушки и укропу.
2 ложки масла, 1—2 желтка.

Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

Если цыплята жарятся въ кастрюлѣ, то $^1/_2$ ф. масла распустить сперва въ кастрюлѣ и, когда начнетъ румяниться, положить въ него цыплятъ и жарить ихъ на самомъ большомъ огнѣ.

817) **Жаркое цыплята фаршированные другимъ манеромъ.** 2 большіе или 4 маленькіе цыпленка оправить какъ слѣдуетъ, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: булку размочить въ молокѣ или сливкахъ, выжать, влить растопленнаго масла, въ которомъ поджарить сперва до половины готовности мелко нарѣзанную зеленую петрушку, которой должно быть много, размѣшать, вбить 2 яйца, посолить,—наполнить тѣмъ внутренность цыплятъ, зашить плотно кожицу; за полчаса передъ обѣдомъ вставить въ печь, поливать чаще масломъ и наконецъ сметаною; подавая обсыпать сухарями, облить тѣмъ же соусомъ. Нѣкоторые кладутъ въ этотъ фаршъ немного шафрану.

Выдать: 2—4 цыпленка, 6 коп. булку. | Зеленой петрушки и укропу.
1 стак. молока, мушкатнаго орѣху. | $^1/_2$ стакана сметаны.
2 желтка, 2 ложки масла. | 2 ложки масла, 3—4 сухаря.

Къ этимъ цыплятамъ хорошъ слѣд. салатъ: перебрать спѣлый салатъ латукъ; нарѣзать мелко укропу и шнитлуку, влить свѣжей сметаны и уксусу, смѣшать съ салатомъ.

818) **Цыплята жаренные съ бешемелемъ.** Очищенные посоленые цыплята 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 бешемель подрумянится, сложить цыплятъ на блюдо. Или изжарить ихъ въ кастрюлѣ въ печи съ 1—2 ложками масла; когда будутъ готовы, облить ихъ густымъ бешемелемъ, вставить не надолго въ печь.

Выдать: 2—3 цыпленка, 1—2 ложки масла, соли. | Соли, 2 стак. сливокъ или молока.
На бешемель: | (Мушкатнаго орѣху).
$1^1/_2$ ложки масла; $^1/_2$ стак. муки.

819) **Цыплята тушеные въ горшкѣ.** Очищенныхъ цыплятъ разрѣзать каждаго на 4 части, положить въ муравленный горшокъ съ широкимъ дномъ, подложить на дно ложку масла, осыпать цыплятъ мелко нашинкованною морковью, петрушкою и молодыми боровиками (все это надо сперва обварить кипяткомъ), посолить, положить сверху еще съ $^1/_2$ ложки масла, накрыть крышкою, поставить на плиту, на горячую сковороду. Черезъ полчаса цыплята пустятъ изъ себя сокъ, тогда осыпать ихъ зеленою петрушкою, немного перемѣшать ихъ и еще тушить съ полчаса подъ крышкою. Подавая осыпать сложенные на блюдо цыплята тѣми же самыми кореньями съ зеленью.

Выдать: 2—3 цыпленка, моркови. | 6—12 боровиковъ.
$1^1/_2$ ложки масла, 2 петрушки. | Зеленой петрушки.

820) **Цыплята съ зеленымъ горохомъ.** Очистить цыплятъ, разрѣзать каждаго на 2 или 4 части, налить водою, посолить, всыпать 5 стакановъ свѣжаго, вылущеннаго зеленаго гороха, положить 1 ложку масла, варить до готовности. Тогда вынуть цыплятъ, а въ горохъ положить 2—3 куска сахара, $^1/_2$ ложки муки, мелко изрубленной зеленой петрушки съ укропомъ, варить подъ крышкою; можно влить $^1/_2$ стак. сливокъ, уварить горохъ до мягкости и до надлежащей густоты. Цыплятъ же обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить; подавая, огарнировать ими горохъ.

Выдать: 3 цыплятъ. | $^1/_2$ стак. сливокъ.
5 стак. свѣж. вылущеннаго гороха. | 1 яйцо, 4—5 сухарей.
2—3 куска сахара, $^1/_2$ ложки муки. | 2 ложки масла.

821) **Цыплята подъ соусомъ съ крыжовникомъ.** Трехъ цыплятъ разрѣзать на части, сварить съ кореньями; 1 стаканъ незрѣлаго крыжовника налить 2—3 стаканами этого бульона, положить 5—6 кусковъ сахара, тушить подъ крышкою до готовности, но чтобы крыжовникъ не разварился. Распустить ложку масла, всыпать ложку муки, развести 3 стаканами бульона, положить крыжовникъ и цыплятъ, разъ вскипятить, сложить на блюдо. Сваренныхъ же цыплятъ можно обвалять въ 1 яйцѣ и сухаряхъ, поджарить слегка въ ложкѣ масла и тогда облить соусомъ, въ который можно прибавить рюмку столоваго вина.

Выдать: 3 или 2 цыплятъ. | 1 или 2 ложки масла.
1 стаканъ крыжовника. | 1 яйцо, 4—5 сухарей.
5—6 кусковъ сахара. 1 лож. муки. | (1 рюмку столоваго французскаго вина).
1 морковь, 1 петрушку.

822) **Цыплята или курица подъ соусомъ съ лимономъ и мадерою.** 3 цыплятъ оправить, сварить въ водѣ съ кореньями, разрѣзать на части; сложивъ на блюдо, облить соусомъ № 293; обложить ломтиками лимона.

Выдать: 2—3 цыпленка или 2 небольшихъ курицъ. | *На соусъ:*
1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу. | $1^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ стакана муки.
5—10 зеренъ англійскаго перца. | $^1/_2$—$^3/_4$ стакана столоваго вина.
1—2 штуки лаврового листа. | $^1/_2$ лимона, 2—3 куска сахара.
$^1/_2$ ложки масла. | 2—3 желтка, зелен. петрушки.

823) **Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками.** Сварить 3—4 хорошо очищенныхъ и разрѣзанныхъ на 4 части цыплятъ съ водой, солью, 1 луковицею, $^1/_2$ селлерейки и $^1/_2$ петрушки, потомъ выложить ихъ на глубокое блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: распустить въ кастрюлькѣ $1^1/_2$ ложки масла, прибавить мѣшая $1^1/_2$ ложки муки, развести 2 стаканами куринаго бульона, прокипятить, прибавить 1 стаканъ хорошихъ сливокъ, немного соли, мушкатнаго орѣшка, $^1/_2$ ложки, мелко изрубленныхъ листьевъ петрушки и снова прокипятить, затѣмъ въ соусъ опустить штукъ 25 или 30 раковыхъ шеекъ, кочанъ цвѣтной капусты, которую слѣдуетъ предъ тѣмъ отдѣльно отварить, и разнять на куски, $^1/_2$—1 фунтъ отваренной и нарѣзанной въ кусочки спаржи, все вмѣстѣ прокипятить и подавать.

Вмѣсто чухонскаго масла, можно класть 1—$1^1/_2$ ложки раковаго (см. № 1024).

824) **Цыплята съ цвѣтною капустою.** Штуки 3—4 очищенныхъ и вымоченныхъ цыплятъ поставить вариться въ холодной водѣ, когда закипитъ, снять пѣну, прибавить 1 ложку масла, 1 пополамъ разрѣзанную луковицу, $^1/_2$ петрушки (то и другое слѣдуетъ потомъ вынуть), соли, 2—3 зерна перца, и варить закрыто до-мягка, затѣмъ вынуть, дать бульону немного увариться, прибавить $^1/_2$—1 стаканъ сливокъ, немного мушкатнаго орѣха, 1 горсть просѣянныхъ сухарей и прокипятить. Между тѣмъ отварить отдѣльно въ водѣ съ $^1/_2$ ложкою масла, 1 большой или 2 средней величины кочна цвѣтной капусты, очистивъ и разнявъ на куски, откинуть на дурхшлагъ и дать водѣ стечь; цып-

лять въ это время выложить на блюдо, обложить кругомъ и сверху цвѣтною капустою, облить соусомъ.

825) **Вареные цыплята, курица, или индѣйка подъ соусомъ.** Очистить цыплятъ или большую курицу, разрѣзать на части, налить водою, посолить, сварить до мягкости, подавая, облить:

1) Соусомъ изъ сельдерея, № 309, разведя его бульономъ изъ подъ курицы.
2) Или соусомъ изъ петрушки № 309.
3) Или соусомъ съ лимоннымъ сокомъ № 293.
4) Или раковымъ соусомъ № 304.
5) Или соусомъ изъ шампиньоновъ № 286,
6) Или соусомъ изъ каштановъ № 513 и 514.
7) Или соусомъ изъ трюфелей № 285.
8) Или соусомъ изъ сморчковъ № 492.
9) Или подать къ ней жареные или тушоные грибы № 486—488.
10) Или соусъ изъ сушоныхъ грибовъ № 492.
11) Или цвѣтную капусту съ бѣлымъ соусомъ изъ сливокъ № 294—295.
12) Или соусъ изъ помидоровъ № 303.
13) Или соусъ изъ вишень съ виномъ № 299.

Всѣ эти соусы разбавлять бульономъ отъ индѣйки, курицы или цыплятъ.

826) **Цыплята или курица съ рисомъ подъ соусомъ.** 2—4 цыпленка очистить, выпотрошить, сварить въ водѣ немного посоленой, положивъ петрушки и моркови.

Сварить отдѣльно въ бульонѣ разсыпчатый рисъ, см. примѣчаніе о пирогахъ въ VIII отдѣлѣ; когда будетъ готовъ, положить въ него ложку сливочнаго масла.

Цыплятъ разрѣзать на двѣ или на четыре части, огарнировать ими сложенный на блюдо рисъ, облить все это соусомъ молочнымъ № 295, или раковымъ соусомъ № 304, или соусомъ изъ шампиньоновъ № 286, или соусомъ изъ помидоровъ № 303, или соусомъ изъ сметаны № 294, или съ лимономъ № 293.

Выдать: 2—4 цыпленка или большую курицу. 1 петрушку, 1 морковь. | $1^1/_2$ стак. риса, $^1/_8$—$^1/_4$ ф. сливочн. масла. На соусъ.

827) **Фрикасе изъ вареныхъ цыплятъ или еще лучше изъ курицы.** 2—4 очищенные и пополамъ разрѣзанные цыпленка, или 1 курицу разрѣзанную на 4 части налить водою, слегка посолить, сварить положивъ $^1/_2$ ложки сливочнаго масла и кореньевъ; когда будутъ готовы сложить ихъ передъ самымъ отпускомъ на блюдо, огарнировать слѣдующимъ образомъ:

а) 2 головки цвѣтной капусты отварить въ процѣженномъ бульонѣ, разрѣзать на нѣсколько частей.

б) Нафаршировать 12 раковыхъ спинокъ фаршемъ изъ сухарей (2—3 сухаря, немного сливочнаго масла, 1 сырое яйцо, зелени укропу, мушкатнаго орѣху, наполнить этимъ раковыя спинки, сварить.

в) Приготовить немного слоенаго тѣста № 221, вырѣзать изъ него 9—12 треугольныхъ штучекъ, испечь, огарнировать ими курицу ($^2/_3$ стак. муки, $^1/_6$ фунта масла).

г) Нарѣзать 6—9 ровненькихъ ломтиковъ жареной телятины.

д) Приготовить фаршъ изъ телятины № 182, сварить изъ него фрикадельки или кнель опуская его въ посоленую воду или бульонъ чайною ложечкою, такъ чтобъ они имѣли продлиноватую форму полной чайной ложечки ($^3/_8$ фунта телятины, $^1/_8$ фун. булки, $^1/_2$ яйца, $^1/_2$ ложки масла, соли, мушкатн. орѣху).

Этою кнелью огарнировать также курицу.

е) отварить въ посоленой водѣ штукъ 6, на нѣсколько частей разрѣзанной спаржи.

Когда все это будетъ уложено, облить слѣдующимъ соусомъ: $1^1/_2$ ложки сливочнаго раковаго масла, $^1/_2$ стак. муки размѣшать, развести 3—4 стак. процѣженнаго бульона мѣшая, пока не погустѣетъ, процѣдить, положить штукъ 12 раковыхъ отваренныхъ и очищенныхъ шеекъ, штукъ 6 отвареныхъ шампиньоновъ, штукъ 6 маленькихъ свареныхъ свѣжихъ или маринованныхъ боровиковъ, нѣсколько маленькихъ ломтиковъ лимона безъ зеренъ, $^1/_4$ рюмки хересу или мадеры, соли, 1—2 куска сахара, вскипятить; разбить отдѣльно 2—3 желтка, влить въ нихъ понемногу самаго горячаго приготовленнаго соусу, мѣшая шибко до гладкости, перелить въ остальной соусъ, размѣшать, облить всѣмъ этимъ цыплятъ или курицу:

Выдать: 2—3 цыпленка или 1 курицу. 1 морковь, 1 петрушку, $^1/_4$ фун. вареной или жареной телятины. 12 раковъ. 2—3 сухаря, $^1/_4$ франц. булки. 3—4 яйца, штукъ 6 спаржи. 2 головки цвѣтной капусты. Укропу. | Всего $^2/_3$ фунта масла. 6 шампиньоновъ. 3—6 боровиковъ. $1^1/_2$ стак. т. е. $^1/_2$ фун. муки. $^1/_2$ фун. сырой телятины. $^1/_4$ лимона. $^1/_4$ рюмки мадеры или хереса. Мушк. орѣху, 1—2 куска сахара.

828) **Жаркое гусь по-литовски съ яблоками.** Выбрать изъ гуся лишній жиръ, который употребить для жаренья пончковъ и проч., см. № 2293 (часть II), вытереть его внутри и снаружи $^1/_2$ ложкою толченаго тмина съ солью, нафаршировать мелкими яблоками, (которые сперва разрѣзать, посыпать солью и майораномъ), жарить на противнѣ, на дно котораго всыпать горсть мелко изрубленной луковицы, подливая сначала по двѣ, по три ложки бульона, а послѣ поливать собственнымъ его соусомъ. Испечь отдѣльно 6—8 хорошихъ яблокъ, обложить ими разрѣзаннаго на блюдѣ гуся. Въ соусъ же, снявъ лишній жиръ, всыпать $^1/_2$ ложки муки, развести бульономъ; вскипятить, процѣдить, облить гуся.

Выдать: Гуся, $^1/_2$ ложки тмину, соли. 2 луковицы, 12 мелкихъ яблокъ. | 6—8 крупныхъ яблокъ. 1 ложку муки, (майорану).

Гусиную потроху оставить на супъ или на соусъ.

Жаркое гусь съ капустою. 4 стакана нашинкованной кислой капусты, 1—2 ложки масла (4 луковицы), тушить въ кастрюлѣ подъ крышкою до мягкости; нафаршировать ею сыраго, тминомъ и солью натертаго гуся, изжарить какъ только что сказано.

Выдать: 3 ф. гуся, $^1/_2$ ложки тмина, соли. 4 стак., т. е. 2 ф. капусты. | 1—2 ложки масла. (4 луковицы).

Оставшійся изъ подъ жаркаго жиръ прислуга можетъ ѣсть съ кашей.

829) **Жаркое гусь съ итальянскими макаронами.** Взять очищеннаго гуся, разрѣзать хребетъ, вынуть осторожно хребтовую кость, вытереть солью и $^1/_2$ чайною ложечкою англ. и простаго толченаго перца, нафаршировать слѣд. 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 стак. 2 бульона, ложку муки, вскипятить, процѣдить, снять лишній жиръ, всыпать $^1/_2$ баночки капарцовъ или оливокъ, разъ вскипятить, облить на блюдѣ гуся.

Выдать: 3 фунта гуся, соли.
Англійскаго и простаго перцу.
$^3/_4$ ф. итальянскихъ макаронъ.
2 желтка, мушк. цвѣту.
2 ложки сметаны, 1 морковь.
1 петрушку, ½ порей, (1 луковицу).
1 ложку муки.
($^1/_2$ маленькой баночки капарцовъ или оливокъ).
$^1/_8$ ф. масла.

830) **Жаркое гусь фаршированный кашею.** Молодаго гуся очистить, натереть снаружи и внутри солью, вынуть осторожно хребтовую кость. Кости и прочія отрѣзанныя части налить водою, положить кореньевъ, сушоныхъ грибовъ.—Когда бульонъ этотъ уварится, процѣдить его, грибы мелко изрубить; 2 стакана этого грибнаго бульона смѣшать съ изрубленными грибами, ложкою масла и немного мелко изрубленною зеленою петрушкою и укропомъ, вскипятить, всыпать тотчасъ же, шибко мѣшая, смоленскихъ крупъ, перетертыхъ однимъ яйцомъ и высушеныхъ, подержать эту кашу на большомъ огнѣ минутъ 10; когда каша погустѣетъ и уварится, размѣшать ее ложкою, чтобы не было комковъ, посолить, нафаршировать ею гуся, изжарить его въ печи. Въ соусъ же положить муки, развести бульономъ, вскипятить, снять лишній жиръ, облить гуся.

Выдать: Гуся, соли, 1 морковь, 1 петрушку.
1 порей, 1 луковицу.
4—6 сушоныхъ грибовъ.
Зеленой петрушки и укропу.
1 ложку масла.
$1^1/_4$ стак. смоленскихъ крупъ или 2 стак. гречневыхъ.
1 яйцо, $^1/_2$ ложки муки.

Или нафаршировать его крутою гречневою кашею, и въ такомъ случаѣ выдать гуся и 1 ф., т. е. $2^1/_8$ стакана гречневыхъ крупъ и 4—6 грибковъ. Если гусь не жиренъ, прибавить масла, а если гусь очень жиренъ, то надо еще срѣзать съ него лишній жиръ, который употребляется для жаренья пончковъ и проч. № 2293 (часть II).

831) **Гусь съ грибнымъ соусомъ.** Очищеннаго молодаго нежирнаго гуся разрѣзать на части, налить водою, положить кореньевъ, пряностей и бѣлыхъ грибовъ, посолить, варить до мягкости; $1^1/_2$ ложки масла распустить, всыпать муку, развести 3—4 стаканами бульона, влить $^1/_2$ или $1^1/_2$ стакана сметаны такъ, чтобы соусу было всего до 5 стакановъ, размѣшать, всыпать мелко нашинкованные грибы, вскипятить, облить гуся; можно прибавить разваренаго картофля.

Выдать: Гуся, соли, 1 морковь, 1 петрушку.
1 порей, 2 луковицы.
8—10 зер. англ. перца.
1—2 штуки лаврoваго листа.
$^1/_8$ фунта бѣлыхъ грибовъ.
$^1/_2$ до $1^1/_2$ стакана сметаны.
$1^1/_2$ ложки масла, $^3/_4$ стак. муки.
Зеленой петрушки и укропу.

Подавать на глубокомъ блюдѣ по большей части къ завтраку или къ ужину.

Примѣчаніе. Если гусь довольно большой, то, приготовляя кушанье на 6—8 человѣкъ, изъ него можно сдѣлать три кушанья: изъ потроховъ и гусиной крови приготовить супъ № 53—54, на другой день сварить гуся и сдѣлать изъ него какой-нибудь соусъ, напр. № 831; оставшійся же отъ этого соуса бульонъ оставить до слѣдующаго дня и приготовить изъ него супъ № 52.

Изъ оставшихся костей жаренаго гуся и подливки можно сварить супъ съ картофелемъ или крупами.

832) **Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ.** Очистить гусиную потроху вмѣстѣ съ гусиною печенкою, налить водою, положить кореньевъ и пряностей, сварить. Около стакана гусиной крови разбить съ ложкою или двумя уксуса, процѣдить, смѣшать съ 3—4 стаканами бульона отъ потроховъ, положить куска 2—3 сахара, 2 толченыя гвоздики, 5—6 зер. англійскаго перца,

вскипятить, безпрестанно мѣшая, сложить потроху, подогрѣть, выложить на глубокое блюдо.

Выдать: Гусиную потроху, 1 морковь.
1 петрушку, 1 порей, 3 луковицы.
8—10 зеренъ англ. перца.
2—3 шт. лаврoваго листа.
1 ложку муки, 1 ложку масла.
1 стак. гусиной крови.
Куска 3 сахара.
2 гвоздики, 5—6 зеренъ англ. перца.

833) **Гусиная потроха съ соусомъ изъ чернослива.** Отварить гусиную потроху съ кореньями и перцомъ.—Разварить отдѣльно черносливъ, смѣшать съ бульономъ, процѣдить, влить кто хочетъ, 1 стаканъ гусиной крови, $^1/_2$ или 1 ложку уксуса, ложку муки, 2 толченыя гвоздики, 3—4 куска сахара, размѣшать, вскипятить хорошенько, процѣдить, облить сложенные на блюдо потроху и черносливъ.

Выдать: Гусиную потроху, 1 морковь.
1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу.
8—10 зеренъ англ. перца.
2—3 шт. лаврoваго листа, уксусу.
(1 стак. гусиной крови.)
1 ложку муки, 2 гвоздики.
3—4 куска сахара.
$1^1/_4$ стак. чернослива, т. е. $^1/_2$ ф.

834) **Рагу изъ оставшагося жареная гуся.** Оставшееся жаркое гуся разрѣзать, разрубить на аккуратные куски; въ кастрюлѣ распустить 1 ложку масла, прибавить мѣшая $^1/_2$ ложки муки, развести $1^1/_2$—2 стакан. бульона или кипятка, прибавить немного соуса отъ жаркаго, соли, перцу, положить туда разрѣзаннаго гуся, закрыть, дать прокипѣть, прибавить отварнаго картофеля, положить кусками нарѣзанныхъ кислыхъ яблокъ, можно прибавить 1 рюмку столоваго вина, прокипятить, подавать.

835) **Жаркое утки.** Очищенныя и посоленыя 1—2 утки изжарить на противнѣ, осыпавъ ихъ слегка мукою, кто любитъ можно нашпиковать сперва утки $^1/_2$ фунтомъ шпика. Сначала подлить ложки 2—3 бульона, а потомъ поливать вышедшимъ изъ нихъ сокомъ, посыпая все истолченными сухарями. Если утки жирныя, то масла не надо, если не жирныя, то полить ложкою масла. На жаркое гусей и утокъ надо выбирать жирныхъ, а на супъ, соусъ, какъ напримѣръ № 842 и проч., менѣе жирныхъ.

Къ уткамъ жаренымъ нефаршированнымъ подается всегда разварной или жареный картофель или одинъ изъ салатовъ, помѣщенныхъ въ VI отдѣлѣ, какъ свѣжихъ, такъ и маринованныхъ.

836) **Тушоныя утки фаршированныя.** Утки фаршируются яблоками, капустою и макаронами, какъ сказано о гусяхъ см. № 828—829 и въ такомъ случаѣ подаются съ красными соусами № 277—279.

837) **Утка фаршированная грудями.** Очистить утку, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: соленые грудки сполоснуть, обсушить, изрубить, поджарить въ маслѣ, положить перцу, мушкатнаго орѣху, муки, сметаны, 3 яйца, размоченнаго бѣлаго хлѣба, фаршъ изъ телятины и зелени, обвязать бумагой намазанной масломъ, положить на сковороду, изжарить въ печи. Подавая разрѣзать, облить соусомъ изъ эссенціи № 272.

838) **Утки жареныя съ темнымъ соусомъ.** Изжарить утки въ кастрюлѣ съ кореньями и масломъ. Когда утки будутъ готовы, вынуть ихъ, въ соусъ же положить муки, поджарить ее, мѣшая до гладкости, взять 2 стакана крѣпкаго бульона, распустить въ немъ кусокъ сухаго бульона, вскипятить, процѣдить, положить 4—5 штукъ мелко нарѣзанныхъ пикулей или капарцовъ, или оливокъ, немного сахару, вскипятить, облить на блюдѣ утки

Выдать: 1—2 утки, 1 морковь, 1 петрушку. ½ селлерея, ½ порея. Англійск. перцу и лавр. листу. 1—2 ложки масла, ⅓ стак. муки. | 1½ лота сухаго бульона. 4—5 шт. пикулей или ½ баночки капарцовъ или ½ баночки оливокъ. 2—3 куска сахара, соли.

839) **Утка жаренная съ соусомъ изъ вина.** Изжарить утки въ кастрюлѣ въ 2—3 ложкахъ масла съ кореньями, какъ сказано выше № 838, всыпать муку, поджарить ее, прибавить 1 стаканъ бульона, вскипятить, процѣдить, положить 6—7 мелко изрубленныхъ сарделекъ, взять ½—1 стак. столоваго, французскаго вина, сокъ изъ ½ лимона или немного уксуса, вскипятить, облить на блюдѣ утки.

Выдать: 1—2 утки, 2—3 ложки масла. 1½ ложки муки, 1 морковь, 1 петрушку. ½ селлерея, ½ порея, 1 луковицу. Зеренъ 10 англійскаго перца. | 2—3 штуки лавроваго листа. 6—7 сарделекъ. ½—1 стак. столоваго вина. ½ лимона или уксуса.

840) **Утка съ фаршемъ изъ телятины.** Взять утку, разрѣзать хребетъ, вынуть кость, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: 1½ ф. телятины, 1 ложку вымытаго чухонскаго масла, 1 французскій бѣлый хлѣбъ, намоченный въ молокѣ и выжатый; яичницу изжаренную изъ 4 яицъ съ 1 луковицею и масломъ, ¼ мушкатнаго орѣха, 10 зеренъ англійскаго толченаго перца, 1—2 сырыя яйца, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать утку, зашить, жарить въ кастрюлѣ подъ крышкою, на дно кастрюльки положивъ ¼ фунта тоненькими ломтиками нарѣзаннаго шпика, кореньевъ и пряностей. Когда все это подрумянится, начать подливать по 2—3 ложки бульона, переворачивая утку. Когда утка поджарится, вынуть ее, всыпать въ соусъ ½ ложки муки, размѣшать на огнѣ, развести 3 стаканами бульона, прокипятить мѣшая, процѣдить; можно прибавить 3—4 штуки ломтиками нарѣзанныхъ трюфелей, рюмку мадеры, вскипятить одинъ разъ, облить разрѣзанную на блюдѣ утку. Обложить коровьимъ отвареннымъ въ водѣ съ солью вымемъ, нарѣзаннымъ въ видѣ малыхъ котлетокъ.

Выдать: 2½ или 4 фунтовую утку. 1½ ф. телятины, 2½ лож. масла. французскій бѣлый хлѣбъ. 1 стак. молока, 5—6 яицъ, 1 лук. Мушкатнаго орѣху, ¼ ф. шпика. 1 моркокь, 1 петрушку, 1 порей. | 1 луковицу, 1 селлерей. 20 зеренъ англійскаго перца. 2—3 штуки лавроваго листа. 1 ложку муки, (2—4 трюфеля). 1 рюмку мадеры. (Вымя), соль.

841) **Утка жаренная съ вермишелью и грибами.** Взять утку, разрѣзать хребетъ, вынуть осторожно хребтовую кость, посолить, посыпать ¼ чайною ложкою англійскаго и простаго перца и 2 толчеными гвоздиками. Приготовить домашнюю лапшу, отварить ее въ водѣ съ солью, откинуть на рѣшето, вбить 2 желтка, положить нѣсколько отвареныхъ, 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 слѣдующимъ соусомъ: 2½ стакана бульона отъ утки, ½ или 1½ стакана сметаны, муки, ложку масла, мелко нашинкованные отвареные грибы, вскипятить.

Выдать: 2½—3 фун. утки, соли. Англ. и прост. перцу, 2 гвоздики. 1 морковь, ½ петрушки, ½ селлер. ½ порея, 1 луковицу. 2—3 штуки лавроваго листа. 10—15 зер. англійск. перца, соли. | ⅛ фун. бѣлыхъ сушомыхъ грибовъ. 1½ ложки масла, ¾ стакана муки. ½ или 1½ стакана сметаны.

На лапшу:

1½ стак., т. е. ½ фун. муки, 1 яйцо.

842) **Утка подъ бѣлымъ соусомъ.** Утки разрѣзать на части, посолить, налить водою, положить кореньевъ и пряностей, можно прибавить сушоныхъ грибовъ, сварить до мягкости; 1½ ложки масла, ¾ стакана муки размѣшать, развести 3—4 стаканами бульона, ½ или 1½ стаканами сметаны, прокипятить хорошенько мѣшая, процѣдить, всыпать немного зеленой мелко изрубленной петрушки, мелко нашинкованныхъ грибовъ, облить утки. Этого соуса можетъ быть отъ 4—5 стак.; въ такомъ случаѣ подать лучше на продолговатомъ глубокомъ блюдѣ, по большей части къ завтраку или ужину.

Выдать: 1—2 утки, смотря по величинѣ. 1 морковь, 1 порей. 1 петрушку, 1 луковицу. 6—7 зер. англ. перца. 2—3 шт. лавроваго листа. | 1—1½ ложки масла, ¾ стак. муки. ½ или 1½ стак. сметаны. Зеленой перушки и укропу.

(Можно приб. 3—4 суш. грибка).

Примѣчаніе. Приготовляя обѣдъ на 6 человѣкъ и если утка вѣсомъ 3—4 фунта, то можно изъ нея приготовить соусъ, а изъ оставшагося бульона сварить супъ, прибавивъ въ него для крѣпости фунтъ говядины.

843) **Утка со свѣжею капустою.** 1 большой кочанъ капусты отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, разрѣзать на нѣсколько частей. Утки сварить съ кореньями и пряностями, сложить на блюдо, обложить капустою, посыпать сухарями, облить соусомъ со сметаною, какъ сказано въ № 842, и вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Выдать: 1—2 утки (чтобы было 3 фунта). 1 морковь, 1 порей, 1 петрушку. 1 луковицу, 6—7 зер. англ. перца, 2—3 шт. лавроваго листа. | 1 кочанъ капусты. 1 ложку масла, ½ стак. муки. ½ или 1 стак. сметаны). 2—3 сухаря.

844) **Утка съ соусомъ изъ анчоусовъ.** Утку изжарить на вертелѣ и облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку подогрѣтаго масла растереть хорошенько съ горстью мелко изрубленныхъ шарлотокъ, съ 3 мелко изрѣзанными анчоусами, изъ которыхъ нужно выбрать кости, положить 3 ломтика лимона безъ цедры и зеренъ и 2—3 лавровые листа, развести хорошимъ бульономъ, прокипятить слегка въ кастрюлѣ, процѣдить и облить имъ утки.

845) **Утка съ капустою салой,** см. № 424.

Б) ДИКІЯ ПТИЦЫ.

Примѣчаніе. Дикихъ птицъ ощипываютъ на сухо, потомъ оставшіеся въ кожѣ перья вытаскиваютъ ножомъ, опаливаютъ, обтираютъ мукой, отрубями или просто полотенцомъ, потрошатъ и мочатъ въ холодной водѣ часъ и болѣе.

Тетерка разрѣзывается вдоль на 5, а если очень большая, то на 7 частей, изъ которыхъ одинъ кусокъ составляетъ грудная кость съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ.

Также разрѣзывается вдоль и куропатка только на 3 части.

Рябчикъ—вдоль на двѣ части.

Какъ сберегать и солить дикихъ птицъ см. Отдѣлъ XXXI.

846) **Жаркое тетерка.** Ощипать, очистить тетерку, какъ сказано въ примѣчаніи, посолить, нашпиковать шпикомъ, жарить на вертелѣ, поливая масломъ.

Чтобы было вкуснѣе, нашпиковать, обвязать бумагою, намазанною масломъ и жарить на вертелѣ, поливая также масломъ, а подъ конецъ можно полить сметаною.

Если тетерка старая, то надо ее намочить на нѣсколько дней въ уксусъ № 2236 (часть II), вообще только что застрѣленныя не вкусны.

Жарить ее можно также на противнѣ, поливая 2 ложками масла и подъ конецъ $^1/_2$ стаканомъ сметаны.

2 тетерки.	2 ложки масла.
$^1/_8$—$^1/_4$ фунта шпика.	($^1/_2$ стак. сметаны).

Или жарить въ кастрюлькѣ.

Подавая облить стекшимъ соусомъ и кромѣ того подать:

1) Соусъ изъ свеклы № 415.
2) Или разварной картофель.
3) Или какой нибудь свѣжій или маринованный салатъ, см. конецъ отдѣла VI.

847) **Жареный глухарь.** Взять 1 очищеннаго глухаря, намочить его на 8—10 часовъ въ уксусъ, вскипяченый со спеціями № 2236 (часть II). Потомъ нашпиковать его $^1/_4$ ф. шпика, жарить на противнѣ, поливая 2 ложками масла, а когда будетъ почти готовъ, облить 2 ложками уксуса, часто его переворачивать; когда выдастъ изъ себя сокъ, поливать его этимъ сокомъ, а наконецъ облить сметаною. Разрѣзать, сложить на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ.

Если глухарь подастся холоднымъ, то не надо подливать сметаны.

Чтобы онъ былъ мягче, нѣкоторые закапываютъ его въ хорошую землю въ саду на 24 часа.

Выдать: Глухаря, 2 ложки масла.	2 ложки уксуса.
$^1/_4$ фунта шпика.	($^1/_2$ стакана сметаны).

Подается къ нему какой-нибудь соусъ изъ свеклы № 415, или тушоный картофель и всѣ свѣжіе и маринованные салаты.

848) **Холодное изъ глухаря или тетерки.** Взять муравленный горшокъ, положить на дно нѣсколько кусочковъ шпика, 2 штуки лавроваго листа, 3 гвоздички, корицы $^1/_3$ долю вершка, и 1 большую головку луку; тетерева нужно прежде разрѣзать на куски, потомъ класть его рядами въ горшокъ, пересыпая вышепоименованными спеціями, шпикомъ и солью, налить одною бутылкою самаго слабаго краснаго вина, завязать горшокъ тряпочкой; обмазать тѣстомъ, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ, оставить тамъ до утра, тогда вынуть, выложить на блюдо и поставить на ледъ.

Выдать: Глухаря или тетерку.	$^1/_3$ вершка корицы.
$^1/_2$ фунта шпика.	Головку луку.
2 шт. лавр. листа, 3 гвоздики.	1 бутылку краснаго вина.

849) **Битки изъ филеевъ глухаря или тетерки.** Снять филеи съ двухъ тетерекъ или съ одного глухаря, разрѣзать ихъ битками, выбить плоскою стороною кухоннаго ножа, немного посолить, обвалять въ мукѣ, обжарить какъ можно скорѣе въ ложкѣ масла съ обѣихъ сторонъ. Между тѣмъ, оставшіяся кости сварить въ маломъ количествѣ воды съ пол-ложкою масла; когда уварится процѣдить, влить $^1/_2$—1 стак. сметаны. Битки переложить въ сотейникъ, осыпать ложкою натертаго швейцарскаго сыра, облить соусомъ, дать разъ закипѣть на большомъ огнѣ, переложить на глубокое блюдо, облить соусомъ;— въ соусѣ можно разъ вскипятить разварнаго уже готоваго картофеля.

850) **Тетерки съ краснымъ виномъ.** Двѣ очищенныя тетерки нашпиковать $^1/_2$ фун. шпика, обжарить въ кастрюлѣ въ двухъ ложкахъ масла до половины готовности; влить стакана два бульона, положить ломтиками нарѣзаннаго какъ луку, такъ и корешокъ петрушки, накрыть крышкой, тушить до мягкости; тогда подлить отъ $^1/_2$—1 стак. краснаго вина, положить полложки муки съ кускомъ масла разведенныя кипяткомъ, прокипятить, облить, разрѣзанныя на блюдѣ тетерки.

851) **Тетерки съ каштанами.** 2 Хорошо очищенныя тетерки изжарить до половины готовности въ кастрюлѣ въ $1^1/_2$—2 ложкахъ масла, прибавляя при этомъ немного кипятку, чтобы не пригорѣли, подлить $^1/_2$ стакана бульона, положить $^1/_2$—1 стак. сметаны и мѣшая тушить подъ крышкою, пока тетерки не будутъ мягки. Между тѣмъ обдать кипяткомъ $^1/_2$ ф. каштановъ, очистить отъ кожи, сварить ихъ въ 2 стак. молока съ масломъ, подать съ тетерками.

852) **Тетерки со сметаной, сосисками и картофелемъ.** Изжарить 2 тетерки, какъ сказано выше № 851, подливъ сметаны. Взять съ полфунта сосисокъ, положить ихъ въ кастрюльку, подливъ немного воды, разъ вскипятить, нарѣзать ломтиками, опустить въ соусъ, влить рюмку франц. вина, положить чайную ложечку муки размѣшанной съ ложкою воды, прокипятить, положить въ этотъ же соусъ отдѣльно отвареннаго уже картофеля, вскипятить, подавать.

853) **Фазанъ.** Фазановъ надо держать въ перьяхъ отъ 5 до 8 дней, затѣмъ надо ихъ очистить, голову же отрубить, спрятать, обжечь весь пухъ зажженою бумагою и пока мясо еще тепло отъ огня, натереть всего фазана крѣпко кускомъ свинаго сала или масломъ завернутымъ въ ветошку, чтобы очистить фазана отъ корней пуха и мелкихъ перьевъ. Потомъ грудь нашпиковать шпикомъ, изжарить въ маслѣ въ кастрюлѣ, поливая его безпрестанно горячимъ масломъ съ 2—3 ложками кипятку и смазывая сметаною; прокалывать жаркое вилкой, чтобы фазанъ былъ сочный. Печенка и прочая внутренность не употребляются. Когда жаркое готово, еще разъ полить масломъ, обсыпать сухарями, подержать на легкомъ огнѣ, чтобы осыпка зацеклась, выложить на блюдо, прикрѣпить къ шеѣ голову съ перьями, воткнувъ ее на палочку, убрать бумажною брыжею, а перья отъ хвоста воткнуть въ жаркое, переложить на блюдо, подлить соусу, въ которомъ жарился.

Или изжарить фазанъ на вертелѣ, нашпиковавъ его $^1/_4$ фунта шпика, обложивъ его ломтиками шпика съ $^1/_4$ фунта и обвязавъ бумагою намазанною масломъ, жарить сперва на большомъ, а потомъ на маломъ огнѣ, поливая масломъ, подъ конецъ осыпать сухарями, подать съ салатомъ.

Выдать: 1 фазанъ, $^1/_2$ фунта шпика.	$^1/_4$ фун. масла, 3—4 сухаря.

854) **Жаркое дикія утки.** Очистить 2—3 утки, вытереть солью, опустить на нѣсколько часовъ въ уксусъ № 2236 (часть II), нашпиковать шпикомъ, жарить на противнѣ или въ кастрюлѣ, поливая масломъ. Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

Выдать: 2—3 утки.	2 ложки масла.
$^1/_4$—$^1/_2$ фунта шпика.	Уксусъ № 2320 (часть II).

855) **Дикія утки съ соусомъ и капарцами.** 2—3 утки очистить, посолить, нашпиковать $^1/_4$ фунта шпика, изжарить на вертелѣ или на противнѣ съ 2 ложками масла, разрѣзать каждую на двѣ или на 4 части, сложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: 2 ложки процѣженнаго масла, въ которомъ жарились утки, ложку муки, развести 2 стаканами крѣпкаго бульона, вскипятить, процѣдить, всыпать $^1/_2$ маленькой баночки корнишоновъ или 10—12 маринованныхъ грибовъ, вскипятить, облить утки.

Выдать: 2—3 утки, т. е. 3 фунта.	$^1/_2$ баночки капарцовъ или $^1/_2$ баночки
$^1/_4$ фунта масла, $^1/_4$ фун. шпика.	корнишоновъ, или 10—20 маринован.
1 ложку муки.	грибовъ.

856) **Дикія утки съ шампиньонами.** Очистить 2—3 утки, вдавить рукой грудную кость, нашпиковать $^1/_2$ фун. шпика, нарѣзаннаго полосками, изжарить въ кастрюлѣ въ 2 ложкахъ масла, или на вертелѣ; когда будутъ готовы, разрѣзать, положить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: въ кастрюлю, въ которой жарились утки, прибавить 1 ложку масла, 1—2 ломтиками нарѣзанныя луковицы, обжарить, всыпать мѣшая, 1 ложку муки, разбавить 2 стак. говяжьяго бульона, положить немного соли, перцу, 1 блюдечко мелко нарѣзанныхъ шампиньоновъ и дать всему проварiться; этимъ соусомъ облить разрѣзанныя на блюдѣ утки, подавать.

857) **Дикія утки съ соусомъ изъ кислой капусты.** Хорошо очищенныя утки изжарить въ кастрюлѣ въ 2 ложк. масла, или изжарить на вертелѣ. Между тѣмъ приготовить шинкованную кислую капусту, какъ сказано въ №№ 434—436. Подавая на столъ, нарѣзать утки ровными кусками положить вдоль блюда на одной половинѣ его, а на другой приготовленную капусту.

858) **Рябчики жареные фаршированные.** 3—4 рябчика очистить, нафаршировать мелко истолченными сухарями, растертыми съ лимоннымъ сокомъ и масломъ, зашить ихъ, обложить кругомъ тонкими ломтиками шпика, обвязать бумагою, намазанною ложкою масла, жарить на вертелѣ, поливая масломъ.

Выдать: 3—4 рябчика.
$1^1/_2$ ст. сухарей, т. е. сухарей продажныхъ 24 штуки.
4 ложки масла.
Сокъ изъ 1 лимона, $1^1/_2$ ф. шпика.

Оставшійся жиръ слить, какъ обыкновенно, въ муравленный горшечекъ и выдавать людямъ къ кашѣ, къ картофелю и проч.

859) **Жареные рябчики.** 3—4 рябчика очистить, посолить, нашпиковать, кто любитъ, $^1/_4$ фун. шпика, изжарить въ кастрюлѣ слѣдующимъ образомъ: $^1/_2$ фун. масла распустить въ кастрюлѣ, когда оно закипитъ, положить въ него рябчики и жарить на самомъ большомъ огнѣ, не закрывая кастрюльки, смотрѣть, чтобы не пригорѣли; когда подрумянятся со всѣхъ сторонъ, вынуть, разрѣзать, сложить на блюдо. Въ масло же влить двѣ ложки бульона, двѣ ложки сметаны или сливокъ, вскипятить, облить рябчики, обсыпанные сухарями и мелко изрубленною $^1/_2$ ложкою зеленой петрушки. Жарятся съ $^1/_4$ часа.

Выдать: 3—4 рябчика, $^1/_4$ фун. шпика.
$^1/_2$ фунта масла.
2 ложки сметаны, 2—3 сухаря.
Зеленой петрушки.

Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

Примѣчаніе. Не свѣжіе рябчики надо, ощипавъ и выпотрошивъ, мочить сперва въ холодной водѣ, а потомъ опустить въ холодное свѣжее молоко и разъ въ немъ вскипятить.

860) **Рябчики подъ соусомъ.** 3—4 рябчика очистить, сложить въ кастрюлю, налить $1^1/_2$ или 2 стаканами сметаны, т. е. по 5 ложекъ на каждую штуку, накрыть плотно крышкою и жарить на самомъ легкомъ огнѣ. Такъ приготовленные рябчики чрезвычайно вкусны.

Выдать: 3—4 рябчика.
$1^1/_2$ или 2 стакана сметаны.

Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

861) **Рябчики по-американски.** Взять самыхъ свѣжихъ рябчиковъ, очистить, выпотрошить, надрѣзать вдоль филеи, наполнить слѣдующимъ

фаршемъ: штукъ 5 сардинокъ, штуки 3 анчоусовъ, 1 ложку вымытаго масла, $^1/_4$ франц. бѣлаго хлѣба, англійскаго толченаго перца, 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.

Выдать: 6 рябчиковъ, 5 сардинокъ.
3 анчоуса, 2 фунта шпика.
$^1/_4$ французск. бѣлаго хлѣба.
Англійскаго перцу зеренъ 5.
Мушкатнаго орѣху.
2—3 ложки масла.

862) **Котлеты изъ рябчиковъ.** Рябчики очистить, разрѣзать на половинки, вынуть кости, оставить крылышки по 1-й суставъ, снявъ верхнюю кожицу, выбить слегка ножемъ, сдѣлать въ родѣ котлетъ, смазать яйцомъ, посыпать солью, немного перцомъ и сухарями, обжарить въ маслѣ. Подавать съ жареными свѣжими шампиньонами или бѣлыми грибами, или съ отварною, мелко нарѣзанною и масломъ облитою спаржею или съ тѣмъ и съ другимъ.

Выдать: 3—4 рябчика, 1 яйцо, соли.
Англійск. перцу зерень 5.
Простаго перцу зеренъ 5.
2 ложки масла, 3—4 сухаря.
(Грибы или спаржу).

Или, вмѣсто грибовъ и спаржи, облить соусомъ французскимъ изъ трюфелей № 285.

863) **Марешаль изъ рябчиковъ.** Взять рябчики, снять съ каждаго по два филея, оставивъ косточки крылышекъ по 1-й суставъ, потомъ надрѣзать филеи вдоль сбоку, нафаршировать, зашить, обвалять въ яйцѣ, изжарить въ фритюрѣ или обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ и изжарить на рашпорѣ.

Фаршъ слѣдующій: заправить красный соусъ, а именно: $^1/_3$ фунта масла, $^1/_2$ стакана муки, развести $1^1/_2$ стаканами бульона, посолить, прокипятить раза два-три, влить рюмку мадеры, положить рубленныхъ сырыхъ шампиньоновъ шт. 6, трюфелей 1—2 штуки, вскипятить раза четыре, остудить, нафаршировать нарѣзанные филеи.

Сложить на блюдо рябчики, въ середину положить слѣдующій рагулъ: заправить бѣлый соусъ: а именно: $^2/_3$ стакана муки, 2 ложки раковаго масла, сдѣланнаго изъ очистковъ раковъ, развести 2 стаканами бульона, положить сырыхъ вымытыхъ шампиньоновъ штукъ 12, раковыхъ шеекъ штукъ 25, прокипятить все это вмѣстѣ раза два, прибавить 1—2 штуки нашинкованныхъ трюфелей.

Выдать: 3—4 рябчика, 1 яйцо, (5—6 сух.).
(1 фунтъ фритюра).
На красный соусъ.
$^1/_2$ стакана муки. $^1/_3$ масла.
6 штукъ свѣжихъ шампиньоновъ.
1—2 штуки трюфелей.
1 рюмку мадеры.
На рагулъ:
$^2/_3$ стак. муки, 12 штукъ шампиньоновъ.
25 раковъ, 1—2 штуки трюфелей.
$^1/_4$ фунта, масла, соли.

864) **Суфле изъ рябчиковъ.** Взять 3 рябчика, сырые снять съ костей, изрубить, положить 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, $^1/_4$ фунта сливочнаго масла, соли, протолочь все это хорошенько, протереть сквозь сито, положить 4 яйца, размѣшать, развести 2 стаканами сливокъ, положить 4 штуки рубленныхъ трюфелей, немного мушкатнаго орѣху. Рамку. т. е. форму съ большимъ отверстіемъ въ серединѣ намазать масломъ, влить суфле. За пять минутъ передъ обѣдомъ поставить на паръ. Когда будетъ готово, выложить на блюдо.

Ложку масла, ложку муки, стаканъ бульона вскипятить. Взять 20 штукъ вымытыхъ шампиньоновъ, очистить съ нихъ кожицу, опустить ихъ въ $^1/_4$ ста-

кана бульона, выжать сокъ изъ полъ-лимона, вскипятить 2 раза, вынуть шампиньоны ложкою на столъ, нашинковать ихъ тонко, положить въ соусъ, вылить туда же соусъ, въ которомъ они варились, посолить, вскипятить, облить суфле, въ середину положить пюре изъ селлерея № 510.

Выдать: 3 рябчика, 1 французскую булку. | 20 штукъ шампиньоновъ.
1 стак. молока, 3½ ложки сливочнаго масла.
4 яйца, 2 стакана сливокъ. | 1½ фунта селлерея, кореньевъ и 2 ложки масла.
4 штуки трюфелей, мушк. орѣху.
1 ложку муки, ½ лимона, соли.

865) **Куропатки жареныя.** Очищенныя 3 куропатки изжарить точно также, какъ рябчики № 859.

Выдать: 3 куропатки. | 2 ложки сметаны.
¼ ф. шпика, ½ ф. масла. | 2—3 сухаря, зеленой петрушки.

866) **Куропатки фаршированныя.** Куропатки изжарить въ кастрюлѣ въ 3 ложкахъ масла до половины готовности, потомъ нафаршировать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: 1 чайную ложечку мелко изрубленной луковицы поджарить въ ½ ложкѣ масла, смѣшать съ ½ фунтомъ сырой, мелко-изрубленной телятины, положить туда же 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, 2—3 желтка, соли, англійскаго перцу, немного мушкатнаго орѣху, ½ ложки масла, истолочь 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, прокипятить, процѣдить, положить въ него ломтики лимона.

Выдать. 3 куропатки, 1 луковицу, | Англійск. перцу, мушкатнаго орѣху.
½ ф. телят., 1 франц. бѣлый хлѣбъ. | 1 ложку муки, ⅓ лимона.
1 стак. молока, 2—3 желтка, соли. | ½ фунта масла.

867) **Куропатки съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ.** Куропатки изжарить въ 3 ложкахъ масла, вынуть ихъ, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ, переложить слѣдующимъ фаршемъ: 5—6 сарделекъ, 1 ложку масла, ½ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, 1 натертое на теркѣ яблоко, 1—2 желтка, ¼ чайной ложки мушкатнаго цвѣта, истолочь, протереть сквозь сито.

Въ оставшееся же масло всыпать ложку муки, развести 2 стаканами бульона, вскипятить, процѣдить, положить въ этотъ соусъ ломтики лимона безъ зеренъ и нафаршированныя куропатки, разъ вскипятить или только подогрѣть, подавать.

Выдать: 3 куропатки, 5—6 сарделекъ. | 1—2 желтка, 1 ложку муки.
½ франц. булки, ½ ст. молока. | ½ лимона.
Мушкатнаго цвѣту, 1 яблоко. | 3—4 ложки масла.

868) **Куропатки съ кислою капустою.** Приготовляется совершенно также, какъ щука № 910, съ тою только разницею, что въ печкѣ слѣдуетъ оставлять куропатки подольше потому, что онѣ требуютъ больше жара, хотя кромѣ того онѣ должны быть предварительно немного обжарены въ маслѣ и прошпикованы. На 2 куропатки нужно взять ¼ фунта шпика, ½ фунта сметаны и ½ фунта масла.

869) **Бекасы жареные.** Бекасовъ не надо потрошить, а только очистить отъ перьевъ, вымыть, посолить, обложить ¼ фунта шпика, обвязать бумагою, намазанною ложкою масла, перевязать крѣпкими нитками, жарить на вертелѣ, поливая масломъ; когда бекасы будутъ готовы, снять бумагу, сложить

на блюдо. Отъ бекасовъ не отрѣзываются головки. Или жарить ихъ на противнѣ въ печи.

Выдать: 6 бекасовъ, ¼ фунта шпика. | 2—3 ложки масла.

Подать къ нимъ какой-нибудь салатъ.

Примѣчаніе. Средство сберечь бекасы свѣжими отъ осени до Января. Принеся съ поля бекасовъ, тотчасъ очистить ихъ отъ перьевъ, не потроша обернуть въ листы свѣжей капусты, облѣпить густымъ тѣстомъ, поставить не надолго въ печь, чтобы только тѣсто запеклось. Уложить въ боченокъ, залить растопленымъ жиромъ, накрыть, засмолить. Жиръ этотъ можетъ быть потомъ употребленъ на смазку экипажей.

870) **Бекасы жареные съ соусомъ.** Очистить, выпотрошить, изжарить на вертелѣ или въ кастрюлѣ въ печи съ 2—3 ложками масла. То, что вынуто изъ середины, мелко изрубить, поджарить въ оставшемся маслѣ съ ½ луковицею мелко изрубленною и ½ ложкою муки; всыпать 5 зеренъ англійскаго и 4 зерна простаго толченаго перца, соли, выжать сокъ изъ ½ лимона; можно прибавить 2 ложки сметаны, развести все это 1 стаканомъ бульона, вскипятить, облить бекасы.

Выдать: 6 бекасовъ, 2—3 ложки масла. | 1 ложку муки, 2 ложки сметаны.
5 зер. англ. 5 зер. простаго перца. | ⅓ лимона, ½ луковицы.

871) **Бекасы съ гренками.** 6 очищенныхъ и выпотрошенныхъ бекасовъ изжарить на вертелѣ, поливая масломъ, или въ кастрюлѣ. Внутренности мелко изрубить съ ⅛ фунта шпика, смѣшать съ ½ французскою тертою булкою, съ 1 ложкою свѣжаго масла, 1 желткомъ, однимъ яйцомъ, посолить, всыпать 5 зеренъ англійскаго, 4 зерна простаго толченаго перца, размѣшать, намазать этою массою въ 1 ложкѣ масла поджаренныя и высушенныя гренки, сложить ихъ на листъ, намазанный ½ ложкою масла, вставить въ печь не задолго передъ отпускомъ. Сложить бекасы на блюдо, обложить ихъ этими гренками, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку муки поджарить въ маслѣ, развести 2 стаканами бульона, положить кусокъ распущеннаго сухаго бульона, выжать сокъ изъ лимона, вскипятить.

Выдать: 6 бекасовъ, ⅛ фунта шпика. | 1 ложку муки.
1½ франц. булки, 2 яйца. | 1 лотъ сухаго бульона.
5 зер. англ., и 4 зер. простаго перца. | ⅓ лимона, ½ фунта масла.

872) **Свистели или вальдшнепы съ гренками.** Свистелей, какъ вальдшнеповъ и дроздовъ не потрошатъ, а жарятъ, съ ножками и головками: 12—15 свистелей очистить отъ перьевъ, вымыть, посолить, жарить въ кастрюлѣ съ 3 ложками масла. Когда будутъ готовы положить ихъ на поджаренныя въ маслѣ и высушенныя гренки изъ бѣлаго хлѣба, сложить на блюдо, облить масломъ, въ которомъ жарились.

У свистелей большая печенка, которую можно вынуть, мелко изрубить, поджарить вмѣстѣ съ ними, въ такомъ случаѣ свистели сложить на середину блюда, огарнировать гренками, покрытыми мелко изрубленною поджаренною печенкою, облить соусомъ.

Выдать: 12—15 свистелей, или 3 вальдшнепа. | 1 французскую булку.
½ фунта масла.

873) **Перепелки подъ соусомъ.** Вымазать дно кастрюли 1 ложкою масла, наложить ¼ фун. въ пласточки нарѣзаннаго шпика, ½ фун. въ пласточки нарѣзанной телятины, немного рубленныхъ листьевъ петрушки, 1 нашинкованную луковицу, соли, 1 рюмку бѣлаго или краснаго вина, 1 стак. бульона, а затѣмъ очищенныя перепелки, закрыть крышкой и доварить на ровномъ огнѣ; когда перепелки готовы, ихъ вынуть; соусъ же, снявъ жиръ, процѣдить и облить имъ перепелки. Подаютъ перепелки также съ рисомъ, сваренымъ на водѣ, съ масломъ и перемѣшаннымъ съ пармезаномъ.

874) **Жаворонки подъ соусомъ.** Очистить 18—20 жаворонковъ вынимая осторожно внутренность, чтобъ вмѣстѣ съ ними не вынуть жиръ и обрубить ножки и головки. Въ кастрюлю положить $^1/_4$ фун. масла, 2 мелко изрубленныхъ луковицы и дать немного обжариться; потомъ прибавить $^1/_2$ стак. бульона, немного соли, мушкатнаго орѣшку, 1 рюмку бѣлаго вина, сокъ 1 лимона, дать вскипѣть, положить туда жаворонки, варить ихъ минутъ 10—15 до готовности и подать вмѣстѣ съ соусомъ.

Наблюдать, чтобъ не разварились.

875) **Куликки подъ соусомъ съ виномъ.** 12—15 куликовъ ощипать, какъ всякую дичь, головки и желудки выбросить, а потроху выложить на доску. Въ кастрюлю положить 1 ложку масла, $^1/_2$ фун. мелко искрошеннаго копченаго шпика, 2 мелко изрубленныя или истертыя луковицы, 1—$1^1/_2$ блюдечка очищенныхъ и нашинкованныхъ шампиньоновъ, 1 ложку бульона, немного соли, перцу, мушкатнаго орѣшка, если есть,—$^1/_4$ фун. въ кусочки нарѣзаннаго сладкаго мяса и 1 стак. краснаго вина, наложить очищенныхъ куликовъ, закрыть кастрюлю крышкой и такъ доварить до готовности на небольшомъ, но ровномъ огнѣ. Между тѣмъ изрубить вынутую потроху и передъ самымъ отпускомъ опустить въ соусъ, дать прокипѣть и подавать.

876) **Рагу изъ куликовъ.** 12—15 шт. очищенныхъ куликовъ безъ головъ и желудковъ изжарить въ кастрюлѣ въ $1^1/_2$—2 ложкахъ масла, срѣзать ломтями филеи съ костей, крылышки же, ножки и кости истолочь въ ступкѣ, обжарить въ кастрюлѣ отдѣльно съ 1 ложкою масла и 1 нашинкованною луковицею, потомъ прибавить мѣшая 1 стол. ложку муки, сокъ 1 лимона и разбавить 1—1^1_2 стак. бульона, дать хорошенько прокипѣть, протереть сквозь сито и облить этимъ соусомъ нарѣзанные филеи. Потроху отъ куликовъ, исключая желудка, изрубить мелко съ кусочкомъ масла, положить въ кастрюлю, прибавить 1 ложку сметаны, прокипятить, обмазать, этою массою французскую булку нарѣзанную ломтиками и немного подсушенную; рагу вылить на блюдо и огарнировать этими обмазанными гренками.

Этотъ рагу дѣлается точно также и изъ холодныхъ жаренныхъ куликовъ, которые передъ отпускомъ разъ вскипятить въ соусѣ.

877) **Жареные дрозды.** Дроздовъ, какъ и бекасовъ непотрошать, а только ощипать ихъ, опалить, обмыть, взять шт. 12—16, обложить ихъ $^1/_2$ фун. въ пластки нарѣзаннаго шпика, обвернуть бумагою масломъ намазанною надѣть на деревянную палочку, привязать къ вертелю и жарить на большомъ огнѣ, поливая 2 ложк. растопленнаго масла, подставивъ противень. Когда дрозды готовы, выложить ихъ на блюдо въ середину кучкою, а кругомъ обложить бортикомъ ломтиками бѣлаго хлѣба, обжареннаго на противнѣ въ сокѣ, который стекъ съ дроздовъ.

878) **Жареные фаршированные дрозды.** 12—16 сѣрыхъ дроздовъ ощипать, выпотрошить, кишки перебрать, вычистить, изрубить, обжарить въ 1 ложкѣ масла съ 1 мелко изрубленною луковицею или $^1/_2$ горстью изрубленныхъ шарлотокъ, прибавить послѣ того $^1/_4$ фун. мелко изрубленнаго шпика, мякишъ франц. хлѣба размоченнаго въ сливкахъ и немного отжатаго, 2 яйца, немного соли и простаго перца, хорошенько перемѣшать, начинить этимъ фаршемъ дроздовъ. Въ не глубокой кастрюлѣ растопить полфунта масла чухонскаго, положить рубленныхъ, шт. 12 шампиньоновъ или бѣлыхъ свѣжихъ очищенныхъ грибовъ, посолить, всыпать простаго перца, жарить накрывъ крышкою когда закипятъ положить пол-ложки муки разведенной ложкою воды, подлить бульону и лимоннаго соку съ $^1/_4$ лимона, положить на фаршированные дрозды.

Когда грибы будутъ почти совсѣмъ готовы влить вина медоку столько, чтобы въ соусѣ былъ слышанъ его вкусъ, доварить грибы. Выложивъ дрозды на блюдо огарнировать ихъ жаренымъ въ маслѣ лукомъ-шарлотомъ и въ маслѣ поджаренными гренками, облить соусомъ.

879) **Печенки куръ, гусей, утокъ, зайца и проч. подъ соусомъ съ мадерою.** Гдѣ много употребляется домашныхъ птицъ, тамъ можно собрать печенки отъ всѣхъ вышеупомянутыхъ птицъ, смѣшать ихъ даже и приготовить слѣдующее кушанье:

Взять 10 различныхъ печенокъ, намочить ихъ на шесть часовъ въ молоко, отъ котораго они побѣлѣютъ и разбухнутъ. Полную ложку масла подрумянить, всыпать $^1/_2$ ложки муки, поджарить до красна, развести 1 стаканомъ бульона, прокипятить, влить рюмку мадеры. Взять непосоленыя печонки, которыя бы отъ соли сдѣлались твердыми, осыпать ихъ слегка мукою, опустить въ соусъ, тушить подъ крышкою отъ 5 до 10 минутъ на легкомъ огнѣ. Кто любитъ лукъ можетъ положить въ соусъ 1—2 ломтиками нарѣзанныя луковицы или нѣсколько штукъ въ бульонѣ отвареныхъ трюфелей. Подавая соусъ на столъ, посыпать въ него соли, размѣшать.

Выдать: 10 печенокъ, $^1/_2$ ложки муки. 1—2 лож. масла, 1 рюмку мадеры. | 3 стакана молока. (1—2 луковицы, 2—3 трюфеля).

В) САЛАТЫ КЪ ЖАРКОМУ РЫБНОМУ И МЯСНОМУ.

880) **Свѣжая нашинкованная капуста.** 1 большой кочанъ свѣжей бѣлой или синей капусты нашинковать очень мелко, можно опустить ее въ кипятокъ на одну минуту и тотчасъ откинуть на рѣшето: когда вода стечетъ совершенно, переложить въ салатникъ, посолить, положить 2—3 ложки прованскаго масла, 2—3 ложки уксуса, кто любитъ мелкаго или простаго перцу или сахару.

881) **Салатъ со сметаною.** 6 кочашковъ салата очистить отъ верхнихъ зеленыхъ листьевъ, перебрать остальные, вымыть хорошенько; эти листья, особенно мелкіе подать цѣльными или разрѣзать на нѣсколько частей, посолить; черезъ $^1/_2$ часа передъ самымъ отпускомъ взять 2 круто сваренные желтка, растереть ихъ до гладкости, прибавить немного соли, а кто любитъ, и сахару, положить $^1/_2$ или 1 стаканъ самой свѣжей сметаны, 2—3 ложки уксуса, укропу, размѣшать, положить очищенные листья салата, прибавить 1—2 очищенныхъ и самыми тонкими ломтиками нарѣзанныхъ свѣжихъ огурцовъ. Убрать сверху круто вареными и на 4 части разрѣзанными яйцами или цвѣтнымъ, красиво нарѣзаннымъ ланспикомъ.

882) **Салатъ съ горчичнымъ соусомъ.** Положить въ салатникъ ложку сарептской горчицы, растереть съ 2 сваренными желтками, посолить, всыпать кто любитъ, сахару, влить 2—3 ложки прованскаго масла и уксусу, размѣшать съ очищенными листьями салата, подавать.

883) **Свѣжіе огурцы съ прованскимъ соусомъ.** Огурцы очистить, нарѣзать самыми тонкими ломтиками, осыпать солью, черезъ часъ слить воду, положить 2—3 ложки прованскаго масла, уксусу, перцу, укропу, размѣшать, подавать.

884) **Свѣжіе огурцы со сметаною.** Очистить, нарѣзать огурцы самыми тонкими ломтиками, посолить, слить воду, положить $^1/_2$ стакана или болѣе самой свѣжей сметаны, уксусу, зелени, перцу, размѣшать, подавать.

885) **Салатъ изъ картофеля.** Сварить въ соленой водѣ картофель, очистить, нарѣзать ломтиками, смѣшать съ 3 ложками прованскаго масла,

2 ложками уксуса, солью, перцомъ, рубленою зеленью, размѣшать, подавать къ жаркому говядинѣ, уткѣ, къ рыбамъ и проч.

886) **Салатъ изъ картофеля и свеклы къ разварной говядинѣ.** Сварить штукъ 18 картофеля, испечь 3 штуки свеклы, нарѣзать все это ломтиками, положить $^1/_4$ фунта бѣлой въ соленой водѣ отвареной фасоли, соли, немного перцу, 3 ложки прованскаго масла, уксусу, рубленой зелени, размѣшать.

887) **Свекла съ прованскимъ соусомъ.** Самую лучшую красную свеклу испечь или сварить до мягкости, вынуть, остудить, очистить, нарѣзать ломтиками, сложить въ салатникъ, положить соли, перцу, прованскаго масла, уксусу, рубленной зелени, размѣшать, подавать.

888) **Свекла маринованная.** Сваренную или испеченую красную сладкую свеклу остудить, очистить, нарѣзать ломтиками, сложить въ банку, пересыпая тертымъ хрѣномъ, залить на 3 или на 24 часа сырымъ уксусомъ, или вскипяченымъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцомъ, солью, гвоздикою.

889) **Кресс-салатъ.** Срѣзать съ корней кресс-салатъ, налить водою, собрать дурхшлаковою ложкою всплывшія наверхъ сѣмена, потомъ кресс-салатъ переложить на дурхшлагъ или сито, оставить, пока вода не стечетъ совершенно. Породъ отпускомъ сложить въ салатникъ, посолить, залить прованскимъ масломъ, уксусомъ, подавая размѣшать; можно огарнировать круто сваренными и на 4 части разрѣзанными яйцами.

890) **Салатъ цикорій.** Очищенные, вымытые и осушеные листья цикорія приготовить какъ салатъ со смотаною № 281, или какъ салатъ съ горчичнымъ соусомъ № 882.

891) Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ № 1538.

892) Тушоныя яблоки, № 509,

893) Компотъ изъ абрикосовъ № 2514 (Часть II).

894) » » вишень № 2397 (Часть II).

895) » » дыни № 2424 (Часть II).

896) » » сливъ № 2369 (Часть II).

897) Салаты маринованные, см. отдѣлъ XXXVIII, а именно:

Часть II.

а) Яблоки моченыя № 2352—2355.
б) Сливы маринов. № 2370—2372.
в) Грушы маринов. и моченыя № 2383—2387.
г) Вишни маринов. № 2398—2400.
д) Дыни и арбузъ маринов. № 2418.
е) Салатъ брусничный № 2459—2461.
ж) Барбарисъ маринован. № 2503.
з) Шинков. капуста кислая № 2529—2531.
и) Цвѣтная капуста маринованная № 2527.
і) Рыжики № 2555—2562.
к) Сушоные боровики № 2563.
л) Бѣлые грибы или боровики маринов. № 2567—2569.
м) Грузди № 2576—2577.
н) Огурцы соленые № 2583—2586.
о) Корнишоны № 2589—2590.
п) Пикули № 2622—2625.
р) Тыква маринов. № 2425—2427.
с) Персики маринованные № 2509.
т) Абрикосы маринованные № 2513.

ОТДѢЛЪ VII.

Рыбы и раки.

Примѣчаніе. Надобно обращать особенное вниманіе на то, чтобы рыба была свѣжая, потому что тогда только она вкусна и здорова. Чтобы узнать свѣжа ли она, надо посмотрѣть жабры: если мясо тамъ красное, то значитъ рыба свѣжая, если же темнаго или блѣднаго цвѣта, то такая рыба не годится. Глаза должны быть полные и свѣтлые, а не мутные и ввалившіеся; кожа должна быть твердая; если разрѣзавъ рыбу вдоль, съ головы до хвоста, окажется, что кости отстаютъ отъ мяса, то такая рыба не годится. Свѣжую рыбу не надо закалывать раньше, чѣмъ она понадобится, а держать ее въ свѣжей водѣ, чаще ее перемѣняя; если же нельзя долѣе держать въ водѣ, то надо ее ударить по головѣ, тотчасъ вычистить, разрѣзавъ съ головы до хвоста, натереть внутри и снаружи мелкою солью, и даже простымъ перцомъ, накрыть, поставить въ холодное мѣсто. Передъ употребленіемъ вымыть хорошенько, осушить полотенцомъ, особенно если она предназначается для пирога. Очищая рыбу осторожно вынимать желчь.

Крупную цѣльную рыбу, чтобы она хорошо проварилась опускаютъ всегда въ холодную воду или холодный бульонъ, а потомъ кипятятъ на большомъ огнѣ, подливая по немногу холодной воды и чтобы огонь былъ не только снизу, но и съ боковъ; мелкую же опускаютъ въ кипятокъ. Когда глаза побѣлѣютъ и выступятъ наружу—знакъ, что рыба готова. Чтобы она не отзывалась болотомъ, кладутъ во время варки 2—3 раскаленныхъ березовыхъ уголька.

Мороженую рыбу варить непремѣнно въ холодной водѣ. Варя рыбу, кладутъ обыкновенно коренья, англійскій и простой перецъ и лавровый листъ, но если рыба только что словлена, то ничего не слѣдуетъ, потому что отъ свѣжей рыбы — вкусъ превосходный.

Цѣльную рыбу варятъ въ рыбномъ котелкѣ, наливая воды или бульона, столько, лишь бы покрыло рыбу.

Подавая на столъ большую рыбу, вареную въ рыбномъ котлѣ, надо ее класть на блюдо хребтовою костью вверхъ, осторожно прижимая и тѣмъ расширяя брюшную часть, — такимъ образомъ класть рыбу на блюдо и для майонезовъ; хребтовая кость остается по серединѣ, вслѣдствіе чего легко брать мякоть съ обѣихъ сторонъ.

Въ которые мѣсяцы, какая рыба вкуснѣе: Семга и угорь — отъ іюня до августа карпъ — отъ сентября до апрѣля; форель — отъ мая до августа; щука — отъ февраля до апрѣля; налимъ — въ январѣ; линь — отъ мая до іюля; раки — отъ мая до августа.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

Отъ	7	до	9	человѣкъ	увеличить пропорцію въ	$1^1/_2$	раза.
„	10	„	12	„	въ 2 раза, а соусъ къ ней въ	$1^1/_2$	„
„	13	„	18	„	„ „	2	„
„	19	„	24	„	„ „	3	„

898) **Щука вареная подъ соусомъ.** Очистить, разрѣзать щуку на порціи, посыпать сухою солью, сложить въ каменную миску, налить горячимъ уксусомъ, накрыть, черезъ нѣсколько минутъ переложить въ кастрюлю, залить теплымъ бульономъ изъ кореньевъ такъ, чтобы покрыло рыбу, варить на большомъ огнѣ до готовности, снять съ огня, скропить холодною водою, накрыть на нѣсколько минутъ бумагою и крышкою.

Подавая, облить и подать отдѣльно.

а) Соусъ голландскій № 322.
б) Горчицу, уксусъ и хрѣнъ.
в) Раковый соусъ № 328.
г) Разварной картофель, масло и яйца № 681.
д) Густой соусъ изъ сливокъ № 332.
е) Соусъ грибной № 324.
ж) Соусъ бѣлый № 323.
з) Холодный соусъ со сметаною № 321.
и) Горячій соусъ горчичный № 319.
к) Соусъ изъ сметаны № 334.
л) Соусъ сладкій съ изюмомъ № 337.
м) Соусъ красный № 338.
н) Соусъ бѣлый, горячій № 339.
о) Соусъ съ миндальнымъ молокомъ № 340.
п) Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою № 293.
р) Соусъ изъ помидоровъ № 303.
с) Соусъ изъ шампиньоновъ № 286.
т) Соусъ красный съ трюфелями № 279.
у) Соусъ изъ петрушки № 309.
ф) Или соусъ изъ хрѣна со сметаною № 296.

899) **Щука тушеная съ хрѣномъ и сметаною.** Посолить очищенную щуку, разрѣзать ее на порціи. Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, положить на него рядъ рыбы, посыпать тертымъ хрѣномъ, положить кусками ложку масла, опять рядъ рыбы и рядъ тертаго хрѣну, залить свѣжею сметаною, чтобы покрыло рыбу, тушить подъ крышкою на легкомъ огнѣ. Сначала можно пошевелить рыбу ложкою, а потомъ уже только чаще потрясивать кастрюльку, чтобы рыба не пригорѣла ко дну. Черезъ $^3/_4$ часа рыба должна быть готова.

Выдать: 3—4 фунта щуки. | $^1/_4$ фунта масла.
2—3 большіе корня хрѣна. | Стакана 2—3 сметаны.

900) **Щука вареная подъ соусомъ и хрѣномъ.** Очищенную, нарѣзанную и посоленую щуку положить въ кастрюлю, налить бульономъ, сваренымъ изъ пряностей, нѣсколькихъ луковицъ и уксусу, варить на большомъ огнѣ подъ крышкою.

1 ложку масла, $^1/_2$ ложки муки, $1^1/_2$ стакана тертаго хрѣна, слегка поджарить, развести 1 стаканамъ рыбнаго бульона, $1^1/_2$ стаканами сметаны, смѣшать, вскипятить, облить щуку.

Выдать: 3 ф. щуки, уксусу, 2—3 луковицы. | 1 селлерей, 1 порей.
Англійскаго перца зеренъ 30. | $1^1/_2$ стак. тертаго хрѣна.
Лавроваго листа 4—5 шт. | 1 ложку масла, 1 ложку муки.
1 морковь, 1 петрушку. | $1^1/_2$ стак. сметаны.

901) **Щука вареная въ чепуѣ.** Очистить внутренности щуки, вымыть, посолить сухою солью, согнуть въ кружокъ такъ, чтобы хвостъ вложить въ пасть, и, прикрѣпивъ деревяннымъ прутикомъ, положить въ большую кастрюлю, налить столовымъ виномъ такъ, чтобы покрыло рыбу, прибавить луковицъ, перцу, лавроваго листу, 2 соленые огурца и коренья, нарѣзанные кусочками, соли, варить на большомъ огнѣ подъ крышкою.

Выдать: 3 ф. щуки, бутылку столов. вина. | 30 зеренъ англійскаго перца.
2—3 луков., 4—5 шт. лавр. листа. | 2 соленые огурца.

Подавать горячею и къ ней хрѣнъ съ уксусомъ или горчицу, или соусъ изъ хрѣна № 296, или соусъ съ капарцами № 327.

902) **Зразы изъ щуки.** Взять крупную щуку, разрѣзать ее вдоль съ одной стороны, распластать, нарѣзать кусками поперегъ какъ зразы, слегка посолить, намазать каждый кусокъ фаршемъ, свернуть, обвалять въ яйцѣ и просѣянныхъ сухаряхъ, поджарить до красна въ распущенномъ маслѣ, подавая, облить тѣмъ же масломъ, въ которомъ жарились, подбавивъ воды или бульона.

Фаршъ слѣдующій: изрубить мелко луковицъ 6, выжать изъ нихъ сквозь тряпочку сокъ, еще порубить, опустить въ горячее масло, поджарить, остудить, всыпать тертой булки, немного толченаго перцу, вбить сырое яйцо, размѣшать.

Выдать: 3 фунта щуки. | $^1/_2$ стак. тертой булки, перцу, соли.
6 луковицъ, 2 яйца. | 2—3 ложки масла.

Подавать съ сушонымъ горошкомъ № 376.

903) **Щука подъ желтымъ соусомъ съ шафраномъ.** Очистить щуку, нарѣзать кусками, на 1 часъ посолить, положить въ кастрюлю, влить 1 стаканъ столоваго вина, рюмку уксуса, воды такъ, чтобы рыбу покрыло, разныхъ точеныхъ и отваренныхъ кореньевъ, $^1/_2$ стакана изюма, $^1/_2$ лимона, нарѣзаннаго ломтиками, безъ зеренъ, варить на большомъ огнѣ. Какъ только рыба уварится, взять 2 ложки масла ($^1/_4$ стакана мелкаго сахару), $1^1/_2$ ложки муки, $^1/_2$ чайной ложечки шафрана въ порошкѣ, все это размѣшать въ особенной кастрюлѣ, развести рыбнымъ бульономъ до 3 — 4 стакановъ и кипятить мѣшая, пока не погустѣетъ, процѣдить, потомъ облить щуку, обсыпать изюмомъ, лимономъ и точеными кореньями; можно прибавить разварнаго картофеля.

Въ постъ, вмѣсто сливочнаго масла, взять ложки 2 прованскаго.

Выдать: 3—4 ф. щуки, стак. столов. вина. | $^1/_2$ стак. изюма, $^1/_2$ стак. муки.
1 рюмку уксуса, 1 морковь. | $^1/_2$ чайной ложечки шафрана.
1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. | $^1/_4$ стак. мелкаго сахара, $^1/_2$ лимона.
Англійск. перцу зеренъ 20. | 2 ложки сливочнаго или $^1/_3$ стакана прованскаго масла, картофеля.
1—2 шт. лавров. листа, 2 луковицы.

904) **Щука подъ краснымъ соусомъ.** Разрѣзать, посолить очищенную щуку, положить въ кастрюлю 1 ложку масла, мелко нарѣзанные: 1 селлерей, 2 моркови, лавроваго листу, англійскаго перцу, соли, положить на это рыбу, посыпать мелко нарѣзаннымъ $^1/_3$ лимономъ безъ зеренъ, налить водою, накрыть и варить до готовности. Подавая, облить соусомъ, въ которомъ варилась.

Выдать: 3 фунта щуки, 1 селлерей. | Англійск. перцу зер. 30, 1 ложку масла.
2 моркови, лавров. листа 2—3 шт. | Соли, 2 луковицы, $^1/_3$ лимона.

905) **Фаршированная щука печеная.** Очистить щуку, разрѣзать ее вдоль хребта, вырѣзать осторожно мясо съ костями, чтобы не прорѣзать кожицы; голову и хвостъ оставить. Отдѣлить мясо отъ костей, посолить, мелко изрубить съ 1 луковицею, нѣсколькими очищенными сардельками; прибавить размоченную въ молокѣ и выжатую булку, смѣшать съ 1 ложкою масла, положить немного мушкатнаго орѣху, перцу, соли, 1—2 яйца, истолочь въ ступкѣ, нафаршировать щуку, зашить. Намазать масломъ противень, обложить щуку лучинками, привязать ихъ веревочкою, сложить на противень и, обливъ масломъ и сметаною, вставить въ печь и во время жаренья нѣсколько разъ поливать этимъ соусомъ. Когда поджарится съ обѣихъ сторонъ, осторожно переложить на блюдо, снять веревочку, лучинки, облить щуку соусомъ, оставшимся отъ нея.

Выдать: 3 ф. щуки, 1 луковицу. | 2—3 ложки масла, 1—2 яйца, соли.
Зеленой петрушки, 6—7 сарделекъ. | 1—$1^1/_2$ стак. сметаны.
$^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба. | Мушкатн. орѣху, англійск. перцу.

906) **Щука подъ сѣрымъ соусомъ.** Очистить щуку, разрѣзать ее на средней величины куски, перемыть, посолить на 1 часъ, нафаршировать фаршемъ изъ рыбы, вынутой изъ каждаго куска, прибавивъ ½ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, немного перцу, соли, мушкатнаго орѣху, (а также изрубленную и поджаренную въ прованскомъ маслѣ луковицу). Нафаршированную рыбу сложить въ кастрюлю, налить 3—4 стаканами крѣпкаго бульона сваренаго изъ кореньевъ и пряностей, влить 1 стаканъ столоваго вина, съ ½ рюмки уксуса, смотря по вкусу, съ ¼ стак. прованскаго масла, ½ лимона, нарѣзаннаго ломтиками, ½ стак. изюма, и варить на сильномъ огнѣ подъ крышкою. Когда рыба уварится, вынуть ее и переложить въ другую кастрюлю, поставить на паръ, чтобы не остыла, между тѣмъ приготовить соусъ слѣдующимъ образомъ: 1 стаканъ тертаго ситнаго хлѣба, 1 изрѣзанную морковь, 3—4 кислыя яблока, немного мелкой корицы и гвоздики; сахару куска 2—3, налить водою, разварить въ родѣ густой каши, протереть сквозь сито, смѣшать съ бульономъ, въ которомъ варилась рыба, уварить до соусной густоты, облить имъ сложенную на блюдо рыбу.

Выдать: 3 ф. щуки, ½ франц. хлѣба. Перцу, соли, мушкатн. орѣху. 1 луковицу, 3 моркови, 1 петрушку. 1 селлерей, 1 порей, 2 луковицы. 2—3 шт. лавр. листа, англ. перцу зеренъ 20. | ½—1 стак. столоваго вина, уксусу. ¼ ст. прованскаго или чухонскаго масла. ½ лимона, ½ стак. изюма. ½ ф. тертаго ситнаго хлѣба. 2—4 яблока, сахару куска 2. Корицы, гвоздики 2—3 штуки.

Эту рыбу можно огарнировать на блюдѣ сваренымъ и ломтиками нарѣзаннымъ рыбнымъ фаршемъ № 183.

907) **Щука съ картофелемъ по-нѣмецки.** Очистить щуку, нарѣзать кусками, посолить; сварить бульонъ изъ кореньевъ и пряностей, опустить въ него щуку, когда уварится, переложить въ другую кастрюлю, поставить на паръ, бульонъ же процѣдить, положить въ него красиво нарѣзаннаго, очищеннаго картофеля, сварить.

1½ ложки масла распустить, поджарить въ немъ ½ мелко изрубленной луковицы, смѣшать съ 2 ложками муки, развести 2—3 стаканами рыбнаго бульона, прокипятить, влить 1 стаканъ сметаны, вскипятить. Къ рыбѣ переложить картофель, облить соусомъ, подогрѣть, подавать.

Выдать: 3 ф. щуки, 2 моркови. 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. 2 луковицы, 15—20 з. англ. перца. | 2—3 лаврового листа, соли. 1½ ложки масла, ¾ гарнца картофеля. ⅔ стак. муки, 1 стак. сметаны.

908) **Щука тушеная.** Живую щуку поздно вечеромъ опустить въ ведро соленой воды, на другой день утромъ рано вынуть, заколоть, очистить, приготовить какъ обыкновенно и подавать съ какимъ угодно соусомъ, но лучше всего такую щуку тушить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ зеленью, кореньями и масломъ.

Выдать: 3-хъ фунтовую щуку. 3 ложки масла, 1 морковь. 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. | 1 луковицу. Англійск. перцу 15—20 зеренъ. 2—3 шт. лаврового листа.

909) **Щука фаршированная вареная подъ соусомъ изъ сметаны.** Очистить щуку, разрѣзать вдоль хрѣбта, вырѣзать осторожно мясо съ костями, чтобы не прорѣзать кожицы, голову и хвостъ оставить. Отдѣлить мясо отъ костей, посолить, мелко изрубить, смѣшать съ луковицею изрубленною и поджаренною въ ½ ложкѣ масла, положить ½ франц. бѣлаго хлѣба, намоченнаго и выжатаго, печенку и молоки отъ щуки, англійскаго и прованскаго толченаго перцу по 4—5 зеренъ, мушкатнаго орѣху, прибавить ½ 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 картофеля, сварить. Распустить 1½ ложки масла, поджарить въ немъ ½ мелко изрубленной луковицы, всыпать ⅔ стак. муки, развести 2—3 стак. рыбнаго процѣженнаго бульона, 2 или 1 стаканомъ сметаны такъ, чтобы соусу было стакана 4, не менѣе, вскипятить, переложить къ рыбѣ картофель, облить этимъ соусомъ, подогрѣть, выложить на глубокое блюдо, посыпать зеленою петрушкою и укропомъ, подавать.

Выдать: 3-хъ фунтовую щуку, 2—3 луковицы. ¼ фун. масла, ½ франц. бѣлаго хлѣба. 15—20 зер. англ. и 4—5 зер. прого перца. | Мушкатн. орѣху, соли, 1 яйцо. 2 моркови, 1 петрушку, 2 селлерея. 1 порей, ½ гарнца картофеля. ⅔ стак. муки. 1—2 стак. сметаны. Зеленой петрушки, укропу.

Въ этотъ соусъ можно прибавить штукъ 6 очищенныхъ, разрѣзанныхъ, отвареныхъ и въ ложкѣ масла обжареныхъ шампиньоновъ.

910) **Щука съ кислою капустою.** Сполоснуть водой и сварить въ водѣ до мягка 2 ф. шинкованной капусты (совсѣмъ густо); между тѣмъ очистить щуку, вѣсомъ фунта 2—3, отдѣлить мякоть отъ костей, обсыпать немного мелкой солью, разрѣзать на небольшіе куски, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ или мукѣ, и немного обжарить въ 1 ложкѣ масла; вымазавъ потомъ форму или глубокое глиняное блюдо масломъ, наложить слой капусты, положить нѣсколько кусочковъ масла, натереть немного сыра, затѣмъ слой кусочковъ жареной щуки, облить сверху сметаною, а на нее снова капусту, масло, сыръ, щуку, сметаны и такъ далѣе до конца; на самомъ верху долженъ быть слой капусты, покрытый кусочками масла и тертымъ сыромъ, обсыпанный сухарями; расположивъ все такимъ образомъ, ставятъ на часъ въ печь. Масла всего 2—3 лож. 3—4 сухаря, стаканъ сметаны, ¼—½ фун. сыру, 2 ф. капусты, 2 яйца.

911) **Щука тушеная съ овощами.** Изрубить мелко нѣсколько крупныхъ корешковъ петрушки, 2 селлерея, 2 моркови; 2 луковицы. Распустить въ кастрюлѣ 1 ложку масла, всыпать часть мелко изрубленныхъ кореньевъ, наложить на нихъ рядъ очищенной, посоленой и на куски разрѣзанной щуки, посыпать перцомъ, опять ложку масла, кореньевъ и щуку, сверху посыпать рядъ кореньевъ, посыпать перцомъ, положить ложку масла, накрыть крышкою и тушить на маломъ огнѣ съ полчаса. Передъ отпускомъ осыпать тертою булкою.

Выдать: 2—3 фунта щуки, 2 моркови. 3 шт. петрушки, 2 селлерея. | 2 луковицы, 3—4 ложки масла. Перцу, соли, тертой булки.

Подавая облить вишневымъ соусомъ, который развести сокомъ изъ подъ рыбы № 299 или 300.

912) **Щука по-жидовски съ шафраномъ.** 4—5 фунта щуки очистить, нарѣзать кусками, посолить, дать полежать съ часъ: потомъ сложить въ кастрюлю, влить ¼ стак. уксуса и кто хочетъ 1 стак. столоваго вина, положить съ ½ стак. кишмиша, 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ и бѣлой кожицы, наполовину уже отваренныхъ кореньевъ и заливъ все это водою, въ которой варились эти коренья такъ, чтобы едва покрыло рыбу, накрыть ка-

стрюлю крышкою и варить на большомъ огнѣ до готовности. Подавая облить щуку слѣдующимъ соусомъ: 1½ ложки муки, 1½ ложки сливочнаго масла, ½ чайной ложечки порошка шафрана, чайную ложку мелкаго сахара растереть, развести процѣженнымъ бульономъ, вскипятить нѣсколько разъ, прибавить кто хочетъ ½ ложки мед или 1 ложку патоки, еще разъ вскипятить, облить рыбу, обсыпавъ ее сваренымъ кишмишемъ и ломтиками свѣжаго лимона.

Выдать: 4—5 фун. щуки, 1 лимонъ.
1 стаканъ столоваго вина.
1 рюмку уксусу, ½ ст. кишмишу.
½ моркови, ½ петрушки.
½ селлерея, 1½ ложки муки.
1½ ложки масла, 1—2 куска сахару.
½ чайной ложечки шафрана.
½ ложки меда или 1 ложку патоки.

913) **Щука подъ соусомъ съ сыромъ и кнелью.** Фунта 3 щуки вычистить, нарѣзать кусками, посолить, положить туда же ½ ложки масла, 1—2 луковицы, 5 шт. англ. и 5 шт. простаго перца, 2—3 шт. лавр. листа, кореньевъ, налить почти горячею водою, сварить до половины готовности; вынуть рыбу, положить ее въ другую кастрюльку, залить 1 стакономъ сливокъ или сметаны, положить 1½ ложки масла, 1 натертую луковицу, шт. 3—4 толченаго англійскаго и 3—4 простаго перца, ложки 2 тертаго сыра, накрыть крышкою и тушить на плитѣ до готовности, чаще потряхивая кастрюльку.

Между тѣмъ приготовить рыбный фаршъ, см. № 183; взять небольшую длинненькую тряпочку, смочить ее растопленнымъ масломъ, разложить, положить на нее фаршъ, зашить въ видѣ колбасы, опустить въ рыбный бульонъ, сварить; остудить слегка, снять осторожно тряпочку, нарѣзать кружками въ палецъ толщины, огарнировать ими на блюдѣ рыбу. Въ соусъ же, въ которомъ тушилась рыба, подлить немного рыбнаго бульону, выжать сокъ изъ ½ лимона, облить на блюдѣ рыбу.

Выдать: 3 фунта щуки, ½ петрушки.
½ селлерея, 1 луковицу, ½ порея.
10 шт. перца, 2—3 шт. лавр. листа.
1 ст. сливокъ или сметаны, ½ лимона.
2 лож. масла, 2 ложки сыра.

На фаршъ № 183:
1 фун. щуки, 3—4 зер. простаго, 3 зер. англ. перца, 1 ложку муки.
1 луковицу маленькую, 2 яйца.
1 франц. 3 коп. булку, 2 стак. молока.
1½ ложки масла, мушк. цвѣта.

914) **Щука по итальянски.** Обложить края блюда разсыпчатымъ прѣснымъ тѣстомъ, которое дѣлается слѣдующимъ образомъ: на ½ фунта муки положить 1 самое маленькое яйцо и ¼ фунта масла, если масло не солено, то посолить, замѣсить тѣсто крутое, раскатать и обложить края блюда. Изрубить какъ можно мельче 10 сардинокъ или 10 анчоусовъ, смѣшать съ горстью рубленыхъ шампиньоновъ, съ ¼ фун. самаго лучшаго, свѣжаго масла, раздѣлить эту массу пополамъ, одну половину положить на дно, посыпать 2 горстями толченыхъ сухарей и 1 горстью голландскаго сыра, потомъ разложить разрѣзанную рыбу плотно одинъ кусокъ подлѣ другаго, вынувъ изъ нее по возможности кости, выдавить на рыбу сокъ изъ двухъ лимоновъ, посыпать солью и перцомъ, налить ½ стакана столоваго вина; если вино не покроетъ щуку, то прибавить бульону, положить сверху остальную смѣсь, обсыпать опять такимъ же количествомъ сухарей и голландскаго сыра, положить кусками ¼ фунта сливочнаго масла, накрыть блюдо бумагой и поставить въ горячую печь на ½ часа.

Выдать: 3—4 ф. щуки.
10 сардинокъ или анчоусовъ.
Горсть шампиньоновъ.
1 стак. мелкихъ сухарей.
¼ ф. голланд. сыра, ½ ф. масла.
2 лимона, ½ стак. вина.
На тѣсто:
1½ стак. муки, 1 яйцо, ¼ ф. масла.

915) **Щука по-польски.** Вычистить 3—4 фунта щуки, распластать, посолить, и, нарѣзавъ кусками, положить рядами въ кастрюльку, на каждый рядъ посыпать сухарей, соли, перцу, мушкатнаго орѣху, тоненькими ломтиками нарѣзанный лимонъ; сверху положить чухонскаго масла, налить 4—6 столовыхъ ложекъ бульона, поставить въ печь, чтобы запеклось.

Выдать: 3—4 ф. щуки, ¼—½ ф. масла.
½ лимона, ½ ложки перца.
Мушкатнаго орѣху на кончикъ ножа и 1 стаканъ истолченыхъ сухарей.

916) **Щука печеная со свинымъ саломъ.** Очистить, посолить щуку, покрыть ее тоненькими пластинками свинаго сала (1 фунтъ сала), обвязать нитками, изжарить на вертелѣ, поливая безпрестанно стекшимъ соусомъ.

Подать къ ней салатъ.

917) **Щука тушеная въ печи.** Кастрюлю вымазать масломъ, положить разныхъ кореньевъ: петрушку, морковь, луковицу, селлерей мелко нашинкованныхъ, уложить кусками щуку, немного посолить, положить кусочками масло, лавр. листу, простаго перцу, накрыть крышкою, обмазать тѣстомъ, поставить въ печь на ½ или ¾ часа, въ вольный духъ. Подавая, выложить на блюдо вмѣстѣ съ соусомъ и кореньями.

Выдать: 3—4 фун. щуки.
1 петрушку, 1 селлерей.
1—3 луковицы, 1 морковь.
2—3 шт. лавр. листа, 3—4 зер. простаго перца.
Отъ ¼ до ½ фун. масла.

918) **Жареная щука или печеная.** Очистить, нарѣзать ровными кусками, вынуть кости, посолить на 1 часъ, вытереть до суха. Распустить масло на сковородѣ, обвалять рыбу въ мукѣ или въ яицахъ и просѣянныхъ сухаряхъ, положить на горячее масло; поджарить съ обѣихъ сторонъ, прокалывая вилкою; такимъ образомъ жарится каждая рыба; большая разрѣзывается на куски и кромѣ того въ толстыхъ мѣстахъ еще надрѣзывается по нѣскольку разъ, чтобы хорошо прожарилась; мелкую же рыбу жарить цѣльною. Назначенное количество масла надо распустить на сковородѣ съ самаго начала, потому что, если послѣ прибавлять понемногу, то рыба не поджарится хорошо и можетъ пригорѣть, сложить на блюдо въ видѣ колодца, осыпать зеленою петрушкою.

Выдать: 3 ф. рыбы, 3 ложки муки или 2—3 желтка и 5—10 сухарей.
½ фунта масла.
Зеленой петрушки.

Многіе находятъ вкуснѣе рыбу печеную, въ такомъ случаѣ надо ее очистить, вымыть, посолить, вытереть и намазавъ масломъ противень и смазавъ хорошенько цѣльную рыбу масломъ, поставить ее въ духовую печь, поливать ее этимъ самымъ стекшимъ съ нея масломъ, пока не испечется. Но печь можно только крупную рыбу, какъ-то щуку, сиги, судаки, карпъ, линъ, лещи и пр. Подавая:

1) Обкладывается ломтиками лимона,
2) Обливается вишневымъ соусомъ № 299.
3) Или соусомъ изъ красной смородины № 300.
4) Покрывается бешемелемъ изъ сметаны № 329.
5) Подается соусъ изъ грецкихъ орѣховъ № 320.
6) Или кислосладкій № 337.
7) Подается съ жареным картофелемъ и при этомъ со всѣми свѣжими и маринованными салатами помѣщенными въ VI Отдѣлѣ, см. отъ № 880 до № 897.

919) **Котлеты изъ щуки, судака и окуней.** Котлеты приготовляются по большей части изъ щуки, судака и окуней, потому что у нихъ вяжущее мясо, вслѣдствіе чего и не кладется въ фаршъ яицъ. Очистить рыбу, вынуть кости; мясо же мелко изрубить, 1 мелко изрубленную луковицу поджарить, въ ложкѣ масла, всыпать рыбы, слегка поджарить, положить ½ француз-

ской булки, намоченной и выжатой, 1 ложку масла, или 3—4 ложки густыхъ сливокъ, съ $^1/_4$ чайной ложечки мушкатнаго цвѣта, толченаго простаго перца 5—6 зеренъ, смѣшать, истолочь въ ступкѣ. Сотейникъ или сковороду намазать $1^1/_2$ ложками масла; изъ рыбной массы сдѣлать въ родѣ котлетъ, подсыпая слегка муки или сухарей, положить ихъ на сотейникъ, посыпать мелко изрубленною зеленою петрушкою, мелко нарѣзаннымъ лимономъ и, накрывъ бумагою, намазанною масломъ, и крышкою, вставить въ горячую печь минутъ на 10.

Выдать: 2—3 ф. щуки, судака или окуней. | 3 ложки масла.
$^1/_4$ чайной ложки мушк. цвѣта. | $^1/_2$ лимона, зелен. петрушки, муки 1 ложку или 3—4 сухаря.
5—6 зер. англ. перца.

Другимъ манеромъ.

Рыбу очистить, вынуть кости, посолить, посыпать слегка простымъ и англійскимъ перцомъ. Поджарить въ ложкѣ масла мелко изрубленную луковицу, смѣшать съ мелко изрубленною рыбою, положить въ молокѣ намоченную и выжатую булку, прибавить 1—2 ложки густыхъ сливокъ, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь дурхшлагъ, надѣлать продолговатыхъ котлетъ, подсыпая на столъ немного муки. Вмѣсто косточекъ, вложить кусочки петрушки или моркови, обвалять каждую котлету въ яйцѣ и сухаряхъ, жарить въ горячемъ маслѣ, сложить на блюдо.

Выдать: 3 фунта рыбы, 1 луковицу. | Ложки 2 муки или 5—6 сухарей.
Простаго и англійскаго перцу. | 2—3 л. масла, (3—4 л. густыхъ сливокъ).
$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба. | 1 петрушку или морковь.

Котлеты тѣмъ или другимъ способомъ приготовленныя подаются:

1) Съ зеленымъ горошкомъ.
2) Съ соусомъ краснымъ, съ виномъ и капорцами № 278—280, разводя его бульономъ сваренымъ изъ оставшихся рыбныхъ костей.
3) Или съ голландскимъ соусомъ № 322.
4) Или подаются съ рисомъ по милански, съ раковымъ соусомъ см. № 1024.

920) **Щука, судакъ или окуни въ видѣ булки.** Вмѣсто котлетъ, можно изъ того же фарша см. № 919 дѣлать родъ продолговатой довольно плоской булки, переложить ее на смазанный масломъ сотейникъ или сковородку, посыпать просѣянными сухарями, мелко изрубленною зеленою петрушкою, полить сверху масломъ, вставить въ духовую печь, чаще поливая стекшимъ соусомъ, въ который подлить ложки 2—3 бульона. Подавая переложить осторожно на блюдо, облить соусомъ приготовленнымъ изъ бульона, масла и ложки сметаны.

Подается вмѣсто жаркаго, со всѣми свѣжими и маринованными салатами, см. конецъ VI отдѣла. Или обливается красными соусами.

921) **Карпъ съ бѣлымъ столовымъ виномъ.** Очистить, посолить, разрѣзать на куски, не выбрасывая молокъ. 2 селлерея, 4 петрушки, 4 кислые огурца нарѣзать, сложить съ карпомъ въ кастрюлю, всыпать немного простаго и англійскаго перцу, мушкатнаго цвѣту, залить рыбу огуречнымъ разсоломъ пополамъ съ бѣлымъ столовымъ виномъ такъ, чтобы рыбу едва покрыло, тушить подъ крышкою на маломъ огнѣ. Когда рыба будетъ готова, взять ложку масла, смѣшать съ ложкою муки, развести процѣженнымъ соусомъ изъ подъ рыбы, прибавить, кто хочетъ еще, съ $^1/_2$ стакана вина, вскипятить хорошенько, облить на блюдѣ карпа, огарнировать его варившимися съ нимъ кореньями.

Выдать: 4 фунта карпа, 2 селлерея. | 2—3 стак. огуречнаго разсола.
4 крупныя петрушки, 4 огурца. | 2—3 стак. столоваго бѣлаго вина.
Простаго и англійскаго перцу. | 1—2 ложки масла, 1 ложку муки.
Лавр. листу, и мушкат. цвѣту.

Такъ приготовляется также треска.

922) **Вареный карпъ съ краснымъ виномъ.** Карпа можно варить въ чешуѣ и безъ нее; нѣкоторые находятъ, что въ чешуѣ онъ вкуснѣе, хотя не столь красиво на видъ. Заколовъ карпа, надо тотчасъ же спустить кровь въ посоленый вскипяченый уксусъ. Очистивъ и разрѣзавъ карпа на куски, натереть сушоною солью, не выбрасывая ни молокъ, ни икры, которыя очень вкусны. Между тѣмъ сварить въ пивѣ петрушку, селлерей, порей, морковь, 1 сушоный грибокъ. 2 луковицы, простаго и англійскаго перцу, лавроваго листу, 2 —4 гвоздики. Положить въ отдѣльную кастрюлю карпа, положивъ внизъ голову, положить лимонной цедры, кусокъ корки отъ ржанаго хлѣба, залить процѣженнымъ сваренымъ съ кореньями пивомъ, варить на сильномъ огнѣ, смотрѣть, чтобы рыба не пригорѣла. Въ ложкѣ масла поджарить ложку муки, когда остынетъ, влить кровь съ уксусомъ, положить подожженаго сахару, развести бульономъ, въ которомъ варился карпъ, прибавить $^1/_2$ стакана краснаго вина, немного сахару по вкусу, горсть обвареннаго изюму кишмишу, прибавить лимоннаго соку по вкусу и шт. 15 маринованныхъ вишень, вскипятить нѣсколько разъ, но чтобы соусу было много. Уложить карпа на блюдо, осыпать его ломтиками лимона и изюмомъ, облить соусомъ, подавать.

Выдать: 3—4. карпа, 1 петрушку. | Корку хлѣба, $^1/_4$ стакана уксуса.
1 селлерей, 1 порей, 2 луковицы. | 2 бутылки пива, 1—2 ложки масла.
3—4 простаго, 5—6 англ. перца. | 1 ложку муки, 5—6 кусковъ сахара.
2—3 лаврового листа, 1 лимонъ. | $^1/_2$ стак. краснаго вина, $^1/_4$ стак. изюма.
2—3 гвоздики, лимонной цедры. | Шт. 15 маринованныхъ вишень.

Такъ приготовляется линъ и лещъ.

923) **Карпъ жареный или печеный.** Очистить карпа отъ чешуи, разрѣзать на части, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ хребетъ, посыпать солью. Когда соль распустится вытереть до суха салфеткою, намочить каждый кусокъ въ яйцо, обвалять въ сухаряхъ и поджарить въ горячемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Если жарится цѣльнымъ, то обмазавъ его масломъ, поставить на сковородѣ въ горячую печь, поливая почаще масломъ, какъ сказ. въ № 918.

Выдать: 3 ф. карпа, 2 ложки масла, соли. | 2 яйца, 4—5 сухарей.

а) Облить соусомъ изъ грѣцкихъ орѣховъ № 320.
б) Или бѣлымъ соусомъ съ лимономъ № 293.
в) Или краснымъ кисло-сладкимъ соусомъ № 287.
г) Или поджаривъ разрѣзаннаго на части карпа, облить $^1/_2$ или $1^1/_2$ стаканами сметаны, вскипятить раза два, подавать, причемъ можно огарнировать его варенымъ картофелемъ и подавать къ нему огурцы.

924) **Карпъ вареный по жидовски.** Очищеннаго карпа, отъ 4—5 фунтовъ, нарѣзать кусками, положить въ глубокое блюдо, обсыпать солью и перцемъ, наложить немного гвоздики и налить уксуса столько, чтобы рыба была почти покрыта, почаще поворачивая, дать полежать съ $^1/_2$ часа; потомъ распустить въ кастрюлѣ 1 ложку масла, прибавить 1 стаканъ пива, положить рыбу съ уксусомъ, въ которомъ она мокла и $^1/_3$ чашки толченыхъ сухарей, закрыть и варить до готовности; передъ отпускомъ, рыбу выложить на блюдо, а въ соусъ прибавить 1 горсть хорошо вымытой коринки и $^1/_2$ чайной ложки натертой цедры лимона, дать прокипѣть и облить рыбу.

Выдать: 4 фунта карпа. | $^1/_4$ стак. толченыхъ сухарей.
Стаканъ пива. | $^1/_4$ стак. коринки.
Бутылку уксуса. | Порошка лимонной цедры съ $^1/_2$ чайной ложечки.
Перцу, гвоздики.

925) **Форель.** Очистить, вынуть внутренности, вымыть, залить теплымъ, но не горячимъ уксусомъ (потому что нѣжная кожица), накрыть. Наста-

вить воды въ длинномъ рыбномъ котлѣ, чтобы могла помѣститься цѣлая рыба, влить ложки 2 уксуса, соли, положить луковицу, 1 шт. лавроваго листа, опустить посоленую форель, варить не долго, чтобы не разварилась; отставить, скропить холодною водою, накрыть бумагою котелъ, оставить такъ на нѣсколько минутъ. Переложить на блюдо, огарнировать отдѣльно сваренымъ картофелемъ, отварными крупными раками, зеленью, накрыть сложенною салфеткою, чтобы не остыла.

Выдать: 3 ф. рыбы, уксусу, соли. Лавроваго листу 1 штуку. | $^3/_4$ гарница картофеля, 1 луковицу.

1) Подать отдѣльно соусъ горчичный № 319, 327.
2) Или хрѣнъ съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.
3) Или соусъ изъ грецкихъ орѣховъ № 320.
4) Или соусъ раковий № 304.

926) **Форель варена на винѣ.** 4 фунта форели очистить, вымыть, посолить, положить въ кастрюлю, прибавить луковицу, зеленой петрушки, сваренихъ шампиньоновъ, 2—3 ломтика лимона и 3 стакана бѣлаго вина, закрыть, сварить до готовности, выложить на блюдо, облить слѣдующимъ соусомъ: ложку муки смѣшать съ пол-ложкою масла, развести бульономъ изъ подъ рыбы, прокипятить хорошенько, всыпать, кто любитъ, мушкатнаго орѣху.

Выдать: 4 ф. форели. Бутылку вина сотерна, $^1/_2$ лимона. | Ложку муки, $^1/_2$ ложки масла. Зеленой петрушки.

Огарнировать разварнымъ картофелемъ, раками, зеленью.

927) **Форель тушоная съ мадерою и раковымъ масломъ.** Очистить, вымыть 3—4 фун. форели, посолить на 1 часъ. Положить въ кастрюлю $^1/_8$—$^1/_4$ фун. масла, 1 стак. мадеры, 1 шт. лавроваго листо, форель, накрыть крышкою, тушить до готовности. Когда будетъ готово положить въ этотъ же бульонъ раньше приготовленный раковый соусъ, т. е. $^1/_2$ ложки муки прокипяченной съ раковымъ масломъ см. № 1024, вскипятить, подавать.

928) **Угорь жаренный подъ соусомъ.** Приготовить угря слѣдующимъ образомъ: надрѣзать кожицу при самой головѣ, продернуть иголкою веревочку сквозь глаза, завязать и повѣсить. Отогнуть ножомъ кругомъ головы кожицу, потомъ руками стянуть ее съ цѣлаго угря. Вымыть, разрѣзать, посолить, потомъ вытереть салфеткою, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ на сковородѣ.

1 ложку муки поджарить въ ложкѣ масла съ мелко изрубленною луковицею и петрушкою, развести 2 стаканами бульона, положить толченаго простаго и англійскаго перца по 3 зерна, $^1/_2$ лимона, нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, вскипятить хорошенько, опустить въ этотъ соусъ изжареннаго угря и еще разъ вскипятить; соусъ можно заправить 2—3 желтками, облить имъ на блюдѣ угря.

Выдать: 3 ф. угря, $1^1/_2$ ложки масла. 1 луковицу, 1 петрушку. Англійскаго простаго перцу. | 2 яйца, 3—4 сухаря. $^1/_2$ лимона, 1 ложк. муки, (2—3 желтка). Рыбнаго или мяснаго бульону.

929) **Угорь печеный.** Угорь очень вкусный печеный, въ такомъ случаѣ надо выбирать молодыхъ угрей и не снимать съ нихъ кожи, а вытереть ихъ хорошенько крупнымъ пескомъ съ солью, вымыть, вытереть, обмазать 1 ложкой масла, испечь въ печи; подавая облить крѣпкимъ соусомъ № 347, или краснымъ № 338, кислосладкимъ № 337, или № 327.

930) **Угорь фаршированный.** Очистить угря, какъ сказано, № 928, мясо истолочь въ ступкѣ, прибавить къ нему $^1/_2$ франц. булки, намоченной и выжатой, 1 мелко изрубленную луковицу и петрушку, поджаренную въ $^1/_2$ ложкѣ масла, соли, толченаго англійскаго и простаго перцу, 2—3 яйца, ложки 2—3 изрубленныхъ трюфелей или свѣжихъ шампиньоновъ, ложки 2 сметаны, размѣшать хорошенько, обложить этимъ фаршемъ цѣлую хребтовую кость, посыпать сухарями и жарить на сковородѣ въ печкѣ, поливая 1 ложкою масла.

Выдать: 3 ф. угря, 1 петрушку. $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба. 1 луковицу, 3—4 зер. англ. перца. | 3—4 зер. простаго перца, 2—3 яйца. $1^1/_2$ ложки масла, 2 ложки сметаны. 2—3 лож. трюфелей или шампиньоновъ.

Переложивъ на блюдо, облить крѣпкимъ соусомъ № 302, или краснымъ соусомъ № 278—280.

931) **Угорь варенный въ красномъ винѣ.** 3—4 фунта угря очистить, какъ сказано № 928, вымыть, разрѣзать. Положить въ кастрюлю 1—2 луковицы, 3—4 ломт. лимона безъ зеренъ, налить краснаго вина столько, чтобы покрыло рыбу (т. е. 1 бутылку), вскипятить, опустить куски угря, сварить до готовности, передъ отпускомъ положить приготовленнаго уже краснаго соуса, т. е. $^1/_2$ ложки муки вскипяченой съ $^1/_2$ ложкою масла и разбавленной крѣпкимъ, темнымъ бульономъ или эссенціей № 272, вскипятить; переложить все на блюдо, подавать.

932) **Угорь варенный.** Очистить 3—4 фун. угря, какъ сказано въ № 928. Вскипятить воду съ 1 шт. лавр. листа, 1—3 луковицами, съ зеленою петрушкою и укропомъ, опустить посоленый и разрѣзанный на части угорь, сварить до готовности, такъ какъ недоваренный угорь очень вреденъ; подавая облить кислосладкимъ соусомъ № 337.

933) **Угорь копченый съ зеленымъ горохомъ,** см № 375.

934) **Лососина жареная.** Вынуть внутренности, очистить чешую, сварить съ кореньями, лавровымъ листомъ и перцомъ, или нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить на сковородѣ въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Подавая, опять осыпать сухарями.

Выдать: 3 ф. лососины, 2—3 ложки масла. | 5—6 сухарей, 2 яйца.

Облить краснымъ соусомъ съ капарцами № 278, или соусомъ изъ сарделекъ № 283, или приготовить къ ней салатъ со сметаною № 881, или кислую капусту.

Лососина жареная другимъ манеромъ. Взять жестяной сотейникъ или родъ противня, вымазать его чухонскимъ масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ или сухарями, положить тонкіе куски свѣжей лососины, осыпать ихъ тертыми сухарями, рубленымъ зеленымъ лукомъ, перцомъ, солью, положить снова ломтики рыбы, сухарей и пр. Сверху разложить кусочками чухонскаго масла, облить все сметаною, засыпать тертою булкою, поставить въ печь за четверть часа до отпуска.

935) **Лососина въ папильоткахъ.** Очищенную отъ чешуи лососину нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцомъ, 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 четверку бумаги кусокъ лососины, на нее масла изъ сарделекъ № 1117, завернуть красиво бумагу и уложить на противень, намазанный масломъ. Передъ отпускомъ вставить въ горячую печь; когда бумага подрумянится, подать, не вынимая изъ нея лососины.

Выдать: 3 ф. лососины, перцу, соли. | $^1/_4$ стак., т. е. рюмку прованскаго.
1 луковицу, $^1/_4$ ф. чухонск. масла. | 6 лож. масла изъ сарделекъ № 1117.

936) **Лососина подъ соусомъ.** Очищенную отъ чешуи лососину разрѣзать на довольно большіе четыреугольные куски, посолить, оставить такъ на часъ. Сложить въ кастрюлю, налить холодною водою такъ, чтобы рыбу едва покрыло, положить 1 шт. лавроваго листа, 2—4 луковицы, накрыть крышкою; варить на большомъ огнѣ до готовности, сложить на блюдо.

Выдать: 3—4 ф. лососины, лавр. листу. | 2—4 луковицы.

Подавая, огарнировать $^1/_2$ гарнцемъ разварнаго картофеля и

1) Облить соусомъ № 327.
2) Или подать соусъ отдѣльно со сметаною № 321.
3) Или облить соусомъ изъ шампиньоновъ № 286.
4) Или слѣдующимъ соусомъ: $1^1/_2$ ложки муки, $1^1/_2$ ложки масла растереть, развести 2—3 стак. рыбнаго бульона, положить 1 стаканъ сметаны, зеленой петрушки и укропу, немного толченаго перцу, соли, кто хочетъ мушк. орѣху, прокипятить хорошенько, облить рыбу, огарнированную картофелемъ, подавать.
5) Или подать соусъ татарскій № 335.

937) **Лососина копченая съ зеленымъ горохомъ.** Приготовляется точно также, какъ сказано въ № 375.

938) **Лососина вареная.** Кусокъ лососины очистить отъ чешуи, вымыть, посолить, черезъ часъ опустить въ холодную воду съ кореньями, лукомъ, 1 шт. лавроваго листа, сварить до готовности, подавать къ ботвиньѣ или ѣдятъ съ хрѣномъ и уксусомъ.

939) **Лососина тушеная.** 3—4 фун. лососины очистить, вымыть, посолить. Положить въ кастрюлю $^1/_8$—$^1/_4$ фун. хорошаго масла, влить 1 стак. мадеры, положить 1 шт. лавр. листа, потомъ лососину, накрыть крышкою, тушить до готовности. Когда будетъ готова, положить приготовленный раковый соусъ, т. е. муку вскипяченную съ раковымъ масломъ, разъ вскипятить, подавать.

940) **Судакъ разварной съ соусомъ.** Очистить судака, вымыть, посолить на одинъ часъ, вытереть. Сложить въ рыбный котелъ, налить горячимъ бульономъ, сваренымъ изъ кореньевъ и пряностей, варить на большомъ огнѣ $^1/_2$ часа, скрапывая холодною водою, переложить на блюдо облить голландскимъ соусомъ № 322, или соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 320, или подать къ нему соусъ горчичный № 319, или со сметаною № 321.

Выдать: 3—4 ф. судака, 1 петрушку. | Англ. перцу зер. 30, лавр. листа 2—4 шт.
1 морковь, 1 порей, 2 луковицы. | 1 чайную ложечку муки. цвѣта.

941) **Судакъ по «французски.** Вычищеннаго судака посолить и одинъ часъ, цѣльнаго или на двое перерѣзаннаго, залить малымъ количествомъ кипящаго бульона, сваренаго изъ кореньевъ и пряностей, варить съ полчаса. Когда остынетъ, вынуть кости, разрѣзать на небольшія порціи, сложить на металлическое блюдо, пересыпая свѣжими тушоными или маринованными сморчками, рыжиками, аморетками, раковыми шейками и ножками, залить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку свѣжаго масла смѣшать съ ложкою муки, развести рыбнымъ бульономъ, выжать сокъ изъ лимона, всыпать ложечку сахара, вскипятить хорошенько, процѣдить, вбить два желтка. Обливъ этимъ соусомъ рыбу, посыпать тертою булкою, облить свѣжимъ подрумяненымъ масломъ, вставить въ горячую печь на четверть часа; какъ только соусъ начнетъ подниматься, тотчасъ подавать, иначе свернутся яйца.

Выдать: 3—4 фунта судака, 1 петрушку. | 6—8 рыжиковъ, маринованныхъ аморетокъ.
1 порей, 1 морковь, 2 луковицы. | 18 раковъ, 1 ложку муки, 2—3 желтка.
20—30 зер. англ. перца, 2—3 шт. лавр. листа. | $^1/_2$ стак. тертой булки, 1 кусокъ сахара.
6—8 сморчковъ, 3—4 лож. масла.

942) **Судакъ «фаршированный рисомъ.** Сварить $^1/_8$ фун. визиги, $^1/_2$ стакана риса, смѣшать съ 3—4 крутыми, мелко изрубленными яйцами, съ 2 сырыми яйцами и ложкою масла, нафаршировать очищеннаго, посоленаго и вдоль разрѣзаннаго судака, зашить, обвалять въ мукѣ и сухаряхъ, переложить на противень, облить $^1/_4$ фун. масла, подлить ложку воды, испечь въ духовой печи, чаще обливая его стекшимъ съ него соусомъ.

Выдать: 4 фунтоваго судака. | 5—6 яицъ, $^3/_8$ фун. масла.
$^1/_2$ стак. риса, $^1/_8$ фун. визиги. | Ложку муки, 3—4 сухаря.

943) **Судакъ или сигъ съ картофелемъ, цвѣтною капустою и соусомъ изъ сметаны или раковымъ соусомъ.** Сварить сига или судака, какъ сказано въ № 940, выложивъ на блюдо, огарнировать разварнымъ продолговатымъ картофелемъ, съ другой стороны цвѣтною капустою, облить соусомъ изъ сметаны № 321, или раковымъ соусомъ, слѣдующимъ: 25 раковъ сварить, очистить; скорлупки высушить, истолочь, поджарить съ 1 ложкою масла, всыпать $^1/_2$ стак. муки, влить 2—3 стакана рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, процѣдить; положить въ соусъ 25 раковыхъ шеекъ, 2 ломтика лимона безъ зеренъ, облить судака.

944) **Судакъ или сигъ съ картофелемъ, масломъ и яйцами.** Сварить судака какъ сказано въ № 940, переложить на блюдо, положить съ обѣихъ сторонъ картофель разварной, облить масломъ съ крутыми, мелко изрубленными яйцами, посыпать зеленью.

Выдать: 3 ф. судака или сига, $^1/_2$ ф. масла. | 20—30 шт. англ. перца.
3—6 яицъ, $^1/_2$ гарнца картофеля. | 2—3 шт. лавроваго листа.
1 луковицу, 1 петрушку, 1 селлерей. | Зелень.

945) **Судакъ по капуцински, съ ромомъ.** Очистить судака, посолить, нашиковать ветчиной, утыкать петрушкой. Взять чистую салфетку, сложить въ четверо, намазать ее чухонскимъ масломъ, завернуть судака, обвязать ниткой, опустить въ кипящій бульонъ, варить на сильномъ огнѣ съ четверть часа, положивъ въ него простаго и англ. перцу и съ $^1/_4$ стак. уксуса. Между тѣмъ приготовить слѣд. соусъ: влить въ маленькую кастрюльку $^1/_2$ стакана хорошаго рома, зажечь его, черезъ нѣсколько минутъ влить $^1/_2$ стакана прованскаго масла, 1 стаканъ крѣпкаго бульона, положить сваренныхъ уже шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ, 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ, вскипятить, облить имъ вынутаго изъ салфетки судака.

Выдать: 3—4 фун. судака. | $^1/_4$ стак. уксуса, $^1/_2$ стак. рома.
$^1/_4$ фун. ветчины, петрушки. | $^1/_2$ стак. прованск. масла.
$^1/_3$ фун. масла. | 2—3 ломтика лимона.
Перцу по 10 зеренъ.

946) **Судакъ съ гренками и картофелемъ.** Филеи сваренаго судака (см. № 940), уложить на блюдо въ кружокъ, перекладывая слегка поджаренными гренками изъ бѣлаго хлѣба. Въ середину положить разварной цѣльный картофель, облить соусомъ голландскимъ № 322.

Выдать: 3—4 ф. судака, англ. перцу шт. 20. Лавроваго листу 2—4 шт. 1 петрушку, 1 порей, 2 луковицы. | 1 морковь, 1 франц. булки. $^1/_8$ фунта масла. $^1/_2$ гарица картофеля.

На соусъ № 322.

947) **Судакъ или сигъ печеный съ бешемелемъ изъ сметаны.** Изъ очищеннаго и вымытаго судака вынуть хребтовую кость, нафаршировать его приготовленнымъ, холоднымъ бешемелемъ изъ сметаны, зашить ниткою, уложить на смазанное масломъ каменное или металлическое блюдо, за часъ до отпуска смазать его сверху масломъ, поставить въ горячую печь; когда немного обжарится облить сверху бешемелемъ, поставить опять въ печь, повторить такъ нѣсколько разъ, но послѣдній разъ бешемель должна подрумяниться; когда будетъ готово, вытянуть нитку, подавать съ салатомъ.

Выдать: 3—4 ф. судака, 1 ложку масла. *На бешемель № 329.* $^1/_8$ масла. | $^1/_2$ стак. муки, $1^1/_2$ стакана сметаны или $^1/_2$ стак. бульона и 1 стак. сметаны.

948) **Судакъ или сигъ печеный со сморчками.** 3-хъ фунтоваго судака очистить, вымыть, распластать, вынуть хребтовую кость, вытереть солью. Взять металлическое блюдо, намазать его масломъ, посыпать тертою булкою, зеленою петрушкою и въ маслѣ поджаренными сморчками. Наверхъ разложить рыбу, полить масломъ, посыпать петрушкою, сморчками и толстымъ слоемъ тертой булки, положить кусочками съ $^1/_3$ фунта масла, поставить въ горячую печь на 1 часъ приблизительно, чтобы булка сверху подрумянилась. Подавать съ солеными огурцами или маринованными вишнями.

Выдать: 3—4 ф. судака, 6 коп. булку. $^3/_4$ фунта масла. | Тарелку сморчковъ. Зеленой петрушки.

Сморчки надо сперва очистить отъ кожицы, мелко нарѣзать, обварить кипяткомъ, посолить, тушить въ маслѣ съ $^1/_4$ часа.

949) **Судакъ или сигъ тушеный съ хрѣномъ и сметаною.** Очистить, вымыть 4 фунта судака, разрѣзать на куски, сложить въ кастрюлю, пересыпая каждый рядъ натертымъ хрѣномъ и поливая ложкою растопленнаго масла, сверху залить сметаною и тушить подъ крышкою на плитѣ около часу, чаще потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло. Подавая выложить на блюдо, посыпать зеленью.

Выдать: 4 фунта судака, $^1/_4$ фун. масла. | 1 ст. сметаны, 2 корешка хрѣна, зелени.

950) Судакъ съ бѣлымъ столовымъ виномъ см. № 1012.

951) Судакъ жареный см. № 918.

952) Котлеты изъ судака см. № 919.

953) Родъ булки изъ судака см. № 920.

954) **Мелкіе судачки.** Разрѣзать вдоль у хребтовой кости, вынуть всѣ кости, распластать, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ. Подавать распластанными и къ нимъ какой-нибудь салатъ: см. Отд. VI.

955) **Сиги жареные или печеные.** Сигъ въ 3—4 фунта надо печь въ печи, поливая его почаще масломъ ($1^1/_2$ ложки масла), а мелкіе сиги очистить, обмыть, распластать, обвалять въ яйцѣ или просто въ мукѣ, поджарить на сковородѣ въ 2—3 ложкахъ масла. Подавать съ салатомъ.

956) Сиги печеные съ бешемелемъ изъ сметаны, см. № 307.

957) „ печеные со сморчками, см. № 492.

958) „ тушеные съ хрѣномъ и сметаною, см. № 296.

959) „ съ раковымъ соусомъ, см. № 304.

960) „ съ картофелемъ, масломъ и яйцами см. № 331.

961) „ съ картофелемъ, цвѣтною капустою и соусомъ изъ сметаны, см. № 334.

962) **Осетрина подъ краснымъ вишневымъ и яичнымъ соусомъ.** Обварить осетрину нѣсколько разъ кипяткомъ, чтобы отстала кожица, посолить на 1 часъ, опустить въ холодный раньше приготовленный бульонъ изъ кореньевъ и пряностей, съ $^1/_2$ стак. уксуса, или 1 стак. сотерна, или съ 2—3 стак. огуречнаго разсола.

На блюдѣ облить слѣдующимъ соусомъ: поджечь на сковородѣ 2 куска сахара, влить ложки 2 бульона, вскипятить, перелить въ кастрюлю, положить $^1/_2$ рюмки прованскаго масла, ложку чухонскаго, 1 ложку муки, поджарить, развести 2 стаканами рыбнаго бульона, $^1/_3$ стаканомъ мадеры или портвейна, $^1/_3$ стак. вишневаго сиропа, положить толченой гвоздики, корицы, прибавить еще уксусу или лимоннаго соку, варить все это мѣшая, пока не погустѣетъ, потомъ процѣдить, положить ложки 2 капарцовъ или оливокъ, или пикулей, вскипятить еще разъ, облить осетрину.

Выдать: 3 ф. осетра, 2 моркови. 1 петрушку, 1 порей, 2—3 луковицы. 20—30 зер. англ. перца. 3—4 шт. лаврового листа. 5—6 зеренъ простаго перца. Можно прибавить: 1 ст. сотерна или огуречнаго разсола 2—3 ст. или уксусу. (1 фунтъ мелкой рыбы). | *На соусъ:* 2 куска сахара, уксусу или лимон. соку. $^1/_2$ рюмки прованскаго масла. 1 ложку чухонскаго масла. 1 ложку муки. $^1/_3$ стак. мадеры или портвейна. $^1/_3$ стак. вишневаго сиропа. 3—4 гвоздики, $^1/_2$ чайн. ложки корицы. 2 ложки капарцовъ, или оливокъ, или пикулей.

963) **Осетрина подъ разными соусами.** 3—4 фунта осетрины ошпарить, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, опустить въ холодную воду, сварить въ соленой водѣ съ кореньями и пряностями, чаще снимая накипь, переложить на блюдо, облить:

1) Кислосладкимъ соусомъ № 287.
2) Или горчичнымъ соусомъ № 319.
3) Или татарскимъ соусомъ № 335.
4) Или просто подать къ ней хрѣнъ, уксусъ и прованское масло.
5) Или соусъ со сметаной № 321.
6) Или облить подрумяненымъ масломъ съ сухарями и мелко изрубленной петрушкой.
7) Или соусомъ изъ шампиньоновъ № 286.

964) **Осетрина печеная 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 сковородку къ кореньямъ. Ложку масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, остудить,

вбить 2 яйца, облить этимъ рыбу, посыпать тертымъ сытнымъ 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, $1^1/_2$ стаканами крѣпкаго бульона, 2—3 ложками уксуса, положить ложку горчицы, вскипятить, процѣдить, облить осетрину.

Осетрину можно нашпиковать $^1/_4$ фунтомъ шпика.

Выдать: 3 ф. осетрины, 2—3 ложки масла. 1 морковь, 1 петрушку. 2 луковицы, 2 яйца, хлѣба. $^1/_2$ стак. столоваго вина. | Саренткой горчицы. Уксусу. ($^1/_4$ ф. шпика).

965) **Осетрина или лососина жареная или печеная.** Очистить, нарѣзать большими ломтиками, посыпать солью, перцомъ, мелко изрубленною и выжатою луковицею, облить двумя ложками прованскаго масла, оставить такъ часа на два.

Передъ самымъ отпускомъ положить на раскаленую сковородку съ растопленнымъ масломъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Или испечь въ печи цѣльнымъ кускомъ, смазавъ его ложкою масла.

Выдать: 3 ф. рыбы, соли, перцу. 1 луковицу. | 2 ложки прованскаго и 2—3 чухонскаго масла.

Подать съ татарскимъ соусомъ № 335, или съ горчичнымъ № 319, или съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 320, или подать къ ней салать со сметаною, или кислую капусту, или маринованныя вишни, или свѣжую шинкованную капусту, или компотъ, или соусъ изъ шампиньоновъ № 286.

966) **Осетрина съ бѣлымъ виномъ,** см. № 1012.

967) **Осетрина подъ бешемелемъ.** Нарѣзать осетрину кусками или ломтями, посыпать солью, перцомъ, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ до готовности, отставить, остудить. Приготовить изъ тѣста бордюръ на блюдѣ, уложить рыбу, пересыпая ее тертымъ сыромъ и тертымъ хлѣбомъ, залить бешемелемъ изъ крѣпкаго бульона, муки, сыру, сливокъ, мушкатн. орѣху, см. № 306, поставить въ печь. Когда запечется, убрать сверху шампиньонами, подать въ соусникѣ жолтый соусъ № 314.

968) **Осетрина тушоная.** 3—4 фунта осетрины ошпарить, вычистить, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, посолить на 1 часъ. Положить въ кастрюлю $^1/_8$ или $^1/_4$ фунта масла, 1 стак. мадеры, 1 стак. огуречнаго разсола, 1 шт. лавр. листа, пучечекъ зеленой петрушки, положить сверху осетрину, тушить подъ крышкою. Передъ отпускомъ въ этотъ же самый бульонъ положить отдѣльно приготовленный соусъ изъ свареной 1 мелко нарѣзанной селлереи, 1 петрушки, соленыхъ огурцовъ, капарцовъ, оливокъ, маринованныхъ грибовъ, полложки масла и полложки муки, разъ вскипятить все вмѣстѣ. Выложить на блюдо осетрину, облить этимъ соусомъ, подать отдѣльно тертый хрѣнъ.

Выдать: 3—4 фун. осетрины. 1 стак. мадеры, 1 стак. огуречн. разсол. 1 шт. лавров. листа, пучечекъ петрушки. $^1/_8$—$^1/_4$ фун. масла. | 1 селлер., 1 петрушку. 2 небол. соленые огурца. Капарцовъ, оливокъ, марин. грибовъ всего 1 стаканъ. $^1/_2$ ложки муки, $^1/_2$ лож. масла, хрѣнъ.

969) **Треска.** Свѣженросольную треску надо мочить цѣлыя сутки, перемѣняя чаще воду, и потомъ передъ отпускомъ сварить ее въ двухъ водахъ.

Изъ вяленой же или сушеной приготовляется штокфишъ слѣдующимъ образомъ: взять вяленую треску, положить въ деревянную посуду, налить крѣпкимъ

щелокомъ, перемѣнять его разъ въ день и такимъ образомъ въ продолженіе 4 дней. Потомъ слить щелокъ, налить на одинъ 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 остыло, подавать.

Другой способъ скорѣйшаго приготовленія штокфиша слѣдующій: съ вечера выбить треску хорошенько деревяннымъ обухомъ или топоромъ, потомъ намочить на ночь въ рѣчной водѣ, и на другой день сварить ее въ соленой водѣ.

Третій способъ еще лучшій; взять сушеную вяленую треску, разрубленную на куски, вымыть ее въ двухъ водахъ, опустить ее въ самый крутой разсолъ т. е. въ самую соленую холодную воду на недѣлю. По прошествіи этого времени вскипятить крутымъ кипяткомъ свѣжую немного посоленую воду, положить въ нее вынутую изъ разсола и слегка выжатую треску, отставить тотчасъ на легкій жаръ и дать кипѣть часа три, подавать съ масломъ, яйцами и т. п.

Самая же вкусная треска—это, разумѣется свѣжая.

970) **Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами.** Треску приготовить, какъ сказано въ предъидущемъ № 969, огарнировать вареннымъ картофелемъ, облить масломъ, разъ вскипяченымъ съ крутыми мелко изрубленными яйцами и 2—3 ложками бульона. Или сварить треску и, выбравъ кости, огарнировать картофелемъ, треску покрыть яйцами, сваренными въ смятку, облить масломъ, осыпать зеленью.

Выдать: 4—5 ф. трески, $^3/_4$ гарнца карт. | 4—6 яицъ, $^1/_2$ ф. масла не менѣе.

971) **Треска запеченая съ молокомъ и картофелемъ.** Приготовить треску, какъ сказано выше № 969, сложить въ серебряную кастрюльку, перекладывая ломтиками нарѣзаннаго отварнаго картофеля и мелко изрубленною зеленью, залить 3 стаканами молока смѣшаннаго съ $^1/_4$ фунта масла и 2—3 сырыми яйцами, вставить въ печь, чтобы запеклось, подавать въ той же кастрюлѣ.

Выдать: 3 фунта трески, 3 стак. молока. $^1/_2$ гарнца картофеля. | $^1/_4$ фунта масла. 2—3 яйца, зелени.

972) **Треска съ гренками.** Сварить треску, какъ сказано выше № 969, переложить на глубокое блюдо, намазанное $^1/_2$ ложкою масла, подлить немного сметаны, разбитой съ желтками, уложить рядъ трески, на нее рядъ гренокъ, то есть рядъ ломтиковъ булки, поджареныхъ въ маслѣ и намазанныхъ мелко изрубленными сардинками, опять рядъ трески, рядъ гренокъ, наконецъ облить сметаною, вставить не надолго въ печь.

Выдать: 3—4 ф. трески, 2—3 желтка. $1^1/_2$ ложки масла. | 1 франц. бѣлый хлѣбъ. 15—20 сардинокъ, 2 стак. сметаны.

973) **Треска съ бѣлымъ столовымъ виномъ.** Приготовляется какъ карпъ № 921.

974) **Треска съ соусомъ изъ помидоровъ.** Свѣжую или свѣженросольную, не очень соленую треску мочить часа два, вымыть, вскипятить

по разу въ двухъ водахъ, слить воду, обдать треску чистою горячею водою, залить вскипяченымъ цѣльнымъ молокомъ, чтобы ее едва покрыло, сварить до готовности, подавать съ соусомъ изъ помидоровъ № 303.

975) **Треска съ соусомъ изъ сливокъ.** Сварить въ молокѣ, какъ сказ. № 974, подавая облить соусомъ № 332.

Треску приготовленную, какъ сказ. въ № 969 подать съ соусомъ изъ сметаны, № 334.

976) **Треска приготовленная какъ сказ. въ № 969 подать съ соусомъ изъ раковъ и сморчковъ** № 349.

977) **Треска съ соусомъ изъ вишенъ и краснаго вина.** Сварить ее въ молокѣ, какъ сказ. въ № 974, слить молоко, обдать кипяткомъ, слить его, $^3/_4$ стак. шоре изъ вишенъ поджарить въ ложкѣ масла, развести $1^1/_2$ стак. воды или бульона, всыпать немного сахару, кто хочетъ 2—3 истолч. гвоздики, немного корицы, чайную ложечку картоф. муки разведенной ложкою воды, прокипятить, влить $^1/_2$—1 стак. краснаго вина, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, облить треску.

978) **Линъ съ красною или бѣлою капустой.** Нашинковать 2 кочна капусты средней величины, посолить, слегка выжать, налить бульономъ, сваренымъ изъ сушоныхъ грибовъ, кореньевъ и пряностей, положить ложку масла, накрыть, поставить на плиту, изрѣдка мѣшая, чтобы не пригорѣло; когда капуста уварится, всыпать 2—3 толченыя гвоздики, съ $^1/_2$ чайной ложечки, корицы, 1—2 куска сахара, 1 стаканъ сметаны, тушить все вмѣстѣ, пока не погустѣетъ. Между тѣмъ очищеннаго и посоленаго лина разрѣзать на порціи, вытереть салфеткою, вынуть кости, каждый кусокъ обмакнуть въ яйцо, посыпать толчеными сухарями, толченымъ простымъ и англійскимъ перцомъ зерна по 3, положить на сковороду на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Сложить на блюдо, огарнировать капустою.

Выдать: 3 ф. лина, 3 ложки масла.
2 кочна средней величины капусты.
4—6 суш. грибовъ, 1 луковицу.
1 морковь, 1 селлерей, 1 петрушку.
5—6 зеренъ англійск. перца.
2—3 гвоздики, корицы, 2 яйца.
1—2 куска сахара, 5—6 сухарей.
1 стак. сметаны.
3 зер. прост. и 3 зер. англійскаго перца.

979) **Линъ подъ соусомъ.** Положить въ кастрюлю разныхъ кореньевъ какъ-то: 1 морковь, 1 петрушку, 1—2 луковицы, 1 селлерей, 1 шт. лавров. листа, влить стакана 2—3 воды, положить ложку масла, вскипятить, опустить очищеннаго, разрѣзаннаго на порціи и посоленаго лина, вода должна едва покрывать рыбу, потомъ прибавить столоваго вина, $^1/_2$ лимона, нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, сварить до готовности, но чтобы не переварить. Переложить рыбу осторожно на блюдо, облить соусомъ, въ которомъ варилась.

Выдать: 3—4 ф. лина, 1 морковь.
$1^1/_2$ петрушки, $1^1/_2$ селлерея.
$1^1/_2$ луковицы, лавроваго листу.
Англійск. перцу.
$^1/_2$—1 стак. столоваго вина.
$^1/_2$ лимона, 1 ложку муки.
1 ложку масла.
(1 ложку грибной сои).

Или такъ сваренный линъ подать съ кислосладкимъ соусомъ съ изюмомъ № 287 разведя его рыбнымъ бульономъ.
Или съ краснымъ соусомъ № 338.
Или съ бѣлымъ соусомъ № 323.
Или съ горчичнымъ соусомъ № 319.

980) **Линъ съ краснымъ виномъ.** Приготовляется какъ карпъ № 922.

981) **Линъ тушоный съ виномъ и шампиньонами.** Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, поджарить въ немъ горсть очищенныхъ и нашинкованныхъ шампиньоновъ и 1—2 мелко накрош. луковицы; положить въ туже кастрюлю очищеннаго, вымытаго, посоленаго и кусками нарѣзаннаго лина, осыпать зеленою петрушкою и лимонною цедрою, влить $1^1/_2$—2 стак. вскипяченнаго бѣлаго столоваго вина, накрыть крышкою, тушить почти до готовности; тогда положить въ соусъ чайную ложечку муки разведенную водою, вскипятить, передъ отпускомъ переложить рыбу на блюдо, въ горячій соусъ же вбить 3 желтка, шибко мѣшая, облить рыбу.

982) **Лещъ печеный 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.

Выдать: 3 фунта леща, 2 ложки муки. | Соли, 2—3 ложки масла.

Подавая облить краснымъ соусомъ съ капарцами и лимономъ № 278, или кислосладкимъ соусомъ № 287, или соусомъ изъ хрѣна № 296, или соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 320, или подать какой-нибудь салатъ.

983) **Лещъ печеный, фаршированный кислою капустою.** 2—3 стакана кислой капусты сполоснуть въ водѣ, выжать; $1^1/_2$ ложки масла, 1 мелко изрубленную луковицу поджарить съ капустою, положить толченаго англійскаго и простаго перца по 3—4 зерна, соли, нафаршировать рыбу, зашить, положить на сковороду вымазанную масломъ. Взять стаканъ сметаны, смѣшать съ 1—3 желтками, ложкою муки, облить леща, посыпать 2—3 ложками тертаго сыра и ложкою сухарей, скропить жирнымъ бульономъ, вставить въ печь болѣе, чѣмъ на $^1/_2$ часа; когда подрумянится, переложить осторожно на блюдо. На сковороду же влить 1 стаканъ бульона, размѣшать, вскипятить на плитѣ, влить на блюдо, не обливая рыбы.

Выдать: 3 фунта леща.
2—3 стакана кислой капусты.
1 луков., англ. перца 3—4 зер.
Простаго перца 3—4 зерна.
1 стаканъ сметаны, 1—3 желтка.
1 ложку муки.
2—3 ложки тертаго сыра.
1 ложку сухарей, 2 ложки масла.

984) **Лещъ печеный нафаршированный гречневою кашею.** Очистить леща, выпотрошить его, вытереть солью, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: 1—2 мелко изрубленныя луковицы поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить тарелку наканунѣ свареной крутой гречневой каши, размѣшать съ масломъ, слегка поджарить, всыпать 3—4 крутыя изрубленныя яйца, зелени, нафаршировать рыбу, зашить, положить на распущенное на сковородѣ масло; обсыпать рыбу мукою пополамъ съ сухарями, облить масломъ, подлить ложки двѣ воды, вставить въ печь, испечь, поливая чаще стекшимъ соусомъ.

Подавая облить этимъ же самымъ соусомъ, который развести немного бульономъ и 2—4 ложками сметаны, вскипятить.

Выдать: 4 фунта леща, 2 луковицы.
$^1/_2$ фун. гречнев. крупъ, т. е. $1^1/_4$ стакана.
3—4 яйца, 1 ложку муки.
2—3 сухаря, зелени.
$^3/_8$ фунта масла.
(2—4 ложки сметаны).

985) **Лещъ вареный съ хрѣномъ и яблоками.** Очистить, посолить, разрѣзать на куски; залить кипящимъ легкимъ уксусомъ, прикрыть на нѣсколько минутъ, вынуть изъ уксуса. Сварить отдѣльно коренья съ пряностями, залить процѣженнымъ этимъ бульономъ сложенную въ кастрюлю рыбу, сварить ее на сильномъ огнѣ, переложить на блюдо, огарнировать ломтиками лимона и тертымъ хрѣномъ, который смѣшать съ кислыми тертыми яблоками, немного уксусомъ и сахаромъ, подлить немного соусу изъ подъ рыбы.

Выдать: 3—4 фунта леща, 1 петрушку. | Большой корешокъ хрѣна.
1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы. | 4—6 яблоковъ, 1/2 лимона.
Англ. и прост. перцу, лавр. листу. | Уксусу, 2—4 куска сахара.

986) **Лещъ съ краснымъ виномъ.** Приготовить, какъ сказано карпъ № 922.

987) **Бѣлужина** съ бѣлымъ столовымъ виномъ, см. № 1012.

988) **Бѣлужина** Очистить 3—4 фун., посолить, опустить въ небольшое количество холодной воды съ кореньями: морковью, петрушкою, сельдерею, 1—3 луковицами и 1—2 шт. лавров. листа, сварить, подавать съ хрѣномъ и уксусомъ.

Соленую надо съ вечера намочить въ водѣ.

990) **Бѣлорыбица.** Очистить, посолить, черезъ часъ опустить въ холодную воду съ кореньями и 1—2 шт. лавр. листа, сварить до готовности.

1) Подавать къ ботвиньѣ.
2) Или съ хрѣномъ и уксусомъ.
3) Или съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 286.
4) Или съ кислосладкимъ соусомъ № 287.
5) Или съ краснымъ соусомъ № 278—280.

991) **Окуни вареные** съ бѣлымъ соусомъ, съ лимономъ и мадерою см. № 293.

992) **Котлеты изъ окуней,** см. № 919.

993) **Родъ булки изъ окуней,** см. № 920.

994) **Окуни вареные съ соусомъ изъ сметаны.** Очистить, вымыть, посолить, опустить въ кипятокъ съ кореньями, лукомъ и 1 шт. лавров. листа, сварить; подавая облить соусомъ № 334, обсыпать зеленью.

995) **Окуни вареные съ яйцами и масломъ.** Очистить, посолить на одинъ часъ, положить въ кипятокъ съ кореньями и пряностями, варить на сильномъ огнѣ съ полчаса. Потомъ отставить, переложить рыбу на блюдо, подлить нѣсколько ложекъ этого бульона, осыпать крутыми, мелко изрубленными яйцами, облить масломъ, въ которое всыпать сперва зеленой петрушки.

Выдать: 3—4 ф. окуней, 2—4 луковицы. | 25—30 зер. англійскаго перца.
1 петрушку, 1 порей. | Соли, 1/2 фунта масла.
5 шт. лаврового листа. | 3—6 яицъ, зеленой петрушки.

Иногда подается къ нимъ отварной картофель (1/2 гарнца). Изъ оставшагося бульона приготовить уху, прибавивъ десятка два ершей и нѣсколько штукъ картофеля.

с996) **Караси жареные со сметаною.** Караси очистить, посолить, до-суха вытереть: ложку масла, мелко изрубленную луковицу поджарить, остудить, вбить 2 яйца, размѣшать, обвалять въ этомъ караси, посыпать ихъ сухарями или обвалять въ мукѣ, и класть на сковороду на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, влить около 2-хъ стакановъ сметаны, вскипятить раза два, пока рыба не изжарится совершенно, посыпать укропомъ и зеленою петрушкою, подавать съ салатомъ.

Выдать: 3 фунта карасей, 1 луковицу. | 2—3 ложки масла, 1 1/2—2 стак. сметаны.
2 яйца, 3—4 сухаря, или ложки 2 муки. | Зеленой петрушки и укропу.

Или изжарить караси какъ обыкновенно, сложить на блюдо, облить 2 стаканами сметаны съ 2—3 желтками, прибавивъ немного шафраннаго настоя, посыпать 2 сухарями, вставить въ печь.

997) **Караси жареные.** Очистить, разрѣзать, посолить, обвалять въ мукѣ, поджарить съ обѣихъ сторонъ; можно прибавить съ 1/2 стакана сметаны. Подавать къ нимъ салатъ со сметаною, кислую капусту или какой-нибудь маринованный салатъ.

Выдать: 3—4 ф. карасей, 2—3 лож. масла. | 2 ложки муки, (1/2 стак. сметаны).

998) **Караси вареные съ соусомъ изъ сметаны и съ кнелью.** Вычистить, посолить, дать полежать цѣлый часъ, переложить въ кастрюлю; залить холоднымъ бульономъ сваренымъ изъ кореньевъ, луку и пряностей такъ, чтобы едва покрыло рыбу, поставить на плиту и варить 15—20 минутъ на самомъ сильномъ огнѣ. Между тѣмъ 1 ложку масла вскипятить съ ложкою самой лучшей муки, влить ложки 4 самой свѣжей густой сметаны, положить кусочекъ сахара, мелко разрубленнаго укропу, развести рыбнымъ бульономъ такъ, чтобы соусъ былъ густоватый, вскипятить хорошенько; облить сложенную на блюдо рыбу, огарнировать ломтиками нарѣзанною кнелью № 183, которую варить для этого въ тряпочкѣ, въ маслѣ намоченной, въ родѣ колбасы.

Выдать: 3—4 фунта карасей. | Зеленаго укропу.
Кореньевъ, луку. | 4 ложки густой сметаны.
Англ. и прост. перцу, лавр. листу. | На клецки № 183.
1 ложку масла, ложку муки. | Или на кнель раковую № 185.

999) **Караси вареные въ сливкахъ.** Очистить карасей, разрѣзать каждаго на 2—3 части, посолить, дать полежать. Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, всыпать 1/2 ложки муки, размѣшать, влить съ 1/2 стак. кипятку и 2 стак. сливокъ; когда вскипитъ, опустить рыбу, всыпать горсть зеленаго луку-сѣянцу или зеленой петрушки, 1—2 печеныя луковицы, соли, немного простаго перцу, закрыть, сварить до готовности.

Вмѣсто зеленаго луку и зеленой петрушки, можно передъ отпускомъ всыпать зеленаго укропу и вмѣсто муки ложку просѣянныхъ сухарей.

1000) **Селява, снятки, корюшка, рямушка.** Очистить, обвалять въ мукѣ, жарить въ горячемъ маслѣ. Подавать къ нимъ салатъ.

Выдать: 3—4 фунта рыбы. | 2—3 ложки масла, чухонскаго или 1/3 стак. постнаго.
2 ложки муки.

1001) **Снятки, жареные въ клярѣ.** Вымыть, посолить, выжать почти до-суха; стаканъ муки, 1 1/2 ложки прованскаго масла, немного соли, 1 стаканъ воды или бѣлаго пива или сметаны, 2 сбитые въ пѣну бѣлка размѣшать, обмакивать снятки, жарить въ горячемъ маслѣ или фритюрѣ.

Выдать: 3 ф. снятковъ, 1 стаканъ муки. | 1 стак. воды, пива или сметаны.
1 1/2 ложки прованскаго масла. | 2 бѣлка, 1/2 ф. масла или фритюра.

1002) **Жареная камбала.** 4 фунта свѣжей камбалы очистить, вытащить у головы внутренность, снять съ обѣихъ сторонъ кожу, посолить,

дать полежать такъ съ часъ времени, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, перемѣшанныхъ пополамъ съ мукою, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ 2—4 ложкахъ масла, подлить кто хочетъ отъ $^1/_2$ до 1 стак. сметаны, вскипятить, подавать.

1) Съ жаренымъ картофелемъ.
2) Или просто съ кислыми огурцами.
3) Или со свѣжимъ салатомъ—латукомъ № 881.
4) Или со свѣжими огурцами № 883.
5) Или съ салатомъ изъ маринованной свеклы № 888.

1003) **Навага жареная.** Очистить, вымыть, вытереть, посолить, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ.

Выдать: 3—4 фунта рыбы, 3 ложки муки. | 3 ложки масла.

1004) **Навага жареная въ клярѣ.** См. жареные снятки № 1001.

1005) **Навага жареная.** Очистить и сварить фунта 3—4 наваги, подать ее съ разварнымъ картофелемъ и самымъ свѣжимъ сливочнымъ масломъ.

1006) **Стерлядь съ трюфелями.** 4 фунта стерляди очистить, вымыть, посолить, разрѣзать на куски, обсыпать сухарями, слегка поджарить въ маслѣ.

6 штукъ трюфелей нашинковать, залить 2 стаканами рыбнаго бульона, прибавить немного лимоннаго соку, подцвѣтить жженымъ сахаромъ, вскипятить, опустить въ него поджареную стерлядь, сварить ее до готовности, обсыпавъ зеленою петрушкою, подавать.

Выдать: 4 ф. стерляди, 4—5 сухарей. 1 ложку масла, 6 шт. трюфелей. | 2—4 куска сахара, $^1/_2$ лимона. Зеленой петрушки.

1007) **Печеная стерлядь подъ соусомъ съ шампиньонами.** 4 фунта стерляди очистить, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, положить на сковороду, облить ложкою масла, испечь въ печи. Сварить въ рыбномъ бульонѣ штукъ 12 очищенныхъ и нарѣзанныхъ шампиньоновъ, положить въ нихъ 2—3 ломтика лимона безъ зеренъ; подцвѣтить этотъ соусъ подожженымъ сахаромъ, вскипятить, облить стерлядь, подавать.

1008) **Вареная стерлядь съ гарниромъ.** 4 фунта стерляди вымыть, посолить, сварить въ водѣ съ кореньями и 1 шт. лаврового листа, съ разрѣзанными солеными огурцами и немного огуречнымъ разсоломъ. Подавая, выложить на блюдо, огарнировать и покрыть сверху раковыми шейками, маринованными оливками, рыжиками, огурчиками и ломтиками лимона. Подать отдѣльно слѣдующій соусъ: $^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки развести $1^1/_2$ стаканами бульона изъ-подъ стерляди, вскипятить, прибавить сокъ изъ $^1/_2$ лимона и рюмку малаги.

Выдать: 4 фунта стерляди, 1 порей, 1 петрушку. 1 селлерей, 2—3 луковицы. Англ. перцу и лаврового листу. | 2—3 соленые огурца, огуречн. разсолу. Шт. 9 маринованныхъ огурчиковъ. Шт. 9 рыжиковъ, шт. 9 оливокъ. 24 рака, 1 лимонъ, 1 рюмку малаги.

1009) **Стерлядь съ хрѣномъ.** Очистить, вымыть стерлядь, вынуть визигу, положить въ рыбный котелъ съ рѣшеткою, положить кусками нарѣзанные 1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей, 3 — 4 луковицы, 1 шт. лаврового листа, 5—6 соленыхъ разрѣзанныхъ огурцовъ, налить водою пополамъ съ огуречнымъ разсоломъ, уварить до мягкости, переложить на блюдо, обложить сварившимися кореньями и огурцами, облить тѣмъ же бульономъ.

Выдать: Стерляди фунта 4, 1 петрушку. 1 порей, 1 селлерей, 3—4 луковицы. Лаврового листу. | Англійскаго перцу. 5—6 соленыхъ огурцовъ. Огуречнаго разсолу.

Подать отдѣльно хрѣнъ съ уксусомъ или соусъ изъ хрѣна со сметаною № 296.

1010) **Стерлядь съ картофелемъ и виномъ.** Очищенную стерлядь положить въ рыбный котелъ, влить 1 бутылку сотерна, обсыпать 10—20 зернами англійскаго перца,—2 штуками лаврового листа, корицею, 2—3 гвоздиками, 1 лимономъ, нарѣзаннымъ ломтиками, безъ зеренъ, 4 луковицами, разрѣзанными на 4 части, положить ложку чухонскаго масла, соли, поставить на плиту, накрыть крышкою: отъ той минуты, когда вскипитъ, варить $^1/_4$ часа. Переложить на блюдо, обложить отдѣльно сваренымъ картофелемъ, посыпать его зеленою петрушкою и укропомъ, облить масломъ, а самую стерлядь обложить ломтиками лимона, которые варились, и лукомъ, огурцами, облить процѣженнымъ тѣмъ же бульономъ.

Выдать: Стерлядь, 1 бут. сотерна. 30 зеренъ англ. перца. 5—6 шт. лаврового листа. $^1/_2$ лота корицы, 5—6 шт. гвоздики. | 1 лимонъ, 4 луковицы. 3 ложки сливочнаго масла. $^1/_2$ гарница картофеля, зел. петрушки. Укропу, соли.

1011) **Стерлядь на шампанскомъ.** 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 шампанскаго; за пять минутъ до отпуска поставить на плиту, чтобы сварилась и тотчасъ подавать въ той же самой кастрюлькѣ.

1012) **Рыбное блюдо необыкновенно вкусное, въ особенности изъ стерляди съ бѣлымъ столовымъ виномъ.** Взять 3—4 фунта рыбы, предпочтительно стерляди, вымыть ее хорошенько, вытереть до-суха полотенцемъ, нарѣзать ее на куски, положить въ кастрюльку, налить на рыбу бѣлаго столоваго вина все равно какого, только не крѣпкаго столько, чтобы покрыло рыбу до половины, положить чухонскаго самаго свѣжаго масла $^1/_8$ фунта и цѣлый лимонъ, разрѣзанный на куски, какъ рѣжутъ яблоки, вынувъ зерна, накрыть кастрюльку крышкою, зажечь подъ нею спиртъ и черезъ $^1/_4$ часа это прекрасное кушанье готово. Такимъ образомъ приготовляется осетрина, бѣлужина, судакъ и пр. рыбы, у которыхъ мало костей.

Выдать: 3—4 ф. рыбы, вина съ $^1/_2$—1 бут. | $^1/_8$ фунта масла, 1 лимонъ.

1013) **Жареная селедка подъ соусомъ.** Селедки вымочить хорошенько, снять кожицу, вынуть кости, изрубить мелко съ 1 луковицею и молоками, положить 1 франц. булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, ложку масла, 1 яйцо, размѣшать хорошенько, дать форму селедки, приложить хвостъ и голову, намазать яйцомъ, посыпать сухарями, сдѣланными изъ срѣзанной съ булки корки, поджарить въ маслѣ, въ печкѣ и подавать, не снимая со сковороды.

Въ постные дни не класть яицъ, вмѣсто сухарей обсыпать селедку мукою, а вмѣсто чухонскаго, взять $^1/_3$ стакана прованскаго масла.

Выдать: $2^1/_2$ фунта селедокъ. 1 французскій бѣлый хлѣбъ. 1 луковицу, (2 яйца). | Сухарей или $^1/_2$ стакана муки. $1^1/_2$ ложки русскаго или $^1/_3$ стакана прованскаго масла.

Соусъ къ нимъ красный съ лимономъ № 278 или соусъ грибной № 298.

1014) **Котлеты изъ селедки.** Селедки вымочить, вынуть кости, мелко изрубить, положить 1—3 мелко изрубленныя и въ $^1/_2$ ложкѣ масла под-

жаренныя луковицы, 1 франц. булку, намоченную и выжатую или 12 шт. свареннаго картофеля, 2 яйца, 2—3 ложки сметаны, перцу, немного сливочнаго масла, размѣшать, сдѣлать котлеты, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ.

Выдать: 4—5 прост. или голланд. селедокъ. 1 фр. бѣлый хлѣбъ, 2 яйца. | 3—4 луковицы, 2 ложки масла. Прибавить къ срѣзанной коркѣ 2—3 сухаря.

Вмѣсто булки и картофеля можно класть вареную, мелко изрубленную говядину.

Соусъ къ нимъ красный кисло-сладкій съ лимономъ или капарцами № 278. Такія котлеты можно приготовить постныя.

1015) **Гренки съ селедкою къ завтраку.** 2 ложки прованскаго масла, ложку сарептской горчицы, 6 крутыхъ желтковъ растереть хорошенько, прибавить къ нимъ молоки, изрубленные съ ложкою капарцовъ; намазать этою массою гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныя въ маслѣ, положить на нихъ вымоченую, очищенную и наискось маленькими кусочками нарѣзанную селедку, вставить въ печь минутъ на пять.

Выдать: 3 селедки, 2 ложки провал. масла. 1 ложку сарепт. горчицы, 6 яицъ. | 1 франц. бѣлый хлѣбъ, 1 лож. капарцовъ. $1^1/_2$ ложки чухон. масла.

Такія же гренки приготовляются съ сардинками.

1016) **Форшмакъ изъ селедки и картофеля.**

1017) **Форшмакъ изъ мяса.** Изрубить $1^1/_2$ фун. жареной телятины или дичи, или разварной говядины, 2—3 вымоченныя и очищенныя селедки, $^1/_2$ франц. булки, намоченной и выжатой, все это изрубить какъ можно мельче, положить простаго и англійскаго перца по 3 или по 5 зеренъ, мушкатнаго орѣху, 1 небольшую луковицу, мелко изрубленную и въ маслѣ поджаренную, $^1/_2$ стак. сметаны или сливокъ, 2—4 яйца, 1 ложку масла, смѣшать все вмѣстѣ, положить въ кастрюльку, намазанную масломъ и осыпанную сухарями вставить въ печь на $^1/_2$ часа; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: Жаркаго, 2—3 селедки. Или 10—12 сардинокъ. $^1/_2$ франц. булки, 1 луковицу. | Прост. и англ. перцу по 3 или 5 зеренъ. 2 яйца, 1 стак. сметаны или сливокъ. 2 сухаря, 2 ложки масла.

Въ этотъ форшмакъ можно положить вмѣсто $^1/_2$ стак. 2 стак. сметаны, въ такомъ случаѣ подавать въ жестяной или серебряной кастрюлькѣ.

1018) **Форшмакъ третьимъ манеромъ.** 2 селедки вымочить, очистить, мелко изрубить, 1 луковицу также изрубить очень мелко, положить 2 ложки масла, 2 стак. тертой булки или сухарей, 2 стак. сливокъ или цѣльнаго молока, англійскаго перцу зеренъ 5—6, мушкатнаго орѣху, вскипятить все вмѣстѣ, подавать въ небольшомъ салатникѣ.

1019) **Форшмакъ съ селедкой.** Взять 6 копѣечную булку, срѣзать корку, намочить мякишъ въ сливки или цѣльное молоко, потомъ взять селедку, если нѣтъ голландской, то хотя и простую, вынуть изъ нея кости; изрубить очень мелко, растереть ее съ намоченною булкою; положить на сковороду чухонскаго масла, потомъ положить ложку крошенаго луку, всыпать перцу, поджарить лукъ, положить потомъ въ него тертую селедку съ моченымъ хлѣбомъ, все хорошенько размѣшать, прибавить стаканъ сливокъ, поставить въ печь, чтобы запеклось, обсыпавъ сверху сухарями.

Выдать: 1 фр. булку, 1 ст. цѣльнаго молока. 1 большую селедку или 2 поменьше | $^1/_8$ фунта масла, 1 луковицу, перцу. 1 стак. сливокъ, 2—4 сухаря.

1020) **Раки со смоленскою крупою подъ соусомъ.** 1 стаканъ смоленскихъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить хорошенько; $1^1/_2$ стакана воды, 1 ложку масла вскипятить, всыпать живо крупу, размѣшать, положить мелкой зеленой петрушки и укропу, мушкатнаго орѣху, 1 кусокъ сахара, накрыть крышкою, поставить не надолго въ печь; потомъ остудить, вбить одно яйцо, нафаршировать этою кашею раковыя спинки, которыя, разумѣется. сперва отварить въ соленой водѣ съ укропомъ.

Уложить нафаршированные раки въ кастрюлю, перекладывая раковыми шейками и ножками, налить слѣдующимъ соусомъ:

$1^1/_2$ ложки муки поджарить въ $1^1/_2$ ложкахъ раковаго масла, развести 2—3 стаканами бульона, $1^1/_2$ стак. самой свѣжей сметаны, положить укропу, немного мушкатнаго орѣху, размѣшать, облить раки, закрыть кастрюлю крышкою, поставить на плиту на $^1/_2$ часа.

Выдать: 60 раковъ, 1 стак. смолен. крупъ. 2 яйца, 1 ложку масла. $1^1/_2$ ложки раковаго масла. | $1^1/_2$ стак. сметаны, 1 кусокъ сахара. Мушкатнаго орѣху, $^1/_2$ стак. муки. Зеленой петрушки и укропу.

1021) **Соусъ изъ раковъ иначе.** 60 раковъ отварить въ соленой водѣ съ укропомъ. Очистить шейки и ножки, сдѣлать слѣдующій фаршъ: всѣ ножки, 15 шеекъ, 6 сухарей мелко истолочь; ложку раковаго масла, 2—3 ложки сливокъ, ложку мелко изрубленной зеленой петрушки и укропу, мушкатнаго орѣху, соли, 2 яйца, смѣшать, нафаршировать чисто вымытыя и вытертыя раковыя спинки (шт. 25 или 30); 4—5 стакановъ цѣльнаго молока или сливокъ вскипятить, всыпать 1 стак. истолченыхъ и просѣянныхъ сухарей, мушкатнаго орѣху, соли, вскипятить опять, опустить фаршированныя раковыя спинки, оставшіяся 45 шеекъ, $^1/_2$ ложки раковаго масла, опять вскипятить раза два. Соусъ этотъ можно приготовить и безъ фаршированныхъ спинокъ съ одними шейками.

Выдать: 60 раковъ, $1^1/_2$ стак. толченыхъ сухарей. $2^1/_2$ ложки раковаго масла. 2—3 ложки сливокъ. | Зеленой петрушки и укропу, 3 яйца. 4—5 стак. молока и сливокъ. Мушкатнаго орѣху, соли.

1022) **Судакъ изъ раковъ.** 40 раковъ сварить съ укропомъ и солью, очистить, т. е. вынуть шейки и ножки, изрубить ихъ, истолочь, протереть сквозь сито; 2 фунта судака очистить, снять съ костей, изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, смѣшать съ раками; изъ скорлупокъ сдѣлать $^1/_4$ фунта раковаго масла, положить въ пюре, развести 2 стаканами густыхъ сливокъ, вбить 2 яйца, положить соли, размѣшать. Рамку намазать $^1/_8$ фунта масла, убрать отваренными въ соленой водѣ сморчками ($^1/_2$ фунта), влить суфле; за полчаса передъ отпускомъ начать варить на парѣ. Выложивъ на блюдо, въ середину положить мелко наточеный свареный картофель, посыпанный зеленью и облитый масломъ. Подать отдѣльно голландскій соусъ.

Выдать: 40 раковъ, укропу, 2 ст. сливокъ. 2 ф. судака, $^3/_8$ ф. масла, 2 яйца. | $^1/_2$ ф. сморчковъ, $^1/_2$ гарнца картофеля. $^1/_4$ ф. масла, на соусъ голландскій № 322.

1023) **Раковыя шейки маринованныя.** Раки чисто вымыть, сварить въ соленой водѣ съ укропомъ, остудить. Очистить шейки, выжать ихъ хорошенько въ салфеткѣ, чтобы не оставалось въ нихъ сырости, сложить въ банку, залить раковымъ масломъ.

Или высушить ихъ исподоволь въ печи, а передъ употребленіемъ мочить нѣсколько часовъ въ водѣ.

Или отваренныя и остывшія раковыя шейки сложить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями, но безъ сахара.

Но вообще шейки трудно сохранить долго. Раковыя спинки, т. е. скорлупки, также вымыть какъ можно чище, высушить, сохранять въ банкахъ, подавать фаршированными. Прочія же скорлупки отъ ножекъ и шеекъ также перемыть,

высушить, истолочь, сохранять въ банкахъ и приготовлять изъ этого порошка раковое масло, какъ сказано ниже № 1024, потому что масло это можно приготовлять изъ свѣжихъ и изъ сушеныхъ скорлупокъ.

1024) **Раковое масло.** Скорлупу отъ раковъ вымыть, вытереть, истолочь какъ можно мельче. На 2 стак. истолченой скорлупы взять 1 стак. масла, распустить его на сковородѣ, всыпать скорлупу, жарить на легкомъ огнѣ, мѣшая, чтобы не пригорѣло, до тѣхъ поръ, пока масло не сдѣлается темнокраснаго цвѣта, тогда процѣдить и выжать сквозь салфетку, слить въ банку, остудить, поставить въ холодное мѣсто. Если же это масло тотчасъ пойдетъ въ употребленіе, то на $^1/_8$ фун. масла истолочь скорлупы отъ 25 до 30 раковъ, когда подрумянится, то чтобы въ скорлупкахъ не осталось масла, налить стаканъ молока, изъ котораго будетъ вариться соусъ, или бульона, если будетъ вариться супъ, какъ наприм., супъ изъ раковъ, прокипятить, процѣдить.

Вкусные раки. Влить въ кастрюлю полтора стакана свѣжей сметаны, $^1/_2$ стак. вина вейндеграфа, положить ложку сливочнаго масла, немного соли и тмину, дать потихонько закипѣть; положить тотчасъ 25—30 крупныхъ вымытыхъ раковъ, накрыть кастрюлю, дать повариться минутъ съ 20, выложить на блюдо, облить соусомъ.

Или вскипятить ихъ въ винѣ съ кореньями и ложкою масла и немного перцаэна.

Котлеты изъ судака съ рисомъ по милански, съ раковымъ соусомъ. 1 стаканъ риса намочить въ холодной водѣ на нѣсколько часовъ, откинуть на дурхшлагъ, налить холодною водою, разъ вскипятить, откинуть на дурхшлагъ, перелить холодною водою. Распустить въ кастрюлькѣ $^1/_4$ фун. чухонскаго масла и $^1/_4$ фунта мелко изрубленныхъ мозговъ изъ костей, вскипятить, положить 1 луковицу, поджарить ее до золотистаго цвѣта, вынуть, всыпать рисъ, слегка поджарить его, влить стаканъ бѣлаго вина, когда рисъ погустѣетъ, всыпать 2 щепотки шафрана въ порошкѣ, вливать по немногу горячаго бульона, но чтобы не было жидко, мѣшать, чтобы не пригорѣло, варить, пока рисъ не будетъ готовъ, но чтобы не разварился, тотчасъ подавать, осыпавъ его большимъ количествомъ тертаго сыру пармезану, огарнировать котлетами изъ судака, обливъ раковымъ соусомъ, а именно:

2—3 фунта судака очистить, вынуть кости, мелко изрубить, посолить, всыпать 3 зерна толченаго простаго перца, положить въ молокѣ намоченную и выжатую булку, 2 ложки густыхъ сливокъ, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь дурхшлагъ, надѣлать круглыхъ котлетъ, обсыпавъ ихъ мукою, поджарить ихъ въ маслѣ.

Соусъ слѣд.: 30 раковъ сварить съ солью и укропомъ, очистить ножки и шейки; скорлупу высушить, истолочь, поджарить въ 2 ложкахъ масла до красна, всыпать $^1/_2$ стаканомъ муки, развести 3 стаканами бульона, прокипятить хорошенько, процѣдить, влить 2—3 ложки сметаны или сливокъ, положить немного лимоннаго соку и раковыя шейки и ножки, разъ вскипятить. Или огарнировать кушанье маринованными раковыми шейками № 2643, облить бѣлымъ соусомъ изъ самой свѣжей сметаны № 294.

Выдать: *На котлеты:* 2—3 фун. судака. $^1/_2$ франц. булки, перцу, $^1/_4$ ст. муки. $^1/_2$ стак. молока, 2 ложки густыхъ сливокъ. *На рисъ:* 1 стак. риса, $^1/_4$ фун. мозговъ изъ костей. $^1/_4$—$^1/_2$ фун. сыру—пармезану. 1 стак. бѣлаго вина, лимоннаго соку. 1 луков., 2 щепотки шафрана. *На соусъ:* 30 марин. раковыхъ шеекъ или 30 живыхъ раковъ. $^3/_4$ стак. муки, 2—3 ложки или $^1/_2$—$1^1/_2$ стак. сметаны. На все $^3/_4$ фун. масла.

ОТДѢЛЪ VIII.

Пироги и паштеты.

А) ТѢСТО ДЛЯ ПИРОГОВЪ, ПИРОЖКОВЪ И ПАШТЕТОВЪ.

Примѣчаніе. Главныя правила относительно тѣста и пироговъ слѣдующ.: Если тѣсто приготовляется постное, то на каждый стаканъ воды съ дрожжами идетъ крупичатой муки приблизительно фунтъ, говорю приблизительно, потому что точнаго указанія дать невозможно, такъ какъ мука бываетъ лучшаго или худшаго сорта, болѣе или менѣе сухою. Если же въ тѣсто кладется масло и яйца, то воды надо брать меньше стакана на фунтъ муки. На пирогъ на 6—8 человѣкъ достаточно $1^1/_2$ фун. муки, такъ какъ изъ этой пропорціи выйдетъ 8 большихъ кусковъ или 15—18 маленькихъ пирожковъ. На каждый фунтъ муки полагается не менѣе 1 золотн. сухихъ дрожжей, которые надо распустить въ $^1/_4$ стакана воды, подправить чайною ложечкой муки, размѣшать, дать придти слегка въ броженіе и тогда уже растворять тѣсто. Если тѣсто нужно приготовить наскоро, то дрожжи развести теплою водою и черезъ $^1/_4$ часа растворить тѣсто, если же тѣсто надо ставить утромъ рано, то дрожжи можно съ вечера развести холодною водою, подправить мукой, дать имъ постоять ночь въ комнатѣ обыкновенной температуры, чтобы не перекисли.

Тѣсто для пироговъ дѣлается различно, какъ сказано ниже, пирогъ же самый приготовляется слѣд. образомъ: когда тѣсто, будучи замѣшано, поднимется, тогда вымѣсивъ тѣсто, не прибавляя муки, раскатать его скалкою, подсыпая только слегка мукою, положить раскатанный продолговатый кусокъ тѣста на чистый желѣзный листъ, середину котораго намазать масломъ, положить на тѣсто приготовленный фаршъ, загнуть всѣ четыре края, чтобы пирогъ имѣлъ правильный, продолговатый, четыреугольный видъ, защипить, дать подняться съ полчаса; смазать яйцомъ, разбитымъ съ ложкою воды, самый верхъ, но не бока пирога, можно осыпать сухарями, вставить въ горячую печь на полчаса, а если пирогъ большой и съ рыбою, то и на часъ времени. Нѣкоторые любятъ, чтобы корочка пирога была тоненькая и сухонькая, а фарша было много, другіе же любятъ, чтобы было болѣе тѣста, въ такомъ случаѣ надо выдать болѣе муки. Каждое тѣсто, чѣмъ долѣе оно выбивается, тѣмъ оно лучше.

Къ пирогамъ изъ нежирнаго, дрожжеваго тѣста подается отдѣльно сливочное масло.

Изъ того же тѣста дѣлаются и пирожки, ихъ выйдетъ изъ назначенной ниже пропорціи шт. 15—18, но фарша для нихъ приготовляется вдвое менѣе, чѣмъ для пирога. Дѣлая пирожки надо тѣсто нарѣзать кусочками, каждый кусочекъ скатать въ ровненькій шарикъ, растянуть его въ рукахъ, наложить $^1/_2$ ложки фарша, защипать, сравнять, положить на столъ или на желѣзный листъ смазанный масломъ, дать подняться. Когда поднимутся смазать желткомъ разбитымъ съ водою, вставить въ печь минутъ на 20 приблизительно.

Или не смазывая ихъ яйцомъ поджарить въ маслѣ; подавая осыпать поджаренною зеленою петрушкою.

Пропорція назначена отъ 6 до 8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12	человѣкъ	увеличить	пропорцію	въ	$1^1/_2$	раза.
Отъ 13 до 15	„	„	„	„	2	„
Отъ 16 до 18	„	„	„	„	$2^1/_2$	„
Отъ 19 до 24	„	„	„	„	3	„

1025) **Слоеное тѣсто.** Приготовить слоеное тѣсто, какъ сказано № 221. Когда печь будетъ готова, раскатать тонко тѣсто, положить на него фаршъ, сдѣлать продолговато-четыреугольный пирогъ, смазать яйцомъ, можно посыпать сухарями и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь.

Выдать: 2 ст. муки, т. е. $^2/_3$ ф., $^1/_2$ ф. масла. | 1 яйцо смазать тѣсто, (2 сухаря).

Другимъ манеромъ: 2 яйца, $^1/_2$ рюмки рома влить въ стаканъ, добавить свѣжей сметаной, влить въ муку, замѣсить тѣсто, чтобы можно было разкатать его тонко, положить на середину $^1/_2$ фун. хорошаго твердаго чухонскаго масла, накрыть кругомъ тѣстомъ, защипать, разкатать длинный кружокъ, накрыть, дать постоять въ холодномъ мѣстѣ съ $^1/_4$ часа; затѣмъ сложить втрое, разкатать, опять дать постоять, непремѣнно накрыть салфеткой, опять раскатать и такимъ образомъ до 6 разъ, потомъ сдѣлать изъ тѣста пирожки, нафаршировавъ ихъ, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ печь.

Примѣчаніе. Назначенная пропорція какъ слоенаго тѣста, такъ и сдобнаго, разсыпчатаго и пр. достаточно для пирога или пирожковъ на 6—8 человѣкъ; для паштета, чтобы покрыть сверху только паштетъ, сложенный на небольшое глубокое блюдо, достаточно половины этой пропорціи.

1026) **Тѣсто сдобное.** Взять 1 фунтъ муки, $^1/_2$ фун. вымытаго и выжатаго холоднаго масла, съ $^1/_2$ стакана воды, соли, 1 яйцо, замѣсить крутое тѣсто. Въ холодномъ мѣстѣ, раскатать тонко, сдѣлать изъ него пирогъ или пирожки, смазать яйцомъ съ водою и изъ холоднаго мѣста прямо въ печь.

Выдать: 1 ф. т. е. 3 стак. муки, $^1/_2$ ф. масла. | 1 яйцо смазать пирожки.

1027) **Тѣсто заварное безъ дрожжей.** $1^1/_4$ стакана воды, $^1/_2$ стакана масла вскипятить, всыпать тотчасъ $1^1/_2$ стакана муки, размѣшать до гладкости, въ горячее вбить 4 яйца, но лучше 4 желтка, посолить; сдѣлать тотчасъ пирожковъ 18—20, подсыпая слегка муки (1 ложку не болѣе), вставить въ печь на желѣзномъ листѣ, посыпанномъ мукою; этого тѣста смазывать яйцомъ не слѣдуетъ.

Выдать: $^3/_8$ фунта масла, 3 стакана муки. | 4 яйца, соли.

1028) **Тѣсто разсыпчатое.** Растереть до бѣла $^1/_2$ фун. масла, прибавить 2 желтка, яйцо и $^1/_4$ стак. рома, всыпать около 1 ф. муки, размѣшать яйцо хорошенько, оставить на нѣсколько минутъ въ холодномъ мѣстѣ, потомъ раскатать тонко, употреблять.

1229) **Прекрасное разсыпчатое тѣсто другимъ манеромъ:** 3 стакана муки, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, не менѣе $^1/_2$ стакана воды, въ томъ числѣ ложка рома, посолить, замѣсить густое тѣсто, раскатать довольно тонко, сдѣлать пирогъ или пирожки или паштетное тѣсто, смазать яйцомъ и въ печь.

1030) **Разсыпчатое тѣсто третьимъ манеромъ.** 6 желтковъ, $^1/_3$ фунта масла, 3 стакана муки, 2 ложки рома.

1031) **Разсыпчатое тѣсто четвертымъ манеромъ:** взять $^1/_2$ фун. чухонскаго холоднаго масла, 1 ф. муки, изрубить мелко сѣчкою на подобіе манной крупы, потомъ положить 1 яйцо и стаканъ воды, размѣшать хорошенько, вынести на холодъ, на ледъ, раскатать тѣсто, сдѣлать пирожки, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ печь.

Выйдетъ пирожковъ 18.

Разсыпчатое тѣсто пятымъ манеромъ. 1 ф., т. е. 3 стакана муки, 2 яйца, $^1/_2$ стакана сметаны, $^1/_3$ или $^1/_4$ ф. масла, соли, 1 яйцо смазать тѣсто.

1032) **Дрожжевое тѣсто подходящее въ холодной водѣ.** 3 зол. сухихъ дрожжей развести свечера теплою водою, всыпать 2 чайныя ложки муки, чтобы было всего 1 стаканъ, поставить на ночь, пусть подпи мутся; на другой день утромъ взять этотъ стаканъ самыхъ жидкихъ дрожжей, 1 стаканъ молока, $^1/_4$ фунта растопленнаго масла, долить молокомъ такъ, чтобы было всего 1 стаканъ, всыпать 2 фунта муки, положить 5 крупныхъ яицъ, т. е., стаканъ яйцъ, всыпать соли ложку, все это выбить какъ можно лучше, выбивая тѣсто съ часъ времени, переложить въ салфетку, перевязать такъ, чтобы тѣсто имѣло мѣсто вдвое подняться, опустить салфетку съ тѣстомъ въ кадку холодной воды.

Когда тѣсто всплыветъ черезъ нѣсколько часовъ на верхъ, выбить его; изъ половины тѣста, сдѣлать пирогъ, нафаршировать, дать на листѣ подняться, смазать яйцомъ, посыпать сухарями и въ печь на $^1/_2$—1 часъ, какъ сказ. въ прим. Изъ другой половины можно испечь булку, всыпавъ въ тѣсто $^1/_2$ стакана мелкаго сахара.

Выдать: 3 фунта муки.
$^1/_4$ фунта масла.
6 яицъ.
3 зол. или на 1 коп. сухихъ дрожжей.
Стакана 2 молока.
($^1/_2$ стакана сахара).

1033) **Тѣсто на дрожжахъ обыкновенное.** Растворить тѣсто, какъ обыкновенно, изъ $1^1/_4$ стакана теплаго молока или воды вмѣстѣ съ дрожжами и половины муки, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, выбить хорошенько веселочкою, посолить, положить 2 ложки масла, 2 яйца или 2—3 желтка, муки такъ, чтобы тѣсто было густое, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не начнетъ отставать отъ рукъ; когда поднимется во второй разъ, сдѣлать пирогъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: $1^1/_4$ или $1^1/_2$ стак. молока или воды вмѣстѣ съ дрожжами $1^1/_2$—2 з. | $1^1/_2$—2 ф. муки, 2 яйца, $^1/_4$ ф. масла. 2 сухаря, 1 яйцо смазать тѣсто.

Если на послѣднее кушанье нужны бѣлки, то въ тѣсто употребить одни желтки, а бѣлки употребить для другаго кушанья, какъ напримѣръ на безе № 1698.

1034) **Еще тѣсто на дрожжахъ.** 1 стаканъ теплаго молока или воды, соли чайная ложечка, $1^1/_2$ зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ $^1/_4$ стаканѣ воды, $1^1/_2$ стакана муки размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда на тѣстѣ сверху сдѣлаются трещины, вбить 3—4 желтка хорошо предварительно выбитые, положить пѣну изъ 3—4 бѣлковъ и мѣсить тѣсто, подсыпая остальную муку на столько, чтобы можно было разрѣзать его на столѣ ножемъ и чтобы тѣсто къ ножу не приставало, влить въ тѣсто $^1/_3$ стак. растопленнаго масла, мѣсить, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки и оно не будетъ отставать отъ рукъ. Тогда дать подняться; когда поднимется дѣлать пирогъ или пирожки, дать подняться, смазать яицомъ только верхъ, но не бока, вставить въ печь.

Выдать: $1^1/_2$ зол. сухихъ дрожжей.
$1^1/_4$ стак. воды или молока.
$1^1/_2$—2 фун. муки.
$^1/_3$ стак. растопленнаго масла.
4—5 яицъ, соли.

1035) **Превосходное дрожжевое тѣсто для пирога.** Свечера взять 2 стакана самой холодной воды, 3 зол. сухихъ дрожжей, $^1/_2$ фун. русскаго масла до бѣла растертаго, 1 яйцо, ложку соли и слишкомъ 2 фунта муки, растворить и замѣсить, поставить на столъ, накрывъ салфеткою. Когда поднимется сдѣлать пирогъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

1036) **Заварное тѣсто на дрожжахъ.** Стаканъ муки заварить стакономъ кипящаго молока, размѣшать до гладкости, когда остынетъ, вбить 5 выбитыхъ яицъ, положить $1^1/_2$ зол. сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ водѣ, размѣшать все хорошенько, процѣдить сквозь сито, прибавить еще немного муки, размѣшать, дать слегка подняться. Потомъ выбить тѣсто, посолить чайною ложечкой, влить $^1/_4$ стакана теплаго растопленнаго масла, всыпать остальную муку, вымѣсить какъ можно лучше, чтобы отставало отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось втрое болѣе, сдѣлать пирогъ или пирожки, дать подняться на листѣ, смазать яйцомъ и въ печь. Это тѣсто не скоро черствѣетъ.

Выдать: На $1^1/_8$ стак. воды или молока. $1^1/_2$—2 фун. муки, $^1/_4$ стак. масла. | 5 яицъ, $1^1/_2$—2 зол. дрожжей. 1 яйцо, 2—3 сухаря.

1037) **Еще заварное тѣсто на дрожжахъ.** Сухихъ $1^1/_2$ золотника сухихъ дрожжей распустить въ $^1/_2$ стаканѣ воды, всыпать 1 стаканъ муки, выбить хорошенько, дать подняться. Когда поднимется посолить, выбить, обдать мѣшая $^3/_4$ стакана кипящаго молока, вымѣсить хорошенько, влить $^1/_4$ стакана растопленнаго масла, положить 2 яйца или 4 желтка и остальную муку, еще мѣсить, дать подняться, сдѣлать пирогъ, дать еще разъ подняться, смазать яйцомъ разбитымъ съ водою, вставить въ печь на полчаса.

Выдать: $^1/_2$ стак. воды, $^3/_4$ стак. молока. $1^1/_2$—2 ф. муки. | $^1/_8$ ф. масла, $1^1/_2$ зол. дрожжей. 3—5 яицъ, соли, 2 сухаря.

1038) **Тѣсто ржаное и пшеничное для паштетовъ.** $1^1/_2$ стакана ржаной просѣянной муки, $1^1/_2$ стакана пшеничной смѣшать, влить $^1/_2$ стакана кипятку и $^1/_4$ стакана растопленнаго горячаго жиру, размѣшать, оставить на нѣсколько минутъ. Вбить 2 яйца, прибавить немного пшеничной муки, замѣсить крутое тѣсто, какъ на лапшу. Намазать форму масломъ, обложить ее этимъ тѣстомъ, насыпать ячневой крупы, испечь въ печкѣ. Когда будетъ готово, высыпать крупу, вынуть осторожно тѣсто изъ формы, наполнить ее фаршемъ паштетнымъ, накрыть крышечкою изъ тѣста, испечь, потомъ срѣзать осторожно крышечку и подавать; если паштетъ подается холоднымъ, тогда убрать его сверху рубленнымъ ланспикомъ.

Выдать: $1^1/_2$ стак. ржаной муки. $1^1/_2$ стак. пшеничной. Или одной пшеничной муки $1^1/_8$ ф. | $^1/_4$ стак. растопленнаго жира. 2 яйца.

Можно такую же форму для горячихъ паштетовъ сдѣлать изъ одной пшеничной муки, изъ слоенаго, сдобнаго, или разсыпчатаго тѣста № 1025—1031.

Жестяную форму, въ видѣ цвѣточнаго горшка, вымазать внутри масломъ, обложить кругомъ тѣстомъ, наполнить фаршемъ, перекладывая его жареною дичью, лимономъ, капарцами и трюфелями, накрыть крышкою изъ того же тѣста, испечь; вынувъ изъ печи, уложить на блюдо, снявъ форму, которая должна раздѣляться на двѣ половинки; снять верхнюю корочку, влить немного соусу и подавать открытымъ. Остальной соусъ подать въ соусникѣ.

Отъ 9—12 человѣкъ увеличить пропорцію тѣста на такія формы въ $1^1/_2$ раза, отъ 13—24 человѣкъ въ два раза.

Б) ПИРОГИ.

Примѣчаніе. Тѣсто на пироги и пирожки можно употреблять какое угодно, какъ сказано выше отъ № 1025 до 1036.

Рыбу надо хорошенько вычистить, вымыть, вынуть всѣ кости, посолить, осыпать немного толченымъ простымъ перцемъ, завернуть въ салфетку на одинъ часъ, нарѣзать затѣмъ тонкими ломтиками.

Саго для пироговъ приготовляется слѣдующимъ образомъ:

Саго налить свечера холодною водою, утромъ слить воду, всыпать саго въ кастрюлю, обдать сравнительно большимъ количествомъ кипятку, тотчасъ начать кипятить, мѣшая ложкою; когда саго сдѣлается мягкимъ, но чтобы не разварилось, тогда откинуть его на дурхшлагъ или рѣшето, перелить холодною водою; когда вода совершенно стечетъ, переложить въ каменную чашку, посолить, положить хорошаго масла, разрубленныя яйца, рубленую визигу, перцу, зелени, размѣшать, положить половину фарша, на раскатанное тѣсто, затѣмъ, рыбу, потомъ опять фаршъ, накрыть тѣстомъ, дать подняться, смазать яйцомъ, вставить въ печь на $^3/_4$—1 часъ.

Рисъ приготовляется слѣд. образомъ: перемыть въ холодной водѣ, слить ее, налить свѣжей холодной воды, чтобы рисъ едва прикрыло, поставить варить; когда сдѣлается мягкимъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей стечь совершенно, переложить въ каменную чашку, положить сливочнаго масла, крутыя яйца и все прочее, мотря потому съ чѣмъ приготовляется пирогъ.

Визига приготовляется слѣдующимъ образомъ: Свечера намочить ее въ холодной водѣ; днемъ налить чистою водою, варить съ петрушкою и луковицею, пока не сдѣлается мягкою, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, мелко изрубить, посолить, положить немного толченаго простаго перца и пр.

1039) **Пирогъ съ визигою, рисомъ, яйцами и рыбою.** Визигу сварить, какъ сказано въ примѣчаніи, мелко изрубить, положить соли, простаго перцу, 2—4 крутыя рубленыя яйца, рису отваренаго въ водѣ съ 1 луковицею, петрушкою и 1 ложкою масла, см. примѣчаніе; прибавить ложку жирнаго бульона, укропу, зеленой петрушки, смѣшать все вмѣстѣ; $^3/_4$ этого фарша положить на раскатанное тѣсто, наверхъ самые тоненькіе ломтики очищенной отъ костей, немного посоленой щуки, судака, леща, лососины, осетрины; сига или семги, осыпать немного мелко истолченымъ англійскимъ перцомъ, накрыть остальнымъ фаршемъ, потомъ тѣстомъ, дать подняться, смазать яйцомъ, поставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: *На тѣсто:* $1^1/_4$—$1^1/_3$ стак. воды или молока вмѣстѣ съ дрожжами. 2—3 яйца, $^1/_4$ ф. масла, соли. $1^1/_2$—2 фунта муки. 1 яйцо и 2 сухаря.

На фаршъ: Отъ $^1/_8$ до $^1/_4$ ф. визиги, 3—4 яйца. (1—$^3/_4$ стак. рису), $1^1/_2$ или 2 ф. рыбы. Укропу, зеленой петрушки. 1 петрушку, 1 луковицу, $^1/_4$ ф. масла. Простаго перцу зерна 3—4, соли.

Выдать отдѣльно къ пирогу сливочнаго масла.

Такой же пирогъ можно сдѣлать:
1) Съ визигою, яйцами и рыбою ($^3/_8$ ф. визиги, 2 ф. рыбы, 2—3 яйца).
2) Съ визигою, рисомъ и яйцами ($^1/_2$ ф. риса, $^1/_4$ ф. визиги, 2—3 яйца).
3) Съ рисомъ и яйцами (1 ф. риса, $^1/_4$ ф. масла, 3—4 яйца, зелени).

1040) **Пирогъ съ визигою, рыбою и манною крупою.** Приготовить пирогъ вообще, какъ сказано выше № 1039, вмѣсто рису взять манны, а именно: $^3/_8$ ф. свѣжаго чухонскаго масла вскипятить въ узенькой кастрюлѣ, всыпать $1^1/_4$ стакана манны, размѣшать хорошенько и вскорѣ отставить отъ плиты, смѣшать съ свареною и мелко изрубленною визигою, всыпать соли, рубленыя яйца, зелень; половину этого фарша положить на раскатанное тѣсто, потомъ рыбу, покрыть фаршемъ и т. д.

Выдать: На тѣсто: $^1/_8$ фунта визиги. $^1/_2$ фунта манны. | 2 ф. рыбы, $^3/_8$ ф. масла. Зелень, 3—4 яйца.

1041) **Пирогъ съ визигою, рыбою и саго.** Приготовить какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: $^1/_8$ фунта визиги. $^1/_2$ фунта саго. 2 фунта рыбы. | 2—3 ложки масла. Зелени, простаго перцу. 2—3 яйца.

1042) **Пирогъ съ семгою и саго.** Сварить саго, какъ сказано въ примѣчаніи. Когда вода стечетъ, посолить, смѣшать съ 2 ложками масла, положить толченаго перцу зерна 2—3, укропу; положить рядъ саго на раскатанное тѣсто, на него рядъ мелко изрубленныхъ крутыхъ яицъ, потомъ рядъ семги, посыпать перцомъ, накрыть сагой и наконецъ тѣстомъ, смазать яйцомъ, посыпать сухарями, вставить въ горячую печь.

Выдать: $1^1/_8$ стак. бѣлаго саго, т. е. $^1/_2$ ф. | Укропу, соли, перцу.
$^1/_4$ ф. сливочнаго масла. | На тѣсто выдать отдѣльно.
3—4 яйца, $1^1/_2$ ф. семги. | Подать къ пирогу сливочнаго масла.

1043) **Пирогъ со свѣжею капустою.** 2 кочна капусты средней величины нашинковать, посолить, чрезъ 10 минутъ выжать, сложить въ кастрюлю, положить двѣ-три ложки масла, поджарить мѣшая до мягкости, но чтобы калуста не подрумянилась; когда остынетъ, положить 2—4 крутыя мелко изрубленныя яйца, зеленаго укропу, начинить пирогъ, посыпать немного простымъ перцомъ и т. д.

Выдать: 2 кочна капусты средней величины. | Выдать отдѣльно на тѣсто.
1—2 луковицы, $^1/_4$ ф. масла. | И къ пирогу сливочнаго масла.
3—4 яйца, зеленаго укропу, соли.

Для пирожковъ выдать половину фарша. Съ такою начинкою дѣлаются и постные пироги, отбросивъ все скоромное, и вмѣсто скоромнаго выдать $^1/_3$ стакана постнаго масла.

1044) **Пирогъ съ кислою капустою и рыбою.** (Скоромный или постный).

Поджарить въ $^1/_8$ фунта масла 1 мелко-изрубленную луковицу, положить 3 стакана кислой капусты, мелкаго простаго и англійскаго перцу, тушить подъ крышкою до мягкости, подливая жирнаго бульона и мѣшая, чтобы не пригорѣло. Очищенную соленую рыбу: лососину, семгу, осетрину и проч. нарѣзать тоненькими ломтиками, вынуть изъ нея кости, поджарить въ ложкѣ масла, положить на тѣсто рядъ капусты, потомъ рядъ рыбы, накрыть капустою и тѣстомъ, и т. д.

Вмѣсто рыбы можно положить отвареныхъ, мелко-изрубленныхъ, сушоныхъ грибовъ, поджареныхъ въ маслѣ.

Выдать 3 стакана, т. е. $1^1/_2$ ф. капусты. | $1^1/_2$ фунта рыбы.
$^1/_4$ фунта скоромнаго. | 2 зерна простаго перца.
Или $^1/_2$ стакана постнаго масла. | Выдать отдѣльно на тѣсто.
5 з. простаго перца, 1 луковицу.

На пирожки выдать половину фарша.

Пирогъ съ кислою капустою и грибами. Приготовить какъ только что сказано, но вмѣсто рыбы положить въ капусту $^1/_8$ фунта сушоныхъ сваренныхъ, мелко-изрубленныхъ и поджареныхъ съ масломъ и лукомъ грибовъ.

1045) **Пирогъ съ мясомъ и яйцами.** Мелко-изрубленную луковицу поджарить въ маслѣ; жареную телятину, дичь, вареную говядину изъ бульона или сырую изрубить какъ можно мельче, всыпать въ масло, взять ложки 2—3 жирнаго бульону, слегка поджарить, всыпать соли, перцу, дать остынуть, тогда положить на раскатанное тѣсто рядъ фарша, рядъ мелко-изрубленныхъ крутыхъ яицъ, опять рядъ мяса, наконецъ накрыть тѣстомъ. Въ фаршъ можно прибавить разваренаго рису.

Выдать: Мяса фунта 2—3, 1 луковицу. | Укропу и зеленой петрушки.
Соли, перцу, $^1/_4$ ф. масла, 3—4 яйца. | ($^1/_2$ стакана риса).
Выдать отдѣльно на тѣсто.

На пирожки выдать половину фарша.

1046) **Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ.** Отварить телячій ливеръ съ сердцемъ безъ печенки, мелко изрубить. Распустить на сковородѣ 2 ложки масла, положить мелко-изрубленную луковицу, слегка поджарить, всыпать изрубленный ливеръ, опять поджарить, мѣшая, чтобы не пригорѣло, потомъ всыпать немного перцу, соли, 3—4 крутыя мелко-изрубленныя яйца, укропу и зеленой петрушки, смѣшать, начинить пирогъ. На большую пропорцію пирога можно прибавить немного вареной говядины.

Выдать: Телячій ливеръ безъ печенки вѣсомъ въ $2^1/_2$ фунта. | Соли, зелени, $^1/_4$ фунта масла.
1 луковицу, 3—4 яйца; перцу. | Выдать отдѣльно на тѣсто.

На пирожки выдать половину фарша.

1047) **Шишкинскій пирогъ.** Взять 4 чашки самой хорошей пшенной крупы, сварить кашу на молокѣ, потомъ остудить ее, протереть сквозь частое сито, положить въ горшокъ, положить туда же двѣ ложки хорошихъ дрожжей и $1^1/_2$ чашки масла, поставить подняться, тогда положить 6 желтковъ, 6 взбитыхъ бѣлковъ, соли, прибавить немного крупичатой муки, дать опять подняться и когда въ другой разъ поднимется, то сдѣлать круглый пирогъ, по величинѣ сковороды, съ какимъ угодно фаршемъ.

Выдать: 4 чашки пшеной крупы. | 6 яицъ, $1^1/_2$ чашки растопленнаго масла.
2 бутылки молока, $^1/_2$ ф. муки. | 2 ложки дрожжей, на фаршъ.

1048) **Пирогъ изъ сдобнаго тѣста съ мяснымъ фаршемъ.** Приготовить сдобное тѣсто № 1026, сдѣлать изъ этого тѣста тонкія лепешки, величиною какъ внутренность той кастрюльки, въ которой будетъ печься пирогъ. Приготовить кастрюльку, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями, класть лепешки одну на другую, перекладывая каждую фаршемъ № 1045 или 182, наложить такимъ образомъ половину кастрюльки, смазать сверху масломъ и дать немного подняться въ тепломъ мѣстѣ не болѣе $^1/_4$ часа, и тотчасъ посадить въ очень горячую печь; ежели печь не очень горяча, то пирогъ часто бываетъ сыръ.

Выдать: *На тѣсто*: 1 ф. муки $^1/_2$ ф. масла. | 1 луковицу, 2 ложки тертой булки.
На фаршъ: | 1 яйцо, 2 ложки сметаны.
1 ф. говядины или телятины. | $^1/_8$ фунта масла. 3—4 сухаря.

1049) **Картофельный пирогъ.** На 2 фунта протертаго сквозь сито картофеля положить 1 фунтъ муки, 3 ложки дрожжей, 4 цѣльныхъ яйца и одну чашку распущеннаго чухонскаго масла, смѣшать все вмѣстѣ хорошенько, раскатать, сдѣлать 2 лепешки, положить одну на сковороду, на нее мясной фаршъ, а другую накрыть сверху, поставить въ печь.

1050) **Русская кулебяка съ рыбою.** Приготовить тѣсто слѣд.: на $1^1/_2$ фунта муки положить $^3/_8$ ф. чухонскаго масла, 3 желтка, 1 чашку молока, 1 ложку хорошихъ дрожжей, $^1/_2$ чайной ложки соли. Растворить сначала тѣсто, какъ обыкновенно на молокѣ съ дрожжами; когда поднимется, положить масло, яйца, соль и остальную муку и дать опять подняться. Тогда приготовить начинку слѣд.: нарѣзать $1^1/_2$ фун. судака, выбрать кости; нарѣзан-

ные куски поджарить въ кастрюлѣ въ ложкѣ масла съ 1 изрубленной луковицей, свѣжимъ изрубленнымъ или сушонымъ укропомъ, изрубить все вмѣстѣ съ рыбой. Взять $1^1/_4$ стакана смоленской крупы, перетереть ее съ 1 яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето. Вскипятить $1^1/_4$ стакана воды съ $^1/_4$ фунта масла, когда закипитъ всыпать крупу, шибко мѣшая, посолить, поставить не надолго въ печь, чтобы слегка подрумянилась, тогда перемѣшать ее, какъ можно лучше съ рыбнымъ фаршемъ. Заранѣе приготовить 1 фунтъ осетрины, которую нарѣзать пластинками и $^1/_2$ фун. семги. Сдѣлать длинную или круглую кулебяку, на середину положить половину фарша съ кашей, на нее нарѣзанную осетрину и семгу, сверху остальную кашу съ фаршемъ, защипать и дать $^1/_2$ часа подняться; смазать яйцомъ и посадить въ печь; это настоящая русская кулебяка.

Выдать: *На 6 человѣкъ, на тѣсто:*
$1^1/_2$—2 фунта муки, 1 ст. молока.
$^3/_8$ фунта масла, 3 желтка.
Ложку дрожжей.

На фаршъ:
$1^1/_2$ ф. судака, 1 луковицу, 1 ф. осетрины.
$^1/_2$ ф. семги, $1^1/_4$ стак. смоленскихъ крупъ.
1 яйцо, $^1/_4$ фунта масла, укропу.

1051) **Пирогъ со свѣжими грибами.** Приготовить разсыпчатое тѣсто отъ 1028 до 1031, раскатать изъ этого тѣста круглую лепешку, больше сковороды, отрѣзавъ прежде кусокъ величиною въ большое куриное яйцо; раскатанную лепешку положить на сковороду, удобнѣе всего перекладывать разсыпчатое тѣсто, сложивъ лепешку вчетверо, приготовить слѣд. фаршъ: взять полную глубокую тарелку шляпокъ, молодыхъ боровиковъ, маленькія не разрѣзывать, а которыя по крупнѣе, тѣ можно разрѣзать, положить ихъ въ кастрюльку, пересыпать солью, немного перцемъ, зеленымъ лукомъ и укропомъ; если недостаточно грибовъ, то можно прибавить и корешковъ свѣжихъ, не червивыхъ, нарѣзавъ ихъ кусочками, смѣшать все вмѣстѣ, поставить кастрюльку на огонь; когда грибы пустятъ изъ себя сокъ и совсѣмъ осядутъ, тогда положить въ нихъ 1 ложку хорошаго чухонскаго масла и 5 ложекъ сметаны самой свѣжей, прокипятить хорошенько, но не слишкомъ, чтобы только грибы не были сыры, тогда снять ихъ съ огня, остудить на льду, чтобы были чуть-чуть теплые, наложить ихъ на лепешку, попробовавъ предварительно довольно ли соли или перцу, тогда загнуть края тѣста, складывая его складками, чтобы сверху оставалось маленькое отверстіе, которое прикрыть остальнымъ тѣстомъ, сдѣлавъ изъ него тонкую лепешку; прищипнувъ верхушку къ пирогу, обрѣзать кругомъ то тѣсто, которое лишнее, обровнять хорошенько, чтобы было красиво, смазать тѣсто яйцомъ, поставить въ печь.

Выдать: *На тѣсто. На фаршъ:*
Полную глубокую тарелку боровикъ,
Перцу, зеленаго луку.

Укропу, $^1/_8$ фунта масла.
5 ложекъ сметаны.
1 яйцо смазать тѣсто.

1052) **Старинный курникъ.** Приготовить также тѣсто сдобное или разсыпчатое, дать пирогу такую же круглую форму, какъ сказано выше № 1051, начинку же слѣдующую: взять парную курицу, отварить ее въ маломъ количествѣ воды, потомъ вынувъ, разрѣзать ее на такіе куски, какъ кладутъ въ супъ; $1^1/_4$ стак. мелкихъ гречневыхъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето; вскипятить $1^1/_2$ стак. воды съ 2 ложками масла, всыпать живо крупу, размѣшать тотчасъ, чтобы не было комковъ, поварить минутъ 5, поставить не надолго въ печь, чтобы слегка просохла, смѣшать съ 4—5 крупными, мелко изрубленными яйцами и зеленью, посолить. Уложить на лепешку половину каши, положить на нее разрѣзанные куски курицы, вынувъ изъ нея лишнія

кости, покрыть остальнымъ фаршемъ, посыпать сверху укропомъ; передъ тѣмъ, какъ сажать въ печь, влить въ середину крѣпкаго куринаго бульону, накрыть маленькой лепешкой, защипать, смазать яйцомъ, и тотчасъ въ печь. Подавать вмѣсто паштета или пирога.

Выдать: *На тѣсто:*
$^1/_2$ фунта масла, 1 рюмку рома.
1 ф. муки.

На фаршъ:
1 курицу, $1^1/_4$ стак. гречн. крупъ.
5 яицъ, $^1/_4$ фунта масла.
Укропу, 1 яйцо смазать тѣсто.

Оставшійся бульонъ отъ курицы, подать на другой день къ завтраку.

1053) **Пирогъ съ морковью.** Приготовить тѣсто слоеное, сдобное или на дрожжахъ, начинить слѣд. обр.: 12 шт. моркови средней величины очистить, вымыть, сварить въ посоленой водѣ или бульонѣ, потомъ мелко изрубить, смѣшать съ 2 ложками масла, слегка поджарить, положить крутыя яйца, соли по вкусу. На пирожки выдать половину пропорціи назначеннаго фарша.

1054) **Пирогъ съ курицею и съ рисомъ.** Нарѣзать небольшими кусками отвареную курицу, вынуть кости, поджарить ее въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ отвареннымъ разсыпчатымъ рисомъ, подлить немного жирнаго бульону, положить соли, немного мушкатнаго орѣху, 3—4 мелко изрубленныя крутыя яйца, смѣшать, начинить пирогъ.

Вмѣсто рису можно положить разсыпчатую, крутую гречневую кашу, положивъ въ нее масло, яицъ и пр. Оставшійся же бульонъ употребить на супъ изъ курицы № 47.

Выдать: 1 курицу, 2—3 ложки масла.
1 стаканъ риса или 2 стакана крупныхъ гречневыхъ крупъ.

3—5 яицъ, соли, перцу, укропу и зеленой петрушки.
Мушкатнаго орѣху.

На тѣсто: дрожевое, слоеное, сдобное или разсыпчатое.

1055) **Пирогъ съ грибами.** $^1/_2$ фун. сушоныхъ боровиковъ сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ грибами, опять поджарить, посолить, положить перцу. Въ постъ поджарить грибы въ прованскомъ маслѣ.

Выдать: $^1/_2$ ф. сушоныхъ грибовъ.
1 луковицу, соли, перцу.
$^1/_4$ фунта чухонскаго или $^1/_3$ стак. постнаго масла.
Выдать отдѣльно на тѣсто.

На пирожки выдать половину фарша.

1056) **Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ и сардельками.** Изжарить щуку въ 3 ложкахъ масла, вынуть кости, мелко изрубить, всыпать соли, перцу, укропу, положить на раскатанное тѣсто, посыпать вымытыми, изрубленными сардельками, скропить масломъ, покрыть тѣстомъ.

Выдать: 2—3 фунта щуки.
15 сарделекъ, 4 ложки масла.

Соли, перцу, укропу.
Выдать отдѣльно на тѣсто.

1057) **Пирогъ съ грибами и визигою.** $^1/_4$ фунта визиги сварить до мягкости съ кореньями и пряностями, мелко изрубить. 1 стаканъ риса разварить въ водѣ съ 1 петрушкою, 1 луковицею, 3 гвоздиками, солью и 1 ложкою масла; $^1/_8$ ф. сушоныхъ грибовъ сварить, мелко изрубить, смѣшать съ визигою и рисомъ, вынувъ изъ нихъ коренья и пряности; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, положить туда же смѣшанную визигу съ рисомъ и грибами, размѣшать, положить соли, нафаршировать пирогъ.

Выдать: $^1/_4$ фунта визиги, 1 морковь. $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея. 5—6 зеренъ англійскаго перца. Соли, $^1/_4$ фунта сушеныхъ грибовъ. | 1 стаканъ риса, 3 гвоздики. 1 петрушку, 2 луковицы. $^1/_3$ ст. постнаго масла, или $^1/_4$ ф. чухонск. 2—3 крупныя яйца; на тѣсто.

На пирожки выдать половину назначеннаго фарша.

1058) **Пирогъ съ кашею изъ смоленской или мелкой гречневой крупы съ грибами.** 6 сушеныхъ грибовъ вымыть, сварить въ водѣ съ солью до мягкости, прибавивъ кореньевъ и пряностей; вынуть грибы, мелко изрубить, бульонъ же процѣдить, взять его $2^1/_2$ стакана, положить въ него $^1/_4$ фун. чухонскаго масла, вскипятить, всыпать круто 2 стакана крупъ, которыя въ скоромный день можно перетереть сперва 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь рѣшето, шибко мѣшая на плитѣ нѣсколько минутъ, потомъ разбить совершенно комки, положить изрубленные грибы, прибавить въ скоромный день 2—3 крутыя, мелко изрубленныя яйца, посолить, поставить въ духовую печь на $^1/_2$ часа. Потомъ начинить этою кашею пирогъ или пирожки; на послѣдніе достаточно половины назначенной пропорціи каши.

Выдать: *На тѣсто:* 6 грибовъ, 1 луковицу. 1 морковь, $^1/_2$ петрушки. | $^1/_3$ селлерея, 10—12 зер. англ. перца. 2 стак. смоленскихъ или гречнев. крупъ. $^1/_3$ ст. пост. или $^1/_4$ ф, чухон. масла (2 яйца).

1059) **Пирогъ съ крутою гречневою кашею.** Сварить наканунѣ крутую гречневую кашу изъ 1 фунта крупъ, т. е. изъ $2^1/_8$ стак., положить $^1/_4$ фун. чухонскаго масла и 3—4 крутыя, мелко изрубленныя яйца. Недурно прибавить нѣсколько десятковъ очищенной салакушки, (рыбы) или 3—4 сваренные, мелко изрубленные гриба.

Выдать: 1 фун. т. е. $2^1/_8$ стак. крупъ. $^1/_3$ стак. постнаго или $^1/_4$ фунта. чухонскаго масла и 3—4 яйца. | (2 десятка салакушки) или 3—4 сушеныхъ грибка. На тѣсто.

На пирожки достаточно половины назначенной начинки.

О пирожкахъ сказано во III отдѣлѣ.

В) ПАШТЕТЫ ГОРЯЧІЕ И ХОЛОДНЫЕ.

Примѣчаніе: Тѣсто для паштетовъ приготовляется слоеное, сдобное, разсыпчатое, заварное, ржаное, см. тѣсто для пироговъ и пирожковъ: №№ 1025, 1026, 1027, 1028, 1029, 1030, 1031, 1038. Тѣсто на дрожжахъ на паштеты не употребляется.

Рыбный фаршъ для паштетовъ. $1^1/_2$ фунта щуки, судака или окуней очистить, выпотрошить, вымыть, разрѣзать, вынуть кости, мелко изрубить, посолить; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, положить изрубленную рыбу, слегка поджарить, посолить, всыпать 3—5 зер. мелко истолченнаго перца, положить мякоть полфранцузской 5 коп. булки, въ водѣ, бульонѣ или въ молокѣ намоченной и выжатой, еще ложку свѣжаго чымытаго масла и $^1/_2$ стак. бульона или съ $^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, смѣшать, мелко изрубить, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито. Яицъ въ рыбный фаршъ изъ вышеупомянутыхъ рыбъ не кладется. Если же фаршъ приготовляется изъ сига и др. рыбъ, то надо связать его 3—4 яйцами.

Фаршъ изъ печенки. $^1/_2$ телячьей печенки вымыть, поджарить до готовности съ $^1/_2$ фунтомъ свѣжаго несоленаго шпика, 1 морковью, 1 петрушкою, 1 пореемъ, 1 селлереемъ, 1 луковицею, 1 шт. лавр. листа и 5 зер. англ. перца. Когда печенка будетъ готова, остудить ее, натереть на теркѣ, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ жарившимся шпикомъ и кореньями, положить $^1/_2$ фунта сырой, мелко изрубленной телятины, мякишъ $^1/_2$ франц. 5-ти коп. булки, въ водѣ намоченной и выжатой, ложки 3 бульона, 4—6 яицъ, посолить, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито.

1060) **Паштетъ изъ цыленка или молодой индѣйки.** Взять 2—3 цыленка или молодую индѣйку, зарѣзанную днемъ раньше, очистить какъ слѣдуетъ, разрѣзать на порціи, положить въ кастрюлю, положить туда же

съ $^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$ ф. шпика, нарѣзаннаго тоненькими ломтиками; $^1/_2$ ломтиками нарѣзаннаго лимона безъ зеренъ, мушкатнаго орѣху, соли, 1 штуку лаврованаго листа, 1 луковицу, нашпикованную 3—4 гвоздиками, пучекъ зеленой петрушки, укропу, прикрыть крышкою, тушить до-красна съ $^1/_2$ часа, смотрѣть, чтобы не пригорѣло; влить стакана 2 воды или бульона, вскипятить, вынуть цыплятъ, а соусъ процѣдить.

50 раковъ отварить, очистить; изъ скорлупъ сдѣлать раковое масло № 1024. Вынутое изъ ножекъ мясо и 25 шеекъ мелко изрубить, смѣшать съ $1^1/_2$ ложками этого раковаго масла, положить 1 французскую булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, мушкатнаго орѣху, укропу, зеленой петрушки, 2—4 яйца, размѣшать хорошенько, истолочь въ ступкѣ.

Приготовить слоенаго тѣста, сдобнаго или разсыпчатаго, раскатать его тонко, какъ двѣ тупыя стороны ножа. Опрокинуть на раскатанное тѣсто жестяное или серебряное блюдо, обрѣзать края острымъ ножомъ, снять блюдо, посыпать тѣсто слегка мукою, сложить вдвое, опять посыпать мукою, сложить еще разъ, т. е. уже вчетверо, красиво нарѣзать края ножомъ и накрыть имъ паштетъ; остальное тѣсто разрѣзать равными полосками въ $1^1/_2$ пальца шириною. Дно же блюда намазать масломъ, положить цыплятъ, перекладывая ихъ фаршемъ и оставшимися 25 шейками, уложить все это въ видѣ горки, т. е. на серединѣ выше, къ краямъ ниже; влить нѣсколько ложекъ бульона, въ которомъ варились цыплята.

Края блюда намазать яйцомъ, накрыть тѣстомъ, прижать его къ краямъ блюда, сверху украсить полосками тѣста, а на самой серединѣ связать изъ тѣста кокарду, намазать все это осторожно яйцомъ, вставить въ горячую печь.

Въ оставшійся бульонъ положить кусокъ сухаго бульона, $^1/_2$ ложки муки, поджаренную слегка въ $^1/_2$ ложкѣ масла, разъ вскипятить, процѣдить, положить отваренныхъ аморетокъ, подать въ соусникѣ.

Выдать: 2 - 3 цыленка или молод. индѣйку вѣсомъ около 3 фунтовъ. $^1/_4$ фун. масла, $^1/_2$ фун. шпика. $^1/_2$ лимона, мушкатн. орѣху, соли 1 штуку лаврованаго листа. 1 луковицу, 2—3 шт. гвоздики. | Пучекъ зелен. петрушки, укропу. 50 раковъ, 2 лота сухаго бульона. 2 ложки раковаго масла. 1 французскую булку. $^1/_2$ стак. молока, 2 яйца. 1 ложку муки, аморетокъ.

Выдать отдѣльно на тѣсто.

1061) **Паштетъ изъ каплуна или откормленной индѣйки.** Выпотрошить, очистить 1 большаго каплуна или $^1/_2$ жирной индѣйки, посолить, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ лавровымъ листомъ, перцомъ, лимонною коркою, зеленою петрушкою, 1 луковицею, 2 ложками масла, влить 1 стаканъ воды, $^1/_2$ стакана вина, ложки 2 уксуса и варить подъ крышкою до мягкости.

Потомъ каплуна или индѣйку вынуть, а соусъ процѣдить. Фаршъ приготовить слѣдующій: $1^1/_2$ фунта телятины отъ передней жирной лопатки очистить отъ жилъ, мелко изрубить, смѣшать съ поджаренною въ ложкѣ масла $^1/_2$ рубленною луковицею, положить туда же $^1/_4$ фун. ножомъ наскобленнаго шпика, $^1/_2$ тертой черствой булки, 4—5 изрубленныхъ сарделекъ; истолочь все это въ ступкѣ, потомъ положить ложки 2—3 мелко нашпикованныхъ трюфелей или одну ложку капарцовъ, англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, 3—5 желтковъ, размѣшать. Приготовить паштетную форму изъ ржаной или пшеничной муки № 1038, уложить рядами фаршъ и каплуна или индѣйку, накрыть крышкою изъ того же тѣста, слѣпить края бѣлкомъ и печь цѣлый часъ. Потомъ переложить на блюдо, подрѣзать осторожно сверху крышечку, влить соусъ, въ которомъ варился каплунъ,

прибавить въ него 5—6 штукъ мелко нарѣзанныхъ сарделекъ или трюфелей вскипяченыхъ въ мадерѣ, вскипятить, остальное подать въ соусникѣ.

Выдать: 1 каплуна или $^1/_2$ жирной индѣйки. Лавроваго листу, перцу. Лимонной корки, зелен. петрушки. 1 луковицу, $^1/_4$ фунта масла. $^1/_2$ стакана вина, уксусу. *На фаршъ:* 2—3 лож. нашинкован. трюф. Или 1 ложку капарцовъ. Англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху. $1^1/_2$ фунта телятины, $^1/_2$ луковицы. 1 лож. масла, $^1/_4$ ф. копченаго шпика. $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба. 4—5 сарделекъ, 3—5 желтковъ. На тѣсто выдать отдѣльно.

Подать отдѣльно соусъ № 311, или № 285.

1062) **Паштетъ изъ домашнихъ утокъ.** Очистить, какъ слѣдуетъ, 1 утку; посолить, посыпать перцомъ, 4—5 гвоздиками, подлить немного бульону или воды, положить кореньевъ, накрыть крышкою, тушить до готовности, потомъ дать остынуть. Изъ $^1/_2$ телячьей печенки и телятины приготовить фаршъ, какъ сказ. въ примѣч., положить на блюдо рядъ фарша, рядъ разрѣзанныхъ утокъ, опять фаршъ, накрыть тѣстомъ, намазать его яйцомъ, разбитымъ съ $^1/_2$ ложкою воды, вставить въ печь на одинъ часъ. Передъ отпускомъ надрѣзать сверху тѣсто, влить соусъ, въ которомъ варились утки, прибавивъ въ него немного лимону или маринованныхъ шампиньоновъ, немного муки и ложки 2 хереса; остальной подать въ соусникѣ.

Выдать: Утку, перцу. 4—5 гвоздики, 1 морковь, 1 порей. 1 петрушку, 1 селлерей, 1 луков. $^1/_2$ телячьей печенки, $^1/_2$ ф. шпика. $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба. $^1/_2$ фунта телятины. 4—6 яицъ, 1—2 ложки масла, $^1/_2$ лимона. Или маринованныхъ шампиньоновъ шт. 6. 1 ложку муки. На тѣсто выдать отдѣльно.

1063) **Паштетъ изъ куропатокъ, рябчиковъ, свистелей, глухаря, зайца или другой дичи съ слоеньимъ тѣстомъ.** 3 куропатки, 3 рябчика, 3 голубя или штукъ 12 свистелей, или 1 небольшаго зайца нашпиковать $^1/_4$ фунта шпика, посолить, изжарить въ кастрюлѣ въ 2 ложкахъ масла до половины готовности. Разрѣзать на части, если заяцъ, то вынуть кости, приготовить фаршъ изъ печенки и телятины, какъ сказ. въ прим. прибавить 4—6 шт. шампиньоновъ нашинкованныхъ длинными кусочками. Уложить на блюдо рядъ фарша, рядъ дичи, мелко нарѣзанныхъ 2—3 и даже 4 ложки трюфелей вскипяченыхъ въ мадерѣ, опять фаршъ, накрыть тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на часъ. Передъ отпускомъ подрѣзать сверху тѣсто, влить стаканъ соуса, въ которомъ жарилась дичь, разведя его бульономъ, снявъ съ него жиръ и прибавивъ лимоннаго сока.

Выдать: 3 куропатки или 3 рябчика. Или 12 свистелей или 3 голубя. Или 1 небольшаго зайца. $^1/_4$ ф. шпика. 4—5 ложекъ масла. $^1/_2$ теляч. печенки, т. е. $1^1/_2$ фунта. $^1/_2$ фунта телятины. $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба. Соли, мушкатнаго орѣху. Зеренъ 5 англійскаго перца. 4 шампиньона, 4—6 яицъ. 2—3 и даже 4 ложки трюфелей. $^1/_4$ лимона. На тѣсто отдѣльно.

Въ соусникѣ подать соусъ франц. изъ трюфелей № 311.
Или крѣпкій соусъ № 302;
Или красный съ трюфелями № 279.
Или соусъ красный съ виномъ № 278.

Если паштетъ изъ глухаря, то разрѣзать его на порціи, сложить на блюдо, перекладывая, т. е.. скленвая его фаршемъ такъ, чтобы въ паштетѣ казался онъ

цѣльнымъ; оложить кругомъ остальнымъ фаршемъ, накрыть тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на $1^1/_2$ часа. Передъ отпускомъ подрѣзать сверху крышку, влить немного соусу и подавать.

1064) **Паштетъ турецкій изъ баранины.** 2 фунта жирной баранины, безъ костей, посолить, отварить до мягкости съ кореньями, пряностями и $^1/_2$ фунтомъ копченой ветчины. Вынувъ мясо, бульонъ процѣдить, немного остудить, снять жиръ, потомъ положить въ него масла, вскипятить, всыпать 1 стаканъ риса и тушить подъ крышкою, пока рисъ не сдѣлается разсыпчатымъ, всыпать мушкатнаго орѣху. Тогда блюдо вымазать масломъ, посыпать сухарями, нарѣзать ветчину малыми продолговатыми кусочками, смѣшать съ рисомъ; положить рядъ его на блюдо, потомъ рядъ баранины, опять рисъ и баранину, сладить сверху; края блюда намазать яйцомъ, покрыть весь паштетъ тѣстомъ, вставить въ печь. Соусъ приготовить изъ $2^1/_2$ стакановъ бульона, въ которомъ варились ветчина и баранина, всыпать ложку муки, вскипятить, 1 стаканъ влить въ паштетъ передъ самымъ отпускомъ, а остальной подать въ соусникѣ, прибавивъ ломтиками нарѣзаннаго лимона или капарцовъ и, кто хочетъ, немного хересу.

Выдать: 2 ф. баранины безъ костей. $^1/_2$ ф. ветчины, 1 морковь. 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. 1 луковицу, 10—15 з. англ. перца. 1 шт. лавр. листа, 1 стак. риса. $^1/_2$ ф. масла, мушкатн. орѣху, 2 сухаря. 1 ложку муки, $^1/_4$ лимона. Или 1 ложку капарцовъ.

Выдать отдѣльно на слоеное тѣсто № 221 или на другое.
Если ветчина слишкомъ солона, то сперва ее надо вымочить.

1065) **Паштетъ простой изъ телятины.** $1^1/_2$ фун. оставшагося жаркаго телятины нарѣзать острымъ ножомъ небольшими ломтиками, $^1/_2$ телячьей печени поджарить съ ломтиками шпика, положивъ въ кастрюлю 1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей, 1 луковицу, 1 — 2 шт. лавр. листа и 5 зеренъ англ. перца. Когда будетъ готова, половину печенки нарѣзать ломтиками, другую половину остудить, натереть на теркѣ, положить $^1/_2$ франц. булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, истолочь все вмѣстѣ съ кореньями и шпикомъ, въ которомъ жарилась печенка, протереть сквозь сито, положить $^1/_2$ стак. перебраной и кипяткомъ обваренной коринки, отъ 1 до 3 яицъ, посолить.

Выдать: 2 фунт. телятины. $^1/_2$ телячьей печенки. 1 стак. толченыхъ сухарей. 2 ложки масла. $^1/_2$ стак. коринки. На тѣсто выдать отдѣльно.

Подать отдѣльно одинъ изъ красныхъ соусовъ.

1066) **Паштетъ-заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ.** Взять очищенныхъ 3 рябчика или 5 перепелокъ, слегка поджарить, снять мясо съ костей, изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить $^1/_2$ французской булки, намоченной и выжатой, $^1/_4$ фунта масла, 1—2 сырыя яйца, протереть все это сквозь сито. Взять $^1/_2$ телячьей печенки, снявъ съ нея кожицу, $^1/_8$ фунта свѣжаго шпика, нарѣзать то и другое кусками, поджарить въ ложкѣ масла, положивъ лавроваго листу и простаго перцу; когда будетъ готово, изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, смѣшать вмѣстѣ съ рябчиками или съ перепелками, прибавить $^1/_2$ стакана самыхъ густыхъ сливокъ, 3—5 яицъ, 4 штуки рубленыхъ 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 лапсникъ, какъ сказано въ примѣчаніи о заливномъ, влить немного этого лапсника

въ шарлотницу, застудить, убрать дно трюфелями, зеленью, раковыми шейками, влить опять ланспика, застудить. Взять мѣдную круглую ложку, нагрѣвать ее въ водѣ, вынимать ею вспеченный 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 № 335 или № 342.

Выдать: 3 рябчика или 5 перепелокъ.
$^1/_2$ франц. булки, 2 яйца.
$^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ.
$^1/_8$ ф. шпика, $^1/_4$ печенки.
$^1/_2$ мушк. ор., 1—2 шт. лавр. листа.
3—6 зеренъ англійск. перца.
4 шт. трюфелей, $^3/_8$ ф. масла.
На ланспикъ:
1 головку или 4 ножки телячьи.
$1^1/_2$ фунта говядины.
1 морковь, 1 петрушку, 1 селлерей.
1 порей, 10—20 зер. англ. перца.
1—2 шт. лавроваго листа.
$^1/_2$ стак. уксуса, 4—6 яицъ.
1 кусокъ сахара.
На украшеніе:
1—2 шт. трюфелей.
10 раковыхъ шеекъ, зелень.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

Отъ 7 до 9 человѣкъ прибавить $^1/_4$ часть фарша, т. е. выдать 4 рябчика, а ланспикъ тотъ же и т. д.

Отъ 10 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію фарша въ 2 раза, т. е. выдать 6 рябчиковъ и т. д., а на ланспикъ въ $1^1/_2$ раза.

На 18 и 24 человѣка увеличить пропорцію фарша въ 3, а ланспика въ 2 раза.

1067) **Картофельный паштетъ съ мясомъ.** Нарѣзать 3 фунта мягкой говядины на тоненькіе кусочки, выбить ихъ деревяннымъ пестикомъ, какъ можно лучше. Отваренный въ соленой водѣ картофель, нарѣзать тонкими ломтиками; взять глубокое блюдо, намазать дно масломъ, осыпать сухарями, положить на дно шинкованнаго луку, потомъ рядъ ломтиковъ говядины, на которую посыпать соли, перцу и толченой гвоздики, опять луку, потомъ рядъ вдвое толще ломтиковъ картофеля, на который положить кусочками масло, потомъ опять говядину, лукъ, перецъ, соль и гвоздику, и такъ, пока не уложится все потомъ взять французскую булку, размоченную въ молокѣ, размять ее какъ тѣсто, вбить 3 яйца, немного соли, и покрыть ею все блюдо, смазать масломъ, обсыпать сухарями съ сыромъ и запечь въ довольно горячей печкѣ.

Выдать: 3 фунта говядины.
Полную глубокую тарелку сыраго картофеля.
2—3 луковицы, 3—5 шт. гвоздики.
$^3/_8$ фунта масла, 6—8 сухарей.
Французскую булку, 3 яйца.
1 стаканъ молока, ложку сыра.

1068) **Паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ.** Взять отъ свѣже-зарѣзанныхъ гусей 4—5 печенокъ, мочить ихъ въ тепломъ молокѣ часовъ 6, вынуть, нашпиковать $^1/_8$ фун. полосками нарѣзаннаго шпика и 2—3 сардинками; положить въ чашку, налить $^1/_2$ стаканомъ горячаго прованскаго масла, выжать сокъ изъ 1 лимона, покрыть, дать постоять часа два. Между тѣмъ приготовить фаршъ слѣд. Наскоблить ножемъ филеи отъ 2 молодыхъ куръ, $^1/_2$ ф. шпика мелко изрѣзать, изрубить $^1/_2$ горсти шарлотокъ съ 5—6 шампиньонами и $^1/_4$ фунта копченой ветчины, все вмѣстѣ съ курицею истолочь въ ступкѣ, прибавивъ немного соли, толченаго перцу и немного мускатнаго цвѣту; распустить въ кастрюлѣ $^1/_4$ фунта масла, вбить 2 яйца и 2 желтка съ солью, мѣшать на огнѣ, приготовить жидкую яичницу, перемѣшать съ фаршемъ, прибавивъ 1—2 ложки бульона. Форму приготовить изъ тѣста (см. № 1038), вымазать внутри густою сметаною ($^1/_3$ стак.), обсыпать тертымъ пармезаномъ или швейцарскимъ сыромъ, на дно формы положить половину приготовленнаго фарша, потомъ гусиныя печенки, залить маринадою, въ которой они лежали, смазать $^1/_2$ стак. сметаны, положить остальной фаршъ, наложить сверху $^1/_4$ фунта въ пласточки нарѣзаннаго копченаго шпика, плотно закрыть крышкою изъ того же тѣста. Наблюдать, когда паштетъ начнетъ кипѣть въ печи, оставлять его только еще съ $^1/_4$ часа; подавая на столъ, срѣзать крышку, спять шпикъ и снова закрыть. Подать съ соусомъ изъ шампиньоновъ № 286 или изъ сарделекъ № 283 или красные соуса, какъ то: № 278, 279, 280, 347, 348.

1069) **Паштетъ изъ угря, налима или щуки.** Распустить въ кастрюлѣ 2 ложки масла, поджарить въ немъ молко нашинкованные: 1 порей, 1 селлерей и 2 фунта кусками нарѣзанной рыбы; когда рыба почти будетъ готова, влить $^1/_3$ стакана вина, положить нѣсколько ломтиковъ лимона, немного воды, вскипятить подъ крышкою, на сильномъ огнѣ. Уложить на блюдо или въ паштетную форму рыбнаго фарша (см. примѣч.) положивъ въ него нарѣзанную отварную печенку отъ налима (если паштетъ изъ налима), потомъ рядъ рыбы, немного трюфелей вымоченныхъ въ мадерѣ, и рядъ раковыхъ шеекъ, потомъ опять фаршъ, сгладить ножомъ, накрыть слоенымъ тѣстомъ, смазать осторожно яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Соусъ къ нему слѣдующій: взять бульонъ, въ которомъ вскипѣла рыба, прибавить въ него лимоннаго соку и $^1/_2$ ложки муки, поджареной въ 1 ложкѣ масла изъ сарделекъ № 274, вскипятить; 1 стаканъ этого соуса влить передъ отпускомъ въ паштетъ, а остальной подать въ соусникѣ. Или подать къ паштету соусъ № 345, но только вмѣсто $1^1/_2$ ф. рыбы, взять бульонъ, въ которомъ вскипѣла рыба, изъ которой приготовляется паштетъ, и можно не класть въ него сметаны. Если изъ угря, то подать соусъ № 346. Къ паштету изъ налима и щуки подается соусъ изъ раковъ № 349. Или соусъ изъ трюфелей № 348, или крѣпкій соусъ № 347.

Выдать: $^1/_4$ ф. масла. 1 порей, 1 селлерей.
2 ф. рыбы, $^1/_3$ стак. вина, $^1/_2$ лимона.
Можно прибавить 2—3 трюфеля.
На фаршъ:
$1^1/_2$ щуки, судака или окуней.
$^1/_4$ фунта масла.
$^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба.
($^1/_2$ стак. молока).
$^1/_2$ луковицы, соли, $^1/_2$ ст. густыхъ сливокъ).
Мушкатнаго орѣху.
Простаго и англ. перцу по нѣск. зеренъ.
На слоеное тѣсто № 221 или на другое.
На соусъ отдѣльно:

1070) **Паштетъ изъ раковъ.** Приготовить рыбнаго фаршу см. въ примѣч. Очистить 60 отварныхъ большихъ раковъ, т. е. вынуть шейки и ножки.

1 стаканъ зеленаго сушонаго горошка развварить въ сливкахъ, дать остынуть; потомъ положить на круглое блюдо, намазанное масломъ и посыпанное сухарями, рядъ гороха, рядъ раковыхъ шеекъ и ножекъ, потомъ половину рыбнаго фарша, опять горохъ и фаршъ. Накрыть слоенымъ тѣстомъ, нарѣзаннымъ полосками шириною въ 4 пальца, одна сторона которыхъ должна быть вырѣзана фестонами въ вершокъ величиною, и полосы эти, начиная отъ самаго края, класть наискось блюда, одна на другую такъ, чтобы фестоны одной стороны прикрывали ровный край другой полосы;—на серединѣ сдѣлать изъ тѣста кокарду, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: 60 довольно большихъ раковъ.
1 стак. сушонаго зеленаго горошку т. е. $^1/_2$ фунта.
$2^1/_2$ стак. сливокъ или молока.
2 - 3 сухаря и $^1/_8$ ложки масла.
На соусъ:
1 ложку муки, 1 ложку раковаго масла.
$^1/_2$ лимона.
На фаршъ:
2 ф. щуки, $^1/_4$ ф. масла чухонскаго.
$^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба ($^1/_2$ стак. молока).
$^1/_2$ луковицы, ($^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ).
Мушкатнаго орѣху, соли.
Простаго и англійскаго перцу.
На тѣсто:
$^1/_2$ ф. масла и 2 стак. муки.
1 яйцо смазать тѣсто.

Соусъ къ нему слѣдующій: $2^1/_2$ стакана мяснаго бульона, 1 ложку муки, 1 ложку раковаго масла вскипятить, положить ломтики лимона безъ зеренъ; можно прибавить $^1/_2$ или 1 стаканъ сливокъ: 1 стаканъ соуса влить передъ отпускомъ въ паштетъ, а остальной соусъ подать въ соусникѣ.

Выдать слѣдовательно масла на этотъ паштетъ всего $^7/_8$ фунта.

1071) **Паштетъ изъ лососины.** Распустить 2 ложки масла, поджарить въ немъ изрубленную и выжатую 1 луковицу, положить туда же 2 фунта очищенной, посоленой, кусочками нарѣзанной лососины и жарить подъ крышкою, однакоже, чтобы рыба не совсѣмъ дожарилась. Тогда влить въ эту кастрюлю $^1/_2$ стакана французскаго вина, ложки 2 уксуса и немного воды, всыпать соли, положить 1 шт. лавроваго листа, вскипятить все это на сильномъ огнѣ, вынуть рыбу, остудить. Изъ рыбы, какъ напримѣръ щуки, судака и проч. сдѣлать фаршъ, см. примѣчаніе, уложить въ паштетную форму рядъ фарша, рядъ лососины, облить стаканомъ процѣженнаго соуса, въ которомъ вскипѣла рыба, покрыть слоенымъ тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Въ соусникѣ подать соусъ къ рыбнымъ паштетамъ № 345.

Выдать: $^1/_4$ ф. масла, 1 луковицу.
2 ф. лососины.
$^1/_4$ стак. франц. вина, уксусу.
5 з. прост. и 5 зер. англ. перцу.
2 шт. лавроваго листу.

На фаршъ:
$1^1/_2$ ф. щуки, $^1/_2$ луковицы.
$^1/_2$ франц. булки.
Прост. и англ. перцу. мушк. орѣху.
2 ложки масла, ($^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ).

На тѣсто выдать отдѣльно и на соусъ № 345.

Чтобы паштетъ былъ красивѣе, слоеное тѣсто можно раскатать въ $^1/_2$ пальца толщиною, вырѣзать кругъ по блюду, положить на чистую писчую бумагу, нарѣзать рѣзцомъ неширокія полоски, начиная съ края и не доходя до серединки такъ, чтобъ эти полоски, держались на оставшемся небольшомъ кружечкѣ тѣста; потомъ осторожно спустить съ бумаги это надрѣзанное тѣсто прямо на лососину, сплести слегка по двѣ полоски, спуская концы на край блюда, а кругомъ блюда положить въ палецъ шириною рѣзцомъ нарѣзанную полоску тѣста, чтобъ покрыть концы полосъ тѣста, смазать яйцомъ, испечь въ горячей печи.

1072) **Холодный паштетъ дорожный.** 6 штукъ рябчиковъ нашпиковать $^1/_4$ фун. шпика, изжарить въ кастрюлѣ съ $^1/_4$ фунтомъ масла, 30 зернами англійскаго перца, 6 штукъ лавроваго листа, съ 1 петрушкою, 1 пореемъ, 1 селлереемъ, 1 луковицею. Вынуть рябчики, остудить, снять съ костей мясо, нарѣзать маленькими кусочками, а кости мелко изрубить, поджарить ихъ еще разъ въ томъ же маслѣ, истолочь ихъ вмѣстѣ съ жарившимися кореньями и пряностями, протереть сквозь сито.

1 телячью печенку, $^1/_4$ фунта шпика нарѣзать ломтиками, посолить, поджарить въ 3-хъ ложкахъ масла до-красна, изрубить мелко, истолочь въ ступкѣ, прибавить $^1/_4$ фунта вымытаго чухонскаго масла, $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, мушкатнаго орѣху, соли, 2—4 яйца, истолочь, протереть сквозь сито, положить 3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей.

Приготовить очень крутое тѣсто изъ $1^1/_2$ фунта муки и 4—5 яицъ, облѣпить дно и бока намазанной масломъ и обсыпанной сухарями кастрюли, положить рядъ фарша, рядъ кусочками нарѣзанныхъ филеевъ рябчиковъ, сверху смазать массою изъ костей, разведенною 1 стаканомъ жирнаго бульона, накрыть тѣстомъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Вынувъ, снять крышку изъ тѣста, чтобы остыло, потомъ накрыть крышкою отъ кастрюли и такъ можно взять въ дорогу.

Выдать: 6 шт рябчиковъ, $^1/_2$ ф. шпика.
30 зеренъ англійскаго перца,
6 шт. лавроваго листа.
1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей.
1 луковицу.
1 телячью печен., 1 ф. чухон. масла.
$^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба.
Мушкатн. орѣху, соли, 2—4 яйца.
3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей или четверть-фунтовую баночку.
2 сухаря.
На тѣсто:
$1^1/_2$ ф., т. е. $4^1/_2$ стак. муки.
4—5 яицъ.

1073) **Паштетъ холодный изъ рябчиковъ.** Взять 4 рябчика, очистить ихъ, нашпиковать $^1/_4$ фунтомъ шпика, изжарить въ 2 ложкахъ масла, прибавить нарѣзанныхъ кореньевъ, какъ-то: 1 порей, 1 петрушку, 1 селлерей (луковицу), 10 зеренъ англійскаго перца, 4 штуки лавроваго листа, посоливъ и положивъ на дно кастрюли съ $^1/_4$ фун. ломтиками нарѣзаннаго шпика.

Когда изжарятся, вынуть рябчики, снять съ рябчиковъ филеи, нарѣзать ихъ маленькими ломтиками, а остальное и кости изрубить, истолочь въ ступкѣ совсѣмъ, что жарилось, прибавить 2 яйца, мушкатнаго орѣху, $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго и выжатаго, истолочь въ гладкую массу, прибавить нашинкованныхъ трюфелей ложки 2—3, поставить въ кастрюлькѣ на плиту, мѣшая веселочкою, согрѣть до горячаго состоянія, прибавить нѣсколько ложекъ жирнаго бульона, размѣшать; положить въ какую-нибудь каменную чашку рядъ фарша, рядъ филеевъ и такъ до конца, сверху залить чистымъ жиромъ, снятымъ съ бульона, поставить въ холодное мѣсто, гдѣ можно держать этотъ паштетъ хотя цѣлый годъ, закупорить только его хорошенько, обкленвъ свинцомъ.

Выдать: 4 рябчика, $^1/_2$ ф. шпику, 2 яйца.
Мушкатнаго орѣха.
$^3/_8$ ф. масла, 1 порей.
1 петрушку, 1 селлерей.
(1 луковицу), 20 зер. англ. перца.
4 шт. лавров. листа.
$^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба.
2—4 лож. нашинкованныхъ трюфелей.
$^1/_2$ ф. говяжьяго жира.

Подавая, снять застывшій жиръ.

1074) **Масло изъ рябчиковъ къ завтраку.** 3 рябчика очистить, изжарить въ $^1/_8$ фунта масла, остудить ихъ, снять съ костей мясо, изрубить, истолочь, положить мушкатнаго орѣху (кто любитъ $^1/_8$ фун. натертаго пармезану), 3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей, $^7/_8$ фун. сливочнаго масла, все это протереть сквозь сито, мѣшать, пока не погустѣетъ, переложить въ масляничку; если это масло приготовлено надолго, то, сложивъ въ каменную чашку, залить его говяжьимъ жиромъ.

Выдать: 3 рябчика, перецъ каянъ, или мушкатнаго орѣха.
3—4 лож. нашинкован. трюфелей.
1 ф. сливочнаго масла.
($^1/_2$ ф. пармезану).
(Растопленнаго жиру).

1075) **Паштетъ холодный изъ гусиныхъ печенокъ.** 12 гусиныхъ печенокъ мочить нѣсколько часовъ въ молокѣ, мелко изрубить; $^1/_4$ фунта свѣжаго шпика нарѣзать, поджарить съ печенками, вбить 4 яйца, положить $1^1/_2$ стакана тертой черствой булки, 2 мелко, изрубленные трюфеля, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, прибавить мушкатнаго орѣху, ложку соли.

Намазать кастрюльку ложкою масла, осыпать сухарями, сложить въ нее фаршъ, испечь. Потомъ истолочь его въ ступкѣ, прибавить $^1/_4$ фунта свѣжаго несоленаго масла, протереть сквозь сито, сложить на блюдо, намочивъ ножъ въ прованскомъ маслѣ сгладить, убрать ланспикомъ или маіонезомъ; подать къ нему соусъ изъ сарделекъ № 283.

Этотъ же паштетъ подается иногда горячимъ, въ такомъ случаѣ выложить

кастрюлю блинами или паштетнымъ тѣстомъ и тогда подать къ нему соусъ крѣпкій № 302 или 272.

Выдать: 12 печенокъ гусиныхъ, 4 яйца. 3 ст. молока, $1^1/_2$ ст. тертой булки. $^3/_8$ ф. масла, 2—3 трюфеля. | $^1/_2$ лимона, мушк. орѣху. 1 ложку сои. $^1/_4$ ф. свѣжаго шпика.

Выдать отдѣльно на соусъ № 283 и на ланспикъ; или на соусъ № 302, и на блины и на паштетное тѣсто.

1076) **Паштетъ холодный изъ телячьихъ или гусиныхъ печенокъ.** 12 гусиныхъ печенокъ 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 яйца, $^3/_8$ фунта вымытаго масла, истолочь все это, протереть сквозь сито, положить $^1/_2$ стакана сметаны, немного простаго и англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, 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 яйца, 1 ложку масла, соли, мушкатнаго орѣху, истолочь въ массу, сдѣлать изъ нея маленькія котлеты, сложить на сотейникъ, намазанный масломъ, скропить бульономъ, накрыть бумагою, поджарить. Когда остынетъ, обмакивать каждую котлетку въ муссъ и обложить ими печеный и выложенный на блюдо фаршъ. Этотъ фаршъ можно также нарѣзать ломтиками, сложить въ раптовую форму, перекладывая филеями, и вмѣсто мусса залить чистымъ ланспикомъ, застудить.

Выдать: 12 гусеныхъ печенокъ или 1 телячью. Мушкатн. орѣху, соли. 1 луковицу, $^3/_4$ франц. булки. 5—6 яицъ, около 1 ф. масла. $^1/_2$ стак. сметаны. По 5—6 зер. прост. и англ. перца. Филей съ $^1/_2$ индѣйки. *На муссъ или ланспикъ:* 1 головку или 4 ножки телячьи. | 1—$1^1/_2$ ф. говядины, 2 морковки 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей. 15—20 зер. англ. перца. 2 - 3 шт. лавр. листа. Съ $^1/_2$ стак. уксуса.

Если муссъ, то прибавить съ $^1/_4$ ст. прованскаго масла. (Разныя украшенія).

Подать отдѣльно соусъ холодный зеленый помѣщенный въ майонезѣ № 1089, или соусъ изъ сарделекъ № 283.

1077) **Сыръ изъ зайца къ завтраку.** Взять одного зайца, очистить отъ кожицъ, 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, $^1/_4$ фун. сыра, $^1/_2$ фун. масла, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь рѣдкое сито, положить немного мушкатнаго орѣху, сухаго бульону, 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.

Выдать: 1 зайца, 5 яицъ, $^3/_8$ ф. сыра. Сухаго бульона лота 3, рюмку вина. | 3—4 шт. трюфелей. Почти 1 ф. масла.

1078) **Паштетъ на манеръ страсбургскаго.** 1 телячью печенку очистить отъ плевокъ, наскоблить ножомъ; распустить $^1/_3$ фунта

масла, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковицу, потомъ положить на это масло печенку, держать на плитѣ мѣшая, пока не побѣлѣетъ, сложить на салфетку, выжать воду, потомъ истолочь, протереть сквозь рѣдкое сито; изжарить въ 1 ложкѣ масла яичницу изъ 3—4 яицъ; 1 фун. телятины очистить отъ жилъ, изрубить какъ можно мельче, истолочь, прибавить $^1/_3$ фунта свѣжаго наскобленнаго шпика, $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, мушкатнаго орѣху, простаго и англійскаго перцу, 3 яйца, кусокъ сухаго распущеннаго бульона, смѣшать все это съ печенкою, истолочь, протереть сквозь сито, потомъ прибавить нашинкованныхъ трюфелей 3—5 штукъ, вымоченныхъ сперва въ винѣ.—Такъ приготовленный фаршъ сложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и обложенную тонкими ломтиками шпика.

Взять намазанную масломъ бумагу, накрыть сверху, вставить на 1 часъ въ горячую печь. Взять какую-нибудь дичь, или, въ недостаткѣ ея, курицу или индѣйку, которую очистить отъ жилъ, изжарить и нарѣзать малыми ломтиками и когда фаршъ остынетъ, положить въ форму рядами фаршъ и дичь, наложить сверху прессъ; подавая на столъ, можно убрать кусочками нарѣзаннымъ ланспикомъ; къ нему подается соусъ зеленый, помѣщенный въ майонезѣ № 1089 или соусъ изъ сарделекъ № 283.

Выдать: 1 телячью голову, почти 1 фун. масла. 1 луковицу, 6—7 яицъ, 1 фун. телятины. $1^1/_2$ ф. свѣжаго шпика. $^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба. | Мушкатнаго орѣху. Простаго и англ. перцу, соли. 3 лота сухаго бульона. 3—5 шт. трюфелей въ винѣ намоченныхъ. 3 рябчика или 1 курицу, или $^1/_2$ индѣйки.

Прекрасный Страсбургскій паштетъ другимъ манеръ. На 3 фун. телячьей печенки, взять 1 фунтъ соленаго шпика, печенку разрѣзать на куски, мочить цѣлый день, сперва въ теплой водѣ, а потомъ въ холодной, осушить въ салфеткѣ; затѣмъ шпикъ и печенку разрѣзать на мелкіе куски; распустить на сковородѣ ложки 2 масла, всыпать печенку и шпикъ, слегка поджарить, но не до колера; тогда снять съ огня, остудить, положить на доску, изрубить очень мелко, потомъ истолочь въ ступкѣ какъ можно мельче, протереть сквозь рѣдкое сито. Взять небольшую кастрюльку, обложить кругомъ края и дно тонко нарѣзанными пластинками шпика, наполнить ее на два пальца ниже края истолченою массою, перекладывая ее трюфелями и филеями сырыхъ рябчиковъ; накрыть сверху плотно пластинками шпика, поставить кастрюльку на сковороду и въ печь послѣ бѣлыхъ хлѣбовъ на $1^1/_2$ часа; вынувъ наложить деревянное донышко, которое пригнать такъ, чтобы оно свободно входило въ кастрюльку, и слить выступившую жидкость и постепенно накладывать на это донышко все большую и большую тяжесть, доводя ее фунтовъ до 15—20.

На другой день переложить осторожно весь пирогъ изъ кастрюльки въ жестянку, сохранять на холодѣ.

Выдать: 3 фун. телячьей печенки. 1 фун. соленаго шпика. Еще съ 1 фун. шпика обложить кастрюльку. | 1 рябчикъ, за неимѣніемъ его куропатку или пр. дичи. 3—4 трюфеля или за неимѣніемъ ихъ маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ.

ОТДѢЛЪ IX.

Майонезы, заливныя и прочія холодныя кушанья къ обѣду и къ завтраку

А) МАЙОНЕЗЫ МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ.

Примѣчаніе. Мясной майонезъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: 1 телячью головку или 4 телячьи ножки, или 2 ноги воловьи очистить хорошенько, налить чистою водою, сварить.

Если варится головка или ножки телячьи, то можно ихъ, кромѣ того, употребить для какого нибудь кушанья, какъ-то: жареныя ножки № 704, или вареныя № 706, или жареныя въ клярѣ № 705, или головка съ соусомъ изъ чернослива № 708 и т. д.

Въ такомъ случаѣ, приготовляя эти кушанья на 6 и 8 человѣкъ, лучше взять не 4, а 6 ножекъ телячьихъ или 1 самую большую телячью головку, а если небольшую, то прибавить къ ней 2 ножки телячьи, не разваривать ихъ слишкомъ, а сварить какъ слѣдуетъ до готовности, снять мясо съ костей. Бульонъ же съ оставшимися изрубленными костями варить долѣе, прибавить говядины или костей отъ индѣекъ, курицъ и пр. изъ которыхъ приготовляется майонезъ или заливное; какъ бульонъ, такъ и ланспикъ чѣмъ болѣе варится въ нихъ мясо, тѣмъ они вкуснѣе. — Въ ланспикъ этотъ съ самаго начала надо положить 2—3 штуки лаврового листа, соли не слѣдуетъ, 1—2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, 2 луковицы; когда мясо разварится, отставить кастрюльку, слегка остудить, снять до-чиста сверху жиръ, положить 2—3 разбитыя свѣжія яйца, поставить на самый легкій огонь, чтобы съ одной стороны кипѣло, влить $^1/_2$ стакана хереса, $^1/_2$ стакана простаго уксуса, прикрыть кастрюлю крышкою и часто слегка помѣшивать; когда ланспикъ очистится, уварить его какъ слѣдуетъ, процѣдить сквозь салфетку; этого готоваго уже процѣженнаго ланспика должно быть около 4 стакановъ; если, перемѣривъ его стаканомъ, окажется немного менѣе, то можно долить кипяченой воды.

Изъ 4 ножекъ телячьихъ, вѣсомъ 4 фунта, выйдетъ ланспику лѣтомъ 4, а зимою до 5 стакановъ. Столько же ланспику выходитъ изъ одной очищенной головки вѣсомъ въ $5^1/_2$ фунтовъ. Изъ этихъ 4 стакановъ около 1 стак. отлить, закрасить краснымъ жильтиномъ такъ, чтобы былъ хорошій пунцовый цвѣтъ; если цвѣтъ этотъ не будетъ очень чистъ, то влить этотъ стаканъ ланспику обратно въ кастрюльку, очистить однимъ бѣлкомъ, процѣдить, разлить на тарелки, поставить на ледъ, чтобы застыло.

Изъ оставшихся 3 стакановъ приготовленнаго ланспика, за часъ передъ обѣдомъ или ранѣе, сдѣлать *муссъ*, а именно: положить $^1/_2$ стак. праванскаго масла, посолить по вкусу и когда начнетъ остывать, начать сбивать ложечкой на льду, пока не превратится въ густую пѣну, тогда облить ею уложенную на блюдо или въ рантовую форму дичь, индѣйку, рыбу и проч.; когда застынетъ, красиво убрать разными фигурками, нарѣзанными или изрубленнымъ цвѣтнымъ ланспикомъ, листьями зеленой петрушки, огарнировать кучками маринованными корнишонами, маринованною фасолью, капарцами, оливками, крутыми рубленными яйцами, раковыми шейками, маринованною цвѣтною капустою, ломтиками лимона и проч.

Или раздѣлить муссъ на нѣсколько частей, закрасить краснымъ, голубымъ и прочими цвѣтами; одинъ кусокъ курицы, индѣйки или рыбы обмакнуть въ одного цвѣта муссъ, другой кусокъ въ другаго цвѣта и такъ далѣе; уложить на блюдо въ видѣ вѣнка, въ серединѣ блюда можетъ быть какое-нибудь заливное, но это въ такомъ случаѣ, если блюдо приготовляется особъ на 12, 18 и болѣе. Выложивъ на блюдо заливное, въ середину влить немного сборнаго соусу № 343, остальное подать въ соусникѣ. Кругомъ же блюдо огарнировать салатомъ, какъ-то: отвареными въ солекой водѣ зелеными и бѣлыми бобами, цвѣтною капустою, картофелемъ, спаржею, печеною свеклою, свѣжими огурцами; все это нарѣзать правильными кусочками, смѣшать каждую вещь отдѣльно съ 2—3 ложками прованскаго масла, 3—4 ложками уксуса, солью, перцомъ, всыпать зеленой петрушки, укропу, эстрагону, кервелю и проч. и обложить мисонецъ кучками.

Муссъ можетъ быть пяти цвѣтовъ:

а) Бѣлый натуральный.
б) Красный: подкрасить краснымъ жильтиномъ.
в) Желтый: положить немного шафрану.
г) Синій; горсть васильковъ заварить 2—3 ложками кипятку, накрыть, дать постоять 1 часъ, выжать сквозь чистую тряпочку, влить въ муссъ чайную ложечку или болѣе.
д) Зеленый: горсть перебраннаго, вымытаго, обсушеннаго салфеткой шпината истолочь въ каменной ступкѣ, выжать, влить въ муссъ 1 ложку или болѣе, или положить $^1/_4$ стакана варенаго и протертаго шпината.

Примѣчаніе къ рыбному майонезу. Онъ приготовляется изъ крупныхъ рыбъ, какъ-то: лина, лососины, сига, форели, осетрины, бѣлорыбицы, щуки и пр. Взять 3—4 фунтовую самую свѣжую рыбу, вычистить ее, слегка посолить, завернуть въ чистую салфетку, дать полежать часа два. Между тѣмъ положить въ рыбный котелъ кореньевъ: моркови, петрушки, селлерей, 2 луковицы, 2—3 шт. лавр. листа, фунтъ мелкой рыбы, въ особенности ершей, налить холодной воды, опустить крупную рыбу, сварить до готовности, но чтобы не переварилась, дать остыть въ этомъ бульонѣ, вынуть ее, переложить на блюдо, дать обсохнуть и застыть.

Въ оставшійся же бульонъ влить $^1/_2$ стак. хереса, $^1/_2$ стак. простаго уксуса, положить 3—4 золотника бѣлаго жилатина, дать ему развариться, очистить 2—3 свѣжими бѣлками разбитыми съ 2—3 ложками холодной воды или $^1/_8$ фун. паюсной икры разбитой съ водою, дать исподоволь кипѣть и увариться до 4 стакановъ; тогда процѣдить сквозь салфетку. 1 стак. отлить въ маленькую кастрюльку, положить 2 золот. т. е. 2 листочка краснаго жильтина, разварить его, процѣдить, перелить на блюдо, застудить, и употребить его для украшенья майонеза, нарѣзавъ этотъ ланспикъ разными фигурками. Или подцвѣтить этотъ стаканъ жженнымъ сахаромъ и потомъ мелко изрубить этотъ остывшій ланспикъ.

Изъ 3-хъ же оставшихся стакановъ приготовить муссъ, а именно: положить $^1/_2$ стак. праванскаго масла, посолить по вкусу и когда начнетъ остывать, сбивать мятелочкой, пока не превратится въ густую массу, которою и покрыть рыбу назначенную для майонеза, дать застыть. Сверху убрать его капорцами, мелкими рыжичками и цвѣтнымъ ланспикомъ. Кругомъ рыбу обложить кучками отварною бѣлою фасолью, печеною, мелкими квадратиками нарѣзанною свеклою, квадратиками нарѣзаннымъ картофелемъ, морковью, салатомъ и пр., все это надо сперва отдѣльно смочить соусомъ провансаль смѣшаннымъ съ оставшимся муссомъ или соусомъ горчичнымъ, см. № 326 или 325.

Какъ къ рыбнымъ, такъ и къ мяснымъ заливнымъ подается *соусъ провансаль*, въ родѣ мусса, приготовляемый слѣд. образомъ: 2 желтка, чайная ложечка готовой сарептской горчицы, 1 кусочекъ мелкаго сахара, мѣшать въ каменной чашкѣ, прибавляя по чайной ложечкѣ съ полфунта праванскаго масла, пока не погустѣетъ. Подавать этотъ соусъ отдѣльно въ соусникѣ.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію на $1^1/_2$ раза.

Отъ 12 до 18 и даже до 24 человѣкъ—въ два раза, въ такомъ случаѣ взять 1 головку и 4 ножки телячьи.

1079) **Майонезъ изъ фаршированной курицы или каплуна.** Очистить курицу, разрѣзать ее вдоль хребтовой кости, вынуть всѣ кости, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ:

$^3/_4$ фунта телятины мелко изрубить, сложить въ ступку, посолить, положить туда же $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ водѣ и выжатаго, 2 ложки масла, 5—7 зеренъ англійскаго перца, соли, мушкатнаго орѣху, 2—4 сырыя яйца, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито, нафаршировать курицу, зашить ее плотно, чтобы фаршъ не вышелъ, завернуть въ салфетку, обвязать крѣпкими нитками; опустить въ воду, въ которую положить всѣ кости отъ курицы, 1—$1^1/_2$ фунта говядины, соли, 2—3 штуки лаврового листа, кореньевъ, варить до мягкости не менѣе 2 часовъ; тогда вынуть ее, положить подъ легкій

прессъ; за часъ передъ отпускомъ нарѣзать ее ломтиками, уложить въ рантовую форму или прямо на круглое блюдо, облить муссомъ, или каждый ломтикъ обмакивать отдѣльно.

Муссъ приготовляется, какъ сказано въ примѣчаніи, а именно: въ бульонъ, въ которомъ варилась курица, кости отъ курицы, говядина и проч., прибавить 1 головку или 4 ножки телячьи, влить хересу, уксусу, уварить до 4 стакановъ и т. д.

Выдать: 4 телячьи ножки или 1 телячью головку.
1—1½ ф. говядины, 1 морковь.
1 петрушку, 1 селлерей.
(2 луковицы), 1 шт. лавр. листа.
½ стак. хереса, ½ стак. уксуса, 2—3 бѣлка.
½ стак прованскаго масла,
1 кусокъ сахара.
1—2 листика краснаго желатина.

На фаршъ:

1 большую курицу, ¾ ф. телятины.
½ франц. бѣлаго хлѣба.
2—3 зер. англійск. перца.
(⅛ мушкатнаго орѣха).
¼ фунта масла, 2 яйца.
На украшеніе.

Къ этому майонезу подается соусъ горчичный № 325.
Или соусъ провансаль № 326.

1080) **Майонезъ изъ фаршированной индѣйки.** 1 небольшую индѣйку очистить, отрѣзать голову, крылья и ножки, самую же индѣйку разрѣзать вдоль хребтовой кости, вынуть осторожно всѣ кости, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: ¾ фунта телятины или филея отъ другой индѣйки мелко изрубить, положить: соли, ½ французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, 1½ ложки масла, кто любитъ (1 луковицу, поджаренную въ ½ ложкѣ масла), англійскаго перцу, 1—2 яйца, все это истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь сито, ¼ фунта вареной ветчины или языка нарѣзать тоненькими ломтиками.

Изжарить омлетъ одинъ изъ 2 желтковъ съ ½ ложкою масла, і зерномъ толченаго англійскаго перца и зеленою петрушкою; а другой такой же омлетъ изъ 2 бѣлковъ.

Фаршировать индѣйку слѣдующимъ образомъ: положить рядъ фарша, рядъ ветчины, рядъ омлета, рядъ корнишоновъ и такъ далѣе, потомъ зашить индѣйку хорошенько, завернуть въ салфетку, обвязать крѣпко нитками, сварить до мягкости, варить не менѣе 3 часовъ въ бульонѣ; потомъ вынуть ее, остудить совершенно, положивъ подъ легкій прессъ; за часъ передъ отпускомъ нарѣзать ломтиками, уложить на продолговатое блюдо, залить муссомъ, убрать сверху, или застудить въ рантовой формѣ.

Муссъ приготовить, какъ сказано въ примѣчаніи, а именно: бульонъ, въ которомъ варилась фаршированная индѣйка, долженъ быть сваренъ изъ всѣхъ костей отъ индѣйки, головки, крыльевъ и ножекъ (кромѣ печенки и пупка), кореньевъ, и 1 шт. лаврoваго листа можно прибавить еще 1 фунтъ говядины, развaрить въ немъ 4 телячьи ножки или 2 воловьи, или положить бѣлаго желатину, уварить до 4 стакановъ и т. д.

Выдать: 1 небольшую индѣйку вѣсомъ 3 фунта.
¾ ф. телятины или индѣйки.
½ франц. булки, (1 луковицу).
3—4 яйца, ⅜ ф. масла.
⅓ ф. ветчины или языка.
Зеленой петрушки, англ. перцу.

На муссъ:

4 ножки телячьи или воловьи, или 7 зол. желатина.
1 ф. или болѣе говядины.
2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей.
1—2 луковицы, 1—2 шт. лавров. листа.
½ стак. хереса.
2—3 бѣлка, ½ стак. уксуса.
½ стак. прованскаго масла.
1 кусокъ сахара.
1—2 листика красн. желатина и проч. украшеній, какъ сказано въ примѣч.

Подается соусъ горчичный № 341, или татарскій № 335, или провансаль № 344.

1081) **Майонезъ изъ индѣйки, нафаршированной печенкою.** (Пропорція отъ 13 до 18 и даже 24 человѣкъ). Поступить во всемъ какъ сказано въ примѣчаніи и въ майонезѣ № 1080, фаршъ только слѣдующій:

1 фунтъ телятины мелко изрубить, 1 телячью печенку наскоблить ножомъ сырую, сложить въ кастрюлю, поставить на плиту, мѣшая, чтобы побѣлѣла, потомъ сложить въ салфетку, выжать воду; 2 луковицы поджарить въ маслѣ; 1 французскую булку намочить въ водѣ, въ молокѣ или въ бульонѣ, выжать, положить соли, англійскаго перцу, мушкатнаго орѣху, 2—5 яицъ, все это смѣшать, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь дурхшлагъ, нафаршировать индѣйку; можно прибавить въ фаршъ 2—5 трюфелей.

Выдать: *На фаршъ:*
1 большую жирную индѣйку.
1 ф. телятины, 1 телячью печенку.
(2 луковицы), 1 франц. булку.
Соли, англ. перцу.
Мушкатн. орѣху, 4—5 яицъ.
(2—6 штукъ трюфелей).

На муссъ:

Кости и проч. отъ индѣйки.
2 ф. или болѣе говядины.
4 морков., 2 петрушки, 2 селлерея.
(2 луковицы), 2—3 шт. лавроваго листа.
1 ст. хереса.
3—4 бѣлка, 1 стак. уксуса.
1 стак. прованскаго масла.
2 куска сахара.
1 головку и 4 ножки телячьи или 4 ноги воловьи или 10 лист. бѣлаго желатина.
2—3 листочка красн. желат. и пр. украш.

Подается къ нему соусъ горчичный № 341, или сборный № 343.
Или соусъ провансаль № 344.

1082) **Майонезъ изъ индѣйки.** Очистить индѣйку, сварить въ бульонѣ до мягкости съ кореньями и пряностями. Когда будетъ готова, вынуть, немного остудить, нарѣзать правильно, сложить на продолговатое блюдо, вынесть въ холодное мѣсто; остальныя же части и кости опять варить въ томъ же бульонѣ, положить въ него головку или телячьи ножки, развaрить ихъ, положить уксусу, уварить до 4 стакановъ, сбить муссъ, и такъ далѣе, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 4 ножки теляч. или 1 головку теляч.
Или 5—7 зол желатина.
(1½ ф. говядины).
Уксусу ½ стакана.
1 небольшую индѣйку, 1 морковь.
1 петрушку, 1 селлер. (1 луков).
1—2 шт. лавроваго листа.
2—3 бѣлка, ½ стак. прованскаго масла, 1 кусокъ сахара.
1—2 листочка краснаго желатина и прочія украшенія.

Подается къ нему соусъ горчичный № 341, соусъ провансаль № 344 и пр.

1083) **Майонезъ изъ индѣйки «нафаршированной грецкими орѣхами.** Очистить индѣйку, крылышки и ножки отрѣзать, разрѣзать вдоль хребта, вынуть осторожно всѣ кости, чтобы не прорѣзать кожицы, нафаршировать слѣдующимъ образомъ: 1 фунтъ грецкихъ орѣховъ очистить отъ скорлупы, обварить, очистить отъ кожицы, истолочь. 1 небольшую телячью печенку поджарить съ ½ фунтомъ самаго свѣжаго шпика. 1 шт. лавроваго листа, 1 морковью, петрушкою и селлереемъ мелко нарѣзанными; когда будутъ готовы остудить, положить туда же ½—1 французскую булку, намоченную и выжатую, 3—6 сырыхъ яицъ, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь дурхшлагъ, посолить, нафаршировать индѣйку, обвязать ее крѣпко салфеткою и нитками, опустить въ холодную воду съ кореньями, 1 шт. лавроваго листа и всѣми костями отъ индѣйки. Когда она сварится, что наступитъ приблизительно черезъ 2—3 часа, вынуть ее, остудить, снять тогда салфетку; нарѣзать индѣйку ломтиками, уложить въ рантовую форму или на блюдо, облить муссомъ, который при-

готовляется слѣдующимъ образомъ: въ бульонъ, въ которомъ варилась индѣйка, положить 5 золотниковъ бѣлаго желатина, съ $^1/_2$ стакана уксуса, $^1/_2$ стакана хереса, уварить до $3^1/_2$ стакановъ, очистить 2 бѣлками, процѣдить сквозь салфетку, влить $^1/_2$ стакана прованскаго масла, когда начнетъ застывать, начать сбивать метелкою, пока не превратится въ густую пѣну, облить индѣйку, застудить, подавать съ соусомъ провансаль или другимъ.

1084) **Майонезъ изъ цыплятъ.** 2—3 цыпленка очистить, отварить до мягкости въ бульонѣ изъ говядины, кореньевъ, пряностей; когда будутъ готовы, вынуть, разрѣзать каждаго на части, снять верхнюю кожицу, сложить на круглое блюдо, остудить, облить муссомъ, какъ сказано въ примѣчаніи, убрать цвѣтнымъ ланспикомъ, отвареною спаржею, цвѣтною капустою, 20 штуками раковыхъ шеекъ, (которыя должны сперва полежать въ уксусѣ съ прованскимъ масломъ).

Выдать: 2—3 цыпленка, 4 телячьи ножки.
Или 1 головку телячью.
1—2 ф. говядины, 2 моркови.
1 петрушку, 1 селлерей.
(2 луковицы), уксусу съ $^1/_2$ ст.
1 шт. лаврoваго листа.
Соли, 2—3 бѣлка.
$^1/_2$ стак. прованскаго масла.
1—2 куска сахара.
1—2 краснаго желатина и проч. украшенія.

Соусъ къ нему изъ горчицы № 341 или провансаль № 344.

1085) **Майонезъ изъ дичи.** Изжарить въ маслѣ какую нибудь дичь, вынуть кости, нарѣзать ровными кусочками, остудить, сложить на круглое блюдо, облить муссомъ, убрать ланспикомъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 1 зайца или 6 рябчиковъ, или глухаря.
Или 3—4 куропатки, $^1/_4$ ф. масла.
На муссъ:
4 телячьи ножки или 1 головку, или 2 ноги воловьи.
$1^1/_2$ или 2 ф. говядины.
2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей.
(2 луковицы), 1—2 шт. лавр. листа.
2—3 бѣлка, уксусу съ $^1/_2$ стак., соли.
$^1/_2$ стак. прованскаго масла.
1 кусокъ сахара.
1—2 листочка краснаго желатина и прочихъ украшеній.

Подать отдѣльно соусъ горчичный № 341 или провансаль № 344.

1086) **Майонезъ изъ фаршированнаго поросенка съ заливнымъ.** Небольшаго, но жирнаго поросенка очистить, отрѣзать голову и лапки, разрѣзать его вдоль съ одной стороны, срѣзать осторожно кости, посолить. Обрѣзать оставшееся мясо при костяхъ, мелко изрубить съ печенкою поросенка, прибавивъ $^1/_2$ телячьей печенки и съ $^1/_2$ ф. сырой телятины, поджарить все это слегка въ 2 ложкахъ масла, всыпать 1—2 зер. толченаго простаго перца, положить $^1/_2$ французской булки намоченной и выжатой, 3—6 яицъ, изрубить все очень мелко, истолочь, протереть сквозь дурхшлагъ, намазать этимъ фаршемъ внутренность растянутаго на столѣ поросенка, положить наверхъ ломтиками нарѣзанные крутые 2—3 яйца, недурно положить кусочки свѣжаго сваренаго языка, свернуть поросенка въ длинную трубочку, обвязать салфеткою и нитками, сварить до готовности въ бульонѣ, сваренномъ изъ оставшихся костей, головки и ножекъ поросенка, моркови, петрушки, селлерея, 3 луковицъ, 1—2 шт. лавроваго листа, $^1/_2$ стакана уксуса, $^1/_2$ стакана хереса и немного соли. Когда рулетъ уварится, т. е. приблизительно черезъ часъ вынуть его, остудить, положить подъ легкій прессъ часа на два, нарѣзать ломтиками, сложить вокругъ блюда, покрывая каждый кусокъ муссомъ. Въ серединѣ же можно раньше выложить низкую форму заливнаго изъ того же рулета, съ прибавленіемъ языка и мозговъ отъ поросенка, ушей и всѣхъ мягкихъ частей головы его. Подать къ нимъ въ соусникѣ соусъ провансаль, см. въ концѣ примѣчанія.

Муссъ же и ланспикъ для заливнаго приготовляется слѣдующимъ образомъ: Въ бульонъ, въ которомъ варился поросенокъ прибавить отдѣльно сваренаго крѣпкаго бульона изъ говядины такъ, чтобы бульона было всего стакановъ 6, раздѣлить его на двѣ части.

Въ 3 стакана, назначенные для заливнаго, положить 4 листочка бѣлаго желатина, подкрасить кускомъ жженаго сахара или ложкою соуса отъ поджареной говядины, или положить четвертый листокъ краснаго желатина, очистить 2 бѣлками разбитыми съ 2 ложками холодной воды, процѣдить сквозь салфетку привязанную къ опрокинутой скамейкѣ; застудить въ плоской формѣ, а именно: влить сперва въ нее немного ланспику, когда почти застынетъ, положить ломтики фаршированнаго поросенка, мозги, языки, уши и пр. какъ сказано выше, залить остальнымъ ланспикомъ. Изъ другихъ же 3 стакановъ приготовить муссъ, а именно: положить въ нихъ 2 листочка бѣлаго желатина, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку; когда начнетъ застывать, влить $^1/_2$ стакана прованскаго масла и начать сбивать метелочкой, пока не превратится въ густую пѣну, облить имъ каждый ломтикъ нарѣзаннаго рулета изъ поросенка, которыми и огарнировать заливное.

Подать отдѣльно соусъ провансаль № 344.

1087) **Майонезъ изъ фаршированныхъ рябчиковъ.** 3—4 рябчика очистить, лапки и крылышки отрубить, разрѣзать вдоль хребта, вырѣзать осторожно кости, чтобы не прорѣзать кожицы, нафаршировать ихъ слѣдующимъ фаршемъ: 1 небольшую, телячью печенку нарѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю съ $^1/_3$ фун. самаго свѣжаго шпика, 1 морковью, 1 петрушкою, 1 селлереемъ, 1 шт. лавроваго листа, поджарить, мелко изрубить, положить $^1/_2$ француз. булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, 3—6 яицъ, посолить, истолочь все въ ступкѣ со шпикомъ и кореньями, протереть сквозь дурхшлагъ, нафаршировать этою массою рябчики, перевязать нитками, сложить ихъ на сотейникъ намазанный масломъ, вставить въ печь, чтобы изжарились; остудить, нарѣзать ломтиками острымъ ножомъ, уложить кругомъ блюда, обливая каждый кусокъ муссомъ. Въ середину положить сборный салатъ изъ зеленыхъ и бѣлыхъ бобовъ, картофеля, салата и пр., какъ сказано въ примѣчаніи, подать отдѣльно въ соусникѣ соусъ провансаль.

Муссъ приготовляется, какъ сказано въ примѣчаніи, изъ головки или ножекъ телячьихъ, или взять всѣ кости оставшіяся отъ рябчиковъ, 1 воловью булдышку, 5 листочковъ бѣлаго желатина, морковку, петрушку, селлерей, 1 шт. лавроваго листа, 1 луковицу, 1 кусокъ сахара, съ $^1/_2$ стакана уксуса, $^1/_4$—$^1/_2$ стакана хереса; уварить до 3—4 стакановъ, очистить 2 бѣлками разбитыми съ 2 ложками холодной воды, процѣдить сквозь салфетку; когда начнетъ застывать, положить $^1/_2$ стакана прованскаго масла и начать сбивать метелочкой, пока не превратится въ густую пѣну, дать застыть, подавать съ соусомъ провансаль или какимъ другимъ.

Выдать: 3 4 рябчика, 1 тел. печенку.
$^1/_2$ франц. булки, морковь, петрушку, порей, 1 луковицу, 1 шт. лавр. листа.
$^1/_3$ фун. свѣжаго шпика.
3—6 яицъ, ложку масла.
На соусъ:
1 булдышку, 4 зол. желатина.
1 шт. лавр. листа, съ $^1/_2$ стак. уксуса, $^1/_4$—$^1/_2$ ст. хереса, $^1/_2$ ст. прованск. масла.
1 кус. сахара, 2 бѣлка. На салатъ и соусъ.

1088) **Майонезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы.** (Пропорція отъ 12 до 18 человѣкъ). Въ длинный рыбный котелъ положить 2—3 шт. лавроваго листа, 10—20 шт. англійскаго перца,

морковь, селлерей, петрушку, порей, 5 луковицъ, 2—3 [illegible], очищенные огурца, $^1/_2$ или 1 бутылку столоваго вина или сотерна, съ $^1/_8$ стак. уксуса, положить очищенную, только что посоленную, нафаршированную и зашитую 6-ти 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 разварилась, 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 сказано въ № 1092. Въ бульонъ же, въ которомъ варилась рыба, прибавить рыбьихъ костей и чешуи, или разварить въ немъ ножки телячьи, уварить до 6—7 стакановъ и проч.

Выдать: 2—3 лавровыхъ листьевъ.
10—20 зер. англ. перца, 2 моркови.
2 селлерея, 2 петрушки, 2 порея.
3—4 луковицы, 2—3 солен. огурца.
$^1/_2$ или бутылка вина.
5—6 фунтовую рыбу.
Уксусу или лимоннаго соку.

На мусс:

Оставшіяся кости и чешую и 6 ф. ершей или 1 головку и 4 ножки телячьи.
1 стак. прованскаго масла.
3—4 бѣлка.

На фаршъ:

2 фунта рыбы.
1 французскій бѣлый хлѣбъ.
Англійскаго перцу, соли.
Мушкатнаго орѣху, 6—8 яицъ.
2 луковицы, 3—4 ложки масла.
1 стаканъ.

Подать соусъ провансаль № 344, или сборный № 343; или горчичный № 341 или татарскій № 335.

1089) **Майонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.** Взять фунта 3 какой-нибудь большой рыбы, какъ то: лина, щуку, лососину, большихъ окуней или сиговъ, срѣзать филеи ломтиками въ пальцъ толщиною; уложить на противень на $1^1/_2$ ложки растопленнаго масла, посолить, скропить 1 рюмкою вина, сокомъ изъ $^1/_2$ лимона; какъ только съ одной стороны побѣлѣютъ, перевернуть на другую, смотрѣть, чтобы рыба не была сырая, но и не поджарилась до темнаго цвѣта, потомъ переложить ее на круглое блюдо, остудить.

Изъ костей же рыбьихъ, чешуи, рыбьяго клею и прочей мелкой рыбы сварить ланспикъ, положивъ въ него кореньевъ и пряностей, уксусу, 5—6 шампиньоновъ, очистить 2—3 бѣлками или икрою (см. примѣчаніе), уварить до $3^1/_2$ стак., процѣдить сквозь салфетку, остудить, положить $^1/_2$ стак. прованскаго масла, смѣшать съ ланспикомъ, сбить муссъ, какъ сказано въ примѣчаніи. 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; 2 сырыхъ желтка мѣшать въ каменной чашкѣ пока не побѣлѣютъ, съ чайной ложечкой готовой сарептской горчицы, прибавляя по каплѣ, прованскаго масла и чайную ложку уксуса, положить мелкаго сахару куска 2, 1 ложку изрубленной зелени, какъ-то: укропу, кервелю, эстрагону, соли и эссенціи изъ шпината, смѣшать все вмѣстѣ.

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

Выдать: 3 фунта крупной рыбы.
3 ф. мелкой и зол. 2 рыбьяго клею, если майонезъ постный.
или 1 головку или 4 ножки телячьи, если скоромный, или 5—6 листиковъ бѣлаго желатина.
$1^1/_2$ ложки масла, 1 рюмку вина.
$^1/_2$ лимона, 2 моркови, 1 петрушку.
1 селлерей, 1 порей, 3 луковицы.
5—7 зеренъ англійскаго перца.
1—2 шт. лавроваго листа.
5—6 шампиньоновъ, $^1/_2$ стак. прованскаго масла.
$^1/_2$ ст. хереса, $^1/_2$ ст. уксуса.
$^1/_8$ паюсной икры или 2—3 бѣлка.

На соусъ:

10 оливокъ, 10 анчоусовъ, 10 корнишоновъ.
1 ложку капарцовъ, 10 яицъ.
2 желтка, $^3/_4$ стак. прованск. масла.
Ложечку уксусу, зелени.
2 горсти шпината, сахара куска 2.

На салатъ:

Зел. бобовъ шт. 12, спаржи шт. 6—9.
Картофелю шт. 6, 1 свеклу.
1 головку цвѣтной капусты, 2 огурца.
Уксусу, зелени: петрушки, укропу, эстрагону и пр.
Прованскаго масла, горчицы, сахару 2—3 куска.

1090) **Майонезъ изъ рыбы.** 3 фунта лина, щуки, карпа, лососины, окуней или сиговъ слегка поджарить, какъ сказано въ предъидущемъ № 1089. Сварить ланспикъ, уварить его до $3^1/_2$—4 стак., какъ сказано въ прим. взбить въ пѣну, залить рыбу въ рантовой формѣ, остудить, выложить на блюдо.

Въ середину влить соусъ сборный, въ который можно прибавить съ $^1/_2$ стак. крѣпкаго ланспика; кругомъ огарнировать салатомъ.

Подать къ нему соусъ сборный № 343, или горчичный № 341, или татарскій № 335, или провансаль № 344.

Выдать: 3 ф. крупной рыбы, 3 ф. мелкой и 1—2 зол. рыбьяго клею.
Или 3 ф. рыбы и 1 головку или 4 ножки телячьи.
2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей.
1 порей, 3—4 луковицы средней величины.
20—30 зеренъ англ. перца.
4—5 шт. лавроваго листа.
Уксусу отъ $^1/_2$ до 1 стакана, соли.
3—5 яицъ $^1/_2$ ст. прованскаго масла.
$1^1/_2$ ложки масла, 1 рюмку вина, $^1/_2$ лимона, горчицы.
1—2 листочка краснаго желатина, салатъ и разн. украшенія.

1091) **Майонезъ изъ цѣльной щуки, судака, форели и проч.** Очистить 3-хъ-фунтовую рыбу, посолить на 1 часъ, завязать въ салфетку, обвязать нитками, сложить въ рыбный котелъ.

Между тѣмъ вскипятить воду съ кореньями и пряностями, влить $^1/_2$ стакана уксусу, остудить, залить щуку, сварить: когда она будетъ готова, отставить кастрюлю, остудить, не вынимая рыбы изъ воды, потомъ уже вынуть ее осторожно изъ салфетки; когда вода стечетъ, сложить на блюдо или салфеткою обвязанную доску, облить муссомъ, убрать ланспикомъ и прочѣе, какъ сказано въ примѣчаніи.

Для мусса въ этотъ самый бульонъ прибавить мелкой рыбы фунта 3 и 1—2 зол. рыбьяго клея; или разварить въ немъ 1 головку или 4 телячьи ножки, уварить до 4 стакановъ, очистить икрою или бѣлками, какъ сказ. въ прим.

Выдать: 3-фун. щуку, 1—2 зол. рыб. клею 3 ф. мелкой рыбы.
Или 1 головку, или 4 ножки теляч.
$^1/_2$ стак. уксусу, соли, 2 моркови.
1 петрушку, 1 порей, 1 селлерей.
5 луковицъ, 5 зер. англ. перца.
1—2 штуки лавроваго листа.
Прованскаго масла $^1/_2$ стакана.
1—2 лист. краснаго желатина и прочихъ украшеній.
$^1/_8$ паюсной икры или 2 бѣлка.

Подается къ нему соусъ провансаль № 344, или горчичный № 341, или сборный № 343.

Такой же майонезъ можно приготовить изъ судака, форели, карпа и пр.

1092) **Майонезъ изъ цѣльной фаршированной запеченой рыбы.** (Пропорція на 18 и даже 24 человѣка). 5—6-фунтовую рыбу, какъ-то: щуку, судака, лососину очистить, разрѣзать вдоль хребта, вырѣзать хребтовую кость, посолить, выбрать прочія кости, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ;

3 фунта рыбы безъ костей изрубить мелко, сложить въ ступку; положить туда же $1^1/_2$ французской булки въ молокѣ намоченной и выжатой, $2^1/_2$ ложки масла, 10 зеренъ англійскаго перца, соли (2 мелко изрубленныя луковицы, поджаренныя въ 1 ложкѣ масла), $^1/_2$ мушкатнаго орѣха, 6—10 яицъ, истолочь все вмѣстѣ, протереть сквозь сито деревянною ложкою, нафаршировать рыбу, зашить; положить на противень, намазанный 1 ложкою масла, посыпать мелко изрубленною петрушкою, луковицею, пореемъ, солью, облить $^1/_2$ или 1 стаканомъ жирнаго бульона, покрыть вдвое сложенною, обмоченною въ жирномъ бульонѣ чистою ветошкою, изжарить въ печи, обливая ее часто тѣмъ же соусомъ.

Когда рыба будетъ готова, вынуть, очистить, остудить, сложить на продолговатое блюдо, убрать муссомъ, цвѣтнымъ ланспикомъ и прочими украшеніями, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать 5—6-фунтовую рыбу.
3 фунта рыбы безъ костей.
$1^1/_2$ франц. булки.
1 стак. молока, англ. перцу.
Соли, мушкатн. орѣху, 6—10 яицъ.
$^1/_2$ ф. масла, (2 луковицы).
На муссъ:
3 золотника рыбьяго клея.
и 6 ф. мелкой рыбы, костей и чешуи.

Или 1 головку и ножки телячьи.
$1^1/_2$ петрушки, $1^1/_2$ порея.
2 морковки, 2 селлерея, луков. 4—6.
10 зеренъ англійскаго перца.
2—3 шт. лавроваго листа, 1 стак. хереса, 1 стак. уксуса.
$1^1/_2$ стак. прованск. масла.
2—3 лист. краснаго желатина и прочихъ украшеній.

Подать соусъ провансаль № 344, или сборный № 343, или горчичный № 341.

1093) **Цѣльная рыба холодная, форель, лососина, стерлядь, судакъ** и проч. Одну изъ этихъ рыбъ въ 3—4 фун. вѣсомъ, очистить, вымыть, осушить салфеткою, посолить, завернуть въ сухое полотенцо, дать полежать съ часъ. Сварить 3—4 стакана бульона изъ 2 морковокъ, 2 петрушекъ селлерея, 2—4 луковицъ, 1—2 шт. лавр. листа, 2 зер. анг., и 2 зер. простаго перца, остудить, перелить и переложить все въ рыбный котелокъ съ рѣшеткою, положить на нее рыбу, влить въ бульонъ съ $^1/_2$ стак. огуречнаго разсола, отъ $^1/_4$ до 1 стак. сотерна, хересу или шампанскаго, долить воды, чтобы бульонъ этотъ покрывалъ рыбу почти до верха, поставить вариться, но чтобы не переварилась.

Когда будетъ готова, остудить въ томъ же бульонѣ, потомъ вынуть рыбу съ рѣшеткою на блюдо, дать ей обсохнуть и застыть.

Въ бульонъ же положить не болѣе 2 золот. бѣлаго желатина, уварить до 3 стакановъ, процѣдить, когда остынетъ влить $^1/_4$ стак. прованскаго масла растертаго съ $^1/_2$ чайной ложечкой готовой сарептской горчицы, 1 — 2 куска мелкаго сахара и 1 желтокъ, сбивать метелкою до половины готовности. то есть чтобы образовалась легкая пѣна, положить тогда ложку капарцовъ, облить половиною этого соуса рыбу положенную на блюдо. Въ пасть ея положить пучокъ зеленой петрушки, хвостъ также покрыть зеленою петрушкою; кругомъ положить кучками стебельки самаго молодаго салата латукъ, перемѣшаннаго съ оставшимся жидкимъ муссомъ, въ промежутки обложить рыбу крупными, красными раками.

Въ соусникѣ подать или соусъ провансаль № 344.
Или соусъ сборный № 343, или горчичный № 341.

1094) **Цѣльная рыба холодная къ завтраку.** Приготовить какъ только что сказано № 1093, но изъ рыбнаго бульона приготовить 4 стакана ланспика, а именно: положить въ него 10 листочковъ желатина, очистить 2 бѣлками, процѣдить сквозь салфетку. Изъ 1 стакана изготовить муссъ, вливъ ложки 2 прованскаго масла, которымъ и покрыть сложенную на блюдо рыбу, остудить, а оставшіеся 3 стакана подцвѣтить слегка жженымъ сахаромъ, остудить, изрубить ровными мелкими квадратиками, осыпать ими всю рыбу.

Б) ЗАЛИВНОЕ РУЛЕТЪ, ВИНИГРЕТЪ И ПР. МАРИНАТЫ.

Примѣчаніе. Мясное заливное на 6 человѣкъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: 1 головку или 4 ножки телячьи средней величины хорошо очистить, налить водою, положить туда же кости той дичи или рыбы, изъ которой приготовляется заливное, прибавить, кто хочетъ, говядины 1 фунтъ, положить 2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей, (2 луковицы), 10 зеренъ англійскаго перца, 1—2 штуки лаврoваго листа, кипятить на самомъ легкомъ огнѣ.

Когда ножки будутъ готовы снять мясо съ костей, употребить его на другое кушанье, оставшіяся же кости варить долѣе, процѣдить, слегка остудить, снять жиръ, положить съ $^1/_2$ стакана уксуса; если желаете имѣть заливное темнаго цвѣта, взять 1 кусокъ сахара, истолочь, всыпать на маленькую сковородку, поджечь, влить 1 ложку воды, вскипятить, размѣшать, влить въ ланспикъ въ пропорцію, чтобы не былъ слишкомъ теменъ, очистить 2—3 бѣлками размѣшанными съ водою или $^1/_8$ фунта паюсной икры разбитой съ водою или фунтомъ изрубленой говядины или изрублен. костями жаренныхъ рябчиковъ или зайца смѣшанныхъ съ 2—3 ложками воды и 2 свѣжими бѣлками, см. прим. о сунахъ, уварить до 4 стакановъ, процѣдить сквозь салфетку, привязанную къ опрокинутой табуреткѣ.

Дно и бока формы обложить, т. е. убрать $^1/_2$ лимономъ, нарѣзаннымъ полуломтиками безъ зеренъ, 1 крутымъ также нарѣзаннымъ яйцомъ, 1 морковью, зеленою петрушкою, ягодами красной и бѣлой смородины, крыжовникомъ, капарцами, грибками, пикулями, раковыми шейками и зеленью. Влить на дно немного ланспику, остудить; передъ отпускомъ опустить форму на минуту въ горячую воду, вытереть форму, выложить заливное на блюдо.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
Отъ 13 до 18 человѣкъ—въ 2 раза, слѣдовательно на ланспикъ взять 1 головку и 4 ножки телячьи, уварить до 7—8 стакановъ.

1095) **Заливное изъ зайца.** Небольшаго зайца очистить, нашпиковать, кто хочетъ, $^1/_8$ ф. шпика, изжарить на противнѣ съ 1 ложкою масла, нарѣзать ломтиками, остудить, сложить въ рантовую форму, т. е. съ большимъ отверстіемъ въ серединѣ, залить ланспикомъ, приготовленнымъ изъ ножекъ телячьихъ, костей отъ зайца, $1^1/_2$ ф. говядины и проч., какъ сказано въ примѣчаніи. Когда застынетъ, выложить на блюдо, въ середину влить соусъ сборный № 343 или горчичный № 341.

Выдать: 1 небольшаго зайца, $^1/_8$ ф. шпика.
1 головку или 4 ножки телячьи.
$^1/_8$ ф. масла, $1—1^1/_2$ ф. говядины.
2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей, (2 луковицы).

20—30 зеренъ англ. перца.
3— 4 лавр. листу, $^1/_2$—1 стак. уксуса
2—3 яйца, (1 кусокъ сахара).
(Разныя украшенія).

Выдать отдѣльно на соусъ.

1096) **Заливное изъ солонины.** 2 ф. хорошей солонины намочить въ водѣ, перемыть, сварить во щахъ, вынуть, остудить, нарѣзать ровными ломтиками, сложить въ форму, украшенную зеленью, ломтиками свеклы, крутыхъ яицъ и пр.; залить ланспикомъ, оставшимся отъ головки и ножекъ телячьихъ № 708, прибавить отъ $^1/_2$ до 1 стак. уксуса и 2 — 3 яйца, очистить ланспикъ, уварить до 4 стакановъ. Головку же и ножки поджарить, подать подъ соусомъ.

Это заливное, такъ приготовленное, хотя кушанье очень простое, но вкусное, и хорошо уже тѣмъ, что почти ничего не стоитъ.

Подать къ заливному соусъ горчичный № 341.

1097) **Заливное изъ индѣйки или каплуна.** Очистить, выпотрошить, посолить индѣйку, нафаршировать ее печенкою, см. примѣч. о паштетахъ стр. 294, прибавивъ въ фаршъ немного тертой выжатой луковицы, положить въ кастрюлю съ очищенными телячьими ножками, налить водою, кипятить, снять накипь, вынуть индѣйку и ножки, сполоснуть ихъ; бульонъ процѣдить, положить въ него кореньевъ, немного англійскаго перца, и индѣйку съ ножками телячьими, сварить до готовности, вынуть индѣйку, бульонъ остудить, снять жиръ, влить $^1/_2$ стак. уксуса, положить нѣсколько съ водою разбитыхъ бѣлковъ, поставить на легкій огонь, чтобы очистился. Когда бѣлки свернутся, процѣдить сквозь салфетку. Уложить въ форму крутыхъ яицъ, пикули, лимонъ, свеклу, положить немного ланспика, остудить, положить потомъ разрѣзанную индѣйку или каплуна, залить остальнымъ ланспикомъ, остудить и т. д. какъ сказано въ примѣчаніи. Подавать съ соусомъ горчичнымъ № 341.

Головку, крылышки, ножки отъ индѣйки или каплуна употребить на супъ.

1098) **Заливное изъ головки телячьей.** 1 большую головку телячью сварить съ кореньями, пряностями и $^1/_2$ стак. уксуса, какъ сказано въ примѣчаніи, прибавивъ кто хочетъ кусокъ говядины. Когда головка будетъ готова, вынуть ее, мясо срѣзать, кости же положить обратно въ ланспикъ и уварить его лѣтомъ до 4, а зимою до 5—6 стакановъ, очистить бѣлками, процѣдить. Мозги изъ этой головы вынуть съ самаго начала, отварить въ соленой водѣ съ уксусомъ и пряностями, вынуть, остудить, нарѣзать ломтиками. Форму убрать внутри ломтиками лимона безъ зеренъ, влить немного приготовленнаго ланспика, остудить, положить на него мозги, а потомъ узенькими продолговатыми кусочками нарѣзанную тщательно очищенную отъ волосъ головку, уши и языкъ телячій, залить ланспикомъ, остудить, выложить на блюдо.

Выдать: 1 очищенную головку въ $5^1/_2$ ф. (Можно прибав. костей)
2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей.
1 порей, 5 зер. англ. перца.
1—2 штуки лавроваго листа.
Уксусу съ $^1/_2$—1 стаканъ.
(1 кусокъ сахара), 2 бѣлка.
(Разныя украшенія).

Подавать къ нему соусъ горчичный № 341 или уксусъ, прованское масло и горчицу.

Или соусъ изъ сарделекъ № 283.

Студень. Изъ головки и 4 телячьихъ ножекъ можно приготовить студень, а именно: очистить ихъ, сварить съ кореньями, лавр. листомъ, англ. и простымъ перцомъ и $^1/_2$ стак. уксуса. Когда сварятся, очистить тщательно отъ волосъ, нарѣзать мелкими кусочками, бульонъ же поварить съ оставшимися костями, процѣдить, положить въ него нарѣзанную мякоть, языкъ и мозги, такъ чтобы всего было отъ 10 до 12 стакановъ, т. е. двѣ формы, застудить. Подавая выложить на блюдо, обмокнувъ форму въ горячую воду; ѣдятъ съ горчицей, уксусомъ и хрѣномъ.

1099) **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, покрыть дномъ другаго блюда, наложить на него прессъ, остудить, потомъ нарѣзать ровными кусками. Кости же положить въ бульонъ обратно, можно прибавить 1 — 3 золотника клея, влить $^1/_2$ стак. уксуса, уварить до 4-хъ стакановъ; кто хочетъ, подкрасить подожженымъ сахаромъ, очистить 2 бѣлками, процѣдить все это сквозь салфетку, залить сложеннаго въ форму поросенка, застудить.

Выдать: 1 небольш. очищ. поросенка вѣс. 4 фунта.
2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей.
1 порей, (2 луковицы), соли.
5 зеренъ англійскаго перца.
(1—2 шт. гвоздики).
1—3 золотника клея.
1—2 шт. лавроваго листа.
$^1/_2$ стак. уксуса, (1 кусокъ сахара)
2 бѣлка.
Разныя украшенія.

Подать къ нему горчичный соусъ № 341, или уксусъ, прованское масло и горчицу, или соусъ татарскій № 335, также хрѣнъ съ уксусомъ.

1100) **Рулетъ изъ поросенка.** Небольшаго, но жирнаго поросенка очистить, отрѣзать голову и лапки, разрѣзать его вдоль съ одной стороны, срѣзать осторожно кости, посолить. Обрѣзать оставшееся при костяхъ мясо, мелко изрубить съ печенкою поросенка (можно прибавить $^1/_2$ телячьей печенки и съ $^1/_2$ ф телятины), поджарить это въ 2 ложкахъ масла, посолить, посыпать толченымъ перцомъ, положить $^1/_2$ французской булки, намоченной въ молокѣ или въ бульонѣ и выжатой, и 3 — 6 яицъ, изрубить все это очень мелко или истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь дурхшлагъ, намазать этимъ фаршемъ внутренность растянутаго на столѣ поросенка, положить наверхъ кусочками нарѣзанныя крутыя 2—3 яйца, свернуть поросенка въ длинную трубочку, обвязать салфеткою и нитками, сварить до мягкости въ бульонѣ, свареномъ изъ оставшихся костей, головки и ножекъ поросенка, кореньевъ, соли, пряностей, съ прибавленіемъ $^1/_4$ стак. уксуса.

Когда рулетъ уварится, вынуть его, остудить, положить подъ легкій прессъ часа на два, нарѣзать ломтиками, сложить на блюдо; подавать съ горчицею, уксусомъ и прованскимъ масломъ

Рулетъ этотъ можно убрать ланспикомъ, который уварить до 1 стак. (закрасить краснымъ желатиномъ), остудить, красиво нарѣзать.

Желая оставить рулетъ этотъ на 2 или на 3 недѣли, надобно опустить его въ остывшій уксусъ, вскипяченный съ лавровымъ листомъ, солью и англійскимъ перцомъ № 2236, (часть II).

1101) **Заливное изъ фаршированнаго поросенка.** Изъ этого же самаго рулета № 1100 можно сдѣлать заливное, а именно: нарѣзать его ломтиками, сложить въ форму, залить ланспикомъ, приготовленнымъ изъ бульона, въ которомъ варились кости, голова и лапки отъ поросенка, съ прибавленіемъ кореньевъ, пряностей и телячьихъ ножекъ, какъ сказано въ примѣчаніи, очистить яйцами, уварить до 4 стакановъ, процѣдить, остудить. Подавать къ нему отдѣльно соусъ горчичный № 341 или татарскій № 335.

Выдать: 1 небольшаго, но жирнаго поросенка.
На фаршъ:
$^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
4—6 яицъ, $^1/_4$ фунта масла, соли.
Англійск. перцу, телячьей печенки.
$^1/_2$ ф. телятины.
На ланспикъ:
2 моркови, 1 петрушку, 1 селлерей.
2 телячьи ножки.
1 порей, (2 луковицы).
20—30 зеренъ англійскаго перца.
2—4 лавроваго листа.
Отъ $^1/_4$ до $^3/_4$ стак. уксуса.
Соли, 2—3 яйца—очистить ланспикъ.
(1 кусокъ сахара).
На украшенія.

1102) **Рулетъ изъ фаршированной индѣйки.** Очистить большую индѣйку, выпотрошить, отрѣзать крылышки и ножки, вынуть хребтовую кость, распластать индѣйку; срѣзать нѣсколько ломтиковъ филея, посолить. Приготовить фаршъ изъ двухъ фунтовъ сырой телятины, печенки индѣйки и фунта свѣжаго свинаго сала, все это очень мелко изрубить и истолочь, посолить, осыпать перцомъ, смѣшать съ двумя или тремя сырыми желтками и смазать этою массою индѣйку, положить сверху тонкіе ломтики шпика, т. е. свинаго сала и срѣзанные кусочки филея отъ индѣйки, нашинкованную ветчину, нѣсколько сваренныхъ, нашинкованныхъ трюфелей, корнишоновъ, оливокъ и пр., покрыть изрубленною массою, свернуть въ трубочку, зашить въ салфетку, перевязать слегка толстыми нитками, положить въ соленую воду съ четырьмя телячьими ножками, кореньями и пряностями, варить болѣе двухъ часовъ, отставить кастрюльку отъ огня; черезъ полчаса вынуть рулетъ, положить его подъ прессъ, когда остынетъ снять салфетку. Бульонъ же, въ которомъ варился рулетъ, процѣдить, остудить, снять жиръ, поставить на плиту, очистить бѣлками, процѣдить, влить лимоннаго соку, застудить. Положить рулетъ на блюдо, убрать этимъ остывшимъ ланспикомъ и зеленью или нарѣзать рулетъ ломтиками, подавать.

Изъ такой фаршированной индѣйки можно приготовить заливное и майонезъ.

1103) **Еще рулетъ изъ поросенка.** Небольшаго, но жирнаго поросенка очистить, разрѣзать вдоль, вынуть кости, посолить, посыпать англійскимъ и простымъ перцомъ, положить наверхъ полосками нарѣзанной сырой ветчины, полосками нарѣзаннаго копченаго шпика, круто сваренныя и ломтиками нарѣзанныя 3 яйца, маринованной зеленой фасоли, груздей, рыжиковъ, корнишоновъ разрѣзанныхъ 5—6 штукъ, прибавить, кто хочетъ, 5—6 штукъ мелко нарѣзанныхъ трюфелей, въ мадерѣ вскипяченныхъ, свернуть въ трубку, обвязать салфеткою и нитками, сварить въ бульонѣ, сваренномъ изъ оставшихся костей, головы и лапокъ поросенка съ кореньями, пряностями, солью и уксусомъ, какъ сказано выше въ № 1100, варить 3 часа. Подавать къ закускѣ съ соусомъ, провансскимъ масломъ и горчицею или съ хрѣномъ и уксусомъ.

Выдать: 1 небольшаго жирнаго поросенка. Англійскаго и простаго перца. 1 ф. сырой копченой ветчины. ¼ ф. копченаго шпика. 5—6 груздей, 5—6 рыжиковъ, 2—3 яйца. 5 стручковъ зел. маринов. фасоли. 5—6 корнишоновъ, соли. (5—6 шт. трюфелей), 3 морковь. ½ петрушки, ½ порея, 10 з. англ. перца. 1—2 лавр. листа, ¼ стак. уксуса.

Изъ оставшагося бульона приготовить стакана 1½ ланспика, очистивъ его бѣлкомъ, убрать рулетъ.

1104) **Родъ заливнаго изъ фаршированныхъ рябчиковъ.** 3—4 рябчика очистить, разрѣзать вдоль хребта, вынуть осторожно кости, чтобы не прорѣзать кожицы, лапки и крылышки отрубить, нафаршировать фаршемъ изъ печенки слѣдующимъ: 1 телячью печенку нарѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю съ 1 шт. лавроваго листа, 5 лот. англ. перца и ½ фунта свинаго шпика и кореньевъ, поджарить, потомъ мелко изрубить, положить ½ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго и выжатаго, 3—6 яицъ, соли; все это истолочь, протереть сквозь дурхшлагъ, нафаршировать рябчики, сложить на сотейникъ, намазанный масломъ, вставить въ печь, чтобы изжарились; остудить, нарѣзать ломтиками, сложить на блюдо, на подставку изъ свеклы, картофеля и проч., обсыпать рубленымъ ланспикомъ и зеленью. Подать отдѣльно соусъ горчичный или какой нибудь другой.

Подставка приготовляется слѣдующимъ образомъ: взять нѣсколько штукъ свеклы и нѣсколько штукъ картофеля, первую испечь, вторую сварить, очистить, мелко нарѣзать, смѣшать съ 2 ложками капарцовъ и оливовъ, съ чайною ложечкою горчицы, смѣшанной съ 2 ложками прованскаго масла и уксуса, размѣшать все это такъ, чтобы держалось въ массѣ, сдѣлать изъ нея круглую или продолговато-четыреугольную подставку, величиною въ блюдо, пальца въ два вышиною, сгладить какъ можно лучше верхъ и бока.

Выдать: 3 рябчика, 1 небольшую телячью печенку. 3—4 шт. лавроваго листа. 5 зер. англійскаго перца. ½ булки французской. ½ фунта шпика, 5—6 яицъ, соли. ⅜ фунта масла.
На ланспикъ: Кости головки телячьей. ½ фунта говядины. 1—2 лавроваго листа. ¼ стакана уксуса, соли, ¼ ст. хереса. 1—2 бѣлка, уварить до 2 стакановъ.
На подставку: 2—3 свеклы, картофелю шт. 10—12. Капарцовъ ложки 2, оливокъ ложки 2. Ложечку готовой горчицы. Прованскаго масла, ложки 2 уксуса.

1105) **Заливное изъ рыбы.** 3 фунта угря, лина, щуки, судака, форели, осетрины или прочей рыбы очистить, разрѣзать на части, вычистить, посолить на 1 часъ; вскипятить бульонъ изъ кореньевъ, пряностей, соли и уксусу въ пропорціи, 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.

Выдать: 2½ ф. угря, 2 фун. мелкой рыбы и 2—3 золот. рыбьяго клея. Или 3 фун. судака, окуней, щуки, налима и 1 золот. рыбьяго клея. Или 3 фун. лина, 2 ф. мелкой рыбы и 1—2 золот. клея. Или 2½ ф. осетрины, 3 ф. мелкой рыбы и 2—3 золотника клея. Или 2½ ф. осетр. и 4 ножки телячьи. 1 селлерей, 1 порей, 2 моркови. 1 петрушку, 3—4 луковицы. 10 зеренъ англійскаго перца. 1—2 шт. лавроваго листа, соли. ⅛ фунта икры или 2—3 бѣлка. (Разныя украшенія, какъ сказано въ примѣчаніи).

Лина надо сперва обварить кипяткомъ, чтобы легче снять чешую, а съ угря стянуть кожу.

Подавать къ такому заливному соусъ горчичный № 341 или соусъ сборный № 343, также хрѣнъ съ уксусомъ.

1106) **Родъ заливнаго изъ угря и раковъ.** Отрѣзать голову живому угрю, когда кровь стечетъ, вытереть его крупнымъ пескомъ съ солью, выполоскать, вытереть, разрѣзать на куски, посолить, сварить въ маломъ количествѣ воды съ кореньями. Когда будетъ совершенно готовъ, снять кожу, бульонъ же процѣдить, очистить яйцами или икрою, остудить слегка. Между тѣмъ сварить раки, очистить шейки и ножки; влить въ форму для заливнаго нѣсколько ложекъ ухи отъ угря, застудить, положить куски угря, перекладывая ихъ раковыми шейками и ножками и вѣточками зеленой петрушки и укропа, залить остальною ухою, остудить; подавая, выложить на блюдо, можно огарнировать еще цѣльными сваренными раками.

Выдать: 3 ф. угря, 1 луковицу. | 2—3 лаврового листа, укропу.
$^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ моркови. | Зеленой петрушки, 24 рака помельче и
2—3 зер. прост. 6—8 англ. перца. | кто хочетъ еще 12 покрупнѣе.

1107) **Рулетъ изъ щуки.** 3—4 фунтовую щуку очистить, посолить на 1 часъ, вымыть, вытереть. Отрѣзать голову, разрѣзать щуку вдлину съ одной стороны вдоль хребтовой кости, вынуть всѣ кости осторожно, чтобы нигдѣ не прорѣзать кожицы, разложить ее на салфетку, положить на нее рыбнаго фарша, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

Очистить выбранное мясо отъ костей, посолить, смѣшать съ 1 мелко изрубленною луковицею, поджаренною въ $^1/_2$ ложкѣ масла; 2 — 3 яйца разбить, изжарить родъ яичницы, распустивъ на сковородѣ $^1/_2$ ложки масла, положить очищенныхъ 5—6 сарделекъ, $^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, 1 ложку масла, мушкатнаго орѣху, толченаго англійскаго и простаго перцу по 2 — 3 зерна, соли, истолочь все это въ ступкѣ, протереть сквозь сито, смѣшать съ 1—2 яйцами.

Намазать этимъ фаршемъ щуку, свернуть ее въ трубочку, обвязать салфеткою и нитками, варить въ водѣ съ кореньями, рыбьими оставшимися костями и 2—3 ложками уксуса.

Когда рыба и фаршъ будутъ готовы, вынуть, остудить, положить подъ легкій прессъ, потомъ вынуть осторожно изъ салфетки, нарѣзать ломтиками, убрать ланспикомъ, т. е. бульонъ, въ которомъ варился рулетъ, уварить до 1 стак., сложивъ въ него обратно всѣ кости, очистить пкрою, закрасить краснымъ желатиномъ или жженымъ сахаромъ, процѣдить сквозь салфетку, остудить, красиво нарѣзать, убрать рулетъ или осыпать его мелко изрубленнымъ ланспикомъ.

Выдать: 3—4 ф. щуки, $^1/_4$ ф. масла. | $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея, $^1/_2$ порея.
1 луковицу, 5—6 сарделекъ. | 1 луковицу.
4—6 яицъ, 2—3 зер. англ. перца. | 10 зеренъ англійскаго перца.
2—3 зер. простаго перца. | 1—2 шт. лаврового листа.
$^1/_2$ франц. хлѣба. | 2—3 ложки уксуса.
Мушкатнаго орѣху, 1 морковь. | 1 листочекъ краснаго желатина.

Подается къ нему соусъ горчичный № 341, или уксусъ, провансское масло и горчица, или хрѣнъ съ уксусомъ.

1108) **Бѣлужина маринованная.** Взять $^1/_2$ пуда свѣжей бѣлужины, вынуть позвоночную кость и хрящъ. Приготовить ведро уксуса, положить въ него $^1/_8$ фун. перца зернами, 5 золотниковъ имбиря не толченаго, а кусочками и, кто любитъ, 5 головокъ чесноку; положить разрѣзанную на куски рыбу въ большую кастрюльку, залить этимъ уксусомъ, въ который можно прибавить также по 5 золотн. эстрагона, майорана, чебра и соли 2 большихъ горсти; варить пока рыба поспѣетъ, тогда составить съ огня, остудить, сложить рыбу въ большую банку или горшокъ, и процѣдивъ отварь, имъ же и залить рыбу, а изъ спецій, которыя останутся на салфеткѣ, выбрать травы и выбросить, а самыя спеціи, завязать въ ветошку и положить въ банку сверху; потомъ покрыть рыбу донышкомъ, положить маленькій камешекъ, чтобы рыба всегда была покрыта уксусомъ, сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

1109) **Угорь маринованный.** Вычистить хорошенько угорь, распластать его, немного посолить со всѣхъ сторонъ, дать полежать такъ съ $^1/_2$ часа; обвалять въ сухаряхъ, изжарить въ провансномъ или скоромномъ маслѣ, остудить совершенно, сложить въ банку и наложить ее полную, облить холоднымъ уксусомъ, свареннымъ со спеціями, а именно: съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцомъ, корицей, гвоздикой и мушкатнымъ цвѣтомъ.

1010) **Судакъ или щука маринованная.** Взять свѣжаго судака или щуку, очистить ихъ, вымыть, вытереть до суха, нарѣзать на куски, перетереть каждый кусокъ солью, сложить въ посудину, наложить легкій прессъ, дать пролежать два дня. Сварить въ водѣ петрушку, селлерей, порей, луковицы, опустить рыбу, сварить ее до половины готовности, вынуть, остудить. Вскипятить уксусъ съ простымъ и англійскимъ перцомъ и лавровымъ листомъ, опустить рыбу, сварить до полной готовности, остудить, сложить рыбу въ банку, залить остывшимъ уксусомъ.—Такъ приготовленная рыба отличается своею крѣпостью.

1111) **Лососина маринованная.** Обварить кипяткомъ лососину, снять кожу, очистить, посолить, сварить въ водѣ съ уксусомъ и кореньями.

Когда лососина уварится, залить ее остывшимъ уксусомъ вскипяченнымъ съ англійскимъ перцомъ, лавровымъ листомъ, солью и пр. № 2236.

1112) **Щука маринованная по-монастырски.** Разрѣзать щуку на части, изжарить въ конопляномъ маслѣ, но не въ провансномъ и не въ скоромномъ, осушить ее слегка въ печи. Залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, солью и англійскимъ перцомъ. Этотъ уксусъ надо сперва влить въ деревянную чашку, натертую 2 — 3 головками чеснока. Такъ приготовленная щука отличается тѣмъ, что вкусна и долго сохраняется.

Выдать: 3 ф. щуки, $^1/_2$ ст. коноплян. масла. | Лаврового листа, англійскаго перца.
Уксусу, соли. | 2—3 головки чеснока.

1113) **Маринованная рыба по-англійски.** Взять рыбы, осетрины, бѣлужины, щуку, налимовъ или стерлядей, вообще такой рыбы, которая имѣетъ мало костей, нарѣзать ее ломтиками, обвалять въ сухаряхъ, обжарить въ маслѣ, но чтобы не было очень жирно. остудить, сложить въ банку, залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченымъ съ англійскимъ перцомъ, корицею, гвоздикою, мушкатнымъ цвѣтомъ и солью. Рыбу же переложить эстрагономъ, базиликой, маіораномъ и размариномъ, котораго положить больше, налить уксусу столько, чтобы рыба была совершенно покрыта имъ и чтобы травы покрывали ее сверху, тогда обвязать пузыремъ и врубить въ ледъ.

1114) **Селянка или корсинка маринованная.** Очистить рыбу, посолить, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, остудить, залить остывшимъ уксусомъ вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцомъ и солью № 2236.

Выдать: 3 ф. рыбы, $^1/_3$ ф. масла. | 2—3 ложки муки, уксусъ № 2236.

1115) **Рапушка маринованная.** Очистить рапушку, вымыть, посолить, вытереть, разложить на чисто вымытую плиту; когда съ одной стороны рыба испечется, перевернуть ее на другую сторону; когда обжарится сложить въ банку, залить уксусомъ № 2236 (часть II).

1116) **Селедка съ провансскимъ масломъ и уксусомъ, подаваемая къ закускѣ.** а) 2 голландскія или шотландскія селедки вымочить въ водѣ, а лучше въ молокѣ, квасѣ или пивѣ, очистить, вымыть, разрѣзать вдоль, отдѣлить мясо отъ костей, сложить опять объ половинки, нарѣзать кусочками наискось, положить на тарелку, приложить разрѣзанную голову и хвостъ съ отрубленными концами; молоки истолочь въ ступкѣ съ 1 ложкою свѣжаго сливочнаго масла, протереть сквозь сито, прибавить мушкатнаго орѣху, выложить на столъ, дать имъ четыреугольную плоскую форму,

нарѣзать тоненькими полосками, обложить селедку, огарнировать вареным, красиво нарѣзаннымъ картофелемъ, свеклою, облить 2 ложками прованскаго масла; кто любитъ, посыпать сверху бѣлымъ или зеленымъ лукомъ. Также можно огарнировать селедку капарцами и разными пикулями.

б) Селедку мочить часа три въ водѣ, а потомъ часа два въ сыромъ, а даже и въ кипяченомъ остывшемъ молокѣ.

Потомъ вычистивъ селедку, разрѣзать ее вдоль, вынуть хребтовую кость, сложить обѣ половинки вмѣстѣ, или положить на продлиноватую тарелочку каждую половинку отдѣльно, разрѣзать наискось, приложивъ голову и хвостикъ, облить ложкою уксуса смѣшаннаго съ ложкою прованскаго масла, посыпать зеленью.

в) Или разрѣзанную, какъ сказано выше, селедку обложить слѣдующимъ: положить съ двухъ противуположныхъ сторонъ маленькихъ рыжиковъ, потомъ въ двухъ противуположныхъ мѣстахъ очищенные, пополамъ разрѣзаные, а потомъ ломтиками нарѣзаные соленые огурчики, такимъ же манеромъ разрѣзанную печеную свеклу, далѣе въ двухъ мѣстахъ положить зеленаго луку, потомъ зеленыхъ капарцовъ, все это облить прованскимъ масломъ пополамъ съ уксусомъ, посыпать мелко изрубленною зеленью.

г) Очистивъ и разрѣзавъ селедку, какъ сказано въ началѣ, облить ее горчичнымъ соусомъ, а именно: положить въ чайную чашку чайную ложечку готовой сарептской горчицы, немножко соли, $^1/_4$ чайной ложечки прованскаго масла, размѣшать деревянною лопаточкою; когда горчица погустѣетъ, прибавить $^1/_4$ чайной ложечки уксуса, мѣшать, прибавить потомъ $^1/_4$ ложечки прованскаго масла, потомъ опять уксусу и такъ до конца, все мѣшая лопаточкою, пока не прибудетъ соусу съ $^1/_4$ чашки, тогда облить селедку, подавать.

д) Очищенную и разрѣзанную селедку обкладываютъ еще съ одной стороны бѣлымъ, ломтиками нарѣзаннымъ лукомъ, а съ другой стороны ломтиками нарѣзаннымъ картофелемъ, обливаютъ прованскимъ масломъ съ уксусомъ.

1117) **Масло изъ селедки, сарделекъ или анчоусовъ.** Намочить одну селедку, вымыть, вынуть кости, мелко изрубить; 1 луковицу испечь въ золѣ, сложить въ ступку, прибавить, кто хочетъ, ржаного хлѣба $^1/_8$ фунта, 1 натертое сырое яблоко, мушкатнаго орѣху, 2 ложки свѣжаго несоленаго сливочнаго масла, истолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито, поставить въ холодное мѣсто, подавать къ закускѣ и даже какъ масло къ свѣжему картофелю. Масло это изъ селедки можно подавать также въ видѣ цѣльной селедки, приложивъ голову и хвостъ и обливъ 1 ложкою прованскаго масла.

Вмѣсто селедки можно употребить 10 сарделекъ или 10 анчоусовъ, которые надо только вымыть, отрѣзать головы и хвосты и не класть тогда яблоковъ.

Выдать: 1 селедку, $^1/_8$ ф. ржанаго хлѣба, 1 яблоко, 1 луковицу. Сливочнаго масла $^1/_4$ ф. | Мушкатнаго орѣху. 1 ложку прованскаго масла.

1118) **Винигретъ.** Взять разнаго жаркаго: дичи, телятины или говядины или вареной рыбы, какъ-то: осетрину, щуку, лососину, прибавить 1—2 свареныя или печеныя свеклы, 1 ложку корнишоновъ, 1 соленый или свѣжій очищенный большой огурецъ, 1 селедку, 2 крутыя яйца, 5—6 маринованныхъ рыжиковъ, 1 ложку пикулей, отваренаго, мелко нарѣзаннаго картофеля штукъ 5—6, 2 ложки капарцовъ, 3 ложки кислой капусты, $^1/_2$ стакана отваренной въ соленой водѣ бѣлой фасоли, оливокъ штукъ 20 безъ костей.

Все это нарѣзать мелкими четырехъугольными кусочками, прибавить зеленой петрушки, соли, перцу, съ $^1/_3$ стакана уксуса, ложки 2 прованскаго масла, 1 ложку

готовой горчицы, кто любитъ, куска 2—3 сахара, размѣшать, сложить на блюдо, обложить красиво нарѣзанными отваренымъ картофелемъ и свеклою, воткнуть кругомъ зеленой петрушки, или убрать разноцвѣтнымъ ланспикомъ, лимономъ, крутыми яйцами.

Въ постный день выбросить все скоромное.

1119) **Винигретъ другимъ манеромъ.** Сварить штукъ 15 картофеля, испечь 3 штуки свеклы; нарѣзать все это ломтиками, положить $^1/_2$ фунта бѣлой отварной фасоли, соли, немного перцу, 3 ложки прованскаго масла, 2 ложки уксуса, рубленой зелени, размѣшать. Такой винигретъ подается иногда вмѣсто салата съ разварною говядиной.

1120) **Еще винигретъ.** Также подается вмѣсто салата слѣдующій салатъ изъ картофеля: сварить въ соленомъ кипяткѣ картофель, очистить, нарѣзать ломтиками, смѣшать съ 3 ложками прованскаго масла, 2 ложками уксуса, солью, перцемъ и рубленою зеленью, размѣшать; подавать къ жаркому уткѣ, къ рыбамъ и проч.

1121) **Винигретъ изъ разварной говядины.** Нарѣзать разварную говядину небольшими ломтиками въ $^3/_4$ вершка длины и ширины, уложить на блюдо въ видѣ горки, убрать сверху самыми тоненькими ломтиками копченаго или свѣжаго варенаго языка, круто свареными яйцами, разрѣзанными каждое на нѣсколько частей, ломтиками свѣжаго или соленаго огурца, маринованными вишнями, пикулями и проч., облить холоднымъ горчичнымъ соусомъ № 341.

Выдать: 2 ф. разварной говядины. $^1/_3$ языка, 3 яйца. 2—4 огурца, смотря по величинѣ. Ложку маринованныхъ вишень. Ложку пикулей и пр.

На соусъ № 341.
2 полныя чайныя ложечки сухой сарептской горчицы. 6 желтковъ, 2 ложки прованскаго масла. $^1/_2$ стак. уксуса, 6 кусковъ сахара. ($^1/_2$ маленькой баночки капарцовъ).

1122) **Винигретъ изъ картофеля и селедки.** Отварить $^1/_2$ гарнца картофеля, нарѣзать его тонкими ломтиками; 2 очищенныя и вымытыя селедки, 2 луковицы мелко изрубить; 2—4 круто сваренные желтка растереть до гладкости съ двумя ложками прованскаго масла, 2 чайными ложечками готовой горчицы, положить: перцу, 1 ложку капарцовъ, ложку уксуса эстрагона и ложки 2 хлѣбнаго уксуса, размѣшать съ мелко изрубленнымъ картофелемъ, подавать.

ОТДѢЛЪ X.

Пудинги.

Примѣчаніе. Пудинги приготовляются разными манерами: нѣкоторые варятся въ салфеткѣ, другіе въ формахъ на парѣ, третьи въ формахъ ставятся въ печь и потомъ выкладываются на блюдо, четвертые, такъ называемые суфле, ставятся въ печь на томъ же блюдѣ, на которомъ подаются.

а) *Если пудингъ варится въ салфеткѣ,* тогда салфетку, вымытую безъ мыла, сполоснуть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, выжать хорошенько и середину салфетки на пространствѣ большаго круглаго блюда намазать несоленымъ масломъ (на пудингъ на 6 человѣкъ масла $^1/_2$ ложки); сложить въ нее приготовленную для пудинга массу, перевязать крѣпко веревочкою, оставляя пустаго мѣста между перевязкою и массою пальца на 2—3, т. е. не слишкомъ много и не слишкомъ мало, потому что въ первомъ случаѣ пудингъ будетъ плоскій и можетъ распасться, а во второмъ случаѣ будетъ слишкомъ твердъ, потому что не имѣлъ мѣста подняться. Перевязанную такимъ образомъ салфетку опустить въ кастрюлю, наполненную посоленою водою, которая должна кипѣть тогда ключемъ и такъ варить $1^1/_2$ или 2 часа, смотря какого рода пудингъ. Концы салфетки привязать къ палкѣ, которую положить на края кастрюли для того, чтобы пудингъ не лежалъ на днѣ, а чтобы былъ постоянно весь покрытъ водою; надо чаще подливать кипятку и чтобы вода, въ которой варится пудингъ, не переставала кипѣть въ продолженіе всего времени. Вынуть пудингъ изъ воды, положить его на рѣшето, чтобы стекла вода, потомъ развязать, снять сверху салфетку, приложить блюдо и опрокинуть съ рѣшетомъ, а рѣшето и салфетку снять осторожно.

б) *Если пудингъ варится въ формѣ на парѣ,* что гораздо лучше, чѣмъ печь въ печкѣ, тогда надо взять форму мѣдную или жестяную съ отверстіемъ внизу и съ тумбою въ серединѣ, намазать ее растопленнымъ масломъ ($^1/_2$ ложкою), посыпать мелко истолченными сухарями (1—2 сухаря), поставить, чтобы масло застыло, наполнить форму приготовленною массою, но не до самаго верха, накрыть плотно крышкою, вставить форму въ кастрюлю, гдѣ вода должна уже кипѣть ключемъ, варить $1^1/_2$ или 2 часа, подливая кипятку. Подавая выложить на блюдо.

в) *Если пудингъ ставится въ печь,* взять тогда форму мѣдную или жестяную, но безъ отверстія снизу, намазать ее растопленнымъ масломъ ($^1/_2$ ложки), посыпать 1—2 сухарями, остудить, положить въ нее приготовленную массу, вставить въ печь на $^1/_2$ часа или болѣе; подавая выложить на блюдо.

Вообще при приготовленіи пудинговъ надо обратить вниманіе на то, чтобы массу, изъ которой дѣлается пудингъ, мѣшать и бить лопаткою до тѣхъ поръ, пока она не сдѣлается гладкою и не покажутся на ней пузырьки, тогда уже сбить въ холодномъ мѣстѣ пѣну изъ самыхъ свѣжихъ бѣлковъ и класть ихъ понемногу въ массу, перемѣшать осторожно сверху внизъ и тотчасъ же вставить въ печь.

Желтки лучше растирать сперва съ сахаромъ до бѣла.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

Отъ 7 до 9 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.

Отъ 10 до 12 и даже до 18 человѣкъ. т. е. на одно большое блюдо, увеличить пропорцію въ два раза.

1123) **Превкусный пудингъ изъ мансовой муки.** $^1/_2$ стакана масла растереть до бѣла со стаканомъ мелкаго сахара; 1 стаканъ крупичатой муки и $^1/_2$ стакана мансовой смѣшать съ чайной ложкой кремертартора; $^1/_2$ чайной ложки соды смѣшать съ $^1/_2$ стаканомъ молока; размѣшать все вмѣстѣ хорошенько, влить 2—4 капли лимоннаго масла или всыпать цедры лимонной.

положить 5—6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно, переложить въ форму масломъ намазанную и посыпанную сухарями, испечь, выложить на блюдо. Подавая облить сабайономъ № 358, молочнымъ соусомъ № 356 или соусомъ съ ромомъ № 362.

Выдать: $^1/_2$ стак. мансовой муки,	Кремертарторъ, соды.
$^1/_2$ стак. масла, 1 стак. сахара.	Масла съ $^1/_2$ ложки и 2—3 сухаря.
$^1/_2$ стак. молока, 1 ст. крупи. муки.	На соусъ.
5—6 яицъ, лимонн. масла.	

Этотъ пудингъ можно испечь въ родѣ бабы къ чаю и кофе. Желтки употребить на сабайонъ, шоколадъ и пр.

1124) **Пудингъ изъ лимона и мансовой муки.** $^1/_2$ стак. мансовой муки размѣшать съ полстаканомъ холодной воды, заварить $2^1/_2$ стаканами кипятку, шибко мѣшая догладкости, слегка остудить, положить 1 стаканъ мелкаго сахара, 3 капли лимоннаго масла или цедру съ 2 лимоновъ; полную чайную ложку лимонной соли или сокъ изъ 2 лимоновъ и 4 желтка, растереть какъ можно лучше. 2 бумажныя формы вымазать этимъ тѣстомъ, наполнить остальнымъ тѣстомъ, печь впродолженіи $^1/_2$ часа въ умѣренномъ жару. Когда испечется переложить на блюдо, смазать 4 взбитыми бѣлками, смѣшанными съ $^1/_2$ стаканомъ мелкаго сахара, поставить на короткое время снова въ печь, чтобы подрумянилось, подавая украсить сверху вареньемъ, облить сиропомъ.

Выдать: $^1/_2$ стак. мансовой муки.	2 лимона или лимонной соли и лимонна.
$1^1/_2$ стак. мелкаго сахара, 4 яйца.	го масла.

1125) 1 стаканъ мелкаго сахара, $^1/_3$ стакана растопленнаго масла, $^1/_3$ стакана молока, 1 стаканъ крупичатой муки, $^1/_2$ стакана мансовой муки, 2 чайныя ложки сухихъ дрожжей распущенныхъ въ вышеупомянутомъ молокѣ, размѣшать все какъ можно лучше, положить 5—6 взбитыхъ бѣлковъ, испечь въ двухъ жестяныхъ плоскихъ формахъ масломъ намазанныхъ и осыпанныхъ сухарями. Сложить на блюдо другъ на друга, пересыпая натертымъ кокосовымъ орѣхомъ или истолченною миндальною массою, смѣшанною съ земляничнымъ или малиновымъ сиропомъ, такъ чтобы составилась густая масса. Сверху покрыть 3 взбитыми бѣлками смѣшанными съ $^1/_3$ стакана мелкаго сахара и въ печь на короткое время, чтобы зарумянилось. Подавая облить малиновымъ или земляничнымъ вареньемъ.

Выдать: $1^1/_3$ стак. мелкаго сахара.	5—6 яицъ, стак. сладкаго миндаля или
$^1/_2$ стак. растопленн. масла.	кокосовый орѣхъ.
$^1/_3$ стак. молока,	$^1/_4$ — $^1/_2$ стак. сиропа.
1 ст. крупитчатой муки и $^1/_2$ ст.	2 чайныя ложки сухихъ дрожжей.
мансовой.	

1126) **Пудингъ изъ творога.** Взять 2 фун. самаго свѣжаго творога, положить подъ прессъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, положить яицъ, сахару, растереть, положить самаго свѣжаго сливочнаго масла, 2 полныя чайныя ложечки муки, растирать все это деревянною лопаткою, по крайней мѣрѣ съ $^1/_2$ часа, потомъ положить изюмъ, вымазать салфетку $^1/_2$ ложкою масла, переложить въ нее приготовленную массу, варить какъ сказано въ примѣчаніи о пудингахъ; подавая, облить растопленнымъ сливочнымъ масломъ или вишневымъ сиропомъ, или молочнымъ соусомъ № 356, или соусомъ съ ромомъ № 362 или шоколаднымъ № 359.—Варить около 2 часовъ.

Выдать: 2 фунта творога, 5 яицъ.	2 полныя чайныя ложечки муки.
$^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$—1 стак. изюма.	$^1/_4$—$^1/_2$ стак. мелкаго сахара.

1127) **Пудингъ изъ творога съ разсыпчатымъ тѣстомъ.** 1/4 фунта масла растереть до бѣла, вбить 6—8 желтковъ, положить фунтъ свѣжаго творога изъ подъ пресса, 1 стаканъ свѣжей сметаны, немного соли, съ 1/2 стакана сахара и ванили, размѣшать хорошенько.

Приготовить тѣсто разсыпчатое изъ 1 фунта муки, 1/2 фунта масла, 1/2 стакана мелкаго сахара, 1 яйца, ложки сметаны, соли, рома или водки и воды всего съ 1/3 стакана, чтобы можно было замѣсить тѣсто и раскатать. Положить этого тѣста на дно низкой, широкой, плоской формы, сдѣлать рантъ изъ тѣста, середину наполнить приготовленною массою и поставить въ горячую печь непремѣнно минутъ на 20 не болѣе. Подавая посыпать сахаромъ, нѣкоторые поливаютъ сливочнымъ растопленнымъ масломъ.

Выдать: 1/4 фунта масла.
6—8 желтковъ.
1 ф. творога изъ подъ пресса.
1/2 стак. т. е. 1/4 ф. сахара.
1 стак. сметаны, ванили.

На тѣсто:
3 стак. муки, 1/2 ф. масла.
1/2 стак. сахара, 1 яйцо.
Рому 1 рюмку, 1 ложку сметаны.
(Сахару и масла).

1128) **Пудингъ изъ творога.** 5 желтковъ, чашку мелкаго сахара растереть до бѣла, положить немного ванили, чашку сливочнаго масла, чашку сметаны и 1/2 фунта изъ подъ пресса сухаго и протертаго творога, смѣшать хорошенько. Форму вымазать масломъ, осыпать сухарями, положить приготовленный творогъ, поставить въ жаркую печь на одинъ часъ; если испечь изъ двойной пропорціи, то держать въ печкѣ 1 1/4 часа.

1129) **Пудингъ сладкій съ вареньемъ.** 1/8 фунта масла, 1 1/2 стакана молока вскипятить, всыпать въ него 1/8 фунта муки, мѣшать пока не погустѣетъ, остудить, вбить 6—7 желтковъ, положить 1/3 фунта сахара, мушкатнаго орѣху, лимонной цедры или кардамону зерна 3—4, наконецъ 6—7 сбитыхъ бѣлковъ; положить на небольшое глубокое блюдо 1 1/2 стакана варенья, наверхъ приготовленную массу и поставить въ печь на 3/4 часа или немного болѣе.

Выдать: 1 1/2 ст. молока, 1/8 ф. т. е. почти 1/2 стакана муки, 6—7 яицъ.
1/8 ф. масла, 1/4 стак. сахара.
Мушк. орѣху, цедры лимонной.

Или кардамону зерна 3—4.

(1 1/2 стак. варенья).

1130) **Пудингъ въ родѣ бисквитнаго.** 1/2 фунта самаго лучшаго масла растереть до бѣла; 4 желтка растереть до бѣла съ 1/2 фунтомъ сахара, всыпать 1/2 фунта муки, чего нибудь для запаха, смѣшать все вмѣстѣ, переложить въ форму, вымазанную масломъ и осыпанную сухарями, поставить въ печь.

1131) **Пудингъ заварной съ апельсинною коркою.** 2/3 стакана картофельной муки, 1/4 фунта масла, 2 стакана теплаго молока мѣшать на плитѣ, пока не вскипитъ и не погустѣетъ, остудить, вбить по одному 6 желтковъ, всыпать сахаръ, отертый о 1 1/2 апельсина, смѣшать съ приготовленною массою, положить немного изрубленнаго миндаля, 1/4 стакана мелко изрубленной апельсинной корки, пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную крупно истолченнымъ сахаромъ, вставить въ печь на 20 минутъ или варить на парѣ 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо, осыпать сахаромъ, отертымъ объ апельсинную цедру, облить сабайономъ или сиропомъ, или соусомъ съ ромомъ № 362.

Выдать: 2/3 стак. картофельной муки.
2 стакана молока, масла 1/4 ф.
6 яицъ, всего 1/2 ст. сахара, т. е. 1/4 фунта.

1/2 стак. сладкаго миндаля.
Апельсинной корки 1/4 стакана.
Цедру съ 2 апельсинъ.

1132) **Пудингъ заварной изъ сметаны.** 2 стакана свѣжей сметаны, 1 стаканъ муки вскипятить мѣшая, пока не погустѣетъ, остудить, вбить 6—7 яицъ, положить 1/2 стакана сахара, 1/8 стакана коринки или, складывая въ форму, переложить вареньемъ безъ сока, вставить въ печь на 1/2 или 3/4 часа.

Выдать: 2 стак. сметаны, 1 стакана муки.
6—7 яицъ, 1/2 стакана сахара.
1/8 стак. коринки.

Или 1/2 стак. варенья.

1/2 ложки масла, 2 сухаря.

1133) **Сметанникъ.** Приготовить слоеное тѣсто № 221, раскатать его очень тонко, обложить имъ кастрюльку или форму снизу и кругомъ, положить въ середину 1 1/2 стакана варенья безъ сиропа, 3/4 стакана толченаго миндаля разбавленнаго молокомъ въ видѣ густой каши; положить 1 золотникъ корицы и 3 ложки самой свѣжей сметаны, смѣшанной съ однимъ желткомъ; все это перемѣшать сперва хорошенько, и потомъ влить въ приготовленную съ тѣстомъ кастрюльку, прикрыть тѣстомъ, поставить въ печь; это очень вкусное пирожное, варенье лучше всего вишни или малина.

Выдать: *На тѣсто*:
2 стак. муки, 1/2 ф. масла.
1 1/2 стак. варенья.

1/4 ф. миндаля.
2 ложечки корицы.
3 ложечки сметаны, 1 желтокъ.

1134) **Пудингъ бисквитный.** 6—7 желтковъ растереть до-бѣла съ 1/2 стаканомъ мелкаго сахара, прибавить, кто хочетъ, цедру, стертую съ 3/4 лимона, или толченаго горькаго миндаля, положить 6—7 сбитыхъ бѣлковъ, подсыпая понемногу 1/3 стакана крупчатой или 1/4 стакана картофельной муки, размѣшать, переложить въ форму, вставить въ печь или варить на парѣ минутъ съ 20.

Выдать: 6—7 яицъ, 1/2 ст. крупчатой или 1/4 ст. картофельной муки.
1/2 стак., т. е. 1/4 ф. сахара.

Лимонной цедры или 1/4 ст. горьк. миндаля.
1/2 ложки масла, 2 сухаря.
На соусъ отдѣльно.

1135) **Бисквитный пудингъ съ вареньемъ и соусомъ.** Испечь бисквитную маленькую бабу, нарѣзать ее острымъ ножомъ равными кусочками, уложить на блюдо гирляндой, на каждый кусокъ наложить какого-нибудь варенья, залить слѣд. соусомъ: кусочекъ несоленаго, сливочнаго масла смѣшать съ 1/2 чайной ложечкой картофельной муки, вскипятить, развести стаканомъ какого-нибудь сиропа изъ-подъ варенья, влить рюмку хорошаго рома, облить бисквитъ, остальное подать въ соусникѣ.

1136) **Пудингъ бисквитный изъ лимона или апельсина.** 1 большой лимонъ или апельсинъ сварить въ водѣ такъ, чтобы можно было легко проколоть его соломкою, обтереть салфеткою, протереть сквозь дурхшлагъ; 1/2 стакана сахара растереть до-бѣла съ 7 желтками, всыпать лимонную цедру, или апельсинную цедру, положить протертый лимонъ, или апельсинъ и наконецъ 7 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая понемногу 1 ложку картофельной муки, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, варить на парѣ или вставить въ печь не надолго; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 1 лимонъ или апельсинъ
7 яицъ, 1/2 стакана сахара.

1/3 стак. картофельной муки.
1/8 сливочнаго масла и 2 сухаря.

Лимонъ можно не варить, а всыпать въ пудингъ одну только цедру лимонную или 2—3 капли лимоннаго масла и положить чайную ложечку лимонной соли.

1137) **Пудингъ изъ бисквитовъ и сухарей.** Взять домашнихъ или кандитерскихъ бисквитовъ штукъ 10, домашнихъ круглыхъ сухарей также штукъ 10, разрѣзать каждую штуку на нѣсколько частей. Приготовить сиропъ изъ $^1/_3$ стакана сахара и 1 стакана воды, всыпать въ него $^1/_4$ стакана крупнаго изюма и $^1/_4$ стакана очищеннаго нашинкованнаго миндаля, дать постоять съ $^1/_2$ часа; 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 пудингъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь на одинъ часъ. Подавая, выложить на блюдо, облить сиропомъ или покрыть мерингою, приготовленною изъ оставшихся сбитыхъ бѣлковъ, смѣшанныхъ съ 3 ложками сахара, вставить въ печь минутъ на 10; подавая, убрать вареньемъ.

Выдать: Бисквитовъ шт. 10 продажныхъ. Сухарей домашнихъ круглыхъ. $^1/_4$ ст. изюма, $^1/_3$ стак. миндаля. Корицы, 6 яицъ $^1/_3$ ст. сахара.

2 стакана сливокъ.

$^1/_2$ ложки масла.
Полную ложку истолченыхъ сухарей.

Выдать сиропъ или къ оставшимся бѣлкамъ прибавить съ $^1/_2$ стак. сахара и съ $^1/_4$ стакана варенья.

1138) **Пудингъ изъ ржанаго хлѣба.** Взять тертаго несушонаго ржанаго хлѣба $1^1/_2$ стакана, влить въ него растопленнаго масла, растереть до-бѣла, влить ложки 4 сметаны, положить 6 желтковъ, немного толченой гвоздики и корицы, $^1/_2$ стакана сахара, размѣшать какъ можно лучше, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, варить на парѣ 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо; облить масломъ.

Выдать: $1^1/_2$ стак. тертаго ржанаго хлѣба. 4 лож. сметаны, $^1/_2$ стак. сахара. $1^1/_2$ ложки масла, 6 яицъ.

Гвоздики и корицы.
2 сухаря.
$^1/_4$ ф. масла облить пудингъ.

1139) **Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей.** $^1/_2$ стакана мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей, 8 желтковъ растереть до-бѣла съ $^1/_2$ стаканомъ мелкаго сахара и $^1/_2$ ложкою несоленаго сливочнаго масла, положить 4—5 шт. гвоздики, съ $^1/_2$ вершка или болѣе мелко истолченой корицы, лимонной цедры, 2 зерна кардамона, кто что любитъ, или всего понемногу, размѣшать все вмѣстѣ хорошенько, положить 8 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную $^1/_2$ ложкою масла и посыпанную $^1/_4$ стаканомъ ржаныхъ сухарей, варить на парѣ съ $^1/_2$ часа или вставить въ печь не надолго. Выложить на блюдо; подавать къ нему сахаръ и сливки или сабаіонъ, или соусъ съ ромомъ № 362 или молоч. № 356.

Выдать: $^3/_4$ ст. ржаныхъ сухарей, 8 яицъ. $^1/_2$ ст. сахара, $^1/_8$ ф. масла. Гвоздики, корицы.

Лимонной цедры, кардамону.
Мушкатнаго орѣху.
Сливки или на соусъ.

1140) **Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей со сметаною.** 2 стакана сметаны, 1 стаканъ ржаныхъ мелко истолченныхъ и просѣянныхъ сухарей, $^1/_2$ стакана сахара, 5—6 яицъ, цедры лимонной и лимоннаго соку, смѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную ржаными сухарями, и въ печь на 1 часъ.

Выдать: 2 ст. сметаны, $1^1/_4$ ст. ржан. сухар. 5—6 яицъ, $^1/_2$ ст. мелкаго сахара.

$^1/_2$ лимона или корицы, гвоздики.
$^1/_2$ ложки масла, (сливки и сахаръ.)

Выложить на блюдо; подавать къ нему сахаръ и сливки.

1141) **Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.** (Вареный въ салфеткѣ). Натереть на теркѣ черствую французскую булку безъ корки, влить въ нее $1^1/_4$ стакана кипящаго молока, размѣшать хорошенько, дать постоять съ $^1/_2$ часа. Потомъ положить 7 желтковъ, $^1/_2$ стакана сахара (кто хочетъ цедру лимонную, $^1/_4$ стакана нашинкованнаго сладкаго миндаля), $^3/_4$ стакана изюма, 1 ложку масла и наконецъ 7 сбитыхъ бѣлковъ; намазать салфетку $^1/_2$ ложкою масла, поступить далѣе, какъ сказано въ примѣчаніи. Варить почти 1 часъ, облить сабаіономъ № 358.

Выдать: $^1/_2$ ф. черстваго мякиша, т. е. 1— $1^1/_2$ французской булки. $1^1/_4$ ст. молока, 7 яицъ, $^1/_2$ стак. сахара. $^1/_2$ стак. изюма, т. е. $^1/_4$ ф.

(Прибавить цедры лимонной и $^1/_2$ стакана миндаля).
$^1/_2$ ложки масла.
На сабаіонъ № 358

1142) **Пудингъ изъ шпината.** Очистить, вымыть $^1/_2$ ф. чисто перебраннаго шпината, опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить, отлить на дурхшлагъ, перелить холодною водою, выжать хорошенько, мелко изрубить, протереть сквозь сито. Взять черствую булку, влить въ нее кипяченыхъ сливокъ или цѣльнаго молока, дать постоять съ $^1/_2$ часа, потомъ растереть хорошенько, положить въ нее приготовленный шпинатъ, 1 ложку масла, растертаго до-бѣла съ сахаромъ и 6 желтками, мушкатнаго орѣху, а потомъ 6—9 сбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную крупно истолченымъ сахаромъ, и варить на парѣ цѣлый часъ; облить сабаіономъ № 358.

Въ этотъ пудингъ иногда кладутъ раковыя шейки штукъ 30 или 40, и тогда пудингъ обливается раковымъ масломъ.

Выдать: $^1/_2$ фунта шпината. $^1/_2$ ф. мякиша бѣлаго хлѣба. Почти 2 ст. сливокъ или молока. $^1/_2$ ст. сахара, 6—9 яицъ. Мушкатнаго орѣху.

$1^1/_2$ ложки сливочнаго масла.

(30—40 раковъ и раков. масла съ $^1/_4$ ф.
Или сабаіонъ № 358.

1143) **Пудингъ изъ булки.** Пудингъ этотъ приготовляется точно такъ же, какъ и пудингъ № 1142, только вмѣсто шпината положить разнаго изюму, сахару и лимонную цедру.

Подавая, выложить на блюдо, обложить сабаіономъ № 358, или клюквеннымъ соусомъ № 357, или шоколаднымъ № 359 или съ ромомъ № 362, или соусомъ изъ краснаго вина, вишень, сливъ, сиропомъ, сливками.

Выдать: $^1/_2$ ф. мякиша франц. булки. Почти 2 ст. сливокъ или мокока. $^1/_2$ стакана кишмиша. $^1/_2$ ст. коринки, 1 ложку масла. $^1/_3$ стак. сахара, 6 яицъ.

Можно прибавить лимонной цедры.
$^1/_2$ ложки масла.
2—3 куска крупно истолченнаго сахара.
На соусъ.

1144) **Каравай изъ бѣлаго хлѣба.** Взять $1^1/_2$ французскія черствыя булки, срѣзать верхнюю корку, а мякишъ натереть на теркѣ, сложить въ каменную чашку, влить $1^1/_2$ стакана кипящаго молока, растереть ложкою, дать постоять часъ, чтобы булка разбухла, потомъ опять растереть булку до гладкости, всыпать 4 куска сахара (можно прибавить $^1/_8$ фунта масла), вбить 4 яйца, размѣшать, сложить въ форму, поставить въ печь на $^1/_2$ часа. Для вкуса можно положить лимонной цедры съ $^1/_2$ лимона. Подать отдѣльно сахаръ и сливки, или молоко, или какой-нибудь сладкій соусъ: клюквенный, миндальный, шоколадный, изъ краснаго вина, изъ ягодъ.

Выдать: $1^1/_2$ французскія булки. $1^1/_2$ стак. молока, 4 яйца.

4 куска сахара, $^1/_2$ или $1^1/_2$ лож. масла.
Лимонной цедры, сахаръ и сливки.
Или на соусъ.

1145) **Пудингъ изъ булки съ яблоками.** Разбить хорошенько 5 яицъ, смѣшать съ $1^1/_2$ стаканами молока, всыпать $1^1/_2$ стакана тертой черствой булки, положить $^3/_4$ стакана сметаны, немного корицы, $^1/_2$ стакана сахара, вымѣшать до гладкости, налить немного этого тѣста въ форму, намазанную $^1/_2$ ложкою масла и посыпанную 2—4 сухарями, положить потомъ рядъ нашинкованныхъ и сахаромъ обсыпанныхъ яблокъ, опять тѣста и яблокъ, сверху тѣсто, вставить въ печь почти на $1^1/_2$ часа; подавая выложить на блюдо.

Выдать: 5 яицъ, $1^1/_2$ стак. молока.
$1^1/_2$ ст. черствой булки, т. е. $1^1/_4$ или $1^1/_2$ французской булки.
$^1/_2$ ст. сахара, корицы, $^3/_4$ стак. сметаны.
3—4 большія яблока.
$^1/_2$ ложки масла, 3—4 сухаря.

1146) **Сливочный пудингъ изъ булки.** Булку французскую 5-ти копѣечную нарѣзать маленькими ломтиками, разварить ихъ въ 1 бутылкѣ густыхъ сливокъ, протереть сквозь сито, положить $^3/_4$ стакана сахара, цедру съ 1 лимона, 1 золотникъ корицы, все размѣшать хорошенько, взбивая вѣничкомъ, положить наконецъ 10 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все вмѣстѣ, переложить въ кастрюльку, вымазанную масломъ и осыпанную сухарями, вставить въ печь.

Выдать: Булку, 3 ст. сливокъ или цѣльн. молока.
$^3/_4$ ст. сахара, лимонной цедры.
1 ложечку корицы, ложку масла.
2—3 сухаря, 10 бѣлковъ.

Подавая облить сабаіономъ № 358, соусомъ съ ромомъ № 362, или сиропомъ, или шоколаднымъ соусомъ № 359.

1147) **Плумъ-пудингъ.** (Пропорція на 18 человѣкъ). Положить въ каменную чашку $^1/_4$ фунта мелко нарѣзанныхъ разныхъ цукатовъ, перебраннаго, вымытаго, до суха вытертаго $^1/_2$ фун. кишмиша, $^1/_4$ фунта коринки, 1 натертую французскую 5-ти коп. булку, 1 фунтъ очищеннаго отъ жилъ и мелко изрубленнаго почечнаго сала, $^1/_2$ фунта мозговъ изъ костей, $^1/_2$ фунта муки, $^3/_4$ фун. мелкаго сахара, цедру съ 1 лимона, мушкатнаго орѣху, размѣшать, вбить 9 яицъ, развести 2 рюмками мадеры, 2 рюмками малаги, 1 рюмкою рома, размѣшать, переложить въ салфетку, намазанную масломъ; варить на легкомъ огнѣ, накрывъ кастрюлю крышкою, 4 часа; передъ отпускомъ выложить осторожно на блюдо, срѣзать кругомъ корку, облить ромомъ, зажечь его и пылающимъ подать на столъ, или подать отдѣльно ромъ и сабаіонъ.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^1/_{12}$ ф. цукатовъ.
$^1/_6$ ф. кишмиша. т. е. $^1/_2$ стак.
$^1/_{12}$ ф. коринки, т. е. $^1/_4$ стак.
$^1/_3$ французской булки.
$^1/_8$ ф. почечнаго сала.
$^1/_6$ ф. мозговъ изъ костей.
$^1/_6$ ф. муки, т. е. $^1/_2$ стакана.
$^1/_4$ ф. мелкаго сахара, т. е. $^1/_2$ стак.
Цедру съ $^1/_3$ лимона.
Мушкатнаго орѣху, 3 яйца.
$^2/_3$ рюмки мадеры.
$^2/_3$ рюмки малаги, $^1/_3$ рюмки рома.
Ромъ, на сабаіонъ № 358.
Варить около 4-хъ часовъ.

Отъ 7 до 9 человѣкъ, увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
„ 10 „ 12 „ „ „ „ 2 „

1148) **Пудингъ по-англійски съ мозгами изъ костей.** $^1/_2$ фунта булки безъ корки натереть на 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, $^1/_4$ ф. сахара, немного лимонной цедры или 7—8 штукъ горькаго миндаля, $^1/_4$ стакана сладкаго толченаго миндаля, $^1/_4$ стак. вымытаго и досуха вытертаго изюма, $^1/_4$ стак. коринки, немного корицы, соли, все это размѣшать хорошенько, положить 7—8 взбитыхъ бѣлковъ, варить въ салфеткѣ 3—4 часа; подать ромъ и сабаіонъ или соусъ № 362.

Выдать: $^1/_2$ ф. бѣлаго хлѣба.
1 стак. молока, 7—8 яицъ.
$^1/_4$ ф. мозговъ изъ костей, $^1/_2$ ст. сахара.
$1^1/_2$ ложки сливочнаго масла.
$^1/_4$ стакана сладкаго, 7—8 штукъ горькаго миндалю.
$^1/_4$ стак. изюма.
$^1/_4$ стак. коринки, корицы, соли.
$^1/_2$ ложки масла—намазать салфетку.

Сабаіонъ и ромъ.

1149) **Пудингъ заварной.** $1^1/_2$ ложки масла смѣшать съ 1 стаканомъ муки, вскипятить, развести 2 стаканами молока; кипятить мѣшая, пока не погустѣетъ, остудить, положить сахаръ, цедру съ лимона, или кардамонъ, 6 желтковъ, 6—7 взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать, сложить въ форму намазанную $^1/_2$ ложкою масла и обсыпанную сахаромъ, вставить въ печь на 1 часъ или варить на парѣ часа два.

Облить сиропомъ, или соусомъ молочнымъ, или шоколаднымъ, или изъ клюквы, или изъ вишень, малины, земляники и пр. см. № 350 и пр.

Выдать: 1 ст. муки, 2 ст. слив. или молока.
$^1/_2$ стак. сахара.
Лимонной или апельсинной цедры.
Или 4—5 зер. кардомона.
6—7 яицъ, $^1/_4$ фунта масла.
2—3 куска сахара.

1150) **Другимъ манеромъ.** $1^1/_2$ стакана сливокъ, $^1/_8$ ф. масла подогрѣть, всыпать $^3/_8$ ф. муки, т. е. $1^1/_8$ стакана, поставить на огонь и безпрерывно мѣшать, пока тѣсто не будетъ отставать отъ кастрюли, потомъ остудить, вбить 8 яицъ, прибавить $^1/_2$ стакана розовой воды, $^3/_4$ ложки рома, $^1/_4$ стакана сахара и тереть въ одну сторону; вымазать форму масломъ, влить тѣсто, вставить въ печь. Подавая выложить на блюдо, облить клюквеннымъ соусомъ или соусомъ изъ краснаго вина и пр.

1151) **Пудингъ кофейный.** $^1/_2$ стакана самаго лучшаго кофе пзжарить, горячій всыпать въ 2 стакана горячихъ сливокъ, вскипятить, отставить, накрыть; когда остынетъ, процѣдить.

$^1/_4$ фунта масла, 1 стаканъ муки развести сливками, прокипятить хорошенько, положить сахаръ, когда остынетъ, вбить 6 желтковъ, а потомъ положить 6—8 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сахаромъ, и въ печь. Облить соусомъ миндальнымъ, или молочнымъ №№ 356—355.

Выдать: $2^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ стак. кофе.
2 стак. сливокъ.
1 ст. муки, $^1/_4$ ф. сахара.
6—8 яицъ.

1152) **Пудингъ шоколадный иначе.** $^1/_4$ фун. масла, 1 стаканъ муки, 2 стакана сливокъ или молока, вскипятить хорошенько мѣшая, всыпать сахару, $^1/_8$ фунта тертаго шоколаду, немного толченой гвоздики или ванили, прокипятить; остудить, вбить 6 желтковъ, положить 6—8 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму и въ печь. Подать сливки или облить соусомъ съ ромомъ № 362 или сабайономъ.

Выдать: 6—8 яицъ, $^1/_2$ стак. сахара.
$^1/_8$ ф. шоколаду, или ванили.
2 стак. сливокъ или молока, 1 стак. муки.
$2^1/_2$ ложки масла, 1—2 сухаря.

1153) **Пудингъ шоколадный.** $^1/_4$ фунта шоколада натереть, смѣшать съ 5 желтками и $^1/_2$ стакана сахара, развести $^1/_2$ стаканомъ сливокъ, проварить; $^1/_8$ фунта масла, $^1/_2$ стакана муки размѣшать до гладкости, расщипать мелкими кусочками, положить въ шоколадъ и мѣшать на плитѣ, пока мука не разойдется, но не кипятить, можно потомъ процѣдить сквозь сито, остудить, смѣшать со взбитыми 10 бѣлками, переложить въ форму, намазанную масломъ и

посыпанную сухарями, перекладывая вареньемъ клубникою, апельсинами, яблоками, вишнями и проч., и въ печь на $^1/_2$ часа.

Подавая, выложить на блюдо, облить сиропомъ изъ краснаго вина слѣд.: $^1/_2$ фунта, т. е. 1 стаканъ сахара и 1 стаканъ краснаго вина вскипятить, остудить.

Выдать: $^1/_4$ фунта шоколаду. $^1/_2$ стак. сахара. $^1/_2$ стак. сливокъ, $1^1/_2$ ложк. масла. $^1/_2$ стак. муки, 5 желтковъ. 10 бѣлковъ, 2 сухаря, 1 апельс. | 2 яблока, $^1/_2$ стак. вишень и проч.

На сиропъ:

1 стаканъ краснаго вина. 1 стаканъ, т. е. $^1/_2$ ф. сахара.

1154) **Пирогъ изъ вафлей.** Испечь вафли, каждую вафлю намазать вареньемъ или мармеладомъ, уложить красиво на блюдо въ кружокъ, покрыть взбитыми сливками съ сахаромъ, сгладить, убрать вареньемъ, подавать; или переложить вафли мороженымъ.

Выдать: На вафли отъ № 1372 до 1377, $1^1/_4$ стакана густыхъ сливокъ. | 5 кусковъ сахара, $^1/_2$ стак. варенья.

Или вмѣсто всего этого выдать на мороженое.

1155) **Пирогъ изъ блиновъ.** Испечь блины № 1236, поджарить съ обѣихъ сторонъ; 3 желтка смѣшать съ 1 полною ложкою тертаго ситнаго хлѣба, съ $^1/_4$ стаканомъ сахара и $^1/_2$ чайной ложки корицы, положить 3 взбитые бѣлка; размѣшать, намазать этою массою каждый блинъ, свернуть каждый изъ нихъ въ трубочку, сложить на глубокое круглое фаянсовое блюдо; 4—5 желтковъ растереть до-бѣла съ $^1/_2$ стак. сахара, развести сметаною, смѣшать съ 4—5 взбитыми бѣлками, облить блины, вставить въ печь на $^1/_2$ часа. Подать отдѣльно сахаръ.

Выдать: *На блины:* 3 ст. молока, 2 ст. муки, 3 яйца. ($^1/_2$ ложки масла). $^1/_4$ фун. масла поджарить блины. | 3 яйца, ситнаго хлѣба. Корицы, 1—$^1/_2$ стак. сметаны. 4—5 жолтковъ, $^1/_4$ сахара.

1156) **Пудингъ изъ блиновъ.** Испечь блины № 1236, поднявъ бѣлки, поджарить съ обѣихъ сторонъ, намазать ихъ какимъ-нибудь сиропомъ, свернуть каждый блинъ въ трубочку, разрѣзать на 3—4 части.

Кастрюльку вымазать масломъ, осыпать сухарями, сложить блины; 2 стакана сливокъ размѣшать съ 4 желтками и $^1/_4$ ф. сахара, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, облить блины, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: *На блины:* 3 ст. молока, 2 ст. муки, т. е. $^2/_3$ ф. 2—4 яйца, 2 ложки масла. | $^1/_2$ стак. сиропа. 2 ст. сливокъ, 4—5 яицъ. $^1/_2$ ст. сахара.

1157) **Пудингъ изъ мака.** $1^1/_2$ стакана бѣлаго мака перемыть хорошенько сливая воду, обварить кипяткомъ, дать стечь водѣ, перемыть въ холодной водѣ, дать ей стечь, сложить въ каменную чашку, всыпать $1^1/_4$ стакана сахара, 10—12 штукъ толченаго горькаго миндаля, мѣшать деревяннымъ пестикомъ, вбивая по одному 10 желтковъ, положить наконецъ пѣну изъ 10 бѣлковъ, переложить въ форму и въ печь на $^1/_4$ часа; подавая осыпать сахаромъ.

Выдать: $1^1/_2$ стакана бѣлаго мака. $1^1/_4$ стакана сахара. 10—12 шт. горьк. миндаля. | 10 яицъ. $^1/_2$ ложки масла, 2 сухаря.

Этотъ пудингъ, когда остынетъ, можно подать къ чаю вмѣсто бабы.

1158) **Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ.** Взять 1 фунтъ грецкихъ орѣховъ, очистить отъ скорлупы, мелко истолочь, смѣшать съ 6 желтками растертыми до-бѣла съ сахаромъ и 2 ложками растопленнаго масла. Взять 1 стаканъ тертой булки, влить по немногу 2 стакана цѣльнаго молока, дать постоять, чтобы булка разбухла, смѣшать тогда съ грецкими орѣхами, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать и тотчасъ перелить въ форму, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, варить на парѣ $1^1/_2$ часа или вставить въ печь на $^3/_4$ часа. Подавая облить свѣжимъ растопленнымъ масломъ.

Выдать: 1 фун. грецкихъ орѣховъ, 6 яицъ. $^1/_3$ ф. масла, 2 стак. молока. | 1 ст. тертой булки, $^1/_2$—1 ст. сахара. Растопленное масло.

1159) **Пирогъ изъ бакалѣи.** Взять глубокую тарелку винныхъ ягодъ, изюму, миндалю, шенталы, черносливу и проч., то есть всего понемногу, мелко нарѣзать, сложить въ кастрюлю, влить 1 стаканъ вина, всыпать немного сахару, покрыть крышкою, поставить на плиту на легкій огонь, чтобы раза 2—3 вскипѣло, сложить на блюдо, покрыть мерингою, т. е. взбитыми 6 бѣлками, смѣшанными съ $^1/_2$ стаканомъ сахара, вставить въ печь не надолго.

Выдать: Винныя ягоды, изюмъ, миндаль. Шенталу, чернослив, | 1 стаканъ вина, 6 бѣлковъ. $^3/_4$ стакана сахара.

1160) **Пудингъ изъ грушъ.** 12 грушъ очистить, нарѣзать ломтиками, осыпать $^1/_4$ стаканомъ сахара, немного корицы, 3—4 толчеными гвоздиками, влить $^1/_4$ стакана воды, съ $^1/_2$ стакана вина, поставить въ кастрюлѣ на сильный огонь, накрыть крышкою. Когда соусъ выкипитъ, отставить, остудить; 6 желтковъ растереть до-бѣла съ $^1/_4$ стаканомъ сахара, смѣшать съ ложкою масла, также растертаго до-бѣла, съ $^1/_4$ фунтомъ булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, немного лимонной цедры; размѣшать все это хорошенько, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ. Половину этой массы сложить въ форму, потомъ приготовленныя груши, а наверхъ опять того же тѣста и вставить въ печь.

Выдать: 12 грушъ, $^1/_2$ стак. вина. $^1/_4$ ф. булки, т. е. $^2/_3$ франц. булки. $^1/_2$ ф. масла, 6 яицъ, $^1/_3$ ст. молока. | 3—4 гвоздики, лимонной цедры. Корицы, $^1/_2$ ст. сахара. $^1/_2$ ложки масла и 2—4 сухаря.

1161) **Пудингъ изъ свѣжихъ сливъ.** 40 крупныхъ спѣлыхъ сливъ бросить въ кипятокъ, когда кожица начнетъ лопаться, откинуть ихъ на рѣшето, снять кожицу, вынуть косточки, а сливы сложить въ кастрюлю, посыпать корицею и $^1/_3$ стаканомъ сахара, накрыть крышкою, поставить на сильный огонь, но не надолго, минутъ на 5, не болѣе, смотрѣть, чтобы не пригорѣло; 6—7 желтковъ, $^1/_3$ стакана сахара растереть до-бѣла, смѣшать съ ложкою несоленаго масла, также растертаго до-бѣла, положить 16 штукъ толченаго горькаго миндаля, 1 стаканъ толченыхъ сухарей, остывшія сливы, размѣшать все хорошенько, положить тогда 6—7 взбитыхъ бѣлковъ, сложить на блюдо и поставить въ печь. Подавая облить соусомъ изъ сливъ № 352.

Выдать: 40 сливъ, 16 сухарей, 6—7 яицъ. $^1/_8$ ф. несоленаго масла, корицы. | 16 штукъ горькаго миндаля. $^2/_3$ стак. сахара.

1162) **Пудингъ изъ вишенъ.** 6 желтковъ растереть до-бѣла съ $^3/_4$ стакана сахара, влить 1 стаканъ молока, $^2/_3$ стакана растопленнаго масла, немного корицы, $1^1/_8$ стакана истолченыхъ сухарей, смѣшать, выбить хорошенько. Наконецъ положить свѣжихъ очищенныхъ безъ косточекъ вишень, сбить въ пѣну 6 бѣлковъ, сложить все это въ форму, хорошо вымазанную масломъ и обсыпанную 3 сухарями; вставить въ печь. Подавая облить соусомъ изъ вишень № 351.

Выдать 6 яицъ, $^3/_4$ ст. сахара, 18 сухарей. $1^1/_4$ стакана очищенныхъ вишень, | или 1 ф. зрѣлыхъ цѣльныхъ вишень. $^1/_2$ ф. масла, 1 ст. молока, 3—4 сухаря.

Еще пудингъ изъ вишень, черной смородины или черники. Взять 3 стакана очищеныхъ уже вишень, всыпать $^1/_2$ стакана сахара; потомъ взять $1^1/_2$ стакана самой свѣжей сметаны, взбить съ 2 яйцами, положивъ потомъ $^1/_2$ столовой ложки муки, $^1/_4$ стакана сахара и $^1/_2$ чайной ложки корицы, облить этимъ всѣ вишни, размѣшать, переложить на блюдо, поставить въ печь, чтобы запеклось. Это пирожное чрезвычайно вкусно, его можно приготовлять также изъ черной смородины и черники.

Выдать: 2 ф. вишень, $^3/_4$—1 ст. сахара. | 1 чайную ложечку корицы.
2 яйца, $1^1/_2$ стак. сметаны. | $^1/_2$ ложки муки.

1163) **Пудингъ изъ ячневыхъ крупъ со сметаною и творогомъ.** Взять чашку ячневой крупы, 4 чашки творогу, 2 чашки самой свѣжей сметаны, 5 яицъ и немного соли, размѣшать все хорошенько въ каменной чашкѣ, поставить въ духовую печь, пока не подрумянится.

1164) **Пудингъ изъ разныхъ крупъ.** Взять по горсти просѣяннаго пшена сарачинскаго, крупъ овсяныхъ, гречневыхъ, перемыть ихъ, прибавить по горсти рису и коринки, посолить, развести ихъ яйцами, положить въ салфетку, намазанную масломъ, варить въ жирномъ мясномъ отварѣ. Подавая, облить пудингъ масломъ, поджареннымъ до темнаго цвѣта.

1165) **Очень вкусный пирогъ изъ сырой манны, рису или сухарей.** 10 желтковъ растереть до-бѣла съ $^1/_2$ стаканомъ мелкаго сахара, всыпать 20 шт. очищеннаго, мелко истолченнаго горькаго миндаля, размѣшать хорошенько, всыпать $^1/_2$ стак. манны, или $^1/_3$ стак. риса, истолченныхъ слегка въ ступкѣ, или $^1/_3$ стак. мелко истолченныхъ сахарныхъ сухарей, тотчасъ же положить 10 взбитыхъ бѣлковъ, слегка размѣшать, переложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и осыпанную сухарями и тотчасъ въ печь на полчаса или даже менѣе. Манну и сухари можно сыпать кладя бѣлки, для того, чтобы не имѣли времени разбухнуть. Выложивъ на блюдо, подать къ нему сахаръ, сливки, сиропъ или соусъ № 362.

Этотъ пирогъ хорошо подавать съ чаемъ или кофе.

Выдать: 10 яицъ, $^1/_3$ ст. мелкаго сахара. | 20 шт. горькаго миндаля или лимонной цедры.
$^1/_2$ стакана манны. | $^1/_2$ ложки масла, 2—3 сухаря.
или $^1/_3$ стакана риса, | (Сливки, сиропъ или на соусъ № 362.
или $^1/_3$ стак. истолчен. сухарей.

1166) **Пудингъ изъ манны другимъ манеромъ.** $1^1/_4$ стакана манны перетереть 1 яйцомъ, высушить, протереть сквозь дурхшлагъ. Вскипятить 4 стакана молока съ $1^1/_2$ ложками масла, всыпать манну; когда погустѣетъ, остудить, всыпать съ $^1/_2$ стак. коринки или изюму, $^1/_4$—$^1/_2$ стак. сахара, вбить 2 яйца, размѣшать, переложить въ форму, вставить въ печь.

Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 4 ст. молока, $1^1/_4$ ст. манны. | $^1/_2$ стак. изюма или коринки.
2 яйца, $^1/_4$—$^1/_2$ стак. сахара. | $2^1/_2$ ложки масла, 2 сухаря.

1167) **Пудингъ изъ манны, изъ смоленскихъ крупъ или пшена.** 4 стакана молока вскипятить, всыпать $1^1/_4$ стакана крупъ. варить мѣшая, пока не погустѣетъ, остудить слегка; масло растереть до бѣла, положить въ него 4—5 желтковъ, всыпать сахаръ, отертый о лимонную цедру, смѣшать съ кашею, прибавить, кто хочетъ, коринки и изюму, положить 4 — 5 взбитыхъ бѣлковъ, сложить въ форму, вымазанную масломъ и осыпанную сухарями; вставить въ печь на $^1/_2$ часа.

Выдать: 4 стак. молока, $1^1/_4$ ст. крупъ. | $^1/_4$ ф. масла, 2 сухарл.
Лимонной цедры или корицы. | ($^1/_2$ стак. коринки, $^3/_4$ стак. изюма).
4—5 яицъ, $^1/_4$ ст. сахара. | Сиропъ или соусъ.

Подавая облить сиропомъ или сладкимъ соусомъ.

1168) **Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками и вареньемъ.** Вскипятить 3 стакана молока, всыпать мѣшая 1 стаканъ смоленскихъ крупъ; когда погустѣетъ, остудить; вбить 6 желтковъ, положить $^1/_2$ ложки несоленаго масла, 1 ложку сахара, наконецъ 6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, намазать форму масломъ, класть рядъ каши, рядъ варенья, рядъ каши, рядъ нашинкованныхъ яблокъ, посыпать ихъ сахаромъ и такъ далѣе.

Варить на парѣ; подавая облить сиропомъ или сладкимъ соусомъ.

Выдать: 3 ст. молока, 1 ст. смолен. крупъ, | 2—3 яблока, 2 сухаря.
6 яицъ, $^1/_3$ ф. масла. | (Сиропъ или на соусъ).
$^1/_3$ стак. сахара, $^1/_2$ стак. варенья.

1169) **Пудингъ краковскій изъ смоленскихъ крупъ со сметаною и ромомъ.** 1 стаканъ смоленскихъ крупъ, $^1/_2$ стакана сахара, 2 стакана самой свѣжей сметаны и рюмку рома размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь на $^3/_4$ часа.

Подавая выложить на блюдо, убрать вареньемъ, или облить сиропомъ, посыпать сахаромъ.

Выдать: 1 стак. смоленскихъ крупъ. | 1 рюмку рома.
$^1/_2$ стак. сахара. | $^1/_2$ ложки масла, 2 сухаря.
2 стак. самой свѣжей сметаны.

1170) **Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ сабаіономъ.** Вскипятить 3 стакана молока, съ $1^1/_2$ ложками сливочнаго масла, $^1/_3$ стакана мелкаго сахара, всыпать 1 стаканъ смоленскихъ крупъ. Когда крупа разварится, снять съ огня, положить соли, $^1/_4$ стакана коринки, $^1/_4$ стакана кишмиша, $^1/_8$ фун. мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, цедру съ $^1/_2$ лимона или лимоннаго масла, 6 желтковъ, размѣшать хорошенько, положить наконецъ пѣну изъ 6 бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную $^1/_2$ ложкою масла и посыпанную сахаромъ, и варить на парѣ, положивъ на крышку горячихъ угольевъ. Подавая, выложить на блюдо, облить сабаіономъ № 358, или соусомъ съ ромомъ, шоколаднымъ, сиропомъ, или подать сливки съ корицею.

Выдать: 1 бут. молока, 1 ст. смол. крупъ. | $^1/_4$ стак. коринки, $^1/_4$ стак. кишмиша.
$1^1/_2$ ложки сливочнаго масла. | $^1/_5$ стак. цуката, 6 яицъ, $^1/_2$ лож. масла.
$^1/_3$ стак. мелкаго сахара. | 2—3 куска сахара, на соусъ.
Цедру съ $^1/_2$ лимона.

1871) **Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ.** Приготовить пудингъ, какъ сказано выше № 1170, разлить въ 2—3 плоскія формы, испечь въ печи, потомъ сложить вмѣстѣ всѣ пласты на блюдо, смазывая каждый пластъ какимъ-нибудь мармеладомъ, т. е. фруктовымъ пюре, обровнять края. Сбить 4 бѣлка, всыпать $^1/_3$ стакана сахара, смѣшать, обмазать верхъ и бока пудинга. Остальную меренгу сложить въ бумажную трубочку и, выжимая ее, убрать пудингъ (такъ, чтобы въ промежуткахъ можно было послѣ наложить желе изъ красной смородины), посыпать сахаромъ и по-

ставить въ довольно жаркую печь; когда слегка подрумянится, убрать желеемъ, подлить сиропъ изъ красной смородины, подавать.

Выдать: 3 ст. молока, $1^1/_2$ ложки сливочн. масла. | $^1/_4$ ст. кишмиша, 6 яицъ, 1 ложку масла.
$^1/_3$ ст. мелкаго сахара, цедру съ $^1/_2$ лимона. | 3—4 сухаря, $^1/_2$ или 1 ст. фруктов. пюре.
1 ст. смоленскихъ крупъ, $^1/_4$ ст. коринки. | 4 бѣлка, $^1/_2$ ст. сахара.
$^3/_4$ ст. сиропа красной смородины.
($^1/_4$ ст. желе красной смородины).

1172) **Пудингъ изъ риса.** 1 стаканъ риса перемыть въ холодной водѣ, слить ее, налить свѣжею, чтобы рисъ едва прикрыло, сварить до половины готовности, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, дать ей стечь совершенно, пересыпать рисъ въ кастрюльку, налить 3 стаканами цѣльнаго молока, сварить до готовности, но не переварить, чтобы оставался разсыпчатымъ. Положить $^1/_8$ фун. сливочнаго масла, остудить, всыпать съ $^1/_3$ стак. сахара и ложку нарѣзаннаго цуката, вбить 6 желтковъ, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, въ форму и въ печь; подавая, выложить на блюдо, посыпать сахаромъ и облить сиропомъ, или соусомъ отъ № 350 до № 365.

Выдать: 1 стак. риса, т. е. $^1/_2$ ф. | $^1/_8$ ф. масла, $^1/_2$ ст. сахара, $^1/_4$ ф. цуката.
3 ст. сливокъ или цѣльн. молока. | 5—6 яицъ, $^1/_2$ ложки масла и куска 4 сахара.

1173) **Пудингъ изъ риса двухъ цвѣтовъ.** $1^1/_2$ стакана риса сварить, какъ сказано въ № 1172; вскипятить $4^1/_2$ стак. молока съ $1^1/_2$ ложками масла, всыпать рисъ, сварить до готовности. Раздѣлить его на двѣ части; въ одну положить $^1/_8$ или $^1/_4$ ф. шоколада, натертаго на теркѣ, размѣшаннаго съ двумя ложками горячей воды и съ $^1/_3$ стакана сахара. Въ другую часть рису всыпать $^1/_3$ стакана сахара и рюмку шафраннаго настоя, размѣшать. Въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями положить этотъ рисъ рядами, выйдетъ рядовъ шесть, поставить въ печь на четверть часа; подавая выложить на блюдо, осыпать сахаромъ съ корицею. Облить шокол. соусомъ № 359, или съ ромомъ № 362, или молочнымъ соусомъ № 356.

Выдать: $1^1/_2$ ст. риса, $4^1/_2$ ст. молока. | $^1/_8$—$^1/_4$ фунта шоколада.
$1^1/_2$ ложки масла, $^2/_3$ ст. сахара. | $^1/_2$ золотника шафрана.

1174) **Пудингъ изъ риса или пшена.** 1 стаканъ риса или пшена разварить въ небольшомъ количествѣ воды или молока, чтобы протертыхъ крупъ было не меньше 2 стак., протереть сквозь сито, вбить 5 желтковъ, положить мелко истолченаго сахара, $^1/_2$ стакана сливокъ, $^1/_2$ ложки сливочнаго масла, ванили или лимонной цедры или 4 капли лимоннаго или 4 капли розоваго масла, или шт. 10 горькаго миндаля, наконецъ 5 сбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, вымазанную масломъ и осыпанную сухарями или крупою истолченнымъ сахаромъ, варить на парѣ.

Выдать: 1 ст. риса или пшена, $^1/_2$ ст. сахара. | $^1/_2$ стакана сливукъ, 5 яицъ.
$^1/_2$ ложки сливочнаго масла. | $^1/_2$ ложки масла.
Ванили или лимонной цедры и пр. | 2 сухаря или 2 куска сахара.

Выложивъ на блюдо слегка облить и подать отдѣльно въ соусникѣ:

1) Сабаіонъ № 358.
2) Или шоколадный соусъ № 359.
3) Соусъ изъ краснаго вина № 350.
4) Соусъ изъ вишень № 351.
5) Соусъ изъ сливъ № 352.
6) Соусъ изъ малины или земляники № 353.

7) Соусъ изъ сиропа № 354.
8) Соусъ миндальный № 355.
9) Соусъ изъ молока или сливокъ съ ванилью № 356.
10) Соусъ изъ клюквы № 357.
11) Соусъ съ ромомъ № 362.
12) Или подать сливки, сахаръ и корицу.
13) Или миндальное молоко № 360.

Или приготовить такой точно *пудингъ изъ риса зеленаго цвѣта*, а именно:

Очистить, вымыть, осушить салфеткой, всыпать въ соленый крутой кипятокъ $^1/_2$ фунта перебраннаго шпината; когда сдѣлается мягкимъ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, выжать, мелко изрубить, протереть сквозь сито; половину положить въ приготовленный рисъ, а другую половину положить въ соусъ изъ молока или сливокъ съ ванилью № 356, но шпинатъ класть въ готовый уже соусъ, чтобы съ нимъ не кипятить, и въ пудингъ положить въ такомъ случаѣ сахаръ съ запахомъ ванили см. № 1894.

1175) **Рисовый пудингъ съ шоколадомъ.** Приготовляется какъ сказано выше № 1174, прибавить только $^1/_8$ фун. шоколаду; въ такомъ случаѣ не надо класть ни ванили, ни лимонной цедры, и подавая облить сабаіономъ, шоколаднымъ соусомъ, миндальнымъ, изъ молока или сливокъ съ ванилью, соусомъ съ ромомъ, или подать сахаръ и сливки.

1176) **Рисъ съ земляничнымъ пюре.** Сварить рисъ, какъ сказано въ № 1172; 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.

Выдать: $1^1/_4$ стакана риса. | $^1/_4$ ф. сливочнаго масла.
3 стак. сливокъ или молока. | 2 ф. земляники, т. е. стакановъ 5.
$^1/_4$ вершка ванили. | $^3/_4$—1 стак. сахара.

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 сахара, размѣшать.

1177) **Рисъ холодный со сливками или сметаною.** Сварить разсыпчатаго рису, какъ сказ. въ № 1172, смѣшать съ $^1/_2$ стакапомъ сахара, съ корицею, ванилью или апельсинною коркою № 2416, переложить въ форму намазанную прованскимъ масломъ или смоченую холодною водою и осыпанную крупнымъ сахаромъ, остудить. Подавая выложить на блюдо, покрыть сбитыми сливками или сбитой свѣжей сметаной, смѣшанной съ сахаромъ и корицею, или ванилью, или лимонною цедрою. Сверху убрать вареньемъ, малиною или вишнями. Рисъ этотъ можно и не класть въ форму, а положить кругомъ блюда, въ середину же положить сбитыя сливки или сметану, облить все вареньемъ или сиропомъ.

Выдать: 1 стаканъ риса, $^3/_4$ ст. сахара. | 1 ст. сметаны или самыхъ густ. сливокъ.
Апельс. корки, гвозд. или ванили | Варенье.

1178) **Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ.** 1 стак. риса сварить, какъ въ № 1172, положить 1 ложку сливочнаго масла, размѣшать; 6—9 яблокъ очистить, вырѣзать сердцевину, сварить въ маломъ количествѣ воды до половины готовности, наполнить ихъ вареньемъ. Положить въ форму намазанную масломъ и осыпанную сухарями половину риса, на него яблоки, осыпать ихъ сахаромъ съ корицею, прикрыть рисомъ, вставить въ печь на полчаса. Подавая выложить на блюдо, облить сиропомъ, приготовленнымъ изъ са-

хара и яблочнаго вываренаго отвара, или соусомъ съ ромомъ № 362, или вишневымъ, или малиновымъ сиропомъ.

Выдать: 1 ст. риса т. е. 1/2 фунта. 1 бутылку молока. 1 1/2 ложки сливочнаго масла. 3—4 сухаря. | 6—9 яблокъ смотря по величинѣ. 1/3 стакана варенья. 1/2 стак. сахара. Чайную ложку корицы; на соусъ.

1179) **Пудингъ изъ риса съ вареньемъ-малиной.** Сварить 1 стаканъ риса, какъ сказ. въ № 1172; положить ложку масла до бѣла растертаго съ 4 желтками и 1/2 стак. мелкаго сахара; положить 3—4 горькія истолченыя миндалинки, смѣшать съ 3 взбитыми бѣлками. Взять стаканъ домашняго варенья-малины, самыя ягоды, смѣшать ихъ съ 3 взбитыми бѣлками, положить въ форму рядъ рису, рядъ варенья, рядъ рису, рядъ варенья, прикрыть рисомъ, поставить въ печь на 1 часъ. Вынуть изъ печи дать немного остыть, выложить на блюдо, подавая облить малиновымъ сиропомъ.

1180) **Рисъ съ яблоками, вареньемъ и меренгою.** Сварить 1 стаканъ риса, какъ сказ. въ № 1172, но чтобы рисъ былъ разсыпчатый; положить ложку сливочнаго масла, 2 стак. сахара, немного корицы, блюдо намазать масломъ, посыпать сухарями, положить рядъ рису, потомъ рядъ яблоковъ или грушъ, мелко нарѣзанныхъ и слегка поджаренныхъ съ масломъ, сахаромъ и корицею; потомъ опять рисъ, сгладить, положить наверхъ варенья или какого нибудь мармелада, сверху покрыть меренгою, т. е. сбить 4 бѣлка, всыпать 1/3 стакана сахара, размѣшать. Потомъ вставить въ печь не надолго, чтобы подрумянилось.

Выдать: 3 стакана молока, 1 стак. риса. Корицы, 2 ложки масла. 3/4 стак. сахара, 6 яблоковъ. | Или 8—12 грушъ или сливъ 20—30. 1/2 стак. варенья. 4 бѣлка.

1181) **Рисъ съ яблоками.** 1 стаканъ риса сварить, какъ сказ. въ № 1172; положить съ 1/2 стак. сахара и 1/4 палочки толченой ванили. Пока рисъ варится, сдѣлать сиропъ изъ 1/2 стакана сахара и 1/2 чашекъ воды, прокипятить его нѣсколько разъ, потомъ положить въ него 10 яблокъ средней величины очищеныхъ и ломтиками нарѣзанныхъ, сварить ихъ въ этомъ сахарномъ сиропѣ; когда рисъ и яблоки будутъ готовы, то укладывать ихъ на блюдо слѣдующимъ манеромъ: слой рису, потомъ слой яблокъ, на которыя положить варенья, какого угодно, потомъ опять рисъ и такъ далѣе. Форму можно придать въ видѣ конуса или пирамиды; сверху можно украсить варѣньемъ, кушать можно такъ, какъ оно есть, а еще лучше со сливками.

Выдать: 1 стак. риса, 2 стак. молока, и 1 стак. сливокъ. 1 стак. сахара, 1/4 верш. ванили. | 10 яблокъ. (1 стаканъ варенья).

Этотъ самый пудингъ можно запечь въ формѣ, вымазавъ ее масломъ и осыпавъ сухарями.

1182) **Пудингъ изъ риса съ саго.** Сварить 1/2 стак. риса съ 1 1/2 стаканами цѣльнаго молока, какъ сказано въ № 1172. Сварить 1/2 стакана саго въ 1 1/2 стаканахъ молока, какъ сказано въ № 1183; положить 1/4 ф. масла, 1/2 стакана сахара, лимонную цедру, 5 желтковъ, а бѣлки сбить въ пѣну. Испечь въ формѣ вымазанной масломъ и осыпанной сухарями. Подавая облить какимъ нибудь соусомъ отъ № 350 до № 367.

Выдать: 1/2 стак. риса, 1/2 стак. саго. 5 яицъ. 3 стак. мо ока. | 1/4 фун. масла. 1/2 стак. мелкаго сахара. Лимонной цедры, 2—3 сухаря.

1183) **Пудингъ изъ саго.** 1/2 фунта бѣлаго саго налить холодною водою, черезъ два часа слить воду, откинувъ саго на рѣшето; когда вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, обдать большимъ количествомъ кипятка, мѣшая, дать свариться до половины готовности, откинуть на рѣшето, обдать холодною водою; когда вода стечетъ, переложить въ кастрюльку, залить 3 стаканами кипящаго молока, сварить до готовности, но чтобы саго не разварилось; тогда остудить, положить 5—6 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ 1/2 стаканомъ мелкаго сахара, ложку сливочнаго масла, затѣмъ 5—6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную свѣжимъ несоленымъ масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ печь или варить въ формѣ около часу.

Въ этотъ пудингъ можно для вкуса положить шт. 10 горькаго толченаго миндаля или полную ложку апельсинной мелко нашинкованной корки № 2416, или ложку рома, или всего вмѣстѣ.

Подавая:

1) Облить сабаіономъ № 358.
2) Или шоколаднымъ соусомъ № 359.
3) Соусомъ изъ краснаго вина № 350.
4) Соусомъ изъ вишень № 351.
5) Соусомъ изъ сливъ № 352.
6) Соусомъ изъ малины или земляники № 353.
7) Соусомъ изъ сиропа № 354.
8) Соусомъ миндальнымъ № 355.
9) Соусомъ изъ молока или сливокъ съ ванилью № 356.
10) Соусомъ изъ клюквы № 357.
11) Соусомъ съ ромомъ № 362.
12) Или подать сливки, сахаръ и корицу.
13) Миндальное молоко № 360 съ вишневымъ вареньемъ.

Если этого пудингу останется, то на другой день испечь блинчики, переложить ихъ оставшимся саго, которое развести 2—3 ложками сливокъ, прибавить апельсинной корки № 2416 и испечь каравай въ родѣ того, какъ сказано № 1185.

1184) **Пирогъ изъ саго.** 1/2 стакана саго сварить какъ сказано въ № 1183, когда вода стечетъ совершенно, взбить 8 бѣлковъ, смѣшать ихъ съ 2/3 стаканами сахара и 4 каплями розоваго масла, класть понемногу свареное саго, размѣшать все это осторожно, переложить на блюдо, вставить въ довольно горячую печь; подавая, убрать вареньемъ.

Выдать: 1/2 стакана саго, 8 бѣлковъ. 2/3 стакана сахара. | 4 капли розоваго масла. (1/2—1 стаканъ варенья).

1185) **Пудингъ изъ саго съ яблоками.** Приготовить саго, какъ сказано выше № 1183. Между тѣмъ взять 5 яблокъ, очистить ихъ, разрѣзать каждое на двое, всыпать 1/4 стакана сахара, положить 1/4 стакана сиропа, тушить слегка въ кастрюлѣ. Потомъ взять свареное саго, положить въ него 1/4 стакана сахара, цедры лимонной или горькаго миндаля, или рюмку рома, смѣшать съ 5 взбитыми бѣлками, положить въ плоскую жестяную форму или на крѣпкое фаянсовое блюдо рядъ саго, рядъ яблокъ, сверху саго, сгладить, обсыпать сахаромъ и въ печь.

Подать вишневый сиропъ.

Выдать: 3/4 стак. саго, 2 стак. молока. 1/2 стак. мелкаго сахара. 5 бѣлковъ. | 1 рюмку рома или шт. 10 горькаго миндаля или цедры, 5 крупныхъ яблокъ. 1/4 стакана варенья.

1186) **Пирогъ изъ тертыхъ и рѣзаныхъ яблокъ.** 6 желтковъ растереть добѣла съ 3 ложками сахара, влить 7 ложекъ сметаны; взять 3 небольшія яблока, натертыя на теркѣ, $^1/_2$ стакана муки, смѣшать все вмѣстѣ, прибавить 7 яблокъ мелко нарѣзанныхъ, корицы, пѣну изъ 6 бѣлковъ, переложить все на блюдо, намазанное масломъ и осыпанное сухарями, и въ печь.

Выдать: 6 яицъ, $^1/_2$ стак. сахара. Около 1 ст. сметаны, корицы. | 10 яблокъ, $^1/_2$ стакана муки. $^1/_2$ ложки масла и 2 сухаря.

1187) **Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ съ мерингою или бисквитнымъ тѣстомъ.** 9—12 яблокъ очистить, вырѣзать середины, отварить слегка въ водѣ, сложить на рѣшето, чтобы стекла вода. Когда остынутъ, наполнить середину вареньемъ, уложить на блюдо, осыпать сахаромъ и корицею. Сбить пѣну изъ 6 бѣлковъ, смѣшать съ сахаромъ, покрыть ею яблоки, осыпать сахаромъ и корицею, вставить въ печь минутъ на 15. Подавая, убрать вареньемъ, или облить сиропомъ.

Выдать: 6—12 яблокъ, 1 стак. варенья. Корицы, $^3/_4$ стак. сахара. | 6 бѣлковъ. ($^1/_2$ стакана сиропа).

Или уложивши на блюдо яблоки покрыть ихъ слѣдующимъ: 6 желтковъ растереть до-бѣла съ $^3/_4$ стак. сахара, всыпать ложку картофельной просѣянной муки, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать.

1188) **Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ покрытыхъ яблочною массою.** 6—9 яблокъ очистить, вырѣзать середину, вскипятить раза два въ водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, нафаршировать мелко истолченнымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ изюмомъ и сахаромъ.

Уложить ихъ на блюдо, покрыть яблочною массою слѣд.: 3—4 довольно большія яблоки испечь, протереть сквозь сито, всыпать $^1/_4$ стакана сахара, размѣшать до бѣла съ 1 бѣлкомъ, положить 3—4 взбитые бѣлка, облить яблоки, поставить въ печь на $^1/_4$ часа.

Выдать: 9—12 довольно больш. яблокъ. $^1/_2$ ст. миндаля и $^1/_3$ ст. изюма. | Или 1 стаканъ варенья. $^1/_2$ ст. сахара, 4—5 бѣлковъ.

1189) **Пирогъ изъ яблокъ со сметаною.** 6—12 яблокъ очистить, вырѣзать середину, нафаршировать вареньемъ, уложить на блюдо, облить слѣдующею массою: $1^1/_2$ стакана сметаны, 4 желтка, 1 ложку муки, немного сахара, смѣшать хорошенько, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, облить яблоки, поставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: 6—12 яблокъ, $^1/_2$—$^3/_4$ стакана варенья. $1^1/_2$ стакана сметаны. | 4 яйца, 1 ложку муки. $^1/_4$ стакана сахара.

1190) **Пирогъ изъ фаршированныхъ яблокъ.** 10—12 яблокъ очистить, вырѣзать середину; два изъ нихъ мелко изрубить, смѣшать съ 1 ложкою сахара, $^1/_4$ стаканомъ изюма и съ $^1/_4$ стаканомъ мелко истолченаго сладкаго и 6—7 штуками горькаго миндаля, нафаршировать этимъ яблоки или просто нафаршировать ихъ вареньемъ, испечь. Когда будутъ готовы, разбить 4—5 желтковъ съ 2 ложками сахара и $1^1/_2$ стаканами сливокъ, всыпать немного корицы, $^3/_4$ стак. просѣянныхъ сухарей, положить пѣну изъ 4—5 бѣлковъ, размѣшать, облить яблоки, уложенныя на небольшое глубокое блюдо, и въ печь не надолго.

Выдать: 10—12 яблокъ, $^1/_4$ стак. изюма. $^1/_4$ стакана сладкаго миндаля. 6—7 шт. горькаго. Или $^1/_2$ стакана варенья. | 4—5 яицъ. $1^1/_2$ стакана сливокъ. $^1/_3$ стакана сахара. $^3/_4$ стакана сухарей, корицы.

1191) **Яблоки съ сабаіономъ или со сливочнымъ соусомъ.** 6—12 яблокъ очистить, вырѣзать середину, отварить до мягкости, но чтобы не разварились, откинуть на сито; когда вода стечетъ, наполнить середину ихъ вареньемъ, сложить на блюдо, облить сабаіономъ или соусомъ молочнымъ.

Выдать: 6—12 яблокъ. 1 стаканъ варенья. | На сабаіонъ № 358. Или на соусъ молочный № 356.

1192) **Пудингъ изъ яблокъ.** $^1/_4$ фунта чухонскаго масла, 4 яйца, $^1/_3$ стак. сахара, $1^1/_3$ стак. тертой булки, лимонной цедры, 2 стак. простаго яблочнаго пюре изъ печеныхъ свѣжихъ или вареныхъ сушоныхъ яблокъ, $^1/_3$ стак. коринки, размѣшать хорошенько, завязать въ салфетку, намазанную масломъ, опустить въ кипятокъ, варить $1^1/_2$ часа.

Выдать: $^3/_8$ ф. чухонск. масла, 4 яйца. $^1/_3$ или $^1/_2$ стак. сахара. $1^1/_8$ стак. тертой булки. | Лимонной цедры съ $^1/_2$ лимона. 2 стак. яблочнаго пюре или $^1/_4$ ф. сушоныхъ яблокъ, $^1/_3$ стак. коринки.

1193) **Печеныя яблоки.** Выбрать кисловатыя яблоки, обернуть ихъ въ бумагу-бибулу, испечь въ довольно горячей печи, въ которой должны стоять съ полчаса. Когда испекутся, т. е. сдѣлаются мягкими, снять бумагу, подать со сливками, сахаромъ и ванилью, см. № 1894.

1194) **Пирогъ изъ яблокъ, покрытый слоенымъ тѣстомъ.** 6—12 яблокъ очистить, нарѣзать тоненькими ломтиками, сложить на блюдо, пересыпая сахаромъ, корицею, апельсинною коркою № 2416, вареньемъ, облить 1 рюмкою вина, разложить сверху кусочками самаго свѣжаго сливочнаго масла, накрыть слоенымъ тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь; подавая, осыпать сахаромъ.

Выдать: 6—12 яблокъ, 1 рюмку вина. Корицы или апельсинной корки. $^1/_2$ стакана сахара. $^1/_4$—$^1/_2$ стакана варенья. | 1 ложку масла. *На слоеное тѣсто № 221.* $^1/_3$ фунта масла. $^1/_2$ ф. муки, т. е. $1^1/_2$ стакана, 1 яйцо.

1195) **Яблочный пирогъ** à la reine. 5 желтковъ, $^1/_4$ фунта сахара размѣшать до-бѣла, положить 2 стак. муки, $^1/_4$ фун. масла, немного лимонной цедры (столовую ложку рома), вымѣсить хорошенько, раскатать на столѣ въ тупую сторону ножа; вырѣзать 2 кружка. Одинъ кружокъ положить на дно жестяной формы, потомъ вырѣзать полоску тѣста, обложить ею внутреннюю стѣнку формы, въ середину положить яблоки, приготовленныя слѣдующимъ образомъ:

10 среднихъ или 5 большихъ яблокъ очистить, мелко нарѣзать, влить ложку столоваго вина, потушить немного, смѣшать съ $^1/_4$ стак. изюма, ($^1/_3$ стак. сладкаго толченаго миндаля, нѣсколько штукъ горькаго), $^1/_2$ стак. мелкаго сахара, ложкою или 2 вишневаго варенья и апельсинной корки. Массу эту прикрыть другимъ кружкомъ тѣста, слѣпить края, смазать бѣлкомъ, посыпать сухарями съ сахаромъ и въ печь часа на $1^1/_2$.

Выдать: 5 больш. яблокъ или 10 среднихъ. (1 ложку рома, $^1/_3$ ст. изюма). ($^1/_3$ ст. слад., 10 шт. горьк. минд.). 1 или 2 ложки вишневаго варенья. | Немного апельс. корки № 2416. $^2/_3$ фун., т. е. 2 стак. муки. Очень полный стак. мелкаго сахара. $^1/_4$ фун. масла, 5 желтковъ.

Выложивъ на блюдо за часъ до обѣда, можно дать немного остынуть, потомъ покрыть тремя сбитыми бѣлками, смѣшанными съ $^1/_4$ фун. сахара, вставить въ печь; когда подрумянится, подавать, украсивъ сверху вареньемъ.

1196) **Шарлотка изъ яблокъ съ чернымъ хлѣбомъ.** 6 яблокъ очистить, нарѣзать ломтиками, вынуть зернышки, положить $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_4$ стакана коринки, мелкой корицы съ $^1/_2$ чайной ложечки, $^1/_8$ стакана горькаго толченаго миндаля, лимонной цедры, $^3/_4$ стакана бѣлаго вина, слегка тушить, только чтобы яблоки не разварились. Между тѣмъ растереть стакана $1^1/_2$ чернаго хлѣба, $^1/_4$ фун. растопленнаго чухонскаго масла, положить 10 штукъ горькаго толченаго миндаля, цедру лимонную, $^1/_4$ стакана сахара, мелко истолченной корицы, 2—3 гвоздики или ванили. Вымазать форму масломъ, обсыпать сухарями, положить половину массы изъ чернаго хлѣба, потомъ яблоки, сверху опять хлѣба, поставить форму на желѣзный листъ, вставить въ печь на 1 часъ, поворачивая форму, чтобы кругомъ подрумянилось.

Выдать: 6 яблоковъ, $^3/_4$ стак. сахара. $^1/_4$ стак. коринки, корицы, 2—3 гвозд. $^1/_4$ ст. горькаго миндаля. | $^3/_4$ ст. бѣлаго вина, $1^1/_2$ стак. хлѣба. $^1/_3$ ф. масла, цедры лимонной. 2—3 сухаря.

1197) **Шарлотка изъ яблокъ съ гренками.** Взять $1^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба, стереть теркою верхнюю корку, нарѣзать тоненькими ломтиками или взять 25 простыхъ сухарей. Разбить 2 яйца съ 1 стаканомъ молока, обмакнуть каждый кусокъ, обсыпатьмего сахаромъ и корицею, обложить ими дно и бока кастрюли, хорошо намазанной масломъ; или эти гренки намазать только растопленнымъ масломъ, и сперва поджарить ихъ слегка; 8—12 яблокъ очистить, нашинковать мелко, наполнить ими кастрюлю, обложенную внутри гренками, каждый рядъ яблокъ пересыпать сахаромъ и корицею, кладя по кусочку масла, сверху положить 1 ложку несоленаго масла, накрыть такими же греночками и крышкою, на которую можно положить нѣсколько горячихъ угольевъ, вставить въ печь. Подавая, выложить осторожно на блюдо (облить, кто хочетъ, сиропомъ, сдѣланнымъ изъ $1^1/_2$ стакановъ воды и $^1/_4$ или $^1/_2$ фунта сахара).

Выдать: $1^1/_2$ франц. 5 коп. булки. 8—12 яблокъ, $^1/_2$ стак. сахара. Корицы, 3—4 ложки масла. | (1 стак. молока и 2 яйца). (На сиропъ отъ $^1/_4$ до $^1/_2$ ф. сахара).

1198) **Яблоки съ рисомъ.** 6—9 яблокъ очистить, вырѣзать середину, сварить въ водѣ съ $^1/_4$ стаканомъ сахара.

Вскипятить въ водѣ 1 стаканъ риса, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, залить 3 стаканами сливокъ или цѣльнаго молока, положить $^1/_4$ вершка ванили, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости, прибавить 1 ложку сливочнаго масла, $^1/_4$ стакана сахара, размѣшать, выложить на блюдо, уложить на рисъ яблоки; можно убрать сверху желеемъ изъ красной смородины, подлить яблочнаго сиропа. Подать отдѣльно сахаръ.

Выдать: 6—9 яблокъ, 1 стаканъ рису. 3 стакана сливокъ или молока. $^1/_4$ вершка ванили. $^1/_8$ ф. сливочнаго масла. | $^1/_2$ стакана сахара, т. е. $^1/_4$ ф. (Желе изъ смородины $^1/_4$—$^1/_2$ стак.).

1199) **Пудингъ изъ яблокъ съ гренками изъ сухарей.** Взять простыхъ маленькихъ сухарей, обмакнуть каждый въ молоко или сливки, обложить ими дно и края формы хорошо вымазанной и осыпанной сухарями. Пустыя мѣста наполнить чернымъ тертымъ хлѣбомъ или тертою булкою съ сахаромъ и масломъ. Положить рядъ яблокъ, мелко нашинкованныхъ, посыпать ихъ сахаромъ съ корицею или ванилью, положить сверху кусочки сливочнаго масла; потомъ положить рядъ намоченныхъ въ сливки сухариковъ, перекладывая ихъ тою же массою изъ тертой булки, потомъ опять яблоки и такъ до

конца. Между тѣмъ разбить 4 желтка, растереть до бѣла съ $^1/_3$ стак. сахара, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать и поливать этимъ каждый слой яблокъ. Испечь въ печи, подавая выложить на блюдо; чѣмъ больше будетъ сахару, ванили и масла, тѣмъ вкуснѣе будетъ пудингъ.

Выдать. 24 сухарика, 5 коп. булку или чернаго хлѣба. До 10 яблокъ, 1 стак. сахара. | $^1/_2$ ф. масла. $^1/_2$ палочки ванили, 4 яйца.

1200) **Яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ.** Взять хорошихъ яблокъ средней величины 12 штукъ, каждое яблоко вычистить, выдолбивъ середину, которую начинить какимъ угодно вареньемъ, но лучше всего малиной или вишнями, уложить яблоки на круглое блюдо, облить ихъ миндальнымъ молокомъ, приготовленнымъ изъ чашки миндаля и 2 чашекъ воды; не процѣживая молока, облить яблоки, поставить въ печь, въ очень вольный духъ.

Когда яблоки испекутся, подавать.

Выдать: 12 яблокъ, чашку миндаля. | 2 стакана варенья.

1201) **Пудингъ изъ яблокъ.** 1 стаканъ сырыхъ тертыхъ яблокъ, $^1/_2$ стакана яицъ, $^3/_4$ стакана сахара, $^1/_2$ стакана густыхъ сливокъ, $^1/_2$ стакана толченыхъ сухарей, $^1/_4$ стакана разогрѣтаго масла, смѣшать все хорошенько, влить въ форму и поставить въ печь.

1202) **Омлетъ съ вареньемъ.** 7 желтковъ, $^1/_3$ стакана сахара мѣшать до-бѣла, положить цедру съ $^1/_2$ лимона или лучше корицы, потомъ 3 ложки растопленнаго масла, $^1/_3$ стакана муки и 7 сбитыхъ бѣлковъ. Влить на большую сковороду 1 ложку растопленнаго масла, разогрѣть до горячаго состоянія, вылить тѣсто, вставить въ печь минутъ на 10—15; какъ только испечется, тотчасъ положить варенья безъ сиропа, вишень или лучше черной смородины, свернуть въ трубку, поставить еще въ печь на 5 минутъ. Подавая, разрѣзать наискось, сложить на блюдо, посыпать сахаромъ или сложить на блюдо въ видѣ гирлянды, а середину наполнить слѣдующею массою: въ 1 стаканъ вишневаго сиропа положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, наполнить середину, посыпать сахаромъ и вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

Выдать: $^1/_3$ ст. мелкаго сахара, 7 яицъ. $^1/_3$ ст. муки, $^1/_4$ ф. масла. Цедру съ $^1/_2$ лимона. | Или корицу, 1 стак. варенья. 1 ст. вишневаго сиропа, 6 бѣлковъ.

Облить соусомъ № 356 или сабаіономъ № 358.

Или испечь на сковородахъ, сложить на блюдо 1 пластъ на другой, перекладывая ихъ вареньемъ, и такъ подавать.

1203) **Суфле съ ванилью.** Положить въ кастрюлю $^1/_8$ фунта сливочнаго масла, $^1/_4$ фунта картофельной муки, $^1/_8$ ф. крупичатой, $^1/_2$ палочки ванили, развести 1 бутылкою молока, прокипятить, остудить, положить $^1/_2$ стак. сахара, вбить 9 желтковъ, размѣшать до гладкости, положить 9 сбитыхъ бѣлковъ и переложить тотчасъ же въ жестяную форму, намазанную масломъ, или на блюдо и въ горячую печь.

Выдать: $^1/_4$ ф. картофел. муки, т. е. $^5/_8$ ст. $^1/_8$ ф. крупчат. муки, т. е. $^3/_8$ ст. | $^1/_2$ палочки ванили, 1 бутылку молока. 9 яицъ, $^1/_2$ ложки масла, $^1/_4$ ф. сахара.

1204) **Суфле изъ сметаны.** 2 стакана сметаны, 2 полныя ложки муки вскипятить, мѣшая до гладкости; когда погустѣетъ, остудить, вбить 5

желтковъ, положить $^1/_2$ стакана сахара, апельсинной или лимонной цедры и 5 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, сложить на глубокое блюдо или салатникъ, намазанный масломъ, вставить въ довольно жаркую печь на $^3/_4$ часа; подавать на томъ же блюдѣ, посыпавъ сверху сахаромъ.

Выдать: 2 стак. сметаны, $^2/_3$ стак. муки, 5 яицъ, $^1/_2$ стак. сахара. | Цедру съ 1 лимона или апельсина, $^1/_2$ ложки масла.

1205) **Суфле лимонное.** 7 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 стаканомъ мелкаго сахара, положить лимонной цедры или 5 капель лимоннаго масла и 7 взбитыхъ желтковъ, подсыпать $^1/_3$ стакана картофельной или маисовой муки, размѣшать, переложить на глубокое блюдо, на дно котораго можно положить $1—1^1{}_2$ стакана варенья, вставить въ печь минутъ на 10; подавать на томъ же самомъ блюдѣ.

Выдать: 7 яицъ, $^1/_2$ ф. сахара. Цедры лимонной или корицы. | $^1/_3$ стак. картоф. муки. $1—^1/_2$ стак. варенья.

1206) **Суфле шоколадное изъ сметаны.** $^1/_2$ стакана муки, 2 стакана сметаны, $^1/_8$ фунта тертаго шоколада, немного толченаго кардамона и корицы, вскипятить, мѣшая до гладкости, остудить, положить 6 желтковъ, до бѣла растертыхъ съ $^1/_3$ стакана сахара, 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, переложить въ серебряную кастрюлю или фаянсовое глубокое блюдо, вставить въ печь на $^1/_2$ или $^3/_4$ часа; къ нему подаются сливки.

Выдать: $^1/_2$ стак. муки, 2 стак. сметаны, $^1/_8$ фунта шоколада, 3—4 зерна кардамона. | Корицы или ванили, 6 яицъ. $^1/_3$ стак. сахара, (сливки).

1207) **Суфле изъ грецкихъ орѣховъ.** $^1/_2$ фунта неочищенныхъ грецкихъ орѣховъ очистить, истолочь, положить немного бѣлка, сложить въ кастрюльку, вбить 5 желтковъ, $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_4$ стакана сливокъ, поставить на плиту, проварить, мѣшая, но не кипятить, протереть сквозь сито, сложить въ серебряную кастрюльку или фаянсовую суфлейницу, смѣшавъ со взбитыми 10 бѣлками, вставить въ печь за 5 минутъ до отпуска. Подать сливки.

Выдать: $^1/_2$ ф. грецкихъ орѣховъ, т. е. шт. 20. $^1/_4$ ф., т. е. $^1/_2$ стак. сахара. | $^1/_4$ стак. сливокъ, 5 желтковъ. 10 бѣлковъ.

1208) **Суфле изъ бешемеля.** $^1/_8$ фунта масла, $^1/_2$ стакана муки развести 2 стаканами сливокъ, положить $^1/_2$ палочки толченой ванили, вскипятить раза два три, отставить, положить $^1/_4$ стакана сахара, 4 желтка, а потомъ 4 взбитые бѣлка. Приготовить 8 шт. маленькихъ сковородокъ, раскалить ихъ, намазать масломъ, поставить на листъ, разложить приготовленную массу на эти 8 сковородокъ, вставить въ духовую печь, испечь ихъ, сложить на блюдо, перекладывая вареньемъ; сбить 4 бѣлка, обмазать ими сложенное на блюдо суфле, обсыпать сахаромъ, вставить въ печь на 5 минутъ.

Выдать: $^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$ стак. муки, 3 стак. сливокъ, 4 желтка, $^1/_4$ палочки ванили, $^1/_2$ ст. сахара. | 1 стаканъ варенья.

1 бѣлокъ, $^1/_4$ стак. сахара. Или 2 ст. краснаго вина и $^1/_4$ ф. сахара

Такъ испеченное и сложенное суфле можно подавать и не обмазывая его бѣлкомъ, въ такомъ случаѣ облить его холоднымъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 2 стакановъ краснаго вина и $^1/_2$ стакана сахара или соусомъ съ ромомъ № 362.

1209) **Пирогъ изъ меринги.** Сбить въ густую пѣну 8 бѣлковъ, вскипятить 6 стакановъ молока, спускать въ него сбитую пѣну ложкою, накрыть крышкою и варить нѣсколько минутъ, вынуть ихъ дурхшлаковою ложкою на сито. Оставшіеся желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести остывшимъ молокомъ, всыпать $^1/_2$ чайной ложечки корицы или капли 2 бергамотнаго масла, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ. Сложить на блюдо сваренную мерингу, залить молочнымъ соусомъ, посыпать сахаромъ и корицею, вставить въ неслишкомъ горячую печь минутъ на 10.

Выдать: 2 бут. молока, $^1/_4$ ф. сахара, 8 яицъ. | Капли 2 бергамотнаго масла или корицы.

1210) **Меринга другимъ макеромъ.** 6 бѣлковъ сбить въ пѣну, всыпать стаканъ сахара, истолченнаго съ $^1/_4$ палочкою ванили, размѣшать. Между тѣмъ вскипятить $4^1/_2$ стак. цѣльнаго молока, класть бѣлки ложкою, въ видѣ большихъ клецокъ, вскипятить, наложить ихъ на блюдо дурхшлаковою ложкою, облить этимъ же молокомъ, подавать.

1211) **Воздушный пирогъ изъ зрѣлаго крыжовника.** Стакана $3^1/_2—4$ зрѣлаго крыжовника очистить, сполоснуть, налить водою, разварить, протереть сквозь сито, варить опять, пока не погустѣетъ, прибавивъ немного лимонной цедры, остудить, положить $^2/_3$ стакана мелкаго сахара, 2 бѣлка, немного корицы, сбивать все это довольно долго, пока не погустѣетъ; положить тогда $6—7$ взбитыхъ бѣлковъ, переложить на блюдо, осыпавъ сахаромъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь минутъ на 20. Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

Выдать: $3^1/_2—4$ стак. крыжовника. $^2/_3$ стак. мелкаго сахара. | 6—8 бѣлковъ. Корицы или цедры.

Желтки употребить на другое кушанье.

1212) **Воздушный пирогъ изъ яблокъ.** 6 яблокъ средней величины испечь, протереть сквозь сито; $6—7$ бѣлковъ сбить въ густую пѣну, смѣшать ихъ съ яблоками, подсыпая или лучше сѣя сквозь ситечко $^1/_2$ стакана мелкаго сахара. Переложить на фаянсовое блюдо, сверху обсыпать $^1/_4$ стаканомъ сахара, вставить въ печь минутъ на 10, въ то время когда подается жаркое. Какъ только поднимется и подрумянится тотчасъ подавать, иначе опадетъ.

Подать къ нему сливки.

1213) **Воздушный пирогъ изъ свѣжей земляники или малины.** 1 фунтъ т. е. 3 стакана перебранной малины или земляники протереть сквозь сито, слить лишнюю жидкость, смѣшать съ $6—7$ взбитыми бѣлками, сѣя сквозь ситечко $^3/_4$ стакана сахара. Переложить на блюдо, осыпать $^1/_4$ стаканомъ сахара, вставить въ печь минутъ на 10 и т. д. см. № 1212.

Подать сливки.

1214) **Воздушный пирогъ изъ яблочнаго или ягоднаго пюре.** $^1/_2$ стакана густаго ягоднаго или яблочнаго сахарнаго пюре смѣшать съ $6—7$ взбитыми бѣлками, переложить на блюдо, вставить въ печь и т. д.

1215) **Очень вкусный воздушный пирогъ изъ чернослива.** $^1/_3$ или $^1/_2$ фунта чернослива сварить до мягкости, въ маломъ количествѣ воды, вынуть дурхшлаковою ложкою, протереть сквозь сито, смѣшать съ $6—7$

взбитыми бѣлками, подсыпая $^1/_8$ стакана мелкаго сахара, переложить на блюдо, осыпать сверху ложкою сахара и въ печь см. № 1212.

Подать отдѣльно сливки.

1216) **Воздушный пирогъ изъ сушоныхъ яблокъ.** Взять $^1/_4$ фунта сушоныхъ яблокъ, нарѣзать ихъ мелко, залить 1 стакановъ воды, разварить ихъ, протереть сквозь сито, дать устояться, слить лишнюю жидкость; растереть гущу до бѣла, смѣшать съ 6—7 взбитыми бѣлками, подсыпая $^1/_2$ стакана сахара, переложить на блюдо, сверху посыпать сахаромъ, вставить въ печь, когда подается жаркое.

Подать сливки.

1217) **Превосходный воздушный пирогъ изъ домашняго варенья.** Взять $1^1/_4$ стакана густаго варенья малины, земляники или черной смородины, см. № 1988, чтобы было больше ягодъ, чѣмъ сиропа, положить въ него 5 самыхъ свѣжихъ крупныхъ бѣлковъ и тереть ложкою въ одну сторону по крайней мѣрѣ часъ, пока масса не сдѣлается почти бѣлою и очень густою, такъ чтобы ложка могла держаться въ ней стоймя.—Переложить на глубокое блюдо, поставить на холодъ. Когда будутъ подавать жаркое, поставить пирогъ въ довольно горячую печь, осыпавъ его сверху ложкою сахара. Когда поднимется и подрумянится, тотчасъ подавать на столъ со сливками.

Этотъ воздушный пирогъ тѣмъ хорошъ, что не опадаетъ, какъ опадаетъ иногда воздушный пирогъ, приготовленный, какъ сказано въ № 1212, онъ сытнѣе и вкуснѣе, хотя и больше съ нимъ хлопотъ.

1218) Такой точно воздушный пирогъ, какъ сказ. № 1217 можно приготовлять изъ $1^1/_4$ стакана черносливной, яблочной или ягодной густой сахарной сваренной массы, 5 бѣлковъ и ложки сахара, которымъ посыпать сверху.

Приготовляется этотъ пирогъ изъ свѣжихъ печеныхъ яблокъ или свѣжихъ ягодъ, надо на $1^1/_4$ стак. яблочнаго или ягоднаго пюре класть 4 полныя ложки мелкаго сахара; прокипятить хорошенько; на черносливную же массу вдвое менѣе сахара.

1219) **Пудингъ на дрожжахъ.** $^1/_4$ фунта растопленнаго масла растереть до-бѣла, вбить по одному 8 желтковъ, 3 ложки мелкаго сахара, лимонной цедры съ $^1/_2$ лимона, $^1/_3$ фун. картофельной муки, 2 ложки дрожжей, размѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 8 бѣлковъ, налить неполную форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь. Подавать къ нему сливки, сиропъ или клюквенный соусъ № 357.

Выдать: $^1/_4$ ф. масла, 8 яицъ.	Цедру съ 1 лимона.
$^1/_2$ ст. сахара, 2 лож. дрожжей.	
$^1/_3$ ф., т. е. $^3/_4$ ст. картофельной муки.	$^1/_2$ ложки масла, 1—2 сухаря.

1220) **Пудингъ изъ вина.** Распустить 1 ложку масла, поджарить въ немъ 2 стак. тертой черствой булки, залить 1 стак. столоваго, вскипяченнаго горячаго вина, размѣшать до гладкости. Ложку масла растереть до-бѣла, смѣшать съ 6 желтками, 3 ложками мелкаго сахара и корицею; смѣшать все это съ булкою, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, переложить въ форму, вставить въ печь.

Вина можно влить немного менѣе, а прибавить рюмку рома. Облить соусомъ съ ромомъ № 362.

Выдать: $^1/_4$ ф. масла.	$^1/_2$ стакана мелкаго сахара.
2 ст. тертой булки или 1 франц. бѣлый хлѣбъ.	$^3/_4$—1 стак. вина (рюмку рома).
	6 яицъ, 2 сухаря.

1221) **Пудингъ изъ макарон.** $^1/_4$ фунта масла, 8 желтковъ, $^1/_2$ стакана молока, немного лимонной цедры размѣшать, поставить на плиту, испечь родъ самой жиденькой яичницы, постоянно ее мѣшая, перелить тотчасъ въ миску, положить $^1/_2$ стакана сахара, $^1/_4$ фун. муки и 8 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, всыпать менѣе $^1/_4$ фунта тонкихъ мелко наломанныхъ макаронъ, столовую ложку рома, смѣшать вмѣстѣ и печь цѣлый часъ.

Выдать: $^1/_4$ ф. масла, 8 яицъ.	$^1/_2$ стакана сахара.
$^1/_2$ стак. молока, лимонной цедры.	$^1/_4$ ф. муки, т. е. $^3/_4$ стак.
1 ложку рома.	$^1/_4$ ф. мелкихъ макароновъ.

Подать отдѣльно соусъ изъ сливокъ № 356 или № 362.

1222) **Пудингъ изъ тыквы.** Отрѣзать половину тыквы средней величины, вырѣзать середину, снять верхнюю кожицу, нарѣзать тыкву ломтиками, налить водою, варить пока не сдѣлается мягкою такъ, чтобы можно было ее протереть сквозь сито, смотрѣть, чтобы не переварилась, иначе потеряетъ вкусъ, потомъ откинуть на сито, чтобы совершенно стекла вода, протереть сквозь сито такъ, чтобы массы этой была полная глубокая тарелка, всыпать въ нее толченый и просѣянный сухарь вмѣсто муки, мелкаго сахару, съ $^1/_4$ чайной ложечки корицы, остудить, вбить 5 желтковъ, 1 ложку сливочнаго масла, размѣшать хорошенько, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, сложить въ форму, вставить въ несильномъ горячую печь за полчаса передъ обѣдомъ; подавая выложить изъ формы.

Выдать: Тыкву, $^1/_4$ стак. сахара.	5 яицъ, корицы.
1 ложку толченыхъ сухарей.	$1^1/_2$ лож. слив. масла, 1—2 сухаря.

Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

1223) **Пудингъ изъ каштановъ.** 2 стакана очищенныхъ каштановъ разварить въ $^1/_2$ бутылкѣ сливокъ или молока, протереть сквозь сито, взять этого пюре 2 стакана, развести остальными сливками, положить $^1/_2$ стак. сахара, проварить на плитѣ; $^1/_8$ ф. масла растереть съ $^3/_4$ стак. муки, положить въ пюре, опять прокипятить, остудить, вбить 5 желтковъ, а потомъ положить пѣну изъ 5 или 10 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, намазанную массомъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь или варить на парѣ около $^3/_4$ часа. Подавая выложить на блюдо, облить соусомъ изъ краснаго вина № 350, или сабаіономъ, или соусомъ съ ромомъ № 362.

Выдать: 1 бутылку сливокъ или молока.	$1^1/_2$ ложки масла, 2 сухаря.
$^1/_2$ стак. сахара, $^3/_4$ ст. муки.	
Около 1 ф. каштановъ, 5 яицъ.	На соусъ.

1224) **Пудингъ изъ каштановъ другимъ манеромъ.** Сварить 1 фунтъ каштановъ, откинуть на сито, вычистить отъ скорлупы, протереть сквозь сито, положить мелкаго сахару, растереть, протереть сквозь рѣшето, чтобы протерлось червячками прямо на блюдо. Середину оставить пустую, наполнить ее передъ самымъ отпускомъ сбитыми сливками съ сахаромъ и ванилью.

Выдать: 1 фунтъ каштановъ.	Ванили $^1/_2$ вершка.
$^3/_4$ или $1^1/_2$ ст. густыхъ сливокъ.	Стаканъ мелкаго сахара.

1225) **Пудингъ изъ моркови.** Взять сырой моркови, натереть ее на теркѣ 4 стакана, выжать сокъ совершенно до капли, положить въ морковь $^1/_4$—$^1/_2$ фун. чухонскаго масла, поджарить ее такъ, чтобы сдѣлалась коричневаго цвѣта; тогда кастрюльку снять съ огня, поставить на ледъ и бить морковь лопаточкой, пока она не побѣлѣетъ, тогда положить въ нее 3 желтка и

вмѣстѣ опять выбить хорошенько, положить $^1/_2$ чашки сахара, просѣянной корицы 2—3 чайныя ложечки и 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать хорошенько, сложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, варить на парѣ цѣлый часъ; выложить на блюдо, облить сабаіономъ; этотъ пудингъ оченъ вкусенъ и трудно догадаться, что онъ сдѣланъ изъ моркови. Облить сливочнымъ масломъ или соусомъ № 356.

Выдать: Моркови, 5 яицъ.
$^1/_4$—$^1/_2$ ф. чухонскаго масла.
$^1/_2$ ст. сахара, 2—3 чайн. лож. корицы.
Еще масла или на соусъ.

1226) **Пудингъ изъ моркови другимъ манеромъ.** 1 стаканъ сырой тертой моркови, не выжимая поджарить въ $^1/_3$ фунта масла до темножелтаго цвѣта, положить потомъ 1 чашку сливокъ, 1 ложку муки, $^1/_2$ стакана сахара, 7—8 желтковъ, а потомъ 7—8 взбитыхъ бѣлковъ, все размѣшать хорошенько и варить на парѣ. Облить сабаіономъ № 358.

Выдать: Моркови, 7—8 яицъ,
1 чашку сливокъ.
1 ложку муки, $^1/_3$ ф. масла, $^1/_2$ стакана сахара.

1227) **Пудингъ изъ рѣпы.** 5 рѣпъ довольно большой величины сварить въ молокѣ до мягкости, растереть до гладкости положить $^1/_2$ французской булки, натертой и размоченной въ $^1/_2$ стаканѣ сливокъ или молока, всыпать мушкатнаго орѣху, сахару кусковъ 4—5, вбить 5 желтковъ, положить $1^1/_2$ ложки масла, 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать хорошенько, сложить въ форму, варить минутъ 20.

Выдать: 5 штукъ рѣпы.
1 бутылку сливокъ или молока.
$1^1/_2$ лож. масла, $^1/_2$ франц. булки.
Мушк. орѣху, $^1/_4$ ст. сахара, т. е. $^1/_3$ ф.
5 яицъ, $^1/_2$ ложки масла намазать форму
2 сухаря.

Подавая, облить соусомъ изъ сливокъ № 356.

1228) **Пудингъ изъ риса съ раками.** Сварить густую рисовую кашу на молокѣ, обваривъ его предварительно кипяткомъ. Отварить 40 раковъ, очистить шейки и ножки, мелко ихъ изрубить; желчь выбросить, скорлупу высушить, мелко истолочь (такъ чтобы ея было 1 стаканъ); сдѣлать изъ этой скорлупы раковаго масла, поджаривъ ее въ 3-хъ ложкахъ чухонскаго масла, а все остальное положить въ бульонъ, варить $^1/_4$ часа, процѣдить. $1^1/_2$ ложки раковаго масла растереть до-бѣла, смѣшать съ рисовою кашею, мелко изрубленными шейками и съ 6 желтками, положить соли, немного мушкатнаго орѣха и 6—7 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, варить въ салфеткѣ $1^1/_2$ часа (или положить 3—4 цѣльныя яйца). Подавая облить слѣдующимъ соусомъ: $^1/_8$ фунта раковаго масла смѣшать съ ложкою муки, развести 3 ложками сливокъ и $1^1/_2$ стаканомъ раковаго бульона, вскипятить раза 2—3 мѣшая, всыпать соли и мушкатнаго орѣху. Передъ отпускомъ вбить 2 желтка, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, но не кипятить.

Выдать: $^1/_2$ ф., т. е. 1 ст. риса, $^3/_8$ ф. масла.
40 раковъ, 1 бутылку молока.
3 ложки сливокъ, соли, 4—8 яицъ.
Мушк. орѣху, 1 ложку муки.

1229) **Пудингъ изъ мозговъ телячьихъ.** Помочить въ водѣ съ $^1/_4$ часа мозги изъ 2 телячьихъ головъ, снять перепонку, отварить въ соленой водѣ съ небольшимъ количествомъ уксуса, выложить на дурхшлагъ, дать остыть, а потомъ протеревъ сквозь дурхшлагъ, прибавить $1^1/_2$ ложки растопленнаго масла, немного соли, перца, мушкат. орѣшка, 5—6 желтковъ, хорошенько смѣшать, положить взбитые бѣлки отъ желтковъ, переложить въ вымазанную масломъ

и обсыпанную сухарями форму; поставить въ горячую печь на $^1/_2$ часа. Подавая облить раковымъ соусомъ № 304, или соусомъ изъ шампиньоновъ № 286, или соусомъ съ ромомъ № 362.

1230) **Пудингъ изъ разварной говядины.** Оставшуюся отъ вчерашняго бульона разварную говядину мелко изрубить, 1—2 луковицы мелко изрубить, поджарить въ 1 ложкѣ масла, всыпать говядину, чуть-чуть поджарить, посолить, влить $^1/_2$—1 стаканъ самой свѣжей сметаны, вбить 2—3 сырыя яйца, положить немного перцу, съ $^1/_2$ стак. натертой на теркѣ сухой булки, переложить въ кастрюльку смазанную масломъ и посыпанную сухарями, запечь, выложить на блюдо, облить соусомъ изъ сарделекъ № 283, или изъ шампиньоновъ № 286, подавать на второе блюдо.

Выдать: Разварной говядины.
$^1/_2$ стак. натертой булки.
2—3 яйца, $1^1/_2$ ложки масла.
$^1/_2$—1 стак. сметаны.
Перцу, 1—2 луковицы.
На соусъ.

1231) **Пудингъ изъ куръ.** Очистить 3 молодыя курицы, отрѣзать головки, ножки и крылышки, которыя употребить слѣдующій день на супъ, обжарить курицы, остудить; мягкія части отобрать, изрубить мелко, истолочь, прибавить разваренаго въ молокѣ и сквозь сито протертаго бѣлаго хлѣба столько, сколько будетъ мѣрой рубленаго куринаго мяса, размѣшать все вмѣстѣ, положить съ $^1/_4$ фунта самаго свѣжаго чухонскаго масла, по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 6 желтковъ, раковыхъ шеекъ штукъ 25, потомъ положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, влить неполную форму, намазанную чухонскимъ масломъ и обсыпанную сухарями, варить на парѣ не менѣе $^1/_2$ часа; когда будетъ готово, выложить на блюдо, облить бѣлымъ соусомъ № 294, раковымъ № 304, или соусомъ изъ помидоровъ № 303.

Выдать: 3 курицы, $^1/_4$ ф. масла.
1 бутылку молока.
1 бѣлый хлѣбъ, $^1/_4$ ф. масла, перцу.
Мушкатнаго орѣху, 5 яицъ, 25 раковъ.
На соусъ.

Изъ оставшихся костей сварить на другой день супъ съ рисомъ; съ прибавленіемъ 1 фунта говядины.

1232) **Пудингъ изъ куръ другимъ манеромъ.** Сварить 3 курицы, мягкія части отобрать, мелко изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, положить растопленнаго $^3/_8$ фунта чухонскаго масла, по вкусу соли, перцу, мушкатнаго орѣху, 6—8 хорошо разбитыхъ желтковъ, потомъ взбитые бѣлки, размѣшать хорошенько, перелить въ форму подслоеную, какъ сказано выше. и поставивъ на паръ, варить $^1/_2$ часа. Этотъ пудингъ обливается тоже бѣлымъ соусомъ, въ который вмѣсто простаго можно положить раковаго масла.

Изъ куринаго бульона приготовить супъ.

1233) **Пудингъ изъ оставшейся дичи.** Оставшееся отъ обѣда жаркое, индѣйку, курицу, утку или какую другую дичь сложить вмѣстѣ, прибавить около $^1/_4$ ф. воловьихъ мозговъ изъ костей, 3 крутыя яйца, все это мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ. $^1/_4$ фунта масла растереть до-бѣла, вбить по одному 6 желтковъ, прибавляя по немногу приготовленной массы изъ дичи; прибавить 3 ложки тертой булки, немного лимонной цедры, мушкатнаго орѣху, мѣшать все это хорошенько въ одну сторону, наконецъ положить пѣну изъ 6 бѣлковъ. Форму намазать масломъ, осыпать сухарями, обложить кругомъ листьями зеленой петрушки, сложить приготовленную массу, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: Жаркое, 6 яицъ.
Почти 1/4 ф. моз. изъ костей волов.
1/4 ф. масла, 1/2 франц. бѣл. хлѣба.
Лимонной цедры.
Мушкатнаго орѣху, соли.
Зеленой петрушки.

Облить соусомъ краснымъ № 278, 279 или 280.

1234) **Пудингъ изъ щуки.** Почти 1/2 фунта масла тереть до-бѣла съ 2 ф. отварной, отъ костей очищенной и мелко изрубленной щуки. Потомъ вбить 5—6 яицъ, положить немного поджареной, мелко изрубленной луковицы, или укропу, или мушкатнаго цвѣту съ 1/4 чайной ложечки, 5—6 лотовъ мелко изрубленныхъ воловьихъ мозговъ изъ костей, 1 французскій бѣлый хлѣбъ безъ корки, намоченный въ молокѣ и выжатый такъ, чтобы масса не была слишкомъ густа. Варить въ салфеткѣ или въ формѣ 2 часа. Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку масла растопить, поджарить въ немъ мѣшая 2 ложки муки, положить вымытыхъ, отъ костей очищенныхъ и съ 1/2 луковицею мелко изрубленныхъ сарделекъ, поджарить все это вмѣстѣ, подлить бульона стакана 2 1/2, положить немного капарцовъ, нѣсколько ломтиковъ лимона, вскипятить раза два, облить пудингъ.

Выдать: 1/2 ф. масла, 2 ф. щуки, 5—6 яицъ.
1/2 луковицы или укропу.
Или мушкатнаго цвѣту.
5—6 лотовъ мозговъ изъ костей.
1 французскій бѣлый хлѣбъ.
1 стак. молока, 2—3 сухаря.
На соусъ:
1 ложку масла, 2 ложки муки.
6 сарделекъ, 1/2 луковицы.
1 ложку капарцовъ, 1/4 лимона.

1235) **Пудингъ изъ телячьей печенки.** Телячью печенку отварить, натереть на теркѣ. Изрубить мелко 1 луковицу, поджарить ее въ 1 1/2 ложкахъ масла, остудить, смѣшать съ 3 желтками, положить 3/8 фунта бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молокѣ и выжатаго, съ 1/2 стакана коринки, соли, мушкатнаго орѣху, натертую печенку, 1 рюмку коньяку, растереть все это въ каменной чашкѣ какъ можно лучше, положить 4 взбитые бѣлка, варить въ салфеткѣ 1 1/2 часа.

Соусъ къ нему слѣдующій: ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 1 1/2 стаканами бульона, 1/2 стаканомъ вина, вскипятить, процѣдить, влить лимоннаго соку, положить немного сахару, ломтики лимона, 1/4 стакана изюму, вскипятить все это, облить пудингъ.

Выдать: 1/2 телячьей печенки, 1 луковицу.
1/4 ф. масла, 4 яйца.
3/8 ф. бѣлаго хлѣба.
1 стак. молока намочить булку.
1/2 стак. коринки, соли.
Мушкатнаго орѣху.
На соусъ:
1 лож. масла, 1 ложку муки.
1/2 стак. вина, 1—2 куска сахара.
1/2 лимона или ложку капарцовъ, или соку изъ крыжовника.
1/4 стак. изюма.

ОТДѢЛЪ XI.

Блинчики, блины на масляной недѣлѣ, гренки, яичницы, омлетъ, яица.

А) БЛИНЧИКИ.

1236) **Блины обыкновенные, иначе блинчики.** (Пропорція на 6—8 человѣкъ). а) 2 яйца, 2 стакана муки размѣшать до гладкости, вливая по немногу 3 стакана молока, посолить; сковороду посыпавъ солью, разогрѣть, вытереть полотенцемъ, смазать очищеннымъ масломъ или кускомъ шпика, опять разогрѣть, влить ложку тѣста такъ, чтобы оно разлилось по всему дну сковороды, поставить на плиту; когда блинъ начнетъ подниматься, отставать отъ сковороды и когда съ одной стороны поджарится, снять его, опять намазать сковороду масломъ перышкомъ, влить тѣста и т. д. Такіе блины подаются съ какимъ-нибудь фаршемъ, мяснымъ или изъ творога и проч. № 255. Блины же, изъ которыхъ дѣлается какой-нибудь каравай или пудингъ, надо поджарить хорошенько съ обѣихъ сторонъ.

б) Чтобы блины подать къ обѣду безъ фарша съ однимъ сахаромъ и вареньемъ, въ такомъ случаѣ приготовить тѣсто изъ 4—5 яицъ или 4—5 желтковъ, а бѣлки сбить въ пѣну, 2 стакановъ муки, 2 1/2 стакановъ молока, соли; поджарить на сковородѣ; когда всѣ блины будутъ готовы, сложить каждый вчетверо, опять поджарить. Въ такіе блины можно прибавить 1/8 фун. до-бѣла растертаго масла, въ такомъ случаѣ поджарить блины съ обѣихъ сторонъ на маленькихъ сковородкахъ. Подавая, осыпать мелкимъ сахаромъ, отертымъ о лимонную цедру, или подать къ нимъ варенье.

Выдать: *На блины № а).*
3 стакана молока или 1 обыкновенную бутылку.
2 стакана муки, 2 яйца, соли.
1/4 ф. масла поджарить блины.
На блины № б).
2 ст. муки, т. е. 2/3 ф., 2 1/2 ст. молока.
4—5 яицъ, соли, 1/8 ф. масла.
(1/4 ф. масла поджарить блины).
(Сахаръ или варенье).

Изъ этой пропорціи выйдетъ блиновъ 20.

1237) **Блинчики съ творогомъ.** Испечь блины, какъ сказано выше № 1236, каждый блинъ намазать творогомъ, сложить въ видѣ книжки, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Творогъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: 1 1/2 фунта творога положить подъ прессъ, потомъ протереть его сквозь рѣшето, положить немного масла или сметаны, 1 яйцо, сахаръ, кто любитъ, прибавить 1/4 или 1/2 стакана коринки, корицы, размѣшать, нафаршировать блины.

Выдать: *На тѣсто:*
3 стак. молока, 2 стакана муки.
2 яйца.
1/4 ф. масла поджарить блины.
1 1/2 ф. творога, 1/2 ложки масла.
Или ложки 2—3 сметаны.
1 яйцо, 2—3 куска сахара.
(1/4 или 1/2 стак. коринки, корицы).

1238) **Блинчики съ яблоками.** Испечь блины № 1236 а). поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, класть въ кастрюлю, намазанную масломъ,

перекладывая мелко нарѣзанными яблоками и кусочками масла, посыпая сахаромъ, корицею и толченою гвоздикою. Вставить въ горячую печь на 1 часъ, чтобы кругомъ корочка подрумянилась и подсохла; подавая, выложить осторожно на блюдо. Подать отдѣльно сахаръ.

1239) **Блинчики съ вареньемъ или мармеладомъ и бешемелемъ.** Испечь большіе блины № 1236, намазать каждый блинъ какимъ-нибудь вареньемъ безъ сока, мармеладомъ изъ сливъ или какимъ-нибудь другимъ, свернуть въ трубочку, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ; или сперва разрѣзать, а потомъ поджарить; подавая, осыпать сахаромъ.

Выдать: 3 стакана молока, 2 стак. муки. 2—4 яйца, 1 стак. варенья или мармелада. | 1 яйцо, 4—6 сухарей. 2—3 ложки масла.

Блины № 1236 б) можно и не поджаривать во второй разъ, а прожарить ихъ хорошенько съ самаго начала, чтобы не были сыры и слегка подрумянились, смазать вареньемъ или мармеладомъ, свернуть въ трубку, подогрѣть и подавая облить сладкимъ бешемелемъ, а именно: взять $^1/_2$ ложки самаго свѣжаго сливочнаго масла, $^1/_3$ стакана муки, размѣшать хорошенько, развести 2 стаканами сливокъ или цѣльнаго молока, прокипятить хорошенько нѣсколько разъ, всыпать 2—4 куска мелкаго сахара, и для вкуса немножко корицы, или лимонной цедры или горькаго миндалю или шоколаду и облить блины.

1240) **Блинчики съ лимономъ.** Испечь блины № 1236 б) на маленькихъ сковородкахъ, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, половину изъ нихъ осыпать сахаромъ, лимонною цедрою, выжимая на каждый блинъ по нѣсколько капель лимоннаго сока. сложить попарно, подать тотчасъ горячими; или сложить ихъ въ кастрюльку рядами, подавая, выложить на блюдо; можно убрать меренгою и вареньемъ.

Выдать: $2^1/_2$ стак. молока, 2 стак. муки. 4 яйца, соли, 1 лимонъ. | $^1/_4$ стак. сахара, $^1/_4$ ф. масла. (4 бѣлка, $^1/_4$ стак. сахара, варенья).

1241) **Блинчики съ кремомъ.** Испечь блины № 1236, б). Сложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и осыпанную сухарями, перекладывая каждый блинъ слѣд. массою: 4 желтка растереть до-бѣла съ $^1/_2$ стаканомъ сахара, влить $^3/_4$ стакана самой свѣжей густой сметаны, размѣшать хорошенько. Накрывъ сверху блиномъ, поставить въ неслишкомъ горячую печь на 20 минутъ, чтобы кремъ испекся, а не распустился. Подавая выложить на блюдо, осыпать сахаромъ.

Выдать: 2 ст. муки, $2^1/_2$ ст. молока, соли. 4—5 яицъ, $^1/_8$ ф. масла. $^1/_4$ фун. масла поджарить блины. | $^1/_2$ ст. сахара, $^3/_4$ ст. сметаны, 4 желтка. — $^1/_4$ ст. сахара, осыпать пудингъ.

1242) **Блинчики съ сабаіономъ.** Испечь блины № 1236 а), нарѣзать ихъ полосками въ $^1/_2$ вершка шириною; $1^1/_2$ фунта масла вскипятить, процѣдить, опять вскипятить, опустить въ него нарѣзанные блины, мѣшать, пока не поджарятся, тогда вынуть ихъ дуршлаковою ложкою на рѣшето, на пропускную бумагу; когда масло стечетъ, сложить ихъ въ кастрюльку, пересыпая сахаромъ и корицею, вставить на нѣсколько минутъ въ печь, выложить потомъ на блюдо, облить сабаіономъ № 358 или соусомъ съ ромомъ.

Выдать: 3 стак., т. е. бутылку молока. 2 стак. муки, 2 яйца, соли. 1—$1^1/_2$ ф. масла, $^1/_2$ стак. сахара. | Корицы, на сабаіонъ № 358 или на соусъ № 362.

1243) **Блины по-англійски.** $^1/_2$ стакана муки, $^1/_2$ стакана желтковъ, $^1/_2$ стакана сливокъ, $^5/_8$ стакана растопленнаго масла, $^1/_3$ стакана сахара и цедру съ одного лимона размѣшать хорошенько, положить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ; жарить на небольшихъ сковородкахъ, намазавъ ихъ масломъ первый разъ только, не переворачивать блиновъ на другую сторону, а жарить ихъ передъ горячими угольями, чтобы и сверху румянились. Сложить одинъ на другой на блюдо, смазывая перышкомъ слѣдующимъ соусомъ: сокъ изъ 1 лимона смѣшать съ $^1/_4$ стаканомъ столоваго вина и $^1/_4$ стаканомъ сахара, сложенные на блюдѣ блины покрыть кругомъ меринтою, т. е. 4 сбитыми бѣлками, смѣшанными съ $^1/_4$ стакана сахара; вставить въ печь на нѣсколько минутъ; подавая убрать еще вареньемъ.

Выдать: $^1/_2$ стакана муки, 6 яицъ. $^1/_2$ стакана сливокъ. $^3/_4$ стакана растопленнаго масла. Почти 1 ст. сахара, т. е. $^1/_2$ ф. | 1 лимонъ. $^1/_4$ стак. столоваго вина. 4 бѣлка, ($^1/_4$ или $^1/_2$ стак. варенья).

1244) **Блины съ печенкою.** Испечь блины № 1236 а), сложить ихъ въ кастрюлю, намазанную масломъ, перекладывая слѣдующимъ фаршемъ: $^1/_2$ легкихъ и $^1/_2$ печенки 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 печенку съ легкими, поджарить мѣшая, прибавить соли, англійскаго и простаго перцу, мушкатнаго орѣху, 4—5 крутыхъ мелко изрубленныхъ яицъ, размѣшать, остудить. Вставить въ печь на 1 часъ; подавая, выложить на блюдо, облить соусомъ краснымъ № 277—278, 279.

Выдать: *На блины:* 3 стак. молока, 2 ст. муки. 2 яйца, соли, $^1/_4$ фунта масла. | *На фаршъ:* $^1/_2$ печенки, $^1/_2$ легкихъ телячьихъ. 1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу. 4—5 яицъ, $1^1/_2$ ложки масла. Мушк. орѣху, простаго и англ. перцу. На соусъ отдѣльно.

Такой каравай подается также ко щамъ.

1245) **Блины съ разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ.** Испечь блины № 1236 а), нафаршировать разсыпчатою кашею № 1322, свернуть каждый блинъ въ родѣ книжки, поджарить, или испечь въ родѣ каравая.

Выдать: *На блины:* 3 стакана молока, 2 стак. муки. 2 яйца, соли, 2—3 лож. масла. *На разсыпчатую кашу:* $^3/_4$ ст. смоленск. крупъ, 1 яйцо. | 1 стак. молока, или воды. $^1/_4$ стак. коринки, 1 ложку масла. Корицы, 2—3 куска сахара.

Такіе блины можно подавать также къ супу или ко щамъ, въ такомъ случаѣ въ кашу не класть корицы, сахара и коринки.

1246) **Каравай изъ блиновъ, подаваемый ко щамъ.** Испечь блины № 1236 а), поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, сложить ихъ въ кастрюльку, намазанную масломъ, перекладывая разнымъ фаршемъ, а именно: мяснымъ, изъ творогу и изъ разсыпчатой манной каши, вставить въ печь, чтобы каравай зарумянился; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: *На блины:*
3 стак. молока, т. е. 1 бутылку.
2 стакана муки, 2 яйца.
2 ложки масла.
На мясной фаршъ:
1 фунтъ говядины вареной.
($^1/_2$ ложки масла, ($^1/_2$ луковицы).
Соли, англійскаго перцу.
1—2 крутыя яйца.

На фаршъ изъ творога:
$^1/_2$ ф. творога, 1 яйцо.
1—2 ложки сметаны.
$^1/_2$ ложки сливочнаго масла.
На разсыпчатую манную кашу:
1 ложку масла вскипятить съ $^3/_4$ стакана молока, всыпать $^1/_2$ стакана манны, которую перетереть сперва 1 яйцомъ, и высушить, посолить.

1247) **Блинки голландскіе.** а) $^3/_8$ стакана растопленнаго масла остудить, растереть до-бѣла, вбить 3 желтка, всыпать 4—5 кусковъ сахара, почти 1 стаканъ муки, размѣшать до гладкости, вливать по немногу $1^1/_8$ стакана сливокъ, соли, размѣшать, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ; сковороду раскалить, влить чайную ложку растопленнаго масла и потомъ ложки 2 тѣста, такъ чтобы блины были толще обыкновенныхъ блинчиковъ и тоньше русскихъ, печь въ печи на 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 мерингою изъ 4 бѣлковъ и $^1/_8$ фунта сахара и вставить въ печь минутъ на 10.

б) Такіе же блины только изъ другой пропорціи, а именно: 5 желтковъ растереть до-бѣла съ $^1/_3$ стакана сахара, влить почти $^1/_2$ стакана сливокъ, положить немного лимонной цедры и $^3/_4$ стакана сухой просѣянной муки, размѣшать до-гладкости, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, вставить миску съ этимъ тѣстомъ въ холодную воду, чтобы бѣлки не опали, и печь такъ, какъ сказано выше.

Выдать: 5 яицъ, $^3/_4$ стакана муки.
$^1/_2$ стак. сливокъ, $^1/_4$ ф. сахара.
$^3/_4$ или 1 стаканъ варенья.
$^3/_8$ фунта масла.

Облить сабаіономъ или сладкимъ соусомъ, или покрыть мерингою, или осыпать сахаромъ съ корицею и облить сиропомъ.

1248) **Каравай изъ блиновъ съ фаршемъ изъ говядины.** Испечь блины № 1236 а), поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ, сложить въ кастрюльку, намазанную масломъ и перекладывая каждый фаршемъ изъ говядины, сверху положить побольше масла, вставить въ печь, когда подрумянится кругомъ, выложить на блюдо, подавать обливъ кисло-сладкимъ соусомъ съ лукомъ или красными соусами отъ № 277 до № 280.

Выдать: *На блины № 1236:*
3 стакана молока, 2 стак. муки.
2 яйца, 2 ложки масла.
На фаршъ № 220:
Вареной говядины.
1 луковицу печеную.
2—3 крутыя яйца.
Немного англ. толченаго перцу.
Соли, 2 ложки масла.
На соусъ.

1149) **Каравай изъ блинчиковъ съ рисомъ и мозгами.** Испечь блины № 1236 а), $1^1/_2$ стакана риса завязать въ тряпочку, отварить въ посоленой водѣ до половины готовности, чтобъ былъ разсыпчатый. Выбрать кастрюльку такой величины какъ блины, вымазать ее масломъ, обсыпать сухарями, класть въ нее блины, перекладывая каждый рисомъ, на который класть кусочками мозги изъ костей, и посыпать коринкою, накрыть кастрюлю крышкою, поставить въ печь. Подать отдѣльно сахаръ или красный соусъ № 277.

Выдать: *На блины:*
2 яйца, 3 ст. молока, 2 ст. муки.
$^1/_4$—$^1/_3$ ф. масла, 2—3 сухаря.
$1^1/_2$ стакана рису, $^1/_2$ ст. коринки.
$^1/_2$ ф. мозговъ изъ костей.
(Сахаръ или на соусъ № 277 – 278).

Б) РУССКІЕ БЛИНЫ.

Примѣчаніе. Главною принадлежностью стола на масляной недѣлѣ считаются у русскихъ блины, у католиковъ—пончки, а у лютеранъ—нѣмецкія булочки. Русскіе блины бываютъ нѣсколькихъ сортовъ: одни на дрожжахъ, чисто гречневые; другіе—чисто пшеничные; третьи — гречневые по поламъ съ пшеничною мукою; четвертые — пекутся на содѣ, которая замѣняетъ дрожжи.

Приправа блиновъ различна, но самое печенье ихъ одинаково, а именно: когда тѣсто поднимется въ послѣдній разъ, его не надо мѣшать, чтобы тѣсто не опало, а брать ложкою и лить на маленькія раскаленныя сковородки, которыя, принимаясь печь блины, надо сперва посыпать мелкою солью, разогрѣть, вытереть полотенцемъ, смазать масломъ перышкомъ или ватою и лить затѣмъ на нихъ тѣста столько, чтобы покрыло сковородку. Печь блины на плитѣ или лучше на горячихъ угольяхъ въ русской печи, въ которой немного дальше долженъ быть постоянно поддерживаемъ огонь. Когда блины начнутъ подниматься и румяниться, ихъ надо сверху скропить масломъ,—если пекутся на плитѣ, то перевернуть, поджарить,—а потомъ складывать въ сторону и держать ихъ въ тепломъ мѣстѣ, чтобы не остыли. Вообще начинать печь передъ самымъ отпускомъ. Наливая на сковородки свѣжаго тѣста, надо каждый разъ смазывать ихъ масломъ перышкомъ, не жалѣя масла. Тѣсто должно быть немного гуще, чѣмъ на обыкновенные прѣсные блинчики, на которые берется на три стакана молока — два стакана муки, а на русскіе блины надо на три стакана жидкости, т. е. на 3 стакана воды съ молокомъ и дрожжами брать столько же, т. е. три же стакана муки вообще. Это приблизительная пропорція, которую точно опредѣлить трудно, такъ какъ мука бываетъ неодинаковаго сорта, а также болѣе или менѣе легко насыпана. Блины эти должны быть гораздо толще простыхъ блинчиковъ, должны быть рыхлые, ноздреватые, легкіе. Для печенья ихъ должны быть также своего рода сноровка и умѣнье, которыя пріобрѣтаются опытомъ и практикою. Удача ихъ зависитъ болѣе всего отъ дрожжей, отъ выбивки тѣста и отъ умѣнья обваривать ихъ, а именно: на четыре стакана муки, изъ которыхъ выходитъ до 25 блиновъ, надо класть отъ $^1/_2$ до 2 золотниковъ сухихъ дрожжей, т. е. на чисто-гречневые и заварные кладется болѣе дрожжей, на простые пшеничные — менѣе, а также чѣмъ позже растворяется тѣсто, тѣмъ дрожжей болѣе, чѣмъ раньше — менѣе. Лучше всего растворять за 5—6 часовъ до отпуска.

Завариваютъ блины водою или молокомъ, но не кипящимъ уже, доведеннымъ только до момента закипанія.

На всѣ эти блины, на самое ихъ печенье, т. е. на ихъ смазку выйдетъ на обозначенную пропорцію около одного стакана растопленнаго масла.

Всѣ эти сорта блиновъ, при печеньи ихъ, т. е. наливъ на сковородки тѣсто, можно посыпать одни мелко изрубленными крутыми яйцами, другіе — мелко изрубленнымъ лукомъ, третьи—вымытыми и до-суха вытертыми снятками или разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ.

Ко всѣмъ этимъ блинамъ подаются отдѣльно самое лучшее растопленное сливочное или чухонское масло, самая свѣжая сметана и свѣжая икра. Такъ какъ и сметана, и свѣжая икра мѣстами довольно дороги, то изъ экономіи для домашняго стола и для прислуги можно заготовлять ихъ на масляницу слѣдующимъ образомъ: взять три бутылки цѣльнаго парнаго молока, положить въ него 1 фунтъ, т. е $1^2/_3$ стакана самой свѣжей густой сметаны, разбить ее хорошенько съ молокомъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда обратится въ простоквашу, не давая перестоятся, размѣшать все хорошенько, поставить въ холодное мѣсто, употреблять. Икру же приготовить слѣдующимъ образомъ: вмѣсто свѣжей купить паюсной, размять ее деревянною ложкою, подливая кипяченыхъ или сырыхъ сливокъ, растереть хорошенько, чтобы образовалась гладкая масса густоты свѣжей икры.

1250) **Чисто-гречневые блинки.** За пять или за шесть часовъ растворить тѣсто изъ четырехъ стакановъ гречневой муки, трехъ стакановъ теплаго молока или воды, 1 столовой ложки растопленнаго масла, двухъ желтковъ и $1^1/_2$ или 2 золотниковъ сухихъ, или 2—4 ложекъ жидкихъ дрожжей, размѣшать и выбить веселочкою какъ можно лучше.—Когда поднимется, выбить снова, посолить ложкою соли ровно съ краями, обварить $1^1/_2$—2 стаканами горячаго молока или воды, какъ сказано выше, выбить, можно положить 2 взбитые бѣлка, размѣшать, дать подняться, и когда поднимется, то, не мѣшая уже

болѣе тѣста, чтобы не опало, перенести его осторожно на назначенное мѣсто, брать ложкою и печь, какъ сказано въ примѣчаніи.

Другимъ манеромъ. За 6 часовъ до отпуска растворить блины слѣдующимъ образомъ: 1 стак. гречневой муки растворить 1 стак. холодной воды, размѣшать до-гладкости, заварить $3^1/_2$ стаканами кипятку, размѣшать хорошенько, остудить, положить 3—4 ложки дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться; тогда выбить тѣсто лопаткою какъ можно лучше, посолить, всыпать 3 стакана крупчатой муки, вымѣсить хорошенько, выбивая лопаткою; дать опять подняться и тогда уже, нисколько не мѣшая тѣста, перенести его осторожно въ назначенное мѣсто и печь на сковородкахъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 4 стакана гречневой муки. 2 зол. сухихъ дрожжей. | $^1/_2$—1 стаканъ растопленнаго масла.

Подать отдѣльно масло, сметану, икру; изъ этой пропорціи выйдетъ блиновъ 25.

1251) **Гречневые блины пополамъ съ пшеничною мукою.** За пять или за шесть часовъ растворить тѣсто изъ трехъ стакановъ пшеничной муки, двухъ съ половиною стакановъ теплой воды, столовой ложки растопленнаго масла и 1—2 золотниковъ сухихъ или 2—3 ложекъ жидкихъ дрожжей, вымѣшать и выбить тѣсто какъ можно лучше, дать подняться. Тогда опять выбить, посолить, можно вбить одинъ-два желтка, всыпать одинъ стаканъ гречневой муки, дать подняться. За часъ до печенья выбить тѣсто хорошенько, обдать полутора или двумя стаканами самаго горячаго молока, какъ сказано выше, выбить, положить, кто хочетъ, два взбитые бѣлка, размѣшать, дать подняться и, не мѣшая тѣста, печь.

Блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою заварные другимъ манеромъ. Съ вечера взять 2 стакана гречневой муки, размѣшать съ 1 стакономъ воды или молока, заварить 2 стаканами кипятку или горячаго молока, размѣшать хорошенько; когда остынетъ, положить ложки 2 густыхъ дрожжей, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Утромъ положить соли, выбить лопаткою какъ можно лучше, всыпать 2 стакана пшеничной муки, $^1/_8$ фунта масла, 5 яицъ или 5 желтковъ, развести 1 стакономъ молока, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, когда поднимется, печь блины на сковородкахъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 2 стак. гречневой муки. 2—3 ложки дрожжей. 2 стакана крупчатой муки. $^1/_8$ ф. масла, 5 яицъ. | 2—4 стакана молока. $^1/_2$—1 ст. растоплен. масла—печь блины. Подать отдѣльно $^1/_4$ фунта сливочнаго масла, икру, сметану.

1252) **Блины самые лучшіе.** Растворить тѣсто изъ $1^1/_2$ стакановъ пшеничной и $2^1/_2$ стакановъ гречневой муки, $2^1/_2$ стакана теплой воды и 3—4 ложекъ дрожжей; когда поднимется, всыпать 1 стаканъ гречневой муки, дать подняться; за часъ передъ печеньемъ, когда затопится печь, заварить все тѣсто 2 стаканами кипящаго молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, положить соли (можно прибавить 2—3 яйца, $^1/_8$ фунта масла), дать подняться и, не мѣшая болѣе тѣста, печь блины какъ сказано въ примѣч.

Выдать: $2^1/_2$ ст. гречневой муки, т. е. 1 ф. 3—4 ложки дрожжей. $1^1/_2$ ст. крупчат. муки, т. е. $^1/_2$ ф. 2 стак. молока, соли. | (3 яйца и $^1/_8$ фунта масла). $^1/_2$—1 стак. масла—печь блины. Подать отдѣльно: масло, икру, сметану.

Выйдетъ блиновъ 25.

1253) **Блины пшеничные.** Растворить тѣсто изъ 4 стакановъ теплаго молока, $2^1/_2$ стакановъ крупчатой лучшей муки, 1 зол. дрожжей, ложки растопленнаго масла. Когда поднимется, выбить, посолить, положить 2 желтка, отъ 2 до $2^1/_2$ стакановъ крупчатой муки, выбить хорошенько, прибавить 2 сбитые бѣлка и $^1/_2$ стакана самыхъ густыхъ сливокъ, размѣшать осторожно, дать подняться и, не мѣшая тѣста, печь.

1254) **Блины пшеничные со сбитыми сливками.** $1^1/_2$ стакана теплаго молока, ложки 2 дрожжей, соли, муки крупчатой около $2^1/_4$ стакановъ, размѣшать хорошенько, поставить на 3 часа въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, вбить 2 желтка, положить соли, $^3/_4$ стакана муки, развести молокомъ до надлежащей густоты, потомъ бѣлки сбить въ пѣну, смѣшать все это осторожно со сбитыми густыми сливками, дать подняться и, не мѣшая болѣе тѣста, печь на маленькихъ сковородкахъ, какъ сказано въ примѣч., на угольяхъ или на плитѣ.

Выдать: $2^1/_2$ стак. молока, 2 яйца. 2—3 ложки дрожжей. $^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ. 3 ст. крупчатой муки, т. е. 1 ф. | До $^1/_2$ ф. масла. Подать отдѣльно сливочное масло, сметану и икру.

1255) **Блины съ яйцами, лукомъ или снятками.** Приготовить тѣсто гречневое или пшеничное; вливъ на сковородку съ масломъ, посыпать мелко изрубленными крутыми яйцами и печь. (3—4 яйца).

Или вливъ на сковородку тѣста, посыпать мелко изрубленнымъ лукомъ (2—3 луковицы).

Или наливъ на сковородку тѣста, посыпать снятками.

1256) **Блины съ разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ.** Приготовить разсыпчатую кашу № 1322, взять $^1/_4$ часть назначенной пропорціи и, вливъ на сковородку тѣста, посыпать этою кашею и печь.

1257) **Превкусные манные блины.** Вскипятить 1 стаканъ молока, всыпать $^2/_3$ стакана манны, положить $^1/_2$ ложки масла, сварить кашу, какъ обыкновенно, остудить. Незадолго передъ обѣдомъ всыпать $^3/_4$ стакана муки, разбавляя 2 стаканами молока и $^1/_4$ стакономъ воды, вбить 1—2 желтка, всыпать соли; размѣшать до гладкости, жарить на маленькихъ сковородкахъ. Подать къ нимъ сахаръ.

Выдать: $^2/_3$ стак. т. е. $^1/_4$ ф. манны. $^3/_4$ стак. т. е. $^1/_4$ ф. муки. 3 стакана молока. | 1—2 желтка. $^1/_2$ ложки масла. $^1/_4$ ф. масла жарить блины.

1258) **Скороспѣлые гурьевскіе блины.** Взять 3 фунта пшеничной муки, 12 яичныхъ желтковъ и $^3/_4$ фунта 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.

1259) **Блины на содѣ.** Они хороши тѣмъ, что ихъ можно во всякое время тотчасъ приготовить. Взять 1 фунтъ гречневой и 1 фунтъ пшеничной муки, развести $4^1/_2$ или 5 стаканами теплой воды, положить соли, вымѣшать, выбить, и когда сковородки уже будутъ раскалены, взять 1 чайную ложечку кислоты, всыпать ее въ $^1/_2$ стакана холодной воды, размѣшать, влить въ тѣсто, тотчасъ размѣшать 1 чайную ложечку соды въ другомъ полстаканѣ холодной воды, влить въ тѣсто, размѣшать и тотчасъ печь. Подать въ нимъ также масло, сметану и икру.

1260) **Царскіе блины.** Взять $^1/_2$ фунта сливочнаго масла, растопить его, процѣдить сквозь частую салфетку въ каменную чашку, положить туда же, когда масло немного остынетъ, 6 желтковъ, мѣшать хорошенько лопаточкой въ одну сторону, потомъ положить туда же 1 чайную чашку сахара, мѣшать на льду, пока не начнетъ пѣниться. Между тѣмъ приготовить слѣдующій бешемель: $^1/_4$ фунта муки, т. е. $^3/_4$ стакана, развести $^1/_2$ бутылкою сливокъ, прокипятить мѣшая постоянно, чтобы бешемель былъ такой густоты, какъ тѣсто для блиновъ, снявъ съ огня мѣшать бешемель на льду пока не остынетъ; тогда влить его въ приготовленное масло съ желтками и сахаромъ, опять вертѣть въ ту же сторону, прибавивъ $^1/_2$ ложки померанцевой воды; положить $^1/_2$ стакана густыхъ взбитыхъ въ пѣну сливокъ, опять размѣшать и когда уже будетъ накрыто на столъ, печь на небольшомъ огнѣ на сковородкахъ средней величины и блины не снимать со сковороды ножемъ, а опрокидывать ихъ со сковороды осторожно на блюдо, пересыпая каждый рядъ блиновъ сахаромъ и сбрызгивая немного лимоннымъ сокомъ. Сложенные такимъ образомъ другъ на друга блины, обравнять и украсить сверху вареньемъ или желе.

Выдать: $^1/_2$ ф. сливочнаго масла.
6 желтковъ, чашку сахара.
$^1/_4$ фунта муки.
$^1/_2$ бут. жидкихъ сливокъ.
$^1/_2$ ложки померанцовой воды.
$^1/_4$ стак. густыхъ сливокъ.
Лимоннаго соку.
(Варенье или желе).

В) ГРЕНКИ.

1261) **Гренки изъ бѣлаго хлѣба, жаренныя въ маслѣ.** $1^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба нарѣзать не очень тонкими ломтиками, или взять 12—18 продолговатыхъ простыхъ или сахарныхъ сухарей, намочить не надолго въ молоко такъ, чтобы они разбухли, сложить на сито, потомъ обвалять въ яйцѣ, смѣшанномъ съ сахаромъ и корицею, поджарить въ маслѣ. Подать къ нимъ сахаръ съ корицею или варенье.

Выдать: $1^1/_2$ фр. бѣлаго хлѣба или 12—18 сухарей, 2 ст. молока, 3 яйца.
2—3 куска сахара и ложку корицы.
$^1/_4$ фунта масла.
Подать отдѣльно сахаръ и корицу или варенье.

1262) **Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ.** $1^1/_2$ франц. бѣлаго хлѣба нарѣзать ломтиками, съ одной стороны намазать мармеладомъ, накрыть другимъ ломтикомъ, обмакнуть въ молоко, смѣшанное съ яйцами, поджарить въ горячемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ; подавая, осыпать сахаромъ.

Выдать: $1^1/_2$ французск. бѣлаго хлѣба.
$^3/_4$ стак. мермелада.
2—3 яйца, 2 стак. молока.
2 ложки масла, сахаръ.

1263) **Гренки съ миндальною массою.** $^1/_4$ фунта сладкаго, 5—6 штукъ горькаго миндаля очистить, истолочь не слишкомъ мелко, подливая по каплѣ розовой воды, сложить миндаль этотъ въ кастрюлю, на уголья, мѣшая, чтобы миндаль слегка обсохъ; 1 ложку масла распустить, положить 2 желтка, 2 яйца, миндаль, сахаръ, 1 ложку просѣянныхъ сухарей, смѣшать, положить пѣну изъ 2 бѣлковъ, намазать этою массою ломтики бѣлаго хлѣба, сложить попарно, обмакнуть въ молоко, размѣшанное съ яйцами и сахаромъ, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

Выдать: $1^1/_2$ французскаго бѣлаго хлѣба.
$^1/_4$ ф., т. е. $^3/_4$ стак. сладкаго.
5—6 штукъ горькаго миндаля.
1 ложку розовой воды, 6 яицъ.
2 стакана молока, 1 ложку сухарей.
$^1/_3$ стакана сахара, 2—3 ложки масла.

1264) **Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ и вареньемъ.** Взять 12—18 сухарей или $1^1/_2$ франц. пятикопѣечныя булки, нарѣзать ломтиками въ $1^1/_2$ пальца толщины, высушить въ довольно горячей печи, чтобы слегка подрумянились, сложить на блюдо. Между тѣмъ приготовить 1 стаканъ миндальнаго молока № 360 изъ $^1/_4$ фунта, т. е. изъ $^3/_4$ стак. сладкаго миндаля, положить кусковъ 5—6 сахара. За четверть часа передъ обѣдомъ облить эти гренки миндальнымъ молокомъ, чтобы они размякли, наложить на каждый ломтикъ истолченый оставшійся миндаль, а сверхъ миндаля положить хорошаго малиноваго варенья съ сокомъ, всего съ $^1/_2$ стакана или болѣе.

1265) **Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ виномъ.** Взять $1^1/_2$ франц. булки, нарѣзать ломтиками толщиною въ $1^1/_2$ пальца, или 12—18 постныхъ сухарей сложить на глубокую тарелку, облить бѣлымъ виномъ и нѣсколько разъ полить ихъ стекшимъ виномъ, чтобы смокли, потомъ обвалять въ мелкомъ сахарѣ, сложить на блюдо, подсушить въ печи; подавая облить свѣжимъ виномъ и на каждый ломтикъ положить варенья. Вина 1 стаканъ, $^1/_2$ стакана сахара, варенья или мармеладу $^1/_2$—1 стаканъ.

1266) **Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива.** $^1/_8$ фунта французскаго чернослива сполоснуть, потомъ дать вскипѣть въ водѣ, отлить на дурхшлагъ, вынуть косточки, сложить черносливъ въ кастрюлю, положить кусокъ корицы, налить водою, разварить до мягкости, протереть сквозь сито; $^1/_4$ стакана сахара вскипятить съ $^1/_2$ стаканомъ воды, положить въ этотъ сиропъ черносливъ, уварить до густоты.

$1^1/_2$ французскаго свѣжаго бѣлаго хлѣба нарѣзать ломтиками, сложить ихъ на рашпоръ, подрумянить съ одной стороны или 12—18 продолговатыхъ сухарей смазать слегка масломъ, поджарить слегка въ печи, потомъ на поджаренную сторону положить приготовленнаго мармеладу, покрыть другою гренкою, осыпать сахаромъ, сложить на рашпоръ; передъ отпускомъ вставить въ горячую печь, подрумянить гренки съ обѣихъ сторонъ. Подавая, на блюдѣ облить слѣдующимъ сиропомъ изъ чернослива: косточки изъ чернослива истолочь въ каменной ступкѣ, прибавить къ нимъ $^1/_8$ фунта чернослива и $^1/_4$ стакана сахара, налить водою, варить на легкомъ огнѣ, пока черносливъ не разварится совершенно, а сиропъ не уварится до $1^1/_2$ стакановъ, процѣдить, облить на блюдѣ гренки.

Выдать: 1 ф. чернослива, т. е. $2^1/_2$ стак.
$^1/_2$ стак. мелкаго сахара.
$1^1/_2$ франц. булки или 12—18 сухарей, кусокъ корицы.

1267) **Гренки съ мармеладомъ изъ абрикосовъ съ мадерою.** Взять 12—18 продолговатыхъ не тонкихъ сахарныхъ сухарей, смазать ихъ сливочнымъ масломъ, подрумянить въ печи и за полчаса горячіе облить на блюдѣ жидковатымъ пюре сваренымъ изъ 6—8 абрикосовъ, $^1/_2$ стакана сахара немного воды съ рюмкою мадеры или даже рома.

1268) **Гренки со свѣжею земляникою.** Протереть свѣжую землянику и на два стакана этого пюре положить стаканъ сахара. Взять простыхъ сухарей или черствую булку, нарѣзать ее тоненькими ломтиками, сложить въ мисочку, облить земляничнымъ пюре, чтобы пропитались; распустить на сковородѣ самаго свѣжаго несоленаго сливочнаго масла, поджарить до сухости.

КУШАНЬЯ ИЗЪ ЯИЦЪ.

1269) **Яичница на сковородѣ.** Разогрѣть на сковородѣ $^1/_4$ фунта масла до горячаго состоянія, вбить осторожно по одному яицъ 12—15, посолить, поджарить.

Если съ уксусомъ, то 1 ложку воды, ложки 2 уксуса, $^1/_8$ фунта масла, посолить, вскипятить, спускать яйца осторожно.

1270) **Яйца на сковородѣ съ селедкою или съ сардельками.** Очищенныя отъ костей 2 селедки или 12—15 сарделекъ мелко изрубить, смѣшать съ 9—12 яйцами, влить на горячую сковородку, на которой распустить сперва $^1/_4$ фунта масла. Вмѣсто селедокъ кладутъ и мелко нарѣзанную ветчину ($^1/_2$ фунта).

1271) **Яйца выпускныя вареныя.** Поставить на плиту небольшую кастрюльку съ водою, влить въ нее 1 стаканъ уксуса, соли, вскипятить, выпустить 10—15 яицъ, выпуская не болѣе 4 штукъ за разъ, бить яйца осторожно надъ самой водой, кипятить подъ крышкою $2^1/_2$ минуты, потомъ выбрать ихъ осторожно дуршлаковою ложкою на блюдо, облить 2 ложками масла или слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку масла, 1 ложку муки поджарить мѣшая, развести 2 стаканами бульона, влить немного уксусу или лимоннаго соку; чтобы соусъ былъ темнаго цвѣта, поджечь 1 кусокъ сахара, положить соли, перцу, вскипятить все вмѣстѣ, облить на блюдѣ яйца.

1272) **Яйца въ смятку.** Яйца въ смятку варятся отъ 2 до $2^1/_2$ минутъ, если ихъ опустить въ самый кипятокъ.

1273) **Яйца крутыя.** Варить 10 минутъ, опустить потомъ въ холодную воду, чтобы легче было снять скорлупу.

1274) **Омлетъ съ ветчиною или трюфелями.** 10—15 яицъ разбить съ изрубленною вареною или сырою копченою ветчиною, или 4—5 изрубленными маринованными трюфелями, положить по вкусу соли, перцу, влить на растопленное на сковородѣ масло, поставить на легкій огонь; когда поджарится, свернуть въ трубку, сложить на блюдо.

Выдать: 10—15 яицъ, $^1/_2$ фунта ветчины или 4—5 трюфелей. | Соли, перцу. $^1/_4$ фунта масла.

1275) **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 соусомъ слѣдующимъ: 1 ложку растопленнаго масла, 1 ложку муки, $1^1/_2$ стакана сметаны, ложку сахара вскипятить хорошенько, мѣшая; когда погустѣетъ процѣдить сквозь сито, вбить 2 желтка, облить омлетъ на блюдѣ, посыпать сахаромъ и корицею, вставить въ печь на $^1/_4$ часа.

Выдать: 10—15 яицъ, зеленой петрушки. Укропъ, соли, $1^1/_2$ ложки масла. *На соусъ:* $^1/_2$ ложки масла, ложку муки. | $1^1/_2$ стакана сметаны. 3 желтка, 1 ложку сахара. Корицы.

1276) **Омлетъ съ вареньемъ и съ бешемелемъ изъ сливокъ.** Взять 12—15 самыхъ свѣжихъ яицъ, разбить ихъ хорошенько и испечь изъ нихъ нѣсколько тонкихъ блиновъ, поливая на сковороду масла, но не много; каждый блинъ этотъ надо опрокидывать на тарелку и пока горячъ тотчасъ же класть на него варенья лучше всего малину, потомъ сложить его вчетверо; когда будутъ такъ всѣ испечены, переложить ихъ на блюдо въ кружокъ, поставить въ печь, чтобы не остыли, подавать; подавая можно также облить ихъ бешемелемъ изъ сливокъ, а именно: $^1/_4$ ложки самаго свѣжаго сливочнаго

масла, $^1/_4$ стакана муки, 2 куска сахара развести 2 стаканами сливокъ, размѣшать хорошенько, всыпать цедры лимонной или немного корицы, или ванили, прокипятить хорошенько, облить омлетъ, подавать.

Выдать: 12—15 яицъ, $^1/_4$ стакана муки. 2 куска сахара. | 2 ложки масла. 2 стакана сливокъ.

1277) **Яичница.** Сколько яицъ, столько ложекъ молока или сливокъ размѣшать хорошенько; 2 ложки масла распустить въ кастрюлѣ, слегка поджарить въ немъ 1 ложку мелко изрубленнаго зеленаго луку, влить разбитыя со сливками яйца, не переставать мѣшать слегка; когда немного погустѣетъ, подавать.

Выдать: 12—15 яицъ, соли. $1^1/_4$ или $1^1/_2$ ст. молока или сливокъ. | $^1/_4$ фунта масла. Зеленаго луку.

Другимъ манеромъ: На бутылку молока взять 5 свѣжихъ яицъ, полную чайную ложку самаго свѣжаго сливочнаго масла и мелко изрубленнаго зеленаго луку, разболтать хорошенько, поставить на плиту слегка мѣшая смотрѣть, чтобы не перепеклась и чтобы не отскочила вода, подавать.

1278) **Яйца къ завтраку.** Жестяную или серебряную кастрюльку намазать ложкою масла, осыпать дно и бока сухарями; 12 — 15 яицъ выпустить по одному въ кастрюльку, посыпая каждое яйцо солью, простымъ перцомъ и мелко изрубленнымъ зеленымъ лукомъ-сѣянцомъ; на каждое яйцо положить по кусочку сливочнаго масла, поставить на горячіе уголья; какъ только немного поджарится, подавать на столъ въ той же самой кастрюлькѣ.

Выдать: 12—15 яицъ, 8—12 сухарей. 2—3 ложки масла. | Зеленаго луку. Соли, перцу.

1279) **Гусиныя яйца печеныя.** Взять 6 яицъ, провертѣть въ нихъ дырочки, выпустить изъ нихъ всю жидкость. Распустить 2 ложки масла, вылить яйца, испечь густую яичницу, протереть сквозь сито, положить 1 ложку тертой булки, $^1/_4$ чайной ложки мушкатнаго цвѣту, 1 ложку мелко изрубленнаго лука-сѣянца, влить 3—4 куриныя яйца, размѣшать хорошенько, влить обратно въ скорлупы тонкимъ шприцомъ и испечь.

Выдать: 6 гусиныхъ яицъ, 2 лож. масла. 1 ложку тертой булки. $^1/_4$ чайной лож. мушк. цвѣта. | Зеленаго луку-сѣянцу. 3—4 куриныя яйца.

1280) **Французская яичница.** Взять 10 желтковъ, растереть ихъ хорошенько, смѣшать со взбитыми бѣлками. Приготовить большую сковороду, положить на нее $^1/_2$ ложки не соленаго свѣжаго масла, вылить яйца, когда яичница хорошо поджарится, то перевернуть на другую сторону и поджарить ее до готовности, переложить на блюдо; на одну половинку яичницы наложить 1 большой стаканъ варенья, лучше всего черной смородины или малины, накрыть другой половиной, что составитъ полукругъ, такъ подавать не ставя въ печь. Прежде чѣмъ жарить яичницу, нужно, соединивъ желтки съ бѣлками, подождать нѣсколько времени, чтобы пѣна осѣла, тогда яичница будетъ плотнѣе и вкуснѣе.

Выдать: 10 яицъ, $^1/_2$ лож. несолен. масла. | 1 стаканъ варенья.

ОТДѢЛЪ XII.

Колдуны, пельмени, макароны, вареники, каши и проч.

Пропорція назначена отъ 6 до 8 человѣкъ.

Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
Отъ 13 до 15 „ „ „ „ 2 „
Отъ 16 до 18 „ „ „ „ $2^1/_2$ „

А) КОЛДУНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, ВАТРУШКИ, ПЕЗЫ.

1281) **Тѣсто на колдуны и пельмени.** Взять 3 стакана муки, 2 яйца, соленой воды 7 ложекъ, т. е. почти $^1/_2$ стак., соли 1 полную чайную ложечку, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, но чтобы не прорывалось, накладывать рядами шарики фарша, покрыть краемъ тѣста, обжать плотно кругомъ такъ, чтобы фаршъ не вышелъ наружу, а потомъ вырѣзать формою или рѣзцомъ пирожки въ видѣ полумѣсяца. На колдуны вырѣзать меньшею формою, такъ что изъ этой пропорціи можетъ выйти до 60 штукъ колдуновъ, а на пельмени большою формою — штукъ около 40. Опустить въ кипятокъ соленой воды (на эту пропорцію колдуновъ, варениковъ и проч. въ кипятокъ нужно положить одну полную столовую ложку съ верхомъ соли), черезъ 10 минутъ попробовать; если будутъ готовы, выбирать осторожно дурхшлаковою ложкою на блюдо.

Выдать: 3 ст., т. е. 1 ф. пшеничн. муки. | 2 яйца, соли, воды.

1282) **Тѣсто на лапшу, лазанки и ламанцы.** Взять 3 стак. муки, 3 яйца, соленой воды 4— 5 столовыхъ серебряныхъ ложекъ, т. е. около $^1/_3$ стак. замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, дать обсохнуть, нашинковать мелко на лапшу, а на лазанки разрѣзать наискось четыреугольными кусочками.

Выдать: 1 ф. муки, т. е. 3 стак. | 3 яйца, воды, соли.

1283) **Колдуны литовскіе.** $^3/_4$ фунта сырой говядины отъ филейной части, отъ сѣка, горбушки, огузка и т. п., $^3/_4$ фун. почечнаго сала, а кто любитъ очень жирные колдуны, то $1^1/_2$ фунта почечнаго сала, изрубить очень мелко, положить соли, 5 зеренъ простаго и 10 англійскаго перца, 2 ложки мелко, изрубленной луковицы, поджаренной въ $^1/_2$ ложкѣ масла, или просто эту луковицу испечь, мелко изрубить, прибавить, кто любитъ, $^1/_2$ чайной ложечки просѣяннаго майорана и 1—2 ложки жирнаго бульона, размѣшать, приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 1281, вырѣзать колдуны величиною въ $^1/_2$ маленькаго стакана, опустить въ кипятокъ соленой воды, чрезъ $^1/_4$ часа попробовать, если готовы, вынимать осторожно дурхшлаковою ложкою на блюдо, подавать горячими передъ бульономъ. Ѣдятъ ихъ посыпая солью и простымъ просѣяннымъ перцомъ.

Выдать: $^3/_4$ ф. говядины 1 луковицу.
$^3/_4$ или $1^1/_2$ ф. почечнаго сала.
5 з. пр., 10 з. англ. перца, соли.

($^1/_2$ лож. масла), кто любитъ, майорану.

На тѣсто:

3 стак., т. е. 1 фунтъ муки. 2 яйца.

1284) **Колдуны съ фаршемъ изъ телятины съ селедкою.** $1^1/_2$ фунта телятины безъ костей мелко изрубить, смѣшать съ вымоченною, очищенною отъ костей и мелко изрубленною 1 шотландскою или голландскою селедкою, 2 крутыми мелко изрубленными яйцами; 1 ложку масла распустить, поджарить въ немъ 1 небольшую мелко изрубленную луковицу, положить туда же фаршъ, слегка поджарить мѣшая, прибавить мушкатнаго орѣху, толченаго простаго и англійскаго перцу, когда остынетъ, нафаршировать колдуны и далѣе вообще поступить съ ними, какъ сказано въ № 1281. Подавая, облить масломъ, поджаренымъ съ сухарями.

Выдать: $1^1/_2$ ф. телятины, 2 яйца.
1 шотланд. или голланд. селедку.
1 луковицу, 1 ложку масла.
Мушкатнаго орѣху.
6 зер. прост. 6 –7 з. англ. перца.
2—3 ложки сливочнаго масла.
(3—4 сухаря).

На тѣсто:

3 стак., т. е. 1 фунтъ муки, 2 яйца.

1285) **Равіоли.** Приготовить тѣсто, какъ на лапшу, взявъ 2 яйца и 3 столовыя ложки воды, соли и муки съ фунтъ.

Раскатать очень тонко, нарѣзать маленькими четыреугольниками, наложить на каждый четыреугольникъ фаршу, защипать, положить въ вымазанную масломъ кастрюльку, положивъ туда же $^1/_4$ фунта мозговъ изъ костей и посыпавъ каждый рядъ тертымъ пармезаномъ, закрыть герметически, поставить въ духовую печь, пока говядина не утушится; подавать въ той же кастрюлькѣ.

Фаршъ же слѣдующій: 2 фунта говядины отъ филейной части, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, положить укропу или мелко истолченной зелени петрушки и селлерея, смѣшанныхъ съ $^1/_4$ фунтомъ сливочнаго масла, солью и перцомъ.

1286) **Пельмени съ грибами.** Взять сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, вымыть ихъ хорошенько въ горячей водѣ, сварить до мягкости, мелко изрубить; распустить на сковородкѣ 1 ложку масла, поджарить въ немъ мелко изрубленную луковицу и грибы, положить соли, толченаго англійскаго перцу, остудить, положить 1—2 крутыя яйца, размѣшать. Далѣе поступить во всемъ, какъ сказано въ № 1281. Подавая, облить 2—3 ложками горячаго сливочнаго масла.

Выдать: $^1/_3$ фунта сушеныхъ грибовъ.
1—3 луковицы, 1 ложку масла.
Соли, англ. перцу.
1—2 яйца, 2—3 ложки сливочнаго масла.

На тѣсто:

3 стакана, т. е. 1 ф. муки, 2 яйца.

1287) **Пельмени съ грибами и ветчиною.** Сушеные грибы вымыть хорошенько, сварить до мягкости, мелко изрубить, поджарить съ 1 луковицею въ 1 ложкѣ масла, положить немного перцу, смѣшать съ мелко изрубленною копченою ветчиною, далѣе поступить, какъ сказано въ № 1281, подавая, облить горячимъ масломъ.

Выдать: $^1/_4$ ф. сушеныхъ грибовъ
1 луковицу, 1 ложку масла.
1 ф. копченой ветчины.

На тѣсто:

3 полные стак., т. е. 1 ф. муки, 2 яйца.
2 или 3 ложки сливочнаго масла.

1288) **Пельмени сибирскіе.** Изрубить мелко 2 луковицы, прибавить нарѣзанной ломтиками сырой свинины съ жиромъ и очищенной отъ жилъ дичи, изрубить все это вмѣстѣ, положить перцу англійскаго и простаго, гвоздики. Приготовить тѣсто и вообще поступить какъ сказано въ № 1281, подавая облить краснымъ мяснымъ соусомъ со сливочнымъ масломъ, лимоннымъ сокомъ или уксусомъ; или подать въ томъ же самомъ бульонѣ, въ какомъ варились.

Выдать: 2 луковицы, $^3/_4$ ф. ветчины.
$^3/_4$ ф. дичи безъ костей.
Перцу англійскаго и простаго.
Гвоздики 2—3 штуки.
На тѣсто:
8 ст., т. е. 1 ф. муки, 2 яйца.

На соусъ:

1 ложку сливочнаго масла.
$^1/_4$ лимона или уксусъ.
1 ложку муки, бульонъ.

1289) **Настоящіе сибирскіе пельмени.** $1^1/_2$ фунта говядины 1-го сорта отъ жирнаго филея наскоблить ножомъ, положить мелко изрубленнаго и выжатаго сыраго луку, простаго просѣяннаго перцу, соли, сдѣлать изъ этого фарша пельмени, какъ сказано выше № 1281. Если же говядина нежирна то взять 1 фунтъ говядины и $^1/_2$ фунта почечнаго жира, который очень мелко изрубить. Сварить ихъ въ посоленой водѣ или въ бульонѣ, въ отдѣльной кастрюлькѣ, и подавать ихъ въ крѣпкомъ чистомъ бульонѣ № 1, въ который влить процѣженый бульонъ, въ которомъ варились пельмени, или вынувъ ихъ изъ воды дурхшлаковою ложкою, подать на блюдѣ отдѣльно и къ нимъ уксусъ.

Пельмени эти дѣлать лучше величиною какъ колдуны или въ видѣ ушковъ.

Выдать: $1^1/_2$ ф. говядины или 1 ф. говяд. и $^1/_2$ ф. почечнаго жира. Простаго перцу, 2 луковицы. | *На тѣсто*; 3 стак. муки, 2 яйца.

Чтобы подать ихъ въ бульонѣ № 1 достаточно половины назначенной пропорціи какъ фарша, такъ и тѣста.

Сибиряки заготовляютъ ихъ на нѣсколько времени, пересыпаютъ слегка мукою, чтобы не слипались, замораживаютъ и когда понадобятся варятъ ихъ въ соленомъ кипяткѣ.

1290) **Пельмени украинскіе.** Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 1281, или вмѣсто пшеничной взять муки гречневой, или гречневой пополамъ съ пшеничной.

Взять 3 стакана свѣжей черники или свѣжихъ сливъ или вишень, вынуть изъ нихъ косточки, размѣшать осторожно съ $^1/_2$ стаканомъ сахара, чтобы не раздавить ягодъ, далѣе поступить во всемъ, какъ сказано въ № 1281. Подавая, облить самою свѣжею сметаною съ сахаромъ и корицею; эти пельмени подаются и холодными.

Выдать: 3 стак. гречневой муки или $1^1/_2$ ст. греч. и $1^1/_2$ пшеничной. 2 яйца, 3 ст. черники или вишень. | $1^1/_2$ стак. сметаны. $^1/_2$ стак. сахара. 1 чайную ложечку корицы.

Такіе пельмени можно поджарить въ $^1/_4$ или въ $^1/_2$ фун. масла.

1291) **Пирожки на дрожжахъ съ вареньемъ.** Взять 1 стаканъ теплаго молока, стакана 3 муки, 3 яйца, ложки 2 густыхъ дрожжей, немного соли, размѣшать и выбить до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, раскатать тѣсто на столѣ въ палецъ толщиною, положить варенья безъ сиропа, покрыть тѣстомъ, вырѣзать небольшіе пирожки. Кастрюлю намазать ложкою масла, посыпать сухарями, положить рядъ пирожковъ, скропить масломъ, опять рядъ пирожковъ и такъ до половины кастрюли, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимутся, вставить въ довольно горячую печь; подавая, выложить на блюдо, облить растопленымъ сливочнымъ масломъ.

Выдать: *На тѣсто*: 1 стак. молока, $3^1/_2$ стак. муки. 3 яйца, 2 ложки дрожжей. | 1 стак. варенья безъ сока, ягоднаго или фруктоваго пюре. 2—3 сухаря, 3—4 ложки масла.

1292) **Рѣзники, (смоленское блюдо).** $^1/_4$ стакана сливокъ, $^1/_4$ стакана сметаны, 1 ложку дрожжей, 2 яйца и $1^1/_2$ стакана муки смѣшать, дать подняться, потомъ выбить его хорошенько, положить $^1/_8$ фун. не распущеннаго чухонскаго масла и остальную муку, чтобы тѣсто было густо, какъ на обыкновенные пироги, дать снова хорошенько подняться; тогда раскатать лепешку въ $1^1/_2$ пальца толщиною, нарѣзать косые четырехъугольники въ 2 вершка величины, класть ихъ на листъ, дать подняться; передъ самымъ отпускомъ изжарить ихъ въ маслѣ и подавать. Къ нимъ подается сметана и сахаръ.

Выдать: $^1/_4$ ст. сливокъ, $^1/_4$ ст. сметаны. 2 яйца, $^1/_8$ чухонск. масла. 1 ложку дрожжей. | $^3/_4$ фунта муки. $^1/_4$—$^1/_2$ фунта масла жарить. (Сметана и сахаръ).

1293) **Пирожки на дрожжахъ съ творогомъ.** 4 желтка, $^1/_4$ фунта растопленнаго масла, немного молока, ложку сахара, размѣшать хорошенько, подогрѣть, влить въ 3 стак. пшеничной муки, размѣшать до гладкости, прибавить $^1/_2$ рюмки бѣлыхъ густыхъ дрожжей, выбить тѣсто хорошенько, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, выложить на столъ, вымѣсить его, раздѣлить на 6—9 частей; 6—9 четвертокъ бумаги намазать масломъ, положить на каждую изъ нихъ раскатанный кусокъ тѣста, смазать пластъ тѣста творогомъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ, желтками и коринкою, или какимъ-нибудь вареньемъ, сложить каждую бумагу вдвое, т. е. перегнуть, переложить на желѣзный листъ, вставить въ печь. Когда бумага зарумянится и пирожки испекутся, вынуть, снять бумагу, сложить пирожки на блюдо, обсыпать сахаромъ съ корицею; подать къ нимъ растопленное сливочное масло или сметану.

Выдать: 4 желтка, $^1/_4$ ф. масла. $^1/_2$ рюмки дрожжей. 1—2 лож. сахара, $3^1/_2$ ст. муки. 2 лож. масла—намазать бумагу. *На фаршъ*: $1^1/_2$ ф. творогу, $^1/_4$ ст. сахара. | Корицы, $^1/_2$ стак. коринки, 2 желтка. Или вмѣсто всего этого $1^1/_2$—2 ст. варенья. Сахаръ и корицу. Выдать отдѣльно 2—3 ложки сливочн. масла или $1^1/_2$ стакана сметаны.

1294) **Пирожки малороссійскіе съ творогомъ.** 1 фунтъ свѣжаго творога положить подъ прессъ, потомъ растереть его хорошенько, протереть сквозь рѣшето, положить соли, 1 ложку сливочнаго масла, 2 яйца, протереть сквозь сито. Влить въ кастрюлю 3 стакана воды, положить въ нее $1^1/_2$ ложки масла, соли, вскипятить, всыпать $2^3/_4$ стакана гречневой муки, мѣшать веселочкою минутъ съ пять, отставить на край плиты, чтобы тѣсто не остыло совершенно. Потомъ дѣлать изъ этого тѣста шарики, величиною въ куриное яйцо, обкачивая ихъ въ мукѣ, раскатать потомъ изъ каждаго тонкую лепешку, положить на середину ея немного творогу, сложить края тѣста, слѣпить ихъ плотно, обрѣзать выемкою въ видѣ полумѣсяца, положить на растопленное масло въ сотейникъ, обжарить съ обѣихъ сторонъ, сложить на блюдо, подавать къ нимъ сметану.

Выдать: $1^1/_2$ ф. творога, 2—3 яйца, соли. $2^1/_2$ ложки масла. 3 стак. гречневой муки. | 2—3 ложки масла—обжарить пирожки. 1—$1^1/_2$ стак. сметаны.

1295) **Вареники съ пюре изъ сливъ.** Приготовить вареники съ пюре изъ сливъ, поступивъ во всемъ, какъ сказано въ № 1281; подавая, облить сиропомъ изъ сливъ или свѣжею сметаною, или масломъ.

Выдать: 3 ст. муки, соли, 2 яйца. $1^1/_2$ стак. пюре изъ сливъ. | Подать отдѣльно 2—3 ложки сливочнаго масла или $1^1/_2$ ст. сметаны.

1296) **Вареники съ вишнями.** Приготовить тѣсто, какъ обыкновенно для варениковъ, стараться, чтобы края, которые сходятся вмѣстѣ были тоньше, такъ какъ толщина тѣста, тамъ гдѣ края слѣпливаются, очень непріятна. Заранѣе приготовить вишень, выбрать изъ нихъ косточки и выбранныя вишни пересыпать сахаромъ; на 4 чашки перебранныхъ уже вишень положить $1^1/_2$ чашки сахара, поставить на солнце; черезъ 3 или 4 часа, сокъ который выстоятъ вишни слить въ кастрюльку, а вишнями начинить вареники, которые также варить какъ и творожные; нужно чтобы сокъ съ вишень хорошенько стекъ на рѣшето, иначе онъ будетъ пробиваться наружу. Сокъ же слитый съ вишень, вскипятить нѣсколько разъ и холодный подавать къ варенникамъ вмѣстѣ со сметаною или оставшійся этотъ сокъ развести водою, вскипятить и въ немъ сварить вареники.

Выдать: *На тѣсто*: 3 стак. муки, 2 яйца. | 1 фунтъ т. е. 3 стак. вишень. $1^1/_2$ чашки сахара, сметаны.

1297) **Вареники изъ картофельной муки.** Взять 2 чашки картофельной муки, заварить такъ, какъ крахмалъ, но гораздо гуще, прибавить 2 чашки крупитчатой муки, раскатать тѣсто лепешкой и дѣлать изъ него вареники, начиняя ихъ какъ обыкновенно творогомъ со сметаной, сварить, опустивъ ихъ на 10 минутъ въ соленый кипятокъ. Начинка приготовляется слѣдующая: взять изъ подъ пресса сухаго творогу, протереть его сквозь сито, растереть съ самой свѣжей сметаной и начинять вареники; кто любитъ можно прибавить сахару.

Выдать: 2 чашки картофельной муки. 2 чашки крупичатой. | $1^1/_2$ фунта творогу. Ложки 2—3 сметаны.

1298) **Вареники съ творогомъ.** Взять $1^1/_2$ фун. изъ подъ пресса свѣжаго творогу, положить ложки 2 сметаны, соли или ложку сахара, 2—3 яйца, размѣшать; или просто 3 стак. творогу и 3 яйца. Приготовить тѣсто и вообще поступить далѣе, какъ сказано № 1281, подать къ нимъ растопленнаго сливочнаго масла или свѣжей сметаны.

Выдать: $1^1/_2$ ф. творогу. 2—3 яйца. 1 ложку сахара, соли. | *На тѣсто:* 3 стак. муки и 2 яйца. 2—3 ложки сливочнаго масла или 1—2 стакана сметаны.

Или сложить вареники на блюдо, облить 2 стак. сметаны, вставить въ печь; чтобы зарумянились.

1299) **Вареники съ черносливомъ.** 1 фунтъ чернослива вымыть, разварить до мягкости, протереть сквозь сито, всыпать сахаръ, еще поварить, чтобы сдѣлалось густо, остудить. Приготовить тѣсто и вообще во всемъ поступить такъ, какъ сказано въ № 1281; подавая, посыпать сахаромъ и облить самою свѣжею сметаною.

Выдать: 1 фунтъ чернослива. $^1/_4$ стак. мелкаго сахара. | 3 стак. муки, 2 яйца. (Сахаръ и сметану).

1300) **Вареники съ черникою.** Приготовить тѣсто № 1281; положить понемногу густаго варенья изъ черники, сварить ихъ, какъ сказано въ примѣчаніи; подавая облить оставшимся сиропомъ отъ черники.

1301) **Вареники съ капустою.** 4 стакана кислой шинкованной капусты вымыть въ водѣ, сложить въ кастрюлю, налить водою, сварить до мягкости, отлить на дуршлахъ, остудить; 2 луковицы мелко изрубить, поджарить въ $^1/_4$ стаканѣ масла, сложить туда же капусту, размѣшать, слегка поджарить, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху.

Приготовить тѣсто и вообще поступить далѣе во всемъ, какъ сказано въ № 1281; подавая, облить горячимъ масломъ, или сперва поджарить въ немъ мелко изрубленнаго луку и тогда уже облить.

Выдать: 4 стакана кислой капусты, т. е. 2 ф. 2—4 луковицы, соли, перцу. | Мушкатнаго орѣху, 3 стак. муки. 2 яйца, 3—4 ложки масла.

1302) **Ватрушки съ лукомъ.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ № 1033; раскатать его тонко, вырѣзать круглыя лепешечки, защипать кругомъ края, а въ середину положить мелко изрубленнаго луку, поджареннаго въ маслѣ, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимутся, смазать яйцомъ, испечь въ горячей печкѣ.

Выдать: $1^1/_2$ ф., т. е. $4^1/_2$ стак. муки. $1^1/_4$—$1^1/_2$ стак. воды вмѣстѣ съ дрож., соли. | $^1/_3$ ф. масла, 2 яйца. Луковицъ шт. 12, соли, перцу. 1 яйцо смазать тѣсто.

1303) **Ватрушки съ вареньемъ или съ яблоками.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ съ сахаромъ и лимонною цедрою или сдобное или разсыпчатое см. № 1026, и пр., раскатать довольно тонко, вырѣзать круглыя лепешечки, дать немного имъ подняться, положить на нихъ варенья безъ сиропа, или испеченныя и протертыя яблоки, или свѣжія ягоды, защипать кругомъ края, сложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь; когда почти будутъ готовы, посыпать полною ложкою мелкаго сахара и опять въ печь; когда подрумянятся, подавать.

Выдать: 6—9 яблокъ или 1 фунтъ ягодъ. и $^1/_2$ стак. мелкаго сахара. | Или стак. $1^1/_2$ или 2 густаго варенья. На тѣсто.

Ватрушка съ черничнымъ вареньемъ и сметаною. Сдѣлать ватрушку изъ кислаго тѣста, очень сдобную, заложить повыше края, наложить, какъ можно болѣе черничнаго густаго варенья, испечь. Когда будетъ готова, налить на самую горячую, на варенье, самой свѣжей густой сметаны, подавать.

1304) **Ватрушки съ творогомъ или пшеномъ.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ или пѣсное, раскатать тоненькія лепешечки, наложить на каждую творогу или пшена, защипать красиво кругомъ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь, чтобы подрумянились и слегка подсохли.

Творогъ приготовить слѣдующимъ образомъ: 3 стакана творогу изъ-подъ пресса растереть хорошенько, протереть сквозь сито, положить ложки 4—5 свѣжей сметаны, сахару, 1—2 яйца, размѣшать до гладкости, прибавить кто хочетъ, $^1/_4$ стакана изюма.

Пшено приготовить слѣдующимъ образомъ: 1 полный стаканъ пшена перемыть въ 3-хъ водахъ горячихъ, какъ кипятокъ, слить воду, налить бутылкою молока, разварить до мягкости, положить 1 ложку сливочнаго масла, соли; когда остынетъ, вбить 2 яйца.

1305) **Пезы.** Взять 1 стак. молока вмѣстѣ съ дрожжами, половину назначенной муки, растворить тѣсто, какъ обыкновенно, дать подняться, потомъ замѣсить остальною мукою, всыпать соли, положить 2 ложки масла, 2 яйца такъ, чтобы тѣсто было не такъ густо, какъ обыкновенно дѣлаютъ его на сухари, выбить, какъ можно лучше веселкою, поставить опять въ теплое мѣсто; когда тѣсто вторично поднимется, надѣлать круглыхъ булочекъ, величиною въ грецкій орѣхъ и, обмакнувъ каждую булочку въ растопленное масло, класть ихъ въ небольшую форму, дать подняться, потомъ вставить въ кипятокъ и варить пезы на парѣ около получаса, или вставить ихъ въ печь. Подавая выложить на блюдо; подавать горячими. Подаются и въ кастрюлѣ.

2 луковицы мелко изрубить, поджарить до-красна въ 2—3 ложкахъ масла, подать отдѣльно.

Выдать: Около 1 стак. молока или воды. 3 стак., т. е. 1 ф. муки, 2 яйца, соли. | 2 ложки дрожжей, 2 луковицы. Всего $^3/_4$ ф. масла.

Пезы эти можно нафаршировать также говядиною или вареньемъ.

ИТАЛЬЯНСКІЕ МАКАРОНЫ, ЛАПША, ЛАЗАНКИ, ЛАМАНЬЦЫ.

1306) **Макароны итальянскіе съ масломъ.** 1 фунтъ макароновъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо,

обли 2—3 ложками сливочнаго масла, размѣшать хорошенько, осыпать ложками сыра или облить ихъ масломъ поджареннымъ до-красна съ мелко истолченными сухарями.

1307) **Макароны со сметаною.** 1 фунтъ макароновъ отварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, потомъ положить въ нихъ 2—3 желтка, $^3/_4$ стак. сметаны, 3—4 ложки сухаго тертаго сыра, ложку масла, сложить въ жестяную форму, намазанную $^1/_2$ ложкою масла, вставить въ печь, чтобы подрумянилось; можно сверху посыпать 2 тертыми сухарями.

Выдать: 1 ф. макароновъ, 2—3 желтка. $^1/_2$—$^3/_4$ стакана сметаны. | 3—4 ложки тертаго сухаго сыра. $1^1/_2$ ложки масла, 2 сухаря.

1308) **Макароны съ ветчиною и пармезаномъ.** 1 фунтъ макароновъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; 1 фунтъ вареной ветчины или солонины мелко нарѣзать, а кусокъ пармезана натереть на теркѣ. Блюдо, или жестяную, или серебряную кастрюльку намазать $^1/_2$ ложкою масла, посыпать слегка пармезаномъ, положить рядъ макароновъ, рядъ ветчины, слегка посыпать сыромъ, наложить кусочками масло, рядъ макароновъ и ветчины, сверху посыпать пармезаномъ и наложить масла, вставить въ печь.

Выдать: 1 ф. макароновъ. 1 ф. ветчины или солонины. | $^1/_8$—$^1/_4$ ф. пармезана. 3—4 ложки масла.

1309) **Итальянскія макароны съ помидорами.** 1 фунтъ мелкихъ итальянскихъ макароновъ опустить въ кипящій говяжій бульонъ, кипятить минутъ 10, откинуть на рѣшето. Когда бульонъ стечетъ положить макароны въ кастрюльку, положить на нихъ $^1/_4$ фунта сливочнаго масла и $^1/_4$ фунта тертаго пармезана, поставить на плиту; когда слегка вскипятъ, отставить на плитѣ же, чтобы не остыли. Когда подадутъ на столъ супъ, положить въ нихъ небольшую цѣлую чашку или цѣлую маленькую продажную баночку пюре изъ помидоровъ, размѣшать, переложить на блюдо, поставить въ духовую печь на нѣсколько минутъ.

Выдать: 1 ф. макароновъ $^1/_4$ ф. сливочнаго масла. | $^1/_4$ ф. тертаго пармезана. Чайн. чашечку пюре изъ помидор. № 2516.

1310) **Макароны съ рябчиками.** Взять два жирныхъ рябчика, изжарить ихъ, снять всю мякоть съ костей, разрѣзать ее на мелкіе кусочки; кости же положить въ 5 стак. обыкновеннаго говяжьяго бульона, поварить ихъ хорошенько, процѣдить, вскипятить, всыпать наломанные макароны, кипятить ихъ 10 минутъ, откинуть на сито, переложить въ серебряную кастрюльку или на блюдо, смѣшать съ рябчиками, съ $^1/_4$ фунта тертаго пармезана, подлить чуть-чуть тогоже бульона съ ложкою масла, поставить не надолго въ духовую печь, чтобы слегка сверху зарумянилось. Стекшій бульонъ можно влить въ супъ.

Вы ать: 1 ф. макароновъ. 2 рябчика. 5—6 стак. бульона. | $^1/_4$ ф. сливочнаго масла. $^1/_4$ ф. пармезана. Соли.

1311) **Макароны съ пармезаномъ.** Вскипятить соленую воду и когда она закипитъ, положить въ нее одинъ фунтъ итальянскихъ макароновъ, варить ихъ до половины готовности на самомъ легкомъ огнѣ, потомъ откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и тогда класть макароны слоями, пересыпая каждый слой сухимъ сыромъ пармезаномъ и поливая тремя ложками соуса изъ-подъ

жаркаго, сверху положить $^1/_4$ фун. хорошаго чухонскаго масла, накрыть крышкой, поставить на плиту, чаще потряхивая кастрюльку, чтобы макароны не подгорѣли. Отъ погруженія макароновъ въ кипятокъ и до подаванія ихъ на столъ, ихъ надо варить и держать на самомъ маломъ огнѣ впродолженіи $1^1/_2$ часа.

Выдать: 1 ф. макароновъ. $^1/_4$ ф. масла чухонскаго. | $^1/_4$—$^1/_2$ ф. пармезана. Соусъ изъ подъ жаркаго.

1312) **Макароны съ раками.** Сварить макароны въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето. Кастрюльку вымазать масломъ, посыпать сухарями, положить рядъ макароновъ, рядъ очищеныхъ шеекъ и ножекъ, опять рядъ макароновъ и такъ до конца. Скорлупки высушить, истолочь, поджарить въ маслѣ, развести немного бульономъ, прокипятить, протереть сквозь сито, влить сметаны, положить укропу, залить макароны, вставить въ печь.

Подавая выложить на блюдо, въ видѣ пудинга.

Выдать: 1 ф. макароновъ. 25—50 раковъ. | 2—3 ложки масла. $^1/_2$ стак. сметаны, укропа.

1313) **Макароны съ грибами.** 6 сушоныхъ грибковъ сварить, мелко изрубить. На грибномъ бульонѣ, котораго не должно быть много, сварить фунтъ макароновъ; 1—2 мелко изрубленныя луковицы поджарить въ 2 ложкахъ масла, всыпать грибы, смѣшать съ макаронами, выложить на блюдо, подавать.

1314) **Вермишель.** Приготовить домашней лапши № 1282 или взять 1 фунтъ купленной итальянской вермишели, опустить въ кипятокъ соленой воды, сварить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, положить 2—3 куска сахара, 2—3 ложки масла, 1—2 яйца, смѣшать; намазать кастрюлю или форму масломъ, обсыпать сухарями, остудить, сложить вермишель, вставить въ печь на 1 часъ, чтобы корочка кругомъ подрумянилась и подсохла, выложить на блюдо.

Выдать: 1 ф. купленной итальянск. вермишели или выдать на домашнюю лапшу 3 стак. муки и 3 яйца. | 2—3 куска сахара. 1—2 яйца, 2 сухаря. 2—3 ложки масла.

Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

1315) **Вермишель съ мяснымъ фаршемъ и яйцами.** Взять $^3/_4$ фунта купленной вермишели или приготовить домашнюю лапшу № 1282, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, смѣшать съ 1—2 ложками масла и 1 яйцомъ. $1^1/_2$ ф. говядины свареной въ бульонѣ, мелко изрубить. 1—$1^1/_2$ ложки масла распустить, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковицу, а потомъ и говядину. Кастрюлю или форму вымазать $^1/_2$ ложкою масла, обсыпать сырою вермишелью, остудить, положить рядъ лапши, рядъ мяснаго фарша, рядъ лапши, рядъ рубленыхъ крутыхъ яицъ и такъ до конца; вставить въ печь. Подавать въ формѣ или выложить на блюдо.

Выдать: $1^1/_2$ ф. говядины, 1 луковицу. 5—6 яицъ, отъ $2^1/_2$ до 4 ложек. масла. | $^3/_4$ ф. куплен. итальянск. вермишели или 2 яйца и 2 стак. муки на домашнюю лапшу.

1316) **Вермишель на молокѣ.** Приготовить домашнюю лапшу № 1282; вскипятить 4 стакана молока съ ложкою сахара и $1^1/_2$ ложками масла, всыпать лапшу, варить мѣшая минутъ 10, остудить, вбить 6 желтковъ, положить, кто хочетъ, $^1/_2$ стак. вымытой и до-суха вытертой коринки, $^1/_2$ чайной

ложечки корицы, пѣну изъ 7 бѣлковъ, размѣшать осторожно, сложить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ печь на 1 часъ.

Выдать: 4 стак. молока, 1/4 ф. масла. 1 ложку сахара, 1/2 чайн. ложки корицы. | 6 яицъ, (1/2 стак. коринки). *На тѣсто:* 2 стак. муки, 2 яйца, соли.

1317) **Вермишель на молокѣ съ ванилью.** Приготовить домашнюю лапшу № 1282 или взять 1 фун. купленной вермишели; вскипятить 4 1/4 стак. молока, положить 1 ложку сливочнаго масла, 4—5 кусковъ сахара истолченаго съ ванилью, соли, опустить лапшу, когда вскипитъ и начнетъ густѣть, накрыть крышкою, поставить на 1/2 часа 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.

Выдать: 4 1/2 ст. молока, т. е. 1 1/2 бутыл. 1 ложку сливочнаго масла. 4—5 куск. сахара. 1/2 вершка ваниля. | 1 стак. сливокъ. 1 ф. куплен. итальянск. вермишели, или 2 стак. муки, 2 яйца, соли.

1318) **Вермишель съ шампиньонами.** Приготовить домашнюю лапшу № 1282 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 2—3 зерна простаго перца. 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, подавать, выложить на блюдо.

Выдать: 1 фунтъ купленной вермишели или макароновъ. Или на домашн. лапшу, 2 ст. муки, 2 яйца. | 1 полную тарелку шампиньоновъ. Англ. и прост. перцу 1—2 зерна. 2 яйца, 2 ложки сметаны. 3 ложки масла, 2 сухаря.

1319) **Лазанки съ масломъ и лукомъ.** Приготовить лазанки № 1282, отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою.

2—3 мелко изрубленныя луковицы поджарить до-красна въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ лазанками, прибавить еще 2—3 ложки масла; форму вымазать масломъ, остудить, сложить лазанки, вставить въ печь; корочка должна быть кругомъ сухонькая. Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 2—3 луковицы. 2—3 ложки масла. | *На тѣсто.* 3 стак., т. е. 1 ф. муки и 3 яйца, соли.

Вмѣсто луку можно пересыпать лазанки тертымъ голландскимъ сыромъ (1/2 фун.) или творогомъ (1/2 фун.), или сварить лазанки въ соленой водѣ, выбрать ихъ дуршлаковою ложкою на блюдо, облить масломъ поджареннымъ съ сухарями.

Такія же лазанки приготовляются постныя съ бѣлымъ и зеленымъ лукомъ, поджареннымъ съ подсолнечнымъ масломъ.

1320) **Лазанки съ сыромъ и сметаною.** Приготовить лазанки № 1282, опустить въ кипятокъ соленой воды, сварить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою. Натереть на теркѣ бѣлаго деревенскаго сыру № 2296, (ч. II), смѣшать съ 1 стак. сметаны, положить немного масла, 4 желтка, размѣшать съ лазанками, положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ

форму, которую вымазать сперва растопленнымъ масломъ и остудить; вставить въ печь.

Выдать: 1 стак. тертаго сыра. 1 стак. сметаны. 4 яйца, соли, 1—2 лож. масла. | *На тѣсто:* 3 ст., т. е. 1 ф. муки. 3 яйца, соли.

1321) **Ламаньцы съ макомъ и медомъ.** Взять 1 ложку постнаго масла, соли, 7 серебряныхъ столовыхъ ложекъ воды, муки, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, надрѣзать острымъ ножемъ четыреугольные кусочки, какъ лазанки, вставить въ печь, чтобы подрумянились и подсохли; вынуть, разломать какъ были надрѣзаны. 2 стак. бѣлаго, но лучше сѣраго мака обварить кипяткомъ, слить воду, перемыть въ холодной водѣ, слить ее, потомъ тереть въ каменной чашкѣ деревяннымъ пестикомъ, пока макъ не побѣлѣетъ и не разотрутся всѣ зерна, положить 2/3 стак. меда липца или сахара, горькаго толченаго миндалю, влить около стакана кипятку, размѣшать, переложить въ салатникъ, воткнуть наверхъ стоймя высушенные ламаньцы, подавать, или за 2 минуты передъ отпускомъ сложить ламаньцы на рѣшето, облить ихъ кипяткомъ и потомъ положить ихъ въ макъ, перемѣшать, тотчасъ подавать.

Выдать: Муки, 2 стак. мака. Нѣсколько зер. горьк. миндаля. | 1 ложку постнаго масла. 2/3 стак. меда или сахара.

В) КАШИ, САЛЬНИКИ И КОТЛЕТЫ ИЗЪ КРУПЪ.

1322) **Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ.** 2 стакана смоленскихъ крупъ перетереть 2 яйцами высушить, просѣять сквозь рѣдкій дурхшлагъ такъ, чтобы каждая крупка отдѣлялась.

2 1/2 стак. воды или молока вскипятить съ 2 ложками масла и немного соли, всыпать круто крупу, живо мѣшая, держать на большомъ огнѣ минутъ 5, потомъ поставить на меньшій огонь минутъ на 10, накрывъ крышкою; черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, всыпать вымытой, кипяткомъ обваренной и вытертой коринки, мелкаго сахару, 1 чайную ложечку корицы, прибавить масла, размѣшать, вставить въ печь минутъ на 20 или 30, раза два-три перемѣшать ложкою, чтобы вся каша одинаково слегка подрумянилась; выложивъ на блюдо, можно посыпать отдѣльно сахаромъ и облить какимъ-нибудь сиропомъ или подать отдѣльно сливки или соусъ изъ 3 желтковъ, разбитыхъ до-бѣла съ 3 кусками сахара и разведенныхъ 3/4 стаканами сырыхъ сливокъ.

Выдать: 2 стак. смоленскихъ крупъ. 3/8 ф. масла. 2 1/2 стак. воды или молока. | 2 яйца, 1/2—1 ст. коринки. 5—6 кусковъ сахара. 1 чайн. ложечку корицы. (На соусъ).

Такая каша, подаваемая къ зразамъ, приготовляется точно также, но безъ коринки, сахара и корицы и меньшая пропорція, а именно:

1 1/4 стак. смоленскихъ или самыхъ мелкихъ гречневыхъ крупъ, 1 яйцо, 1/4 фунта масла, соли, 1 1/4 стак. воды или бульону.

1323) **Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ со сметаною.** 2 1/2 стакана смоленскихъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь дурхшлагъ, смѣшать съ 2 1/2 стакана самой свѣжей сметаны, 1/3—1/2 стаканомъ мелкаго сахара, чайною ложкою корицы, 1/2 или 1 стаканомъ обваренной и вытертой коринки, вставить въ печь. Подавая выложить на блюдо.

1324) **Каша разсыпчатая на грибномъ бульонѣ.** 2 стакана риса или смоленскихъ крупъ, послѣднія перетереть 2 яйцами и высушить, просѣять сквозь дурхшлагъ: 5— 10 сушоныхъ грибовъ вымыть въ горячей водѣ, отварить въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, вынуть грибы, мелко изрубить; бульонъ процѣдить, взять этого бульону $2^1/_2$ стакана, положить въ него 2 ложки чухонскаго масла, поджареннаго съ лукомъ, — вскипятить, всыпать вдругъ всю крупу, шибко мѣшая, оставить на большомъ огнѣ минуть на 5, отставить на меньшій огонь, накрыть крышкою; черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, прибавить еще масла, всыпать мелко изрубленные грибы, вставить въ печь, чтобы слегка подрумянилась; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 2 ст. смоленскихъ крупъ или риса. Если скоромная каша, то перетереть смоленск. крупы 2 яйц. 5—19 грибовъ сушоныхъ, соли. | 3—4 ложки чухонск. масла. 1 морковь, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ селлерея: 1 луков., $^1/_2$ порея, 5—6 шт. англ. перца.

1325) **Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками.** Очистить самыхъ свѣжихъ рябчиковъ 2—3 штуки, положить ихъ въ кастрюлю, налить бульономъ или водою, положить соли, 1—2 зерна англійскаго перца, 1 гвоздику, сварить до мягкости, очистить отъ костей, мелко изрубить. $1^1/_4$ стакана смоленскихъ крупъ перетереть 1 яйцомъ, высушить, сварить ихъ въ $1^1/_2$ стаканахъ бульона изъ рябчиковъ, прибавивъ 3 ложки масла; когда погустѣетъ, положить рубленные рябчики, размѣшать, посолить, накрыть крышкою, поставить въ горячую печь на полчаса; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 2—3 рябчика, 1—2 зер. англійск. перца, 1 гвоздику, | $1^1/_4$ стак. смоленскихъ крупъ, т. е. $^1/_2$ ф. 1 яйцо, $^1/_4$ ф. масла.

1326) **Каша пуховая.** 2 стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, сварить въ 4 стаканахъ молока, прибавить 1 ложку масла; когда остынутъ, протереть сквозь рѣшето прямо на блюдо въ видѣ горки.

Или 2 стакана смоленскихъ крупъ сварить въ 4 стаканахъ молока; когда погустѣетъ, остудить, протереть сквозь рѣшето прямо на блюдо.

И къ той и другой кашѣ подать соусъ изъ сливокъ или молока съ желтками, корицею или ванилью № 356 или сахаръ и сливки.

1327) **Каша пуховая иначе.** 2 стакана гречневыхъ или смоленскихъ крупъ или 1 гарнецъ картофеля сварить въ водѣ, прибавить немного соли, остудить, протереть сквозь рѣшето на блюдо; подать къ ней сахаръ съ корицею или ванилью, миндальное № 360 или маковое молоко № 361.

1328) **Крутая гречневая каша.** 2 фунта крупъ просѣять, чтобы не оставалось въ нихъ муки, можно поджарить ихъ на легкомъ огнѣ до колера, всыпать въ горшокъ, чтобы заняло немного болѣе половины горшка, положить 1 ложку чухонскаго масла, соли, мѣшать, пока масло не распустится, влить кипятку такъ, чтобы крупу едва покрыло, размѣшать, накрыть крышкою, поставить въ горячую печь на 3 часа. Подобная каша подается ко щамъ, или на послѣднее кушанье, въ такомъ случаѣ подается къ ней или сливочное масло или молоко, или сливки и сахаръ, или патока.

Или положить вмѣсто 1 ложки $^1/_2$ фунта масла и накрывъ кастрюлю крышкою, варить кашу на парѣ.

Выдать: 2 ф., т. е. $4^1/_4$ ст. гречневыхъ крупъ. | $^1/_8$ или $^1/_2$ ф. чухонскаго масла. Соли.

Подавая на послѣднее кушанье ее можно протереть сквозь дуршлакъ, сложить на блюдо въ видѣ горки.

Крутая гречневая каша съ разными разностями. Два фунта крупной гречневой крупы насыпать полгоршечка, посолить двумя чайными ложками соли, положить полфунта сливочнаго масла, влить кипятку, чтобы только покрыло крупы, положить 3—4 крутыя мелко изрубленныя яйца, $^1/_2$ фун. мозговъ изъ костей, мелко изрубленной не совсѣмъ прожаренной телятины, филеи съ двухъ рябчиковъ, перемѣшать, поставить въ не совсѣмъ жаркую печь, чтобы упрѣла до полной готовности.

1329) **Каша разсыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ.** Приготовить кашу, какъ сказано въ № 1322; вынуть изъ печи, положить на блюдо рядъ каши, посыпать тертымъ пармезаномъ, скропить масломъ, вставить въ горячую печь, чтобы подрумянилась.

Выдать: 2 стак. гречнев. мелкихъ крупъ. 2 яйца. | 3—4 ложки масла. $^1/_8$—$^1/_4$ ф. пармезана.

1330) **Каша изъ каштановъ со сбитыми сливками.** 1 фунтъ свѣжихъ каштановъ налить водою; когда сварятся, слить воду; каштаны очистить отъ кожицы, протереть сквозь дурхшлагъ, смѣшать съ $^1/_2$ стаканомъ мелкаго сахара и ложкою сливокъ, размѣшать, протереть сквозь рѣшето на подобіе пуховой кашки, уложить ее, не приминая, кругомъ небольшаго круглаго блюда, въ середину положить $1^1/_2$ стакана сбитыхъ густыхъ сливокъ, смѣшанныхъ съ $^1/_2$ стаканомъ мелкаго сахара и ванилью.

1331) **Каша изъ ячневыхъ крупъ со сметаною.** Вымыть $1^1/_4$ стакана ячневыхъ крупъ, налить 2 бутылки кипяченаго молока, положить 1 ложку масла, варить, мѣшая, на легкомъ огнѣ, пока крупа не разварится, тогда снять съ огня, положить немного соли, вбить 4 яйца, размѣшать веселочкою, развести $^3/_4$ стакана сметаны, сложить въ жестяную форму, поставить въ горячую печь на $^1/_2$ часа.

Выдать: $1^1/_4$ стак. т. е. $^1/_2$ фунта крупъ. 6 ст. молока, 1 ложку масла 4 яйца, соли. | $^3/_4$—1 стак. сметаны. Подать отдѣльно густыя сливки и мелкій сахаръ.

1332) **Каша манная на миндальномъ молокѣ.** $^1/_4$ фунта сладкаго, 10 штукъ горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая по ложкѣ воды; развести 2 стаканами кипятка, размѣшать, процѣдить. Влить въ кастрюлю 4 стакана воды, положить соли, 1 ложку сахара, положить миндальные отолочки, когда вскипятъ, всыпать $1^1/_8$ стакана манны, размѣшать; когда каша погустѣетъ и будетъ готова, влить понемногу, мѣшая, эти два стакана миндальнаго молока, вскипятить, переложить въ серебряную кастрюлю, посыпать мелкимъ сахаромъ, заглясировать желѣзною лопаткою.

Выдать: $1^1/_8$ стак. манны, т. е. $^1/_2$ фун. $^1/_4$—$^1/_2$ стак. сахара. $^1/_4$ ф., т. е. $^2/_3$ ст. сладк. миндаля. | 10 штукъ горькаго миндаля. Подать отдѣльно мелкій сахаръ.

1333) **Каша обыкновенная изъ смоленскихъ крупъ не слишкомъ густая, подаваемая дѣтямъ къ завтраку.** (Пропорція на 6 тарелокъ). а) *На водѣ*: 4 бутылки воды вскипятить, всыпать $^1/_2$ фунта, т. е. $1^1/_4$ стакана смоленскихъ крупъ, соли, $^1/_4$ фун. масла, варить довольно долго.

б) *На молокѣ*: 3 бутылки молока, $1^1/_4$ стакана, т. е. $^1/_2$ фунта крупъ, соли, $^1/_8$ фунта масла.

Эту самую кашу можно запечь, прибавивъ 2 яйца, 2—3 куска сахара, корицы, $^1/_2$—1 стаканъ изюма, подать на столъ въ той же самой кастрюлькѣ. Въ такомъ случаѣ достаточно 2 бутылокъ молока.

На бульонѣ: 9 стакановъ бульона, $1^1/_4$ стакана крупъ, соли, $^1/_2$ ложки масла.

1334) **Каша обыкновенная изъ манны.** а) *На бульонѣ*: 9 стакановъ бульона, $^1/_2$ фунта, т. е. $1^1/_8$ стакана манны, соли, $^1/_2$ ложки масла.

б) *На молокѣ*: $10^1/_2$ стакана, т. е. $3^1/_2$ бутылки молока, $1^1/_8$ стакана манны, соли, $^1/_8$ фунта масла.

в) Эту же самую кашу можно запечь въ кастрюлькѣ, какъ сказано въ № 1333.

г) Густую манную кашу можно подавая, облить малиновымъ, вишневымъ или смородиннымъ сокомъ.

1335) **Каша рисовая.** а) *На бульонѣ*: $1^1/_2$ стакана риса, соли, $^1/_8$ фунта масла.

б) *На молокѣ*: $10^1/_2$ стакановъ, т. е. $3^1/_2$ бутылки молока, $^3/_4$ фунта, т. е. $1^1/_2$ стакана риса, $^1/_8$—$^1/_4$ фунта сливочнаго масла, соли; какъ только крупы разварятся, тотчасъ подавать.

в) Эту кашу можно запечь въ кастрюлькѣ, какъ сказано въ № 1333.

г) Или сварить довольно густую кашу на цѣльномъ молокѣ, сложить ее на блюдо, обровнять кругомъ края, сверху покрыть ее вареньемъ вишневымъ, малиновымъ или изъ сливъ, это очень вкусно.

1336) **Каша мансовая на молокѣ.** $10^1/_2$ стак. цѣльнаго молока размѣшать съ 3 ложками мансовой муки, вскипятить, процѣдить.

На бульонѣ: Сварить бульонъ, процѣдить. 10 стак. бульона; $^1/_2$ стак. воды размѣшать съ $^2/_3$ стакана мансовой муки, влить мѣшая, прокипятить, протереть сквозь сито, остудить, подается даже холоднымъ.

1337) **Каша овсянка.** а) *На молокѣ*: $3^1/_2$ бутылки молока вскипятить, всыпать $1^3/_4$ стакана крупъ, положить соли, разварить, положить $^1/_8$—$^1/_4$ фун. масла, размѣшать, выбить лопаткою и еще разъ вскипятить.

б) *Овсянка на водѣ*: $1^3/_4$ стакана крупъ всыпать въ кипятокъ, положить 2 ложки масла, выбить хорошенько лопаткою, прибавить, кто хочетъ, $^1/_2$ стакана изюма или 1 стаканъ чернослива.

в) *Овсянка съ картофелемъ*: $1^1/_2$ стакана крупъ сварить какъ сказано выше, прибавить съ $^1/_4$ гарнца сваренаго картофеля.

1338) **Каша изъ перловыхъ крупъ.** а) *На водѣ*: Всыпать въ кипятокъ $1^1/_2$ стакана крупъ, разварить ихъ до мягкости, положить соли, 2—3 ложки масла, выбить хорошенько лопаткою.

б) *На бульонѣ*: $1^1/_2$ стакана крупъ, соли, 1 ложку масла.

в) *На молокѣ*: разварить сперва въ водѣ $1^1/_2$ стакана крупъ, потомъ подлить $3^1/_2$ стакана молока, положить соли, 2 ложки масла, варить до готовности или варить въ молокѣ съ самаго начала (3 бутылки молока).

1339) **Каша пшенная.** $1^1/_2$ стакана пшена вымыть въ трехъ горячихъ водахъ, налить 3 бутылками молока, разварить до мягкости, посолить, если молоко цѣльное, прибавить $^1/_8$ фунта, если же снятое, то $^1/_4$ фунта сливочнаго масла.

1340) **Каша изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.** На 9 стакановъ воды или бульона взять $1^1/_2$ стакана крупъ, сварить какъ обыкновенно, положить соли, 2 или 1 ложку масла.

1341) **Леменка или каша изъ гречневой муки.** $^3/_4$ фун. гречневой самой лучшей муки всыпать на чисто вычищенную сковороду, поставить въ духовую печь, чтобы мука поджарилась, какъ можно чаще ее мѣшая, чтобы не подгорѣла, но чтобы немного, ровно подрумянилась, пересыпать въ кастрюлю, обдать 4 стаканами кипящаго молока, живо мѣшая, чтобы не было комковъ, поставить въ духовую печь. Когда тѣсто поднимется, то и готово. Ѣдятъ со свѣжимъ масломъ, или поджариваютъ въ маслѣ въ родѣ оладій.

1342) **Каша ячневая.** Всыпать въ кипятокъ $1^1/_2$ стакана ячневыхъ крупъ, посолить; когда крупы почти будутъ готовы, подлить $3^1/_2$ стакана молока, положить $^1/_8$—$^1/_4$ фунта масла, сварить до мягкости; или съ самаго начала варить въ $3^1/_2$ бутылкахъ молока.

1343) **Ячневая каша съ творогомъ.** На чайную чашку ячневой крупы положить 4 чашки творогу, двѣ чашки самой свѣжей сметаны, 5 яицъ и немного соли, размѣшать все хорошенько въ каменной чашкѣ, поставить въ духовую печь, чтобы подрумянилась.

1344) **Каша изъ зеленой ржи или пшеницы.** Когда рожь или пшеница нальется, но еще не дозрѣетъ, сжать снопы, опустить колосья въ кипятокъ на нѣсколько минутъ, потомъ высушить ихъ въ печи, смолоть какъ каждыя крупы и варить на водѣ или на молокѣ, положивъ соли и масла.

1345) **Каша изъ розовыхъ крупъ.** Розовыя крупы № 2475 варить какъ обыкновенно на молокѣ.

1346) **Каша изъ тыквы.** Срѣзать верхнюю кожицу, вырѣзать середину, нарѣзать тыкву небольшими кусочками, влить немного воды, разварить до мягкости, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, развести 1 или $1^1/_2$ стаканами сливокъ или молока, положить куска 2—3 сахара, ложку сливочнаго масла, кто хочетъ ложку муки, вскипятить, подавать. Или взять 2 фунта очищенной тыквы, нарѣзать ее кусочками, разварить въ полбутылкѣ молока, протереть сквозь сито.

$^1/_2$ фун. риса намочить въ холодной водѣ, слить ее, налить свѣжей, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; налить $^1/_2$ бутылкою молока, разварить, смѣшать съ тыквою, положить сливочнаго масла и сахару, поставить въ духовую печь, чтобы подрумянилось.

1347) **Каша изъ тыквы и рису, запеченая въ тыквѣ.** Взять тыкву, срѣзать верхушку, выбросить зерна, ложкою выскоблить всю середину, такъ чтобы остались стѣнки въ палецъ толщиною; слегка отварить 1 стаканъ риса, положить въ тыкву, взявъ половину только вынутой массы, положить стаканъ свѣжей сметаны, $^1/_4$ фунта сливочнаго масла, толченой корицы, $^1/_4$ стакана сахара, 1 стаканъ кишмиша съ коринкою, 5 желтковъ, 5—6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все вмѣстѣ, наполнить тыкву, накрыть вырѣзанною крышечкою, запечь въ печи, подать на блюдѣ.

1348) **Разсыпчатый рисъ съ сыромъ.** Взять 1 фунтъ риса и масла чухонскаго $^3/_8$ фунта; поджарить его до красна, потомъ развести рисъ хорошимъ бульономъ, поставить на плиту пока не разварится до мягкости, подавая на столъ положить швейцарскаго тертаго сыру ложки 4; подавать горячимъ.

Выдать: 1 ф., т. е. 2 стак. риса. | $^3/_8$ ф. масла, 4 лож. сыра.

1349) **Рисъ съ шафраномъ по-итальянски.** 1/2—1 золотникъ шафрана высушить, растереть, залить рюмкою воды, дать настояться, процѣдить; 2 стакана риса обварить кипяткомъ, всыпать въ 3—4 стакана кипящаго бульона, положить 1—2 ложки масла, тушить подъ крышкою, когда рисъ будетъ въ половину готовъ влить процѣженный шафранъ, размѣшать, тушить до готовности; подлить если надо будетъ бульону, выложить на блюдо, посыпать толстымъ слоемъ пармезана.

1350) **Рисовая каша съ пармезаномъ** (Итальянскій Ризотъ). Сварить крѣпкаго говяжьяго бульона изъ голяшки, съ селлереемъ и петрушкою, подкрасить лукомъ, процѣдить; сварить въ немъ 1 1/2 стакана разсыпчатаго рису, но чтобы не разварился. Передъ отпускомъ влить на сковородку 1/4 фунта сливочнаго масла, подержать на огнѣ, чтобы масло закипѣло, всыпать 4 столовыя ложки съ верхомъ тертаго пармезана, перемѣшать съ рисомъ, подавать.

1351) **Кармельная каша изъ манны.** Вскипятить двѣ бутылки сливокъ или цѣльнаго молока, всыпать чашку манной крупы и 1/2 фунта грецкихъ орѣховъ истолченыхъ съ 1/2 чашкою сахара, сварить кашу, мѣшая, чтобы не было комковъ и чтобы она не пригорѣла, когда каша будетъ готова переложить ее на сотейникъ, поставить въ духовую печь, чтобы запеклась сверху пѣнкою, на которую посыпать чашку просѣяннаго сахара такъ, чтобы вся пѣнка была имъ покрыта, затѣмъ разогрѣть плитку до самаго горячаго состоянія и держать надъ кашею, чтобы сахаръ превратился въ леденецъ.

Выдать: 2 бутылки сливокъ или цѣльнаго молока, 1 чашку манныхъ крупъ. | 1 1/2 чашки сахара. 1/2 ф. грецкихъ орѣховъ.

1352) **Каша русская подъ названіемъ Гурьевская.** 1 фунтъ орѣховъ грецкихъ или простыхъ, 10—20 штукъ горькаго миндаля, обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая воды; 5 стакановъ сливокъ взять въ большую плошку, поставить передъ угольями, снимать и складывать на тарелку образующіяся румяныя пѣнки. Когда уже ихъ довольно наберется, всыпать въ оставшіяся сливки 1 1/8 стакана манны, сварить довольно жидкую кашу, въ горячую всыпать истолченые орѣхи, сахаръ, размѣшать, сдѣлать на блюдѣ рантъ изъ тѣста, положить рядами, рядъ пѣнокъ, опять рядъ каши, посыпать сверху сахаромъ и сухарями, вставить не надолго въ печь. Подавая убрать варенъемъ. Эту кашу можно перекладывать фруктами и варенъемъ.

Выдать: 5 ст. слив. или цѣльнаго молока. 1 1/8 ст. манны, 1 ф. орѣховъ. 3/4 стак. сахара. | 2—3 сухаря, 1/2 стак. варенья. (Прибавить кто хочетъ 1/2 стак. фруктоваго или ягоднаго варенья).

1353) **Каша Гурьева сладкая, манная.** Взять 5 стакановъ хорошихъ сливокъ, 1 1/8 стакана манны, вскипятить ихъ, положить 1/2 фун. сладкаго истолченаго миндаля, съ очень малымъ количествомъ воды, чайную чашку верхомъ сахара и маленькій кусочекъ въ 1/2 вершка ванили, истолченой съ сахаромъ; вскипятивъ все вмѣстѣ, перелить въ каменную чашку, засыпать сухарями, поставить въ печь, чтобы запеклось.

Выдать: 5 стак. сливокъ. 1 1/8 стак. манной крупы. 1 1/2 стак. миндаля. | 1 стак. сахара. 1/2 вершка ванили. 4—5 сухарей.

1354) **Русская сливочная манная каша.** Взять 3 бутылки хорошихъ сливокъ, влить въ каменную кастрюлю, поставить передъ угольями, когда станутъ дѣлаться на сливкахъ пѣнки, то ихъ постоянно снимать и складывать отдѣльно: когда же останется половина сливокъ, то въ эти сливки положить 1/2 фунта манной крупы, чайную чашку верхомъ сахару, 1/4 фунта только что сбитаго сливочнаго масла и всѣ снятыя пѣнки, все вмѣстѣ размѣшать и прокипятить; за 1/2 часа передъ отпускомъ, поставить въ печь, чтобы подрумянилась; надо стараться, чтобы пѣнки не пригорѣли.

Выдать: 3 бутылки сливокъ, 1 1/4 стакана манны. | 1 стак. сахара, 1/4 ф. масла.

1355) **Каша изъ рябчиковъ со смоленскою крупою.** Взять 3 хорошо перемытыхъ рябчика, положить ихъ въ кастрюльку, налить на нихъ стакановъ 10 воды, варить рябчики до совершенной мягкости, посоливъ десертною ложкою соли, потомъ вынуть рябчики, а бульонъ, въ которомъ они варились, процѣдить. Отдѣливъ отъ костей самое мясо, истолочь его хорошенько въ ступкѣ, протереть сквозь сито, размѣшать съ процѣженнымъ бульономъ и положить въ него смоленскихъ, т. е. мелкихъ гречневыхъ крупъ; на 8 стакановъ этого бульона, 1 1/4 стакана крупъ, варить кашку до готовности. Подать отдѣльно сливочное масло. Кто любитъ можетъ положить въ эту кашу 3 головки луку и перцу на кончикѣ столоваго ножа.

Выдать: 3 рябчика, 1/2 ф. смолен. крупъ. | (2—3 луков., перцу, 1/8—1/4 ф. слив. масла.

1356) **Каша Гурьева изъ гречневыхъ крупъ.** Сварить крутую гречневую кашу, заваривъ ее въ горшкѣ кипяткомъ грибнаго бульона. Когда она будетъ почти готова, вынуть ее изъ горшка; горшокъ вымыть, чтобы стѣнки были чисты и сухо вытерты; тогда положить въ него рядъ каши, рядъ кусочковъ мозговъ изъ костей воловьихъ, опять рядъ каши и такъ до конца. Послѣдній рядъ должны быть мозги; закрывъ горшокъ поставить въ печь, чтобы каша упрѣла и сдѣлалась разсыпчатою, смотрѣть, чтобы не пригорѣла.

Выдать: 1 1/2 фунта гречневыхъ крупъ. 3/4 ф. мозговъ. | 1/4 ф. сушоныхъ грибовъ.

1357) **Жареная каша изъ манны или смоленскихъ крупъ.** 1 1/2 бутылки молока вскипятить, всыпать 1 стаканъ манны, размѣшать до гладкости, сварить, когда будетъ готова, сложить ее на большое блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать ломтиками, обвалять каждый въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ. Подавая осыпать сахаромъ.

Выдать: 1 1/2 бутылки молока, 1/2 ф. манны. | 4—5 сухарей, 2—3 ложки масла.

1358) **Котлеты рисовыя жареныя.** 1 1/2 стакана риса перемыть въ холодной водѣ, разварить въ молокѣ, остудить, вбить 1—2 яйца, 1/8 фунта растопленнаго масла, сдѣлать въ родѣ котлетокъ, обжарить ихъ въ маслѣ; подавать на второе блюдо съ грибнымъ или голландскимъ соусомъ.

Если котлеты подаются вмѣсто пирожнаго, то въ рисъ, приготовленный какъ сказано выше, можно прибавить ложки 1 1/2 розовой воды, 1/4 стакана сладкаго миндаля, сахару, отертаго о лимонную цедру, или корицу, обжарить въ маслѣ; подавая, облить сабаіономъ № 358, или молочнымъ соусомъ № 356, или соусомъ съ ромомъ № 362.

Выдать: 1 1/2 стак. риса, 1—2 яйца. 1 бутылку молока, 1/4 ф. масла, и на соусъ грибной № 298. или на бѣлый № 310. Или выдать 1 1/2 ст. риса, 1—2 | яйца, бутылку молока, 4 куска сахара. 1/4 ф. масла, 1 1/2 ложки розовой воды. 1/4 стак. сладк. миндаля или цедру лимонную или корицу. На какой нибудь сладкій соусъ.

1359) **Котлеты рисовыя жареныя съ шоколадным соусомъ.** 1 1/2 стакана риса вымыть, налить холодною водою, разъ вскипятить, отлить на дурхшлакъ, перелить холодною водою, сложить обратно въ кастрюлю, налить бутылкою молока или сливокъ, положить 1 ложку сливочнаго масла, 1 ложку сахара, 1/2 палочки ванили, разварить до мягкости, остудить, положить 2 яйца, сдѣлать небольшія котлеты въ видѣ грушъ, обвалять ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ, опустить въ горячій фритюръ; когда подрумянятся, вынуть ихъ дурхшлаковою ложкою на дурхшлакъ, обвалять ихъ въ тертомъ шоколадѣ, сложить на блюдо, облить соусомъ шоколаднымъ слѣд.: 2 желтка, 2 куска мелкаго сахара растереть до-бѣла, всыпать 2 ложки тертаго шоколада, размѣшать съ 2 стаканами кипяченаго и слегка остывшаго молока, поставить на плиту, мѣшать ложкою, пока не погустѣетъ, но не кипятить, облить котлеты.

Выдать: 1 1/2 стак. риса.
1 бутылку молока или сливокъ.
1 лож. сах., 1/2 палочки ванили.
1/8 ф. сливочнаго масла.
2—3 яйца, 5—6 сухарей.
1/2 фунта фритюра или русскаго масла № 2292. (Часть II).
На соусъ:
2 желтка, 2 куска сахара.
2 стакана молока.
1/8 фунта шоколада, т. е. 1/2 плитки.
(1/2 чашки варенья).

Въ эти же самыя котлеты можно положить варенья безъ соку, а именно; взять немного приготовленнаго рису, скатать сперва шарикъ, сдѣлать небольшое отверстіе, положить варенье, потомъ катая осторожно шарикъ, сдѣлать изъ него котлетку въ видѣ груши и т. д.

1360) **Сальникъ изъ гречневой крупы съ печенкою.** Взять крупной гречневой крупы, перемыть ее въ холодной водѣ, сложить въ кастрюльку, смѣшать съ очень мелко изрубленною сырою телячьей печенкою, положить соли, 1/8 или 1/4 фунта масла (смотря по тому, какъ жирна сѣтка), 2 яйца. Кастрюльку выложить бараньей сѣткою или такъ называемымъ сальникомъ, сложить приготовленную кашу, накрыть тою же сѣткою, вставить въ печь на 1 часъ. Подавая, выложить на блюдо.

Выдать: Крупныхъ гречневыхъ крупъ 1 ф., т. е. 2 1/8 стакана.
1 большую телячью печенку.
1/8 или 1/4 фунта масла.
2 яйца, соли.
Баранью сѣтку, а даже и телячью.

1361) **Сальникъ изъ гречневой крупы съ яйцами.** Гречневыя крупы перемыть въ холодной водѣ, заварить кипяткомъ, смѣшать съ мелко изрубленными крутыми яйцами, посолить, положить масла, сложить въ кастрюлю, выложенную бараньею сѣткой, вставить въ печь на 1 часъ; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 1 1/2 ф., т. е. 4 1/4 стак. крупныхъ гречневыхъ крупъ.
5 яицъ, соли.
1/8 или 1/4 фунта масла.
Баранью сѣтку или телячью.

Г) СЫРНИКИ, КЛЕЦКИ.

1362) **Сырники вареные.** 3 фунта обыкновеннаго самаго свѣжаго изъ подъ пресса творогу растереть хорошенько въ каменной чашкѣ, положить 1 ложку масла, соли, 6 яицъ (если творогъ очень густъ, то прибавить 2—3 ложки сметаны), 1/2 стакана муки, размѣшать какъ можно лучше, выдѣлать на столѣ, посыпанномъ слегка мукою, длинныя плоскія полоски, разрѣзать ихъ наискось на куски въ вершокъ длиною; опустить въ соленый кипятокъ; когда

всплывутъ наверхъ, выбрать дурхшлаковою ложкою на блюдо, облить 2—3 ложками растопленнаго масла, поджареннаго съ 2—3 толчеными сухарями.

Выдать: 3 фунта творога, 6 яицъ, соли. (2—3 ложки сметаны).
1 ст. муки, около 1/2 ф. сливочн. масла.
2—3 сухаря.

1363) **Сырники вареные другимъ манеромъ.** 2 фунта творогу изъ подъ пресса растереть хорошенько въ каменной чашкѣ, положить соли, 4 яйца, 2 столовыя ложки муки, размѣшать какъ можно лучше, опускать сырники ложкою въ кипятокъ; когда будутъ готовы, выбрать ихъ дурхшлаковою ложкою, сложить въ серебряную кастрюлю, облить 2 ложками масла, 1 стаканомъ сметаны, посыпать корицею и, кто хочетъ, сахаромъ, вставить въ печь.

Выдать: 2 фунта творогу, 4 яйца.
2 ложки муки, 1/4 ф. сахара.
1 стак. сметаны.
(Корицы, сахару съ 1/4 стак.).

1364) **Сырники жареные.** 3 фунта свѣжаго творогу положить подъ прессъ, растереть до гладкости, положить 4 яйца, соли, 2—3 ложки сметаны, мелкаго сахару, немного муки, надѣлать на столѣ, слегка посыпанномъ мукою, плоскія лепешечки, влить на сковороду 1/2 стакана очищеннаго растопленнаго масла, поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ. Подать къ нимъ сахаръ и сметану.

Выдать: 3 фунта творогу, 4 яйца, соли.
2—3 лож. сметаны.
2—3 куска сахара.
1/4 стак. муки, 2 ложки масла.
(Сахаръ и сметану).

1365) **Жареные сырники другимъ манеромъ.** Взять самаго свѣжаго творогу, положить подъ гнетъ, протереть его сквозь сито, положить въ него свѣжей сметаны, яицъ, двѣ трети ложки соли и тмину, предварительно вымытаго, размѣшать все хорошенько, сдѣлать толстыя лепешки вершка въ полтора въ діаметрѣ, сложить ихъ на желѣзный листъ, поставить въ печь, чтобы чуть-чуть подрумянились. Подать къ нимъ сахаръ и сметану.

Выдать: 3 ф. творогу, 1/2 стак. сметаны. | 4 яйца, соли, 2 чайныя ложки тмина.

1366) **Клецки заварныя.** Клецки приготовить, какъ сказано въ № 206, только большую пропорцію; выложивъ на блюдо, облить 2—3 ложками масла, подрумяненнаго съ 2—3 толчеными сухарями или съ мелко изрубленнымъ лукомъ.

Выдать: 1/2 ф. масла, 1 стак. муки.
4—6 яицъ, 2—3 сухаря или 1 2 луковицы, соли.
2—3 ложки масла — облить на блюдѣ клецки, 3—4 сухаря.

1367) **Клецки картофельныя.** Приготовить клецки, какъ сказано въ № 211, только большую пропорцію; сложить на блюдо, облить масломъ съ сухарями или лукомъ.

Выдать: 3 стак. картофельн. пюре, т. е. почти 1 гарнецъ картофеля.
3/8 ф. масла, почти 1 стак. муки.
2—4 яйца, соли, мушкатнаго орѣху.
1/4 ф. масла—облить клецки.
2—3 сухаря или 2—3 луковицы.

1368) **Клецки манныя.** Приготовить клецки, какъ сказано въ № 212, сложить на блюдо, облить масломъ, подрумяненнымъ съ сухарями.

Выдать: 2 ст. молока, 1/2 ст. манны.
1/2 ф. масла, 8 яицъ.
2—3 ложки сливочнаго масла, соли.
2—3 сухаря—облить клецки.

1369) **Клецки гречневыя.** 6 ложекъ сливокъ или молока. 6 ложекъ растопленнаго масла вскипятить, всыпать тотчасъ почти 1 стаканъ гречне-

вой муки, размѣшать до гладкости, снять съ огня; когда остынетъ вбить 3 яйца, положить соли, размѣшать, опускать клецки ложкою въ соленый кипятокъ; подавая, облить подрумяненнымъ масломъ съ сухарями.

Выдать: 6 ложекъ сливокъ или молока.	2—3 ложки масла.
3 ложки, т. е. $^3/_8$ ф. масла.	2—3 сухаря или 2 луковицы.
1 ст. гречн. муки, 3 яйца, соли.	

1370) **Клецки саксонскія.** $1^1/_2$ ложки масла растереть до-бѣла съ 5 желтками, влить 1 ложку воды, всыпать столько муки, чтобы тѣсто было довольно густо, размѣшать какъ можно лучше, положить соли и пѣну изъ 5 бѣлковъ. Взять $^1/_4$ фунта вареной ветчины и $^1/_4$ французскаго хлѣба, нарѣзать ихъ самыми мелкими кусочками, поджарить въ 1 ложкѣ масла, смѣшать съ тѣстомъ, сдѣлать въ родѣ большихъ шариковъ; опускать въ кипятокъ соленой воды или въ бульонъ; выложить на блюдо, облить подрумяненнымъ масломъ.

Выдать: 5 яицъ, $^1/_2$ фунта масла.	$^1/_4$ французскаго бѣлаго хлѣба.
$^1/_4$ фунта ветчины.	2 стак. муки.

1371) **Клецки миндальныя.** $^1/_2$ фунта сладкаго и штукъ 15 горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая молока: потомъ положить въ миндаль 8 яицъ, 4 ложки сахара, 4 ложки растопленаго масла и $10^1/_2$ лотовъ тертаго бѣлаго хлѣба, размѣшать, опустить въ молочный супъ, или поджарить ихъ въ трехъ ложкахъ масла, сложить на блюдо, облить соусомъ изъ молока съ желтками, сахаромъ и корицею № 356.

Выдать: $^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_2$ стак. сладкаго миндаля.	8 яицъ, 4 ложки сахара.
15 штукъ горькаго.	$10^1/_2$ лотовъ тертаго бѣлаго хлѣба.
$^1/_2$ стак. молока, почти $^1/_4$ фун. масла.	(Прибавить 2 ложки масла, если поджарить клецки).

ОТДѢЛЪ XIII.

Вафли, трубочки, облатки, пончки, хворостъ, оладьи, драчена и разнородныя сладкія кушанья.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
Отъ 13 до 18 „ „ „ „ 2 „

А) ВАФЛИ, ТРУБОЧКИ, ОБЛАТКИ.

Примѣчаніе. Лучше всего вафли печь на горячихъ угольяхъ. Форму не надобно мазать масломъ, развѣ тогда только, если вафли не будутъ отставать отъ формы; по испеченіи вафлей, форму надобно вытереть только ватою или пропускною бумагою, но не мыть ее водою. Чтобы вафли удались—растопленное масло надобно растереть добѣла въ холодномъ мѣстѣ, бѣлки должны быть самые свѣжіе и чрезвычайно хорошо взбиты.

1372) **Вафли обыкновенныя.** $^1/_2$ стакана растопленнаго масла остудить, растереть до-бѣла, вбить 4 желтка, всыпать 4—5 кусковъ сахара, $1^1/_4$ стакана муки, размѣшать до-гладкости, вливая понемногу почти 1 стак. молока или сливокъ, размѣшать, класть понемногу 8 взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать осторожно сверху внизъ и печь вафли не мазавъ формы масломъ. Для вкуса можно прибавить корицы или тертой лимонной цедры. Чѣмъ бѣлки свѣжѣе и лучше взбиты, тѣмъ вафлей будетъ больше, такъ что изъ этой пропорціи можетъ выдти отъ 12 даже до 16 большихъ вафлей.

Выдать: 3 ложки, т. е. $^3/_8$ ф. масла.	1 стаканъ молока, сливокъ или сметаны.
4—5 кусковъ сахара.	8 яицъ.
$1^1/_4$ стакана муки.	(Корицы изъ лимонной цедры).

Эти вафли подаются съ сахаромъ, вареньемъ или со сбитыми сливками.

Въ вафли можно положить также для вкуса $^3/_4$ стакана, т. е. $^1/_4$ фунта сладкаго и 5—6 штукъ горькаго толченаго миндаля, въ такомъ случаѣ прибавить ложки 2—3 молока или сливокъ, или убавить муки. Вмѣсто молока можно влить 1 стаканъ воды или 1 стаканъ сметаны.

1373) **Вафли превосходныя.** Взять $^3/_4$ стакана растопленнаго свѣжаго масла слегка теплаго, 5 желтковъ, 6 чайныхъ ложечекъ мелкаго сахара, тереть все вмѣстѣ, пока не побѣлѣетъ; тогда влить $^3/_4$ стакана сливокъ, размѣшать хорошенько, всыпать $^1/_2$ стакана крупичатой муки, размѣшать до гладкости и когда надо начинать печь вафли, то положить въ тѣсто 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, но не разбалтывать бѣлковъ.

Выдать: $^3/_4$ стакана масла.	$^1/_2$ стакана муки.
$^3/_4$ стакана сливокъ, 5 яицъ.	6 чайныхъ ложекъ сахара.

1374) **Вафли рисовыя.** 1/4 фунта риса обварить кипяткомъ, слить воду, разварить въ 2-хъ стаканахъ молока или сливокъ, отставить, протереть сквозь сито, всыпать 1/2 фунта муки, ложки 2 дрожжей, корицы, соли, 3—4 куска сахара, 5 яицъ или 5 желтковъ; а бѣлки взбить въ пѣну, съ 1/2 стак. теплаго молока и растопленнаго масла 1/8 фунта; бить лопаткою до гладкости, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, печь вафли, какъ обыкновенно.

Выдать: 1/4 ф., т. е. 1/2 стакана риса. | 2 ложки дрожжей, 2 1/2 ложки масла.
2 1/2 стак. молока или сливокъ. | 3—4 куска сахара.
1/2 ф., т. е. 1 1/2 ст. муки, 5 яицъ. | (Корицы или лимонной цедры).

1375) **Вафли на дрожжахъ.** Муку, молоко, дрожжи размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться; растопленное м ло растереть до-бѣла, вбить желтки и опять мѣшать; когда тѣсто поднимется, положить въ него это масло съ желтками, всыпать сахаръ, положить взбитые бѣлки и печь вафли, какъ обыкновенно.

Выдать: 3/4 ст. растопленнаго масла. | 4—5 кусковъ сахара.
6 яицъ, 2 ложки дрожжей. | (Мушк. цвѣту или чего-нибудь другаго
2 ст. муки, 1 1/2 ст. тепл. молока. | для запаха).

Печь, какъ сказано въ предъидущемъ № 1372.

Выйдетъ большихъ вафлей отъ 14 до 15.

1376) **Вафли шоколадныя.** Приготовить точно также, какъ вафли № 1372, съ тою только разницею, что вмѣсто 1 1/4 стакана муки, взять 1/2 стакана тертаго шоколаду и стаканъ крупичатой муки.

1377) **Вафли на взбитой сметанѣ.** 1 1/2 стакана сметаны сбить на льду въ пѣну, смѣшать съ 6 желтками и 1/2 фун., т. е. 1 1/2 стаканами самой лучшей муки, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ и печь, какъ обыкновенно.

1378) **Трубочки съ виномъ.** 3/4 стакана муки, 1/2 стакана мелкаго сахара, 3/4 стакана вина, 3 бѣлка размѣшать хорошенько; разогрѣть форму до горячаго состоянія, намазать бѣлымъ воскомъ, влить неполную столовую ложку тѣста, закрыть плотно, поставить на огонь; черезъ 2 минуты, оборотивъ форму на другую сторону, подержать на огнѣ еще двѣ минуты; когда будетъ готово, снять съ доски осторожно, тотчасъ свернуть въ трубочку, положить на блюдо въ печку, а форму намазать опять воскомъ и печь слѣдующія.

Наполнить ихъ сбитыми сливками № 1476, или на середину блюда положить сбитыя сливки, обложить трубочками, которыя можно наполнить вареньемъ.

Выдать: *На трубочки:*
3/4 стак. мѵки.
3/4 стак. легкаго дешеваго вина.
1/2 стак. мелкаго сахара.
3 бѣлка.
Кусокъ бѣлаго воску.

На сбитыя сливки:
1 1/4 стак. густыхъ сливокъ.
4 куска сахара, цедру съ 1 лимона.
Или 1/2 вершка в нили, или корицы.
(1 стак. варенья).

Выйдетъ трубочекъ 35.

Трубочки постныя приготовляются точно также, только безъ бѣлковъ, но съ 2 ложками какого-либо хорошаго постнаго масла.

1379) **Трубочки жирныя.** 4 ложки растопленнаго масла растереть до-бѣла, всыпать сахаръ, 5 шт. горькаго толченаго миндаля, вбить 4 яйца, всыпать 1/2 стакана муки, размѣшать, влить 8 ложекъ молока и печь трубочки, какъ обыкновенно, наливая тѣста по 1/2 ложкѣ; первый только разъ намазать форму масломъ.

Выдать: 1/4 ф. масла, 1/2 ст. молока. | 5 шт. горькаго миндаля.
4 яйца, 6 кусковъ сахара. | 1/2 стак. муки.

Трубочекъ выйдетъ отъ 25 до 28 шт.

1380) **Трубочки съ корицею.** 3/4 стакана сливокъ, 1 яйцо, 1/8 фунта сахара, т. е. 4 куска, 1 золотникъ мелкой корицы, цедры стертой съ 1/3 лимона, около 3/4 стакана муки такъ, чтобы тѣсто было жидко какъ на блины, размѣшать, печь трубочки, какъ сказано въ № 1378.

1381) **Облатки сливочныя.** 1 яйцо разбить съ 1 стакономъ сливокъ, всыпать легко насыпанный 1 стаканъ муки, 1 ложку сахара, соли, 1 желтокъ, мѣшать хорошенько въ продолженіе 1/4 часа. Желѣзную форму отъ трубочекъ намазать масломъ или воскомъ; налить немного тѣста, чтобы облатки были тонки, и печь какъ трубочки.

Приготовить ложки 2 мелкаго сахара, корицы, мелко истолченнаго сладкаго миндаля и 5—6 шт. горькаго, смѣшать; когда облатки будутъ готовы, намазать каждую масломъ, посыпать приготовленнымъ миндалемъ, сложить попарно, положить въ форму отъ трубочекъ, намазанную масломъ, прикрыть, подержать на огнѣ минуты 2.

Такія облатки можно подавать къ чаю или къ кофе.

Выдать: 2 яйца, 1 ст. сливокъ, 1 ст. муки. | 1 ст. сладк. миндаля, 5—6 горькаго.
1 ложку сахара, соли, бѣлаго воску. | 2 ложки сахара, корицы, 1/2 лож. масла.

Выйдетъ отъ 20 до 25 паръ.

1382) **Облатки.** 3/4 стакана муки, 3/4 стакана вина, 1/2 стакана сахара размѣшать, печь какъ трубочки № 1378, вынуть, посыпать ихъ полною ложкою сахара и корицы, сложить попарно и опять положить въ форму, подержать на огнѣ минуты 2.

Или сложить попарно, смазывая ихъ вареньемъ, подавая осыпать сахаромъ.

Б) ПЫШКИ, ХВОРОСТЪ, ОЛАДЬИ, ДРАЧЕНА.

1383) **Пышки или пончики.** Взять 1 стаканъ молока вмѣстѣ съ дрожжами (1 золотн. на 1/3 коп.), 2 стак. муки, растворить тѣсто, какъ обыкновенно, часовъ за 5 до обѣда, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ 2 часа, т. е. когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько веселочкою, положить соли, 1/8 или 1/4 фунта масла нерастопленнаго, но и не слишкомъ холоднаго, 4 желтка разбитые съ ложкою сахара и остальную муку, оставивъ ее немного, чтобы посыпать на столъ, прибавить 1/2 чайной ложечки корицы или зеренъ 5—6 кардамона, цедры лимонной, ванили, ложки 2 мараскина, киршвассера или рома, выбить тѣсто хорошенько веселочкою или руками, поставить въ теплое мѣсто на 1/2 часа или на 1 часъ; тѣсто должно быть такой густоты, чтобы его едва можно было слегка раскатать скалкою на столѣ, подсыпая слегка муки.

Такъ приготовленное тѣсто черезъ 1/2 часа или 1 часъ выложить на столъ, раскатать два кружка почти въ палецъ толщиною, подсыпая, какъ уже сказано, слегка мукою; на одинъ изъ этихъ пластовъ наложить кусочками по 1/2 чайной ложечки варенья безъ сока такъ, чтобы изъ этой пропорціи вышло 24 пышки, накрыть ровно другимъ пластомъ, вырѣзывать стаканомъ пончки; складывать ихъ на листъ, посыпанный слегка мукою, поставить въ теплое мѣсто, дать под-

няться впродолженіи $^3/_4$ часа, но не слишкомъ, отъ этого зависитъ рыхлость пончковъ: потому что если на листѣ слишкомъ поднимутся, то тѣсто теряетъ свою силу, спущенное въ масло не можетъ болѣе расти и дѣлается съ закальцомъ.

Гусиное или свиное сало пополамъ съ русскимъ масломъ, см. № 2293 (часть II), вскипятить, влить 1—2 ложки спирту (отъ него пончки не будутъ такъ жирны), спускать по 5 — 6 пончковъ за разъ, жарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою такъ, чтобы жиръ съ масломъ постоянно ровно кипѣли, но не пригорали. Когда пончки подрумянятся и будутъ готовы, вынимать ихъ дурхшлаковою ложкою, тотчасъ же обсыпать сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею, складывать на рѣшето, на пропускную бумагу, а потомъ сложить на блюдо и подавать горячими.

Пончки бываютъ еще лучше, если тѣсто менѣе густо, такъ что его трудно раскатать на столѣ, а выложивъ все тѣсто на столъ, разрѣзать его на 24 части, растянуть небольшія лепешечки въ рукахъ (руки можно намазать, если нужно будетъ, слегка масломъ, чтобы тѣсто къ нимъ не прилипало), на каждый кусочекъ положить варенья, защипать, скатать шарикъ, сгладить кругомъ и т. д.

Выдать: 1 ст. молока вмѣстѣ съ дрожжами.
1 ложку сахара.
$^1/_8$—$^1/_4$ ф. масла,
4 желтка, соли.
$^1/_8$ чайн. ложечки корицы, или чего нибудь другаго для запаха).
$^1/_2$ ст. варенья безъ сока.

Всего $1^1/_4$ ф. муки.
Чтобы обсыпать пончки, выдать 4—5 кусковъ сахара и 1 чайн. ложечку корицы.
Чтобы изжарить ихъ 1 ф. масла и 1 ф. свинаго или гусинаго сала и 1 стол. ложку спирта или хорошей водки.

Вмѣсто варенья положить можно яблочнаго мармелада: 3 яблока испечь, протереть сквозь сито, положить $^1/_4$ стакана сахара, варить мѣшая, пока не погустѣетъ.

1384) **Пончики или пышки изъ другой пропорціи.** Приготовляются точно также, какъ и предъидущія № 1383, только желтки надобно сперва растереть до-бѣла съ сахаромъ.

Выдать: 1 ст. сливокъ, $1^1/_2$ ф. муки.
$^1/_4$ ст. растопленнаго масла.
$^1/_2$ ст. сах., $^1/_2$ чайн. лож. корицы.
10 желтк. $^1/_4$ ст. хорош. дрожжей.
Соли $^1/_3$ чайной ложечки.

$^1/_2$ рюмки рома.
$^3/_4$ ст. варенья безъ сока.

1 ф. масла, 1 ф. свинаго или гусин. сала.
1 ложку спирту № 2293 (часть II).

Выйдетъ штукъ 25—30

1385) **Пончики третьимъ манеромъ.** $^1/_2$ фунта масла растереть до бѣла, вбить 10 желтковъ, тереть опять какъ можно дольше, влить $^1/_3$ стакана хорошихъ дрожжей, $1^1/_2$ стакана теплаго молока, посолить, всыпать ложку сахара, корицы и муки (фунта 2) такъ, чтобы тѣсто можно было слегка раскатать скалкою на два пласта; наложивъ варенья вырѣзывать пончки стакономъ или большою рюмкою, дать подняться и жарить, какъ сказано въ № 1383.

Выйдетъ пончекъ около 40.

1386) **Пончики четвертымъ манеромъ.** Растворить тѣсто изъ 3-хъ стакановъ муки, $^3/_4$ стакана молока, 1 ложки густыхъ дрожжей, положить $^1/_2$ стак. растопленнаго масла, $^1/_4$ стакана сахара, растереть до-бѣла съ 3 желтками, соли, размѣшать все это хорошенько, выбить лопаткою какъ можно лучше, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, выложить на столъ, раскатать и т. д. какъ сказано въ № 1383.

1387) **Пончики заварныя на дрожжахъ.** 2 стак. муки заварить 1 стак. горячаго молока; когда остынетъ, влить $^1/_3$ стакана молока, размѣшаннаго съ 1 золотн. дрожжей, выбить хорошенько, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Потомъ выбить тѣсто опять лопаткою, положить соли, 4—5 желтковъ до-бѣла растертыхъ съ $^1/_3$ стакана сахара, $^1/_2$ стакана растопленнаго масла, 5—6 штукъ толченаго горькаго миндаля и муки такъ, чтобы тѣсто едва можно было раскатать скалкою, положить пѣну изъ 4—5 бѣлковъ, размѣшать, дать подняться, черезъ $^1/_2$ или $^3/_4$ часа посыпать на столъ немного муки, раскатать 2 пласта и т. д., какъ сказано въ № 1383.

Выдать: $1^1/_2$ ф. муки, $1^1/_3$ ст. молока.
$^1/_3$ лота дрожжей.
$^1/_2$ ст. сахара, соли, 4—5 яицъ.
$^1/_3$ ф. масла, 5—6 шт. горьк. миндаля.
$^1/_2$ стакана варенья безъ сока.

1 фунтъ масла и 1 фунтъ свинаго сала № 2293 (часть II).
1 ложку спирта.
Для обсыпанья 1 полную ложку сахара и чайную ложечку корицы.

Выйдетъ пончковъ 25—30.

1388) **Пончики заварныя безъ дрожжей.** 2 стак. воды, $1^1/_2$ ложки масла вскипятить, всыпать тотчасъ почти 2 стакана муки, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, вбить 4 яйца, всыпать сахару куска 2 и лимонной цедры. Ложку обмакнуть въ масло, брать понемногу тѣста, опускать въ кипящее масло, пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ; когда пончки подрумянятся выкладывать ихъ на рѣшето, потомъ сложить на блюдо, осыпать сахаромъ, облить сиропомъ.

Выдать: $1^1/_2$ ложки масла.
2 ст. муки, т. е. $^2/_3$ ф., 4 яйца.
$1^1/_2$ или 2 ф. масла попол. со свин.

или гусинымъ саломъ, № 2293, (ч. II)
2 куска сахара и лимонной цедры.
(Сахаръ и сиропъ).

1389) **Пончики съ яблоками безъ дрожжей.** 9—12 небольшихъ яблоковъ очистить, выбрать осторожно середину, пустое же мѣсто наполнить варенъемъ безъ сока.

6 желтковъ, 6 чайныхъ ложечекъ сахара растереть до-бѣла, класть понемногу 6 сбитыхъ бѣлковъ, подсыпая 6 чайныхъ ложекъ муки; обмакнуть каждое яблоко въ это тѣсто, опускать въ кипящее масло, пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ; когда подрумянятся, вынуть дурхшлаковою ложкою, посыпать сахаромъ и корицею, облить сиропомъ или сабаіономъ № 358.

Выдать: 9—12 яблоковъ: 6 яицъ.
6 чайныхъ ложекъ сахара.
6 чайныхъ ложекъ муки.

(1 ложку сахара и корицы).
$1^1/_2$ или 2 ф. масла пополамъ съ саломъ.
1 ст. сиропа или сабаіонъ.

1390) **Хворостъ обыкновенный.** Взять 2 яйца, $^1/_4$ стакана воды, $1^1/_2$ ложки водки или рома, $^1/_4$ стакана сахара, около $2^1/_2$ стакановъ муки, замѣсить довольно крутое тѣсто, раскатать очень тонко, нарѣзать полосками, прорѣзавъ середину, вывернуть одинъ конецъ; или три узенькія полоски сплести вмѣстѣ, или вырѣзать розанчиками или въ родѣ кудрей, жарить въ маслѣ пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ. Когда хворостъ подрумянится, выбирать дурхшлаковою ложкою на рѣшето, на пропускную бумагу, посыпая крупно истолченнымъ сахаромъ, корицею, кто любитъ; переложить на блюдо, подавать.

Выдать: 2 яйца, $1^1/_2$ ложки водки или рома.
$^1/_4$ ст. сахара, т. е. $^1/_8$ ф.
3 ст. муки, или 1 фунтъ.

$1^1/_2$ ф. масла пополамъ съ саломъ № 2293.
1 ложку спирту или водки.
(Корицы и 3—4 куска сахара).

Выйдетъ хвороста полное блюдо съ верхомъ.

1391) **Еще хворостъ или наливашники.** Раскатать тонко тѣсто, можно сдѣлать изъ него небольшіе пирожки (наливашники), на-

фаршировать ихъ вареньемъ (1 стаканъ), слѣпить плотно края, смазывая яйцомъ жарить въ маслѣ.

1392) **Еще хворостъ.** Точно такой же хворостъ приготовляется постный. Взять 8 ложекъ, т. е $^1/_2$ стакана воды, въ томъ числѣ 2 ложки какого-нибудь постнаго масла и 1 ложку очищенной водки или рома, 4 куска сахару и муки стакана $2^1/_2$.

Изжарить въ 1 фунтѣ постнаго масла; масла останется почти половина; его можно употребить въ другое кушанье.

1393) **Хворостъ жареный съ мармеладомъ.** Приготовить тѣсто изъ 2 яицъ, 1 стакана муки, 1 столовой ложки сахара съ лимонною цедрою и 1 стакана молока. Незадолго до отпуска разогрѣть въ горячемъ фритюрѣ или маслѣ желѣзную форму для хвороста, осушить салфеткою, обмакнуть въ массу, опустить въ горячій фритюръ; когда обжарится до колера, сложить хворостъ на рѣшето, форму же опять обмакнуть въ масло, а потомъ въ тѣсто и такъ поступать до конца. Передъ отпускомъ смазать хворостъ какимъ-нибудь мармеладомъ, сложить попарно, обсыпать сахаромъ, подавать горячимъ.

Выдать: 2 яйца, 1 ст. муки, 1 ст. молока. | $2^1/_2$ ф. фритюра или масла.
1 ложку сахара съ лимон. цедрою. | $^1/_3$ стак. мармелада.

1394) **Хворостъ другимъ манеромъ.** Взять 3 яйца или 6 желтковъ, сахаръ, муки стакана 2, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко и жарить какъ хворостъ № 1390.

Выдать: 3 яйца или 6 желтковъ. | 1 ложку спирту или водки.
4—6 куск. сахара, $2^1{}_2$ ст. муки. | (Корицы и 3—4 куска сахара — осыпать хворостъ.
$1^1/_2$ ф. масла попол. со свин. саломъ.

1395) **Хворостъ литый.** 1 стак. сухой муки, 2 ложки сахара, немного корицы смѣшать съ 1 стак. молока или немного болѣе такъ, чтобы тѣсто было жидко, положить 4 желтка и 4 взбитые бѣлка, размѣшать; спускать тѣсто въ кипящее масло черезъ маленькую воронку ниточкою по разнымъ направленіямъ такъ, чтобы хворостъ имѣлъ видъ сѣтки, подрумянить его съ обѣихъ сторонъ, выбрать на рѣшето на пропускную бумагу, подать горячимъ, обсыпавъ сахаромъ или обливъ сокомъ.

Выдать: 1 ст. муки, 4 яйца, 2 лож. сахара. | 1 ст. молока или вина.
Немного корицы. | 1 ф. масла и ложку водки.

1396) **Хворостъ литый другимъ манеромъ.** 6 желтковъ растереть до-бѣла съ сахаромъ, всыпать немного муки такъ, чтобы тѣсто было жидко, размѣшать до гладкости, спускать тѣсто съ ложки ниточкою въ кипящее масло.

1397) **Хворостъ литый третьимъ манеромъ.** 1 стак. муки, $^1/_2$ ст. сахара, немного корицы смѣшать съ $^3/_4$ стак. вина, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, лить тѣсто ниточкою въ горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать.

1398) **Оладьи на дрожжахъ.** $2^1/_4$ стакана теплаго молока, $4^1/_2$ стакана муки, $1^1/_2$ или 2 ложки густыхъ дрожжей размѣшать до гладкости; когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько лопаткою, положить соли, 1 ложку масла, 4 яйца цѣльныя или сбить бѣлки, дать вторично подняться и тогда уже, не мѣшая тѣста, брать его ложкою, класть на сковородку на горячее масло. Поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавать къ нимъ сахаръ или варенье.

Выдать: $2^1/_4$ стак. молока. | 4 яйца, соли.
$4^1/_2$ ст., т. е. $1^1/_2$ ф. муки. | Всего $^1/_2$ фунта масла.
2 ложки дрожжей. | (Подать сахаръ или варенье.).

1399) **Оладьи на миндальномъ молокѣ.** Растворить тѣсто изъ $2^1/_4$ стак. миндальнаго молока, $4^1{}_2$ стакановъ муки, ложекъ 2 дрожжей, соли, прибавить 1 ложку сахара; когда тѣсто поднимется, не мѣшая его ложкою, жарить оладьи въ маслѣ.

1400) **Оладьи изъ манны, смоленскихъ крупъ или изъ пшена.** а) 1 бутылку молока вскипятить, всыпать $1^1/_2$ стакана крупъ, размѣшать на плитѣ до гладкости, сварить, остудить, положить немного соли, вбить 6 желтковъ; за полтора часа передъ отпускомъ положить 6 сбитыхъ бѣлковъ (прибавить $^1/_2$ ложки густыхъ бѣлыхъ дрожжей), дать подняться въ довольно тепломъ мѣстѣ и, не мѣшая болѣе тѣста, класть ложкою плоскія лепешечки на сковородку, на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Массу эту можно сдѣлать немного пожиже и испечь оладьи въ родѣ русскихъ блиновъ на маленькихъ сковородкахъ.

Выдать: 1 бутылку молока. | $^1/_6$—$^1/_3$ лота дрожжей.
$1^1/_2$ стак. манны, или пшена или | $^1/_2$ фунта масла.
смоленскихъ крупъ, 6 яицъ. | (Подать отдѣльно сахаръ).

б) Другая пропорція: 1 стаканъ молока, 2 стакана воды, $1^1/_2$ стакана крупъ, 4 цѣльныхъ яйца, размѣшать, изжарить въ $^1/_2$ фунтѣ масла.

1401) **Оладьи изъ смоленскихъ крупъ съ вареньемъ.** Вскипятить 4 стак. молока, всыпать $1^3/_4$ стакана смоленскихъ крупъ, вскипятить, размѣшать до гладкости, остудить, вбить 2 яйца, всыпать сахаръ, намазать довольно тонко на желѣзный листъ или на блюдо.

Когда каша совершенно остынетъ, вырѣзать выемкою или просто стаканомъ кружковъ 26—28; отдѣлить половину нарѣзанныхъ кружковъ, положить на нихъ варенья безъ сока, прикрыть другимъ кружкомъ, слѣпить кругомъ края, обвалять въ яицѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ, потомъ переложить на желѣзный листъ, вставить не надолго въ печь.

Выдать: 3—4 ст. молока. | 3 яйца, 6 сухарей.
$1^3/_4$ ст. смоленскихъ крупъ. | $^2/_3$ стакана варенья.
4 куска сахара. | 2—3 ложки масла.

1402) **Оладьи изъ моркови.** Взять 5 штукъ довольно крупной моркови, натереть ее на теркѣ, положить 2 сырыхъ яйца и муки столько, чтобы масса была густа, какъ на оладьи. Разогрѣть на сковородѣ масло и поджарить оладьи, какъ обыкновенно.

Также приготовляются оладьи изъ сыраго картофеля.

1403) **Драчена.** $^1/_8$ фунта масла растереть до-бѣла, смѣшать съ 3—6 яйцами, всыпать 2 стакана муки, развести 2 стаканами молока, размѣшать до гладкости; распустить на сковородкѣ ложку масла, разогрѣть до горячаго состоянія, влить приготовленную массу, вставить въ горячую печь на 20—30 минутъ; когда драчена испечется и подрумянится, тотчасъ подавать ее, осыпавъ сахаромъ. Бѣлки можно сбить въ пѣну.

Другая пропорція: 10 яицъ разбить до-бѣла, всыпать $1^1/_2$ стакана муки, размѣшать, подливая понемногу 1 стаканъ сливокъ, выбивать тѣсто съ полчаса. Распустить на сковородѣ ложку масла, влить приготовленную массу, вставить въ печь минутъ на 20.

1404) **Родъ драчены.** Ложку свѣжаго несоленаго масла тереть до-бѣла, положить по одному 6 желтковъ, влить понемногу 1 стаканъ сметаны и 1 стак. сливокъ, размѣшать хорошенько, всыпать 2 ложки крупичатой муки и

полную ложку сахара, вылить на сковородку, поставить въ вольный духъ; когда будетъ готова, вынуть, украсить вареньемъ; можно подать отдѣльно сливки.

Выдать: $\frac{1}{8}$ фунта масла. | 1 стаканъ сливокъ.
6 желтковъ, 1 ст. сметаны. | 2 лож. муки, $\frac{1}{4}$ ст. сахара. (Сливки).

1405) **Еще родъ драчены.** Растереть до-бѣла $1\frac{1}{2}$ ложки чухонскаго масла, вбить 6 желтковъ, растереть, положить 4 ложки сметаны, 2 полныя ложки сахара, 2 полныя ложки картофельной или крупичатой муки, лимонной цедры, кардамону, флеръ-д'оранжъ или ванили, прибавить кто хочетъ $\frac{3}{4}$ стакана рубленнаго миндаля, положить взбитые бѣлки, размѣшать, поставить въ печь, чтобы запеклась.

Выдать: 6 яицъ, $1\frac{1}{2}$ ложки масла. | 2 ложки муки.
4 ложки сметаны. | Чего нибудь для запаху.
2 ложки сахара. | (1 стак. сладкаго миндаля).

1406) **Еще родъ драчены или пирожное на скорую руку.** Вымыть 2 ложки самаго свѣжаго масла, чтобы не осталось въ немъ соли, тереть въ одну сторону, пока не побѣлѣетъ какъ сметана; 6 желтковъ и $\frac{3}{4}$ стакана сахара растереть отдѣльно до-бѣла, смѣшать съ масломъ, положить лимонной цедры или горькаго миндалю; потомъ прибавлять по немногу не переставая мѣшать 1 ложку муки, 1 стаканъ сливокъ, 1 стаканъ сметаны и 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать слегка, влить на сковороду, поставить въ самый легкій духъ; когда будетъ готова тотчасъ подавать.

Выдать: 2 ложки т. е. $\frac{1}{4}$ ф. масла. | 1 ст. сливокъ. 1 ложку муки
6 яицъ, $\frac{3}{4}$ стак, сахара, | 1 ст. сметаны.

В) РАЗНОРОДНЫЯ СЛАДКІЯ КУШАНЬЯ.

1407) **Мнихи.** Маленькіе сухіе продажные кренделки обварить кипяткомъ, чтобы разбухли, но не обратились въ кашу, слить воду, посолить, облить подрумяненнымъ или просто сливочнымъ масломъ.

Или крендели намочить въ красномъ винѣ; когда разбухнутъ, поджарить въ маслѣ; подавая, посыпать сахаромъ и корицею.

Эти мнихи приготовляются въ дорогѣ на станціяхъ, гдѣ трудно найти какую-нибудь провизію.

1408) **Червячки.** Приготовить тѣсто, какъ на лапшу, нарѣзать мелко на подобіе червячковъ, т. е. нашинковать, обжарить до-желта въ свѣжемъ маслѣ, переложить на блюдо, облить соусомъ, приготовленнымъ изъ яицъ, сахара, корицы и сметаны.

1409) **Яблоки жареныя въ тѣстѣ или кляръ.** Взять $1\frac{1}{2}$ стакана муки, почти стаканъ молока или $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и $\frac{1}{2}$ стакана пива (можно прибавить 1 ложку дрожжей), 4 желтка, 4 бѣлка сбить въ пѣну какъ можно лучше, размѣшать все это передъ самымъ жареньемъ (или яйца вбить цѣльныя, т. е. не бить пѣны); 5 яблокъ средней величины очистить, нарѣзать ломтиками, вырѣзать середину съ зернышками, обмакивать каждый ломтикъ въ кляръ, опускать въ горячій фритюръ или масло; поджарить съ обѣихъ сторонъ, подавая, осыпать сахаромъ.

Выдать: Почти 1 ст. молока, или $\frac{1}{2}$ стак. сметаны и $\frac{1}{2}$ ст. пива, 4 яйца. | 5 яблокъ средней величины. $\frac{1}{2}$ ф. масла, $1\frac{1}{2}$ ст. муки.

Яблоки жареныя въ тѣстѣ друг. манеромъ. 5 яблокъ средней величины очистить отъ кожицы, вырѣзать формочкой всю сердцевину,

нарѣзать ломтиками, 3 яйца, 3 ложки сахара, 1 стак. сливокъ, рюмку рома и муки стак. $1\frac{1}{2}$, чтобы тѣсто было густо какъ сметана, размѣшать, обмакивать каждый ломтикъ ложкою въ это тѣсто, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ или фритюрѣ.

1410) **Яблоки жареные въ маслѣ.** 12 яблокъ очистить, нарѣзать ломтиками, вырѣзать середину, обвалять каждый ломтикъ въ яйцѣ и сухаряхъ, жарить въ маслѣ, пополамъ со свинымъ саломъ. Сложивъ на блюдо, осыпать сахаромъ и корицею, или облить сабаіономъ, или сиропомъ.

Выдать: 12 яблокъ, 1—2 яйца, 4—5 сухар. 1 фунтъ масла, пополамъ со свинымъ саломъ № 2293. | 4—5 кусковъ сахара и корицы. Или на сабаіонъ № 358. Или сиропъ.

1411) **Вертута** (греческое пирожное). Замѣсить довольно густое тѣсто изъ 2 яицъ 2 яичныхъ скорлупокъ воды и приблизительно $1\frac{1}{2}$ фунтовъ муки; раскатать очень тонко длинной полосой, намазать на все тѣсто слѣд. массу; 1 фун. сладкаго миндаля и 2 фун. грецкихъ орѣховъ обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, мелко истолочь подливая чуть, чуть воды, развести $\frac{1}{2}$ фун. хорошаго меда-липца, размѣшать, чтобы масса была густая, свернуть тѣсто въ трубку, чтобы приняло видъ длинной колбасы; уложить ее на сковороду намазанную ложкою масла, кладя ее плотно въ кружокъ, сверху смазать ложкою масла, посыпать ложкою мелкаго сахара, поставить въ печь, чтобы испеклось.

1412) **Пирожное туринское.** $\frac{1}{2}$ стак. растопленнаго масла, $\frac{1}{2}$ стак. молока вскипятить, всыпать тотчасъ же вдругъ 1 стак. муки, шибко мѣшая на маломъ огнѣ; когда масса размѣшается до гладкости и будетъ отставать отъ ложки, отставить, остудить, вбить по одному 3 яйца и выбивать лопаткою, пока тѣсто не начнетъ тянуться. Наставить воды; когда она вскипитъ, спускать въ нее тѣсто ширинцовою формою въ видѣ палочекъ, въ палецъ длиною, и варить ихъ на легкомъ огнѣ; когда всплывутъ, отлить на дурхшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ форму, намазанную масломъ, облить слѣдующимъ соусомъ: 2 стак. молока или сливокъ, 2 желтка, 2 ложки сахара размѣшать, положить пѣну изъ двухъ бѣлковъ, облить этимъ пирожное, вставить въ печь на одинъ часъ.

1413) **Пирожное треугольное съ вареньемъ.** $\frac{1}{8}$ фунта вымытаго и до суха выжатаго масла мелко изрубить, положить соли, 1 ложку сахара, 1 яйцо, $1\frac{1}{2}$ желтка, 3 ложки сметаны, 1 ложку вина и муки, замѣсить тѣсто такъ густо, какъ слоеное, раскатать 2—3 раза, оставить на $1\frac{1}{2}$ часа закрытымъ въ холодномъ мѣстѣ. Потомъ раскатать тонко на 2 кружка, одинъ кружокъ намазать вареньемъ безъ сока, накрыть другимъ кружкомъ, вырѣзать треугольные пирожки, проколоть слегка сверху вилкою, опускать по нѣсколько штукъ заразъ въ $1\frac{1}{2}$ или 2 фунта кипящаго масла пополамъ со свинымъ или гусинымъ саломъ.

Выдать: 2 ст. муки, $\frac{1}{8}$ ф. масла. 2 куска сахара, 3 яйца. 3 ложки сметаны, 1 лож. вина. | 1 ст. варенья безъ сока. $1\frac{1}{2}$ или 2 ф. масла пополамъ съ саломъ.

1414) **Шотландскія свадебныя лепешки.** Разогрѣть слегка $\frac{3}{8}$ фунта свѣжаго несоленаго масла, но никакъ не кипятить, положить въ него $\frac{1}{2}$ фунта крупичатой муки, $\frac{1}{2}$ чашки мелкаго сахара, $\frac{1}{2}$ чашки очищеннаго мелко истолченнаго миндаля, $\frac{1}{2}$ бѣлка, замѣсить, хорошенько растереть, потомъ раскатать лепешку въ $\frac{1}{2}$ вершка толщины, разрѣзать ее на 6—8 частей, прот-

кнуть очень часто вилкою, посадить въ печь на желѣзномъ листѣ; печь не должна быть слишкомъ горяча, пирожное должно сидѣть въ печи долго, пока не высохнетъ.

Выдать: $^3/_8$ ф. масла. $^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_2$ ст. муки. $1^1/_2$ ст., т. е. $^1/_2$ ф. миндаля. | $^1/_2$ бѣлка. $^3/_8$ ст. мелкаго сахара.

1415) **Булочки съ вареньемъ и ромомъ.** Взять 12—18 сахарныхъ маленькихъ булочекъ изъ булочной, разрѣзать на двое, какъ рѣжутъ на круглые сухари, вынуть осторожно мякишъ, наполнить пустое мѣсто густымъ вареньемъ или мармеладомъ, сложить попарно, обмакнуть въ сливки смѣшанныя съ сахаромъ, корицею, ромомъ и желтками, положить на сковороду намазанную масломъ, поставить въ печь, чтобы обсохли.

Выдать: 12—18 булочекъ, $^1/_2$ ст. варенья. $^3/_4$ ст. сливокъ, $^1/_4$—$^1/_2$ ст. сахара. | Чайную ложечку корицы. 3—4 желтка, рюмку рома.

1416) **Нѣмецкія булочки.** Приготовить тѣсто, какъ сказано выше на пончки, когда два раза поднимется, скатать булочки такой величины, чтобы онѣ, когда поднимутся на плитѣ и въ печкѣ, вышли бы величиною въ хорошую рѣпу. Сажая въ печь, смазать ихъ яйцомъ, разбитымъ съ водою. Вынувъ изъ печи, дать немного остынуть, срѣзать затѣмъ верхушки самымъ острымъ ножемъ; вынуть ложечкою всю мякоть, обварить ее въ каменной чашкѣ хорошими сливками, положить немного самаго лучшаго сливочнаго масла, сахара, корицы, одно-два яйца, обваренной кипяткомъ и вытертой корицы, размѣшать хорошенько, чтобы масса была въ родѣ густой каши, положить ее обратно въ булочки, накрыть срѣзанными крышечками, смазать еще слегка яйцомъ, осыпать сухарями съ сахаромъ, вставить на полчаса въ печь.

Подавать къ нимъ сливки или молочный соусъ съ желтками.

Эти булочки подаются на маслянницѣ на послѣднее кушанье.

ОТДѢЛЪ XIV.

Мороженое, кремы, зефиры, муссы, бланманже, кисели, компоты, молочные заварные кремы.

А) МОРОЖЕНОЕ.

Примѣчаніе. Для мороженаго надобно приготовить неширокое, но высокое ведро съ маленькимъ отверстіемъ внизу, чтобы можно было выпускать воду отъ растаявшаго льда. Положить на дно расколотый ледъ, посыпать немного соли, поставить форму; обложить ее кругомъ льдомъ и солью. На форму на 6 человѣкъ достаточно 3 фунта соли, т. е. 6 стакановъ; на форму на 12 человѣкъ—6 фун. соли, а на самую большую форму отъ 7 до 8 фун.

При верченьи формы просто руками, мороженое замораживается въ $^3/_4$ часа, а въ машинкѣ отъ 10 до 15 минутъ.

Сливочное мороженое приготовляется слѣдующимъ образомъ: взять сливокъ самыхъ свѣжихъ, негустыхъ, слѣдовательно и нежирныхъ, а въ недостаткѣ ихъ и цѣльнаго молока; желтки растереть до-бѣла съ мелкимъ просѣяннымъ сахаромъ, смѣшать со сливками, поставить въ кастрюлѣ на огонь, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не вскипятить; пробовать лопаточкою, если съ лопатки не будетъ болѣе чисто стекать, а будетъ отставать, на подобіе жидкой сметаны, значитъ, что варить довольно, отставить, остудить, мѣшая; процѣдить сквозь сито въ форму, которую надобно сперва вытереть хорошенько; накрыть бумагою и крышкою и вертѣть на льду.

Черезъ $^1/_4$ часа обтереть крышку, открыть форму осторожно, чтобы не попало въ середину соли или льду, отскоблить хорошенько деревянною лопаточкою съ боковъ и дна массу, которая уже начала застывать, размѣшать съ прочею, выбить лопаточкою, какъ можно лучше, опять накрыть бумагою и крышкою и вертѣть нѣсколько минутъ; потомъ опять размѣшать лопаткою, какъ сказано выше, и повторять по крайней мѣрѣ 5—6 разъ, пока мороженое не обратится въ густую и гладкую массу, на подобіе чухонскаго масла; тогда еще немного повертѣть; подавать, или если рано, то засыпать форму солью и льдомъ и оставить такъ на нѣкоторое время. Чѣмъ чаще мороженое будетъ вымѣшано веселочкою, тѣмъ оно лучше; въ этомъ состоитъ весь секретъ хорошаго мороженаго.

Если ледъ растаетъ, выпустить воду и прибавить свѣжаго льду.

На 6 человѣкъ, чтобы мороженое подать на столъ, выложивъ его изъ формы на блюдо, надобно взять 3 стак. сливокъ или молока, $^5/_8$ фунта сахара, не болѣе, и всего прочаго соразмѣрно этой пропорціи; подавая же мороженое на блюдечкахъ, этой самой пропорціи достаточно на 12 порцій. На мороженое изъ сока взять $3^1/_2$ стакана сока, $^3/_4$ фунта, т. е. почти $1^1/_2$ стакана мелкаго сахара.

На 12 человѣкъ 6 ст. сливокъ, $1^1/_4$ фун. сахара и пр.; подавая же на блюдечкахъ, изъ этой пропорціи выходитъ ровно 24 порціи.

Чтобы мороженое выложить изъ формы, надобно форму сперва обмакнуть въ горячую воду, обтереть хорошенько и опрокинуть на блюдо, покрытое салфеткою, оградировать пирожнымъ.

1417) **Мороженое сливочное.** Сахаръ истолочь, просѣять, растереть до-бѣла съ желтками, $^1/_2$ вер. ванили настругать ножемъ, влить сливки, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, но не вскипятить, потомъ процѣдить, остудить, мѣшая влить въ форму; далѣе поступить, какъ сказано въ

примѣчанія. Если кладется лимонная цедра, то ее надо положить въ остывшія уже сливки.

Выдать: 3 стакана сливокъ, 3—4 желтка. 1 полный стак. мелкаго сахара, т. е. $^5/_8$ фунта. | $1^1/_2$ вер. ванили или цедры лимонной. Соли 3 ф., т. е. 6 стакановъ.

1418) **Сливочное мороженое съ кофе.** Желтки и сахаръ растереть до-бѣла, развести сливками, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, прямо изъ жаровни всыпать $^1/_8$ фунта свѣжаго, самаго лучшаго, только-что изжареннаго кофе, отставить отъ огня, накрыть, дать стоять такъ, пока не остынетъ, процѣдить въ форму и т. д.

Выдать: 3 ст. сливокъ, 4 желтка. $^5/_8$ ф. сахара, т. е. полный стаканъ. | $^1/_8$ фун., т. е. $^1/_2$ ст. жаренаго кофе. Соли 3 фун., т. е. 6 стакановъ.

1419) **Сливочное мороженое кофейное.** $^3/_4$ стакана молотаго, самаго лучшаго кофе налить водою, сварить какъ обыкновенно такъ, чтобы вышло 1 стаканъ крѣпкаго кофе. Желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести 2 стаканами сливокъ или молока и 1 стакановъ кофе, мѣшать на плитѣ, пока не погустѣетъ, процѣдить, остудить, влить въ форму и т. д.

Выдать: $^3/_4$ стак. молотаго кофе. 2 стак. сливокъ, 4 желтка. $^5/_8$ ф., т. е. полный ст. сахара. | Можно прибавить $^3/_4$ верш. ванили. Соли 3 фунта.

1420) **Сливочное мороженое изъ грецкихъ орѣховъ.** $^3/_4$ фунта грецкихъ орѣховъ истолочь съ 1 ложкою воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, влить 3 стакана горячихъ сливокъ, процѣдить, выжать, желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести сливками, мѣшая на плитѣ, пока не погустѣетъ, и т. д.

Выдать: $^3/_4$ ф. грецкихъ орѣховъ. 3 стак. сливокъ, 3—4 желтка. $^5/_8$ ф., т. е. полный ст. сахара. | 1 ложку воды померанц. цвѣтовъ. Соли 3 ф., т. е. 6 ст.

1421) **Сливочное мороженое изъ каленыхъ орѣховъ.** Приготовляется точно также, какъ мороженое изъ грецкихъ орѣховъ № 1420.

1422) **Сливочное мороженое шоколадное.** $^1/_2$ плитки шоколада натереть на теркѣ, смѣшать съ 3 стаканами сливокъ, а также съ 3 желтками, растертыми до-бѣла съ 18 лотами сахара, поставить на плиту и т. д.

Выдать: $^1/_8$ фун., т. е. $^1/_2$ плитки шоколада. $^5/_8$ фун. сахара, 3 ст. сливокъ. 3—4 желтка. | Можно прибавить $^1/_4$ верш. ванили. Соли 3 фунта.

1423) **Сливочное мороженое.**—Crême brulée. Поджечь сахаръ, т. е. 3—4 куска сахара истолочь, всыпать на маленькую сковороду, влить чайную ложечку воды, поставить на плиту; когда сахаръ сдѣлается темнаго цвѣта, влить ложки 2 сливокъ, вскипятить, смѣшать съ остальными сливками и съ желтками, растертыми до-бѣла съ сахаромъ, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ и т. д.

Выдать: 3 ст. сливокъ. 1 полн. ст., т. е. $^5/_8$ ф. мел. сахара. 3—4 желтка, 4 куска сахара. | Можно прибавить $^1/_2$ вершка ванили. Соли 3 фунта.

1424) **Сливочное мороженое съ померанцовымъ, резедовымъ или жасминнымъ цвѣтомъ.** Всыпать въ горячія сливки 1 столовую ложку померанцоваго, резедоваго или жасминнаго цвѣта, накрыть крышкою, черезъ часъ процѣдить, смѣшать съ желтками, растертыми до-бѣла, поставить на плиту и т. д.

Выдать: 1 стол. ложку померанц., резед. или жасминнаго цвѣта, 3 ст. сливокъ. | 3—4 желтка, $^5/_8$ ф. сахара. Соли 3 фунта.

1425) **Сливочное мороженое изъ фисташекъ.** $^1/_4$ фунта фисташекъ очистить отъ самой верхней кожицы, оставляя однакоже зеленую кожицу, истолочь въ ступкѣ какъ можно мельче съ 1 ложкою воды изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, влить 3 стак. сливокъ, размѣшать; 3 желтка растереть до-бѣла съ сахаромъ, смѣшать со сливками и чайною ложечкою порошка ванили поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, процѣдить, протереть сквозь сито, положить 1 ложку сквозь самое частое сито протертаго варенаго шпината.

Выдать: $^1/_4$ ф. фисташекъ, 3 ст. сливокъ. 1 пол ложк. воды померан. цвѣтовъ. 1 полный ст., т. е. $^5/_8$ ф. сахара. | $^3/_4$ вершка ванили. 3—4 желтка, шпинату около $^1/_2$ фунта. Соли 3 фунта.

1426) **Сливочное мороженое съ чаемъ.** 1 чайную ложечку цвѣточнаго чая заварить $^1/_2$ стак. кипятка, накрыть, черезъ нѣсколько времени процѣдить, смѣшать со сливками и желтками, растертыми до-бѣла съ сахаромъ, поставить на плиту и т. д.

Выдать: 3 ст. сливокъ, 4 желтка. 1 чайную ложк. цвѣточнаго чая. | 1 полный стак., т. е. $^5/_8$ фун. сахара. Соли 3 ф., т. е. 6 стак.

1427) **Сливочное мороженое съ мараскиномъ.** Желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести сливками, поставить на плиту, смѣшать, пока не погустѣетъ, остудить, процѣдить, влить $^1/_2$ рюмки лучшаго мараскина, заморозить.

Выдать: 3 ст. сливокъ, 4 желтка. 1 пол. ст., т. е. $^5/_8$ ф. мелк. сахара. | $^1/_2$ рюмки мараскина. Соли 3 ф., т. е. 6 стакановъ.

1428) **Сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники.** 2 стак. сливокъ, желтки, растертые до-бѣла съ сахаромъ, поставить на плиту, мѣшать, пока не погустѣетъ, отставить, остудить мѣшая, положить 1 стак. протертой некипяченой массы изъ клубники, земляники или малины, смѣшать, процѣдить въ форму и т. д.

Выдать: 2 ст. сливокъ, 3—4 желтка. $^5/_8$ ф. сахара, т. е. 1 полн. стак. 1 ф., т. е. стак. $2^1/_2$ — 3 малины, | клубники или земляники. Соли 3 фунта, т. е. 6 стакановъ.

1429) **Сливочное мороженое изъ «флеръ-д'оранжъ».** Желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, развести сливками, поставить на плиту, подогрѣть, мѣшая какъ обыкновенно, процѣдить, влить $^1/_4$ стак. воды померанцовыхъ цвѣтовъ, остудить и т. д.

Выдать: 4 желтка, 3 ст. сливокъ. $^5/_8$ фунта сахара. | $^1/_4$ ст. воды померанцовыхъ цвѣтовъ. Соли 3 фунта, т. е. 6 стакановъ.

1430) **Кремъ-ройяль.** Въ одной формѣ приготовить сливочнаго мороженаго изъ флеръ-д'оранжъ № 1429, въ другой же формѣ ту же пропорцію малиноваго или земляничнаго мороженаго № 1428, 1431 или 1432. Когда оба будутъ готовы, сложить ихъ въ одну форму и слегка перемѣшать лопаткою такъ, чтобы мороженое было какъ мраморное; повертѣть нѣсколько минутъ, подавать.

(Пропорція на 12 человѣкъ).

Выдать: *На сливочное мороженое:* 3 ст. слив., 4 бѣлка или 4 желтка. $^5/_8$ фунта сахара. $^1/_4$ ст. воды померанц. цвѣтовъ. Соли 6 фунт., т. е. 12 стакановъ. | *На мороженое изъ земляники:* $^3/_4$ фунта сахара. $1^1/_4$ стак. малиноваго или земляничнаго пюре. $^1/_4$ чайной ложечки лимонной соли.

1431) **Мороженое изъ клубники или земляники.** $2^1/_4$ стак. воды, $^3/_4$ фун. сахара, $1^1/_4$ стак. протертой земляники или клубники, $^1/_4$ чайной ложечки лимонной соли, вскипятить, остудить, процѣдить въ форму и т. д.

Выдать: $^3/_4$ ф. сахара, т. е. почти $1^1/_2$ ст. или земляники.
$1^1/_2$ ф., т. е. 4—5 ст. клубники | $^1/_4$ чайной ложечки лимонной соли.

1432) **Мороженое изъ малины, вишень или красной смородины.** 2 стак. воды, $^3/_4$ ф. сахара вскипятить, всыпать $^1/_4$ чайной ложечки лимонной соли, остудить, влить 1 стак. сока изъ вышепоименованныхъ ягодъ, процѣдить въ форму и замораживать.

Выдать: $^3/_4$ ф. сахара, т. е. почти $1^1/_2$ ст. | 1 стаканъ сока.
$^1/_4$ чайной лож. лимонной цедры. | Соли 6 стакановъ.

1433) **Мороженое изъ ананасовъ.** Почти 3 стак. воды, $^2/_3$ фун. сахара, сокъ изъ 1 лимона, $^1/_4$ Фун. тертаго ананаса разъ вскипятить, выжать сквозь салфетку, остудить, влить въ форму и заморозить.

Выдать: $^2/_3$ ф. мелкаго сахара. | 1 лимонъ.
$^1/_4$ ф. ананаса. | Соли 5 стакановъ.

1434) **Мороженое изъ яблокъ или грушъ.** Для мороженаго лучше всего яблоки ранеты или ананасныя и груши бэри или бергамоты, за неимѣніемъ ихъ можно взять и обыкновенныхъ яблокъ или грушъ.

7 очищенныхъ яблокъ или грушъ разрѣзать на части, налить $1^1/_2$ стаканами воды, разварить до мягкости, процѣдить, взять этого сока $2^3/_4$ стак. $^3/_4$ фун. сахара, вскипятить, остудить, влить сокъ изъ $^1/_2$ лимона и $^1/_2$ стак. шампанскаго или $^1/_3$ рюмки рома.

Варя яблоки, положить корицы и цедру съ $^1/_4$ лимона или 1 гвоздику; варя груши, положить $^1/_2$ вершка ванили.

Выдать: *На мороженое изъ яблокъ:*
7 яблокъ, $1^1/_2$ ст. сахара, т. е. $^3/_4$ ф.
$^1/_2$ лимона, корицы.
$^1/_2$ стакана шампанскаго или $^1/_2$ рюмки рома.

Соли 6 стакановъ.

На мороженое изъ грушъ:
7 грушъ, $^3/_4$ фунта сахара.
$^1/_2$ вершка ванили.
Сокъ изъ $^1/_2$ лимона.
$^1/_2$ ст. шампанскаго или $^1/_2$ рюмки рома.

Соли 6 стакановъ.

1435) **Мороженое изъ дыни.** 1 фунтъ дыни ананасной натереть на теркѣ, смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ $2^1/_2$ стак. воды и $^2/_3$ фун. сахара, разъ вскипятить, процѣдить, остудить, влить въ форму.

Выдать: 1 фунтъ дыни, $^2/_3$ ф. сахара. | Соли 6 стакановъ.

1436) **Мороженое изъ барбариса.** Въ 3 стак. воды положить $^1/_2$ вершка ванили, $^3/_4$ фун. сахара, вскипятить, влить съ $^1/_2$ стак. сока изъ барбариса, процѣдить, остудить, влить въ форму, заморозить.

Выдать: $^1/_2$ стак. сока изъ барбариса. | $^3/_4$ фун., т. е. $1^1/_2$ ст. мелкаго сахара.
$^1/_2$ вершка ванили. | Соли 6 стакановъ.

1437) **Мороженое изъ клюквы.** Кусокъ корицы, лимонной цедры или ванили налить $2^1/_2$ стаканами воды, смѣшать съ сахаромъ, вскипятить, взять сокъ изъ 1 стак. клюквы, процѣдить, остудить, влить въ форму и т. д.

Выдать: 1 ст. клюквы, т. е. $^1/_2$ фунта. | Корицы, лимонной цедры или ванили.
$^3/_4$ фун. сахара. | Соли 6 стакановъ.

1438) **Мороженое лимонное.** 3 стакана воды, $^3/_4$ фунта сахара, тонко срѣзанную желтую цедру съ 1 лимона, вскипятить все вмѣстѣ нѣсколько разъ, влить сокъ изъ 2 лимоновъ, процѣдить сквозь салфетку, остудить, влить въ форму, заморозить.

Выдать: $^3/_4$ ф. сахара, т. е. почти $1^1/_2$ ст. | 2 лимона, соли 6 стакановъ.

1439) **Мороженое изъ апельсинъ.** 3 стак. воды, $^3/_4$ фунта сахара, цедру съ 2 апельсинъ вскипятить, влить сокъ изъ 4 апельсинъ безъ зеренъ, процѣдить, влить въ форму, остудить.

Выдать: $^3/_4$ ф., т. е. почти $1^1/_2$ ст. сахара. | 4 апельсина, соли 6 стакановъ.

1440) **Мороженое тутти-фрутти** (Tutti-frutti). Приготовить мороженное лимонное № 1438, заморозить, влить $^1/_2$ рюмки воды померанцевыхъ цвѣтовъ и $^1/_2$ рюмки мараскина, вертѣть опять; когда мороженое будетъ совершенно готово, положить въ него ягодъ и фруктовъ, сваренныхъ въ сахарѣ, т. е. вынуть ихъ изъ варенья; когда сокъ совершенно стечетъ, поставить не надолго въ печь, обсушить ихъ, остудить, положить въ мороженое ягоды цѣльными, а фрукты разрѣзать на небольшіе куски, величиною въ орѣхъ, размѣшать.

Выдать: $^3/_4$ ф. сахара, т. е. $1^1/_2$ стак. | $^1/_2$ груши, $^1/_2$ персика.
2 лимона | $^1/_2$ маленькаго ананаса.
$^1/_2$ рюмки воды помер. цвѣтовъ. | $^1/_2$ бергамота, $^1/_4$ ст. вишень.
$^1/_2$ рюмки мараскина. | $^1/_4$ ст. малины, соли 6 ст., т. е. 3 ф.

1441) **Мороженое обжареное.** Приготовить сливочное мороженое, выложить на блюдо, поставить блюдо на ледъ съ солью, покрыть мороженое мерингою въ 2 пальца толщиною, приготовленною изъ 6 сбитыхъ бѣлковъ, $^1/_4$ фун. сахара и немного ванили, сгладить ножомъ, провести кругомъ горячимъ раскаленымъ утюгомъ, разумѣется осторожно, не дотрогиваясь мерингы, когда эта послѣдняя обжарится сверху, подавать.

1442) **Мороженое въ бисквитахъ.** Приготовить достаточное количество бисквитовъ, нарѣзать ихъ ломтиками шириною въ 2 пальца, а длиною въ 3 вершка, выложить ими бока кастрюли, а на дно положить бисквиты, нарѣзанные треугольными кусками, оглазировавъ ихъ сперва разноцвѣтною глазурью, наполнить форму мороженымъ, дать постоять, опрокинуть на блюдо, подавать.

1443) **Мороженое изъ чернаго хлѣба.** Взять $^1/_2$ фунта ржанаго хлѣба, насушить изъ него сухарей, потомъ налить на нихъ кипятку, накрыть, дать постоять съ полчаса, процѣдить. Взять 3 стакана этой хлѣбной воды, всыпать $^3/_4$ фун. сахара, вскипятить, положить сокъ изъ 1 лимона, процѣдить, остудить, влить въ форму, вертѣть на льду; когда погустѣетъ, всыпать сквозь рѣшето протертаго мягкаго ржанаго хлѣба $^1/_2$ фунта, размѣшать, заморозить.

Выдать: 1 ф. ржанаго хлѣба. | 1 лимонъ.
$^3/_4$ ф., т. е. $1^1/_2$ стак. сахара. | Соли стак. 5—6.

1444) **Мороженое изъ смородинныхъ почекъ.** $3^1/_4$ стакана воды, $^5/_8$ фун. сахара, $^1/_2$ стак. смородинныхъ почекъ сварить, выжать сокъ изъ 1 лимона, процѣдить, остудить, влить въ форму, вертѣть и заморозить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: $^5/_8$—$^6/_8$ фунта сахара. | $^1/_2$ стак. смородинныхъ почекъ.
1 лимонъ. | Соли 3 ф., т. е. 6 стакановъ.

1445) **Пуншъ-глясе** (glacé). Приготовить, какъ сказано, мороженое лимонное № 1438. Когда заморозится какъ слѣдуетъ, положить 3 взбитые бѣлка и сбивать лопаткою по крайней мѣрѣ 1 часъ, пока массы не прибудетъ до $^3/_4$ формы; за 5 минутъ передъ отпускомъ влить 1 столовую ложку бѣлаго рома, или мараскина, или $^1/_3$ стак. шампанскаго, размѣшать, наложить ложкою въ бокалы, подавать.

Выдать: $1^1/_2$—2 ст. сахара, 2 лимона. 1 ложку рома или мараскина. | Или $^1/_3$ стак. шампанскаго. 3 бѣлка, соли 6 стакановъ.

1446) **Пуншъ глясе изъ фруктоваго сока.** Приготовить мороженое изъ какого-нибудь сока; когда заморозится, положить 3 бѣлка, сбивать лопаткою по крайней мѣрѣ 1 часъ. Передъ отпускомъ влить 2 ложки рома или $^1/_2$ стак. шампанскаго, размѣшать, подавать въ бокалахъ, какъ сказано въ № 1445.

1447) **Пуншъ императрьяль мороженый изъ земляники и проч. фруктовъ.** Перебрать, сполоснуть въ водѣ садовую землянику, протереть сквозь частое сито въ каменную чашку; на 1 ф. пюре взять $^1/_2$ ф. сахара, размѣшать; развести $^1/_2$ бутылкою рейнвейна, слить въ форму для мороженаго, вертѣть, оскабливая кругомъ края формы такъ, чтобы мороженое не замерзало, а было на подобіе воды со снѣгомъ, тогда разлить въ бокалы или кружечки, подавать.

Выдать: 1 фун. пюре изъ земляники. $^1/_2$ ф., т. е. 1 стак. сахара. | $^1/_2$ бутылки рейнвейна. ——— Соли 5 стакановъ.

1448) **Пуншъ изъ абрикосовъ.** Точно также приготовляется пуншъ императрьяль изъ абрикосовъ: 2 стак. пюре изъ свѣжихъ абрикосовъ, $^1/_2$ фун. сахара, $^1/_2$ бутылки шампанскаго и 2 рюмки рома.

1449) **Королевскій пуншъ** glacé. Взять нѣсколько ананасовъ, бутылку рейнвейна, бутылку шампанскаго, четверть бутылки мараскина, полбутылки араку или ямайскаго рома, сокъ изъ 6 лимоновъ и трехъ апельсиновъ и два или три фунта сахара.

Прежде всего кипятить сахаръ съ лимоннымъ сокомъ съ небольшимъ количествомъ воды, пока не образуется прозрачный сиропъ. Потомъ ананасы растереть въ ступкѣ въ мягкую массу, положить ихъ въ миску, облить кипящимъ сиропомъ, прибавить аракъ или ромъ, накрыть, остудить. Потомъ влить процѣженный лимонный и апельсинный сокъ, вино, мараскинъ, шампанское и пр., процѣдить все сквозь салфетку, остудить на льду въ родѣ жидкаго мороженаго.

Б) КРЕМЫ.

Примѣчаніе. Для всѣхъ кремовъ употребляется клей рыбій или желатинъ, т. е. клей изъ телячьихъ ножекъ. На форму на 6 человѣкъ надобно отъ 3 до 5 зол. клея.

Рыбій клей приготовить слѣдующимъ образомъ: взять 5 золотн. лѣтомъ, а зимою въ морозы достаточно даже 3 золотн. клея, расщипать какъ можно мельче, налить 2—3 стаканами холодной воды, кипятить на легкомъ огнѣ, положить 1 кусокъ сахара, уварить до $^1/_2$ стак., процѣдить сквозь рѣдкое полотно. Пока еще тепелъ, смѣшать его съ нѣсколькими ложками сбитыхъ сливокъ, сложить ихъ тотчасъ же въ остальныя сливки, не переставая бить метелкою на льду для того, чтобы клей не застылъ прежде, чѣмъ будетъ размѣшанъ со всею сливочною массою. Желатинъ же надо только распустить въ холодной или теплой водѣ, но не давать вскипѣть, иначе онъ не соединится со всею массою и подъ кремомъ образуется родъ невкуснаго желе.

Есть 2 сорта кремовъ: кремъ изъ сырыхъ сливокъ или сметаны и кремъ заварной. Приготовленіе этого послѣдняго требуетъ большой осторожности, которая состоитъ въ томъ, чтобы сливкамъ, смѣшаннымъ съ желтками, не дать вскипѣть. Если вскипятъ, сливки свернутся; если мало согрѣются, то сливочная масса не будетъ спорна и кремъ не будетъ рыхлый. Когда масса будетъ готова, сложить ее въ форму, которую сперва обмакнуть въ холодную воду и обсыпать сахаромъ; поставить на ледъ или на снѣгъ, а въ недостаткѣ его въ холодную воду. Передъ отпускомъ обмакнуть форму въ теплую воду, обтереть ее, выложить кремъ на блюдо. Сливки должны быть самыя густыя

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.

На 7— 9 человѣкъ взять $1^1/_1$ назначенной пропорціи.
„ 10—12 „ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
„ 13—18 „ „ „ „ 2 „

1450) **Кремъ изъ сырыхъ сливокъ.** $1^1/_2$ стак. сырыхъ самыхъ густыхъ холодныхъ сливокъ бить метелкой на льду, пока не обратятся въ густую пѣну: 3—4 желтка растереть до бѣла съ $^1/_4$ фун. мелкаго сахара, развести $^1/_2$ стак. сливокъ, заварить мѣшая, отставить, бить метелкою: когда остынутъ, смѣшать со взбитыми сливками и съ $^1/_2$ стак. теплаго клея, поставить въ холодное мѣсто.

Выдать: $1^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ. $^1/_2$ стак. жидкихъ сливокъ. | $^1/_4$ ф., т. е. $^1/_2$ стак. мелкаго сахара. 3—4 желтка, отъ 3 до 5 золотникъ клея.

Въ кремъ этотъ можно прибавить:

а) 2—3 капли лимоннаго масла или цедру стертую съ 1 лимона.
б) $^3/_4$ вершка ванили мелко истолченной съ 1 кускомъ сахара.
в) Или $^1/_2$ рюмки бѣлаго рома.
г) Подавая, можно облить сиропомъ или огарнировать безе, приготовленнымъ изъ $^1/_2$ фун. сахара и 4 оставшихся бѣлковъ № 1698.
д) Кремъ этотъ подается еще слѣдующимъ образомъ: взять на 6 человѣкъ 12 сливъ изъ варенья, вынуть косточки, разрѣзать сливы на нѣсколько частей, уложить на блюдо, покрыть $2^1/_2$ стак. сбитыхъ сливокъ съ сахаромъ, подавать.

1451) **Кремъ изъ сырыхъ сливокъ съ ромомъ и апельсинами.** Выжать сокъ изъ 3 апельсинъ и 1 лимона, смѣшать съ $^1/_2$ фунтомъ сахара отертаго о цедру 1 или 2 апельсиновъ, положить въ этотъ сокъ 4—5 листочковъ бѣлаго разломаннаго на самые мелкіе кусочки желатина, мѣшать на плитѣ, пока клей не распустится.

Сбить $2^1/_4$ стакана самыхъ густыхъ сливокъ, смѣшать съ клеемъ сбивая метелочкою. Вмѣсто апельсиннаго сока, можно взять иногда сокъ изъ 3 лимоновъ и 1 рюмку рома, сахара же въ такомъ случаѣ $^2/_3$ фунта, т. е. $1^1/_3$ стак.

1452) **Кремъ изъ сметаны.** $2^1/_4$ стакана густой свѣжей сметаны бить метелкою на льду, пока не обратится въ густую пѣну, всыпать $^1/_4$ фунта сахара, смѣшать съ $^1/_2$ стаканомъ теплаго клея, поставить въ холодное мѣсто.

Выдать: $2^1/_4$ стак. сметаны. $^1/_4$ ф., т. е. $^1/_2$ ст. сахара. Отъ 3 до 5 зол. клея. | Можно прибавить лимоннаго масла, или ванили, или рому, какъ сказано въ № 1450.

Сметану можно смѣшать иногда пополамъ съ густыми сливками, смѣшать съ клеемъ, сахаромъ и ягодами изъ варенья безъ сока.

1453) **Кремъ изъ абрикосовъ.** 8—10 абрикосовъ опустить въ кипятокъ, тотчасъ вынуть ихъ, откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ, снять кожицу, разрѣзать, вынуть косточки, сложить абрикосы въ кастрюлю, всыпать $^2/_3$ фун. сахара, накрыть крышкою, пусть разварятся до мягкости, протереть

сквозь сито, поставить на ледъ мѣшая, чтобы остыло и погустѣло, влить $^1/_2$ стакана клея, смѣшать съ $1^1/_2$ стак. сбитыхъ сливокъ, размѣшать хорошенько, въ форму и на ледъ.

Выдать: 8—10 абрикосовъ. | $^3/_4$ стак. сахара.
$1^1/_2$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ. | Отъ 3 до 5 зол. клея.

1454) **Кремъ яблочный.** 5 яблокъ испечь, протереть сквозь сито, смѣшать съ $1^1/_2$ бѣлками и $^1/_2$ стак. мелкаго сахара, бить на льду деревянною ложкою, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка въ ней держалась стойма; можно положить цедру, отертую теркою съ 1 лимона и сокъ, а также, кто хочетъ рюмку мараскина, влить $^1/_4$ стакана клея, размѣшать, въ форму и на ледъ.

Выдать: 5 яблокъ, 2 бѣлка. | 2—3 золотника клея.
$^1/_2$ стак. сахара. | 1 лимонъ, 1 рюмку мараскина.

1455) **Кремъ яблочный со сливками.** Испечь 3—4 большія яблока, протереть сквозь сито, взять этой массы 1 стаканъ, вбить 1 бѣлокъ, всыпать $^1/_4$ стакана мелкаго сахара, мѣшать ложкою въ холодномъ мѣстѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка держалась стойма въ массѣ; 1 стаканъ сливокъ сбить на льду метелкою, всыпать почти $^1/_2$ стакана сахара смѣшать съ яблочною массою и $^1/_3$ стакана клея, влить кто хочетъ, 1 рюмку кирасо или рома, сложить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: 3—4 большія яблока. | 1 ст. сливокъ, 2—3 золотника клея.
$^1/_4$ стак. мелкаго сахара. | (1 рюмку кирасо или рома).

1456) **Еще кремъ изъ вареныхъ яблокъ.** Взять 4 кислыя яблока, если свѣжія, не срѣзывать кожицу, если не свѣжія, то срѣзать; разрѣзать каждое на 4 части, положить въ кастрюльку, налить водою приблизительно $2^1/_2$ стакана, разварить совершенно, потомъ протереть сквозь сито такъ, чтобы этой массы было 2 стакана; всыпать $^3/_8$ фунта самаго мелкаго сахара, размѣшать, влить $^1/_2$ стакана клея, сваренаго изъ 4-хъ пластинокъ бѣлаго тельячьяго клея такъ, чтобы всего было 3 стакана; сбивать метелкою на льду, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, переложить въ форму, застудить; подавая, выложить на блюдо.

Выдать: 4 яблока, $^3/_8$ фунта сахара. | 4 листочка бѣлаго желатина, т. е. 4 зол.

1457) **Очень вкусный кремъ изъ сушоныхъ яблокъ.** Взять $^1/_4$ фунта лучшихъ сушоныхъ яблокъ, налить водою, разварить, протереть сквозь сито, взять этой массы $1^1/_2$ стакана, всыпать съ $^1/_4$ стакана сахару смотря по вкусу, потому что яблоки эти очень сладки, мѣшать, чтобы масса хотя немного побѣлѣла и погустѣла. Сбить на льду метелкою 1 стаканъ густыхъ сливокъ; передъ тѣмъ, чтобы положить сливки, влить въ яблоки $^1/_3$ стакана теплаго клея сваренаго изъ 2—3 золотниковъ желатина, т. е. изъ 2—3 листочковъ и не переставая сбивать яблоки метелкою, класть въ нихъ сбитыя сливки, выбить хорошенько, переложить въ форму, поставить на ледъ. Въ яблоки можно положить или цедры лимонной или $^1/_2$ рюмки рома.

Выдать: $^1/_4$ стак. мелкаго сахара. | 1 стак. густыхъ сливокъ.
$^1/_4$ фун. сушоныхъ яблокъ. | 2—3 листочка желатина.

1458) **Кремъ изъ земляники, клубники или малины со сливками.** 3—4 стакана малины, земляники или клубники протереть сквозь сито, взять этой массы 1 стаканъ, смѣшать съ $1^1/_2$ бѣлками и $^1/_2$ фунтомъ сахара, мѣшать ложкою на льду, пока не погустѣетъ, 1 стаканъ сливокъ сбить на льду, смѣшать съ ягодною массою и $^1/_2$ стакана клея, размѣшать, сложить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: Малины, земляники или клубники 3—4 стакана. | $1^1/_2$ бѣлка.
$^1/_2$ стак. сахара. | 1 ст. сливокъ самыхъ густыхъ.
| 3—5 золотниковъ клея.

1459) **Кремъ изъ сабаіона.** $^1/_2$ фунта сахара отереть о цедру $^1/_2$ лимона, истолочь, смѣшать съ 5 желтками, растереть до-бѣла, развести $1^1/_2$ стаканами бѣлаго легкаго вина, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, поставить на плиту, бить метелкою, пока не погустѣетъ, снять съ огня, спести на ледъ, не переставая бить метелкою, влить 1 стаканъ клея, прибавить кто хочетъ, $^1/_2$ рюмки бѣлаго рома, опять сбивать, въ форму и на ледъ.

Выдать: $^1/_2$ ф. сахара, 5 желтковъ. | Отъ 3 до 5 зол. клея, $^1/_2$ лимона.
$1^1/_2$ ст. стол. вина, т. е. $^1/_2$ бут. | ($^1/_2$ рюмки рома).

1460) **Кремъ изъ шампанскаго и шато-лафита.** $^1/_2$ фун сахара, $^1/_2$ вершка ванили, 5 желтковъ мѣшать до-бѣла; развести $^3/_4$ стакана шампанскаго, подогрѣть, но не кипятить, влить $^3/_4$ стак. шато-лафита, 1 стаканъ клея, смѣшать, бить вѣничкомъ; когда поднимется, сложить въ форму, застудить.

Выдать: $^1/_2$ ф., т. е почти 1 ст. сахара. | $^3/_4$ ст. шато-лафита, $^3/_4$ ст. шампанскаго.
$^1/_2$ вершка ванили, 5 желтковъ. | Отъ 3 до 5 зол. клея.

1461) **Кремъ орѣховый съ фисташками.** Почти 1 стаканъ грецкихъ очищенныхъ отъ скорлупы орѣховъ истолочь мелко въ ступкѣ, подливая понемногу ложку воды померанцовыхъ цвѣтовъ, переложить въ кастрюлю, положить туда же 4 желтка, растертые до-бѣла съ $^1/_2$ стак мелкаго сахара и $^1/_2$ стак. вскипяченныхъ сливокъ, заварить на огнѣ, постоянно мѣшая, процѣдить, протереть сквозь салфетку, положить $^1/_4$ фун. фисташекъ, которыя надобно сперва истолочь, подливая воды или сливокъ и протереть сквозь сито, остудить все это, сбивая метелкою, смѣшать съ $1^1/_2$ стаканами сбитыхъ сырыхъ сливокъ и $^1/_2$ стак. клея, въ форму и на ледъ.

Выдать: 1 ст. греч. очищенныхъ орѣховъ. | $^1/_2$ ст. жидкихъ сливокъ.
$^3/_4$ ст. сахара, т. е. $^3/_8$ ф., 4 желтка. | $^1/_4$ ф. фисташекъ.
$1^1/_2$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ. | Отъ 3 до 5 золотниковъ клея.

1462) **Кремъ изъ мокскаго кофе.** $^1/_8$ фун. кофе изжарить, горячій прямо изъ жаровни, какъ можно скорѣе, завязать въ чистенькую тряпочку, растолочь слегка, всыпать въ $^1/_2$ стак. сливокъ, вскипятить, накрыть крышкою, дать постоять часъ, потомъ процѣдить; 4 желтка растереть до-бѣла съ $^1/_4$ фунта сахара, смѣшать со сливками, поставить на плиту, подогрѣть, какъ сказано въ примѣчаніи, мѣшая ложкою; когда погустѣетъ, снести на ледъ, остудить, не переставая бить метелкою, смѣшать съ $1^1/_2$ стаканами сбитыхъ густыхъ сливокъ и съ $^1/_2$ стак. клея, въ форму и на ледъ. Можно прибавить $^1/_2$ вершка ванили.

Выдать: $^1/_4$ ст. кофе въ зернахъ, 4 желтка. | 2 ст. густыхъ сливокъ, $^1/_2$ ст. сахара.
$^1/_2$ ст. жид. слив. или цѣл. молока. | Отъ 3 до 5 золотн. клея.

1463) **Кремъ съ померанцевымъ или резедовымъ цвѣтомъ.** $^1/_2$ стак. сливокъ поставить на огонь, какъ только вскипятъ, всыпать $^1/_2$ ложки померанцоваго цвѣта или $^1/_2$ ложки только что собранной резеды, накрыть крышкою плотно, отставить; 4 желтка, $^1/_4$ фун. сахара растереть

до-бѣла, смѣшать съ остывшими, процѣженными сливками, поставить опять на плиту, чтобы сливки заварились до надлежащей густоты, сбивая желѣзнымъ вѣничкомъ, тотчасъ отставить, вынесть на ледъ. Когда остынутъ, смѣшать съ $1^1/_2$ стаканами сбитыхъ сливокъ и съ $^1/_2$ стак. клея, сбивая метелкою, въ форму и на ледъ.

Выдать: $1^1/_2$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ. | $^1/_2$ ст. жидкихъ сливокъ, 4 желтка.
$^1/_2$ ложки номер. или резед. цвѣта. | $^1/_2$ ст. сахара, отъ 3 до 5 золот. клея.

1464) **Кремъ брюле.** Поджечь 4 куска сахара, 4 желтка растереть до-бѣла съ $^1/_2$ стак. мелкаго сахара, смѣшать съ $^1/_2$ стак. сливокъ, поставить на плиту, заварить, какъ сказано въ примѣчаніи, отставить, процѣдить, остудить сбивая, смѣшать съ $1^1/_2$ стак. сбитыхъ сырыхъ самыхъ густыхъ сливокъ и съ $^1/_2$ стак. клея, смѣшаннаго съ подожженнымъ сахаромъ, смѣшать все вмѣстѣ, въ форму и на ледъ:

Выдать: 4 желтка, $^1/_2$ ст. жидк. сливокъ. | $^1/_2$ стак. сахара, 3—5 золотн. клея.
$1^1/_2$ ст. густыхъ сливокъ. | 4 куска сахара.

1465) **Кремъ шоколадный.** $^1/_2$ плитки тертаго шоколада всыпать въ кастрюлю, влить 3 ложки сливокъ, поставить на плиту, мѣшать, пока шоколадъ не распустится, отставить; 3—4 желтка растереть до-бѣла съ сахаромъ, смѣшать съ шоколадомъ и $^1/_2$ стак. сливокъ, мѣшать на огнѣ, пока не погустѣетъ, отставить, остудить, не переставая бить вѣничкомъ на льду. Сбить отдѣльно $1^1/_2$ стакана сливокъ, смѣшать съ заварными сливками, влить $^1/_2$ стакана клея, въ форму и на ледъ.

Выдать: $^1/_2$ плитки, т. е. $^1/_8$ ф. шоколада. | $^1/_2$ стак. жидкихъ сливокъ.
3—4 желтка. | $^1/_3$ стак. сахара, 3—5 золот. клея.
$1^1/_2$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ. | ($^1/_4$ вершка ванили).

1466) **Кремъ изъ вина со сбитыми сырыми сливками.** 3 желтка растереть до-бѣла съ $^1/_4$ фун. сахара; развести $^1/_2$ стак. крѣпкаго французскаго вина, поставить на самый легкій огонь, бить, не переставая метелкою; когда пѣна начнетъ подниматься, поставить на большой огонь, когда погустѣетъ какъ слѣдуетъ, отставить, снести на ледъ, не переставая сбивать, пока не остынетъ. $1^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ сбить отдѣльно, всыпать сахаръ, смѣшать съ приготовленнымъ сабаіономъ, влить $^1/_2$ стак. клея, размѣшать, въ форму и на ледъ.

Выдать: 3—4 желтка, $^2/_3$ стак. сахара. | $1^1/_2$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ.
$^1/_2$ ст. крѣпкаго французск. вина. | Отъ 3—5 золотниковъ клея.

1467) **Розовый кремъ изъ сливокъ съ ванилью.** 6 листочковъ краснаго желатина расщипать на мелкіе кусочки, всыпать въ стаканъ, обдать $^1/_3$ стаканомъ кипятка, накрыть, дать распуститься. $^3/_4$ стакана сахара истолочь съ полпалочкою ванили, просѣять. Или влить ванильныхъ капель. бутылку самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ пѣну, снимая въ другую миску то, что собьется, чтобы такимъ образомъ сливки всѣ сбились. Всыпать тогда по немногу въ сливки весь сахаръ, сбивая вѣничкомъ, а потомъ влить по немногу не переставая сбивать и желатинъ. Переложить въ форму смоченную холодною водою, поставить въ холодное мѣсто, чтобы застыло. Подавая выложить на блюдо, обложить кругомъ вареньемъ. Такой точно кремъ дѣлается бѣлымъ, положивъ 9 листочковъ бѣлаго желатина, потому что бѣлые листочки тоньше. Этотъ бѣлый кремъ можно и сверху облить вареньемъ. Пропорція на 12 человѣкъ.

В) ЗЕФИРЪ ИЛИ КРЕМЪ БЕЗЪ КЛЕЯ И ПЛОМБИРЪ.

Примѣчаніе. Пломбиръ то же, что кремъ, съ тою только разницею, что не кладется въ него клею, а замораживается почти какъ мороженое, т. е. заваренныя сливки съ желтками заморозить въ формѣ до половины готовности, смѣшать тогда со сбитыми сливками, накрыть плотно крышкою, поставить на ледъ съ солью, посыпать кругомъ солью и льдомъ, накрыть; оставить такъ часа на два, на три. Передъ отпускомъ обмакнуть форму въ теплую воду, обтереть ее со всѣхъ сторонъ, выложить на блюдо и тотчасъ подавать. Зефиръ же, передъ самымъ отпускомъ, сбить на льду въ пѣну, сложить на блюдо, сгладить и тотчасъ подавать.

Сливки должны быть самыя густыя.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.

Отъ 9—12 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
Отъ 13—18 „ „ „ „ 2 „

1468) **Зефиръ сливочный.** 3 стакана самыхъ густыхъ сливокъ сбить на льду въ густую пѣну, положить $^1/_4$ фунта сахара, 3—4 капли лимоннаго масла и цедру съ $^3/_4$ лимона, или вершокъ толченой ванили; $1^1/_2$ стакана свѣжей земляники, или клубники, или $^3/_4$ стакана какого-нибудь краснаго варенья безъ сока смѣшать со сливками, сложить на блюдо. Сгладить или заморозить въ формѣ, какъ сказано въ примѣчаніи о пломбирѣ, огарнировать бисквитами, безе и проч.

Выдать: 3 ст. самыхъ густыхъ сливокъ, т. е. 1 бутылку. | 3—4 капли лимоннаго масла или цедру лимонную.
Почти 1 стак. сахара. | Или 1 вершокъ ванили.
$1^1/_2$ ст. земляники, клубники или $^3/_4$ ст. варенья. | (На бисквиты или безе).

Очень вкусенъ подобный зефиръ, если въ середину его разложить безе № 1698, но только очень сухое и поджаристое.

1469) **Зефиръ или кремъ безъ клея абрикосовый.** Разварить $^1/_4$ стакана риса въ молокѣ, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю.—Взять 1 стаканъ купленаго мармелада или 5 штукъ абрикосовъ очистить, разварить въ 1 стаканѣ воды съ $^1/_2$ стаканомъ сахара такъ, чтобы воды осталось не болѣе двухъ ложекъ, протереть сквозь сито, всыпать сахаръ, смѣшать съ 2 стаканами сбивныхъ густыхъ сливокъ, сложить въ форму, засыпать льдомъ и солью. Подавая выложить на блюдо, огарнировать пирожнымъ.

Выдать: Молока 1 стаканъ. | $^3/_4$ стак. сахара.
$^1/_4$ ст., т. е. $^1/_8$ фун. риса. | 2 ст. самыхъ густыхъ сливокъ.
1 ст. мармелада или 5 абрикосовъ. | 2 фунта соли.

1470) **Зефиръ сливочный ананасный.** Очистить $^1/_3$ ананаса, сварить его въ одномъ стаканѣ воды съ $^1/_8$ фунта сахара, выкипятить такъ, чтобы осталось не болѣе двухъ ложекъ воды, протереть сквозь сито, смѣшать со взбитыми густыми сливками, подсыпая $^1/_2$ стакана мелкаго сахара, сложить въ форму, засыпать льдомъ и солью.

Подавая, выложить на блюдо, облить пирожнымъ.

Выдать: $^1/_2$ ананаса. | $2^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ.
$^3/_4$ стак. сахара. | Соли 2 фун., т. е. 4 стак.

1471) **Зефиръ яблочный.** 5—6 большихъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито, положить 1—2 бѣлка, $^1/_2$ стакана мелкаго сахара; мѣшать ложкою въ холодномъ мѣстѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка держалась стоймя въ этой массѣ, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона; сложить на

блюдо, сгладить, подавать. Подавая, огарнировать бисквитами, безе и проч. или убрать вареньемъ.

Выдать: 5—6 большихъ яблокъ. | 2 бѣлка, 1/2 лимона.
1/2—3/4 стак. сахара. | (Бисквиты, безе или варенье).

1472) **Зефиръ яблочный со сливками.** 3—4 большія яблока испечь, протереть сквозь сито, всыпать 1/2 стакана сахара, 1 бѣлокъ, можно прибавить для вкуса 1/2 чайной ложечки корицы, мѣшать въ холодномъ мѣстѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ; 1 1/2 стакана густыхъ сбитыхъ сливокъ смѣшать съ яблочною массою, сложить на блюдо, сгладить и подавать, или сложить въ форму и заморозить, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 3—4 большія яблока. | 1/2 стак. сахара.
1 бѣлокъ. | 1 1/2 стак. густыхъ сливокъ.

1473) **Зефиръ земляничный со сливками.** 4—5 стакановъ зрѣлой земляники протереть сквозь сито; взять этой массы 2 стакана, положить въ нее 3 бѣлка, и 1 стаканъ сахара, бить метелкою на льду, пока не погустѣетъ; сбить отдѣльно 1 1/2 стакана сливокъ, смѣшать, сложить на блюдо, сгладить, поставить на ледъ, убрать вареньемъ, подавать или заморозить въ формѣ.

Выдать: Зрѣлой земляники отъ 4—5 ст., т. е. 2 фунта. | 3 бѣлка, 1/2 фун. сахара.
1 1/2 ст. самыхъ густыхъ сливокъ.

1474) **Пломбиръ шоколадный.** 1 стаканъ цѣльнаго молока, 1/8—1/4 фунта тертаго шоколада вскипятить, остудить; 4 желтка, 3/4 стакана сахара растереть до-бѣла, смѣшать съ молокомъ, подогрѣть мѣшая, но не дать вскипѣть, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать со взбитыми густыми сливками, засыпать форму льдомъ и солью часа на два.

Выдать: 1 ст. цѣльнаго молока. | 1/4—1/2 плитки, т. е. 1/8 до 1/4 ф. шокол.
2 ст. густыхъ сливокъ. | Соли 5 стакановъ.
1/2—3/4 ст. сахара, 4 желтка.

1475) **Пломбиръ кофейный.** Взять одинъ стаканъ жидкихъ сливокъ, вскипятить, всыпать 1/2 стак. молотаго или не молотаго жженаго кофе, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку; 5 желтковъ, 1 стак. сахара 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 стак. густыхъ сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ, засыпать форму льдомъ и солью, какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 1 1/2 ст. жидкихъ сливокъ. | 1 стак. мелкаго сахара.
1/2 ст. кофе, 5 желтковъ. | 1 1/2 ст. густыхъ сливокъ, соли 5 стакановъ.

1476) **Сбитыя сливки къ трубочкамъ или вафлямъ.** Сбить въ густую пѣну 1 1/4 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, всыпать 1/4 стак., т. е. 1/8 ф. сахара, цедру съ 1/3 лимона, или каплю лимоннаго масла, или 1/4 вершка толченой ванили, или 1/4 стак. фруктоваго пюре, или 1 ложку мараскина, сложить на блюдо, обложить трубочками или вафлями, или трубочки наполнить сбитыми сливками.

1477) **Сбитыя сливки съ рисомъ.** Сварить разсыпчатый рисъ, какъ сказано въ № 1172, на молокѣ или на водѣ; сбить 1 стаканъ густыхъ сливокъ, всыпать сахаръ, смѣшать съ рисомъ, сложить на блюдо, убрать сверху вареньемъ и сиропомъ, подавать. Для вкуса можно прибавить вершокъ ванили или лимонной цедры. Желая выложить на блюдо изъ формы, влить 1/3 стак. клея, сваренаго изъ 3—4 зол. желатина; подавая облить сиропомъ.

Выдать: 1 1/2 стак. риса. | 1/2 ст. варенья, 1/2 ст. сиропа.
1 ст. густыхъ сливокъ. | Ванили или лимонной цедры.
1/2 ст. мелкаго сахара. | (3—4 золотн. клея).

Очень красиво приготовить этотъ кремъ слѣдующимъ образомъ: сварить 1/2 стак. малиноваго желе или 1/2 стак. горячаго густаго киселя изъ малиноваго сиропа, влить этотъ кисель въ гладкую форму, смоченную внутри водою, наклонить форму на всѣ стороны, чтобы кисель застылъ слегка на стѣнкахъ формы; когда и на днѣ онъ порядочно застынетъ, тогда положить въ эту форму приготовленный какъ сказано выше, рисъ со сбитыми сливками и съ 1/3 стак. клея сваренаго изъ 3—4 листочковъ желатина, положивъ въ рисъ сахара и немного мелко просѣяной ванили. Когда кремъ застынетъ, выложить его на блюдо, подавая облить малиновымъ сиропомъ. — Рисъ иногда слегка толкутъ въ ступкѣ такъ, чтобы крупки, разломились только пополамъ.

1478) **Сбитыя сливки съ мелкими итальянскими макаронами.** 1/2 фунта итальянскихъ макароновъ мелко наломать, опустить въ кипятокъ, сварить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; когда вода стечетъ поступить съ ними, какъ сказано, — см. сбитыя сливки съ рисомъ № 1477.

1479) **Пломбиръ рисовый.** 1/2 стакана риса перемыть въ холодной водѣ, разварить въ молокѣ до мягкости, тотчасъ протереть сквозь сито, положить въ кастрюльку, положить сахаръ, 4 желтка, истолченную ваниль, смѣшать, поставить на плиту, мѣшая подогрѣть, но не кипятить; когда погустѣетъ, отставить; остудить, влить въ форму, заморозить до половины готовности, выбивая лопаточкою, смѣшать съ 2 стак. сбитыхъ сырыхъ сливокъ; можно прибавить померанцеваго мелко нарѣзаннаго цуката, заморозить какъ сказано въ примѣчаніи.

Передъ отпускомъ выложить на блюдо, можно облить холодными заварными сливками, слѣд.: 1 1/2 стак. сливокъ или молока, 2 желтка, куска 3 сахара, поставить на плиту, подогрѣть мѣшая, остудить, прибавить, кто хочетъ, ложку рома или мадеры.

Выдать: 1/2 ст. риса, т. е. 1/4 фун. | Соли 2 фунта.
1 1/2 ст. молока, 2 ст. сливокъ.
4 желтка, 1/4 вершка ванили. | 1 столовую ложку мадеры или рома.
3/4—1 ст. мелкаго сахара. | 1 1/2 ст. молока или сливокъ.
(Померанцоваго цуката). | 2 желтка, 3—4 куска сахара.

Подавая можно облить малиновымъ или вишневымъ сиропомъ.

1480) **Пломбиръ сливочный.** Желтки, сахаръ, мелко наломанную ваниль и 1 стак. 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 2 стак. сбитыхъ густыхъ сливокъ, размѣшать, всыпать, кто хочетъ, мелко нарѣзаннаго цуката или истолченой лимонной цедры, размѣшать; за 2 часа до отпуска засыпать льдомъ и солью.

Выдать: 2 ст. густыхъ сливокъ, 5 желтковъ. | 1/2 или 3/4 вершка ванили.
1 ст. жидкихъ сливокъ. | (Отъ 1/4 до 1/2 фун. цуката).
Отъ 3/8—1/8 ф. сахара, т. е. 3/4—1 ст. | Соли 2 фунта.

Подавая выложить на блюдо, огарнировать половинками очищенныхъ апельсиновъ; облить ихъ густымъ холоднымъ сиропомъ (4 апельсина и 1/2 фун., т. е. 1 стаканъ сахара), или облить малиновымъ, или вишневымъ сиропомъ.

1481) **Шломбиръ яблочный.** 4 желтка, $^3/_4$ стак. сахара, 1 стак. сливокъ подогрѣть мѣшая, но не кипятить, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности. Испечь яблоки, протереть ихъ сквозь сито, сбить $1^1/_2$ стак. густыхъ сливокъ, смѣшать все вмѣстѣ, сложить въ форму, обложенную бисквитами, засыпать льдомъ и солью.

Выдать: 4 желтка, $^3/_4$ ст. сахара. $1^1/_2$ ст. густыхъ сливокъ. | 1 ст. жидк. сливокъ, 3—4 яблока. ($^1/_2$ ф. купленнаго бисквита). Соли.

1482) **Шломбиръ чайный.** Вскипятить 1 стак. жидкихъ сливокъ, всыпать столовую ложку зеленаго чая, вскипятить, дать настояться, процѣдить. — Растереть 5 желтковъ съ $^3/_4$ стак. сахара, развести вскипяченными остывшими сливками, подогрѣть мѣшая, но не кипятить; влить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать съ 2 стак. сбитыхъ густыхъ сливокъ, засыпать льдомъ и солью.

Выдать: 1 стак. жидкихъ сливокъ. 1 столовую ложку зеленаго чая. | $^3/_4$—1 ст. сахара, 5 желтковъ. 2 ст. густыхъ сливокъ. Соли.

1483) **Шломбиръ миндальный.** $^1/_4$ фунта сладкаго, 5—6 штукъ горькаго миндаля истолочь очень мелко, подливая воды, чтобы не замаслился, развести 1 стакановъ цѣльнаго молока, выжать, чтобы этого молока было 1 стаканъ, смѣшать съ $^3/_4$ стакана сахара, 5 желтками, подогрѣть мѣшая, но не кипятить, влить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать съ 2 стаканами сбитыхъ сливокъ, засыпать льдомъ и солью и т. д.

Выдать: $^1/_4$ ф., т. е. $^3/_4$ ст. миндаля. 5—6 шт. горькаго. 2 ст. густыхъ сливокъ | $^3/_4$—1 ст. сахара. 1 ст. цѣльнаго молока, 5 желтковъ. Соли фунта $2^1/_2$, т. е. 5 стак.

1484) **Шломбиръ изъ бепемеля со сбитыми сливками.** 2 стакана молока вскипятить съ $^2/_3$ стакана сахара, влить $^1/_4$ стакана картофельной муки, размѣшанной въ полстаканѣ холоднаго молока, вскипятить, мѣшая до гладкости. Когда остынетъ, протереть сквозь сито, смѣшать съ $1^1/_2$ стаканами густыхъ сбитыхъ сливокъ, положить обсахаренныхъ ягодъ или фруктовъ изъ варенья, переложить въ форму отъ мороженаго, поставить на ледъ. Подавая выложить на блюдо, облить вареньемъ или сиропомъ.

Г) ЖЕЛЕ.

Примѣчаніе. Въ желе кладется или рыбій клей или желатинъ, которые надо разварить отдѣльно такъ, чтобы клею было не болѣе $^1/_2$ стакана, тогда влить въ него воды, положить сахару, вскипятить, потомъ уже влить вино или сокъ, процѣдить, перелить въ форму и поставить въ холодное тѣсто или на ледъ или снѣгъ, чтобы застыло. Вынимая изъ формы, опустить форму на минуту въ горячую воду, обтереть форму и выложить желе на блюдо.

Если желе не совершенно чисто, то его можно очистить бѣлой бумагой, которую вскипятить въ холодной водѣ, мелко истолочь въ ступкѣ, опустить въ желе, вскипятить, вылить на салфетку, растянутую и привязанную къ концамъ опрокинутой скамейки, пусть понемногу стекаетъ, или очистить бѣлкомъ, который, опустивъ въ желе, кипятить на самомъ легкомъ огнѣ, чтобы кипѣло съ одного боку только, потомъ процѣдить.

Чтобы желе было золотистаго цвѣта, поджечь на сковородкѣ 1 кусокъ истолченаго, смоченнаго чайною ложкою воды, мелкаго сахара, развести 2 ложками воды, вскипятить, влить въ желе, процѣдить. Чтобы желе было краснаго цвѣта, надо положить краснаго желатину: на 6 листочковъ бѣлаго—4 краснаго.

На 6 человѣкъ желе должно быть 4 стакана, для этого лучше всего налить въ кастрюльку, въ которой будетъ вариться желе, 4 стакана воды и смѣрить высоту воды лучинкою, потомъ вылить эту воду, влить въ кастрюльку все что нужно и варить желе такъ, чтобы когда оно будетъ совсѣмъ готово, его было столько же, сколько назначено на лучинкѣ.

На 6 человѣкъ, на 4 стакана желе, надо зимою класть приблизительно по 10 золотниковъ, т. е. по 10 листочковъ, а лѣтомъ по 12 листочковъ желатина.

Отъ 7 до 9 челов. взять $1^1/_4$ назначенной пропорціи, уварить до 5 стакановъ.
„ 10 „ 12 увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза, т. е. „ „ 6 „
Отъ 13 до 15 взять $1^3/_4$ назначенной пропорціи, т. е. увеличить до 7 стакановъ.
„ 16 „ 18 увеличить пропорцію въ 2 раза, т. е. „ „ 8 „

Пропорція бланманже увеличивается такимъ же образомъ.

Если желе подается двухъ цвѣтовъ, пополамъ съ бланманже или муссомъ, то взять желе половину назначенной пропорціи, а другую половину—бланманже и т. д.

Если желе или бланманже подается къ обѣду, то на 24 человѣка надобно подать его на двухъ блюдахъ, въ такомъ случаѣ надо увеличить пропорцію почти въ 3 раза, такъ чтобы вышло 12 стак. желе, т. е. на каждое блюдо по 6 стак., изъ которыхъ выйдетъ 1 небольшая форма въ 4 стак., а изъ остальныхъ 2 стакановъ 6 маленькихъ формочекъ, которыя, выложивъ на блюдо, можно разрѣзать каждую вдоль пополамъ; или вмѣсто формочекъ огарнировать желе компотомъ.

1485) **Желе изъ вина.** Влить въ кастрюльку $2^1/_2$ стакана воды, смѣрить лучинкою, положить $^3/_4$ фунта сахара кусками, т. е. $2^1/_4$ стакана, тонко срѣзанную цедру съ 1 лимона, 10 листочковъ разломаннаго желатина, варить, пока желатинъ не разварится, тогда влить сокъ изъ 2 лимоновъ, процѣживая его сквозь самую тоненькую кисейку, чтобы не попало зернышекъ, смѣрить лучинкою; если надо будетъ, поварить еще немного, если не надо, тотчасъ процѣдить, влить $1^1/_2$ стакана какого-нибудь бѣлаго вина, хереса, мадеры, сотерну или рейнвейна, чтобы было всего 4 стакана, перелить въ форму и поставить ее на ледъ или снѣгъ.

Выдать: 10—12 листочковъ желатина. $^3/_4$ ф., т. е. $2^1/_4$ ст. сахара кусками. 2 небольшіе лимона. | $1^1/_2$ стак. вина. 1—2 бѣлка. (1 кусокъ сахара).

Это желе можно сдѣлать золотистаго цвѣта, въ такомъ случаѣ поджечь кусочекъ сахара; или краснаго цвѣта, въ такомъ случаѣ положить 6 листочковъ бѣлаго желатина и 4 листочка—краснаго.

1486) **Красное желе изъ вина другимъ манеромъ.** Положить на 6 человѣкъ въ кастрюлю 6 листочковъ бѣлаго и 4 листочка краснаго желатина, $^3/_4$ фунта, т. е. $2^1/_4$ стакана сахара кусками, тонко срѣзанную желтую цедру съ одного лимона, налить 4 полные стакана воды, вскипятить такъ, чтобы и клей и сахаръ совершенно распустились; отставить кастрюлю отъ огня, выжать сокъ изъ одного лимона, не впуская зернышекъ, процѣдить сквозь тряпочку, влить 1 рюмку хереса, или $^3/_4$ рюмки хереса и $^1/_4$ рюмки рома, или всего $^3/_4$ рюмки рома, перелить въ форму, поставить на ледъ.

Выдать: $^3/_4$ ф. или $2^1/_4$ ст. кусками сахара. 10 листочковъ желатина. | 1 лимонъ. Рюмку вина.

1487) **Желе изъ нѣсколькихъ цвѣтовъ.** Желе дѣлается 2, 3 и 4 цвѣтовъ, пополамъ съ муссомъ или бланманжа, а именно:

Желе 3-хъ цвѣтовъ:
а) Желе красное.
б) Бланманже бѣлое.
в) Бланманже шоколадное или кофейное.

Желе нѣсколькихъ цвѣтовъ:
а) Желе малиновое.
б) Бланманже бѣлое.
в) Желе изъ васильковъ
г) Бланманже бѣлое.
д) Желе лимонное.

Желе 2-хъ цвѣтовъ:
а) Желе красное.
б) Бланманже бѣлое.
Или сдѣлать такихъ 9 полосокъ: 4 полоски бѣлыя и 5 полосокъ красныхъ

Желе 3-хъ цвѣтовъ:
а) Желе красное.
б) Муссъ лимонный.
в) Бланманже бѣлое или темнаго цвѣта.

е) Бланманже бѣлое.
ж) Желе изъ васильковъ и т. д.

Бланманже 2-хъ цвѣтовъ:

а) Бланманже бѣлое.
б) Бланманже шоколадное или кофейное.

Желе 2-хъ цвѣтовъ:

а) Желе желтое.
б) Бланманже шоколадное или кофейное.

Желе 2-хъ цвѣтовъ:

Желе свѣтлое.
Желе малиновое.

Муссъ 2-хъ цвѣтовъ:

Муссъ лимонный бѣлый.
Муссъ лимонный абрикоснаго цвѣта.

Но эти разноцвѣтные желе не должны сильно застыть, потому что ряды могутъ отстать и на блюдѣ скатиться одинъ съ другого.

1488) **Желе изъ яблочной кожицы.** Взять 10 свѣжихъ, душистыхъ, кисловатыхъ яблокъ обтереть ихъ хорошенько, снять съ нихъ кожицу. Изъ самыхъ яблокъ приготовить компотъ № 1538, а изъ кожицы приготовить къ слѣдующему дню желе, а именно: положить кожицу въ кастрюлю, налить 3 стакана воды, положить $^3/_4$ фунта сахара, вершокъ ванили, сварить хорошенько, влить $^1/_2$ стакана клея, приготовленнаго изъ 10 золотниковъ, очистить бѣлкомъ или бумагой, какъ сказано въ примѣчаніи, уварить до 4-хъ стакановъ, процѣдить, застудить.

Выдать: 10 яблокъ, ванили, $^3/_4$ ф. сахара. | 10—12 золотниковъ клея.

1489) **Желе изъ флеръ-д'оранжъ.** Приготовить сиропъ изъ $3^1/_2$ стакановъ воды и $^3/_4$ фунта сахара, остудить, влить столовую ложку воды флеръ-д'оранжъ, дать постоять, потомъ влить лимоннаго сока изъ 1 лимона и $^1/_2$ стакана клея, положить $^1/_2$ бѣлка, разъ вскипятить, процѣдить сквозь салфетку.

Выдать: $^3/_4$ ф., т. е. $1^1/_2$ ст. сахара. | 1 лимонъ, $^1/_2$ бѣлка.
1 стол. лож. воды флеръ-д'оранжъ. | Отъ 10 до 12 золотниковъ клея.

1490) **Желе мозаикъ.** Поставить форму на ледъ, положить въ нее кусочки ананаса, персика, груши, цуката, вишни, землянику, малину и залить желеемъ изъ вина № 1485.

Или на большую форму съ формочками приготовить 4 стакана самаго свѣтлаго желе изъ вина № 1485, или лимонное № 1492, другіе 4 стакана приготовить желе и бланманже различныхъ цвѣтовъ, каждаго понемногу, остудить ихъ на блюдечкахъ, нарѣзать правильными или неправильными кусочками, обложить ими дно и бока формы, или смѣшать ихъ, сложить въ форму, залить почти остывшимъ желеемъ изъ вина.

1491) **Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смороднаго сока.** Взять $1^1/_2$ стакана сиропа, дома приготовленнаго, $^1/_2$ стакана клея, стакана 2 воды, очистить бѣлками, уварить до 4 стакановъ; если сиропъ изъ сладкихъ ягодъ, то выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, процѣдить, въ форму и на ледъ.

Въ малиновое и смородинное желе положить цедру съ $^1/_2$ лимона. Если сокъ берется изъ свѣжихъ сырыхъ ягодъ, то всыпать сахару $^3/_4$ ф., можно прибавить въ него 1 стак. вина, вмѣсто стакана воды.

Выдать: $1^1/_2$ стакана сиропа. | Отъ 10 до 12 зол. клея.
Или соку изъ свѣжихъ ягодъ и $^3/_4$ ф. сахара, 1 бѣлокъ. | ($^1/_2$ лимона)
(1 стак. столоваго вина).

1492) **Желе лимонное.** Взять $^3/_4$ фун. сахара, тонко срѣзанную цедру съ 1 лимона, клей и воду, варить пока клей не разварится, очистить 1 бѣлкомъ, уварить до 4 стак., выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, процѣдить, застудить.

Выдать: 2 лимона. | Отъ 10 до 12 золотниковъ клея.
$^3/_4$ ф., т. е $1^1/_2$ ст. мелк. сахара. | 1 бѣлокъ.

1493) **Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ.** Взять 10 пластинокъ желатина, изъ нихъ 6 бѣлаго, а 4 краснаго, залить 4 стак. воды, разварить, положивъ тонко срѣзанную цедру, т. е. самую желтую кожицу съ $^3/_4$ лимона, безъ всякой примѣси бѣлаго, иначе будетъ горько, положить $^3/_4$ фун. сахара; когда будетъ готово, выжать сокъ изъ 1 лимона, влить рюмку рома, можно прибавить еще рюмку сиропа вишневаго, процѣдить, смѣрить, чтобы было ровно 4 стак., застудить.

Выдать: 10 пластинокъ желатина. | 1 маленькую рюмку рома.
$^3/_4$ ф. сахара, 1—2 лимона. | ($^1/_4$ или $^1/_2$ стакана сиропа вишневаго).

1494) **Желе изъ васильковъ.** $^1/_4$ фун. васильковъ заварить кипяткомъ, дать настояться, процѣдить, положить сахаръ, клей, разварить его, очистить бѣлкомъ, влить сокъ изъ 2-хъ лимоновъ и 1 рюмку мараскина, процѣдить, остудить.

Выдать: $^1/_4$ ф. васильковъ, $^3/_4$ ф. сахара. | 2 лимона небольшіе.
10 золотниковъ клея. | 1 рюмку мараскина, 1 бѣлокъ.

1495) **Желе изъ крыжовника.** Взять 2 стак. сока изъ крыжовника, 1 ф. сахара, срѣзанную цедру съ 1 лимона, клей и воду, варить пока клей не разварится, очистить бѣлками, уварить до 4 стак., процѣдить, застудить.

Выдать: 2 стак. сока изъ крыжовника. | Цедру съ 1 лимона (1 бѣлокъ).
1 ф., т. е. 2 стакана сахара. | 10 золотниковъ клея.

1496) **Желе апельсинное.** Разварить клей, положить въ него, сахаръ, тонко срѣзанную цедру съ двухъ апельсинъ, очистить бѣлкомъ, уварить до $3^1/_2$ стак., выжать сокъ изъ 3 апельсиновъ, которому надо дать сперва устояться, слить, процѣдить, смѣшать съ сиропомъ, опять процѣдить, застудить въ формѣ. Кто хочетъ, можетъ влить въ очищенное уже бѣлками желе 1 стак. шампанскаго, въ такомъ случаѣ влить 1 стаканомъ менѣе воды. Если приготовляется большое количество желе, то большую форму огарнировать маленькими; апельсинное же желе вмѣсто формочекъ наливается въ апельсинныя корки, разрѣзанныя пополамъ, или застуживается въ яйцахъ слѣдующимъ образомъ: взять яйцо, сдѣлать въ концѣ небольшое отверстіе, выпустить яйцо, сполоснуть, влить желе, застудить; подавая, разбить, обобрать скорлупу.

Выдать: $^3/_4$ ф. сахара, 3—4 апельсина. | 1 бѣлокъ.
10 золотниковъ клея. | (Можно прибавить 1 стак. шампанскаго).

1497) **Желе ананасное.** $^3/_4$ ф. сахара развести $1^1/_2$ стак. воды; когда сахаръ распустится, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, вскипятить, процѣдить; 1 небольшой ананасъ натереть на теркѣ, влить 1 стак. бѣлаго французскаго вина, вскипятить, процѣдить, смѣшать съ сиропомъ, влить тогда $^1/_2$ стак. очищеннаго уже клея, очистить, если надо будетъ, бѣлкомъ или бумагой, уварить до 4 стак., процѣдить, застудить. За неимѣніемъ свѣжаго ананаса, взять 1 стаканъ ананаснаго варенья, т. е. сиропа, но въ такомъ случаѣ, вмѣсто вина, выжать сокъ изъ 1 или $1^1/_2$ лимона, самый же ананасъ, вынутый изъ сиропа, нарѣзать небольшими ломтиками, смѣшать съ очищеннымъ уже желе.

Выдать: $^3/_4$ ф., т. е. $1^1/_2$ стак. сахара. | Или 1 стаканъ ананаснаго варенья.
1 небольшой ананасъ. | Прибавить, если надо, немного сахара.
1 ст. бѣлаго французскаго вина. | 1 или $1^1/_2$ лимона.
10 золотн. клея. | 10 золотниковъ клея.
(1 бѣлокъ), $^1/_2$ лимона. | (1 бѣлокъ).

1498) **Желе изъ дыни.** Взять 1 или $1^1/_4$ фунта спѣлой хорошей дыни, очищенной отъ кожи и зеренъ, натереть ее на теркѣ, влить 1 стак. бѣлаго

французскаго вина, вскипятить, процѣдить сквозь салфетку; $^3/_4$ фун. сахара, 1 стак. воды, сокъ изъ $^1/_2$ лимона вскипятить, процѣдить, смѣшать съ приготовленнымъ сокомъ изъ дыни и съ 1 стак клея, очистить бѣлкомъ или бумагой, уварить до 4 стак., процѣдить, застудить.

Выдать: 1 или $1^1/_4$ фунта дыни.	$^1/_2$ лимона.
1 ст. бѣлаго французскаго вина.	Отъ 10 до 12 золотниковъ клея.
$^3/_4$ ф. сахара, т. е. $1^1/_2$ стакана.	(1 бѣлокъ).

1499) **Желе изъ свѣжихъ вишень съ краснымъ виномъ.** $1^1/_2$ ст. зрѣлыхъ вишень истолочь съ косточками, налить водою, положить $^1/_2$ вершка корицы, 2—6 гвоздики, вскипятить раза два-три, процѣдить, влить 1 стак. краснаго вина, $^3/_4$ фунта сахара, 1 стак. клея, очистить бѣлками, уварить до 4 стак., процѣдить, застудить.

Выдать: $1^1/_2$ стаканъ вишень, т. е. $^1/_2$ ф.	$^3/_4$ фунта сахара, т. е. $1^1/_2$ стакана.
1 стаканъ краснаго или $^1/_2$ стакана токайскаго вина.	10 золотниковъ клея.
	1 бѣлокъ, корицы или гвоздики.

1500) **Желе изъ сливъ.** $1^1/_2$ стак. бѣлаго французскаго вина, $1^1/_2$ стак. воды, $^3/_4$ фун. сахара вскипятить. Взять 12—18 штукъ сливъ, снять съ нихъ кожицу, вынуть косточки, положить ихъ въ вино, варить до мягкости, но чтобы не разварились; тогда вынуть ихъ. Въ вино же влить 1 стак. клея, очистить бѣлками, уварить до 4 стак., процѣдить сквозь салфетку, налить въ форму немного желе, застудить, уложить на него красиво рядъ сливъ, влить желе и т. д.

Выдать: $1^1/_2$ ст. бѣлаго вина, т. е. $^1/_2$ бут.	12—18 штукъ сливъ, 1 бѣлокъ.
$^3/_4$ ф., т. е. $1^1/_2$ стак. сахара.	Отъ 10 до 12 золотниковъ клея.

1501) **Желе изъ клюквы или барбариса.** 1 стак. клюквы или барбариса налить водою, положить $^3/_4$ вершка въ длину на нѣсколько частой разрѣзанной ванили, $^3/_4$—1 ф. сахара, отертаго о цедру 1 лимона, разварить, процѣдить, влить тогда 1 чайную ложечку бѣлаго рома или мадеры, 1 стак. клея, уварить до 4 стак., процѣдить сквозь салфетку, застудить.

Вмѣсто рома, ванили и лимонной цедры, можно влить для запаха $2^1/_2$ ложки розовой воды и то, когда желе уже будетъ очищено бѣлками и процѣжено.

Выдать: 1 ст. клюквы или барбариса, т е.	$^3/_4$—1 фунтъ сахара.
$^1/_2$ ф. ($^3/_4$ верш. ванили, лимонной цедры, ромъ или $2^1/_2$ ложки розовой воды).	Отъ 10 до 12 золотниковъ клея.
	1 бѣлокъ.

1502) **Желе изъ розоваго цвѣта.** Приготовить желе изъ вина № 1485, положить съ полстакана варенья изъ розоваго цвѣта, очистить бѣлками, влить 1 рюмку розовой воды, процѣдить, застудить.

Выдать: $^3/_4$ ф., т. е. $1^1/_2$ стак. сахара.	$^1/_2$ стак. варенья (розовый цвѣтъ).
$1^1/_2$ стакана вина, 2 лимона.	6 листовъ бѣлаго и 4 краснаго желатина.
1 рюмку розовой воды.	(1 бѣлокъ).

1503) **Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.** Взять 2 стакана разнаго варенья съ сокомъ, какъ-то: персики, абрикосы, ананасы, сливы, груши, бергамоты, виноградъ, клубнику, землянику, малину, крыжовникъ, яблоки, смородину и проч. Ягоды и фрукты вынуть, сокъ же слить въ кастрюлю, развести водою, влить 1 стаканъ клея, 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.

Выдать: 2 стакана варенья.	Прибавить кто хочетъ $^1/_4$ стакана вина, сахару.
10 золотниковъ клея.	

1504) **Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ въ арбузѣ.** 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.

1505) **Желе простое съ яблоками и черносливомъ.** Взять 3 яблока, очистить, разрѣзать каждое на 4 части, сварить въ водѣ съ 2—3 кусками сахара, откинуть на рѣшето; $^1/_4$ фунта французскаго чернослива сварить также, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, переложить въ форму и то и другое, залить желеемъ, приготовленнымъ изъ 4 пластинокъ малиноваго желатина, $^3/_8$ фунта сахара, 1 рюмки вина и сока изъ 1 лимона такъ, чтобы этого желе было 2 стакана или $2^1/_2$. Подавая выложить на блюдо или залить его въ салатникѣ, такъ и подавать.

Выдать: 3 яблока, $^1/_4$ ф. чернослива.	4 золотника желатина.
$^3/_8$ ф. сахара, 1 лимонъ.	$^1/_2$—1 рюмку вина.

Д) МУССЪ.

Примѣчаніе: Муссъ приготовляется точно также, 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 стак., какъ сказано въ желе, а только 3 стак., и клею только 4 золотника зимою, а лѣтомъ—5 золотниковъ. Выкладывая на блюдо, обмакнуть форму въ горячую воду, обтереть форму, выложить муссъ на блюдо.

Отъ	7	до	8	человѣкъ	увеличить пропорцію въ	$1^1/_4$	раза.
„	10	„	12	„	„ „	$1^1/_2$	„
„	13	„	18	„	„ „	2	„

1506) **Муссъ лимонный.** Почти $^5/_8$ фунта сахара развести 5—6 стак. воды, положить клей, тонко срѣзанную цедру съ 1 лимона и варить, пока клей не разварится и не останется всего 3 стакана; тогда выжать сокъ изъ 1 большаго лимона, процѣдить; пока еще тепелъ, начать бить метелкою на льду, пока не погустѣетъ и не побѣлѣетъ, можно влить 1 рюмку рома, въ форму и на ледъ.

Выдать: 1 ст., т. е. около $^5/_8$ ф. сахара.	(1 рюмку рома).
1 большой лимонъ.	
Отъ 4 до 5 золотниковъ клея.	(Ложку клюквы).

Муссъ этотъ можно закрасить клюквою, выжимая сокъ сквозь тряпочку такъ, чтобы былъ самаго нѣжнаго абрикоснаго цвѣта, или раздѣлить муссъ на двѣ части, одну закрасить, а другую оставить бѣлою.

1507) **Муссъ изъ земляники.** Приготовляется точно также, какъ желе № 1491, уварить до 3 стак.

Выдать: 1 ст. сиропа или сока изъ свѣжихъ ягодъ.
Отъ 4 до 5 золотниковъ клея.

1 стаканъ сахара, если сиропъ, то менѣе одного стакана.
Цедру съ $^1/_2$ лимона.
($^1/_2$ стакана столоваго вина).

1508) **Муссъ изъ васильковъ.** Приготовить желе № 1494, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: Около $^1/_4$ фунта васильковъ.
1 ст. сахара, отъ 4 до 5 з. клея.

1 большой лимонъ.
$^3/_4$ рюмки мараскина.

1509) **Муссъ изъ вишень.** Приготовить какъ желе № 1499, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: 1 полный стак. вишень.
$^3/_4$ стак. краснаго или $^1/_3$ стак. токайскаго вина.

1 стаканъ, сахара.
Отъ 4 до 5 золотниковъ клея.
Корицы, гвоздики шт. 2.

1510) **Муссъ изъ клюквы или барбариса.** Приготовить какъ желе № 1501, уварить до 3 стак.

Выдать: $^3/_4$ ст. клюквы или барбариса.
$^1/_2$ вер. ванили, лимонной цедры.
1 чайную ложечку рома.

Или 2 ложки розовой воды.
1 полный стаканъ сахара.
Отъ 4 до 5 золотниковъ клея.

1511) **Муссъ изъ смородины.** Приготовить какъ желе № 1491, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: 1 полный стаканъ сиропа или сока изъ свѣжихъ ягодъ.
4—5 зол. клея, $^5/_8$ ф. сахара.

Цедру съ $^1/_2$ лимона.
($^3/_4$ стак. столоваго вина).

1512) **Муссъ изъ розоваго цвѣта.** Приготовить какъ желе № 1502, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: $^1/_2$ ф. сахара, $1^1/_4$ ст. вина.
1 лимонъ
$^3/_4$ рюмки розовой воды.

$^1/_3$ стак. варенья—розоваго цвѣта.
3—4 листочка бѣлаго и 1—2 краснаго желатина.

1513) **Муссъ изъ ананаса.** Приготовить какъ желе № 1497, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: $^1/_2$ фунта сахара, $^3/_4$ ананаса.
$^3/_4$ стак. бѣлаго французск. вина.
Отъ 3 до 5 золотниковъ клея.
$^1/_3$ лимона.

Или $^3/_4$ ст. ананаснаго варенья.
Прибавить, если надо будетъ, немного сахара.
1 лимонъ.
Отъ 4 до 5 листочковъ желатина.

1514) **Муссъ изъ дыни.** Приготовить какъ желе № 1498, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: $^3/_4$ фунта дыни.
$^3/_4$ стак. бѣлаго французск. вина.

$^1/_2$ фунта сахара, $^1/_3$ лимона.
Отъ 4 до 6 золотниковъ клея.

1515) **Муссъ изъ апельсинъ.** Приготовить какъ желе № 1496, уварить до 3 стакановъ.

Выдать: $^5/_8$ фунта сахара, $1^1/_2$ апельсина.
$^3/_4$ лимона.

Отъ 4 до 5 листочковъ желатина.
(Можно прибавить $^3/_4$ ст. шампанск.).

1516) **Муссъ шоколадный.** Бутылку цѣльнаго молока или сливокъ, $^1/_4$ фун. сахара вскипятить съ $^1/_4$ фунта мелко накрошеннаго шоколада, влить $^1/_4$ стак. воды съ растущеннымъ въ немъ клеемъ (4—5 золотн.) размѣшать, поставить на ледъ, сбивать метелочкой, пока не превратится въ густую пѣну, переложить на блюдо, сгладить и подавать, или переложить въ форму,

дать постоять, выложить на блюдо. Украшаютъ его иногда длинными бисквитиками.

1517) **Муссъ изъ ржаныхъ сухарей.** Высушить черный хлѣбъ, такъ чтобы онъ подрумянился, но не подгорѣлъ, наломать его полный стаканъ,—пересыпать въ каменную чашку, залить 3 стаканами кипятку изъ самовара, накрыть тарелкою на $^1/_4$ часа.—Тотчасъ процѣдить сквозь частое сито, смѣрить, если не достанетъ до 3 стакановъ, долить еще кипятку, обливая имъ хлѣбъ на ситѣ. Затѣмъ въ эти три стак. положить $^1/_2$ фунта сахара и 5 зол. клея или 5 листочковъ желатина, вскипятить, чтобы клей распустился, перелить въ суповую миску, дать остыть и когда начнетъ застывать, сбивать метелкою на льду, пока не превратится въ пѣну, переложить въ форму, застудить и т. д.

Е) БЛАНМАНЖЕ.

Примѣчаніе. Чтобы вода не отскакивала, надо желатинъ только распустить въ холодной или теплой водѣ, но никакъ не давать ему вскипѣть.

1518) **Бланманже сливочное.** $^1/_2$ фунта сладкаго миндаля, 20—30 шт. горькаго обварить, очистить, истолочь въ ступкѣ, подливая ложки 2—3 сливокъ, развести 3 стаканами горячихъ кипяченыхъ сливокъ, дать постоять съ часъ, процѣдить сквозь салфетку, всыпать сахаръ, влить $^1/_2$ стак. клея такъ, чтобы всего было ровно 4 стак., слегка подогрѣть, въ форму и на ледъ.

Выдать: $1^1/_2$ стакана сладкаго миндаля.
20—30 шт. горькаго или ванили.
Или померанц. воды полную ложку.

$3^1/_2$ ст. сливокъ негустыхъ или молока.
10 листочковъ желатина.
$^3/_8$—$^1/_2$ фунта сахара.

1519) **Бланманже шоколадное.** $^1/_8$ фунта шоколада натереть на теркѣ, всыпать въ кастрюлю, мѣшать на огнѣ, чтобы почернѣлъ; приготовить миндальнаго молока изъ $^1/_4$ ф. сладкаго, 10 шт. горькаго миндаля и 3 ст. молока, развести шоколадъ, процѣдить, всыпать $^3/_8$ ф. сахара влить $^1/_2$ стак. клея, въ форму и на ледъ.

Выдать. $^1/_4$ фунта шоколада.
$^3/_4$ стак. сладк. миндаля.
10 штукъ горькаго.
3 стак. молока или сливокъ.

$^2/_3$ ст. сахара.
10 листочковъ желатина.
Можно прибавить съ $^1/_2$ верш. ванили.

1520) **Бланманже миндальное.** Вскипятить $2^1/_2$ стак. цѣльнаго молока, всыпать $1^1/_3$ стак. кусками сахару, размѣшать, дать сахару распуститься, остудить. 10 листочковъ бѣлаго желатина мелко нарѣзать или расщипать, всыпать въ стаканъ, облить кипяткомъ изъ самовара, мѣшать, чтобы клей весь распустился и было бы всего $^1/_2$ стакана жидкости.

$^1/_4$ стак. горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая ложки 2—3 кипятку, процѣдить, выжать; еще разъ протолочь, подливъ 2—3 ложки кипятку, процѣдить, выжать; протолочь въ третій разъ подливъ воды, выжать такъ, чтобы миндальнаго молока вышло всего $^1/_2$ стакана, смѣшать все вмѣстѣ, т. е. клей, молоко съ сахаромъ и миндальное молоко такъ, чтобы было всего 4 стакана, перелить въ форму, остудить.

Выдать: $^1/_4$ стак. горькаго миндаля.
10 листиковъ бѣлаго желатина.

$1^1/_3$ стак. сахара кусками.

Это бланманже можно сдѣлать розоваго цвѣта, въ такомъ случаѣ положить 3 листочка краснаго желатина, уменьшивъ 4 бѣлаго, которые тоньше краснаго.

Можно также нижнюю половину сдѣлать розовою, верхнюю—бѣлою, раздѣливъ бланманже на двѣ части: въ одну часть положить одинъ бѣлый желатинъ, въ другую бѣлый съ примѣсью розоваго, на 2 бѣлаго—1 розовый.

Бѣлое бланманже перекладывается также краснымъ желеемъ мелкими полосами, или нижняя часть дѣлается изъ краснаго желе, верхняя изъ бланманже.

1521) **Бланманже зеленое изъ фисташекъ.** $^1/_4$ фунта сладкаго миндаля, 4—5 шт. горькаго обварить, очистить, истолочь какъ можно мельче, развести 2 стак. кипятку, процѣдить, выжать сквозь салфетку; $^1/_4$ ф. фисташекъ очистить отъ верхней кожицы, мелко истолочь, налить 1 стак. кипятку, процѣдить, выжать, вылить въ миндальное молоко. Оставшійся истолченный миндаль и фисташки смѣшать, протолочь еще разъ, влить опять $^1/_2$ стак. кипятку, процѣдить, выжать сквозь салфетку, слить въ одно мѣсто, всыпать сахаръ, влить $^1/_2$ стак. клея такъ, чтобы всего было 4 стак., размѣшать, въ форму и на ледъ.

Выдать: $^1/_4$ ф. сладкаго миндаля, т. е. $^3/_4$ 4—5 шт. горькаго.	$^1/_3$ ф. фисташекъ. т. е. $^2/_3$ ст., $^3/_4$ ст. сахара. 10 листочковъ желатина.

1522) **Бланманже кофейное.** 1 стак. молока, $^3/_4$ стак. молотаго кофе, $^3/_4$ стак. сахара вскипятить раза два, процѣдить, влить 2 стак. сырыхъ сливокъ, $^1/_2$ стак. клея, разъ вскипятить, въ форму и на ледъ.

Выдать: $^3/_4$ стакана молотаго кофе. $^3/_4$ ст. сахара, $1^1/_2$ ст. молока.	$1^1/_2$ стак. сливокъ. 10 золотниковъ клея.

1523) **Бланманже изъ мансовой муки.** Когда 3 стак. молока должны уже будутъ закипѣть, тогда влить въ нихъ, стаканъ мансовой муки размѣшанной съ 2 яйцами, шибко мѣшая на большомъ огнѣ дать разъ вскипѣть, размѣшать до гладкости, всыпавъ $^1/_2$ стак. сахара, ванили или 5 капель лимоннаго масла, переложить въ форму, остудить. Подавая облить сиропомъ или сладкимъ соусомъ изъ сметаны.

Ж) КИСЕЛИ.

Примѣчаніе. На 6 стак. сока или молока берется 1 стак. просѣянной картофельной муки, которую развести 1 стак. холоднаго сока или молока; 5 стак. сока вскипятить и въ кипятокъ влить приготовленную муку, шибко мѣшая на огнѣ минуты 4—5, но не долѣе, размѣшать до гладкости, чтобы не оставалось комковъ.

Форму сполоснуть въ холодной водѣ, чтобы она была только мокрая, влить въ нее кисель, поставить на ледъ, подавая, выложить на блюдо. На 6 стак. сока достаточно 1 стак картофельной муки въ такомъ случаѣ, если мука самаго лучшаго сорта и сухая, въ противномъ же случаѣ надобно прибавить муки.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 18 человѣкъ увеличить пропорцію въ $1^1/_2$.

1524) **Кисель яблочный.** 6—8 большихъ антоновскихъ яблокъ мелко нарѣзать, разварить въ водѣ съ кускомъ корицы, процѣдить сквозь сито; 5 стак. этого сока смѣшать съ $^1/_4$ фунтомъ сахара, отертаго о лимонную цедру, выжать сокъ изъ $^1/_2$ лимона, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. воды и т. д.

Выдать: 6—8 яблокъ, корицы, $^1/_2$ лимона. $^1/_2$—1 стаканъ сахара.	1 стаканъ картофельной муки. Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

1525) **Кисель изъ сушоныхъ яблокъ.** Взять $^1/_2$ фунта сушоныхъ яблокъ, налить ихъ 6 стаканами воды, разварить яблоки, процѣдить и протереть сквозь рѣшето, перелить въ кастрюльку, всыпать $^1/_4$ или $^1/_2$ стак. сахара, вскипятить, влить $^1/_4$ стак. воды размѣшанной съ полъ или цѣлой столовой ложкой картофельной муки, прокипятить, перелить въ форму, остудить, подавать.

1526) **Очень вкусный кисель изъ крыжовника.** Очистить самый свѣжій зрѣлый крыжовникъ отъ вѣточекъ и цвѣта, всыпать въ тазикъ стакановъ 9, налить водою, чтобы вода только покрыла ягоды, всыпать 1 или 3 стакана мелкаго сахара, положить $^1/_2$ вершка ванили, варить очень долго, чтобы ягоды разварились, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Подъ конецъ взять полную столовую ложку картофельной муки, размѣшавъ ее съ $^1/_3$ стак. холодной воды, вылить въ ягоды, размѣшать, прокипятить, вылить на блюдо, остудить, подавать съ мелкимъ сахаромъ и сливками, или миндальнымъ молокомъ.

Выдать: 3 ф. крыжовн., $^1/_2$ или $1^1/_2$ ф. сахара. $^1/_2$ вершка ванили.	Столовую ложку картофельной муки. (Сахаръ и сливки).

1527) **Кисель клюквенный.** 1 ф. клюквы или барбариса истолочь въ деревянной ступкѣ, развести водою, процѣдить, выжать; или ягоды разъ вскипятить въ водѣ съ кускомъ корицы и цедрою съ $^1/_2$ лимона, раздавить ягоды ложкою, процѣдить, выжать; взять этого сока 5 стак., всыпать сахаръ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. холодной воды и т. д.

Выдать: 2 ст. клюквы или барбар., т. е. 1 ф. Корицу, цедру съ $^1/_2$ лимона. $^1/_2$—1 стаканъ сахара.	1 ст. картофельной просѣянной муки. Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

Варить непремѣнно въ каменной кастрюлькѣ.

1528) **Кисель молочный.** Обварить 20 штукъ горькаго миндаля, очистить, мелко истолочь, влить 5 стак. горячаго молока или сливокъ, накрыть крышкою, дать постоять такъ 1 часъ, процѣдить сквозь салфетку, всыпать сахаръ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. холоднаго молока и т. д.

Выдать: 6 ст. молока или сливокъ. 20 штукъ горькаго миндаля.	$^1/_2$—$^3/_4$ стакана сахара: 1 стак. картофельной просѣянной муки.

1529) **Очень вкусный кисель изъ молока и крупичатой или мансовой муки.** 3 желтка растереть до-бѣла съ 3 полными ложками мелкаго сахара, всыпать 3 полныя ложки крупичатой или мансовой муки, разводя бутылкою молока на столько, чтобы масса эта была густоты сметаны, т. е. $^1/_2$ стакана. Вскипятить оставшееся молоко, влить постепенно въ молоко эту массу, кипятить пока не погустѣетъ, отставить, всыпать лимонной цедры или ванили, слегка остудить, положить 3 взбитые бѣлка, размѣшать. Взять жестяную форму, налить полную холодною водою, вылить воду, переложить всю массу въ эту мокрую форму, остудить, подавать со сливками или молокомъ.

1530) **Кисель изъ малины, красной или черной смородины, изъ вишень, изъ сливъ.** Ягоды налить водою, вскипятить, растереть ложкою, процѣдить, взять этого сока 5 стак., всыпать $^1/_4$ или $^1/_2$ фунта сахара, отертаго о лимонную цедру, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. холодной воды и т. д.

Выдать: $2^1/_2$ ст. очищенной смород., т. е. 1 ф. Или 4—5 ст. малины. $^1/_2$—1 ст. сахара.	1 стак. картофельной просѣянной муки. Лимонной цедры. Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

Всѣ эти кисели надо варить или въ каменной кастрюлькѣ или въ мѣдномъ тазикѣ, иначе цвѣтъ не хорошъ.

1531) **Кисель шоколадный.** $^1/_4$ фунта шоколада натереть на теркѣ, смѣшать съ $^1/_2$ стак. картофельной муки, развести 1 стак. холоднаго молока. Вскипятить 5 стак. молока съ кускомъ ванили и $^1/_4$ фунта сахара, влить приготовленную муку съ шоколадомъ, и т. д.

Выдать: $^1/_4$ фунта шоколада.
$^1/_2$ ст. картоф. муки, 6 ст. молока.
$^1/_2$ ст. сахара (ванили).
Подать отдѣльно сахаръ и сливки.

1532) **Кисель миндальный.** $1^1/_2$ фунта сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая по чайной ложкѣ холодной воды, развести 5 стак. воды, процѣдить сквозь салфетку, оставшійся на ней миндаль еще разъ протолочь, подливая приготовленнаго уже миндальнаго молока, процѣдить вторично, смѣшать съ сахаромъ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стак. холодной воды и т. д.

Выдать: $^1/_2$ ф. сладк. миндаля, т. е. $1^1/_2$ ст.
10—20 штукъ горькаго.
$^1/_2$—1 стаканъ сахара.
1 ст. картофельной просѣянной муки.
Подать отдѣльно сахаръ или какой-нибудь сиропъ.

Оставшійся миндаль смѣшать съ сахаромъ, нафаршировать имъ струдель или блинчики, или приготовить пирожное.

1533) **Кисель жидкій горячій.** Взять 2 стак. клюквы, смородины или проч. ягодъ, приготовить изъ нихъ 6—7 стак. сока, всыпать отъ $^1/_2$ до 1 стак. сахара, смотря по кислотѣ ягодъ, корицы или лимонной цедры, вскипятить, всыпать $^1/_2$ стак. картофельной муки, разведенной 1 стак. воды, размѣшать хорошенько, подавать горячимъ. Варить въ каменной кастрюлькѣ.

1534) **Кисель изъ кваса.** Вскипятить 5 стак. домашняго хлѣбнаго краснаго кваса съ сахаромъ, корицею, а кто хочетъ, и лимонною цедрою, влить картофельную муку, разведенную шестымъ стак. кваса, далѣе поступить какъ сказано въ примѣчаніи.

Выдать: 2 бутылки кваса, т. е. 6 ст.
$^1/_4$ фунта сахара.
1 ст. картофельной муки.
(Лимонной цедры).

1535) **Красивое пирожное, кисель со сбитыми сливками въ родѣ торта.** Сварить густой клюквенный кисель, вылить на круглое блюдо, или въ гладкую плоскую форму, застудить, выложить на блюдо. Подавая покрыть сбитыми сливками ($^1/_4$ или $^1/_2$ бутылки) съ сахаромъ, сверху убрать звѣздочкой бисквитами и бордюромъ изъ шоколадинокъ.

1536) **Фруктовый кисель изъ мансовой муки.** Сварить 2 фунта свѣжихъ, перебранныхъ вишенъ или малины, процѣдить, чтобъ было 5 стакановъ, всыпать сахару, вскипятить. Стаканъ мансовой муки размѣшать со стаканомъ холодной воды, влить, мѣшая, чтобы не было комковъ, вскипятить, перелить въ мокрую форму, остудить. Подать сахаръ и сливки.

1537) **Кисель изъ мансовой муки.** Вскипятить 5 стак. молока, влить $^1/_2$ стакана мансовой муки, размѣшанной со стаканомъ холодной воды, положить немного соли, 4 стол. ложки мелкаго сахара, вскипятить раза два, шибко мѣшая.

3) КОМПОТЫ.

Примѣчаніе. Сиропъ, которымъ обливается компотъ должетъ быть по настоящему очень густъ, какъ самый густой сиропъ отъ варенья, такъ что на $1^1/_2$ стак. сиропа надо употребить $^3/_4$ фун., т. е. $2^1/_4$ стак. сахара кусками. На компотъ по проще, такъ сказать домашній, достаточно и $^1/_4$ фунта.

Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
„ 13 „ 18 „ „ „ 2 „

1538) **Компотъ изъ яблокъ.** 6—12 яблокъ очистить, нашиковать гвоздиками, раздѣлить большое яблоко на 4 части, среднее на двѣ, а маленькое оставить цѣльнымъ, вырѣзать середину, сварить ихъ въ жидкомъ сиропѣ съ гвоздикою и съ кусьомъ корицы. Когда яблоки уварятся (но чтобы не разварились), откинуть ихъ на сито; сиропъ же процѣдить, положить въ него остальной сахаръ, $^1/_2$—1 стак. французскаго вина, цедру и сокъ съ $^1/_2$ лимона, уварить до $1^1/_2$ или 2 стак., смотря по желанію, облить имъ яблоки сложенныя на блюдо, въ салатникъ или въ стеклянныя вазы, подавать холоднымъ, наложивъ сверху варенья вишень и желе-варенья изъ красной или черной смородины. Этотъ компотъ подается иногда къ жаркому и тогда онъ не долженъ быть очень сладокъ и можно не класть въ него вина.

Выдать: 6—12 яблокъ.
$^1/_4$—$^3/_4$ ф. т., е. $^1/_2$ $2^1/_4$ ст. сахара кусками; кто не любитъ очень сладко, то сахару достаточно $^1/_4$ фунта.
10—20 шт. гвоздики.
Корицы съ вершокъ.
$^1/_2$—1 ст. бѣлаго французскаго вина.
$^1/_2$ лимона.

1539) **Компотъ изъ грушъ.** Приготовляется точно также, какъ компотъ изъ яблокъ № 1538, но не кладется вина и гвоздики, а вмѣсто ихъ кусокъ ванили.

Выдать: 12—18 грушъ.
$^1/_4$—$^3/_4$ ф. сахара.
$^1/_2$ лимона, ванили съ вершокъ или корицы.

1540) **Компотъ изъ апельсинъ.** Апельсины очистить отъ обѣихъ кожицъ, раздѣлить каждый на 6 или 8 частей, сложить на блюдо, пересыпать ложкою мелкаго сахара, облить ложкою или двумя рома, поставить въ холодное мѣсто, пока сахаръ не обратится въ сиропъ, нѣсколько разъ облить апельсины образовавшимся этимъ сиропомъ.

Остальной сахаръ развести водою, положить нашинкованной цедры съ $^1/_2$ апельсина, 10 штукъ гвоздики, уварить до 1 или до 2 стакановъ, смотря по желанію, остудить, облить апельсины.

Выдать: 6 апельсинъ, $^1/_4$—$^3/_4$ ф. сахара. | 1—2 ложки рома, 10 шт. гвоздики.

1541) **Компотъ изъ яблокъ и чернослива.** Яблоки очистить, разрѣзать, нашиковать гвоздиками, сварить въ водѣ до мягкости съ кускомъ корицы и сахаромъ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо. Сварить отдѣльно перемытый черносливъ, вынуть дурхшлаковою ложкою, обложить на блюдѣ яблоки. Въ яблочный же сиропъ прибавить сахару, уварить, процѣдить, облить компотъ.

Вмѣсто корицы и гвоздики можно положить лимонной или апельсинной цедры. Сокъ отъ чернослива въ компотъ не употребляется.

Выдать: 6 ябл., $^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_4$ ст. чернос.
5—10 шт. гвозд., кусокъ корицы
Или цедры лимонной или апельсинной.
$^1/_2$—$2^1/_4$ ст. сахара кусками.

1542) **Компотъ изъ апельсинъ и чернослива.** Приготовляется точно также, какъ компотъ изъ апельсинъ, прибавить только $^1/_2$ фунта чернослива, который всыпать въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо вмѣстѣ съ апельсинами, облить апельсиннымъ сиропомъ. Сокъ отъ чернослива въ компотъ не кладется; подать для желающихъ отдѣльно.

Выдать: 3—4 апельсина.
1—2 ложки рома.
$^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_4$ ст. чернослива.

На сиропъ:
$^1/_4$—$^3/_4$ ф. сахара.
10 шт. гвоздики, цедры апельсинной.

1543) **Компотъ изъ сливъ.** Не совсѣмъ зрѣлыя сливы, надрѣзать, вынуть косточки, опустить въ кипятокъ, чтобы кожица полопалась, откинуть ихъ на рѣшето, снять верхнюю кожицу, опустить ихъ въ кипящій сиропъ, приготовленный изъ $^1/_2$ ф. сахара, 4 стак. воды, 10—20 штукъ гвоздики и куска корицы или ванили. Когда сливы уварятся, выбрать ихъ дурхшлаковою ложкою на блюдо, сиропъ же процѣдить, уварить до надлежащей густоты, остудить, облить сливы.

Если сливы зрѣлыя, то дать имъ только разъ вскипѣть; снять съ нихъ кожицу, сложить на блюдо, облить приготовленнымъ холоднымъ сиропомъ изъ сахара, гвоздики, корицы или ванили. Съ бѣлыхъ сливъ и ренклодовъ кожица не снимается.

Выдать: Сливъ 40—60 шт.
$^1/_4$—$^3/_4$ ф. сахара.

6—12 шт. гвоздики.
Корицы или ванили.

1544) **Компотъ изъ крыжовника.** Очищенный, не совсѣмъ зрѣлый, крыжовникъ вскипятить въ водѣ разъ, другой, откинуть на рѣшето. Приготовить сиропъ, положить въ него остывшій крыжовникъ, вскипятить опять раза два, вылить на блюдо, остудить, подавать.

Выдать: 2 ф., т. е. 4—5 ст. крыжовника.
$^1/_4$—$^3/_4$ фунта сахара.

Въ сиропъ можно положить съ $^1/_2$ вершка ванили.

1545) **Компотъ изъ дыни.** Зрѣлую дыню очистить, нарѣзать кусочками, сложить на блюдо; приготовить сиропъ изъ $^1/_2$ фунта сахара и $1^1/_2$ стакановъ воды, горячимъ облить дыню,—когда остынетъ, подавать.

1546) **Компотъ изъ ягодъ.** Взять разныхъ ягодъ: какъ-то малины, крыжовника, красной и черной смородины такъ, чтобы всего было 3 фунта, очистить, сложить въ салатникъ; сварить сиропъ изъ сахара и $1^1/_2$ или 2 стакановъ воды, горячимъ облить ягоды, поставить въ холодное мѣсто; когда остынетъ, подавать.

Выдать: 1 ф., т. е. стакана 3 малины.
1 ф., т. е. ст. $2^1/_2$ крыжовника.
$^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_4$ черн. смородины.

$^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_4$ стакана очищенной красной смородины.
$^1/_4$—$^3/_4$ ф. сахара.

1547) **Другимъ манеромъ.** Ягоды сполоснуть, осушить на салфеткѣ, сложить въ салатникъ, залить холоднымъ густымъ сиропомъ, сваренымъ изъ $^1/_2$—$^3/_4$ фунта сахара, стакановъ 2 воды и рюмки мараскина или какого-нибудь другаго вина, подавать.

1548) **Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.** Очистить и сварить яблоки, груши и сливы, сложить въ стеклянный салатникъ, сверху по серединѣ положить свѣжій виноградъ, кругомъ же убрать кубиками арбуза, который предварительно обсыпать сахаромъ и полить ромомъ. Сварить сиропъ, облить холоднымъ всѣ фрукты, за нѣсколько часовъ до отпуска.

1549) **Компотъ изъ разностей.** Сушоныя груши, яблоки, черносливъ, шенталу и винныя ягоды перемыть хорошенько, сварить: изюмъ и коринку сварить отдѣльно и наконецъ свѣжія яблоки очистить, вырѣзать середину, варить отдѣльно въ водѣ съ сахаромъ; когда будутъ готовы, вынуть ихъ, въ яблочный же сиропъ, процѣдивъ его сквозь салфетку, положить остальной сахаръ, уварить до надлежащей густоты, т. е. до $1^1/_2$ 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 $^1/_2$ рюмки хереса.

Выдать: 3 яблока, 8 винн. ягодъ, 8 грушъ.
9 сух. яблокъ.
2—3 ложки сух. вишень.
18 шт. чернсл., шт. 9 шенталы.
$^1/_2$ ст. изюма, $^1/_4$ ст. коринки.

Ложку вишень—ягодъ изъ варенья.
$^1/_4$—$^3/_4$ ф. сахара.
Апельсинную или лимонную цедру:
($^1/_2$ рюмки хереса).

1550) **Компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ.** $1^1/_2$ фунта чернослива, грушъ, яблокъ или шенталы, или всего понемногу, перемыть въ теплой водѣ, сложить въ кастрюлю, положить кусокъ корицы, налить водою, сварить до мягкости; когда будутъ готовы, сложить въ салатникъ, сварить отдѣльно сиропъ съ цедрою съ $^1/_2$ лимона, уварить до надлежащей густоты, остудить, облить компотъ.

Выдать: $1^1/_2$ ф. сух. фруктовъ; $^1/_4$—$^3/_4$ ф. сах. | Корицы или цедры лимонной.

1551) **Компотъ изъ винограда.** 6 стакановъ очищеннаго отъ вѣточекъ крымскаго винограда очистить отъ верхней кожицы, сложить на блюдо, залить холоднымъ сиропомъ, сваренымъ изъ $^1/_4$—$^3/_4$ ф. сахара и 1 стакана мараскина.

1552) **Компотъ изъ вишенъ и грушъ.** 1 ф. вишень очистить, вынуть осторожно косточки. Приготовить сиропъ изъ $^1/_2$ фунта сахара и 1 ст. 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 4—10 штукъ истолочь, уварить до надлежащей густоты, процѣдить, остудить, залить вишни.

6—8 грушъ очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую на 2 части, вынуть сѣмячки, сварить до мягкости въ сиропѣ изъ 2 стакановъ воды и $^1/_4$ фунта сахара; потомъ вынуть груши дурхшлаковою ложкою, обложить ими на блюдѣ вишни, сиропъ же процѣдить, уварить до $^3/_4$ стак., остудить, облить груши.

Выдать: 1 ф., т е. 3 ст. вишень, 6—8 грушъ. | $^1/_2$—$^3/_4$ ф. сахара.

И) МОЛОЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ.

Примѣчаніе. Пропорція назначена на 6—8 человѣкъ.
Отъ 9 до 12 увеличить пропорцію въ $1^1/_2$ раза.
„ 13 „ 18 „ „ „ 2 „

1553) **Молочный заварной кремъ миндальный.** 6—8 штукъ горькаго, $^1/_2$ стак. сладкаго миндаля очистить, истолочь, развести 3 стаканами цѣльнаго молока, процѣдить, выжать, всыпать сахаръ. Разбить 12 желтковъ, смѣшать съ миндальнымъ молокомъ, процѣдить сквозь сито, влить въ форму или въ чашечки, поставить на плиту въ самую кипящую воду. Какъ только они поставятся въ эту воду, надо тотчасъ уменьшить огонь, чтобы вода перестала кипѣть. Когда молоко погустѣетъ такъ, что можно его будетъ разрѣзать ножомъ, тотчасъ вынуть изъ воды, поставить въ холодное мѣсто. Лучше всего приготовлять это кушанье наканунѣ. Подавая выложить на блюдо, облить или сиропомъ, или молочнымъ соусомъ № 356, или шоколаднымъ соусомъ № 259.

Изъ оставшихся бѣлковъ можно на другой день сдѣлать воздушный пирогъ отъ № 1209 до 1217, а также безе № 1698.

Выдать: 3 стакана молока.
12 желтковъ, $^1/_2$ ст. сладкаго.

10—20 шт. горькаго миндаля.
$^1/_2$ ст. сахара. Сиропъ или на соусъ.

Вмѣсто сладкаго можно взять $^1/_4$ стак. одного только горькаго миндаля.

1554) **Молочный заварной кремъ кофейный.** $^1/_2$ стак. самаго крѣпкаго кофе смѣшать съ $2^1/_2$ стаканами цѣльнаго кипяченаго или сыраго молока или сливокъ, съ $^2/_3$ стакана сахара, 12 желтками, процѣдить, влить въ

форму или чашечки, варить, какъ сказано № 1553. Подавать съ сахаромъ или молочнымъ соусомъ № 356.

Выдать: $^3/_4$ ст. молотаго кофе. $2^1/_2$ ст. молока или сливокъ. | $^2/_3$ стак. сахара. 12 желтковъ.

1555) **Молочный заварной кремъ съ запахомъ кофе.** $^1/_2$ стак. горячаго, только что изжареннаго кофе всыпать въ 3 стакана горячихъ сливокъ или молока, накрыть плотно крышкою. Черезъ часъ процѣдить, вбить 12 желтковъ, всыпать $^1/_2$ стак. сахара, процѣдить въ форму или чашечки, варить, какъ сказано въ № 1553. Подавать съ сахаромъ или молочнымъ соусомъ № 356.

1556) **Молочный заварной кремъ шоколадный.** $^1/_2$ плитки шоколада натертаго на теркѣ и $^1/_2$ стакана сахара всыпать въ $2^1/_2$ стак. цѣльнаго молока, разъ вскипятить. Когда остынетъ, вбить 12 желтковъ, смѣшать, процѣдить въ форму или чашечки, варить какъ сказано въ № 1553. Подавать съ сахаромъ или молочнымъ соусомъ № 336.

1557) **Молочный заварной кремъ, облитый соусомъ.** 3 стак. цѣльнаго молока, 12 желтковъ, $^1/_4$—$^1/_3$ стак. мелкаго сахара, немного толченой корицы, ванили или лимонной цедры, размѣшать, процѣдить, влить въ форму или разлить по маленькимъ чашечкамъ и варить, какъ сказано въ № 1553. Подавая облить или малиновымъ, или вишневымъ сиропомъ, или молочнымъ соусомъ № 356, или шоколаднымъ соусомъ № 359 или сбитою свѣжею сметаною съ сахаромъ.

Выдать: 3 ст. молока, 12 яицъ, корицы. Ванили или лимонной цедры. | $^1/_3$ ф. мелк. сахара, т. е. $^3/_4$ ст. кусками. Сиропъ или $1^1/_4$ ст. сметаны и $^1/_4$ ст. сахара, или на соусъ.

1558) **Молочный заварной кремъ съ карамельнымъ сиропомъ.** Если кремъ подать съ карамельнымъ сиропомъ, то надо его приготовить слѣдующимъ образомъ: Взять 3 стакана молока, смѣшать его съ $^1/_3$ стакана мелкаго сахара и 12 желтками, процѣдить. Потомъ взять отъ 12 до 16 кусковъ сахара, истолочь ихъ очень мелко, подлить ложку воды, поджарить на чистой сковородѣ непрестанно мѣшая такъ, чтобы сахаръ принялъ такой вкусъ, какого бываетъ жженый сахаръ на свѣчкѣ, подлить ложки 2 воды, вскипятить; тогда горячій положить сейчасъ въ мокрую форму или чашечки, обмазать всю внутренность ихъ этимъ сахаромъ, положивъ побольше на дно, тотчасъ влить приготовленное молоко и варить, какъ сказано въ № 1553, остудить, поэтому и надо варить его наканунѣ. Подавая опустить форму на минутку въ горячую воду, обтереть ее, выложить кремъ на блюдо; въ оставшійся въ формѣ сахаръ можно подлить 1 — 2 ложки кипятка, сполоснуть формочки, облить кремъ. Сверху въ этотъ кремъ густо натыкать вдоль мелко нарѣзаннаго сладкаго миндаля, чтобы миндаль торчалъ, какъ щетинка.

Выдать: 3 стакана цѣльнаго молока. 12 желтковъ. | $^1/_3$ ст. мелкаго сахара и 12—16, т. е. до $^1/_2$ фунта сахара кусками.

Этотъ кремъ можно приготовить также совершенно просто и подать его горячимъ: взять 3 стакана молока, $^1/_3$ стакана мелкаго сахара, лимонную мелко истолченную цедру и 12 желтковъ размѣшать, процѣдить; влить въ каменную или фаянсовую чашку, поставить въ печь за $^1/_2$ часа передъ обѣдомъ; когда погустѣетъ, подавать горячимъ въ той же чашкѣ.

1559) **Варенецъ съ серебряною закваскою.** На одну бутылку молока опустить одну серебряную монету въ 20 коп. или чайную серебряную ложечку, поставить въ теплое мѣсто на четыре дня, потомъ взять жидкихъ сливокъ и на 5 бутылокъ ихъ положить почти 1 стаканъ этой серебряной закваски, поставить сливки въ теплую печь и какъ можно чаще мѣшать. Черезъ четыре часа варенецъ долженъ быть готовъ, тогда переложить его осторожно въ другую посуду безъ сыворотки и поставить остудить на ледъ, подавать съ сахаромъ и мелко истолченными и просѣянными ржаными сухарями.

Серебряную закваску можно сохранить на льду недѣли двѣ.

Выдать: 1 бут. мол., 5 бут. слив. жидкихъ. | (Сахаръ и ржаные сухари).

1560) **Варенецъ или греческое молоко.** 4 бутылки цѣльнаго молока влить въ широкую кринку, поставить въ печь передъ угольями, чтобы исподоволь кипѣло. Когда образовавшаяся сверху пѣнка подрумянится, опустить ее ложкою на дно и такъ поступить съ нѣсколькими подобными пѣнками. Потомъ оставить, остудить немного, положить $^1/_2$ или 1 стаканъ сметаны, поставить въ теплое мѣсто, чтобы скп Потомъ остудить, подавать съ сахаромъ.

1561) **Простокваша.** Простоквашу приготовляютъ зимою наскоро слѣдующимъ образомъ: бутылки 3—4 цѣльнаго молока, нѣсколько ложекъ свѣжей сметаны размѣшать, поставить въ теплое мѣсто на сутки; когда погустѣетъ, остудить, подавать съ сахаромъ и мелко истолченымъ чернымъ сушонымъ хлѣбомъ. Лѣтомъ же она и безъ сметаны бываетъ готова впродолженіи сутокъ, передъ отпускомъ надо поставить ее на ледъ. Подавать сахаръ и ржаные сухари.

1562) **Аркасъ.** (Пропорція на 10 человѣкъ). Простоквашу, сметану, яйца разбить хорошенько, влить молоко, всыпать вымытаго и вытертаго изюма, немножко соли, размѣшать какъ можно лучше, вскипятить мѣшая, чтобы молоко свернулось. Слить въ сафетку, чтобы стекла сыворотка, всыпать сахаръ, размѣшать, потомъ салфетку перевязать и повѣсить въ погребъ, чтобы остыло. Подавая, выложить осторожно на блюдо, облить сбитыми сливками или сбитою сметаною съ сахаромъ и корицею.

Выдать: 1 гарнецъ, т. е. 12 ст. молока. $1^1/_2$ ст. простокв., 1 ст. сметаны, 1 ст изюму, 8 яицъ, $^1/_2$ ст. сахара. | $1^1/_4$ стак. самыхъ густыхъ сливокъ или сметаны. $^1/_4$—$^1/_3$ ст. сахара, корицы или ванили.

1563) **Масло по-англійски.** 3 стакана самой густой свѣжей сметаны сбить метелкою на льду. Когда начнетъ густѣть, всыпать сахаръ и немного толченой ванили, или какого нибудь масла для запаха, или розовой воды, размѣшать, сложить въ салфетку, перевязать, повѣсить на ночь въ погребъ. На другой день выложить на блюдо, облить соусомъ изъ сливокъ съ желтками и сахаромъ.

Выдать: 3 ст. сметаны, т. е. почти 2 ф. $^1/_4$ или $^1/_2$ стакана сахара. | Ванили или розовой воды, или какого-нибудь масла. (На соусъ № 356).

1564) **Родъ крема изъ сливокъ.** 3 стакана самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ крѣпкую пѣну. Положить въ сито салфетку въ одинъ рядъ, сложить осторожно сбитыя сливки ложкою; вынести на ледъ на два дня, подложивъ подъ сито подставочки, чтобы стекла жидкость. Тогда осторожно поднять салфетку, переложить сливки цѣликомъ на блюдо и съ блюдомъ поставить на ледъ часовъ на 6. Подавая украсить вареньемъ или облить густымъ холоднымъ, ягоднымъ сиропомъ. Можно подать отдѣльно мелкій сахаръ съ ванилью.

Выдать: 3 стакана самыхъ густыхъ слив. Варенье или сиропъ. | Сахаръ съ ванилью № 1894.

1565) **Родъ крема изъ творога.** 2 фунта самаго свѣжаго изъ подъ пресса творога протереть сквозь частое рѣшето, смѣшать съ $^1/_2$ стак. сахара и $^1/_2$ стак. перемытой и вытертой коринки $1^1/_2$—2 стак. сметаны самой свѣжей поставить на ледъ, когда сдѣлается совершенно холодною, сбить ее прутикомъ на льду какъ кремъ, всыпать въ нее $^1/_2$ стак. сахара, размѣшать, облить творогъ, посыпать, кто любитъ корицею.

Выдать: 2 ф. творога, $^1/_2$ ст. коринки. $1^1/_2$—2 стак. сметаны. | 1 стаканъ сахара (Корицы).

ОТДѢЛЪ XV.

Торты.

Примѣчаніе. Главныя правила при печеніи тортовъ и прочихъ пирожныхъ слѣдующія:

1) Если въ составъ пирожнаго входитъ растопленное масло, то надобно его поставить на плиту, на самый малый огонь; когда пѣна поднимется, отставить, дать постоять, снять ее сверху, процѣдить осторожно сквозь сито, чтобы соль и прочія молочныя частицы остались на днѣ; тогда масло это начать мѣшать въ одну сторону въ холодномъ мѣстѣ, на снѣгу или на льду, пока не побѣлѣетъ.

Если же масло употребляется не растопленное, въ такомъ случаѣ надобно взять какъ на слоеное тѣсто самаго лучшаго свѣжаго масла, вымочить его въ водѣ со льдомъ, выжать до суха въ салфеткѣ, потомъ начать мѣшать лопаткою въ холодномъ мѣстѣ, пока не обратится совсѣмъ въ бѣлую массу.

2) Желтки съ сахаромъ растереть отдѣльно до бѣла, потомъ смѣшать съ масломъ, потомъ всыпать муку и мѣшать столько, чтобы мука только расмѣшалась. Если въ тѣсто входитъ пѣна изъ бѣлковъ, то лучше всего, вкладывая пѣну, сыпать по немногу муку, осторожно мѣшая сверху внизъ, тотчасъ переложить въ форму и вставить въ печь.

3) Сахаръ долженъ быть хорошій, самый мелкій, просѣянный сквозь шелковое сито.

4) Мука для тортовъ и пирожныхъ должна быть крупичатая, самаго высшаго сорта и сухая.

5) Яйца должны быть самыя свѣжія и полныя.

6) Если тортъ печется въ жестяной формѣ, то надо форму намазать масломъ и обсыпать слегка мукою и сухарями.

Если въ бумажной формѣ, то бумагу намазать несоленымъ масломъ, осыпать сухарями, остудить, наливать половину формы, т. е. не до самаго верху, чтобы тѣсто могло подняться.

7) Миндаль надо сперва обварить кипяткомъ, очистить, вытереть и толочь въ ступкѣ, смачивая водою или бѣлкомъ, чтобы миндаль не замаслился.

8) Самое главное въ печеньи пирожнаго, разумѣется, печь; о степени тепла можно узнать слѣдующимъ образомъ; когда печь истопится, выместь ее, чрезъ нѣсколько минутъ положить на средину печи листъ бумаги; если она тотчасъ пожелтѣетъ и сгоритъ, значитъ, что печка еще горяча; если же этотъ листъ бумаги понемногу будетъ свертываться и желтѣть, тогда можно смѣло садить пирожное въ печку.

9) Ставить въ печь надо съ большою осторожностью, чтобы не задѣть за что-нибудь и не переставлять съ мѣста на мѣсто, потому что отъ сотрясенія тѣсто можетъ опасть и тогда пирожное не удастся.

10) Чтобы узнать, готово ли пирожное, надобно воткнуть соломку или самую тоненькую лучинку; если къ ней тѣсто не пристанетъ, значитъ, тортъ готовъ.

11) Торты приготовляются иногда изъ нѣсколькихъ слоевъ, въ такомъ случаѣ перекладываются они вареньемъ безъ сока, а еще лучше мармеладомъ, т. е фруктовымъ или ягоднымъ пюре. Бисквитные же торты перекладываются теперь малиновымъ, земляничнымъ или клубничнымъ вареньемъ съ сокомъ, который пропитываясь въ бисквитъ дѣлаетъ его сочнымъ и вкуснымъ.

12) Чтобы пирожное, а въ особенности тортъ имѣлъ красивый видъ, надобно его оглазировать; если тортъ простой, оглазировать его, осыпать кучками цвѣтнымъ сахаромъ, или разноцвѣтнымъ макомъ, мелко изрубленными фисташками и подсушить въ печи или оглазировать, вставить въ печь минутъ на 10, потомъ украсить глазурью, выпуская ее изъ бумажной трубочки разными узорами, въ пустыя же мѣста положить цукатъ, разные фрукты, варенье см. № 2087 и пр.

Или совсѣмъ не глазировать, а украсить мерингою изъ 2 сбитыхъ бѣлковъ и $^1/_4$ фунта сахара или фисташковою массою или шоколадною № 1582.

13) Тортъ на 6 человѣкъ долженъ быть, какъ обыкновенно, круглый, имѣть почти 5 вершковъ въ діаметрѣ, т. е. форму для него сдѣлать бумажную, круглую изъ $^1/_2$ листа бумаги; пришить кругомъ рантъ изъ бумаги пальца въ два-три вышиною; теперь дѣлаютъ торты и четвероугольные.

14) Въ описаніи тортовъ пропорція назначена полная, т. е. изъ нея выйдетъ тортъ на 18 и даже 24 человѣка. Выдача же назначена на 6 человѣкъ, слѣдовательно на 12 человѣкъ увеличить выдачу въ 2, на 18 человѣкъ—въ 3 раза.

1566) **Глазурь апельсинная и лимонная.** (Прозрачная). На тортъ на 6 человѣкъ. Взять $^1/_4$ фун. сахара, стереть имъ цедру съ апельсина и истолочь, выжать сокъ изъ апельсина $^3/_4$ столовой ложки, всыпать лимонной соли съ ползерна гороха и мѣшать въ фарфоровой ступкѣ, пока масса не погустѣетъ, покрыть ею тортъ, подсушить, украсить вареньемъ, фруктами и проч.

Точно также приготовляется глазурь лимонная, т. е. стереть цедру съ лимона и на $^1/_4$ фунта сахара выжать лимоннаго сока $^3/_4$ ложки.

На тройную пропорцію торта, т. е. на 18 человѣкъ, на глазурь выдать въ 2 раза болѣе, т. е. $^1/_2$ фунт. сахара и проч.

1567) **Глазурь помераншовая.** Взять $^1/_4$ фунта сахара, стереть имъ цедру съ 1 померанца, истолочь очень мелко, всыпать $^1/_3$ чайной ложки корицы, $^1/_8$ чайной ложки мушкатнаго орѣха, 1 зерно толченаго кардамона, развести $^3/_4$ ложки краснаго вина, всыпать немного лимонной соли и тереть ложкою въ одну сторону, пока масса не погустѣетъ, чѣмъ дольше, тѣмъ лучше.

1568) **Глазурь кофейная.** $^1/_4$ фунта очень мелкаго сахара, т. е. $^1/_2$ стакана, лимонной соли съ $^1/_2$ зерна гороха развести $^3/_4$ ложки крѣпкаго кофе и т. д.

1569) **Глазурь изъ мараскина.** (Прозрачная). $^1/_4$ фунта очень мелкаго сахара, $^3/_4$ ложки мараскина, лимонной соли величиною въ 2 зерна гороха.

1570) **Глазурь изъ розовой воды.** (Прозрачная). $^1/_4$ фунта сахара, $^3/_4$ ложки розовой воды, немного лимонной соли.

1571) **Глазурь изъ фисташекъ.** (Зеленая). $^1/_8$ фунта очищенныхъ фисташекъ истолочь мелко, прибавить $^1/_4$ фунта сахара, $^3/_4$ ложки воды померацевыхъ цвѣтовъ, лимонной соли. Чтобы глазурь имѣла зеленый цвѣтъ, надобно взять горсть шпината, перебрать его, оторвать корешки, вымыть, опустить въ кипятокъ одни листочки, варить, не покрывая крышкою, слить воду, выжать, протереть сквозь сито, положить немного этого пюре въ глазурь.

1572) **Глазурь изъ бѣлаго вина.** (Прозрачная), $^1/_4$ фунта мелкаго сахара, т. е. $^1/_2$ стак., сокъ изъ $^1/_4$ лимона или лимонной соли, или 3 4 капли ренскаго уксуса, $^1/_2$ ложки бѣлаго вина или сотерна, растереть.

1573) **Глазурь шафраннаго цвѣта.** 3—5 капель шафраннаго настоя, немного порошка ванили, лимонной цедры, $^1/_4$ фунта сахара, $^2/_3$ столовой ложки рома растереть.

1574) **Глазурь съ ромомъ.** $^1/_4$ фунта самаго мелкаго сахара, $^3/_4$ ложки рома, сокъ изъ $^1/_2$ лимона или лимонной соли величиною въ $^1/_2$ зерна гороха, или 3—4 капли ренскаго уксуса.

1575) **Глазурь бѣлая.** $^1/_4$ фунта самаго мелкаго, сквозь шелковое ситечко просѣяннаго сахара, $^1/_2$ бѣлка, сокъ изъ $^1/_2$ лимона тереть ложкою, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ.

1576) **Глазурь розовая.** Въ бѣлую глазурь № 1239 влить капли 2—3 кошенили или клюквеннаго сока.

1577) **Глазурь шоколадная.** $^1/_8$ стак. сахара, $^1/_2$ бѣлка, ложку тертаго шоколада, сокъ изъ $^1/_4$ лимона.

1578) **Глазурь прозрачная съ померанцевою водою.** $^1/_4$ фунта, т. е. $^1/_2$ стак. очень мелко истолченнаго и просѣяннаго сахара, $^3/_4$ ложки воды померанцевыхъ цвѣтовъ, лимонной соли величиною въ 2 зерна гороха.

1579) **Глазурь для узоровъ.** $^1/_4$ фунта сахара, т. е. $^1/_2$ стак., $^1/_2$ бѣлка, нѣсколько капель лимоннаго сока мѣшать, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ. Тогда свернуть изъ писчей бумаги трубочку, наполнить ее этой массою, обрѣзать у трубочки самый кончикъ такъ, чтобы отверстіе было толщиною въ шнурокъ; взять по желанію рисунокъ, на манеръ котораго выдавить изъ трубочки означенную глазурь, которая тотчасъ же начнетъ засыхать; послѣ этого надобно положить въ оставшіяся пустыя мѣста фрукты, ягоды, цукаты и проч.

РАЗНЫЯ МАССЫ ДЛЯ ПЕРЕКЛАДКИ И ПОКРЫШКИ ТОРТОВЪ.

1580) **Миндальная масса.** $1^1/_2$ фунта сладкаго миндаля, $^1/_4$ фунта горькаго очистить, истолочь очень-очень мелко, подливая 7 бѣлковъ и подсыпая 1 фунтъ мелкаго сахара; переложить все это въ кастрюльку, поставить на плиту, мѣшая, чтобы не пригорѣло, варить, пока не закипитъ, потомъ остудить и переложить въ форму, сдѣланную изъ чистой бумаги, вставить въ печь, чтобы высохло. Вынувъ изъ печи, выложитъ на рѣшето, смазать бѣлкомъ дно, чтобы отстала бумага. Переложить этою массою тортъ бисквитный № 1641 и шоколадный № 1642, смазавъ ихъ сверхъ того варенъемъ, а именно; положить на блюдо тортъ шоколадный, смазатъ густымъ варенъемъ, или пюре яблочнымъ, или вишневымъ, положить миндальную массу, прижать ее слегка, смазать опять варенъемъ, положить тортъ бисквитный, оглазировать, убрать сверху глазурью, варенъемъ и проч.

Выдать: $1^1/_2$ ф. сладкаго миндаля, $^1/_4$ ф. горькаго. | 1 фунтъ сахара. 7 бѣлковъ.

На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть.

1581) **Масса изъ мака.** 2 фунта мака сѣраго обварить нѣсколько разъ кипяткомъ, откидывая каждый разъ на сито, когда вода стечетъ, растереть его въ каменной чашкѣ; положить $^1/_2$ фунта сладкаго и 20 штукъ горькаго мелко истолченнаго миндаля, 1 ф. сахара, проварить, остудить, переложить ею тортъ бисквитный № 1641.

Выдать: 2 фунта сѣраго мака. $^1/_2$ ф. или $1^1/_2$ ст. сладк. миндаля. | 20 шт. горькаго. 1 фунтъ сахара.

На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть.

1582) **Шоколадная масса.** $^1/_4$ фунта шоколада натереть на теркѣ, смѣшать съ тремя ложками мелкаго сахара и 4 ложками воды, положить въ кастрюлю и постоянно мѣшая, дать немного прокипѣть, потомъ покрыть этою массою сверху остывшій уже тортъ, дать ему обсохнуть въ самой легкой печи.— Нѣкоторые, покрывъ тортъ, въ особенности бисквитный, шоколадною массою, осыпаютъ его сверху, или втыкаютъ мелко нашинкованный миндаль.

Фисташковая масса. $^1/_3$ стак. истолченаго уже, сладкаго миндаля, $^1/_3$ стак. истолченыхъ фисташекъ, $^1/_4$ стакана мелкаго сахара, $^1/_3$ ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, немного толченой ванили, или сахара съ запахомъ ванили, см. № 1894, 3—4 сбитыхъ бѣлковъ размѣшать, покрыть тортъ, поставить на нѣсколько минутъ въ печь, сверху украсить потомъ фруктами, варенъемъ, желе, и пр.

1583) **Яблочная масса.** (*На 6 человѣкъ*). 3 яблока испечь, протереть сквозь сито, смѣшать съ $^1/_4$ стаканомъ сахара, проварить до густоты, остудить.

1584) **Померанцовая масса.** (*На 6 человѣкъ*) 2 сладкія яблока середину 1 померанца разрѣзать, налить немного водою, варить до мягкости, протереть сквозь сито, всыпать сахару $^1/_4$ фунта, уварить до густоты.

1585) **Абрикосная масса.** (*На 6 человѣкъ*). 6 абрикосовъ сложить въ кастрюлю съ $^1/_4$ фунта сахара, влить немного воды, варить, пока не разварится, протереть сквозь сито.

1586) **Слоеный сладкій русскій пирогъ.** (*Скоромный или постный*). Взять 1 стаканъ, т. е. 6 яицъ, разбить въ деревянной чашкѣ, влить 3 стак. сладкой воды, т. е. съ распущеннымъ въ ней $^1/_3$ фунта сахара, 1 рюмку водки, $^1/_2$ чайной ложечки соли, размѣшать все это хорошенько, всыпать понемногу $4^1/_2$ фунта просѣянной крупичатой муки, выбивать скалкой какъ можно лучше, пока тѣсто не станетъ отставать отъ скалки.

Тогда переложить тѣсто на столъ, на который всыпать $^1/_2$ фунта оставшейся муки, разрѣзать тѣсто на 60 частей, скатать изъ нихъ слегка булочки; потомъ изъ каждой булочки раскатать скалкою, подсыпая муки, лепешечку величиною въ блюдечко; сложить эти лепешки одну на другую, пересыпая хорошенько мукою, чтобы не слипались.—Большое круглое блюдо намазать растопленнымъ масломъ тряпочкою или перышкомъ, взять одну 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 тѣсто не прорывалось, натянуть его на блюдо, подогнуть края, смазать этотъ пластъ масломъ тряпочкою, положить на него другой растянутый пластъ, смазать его масломъ и т. д.

Положить такимъ образомъ 25 пластовъ; на двадцать пятый намазать варенья безъ лишняго сока съ фунтъ или немного болѣе, загнуть къ верху края послѣдняго пласта, чтобы не вытекло варенье (этотъ пластъ долженъ быть безъ малѣйшей дырочки); и потомъ на это варенье положить еще такихъ же 35 пластовъ, смазывая каждый масломъ и натягивая подъ края блюда.

Срѣзать лишнее тѣсто подъ краями блюда (изъ этого тѣста можно сдѣлать кренделькн), смазать масломъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь на полчаса, чтобы пирогъ испекся. Подавая, можно еще подровнять края острымъ ножемъ, посыпать сахаромъ.—Пирогъ этотъ можно сдѣлать вечеромъ, поставить его въ холодное мѣсто, на другой день испечь.

Пирогъ этотъ можетъ стоять болѣе мѣсяца въ холодномъ мѣстѣ; подавая, надобно только подогрѣвать его.

Выдать на большой пирогъ: 5 ф. муки, 6 яицъ, $^2/_3$ чайной ложечки соли. $^2/_3$ ф. сахара, 1 рюмку водки. | Масла растопленнаго $1^1/_2$ ст., т. е. около 1 фунта. 1 ф. варенья, т. е. $1^1/_2$ ст., 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 ими пласты.

Точно также приготовляется постный пирогъ; не класть только яицъ, а вмѣсто яицъ прибавить 1 стаканъ воды на большую пропорцію, а $^1/_2$ стакана на маленькій пирогъ, и вмѣсто скоромнаго, взять маковаго или подсолнечнаго масла.

1587) **Тортъ миндальный.** 1 фунтъ очищеннаго сладкаго миндаля мелко истолочь въ ступкѣ, прибавляя понемногу воды; переложить въ каменную чашку; 1 ф. мелкаго сахара, 6 лотъ свѣжаго несоленаго масла, цедру съ $^1/_2$ лимона, 1 ложку муки, мѣшать хорошенько, вбивая по одному 13 желтковъ. Большую половину этой массы сложить въ форму, покрыть вареньемъ безъ сока, смородиной или барбарисомъ; изъ остальнаго тѣста сдѣлать на тортъ рѣшетку, кругомъ обложить узенькимъ рантомъ, посыпать не очень мелкимъ сахаромъ, испечь въ печи; эту рѣшетку можно покрыть бѣлою глазурью.

Выдать на тортъ на 6 человѣкъ:
$^1/_2$ ф. миндаля, т. е. $1^1/_2$ стак.
$^1/_2$ ф. сах., т. е. 1 ст., 1 ст. варенья.
1 ложку масла, цедру съ $^1/_4$ лимона.
$6^1/_2$ желтковъ, 1 ложку муки.
На глазурь отдѣльно.

1588) **Тортъ вѣнскій миндальный.** 1 фунтъ свѣжаго несоленаго растопленнаго, чистаго масла поставить въ холодное мѣсто или въ холодную воду, мѣшать веселочкою до-бѣла, всыпать 1 фунтъ мелкаго сахара, потомъ, 1 фунтъ сладкаго и штукъ 30 горькаго, мелко истолченаго миндаля, вбить наконецъ 6 яицъ, подсыпая понемногу 1 фунтъ муки. Мѣшать не переставая цѣлый часъ, вырѣзать 6 кружковъ бумаги, намазать приготовленную массу ножомъ, сложить на листъ, вставить въ лѣтнюю печь. Когда испекутся, намазать каждый кружокъ вареньемъ (всего стак. $2^1/_2$), сложить одинъ на другой, верхній же кружокъ оглазировать, вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^1/_3$ фунта масла.
$^1/_3$ ф. сахара мелк., т. е. $^2/_3$ ст.
$^1/_3$ ф. миндаля, т. е. 1 ст.
10 шт. горькаго.
$^1/_3$ ф. муки, т. е. 1 ст.
2 яйца, $^3/_4$—$1^1/_2$ ст. варенья.
На глазурь отдѣльно.

Вырѣзать 2—3 кружка величиною въ $^1/_2$ листа бумаги.

1589) **Тортъ вѣнскій.** $^3/_4$ фунта самаго лучшаго растопленнаго масла мѣшать до-бѣла, обложивъ чашку льдомъ; вбить по одному 12 яицъ, не переставая мѣшать, всыпать понемногу 1 фунтъ сахара, потомъ также понемногу 1 фунтъ муки. Разлить эту массу въ нѣсколько бумажныхъ формъ, вставить въ печь, но чтобы ни сколько не подрумянились. Вынувъ изъ печи, переложить вареньемъ, сложить одинъ кружокъ на другой, убрать глазурью, дать подсохнуть, убрать вареньемъ и проч.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^3/_8$ ф. масла, 6 яицъ.
$^1/_2$ ф. сахара, т. е. 1 ст.
$^1/_2$ ф. муки, т. е. $1^1/_2$ ст.
Цедру съ $^1/_2$ лимона.
$^3/_4$ стакана варенья.
$^1/_2$ ложки масла.
На глазурь и уборку.

1590) **Тортъ миндальный сѣрый со сбитыми сливками.** 8 сваренныхъ желтковъ растереть хорошенько, всыпать 1 фунтъ мелко изрубленнаго неочищеннаго, но чисто вытертаго миндаля, 1 ф. мелкаго сахара, 3 яйца, $^1/_4$ фунта свѣжаго несоленаго масла, сокъ изъ 1 лимона, немного цедры лимонной, ложку рома, 2 ложки сухой просѣянной муки, немного корицы, размѣшать хорошенько, перелить въ форму, намазанную масломъ. Когда испечется, покрыть вареньемъ, сверху сбитыми густыми сливками съ сахаромъ. Убрать вареньемъ, сваренными грецкими орѣхами и пр.

Выдать на 6 человѣкъ: 4 желтка.
$^1/_2$ ф. миндаля, т. е. $1^1/_2$ ст.
$^1/_2$ ф. сахара, т. е. 1 ст.
$1^1/_2$ яйца
$^1/_8$ фунта свѣжаго масла.
Цедру и сокъ изъ $^1/_2$ лимона.
1 ложку муки, $^1/_2$ ложки рома.
$^1/_2$ ст. варенья черной смородины.
1 стаканъ самыхъ густыхъ сливокъ.
$^1/_4$ стакана сахара. (На украшенье).

1591) **Тортъ миндальный вѣнскій.** 1 фунтъ свѣжаго маса растереть до-бѣла; $1^1/_4$ ф. мелкаго сахара и 8 желтковъ мѣшать отдѣльно, пока желтки не побѣлѣютъ, тогда смѣшать съ масломъ, всыпать $^1/_2$ фунта мелко изрубленнаго сладкаго, 20 штукъ горькаго миндаля, 1 фунтъ муки, пѣну изъ 8 бѣлковъ, размѣшать осторожно, сложить въ форму, вставить въ печь.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^1/_3$ фунта масла, 3 яйца.
$^1/_6$ ф. сладк. миндаля, т. е. $^1/_2$ ст.
4—5 шт. горькаго миндаля.
$^1/_2$ ф. муки, т. е. 1 стаканъ.
На глазурь и проч.

1592) **Тортъ миндальный съ картофельною мукою.** $^3/_4$ стакана сахара и 12 желтковъ мѣшать до-бѣла, всыпать $^3/_4$ стакана сладкаго и 6—8 штукъ горькаго, мелко изрубленнаго миндаля, немного лимонной цедры, $^3/_4$ стакана картофельной муки, 12 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, перелить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ лѣтнюю печь, оглазировать.

Выдать: $^1/_2$ ст. сахара, 6 яицъ.
$^3/_8$ ст. сладкаго.
3—4 шт. горькаго миндаля.
Лимонной цедры.
$^3/_8$ ст. картофельной муки
$^1/_2$ ложки масла.
На глазурь.

1593) **Тортъ разсыпчатый.** $^1/_2$ фунта масла, 1 фунтъ муки, 1 ложку рома, 1 яйцо, 1 ложку сметаны, $^1/_2$ стак. сахара, лимонной цедры или штукъ 12 горькаго миндаля, вымѣсить хорошенько, раскатать на столѣ, переложить на сковороду, обложить рантомъ изъ тѣста, смазать яйцомъ, испечь, а потомъ уже покрыть ягодами, яблоками или вареньемъ и сверху сбитыми сливками.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^1/_2$ ф. масла, 3 ст. муки.
$^1/_2$ ст. сахара.
Цедры лимонной или горькаго миндаля.
1 рюмку рома, 1 ложку сметаны.
(1 яйцо).

1594) **Тортъ песочный** (Sand-Torte). $^3/_4$ фунта свѣжаго несоленаго масла растереть до-бѣла; 8 желтковъ и $^3/_4$ фунта мелкаго сахара также, потомъ смѣшать вмѣстѣ, всыпать $^3/_4$ фунта муки, лимонной цедры, 1 рюмку рома и наконецъ 8 взбитыхъ бѣлковъ; переложить въ форму, намазанную масломъ и въ печь, а потомъ оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^2/_3$ фунта масла, 4 яйца.
$^3/_8$ фунта сахара, т. е. $^3/_4$ ст.
$^3/_8$ фунта муки, т. е. $1^1/_8$ ст.
$^1/_2$ рюмки рома.
Лимонной цедры.
$^1/_2$ ложки масла.
На глазурь.

Или испечь два кружка, переложить ихъ вареньемъ, оглазировать.

1595) **Тортъ песочный изъ другой пропорціи.** 1 фун. растопленнаго масла тереть въ каменной чашкѣ на льду до-бѣла, всыпать 1 фунтъ сахара и вбивать по одному 10 цѣльныхъ яицъ; когда масса взбѣлѣетъ и погустѣетъ, влить 5 капель бергамотнаго масла и всыпать 1 фунтъ муки.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^1/_3$ фунта масла, $3^1/_3$ яйца.
$^1/_3$ фунта сахара, т. е. $^2/_3$ стак.
$^1/_3$ фунта муки, т. е. 1 стак.
2 капли бергамотнаго масла.
На глазурь и уборку.

1596) **Тортъ англійскій.** 1 фун. свѣжаго несоленаго масла тереть до-бѣла, всыпать 1 фунтъ сахара; не переставая мѣшать, сыпать понемногу $1^1/_4$ фунта муки и наконецъ вбить 8 яицъ, прибавить 10—12 штукъ горькаго мин-

даля или лимонной цедры для запаха, мѣшать какъ можно долѣе. Намазать этимъ тѣстомъ 2 кружка, вставить въ лѣтнюю печь. Когда будутъ готовы, намазать 1 кружокъ густымъ клюквеннымъ сиропомъ, прикрыть другимъ кружкомъ, сверху также покрыть такимъ же клюквеннымъ сиропомъ, вставить въ печь минутъ на 10.

Изъ этого же тѣста можно сдѣлать мелкое пирожное, а именно: приготовленную массу намазать ножомъ на желѣзный листъ, посыпанный мукою, вставить въ лѣтнюю печь. Когда въ половину пирожное будетъ готово, не снимая его съ листа, нарѣзать квадратиками, и опять въ печь, когда испекутся, намазать мармеладомъ или клюквеннымъ сиропомъ, сложить попарно, покрыть глазурью.

Выдать на 6 человѣкъ на два кружка:
$^1/_3$ ф. масла.
$^1/_3$ ф. сахара, т. е. $^2/_3$ ст.
$^5/_{12}$ ф. муки, т. е. $1^1/_2$ ст.
$2^2/_3$ яйца.
5—6 шт. горькаго миндаля.
Или лимонной цедры.
$^1/_2$ стакана клюквеннаго сока и $1^1/_2$ стакана мелкаго сахара.
На глазурь.

1597) **Тортъ сливочный.** Сбить пѣну изъ 8—10 бѣлковъ, всыпать въ нее 1 фунтъ мелко просѣяннаго сахара, размѣшать осторожно. Вырѣзать нѣсколько кружковъ изъ бумаги; свернуть кусокъ бумаги въ трубочку, влить въ нее взбитые бѣлки, отрѣзать острый конецъ у трубочки и выпускать изъ нея взбитые бѣлки по краямъ кружковъ въ видѣ гирлянды, а одинъ кружокъ покрыть весь взбитыми бѣлками въ $^1/_2$ пальца толщиною; вставить все это въ лѣтнюю печь; когда высохнутъ, вынуть, снять осторожно кружки, сложить ихъ одинъ на другой на блюдо, середину наполнить сбитыми сливками слѣд.: 4 стак. самыхъ густыхъ сливокъ сбить вѣничкомъ на льду, всыпать $^1/_2$ фун. сахара съ ванилью, сверху прикрыть цѣльнымъ кружкомъ изъ испекшихся бѣлковъ, убрать фруктами, желеемъ и проч.

Выдать на 6 человѣкъ: 4—5 бѣлковъ.
$^1/_2$ ф. сахара, т. е. 1 ст
$1^1/_3$ стакана густыхъ сливокъ.
$^1/_3$ стакана сахара и ванили.
Фрукты, желе и проч.

1598) **Тортъ сливочный другимъ манеромъ.** $^3/_8$ фунта несоленаго масла тереть до-бѣла; отдѣльно мѣшать до-бѣла 12 желтковъ съ $^1/_4$ фунта сахара, отертаго о цедру 1 лимона; потомъ смѣшать съ масломъ, всыпать $^1/_2$ фунта очищеннаго и съ ложкою розовой воды истолченаго сладкаго миндаля, 6 ложекъ густыхъ сливокъ, мѣшать все это съ $^1/_2$ часа; можно прибавить съ $^1/_4$ стак. вымытой и до-суха вытертой коринки и наконецъ 4 взбитые бѣлка. Испечь кружокъ съ рантомъ изъ разсыпчатаго тѣста или тортъ англійскій, наполнить его этою массою, вставить въ печь.

Выдать на 6 челов.: $^1/_8$ ф. масла, 4 желтка.
$^1/_6$ ф., т. е. $^1/_2$ ст. миндаля.
$^1/_3$ ложки розовой воды.
Цедру съ $^1/_3$ лимона.
1 ложку коринки, $1^1/_2$ бѣлка.
$^1/_{12}$ ф. сахара, т. е. куска 3.
2 ложки густыхъ сливокъ.
На разсыпчатое тѣсто № 1595.
Или на тортъ англійскій 1596 выдать половину назначенной тамъ пропорціи на 6 человѣкъ.

1599) **Англійскій свадебный пирогъ.** 1 фунтъ масла тереть до-бѣла; $^1/_2$ фунта сахара, $^2/_3$ фунта яицъ растереть также до-бѣла, смѣшать съ масломъ (яйца надо свѣсить вмѣстѣ со скорлупой). Потомъ всыпать $^1/_3$ фунта мелко истолченаго миндаля, $1^1/_2$ фунта коринки, которую сперва чисто перебрать, вымыть и вытереть до-суха; 1 золотникъ мушкатнаго орѣха, 1 золотникъ толченой гвоздики, 1 золотникъ корицы и немного имбирю, размѣшать все это какъ можно лучше, подсыпая $^2/_3$ фунта муки, потомъ влить $^1/_2$ стакана малаги и $^1/_2$ стак. французскаго вина. Взять тогда маленькое сито, вырѣзать волосяную сѣтку, поставить его на желѣзный листъ, на бумагу, намазанную масломъ, положить въ него приготовленное тѣсто, вставить въ печь.

Выдать на 6 человѣкъ: $^1/_2$ фунта масла.
$^1/_4$ ф., т. е. $^1/_2$ ст. сахара.
$^1/_3$ ф. яицъ, т. е. 3 яйца средн. велич.
$^1/_6$ ф., т. е. $^1/_2$ стакана миндаля.
$^2/_3$ ф., т. е. 2 стакана коринки.
$^1/_2$ з., т. е. 1 самый мален. мушк. ор.
$^1/_2$ зол. гвоздики, т. е. шт 35
$^1/_2$ зол. корицы, т. е. 1 чайн. ложечку.
Немного имбирю.
$^1/_3$ фунта, т. е. 1 стаканъ муки.
$^1/_4$ ст. малаги, $^1/_4$ ст. краснаго вина.
$^1/_2$ ложки масла намазать форму.

1600) **Тортъ итальянскій бисквитный.** 21 желтокъ и 1 фунтъ сахара мѣшать, пока не побѣлѣетъ; сбить пѣну изъ 21 бѣлка, осторожно смѣшать съ желтками, подсыпая понемногу, сѣя сквозь сито, около $^1/_2$ фунта муки; размѣшавъ такимъ образомъ, разлить въ 3 бумажныя формы, поставить въ довольно жаркую печь послѣ хлѣбовъ; вынувъ изъ печи, дать имъ остынуть на рѣшетахъ, снявъ съ нихъ осторожно бумагу; потомъ сложить ихъ осторожно одинъ на другой, намазавъ вареньемъ черной или красной смородины, или какимъ-нибудь мармеладомъ, или массою миндальною, или изъ мака № 1581, сверху оглазировать, убрать фруктами, желеемъ и проч.

Выдать на 6 человѣкъ на два кружка:
7 яицъ, $^1/_3$ ф., т. е. $^2/_3$ ст. сахара.
Около $^1/_6$ ф., т. е. около $^1/_2$ ст. муки.
$^3/_4$ стакана варенья.
На глазурь.

Къ этому торту очень идетъ вишневый или абрикосный мармеладъ, которымъ смазать пласты и самый верхъ, и кромѣ того на этотъ верхній слой мармелада намазать тонкій слой глазури съ ромомъ № 1574, дать подсохнуть. Въ такомъ случаѣ не дурно и въ самый абрикосный мармеладъ влить немного рома.

Бисквитные торты перекладываютъ теперь также малиновымъ или земляничнымъ вареньемъ съ сиропомъ такъ, чтобы сиропомъ пропитался весь почти бисквитъ. Сверху убрать кругомъ вдоль, пополамъ, перерѣзанными грушами, середину наполнить клубничнымъ вареньемъ и все покрыть тонкимъ слоемъ густаго горячаго земляничнаго киселя, приготовленнаго изъ сиропа и картофельной муки, или только что сваренымъ и слегка остывшимъ краснымъ желе, съ клеемъ, который долженъ совершенно застыть уже на тортѣ.

1601) **Тортъ шоколадный.** 1 фунтъ миндаля очистить, вытереть, высушить, мелко истолочь, сложить въ каменную чашку; 24 желтка, $^3/_4$ фун. сахара растереть до-бѣла, смѣшать съ миндалемъ, всыпать 1 фунтъ хорошаго тертаго шоколада, $1^1/_2$ золотника, т. е. 3 чайныя ложечки корицы и 12 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^1/_3$ ф., т. е. 1 стак. миндаля.
8 желтковъ, 4 бѣлка.
$^1/_3$ фунта шоколада.
$^1/_2$ зол., т. е. 1 чайн. ложку корицы или ванили.
$^1/_2$ ложки масла, на глазурь.

1602) **Тортъ шоколадный другимъ манеромъ.** 12 желтковъ, $^3/_4$ стак. сахара тереть до-бѣла, всыпать немного корицы, лимонной цедры, $^3/_4$ стак. тертаго шоколада, 2 ложки очень мелко истолченнаго и просѣяннаго, сушонаго, ржанаго хлѣба и наконецъ пѣну изъ 12 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму намазанную масломъ, испечь, потомъ оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ:
6 яицъ, $^3/_8$ ст. сахара, корицы.
$^3/_8$ стакана шоколада.
1 ложку мелкихъ ржаныхъ сухарей.
$^1/_2$ ложки масла. На глазурь.

1603) **Тортъ шоколадный третьимъ манеромъ.** 1 фунтъ сахара и 24 желтка тереть до-бѣла, всыпать $^1/_2$ фунта тертаго шоко-

лада, 1/2 фунта мелко истолченыхъ и просѣянныхъ ржаныхъ сухарей, 1/4 фунта крупичатой муки и наконецъ пѣну изъ 12 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, оглазировать, убрать вареньемъ; этотъ тортъ не скоро черствѣетъ.

Выдать на 6 человѣкъ:	1 11/12 ф. крупичатой муки, т. е. 1/4 стак.
1/8 ф. сахара, 8 желтковъ, 4 бѣлка.	
1/8 ф. шоколада, т. е. 1/2 плитки.	1/2 ложки масла.
1/4 стак. ржаныхъ сухарей.	На глазурь и уборку.

1604) **Тортъ вѣнскій.** 3/4 фунта несоленаго растопленнаго масла мѣшать до-бѣла; вбить по одному 6 яицъ, всыпать 3/4 фунта сахара, потомъ 1 фунтъ муки, немного мушкатнаго цвѣта и лимоннаго масла 7—8 капель; размѣшать, испечь въ формѣ, оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ:	1/2 ф. муки, т. е. 1 1/2 стакана.
3/8 ф. масла, 3 яйца.	Мушкатнаго цвѣта.
3/8 ф. сахара, т. е. 3/4 стакана.	3—4 капли лимон. масла На глазурь.

1605) **Тортъ изъ ржанаго хлѣба.** 30 желтковъ, 1 фунтъ сахара, 1 1/2 золотника, т. е. 3 чайныя ложечки корицы, 1 1/2 золотника бадьяна, 3/4 золотника, т. е. штукъ 50 гвоздики, растереть какъ можно лучше, потомъ всыпать 3/4 стак. чистаго ржанаго, высушеннаго и просѣяннаго хлѣба, 1/3 стак. крупичатой муки. Все это мѣшать въ одну сторону цѣлый часъ, потомъ положить 30 взбитыхъ бѣлковъ, разлить въ бумажныя формы, намазанныя несоленымъ масломъ и обсыпанныя ржаными сухарями, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, потомъ сложить ихъ, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ, оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ:	1/4 стак. муки изъ ржанаго хлѣба.
10 яицъ, 1/3 ф., т. е. 2/3 ст. сахара.	1/8 стак. крупичатой муки.
1/2 з., т. е. 1 чайн. лож. корицы.	
1/2 золотника бадьяна.	3/4 стак. варенья или мармелада.
1/4 зол., т. е. шт. 16 гвоздики.	На глазурь.

1606) **Такой же хлѣбный тортъ изъ другой только пропорціи.** (*На 6 человѣкъ*): 6 желтковъ и 1/3 фунта, т. е. 2/3 стак. сахара, отертаго о цедру 1/4 лимона растереть до-бѣла; 1/4 ф., т. е. 3/4 стак. на теркѣ натертаго миндалю, 3 толченыя гвоздики, 1/4 золотника толченаго кардамону, мелко истолченной высушенной апельсинной корки съ 1/6 апельсина, немного мелко изрубленнаго цукату, 1/4 ф. просѣянной муки изъ сушенаго ржанаго хлѣба и наконецъ 6 взбитыхъ бѣлковъ.

1607) **Тортъ лимонный.** 6 лимоновъ сварить въ водѣ до мягкости такъ, чтобы легко можно было проколоть ихъ соломкою, смотрѣть, чтобы однакожъ не разварились и чтобы не вышелъ изъ нихъ сокъ.

Вынувъ изъ воды, завернуть ихъ въ нѣсколько разъ сложенную салфетку, когда остынутъ, вынуть сѣмячки, растереть лимонъ въ каменной чашкѣ въ сладкую массу, всыпать 4 стак. сахара и вбить по одному 36 желтковъ, мѣшать, пока все не побѣлѣетъ; протереть сквозь сито, опять мѣшать, положить 36 взбитыхъ бѣлковъ, слегка размѣшать, влить въ бумажную форму, намазанную масломъ, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы тортъ не высохъ и не зарумянился; когда остынетъ, сложить кружки одинъ на другой, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ. Эти два торта, лимонный и тортъ изъ ржанаго хлѣба № 1605 или 1606, подаются иногда разомъ, т. е. кружки торта хлѣбнаго перекладываются кружками торта лимоннаго, смазывая каждый вареньемъ или мармеладомъ.

Выдать на 6 человѣкъ на одинъ кружокъ:	1/2 ложки масла намазать форму.
1 большой лимонъ.	(На глазурь и уборку торта).
2/3 стак. сахара, 6 яицъ.	

1608) **Пирогъ сладкій съ яблоками, или свѣжими ягодами.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ; 6—9 яблокъ очистить, мелко нарѣзать, поджарить слегка съ 1/2 стак. сахара и немного корицы и ложкою масла, влить рюмку или 2 вина, положить мелко изрубленной лимонной цедры и, кто хочетъ, обвареной 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 яйцомъ и въ печь. Или вмѣсто яблокъ, покрыть тѣсто вареньемъ или свѣжими ягодами, посыпать ихъ сахаромъ. Подать отдѣльно сахаръ. Такой пирогъ дѣлается также изъ сдобнаго слоенаго тѣста.

Выдать на 6 человѣкъ:	*На тѣсто на дрожжахъ.*
6—9 яблокъ.	3/4 ст. молока, 1—2 ложки дрожжей или
(Лимонной цедры, 1/4 ст. коринки),	1 зол. сухихъ дрожжей.
1/2 ст. сахара, корицы.	1 фунтъ, т. е. 3 стак. муки.
1/2 лож. масла, (1—2 рюмки вина).	1/4 фунта масла, 2—3 желтка.
Или 1 фунтъ, т. е. около 3 стак.	1/8 стак. сахара, корицы или зерна 3—4
свѣжихъ ягодъ и 1/2 ст. сахара.	толченаго кардамона.
	1 яйцо смазать тѣсто.
	Или на тѣсто сдобное № 1026.
	Или на слоеное № 1025.

1609) **Другимъ способомъ.** Приготовить тѣсто слѣдующее на 6 человѣкъ; 1 1/2 яйца, 2 желтка, 3/8 стак. сливокъ, 1 1/2 ложки дрожжей, т. е. 1 золотн., немного соли и 5/8 фунта муки, вымѣсить какъ можно лучше, дать подняться. Между тѣмъ взять 3/8 фунта сливочнаго масла, вымыть сго въ холодной водѣ, выжать въ салфеткѣ до-суха. Раскатать лепешку тѣста, положить на него лепешку масла, накрыть ее краями тѣста, раскатать осторожно, сложить, опять раскатать, повторять это раза 3—4; послѣдній разъ раскатать тѣсто толщиною въ мезинецъ, раскатать 2 кружка; положить на одинъ кружекъ вишневаго варенья безъ лишняго сока, накрыть другимъ кружкомъ, сверху убрать рантомъ изъ того же тѣста и рѣшеточкою, дать подняться, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, испечь, убрать вареньемъ и меринго́ю

1610) **Тортъ Евгенія.** 8 яицъ, 4 желтка, 1 1/2 фунта сахара мѣшать, пока не побѣлѣетъ, всыпать 22 лота картофельной муки, мелко нарѣзанной апельсинной корки, 6 лотовъ очищенныхъ отъ верхней кожицы фисташекъ, 1/2 фун. сладкаго миндаля. Половину всего этого очень мелко изрубить, другую же половину нашинковать продолговатыми кусочками, смѣшать все вмѣстѣ какъ можно лучше, испечь два тонкіе кружка, сложить, переложивъ ихъ вареньемъ, оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ.	Полную ложку апельсинной корки.
4 яйца, 2 желтка.	3 лота фисташекъ.
3/4 ф. сахара, т. е. 1 1/2 стак.	1/4 ф. сладкаго миндаля, т. е. 3/4 стак.
11 лотовъ картофельной муки.	1/4 стак. варенья. На глазурь.

1611) **Тортъ тирольскій.** 3/4 фунта масла тереть до-бѣла, смѣшать съ 3/4 фунта сахара, отертаго о лимонную цедру и 3/4 фун. муки. Раскатать тѣсто въ палецъ толщиною, вырѣзать большой кружокъ, намазать вареньемъ или мармеладомъ; изъ остальнаго тѣста вырѣзать разныя фигуры, какъ-то: листья, цвѣты и проч., уложить на тортъ, смазать яйцомъ, испечь. Когда

тортъ будетъ готовъ, вырѣзанныя фигуры намазать слегка водою, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, вставить въ печь минутъ на 5.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/4 фунта масла.
1/4 ф. т. е. 1/2 стак. сахара.
1/4 ф. муки, т. е. 3/4 стакана.
Лимонной цедры, 1 яйцо
2 ложки крупно истолченнаго сахара.

1612) **Тортъ ульмскій.** 1/4 фунта изюма, 1/4 фунта коринки перебрать, вымыть, сварить въ 1 стак. вина. Взять между тѣмъ 1/2 фунта масла, 3 яйца, 3 желтка, 2 ложки дрожжей, 5 ложекъ сметаны, 3/8 стак. сахара, немного корицы, 1 фунтъ муки, замѣсить, дать подняться, намазать форму масломъ, положить въ нее кружокъ тѣста толщиною въ тупую сторону ножа, посыпать отваренымъ изюмомъ, нашинкованнымъ миндалемъ, мелкимъ сахаромъ и корицею. Наверхъ положить небольшіе вѣнчики изъ тѣста, кругомъ рантъ, дать подняться. Потомъ смазать яйцомъ, посыпать крупно истолченымъ сахаромъ; испечь въ неслишкомъ горячей печи, убрать вареньемъ.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/4 ст. изюма, 1/4 ст. коринки.
1/3 ст. вина, 1/4 ст. миндаля.
Корицы и 1/8 ст. сахара.
1/6 ф. масла, 1 яйцо, 1 желтокъ.
3/4 ложки дрожжей, 1 2/3 ложки сметаны.
1/3 ф., т. е. 1 ст. муки, 1/4 ст. сахара.
1 яйцо смазать тѣсто.
1 ложку сахара, варенья и проч.

1613) **Тортъ дрезденскій пирамидальный.** Взять 12 яицъ, свѣсить ихъ и сколько они будутъ вѣсить съ скорлупою, по столько взять муки, масла и сахару, т. е. если будутъ вѣсить 1 1/2 фунта, то и масла 1 1/2 фун., 1 1/2 фунта муки и 1 1/2 фунта сахара.

Вымытое и до-суха вытертое масло тереть до-бѣла, прибавляя понемногу сахару, яицъ, немного мушатнаго орѣху и корицы, наконецъ всыпать муку, мѣшать до гладкости. Вырѣзать изъ бумаги нѣсколько кружковъ, 6 — 8 или 10, одинъ менѣе другаго; на каждый кружокъ намазать этой массы, въ палецъ толщиною, испечь въ неслишкомъ горячей печи. Когда будутъ готовы, намазать каждый кружокъ вареньемъ, исключая самаго маленькаго кружка, сложить одинъ на другой такъ, чтобы самый маленькій былъ разумѣется наверху. Убрать тортъ разноцвѣтною глазурью, на самый верхъ положить цвѣтокъ или фрукты, сдѣланные изъ марципана, т. е. изъ миндальнаго тѣста.

Выдать: на 6 человѣкъ:
4 яйца, т. е. 1/2 фунта.
1/2 ф. сахара, т. е. 1 стаканъ.
1/2 фунта масла.
1/2 ф. муки, т. е. 1 1/2 стакана.
Мушкатнаго орѣху, корицы.
На глазурь и проч. украшенія.
Варенья стакана 1 1/2.

1614) **Тортъ изъ мака.** 1 фунтъ мака намочить съ вечера въ водѣ, а если надобно скоро, то обварить его кипяткомъ, накрыть, пусть постоитъ такъ часъ, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, откинуть на сито, выжать до-суха, переложить въ каменную чашку, тереть какъ можно долѣе, вбивая 30 желтковъ; всыпать 1 фун. сахара, влить 3 3/4 ст. сливокъ, 15—20 шт. толченаго горькаго миндаля, 1 фунтъ картофельной муки, размѣшать до гладкости, положить 18 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать осторожно, слить въ форму, намазаную масломъ и посыпанную сухарями, и въ печь.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/3 ф. мака, 10 желтковъ.
1/3 фунта, т. е. 2/3 ст. сахара.
1 1/4 стак. сливокъ.
5—6 штукъ горькаго миндаля.
1/3 ф. т. е. 3/4 ст. картофельной муки.
1/2 ложки масла, 2 сухаря.

1615) **Тортъ со специями.** 1 фунтъ очищеннаго миндаля мелко истолочь, положить въ него 3/4 фунта мелкаго сахара, 1 1/2 золотника корицы,

немного апельсинной и лимонной истолченной цедры, 1/2 фунта самой лучшей муки, 6 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все это какъ можно лучше. Взять 3/4 этого приготовленнаго тѣста, раскатать, положить рядъ его въ торговую форму, намазанную воскомъ, смазать какимъ-нибудь мармеладомъ или вареньемъ; изъ остальнаго тѣста сдѣлать кругомъ рантъ, а на середину звѣзду; испечь не въ жаркой печи, потомъ покрыть цвѣтною глазурью; когда глазурь обсохнетъ, убрать вареньемъ и прочее.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/3 ф. миндаля, т. е. 1 стаканъ.
1/4 ф. сахара, т. е. 1/2 стакана.
1/4 зол. корицы, т. е. 1 чайн. ложк.
Апельсинной и лимонной цедры.
1/6 ф. муки, т. е. 1/2 ст., 2 бѣлка.
1/4 стакана мармелада.
Бѣлаго воска.
На глазурь и уборку.

1616) **Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста со сбитыми сливками.** Испечь 2 кружка изъ разсыпчатаго тѣста № 1593, сложить ихъ, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ, оглазировать или убрать сбитыми сливками, а именно: 2 стак. самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ густую пѣну, всыпать съ 1/4 фунта сахара, ванили или лимонной цедры, прибавить не болѣе рюмки клея изъ 1—2 листочковъ бѣлаго желатина; въ пустыя мѣста положить варенья, подавать.

Выдать на 6 человѣкъ:
На тѣсто 1593.
1/4 ф. масла, 1 1/2 ст. муки.
1/2 яйца, 1/4 стак. сахара.
1/2 рюмки рома, 1/2 ложки сметаны.
1 стаканъ сливокъ.
3—4 куска сахара.
Ванили или лимонной цедры.
1/2 рюмки клея изъ 1 листочка желат.
1/2 стакана варенья.

На 6 человѣкъ испечь одинъ кружокъ съ рантомъ покрыть сбитыми сливками, убрать вареньемъ.

1617) **Тортъ сухой.** Взять 1 фунтъ муки, 1 фунтъ сахара, 1/4 фунта масла, 2 яйца, цедру съ лимоновъ, смѣшать все это, вымѣсить хорошенько, раздѣлить на двѣ части, раскатать два кружка въ палецъ толщиною, испечь, сложить ихъ, перекладывая вареньемъ или мармеладомъ, оглазировать, осыпать разноцвѣтнымъ макомъ, вставить въ печь минутъ на 10.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/3 ф. муки, т. е. 1 стаканъ.
1/3 ф. сахара, т. е. 2/3 стакана.
1/12 фунта масла, 1 1/3 яйца.
Цедру съ 2/3 лимона.
3/4 стакана варенья.
На глазурь и проч. украшенія.

1618) **Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста со свѣжими ягодами.** Приготовить тѣсто № 1593—1595; раскатать, сложить въ бумажную форму, положить наверхъ 3 стак. крыжовника не совсѣмъ зрѣлаго, который сперва очистить, обварить кипяткомъ, остудить, выложить на рѣшето, потомъ уложить на тортъ, посыпавъ 1/2 стак. мелкаго сахара, немного корицы, вставить въ печь, подать горячимъ. Или 3 стакана чисто перебранной малины, земляники, смородины или вишень, сполоснуть въ холодной водѣ, откинуть на сито; когда обсохнутъ, смѣшать съ сахаромъ, корицею, сложить на тортъ и въ печь, обложивъ кругомъ рантомъ изъ того же тѣста; или тортъ испечь прежде, а потомъ уже положить ягоды и опять въ печь.

1619) **Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста съ яблоками.** Приготовить половину тѣста № 1593—1595, испечь, сверху покрыть яблочнымъ мармеладомъ. Или яблоки очистить, мелко нашинковать, смѣшать съ сахаромъ и ложкою рома, изюмомъ, корицею, потушить въ кастрюлѣ, покрыть испеченый тортъ, подавать.

1620) Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста съ черносливомъ. Испечь очень тонкій кружокъ съ рантомъ изъ разсыпчатаго тѣста № 1593, 1594 или 1595.

1 фунтъ чернослива обварить кипяткомъ, накрыть, откинуть на рѣшето, вынуть косточки, а черносливъ мелко изрубить; сварить густой сиропъ изъ 1 фунта сахара и $^3/_4$ стакана вина, всыпать 1 фунтъ очищеннаго не очень мелко истолченаго миндаля, черносливъ, мелко изрубленную лимонную цедру, немного мелкой корицы и гвоздики, поставить на уголья, мѣшать, чтобы все это слегка подсохло, остудить, смѣшать съ 6 взбитыми бѣлками, сложить на испеченый кружокъ разсыпчатаго тѣста, вставить въ лѣтнюю печь. Вынувъ, остудить, оглазировать, убрать желеемъ, фруктами и проч.

Выдать на 6 человѣкъ:
1 ст. чернослива, т. е. $^1/_3$ ф.
1 ст. миндаля, т. е. $^1/_3$ ф.
$^1/_3$ ф. сахара. т е. $^2/_3$ стакана.
$^1/_4$ ст. вина, корицы и гвоздики.
2 бѣлка, цедру лимонную.

На тѣсто 1593.
$^1/_4$ ф. масла, $1^1/_2$ ст. муки.
$^1/_2$ яйца, $^1/_4$ стакана сахара.
$^1/_2$ рюмки рома.
$^1/_2$ ложки сметаны.
(На глазурь и уборку) или на № 1594, 1595.

1621) Тортъ изъ вишень. $^1/_2$ фунта несоленаго масла растереть до-бѣла, всыпать $^1/_2$ фунта мелкаго сахара, вбить 2 желтка, 8 яицъ и $^1/_2$ фун. мелкаго изрубленнаго миндаля.

Мѣшать все это до гладкости впродолженіи $^1/_2$ часа, потомъ положить мелко изрубленную цедру съ 1 лимона, ложечку корицы, $^1/_2$ фунта истолченыхъ и просѣянныхъ сухарей или $^1/_2$ фунта французской булки, намоченной въ молокѣ и выжатой, и наконецъ стаканъ или болѣе вишень (варенья) безъ сока. Размѣшать все это, вымазать тортовую форму масломъ, осыпать сухарями, наполнить приготовленною массою, вставить въ печь.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^1/_4$ фунта масла.
$^1/_4$ ф. сахара, т. е. $^1/_2$ стакана.
4 яйца, 1 желтокъ.
$^1/_4$ ф., т. е. $^3/_4$ стак. миндаля.

$^1/_4$ фунта сухарей или булки.
1 стак. или болѣе вишень безъ сока.

$^1/_2$ ложки масла, 2—3 сухаря.

1622) Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ. 1 фунтъ свѣжихъ очищенныхъ грецкихъ орѣховъ истолочь въ ступкѣ съ 2 бѣлками, переложить въ каменную чашку, всыпать 1 фунтъ сахара, мѣшать до-бѣла, вбивая по одному 18 желтковъ, наконецъ положить 18 взбитыхъ бѣлковъ, всыпая понемногу 1 стаканъ муки. Испечь въ двухъ формахъ, сложить вмѣстѣ, переложивъ ихъ орѣховою массою слѣдующею: 6 лотовъ очищеннаго миндаля, 6 лотовъ очищенныхъ грецкихъ орѣховъ. $^1/_2$ фунта сахара, истолочь все какъ можно мельче, вбить 3—4 желтка, 1 бѣлокъ, переложить въ кастрюльку, мѣшать, пока не погустѣетъ, остудить. Тортъ убрать прозрачною глазурью, а потомъ вареньемъ или покрыть сбитыми сливками съ сахаромъ, а сверху убрать вареньемъ.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^1/_3$ фунта грецкихъ орѣховъ.
$^1/_3$ ф. сахара, т. е. $^2/_3$ стакана.
6 яицъ, $^1/_3$ стак. муки.
$^1/_3$ стакана миндаля.

$^1/_3$ стакана грецкихъ очищенныхъ орѣховъ.
$^1/_3$ стакана сахара, 1 яйцо.

На глазурь или сбитыя сливки (1 стак.).

1623) Тортъ миндальный. $1^1/_4$ фунта сладкаго, $^1/_4$ фунта горькаго миндаля очистить, мелко истолочь; 15 желтковъ мѣшать до-бѣла съ $1^1/_2$ фун. сахара, потомъ мѣшать вмѣстѣ съ миндалемъ и наконецъ положить пѣну изъ 15 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную

мукою, или въ маленькія формочки, вставить въ печь на 1 часъ, потомъ оглазировать.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_2$ стак. миндаля.
5 яицъ, $^1/_2$ ф., т. е. 1 ст. сахара.

$^1/_2$ ложки масла, 1 ложку муки.

На глазурь.

Тортъ миндальный изъ другой пропорціи:
$^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_2$ стак. миндаля.
Въ томъ числѣ $^1/_8$ часть горькаго.
$7^1/_2$ желтковъ.
$^1/_2$ фунта сахара, т. е. 1 стаканъ.
Цедру съ $^1/_4$ лимона.
$7^1/_2$ взбитыхъ бѣлковъ.

$^1/_2$ ложки масла.
1 ложку муки намазать и обсыпать форму.

На глазурь.

1624) Миндальный бисквитный тортъ. $^7/_8$ фунта сладкаго, $^1/_8$ фунта горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь съ 1 яйцомъ, всыпать 1 фун. сахара, мѣшать лопаткою, прибавляя по одному 24 желтка, положить цедру съ 1 лимона и наконецъ 16 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая понемногу $^1/_4$ фун. крупичатой или картофельной муки, сложить въ бумажную форму, намазанную масломъ, или въ маленькія формочки, испечь; вынувъ изъ печи, сложить на рѣшето, чтобы остыло, потомъ переложить осторожно на блюдо, потомъ оглазировать глазурью съ водою изъ померанцовыхъ цвѣтовъ, украсить фруктами и проч.

Выдать на 6 человѣкъ:
$^1/_3$ ф. миндаля, т. е. 1 стаканъ, въ томъ числѣ шт. 8—10 горьк.
$^1/_3$ ф. сахара, т. е. $^2/_3$ стакана.
Цедру съ $^1/_3$ лимона.

8 желтковъ, 4 бѣлка.
$^1/_{12}$ фунта муки, т. е. $^1/_4$ стакана.

$^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки.
На глазурь № 1578.

1625) Тортъ наполеонный сладкимъ бешемелемъ. Испечь 2 кружка, одинъ изъ нихъ съ рантомъ и наполнить ихъ сладкимъ бешемелемъ, а именно на 6 человѣкъ взять $^1/_2$ ложки самаго свѣжаго сливочнаго масла, $^1/_2$ стакана муки, размѣшать, развести 2 стаканами сливокъ, всыпать лимонную цедру и $^1/_3$ стак. мелкаго сахара, прокипятить хорошенько, чтобы сдѣлалось густо, отставить, вбить тотчасъ 2 желтка, живо выбивая тѣсто, протереть сквозь сито, когда остынетъ наполнить этимъ тортъ, прикрыть другимъ кружкомъ, оглазировать, подавать.

Бешемель этотъ можно разнообразить по желанію, можно всыпать вмѣсто цедры лимонной, то ваниль, то корицы, то влить воды флеръ-д'оранжъ, то прибавить горькаго, то сладкаго мелко истолченаго миндаля, то мелко истолченыхъ фисташекъ, то вмѣсто 2 стакановъ сливокъ взять 1 стаканъ сливокъ и 1 стак. крѣпкаго кофе, то вмѣсто $^1/_2$ стак. муки взять $^1/_4$ стак. муки и $^1/_8$ фун. тертаго шоколада и т. д.

Тортъ же самый можно испечь для этого, то изъ разсыпчатаго тѣста № 1593, 1594, 1595, то бисквитный № 1600, оглазировать соотвѣтствующею глазурью, такъ напримѣръ: съ горькимъ миндалемъ или ванилью идетъ шоколадная глазурь, или съ ромомъ; къ бешемели со сладкимъ миндалемъ—глазурь съ водою флеръ-д'оранжъ и т. д.

1626) Тортъ кофейный. Приготовить разсыпчатаго тѣста № 1593, сдѣлать изъ него донышко и рантъ въ $1^1/_2$ пальца вышиною. Когда испечется, наполнить слѣдующимъ кремомъ: въ $1^1/_2$ стак. самаго крѣпкаго кофе положить 10 желтковъ, растертыхъ до-бѣла съ $^1/_2$ ф. мелкаго сахара, влить все это въ кастрюлю, поставить на огонь, взбивать метелкою на легкомъ огнѣ; когда погустѣетъ,

снять съ огня, не переставая взбивать, пока не остынетъ, но не дать вскипѣть; тогда 3 бѣлка взбить въ крѣпкую пѣну, смѣшать съ приготовленною массою, подсыпая понемногу $1^1/_2$ золотника картофельной муки. Вставить въ легкую печь; когда испечется, покрыть глазурью кофейною № 1568, убрать по желанію.

Выдать *На тѣсто*:
$^1/_4$ ф. масла, $^1/_2$ ст. сахара.
$1^1/_2$ ст. муки, $^1/_2$ лож. сметаны.
$^1/_2$ рюмки рома, $^1/_2$ яйца.
На кремъ:
$^1/_6$ стак. молотаго кофе или $^1/_2$ стак. крѣпкаго кофе.

$3^1/_3$ желтка.
$^1/_4$ стакана мелкаго сахара.
1 бѣлокъ.
$^1/_2$ золотн., т. е. $^3/_4$ чайной ложечки картофельной муки.
На глазурь кофейную № 1568.

1627) **Тортъ съ апельсинным кремомъ.** Испечь донышко съ рантомъ изъ разсыпчатаго тѣста № 1593, наполнить его слѣдующимъ кремомъ: $^1/_4$ ф. сахара отереть о цедру 2 апельсинъ, мелко истолочь, выжать сокъ изъ этихъ апельсинъ, процѣживая сквозь сито, взять 8 желтковъ, 3 яйца, $^3/_4$ стак. вина сотерна или вейндеграфа, размѣшать все вмѣстѣ, поставить на плиту, бить вѣничкомъ на маломъ огнѣ; когда погустѣетъ, отставить, не переставая сбивать, пока не остынетъ; тогда прибавить къ этому 3 бѣлка, взбитыхъ въ самую густую пѣну, перемѣшать, наполнить донышко пирога, поставить не надолго въ печь, чтобы сверху образовалась тонкая корочка, посыпать мелкимъ сахаромъ, украсить фруктами и подавать.

Выдать: *На тѣсто*:
$^1/_2$ фунта масла.
$^1/_2$ стак. сахара.
$1^1/_2$ ст. муки, $^1/_2$ яйца.
$^1/_3$ рюмки рома, $^1/_2$ ложки сметаны.

На кремъ:
$^1/_4$ стакана сахара, $^2/_3$ апельсина.
4 желтка, 1 яйцо.
$^1/_3$ ст. сотерна или вейндеграфа.
1 ложку сахара, фрукты и проч.

1628) **Тортъ китайскій.** 1 фунтъ сливочнаго масла растереть добѣла, прибавляя по одному 8 яицъ и 8 желтковъ, потомъ всыпать $^1/_4$ фунта очищеннаго, натертаго сладкаго миндаля, 1 фунтъ сахара, 12 свареныхъ крутыхъ желтковъ, протертыхъ сквозь сито, цедру съ 2 лимоновъ, $^1/_4$ лота корицы, $^1/_2$ фунта муки. Все это смѣшать какъ можно лучше, испечь на бумагѣ пять круглыхъ донышковъ, потомъ сложить эти кружки одинъ на другой, перекладывая слѣдующимъ кремомъ: $1^1/_2$ стак. сметаны, $^1/_2$ стак. сахара растертаго добѣла съ 8 желтками, немного корицы, цедру съ одного лимона, смѣшать все это, поставить въ кастрюлѣ на плиту и взбивать вѣничкомъ, пока не погустѣетъ, но не дать вскипѣть; тогда снять съ огня, переложить этимъ кремомъ кружки, покрыть глазурью шафранною № 1573, украсить фруктами и проч.

Выдать: $^1/_3$ ф. сливочнаго масла.
$3^2/_3$ яйца, $2^2/_3$ желтка.
$^1/_4$ стакана миндаля.
$^1/_3$ фунта сахара, т. е. $^2/_3$ стак.
4 желтка круто сваренные.
$^1/_2$ чайной ложечки корицы.
Цедру съ $^2/_3$ лимона.
$^1/_6$ фунта, т. е. $^1/_2$ стакана муки.

На кремъ:
$^1/_2$ стак. сметаны, кусковъ 6 сахара.
$3^2/_3$ желтка.
Корицы, цедры съ $^1/_3$ лимона.

На глазурь шафранную № 1573 и на уборку.

1629) **Тортъ вѣнскій.** 1 фунтъ растопленнаго масла остудить, мѣшая добѣла; 36 желтковъ растереть добѣла съ 1 фунтомъ сахара, смѣшать съ масломъ, всыпать $^1/_4$ фунта очищеннаго горькаго миндаля, мелко истолченаго съ ложкою молока; цедру съ 1 лимона, 3 золотника корицы, $^1/_2$ фунта картофельной и $^1/_2$ фун. крупчатой муки. Перемѣшать все хорошенько, взбить крѣпкую пѣну изъ 36 бѣлковъ, смѣшать съ приготовленною массою, намазать ею отъ 3

до 7 бумажныхъ формъ, испечь въ довольно жаркой печкѣ; когда остынутъ сложить кружки одинъ на другой, перекладывая варенъемъ, обрѣзать ровно края, оглазировать глазурью прозрачною лимонною № 1566, убрать глазурью бѣлою № 1575, положить на оставшіяся пустыя мѣста фрукты, желе и проч.

Выдать: $^1/_3$ ф. масла, 12 яицъ.
$^1/_3$ ф., т. е. $^2/_3$ стакана сахара.
$^1/_{12}$ ф., т. е. $^1/_4$ ст. горьк. минд.
$^1/_3$ лож. молока, цедру съ $^1/_3$ лимона.
1 зол. корицы, т. е. $1^1/_2$ чайн. ложки.

$^1/_6$ ф., т. е. $^1/_2$ стакана муки.
$^1/_6$ ф., т. е. $^1/_3$ ст. картоф. муки.
$^3/_4$ или $^1/_2$ стакана варенья.

На глазурь.

1630) **Тортъ разсыпчатый.** 1 фунтъ масла тереть до-бѣла; $^1/_2$ фунта сахара растереть до-бѣла съ 10 желтками, смѣшать съ масломъ, всыпать 2 ложки просѣянныхъ сухарей, $^3/_4$ фунта картофельной муки, цедру съ 1 лимона, $^1/_8$ мелко нашинкованной, въ сахарѣ сваренной померанцовой корки и наконецъ 10 взбитыхъ бѣлковъ. Размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, оглазировать, подсушить.

Выдать: $^1/_3$ ф. масла, $^1/_6$ ф. сах. т. е. $^1/_3$ ст.
$^2/_3$ ложки сухарей.
$^1/_4$ ф., т. е. около $^2/_3$ ст. карт. муки.

Цедру съ $^1/_3$ лимона, $3^1/_3$ яйца.
4 золотн. померанцовой корки (на глазурь).

1631) **Тортъ англійскій.**

Выдать: $^1/_3$ ф. масла, $^1/_3$ ст. сах., 8 желтк.
$^1/_4$ ф., т. е. $^3/_4$ ст. муки.

Цедру съ 1 лимона, 4 сбитые бѣлка.
На глазурь.

1632) **Тортъ англійскій съ миндалемъ.**

Выдать: $^1/_6$ ф. минд., т. е. $^1/_2$ ст., $^1/_3$ ф. масла.
$^1/_3$ ф. сахара, т. е. $^2/_3$ ст.
$^1/_3$ ф., т. е. 1 ст. муки.
8 желтковъ, цедру съ 1 лимона.

$^1/_2$ чайной ложечки корицы.
6 взбитыхъ бѣлковъ.

Испечь, покрыть глаз. изъ флеръ-д'оранжъ.

1633) **Тортъ сливочный.**

Выдать: $^1/_3$ ф. масла, 4 желтка.
$^1/_3$ ф., т. е. $^2/_3$ ст. сахара.
$^2/_3$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ.

3 сбитые бѣлка, $^1/_3$ стакана картофельной или крупчатой муки.

1634) **Тортъ бисквитный розовый.** 1 ф. сахара и 12 желтковъ растереть до-бѣла, положить нѣсколько капель кошенили, чтобы тѣсто было розоваго цвѣта, влить 4—6 капель розоваго масла, положить 12 сбитыхъ бѣлковъ, подсыпая около $^1/_2$ фунта картофельной муки, размѣшать, испечь, покрыть глазурью изъ розовой воды № 1570, украсить глазурью розовою съ кошенилью № 1576.

Выдать: $^1/_3$ ф., т. е. $^2/_3$ ст. сахара, 4 яйца.
$^1/_6$ ф., т. е. около $^1/_2$ ст. карт. муки.

1—2 капли розоваго масла.
Кошенили (на глазурь).

1635) **Тортъ фисташковый.** $^1/_2$ фунта сладкаго очищеннаго миндаля и $^1/_2$ фунта очищенныхъ фисташекъ мелко истолочь, прибавляя 1 яйцо; переложить въ каменную чашку, растереть ихъ до гладкости; 24 желтка растереть до-бѣла съ 1 фун. сахара, смѣшать съ миндалемъ и фисташками, положить 12 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая 4 лота картофельной муки, размѣшать, испечь въ бумажной формѣ два кружка, потомъ снять съ нихъ осторожно бумагу, остудить, сложить, переложивъ ихъ слѣдующею массою; $^1/_2$ фунта фисташекъ обварить кипяткомъ, очистить шелуху, мелко истолочь, прибавляя ложки 2—3 мараскина и $^1/_2$ фун. сахара, намазать этимъ испеченый кружокъ, накрыть другимъ, обрѣзать ровно края, покрыть глазурью изъ фисташекъ № 1571, украсить очищенными цѣльными фисташками и фруктами.

Выдать: 1/6 ф., т. е. 1/2, ст. миндаля.
1/6 ф., т. е. 1/2 ст. фисташекъ.
1/2 яйца.
1/3 ф., т. е. 1/3 стак. сахара.
8 желтковъ, 4 взбитые бѣлка.
4 золотника, т. е. 1/10 стак. картофельной муки т. е. 1 1/2 ложки ровно съ краями.

На фисташковую массу.
1/2 ст. фисташекъ, 1–2 ложки мараскина.
1/6 ф., т. е. 1/3 стак. сахара

1/2 ложки масла намазать форму.
1/2 ложки муки.
На глазурь изъ фисташекъ.
Фрукты и варенье.

1636) **Тортъ рисовый.** Испечь два кружка съ узкимъ рантомъ изъ разсыпчатаго тѣста № 1593. 1/2 фунта риса разварить въ водѣ, остудить, положить 1/4 фунта сливочнаго масла, 2/3 стак. сливокъ, 3 яйца, 1 рюмку рома, 1/4 фун. сахара, 1 чайную ложку корицы, цедру съ 1 лимона, 6 золотн. мелко нарѣзанной, въ сахарѣ сваренной померанцевой корки; наполнить этимъ испеченый кружокъ изъ тѣста съ рантомъ, потомъ покрыть такимъ же кружкомъ изъ сыраго тѣста, испечь, потомъ покрыть глазурью изъ бѣлаго вина.

Выдать: 1/6 ф., т. е. 1/3 стакана риса.
1/12 ф., т. е. 3/4 ложки масла.
1/4 стак. сливокъ, 1 яйцо.
1/3 рюмки рома, 3 куска сахара.
1/3 чайной ложки корицы.
Цедру съ 1/2 лимона.
2 зол. померанцоваго цуката.

На разсыпчатое тѣсто:
1/3 фунта масла.
1/4 фунта, т. е. 1/2 стак. сахара.
1/2 фунта, т. е. 1 1/2 стакана муки.
1 яйцо.

На глазурь изъ вина № 1572.

1637) **Бѣлый тортъ миндальный.** 1 фунтъ мелко истолченаго сладкаго миндаля, въ томъ числѣ штукъ 40 горькаго, 1/2 фун. сахара, цедру съ 1 лимона, 5 ложекъ розовой воды размѣшать хорошенько, положить 16 взбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму, намазанную масломъ, вставить въ печь.

Выдать: 1/3 ф., т. е. 1 стак. миндаля.
13 штукъ горькаго.
1/6 ф., т. е. 1/3 стак. сахара.
Цедру съ 1/2 лимона.

Почти 2 ложки розовой воды.
5 1/3 бѣлка.
1/2 ложки масла намазать форму.
На глазурь.

1638) **Тортъ вѣнскій.** 1 фунтъ масла растереть до-бѣла; 1 фунтъ сахара размѣшать также до-бѣла съ 6 яйцами, всыпать мушкатн. орѣху, немного кардамона, лимонной цедры, мѣшать все это съ масломъ съ полчаса, подсыпая 1 фун. муки. Испечь 2 кружка, намазать тѣсто на бумагу въ 1/2 пальца толщиною, переложить варенъемъ, убрать меренгою, а потомъ фруктами, варенъемъ, желе и проч.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/3 ф. масла, 2 яйца.
1/2 ф. сахара, т. е. 2/3 стакана.
Почти 1/3 ф., т. е. 1 ст. муки.
Мушкатнаго орѣху, кардамону.

Лимонной цедры, 3/4 стак. мармелада.
На меренгу:
2 бѣлка и 1/4 стак. сахара.

Фрукты, варенье и желе.

1639) **Тортъ изъ рисовой муки.** 9 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 1/2 стаканами сахара, всыпать 1/4 фунта мелко истолченнаго миндаля, кардамона, немного ванили, положить наконецъ пѣну изъ 9 бѣлковъ, подсыпая понемногу 1 фунтъ рисовой муки, переложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сахаромъ и въ печь.

Выдать на 6 человѣкъ:
3 яйца, 1/2 стак. сахара.
1/4 ст. миндаля, кардамону.

Ванили, 1/3 ф. рисовой муки.
1/2 ложки, масла и 2—3 куска сахара.
На глазурь.

1640) **Королевскій тортъ.** 1 фунтъ сливочнаго масла растереть до-бѣла, положить 1 фунтъ мелкаго сахара, растертаго до-бѣла съ 18 желтками, цедру съ 2 лимоновъ, 1/2 или 1 мушкатный орѣхъ; когда все это хорошо будетъ смѣшано, сбить 18 бѣлковъ въ густую пѣну, положить въ тѣсто, подсыпая понемногу 3/4 фунта картофельной и 3/8 фунта крупчатой муки, перемѣшать, наполнить форму, испечь, потомъ оглазировать глазурью изъ розовой воды.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/3 фун. масла.
1/3 ф. сахара, т. е. 2/3 стак.
Цедру съ 2/3 лимона.
1/3 мушкатн. орѣха, 6 яицъ.

1/8 ф., т. е. около 1/2 стак. муки.
1/8 ф., т. е. около 1/3 ст. картофельной муки.

1/2 ложки масла намазать форму.
На глазурь № 1570 и уборку.

1641) **Тортъ бисквитный.** 12 желтковъ растереть до-бѣла со стакаиомъ мелкаго сахара, положить цедру съ 2 лимоновъ, всыпать 3/4 стак. картофельной муки и 1/2 стакана пшеничной, размѣшавъ все хорошенько, смѣшать съ 12 взбитыми бѣлками, перелить въ бумажную форму или жестяную обложенную бумагою, намазанную масломъ, и въ печь. На 24 человѣка испечь изъ этой порціи одинъ кружокъ, сложить съ тортомъ № 1642, переложивъ ихъ миндальною массою № 1580.

Выдать: 12 яицъ, 1/2 ф. сахара.
3/4 стак. картофельной муки.

1/2 стакана пшеничной.
Цедру съ 2 лимоновъ.

Выдать на 6 человѣкъ половину.

1642) **Тортъ шоколадный.** 10 желтковъ растереть до-бѣла съ 1/2 фунта сахара, всыпать тертаго шоколаду 1/4 фунта, потомъ 3/4 стакана просѣянныхъ ржаныхъ сухарей и 1/4 стакана крупчатой муки, мелко истолченой и просѣянной корицы и гвоздики, растереть все это хорошенько, положить 1 взбитыхъ бѣлковъ и въ печь.

Выдать: 1/4 ф. шоколада.
3/4 стак. ржаныхъ сухарей.

1/4 стак. крупчатой муки.
10 яицъ, корицы и гвоздики.

Выдать на 6 человѣкъ половину.

Эти оба торта № 1641 и 1642 переложить миндальною массою № 1580, смазать ихъ кромѣ того густымъ варенъемъ.

1643) **Тортъ песочный.** 1 фунтъ сахара тереть до-бѣла съ 15 яйцами, вбить по одному 15 желтковъ, мѣшать, прибавляя понемногу 1 фунтъ растопленнаго холоднаго масла. Всыпать 1/2 фунта картофельной и 1/2 фунта крупчатой сухой просѣянной муки, лимонной цедры, размѣшать какъ можно лучше, влить въ нѣсколько бумажныхъ формъ, испечь въ неслишкомъ горячей печи. Вынувъ сложить одинъ на другой, перекладывая какимъ-нибудь мармеладомъ, оглазировать померанцовою глазурью.

Выдать на 6 человѣкъ на два кружка:
1/3 фунта масла.
1/2 фунта сахара.
5 яицъ, 5 желтковъ.

1/6 фун. картоф. муки, т. е. около 1/3 стак.
1/6 ф. крупчатой муки, т. е. 1/2 стак.
Лимонной цедры съ 1/2 лимона.
3/4 стак. мармелада. (На глазурь).

1644) **Тортъ сливочный.** 3 стакана густыхъ сливокъ сбить въ крѣпкую пѣну; 7 лотовъ сахара размѣшать до-бѣла съ 6 желтками; мѣшать со сливками, всыпать немного кардамона, немного ванили, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая 1/6 фунта муки, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ печь.

Выдать на 6 человѣкъ:
1 1/2 ст. густ. сливокъ, 3 яйца.
3 1/2 лот., т. е. почти 1/4 ст. сахара.

1/12 ф. т. е. 1/4 стак. муки.

1/2 ложки масла 2—3 сухаря.

1645) **Тортъ съ ромомъ.** 1 фунтъ масла растереть до-бѣла, смѣшать съ 6 желтками, растертыми до-бѣла съ 1/2 фун. сахара и лимонною цедрою, положить 4 взбитые бѣлка, подсыпать 3/4 фунта муки, переложить въ форму, намазанную масломъ, испечь, выложить на блюдо, остудить; тогда намазать тортъ ромомъ и малиновымъ маріеладомъ, покрыть глазурью съ ромомъ № 1574.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/3 ф. масла, 2 желтка, 1 1/3 бѣлка.
1/6 ф., т. е. 1/2 стак. сахара.
Лимонную цедру.

1/4 ф., т. е. 3/4 стак. муки.

1/2—3/4 стак. мармелада и ложку рома.
На глазурь.

ОТДѢЛЪ XVI.

Мазурки и прочее мелкое пирожное.

А) МАЗУРКИ.

(Пропорція на 6—9 человѣкъ).

Примѣчаніе. При печеніи мазурковъ и прочаго пирожнаго, надобно придерживаться тѣхъ же правилъ, которыя помѣщены въ примѣчаніи о тортахъ, т. е. масло, желтки и сахаръ тереть до-бѣла и проч.

Мазурекъ долженъ имѣть видъ плоскато продолговато-четыреугольнаго пирога, величиною въ полъ или 1 листъ бумаги, смотря по пропорціи и въ $^1/_2$ пальца толщиною. Мазурекъ на 6—9 человѣкъ долженъ быть величиною въ полъ-листа бумаги, даже немного короче. Можно обложить его кругомъ узенькимъ рантомъ изъ того же или изъ другаго тѣста. Сверху покрывается глазурью и украшается фруктами, вареньемъ и проч., или просто безъ глазури, покрывается шинкованнымъ миндалемъ, коринкою и сахаромъ. Желая имѣть небольшія штучки пирожнаго, надобно, когда мазурекъ испечется, но еще не довольно подсохнетъ, вынуть его изъ печи, нарѣзать острымъ ножемъ продолговато четыреугольные кусочки или прочія фигурки, и опять въ печь, чтобы подсохли. На большой мазурекъ увеличить пропорцію въ два раза.

1646) **Мазурекъ миндальный.** $^1/_2$ фунта сладкаго миндаля, $^1/_{16}$ фунта горькаго, мелко изрубить; $^1/_2$ фунта масла растереть до-бѣла, положить $^1/_2$ фунта сахара и 3 яйца, смѣшать все вмѣстѣ, положить 1—2 ложки сливокъ и муки такъ, чтобы можно было замѣсить не слишкомъ густое тѣсто; положить на листъ, на бумагу, масломъ намазанную, и въ печь, чтобы испекся и подсохъ.

Выдать: $^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_2$ стак. сладкаго,	$^1/_2$ ф., т. е. 1 стак. сахара.
$^1/_{16}$ ф. горькаго миндаля.	3 яйца, 1—2 ложки сливокъ.
$^1/_2$ фунта масла.	Муки. (Разныя украшенія).

1647) **Мазурекъ изъ марципана.** $^1/_2$ фунта очищеннаго сладкаго миндаля слегка высушить, истолочь въ ступкѣ съ 2 бѣлками, всыпать $^3/_8$ или $^1/_2$ фунта сахара, истолочь все вмѣстѣ. Потомъ сложить въ кастрюльку, влить столько бѣлковъ, чтобы размѣшанная масса не была слишкомъ жидка, поставить на горячіе уголья и мѣшать, пока масса не сдѣлается горячею. Отставить, выложить на бумагу, обсыпанную сахаромъ, свернуть и держать такъ, пока не остынетъ. Тогда вынуть изъ бумаги, раскатать плоскій пирогъ на $^1/_2$ листѣ бумаги, подсыпая сахару, обрѣзать ровно края, обрѣзки опять раскатать, нарѣзать полосками, обложить ими кругомъ мазурекъ, переложить на желѣзный листъ, вставить въ печь и не вынимать, пока не сдѣлается золотистаго цвѣта, вынуть, оглазировать, подсушить, убрать вареньемъ, фруктами и проч.

Выдать: $^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_2$ ст. миндаля.	3—4 бѣлка.
$^3/_8$ ф., т. е. $^3/_4$ ст. сахара.	На глазурь и прочія украшенія.

1648) **Мазурекъ миндальный.** $^1/_2$ фунта сладкаго и $^1/_{16}$ фун. горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, прибавляя бѣлокъ, положить $^1/_2$

фунта вареныхъ крутыхъ желтковъ, $^1/_2$ фунта сахара, $^1/_2$ яйца, растереть хорошенько, намазать тонко ножемъ на желѣзный листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою, испечь.

Выдать: $^1/_2$ ф. желтковъ, т. е. шт. 11—12.	$^1/_2$ ложки масла.
$^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_2$ стак. сладкаго.	$^1/_2$ ложки муки.
$^1/_{16}$ ф., т. е. $^1/_5$ ст. горьк. минд.	
$^1/_2$ ф., т. е. 1 ст. сахара, $^1/_2$ яйца.	На глазурь и прочія украшенія.

1649) **Мазурекъ миндальный иначе.** $^1/_2$ фунта миндаля сладкаго, 10 штукъ горькаго очистить, истолочь съ 2 бѣлками; сложить въ каменную чашку, размѣшать хорошенько съ $^1/_2$ фунтомъ сахара, 2 желтками и 5 сбитыми бѣлками, намазать на бумагу въ $^1/_2$ пальца толщиною, вставить въ печь.

Выдать: $^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_2$ ст. сладкаго минд.	2 желтка, 7 бѣлковъ.
10 шт. горькаго.	
$^1/_2$ ф., т. е. 1 стак. сахара.	$^1/_2$ ложки масла, $^1/_2$ ложки муки.

1650) **Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ.** 10 вареныхъ желтковъ растереть до гладкости, подливая холоднаго растопленнаго масла $^3/_8$ стак., $^1/_2$ стак. сахара, цедру съ $^1/_2$ лимона, $^3/_4$ стакана муки, прибавить 1—2 сырыхъ яйца, все это мѣшать съ часъ времени; на желѣзный листъ положить $^1/_2$ листа бумаги, намазать его масломъ, а сверху тѣстомъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, потомъ оглазировать и украсить, или просто покрыть вареньемъ.

Выдать: 10 желтковъ, $^1/_2$ стак. растопленнаго масла.	$^3/_4$ стакана муки.
$^1/_2$ стакана сахара.	На глазурь и прочія украшенія.
Цедру съ 1 лимона.	Или 1—$1^1/_2$ стакана варенья.

1651) **Мазурекъ королевскій.** $^1/_2$ фунта вымытаго и до-суха выжатаго несоленаго масла тереть до-бѣла, всыпать $^1/_2$ фунта муки, вбить по одному 5 яицъ, положить $^1/_4$ стакана сладкаго и 5 штукъ горькаго мелко изрубленнаго миндаля, $^1/_2$ фунта сахара, мѣшать все это до-бѣла, влить въ бумажную крѣпкую форму, намазанную масломъ и осыпанную слегка сухарями, вставить въ лѣтнюю печь часа на два, потомъ оглазировать или посыпать шинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, подсушить и украсить.

Выдать: $^1/_2$ фунта масла.	$^1/_2$ ф., т. е. 1 стак. сахара.
$^1/_2$ ф.; т. е $1^1/_2$ ст. муки, 5 яицъ.	$^1/_2$ ложки масла, 1 сухарь.
$^1/_4$ стакана сладкаго миндаля и 5 штукъ горькаго.	На глазурь и проч. украшенія.

1652) **Мазурекъ швейцарскій.** $^1/_2$ фунта растопленнаго масла тереть до-бѣла, прибавляя $^1/_2$ фунта сахара, 6 желтковъ, цедру съ $^1/_2$ лимона, $^1/_8$ фунта картофельной муки, $^1/_8$ фунта крупичатой и наконецъ пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, намазать на $^1/_2$ листѣ масломъ намазанной бумаги. Испечь, оглазировать.

Выдать: $^1/_2$ ф. растопленнаго масла.	$^1/_8$ ф., т. е. $^3/_8$ ст. крупичатой муки.
$^1/_2$ ф., т. е. 1 стак. сахара.	
6 яицъ, цедру съ $^1/_2$ лимона.	$^1/_2$ ложки масла.
$^1/_8$ ф. картофельной муки.	На глазурь и прочія украшенія.

1653) **Мазурекъ съ виномъ.** Взять 1 стаканъ свѣжей сметаны, $^1/_3$ фунта сахара, $^1/_2$ стакана вина, $1^1/_3$ яйца, сокъ и цедру съ $^1/_3$ лимона и муки замѣсить тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раскатать, сложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, смазать сверху виномъ, осыпать крупно истолченымъ сахаромъ и рубленымъ миндалемъ, испечь.

Выдать: 1 стаканъ сметаны.
1/3 фунта, т. е. 2/3 ст. сахара.
1/2 стакана вина, 1 1/3 яйца.
1/3 лимона.

Муки около 2 стак.

1/2 ложки масла.
1/2 ст. миндаля, 1 ложку сахара.

1654) **Мазурекъ лимонный украинскій.** Стереть теркою цедру съ 1 лимона, а самый лимонъ сварить до мягкости такъ, чтобы можно было легко проколоть его соломою; тогда вынуть зерна, лимонъ растереть, выжать досуха въ салфеткѣ, всыпать отертую цедру, 3/4 стакана сахара, 6 желтковъ, мѣшать съ часъ времени, положить наконецъ пѣну изъ 6 бѣлковъ, всыпая 3/8 стакана картофельной муки, влить въ плоскую продолговатую форму, намазанную масломъ, вставить въ печь.

Выдать: 1 лимонъ, 3/4 ст. сахара, 6 яицъ. | 3/8 ст. картоф. муки, (1/2 ложки масла).

1655) **Мазурекъ изъ апельсиновъ.** Приготовляется точно также, какъ мазурекъ лимонный № 1654.

1656) **Мазурекъ очень вкусный.** 1/2 фунта масла тереть добѣла; не переставая мѣшать, класть 1/2 фунта сахара, 6 желтковъ, 1/4 чашки горькаго и 1/4 чашки сладкаго толченаго миндаля, 6 сбитыхъ бѣлковъ, и 1/2 фун. муки, влить въ плоскую бумажную форму, намазанную масломъ, и въ печь.

1657) **Мазурекъ изъ грецкихъ орѣховъ.** 1/3 фунта очищенныхъ грецкихъ орѣховъ истолочь мелко съ 1/3 фун. сахара; 10 желтковъ растереть до-бѣла, смѣшать съ орѣхами, положить пѣну изъ 5 бѣлковъ, размѣшать, влить въ бумажную форму, слегка смазанную масломъ, вставить въ лѣтнюю печь.

Выдать: 1/3 фунта очищенныхъ грецкихъ орѣховъ. | 1/3 ф., т. е. 2/3 стак. сахара, 10 яицъ, 1/2 ложки масла.

1658) **Мазурекъ изъ бакалій.** 1 чашку изюма, 1 чашку кишмиша, 1 чашку сахара, 1 чашку цѣльнаго очищеннаго миндаля, 1 чашку винныхъ мелко нарѣзанныхъ ягодъ, цукатъ и лимонной корки, немного толченой гвоздики и корицы, муки почти 1 чашку, 3 небольшія яйца, размѣшать все это хорошенько, намазать въ палецъ толщиною на сложенныя въ нѣсколько рядовъ облатки, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы подсохли. Покрыть глазурью шоколадною № 1577.

1659) **Мазурекъ разсыпчатый.** 1/2 фунта масла растереть добѣла, 8 желтковъ и 1/2 фунта сахара растереть до-бѣла отдѣльно, смѣшать, всыпать 1/2 ф. муки, мѣшать съ часъ времени, намазать на желѣзный листъ, посыпанный мукою, и вставить въ лѣтнюю печь, слегка подрумянить и слегка высушить, потомъ оглазировать и проч.

Выдать: 1/2 ф. масла, 8 желтковъ.
1/2 ф., т. е. стаканъ сахара.

1/2 фунта, т. е. 1 1/2 стак. муки.
На глазурь и прочія украшенія.

1660) **Мазурекъ миндальный.** 6 желтковъ растереть до-бѣла съ 1/2 фун. сахара, положить 1/2 фунта очищеннаго рубленаго миндаля, пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, влить въ бумажную форму, вставить въ лѣтнюю печь, потомъ оглазировать, подсушить, украсить.

Выдать: 6 яицъ, 1/2 ф., т. е. 1 ст. сахара.
1/2 ф., т. е. 1 1/2 ст. миндаля.

1/2 ложки масла.

На глазурь и прочія украшенія.

Б) МЕЛКОЕ ПИРОЖНОЕ.

Пропорція назначена на 6 человѣкъ.
На 12, 18 и болѣе человѣкъ лучше не увеличивать пропорціи, а испечь нѣсколько сортовъ пирожнаго.

1661) **Пирожное англійское.** 1/4 фунта несоленаго масла тереть до-бѣла; прибавлять постепенно, не переставая тереть почти часъ времени, 1/4 фунта сахара, потомъ 3 желтка, цедру съ 1/2 лимона, вымытой и высушенной коринки, очищеннаго сладкаго толченаго миндаля и наконецъ пѣну изъ 3 бѣлковъ, подсыпая 1/4 фунта муки. Влить въ бумажную форму, намазанную масломъ, величиною въ 1/4 листа бумаги, и въ печь. Когда испечется, разрѣзать самымъ острымъ ножомъ на 12—14 штучекъ длиною въ 2 вершка и 3/4 вершка шириною.

Выдать: 1/4 фунта масла.
1/4 ф., т. е. 1/2 стакана сахара.
3 яйца, цедру съ 1/2 лимона.
1/2 стакана коринки.

1/4 стакана миндаля.
1/4 ф., т. е. 3/4 стакана муки.

1/2 ложки масла.

1662) **Пирожное англійское иначе.** Замѣсить тѣсто изъ 1/4 фунта свѣжаго масла, 3/4 фунта муки, 1/4 фун. сахара, 1 1/2 яйца; раздѣлить на 2 части, раскатать, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, испечь. Вынуть изъ печи, намазать одну часть густымъ яблочнымъ, вишневымъ или бергамотнымъ мармеладомъ, накрыть другую половинкою, разрѣзать на нѣсколько частей, подавать.

Выдать: 1/4 фунта масла.
3/4 ф., т. е. 2 1/4 стак. муки.
2 яйца, 1/4 ф., т. е. 1/2 ст. сахара.

3/4—1 стак. мармелада.

1 ложку сахара.

1663) **Пирожное съ вареньемъ.** (Печеное въ высокихъ формочкахъ). 1/2 фунта масла несоленаго тереть до-бѣла, всыпать 1/4 фунта сахара, положить 1 1/4 яйца, 3/4 фунта муки, тереть съ часъ времени. Жестяныя формочки обложить приготовленною массою, положить въ середину варенья безъ сока, накрыть крышечкою изъ того же тѣста, поставить на желѣзный листъ и въ печь, чтобы подрумянились и испеклись; когда остынутъ, выложить на блюдо.

Выдать: 1/2 фунта масла.
1/4 ф., т. е. 1/2 ст. сахара, 2 яйца.

3/4 фун., т. е. 2 1/4 стакана муки.
1 стак. варенья безъ сока.

1664) **Пирожное сливочное.** Приготовить тѣсто, какъ на тортъ англійскій № 1596, только немного погуще, раздѣлить на 2, но не равныя части, обложить большею половиною тѣста дно и бока маленькихъ высокихъ формочекъ, испечь; 3/4 стак. самыхъ густыхъ сливокъ сбить въ густую пѣну на льду, всыпать 3/4 вершка толченой ванили, 1/4 фунта сахара, чайную ложечку просѣянной картофельной муки, смѣшать, наполнить формочки, покрыть крышкою изъ оставшагося тѣста, вставить въ лѣтнюю печь на 1/2 часа.

Выдать: *На тѣсто:*
1/3 фунта масла несоленаго.
1/3 ф. сахара, т. е. 2/3 стакана.
1/2 ф., т. е. 1 1/2 ст. муки, 2 2/3 яйца.
5—6 шт. горькаго миндаля или лимонной цедры.

На сбитыя сливки:
1/4 ф., т. е. 1/2 стак. сахара.
3/4 стакана сливокъ.
3/4 вершка ванили.

Чайную ложку картофельной муки.
Или 3 желтка.

Или взять 3/4 стакана сливокъ, 3 желтка разбитые до-бѣла съ 1/4 фунта сахара, кусокъ ванили; смѣшать все это, поставить на плиту, мѣшать пока не погустѣетъ, остудить, влить въ испеченыя формочки, накрыть крышечкою изъ тѣста, вставить въ печь на полчаса.

1665) **Пирожное миндальное съ фисташками.** Взять сладкаго миндаля $^1/_6$ фунта, 6—7 штукъ горькаго и $^1/_{12}$ фунта фисташекъ, очистить все это, изрубить очень мелко, подливая $^1/_2$ ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ и если надобно, 1 бѣлокъ, потомъ всыпать немного порошка ванили, $^1/_5$ фунта сахара, размѣшать хорошенько, положить взбитые бѣлки (всего бѣлковъ 7), влить въ бумажныя формы; когда вполовину будутъ готовы, разрѣзать разными фигурками и опять въ печь.

1666) **Пирожное миндальное.** $^1/_4$ фунта миндаля очистить, истолочь съ 1 бѣлкомъ, $^1/_4$ фун. муки, $^1/_8$ фун. сахара, цедру съ $^1/_2$ лимона, 3 желтка, размѣшать все это какъ можно лучше, раскатать, подсыпая муки, нарѣзать пирожное какими заблагоразсудится фигурками, намазать яйцомъ, испечь.

Выдать: $^1/_4$ ф., т. е. $^3/_4$ ст. миндаля.
1 яйцо.
$^1/_8$ ф., т. е. $^1/_4$ ст. сахара.

Цедру съ $1^1/_2$ лимона.
3 желтка.
$1^1/_2$ стак. муки.

1667) **Пирожное сливочное.** $^3/_8$ фунта вымытаго холоднаго масла, какъ на слоеное тѣсто, мелко изрубить, $^1/_4$ фунта сахара, 10 штукъ горькаго истолченаго миндаля, $^5/_8$ фунта муки размѣшать, прибавляя сливокъ съ $^1/_3$ стак. такъ, чтобы тѣсто было такъ густо, чтобы можно было раскатать его толщиною въ тупую сторону ножа, вырѣзать разными фигурками, намазать яйцомъ, посыпать миндалемъ, сахаромъ и испечь.

Выдать: $^3/_8$ фунта масла.
$^1/_4$ ф., т. е. $^1/_2$ стак. сахара.
10 шт. горькаго миндаля.

$^5/_8$ ф., т. е. около 2 стак. муки.
$^1/_3$ стак. сливокъ, 1 яйцо.
$^1/_2$ ст. миндаля, 1 ложку сахара.

1668) **Пирожное изъ сметаны или мазурки.** $^1/_2$ стак. растопленнаго масла тереть до-бѣла, положить $^1/_2$ стак. сахара, растертаго съ 2 яйцами, $^1/_4$ стак. толченаго горькаго миндаля, $^1/_2$ стак. самой свѣжей сметаны и муки 2 стак., растереть какъ можно лучше, намазать на желѣзный листъ ножомъ очень тонко, смазать яйцомъ, посыпать миндалемъ, крупно истолченымъ сахаромъ, коринкою и проч., поставить на холодъ минутъ на 10, потомъ тотчасъ въ печь; когда будетъ вполовину готово, разрѣзать ножомъ продолговатыми квадратиками и опять въ печь, чтобы подсохли.

Выдать: $^1/_2$ ст. растопленнаго масла.
$^1/_3$ ф., т. е. $^1/_2$ стак. сахара.
2 яйца, 2 стак муки.
$^1/_4$ стак. миндаля горькаго.

$^1/_2$ стак. сметаны.

1 яйцо, $^1/_2$ стак. миндаля.
$^1/_2$ стак. коринки, 1 ложку сахара.
2—3 сухаря.

1669) **Пирожное изъ сметаны другимъ манеромъ.** 2 желтка растереть до-бѣла съ $^1/_2$ стак. свѣжей сметаны, $^1/_8$ фун. сахара и лимонною цедрою; всыпать потомъ муки такъ, чтобы тѣсто не было очень густо, поставить его въ холодное мѣсто. Потомъ взять $^1/_4$ фун. несоленаго масла, раскатать его съ тѣстомъ какъ слоеное тѣсто, вырѣзать пирожное разными формами, смазать яйцомъ и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь. Вынувъ изъ печи, посыпать сахаромъ и корицею.

1670) **Пирожное сливочное.** 3 ложки растопленнаго масла растереть до-бѣла, не переставая мѣшать, прибавить: 1 яйцо, 1 желтокъ, 6 ложекъ сливокъ, 4 куска сахара, $1^1/_2$ стак. муки, кто хочетъ, прибавить немного корицы или лимонной цедры, размѣшать, поставить въ холодное мѣсто, раскатать тѣсто толщиною въ тупую сторону ножа, переложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, нарѣзать или лучше сказать, назначить ножомъ продолговатые квадратики, смазать 1 желткомъ, разбитымъ съ 1 ложкою сливокъ, посыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ, кипяткомъ обваренною и до-суха вытертою коринкою и изъ холоднаго мѣста прямо въ горячую печь не надолго, чтобы подрумянились и слегка подсохли; когда остынутъ, разломать ихъ осторожно по разрѣзу.

Или раскатавъ тѣсто, вырѣзать его разными фигурками, переложить на желѣзный листъ, намазанный масломъ, намазать сливками, разбитыми съ желткомъ, и изъ холоднаго мѣста въ горячую печь не надолго, чтобы подрумянились и слегка подсохли. Посыпать сахаромъ и корицею. Выйдетъ 24 штуки.

Выдать: 3 ложки масла, т. е. $^1/_9$ фунта.
2 яйца, 6 ложекъ сливокъ.
(Лимонной цедры, или корицы, или миндалю).

$^1/_8$ ф., т. е. $^1/_4$ ст. сахара, $2^1/_2$ ст. муки.

1 лож. сливокъ, ложку сахара и корицы.
($^1/_2$ ст. миндаля, $^1/_2$ ст. коринки).

1671) **Пирожное наполеоновское.** $^1/_4$ фун. вымытаго масла растереть до-бѣла, всыпать $^1/_4$ стак. толченаго горькаго миндаля, $^1/_3$ стак. сахара, $^1/_2$ стак. сметаны, размѣшать все это какъ можно лучше, подсыпая около $2^1/_2$ стак. муки, чтобы тѣсто можно было раскатать на столѣ толщиною въ тупую сторону ножа, потомъ вырѣзать пирожное разными фигурками, намазать яйцомъ, посыпать миндалемъ и сахаромъ, вставить въ печь.

1672) **Пирожное съ макомъ.** Приготовленное тѣсто № 1670 раскатать тонко, вырѣзать стаканомъ, переложить на бумагу, намазанную масломъ, покрыть слѣдующею массою: $^1/_2$ стак. мака обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ часъ, слить воду, выжать макъ въ салфеткѣ до-суха, тереть въ каменной чашкѣ, всыпать $^1/_4$ фунта сахара, корицы, 2 яйца, размѣшать, намазать сверху пирожное и въ печь.

1673) **Пирожное столѣтнее иначе.** $^1/_4$ фунта масла тереть до-бѣла, всыпать не переставая мѣшать почти часъ $^1/_2$ фунта сахара, цедру съ 1 лимона, 6 яицъ, $^1/_2$ фунта картофельной муки, скатать шарики величиною въ грецкій орѣхъ, испечь.

Выдать: $^1/_4$ фунта масла.
$^1/_2$ фунта, т. е. 1 стак. сахара.

Цедру съ 1 лимона, 6 яицъ.
$^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_4$ стак. картоф. муки.

1674) **Пирожное столѣтнее.** $^1/_3$ фунта масла вымыть, выжать до-суха, тереть до-бѣла, всыпать $^1/_3$ фунта сахара, 2 яйца, 1 фунтъ самой сухой муки, размѣшать хорошенько, раскатать толщиною въ палецъ, вырѣзать разными фигурками, какъ-то: звѣздами, листьями и проч., переложить на листъ, намазанный воскомъ и въ печь; вынувъ изъ печи оглазировать, подсушить.

Выдать: $^1/_3$ фунта масла.
$^1/_3$ ф., т. е. $^2/_3$ стакана сахара.

2 яйца.
1 ф., т. е. 3 стак. муки. (На глазурь).

1675) **Пирожное съ ромомъ.** $^1/_2$ стак, несоленаго масла растереть до-бѣла, $^3/_8$ стак. сахара, 1 яйцо, $^1/_4$ рюмки рома, $^1/_4$ стак. мелко изрубленнаго миндаля, муки такъ, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо, замѣсить въ холодномъ мѣстѣ, раскатать довольно тонко, вырѣзать разными фигурками, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и рубленнымъ миндалемъ, вставить въ лѣтнюю печь.

Выдать: $^1/_2$ стак. масла, $^3/_8$ стак. сахара.
1 яйцо, $^1/_4$ рюмки рома.
$^1/_4$ стак. миндаля.

$1^1/_2$—2 стак. муки.

1 яйцо, лож. сахара, $^1/_4$ стак. миндаля.

1676) **Пирожное песочное.** 1/3 фунта масла тереть до-бѣла, положить 1 яйцо, 1/6 фунта, т. е. 1/3 стак. сахара, 1/6 стак. французскаго вина и 2 стак. муки, замѣсить, раскатать тонко, нарѣзать продолговатыми кусочками, намазать яйцомъ, вставить въ печь.

1677) **Пирожное разсыпчатое.** 1/4 фунта масла тереть добѣла, положить 1/8 фунта сахара, т. е. 1/4 стак., 1 яйцо, 1/2 рюмки спирта и столько муки, чтобы можно было замѣсить тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, раскатать, испечь.

1678) **Пирожное трубочки.** 1/2 фунта вымытаго масла, 1/2 фунта муки, 2 яйца, 1 ложку дрожжей, 2 ложки сметаны смѣшать хорошенько, раскатать очень тонко, нарѣзать довольно большими четыреугольными кусочками, намазать вареньемъ или мармеладомъ, сложить каждый кусокъ втрое, переложить на листъ, намазанный масломъ, дать подняться, намазать тогда яйцомъ, испечь.

Выдать: 1/2 фунта масла, 3 яйца. | 1 ложку дрожжей, 2 ложки сметаны.
1/2 ф. муки, т. е. 1 1/2 ст. муки. | 1 ст. мармелада или варенья безъ сока.

1679) **Трубочки съ анисомъ.** 3/8 фунта сахара, 4 1/2 яйца бить вѣничкомъ на плитѣ, пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ, отставить, остудить, не переставая бить вѣничкомъ, всыпать немного аниса и 3/8 фунта муки, размѣшать хорошенько, намазать тонко на листъ, намазанный масломъ, испечь; когда будетъ готово, разрѣзать на нѣсколько частей, согнуть слегка каждый кусокъ въ трубочку, подсушить, посыпать сахаромъ.

Выдать: 3/8 ф., т. е. 3/4 стак. сахара. | 3/8 ф., т. е. 1 1/3 стак. муки.
5 яицъ. | Ложку ананаса, 1/2 ложки масла.

1680) **Миндальные стружки.** 3/8 фунта сладкаго миндаля и 5—6 шт. горькаго обварить кипяткомъ, очистить, дать обсохнуть, очень мелко истолочь, всыпать 1/2 фунта сахара, положить пѣну изъ 5 1/2 бѣлковъ, размѣшать. Желѣзный листъ натереть бѣлымъ воскомъ, намазать на него тонко миндальную массу, вставить въ легкую печь. Вынуть, тотчасъ разрѣзать на части и, пока еще горячи, согнуть въ трубочки негладкою стороною вверхъ.

Выдать: 3/8 ф., т. е. 1 1/8 стак. сладкаго, 5—6 шт. горькаго миндаля. | 1/2 ф., т. е. 1 стак. сахара. 5 бѣлковъ.

1681) **Миндальныя стружки изъ другой пропорціи.** 1/2 фунта очищеннаго, высушеннаго, на теркѣ натертаго миндаля, 3/8 фунта сахара и 4 взбитые бѣлка размѣшать, намазать тонко на листъ, намазанный воскомъ, испечь такъ, чтобы едва подрумянились, вынуть, нарѣзать полосками въ 3 пальца шириною, пока горячи, свернуть въ трубочку.

Выдать: 1/2 ф., т. е. 1 1/2 стак. миндаля. 3/8 ф., т. е. 3/4 стак. сахара. | 4 бѣлка. Бѣлаго воску.

1682) **Стружки третьимъ манеромъ.** 1/2 фунта сахара, 1/2 фунта желтковъ мѣшать до-бѣла, всыпать 1 1/8 стак. муки, кардамону, померанцевой корки, 1 ложку растопленнаго и остывшаго масла, 1/4 стак. истолченаго горькаго миндаля и пѣну изъ оставшихся бѣлковъ. Желѣзный листъ натереть воскомъ, намазать на него тонко тѣсто, посыпать миндалемъ, вставить въ печь. Вынуть, нарѣзать длинными узкими полосками, пока горячи, согнуть каждую въ трубочку. Держать въ банкѣ въ тепломъ мѣстѣ.

Выдать: 1/2 ф., т. е. 1 стак. сахара. 1/2 ф. желтковъ, т. е. яицъ 10—12. 1/8 ст. муки, 1/4 ст. горьк. миндаля. Кардамону зеренъ 4—5. | Померанцевой корки. 1 ложку растопленнаго масла. 1/4 стак. сладкаго миндаля. Кусокъ бѣлаго воска.

1683) **Сыръ англійскій.** 1/4 фунта свѣжаго несоленаго масла тереть до-бѣла, положить 1/4 фунта сахара, 8 желтковъ, 1/2 большой рюмки рома, 1/4 фунта самой лучшей муки, горсть вымытой и высушеной коринки и наконецъ 8 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, наполнить бумажныя или жестяныя формочки, намазанныя масломъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: 1/4 фун. масла. 1/4 ф., т. е. 1/2 стак. сахара. 8 яицъ, 1/2 рюмки рома. | 1/4 ф., т. е. 3/4 ст. муки, 3/4 стак. коринки. 1/2 ложки масла.

1684) **Бисквиты.** 6 желтковъ, 6 чайныхъ ложекъ сахара тереть добѣла, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, подсыпая понемногу 6 чайныхъ ложечекъ картофельной муки.

Разлить въ бумажныя формы, вставить въ лѣтнюю печь.

Выдать: 6 яицъ, 6 чайн. ложеч. сахара. | 6 чайн. ложеч. картофельной муки.

1685) **Шоколадные бисквиты.** 6 желтковъ, 1/2 стакана сахара растереть до-бѣла, всыпать 1/8 фунта шоколада, потомъ 1/4 стак. крупичатой муки, размѣшать хорошенько, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать осторожно, переложить въ бумажную форму, вставить въ печь не надолго. Вынувъ покрыть глазурью.

Выдать: 6 яицъ, 1/2 стак. мелкаго сахара. 1/3 фун. шоколада. | 1/4 стак. крупичатой муки. (На глазурь).

1686) **Миланское пирожное.** 6 желтковъ и 3 бѣлка мѣшать съ 3/4 фунта мелкаго просѣяннаго сахара, пока не побѣлѣетъ, всыпать потомъ 1/2 стак. истолченаго сладкаго миндаля и 15 штукъ горькаго, 1/4 чайной ложечки толченаго кардамона и столько же просѣянной гвоздики и 3/4 фунта крупичатой муки, все это размѣшать хорошенько, поставить тѣсто на ледъ, чтобы застыло, потомъ разложить его небольшими кучками на листъ, намазанный воскомъ и тотчасъ въ печь. Подавать къ кофе.

Выдать: 6 желтковъ, 3 бѣлка. 1 1/2 стак. мелкаго сахара. 1/2 стак. сладкаго миндаля. | 15 шт. горькаго. Зернъ 10 кардамона, зернъ 10 гвоздики. 3/4 ф., т. е. 2 1/4 стак. муки. (Воску).

1687) **Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.** Приготовить слоенаго тѣста изъ 1/2 ф. масла и 2/3 фунта муки № 221, раскатать очень тонко, нарѣзать четыреугольными кусками. Яблоки очистить, вынуть зерна; если яблоки большія, то разрѣзать каждое на 2 или 4 части, положить по куску на каждый квадратикъ, слѣпить всѣ концы вмѣстѣ въ видѣ конверта или сложить книжкою, намазать яйцомъ, но не мазать самыхъ боковъ, посыпать крупно истолченымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ истолченымъ сухаремъ, вставить въ горячую печь.

Выдать: 1/2 ф. масла. 2/3 ф., т. е. 2 стак. муки. | 4—6 яблокъ, 1 яйцо. 1/4 ст. сахара, 1 сухарь.

На 12 человѣкъ выдать двойную порцію, на 18—тройную.

1688) **Слоеные пирожки съ вареньемъ или сабаіономъ.** Приготовить слоенаго тѣста изъ 1/2 фунта масла и 2/3 фунта муки № 221, раскатать; вырѣзать формою или стаканомъ круглые пирожки, сложить попарно, — нижній кружокъ цѣльный, а изъ верхняго кружка нужно сперва вырѣзать середину маленькою выемкою; все это, а также маленькіе вырѣзанные кружки намазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

Когда пирожное будетъ готово, пустыя мѣста наполнить вареньемъ или мармеладомъ, или наполнить сабаіономъ слѣдующимъ: 2 желтка, сахаръ и 1 рюмку

вина бить вѣничкомъ на плитѣ, пока не погустѣетъ, отставить, поставить на ледъ. Когда застынетъ, наполнить отверстіе въ пирожкахъ этимъ кремомъ, прикрыть испеченными маленькими кружечками, сверху убрать вареньемъ или желеемъ, посыпать сахаромъ.

Выдать: $^1/_2$ ф. масла, $^3/_4$ ф., т. е. 2 ст. муки. (1 яйцо), $^1/_2$ стак. варенья. Или 2 желтка.

1 рюмку вина, 3 куска сахара.

Ложку сахара, желе.

1689) **Пирожное съ меринго.** $^1/_4$ фунта несоленаго масла, $^1/_8$ фун. сахара тереть до бѣла, положить $^3/_8$ фун. муки, положить $^1/_2$ яйца, размѣшать все это какъ можно лучше, намазать тонко на бумагу, испечь, потомъ остудить, намазать мармеладомъ, а сверху покрыть сбитою пѣною изъ бѣлковъ, $^1/_4$ фунта сахара и ванили; нарѣзать острымъ ножомъ продолговатые пирожки, посыпать сверху сахаромъ, просѣивая его сквозь муслинъ, и вставить въ печь минутъ на 5, чтобы сверху только слегка подрумянились.

Выдать: $^1/_4$ фунта масла. $^1/_8$ ф., т. е. $^1/_4$ стак. сахара. $^3/_8$ ф., т. е. $1^1/_8$ ст. муки, 1 яйцо.

$^3/_4$—1 стак. мармелада. 4 бѣлка, $^1/_4$ ф., т. е. $^1/_2$ стак. сахара. Ванили $^1/_4$ чайн. ложеч., 1 ложк. сахара.

1690) **Шишки или пончики вѣнскіе шоколадные.** 6 желтковъ, $^3/_8$ фунта сахара мѣшать до-бѣла, положить $^3/_8$ 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 кружечки будутъ одинаковой величины. Вынувъ изъ печи, остудить, вынуть середину этихъ пирожковъ съ лѣвой стороны, т. е. со дна, наполнить сбитыми густыми сливками съ сахаромъ ($^1/_2$ стак. сливокъ, куска 2—4 сахара и, кто хочетъ, немного ванили), сложить попарно, обмакнуть въ шоколадъ, сложить на рошпоръ и вставить въ лѣтнюю печь на нѣсколько минутъ.

Шоколадъ же приготовить слѣдующимъ образомъ: $^1/_8$ фун. шоколада, $^1/_2$ ф. сахара, 2 стак. молока разъ вскипятить, процѣдить, опять варить, пока не погустѣетъ, т. е. уварить до $1^1/_2$ стак., отставить и бить деревянною ложкою, пока не остынетъ и не начнетъ подергиваться тонкою перепонкою. Въ этомъ шоколадѣ обмакивать пончки. Выйдетъ 13—15 паръ.

Выдать: 6 яицъ, $^3/_8$ ф., т. е. $^3/_4$ ст. сахара. $^3/_8$ ф., т. е. $1^1/_4$ стак. муки. $^1/_2$ ст. самыхъ густыхъ сливокъ.

$^1/_8$ или $^1/_4$ фунта шоколада, т. е. $^1/_2$—1 плитку. $^1/_2$ фун. сахара, 2 стак. молока.

1691) **Продолговатое пирожное съ кофейнымъ бешемелемъ.** 4 ложки растопленнаго масла и 8 ложекъ молока вскипятить, всыпать 12 ложекъ муки ровно съ краями, т. е. безъ верху, размѣшать до гладкости, потомъ отставить, остудить, вбить 2 яйца, выбить тѣсто лопаткою, пока не станетъ отставать отъ кастрюли, выложить на столъ и скатать 24 палочки длиною въ 2 вершка, подсыпая слегка муки (всего $^1/_4$ ложки, не болѣе), сложить на листъ; вставить въ печь.

2 ложки растопленнаго масла, $^1/_4$ стак. муки развести $^1/_2$ стак. крѣпкаго кофе, смѣшаннаго съ 3 ложками сливокъ и 4 кусками сахара, вскипятить мѣшая, отставить, остудить. Разрѣзать каждую штуку пирожнаго вдоль пополамъ, намазать каждую половинку приготовленнымъ кофейнымъ бешемелемъ, сложить попарно. Между тѣмъ взять $^1/_2$ фунта сахара, развести 1 стак. крѣпкаго кофе, поставить на плиту въ самой маленькой кастрюлькѣ и варить до тѣхъ поръ, пока сиропъ не погустѣетъ, т. е. уварить до 1 стак. Остудить, 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 рашпоръ; когда обсохнутъ, сложить на блюдо на салфетку, подавать. Это пирожное подается также къ какому-нибудь муссу.

Выдать: $^1/_4$ фунта масла. 8 ложекъ молока, т. е. $^1/_2$ стак. $1^1/_2$ стак. муки.

3 полныя чайныя ложечки молотаго кофе. 2 яйца, $^1/_2$ фун сахара. Сокъ изъ $^1/_2$ лимона, 3 ложки сливокъ.

1692) **Миндальные вѣнчики.** $^1/_2$ фун. сладкаго миндаля обварить, очистить, вымыть въ холодной водѣ, вытереть до-суха, наминковать каждый миндаль въ длину; истолочь $^1/_2$ фун. сахара просѣять, положить 2 бѣлка, сокъ изъ $^1/_2$ лимона и мѣшать въ каменной чашкѣ до-бѣла, какъ глазурь, потомъ смѣшать съ этою массою миндаль, сдѣлать изъ нея вѣнчики, сложить на облатки или на листъ, намазанный воскомъ, поставить въ легкую печь.

Выдать: $^1/_2$ ф., т. е. $1^1/_2$ стак. миндаля. $^1/_2$ ф., т. е. 1 стак. сахара. 2 бѣлка.

Сокъ изъ $^1/_2$ лимона.

Облатки или кусокъ воска.

1693) **Миндальные вѣнчики другимъ манеромъ.** Наминковать мелко $^2/_3$ фунта очищеннаго сладкаго миндаля, осушить его, положить $^1/_8$ фун. мелкаго сахара, 2 ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, пѣну изъ двухъ бѣлковъ, смѣшать все вмѣстѣ, выпускать изъ жестянной формы колечками на листъ, намазанный бѣлымъ воскомъ, и въ печь.

1694) **Миндальныя лепешечки.** $^1/_2$ фунта сладкаго миндаля, въ томъ числѣ 10 зеренъ горькаго, обварить, очистить, вытереть до-суха, даже слегка высушить въ лѣтней печи. Истолочь его, вливая понемногу 1 бѣлокъ, смѣшать потомъ съ $^1/_2$ фун. мелкаго сахара и наконецъ съ 2 или 3 сбитыми бѣлками. Изъ этой массы класть на бумагу продолговато-круглыя лепешечки, на середину каждой лепешечки положить на искось небольшую полоску померанцоваго или лимоннаго цуката, испечь въ неслишкомъ жаркой печи. Выйдетъ 24 штуки.

1695) **Шоколадное пирожное.** $^1/_4$ фунта мелкаго сахара мѣшать до-бѣла съ 4 желтками, всыпать $^1/_8$ фун., т. е. $^3/_8$ стак. очищеннаго и мелко истолченаго миндаля, $^1/_3$ плитки тертаго шоколада, $^1/_8$ ф. самой лучшей муки.—Положить туда же пѣну изъ 1 бѣлка, класть на желѣзный листъ, намѣзанный воскомъ, небольшія круглыя лепешечки, вставить въ лѣтнюю печь; вынувъ изъ печи, можно оглазировать бѣлою глазурью.

Шоколадное пирожное другимъ манеромъ. $^1/_4$ фун. тертаго шоколада, $^1/_4$ фун. сахара, $^1/_8$ фунта сладкаго очищеннаго миндаля мелко истолочь съ бѣлкомъ, прибавить 1 ложку воды, смѣшать все вмѣстѣ, всыпать ложки 2 мелко истолченыхъ ржаныхъ сухарей и дѣлать небольшія колечки, подсыпая тѣхъ же сухарей, вставить въ печь; когда подсохнутъ, покрыть бѣлою глазурью, посыпать разноцвѣтнымъ макомъ и опять въ печь на нѣсколько минутъ.

Выдать: $^1/_4$ шоколада, $^1/_4$ ф. сахара. $^1/_8$ ф., т. е. $^3/_8$ стак. миндаля. 1 бѣлокъ. $^2/_3$ стак. ржаныхъ сухарей.

На глазурь: $^1/_4$ фун. сахара, 1 бѣлокъ. Сокъ изъ $^1/_2$ лимона.

$^1/_8$ стак. разноцвѣтнаго мака.

Выйдетъ 18 штучекъ.

1696) **Пастилу заварное.** $^2/_3$ стак. растопленнаго, чистаго, чухонскаго, свѣжаго масла и воды такъ, чтобы было всего съ масломъ 2 стакана, по-

ставить въ кастрюлькѣ на плиту, положить кусокъ сахара, вскипятить, всыпать вдругъ 1½ стак. муки, шибко мѣшая, чтобы мука размѣшалась до гладкости, держать на плитѣ не на самомъ только огнѣ съ полчаса, чтобы мука прогрѣлась, часто тѣсто помѣшивая деревянной лопаткой, затѣмъ тутъ же на плитѣ въ горячее тѣсто вбить 6 цѣльныхъ самыхъ лучшихъ яйцъ, никакъ не менѣе, размѣшать до гладкости, тотчасъ разложить тѣсто кучками на желѣзный листъ, легко смазанный масломъ; смачивая палецъ водою, можно сдѣлать въ каждомъ отверстіе, чтобы петишу имѣло видъ крендельковъ, осыпать мелкимъ сахаромъ, вставить въ печь на ¼ часа. Выйдетъ 24 штуки. Другіе тѣсто студятъ и тогда уже вбиваютъ яйца, долго выбивая тѣсто.

Выдать: ½ фун. чухонскаго масла. | 6 яицъ, (¼ стак. миндаля).
1½ стакана муки. | 6 кусковъ сахара.

Можно всыпать въ тѣсто лимонной цедры и осыпать петишу кромѣ сахара мелко изрубленнымъ миндалемъ (съ ¼ стак).

Подаются къ обѣду вмѣсто пирожнаго; хороши также къ чаю и кофе.

1697) **Петишу наполненное сбитыми сливками или бешемелемъ.** Петишу № 1696 можно приготовить еще слѣдующимъ образомъ: испечь не въ родѣ крендельковъ, а въ родѣ булочекъ, когда испекутся, разрѣзать ихъ поперегъ, наполнить сбитыми сливками съ сахаромъ (1 стак. густыхъ сливокъ и ложку сахара, или слѣдующимъ бешемелемъ: на 6 человѣкъ взять 1 чайную ложечку самаго свѣжаго сливочнаго масла, ¼ стак. муки и 1⅛ стак. жидкихъ сливокъ или молока, всыпать немного лимонной цедры или ванили, или влить розовой воды, или воды флеръ д'оранжъ, размѣшать хорошенько и кипятить мѣшая, пока не погустѣетъ, вбить 1—2 желтка, шибко мѣшая, протереть сквозь сито и наполнить этимъ петишу, сложить попарно, подавать; другіе обливаютъ ихъ шоколаднымъ соусомъ № 359, или шоколаднымъ бешемелемъ слѣд.: 2 чайныя ложечки самаго свѣжаго сливочнаго масла, ⅓ стак. муки, ⅛ или ¼ фун. натертаго шоколада, 2—3 куска сахара, развести молокомъ или даже водою, размѣшать хорошенько и кипятить, пока не погустѣетъ, протереть сквозь сито, облить пирожное, потомъ подавать.

1698) **Безе.** Сбить густую пѣну изъ 10, но лучше изъ 8 самыхъ свѣжихъ бѣлковъ, смѣшать съ 1 фун. просѣяннаго сахара, понемногу его подсыпая когда бѣлки уже будутъ сбиты, класть ложкою на желѣзный листъ на бумагу разными фигурками и въ легкую печь тотчасъ послѣ обѣда и на всю ночь, чтобы высохли. Выйдетъ не менѣе 32-хъ штучекъ.

Когда безе будетъ готово, можно выбрать со дна осторожно середину, наполнить ее сбитыми сливками, сложить попарно (1 стак. самыхъ густыхъ сливокъ, куска 2—3 сахара.

На 6 человѣкъ выдать половину этой пропорціи.

Въ тотъ день или на другой день, изъ оставшихся желтковъ можно варить шоколадъ.

1699) **Безе яблочное.** 5 большихъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито всыпать 1 стак,, т. е. ¾ фун. мелкаго сахара, 1 бѣлокъ, мѣшать по крайней мѣрѣ часа два въ кастрюлѣ, обложивъ ее льдомъ или снѣгомъ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ такъ, чтобы ложка могла стоймя держаться въ этой массѣ; тогда класть пирожное ложкою на бумагу или наполнить этою массою маленькія бумажныя коробочки въ 2 вершка длины, почти въ ⅝ 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.

1700) **Безе заварное.** ½ фунта сахара наколоть кусками, облить водою, сварить изъ него густой сиропъ, пробуя слѣдующимъ образомъ: помочить палецъ въ сиропъ, потомъ въ холодную воду, если изъ этого сиропа можно будетъ скатать въ пальцахъ маленькій шарикъ, значитъ готово, отставить, слегка остудить; сбить пѣну изъ 3½ 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 четверть часа. Когда будутъ готовы, вынуть изъ середины со дна немного этой массы, положить вмѣсто ея вишневаго или какого-нибудь другаго варенья, слѣпить попарно, высушить.

1701) **Безе миндальное.** ⅛ фунта, т. е. ⅜ стак. сладкаго миндаля обварить, очистить, вытереть до-суха, мелко изрубить, высушить, смѣшать съ 4—5 сбитыми бѣлками, всыпать туда же ½ фунта мелкаго сахара; выпускать черезъ бумажную трубочку разными фигурками, вставить въ лѣтнюю печь.

1702) **Безе со сбитыми сливками.** Сбить 4—5 бѣлковъ, всыпать ½ фун. сахара, размѣшать, раздѣлить на 2 части, намазать гладко на 2 четвертки листа бумаги въ ½—2 пальца толщиною, вставить въ печь на нѣсколько часовъ, чтобы совершенно высохли.

Сбить пѣну изъ ¾ стак. густыхъ сливокъ, всыпать ⅛ фун. сахара и немного ванили, намазать ею 1 пластъ, накрыть другимъ, разрѣзать самымъ острымъ ножемъ частей на 12—14, подавать.

1703) **Безе шоколадное.** 4—5 бѣлковъ сбить въ густую пѣну, всыпать ½ фунта сахара и 1/12 фун., т. е. ⅓ плитки тертаго шоколада, размѣшать, класть небольшими кучками или выпускать изъ бумажной трубочки разными фигурками на желѣзный листъ; намазанный воскомъ, или просто на бумагу, вставить въ неслишкомъ горячую печь часа на 2—3, чтобы подсохли.

1704) **Пирожное съ заварнымъ кремомъ.** Взять 6 желтковъ, 6 ложекъ сахара, тертой цедры съ ½ лимона, мѣшать, пока желтки не побѣлѣютъ, положить 2 полныя ложки растопленнаго масла, 5 серебрянныхъ ложекъ муки ровно съ краями, размѣшать, сбить 6 бѣлковъ въ пѣну, смѣшать все осторожно.

Мѣдный листъ или бумажную плоскую форму, сдѣланную изъ полулиста бумаги намазать масломъ, вылить массу, сгладить, поставить въ печь; когда пирожное будетъ вполовину готово, вынуть изъ печки, нарѣзать на листѣ продолговатыми квадратиками, поставить обратно въ печь и печь до готовности; потомъ вынуть, подрѣзать тонкимъ ножемъ; снять съ листа, вырѣзать со дна немного тѣста, не задѣвая краевъ, нафаршировать заварнымъ кремомъ; сравнять и лѣпить попарно такъ, чтобы крема не было видно, поставить въ теплую печь, потомъ сложить на блюдо, на салфетку.

1705) **Кремъ заварной.** 4 желтка, ⅜ фун. мелкаго сахара; цедру съ ¼ лимона, сокъ съ 1½ лимона и 2 апельсинъ, ½ рюмки мадеры, ½ ложки бѣлаго рома, сбивать на огнѣ вѣничкомъ, пока кремъ не начнетъ густѣть; тогда отставить на край плиты, не переставая сбивать, а другое лицо должно ложкою фаршировать имъ пирожное, какъ сказано выше.

1706) **Колечки съ корицею.** Взять 5 сваренныхъ густыхъ желтковъ, 1/8 фунта свѣжаго сливочнаго масла, 1/4 стакана сахара, 1 сырое яйцо, 3/4 стакана муки и корицы мелко истолченой, растирать все это вмѣстѣ сначала деревянною ложкою, а потомъ руками по крайней мѣрѣ 1/4 часа, потомъ сдѣлать колечки, обкачивая ихъ въ корицѣ и сахарѣ, класть на листъ, посыпанный мукою; для этого печенья надо самый легкій жаръ.—Выйдетъ 24 колечка.

Или сдѣлать изъ нихъ плоскія круглыя лепешечки, смазать яйцомъ, посыпать мелко истолченымъ миндалемъ.

Выдать: 1/8 фун. масла, 5 яицъ. Всего 1/3 стакана сахара. | 3/4 стакана муки. Полную чайную ложечку корицы.

1707) **Англійское пирожное.** 1/4 фунта сахара и 2 желтка тереть до-бѣла, смѣшать съ растертымъ также до-бѣла 1/4 фунта масла, всыпать 1/4 фунта муки, 1/8 фунта коринки, немного мушкатнаго цвѣта, мѣшать все это одинъ часъ, переложить въ маленькія формочки, намазать масломъ.

Выдать: 1/4 ф., т. е. 1/2 стак. сахара. 2 желтка, 1/4 фун. масла. 1/4 фун., т. е. 3/4 стак. муки. | 1/8 ф., т. е. 3/8 стак. коринки, мушкатнаго цвѣту. 1/2 ложки масла.

1708) **Миндальныя лепешечки.** 1/4 фунта очищеннаго истолченаго миндаля, 1/4 фунта сахара, 1/4 фунта до-бѣла растертаго масла, 1/4 фун. муки, немного кардамону и ложку розовой воды, размѣшать хорошенько, класть серебряною ложкою маленькія лепешечки на желѣзный листъ, намазанный масломъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: 1/4 фун., т. е. 3/4 стак. миндаля. 1/4 фун., т. е. 1/2 стак. сахара. 1/4 ф. масла, 1/4 ф., т. е. 3/4 ст. муки. | Немного кардамона, 1 ложку розовой воды. 1/2 ложки масла.

1709) **Миндальныя шоколадныя колечки.** 3/8 фунта очищеннаго миндаля мелко нашинковать, 3 бѣлка сбить въ пѣну, всыпать 3/8 фунта сахара, 1/8 фунта тертаго шоколада и миндаль, размѣшать; класть колечками на намазанный бѣлымъ воскомъ желѣзный листъ, вставить въ печь, чтобы подсохли.

Выдать: 3/8 ф., т. е. 1 1/8 стак. миндаля. 3 бѣлка. | 3/8 фун., т. е. 3/4 стак. сахара. 1/8 ф., т. е. 1/2 плитки шоколада. (Воскъ).

1710) **Миндальное пирожное.** 1/2 фунта сладкаго миндаля очистить, дать обсохнуть, мелко истолочь, подливая 1—2 ложки розовой воды; всыпать 1/2 фунта сахара, отертаго о цедру 1 лимона, поставить въ кастрюлѣ на плиту на легкій огонь, мѣшать, пока не согрѣется; 2 бѣлка сбить въ пѣну, размѣшать съ приготовленною массою, разложить кусочками на облатки, обсыпать сахаромъ, переложить на желѣзный листъ, вставить въ легкую печь.

Выдать: 1/2 ф., т. е. 1 1/2 стак. миндаля. 1—2 ложки розовой воды. | 1/2 ф., т. е. 1 стак. сахара. 2 бѣлка, цедру съ 1 лимона. (Облатки).

1711) **Берлинское пирожное къ кофе.** 1/3 фунта масла растереть до-бѣла, вбить 1 1/3 яйца. всыпать 1/4 фунта сахара, около 1 1/2 стак. муки, размѣшать хорошенько, вымѣсить, раскатать тонко, подсыпая муки, вырѣзать стаканомъ круглые пирожки, сложить на желѣзный листъ, посыпаный мукою, смазать пирожное яйцомъ, посыпать истолченымъ миндалемъ и сахаромъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

Выдать: 1/3 фунта масла. 2 яйца. 1/4 фунта сахара, т. е. 1/2 стак. | 2/3 фун., т. е. 2 стак. муки. 1/2 стак. миндаля, 1 ложку сахара.

1712) **Коричневыя лепешечки.** Почти 2/3 стакана воды, 1/8 фунта до-бѣла разбитаго масла, 2 желтка, 1/4 стакана сахара, 1 1/2 чайной ложечки мелко просѣянной корицы, кардамону, лимонной цедры, 1 1/2 стак. муки, размѣшать хорошенько, раскатать толщиною въ тупую сторону ножа, вырѣзать формою круглыя лепешечки, сложить на желѣзный листъ, намазаный масломъ, всавить въ лѣтнюю печь. Выйдетъ штукъ 25.

1713) **Бисквитный съ ванилью.** 1/3 фунта сахара истолочь съ кускомъ ванили, просѣять сквозь шелковое ситечко, вбить 7 желтковъ; мѣшать, пока не побѣлѣетъ, положить 7 взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая около 6 лотовъ, т. е. 1/2 стак. картофельной муки, влить въ бумажную или жестяную плоскую форму, вставить въ лѣтнюю печь; послѣ можно оглазировать или сложить попарно, перекладывая вареньемъ, нарѣзать острымъ ножемъ продолговатые квадратики.

1714) **Пирожное изъ разсыпчатаго тѣста, покрытое яблоками и яблочною или абрикосною массою съ черносливомъ.** Изъ 2/3 фунта муки, т. е. 2 стак., 1/3 фунта сливочнаго масла, приблизительно 1/2 стак. воды, въ томъ числѣ немного рома, замѣсить обыкновенное густое тѣсто, раскатать его довольно тонко, и сдѣлать изъ него продлинноватый четырехъ-угольный пирогъ съ рантомъ изъ тѣста. 3—5 сладкихъ яблокъ очистить, нарѣзать самими тоненькими полуломтиками, уложить ихъ красиво рядами такъ, чтобы одинъ ломтикъ захватывалъ другой, осыпать 1/4 стаканомъ сахара, смазать рантъ тѣста яйцомъ, испечь. Между тѣмъ очистить 2—3 кислыя яблока, или взять штукъ 6 абрикосовъ, мелко нашинковать, всыпать въ кастрюльку, положить туда же 1/3 фунта обваренаго кипяткомъ чернослива, кто хочетъ, ложку рома, немножко лимонной цедры, 1 мелко расщипанный листочекъ желатина, 1/2 стак. сахара, 1 1/2—2 стак. воды, варить, пока все не разварится и не погустѣетъ, протереть сквозь сито и покрыть этимъ испеченое тѣсто; подавая можно его разрѣзать самымъ острымъ ножомъ на равныя, продлинноватые куски.

Выдать: 2/3 ф., т. е. 2 стакана муки. 1/3 фун. масла. 3/4 стак. мелкаго сахара. 1 яйцо смазать тѣсто. | 3—5 сладкихъ яблокъ. 2—3 кислія яблока или шт. 6 абрикос. и 1/3 фун., т. е. 3/4 стак. чернослива. (Ложку рома, лимонной цедры).

Точно такой же пирогъ можно покрыть вареньемъ или яблочнымъ, или вишневымъ мармеладомъ или мармеладомъ изъ свѣжихъ сливъ, или изъ варенаго протертаго чернослива, сдѣлать сверху рѣшеточку изъ того же тѣста, смазать яйцомъ, испечь, разрѣзать продлинноватыми кусочками, посыпать сахаромъ или покрыть еще меренгою изъ 2 бѣлковъ и 1/4 фунта мелкаго сахара, поставить опять въ печь не надолго.

1715) **Марципаны.** 1 фунтъ сладкаго миндаля очистить, высушить, мелко истолочь, подливая розовой воды съ 1/2 стак., переложить въ кастрюлю, всыпать 1 фунтъ сахара, мѣшать на огнѣ, пока масса не погустѣетъ; смотрѣть, чтобы не пригорѣло. Потомъ снять съ огня, сдѣлать изъ этой массы продолговатую булку, посыпать слегка мукою, дать остынуть, потомъ раскатать, вырѣзать разными фигурками; приготовить бѣлую глазурь довольно жидкую, намазать ею марципаны, испечь не въ жаркой печи, убрать фруктами и проч.

Выдать: 1 ф., т. е. 3 ст. сладк. миндаля. 1 фунтъ сахара. | 1/2 или 3/4 стак. розовой воды. На глазурь, фрукты, желе и пр.

1716) **Марципаны другимъ манеромъ.** 1 фунтъ сладкаго миндаля, въ томъ числѣ нѣсколько штукъ горькаго, обварить, очистить, высушить, мелко истолочь, просѣять, оставшійся крупный миндаль опять протолочь съ сахаромъ.—1 фунтъ сахара мелко истолочь, просѣять, смѣшать съ миндалемъ; растереть хорошенько эту массу, смачивая розовою водою и какъ можно скорѣе накладывать въ формочки (въ видѣ сердца), пока масса не высохла, потому что иначе будетъ ломаться; формочки поставить на желѣзный листъ, накрыть другимъ выпуклымъ желѣзнымъ листомъ, насыпать на него горячихъ угольевъ, испечь. На глазурь взять $^1/_4$ фунта сахара или немного болѣе, мелко истолочь, смѣшать съ 1 ложкою розовой воды или pois de senteur, тереть ложкою въ продолженіи двухъ-трехъ часовъ; когда пирожное остынетъ, покрыть его этою глазурью, подсушить въ печи, убрать бѣлою глазурью, выпуская ее изъ бумажной трубочки разными узорами; въ пустыя отъ узоровъ мѣста положить фрукты, желе и проч. Вмѣсто бѣлой глазури можно дать красивый рантъ изъ того же тѣста, для этого есть особенныя машинки, а въ недостаткѣ ихъ можно нарѣзать изъ тѣста узенькія полоски, надрѣзать ихъ перочиннымъ ножомъ такъ, чтобы полоски имѣли видъ плоеной ленточки, обложить ими кругомъ пирожное, убрать также фруктами, желеемъ и проч.

1717) **Марципаны третьимъ манеромъ.** 1 фунтъ, т. е. 3 стак. миндаля обварить, очистить, высушить, натереть на теркѣ; 1 фунтъ, т. е. 2 стак. сахара также мелко истолочь, просѣять, смѣшать съ миндалемъ, влить розовой воды $^1/_2$—$^2/_3$ стак., растереть какъ можно лучше, накрыть, оставить на ночь. На другой день опять разминать съ $^1/_2$ часа, влить три капли розоваго масла, выложить на столъ, раскатать жестяною скалкою или руками, сдѣлать плоскую лепешку въ $^1/_2$ пальца толщиною и вырѣзать пирожное разными формами. Изъ этой же самой массы сдѣлать кругомъ каждаго пирожнаго довольно высокій рантъ, переложить это пирожное на чистыя гладкія дощечки, рантомъ внизъ, и печь слѣдующимъ образомъ: взять большую плоскую кастрюлю, накрыть ею пирожное, на дно опрокинутой кастрюли положить горячихъ угольевъ и держать такъ, пока рантикъ слегка подрумянится и вся масса побѣлѣетъ, тогда снять кастрюлю, тотчасъ же оглазировать пирожное и опять накрыть кастрюлю съ горячими угольями и снять ее тогда, когда глазурь подсохнетъ; сверху пирожное убрать потомъ фруктами, вареньемъ и проч.

Глазурь изъ розовой воды сдѣлать довольно жидкую № 1570.

1718) **Берлинское пирожное.** $^1/_3$ фунта сливочнаго масла тереть до-бѣла, вбивая по одному 4 яйца, 2 желтка, $^1/_3$ ф. сахара, цедру съ $^1/_3$ лимона, 1 золотникъ корицы и $^2/_3$ фунта муки, размѣшать хорошенько, дѣлать маленькія колечки, класть на чистый листъ, посыпанный слегка мукою, и печь.

1719) **Пирожное со взбитыми бѣлками.** $^1/_3$ стак. сахара мелко истолочь, всыпать въ каменную чашку, вбить 6 желтковъ, мѣшая лопаточкою, пока масса не погустѣетъ и не побѣлѣетъ, положить тогда взбитыхъ бѣлковъ, подсыпая $^1/_3$ стак. картофельной муки, размѣшать; потомъ на желѣзный листъ, покрытый мягкою бумагою, класть серебряною ложкою пирожное, величиною въ гусиное яйцо, обсыпать мелкимъ сахаромъ и печь въ неслишкомъ жаркой печи. Когда пирожное будетъ легко отставать отъ бумаги, вынуть его остудить, потомъ разрѣзать его самымъ острымъ ножомъ вдоль пополамъ. $^1/_2$—$^3/_4$ стакана густыхъ сливокъ сбить въ крѣпкую пѣну, всыпать $^1/_3$ чайной ложки мелко истолченой ванили и $^1/_4$ стакана сахара, перемѣшать; намазать этою массою нижнія половинки разрѣзаннаго пирожнаго, чакрыть верхними, осыпать сахаромъ, подавать.

1720) **Заварныя пышки по-гамбургски.** $^2/_3$ бутылки молока, $^1/_3$ фунта сливочнаго масла вскипятить, всыпать 2 стакана муки, мѣшать до гладкости, пока тѣсто не погустѣетъ и не начнетъ отставать отъ кастрюли; когда остынетъ, всыпать $^1/_4$ стакана сахара, 1 зол. корицы, цедру съ $^1/_3$ лимона, вбить пять крупныхъ яицъ, размѣшать, выпускать ширинцовою формою колечки, осыпать ихъ сахаромъ, рубленымъ миндалемъ и въ печь.

1721) **Пирожное изъ сметаны печеное въ «формочкахъ».** Приготовить тѣсто на дрожжахъ изъ 1 полнаго стакана молока, $^1/_2$ стакана мягкаго чухонскаго масла, ложечки соли, $^1/_2$ ложки самыхъ густыхъ дрожжей и приблизительно 1 фун. муки, размѣшать все хорошенько, вымѣсить, дать разъ хорошенько подняться.

Взять 12—15 маленькихъ круглыхъ, гладкихъ формочекъ или ободковъ безъ дна, намазать ихъ масломъ, раскатать тѣсто довольно тонко, вырѣзать ободками лепешечки, посадить ихъ съ ободками на желѣзный листъ, намазанный слегка масломъ. Когда лепешечки поднимутся, налить на нихъ, слѣдовательно наполнить формочки слѣдующею массою: 5 желтковъ растереть до-бѣла съ $^1/_2$ стаканомъ мелкаго просѣяннаго сахара, всыпать 3 зерна мелко истолченаго кардамона и 1—$1^1/_2$ шт. истолченаго мушкатнаго цвѣта, $^1/_3$ стак. кипяткомъ обваренной, вычищенной и вытертой корицы, $1^1/_3$ стак. самой свѣжей сметаны, $^2/_3$ стак. муки, размѣшать хорошенько и положить подъ конецъ 5 взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать, наполнить формочки, вставить въ печь.

Выдать:

На тѣсто:
1 полный стаканъ молока.
$^1/_2$ ст. мягкаго чухонскаго масла.
$^1/_2$ лож. самыхъ густыхъ дрожжей.
Соли, 1 фунтъ муки.

На массу:
5 яицъ, $^1/_2$ стак. мелкаго сахара.
3 зерна кардамона, 1 или $1^1/_2$ шт. мушкатнаго цвѣта, $^1/_3$ стак. корицы.
$1^1/_2$ стак. сметаны, $^2/_3$ стак. муки.

Или другимъ манеромъ: Приготовить такое же тѣсто, сдѣлать продолговатый тонкій пирогъ, загнутый кругомъ, дать подняться, покрыть слѣдующею массою: 3 стак. самой свѣжей сметаны, $^1/_2$ стак. сахара, растертаго до-бѣла съ 3 желтками, всыпать 2 полныя ложки муки, немного корицы или ванили, $^1/_2$ стак. коринки, размѣшать, положить 3 взбитые бѣлка, поставить въ печь.

Это пирожное подается къ обѣду, а также и къ кофе.

Изъ оставшагося тѣста можно приготовить kümmelkuchen см. № 1808, а именно: сдѣлать плоскія булочки, дать имъ на листѣ подняться, смазать ихъ яйцомъ, сдѣлать въ серединѣ ямочку; положить въ нее $^1/_2$ ложечки самаго свѣжаго сливочнаго масла, посыпать на масло $^1/_2$ чайной ложечки тмина и въ печь.

КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ ЧАСТИ.

ПОДАРОКЪ
МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ
ИЛИ
СРЕДСТВО КЪ УМЕНЬШЕНІЮ РАСХОДОВЪ
ВЪ ДОМАШНЕМЪ ХОЗЯЙСТВѢ.

ЧАСТЬ II.

ВЪ НЕЙ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ:

Болѣе 1000 описаній приготовленія разныхъ домашнихъ запасовъ, какъ-то: печенье бабъ и хлѣба, приготовленіе варенья, наливокъ, сыровъ, разныхъ маринованныхъ салатовъ, соленіе и копченіе говядины, свинины, птицъ, рыбъ; колбасы, сосиски, и пр.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ

съ реестромъ постныхъ обѣдовъ

и

НОВЫЙ XLIII-Й ОТДѢЛЪ:

УКАЗАТЕЛЬ:

имѣя извѣстныя припасы какое можно дѣлать изъ нихъ употребленіе.

СОСТАВИЛА И ИЗДАЛА

Елена Молоховецъ.

ТРИНАДЦАТОЕ ИЗДАНІЕ ИСПРАВЛЕННОЕ И ДОПОЛНЕННОЕ

80-ыя тысячи.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

Типо-Литографія Х. Ш. Гельшернъ, Вас. Остр., 1 линія, № 24.

1887.

ОТДѢЛЪ XVII.

Бабы малороссійскія и польскія на дрожжахъ, бабы на сбитыхъ бѣлкахъ, булки и куличи, струцели, мазурки, пляцки, сухари, крендели и прочее мелкое печенье къ чаю, кофе или шоколаду.

А) БАБЫ НА ДРОЖЖАХЪ.

Примѣчаніе. Удача бабъ болѣе всего зависитъ отъ дрожжей, потомъ отъ печи и наконецъ отъ сухости муки.

Дрожжи должны быть самыя лучшія бѣлыя и густыя, которыя надобно держать закупоренными въ холодномъ мѣстѣ. Печенье бабъ на дрожжахъ продолжается приблизительно часовъ 6—7, т. е. если растворить ихъ въ 9 часовъ утра, то ихъ придется уже вынуть изъ печи часа въ 3—4.—Столько же времени занимаетъ и печенье булокъ.

Если же дрожжи сухія, то ихъ берется, на 4 фунта муки, 3 золотника, т. е. на 1 коп., и если употребляются сухія дрожжи, то вездѣ, гдѣ у меня назначено напр. ½ стак. дрожжей, надо сухія дрожжи распустить въ ½ стак. молока.

Печь надобно истопить чрезвычайно жарко, лучше послѣ немного выстудить ее, для бабъ печь должна быть жарче, чѣмъ на обыкновенныя булки.

Мука должна быть самая лучшая, сухая и просѣянная.

Желтки тщательно отдѣлять отъ бѣлковъ, разбить ихъ хорошенько, потомъ процѣдить сквозь сито, а послѣ уже бить ихъ до-бѣла въ маслобойкѣ, какъ масло, или растереть ихъ въ каменной чашкѣ.

Почти всѣ бабы на дрожжахъ должны всходить три раза, слѣдующимъ образомъ: взять дрожжи, муку, молоко и яйца, растворить тѣсто, бить веселочкою впродолженіе получаса, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы дрожжи едва тронулись. Тогда бить опять лопаточкою, всыпать понемногу все остальное, за каждымъ разомъ сильно выбивая тѣсто, всего впродолженіе ¾ или 1 часа, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться такъ, чтобы тѣста прибыло вдвое болѣе, чѣмъ было растворено.—Тогда бить опять лопаткою или руками минутъ съ 10, влить въ форму, наполнивъ ея ¼ или ⅓ часть. Поставить въ теплое, но не горячее мѣсто; когда тѣсто поднимется такъ, что наполнитъ почти ¾ формы, тогда со всею возможною осторожностью, чтобы не встряхнуть (потому что въ такомъ случаѣ тѣсто тотчасъ опадетъ и будетъ закалецъ), вставить въ печь прямо на назначенное мѣсто, чтобы не передвигать.

Дать стоять въ печи цѣлый часъ, даже и полтора, если баба очень высока; чтобы не вынуть изъ печи бабу сырую, нѣкоторые дѣлаютъ такъ: когда въ форму вольютъ тѣсто, втыкаютъ въ него осторожно двѣ тоненькія соломки въ двухъ мѣстахъ и такъ ставятъ въ печь. Черезъ часъ и минутъ 10, надобно влѣзть въ печку и вынуть осторожно одну соломенку; если она будетъ совершенно суха и къ ней тѣсто не прилипаетъ, значитъ баба готова, въ противномъ же случаѣ пусть посидитъ еще нѣсколько времени. Когда будетъ готова, съ тою же самою осторожностью вынуть ее изъ печи; если печется въ бумажной формѣ, тотчасъ же положить ее бокомъ на самую мягкую пуховую подушку, покрытую небольшою скатертью, снять осторожно сотейникъ и снимать бумагу, переворачивая слегка бабу съ боку на бокъ, пока не простынетъ, иначе можетъ отлежать какой-нибудь бокъ и сдѣлаться кривою. Формы для бабъ дѣлаются нарочно для нихъ мѣдныя или жестяныя съ ручкою, складныя или нѣтъ, дно немного уже, чѣмъ верхъ, вышиною ⅔ аршина, иногда осьми или шестиугольныя, что чрезвычайно красиво;

въ такомъ случаѣ бока бабы можно оглазировать полосками, разноцвѣтною глазурью. Формы для бабъ клеятъ также изъ толстой бумаги, вершковъ 6 въ діаметрѣ, также вышиною въ $^3/_4$ аршина; намазать форму масломъ, обсыпать сухарями, поставить на плоскую крышку отъ кастрюли, т. е. на сотейникъ. Бабы малой пропорціи можно печь въ кастрюлькѣ, обложенной бумагою, намазанною масломъ и не вынимать изъ кастрюли, пока не остынетъ. Если баба испечена въ мѣдной или жестяной формѣ, то также не вынимать ее, пока не остынетъ, но также не мѣшаетъ положить ее на подушку на бокъ, осторожно переворачивая ее, потому что если поставить ее стоймя, то можетъ опасть.

Тѣсто для бабъ вообще не должно быть гуще, чѣмъ на вафли, даже немного жиже.

Когда тѣсто поднимется въ третій разъ, надобно дать ему подняться, но не слишкомъ, потому что въ такомъ случаѣ бабы будутъ пустыя, а булки опадутъ въ печи.

Когда бабы поднимаются въ формѣ въ тепломъ мѣстѣ и когда онѣ уже въ печи, надобно наблюдать, чтобы до нихъ не доходилъ ни холодъ, ни вѣтеръ и чтобы не стучали дверьми; лучше всего въ это время никого не пускать въ кухню.

Сахаръ для бабъ, булокъ и прочихъ пирожныхъ долженъ быть очень мелко истолченъ и просѣянъ.

При печеньи бабъ надобно имѣть большую сноровку: онѣ часто не удаются даже тѣмъ, которыя постоянно и мастерски пекутъ ихъ такъ, что трудно иногда найти причину этой неудачи. Но такъ какъ эти бабы очень вкусны съ чаемъ и кофе и можно печь ихъ во всякое время, то лучше брать меньшую пропорцію, а именно $^1/_3$ часть, т. е. печь бабы вышиною въ 3—4 вершка, потому что, во первыхъ, легче ихъ испечь, скорѣе удадутся, а во-вторыхъ, если и не удадутся, то небольшой убытокъ.

Въ нихъ можно класть для вкусу и запаху лимонную цедру, горькій миндаль, корицу, кардамонъ, мушкатный цвѣтъ, лимонное, бергамотное или розовое масло.

Назначенная пропорція дрожжей относится къ бѣлымъ, густымъ, однимъ словомъ, къ самымъ лучшимъ дрожжамъ; если же дрожжи не такъ хороши, то ихъ надобно прибавить, въ такомъ случаѣ убавить немного молока.

Бабы можно оглазировать кругомъ какою угодно глазурью отъ № 1566 до № 1579, но по большей части покрываютъ ихъ слѣдующею дешевою глазурью: на 3 стакана мелкаго просѣяннаго сахару взять $1^1/_2$ стакана картофельной, самой сухой, просѣянной муки, сокъ изъ 1 лимона и 5 бѣлковъ или немного болѣе, все это тереть въ каменной чашкѣ, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ.—Вообще эта глазурь не должна быть слишкомъ густа, потому что густую трудно ровно размазать: она, когда высохнетъ, будетъ ломаться и отпадать.

Когда пекутся бабы или булки на однихъ желткахъ, тогда надобно придумать къ обѣду такія кушанья, въ которыя можно было бы употребить оставшіеся бѣлки, какъ напримѣръ, какой нибудь воздушный пирогъ или безе, или испечь бабу снѣжную № 1771, или булки на сбитыхъ бѣлкахъ № 1783, или мазурекъ № 1824 и проч.

1723) Баба съ ромомъ. Взять на 6 человѣкъ $^2/_3$ стак. теплаго молока, немного менѣе 1 золотника сухихъ дрожжей, растворить тѣсто, накрыть, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется выбить лопаткою какъ можно лучше, всыпать $^1/_2$ ложечки соли, вбить по одному 12 цѣльныхъ яицъ, всыпать $^1/_3$ стак. просѣяннаго сахара и положить $^1/_2$ фун. самаго лучшаго нерастопленнаго, но мягкаго чухонскаго масла, можно всыпать немного лимонной цедры, выбивать лопаткою, чѣмъ дольше, тѣмъ лучше, накрыть, поставить опять въ теплое мѣсто; когда поднимется выбить хорошенько, перелить въ форму намазанную масломъ; когда немного поднимется, вставить въ печь на $^1/_2$ или $^3/_4$ часа; между тѣмъ вскипятить сладкій, но жидкій сиропъ, влить по вкусу рому, но чтобы былъ довольно сильный запахъ; вынуть бабу изъ печи, горячую выложить бокомъ на блюдо, облить ее этимъ горячимъ сиропомъ, перевернуть ее на блюдѣ осторожно разъ, другой, чтобы она пропиталась этимъ ромомъ, поставить ее на блюдо, дать обсохнуть, переложить на другое блюдо, подавать.

Выдать всего $^2/_3$ стак. молока, около 1 золотника сухихъ дрожжей, 1 фун. муки, 12 яицъ, $^1/_2$ фун. масла, $^1/_3$ стак. сахара, лимонной цедръ. На сиропъ: $^1/_3$ стак. мелкаго сахара, 1 стак. воды, 2—4 ложки рому.

1724) Баба на желткахъ. (Вышиною въ $^3/_4$ аршина). 6 стак. процѣженныхъ желтковъ и 2 стакана просѣяннаго сахара смѣшать до-бѣла, влить 2 стакана растопленнаго масла, мѣшать $^1/_2$ часа, всыпать $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стак. муки, влить 1 стак. густыхъ бѣлыхъ дрожжей, мѣшать опять съ полчаса, посыпать слегка мукою, накрыть, дать подняться; когда поднимется, выбить хорошенько лопаткою, налить полформы, дать немного подняться, осторожно вставить въ горячую печь; когда баба подрумянится, прикрыть ее бумагою; далѣе поступать, какъ сказано въ примѣчаніи.

На 6 человѣкъ достаточно $^1/_3$ назначенной пропорціи, а именно: 2 стак. желтковъ, то есть шт. 24, $^2/_3$ стак. сахара, $^2/_3$ стак. растопленнаго масла; $^1/_3$ стак. дрожжей, 1 стак. муки.

1725) Баба на желткахъ другимъ манеромъ. Желтковъ процѣженныхъ 5 стак. т. е. желтковъ 60, теплаго молока 2 стак., муки 9 стак. дрожжей 7 ложекъ, размѣшать хорошенько, дать подняться; тогда влить 1 стак. теплаго масла, всыпать 1 стак. сахара, цедру съ 1 лимона или горькаго толченаго миндалю, бить лопаточкою долго, влить въ форму, дать подняться, вставить въ горячую печь на 1 часъ.

1726) Баба на желткахъ. (Вышиною въ $^3/_4$ аршина). $2^1/_4$ стак. теплаго молока, $^3/_4$ стак. густыхъ дрожжей смѣшать съ $^1/_2$ гарнцемъ муки, дать подняться; влить тогда 70 желтковъ растертыхъ до-бѣла, выбить лопаткою, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, влить потомъ $1^1/_2$ стак. растопленнаго теплаго масла, всыпать 1 ф. сахара, т. е. 2 стак., и остальные $^1/_2$ гарнца муки, соли (можно прибавить 20 взбитыхъ бѣлковъ). Опять выбить тѣсто хорошенько, накрыть, пусть поднимется, перелить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; когда немного поднимется, вставить осторожно въ печь на цѣлый часъ; (муки значитъ всего одинъ гарнецъ, т. е. фунтовъ 5). На 6 человѣкъ испечь изъ $^1/_3$ части назначенной пропорціи, а именно: взять $^3/_4$ стак. молока, $^1/_4$ стакана дрожжей, $^1/_3$ гарнца, т. е. 4 стакана муки, 23 желтка, $^1/_2$ стакана растопленнаго масла, $^2/_3$ стакана сахара, (7 бѣлковъ).

1727) Баба на желткахъ. (Вышиною въ $^3/_4$ аршина). 60 желтковъ процѣдить, положить $^1/_4$ гарнца муки, $^3/_4$ стакана густыхъ дрожжей, размѣшать хорошенько, накрыть, пусть поднимется. Тогда всыпать $^3/_4$ стак. сахара, влить $^3/_4$ стак. растопленнаго масла, соли, размѣшать хорошенько, влить въ форму, намазанную масломъ; когда тѣсто немного поднимется, вставить въ горячую печь, прикрыть бумагою. На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ назначенной пропорціи.

1728) Баба заварная. (Вышиною въ $^1/_4$ аршина). $^1/_4$ гарнца муки заварить $^1/_4$ гарнцемъ, т. е. 3 стаканами молока, мѣшать до гладкости, пока не остынетъ; 6 стак., т. е. около 70 процѣженныхъ желтковъ мѣшать до-бѣла съ 1 фун. просѣяннаго сахара, влить въ тѣсто также $1^1/_2$ стак. густыхъ бѣлыхъ дрожжей, размѣшать, накрыть поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; потомъ всыпать соли, $^1/_2$ стак. изюму, корицы, померанцовой мелко изрубленной корки, 3 стакана растопленнаго масла, муки столько, чтобы тѣсто было довольно жидко, какъ обыкновенно на легкія бабы; выбивать цѣлый часъ, накрыть, дать подняться, опять выбить хорошенько, влить въ форму; когда поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на $1^1/_4$ часа. На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ часть, а именно: 1 стак. муки, 1 стак. молока, 2 стак., т. е. 24 желтка, $^1/_3$ фун. сахара, $^1/_2$ стак. дрожжей, $^1/_6$ стак. изюму, 1 стаканъ растопленнаго масла и еще стакана 3 муки.

1729) Баба украинская. (Вышиною въ $^3/_4$ аршина). 3 стакана желтковъ безъ зародышей, $^3/_4$ стак. бѣлковъ бить въ маслобойкѣ и бить ихъ цѣлый часъ. Между тѣмъ $2^1/_2$ стак. муки заварить $2^1/_4$ стак. кипящаго молока, прикрыть салфеткою, пусть постоитъ такъ съ полчаса. Влить въ маслобойку, гдѣ яйца, $1^1/_3$ стакана дрожжей, размѣшать. Заварную муку размѣшать до гладкости, влить въ нее изъ

маслобойки яйца съ дрожжами, процѣживая ихъ сквозь сито, размѣшать хорошенько, сверху посыпать слегка мукою, накрыть, пусть поднимется. Тогда всыпать 1 чайную ложку соли, 4 или 4 1/2 стак. муки, смотря по сухости ея, мѣсить 1/2 часа, влить 1 1/8 стак. растопленнаго масла, всыпать 1 1/2 стак. сахара, 1/8 ст. горькаго миндаля или цедру съ 1—1 1/2 лимона, мѣсить пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки, тогда прикрыть, дать подняться. Приготовить форму изъ толстой бумаги, вставить ее въ кастрюлю, намазать масломъ, влить тѣста третью часть формы; поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется на столько, сколько было влито тѣста, вставить въ горячую печь на 1 часъ; вынувъ изъ печи, положить осторожно бокомъ на подушку и т. д., какъ сказано въ примѣчаніи (муки всего окого 3/4 гарнца). На 6 человѣкъ взять 1/3 часть назначенной пропорціи.

1730) Баба украинская заварная. 1/4 гарнца муки, заварить 1/4 гарнцемъ кипящаго молока, размѣшать до гладкости. Когда остынетъ, влить въ муку 120 процѣженныхъ желтковъ растертыхъ до-бѣла и 1 1/2 стак. дрожжей, накрыть; поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось.

Тогда всыпать чайную ложку соли и понемногу 1 гарнецъ муки, выбивать тѣсто, какъ можно лучше впродолженіе 1/2 часа; влить 1 1/2 стак. растопленнаго очень горячаго масла, мѣсить 1/2 часа; всыпать 1/4 гарнца, т. е. 3 стак. сахара, цедры съ 1 лимона, нѣсколько штукъ горькаго миндаля, мѣсить 1/2 часа, наполнить третью часть формы, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ. Вынуть изъ печи, положить бабу осторожно бокомъ на пуховую самую мягкую подушку, слегка поворачивать ее, пока не остынетъ, снимая бумагу. На 6 человѣкъ испечь изъ 1/4 или 1/3 части назначенной пропорціи.

1731) Баба украинская заварная на сливкахъ. (Вышиною въ 3/4 аршина). 1/4 гарнца муки заварить 3 стак. густыхъ сливокъ, размѣшать до гладкости. Бить въ маслобойкѣ 50 желтковъ, пока не побѣлѣютъ, поставить ее въ теплую воду, влить въ желтки 3/4 стак. густыхъ дрожжей, процѣживая ихъ сквозь сито, перелить все это въ заварную муку, выбить хорошенько, поставить, пусть поднимется; тогда всыпать одну чайную ложку соли, 1/4 гарнца муки, мѣсить 1/2 часа, влить 3/4 стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, положить что нибудь для запаху: кардамонъ, корицы, розоваго масла, или лимонной цедры, мѣсить тѣсто, пока непокажутся пузырки. Наполнить 1/3 часть формы; когда тѣсто поднимется на столько же, вставить осторожно въ горячую печь на часъ слишкомъ. Вынувъ изъ печи, положить на мягкую подушку и т. д. На 6 человѣкъ испечь изъ 1/3 назначенной пропорціи.

1732) Баба польская заварная. (Вышиною въ 3/4 аршина). Отмѣрить 1 гарнецъ муки, изъ нея четвертую часть, т. е. 3 стак. заварить 3 стак. молока, размѣшать, до гладкости, влить 3/4 стакана самыхъ густыхъ дрожжей, размѣшать, посыпать сверху слегка мукою, поставить въ теплое мѣсто, пусть поднимется. Тогда всыпать остальные 3/4 гарнца муки, влить 60 процѣженныхъ хорошо выбитыхъ желтковъ, 1 ф. растопленнаго масла, всыпать 1 фунтъ сахара, 2 лота горькаго толченаго миндаля, цедру съ 1 лимона, мѣсить, по крайней мѣрѣ 1 часъ; когда тѣсто будетъ отставать отъ рукъ, перелить въ кастрюлю или въ бумажную форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ. На 6 человѣкъ испечь бабу изъ 1/4 или 1/3 назначенной пропорціи.

1733) Баба сакраментка. (Вышиною въ 3/4 аршина). 90 процѣженныхъ желтковъ тереть до-бѣла съ 2 чашками сахара, всыпать 6 чашекъ муки, не переставая мѣшать цѣлый часъ; положить 2 чашки густыхъ дрожжей, цедру съ 1 лимона, наполнить 1/3 часть формы; когда тѣсто поднимется до 2/3 формы, вставить въ горячую печь на 1 часъ. На 6 человѣкъ выдать 1/3 назначенной пропорціи.

1734) Баба прозрачная. 3 стак. желтковъ мѣшать цѣлый часъ; 1 ст. молока вскипятить, остудить, смѣшать съ желтками и процѣживая сквозь сито, влить ихъ въ 3 ст. муки, положить 3 ложки дрожжей, дать подняться; положить потомъ 1/3 стак. растопленнаго масла, 1 стаканъ сахара, размѣшать хорошенько, наполнить 1/3 формы. Когда на столько же поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на 1 часъ.

Можно влить розоваго масла нѣсколько капель.

1735) Баба кружевная. 5 стак. процѣженныхъ бѣлковъ, 1 1/2 стак. муки, неполный стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, 1 стак. дрожжей. Желтки бить въ маслобойкѣ или тереть въ каменной чашкѣ до-бѣла, процѣдить ихъ, смѣшать съ сахаромъ и дрожжами, положить масла, муку, не переставая мѣшать цѣлый часъ до тѣхъ поръ пока начнуть показываться пузырки, и то въ теплом мѣстѣ, чтобы ни холодъ ни вѣтеръ до тѣста не доходили. Накрыть, пусть поднимется. Бумажную форму намазать масломъ, вставить въ кастрюлю, посыпать сахаромъ, наполнить 1/3 часть формы тѣстомъ; когда на столько же поднимется, вставить бабу въ горячую печь на 1 часъ, со всею возможною осторожностью, чтобы не задѣть за что-нибудь и не встряхнуть. Если печь очень горяча, то бабу можно вынуть раньше часа, попробовать соломкою, какъ сказано въ примѣчаніи. На 6 человѣкъ взять 1/3 назначенной пропорціи.

1736) Баба заварная обыкновенная. 1/4 гарнца, т. е. 3 стак. самой лучшей муки заварить 1/4 гарнца т. е. 3 стаканами молока; когда остынетъ размѣшать до гладкости, влить 3/4 стак. дрожжей, размѣшать, дать подняться; всыпать тогда 3/4 гарнца, т. е. 9 стак. муки, положить 20 яицъ растертыхъ до-бѣла, 1 1/8 чашки растопленнаго масла, 1 чашку сахара, и чего-нибудь для запаху, выбить хорошенько, влить въ форму намазанную масломъ; когда, поднимется, вставить въ горячую печь на 1 1/4 часа. Муки всего 1 гарнецъ.

На 6 человѣкъ взять 1/3 гарнца муки, 1 стаканъ молока, 1/4 стак. дрожжей, около 7 яицъ, 1/2 чашки масла, 1/2 чашки сахара.

1737) Баба шафранная заварная. 3 3/4 стак. муки заварить 1 1/2 стаканами молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, влить стак. густыхъ дрожжей. 6 стакановъ, т. е. 1/2 гарнца желтковъ хорошо разбитыхъ и 6 сбитыхъ бѣлковъ, процѣдить все это, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Тогда всыпать муку такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на оладьи, мѣсить какъ можно болѣе, положить 1 ф. сахара, 1 ложку шафрана высушеннаго, мелко истолченнаго, намоченнаго въ 1 рюмкѣ молока и процѣженнаго, 1 стак. растопленнаго теплаго масла, мѣсить, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, наполнить 1/3 часть формы, намазанной масломъ и посыпанной сухарями; когда поднимется, вставить осторожно въ печь на 1 часъ или немного болѣе.

На 6 человѣкъ выдать 1/3 часть а именно: всего стак. 3 муки, 1/2 стак. молока, 1/3 стак. дрожжей, 2 стак. желтковъ, 2 бѣлка, 1/3 ф. сахара, 1/3 лож. шафрана, 1/8 стак. масла.

1738) Баба тяжелая, которая не скоро черствѣетъ. 1 гарнецъ муки, 2 1/4 стак. растопленнаго масла, молока 1 1/2 стак., дрожжей 1 1/4 стак., 30 желтковъ, 15 яицъ, 1 фунтъ сахара, 1/2 фун. сладкаго миндаля, 15 — 30 шт. горькаго, 1 фунтъ лучшаго изюма безъ зернышекъ, 1/2 фун. цуката или въ сахарѣ сваренной померанцовой корки.

Взять половину назначенной муки, теплое молоко и дрожжи, размѣшать, поставить, пусть поднимется. Тогда взять понемногу разбитыя яйца, всыпать остальную муку, мѣсить, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ. Наконецъ влить теплое

растопленое масло, всыпать сахаръ, соль, миндаль, изюмъ и цукатъ, размѣшать, какъ можно лучше, влить въ форму. Когда поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ съ 1/4.

На 6 человѣкъ выдать 1/3 часть: 1/3 гарнца, т. е. стак. 4 муки, 3/4 стак. масла, 1/2 стак. молока, 3/8 стак. дрожжей, 10 желтковъ, 5 яицъ, 2/3 стакана сахара, 1/2 стак. миндаля, 5—10 шт. горькаго, 1 стак. изюма, 1/6 фунта цуката.

1739) Баба варшавская. (Въ 3/4 аршина вышины). 1/4 гарнца, т. е. 3 стакана теплаго молока, 1 гарнецъ и 1 1/2 стак. муки, 3/4 стак. дрожжей, 1 1/2 стак. растопленнаго масла, 24 желтка, 14 взбитыхъ бѣлковъ, 1 фун. сахара, цедру съ 1 лимона, 15 шт. горькаго миндаля, 1 стаканъ самаго лучшаго изюма и соли.

Взять муку, молоко, дрожжи, растворить; когда тѣсто поднимется, положить яйца, масло и прочее, выбивать тѣсто какъ можно лучше, наполнить 1/3 часть формы; когда поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на 1 часъ.

1740) Баба для пріятелей. (Въ 3/4 аршины вышины). 36 желтковъ, 6 яицъ, 1/4 гарнца, т. е. 3 стак. молока, 2 1/4 стакана масла, 1 1/4 гарнца муки, 3/4 стакана дрожжей, 3/4 фунта сахара. Взять муку, молоко, дрожжи, растворить; когда поднимется, положить масло и яйца до-бѣла растертыя съ сахаромъ, дать вторично подняться, наполнить 1/3 часть формы; когда на столько же тѣсто поднимется, вставить въ печь.

1741) Баба мѣровая. (Въ 3/4 аршина). 6 чашекъ желтковъ и 6 ложекъ сахара, мѣшать до бѣла, всыпать 6 чашекъ муки, влить 1 чашку дрожжей, 1 чашку растопленнаго масла, 1 чашку сливокъ, 10 сбитыхъ бѣлковъ, влить все это въ форму, намазанную масломъ; когда поднимется вставить въ неслишкомъ горячую печь.

(На 6 человѣкъ взять всего 1/3 часть).

1742) Баба обыкновенная. (Въ 3/4 аршина). 2 стакана т. е. приблизительно 12 яицъ разбить хорошенько, влить 2 стакана растопленнаго масла, 3/4 стак. дрожжей, размѣшать хорошенько, всыпать муки 5 стак. слегка насыпанныхъ, выбивъ хорошенько, дать подняться; потомъ всыпать съ 1/2 стакана сахара, соли, кардамона или корицы, выбить, наполнить 1/3 формы; когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ.

(На 6 человѣкъ взять половину назначенной пропорціи).

1743) Баба къ кофе, приготовляемая на скорую руку. Взять 10 яицъ, 1 стаканъ сливокъ, 1/2 стакана дрожжей, 1 стаканъ масла, 1/2 стакана сахара, цедры съ 1 лимона, муки столько, чтобы тѣсто было густо какъ на вафли, выбить, влить въ форму или въ кастрюлю, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; когда тѣсто поднимется вставить въ горячую печь.

1744) Баба. 3/4 фунта несоленаго масла тереть до-бѣла, вбивая по одному 15 яицъ, влить 2 стакана теплыхъ сливокъ, всыпать муки стакана 3—4, что-бы тѣсто было густо какъ на вафли, 3/4 стакана сахара и 3/4 стак. дрожжей, размѣшать хорошенько, дать подняться; потомъ опять бить лопаткою съ 1/2 часа, влить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, вставить въ горячую печь на 1 часъ.

На 6 человѣкъ взять половину пропорціи, а именно: 3/8 фун. масла, 7 1/2 яицъ, 1 стаканъ сливокъ, 3/8 стакана сахару, 3/8 стакана дрожжей, 1 1/2—2 стакана муки.

1745) Баба на сметанѣ. (На 6 человѣкъ). До-бѣла тереть 1/4 фун. растопленнаго, процѣженнаго масла, вбить по одному, не переставая тереть, 8 желтковъ, положить 1/3 стак. сахара, 3/4 стак. свѣжей сметаны, прибавить 1 полную чайн. ложечку сухихъ дрожжей, разведенныхъ 1 стол. ложкою теплой воды, 6 штукъ мелко столченнаго горькаго миндаля, 1/2 фун. или 1 1/2—2 стак. муки, тереть до-гладкости и вмѣшать потомъ 8 взбитыхъ бѣлковъ, вылить въ форму, подняться и въ печь.

1746) Баба бѣлая. 1/2 фунта масла растопить, процѣдить, тереть до-бѣла, взять по одному 16 желтковъ, всыпать 1/4 фунта сахара, 1 1/2 стакана свѣжей сметаны, 1 1/2 ложки густыхъ дрожжей, съ 10 шт. горькаго миндаля или бадьяна, 1 фунтъ муки, мѣшать до гладкости, положить пѣну изъ 16 бѣлковъ, размѣшать, влить въ форму, дать подняться и въ печь. На 6 человѣкъ испечь бабу изъ половины назначенной пропорціи.

1747) Баба на миндальномъ молокѣ. Изъ одного фунта, т. е. 3 стакановъ сладкаго и 1/4 фунта горькаго миндаля сдѣлать 3 3/4 стак. молока; всыпать 4—5 стакановъ муки, влить 1 стаканъ дрожжей, размѣшать, дать подняться. Потомъ выбить хорошенько лопаткою, положить 2 стакана желтковъ и 1 стак. бѣлковъ, размѣшанныхъ до-бѣла съ 1 фун. сахара, 1 1/2 стак. растопленнаго масла, цедру съ 1 лимона, остальную муку, выбивать тѣсто лопаткою съ 1/2 часа, всыпать изюму безъ зеренъ 1/2 фун. и мелко изрубленной померанцевой корки; влить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную сухарями; когда тѣсто поднимется, вставить въ горячую печь на 1 часъ.

На 6 человѣкъ выдать: 1 стаканъ сладкаго миндаля, 1/4 стакана горькаго, 1 1/4 стакана молока, 1/3 стакана дрожжей, 2/3 стакана желтковъ, 1/3 стакана бѣлковъ, 1/3 фунта сахара, 1/2 стакана растопленнаго масла, цедру съ 1/3 лимона, 1/2 стакана изюму, померанцовой корки и муки.

1748) Баба шоколадная. Влить въ маслабойку 60 процѣженныхъ желтковъ, всыпать 1 стак. тертаго шоколаду, бить 1/2 часа; всыпать 3/4 стак. сахару, 3 стакана муки, бить 1/2 часа; влить 3/4 стак. бѣлыхъ дрожжей, опять бить съ 1/2 часа; наполнить 1/3 формы; когда тѣсто поднимется, вставить на одинъ часъ въ горячую печь. Вынувъ изъ печи, тотчасъ вынуть изъ формы, положить бокомъ на подушку и т. д. На 6 человѣкъ взять 1/3 часть назначенной пропорціи, а именно: 20 желтковъ, 1/3 стак. шоколаду, 1/4 стак. сахара, 1 стаканъ муки, 1/4 стак. дрожжей.

1749) Баба тюлевая. Желтки сбить въ маслобойкѣ до-бѣла, потомъ вставить маслобойку въ теплую воду, которую чаще подливать, чтобы не остыла, влить дрожжи, всыпать понемногу муку и бить такъ цѣлый часъ; положить сахару, которымъ стереть снерва цедру съ 2 лимоновъ, бить опять цѣлыхъ 2 часа, влить тѣсто въ форму, наполнивъ ея 1/3 часть; когда поднимется до 2/3 формы, вставить въ печь на 1 часъ; поступить далѣе такъ, какъ сказано въ примѣчаніи.

Желтковъ 1/2 гарнца, т. е. 6 стакановъ, 6 3/4 стакана муки, 1 1/2 стакана густыхъ дрожжей, 3 стакана, т. е. 1 1/2 фунта сахара, цедру съ 2 лимоновъ.

На небольшую бабу выдать 1/3 часть.

1750) Баба капризная. 6 чашекъ желтковъ разбить, процѣдить въ каменную чашку, всыпать 6 полныхъ ложекъ сахара, тереть до-бѣла, всыпать 6 чашекъ муки, 6 ложекъ самыхъ густыхъ дрожжей, размѣшать, дать подняться, влить потомъ теплаго масла 2 чашки и пѣну изъ 10 сбитыхъ бѣлковъ, положить чего-нибудь для запаха, выбить тѣсто какъ можно лучше, наполнить 1/3 формы; когда поднимется, вставить въ печь на 1 часъ; вынувъ изъ печи, положить на подушку и т. д.

(На 6 человѣкъ выдать 1/3 часть назначенной пропорціи).

Эта баба чрезвычайно вкусна, когда удастся, но рѣдко удается.

1751) Баба съ шафраномъ или безъ шафрана. Взять муки 1/2 гарнца, влить въ нее 1/2 стак. густыхъ процѣженныхъ дрожжей, 2 стак. теплаго молока, размѣшать; когда тѣсто поднимется, выбить хорошенько лопаткою, вбить 23 желтка, положить 2 стак. молока, соли, 1/2 фунта, т. е. 1 стак. сахара, корицы, мушкатнаго цвѣту, кардамону, бергамотнаго или розоваго масла, 2 стак. растопленнаго масла, и остальные 1/2 гарнца муки, вымѣсить хорошенько, выбивая лопаткою; когда тѣсто

поднимется во второй разъ, влить въ форму, намазанную масломъ. Дать подняться, вставить въ горячую печь на 1½—2 часа. Муки всего 1 гарнецъ. Если съ шафраномъ, то взять 1½ золотника шафрана, высушить его, истолочь, всыпать въ 2 стак. молока, (которые льются въ тѣсто во второй разъ), дать постоять такъ съ часъ, процѣдить въ тѣсто.

На 6 человѣкъ выдать ⅓ назначенной пропорціи, а именно: ⅓ гарнца, т. е. 4 стак. муки, ⅙ стак. дрожжей, молока 1⅓ стак., 8 желтковъ, ⅓ ст. сахара, ⅔ стак. масла, ½ золотника шафрана или чего-нибудь другаго для запаха.

1752) Баба прозрачная. (Вышиною въ ¾ аршина). 3 стак. желтковъ мѣшать до-бѣла, влить 1½ стак., теплаго молока или сливокъ, 4½ ложки дрожжей, все это процѣдить, всыпать потомъ 4½ стак. легко насыпанной муки, ¾ стак. просѣяннаго сахару, размѣшать хорошенько, дать немного подняться. Тогда выбить тѣсто хорошенько лопаткою, влить ¾ стак. растопленнаго теплаго масла, размѣшать, наполнить ⅓ формы, намазанной масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь на 1 часъ. Когда баба будетъ готова, вынуть ее осторожно, дать остынуть, вынуть изъ формы.

(На 6 человѣкъ взять ⅓ назначенной пропорціи).

1753) Баба на желткахъ. (Вышиною въ ¾ аршина). ¼ гарнца, т. е. 3 стак. желтковъ, ¾ стак. дрожжей размѣшать, цроцѣдить сквозь сито, всыпать ¼ гарнца муки, дать подняться. Тогда выбить хорошенько лопаткою, влить 1½ стак. теплаго масла, всыпать ¾ стак. сахару, и наконецъ положить пѣну изъ 15 бѣлковъ, размѣшать, влить въ форму, намазанную масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь.

Въ эту бабу молока можно влить 2 ложки, не болѣе, для того только развѣ, чтобы сполоснуть посуду, въ которой были желтки, а вмѣстѣ и сито, — наполнить только ¼ часть формы. Нѣкоторые даютъ подходить этой бабѣ 3 раза: первый разъ, чтобы едва дрожжи тронулись; 2 разъ, когда положатъ масло и сахаръ, тѣста должно прибыть вдвое, и наконецъ положить взбитые бѣлки, влить въ форму и дать въ ней подняться въ третій разъ. Можно печь эту бабу и безъ взбитыхъ бѣлковъ, сохранивъ всего туже пропорцію.

Другая еще лучше: 60 процѣженныхъ желтковъ мѣшать до-бѣла, какъ можно долѣе, такъ чтобы они превратились въ родъ пѣны, влить ¾ стак. густыхъ дрожжей, всыпать 2 стак. муки, дать подняться; положить 1¼ стак. сахара, ½ стак. растопленнаго теплаго масла, выбить тѣсто хорошенько, наполнить ⅓ формы; когда поднимется, вставить осторожно въ печь.

(На 6 человѣкъ выдать ⅓ часть).

1754) Баба очень вкусная. Разбивать съ ½ часа 3 стак. желтковъ, смѣшать потомъ съ 1 стак. вскипяченнаго, остывшаго молока, процѣдить, всыпать, мѣшая, 3 стак. муки, положить 2 чайн. ложечки сухихъ дрожжей, разведенныхъ ⅓ стак. теплаго молока, хорошенько разбить, дать подняться; прибавить потомъ 1 яйцо, ⅓ стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахара, ½ чайн. ложечки соли, хорошенько выбить, наполнить ⅓ формы, на столько-же дать подняться и ставить въ горячую печь на 1 часъ.

Можно прибавить для запаха розоваго масла нѣсколько капель.

1755) Баба на дрожжахъ со сбитыми бѣлками. Въ ¾ гарнца муки влить 1½ стак. молока, ¾ стак. дрожжей, 15 яицъ, 15 желтковъ; 7 бѣлковъ поставить въ холодное мѣсто.

Все это хорошенько вымѣсить, поставить въ теплое мѣсто около печки; когда слегка поднимется, положить 1½ стак. растопленнаго масла, 1 стак. сахару, 1¼ стак. мелко изрубленнаго сладкаго, ⅓ стак. горькаго миндаля, 1¼ стак. изюма, выбить хорошенько, дать подняться на столько, сколько тѣста было растворено, положить тогда пѣну изъ 7 бѣлковъ, влить въ форму, намазанную масломъ; когда тѣсто поднимется, вставить въ печь.

(На 6 человѣкъ выдать ⅓ часть).

1756) Баба заварная. (Вышиною въ ¾ аршина). ¼ гарнца молока вскипятить, заварить имъ 2 стакана муки, мѣшая шибко до гладкости, накрыть, пусть постоитъ такъ съ ½ часа; когда остынетъ, положить 60 желтковъ, ¾ стак. самыхъ лучшихъ густыхъ дрожжей, ¾ стак. растопленнаго теплаго масла, муки еще 6—7 стак. и сахару 1 стак., разбить лопаткою какъ можно лучше, положить 15 сбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, дать подняться, выбить опять лопаткою, наполнить ¼ формы, намазанной масломъ и обсыпанной сухарями; когда тѣсто поднимется, такъ что наполнитъ ¾ формы, вставить какъ можно осторожнѣе въ горячую печь на 1 часъ.

Въ эту бабу можно положить 3 золотника шафрана, который сперва высушить, мелко растереть пожомъ, всыпать въ молоко, на которомъ растворить бабу.

(На 6 человѣкъ взять ¼ часть означенной пропорціи).

1757) Баба высокая и очень легкая. ½ гарнца муки, ¼ гарнца молока размѣшать какъ можно лучше, влить ¾ стак. процѣженныхъ дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто; когда дрожжи тронутся, выбить тѣсто лопаткою, всыпать соли, влить ¼ гарнца желтковъ, бить лопаткою до гладкости, положить 1½ стак. растопленнаго теплаго масла, другіе ½ гарнца муки, опять размѣшать, всыпать наконецъ 2 стак. сахара, корицы, мелко нарѣзаннаго цуката съ ¼ стак., изюму съ ½ стак., мелко истолченаго горькаго миндалю съ ½ стак., размѣшать, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣста прибудетъ вдвое, выбить лопаткою, перелить въ форму, намазанную масломъ, наполнить ея ¼ часть; когда тѣсто поднимется до ⅔ формы, вставить осторожно въ печь на 1 часъ съ ¼.

(На 6 человѣкъ взять ⅓ часть назначенной пропорціи).

1758) Баба на дрожжахъ. 20 желтковъ, 20 яицъ разбить съ 1½ стак. теплаго молока, процѣдить въ ¾ гарнца муки, прибавить ½ стак. густыхъ дрожжей, ½ чайной ложки соли, размѣшать все до гладкости, поставить въ теплое мѣсто на ½ часа; потомъ влить 1½ стак. растопленнаго теплаго масла, всыпать 1 стак. просѣяннаго сахара, горсть изюма безъ зеренъ, ⅛ фунта горькаго, мелко истолченаго миндаля, выбить тѣсто лопаткою какъ можно лучше, дать подняться; тогда опять выбить лопаткою, перелить въ форму; дать опять подняться; вставить осторожно въ печь.

(На 6 человѣкъ взять ¼ или ⅓ часть назначенной пропорціи).

Б) БАБЫ НА СБИТЫХЪ БѢЛКАХЪ.

Примѣчаніе. Эти бабы надобно печь непремѣнно въ бумажныхъ формахъ масломъ намазанныхъ и не вынимать ихъ изъ формы, пока не остынутъ.

Они не бываютъ такъ высоки, какъ бабы на дрожжахъ. Наполнять тѣстомъ только ¾ формы. Печь отъ ¾ до 1 часа. Изъ этого же тѣста можно печь торты, которые, будучи плоски, достаточно печь 40 минутъ. Торты лучше печь въ жестяныхъ формахъ и не вынимать изъ нихъ, пока не остынутъ. Желтки надо всегда отдѣльно растирать до бѣла съ сахаромъ, пока не побѣлѣютъ и не погустѣютъ.

1759) Баба миндальная съ мукою. 1 фунтъ, т. е. 3 стакана сладкаго миндаля и ¼ фунта горькаго очистить, истолочь очень мелко, положивъ 1 бѣлокъ. 24 желтка растереть до-бѣла съ 2 стак. сахара. Когда масса погустѣетъ, положить миндаль, еще тереть постоянно въ одну сторону; положить затѣмъ пѣну изъ 24 бѣлковъ, подсыпая сквозь ситечко ¾ стак. крупчатой или ½ стак. картофельной муки, размѣшать, влить въ бумажную, высокую форму, намазанную

масломъ и осыпанную сухарями, наполнить $^3/_4$ формы, вставить въ довольно жаркую печь. Вынувъ изъ печи, не вынимать бабы изъ формы, пока слегка не остынетъ.

(На 6 человѣкъ испечь изъ $^1/_3$ части назначенной пропорціи).

1760) Баба миндальная безъ муки. 1 фунтъ сладкаго и $^1/_4$ фунта горькаго миндаля обварить, очистить, вытереть до-суха, мелко истолочь, подливая 2 бѣлка. 2 стакана сахара растереть до бѣла съ 30 желтками, положить истолченый миндаль, потомъ пѣну изъ 30 бѣлковъ, влить въ форму, намазанную не соленымъ масломъ и посыпанную сахаромъ или сухарями и въ печь.

(На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ часть назначенной пропорціи).

1761) Баба изъ лимона. 3 лимона варить до тѣхъ поръ, пока можно будетъ легко проколоть ихъ соломинкою, но чтобы не разварились и не выпустили изъ себя сокъ. Осушить ихъ салфеткою, разрѣзать, зерна выбросить, растереть лимоны въ каменной чашкѣ, протереть сквозь сито. 18 желтковъ растереть до-бѣла съ $1^1/_2$ стаканами просѣяннаго сахара, смѣшать съ лимонами, положить пѣну изъ 18 бѣлковъ, размѣшать, влить въ жестяную форму, намазанную масломъ и осыпанную мукою, вставить въ не слишкомъ горячую печь.

(На 6 человѣкъ достаточно $^1/_3$ части).

1662) Баба изъ ржаныхъ сухарей. 30 желтковъ и 1 фун. сахара мѣшать до-бѣла, всыпать 3 золотника толченой и просѣянной корицы, $1^1/_2$ золотника гвоздики, $1^1/_2$ золотника бадьяна, $^3/_4$ стакана сухой просѣянной муки изъ ржанаго хлѣба и 2 ложки крупичатой муки, размѣшать до гладкости, положить наконецъ пѣну изъ 30 бѣлковъ, размѣшать, влить въ кастрюлю или форму, намазанную масломъ и посыпанную мукою изъ ржанаго хлѣба, наполнить $^3/_4$ формы, вставить въ печь на $1^1/_2$ часа.

Въ эту бабу можно прибавить $^1/_4$ фунта шоколада, въ такомъ случаѣ не надо крупичатой муки. Ржаная же дѣлается слѣдующимъ образомъ: чистый ржаной хлѣбъ разрѣзать, высушить истолочь, просѣять.

(На 6 человѣкъ взять $^1/_3$ часть назначенной пропорціи).

1763) Другая пропорція, также очень хорошая. 1 стак. просѣянной муки изъ ржанаго хлѣба, 2 стак. сахара, 3—4 золотника корицы, 20 желтковъ и 20 сбитыхъ бѣлковъ.

(На 6 человѣкъ испечь изъ $^1/_3$ назначенной пропорціи.)

1764) Баба миндальная. 1 фунтъ сладкаго, $^1/_4$ фунта горькаго миндаля обварить, очистить, истолочь, мѣшать въ каменной чашкѣ одинъ часъ, вбивая по одному 60 процѣженныхъ желтковъ, за каждымъ желткомъ сыпать 1 ложку сахара и такимъ образомъ всыпать цѣлый фунтъ сахара и даже болѣе, положить немного мушкатнаго орѣха и наконецъ пѣну изъ 60 бѣлковъ Влить въ форму, намазанную несоленымъ масломъ и обсыпанную сухарями, вставить въ довольно жаркую печь.

(На 6 человѣкъ выдать $^1/_4$ часть назначенной пропорціи)

1765) Баба изъ смоленскихъ крупъ. (Пропорція на 6 человѣкъ). $^3/_4$ стак. смоленскихъ самыхъ мелкихъ крупъ смѣшать съ 10 желтками и $^3/_4$ стаканомъ сахара; мѣшать до-бѣла, прибавить $^1/_4$ стакана горькаго, очищеннаго, мелко истолченаго миндаля; когда масса прибудетъ и побѣлѣетъ, положить пѣну изъ 12 бѣлковъ, размѣшать, переложить въ форму, намазанную масломъ и посыпанную мукою, вставить въ печь.

1766) Баба изъ ржаныхъ сухарей. 28 желтковъ и 1 фунтъ сахара тереть до-бѣла, вбить 2 яйца, всыпать $^1/_2$ фунта, т е. $1^1/_2$ стакана сладкаго, мелко истолченаго миндаля, немного гвоздики, $^1/_2$ фунта просѣянной муки изъ ржаныхъ сухарей, корицы, немного гвоздики, померанцовой корки, положить пѣну изъ 28 бѣлковъ и вставить въ печь на 1 часъ.

(На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть).

1767) Баба изъ кисло-сладкаго хлѣба. (На 6 человѣкъ). Нарѣзать кисло-сладкій хлѣбъ тонкими ломтиками, обрѣзать кругомъ корку, намочить эти ломтики въ мускатъ-люнель, потомъ высушить ихъ въ вольномъ духу, чтобы не подгорѣли, потомъ истолочь ихъ и просѣять; 10 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 стаканомъ сахара, положить $^1/_2$ чайной ложечки толченаго кардамона, $^1/_4$ фунта мелко нарѣзаннаго апельсиннаго цуката № 2, $^1/_4$ фунта, т. е. $^2/_3$ стак. толченыхъ просѣянныхъ сухарей, перемѣшать все вмѣстѣ, положить 10 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, влить въ форму, поставить въ печь.

1768) Баба изъ мака. (Пропорція на 6 человѣкъ). $1^1/_2$ стак. мака высушить, истолочь, потомъ мѣшать въ каменной чашкѣ съ 10 желтками, всыпать $^3/_4$ стакана сахара, 5 штукъ горькаго толченаго миндаля, потомъ положить пѣну изъ 10 бѣлковъ, въ форму и въ печь.

1769) Баба изъ лимона. Взять 3 лимона, отереть съ нихъ цедру сахаромъ, а потомъ уварить ихъ до мягкости, но чтобы не разварились и не попало въ нихъ воды, разрѣзать, вынувъ зерна, растереть въ каменной чашкѣ, класть по немногу 3 стакана сахара, 24 желтка и наконецъ пѣну изъ 24 бѣлковъ, подсыпая $^3/_4$ стак. картофельной или 1 стаканъ крупичатой муки.

(На 6 человѣкъ выдать третью часть).

1770) Баба шоколадная. 30 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 фунт., т. е. 2 стак. сахара, всыпать 1 фунтъ тертаго шоколада и 1 фунтъ, т. е. 2 стак. сахара, 1 палочку толченой просѣянной ванили, $^3/_4$ стакана просѣянныхъ ржаныхъ сухарей, сыпать все это понемногу, размѣшать до гладкости; когда масса погустѣетъ и побѣлѣетъ, положить пѣну изъ 30 бѣлковъ, подсыпая около $^1/_3$ стак. картофельной муки, перелить въ формы, вставить въ печь.

(На небольшую бабу выдать третью часть).

1771) Баба бисквитная. Тщательно отдѣлить отъ бѣлковъ 32 желтка, растереть ихъ до-бѣла съ 2 фунт., т. е. съ 4 стак. сахара, которымъ стереть сперва цедру съ 2 лимоновъ, выжать сокъ изъ 3 лимоновъ, мѣшать въ одну сторону, пока масса не побѣлѣетъ; тогда положить 32 взбитые бѣлка, подсыпая $1^1/_2$ фун. муки, размѣшать, налить неполную форму, намазанную масломъ и осыпанную сахаромъ, и вставить въ печь не слишкомъ горячую на 1 часъ.

Выдать да 6 человѣкъ четвертую часть, а именно: 8 яицъ, $^1/_2$ ф. сахара, $^1/_2$ лимона, $^3/_8$ фунта, т. е. $1^1/_8$ стак. муки ($^1/_2$ ложки масла, ложки 2 сахару или сухарей).

1772) Баба снѣжная. Сбить въ пѣну 24 бѣлка, всыпать 24 чайныя ложечки картофельной муки и $1^1/_2$ стак. сахара, кусокъ толченой ванили, размѣшать, переложить въ форму, вставить на 1 часъ въ неслишкомъ горячую печь.

(На 6 человѣкъ выдать $^1/_3$ часть).

1773) Baumkuchen. (Или тортъ древесный). $^1/_2$ гарнца растопленнаго масла тереть въ каменной чашкѣ до-бѣла; въ другой чашкѣ мѣшать также до-бѣла $^1/_2$ гарнца желтковъ съ $^1/_2$ гарнцомъ сахара, потомъ смѣшать съ масломъ, всыпать $^1/_2$ гарнца самой сухой муки легко насыпанной, и наконецъ положить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ и печь слѣдующимъ образомъ: взять деревянную форму такой величины и формы, какъ большая голова сахара, обернуть ее бумагою и обвить тоненькою веревочкою рядъ возлѣ ряда; въ серединѣ же этой формы насквозь, въ длину, должно быть сдѣлано небольшое отверстіе такъ, чтобы можно было продѣть желѣз-

ный прутъ или вертель и прикрѣпить его къ формѣ; бумагу же и веревочку облить хорошенько горячимъ растопленнымъ масломъ такъ, чтобы и веревочка и бумага насквозь промокли, подержать форму надъ огнемъ; когда масло разогрѣется, начать поливать тѣстомъ форму, прикрѣпивъ ее передъ огнемъ и поставивъ снизу противень, на который могло бы стекать тѣсто; вертѣть форму довольно скоро и стараться, чтобы было какъ можно болѣе шишекъ.

В) БУЛКИ И КУЛИЧИ.

Примѣчаніе. При печеніи булокъ и куличей тѣ же самыя условія, какъ и при печеніи бабъ, т. е. хорошія дрожжи, хорошая сухая мука, горячая печь. Пропорція муки хотя и назначена, но очень слѣпо придерживаться ее нельзя, потому что мука бываетъ разнаго сорта и сухости; но самыя главныя правила слѣдующія:

1) Чтобы тѣсто не было жидко, потому что въ такомъ случаѣ булки въ печи расплывутся и будутъ плоскія; если же тѣсто слишкомъ густо—также не хорошо: булки будутъ тяжелы, не вкусны и скоро почерствѣютъ; тѣсто должно быть такой густоты, чтобы его можно было разрѣзать ножемъ и чтобы тѣсто за ножемъ не тянулось, чтобы при дѣланіи булокъ или сухарей не надобно было болѣе подсыпать муки, развѣ слегка смазывать руки масломъ.

2) Тѣсто мѣсить и выбивать веселочкою или руками какъ можно дольше, чтобы наконецъ совершенно отставало отъ рукъ и отъ корытка или стола.

3) Мука должна быть самая сухая и просѣяна.

4) Тѣсто должно подходить непремѣнно три раза: первый разъ, когда будетъ растворено; второй разъ, когда будетъ замѣшено, и третій разъ уже на листѣ, ставить въ печь горячую и закрыть ее заслонкою, чтобы не доходилъ до булокъ вѣтеръ.

5) Ставить тѣсто, чтобы поднималось, въ теплое мѣсто, но не горячее, чтобы не доходилъ до тѣста ни холодъ, ни вѣтеръ; на корытко, горшокъ или кастрюлю, въ которой растворено тѣсто, положить лучинки, а сверху накрыть въ нѣсколько разъ сложенною салфеткою.

6) Когда булки пекутся въ бумажныхъ формахъ, намазанныхъ масломъ, тогда тѣсто должно быть такъ густо, какъ на оладьи.

7) Булки, которыя пекутся на листахъ, а не въ бумажныхъ формахъ, садя въ печь, надобно смазать перышкомъ яйцомъ, разбитымъ съ $^1/_2$ ложкою воды, но не мазать боковъ, потому что яйца склеиваютъ тѣсто и не даютъ булкамъ подняться; вынувъ ихъ изъ печи, надобно тотчасъ же положить ихъ однимъ краемъ на столъ, а другимъ на низкое рѣшето и накрыть намоченною въ водѣ и выжатою салфеткою.

8) Если берутся дрожжи сухія, то на каждые 4 фунта муки надо брать приблизительно по 8 золотн. сухихъ дрожжей, т. е. на 1 коп., въ такомъ случаѣ надо прибавлять молока, и именно столько, сколько назначено дрожжей.

9) Куличи можно печь изъ каждаго тѣста, изъ котораго пекутся булки; настоящая форма ихъ должна быть круглая въ родѣ булки съ большимъ на верху крестомъ изъ того же тѣста; когда куличъ поднимется надо смазать верхъ яйцомъ съ ложкою воды, но не бока, посыпать рубленнымъ миндалемъ, крупнымъ сахаромъ, сухарями и коринкою. Чтобы куличъ ровно поднялся втыкаютъ, въ середину, лучинку, съ которою и посадить въ печь; черезъ часъ или $1^1/_2$ часа, смотря по величинѣ кулича, вынуть лучину, если къ ней тѣсто прилипло знакъ, что куличъ еще сыръ, если же лучинка окажется совершенно чистая, знакъ, что куличъ готовъ. Вынувъ изъ печи положить его однимъ краемъ на рѣшето, чтобы дно остыло.

1774) **Булки заварныя или куличъ.** $1^1/_2$ стак. муки заварить $1^1/_2$ стак. молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, влить $^1/_2$ стак. дрожжей и дать подняться. Если дрожжи сухія, то вмѣсто $1^1/_2$ стак. молока взять 2 стак., какъ сказано въ примѣчаніи. 15 желтковъ растереть до-бѣла съ $^1/_2$ ст. сахара; изъ 15 бѣлковъ сбить пѣну, положить и то и другое въ тѣсто, дать ему еще разъ подняться; влить $^3/_4$ стак. растопленнаго теплаго масла, всыпать наконецъ остальную муку, выбить тѣсто какъ можно лучше, но чтобы не было слишкомъ густо, переложить въ бумажныя формы, намазанныя масломъ; когда въ нихъ тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь. (Всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 муки, сухихъ дрожжей 1 золотн. т. е. на $1^1/_3$ коп.).

1775) **Большая булка или куличъ съ шафраномъ.** $^1/_2$ стак. дрожжей, $^1/_4$ стак. воды, $^1/_2$ фунта, т. е. 1 стак. сахара, $^1/_3$ фунта, т. е. 1 стак. изюма, $^1/_2$ золотн. шафрана, намоченнаго въ $^1/_4$ стак. холодной воды или рома, 60 желтковъ, $2^1/_2$ стак. растопленнаго масла, муки 1 гарнецъ безъ 2 стак. Сперва желтки разбить съ водою, влить дрожжей, всыпать стакановъ 5 муки, дать подняться. Потомъ выбить тѣсто хорошенько, всыпать соли и все остальное, вымѣсить тѣсто какъ можно лучше, чтобы оно было густо, дать подняться другой разъ; сдѣлать булки или куличъ, а когда на листѣ поднимутся, смазать ихъ яйцомъ, вставить въ горячую печь. Куличъ посыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ, коринкою, крупно истолченнымъ сахаромъ, сухарями и мелко истолченою и просѣяною корицею.

1776) **Большая булка или куличъ.** Взять $^1/_2$ гарнца муки, $^1/_4$ гарнца теплаго молока, $^1/_2$ стак. бѣлыхъ густыхъ дрожжей, растворить, дать подняться; потомъ влить 20 желткомъ растертыхъ до-бѣла съ 1 стак. сахара, 2 стак. растопленнаго теплаго масла, соли, остальную муку, замѣсить какъ сказано въ примѣчаніи, дать подняться; выбить тѣсто лопаткою, влить въ бумажныя формы, намазанныя масломъ; когда тѣсто поднимется въ третій разъ, вставить въ горячую печь на 1 часъ. Тѣсто должно быть немного гуще, чѣмъ на оладьи. Муки всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 или немного менѣе, если мука очень сухая.

1777) **Булки легкія.** Взять $^1/_2$ гарнца муки, $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стак. теплаго молока; $^3/_4$ стак. дрожжей, растворить; когда поднимется, влить $^1/_4$ гарнца желтковъ до-бѣла растертыхъ съ 1 стак. сахара, $^1/_4$ гарнца растопленнаго теплаго масла, немного корицы, остальную муку, замѣсить, выбивая тѣсто лопаткою. Когда поднимется влить въ бумажныя формы, а когда въ нихъ тѣсто поднимется, вставить осторожно въ горячую печь. (Муки около 1 гарнца т. е. фунтовъ 5).

1778) **Булки, которыя долго не черствѣютъ.** 3 стак., т. е. $^1/_4$ гарнца муки заварить 3 стак. кипящаго молока, разимѣшать до гладкости, накрыть, дать постоять такъ одинъ часъ, тогда влить теплаго молока $1^1/_2$ стак., $^1/_2$ ст. густыхъ дрожжей, $^1/_2$ ст. сахару, немного муки, размѣшать, дать подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенько лопаткою, влить $1^1/_2$ стак. масла, всыпать муки, чтобы тѣсто было довольно густо; когда поднимется, скатать булки, переложить на желѣзный листъ; когда поднимутся, вставить въ горячую печь. (Муки 1 гарнецъ).

1779) **Булки, подходящія въ холодной водѣ.** 1 стак. муки заварить 1 стак. молока, когда остынетъ, влить 1 стак. густыхъ дрожжей, размѣшать до гладкости, дать подняться. Потомъ влить 2 стак. желтковъ, 1 стак. цѣльныхъ яицъ, 2 ст. молока, положить $1^1/_2$ ст. сахара, лимонную цедру, 1 стак. растопленнаго теплаго масла и муки такъ, чтобы тѣсто было обыкновенной густоты и отставало отъ рукъ; переложить въ плотную салфетку намазанную масломъ, перевязать слегка, чтобы тѣсто имѣло мѣсто подняться, опустить въ холодную воду на три часа; когда тѣсто съ салфеткою всплыветъ наверхъ, тогда вынуть его, сдѣлать булки, класть на желѣзный листъ; когда поднимутся, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

1780) **Булки на опарѣ изъ пшеничныхъ отрубей.** $^1/_4$ гарнца пшеничныхъ отрубей заварить 2 стак. молока, выбить хорошенько, когда остынутъ, влить $^1/_2$ стак. дрожжей, дать подняться; немного теплаго молока смѣшать съ $^1/_2$ ст. растопленнаго масла, влить въ $^1/_2$ гарнца муки, размѣшать хорошенько, процѣдить въ это тѣсто опару изъ пшеничныхъ отрубей, всыпать сахару, соли, дать подняться; когда тѣста прибудетъ вдвое болѣе, дѣлать булки, намазывая руки масломъ, дать подняться на листѣ, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

1781) **Булки заварныя безъ яицъ и безъ масла.** 1 стак. муки заварить стак. 2 молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, влить $^1/_2$ стак. дрожжей,

размѣшать, посыпать тѣсто мукою, дать подняться. Тогда влить 1 стак. теплаго молока, соли, муки стак. 10, мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться; сдѣлать булки, дать имъ подняться на желѣзномъ листѣ и въ печь.

1782) **Булки превосходныя.** Взять $^1/_4$ гарнца теплаго молока, $^1/_2$ гарнца самой сухой муки, 3 ложки самыхъ густыхъ дрожжей, размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться; вбить тогда 5 яицъ и 10 желтковъ, разбитыхъ съ полною чайною ложечкою соли, и 1 стак. сахара, $^3/_4$ фунта растопленнаго масла и муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, замѣсить, дать подняться; скатать булки; когда поднимутся на листѣ, смазать яйцомъ; вставить въ горячую печь. (Муки всего около 6 фунтовъ, т. е. $1^1/_4$ гарнца.

1783) **Булки на сбитыхъ бѣлкахъ.** Взять 4 стакана теплаго молока, $^1/_2$ гарнца муки, 1 стаканъ дрожжей, размѣшать дать подняться; потомъ положить 1 стаканъ сахара, соли, штукъ 20 горькаго, толченаго миндаля, $1^1/_2$ стакана растопленнаго масла, досыпать муки такъ, чтобы тѣсто было густо какъ на булки; 4 стак. бѣлковъ сбить въ пѣну, размѣшать съ тѣстомъ, дать подняться, сдѣлать булки, дать опять подняться на листѣ, смазать яйцомъ и въ печь. Муки всего около 6 — 7 фунтовъ.

1784) **Булки ежедневныя.** Теплое молоко влить въ корытко, процѣдить дрожжей, всыпать половину муки, растворить; когда поднимется, положить соли, желтки, разбитые до-бѣла съ сахаромъ, и все прочее, а также 5 сбитыхъ бѣлковъ, замѣсить тѣсто такъ густо, чтобы можно было разрѣзать его ножемъ и тѣсто за нимъ бы не тянулось, дать подняться; скатать булки сложить на желѣзный листъ; когда поднимутся, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Выдать 1 гарнецъ муки, $^3/_4$ стак. дрожжей, $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стак. молока, 5 яицъ, $^3/_4$ стак. растопленнаго масла, $^2/_3$ стак. сахара, горькаго миндаля, кардамону, корицы или какого-нибудь масла для запаха.

1785) **Булки обыкновенныя безъ яицъ.** Взять теплаго молока, процѣженные дрожжи, всыпать $^1/_2$ гарнца муки, соли, размѣшать до гладкости, влить растопленное масло, всыпать сахаръ, остальную муку такъ, чтобы тѣсто можно было рѣзать ножомъ и чтобы оно за нимъ не тянулось, мѣсить тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, опять выбить тѣсто хорошенько, опять дать подняться; тогда уже сдѣлать булки, пусть поднимутся онѣ въ третій разъ на листѣ; намазать ихъ яйцомъ и въ печь. Всего $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стакана молока, 1 гарнецъ, т. е. 5 фун. муки, $^3/_4$ стак. дрожжей, $^1/_2$ фун. масла, 1 стак. сахара, 2 яйца смазать тѣсто.

1786) **Булки или сухари на сливкахъ.** Приготовить густое тѣсто, какъ обыкновенно, изъ слѣдующей пропорціи: 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 муки, $^3/_4$ стак. растопленнаго масла, $^3/_4$ стак. дрожжей, соли, $^1/_4$ гарнца т. е. 3 стак. густыхъ сливокъ, 6 яицъ, $1^1/_2$ стак. сахара.

Изъ такого же тѣста можно печь и сухари.

1787) **Булки превосходныя.** $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 стак. молока вскипятить, остудить, вбить 10 яицъ, всыпать $^1/_2$ гарнца муки, влить $^3/_4$ стак. процѣженныхъ дрожжей, размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько, положить $^3/_4$ стак. масла, 1 стаканъ сахара, соли и еще $^1/_2$ гарнца муки такъ, чтобы тѣсто можно было рѣзать ножомъ и тѣсто бы за нимъ не тянулось, мѣсить, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Когда тѣсто поднимется во 2-й разъ, сдѣлать булки, посадить ихъ на теплый листъ посыпанный мукою, дать подняться; смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

(Слѣдовательно муки всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5).

1788) **Булки превосходныя.** Взять 1 гарнецъ муки, всыпать ее въ корыто, сдѣлать въ серединѣ ямку; 1 стак. дрожжей или болѣе, если не слишкомъ свѣжи, 20 яицъ и $^1/_4$ гарнца молока размѣшать, процѣдить въ муку, которую надобно сперва хорошо высушить, т. е. сушить по крайней мѣрѣ впродолженіи двухъ дней. Размѣшать тѣсто, дать ему подняться съ $^1/_2$ часа. Потомъ начать выбивать тѣсто руками, положить 1 чайную ложку соли, $1^1/_2$ стак. сахару, $1^1/_3$ стак. растопленнаго масла и наконецъ остальную муку, за каждымъ разомъ выбивать тѣсто какъ можно лучше, такъ чтобы наконецъ отставало отъ рукъ. Накрыть полотномъ, но чтобы оно не дотрагивалось тѣста, поставить въ теплое мѣсто; когда его прибудетъ втрое болѣе, чѣмъ было растворено, и на верху будутъ показываться пузырьки, скатать тогда небольшія булки, не 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 яйцомъ съ водою, но не мазать боковъ; вставить осторожно, въ довольно горячую печь. Когда будутъ готовы, вынуть ихъ также осторожно, положить на столъ однимъ краемъ на рѣшето, накрыть намоченною въ водѣ и выжатою салфеткою.

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 слишкомъ густое тѣсто также не хорошо. (Слѣдовательно выдать всего 1 стаканъ дрожжей, $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 ст. молока, 20 яицъ, $1^1/_2$ стак. сахара, 1 чайную ложечку соли, $1^1/_3$ ст. растопленнаго масла, муки $1^1/_2$ или $1^3/_4$ гарнца).

1789) **Булки съ шафраномъ.** Тѣсто приготовить точно также, какъ сказано въ предъидущемъ № 1788, съ тою только разницею, что въ молоко надо сперва всыпать 2 золотника шафрана, хорошо высушеннаго и растертаго, процѣдить.

1790) **Булки заварныя.** $^1/_4$ гарнца муки заварить 2 стак. горячаго молока, размѣшать до гладкости; когда немного остынетъ, влить 15 разбитыхъ яицъ, $^3/_4$ стак. густыхъ дрожжей, размѣшать все это хорошенько, процѣдить сквозь сито, прибавить еще немного муки, размѣшать хорошенько, дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто, положить соли 1 чайную ложечку, $^3/_4$ стак. растопленнаго масла, $1^1/_4$ стак. сахара, остальную муку, вымѣсить какъ можно лучше такъ, чтобы отставало отъ рукъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось втрое болѣе, чѣмъ было растворено. Сдѣлать булки, когда поднимутся на листѣ, намазать сверху желткомъ, вставить въ печь. Такія булки чрезвычайно вкусны и не скоро черствѣютъ. (Слѣдовательно, всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5 муки, 15 яицъ, $^3/_4$ стак. густыхъ дрожжей, 2 стак. молока, соли, $^3/_4$ стак. растопленнаго масла, $1^1/_4$ стак. сахара).

1791) **Булочки карлсбадскія.** $^1/_2$ фун. масла тереть до-бѣла, вбить по одному 8 желтковъ; $^3/_4$ стак. дрожжей и $^3/_4$ стак. сливокъ; смѣшать, процѣдить сквозь сито и влить въ масло съ желтками, всыпать по немногу $1^1/_2$ фун. очень сухой теплой муки, и доливать понемногу еще $^3/_4$ стак. сливокъ, чтобы тѣсто было легкое; выбить какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, намазать слегка руки масломъ, дѣлать плоскія булочки величиною въ простыя лѣсныя яблочки, класть ихъ на листъ, посыпанной мукою, положить на каждую булочку, на середину, одну половинку обвареннаго миндаля, намазать верхъ, но не бока булочекъ, желткомъ съ водою, осыпать хорошенько сахаромъ, дать подняться и вставить въ печь на $^1/_2$ часа, чтобы едва подрумянились.

Если мука не слишкомъ суха, то не пойдетъ болѣе, чѣмъ $1^1/_2$ фунта.

1792) Булки въ бумажныхъ формахъ. 3/4 фун. растопленнаго масла растереть до-бѣла, вбивая 2 яйца и 10 процѣженныхъ желтковъ, положить 2 ложки дрожжей, 6 ложекъ теплаго молока, 1/2 фун. муки, 1/2 стак. сахара, 1/3 стак. горькаго и сладкаго миндаля, 1 чайную ложку соли, размѣшать хорошенько, дать подняться; опять выбить тѣсто, влить въ бумажную форму, намазанную масломъ; когда тѣста въ ней прибудетъ въ 2 1/2 раза, вставить осторожно въ печь немного болѣе жаркую, чѣмъ на обыкновенныя булки.

1793) Булки иначе. Взять 3 3/4 стак. муки, 1 1/2 стак. молока, 3/8 стак. дрожжей, растворить тѣсто; когда поднимется слегка, влить 2 1/4 стак. желтковъ, 1 1/2 стак. растопленнаго масла, 1/2 стак. сахара, 1 1/2 золотника корицы и остальную муку, выбить тѣсто какъ можно лучше, чтобы отставало отъ рукъ. Когда поднимется тѣсто въ 2 1/2 раза, наполнить имъ 1/3 часть бумажныхъ формъ, намазанныхъ масломъ; когда тѣсто поднимется выше половины формы, вставить въ печь. (Муки всего 1/2 гарнца и 1 1/2 стак.).

1794) Булки на водѣ. Взять 4 стак. теплой воды, 3/4 стак. густыхъ дрожжей, или 3/4 стак. еще воды и 4 зол. сухихъ дрожжей, 1/2 гарнца муки растворить; когда поднимется всыпать мелкой соли столовую ложку ровно съ краями; можно прибавить съ 1/2 стак. масла, половину оставшейся муки, выбить тѣсто хорошенько, поставить въ теплое мѣсто, дать слегка подняться; потомъ всыпать остальную муку, вымѣсить тѣсто какъ можно лучше, дать опять подняться; потомъ дѣлать булки, которыя, когда поднимутся на желѣзномъ листѣ, намазанномъ ложкою масла, вставить въ печь, смазавъ ихъ кипяткомъ или пивомъ. Тѣсто это можно замѣсить гораздо жиже, въ такомъ случаѣ испечь булки въ формахъ, намазанныхъ масломъ. Изъ этой пропорціи выйдетъ булокъ, когда остынутъ, не менѣе 6 1/2 фун.

Вмѣсто воды можно взять маковаго молока. Изъ этого тѣста дѣлаются булочки съ макомъ, которымъ и сверху посыпаютъ. Вмѣсто маку можно посыпать тминомъ.

(Муки выдать 5 фун. т. е. 1 гарнецъ).

Если булки эти пекутся къ чаю, то всыпать 3/4 стак. сахара, который размѣшать сперва съ масломъ.

1795) Булки превосходныя въ бумажныхъ формахъ. Изъ слѣдующей пропорціи: 2 стак. желтковъ, 2 стак. растопленнаго масла, вскипяченнаго, но едва теплаго молока 2 стак., густыхъ дрожжей 1/4 стак., немного сахару, горькаго толченаго миндалю или чего нибудь другаго для запаха, муки въ пропорцію, чтобы тѣсто не было густо (т. е. фунт. около 4-хъ).

1796. Булка. Взять 1 1/4 стак., теплаго молока, 1/8 фун. масла, 2 лота мелко нарѣзаннаго сладкаго и горькаго миндаля, 3 яйца, немного мушкатнаго цвѣту, лимонной цедры, 1—2 ложки дрожжей, 1—2 ложки розовой воды, около 1 1/2 фунта муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, выбить лопаткою какъ можно лучше, чтобы отставало отъ кастрюли, переложить въ форму, намазанную масломъ, дать подняться, смазать желткомъ, вставить осторожно въ печь на 3/4 часа.

1797) Булки къ чаю. Взять 1/2 стак. теплыхъ сливокъ, 1 стак. растопленнаго масла, 3 желтка, 1/4 стак. сахара, 1/3 мушкатнаго орѣха, ложки 2 густыхъ дрожжей и 1 фун. самой сухой муки, замѣсить тѣсто, выбивая лопаточкою или руками, сдѣлать большую продолговатую булку, положить ее на желѣзный листъ, посыпанный мукою, дать хорошенько подняться, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь.

1798) Куличь или шоколадная булка. 1/2 стак. воды, 1/2 золотн. сухихъ дрожжей и 1 1/2 стак. муки размѣшать, дать подняться; вымѣшать хорошенько лопаточкою, положить 16 желтковъ растертыхъ до-бѣла съ 2 стак. сахара, 1 фун.

т. е. 3 стак. очищеннаго, на теркѣ натертаго миндаля, 1/8—1/4 фун. стертаго шоколаду, 3/4 стак. рому, 1/2 стак. краснаго вина, 1/2 стак. сушеныхъ ржаныхъ сухарей, 1/4 стак. мелко нарѣзаннаго апельсиннаго цуката № 2416, 1—2 ложки корицы, 1/2—1 чайную ложку гвоздики и сокъ изъ одного лимона, выбить все это хорошенько, дать подняться, опять выбить, положить 12 взбитыхъ бѣлковъ прибавляя по немногу и сквозь ситечко просѣивая крупичатой муки, если понадобится, чтобы тѣсто не было слишкомъ жидко. Перелить все это въ бумажную форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поставить тотчасъ же въ печь на 1—1 1/2 часа. Вынувъ изъ печи, когда остынетъ, оглазировать шоколадною глазурью № 1577.

Выдать на 6 человѣкъ:
1/4 стак. воды, 1/4 зол. дрожжей.
3/4—1 ст. муки, 1 ст. сахара.
8 желтковъ, 6 бѣлковъ.
1 1/2 стак. миндаля.
1/8 ф. шоколада, 3/8 ст. рома.
1/4 стак. краснаго вина.
1/4 стак. сухарей изъ чернаго хлѣба.
1/4 стак. апельсиннаго цуката.
1/2 чайной ложки корицы, 1/4 ложки гвоздики, сокъ изъ 1/2 лимона.
1 ложку масла, 1/8 стак. сухарей.
На шоколадную глазурь.

1799) Куличъ. Взять молоко, дрожжи, половину муки, растворить тѣсто; когда поднимется замѣсить, положивъ все остальное, вымѣсить хорошенько; когда тѣсто будетъ отставать отъ посуды положить сбитые бѣлки и изюмъ, перемѣсить опять, прибавить остальную муку, дать подняться, сдѣлать куличъ; когда поднимется смазать яйцомъ, посыпать шинкованнымъ миндалемъ, сахаромъ, корицею и коринкою, вставить въ печь.

Выдать: 5 ф. муки, 10 яицъ
1/2 ф. масла, съ 1/2 ст. дрожжей.
Чайную ложку корицы или 20—30 зеренъ кардамона.
1/2 ф. сахара, т. е. 1 стаканъ.
1 1/2 стак. разнаго изюма.
4 стак. молока.
Соли.

Изъ этой пропорціи выйдетъ куличь вершковъ 9—10 въ діаметрѣ.

1800) Куличъ. 6 фунт. муки, 5 стак. молока, 1/2 стак. хорошихъ дрожжей растворить, согрѣвъ предварительно молоко до теплоты парнаго или немного теплѣе; когда растворенное тѣсто поднимется, замѣсить его положивъ 10 желтковъ, 5 яицъ цѣльныхъ, масла чухонскаго распущеннаго 1 фун., сахару 2 чайныя чашки, соли 1 чайную лужку, кардамону мелко истолченаго 1/2 чайной ложечки, 10 капель лимоннаго масла или лотъ ванильныхъ капель, или 10 капель розоваго масла, изюму и миндалю по одному стакану, изъ которыхъ оставить часть на украшеніе, все вмѣстѣ замѣсить и дать подняться; тѣсто должно быть довольно густо, чтобы совершенно не приставало къ столу; когда тѣсто хорошо поднимется, то начать разваливать его и въ тоже время затопить печь; сдѣлавъ куличи оставить ихъ подняться въ тепломъ мѣстѣ, пока печь не будетъ совершенно готова; никакъ не нужно спѣшить сажать куличи, пока они не поднимутся, что бываетъ иногда довольно долго, такъ какъ тѣсто густое трудно поднимается; предъ тѣмъ какъ сажать въ печь, украсить изюмомъ, цѣльнымъ и шинкованнымъ миндалемъ, смазавъ разбитымъ яйцомъ съ молокомъ. Эти куличи почти всѣмъ нравятся, тѣсто совершенно не похоже на булочное. Точно такимъ же манеромъ дѣлается и куличъ съ шафраномъ, но тогда не нужно класть кардамону, а на эту пропорцію положить 1/2 чайной ложки растертаго въ порошокъ шафрана, который предварительно высушить на очень теплой печи, завернувъ его хорошенько въ бумагу, чтобы не выдохся; шафрану можно прибавить и убавить по вкусу.

Выдать: 6 фунт. муки.
5 стак. молока.
1/2 ст. дрожжей, 10 желтковъ.
5 яицъ, 1 ф. масла.
2 чаш. сахара, 1 ложк. соли.
1/2 ложк. кардамона или шафрана съ 1/2 зол.
1 стак. изюма, 1 стак. миндаля.
2 яйца смазать тѣсто.

1801) Англійскій куличъ. На 2 фун. крупичатой муки положить 1/2 фун. чухонскаго масла, 1/2 фун. сахара и 1 стак. горячаго молока, вымѣсить хорошенько, потомъ влить туда 1/2 стак. дрожжей и дать хорошенько подняться; когда тѣсто поднимется, вбить въ него сперва 3 желтка, а потомъ 3 бѣлка и 1 стак. крупной коринки, тогда положить тѣсто въ форму и поставить въ печь.

Выдать: 2 ф. муки, 1/2 ф. масла. 1/2 ф. сахара, 1 ст. молока. | 1/2 стакана дрожжей, 3 яйца. 1 стаканъ коринки.

1802) Польскій куличъ. Взять горячаго масла 1 стак., горячихъ сливокъ 2 стак., всыпать въ нихъ 2 горсти крупичатой муки, размѣшать хорошенько, когда простынетъ, влить туда же хорошихъ дрожжей 1 стак. и 1 яйцо; когда тѣсто поднимется, положить въ него 8 желтковъ растертыхъ до-бѣла съ 2-мя фунт. сахара и остальную муку, вымѣсить тѣсто хорошенько, поставить на 2 часа подниматься, потомъ выбить его руками, какъ можно лучше и чтобы тѣсто было довольно жидко, переложить его въ форму вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, дать подняться и поставить въ печь; ставя куличъ въ печь стараться не трести его.

1803) Крендельки, плетенки. 1/4 гарнца теплаго молока, соли, 3/4 стак. дрожжей, половину назначенной муки размѣшать до гладкости, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда на тѣстѣ сверху сдѣлаются трещины, вбить 10 желтковъ, растертыхъ до-бѣла съ 3/4 стак. сахара, положить пѣну изъ 10 бѣлковъ и мѣсить тѣсто, подсыпая муки столько, чтобы можно было разрѣзать его на столѣ ножомъ и чтобы тѣсто къ ножу не приставало; влить 1 1/8 стак. растопленнаго масла, лимонной цедры, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не покажутся на тѣстѣ пузырки и тѣсто будетъ отставать отъ рукъ и корытка. Такъ приготовленному тѣсту дать подняться; потомъ на столѣ раскатывать руками небольшіе валики, въ серединѣ немного толще, уже къ концамъ, сдѣлать изъ нихъ крендельки или сплести ихъ, какъ косу, сложить на листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою; когда поднимутся, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и корицею, коринкою и миндалемъ, вставить въ печь на 1/4 часа (муки всего 1 гарнецъ).

1804) Струцели съ макомъ. Дѣлаются изъ этого же тѣста № 1803; раскатать на столѣ тонкій большой пластъ или лепешки, положить на него макъ (который надобно сперва обварить кипяткомъ, выжать, растереть въ каменной чашкѣ, положить меду пополамъ съ сахаромъ и немного горькаго толченаго миндалю), свернуть въ трубку, переложить на листъ; когда поднимется, намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, корицею, вставить въ печь на 3/4 часа.

1805) Струцели съ яблоками на 6 человѣкъ. Приготовить тѣсто, какъ сказано выше № 1803, изъ 1/3 назначенной пропорціи. Взять пятокъ крупныхъ яблокъ, очистить ихъ, нарѣзать тонкими пластинками, смѣшать съ 1/2—1 стак. сахара, корицею, 1/2 стак. обвареннаго изюма, положить все это на раскатанное тѣсто смазанное масломъ, свернуть въ трубку и т. д.

1806) Струцели съ творогомъ на 6 человѣкъ. Приготовить тѣсто, какъ сказано выше № 1803, изъ 1/3 назначенной пропорціи. 1 фун. сухаго творогу смѣшать съ 4 желтками, 1/2 стак. сахара, 1/2 ложкою сливочнаго масла; 1/2 чайной ложечки корицы, 1 ложкою сметаны, 1/4 или 1/2 стак. обвареннаго изюма, намазать на раскатанное, смазанное слегка масломъ тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

1807) Струцели съ миндальною массою, на 6 человѣкъ. Приготовить тѣсто, какъ сказано выше изъ 1/3 назначенной пропорціи, раскатать. 1 1/2 стак. сладкаго, въ томъ числѣ 10—15 горькаго очищеннаго миндаля истолочь, какъ можно мельче, подливая ложки 2—3 розовой воды, смѣшать съ 1/4 стак. обвареннои коринки, съ 1/2 стак. сахара и ложкою просѣянныхъ сухарей, намазать на тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

1808) Булочки съ тминомъ или Kümmelkuchen. Дѣлаются изъ того же тѣста № 1803. Когда тѣсто поднимется, сдѣлать маленькія плоскія булочки, положить ихъ на листъ, въ серединѣ каждой сдѣлать ямочку, положить въ нее 1/4 чайной ложечки тмину, наверхъ 1/4 чайной ложки свѣжаго сливочнаго масла, смазать яйцомъ, вставить въ печь на 1/2 часа.

1809) Попатачи. Дѣлаются изъ того же тѣста № 1803, слѣдующимъ образомъ: раскатать на столѣ плоскій кружокъ, намазать растопленнымъ теплымъ масломъ, посыпать коринкою смѣшанною съ сахаромъ и корицею, свернуть въ трубку, разрѣзать на куски въ 2—3 пальца шириною, переложить на листъ разрѣзанною стороною, другую же разрѣзанную сторону и бока намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ съ корицею, вставить въ печь на 1/2 часа.

Эссы, сухари и маленькіе крендельки. Также очень вкусны изъ того же тѣста № 1803; все это подается къ чаю.

1810) Плетенки или булочки постныя съ шафраномъ и изюмомъ. Растворить тѣсто изъ 1 1/2 стак. теплаго молока, соли, 1/2 стак. дрожжей и 2 1/4 стак. муки, дать подняться, всыпать тогда 1/2 стак. сахара до-бѣла растертаго съ 2 ложками чухонскаго масла, всыпать 1/2 ложки высушеннаго и мелко истолченнаго шафрана и муки, мѣсить такъ, чтобы тѣсто отъ рукъ отставало, всыпать тогда 1/2 фунта, т. е. 1 1/2 стак. вымытаго и высушеннаго изюма, дать подняться тѣсту во второй разъ, дѣлать маленькія булочки или плетенки, посыпать сахаромъ, вставить въ печь. (Муки всего 1/2 гарнца).

1811) Крендель миндальный или куличъ. 70 желтковъ и 10 бѣлковъ, растопленное масло и сливки мѣшать до-бѣла. Миндаль очистить, истолочь, подливая нѣсколько капель воды, смѣшать съ 3 3/4 стакана легко насыпанной муки, протереть сквозь рѣдкое сито такъ, чтобы не осталось крупныхъ кусковъ миндалю, положить это въ желтки, влить густыхъ дрожжей, выбить тѣсто хорошенько, дать подняться; тогда опять выбить, всыпать соли, сахару, дать опять подняться, влить въ форму; когда тѣсто поднимется, вставить въ очень жаркую печь. Выдать всего 1 1/4 фунта, т. е. 3 3/4 стак. сладкаго миндаля, 3/4 стак. горькаго, т. е. 1/4 фунта, 70 яицъ, 3/4 стак. сливокъ, 3/4 стакана масла, 3/4 стакана густыхъ дрожжей, 3 стак. сахара, т. е. 1 1/2 фунта, соли и муки 3 3/4 стакана.

1812) Превосходный желтый крендель или куличъ. Двѣ бутылки молока, 1 1/2 фунта масла, горсть соли, 1 1/2 фунта мелкаго сахара, 1 стаканъ розовой воды, 1/2 фунта изюма, 1/2 фунта коринки, 20 штукъ кардамона, 1/4 фунта рубленнаго миндаля, 10 штукъ толченаго горькаго миндаля, 6 1/2 фунт. лучшей муки, 6 деревянныхъ ложекъ лучшихъ дрожжей и на 30 коп. шафрану.

Приготовить это тѣсто, какъ обыкновенно, растворивъ 3 фунта муки на одномъ молокѣ и дрожжахъ; когда поднимется тѣсто, положить въ него растопленнаго масла, яйцы, розовую воду и почти всю остальную муку, замѣсить хорошенько и дать подняться; тогда положить мелкій просѣянный сахаръ, изюмъ, миндаль, коринку и все остальное, сдѣлать одинъ или два кренделя, или куличь, дать хорошенько подняться на столѣ, тогда посадить въ печь. Печь затапливается тогда, когда дѣлается уже крендель.

1813) Пирогъ съ вареньемъ. Взять 1 1/2 стакана муки, 1 стак. сахара, 1 стак. растопленнаго масла, 1 яйцо, смѣшать, вымѣсить хорошенько, скатать двѣ лепешки, положить одну на сковороду, на нее слой яблочнаго мармеладу или 1 1/2 стак.

варенья безъ сиропа, накрыть другою лепешкою, смазать яйцомъ, посыпать сухарями съ сахаромъ, поставить въ духовую печь, чтобы запеклось.

1815) **Англійскій бріошь.** 1/2 фунта самаго свѣжаго чухонскаго масла растереть до-бѣла, потомъ положить въ него 6 желтковъ, опять тереть хорошенько, положить 1/2 фун. просѣяннаго сахара, истолченаго съ 1/4 вершкомъ ванили, 1/2 фун. коринки и наконецъ 1/2 фун. муки; все это хорошенько размѣшать, положить 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, вылить въ форму или большую кастрюлю вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, наполнить только 3/4 формы или кастрюли, поставить въ печь, воткнувъ въ середину лучинку; пробовать, если готово, то на лучинкѣ не останется тѣста.

Выдать: 1/2 ф. масла 6 яицъ.	1 1/2 стак. муки.
1/4 вершка ванили, 1/8 ф. масла.	1 стак. сахара.
1 1/2 стак коринки.	2—3 сухаря и 2—3 куска сахара.

1815) **Обертухъ.** Влить въ горшокъ или кастрюлю теплыхъ сливокъ, процѣженныхъ дрожжей, соли, половину муки, растворить тѣсто; когда поднимется, положить 5 яицъ, размѣшанныхъ съ сахаромъ, теплое масло и остальную муку, вымѣсить хорошенько, дать подняться.

Взять кастрюлю, намазать ее масломъ, обсыпать сухарями, въ середину поставить жестяную трубочку. Взять кусокъ тѣста, раскатать кружокъ величиною въ дно кастрюли, въ палецъ толщиною, вырѣзать въ серединѣ кружечекъ, чтобы могла пройти эта жестяная трубочка.

Такихъ кружковъ приготовить нѣсколько, складывать въ кастрюлю, намазывая каждый кружокъ растопленнымъ масломъ и пересыпая сахаромъ съ корицею, сухимъ варенъемъ или изюмомъ, мелко нарѣзаннымъ черносливомъ или винными ягодами; наполнить 3/4 кастрюли, дать немного подняться и въ печь. Выдать всего 1 1/2 стакана сливокъ, 5 яицъ, 3/4 стакана масла, 1/2 стакана дрожжей, 1/2 гарнца муки, 1/2 стакана сахара, корицы, 2—3 сухаря, варенье, изюмъ, чернослив или винныя ягоды, 1/4 ф. масла смазывать кружки.

1816) **Очень вкусная булка, баба или куличь изъ тѣста съ кремертартаромъ.** 1/4 ф. чухонскаго масла растереть на льду до-бѣла; 3 чашки сахара, цедру и сокъ съ одного лимона, 4 желтка, 5 чашекъ крупичатой муки, 2 чашки молока и 6—8 горькихъ истолченыхъ миндалинокъ растереть хорошенько, положить 4 сбитые бѣлка, всыпая, просѣивая сквозь ситечко, 2 чайныя ложки кремертартора и 1 чайную ложку натрумъ бикарбоникумъ, размѣшать осторожно, переложить тотчасъ въ форму намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, наполнивъ ея 3/4 только, вставить тотчасъ въ горячую печь не надолго, минутъ на 20—30.

Выдать: 1/4 фун. чухонск. несоленаго масла.	5 чашекъ крупитчатой муки.
3 чашки прос. сахара,	2 чайныя ложки кремертартора.
1 лимонъ, 6—8 горькихъ минд.	1 чайную ложку натрумъ бикарбоникумъ.
4 яйца, 2 чашки молока.	Полложки масла и 2—3 сухаря.

На большую порцію увеличить въ 5 разъ.

1817) **Способъ отсвѣжать черствыя бабы, булки, пироги.** Завернуть въ сложенные два листа бибулы въ водѣ намоченные, поставить въ духовую печь на полчаса, тотчасъ подавать, но никогда не завертывать ихъ въ газету печатную.

Булки черствыя, даже двухъ недѣльныя дѣлаются свѣжими, если ихъ окунуть въ холодную воду и тотчасъ посадить на листѣ въ духовую печь на нѣсколько минутъ.

Г) МАЗУРКИ НА ДРОЖЖАХЪ.

Примѣчаніе. Мазурекъ—это пирожное продолговатаго четыреугольнаго вида, величиною въ 1/2 или въ цѣлый листъ бумаги, очень тонкое, сухое; сверху можно его оглазировать и украсить по желанію, или посыпать коринкою, сахаромъ, миндалемъ и проч. Подается къ обѣду, къ чаю или къ кофе.—Не снимать мазурка съ бумаги, пока не остынетъ. Его украшаютъ также, какъ пляцки, см. примѣч.

1818) **Мазурекъ на дрожжахъ.** Взять самую сухую муку, поставить ее, однакожъ еще на ночь, въ печь, просѣять, взять ея 1/4 гарнца, всыпать въ кастрюльку, влить теплаго молока 1 ст., 1/3 ст. дрожжей, растопленнаго масла 3/8 ст., размѣшать до гладкости, накрыть въ нѣсколько разъ сложенною салфеткою, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, влить 3/4 стак. процѣженныхъ желтковъ, т. е. желтковъ 9—11, положить 1/4 стак. сахара, 1/2 чайной ложечки анису и соли, вымѣсить хорошенько въ тепломъ мѣстѣ, всыпать еще 1/4 гарнца муки, мѣсить, пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, накрыть, дать вторично подняться.

Когда поднимется, выложить тѣсто на столъ, подсыпая слегка муки, растянуть его въ рукахъ, какъ можно тоньше, положить на листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою, загнуть немного кругомъ края, намазать бѣлкомъ разбитымъ съ сахаромъ, наколоть весь мазурекъ вилкою и, не давъ ему подняться, вставить тотчасъ же въ печь на 1 часъ. Когда слегка подрумянится, прикрыть бумагою. Вынувъ изъ печи, дать остынуть, а если не очень сухъ, то еще разъ вставить въ печь; потомъ оглазировать, высушить въ печи. Когда начнуть растворять тѣсто, велѣть затопить печь. Вмѣсто глазури можно намазать мазурекъ толченымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ и бѣлками. (Муки выдать всего 1/2 гарнца).

1819) **Мазурекъ королевскій.** 1 фунтъ вымытаго масла тереть до-бѣла, всыпать 1 фунтъ сухой муки, вбить по одному 10 яицъ, прибавить 1 стаканъ сахара, горсть мелко изрубленнаго миндаля, въ томъ числѣ 10 шт. горькаго. Вымѣсивъ все это хорошенько, положимъ тѣсто въ продолговатую четыреугольную бумажную форму, намазанную масломъ и осыпанную булкою, вставить въ лѣтнюю печь, подержать въ печи часа два, чтобы мазурекъ не только испекся, но и высохъ. Кто любитъ сладкое тѣсто, можетъ всыпать 1 фунтъ сахара.

1820) **Мазурекъ на дрожжахъ со взбитыми бѣлками.** Взять 3 1/2 яйца, 3 желтка, молока теплаго 1 стаканъ, 1/2 стак. дрожжей, 1/2 гарнца муки (если очень суха, то немного менѣе) 2/3 ст. сахара; вымѣсивъ все это хорошенько, поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, влить 3/4 стак. теплаго масла, выбивать тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ; положить 3 взбитые бѣлка, накрыть, дать подняться. Потомъ растянуть тѣсто въ рукахъ какъ можно тоньше, загнуть немного кругомъ края, положить на листъ, наколоть вилкою, посыпать изюмомъ, рубленымъ миндалемъ и сахаромъ; поставить листъ, но недолго передъ самымъ малымъ огнемъ, чтобы тѣсто слегка поднялось, потомъ вставить въ неслишкомъ жаркую печь, чтобы мазурки испеклись и высохли.

1821) **Мазурекъ поднимающійся въ холодной водѣ.** Взять теплаго молока 3/4 стакана и желтковъ 3/4 стак., 1 ложку дрожжей, 1 1/4 фунта муки, 3/4 стак. масла, вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отъ рукъ отставало. Положить въ салфетку, намазанную масломъ, перевязать, но такъ, чтобы тѣсто имѣло мѣсто подняться, опустить въ холодную воду на цѣлую ночь; на другой день, когда тѣсто всплыветъ наверхъ, вынувъ его изъ салфетки, вымѣсить хорошенько, прибавивъ 1/3 стак. сахара, прикрыть на столѣ, чтобы слегка поднялось впродолженіи одного часа; тогда тѣсто раскатать тонко, положить на бумагу и на листъ; когда слегка поднимется, смазать яйцомъ, вставить въ лѣтнюю печь, чтобы испекся и высохъ.

1822) Мазурекъ разсыпчатый. Взять 1/4 гарнца муки, 3/4 стак. теплаго молока, 1/4 стак. густыхъ дрожжей, 7 1/2 желтковъ растертыхъ до-бѣла съ 1/4 фунтомъ, т. е. съ 1/2 стакономъ сахара, размѣшать хорошенько, прибавляя понемногу 3/4 стак. свѣжаго масла, выбивать лопаткою тѣсто въ продолженіи 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.

1823) Мазурекъ украинскій. Взять 3/4 стакана желтковъ, 3/4 стак. сливокъ, 1/4 ст. дрожжей, 1/8 фун., т. е. 1/4 стак. сахару, 3 — 4 штуки толченаго горькаго миндаля, 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 яйцомъ, посыпать миндалемъ и коринкою, проколоть соломкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ, вставить въ печь.

1824) Мазурекъ на взбитыхъ бѣлкахъ къ чаю. Взять 1 ложку дрожжей, 20 взбитыхъ бѣлковъ и муки, растворить довольно густое тѣсто; когда поднимется, положить на столъ и мѣсить въ холодномъ мѣстѣ, кладя понемногу 2/3 ф. вымытаго масла, 1/4 стак. мелко изрубленнаго горькаго миндаля, сахару съ 1/2 стак. или болѣе и муки такъ, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо. Вымѣсивъ хорошенько, раскатать мазурекъ въ палецъ толщиною, смазать сверху желткомъ, посыпать корицею, сахаромъ, коринкою, нашинкованнымъ миндалемъ; наколоть вилкою, вставить въ печь неслишкомъ жаркую. Эти мазурки хорошо печь тогда, когда остаются лишніе бѣлки.

Д) ДЗЯДЪ И ПЛЯЦКИ.

Примѣчаніе. Пляцки—также пирожное въ видѣ мазурковъ, но не такъ тонки, какъ сіи послѣдніе и не такъ сухи; когда поднимутся на листѣ, смазать ихъ яйцомъ, осыпать сахаромъ, коринкою, миндалемъ и корицею; печь въ бумажныхъ формахъ намазанныхъ масломъ, не вынимать ихъ изъ формы, пока не остынутъ.

Эти пляцки можно домашнимъ образомъ украсить слѣд. манеромъ: испечь ихъ на большомъ листѣ бумаги, нарѣзать продолговатыми кусками или четвероугольниками по 4 вершка; нѣкоторые четыреугольники разрѣзать пополамъ, чтобы вышли треугольники, покрыть ихъ бѣлою глазурью, какъ сказ. въ № 1575 или 1579, сверху посыпать сплошь или кучками розовымъ и желтымъ сахаромъ, который приготовляется слѣд. образомъ:

Розовый сахаръ. Истолочь сахаръ, просѣять, всыпать въ тѣсто, оставшійся же на ситѣ крупный сахаръ пересыпать на блюдечко, смочить его слегка кошенилью самаго красиваго розоваго цвѣта такъ, чтобы сахаръ окрасился, размѣшать; когда чуть-чуть обсохнетъ, разсыпать его на тарелку, чтобы не было комковъ. — Вмѣсто жидкости кошенили можно распустить въ водѣ листочекъ краснаго желатина.

Желтый сахаръ. Поступить также какъ и съ розовымъ, только вмѣсто кошенили смочить сахаръ шафраномъ настоеннымъ въ рюмкѣ водки и процѣженнымъ.

Для этихъ пляцковъ и мазурковъ сдѣлать бумажныя коробочки, къ бокамъ которыхъ пришить рюшъ изъ бѣлой и розовой папиросной бумаги, которую мелко надрѣзать ножницами и закрутить каждый листочекъ, перочиннымъ ножомъ, какъ завиваютъ перья.

Сверху эти мазурки и пляцки можно еще украсить шоколадинками, красивыми звѣздочками монпансье и цвѣтными сахарными бобами, которыя дѣлаются изъ того же трагантоваго тѣста и обмакиваются то въ густую шоколадную массу, сваренную въ водѣ, то въ кошениль, то въ шафранную настойку, см. № 2524.

Другіе пляцки покрываютъ слегка густымъ сиропомъ отъ варенья, вскипяченнымъ съ желатиномъ, посыпаются густо, мелко изрубленнымъ очищенымъ миндалемъ, грецкими или кокосовыми орѣхами.

1825) Дзядъ или пляцекъ къ чаю или кофе. Приготовить тѣсто какъ обыкновенно на дрожжахъ изъ 3 1/4 стак. молока, 4 фун. муки, 1/8 фун. дрожжей, 1 фун. сахара, 1 стак. масла, 8 желтковъ и цедры лимонной или 1/4 ф. горькаго миндаля.

Когда тѣсто будетъ готово, раздѣлить его на 2 части, раскатать, положить на листъ величиною въ листъ бумаги, даже немного болѣе, намазать на все это тѣсто массу изъ бакалій, накрыть другимъ такимъ же пластомъ тѣста, дать подняться, смазать яйцомъ и въ печь. Массу эту приготовить слѣдующимъ образомъ: влить въ кастрюлю 1 стак. ягоднаго сиропа, положить 1/2 фун. сахара, 5 яблокъ, разрѣзанныхъ каждое на пять частей, сварить ихъ какъ варенье, потомъ въ горячее всыпать 1/2 фун. кишмиша, 1 фун. финиковъ и 1 фун. винныхъ ягодъ мелко нашинкованныхъ, отставить отъ плиты, пусть постоитъ такъ съ часъ времени, далѣе поступить, какъ сказано выше.

Выдать:

На тѣсто:	*На массу:*
4 ф. муки, 1/8 ф. сухихъ дрожжей.	5 яблокъ, 1/2 ф кишмиша,
3 1/4 ст. молока, 1 ф. сахара.	1 ф. финиковъ, 1 ф. винныхъ ягодъ.
1 стак. масла, 8 желтковъ.	1/2 ф. сахара, 1 стак. сиропа.
Цедры или горькаго миндалю.	

1826) Пляцекъ на дрожжахъ. Разбить хорошенько 5 яицъ, влить 1 1/8 ст. теплаго молока, всыпать 1/4 гарнца муки, процѣженныхъ дрожжей 1/3 стак., выбить хорошенько лопаткою, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, положить немного соли, 1/2 стак. сахара, почти 1/2 стак. теплаго растопленнаго масла и еще съ 1/4 гарнца муки, вымѣсить хорошенько такъ, чтобы отъ рукъ отставало; когда поднимется вторично, сдѣлать 2 плоскіе четыреугольные пляцка, положить ихъ на листъ, посыпанный мукою; когда поднимутся, смазать желткомъ, посыпать сахаромъ и нашинкованнымъ миндалемъ, вставить въ печь.

1827) Пляцекъ варшавскій. Всять 1/4 гарнца муки, 3/4 стак. молока, 1 1/2 ложки дрожжей, 1/4 стак. растопленнаго масла, 1/2 стак. сахара, 3—4 штуки горькаго миндаля, лимонной цедры, 2 яйца разбитыя сперва въ горшкѣ, поставленномъ въ теплую воду. Вымѣсить тѣсто хорошенько, когда поднимется, опять выбить, сдѣлать пляцекъ, положить на бумагу намазанную масломъ; когда поднимется, смазать желткомъ, размѣшаннымъ съ масломъ, посыпать сахаромъ, миндалемъ, вставить въ неслишкомъ жаркую печь.

Выйдетъ одинъ пляцекъ величиною въ листъ бумаги.

1828) Пляцекъ покрытый миндальною массою. Приготовить пляцекъ, какъ сказано въ № 1829, для запаха положить въ тѣсто 2—3 капли розоваго масла, покрыть тѣсто слѣдующею массою:

Взять 2 желтка, немного розовой воды, 1 стаканъ рубленнаго горькаго и сладкаго миндаля, померанцовой или лимонной корки мелко изрубленной, размѣшать, покрыть тѣсто, намазать сверху желткомъ и въ печь.

Вынувъ изъ печи, можно опять скропить розовою водой.

1829) Пляцекъ воевода. Взять 1/4 гарнца муки легко насыпанной, 3/4 стак. молока, 1/4 стак. густыхъ дрожжей, размѣшать; когда поднимется, влить 3/4 стак. желтковъ до-бѣла растертыхъ съ 1/2 стак сахара, 1/3 стак. масла, корицы, 8—10 репъ кардамона 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

одинъ пляцекъ; форму для него надо сдѣлать изъ одного листа бумаги, загнувъ края кругомъ, въ два-три пальца вышиною.

1830) **Пляцекъ съ яблоками, сливами или вишнями.** 2 1/4 стак. просѣянной муки, 3 1/2 яйца, 1/2 фунта масла, 1/4 фунта, т. е. 1/2 стак. сахара, немного воды, вымѣсить какъ можно лучше, раскатать тонко, обложить кругомъ рантомъ изъ того же тѣста, положить на листъ, посыпанный мукою, намазать сверху яйцомъ, испечь; когда пляцекъ будетъ почти готовъ, положить на него вишни безъ косточекъ и посыпать сахаромъ или положить яблочнаго мармеладу, сверху-же покрыть слѣдующею массою: 2—3 желтка растереть до-бѣла съ 2 ложками мелкаго сахара, положить ложки 2 сметаны самой свѣжей, смѣшать все это съ 2 взбитыми бѣлками, подсыпая чайную ложечку пшеничной или картофельной муки, вставить въ печь не надолго.

1831) **Пляцки маленькіе со сливами или яблоками.** 1/4 фунта масла, 4 желтка, 2 яйца размѣшать до-бѣла. Влить 3/8 стак. сливокъ, 1/3 стак. дрожжей, муки, вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ, посолить, выбить тѣсто хорошенько, сдѣлать небольшія плоскія булочки, положить сверхъ каждой по 2 сливы, изъ которыхъ вынуть косточки, посыпать сахаромъ и корицею, положить сверхъ сливъ кусочекъ свѣжаго сливочнаго масла, вставить въ печь на 1/4 часа, вынувъ, посыпать сахаромъ. Вмѣсто сливъ можно взять вишень или яблокъ.

Такіе самые пляцки можно дѣлать изъ слѣдующаго тѣста: 3/4 стакана муки заварить 1 1/2 стак. молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, положить 1/3 стакана дрожжей; когда поднимется положить 6 яицъ, 4 желтка, 3 ложки растопленнаго теплаго масла, немного соли и остальную муку, выбить тѣсто, какъ можно лучше; дать подняться вторично, потомъ дѣлать такія же плоскія булочки, какъ сказано выше.

Е) СУХАРИ, КРЕНДЕЛИ И ПРОЧЕЕ МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ КЪ ЧАЮ, КОФЕ И ШОКОЛАДУ.

1832) **Сухари.** Растворить тѣсто изъ теплаго варенаго молока или сливокъ, дрожжей и половины муки, дать слегка подняться въ тепломъ мѣстѣ; выбить тогда тѣсто хорошенько, положить 6 яицъ, чайную ложку соли, 2/3 стак. сахара, масла (если тѣсто растворено на сливкахъ, то 3/4 стакана, если же на молокѣ, то 1 1/3 стак. масла), мѣсить пока тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться вторично; тогда дѣлать маленькія круглыя булочки, не подсыпая нисколько муки, а если тѣсто будетъ прилипать къ рукамъ, то намазать руки слегка масломъ; класть на листъ, намазанный масломъ; когда на листѣ поднимутся, смазать желткомъ разбитымъ съ водою, вставить въ печь на 1/4 часа; вынувъ дать имъ слегка остынуть, разрѣзать острымъ ножомъ и тотчасъ опять въ печь, чтобы высохли.

Разрѣзавъ булочки острымъ ножомъ, можно каждую половину разрѣзанною стороною обмакивать въ молоко или въ вино, посыпать тотчасъ же сахаромъ съ корицею, класть на листъ и въ печь, чтобы высохли. Или высохшіе уже сухари оглазировать бѣлою или шоколадною глазурью, вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

Выдать: 1 гарнецъ муки, т. е. фунтовъ 5, 1/4 гарнца, т. е. 3 стак. молока или сливокъ, 6 яицъ, 2/3 стак. сахара, кардамона или корицы, чайную ложку соли, 3/4 или 1 1/8 стак. масла, 1/2 стак. дрожжей, 2 яйца смазать тѣсто.

1833) **Сухари на желткахъ.** Растворить тѣсто изъ 1 1/2 стак. теплаго молока, 2 1/4 стак. муки, 1/2 стак. дрожжей; когда поднимется, замѣсить, положить 1 1/2 стак.

желтковъ, 1/4 фун., т. е. 1/2 стак. сахара, 3/4 стак. растопленнаго масла и остальную муку; далѣе поступить см. сухари № 1832.

(Муки всего 1 гарнецъ).

1834) **Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ.** Растворить тѣсто изъ 2 стак. вскипяченныхъ сливокъ, около 3/4 стак. дрожжей, 1/4 части муки, дать подняться; замѣсить, положивъ соли чайную ложку, 1 стак. масла, 15 желтковъ, 3/4 стак. сахара и остальную муку, и наконецъ 7 вполовину взбитыхъ бѣлковъ; вымѣсить хорошенько такъ, чтобы отставало отъ рукъ; далѣе поступить, какъ сказано сухари № 1832.

(Муки всего 1 гарнецъ и 1 1/2 стак.).

1835) **Сухари заварные.** 1/4 гарнца сухой муки заварить 1/4 гарнцемъ, т. е. 3 стак. молока, размѣшать до гладкости; когда остынетъ, влить 1 1/4 стак. дрожжей, дать слегка подняться; замѣсить тѣсто, положить 20 яицъ или 40 желтковъ безъ зародышей, почти 1 3/4 стак. масла, чайную ложку соли, 1/2 стак. сахара, муки еще гарнецъ такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, поступить далѣе, какъ сказано сухари № 1832.

(Муки всего 1 1/4 гарнца, т. е. фунтовъ около 7).

1836) **Сухари.** Растворить тѣсто изъ 1/4 гарнца молока, 1/2 гарнца муки, 1/2 стак. дрожжей. Замѣсить, положивъ 1/4 ложки соли, 1/4 фун., т. е. 1/2 стак. сахара, 1 1/2 стак. яицъ, 1 1/2 стак. масла, остальную муку, которой на эту пропорцію выйдетъ 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5, поступить во всемъ, какъ сказано сухари № 1832.

1837) **Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ.** 1 1/2 стак. теплыхъ сливокъ, 1/2 стак. дрожжей, 3—4 стак. муки размѣшать, дать слегка подняться, потомъ выбить тѣсто хорошенько, замѣсить, положивъ 1 1/2 стак. желтковъ разбитыхъ съ 1/3 фун., т. е. съ 1/4 стак. сахара, 3/4 стакана растопленнаго масла и муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на обыкновенные сухари, чтобы, положивъ пѣну изъ всѣхъ оставшихся бѣлковъ, не пришлось бы болѣе досыпать муки, вымѣсить хорошенько, дать подняться вторично; тогда дѣлать маленькія булочки и въ печь; далѣе поступать какъ сказано сухари № 1832.

(Муки около 1/2 гарнца).

1838) **Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ другимъ манеромъ.** Сбить пѣну изъ 10 бѣлковъ, влить 3/4 стак. хорошихъ дрожжей, всыпать стак. 2 муки, размѣшать, дать слегка подняться. Тогда всыпать чайную ложку соли, влить 10 желтковъ размѣшанныхъ до-бѣла съ 3/4 стак. сахара, 1 1/2 стак. теплаго молока и муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ обыкновенно, и отставало отъ рукъ; тогда влить 1 1/8 стакана растопленнаго масла, вымѣсить хорошенько, дать подняться вторично; потомъ дѣлать маленькія булочки и въ печь.

1839) **Сухари безъ яицъ.** Взять 1/4 гарнца, т. е. 3 стак. теплаго молока, посолить, положить 3/4 стак. процѣженныхъ дрожжей, 1/2 гарнца муки, размѣшать до гладкости, влить 1/2 фун. растопленнаго масла, всыпать 3/4 стак. сахара и остальные 1/2 гарнца муки; вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ, дать хорошенько подняться. Потомъ выбить тѣсто лопаткою или руками, дать вторично подняться. Дѣлать маленькія булочки и далѣе, какъ сказано сухари № 1832.

(Муки всего 1 гарнецъ, т. е. фунтовъ 5).

1840 **Сухари на простоквашѣ.** 1/4 фун. масла растереть до-бѣла, положить 7—8 желтковъ или 3—4 яйца, простокваши 2 стак., дрожжей съ 1/3 стакана, муки стакана 3, размѣшать, дать подняться; тогда выбить тѣсто хорошенько, всыпать

соли, 1/2 стак. сахара, остальную муку, замѣсить, чтобъ довольно было густо, дать вторично подняться; далѣе поступить какъ сказано сухари № 1832.

(Муки всего 1/2 гарнца).

Изъ этой пропорціи выйдетъ булочекъ 50, слѣдовательно 100 сухариковъ.

1841) Сухарики вѣнскіе. Взять половину муки, теплыхъ сливокъ, въ которыхъ распустить сперва масло, смѣшать съ дрожжами; когда тѣсто поднимется, всыпать сахаръ, положить яйца и остальную муку; когда тѣсто поднимется вторично, раскатать его въ 1 1/2 пальца толщиною, намазать перышкомъ масломъ, сложить вдвое, вырѣзать формою сухари, т. е. булочки; дать имъ на листѣ подняться, смазать яйцомъ, испечь; когда будутъ готовы, разломать на двое, высушить въ печи.

Выдать: 1 стак. сливокъ, 3 стак., т. е. 1/4 гарнца муки, 1/8 фунта масла, 1 яйцо, 1/3 стакана сахара, 1 1/2 ложки дрожжей, ложку масла и 1 яйцо смазать тѣсто.

1842) Сухари, которые долго не черствѣютъ. Взять стакана 2 муки, 10 бѣлковъ вполовину сбитыхъ, дрожжей самыхъ лучшихъ, все это смѣшать, дать подняться. Потомъ всыпать еще стакана 4 муки, влить 1 1/2 стакана кипящаго молока, мѣшать, подсыпая понемногу остальную муку; положить тогда 10 желтковъ разбитыхъ съ 3/4 стак. сахара, а когда тѣсто будетъ отставать отъ рукъ, влить 1 1/2 стак. растопленнаго горячаго масла, вымѣсить хорошенько, дать подняться вторично; потомъ дѣлать булочки и вставить въ печь не надолго: разрѣзать, высушить.

Выдать, слѣдовательно, всего 1 гарнецъ, т. е. фунт. 5 муки, 10 яицъ, 1/4 или 1/2 стак. дрожжей, 1 1/2 стак. молока, 3/4 стак. сахара, 1 1/2 стак. масла.

1843) Сухари по-французски. 2 1/4 стакана теплаго молока, муки 1/4 гарнца, 1/2 стак. дрожжей, размѣшать, дать слегка подняться; потомъ положить 8 яицъ, растопленнаго масла 1 1/8 стак., дать подняться; выложить тѣсто на столъ, вымѣсить хорошенько, подсыпая муки такъ, чтобы отставало отъ рукъ, дѣлать маленькія булочки; когда на листѣ поднимутся, вставить въ печь; вынувъ, разрѣзать, посыпать сахаромъ, высушить.

(Муки выдать 3/4 гарнца).

1844) Сухари на сливкахъ. 10 стак. муки, 3 стак. теплыхъ сливокъ, 1 стак. яицъ, 1/2 стакана дрожжей, 1/2 стак. сахара, вымѣсить хорошенько, дать подняться, сдѣлать маленькія булочки; когда на листѣ поднимутся, вставить въ печь и т. д., см. сухари № 1832.

1845) Подковки къ чаю. 1 1/4 стакана теплаго молока, 3 полныя ложки густыхъ дрожжей, 1/4 гарнца муки, 10 желтковъ, выбить хорошенько, дать слегка подняться въ тепломъ мѣстѣ; потомъ опять выбить тѣсто, положить 1/2 фунта растопленнаго масла, соли, прибавить, если надо будетъ, еще около 1 1/2 стакана муки, вымѣсить хорошенько, дать подняться вторично; потомъ разсучить на столѣ тѣсто полосками длиною въ 4 вершка, въ серединѣ толще, къ краямъ тоньше, положить на листъ въ родѣ полумѣсяцевъ или подковокъ, прижать сверху, чтобы были плоскими, дать подняться, смазать верхъ, но не бока, желткомъ, посыпать сахаромъ, вставить въ неслишкомъ жаркую печь на 1/2 часа.

1846) Плетенки къ чаю. 1/4 гарнца, т. е. 3 стак. теплаго молока, 3/4 стак. дрожжей, 20 желтковъ, 1 гарнецъ муки, размѣшать, дать подняться; потомъ влить 3/4 стак. растопленнаго масла, соли чайную ложку, 3/4 стак. сахара, вымѣсить хорошенько; дать подняться вторично. Когда тѣста прибудетъ почти втрое, выложить его на столъ, разсучить его длинными полосками, сплести по три какъ косу, положить на листъ; когда поднимутся, смазать желткомъ, размѣшаннымъ съ водою, посыпать сахаромъ, рубленымъ миндалемъ и въ печь.

1847) Булочки прѣсныя къ чаю. 1/2 гарнца муки замѣсить съ водою, какъ на лапшу вымѣсивъ тѣсто хорошенько, положить на него 1/8 или 1/4 фунта масла нерастопленнаго, кто хочетъ, немного маку, потомъ брать тѣсто, по кусочку величиною въ лѣсное яблоко, раскатывать плоско толщиною въ полтинникъ, класть на листъ и вставить въ печь; держать въ ней, пока не сдѣлаются разсыпчатыми.

1848) Крендельки. Взять 1 гарнецъ муки, 3/4 стак. дрожжей, воды соленой стакана 4, замѣсить тѣсто довольно густое, дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенько, опять дать подняться; тогда дѣлать крендели, спускать ихъ въ кипятокъ, вынимать палочкою или друшлаковою ложкою тѣ, которые всплывутъ наверхъ, класть ихъ на доску и въ печь; когда съ одной стороны подрумянятся, перевернуть ихъ на другую сторону.

Печь надобно вымести съ одной стороны, а всѣ уголья сгрести въ другую сторону.

1849) Крендельки съ чернушкою. 3 стакана теплаго молока, 1/2 стакана масла, немного соли, 1/2 стакана дрожжей, 3 1/2 яйца, немного чернушки и столько муки, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо, вымѣсить все это хорошенько, дать подняться; потомъ дѣлать крендельки, сложить ихъ на листъ; когда поднимутся, намазать яйцомъ, посыпать чернушкою, вставить въ печь. Когда будутъ готовы, вынуть, очистить, пока горячи, и тотчасъ опять въ печь, чтобы подсохли.

1850) Крендели еврейскіе. Взять 1/2 стак. дрожжей, 1 гарнецъ муки, соли довольно много, анису и воды теплой такъ, чтобы тѣсто было густо, вымѣсить хорошенько, накрыть, дать хорошенько подняться; потомъ дѣлать крендели, обвалявъ ихъ въ чернушкѣ или анисѣ, сложить на лопату, осушить ихъ слегка передъ огнемъ, спускать по нѣсколько кренделей въ кипятокъ соленой воды, мѣшая прутикомъ, чтобы не лежали на днѣ кастрюли; крендельки, которые всплывутъ на верхъ, брать тѣмъ же прутикомъ, класть на лопату, скропить хорошенько холодною водою и подержать въ печи; когда обсохнутъ, посадить въ чисто выметеную печь прямо на подъ.

1851) Крендельки разсыпчатые къ чаю. 1/2 гарнца муки смѣшать съ водою, замѣсить довольно густое тѣсто, какъ обыкновенно на крендельки, положивъ 2 яйца, 2 ложки свѣжаго нерастопленнаго масла, 2 ложки дрожжей или болѣе; когда тѣсто разъ поднимется дѣлать маленькіе, тоненькіе крендельки, дать имъ еще разъ подняться; потомъ опускать ихъ въ кипятокъ; когда всплывутъ вынуть и, обсыпавъ ихъ хорошенько солью и тминомъ, класть на листъ, вставить въ печь, чтобы испеклись и подсохли.

1852) Оглазированное пирожное на дрожжахъ къ чаю. Взять 3/4 стакана яицъ, 3/4 стакана теплыхъ сливокъ, 1/3 стакана дрожжей, муки; размѣшать, дать подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенько, положить 1 1/2 стакана свѣжаго вымытаго нерастопленнаго масла, сахару, соли и муки такъ, чтобы тѣсто можно было раскатать; вымѣсить его хорошенько, раскатать, вырѣзать пирожное разными формами, испечь, оглазировать.

1853) Пирожное въ родѣ слоенаго. 1/4 гарнца муки, немного соли всыпать въ каменную чашку, положить 3 желтка, 1 яйцо, 1/4 стакана сахара, 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 1/2 фун. хорошаго вымытаго и до-суха выжатаго масла, поставить его въ холодное мѣсто, когда тѣсто поднимется, выложить его на столъ, раскатать, положить наверхъ кружокъ масла вполовину меньшій, чѣмъ кружокъ тѣста, покрыть тѣстомъ, раскатать, опять сложить и такъ поступать раза три; раскатавъ въ третій разъ, вырѣзывать тѣсто раз-

ными формами и дать подняться на листѣ; смазать яйцомъ, посыпать миндалемъ, или положить въ середину варенья, все это въ холодномъ мѣстѣ, а оттуда вставить прямо въ горячую печь.

Изъ этого тѣста можно дѣлать крендели слѣдующимъ образомъ: нарѣзать тѣсто длинными полосками, брать по двѣ, перевить, слѣпить въ видѣ кренделька и т. д.

1854) Булочки изъ ржаной муки. Взять 1/2 гарнца хорошей просѣянной ржаной муки, 3/4 стак. дрожжей, 7 яицъ размѣшанныхъ съ 3/4 стак. сахара, 1/2 фунта свѣжаго нерастопленнаго масла, 1/2 фунта, т. е. 1 1/2 стак. изюма, немного корицы, цедры лимонной или апельсинной; вымѣсить все это какъ можно лучше, чтобы тѣсто было густо какъ на сухари; дать подняться, потомъ дѣлать маленькія плоскія булочки, класть на листъ, вставить въ печь; вынувъ изъ печи, посыпать сахаромъ.

1855) Пирожное на скорую руку. Взять 1 фунтъ муки, 1/2 фунта чухонскаго до-суха выжатаго масла, 12 лотовъ мелкаго сахару, 3 яйца, цедру съ 2 лимоновъ, немножко молока; все это растереть хорошенько, сдѣлать лепешечки въ палецъ толщины, положить на бумагу намазанную масломъ, смазать желткомъ, посыпать шинкованнымъ миндалемъ и коринкою, испечь.

1856) Хлѣбъ королевскій. 7 яицъ и 3/8 фунта, т. е. 3/4 стак. сахара тереть до-бѣла; всыпать цедру съ 1/2 лимона, толченой корицы, гвоздики, мелко нарѣзаннаго цукату, нѣсколько въ сахарѣ сваренныхъ грецкихъ орѣховъ, нарѣзанныхъ самыми тоненькими длинными кусочками, немного изюму и вареныхъ вишень безъ соку, горсть нашинкованнаго миндаля, 1/4 фунт. муки, размѣшать все это хорошенько, наполнить жестяную форму, намазанную масломъ, и вставить въ печь или испечь въ маленькихъ формочкахъ.

1857) Англійскій хлѣбъ. 1 фунтъ, т. е. 2 стак. сахара и 8 желтковъ тереть до-бѣла; всыпать понемногу 1 фунтъ, т. е. 3 стак. муки, положить 1 фунтъ вымытаго, до-бѣла растертаго масла, 1/2 фунта, т. е. 1 1/2 стак. коринки, немного мушкатнаго цвѣта, мѣшать все это цѣлый часъ, переложить въ форму намазанную масломъ, вставить въ печь.

1858) Пирожное съ анисомъ. 1 фунтъ, т. е. 2 стак. сахара и 8 яицъ мѣшать до-бѣла, всыпать 1 фун., т. е. 3 стак. муки и горсть анису, размѣшать хорошенько, класть ложкою на желѣзный листъ намазанный воскомъ, посыпать сверху анисомъ, вставить въ печь, чтобы слегка подрумянились.

1859) Маленькія плоскія булочки. Взять 1 стак. теплыхъ сливокъ, ложку сахаря, 2 желтка 1 ложку дрожжей, немного анису и 1 фун. муки, замѣсить; дать подняться, раскатать довольно тонко, вырѣзать выемкою круглыя булочки, дать еще слегка подняться, намазать сливочнымъ масломъ, испечь.

1860) Пирожное къ кофе. 1/2 фун. растопленнаго масла и 1/2 фун., т. е. 1 стак. сахара тереть до-бѣла, вбить по одному 6 яицъ, всыпать 3/4 ф. муки, т. е. 2 1/4 стак., размѣшать, надѣлать маленькихъ круглыхъ булочекъ, положить ихъ на намазанный масломъ желѣзный листъ, посыпать нашинкованнымъ миндалемъ, вставить въ неслишкомъ горячую печь.

1861) Другое пирожное. Взять 1/2 фунта масла, вымыть его, выжать до-суха, посыпать на столъ муки, положить въ нее 2 яйца, 5 ложекъ густой сметаны, 2 ложки густыхъ дрожжей, размѣшать тѣсто ножемъ какъ можно лучше такъ, чтобы масло соединилось съ тѣстомъ, потомъ раскатать его, смазать слегка растопленнымъ масломъ, сложить вдвое, раскатать довольно тонко, нарѣзать тѣсто квадратиками, свернуть ихъ въ трубочку или сложить вчетверо, переложить на листъ, посыпанный мукою, когда слегка поднимутся, затопить печь.—Садя въ печь, смазать яйцомъ.

1862) Крендель съ шафраномъ нѣмецкій. 1 1/4 стак. теплаго молока, 1/3 золотн. шафрана, намоченнаго въ ромѣ, 1/3 стак. свѣжей сметаны, 1—2 ложки дрожжей около 1 1/2 фун. муки, размѣшать все это хорошенько, дать подняться; потомъ выбить тѣсто веселочкою, положить 1/4 фун. вымытаго и до-бѣла растертаго масла, 1 желтокъ, 1/3 стак. сахара, изюму и коринки съ 1/2 стак., немного кардамону вымѣсить тѣсто какъ можно лучше, дать подняться въ другой разъ; сдѣлать большой крендель; когда поднимется на листѣ, смазать яйцомъ, вставить въ довольно жаркую печь.

1863) Булочки съ тминомъ. Взять 1/4 стак. теплаго молока, 3/8 фунта масла, 3/4 стак. сахара, ложки 2 розовой воды, 1 ложку густыхъ дрожжей и около 1 1/2 фун. муки, замѣсить тѣсто, выбивая его лопаточкою, дать подняться; потомъ дѣлать небольшія плоскія булочки, класть на желѣзный листъ, дать подняться вторично; смазать яйцомъ, посыпать тминомъ, вставить въ довольно жаркую печь.

1864) Заварные крендельки. 1 1/4 стак. теплаго молока, 1 1/8 фун. муки, 1/8 фун. масла, соли, сахару 1 ложку, ложку дрожжей, все это мѣсить до тѣхъ поръ, пока не покажутся на тѣстѣ пузыри, тотчасъ же дѣлать небольшіе крендельки и опускать ихъ въ кипятокъ; когда крендельки всплывутъ, класть ихъ друшлаковою ложкою на солому, чтобы стекла вода, переложить ихъ на желѣзный листъ покрытый слегка соломою, вставить въ довольно горячую печь.

1865) Крендельки разсыпчатые къ чаю безъ дрожжей. Начиная приготовлять тѣсто, затопить слегка печь.

Взять 1 1/2 стак. сметаны, 3 яйца, около 1/4 фун. нерастопленнаго масла, муки 1 1/4 фун., мѣсить, пока не покажутся на тѣстѣ пузырьки; тогда всыпать 2 полныя ложки сахару и дѣлать маленькіе крендельки, переложить ихъ на листъ, смазать желтками разбитыми съ водою и вставить въ лѣтнюю печь. Когда испекутся, дать имъ еще подсохнуть.

1866) Печенье къ чаю или кофе. 3/4 фун. муки, 1/2 фун. несоленаго масла размѣшать хорошенько, тогда положить 1/8 фун., т. е. 1/4 стак. сахара, 1/2 яйца, вымѣсить тѣсто хорошенько на столѣ, завернуть въ салфетку, поставить въ холодное мѣсто, чтобы тѣсто это застыло; потомъ, посыпавъ на столъ муки, дѣлать очень узенькіе длинныя булочки, или раскатать тѣсто толщиною въ два цѣлковыхъ положенныхъ одинъ на другой, вырѣзать выемкою или стаканомъ круглые пирожки, сложить на желѣзный листъ, намазать ихъ желткомъ, посыпать крупно истолченнымъ сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ, вставить въ лѣтнюю печь на полчаса; подавать горячими.

1867) Крендельки къ чаю. 1 фунтъ, т. е. 3 стак. муки, 4 яйца, 1/8 ф. масла, 1/8 фун., т. е. 1/4 стак. сахара, 3/4 стак. сливокъ вымѣсить, какъ можно лучше, дѣлать маленькіе крендельки, опустить въ кипятокъ; когда всплывутъ вынуть, посыпать сахаромъ и въ печь.

1868) Разсыпчатое пирожное къ чаю. 5 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 стаканомъ мелкаго сахара, всыпать немного померанцовой цедры, 1/2 фунта, т. е. 1 1/2 стак. муки, размѣшать какъ можно лучше, положить, 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать; разлить въ бумажныя формы, посыпать мелко нашинкованныхъ миндалемъ, поставить въ лѣтнюю печь на желѣзномъ листѣ.

1869) Крендельки разсыпчатые. 3 ложки свѣжей сметаны, 3 ложки густыхъ сливокъ, 1 1/2 ложки несоленаго масла, 3 яйца, 2 ложки сахара, мелко нарѣзанной или на теркѣ натертой лимонной цедры или чего-нибудь другаго для запаху, все это вымѣсить какъ можно лучше съ мукою, сдѣлать маленькіе крендельки, положить

ихъ на желѣзный листъ, намазанный масломъ, смазать желткомъ, посыпать сахаромъ и мелко изрубленнымъ миндалемъ и въ печь не слишкомъ горячую.

1870) Египетскіе квадратики къ чаю или кофе. 5 яицъ тереть въ одну сторону съ полчаса; всыпать $1^1/_2$ стак. мелкаго сахара, цедру съ 1 лимона, немного толченой корицы и гвоздики и муки столько, чтобы тѣсто вымѣсивъ хорошенько, можно было раскатать толщиною въ мезинецъ; нарѣзать квадратиками, вставить съ лѣтнюю печь.

1871) Крендельки разсыпчатые. Взять 3 желтка, 2 ложки несоленаго масла, 3 ложки сметаны, 1 ложку дрожжей и муки, замѣсить довольно густое тѣсто, дѣлать маленькіе крендельки или палочки, намазать желткомъ, посыпать крупно истолченымъ сахаромъ, смѣшаннымъ съ крупно истолчеными сухарями, вставить въ лѣтнюю печь.

1872) Крендельки на сливкахъ. Около $^1/_2$ стак. растопленнаго масла и 3 яйца растереть до-бѣла, влить $^3/_4$ стак. сливокъ, всыпать $^1/_3$ стак. сахара и муки такъ, чтобы можно было замѣсить довольно густое тѣсто, класть на желѣзный листъ крендельки въ видѣ цифры 8, намазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, вставить въ лѣтнюю печь.

1873) Крендель. Взять $^3/_4$ стак. молока, немного дрожжей, 5 столовыхъ ложекъ растопленнаго масла, 4 яйца, лимонной цедры, $^1/_3$ фун. сахара и муки столько, чтобы можно было раскатать тѣсто, выбить хорошенько, раскатать, положить на него кучками $^3/_8$ фун. хорошо выматаго и выжатаго сливочнаго масла, $^1/_2$ фун. вымытаго и до-суха выжатаго изюма, $^1/_4$ фун. коринки, мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, $^1/_4$ фун. нашинкованнаго миндаля, сложить въ нѣсколько разъ, опять раскатать, туго свернуть въ трубку, сдѣлать изъ этой трубки большой крендель или мелкія фигуры, переложить на листъ, посыпанный мукою, смазать масломъ, посыпать сахаромъ и въ печь.

Выдать: $^3/_4$ ст. молока, $^3/_4$ зол. дрожжей. 5 столов. ложекъ масла. 4 яйца, муки стакана 3. | Лимонной цедры, $^1/_2$ стак. сахара. $^3/_8$ ф. сливочнаго масла, $^1/_2$ ф. изюма. $^1/_4$ ф. миндаля, $^1/_4$ ф. коринки. Цукатъ.

1874) Пирожное на скорую руку. $^3/_8$ фунт. масла растереть до-бѣла, вбить 2 яйца, $^3/_4$ стак. сахара, цедру и сокъ изъ $^1/_2$ лимона, $^1/_2$ фун., т. е. $1^1/_2$ стак. муки. Все это размѣшать, какъ можно лучше, намазать на бумагу, намазанную масломъ и положенную на желѣзный листъ, вставить въ печь; когда вполовину будетъ готово, нарѣзать острымъ ножемъ квадратиками и опять въ печь; или замѣсить тѣсто погуще, раскатать, нарѣзать разными фигурками и тогда вставить въ печь.

1875) Булочки къ кофе. $^1/_2$ фун. выматаго масла растереть до-бѣла, 4 яйца, $^1/_2$ фун., т. е. 1 стак. сахара, 2 лота горькаго и 2 лота сладкаго мелко изрубленнаго миндаля, $^3/_4$ фун., т. е. $2^1/_4$ стак. муки, размѣшать все вмѣстѣ, какъ можно лучше, класть маленькими кусочками на желѣзный, масломъ намазанный листъ, смазать желткомъ, посыпать коринкою, нашинкованнымъ миндалемъ и мелко изрубленною лимонною коркою, вставить въ лѣтнюю печь.

1876) Булочки венгерскія. $^1/_2$ фун. несоленаго масла растереть до-бѣла, смѣшать съ 7 желтками и 1 яйцомъ, всыпать 20 лотовъ муки, положить $^1/_3$ стак. густыхъ дрожжей, $^1/_4$ стак. сахара, мушк. орѣху, выбить тѣсто хорошенько, класть на желѣзный листъ небольшими булочками, поставить въ теплое мѣсто, пусть поднимутся. Между тѣмъ, сварить стаканъ чернослву, нарѣзать его мелко, смѣшать съ ложкою сахара и корицею; на каждой уже поднявшейся булочкѣ сдѣлать ямочку, наполнить ее этою массою или какимъ-нибудь вареньемъ, намазать, яйцомъ посыпать сахаромъ, вставить въ печь.

1877) Сухари или гренки карлсбадскіе. 4 яйца растереть до-бѣла съ $^1/_2$ стаканомъ, т. е. $^1/_4$ фун. сахара, положить 6 лотовъ мелко изрубленнаго миндаля, немного лимонной цедры, 4 гвоздики мелко истолченыя или корицы и $^1/_4$ фун. крупчатой сухой муки, выбить тѣсто хорошенько, влить въ продолговатыя бумажныя формы, поставленныя на желѣзный листъ, вставить въ лѣтнюю печь; когда будутъ готовы, вынуть, остудить, нарѣзать тонкими ломтиками, высушить въ печи; держать въ банкахъ въ сухомъ мѣстѣ.

1878) Бисквиты къ супу-сабаіону. 1 стак. сахара, т. е. $^1/_2$ фунта и 5 яицъ растереть до-бѣла, всыпать $^1/_4$ фун., т. е. $^3/_4$ стак. муки, размѣшать хорошенько, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать у нея кончикъ и выпускать черезъ нее тѣсто кружочками, т. е. крендельками на желѣзный литсъ, намазанный свѣжимъ масломъ или воскомъ и осыпанный слегка мукою; посыпать пирожное крупно истолченымъ сахаромъ и миндалемъ, вставить въ лѣтнюю печь.

1879) Сахарное пирожное. (Geduld's-Kuchen). (Къ сабаіону или шоколаду). $^5/_8$ фунта сахара мелко истолочь, просѣять, смѣшать съ 6 сбитыми бѣлками, подсыпая $^3/_8$ фунта, т. е. $1^1/_8$ стак. самой лучшей сухой муки и немного порошка ванили или лимонной цедры.

Нагрѣть желѣзный листъ, намазать его воскомъ, вытереть бумагою, посыпать слегка мукою. Приготовленную массу влить въ бумажную трубочку, отрѣзать самый кончикъ и выпускать черезъ нее тѣсто разными тонкими фигурками, поставить въ теплое мѣсто, но не на печь, чтобы сверху слегка обсохли, потомъ вставить въ печь легкую какъ послѣ булокъ, смотрѣть, чтобы не подгорѣли; когда будутъ готовы, вынуть, дать слегка остынуть, снимать ножомъ.

1880) Шоколадное пирожное. (Geduld's-Kuchen). 5 бѣлковъ и $^1/_2$ фунта, т. е. 1 стак. мелкаго просѣяннаго сахара, тереть до-бѣла какъ глазурь, потомъ всыпать 1 ложку тертаго шоколаду и $^3/_8$ фунта, т. е. $1^1/_8$ стак. сухой муки, размѣшать, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать конецъ, выпускать тѣсто разными мелкиму фигурками на желѣзный листъ, который намазать сперва воскомъ, вытереть бумагою и посыпать слегка мукою. Поставить въ теплое мѣсто часа на два, чтобы сверху обсохли, посыпать шоколадомъ, вставить въ лѣтнюю печь, какъ послѣ булокъ. Когда будутъ готовы, вынуть, дать слегка остынуть, снять ножемъ.

1881) Миндальное пирожное. (Geduld's-Kuchen). Сбить пѣну изъ 6 бѣлковъ, сыпать понемногу $^5/_8$ фунт. просѣяннаго сахара, $^1/_4$ фунт., т. е. $^3/_4$ стак. сухой муки и мелко истолченаго горькаго миндало, штукъ 12.

Далѣе поступить какъ сказано въ № 1879.

Посыпать ихъ высушенымъ, истолченымъ и просѣяннымъ сладкимъ миндалемъ, и крупно истолченнымъ сахаромъ, или мелко изрубленными и высушенными фисташками.

Geduld's-Kuchen **другимъ манеромъ.** 1 желтокъ, $^1/_3$ фунта, т. е. $^2/_3$ стак. просѣяннаго сахара, растереть до-бѣла, всыпать $^1/_3$ фун., т. е. 1 стак. сухой просѣянной муки; положить пѣну изъ 4 бѣлковъ, размѣшать, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать кончикъ и выпускать тѣсто мелкими фигурками на желѣзный листъ, который сперва намазать воскомъ, вытереть бумагою и посыпать слегка мукою. Пирожное осыпать разноцвѣтнымъ макомъ, поставить въ теплое мѣсто, но не горячее, часа на два, чтобы тѣсто слегка обсохло, вставить на четверть часа въ лѣтнюю печь, какъ послѣ булокъ.

1882) Geduld's-Kuchen съ ванилью. Влить въ кастрюльку 2 яйца и 7 бѣлковъ, всыпать $^1/_2$ фун. сахара, немного порошка ванили, поставить на плиту на малый огонь и бить метелкою долга, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ;

тогда отставить, не переставая бить метелкою, пока не остынетъ; всыпать 3/8 фунта т. е. 1 1/8 стак. самой лучшей, сухой просѣянной муки и 1/8 фун. картофельной, размѣшать хорошенько, влить въ бумажную трубочку, отрѣзать кончикъ и выпускать тѣсто разными фигурками на желѣзный листъ, который натереть сперва воскомъ и посыпать мукою. Поставить въ теплое мѣсто часа на два, чтобы сверху слегка обсохли, вставить въ лѣтнюю печь на четверть часа.

1883) **Коржики.** Взять 10 желтковъ и третью часть бѣлковъ, взбить вмѣстѣ, чтобы побѣлѣли, потомъ влить туда по каплѣ большую рюмку чистаго спирту, потомъ положить 2 ложки густыхъ сливокъ, чайную чашку мелко истолченнаго сахара, размѣшать все вмѣстѣ, замѣсить тѣсто довольно крутое, раскатать въ мезинецъ толщиною, вырѣзать стаканомъ круглыя лепешечки, смазать масломъ, осыпать сахаромъ, размѣшаннымъ съ корицею, класть на листъ и въ печь, чтобы подрумянились и слегка подсохли. — Подаются къ обѣду, къ кофе, къ чаю, хороши также для дороги.

Выдать: 1 большую рюмку спирту, рому или даже водки. | 10 яицъ, 2 ложки густыхъ сливокъ. Чайную чашку сахара. Муки. Корицы.

На одинъ разъ приготовить изъ половины назначенной пропорціи.

1884) **Коврижки.** 10 желтковъ и 5 яицъ бить лопаткою, пока не покажется пѣна; 1 1/2 фунта хорошаго меду, 1/2 чайной ложечки инбиря тоже сбить хорошенько, смѣшать съ яйцами, не переставая сбивать; потомъ всыпать постепенно 1 1/4 фунт. муки, бить все вмѣстѣ 3 часа, потомъ переложить тѣсто въ бумажныя коробки, осыпать миндалемъ, испечь.

Выдать: 10 желтковъ, 5 яицъ. 1 1/2 ф. меда или 2 стакана. 1/2 чайной ложечки инбиря. | 1/2 стакана миндаля. Муки около 4 стакановъ такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ на оладьи.

1885) **Минутныя лепешки.** Чашку сахара, 1 яйцо, 1 фунтъ муки крупчатой, 1/2 чайной ложечки истолченаго кардамона, 1/2 фунта чухонскаго масла смѣшать, вымѣсить хорошенько, раскатать, дѣлать стаканомъ лепешки, посадить въ печь, посыпавъ сахаромъ и шинкованнымъ миндалемъ. Печь не должна быть очень жарка.

Выдать: 3/4 ст. сахара, 1 яйцо, 3 ст. муки. 1/2 ложки кардамона, 1/2 ф. масла. | 1/4 стак. крупно истолченаго сахара. 1/2 стак. миндаля.

1886) **Шепешки.** Приготовить такое тѣсто, какъ для Kümmel-Kuchen см. № 1808, сдѣлать булочки такой величины, какъ продажныя трехъ-копѣечныя, дать имъ подняться, смазать сверху слѣд. массою: 2 ложки густой сметаны, 1 ложку сливочнаго масла, немного соли, двѣ чайныя ложечки муки и въ печь.

Выдать: *На тѣсто:* 1 1/2 стак. молока, соли. 3/8 ст. дрожжей. 5 яицъ, 3/8 стак. сахара. 2/8 стак. растопленнаго масла. Лимонной цедры. 2 1/2 фунта муки. *Смазать:* 2 ложки густой сметаны. 1 ложку сливочнаго масла.

1887) **Архангельскіе колобки.** 1/2 фун. масла, 1/2 стак. сметаны, 1/2 стак. воды и около 1 фун. ячменной муки, замѣсить густое тѣсто, надѣлать небольшія булочки и въ печь.

1888) **Коржики изъ ржаной муки съ пшеномъ.** Изъ 1 фунта ржаной муки, соли и приблизительно 1 стакана воды замѣсить крутое тѣсто, раскатать очень тонко, смазать масломъ, сверху положить пшеной каши, смазать ее масломъ, вставить въ печь, чтобы испеклись и подсохли, подавая смазать масломъ.

(1 фунтъ ржаной муки, 1 фунтъ т. е. 2 стак. пшена, 1/4 фунта масла).

1889) **Отличные крендели изъ картофельной муки.** Чашку растопленнаго масла, 2 чайныя чашки молока вскипятить, всыпать 3 полныя чашки картофельной муки, мѣшая постоянно деревянной лопаточкой, тогда снять съ огня, растирать, пока не простынетъ, потомъ вбить въ тѣсто по одному 6 яицъ, пока тѣсто не сдѣлается такъ жидко, что можно дѣлать изъ него кренделькы, раскатывать ихъ непремѣнно на салфеткѣ, а потомъ сажать на листъ и въ печь.

Выдать: Чашку масла, 2 чашки молока. 3 чашки картофельной муки. | 6 яицъ, соли и сахару по вкусу.

1890) **Бублики къ кофе скороспѣлые.** На чайную чашку сливокъ положить чашку желтковъ, полъ чашки масла, чашку сахара и чашку чистаго березоваго щелоку, замѣсить тѣсто и сдѣлать бублики т. е. баранки. Приготовить молока, когда оно вскипитъ, опускать въ него бублики, когда они поднимутся набирать ихъ на палочку, и класть въ печь на дощечку; когда подсохнутъ, то дощечку перевернуть, чтобы и бублики перевернулись, оставить въ печи, пока не испекутся.

Выдать: Чашку сливокъ, чашку желтковъ. 1/2 чашки масла, муки. | Чашку сахара. Чашку березоваго щелока.

1891) **Богемскіе калачики.** 1/2 фунта масла, 1 цѣлое яйцо и 1 желтокъ, 2 ложки дрожжей, 9 ложекъ молока, 2 ложки сахара и кто хочетъ кардамону, все смѣшать вмѣстѣ, замѣсить крупичатой мукой сколько нужно, чтобы тѣсто не приставало къ столу; потомъ изъ этого тѣста надѣлать калачиковъ съ ручками, осыпать ихъ изюмомъ и мелко нашинкованнымъ миндалемъ, положить на желѣзный листъ, дать подняться въ тепломъ мѣстѣ, тогда смазать эти калачики взбитымъ яйцомъ и посадить въ печь.

1892) **Настоящіе выборгскіе крендели.** Взять немного муки, 3 стакана хорошаго молока, 2 очень полныя ложки самыхъ лучшихъ густыхъ дрожжей, растворить житкое тѣсто, поставить на теплое мѣсто, чтобы хорошенько поднялось; потомъ выбить хорошенько, положивъ 4 яйца, ложку масла, 1/2 стакана молока, 2 чашки верхомъ сахару, чайную ложечку толченаго кардамону и муки, замѣсить очень густо, опять дать подняться; потомъ мѣсить тѣсто очень долго; затѣмъ сдѣлать крендели на манеръ выборгскихъ, поставить подняться на желѣзномъ листѣ, и когда сажать въ печь, то прежде опустить каждый крендель въ кипящую воду и подославъ въ печи солому, сажать на нее крендели.

1893) **Пирожное изъ сырыхъ крупъ.** Къ чаю и кофе подается пирожное изъ сырыхъ манныхъ или рисовыхъ крупъ или сухарей № 1165 (Часть I).

1894) **Средство придать сахару запахъ ванили, розоваго масла, кофе и проч.** Куличи и прочее печенье хорошо осыпать сверху душистымъ сахаромъ, который приготовляется слѣд. образомъ: надо взять жестяную банку, положить въ банку палочку ванили, насыпать мелкаго сахару, держать банку закрытою. Когда останется сахару 1/4 банки, всыпать свѣжаго, перемѣшать, закрыть.

1895) **Сахаръ съ ванилью** др. ман.: Палочку ванили разломать, истолочь съ сахаромъ, просѣять, въ оставшуюся ваниль и сахаръ всыпать еще сахару; опять толочь, просѣять, смѣшать съ прежнимъ; опять въ оставшійся прибавить сахару и т. д. всыпая до 1 фунта сахара и болѣе смотря по желанію; сохранять въ крѣпко закупоренной, стеклянной или жестяной баночкѣ.

1896) **Средство придать сахару запахъ розоваго масла.** На каждый кусокъ сахара въ 1/2 фунта надо накапать 16 капель самаго лучшаго турецкаго розоваго масла, просушить сахаръ этотъ въ тепломъ мѣстѣ, потомъ истолочь, просѣять, сохранять закупореннымъ въ стеклянной банкѣ.

1897) Средство придать сахару вкусъ апельсиной цедры. Взять 1/4 фунта сахара, стереть имъ самую жолтую цедру съ 2 апельсиновъ, высушить этотъ сахаръ въ тепломъ сухомъ мѣстѣ, истолочь, просѣять и т. д.

1898) Средство придать сахару запахъ флеръ д'оранжъ. 1 чашку свѣжихъ только что сорванныхъ цвѣтовъ флеръ д,оранжъ и 1/4 фунта мелкаго сахара, положить на бумагу и съ нею въ большую ступку, истолочь все вмѣстѣ осторожно, чтобы не прорвать бумагу, потомъ просѣять и сохранять въ стекляной банкѣ крѣпко закупоренной.

1899) Сахаръ съ запахомъ кофе. Взять 1/4 фунта сахара, скропить его 3 ложками крѣпкой эссенціи самаго лучшаго кофе, высушить въ едва тепломъ мѣстѣ, истолочь, просѣять, всыпать въ банку, закупорить.

ОТДѢЛЪ XVIII.

Пасхи и крашенныя яйца.

1900) Пасха обыкновенная. На средней величины форму взять 7 — 8 фун. свѣжаго творогу, положить его на сутки подъ прессъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, положить въ него сметаны самой свѣжей 1 стак., 1/2 фун. самаго свѣжаго сливочнаго масла, 2 чайныя ложки соли, съ 1/2 стак. и даже болѣе по вкусу сахару, перемѣшать все какъ можно лучше, чтобы не было ни одного комка, сложить въ деревянную форму, обложенную внутри чистою тонкою салфеткою, наложить сверху дощечку и тяжелый камень, черезъ сутки выложить осторожно на блюдо.

1901) Пасха проварная. Приготовить пасху точно также, какъ сказано выше № 1900, прибавить 4—5 сырыхъ яицъ, съ 1/2 стак. сахара, съ 1/2 или 1 стак. хорошаго изюма, размѣшать, сложить въ кастрюльку, поставить на плиту, подогрѣть до самаго горячаго состоянія безпрестанно мѣшая, можно даже разъ вскипятить, мѣшать пока не остынетъ, сложить въ деревянную форму и т. д.

1902) Пасха сливочная. 5 чашекъ густыхъ сливокъ, 5 чашекъ самой свѣжей сметаны, 2 чашки парнаго молока, все это смѣшать, поставить въ печку, въ вольный духъ часовъ на 10; въ продолженіи этого времени, оно должно отворожиться, тогда вылить все въ салфетку, дать стечь сывороткѣ въ холодномъ мѣстѣ, потомъ посолить творогъ по вкусу, положить одно сырое яйцо, растереть хорошенько на блюдѣ, чтобы не было комковъ, положить салфетку въ форму, сложить туда заготовленный творогъ и положить подъ прессъ. Сахару положить по вкусу.

Изъ этой пропорціи выйдетъ маленькая форма, на большую же нужно взять 30 чашекъ сливокъ, 30 чашекъ сметаны, 12 чашекъ молока и 6 яицъ, сахару.

1903) Пасха сливочная другимъ манеромъ. 2 бутылки парнаго молока вскипятить одинъ разъ, остудить, чтобы было только тепловато, влить тогда въ него 1 бутылку густыхъ сливокъ, поставить въ теплую комнату, чтобы сдѣлалось кислое молоко, но никакъ не переквашивать; потомъ поставить въ вольный духъ въ печь; когда сыворотка отскочитъ, сейчасъ переложить творогъ въ салфетку и повѣсить на ледникъ, чтобы сыворотка стекла; тогда выложить на блюдо, посолить по вкусу, и на эту пропорцію положить 2 сырыхъ яйца, размѣшать хорошенько, потомъ опять сложить въ мокрую салфетку, въ форму и положить подъ прессъ. Если при растираніи покажется, что сыръ слишкомъ киселъ, то можно удвоить пропорцію сырыхъ яицъ. Можно положить сахаръ и лимонную цедру.

1904) Красная пасха. Нужно взять 3 бутылки молока, влить въ горшокъ и доставить въ горячую печь, чтобы молоко стопилось и сдѣлалось бы красное, при чемъ пѣнки почаще опускать внизъ; тогда вынуть это молоко изъ печки, простудить, чтобы было только тепловато, влить въ него 4 стак. самой свѣжей сметаны, размѣшать и поставить закиснуть; потомъ отворожить его въ вольномъ духѣ, или поставить на часъ на край плиты, когда она топится; какъ только сыворотка отскочитъ,

то не мѣшая, перелить все въ салфетку и повѣсить на ледникъ, пока не стечетъ сыворотка; тогда выложить на сито, протереть и посоливъ по вкусу, положить на эту пропорцію 3 свѣжихъ яйца, размѣшать и положить въ форму подъ прессъ въ холодное мѣсто; по окончаніи закуски каждый разъ относить пасху на ледникъ.

1905) Миндальная пасха. Взять 3 фун. хорошаго свѣжаго изъ подъ пресса творогу, протереть его сквозь частое сито и на эту пропорцію творогу положить 2 бутылки густыхъ сливокъ, размѣшать хорошенько, переложить въ салфетку и дать стечь сывороткѣ. Очистить 2 чашки сладкаго миндаля, 10 штукъ горькаго, истолочь его какъ можно мелче, чтобы совсѣмъ не было крупинокъ, прибавляя по немногу воды, чтобы миндаль не замаслился; когда миндаль совершенно истолчется, то прибавить въ него 1 стак. мелкаго сахара и опять растереть хорошенько; сахаръ можно класть по вкусу болѣе или менѣе, тогда всю эту массу сложить въ пасочную форму, подъ прессъ и на другой же день можно употреблять.

1906) Пасха обыкновенная. Взять самаго свѣжаго творогу, протереть его сквозь сито и на 9 фунтовъ положить 8 свѣжихъ яицъ, 2 бутылки сливокъ, $1^1/_4$ фун. сливочнаго масла, сахару и соли, все это размѣшать хорошенько и сложивъ въ кастрюльку, поставить на плиту; когда творогъ разгорячится до кипѣнія или даже покажется чуть-чуть, что онъ закипаетъ, то сейчасъ же снять съ плиты, поставить на ледъ и мѣшать хорошенько, пока не остынетъ; тогда сложить въ форму, положить подъ прессъ и поставить на ледъ, на другой день можно его ѣсть.

1907) Пасха другимъ манеромъ. На 6 фун. свѣжаго творогу протертаго сквозь сито, положить 6 стакановъ сливокъ, $^3/_4$ фун. чухонскаго масла, 10 сырыхъ яицъ, 2 чайныя ложки лимонной цедры, 1 чайную ложку сахара; все это хорошенько растереть и положивъ мокрую салфетку въ форму, сложить приготовленный творогъ и положить его подъ прессъ.

1908) Пасха красная. Стопить до-красна 3 бутылки цѣльнаго молока, дать остынуть, влить туда 3 бутылки простокваши, 3 стакана сметаны и 1 желтокъ, все это кипятить до тѣхъ поръ, пока не отскочитъ сыворотка, затѣмъ процѣдить сквозь салфетку, протереть сквозь сито, положить по вкусу сахару, $^1/_2$ палочки ванили, переложить въ форму, поставить на холодъ подъ прессъ.

1909) Пасха сладкая. 3 бутылки сливокъ вскипятить, снять съ нихъ пѣну въ отдѣльную чашку, а въ остальныя сливки положить соусную ложку сметаны, опять вскипятить; какъ только поднимется пѣна, то ее опять снять въ ту же чашку, а въ вареныя сливки положить еще соусную ложку сметаны, поставить кипѣть; если опять окажется пѣна, то ее опять снять, а сливки варить, мѣшая съ самаго начала; какъ только начнутъ согрѣваться, чтобы не пригорѣли, что бываетъ очень часто если не остеречься; когда отскочитъ сыворотка, вылить все въ салфетку, дать сывороткѣ стечь, послѣ чего выложить творогъ на блюдо, всыпать 1 стаканъ сахара и какихъ угодно духовъ: ванили, кардамону, лимонной цедры или мушкатнаго цвѣту, размѣшавъ хорошенько, положить въ форму подъ прессъ.

1910) Еще пасха вареная. 4 стакана свѣжей, хорошей сметаны, 7 яицъ разболтать хорошенько и потомъ постепенно вливать въ эту сметану 4 бутылки цѣльнаго молока; когда все хорошенько размѣшается, то варить пока не отскочитъ сыворотка, мѣшая постоянно, чтобы не пригорѣло; тогда перелить въ салфетку, дать стечь сывороткѣ, послѣ чего растереть хорошенько на блюдѣ, положить, если угодно 1 чашку сахара и какихъ угодно духовъ или соли по вкусу, сложить въ форму, поставить на ледъ, пока сыворотка перестанетъ стекать.

1911) Пасха царская. 5 фун. свѣжаго, протертаго сквозь сито творогу, 10 сырыхъ яицъ, 1 фунтъ самаго свѣжаго сливочнаго несоленаго масла, 2 фунта самой

свѣжей сметаны, сложить все въ кастрюльку, поставить на плиту, мѣшая постоянно деревянной лопаточкой, чтобы не пригорѣло; какъ только творогъ дойдетъ до кипѣнія, т. е. покажется хотя одинъ пузырекъ, то сейчасъ же снять съ огня, поставить на ледъ и мѣшать, пока не остынетъ совершенно; тогда положить отъ 1 до 2 фунтовъ сахара, толченаго съ одною палочкою ванили, толченаго очищеннаго сладкаго миндалю $^1/_2$ стакана, $^1/_2$ стак. коринки, размѣшать все хорошенько, сложить въ большую форму, выложенную салфеткою и положить подъ прессъ.

1912) Пасха сладкая другимъ манеромъ. Взять 2 бутылки густыхъ сливокъ, 10 сырыхъ яицъ, 4 стакана сметаны; смѣшать прежде яйца со сметаной, а потомъ уже по немногу разводить сливками, и когда все будетъ хорошо перемѣшано, то влить всю массу въ кастрюлю мѣшая постоянно, кипятить, пока покажется сыворотка; тогда перелить въ салфетку и дать стечь сывороткѣ въ холодномъ мѣстѣ, послѣ чего переложить на блюдо, растереть хорошенько или протереть сквозь сито, прибавить тогда на эту пропорцію 1 чашку мелкаго сахару, истолченнаго съ $^1/_2$ вершкомъ ванили, растереть хорошенько, сложить въ форму и подъ прессъ.

1913) Пасха другимъ манеромъ. 3 фунта свѣжаго изъ подъ пресса творогу протереть сквозь сито, положить 1 фунтъ несоленаго, сливочнаго масла, 15 круто сваренныхъ, сквозь сито протертыхъ желтковъ, смѣшать вмѣстѣ и очень долго тереть, чтобы составилась сплошная масса; потомъ влить на эту пропорцію 4 стакана густыхъ сливокъ и опять, вливая, постоянно тереть хорошенько; когда все будетъ достаточно растерто, выложить въ форму, поставить подъ гнетъ, пока не стечетъ вся сыворотка.

1914) Пасха съ фисташками. На 3 фун. свѣжаго изъ подъ пресса, сквозь частое сито протертаго творогу, положить чашку мелкаго, истолченнаго съ ванилью сахару, или только пропитаннаго запахомъ ванили, растереть съ творогомъ хорошенько, положить 4 сырыхъ яйца, $^1/_2$ фун. сливочнаго масла, $^1/_2$ фун. хорошихъ фисташекъ, которыя прежде нужно очень мелко изрубить, чтобы они были не крупнѣе мелкой крупы; все это растереть какъ можно лучше и тогда влить въ творогъ 4 стакана густыхъ сливокъ, перемѣшать и положить подъ прессъ.

1915) Розовая пасха. Взять два фунта самаго свѣжаго изъ подъ пресса творогу, смѣшать его съ полфунтомъ самаго лучшаго варенья — малины безъ липняго сиропа, прибавить еще съ полстакана сахару или болѣе, смотря по желанію и вкусу, протереть сквозь рѣшето, положить три сырыя яйца, четверть фунта самаго свѣжаго сливочнаго масла, два и даже три стакана самой свѣжей густой сметаны, размѣшать хорошенько, переложить въ небольшую деревянную форму, выложенную тонкою салфеткою, накрыть ея концами, положить сверху дощечку и наложить тяжесть. Варенье придаетъ пасхѣ нѣжный розовый цвѣтъ и нѣжный ароматъ свѣжей малины. Такія пасхи лучше дѣлать въ маленькихъ формочкахъ, во-первыхъ, потому, что невареныя пасхи скорѣе портятся, во-вторыхъ, лучше ихъ имѣть въ большемъ количествѣ, приготовленными разными манерами, а слѣдовательно и разнаго вкуса.

Б) ЯЙЦА КРАШЕНЫЯ.

1916) Яйца для пасхи красятся разными манерами:

а) Красятъ ихъ въ лоскуткахъ шелковой матеріи разныхъ цвѣтовъ. Лоскутки эти надо расщипать, смѣшать, яйца вымыть хорошенько, вытереть до-чиста, потомъ опять смочить, обвернуть въ шелкъ, при чемъ накладывать на яйца еще узорами вырѣзанныя кусочки синей сахарной бумаги; все это покрыть ветошкою, обвязать

нитками, опустить яйца въ кастрюльку съ холодною водою, отъ той минуты какъ закипятъ, варить 10 минутъ, вынуть, остудить, тогда уже снять ветошку и шелкъ.

б) Вымыть яйца до-чиста, вытереть ихъ, обернуть ветошкою, перевязать нитками и сверху мѣстами накапать чернилъ деревянною палочкою; опустить въ воду и когда закипятъ, варить 10 минутъ, вынуть, остудить, тогда снять ветошку.

в) Красятъ въ красную краску, а именно: въ горшокъ средней величины всыпать 1/4 фунта сандала, налить холодною водою, оставить до слѣдующаго дня, потомъ поставить на плиту; когда закипитъ, всыпать 1/2 лота квасцовъ, размѣшать, опустить яйца, подержать на краю плиты, пока яйца не окрасятся, тогда поставить на большой огонь, кипятить ихъ минутъ 10, далѣе остудить, вынуть изъ окраски, вытереть ватою, намоченною въ прованское масло, потомъ вытереть до суха полотенцемъ, сложить на блюдо на салфетку. — Въ одной и той же краскѣ можно красить яйцъ двѣ, три перемѣны.

г) Красятъ точно также въ желтую краску, при чемъ варятъ яйца въ шелухѣ отъ луковицъ или въ листьяхъ молодой березы.

Для разнообразія окрасивъ яйца въ красной краскѣ, кладутъ ихъ еще въ желтую, а окрашенныя въ желтую — опускаютъ въ красную, разъ вскипятятъ и т. д.

д) Превосходно окрашиваются теперь яйца въ порошкѣ, который продается въ химической лабораторіи, при чемъ получаются и указанія способа окраски ихъ.

е) Еще лучше краски фабрики Марке, окрашивающія въ ярко-красный, розовый, фіолетовый, голубой, желтый, зеленый и оранжевый цвѣтъ.

ОТДѢЛЪ XIX.

Пряники.

1917) **Пряники изъ ржаной муки.** 1/2 гарнца, т. е. 6 стакановъ чистаго меду поджарить до-красна, отставляя иногда кастрюлю, чтобы снять накипь. Всыпать въ корытко хорошо высушенной ржаной ситной муки 5/8 гарнца, т. е. 7 1/2 стак., а если простой не очень мелкой ржаной муки, то 3/4 гарнца, т. е. 9 стак., по 1 1/2 золотн. гвоздики, имбиря и аниса, 6 зол. свареной померанцевой корки. Все это заварить кипящимъ медомъ и въ ту же минуту влить 3/8 стак. спирту и всыпать поташу 1/2 чайной ложки безъ верха; потомъ выбивать тѣсто лопаткою или руками, пока не начнетъ отставать отъ нихъ, тогда скатать тонкія, длинныя полоски, нарѣзать кусочками въ вершокъ длиною, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою или намазанный воскомъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, смотрѣть, чтобы не пригорѣли въ такомъ случаѣ открыть трубу. Вынувъ изъ печи, остудить, а потомъ опять ставить раза два въ легкую печь, чтобы подсохли. Мука должна быть самая сухая.

1918) **Пряники изъ крупичатой муки.** 3 стак. меду тереть до-бѣла, всыпать 1 фун. крупичатой муки и опять мѣшать съ 1/2 часа, вбивая по одному 9 желтковъ, всыпать около 1/2 лота кардамона, мелко изрубленной померанцевой корки (1/4 лота англійск. перца, 1/4 лота гвоздики), положить наконецъ пѣну изъ 9 бѣлковъ, размѣшать осторожно. Приготовить большія бумажныя плоскія формы, влить въ нихъ эту массу, посыпать истолченнымъ миндалемъ, поставить на желѣзный листъ и въ печь не слишкомъ горячую, т. е. послѣ хлѣбовъ. Когда испекутся, разрѣзать ихъ острымъ ножемъ и ставить опять въ теплую печь раза два, три, чтобы совершенно высохли и были разсыпчатые.

1919) **Пряники шоколадные.** 1 фунтъ сахара распустить въ не совсѣмъ полномъ стаканѣ воды, смѣшать съ 1 1/2 стакановъ меда, варить въ большой кастрюлѣ, всыпать 3 золотника поташа, немного корицы, кардамону, гвоздики, англійскаго перцу и 1/2 фун. миндаля, мелко изрубленнаго вмѣстѣ съ кожицею. Снявъ съ огня, всыпать 1 1/2 фунта муки, размѣшать до гладкости, выложить на столъ, посыпанный мукою, вымѣсить тѣсто руками; если бы было немного жидко, прибавить муки, раскатать, нарѣзать пряники разными фигурками, сложить на желѣзный листъ, слегка намазанный несоленымъ масломъ, вставить въ лѣтнюю печь; когда подрумянятся, вынуть.

1 1/2 фунта сахара, немного воды вскипятить раза два, когда сиропъ будетъ тянуться, всыпать 1/2 фун. тертаго шоколада, размѣшать, намазать этою массою сперва одну сторону пряниковъ, когда въ печи высохнутъ, тогда и другую и опять въ печь.

1920) **Пряники на розовой водѣ.** 1 стак. розовой воды, 1 фунтъ сахара вскипятить, слегка остудить; десертную ложку поташа распустить въ водѣ, смѣшать съ сиропомъ изъ розовой воды, всыпать 1 фунтъ муки, бить хорошенько лопа-

точкою, накрыть плотно, поставить на печь; на другой день по утру раскатать, дать подняться и печь въ неслишкомъ жаркой печи.

1921) Пряники миндальные. 1 фунтъ сладкаго, 1/4 фун. горькаго миндаля обварить, очистить, сполоснуть въ холодной водѣ, выбрать друшлаковою ложкою и тотчасъ мелко изрубить; 1/2 фун. сахара истолочь, просѣять, взять 1 1/2 зол. истолченой гвоздики или кардамона, смѣшать все это, всыпать въ миндаль, толочь вмѣстѣ, не подливая ни одной капли воды. Когда масса сдѣлается клейкою, класть ее въ маленькія деревянныя или жестяныя формочки на облатки и высушить въ лѣтней печи. Потомъ оглазировать.

1922) Пряники торунскіе. 1/2 гарнца, т. е. 6 стакановъ меду поджарить до-красна, снять накипь, отставить, влить по немогу 3/4 стак. спирту, мѣшать, чтобы не вспыхнуло, всыпать 3/4 стак. свареной, мелко изрубленной померанцевой корки, 1/2 лота гвоздики, 1/2 лота имбирю, 1/2 лота англійскаго перцу, 1 лотъ анису и 1 лотъ итальянскаго укропу, размѣшать и тотчасъ этимъ горячимъ, почти кипящимъ медомъ заварить 9 стакановъ муки ржаной, просѣянной сквозь частое сито и слегка поджаренной; мѣшать лопаткою сильно и долго, пока масса не начнетъ бѣлѣть, что наступить не ранѣе, какъ чрезъ два часа. Тогда переложить это тѣсто въ плоскія бумажныя формы, не наполняя ихъ до верху и каждый разъ обмакивая руки въ пиво, вскипяченное съ медомъ. Этимъ пивомъ смазать и сверху также пряники. Бумажныя формы поставить на желѣзный листъ, дать тѣсту немного подняться, повтыкать сверху миндаль и кусочки цуката, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. Когда испекутся, поставить ихъ въ холодное мѣсто, чтобы не слишкомъ высохли.

1923) Пряники иначе. А именно: зазарить ржаную муку горячимъ медомъ, со спеціями, бить лопаткою, пока масса не начнетъ бѣлѣть, накрыть полотномъ, вынесть въ холодное мѣсто на три дня, потомъ опять внести въ теплую комнату, всыпать 3 золотн. поташа и бить лопаткою какъ можно дольше, потомъ разложить въ бумажныя формы и поступить далѣе во всемъ, какъ сказано выше; вынувъ изъ печи, вынесть въ холодное мѣсто на цѣлый мѣсяцъ.

1924) Пряники сахарные. 8 яицъ растереть до-бѣла съ фунтомъ сахара, всыпать потомъ по немногу 1 3/4 фунта крупичатой муки, 1 ложку свареной, мелко изрубленной померанцевой корки, 1 чайную ложку безъ верха кардамона, 1 чайную ложку безъ верха имбиря, столько же корицы; гвоздики 1/2 чайной ложки, т. е. вдвое меньше, 2 полныя ложки нашинкованнаго сладкаго и 2 полныя ложки нашинкованнаго горькаго миндаля, мѣшать все вмѣстѣ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ чашки; надѣлать маленькихъ продолговатыхъ пряничковъ, не подсыпая нисколько муки; вставить въ печь на желѣзномъ листѣ послѣ хлѣбовъ, чтобы не пригорѣло; ставить потомъ два, три раза въ печь, чтобы высохли.

1925) Пряники на меду со спеціями. Взбить хорошенько 10 желтковъ; вскипятить 1 3/4 фун. меду, снять пѣну, взбивать медъ пока не простынетъ, тогда положить въ него 3 цѣлыхъ яйца и бить хорошенько, потомъ смѣшать со взбитыми желтками, опять выбивать, всыпать 2 стакана мелко истолченнаго сладкаго, 1/3 стак. горькаго миндаля, 1/4 лота кардамона, 4—5 ложечекъ корицы, можно положить цукату, подогрѣть все, но не дать вскипѣть, потомъ взбивать полчаса; положить 1 1/2 фунта самой лучшей крупичатой муки, всыпая ее по немногу, перелить все въ плоскую форму изъ сахарной бумаги, посадить въ печь послѣ хлѣбовъ; сверху можно украсить миндалемъ цѣльнымъ или шинкованнымъ, а также и изюмомъ или коринкою.

1926) Пряники безъ спецій. Взять 3 фунта меду, вскипятить его, пѣну снять, остудить до теплоты парнаго молока и начать взбивать деревянною лопаточкою;

черезъ полчаса взбиванья начать впускать по одному, 20 яицъ и каждое яйцо впускать тогда, когда предъидущее размѣшается совершенно съ медомъ, бить все время, пока будетъ топиться печь, потомъ всыпать въ медъ сколько войдетъ муки, чтобы тѣсто было густо; послѣ раздѣлить все на 20 частей, каждую часть положить въ приготовленныя заранѣе бумажныя коробки. Положивши муку, не должно долго взбивать, а размѣшать только и разложить въ коробки.

1927) Пряники на патокѣ. Чайную ложку поташа облить чайною чашкою кипятка, размѣшать хорошенько; потомъ взять 3 фунта хорошей патоки, 1 фунтъ сахару вскипятить, положивъ во время кипѣнія, 1 золотникъ кардамона, 1/2 лота корицы, 1 золотникъ гвоздики или мушкатнаго цвѣта и 1/4 фун. чухонскаго несоленаго масла, тогда сейчасъ снять съ огня и начать всыпать постепенно 3 фун. крупичатой муки и какъ можно долѣе бить лопаткой; когда остынетъ до теплоты парнаго молока, влить разведенный и уже остывшій поташъ, опять взбивать 1/2 часа, послѣ чего накрывъ салфеткою оставить на 12 часовъ; потомъ дѣлать какія угодно фигурки или квадратики, сажать въ печь послѣ хлѣбовъ.

1928) 5 фунтовъ патоки, 1 фунтъ русскаго масла и 1 1/2 фунта мелкаго сахара размѣшать, поставить на огонь, вскипятить мѣшая, пока не разойдется сахаръ. Когда хорошо вскипитъ, положить тотчасъ 3 зол. толченой корицы и 1 зол. гвоздики, перелить въ большой горшокъ; влить 3—4 золот. поташа распущеннаго въ рюмкѣ теплой воды; лить по немногу мѣшая, чтобы не выплыло, потому что отъ поташа будетъ подниматься, не переставать мѣшать, пока не осядетъ. Тогда всыпать по немногу 5 фун. крупичатой муки, мѣсить хорошенько рукою или выбивать лопаточкой покрайнѣй-мѣрѣ часъ, пока тѣсто не побѣлѣетъ; поставить въ комнату на 3—4 дня, каждый день вымѣшивая тѣсто. На четвертый день выложить на столъ, вымѣсить руками, раскатать скалкой, вырѣзать формочками пряники, въ видѣ звѣздочекъ, лошадокъ, пѣтуховъ, оленей, переложить на листъ посыпанный мукою, въ небольшомъ другъ отъ друга разстояніи; посадить въ печь; когда поднимутся и подрумянятся, вынуть.

Оленей, лошадокъ и пр. вырѣзываютъ по бумагѣ, изъ которой прежде надо вырѣзать хорошенько эти фигурки. Пряники эти покрываютъ потомъ по желанію бѣлою глазырью и золотятъ, если они предназначаются для елки.

1929) Малиновые пряники. Взять сколько угодно сухой малины, положить ее въ тазикъ, облить кипяткомъ, чтобы только покрыло малину, поставить на плиту, вскипятить ее хорошенько, чтобы она была совсѣмъ мягкая, тогда снять съ огня, протереть сквозь сито; нужно чтобы протертая малина была густоты протертаго клюквеннаго или брусничнаго морса; тогда смѣрить этотъ морсъ и на каждую чашку положить чашку меду, вскипятить; заранѣе приготовить сухарей изъ бѣлаго хлѣба, высушенныхъ очень сухо, но не подожженныхъ, и сухой малины, то и другое истолочь, положивъ по равной части, смѣшать вмѣстѣ и всыпать въ горячій морсъ съ медомъ, чтобы составилось густое тѣсто, которое поварить хорошенько, чтобы сухая малина разварилась, послѣ разложить лепешками на листъ, подсушить, потомъ пересыпать сахаромъ и сложить въ банку.

1930) Пряники. 12 желтковъ и 1/2 фунта сахара размѣшать до-бѣла, влить 2 фун. меда, опять бить хорошенько, пока медъ побѣлѣетъ, тогда положить въ взбитый медъ 1 золотн. корицы, 1 золотн. кардамона, 4 лота цуката мелко изрѣзаннаго, 1/4 фун. шинкованнаго миндаля, всыпать 1 3/4 фун., крупичатой муки, размѣшать все это хорошенько, и когда уже печка готова, положить взбитые бѣлки, размѣшать и тотчасъ налить въ приготовленныя бумажныя коробки, которыя наполнить только до половины, потому что должны подняться.

1931) Пряники изъ ржаной муки. Взять 3 чашки самаго жидкаго ржанаго тѣста, положить въ него 3 чашки патоки, размѣшать хорошенько, положить на эту пропорцію 2 ложки хорошихъ дрожжей, 12 померанцевыхъ корокъ (такой величины, какъ продаются сухія корки), размочить ихъ прежде въ водѣ, тщательно срѣзать бѣлую внутренность корокъ, а цедру мелко изрубить, положить въ тѣсто и все замѣсить 2 фун. пшеничной муки 2 сорта, дать подняться, раскатать лепешкой и сажать въ печь послѣ хлѣбовъ.

1932) Пряники. Высушить до суха наканунѣ $6^1/_4$ фун. самой лучшей крупчатой муки, также наканунѣ положить 4 лота поташу въ стаканъ розовой воды. На другой день вскипятить $6^1/_4$ фун. патоки или меду, снять пѣну, процѣдить сквозь полотенце, вливая прямо въ муку, растереть хорошенько руками муку съ патокой; когда тѣсто простынетъ, влить въ него розовую воду съ поташемъ, опять вымѣсить тѣсто, потомъ положить одну ложку коньяку или рому, 4 лота несоленаго чухонскаго масла, 1 фунтъ мелкаго сахара, $1^1/_2$ фунта шинкованнаго миндаля, 1 лотъ корицы и 1 лотъ свѣжей лимонной цедры очень мелко нарѣзанной, все это хорошенько размѣшать, потомъ раскатавъ надѣлать пряниковъ, какой угодно формы, посадить въ печь, которая должна быть такъ горяча, какъ на булки.

1933) Орѣхи изъ пряничнаго тѣста. На 1 фунтъ сахара положить 8 яицъ, $^1/_2$ чайной ложечки кардамона, кто любитъ, столько же англійскаго перцу, муки всыпать столько, сколько войдетъ, чтобы тѣсто было такъ густо, чтобы можно было изъ него сдѣлать кругленькіе катышки въ родѣ орѣховъ, класть ихъ на листъ и въ печь.

1934) Красные пряники. 3 фунта самой сухой муки и $^1/_2$ фун. чухонскаго несоленаго масла растереть хорошенько руками, потомъ всыпать 2 лота толченаго и просѣяннаго имбиря, влить $1^1/_2$ фунта патоки, все размѣшать, надѣлать катышки въ величину грецкаго орѣха, посадить въ печь послѣ хлѣбовъ на $^1/_4$ часа, что впрочемъ можно видѣть, смотря по готовности пряниковъ.

1935) Шоколадные пряники. 4 бѣлка взбить въ пѣну какъ можно лучше, положить въ нихъ $^1/_2$ фун. сахара и $^1/_2$ фун. шоколада, надѣлать пряниковъ въ родѣ небольшихъ лепешекъ, положить на листъ и поставить въ вольный духъ.

1936) Сахарные пряники. На 5 бѣлковъ положить $^3/_4$ фун. мелкаго, просѣяннаго сахара, $^1/_2$ фун. муки и $^1/_4$ фун. арбузнаго или какого угодно цуката, растереть все вмѣстѣ, раскатать и надѣлать круглыхъ пряниковъ.

1937) Медовые пряники. 2 фунта меду вскипятить, остудить и потомъ сбивать деревянною лопаточкою не менѣе $^3/_4$ часа; послѣ чего положить въ него 2 фун. муки, 8 взбитыхъ желтковъ, 10 толченыхъ горькихъ миндалинъ, мелко изрубленной лимонной цедры съ 1 лимона. Когда печь будетъ готова, то взбить 8 бѣлковъ, смѣшать все вмѣстѣ и класть въ приготовленныя бумажныя коробочки, которыя прежде обмазать немного несоленымъ масломъ, печь должна быть такой теплоты, какъ для бѣлыхъ хлѣбовъ.

1938) Отличные сахарные пряники. Взять $1^1/_4$ фун. мелкаго просѣяннаго сахара, влить въ него $1^1/_4$ стак. воды поставить на огонь, чтобы вскипѣло; тогда взять очень мелко нарѣзанную цедру съ одного лимона, нашинковать ее очень мелко, положивъ въ сиропъ, варить, пока сокъ не сдѣлается такъ густъ, какъ для варенья; тогда снять его съ огня, перелить въ каменную чашку, дать пѣсколько остынуть, положить 1 золотн. толченой корицы, 1 золотн. толченаго кардамона, хорошенько размѣшать; послѣ всего положить $1^1/_2$ фун. лучшей крупчатой муки, замѣсить тѣсто, бить его руками 2 часа; приготовить листы бумаги, посыпать ихъ мукою и класть на нихъ по куску этого тѣста въ видѣ лепешекъ. Когда пряники испекутся, то можно ихъ оглазировать слѣдующимъ манеромъ: 2 бѣлка, $1^1/_2$ стак. сахара тереть пока не побѣлѣетъ и не погустѣетъ; положить по вкусу ложку или болѣе лимоннаго сока, или коричневаго масла, размѣшать хорошенько, намазать пряники и поставить въ печь, чтобы подсохли.

1939) Ржаные пряники съ ягодами. Сварить какое нибудь варенье изъ ягодъ малины или смородины, въ горячій сиропъ всыпать истолченыхъ и мелко просѣянныхъ ржаныхъ сухарей, размѣшать, намазать на листъ; когда слегка подсохнетъ, нарѣзать пряничками, подсушить, осыпать сахаромъ, сохранять въ банкахъ.

ОТДѢЛЪ XX.

Варенье, желе, сиропъ.

А) ВАРЕНЬЕ.

Примѣчаніе. Ягоды или фрукты назначенные для варенья надобно собирать въ тотъ же самый день,—и то въ день ясный, сухой, а не дождливый; эти ягоды и фрукты должны быть неперезрѣлые. Варя варенье надо сперва вскипятить хорошенько сиропъ, т. е. воду съ сахаромъ, который брать кусками, кипятить до тѣхъ поръ, пока сиропъ этотъ, остуженный на ложкѣ, не будетъ сливаться какъ вода, а не широкой полосой, тогда, снявъ накипь, всыпать ягоды, потряхивая тазикъ, дать ягодамъ раза три вскипѣть ключомъ, каждый разъ отставляя отъ огня тазикъ, чтобы снять съ варенья пѣну, потомъ уже доваривать его на легкомъ огнѣ. Чтобы узнать, готово ли варенье, нужно брать его по немногу ложечкою, если ягоды прозрачны и полны, а сиропъ густъ, прозраченъ и, подержавъ на льду, подернется тонкою перепоночкою—знакъ, что уже варенье готово. Кислыя ягоды, какъ-то: смородину, барбарисъ и проч. надобно варить менѣе. Сахару можно брать $1^1/_2$ или 2 фунта на 1 фунтъ ягодъ. Изъ экономіи лучше было бы брать $1^1/_2$ ф. на 1 фунтъ ягодъ, но въ дѣйствительности это не можетъ назваться экономіею; въ 2 фунтахъ сахара болѣе соку, въ которомъ каждая ягода плаваетъ отдѣльно и потому имѣетъ видъ полный, а не смятый. Кромѣ того, варенье изъ полутора фунта сахара киснетъ, надобно тогда прибавлять сахару, переваривать, на что выйдетъ болѣе сахару и что отниметъ у варенья хорошій видъ и цвѣтъ. Вмѣсто сахару можно брать сахарный песокъ, который гораздо дешевле, въ такомъ случаѣ на 1 ф. сахарнаго песку взять 4 чайныя чашки воды, вскипятить, снять накипь, вылить въ салатникъ, поставить въ холодное мѣсто на цѣлыя сутки, на другой день слить осторожно чистый сиропъ въ кастрюлю, уварить его до извѣстной густоты и потомъ сыпать ягоды. Варя и накладывая варенье, не надобно употреблять той самой ложки, которою пробуютъ варенье, какъ для опрятности, такъ и для того, чтобы варенье не портилось отъ лишней сырости. Горячаго варенья не надобно тотчасъ сливать въ банку, потому что тогда ягоды всплываютъ на верхъ, а сокъ остается на днѣ; надобно варенью дать остынуть въ фаянсовой чашкѣ и не давать ему стоять въ мѣдной посудѣ. Горячаго варенья не надо прикрывать крышкою, потому что поднимающійся паръ, превращаясь въ капли воды и спадая въ варенье, бываетъ причиною плѣсни и скорой порчи. Если непремѣнно надобно закрыть варенье, какъ напримѣръ отъ мухъ, то лучше прикрыть тонкою холстиною, которая принимая въ себя сырость, не допускаетъ ее спадывать въ варенье. Когда варенье кипитъ ключемъ надобно снимать накипь ложкою, какъ можно осторожнѣе, не прижимая ягодъ и не мѣшая ихъ ложкою, а чаще встряхивать тазикъ, чтобы сиропъ покрывалъ всѣ ягоды. Варить варенье надобно въ тазикѣ, т. е. въ плоской мѣдной кастрюлѣ, но не лужоной отъ которой портится цвѣтъ варенья.

Если варенье обсахарится, что случается вслѣдствіе того, что варенье переварено, надобно въ варенье влить ложку холодной воды, поставить банку съ вареньемъ въ кастрюлю, наполненную холодною водою столько, сколько варенья въ банкѣ; кастрюлю поставить на плиту, согрѣть воду такъ, чтобы она почти кипѣла; тогда не вынимая банки съ вареньемъ, отставить кастрюлю, а когда вода остынетъ, вынуть банку съ вареньемъ, которое отъ горячей воды растаетъ. Съ банокъ, вставленныхъ въ кастрюлю надобно снять пузырь и бумагу.

Если варенье начнетъ киснуть, т. е. если его не доварили, то надобно его переварить какъ можно скорѣе, посыпая сверху мелкимъ сахаромъ (потому что, если такое варенье будетъ долго оставаться неперевареннымъ, тогда его ничѣмъ не поправишь); варить до тѣхъ поръ, пока не будетъ болѣе накипи. Сохранять варенье надобно въ мѣстѣ холодномъ, но сухомъ, въ закрытыхъ ящикахъ, до половины наполненныхъ пескомъ, каждый годъ перемѣняемымъ. Лѣтомъ можно держать варенье въ печи, куда не доходитъ тепло и гдѣ нѣтъ ни малѣйшей сырости.

Варенье надобно складывать въ маленькія фунтовыя баночки, потому что въ большихъ банкахъ, если варенье выбрано до половины, входитъ болѣе воздуха и оттого оно скорѣе портится. Банки завязывать восковою бумагою или пузыремъ, сперва размоченнымъ и до суха вытертымъ; подъ пузырь положить кружокъ бумаги, намоченный въ ромѣ, сверху же обвязать чистою бумагою, на которой записать родъ варенья и № банки.

1940) Крыжовникъ. Взять крупнаго зеленаго, т. е. неспѣлаго крыжовника, вынуть сѣмячки, сполоснуть; когда обсохнутъ, свѣсить, налить спиртомъ или крѣпкою водкою такъ, чтобы покрыло ягоды, накрыть, черезъ часъ откинуть на рѣшето. Между тѣмъ кастрюльку наполнить вишневыми листьями, налить водою, вскипятить раза два-три и этою водою облить нѣсколько разъ крыжовникъ, сложенный на рѣшето, а потомъ облить его холодною водою, пока не остынетъ. На 1 фунтъ очищеннаго крыжовника взять 1 стак. воды и 2 фунта сахара, прокипятить сиропъ, всыпать ягоды, вскипятить раза три, каждый разъ снимая тазикъ съ огня минуты на двѣ или на три, потомъ доваривать на самомъ легкомъ огнѣ и т. д.

1941) Крыжовникъ очень зеленый. Очищенный отъ сѣмячекъ, сполосканный, зеленый, неспѣлый крыжовникъ, собранный между 10 и 15 іюня, сложить въ муравленный горшокъ, перекладывая рядами вишневыми листьями и немного щавелемъ или шпинатомъ, налить спиртомъ, закрыть крышкою, обмазать тѣстомъ, вставить на нѣсколько часовъ въ печь такъ жаркую, какъ она бываетъ обыкновенно послѣ вынутаго изъ нея хлѣба. На другой день вынуть крыжовникъ, всыпать въ холодную воду со льдомъ, черезъ часъ перемѣнить воду и разъ въ ней вскипятить ягоды; сливъ кипятокъ, всыпать тотчасъ же ягоды въ холодную воду со льдомъ, вскипятить другой разъ, опять въ холодную воду со льдомъ, которую перемѣнить еще нѣсколько разъ, каждый разъ держа въ ней ягоды минутъ 10 или 15, чтобы лишить ихъ спиртоваго запаху. Потомъ откинуть ягоды на рѣшето, когда вода стечетъ, разложить на скатерть; когда обсохнутъ, свѣсить, на каждый фунтъ ягодъ взять 2 фунта сахара и 1 стак. воды. Приготовить сиропъ изъ $^3/_4$ назначеннаго сахара, прокипятить, снять пѣну и въ горячій всыпать ягоды; когда начнутъ кипѣть, всыпать остальнымъ сахаромъ и раза три вскипятить ключомъ, доваривать на легкомъ огнѣ. Въ сиропъ не мѣшаетъ положить кусочекъ ванили.

1942) Крыжовникъ. Зеленый очищенный отъ зеренъ крыжовникъ бросить въ холодную воду. Въ кастрюлю положить вишневыхъ листьевъ налить водою, вскипятить; когда вода позеленѣетъ, листья вынуть и въ кипятокъ всыпать ягоды на минуту; откинуть на рѣшето, облить холодною водою и наконецъ положить въ воду со льдомъ, оставить такъ на нѣсколько часовъ, чтобы ягоды окрѣпли. Потомъ слить воду. Приготовить сиропъ: на 1 фунтъ ягодъ взять 2 фунта сахара и 1 стак. воды, и прокипятить, всыпать ягоды и т. д.

Точно также варить зеленую смородину.

1943) Крыжовникъ. Собрать неспѣлаго крыжовнику между 15 и 25 іюня, очистить его отъ сѣмячекъ, сполоснуть въ холодной водѣ. Взять вишневыхъ листьевъ, налить спиртомъ, поставить въ горшкѣ въ горячую печь часа на два. Крыжовникъ же пусть лежитъ на рѣшетѣ. Вынувъ изъ печи горшокъ, пропѣдить спиртъ въ тазикъ, сложить туда же крыжовникъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето и обливать холодною водою, пока не остынетъ.—Прокипятить сиропъ изъ 2 фун. сахара и 1 стак. воды на 1 фун. ягодъ, всыпать ягоды и т. д.

Въ сиропъ можно положить кусочекъ ванили.

1944) Зеленый крыжовникъ другимъ манеромъ. Вскипятить въ кастрюлѣ чистую воду и въ ту же минуту, отставляя кастрюлю отъ огня, всыпать въ нее очи-

щенный отъ сѣмячекъ зеленый крыжовникъ, погружая ложкою тотъ, который будетъ всплывать наверхъ; когда крыжовникъ слегка побѣлѣетъ, откинуть его тотчасъ же на рѣшето и перелить холодною водою со льдомъ; потомъ всыпать его въ самую холодную воду и поставить въ погребъ на двое сутокъ, прибавляя понемногу льду, но осторожно, чтобы не смять ягодъ. По прошествіи двухъ дней сложить крыжовникъ на рѣшето; когда вода стечетъ, приготовить сиропъ изъ половины назначеннаго сахара, т. е. изъ 1 фун. сахара и 1 стак. воды, и въ кипящій сиропъ всыпать крыжовникъ, разъ вскипятить, отставить, осыпать сверху четвертою частью оставшагося мелкаго, просѣяннаго сахара, опять вскипятить; когда ягоды поднимутся, снять тазикъ съ огня, осыпать ягоды 1/4 фун. сахара и такъ повторить раза четыре, пока не выйдетъ весь назначенный сахаръ; сыпать же сахаръ надобно осторожно, не сыпать его близко краевъ тазика, чтобы не пригорѣлъ и тѣмъ не испортилъ цвѣтъ сиропа. Посыпавъ ягоды сахаромъ въ послѣдній разъ, облить ихъ ровно сокомъ, выжатымъ изъ 2 лимоновъ и доварить уже варенье на самомъ легкомъ огнѣ или на угольяхъ, снимая сверху накипь и, не мѣшая ягодъ ложкою, а только потряхивая тазикъ.

На 1 фун. ягодъ — 2 фун. сахара и 1 1/2 стак. воды.

1945) Зеленый крыжовникъ въ видѣ шишекъ хмѣля. Собрать крупнаго зеленаго крыжовника, оторвать стебельки, съ той же стороны разрѣзать каждую ягоду ну четыре части, но не до самаго конца, такъ чтобы имѣли видъ четырехъ листочковъ. Самую середину, т. е. сѣмячки вынуть осторожно перочиннымъ ножичкомъ, потомъ нанизать по четыре или по пяти такъ разрѣзанныхъ ягодъ на стебелекъ отъ смородины и варить ихъ съ большою осторожностью, какъ сказано крыжовникъ № 1941, т. е. также ставить его въ печь въ горшкѣ, переложивъ вишневыми листьями и заливъ спиртомъ и т. д.

1946) Крыжовникъ зрѣлый. Собрать довольно зрѣлаго, уже краснаго крупнаго крыжовнику, выбрать осторожно всю середину, сполоснуть въ холодной водѣ. На 1 фунтъ такихъ очищенныхъ ягодъ взять 1 1/2 фун. сахара и 1 стак. воды, прокипятить сиропъ, всыпать ягоды и варить какъ обыкновенно сперва на сильномъ, а послѣ на маломъ огнѣ.

1947) Малина на манеръ кіевскаго варенья безъ воды. 1 фунтъ малины всыпать въ чистый муравленый тазикъ, пересыпая 1 1/2 фун. сахара, истолченнымъ въ порошокъ; поставить на всю ночь на ледъ. Когда сахаръ немного распустится и ягоды дадутъ изъ себя сокъ, тотъ самый тазикъ поставить на 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.

1948) Малина другимъ манеромъ. 1 фун. свѣжей неперезрѣлой малины сложить на блюдо, одну ягодку подлѣ другой, осыпать 1 полною ложкою мелкаго сахара, оставить такъ на одинъ часъ. Разрубить на куски 1 1/2 фун. сахара, влить 1 стаканъ воды, вскипятить, отставить; черезъ 5 минутъ, когда сиропъ немного остынетъ, положить въ него малину, встряхнуть тазикъ, поставить на плиту, когда вскипитъ отставить, снять осторожно пѣну, опять вскипятить, опять отставить и варить, пока ягоды не сдѣлаются полными.

1949) Малина лѣсная. Собрать крупную, не слишкомъ переспѣлую малину въ сухую хорошую погоду, положить ягоды на блюдо. На 1 фун. ягодъ отвѣсить 1 1/2 фун. сахара; четвертую часть тотчасъ же истолочь, осыпать имъ ягоды, поставить блюдо на ледъ на всю ночь. На другой день приготовить сиропъ изъ одного стакана воды и оставшагося сахара, залить ягоды остывшимъ уже сиропомъ на три часа;

послѣ варить какъ обыкновенно. Когда варенье будетъ готово, перелить въ салатникъ, дать остынуть, выбрать ягоды деревяннымъ прутикомъ или чайною ложечкою, складывая ихъ въ банку; сиропъ же процѣдить, налить на ягоды. Осыпаніе на ночь сахаромъ скрѣпляетъ ягоды и не допускаетъ ихъ развариваться въ сиропѣ; во-вторыхъ, хорошо тѣмъ, что лѣсную малину обыкновенно приносятъ вечеромъ и потому, осыпавъ ягоды такимъ образомъ сахаромъ, можно варить ихъ уже на другой день. На 1 фун. хорошей крѣпкой малины достаточно 1 1/2 фун. сахара.

1950) Варенье изъ сушоной малины. Взять 1 фунтъ сушоной малины, обварить ее кипяткомъ, накрыть; черезъ полчаса слить этотъ малиновый настой, взять его два стакана и 1 фун. сахара, прокипятить сиропъ, всыпать ягоды и варить какъ обыкновенно. Это варенье употребляется въ кушанья, на пироги, торты, пончки и проч.

1951) Американская малина. Эти ягоды труднѣе варить, потому что очень нѣжны, собирать ихъ послѣ нѣсколькихъ дней хорошей погоды,—надо ихъ сперва смочить спиртомъ, а потомъ осыпать сахаромъ. На другой день варить, какъ сказано въ № 1949, но на 1 фунтъ ягодъ брать 2 фунта сахара. Ягоды будутъ крѣпче и будутъ имѣть прекрасный цвѣтъ, если въ варенье влить нѣсколько капель витріоля, только надо остерегаться, чтобы его не перелить.

1952) Клубника. Приготовляется точно также, какъ малина, съ тою только разницею, что сперва надобно обрѣзать осторожно зеленые листочки, оставивъ корешокъ въ 1/4 вершка длиною; каждую ягоду обмакнуть въ спиртъ или бѣлый ромъ, разложить на блюдо, посыпать четвертою частью назначеннаго сахара, поставить на ледъ. На другой день приготовить сиропъ: на 1 фунтъ ягодъ взять 1 стаканъ воды и 2 фунта сахара, прокипятить, всыпать ягоды, 3 раза вскипятить, каждый разъ отставляя тазикъ и осторожно снимая пѣну, потряхивая тазикомъ; доваривать же на легкомъ огнѣ, пока ягоды не потеряютъ кислоту и сиропъ не начнетъ подергиваться перепоночкою.

1953) Вишни и черешни. Вынувъ осторожно изъ вишень и черешней косточки такъ, чтобы не портить цѣлости ягодъ, перелить ихъ на рѣшетѣ холодною водою со льдомъ. На 1 фунтъ неочищенныхъ ягодъ взять 1 1/2 или 2 фун. сахара и 1 стаканъ воды на каждый фунтъ сахара; прокипятить сиропъ, всыпать ягоды, варить какъ обыкновенно.

Или, всыпавъ ягоды въ сиропъ, поварить ихъ но не долго, вылить въ каменную чашку, на другой день слить осторожно сиропъ; когда закипитъ, всыпать опять въ него ягоды и варить ихъ до готовности, потомъ, выливъ въ каменную чашку, остудить, переложить въ банку и т. д.

Или, переливъ ягоды водою со льдомъ, сложить ихъ въ каменную чашку, залить вскипяченымъ и остывшимъ густымъ сиропомъ; на другой день слить сиропъ, вскипятить, всыпать ягоды и варить до готовности.

1954) Земляника. Взять 1 фунтъ свѣжей, крупной, въ хорошую погоду собранной земляники, сложить ее на блюдо, скропить спиртомъ, посыпать 1/2 фунтомъ сахара, поставить въ погребъ на цѣлую ночь. На другой день сдѣлать сиропъ изъ 1 1/2 фунта сахара и 1 стакана воды, прокипятить, всыпать ягоды, далѣе поступить какъ обыкновенно.

1955) Другимъ манеромъ. Перебрать 3 стак. земляники, разсыпать ее на бумагу, на солнце, чтобъ обсохла впродолженіе 4—5 часовъ. Прокипятить 2 стак. воды съ 4 1/2 стаканомъ хорошаго сахарнаго песку, опустить землянику, варить до готовности.

1956) Смородина зеленая. Приготовляется точно также, какъ и крыжовникъ № 1940—1942.

1957) Смородина красная, бѣлая или черная и рябина. Выбрать крупныя ягоды, вынуть сѣмячки и непремѣнно сполоснуть ягоды въ холодной водѣ, сложить въ банку, залить вскипяченымъ, но уже холоднымъ сиропомъ изъ 1¼ фун. сахара 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 ½ или ¾ фунта сахара. Для простаго варенья можно ягоды не чистить, но только сполоснуть ихъ и варить, какъ обыкновенно: на 1 фунтъ ягодъ 1½ или 2 фунта сахара и 1 стаканъ воды.

Смородину варятъ иногда цѣлыми вѣточками.

1958) Барбарисъ. 1 фунтъ очищеннаго барбариса, 2 фунта сахара, 1 ст., воды варить такъ, какъ красную смородину № 1957 вычистивъ сѣмячки или нѣтъ.

1959) Розовый цвѣтъ. Собрать только что распустившіеся бутоны шиповника, а лучше розъ сентифолій, отрѣзать бѣлые кончики листьевъ, отвѣсить 1 фунтъ, сложить на друшлакъ, обварить кипяткомъ, поправляя ложкою, чтобы листья не всплывали наверхъ. Потомъ друшлакъ опустить въ холодную воду со льдомъ такъ, чтобы она всѣ листья покрыла, мѣшая ихъ на всѣ стороны. Подобное обвариваніе кипяткомъ и обливаніе потомъ холодною водою повторить раза три, отъ этого варенье будетъ крѣпкое и скрипѣть на зубахъ. Выжать хорошенько изъ листьевъ воду, положить на тарелку; на 1 фун. листьевъ выжать сокъ изъ двухъ большихъ тонкокожихъ лимоновъ, всыпать 1 стаканъ мелкаго сахара и перетереть хорошенько цвѣтъ съ лимоннымъ сокомъ и сахаромъ; потомъ взять остальной сахаръ, полагая на каждый фунтъ листьевъ не менѣе 2 фунтовъ сахара и 2 стакановъ розовой воды, а за неимѣніемъ ея, простой рѣчной воды; прокипятить сиропъ, снять пѣну и опустить приготовленный розовый цвѣтъ. Варить на легкомъ огнѣ. Если запахъ слишкомъ слабъ, впустить 2 капли розоваго масла. Когда розовый цвѣтъ будетъ мягокъ и не будетъ плавать поверху, значитъ варенье готово.

Выйдетъ 2½ фунта варенья.

1960) Яблоки. Взять сладкія яблоки, очистить ихъ отъ кожицы, разрѣзать каждое пополамъ, вырѣзать осторожно сѣмячки, бросая яблоки тотчасъ же въ холодную воду. Вскипятить отдѣльно воду съ кускомъ корицы, опустить яблоки, дать имъ вскипѣть два раза, откинуть на рѣшето, остудить. Прокипятить сиропъ изъ 1½ чли 2 фунтовъ сахара и 4 стак. воды на 1 фунтъ яблокъ, опустить яблоки, варить на маломъ огнѣ, пока не сдѣлаются прозрачными, но чтобы не разварились; тогда вынуть ихъ, сложить въ банку, сиропъ же уварить до надлежащей густоты, остудить, залить яблоки.

1961) Варенье изъ сладкихъ яблокъ другимъ манеромъ. 20 самыхъ сладкихъ яблокъ средней величины очистить, нашинковать. Изъ 3 лимоновъ выжать сокъ, смочить имъ яблоки, положить 4 полныя ложки мелкаго сахара, размѣшать, смѣрить эту массу яблокъ и на 1 стаканъ этой массы взять 1½ стак. сахара кусками и ½ стак. воды, вскипятить, всыпать яблоки и кипятить, пока яблоки не сдѣлаются прозрачны. Вмѣстѣ съ яблоками варить и цедру отъ 1½ лимоновъ.

1962) Куманика. 1 фунтъ куманики сполоснуть, откинутъ на сито. Прокипятить сиропъизъ 2 фунтовъ сахара и 1 стакана воды, всыпать ягоды, варить, снимая пакипь и потряхивая тазикъ. Когда ягоды сдѣлаются полными, отставить, остудить.

1963) Сливы бѣлыя и желтыя. Взять 1 ф. этихъ сливъ, но не совсѣмъ зрѣлыхъ, наколоть имою кожу, обварить кипяткомъ, дать стоять до тѣхъ поръ, пока

кипятокъ простынетъ, откинуть на сито. Вскипятить сиропъ изъ 2 фунтовъ сахара и 2 стакановъ воды, положивъ въ него, кто любитъ, кусочекъ ванили, остудить, облить имъ сливы; на другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить, залить сливы; повторить это раза три, въ послѣдній разъ вскипятить сиропъ, всыпать сливы, варить съ полчаса, снимая накипь, слить въ каменную чашку, остудить, сложить въ банку.

1964) Сливы Венгерскія зеленыя. Въ концѣ августа собрать незрѣлыхъ еще сливъ венгерскихъ, т. е. зимовыхъ, проколоть ихъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ иголкою, бросая ихъ въ холодную воду. Перемѣнивъ воду, поставить ихъ на плиту; какъ только вода вскипитъ и сливы всплывутъ на верхъ, тогда тотчасъ отставить тазикъ; когда сливы осядутъ на дно, опять поставить тазикъ на огонь; когда сливы опять начнутъ выплывать, отставить, откинуть ихъ осторожно на сито. Отъ точнаго исполненія этого зависитъ хорошее варенье. Когда вода стечетъ, уложить сливы въ банку. На 1 фунтъ сливъ взять 2 фунта сахара и 2 стак. воды. Взявъ сначала 2 стак. воды и 1 фунтъ сахара вскипятить сиропъ и остывшимъ облить сливы. Черезъ сутки сиропъ слить, прибавить еще ½ фун. сахара, вскипятить, остывшимъ залить сливы. На третій день всыпать остальные ½ фунта сахара. Когда сиропъ вскипитъ, положить въ него сливы, вскипятить ихъ раза 2 — 3; доварить на легкомъ огнѣ, смотрѣть, чтобы не разварились. Такія сливы можно варить еще иначе: срѣзать съ нихъ кожицу, бросая сливы тотчасъ въ холодную воду, вскипятить сиропъ, опустить сливы и варить ихъ до половины готовности; перелить въ фаянсовую чашку, накрыть; на другой день слить сиропъ, вскипятить, всыпать сливы и варить на легкомъ огнѣ до готовности; потомъ сливы сложить въ банку, сиропъ же, если жидокъ, поварить еще немного и остывшимъ залить сливы. Сливы можно варить съ вершкомъ ванили. Или взять самыя лучшія, но не совершенно зрѣлыя и не смятыя сливы. На фунтъ сливъ взять 1 или 1½ фунта сахара, со сливъ снять кожицу, уложить ихъ на блюдо, осыпать ½ фунт. мелко истолченнаго и просѣяннаго сахара, вставить въ едва теплую печь. Когда сливы выпустятъ изъ себя сокъ, слить его осыпать ихъ еще ¼ фунтомъ сахара, вставить въ ту же печь на цѣлую ночь. На другой день слить опять съ блюда сокъ, смѣшать съ первымъ, влить въ тазикъ, всыпать остальной сахаръ, вскипятить, всыпать сливы, варить ихъ на легкомъ огнѣ до готовности, перелить въ фаянсовую посуду, остудить, переложить въ банку. Чтобы было болѣе соку, можно положить на блюдо нѣсколько совершенно зрѣлыхъ сливъ, которыя можно послѣ выбросить.

1965) Мелкія черныя сливы. Отобрать зрѣлыя сливы съ цѣльною кожею, обдать ихъ кипяткомъ, когда полопается, снять ее совершенно, опустить сливы въ воду со льдомъ на 12 часовъ и поставить въ каменной посудѣ на ледъ; потомъ слить воду, а сливы выполоскать въ чистой холодной водѣ, всыпать ихъ на рѣшето и дать водѣ стечь совершенно; приготовить сиропъ, на каждые два стакана сливъ, по два стакана воды и по 3 стакана сахара, вскипятить его разъ десять, остудить слегка такъ, чтобы палецъ могъ вытерпѣть, опустить въ него сливы и варить, какъ всякое варенье.

1966) 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 фунта сахара и 1¼ стак. воды, въ которой варились персики, прокипятить 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 еще раза 2—3, прибавляя сахару.

1967) Персики вареные другимъ манеромъ. Снять верхнюю кожицу, свѣсить персики, сложить на блюдо; обварить кипяткомъ изъ самовара, накрыть, пусть постоятъ такъ минутъ 5. На 1 ф. персиковъ взять 2 ф. сахара и 1 1/3 стак. воды, вскипятить, опустить персики, варить на легкомъ огнѣ, пока сиропъ не сдѣлается прозрачнымъ, отставить, остудить, сложить въ банку.

1868) Абрикосы. Варенье изъ абрикосовъ приготовляется точно такъ, какъ и варенье изъ персиковъ, однимъ или другимъ манеромъ, см. № 1966 и 1967.

1969) Варенье изъ лимоновъ. Нарѣзать острымъ ножемъ 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 такою же тарелкою и положить между двумя пуховыми подушками на нѣсколько часовъ, т. е. пока не остынутъ. Тогда свѣсить ихъ, сложить въ банку. На 1 фунтъ лимоновъ взять 1 1/2 фунта сахара и 2 стак. воды. Сиропъ приготовить слѣдующимъ образомъ: 2 стак. воды, въ которой варились лимоны и 1 ф. сахара вскипятить, остудить, залить лимоны. На другой день слить сиропъ, вскипятить, прибавить еще 1/4 фунта сахара, остывшимъ залить лимоны. На третій день опять слить, вскипятить, всыпать остальные 1/4 фунта сахара, и теплымъ, но не горячимъ залить лимоны; когда совершенно остынутъ, завязать банку.

Такъ какъ лимоны можно имѣть впродолженіи цѣлаго года, то лучше варить ихъ понемногу.

1970) Лимоны другимъ манеромъ. Выбрать крѣпкіе толстокожіе лимоны, мочить ихъ 12 дней, перемѣняя каждый день воду; потомъ, наливъ холодною рѣчною водою, варить до тѣхъ поръ, пока можно будетъ проколоть лимонъ соломкою. Которые готовы вынуть, другіе пусть еще поварятся. Вынимая класть лимоны тотчасъ же въ глубокій салатникъ, покрытый въ нѣсколько разъ сложенною салфеткою, закрыть также ею, накрыть крышкою. Когда лимоны остынутъ, разрѣзать ихъ острымъ ножемъ на продолговатые куски, выбравъ сѣмячки, свѣсить, сложить въ банку. На 1 фунтъ лимоновъ взять 1 1/2 фунта сахара и 2 стак. воды, въ которой варились лимоны, вскипятить разъ, остудить, облить лимоны; на другой день слить сиропъ, вскипятить раза два, остудить, облить лимоны; на третій день уварить сиропъ до надлежащей густоты и теплымъ, но не горячимъ залить лимоны; такъ приготовленные лимоны будутъ вкусны и мягки.

1971) Апельсины. Варенье изъ апельсиновъ варится также, какъ лимонное № 1969.

1972) Апельсины цѣльные. Приготовляются точно также, какъ лимоны № 1970.

1973) Виноградъ бѣлый или синій. Очистить виноградъ отъ зернышекъ и на 1 фунтъ этихъ очищенныхъ ягодъ взять 2 фун. сахара; половину, т. е. 1 фунтъ сахара мелко истолочь, осыпать имъ ягоды на ночь.

На другой день приготовить сиропъ изъ оставшагося 1 фун. сахара и 3/4 стак. воды, вскипятить, слегка остудить; потомъ всыпать ягоды съ сахаромъ, варить, пока не будутъ готовы и не начнутъ опадать на дно.

1974) Груши. Взять крѣпкихъ т. е. еще непереспѣлыхъ грушъ, очистить ихъ отъ кожицы, вынуть перочиннымъ ножичкомъ сѣмячки, корешокъ оставить длиною въ 1/2 вершка. Груши свѣсить, налить холодною водою, сварить ихъ почти до мягкости; тогда слить осторожно воду, въ которой варились груши оставивъ ее съ 2 стак., влить въ эту оставшуюся воду груши и сиропъ, приготовленный изъ сахара и воды, въ которой варились груши, прибавивъ въ сиропъ этотъ, кто любитъ, ванили или гвоздики. На 1 фунтъ грушъ берется 1 фунтъ сахара и 1 1/2 стак. воды; въ этомъ сиропѣ варить груши до готовности, но чтобы не разварились. Вылить варенье въ банки; черезъ нѣсколько дней слить сиропъ, уварить его до надлежащей густоты и остывшимъ залить груши.

1975) Яблочки-коробовки. Они въ Петербургѣ продаются въ сентябрѣ мѣсяцѣ; ихъ надо очистить отъ кожицы, оставивъ корешки, не разрѣзывая яблочковъ, потому что они не крупныя, очищая 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 фунтъ яблокъ взять 1 фун. сахара, изъ этого фунта сахара и одного стакана воды приготовить сиропъ, положивъ лимонной цедры или ванили; когда сиропъ вскипитъ, опустить яблоки и варить ихъ, пока не сдѣлаются прозрачными.

1976) Яблоки. Для варенья выбираются яблоки сладкія; очистить ихъ, нарѣзать ломтиками, вынимая сѣмячки и сердцевину, или нарѣзать ихъ небольшими четыреугольными кусочками или вырѣзать формою маленькіе шарики, свѣсить.

На 1 фунтъ яблокъ — 2 фунта сахара и 1 1/2 стак. воды; вскипятить сиропъ, всыпать яблоки, варить, пока не сдѣлаются прозрачными, но чтобы не разварились; которыя готовы, вынимать раньше друшлаковою ложкою; когда всѣ яблоки будутъ готовы, сложить ихъ въ банку, въ сиропъ же можно положить кусочекъ ванили или корицы, уварить до надлежащей густоты, остудить, облить яблоки.

1977) Сибирскія маленькія яблочки (янтарныя). Отрѣзать корешки, но оставить ихъ длиною въ 1/3 вершка, можно проколоть яблочки въ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянною шпилькою, уложить на блюдо, не срѣзывая кожицы, обварить кипяткомъ изъ самовара, закрыть, дать постоять такъ 1/4 часа; когда остынутъ, вынуть ихъ и опустить въ горячій сиропъ, варить на легкомъ огнѣ до готовности.— Яблочки, которыя готовы, вынимать за корешокъ, класть въ банку; сиропъ же послѣ уварить до надлежащей густоты, остудить, облить яблоки. На 1 фунтъ яблокъ—1 1/2 или 2 ф. сахара и 1 стак. воды.

1978) Дыня. Взять не совсѣмъ зрѣлую дыню, очистить ее, срѣзать прочь зеленую корку, нарѣзать четыреугольными или продолговатыми кусочками, свѣсить, опустить въ кипятокъ; когда разъ вскипятъ, сложить на сито, перелить холодною водою со льдомъ, сложить на блюдо, смочить слегка спиртомъ, оставить такъ на 1/4 часа. — На 1 фунтъ дыни взять 2 фунта сахара и 1 стак. воды. — Вскипятить сиропъ, опустить дыню, варить на легкомъ огнѣ, пока не сдѣлается прозрачною. Или приготовить сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 фун. сахара, въ остывшій сиропъ опустить дыню и варить, подсыпая по немногу остальной фунтъ сахара.

1979) Дыня другимъ манеромъ. Несовсѣмъ зрѣлую дыню очистить, нарѣзать какими угодно кусочками или фигурками, свѣсить,—скропить хорошенько спиртомъ, осыпать 1/2 фунтомъ сахара, поставить на ледъ часа на два.—Вскипятить сиропъ изъ оставшагося 1 1/2 фунта сахара, остудить, облить дыню; на другой день слить сиропъ, вскипятить, остудить, облить дыню; на третій день вмѣстѣ съ дынею вскипятить сиропъ и уварить ее какъ слѣдуетъ.

1980) Ананасы. На 1 фун. ананасовъ — 2 фун. сахару. Нарѣзать ананасы ломтиками, сложить въ муравленный горшокъ, пересыпая мелкимъ сахаромъ. Накрыть горшокъ крышкою, залѣпить тѣстомъ, поставить въ кастрюлю съ кипящею

водою, по мѣрѣ ея уменьшенія доливать осторожно такъ, чтобы ни одной капли воды не попало въ варенье. Варить ананасы такимъ образомъ два часа, повторить это на другой и на третій день, не вынимать горшка изъ воды, пока она не стынетъ. Если бы варенье послѣ нѣкотораго времени начало портиться, переварить его такимъ же образомъ, прибавивъ немного мелкаго сахару. Приготовленные такимъ образомъ ананасы сохраняютъ свой ароматъ и золотистый цвѣтъ.

1981) Ананасы другимъ манеромъ. Взять 1 фунтъ ананасовъ, нарѣзать ихъ ломтиками, сложить въ банку, облить густымъ, чистымъ, остывшимъ сиропомъ, сваренным изъ 2 фунтовъ сахару и 1 стак. воды. На другой день слить сиропъ, вскипятить нѣсколько разъ и опять остывшимъ облить ананасы; черезъ два дня повторить то же и такъ раза четыре; цѣльные ананасы варятся точно также, но надобно на 1 фунтъ ананасовъ брать 3 фунта сахару и 2 стак. воды и въ четвертый день вскипятить ихъ въ сиропѣ.

1982) Варенье ананасы цѣльные. Очистить ананасы, т. е. съ каждой шишечки снять самую тонкую кожицу, не толще почтовой бумаги; потомъ отварить ананасы въ водѣ, стараясь, чтобы воды было какъ можно меньше, варить пока не сдѣлаются такъ мягки, что въ нихъ свободно можно воткнуть соломенку; тогда сложить ихъ въ банку, и если ананасы средней величины, то на каждый ананасъ полагается $1^1/_2$ фунта сахару. Когда сварятся ананасы, взять воду, въ которой они варились, приготовить изъ нея жидкій сиропъ, остудить до теплоты парнаго молока, облить имъ ананасы, дать простоять такимъ образомъ двое сутокъ; потомъ каждый день, впродолженіи недѣли, сливать сиропъ, подбавлять въ него сахару и остывшимъ заливать ананасы. Когда сиропъ сдѣлается уже густъ и сладокъ какъ слѣдуетъ, вскипятить въ немъ ананасы раза четыре, каждый разъ оставляя тазикъ; остудить, чрезъ два дня варить еще разъ, пока ананасы не сдѣлаются прозрачными.

1983) Варенье ананасы другимъ манеромъ. Если ананасовъ мало, то нужно прибавить яблокъ, которыя не развариваются, а именно антоновки или плодовитки, нарѣзавъ ихъ ломтиками; ананасы очистивъ также нарѣзать, чѣмъ будетъ ихъ больше, тѣмъ лучше, но если будетъ $^1/_4$ ананасовъ, а $^3/_4$ яблокъ, то и варенье будетъ очень вкусно и будетъ походить на настоящее ананасное. Варить какъ сказано № 1981.

1984) Арбузъ. Арбузъ очистить отъ самой верхней кожи, разрѣзать на какіе угодно куски, опустить ихъ въ холодную воду, поставить на плиту, варить пока не начнутъ дѣлаться мягкими. На 1 фун. арбуза взять 2 ф. сахару, раздѣлить его на двѣ части: изъ одной части приготовить сиропъ съ 1 стак. воды, въ который сперва выжать сокъ изъ 2 лимонновъ, безъ зеренъ. Съ этихъ лимоновъ надобно сперва стереть цедру сахаромъ, назначеннымъ для варенья. Въ вскипяченный сиропъ положить арбузъ, варить на легкомъ огнѣ, осыпая очень мелко истолченымъ и просѣяннымъ остальнымъ сахаромъ.

1985) 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 сваренныхъ корокъ взять столовую ложку имбиря, 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 корки, столько же стакановъ мелкаго сахара и $^1/_4$ или $^1/_2$ стак. воды на каждый стаканъ сахара, сварить сиропъ, опустить корки, проварить ихъ хорошенько, какъ каждое варенѣе.

1986) Варенье изъ салата съ имбиремъ. Собрать салатные стволы самые толстые и непремѣнно самые молодые, чтобы они были хрупки и не имѣли бы въ себѣ ничего древеснаго, тогда обварить ихъ кипяткомъ, снять съ нихъ кожицу, нарѣзать небольшими кусочками; пересыпать хорошенько тертымъ имбиремъ, чтобы всѣ кусочки были имъ покрыты, оставить на льду такимъ образомъ дня 3; потомъ вынуть, перемыть, сполоснувъ въ чистой водѣ, варить какъ обыкновенное варенье, кладя еще на каждый фунтъ сахара 1 разрѣзанный корешокъ бѣлаго имбиря, который варить вмѣстѣ съ вареньемъ; когда оно будетъ готово, выбрать кусочки имбиря; варенье же будетъ походить на заграничное имбирное варенье. Если сиропъ современемъ сдѣлается жидокъ, то слить его, переварить, съ прибавленіемъ сахару и остуженнымъ залить варенье.

На каждый фунтъ салата, берется 1 ф. сахара, $^1/_2$ стакана воды, 2 ложки толченаго имбиря и кусочекъ нетолченаго.

1987) Брусника съ яблоками. Хотя это варенье не имѣетъ хорошаго вида, однако же вкусно и особенно нравится выздоравляющимъ больнымъ. На 1 ф. чисто перебранной брусники взять 4 сладкія яблока, срѣзавъ съ нихъ кожицу, нарѣзать ломтиками и вынуть сѣмячки и сердцевину. $1^1/_2$ ф. сахару распустить въ $1^1/_2$ стак. воды и въ этомъ сиропѣ варить сперва бруснику до половины готовности, а потомъ всыпать туда и сладкія яблоки; можно положить также лимонной корки, отваренной въ водѣ или цедры лимонной.

Брусника др. ман. Бруснику можно варить и безъ яблоковъ въ чистомъ сиропѣ. На 1 фунтъ ягодъ—$1^1/_2$ ф. сахару и стаканъ воды.

1988) Варенье изъ черной смородины, малины или земляники для воздушныхъ пироговъ. Ягоды эти перебрать и на каждый стаканъ сахару кусками отмѣрить по 1 стакану очищенныхъ уже ягодъ. Всыпать сахаръ въ мѣдный тазикъ и на каждые 3 фунта сахару налить $1^1/_2$—2 стакана воды, чтобы сахаръ пропитался водою и растаялъ; тогда поставить его на огонь, когда сахаръ этотъ закипитъ, всыпать ягоды, вскипятить ихъ, потряхивая тазикомъ, раза три на большомъ огнѣ, каждый разъ отставляя тазикъ и снимая ложкою пѣну; доварить на маломъ огнѣ, чтобы ягоды потеряли кислоту и вкусъ сыровизны.

Перелить въ суповую миску, остудить, переложить въ стеклянныя банки, завязать бумагой и пузырейъ. Варенье должно быть густо, т. е. сиропу въ немъ должно быть гораздо меньше, чѣмъ въ обыкновенномъ варенѣ.

1989) Варенье изъ клюквы. Вскипятить сиропъ изъ $1^1/_2$ ф. сахару и 1 стак. воды, всыпать 1 фун. перебранной и перемытой клюквы, варить какъ обыкновенно; или 1 ф. меду вскипятить, всыпать 1 ф. клюквы, сварить, протереть сквозь сито; такое варенье употреблять для пироговъ, точно также можно протереть клюкву сваренную съ сахаромъ, и еще разъ прокипятить.

1990) Шиповникъ. Собрать спѣлаго, крупнаго шиповнику, сдѣлать въ ягодкахъ небольшое отверстіе и осторожно выбрать шильцомъ всю внутренность; потомъ прутикъ обвернуть полотномъ, вытереть имъ хорошенько середину ягодъ, потомъ перемыть ягоды въ нѣсколькихъ водахъ и еще разъ вытереть середину полотномъ. Затѣмъ вскипятить воду, всыпать ягоды; когда закипятъ, тотчасъ откинуть на друшлакъ, перелить холодною водою, разсыпать ягоды на скатерть, оборачивая ихъ отверстіемъ внизъ, чтобы вытекла вода. Потомъ свѣсить ихъ, на 1 фунтъ ягодъ—2 фун. сахара и $1^1/_2$ стак. воды; прокипятить сиропъ, снять накипь, всыпать ягоды и варить какъ обыкновенно, сперва на сильномъ, а потомъ на маломъ огнѣ.

1991) Варенье изъ шиповника другимъ манеромъ. Набрать хорошаго, крупнаго шиповнику, сдѣлать сверху скважинку осторожно выбрать семячки до послѣдняго; приготовить сокъ изъ клюквы, а за неимѣніемъ его изъ красной смородины или даже брусники, вскипятить въ этомъ сокѣ шиповникъ раза два не болѣе, каждый разъ отставляя кастрюльку, выложить на рѣшето, дать стечь соку и когда остынетъ варить, какъ обыкновенно, беря на 1 фунтъ ягодъ — 2 фунта сахара и 1½ стакана воды.

1992) Айва. Срѣзать кожу, нарѣзать ровненькими продолговатыми кусочками, всыпать въ тазикъ, налить холодной водой, чтобы ихъ покрыло, сварить айву до половины готовности; откинуть осторожно на сито, чтобы стекла вода. — Эту воду процѣдить за тѣмъ сквозь салфетку. Айву свѣсить и на каждый фунтъ айвы взять 1½ стакана воды, въ которой варилась айва и 2 фунта сахара, прокипятить сиропъ до извѣстной густоты, см. прим., всыпать айву, вскипятить два-три раза ключемъ, затѣмъ доваривать на маломъ огнѣ, пока айва не сдѣлается прозрачною, далѣе поступить, какъ сказ. въ прим. Изъ айвы приготовляется превкусное желе, см. ниже.

Б) ЖЕЛЕ (ВАРЕНЬЕ).

Примѣчаніе. Очень трудно удачно и хорошо сварить желе: недоваренное будетъ жидко, не будетъ держаться слоями; переваренное будетъ слишкомъ крѣпко. Когда желе доваривается, надобно безпрестанно пробовать, не готово ли оно, слѣдующимъ образомъ: взять немного желе на чайную ложечку, положить ее на ледъ, если желе застынетъ и, разрѣзывая его булавкою, желе не тянется за нею, значитъ, что оно уже готово; или взять чайною ложечкою 2—3 капли горячаго желе, если эти капли, спадая съ ложечки, застываютъ и держатся при ней,—знакъ, что желе готово; пробуя такимъ образомъ, надобно тазикъ снимать съ огня. Самое же лучшее и легкое средство, чтобы желе было всегда удачно, это—варить его по мѣркѣ слѣдующимъ образомъ:

Если желе красное, то взять 1 стак. процѣженнаго сока, влить въ маленькую кастрюльку или тазикъ, смѣрить лучинкою высоту сока, сдѣлать знакъ на лучинкѣ ножемъ, потомъ всыпать 1 стак. мелкаго сахара, т. е. немного болѣе полуфунта, но лучше сыпать сахаръ кусками, размѣшать и варить на маломъ огнѣ, снимая накипь, пока сиропъ не уварится до сдѣланнаго на лучинкѣ значка. Тотчасъ отставить, процѣдить сквозь рѣдкую кисею въ горячую банку, прикрыть слегка полотномъ, пока не остынетъ совершенно, тогда уже обвязать банку бумагою или пузыремъ, вынесть въ холодное, но сухое мѣсто.

Если желе бѣлаго цвѣта, какъ-то: яблочное или изъ зеленаго крыжовника и пр. то взять 1 стак. чисто процѣженнаго сока, влить въ кастрюлку или тазикъ, смѣрить лучинкою, всыпать 2 стак. мелкаго сахара или 1 фунтъ сахара кусками, размѣшать хорошенько; когда сахаръ распустится, смѣрить лучинкою и назначить; потомъ варить на легкомъ огнѣ и уварить желе почти до середины между двумя назначенными значками, но не менѣе.

На желе красное изъ кислыхъ ягодъ, какъ-то: изъ рябины, костяники, смородины, барбариса, клюквы, приготовляемое для украшенія тортовъ и прочаго, брать 1½ стак. сока и 1 стак. мелкаго сахара, уварить до значка.

1993) Желе бѣлое изъ крыжовника. Собравъ совершенно еще зеленый крыжовникъ до 15 іюня, очистить его, сложить въ тазикъ, налить водою такъ, чтобы едва покрыло ягоды, варить, пока крыжовникъ не разварится, мѣшая и растирая ягоды ложкою. Потомъ слить все это въ салфетку или трехугольный плотный полотняный чистый мѣшочекъ, привязать его къ опрокинутой скамейкѣ, чтобы сокъ стекалъ понемногу, дать устояться, слить осторожно чистый сокъ. На 1 стак. сока взять 2 стак. мелкаго сахара, варить почти до середины между двумя значками, какъ сказано въ примѣчаніи. Для вкуса можно нарѣзать мелко нарѣзанной лимонной цедры и вынуть ее, когда желе уварится.

1994) Желе изъ крыжовника. (Розоваго цвѣта). Приготовляется точно также, какъ и бѣлое № 1993, но варится изъ ягодъ болѣе зрѣлыхъ и на 1 стак. сока берется 1 стак. мелкаго сахара, уварить до значка.

1995) Желе изъ розоваго цвѣта. Разварить зеленый крыжовникъ, какъ сказано № 1993, процѣдить. Взять распускающихся бутоновъ розъ, обрѣзать бѣлые кончики, всыпать 2 — 3 горсти въ чайникъ, залить кипяткомъ; когда устоится, взять ½ стак. этого розоваго настоя и 1 стак. сока изъ крыжовника, всыпать 2 стак. мелкаго сахара, варить почти до середины, между двумя значками, какъ сказано въ примѣчаніи.

1996) Желе изъ клубники. Взять совершенно зрѣлую клубнику, сложить въ тазикъ, влить немного воды, подержать на огнѣ, вскипятить для того только, чтобы вода набрала запаху и вкусъ клубники, процѣдить. Разварить отдѣльно зеленаго крыжовнику № 1993, процѣдить; взять 1½ стак. воды, въ которой варилась клубника, ½ стак. сока изъ крыжовника и 3 стак. мелкаго сахара, варить на легкомъ огнѣ менѣе, чѣмъ до значка.

1997) Желе малиновое. Выжать сокъ изъ ягодъ, дать устояться, слить. Разварить зеленаго крыжовнику, процѣдить; взять ½ стак. соку изъ крыжовника и 1 стак. малиноваго, смѣшать съ 3 стак. мелкаго сахару, варить какъ обыкновенно до середины между двумя значками.

1998) Или варить такъ, какъ желе земляничное № 2011.

1999) Или взять 2 стак. воды; 2½ фун. сахара, вскипятить, снять накипь, всыпать 3 фун. чисто перебранной малины, варить, пока ягоды не разварятся, процѣдить сквозь салфетку и варить какъ желе земляничное, но не такъ долго. Оставшееся пюре изъ ягодъ сложить въ банку, перекладывать имъ блины, торты и проч.

2000) Или перебранную малину налить водою такъ, чтобы вода едва покрывала ягоды, варить, пока малина не побѣлѣетъ, потомъ процѣдить сквозь мѣшочекъ. На 1 стак. сока взять 1 стак. сахара, уварить до перваго значка.

2001 Желе изъ бѣлой смородины. Ягоды растереть, выжать сокъ, подогрѣть хорошенько, снять сверху густоту, которая будетъ плавать, процѣдить. На 1 ст. этого сока, взять 2 ст. мелкаго сахара, уварить почти до середины между двумя сдѣланными на лучинкѣ значками. Если же приготовляется для украшенія тортовъ, то на 1 стак. сока взять 1 стак. мелкаго сахара, уварить до перваго значка.

~~2002)~~ **Желе изъ красной смородины, барбариса, костяники, рябины и клюквы.** Ягоды перебрать, налить водою, варить, пока не полопаются, процѣдить. Взять 1 ст. сока, 1 ст. мелкаго сахара, т. е. немного болѣе ½ ф. варить какъ обыкновенно отмѣривъ лучинкою, до значка, а если кто хочетъ желе имѣть очень сладкое, то на 1 ст. сока взять 2 ст. мелкаго сахара, т. е. 1 фунтъ, уварить почти до половины между двумя значками.

2003) Желе яблочное желтаго цвѣта. Взять кислыхъ красноватыхъ, почти зрѣлыхъ яблокъ одинаковаго сорта, не срѣзывая кожицы, разрѣзать каждое яблоко на 4 части, вынуть сѣмячки, тотчасъ же опуская яблоки въ холодную воду, чтобы не почернѣли; потомъ переложить въ тазикъ, налить свѣжею водою, чтобы едва покрыло ихъ, варить, пока яблоки не сдѣлаются прозрачными, а вода кислою; тогда процѣдить сквозь салфетку; на 1 стак. сока взять 1 стак. мелкаго сахара, варить, отмѣривъ лучинкою до перваго значка. Въ это желе хорошо положить кусочекъ ванили и съ нею варить, потомъ ее вынуть.

2004) Желе яблочное бѣлаго цвѣта. Приготовляется точно также, какъ желе № 2003, только на 1 стак. сока берется 2 стак. мелкаго сахара; на такое желе берутся яблоки кислыя, зеленаго, а не красноватаго сорта и не совсѣмъ спѣлыя; можно прибавить немного лимоннаго соку, уварить почти до середины между двумя значками. На 1 ст. сока достаточно 2 довольно большія яблока, выйдетъ желе около 1¼ ф.

2005) Желе изъ сливъ. Взять сливы какого-нибудь сорта, сполоснуть ихъ, вынуть косточки, сложить въ тазикъ, налить водою такъ, чтобы едва покрыла сливы и варить до мягкости, мѣшая, чтобы не пригорѣло, процѣдить; на стак. соку взять 1½ стак. сахара, варить, смѣривъ лучинкою, до середины между двумя значками, даже немного болѣе.

2006 Желе изъ ананасовъ. Ананасы разрѣзать на мелкіе кусочки, растереть хорошенько ложкою въ каменной чашкѣ, выжать сокъ сквозь салфетку. На 1 ст. сока взять 2 стак. мелкаго сахара, т. е. 1 фунтъ, варить подъ крышкою такъ, какъ желе изъ земляники № 2011, уварить почти до середины между двумя значками.

2007) Желе изъ дыни. Приготовляется точно также, какъ яблочное № 2004, или ананасное, № 2006. На 1 ст. сока берется 2 ст. сахара.

2008) Желе лимонное. Разварить въ водѣ зеленаго крыжовнику, процѣдить; на 2 стак. этого сока взять ½ стак. лимоннаго сока и 2½ стак. мелкаго сахара, отертаго сперва о лимонную цедру; уварить, отмѣривъ лучинкою, до значка.

2009) Желе изъ вишень. Вынуть изъ вишень косточки; нѣсколько косточекъ растолочь, налить водою такъ, чтобы вода едва покрыла вишни, варить не очень долго, процѣдить; на 1 стак. этого сока взять 2 стак. сахара, уварить почти до середины между двумя значками.

2010) Желе иначе. Вынувъ косточки, растереть вишни, процѣдить сокъ; на 1 стак. этого сока взять 1 стак. сахара, уварить до значка, варить подъ крышкою, какъ желе земляничное № 2011.

2011) Желе земляничное. Ягоды зрѣлыя, не перележалыя сложить въ салатникъ, растереть ложкою, сложить въ полотняный мѣшочекъ, перевязать его надъ самыми ягодами, повѣсить, чтобы сокъ стекалъ понемногу. Дать ему устояться, слить осторожно сверху чистый сокъ въ тазикъ, наполнивъ его до половины. На 1 ф. сока взять 1½ ф. сахара мелко истолченнаго, т. е. на 1 ст. сока 1½ ст. сахара, размѣшать, чтобы сахаръ совсѣмъ распустился. Тогда накрыть кастрюлю крышкою, поставить на довольно большой огонь. Когда начнетъ кипѣть, что можно узнать по дребезжанію ручки отъ тазика, приподнимать тогда крышку и наблюдать, чтобы сокъ хорошенько вскипѣлъ, но не поднялся бы черезъ края. Тогда снять съ огня, крышку хорошенько вытерть, а когда паръ изъ сиропа выйдетъ, опять, накрывши крышкою, поставить на плиту и дать вскипѣть; повторить это раза три, потомъ доваривать на легкомъ огнѣ, пробуя ложечкою, чтобы не переварилось, а вмѣстѣ и лучинкою, чтобы не доварить до самаго знака; подъ конецъ можно снять крышку.

2012) Желе земляничное другимъ манеромъ. Нѣкоторые, вмѣсто того чтобы растирать ягоды, всыпаютъ ихъ въ стеклянныя банки съ отверстіемъ внизу, завязываютъ банку бумагою и ставятъ въ лѣтнюю печь, послѣ хлѣбовъ; когда сокъ отдѣлится и ягоды всплывутъ наверхъ, сокъ выпустить сквозь отворенное отверстіе и варить, какъ сказано выше.

2013) Желе земляничное третьимъ манеромъ. Изъ зрѣлой земляники выжать сокъ, процѣдить, вскипятить, опять процѣдить. На 1 стак. земляничнаго сока взять ½ стак. сока изъ зеленаго крыжовника и 3 стак. мелкаго сахара, варить сперва на большомъ, а потомъ на маломъ огнѣ, пробуя ложечкою или лучинкою, чтобы не переварилось, уварить почти до середины между двумя значками.

Желе изъ айвы. Очистить айву отъ кожи, нарѣзать кусочками, налить небольшимъ количествомъ холодной воды, чтобы едва покрыло айву, сварить ее до готовности, но чтобы не разварилась, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, процѣдить ее сквозь салфетку. На 1 стаканъ этой воды брать 1 стак. мелкаго сахара или кусками немного болѣе полуфунта, уварить до значка, см. примѣч.

В) СИРОПЫ САХАРНЫЕ.

Примѣчаніе. На 3 стак. т. е. на бутылку процѣженнаго сока берется обыкновенно 1, но лучше 1½ ф. сахара, вскипятить раза три-четыре, пока не очистится совершенно, снять накипь, процѣдить, накрыть полотномъ; когда остынетъ, разлить въ бутылки вымытыя нѣсколько недѣль передъ тѣмъ и хорошо высушенныя, наполнить ихъ только до шейки, закупорить хорошенько, засмолить, держать въ сухомъ пескѣ, въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ. Всѣ сиропы приготовленные такъ, какъ описано ниже, будутъ сладки и густы, и не только до свѣжихъ ягодъ, но и впродолженіе полутора и болѣе лѣтъ не испортятся, если будутъ хорошо закупорены и будутъ стоять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Кто же не хочетъ употреблять такъ густыхъ сироповъ, тотъ можетъ каждый разъ бутылку сиропа, взятую для употребленія, развести 1 или 1½ ст. воды, разъ вскипятить, остудить и подавать. Варить всегда въ мѣдномъ тазикѣ.—Сахаръ лучше класть кусками.

2014) Сиропъ земляничный. ½ ведра ягодъ чисто перебрать, сложить на рѣшето, облить чистою водою, сложить въ большую банку, пересыпая 1 фун. мелкаго сахара, т. е. 2 стак., поставить на солнце на окно на цѣлыя сутки. Потомъ выложить въ полотняный мѣшочекъ, перевязать, повѣсить, чтобы сокъ стекалъ понемногу. На 3 стак. сока взять 2 стак. мелкаго сахара, т. е. 1 ф. вскипятить раза три-четыре, остудить, слить въ бутылки и проч.

Въ оставшееся пюре можно прибавить сахару или меду, вскипятить, употреблять на начинки пироговъ.

2015) Сиропъ земляничный манеромъ парижскимъ. Приготовить и очистить сокъ земляничный, какъ сказано № 2011, желе изъ земляники. На 3 ст. сока взять 1½ фун. сахара и вообще варить такъ, какъ сказано № 2011, т. е. подъ крышкою, но не такъ долго, а именно дать вскипѣть раза три-четыре не болѣе; такъ свареный сиропъ безъ воды сохранитъ свой ароматъ и будетъ имѣть хорошій цвѣтъ, а не желтый, какого обыкновенно бываютъ сиропы, которые варятся долго и безъ крышки.

2016) Сиропъ земляничный для скораго употребленія. Очищенную землянику сложить въ фаянсовую посуду, налить холодною водою, чтобы она едва покрыла ягоды, оставить такъ на 24 часа, потомъ растереть ее руками осторожно, чтобы не растереть зеренъ, выжать сквозь салфетку, вскипятить, снять накипь, процѣдить; на 3 стак. такаго сока взять 1 фун. сахара, т. е. 3 стак. кусками, вскипятить раза три-четыре и т. д.

2017) Сиропъ земляничный для скораго употребленія другимъ манеромъ. Сложивъ ягоды въ тазикъ, обварить ихъ кипяткомъ такъ, чтобы едва покрыло ягоды, вскипятить раза два, процѣдить; на 3 стак. сока взять 1 ф. сахара вскипятить раза 3—4 и т. д.

2018) Сиропъ вишневый и вмѣстѣ пюре изъ вишень. Вынуть косточки (нѣсколько косточекъ можно растолочь), сложить вишни въ тазикъ, дать раза два вскипѣть; когда выпустятъ изъ себя сокъ, отпвать его ложкою въ салфетку или

мѣшочекъ, привязанный къ опрокинутой скамейкѣ. На 3 стак. сока взять 3 стак. мелкаго сахара, т. е. 1½ фун., вскипятить раза три-четыре, снимая накипь; когда сокъ очистится, процѣдить и т. д.

При оставшихся же вишняхъ надо оставить немного соку и варить, мѣшая, пока не разварятся, протереть сквозь сито, опять сложить въ тазикъ и варить на маломъ огнѣ, безпрестанно мѣшая, пока масса не погустѣетъ и не начнетъ отставать отъ тазика. Въ это пюре можно положить сахаръ или медъ, смотря по желанію и по вкусу, т. е. на 1 ф. пюре 1 ф. меду или менѣе. Сваривъ въ тазикѣ сложить въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. Потомъ поставить въ холодное мѣсто; когда остынетъ, накрыть бумагою, обвязать.

2019) **Сиропъ вишневый другимъ манеромъ.** Вынуть косточки, или истолочь вишни вмѣстѣ съ косточками, налить водою, чтобы едва ихъ покрыло, поварить, потомъ процѣдить сквозь салфетку; когда устоится, слить сверху осторожно чистый сокъ. На 3 стак. сока взять 1 или 1½ фун. сахара, вскипятить раза три-четыре, каждый разъ оставляя и снимая накипь; процѣдить, остудить и т. д. Изъ 12 фун. ягодъ выйдетъ сиропу около 6 бутылокъ.

2020) **Сиропъ изъ клубники.** Перебрать самую зрѣлую клубнику, всыпать въ тазикъ, покрыть ее водою, варить на большомъ огнѣ, но недолго, чтобы только вышелъ изъ нея сокъ. Слить въ плотный мѣшочекъ, когда сокъ стечетъ, на 3 стак. сока взять 1½ фун. сахара, вскипятить раза три-четыре, снимая накипь процѣдить.

Варя клубнику, можно всыпать горсть зеленаго крыжовнику.

2021) **Сиропъ малиновый.** Взять самую зрѣлую малину, размять ее хорошенько ложкою, сложить въ плотный треугольный мѣшокъ, перевязать, привязать къ опрокинутой вверхъ дномъ скамейкѣ; когда сокъ стечетъ, устоится, слить сверху чистый. На 3 стак. сока взять 1 или 1½ фун. сахара, вскипятить раза три, накрывъ крышкою, какъ желе земляничное № 2011; снявъ накипь, процѣдить, остудить и т. д.

2022) **Тоже иначе.** Сложить малину въ большую банку съ отверстіемъ внизу, вставить въ лѣтнюю печь, когда сокъ отдѣлится, слить его и варить, какъ сказано выше.

2023) **Сиропъ изъ красной смородины.** Перебрать зрѣлую смородину, растереть ложкою, прибавить немного воды, сложить въ плотный мѣшокъ. На другой день, когда сокъ стечетъ, вскипятить его разъ, процѣдить сквозь фланель, всыпать сахаръ и вскипятить раза три-четыре, процѣдить. На 3 стак. сока 1½ фун. сахара.

2024) **Сиропъ изъ барбариса.** Приготовляется такъ, какъ сиропъ изъ красной смородины № 2023.

2025 **Сиропъ ананасный.** Нарѣзавъ мелко ананасы, растереть въ каменной чашкѣ, черезъ нѣсколько часовъ процѣдить и выжать сквозь салфетку. На 3 стак. сока взять сахару 1½ фун., варить подъ крышкою такъ, какъ желе земляничное № 2011, вскипятить раза три. Если ананасовъ немного, то растереть ананасы въ каменной чашкѣ, налить холоднымъ сиропомъ, сваренымъ изъ 1 фун. сахара и 3 стак. воды на 2 фун. ананасовъ. На третій день всыпать еще 1 фун. мелкаго сахара, подогрѣть до горячаго состоянія такъ, чтобы сахаръ растаялъ, но не вскипятить, чтобы не испарился запахъ. Тогда, т. е. пока сиропъ еще горячъ, процѣдить его сквозь салфетку, выжать хорошенько и еще разъ подогрѣть до горячаго состоянія. Когда остынетъ, влить въ бутылку. Или ананасную корку и выжимки налить сахарнымъ сиропомъ, сваренымъ изъ 4 стак. воды и одного фунта сахара на

1 фунтъ ананасовъ, проварить, процѣдить, остудить, прибавить сокъ изъ 2—3 лимоновъ, перемѣшать, разлить въ бутылки.

2026) **Сиропъ изъ ананасовъ другимъ манеромъ для питья и для мороженаго.** Взять зрѣлый, ароматичный ананасъ, очистить его какъ для ѣды, нарѣзать на мелкія кусочки, сложить въ банку, пересыпать сахаромъ, обвязать банку бумагою, поставить на солнце на 3 дня, чтобы сахаръ распустился; тогда переложить все на сито, дать соку стечь, разлить его въ бутылки, закупорить бархатными вареными пробками, засмолить смолою пополамъ съ саломъ. — Оставшіеся куски ананаса употребить въ компотъ.

2027) **Сиропъ изъ дыни для мороженаго.** Выбрать самыя зрѣлыя, ароматичныя дыни, очистить ихъ какъ для ѣды, нарѣзать самыми маленькими кусочками, сложить въ банки пересыпая сахаромъ, но такъ какъ дыня не имѣетъ ни малѣйшей кислоты, то можно прибавить въ нее лимоннаго соку или лимонной кислоты, далѣе поступить, какъ сказано только что, сиропъ изъ ананасовъ № 2026. Оставшіеся куски употребить на компотъ см № 1545.

2028) **Сиропъ изъ сливъ.** Для сиропа употребляютъ болѣе бѣлыя сливы, совершенно зрѣлыя; вынувъ изъ нихъ косточки, разрѣзать на нѣсколько частей, сложить въ банку, пересыпая слоями сахару въ половину толщины противъ слоя сливъ; когда сахаръ весь распустится, дать соку стечь, разлить его въ бутылки, закупорить засмолить, держать на льду до морозовъ, а потомъ въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ. Изъ оставшихся сливъ сварить мармеладъ см. № 2376, 2377 или пряники см. № 2059.

2029) **Сиропъ изъ брусники.** Взять самой зрѣлой брусники, очистить ее отъ вѣтокъ и листьевъ, истолочь въ деревянной ступкѣ, сложить въ полотняный мѣшочекъ, положить подъ прессъ; когда сокъ стечетъ, варить его въ тазикѣ пока не погустѣетъ, какъ сиропъ; тогда перелить въ миску, остудить, разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить, поставить на ледъ, а потомъ въ подвалъ. — Этотъ сокъ приготовляютъ и съ сахаромъ, положивъ его на каждую бутылку ¾ фун., вскипятить нѣсколько разъ.

2030) **Сиропъ розовый.** Только что распустившіяся розы очистить отъ желтыхъ кончиковъ, взять этого очищеннаго розоваго цвѣта, 1 фунтъ, всыпать въ салфетку, концами привязанную къ четыремъ ножкамъ опрокинутаго табурета. Облить 2 бутылками кипятку, вода пусть стекаетъ въ подставленную чашку; розъ не надо выжимать, но только потряхивать съ ними салфетку. Потомъ сложить этотъ розовый цвѣтъ на блюдо, скропить хорошенько лимоннымъ сокомъ или сокомъ изъ смородины, растирать пока не покажется сокъ; тогда влить на 1 фунтъ розоваго цвѣта, 1½ стак. розовой воды, мѣшая, растирая и выжимая сквозь салфетку. Въ выжатый сокъ всыпать 1 фун. очень мелкаго сахара, т. е. 2 стак., варить на самомъ легкомъ огнѣ и то не долго, такъ чтобы сахаръ только совершенно распустился, а розовый сиропъ не потерялъ своего запаха. Для сильнѣйшаго запаха въ сиропъ этотъ можно влить 2 капли розоваго масла, и для цвѣта немного кошенили.

2031) **Сиропъ изъ розъ другимъ манеромъ.** Взять свѣжихъ розовыхъ листьевъ полную миску, облить ихъ кипяткомъ, дать стоять пока вода не остынетъ, тогда ихъ вынуть, выжать; взять свѣжихъ розовыхъ листьевъ, положить въ тазикъ, налить на нихъ ту воду, которая выжата изъ розовыхъ листьевъ, варить пока розы не пожелтѣютъ; тогда процѣдить сквозь сито все, что варилось въ тазикѣ, не выжимая листьевъ и эту розовую воду процѣдить сквозь салфетку сложенную вчетверо; потомъ на каждые 2 стак. этой воды положить 1 стак. сахара, варить пока

не сдѣлается густой сиропъ, т. е. пока изъ этой пропорціи не останется только 1¼ стак. Этотъ сиропъ употреблять для киселей.

2032) **Сидръ или шербетъ лимонный къ чаю.** На 1 фун. сахара—5 лимоновъ. Отереть сахаромъ цедру, выжать сокъ, смѣшать съ мелко истолченнымъ сахаромъ. На другой день вскипятить въ тазикѣ 3 раза, снимая накипь, остудить, слить въ банку. Этотъ сиропъ, если хорошо сваренъ, то долженъ застынуть и засахариться. Берутъ его ложечкой запивая водой или чаемъ. Употребляется многими, кто любитъ пить чай въ прикуску. Сидръ или шербетъ замѣняетъ въ такомъ случаѣ сахаръ.

2033) **Сидръ изъ апельсиновъ къ чаю.** На 1 фун. сахара—4 апельсина. Отереть сахаромъ цедру, истолочь, смѣшать съ выжатымъ и процѣженнымъ сокомъ. На другой день вскипятить три раза, когда будетъ готово всыпать 1 чайную ложку лимонной соли, процѣдить въ бутылки, (или на 2 стак. сока 1½ фунт. сахара).

2034) **Шербетъ лимонный.** Двумя фунтами сахара отереть цедру съ 3 лимоновъ, выжать изъ нихъ сокъ. Эти 2 фун. сахара развести 1-мъ небольшимъ стакаломъ воды, поставить на малый огонь, мѣшая; когда сахаръ распустится, влить выжатый изъ лимоновъ сокъ и, подложивъ болѣе дровъ, варить на большомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока начнетъ застывать, какъ желе и липнуть къ пальцамъ. Тогда отставить кастрюлю и мѣшать деревяннымъ пестикомъ въ одну сторону, снимая пѣну и впуская по нѣсколько капель лимоннаго сока для бѣлизны, мѣшая, пока не погустѣетъ; тогда переложить въ широкую банку, завязать. Брать его ложечкою, запивать водою или чаемъ.

2035) **Шербетъ малиновый.** 3 фун. самаго лучшаго сахара наколоть небольшими кусочками, сложить въ тазикъ. Малину растереть, выжать сквозь салфетку такъ, чтобы этого густаго сока или пюре было почти 3 стак. Влить его въ сахаръ и мѣшать, поставивъ на плиту на малый огонь, пока сахаръ не распустится совершенно. Тогда прибавить дровъ и варить на довольно большомъ огнѣ, пробуя ложечкою: если капля съ ложечки ляжетъ на блюдечко кучкой, а не расплывется, — значитъ довольно варить. Тогда тазикъ отставить и деревяннымъ пестикомъ или лопаточкой мѣшать въ одну сторону, пока не погустѣетъ, перелить въ горшокъ и, пока не остыло, завязать холстомъ.

2036) **Миндальный шербетъ.** На 3 фун. сахара 2½ стак. воды, варить какъ сказано шербетъ малиновый. Отставить отъ огня и мѣшая лопаточкой всыпать полное блюдечко тертаго миндаля сладкаго съ горькимъ по ровной части.

2037) **Шербетъ изъ скорлупы миндальныхъ орѣховъ.** Варить скорлупу до тѣхъ поръ, пока вода сдѣлается коричневаго цвѣта; взять 2½ стак. этой воды и 3 фун. сахара, варить, какъ сказано выше, отставить, смѣшать, влить для вкуса 2 ложечки лимоннаго сока, безъ цедры.

ОТДѢЛЪ XXI.

Сокъ безъ сахара, сокъ для мороженаго, консервы.

А) СОКЪ БЕЗЪ САХАРА.

2038) **Сокъ безъ сахара изъ малины.** Малину или землянику сложить въ банку съ отверстіемъ внизу, обвязать сверху бумагою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. Когда поднимутся, выпустить сокъ, остудить, разлить въ бутылки по шейки.

Нѣкоторые ставятъ этотъ сокъ на окно на солнечную сторону на цѣлую недѣлю, потомъ процѣживаютъ въ бутылки. Бутылки крѣпко закупорить, засмолить, лѣтомъ держать въ погребѣ, а зимою въ подвалахъ сухихъ, опрокинувъ бутылки горлышками въ сухой песокъ; подобный сокъ можно зимою продавать для приготовленія кваса, киселя, сиропа и пр.

2039) **Сокъ изъ земляники.** Приготовляется такъ, какъ сокъ изъ малины № 2038.

2040) **Сокъ клюквенный.** Клюкву заморозить хорошенько, внести въ теплую комнату, растолочь ее, сложить въ банку или горшокъ съ отверстіемъ внизу, или просто въ треугольный мѣшочекъ, подставить чашку, пусть сокъ понемногу стекаетъ, потомъ разлить въ бутылки или сперва вскипятить его раза три съ сахаромъ. (На бутылку сока отъ ¼ до ¾ фун. сахара). Оставшуюся въ мѣшкѣ клюквенную массу опять заморозить, истолочь и процѣдить какъ сказано выше, слить въ отдѣльныя бутылки.

2041) **Сокъ изъ смородины и вишень.** Ягоды эти въ печь не ставятъ, а только растираютъ въ каменной чашкѣ, складываютъ въ большую банку на два дня, потомъ процѣживаютъ сквозь фланель, не выжимая ягодъ; сливаютъ въ бутылки и сохраняютъ какъ сказано № 2038. Такіе соки зимою употребляютъ для мороженаго; если понадобится можно сварить изъ нихъ сиропъ.

2042) **Сокъ изъ барбариса и костяники.** Приготовляется точно также, какъ сокъ изъ смородины № 2041.

2043) **Сокъ лимонный безъ сахара.** Выжать сокъ изъ лимоновъ, если есть, машинкою, вынуть зерна, процѣдить сквозь фланель, слить въ банку. Когда устоится, слить осторожно сверху чистый сокъ въ другую банку, дать опять устояться, тогда уже разлить въ бутылки по шейки; можно влить наверхъ немного прованскаго или миндальнаго масла, закупорить, засмолить, опрокинуть бутылки горлышками въ сухой песокъ. Срѣзанную же цедру высушить, мелко истолочь, сложить въ банку, завязать бумагою, класть въ кушанья для запаха. Свѣжую лимонную корку хорошо класть въ водку.

2044) Сокъ лимонный съ сахаромъ. Отереть сахаромъ цедру съ нѣсколькихъ лимоновъ, срѣзать верхнюю кожицу. Сокъ выжать, если есть, машинкою до послѣдней капли. Вынуть зерна, процѣдить сквозь фланель, разлить въ банки или бутылки, положивъ сахару; на 1 стаканъ сока — 2 стак. сахара. Впродолженіе двухъ или трехъ дней держать на солнце, закупоривъ пробкою и часто мѣшая, чтобы сахаръ совершенно распустился, тогда закупорить крѣпко бутылки, засмолить; если въ банкахъ, то съ самаго начала надобно обвязать ихъ пузыремъ.

2045) Сокъ изъ крыжовника на подобіе лимоннаго. Около 15 іюня собрать зеленый крыжовникъ, очистить, истолочь хорошенько въ деревянной ступкѣ, выжать сокъ, влить въ большую банку или бутыль, положить 2 — 3 лимона, нарѣзанные ломтиками, безъ зеренъ, завязать плотно тряпочкою, поставить на солнце на окно или даже въ саду, подъ открытымъ небомъ на 12 или 14 дней. Когда устоится, слить осторожно сверху чистый сокъ, процѣдить, разлить въ бутылки, опустивъ въ каждую по 1 или по 2 ломтика лимона или цедру съ лимона, закупорить, засмолить, опрокинуть горлышками въ сухой песокъ. Такой сокъ сохраняется 2—3 года и чѣмъ долѣе стоитъ, тѣмъ лучше, такъ что трудно наконецъ отличить его отъ лимоннаго. Изъ него хорошо приготовлять желе, прибавивъ немного воды и, кто хочетъ, лимоннаго сока, класть въ кушанья вмѣсто уксуса.

2046) Сокъ изъ малины, земляники или красной смородины. Свѣжія ягоды протереть сквозь сито и на 1 фунтъ протертаго сока или жидкаго пюре взять 1 фунтъ очень мелко истолченнаго и просѣяннаго сахара, вылить въ чашку и мѣшать часто ложкою, чтобы сахаръ распустился; дать простоять такъ 24 часа, потомъ слить въ сухія бутылки по шейки, закупорить въ ромѣ размоченными пробками, засмолить, опрокинуть горлышками въ сухой песокъ. Такой сокъ хорошъ зимою для мороженаго.

2047) Сокъ вишневый. Взять свѣжихъ вишень, положить въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, накрывъ крышкою; на другой день истолочь, сложить въ мѣшочекъ; когда сокъ стечетъ, варить его, пока не начнетъ тянуться, остудить, слить въ бутылку, закупорить и засмолить.

2048) Сокъ Маседуань безъ сахара. Всыпать въ тазикъ красной смородины 6 стак. 2 стак. самыхъ зрѣлыхъ вишень, 5 стак. черной смородины, 3 стак. малины, налить водою такъ, чтобы ягоды чуть смокли, варить пока ягоды разварятся, но не побурѣютъ, тогда выложить на сито, дать соку стечь. Сокъ смѣрить, влить въ тазикъ, варить пока не останется половины сока; тогда перелить въ суповую миску, накрыть и на другой день разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить, сохранять до морозовъ на льду, а потомъ въ сухомъ подвалѣ.

Б) ПРИГОТОВЛЕНІЕ СОКОВЪ НА ЗИМУ ДЛЯ МОРОЖЕНАГО.

2049) Сокъ изъ смородины, вишень, барбариса и костянки. Растереть ягоды въ каменной чашкѣ, сложить въ большую банку дня на два, процѣдить потомъ сквозь фланель, не выжимая ягодъ, слить въ бутылки, закупорить, засмолить, сохранять до морозовъ на льду, а потомъ въ сухомъ подвалѣ. — Если понадобится можно изъ нихъ сварить сиропъ.

2050) Сокъ или морсъ изъ малины, земляники, красной смородины. Свѣжія ягоды протереть сквозь сито и на 1 фун. протертаго сока или жидкаго пюре взять 1 или 2 фун. очень мелко истолченаго и просѣяннаго сахара, вылить

въ чашку и мѣшать часто ложкою, чтобы сахаръ распустился; дать простоять такъ 24 часа, потомъ разложить въ фунтовыя баночки, завязать пузыремъ, сохранять на льду, но не очень долго. Его можно подавать и вмѣсто дессерта, каждый разъ хорошенько размѣшивая.

2051) Сиропъ изъ черной смородины для мороженаго. Взять большую банку, насыпать въ нее мелкаго просѣяннаго сахара, потомъ положить слой ягодъ въ 1½ или 2 раза толще слоя сахара, потомъ опять сахаръ и такъ продолжать пока не наполнится банка, послѣдній слой долженъ быть изъ сахара; тогда обвязать банку бумагою, поставить на 3 дня на солнце, чтобы сахаръ растаялъ; затѣмъ переложить все на сито, дать соку стечь совершенно, разлить тотчасъ въ бутылки, закупорить самыми лучшими бархатными вываренными до мягкости пробками, засмолить, приготовивъ смолу пополамъ съ саломъ, отчего она менѣе трескается. Подобный сиропъ совершенно замѣняетъ свѣжіе ягоды, если же его приготовлять для питья, то сливать лучше въ маленькія бутылки, чтобы не стояли долго откупоренными. Сохранять бутылки бокомъ въ ящикахъ наполненныхъ сухимъ пескомъ, до морозовъ на льду, а потомъ въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ.

Изъ оставшихся ягодъ приготовлять прянички (см. № 2059 или употреблять для начинки сладкихъ пироговъ.

2052) Сиропъ изъ полевой земляники. Приготовляется точно также, какъ и изъ черной смородины см. 2051, но землянику никакъ не должно держать долго на сахарѣ, потому что она имѣетъ свойство передавать сиропу горечь; поэтому въ землянику должно сыпать гораздо менѣе сахара, чтобы онъ скорѣе разошелся; держать на солнце не болѣе двухъ дней, потомъ переложить все на сито; когда сокъ стечетъ, положить въ него еще столько же сахару, сколько было насыпано въ банку, полагая, что въ банку съ земляникою было всыпано половина сахару противъ того, какъ сказано для черной смородины. Сохранять какъ сказано въ № 2051 и изъ оставшихся ягодъ можно сдѣлать такое же употребленіе.

2053. Сиропъ изъ земляники другимъ манеромъ. Самую зрѣлую и свѣжую землянику протереть сквозь частое сито, смѣрить протертый морсъ: на каждый стак. положить стаканъ мелкаго сахара просѣяннаго, мѣшать, пока не разойдется весь сахаръ; тогда разлить этотъ морсъ въ крѣпкія шампанскія бутылки, закупорить хорошенько вываренными пробками, завязать каждую пробку бичевкою; тогда поставить эти бутылки въ котелъ съ холодною водою, переложивъ ихъ соломой, кипятить цѣлый часъ; потомъ котелъ отставить, дать водѣ остыть, тогда бутылки вынуть, засмолить, сохранять какъ сказано № 2051.

2054) Сиропъ изъ красной смородины. Приготовляется также, какъ и изъ черной смородины № 2051, но такъ какъ эти ягоды не имѣютъ аромату, то можно всыпать въ нее нѣсколько листьевъ свѣжихъ розъ; на 3 фун. сахара довольно трехъ чашекъ рыхло насыпанныхъ листьевъ розъ.

2055) Сиропъ изъ вишень. Приготовляется точно также, какъ изъ черной смородины № 2051, но нужно вишни очистить отъ косточекъ, которыя можно истолочь по-мельче и зашивъ въ кисею, положить ихъ въ банку для того, чтобы по стеченіи сока, онѣ не мѣшали бы употребленію оставшихся ягодъ на прянички или для начинки сладкихъ пироговъ.

2056) Сиропъ изъ дыни. Дыня должна быть зрѣлая и ароматическая; очистивъ ее какъ для ѣды, нарѣзать ее на маленькія кусочки, сложить въ банку и т. д. см. № 2051, но такъ какъ дыня не имѣетъ ни малѣйшей кислоты, то можно въ нее прибавлять лимоннаго соку или лимонной кислоты.

2057) Сиропъ изъ ананасовъ. Ананасный сиропъ приготовляется точно также, какъ и сиропъ изъ дынь, но не надо класть никакой кислоты, потому что ананасъ имѣетъ свою собственную кислоту и остроту.

2058) Сиропъ изъ сливъ. Для сиропа употребляются болѣе бѣлыя сливы, совершенно зрѣлыя; вынувъ изъ нихъ косточки, разрѣзать на нѣсколько частей, сложить въ банку пересыпая слоемъ сахара въ половину толщины противъ слоя сливъ; когда сахаръ весь распустится, дать соку стечь, разлить его въ бутылки, закупорить, засмолить и т. д. см. № 2051. Изъ оставшихся сливъ сварить пюре № 2376 или № 2377.

2059) Пряники изъ всякихъ ягодъ. Приготовляя сиропъ для питья и для мороженаго, какъ напр. изъ малины № 2021, изъ вишень № 2018 и т. п. оставшіяся на ситѣ ягоды съ сахаромъ размять хорошенько и на 3 чашки ягодъ положить еще чашку мелкаго сахара, варить пока не будетъ отставать отъ тазика и когда будетъ застывать на ложкѣ положенной на ледъ, тогда перелить все на блюдо, сгладить, дать застыть и нарѣзать пряники.

В) КОНСЕРВЫ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ЯГОДЪ И ФРУКТОВЪ НА ЗИМУ ДЛЯ КОМПОТОВЪ, МОРОЖЕНАГО И ДЕССЕРТА.

2060) Первый способъ сохранять на зиму ягоды и фрукты. Свѣжую, зрѣлую, крѣпкую малину, смородину, крыжовникъ или вишни, собравъ перебрать, тотчасъ же всыпать въ сухія бутылки, потряхивая ихъ слегка, закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюльку; когда вода остынетъ, вынуть бутыжки, засмолить, закопать въ сухой песокъ. Изъ такихъ ягодъ приготовляются зимою компоты, а также и мороженое.

2061) Второй способъ. Насыпать въ банку слой сахара, положить рядъ ягодъ или фруктовъ, потомъ опять сахаръ и такъ до самаго верху (на фунтъ ягодъ— фунтъ сахара), обвязать банку пузыремъ, засмолить, поставить въ ледъ. Такимъ образомъ и ягоды и фрукты не потеряютъ нисколько ни своего аромата, ни своей свѣжести. Подавая ихъ зимою вмѣсто дессерта, многіе подливаютъ коньякъ или ромъ.

2062) Третій способъ. На фунтъ ягодъ взять фунтъ сахара и полстакана рома; всыпать ягоды или фрукты въ банку пересыпая ихъ сахаромъ и заливая самымъ лучшимъ ромомъ, размѣшать осторожно, обвязать пузыремъ; ягоды должны быть очищены отъ вѣточекъ, а яблоки и груши очищены отъ кожицы и разрѣзаны каждая штука на четыре части.

Въ одну банку складываютъ иногда рядами разныя ягоды и фрукты.

2063) Четвертый способъ. 1) Всѣ ягоды и фрукты назначенные для консервовъ, т. е. для компотовъ на зимнее время должны быть самые зрѣлые и лучшаго сорта.

2) Для приготовленія подобныхъ консервовъ употребляются стеклянныя банки, называемыя компотьерами, внизу онѣ шире, въ верху уже; въ нихъ ягоды и фрукты заливаютъ сиропомъ, обвязываютъ ихъ сѣномъ или соломою и ставятъ въ кастрюлю съ холодною водою.

3) Варятъ ихъ отъ 15 до 20 минутъ, считая отъ той минуты, какъ закипитъ вода въ кастрюлькѣ.

4) Банки должно сперва завязать пузыремъ и обвязать бичевкою, тогда уже ставитъ ихъ въ кастрюлю съ водою. Пузыри надо сперва мочить въ соленой лѣтней водѣ цѣлый часъ, потомъ вымыть ихъ хорошенько въ чистой водѣ и тогда уже обвязать ими банки, подкладывая подъ пузырь кусокъ чистаго полотна, впрочемъ можно обойтись и безъ этого пузыря.

5) Банки должны быть наполнены такъ, чтобы осталось сверху пустаго пространства пальца на три.

6) На фунтъ ягодъ или фруктовъ берется фунтъ сахара и $^3/_4$ стакана воды. Сварить сперва густой сиропъ, снять сверху пѣну, снимая ее пропускною бумагою, остудить и тогда уже залить ягоды или фрукты, сложенные въ банки.

7) Самые лучшіе консервы приготовляются изъ крыжовника, персиковъ, грушъ, янтарныхъ яблочекъ, малины, абрикосовъ, сливъ, клубники, вишень, винограда и черешень.

8) Такъ какъ сиропъ, которымъ они заливаются, дѣлается со временемъ очень жидокъ, то при приготовленіи уже компота изъ этихъ ягодъ и фруктовъ, надо снять пузырь, слить нѣсколько ложекъ верхняго сирона; остальной вылить въ тазикъ, прибавить сахару, сварить изъ него густой сиропъ, остудить и тогда залить сложенные на блюдо ягоды и фрукты, подавать. Но употреблять такимъ образомъ для компотовъ можно только бѣлые сиропы отъ персиковъ, грушъ, сливъ и винограда. Съ цвѣтнымъ сиропомъ подаются только компоты къ жаркому, которые должны быть вполовину менѣе сладки.

9) Очень красиво блюдо компота изъ разныхъ красиво уложенныхъ ягодъ и фруктовъ залитыхъ бѣлымъ сиропомъ.

2064) Консервы изъ крыжовника. Взять самаго зрѣлаго крыжовнику бѣлаго, желтаго или краснаго, обрѣзать осторожно корешки, приготовить густой сиропъ изъ фунта сахара и $^3/_4$ стак. воды на фунтъ ягодъ, снять пѣну. Крыжовникъ сложить на рѣшето, облить кипяткомъ; когда вода стечетъ, всыпать его въ кипящій сиропъ и тотчасъ снять съ огня, немного остудить, переложить все въ компотьерку, завязать пузыремъ и бичевкою, поставить въ кастрюльку съ холодною водою, обернувъ банки соломой или сѣномъ и, наполнивъ кастрюльку водою такъ, чтобы банки были видны на $^3/_4$ вершка только, поставить на плиту и слѣдить за тѣмъ, чтобы отъ той минуты, какъ вода закипитъ, прошло бы не менѣе 15 минутъ, послѣ чего отставить кастрюльку отъ огня; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, обтереть, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Каждые двѣ недѣли надо опрокидывать въ рукахъ осторожно банки, что предохраняетъ отъ плесни, которая иногда образуется на поверхности сирона.

Такимъ манеромъ приготовляются почти всѣ консервы съ малою развѣ разницею.

2065) Консервы изъ персиковъ. Отобрать самые зрѣлые и свѣжіе персики, снять осторожно верхнюю кожицу, опустить въ холодную зоду, держать на огнѣ, пока не покажется паръ, но чтобы вода не закипѣла; тогда вынувъ ихъ изъ горячей воды, опустить въ холодную воду на 12 часовъ. На другой день слить воду, залить легкимъ сиропомъ, оставить на 24 часа; слить этотъ сиропъ, который можно тотчасъ употребить для лѣтняго компота, персики же сложить въ банки цѣликомъ или вынувъ изъ нихъ косточки, залить густымъ приготовленнымъ сиропомъ, обвязать

считая съ той минуты, какъ закипитъ вода. Дальше поступать во всемъ, какъ сказано крыжовникъ № 2064 и 2063.

2066) **Консервы изъ грушъ.** Очистить груши отъ кожицы, опуская ихъ тотчасъ въ ключевую воду, чтобы не почернѣли, всыпать въ эту воду немного квасцовъ. Пока чистятъ груши поставить на плиту въ кастрюлькѣ воды; когда она порядочно согрѣется, положить въ нее груши, накрыть крышкою, варить, но смотрѣть, чтобы не разварились. Когда сдѣлаются мягкими, вынуть друшлаковою ложкою на сито, чтобы обсохли. Приготовить сиропъ изъ 1 фунта сахара, 3/4 стак. воды, рюмки француз. вина и 5 гвоздичекъ, снять пѣну; груши сложить въ компотьерку, залить слегка остывшимъ сиропомъ, завязать пузыремъ и бичевкою, варить отъ 20 до 25 минутъ, смотря по сорту грушъ, см. № 2063 и № 2064.

2067) **Консервы изъ черники для компотовъ и суповъ для больныхъ.** Зрѣлыя, цѣльныя ягоды всыпать въ банку, залить остывшимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, варить 15 минутъ. См. № 2063 и № 2064.

2068) **Консервы изъ янтарныхъ яблочекъ или такъ называемыхъ райскихъ.** Снять кожицу, отрѣзать корешокъ, но не до конца, проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянными иголками, опустить въ кипятокъ, поставить на малый огонь, варить пока не сдѣлаются мягкими, но смотрѣть, чтобы не полопались; тогда слить воду, дать имъ въ томъ же тазикѣ остынуть, уложить въ банки, залить густымъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, варить 20 минутъ. См. подробности въ прим. № 2063 и 2064.

2069) **Консервы изъ малины.** Отобрать самую крупную, зрѣлую, не мятую малину, сложить въ компотьерку, т. е. въ банку, залить густымъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, кипятить 15 минутъ, никакъ не болѣе, см. подробности въ № 2063 и 2064.

2070) **Другимъ манеромъ.** Отобрать лучшія ягоды малины, свѣсить ихъ и на фунтъ малины, взять фунтъ сахара и 3/4 стак. воды, сварить густой сиропъ и въ кипящій сиропъ всыпать малину, встряхнуть тазикъ, подержать въ немъ малину три минуты только, никакъ не болѣе; по прошествіи трехъ минутъ отставить тазикъ, если окажется пѣна, снять ее осторожно бибулой, потомъ оставить, пока малина не остынетъ; затѣмъ переложить осторожно ягоды ложкою вмѣстѣ съ сиропомъ въ компотьерку, не наполняя ее до самаго верху, какъ и вообще завязать пузыремъ, кипятить 15 минутъ, см. № 2063. Изъ бѣлыхъ малинъ не приготовляютъ консервовъ, потому что въ нихъ нѣтъ аромата.

2071) **Консервы изъ абрикосовъ.** Отобрать почти совершенно зрѣлые, но не перезрѣлые абрикосы, опустить ихъ въ кастрюльку съ холодною водою, поставить на легкій огонь, пусть исподоволь кипятъ; когда сдѣлаются достаточно мягкими, отставить отъ огня, выбрать ихъ друшлаковою ложкою, опустить въ холодную воду на 12 часовъ; затѣмъ залить ихъ жиденькимъ сиропомъ на 24 часа, потомъ слить сиропъ, сложить абрикосы въ компотьерку, залить свѣжимъ густымъ лѣтнимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, кипятить 20 минутъ и т. д., см. прим. № 2063 и 2064.

2072) **Другимъ манеромъ.** Выбрать самые чистые, зрѣлые абрикосы, сложить въ банку, залить густымъ лѣтнимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, кипятить 20 минутъ и т. д.

2073) **Консервы изъ орѣховъ.** Собрать свѣжихъ орѣховъ, очистить ихъ со всѣхъ лупинъ и кожицы, сложить въ компотьерку, залить густымъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, поставить въ кастрюльку съ холодною водою, кипятить полчаса и т. д., см. № 2063 и 2064.

2074 **Консервы изъ смородины.** Срѣзать ягоды съ вѣточекъ ножницами для того, чтобы ягоды не выпустили изъ себя сокъ, всыпать слегка въ компотьерку, залить густымъ сиропомъ, завязать пузыремъ, кипятить не больше 15 минутъ и т. д., см. № 2063 и 2064.

2075) **Консервы изъ ренклодовъ и разнаго рода сливъ, кромѣ венгерскихъ.** Отобрать самые зрѣлые вышепоименованные фрукты, безъ пятенъ, проколоть каждый въ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянными шпильками, опустить въ холодную воду, поставить на плиту, чтобы вода согрѣлась до самаго горячаго состоянія, но чтобы не закипѣла; тогда слить воду, а фрукты переложить въ холодную ключевую воду на 12 часовъ. Затѣмъ слить эту воду, залить жиденькимъ остывшимъ сиропомъ, оставить такъ на 24 часа. Потомъ слить сиропъ, переложить фрукты въ компотьерку, залить свѣжимъ густымъ сиропомъ, обвязать банку пузыремъ, кипятить 15 минутъ, отставить; когда вода остынетъ, обтереть банки, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ и т. д., см. № 2063.

2076) **Другимъ манеромъ.** Отобрать самые зрѣлые, наколоть деревянною шпилькою, сложить въ банку, залить густымъ сиропомъ, кипятить отъ 20 до 25 минутъ и т. д., см. № 2063.

2077) **Третьимъ манеромъ.** Совершенно зрѣлые фрукты эти наколоть деревянною шпилькою, сложить въ банку, засыпать мелкимъ сахаромъ (на фунтъ ренклодовъ фунтъ сахара), залить ромомъ, завязать пузыремъ, вскипятить на плитѣ и тотчасъ переставить въ духовую печь на 4 часа не подкладывая болѣе дровъ.

2078) **Консервы изъ сливъ четвертымъ манеромъ.** Отобрать сливы какого угодно сорта, лишь бы были совершенно зрѣлыя, сложить въ банки, залить густымъ сиропомъ, завязать банку пузыремъ, кипятить 20 минутъ, см. № 2063.

2079) **Консервы изъ сливъ венгерскихъ.** Самыя лучшія сливы для консервовъ — это венгерскія, которые приготовляются разными манерами.

2080) **Первый способъ.** Обтереть хорошенько полотенцемъ, надрѣзать осторожно, чтобы вынуть косточку, сложить въ банку, залить густымъ, остывшимъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ стакана воды и фунта сахара на каждый фунтъ сливъ, завязать пузыремъ, кипятить 25 минутъ, но лучше варить ихъ дольше въ духовой печкѣ см. № 2077.

2081) **Второй способъ.** Брать по нѣсколько сливъ, обваривать ихъ кипяткомъ, чтобы не лежали долго въ водѣ, снять кожицу, вынуть или нѣтъ косточки смотря по желанію, сложить въ банку, залить густымъ, остывшимъ сиропомъ, кипятить минутъ 25 и т. д. см. № 2063.

2082) **Третій способъ.** Очистить сливы отъ кожицы или нѣтъ, какъ кому угодно, свѣсить ихъ, и на каждый фунтъ сливъ взять фунтъ сахара и 1 стак. воды, сварить густой сиропъ, всыпать въ него сливы, подержать на огнѣ минутъ пять, отставить; когда остынетъ, переложить въ банку, завязать пузыремъ, кипятить отъ 20 до 25 минутъ см. № 2063.

2083. **Консервы изъ клубники.** На фунтъ клубники взять 1 фунтъ сахара и 3/4 стак. воды, сварить густой сиропъ, въ кипящій этотъ сиропъ всыпать отобранную клубнику, подержать на легкомъ огнѣ минутъ пять, отставить; когда остынутъ, переложить въ банку, завязать пузыремъ, кипятить минутъ 10. — Или сырую клуб-

пику сложить въ банку, т. е. компотьерку, залить густымъ, остывшимъ сиропомъ и т. д., см. № 2063.

2084) **Консервы изъ вишень.** Для консервовъ можно употреблять всѣ сорта лучшихъ вишень, вынуть косточки, всыпать ихъ въ кипящій, густой сиропъ, подержать минутъ пять, остудить, переложить въ компотьерку, завязать пузыремъ, кипятить минутъ 15 и т. д., см. № 2063. — Или сырыя вишни всыпать въ банку, залить остывшимъ сиропомъ, кипятить 15 минутъ и т. д.

2085) **Еще сбереженіе вишень для компоту.** Очистить вѣточки, насыпать по плотнѣе бутылки, но отнюдь не мять ихъ; на каждую бутылку насыпать полную чашку лучшаго просѣяннаго сахара, закупорить, завязать веревочками. Когда вынутъ изъ печки бѣлый хлѣбъ, поставить въ печь бутылки, закрыть печь заслонкою, оставить бутылки, пока печь не остынетъ.

2086) **Консервы изъ винограда.** Всыпать въ компотьерку, залить остывшимъ сиропомъ, обвязать пузыремъ, кипятить 15 минутъ не болѣе см. № 2063.

Г) ВАРЕНЬЕ ДЛЯ УКРАШЕНІЯ ТОРТОВЪ И КОМПОТОВЪ.

2087) **Варенье изъ грецкихъ орѣховъ.** Взять зеленые грецкіе орѣхи, наколоть ихъ кругомъ деревянною шпилькою, мочить въ мягкой водѣ 9 дней, потомъ поставить ихъ въ такой же мягкой водѣ на плиту, пусть варятся, пока не сдѣлаются мягкими на столько, чтобы шпилька деревянная могла легко проходить насквозь, откинуть на сито, чтобы стекла вода. На 1 фунтъ орѣховъ отвѣсить 2 фунта сахара; изъ половины сахара приготовить не очень густой сиропъ, положить въ него кусочекъ корицы и нѣсколько штукъ гвоздики, остывшимъ залить орѣхи, пусть простоятъ такъ дня три. По прошествіи этихъ трехъ дней, выложить орѣхи на сито, въ сиропъ же всыпать остальной сахаръ, разъ вскипятить, остудить, залить орѣхи на три дня. Потомъ опять выложить орѣхи на сито, сиропъ уварить до надлежащей густоты и горячимъ залить орѣхи на 9 дней, переложить въ банку, обвязать пузыремъ.

2088) **Варенье изъ огурцовъ.** Отобрать самые маленькіе и самые зеленые огурчики, какъ на корнишоны, безъ зернышекъ, вытереть ихъ хорошенько, опустить въ сильно посоленую воду, положить туда же капустнаго листу, поставить въ теплое мѣсто на нѣсколько дней, чтобы огурчики пожелтѣли. Тогда переложить ихъ въ тазикъ, положивъ на дно и прикрывъ огурцы такими же листьями отъ капусты; вскипятить соленую воду, въ которой мокли огурцы, налить ее на нихъ; когда слегка остынетъ слить, вскипятить, опять залить и повторять такъ до тѣхъ поръ, пока огурцы не позеленѣютъ, каждый разъ накрывая тазикъ, чтобы не стыла сяшкомъ скоро вода. Когда огурчики позеленѣютъ, опустить ихъ въ холодную воду на 3 дня, потомъ вынуть ихъ, обтереть хорошенько, залить остывшимъ слабымъ сиропомъ, приготовленнымъ изъ одного фунта сахара и $1^1/_2$ стак. воды съ прибавленіемъ двухъ лотовъ инбиря, цедры и сока изъ двухъ лимоновъ.

На другой день слить сиропъ, прибавить на каждый фунтъ огурцовъ по полтора фунта сахара, уварить до густоты, опустить въ него огурчики, вскипятить ихъ раза два.

2089) **Прозрачное варенье изъ моркови.** Желтую или красную морковь варить въ водѣ, пока не начнетъ дѣлаться мягкою, тогда вынуть и красиво нарѣзать звѣздочками, опустить въ густой сиропъ, варить въ немъ, пока не сдѣлается прозрачною. Такъ какъ морковь можно имѣть во всякое время, то не надобно дѣлать запасовъ

изъ этого варенья и не тратить понапрасну сахару. Для скораго же употребленія на 1 фун. моркови довольно $^1/_2$ фунта сахару, но все же старая весенняя морковь уже не годится.

2090) **Варенье изъ моркови другимъ манеромъ.** Взять крупную, сладкую, желтую морковь, но не красную; вымыть ее въ водѣ, очистить сверху ножомъ; расрѣзать вдоль, вырѣзать сердцевину прочь, остальную морковь нарѣзать продолговатыми кусочками, въ родѣ макароновъ, сложить въ тазикъ, налить водою, варить пока не сдѣлается мягкою; тогда откинуть ее на рѣшето, чтобы стекла вода. На фунтъ нарѣзанной свареной моркови взять $^1/_4$ фунта апельсинной корки см. № 2416, $1^1/_2$ фунта сахару и $1^1/_2$ стакана воды; прокипятить, всыпать морковь, варить ее съ полчаса, выжавъ сокъ изъ одного лимона или болѣе, смотря по вкусу.

ОТДѢЛЪ XXII.

Наливки, вишнякъ, шиповка, водица.

2091) Наливки. Наливки можно приготовлять изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ; тѣ наливки, которыя замѣняютъ виноградныя вина средней крѣпости, приготовляются слѣдующимъ образомъ: прежде всего нужно обратить вниманіе, во первыхъ на то, чтобы ягоды были непремѣнно зрѣлыя и чистыя, безъ всякой примѣси зелени (листочковъ или корешковъ; будутъ ягоды лежалыя или смятыя, лишь бы безъ плѣсни, это нисколько не мѣшаетъ добротѣ наливокъ); если будутъ употреблены яблоки, то они должны быть кислыя, но не сладкія и ихъ нужно разрѣзать на нѣсколько частей такъ, чтобы могли входить чрезъ горлышко бутылки. Во-вторыхъ, чтобы водка, употребляемая для наливокъ, была хорошаго сорта, если не французская, то непремѣнно очищенная, крѣпости 25° Гесса, иначе запахъ наливки будетъ дурной. Нужно взять стеклянную бутыль, всыпать въ нее какихъ угодно ягодъ или фруктовъ чистыхъ и зрѣлыхъ; на ягоды или фрукты влить въ бутыль, если не французской, то очищенной водки столько, чтобы въ бутылки водки было одною третью болѣе, чѣмъ ягодъ, т. е. ягодъ насыпать $^2/_3$ бутыли, налить водку до самаго верха горлышка бутыли, покрыть плотною тряпочкою, перевязать шнуркомъ, концы его припечатать и бутыль поставить на окно, расположенное къ югу, т. е. къ солнечной сторонѣ (на два или на три мѣсяца), взбалтывая бутыль черезъ трое или четверо сутокъ. Время, здѣсь назначенное отъ двухъ до трехъ мѣсяцевъ, зависитъ отъ степени зрѣлости ягодъ или фруктовъ и отъ ихъ качества, чѣмъ болѣе зрѣлыя ягоды и чѣмъ ихъ больше, тѣмъ менѣе нужно времени, такъ что, если взять совершенно зрѣлыя ягоды или фрукты и залить ихъ водкою выше ягодъ въ бутыли пальца на два только, то можно это время сократить даже на $1^1/_2$ мѣсяца. Послѣ этого нужно очистить наливку, т. е. провѣдить; взять чистую воронку, покрыть ее цѣльнымъ кускомъ хлопчатой бумаги, а сверху крѣпкою ветошкою, и процѣживать такимъ образомъ наливку, разлить ее изъ бутыли прямо въ приготовленныя бутылки. Если наливка будетъ еще мутная, то такимъ же образомъ нужно процѣдить ее во второй разъ, что очень рѣдко случается, если только ягода была чистая и вся наливка прошла сквозь хлопчатую бумагу. Такимъ образомъ приготовленная наливка еще довольно крѣпка, ее нужно развести водою, чтобы она могла замѣнить виноградныя вина, поэтому нужно прибавить воды $^1/_4$ часть, а именно на 3 или на 4 бутылки процѣженной наливки влить 1 бутылку воды, потомъ осластить наливку или разсиропить ее слѣдующимъ образомъ: на каждую бутылку наливки (считая вмѣстѣ и добавленную воду) нужно взять отъ $^1/_4$ до $^1/_3$ фун. сахару, расколоть его на мелкіе куски и изъ него приготовить сиропъ, т. е. взять хорошо вылуженную кастрюлю такой величины, чтобы могла помѣститься вся наливка, положить въ кастрюлю назначенный сахаръ, налить воды столько, чтобы сахаръ могъ только растаять, поставить на огонь; когда сахаръ растаетъ и вскипитъ, въ кипящій этотъ сиропъ влить тотчасъ наливку и назначенную для ея разведенія воду и держать на огнѣ, пока наливка не начнетъ едва закипать; тогда сейчасъ же отставить кастрюлю,

перелить наливку въ какую-нибудь каменную или фаянсовую посуду, чтобы остыла. Когда наливка остынетъ, она совершенно готова къ употребленію; ее нужно разлить въ бутылки, закупорить, пробки запечатать, и такимъ образомъ наливка можетъ простоять сколько угодно времени. Ко всѣмъ бутылкамъ съ наливками, шиповками и сиропами надо привязывать дощечки съ надписью и номеромъ бутылки; начинать употреблять съ послѣдняго номера, чтобы вѣрнѣе знать, сколько остается. Количество сахара, здѣсь назначеннаго на бутылку отъ $^1/_4$ до $^1/_3$ фун., зависитъ отъ вкуса приготовляющаго наливку и еще отъ ягоды, употребленной для наливки, между ними черная смородина и морошка (изъ Архангельской губерніи) менѣе другихъ требуютъ сахара, а именно $^1/_4$ ф. на бутылку; изъ этихъ ягодъ наливки самыя вкусныя, особенно наливка изъ морошки, если только была употреблена ягода зрѣлая и хорошая водка, наливка совершенно похожа и вкусомъ, и запахомъ (букетомъ) на старое венгерское вино.

Наливки самыя лучшія—это изъ морошки, черной смородины, изъ вишень, малины, красной смородины, брусники, сливъ и рябины; эту послѣднюю собрать осенью, послѣ первыхъ морозовъ; перебрать ее, всыпать въ бутыль, налить водкою, какъ сказано выше, и поставить ее не на окно, но лучше всего на шкапъ въ обыкновенной теплой комнатѣ мѣсяца на 2 или на 3.

2092) Наливка скороспѣлая. Положить полный муравленный горшокъ ягодъ а именно: вишень, черной смородины или малины, налить на ягоды хорошей очищенной водки, обвязать сахарной бумагой, которую проколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ пруткомъ или вилкой; когда ржаные хлѣбы вынуты изъ печки, поставить въ нее этотъ горшокъ и оставить его въ печи до тѣхъ поръ, пока ягоды совершенно упрѣютъ, что можно видѣть по ихъ совсѣмъ бурому цвѣту и когда вишни сдѣлаются такъ мягки, что косточки при малѣйшемъ давленіи будутъ отставать, тогда ягоды выложить на рѣшето, дать соку стечь въ миску, но ягодъ на рѣшетѣ никакъ не раздавливать, а только осторожно стряхивать рѣшето; тогда стекшій сокъ подсластить, кто какъ любитъ, отъ $^1/_4$ до $^3/_4$ фунта сахара на бутылку. Наливка эта можетъ быть готова въ однѣ сутки. Ягоды, которыя останутся на рѣшетѣ, можно налить водой и перегнать въ кубикѣ, тогда эта вода годится для уксуса, въ который въ такомъ случаѣ не нужно уже лить водки.

2093) Наливка скороспѣлая другимъ манеромъ. Всыпать въ маленькія 3-хъ бутылочныя бутыли ягодъ, а именно: шпанской земляники, клубники обыкновенной, морошки, красной или бѣлой малины, каждый сортъ ягодъ отдѣльно; бутылки эти переложить соломой и поставить въ холодную воду въ котелъ, смотрѣть, чтобы бутыли были прочныя, толстаго стекла и хорошо закупорены; тогда начать кипятить воду въ котлѣ впродолженіи $1^1/_2$ часовъ; по истеченіи этого времени отставить котелъ съ огня, дать водѣ остыть и тогда уже вынуть бутыли. Сокъ, который ягоды выпустятъ изъ себя, слить каждый сокъ отдѣльно и положить на каждую бутылку сока отъ $^1/_4$ до $^3/_4$ фунтовъ сахара и французской водки по вкусу отъ 1 до 2 стакановъ на бутылку сока, эта наливка тоже можетъ быть готова въ сутки, она необыкновенно ароматична.

2094) Наливка изъ черемухи. Собирать самую спѣлую черемуху, разсыпать ее рѣдко на простыни, пусть полежитъ дня 3, потомъ разсыпать черемуху на рѣшето или доски, поставить въ печь въ самый вольный духъ, чтобы она никакъ не запеклась, а только бы провяла; вынувъ ее изъ печи, истолочь хорошенько, насыпать въ бутыль по плечики, полную долить хорошею очищенною водкою, дать настояться 6 недѣль, тогда слить, подсластить, положивъ на бутыль наливки отъ $^1/_4$ до $^3/_4$ фунта сахара, смотря по вкусу; эта наливка очень вкусна и ее трудно отличить отъ

вишневки съ истолченными косточками. Сливая наливку, ягоды можно выжать, а подслащивая вскипятить раза три или четыре.

2095) Наливка изъ дыни. Взять зрѣлую ароматическую дыню, но не перезрѣлую, разрѣзать ее на маленькіе кусочки, наложить ими полную бутыль или штофъ, смотря по количеству дыни, тотчасъ налить на дыню французской водки, чтобы она покрыла фрукты; за неимѣніемъ французской водки, можно налить лучшей очищенной, дать настояться 2 недѣли, потомъ процѣдить, подсластить по вкусу отъ 1/4 до 3/4 фунта сахара на бутылку.

2096) Наливка изъ брусники. Взять весной отъ 1/4 до 1/2 фунта сухой полыни, налить на нее ведро водки, дать настояться; осенью насыпать самой зрѣлой брусники 1/3 бутыли, налить полную бутыль, настоянной на полынь водки, дать стоять въ комнатѣ мѣсяца 2, потомъ слить и подсластить отъ 1/4 до 3/4 фунта сахара на бутылку наливки.

2097) Наливка изъ ананасовъ. Приготовляется точно также, какъ и изъ дынь № 2095, наливать нужно непремѣнно французской водкой, дать постоять не менѣе 6 недѣль, слить и поступить какъ сказано выше.

2098) Наливка изъ листьевъ розъ. Ощипать розу въ цвѣту, наполнить ими бутыль или штофъ, налить очищенной хорошей водкой, дать стоять, пока наливка не сдѣлается темно-янтарнаго цвѣта, тогда слить, не выжимая листьевъ, подсластить отъ 1/4 до 3/4 фунта сахара на бутылку.

2099) Наливка брусничная другимъ манеромъ. Приготовляется точно также, какъ сказано выше № 2096, но наливать на бруснику чисто очищенной водки, не настаивая ее на полынь и насыпать брусники 1/2 бутылки.

2100) Наливка рябиновая. Набрать самой зрѣлой рябины, испечь ее на доскахъ такъ, чтобы она была только мягка, но не суха, а главное, чтобы никакъ не пригорѣла, тогда насыпать этой рябиной 2/3 бутыли, долить полную хорошей очищенной водкой; наливка эта должна стоять, пока не сдѣлается темно-янтарнаго цвѣта, тогда слить и подсластить, полагая отъ 1/2 до 1 фунта сахара на бутылку.

Наливка изъ скорлупы грецкихъ орѣховъ. Расколоть грецкіе орѣхи, вынуть зерна, которыя употребить на что другое, скорлупу всыпать въ бутыль, наполняя ея 2/3, налить полную очищенной водкой. Черезъ 2—3 мѣсяца подсластить, какъ обыкновенно.

Б) ВИШНЕВКА.

2101) Вишнякъ. Это очень вкусный и здоровый напитокъ, приготовляется онъ слѣд. образомъ: выбрать хорошій и плотный боченокъ, окованный 4 желѣзными обручами. Вишни, для этого приготовленныя, должны быть зрѣлыя и чистыя, безъ вѣточекъ и листьевъ, насыпать вишень почти полный боченокъ такъ, чтобы пустаго мѣста оставалось въ боченкѣ не болѣе, какъ на вершокъ или на 1 1/2. На вишни налить меду изъ ульевъ сыраго и чистаго, безъ всякой примѣси муки (какъ часто продаютъ его) и безъ воску, лучше если онъ будетъ цвѣта бѣлаго, чѣмъ краснаго, медъ нужно лить потихоньку и влить его столько, чтобы онъ покрылъ всѣ вишни и наполнилъ между ними все пустое пространство, что можно замѣтить по верхнему ряду вишень: 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 3-хъ мѣсяцевъ, вишнякъ будетъ совершенно готовъ, тогда откупорить боченокъ, перелить вишнякъ въ бутылки, процѣживая сквозь холстину, бутылки закупорить крѣпко и горлышки облить смолою или сургучемъ; такъ приготовленный вишнякъ можно сохранять нѣсколько лѣтъ. Въ боченокъ трехведерный вишень взойдетъ ведра два, а меду — 1 ведро.

2102) Малороссійская вишневка. Приготовить заранѣе доски съ закрайчиками, взять самыя зрѣлыя очищенныя отъ вѣточекъ вишни, класть ихъ на доски, дырочками вверхъ, чтобы не вытекалъ изъ нихъ сокъ, всунуть эти доски съ вишнями въ печь, въ самый вольный духъ такъ, чтобы вишни только связли и немного поморщились, а никакъ не высохли, потомъ остудить ихъ и наполнить ими приготовленный боченокъ или бутыль; всыпая ягоды въ бутыль чаще встряхивать, а боченокъ укатывать, чтобы болѣе взошло вишень; когда боченокъ будетъ совсѣмъ полонъ, налить на ягоды самой лучшей очищенной водки, сколько войдетъ, дать простоять въ холодномъ погребѣ, только не въ ледникѣ 10 дней; тогда всю жидкость слить въ отдѣльную бутыль, ягоды же налить водкой во второй разъ, оставить простоять двѣ недѣли, слить жидкость, налить ягоды въ третій разъ водкой, дать простоять 7 недѣль, тогда всѣ эти три наливки смѣшать вмѣстѣ, подсластить по вкусу отъ 1/4 до 3/4 фунт. сахара на бутылку, закупорить, засмолить, держать въ погребѣ.

2103) Малороссійская вишневка друг. манеромъ. Взять вишень, истолочь ихъ съ косточками, всыпать въ кубикъ, прогнать черезъ нихъ простую водку, которую прежде настоять на угляхъ, чтобы отнять у нее дурной запахъ; эту прогнанную черезъ вишни водку, налить на свѣжія вишни, насыпавъ ими полную бутыль, но чтобы водка покрывала ихъ пальца на четыре. Готовность наливки узнается по вкусу и густотѣ: если наливъ въ рюмку она пристанетъ къ стеклу, какъ сиропъ, значитъ готова, можно тогда слить и подсластить ее отъ 1/4 до 3/4 фунт. сахара на утылку, но можно и совсѣмъ не сластить. Вообще, чѣмъ долѣе наливка стоитъ на вишняхъ, тѣмъ она лучше.

ШИПОВКИ И ПР. ЛЕГКІЯ ДОМАШНІЯ ВИНА.

2104) Шиповки. Шиповки, также какъ наливки, можно приготовлять изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ, съ тою только разницею, что этотъ напитокъ гораздо слаще и нѣжнѣе всякихъ наливокъ и онъ шипитъ, какъ шампанское, поэтому и получилъ названіе шиповки; въ приготовленіи шиповокъ нужно обратить вниманіе на выборъ ягодъ и на водку, а именно: ягоды должны быть совершенно свѣжія и зрѣлыя, и водка должна быть непремѣнно французская, или какъ еще въ западныхъ губерніяхъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ находится подъ названіемъ «старая» хорошая водка. Шиповка эта приготовляется слѣдующимъ образомъ: взять стеклянную бутыль, влить въ нее 14 бутылокъ, т. е. 7 штофовъ сырой чистой воды, всыпать 7 фун. мелко истолченаго хорошаго сахара, помѣшать палочкою, чтобы сахаръ въ водѣ совершенно растаялъ, тогда всыпать 7 ф. свѣжихъ и зрѣлыхъ ягодъ или фруктовъ, влить 2 бутылки, т. е. 1 штофъ французской водки или старой, бутыль взболтать нѣсколько разъ, горлышко бутыли покрыть тонкою холстиною, перевязать и поставить на окно на солнце на 12 сутокъ; въ продолженіи всего этого времени каждый

день утромъ нужно чистою палочкою перемѣшать хорошенько въ бутыли ягоды, не раздавливая ихъ, или взболтнуть нѣсколько разъ бутыль. Въ концѣ этого времени, т. е. 12 сутокъ, ягоды въ бутыли будутъ понемногу переходить снизу и вверхъ и наоборотъ, это доказательство, что шиповка уже готова; тогда нужно ее процѣдить сквозь холстину или сквозь салфетку вчетверо сложенную (но не употреблять, какъ въ наливкѣ, хлопчатой бумаги), процѣдить въ другую бутыль и дать простоять 3 сутокъ на льду. Надобно замѣтить, что изъ остающихся ягодъ никогда нельзя выжимать сокъ и смѣшивать его съ процѣженною уже шиповкою, что можно дѣлать, приготовляя наливку. По прошествіи 3 сутокъ, шиповка устоится, тогда ее разлить осторожно въ бутылки, процѣживая еще разъ сквозь вчетверо сложенную холстину. Бутылки эти должны быть непремѣнно отъ шампанскаго (иначе онѣ всѣ лопнутъ впослѣдствіи), и наливать бутылки не полныя; пробки должны быть самыя лучшія; ихъ надобно передъ закупоркою выварить; закупоривать бутылки какъ можно крѣпче, забивая пробки деревянною колотушкою; пробки къ горлышкамъ привязать тонкою проволокою или прочною веревочкою (какъ закупориваютъ шампанское), горлышко съ пробкою облить смолою и всѣ бутылки поставить въ холодное мѣсто, но не на ледъ, перевернувъ бутылки горлышками внизъ и воткнувъ ихъ въ песокъ; оставить ихъ такъ отъ 1 1/2 до 2 мѣсяцевъ; въ это время шиповка придетъ въ броженіе и тогда, если которая нибудь бутылка лопнетъ, это послужитъ доказательствомъ, что шиповка уже готова; но можно надѣяться, что очень много полопается бутылокъ, если только дурно будутъ закупорены, и если обыкновенныя бутылки, а не отъ шампанскаго. Этотъ напитокъ можетъ быть сохраняемъ не долѣе, какъ 1 1/2 года, онъ дѣлается кислымъ. Самыя лучшія шиповки изъ куманики, малины, черной и красной смородины, изъ зрѣлаго крыжовника и проч.

2105) Шиповка или домашнее шампанское. 35 бутылокъ воды и 5 фунтовъ сахара подогрѣть какъ можно болѣе, но не дать вскипѣть, перелить въ кадочку; когда вареная вода остынетъ до температуры парнаго молока, влить въ нее полъ-бутылки дрожжей, когда начнетъ бродить, то часъ спустя положить въ каждую бутылку, въ которую будетъ вливаться эта вода, по куску сахара и по двѣ капли лимоннаго масла; тогда разлить воду по бутылкамъ, закупорить хорошенько, засмолить и поставить въ погребъ; черезъ три недѣли посмотрѣть: если питье это начинаетъ пѣниться какъ шампанское, то и можно употреблять.

2106) Водица или квасъ лимонный очень вкусный. 30 бутылокъ воды вскипятить съ цедрою тонко нарѣзанною съ 7 лимоновъ, влить ее въ кадку, въ которую положить предварительно 1 фунтъ изюма, 6 фунт. хорошаго меда и внутренность семи лимоновъ безъ бѣлой кожицы и безъ сѣмячекъ, размѣшать хорошенько, чтобы медъ разошелся, и чтобы вышелъ сокъ изъ лимоновъ. Приготовить заранѣе чашку дрожжей, которую подбить самою хорошею крупичатою мукою въ видѣ жидкаго тѣста, какое приготовляютъ обыкновенно для блиновъ; когда это тѣсто поднимется, разболтать его съ находящимся въ кадкѣ сиропомъ, который не долженъ быть горячь, вливать по немногу въ кадочку и мѣшать, потомъ оставить бродить; какъ только изюмъ, цедра и мясо лимонное поднимутся на верхъ, то ихъ вынуть, а воду разлить по бутылкамъ, положивъ въ каждую по двѣ изюминки и по куску цедры, закупорить, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не замерзло; черезъ три недѣли можно попробовать, если игра есть, то и готово; ежели вода не довольно сладка, то можно въ каждый стаканъ, прежде чѣмъ пить, класть по чайной ложечкѣ мелкаго сахара и мѣшать наливая.

2107) Вода изюменная. Нужно взять 10 фунтовъ изюма не высокой доброты, всыпать въ боченокъ, налить 3 ведра сырой воды, положить срѣзанную цедру съ 5 большихъ лимоновъ и мяготь ихъ безъ зеренъ и бѣлой кожицы. Потомъ влить въ боченокъ самыхъ лучшихъ дрожжей 3 столовыя ложки, оставить на 3 дня въ теплой комнатѣ, чтобы бродило и каждый день взбалтывать боченокъ; если дрожжи не дѣйствуютъ, то нужно прибавить ихъ еще немного; потомъ поставить боченокъ на 12 дней на ледъ; а по прошествіи этого времени разлить по бутылкамъ, закупорить хорошенько, засмолить и положить бутылки бокомъ въ песокъ на ледникѣ, чтобы пробка была всегда залита; черезъ двѣ недѣли можно попробовать; положивъ въ стаканъ чайную ложку мелкаго сахара, наливая мѣшать ложкой, если готова, то должна пѣниться какъ сода. Это очень прохладительное и пріятное питье, особенно лѣтомъ, во время жаровъ.

2108) Вода инбирная. Взять 3 лота кремертартара, 1 1/2 лота бѣлаго инбиря, три фунта мелкаго сахара, цедру срѣзанную съ трехъ лимоновъ, мяготь ихъ безъ сѣмячекъ и безъ бѣлой кожицы, на все это налить пять бутылокъ воды, кипятить впродолженіе 1/4 часа въ хорошо вылуженной посудѣ и во время кипѣнья часто мѣшать лопаточкой, чтобы сахаръ не сѣлъ на дно; потомъ снять съ огня, перелить въ приготовленную заранѣе кадочку, оставить бродить эту воду часовъ 10, тогда перелить въ бутылки, хорошенько закупорить и засмолить, а черезъ недѣлю можно употреблять; эта вода играетъ, какъ шампанское.

2109) Скороспѣлое питье. Наложить 1/2 бутылки земляники или малины, налить остывшей отварной водой, поставить на ледъ на 3 дня; черезъ 3 дня можно употреблять, положивъ прежде въ стаканъ чайную ложку съ верхомъ сахара; если эту воду оставить долго на земляникѣ, то она сдѣлается горьковатою, на малинѣ можетъ стоять долѣе, надо только наблюдать, чтобы ягоды, которыя кладутся въ бутыль, были самыя зрѣлыя; черезъ 3 дня нужно бутыль взболтать осторожно, чтобы сокъ вышедшій изъ ягодъ смѣшался со всей водой, но чтобы ягоды не сбились, послѣ мѣшанья дать устояться нѣсколько часовъ, процѣживая разлить въ бутылки и употреблять.

2110) Вода изъ красной смородины. Наложивъ 1/2 бутылки ягодъ красной смородины, долить полную отварной водой, поставить на самый ледъ на недѣлю, всякій день взбалтывать; по прошествіи недѣли попробовать; ежели смородина совершенно передала свой вкусъ водѣ, значитъ, что вода настоялась, а если вкусъ еще нельзя вѣрно опредѣлить, то должно еще постоять дня 3 или 4; потомъ слить эту воду, подсластить, положивъ по 1/2 фунта сахара на каждую бутылку, по 1/2 рюмки хорошаго рома, по 1/3 стакана шампанскаго и по 3 изюменки; тогда закупорить, засмолить хорошенько, поставить въ погребъ въ песокъ, употреблять не ранѣе какъ черезъ мѣсяцъ, если же еще не играетъ, то и подождать.

2111) Лимонная водица. На 5 бутылокъ воды положить 5 чайныхъ чашекъ сахару, внутренность изъ 4 лимоновъ, цедру съ 2 лимоновъ и 3 рюмки портвейну, размѣшать хорошенько сахаръ, слить все въ бутыль и поставить на 12 сутокъ на солнце, потомъ процѣдить, разлить по бутылкамъ, положивъ въ нихъ по 2 изюменки, закупорить хорошенько и продержать сутки въ погребѣ, вынести на ледъ. Черезъ двѣ недѣли можно употреблять.

2112) Водица лимонная. Сахару 5 фунтовъ изрубить на куски, стереть этими кусками цедру съ 10 лимоновъ, потомъ всю бѣлую кожу до мяса срѣзать съ лимоновъ, а лимоны разрѣзать кружками, выбросивъ всѣ сѣмячки; взять 16 бутылокъ кипятку, облить имъ лимоны и сахаръ, пусть остынетъ до теплоты парнаго молока; тогда опустить въ эту воду 1 фунтъ хорошаго изюма и послѣ всего ложку хорошихъ дрожжей; когда вода начнетъ бродить, вынести бутыль на ледъ, оставить такъ на 12 сутокъ, послѣ чего осторожно разлить по бутылкамъ, чтобы гуща не попала; за-

купорить хорошенько, засмолить, положить въ погребъ на песокъ; чрезъ нѣсколько дней можно употреблять.

2113) **Лимонадъ годовой.** На 10 лимоновъ нужно приготовить 1½ фунта сахара, который расколоть на куски, которыми и стереть цедру съ этихъ лимоновъ; положить сахаръ въ миску и на него выжать весь сокъ изъ 10 лимоновъ, оставить пусть сахаръ растаетъ, мѣшая его какъ можно чаще; когда сахаръ растаетъ и обратится въ сиропъ, то его процѣдить сквозь кисею, разлить по бутылкамъ и сохранять, закупоривъ и засмоливъ; употребляя его, класть на стаканъ воды, три столовыя ложки сиропа.

2114) **Водица изъ черной смородины.** Взять черную смородину, перебрать ее чисто, насыпать полный боченокъ, налить на смородину отварной, простуженой воды сколько войдетъ; когда такъ налитая черная смородина постоитъ недѣли двѣ на льду, то ее уже можно употреблять, но нужно соблюдать, чтобы всякій разъ доливать отварной простуженной водой столько, сколько возьмется изъ боченка. Сначала эта вода будетъ такъ крѣпка, что ее, для питья, нужно разбавлять простой водой, но чѣмъ болѣе ее брать и доливать, тѣмъ она будетъ слабѣе, такъ что потомъ ее можно пить не разбавляя. Боченокъ должно держать на льду до морозовъ, а потомъ въ погребѣ.

2115) **Водица изъ черной смородины другимъ манеромъ.** Наложить самой спѣлой черной смородиной полный муравленный горшокъ, обвязать его синей сахарной бумагой, которую наколоть прутикомъ, потомъ поставить въ печь тотчасъ послѣ хлѣбовъ; вынуть когда ягоды упрѣютъ, что тотчасъ видно, по бурому цвѣту, который приметъ смородина; тогда вынувъ горшокъ, опрокинуть ягоды на рѣшето, дать соку совершенно стечь, а оставшіяся ягоды вложить въ бутыль и налить отварной остывшей водой; довольно если ягодъ будетъ ½ бутылки и даже менѣе, а воды налить полную; поставить тоже до морозовъ на ледъ, черезъ нѣсколько дней она будетъ совсѣмъ готова, сливать ее также, какъ сказано № 2114, и доливать. Вода приготовленная такимъ манеромъ не такъ долго сохраняется и поспѣваетъ скорѣй; изъ сока, который стечетъ съ ягодъ, приготовляютъ сиропъ.

2116) **Водица изъ черной смородины третьимъ манеромъ.** Насыпавъ полный ведерный боченокъ спѣлыми ягодами черной смородины, налить на нихъ одну бутылку Вейнъ-де-Гравъ, а остальное пространство долить отварной остывшей водой, чтобы боченокъ былъ совершенно полный; когда простоявъ недѣли двѣ на льду, вода настоится и ее начнутъ употреблять, то всякій разъ доливать остывшей отварной водой и когда употребится половина того количества воды, которая была влита въ боченокъ, тогда опять влить одну бутылку Вейнъ-де-Грава и такъ продолжать, соблюдая все ту же пропорцію. Такъ приготовленная вода, многимъ нравится болѣе прочихъ, она очень долго не слабѣетъ, вино можно лить какое угодно, только непремѣнно бѣлое.

2117) **Водица изъ листьевъ черной смородины.** Нужно взять ¼ фунта молодаго листу черной смородины; за неимѣніемъ свѣжаго, можно употребить высушенный; положить туда же 8 золот. кремортартара, 3 фунта мелкаго сахара, цедру съ трехъ лимоновъ, съ которыхъ снявъ ее, обрѣзать бѣлую кожу, вынуть сѣмячки, мясо изрѣзать и положить въ бутыль; тогда поставить бутыль въ теплое мѣсто или на солнце, почаще взбалтывать, пока разойдется сахаръ; положить тогда въ бутыль 3 ложки самыхъ лучшихъ дрожжей и когда начнется броженіе, то часа черезъ три вынести на ледъ на 6 сутокъ; потомъ осторожно сливая и процѣживая сквозь чистое полотно, разлить по бутылкамъ, которыя хорошенько закупорить, засмолить и бокомъ положить въ желѣзный ящикъ, который поставить на ледъ во время жаровъ; въ желѣзный ящикъ кладутъ потому, что онъ болѣе держитъ холодъ и бутылки менѣе подвержены лопанью. Если кто любитъ запахъ черной смородины безъ примѣси, то съ лимона не класть цедры.

2118) **Водица изъ листьевъ черной смородины другимъ манеромъ.** Боченокъ четырехведерный насыпать полный молодымъ листомъ черной смородины, насыпать нужно легко и никакъ не стряхивать и не утискивать листьевъ, положить туда же отъ 10 лимоновъ внутренность безъ зеренъ и бѣлой кожицы, всыпать 9 фунтовъ просѣяннаго сахара, налить боченокъ водой, разболтать хорошенько, поставить на сутки въ теплой комнатѣ, въ продолженіи этого времени взбалтывать какъ можно чаще; черезъ сутки положить въ боченокъ самыхъ лучшихъ дрожжей чайную чашку, и ожидать пока не начнется броженіе, а часа черезъ три послѣ броженія вынести боченокъ на ледъ, гдѣ и оставить его на 12 сутокъ; потомъ процѣдить сквозь чистое полотно, разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить и сохранять во время жаровъ на льду, положивъ бутылки на бокъ; лучше всего въ желѣзномъ сундукѣ.

2119) **Водица померанцевая.** На 24 фун. сахара налить 6 ведеръ воды и кипятить пока останется только четыре ведра, тогда снять съ огня, влить въ 6-ти ведерный боченокъ и оставить простыть до теплоты парнаго молока; боченокъ долженъ быть самый прочный, дубовый съ желѣзными обручами; тогда взять самыхъ спѣлыхъ померанцевъ, разрѣзать каждый на нѣсколько частей такъ, чтобы удобнѣе было выбрать всѣ сѣмена, которыя выбросить, а померанцы опустить въ боченокъ, туда же положить 7 ложекъ самыхъ лучшихъ дрожжей и ведро бѣлаго столоваго вина, изъ слабыхъ винъ, самаго дешеваго; когда броженіе водицы продолжится часа 3 или 4, тогда вынести и поставить на ледъ на 14 дней, закупоривъ и засмоливъ втулку; черезъ 14 дней, не внося въ комнату, тамъ же перелить въ шампанскія бутылки, закупорить, завязать пробки проволокой, а потомъ засмолить; сохранять бутылки въ холодномъ мѣстѣ уложивъ ихъ въ ящикъ съ пескомъ; зимой держать въ погребѣ, а лѣтомъ на льду.

2120) **Водица изъ айвы.** На 20 фун. сахара 6 ведеръ воды, кипятить пока не останется только 5 ведеръ, вылить сиропъ въ боченокъ самый крѣпкій, дубовый съ желѣзными обручами, дать остыть до теплоты парнаго молока. Тогда взять 50 штукъ самой зрѣлой и крупной айвы, не очищая кожи, разрѣзать каждую кусковъ на 8 такъ, чтобы удобно было вынимать сѣмена, которыя выбросить, разрѣзанныя же айвы опустить въ боченокъ съ сиропомъ, влить туда же одинъ стаканъ самыхъ лучшихъ густыхъ дрожжей и 3 бутылки французской водки; оставить въ теплой комнатѣ и тогда только поставить боченокъ на ледъ, когда пробудетъ въ броженіи часовъ 5—6. Держать на льду двѣ недѣли, по прошествіи которыхъ осторожно слить жидкость, процѣдить сквозь чистое полотно, потомъ перелить въ шампанскія бутылки, опустивъ въ каждую по изюменкѣ, закупорить, засмолить, положить бокомъ въ ящикъ съ пескомъ, который оставить на льду до морозовъ, а потомъ перенести въ винный погребъ.

2121) **Березовая водица.** Выпустить изъ березы весной сокъ, разлить его тотчасъ по бутылкамъ, положивъ въ каждую бутылку по 2 чайныя ложки мелкаго сахара, цедры съ ¼ лимона и по 4 изюменки, закупорить какъ можно лучше и поставить до теплой погоды въ погребъ въ песокъ, а когда начнутся жары, то на ледъ. Передъ тѣмъ какъ наливать эту водицу въ стаканы, чтобы пить, нужно класть на каждый стаканъ по чайной ложкѣ мелкаго сахара и наливая мѣшать. Это питье очень сильно пѣнится.

2122) **Яблочная водица.** Въ бочку 18 ведерную всыпать столько кислыхъ яблокъ, сколько войдетъ, очистивъ ихъ отъ корешковъ, потомъ влить въ бочку

2 штофа французской водки, или столько же пропущеннаго черезъ уголь спирту, 10 фун. сахарнаго песку, остальное же пространство долить остывшей вскипяченой водой, поставить въ погребъ, когда настоится, можно употреблять.

2123) **Яблочный напитокъ очень вкусный.** Взять самыхъ кислыхъ яблокъ, только что снятыхъ съ дерева, нарѣзать ихъ очень маленькими кусочками, выбросивъ сердцевину, наполнить ими бутылки по плечики, залить самымъ свѣжимъ медомъ полную бутыль, закупорить, засмолить и поставить на годъ въ погребъ, чѣмъ холоднѣе температура тѣмъ лучше, но если замерзнетъ, то испортится; по истеченіи года выйдетъ превкусное питье.

2124) **Яблочникъ.** Искрошивъ вмѣстѣ, по ровной части, кислыхъ и сладкихъ яблокъ, выжать изъ нихъ сокъ посредствомъ пресса; 5 бутылокъ этого сока влить въ полутора-ведерный боченокъ; тогда взять 12 бутылокъ воды, влить ее въ кастрюльку, всыпать въ нее 5 фун. сахара и варить на очень маленькомъ огнѣ, такъ чтобы очень тихо кипѣло въ продолженіи 1 часа; тогда снять съ огня, вылить въ каменную или деревянную посуду, остудить до теплоты парнаго молока, перелить въ боченокъ въ яблочный сокъ, закупорить очень легко и поставить на ледъ на 8 сутокъ; послѣ этого времени, влить въ боченокъ $1^1/_2$ бутылки французской водки, закупорить хорошенько втулку, даже засмолить и поставить на 3 мѣсяца въ погребъ; если боченокъ будетъ не полный, то можно еще добавить, но все въ такой же пропорціи.

2125) **Апельсинникъ.** На каждую бутылку бѣлаго, легкаго, все равно какого вина, положить искрошенныхъ съ кожей 2 апельсина, пересыпанныхъ тремя столовыми ложками мелкаго сахара рафенаду, наблюдая, чтобы всѣ сѣмячки изъ апельсинъ были выброшены, влить все это въ бутыль, закупорить и засмолить ее; поставить въ погребъ, закопавъ по горло въ сырой песокъ; черезъ 12 сутокъ вынуть, процѣдить, разлить по бутылкамъ и засмолить. Кто любитъ, чтобы было очень сладко, то можно положить сахару двойную и даже тройную пропорцію.

2126) **Березовикъ.** Прорѣзать весной кожу молодой, хорошей, большой березы; сдѣлавъ отверстіе поперегъ, воткнуть въ это отверстіе плотно въ дерево лубокъ, на подобіе того лубка, на которомъ катаютъ яйца, только покороче, подставить къ лубку кадочку, чтобы сокъ въ нее стекалъ; съ хорошаго дерева можно получить отъ 1—4 ведеръ сока, а иное и совсѣмъ не даетъ, по этому нужно пробовать; цѣлое ведро березоваго сока влить въ полуторный боченокъ, туда же влить бѣлаго, дешеваго слабаго вина 3 бутылки. Венгерскаго низкой доброты одну бутылку, 2 бутылки французской водки, отъ 3 до 6 фунтовъ сахара, смотря по вкусу и 3 фунта хорошаго изюма; тогда боченокъ закупорить втулкой, какъ можно плотнѣе, кругомъ засмолить и поставить на ледъ на $2^1/_2$ мѣсяца, потомъ разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить и положить ихъ бокомъ, держать въ пескѣ на погребѣ. Всыпавъ сахаръ въ березовый сокъ, нужно разболтать, чтобы сахаръ разошелся.

2127) **Березовикъ другимъ манеромъ.** На ведро березоваго сока влить 4 бутылки вейнъ-де-грава, 8 фунтовъ сахара и 4 искрошенныхъ лимона съ кожей, но безъ сѣмянъ; все это положить въ боченокъ, поставить на ледъ на 2 мѣсяца; по истеченіи этого срока разлить по бутылкамъ, закупорить, засмолить, бутылки положить бокомъ въ погребѣ на песокъ; черезъ 3 недѣли, послѣ разлитія въ бутылки, можно употреблять.

2128) **Березовикъ третьимъ манеромъ.** Взять 10 штофовъ березоваго сока и на эту пропорцію положить 8 фун. сахара, размѣшать и варить въ луженой кастрюлькѣ, пока укипитъ 3 доля, во время кипѣнія снимать пѣну, потомъ снять

съ огня, процѣдить сквозь чистое полотно, прямо въ боченокъ и какъ скоро простынетъ до теплоты парнаго молока, влить туда же 4 ложки самыхъ лучшихъ густыхъ дрожжей и 2 бутылки хорошей очищенной водки, которая бы совершенно не имѣла запаха простой водки, (ее кладутъ за неимѣніемъ французской), потомъ положить 4 лимона нарѣзавъ ихъ кружечками и вынувъ семена; боченокъ не долженъ быть полный, потомъ оставить его въ теплой комнатѣ, чтобы березовикъ бродилъ часовъ 10 или 12, затѣмъ вынести на ледъ, гдѣ и оставить на 7 недѣль; послѣ, процѣдивъ опять, разлить въ шампанскія бутылки, наливая по плечики, закупорить, обвязать проволокой, засмолить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

2129) **Сладкое вино изъ ягодъ.** Выдавить сокъ изъ какихъ нибудь ягодъ, а именно изъ шпанской земляники, изъ простой земляники, красной и черной смородины, морошки, малины, или вишень, положить на каждыя 2 бутылки этого сока 1 фун. мелкаго просѣяннаго сахара, который совершенно размѣшать съ сокомъ, пока не разойдется; потомъ положить дрожжей на ведро соку 3 ложки, перелить въ боченокъ или въ бутыль, поставить въ теплую комнату для броженія; если броженія не будетъ, то прибавить еще дрожжей, хотя половинную пропорцію; по 3-хъ часовомъ броженіи отнести боченокъ на ледъ, дать отстояться, въ продолженіи 3 или 4 сутокъ, тогда процѣдить и на каждое ведро соку, влить 2 бутылки французской водки или спирту, перегоннаго черезъ уголь, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и положить бутылки бокомъ въ песокъ въ холодное мѣсто; чѣмъ долѣе это вино будетъ стоять, тѣмъ оно дѣлается лучше.

2130) **Шиповка Маседуань.** Шиповка эта приготовляется, какъ всѣ шиповки, см. № 2104, но разница въ томъ, что шиповка маседуань дѣлается изъ всякихъ ягодъ и фруктовъ вмѣстѣ, а именно: изъ вишень, черной смородины, малины, дыни, персиковъ и ананасовъ, всего берется по ровной части или каждый кладетъ болѣе того фрукта, который болѣе любитъ. Шиповка эта имѣетъ какой-то особенно пріятный вкусъ и никакъ нельзя объяснить ея аромата; многимъ она нравится болѣе всѣхъ прочихъ.

2131) **Бишофъ изъ померанцевъ съ малагою.** Чтобы имѣть сухой бишофъ, нужно наколоть фунта 3 сахара на такіе куски, какъ накалываются къ чаю, тогда взять померанцевъ, число ихъ нельзя назначить; кусками сахара стереть съ нихъ цедру, какъ только кусокъ будетъ желтъ со всѣхъ сторонъ, то оскоблить желтизну въ тарелку и этимъ же кускомъ продолжать обтирать другіе померанцы, и такъ продолжать пока весь сахаръ соскоблится; тогда этотъ сахарный порошокъ, пропитанный померанцевой цедрой, смочить сокомъ изъ померанцевъ, не разводя его жиже киселя, сложить въ банки и сохранять въ сухомъ мѣстѣ; когда нуженъ бишофъ, то по вкусу разводить малагой и подавать.

2132) **Бишофъ скороспѣлый изъ померанца съ виномъ кагоромъ.** Взять хорошій спѣлый померанецъ, очень тонко срѣзать съ него кожу, которую растереть съ мелкимъ сахаромъ, пока сахаръ совершенно не пропитается духомъ и цвѣтомъ кожи; потомъ взять обрѣзанный померанецъ, снять съ него всю бѣлую кожу, а мясо растереть съ растертымъ съ померанцовой цедрой сахаромъ, сѣмячки выбросить, класть сахару столько, чтобы отъ сока померанца онъ былъ весь сырой и на вкусъ горьковатый, тогда на этотъ сахаръ налить бутылку кагору; дать настояться часа 4 или 5, процѣдить и бишофъ готовъ; кто хочетъ, чтобы вкусъ померанца былъ чувствительнѣе, то можно налить менѣе вина или положить болѣе померанца.

2133) **Очень вкусный напитокъ.** На десять стакановъ, т. е. на пять бутылокъ зельтцерской воды влить 1 стак. ликера Алькермезъ, выжать сокъ изъ 10

апельсиновъ — корольковъ, положить сахару по вкусу; нѣкоторые совсѣмъ его не кладутъ.

2134) **Лимпоно** (финлядскій напитокъ). Десяти копѣечный кислосладкій хлѣбъ безъ цуката нарѣзать тонкими ломтиками, высушить ихъ какъ можно лучше, всыпать въ суповую миску. — Три бутылки пива самаго лучшаго бѣлаго размѣшать съ 1 1/2 стак. сахара, которымъ стереть предварительно цедру съ 2 лимоновъ, влить большую рюмку 2-хъ рублеваго рому, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, размѣшать, процѣдить и за 1/2 часа до употребленія облить высушенные сухари, потомъ процѣдить, подавать. Оставшіеся сухари тоже очень вкусны.

2135) **Лимпоно другимъ манеромъ.** Десяти копѣечный кислосладкій хлѣбъ нарѣзать тонкими ломтиками, высушить какъ можно лучше. За часъ до употребленія взять 3 бутылки хорошаго бѣлаго пива, всыпать въ него 1 стак. мелкаго сахара, размѣшать, чтобы сахаръ разошелся; 2 лимона нарѣзать ломтиками, выбросить сѣмячки, положить ломтики лимона на сухари, облить пивомъ съ сахаромъ, дать постоять одинъ часъ, подавать.

Оставшіеся сухари тоже очень вкусны.

ОТДѢЛЪ XXIII.

Водки безъ сахара, водки сладкія, ликеры, пунши и разное питье.

А) ВОДКИ БЕЗЪ САХАРА.

2136) **Водка бѣлая Московская, старинная.** 12 зол. имбирю, калгану 12 зол., шалфею 12 зол., англійской мяты 12 зол., анису 12 зол.; на все это количество налить 1 штофъ спирту и поставить настаиваться на 18 дней; по истеченіи этого времени прибавить въ эту настойку 1 1/2 штофа ключевой воды, перегнать черезъ кубикъ и употреблять.

2137) **Водка старинная Ерофеичъ.** На ведро очищенной водки, положить 1 фун. англійской мяты, 1 фун. анису, 1 фун. крупно истолченыхъ померанцовыхъ орѣшковъ, поставить все это въ большой бутыли на 12 сутокъ въ теплое мѣсто, послѣ этого времени можно употреблять, сливъ съ гущи или не сливая, какъ кому угодно; на гущу можно опять налить половинную пропорцію водки и поставить на мѣсяцъ въ теплѣ.

2138) **Водка съ миндальнымъ запахомъ.** Нужно взять молодыхъ побѣговъ рябиноваго дерева, очистить ихъ отъ кожицы, а бѣлые стебельки нарѣзать кусочками, наложить ими четвертую долю кубика, налить на нихъ простое вино, которое и перегнать; если покажется, что запахъ миндальный слабъ, то можно положить болѣе стебельковъ, смотря по вкусу.

2139) **Водка тминная скороспѣлая.** Приготовить заранѣе тминной воды, т. е. перегнать ее въ кубикѣ, положивъ на 2 фун. тмину 1 1/2 штофа воды; эта вода можетъ сохраняться на ледникѣ нѣсколько мѣсяцевъ и когда нужна тминная водка, то, подсластивъ ее, влить по вкусу тминной воды и водка готова.

2140) **Водка запеканка.** Самую простую водку передвоить на сухихъ лимонныхъ коркахъ и этой перегнанной водки налить 4 штофа въ бутыль, которая должна быть толстаго стекла; взять 12 зол. корицы, 4 зол. бадьяну, 5 зол. кардамону, 5 зол. мушкатнаго цвѣту, мушкатныхъ орѣховъ 2 штуки, все это растолочь, а орѣхи стереть на теркѣ и положить въ бутыль съ виномъ; тогда эту бутыль обмазать крутымъ ржанымъ тѣстомъ въ 3 пальца толщиною и ставить въ вольный духъ, послѣ хлѣбовъ на ночь, 4 дня сряду, а утромъ всякій разъ бутыль вынимать; послѣ 4 сутокъ слить и подсластить, полагая на штофъ по 1 фун. сахара.

2141) **Подкрашивать водки въ разныя цвѣта.** Чтобы имѣть синюю водку, нужно настоять ее на васильках.

Желтую — на шафранѣ.
Зеленую — на нѣмецкой мятѣ.
Красную подкрасить черникой или кошенилью.

Фіолетовую—подсолнечными семянами.
Коричневую—скорлупой кедровыхъ орѣховъ.

Примѣчаніе. Процесъ окрашиванія водки заключается въ томъ, чтобы настаивать приготовленную водку на означенныхъ веществахъ. Густота краски зависитъ отъ болѣе или менѣе положеннаго количества этихъ веществъ.

2142) **Очищать спиртъ отъ всякаго запаха.** На ведро спирта положить 1 1/2 фун. березоваго угля, который приготовить слѣдующимъ образомъ: когда уголья въ самомъ сильномъ жару и уже разсыпались, то положить ихъ въ горшокъ, сдуть какъ можно чище всю золу и плотно накрыть крышкой, чтобы уголья потухли; потомъ, вынувъ изъ горшка, опять акуратно обдуть золу, остудить, истолочь, но не слишкомъ мелко, всыпать въ бутыль и налить на нихъ спиртъ, который оставить на угольяхъ 3 недѣли и каждый день раза 3 или 4 взбалтывать бутыль; по истеченіи 3 недѣль дать спирту стоять еще недѣлю, но уже не взбалтывать его; потомъ приготовить другую бутыль, положить въ нее 1 фун. хорошаго, крупнаго, жолтаго изюму, который должно очень чисто перебрать и 8 золот. фіалковаго корня, мелко изрѣзаннаго на кусочки; переливая спиртъ въ послѣднюю бутыль, нужно положить въ воронку бѣлую фланель, сквозь которую пропустить спиртъ бывшій на угольяхъ и дать стоять 12 дней; а послѣ опять процѣдить сквозь фланель. Такъ приготовленный спиртъ, для наливокъ совершенно замѣняетъ французскую водку; разбавлять его должно отварной остывшей водой, а иначе онъ будетъ бѣловатъ. Крѣпость какую желательно имѣть, можно узнавать по спиртовымъ градусникамъ.

2143) **Отличный пѣникъ выгнанный изъ рябины.** Раздавить въ деревянной ступкѣ 1 гарнецъ зрѣлый рябины, но чтобы она была собрана до морозовъ, потомъ налить на эту рябину 3 ведра молодаго хлѣбнаго квасу и положить 1/2 фун. хорошихъ дрожжей, оставить квасъ бродить въ теплой комнатѣ при температурѣ 16 градусовъ; когда броженіе сдѣлается уже слабо, то всю эту массу кваса съ рябиной, мѣшая перелить въ кубикъ и гнать нѣсколько разъ, пока получится хорошее пѣнное вино; такъ добытый пѣникъ не имѣетъ дурнаго запаху обыкновеннаго пѣника и очень пріятенъ на вкусъ.

Б) СЛАДКАЯ ВОДКА ИЛИ РАТАФІЯ.

2144) **Ратафія изъ персиковыхъ косточекъ.** Истолочь персиковыя косточки, наполнить ими штофъ до половины, налить по горлышко лучшей, старой французской водкой, поставить на солнце или на горячую лежанку недѣли на 4 или на 5, потомъ слить и на бутылку этой ратафіи, всыпать одинъ фунтъ сахара; кто хочетъ, чтобы ратафія была слабѣе, то изъ сахару приготовить сперва густой сиропъ, наливъ на него стаканъ кипятку и выкипятивъ до густоты, влить въ ратафію; чтобы ратафія была чиста процѣдить ее сквозь частое полотно.

2145) **Ратафія изъ трехъ сортовъ фруктовъ.** Взять 6 фунтовъ вишень, 3 фунта красной смородины и 3 фун. малины, все вмѣстѣ истолочь въ каменной ступкѣ, переложить въ миску и дать постоять часовъ 5 или 6; тогда хорошенько выжать сокъ, лучше всего въ прессѣ, а за неимѣніемъ его—руками, сквозь салфетку; сокъ свѣсить и на каждый фунтъ, влить 1 фунтъ французской водки, а за неимѣніемъ ее, такой же крѣпости очищенной крѣпкой водки, размѣшать и опять свѣсить и на каждый фунтъ этой смѣси, положить 1/2 фун. просѣяннаго сахару рафинаду; когда сахаръ въ сокѣ совершенно разойдется, то опять свѣсить и на каждые 6 фун. этого состава, положить 2 лота толченаго горькаго миндаля, 1 золотникъ корицы и 1/2

золотника гвоздики, все вмѣстѣ смѣшать, влить въ бутыль, закупорить плотно пробкой, обвязать мокрымъ пузыремъ, которымъ тотчасъ облепить горлышко. Эта ратафія должна стоять 6 недѣль на солнце, и всякій день раза 3 или 4 нужно ее взбалтывать; послѣ 6 недѣль слить, процѣдить, разлить по бутылкамъ и сохранять въ погребѣ.

2146) **Водка малиновая.** Зрѣлую, перебранную малину всыпать въ бутыль, налить спиртомъ три раза очищеннымъ такъ, чтобы едва покрыло ягоды, поставить на солнце; черезъ 2 или 3 сутокъ слить спиртъ; на 1/4 ведра спирту взять 3 стак. воды и 1 1/2 фунта сахару; воду съ сахаромъ сперва вскипятить раза два, снять до чиста накипь и въ горячій сиропъ вливать спиртъ по немногу, мѣшая ложкою; размѣшавъ хорошенько, процѣдить сквозь фланель или черезъ воронку, на которую положить сперва ваты, потомъ посыпать хорошихъ истолченныхъ угольевъ, но не гашеныхъ водою, а наверхъ фланель. Процѣживая такимъ образомъ, влить водку въ бутыль ниже шейки, закупорить ее, какъ можно лучше, поставить въ теплое мѣсто на нѣсколько недѣль, чтобы водка устоялась; тогда слить осторожно чистую водку, разлить въ бутылки. Кто хочетъ имѣть очищенную водку въ короткое время, то на 1/4 ведра водки надобно влить 10 или 15 гранъ поташу, распустить его въ рюмкѣ теплой воды, смѣшать съ водкою сильно мѣшая, поставить въ теплое мѣсто, процѣдить какъ сказано выше.

2147) **Водка съ кардамономъ.** Взять 1/4 ведра, т. е. 1 гарнецъ спирту, всыпать въ него 15 золотн. крупно истолченаго кардамона, поставить въ теплое мѣсто на 2 — 3 недѣли, процѣдить, прибавить 3 стак. воды и 1 1/2 или 2 фунта сахара. Далѣе вообще поступить, какъ сказано «водка малиновая».

2148) **Водка тминная.** Взять 1/4 ведра спирту, всыпать 18 золотн. тмину, дать постоять въ тепломъ мѣстѣ 2—3 недѣли, очистить, развести сиропомъ изъ 3 стак. воды и 1 1/2 фунта сахара и поступить во всемъ, какъ сказано «водка малиновая».

2149) **Водка съ гвоздикою.** Гвоздику и корицу вымыть хорошенько, высушить, крупно истолочь, всыпать въ спиртъ, черезъ 2 — 3 недѣли очистить водку, процѣдить ее, какъ сказано выше «водка малиновая». На 1/4 ведра спирту 4 стак. воды, 6 зол. гвоздики, 1 зол. бѣлой корицы, 1/2 зол. лимонной цедры, 1 1/2 фун. сахару.

2150) **Водка мятная.** На 1/4 фун. сушеной мяты налить 1 гарнецъ спирту, дать настояться, очистить, смѣшать съ сиропомъ, сдѣланнымъ изъ 4 стак. воды и 1 1/2 или 2 фун. сахара; далѣе поступить какъ сказано: «водка малиновая».

2151) **Водка анисовая.** Приготовляется, какъ и вышепоименованныя; на 1/4 ведра спирту 1/2 горсти анису, 3/4 золотн. корицы, 3/4 золотн. гвоздики, 1 1/2 золотн. лимонной цедры, 4 1/2 стак. воды и 1 1/2 или 2 фун. сахара.

2152) **Водка лимонная или апельсинная.** 1/2 фунта срѣзанной, самой верхней цедры лимонной или апельсинной налить 1/4 ведромъ спирту, поставить въ теплое мѣсто на 2—3 мѣсяца, процѣдить, смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 или 4 1/2 стак. воды и 1 1/2 или 2 фун. сахару, и т. д. какъ сказано «водка малиновая».

2153) **Водка съ англійскимъ или простымъ перцемъ.** Взять 1/4 ведра спирту, всыпать 18 золот. крупно истолченаго англійскаго или простаго перцу, поставить въ теплое мѣсто недѣли на двѣ, процѣдить развести сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 стак. воды и 1 1/2 или 2 фун. сахару, процѣдить и т. д., какъ сказано «водка малиновая».

Б) ВОДКИ ОЧЕНЬ СЛАДКІЯ, ВЪ РОДѢ ЛИКЕРОВЪ.

Примѣчаніе. На 1/4 ведра спирта, 3 раза очищеннаго, взять 6 или 9 стак. воды и 6 фун. сахара, приготовить сиропъ изъ этой воды и сахару, снять до чиста накипь; когда остынетъ, вливать мѣшая очищенный и процѣженный спиртъ, заправленный какими нибудь спеціями, потомъ процѣдить сквозь фланель, какъ сказано въ примѣчаніи о водкахъ «водка малиновая № 2146», поставить въ теплое мѣсто на нѣсколько недѣль, чтобы ликеръ устоялся, тогда слить осторожно, разлить въ бутылки.

2154) Ликеръ розовый. Собрать только что распускающіеся бутоны розъ, обрѣзать бѣлые кончики, сложить въ бутыль, налить спиртомъ 3 раза очищеннымъ такъ, чтобы едва покрывало листья; поставить на солнце на 3 дня, потомъ слить, налить на свѣжій розовый цвѣтъ и такъ до трехъ разъ; потомъ процѣдить хорошенько; для цвѣта влить нѣсколько капель витріоля, но съ большою осторожностью, чтобы не перелить, потому что отъ этого ликеръ сдѣлался бы кислымъ и потому послѣ каждой капли витріоля взбалтывать и смотрѣть: если розовый цвѣтъ уже хорошъ, то и не лить болѣе витріоля; 1/4 ведра такого спирту развести сиропомъ, приготовленнымъ изъ 6 или 9 стак. розовой воды и 6 фунтовъ сахара.

2155) Ликеръ съ ванилью. 1 1/2 золотн. ванили, 1 1/2 золотн. вымытой, но не толченой корицы и 3 гвоздики, налить 1 гарнцемъ спирту 4 раза очищеннымъ и 3 стак. воды, поставить на солнце на 2 недѣли, потомъ процѣдить, смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 или 6 стак. воды и 6 фунтовъ сахара и т. д.

2156) Ликеръ лимонный или апельсинный. Взять срѣзанной верхней цедры лимонной или апельсинной, если свѣжей, то одинъ фунтъ, если сухой, то 1/2 ф.; налить 1/4 ведромъ спирту и 3 стак. воды, поставить въ теплое мѣсто, недѣли на двѣ, потомъ смѣшать съ сиропомъ, приготовленнымъ изъ 3 стак. воды и 6 фун. сахара, процѣдить сквозь фланель и т. д., какъ сказано въ примѣчаніи.

2157) Ликеръ малиновый. Свѣжія ягоды растереть, процѣдить сквозь холстину; когда сокъ стечетъ, взять 6 или 9 стак. этого сока, смѣшать съ 6 фун. сахара, вскипятить раза два, три, снять до чиста накипь, остудить, влить 1/4 ведра спирту, процѣдить сквозь фланель и т. д. какъ сказано въ № 2146.

2158) Ликеръ земляничный. Перебрать свѣжую землянику, всыпать въ бутыль, налить спиртомъ такъ, чтобы ее покрыло, поставить на два дня въ теплое мѣсто въ тѣни, потомъ слить. — 1/4 ведра этого земляничнаго спирту развести 3 стак. воды, которую надобно сперва налить на землянику, дать ей постоять 2—3 дня и вскипятить раза 2—3 съ 6 фун. сахара.

2159) Ликеръ мараскинъ. 5 бутылокъ малиновой воды, 1 1/2 бутылки вишневой воды, 1 3/4 бутылки воды померанцевыхъ цвѣтковъ, 15 фунтовъ сахара, 5—6 бутылокъ самаго крѣпкаго, углемъ очищеннаго хлѣбнаго спирта, перелить все въ бутыль, закупорить, засмолить, поставить въ кладовую на 6 мѣсяцевъ. Потомъ перелить осторожно въ другую бутыль, осадокъ процѣдить сквозь фланель въ отдѣльную бутылку.

Ликеръ изъ мамуры приготовляется, какъ малиновый № 2157. Готовый можно достать въ магазинѣ Чеснокова, по большой канюшенной, № 29.

Г) РАЗНЫЕ ПУНШЫ.

2160) Ликеръ для пунша. Взять всего 2 фун. сахара; частью этого сахара стереть кусками цедру съ 5 лимоновъ и съ 1 апельсина, выдавить изъ нихъ сокъ; остальную часть сахара облить 1 стак. кипятку, вскипятить раза два, остудить,

влить въ этотъ сиропъ выжатый сокъ изъ лимоновъ и апельсина, положить туда же сахаръ, которымъ, стерта съ нихъ цедра, дать ему совершенно растаять; тогда влить одну бутылку рому, 2 стак. хересу и 2 стак. лучшей французской водки; когда все вмѣстѣ хорошенько перемѣшается, процѣдить сквозь въ четверо сложенную салфетку, чтобы ликеръ былъ совершенно чистъ; разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и когда нуженъ пуншъ, наливать этого ликеру въ стаканы, доливая по вкусу кипятку или чаю.

2161) Пуншъ холодный. Наколоть обыкновенными кусками 3 фунта сахара, стереть имъ цедру съ 10 лимоновъ и съ 3 апельсиновъ; всю кожу съ лимоновъ и апельсиновъ обрѣзать и выбросить, а самое мясо нарѣзать кружками, выбросивъ всѣ сѣмячки до одного; если можно, не дурно прибавить на эту пропорцію самый маленькій, ломтиками нарѣзанный, ананасъ и прочихъ фруктовъ; эти нарѣзанные фрукты сложить въ миску, налить на нихъ 3 1/3 бутылки, т. е. 10 стак. кипятку, положить колотый сахаръ, размѣшать хорошенько; когда сахаръ растаетъ и кипятокъ остынетъ, влить въ сиропъ 2 стак. коньяку и 1 бутылку французской водки, сейчасъ накрыть миску крышкою, а еще лучше салфеткою, а сверху подушкою, чтобы спиртъ не испарился; часа черезъ три процѣдить, выжать салфетку и сохранять въ бутылкахъ, закупоривъ ихъ и засмоливъ. Этотъ холодный пуншъ очень пріятнаго вкуса.

2162) Пуншъ дамскій. (На 6 стакановъ). На 1/2 бутылки очень хорошаго рому положить 1 бутылку, т. е. 3 стакана кипятку, выдавить сокъ изъ 1 большаго лимона, предварительно обтеревъ съ него цедру сахаромъ, котораго нужно на эту пропорцію 1 фунтъ, вскипятить все вмѣстѣ раза 2—3, остудить; передъ тѣмъ какъ подавать поставить на ледъ; этотъ пуншъ очень вкусенъ.

2163) Пуншъ фрейлинскій. (На 6 стакановъ). На 1/2 бутылки ратафіи взять одну бутылку кипятку, сокъ изъ 1 лимона и отъ 1/4 до 1/2 фун. сахару, вскипятить все вмѣстѣ нѣсколько разъ и остудивъ можно тотчасъ употреблять, холоднымъ или горячимъ, смотря по вкусу.

2164) Пуншъ дамскій другимъ манеромъ. (На 6 человѣкъ). Чайную ложечку желтаго чаю залить кипяткомъ, дать настояться. Выжать сокъ изъ 6 апельсиновъ, положить въ каждую чашку по 6 кусковъ сахара, чайную ложку мараскина, 2 чайныя ложечки бѣлаго рома и сокъ изъ апельсиновъ; долить чаемъ.

2165) Пуншъ сабаіонъ. (На 6 стакановъ). 6 самыхъ свѣжихъ желтковъ, 2/3 стакана мелкаго сахара просѣяннаго сквозь тонкое сито, мѣшать пока не сдѣлается совершенно густо и бѣло; тогда вскипятить 4 стак. малаги и горячею развести битые желтки, мѣшая постоянно, потомъ взбить вѣничкомъ, какъ шоколадъ и горячимъ подавать.

2166) Пуншъ сабаіонъ другимъ манеронъ. 12 желтковъ, 1 фунтъ сахара растереть до-бѣла, влить 1 1/2 стак., т. е. 1/2 бутылки рома, разлить на 6 стак., долить горячимъ чаемъ.

2167) Глинтъ-вейнъ. Влить въ кастрюлю 1 1/2 стак. воды, 1 1/2 стак., т. е. полъ бутылки медока и 1 1/2 стак. рома, положить 1 1/2 фунта сахара, 18 штукъ гвоздики, 18 штукъ кардамона, палочку корицы и кусочекъ мушкатнаго цвѣта, вскипятить, разлить горячимъ въ стаканы, процѣживая сквозь ситечко, подавать.

2168) Другая пропорція на 6 человѣкъ слѣдующ.: 2 1/2 стак. медока, 2 1/2 стак. воды и 1 2/3 ст ак. мелкаго сахара, кусокъ корицы длиною въ 1 1/4 вершка.

Д) РАЗНОЕ ПИТЬЕ.

2169) Шоколадъ. Желтки растереть до-бѣла съ сахаромъ, всыпать тертый шоколадъ, развести вскипяченымъ теплымъ молокомъ или сливками, поставить на плиту, бить метелкою, пока не погустѣетъ, но не дать вскипѣть; когда пѣна поднимется, тотчасъ разлить въ чашки, подавать.

Выдать на 6 человѣкъ: 3 желтка, 3 ст. молока или сливокъ.	3 обыкновенныхъ куска сахара. $^1/_8$—$^1/_4$ фунта шоколада.

Или другимъ манеромъ: пропорція всего та же самая, но въ холодное молоко или сливки всыпать сахаръ и тертый шоколадъ, поставить на плиту, безпрестанно мѣшая, пока молоко не закипитъ: $^1/_4$ стакана холоднаго еще молока разбить съ 3 желтками, когда молоко закипитъ, влить эти желтки, шибко мѣшая метелкою, тотчасъ отставить кастрюлю и бить метелкою, пока шоколадъ не обратится въ пѣну; разливать въ чашки и подавать.

2170) Третьимъ манеромъ. Взять лучшаго шоколада $^1/_4$ фунта, разломать на малые куски, положить въ кастрюльку, прибавить 3—6 кусковъ сахара, налить кипятку или молока столько, чтобы только покрыло, пусть распустится, тогда дополнить кипяткомъ или кипяченымъ молокомъ, всего 1 бутылки, размѣшать, вскипятить раза два, подавать.

2171) Способъ приготовленія самаго шоколада. Кто умѣетъ самъ приготовлять шоколадъ, для того напитокъ этотъ обойдется чрезвычайно дешево, а именно: доброта шоколада зависитъ единственно отъ свѣжести какао, свѣжесть котораго узнается такъ: разломить зерно, если оно внутри не сгнило, не истлѣло, знакъ что оно годно для употребленія и такъ купивъ самаго свѣжаго какао, изжарить его какъ кофэ въ жаровнѣ, жаря по немногу заразъ; когда зерна начнутъ слегка лопаться, не пережаривая ихъ разсыпать тотчасъ на чистый столъ, чтобы зерна чуть-чуть одно другого касались, потому что пережаренный какао никуда не годится, равно какъ и недожаренный. Когда остынетъ, снять кожицу, смолоть какъ можно мельче, а потомъ по полтора фунта этого порошка толочь сильно и долго не иначе, какъ въ *желѣзной* ступкѣ, которую, всыпавъ въ нее какао и начавъ толочь его, тотчасъ же начать разогрѣвать до самаго горячаго состоянія, поставивъ ее на раскаленую плитку отъ утюга, которую перемѣнять и замѣнять другою, какъ только она остынетъ, но все же смотрѣть, чтобы ступка не была горяча на столько, чтобы могла сжечь какао, потому что иначе все бы пропало. Когда порошокъ какао обратится въ маслянистую гладкую массу, тогда сыпать въ нее по немногу полтора фунта мелко просѣяннаго сахара, не переставая мѣшать эту массу ложкою и притомъ толочь. Наконецъ всыпать $^1/_2$ лота съ кусочкомъ сахару мелко истолченой и просѣянной ванили (кто хочетъ еще кардамону и корицы полъ лота). Но такъ какъ ваниль вообще довольно вредная вещь, и въ ней хорошъ только запахъ, то лучше всего сыпать въ какао сахаръ, который предварительно держать въ стеклянныхъ банкахъ съ кускомъ ванили, занахомъ которой онъ весь пропитается; причемъ банки эти должны быть обвязаны пузыремъ или бумагою, см. № 1894, II ч. Размѣшавъ хорошенько всю массу, переложить ее въ жестяныя формочки, какъ таблички шоколада; формочки эти низенькія должны быть сверху шире, а дно уже, массу эту раскладывая, хорошенько потряхивать, чтобы уложилась ровно вездѣ, послѣ чего поставить формочки въ холодное мѣсто, прикрыть отъ мухъ кисеею, дать такъ просохнуть; когда просохнутъ сверху, выложить изъ формочекъ и разложивши на чистую бумагу, дать хорошенько высохнуть и съ другой стороны; потомъ завернуть въ бу

магу. Хорошій шоколадъ долженъ быть самаго темнаго, красноватаго цвѣта и представлять собою самую гладкую массу, тающую во рту.

2172) Какъ варить кофе. На фунтъ кофе берется $^1/_4$ фунта цикоріи. Кофе надо жарить не на сковородѣ, а въ закрытой жаровнѣ, безпрестанно ее потряхивая. Когда онъ получитъ темнокаштановый цвѣтъ и покроется влагою, значитъ готовъ, остерегаться пережарить. Его лучше толочь, чѣмъ молоть, чѣмъ мельче, тѣмъ лучше. На каждую чашку берется полная чайная ложка смѣси кофе съ цикоріею. Всыпать въ кофейникъ, въ фланелевый мѣшочекъ, залить чашкою смѣреннымъ кипяткомъ, поставить на плиту; когда закипитъ отставить, влить тотчасъ ложку холодной воды, когда кофе осядетъ, опять поставить на плиту; когда закипитъ, отставить, влить ложку холодной воды; опять дать закипѣть; опять влить ложку воды; въ четвертый разъ, дать закипѣть, отставить, дать устояться, подавать.

Или варить въ глиняныхъ, муравленыхъ съ обѣихъ сторонъ кофейникахъ, при огнѣ, въ печкѣ, заливая не водою, а кофейной водой, т. е. вывареною гущею отъ оставшагося кофе, кладя въ него кусочекъ рыбьяго клею. Сваривъ кофе, дать устояться, слить осторожно въ другой кофейникъ, подогрѣть, подавать. Сливки къ кофе варить въ маленькихъ горшечкахъ съ крышкою, чтобъ была густая пѣнка.

2173) Лимонадъ. Стереть сахаромъ цедру съ лимона, развести 5 стаканами кипяченой воды, размѣшать, выжать сокъ изъ $1^1/_2$ или 2 лимоновъ, процѣдить.

Выдать на 6 стакановъ: 2 лимона, $^1/_2$—$^3/_4$ фунта сахара.	т. е. по 3—4 куска сахара на стаканъ, смотря по желанію.

2174) Оршадъ. Миндаль обварить, очистить, истолочь очень мелко, развести 3 стак. кипяченой воды, процѣдить, выжать, еще разъ протолочь, развести другими 3 стак. воды, всыпать сахаръ, размѣшать, влить, кто любитъ, $^1/_4$ стак. воды померанцевыхъ цвѣтовъ.

Выдать на 6 стакановъ: $^1/_2$—$^2/_3$ фун., т. е. $1^1/_2$—2 стак. сладкаго миндаля, въ томъ числѣ	около $^1/_3$ стак. горькаго. $^1/_4$—$^1/_3$ фунта сахара. ($^1/_4$ стак. воды померанцевыхъ цвѣтовъ).

2175) Питье изъ клюквы, малины или черной смородины. $^3/_4$ фун. клюквы разварить въ 4 стак. воды съ $^1/_4$ вершкомъ ванили, процѣдить, выжать; смѣшать съ 2 стак. воды вскипяченой съ сахаромъ.

Выдать на 6 стакановъ: $1^1/_2$ ст., т. е. $^3/_4$ фун. клюквы.	$^1/_2$—$^3/_4$ фунта сахара. ($^1/_4$ вершка ванили, кто любитъ).

Или на каждый стаканъ положить куска по 3—4 сахара, долить водою, влить по вкусу 3—4 ложки сыраго клюквеннаго морса № 2040, сокъ изъ малины или черной смородины и проч. ягодъ.

2176) Фисташковое питье. $^1/_2$ фун. фисташекъ обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь; разводя 4 стак. кипяченой остывшей воды, протолочь нѣсколько разъ, процѣдить; выжать, всыпать $^1/_2$ ложки порошка ванили, прибавить 2 стак. воды вскипяченой съ сахаромъ.

Выдать на 6 стакановъ питья: $^1/_2$ фунта фисташекъ.	$^1/_3$ ложки порошка ванили. $^1/_4$—$^1/_3$ фунта мелкаго сахара.

2177) Питье изъ барбариса. $^3/_4$ фун. барбариса разварить въ 4 стакан. воды съ $^1/_2$ вершкомъ ванили, процѣдить сквозь салфетку, выжать, прибавить 2 стак. воды, вскипяченой съ сахаромъ.

Выдать $^3/_4$ ф., т. е. $1^1/_2$ ст. барбариса.	$^1/_2$ вершка ванили, $^1/_2$—$^3/_4$ ф. сахара.

2178) Питье апельсинное. Взять $^1/_2$—$^3/_4$ фун. сахара, отереть имъ цедру съ $^1/_2$ апельсина, истолочь сахаръ, смѣшать съ сокомъ $1^1/_2$ апельсина и $^1/_2$ лимона, развести кипяченою водою такъ, чтобы всего было 6 стак., процѣдить.

Выдать: $^1/_2$—$^3/_4$ ф. сахара.	$1^1/_2$ апельсина, $^1/_2$ лимона.

2179) Сокъ малиновый для питья. Насыпать полную бутылку малины, налить на нее бѣлаго уксусу по горло, оставить стоять на солнце пять дней, слить уксусъ, выжать ягоды, не протирать ихъ, чтобы не было гущи; этотъ слитый уксусъ налить на полную бутылку свѣжей малины, оставить стоять недѣлю, опять слить, остудить, выжать; если есть малина, то налить въ третій разъ на свѣжія ягоды, пусть стоитъ недѣли двѣ и болѣе, потомъ слить, подсластить, положивъ на стаканъ сока 1 1/2 стак. сахара; варить съ сахаромъ не нужно, а только всыпать сахаръ въ сокъ и мѣшать, пока сахаръ не разойдется. Это очень прохладительное питье, на стаканъ воды класть ложечки 2—3.

2180) Зельтцерская вода съ сиропомъ. Очень вкусное прохладительное это зельтцерская вода съ сиропомъ исключительно малиновымъ или вишневымъ.

(На 3/4 стак. зельтерской воды 1/8—1/4 стак. сиропа).

2181) Лимонадъ газезъ домашнимъ образомъ приготовляется такъ: нужно взять 26 бутылокъ отварной воды, и, давши ей остыть, влить въ большую бутыль; затѣмъ положить туда 1/2 фунта смородиннаго листа, 6 лимоновъ порѣзанныхъ мелкими кусками (безъ зеренъ), сахару 8 фунтовъ и кремертартару 42 золотн.; все это хорошенько взболтать и поставить на сутки въ ледникъ; потомъ, вынувъ бутыль оттуда, ставятъ на 3 сутокъ на солнце, послѣ чего разливаютъ въ бутылки, закупориваютъ хорошо и вновь ставятъ на ледъ, гдѣ и держатъ до употребленія.

2182) Очень вкусный напитокъ. На 10 стакановъ зельтцерской воды влить 1 стак. ликера Алькермезъ и выжать туда же сокъ изъ 10 апельсиновъ — корольковъ, сахару по вкусу, другіе и совсѣмъ не кладутъ его.

2183) Прохладительный напитокъ изъ соды. Всыпать въ одну полбутылку порошка соды, а въ другую полбутылку столько же порошковъ кислоты, налить каждую бутылку водою, закупорить, поставить лѣтомъ въ печь, а зимою — на окно. Когда захочется пить, взять полъ стакана свѣжей воды, влить въ нее какого-нибудь сиропу, размѣшать, влить изъ бутылки немного кислоты, а потомъ и соды такъ, чтобы вода зашипѣла, сейчасъ же и пить.

ОТДѢЛЪ XXIV.

Квасъ, пиво, медъ.

А) КВАСЪ.

2184) Квасъ хлѣбный бѣлый. Простой и притомъ самый необходимый въ домашнемъ хозяйствѣ это квасъ бѣлый хлѣбный, который приготовляется для людей, для закваски борща, щей и проч. и для жаренья говядины. Приготовляется онъ слѣдующимъ образомъ: взять 10 фунтовъ ржаной муки, 1 фунтъ солода, 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 весь выйдетъ, около гарнца оставшейся на днѣ гущи оставить для закваски слѣдующаго кваса, остальную же гущу влить въ пойло для коровъ.

2185) Квасъ хлѣбный красный. 1 пудъ ржаной муки, 3 фунта пшеничной и 3 фунта гречневой муки, 1 гарнецъ солода ячменнаго, 1 гарнецъ солода ржанаго и 1 гарнецъ солода пшеничнаго, 2 стак. дрожжей и 1/2 фунта мяты. Изъ этой пропорціи выйдетъ не менѣе 12 ведеръ кваса.

Взять всю назначенную ржаную муку, весь солодъ, муку пшеничную и гречневую, оставивъ двухъ послѣднихъ по одному фунту, всыпать все это въ кадку, влить немного теплой воды такъ, чтобы тѣсто было густо. Вскипятить чугунъ воды и кипяткомъ заварить это тѣсто, размѣшать до гладкости. Когда печь истопится, приготовить 2 чугуна, влить въ нихъ по ковшу холодной воды, переложить въ нихъ тотчасъ тѣсто и поставить въ самую жаркую печь, которую вымести, оставивъ горячихъ угольевъ по обѣимъ сторонамъ; замазать печку глиною. На другой день, т. е. черезъ 24 часа, вынуть чугуны, влить въ нихъ теплой воды такъ, чтобы чугуны были полны; дать постоять часа 1 1/2—2, чтобы корочки размокли, переложить все тѣсто опять въ кадку, размѣшать хорошенько, влить ведра два кипятку, размѣшать, прибавить 4 ведра холодной воды, размѣшать нѣсколько разъ, положить небольшой кусокъ льду, дать устояться.

Между тѣмъ приготовить подбивку, т. е. взять ковша два только-что сверху устоявшагося сусла, всыпать въ него оставленные 1 фунтъ пшеничной и 1 фунтъ гречневой муки, влить стакана 2 дрожжей, размѣшать, накрыть, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Когда сусло въ кадкѣ совершенно устоится, слить эти 6 ведеръ въ 12 ведерной бочонокъ, и положить туда же поднявшуюся опару. На остывшее же въ кадкѣ тѣсто влить еще около 6 ведеръ холодной воды, размѣшать нѣсколько разъ, дать опять устояться, слить въ тотъ же боченокъ.

Взять немного этого квасу, положить въ него мяты, вскипятить, отставить, накрыть, дать остынуть, процѣдить въ боченокъ или положить туда же и мяту, закупорить хорошенько, перенести квасъ на погребъ лѣтомъ, а зимою въ сухой подвалъ, гдѣ бы не мерзло. Черезъ 2 дня квасъ можно уже употреблять.

2186) **Квасъ отличный.** На 15 фунтовъ ржаной муки положить 1 фунтъ хорошей пшеничной, и гарнецъ солодовой муки, затереть все это горячей водой и поставить въ печь до вечера, чтобы упрѣло; тогда вынуть и на это количество тѣста, переложивши его въ кадку, налить 5 ведеръ холодной воды, размѣшать хорошенько, чтобы не было ни одного комка, дать отстояться и слить въ боченокъ. Взять 1/2 фунта пшеничной муки, стаканъ дрожжей и 3 бутылки теплой воды, сбить все вмѣстѣ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; потомъ взять этотъ растворъ, развести тѣмъ же квасомъ, но пожиже и влить въ боченокъ, положить туда же 1/4 фунта мяты, сваривши или настоявши ее; закупоривъ боченокъ поставить на ночь въ теплую комнату, потомъ перенести на холодъ, и разлить въ бутылки.

2187) **Квасъ другимъ манеромъ.** Ржанаго солоду 1 гарнецъ, ржаной муки крупно смолотой 1 гарнецъ положить въ горшокъ или чугунъ, заварить кипяткомъ и хорошенько разбить, чтобы не было комковъ, тогда поставить солодѣть накрывши чугунъ; къ вечеру, истопивши печь, поставить въ нее тѣсто, оставить его въ печи до утра; потомъ выложить его въ кадку, развести холодной водой 5-ю ведрами, положить три столовыя ложки гречневой муки, разболтать хорошенько, чтобы не было комковъ; тогда взять три столовыя ложки пшеничной муки, стаканъ дрожжей и бутылку теплой воды, разболтать, дать подняться и сливъ квасъ въ бочку, влить въ нее и эту растворку, дать квасу закиснуть и тогда вынести на ледникъ.

2188) **Квасъ отличный.** Взять 50 стакановъ т. е. почти 17 бутылокъ или 17 полуштофовъ воды холодной, 4 фунта солодовой муки, которую всыпать въ эту воду, размѣшать, прибавить ржаной муки столько, чтобы образовалось густое тѣсто, какъ на хлѣбы, но немного пожиже, приблизительно пудъ муки. Сдѣлавъ это тѣсто въ 9 часовъ вечера, продержать его въ комнатной температурѣ до 7 часовъ утра, лѣтомъ можно держать менѣе. Къ этому времени приготовить отъ четырехъ до пяти ведеръ кипятку и истопленную печь, какъ для хлѣбовъ; приготовленное тѣсто развести кипяткомъ, разлить въ муравленныя горшки или даже въ чугуны, (но отъ чугуновъ цвѣтъ не бываетъ такъ чистъ) накрыть по плотнѣе, поставить въ печь на цѣлые сутки и наблюдать, чтобы тѣсто не ушло, а если же это случится, то поставить тотчасъ въ печь чугуны холодной воды. Черезъ 12 часовъ чугуны вынуть не болтая, долить кипяткомъ, опять поставить въ ту же печь на 12 часовъ, по истеченіи которыхъ должно быть готово корыто съ небольшимъ отверстіемъ по серединѣ; надъ этимъ отверстіемъ положить очищенныя палочки или лучинки, послать сверху соломы, наложить въ одинъ рядъ толстую холстину; вынувъ изъ печки чугуны, дать имъ постоять часа два, потомъ осторожно слить въ корыто жидкость, которая должна стечь въ приготовленную кадку подъ корытомъ; а потомъ выложить изъ чугуна и всю гущу, чтобы могла стечь вся жидкость. Пока это сусло будетъ процѣживаться, нужно приготовить пучекъ рябиновыхъ ягодъ, пучекъ мяты и вдвое болѣе пучекъ вѣтокъ черной смородины, взять столовую ложку хлѣбной закваски, которую подбить ржаною мукою, дать часа два подняться; когда поднимется, положить въ небольшую кастрюльку приготовленные пучки, долить кастрюльку процѣженымъ сусломъ, вскипятить. Тогда взять 3-хъ ведерный боченокъ, влить въ него сусло и отъ одной до трехъ ложекъ приготовленной закваски, судя по кислотѣ сусла; боченокъ поставить въ кухню, зимой часовъ на 7, а лѣтомъ въ погребъ на 12 часовъ, потомъ разлить въ бутылки, положивъ въ каждую по изюменкѣ, закупорить и положить бокомъ въ песокъ, на ледъ.

2189) **Квасъ суточный изъ кусковъ ржанаго хлѣба.** Взять три фунта черстваго, хорошо вышѣченнаго и въ маленькихъ кусочкахъ хорошо высушеннаго ржанаго хлѣба, положить его въ чистую кадочку, налить на него 24 бутылки кипятку, тотчасъ прикрыть плотною скатерткою, дать такъ стоять, пока не будетъ теплоты парнаго молока; тогда процѣдить сквозь чистую салфетку, но не выжимать: положить на эту пропорцію 2 фунта хорошей темной патоки, размѣшать хорошенько, чтобы не оставалось на днѣ, и тогда влить въ эту жидкость 2 столовыя ложки дрожжей съ примѣсью 1-й ложки пшеничной муки, поставить на 12 часовъ въ теплую комнату, утромъ процѣдить и перелить въ бутылки, положить въ каждую по 2 изюменки; закупорить хорошенько и поставить въ погребъ; черезъ два дня можно употреблять.

2190) **Другимъ манеромъ.** 16 фунтовъ кусковъ ржанаго, сушенаго оставшагося хлѣба положить въ кадку, влить 4 ведра кипятку, покрыть чистой скатеркой, дать простоять 8 часовъ. Потомъ слить чистый квасъ въ другую кадку, положить 1 1/2 стакана хорошихъ дрожжей, 4 фунта сахарнаго песку и 1 лимонъ, нарѣзанный ломтиками, безъ зеренъ. Дать простоять еще 8 часовъ, потомъ разлить въ бутылки, процѣживая сквозь кисею, кладя по изюменкѣ, закупорить плотно, поставить въ кухню, гдѣ и держать, пока не начнется броженіе, т. е. около 8 — 10 часовъ.

2191) **Кислыя щи.** Всыпать въ кадку 2 гарнца или 10 фун. пшеничнаго солоду, 2 гарнца ячменнаго, муки пшеничной 2-го сорта 10 фун. и гречневой муки 10 фунтовъ. Все это заварить кипяткомъ; дать солодѣть часовъ пять, потомъ наливать кипяткомъ по 2 ведра заразъ и размѣшивать хорошенько, пока жидкость сдѣлается такой густоты какъ квасъ, чтобы съ весла которымъ мѣшаютъ, капалъ каплями; потомъ дать отстояться на льду. Этимъ же сусломъ развести два стакана дрожжей и одинъ ковшъ квасной гущи, и когда все остынетъ, перелить въ бочку; внести въ теплое мѣсто и дать закиснуть; тогда разлить въ шампанскія бутылки, закупорить хорошенько и поставить въ погребъ. Изъ этой пропорціи должно выйдти 70 бутылокъ. Кипятку приходится налить ведеръ 6 и даже болѣе.

2192) **Превосходный квасъ или кислыя щи.** Взять 10 фун. пшеничной муки 2-го сорта, 5 фун. молотаго пшеничнаго солоду, 8 фунтовъ ячменнаго молотаго солоду и 2 фун. гречневой муки, все это смѣшать вмѣстѣ, раздѣлить на двѣ части, которыя всыпать въ два чугуна и развести теплою водою, растирая муку, чтобы не было комковъ и вливая въ каждый чугунъ по 2 ведра тепловатой воды; такъ поставить эти чугуны въ печь послѣ хлѣбовъ и оставить ихъ въ закрытой печи на 24 часа; потомъ выложить это тѣсто изъ чугуновъ въ большую кадку и начать разводить водой, лѣтомъ холодною, а зимой тепловатою; на эту пропорцію нужно влить отъ 6-ти и до 7-ми ведеръ воды судя потому, какъ кто любитъ квасъ, погуще или пожиже. Квасъ этотъ долженъ устояться, чтобы гуща опала на дно, а между тѣмъ нужно приготовить слѣд. опару: взять 3 фунта пшеничной муки, 2 фун. гречневой, и 3 стак. хорошихъ дрожжей, развести теплою водою, чтобы образовалось жидкое тѣсто и дать хорошенько подняться; тогда влить эту опару въ бочку и на нее вливать устоявшійся квасъ, хорошенько мѣшая, чтобы не было комковъ; потомъ, накрывъ бочку втулкою, дать простоять квасу часовъ 20, потомъ всыпать въ него 2 фунта мелкаго сахара, размѣшать хорошенько, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и поставить зимой въ погребъ, чтобы не замерзъ, а лѣтомъ на ледъ.

2193 **Квасъ яблочный и грушевый изъ лѣсныхъ яблокъ и грушъ.** Взять высушенныхъ просѣянныхъ лѣсныхъ яблокъ или грушъ, налить ихъ кипяткомъ, на-

крыть, черезъ сутки слить, процѣдить, употреблять. — Эти же самыя яблоки или груши можно налить кипяткомъ другой разъ.

2194) **Квасъ яблочный другимъ манеромъ.** Спѣлыя яблоки разрѣзать ломтиками, вырѣзать изъ нихъ сердцевину, нанизать на нитки не очень плотно, высушить на открытомъ воздухѣ, на солнце. Взять бочку величиною въ 4 1/2 ведра, всыпать въ нее 1 ведро этихъ сушеныхъ яблокъ и 1 ведро сушеныхъ грушъ, наполнить бочку рѣчною вскипяченою, но остывшею водою, поставить въ умѣренномъ теплом мѣстѣ дня на три, потомъ вынесть въ подвалъ, пусть стоитъ незакупоренною, а только прикрытою холстиною до тѣхъ поръ, пока квасъ не придетъ въ броженіе, тогда закупорить бочку; черезъ три недѣли квасъ можно уже употреблять, лучше разлить его въ бутылки, положивъ въ каждую по 10 — 20 изюменекъ, засмолить, закопать въ песокъ.

2195) **Квасъ лимонный очень вкусный.** Взять 5 лимоновъ, нарѣзать ихъ ломтиками, вынуть всѣ семячки до послѣдняго, 1 фун. изюму, 4 фун. патоки или меду, положить все въ кадочку, залить 30 бутылками кипятку; когда остынетъ, взять чайную чашку разведенныхъ водою сухихъ дрожжей на 10 коп. или приблизительно 30 золотн., подболтать ихъ 3 столовыми ложками крупичатой муки и положить въ квасъ.

На другой день влить въ квасъ еще 6 бутылокъ холодной воды; когда лимоны и изюмъ поднимутся и будетъ пѣна, то ихъ снять шумовкой, квасъ же процѣдить и разлить въ бутылки, положивъ въ каждую по 2 или по 3 изюменки; хорошенько закупорить и держать въ холодномъ мѣстѣ, лучше всего на ледникѣ 5 — 6 дней. На пятый день даже можно употреблять его. Квасъ заваривают обыкновенно утромъ, дрожжи же кладутъ въ 4 или 5 часовъ вечера.

2196) **Квасъ легкій имбирный.** На 10 бутылокъ воды положить 1 фунтъ патоки темной, хорошей, 3 корешка мелко нарѣзаннаго имбирю, одинъ разрѣзанный лимонъ безъ зернышекъ, все это вскипятить разъ пять хорошенько, остудить до теплоты парнаго молока, положить 1/2 чайной ложки дрожжей, размѣшать, накрыть салфеткой, оставить въ теплой комнатѣ, пока не поднимется разрѣзанный лимонъ, тогда разлить по бутылкамъ, закупорить хорошенько, засмолить, оставить такъ, дней 5, послѣ чего можно употреблять, если готово, то будетъ играть.

2197) **Яблочный сокъ или сидръ.** Это питье почти ничего не стоющее, хорошо приготовлять тамъ, гдѣ много яблокъ. Снять съ дерева яблоки кислыя отдѣльно, сладкія также, дать имъ полежать на соломѣ, пока не сдѣлаются мягкими, но не гнилыми; потомъ изрубить ихъ какъ рубятъ капусту, выжать изъ нихъ сокъ посредствомъ пресса или тисковъ; сокъ отъ кислыхъ яблокъ выжимать отдѣльно, дать устояться на ледникѣ дня три или четыре, чтобы гуща осѣла, тогда слить осторожно и смѣшивать сладкій сокъ съ кислымъ, смотря по вкусу, разливать въ бутылки, положивъ въ каждую по 2 изюменки, закупорить хорошенько, засмолить, поставить на ледникъ, а потомъ къ зимѣ перенести въ сухой погребъ. Этотъ сидръ сохраняется болѣе года, если будетъ стоять въ холодномъ мѣстѣ, иначе полопаются бутылки.

2198) **Грушевый сокъ или сидръ.** Приготовляется точно также, какъ вышеименованный яблочный сидръ № 2197, но не нельзя для него употреблять слишкомъ дурныхъ грушъ т. е. которыя вяжутъ ротъ; собравъ съ дерева груши, разложить ихъ на солому, продержать ихъ такъ, пока не сдѣлаются пріятными для вкуса, но никакъ не допускать ихъ до гнилости и даже до мягкости; тогда ихъ изрубить, выжать въ прессѣ сокъ и поступить, какъ сказано выше, сидръ яблочный.

Грушевый сидръ не можетъ сохранятся такъ долго, какъ яблочный; если груши хороши, то и сидръ вкусенъ.

Б) ЗАГОТОВКА МОСКОВСКИХЪ КВАСОВЪ.

Примѣчаніе. Чтобы эти Московскіе квасы были удачны, нужно наблюдать непремѣнно, чтобы ягоды были зрѣлыя и свѣжія, иначе квасъ будетъ не вкусенъ. Эти квасы, самое дешевое и прохладительное питье въ деревнѣ, гдѣ ягоды имѣютъ даромъ; ихъ лучше приготовлять въ бутылкахъ, потому что бочки и кадки могутъ иногда течь; но квасъ изъ малины и клубники нельзя дѣлать иначе, какъ въ кадкахъ, къ которымъ придѣлываются крышки; и необходимо, чтобы они всегда были накрыты и зарыты въ ледъ.

2199) **Московскій квасъ изъ малины и клубники.** Изъ малины и клубники московскіе квасы дѣлаются особеннымъ образомъ, а именно: Кадка, которая приготовляется для этихъ ягодъ, должна имѣть въ самомъ низу, съ боку просверленную скважину въ 1/2 вершка въ діаметрѣ, которая должна плотно затыкаться деревяннымъ гвоздемъ; въ эту кадку нужно положить въ низъ самой чистой свѣжей соломы, которую хорошенько выполоскать и совершенно высушить на солнце; настилается солома такъ, чтобы квасъ, который потечетъ въ скважину, проходилъ бы сквозь солому, которую должно наслать въ 3 вершка выше скважины, это дѣлается такъ, потому что эти обѣ ягоды очень нѣжны и очень скоро пускаютъ изъ себя родъ ила, когда размокнутъ, солома же задерживаетъ этотъ илъ и квасъ стекаетъ чистый; кадка наполняется ягодами, на которыя наливается отварная вода. Когда вытечетъ изъ кадки бутылка квасу, то кадка доливается бутылкою кипяченой остывшей воды; если квасъ слишкомъ крѣпокъ, то онъ разбавляется водой, причемъ сластятъ его по вкусу передъ самымъ употребленіемъ. Когда квасъ сольется т. е. сдѣлается слишкомъ слабъ, будучи доливаемъ постоянно водою, то его бросаютъ и начинаютъ другую заготовленную кадку; кадка должна стоять непремѣнно на льду и во время жаровъ должна быть обложена кругомъ льдомъ, а зимой въ погребѣ; если квасъ замерзнетъ, то онъ испортится.

2200) **Московскій квасъ изъ морошки.** Насыпается полная бутыль или боченокъ морошки, наливается вскипяченой остывшей водой, ставятъ этотъ боченокъ на ледъ, пока вода не получитъ вкуса морошки, тогда сливаютъ воду и поступаютъ какъ сказано выше; сластить передъ тѣмъ, какъ пить.

2201) **Московскій квасъ изъ барбарисa.** Дѣлается точно также, но не нужно насыпать полную бутыль или кадку, потому что квасъ будетъ слишкомъ кисель, довольно насыпать половину.

2202) **Московскій квасъ изъ вишенъ.** Вишневый квасъ дѣлается точно также, какъ и изъ морошки, но нужно наблюдать, чтобы отъ каждой вишни былъ оторванъ стебелекъ т. е. чтобы было маленькое отверстіе въ вишнѣ, а иначе вишни долго не дадутъ изъ себя сока. Сластить тогда, когда пить.

2203) **Московскій квасъ яблочный.** Нужно взять самыхъ кислыхъ, но зрѣлыхъ яблокъ, отрѣзать травку, что на верхушкѣ яблока, наполнить яблоками какую угодно бочку, налить ее отварной водой, поставить лѣтомъ и осенью на ледъ, а зимою въ сухой погребъ; сливать яблочную воду и доливать какъ сказано № 2199; можно положить въ бочку лимонной цедры, такъ какъ яблоки не имѣютъ своего запаху; квасъ этотъ легко можетъ простоять годъ и нисколько не испортится. У кого много яблокъ, то очень выгодно этимъ квасомъ замѣнять хлѣбный, который стоитъ гораздо дороже и который не всегда удается, этотъ же квасъ никогда не можетъ испортится, только наблюдать акуратно, чтобы каждый разъ доливать столько воды, сколько возмется квасу.

2204) Московскій квасъ изъ грушъ. Приготовляется точно также, какъ и яблочный; груши тоже нужно сверху немного срѣзать, также сливая квасъ для употребленія непремѣнно доливать отварной водой; груши для квасу употребляются также самыя кислыя и негодныя для ѣды. Сластить какъ и прочіе предъ самымъ употребленіемъ.

2205) Московскій квасъ изъ красной смородины Квасъ этотъ дѣлается какъ и прочіе квасы, но такъ какъ онъ почти не имѣетъ аромата, то можно примѣшивать къ ягодамъ розы не ощипывая листья и цѣльными розами, потому что цѣлая роза имѣетъ болѣе аромата.

2206) Московскій квасъ брусничный. Это самый употребительный квасъ, такъ какъ брусника растетъ вездѣ въ большомъ изобиліи; его дѣлаютъ такъ, какъ и всѣ прочіе квасы, онъ можетъ стоять цѣлый годъ и не портится, спивается не скоро, если брать его и акуратно доливать. Сластитъ по вкусу.

2207) Московскій квасъ рябиновый. Квасъ этотъ очень здоровъ, если его пить ежедневно по стакану; такъ какъ онъ довольно горекъ, то нужно его развести водой и конечно какъ и всѣ квасы подсластить сахаромъ; дѣлается онъ, какъ и всѣ прочіе; но рябины нужно очень мало насыпать въ бутыль или бочку, не болѣе 1/4 посуды, потому что квасъ будетъ горекъ.

В) ПИВО.

2208) Пиво домашнее. Взять солоду ржанаго, смолотаго 1 гарнецъ, муки ржаной тоже 1 гарнецъ, затереть всю эту муку теплой водой. Потомъ взять глиняный большой горшокъ, провѣртѣть въ немъ отверстіе для спуска сусла, наслать на дно соломы, переложить въ него тѣсто, покрывъ крышкой, поставить въ самую горячую печь; вынувъ это тѣсто на другой день утромъ слить сусло, долить кипяткомъ и опять слить. Хмѣлю сварить на эту порцію горсть, положить въ сусло; когда оно все сольется, положить на эту пропорцію стаканъ дрожжей; когда все пиво переходится, разлить его въ бутылки, хорошенько закупорить; всего изъ этой пропорціи должно выйти пива отъ 25 до 30 бутылокъ.

2209) Пиво скороспѣлое. Взять 3 стакана солода и 1/4 фунта хмѣлю, который растереть хорошенько съ мукой, всыпать въ остроконечный мѣшокъ; широкимъ отверстіемъ держать подъ краномъ самовара, во время его кипѣнія, а подъ острымъ зашитымъ концемъ, чтобы стояла кадочка; нужно чтобы вытекло изъ самовара 12 бутылокъ кипятку и чтобы текло не быстро, а въ половину только отвернуть кранъ. Пиво простудить въ кадочкѣ до теплоты парнаго молока; тогда влить въ него 2 стакана темной хорошей патоки и полстакана самыхъ лучшихъ дрожжей, а когда пиво перебродится, то разлить въ бутылки, закупорить и до употребленія держать въ холодномъ мѣстѣ.

2210) Домашнее пиво. 1/2 ведра ячменнаго солода размѣшать въ боченкѣ съ 2 ведрами холодной воды, оставить такъ до слѣдующаго утра. Утромъ перелить все это въ котелъ прибавивъ полную чайную ложку соли, дать исподоволь кипѣть два часа. Прокипятивъ такимъ образомъ два часа положить 1/8 ведра или 6 стакановъ хмѣлю, еще варить минутъ съ 20, процѣдить все это въ боченокъ, дать остынуть, влить тогда чашку свѣжихъ пивныхъ дрожжей и чашку патоки, размѣшать, оставить такъ до вечера. Потомъ разлить въ бутылки, которыя закупорить только

на другой день. На слѣдующій день пиво уже будетъ годно къ употребленію и его можно по вкусу употреблять то крѣпче, то слабѣе, то слаще, то менѣе сладко.

2211) Пиво на англійскій манеръ. Вынувъ хлѣбъ изъ печки, должно подъ печи хорошенько вымести, насыпать на него 8 фунтовъ хорошаго ячменя или овса и безпрестанно помѣшивая его деревянною лопаткою, высушить наблюдая, чтобы зерна, не только не пригорѣли, но даже и не поджарились. Потомъ истолочь зерна, всыпать ихъ въ котелъ или иную посуду, налить на нихъ 1 1/3 ведра горячей воды, (въ 65 градусовъ) хорошенько размѣшать, дать постоять часа 3, осторожно слить. На оставшіяся въ котлѣ истолченныя зерна, снова налить ведро горячей воды, (въ 72 градуса), черезъ два часа слить ее, тогда налить ведро холодной воды, которую также слить черезъ полтора часа. Воду слитую съ зеренъ во всѣ три пріема смѣшать вмѣстѣ. Развести 15 фун. патоки 2 1/2 ведрами теплой воды, вылить ее въ приготовленную жидкость, положить 1/2 фунта лучшаго хмѣлю, вскипятить мѣшая. Черезъ два часа, когда жидкость остынетъ, влить въ нее 2 стакана хорошихъ дрожжей и размѣшавъ какъ можно лучше, поставить въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы было не менѣе 15 град. тепла. Когда приготовленное такимъ образомъ пиво перебродитъ, слить его въ бочку; оставить ее открытою трое сутокъ, по прошествіи же сего времени втулку заколотить и недѣли черезъ двѣ получится превосходное пиво.

Примѣчаніе. При семъ должно остерегаться, чтобы вода, наливаемая на зерна не была слишкомъ горяча, ибо замѣчено уже, что крутой кипятокъ бываетъ вреденъ.

2212) Средство исправлять пиво. Если пиво начинаетъ киснуть, то положить въ него свѣжаго нетопленаго меду: на 10 ведеръ пива—4 фунта меду, который сперва развести нѣсколькими стаканами пива и когда онъ совершенно въ немъ распустится, тогда уже влить его въ остальное пиво.

Г) ЗАГОТОВКА МЕДУ.

2213) Медъ сахарный. 6 ведеръ воды и 1 пудъ сахара, кипятить снимая пѣну, пока не останется 5 ведеръ, тогда снять съ огня, перелить въ кадку, дать остыть какъ парное молоко, поставить въ теплую комнату; обмакнуть въ дрожжи французскую булку такъ, чтобы она впитала въ себя не менѣе стакана дрожжей; положить въ сиропъ, если не произойдетъ броженіе, то прибавить еще дрожжей, когда медъ станетъ бродить въ продолженіи 1 часа, булку вынуть, а опустить въ медъ 1/4 фунта осетроваго клею, 1/2 фунта раскрашеннаго фіалковаго корня, лимонной цедры съ 25 лимоновъ, перелить все въ очень крѣпкій боченокъ, хорошенько закупорить и поставить на ледъ на 12 дней, тогда откупорить, разлить въ бутылки, и сохранять въ погребѣ; употреблять не ранѣе какъ черезъ 4 мѣсяца. Вкусъ этого питья необыкновенно пріятенъ.

2214) Медъ отличный. На 6 ведеръ воды положить 20 фунтовъ хорошаго меду и 9 золотниковъ корицы, кипятить въ котлѣ, пока не останется 3 ведра, потомъ снять съ огня, дать остыть какъ парное молоко; тогда взявъ шестикопѣечную французскую булку, обрѣзать кругомъ корку, мякоть обмазать хорошенько самыми лучшими дрожжами, опустить въ котелъ, положивъ туда-же небольшую щепотку хмѣлю сколько можно взять тремя пальцами; если будетъ бродить слишкомъ слабо, то можно прибавить еще ложки двѣ дрожжей; когда же броженіе будетъ достаточное въ продолженіи одного часа, то вынуть булку, процѣдить, влить въ хорошій очень крѣпкій боченокъ, положа туда слѣдующихъ духовъ, каждыя порознь, завязанные въ кисейныя тряпочки, а именно: кардамону 9 золотниковъ, фіалковаго

корня кусочками 9 золотн., гвоздики 6 зол., осетроваго клею 1/4 фунта; закупоривъ втулку въ бочкѣ, какъ можно крѣпче, поставить на ледъ поглубже на 12 сутокъ; потомъ разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и держать на ледникѣ; употреблять можно черезъ два мѣсяца.

2215) **Медъ сахарный малиновый.** Этотъ медъ варится точно также, какъ медъ подъ № 2214, но варить не 6 ведеръ воды на пудъ сахара, а только 5 и уваривать пока не останется 4 ведра; тогда снявъ съ огня, по прошествіи получаса влить въ сиропъ одно ведро выжатаго изъ свѣжей малины сока, размѣшать; когда почти остынетъ, положить дрожжи. Далѣе поступить, какъ сказано въ № 2214, если цвѣтъ сахарнаго малиноваго меда будетъ слишкомъ свѣтелъ, то подцвѣтить кошенилью, сокъ изъ малины не протирать сквозь сито, а выжимать въ тискахъ, какъ масло. Такимъ образомъ медъ варится изъ всякихъ ягодъ.

2216) **Медъ сахарный изъ черной смородины.** Этотъ медъ приготовляется точно также какъ медъ № 2215 и № 2214, вмѣсто сока малины кладется сокъ изъ черной смородины, которую выжимать въ тискахъ, если цвѣтъ будетъ слишкомъ свѣтелъ, подцвѣтить черникою.

2217) **Медъ сахарный изъ апельсиновъ.** Приготовляется точно также, какъ медъ № 2213, но вмѣсто лимонной цедры кладется цедра апельсинная съ 30 апельсиновъ.

2218) **Приготовленіе настоящаго монастырскаго меда для питья.** Для приготовленія меда берется самый лучшій, чистый медъ, безъ малѣйшей примѣси воску.

Взять хорошо вылуженный желѣзный или мѣдный котелъ, влить въ него гарнецъ меда и два гарнца воды, размѣшать, поставить на плиту. Отъ того времени какъ закипитъ, кипятить три часа на ровномъ, легкомъ огнѣ. По истеченіи этихъ трехъ часовъ, положить въ медъ хмѣлю, завязаннаго въ рѣдкую ветошку и не надъ самымъ хмѣлемъ; вшить въ тряпочку чистый камешекъ, чтобы хмѣль оставался на днѣ. На каждый гарнецъ этой жидкости положить по два лота хмѣлю; слѣдовательно, на гарнецъ меду съ двумя гарнцами воды надо положить всего шесть лотовъ.

Съ хмѣлемъ надо варить одинъ часъ и, по исходѣ этого часа, надо смѣрить лучинкою; если жидкости окажется менѣе значка, надо долить до значка горячей кипяченой воды, даже немного болѣе, потому что когда медъ кипитъ, то обыкновенно поднимается, такъ что его дѣлается гораздо менѣе, когда совершенно остынетъ. Доливъ этой воды, разъ вскипятить, отставить и прикрыть.

Пока медъ еще довольно тепелъ, процѣдить его сквозь ветошку или рѣдкое полотно въ деревянную или стеклянную посуду, но такъ, чтобы наполнить ея четыре пятыхъ только, прикрыть тюлемъ, и ставить въ теплое мѣсто отъ 18 до 20 градусовъ, зимою—у печки, лѣтомъ—на солнце.

Дня черезъ два медъ начинаетъ пѣниться или ферментоваться.

Если медъ будетъ стоять въ низшей температурѣ, то онъ не придетъ въ броженіе, а будетъ даже плѣснѣть и портится; чѣмъ мѣсто будетъ теплѣе, тѣмъ скорѣе медъ будетъ готовъ. Обыкновенно требуется для этого отъ трехъ до пяти недѣль. Черезъ три недѣли надо послушать: если медъ сильно шумитъ, оставить его еще, если-же пересталъ шипѣть и слышенъ уже запахъ меду и крѣпость, то, значитъ, онъ готовъ.

Вообще, желая имѣть медъ по крѣпче, надо дать ему спокойно стоять въ теплѣ, пока не перестанетъ шипѣть, а желая имѣть медъ по-слабѣе и по-слаще, можно его процѣдить, когда еще будетъ шипѣть.

Передъ тѣмъ, какъ цѣдить его, вливается въ эти три гарнца меда стаканъ чайной эссенціи полученной изъ одной чайной ложечки хорошаго чаю и стакана кипятку.

Жидкость медовую не мѣшать, а осторожно слить, процѣживая сквозь фланель, и повторяя это даже нѣсколько разъ, пока медъ не будетъ совершенно чистый, прозрачный. Процѣженный такимъ образомъ медъ уже годенъ къ употребленію, но черезъ полгода онъ будетъ лучше, а черезъ годъ—превосходный. Вообще, чѣмъ дольше будетъ стоять, тѣмъ онъ будетъ становиться все лучше и лучше, хотя-бы лѣтъ двадцать.

Примѣчаніе. Кто хочетъ, чтобы медъ былъ слаще и крѣпче, тотъ можетъ на гарнецъ меду лить не два, а одинъ гарнецъ воды, смѣрить лучинкою и тогда долить другой гарнецъ.

Также можно класть меньше хмѣлю а больше чаю.

Специй никакихъ не надо класть, медъ самъ по себѣ имѣетъ достаточно аромату.

Если медъ хорошо выстоится и будетъ процѣженъ, когда совершенно перестанетъ шипѣть, въ такомъ случаѣ можно его разлить въ тонкія обыкновенныя бутылки, онѣ не полопаются; если-же будетъ сливаться раньше, то бутылки нужно употреблять покрѣпче.

Не слѣдуетъ медъ держать долго въ бочкахъ въ винномъ погребѣ, потому что плѣснѣетъ и получаетъ затхлый запахъ.

Вода употребляемая для приготовленія меда, должна быть мягкая—рѣчная, въ крайнемъ случаѣ колодезная, но такая въ которой намыливалось-бы мыло и которая можетъ быть употребляема для мытья бѣлья.

Посуда употребляемая для приготовленія меда, должна быть если не новая, то совершенно чистая, а бутылки совершенно сухія, которыя надо для этого заранѣе, за нѣсколько дней, хорошенько выполоскать и опрокинуть.

ОТДѢЛЪ XXV.

Заготовка уксуса, горчицы, постнаго масла, разныхъ крупъ и крахмала.

А) УКСУСЪ.

2219) Уксусъ обыкновенный для маринованія салатовъ. На 7 гарнцевъ ключевой воды взять 1 гарнецъ водки, влить въ боченокъ, положить въ него листъ простой бумаги, который намазать 1 ф. нерастопленнаго свѣжаго меду вмѣстѣ съ воскомъ и свернуть въ трубку.

Точно такимъ образомъ приготовить еще два боченка; всѣ эти три боченка поставить въ теплое и сухое лѣто на солнце, а зимою въ теплую комнату недалеко, но не подлѣ печи, не закупоривать ихъ втулкою, а накрыть только полотномъ; оставить ихъ такъ, не трогая, мѣсяца на три; по истеченіи этого времени уксусъ уже можно употреблять. Уходъ за уксусомъ, говорятъ, долженъ принадлежать только одному человѣку и то мущинѣ; наставлять уксусъ надобно въ пятницу на новолуніи.

Черезъ три мѣсяца, когда уксусъ будетъ готовъ, въ пятницу на новолуніи, утромъ натощахъ, натянуть уксусъ ливеромъ (не опуская его глубоко, чтобы не испортить гнѣздо) столько, сколько надобно для мѣсячнаго употребленія и сколько будетъ взято уксусу, столько же и долить боченокъ ключевою водою съ водкою (7 частей воды, 8-я часть водки), но не доливать никогда уксусомъ, потому что отъ этого весь уксусъ испортится. На другой мѣсяцъ взять такимъ же образомъ уксусъ изъ втораго боченка и также долить; на третій мѣсяцъ, все-таки въ пятницу на новолуніи, взять уксусъ изъ третьяго боченка; такимъ образомъ уксусъ никогда не выведется и будетъ стоять по три мѣсяца.

Когда берется изъ боченка уксусъ и доливается водою съ водкою, можно прибавлять понемногу меду, но не бумаги, которая кладется только одинъ разъ, съ самаго начала.

Если гнѣздо долго не образуется, то, чтобы приспѣшить его, дѣлаютъ слѣдующимъ образомъ; взять свѣжее куриное яйцо, сдѣлать въ немъ на обоихъ концахъ не очень большія отверстія и, прижавъ ихъ пальцами, чтобы не вышелъ бѣлокъ, опустить яйцо осторожно бокомъ въ уксусъ; черезъ двѣ-три недѣли около яйца начнетъ образовываться гнѣздо, уксусъ начнетъ крѣпнуть и поправляться.

2220) Уксусъ эстрагонный. На одинъ гарнецъ, т. е. на 4 бутылки вышеописаннаго уксуса, или № 2223 или уксуса № 2224, взять 3 стакана вымытыхъ и высушенныхъ листьевъ и стебельковъ эстрагона, слить, сложить все это въ бутыль, не закупоривать, но прикрыть только холстиною, поставить въ теплое мѣсто, на одинъ мѣсяцъ, но не болѣе, потомъ процѣдить, разлить въ бутылки, закупорить.

2221) Хлѣбный уксусъ. 2 гарнца ржаной муки заварить горячею водою, но не кипяткомъ, размѣшать, накрыть, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ часовъ на

12; когда каша эта сдѣлается красноватою и осолодѣетъ, тогда переложить въ кадку 4 ведерную, развести кипяткомъ 4 ведрами, пусть остынетъ; тогда положить 4—5 ложекъ дрожжей, накрыть; когда начнется броженіе, т. е. на другой день, слить осторожно жидкость, процѣдить ее сквозь полотно, слить въ боченокъ, прибавить бутылки 3 крѣпкой водки, положить кусокъ хлѣба, намазаннаго 1½ стаканомъ меду, прикрыть втулку полотномъ и пусть стоитъ такъ лѣтомъ на солнце, а зимою въ теплой комнатѣ въ продолженіи трехъ мѣсяцевъ, такъ чтобы никто до боченка не дотрагивался. Когда сверху образовавшаяся пѣна въ родѣ плѣсни опадетъ сама собою внизъ, тогда уксусъ готовъ, можно разлить его въ бутылки. Этотъ чистый уксусъ можно употреблять къ столу, какъ въ кушанья, такъ и для всѣхъ маринованныхъ салатовъ, фруктовыхъ или овощныхъ.

2222) Уксусъ изъ березоваго сока. Весною въ апрѣлѣ мѣсяцѣ налить въ боченокъ 2 ведра березоваго сока и 2 — 3 бутылки простой крѣпкой водки, положить 1 фунтъ меда, намазаннаго на синей бумагѣ; поставить въ теплое мѣсто, не закупоривая боченка, а только прикрывъ тряпочкою, этотъ уксусъ чрезвычайно вкусенъ и здоровъ.

2223) Винный уксусъ. Если есть 5 — 6 бутылокъ испортившагося, кислаго вина, слить его въ боченокъ, налить 1 ведромъ холодной кипяченой воды, прибавить фунта 2 сахара или меда, положить виннаго камня около 3 золотниковъ, поставить въ тепломъ мѣстѣ, не закупоривая, а прикрывъ втулку полотномъ. (Нѣкоторые кладутъ въ него старое гнѣздо ласточекъ). Черезъ 2 мѣсяца уксусъ долженъ быть готовъ, тогда разлить его въ чистыя большія бутыли или бутылки, закупорить.

2224) Хлѣбный уксусъ. Взять 3 штофа дождевой воды, вскипятить ее въ хорошо вылуженной кастрюлькѣ или въ самоварѣ, распустить въ ней 12 лотовъ мелко истолченнаго виннаго камня и 18 лотовъ хорошаго меда; прибавить еще 3½ штофа дождевой воды и ½ штофа крѣпкой водки, (изъ ржи) слить все это въ ведерную бутыль наполняя ее ⅞ частей. 12 или 16 лотовъ ржанаго хлѣба налить 3 стак. крѣпкаго уксуса; когда хлѣбъ разбухнетъ, сложить его вмѣстѣ съ уксусомъ въ бутыль, размѣшать все хорошенько длинною, чисто отструганною палочкою; бутыль не закупоривать пробкою, а завязать только тряпочкою, поставить въ теплую комнату на шкапъ. Оставить такъ, не трогая его на 8 или 10 недѣль. Когда уксусъ будетъ готовъ, слить его осторожно, разлить въ бутылки, процѣживая сквозь пропускную бумагу. Въ гущу оставшуюся въ бутылкѣ, можно влить опять воды, смѣшанной съ медомъ и водкою, какъ сказано выше и дѣлать свѣжій уксусъ, но не прибавляя болѣе виннаго камня и хлѣба.

Изъ этой пропорціи выйдетъ уксусу 7 штофовъ. Въ этотъ уксусъ, въ бутыль можно класть пѣну съ варенья, ягоды изъ подъ наливокъ, шиповокъ и проч.

2225) Изюмный уксусъ. Нужно имѣть хорошій, дубовый 10 ведерный боченокъ, конечно съ желѣзными обручами, испытать не течетъ ли онъ и тогда взять 20 фун. изюма, самой низкой доброты, истолочь его какъ тѣсто, положить въ боченокъ, налить на него 6 ведеръ рѣчной тепловатой воды, не горячѣе парнаго молока и накрывъ втулку ветошкой, поставить боченокъ на теплую печь, подложивъ подъ боченокъ доску, чтобы не было слишкомъ горячо; по истеченіи 8 сутокъ, положить въ боченокъ 10 фунт. меда, который развести ½ ведромъ воды, чтобы совершенно смѣшался съ водой; по прошествіи 4 мѣсяцевъ уксусъ долженъ быть готовъ, тогда его слить и на гущу налить опять 4 ведра тепловатой воды и положить 5 фун. меда и 2 фун. толченаго виннаго камня и оставить на 3 мѣсяца: потомъ опять слить и продолжать все такимъ же манеромъ; какъ станетъ замѣтно, что уксусъ слабѣетъ, т. е. изюмъ теряетъ свою силу, тогда вливая 4 ведра воды и 5 фун.

меда, прибавлять всякій разъ 4 штофа пѣннаго вина. Соблюдая все это, можно имѣть вѣчно хорошій уксусъ. Если гнѣздо сдѣлается слишкомъ высоко и боченокъ станетъ мало вмѣщать въ себя уксусу, вылить всю гущу изъ боченка, отдѣлить часть гнѣзда прочь, а остальную гущу опять влить въ боченокъ. При приготовленіи уксуса нужно соблюдать большую чистоту, все постороннее попавшее въ боченокъ портитъ уксусъ.

2226) **Красный пивной уксусъ.** На 4 ведра окисланго пива положить 1 фун. горячаго ржанаго хлѣба, безъ корки, 4 стак. меда или 8 стак. черной патоки, 1 листъ простой писчей бѣлой бумаги, вымазанной со всѣхъ сторонъ медомъ, все это опустить въ боченокъ и поставить на теплую печь, но подъ боченокъ непремѣнно поддѣлать подставки или положить толстую доску, чтобы не было слишкомъ горячо. Втулку боченка не должно закупоривать, а только покрыть ветошкой и примазать ее кругомъ глиной или мягкимъ хлѣбомъ.

2227) **Уксусъ изъ яблокъ.** Собрать упавшія съ дерева яблоки, даже не совершенно зрѣлыя, сложить ихъ въ кучу, но наблюдать, чтобы онѣ не сгнили, а только сдѣлались бы мягче, тогда изрубить ихъ сѣчкой такъ мелко, какъ рубятъ капусту, класть въ остроконечные мѣшки и выжимать сокъ посредствомъ пресса; весь выжатый сокъ влить въ кадку и поставить на 3 дня на ледъ, потомъ слить осторожно чистый сокъ, не затрагивая гущу, влить его въ крѣпкій дубовый боченокъ; на каждое ведро сока, положить 1 стаканъ меда или 2 стакана черной патоки; положить если есть готовое уксусное гнѣздо, а за неимѣніемъ его листъ писчей бумаги вымазанный медомъ, втулку накрыть ветошкой, примазать ее, и такъ оставить на 3 мѣсяца. Этотъ уксусъ дѣлается очень долго и если въ него не класть меду, то иногда онъ стоитъ годъ до полной готовности, онъ бываетъ очень крѣпокъ и пріятенъ, а главное еще то, что онъ почти ничего не стоитъ тамъ, гдѣ есть свой садъ, потому что онъ можетъ быть сдѣланъ и безъ меду, который какъ и гнѣздо кладутся для скорости; оставшіяся выжимки можно сложить на гряду и если яблоки были зрѣлыя, то весной всѣ семена дадутъ ростъ и сформируется школа.

2228) **Ягодный уксусъ.** Взять пяти или шести ведерный боченокъ, насыпать въ него до половины какихъ угодно ягодъ, кромѣ земляники и брусники, влить въ него 3 ведра кипятку и оставить на 2 недѣли, закупорить втулку очень слабо, и нѣсколько разъ въ день взбалтывать боченокъ; послѣ этого времени положить въ боченокъ $1^1/_2$ фун. ржанаго хлѣба безъ корки, намазавъ его медомъ, 1 горсть бѣлаго гороха, 1 горсть дубовыхъ щепочекъ, кусокъ хлопчатой бумаги величиной въ стаканъ, листъ писчей бѣлой бумаги намазанный медомъ, 5 стак. меда и 3 штофа пѣннаго вина, втулку накрыть только ветошкой и примазать ее; когда уксусъ будетъ готовъ, то слить его и влить опять 3 ведра рѣчной воды, съ такимъ же количествомъ меда и вина, какъ сказано выше; слитый уксусъ въ первый разъ сохранить и смѣшать со вторымъ наливомъ, потому что первый будетъ ароматнѣе. Этотъ уксусъ можно наливать постоянно такимъ же манеромъ, но когда ягоды потеряютъ свой вкусъ и силу, то можно ихъ выбросить, а на сформировавшемся гнѣздѣ будетъ постоянно хорошій уксусъ.

2229) **Скороспѣлый уксусъ.** Взять 6 ведеръ рѣчной воды, кипятить ее пока останется 3 ведра. Изъ ячменной сѣянной муки испечь обыкновенный кислый хлѣбъ, и когда онъ простынетъ, разрѣзать его на ломти и высушить въ печи, соблюдая, чтобы эти сухари никакъ не пригорѣли; когда они простынутъ, то истолочь ихъ мелко и всыпать въ мѣшочекъ, сдѣланный на подобіе колбасы изъ рѣдкаго крестьянскаго холста; влцвъ воду въ боченокъ, опустить туда черезъ втулку мѣшокъ съ сухарями, влить 3 штофа пѣннаго вина, 3 фун. меда, размѣшаннаго съ водой и 1 фун.

виннаго камня; вода, куда все это опускается, должна быть теплоты парнаго молока; тогда накрыть втулку ветошкой, примазавъ ее и не закупоривая, оставить на 6 недѣль; черезъ два мѣсяца уксусъ долженъ быть готовъ. Мѣшокъ для сухарей долженъ быть вершковъ 10 въ длину и ширины такой, чтобы вошелъ въ втулку.

2230) **Малиновый уксусъ.** Взять ведерную бутыль, наложить ее до половины свѣжей малиной и долить полную отварной теплой водой, положить въ нее $1^1/_2$ стак. меда, 1 стак. дрожжей и 1 бутылку пѣннаго вина, поставить на солнце и бутыль не закупоривать, а обвязать только ветошкой; бутыль для этого уксуса должна быть очень толстаго стекла, а за неимѣніемъ таковой бутыли уксусъ можно приготовлять въ боченкѣ, который поставить въ теплое мѣсто; когда уксусъ будетъ готовъ, то слить его и налить другую такую же пропорцію.

2231) **Розовый уксусъ.** Собрать шиповникъ, ощипать лепестки, отрѣзать бѣлые кончики прочь, высушить розовые, всыпать $^1/_4$ или $^1/_2$ бутыли, положить немного стручковаго перцу, одинъ мушкатный орѣхъ, кусочекъ корицы, нѣсколько гвоздикъ, налить самаго крѣпкаго ренскаго уксусу, закупорить крѣпко, поставить на солнце недѣли на двѣ, на три, процѣдить, выжать.

2232) **Средство чтобы не портился уксусъ.** Бутылки съ уксусомъ поставить въ воду, кипятить ее 15—20 минутъ, дать въ водѣ же остынуть.

2233) **Уксусъ для мариованія сладкихъ салатовъ.** На 4 фунта фруктовъ или ягодъ взять $4^1/_2$ стак. обыкновеннаго уксуса, $1^1/_2$ фунта меда, но лучше сахара, крупно истолченной гвоздики не менѣе 50 штукъ, корицы вершка 2; штукъ 30—50 англ. перца и 4—6 шт. лавроваго листа, ложку соли, которая предохраняетъ отъ плѣсни, вскипятить.

Для кислыхъ ягодъ сахара надо положить до 2 фунтовъ.

2234) **Еще уксусъ для мариованія ягодъ и фруктовъ.** На $^1/_4$ штофа уксуса 1 штофъ воды, $1^1/_2$ фун., т. е. $4^1/_2$ стак. сахара кусками, $^1/_4$ ложки селитры, $^1/_4$ ложки соли, 1 листикъ лавроваго листа и немножко корицы, вскипятить, остудить, залить виноградъ, вишни, сливы и вообще всѣ фрукты.

2235) **Уксусъ для мариованія овощей и зелени.** Приготовляется точно также, какъ уксусъ № 2234, но сахару кладется только куска 3—4.

2236) **Уксусъ для мариованія рыбъ и мяса.** На бутылку уксусу взять 2 ложки соли ровно съ краями, мелко нашинкованнаго селлерея, петрушки, моркови, луковицу, горсть англ. перца, горсть лавров. листа, немного мушкат. цвѣта, гвоздики (корицы, кардамону и чесноку, кто любитъ), вскипятить, остудить.

2237) **Еще уксусъ для мариованія мяса.** Приготовляется точно также, но только на эту пропорцію уксуса можно прибавить 3 стак. воды и соли взять до $^3/_8$ стакана.

Б) ЗАГОТОВКА ГОРЧИЦЫ.

2238) **Горчица очень прочная.** На 3 столовыя ложки съ верхомъ горчицы, положить $1^1/_2$ золотника толченой гвоздики и 2 ложки съ верхомъ сахару, развести все это въ каменной кастрюлечкѣ хорошимъ уксусомъ, чтобы было гораздо жиже обыкновенной горчицы и чтобы не было ни одного комка, тогда поставить на плиту и варить пока не сдѣлается густо, какъ самое густое тѣсто, тогда снять съ огня и развести холоднымъ уксусомъ до обыкновенной густоты, разлить по банкамъ и на первую недѣлю поставить на теплую печь, а потомъ сохранять въ комнатѣ. Такъ

приготовленная горчица можетъ стоять болѣе года; если слишкомъ загустѣетъ, стоитъ только развести ее уксусомъ и размѣшать.

2239) **Горчица на манеръ французской.** На 1 1/2 фун. сѣрой или желтой горчицы положить 1/2 фун. сахара, 4 столовыя ложки толченыхъ и просѣянныхъ сквозь сито ржаныхъ сухарей, десертную ложку соли, 1/2 чайной ложки толченаго перцу, маленькую баночку капорцевъ, маленькую баночку оливокъ, 2 голландскихъ селедки, 4 столовыя ложки разсола отъ голландскихъ сельдей безъ малѣйшаго запаху; селѣди, капорцы и оливки изрубить очень мелко и протереть сквозь сито, потомъ смѣшать съ горчицей и весь составъ вмѣстѣ растереть хорошенько, разводя лучшимъ ренскимъ уксусомъ съ прибавкой 1/2 бутылки французскаго уксуса; прежде влить французскій уксусъ, а ренскаго прибавить сколько войдетъ, чтобы горчица не была слишкомъ густа, потому что она отъ времени густѣетъ. Если приготовляется желтая горчица, то перцу класть не нужно.

2240) **Кислая горчица.** На 3 ложки желтой горчицы, положить 4 ложки вареная и протертаго на подситокъ щавеля, размѣшавъ его съ горчицей, развести его хорошимъ крѣпкимъ уксусомъ, настояннымъ на эстрагонѣ; на эту пропорцію положить 2 столовыя ложки съ верхомъ мелкаго сахара, ложку мелко растертыхъ капорцевъ и 2 чайныхъ ложекъ соли; дѣлать не густо, а какъ обыкновенная французская горчица; она не такъ прочна, какъ вышеписанныя, но все же можетъ сохраняться около двухъ мѣсяцевъ.

2241) **Яблочная отличная горчица.** Нужно испечь хорошихъ кислыхъ яблокъ, горячія протереть сквозь сито; на 3 ложки желтой горчицы положить 4 ложки протертыхъ яблокъ, перемѣшать вмѣстѣ, прибавить на эту пропорцію 2 столовыя ложки съ верхомъ сахара, развести хорошенько уксусомъ вскипяченнымъ со спеціями какъ для маринованія, можно положить 2 чайныя ложки соли. Эта горчица отличнаго вкуса, начать употреблять ее лучше не ранѣе какъ черезъ 3 дня.

2242) **Грушевая горчица.** Очистивъ 20 спѣлыхъ грушъ, сварить ихъ въ маломъ количествѣ воды до мягкости, тогда откинуть ихъ на сито и когда вода вся стечетъ, протереть груши сквозь сито, и поступить какъ сейчасъ сказано о яблочной горчицѣ; эта горчица еще вкуснѣе яблочной.

2243) **Горчица простымъ способомъ.** На 3 ложки англійской горчицы положить 2 ложки сахара и чайную ложку съ верхомъ соли, размѣшать все вмѣстѣ и развести хорошимъ холоднымъ уксусомъ, необходимо тереть ее по крайней мѣрѣ съ часъ, чѣмъ болѣе, тѣмъ лучше, отъ тренія она очень выигрываетъ и во вкусѣ и въ крѣпости.

2244) **Горчица сѣрая.** На 1 фун. сѣрой горчицы положить 1/2 фун. сахара, размѣшать хорошенько, влить потомъ 1/2 стакана *вейнъ-де-гравъ* (vin-de-grave), развести хорошимъ уксусомъ до густоты жидкой кашки, тогда разлить по банкамъ, закупорить, засмолить и поставить въ теплой комнатѣ на 3 недѣли, послѣ чего выйдетъ прекрасная горчица.

2245) **Горчица сѣрая на манеръ французской.** На 1 фун. сѣрой горчицы положить 1/2 фун. сахара, размѣшать хорошенько и въ эту смѣсь вливать по немногу хорошаго прованскаго масла, мѣшая постоянно, пока горчица превратится въ комъ очень густой и весь пропитанный масломъ; тогда всыпать въ нее 1 1/2 золотн. толченой корицы, и 1 1/2 золотн. толченой гвоздики, развести французскимъ холоднымъ уксусомъ, пока она не сдѣлается жидка какъ кашка, тогда разлить въ банки, закупорить и продержать недѣлю на теплой, но не горячей печкѣ; потомъ можно употреблять.

2246) **Горчица по англійски.** Взять 1/2 фунта сухой англійской горчицы, всыпать въ салатникъ, влить 3 ложки прованскаго масла, размѣшать, накрыть, оставить такъ на 12 часовъ. По прошествіи этого времени вскипятить 3/4 стак. крѣпкаго уксуса эстрагона, влить его понемногу въ горчицу, постоянно мѣшая, пока не остынетъ; всыпать 2 столовыя ложки мелкаго сахара или болѣе, и ложечки три подожженаго сахара, см. I часть № 270, размѣшать и горчица готова.

2247) **Горчица другимъ манеромъ.** 1/2 фунта англійской горчицы всыпать въ кастрюльку, облить 3/4 стак. кипящаго крѣпкаго уксуса эстрагона, всыпать 1/2 фунта мелкаго сахара, влить ложку жженаго сахара, размѣшать хорошенько, поставить на плиту, вскипятить мѣшая, перелить въ салатникъ, мѣшать пока не остынетъ. Если окажется слишкомъ густа можно развести горячимъ уксусомъ.

2248) **Горчица домашняя.** Когда созрѣетъ въ огородѣ горчица домашняя, не сарептская, собрать ее, разсыпать на скатерть, вымолотить, просѣять сквозь рѣшето, вычистить, чтобы не осталось плевъ, всыпать въ мѣшечекъ, держать въ сухомъ мѣстѣ. Когда нужно приготовить горчицу, вымыть ее, высушить въ печи послѣ хлѣбовъ; когда будетъ совершенно суха, истолочь въ стушкѣ или смолоть въ меленкѣ отъ кофе, просѣять сквозь частое сито; 1 стаканъ меда поставить на плиту, вскипятить до-красна, когда подрумянится, всыпать 1 стаканъ смолотой или истолченной горчицы, развести вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ, размѣшать до гладкости и тотчасъ же закупорить.

2249) **Горчица другимъ манеромъ.** Взять 1/4 фунта, т. е. 1/2 стакана мелкаго сахара, 2 1/2 стакана воды, кипятить до тѣхъ поръ, пока не только выкипитъ вода, но чтобы сахаръ подрумянился, тогда влить 1 1/2 стакана уксуса, размѣшать немножко, всыпать толченой горчицы такъ, чтобы сдѣлалось густо, вскипятить, и, снять съ огня. Вскипятить отдѣльно 1 1/2 стакана уксуса съ горстью зеленаго эстрагона и немного соли, процѣдить и протереть сквозь рѣдкое сито, развести горчицу до обыкновенной густоты; кто любитъ сладко, можетъ прибавить сахару. Налить неполную бутылку, засмолить. Такая горчица, чѣмъ дольше стоитъ, тѣмъ лучше.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ ПОСТНАГО МАСЛА.

2250) **Прованское масло.** Самое лучшее изъ постныхъ маслъ это прованское «huile vierge» бѣловатаго цвѣта, выжимаемое изъ неперезрѣлыхъ оливокъ растущихъ на островахъ Греческаго архипелага, на берегахъ Адріатическаго, Средиземнаго моря, въ Греціи, Далмаціи и Южной Франціи. Масло выжатое изъ перезрѣлыхъ оливокъ уже хуже, но болѣе желтоватаго цвѣта, а еще худшее масло зеленоватаго цвѣта.—Прованское масло употребляется для приготовленія бифстекса, салатовъ, горчичныхъ соусовъ, подается къ селедкѣ, жарится въ немъ рыба и т. п., стоитъ около 60 коп. фунтъ.

2251) **Средство сохранять прованское масло** болѣе года свѣжимъ. Не закупоривать его а завязывать ветошкой, держать въ комнатѣ, но только не на солнце.

2252) **Маковое масло.** Приготовляется изъ бѣлаго мака и цвѣтомъ похоже на прованское, стоитъ около 40 коп. фунтъ, употребляется для жаренья рыбы, для заправки постныхъ суповъ и соусовъ.

2253) **Горчичное масло.** Горчичное масло приготовляется слѣдующимъ образомъ: Взять высушенныя слегка горчичныя сѣмена, очистить ихъ отъ кожицы въ жерновахъ, какъ это дѣлается съ ячменемъ и просомъ приготовляемомъ на крупы;

потомъ истолочь ихъ, просѣять, всыпать въ большую жестянку съ плотною крышкою, опустить эту жестянку въ воду, кипятить 1/4 часа и горячую горчицу, вынимая изъ жестянки, толочь въ ступкѣ, складывать въ остроконечные мѣшки и выбивать масло въ прессѣ, какъ обыкновенно. Выжатыя сѣмена нужно нѣсколько разъ складывать въ жестянку, разогрѣвать ихъ въ кипяткѣ и опять выбивать въ прессѣ, пока въ нихъ совершенно не останется масляныхъ частицъ. Горчичное масло стоитъ около 50 коп. за фунтъ; употребляется, по большей части, для жаренья рыбъ.

2254) **Горчичное масло другимъ манеромъ.** Очищенные сѣмена горчицы перетолочь хорошенько въ ступкѣ, потомъ переложить ихъ на сито и держать надъ паромъ кипятка, пока онѣ согрѣются и во время нагрѣванія почаще мѣшать ихъ ложкою, подкладывая подъ сито бумагу, на которую должны сыпаться сѣмена; перемѣшавъ ссыпать ихъ обратно на сито; когда онѣ хорошо нагрѣются, класть ихъ въ остроконечные мѣшки и выбивать масло въ прессѣ; выбитыя сѣмена нужно нѣсколько разъ нагрѣвать вышесказаннымъ способомъ и всякій разъ выбивать въ прессѣ, пока при выбиваніи масло совершенно не перестанетъ капать. Изъ пуда горчицы выходитъ отъ 7 до 9 фунт. масла.

2255) **Орѣховое масло.** Стоитъ около 40 копѣекъ фунтъ, употребляется для жаренья рыбъ, подправки суповъ и соусовъ. Чтобы сохранить орѣховое масло свѣжимъ года два и даже болѣе, нужно на 10 фунтовъ этого масла положить 1/2 гарнца бѣлаго гороха, который прежде растолочь въ ступкѣ, какъ самая крупная крупа, просѣявъ мелкія части сквозь сито; употреблять масло не сливая съ гороху.

2256) **Подсолнечное масло.** Дешевле всѣхъ, а именно около 22 коп. за фунтъ употребляется для жаренья рыбъ и заправки соусовъ и суповъ; приготовляется изъ сѣмянъ подсолнечника.

2257) **Какъ исправлять конопляное масло.** Конопляное масло приготовляется изъ сѣмянъ конопли, стоитъ около 14 коп. фунтъ, употребляется бѣдными людьми въ кушанья, но большею частью для освѣщенія; чтобы отнять отъ него дурной запахъ и вкусъ надо на бутылку масла взять 6 головокъ луку средней величины, очистить ихъ, нашинковать, смѣшать съ масломъ, вскипятить въ кастрюлькѣ разъ 5 или 6; тогда во время послѣдняго сильнаго кипѣнія влить въ масло соусную ложку холодной воды и тотчасъ отставить кастрюльку отъ огня, потому что дѣйствіе ледяной воды такъ сильно, что если кастрюлька не очень велика, то масло можетъ выплыть.

2258) **Очищать конопляное масло отъ гущи.** Чтобы очистить напр. 10 ф. конопляпаго масла, нужно взять столовую ложку съ верхомъ толченой селитры, размѣшать ее въ стаканѣ конопляпаго масла, вскипятить разъ 6 или 7 и горячее влить въ бутыль съ 10 фунтами масла, для того, чтобы очистить его. Бутыль не должна быть полная, затѣмъ обвязавъ горло бутыли пузыремъ, наколоть его толстой булавкой, поставить въ теплой комнатѣ или на теплой лежанкѣ; масло сдѣлается такъ свѣтло, какъ маковое, тогда слить его съ гущи и обвязавъ опять наколотымъ пузыремъ, держать въ холодномъ мѣстѣ.

Г) ЗАГОТОВКА РАЗНЫХЪ КРУПЪ, МУКИ И ТОЛОКНА.

2259) **Разсыпчатая гречневая крупа.** Взять гречихи, всыпать ее въ кадку такъ, чтобы наполнить только 3-ю долю кадки, налить вдругъ полную кадку кипяткомъ, накрыть ее, дать остыть такъ, чтобы можно было въ нее опустить руку; тогда

воду слить и горячую еще гречиху всыпать въ теплую, но не слишкомъ горячую печь, чтобы крупа въ ней прѣла, пока печь остынетъ; тогда вынуть гречиху и высушить ее въ теплыхъ печахъ, нельзя насыпать толстыхъ слоевъ гречихи просушивая ее. Когда гречиха высохнетъ, то дѣлать изъ нее обыкновенную крупную крупу.

2260) **Пшеничная крупа.** Взять пшеницу яровую или озимую, все равно, хорошенько ее вычистить отъ всякихъ постороннихъ зеренъ, потомъ вымыть ее и высушить; и приготовлять изъ нее крупу, какъ обыкновенно крупную гречневую. Каша изъ этихъ крупъ очень вкусна, ее варятъ на водѣ и подаютъ къ ней чухонское масло, а кто любитъ, то кашу эту можно варить и на молокѣ.

2261) **Картофельная крупа бѣлая.** Взять сколько угодно картофельной муки, впустить въ нее яичныхъ бѣлковъ столько, чтобы можно было замѣсить очень густое тѣсто, которое протереть сквозь рѣдкое рѣшето на доску, но чтобы слой на доскѣ былъ самый тонкій, потомъ поставить въ вольный духъ въ печку; когда крупа высохнетъ, вынуть ее, можно перетереть руками, чтобы она была нѣсколько помельче.

2262) **Картофельная крупа желтая.** Приготовляется точно также, какъ и бѣлая, только вмѣсто бѣлковъ нужно класть желтки.

2263) **Зеленая крупа.** Для этой крупы нужно жать зеленую еще рожь, снопы которой должны быть не болѣе 6 вершковъ въ обхватѣ. Приготовить котелъ съ водой и во время самаго сильнаго кипѣнія опустить въ котелъ колосья одного снопа или не болѣе двухъ сноповъ, чтобы не остудить воды; опустивши продержать не долѣе 10 секундъ и вынувъ дать водѣ опять закипѣть и такимъ образомъ опускать въ кипятокъ остальные снопы; вода должна быть соленая. Потомъ воткнуть снопы на изгородь, чтобы они высохли на солнцѣ и затѣмъ высушивъ ихъ въ печи вымолотить и сдѣлать крупу.

2264) **Розовая крупа.** Ощипать розы, отрѣзать прочь всѣ бѣленькія кончики, а остальные листья рубить на доскѣ, пока не сдѣлается какъ каша; тогда, продолжая рубить, положить въ нихъ сбитыхъ въ пѣну яичныхъ бѣлковъ подсыпая крупчатой муки, пока не сдѣлается совершенно густое тѣсто, въ которое прибавить немного воды; тогда раскатать это тѣсто какъ на лапшу, нарѣзать мелко, высушить, а послѣ раскрошить. Пропорція: рѣшето обрѣзанныхъ розъ, 10 взбитыхъ бѣлковъ, рюмка воды и муки сколько войдетъ.

Примѣчаніе. Изъ одного пуда ржи выходитъ 35 фун. ржаной муки.
Изъ 1 пуда пшеницы выходитъ 22 фун. муки 1-го сорта, 9 фун. муки 2-го сорта и 5 фун. отрубей.
Изъ 1 пуда зимняго ячменя, который лучше лѣтняго, получается 23 фун. крупной или 21 фун. средней, или 19 фун. самой мелкой крупы.
Изъ 1 пуда хорошаго сухаго овса получается 10 фун. крупы.

2265) **Крупа для овсянаго киселя.** Чтобы овсяный кисель былъ бѣлѣе — его дѣлаютъ изъ крупы, а не изъ муки. Чтобы сдѣлать крупу нужно подсушить овесъ, затѣмъ истолочь его въ деревянной ступкѣ, сдуть съ него мѣхомъ пыль, а чтобы приготовить кисель, взять напр. 4 стак. этихъ истолченыхъ крупъ, налить на нихъ 8 стакановъ воды, поставить въ кухню подлѣ теплой печки. Если надо имѣть кисель скоро, то намочивши крупы утромъ, положить въ нее корку кислаго хлѣба, то къ вечеру будетъ кисель готовъ. Намоченную крупу къ вечеру разболтать хорошенько и процѣдить сквозь сито, выжимая овсяную шелуху. То что стечетъ сквозь сито называется цѣжь, его надо, мѣшая, вскипятить въ кастрюлькѣ нѣсколько разъ. Чтобы кисель былъ пожиже прибавить въ него еще 1—2 стак. воды и тогда уже варить.

2266) Овсяная крупа для Габеръ-супа. Крупа эта приготовляется почти также, какъ и толокно (см. ниже), но не надо ее сушить въ такой горячей печи, чтобы крупа не была такъ желта, какъ для толокна, а совсѣмъ почти бѣлая.

2267) Толокно. Овесъ просѣять, всыпать въ горшокъ или чугунъ наполняя его до половины. Накрывъ овесъ чистою тряпочкою, сверху наполнить чугунъ горячей водой, поставить въ печку, когда въ ней разгорятся дрова. По мѣрѣ того, какъ будетъ выкипать вода доливать водой; когда печка истопится, вынуть чугунъ, выложить овесъ на рѣшето, чтобы вода стекла. Печку же между тѣмъ вымѣсти чисто отъ угольевъ и золы, выложить овесъ кучей въ печку на полчаса, потомъ разсыпать его по печкѣ, мѣшать почаще, чтобы ровно высыхалъ и на цѣлую ночь оставить въ печкѣ. На слѣдующій день вынуть овесъ, вытопить печь, но уже не такъ жарко, какъ въ первый разъ, разсыпать опять овесъ и опять мѣшать, чтобы не подгорѣлъ. Когда совершенно высохнетъ и простынетъ, тогда толочь въ ступкѣ и сѣять сквозь рѣшето; толочь и просѣивать раза три одну и ту же крупу. Оставшуюся потомъ на рѣшетѣ крупу спрыснуть соленой водой и смолоть на муку, которая и составитъ толокно.

2268) Картофельная мука. Приготовлять картофельную муку самое выгодное осенью, когда выкапываютъ картофель изъ земли, потому что тогда картофель мучнѣе. Надо ее чисто перемыть, натереть на теркѣ, сбрасывая натертую тотчасъ же въ воду. Натеревъ сколько угодно размѣшать съ водой такъ, чтобы воды было по крайней мѣрѣ вдвое противъ картофельной массы; оставить такъ на нѣсколько часовъ или на ночь; потомъ взять рѣдкое рѣшето и надъ нимъ выжимать картофельную массу, размѣшивая и выжимая ее въ рукахъ и сквозь это рѣшето процѣдить всю воду постоянно разбалтывая, потому что на днѣ будетъ образовываться отстой, который и есть мука. Оставшіяся выжимки налить холодной водой, размѣшать и дать опять настояться, помѣшивая, чтобы мука вымывалась, поступить также. Устоявшуюся затѣмъ воду сливать, а картофельную на днѣ массу наливать чистою водою, взбалтывать хорошенько и процѣживать уже сквозь сито и такъ поступать, пока мука не сдѣлается совершенно бѣлою; тогда въ послѣдній разъ слить воду, выбрать муку, которая плотно пристанетъ къ чашкѣ или кадкѣ, разложить ее кусочками на толстую простыню, оставить сохнуть въ теплой комнатѣ, накрывъ другой простыней, чтобы не пылилось. Когда мука будетъ совершенно суха, то растолочь ее, просѣять и держать въ сухомъ мѣстѣ. Употребляютъ эту муку для киселей, бисквитныхъ тортовъ, пудинговъ, кладутъ въ глазурь для покрытія тортовъ и проч.

Д) ЗАГОТОВКА КРАХМАЛА.

2269) Крахмалъ пшеничный. Взять напримѣръ восемь гарнцевъ т. е. 96 стакановъ чисто перебранной, просѣянной и вымытой пшеницы, мыть ее надо до тѣхъ поръ, пока вода не будетъ оставаться совершенно чистою, потомъ мочить ее впродолженіи девяти дней, наливая ее сперва лѣтнею, а потомъ холодною водою, каждый день перемѣняя свѣжую воду. Въ холодные дни, надо мочить ее дольше, однимъ словомъ мочить до тѣхъ поръ, пока не побѣлѣетъ вода и не начнутъ лопаться зерна. Тогда взять мѣшокъ изъ новаго полотна, насыпать въ него пшеницу, перевязать, оставивъ порядочно пустаго мѣста, положить въ корыто и топтать ногами. Черезъ нѣсколько времени развязать мѣшокъ, полить пшеницу водою, перемѣшать ее рукою, еще разъ облить водою, и всю эту воду слить въ ванночку. Изъ этой воды, когда она устоится, выйдетъ самый дурной т. е. послѣдній сортъ крахмала.

Мѣшокъ опять перевязать и топтать по немъ какъ и прежде, опять развязать его, налить водою, размѣшать, еще подлить воды и слить ее въ другую посудину. Каждый разъ корыто хорошенько споласкивать.

Въ третій разъ надо топтать пшеницу подольше, такъ какъ за третьимъ разомъ получается самый лучшій крахмалъ; налитую въ нее воду, какъ и въ прежніе разы слить въ отдѣльную посудину, процѣживая ее, какъ и прежде сквозь сито, покрытое кисеею. Слитую эту воду во всѣхъ трехъ посудинахъ дать стоять 24 часа, послѣ чего, какъ можно осторожнѣе, слить сверху желтоватую воду; на оставшійся на днѣ крахмалъ налить чистой воды, вымѣшать хорошенько, промывая такимъ образомъ крахмалъ и дать опять стоять 24 часа. Такъ повторять впродолженіи пяти дней, пока не будетъ оставаться совершенно чистая вода; тогда сливъ воду въ послѣдній разъ, остающійся на днѣ крахмалъ разложить на простыни на столъ, подъ открытымъ небомъ или въ теплой сухой комнатѣ. Въ солнечные дни крахмалъ просохнетъ въ пять дней. Изъ восьми гарнцевъ пшеницы выйдетъ отъ четырехъ до четырехъ съ половиною гарнцевъ крахмала или до 50 стакановъ, что составитъ отъ 20 до 25 фунтовъ.

2270) Крахмалъ изъ каштановъ. Собрать свѣжихъ, совершенно зрѣлыхъ каштановъ, очистить отъ верхней скорлупы и тереть ихъ на желѣзныхъ теркахъ или толочь ихъ въ большихъ ступкахъ, пока не превратятся въ сплошную массу; налить массу эту порядочнымъ количествомъ мягкой воды, вымѣшать ее хорошенько, оставить такъ на цѣлую ночь. На другой день утромъ рано всю эту жидкую образовавшуюся массу переложить въ крѣпкіе, но рѣдкіе полотняные мѣшки; выжимая ихъ, мѣшая и наливая водою дать выдѣлиться всѣмъ мучнымъ частицамъ, пусть стекаютъ съ водою въ подставленную подъ корыто посудину. Когда свѣже налитая вода окажется уже совершенно чистою, тогда перестать выжимать. Водѣ же слитой въ посудинѣ дать устояться и слить ее осторожно не ранѣе какъ черезъ 24 часа; налить на крахмалъ свѣжей воды, перемѣшать, дать опять стоять 24 часа и осторожно слить ее. Оставшуюся на днѣ массу брать руками, выжимая изъ нее воду, раскладывать на чистыя доски на солнце или въ теплой комнатѣ, предохраняя ее отъ пыли и т. д.

2271) Крахмалъ изъ недозрѣлыхъ яблокъ и грушъ. Въ нѣмецкихъ газетахъ былъ опубликованъ способъ приготовленія крахмала изъ недозрѣлыхъ яблокъ и грушъ, которыя спадаютъ съ деревьевъ, а именно: собрать ихъ, очистить отъ кожицы, вырѣзать сердцевину, вышолоскать хорошенько, тереть на теркахъ тотчасъ же сбрасывая натертую массу въ кадку, двѣ трети которой наполнить предварительно водою; воду эту надо постоянно мѣшать. Когда всѣ фрукты будутъ натерты, перемѣшать еще разъ хорошенько натертую массу съ водою, вымѣшать ее даже рукою и дать устояться. Когда сверху устоится чистая вода, слить ее осторожно; налить чистой воды, размѣшать, дать устояться, опять слить. Послѣ втораго разу оставшійся на днѣ крахмалъ окажется двухъ сортовъ; верхній слой будетъ волокнистый, нижній слой будетъ состоять изъ зеленоватой, сплошной массы въ родѣ желе. Оба эти слоя вынуть большою ложкою на частое сито, сквозь которое протереть ихъ, то рукою, то щеткою, изрѣдка переливая водою; дать устояться, слить воду, а самый крахмалъ высушить, разложивъ его на столъ, покрытый бумагою.

Воду слитую первыя два раза влить въ кадку, гдѣ дать ей устояться, такъ какъ и въ ней найдутся частички крахмала.

Изъ ста двадцати двухъ фунтовъ яблокъ получается до двадцати фунтовъ крахмала.

Изъ яблокъ приготовлять крахмалъ отдѣльно отъ грушъ.

ОТДѢЛЪ XXVI.

Сливочное и проч. масло, сыръ, молоко, сливки, яйца.

А) МАСЛО.

2272) Изъ одного ведра хорошей чистой сметаны безъ всякой, примѣси простокваши и муки, выходитъ чухонскаго вымытаго, но несоленаго масла около 15 фунтовъ.

Масло надобно перемыть до-чиста, перемѣняя нѣсколько разъ воду такъ теплую, какъ лѣтомъ рѣчная вода, пока не будетъ оставаться совершенно чистою, тогда посолить бѣлою, высушенною солью.

На 1 пудъ масла берется обыкновенно 4½ фунта соли; если масло заготовляется на годъ, два или болѣе, то положить 5 фун. соли.

Складывать масло лучше всего въ каменную или муравленную посуду; посыпавъ на дно соли, класть масло рядами и угнетать его какъ можно лучше; сверху залить очень соленою водою на два пальца, накрыть чистою тряпочкою подобравъ концы, чтобы они не висѣли; когда вода уменьшится, подлить свѣжей. Вмѣсто каменной посуды можно масло складывать и въ кадочки дубовыя, кленовыя, даже ольховыя, но не изъ ели, сосны и прочаго смоленаго дерева. Онѣ должны быть крѣпки, безъ трещинъ, чтобы не вытекала соленая вода; старыя кадочки, т. е. подержаныя предпочитаются новымъ.

2273) **Сливочное масло.** Сливочное масло, которое сбивается изъ сливокъ, а не изъ сметаны и которое подается къ чаю, надо хорошо сперва перемыть въ свѣжемъ прѣсномъ молокѣ, а потомъ въ водѣ, посолить слегка.

2274) **Способъ сохранять несоленое масло впродолженіи трехъ недѣль.** Вымывши сливочное масло, какъ слѣдуетъ, сложить его въ банку, залить ключевою посоленою водою. Воду эту перемѣнять черезъ день.

2275) **Способъ исправлять испортившееся чухонское или сливочное масло.** Испортившееся масло перемыть хорошенько въ нѣсколькихъ водахъ, посолить и положить въ него натертаго и сквозь тряпочку выжатаго морковнаго соку, размѣшать хорошенько, чтобы его не было замѣтно.

Морковный сокъ придаетъ маслу очень нѣжный, пріятный вкусъ, но лучше подмѣшивать его передъ употребленіемъ масла, заготавливая его такимъ образомъ на нѣсколько дней только.

2276) **Второй способъ исправлять испортившееся масло.** На 4 фунта стараго масла взять 6 стак. свѣжаго молока, положить все это въ маслобойку и сбивать, какъ обыкновенное масло; сперва оно разобьется, а потомъ опять собьется.— Слить потомъ это молоко, вымыть въ чистой водѣ.

2277) **Третій способъ исправлять прогорклое коровье масло.** Положить масло въ кастрюлю, налить водой, чѣмъ больше, тѣмъ лучше, кипятить нѣкоторое время, остудить, слить воду, вынуть чистое масло, перемыть въ холодной водѣ, посолить.

Или: Налить кипяткомъ, размѣшать, остудить, слить воду, вымыть и посолить.

2278) **Четвертый способъ.** Взять березовыхъ хорошихъ углей, въ ступкѣ разбить ихъ на мелкіе куски, просѣять; самыхъ кусковъ безъ золы взять 2 чайныя чашки на 5 фунтовъ масла, всыпать въ распущенное на плитѣ, но не кипяченое масло, оставить цѣлыя сутки въ такомъ тепломъ мѣстѣ, чтобы масло съ углемъ не застыло, а оставалось бы густо какъ сметана. На другой день распустить на плитѣ, но не кипятить и горячее процѣдить. Масло теряетъ, такимъ образомъ, свою горечь.

2279) **Способъ сбереженія масла.** Чтобы сберечь масло на долгое время совершенно свѣжимъ, надо его вымыть какъ можно лучше въ нѣсколькихъ водахъ, не соля, завязать крѣпко въ салфетку, а потомъ въ фланель, положить подъ прессъ, чтобы стекла вся жидкость, потомъ вынуть изъ подъ пресса, обернуть въ бумагу приготовленную слѣдующимъ образомъ: Сбить пѣну изъ нѣсколькихъ свѣжихъ яицъ, положить на каждое яйцо по грану морской соли и по полграну соды; этою массою смочить бумагу, потомъ высушить ее сперва на свѣжемъ воздухѣ, а потомъ надо провести по ней горячимъ утюгомъ для того, чтобы бумага эта сдѣлалась совершенно сухая. Въ эту бумагу завернуть масло и сохранять его такимъ образомъ нѣсколько мѣсяцевъ въ мѣстѣ сухомъ и холодномъ.

2280) **2-й способъ сбереженія масла.** Чтобы чухонское масло не горчало и не теряло своей свѣжести даже въ теплѣ, солятъ его слѣдующимъ образомъ: На 2 фунта хорошей мелкой соли положить одинъ фунтъ селитры и 1 фунтъ сахара, растолочь все очень мелко, размѣшать хорошенько и на каждый фунтъ масла класть по шести золотн. этой смѣси. Слѣдовательно этой смѣси станетъ на 64 фунта масла, т. е. будетъ стоить по копѣйкѣ на фунтъ масла.

Такъ посоленое масло можетъ стоять около 2½ лѣтъ и оставаться совершенно свѣжимъ, конечно если оно будетъ хорошо сбито и очень хорошо вымыто. Это средство можно употреблять, какъ для сливочнаго, такъ и для чухонскаго масла. Передъ употребленіемъ масло это слѣдуетъ промыть.

Примѣчаніе. При перевозкѣ сливочнаго масла во время жаровъ необходимо класть въ него нѣсколько кусковъ стекла.

2281) **Третій способъ сбереженія масла** въ растворѣ салициловой кислоты. Масло въ кадкахъ прикрывать тряпкою намоченною въ растворѣ салициловой кислоты.

Если же масло сберегается кусками, то обертывать каждый кусокъ въ тряпку, тѣмъ же растворомъ смоченною; при употребленіи хорошенько сполоснуть его.

Для заготовки этого раствора надо на бутылку, т. е. на 3 стакана чистой воды класть по 2 чайныя ложечки порошка салициловой кислоты, сболтать и закупорить; сохранять гдѣ угодно, лишь бы не на солнце.

Отливъ изъ бутылки этого раствора, надо доливать ее водою, пока не окажется въ ней болѣе осадка.

2282) **Приготовленіе масла Американскимъ способомъ.** Вымыть масло въ нѣсколькихъ водахъ такъ, чтобы послѣдняя вода была уже совершенно чистая, посолить, размѣшать хорошенько, а потомъ осушить это масло отъ соленой воды посредствомъ губки обернутой муслиномъ такъ, чтобы не оставалось ни капли воды. Такое масло сохраняется очень долго.

2283) Искусственное масло. Чухонское масло можно замѣнять слѣдующимъ: взять фунтъ бараньяго жиру, нарѣзать его мелко, положить въ кастрюльку, налить 1 1/2 стакана цѣльнаго молока, вскипятить нѣсколько разъ, чтобы жиръ распустился, потомъ процѣдить сквозь сито; когда начнетъ остывать, тереть лопаточкою, чтобы образовалась гладкая масса, положивъ въ нее четыре лота высушенной корки ситняго хлѣба, поджаренной съ однимъ лотомъ траганта и съ двумя мелко нарѣзанными и протертыми сквозь сито луковицами; масло или жиръ приготовленный такимъ образомъ очень вкусенъ, дешевъ и выгоденъ, такъ какъ одинъ фунтъ жиру замѣняетъ два фунта масла; на немъ можно все жарить и даже класть его въ тѣсто.

2284) Парижское масло. Подоивъ молоко, поставить его на ледникъ часа на два, перелить потомъ въ жестяную или луженую кастрюльку, довести до кипѣнія, но не дать вскипѣть; снять съ огня, остудить до температуры парнаго молока, и тогда начать сбивать изъ него масло, которое гораздо прочнѣе обыкновеннаго сливочнаго. Если это масло сбивается зимою, то чтобы придать ему цвѣтъ майскаго масла, надо прибавить морковнаго соку.

На пудъ масла кладутъ 1 стаканъ морковнаго соку. Оставшееся пахтанье поставить квасить и приготовлять изъ него творогъ.

2285) Пармезанное масло. Взять самаго сухаго сыра пармезана, натереть его на теркѣ и смѣшать со свѣжимъ сливочнымъ несоленымъ масломъ; чѣмъ болѣе положить сыру, тѣмъ масло будетъ вкуснѣе.

2286) Анчоусное масло. 10 штукъ анчоусовъ нарѣзать мелко, истолочь въ ступкѣ, положить 1/2 фунта несоленаго сливочнаго масла, размѣшать. Кушать съ хлѣбомъ и особенно хорошо съ бифстексомъ.

2287) Лимонное масло къ чаю. Сбить масло изъ одной бутылки густыхъ сливокъ, перемыть его хорошенько и положить въ него цедру съ одного лимона.

2288) Сливочное масло съ миндалемъ, грецкими орѣхами или фисташками. Взять фунтъ неочищенныхъ грецкихъ орѣховъ, очистить ихъ отъ скорлупы, обварить кипяткомъ, снять кожицу, истолочь очень мелко, прибавляя немного молока, всыпать въ графинъ, налить въ него бутылку самыхъ густыхъ сливокъ, сбить масло; когда собьется, перемыть его хорошенько, протереть сквозь сито.

Точно также поступить съ 1 фунтомъ миндальныхъ орѣховъ съ прибавленіемъ 10—12 штукъ горькихъ или съ 1 фунтомъ фисташекъ.

2289) Дешевое масло съ хлѣбомъ. Сварить 15 шт. самаго чистаго крупнаго картофеля, очистить его, протереть сквозь частое рѣшето, переложить въ масло бойку, положить туда же 8 столовыхъ ложекъ самой холодной, густой сметаны, размѣшать хорошенько, влить чайную чашку самой горячей воды, но вливать по немногу, не переставая сбивать минутъ съ пять, послѣ послѣднихъ капель воды; тогда продолжая сбивать, вливать по немногу холодной воды, пока не собьется масло; затѣмъ перемыть масло въ холодной водѣ со льдомъ, посолить немного и подавать.

У кого нѣтъ маслобойки, то можно мѣшать все это въ каменной чашкѣ или въ суповой мискѣ, подливая воды въ томъ самомъ порядкѣ, какъ сказано выше.

2290) Масло съ петрушкою. Въ очищенное горячее масло или фритюръ всыпать порядочное количество свѣжей, чисто вымытой, вытертой и мелко изрубленной зеленой петрушки, вскипятить разъ, слить въ горшокъ, остудить, употреблять для жаренья жаркаго, картофеля и т. п.

2291) Русское масло. Масло, употребляемое для жаренья, такъ называемое «Русское масло», перетапливается слѣдующимъ образомъ: Взять 10 фунтовъ чухонскаго масла, положить его въ большую вылуженную кастрюлю, влить 3 1/4 гарнца, т. е. до 40 стакановъ воды, поставить на легкій огонь, мѣшать, пока масло не распустится совершенно; тогда отставить кастрюлю, поставить въ холодное мѣсто. Когда масло застынетъ, сдѣлать въ немъ небольшое отверстіе до самаго дна, слить совершенно воду, налить свѣжую, опять растопить масло, повторить это 3 — 4 раза, пока вода, которая будетъ стекать, не будетъ совершенно чистою. Тогда масло посолить, какъ сказано выше, самою мелкою солью, сложить въ горшки или кадочки, накрыть тряпочкою, залить очень соленою водою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Такъ приготовленное масло не портится впродолженіе 3—4 лѣтъ.

2292) Фритюръ. Каждый разъ отъ свѣже-купленной говядины надо отрѣзывать лишній жиръ, нарѣзать его мелко, растопить въ кастрюлѣ, положить туда же жиръ, который снимается съ бульона; все это процѣдить сквозь сито и держать въ холодномъ мѣстѣ, передъ употребленіемъ вскипятить его; этотъ фритюръ съ прибавленіемъ свѣжаго, можно употреблять нѣсколько разъ, каждый разъ процѣживая сквозь полотенцо; или лучше вскипятить его раза два три съ мелко нарѣзанными антоновскими яблоками, которыя очищаютъ жиръ, отнимая у него дурной запахъ и вкусъ, процѣдить сквозь салфетку въ муравленый горшокъ и поставить въ холодное мѣсто.

2293) Для жаренья пончковъ, хворосту и прочаго пирожнаго лучше брать гусиное, а въ недостаткѣ его свиное сало, которое можно смѣшать съ русскимъ масломъ; передъ употребленіемъ вскипятить его; на каждый фунтъ этого сала влить 1 ложку спирту или хорошей водки и тогда спускать въ него пончки и проч. Потомъ очистить фритюръ также яблоками, какъ сказано выше, или просто процѣдить, поставить въ холодное мѣсто.

2294) Говяжій жиръ и свиное сало лучше всего растопить слѣдующимъ образомъ: нарѣзать и то и другое очень мелко, растопить, процѣдить, прожарить его съ лукомъ, остудить слегка, налить воды, вскипятить, процѣдить въ каменную чашку, вынесть въ холодное мѣсто, остудить; когда застынетъ слить воду, которая, если не выкипитъ вся, то останется на днѣ кастрюли.

2295) Средство исправлять прогорклый жиръ. Кладутъ жиръ въ котелъ, наливаютъ воды, ставятъ на огонь, прибавляютъ въ жиръ углекислую, самородную, щелочную соль (на 1 фунтъ жиру — золотн. соли) и мѣшая постоянно, кипятятъ слегка, впродолженіи получаса. Потомъ воду сливаютъ, наливаютъ свѣжей, прибавляютъ еще той же соли и опять кипятятъ. Потомъ промываютъ жиръ въ чистой водѣ, чтобы удалить изъ него всю щелочную соль.

Б) СЫРЫ.

2296) Сыръ домашній бѣлый изъ творогу со сметаною. Разлитое, какъ обыкновенно, въ горшки парное цѣльное молоко, когда, постоявъ нѣсколько дней въ тепломъ мѣстѣ, скиснетъ, т. е. сдѣлается изъ него такъ называемая простокваша, и начнетъ отдѣляться сыворотка, тогда, перемѣшавъ сметану съ молокомъ, но лучше не трогая сметаны, вставить въ лѣтнюю печь въ 40 град. Реом., или просто послѣ хлѣбовъ, то есть не въ слишкомъ горячую печь, потому что если молоко вдругъ обратится въ творогъ, то сыръ будетъ разсыпчатый и не вкусенъ. Такъ приготовленный творогъ вынуть изъ печи и въ тѣхъ же самыхъ горшкахъ оставить, пока совершенно остынетъ; тогда переложить творогъ изо всѣхъ горшковъ въ остроконечный мѣшокъ; когда вытечетъ изъ него сыворотка, положить мѣшокъ съ творогомъ

на покато сдѣланный столъ, покрыть сверху доскою, на нее положить камень, сперва не такъ тяжелый, а послѣ потяжелѣе. Черезъ нѣсколько часовъ, когда сыворотка вся стечетъ въ подставленную посуду, вынуть изъ мѣшка творогъ, слегка посолить, кто любитъ, положить тмину, не очень растирая творогъ, чтобы не испортить слоевъ, потомъ переложить въ маленькіе треугольные мѣшечки, перевязать ихъ, и положить опять подъ гнетъ, т. е. покрыть ихъ доскою и камнями на нѣсколько часовъ.

Кто любитъ, чтобы сыръ былъ очень слоистый, то его совсѣмъ не надо солить, чтобы не растирать творогу, сложить въ маленькіе треугольные мѣшечки, а вынувъ изъ нихъ, посолить сверху или обвернуть ихъ на 24 часа въ тряпку, намоченную въ соленую воду. Повторить это нѣсколько разъ.

И тѣмъ и другимъ манеромъ приготовленные сыры сушатся лѣтомъ на открытомъ воздухѣ, въ тѣни, а зимою въ теплой комнатѣ, но далеко отъ печи, на полкахъ или жердяхъ, покрытыхъ соломою. Сыры сушеные на солнце или близко печи трескаются. Оскабливать ножемъ и обмывать соленою водою каждый разъ, какъ покажется на нихъ плѣсень. Чтобы не касались ихъ мухи, лучше всего сушить ихъ въ корзинкахъ, черезъ которыя проходитъ воздухъ, или накрывать густою сѣткою, переворачивать сыры часто, то на одинъ, то на другой бокъ. Хорошо высушенные уже сыры, очищенные и оскобленные ножемъ, складывать въ большіе горшки, пересыпая въ нихъ овсяною соломою, или весь горшокъ съ сырами засыпать ею; вообще сохранять ихъ не въ слишкомъ сухомъ и не въ слишкомъ сыромъ мѣстѣ, въ первомъ случаѣ—очень сохнутъ, во второмъ—плѣснѣютъ и портятся. Если покроются плѣсенью, обмыть ихъ сывороткою, посолить, высушить въ тѣни, переворачивая на обѣ стороны.

2297) **Сыръ домашній простой безъ сметаны съ тминомъ.** Сыръ домашній простой приготовляется точно также, какъ и первый № 2296, но безъ сметаны, изъ одной простокваши.

Изъ 1 ведра простокваши выходитъ приблизительно творогу (когда съ него стечетъ сыворотка) до 6 фунтовъ.

2298) **Сыръ повидимому сухой, но въ серединѣ такъ мягокъ и такъ разрѣзывается, какъ голландскій.** Взять простоквашу безъ сметаны, поставить ее въ самую лѣтнюю печь, потомъ остудить совершенно творогъ, сложить въ мѣшокъ; на другой день, когда сыворотка стечетъ, размѣшать творогъ съ солью, разложить въ маленькіе мѣшочки и держать подъ гнетомъ двое сутокъ; потомъ вынуть сыры изъ мѣшечковъ, тотчасъ накрыть ихъ плотною холстиною, чтобы не доходилъ до нихъ воздухъ. Каждый день переворачивать сыры, пока не покроются плѣсенью какъ грибами и пока не будетъ слышенъ отъ нихъ сильный и непріятный запахъ, что окажется не ранѣе двухъ-трехъ недѣль; впродолженіе этого времени не отворять въ той комнатѣ оконъ и не топить въ печи.

Тогда снять съ сыровъ холстину на одну недѣлю; когда плѣсень обсохнетъ, вымыть сыры въ сывороткѣ, подогрѣтой такъ, чтобы едва могла выдержать рука, и обмывая ихъ, не скоблить плѣсень ножемъ или пальцемъ, но только обтирать ихъ слегка ладонью. Перемѣнять такъ согрѣтую сыворотку нѣсколько разъ, пока сыры не будутъ чисты. Тогда опять въ той же комнатѣ разложить ихъ на сухихъ чистыхъ полкахъ, но не накрывать уже ихъ болѣе; переворачивать ихъ непремѣнно два раза въ день; можно иногда открывать окна или зимою топить въ печи. Когда высохнутъ, сложить ихъ въ сухую рожь. За 2 или 3 часа передъ употребленіемъ обмыть ихъ въ горячей водѣ, дать слегка обсохнуть. Лучше всего приготовлять такіе сыры вскорѣ послѣ праздника Петра и Павла: они будутъ сверху сухи, а въ серединѣ такъ мягки, какъ сыръ голландскій и, при разрѣзываніи ихъ, не будутъ разсыпаться, какъ прочіе сыры.

2299) **Сыръ швейцарскій.** *Подпушка № 1, отъ которой свертывается пръсное 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 двухъ тоненькихъ палочкахъ, высушить совершенно и держать въ сухомъ мѣстѣ. За три или четыре часа передъ употребленіемъ намочить этотъ желудокъ въ кислую или свѣжую сыворотку и подержать въ ней въ тепломъ мѣстѣ. Эта сыворотка и называется подпушка; она льется въ свѣженодоенное молоко и обращаетъ его въ творогъ. Одинъ и тотъ же желудокъ можно употреблять три 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 для 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.

Приготовленіе сыра. Взять 1 ведро только-что подоеннаго молока, влить въ него сливки, снятыя съ 1 ведра вчерашняго молока, поставить на горячіе уголья въ чисто вылуженной кастрюлькѣ, подогрѣть молоко, чтобы было немного теплѣе молока только что подоеннаго, влить въ него 2 бутылки подпушки № 2, т. е. сыворотки, въ которой мокъ желудокъ, и мѣшать деревянною лопаточкою, пока молоко не обратится въ творогъ и не отскочитъ сыворотка. Тогда снять кастрюльку съ огня, слить сыворотку и выжать остальную осторожно, чтобы не размять творогъ, потому что отъ этого зависитъ ноздрѣватость сыра; сложить творогъ въ форму, обложенную тонкою мокрою ветошкою. Форма эта должна быть деревянная четыреугольная, около 6 вершковъ длины и 4 вершковъ ширины, высота какая угодно; на днѣ должно быть 5 дырочекъ, чтобы могла стекать сыворотка. Сложенный въ форму творогъ накрыть дощечкою въ 1 вершокъ толщиною, положить на эту дощечку камни сперва небольшіе, а потомъ постепенно увеличивать ихъ тяжесть. Держать такъ, пока сыворотка не перестанетъ стекать и сыръ не обсохнетъ, т. е. по крайней мѣрѣ 24 часа; тогда вынуть сыръ осторожно, посолить его и натереть со всѣхъ сторонъ мелкою солью, положить его въ корзинку, черезъ которую бы проходилъ воздухъ, а мухи не касались; два раза въ день переворачивать сыръ и первые дни только натирать сыръ солью. Черезъ нѣсколько недѣль двухфунтовой такой сыръ совершенно уже готовъ, чрезвычайно вкусенъ и почти не отличается отъ швейцарскаго. Можетъ лежать 2 года, но только въ мѣстѣ немного влажномъ.

Такой сыръ лучше всего приготовлять въ маѣ и іюнѣ, тѣмъ болѣе, что тогда больше молока; приготовленные зимой вкуснѣе, но не такъ красивы и не ноздреваты. Лучше приготовлять большіе сыры изъ двойной или тройной назначенной пропорціи молока, потому что маленькіе сыры скорѣе сохнутъ. Въ такомъ случаѣ ихъ надобно обертывать ветошкою, намоченною въ пивѣ, въ соленой водѣ или даже въ бѣломъ винѣ.

2300) **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 № 1, см. въ № 2299. На $^3/_4$ ведра молока взять $^1/_2$ стак. подпушки № 1, т. е. сыворотки, въ которой былъ намоченъ желудокъ.

Мѣшать лопаточкою, пока молоко не обратится въ творогъ и не отскочитъ сыворотка, слить эту послѣднюю, а творогъ переложить въ салфетку или мѣшокъ,

перевязать, положить подъ гнетъ, т. е. подъ доску и камни; черезъ 8 или 10 часовъ вынуть, посолить сверху мелкою солью, или завернуть въ ветошку, намоченную въ соленой водѣ. Такой сыръ можно ѣсть свѣжимъ до трехъ четырехъ дней. Послѣ, когда уже начнетъ горькнуть, сушить его въ тѣни, обвертывая часто на 24 часа въ ветошку, намоченную въ соленой водѣ, и каждый день переворачивать на другую сторону. Когда уже высохнетъ, обвертывать тряпочкою, намоченною въ пивѣ.

Въ такой сыръ нѣкоторые кладутъ соль и тминъ.

2301) Сыръ сладкій земляничный, вишневый или малиновый. Приготовить творогъ, какъ сказано выше № 2300. Когда изъ положеннаго подъ гнетъ творогу перестанетъ стекать сыворотка, выложить творогъ на блюдо и положить въ него малиноваго, земляничнаго или вишневаго сиропу такъ, чтобы сыръ получилъ отъ него и вкусъ и запахъ. Размѣшать хорошенько (еслибы 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 сыру въ большомъ количествѣ, потому что онъ черезъ 3—4 дня начинаетъ портиться, и то каждый день на ночь надобно выносить его на ледъ.

2302) Сыръ изъ сметаны къ завтраку. 5—6 стакановъ густой свѣжей сметаны влить въ новую плотную салфетку, завязать ее надъ самой сметаной и тотчасъ же опустить въ небольшую яму, глубиною въ $^1/_2$ аршина, выкопанную въ землѣ тяжелой, черной, но не песчаной. Сверху прикрыть холстиною, чтобы не попало земли, засыпать тою же землею, утоптать ее ногами и положить на нее камень. Черезъ 24 часа вынуть осторожно салфетку съ сыромъ, развязать и переложить осторожно на блюдо; такой сыръ чрезвычайно вкусенъ, но его долѣе двухъ дней держать нельзя. Нѣкоторые кладутъ въ этотъ сыръ соль и ложку тмину.

2303) Сыръ обыкновенный изъ творогу съ апельсинною коркою. 4 стак. свѣжаго изъ-подъ пресса творогу, 2 полныя ложки самой густой сметаны, 1 полную ложку сливочнаго масла, соли немножко, куска 2—3 сахара, сушеной, истолченой и просѣянной цедры съ $^1/_2$ апельсина, смѣшать, сложить въ мѣшочекъ, положить подъ прессъ дня на 2 или на 3.

2304) Сыръ изъ шампиньоновъ. На 1 фунтъ сливочнаго масла взять 1 фунтъ свѣжихъ шампиньоновъ и $^1/_2$ фун. телячьей печенки. Шампиньоны и телячью печенку прежде прожарить въ 2-хъ ложкахъ масла, протереть сквозь сито и смѣшать со сливочнымъ масломъ, чтобы была совершенно сплошная масса, положить столовую ложку очень мелкой соли; когда совершенно разотрется, то сложить въ каменную чашку и сохранять на льду.

2305) Подъ-кезъ (Pot-case) **домашній.** Взять 6 фун. самаго свѣжаго только что сдѣланаго творогу, положить его на рѣшето, чтобы стекла сыворотка, переложить его потомъ въ муравленный горшокъ, обвязать чистой салфеткой, сложенной вдвое, поставить въ кухню на полку, оставить его стоять тамъ недѣли 2 или около того; когда замѣтно будетъ, что творогъ сильно пахнетъ, въ родѣ лимбургскаго сыру, то это значитъ, что Pot-case готовъ, тогда его взять, обчистить хорошенько плесень, которая на немъ окажется, творогъ переложить въ миску и хорошенько перемѣшать; потомъ на эту пропорцію положить 2 стакана свѣжей сметаны, 1 рюмку хересу и для цвѣту нѣсколько шафрану въ порошкѣ, не нужно, чтобы сыръ былъ слишкомъ желтъ, а только темнаго цвѣту; послѣ всего положить 2 ложки,

смотря по вкусу, мелкой соли, размѣшать хорошенько, сохранять Pot-case въ каменныхъ банкахъ.

2306) Сыръ Стильтонъ. Взять 10 штофовъ парнаго молока, 5 штофовъ свѣжихъ сливокъ, перемѣшать ихъ хорошенько, влить туда кипятку столько, чтобы теплота равнялась парному молоку, влить тоже туда подпушку № 2. Отъ подпушки молоко должно свернуться; когда оно свернется, нужно ложкою раздѣлить его на комки величиною въ голубиное яйцо, тогда эти комки вынуть, просолить, чтобы было довольно солоно, положить въ мѣшочекъ и подъ прессъ на 2 часа, какъ сказано въ № 2299: въ это время стекшую сыворотку вскипятить; на поверхности ея всплывшія творожныя частицы собрать поваренной ложкой, а сыворотку снять съ огня и положить въ нее на $^1/_2$ часа находившійся подъ прессомъ сыръ, потомъ вынувъ сыръ изъ сыворотки, положить его на полотно, въ форму, подъ прессъ и дать совершенно стечь сывороткѣ, послѣ чего вынуть его изъ формы, обвить кругомъ холстиной, но чтобы верхъ и низъ отнюдь не были накрыты, положить этотъ сыръ на доску, изъ несмолистаго дерева, поставить въ комнату, въ которой чистый и сухой воздухъ, но не жаркій; переворачивать два раза въ день сверху внизъ; по истеченіи трехъ мѣсяцевъ, онъ станетъ немного тверже; тогда по серединѣ сверху сдѣлать скважину въ палецъ толщины и вершка въ $1^1/_2$ глубины, налить въ это отверстіе малаги, канарскаго вина или мускатъ-люнеля; отверстіе это закрыть сверху вынутымъ сыромъ, поставить этотъ сыръ въ хорошій, сухой погребъ. Вино, впитавшись въ сыръ, придаетъ ему превосходный вкусъ, а отверстіе само собою затянется. Сыръ этотъ такъ нѣженъ и жиренъ, что даже по прошествіи года намазывается на хлѣбъ, какъ масло.

2307) Сыръ изъ сливокъ къ чаю или завтраку. Поставить на плиту 4 бутылки сливокъ; какъ только они въ кастрюлькѣ закипятъ и поднимутся, тотчасъ отставить и дать спасть пѣнѣ; влить тогда никакъ не болѣе полустакана уксусу, всыпать треть чайной ложечки соли и 2 ложечки сахара, размѣшать, опять поставить на плиту, пока не свернутся сливки; тогда вылить все въ салфетку, перевязать веревочкою, подставить чашку, куда-бы стекла сыворотка. Часовъ черезъ 6—7 положить этотъ творогъ, не развязывая салфетки, на блюдо и на верхъ наложить легкій прессъ; часа черезъ 2 снять прессъ, развязать салфетку, сбросить ее сверху, прикрыть тарелкою, опрокинуть на нее сыръ. Этотъ сыръ, какъ и всѣ подобные, нужно держать въ холодномъ мѣстѣ и то не болѣе 5 дней, покрывая его мокрою выжатою тряпочкою.

Настоящій зеленый сыръ. Натереть на теркѣ сухаго сыру № 2297, просѣять сквозь сито, взять его 4 фунта.

За три дня передъ тѣмъ надо истолочь въ ступкѣ хрѣновыхъ листьевъ, выжать какъ можно лучше изъ нихъ сокъ сквозь салфетку, поставить, дать устояться. Черезъ 3 дня слить сверху воду, а самую гущу смѣшать пополамъ съ 3 стаканами густой сметаны, налить на протертый сыръ, хорошенько растереть, чтобы сдѣлался въ родѣ творогу. Тогда всыпать 4 лота истолченой и сквозь частое сито просѣянной зелени fenum graecum, накрыть, поставить на 12 часовъ въ неслишкомъ теплое мѣсто, но и не холодное. На другой день, когда сыръ разбухнетъ и погустѣетъ, развести его снова сметаной пополамъ съ густымъ хрѣновымъ сокомъ такъ, чтобы масса по густотѣ снова была похожа на творогъ. Впродолженіи 6 дней держать въ мѣстѣ умѣренной теплоты, каждый день размѣшивая по два раза и прибавляя сметаны съ хрѣновымъ сокомъ. Затѣмъ переложить въ мѣшочекъ, положить подъ легкій прессъ, потомъ, не вынимая изъ мѣшка, повѣсить въ тѣни, на сквозномъ вѣтру, чтобы высохъ.

Б) МОЛОКО И СЛИВКИ.

2308) **Сбереженіе молока.** Посуда должна быть всегда безукоризненно чиста и суха, потому что малѣйшій остатокъ прежняго молока можетъ окислить и испортить свѣжее. Употреблять для сохраненія молока надо стеклянную или глиняную, незакупоренную посуду, сохранять въ сухомъ полутемномъ погребѣ, съ небольшимъ доступомъ воздуха, лучше всего въ отдѣльномъ погребѣ, такъ какъ оно весьма легко портиться, принимая запахъ и вкусъ посторонніхъ веществъ. Молоко подоенное утромъ болѣе годится для сбереженія, напр. для больныхъ, чѣмъ подоенное въ другіе часы.

2309) **Средство узнавать качество молока.** Хорошее молоко нѣсколько тяжелѣе воды, такъ что капля хорошаго молока тонетъ въ водѣ. Если цѣльнымъ, хорошимъ молокомъ капнуть на ноготь, то круглизна капли не измѣнится, а разбавленное молоко водэй — расплывется. Хорошее молоко густо и цвѣтъ его чисто бѣлый, а разбавленное молоко жидко и впадаетъ въ голубоватый оттѣнокъ.

Перетирая молоко между пальцами, можно замѣтить жирно оно или нѣтъ.

Кипяченое молоко теряетъ свою питательность. Молоко для простокваши должно киснуть въ температурѣ комнаты. Лѣтомъ молоко поставленное утромъ, скисаетъ на другой день къ обѣду, при чемъ за часъ до обѣда его надо вынесть въ холодное мѣсто.

2310) **Сбереженіе сливокъ на долгое время.** Чтобы сохранить сливки долго свѣжими, даже при перевозкѣ ихъ, нужно приготовить слѣдующимъ образомъ: какъ только подоятъ молоко, сейчасъ поставить его на ледъ; на другой день снять сливки; изготовить заранѣе чистыя бутылки, положить въ каждую по три чайныхъ ложки мелкаго сахара, непремѣнно 1-го сорта, влить въ нихъ приготовленныя сливки, закупорить и поставить въ кастрюльку, наполненную холодною водою, дать этой водѣ закипѣть и наблюдать, чтобы она кипѣла ровно часъ; тогда отставить кастрюлю отъ огня, дать водѣ простынуть и тогда вынуть бутылки изъ воды. Такимъ образомъ сливки сохраняются долго, конечно это дѣлается болѣе для перевозки и тамъ, гдѣ нѣтъ ледника. Точно также поступать и съ парнымъ молокомъ не ожидая, чтобы сливки устоялись. При этомъ главное условіе, чтобы горшки и подойники были безукоризненной чистоты, иначе ничто не помѣшаетъ сливкамъ скиснуть.

2311) **Исправить сливки.** Если сливки кисловаты, то чтобы они при кипяченіи не свернулись, надо на каждую чайную чашку сливокъ сыпать небольшую ложечку въ ровень съ краями соды, размѣшать, вскипятить и сливки не свернутся.

Г) СБЕРЕЖЕНІЕ ЯЙЦЪ.

2312) **Первый способъ.** Самыя свѣжія яйца обтереть какимъ нибудь масломъ или жиромъ и укладывать ихъ острыми концами внизъ въ ящикъ съ овсомъ; каждое яйцо должно быть засыпано овсомъ на столько, чтобы никакъ не касалось одно другаго. Ихъ ставятъ рядами, потомъ засыпаютъ вершка на два овсомъ, верхній же слой овса долженъ быть вдвое толще.

Наполнивъ такимъ образомъ ящикъ до самаго верху, заколотить его плотно крышкою и поставить въ сухое, но холодное мѣсто.

Ихъ сберегаютъ также въ хорошо высушенной соли, въ дубовомъ пеплѣ, въ высушенномъ въ печкѣ пескѣ, укладывая яйца также рядами, все носиками внизъ.

2313) **Второй способъ.** Кладутъ ихъ также на полки, покрытыя соломою, въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ такъ, чтобы одно яйцо другаго не касалось. Сперва класть ближайшій рядъ на полку и по мѣрѣ того, какъ несутъ куры заполнять второй, далѣе третій рядъ, и такъ послѣдовательно, употребляя потомъ сперва яйцы перваго, т. е. ближайшаго ряда, потомъ яйцы втораго ряда и т. д. Надо распорядиться такъ, чтобы яйцъ весенняго сноса достало до зимы; а чтобы яйца позднѣйшаго сноса употреблялись впродолженіе зимы.

2314) **Третій способъ въ известкѣ.** Одно изъ лучшихъ средствъ сбереженія яйцъ, это сберегать ихъ въ известкѣ слѣдующимъ образомъ: Перебрать яйца, выбирая самыя свѣжія, уложить ихъ носиками внизъ въ глиняный горшокъ или деревянное ведерко, залить эти яйца просѣянною гашеною известкою, разведенною водою, чтобы известка эта была такъ жидка, какъ тѣсто на вафли; залить яйца на два пальца выше яицъ. Поставить въ сухое, но холодное мѣсто, но никакъ не на ледникѣ. Известка эта высохнетъ и яйца въ ней сберегаемыя могутъ сохраняться годъ и даже болѣе. Передъ употребленіемъ, налить на известку воды, чтобы она размокла и когда размокнетъ выбрать осторожно изъ нея яйца. Передъ употребленіемъ надо мочить ихъ часа $1^1/_2$—2 въ холодной соленой водѣ, а потомъ опустить въ соленый кипятокъ.

2315) **Четвертый способъ въ растворѣ салициловой кислоты.** Опускать яйца въ растворъ салициловой кислоты, дать въ немъ полежать минутъ 20, потомъ вынуть, сложить на рѣшето, дать обсохнуть, затѣмъ убрать ихъ куда угодно; сохраняются такимъ образомъ свѣжими даже болѣе полугода.

Растворъ же, вынувъ изъ него яйца, слить назадъ въ бутылку, закупорить, сберечь для слѣдующаго употребленія, сохраняя его гдѣ угодно, лишь бы не на солнце.

Приготовляется же онъ слѣд. обр. На 3 стакана или бутылку чистой воды сыплются 2 чайныя ложечки (двѣ) порошка силициловой кислоты, унція котораго продается у дрогистовъ, Штоль и Шмидта, по 60 коп.

Бутылку можно доливать водою, пока на днѣ будетъ оставаться осадокъ; передъ употребленіемъ взбалтывать.

ОТДѢЛЪ XXVII.

Дрожжи и хлѣбъ.

А) ДРОЖЖИ.

2316) Сухія дрожжи. Самыя лучшія дрожжи — это сухія вѣнскія, 40 коп. фунтъ, которыя въ холодномъ мѣстѣ держатся до 3-хъ мѣсяцевъ; на 4 фунта муки ихъ берется приблизительно 3 золотника, т. е. на 1 коп.; растворять тѣсто утромъ рано.

2317) Сухія дрожжи домашняго приготовленія. Берутъ дрожжи изъ сваренаго свѣжаго пива, вливаютъ ихъ въ какое нибудь полотно или чистую салфетку, обкладываютъ толстымъ слоемъ золы, со всѣхъ сторонъ, и выжимаютъ крѣпко. Зола вытянетъ всю влажность, и изъ дрожжей черезъ сутки образуется густое тѣсто. Изъ этого тѣста дѣлаются тонкія лепешки и высушиваются на рѣшетахъ на солнце, или въ умѣренномъ теплѣ въ печи. Потомъ растираютъ ихъ въ муку и сохраняютъ въ мѣшечкахъ на свободномъ воздухѣ.

2318) Дрожжи домашнія. Взять $^1/_2$ гарнца, т. е. 6 стак. пшеничныхъ отрубей мало просѣянныхъ; 4 стак. изъ нихъ всыпать въ каменную чашку, залить кипяткомъ такъ, чтобы едва покрыло отруби, чтобы сдѣлалась густая каша, выбивать ложкою минуты двѣ, посыпать сверху большою горстью отрубей, накрыть салфеткою вдвое сложенною, оставить такъ минутъ на пять—не болѣе. Потомъ прибавить кипятку такъ, чтобы размѣшать и тѣ отруби, которыя были посыпаны сверху; выбивъ ихъ хорошенько, посыпать сверху оставшимися отрубями, опять накрыть салфеткой минутъ на пять, чтобы осолодѣли. Тогда долить въ третій разъ кипятку, но осторожно, чтобы не перелить, и чтобы изъ этихъ отрубей образовалось тѣсто такъ густо, какъ на хлѣбы. На этотъ разъ уже не покрывать салфеткой, но мѣшать ложкою или лопаточкою, пока не остынутъ; слить жидкость, выжимая отруби сквозь салфетку; влить въ эту жидкость $^3/_4$ стак. хмѣлю (2 лота хмѣлю залить стаканомъ кипятку, накрыть, дать устояться, процѣдить). Когда все это остынетъ, прибавить 3 или 4 ложки старыхъ дрожжей; всю эту пропорцію разлить въ 2 бутылки, наполняя $^2/_3$ ихъ не болѣе, закупорить ихъ бумагою, поставить въ теплое мѣсто часовъ на 5 или на 6; когда они поднимутся, вынести ихъ, закупоривъ пробкою, въ холодное мѣсто; но такія дрожжи не держатся долго, скоро киснутъ, и поэтому надо чаще приготовлять новыя, подкладывая въ нихъ по 3—4 ложки старыхъ. Въ тѣсто класть ихъ вдвое болѣе, чѣмъ пивныхъ дрожжей.

2319) Дрожжи картофельныя. 10 штукъ картофеля средней величины очистить отъ кожицы, сварить, слить воду; тотчасъ, пока горячи, протереть сквозь частое рѣшето, прибавить $1^1/_2$ стак. пшеничной самой лучшей муки, двѣ ложки хорошихъ пивныхъ дрожжей, вымѣшать хорошенько, поставить въ теплое мѣсто, гдѣ они вскорѣ начнутъ бродить, послѣ чего вынести ихъ въ холодное мѣсто. Когда

понадобятся, то на 5 фунтовъ муки взять половину этихъ дрожжей, а въ другую половину прибавить 5 штукъ картофеля, $^3/_4$ стак. муки, 1 ложку пивныхъ дрожжей, приготовить какъ сказано выше, вынесть въ холодное мѣсто; на слѣдующій разъ взять опять половину дрожжей, а въ остальныя прибавить опять 5 картофелей, $^3/_4$ стак. муки, ложку пивныхъ дрожжей и т. д.

2320) Очень хорошія дрожжи третьимъ манеромъ. Приготовляются впродолженіе 12 часовъ. Взять 2 стак. ячменнаго солода, 2 лота или 3 горсти хмѣлю, залить 8 стак. кипятка, накрыть крышкою, варить, часто мѣшая, полчаса. Процѣдить сквозь рѣшето или сквозь полотняный мѣшочекъ, крѣпко выжать. Прибавить $^1/_4$ фун. или полную ложку съ верхомъ меда, еще разъ вскипятить, отставить, прикрыть полотномъ; когда почти остынетъ влить $^1/_2$ стак. дрожжей, поставить на такое теплое мѣсто, на которое ставятъ тѣсто, чтобы подходило, накрывъ полотенцемъ. Черезъ нѣсколько часовъ начнутъ бродить, но такъ, что не выйдутъ изъ горшка, оставить ихъ еще на нѣсколько часовъ, когда начнутъ опадать и не будетъ болѣе прибавляться сверху пѣны, значитъ готовы, такъ что ихъ можно тотчасъ же употреблять въ тѣсто, а остальныя слить въ бутылки, поставить въ холодное мѣсто, гдѣ бы не кисли, но и не мерзли.

Изъ этой пропорціи выйдетъ дрожжей, хотя жидкихъ, но очень хорошихъ 6 стакановъ. Растворяя тѣсто, на $^1/_2$ гарнца, т. е. на 6 стакановъ молока или воды надо взять 1 стак. этихъ дрожжей.

Дрожжи эти въ хорошемъ мѣстѣ могутъ держаться, не портясь, до 3-хъ недѣль. Сначала они бываютъ мутныя, а потомъ устаиваются, но отъ этого не теряютъ силы. Употребляя ихъ, надо бутылку взболтать и процѣдить дрожжи сквозь сито. Приготовляя на этихъ дрожжахъ, напр., пирогъ къ обѣду, надо тѣсто растворить утромъ очень рано, не мѣшаетъ даже и на ночь, потому что они не такъ скоро подходятъ; 6 стакановъ такихъ дрожжей стоятъ 9 коп., слѣдовательно, на 3 фунта муки приблизительно $^3/_4$ коп.

2321) Какъ узнавать хороши ли дрожжи. Чтобы узнать, хороши ли дрожжи, надо бутылку съ дрожжами поставить въ теплую воду; если они поднимутся, значитъ годны для употребленія, если же останутся на днѣ, то никуда не годятся.

2322) Домашнія дрожжи очень хорошія. Большую щепотку хмѣлю, полную чайную ложку желтаго меду, $^1/_2$ стак. воды, все это вскипятить хорошенько такъ, чтобы укипѣло немного, перелить въ банку; когда немного остынетъ, положить $1^1/_2$ ложки крупичатой муки, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Черезъ два дня дрожжи будутъ готовы, если же положить $^1/_2$ ложки старыхъ дрожжей, то будутъ готовы на другой день.

2323) Дрожжи обыкновенныя. Положить въ кастрюлю 1 фунтъ хмѣлю, налить на него $^1/_2$ ведра воды, накрыть крышкой и кипятить въ продолженіи 3-хъ часовъ на маломъ огнѣ; если въ это время укипитъ болѣе половины налитой на хмѣль воды, то влить еще штофъ, размѣшать, дать вскипѣть и процѣдить; остудивъ воду до теплоты парнаго молока, положить въ эту пропорцію 4 чашки крупичатой муки и 4 чашки ржанаго солоду, вливая осторожно хмѣлевую воду въ муку и размѣшивая постоянно, чтобы не было комковъ; послѣ всего влить туда же стаканъ очень хорошихъ дрожжей, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто подняться; какъ только онѣ хорошо поднимутся, разлить въ бутылки или въ боченокъ, тщательно закупорить и сохранять на льду. Это очень хорошія и крѣпкія дрожжи. На 5 фунтовъ муки ихъ надо класть почти стаканъ.

2324) Картофельныя дрожжи. Взять 8 штукъ крупнаго картофеля или 13 штукъ средней величины, отварить и очистить его, потомъ растереть до совершен-

ной гладкости и развести этотъ вареный картофель теплою водою до густоты самаго жидкаго киселя; на эту пропорцію положить чайную чашку самыхъ лучшихъ дрожжей и большую рюмку пѣннаго вина, поставить въ теплое мѣсто и когда поднимется шапкою, то разболтать и разлить въ бутылки, закупорить и сохранять въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не замерзли; этихъ дрожжей нужно класть вдвое противъ обыкновенныхъ; онѣ очень хорошо поднимаютъ тѣсто и дѣлаютъ его рыхлымъ.

2325) **Дрожжи.** Въ Америкѣ употребляютъ вмѣсто дрожжей порошокъ изъ 1 части чистѣйшаго, наимельчайшимъ образомъ истолченнаго мѣлу и $3^1/_2$ частей очищеннаго винаго спирту. Этотъ составъ, говорятъ, что заслуживаетъ предпочтенія, потому что въ смѣси даже, можетъ въ сухомъ мѣстѣ сохраняться цѣлый годъ и будучи примѣшанъ къ тѣсту, только медленно развиваетъ углекислый газъ, подобно броженію отъ дрожжей и притомъ совсѣмъ не дорогъ. Но насколько эти дрожжи въ дѣйствительности хороши — я не знаю.

Б) ХЛѢБЪ.

Примѣчаніе. По испеченіи, хлѣба прибываетъ третья часть, напримѣръ: если хлѣбъ печется изъ 9 фун. муки, хлѣба должно быть, когда испечется и остынетъ, по крайней мѣрѣ 12 фун.; если изъ 12 фун. муки, то хлѣба выйдетъ 16 фун.

2326) **Хлѣба ржаные, ситные и рѣшетные.** Въ квашенкѣ, въ которой приготовляется тѣсто для хлѣба, остается всегда на днѣ и стѣнкахъ тѣсто, которое, оставшись въ ней, служитъ для закваски слѣдующаго хлѣба; кто любитъ хлѣбъ покислѣе, то надо оставить въ квашенкѣ кромѣ тѣста, оставшагося при стѣнкахъ, еще кусокъ величиною въ гусиное яйцо. Квашенку никогда не надо мыть, но держать ее въ чистотѣ, всегда накрытою скатертью и деревяннымъ кружкомъ, такимъ образомъ и пыль не войдетъ и тѣсто не выдохнется. Мѣсто, гдѣ стоитъ квашенка, должно быть сухое и чистое, воздухъ въ ней долженъ быть свѣжій, иначе могъ бы хлѣбъ испортиться; квашенку эту не употреблять ни на что иное. Иногда случается, что квашенка, то есть закваска, портится и что хлѣбъ никакъ не удается, по испеченіи бываетъ чернымъ, тяжелымъ и съ закальцомъ, тогда нѣкоторыя поправляютъ квашенку слѣдующимъ образомъ: опрокидываютъ ее вверхъ дномъ и дно обливаютъ кипяткомъ, внутри же вытираютъ ее всю головками лука и солью, потомъ споласкиваютъ лѣтнею водою и растворяютъ хлѣбъ, какъ обыкновенно на свѣжей закваскѣ. Хлѣбы ржаные рѣшетные пекутъ всегда на чистой водѣ, а ситные можно печь и на сывороткѣ и на простоквашѣ, но на каждый такой хлѣбъ надо имѣть особенную квашенку, она не любитъ перемѣнъ и отъ нихъ портится. Назначить аккуратно пропорцію муки и воды нельзя, это зависитъ отъ сорта и сухости муки, но приблизительно пропорція слѣдующая: на $^1/_4$ ведра воды, сыворотки или простокваши, берется 1 ведро муки.

Муку назначенную на хлѣбъ, надобно сперва просушить, разсыпавъ ее при печи, на скатерти, на столѣ. Съ вечера растворить, т. е. взять кусокъ закваски, развести ее водою, размѣшать; $^1/_3$ часть или половину назначенной муки всыпать въ квашенку, развести ее назначенною водою, сывороткою или простоквашею пекипяченою, но только подогрѣтою до 25 град. Реомюра. Размѣшать хорошенько веселочкою, посыпать сверху мукою, накрыть, поставить въ теплое мѣсто до утра. Изъ ситной муки растворъ долженъ быть довольно жидокъ, изъ простой же ржаной погуще. На другой день утромъ (если только квашенка стояла въ тепломъ мѣстѣ), тѣсто поднимется; муки, которая была посыпана сверху, не будетъ видно; тогда всыпать остальную муку, положить соли и, кто любитъ, тмину и мѣсить тѣсто, какъ обыкновенно съ

полчаса. Когда тѣсто будетъ хорошо вымѣшано, знакомъ чего будетъ отставать отъ рукъ, накрывъ скатертью, оставить его въ квашенкѣ, пока не поднимется, что должно наступить черезъ $1^1/_2$ или 2 часа, если стоитъ въ теплѣ и хорошо закрыто; тогда тѣсто перекатать въ хлѣбы, если хлѣбы ситные, можно опустить ихъ въ воду (такъ холодную, какъ бываетъ вода лѣтомъ въ рѣкѣ), гдѣ должны лежать, пока не поднимутся; а когда хлѣбы всплывутъ наверхъ, садить ихъ въ печь. Этотъ способъ тѣмъ хорошъ, что можно быть спокойнымъ на счетъ времени, въ продолженіи котораго долженъ подниматься хлѣбъ; когда всплыветъ наверхъ, тогда и садить его въ печь. Впрочемъ, если хлѣбы поднимаются и на столѣ, то небольшой кусокъ тѣста можно опустить на пробу въ воду, и когда онъ поднимется, тогда и всѣ хлѣбы можно садить въ печь.

Или, раскатавъ хлѣбы, оставить ихъ на столѣ накрытыми въ тепломъ мѣстѣ, пусть поднимутся. Чтобы тѣсто поднялось какъ слѣдуетъ, надобно на то отъ $^1/_2$ до $^3/_4$ часа времени, а иногда и немного болѣе, отъ этого по большей части зависитъ удача хлѣба; если мало поднимутся, хлѣбъ будетъ тяжелъ и густъ, если же настолько поднимутся, что уже не могутъ болѣе подняться въ печи, тѣсто опадаетъ и потомъ дѣлается закалецъ.

Садя хлѣбъ въ печь посыпать на лопатку муки, положить на нее хлѣбъ, облить его кипяткомъ, сгладить и посадить въ печь чисто выметенную. Хлѣбъ, который поднимется въ холодной водѣ, не надобно обливать кипяткомъ.

Для ситнаго хлѣба теплота печи должна быть до 60 град. Реом.,—для простаго же ржанаго хлѣба печь должна быть гораздо жарче. Пробовать печь можно слѣдующимъ образомъ: бросить въ нее горсть муки, если она исподоволь подрумянится, знакъ, что печь хороша, если же тотчасъ сгоритъ или совсѣмъ не подрумянится, значитъ или слишкомъ жарка или наоборотъ. Посадивъ въ печь, закрыть вьюшку.

Сколько сидѣть хлѣбамъ въ печи — опредѣлить трудно, смотря по жару и по величинѣ хлѣбовъ, но приблизительное время слѣдующее: хлѣбъ величиною въ 12 фунтовъ печется отъ $2^1/_2$ до 3 часовъ, въ 1 фунтъ величиною — $^3/_4$ часа. Чтобы узнать, готовы ли хлѣбы, надо одинъ вынуть изъ печи, если онъ будетъ легокъ и, если, ударивъ средними суставами пальцевъ о нижнюю корку, слышенъ будетъ стукъ, значитъ хлѣбъ готовъ. Когда хлѣбъ подрумянится и почти будетъ готовъ, тогда вынимать по одной штукѣ, обливать тотчасъ же при печи кипяткомъ, и опять въ печь. Ржаные хлѣбы не надо ни одного разу обливать кипяткомъ, а только садя въ печь сгладить ихъ, обмакнувъ руки въ холодную воду, и когда уже готовы, вынувъ изъ печи, смочить также слегка водою. Вынимать хлѣбы изъ печи надобно осторожно, положить ихъ на столъ около рѣшета или сита, т. е. однимъ концомъ на столъ, а другимъ, чтобы опирались о рѣшето для того, чтобы проходилъ подъ ними воздухъ и чтобы одновременно простывала и верхняя и нижняя корка; хлѣбъ не выносить въ холодное мѣсто, пока онъ не остынетъ.

2327) **Хлѣбы ситные съ картофелемъ.** На 1 ведро муки взять $^1/_4$ ведра картофелю, очистить, налить водою, разварить его до мягкости, растереть и когда немного остынетъ такъ, что можно будетъ держать въ немъ руку, протереть сквозь рѣшето въ квашенку, размѣшать съ $^1/_2$ частью назначенной муки, не подливая воды, даже не мочить рукъ; размѣшать хорошенько, накрыть, поставить въ теплое мѣсто на цѣлую ночь и даже долѣе. На другой день прибавить муки до обыкновенной густоты тѣста, не подливая воды, мѣсить сильно и скоро, всыпать соли и тмину; когда тѣсто начнетъ тянуться и отставать отъ рукъ, тогда, накрывъ тѣсто, оставить его на 3—4 часа, чтобы поднялось, но не слишкомъ. Тогда скатать хлѣбы, дать опять имъ подняться на столѣ и садить въ печь, не обливая водою. Далѣе поступать во всемъ,

какъ сказано въ хлѣбѣ № 2326. На 20 фун. муки можно взять 10 фун. картофеля, а даже и 20.

2328) **Хлѣбы ситные заварные.** Всыпать въ квашенку треть назначенной муки, заварить кипяткомъ, размѣшать, накрыть, пусть остынетъ. Взять оставшійся въ квашенкѣ отъ прошедшаго хлѣба кусокъ тѣста, снять съ него верхнюю обсохшую корочку, размѣшать съ теплою водою, положить въ тѣсто, прибавить муки такъ, чтобы тѣсто было довольно густо, размѣшать хорошенько, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется и осолодѣетъ, всыпать остальную муку, соль, тминъ, кто любитъ, замѣсить, выбивая тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Когда во второй разъ поднимется, скатать хлѣбы на лопатку, посыпанную мукою, смазать сверху теплымъ легкимъ пивомъ, или квасомъ, или бѣлкомъ, посыпать анисомъ и въ печь. Далѣе поступать какъ сказано въ № 2326.

2329) **Ржаные постные сухари.** Взять небольшое корыто, всыпать въ него 1 ведро, т. е. 4 гарнца овсяной муки, влить 3 гарнца теплой воды, размѣшать, накрыть, поставить на ночь въ теплое мѣсто. На другой день процѣдить эту опару сквозь рѣшето, замѣсить тѣсто, влить 1 стаканъ дрожжей, положивъ соли и всыпавъ ситной ржаной муки, къ которой прибавить пятую или четвертую часть пшеничной; этой смѣшанной муки на эту пропорцію выйдетъ отъ 6 до 8 гарнцевъ. Накрыть тѣсто, дать подняться впродолженіе 2—3 часовъ, смотря по дрожжамъ. Потомъ дѣлать изъ тѣста маленькія булочки; когда онѣ на столѣ поднимутся, садить ихъ въ печь какъ обыкновенный ржаной хлѣбъ. Когда булочки испекутся, вынуть ихъ, дать имъ остынуть, потомъ разрѣзать каждую на двѣ половинки; разрѣзанною стороною обмакнуть въ пиво или только скропить пивомъ, посыпать солью и тминомъ, уложить на желѣзный листъ, вставить въ печь, чтобы высохли. Эти сухари очень вкусны и разсыпчаты.

Сохранять ихъ въ тепломъ и сухомъ мѣстѣ. Тѣсто для этихъ сухарей нельзя приготовлять въ хлѣбной квашенкѣ, потому что послѣ этого тѣста хлѣбъ нѣсколько разъ сряду испортится.

Слѣдовательно выдать на 3 гарнца воды 1 стаканъ дрожжей, 4 гарнца овсяной муки, гарнца $1^1/_2$ пшеничной, отъ 5 до $6^1/_2$ гарнцевъ ржаной ситной муки, немного соли, тмину и пива.

2330) **Кислосладкій хлѣбъ.** На 20 фунт. ситной пеклеванной муки взять 20 стакановъ кипятку, заварить ими утромъ часовъ въ 9 часть всей муки, разведя тѣсто такъ густо, чтобы въ немъ могла стоять деревянная ложка; тогда нужно начать выбивать тѣсто, пока оно не будетъ отставать отъ веселки, накрыть тѣсто, поставить въ теплое мѣсто. Въ тотъ же день вечеромъ всыпать въ него остальную муку, вымѣсить хорошенько. На другой день утромъ опять вымѣсить, положить 4 стакана подквасья см. № 2332 и кусокъ дубовой коры, величиною въ ладонь; около обѣда еще вымѣсить, вечеромъ опять вымѣсить, на третій день утромъ вынуть дубовую кору, вымѣсить тѣсто и положить туда 2 горсти мелко изрубленной померанцовой корки, 2 столовыя ложки тмину, 2 фунта патоки и 2 ложки дрожжей; послѣ этого свалять хлѣбы, сгладить ихъ мокрою рукою, посыпать тминомъ, посадить въ очень горячую печь; черезъ часъ задніе хлѣбы передвинуть впередъ, а передніе отодвинуть назадъ, чтобы всѣ испеклись, какъ слѣдуетъ.

2331) **Кислосладкій хлѣбъ другимъ манеромъ.** Онъ приготовляется точно также, какъ хлѣбъ № 2330 съ тою только разницею, что въ него не кладутъ ни дубовой коры, ни померанцовой корки, а послѣ того, какъ заварятъ муку кипяткомъ, тѣсто должно стоять 6 дней въ комнатѣ или кухнѣ и выбивать тѣсто каждый день по два раза. Эти хлѣбы очень вкусны и не черствѣютъ.

2332) **Кислосладкій хлѣбъ скороспѣлый.** Взять 15 фунт. пеклеванной муки; половину муки заварить 10 стаканами самаго кипучаго кипятку, разбить какъ можно лучше веселкой, потомъ поставить въ теплое мѣсто, оставить съ утра до вечера; потомъ положить въ него 3 стак. подквасья, разбить хорошенько, всыпать остальную муку, замѣсить какъ обыкновенно, а утромъ скатать хлѣбы и печь. «Подквасьемъ» называется та гуща, которая остается въ боченкѣ по слитіи кваса.

2333) **Отличный кислосладкій хлѣбъ къ чаю.** Взять 12 фунт. муки; утромъ часовъ въ 8 обварить половину этой муки 12 стаканами кипятка, разбить какъ можно лучше, поставить солодѣть въ тепломъ мѣстѣ. Въ 8 часовъ вечера вмѣсить и остальную муку, положить $2^1/_2$ стак. подквасья см. № 2332, $1^1/_2$ фунт. чернослива, который сперва обдать кипяткомъ, чтобы можно было изъ него вынуть косточки, но никакъ не разваривать совершенно; вынувъ косточки, нашинковать его и положить въ тѣсто, также 1 фунтъ сладкаго миндаля, очищеннаго и мелко нашинкованнаго, патоки 4 фунта, кто любитъ, $^1/_2$ чашки тмину и даже болѣе, все вмѣстѣ вымѣсить хорошенько, поставить въ теплое мѣсто до утра; тогда скатать хлѣбы, какъ обыкновенно, сгладить ихъ хорошенько мокрою рукою, посадить въ очень горячую печь.

2334) **Кислосладкій ржаной хлѣбъ.** Просѣявъ обыкновенную ржаную муку на рѣшето, заварить 10 фунтовъ этой муки 20 стаканами кипятка, бить сильно лопаткою, какъ обыкновенно. Растворить утромъ, поставить солодѣть до вечера, вечеромъ положить 4 стак. подквасья, прибавить остальную муку, замѣсить хорошенько, оставить до утра; тогда скатать хлѣбы, посадить въ горячую печь.

ОТДѢЛЪ XXVIII.

Разные запасы изъ фруктовъ и ягодъ.

А) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЯБЛОКЪ.

Въ августѣ мѣсяцѣ, собравъ въ деревнѣ яблоки или купивъ ихъ въ дешевое время гуртомъ, можно изъ нихъ приготовить слѣдующіе запасы:

2335) **Сохранять яблоки свѣжими.** Лѣтніе сорта лучше всего разложить въ сухомъ подвалѣ на чистыхъ сухихъ полкахъ, на соломѣ такъ, чтобы одно яблоко другаго не касалось и чаще перетирать ихъ сухимъ полотенцомъ. Всѣ яблоки для сбереженія надо срѣзывать съ дерева, а не сбрасывать ихъ.

2336) **Сохранять яблоки свѣжими другимъ манеромъ.** Лѣтніе сорта яблокъ сохраняются въ мѣдныхъ вылуженныхъ кастрюлькахъ, которыя покрывать непремѣнно плотно крышкою и ставить на ледъ. Перетирать яблоки до суха разъ въ 2 недѣли, а также и внутренность кастрюльки и опять потомъ вкладывать въ нее яблоки; дѣлать это нужно на ледникѣ, чтобы не согрѣвать уже разъ охлажденныхъ яблоковъ; зимніе сорты очень хорошо сохраняются даже до мая мѣсяца въ ящикахъ, въ которыхъ пересыпаются хорошо высушеннымъ въ печкѣ пескомъ. Самые прочные сорта для сбереженія это: опортовскія, анисовки, антоновки и др., держать ихъ зимою въ подвалахъ сухихъ и холодныхъ, но гдѣ бы не могли замерзнуть.

2337) Еще сберегаются яблоки въ ведрахъ или кадкахъ съ плотно покрытыми крышками; ставить ихъ сначала на ледъ до морозовъ, а потомъ въ глубину ледника, чтобы онѣ только не замерзли; яблоки, которыя сохраняются до весны сберегаютъ въ ямахъ, какъ картофель, покрывая ихъ толстымъ слоемъ высушенныхъ листьевъ, сверхъ которыхъ накладываются доски.

2338) Яблоки сберегаютъ также въ хлопчатой бумагѣ, которая препятствуетъ ихъ дозрѣванію и въ овечьей шерсти, которая напротивъ способствуетъ дозрѣванію яблокъ.

2339) Если яблоки сохраняются на полкахъ въ сухомъ подвалѣ, то какъ бы онъ ни былъ сухъ, надо сыпать на доску, на которой разложены яблоки, хлористую извѣсть, имѣющую свойство втягивать въ себя сырость, которую зимою издаютъ изъ себя портясь сами яблоки. Сырость эта должна стекать въ одну сторону въ подставленную посуду, поэтому полки эти должны быть всегда прибиты къ стѣнѣ или привѣшены къ потолку съ маленькимъ скатомъ въ одну сторону.

2340) **Зимовыя яблоки** сохраняются также во ржи и въ свѣжей ржаной соломѣ, которая не подсушивалась для молочепія ржи, потому что она послѣ сушки на гумнѣ получаетъ особенный запахъ; надо ее нарѣзать мелко, величиною съ овсяное зерно, высушить хорошенько на горячей, чистой лежанкѣ, или даже въ вольномъ духѣ въ печи; тогда укладывать яблоки въ приготовленные ящики, густо пересыпая ихъ соломою, чтобы одно яблоко никакъ не касалось другого; сохранять зимою въ подвалѣ, пересматривая, каждые полтора мѣсяца; если солома отсырѣла, то перекладывать яблоки свѣжею, также приготовленною соломою.

2341) **Перевозка яблоковъ во время морозовъ.** Если нужно перевозить яблоки во время морозовъ, то лучше всего завертывать каждое яблоко въ писчую или газетную бумагу, а потомъ въ паклю; приготовить плотный сундукъ и укладывать яблоки, пересыпая каждый рядъ гречихою пальца на 4 и чтобы одно яблоко не касалось другаго.

2342) **Сыръ яблочный съ медомъ.** Взять кислыхъ яблокъ, очистить кожицу, вынуть сѣмячки, разрѣзать на части, сложить въ глиняный горшокъ, накрыть крышкою; замазать тѣстомъ или закрыть просто мокрою чистою тряпкою, поставить въ печь, чтобы испеклись. Потомъ протереть сквозь сито, взять на 1 стаканъ яблочной массы, 1 стаканъ меда или сахара, безпрестанно мѣшая, варить, пока не погустѣетъ такъ, что будетъ отставать отъ ложки. За пять минутъ передъ тѣмъ всыпать мелко изрубленной апельсинной корки, см. № 2416, также немного толченой гвоздики или корицы, а кто любитъ имбирю и англійскаго перцу, хорошенько перемѣшать, сложить въ мокрую салфетку, перевязать салфетку шнуркомъ, положить подъ прессъ. Черезъ два дня сыръ будетъ готовъ, держать его въ сухомъ мѣстѣ, изрѣдка вытирая сухимъ полотенцемъ, чтобы не показалась на немъ плѣсень.

2343) **Яблочное пюре съ сахаромъ, съ медомъ или патокою.** Очистить яблоки, испечь и протереть, какъ сказано выше № 2342. На 2 ст. яблочной массы взять отъ 1/2 до 1 стакана сахара, меда бѣлаго или патоки, варить, пока не будетъ довольно густо, мѣшая безпрестанно ложкою, чтобы не пригорѣло. Когда остынетъ, сложить въ банки или муравленный горшокъ и поставить еще разъ въ лѣтнюю печь не надолго, чтобы сверху немного засохло, что предохранитъ его отъ плѣсени. Такое варенье употребляется для начинки пироговъ, блиновъ; также дѣлаютъ изъ него воздушные пироги, кремы, перекладываютъ торты, подается къ оладьямъ и проч.

2344) **Сушеныя яблоки.** Выбрать сладкія яблоки, хотя и не совсѣмъ свѣжія, срѣзать кожицу, разрѣзать на двѣ или четыре части, вынуть сѣмячки. Разложивъ на желѣзный листъ на солому, ставить по нѣсколько разъ въ печь послѣ хлѣбовъ, а потомъ въ теплый сухой день можно вынесть ихъ на солнце, сложить въ банки или горшки, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Если понадобится сдѣлать изъ нихъ пюре, въ такомъ случаѣ надобно на ночь налить ихъ горячею водою, чтобы едва покрыло, накрыть; на другой день варить на легкомъ огнѣ; когда разварятся, протереть сквозь сито, употреблять по желанію для кремовъ, воздушныхъ пироговъ и проч.

Сушить яблоки можно другимъ манеромъ: очистить ихъ, нарѣзать ломтиками, нанизать на нитку не очень туго, повѣсить на солнце; когда высохнутъ сложить въ ящикъ, обложенный бумагою, или въ банки. Еслибы зимою отсырѣли, повѣсить ихъ на нѣсколько дней при печи. Держать всегда въ сухомъ мѣстѣ.

2345) **Смоквы или сухое варенье изъ яблокъ.** На 15 яблокъ 1 фунтъ сахара и 3 стак. воды. Не слишкомъ большія сладкія яблоки очистить, разрѣзать на 4 части, нашинковать померанцевою коркою, вынуть сѣмячки, но не вырѣзывать сердцевины, сложить въ кипящій сиропъ изъ 1 фун. сахара и 1 бутылки воды и варить, пока не сдѣлаются прозрачными и не начнутъ румяниться; тогда взять 1 стак. мелкаго сахара, толченой апельсинной сухой корки, толченой корицы, гвоздики, смѣшать, обсыпать яблоки, переворачивая ихъ слегка, и варить опять, пока не зарумянятся, и весь сиропъ не выкипитъ; вынимать по кусочку, класть на желѣзный листъ, покрытый соломою, и каждый кусокъ пересыпая сахаромъ; вставить

тотчасъ въ печь, лучше всего послѣ булокъ; на другой день перевернуть ихъ на другую сторону и опять въ печь; когда обсохнутъ, сложить въ банку, пересыпая сахаромъ.

Или выбирать небольшія яблоки и варить ихъ цѣльными, какъ груши № 2388.

2346) **Яблоки маринованныя.** Штукъ 20 яблокъ очистить, разрѣзать на нѣсколько частей, воду вскипятить съ сахаромъ или медомъ, опустить яблоки, вскипятить раза два, откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, сложить въ банку; $4^1/_2$ стак. уксусу вскипятить съ $1^1/_2$ фун. сахара или меда съ гвоздикою, корицею, англійскимъ перцомъ, солью № 2233; остудить, залить яблоки, завязать, поставить въ холодное мѣсто. Подавать къ жаркому.

2347) **Яблоки моченыя.** Взять яблоки хорошихъ сортовъ, какъ-то: титовскія, антоновскія, арабскія, лимонныя, стеклянныя, перебрать ихъ, вымыть, сложить въ боченокъ, перекладывая смородинными и вишневыми листьями, эстрагономъ и, кто любитъ, базиликою, или двѣ послѣднія зелени можно вскипятить вмѣстѣ съ разсоломъ. На мѣрку, т. е. на два ведра яблокъ взять 1 ведро воды, $^1/_4$ фун., т. е. $^1/_2$ стак. соли, вскипятить ключемъ раза три, остудить, налить на яблоки, тотчасъ закупорить, засмолить, поставить на ледъ, а зимою перенести въ сухой подвалъ.

2348) Яблоки эти можно мочить еще другимъ манеромъ; на мѣрку яблокъ взять ржаной муки 1 фун., заварить ее 1 ведромъ кипятка, размѣшать, дать устояться, остудить, слить воду, налить ею яблоки, положить сверху эстрагону и проч. зелени и т. д.

2349) На ведро воды положить 1 или 2 фун. меда или сахарной патоки, $^1/_4$ фун., т. е. $^1/_2$ стак. соли, эстрагону и васильковъ, кипятить все это съ полчаса, остудить, налить яблоки и т. д.

2350) Взять солоду ячменнаго и пшеничной муки по-ровну, ржаной муки вдвое противъ первыхъ, заварить кипяткомъ; накрыть плотно, прибавить кипятку, положить немного соли, на мѣрку яблокъ—по фунту меда, переложить яблоки эстрагономъ и мятой, залить, закупорить. Подавать къ жаркому.

2351) **Яблоки сушоныя на заграничный манеръ.** Собравъ хорошихъ спѣлыхъ, большихъ яблокъ кислыхъ или сладкихъ, очистить кожицу, какъ можно тоньше ее срѣзывая, каждое яблоко проткнуть нарочно сдѣланною для этого жестяною трубочкою, посредствомъ которой вся сердцевина будетъ вынута; хорошо имѣть нѣсколько такихъ жестяныхъ трубочекъ и толще и тоньше, смотря по величинѣ яблокъ. Очищая и протыкая каждое яблоко опускать его тотчасъ въ холодную воду, чтобы не чернѣло, но не оставлять въ водѣ долѣе получаса; тогда нанизать ихъ на толстую нитку или шнурокъ, опустить секундъ на 5 въ кипятокъ, потомъ вынуть, дать стечь водѣ, сушить въ печи въ самомъ легкомъ духу, а еще лучше на солнце. Чтобы яблоки были плоскія, то какъ только онѣ сдѣлаются въ печи мягкими, тотчасъ вынуть ихъ, наложить сверху ихъ дощечку и камень, оставить пока не сплюснутся, потомъ досушить, положивъ на листъ, но чтобы они не пересохли, сложить въ большія банки, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

Яблоки эти употребляются на компоты и на кремъ.

2352) **Яблоки, груши и бергамоты моченыя.** Взять чистыхъ, безъ пятенъ, яблокъ антоновскихъ, анисовокъ, лимонныхъ или другихъ прочныхъ сортовъ, сложить ихъ въ кадку, перекладывая каждый рядъ листомъ черной смородины или эстрагономъ.

На ведро воды положить 1 гарнецъ пшеничныхъ отрубей, если въ отрубяхъ очень мало мучныхъ частицъ, то всыпать въ нихъ 1 стак. пшеничной муки, вскипятить воду и кипяткомъ залить отруби, размѣшать хорошенько, накрыть, дать устояться и остыть; тогда слить воду безъ гущи; на ведро жидкости положить 1 чайную чашку соли, размѣшать, облить груши и бергамоты холоднымъ разсоломъ, а яблоки можно кипяткомъ.—Яблоки только что снятыя съ дерева не будутъ хороши, имъ нужно нѣсколько полежать на соломѣ, недѣли съ двѣ.

Такимъ образомъ приготовляютъ и груши, самыхъ прочныхъ сортовъ и бергамоты.—Все это подается къ жаркому.

2353) **Яблоки и груши маринованныя.** Взять хорошіе зрѣлые фрукты прочныхъ сортовъ, снимая ихъ съ дерева руками, а не околачивая ихъ; сложить въ большія банки, перекладывая каждый рядъ листомъ черной смородины или эстрагономъ; сверху накрыть такимъ же манеромъ, тогда взять ренскаго уксусу или хорошаго домашняго, развести его пополамъ съ водою и на каждую бутылку положить $1^1/_2$ стак. сахара, вскипятить нѣсколько разъ, остудить и залить фрукты. — Такимъ образомъ приготовленные фрукты очень вкусны и могутъ сохраняться до весны; кто не любитъ запаха травъ, тотъ вмѣсто ихъ можетъ класть спеціи или ничего не класть; сахару также по вкусу болѣе или менѣе назначенной здѣсь пропорціи.

2354) **Яблоки, груши, бергамоты, маринованныя другимъ манеромъ.** Приготовить хорошіе, крѣпкіе бочонки, выпарить ихъ хорошенько съ листомъ черной смородины. — Собрать хорошіе, зрѣлые фрукты; груши и бергамоты должны быть только что снятыя, а яблоки лежалыя на соломѣ недѣли двѣ. — Укладывать фрукты въ бочонки, пересыпая каждый рядъ листомъ черной смородины, эстрагономъ, чебромъ и маіораномъ, перемѣшавъ ихъ всѣ вмѣстѣ; на дно и сверху класть слой потолще.—Сварить разсолъ; на каждое ведро воды положить 5 фун. меда или 7 фун. сахара, 1 фун. соли и $^1/_2$ гарнца хорошаго уксуса, вскипятить, остудить, залить фрукты; нужно оставить готоваго разсола, чтобы потомъ доливать боченокъ, помѣрѣ того, какъ его будетъ убывать, наложить донышко съ камнемъ, чтобы фрукты были покрыты разсоломъ. — Подавать къ жаркому.

2355) **Яблоки моченыя.** Сдѣлать изъ ржанаго солода сусло, а именно, 1 гарнецъ т. е. $^1/_4$ ведра ржанаго солода размѣшать въ боченкѣ съ 2 ведрами холодной воды, оставить такъ до слѣдующаго утра. Утромъ перелить все это въ котелъ, прибавивъ полную чайную ложку соли, дать исподоволь кипѣть два часа, потомъ процѣдить, на каждое ведро сусла положить $2^1/_2$ фун. сахара или меньше. Можно даже и совсѣмъ не класть его, но въ такомъ случаѣ, когда сусло окиснетъ будучи налито на яблоки, слить его и залить яблоки свѣжимъ.

2356) **Яблочная соя.** Взять кислыхъ яблокъ, дать имъ полежать на соломѣ, но никакъ не допуская до гнилости, а только чтобы онѣ сдѣлались сочнѣе, изрубить ихъ сѣчкою очень мелко, выжать въ прессѣ изъ нихъ сокъ.—Такимъ же образомъ изрубить сладкихъ яблокъ, самыхъ простыхъ, только безъ горечи, точно также выжать въ прессѣ и на 2 доли соку изъ сладкихъ яблокъ, положить одну долю соку изъ кислыхъ яблокъ, влить въ бутыль, дать устояться на льду, впродолженіи 3—4 сутокъ; потомъ слить осторожно жидкость безъ гущи и начать варить; когда сокъ станетъ густѣть, почаще мѣшать деревянною лопаточкою, чтобы не пригорѣлъ, варить очень долго, чтобы онъ, когда остынетъ на ложечкѣ на льду, былъ густоты свѣжаго меда, только что вынутаго изъ улья. — Сохраняется эта соя въ бутылкахъ впродолженіи даже нѣсколькихъ лѣтъ, употребляется для соусовъ и подается даже какъ салатъ, какъ подливка, къ телятинѣ, индѣйкѣ, курицѣ и говядинѣ.

2357) **Яблочная соя другимъ манеромъ.** Приготовляется точно также, какъ только что поименованная, съ тою только разницею, что приготовляется изъ однихъ кислыхъ яблокъ, но она менѣе вкусна, впрочемъ въ маломъ количествѣ ее хорошо класть въ соуса и даже супы вмѣсто уксуса и прочей кислоты, что будетъ и здорово и вкусно.

2358) **Яблочная соя третьимъ манеромъ.** Кислыя яблоки изрубить сѣчкою, выжать, варить до густоты, какъ сказано выше въ № 2356. Когда будетъ совершенно готова, смѣрить и на каждый стаканъ сока положить одинъ стаканъ сахара или $^3/_4$ стак. меда, вскипятить раза 3—4, разлить въ бутылки, сохранять закупоренными и засмоленными, гдѣ угодно. Эта соя также никогда не портится и употребляется въ соуса для вкуса и кислоты.

2359) **Постила яблочная.** Взять кислыхъ антоновскихъ или лимонныхъ яблокъ, испечь ихъ на желѣзномъ листѣ, протереть сквозь сито; смѣрить сколько стакановъ, потомъ мѣшать въ каменной чашкѣ, пока масса не побѣлѣетъ. — На 2 стак. яблочной массы взять 1 стаканъ меду, растеревъ его также до бѣла смѣшать вмѣстѣ и опять мѣшать, пока масса на сдѣлается бѣлою и рыхлою. — Тогда разлить въ бумажныя формы, въ три пальца вышины, разложить ихъ на желѣзный листъ, посыпанный отрубями, вставить въ лѣтнюю печь на нѣсколько часовъ, чтобы высохли, потомъ вынуть изъ печи, снять бумажку, сложить въ банку.— Или сложить два три пласта одинъ на другой, смазывая медомъ; вставить опять въ печь, чтобы подсохли.

2360) **Яблочная постила съ сахаромъ.** Прежде чѣмъ дѣлать постилу, нужно попробовать яблоки, т. е. испечь одно, два и если масса ихъ будетъ чиста бѣла, то яблоки годятся на постилу, а иногда и розоватая масса, когда ее станутъ выбивать съ сахаромъ, дѣлается очень бѣла; если проба докажетъ, что яблоки годятся, то нужно наложить яблоки въ горшокъ, закрыть его, поставить въ горячую печь; когда яблоки испекутся совершенно мягко, то не вынимая горшокъ изъ печи, чтобы яблоки не остыли, брать по нѣсколько штукъ и протирать ихъ сквозь самое частое сито деревянною ложкою; горячія яблоки протирать гораздо выгоднѣе нежели холодныя, такъ какъ массы выйдетъ почти что вдвое. Потомъ, смѣривъ яблочную массу, на каждые 2 стак. положить 1 стак. сахара, выбивать лопаточкою, пока вся масса не сдѣлается совершенно бѣлою; для большей бѣлизны на каждые 2 стак. сахара можно еще положить отъ 1 до 3 яичныхъ бѣлковъ, и выбивать съ бѣлками; когда же масса будетъ достаточно бѣла и рыхла, то разлить ее въ ящики № 2362 и какъ сказано о брусничной постилѣ, см. № 2465.

2361) **Яблочная пастила вареная.** Приготовить яблочную массу, какъ только что сказано въ № 2360; на три чашки этой массы положить $1^1/_2$ чашки сахара, варить пока не начнетъ на льду застывать на ложкѣ и отставать отъ нее; переложить ее тогда на блюдо, намазать такой толщины какъ угодно, а когда застынетъ, нарѣзать какъ постилу, пересыпать сахаромъ, сложить въ банки или ящики. Если постила окажется жидковатою, то можно ее на блюдѣ поставить въ теплую печь подсохнуть, если же окажется слишкомъ жидка, то надо переварить и доварить до надлежащей густоты.

2362) **Яблочная постила изъ вареныхъ яблокъ.** Взять крупныхъ, спѣлыхъ, кислыхъ яблокъ, положить ихъ въ глиняный горшокъ, влить воды, варить яблоки до тѣхъ поръ, пока не начнетъ лопаться кожица; затѣмъ выложить яблоки на рѣшето, оставить ихъ до слѣдующаго утра, чтобы стекла вода и яблоки обсохли. На другой день протереть яблоки сквозь сито. На два фунта протертыхъ яблокъ взять два съ половиною фунта мелкаго сахара и три бѣлка, перемѣшавъ все вмѣстѣ

хорошенько сбивать метелочкою, пока масса не побѣлѣетъ и не погустѣетъ. Потомъ положить въ эту массу съ осьмушку горькаго толченаго миндаля съ ложкою хорошей душистой розовой воды, размѣшать, сбивая, потомъ разложить въ коробки изъ сосновыхъ планочекъ длиною въ $1^1/_4$ аршина, шириною вершковъ въ шесть, высотою въ $1^1/_2$ вершка. Коробочки должны быть обложены кругомъ писчею бумагою т. е. и дно и края; поставить ихъ въ жарко натопленную, чисто выметенную печь, на деревянныя брусочки, оставить въ печи на 24 часа. Когда, черезъ нѣсколько времени, масса яблочная сверху подсохнетъ, вынуть постилу изъ печи, поставить коробки на окно, чтобы скорѣе остыли; тогда выложить постилу изъ коробокъ, опрокидывая ихъ на чистыя доски, покрытыя писчею бумагою; приставшую ко дну и бокамъ постилы бумагу надо отодрать и на этихъ доскахъ поставить постилу снова въ печь, чтобы она совсѣхъ сторонъ подсохла равномѣрно.

Изъ яблокъ приготовляется еще, какъ уже сказано выше:

Варенье яблочное 1975, 1976 и 1977.
Желе яблочное № 2003, 2004.
Квасъ яблочный № 2193, 2197.
Яблочная водица № 2122, 2123, 2124.
Московскій квасъ яблочный № 2203.
Сокъ яблочный № 2197.
Уксусъ № 2227.
Крахмалъ изъ недозрѣлыхъ яблокъ № 2271 и пр.

2363) **Компотъ изъ яблокъ къ жаркому** приготовляется точно также, какъ варенье, только класть вдвое меньше сахару.

Б) ЗАПАСЫ ИЗЪ СЛИВЪ.

Собирая сливы, можно приготовить изъ нихъ слѣдующіе запасы:

2364) **Сохранить свѣжими.** Для этого должно снимать сливы осторожно, срѣзывая ихъ со стеблями и не прикасаясь къ нимъ голыми руками; укладывать ихъ тотчасъ въ стеклянныя банки, лучше въ небольшія такъ, чтобы можно было заразъ употребить всю банку. Обвязывать каждую пузыремъ, засмолить, поставить на ледъ.

2365) **Сохранить свѣжими** сливы можно и другимъ манеромъ, а именно: срѣзавъ ихъ осторожно съ дерева, складывать тотчасъ же въ боченки, пересыпая каждый рядъ сливъ пшеномъ; боченокъ засмолить, поставить на ледъ, во всякомъ случаѣ, сливы не могутъ сохраняться такъ долго, какъ яблоки и груши.

2366) Сливы сохраняются очень хорошо въ горшкахъ будучи пересыпаны въ нихъ пескомъ; горшки же накрывъ зарыть въ землю, въ подвалѣ.

2367) Для перевозки, сливы складываютъ въ боченки пересыпая ихъ отрубями или пшеномъ, или перекладывая сухимъ мхомъ.

2368) **Ликерные сливы.** Залить ихъ лучшимъ коньякомъ или ромомъ, дать простоять такъ дня два, потомъ слить его и залить сливы вскипяченнымъ и остывшимъ густымъ сиропомъ изъ $1^1/_2$ стак. мелкаго лучшаго сахара на стаканъ воды и одной рюмки коньяку.

2369) **Компотъ изъ сливъ подаваемый къ жаркому,** приготовляется какъ варенье изъ сливъ № 1963, но только класть вдвое меньше сахара.

2370) Сливы синія маринованныя. Приготовить большихъ синихъ сливъ, сложить ихъ въ банку; мятыя же, перезрѣлыя сливы сложить въ муравленный горшокъ, поставить ихъ въ горячую печь за 1/4 часа передъ тѣмъ, какъ вынимать ржаные хлѣбы и если хлѣбы посажены утромъ, то горшокъ со сливами оставить въ печкѣ часовъ до 6 вечера; тогда вынувъ опрокинуть ихъ на сито и дать соку совершенно стечь; тогда смѣрить его и на каждую бутылку сока, положить 1 стак. ренскаго уксуса и на каждую бутылку сока съ уксусомъ положить 1 фун. сахара, вскипятить 8—10 разъ, остудить, налить на сложенныя въ банку крупныя сливы; кто любитъ можетъ положить спецій см. № 2233; до морозовъ сохранять на льду, а потомъ въ сухомъ подвалѣ.

2371) Бѣлыя сливы маринованныя. Отобрать зрѣлыя, но твердыя сливы, наколоть каждую тонкою иголкою мѣстахъ въ десяти, сложить акуратно въ банку и приготовить слѣдующій разсолъ: на два стакана воды положить 1 стак. лучшаго ренскаго уксуса и на эти три стакана—2 стакана мелкаго сахара и 4 штучки очищеннаго кардамона; все это вскипятить хорошенько мѣшая, чтобы сахаръ распустился, остудить, облить сливы такъ, чтобы всѣ были покрыты; сверху наложить маленькое донышко и камень, завязать пузыремъ, поставить на ледъ до морозовъ.

2372) Сливы маринованныя. Стакановъ 12 цѣльныхъ крѣпкихъ зрѣлыхъ сливъ обтереть до суха, проколоть иголкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ. Сложить въ фаянсовую чашку, залить 4 1/2 стак. едва теплаго уксуса, вскипяченнаго со спеціями № 2233. На другой день слить уксусъ, вскипятить раза два и горячимъ залить сливы. Черезъ нѣсколько дней уксусъ опять переварить, сливы переложить въ банку и залить остывшимъ уксусомъ; обвязать пузыремъ, поставить въ холодное, но сухое мѣсто. Черезъ 2—3 недѣли уксусъ можно опять слить, прибавить сахару, вскипятить и холоднымъ залить сливы.

2373) Сливы сушеныя. Зрѣлыя и немного полежалыя свѣжія сливы сушить въ печкѣ послѣ хлѣбовъ на листахъ, покрытыхъ соломою, повторить это нѣсколько разъ. Дѣлаются изъ нихъ компоты, воздушные пироги и начинки для пироговъ.

2374) Какъ сохранить сливы венгерскія свѣжими на зиму до Рождества Христова. Въ полдень, въ хорошую сухую, теплую погоду, когда роса обсохнетъ, срѣзывать съ дерева сливы ножницами и тотчасъ каждую сливу класть въ банку, пересыпая пшеномъ, или въ боченокъ, перекладывая вишневыми листьями или пшеномъ; боченки должны быть кругомъ засмолены, банки же обвязать пузыремъ, сверху облѣпить смолою и закопать въ подвалѣ въ землю, на аршинъ глубины, а боченки опускаются въ воду.

2375) Сыръ изъ сливъ безъ меду и сахару. Обтереть сливы до-суха, сложить въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. На другой день, когда сливы испекутся, слить сокъ и варить на легкомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая. Пробовать ложечкою на льду: если начнетъ застывать какъ желе, отставить, тотчасъ слить въ широкій муравленый горшокъ или въ банку. Когда остынетъ, завязать, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Рѣзать, какъ сыръ, подавать къ водкѣ.

2376) Пюре изъ сливъ съ медомъ или сахаромъ. Оставшіяся сливы, см. выше № 2375, протереть сквозь сито и варить съ медомъ или съ сахаромъ.

2377) Зрѣлыя сливы вытереть, вынуть косточки, сложить въ тазикъ, варить, мѣшая на легкомъ огнѣ; когда разварятся, протереть сквозь сито. Протертое пюре сложить опять въ вычищенный тазикъ и варить, безпрестанно мѣшая, пока не погустѣетъ и не начнетъ отставать отъ дна. На 1 фун. пюре можно положить 3/4 или

1 ф. меда или сахара и варить, какъ сказано выше. Потомъ сложить пюре въ горшокъ, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ не надолго, чтобы сверху образовалась пѣночка.

Этимъ пюре перекладываютъ торты, дѣлается изъ него начинка для пироговъ и подается вмѣсто салата къ жареной индѣйкѣ, къ оладьямъ и проч.

2378) Сливы сушеныя, фаршированныя. Свѣжія немного полежалыя сливы надрѣзать вдоль; вынуть косточки, нафаршировать, нанизать на самую тоненькую длиненькую лучинку, прокалывая сливы поперегъ, чтобы не распадались, и начинка не выпала; сложить на листъ, покрытый соломою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, чтобы высохли; повторить это нѣсколько разъ, потомъ сложить въ банки, можно не снимать ихъ съ лучинки, развѣ подавая.

Начинка дѣлается слѣдующая:

1) Взять ржанаго, высушеннаго, толченаго и просѣяннаго хлѣба, всыпать тмину, развести бѣлымъ медомъ, но чтобы не было жидко; нафаршировать сливы.

2) Миндаль (можно прибавить каленыхъ и грецкихъ орѣховъ, кто что любитъ) очистить, мелко изрубить, развести бѣлымъ медомъ.

3) Очищенныя яблоки мелко изрубить, всыпать, кто любитъ, корицы, гвоздики, изрубленной апельсинной корки, развести бѣлымъ медомъ, нафаршировать сливы.

Или 4) нафаршировать ихъ мелко изрубленными сырыми сливами съ медомъ и тминомъ.

Или 5) нафаршировать тертымъ на теркѣ миндалемъ, рубленными яблоками и медомъ.

Или 6) тертый на теркѣ миндаль, розовую воду и мелкій сахаръ размѣшать, нафаршировать сливы, высушить.

7) Изрубить мелко сладкаго миндаля, апельсинной корки, немного сырыхъ сливъ, всыпать сахару, развести водою, вскипятить раза 2—3 такъ, чтобы масса была густая; когда будетъ почти готова, всыпать толченой корицы и гвоздики. Когда остынетъ, нафаршировать сливы и сушить ихъ въ лѣтней печи на желѣзномъ листѣ, покрытомъ соломою; повторить это нѣсколько разъ, пока не высохнутъ, но не пересушить, чтобы не были твердыми, и что можетъ случиться отъ горячей печи. Подаются къ водкѣ и на дессертъ, какъ и прочее сухое варенье.

Еще приготовляется изъ сливъ:

Варенье № 1963, 1964.
Желе № 2005.
Сиропъ № 2058.
Консервы № 2075.
Наливка № 2091 и пр.

Б) ЗАПАСЫ ИЗЪ ГРУШЪ.

2379) Груши сохранять свѣжими. Срѣзывать осторожно съ дерева, такъ какъ груша, упавшая на землю уже не годится для сбереженія, складывать осторожно въ корзинку.

а) Сохранять на льду въ мѣдныхъ луженыхъ кострюлькахъ съ крышками; каждыя двѣ недѣли перетирать и груши и внутренность кострюлекъ, не вынимая ихъ изъ ледника.

б) Если грушъ много, то укладывать ихъ въ кадочки съ плотными крышками и зарывать въ ледъ и во время морозовъ оставлять ихъ на днѣ ледника, чтобы только не замерзли.

в) Въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ, на чистыхъ сухихъ полкахъ, разложить ихъ, чтобы одна другой не касалась. Чаще перетирать сухимъ полотенцемъ.

г) Можно класть груши на полки, покрытыя соломою самою сухою, перемѣнять ее, если окажется на ней сырость.

2380) **Перевозка грушъ.** Для перевозки складывать въ ящики, обертывая груши въ бумагу и пересыпая ихъ отрубями или перекладывая сухимъ мхомъ. Въ Америкѣ обертываютъ дозрѣвшія груши въ хлопчатую бумагу, которая препятствуетъ дозрѣванію грушъ, и въ овечью шкуру недозрѣвшія, потому что она способствуетъ ихъ дозрѣванію.

2381) **Груши въ медѣ.** Взять крѣпкія груши, срѣзать съ нихъ кожицу, выбрать сѣмячки, варить въ водѣ пополамъ съ медомъ; ихъ можно варить и въ сахарѣ: на 1 фун. сахара—5 стак. воды, когда легко можно будетъ проколоть груши соломкою, вынимать ихъ друшлаковою ложкою, приплюснуть, чтобы были плоскими, осыпать сахаромъ, класть на противень, покрытый соломою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ. Вынувъ однѣ груши, опустить въ тотъ же сиропъ другія, пока сиропъ не уварится до густоты меда; вынуть изъ печи груши, обмакнуть каждую въ этотъ сиропъ и опять въ печь. Повторить это три, четыре раза; въ послѣдній разъ обмакнувъ въ сиропъ, осыпать слегка корицею. Сохранять въ банкахъ.

2382) **Груши сушеныя.** Перебрать, чтобы не было порченыхъ, уложить на противень, покрытый соломою, вставить въ печь въ самый легкій духъ; если въ одинъ разъ не высохнутъ, повторить раза два или три.

2383) **Груши маринованныя.** Крѣпкія, не переспѣлыя груши очистить отъ кожицы, налить ключевою водою, положить немного сахара или меда, варить почти до мягкости, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; $4^1/_2$ стак. крѣпкаго уксуса вскипятить съ $1^1/_2$ фун. сахара, корицею, гвоздикою и солью, см. № 2233, опустить въ него груши, чтобы въ немъ нѣсколько разъ сильно вскипѣли, вылить въ салатникъ; когда остынутъ, переложить въ банку, завязать, держать въ сухомъ, но холодномъ мѣстѣ.

2384) **Груши и бергамоты моченыя.** Для моченія употребляются груши слѣдующія: гданскія, трубчевскія, сахарныя, безсѣмянныя, долговѣтки и бѣлыя; ихъ мочатъ точно также, какъ яблоки, см. № 2347.

Подаются къ жаркому.

2385) Груши и бергамоты моченыя другимъ манеромъ, см. № 2352.

2386) Груши и бергамоты маринованныя третьимъ манеромъ, см. № 2354.

2387) Груши и бергамоты маринованныя четвертымъ манеромъ, см. №2353.

2388) **Смоквы или сухое варенье изъ грушъ.** Выбрать самыя крѣпкія, не переспѣлыя груши, срѣзать съ нихъ кожицу, бросая тотчасъ же въ холодную воду, чтобы отъ ножа не почернѣли. Срѣзанную кожицу перемыть и, наливъ водою, варить на сильномъ огнѣ, прибавивъ болѣе десятка, на 4 части, разрѣзанныхъ грушъ, (но не тѣхъ, которыя назначены на смоквы). Когда вода эта сдѣлается сладкою и получитъ вкусъ грушъ, сложить въ нее назначенныя для варенья груши и варить ихъ, пока легко можно будетъ проколоть ихъ соломкою, но не переварить, чтобы не распадались. Потомъ разложить ихъ на рѣшето, когда обсохнутъ, осыпать сахаромъ, сложить на противень, покрытый соломою, корешками вверхъ, вставить въ лѣтнюю печь такъ, чтобы груши не высохли, но окрѣпли. Между тѣмъ воду, въ которой варились груши, выварить до густоты, всыпавъ въ нее $^1/_2$ фун. сахара на 1 фун. грушъ. Вынуть изъ печи груши, обмакнуть въ сиропъ каждую грушу, держа

за корешокъ; осыпать, кто любитъ, сахаромъ и корицею, сложить на противень и опять въ печь, повторить это нѣсколько разъ. Когда груши высохнутъ, какъ слѣдуетъ, осыпать сахаромъ, а когда остынутъ, сложить въ банку.

Еще приготовляется изъ грушъ:

Варенье № 1974.
Консервы № 2066.
Квасъ № 2193.
Сокъ № 2198.
Московскій квасъ № 2204 и пр.

Г) ЗАПАСЫ ИЗЪ ВИШЕНЪ.

2389) **Сохранять вишни свѣжими.** Въ сухую погоду, послѣ 12 часовъ дня, сорвать хорошія зрѣлыя ягоды, оставивъ при каждой коротенькую вѣточку, тотчасъ складывать осторожно въ маленькіе боченки, перекладывая каждый рядъ вишень толстымъ слоемъ вишневыхъ листьевъ; боченки закупорить, закопать въ ледъ, гдѣ могутъ пролежать до поздней осени слѣдующаго года.

2390) **Второй способъ сохранять вишни свѣжими.** При каждой вишнѣ зрѣлой, крѣпкой, оставить коротенькую вѣточку; сварить довольно жидкій сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. сахара, держать его въ тазикѣ на угольяхъ и каждую вишню, держа за корешокъ, обмакивать въ этотъ сиропъ, тотчасъ же обвалять ее въ очень мелко истолченомъ и просѣянномъ сахарѣ лучшаго сорта; потомъ класть на блюдо такъ, чтобы одна вишня другой не касалась, высушить въ самой легкой печи, сложить въ банку, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

2391) **Вишни сохранять свѣжими** можно еще слѣдующимъ образомъ: Собравъ крѣпкія, зрѣлыя вишни, всыпать ихъ тотчасъ въ сухія бутылки, потряхивая ихъ, закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюльку; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ песокъ. Изъ такихъ вишень приготовляютъ зимою компоты.

2392) **Вишни сохранять свѣжими** можно еще слѣдующимъ образомъ. Насыпать въ банку сахару, потомъ положить рядъ вишень, потомъ опять сахару, пока не наполнится банка, тогда обвязать ее пузыремъ, засмолить, поставить въ ледъ. Такимъ образомъ вишни не потеряютъ своего аромата, ни своей свѣжести. Подавая ихъ зимою вмѣсто дессерта, нѣкоторые подливаютъ къ этимъ вишнямъ и сахару ими пропитанному немного коньяку или рому.

2393) **Дессертъ изъ вишень.** Набрать самыхъ зрѣлыхъ вишень, сложить ихъ въ банку, пересыпая тонко срѣзанною лимонною цедрою, залить самымъ свѣжимъ медомъ; черезъ двѣ недѣли, слить сокъ, высыпать вишни въ миску, оставшійся на днѣ медъ выложить въ слитый сокъ, размѣшать хорошенько, положить вишни обратно въ банку, залить тѣмъ же размѣшаннымъ сокомъ.

2394) **Конфекты изъ вишень.** На одинъ яичный бѣлокъ положить 1 чашку мелкаго просѣяннаго сахара, тереть деревянною ложкою, потомъ положить полную дессертную ложку лимоннаго сока, тереть, пока глазурь эта не погуститъ такъ, чтобы держалась въ массѣ; тогда закатывать вишни въ глазурь, чтобы были ею покрыты, класть на блюдо, которое смазать воскомъ. дать обсохнуть, складывать въ банки, но долго держать ихъ нельзя.

2395) Вишни сушеныя. Выпувъ косточки, сушить на солнце, а потомъ вставить въ печь; или не вынимая изъ нихъ косточекъ, ставить ихъ по нѣсколько разъ въ лѣтнюю печь, разложивъ ихъ на рѣшетахъ или ситахъ, покрытыхъ слегка соломою.

2396) Салатъ изъ мариованныхъ вишенъ. Зрѣлыя вишни обтереть до суха, сложить въ банку, залить холоднымъ уксусомъ, вскипяченнымъ со спеціями см. № 2233. На 4 фун. вишень 1 1/2 фун. сахара, 4 1/2 стак. уксуса и проч., какъ сказано въ № 2233.

2397) Компотъ изъ вишень къ жаркому. Приготовляется какъ варенье № 1953, но только кладется вдвое меньше сахару.

2398) Отличный салатъ изъ вишень. Отобрать зрѣлыя вишни, совершенно крѣпкія, безъ пятенъ, мятыя же и перезрѣлыя приготовить для сока, а именно: наполнить ими полный муравленый горшокъ, обвязать ветошкою, замазать тѣстомъ, поставить въ печь, передъ выниманьемъ изъ пея хлѣбовъ и если хлѣбы были посажены утромъ, то вишни могутъ оставаться въ печи до вечера. Выкувъ ихъ изъ печи, выложить на рѣшето, дать совершенно стечь соку: тогда этотъ сокъ смѣрить и на каждый стаканъ сока положить 1 стак. сахара, вскипятить разъ 5 или 6, остудить и сложивъ отобранныя вишни въ бутылки, залить ихъ этимъ сокомъ, закупорить, засмолить, положить бокомъ въ ящикъ, поставить на ледъ; когда начнутся морозы, перенести въ подвалъ, гдѣ тоже держать ихъ бокомъ, въ пескѣ. Кто любитъ спеціи, то сокъ этотъ можно вскипятить со спеціями или съ корицею и гвоздикою, или съ 3—5 растолченными зернышками отъ вишень, или съ лимонною цедрою (на бутылку сока — цедры съ 1/2 лимона).

2399) Вишни маринованныя. Отобрать спѣлыя, крѣпкія вишни, приготовить изъ мятыхъ и перезрѣлыхъ вишень сокъ, смѣрить его и сколько сока, столько же влить хорошаго ренскаго уксуса и на каждую бутылку этой смѣси положить 1 1/2 стак. меда или 2 стак. сахара, спецій же какъ сказано въ № 2233. Вскипятивъ этотъ сиропъ, остудить его, налить на вишни сложенныя въ бутылки или банки, закупорить, засмолить, держать на льду, когда же начнутся морозы, перенести въ погребъ.

2400) Сухія вишни маринованныя на скорую руку. Если не окажется маринованныхъ вишень къ салату, то ихъ можно замѣнить сухими, а именно: взять 1 бутылку хорошаго ренскаго уксуса, 1 бутылку воды, 3 стак. сахара, спецій какъ сказано въ № 2233, вскипятить разъ 5 или 6 и кипяткомъ залить сушеныя вишни такъ, чтобы они плавали въ этомъ сиропѣ, имѣя въ виду, что сушеныя вишни разбухнутъ; накрыть ихъ, поставить на теплую печь. Такимъ манеромъ вишни можно приготовить наканунѣ ихъ употребленія.

2401) Ликерныя вишни на манеръ привозныхъ. Взять зрѣлыхъ крупныхъ вишень, налить на нихъ коньяку, оставить дня на два, потомъ слить коньякъ. Приготовить густой сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 1/2 стак. мелкаго сахара, остудить, налить на фрукты. Въ сиропъ, на каждый стак. воды можно класть по рюмкѣ коньяка.

2402) Вишни для мороженаго. Очистить отъ косточекъ, нѣкоторыя изъ нихъ истолочь и зашивъ ихъ въ кисею положить въ ягоды для того, чтобы по стеченію сока, они не мѣшали употребленію ягодъ на прянички или на мармеладъ. Взять большую банку, насыпать въ нее слой мелкаго просѣяннаго сахара, потомъ слой вишень въ полтора или два раза толще слоя сахара, потомъ опять сахаръ и такъ до конца, пока не наполнится банка; поставить на 3 дня на солнце, чтобы сахаръ растаялъ; потомъ переложить на сито, дать соку стечь совершенно, разлить его тотчасъ

же въ бутылки, закупорить самыми лучшими бархатными пробками, которыя развварить прежде до мягкости, потомъ, засмолить, приготовивъ смолу пополамъ съ саломъ, отчего она менѣе трескается. Подобный сиропъ замѣняетъ вполнѣ свѣжія вишни. Бутылки класть бокомъ въ ящики, держать до морозовъ на льду, и потомъ въ винномъ погребѣ. Этотъ сокъ хорошо подавать и для питья, въ такомъ случаѣ его надо заготавливать въ маленькихъ бутылкахъ. Оставшіяся ягоды протереть, вскипятить, приготовить изъ нихъ мармеладъ для начинки пироговъ см. № 2018, или прянички № 2059.

2403) Вишни отличнаго вкуса прохладительныя. Отобрать владимірскихъ вишень безъ пятенъ, самыхъ зрѣлыхъ и отнюдь не мягкихъ, всыпать въ банку, налить на нихъ очищеннаго пѣннаго вина, оставить ихъ на 24 часа, переложить ихъ потомъ на рѣшето; когда вино стечетъ совершенно переложить вишни въ банку, перекладывая немного спеціями, а именно: корицей, гвоздикой и лавровымъ листомъ (на четверикъ вишень всего 2 лота спецій, изъ которыхъ четвертую долю положить сверху). Взять самаго свѣжаго меду, облить имъ совершенно вишни, сверху наложить донышко и камень, поставить на ледъ до морозовъ, а потомъ въ сухой погребъ. Такимъ образомъ приготовленныя вишни такъ вкусны, что многіе предпочитаютъ ихъ всякому варенью.

2404) Вишневый морсъ. Насыпать полный горшокъ зрѣлыхъ, хотя мятыхъ вишень, обвязать ветошкою, обмазать тѣстомъ, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ; на другой день вынуть, опрокинуть на рѣшето, дать соку стечь, ягоды же протереть сквозь сито, смѣрить это протертое пюре и на каждые 2 стакана положить 1 стаканъ сахара, бить хорошенько лопаточкою, пока не распустится совершенно сахаръ, сохранять на льду и передъ употребленіемъ выбивать, потому что непереваренный сахаръ осѣдаетъ.

Подавать вмѣсто дессерта или употреблять для начинки сладкихъ пироговъ, перекладывать торты и т. д.

Этотъ родъ пюре или морса не можетъ сохраняться долго. Сокъ же, который стечетъ, употребить на сиропъ и положивъ на бутылку сока по 1/2 фунта сахара, вскипятить нѣсколько разъ, остудить, закупорить, засмолить.

2405) Пюре изъ вишень. Протереть вишни сквозь сито и на 2 стак. этого пюре положить 1 стак. сахара, варить менѣе чѣмъ обыкновенное варенье, остудить, сложить въ банки, обвязать пузыремъ и до зимы сохранять на льду.

Его можно подавать вмѣсто пирожнаго съ густыми сливками, употреблять для начинки пироговъ, смазывать торты и т. д. употреблять въ соусъ и подавать къ жаркому.

Еще приготовляется изъ вишень:

Варенье № 1953.
Желе № 2009, 2010.
Сиропъ № 2018, 2019.
Сокъ № 2047, 2049, 2055.
Консервы № 2060, 2084.
Наливки № 2091.
Малороссійская вишневка № 2101, 2102, 2103.
Московскій квасъ № 2202.
Шиповка № 2104.
Пюре изъ вишень. № 2018.

Д) ЗАПАСЫ ИЗЪ ВИНОГРАДА.

2406) Виноградъ сохраняется свѣжимъ слѣдующ. образомъ: Простѣйшее средство сбереженія винограда состоитъ въ томъ, что срѣзанныя вѣтки развѣшиваются на жердяхъ въ погребѣ или въ какой-нибудь неотапливаемой комнатѣ, въ которой, впрочемъ не должно быть холодно. Такимъ образомъ виноградныя вѣтви можно сохранять впродолженіи 4—5 мѣсяцевъ, если при этомъ постоянно отбирать тѣ ягоды, которыя уже начали гнить. Въ погребахъ ягоды лучше сохраняютъ свою свѣжесть, чѣмъ въ комнатахъ, гдѣ воздухъ обыкновенно бываетъ слишкомъ сухъ; вообще замѣчено, что въ нѣсколько влажномъ воздухѣ фрукты сберегаются лучше, нежели въ сухомъ. Этимъ объясняется, почему сливы можно сохранять совершенно свѣжими впродолженіе цѣлыхъ мѣсяцевъ, если положить ихъ въ горшокъ, пересыпавъ слоями песку и зарыть въ землю.

2407) Другой способъ употребляемый въ южной Россіи, состоитъ въ томъ, что виноградъ сбираютъ прежде, чѣмъ успѣетъ совершенно сорѣть, и кладутъ въ большіе каменные горшки, пересыпая слоями совершенно сухаго проса или опилокъ, такимъ образомъ, чтобы слои ягодъ не касались другъ друга. Горшки закрываются крышкою и герметически замазываются. Такимъ образомъ ягоды могутъ сохраняться почти впродолженіе цѣлаго года, дозрѣвая уже въ горшкахъ и дѣлаясь даже слаще.

2408) Позднѣйшіе опыты показали, что хлопчатая бумага обладаетъ въ значительной степени свойствомъ сберегать различныя вещества, такъ напр., если наполнить бутылку мяснымъ бульономъ и закупорить даже не совершенно плотно хлопчатой бумагою, то бульонъ можетъ сохраняться совершенно въ свѣжемъ состояніи болѣе года.

Подобное свойство хлопчатой бумаги можетъ быть примѣнено къ сбереженію и другихъ предметовъ; но въ Европѣ до сихъ поръ хлопчатая бумага не имѣетъ еще подобнаго употребленія, между тѣмъ какъ въ Америкѣ она употребляется уже давно для сохраненія винограда и другихъ плодовъ.

2409) Еще легче сберегаются помощію хлопчатой бумаги яблоки и груши, которая, впрочемъ, препятствуетъ ихъ дозрѣванію; между тѣмъ, овечья шерсть, напротивъ, содѣйствуетъ ему, поэтому американцы всѣ груши назначаемыя для продажи на рынкѣ и которыя должны быть совершенно зрѣлыми, кладутъ въ овечью шерсть и продаютъ почти вдвое дороже противъ нѣсколько зеленоватыхъ.

2410) Въ недавнее время былъ предложенъ во Франціи новый способъ сохраненія винограда; онъ состоитъ въ слѣдующемъ:

Виноградъ оставляютъ на деревѣ какъ можно долѣе, смотря по погодѣ. Когда же его снимаютъ, то отрѣзываютъ отъ лозы по кусочку стебля, сверху и снизу кисти (примѣрно два колѣнца сверху и отъ трехъ до четырехъ снизу); верхній конецъ стебля тщательно залѣпляютъ воскомъ, а нижній опускаютъ въ стеклянный пузырекъ съ водою, въ которой распускаютъ немного древесной золы, чтобы затруднить возможность порчи ягодъ; пузырекъ точно также закрывается или залѣпляется воскомъ. Въ такомъ положеніи виноградныя кисти выносятся въ холодныя помѣщенія, въ которыхъ, впрочемъ, онѣ были бы защищены отъ мороза, и ставятся на солому; еще лучше ихъ развѣшивать, что легко можно сдѣлать, если только пузырьки или вообще стклянки хорошо закупорены; затѣмъ время отъ времени, нужно лишь отдѣлять тѣ ягоды, которыя начали уже портиться; такимъ образомъ ягоды могутъ сохраняться очень долго, въ особенности если ихъ держать въ погребахъ, гдѣ температура была бы довольно низка и постоянна. Изобрѣтатель этого способа представлялъ нѣсколько разъ сохраняемыя имъ виноградныя кисти на выставки, гдѣ онѣ поражали своею свѣжестью.

Самый послѣдній способъ сбереженія винограда слѣд.:

Для сохраненія винограда въ теченіи зимы до мая мѣсяца избираютъ сухую комнату во 2-мъ этажѣ и въ срединѣ зданія такъ, чтобы двѣ ея стѣны и полъ прикасались бы къ жилымъ комнатамъ, а остальныя двѣ выходили бы наружу и имѣли бы хотя по одному окну. Эти окна необходимы для перемѣны воздуха лѣтомъ, когда комната свободна отъ фруктовъ. По наполненіи комнаты виноградомъ, окна должны быть сейчасъ же заперты, а при наступленіи морозовъ—закрыты войлоками и теплыми щитами, сдѣланными изъ мха, или сѣна, или соломы. Во время сильныхъ морозовъ сосѣднія комнаты должны быть отапливаемы и печи въ нихъ находящіяся должны имѣть душники, выходящіе въ комнату, гдѣ сохраняется виноградъ; въ самой же комнатѣ печь ни въ какомъ случаѣ не должна топиться, такъ какъ отъ этого воздухъ въ ней будетъ перемѣняться, что будетъ портить виноградъ.

Въ этой комнатѣ по стѣнамъ и по срединѣ ставятъ стойки, по которымъ проходятъ полки, вдѣланныя однѣ надъ другой на разстояніи $^3/_4$ аршина. Разстояніе между стойками около 2 аршинъ; ширина полокъ въ 5—6 вершковъ. Въ этихъ полкахъ по краямъ должны быть сдѣланы полукруглыя вырѣзки, отстоящія одна отъ другой на 6 или 7 вершковъ, въ которыя вставляются горлышки продолговатыхъ стеклянныхъ банокъ вмѣстительностью въ 125 граммовъ воды. Банки наполняются водою по горлышко за три дня до вставленія въ нихъ вѣтокъ винограда и въ воду кладется по чайной ложечкѣ толченаго древеснаго угля.

Для сохраненія виноградъ выбирается по преимуществу лучшій съ верхнихъ вѣтокъ лозъ. Во Франціи срѣзаютъ его для этого въ сухіе дни, когда нѣтъ росы, около (20) 8 октября. Кисти винограда срѣзаются съ вѣтками лозы такъ, чтобы внизу кисти было 3, а сверху 2 почки. Обыкновенно при этомъ условіи на вѣткѣ бываетъ двѣ кисти. Осторожно срѣзавъ виноградъ, его переносятъ въ комнату и нижній конецъ вѣтокъ втыкаютъ въ банки съ водою, которыя и подвѣшиваются къ полкамъ за горлышки, входящіе въ вырѣзки такъ, чтобы виноградныя кисти свободно висѣли въ воздухѣ и не дотрогивались бы ни до полокъ, ни одна до другой.

Послѣ этого необходимо выполнить слѣдующія условія: 1) не трогать банокъ; 2) не впускать въ комнату ни свѣжаго воздуха, ни свѣта; 3) не спускать въ комнатѣ температуры ниже 1-го градуса тепла и не подымать выше 7; 4) не перемѣнять въ банкахъ воду, которая понизится только на 5 или 6 сантиметровъ за все время сохраненія винограда, т. е. до мая мѣсяца; 5) при осмотрѣ винограда зимою надо срѣзывать осторожно ножницами испортившіяся ягоды и тотчасъ же выкидывать ихъ вонъ, и 6) въ случаѣ если въ комнатѣ окажется сырость, то тогда стоитъ только поставить въ двухъ ея концахъ двѣ бочки, наполненныя на половину негашенной известью; а въ случаѣ, если окажется затхлый запахъ, то надо провѣтрить комнату вентиляторами, но не иначе, какъ только въ крайнемъ случаѣ; словомъ, надо стараться не перемѣнять воздуха.

Этимъ способомъ виноградъ сохраняется такъ хорошо, что его нельзя отличить отъ сейчасъ срѣзаннаго, а потому и цѣны на него зимой и весной гораздо выше, чѣмъ на виноградъ, сохраняемый другими способами и расходы, кажущіеся значительными на устройство полокъ и заведеніе банокъ, съ лихвою окупаются высокими цѣнами на сбереженный виноградъ.

2411) **Смоквы изъ винограда.** Сварить жиденькій сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. мелкаго сахара; держа тазикъ на угольяхъ обмакивать въ сиропъ этотъ хорошенькія вѣтви винограда, держа ихъ за вѣточку, обвалять въ самый мелко истолченный и просѣянный сахаръ лучшаго сорта, класть на блюдо, а потомъ въ самую

легкую печь, чтобы обсохли; сложить затѣмъ въ банку, завязать, сохранять въ сухомъ мѣстѣ.—Употреблять для украшенія блюдъ и тортовъ.

2412) Маринованный виноградъ къ жаркому и соусу. Спѣлый, но твердый виноградъ ощипать отъ вѣточекъ или цѣльными большими кистями сложить въ банку, залить слѣд. уксусомъ: на 2 стак. воды взять 1 стак. лучшаго ренскаго уксуса и на каждые подобные 3 стак. класть 2 стак. малкаго сахара и педру съ одного лимона, вскипятить мѣшая, остудить, залить, положить донышко, завязать пузыремъ, поставить до морозовъ на ледъ, а потомъ въ холодный, но сухой подвалъ, гдѣ бы не мерзло.

Еще приготовляется изъ винограда слѣд.:

Варенье № 1973.
Консервы № 2086.

Е) ЗАПАСЫ ИЗЪ АПЕЛЬСИНЪ.

2413) Сохранять апельсины свѣжими. Перетереть до суха, сложить въ мѣдную лужоную кастрюльку, накрыть плотно крышкою, поставить на ледъ. Разъ въ недѣлю, не вынося изъ ледника, перетирать и апельсины и кастрюльку.

2414) Апельсины сохраняются свѣжими такъ, какъ и лимоны, см. отъ № 2436 до № 2440.

2415) **Цукатъ изъ апельсинной корки.** Съ хорошихъ апельсинъ снять корку, разрѣзавъ предварительно каждую на 4 или на 6 частей, мочить въ водѣ часа три, перемѣнить воду и варить до мягкости такъ, чтобы можно было проколоть соломкою, опустить опять въ холодную воду. На 1/2 фунта корки берется 1 фунтъ сахара и 1 стаканъ воды. Сварить сиропъ изъ 1 стакана воды и половины отвѣшеннаго сахара, остудить, залить сложенную въ банку корку, которую предъ тѣмъ надо досуха вытереть, покрыть салфеткою и провести по ней скалкой, прижимая довольно крѣпко; черезъ трое сутокъ слить сиропъ, вскипятить, прибавить сахару, холоднымъ залить апельсинныя корки. Чрезъ двое сутокъ повторить то же самое и наконецъ въ четвертый разъ слить сиропъ, всыпать въ него остальной сахаръ и уварить до густоты; обмакнуть въ немъ каждый кусокъ, сложить на противень, вставить въ лѣтнюю печь не надолго, чтобы только сахаръ обсохъ; повторить это нѣсколько разъ, но чтобы ни разу не пересушить, иначе апельсины будутъ слишкомъ крѣпки.

2416) Апельсинныя корки въ сахарѣ другимъ манеромъ, болѣе простымъ. Подавая на дессертъ апельсины, снимать корки осторожно, надрѣзывая корку каждаго апельсина на 4 части; потомъ мочить эти корки отъ 2 до 6 дней, пока не наберется достаточное количество апельсинныхъ корокъ, каждый день перемѣняя воду, Вынувъ ихъ изъ воды, свѣсить, налить холодной воды, сварить до мягкости.—Приготовить на 2 фунта корокъ, сиропъ изъ 3 фунтовъ сахара и 6 стакановъ воды, опустить корки, варить ихъ, пока сиропъ не погустѣетъ и его останется очень мало, тогда перелить все въ салатникъ, слегка остудить.

Между тѣмъ приготовить блюдо, осыпать его мелкимъ сахаромъ, на листъ бумаги насыпать также кучку мелкаго сахара, всего 1/2 фунта; брать каждую корку, обвалять ее въ сахарѣ, класть на приготовленное блюдо, поставить въ комнату. Когда обсохнутъ, сложить въ стеклянную банку, завязать бумагою, держать въ сухомъ мѣстѣ. Слѣдовательно, на 2 фунта корокъ 3 1/2 фунта сахара и 6 стакановъ воды. Употреблять въ пудинги, класть въ куличи, украшать торты.

2417) Оранжада. Взять 8 апельсиновъ, снять съ нихъ корку, которую употребить на приготовленіе апельсинной корки № 2416, раздѣлить каждый апельсинъ на нѣсколько частей, вынуть зернышки, взять еще два анельсина и разрѣзать ихъ на нѣсколько частей не снимая корки, вынуть зернышки также, положить всѣ эти 10 апельсиновъ въ каменную чашку, всыпать въ нее 5 фунтовъ мелкаго сахара, тереть деревяннымъ пестикомъ, пока не составится болѣе или менѣе жидкая масса; тогда переложить все въ стеклянную банку, завязать пузыремъ; потомъ на стаканъ воды для питья класть ложечку этой апельсинной массы.

Еще приготовляются:

Варенье № 1971, 1972.
Сидръ № 2033.
Апельсинникъ № 2125, 2132.
Ратафія № 2152.
Ликеръ № 2156.
Медъ сахарный апельсинный № 2217.

Ж) ЗАПАСЫ ИЗЪ ДЫНИ И АРБУЗА.

2418) Маринованная дыня. Дыня должна быть немного недозрѣлая, но и не зеленая; очень зрѣлая будетъ непрочна, а зеленая не имѣетъ аромата. Очистить дыню отъ кожи, вычистить сѣмена, нарѣзать ее такими кусками, какъ подаютъ для ѣды, но чтобы концы не были тонки, поэтому надо ихъ отрѣзать. Въ каждый кусокъ дыни воткнуть по нѣсколько гвоздичекъ, сложить въ миску, облить хорошимъ уксусомъ, чтобы ее покрыло; оставить такъ на сутки, потомъ въ этомъ же самомъ уксусѣ вскипятить дыню, чтобы она сдѣлалась чуть-чуть мягкою, откинуть на рѣшето, а уксусъ, который стечетъ, процѣдить сквозь вчетверо сложенную салфетку. Изъ 3 стакановъ сахара, 2 стак. воды и 1 стак. процѣженнаго уксуса приготовить густой сиропъ, какъ дѣлаютъ его для варенья, остудить, залить дыню.

2419) Маринованная дыня другимъ манеромъ. Взять не перезрѣлую дыню, снять съ нее кожу, очистить внутри отъ мякоти и сѣмячекъ, нарѣзать продолговатыми кусочками, нашпиговать гвоздикою, сложить въ каменную чашку, пересыпая сахаромъ, залить холоднымъ уксусомъ вскипяченымъ съ сахаромъ и спеціями. На 3 стак. уксуса—1 фун. сахара, немного корицы и гвоздики. На другой день, слить уксусъ, вскипятить его, опустить въ него дыню, сварить ее до готовности, но чтобы не разварилась.—Подавать къ жаркому.

2420) Дыни и арбузы сохраняются свѣжими до половины зимы слѣд. обр. Взять зимовые сорта дынь или арбузовъ, не совершенно дозрѣлыхъ, уложить ихъ въ боченокъ или бочку, смотря по количеству, пересыпая сухимъ пепломъ, такъ чтобы дыни не касались ни дна, ни стѣнокъ боченка, ни другъ друга; сверху насыпать толстый слой пепла, забить донышкомъ, засмолить, поставить въ сухое, но холодное мѣсто или закопать глубоко въ ледъ.

2421) Они сохраняются также свѣжими во ржи, въ закормахъ.

2422) Можно сохранять ихъ свѣжими еще слѣд. обр. Собрать не совершенно дозрѣлыхъ, подержать на солнце нѣсколько часовъ, чтобы обсохли, потомъ завязать въ толстую простыню, повѣсить въ сухомъ, но холодномъ подвалѣ подъ потолокъ.

2423) Арбузы сохраняются свѣжими еще слѣд. обр. Взять не перезрѣлые арбузы, обмотать ихъ паклею, облѣпить глиною, держать въ сухомъ, но холодномъ мѣстѣ.

1424) **Компотъ изъ дыни къ жаркому.** Приготовляется какъ варенье № 1978, только вдвое менѣе сахару.

Приготовляется еще:
Варенье №№ 1978, 1979, 1980.
Желе № 2007.
Сиропъ № 2027.
Наливка № 2091.

З) ЗАПАСЫ ИЗЪ ТЫКВЫ.

2425) **Тыква маринованная.** Очистить тыкву отъ кожи и сѣмянъ, нарѣзать ее такими кусками, какъ нарѣзываютъ дыню для ѣды, вскипятить воду, опустить въ кипятокъ тыкву, дать вскипѣть одинъ разъ, откинуть на рѣшето, дать ей остыть, опять опустить въ кипятокъ, чтобы вскипѣла въ другой разъ, откинуть на рѣшето, дать остыть, вскипятить въ третій разъ. Потомъ взять хорошаго уксуса и на каждый стаканъ положить 1/2 стак. меда или 3/4 стак. сахара, вскипятить и въ горячій опустить тыкву, кипятить пока она не сдѣлается мягкою, тогда перелить въ миску, дать остыть, сложить въ банку. Въ уксусъ положить спецій, какъ сказано въ №№ 2234, 2235.

2426) **Тыква маринованная другимъ манеромъ.** Очистивъ и приготовивъ тыкву, какъ только что сказано, положить ее въ уксусъ, кипятить пока не сдѣлается мягкою, но чтобы не разварилась; тогда взять хорошей густой патоки, но никакъ не картофельной; на каждые 3 стак. патоки положить 1 стак. ренскаго уксуса и цедру съ одного лимона, вскипятить раза два и горячимъ залить тыкву, когда остынетъ, сложить въ банку, завязать пузыремъ, сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

2427) **Тыква маринованная третьимъ манеромъ.** Спѣлую тыкву очистить отъ кожи, красиво нарѣзать, вскипятить въ очень соленой водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, сложить въ банку, залить хотя слабымъ вскипяченнымъ и остывшимъ уксусомъ; чрезъ нѣсколько недѣль слить его, залить крѣпкимъ холоднымъ, но прежде вскипяченнымъ уксусомъ, съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и турецкимъ перцомъ.

И) ЗАПАСЫ ИЗЪ КРЫЖОВНИКА.

2428) **Мармеладъ или пюре изъ крыжовника.** Самый зрѣлый крыжовникъ перебрать, всыпать въ тазикъ, влить отъ 1/2 до 1 стак. воды, варить на легкомъ огнѣ безпрестанно мѣшая и растирая ягоды ложкою; когда крыжовникъ разварится, протереть его сквозь сито. На 1 фунтъ пюре взять отъ 1/2 до 1 фунта меда или сахара, варить мѣшая, пока не погустѣетъ и не начнетъ застывать на льду (пробовать ложкою). Тогда переложить въ горшокъ или банку; когда остынетъ, завязать, держать въ холодномъ мѣстѣ, употреблять для сладкихъ пироговъ и тортовъ.

2429) **Морсъ изъ крыжовника для воздушныхъ пироговъ и кремовъ.** Собрать мелкаго незрѣлаго крыжовника, все равно какого сорта зеленаго, краснаго или желтаго, наложить полную кастрюлю, налить сколько войдетъ воды, варить, пока крыжовникъ не разварится; тогда откинуть его на рѣшето, дать стечь соку; оставшуюся же густоту протереть сквозь сито, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить, положить на бокъ въ ящикъ съ пескомъ, поставить въ ледникъ на ледъ, въ ожиданіи морозовъ, потомъ перенести въ сухой [illegible].

2430) **Маринованный крыжовникъ въ бутылкахъ для соусовъ и воздушныхъ пироговъ.** Собрать зеленый крыжовникъ, перебрать, вытереть до суха, сложить въ сухія бутылки, тотчасъ же закупорить, засмолить, употреблять къ соусамъ. Желая сдѣлать изъ него воздушный пирогъ, разварить его въ водѣ, протереть сквозь сито, положить сахару, бѣлки, ваниль и т д.

2431) **Маринованный крыжовникъ.** Отобрать хорошаго краснаго крыжовнику, такого зрѣлаго какъ для ѣды, обрѣзать вѣточки, сложить въ банки, облить уксусомъ приготовленнымъ, какъ для маринованія бѣлыхъ сливъ см. № 2371.

2432) **Сокъ изъ крыжовника на манеръ лимоннаго см.** № 2045.

2433) **Сушеный крыжовникъ для соуса.** Собрать очень спѣлый крыжовникъ, высушить его въ очень легкой печи. Такой крыжовникъ очень вкусенъ, когда его кладутъ въ кислосладкій красный соусъ, подаваемый къ говядинѣ, къ телячьимъ ножкамъ и головкѣ; онъ замѣняетъ нѣкоторымъ образомъ изюмъ. Передъ употребленіемъ надо его обдать кипяткомъ и дать размокнуть.

2434) **Постила изъ крыжовника.** Собрать незрѣлаго, даже совсѣмъ зеленаго крыжовника, а именно около 8 іюля и того сорта, который если и созрѣетъ, то остается зеленаго или бѣлаго цвѣта; наложить полъ тазика, долить его водой, кипятить пока не сдѣлается такъ мягокъ, чтобы можно было его протереть сквозь частое сито, тогда выложить его на сито, дать стечь соку, а самую густоту протереть пока она еще горяча; смѣрить протертую густоту и на каждые 2 стак. положить съ верхомъ стаканъ сахара, бить лопаточкою, пока не побѣлѣетъ; для большей бѣлизны и рыхлости на каждые 4 стакана протертаго пюре можно положить одинъ свѣжій бѣлокъ, разлить въ ящики, и сушить, какъ сказано, яблочная постила № 2362, и брусничная № 2465.

2435) **Крыжовникъ сохранять свѣжимъ см.** № 2391.

Еще приготовляется:
Варенье отъ №№ 1940—1946.
Желе № 1994.
Сокъ № 2045.
Консервы № 2064.

І) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЛИМОНОВЪ.

2436) **Какъ сохранять лимоны свѣжими.** Лимоны привозятся къ намъ два раза въ годъ, въ маѣ и въ сентябрѣ и потому въ эти два мѣсяца надобно запасать лимоны на цѣлые полгода, послѣ они дѣлаются или слишкомъ дороги, или трудно даже и достать ихъ.

И такъ въ маѣ мѣсяцѣ купивъ лимоны, сдѣлать изъ нихъ слѣдующее употребленіе.

2437) **Во первыхъ сохранить свѣжими.** Для этого, надо ихъ обтереть до суха полотенцемъ, обернуть каждый лимонъ въ непропускную бумагу, сложить въ ящикъ, перекладывая свѣжими зелеными березовыми вѣничками такъ, чтобы одинъ лимонъ другого не касался и не прижималъ. Поставить на ледъ, такимъ манеромъ ихъ можно сохранить совершенно свѣжими впродолженіе 2—3 мѣсяцевъ, но надо ихъ каждыя 2—3 недѣли пересматривать, перетирать, завертывать въ свѣжую бумагу, выбирая для употребленія тѣ лимоны, которые начнутъ портиться. Или

сохранять ихъ въ сухомъ мѣстѣ, на полкахъ, разложивъ ихъ такъ, чтобы одинъ лимонъ другого не касался, перетирая разъ въ недѣлю и отбирая, которые начнутъ портиться.

2438) **Лимоны сохраняются свѣжими** еще слѣдующимъ образомъ. Другую половину отложенныхъ для сбереженія лимоновъ сложить въ банки, залить сокомъ изъ крыжовника см. № 2045, сверху залить прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ и бумагою. Не только лимоны сохраняются такъ свѣжими, но и сокъ изъ крыжовника наберетъ отъ лимоновъ и вкусъ и запахъ, такъ что мало будетъ отличаться отъ лимоннаго сока; употреблять его для лимонада и во всѣ кушанья вмѣсто уксуса.

2439) **Сохранять лимоны третьимъ манеромъ.** Обтереть лимоны до суха, уложить ихъ въ мѣдную вылуженную кастрюлю, накрыть плотно крышкою, поставить на ледъ. Въ 2 недѣли разъ, не вынося изъ ледника, перетирать лимоны не дотрагиваясь до нихъ руками; вытеревъ и внутренность кастрюльки сложить лимоны обратно, накрыть крышкою и на ледъ. Такимъ образомъ лимоны сохраняются иногда болѣе 3 мѣсяцевъ.

2440) **Лимоны обсыпанные сахаромъ.** Срѣзать съ лимоновъ верхнюю корку, нарѣзать лимоны тоненькими ломтиками самымъ острымъ ножемъ, вынуть зернушки, сложить въ банку, пересыпая сахаромъ (на 1 фунтъ такъ нарѣзанныхъ лимоновъ брать по 2 фунта сахара) поставить банку на окно, оборачивая къ солнцу то одною, то другою стороною, чтобы сахаръ весь распустился. Тогда обвязать пузыремъ, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Подаются къ чаю. Срѣзанную же корку употребить на водку и ликеръ.

2441) **Цедра лимонная.** Приготовляя разные запасы изъ лимоновъ, съ которыхъ надо срѣзывать верхнюю корку, надобно сперва срѣзать съ нея тонко самую желтенькую цедру, безъ примѣси бѣлаго, высушить ее на окнѣ, держать въ банкахъ, обвязанныхъ пузыремъ. Или высушенную на краю плиты цедру, истолочь и пересыпать сахаромъ.

Или цедру стереть съ лимона теркою, смѣшать съ сахаромъ, сложить въ банку, завязать пузыремъ, употреблять въ кущанья и булки.

2442) **Солить лимоны.** Отобрать хорошихъ лимоновъ безъ пятенъ, наполнить ими банку; затѣмъ сильно посолить сырую воду такъ, чтобы опущенное въ нее сырое яйцо поднялось бы почти до поверхности и этой водой залить въ банкѣ лимоны, наложить на нихъ донышко и камень, сохранять ихъ въ холодномъ мѣстѣ. Такъ приготовленные лимоны составляютъ прекрасный салатъ особенно въ постъ къ жареной рыбѣ, которой они придаютъ прекрасный вкусъ; употребляется также въ красные соуса, даже и въ бѣлые за неимѣніемъ свѣжихъ лимоновъ; сохраняются нѣсколько мѣсяцевъ.

Еще приготовляется:

Варенье №№ 1969, 1970.
Желе № 2008.
Сидръ и сорбетъ № 2032, 2034.
Сокъ № 2044.
Водица лимонная №№ 2112, 2113.
Квасъ лимонный № 2195.
Ликеръ № 2156.
Ратафія № 2152.

К) ЗАПАСЫ ИЗЪ АНАНАСОВЪ.

2443) **Ананасы въ сухомъ видѣ.** Сварить ананасы (какъ сказано № 2982, цѣльные ананасы), оставить ихъ въ сиропѣ недѣли три или четыре, потомъ вынуть изъ жидкости, дать стечь сиропу, положить ихъ на рѣдкое рѣшето, подъ которое поставить чашку съ кипяткомъ изъ кипящаго самовара такъ, чтобы ананасъ былъ охваченъ паромъ, держать его такъ, пока съ него не сойдетъ весь липкій сиропъ, тогда давъ ему нѣсколько обсохнуть, разрѣзать на пластинки, осыпать сахаромъ и чуть-чуть подсушить въ печи, сложить въ банку, пересыпая сахаромъ.

2444) **Свѣжій ананасъ въ сахарѣ.** Разрѣзать ананасъ на пластинки, уложить въ банку, пересыпая каждый рядъ сахаромъ такъ, чтобы слои сахара были толще слоевъ ананаса, какъ снизу банки такъ и сверху долженъ быть сахаръ; когда банка наполнится, обвязать пузыремъ, засмолить хорошенько и поставить на ледъ; такимъ манеромъ ананасы сохраняются совершенно свѣжими и сохраняютъ свой ароматъ; передъ употребленіемъ можно налить въ банку немного коньяку, смотря по вкусу каждаго.

Еще приготовляется:

Варенье №№ 1980, 1981, 1982.
Желе № 2006.
Сиропъ № 2025, 2026, 2057.
Консервы № 2063.
Наливки №№ 2091, 2097.
Шиповка № 2104.

Л) ЗАПАСЫ ИЗЪ МАЛИНЫ.

2445) **Пюре или мармеладъ изъ малины.** См. малиновый сокъ № 2038. Когда малина, вставленная въ печь въ банкахъ, поднимется, тогда слить сокъ, а самыя ягоды протереть сквозь сито; на каждые два стакана пюре положить не менѣе стакана мелкаго сахара, варить пока не погустѣетъ. Употреблять для воздушныхъ, для сладкихъ пироговъ, для тортовъ и пр.

2446) **Малина сушоная.** Перебрать, сложить на противень, вставить въ печь въ легкій воздухъ, чтобы высохла; повторить это, если надо будетъ, нѣсколько разъ.—Употреблять, какъ потогонное средство отъ простуды; изъ нея можно зимою варить простое варенье, приготовлять прянички см. № 2448, смоленскіе отлученцы № 2456 и пр.

2447) **Малиновая постила.** Насыпать въ горшокъ свѣжей малины, замазать тѣстомъ, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ; когда упрѣетъ, что бываетъ довольно скоро, то нужно откинуть ее на рѣшето, дать соку стечь. Сокъ этотъ употребить на сокъ см. № 2038 или на сиропъ см. № 2021. Что останется на рѣшетѣ, протереть сквозь частое сито, смѣрить; на каждые 2 стак. этой массы взять 1 стак. сахара или меда, выбивать лопаткою съ часъ времени, разлить въ ящики и т. д., какъ сказано брусничная постила, см. № 2465.

2448) **Малиновыя прянички.** Взять 1 фунтъ сушоный малины, растереть, истолочь ее въ муку; приготовить сиропъ изъ полуфунта сахара и немного воды, когда вскипитъ нѣсколько разъ, всыпать малину, сварить до густоты такъ, чтобы застывало на ложкѣ положенной на ледъ; тогда сдѣлать маленькія лепешки, класть ихъ на желѣзный листъ, сгладить, дать остыть, поставить въ вольный духъ въ печь, чтобы просохли.

2449) **Сокъ малиновый для мороженаго.** Выжать сокъ изъ зрѣлой малины, на каждый стак. сока положить стаканъ просѣяннаго сахара, мѣшать, пока весь сахаръ не разойдется, перелить въ шампанскія бутылки, закупорить, поставить въ кастрюлю съ холодною водою, поставить на огонь, кипятить 1½ часа, потомъ отставить и когда вода остынетъ засмолить, поставить на ледъ до морозовъ, а потомъ въ сухой подвалъ.

2450) **Сохранять свѣжею.** Свѣжую, зрѣлую, крѣпкую малину собравъ, перебрать, тотчасъ всыпать въ сухія бутылки, потряхивая, закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюльку; когда вода остынетъ вынуть бутылки, засмолить, закопать въ песокъ. Изъ такихъ ягодъ приготовляютъ зимою компоты или приготовляютъ изъ нихъ мороженое.

Еще приготовляется:

Варенье, см. №№ 1947, 1948, 1949, 1950.
Желе, см. №№ 1997, 1998, 1999, 2000.
Сиропъ, см. №№ 2021, 2022.
Сокъ для мороженаго, №№ 2046, 2050.
Консервы, №№ 2069, 2070.
Наливка, № 2091.
Шиповка, № 2104.
Ратафія, № 2146.
Ликеръ, № 2157.
Варенье для воздушныхъ пироговъ № 1988.
Сокъ для питья № 2179.
Московскій квасъ № 2199.
Медъ малиновый № 2215.

М) ЗАПАСЫ ИЗЪ ОРѢХОВЪ И МИНДАЛЯ.

2451) **Сохранять орѣхи свѣжими.** Собрать зрѣлые орѣхи, опустить ихъ въ кадку съ водою и тѣ орѣхи, которые въ водѣ потонутъ и есть самые лучшіе, но выбирать такимъ образомъ можно только при большомъ количествѣ орѣховъ, потому что очень немногіе опускаются на дно и потому можно ограничиться только тѣмъ, что выбрать хорошіе, зрѣлые орѣхи, всыпать ихъ въ кадки, пересыпая сырымъ пескомъ и сохраняя въ подвалѣ. Такъ сбереженные орѣхи, совершенно бываютъ свѣжи во всю зиму, но въ мартѣ мѣсяцѣ начинаютъ прорастать и уже не годятся къ употребленію.

2452) **Сохранять орѣхи свѣжими другимъ манеромъ.** Отобравъ хорошіе орѣхи, пересыпать ихъ самымъ сухимъ пескомъ въ глиняномъ муравленомъ горшкѣ, который наполнивъ, обвязать ветошкою, замазать глиною, приготовленою какъ для дѣланія кирпича, дать глинѣ засохнуть; если окажутся трещины, замазать ихъ, поставить горшокъ въ подвалъ или винный погребъ. Такимъ образомъ орѣхи могутъ сохраняться нѣсколько лѣтъ. Лучше сохранять ихъ въ маленькой посудѣ, чтобы вынутые орѣхи тотчасъ и употреблять.

2453) **Орѣхи сохранять свѣжими.** 1) Собравъ ихъ въ концѣ сентября, высушить слегка на открытомъ воздухѣ, всыпать въ бутылку, закупорить, засмолить, поставить въ сухое мѣсто. 2) Высушенные орѣхи всыпать въ полотняные мѣшечки, сложить ихъ въ ящики или въ ямы, засыпать рожью и 3) орѣхи высушить въ самой лѣтней печи, повторить это, если надобно раза два, потомъ всыпать въ полотняные

мѣшочки, повѣсить въ сухомъ мѣстѣ. Черезъ нѣсколько времени можно опять просушить ихъ въ печи.

2454) **Орѣхи въ медѣ.** Свѣжіе орѣхи очистить, снять верхнюю тоненькую кожицу, высушить въ легкой печи такъ, чтобы они почти разсыпались. Если не высохнутъ въ одинъ разъ, повторить это другой и третій разъ. Бѣлый медъ вскипятить до красна, мѣшая, всыпать орѣховъ столько, чтобы масса сдѣлалась густою, варить но, не очень долго, пробовать: если медъ на ложечкѣ начнетъ застывать, отставить; тотчасъ же брать орѣхи ложкою, класть кучками на противень или блюдо, смоченное водою, а когда на немъ орѣхи остынутъ и высохнутъ, сложить въ банку, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

2455) **Конфекты изъ орѣховъ.** На три стакана зеринъ каленыхъ орѣховъ взять 1 стак. меда, вскипятить его и когда закипитъ снять съ плиты, положить въ него раскаленный до красна гвоздь, что называютъ двуетесъ, оставить его въ меду, пока онъ перестанетъ шипѣть; тогда его вынуть, всыпать въ медъ 3 стакана орѣховыхъ зеренъ, которыя отмѣривъ растолочь сперва въ ступкѣ, но очень мало, чтобы зерны только переломились на нѣсколько частей, но никакъ бы не растолклись; тогда варить ихъ, пока не будутъ отставать отъ тазика, можно тоже пробовать такъ: налить на бумажку, выставить на воздухъ и если застынетъ совершенно, то и готово; когда остынетъ, оно должно быть такъ твердо, чтобы рубить ножемъ; во время пробы тазикъ отставлять на край, чтобы въ это время не кипѣлъ.

2456) **Смоленскіе отлучеицы.** Взять по ровной части: сухой истертой въ порошокъ малины, растолченыхъ сухихъ орѣховъ и растолченыхъ сухарей изъ ржанаго хлѣба. На стаканъ меда, положить три стакана этой смѣси, сперва медъ вскипятить, потомъ всыпать смѣсь, уварить хорошенько такъ, чтобы застывало, тогда разложить лепешечками на листъ, подсушить, какъ выше сказано о малиновыхъ лепешкахъ.

2457) **Миндаль въ сахарѣ.** Обварить кипяткомъ миндаль, очистить, вытереть, высушить хорошенько. Приготовить сиропъ изъ 1¼ фун. сахара и 1 стак. воды. Когда сиропъ будетъ густъ, всыпать 1 фунтъ миндаля такъ, чтобы сдѣлалась густая масса, мѣшая варить еще нѣсколько времени, но не долго; 1 ф. самаго мелкаго сахара всыпать на листъ бумаги, когда миндаль будетъ готовъ, тотчасъ выложить его изъ кастрюльки въ этотъ сахаръ, и пока одинъ выкладываетъ изъ кастрюли, другой долженъ, какъ можно скорѣе, перемѣшивать ложкою миндаль съ сахаромъ, пока не остынетъ и раздѣлить его на нѣсколько кучекъ. Когда миндаль остынетъ и высохнетъ, сложить въ банку. Сахара посыпаннаго на бумагу останется больше половины.

2458) **Миндаль въ сахарѣ другимъ манеромъ.** 2 фун. миндаля обварить кипяткомъ, очистить, нашинковать продолговатыми кусочками, высушить хорошенько въ печи. Истолочь ½ фун. сахара, всыпать въ кастрюлю, поставить на огонь, мѣшать деревянною лопаточкою, пока сахаръ совсѣмъ не распустится; всыпать тогда миндаль, подрумянить его мѣшая, сложить потомъ на блюдо, намазанное слегка прованскимъ масломъ, сгладить дномъ другаго блюда, также намазаннаго прованскимъ масломъ. Разрѣзать на продолговатые куски, высушить въ печи.

Н) ЗАПАСЫ ИЗЪ БРУСНИКИ.

2459) **Брусничное варенье къ жаркому.** Бруснику перебрать, сложить на рѣшето, обварить раза три кипяткомъ. На 2 фун. брусники взять 1 фун. меда или сахарнаго песка, варить, мѣшая ложкою какъ обыкновенно. Варить вмѣстѣ съ нею

очищенныя и на 4 части разрѣзанныя яблоки, очищенную и тонкими пластинками нарѣзанную тыкву, на двѣ части перерѣзанныя груши, маленькими кусочками нарѣзаннаго апельсиннаго цуката, см. № 2416, кусокъ корицы, 2—3 зерна гвоздики; когда варится брусника, кладутъ въ кастрюлю 3—4 и болѣе чайныя серебряныя ложки, говорятъ что серебро отнимаетъ всякую горечь. Такое же варенье варятъ изъ клюквы.

Если бы не было меда въ то время, когда собрана брусника, тогда ягоды сварить въ ихъ собственномъ соку безъ воды; перелить въ горшокъ; когда остынетъ, накрыть, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Послѣ во всякое время можно ее переваривать съ медомъ, но вообще все же вкуснѣе, когда варится съ сахаромъ.

2460) Салатъ изъ брусники къ жаркому. Спѣлую бруснику испечь въ печи въ горшкѣ, или варить ее въ тазикѣ безъ воды въ собственномъ ея соку. Держать въ банкахъ или фаянсовой посудѣ; подавая на столъ, посыпать сахаромъ.

2461) Салатъ изъ брусники другимъ манеромъ. Спѣлую бруснику перебрать, перемыть, сложить въ горшокъ. На 1 ведро воды взять два фунта сахара, патоки или меда, гвоздики, корицы, немного англійскаго перца, немного соли, вскипятить, остудить, залить ягоды.

2462) Желе изъ брусники на меду. Ягоды растереть, процѣдить, не выжимая, или очищенныя ягоды всыпать въ тазикъ и, не прибавляя воды, вскипятить въ соку, который они издадутъ изъ себя; когда ягоды полопаются, не выжимая ихъ, спѣдить сквозь сито, а потомъ процѣдить сквозь холстину и варить съ медомъ назначивъ лучинкою, уварить до значка, какъ сказано въ примѣчаніи о желе.

На 2 стак. сока взять 2 стак. меда. Подавать къ жаркому.

2463) Свѣжая брусника до половины зимы. Мелкую и мятую бруснику положить въ муравленный горшокъ, наполнить его до самаго верха, накрыть лучинками, обмазать тѣстомъ, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ, дать упрѣть; утромъ вынуть изъ печи, опрокинуть на рѣшето, дать стечь соку, который можно употреблять для киселей, а ягоды, которыя останутся на рѣшетѣ, протереть сквозь сито; смѣрить протертое пюре и на два стакана этого пюре положить стаканъ меда или 2 стак. сахара или 1½ стак. патоки, мѣшать хорошенько лопаткой впродолженіи получаса, не мѣнѣе; налить это жидкое пюре на перебранную крупную бруснику, размѣшать осторожно, чтобы не измять ягодъ, накрыть поставить на ледъ до употребленія, а съ началомъ морозовъ перенести въ винный погребъ; эти ягоды составляютъ очень пріятный и прохладительный дессертъ зимою за просто.

2464) Свѣжая брусника другимъ манеромъ. Заготовить заранѣе цедру съ 15 лимоновъ, потомъ когда брусника созрѣетъ, взять 1 четверикъ самой хорошей перебранной брусники, сложить ее въ какую-нибудь каменную посуду, налить на нее воды столько, чтобы она вся покрылась и наложить на нее донышко; черезъ часъ слить эту воду въ мѣдную луженую кастрюльку, положить въ нее 10 фун. сахарнаго песку и заготовленную цедру съ 15 лимоновъ, но прежде чѣмъ класть сахаръ, смѣрить воду лучинкою, а потомъ уже всыпавъ сахаръ, поставить кастрюльку на огонь, кипятить до значка на лучинкѣ; тогда снять кастрюльку съ огня, перелить сиропъ тотчасъ въ миску, когда остынетъ, налить на перебранную бруснику. Такъ приготовленная брусника можетъ быть свѣжа и очень вкусна впродолженіи цѣлаго года.

2465) Брусничная постила на меду. Приготовить изъ брусники пюре, какъ сказано № 2462 или слѣдующимъ образомъ: насыпать ягоды въ мѣдный тазъ, покрыть ихъ водою, кипятить пока ягоды не побѣлѣютъ; тогда выложить на рѣшето, дать стечь водѣ совершенно, а бруснику протереть сквозь частое сито и изъ этого-то

протертаго пюре сдѣлать постилу такимъ образомъ: Смѣрить протертое пюре и на каждые два стакана этого пюре положить 1 стак. меда, который предварительно бить лопаточкою отдѣльно, пока онъ не побѣлѣетъ; пюре же выбивать отдѣльно, потомъ смѣшать все вмѣстѣ, вливая по стакану этого пюре и мѣшая его безпрестанно въ одну сторону, пока не составится гладкая масса; затѣмъ разлить это медовое брусничное пюре въ приготовленные ящики для постилы см. № 2362, наливая по небольшему слою, поставить въ печь, въ самый вольный духъ, чтобы высохли; гдѣ приготовляютъ большое количество постилы, тамъ сушатъ ее въ горячо вытопленной банѣ на самомъ верхнемъ полку. Поставивъ постилу въ печь, вынуть ее утромъ, налить новый слой и опять въ печь до утра и такимъ образомъ поступать, пока не наполнятся ящики. Тогда ящики накрыть досочками, заколотить деревянными гвоздиками, поставить въ сухое мѣсто. Постила эта очень пріятна для вкуса, сохраняется нѣсколько лѣтъ, нѣкоторые старую постилу предпочитаютъ свѣжей, въ особенности, когда она засахарится.

2466) Брусничная постила сахарная. Сахарная постила приготовляется точно также, какъ и медовая № 2465 съ тою только разницею, что на два стакана брусничнаго протертаго пюре кладется 1½ стак. сахара. Вареное пюре, какъ сказано № 2467 цвѣтомъ бываетъ лучше паренаго № 2463 и потому для сахарной постилы лучше варить бруснику, но не парить ее. — Недурно къ брусничному пюре прибавлять по вкусу яблочнаго.

2467) Брусничная вареная постила. На 4 чашки брусники положить 2 чашки меда или сахара, сварить до густоты такъ, чтобы вливъ ее на ложку и остудивъ на льду можно было бы рѣзать ножемъ; тогда выложить приготовленную эту массу на блюдо, размазать такъ толсто, какъ кто хочетъ, а когда застынетъ, нарѣзать длинными постилками, пересыпать сахаромъ и сложить въ банки или ящики.

2468) Брусничное пюре со сливками. Свѣжую бруснику перетереть, выжать, сварить въ тазикѣ въ ея собственномъ соку, протереть сквозь дурхшлагъ. На стак брусничнаго пюре брать ½—1 стак. мелкаго сахара и ½—1 стак. густыхъ сливокъ, размѣшать, употреблять вмѣсто дессерта.

Еще приготовляется:
Варенье брусника съ яблоками №№ 1987, 1988.
Сиропъ № 2029.
Наливка №№ 2091, 2096.
Шиповка № 2104.
Московскій квасъ № 2206 и пр.

О) ЗАПАСЫ ИЗЪ КЛЮКВЫ.

2469) Какъ сохранять свѣжую клюкву. Клюква сохраняется очень хорошо въ холодной водѣ и должна стоять въ погребѣ. Ее удобно сохранять въ такомъ видѣ, потому что ее можно употреблять на все, она не теряетъ своего вкуса и зимой, когда не бываетъ никакихъ ягодъ, ее можно варить въ сахарѣ, вычистивъ внутренность, и изъ нее выходитъ превкусное варенье (на 1 фунтъ сахара 1½ стак. клюквы).

2470) Клюквеная постила. Зимою во время сильныхъ морозовъ, сливъ воду, надо клюкву заморозить, чтобы она была такъ тверда, какъ орѣхи; не внося ее въ комнату истолочь ее хорошенько въ деревянной ступкѣ, выложить на рѣшето, не накладывая слишкомъ много; поставить рѣшето это на широкую глиняную чашку,

вставить въ печь, въ самый вольный духъ; когда сокъ стечетъ, оставшуюся массу протереть сквозь частое сито; это протертое пюре мѣшать потомъ съ сахаромъ или медомъ, на каждый стаканъ этого пюре кладя по стакану сахара, или меда, потомъ разлить въ ящики, какъ сказано въ № 2362; поставить въ печь или баню. Медъ употребляемый для постилы долженъ быть свѣжій, не топленый, сбивать его надо всегда сперва отдѣльно до-бѣла, а потомъ смѣшать съ протертымъ пюре, мѣшать постоянно въ одну сторону, впродолженіи двухъ часовъ.

2471) **Конфекты изъ клюквы.** На 1 бѣлокъ положить 1 чашку мелкаго лучшаго сахара, тереть деревянною ложкою до-бѣла, положить полную десертную ложку лимоннаго сока и мѣшать ложкою, пока не погустѣетъ такъ, чтобы глазурь эта держалась въ массѣ; тогда обвалять осторожно каждую ягодку въ эту глазурь, сложить на блюдо смазанное воскомъ или самымъ свѣжимъ несоленымъ, сливочнымъ масломъ, дать ягодамъ обсохнуть, сложить въ банки, но долго держать ихъ нельзя.

Еще приготовляется:
Варенье № 1989.
Сокъ № 2040.
Желе № 2002.

П) ЗАПАСЫ ИЗЪ ШИПОВНИКА.

2472) **Сухое варенье изъ шиповника.** Сварить шиповникъ, какъ для варенья см. № 1990, оставить его недѣли на 2 или на 3, потомъ слить сиропъ, ягоды разложить на рѣшето, поставить подъ него чашку съ кипяткомъ, держать такъ, пока кипятокъ не остынетъ; потомъ дать ему обсохнуть, затѣмъ вставить въ печь въ вольный духъ. Когда шиповникъ чуть чуть просохнетъ, не теряя своей мягкости, вынуть его изъ печи, остудить, осыпать сахаромъ, сложить въ банки.

2473) **Маринованный шиповникъ.** Отобрать крупный, зрѣлый, совершенно твердый шиповникъ, который если будетъ хотя немного мягокъ, то ужъ не годится, вычистить его осторожно, чтобы скважина была маленькая, сложить въ тазикъ, вскипятить нѣсколько разъ въ соку приготовленномъ изъ клюквы или красной смородины (свареныхъ въ водѣ, пока ягоды не побѣлѣютъ;) шиповникъ въ этомъ соку вскипятить раза 2 или 3, никакъ не допуская его до большой мягкости и чтобы онъ только не былъ совсѣмъ сыръ, тогда откинуть его на рѣшето, дать соку стечь; когда шиповникъ совершенно остынетъ, сложить его въ банку, залить точно также приготовленнымъ уксусомъ, какъ сказано для мариованія бѣлыхъ сливъ.

Р) ЗАПАСЫ ИЗЪ РОЗОВАГО ЦВѢТА.

2474) **Розовая постила.** Сварить варенье изъ розоваго цвѣта, какъ сказано въ № 1959; когда оно будетъ совершенно готово, въ горячее прибавить еще 1/2 фунта, т. е. 1 стак. мелкаго сахара, варить мѣшая ложкою, пока не сдѣлается густо. Тогда разложить на блюдо или на тарелку, смотря по пропорціи, на 2 пальца толщины, взять другое блюдо и смочивъ слегка дно сего послѣдняго водою, сгладить имъ разложенный на блюдѣ розовый цвѣтъ. Поставить въ теплое мѣсто; когда немного обсохнетъ, нарѣзать продолговатыми кусочками, посыпать сахаромъ, опять поставить въ теплое мѣсто; когда высохнетъ, сложить въ банку, пересыпая сахаромъ.

2475) **Крупа изъ розоваго цвѣта.** Обрѣзать бѣлые кончики, а самый розовый цвѣтъ мелко истолочь, прибавить картофелькой муки и бѣлковъ, тереть въ каменной чашкѣ. Когда тѣсто погустѣетъ, вымѣсить его хорошенько, раскатать, мелко изрубить, протереть сквозь рѣшето; когда обсохнутъ, обравнять руками, чтобы было на подобіе риса; изъ этихъ крупъ варятъ молочную кашу съ сахаромъ или пудингъ на парѣ.

2476) **Превосходные конфекты изъ живыхъ розъ.** Срѣзать душистыя алыя или бѣлыя розы сентифоліи, сполоснуть ихъ въ чистой водѣ, положить въ тѣнь, чтобы просохли. Между тѣмъ взять изъ аптеки порошокъ вишневаго клею и розовой воды; влить розовую воду въ тазикъ, всыпать вишневаго клея, поставить на огонь, мѣшать, пока вода не дойдетъ до густоты ликера. Тогда взять просохшія уже розы, обмакивать каждую розу по одиночкѣ въ тепленькій этотъ растворъ тихо, чтобы цвѣтокъ былъ вездѣ одинаково влаженъ, лишнюю жидкость стряхивать осторожно, дать просохнуть; тогда обсыпать ихъ мелко истолченымъ и сквозь самую тонкую кисею просѣяннымъ сахаромъ, уложить ихъ бережно на блюдо, выставить на солнце. Разогрѣтый, солнечною теплотою, сахаръ всосется въ листочки розъ и обратившись въ нѣжные кристалики, превратить цвѣтокъ въ конфетку. Такъ приготовленными розами можно украшать зимою тортъ и блюда изъ плодовъ и винограда, что очень красиво и пріятно для глазъ.

Еще приготовляется:
Варенье № 1959.
Желе № 1995.
Сиропъ №№ 2030, 2031.
Ликеръ № 2154.

С) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЗЕМЛЯНИКИ.

2477) **Земляника для сливочнаго мороженаго, крема и воздушныхъ пироговъ.** Свѣжіе ягоды перебрать, протереть сквозь сито. На 1 фунтъ этого пюре взять 1 1/2 фунта сахара, варить; когда уварится до густоты, остудить, сохранять въ маленькихъ фунтовыхъ банкахъ.

2478) **Морсъ изъ земляники для мороженаго, крема и воздушныхъ пироговъ.** Свѣжую очень зрѣлую землянику протереть сквозь сито, и на каждые 2 стакана положить 1 стак. сахара, размѣшать хорошенько на льду, сложить въ фунтовыя баночки, завязать пузыремъ, сохранять на льду, но не очень долго. — Его можно подавать и вмѣсто дессерта, каждый разъ хорошенько размѣшивая.

2479) **Консервы изъ свѣжей земляники.** Собрать въ сухую погоду викторію-землянику или какую нибудь другую изъ крупныхъ сортовъ, обрѣзать кругомъ листики, но не вырывать стебельки, обвалять каждую ягодку въ очень мелко-истолченномъ и просѣянномъ сахарѣ. Между тѣмъ приготовить морсъ изъ полевой земляники или садовой все равно, и на каждый фунтъ морсу т. е. протертаго пюре положить 1 1/4 фунта очень мелко-истолченаго и просѣяннаго сахара, размѣшать хорошенько, чтобы сахаръ весь разошолся. Сложить обсыпанныя сахаромъ ягоды въ круглыя жестянки съ крышками и размѣшивая хорошенько морсъ, налить на ягоды, закрыть крышками, запаять оловомъ, зарыть въ ледъ; пока жестянки будутъ во льду, ягоды сохраняться совершенно свѣжими.

2480) **Сохранять землянику свѣжею.** Перебрать, выбирая самыя крупныя, зрѣлыя, но твердыя ягоды, всыпать ихъ тотчасъ въ сухія бутылки, потряхивая; закупорить, поставить въ кастрюли съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюлю; когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, за-

копать въ песокъ. Изъ такихъ ягодъ дѣлаютъ зимою компоты или приготовляютъ изъ нихъ мороженое.

2481) **Сохранить земляникy** свѣжею см. № 2480, 2481.

2482) **Сиропъ изъ полевой земляники для питья или для мороженаго.** Взять большую банку, насыпать въ нее слой мелкаго сахара, потомъ слой ягодъ вчетверо толще слоя сахара, потомъ опять сахаръ и такимъ образомъ, пока не наполнится банка, верхній слой долженъ быть изъ сахара. Тогда обвязать банку бумагой, поставить на солнце на два дня не болѣе, чтобы сахаръ разошелся; тогда все переложить на сито и въ тотъ сокъ, который стечетъ, положить еще столько же сахара, сколько насыпано было въ банку, размѣшать хорошенько, разлить въ бутылки, закупорить самыми лучшими бархатными пробками, которыя прежде разварить до мягкости, потомъ засмолить, приготовивъ смолу пополамъ съ саломъ потому что она тогда не такъ трескается.—Приготовляя сиропъ этотъ для питья разливать его въ маленькія бутылочки, чтобы не стоялъ долго откупореннымъ. Бутылки класть бокомъ въ ящикъ и до морозовъ держать на льду, а потомъ въ винномъ погребѣ.—Изъ оставшихся ягодъ дѣлать прянички см. № 2059 или употребить ихъ для начинки сладкихъ пироговъ.

2483) **Сиропъ изъ земляники друг. манеромъ.** Свѣжую и самую зрѣлую землянику протереть сквозь частое сито, тотчасъ смѣшать протертый морсъ, на каждый стаканъ котораго, положить стак. мелкаго просѣяннаго сахара, мѣшать постоянно, пока не разойдется весь сахаръ; тогда влить этотъ морсъ въ крѣпкія шампанскія бутылки, закупорить хорошими разваренными пробками и обвязать каждую пробку бичевкою; тогда поставить эти бутылки въ котелъ съ холодною водою, переложивъ ихъ соломою, кипятить цѣлый часъ; потомъ котелъ отставить отъ огня, дать водѣ остыть, и бутылки вынуть, засмолить и тотчасъ поставить на ледъ, гдѣ и держать до морозовъ, а потомъ въ сухомъ холодномъ подвалѣ.

Еще приготовляется:

Варенье № 1954.
Желе № 2011, 2012, 2013.
Сиропъ № 2014, 2016.
Сокъ № 2039, 2050, 2053.
Наливка № 2091.
Шиповка № 2104.
Ликеръ № 2158.
Варенье для воздушныхъ пироговъ № 1988.

Т) ЗАПАСЫ ИЗЪ КЛУБНИКИ.

2484) **Желе—варенье безъ огня.** Очистивъ ягоды выжать изъ нихъ сокъ, но не протирать сквозь сито; на 1 фунтъ этого сока взять 1 фунтъ самаго мелко истолченнаго и просѣяннаго, самаго лучшаго сорта сахара, мѣшать лопаткою все въ одну сторону, подсыпая по немногу отвѣшеннаго сахара; черезъ 2—3 часа сдѣлается желе совершенно подобно вареному, но съ несравненно лучшимъ ароматомъ, подается вмѣсто дессерта.

2485) Сохранить клубнику свѣжею см. № 2485, 2392, 2391.

Еще приготовляется:

Варенье № 1952.
Желе № 1996.

Сиропъ № 2020.
Консервы для зимнихъ компотовъ № 2083.
Шиповка № 2104.
Московскій квасъ № 2199.

У) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ.

2486) **Сохранять смородину почти какъ бы свѣжею.** Сварить жиденькій сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. мелкаго сахара, держать его въ тазикѣ на угольяхъ, и каждую хорошенькую вѣточку смородины обмакивать въ этотъ сиропъ, тотчасъ класть на блюдо, высушить затѣмъ въ легкой печи, сложить осторожно въ банку, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

2487) **Второй способъ сохранять смородину свѣжею.** Зрѣлую, крѣпкую смородину перебрать, тотчасъ же всыпать въ сухія бутылки, потряхивая; закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить съ часъ, отставить кастрюльку, когда вода остынетъ, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ песокъ. Употреблять зимою для компотовъ.

2488) **Черная смородина мариноваиная на салатъ.** Маринованная смородина приготовляется точно также, какъ и вишни см. № 2396. Ее можно очистить отъ вѣточекъ или отобрать хорошенькія цѣльныя вѣточки, связать въ пучки, укладывать въ банку, заливать уксусомъ пополамъ съ смородиннымъ сокомъ, см. вишни маринов. № 2399 и 2400, но безъ спецій, потому что смородина имѣетъ свой собственный ароматъ. Для маринованія нужна самая зрѣлая смородина, но не мятая; если она не довольно зрѣла, то отъ уксуса побурѣетъ, если перезрѣла, то полопается, поэтому ее нужно выбирать очень внимательно.

2489) **Пюре изъ черной смородины къ жаркому.** При приготовленіи сока изъ смородины № 2049, когда сокъ стечетъ совершенно, тогда оставшіяся на рѣшетѣ ягоды нужно протереть сквозь частое сито, смѣшать, положить въ нихъ такое же количество сахара, варить все вмѣстѣ до густоты жидкой каши, чтобы когда застынетъ было на подобіе густой каши. Это пюре очень вкусно и подается къ индѣйкѣ и дичи.

2490) **Морсъ изъ черной смородины.** Насыпать полный горшокъ зрѣлой, хотя мятой черной смородины, обвязать ветошкой, обмазать тѣстомъ, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ; на другой день вынуть, опрокинуть на рѣшето, дать стечь соку, ягоды же протереть сквозь сито; смѣрить это протертое пюре и на каждые 2 стак. положить 1 стак. сахара, бить хорошенько лопаточкою, пока не распустится совершенно сахаръ. Сохранять на льду, потому что въ тепломъ мѣстѣ скоро портится. Онъ очень вкусенъ; подавать его можно даже вмѣсто дессерта. Сокъ который стечетъ употребить на сиропъ, положивъ на бутылку сока по $^1/_2$ фунта сахара, вскипятить нѣсколько разъ, остудить, закупорить, засмолить см. № 2051 или 2041.

2491) **Желе варенье изъ черной смородины безъ огня.** Очистить ягоды, выжать изъ нихъ сокъ, но не протирать сквозь сито, отвѣсить 1 фунтъ этого сока и 1 фунтъ сахара какъ можно мельче истолченаго и просѣяннаго, начать мѣшать лопаточкою, непремѣнно въ одну сторону, посыпая понемногу сахара; черезъ 2 или 3 часа сдѣлается желе совершенно подобно вареному, но съ несравненно лучшимъ ароматомъ.

2492) **Сохранять свѣжею** см. № 2430.

2493) Черная смородина для мороженаго. Взять большую банку, насыпать въ нее слой мелкаго просѣяннаго сахара, потомъ положить слой ягодъ въ 1½ или 2 раза толще слоя сахара, потомъ опять сахара и такъ продолжать, пока не наполнится банка, верхній слой долженъ быть изъ сахара. Тогда обвязать банку бумагой, поставить на 3 дня на солнце, чтобы сахаръ растаялъ; переложить все на сито, дать соку стечь совершенно, разлить тотчасъ же въ бутылки, закупорить самыми лучшими бархатными пробками, которыя прежде разварить до мягкости, потомъ засмолить, приготовивъ смолу пополамъ съ саломъ, отчего она менѣе трескается. Этотъ сиропъ для мороженаго замѣняетъ совершенно свѣжія ягоды. Бутылки класть бокомъ въ ящикъ, до морозовъ держать на льду, а послѣ въ винномъ подвалѣ. Для питья надо заготовлять этотъ сиропъ въ маленькихъ бутылкахъ, потому что разъ откупоренный сиропъ скоро киснетъ.

Изъ оставшихся ягодъ приготовить прянички см. № 2059, или употреблять ихъ въ начинку для сладкихъ пироговъ.

Еще приготовляется изъ смородины:

Варенье № 1956, 1957.
Сиропъ № 2051.
Наливка № 2091.
Шиповка № 2104.
Водица №№ отъ 2114 до 2118.
Медъ сахарный № 2264.

Ф) ЗАПАСЫ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

2494) Сохранять смородину свѣжею. См. черная смор. № 2486 и № 2487.

2495) Красная смородина маринованная. Отобрать самыя лучшія вѣтки красной смородины, перевязать ихъ пучками такими, чтобы удобно было брать ихъ на тарелку, сложить въ банку. На бутылку хорошаго уксуса взять бутылку воды, и на каждую бутылку смѣси положить 2 стак. сахара, вскипятить разъ 5 или 6, остудить, залить ягоды.

2496) Красная смородина маринованная другимъ манеромъ. Отобрать хорошую красную смородину ягодами или вѣточками, какъ кто хочетъ. На бутылку уксуса влить бутылку воды, въ которой прежде варить листья свѣжихъ розъ; на каждую бутылку этой смѣси положить 2 стак. сахара, вскипятить разъ 5—6, остудить, залить ягоды.

2497) Красная смородина въ сорочкѣ. Каждую полную хорошую кисточку смородины, обмакнуть въ яичный бѣлокъ и сейчасъ же обвалять въ сахарѣ, положить на желѣзный листъ смазанный воскомъ или на блюдо, поставить въ печь въ вольный духъ, чтобы подсохла. Въ такомъ видѣ смородина очень вкусна, но не можетъ держаться долго.

2498) Конфекты изъ смородины. На 1 бѣлокъ положить 1 чашку мелкаго, просѣяннаго сахара, мѣшать деревянною ложкою, потомъ влить полную десертную ложку лимоннаго сока, тереть до бѣла и пока масса не погустѣетъ такъ, чтобъ держалась комомъ. Тогда обмакивать въ ней ягоды, чтобы онѣ были кругомъ покрыты глазурью, класть ихъ на блюдо смазанное воскомъ или самымъ свѣжимъ сливочнымъ несоленымъ масломъ, дать ягодамъ на блюдѣ обсохнуть, сложить въ банки, но сохранять ихъ долго нельзя.

2499) Морсъ изъ красной смородины. Приготовляется точно также, какъ и изъ черной смородины см. № 2490, но такъ какъ эта ягода не имѣетъ аромата, то можно всыпать въ нее нѣсколько листьевъ свѣжихъ розъ; на 3 фунта сахара, довольно трехъ чашекъ рыхло насыпанныхъ листьевъ розъ.

Еще приготовляется:

Варенье № 1957.
Желе № 2002.
Сиропъ № 2023, 2054.
Сокъ № 2046.
Консервы № 2074.
Наливка № 2091.
Водоца № 2110.
Московскій квасъ № 2205.
Шиповка № 2104.

Х) ЗАПАСЫ ИЗЪ БАРБАРИСА.

2500) Сохранять барбарисъ свѣжимъ. Сварить жиденькій сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. мелкаго сахара, держать его въ тазикѣ на угольяхъ, и каждую хорошенькую вѣточку барбариса, держа за вѣточку, обмакивать въ этотъ сиропъ, тотчасъ обвалять ее въ очень мелко истолченомъ и просѣянномъ сахарѣ лучшаго сорта, класть на блюдо, высушить въ самой легкой печи, сложить въ банку; завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

2501) Сохранять барбарисъ свѣжимъ другимъ манеромъ. Собрать, отобрать крупный, крѣпкій барбарисъ, тотчасъ всыпать въ сухія бутылки, потряхивая ихъ, закупорить, поставить въ кастрюлю съ сѣномъ, налить холодною водою, варить часъ, отставить кастрюльку, когда вода остынетъ вынуть бутылки, засмолить, закопать въ песокъ. Употреблять зимою для компотовъ.

2502) Барбарисъ соленый. Поздно осенью собрать барбарисъ цѣльными вѣточками, сложить въ банку, залить остывшею вскипяченою соленою водою. Обвязать банки; если окажется плесень, слить воду, залить точно такою же свѣжею. Этимъ барбарисомъ можно огарнировать кушанья, а также вмѣстѣ съ пикулями подается къ жаркому. На 3 стак. воды берется отъ 9 до 12 золотниковъ т. е. съ ¼ стак. соли.

2503) Барбарисъ маринованный къ жаркому. Сложить барбарисъ въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ сахаромъ, корицею и гвоздикою см. № 2233. На 4 фунта ягодъ — 4½ стак. уксуса, 1½ или 2 фунта т. е. отъ 3—4 стак. сахара кусками, корицы, гвоздики, англійскаго перца и соли, какъ сказано въ № 2233.

Еще приготовляется:

Варенье № 1958.
Желе № 2002.
Сиропъ № 2024.
Сокъ № 2042, 2049.
Питье № 2177.
Московскій квасъ № 2201.

Ц) ЗАПАСЫ ИЗЪ РЯБИНЫ.

2504) Рябина въ сахарѣ. Сварить жиденькій сиропъ изъ 1 стак. воды и 1 стак. мелкаго сахара, держать его въ тазикѣ на угольяхъ и каждую хорошенькую вѣточку рябины, держа за вѣточку, обмакивать въ этотъ сиропъ, обвалять въ самый мелкій, просѣяный сахаръ, класть на блюдо, а потомъ вставить въ самую легкую печь, чтобы подсохла, переложить въ банку, завязать, держать въ сухомъ мѣстѣ.

2505) Рябина на меду. Собранную рябину послѣ первыхъ морозовъ перебрать, испечь въ лѣтней печи на противнѣ и сложить ее въ вскипяченный до-красна медъ, варить, какъ обыкновенное варенье.

2506) Смоквы или сухое варенье изъ рябины. Сварить рябиновое варенье см. № 1957, оставить его недѣли на двѣ, на три, потомъ слить сиропъ, ягоды положить на рѣшето, дать стечь сиропу; подставить потомъ подъ рѣшето чашку съ кипяткомъ; когда кипятокъ остынетъ, отставить рѣшето, дать ягодамъ обсохнуть, потомъ вставить ихъ въ легкую печь, чтобы не высохли, но окрѣпли, потомъ сложить ихъ въ банки, осыпая сахаромъ.

2507) Другимъ манеромъ, см. смоквы № 2519.

Еще приготовляется:
Варенье № 1957.
Желе № 2002.
Наливка №№ 2091, 2100.
Московскій квасъ № 2207.

Ч) ЗАПАСЫ ИЗЪ ПЕРСИКОВЪ.

2508) Сохранять свѣжими. Снимать ихъ съ дерева въ сухую погоду и когда роса обсохнетъ, не прикасаясь до нихъ пальцами; они не должны быть перезрѣлые, но въ самой порѣ; снявъ ихъ съ дерева сейчасъ же укладывать въ банку, насыпавъ на дно толстый слой сахара; каждый рядъ персиковъ пересыпать слоемъ сахара такъ, чтобы они другъ друга не касались, обвязать пузыремъ, засмолить, поставить въ ледъ. До морозовъ держать на льду, а потомъ въ очень холодномъ, но сухомъ подвалѣ. Подавая ихъ вмѣстѣ съ сахаромъ хорошо подливать немного коньяку или рому, банки брать разной величины, чтобы въ нихъ помѣщались и по 5 штукъ и по 10 и по 15, чтобы можно было ихъ употребить заразъ, смотря по надобности.

2509) Персики маринованные къ жаркому. Отобрать зрѣлые персики, но твердые, наколоть каждый тонкою иголкою мѣстахъ въ десяти, сложить акуратно въ банку перекладывая ихъ эстрагономъ, залить слѣдующимъ уксусомъ: На 2 стак. воды положить 1 стак. лучшаго ренскаго уксуса и на эти три стак. положить 2 стак. мелкаго сахара, вскипятить хорошенько, чтобы сахаръ распустился, остудить, облить персики, чтобы ихъ покрыло; сверху наложить маленькое донышко и камень, завязать пузыремъ, поставить на ледъ до морозовъ; подавать къ жаркому.

2510) Перевозка свѣжихъ персиковъ и другихъ фруктовъ. Выбирать самые лучшіе фрукты, обливать растопленнымъ парафиномъ; когда остынутъ укладывать въ ящики съ сѣномъ. Они перевозятся такимъ образомъ куда угодно и получаются напр. въ Европу изъ Америки, несмотря на качку и тряску какъ-бы тотчасъ сорванныя съ дерева.

2511) Ликерныя фрукты. Налить на персики хорошаго коньяку, оставить такъ дня на два, потомъ слить коньякъ, сдѣлать густой сиропъ положивъ на каждый стак. воды 1 1/2 стак. мелкаго рафинада, остудить, налить на фрукты, въ сиропъ можно также влить рюмку коньяку.

Еще приготовляется:
Варенье № 1966, 1967.
Консервы № 2065.

Ш) ЗАПАСЫ ИЗЪ АБРИКОСОВЪ.

2512) Сохранять свѣжими. Собрать ихъ въ сухую погоду, когда обсохнетъ роса, срѣзывать не прикасаясь пальцами, уложить тотчасъ же въ банки; внизъ насыпать толстый слой сахара и пересыпать такимъ же каждый рядъ абрикосовъ такъ, чтобы они другъ друга не касались; обвязать пузыремъ, держать на льду до морозовъ, а потомъ въ холодномъ, но сухомъ подвалѣ. Подавая вмѣстѣ съ сахаромъ можно подливать коньяку или рому.

2513) Маринованные абрикосы къ жаркому. Спѣлые, но твердые абрикосы сложить въ банки, наколовъ сперва каждую мѣстахъ въ десяти тонкою деревянною иголкою; укладывать въ банки перекладывая абрикосы маіораномъ, залить слѣдующимъ уксусомъ: на 2 стак. воды положить 1 стак. лучшаго ренскаго уксуса и на эти 3 стак. 2 стак. мелкаго сахара, вскипятить мѣшая, остудить, облить абрикосы, наложить донышко и камень, завязать пузыремъ, поставить на ледъ до морозовъ.

2514) Ликерные абрикосы. Налить на абрикосы хорошаго коньяку, дать постоять такъ дня два, потомъ слить его, и залить абрикосы сваренымъ и остывшимъ густымъ сиропомъ изъ 1 1/2 стак. мелкаго рафенада на 1 стаканъ воды; можно прибавить въ сиропъ рюмку коньяку или рому.

2515) Компотъ изъ абрикосовъ къ жаркому. Приготовляется какъ варенье № 1968, только вдвое меньше сахара.

Еще приготовляется:
Варенье № 1968.
Консервы № 2062—2063.

Щ) ЗАПАСЫ ИЗЪ ПОМИДОРОВЪ.

2516) Пюре изъ помидоровъ для супа и соуса. Зрѣлые, т. е. красные помидоры разрѣзать, выбросить изъ нихъ сокъ и зерна, сложить въ кастрюлю, вскипятить нѣсколько разъ безъ воды, въ ихъ собственномъ сокѣ, протереть сквозь сито и протертое пюре опять варить, пока не погустѣетъ, безпрестанно мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда остынетъ, сложить въ банку, залить прованскимъ масломъ; обвязать пузыремъ, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

2517) Соленые помидоры для фаршированья. До суха и чисто вытертые помидоры сложить въ горшокъ, залить остывшею водою, вскипяченою съ солью (вода эта должна быть такъ солона, чтобы свѣжее яйцо могло на ней держаться, т. е. на 3—4 стак. воды—1 стак. соли). Горшокъ накрыть, а кромѣ того, сверхъ помидоровъ наложить дощечку, чтобы они были постоянно погружены въ соленой водѣ. Плесень снимать почаще, а передъ употребленіемъ надобно ихъ сперва мочить въ водѣ и вымыть хорошенько. Употребляются въ супъ.

2518) Маринованные помидоры или баклажаны. Собрать помидоры, когда достигнутъ настоящей величины, но не до зрѣлости, сложить въ банку, переклады-

вая каждый рядъ душистыми травами, а именно: маіораномъ, эстрагономъ и чебромъ. На полуведерную банку положить на дно 6 стручковъ турецкаго перцу, столько же въ середину и на верхъ, облить хорошимъ ренсковымъ уксусомъ вскипяченымъ со спеціями, обвязать банку, поставить въ холодное мѣсто. Они могутъ быть хороши до самаго лѣта, если только уксусъ хорошъ; въ случаѣ если отводянѣютъ, слить уксусъ, залить свѣжимъ.

Ъ) СМОКВЫ ИЛИ СУХОЕ ВАРЕНЬЕ И ДОМАШНІЯ КОНФЕКТЫ.

2519) **Смоквы изъ разныхъ фруктовъ и ягодъ.** Всѣ смоквы, или сухое варенье, варятся какъ варенье обыкновенное, описанное отъ № 1940 до № 1992, съ тою только разницею, что на сиропъ для смоквъ берется на фунтъ ягодъ не 2 ф. сахара, а только 1/2 фунта, но онъ уваривается до густоты, и фрукты или ягоды варятся въ немъ долѣе; сваривъ ихъ, вынуть, разложить на рѣшето, дать стечь сиропу, вставить въ легкую печь, повторить это нѣсколько разъ, чтобы смоквы не высохли, но окрѣпли.

Ставя въ печь, можно обмакивать ихъ каждый разъ въ сиропъ, вываренный до густоты, и посыпать сверху крупно истолченымъ сахаромъ.

Эти смоквы можно дѣлать изъ оставшагося прошлогодняго варенья. Если отъ стараго варенья останется сиропъ, употребить его на варенье свѣжихъ смоквъ. Когда ягоды или фрукты сварятся, вынуть ихъ на рѣшето; въ сиропъ же положить свѣжихъ ягодъ и такъ повторить раза три.

2520) **Засахаренные каштаны.** Хорошенько испечь, очистить кожицу, и воткнувъ прутикъ, мочить каждый каштанъ въ самомъ густомъ карамельномъ сиропѣ, т. е. сваренымъ до красна, пока не пропитается, дать стечь лишній сиропъ, раскладывать на жолѣзный листъ вымазанный самымъ свѣжимъ, несоленымъ масломъ, дать обсохнуть, держать въ банкахъ.

2521) **Кіевскія конфекты или смоквы.** Приготовляются почти также, какъ только что сказано, а именно: сварить ягоды и фрукты, какъ обыкновенное варенье и чтобы имѣть постоянно свѣжія смоквы, не надо ихъ вынимать изъ варенья и подсушивать ихъ заранѣе на круглый годъ, а заготовлять ихъ приблизительно на каждые два мѣсяца и для этого вынуть ягоды или фрукты изъ ихъ сиропа, положить рядышкомъ на рѣшето; подъ все рѣшето поставить каменную большую чашку съ кипяткомъ, подливая нѣсколько даже разъ свѣжаго кипятку какъ только онъ начнетъ остывать, пока ягоды и фрукты перестанутъ быть слишкомъ липки; тогда снять рѣшето, дать ягодамъ или фруктамъ обсохнуть, если можно на сквозномъ вѣтрѣ или просто въ чистомъ воздухѣ, послѣ чего поставить ихъ въ печь на рѣшетахъ, въ самый вольный духъ, чтобы они окрѣпли, но не высохли; повторить это можно даже раза два—три; затѣмъ, остудивъ, обвалять въ самый мелкій, просѣянный рафенадъ, сложить въ банки, сохранять въ сухомъ, но холодномъ мѣстѣ, на полкахъ.

Подобныя смоквы на манеръ смоленскихъ приготовляются точно также, съ тою только разницею, что ихъ надо обсыпать не самымъ мелкимъ сахаромъ, а крупнымъ, который остается на ситѣ, когда просѣиваютъ мелкій сахаръ.

2522) **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 бросать аиръ 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 сыросты. Отвѣсить на 1 фунтъ аира 2 фунта сахара 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 пригорѣло ко дну. Когда сиропъ погустѣетъ такъ, что начнетъ застывать на ложкѣ, выложить аиръ на блюдо, осыпать сахаромъ и, чтобы скорѣе высохъ, можно блюдо держать передъ огнемъ. Потомъ сложить въ банку.

Другимъ манеромъ: очистить коренья, разрѣзать на кусочки, опустить ихъ на четверть часа въ холодную воду; вынуть изъ нея, налить молокомъ и долго варить. Потомъ опять опустить въ холодную воду минутъ на пять и опять варить въ свѣжемъ молокѣ до мягкости; тогда сполоснуть ихъ хорошенько, положить на салфетку, накрыть другою, провести скалкою, чтобы вышла изъ нихъ вся сыросты. На 1 фунтъ аира отвѣсить 2 фунта сахара и 1 стаканъ воды; далѣе поступить, какъ сказано выше.

2523) **Способъ дѣлать известковую воду для приготовленія фруктовъ.** Нѣкоторые фрукты, прежде чѣмъ ихъ варить, вымачиваются въ известковой водѣ, напр. арбузы, дыни, а особенно тыквы и эту воду приготовляютъ слѣд. образ.: на ведерный горшокъ воды кладется три пригоршни негашеной извести. Всыпать сперва въ горшокъ известь, налить на нее 1/4 ведра кипятка, хорошенько выиѣшать, потомъ долить холодной воды, дать постоять 1 сутки до употребленія; намачиваютъ въ этой водѣ фрукты, на одну только ночь.

2524) **Домашнія трагантовыя конфеты: земляника, мятныя лепешки, грибки.**

Земляника пригот. слѣд. образ.: Взять на 10 коп., т. е. 2 золот. траганту, положить его въ чайную чашечку, налить на ночь холодной воды, чтобы едва покрыло кусочки этого клея и чтобы онъ размокъ. Взять на другой день 2 фунта просѣяннаго сахара, т. е. 4 стакана, насыпать его на доску. Въ этотъ сахаръ процѣдить сквозь тряпочку трагантъ, выжимая его двумя палочками, чтобы весь процѣдился, затѣмъ мѣсить это тѣсто ножомъ забирая сахаръ; тѣсто должно быть густо какъ на булки, чтобы можно было раскатать его скалкою;—въ него надо влить для вкуса или 3 капли коричневаго масла или 3—4 капли розоваго или столько же лимоннаго масла. Потомъ брать маленькія шарики этого тѣста, давая имъ форму земляники и прокалывая въ каждой земляничкѣ серединку острою деревянною палочкою, класть на тарелку, на бумагу. Когда обсохнутъ, брать каждую земляничку тою же острою палочкою и обмакивать ее въ приготовленный кошениль самаго нѣжнаго цвѣта, осыпать тотчасъ бѣлымъ мелкимъ сахаромъ, который остался на ситѣ. Кошениль приготовляется въ аптекѣ или дома, какъ сказ. въ № 2635; за неимѣніемъ кошенили, можно распустить въ рюмкѣ воды 1 листочекъ краснаго желатина.

Мятныя лепешки. Изъ точно такой же массы приготовляются мятныя лепешки, кладя въ это сахарное тѣсто 3—4 капли мятнаго масла; тѣсто надо раскатать скалкою и вырѣзывать лепешки наперстокомъ безъ дна.

Грибки приготовляются изъ того же тѣста съ тою только разницею, что на грибки надо всыпать въ часть тѣста немного порошка шафрану, чтобы тѣсто приняло желтоватый цвѣтъ, скатать изъ него маленькія грибныя коренки, дать обсохнуть. Въ остальное тѣсто всыпать немного шоколаду, сдѣлать изъ него рожки грибныхъ шляпокъ, втыкая тотчасъ въ каждую шляпку по обсохшему уже корешку.

ОТДѢЛЪ XXIX.

Запасы изъ овощей и зелени.

А) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЦВѢТНОЙ КАПУСТЫ.

2525) Сохранять свѣжую цвѣтную капусту. Срѣзанные кочаны цвѣтной капусты перевязать шнурками такъ, чтобы одинъ другаго не касался и повѣсить въ подвалѣ, подъ потолокъ. Надобно выбирать самые крѣпкіе кочаны, не поврежденные морозомъ, и обобрать желтые листья. Такимъ образомъ можно ихъ сохранить до Рождества. Или другимъ манеромъ: передъ морозомъ выбрать кочаны цвѣтной капусты вмѣстѣ съ землею и посадить ихъ въ подвалѣ въ песокъ или на сдѣланную тамъ изъ земли грядку; обобрать желтые листья, а остальные сверху перевязать слегка тоненькою веревочкою; надобно часто осматривать ихъ, отрывать начинающіе портиться листья; вообще подвалъ часто просушивать, отворяя окно въ сухую погоду и затворяя его передъ закатомъ солнца. Кочаны, которые начинаютъ портиться, тотчасъ выбирать и употреблять ихъ въ кушанья или солить и мариновать. Сохранять такимъ образомъ цвѣтную капусту хорошо тѣмъ, что маленькіе кочаны не перестаютъ рости и въ подвалѣ.

2526) Цвѣтная капуста соленая. Отдѣливъ каждый стебелекъ, срѣзать съ нихъ верхнюю кожицу и сложить въ банки или маленькія кадушки (только не сосновыя), залить кипяткомъ, накрыть тотчасъ крышкою; черезъ $^1/_2$ часа откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ, и капуста обсохнетъ, сложить ее опять въ кадушку, залить, процѣживая сквозь салфетку, вскипяченною соленою водою такъ, чтобы на ней могло держаться сырое яйцо (т. е. на 3—4 стак. воды—1 стак. соли). Не накрывать, пока вода не остынетъ; тогда прикрыть кружкомъ, прижать камнемъ; въ теплое время держать на льду, а зимою въ подвалѣ. Передъ употребленіемъ мочить цвѣтную капусту въ чистой водѣ, перемѣняя ее, и потомъ варить въ большомъ количествѣ воды.

2527) Цвѣтная капуста маринованная. Очистить цвѣтную капусту отъ листьевъ, осторожно разнять ее, вскипятить до готовности въ соленой водѣ, но чтобы не переварилась, откинуть на рѣшето, когда вода стечетъ совершенно, сложить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченымъ со спеціями и 2—3 кусками сахара № 2235. Черезъ нѣсколько дней слить уксусъ, вскипятить, горячимъ залить вторично, остудить, завязать банку, держать въ холодномъ мѣстѣ.

Б) ЗАПАСЫ ИЗЪ КАПУСТЫ ОБЫКНОВЕННОЙ.

2528) Какъ сохранять обыкновенную свѣжую капусту. Повѣсить ее въ подвалѣ точно также, какъ и цвѣтную капусту № 2525. Или насыпать въ подвалѣ сухаго песку, посадить въ него кочаны, очищенные отъ пожелтѣлыхъ листьевъ.

Употреблять тотчасъ тѣ кочаны, которые начинаютъ портиться, и чаще просушивать подвалъ, отворяя окно въ сухую погоду.

2529) Шинкованная капуста. Пока погода еще теплая и нѣтъ морозовъ, не надобно спѣшить собирать капусту; когда же начнутся морозы, сложить капусту въ овощный подвалъ и сперва приготовить рубленную капусту сѣрую, а потомъ уже, дождавшись новолунія, взять крѣпкихъ, тугихъ кочановъ, обрѣзать верхніе листья, разрѣзать каждый кочанъ на двѣ половинки и шинковать острыми ножами или машинками.

Замѣчаютъ, что капуста, которую поставятъ квасить на новолуніи, бываетъ тверда и скрипитъ на зубахъ, а потому, кто любитъ мягкую, пусть кваситъ 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 слѣланною толкушкою такъ, чтобы показался сокъ, а чтобы его было болѣе, то каждый рядъ капусты заливать 1 стак. очень соленой воды и перекладывать ломтиками моркови, яблокъ, 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 еслибы остался въ капустѣ, совершенно бы ее испортилъ; черезъ двѣ недѣли покрыть капусту капустными листьями, положить на нихъ кружокъ и камень; кадки съ капустою отъ самаго начала должны быть поставлены въ довольно холодное мѣсто, гдѣ капуста должна киснуть исподволь, а зимою не мерзнуть.

Вообще всѣ кадки, въ которыхъ квасятъ капусту, должны быть чисто вымыты, внутри замазать щели тѣстомъ изъ 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, посоленой 1 фунтомъ соли; тмину сыпать на 15 ведеръ стакановъ $4^1/_2$ — 6). Такая капуста употребляется во щи, подается вмѣсто салата къ жаркому, къ сосискамъ и проч.

2530) Какъ сохранять шинкованную капусту до свѣжей. Квасить ее такъ, какъ сказано выше № 2529, 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.

2531) Шинковакная капуста съ сахаромъ. Нашинковать капусту, какъ сказано выше, сложить на рѣшето, перемыть холодною водою; когда вода стечетъ, складывать въ небольшіе боченки, каждый рядъ перекладывая и пересыпая немного солью, сахаромъ, ломтиками яблокъ, моркови и лимона, лавровымъ листомъ, корицею, зернами кардамона и мушкатнымъ цвѣтомъ, каждый рядъ уколачивать толкушкою и поливать соленою водою. Но эта капуста отъ сахара скорѣе портится и потому заготовлять ее лучше понемногу. Подается къ жаркому.

На кадку 4-хъ-ведерную положить соли всего 3 стак., сахару мелкаго 3—4 стак., яблокъ шт. 15, моркови шт. 15, 2 лимона нарѣзанные ломтиками безъ зеренъ; 2 стак. клюквы, кардамону цѣльными зернами шт. 60—80, мушкатнаго цвѣту ложки 2, ровно съ краями; корицы кусками верш. 2, лавроваго листу шт. 40, тмину,

кто любитъ, съ 1/2 стак.; воды посоленой частью назначенной уже соли стакана 3—4.

Тугихъ кочановъ средней величины выйдетъ на эту пропорцію около 65 шт.

2532) **Капуста рубленная сѣрая и бѣлая.** Бѣлая приготовляется изъ мягкихъ кочановъ и верхнихъ бѣлыхъ листьевъ, оставшихся отъ шинкованной капусты.

Въ сѣрую входятъ всѣ здоровые непожелтѣлые листья отрѣзанные отъ нижней части кочановъ. И тѣ и другіе листья надобно хорошенько очистить, перемыть, т. е. мыть до тѣхъ поръ, пока не начнетъ стекать чистая вода, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, и потомъ рубить сѣчками въ корытахъ или кадкахъ, складывать въ кадки, умнать и уколачивать толкушкою, вообще во всемъ поступить, какъ сказано капуста шинкованная № 2529.—Только въ томъ разница, что въ рубленую капусту не кладутъ соли, а если положить ее, то на 15 ведеръ фунта 2—3 не болѣе; капусту, какъ шинкованную, такъ и рубленную перекладываютъ иногда рядами пластинною капустою, т. е. тугими кочанами на двое перерѣзанными, а если кочаны маленькіе, то класть ихъ цѣльными.

2533) **Какъ приготовить кислую капусту въ нѣсколько дней.** Лѣтомъ, когда уже выйдетъ вся кислая капуста, а захочется наскоро имѣть ее, надобно взять свѣжіе кочаны, нашинковать ихъ, перемыть, опустить въ кипятокъ; когда разъ вскипитъ, откинуть на рѣшето, переливать холодною водою, пока не остынетъ капуста. Когда вода совершенно стечетъ, солить капусту, какъ сказано шинкованная капуста № 2529. Отъ холодной воды, которою обливаютъ капусту, она сдѣлается твердою и скрипящею.

2534) **Синяя капуста маринованная въ уксусѣ.** Маленькіе и мягкіе кочны капусты, которые нельзя оставить на зиму, нашинковать, перемыть въ водѣ, сложить на рѣшето. Когда вода стечетъ совершенно, капусту посолить въ корытѣ и выжимать такъ сильно руками, пока не выйдетъ изъ нея черный сокъ; тогда его слить, капусту выжать, сложить въ банки или горшки, залить не очень крѣпкимъ, вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ.

2535) **Капуста со свеклою.** Выбрать самые крѣпкіе и небольшіе кочны, очистить ихъ отъ всѣхъ даже чуть зеленоватыхъ листьевъ, разрѣзать каждый кочанъ пополамъ, уложить въ кадку, какъ можно плотнѣе, разрѣзанной стороною внизъ. Потомъ начистить кочарыгъ, нарѣзать ихъ кружками и ровно столько же сырой свеклы, также нарѣзанной кружками или кусочками, наложить половину мѣднаго луженаго котла, долить его полный водой и кипятить, пока эти овощи не выварятся и не сдѣлаются очень мягки; тогда процѣдить, разсолъ посолить такъ, чтобы было слишкомъ солоно на вкусъ, если бы его пить, и, когда онъ будетъ сильно кипѣть, облить имъ уложенные въ кадку кочны капусты такъ, чтобы разсолъ покрылъ капусту; тогда поставить капусту въ погребъ; если разсолу окажется мало, то добавить еще приготовленнаго точно такимъ же манеромъ, но обливать уже не кипяткомъ, а уже остывшимъ.

2536) **Капуста пареная.** Капуста, приготовленная такимъ образомъ, очень скоро поспѣваетъ, но она не очень прочна и потому нужно употреблять ее прежде другихъ. Выбравъ хорошіе крѣпкіе кочны, очистить ихъ отъ зеленоватыхъ листьевъ и какъ только вынутъ изъ печи ржаные хлѣбы, тотчасъ подослать въ печку солому (печь должна быть не очень горяча, чтобы солома не загорѣлась), положить на солому кочны одинъ возлѣ другаго, закрыть печку и оставить капусту прѣть; когда она сдѣлается мягкою, вынувъ кочны, остудить и складывать въ кадки, густо пересыпая каждый рядъ рубленною капустою; тогда поставить капусту въ погребъ и дать ей постепенно закиснуть; когда рубленая капуста будетъ кисла, тогда и кочаны готовы; капуста имѣетъ въ этомъ видѣ свой особенный вкусъ, который нѣкоторымъ и не нравится, но главное ея достоинство въ томъ, что она скоро поспѣваетъ.

2537) **Капуста шинкованная съ виномъ.** Отмѣривъ 3 ведра шинкованной капусты, сложить ее въ кадку и посоливъ какъ обыкновенно см. № 2529, уколотить хорошенько деревянною колотушкою; тогда на эту пропорцію капусты взять одну бутылку бѣлаго столоваго вина, все равно какого, только изъ сладкихъ винъ и конечно самаго дешеваго; облить имъ всю капусту, стараясь чтобъ на всю ровно попало; для этого лучше всего обливать изъ небольшой лейки; потомъ оставить капусту закисать обыкновеннымъ порядкомъ въ погребѣ. Такимъ образомъ приготовленная капуста необыкновенно вкусна.

2538) **Капуста шинкованная съ яблоками.** Нашинковать капусту какъ можно мельче; укладывая ее въ кадку солить см. № 2529 и на каждый слой капусты напр. въ три вершка толщиною положить рядъ яблокъ кислыхъ или сладкихъ, все равно, лишь бы не дурнаго вкуса, поставить въ погребъ. Яблоки въ капустѣ сохраняются очень долго, такъ что капусту эту начинаютъ ѣсть съ Великаго поста.

2539) **Капуста шинкованная сладкая.** Нашинковавъ капусту обыкновеннымъ образомъ, уложить ее рядами, каждый рядъ вершка въ два, солить очень немного и перекладывать ломтиками нарѣзанныхъ яблокъ, грушами, сливами, даже абрикосами и персиками; послѣдній слой капусты долженъ быть потолще, поставить кадку въ погребъ, дать капустѣ закиснуть; когда капуста издастъ изъ себя сокъ, слить разсолъ и на каждые 4 бутылки разсола положить 1 фун. сахара, вскипятить, остудить и облить капусту. Если разсолу окажется мало, прибавить немного воды. Такая капуста необыкновенно вкусна, но не прочна, и потому ее нельзя заготовлять въ большомъ количествѣ.

2540) **Капуста шинкованная розовая.** Нашинковать капусту и складывая ее въ кадку обливать водою съ солью или безъ соли и перекладывать кружками нарѣзанною темно-красною свеклою, сверху покрыть капусту также свеклою. Отъ свеклы капуста приметъ розовый цвѣтъ и даже нѣкоторую пріятную сладость; свекла должна быть вареная или лучше печеная.

2541) **Капуста маринованная.** Капусту мелко нашинковать, посолить, дать стечь разсольной водѣ, положить капусту въ банку, облить слѣд. уксусомъ. На 10 головъ нашинкованной капусты взять 3 стак. уксуса, 12 стак. воды, 1 фунтъ сахара, не кипятя облить капусту.

2542) **Способъ имѣть зимою свѣжій цикорный салатъ.** Осенью, когда вынимаютъ изъ земли огородный цикорій, нужно выбрать самые лучшіе, толстые коренья, сложить ихъ въ овощной подвалъ, и за три недѣли до того времени когда нуженъ будетъ салатъ, посадить ихъ въ ящикъ, наполненный хорошею землею, поставить въ темное мѣсто, поливать на столько, чтобы земля была сыра; отъ темноты салатъ будетъ чуть желтоватый, а при свѣтѣ онъ будетъ зеленый. Если нѣтъ удобнаго темнаго мѣста, то можно ящики накрыть другими ящиками; если держать въ теплой комнатѣ, то салатъ поспѣетъ скорѣе.

В) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЗЕЛЕНАГО ГОРОХА.

2543) **Какъ сохранять горохъ свѣжимъ на зиму.** Собрать молодаго сахарнаго гороха съ большими продолговатыми зернами (этотъ сортъ называется «Marrow»), вылущить, посолить. (На 1 гарнецъ гороха берется соли 1/2 стакана). На другой день слить сокъ, а горохъ всыпать въ сухія портерныя, крѣпкія бутылки,

тотчасъ закупорить, вставить въ котелъ съ холодною водою, обвернувъ бутылки сѣномъ; варить часа $1^1/_2$ не болѣе; когда вода остынетъ совершенно, вынуть бутылки, засмолить, закопать въ сухой песокъ; передъ употребленіемъ этотъ горохъ надобно мочить въ водѣ часа 2, положить въ него сахаръ и варить. Такъ приготовленный горохъ почти нисколько не отличается вкусомъ отъ свѣжаго.

2544) Другимъ манеромъ. Вылущить молодой, зеленый, сахарный горохъ, всыпать въ кастрюлю, хорошо вылуженную. На 1 бутылку гороха взять полную столовую ложку мелкаго сахара, размѣшать и, не доливая воды, варить часто мѣшая, чтобы не пригорѣло; когда сокъ, который покажется съ самаго начала, немного выкипитъ, отставить кастрюлю, не переставая мѣшать; когда уже остынетъ горохъ, разсыпать его на рѣшето и сушить въ самой лѣтней печи; повторить это нѣсколько разъ, пока высохнетъ совершенно.

Вмѣсто сахара можно брать соли: на $1^1/_2$ гарнца гороха $^3/_4$ стак. соли. Этотъ способъ почти лучше перваго, но сушить лучше его не въ печи, а на открытомъ воздухѣ.

2545) Третьимъ манеромъ. Влить въ кастрюлю 1 гарнецъ, т. е. 4 бутылки воды, всыпать въ нее $1^1/_2$ стак. соли (или на одинъ гарнецъ воды взять $1^1/_2$ золотника селитры и 1 полную столовую ложку соли), вскипятить, всыпать зеленый молодой сахарный, вылущенный горохъ, разъ хорошенько вскипятить, откинуть на рѣшето, разсыпать на скатерть, когда обсохнетъ, сложить опять на рѣшето, осыпать 1—2 столовыми ложками сахара, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ; повторить это, если надобно будетъ, другой и третій разъ, пока горохъ не высохнетъ. Употребляя его въ кушанье, надобно всегда мочить его сперва въ холодной водѣ, потомъ варить, всыпавъ немного сахара.

2546) Горохъ въ стручкахъ соленый. Молодые стручки сахарнаго гороха солить такъ, какъ спаржу № 2619 и употреблять къ мяснымъ кушаньямъ, какъ-то: для огарнированія разварной говядины или соуса, къ котлетамъ, приготовивъ изъ него соусъ, какъ изъ свѣжихъ стручковъ № 370.

2547) Горохъ въ стручкахъ маринованный. Очистить отъ жилокъ молодые стручки сахарнаго гороха, т. е. такіе, въ которыхъ едва начинаютъ показываться зерна, вскипятить ихъ въ соленой водѣ съ селитрою и квасцами. (На $2^1/_2$ ф., т. е. на 5 стак. воды, берется соли 2 стак., $^1/_8$ лота селитры и 10 гранъ квасцовъ). Слить воду, сложить стручки въ банку, залить вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ; черезъ 2—3 недѣли залить свѣжимъ уксусомъ, вскипяченымъ со спеціями и 2—3 кусками сахара. См. № 2235.

2548) Горохъ сушеный въ стручкахъ. Молоденькіе стручки сахарнаго гороха очистить отъ жилокъ, опустить въ кипятокъ соленой воды, тотчасъ откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, разложить на полотно, когда обсохнутъ, сложить на рѣшето и ставить нѣсколько разъ въ теплую печь, чтобы высохли.

2549) Приготовленіе сушонаго зеленаго горошка. На ведро воды положить чайную ложку сливочнаго масла и 1 фунтъ соли, вскипятить и во время сильнаго кипѣнія всыпать вылущеный не совсѣмъ зрѣлый еще горохъ, сколько его взойдетъ; оставить на огнѣ въ продолженіи 2-хъ минутъ, затѣмъ откинуть горохъ на нѣсколько рѣшетъ; когда вода стечетъ, разложить горохъ на простыни, прикрыть сверху ею же, оставить часовъ на 12. Потомъ опять разсыпать на рѣшето, поставить въ печь, въ самый легкій духъ, чтобы не покраснѣлъ, а только высохъ. Сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Чѣмъ горохъ менѣе зрѣлъ и мелокъ, тѣмъ онъ будетъ лучше. Для этого можно употреблять и самый простой, полевой горохъ.

Г) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЛУКА.

2550) Лукъ сохранять на зиму. Собравъ лукъ, нанизать его по сотнѣ или по полсотнѣ на тоненькую веревочку, повѣсить на стѣну, въ сухой теплой кладовой или въ избѣ.

2551) Лукъ-шарлотъ маринованный. Очистить его отъ кожицы, посолить на 24 часа, вытереть до суха. Вскипятить крѣпкій уксусъ съ англійскимъ и простымъ перцомъ и гвоздикою, положить въ него шарлотъ, сварить до мягкости. Остудить, переложить вмѣстѣ съ уксусомъ въ банку, обвязать пузыремъ, поставить въ холодное мѣсто.

Д) ЗАПАСЫ ИЗЪ ГРИБОВЪ.

2552) Рыжики жареные. Молоденькіе, до-суха вытертые рыжики жарить въ большомъ количествѣ масла, но чтобы не пережарить и не высушить ихъ, остудить, сложить въ банки такъ, какъ растутъ, т. е. шляпками вверхъ, и залить тѣмъ же самымъ, едва теплымъ масломъ на 3 или 4 пальца выше грибовъ. Обвязать пузыремъ, держать въ сухомъ и холодномъ мѣстѣ. Употребляя зимою, поджарить ихъ опять слегка.

2553) Масло изъ рыжиковъ. Очищенные и до-суха вытертые рыжики высушить въ печи, если надобно 2—3 раза. Истолочь въ порошокъ и растереть его съ самымъ свѣжимъ соленымъ масломъ, всыпая порошка столько, сколько приметъ въ себя масло. Держать въ маленькихъ банкахъ, которыя обвязать пузыремъ и поставить на ледъ. Употреблять къ соусамъ.

2554) Рыжики соленые. Только что собранные рыжики не мыть, но чисто вытереть, сложить ихъ въ ведерко такъ, какъ ростутъ, шляпками вверхъ; каждый рядъ пересыпать солью, накрыть кружкомъ, положить на него камень; когда опадутъ рыжики, доложить свѣжихъ.

Въ другихъ ведеркахъ соленые рыжики можно пересыпать рубленою луковицею и перцомъ, что придастъ имъ вкусъ, но рыжики не будутъ уже такъ красны, а цвѣта темнаго. На 1 ведро рыжиковъ берется $1^1/_2$ стак. соли.

2555) Рыжики маринованные. На $1^1/_2$ стак. соли взять $^1/_8$ лота, т. е. $^1/_2$ драхмы селитры и 10 гранъ квасцовъ, развести $2^1/_2$ фун. уксуса, вскипятить въ хорошо вылуженной кастрюлѣ и въ этотъ кипятокъ опускать сухо вытертые молодые рыжики; когда разъ вскипятъ, перелить ихъ въ фаянсовое глубокое блюдо; когда остынутъ сложить въ банку шляпками вверхъ и залить тѣмъ же уксусомъ, въ которомъ варились. Черезъ двѣ недѣли слить, а залить, свѣжимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ корицею, гвоздикою, простымъ и англійскимъ перцомъ.

2556) Рыжики маринованные другимъ манеромъ. $1^1/_2$ стак. соли, $^1/_2$ драхмы селитры, 10 гранъ квасцовъ развести $2^1/_2$ фун. воды, т. е. 5 стак., вскипятить, снять накипь, опустить въ кипятокъ до-суха вытертые рыжики, разъ вскипятить; откинуть на рѣшето; когда обсохнутъ, сложить въ банку и залить горячимъ уксусомъ, вскипяченымъ съ сухимъ эстрагономъ, гвоздикою, корицею, простымъ и англійскимъ перцомъ.

2557) Рыжики маринованные третьимъ манеромъ. Вытертые и очищенные рыжики сложить въ банку шляпками вверхъ и залить горячимъ уксусомъ, вскипяченымъ съ корицею, гвоздикою, лавровымъ листомъ, простымъ и англійскимъ перцомъ, а даже и съ турецкимъ, и съ сухимъ эстрагономъ.

2558) Порошокъ изъ рыжиковъ. Очищенные и вытертые до-суха рыжики сложить на противень покрытый соломою, вставить въ печь послѣ хлѣбовъ, чтобы высохли, повторить это, если надобно, два-три раза, потомъ истолочь ихъ, всыпать въ бутылки, закупорить и держать въ тепломъ мѣстѣ. Употребляется для суповъ и соусовъ; только вскипятивъ, надобно всегда этотъ бульонъ процѣживать.

2559) Рыжики маринованные въ бутылкахъ. Отобрать такіе мелкіе рыжики, которые бы прошли въ горлышко бутылки; не мывъ ихъ отварить въ уксусѣ съ солью и на бутылку рыжиковъ положить чайную ложку сахара; остудить, переложить рыжики въ бутылку, залить тѣмъ же уксусомъ.

2560) Рыжики другимъ манеромъ съ эстрагономъ. Приготовить точно также № 2559, съ тою только разницею, что въ уксусъ прибавить корицы, гвоздики и эстрагона, (1/2 вершка корицы, 5 зеренъ гвоздики, 5 шт. лавр. листа и вѣточку эстрагона).

2561) Рыжики третьимъ манеромъ. Складывать самые маленькіе рыжики въ бутылки, а средніе въ банки, пересыпая укропомъ и солью (на бутылку ложки 2 соли). Первые дни рыжики будутъ опадать, ихъ надо добавлять свѣжими, прибавляя на бутылку еще по ложкѣ соли. Сложенные въ бутылки закупорить, засмолить, а сложенные въ банки накрыть капустнымъ листомъ, который перемывать отъ времени до времени, и не накладывая на рыжики листа завязать банку пузыремъ.

2562) Рыжики или боровики соленые. Очищенные рыжики или боровики обварить кипяткомъ, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ и они обсохнутъ, класть рядами шляпками вверхъ. Каждый рядъ посыпать солью, немного простымъ и англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и луковицею. Когда ведерко наполнится, закрыть чистою тряпочкою, сверху кружкомъ и камнемъ; зимою нѣсколько разъ перемыть эту тряпочку и кружокъ.

2563) Сушеные боровики. Выбрать свѣжіе, крѣпкіе боровики, обрѣзать верхнюю кожицу, нарѣзать ихъ продолговатыми тонкими кусочками и высушить на солнце, разложивъ ихъ на скатерть или бумагу, или высушить въ печи; сложить въ банку. Взявъ для употребленія, мочить 12 часовъ въ молокѣ или водѣ; когда размокнутъ, варить ихъ въ той самой водѣ, потомъ тушить ихъ со сметаною или масломъ, посыпать зеленью, подавать.

2564) Сушеные боровики другимъ манеромъ. Собравъ боровики очистить ихъ, отдѣлить шляпки отъ корешковъ, напизать и тѣ и другіе отдѣльно на тоненькую веревочку, но не очень туго; ставить ихъ нѣсколько разъ въ печь, чтобы высохли; или высушить ихъ, развѣсивъ на солнце. Такіе грибы кладутся для вкуса въ борщь, во щи изъ щавеля и проч.; дѣлается изъ нихъ фаршъ для ушковъ, соусъ № 220 и т. д.

Подаютъ ихъ также къ водкѣ или къ жаркому вмѣсто салата въ постные дни, приготовивъ ихъ слѣдующимъ образомъ: выбрать хорошенькія шляпки, перемыть ихъ въ теплой водѣ; сварить ихъ до мягкости въ соленой водѣ; за полчаса передъ отпускомъ сложить грибы въ салатникъ, облить уксусомъ, а кто любитъ, и прованскимъ масломъ.

2565) Какъ сохранять свѣжіе грибы въ маслѣ. Молодые здоровые боровики очистить, отрѣзать корешки, вытереть до суха полотенцемъ, поджарить въ маслѣ (масла класть столько, чтобы покрыло грибы), поджарить грибы до половины готовности, выложить ихъ на блюдо; въ это же самое масло положить свѣжіе и т. д., пока всѣ грибы не пережарятся. Когда остынутъ, сложить въ небольшія стеклянныя или каменныя банки, шляпками вверхъ, и заливать каждый рядъ растопленнымъ и едва теплымъ масломъ. Залить масломъ до самаго верха, черезъ нѣсколько часовъ обвязать пузыремъ и поставить въ холодное мѣсто. Подавая на столъ, поджарить ихъ до готовности въ томъ же самомъ маслѣ, подлить самой свѣжей сметаны, посыпать простымъ перцомъ и зеленью.

2566) Какъ сохранить боровики свѣжими въ сметанѣ. Очистить молодые крѣпкіе боровики, сложить въ кастрюлю, залить самою свѣжею сметаною и посоливъ тушить, пока сметана не обратится въ масло. Когда остынетъ, сложить въ банку. Подавая на столъ, поджарить грибы слегка, прибавивъ ложку свѣжей сметаны, посыпать простымъ перцомъ и зеленью.

2567) Бѣлые грибы или боровики маринованные. Очищенные и вымытые молодые боровики опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить раза 2—3, откинуть на рѣшето, когда обсохнутъ, сложить въ банку, залить остывшимъ крѣпкимъ уксусомъ № 2235, вскипяченнымъ съ солью, съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ, завязать; черезъ нѣсколько времени, если уксусъ сдѣлается мутнымъ, слить его, а залить такимъ же точно свѣжимъ.

2568) Бѣлые грибы маринованные другимъ манеромъ. Вскипятить уксусъ съ солью, съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ, положить въ него отваренные уже въ водѣ грибы, дать вскипѣть еще два раза; когда остынутъ, класть въ стеклянные банки и, чтобы не портились, заливать сверху растопленнымъ масломъ).

2569) Бѣлые грибы маринованные 3-мъ манеромъ. Вскипятить уксусъ съ небольшимъ количествомъ соли, опустить въ него молодые очищенные боровики; когда хорошо вскипятъ, тотчасъ же перелить ихъ вмѣстѣ съ уксусомъ въ каменную или глиняную посуду, дать имъ постоять такъ цѣлыя сутки, потомъ перемыть ихъ хорошенько въ этомъ же самомъ уксусѣ, откинуть на рѣшето и складывать въ банки какъ растутъ, залить свѣжимъ остывшимъ крѣпкимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ и немного соли. Залить сверху прованскимъ или растопленнымъ русскимъ масломъ, завязать пузыремъ, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

2570) Порошокъ изъ бѣлыхъ грибовъ. Перемытые и вычищенные грибы, очищенные отъ верхней кожицы, разрѣзать на небольшіе кусочки, сложить на желѣзный листъ покрытый соломою, и вставить въ печь послѣ хлѣбовъ; повторить это, если надо будетъ, нѣсколько разъ; когда высохнутъ совершенно истолочь въ порошокъ, просѣять сквозь частое сито, всыпать въ бутылку, крѣпко закупорить. Класть этотъ порошокъ для вкуса въ бульонъ и соусъ и, вскипятивъ, всегда процѣживать.

2571) Бѣлые грибы соленые. Ихъ заготовить можно весною на цѣлое лѣто, а осенью на всю зиму. Молодые боровики опустить въ кипятокъ; когда разъ или два вскипятъ, откинуть ихъ на рѣшето и переливать холодною водою, пока не остынутъ; тогда дать имъ обсохнуть на тѣхъ же самыхъ рѣшетахъ, переворачивая ихъ на всѣ стороны. Потомъ сложить въ банки шляпками вверхъ и пересыпать каждый рядъ солью, накрыть сухимъ кружкомъ, положить наверхъ камень. Черезъ нѣсколько дней, если банка будетъ неполною, прибавить свѣжихъ грибовъ, залить растопленнымъ и едва теплымъ воловьимъ жиромъ или масломъ, а лучше всего обвязать пузыремъ и держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Передъ употребленіемъ намочить ихъ на одинъ часъ въ холодную воду, а если давно посолены, то мочить можно хотя и цѣлыя сутки, потомъ перемыть ихъ въ нѣсколькихъ водахъ. Такъ приготовленные грибы вкусомъ почти не будутъ отличаться отъ свѣжихъ, а въ осо-

бенности, если будутъ сварены въ бульонѣ съ порошкомъ изъ бѣлыхъ грибовъ № 2570. На ведро бѣлыхъ грибовъ берется 1½ стак. соли.

2572) **Бѣлые грибы соленые другимъ манеромъ.** Взять свѣжіе боровики собранные осенью, сложить ихъ въ горшокъ, посолить, дать постоять имъ цѣлыя сутки, часто ихъ мѣшая. Черезъ сутки слить съ нихъ сокъ въ кастрюлю, процѣживая сквозь сито, подогрѣть этотъ сокъ на плитѣ такъ, чтобы былъ едва теплымъ, залить имъ грибы. На другой день опять слить, подогрѣть болѣе, чѣмъ первый разъ, и опять залить грибы. На третій день слитый сокъ опять подогрѣть такъ, чтобы былъ довольно горячимъ, залить имъ грибы и оставить ихъ такъ на три дня. Потомъ вскипятить грибы вмѣстѣ съ сокомъ. Когда остынутъ, сложить въ банку, горшокъ или дубовое ведерко, шляпками вверхъ, залить тѣмъ же разсоломъ, а сверху растопленнымъ, но едва теплымъ жиромъ, обвязать пузыремъ. Взявъ ихъ зимою для употребленія, помочить ихъ сперва на нѣсколько часовъ въ холодную воду, а послѣ поставить на плиту и подогрѣвать съ ними слегка воду, перемѣняя ее нѣсколько разъ, пока не выйдетъ изъ нихъ вся соль.

2574) **Шампиньоны соленые.** Очистить шампиньоны отъ верхней кожицы; большія штуки разрѣзать на нѣсколько частей и солить ихъ, какъ и всѣ прочіе грибы, пересыпая каждый рядъ солью, бѣлымъ рубленнымъ лукомъ и перцемъ; наполнить непремѣнно всю банку, накрыть грибы кружкомъ, обвязать пузыремъ и держать въ холодномъ мѣстѣ.

Если бы нашлось въ нихъ слишкомъ много соку, можно его слить, употребить въ какой-нибудь соусъ, но соку въ банкѣ всегда должно оставаться на два пальца выше грибовъ. Сверху кружка можно еще залить прованскимъ масломъ.

На 1 ведро шампиньоновъ берется 2 стак. соли. Передъ употребленіемъ вымочить какъ сказано № 2572.

2575) **Соя изъ шампиньоновъ.** 20 большихъ шампиньоновъ посолить, оставить ихъ такъ на 24 часа, растереть ихъ потомъ ложкою, процѣдить, вскипятить, снять пѣну, разлить въ бутылки; изъ 20 шампиньоновъ должно выйти отъ 1½ до 2 бутылокъ сои.

Соя изъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ. Вымыть грибы, сварить въ небольшомъ количествѣ воды; когда грибы сварятся употребить ихъ въ кушанье, а бульонъ выварить, слить въ бутылки, употреблять для вкуса въ кушанья, вливать по немногу и можно всыпать въ него перецъ каёнъ.

2576) **Грузди.** Вымыть грузди, мочить 2 дня въ холодной водѣ, каждый день перемѣняя воду, потомъ складывать ихъ рядами въ деревянную посуду несмоленаго дерева пересыпая солью.

Употребляются къ жаркому. Можно пересыпать ихъ рубленымъ бѣлымъ лукомъ. На ведро груздей берется 1½ стак. соли. Передъ употребленіемъ вымочить. См. № 2572.

2577) **Грузди.** Отобрать мелкихъ груздей, не мочить ихъ, но только перемыть, дать имъ обсохнуть на рѣшетахъ, укладывать въ большія банки пересыпая укропомъ, а каждые два ряда груздей посыпать слегка солью, не класть гнета, а засыпать сверху порядочно солью, прикрыть капустнымъ листомъ. Передъ употребленіемъ вымочить см. № 2572.

2578) **Порошокъ изъ шампиньоновъ.** Сушить шампиньоны точно такъ, какъ и боровики № 2563, но шампиньоны надобно мельче нарѣзать и срѣзывать лѣвую сторону шляпокъ, чтобы порошокъ не былъ горекъ.

2579) **Шампиньоны маринованные.** Очистить, обтереть, вскипятить въ соленой водѣ, откинуть на сито; когда остынутъ, сложить въ банку, пересыпая гвоздикою, простымъ и англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и солью, залить крѣпкимъ вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ; залить сверху прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ, поставить въ холодное мѣсто.

2580) **Трюфели.** Выбрать свѣжіе здоровые трюфели, вымыть, очистить щеткою, снять осторожно сверху кожицу или лупину, варить ¼ часа въ бѣломъ виноградномъ винѣ, откинуть на сито, дать стечь вину; когда остынутъ сложить въ банки съ узкими горлышками, залить прованскимъ масломъ, закупорить, засмолить, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

Или очистивъ трюфели, нарѣзать ихъ кусками, пересыпать круто солью, оставить такъ на двѣ недѣли; затѣмъ слить этотъ сокъ, положить въ него сухихъ бѣлыхъ грибовъ, которые, сваривъ, остудить, залить этимъ сокомъ трюфели, сложенные въ банку, можно залить сверху растопленнымъ саломъ или прованск. масломъ, обвязать пузыремъ.

2581) **Маринованные трюфели.** Перемывъ трюфели такъ, чтобы на нихъ не осталось земли, сложить въ муравленный горшокъ, пересыпать ихъ немного солью, въ такой пропорціи какъ солятъ кушанья; тогда взять по ровной части краснаго винаго уксусу и краснаго вина медока, смѣшать и облить этимъ составомъ трюфели такъ, чтобы они были совершенно покрыты, затѣмъ обвязать горшокъ ветошкою, обмазать тѣстомъ и 3 дня сряду ставить его въ печь послѣ хлѣбовъ, вынимая каждый разъ часовъ въ пять вечера; послѣ 4 дней снять ветошку, долить воды столько, чтобы всѣ трюфели покрыло; потомъ трюфели выложить на сито, а всю жидкость влить въ кастрюльку; если окажется мало соли, то прибавить его по вкусу, а также и немного спецій, кто любитъ ихъ, вскипятить раза два и сложивъ трюфели въ миску, облить ихъ горячею жидкостью; когда остынутъ разложить въ банки съ широкими горлышками, наблюдая, чтобы трюфели были совершенно покрыты жидкостью, закупорить, засмолить, уложить банки бокомъ, чтобы пробки внутри касались поверхности жидкости, сохранять въ холодномъ, но сухомъ погребѣ. Такъ приготовленные трюфели кладутся въ красные соуса и въ паштеты.

2582) **Разведеніе шампиньоновъ.** Выкопать канаву глубиною въ ¾ аршина и какой угодно ширины, наполнить ее ровно съ краями конскимъ удобреніемъ, на верхъ же насыпать ½ арш. чернозема, разровнять его хорошенько; потомъ взять шампиньоновъ съ корнями и землей, изрубить ихъ крупно, посѣять на этой грядѣ, засыпать землею въ 3 пальца толщины. Черезъ три недѣли, на поверхности этой гряды, земля начнетъ подниматься маленькими кучками, это признакъ, что шампиньоны ростутъ; заведя ихъ такимъ образомъ они не скоро выведутся, особенно если собирая ихъ, каждый разъ будутъ сѣять опять на гряду корешки разрубленные, какъ первый разъ, прикрывая ихъ сверху землею.

Е) ЗАПАСЫ ИЗЪ ОГУРЦОВЪ.

2583) **Огурцы соленые.** Чтобы огурцы были полные, а не пустые, собравъ ихъ, надобно тотчасъ же солить ихъ или по крайней мѣрѣ на другой день; а чтобы нисколько не лежали сухими, лучше всего, собравъ опустить ихъ тотчасъ же въ холодную воду со льдомъ.

Дно небольшаго боченка выстлать листьями дубовыми, вишневыми, смородинными, укропомъ, листьями и струганными кореньями хрѣна (если не кладется чеснокъ, который разрѣзывается на четыре части). Потомъ ставить огурцы на дно

стоймя одинъ подлѣ другаго, каждый такой рядъ огурцовъ пересыпать горстью каждой вышепоименованной зелени. Наполнивъ такимъ образомъ боченокъ, накрыть его тотчасъ дномъ, въ которомъ должны быть просверлены 2 небольшія отверстія, черезъ одно изъ нихъ долженъ выходить воздухъ, въ другое же вставить воронку и влить соленую воду, а именно: на 2½ ведра, т. е. на 10 гарнцевъ воды рѣчной или колодезной, взять 6 стак. соли и 1 ложку селитры, размѣшать и сырою залить огурцы, тотчасъ закупорить и засмолить. Эти огурцы хорошо перекладывать маленькими арбузами, которые въ такомъ изобиліи въ южныхъ губерніяхъ Россіи.

2584) Другой способъ соленія слѣдующій: на мѣрку, т. е. на 2 ведра огурцовъ взять 1 ведро воды и отъ 1 до 1¼ фун. соли, вскипятить, остудить, залить огурцы. Когда боченокъ будетъ полонъ, забить оба отверстія втулками, засмолить кругомъ боченокъ и затопить въ воду, привязавъ его ко вбитымъ кольямъ, или держать въ подвалахъ на деревянныхъ подставкахъ, а не на землѣ, и чаще отирать съ боченковъ плесень. А лучше всего боченки съ огурцами закапывать въ подвалъ въ землю; или въ ледникѣ во льду вырыть ямы, вставить кадки или боченки, на другой день собрать огурцы, перемыть ихъ, сложить въ эти кадки, пересыпая зеленью, пусть такъ постоятъ два дня; на третій день залить приготовленнымъ разсоломъ, какъ сказано выше, закупорить и т. д.

Надобно смотрѣть, чтобы посуда, въ которой солятъ огурцы, была хорошо вымыта и выпарена чистою водою, укропомъ, чеборомъ и другими душистыми травами и огуречныя кадки или боченки не занимать ничѣмъ другимъ, въ особенности не наливать въ нихъ щелока. Замѣчаютъ, что огурцы, которые солятъ на послѣдней четверти, бываютъ пустые, а чтобы огурцы были полные и крѣпкіе, надобно начать солить ихъ 5—6 дней по новолуніи и кончить соленіе до новолунія.

2585) **Огурцы соленые третьимъ манеромъ.** Только что собранные свѣжіе огурцы обварить кипяткомъ и укладывать въ боченки или кадушки, пересыпая укропомъ, смородиннымъ листомъ и корневымъ хрѣномъ. Потомъ вскипятить воду съ солью (на 1 ведро воды — 1 или 1¼ фун. соли, можно прибавить бѣлаго кваса), залить огурцы, тотчасъ засмолить, какъ сказано въ № 2583.

2586) **Соленые огурцы очень зеленые.** 2½ ведра, т. е. 10 гарнцевъ воды, 1½ ложки квасцевъ, 6 стак. соли, двѣ бутылки водки вскипятить и горячимъ залить только что собранные, перемытые, въ боченокъ сложенные огурцы, переложенные листьями дубовыми, черной смородины, вишневыми и укропомъ. Далѣе поступать во всемъ, какъ сказано «соленые огурцы» № 2583.

2587) **Какъ сохранять огурцы свѣжими до глубокой осени.** Очистить огурцы, нарѣзать ломтиками, сложить въ банку, залить остывшимъ уже, вскипяченымъ, не слишкомъ крѣпкимъ уксусомъ. Если бы показалась плѣсень, слить уксусъ, залить такимъ же свѣжимъ; каждый разъ сверху заливать прованскимъ масломъ. Подавая на столъ къ жаркому, очистить огурцы, приправить какъ обыкновенно съ солью, сахаромъ, прованскимъ масломъ, свѣжимъ уксусомъ и перцемъ.

2588) **Огурцы маринованные съ горчицею, хрѣномъ и проч.** Зеленые свѣжіе огурцы очистить, разрѣзать вдоль на 4 или болѣе частей, вымыть ихъ, вытереть осторожно салфеткою, сложить въ муравленный горшокъ; вскипятить столько уксуса, чтобы могъ покрыть огурцы, и горячимъ заливъ ихъ, дать постоять два дня. Потомъ слить уксусъ, вскипятить его и горячимъ опять залить огурцы; повторить это еще разъ спустя два дня. Взять немного бѣлаго и чернаго перца, столько же гвоздики, немного болѣе англійскаго перца, истолочь все это не очень мелко, немного хрѣна, 2 луковицы и 1 или 2 головки чеснока мелко изрубить, прибавить 4 лота черной горчицы, смѣшать все это, обвалять въ этой смѣси вынутые изъ уксуса

огурцы, сложить ихъ въ банку, пересыпать вышеупомянутымъ хрѣномъ, луковицею и чеснокомъ, залить крѣпкимъ, только что вскипяченымъ уксусомъ; когда остынетъ, обвязать пузыремъ, держать въ холодномъ мѣстѣ.

2589) **Корнишоны.** На 3 бутылки уксуса взять около 1½ стакана соли и 10 гранъ квасцовъ, вскипятить, онустить въ него молодые вытертые огурчики, разъ вскипятить, перелить въ банку. Черезъ двѣ-три недѣли выложить ихъ на рѣшето; когда уксусъ стечетъ, сложить въ банку и залить свѣжимъ холоднымъ, крѣпкимъ уксусомъ, вскипяченымъ съ простымъ и англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ. Сверху залить прованскимъ масломъ, обвязать пузыремъ.

2590) **Корнишоны другимъ манеромъ.** Маленькіе огурчики перетереть, опустить въ кипятокъ соленой воды (воды отъ 10 до 12 стак., т. е. 5 — 6 фун., соли 3 стакана, 1 драхму селитры, т. е. 1 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 ключемъ; когда позеленѣютъ, перелить все въ банку, и когда остынутъ, завязать пузыремъ. Черезъ нѣсколько времени, еслибы уксусъ сдѣлался водянистымъ, слить его, а залить свѣжимъ, также вскипяченнымъ со спеціями.

2591) **Огурцы соленые очень прочные.** Приготовить самый крѣпкій дубовый боченокъ, а за неимѣніемъ его и дубовую кадку, выпарить ее хорошенько и всю внутренность натереть душистыми травами, какъ-то листомъ черной смородины, маіораномъ, чебромъ и пр., на дно положить толстый слой листу черной смородины и укропу; передъ тѣмъ какъ солить, нужно продержать огурцы 12 часовъ въ водѣ со льдомъ; и чтобы ледъ не растаялъ держать кадку съ огурцами на льду, укладывать ихъ въ кадку плотно ставя одинъ огурецъ подлѣ другаго; смѣшавъ всѣ вышепоименованныя душистыя травы пересыпать ими каждый рядъ огурцовъ.

2592) **Огурцы соленые очень прочные.** Приготовить огурцы, какъ сказано № 2583, врубивъ кадку въ ледъ, залить ихъ слѣдующимъ образомъ: на каждое ведро воды положить 1½ фун. соли и 1 бутылку ренскаго уксуса, вскипятить и кипяткомъ налить на огурцы такъ, чтобы разсолъ покрылъ ихъ; черезъ три дня долить такого же разсола.—Если неудобно заливать огурцы на льду, то вынуть боченокъ на это время изъ льда и потомъ тотчасъ опять вставить его туда.

2593) **Соленые огурцы другимъ манеромъ.** Взять самаго чистаго рѣчнаго песку, высушить его, просѣять сквозь чистое рѣшето, потомъ насыпать слой этого песку толщиною въ ладонь на дно, насыпать на него слой листа черной смородины, укропа, хрѣна нарѣзаннаго кусочками, потомъ положить огурцы рядомъ, накрыть ихъ такимъ же слоемъ листа, укропа и хрѣна и опять засыпать слоемъ песку и такъ продолжать, пока боченокъ не будетъ полонъ; послѣдній слой надъ огурцами долженъ быть изъ смороднинаго листа, а самый верхній изъ песку. Разсолъ для огурцовъ приготовить слѣдующимъ образомъ: На ведро воды 1¼ фун. соли, вскипятить, остудить, налить на огурцы такъ, чтобы разсолъ покрылъ ихъ совершенно; когда разсола убудетъ, надо долить. Для всякаго рода соленья огурцы должны предварительно пролежать 12 — 15 часовъ въ водѣ со льдомъ.

2594) **Огурцы соленые четвертымъ манеромъ.** Набрать свѣжихъ твердыхъ огурцовъ, уложить въ кадочку, пересыпая сильно солью. Наполнивъ кадочку такимъ образомъ, положить на нихъ небольшой гнетъ, а сверху небольшой камень. Огурцы отъ этого способа соленія очень сморщатся; передъ тѣмъ какъ подавать, за сутки,

надрѣзать съ обоихъ концовъ, опустить въ очень холодную воду, которую перемѣнить нѣсколько разъ.

2595) **Нѣжинскіе огурцы.** Взять боченокъ величиною въ 1½ ведра, съ одной стороны вынуть дно, на другое положить 3 большихъ корня съ зеленью селлерея, 3 большихъ корня съ зеленью петрушки; 3 вѣтки эстрагона; корни можно разрѣзать и уложить хорошенько, тогда половину боченка наложить перемытыми и вытертыми маленькими огурчиками, а на огурцы опять столько же зелени и между зеленью 3 стручка турецкаго перца, которые завернуть въ зелень, чтобы не касались огурцовъ, потомъ остальную половину боченка доложить огурцами, накрыть опять такимъ же количествомъ зелени, а на самый верхъ опять три стручка турецкаго перца; затѣмъ взять ведро хорошаго уксуса, положить въ него 1 стак. соли, вскипятить и холоднымъ залить огурцы; когда разсолъ впитается въ огурцы, долить такимъ же; закупорить, засмолить; держать въ холодномъ мѣстѣ, но не на льду.

2596) **Нѣжинскіе огурцы другимъ манеромъ.** Уложить въ боченокъ какъ обыкновенно твердые, неперезрѣлые огурцы, пролежавшіе въ водѣ со льдомъ, перекладывая каждый рядъ черною смородиною, чебромъ, маіораномъ, кусочками хрѣна, кореньями и зеленью селлерея и петрушки, сверху покрыть тою же зеленью, залить слѣдующимъ образомъ: На каждое ведро воды положить 1½ фунта соли, столовую ложку квасцовъ, 1 бутылку хорошаго уксуса, вскипятить и кипяткомъ налить на самые холодные огурцы такъ, чтобы огурцы были совсѣмъ покрыты; боченокъ врубить въ ледъ и черезъ три дня добавить разсола; тогда заколотить, держать во льду до морозовъ.

2597) **Маленькіе огурчики въ уксусѣ.** Маленькіе огурчики перемыть, сложить въ муравленный горшокъ; взять ведро воды, положить въ него 1½ фунта соли, вскипятить нѣсколько разъ и кипяткомъ налить на огурчики, которые тотчасъ поставить на сутки, на ледъ. Потомъ взять хорошаго ренскаго уксуса сколько нужно, чтобы покрыть огурчики, положить въ него лавроваго листа, англійскаго и простаго перца, мушкатнаго орѣха, корицы, гвоздики, кардамона и укропа (на ведро уксуса спецій вмѣстѣ взятыхъ ⅛ фунта) вскипятить, остудить и сливъ съ огурчиковъ воду, налить на нихъ этотъ уксусъ, обвязать горшокъ пузыремъ, поставить въ холодное мѣсто; черезъ три недѣли посмотрѣть если уксусъ сдѣлался слабъ, налить свѣжаго тоже вскипяченнаго, но безъ спецій, которыя останутся тѣ же, опять обвязать пузыремъ; сохранять въ погребѣ.

2598) **Огурцы соленые въ тыквѣ.** Взять небольшую тыкву, срѣзать аккуратно верхушку, вычистить всю внутренность, но такъ, чтобы стѣнки оставались не тоньше вершка, тогда укладывать огурцы, перекладывая эстрагономъ, маіораномъ и чебромъ или другими травами, какія кто любитъ; посыпать солью, употребляя на мѣрку огурцовъ 1½ фунта соли: когда тыква будетъ наполнена, накрыть огурцы тѣми же душистыми травами, а сверху накрыть тыкву срѣзанною верхушкою, которую аккуратно пришпилить деревянными гвоздиками, толщиною въ спичку; положить тыкву или тыквы въ боченокъ такъ, чтобы они не опрокинулись, заложить пустые мѣста огурцами, налить холоднымъ разсоломъ, полагая на ведро воды 1½ фунта соли и положивъ на каждые 2 ведра соленаго разсола 1 ведро отвара дубовой коры, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ: На 1 ведро воды кладется сухой дубовой коры 1 фунтъ, кипятить пока не выкипитъ пятая часть, мѣря лучинкою.

2599) **Свѣжіе огурцы зимою.** Набрать зеленыхъ, не перезрѣлыхъ огурцевъ, самыхъ твердыхъ, однимъ словомъ самыхъ лучшихъ, но неиначе какъ когда уже начнутся холодные ночи; очистить ихъ отъ кожицы, нарѣзать ломтиками, какъ на салатъ только, чтобы кружки были нѣсколько потолще; тогда складывать эти огурцы въ небольшія банки, пересыпая каждый рядъ слоемъ соли такъ, чтобы слои соли были бы немного тоньше слоевъ рѣзанныхъ огурцовъ; какъ нижній слой въ банкѣ, такъ и верхній долженъ быть изъ соли. Обвязать банки пузырями, поставить на ледъ до морозовъ. Зимой, передъ употребленіемъ огурцовъ намочить ихъ въ холодную воду, приправить ихъ тогда, какъ обыкновенно съ прованскимъ масломъ, уксусомъ, положивъ, кто любитъ немного сахара, перца и т. д.

2600) **Огурцы чиненыя горчицею.** Выбрать зрѣлые крупные огурцы, но не желтые, срѣзать съ нихъ верхушки съ тупой стороны огурца, вычистить внутренность формочкой, которою протыкаютъ яблоки, дѣлать это осторожно, чтобы не проколоть огурецъ, который тогда уже не годится. Всю пустоту огурца наполнить тогда горчичными сѣменами желтыми, но за неимѣніемъ желтыхъ можно и сѣрыми, накрыть каждый огурецъ срѣзанною верхушкою, пришпилить ее съ 3-хъ сторонъ деревянными гвоздиками, сложить осторожно огурцы въ банку, стараясь не уронить верхушки, потомъ взять хорошаго крѣпкаго уксуса, сварить его, положивъ въ него соли, лавроваго листа, простаго и англійскаго перца (⅛ фунта на ведро уксуса) остудить, налить на огурцы, чтобы ихъ совершенно покрыло, накрыть донышкомъ, наложить маленькій камень.—Если уксусъ сдѣлается спустя нѣкоторое время слабъ, слить его, налить свѣжаго.

2601) **Предостереженіе относительно огурцовъ.** Продажные огурцы бываютъ иногда очень красивы т. е. зелены, вслѣдствіе того, что ихъ приготовляютъ въ мѣдной нелуженой посудѣ, что чрезвычайно вредно для здоровья. Чтобы узнать въ дѣйствительности ли огурцы зелены вслѣдствіе такого приготовленія, надо воткнуть въ огурцы чистую стальную иголку, которая въ такомъ случаѣ, въ короткое время сдѣлается мѣднаго цвѣта.

2602) **Огуречная вода для лица** (см. III часть).

Ж) ЗАПАСЫ ИЗЪ СВЕКЛЫ.

2603) **Свекла моченая.** Квасить-свеклу надобно на послѣдней четверти, такая свекла бываетъ всегда мягкая. Оскоблить ее ножомъ, потомъ вымыть хорошенько, складывать въ большую кадку; когда она наполнится, залить рѣчною водою, а гдѣ ее нѣтъ то и колодезною. До РождестваХристова сколько берется разсола, столько же и доливать кадку водою; но послѣ Рождества доливать воды нельзя, потому что свекла уже почти вся вымокнетъ. Кто хочетъ имѣть постоянно свѣжій свекольный разсолъ (который употребляется въ соусы и супы), тотъ не долженъ осенью намочить всю свеклу, а половину оставить свѣжею и квасить ее каждыя три недѣли. Если употребляется свекольный разсолъ, который уже долитъ водою, то для лучшаго вкуса надобно сперва вскипятить въ немъ одну или двѣ штуки свѣжей свеклы.

2604) **Какъ сохранять свѣжую свеклу.** Складывать свеклу въ сухомъ подвалѣ, въ видѣ высокой круглой пирамиды; класть рядами въ кружокъ, корешками въ середину, каждый рядъ засыпатъ пескомъ такъ, чтобы одна свекла другой не касалась, и чтобы съ боковъ были кругомъ едва видны самыя верхушки свеклы. Весною рано можно уже имѣть зеленый молодой свекольникъ.

2605) **Какъ заготовлять свекольникъ на зиму.** На 1¼ ведра рѣчной воды берется 3 стакана соли и 1 ложка селитры, вскипятить все это, остудить, залить въ пучки связанный, чисто перемытый и сложенный въ кадушку свекольникъ.

2606) Другимъ манеромъ. Изрубивъ свекольникъ, какъ обыкновенно, или, связавъ его въ пучки, опустить въ холодную воду, въ ней разъ вскипятить, откинуть тотчасъ на рѣшето, перелить холодною водою, разложить на скатерть; когда обсохнетъ, сложить въ кадушку, залить солодухою, приготовленною слѣдующимъ образомъ: взять ржаной муки, заварить ее кипяткомъ рѣчной воды, размѣшать хорошенько, но чтобы было густо, поставить на ночь въ печь, чтобы осолодѣло. На другой день перелить ее въ кадушку, развести немного теплою водою, прикрыть и поставить опять на ночь въ теплой комнатѣ, потомъ развести ее лѣгнею водою, и когда остынетъ совершенно, залить въ кадушкѣ свекольникъ, накрыть кружкомъ и сверху камнемъ; держать въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не мерзло; часто зимою снимать кружокъ, обмывать съ него плѣсень, если она окажется.

Взявъ свекольникъ, для употребленія, надобно его перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы не осталось на немъ тѣста, и не варить его долго съ мясомъ, а въ готовый уже бульонъ опустить его передъ отпускомъ такъ, чтобы свекольникъ вскипѣлъ въ немъ раза два-три, не болѣе.

2607) Или молодой свекольникъ очистить, перемыть, сложить въ кадушку, слегка пересыпая солью, залить хлѣбнымъ бѣлымъ квасомъ, поставить въ холодное мѣсто.

З) ЗАПАСЫ ИЗЪ ЩАВЕЛЯ.

2608) Щавель соленый. Въ сентябрѣ мѣсяцѣ, когда скошенная трава начинаетъ отростать, тогда и щавель начинаетъ опять расти и зеленѣть; собирать его и заготовлять на зиму.

Очистить его, перемыть, высушить на свѣжемъ воздухѣ, разсыпавъ его на скатерть, складывать въ ведерки несмоленнаго дерева, пересыпая солью. Когда ведерки наполнятся, накрыть щавель кружкомъ, прижать камнемъ; когда щавель опадетъ, можно доложить свѣжаго. Держать въ холодномъ мѣстѣ, но гдѣ бы не мерзло. На $1^1/_4$ ведра щавеля берется соли $1^1/_2$ стакана; передъ употребленіемъ этотъ щавель надобно вымыть, изрубить, опустить въ кипящій бульонъ не задолго передъ отпускомъ.

2609) Щавель маринованный. Очистить вымыть, выжать воду, мелко изрубить сѣчкою, сложить съ сокомъ въ мѣдный тазикъ, сварить до мягкости не подливая нисколько воды. Когда остынетъ, сложить въ дубовое ведерко, залить растопленнымъ воловьимъ или бараньимъ жиромъ. Этотъ щавель лучше перваго. Употребляя его, надобно только изрубить его еще мельче, опустить во щи или въ соусъ, вскипятить раза два-три; употребляя на соусъ протереть сквозь рѣшето.

2610) Щавель сушеный. Весною или осенью собрать молодаго щавеля, перебрать его хорошенько; разложивъ на скатерть, высушить его на открытомъ воздухѣ, или въ теплой комнатѣ; сохранять его потомъ въ большихъ банкахъ или ящикахъ обложенныхъ бумагою. Такъ приготовленный щавель лучше соленаго. Всыпавъ его съ $^1/_2$ стакана въ каменную кастрюльку, положить полъ ложки масла, влить полстакана кипятка, тушить его до мягкости, всыпавъ ложку муки, протереть сквозь сито, развести бульономъ.

И) ЗАПАСЫ ИЗЪ УКРОПА, ПЕТРУШКИ, ЭСТРАГОНА, МАЙОРАНА И ХРѢНА.

2611) Укропъ сушеный и петрушка. Посѣять укропъ въ половинѣ августа; когда въ сентябрѣ вырастетъ, срѣзать его съ корней, сушить на открытомъ воздухѣ, на скатерти; или, перевязавъ въ пучки попарно, повѣсить его на солнце или

въ теплой комнатѣ; когда высохнетъ стереть его, въ крупный порошокъ, всыпать въ стеклянныя банки и подавать къ супу и пр. кушаньямъ. Точно также сушить на зиму и зеленую петрушку.

2612) Эстрагонъ соленый. Маленькіе стебельки и молоденькіе листья сполоснуть хорошенько въ водѣ, высушить, разложивъ ихъ на скатерть; сложить въ банки пересыпая мелкою солью, накрыть кружкомъ и небольшимъ камнемъ; обвязать пузыремъ; держать въ холодномъ мѣстѣ, но чтобы не мерзло.

2613) Эстрагонъ сушеный. Каждый мѣсяцъ на новолуніи срѣзывать понемногу эстрагонъ вмѣстѣ съ маленькими стебельками и сушить его такъ, какъ щавель № 2610.

2614) Майоранъ сушеный. Молодой майоранъ срѣзать, связать въ пучки, высушить, развѣсивъ его на шнуркахъ, на открытомъ воздухѣ, или высушить въ печи на холстинѣ или на шнуркахъ въ теплой комнатѣ. Сложить потомъ въ банки, выложенныя бумагою и сверху завязать также бумагою; сохранять въ сухомъ мѣстѣ, употребляется въ колдуны.

2615) Хрѣнъ сушеный. Вымытый и очищенный корень хрѣна нарѣзать мелко, поставить въ теплую печь. Когда высохнетъ, истолочь, просѣять, держать въ закупоренныхъ бутылкахъ. Изъ него приготовляется родъ горчицы.

2616) Хрѣнъ сушоный другимъ манеромъ. Желая подать его съ уксусомъ, какъ обыкновенно, надо передъ употребленіемъ, нужное количество хрѣна налить свѣжею водою, дать постоять нѣсколько минутъ, послѣ чего хрѣнъ получаетъ опять всю свою крѣпость; воду слить, а прибавить уксуса или сметаны.

І) СЕЛЛЕРЕЙ И СПАРЖА.

2617) Селлерей для борща. Листья селлерея, вычищенные, вымытые и въ пучки связанные солятъ такъ, какъ щавель № 2608, или кладутъ въ кадки, гдѣ квасятъ, т. е. мочатъ свеклу, вкуса которой селлерей совсѣмъ не портитъ. Взявъ для употребленія селлерей, изрубить и варить въ томъ же самомъ свекольномъ разсолѣ. Но лучше квасить его такъ, какъ сказано о свекольникѣ № 2606. Взявъ для употребленія, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ и опустить въ готовый уже мясной бульонъ передъ отпускомъ, чтобы только раза два вскипѣло.

2618) Селлерей сушоный. Связавъ зелень въ пучки, высушить ее въ комнатѣ или на солнце, стереть не въ мелкій порошокъ, сохранять въ банкахъ, употреблять въ малор. борщъ, въ борщъ и супъ изъ селлерея, въ соусъ изъ селлерея и пр.

2619) Спаржа соленая. Хорошо очищенную спаржу сложить въ муравленный горшокъ; вскипятить соленую воду такъ, чтобы на ней держалось сырое яйцо, т. е. на 3—4 стакана воды взять 1 стак. соли и этимъ кипяткомъ залить такъ, чтобы она была совсѣмъ покрыта; когда вода остынетъ, обвязать горшокъ сперва бумагою, смоченною прованскимъ масломъ, а потомъ пузыремъ. За два часа передъ употребленіемъ намочить спаржу въ холодную воду и варить ее въ большомъ количествѣ воды.

К) КАПАРЦЫ.

2620) Капарцы домашніе. Молодыя сѣмячки настурціи перемыть, высушить на открытомъ воздухѣ, на рѣшетѣ, сложить въ банку съ широкимъ горлышкомъ, налить остывшею соленою водою, процѣженною сквозь салфетку, залить сверху

прованскимъ масломъ, закупорить, обвязать пузыремъ. На 1 ф., т. е. на 2 стак. воды берется 1/4 ф. соли.

2621) **Капарцы домашніе другимъ манеромъ.** Молодыя семяна настурціи вскипятить разъ въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето и дать обсохнуть, или сухія сѣмяна посолить и, часто мѣшая ихъ, дать имъ такъ простоять 24 часа; потомъ перетереть ихъ салфеткою, сложить въ баночки, залить остывшимъ не слишкомъ крѣпкимъ вскипяченнымъ уксусомъ; черезъ двѣ недѣли слить уксусъ, а залить болѣе свѣжимъ, болѣе крѣпкимъ уксусомъ и вскипяченымъ съ англійскимъ перцомъ, лавровымъ листомъ, гвоздикою и корицею.

Л) ПИКУЛИ.

2622) 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 сѣмянной рѣпы, сѣмена настурціи, все это самое молоденькое, прибавить еще маленькія неспѣлыя дыни, арбузы, зеленыя сливы, маленькіе рыжики, спаржу; очищенные стебельки портулака, маленькія головки очищенной луковицы, молодые стручки сахарнаго гороха и фасоли, все это обтереть хорошенько салфеткою. 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 двѣ 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.

2623) **Пикули другимъ манеромъ.** Приготовляются точно также, какъ и первые, съ тою только разницею, что первый разъ надобно ихъ вскипятить не въ водѣ, а въ уксусѣ, съ тою же пропорціею соли, селитры и квасцовъ. Черезъ нѣсколько дней слить этотъ уксусъ, залить свѣжимъ вскипяченымъ со спеціями. Потомъ сложить все въ банки и залить тѣмъ же самымъ уксусомъ.

2624) **Пикули третьимъ манеромъ.** 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 вскипяченымъ со спеціями, а именно: 6 стакановъ воды, 6 стак. уксуса, а если уксусъ слабъ, то 8 стакановъ уксуса, а 4 стакана воды, 1/8 фунта соли, 1/8 фунта, т. е. 1/4 стакана сахара, 1 стручекъ турецкаго перца, 1/2 ложки горчицы и укропа, кипятить 1/2 часа.

2625) **Пикули, которыми гарнируютъ разварную говядину.** 1 стаканъ самыхъ мелкихъ рыжиковъ, столько же боровиковъ, 2 стакана маленькихъ корнишоновъ, 1/2 стак. самыхъ мелкихъ шампиньоновъ, 2 головки трюфелей, 1/2 стак. икры изъ лососины, немного красиво нарѣзанной моркови, цвѣтной капусты, молодой фасоли и немного настурцій. Морковь, цвѣтную капусту, фасоль и настурціи отварить до половины готовности, посоливъ ихъ слегка; корнишоны можно залить уксусомъ на нѣсколько часовъ въ нелуженной 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 вскипяченымъ и остывшимъ уксусомъ и прованскимъ масломъ. (Уксусъ этотъ вскипятить съ гвоздикою, лавровымъ листомъ, простымъ, англійскимъ, турецкимъ перцемъ и эстрагономъ).

Примѣчаніе. Чтобы пикули были зеленаго свѣжаго цвѣта, надо зелень отварить въ легкомъ березовомъ щелокѣ.

М) ЗАПАСЫ ИЗЪ ФАСОЛИ.

2626) **Фасоль соленая.** Молодые стручки зеленой фасоли вытереть, очистить отъ жилокъ, разрѣзать или нашинковать, какъ обыкновенно, складывать въ банки, пересыпая солью; накрыть кружкомъ, положить наверхъ камень, а когда покажется сокъ, снять кружокъ, залить растопленнымъ теплымъ жиромъ. Передъ употребленіемъ вымочить эту фасоль въ теплой водѣ, перемѣняя ее нѣсколько разъ. На 1 ведро фасоли берется 1 1/2 стакана соли.

Фасоль соленая другимъ манеромъ. Молодые стручки нашинковать, опустить въ соленую воду, вскипятить, слить воду, разложить на рѣшето, чтобы обсохли и остыли совершенно, складывать тогда въ дубовое ведерко или въ банку, накрыть кружкомъ, обвязать пузыремъ, поставить въ холодное, но сухое мѣсто. Передъ употребленіемъ мочить въ водѣ. На 1/2 ведра фасоли берется 3/4 стак. соли.

2627) **Фасоль зеленая сушоная.** Очистить зеленыя стручки отъ стебельковъ во всю длину стручка, высушить на солнце, разложивъ ее на скатерть. Когда будетъ совершенно суха, всыпать въ стеклянныя банки, завязать бумагой, сохранять въ сухомъ, тепломъ мѣстѣ. Передъ употребленіемъ съ вечера намочить въ холодную воду. На другой день всыпать въ кипятокъ, сварить до половины готовности, откинуть на рѣшето, нашинковать мелко наискось, пересыпать въ кастрюльку, положить ложку сливочнаго масла, соли, 1—2 куска сахара, обдать кипяткомъ или кипящимъ бульономъ, такъ чтобы едва покрыло, сварить до готовности, влить кипяченыхъ сливокъ, подавать.—Это самый лучшій способъ сохраненія зеленой фасоли на зиму.

2628) **Фасоль маринованная.** Молодые стручки опустить въ очень соленую воду, держать въ ней нѣсколько дней, пока фасоль не пожелтѣетъ, переложить въ чистую посуду, залить крѣпкимъ горячимъ уксусомъ. На другой день слить этотъ уксусъ, вскипятить и горячимъ залить опять фасоль, повторить это на 3-й и на 4-й день, т. е. пока стручки не получатъ натуральный свой цвѣтъ. Въ послѣдній разъ уксусъ вскипятить съ лавровымъ листомъ и англійскимъ перцемъ.

Н) ШПИНАТЪ.

2629) **Шпинатъ сушоный.** Сушить его можно, какъ и щавель № 2610. Или перебрать его, вымыть, опустить въ соленую воду, мѣшать на огнѣ такъ, чтобы его только обварить, но не кипятить. Откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, переложить шпинатъ на сухое рѣшето, вставить въ печь не слишкомъ горячую. Когда высохнетъ, держать въ большихъ банкахъ или ящикахъ обложенныхъ бумагою, употреблять во щи или бульонъ.

О) ЗАПАСЫ ИЗЪ МОРКОВИ.

2630) **Морковь сохранять на зиму.** Какъ свеклу № 2604.

2631) **Варенье прозрачное служащее для украшенія тортовъ и бабъ.** Желтую или красную морковь варить въ водѣ, пока не начнетъ дѣлаться мягкою, тогда вынуть ее, красиво нарѣзать звѣздочками или листочками и т. п., опустить

въ густой сиропъ, варить въ немъ, пока не сдѣлается прозрачною. Такъ какъ морковь можно имѣть во всякое время, то не надобно дѣлать запасовъ изъ этого варенья и не тратить понапрасно сахару. Для скораго же употребленія на 1 фунтъ моркови довольно 1/2 фунта сахара и стаканъ воды.

II) ВЕЛИКОЛѢПНАЯ СУШЕНАЯ ЗЕЛЕНЬ И КОРЕНЬЯ ДЛЯ БУЛЬОНА, УХИ И СОУСОВЪ.

2632) Въ началѣ осени, когда коренья свѣжи, молоды и дешевы, надо взять моркови, коренья петрушки, селлерея и порея, вымыть ихъ, вычистить хорошенько ножемъ, вытереть до-суха, нарѣзать самыми тоненькими ломтиками, разсыпать ихъ на бумагу, на желѣзный листъ, высушить въ кухнѣ на печкѣ или на полкахъ; но каждую изъ этихъ кореньевъ сушить отдѣльно, потому что одни коренья сохнутъ скорѣе, другіе медленнѣе; высушить такимъ же образомъ самый молоденькій вылущеный горохъ; потомъ смѣшать все вмѣстѣ по ровной части, мѣряя хотя чашкою, сохранять въ стеклянныхъ банкахъ въ сухомъ мѣстѣ.—Приготовляя бульонъ взять на 6 человѣкъ 7 тарелокъ воды, 2 полныя столовыя ложки этой зелени, немного соли, кипятить приблизительно полъ часа, даже и болѣе, процѣдить, положить двѣ чайныя ложечки экстракта Либиха или бульону изъ дичи Клечковскаго (по приложенному имъ печатному указанію), вскипятить; — подавать со свѣжими корешками молодой моркови, съ крупами, съ клецками, съ фрикадельками, съ пирожками.

Эти сушеные коренья придаютъ чрезвычайный вкусъ ухѣ, лѣнивымъ щамъ и проч.

Эти коренья можно сушить нанизавъ ихъ на толстую нитку.

2633) **Средство исправлять попортившійся картофель.** Когда весною картофель попортится, надо каждый разъ передъ употребленіемъ очистить его, вырѣзать сгнившія мѣста, налить холодной воды, поставить на плиту, дать вскипѣть; слить воду, налить свѣжей уже посоленой воды и дать кипѣть до готовности.

2634) **Средство исправлять муку.** Если крупичатая мука сдѣлается кисла, то положивъ на каждый фунтъ муки чайную ложку съ верхомъ магнезіи, печь булки и кислота не будетъ ощутительна.

2635) **Кошениль.** Взять 3 золотника кошенили, 3 золот. кремертартора, 2 золот. поташа и 1 золот. квасцовъ, истолочь мелко въ глиняной ступкѣ и держать этотъ порошокъ въ баночкѣ, хорошо обвязанной. Передъ употребленіемъ взять немного этого порошка, обварить кипяткомъ, процѣдить сквозь тряпочку.—Въ маломъ хозяйствѣ достаточно одной трети этой пропорціи. Эта кошениль очень хороша.

2636) **Другая пропорція:** Взять 1 лотъ кошенили, 1 лотъ кремертартара, 1 лотъ поташа. Истолочь все это мелко, налить 1 стак. воды, вскипятить хорошенько потомъ всыпать квасцовъ величиною въ каленый орѣхъ; когда квасцы распустятся, процѣдить сквозь тряпочку, слить въ пузырекъ, въ который всыпать сперва немного мелкаго сахара.—Также достаточно одной трети.

ОТДѢЛЪ XXX.

Сбереженіе, соленіе, сушеніе, маринованіе и копченіе рыбъ, дичи и домашнихъ птицъ.

2637) **Сбереженіе свѣжей рыбы и исправленіе испортившейся.** *Желая сберечь рыбу свѣжею* дней на 12—15, ее натираютъ порошкомъ салициловой кислоты и обвертываютъ въ чистую салфетку; передъ употребленіемъ вымываютъ въ нѣсколькихъ водахъ.

Для исправленія испортившейся, надо также ее натереть хорошенько этимъ порошкомъ и затѣмъ перемыть въ нѣсколькихъ водахъ.

Порошокъ этотъ продается у дрогистовъ по 60 коп. унція.

Какъ сберегать на ледникѣ рыбу, а также домашнихъ и дикихъ птицъ. Приготовить ящикъ съ крышкою, плотно вдвигающуюся. На днѣ только просверлить отверстіе, закопать его въ ледъ, по самый верхъ. Ящикъ же самый внутри, до половины, насыпать кусками льда, сверху посыпать солью, уколотить ледъ колотушкой, разослать сверху тонкій слой соломы, сверхъ ее простую клеенку во всю длину и ширину ящика. На эту клеенку положить на нѣсколько дней, только что зарѣзанную домашнюю птицу ощипанную и выпотрошенную.

Такъ точно поступается и съ дикими птицами, но которыя не надо потрошить, потому что непотрошеныя дольше сохраняются, но класть ихъ такъ, чтобы одна штука другой не дотрагивалась. Точно также поступаютъ и съ рыбою.

Перевозка живой рыбы лѣтомъ. Пойманную напр. щуку сейчасъ опустить въ сѣткѣ въ свѣжую воду, между тѣмъ взять доски такой ширины и длины, какъ рыба, просвирлить въ нихъ отверстія, сколотить ящикъ; внутри положить мохъ смоченный водою. Рыбѣ положить за жабры кусокъ губки намоченной во французское вино, положить рыбу на мохъ, прикрыть такимъ же мхомъ, заколотить ящикъ доской также съ просвирленными отверстіями. Такимъ образомъ можно вести рыбу далеко, стараться только какъ можно чаще обливать этотъ ящикъ холодной водою, а если возможно, при случаѣ, опускать его ненадолго въ рѣку или озеро.

Перевозя карповъ надо имъ класть за жабры мякишъ булки намоченной во французское вино.

Перевозка живой рыбы зимою. Перекладывать рыбу снѣгомъ въ корзинѣ, или ящикахъ также просвирленныхъ. Она какъ бы замерзнетъ, но будучи опущена въ свѣжую воду отойдетъ, не надо только вносить въ теплое мѣсто.

Еще способъ перевозки живой рыбы. Взять живую, разумѣется крупную рыбу, положить за жабры бѣлаго хлѣба размоченнаго въ ромѣ или спиртѣ, завернуть въ рогожку и въ такомъ видѣ везти ее дня два и болѣе даже; пріѣхавъ вынуть бѣлый хлѣбъ и пустить рыбу въ большую лаханку или ванну съ водой.

2638) Свѣжія домашнія утки сохранять свѣжими до половины зимы. Когда начнутся морозы, взять откормленныхъ въ мѣру утокъ, не зарѣзать ихъ, какъ это дѣлаютъ обыкновенно, но только свернуть имъ шею, чтобы онѣ тотчасъ перестали жить, не ощипывая отъ перьевъ и не потроша развѣсить за шеи, на стѣнахъ, въ ледникѣ. Этотъ способъ сохраненія очень удобенъ, потому что, не кормя утокъ, можно имѣть ихъ всегда свѣжими до Рождества.

Дикія птицы хорошо сохранять такимъ же образомъ.

Перевозка птицъ. Зарѣзать, тотчасъ ощипать, выпотрошить. вытереть, наполнить пропускной бумагой, заморозить, уложить въ кадки, каждый рядъ перекладывая соломой.

Замораживанье домашнихъ и дикихъ птицъ. Въ позднюю осень, откормленную птицу выпотрошить, вымыть, вытереть, связать попарно, намочить въ воду и тотчасъ повѣсить на морозъ; повторить нѣсколько разъ. Когда кругомъ оледѣнѣютъ, складывать въ ящики, засыпать снѣгомъ. Такъ можно сохранить птицу всю зиму.

Освѣжить испортившіеся рябчики. Вычищенные и выпотрошенные намочить въ холодную воду, а потомъ въ холодное молоко; поставить на плиту, дать разъ вскипѣть, вынуть, изжарить.

Сохраненіе рябчиковъ и бекасовъ. Очистить, выпотрошить, вымыть, вытереть, изжарить въ маслѣ до половины готовности, остудить. Дно боченка залить растопленнымъ масломъ, когда остынетъ совершенно укладывать рябчики плотно одинъ подлѣ другаго, заливая каждый рядъ растопленнымъ масломъ; сверху масла должно быть на два пальца. Когда масло остынетъ, забить боченокъ, засмолить, держать на льду. Передъ употребленіемъ, нафаршировать рябчики, дожарить въ томъ же маслѣ.

Сохраненіе перепелокъ, ямелушекъ и дроздовъ. Сохраняются точно также, какъ и рябчики, только выпотрошивъ ихъ, надо вынуть и грудную кость.

2639) Сушеныя щуки. Только что словленныя щуки вычистить, распластать вдоль, выпотрошить, хребтовую кость вынуть, уложить въ деревянную кадочку, пересыпая солью, подержать такъ дня три, въ холодномъ мѣстѣ, затѣмъ вынуть ихъ, расперетъ ихъ поперегъ лучинками и связавъ ихъ попарно, развѣсить на солнце, на свѣжемъ воздухѣ, обороняя отъ дождя и сырости. Когда совершенно высохнутъ, сохранять развѣшанными подъ потолкомъ, въ мѣстѣ холодноватомъ, но сухомъ. Если зимой отсырѣютъ, то внести въ избу легко отопленную, гдѣ они снова высохнутъ впродолженіи двухъ недѣль. Такъ приготовленная щука очень вкусна, въ постные дни ее надо выбить, порвать на куски, залить какимъ нибудь постнымъ масломъ, ѣсть сырую.

Сушоная плотва. Вообще свѣжая мелкая рыба и не особенно вкусна и нѣтъ изъ нея большой пользы, поэтому лучше всего ее тотчасъ очистить и тотчасъ ссыпать въ лѣтнюю печь, на солому, чтобы высохла въ одинъ или въ два пріема; такая рыба очень хороша для прислуги для постныхъ суповъ, которые отъ сушоной рыбы не менѣе вкусны, чѣмъ отъ свѣжей.

Сушоная рыба вообще. Каждая бѣлая рыба можетъ быть высушена въ печи какъ плотва и употребляема для постныхъ суповъ.

2640) Соленіе всевозможныхъ рыбъ. Гдѣ большой ловъ рыбы, надо имѣть приготовленными новыя дубовыя боченочки. Рыбу очистить отъ чешуи, выпотрошить, кровь и сырость вытереть полотенцемъ до чиста и до суха, но не мыть рыбы, распластать на 2 части, натереть руками со всѣхъ сторонъ до красна высушенною солью,

уложить въ боченочки, заколотить ихъ, засмолить, сохранять въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ; боченки переворачивать то на одно, то на другое дно, чтобы рыбный разсолъ смачивалъ всю рыбу. Такъ сохраняется рыба по полгода, но боченки должны быть маленькіе, потому что какъ только онъ открытъ, то рыба уже скоро портится. Если же рыбы этой некому съѣсть такъ скоро, то часть ея можно вынуть, повѣсить въ тѣни на свѣжемъ воздухѣ, а потомъ выкоптить. Совѣтуютъ отрубать рыбамъ голову, такъ какъ замѣчено, что соленыя съ головами, скорѣе портятся и получаютъ непріятный вкусъ.

Если рыба окажется слишкомъ соленою, то передъ употребленіемъ мочить ее въ теплой водѣ, а потомъ въ горячемъ молокѣ.

Солить бѣлужину и осетрину. Нарѣзать рыбу такими кусками, какіе нужны будутъ для употребленія; на каждый пудъ рыбы взять 3 фун. самой сухой соли и натереть ею всѣ куски рыбы со всѣхъ сторонъ; тогда укладывать рыбу очень плотно въ небольшія кадочки, пересыпая каждый рядъ сухимъ хмѣлемъ, лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ, простымъ перцемъ и гвоздикой. На пудъ рыбы довольно положить $^1/_4$ фун. хмѣлю и 8 зол. остальныхъ спецій, смѣшанныхъ вмѣстѣ по ровной части. Посуда въ которой будетъ солиться рыба, должна быть самая крѣпкая и если она протечетъ, то рыба совершенно испортится; чѣмъ плотнѣе рыба будетъ уложена и закупорена, тѣмъ лучше. Самое вѣрное средство имѣть отличную свѣжепросольную рыбу, это сохранять каждый кусокъ, въ отдѣльной, парочно для этого сдѣланной маленькой посудѣ, плотно закупоренной крышкой входящей внутрь. Рыба должна сохраняться на льду.

Солить судаковъ и щукъ. Для соленія судаковъ и щукъ полагается менѣе соли, такъ какъ во всякомъ случаѣ эту рыбу нельзя сохранить такъ долго, какъ бѣлужину и осетрину; поэтому на пудъ судаковъ или щукъ, полагается только $2^1/_2$ фун. сухой соли; натирать рыбу солью не нужно, а только посыпать на каждый рядъ рыбы соли и спецій, сихъ послѣднихъ въ такой же пропорціи какъ и для бѣлужины.

2641) Дѣлать изъ самой соленой рыбы свѣжепросольную. Очень соленую рыбу, которая называется коренная, нужно прежде всего вымыть очень чисто, но такъ какъ на ней бываетъ ржавчина, которая трудно смывается, то лучше всего взять лозовыхъ прутиковъ, оскоблить ихъ и бить ими рыбу, постоянно обливая ее водой; удобнѣе всего это дѣлать на рѣкѣ или прудѣ; когда вся ржавчина отстанетъ, то вымыть опять рыбу хорошенько, нарѣзать ее такими кусками, какъ подавать на столъ, сложить въ кадку, лучше ставить ребромъ, чтобы рыба не лежала плотно, тогда налить на нее квасной прѣсной гущи, и чѣмъ слаще будетъ гуща тѣмъ лучше, и такъ оставить рыбу на 4 дня; потомъ вынуть рыбу, перемыть ее и сложить плотно въ кадку, пересыпая каждый рядъ хмѣлемъ; взять хорошаго пивнаго сусла, на каждое ведро котораго положить чайную чашку можжевеловыхъ ягодъ, 2 золотника лавровыхъ листьевъ и 1 зол. англійскаго перца, вскипятить, остудить и облить рыбу такъ, чтобы она была покрыта этимъ разсоломъ, накрыть крышку и врубить кадку въ ледъ на 3 недѣли; если и послѣ этого рыба все-таки будетъ солона и разсолъ также, то надо его слить, взять свѣжее сусло, вскипятить его безъ спецій и простудивъ налить на рыбу.

Соленіе семги. Свѣжую семгу очистить, обтереть салфеткой, сейчасъ же посолить, беря на каждые $1^1/_2$ стакана соли $^3/_4$ лота селитры. Черезъ 3 или 4 дня отрубить голову, вынуть хребтовую кость, семгу же разрѣзать вдоль на четыре части, повѣсить за хвосты въ тѣни, на свѣжемъ воздухѣ, чтобы обсохли. — Впродолженіи 2—3 мѣсяцевъ такая семга можетъ быть употребляема къ завтраку, въ постные супы и пироги.

Вынувъ ее изъ соли, можно ее коптить, какъ сказано въ № 2651.

Соленіе дикихъ утокъ. Когда лѣтомъ охотники нанесутъ много дикихъ утокъ такъ, что некуда ихъ дѣть, то ихъ очистить, распластать, посолить въ боченкахъ, беря на 1 фунтъ соли—1 лотъ селитры, забить крышкою, засмолить, закопать въ ледъ.

2642) **Маринованіе рыбъ вообще.** Очищенную рыбу посолить на 24 часа, если большая то на 3 дня, посыпавъ простымъ перцомъ; затѣмъ обвалять въ мукѣ, поджарить на сковородѣ въ скоромномъ или въ постномъ маслѣ. Когда на обѣ стороны поджарится, остудить, сложить въ стекляныя банки, пересыпая слоемъ лавр. листа, залить остывшимъ уксусомъ вскипяченымъ съ перцомъ. Обвязать пузыремъ.

Маринованіе угрей. Угри маринуются точно также, какъ только что сказано о маринованіи всѣхъ рыбъ вообще. Сохранять ихъ можно въ дубовыхъ боченочкахъ, которыя осмоливъ кругомъ, закапывать въ ледъ.

Или снявъ съ угрей кожу, какъ сказ. въ № 928, посолить на 3 дня, разрѣзать на куски, обвалять въ мукѣ, поджарить хорошенько въ маслѣ, на сковородѣ, или испечь въ печи, остудить, складывать въ банки или кадочки, залить остывшимъ уксусомъ вскипяченнымъ со спеціями, см. № 2236, сверху залить прованскимъ масломъ.

Маринованіе угрей др. манг. Вычистивъ внутренность угря, нужно снять съ него кожу, разрѣзать на куски, обвалять всѣ куски въ толченыхъ сухаряхъ, пережарить ихъ, какъ для ѣды, въ прованскомъ маслѣ, остудить совершенно и сложить въ банку. Приготовить уксусъ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ, посолить его, вскипятить и остудивъ облить имъ рыбу; если рыбы фунтовъ 10, то положить сверхъ рыбы одинъ стручекъ турецкаго перца. Банку обвязать пузыремъ и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

Маринованіе снѣтковъ. Посоливъ снѣтки, какъ обыкновенно, оставить ихъ на $^1/_2$ часа, потомъ прожарить въ прованскомъ или въ скоромномъ маслѣ, соблюдая, чтобы каждый снѣтокъ былъ отдѣльно, затѣмъ, остудивъ совершенно, сложить въ банку и облить холоднымъ уксусомъ вскипяченнымъ со спеціями; турецкаго перца класть не нужно, см. № 2236.

Маринованіе лососины. Нарѣзать лососину такими кусками, какъ класть на тарелку и посоливъ ее оставить на $^1/_2$ часа; затѣмъ обвалявъ въ сухаряхъ, прожарить въ прованскомъ маслѣ и остудивъ совершенно сложить въ банку, перекладывая каждый рядъ рыбы сухимъ эстрагономъ или маіораномъ, какъ кому по вкусу, потомъ залить вскипяченымъ безъ спецій и остывшимъ уксусомъ.

Маринованіе миногъ. Только что словленные вымыть, хорошенько вытереть, смазать со всѣхъ сторонъ прованскимъ масломъ, немного обжарить. Сложить въ деревянную кадочку, пересыпая каждый рядъ лавров. листомъ, залить остывшимъ уксусомъ, вскипяченымъ съ англійс. перцомъ и гвоздикою.

2643) **Маринованіе раковыхъ шеекъ.** Отваривъ въ соленой водѣ крупныхъ раковъ, очистить отъ скорлупы шейки, сложить ихъ въ банку, потомъ приготовить не слишкомъ крѣпкаго уксуса, сварить его съ очень малымъ количествомъ спецій, остудить и облить раки. Если нужно, чтобы раки стояли очень долго, то уксусъ долженъ быть крѣпкій; чѣмъ слабѣе уксусъ, тѣмъ раки вкуснѣе, но за то менѣе прочны; такъ приготовленныя шейки очень вкусны на салатъ и особенно какъ приправа для соусовъ красныхъ и бѣлыхъ, ихъ тоже можно класть въ супъ, если они приготовлены съ неслишкомъ крѣпкимъ уксусомъ.

2644) **Маринованіе налимьей печенки.** Отварить налимьи печенки въ соленой водѣ, или все равно выбрать печенки и изъ вареныхъ налимовъ, сложить ихъ

въ банку, залить очень слабымъ уксусомъ, свареннымъ съ маленькимъ количествомъ англійскаго перца; это приготовленіе дѣлаетъ ихъ очень вкусными, но они не прочны; чѣмъ уксусъ слабѣе, тѣмъ печенки вкуснѣе, но и менѣе прочны.

2645) **Маринованіе индѣйки.** Изжарить индѣйку, какъ обыкновенно для жаркаго, нарѣзать ее ломтиками, какъ брать на тарелку, остудить, сложить въ банку, налить холоднымъ уксусомъ вскипяченымъ со спеціями, какъ сказано для маринованія угря № 2642, индѣйка такимъ образомъ приготовленная сохраняется долго, очень вкусна и кромѣ закуски ее можно употреблять и для соусовъ.

2646) **Маринованіе гусей и утокъ.** Маринованія гусей и утокъ дѣлается точно также, какъ и индѣйки и также употребляются на закуски и подъ краснымъ соусомъ.

2647) **Маринованіе рябчиковъ.** Прежде чѣмъ изжарить рябчики, нужно ихъ нашпиговать; изжаривъ разрѣзать по поламъ, остудить, сложить въ банку и облить холоднымъ уксусомъ, вскипяченымъ со спеціями, какъ сказано о маринованіи рыбъ № 2236.

2648) **Маринованіе рулета изъ гуся.** Взять хорошаго гуся, вычистить его и осторожно вынуть кости, чтобы не разорвать кожу, распластать его; затѣмъ взять печенку отъ этого гуся, печенку отъ небольшаго теленка и 3 фун. телятины, все это изрубить вмѣстѣ, потомъ истолочь какъ тѣсто, посолить, посыпать перцу простаго и англійскаго, положить въ середину шинкованныхъ польскихъ трюфелей, а за неимѣніемъ ихъ, маринованныхъ огурчиковъ, которые разрѣзать, смотря по величинѣ пополамъ или на 4 части вдлину; всю эту смѣсь разложить на гуся, котораго потомъ закрутить, обматать крѣпкими нитками, зашить въ салфетку и положить въ кипятокъ, въ которомъ онъ долженъ кипѣть $2^1/_2$ часа; потомъ его вынуть, остудить, сложить въ горшокъ, залить уксусомъ, который нужно прежде разбавить пополамъ съ водой, положить въ него спецій, какъ сказано для маринованія рыбъ и вскипятить см. № 2236. Такой рулетъ изъ гуся можетъ сохраняться около мѣсяца, даже если его и не обливать уксусомъ, такъ какъ нѣкоторымъ кислота эта можетъ не понравиться.

2649) **Маринованіе бекасовъ.** Очистить бекасовъ, выпотрошить, изжарить въ маслѣ на противнѣ или на вертелѣ, остудить совершенно. Затѣмъ уложить плотно въ поливной горшокъ или въ кадочку, пересыпая лавр. листомъ, залить уксусомъ вскипяченымъ съ солью, англ. перцемъ и эстрагономъ и остывшимъ, обвязать пузыремъ, или забить боченокъ крышкой, засмолить, поставить на ледъ на зиму.

Сложки и смелушки маринуются точно также на лѣто. какъ бекасы на зиму.

2650) **Селедки сохранять.** Вымочить хорошенько, залить пивомъ, вскипяченнымъ съ простымъ, англ. перцемъ и лавр. листомъ, залить сверху прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ; сохранять въ сухомъ, холодномъ мѣстѣ.

Простые селедки дѣлать вкусными, на подобіе голландскихъ. Вычистить ихъ хорошенько, залить холодной водой, поставить въ погребъ на 24 часа. На 10 селедокъ взять 6 стак. или 2 бутылки уксуса, положить 5 луковицъ, лотъ англ. перца, 1 лотъ простаго, 10 шт. лавр. листа, 10 шт. гвоздики, вскипятить 3 раза, остудить, опустить селедки вынутыя изъ воды, поставить на погребъ. Черезъ недѣлю ихъ можно уже употреблять.

Селедки мариновать на лѣтнее время. Вымочить хорошенько селедки, разрѣзать вдоль съ одной стороны, вынуть кости, верхнюю кожицу снять, сложить обѣ половинки, складывать въ банки, пересыпая каждый рядъ слоемъ сладкихъ винныхъ

яблокъ, ломтиками нарѣзанныхъ, безъ зеренъ и кожицы, посыпать сверху немного перцу и заливая прованскимъ масломъ. Наполнить такимъ образомъ всю банку, завязать пузыремъ, поставить въ ледъ.

Или друг. спос. Поступивъ, какъ сказано выше, залить уксусомъ вскипяченымъ со спеціями, сверху залить прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ.

Селедки копченыя. Мочить въ водѣ 12 или 15 часовъ, осушить, обвязать каждую бумагой такъ, чтобы въ нихъ проходилъ дымъ, коптить какъ обыкновенно.

Отсвѣжить селедки. 12—15 часовъ мочить въ водѣ, а потомъ 24 часа въ тепломъ молокѣ.

Разсолъ селедочный такъ приготовить, чтобы онъ могъ замѣнить сардинки для соусовъ. Свѣжій селедочный разсолъ процѣдить сквозь сито, потомъ сквозь плотное полотно, влить въ бутылки, хорошенько закупорить.

2651) **Домашнее копченіе сиговъ и пр. рыбы.** Свѣжіе сиги и прочую рыбу вычистить, вымыть, посолить на 24 часа, вытереть, проткнуть насквозь лучинку, положить на рашпоръ. Затопить русскую печь смолистыми дровами, положивъ дрова въ задъ печи; передъ дровами поставить рашпоръ съ рыбою, закрыть печку заслонкою, которая опершись на ручку рашпора оставитъ внизу отверстіе, черезъ которое и будетъ проходить дымъ изъ печи въ трубу и проходя по рыбѣ будетъ коптить ее. Какъ только одна сторона прокоптится и сдѣлается золотистаго цвѣта, перевернуть рыбу на другую сторону, когда рыба прокоптится и вмѣстѣ испечется, вынуть ее, подавать. Это превосходный способъ копченья; точно также коптить: лещи, караси, окуни, карпы, ряпушку, корюшку и пр.

Домашнее копченіе рыбы другимъ манеромъ. На противень, желѣзный листъ или на сковороду положить рядъ не совсѣмъ сухой соломы, на которую положить рядъ вычищенной, посоленой и вытертой рыбы, какъ сказано выше, поставить на средственный огонь. Отъ накалившагося желѣза солома начнетъ тлѣть, а отъ смолистаго дыма рыба будетъ коптиться и вмѣстѣ съ тѣмъ печься. Чѣмъ крупнѣе рыба, тѣмъ болѣе должно быть подъ нею соломы, дабы лучше прокоптилась и не выпустила изъ себя жира отъ прикосновенія къ накалившемуся противню.

Угорь копченый. Разрѣзать вдоль хребта, снять кожу, выпотрошить, отрѣзать голову, хорошенько посолить, осыпать перцемъ, лавр. листомъ и сухимъ эстрагономъ. Черезъ 2—3 дня, вынуть его, вытереть, обвязать бумагой, коптить впродолженіи 4—5 дней.

2652) **Соленіе и копченіе гусиныхъ полотковъ.** Откормленныхъ гусей предназначенныхъ на полотки ощипать, выпотрошить, разрѣзать вдоль на двѣ части, вытереть полотенцемъ, пока они еще не совсѣмъ остыли, вынуть всѣ кости, оставивъ одни ножки, посолить точно также, какъ солятъ солонину, см. № 2657; часто эти полотки солятъ въ одномъ боченкѣ съ говядиной. Если же солятся отдѣльно, то на 20 паръ полотковъ, которыя могутъ вѣсить 2 пуда, берется самой сухой соли 2½ фун., селитры 4 лота, коландры 7 лотовъ, простаго перцу 1 лотъ, лавров. листу 3 лота, англ. перцу 3 лота, гвоздики 2 лота; все, кромѣ коландры, мелко истолочь, смѣшать и складывая полотки въ боченокъ, каждый рядъ осыпать этою смѣсью, пока не наполнится боченокъ. Тогда положить донышко, сверху камни, держать въ умѣренномъ теплѣ двое сутокъ, чтобы соль распустилась. Тогда забить боченокъ, засмолить какъ можно тщательнѣе, вынесть на холодъ, переворачивая два раза въ недѣлю то на одно дно, то на другое. Въ мартѣ мѣсяцѣ полотки надо вынуть, вытереть отрубями, коптить какъ ветчину, см. № 2677. Гдѣ много гусей, тамъ можно часть ихъ посолить осенью въ маленькихъ боченкахъ, весной ихъ закопать въ ледъ,

и лѣтомъ доставать по одному боченку для употребленія. Соленые полотки очень вкусны вареные съ хрѣномъ.

Др. спос. На 1 пудъ полотковъ берется 2 фун. соли, 6 зол. селитры и ⅛ фун. сахара, истолочь все мелко, перемѣсить, натереть ими полотки и бока кадки; сложить полотки въ кадку какъ можно плотнѣе, пересыпая этою же смѣсью, прибавляя лавр. листа, гвоздики, простаго и англійск. перцу по 2 золотника. Дать постоять сутки. Потомъ сдѣлать разсолъ изъ 1 фун. соли, сварить, остудить, залить полотки. Черезъ 7 дней слить весь разсолъ въ кастрюлю, сварить, остудить, снять сверху всю нечистоту и залить опять тѣмъ же разсоломъ, положить подъ гнетъ, дать постоять дней 8; потомъ коптить впродолженіи недѣли и за тѣмъ на 1 мѣсяцъ повѣсить на сквозной вѣтеръ.

Копченый рулетъ изъ гусиныхъ полотковъ. Откормленныхъ жирныхъ гусей ощипать, разрѣзать по спинѣ острымъ ножомъ, распластать, выпотрошить, вытереть, вынуть всѣ кости, натереть солью съ селитрою, беря на ½ пуда полотковъ, 1 фун. соли и 3 зол. селитры, свернуть въ родѣ рулетки, обвязать ниткою, завернуть въ холщевую ветошку, уложить въ кадочку другъ подлѣ друга, осыпать оставшеюся солью, дать постоять сутки, залить разсоломъ: на 15 стак. воды — 1 фун. соли), покрыть кружкомъ, дать полежать дней 8, потомъ повѣсить коптить на недѣлю, а потомъ на мѣсяцъ повѣсить на сильный сквозной вѣтеръ.

2653) **Домашнее приготовленіе икры изъ щуки.** Очистить икру отъ плевокъ, обварить кипяткомъ, тотчасъ откинуть на дурхшлакъ, хорошенько посолить, поставить въ теплое мѣсто, недалеко отъ печки, но не передъ пламенемъ; пусть распустится соль, тогда переложить въ маленькія баночки, залить сверху прованскимъ масломъ, завязать пузыремъ.

На 3 стакана икры берется 1½ лота соли. Для дольшаго сохраненія, соли надо прибавить.

ОТДѢЛЪ XXXI.

А) ЗАПАСЫ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ, ТЕЛЯТИНЫ, БАРАНИНЫ.

Примѣчаніе. Сбереженіе свѣжаго мяса и исправленіе испортившагося. Желая сохранить мясо свѣжимъ на 12—15 дней, не имѣя ледника или холоднаго чулана надо его натереть порошкомъ салициловой кислоты, положить въ кадку, засыпать сверху тѣмъ же порошкомъ, прикрыть тряпкой.

Порошокъ этотъ продается у дрогистовъ по 60 коп. банка, которой достаточно на сохраненіе мяса впродолженіи 3 лѣтнихъ мѣсяцевъ, на семью въ 6—8 человѣкъ. Кислота эта не вредна и не придаетъ мясу никакого запаха, нужно только передъ употребленіемъ перемыть мясо въ нѣсколькихъ водахъ. Если не было употреблено никакихъ средствъ къ сбереженію мяса и оно уже испортилось, то надо его обсыпать тѣмъ же порошкомъ, тщательно его втирая и тотчасъ перемыть въ нѣсколькихъ водахъ и варить. Исправляютъ испортившееся мясо еще слѣд. обр.: Вымыть его, намочить въ чистой водѣ, залить свѣжей, вскипятить, снять накипь, бросить въ эту воду нѣсколько раскаленныхъ чистыхъ углей, хорошо прогорѣвшихъ, которые бы недымили, кипятить съ 1/4 часа. Если говядина очень испорчена, то и эту воду слить, налить свѣжей, вскипятить, бросить свѣжихъ раскаленныхъ угольковъ; черезъ 1/4 часа вынуть мясо, приготовить его, какъ обыкновенно. Или испортившееся мясо налить обыкновеннымъ домашнимъ уксусомъ, пусть полежитъ въ немъ часовъ 20.

2654) Сухой бульонъ мясной. 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 зайца, 2 индѣйки, 6 куриць, все это, кромѣ говядины, поджарить на вертелѣ или въ печи на противнѣ до половины готовности, безъ соли. Взять 2 большіе пучка чисто вымытаго порея, 30 штукъ селлерея, 30 штукъ петрушки, 30 штукъ моркови, 30 луковицъ, 1/4 фунта англійскаго перца, 1/4 фунта гвоздики. Все это налить водою, варить на довольно большомъ огнѣ, не переставая и день и ночь, т. е. впродолженіе по крайней мѣрѣ цѣлыхъ сутокъ, подливая воды и снимая постоянно накипь въ особенную кастрюлю. Когда мясо совершенно разварится, процѣдить, выжимая мясо, которое опять сложить въ кастрюлю, 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, обвязаныхъ пузыремъ.

Изъ назначенной этой пропорціи мяса должно выйдти сухаго бульона ни какъ не менѣе 14 фунтовъ.

2655) Сухой бульонъ. (Постный). 2 четверика, т. е. 4 ведра брюквы, 2 четверика моркови, 2 четверика картофеля и 2 четверика тугихъ кочановъ капусты, хорошо очищенныхъ, земляной груши (или Helianthus tuberosum 1 ведро) 1/2 ведра салата, разныхъ кореньевъ, зелени и луковицъ также не мало, все это, кромѣ земляныхъ грушъ, разрѣзать на нѣсколько частей, вымыть хорошенько, чтобы не было песка. Брюкву, морковь, картофель и капусту сложить въ хорошо вылуженную кастрюлю или котелъ, налить водою, варить два часа, потомъ положить туда же и все остальное, варить на хорошемъ огнѣ, подливая холодной воды и постоянно мѣшая. Потомъ всыпать 2 четверика или даже 3—4 четверика свѣжихъ очищенныхъ грибовъ бѣлыхъ, рыжиковъ и шампиньоновъ. Такъ варить, безпрестанно мѣшая, отъ самаго утра до вечера, пока все не разварится совершенно; тогда процѣдить бульонъ; на другой день прибавить 1/8 фунта гвоздики, 1/8 фунта англійскаго перца, 1 мушкатный орѣхъ и 3 золотника мушкатнаго цвѣта, варить уже въ меньшей кастрюлѣ на небольшомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая; потомъ, разливъ на плоскія тарелки, застудить.

Если есть рыба, въ особенности лины, то положить ихъ въ бульонъ и бульонъ будетъ вкуснѣе, потому что отъ однихъ овощей онъ часто плѣснѣетъ.

2656) Сухой бульонъ изъ помидоровъ. Взять помидоровъ, выжать изъ нихъ и выбросить сокъ и зерна, а самые помидоры сложить въ кастрюлю, варить безъ воды 1/2 часа, безпрестанно мѣшая; потомъ протереть сквозь сито, опять въ кастрюлю и варить, пока не погустѣетъ; намазать тонко ножомъ на желѣзный листъ, намазанный прованскимъ масломъ; вставить въ печь послѣ хлѣбовъ или сушить на открытомъ воздухѣ въ тѣни; потомъ разрѣзать на куски, обвязать бумагою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ. Употреблять въ соусы и проч. кушанья.

2657) Солонина. Свѣжую говядину, пока она еще не совсѣмъ остынетъ, вытереть полотенцемъ такъ, чтобы не оставалось крови, потому что отъ пея скорѣе всего портится мясо; вынуть самыя большія кости, свѣсить мясо, натереть его со всѣхъ сторонъ солью, высушенною въ печи и смѣшанною съ селитрою и спеціями, разложить мясо на столъ, пусть остынетъ совершенно. Потомъ складывать въ боченки, въ середину большіе куски, по краямъ маленькіе, полуфунтовые, чтобы не было пустаго мѣста; угнетать слегка толкушкою. На дно боченка посыпать соли съ селитрою, лавровымъ листомъ, розмариномъ и англійскимъ перцомъ и пересыпать тѣмъ же каждый рядъ наложеннаго мяса; когда боченокъ будетъ полонъ, накрыть его крышкою, засмолить со всѣхъ сторонъ, подержать въ комнатѣ два-три дня, каждый день переворачивая боченокъ, то на одно дно, то на другое, потомъ вынести на погребъ и тамъ переворачивать боченки два раза въ недѣлю. Черезъ три недѣли поставить на ледъ.

Пропорція соли и прочаго слѣдующая: на 1 1/2 пуда мяса берется соли хорошо высушенной 2 1/2 фунта, 6 золотниковъ селитры, коландры, майорана, базилики, лавроваго листу, англійскаго и простаго перцу по 3 золотника, прибавить чесноку, кто любитъ. Въ тѣ боченки, которые будутъ употребляться позже, всыпать немного болѣе соли.

Боченки должны быть дубовые, небольшіе, потому что, когда боченокъ откупоренъ и воздухъ касается мяса, то оно скоро портится; должны быть кругомъ засмолены, чтобы не вытекалъ сокъ. Передъ соленіемъ мяса, боченки надобно вымочить и вышарить.

2658) Говядина копченая. Свѣжую говядину, пока еще не остыла, натереть со всѣхъ сторонъ солью съ селитрою; потомъ, когда остынетъ, складывать куски одинъ на другой въ ящикъ, пересыпая ихъ солью, которой вообще должно выйти

на 1 фунтъ мяса 4 золотника, селитры же 1/8 фунта на 5 фунтовъ соли; слѣдовательно, на 3 пуда мяса—5 фунтовъ соли и 1/8 фунта селитры.

Такъ посоленое мясо подержать въ тепломъ мѣстѣ часовъ 12 или 18, потомъ вынесть его на холодъ, повѣсить его въ трубу крестьянской черной избы или въ черной простой банѣ, надъ самой печкой, чтобы мясо и коптилось, и вмѣстѣ жарилось; на другой день поднять мясо выше и подержать такъ дня 3 или 5.

Гамбургскимъ манеромъ коптятъ слѣдующимъ образомъ: опустить мясо въ кипятокъ; когда разъ вскипитъ, вынуть его тотчасъ изъ воды, натереть солью съ селитрою, посадить въ довольно теплую печь на 12 часовъ. Потомъ обвязать бумагою и коптить 5 дней. На 1 1/2 пуда мяса берется соли 2 1/2 фун. и 6 золотн. селитры.

2659) Соленіе и копченіе телятины. Взять 2 заднія части жирнаго большаго теленка, отрубить кости ногъ и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишній жиръ. Взять 1 фунтъ соли, 3 золот. селитры и 1/8 фун. сахара, мелко истолочь, размѣшать, натереть со всѣхъ сторонъ телятину, уложить въ кадочку, осыпая оставшеюся солью, наложить кружокъ, сверху довольно тяжелый гнетъ, подержать въ комнатѣ одинъ день, потомъ поставить въ холодное мѣсто на двѣ недѣли, переворачивая куски дня черезъ два. Нѣкоторые, если соку окажется мало, кипятятъ чашку воды съ полложкою соли и остудивъ воду, обливаютъ ею телятину.

Черезъ 2—3 недѣли вынуть и обтереть салфеткою, дать обсохнуть, зашить въ ветошку, коптить недѣли двѣ, какъ сказ. въ № 2677, потомъ дать повисѣть на сквозномъ вѣтру въ прохладномъ чуланѣ; когда будетъ готова, варить какъ ветчину или запечь въ тѣсто изъ крупичатой муки 3-го сорта.

Телячій копченый окорокъ очень вкусенъ, подается холоднымъ и горячимъ съ зеленою фасолью, съ зеленымъ горошкомъ и пр., его можно и не коптить, а сварить какъ солонину.

2660) Соленіе и копченіе баранины. Приготовляется точно также, какъ и телятина.

2661) Новый придуманный способъ копченія ветчины безъ дыма. 1 фунтъ сажи отъ дровъ всыпать въ гарнецъ мягкой воды и варить подъ крышкою, пока не уварится половина воды. — Отставить отъ огня, дать устояться впродолженіи ночи; на другое утро, слить осторожно сверху чистую воду, процѣдить сквозь сито. Жидкость эта должна быть цвѣтомъ крѣпкаго, чорнаго кофе. Всыпать въ эту воду еще горсть бѣлой соли; когда соль распустится, размѣшать хорошенько и опустить мясо приготовленное для копченія такъ, чтобы оно было все покрыто водою. Большой кусокъ свинины т. е. цѣлая четверть съ саломъ должна мокнуть отъ 20 до 24 часовъ; полотки сала отъ 4 до 6 часовъ; колбасы же, языкъ, гусиные полотки отъ 4 до 5 часовъ. По прошествіи этого времени повѣсить ихъ на сквозной вѣтеръ, чтобы хорошенько просохли, а потомъ сохранять въ сухомъ мѣстѣ. Свинина такъ выкопченая превосходна и долго сохраняется.

Б) ЗАПАСЫ ИЗЪ СВИНИНЫ.

Примѣчаніе. Такъ какъ разборъ кабана вещь довольно непріятная и не каждая хозяйка рѣшится присутствовать при немъ, то чтобы дать ей небольшое о томъ понятіе, прилагаю краткое описаніе этого разбора и нѣкоторыя кушанья и запасы, которые приготовляются изъ свѣжей свинины, а также и соленіе ея.

Когда кормленнаго кабана заколятъ и совершенно очистятъ отъ шерсти, внести въ комнату, назначенную для разобранія его на части, повѣсить или положить его на широкую скамейку. Отрѣзывая каждую часть, назначенную на соленіе, свѣсить и записать.

2662) Сперва отрѣзывается *голова*; красивую голову съ красивыми ушами оставить цѣльною къ Пасхѣ, солить и коптить ее, какъ сказано ниже № 2677. Голову менѣе красивую разрѣзываютъ на двѣ части. *Нижнюю челюсть* солить и коптить, она чрезвычайно вкусна для огарнированія соусовъ № 529, или приготовить изъ нея головизну № 2686. Изъ *верхней части головы* вынимаются *мозги*, которые употребить свѣжими, а самую голову на студень № 2685.

2663) *Языки* ѣдятъ свѣжими или солятъ и коптятъ, см. № 2681.

2664) Отрѣзывая голову, надобно отрѣзать ее немного выше, чтобы можно было отдѣльно отрѣзать мягкій кусокъ *затылка*, посолить его вмѣстѣ съ филеями и языками, потомъ коптить, см. № 2681; подается къ закускѣ.

2665) Отрѣзывая голову, поставить большой чистый горшокъ, чтобы стекла *кровь*, которую вынесть въ холодное мѣсто, употреблять ее свѣжею въ кушанье № 55, въ кровяныя колбасы, и въ ней мочить нѣсколько дней филеи и языки, назначенные для копченья.

2666) Потомъ отрѣзываются *ноги* до колѣна, изъ нихъ дѣлается студень № 2685.

2667) Вырѣзывается *баухштикъ*, большой продолговато-овальный кусокъ нижняго тонкаго шпика, вѣсомъ въ 12—20 фунтовъ; его солятъ и коптятъ, но лучше, разрѣзавъ на порціи, посолить въ боченкѣ, какъ сказано въ № 2676.

Потомъ снимается слой самаго лучшаго *сала*, который покрываетъ кругомъ внутренности; его бываетъ въ хорошо выкормленномъ жирномъ вепрѣ до 40 ф. Изъ него дѣлается помада, часть его перетапливается; можно смѣшать его съ гусинымъ саломъ и масломъ и употреблять для жаренья пончковъ или пышекъ, оладій, хвороста и проч. № 2293. Остальное сало мѣсится руками, пока не обратится въ гладкую массу какъ масло, положивъ въ него соли, а именно: на 1 фунтъ сала 3 золотн. соли, его зашиваютъ въ свиную сѣтку и употребляется въ кушанья для служителей. Для выдачи надо приготовить его слѣдующимъ образомъ: взять фунта 3 этого свинаго сала, свѣсить каждый фунтъ отдѣльно, раздѣлить на 8 частей, скатать маленькіе шарики и такъ выдавать.

2668) Потомъ вынимаются *внутренности*. Ливеръ и печенка употребляются свѣжими и въ колбасы. Самыя же внутренности, т. е. кишки, кладутся тотчасъ же въ лоханку со снѣгомъ и засыпаются имъ же. Потомъ ихъ вычистить, вымыть какъ можно лучше, срѣзать съ нихъ приросшій жиръ осторожно, чтобы не прорвать кишекъ, которыя употребляются для сосисокъ и колбасъ.

2669) Вынувъ внутренности, очистить всю средину вепря отъ крови, вытереть чистымъ полотенцомъ, вырѣзать маленькіе внутренніе *филеи*, которые употребить свѣжими или изрубить на фаршъ для колбасъ.

2670) Отрѣзать *грудинку*, употребить ее свѣжею или солить въ боченкѣ № 2676 не разрѣзывая ее на порціи, чтобы не смѣшались съ прочими частями.

2671) Отрѣзываются *переднія* и *заднія лопатки* до самаго верхняго жира, который оставить при полоткахъ шпика (эти лопатки обравнять ножемъ, обрѣзать; эти обрѣзки жирныхъ кусковъ употребляются на фаршъ для колбасъ). Такъ отрѣзанныя переднія и заднія лопатки солить въ боченкахъ № 2676 цѣльными или разрѣзанными на порціи. Съ окороковъ, назначенныхъ для копченья, не надобно срѣзывать верхняго шпика и кожи, солить ихъ въ отдѣльныхъ боченкахъ № 2677; они подаются къ столу холодными и горячими, вареными, но лучше печеными въ ржа-

номъ хлѣбѣ № 764. Для копченія лучше оставлять окорока молодыхъ полутора или двухлѣтнихъ кабановъ.

2672) Срѣзываются до верхняго жира или шпика *ребра*, разрубить ихъ на порціи, посолить въ боченкѣ № 2676, или употребить свѣжими.

2673) Потомъ снимаются большіе *полотки сала* или *шпика* (изъ нихъ каждый вѣситъ отъ 40 до 50 фунтовъ), обровнять ихъ, обрѣзать тонкія части, посолить въ большихъ глубокихъ корытахъ, потомъ слегка коптить; они употребляются для шпикованія жаркаго, зайцевъ, дичи и проч. Цѣльными полотками оставлять лучше столько, сколько нужно для шпика, прочіе же полотки, чтобы употреблять вареными, лучше разрѣзать на порціи и посолить въ маленькихъ боченкахъ № 2676, потому что соленый шпикъ вкуснѣе и спорнѣе; копченаго же убываетъ $^1/_3$ часть.

2674) Вырѣзываются верхніе *большіе филеи* съ обѣихъ сторонъ хребтовой кости; употребить ихъ свѣжими или посолить для копченія № 2681.

2675) **Хребтовую кость** разрубить на порціи. Когда разбираютъ молодыхъ вепрей, тогда большихъ полотковъ шпика съ нихъ не снимаютъ, а переднія и заднія лопатки отрѣзываются вмѣстѣ со шпикомъ и верхнею толстою кожею и вмѣстѣ съ костью до колѣна; ихъ лучше всего солить и коптить. Ребра отрѣзываются также вмѣстѣ съ верхнею кожею и жиромъ; ихъ солятъ, коптятъ, нѣкоторыя можно употребить свѣжими.

2676) **Соленіе ветчины въ боченкахъ.** Отдѣлить всѣ части, назначенныя на соленія, свѣсить ихъ, разрѣзать на порціи; нѣкоторыя части, какъ-то лопатки, грудинку, оставить цѣльными. Каждая порція свинины по $^1/_2$ ф., а порція сала свинаго или шпика по $^1/_4$ ф.

На 100 фунт. свинины взять сухой истолченой и просѣянной соли 5 фунт., селитры 5 лотовъ, лавроваго листу 5 лотовъ, гвоздики $3^1/_2$ лота, англійскаго перцу 5 лотовъ, коландры 10 лотовъ, все это истолочь, кромѣ коландры, майоарана, чеснока и бѣлаго лука, которые прибавляются смотря по желанію. Мясо, назначенное на соленіе, тотчасъ же, пока не остыло, обтереть сухимъ полотенцемъ, чтобы не оставалось крови, и натирать на столѣ приготовленною солью съ селитрою и проч. Когда остынетъ, складывать въ боченки или корыта. Боченки должны быть маленькіе, на дно посыпать приготовленной соли со спеціями, положить рядъ порцій, потомъ опять соли, опять рядъ порцій, соли, потомъ цѣльную лопатку, обложить ее кругомъ мелкими порціями и такъ до конца; потомъ забить плотно боченокъ, два дня держать въ комнатѣ, два раза въ день переворачивая то на одно дно, то на другое; потомъ засмолить, вынести въ холодное мѣсто, переворачивая тамъ разъ въ недѣлю, и наконецъ весною закопать въ ледъ, въ погребъ. На боченкѣ сдѣлать надпись, сколько въ немъ порцій и сколько фунтовъ свинины вообще.

2677) **Соленіе ветчины назначенной для копченія.** Назначенныя для копченія окорока, голову кабана и проч. сложить въ отдѣльный боченокъ, натирая каждый кусокъ солью, селитрою и прочими спеціями, какъ сказано въ № 2676, закупорить боченокъ; два дня держать въ комнатѣ, часто переворачивая боченокъ, потомъ засмолить, вынесть въ холодное мѣсто. Когда ветчина просолится, въ началѣ марта мѣсяца, не позже, вынуть ее, очистить, натирая пшеничными отрубями; повѣсить на чердакъ, дня на два или на три, чтобы обсохли, потомъ коптить въ продолженіи трехъ недѣль, сперва въ легкомъ дыму, а потомъ постепенно въ сильнѣйшемъ, и то не постоянно, прерывая копченье часто на одинъ или на два часа, даже днемъ; ночью не подкладывать огня, коптить лучше всего гнилыми щепками, вѣтками ели, сосны и можжевельника.

2678) Въ Вестфаліи, которая славится ветчиною, на 9 фун. соли кладутъ 5 лотовъ селитры и 1 фун. мелкаго сахара; теплые окорока натираютъ ими, кладутъ въ боченки, осыпая оставшеюся солью. Такъ приготовленные окорока вкусны, но отъ сахара скорѣе портятся.

2679) **Соленіе полотковъ шпика.** Полотки шпика солятся отдѣльно въ глубокихъ корытахъ; въ нихъ не кладется ни перца, ни селитры, но на 1 фунтъ шпика берется 2 лота сухой, просѣянной мелкой соли. Первый полотокъ кладется кожею на дно, разрѣзывается въ нѣсколькихъ мѣстахъ, осыпается и натирается солью, на него кладутъ другой полотокъ кожею вверхъ, и такъ далѣе рядами попарно. Сверху накрыть доскою и камнями; оставить ихъ такъ на 2 или 3 недѣли, часто поливая ихъ собственнымъ разсоломъ и иногда перекладывая полотки, такъ что которая пара лежала сверху, положить внизъ, а нижнюю на оборотъ. Потомъ вынуть ихъ, осушить, слегка окоптить, или лучше класть ихъ въ большіе ящики, каждый кусокъ обертывая въ сѣно, высушенное на печи. Если черезъ нѣсколько времени найдется въ шпикѣ сырость, обтереть шпикъ, повѣсить дня на два, чтобы обсохъ и опять завернуть въ свѣжее сѣно. Накрыть плотно крышкою, держать въ холодномъ, но сухомъ мѣстѣ.

2680) **Приготовленіе малороссійскаго сала другимъ манеромъ.** На 1 пудъ сала взять 4 фунта соли и 6 золот. селитры, перемѣшать хорошенько, натереть этою смѣсью сало со всѣхъ сторонъ. Втеревъ всю соль въ сало, рѣжутъ его на куски, кладутъ въ кадочку, накладываютъ кружокъ, а сверху камень. По прошествіи мѣсяца, сало вынуть, провѣтрить, а потомъ опять уложить.

2681) **Соленіе языковъ и филеевъ.** Вырѣзавъ языкъ и филей, тотчасъ же класть ихъ въ свиную стекшую кровь на двое сутокъ, поставить въ холодное мѣсто, но гдѣ бы не мерзло. Потомъ вынуть ихъ; когда кровь стечетъ, вытереть до суха, выбить хорошенько деревянными пестиками, класть въ маленькіе боченки, пересыпая солью. Положить туда же отрѣзанный мягкій кусокъ затылка.

На 40 фунт. языковъ, филеевъ и проч. берется сухой соли $1^1/_4$ фунта, селитры 3 золотника, англійскаго перцу, простаго перцу, лавроваго листу, гвоздики, коландры, по $1^1/_2$ золотника. Все это истолочь мелко, исключая коландры, которую слегка протолочь, смѣшать все вмѣстѣ.

Наполнить боченокъ до самаго верха; если бы не стало языковъ, филеевъ и проч., то прибавить мелкихъ порцій свинины или шпику.—Двое сутокъ держать въ комнатѣ, чтобы соль распустилась, потомъ, заколотивъ дно, осмолить, вынесть въ холодное мѣсто, гдѣ бы однакоже не мерзло; переворачивать съ одного дна на другое. Въ мартѣ вынуть, очистить, повѣсить дня на два, чтобы обсохли; употреблять свѣжепросольными или обтянуть воловьими свѣжими кишками и коптить, какъ сказано выше, но не такъ долго.

2682) **Какъ сохранять внутреное свиное сало для разныхъ мазей и помадъ.** Отобравъ внутреное свиное сало, положить его въ кастрюльку, которую поставить въ кастрюлю съ горячею водою, кипятить воду, пока все сало не распустится. Тогда распустившееся сало вылить въ салфетку и процѣдить его въ каменную посуду, а еще лучше въ стеклянную нагрѣтую банку; когда сало простынетъ, обвязать пузыремъ, поставить на ледникъ. Такимъ образомъ сало сохраняется годъ и совершенно годно для мазей и разныхъ натираній. Если же употреблять для ѣды, то лучше его посолить.

2683) **Какъ сохранять просольную не копченую ветчину.** Когда окорока будутъ вынуты изъ разсола, обсушивъ ихъ совершенно на сквозномъ вѣтру, обва-

лять каждый окорокъ въ просѣянной золѣ, повѣсить въ сухой амбаръ; чѣмъ свѣжѣе будетъ въ амбарѣ, тѣмъ лучше; сырость для ветчины вреднѣе всего.

2684) **Какъ сохранять копченую ветчину.** Когда ветчина уже окопчена, завернуть каждый окорокъ въ ветошку и уложить въ засѣки съ рожью, стараясь класть ее по глубже.

2685) **Студень.** Ноги и голову очистить, положить въ горшокъ, налить водою, поставить въ истопленную печь часовъ на 8; или въ кастрюлѣ варить на плитѣ съ лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцемъ и солью; когда мясо уварится, вынуть его, очистить отъ костей, сложить въ форму, бульонъ же процѣдить, влить также въ форму, застудить; подавая выложить на блюдо. Подается къ нему праванское масло, уксусъ и горчица.

2686) **Головизна изъ нижней челюсти кабана.** Очистить свѣжую нижнюю челюсть кабана, сварить ее до мягкости въ водѣ съ солью, лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцомъ и 1 луковицею. Когда уварится, отрѣзать мясо и жиръ осторожно отъ кожи, чтобы ее не прорѣзать; мясо и жиръ разрѣзать на небольшіе четыреугольные кусочки, посолить, посыпать англійскимъ толченымъ перцомъ, перемѣшать, положить на очищенную со всѣхъ сторонъ кожицу, закрыть ею, чтобы имѣло круглый видъ, завязать въ ветошку, положить подъ прессъ. Когда остынетъ, подавать къ закускѣ, нарѣзавъ ее ломтиками. Къ ней подается уксусъ, прованское масло и горчица. Сохранять въ холодномъ мѣстѣ, но не болѣе двухъ недѣль.

2687) **Головизна другимъ манеромъ изъ верхней челюсти кабана.** Очистить голову, отнять нижнюю челюсть; вынуть изъ головы кости; залить на нѣсколько дней уксусомъ, вскипяченымъ съ солью, лавровымъ листомъ, англійскимъ и простымъ перцомъ и $^1/_4$ чайной ложечки селитры. Взять салфетку, положить на нее тоненькими ломтиками нарѣзаннаго шпика; вытереть до-суха голову, положить ее на шпикъ кожею. Приготовить фаршъ изъ свиной или телячьей печенки № 1081, положить въ голову рядъ этого фарша, потомъ рядъ корнишоновъ, маленькими продолговатыми кусками нарѣзаннаго шпика, ломтиками нарѣзанныя крутыя яйца, опять рядъ фарша, и такъ пока не наполнится голова. Обшить ее салфеткою и варить нѣсколько часовъ въ водѣ съ кореньями, перцомъ, солью, немного уксуса и вынутыми изъ головы костями. Когда будетъ готова, вынуть, остудить, выложить на блюдо, убрать ланспикомъ изъ уварившагося и процѣженнаго бульона.

2688) **Зильцъ изъ свинины.** Свѣжую свиную голову, ноги и 2 фунта свинины сварить съ кореньями и солью. Вынуть потомъ всѣ кости и кожу, самое же мясо мелко нарѣзать, положить въ кастрюлю, положить туда же мелко изрубленную луковицу, нѣсколько штукъ толченой гвоздики, немного перца, соли, мелко нарѣзанной лимонной цедры, налить бульономъ, въ которомъ варилось мясо такъ, чтобы едва его покрыло, мѣшать осторожно на плитѣ, чтобы не пригорѣло, но и не разварилось. Когда будетъ готово, намочить салфетку въ кипятокъ, выжать, разложить на блюдо, выложить на нее изъ кастрюли мясо, перевязать салфетку веревочкою надъ самымъ мясомъ, положить между двумя досками, прижать камнемъ. На другой день, когда остынетъ, выложить на блюдо, подавать холоднымъ, нарѣзавъ его ломтиками; подается къ нему уксусъ и прованское масло. Сохранять въ холодномъ мѣстѣ, но не долѣе двухъ недѣль.

В) КОЛБАСЫ И СОСИСКИ.

2689) **Колбасы превосходныя.** Взять 10 фун. нежирной свинины, говядины отъ толстаго филея 5 фун., и то и другое нарѣзать очень мелко; прибавить 5 фунтовъ свѣжаго шпика, нарѣзаннаго продолговатыми тоненькими ломтиками; посолить, положить селитры $1^1/_2$ золотн., 2 стак. рома, размѣшать хорошенько, наполнить воловью кишку, крѣпко ее набивая, но чтобы она не лопнула, положить подъ прессъ на два дня, потомъ повѣсить на нѣсколько дней, и наконецъ коптить не менѣе трехъ недѣль, чтобы не были сыры.

2690) **Сосиски свѣжія.** Взять 10 фун. нежирной свинины и 10 фун. жирныхъ обрѣзковъ; если свинина свѣжая, то наскоблить ее ножемъ, если же слегка замороженная, то мелко нарѣзать, какъ гречневыя крупы. Изъ 3 — 4 фунтовъ оставшихся обрѣзковъ и жилъ сварить бульонъ съ англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и съ $^1/_2$ фун. мелко изрубленнаго лука. Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣдить его, остудить, взять этого бульона стак. 5—6, залить имъ мелко изрубленное, вышепоименованное мясо, всыпать 3 золотн. толченаго англійскаго перца, $1^1/_2$ золотн. простаго, (3 золотн. майорана, кто любитъ), размѣшать хорошенько руками и наполнить шприцовою формою тонкія свиныя кишки, перевязать ихъ длиною въ $^3/_4$ арш., связать оба конца, повѣсить въ теплое мѣсто на нѣсколько часовъ, чтобы обсохли, потомъ вынести въ холодное мѣсто: долѣе 3-хъ недѣль нельзя ихъ сохранять. Передъ отпускомъ сложить ихъ въ кастрюлю, налить водою, пивомъ или свекольнымъ разсоломъ такъ, чтобы ихъ едва покрыло, варить пока соусъ не выкипитъ, потомъ поджарить съ обѣихъ сторонъ на плитѣ или въ духовой печкѣ; можно подложить немного шпику, осыпать сухарями, подавать съ сырой или кислой капустой или съ горчицею.

2691) **Сосиски копченыя.** На 15 фун. нежирной взять 5 фун. жирной свинины, наскоблить ее ножемъ или очень мелко нарѣзать; взять 3 золотника селитры, соли по вкусу около $^3/_4$ фун., $1^1/_2$ лота простаго и $^3/_4$ лота англійскаго перца, истолочь очень мелко, смѣшать съ мясомъ, наполнить кишки очень плотно, перевязать, подержать въ теплѣ часовъ 20, потомъ повѣсить въ холодное мѣсто и коптить $1^1/_2$ недѣли.

2692) **Колбасы литовскія копченыя.** Взять 10 фунтовъ свинины очищенной отъ жилъ, 3 фун. говядины и 2 фун. дичи, серны или лося; свѣжее это мясо какъ можно мельче нарѣзать ножемъ, отбрасывая жилы, а потомъ изрубить сѣчкою. Нѣкоторые замораживаютъ мясо, чтобы легче было рѣзать его, но мороженое мясо теряетъ вкусъ и сочность. Перца простаго 2 лота, англійскаго 1 лотъ, гвоздики, майорана, лавроваго листа по $^1/_2$ лота, соли сухой 20 лотовъ, селитры 1 лотъ, все это мелко истолочь, просѣять, размѣшать съ мясомъ, выбить его деревянною толкушкою, прибавивъ $^3/_4$ стакана спирта. Тогда положить $^1/_2$ фунта верхняго свинаго сала отъ затылка, нарѣзаннаго тоненькими продолговатыми кусочками; плотно наполнить этою массою толстыя воловьи кишки (чѣмъ онѣ толще, тѣмъ лучше), поправляя рукою, чтобы не было пустаго мѣста, однако же осторожно, чтобы не лопнула кишка; потомъ перевязать ихъ, положить между двумя дощечками, наложить на нихъ легкій прессъ, держать два дня въ протопленной комнатѣ, потомъ вынесть въ кладовую, покрыть доскою и камнями, увеличивая постепенно ихъ тяжесть. Черезъ двѣ недѣли вынуть изъ-подъ пресса, повѣсить ихъ въ холодномъ мѣстѣ, потомъ коптить ихъ около двухъ недѣль, переворачивая ихъ то однимъ, то другимъ концомъ; послѣ копченія повѣсить ихъ на чердакъ, на сквозной вѣтеръ недѣли на двѣ, а потомъ, очистивъ ихъ, сохранять въ сухой ржи, хмѣлѣ, сѣнѣ или въ золѣ.

2693) **Колбасы итальянскія копченыя.** Взять 23 фунт. свинины отъ лопатки очищенной отъ жилъ и 4 фунта говядины, мелко нарѣзать, положить на рѣшето, на 24 часа, держать въ обыкновенной теплой комнатѣ, чтобы мясо обсохло. Нарѣзать небольшими кусочками 6 фун. верхняго свинаго сала отъ затылка, посолить 12 лотами сушеной соли, оставить также на 24 часа. Обсохшее же мясо мелко из-

рубить, какъ фаршъ, посолить 1 фунтомъ соли, прибавить мелко истолченнаго простаго перца лота 2, бѣлаго перца 1 лотъ, корицы 2 лота, селитры 1 лотъ, 1 мушкатный орѣхъ, натертый на теркѣ, и нѣсколько капель чеснока. Наполнить этимъ фаршемъ гладкія свиныя кишки, нѣсколько дней передъ тѣмъ посоленыя и на нѣсколько часовъ намоченныя въ винѣ или спиртѣ, вывернуть кишки какъ обыкновенно на лѣвую сторону, наколоть иголкою, булавкою или проволочною щеткою; наполнить кишки приготовленною массою, набивая плотно, но чтобы не лопнули, крѣпко перевязать, повѣсить въ холодное мѣсто, но гдѣ бы не мерзло; потомъ коптить недѣлю или двѣ вѣтками коландры или можжевельникомъ. Потомъ повѣсить на чердакъ, очищая ихъ отъ плѣсни щеткою намоченною въ прованское масло съ виномъ или спиртомъ.

2694) Колбасы вѣнскія. Взять 5 фунтовъ говядины и 3 фунта свинины, мелко изрубить, отбрасывая жилы, положить на рѣшето на 24 часа; 3 фунта верхняго свинаго сала нарѣзать кусочками, посолить 4 лотами соли, оставить на нѣсколько часовъ. Потомъ смѣшать все вмѣстѣ, прибавить истолченые: 10 лотовъ соли, 3 лота кардамона, 4 лота простаго перца; размѣшать хорошенько, наполнить воловьи кишки, плотно ихъ набивая, наколоть кругомъ иголкою, поступить далѣе, какъ съ колбасами итальянскими № 2693.

Или на $3^1/_2$ фунта говядины взять нежирной свинины $3^1/_2$ фунта и свѣжаго свинаго верхняго сала $3^1/_2$ фунта.

2695) Колбасы для скораго употребленія. Свинины $2^1/_2$ фунта, говядины 1 фунтъ, бѣлаго лука поджареннаго въ маслѣ $^1/_4$ фунта, сыраго мелко изрубленнаго лука $^1/_4$ фунта, кто любитъ, чеснока 2—3 кусочка, соли 4 лота, селитры 1 золотн., простаго перца $^1/_2$ лота или немного болѣе. Все это размѣшать хорошенько, набить плотно кишки свиныя или воловьи, перевязать ихъ, повѣсить на сквозной вѣтеръ на 3 дня, а потомъ коптить ихъ впродолженіе недѣли или двухъ и тотчасъ употреблять.

2696) Кровяныя колбасы. Взять весь нижній кусокъ свинаго сала, т. е. баухшникъ, фунтовъ около 12—15, ливеръ и свиную голову, изъ которой вынуть мозги; налить водою, варить все это $1^1/_2$ часа, прибавить потомъ свиную же печенку, варить еще $^1/_2$ часа. Потомъ печенку и ливеръ изрубить, сало же и срѣзанное съ головы мясо и уши нарѣзать не слишкомъ маленькими кусочками, посолить $^3/_4$ стак. соли, прибавить 1 лотъ простаго и $^1/_4$ лота англійскаго перца, кто любитъ, прибавить майорана. Размѣшать все вмѣстѣ, развести свиною растертою кровью около 3 стакановъ такъ, чтобы размѣшанная масса была не слишкомъ густа. Наполнить ею $^2/_3$ части воловьихъ или толстыхъ свиныхъ кишекъ, перевязать, выровнять ихъ и варить въ водѣ $^1/_2$ часа. Если проколовъ ихъ вилкою, покажется, жиръ, а не кровь — значитъ колбасы готовы. Тогда обмыть ихъ въ холодной водѣ, разложить на столъ, прижать ихъ доскою часа на два, чтобы сдѣлались плоскими, вынесть въ холодное мѣсто. Если эти колбасы будутъ употребляемы въ скоромъ времени, то въ фаршъ можно прибавить немного мелко изрубленнаго и въ маслѣ поджареннаго бѣлаго лука. Если же колбасы оставляются на позднее употребленіе, то нельзя въ нихъ класть лука; надобно коптить ихъ въ легкомъ холодномъ дымѣ дней 10; лучше ихъ повѣсить въ трубу.

Такія же колбасы приготовляются изъ одной головы; половину этого мяса очень мелко изрубить, а другую нарѣзать кусочками; или

Изъ одной печенки, легкихъ и нижняго свинаго сала, т. е. баухшника.

Свѣжія кровяныя колбасы передъ отпускомъ поджарить въ маслѣ, поставить въ духовую печь, а копченыя подаются холодными.

2697) Колбасы черныя кровяныя. Гречневую крупу истолочь довольно мелко, взять ея $5^1/_4$ стак., свиной крови растертой и процѣженной $^1/_2$ гарнца, горячаго молока 3 стак., растопленнаго горячаго свинаго сала $2^1/_4$ ст., соли $1^1/_2$ лота, простаго перца $^1/_4$ лота и англійскаго перца $^1/_8$ лота, размѣшать все это хорошенько. Взять тщательно очищенныя, солью натертыя и вымытыя толстыя свиныя кишки, перевязать одинъ конецъ голландскими нитками, выворотить кишки, нафаршировать ихъ приготовленною массою такъ, чтобы $^1/_3$ кишки была оставлена пустою, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить на сильномъ огнѣ немного болѣе $^1/_4$ часа. Вынуть изъ воды; когда немного остынутъ, повѣсить въ холодное мѣсто, гдѣ могутъ висѣть нѣсколько дней. Когда понадобятся взять 1—2 или 3 кишки, за полчаса до отпуска положить ихъ на сковороду, полить масломъ или свинымъ жиромъ, поджарить въ горячей духовой печи съ обѣихъ сторонъ, подавать.

2698) Колбасы кровяныя изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ. 3 фунта свинаго сала мелко нарѣзать, растопить, влить $^1/_2$ гарнца молока, англійскаго перца съ $^1/_4$ лота, 1 лотъ мушкатнаго орѣха, соли, вскипятить, всыпать $^1/_4$ гарнца, т. е. 3 ст. мелкихъ гречневыхъ крупъ, накрыть крышкою; когда каша погустѣетъ, остудить. Свиную кровь протереть сквозь сито, размѣшать съ кашею, чтобы каша сдѣлалась жидковатою, наполнить не очень толстыя свиныя кишки, перевязать, опустить въ кипятокъ, варить съ $^1/_4$ часа.

2699) Колбасы кровяныя изъ смоленскихъ крупъ или гречневой муки. $^1/_4$ гарнца смоленскихъ крупъ или $^1/_4$ гарнца гречневой муки всыпать въ каменную чашку, влить $2^1/_4$ стак. кипящаго свинаго сала, размѣшать хорошенько, всыпать простаго англійскаго перца съ $^1/_4$ лота, гвоздики, майорана, соли, развести $5^1/_4$ стак. свѣжей процѣженной свиной крови, размѣшать. Нафаршировать очищенныя свиныя кишки, оставляя $^1/_4$ часть кишки пустою, перевязать, сложить въ кастрюлю; налить холодною водою, поставить на сильный огонь, не накрывая кострюли крышкою, варить колбасы $^3/_4$ часа, часто осторожно ихъ переворачивая; потомъ вынуть ихъ изъ воды, поставить въ холодное мѣсто.

Незадолго передъ отпускомъ сложить приготовленныя кишки на сковороду, облить масломъ или свинымъ жиромъ, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Можно нарѣзать ихъ ломтиками. Подавать передъ бульономъ, или къ закускѣ, или къ завтраку. На 6 человѣкъ достаточно $^1/_3$ части назначенной пропорціи.

2700) Колбасы кровяныя изъ крупной гречневой крупы. $^1/_2$ гарнца крупной гречневой крупы смѣшать съ $1^1/_2$ стак. протертой сквозь сито свиной крови и съ $1^1/_2$ стак. растопленнаго сала такъ, чтобы каша не была слишкомъ жидка. Положить $^1/_2$ ложки майорана, немного соли, толченаго простаго и англійскаго перца, 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.

2701) Финляндскія пальтенъ изъ ржаной муки. На бутылку процѣженной свиной крови, взять 1—$1^1/_2$ фун. мелко изрѣзаннаго почечнаго свинаго жира, 1 стол. ложку мелкой соли, $2^1/_2$—3 ф. ржаной просѣянной муки, выбить тѣсто хорошенько, оно должно быть довольно густо, какъ на хлѣбъ; намочить потомъ руки въ теплой водѣ, надѣлать шарики, величиною съ хорошее яблоко, сварить въ соленомъ кипяткѣ, вынуть, остудить, держать въ холодномъ мѣстѣ, обтирая отъ времени до времени сверху плѣсень; когда понадобятся, нарѣзать ломтями и жарить въ маслѣ, на сковородѣ, съ ломтиками яблокъ, что очень вкусно. Подаютъ на обѣдъ, на зав-

тракъ и ужинъ. Ѣдятъ ихъ также только-что сваренные съ масломъ. Держутся они на холоду съ мѣсяцъ. Дѣлаютъ ихъ также изъ бычачьей крови и почечнаго жира, но эти послѣдніе считаются менѣе вкусны.

Жарятъ и безъ яблокъ.

2702) **Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ.** 3 стак., т. е. 1/4 гарнца смоленскихъ крупъ перетереть 2 яйцами, высушить, протереть сквозь рѣдкое сито: 1/2 гарнца, т. е. 6 стакановъ молока и 1/4 гарнца, т. е. 3 стак. растопленнаго свинаго сала вскипятить, всыпать крупы, поставить на легкій огонь, накрыть крышкою, часто однакоже, мѣшать ложкою. Когда крупы будутъ готовы, остудить, вбить 8 яицъ, влить 3/4 стак. вскипяченаго молока, всыпать немного корицы, 1 стак. коринки, сахара куска 4, немного сладкаго миндаля, 4—5 шт. 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 супомъ. На 6 человѣкъ, на 1 разъ достаточно 1/3 части назначенной пропорціи.

2703) **Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ.** 3 3/4 стак. крупъ растереть съ 2 яйцами, высушить, протереть сквозь рѣшето, всыпать въ 4 1/2 стак. молока, которое должно сперва вскипѣть съ 1 1/2 стак. свинаго сала; размѣшать до гладкости, подержать на большомъ огнѣ минуты 3, потомъ всыпать 1/2 или 3/4 стак. сахара, 1 стак. 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.

2704) **Колбасы бѣлыя изъ риса.** 1 фунтъ, т. е. 2 стак. риса опустить въ кипятокъ, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода. 4 1/2 стак. молока, 1/2 фун. масла или 1 стак. свинаго сала вскипятить, положить рисъ, варить мѣшая до половины готовности. Тогда всыпать 1/2 фун. сахара отертаго о цедру 1 лимона, 1/4 стак. истолченаго сладкаго и шт. 15 горькаго миндаля, 1/2 фунта, т. е. 1 1/2 стак. обвареной 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.

2705) **Колбасы по-французски.** 1 фунтъ свѣжаго шпика варить, не разрѣзывая его, до тѣхъ поръ, что-бы можно было легко проколоть соломкою, потомъ нарѣзать его небольшими кусочками; 6 фунтовъ свѣжей свинины изрубить очень мелко, всыпать 3 1/2 стакана толченыхъ просѣянныхъ сухарей, сырыхъ яицъ 24 штуки, 3 стак. сливокъ, корицы, мушкатнаго орѣха, обвареной коринки и сахара, размѣшать, наполнить сперва кишки, варить 1/2 часа на сильномъ огнѣ.

На 6 человѣкъ, на одинъ разъ достаточно 1/3 назначенной пропорціи.

2706) **Колбасы по-нѣмецки.** Натереть на теркѣ свѣжую свиную печенку, протереть ее сквозь сито или друшлакъ; влить въ нее 3 3/4 стакана сквозь сито процѣженной свиной крови, всыпать немного майорана, перца простаго и англійскаго, гвоздики, соли; 2 1/2 фунта варенаго свѣжаго шпика нарѣзать мелкими продолговатыми кусочками, все это вмѣстѣ размѣшать, наполнить кишки, перевязать, варить 1 ч.; вынувъ изъ воды, поставить въ холодное мѣсто. Передъ отпускомъ поджарить.

На 6 человѣкъ достаточно на 1 разъ 1/3 части назначенной пропорціи.

2707) **Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ.** Натереть на теркѣ гусиныхъ печенокъ штукъ 20, протереть сквозь друшлакъ, всыпать 1/2 тертой булки, положить

1/2 стак. сливокъ, соли, мушкатнаго орѣха, майорана, 2 ложки, т. е. 1/4 фун. раковаго масла, 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.

2708) **Сосиски изъ мозговъ.** Вымыть и отварить въ соленой водѣ два телячьихъ мозга, изрубить ихъ съ хлѣбомъ размоченнымъ въ сливкахъ и выжатымъ, прибавить 1/4 фунта сливочнаго масла, немного соли, перца и мушкатнаго орѣха, растереть все это до бѣла, потомъ положить 8 желтковъ, сливокъ въ которыхъ мокла булка, размѣшать хорошенько, начинить приготовленныя кишки, отварить въ молокѣ пополамъ съ водою. Подавая, поджарить въ чухонскомъ маслѣ.

2709) **Сосиски изъ рябчиковъ.** Изжарить 6 рябчиковъ, снять мякоть, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавивъ мякишъ 1 франц. булки, вымоченной въ сливкахъ и выжатой, положить 4 желтка, 1/2 стак. густыхъ сливокъ, соли, 3—4 зерна простаго перца, наполнить кишки, перевязать ниткой, дать вскипѣть разъ, проколовъ въ 3—4 мѣстахъ иголкою. Подавая на столъ обжарить въ маслѣ.

2710) **Сосиски изъ рябчиковъ или зайца.** 1 зайца или 6 рябчиковъ очистить отъ кожицъ, вынуть кости, наскоблить мясо ножомъ, истолочь его, прибавить столько же мелко нарѣзаннаго и истолченаго шпика, положить соли съ чайн. ложечку, 1/2 чайн. ложечки простаго перца, немного мускатнаго цвѣта, 3 яйца, если заяцъ, то 1 стак. сметаны, если же рябчики, то 1 стак. сливокъ, мякишъ отъ 1 булки, намоченной въ 1/2 стак. краснаго вина и выжатой, наполнить не туго маленькія бараньи кишки, варить съ 1/2 часа; подавая жарить въ маслѣ.

2711) **Сосиски изъ рыбы.** 5 фун. очищенной отъ кожи и костей щуки, окуней или судака, мелко истолочь, прибавить 1/2 ложки соли, 1/2 чайн. ложечки толченаго перца, мускатнаго цвѣта, 1/2 фун. растопленнаго масла, 3 яйца, 1/2 стак. сливокъ, 1/2 горсти изрубленныхъ шарлотокъ, и мякишъ 1 франц. булки, намоченной въ водѣ или молокѣ и выжатой, набить тоненькія кишки, сварить слегка въ водѣ и обжарить на сковородѣ въ маслѣ.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

Закуска холодная.

Икра паясная.
» свѣжая.
» красная, съ солью, перцемъ и зеленью.
Устрицы.
Гомары.
Сардинки.
Селедка.
Семга.
Сиги копченые.
Сельди копченые.
Кильки.
Камбала копченая.
Корюшка копченая.
Миноги маринованные.
Ряпушка маринованная и копченая.
Редиска.
Рѣдька: черную сладкую рѣдьку, натереть на теркѣ, посолить, смѣшать съ горчичнымъ масломъ.
Рѣдька другимъ манеромъ: нарѣзать самыми тоненькими ломтиками, посолить, накрыть другою тарелкою, потрясти хорошенько, влить горчичнаго масла.
Бѣлорыбица провѣсная.
» маринованная № 3024.
Угорь маринованный № 3025.
Судакъ маринованный № 3026.
Щука маринованная № 3026.
Лососина маринованная № 3027.
Рыба маринованная по-англійски № 3029.
Селява маринованная № 3030.
Корюшка маринованная № 3030.
Грузди, рыжики маринованные № 2576—2562.
Бѣлые грибы сварить, мелко изрубить, смѣшать съ орѣховымъ масломъ, солью и перцомъ, подавать съ зеленымъ лукомъ и пр.

Постныя кушанья, подаваемыя къ завтраку.

Винигретъ №№ 3032 до 3037.
Рѣпа со сладкимъ фаршемъ № 2875.
Цвѣтная капуста № 2877.
Спаржа № 2878.
Тушоная капуста № 2879.
Фаршированная капуста № 2881.
Солянка № 2882.
Кислая капуста съ гренками № 2880.
Картофель печеный съ масломъ № 2883.
» съ селедкою № 2884.
Картофель фаршированный грибами № 2885.
Картофель фаршированный кильками № 2886.

Картофель жареный № 2887.
Картофельныя крокеты съ грибами № 2888.
Картофельныя крокеты съ кислосладкимъ соусомъ № 2889.
Картофельныя крокеты съ зеленымъ горошкомъ № 2890.
Разварной картофель съ жаренымъ лукомъ № 2891.
Разварной картофель съ соусомъ № 2892.
Жареные грузди № 2898.
» грибы № 2899.
Котлеты изъ грибовъ № 2900.
Соусъ изъ русскихъ бобовъ № 2895.
Зеленый сушоный горошекъ № 2893.
Чечевица съ гренками № 2896.
Пироги отъ № 2799 до № 2816.
Растегаи съ сельдями № 2829.
» съ рыбнымъ фаршемъ и семгою № 2830.
Растегаи съ жаренымъ лукомъ № 2831.
Блины гречневые № 3061.
Пельмени съ грибами № 3074.
Вареники съ капустою № 3078.
Макароны съ лукомъ № 3080.
» съ грибами № 3081.
Вермишель съ лукомъ № 3082.
» съ грибами № 3083.
Каша смоленская на водѣ № 3085.
» на грибномъ бульонѣ № 3086.
» изъ крупичатой муки № 3098.
Котлеты рисовыя съ селенымъ горохомъ № 3100.
Котлеты рисовыя съ грибами № 3101.
Ватрушки съ лукомъ № 3189.
» съ яблоками № 3190.
Жареная селедка № 2966.
Котлеты изъ селедки № 2967.
Форшмакъ № 2987.
Раки вареные № 2986.
Щука тушоная № 2917.
Щука по-жидовски № 2012.
Котлеты изъ щуки, судака № 2913—2949.
Судакъ съ гренками и картофелемъ № 2947.
Осетрина съ горчичнымъ соусомъ № 2963.
» съ хрѣномъ и уксусомъ № 2957.
Судакъ съ горчичнымъ соусомъ № 2946.
» съ голандскимъ соусомъ № 2944.
Лососина подъ соусомъ № 2943.
Угорь вареный съ кислосладкимъ соусомъ № 2939.
Угорь вареный въ красномъ винѣ № 2940.
» жареный или печеный подъ соусомъ № 2941.
Лещъ вареный съ яблоками № 2934.
Супъ изъ пива № 2779.
Супъ изъ свѣжей черники съ виномъ № 2777.
Супъ изъ сушоной малины № 2776.
Супъ изъ свѣжихъ ягодъ № 2775.
Супъ изъ сушоныхъ яблокъ, чернослива, миндаля № 2774.
Супъ изъ сливъ съ виномъ № 2771.
Супъ изъ сушеныхъ вишенъ № 2772.
Супъ изъ саго съ виномъ № 2770.
Супъ миндальный на манеръ шоколаднаго № 2769.
Супъ миндальный съ тыквою № 2768.
Супъ съ рубленнымъ тѣстомъ № 2767.
Супъ миндальный съ рубленнымъ тѣстомъ № 2766.
Супъ минд. съ сарачинскимъ пшеномъ № 2764.
Ланша миндальная № 2765.
Кофе и чай и пр.

Реестръ постныхъ обѣдовъ.

Обѣды:

1. Уха изъ ершей № 2712 съ пирожками-булочками № 2832.
   Карпъ вареный съ бѣлымъ столовымъ виномъ № 2918.
   Крупная жареная рыба съ вишневымъ сиропомъ № 2958.
   Шарлотка изъ яблокъ съ гренками № 3038.
2. Борщъ малороссійскій съ пирожками № 2738.
   Паштетъ изъ лососины № 3005.
   Пудингъ изъ риса съ черносливомъ № 3048.

3. Супъ изъ черники № 2778.
   Чечевица съ гренками № 2896.
   Котлеты изъ щуки съ сушонымъ горошкомъ № 2913.
   Крутая гречневая каша съ миндальнымъ молокомъ № 3090.
4. Супъ изъ гороха № 2752.
   Линъ вареный съ краснымъ виномъ № 2923.
   Оладьи съ варенъемъ № 3063.
5. Уха изъ сига № 2717 съ пирожками, съ рисомъ, визигою и рыбою, № 2819.
   Форель № 2936—2938.
   Кремъ яблочный № 3120—3122.
6. Щи изъ кислой капусты съ осетровою головою № 2734.
   Соусъ изъ русскихъ бобовъ № 2895.
   Лещъ печеный съ кашею № 2032.
   Гренки съ миндалемъ и вареньемъ № 3065.
7. Солянка № 2720.
   Треска № 2965.
   Каша смоленская на клюквенномъ морсѣ № 3091.
8. Супъ изъ сига № 2726 съ пирожками съ саго и семгою № 2828.
   Паштетъ изъ угря № 3006.
   Рисъ холодный съ апельсинами № 3052.
9. Лапша грибная съ макаронами № 2744.
   Котлеты рисовыя № 3100, съ зеленымъ горошкомъ.
   Линъ печеный, съ капарцами и лимономъ № 2926.
   Компотъ изъ яблокъ и чернослива № 3167.
10. Борщъ № 2740, съ жареною кашею.
    Заливное изъ щуки № 3013.
    Осетрина съ салатомъ № 2962.
    Наливашники № 3072.
11. Супъ Гамбургскій № 2757.
    Линъ съ грибною соею № 2924.
    Сладкій пирогъ на дрожжахъ съ рисомъ № 3186.
12. Уха изъ ершей съ кнелью № 2714 съ пирожками изъ грибнаго фарша № 2820.
    Стерлядь съ трюфелями № 2968.
    Яблоки съ рисомъ № 3045.
13. Супъ изъ щуки съ рыбнымъ фаршемъ № 2722 съ пирожками со смол. кашею и грибами № 2825.
    Котлеты изъ судака № 2913, съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ.
    Каша манная на миндальномъ молокѣ № 3092.
14. Щи съ грибами № 2742 съ пирожками № 2831.
    Паштетъ изъ налима № 3006.
    Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ № 3129.
15. Уха изъ лина № 2717, пирожки съ грибами и визигою № 2821.
    Маіонезъ № 3008.
    Пудингъ изъ риса съ раками № 3044.
    Лососина въ папильотахъ № 2942.
    Компотъ изъ разностей № 3174.
16. Супъ грибной съ ушками № 2747.
    Лещь печеный съ картофелемъ № 2931.
    Вареники изъ сливъ № 3076.
17. Борщъ № 2739.
    Котлеты изъ грибовъ съ зеленымъ горошкомъ № 2900.

    Рыба жареная № 2915, съ салатомъ изъ свеклы № 887.
    Компотъ изъ апельсинъ и чернослива № 3168.
18. Уха изъ осетра № 2717, съ пирожками съ грибами и рисомъ № 2822.
    Маіонезъ № 3011.
    Рыба жареная съ компотомъ № 2915.
    Рисъ съ виномъ № 3053.
19. Уха изъ лососины № 2717, съ пирожками изъ риса и визиги № 2818.
    Стерлядь съ хрѣномъ № 2969.
    Рыба жареная № 2915, съ красною капустою № 2879.
    Каша манная съ орѣхами № 3193, или желе.
20. Супъ овсяный № 2753.
    Осетрина № 2958, съ вишневымъ соусомъ.
    Каша гречневая пуховая съ миндальнымъ молокомъ № 3087.
21. Супъ изъ яблокъ № 2773.
    Карпъ вареный съ краснымъ виномъ № 2919.
    Сладкій пирогъ съ черносливомъ № 3185.
22. Щи изъ кислой капусты со щукою № 2732.
    Форель на винѣ № 2937.
    Хворостъ № 3073.
23. Уха изъ налима № 2716, пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и рыбою № 2827.
    Маіонезъ № 3011.
    Щука жареная № 2915, съ крѣпкимъ соусомъ № 272.
    Саго съ вишневымъ сиропомъ № 3057.
24. Уха съ пельменями см. № 2715.
    Жареная рыба № 2915, съ шинкованною капустою, № 880.
    Гренки съ виномъ № 3066.
25. Супъ грибной съ перловою крупою № 2746.
    Осетрина печеная № 2962 съ горчичнымъ соусомъ.
    Пирожное миндальное № 3193.
26. Борщъ изъ карасей № 2735, съ пирожками съ гречневою кашею и грибами № 2824.
    Линъ печеный съ кислосладкимъ соусомъ № 2926.
    Желе изъ яблокъ и чернослива № 3140.
27. Супъ овсяный съ черносливомъ и изюмомъ № 2755.
    Судакъ по-французски № 2948.
    Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ № 3047.
28. Супъ пюре изъ фасоли № 2759.
    Рыба жареная № 2915, съ салатомъ изъ картофеля и свеклы № 886.
    Кремъ яблочный изъ сушоныхъ яблокъ № 3121.
29. Супъ изъ саго съ виномъ № 2770.
    Карпъ жареный № 2920, съ кислосладкимъ соусомъ № 2842.
    Сладкій пирогъ съ вареньемъ № 3183.
30. Супъ миндальный № 2763—2769.
    Судакъ съ грецкими орѣхами № 2945.
    Желе изъ краснаго вина № 3124.
31. Супъ изъ осетра № 2723.
    Лещъ вареный съ краснымъ виномъ № 2930.
    Кисель клюквенный съ миндальнымъ молокомъ № 3155.
32. Уха изъ окуней № 2717, съ пирожками съ рисомъ № 2817.
    Осетрина съ кислосладкимъ соусомъ № 2959.
    Вареники съ черносливомъ № 3077.

33. Уха изъ стерляди № 2719, съ пирожками № 2825.
Стерлядь съ картофелемъ № 2971.
Яблочный пирогъ «à la reine», № 3041.
34. Борщъ № 2736 съ гречневою кашею.
Рыбныя котлеты № 2913, съ грибнымъ соусомъ.
Каша манная съ клюквеннымъ морсомъ № 3094.
35. Уха № 2712, съ пирожками изъ каши и грибовъ № 2825.
Маіонезъ № 3010.
Лещь печеный съ салатомъ № 2931.
Желе апельсинное № 3128.
36. Супъ грибной съ рисомъ № 2745.
Лососина подъ соусомъ № 2943.
Оладьи на миндальномъ молокѣ № 3064.
37. Щи со снятками № 2731.
Треска запеченая № 2965.
Саго съ кофеемъ и миндальнымъ молокомъ № 3060.
38. Супъ картофельный № 2751.
Щука подъ краснымъ соусомъ № 2910.
Рисъ холодный съ миндальнымъ молокомъ № 3054 съ вареньемъ.
39. Супъ изъ пива № 2784.
Лещь печеный № 2931, съ кислою капустою и грибами № 2880.
Кремъ яблочный № 3120.
40. Уха изъ щуки № 2717, пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и рыбою № 2827.
Линъ съ грецкими орѣхами № 2928.
Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива № 3067.
41. Супъ изъ лина съ солеными огурцами № 2727.
Рыба жареная № 2915, съ салатомъ изъ картофеля № 885.
Безе яблочное № 3194.
42. Супъ изъ налима № 2724, пирожки съ саго и семгою № 2828.
Маіонезъ № 3011.
Рыба жареная съ картофелемъ и салатомъ № 2920.
Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ съ яблочною массою № 3042.
43. Щи изъ кислой капусты со снѣтками № 2733.
Судакъ съ гренками № 2947.
Облатки № 3071.
44. Супъ изъ брюквы, картофеля и ячневыхъ крупъ № 2750.
Котлеты рыбные № 2913, съ тушоною капустою № 2879.
Сладкій пирогъ на дрожжахъ съ яблоками № 3182 или 3188.
45. Уха изъ окуней № 2717, съ пирожками-булочками изъ раковаго фарша № 2832.
Щука подъ сѣрымъ соусомъ № 2911.
Кисель яблочный № 3154.
46. Супъ изъ гороха съ копченою рыбою № 2752.
Рыба жареная № 2915, съ вишневымъ соусомъ № 2852.
Гренки съ мармеладомъ изъ абрикосовъ и мадерою № 3068.
47. Супъ изъ осетриной головы № 2725.
Рыбные котлеты съ салатомъ № 2913.
Каша пуховая изъ картофеля № 3089.
48. Борщъ № 2741.
Солянка изъ кислой капусты № 2882.
Шарлотка изъ яблокъ съ чернымъ хлѣбомъ № 3039.

49. Уха изъ стерляди № 2719.
Рыба жареная № 2915, съ солеными огурцами.
Цвѣтная капуста съ сабаіономъ № 2877.
Трубочки съ вареньемъ № 3070.
50. Супъ изъ сига съ перловою крупою № 2726.
Рыбныя котлеты № 2913. съ салатомъ.
Кисель миндальный № 3161.
51. Щи изъ кислой капусты № 2732.
Картофельныя котлеты съ грибнымъ соусомъ № 2888.
Рисъ съ клюквеннымъ морсомъ № 3055.
52. Супъ грибной съ рисомъ № 2745.
Рыба жареная № 2915, съ салатомъ изъ свеклы.
Сладкій слоеный пирогъ № 3178.
53. Супъ пюре изъ сушонаго гороха № 2752.
Щука вареная съ картофелемъ подъ соусомъ съ хрѣномъ № 2906.
Желе лимонное № 3127.
54. Уха изъ ершей № 2712—2714, растегаи изъ свѣжихъ сельдей № 2829.
Котлеты картофельныя съ кислосладкимъ соусомъ № 2889.
Пудингъ на парѣ съ яблоками № 3040.
55. Окрошка изъ разностей № 2761.
Жареная рыба № 2915, съ маринованною свеклою.
Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ № 3104.
56. Солянка № 2720.
Щука подъ желтымъ соусомъ № 2909.
Булочки съ вареньемъ и ромомъ № 3069.
57. Уха изъ налима № 2716, растегаи съ жареным лукомъ.
Рыбныя котлеты № 2913, съ соусомъ изъ лука и тмина № 2846.
Яблоки печеныя съ минд. молокомъ или фаршир. вареньемъ.
58. Супъ изъ саго съ виномъ № 2770.
Рыба жареная № 2915, съ краснымъ соусомъ № 2836.
Компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ № 3175.
59. Супъ пюре изъ помидоровъ № 2758.
Рыбныя котлеты съ тушоною капустою № 2879.
Пирожное изъ чернослива № 3048.
60. Окрошка изъ рыбы № 2760.
Карпъ печеный съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 2844.
Рисовыя котлеты съ сладкимъ соусомъ № 3103.
61. Супъ грибной съ ушками № 2747.
Щука вареная въ чешуѣ № 2907.
Желе изъ яблочной кожицы № 3125.
62. Уха изъ угря № 2718, растегаи съ рыбнымъ фаршемъ и семгою № 2830.
Вареная стерлядь съ гарниромъ № 2970.
Цвѣтная капуста № 2877.
Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ № 3129.
63. Щи изъ кислой капусты съ осетриной № 2734.
Рыбныя котлеты № 2913, съ кислосладкимъ соусомъ.
Ламаньцы съ медомъ № 3084.
64. Ботвинья № 2762.
Щука по-жидовски № 2912.
Кашка пуховая изъ смоленскихъ крупъ № 3088.
65. Уха изъ окуней № 2717, пирожки изъ свѣжей капусты № 2816.

Карпъ печеный № 2920, съ соусомъ изъ лимона.
Кисель изъ кваса № 3163 или сушоныхъ яблокъ № 1525.

Постные обѣды въ лѣтніе мѣсяцы.

66. Уха изъ щуки см. № 2717, съ пирожками изъ свѣжихъ грибовъ № 2823.
Раки вареные № 2986.
Угорь вареный съ кислосладкимъ соусомъ № 2939.
Кисель изъ крыжовника № 1526.
67. Окрошка изъ рыбы № 1760.
Рыбныя котлеты съ горошкомъ № 2913.
Цвѣтная капуста съ соусомъ № 2877.
Пудингъ изъ риса съ черносливомъ № 3048.
68. Уха изъ стерляди № 2719 или супъ изъ свѣжихъ грибовъ № 2748.
Спаржа съ соусомъ № 2878.
Судакъ съ гренками и картофелемъ № 2947.
Мороженое или пудингъ изъ риса со свѣжими фруктами № 3051.
69. Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ № 2743.
Зеленый горошекъ съ гренками № 2893.
Угорь печеный съ соусомъ № 2941.
Рисъ съ земляничнымъ пюре № 3046.
70. Ботвинья № 2762.
Судакъ разварной съ голландскимъ соусомъ № 2944.
Кисель изъ красной смородины № 3157.
71. Уха съ пирожками изъ свѣжихъ грибовъ № 2323.
Заливное изъ угря съ раками № 3014.
Жареная рыба № 2915.
Сладкій пирогъ со свѣжими ягодами № 3051.
72. Окрошка изъ разностей № 2761.
Картофельныя котлеты съ зеленымъ горошкомъ № 2889.
Кисель изъ вишень № 3159.
73. Супъ изъ угря № 2728.
Лещь печеный съ гречневою кашею № 2932.
Пельмени съ вишнями № 3075.
74. Супъ изъ вишень № 2772.
Соусъ изъ русскихъ бобовъ № 2895.
Угорь вареный съ краснымъ виномъ № 2940.
Кисель изъ сливъ № 3160.
75. Супъ изъ угря и зеленаго гороха № 2729.
Котлеты изъ грибовъ № 2900, съ картофельною кашею.
Осетрина съ кислосладкимъ соусомъ № 2959.
Пудингъ изъ риса со свѣжими фруктами № 3051.
76. Франц. супъ изъ свѣжихъ кореньевъ № 2749.
Чечевица съ гренками № 2896.
Судакъ по-французски № 2948.
Мороженое № 3106—3119.
77. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ № 2748.
Щука съ крѣпкимъ соусомъ № 2911.
Кисель изъ черной смородины № 3158.
Или розовый пудингъ изъ риса № 3049.

ОТДѢЛЪ XXXII.

ПОСТНЫЕ СУПЫ.

Постные супы, горячіе рыбные.

Примѣчаніе. Какъ мясной бульонъ, чѣмъ больше въ немъ мяса, тѣмъ онъ вкуснѣе, такъ точно и уха и всякій рыбный супъ. Очень хорошую уху на 6—8 тарелокъ надо варить не менѣе, какъ изъ 6-ти фунтовъ рыбы, посредственную же изъ 3-хъ фунтовъ.

Постные супы приготовляются точно также, какъ и скоромные, только вмѣсто скоромнаго масла класть какое-нибудь постное, какъ-то подсолнечное, маковое, орѣховое и пр. Если рыба очень свѣжа, только что словлена, то въ уху не кладутъ ничего, кромѣ соли и зелени, потому что вкусъ отъ свѣжей рыбы превосходенъ. Какъ узнать свѣжесть рыбы, см. въ примѣчаніи Отдѣла VII.

Рыба мелкая или крупная, но небольшими кусками нарѣзанная опускается въ крутой кипятокъ, чтобы сварилась. Если же она вѣсомъ болѣе 2-хъ фунтовъ и цѣльная, то опускается въ холодную воду, и такъ варится, потому что иначе не проварится вся насквозь.

2712) Уха изъ ершей съ пирожками. Сварить 9 — 12 стакановъ ухи изъ кореньевъ: 1 моркови, 1 петрушки, 1 селлерея, 1 порея, 1 — 2 луковицъ, 5 — 15 зер. простаго перца, 2 — 3 шт. лавроваго листа и отъ 3 до 6 фунтовъ ершей, варить цѣлый часъ, чтобы совершенно разварились, процѣдить. Подавая всыпать зеленой петрушки и укропа; положить нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зернъ, можно влить ½ или 1 стак. сотерна или шампанскаго, или даже мадеры или хереса. Подать отдѣльно пирожки см. отъ № 2817 до № 2833.

Выдать: 3 — 6 фунтовъ ершей. 1 петрушку. 1 селлерей. 2 луковицы. 5—20 зер. прост. перца, 1—2 шт. лавр. листа. ½ лимона безъ зернъ (½ или 1 стак. вина).

2713) Уха изъ ершей съ картофелемъ. Приготовить уху, какъ сказано въ № 2712, процѣдить, подавать съ зеленью и отвареннымъ въ ухѣ картофелемъ, ломтиками нарѣзаннымъ (всего шт. 12).

2714) Уха изъ ершей съ кислью. Приготовить уху, какъ сказано въ № 2712, процѣдить; подавать съ зеленью и отдѣльно отвареннымъ рыбнымъ фаршемъ № 2786, или фаршемъ изъ икры № 2787, или съ раковымъ фаршемъ, которые надо сварить въ видѣ колбасы, остудить, нарѣзать косыми ломтиками, опустить въ суповую миску, налить горячею ухою. По желанію и въ эту уху можно влить вино: сотернъ, мадеру, хересъ, шампанское.

2715) Уха изъ ершей съ пельменями. Сварить уху, какъ сказано въ № 2712, процѣдить. Между тѣмъ, взять 1 ф. сырой щуки, очистить ее, вынуть кости, посолить, всыпать по 3—4 зерна истолченаго и просѣяннаго простаго и англ. перца, одну маленькую мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ ложкѣ постнаго, лучше всего горчичнаго масла, прибавить полторы-копеечную французскую булку, намоченную въ ухѣ и выжатую, немного мушкатнаго орѣха, мелко изрубить все, истолочь въ деревянной ступкѣ, даже протереть сквозь частое рѣшето или рѣдкое сито. Приготовить тѣсто № 1281, какъ на лапшу, изъ 1½ стак. крупичатой, лучшаго сорта муки, соли и воды, раскатать очень тонко, разложить кучками этого рыбнаго фар-

ша, накрыть тѣстомъ, вырѣзать формочкою родъ полумѣсяцевъ, слѣпить края, смазывая ихъ водою—перышкомъ, сварить въ посоленой водѣ за 1/4 часа до отпуска. Когда будутъ готовы положить въ миску нѣсколько ломтиковъ лимона безъ зеренъ и мелко изрубленный укропъ и зеленую петрушку, переложить туда-же друшлаковою ложкою свареные пельмени, налить процѣженною ухою, подавать.

2716) Уха изъ налима. Съ 3-хъ—6-ти фунтоваго налима снять кожу, посолить, нарѣзать кусками. Голову и хвостъ отрѣзать, вынуть повозможности кости, прокипятить ихъ съ 2—3 зернами простаго перца, 1—2 шт. лавр. листа, 1—2 луковицами, процѣдить, вскипятить, опустить налимъ, сварить его до готовности, подовать съ зеленымъ укропомъ и петрушкою, можно влить сотерну, хересу, мадеры или шампанскаго.

Въ уху изъ налима кореньевъ не кладутъ, и растираютъ сырыя молоки, отбросивъ кожицу и кипятятъ ее съ ухою, что придаетъ ей особенный вкусъ, но только въ такомъ случаѣ, если налимъ живой. Если же налимъ не такъ хорошъ, то сварить въ ухѣ кореньевъ: 1 петрушку, 1 селлерей, 1 порей, 1—2 луковицы и перцу положить зеренъ 10—20. Можно уху сварить изъ 3-хъ фунт. мелкой рыбы, какъ то ершей, пискарей и пр., разварить ихъ, процѣдить и потомъ уже уху вскипятить и въ кипящую всыпать куски налима.

2717) Уха изъ окуней, ершей, сига, лина, осетра, лососины и пр. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, 5—15 зер. перца и 2—3 шт. лавр. листа, процѣдить, закипятить, положить 3 фунта кусками нарѣзанной и предварительно очищенной и посоленой вышеименованной крупной рыбы, сварить ее до готовности, подать съ ухою; или сварить сперва уху изъ 3-хъ фунтовъ ершей, пискарей, маленькихъ окуней или сижковъ; и когда они разварятся съ кореньями, процѣдить; вскипятить, опустить тогда 2—3 фун. крупной рыбы, сварить ее до готовности. Подавая всыпать въ суповую миску зелени.

Кто хочетъ ломтики лимона, безъ зеренъ.

Кто хочетъ полное блюдечко отдѣльно въ ухѣ свареннаго картофеля и ломтиками нарѣзаннаго.

Или опустить рыбную кнель № 2786 или 2787.

Или пельмени № 2715.

Влить по желанію отъ 1/2 до 1 стакана сотерна, шампанскаго, мадеры или хереса; подать отдѣльно пирожки отъ № 2816 до № 2834.

2718) Уха изъ угря. См. № 109.

2719) Уха изъ стерляди. См. № 106.

2720) Солянка рыбная. См. № 90. Только вмѣсто скоромнаго положить 1—2 ложки подсолнечнаго или орѣховаго масла.

2721) Супъ изъ лина. См. № 92.

2722) Супъ изъ щуки. См. № 92.

2723) Супъ изъ осетра. См. № 92.

2724) Супъ изъ налима. См. № 95.

2725) Супъ изъ осетровой головы. См. № 96. Вмѣсто скоромнаго масла положить постнаго или совсѣмъ не класть его.

2726) Супъ изъ сига съ перловою крупою см. № 97. Положить постнаго масла или совсѣмъ не класть его.

2727) Супъ изъ рыбы съ солеными огурцами. См. № 98. Не класть только сметаны.

2728) Супъ изъ угря см. № 92. Положить какое-нибудь постное масло.

2729) Супъ изъ угря и зеленаго гороха. См. № 99.

2730) Супъ изъ бѣлозерскихъ снятковъ и гречневой крупы. См. № 100. Не класть только сливокъ и вмѣсто скоромнаго положить какое-нибудь постное масло, въ которомъ можно предварительно поджарить мелко изрубленную луковицу, всыпать зелени.

2731) Супъ со снятками и кислою капустою. См. № 101. Съ однимъ изъ постныхъ маслъ.

2732) Щи изъ кислой капусты со щукою или какою другою рыбою. См. № 102. Только не класть ничего скоромнаго, а лукъ и капусту поджарить въ 3—4 ложкахъ орѣховаго, маковаго или подсолнечнаго масла или положить не жареною, подправить ложкою муки.

2733) Щи изъ кислой капусты со снятками. Варится точно также, какъ со щукою, только вмѣсто щуки взять фунта 1 1/2 снятковъ, вымытыхъ въ нѣсколькихъ водахъ; вскипятить ихъ разъ отдѣльно въ соленой водѣ съ кореньями и спеціями, снять накипь, вынуть ихъ друшлаковою ложкою, опустить во щи, сварить ихъ до готовности, пока глаза не побѣлѣютъ.

2734) Щи изъ кислой капусты съ осетровою головою или просто осетриною. 3 фунта свѣжей осетровой головы вымыть, налить водою. Когда закипитъ снять накипь, варить съ луковицею и спеціями, пока мясо не отдѣлится отъ костей, процѣдить. Въ процѣженный бульонъ положить 3 стак. кислой капусты слегка выжатой и поджареной въ 3—4 ложкахъ маковаго масла съ 1—2 луковицами, сварить капусту до мягкости, подправить ложкою муки разведенной холодною водою, прокипятить, вылить въ миску на рыбу, всыпать зелени.

2735) Солянка изъ бѣлужины или осетрины. 2 — 3 фунта бѣлужины или осетрины нарѣзать небольшими кусками, вымыть хорошенько. 3 — 4 стакана кислой капусты отжать, поджарить слегка въ кастрюлѣ въ 2-хъ ложкахъ маковаго или подсолнечнаго масла; поджарить также отдѣльно въ 2 ложкахъ масла 1—2 луковицы и рыбу обкаченную въ мукѣ; смѣшать все вмѣстѣ, налить кипяткомъ, стаканами 10—12, прибавить 2 — 3 шт. лавр. листа, 2 — 3 зер. простаго перца и 1/4—1/2 фунта зернистой черной икры; сварить все до готовности, подавать.

2736) Борщъ изъ карасей. См. № 91. Вмѣсто скоромнаго взять 1/8 стак. какого-нибудь постнаго масла. Подавать съ тѣми же карасями, или съ ушками № 2792, или съ рыбнымъ фаршемъ № 2786.

Б) Постные супы, масляные.

2737) Борщъ. Ко всѣмъ борщамъ нижеописаннымъ подается:

1) Отдѣльно крутая гречневая каша № 2790.
2) Или жареная гречневая каша № 2788.
3) Или жареная каша изъ смоленскихъ крупъ № 2789.
4) Или дрожжевыя пирожки отъ № 2817 до № 2833.
5) Или ушки № 2792.
6) Или фаршъ изъ сушоныхъ бѣлыхъ грибовъ № 2793.
7) Или въ самый борщъ опускается рыбный фаршъ иначе кнель № 2786.

2738) **Малороссійскій борщъ.** Сварить бульонъ изъ кореньевъ, англійскаго перца, лавроваго листа, 1 луковицы и 2—3 сушеныхъ грибовъ, процѣдить; 1 маленькій кочанъ капусты разрѣзать на нѣсколько частей, налить процѣженнымъ бульономъ, прибавить свекольнаго разсола или бѣлаго хлѣбнаго кваса, сварить, до готовности, положить мелко нашинкованные грибы слегка поджаренные въ 1 ложк-

кѣ масла, испеченую нашинкованную свеклу, вскипятить. Въ миску влить сокъ отъ натертой свеклы, всыпать зелени, налить борщъ, подавать.

Выдать: 1 селлерей, 1 порей. 2 моркови, 1 петрушку. 2 луковицы, 2—3 лавров. листа. 10—20 зеренъ англ. перца. | 1 маленькій кочанъ свѣжей капусты. Свекольнаго разсола или бѣлаго хлѣбнаго кваса. 1—2 фунт. свеклы. Зелени.

2739) Борщъ изъ жареной свеклы. 5 штукъ крупной свеклы очистить, нашинковать, большую сковороду смазать подсолнечнымъ или горчичнымъ масломъ, разогрѣть, положить свеклу, смочить ее тремя ложками уксуса, поджарить мѣшая, посыпать ложкою муки, размѣшать, поджарить еще подливая по ложкѣ бульона сваренаго изъ кореньевъ, пока свекла не будетъ почти готова, переложить ее въ процѣженный бульонъ, сварить до готовности, подавать всыпавъ зелени и 2—3 нашинкованные грибка.

Выдать: 5 шт. крупной свеклы. 3 ложки уксуса. 1—2 ложки масла. 2 моркови, 2 луковицы. | 1/2 петрушки, 1/2 селлерея. 1/2 порея, лавроваго листа и англ. перца, зелени. 2—3 грибка, 1 ложку муки.

2740) Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ. Свеклу испечь, мелко нашинковать, сложить въ суповую чашку, выжать сокъ изъ лимона, влить бѣлаго французскаго вина или сотерна, развести горячимъ процѣженнымъ бульономъ сваренымъ изъ кореньевъ и пряностей.

Выдать: 1 фунтъ свеклы. (2 луковицы). 1 петрушку, 1 селлерей. 2—3 шт. лаврoваго листа. | 10—15 зеренъ англ. перца. 1 порей, 1/2 лимона. 1—1 1/2 ст. бѣлаго фр. вина или сотерна. Зеленой петрушки и укропа.

2741) Борщъ съ жареною селедкою. Сварить бульонъ изъ кореньевъ и 1/8 фун. сушеныхъ боровиковъ, процѣдить. Испечь 1 фунтъ свеклы, очистить ее, нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить процѣженнымъ бульономъ, влить свекольнаго, отдѣльно отвареннаго разсола, положить соли, перцу, зелени, мелко нашинкованныхъ грибовъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, опустить 3 шотландскія селедки, которыя надо сперва вымочить, очистить, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, и опустивъ въ борщъ, разъ вскипятить.

2742) Щи съ грибами. См. № 120. Только вмѣсто скоромнаго положить 3 ложки постнаго масла.

2743) Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ. См. № 125. Только вмѣсто сливочнаго положить 1/8 стак. какого-нибудь хорошаго постнаго масла.

2744) Лапша грибная съ вермишелемъ или макаронами. Сварить 1/8—1/4 фунтъ сушеныхъ грибовъ съ 1 луковицею и немного англійскаго перца, процѣдить, грибы мелко изрубить. Поджарить въ ложкѣ подсолнечнаго или орѣховаго масла 1 мелко изрубленную луковицу, всыпать грибы, чуть чуть и ихъ поджарить, развести грибнымъ бульономъ, когда вскипитъ положить домашнюю лапшу или итальянскихъ макаронъ, но и то и другое надо предварительно опустить въ кипятокъ, выложить на дурхшлагъ, облить холодною водою, и тогда уже опустить въ грибной бульонъ, чтобы сварились до готовности; подавая всыпать зелени. Въ эту лапшу можно положить еще отдѣльно отваренаго кортофеля.

Выдать: 1/8 или 1/4 фун. грибовъ. 1—2 луковицы. 1/2 фунта макаронъ или 1 1/2 ст. муки на лапшу. (Картофелю шт. 12). | 2 моркови, 1 селлерей. 1 петрушку, 1 порей. 10—15 зер. англ. перца. 2—3 шт. лаврoваго листа. 1—2 ложки масла. Зелени, простаго перцу.

2745) Супъ грибной съ рисомъ. Сварить бульонъ съ 2 луковицами, 1 морковью, 5 — 10 англійскаго перца, 2 — 3 шт. лавроваго листа и 1/8 фун. грибовъ, процѣдить; 1 морковку и полъ петрушки нашинковать какъ лапшу, поджарить въ 1 ложкѣ масла, опустить въ бульонъ, всыпать полстакана риса, сварить его до готовности, всыпать мелко нашинкованные грибы, вскипятить, всыпать зелени, подавать.

2746) Супъ грибной съ перловою крупою. Варить, какъ сказано выше № 2745, вмѣсто риса положить 1/2 стак. перловый крупы отдѣльно развареной и до-бѣла выбитой съ ложкою масла.

2747) Супъ грибной съ ушками. Сварить бульонъ, какъ сказано въ № 2745, влить кто хочетъ свекольнаго разсола. Половину кореньевъ нашинковать, можно поджарить въ 2 ложкахъ маковаго, подсолнечнаго, орѣховаго или горчичнаго масла, положить ихъ въ супъ, вскипятить, всыпать мелко нашинкованные сваренные грибы, зелени, подавать съ ушками № 220. Изъ экономіи подать въ супѣ одни только нашинкованные коренья, а сварившіеся грибы употребить на фаршъ для ушковъ.

2748) Супъ изъ свѣжихъ грибовъ. На 1 1/2 тарелки очищенныхъ свѣжихъ грибовъ, налить 9 стак. воды, дать закипѣть, снять накипь, положить соли, 1 петрушку, 1 селлерей, 1 морковь, 2—3 штуки лавроваго листа, 5—7 зеренъ перца, 1—2 луковицы поджаренныя въ 1—2 ложкахъ масла постнаго; когда грибы будутъ почти готовы, положить картофеля кусками нарѣзаннаго, сварить до готовности, положить ложку муки разведенной водою, прокипятить, всыпать зелени, подавать.

2749) Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ см. № 118, вмѣсто сливокъ и пр. подбѣлить супъ миндальнымъ, маковымъ или конопляннымъ молокомъ см. № 360, 361.

2750) Супъ изъ брюквы, картофеля и ячневыхъ крупъ, см. № 111. Влить маковаго, конопляного или миндальнаго молока № 360, 361.

2751) Супъ пюре изъ картофеля. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить, положить полную глубокую тарелку очищеннаго картофеля и полъ-французской булки, безъ корки, 1/2 ложки муки растертой съ ложкою какого нибудь постнаго масла, въ которомъ можно поджарить поллуковицы, разварить, протереть сквозь дурхшлакъ, развести кипяченою водою, чтобы было супу 6—8 тарелокъ, и чтобы супъ былъ густоты жидкой сметаны, всыпать зелени, подавать съ гренками № 176. Или съ фаршемъ изъ селедки № 189 или съ грибными ушками отдѣльно поданными №.

2752) Супъ пюре изъ желтаго гороха. Сварить 1 фунтъ, т. е. 2 стак. гороха не кладя соли, чтобы скорѣе разварился, съ 2 луковицами и 2 ложками хорошаго постнаго масла, въ которомъ можно предварительно поджарить этотъ лукъ. Когда горохъ разварится, подправить его 1/2 ложкою муки, т. е. муку размѣшать съ 3—4 ложками холодной воды, влить въ супъ, вскапятить долить кипяченой воды, чтобъ было всего 9—12 стакановъ, процѣдить и протереть сквозь сито или дурхшлакъ, положить.

Подавать съ гренками № 176.

Въ этомъ горохѣ можно вскипятить копченую рыбу и нарѣзавъ ее кусочками безъ костей, подать въ супѣ.

Или въ этотъ гороховый супъ подлить грибнаго бульона и всыпать мелко изрубленные, сваренные суш. грибы съ 1/8 фун., которые можно предварительно поджарить съ лукомъ.

2753) Супъ овсяный. 2 стак. овсяной крупы перемыть въ нѣсколькихъ теплыхъ водахъ, поставить варить съ тремя четырьмя бутылками воды. Когда закипитъ, снять

накипь, посолить, положить ложку миндальнаго, прованскаго или какого другого постнаго масла, кипятить, пока супъ не сдѣлается густоты густыхъ сливокъ, дать устояться и слить жидкость въ суповую миску, или все процѣдить и протереть сквозь сито.

Подавать съ греночками высушенными въ печи см. № 176.

Въ этотъ супъ нѣкоторые кладутъ поджаренную въ маслѣ луковицу и съ нею кипятятъ.

2754) **Супъ овсяный съ копченою рыбою.** Сварить овсянку, какъ сказ. въ № 2753, протереть, опустить очищеннаго и кусками нарѣзаннаго копченаго сига или пр. копченой рыбы, вскипятить, подавать, всыпавъ сушонаго укропа № 2611.

2755) **Супъ овсяный съ черносливомъ и изюмомъ.** Сварить овсянку, какъ сказ. въ № 2753, опустить отдѣльно отваренаго чернослива и изюма, всего стакана 2—3.

2756) **Супъ овсяный съ яблоками.** Сварить, какъ сказ. въ № 2753, положить отдѣльно свареные сушеные яблоки или груши (съ полфунта).

2757) **Овсянка съ ромомъ и миндалемъ.** См. № 89. Не класть только говядины.

2758) **Супъ пюре изъ помидоровъ.** Отварить кореньевъ: морковь, петрушку, селлерей, порей, 1—2 луковицы, 5—10 зер. перца, процѣдить. Взять 3—5 шт. самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, зернышки и сокъ прочь, а остальное мелко нарѣзать, сложить въ кастрюлю, положить ложки 2—3 орѣховаго масла, тушить до мягкости, но чтобы не подгорѣли, всыпать $^1/_2$ ложки муки, размѣшать, налить немного бульона, прокипятить, протереть сквозь дурхшлакъ, долить бульона, какъ слѣдуетъ, положить отдѣльно развареную перловую крупу ($^1/_2$ стак. крупъ), забѣлить молокомъ миндальнымъ № 360, или изъ грецкихъ, или кокосовыхъ орѣховъ, подавать съ греночками.

2759) **Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.** Приготовляется, какъ супъ гороховый, № 2752.

В) Постные супы холодные, рыбные или безъ рыбы.

2760) **Окрошка изъ рыбы** см. № 163.

2761) **Окрошка изъ разностей.** См. № 164.

2762) **Ботвинья.** См. № 165.

Г) Постные сладкіе, горячіе супы.

2763) **Супъ изъ миндальнаго молока съ рисомъ или саго.** 1 фунтъ сладкаго миндаля налить кипяткомъ, накрыть, дать постоять, очистить, истолочь въ ступкѣ какъ можно мельче, подливая воды, процѣживать сквозь салфетку и снова нѣсколько разъ протолочь, съ прибавленіемъ свѣжей кипяченой воды такъ, чтобы молока было на 6—8 тарелокъ; положить по вкусу сахару т. е. отъ одного до двухъ кусковъ сахара на стаканъ, кипятить его непремѣнно въ серебряной или въ каменной кастрюлькѣ, но ни какъ не въ мѣдной. Или истолочь миндаль, налить 9—12 стаканами кипяченой воды, прокипятить хорошенько, процѣдить, выжать миндаль, перелить въ суповую миску, въ которую положить отдѣльно свареный, рассыпчатый рисъ или саго, ($^1/_2$ стакана), съ прибавленіемъ отъ $^1/_2$ до 1 стакана кишмиша или синяго изюма, всыпать сахаръ, подавать. Рисъ и саго сварить, какъ сказ. въ примѣч. VIII отдѣла о пирогахъ.

2764) **Супъ изъ миндальнаго молока съ сарачинскимъ пшеномъ.** Сварить какъ сказ. въ № 2763, только вмѣсто риса сварить отдѣльно 1 стаканъ сарачинскаго пшена.

2765) **Супъ изъ миндальнаго молока съ лапшею.** Приготовить молока миндальнаго, какъ сказ. въ № 2763; взять $^1/_2$ стак. молока, на которомъ замѣсить лапшу изъ $1^1/_2$ стак. муки, раскатать ее тонко, нарѣзать полосами, сложить нѣсколько полосъ вмѣстѣ, пересыпая ихъ мукою, нашинковать мелко, сварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ совершенно, переложить въ суповую миску, налить горячимъ миндальнымъ молокомъ, всыпая сахаръ. Лапшу эту можно сварить въ этомъ же самомъ молокѣ, но только безъ сахара и въ каменной кастрюлькѣ.

2766) **Супъ миндальный съ рубленымъ тѣстомъ.** Приготовить молоко, какъ сказ. въ № 2763. Замѣсить не очень крутое тѣсто изъ $1^1/_2$ стакановъ муки, немного соли и сахара и $^1/_3$ стакана воды или того же молока, изрубить его довольно мелко ножомъ или расщипать руками. Вскипятить молоко, всыпать это тѣсто, сварить до готовности, подавая положить по вкусу сахару, т. е. отъ 1 до 2 кусковъ сахара на стаканъ молока.

2767) **Супъ съ рубленымъ тѣстомъ на водѣ.** Приготовить тѣсто какъ сказано въ № 2766, изъ $1^1/_2$ стак. муки и $^1/_2$ стак. воды. Вскипятить 6—8 тарелокъ воды, посолить, всыпать изрубленое тѣсто, сварить его до готовности, положить въ супъ или поджаренный въ маслѣ лукъ или забѣлить его стаканомъ миндальнаго, маковаго или конопляного молока, см. № 360, 361.

2768) **Супъ миндальный съ тыквою.** Приготовить молока какъ сказ. въ № 2763. Самую зрѣлую, сладкую тыкву приготовить см. № 141; всыпать съ $^1/_2$ стак. сахара и съ $^1/_2$ стак. мелко истолченаго сладкаго миндаля, смѣшать, подавать.

2769) **Супъ миндальный на манеръ шоколаднаго.** Приготовить 9—10 стак. молока см. № 2763. $^3/_4$ стак. самой лучшей крупитчатой, предварительно высушенной муки поджарить на чистой сковородкѣ, непрестанно мѣшая, до темнаго цвѣта, но чтобы не пригорѣло. Вскипятить миндальное молоко съ кускомъ корицы или ванили, всыпать муку, прокипятить, и передъ отпускомъ всыпать 9—12 кусковъ мелкаго сахара. Подавать съ постными сахарными маленькими сухариками, покрытыми густою шоколадною массою, приготовленною изъ распущеннаго въ водѣ шоколада съ сахаромъ и кусочкомъ рыбьяго клея или желатина.

2770) **Супъ изъ саго съ виномъ,** см. № 147.

2771) **Супъ изъ сливъ съ виномъ,** см. № 148.

2772) **Супъ изъ свѣжихъ или сушоныхъ вишенъ** см. № 149.

2773) **Супъ изъ свѣжихъ яблокъ** см. № 150.

2774) **Супъ изъ сушеныхъ яблокъ, чернослива, кишмиша, шенталы** № 151.

2775) **Супъ изъ свѣжихъ ягодъ** см. № 154.

2776) **Супъ изъ сушоной малины** см. № 155.

2777) **Супъ изъ свѣжей черники съ виномъ** см. № 156.

2778) **Супъ изъ сушоной черники** см. № 158.

2779) **Супъ изъ пива.** На 2 бутылки хорошаго пива влить 2 стакана воды, положить 1 стак. сахара или патоки, чайную ложечку тмина или лимонной цедры, вскипятить, подавать съ греночками изъ кислосладкаго хлѣба съ изюмомъ и апельсинною коркою.

Д) Постный сладкій холодецъ.

2780) Холодецъ изъ яблокъ см. № 166.

2781) Холодецъ изъ вишень см. № 167.

2782) **Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины съ виномъ**, см. № 169.

2783) **Холодецъ миндальный** на манеръ шоколаднаго. Приготовить супъ № 2769, подавать холоднымъ.

2784) **Французскій супъ изъ пива.** Снять цедру съ 1/2 апельсина и 1/2 лимона, нашинковать ее, апельсинъ же и лимонъ очистить отъ кожицы, нарѣзать ломтиками, взять 1/2 стак. изюма, 3—4 винныя ягоды, 1—2 свѣжія яблока, 1—2 груши, разрѣзанныя на нѣсколько частей, залить все это 3 бутылками бѣлаго пива, вскипяченнаго съ корицей, гвоздикой и сахаромъ, вскипятить все вмѣстѣ нѣсколько разъ, перелить въ суповую чашку, подавать холоднымъ или горячимъ; въ этотъ супъ вливаютъ рюмку рома или хереса.

ОТДѢЛЪ XXXIII.

Постныя принадлежности къ супу.

2785) **Греночки изъ бѣлаго хлѣба** см. № 176. Подавать къ овсянкѣ, гороховому супу, и т. д.

Греночки скоромныя, по ошибкѣ, пропущенныя въ I части. Взять франц. булку, нарѣзать ее тоненькими ломтиками, намазать каждый ломтикъ самымъ свѣжимъ сливочнымъ масломъ, посыпать тертымъ швейцарскимъ сыромъ, поставить на листѣ въ духовую печь, чтобы слегка подрумянились и подсохли.

2786) **Рыбный фаршъ.** Взять 1 фунтъ очищеной уже отъ костей щуки, судака, ершей или окуней, такъ какъ эти рыбы имѣютъ вяжущее свойство, очистить, посолить, всыпать немного простаго перца, 1 самую мелко изрубленную луковицу поджаренную въ 1/2 ложкѣ масла, положить 1 трехъ-копѣечную булку намоченную въ водѣ и выжатую, кто желаетъ немного мушкатнаго орѣха, мелко изрубить, истолочь, протереть сквозь сито. Посыпать на столъ муки, скатать фаршъ въ видѣ колбасы, завязать въ чистенькую тряпочку, перевязать ниткою, опустить въ рыбный бульонъ, сварить, остудить, снять тряпочку, нарѣзать ломтиками, положить въ суповую миску, налить ухою. Такимъ же фаршемъ фаршируются пельмени, пирожки, употребляется также на фаршъ для паштетовъ.

2787) **Рыбный фаршъ изъ икры** см. № 184. Вмѣсто скоромнаго положить какого нибудь постнаго масла; кладется въ уху.

2788) **Каша жареная изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.** 2 1/4 стак. крупъ сварить въ водѣ съ солью, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарѣзать косыми квадратиками, поджарить въ подсолнечномъ, маковомъ, горчичномъ или орѣховомъ маслѣ. Подавать къ борщу, ко щамъ и проч.

2789) **Каша жареная изъ смоленскихъ крупъ, приготовляется какъ сказ.** въ № 2788. Подается къ борщу, ко щамъ и пр.

2790) **Крутая гречневая каша** см. № 1328. Къ борщу, ко щамъ и пр.

2791) **Пельмени съ рыбнымъ фаршемъ.** Приготовить постное тѣсто, какъ на лапшу изъ 1 1/2 стак. муки и 1/2 стак. воды, раскатать очень тонко, разложить кучки фарша по чайной ложкѣ, накрыть другой половинкой, вырѣзать формою или большою рюмкою родъ полумѣсяцевъ, слѣпить края смачивая ихъ перышкомъ водою, сварить отдѣльно въ рыбномъ бульонѣ, вынуть друшлаковою ложкою въ суповую миску, налить ухою, или щами. Фаршъ приготовить, какъ сказано выше № 2786.

2792) **Ушки жареные съ грибнымъ фаршемъ** см. № 220. Вмѣсто скоромнаго взять только маковаго, подсолнечнаго или орѣховаго масла. Подавать къ борщу, къ грибному супу и проч.

2793) **Жареные ушки съ грибнымъ фаршемъ и гречневою крупою.** Приготовить ушки, какъ сказано въ № 2792, начинивъ ихъ грибнымъ фаршемъ, смѣшаннымъ съ гречневою крутою кашею, которую поджарить вмѣстѣ съ луковицею и грибами, подавать съ борщемъ и грибными супами.

Б) Пироги и пирожки.

2794) Сдобное тѣсто для пирожковъ. 3 столовыя ложки подсолнечнаго, маковаго или орѣховаго масла влить въ стаканъ, долить водою такъ, чтобы было всего 1 стаканъ, влить въ муку, посолить, замѣсить густое тѣсто, раскатать 12—16 кружечковъ, положить на каждый кружечекъ начинки, защипать, переложить на листъ намазанный масломъ, смазать пирожки масломъ съ водою и немного муки, поставить въ горячую печь, чтобы испеклись и подрумянились.

Выдать: 3—4 ложки масла. | 1 фунтъ муки.

2795) Постное тѣсто на дрожжахъ для пирожковъ и пироговъ. Всыпать 2 стакана просѣянной крупчатой муки, влить $1^1/_2$ или $1^3/_4$ стакана теплой воды съ разведенными въ ней $1^1/_2$ золотниками сухихъ дрожжей, размѣшать и выбить до гладкости и пузырьковъ, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Когда поднимется, выбить хорошенько, всыпать чайную ложку соли, влить ложки 2—3 маковаго, подсолнечнаго или орѣховаго масла, всыпать остальную муку, выбить хорошенько такъ, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ, дать еще разъ подняться. Потомъ раскатать тѣсто, переложить его на масломъ смазанный листъ, положить начинку, защипать, дать подняться, смазать кипяткомъ или масломъ, смѣшаннымъ съ холодною водою и немного муки или пивомъ; если сладкіе пироги, то смазать медомъ, вставить въ горячую печь; вынувъ изъ печи, смазать масломъ.

Выдать: $1^1/_2$—2 фунта муки.
$1^1/_2$ или $1^3/_4$ стакана воды.
$1^1/_2$ золотника дрожжей.
| $^1/_4$ стак. масла подсолнечнаго, маковаго или орѣховаго.
Пива или чего другаго смазать тѣсто.

2796) Постное тѣсто на дрожжахъ жареное въ маслѣ. Приготовить тѣсто на дрожжахъ, какъ сказано выше въ № 2795, только по-жиже, чтобы пирожки нужно было дѣлать въ рукахъ, обсыпая руки мукою, начинить пирожки, дать имъ подняться на столѣ посыпанномъ мукою, поджарить ихъ въ стаканѣ подсолнечнаго или орѣховаго масла предварительно вскипяченнаго. Прежде чѣмъ опускать пирожки въ раскаленное масло, можно каждый пирожокъ обмакнуть въ кляръ № 2834.

2797) Тѣсто на скорую руку съ кремертартаромъ. 6 стакановъ муки, около 2 стакановъ теплой воды, въ томъ числѣ отъ 2 до 4 ложекъ какого нибудь постнаго масла, но лучше орѣховаго или маковаго, полстоловой ложки соли, размѣшать выбить хорошенько до гладкости и до пузырьковъ, всыпать 1 чайную ложку кремертартора и $^1/_2$ чайной ложки натрумъ бикарбоникумъ, размѣшать хорошенько, тотчасъ выложить на столъ, раздѣлить на равныя части, растягивать руками кружокъ величиною въ блюдечко, наложить на каждый кружокъ приготовленную начинку, защипать, класть на листъ смазанный масломъ, смазать масломъ съ водою, вставить въ печь.

2798) Тѣсто на дрожжахъ заварное. Растворить тѣсто изъ $1^1/_2$ золотника сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ $^3/_4$ стак. воды и $1^1/_2$ стак. муки, дать подняться, потомъ выбить хорошенько, посолить, обдать $1^1/_4$ стак. кипятка, вымѣсить хорошенько, влить масла, какъ сказано въ № 2795, всыпать, если надо сахара и остальную муку, выбить тѣсто хорошенько, дать подняться. Когда поднимется, сдѣлать пирогъ или пирожки, дать подняться еще разъ, смазать масломъ или пивомъ, вставить въ горячую печь.

2799) Пирогъ съ визигою, рисомъ и рыбою. Визигу свечера намочить въ водѣ; на другой день вымыть, налить чистою водою и варить, пока не сдѣлается

мягкою и прозрачною, положивъ соли, англійскаго перцу, $^1/_2$ петрушки, $^1/_2$ луковицы; откинуть на рѣшето, можно перелить холодною водою, мелко изрубить, положить соли; отдѣльно приготовить рисъ, см. примѣчаніе отдѣла VII, сваривъ рисъ въ водѣ съ 1 луковицею, петрушкою и 1 ложкою масла; прибавить ложку рыбнаго бульона, укропъ, зеленой петрушки, смѣшать все вмѣстѣ; $^3/_4$ этого фарша положить на раскатанное тѣсто, наверхъ самые тоненькіе ломтики очищенной отъ костей, немного посоленой, посыпаной простымъ перцомъ и въ салфеткѣ осушенной щуки, судака, леща, лососины, осетрины, сига или сырой семги, покрыть остальнымъ фаршемъ, потомъ тѣстомъ, поставить въ печь на 1 часъ приблизительно см. № 2795.

Выдать: *На тѣсто:*
$1^1/_4$—$1^1/_2$ стак. воды вмѣстѣ съ дрожжами.
3 ложки масла, соли.
$1^1/_2$—2 фунта муки.
| *На фаршъ:*
Отъ $^1/_8$ до $^1/_4$ фунта визиги.
1 стак. риса.
$1^1/_2$ или 2 фунта рыбы, укропъ.
Зеленой петрушки $^1/_4$ стак. масла.
1 петрушку, 1 луковицу.
Простаго перцу зерна 2 и соли.

2800) Пирогъ съ визигою и рыбою. Приготовить пирогъ, какъ сказ. въ № 2798 и 2795. Визиги $^3/_8$ фун. и 2 фунта рыбы.

2801) Пирогъ съ визигою и рисомъ. См. № 2799 и 2795, $^3/_4$ фун. риса и $^1/_4$ фун. визиги.

2802) Пирогъ съ рисомъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ. См. № 2799 и 2795. 1 фун. риса, 2—4 луковицы и $^1/_4$ стак. масла.

2803) Пирогъ съ саго и семгою. Отварить въ водѣ стаканъ бѣлаго саго, какъ сказ. въ прим. о пирогахъ отдѣлъ VII, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою; когда вода стечетъ, посолить, стѣшать съ 2 ложками масла, укропомъ, положить рядъ саго на раскатанное тѣсто; на него рядъ семги, посыпать перцомъ, накрыть саго и наконецъ тѣстомъ, смазать водою, посыпать сухарями, вставить въ горячую печь.

Выдать: $1^1/_8$ ст. бѣлаго саго, т. е. $^1/_2$ ф.
$^1/_4$ ст. масла, $1^1/_2$ ф. семги.
| Укропъ, соли, перцу.
На тѣсто выдать отдѣльно.

2804. Пирогъ со свѣжею капустою. 2 кочна капусты средней величины нашинковать, посолить, черезъ 10 минутъ выжать, сложить въ кастрюлю, положить 3—6 ложекъ масла, кто любитъ, 1 мелко изрубленную луковицу, поджарить мѣшая до мягкости, но чтобы капуста не подрумянилась; когда остынетъ, положить соли, перцу, зеленаго укропу, начинить пирогъ.

Выдать: 2 кочна капусты, средн. велич.
1—2 луков., $^1/_4$—$^1/_2$ ст. масла.
| Перца, зеленаго укропа, соли.
Выдать отдѣльно на тѣсто.

2805) Пирогъ со свѣжею капустою и рыбою. Приготовить капусту, какъ сказ. въ № 2804. Между капустою наложить рядъ какой угодно (2 фунта) рыбы: сига, щуки, судака, лососины, осетрины и пр., которую предварительно очистить, вымыть, распластать, вынуть всѣ кости, нарѣзать кусками, посолить, осыпать простымъ перцомъ, завернуть туго въ чистое полотенцо, дать полежать такъ часа съ два.

2806) Пирогъ съ кислою капустою и рыбою. Поджарить 1 мелко изрубленную луковицу, съ $^1/_4$ или $^1/_2$ стак. масла, положить 3 стакана выжатой кислой капусты, мелкаго простаго и англійскаго перцу, тушить подъ крышкою до мягкости, мѣшая, чтобы не пригорѣло. Очищенную соленую рыбу, лососину, семгу, осетрину и проч., нарѣзать тоненькими ломтиками, вынуть изъ нея кости, поджарить въ ложкѣ масла, смѣшать съ капустою, начинить пирогъ.

Выдать: 3 стак., т. е. 1½ ф. капусты. | 1½—2 фунта рыбы.
1/3 стакана постнаго масла. | 5 зеренъ англійскаго перца.
5 зер. простаго перца, 1 луков. | Выдать отдѣльно на тѣсто.

На пирожки выдать половину фарша.

2807) Пирогъ съ кислою капустою и грибами. Приготовить какъ сказ. выше № 2806, только вмѣсто рыбы употребить 1/4 фун. сушоныхъ грибовъ, которые сперва сварить, мелко изрубить, поджарить съ лукомъ, въ 1/4 стак. масла, смѣшать съ капустою начинить пирогъ.

2808) Пирогъ съ тѣльнымъ, визигою и рыбою. Взять на тѣльное, т. е. на рыбный фаршъ 2—3 фун. судака или щуки, снять мясо съ костей, поджарить слегка въ 3—4 ложкахъ орѣховаго или маковаго масла, мелко изрубить, прибавить 1—2 мелко изрубленныя луковицы, которыя можно сперва поджарить въ томъ же маслѣ, всыпать соли, простаго перца, зеленаго укропа и кто любитъ немного мушк. орѣха. 1/8 фун. визиги намочить свечера въ холодную воду, на другой день сварить въ чистой водѣ съ морковью, луковицею, 2—3 зерна англ. перца, дать водѣ стечь, мелко изрубить, посолить, смѣшать съ рыбнымъ фаршемъ, прибавить масла, наложить этого фарша на раскатанное тѣсто, на фаршъ положить какую угодно рыбу которую предварительно вымыть, вычистить, посолить, осыпать простымъ перцомъ, завернуть потуже въ чистую салфетку, чтобы выжать сырость; сверху покрыть тѣмъ же фаршемъ, далѣе поступить, какъ сказ. въ № 2795.

Выдать *на тѣльное*: | 1 — 2 луковицы, соли, простаго перцу, укропу.
2—3 фунт. судака или щуки.
3—5 ложекъ орѣховаго или маковаго масла.

2809) Пирогъ съ тѣльнымъ, угремъ или сигомъ. Приготовить тѣльное, какъ сказ. въ № 2808. Тѣсто раскатать не слишкомъ тонко, разложить половину тѣльнаго, наверхъ рядъ въ куски нарѣзаннаго и распластаннаго угря или сига, которые за часъ или два до употребленія вычистить, вымыть, посолить, посыпать слегка мелко-истолченнымъ простымъ перцомъ, завернуть туго въ салфетку. Сверхъ рыбы положить начинку, накрыть тѣстомъ, дать немного подняться, если тѣсто дрожжевое, смазать масломъ съ водою, вставить въ горячую печь, на 3/4 часа, остерегаться подать сырымъ.

2810) Пирогъ съ грибами. 1/2 фунта сушеныхъ боровиковъ сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ грибами, опять поджарить, посолить, положить перцу.

Выдать: 1/2 фунта сушеныхъ грибовъ. | 1/3 стакана постнаго масла.
1—2 луковицы, соли, перцу. | Выдать отдѣльно на тѣсто.

На пирожки выдать половину фарша.

2811) Пирогъ съ грибами и визигою. 1/4 фунта визиги сварить до мягкости съ кореньями и пряностями, мелко изрубить. 1/2 стакана риса разварить въ водѣ съ 1 петрушкою, 1 луковоцею, 3 гвоздиками, солью и 4 ложками прованскаго масла; 1/8 фунта сушеныхъ грибовъ сварить, мелко изрубить, смѣшать съ визигою и рисомъ, вынувъ изъ нихъ коренья и пряности; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 3 ложкахъ прованскаго масла, положить туда же смѣшанную визигу съ рисомъ и грибами, размѣшать, положить соли, нафаршировать пирогъ или пирожки изъ приготовленнаго постнаго тѣста № 2795.

Выдать: 1/4 ф. визиги, 1 морковь. | 1/2 ст. риса, 3 гвоздики, 1 петрушку.
1/2 петрушки, 1/2 селлерея, 1/2 порея. | 2 луковицы, 1/3 ст. постнаго масла.
5—6 зеренъ англійскаго перца. | 2 фунта муки.
Соли, 1/3 ф. сушоныхъ грибовъ. | 3 ложки масла, соли, дрожжей.

2812) Пирогъ съ грибами и рисомъ. 1/2 фунта сушеныхъ боровиковъ сварить до мягкости, мелко изрубить; мелко изрубленную луковицу поджарить въ 4 ложкахъ масла, смѣшать съ грибами, еще слегка поджарить, посолить, положить перцу, смѣшать съ развареннымъ рисомъ (1 стак.), который можно сварить на грибномъ бульонѣ, начинить пирогъ изъ тѣста № 2794, 2795 или 2798.

2813) Пирогъ съ гречневою кашею, съ грибами или рыбою. 1 фунтъ крупы истолочь слегка, сварить изъ нея крутую кашу, 2—3 мелко изрубленныя луковицы слегка поджарить въ 1/3 стак. масла, съ 1/4 фун. мелко изрубленныхъ, отварныхъ бѣлыхъ сушоныхъ грибовъ, смѣшать съ кашею, начинить пирогъ. Или вмѣсто грибовъ смѣшать съ кашею очень мелко изрубленную рыбу — щуку, судака, окуней (всего фунта 1½—2) посолить, посыпать перцомъ, поджарить все слегка съ мелко-изрубленною луковицею.

2814) Пирогъ со свѣжими грибами. Полную глубокую тарелку шляпокъ молодыхъ боровиковъ, положить въ кастрюлю, пересыпать солью, немного перцомъ, зеленымъ лукомъ и укропомъ, поставить на плиту; когда грибы осядутъ, положить въ нихъ ложки двѣ масла и немного грибнаго бульона изъ 1 сушонаго грибка, прокипятить хорошенько, но не слишкомъ, чтобы только грибы не были сыры, тогда снять ихъ съ огня, остудить, начинить пирогъ.

2815) Пирогъ съ гречневою или смоленскою кашею съ грибами см. № 1058.

Пирожки.

Примѣчаніе. Пирожки дѣлаются изъ того же тѣста, какъ и пироги, т. е. изъ тѣста № 2794, 2795, 2797, 2798, ихъ можно также и жарить въ маслѣ, какъ сказано въ № 2796. Начинки надо брать вдвое меньше, чѣмъ на пирогъ.

2816) Пирожки со свѣжею капустою см. № 2804.

2817) Пирожки съ рисомъ см. № 2802.

2818) Пирожки съ рисомъ и визигою см. № 2801.

2819) Пирожки съ рисомъ, визигою и рыбою см. № 2799.

2820) Пирожки съ грибнымъ фаршемъ см. № 2810.

2821) Пирожки съ грибами и визигою см. № 2811.

2822) Пирожки съ грибами и рисомъ см. № 2812.

2823) Пирожки со свѣжими грибами см. № 2814.

2824) Пирожки съ крутою гречневою кашею и грибами см. № 2813.

2826) Пирожки съ гречневою или смоленскою кашею съ грибами см. № 1058.

2827) Пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и сардельками см. № 1056.

2828) Пирожки съ саго и семгою см. № 2803.

2829) Пирожки растеган со свѣжими сельдями. 2—3 мелко изрубленныя луковицы поджарить въ 1/3 стак. прованскаго или скоромнаго масла, смѣшать съ очищенными свѣжими сельдями (шт. 12), разрѣзанными вдоль пополамъ; приготовить тѣсто на дрожжахъ, раскатать кружочками, защипать такъ, чтобъ середина осталась открытою.

2830) Пирожки растеган съ рыбнымъ фаршемъ и семгою. Приготовить начинку см. № 2808, 1 фунтъ семги нарѣзать ломтиками. Приготовить тѣсто

на дрожжахъ, раскатать кружочками, положить немного фарша, потомъ ломтикъ семги, сверху опять фаршъ, защипать такъ, чтобъ середина осталась открытою и т. д. Подавая посыпать семгу простымъ перцомъ.

2831) **Пирожки растеган съ жареным лукомъ.** Приготовить тѣсто на дрожжахъ, раскатать кружочки, положить на каждый кружокъ тѣста лукъ мелко изрубленный и поджаренный въ маслѣ съ солью и немного перцомъ, (луковицъ 12—15, 1/3 стакана масла) далѣе поступить, какъ сказано выше въ № 2830.

2832) **Пирожки булочки съ раковымъ фаршемъ.** Сварить 20 раковъ, очистить ихъ. Скорлупу вымыть, высушить, истолочь, поджарить съ 1/4 стаканомъ прованскаго масла, развести 2 ложками рыбнаго бульона, вскипятить, процѣдить. — 1/2 ложки муки смѣшать съ 2 ложками этого процѣженнаго масла, развести стаканомъ рыбнаго бульона вскипяченнаго съ оставшимися поджаренными раковыми скорлупками, вскипятить нѣсколько разъ, сложить изрубленныя раковыя шейки, поджаренную и мелко изрубленную безъ костей рыбу, мелко изрубленные или изжаренные боровики или шампиньоны, мушкатнаго орѣха, зеленую въ маслѣ поджареную петрушку, все это смѣшать. Взять маленькихъ постныхъ продажныхъ булочекъ, срѣзать крышечки, вынуть изъ нихъ осторожно мякишъ, каждую булочку вымазать внутри раковымъ масломъ, нафаршировать приготовленнымъ фаршемъ, накрыть крышечкой, смазать раковымъ масломъ, посыпать истолчеными сухарями, вставить въ печь на 1/4 часа.

Выдать: 20 раковъ, 1/2 ф. рыбы	1/4 стак. грованскаго масла.
3—4 боровика или шампиньона.	Зеленой петрушки.
1/2 ложки муки.	Булочекъ штукъ 12—15.

2833) **Пирожки съ морковью.** 5—6 шт. средней величины моркови, вычистить, сварить до-мягка въ водѣ, вынуть, изрубить мелко, посолить, смѣшать съ ложкою хорошаго масла, начинить пирожки.

2834) **Кляръ.** 1 стаканъ воды или лучше пива, столовую ложку прованскаго или орѣховаго масла, полчайной ложечки соли размѣшать такъ, чтобы вышло тѣсто, жидкое какъ на блинчики. Въ этотъ кляръ или тѣсто обмакивать пирожки и тотчасъ класть ихъ на сотейникъ, на раскаленное уже масло, поджарить съ одной стороны, перевернуть на другую, поджарить и подрумянить. Подавая можно осыпать зеленою высушенною въ маслѣ петрушкою, которую приготовить слѣд. образ.: 3 горсти листьевъ свѣжей петрушки вымыть, выжать въ салфеткѣ, размѣшать съ ложкою горячаго маковаго, орѣховаго или прованскаго масла, вставить въ духовую печь, смотрѣть, чтобы не сгорѣли, а только подсохли и сдѣлались разсыпчатыми.

ОТДѢЛЪ XXXIV.

Постные соуса къ рыбѣ, къ рыбнымъ, рисовымъ, картофельнымъ котлетамъ, къ пуддингамъ.

Примѣчаніе. Для постныхъ соусовъ употребляется масло орѣховое, подсолнечное, маковое, прованское, миндальное.

Бѣлый соусъ для заправки всѣхъ бѣлыхъ соусовъ. Влить въ кастрюльку 3—4 ложки орѣховаго или другаго постнаго масла, всыпать 1/2 стак. крупич. муки, поджарить слегка мѣшая, развести по немногу, не переставая мѣшать 2 1/2 стак. рыбнаго или грибнаго бульона, или бульона изъ кореньевъ такъ, чтобы соусъ вышелъ не гуще жидкой сметаны, прокипятить хорошенько, процѣдить сквозь сито. Потомъ уже положить или сокъ изъ лимона, или ломтики лимона безъ зеренъ, или яблочной сои, или немного шампиньонной сои, или 5—6 мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, смотря по тому на что соусъ назначается.

Жженый сахаръ для заправки красныхъ соусовъ см. № 270.

2835) **Соусъ бѣлый къ вареной рыбѣ.** Испечь 2—3 луковицы, очистить ихъ, нарѣзать мелко, поджарить слегка въ 2 ложкахъ подсолнечнаго или орѣховаго масла, всыпать 2 ложки муки, поджарить, размѣшать, развести 2 1/2 стак. рыбнаго бульона, влить уксусъ или лимонный сокъ или сокъ изъ крыжовника или яблочной сои, положить 2—4 куска сахара такъ, чтобы соусъ былъ пріятнаго кислосладкаго вкуса, прокипятить, процѣдить, облить имъ рыбу, часть подать въ соусникѣ.

2836) **Соусъ красный къ рыбѣ.** Полную ложку поджареной муки № 271 смѣшать съ 2 ложками подсолнечнаго или орѣховаго масла, развести рыбнымъ бульономъ такъ, чтобы соуса было передъ отпускомъ до 2 1/2 стакановъ, прокипятить хорошенько, положить приготовленнаго жженаго сахара № 270, вскипятить, процѣдить, положить лимоннаго сока, полную ложку капарцевъ или 1 полную ложку вдоль разрѣзанныхъ корнишоновъ, или полную ложку маринованныхъ грибковъ, 1/2 лимона нарѣзаннаго ломтиками безъ зеренъ, куска 2—4 сахара, разъ вскипятить и горячимъ облить жареные рыбьи котлеты или жареную и даже вареную рыбу. Можно прибавить отъ полрюмки до полстакана столоваго вина; въ такомъ случаѣ взять менѣе рыбнаго бульона.

2837) **Соусъ красный съ трюфелями.** Ложку поджареной муки № 271 вскипятить съ 2 ложками масла, развести 2 1/2 стаканами рыбнаго бульона, положить жженаго сахара № 270, прокипятить хорошенько, положить 2—3 куска сахара, лимоннаго сока съ 1/3 лимона и 5—6 шт. мелко нарѣзанныхъ трюфелей, прокипятить, облить вареный судакъ и про[illegible].

2838) **Соусъ крѣпкій къ рыбѣ.** См. № 272.

2839) **Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.** 3—6 соленыхъ огурцовъ нарѣзать продолговатыми небольшими кусочками; 1 ложку поджареной муки № 271 вскипя-

тить съ 2—3 ложками подсолнечнаго, маковаго или др. какого масла, съ мелко изрубленною зеленою петрушкою, 2 стаканами бульона, 1/2 стаканомъ огуречнаго разсола, прибавить, кто хочетъ, еще грибнаго бульона и немного жженаго сахара № 270, прокипятить,—подавать съ разварною и жареною рыбою. Подавая всыпать укропа.

2840) **Соусъ изъ сарделекъ или анчоусовъ.** Въ 2-хъ ложкахъ масла поджарить ложку поджареной муки № 271, а также 6 вымытыхъ, очищенныхъ отъ костей и мелко изрубленныхъ сарделекъ, развести 1 1/2 стаканами рыбнаго бульона, прокипятить, положить 2—3 ломтика лимона, влить до 1/2 стак. столоваго вина, подогрѣть, подавать къ картофельнымъ котлетамъ, къ разварному картофелю и проч.

2841) **Соусъ изъ селедки.** 1 голландскую селедку вымочить, выбрать кости, мелко изрубить съ 1 луковицею; 2—3 ложки масла смѣшать съ 1 ложкою поджареной муки № 271 и съ селедкою съ лукомъ, поджарить, влить 2 1/2 стак. рыбнаго бульона, немного лимоннаго сока, вскипятить, процѣдить, облить разварной картофель, картофельныя котлеты и проч.

2842) **Соусъ кислосладкій съ изюмомъ къ рыбѣ, картофельнымъ и рисовымъ котлетамъ.** Двѣ ложки поджаренной муки прожарить въ 2—3 ложкахъ масла, развести рыбнымъ бульономъ или водою вскипяченною съ лукомъ, кореньями и спеціями, положить жженаго сахара, вскипятить нѣсколько разъ, процѣдить, влить рюмку вина, положить 3—4 куска сахара, уксусъ или лимоннаго сока, 1/2 стак. обваренаго кишмиша и кто любитъ 1/4 стак. сладкаго очищеннаго миндаля, разъ вскипятить.

2843) **Соусъ горчичный къ рыбамъ.** 1 ложку горчицы, 1/2 ложки муки, 1—2 ложки масла заварить 2 стаканами воды вскипяченой съ лукомъ, кореньями и спеціями, размѣшать до гладкости, вскипятить, процѣдить, влить 1/4 или 1/2 стак. столоваго вина, положить ломтики лимона, 2—3 куска сахара, можно прибавить ложки 2 капарцовъ, вскипятить, облить судака, лина, осетра, форель и проч.

2844) **Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ рыбѣ.** Взять полную чайную ложку готовой сарептской горчицы, положить въ нее 20 самыхъ свѣжихъ, очищенныхъ и мелко истолченныхъ грецкихъ орѣховъ, соли, ложку масла, ложку сухой, истолченой просѣянной булки, 1/2 стакана уксуса, смѣшать, развести чистою кипяченою водою, или вскипяченною съ лукомъ, кореньями и спеціями, размѣшать, облить вареную или печеную рыбу. Соусъ этотъ приготовляется передъ самымъ отпускомъ.

2845) **Соусъ для цвѣтной капусты и спаржи.** 1 1/2 ложки муки, 1 1/2 ложки какого угодно, но лучше орѣховаго или прованскаго масла, развести стаканомъ воды, прокипятить, влить полбутылки бѣлаго вина, прибавить сокъ изъ поллимона, куска 2—4 сахара, вскипятить, процѣдить, облить цвѣтную капусту, спаржу и пр.

2846) **Соусъ изъ луковицъ съ тминомъ.** 5—6 луковицъ разрѣзать, обдать 2—3 стаканами кипятка, разварить, протереть сквозь сито. Ложку поджареной муки поджарить еще въ 2 ложкахъ масла, смѣшать съ протертымъ соусомъ, прибавить 1 1/2 ложки тмина и жженаго сахара, вскипятить нѣсколько разъ, подавать къ рыбнымъ котлетамъ.

2847) **Кислосладкій соусъ изъ лука.** Ложку поджареной муки № 206, еще поджарить слегка съ 2—3 ложками масла, развести 2 стак. воды, въ которой сварить сперва 3 большихъ, мелко нарѣзанныхъ луковицъ, прибавить уксуса, соли, жженаго сахара № 270, вскипятить, протереть сквозь сито, всыпать зелени; соусъ этотъ долженъ быть кислосладкій; подавать его съ разварнымъ картофелемъ, рыбными котлетами и проч.

2848) **Соусъ голландскій.** 1/2 стак. муки, 2—3 ложки масла растереть, развести 3 стак. рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, безпрестанно мѣшая, пока не погустѣетъ, процѣдить; положить 2—3 ломтика лимона или двѣ ложки мариованнаго крыжовника, 1/4 мушкатнаго орѣха или 1/4 ложечки мушкатнаго цвѣта, соли, вскипятить, облить разварную щуку, судака или другую крупную рыбу.

2849) **Соусъ съ лимоновъ.** 1/2 стак. муки смѣшать съ 2—3 ложками масла, развести 2 1/2 стак. рыбнаго бульона, положить лимонной цедры, прокипятить хорошенько, процѣдить, влить лимоннаго сока съ 1/2 лимона, рюмку хереса, 2—3 куска сахара, соли, подогрѣть, облить разварную щуку, судака, форель и т. д.

2850) **Соусъ изъ хрѣна.** 1/4 ложки муки, ложку масла вскипятить съ 2 стак. воды или рыбнаго бульона, всыпать 6 ложекъ тертаго хрѣна, ломтикъ лимона безъ зеренъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, подавать къ разварной крупной рыбѣ.

2851) **Соусъ грибной къ котлетамъ.** Двѣ ложки поджареной муки № 271 вскипятить съ 2—3 ложками масла, развести 2 1/2 стак. грибнаго бульона, сваренаго изъ 3—4 грибковъ и 2 цѣльныхъ луковицъ, вскипятить нѣсколько разъ, положить мелко нашинкованные грибы, соли, 1—2 куска сахара, лимоннаго сока, зелень; облить картофельныя, рисовыя или рыбныя котлеты.

2852) **Соусъ изъ вишенъ къ жареной рыбѣ.** 3/4 стак. пюре изъ вишень поджарить въ 1 1/2 стак. соуса изъ подъ печеной крупной рыбы: щуки, судака, лососины, осетрины; положить 1/2 вершка корицы, 5—6 штукъ крупно истолченой гвоздики, если надо 2—3 куска сахара, вскипятить, протереть сквозь сито, влить 1—2 рюмки хереса или мадеры, подавая облить ломтиками нарѣзанную вышепоименованную печеную рыбу.

2853) **Соусъ изъ красной смородины къ жареной рыбѣ.** 1 1/2 стак. очищеной красной смородины протереть сквозь сито, влить 1/4—1/2 стак. вина, стаканъ соуса изъ-подъ крупной печеной рыбы, немного корицы, 1/2 стак. сахара, всыпать чайную ложечку картофельной муки размѣшанной съ ложкою холодной воды, размѣшать, вскипятить, процѣдить, облить печеную рыбу.

2854) **Соусъ холодный изъ горчицы къ майонезамъ, заливнымъ и винигретамъ,** см. № 341.

2855) **Соусъ провансаль къ рыбѣ въ родѣ мусса** № 344.

2856) **Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыбнымъ заливнымъ.** Приготовить какъ сказано въ № 342, только безъ желтковъ.

2857) **Соусъ къ вареной лососинѣ, семгѣ, палиму или угрю,** см. № 327.

2858) **Соусъ изъ икры къ вареной рыбѣ,** см. № 301.

2859) **Соусъ сборный къ рыбѣ холодной,** см. № 343.

2860) **Сарептская горчица,** см. № 312.

2861) **Соусъ къ рыбнымъ пантетамъ,** см. № 345.

2862) **Соусъ изъ краснаго вина къ пудингу,** см. № 350.

2863) **Соусъ изъ вишенъ къ пудингу,** см. № 351.

2864) **Соусъ изъ сливъ къ пудингу,** см. № 352.

2865) **Соусъ изъ малины или земляники къ пудингу,** см. № 353.

2866) **Соусъ изъ сиропа къ пудингу,** см. № 354.

2867) **Миндальное молоко къ пудингу, гречневой кашѣ или кисслю,** см. № 360.

2868) **Соусъ изъ клюквы къ пудингу,** см. № 357.

2869) **Соусъ шоколадный къ пудингу и рисовымъ котлетамъ.** 1 ложку прованскаго масла размѣшать со столовою ложкою муки, развести 2 1/2 стак. воды, размѣшать, всыпать 1/8 фунта шоколада, 1/4 стак. сахара, прокипятить хорошенько.

2870) **Маковое молоко или конопляное,** см. № 361.

2871) **Соусъ съ ромомъ къ пудингу и рисовымъ котлетамъ,** см. № 362.

2872) **Соусъ изъ яблоковъ къ яблочному и рисовому пудингу,** см. № 364.

2873) **Соусъ изъ яблочной кожицы и сердцевины къ пудингамъ** см. № 365.

2874) **Сиропъ** см. № 366.

ОТДѢЛЪ XXXV.

Постныя кушанья изъ овощей и зелени.

2875) **Рѣпа или брюква со сладкимъ фаршемъ и соусомъ.** Взять 6—9 рѣпъ, срѣзать отростки, обмыть и не срѣзывая кожи отварить въ водѣ; срѣзать верхушку, выбрать осторожно ложкою середину, растереть ее съ 2—3 ложками орѣховаго масла, положить 3/4 стак. тертой булки, соли, куска 3—4 сахара, мушкатнаго орѣха, 1/3 стак. перебранной и обваренной коринки и 2/3 стак. вина или воды съ виномъ, размѣшать, нафаршировать рѣпу, накрыть срѣзанною верхушкою, смазать медомъ размѣшаннымъ съ водою, осыпать сухарями, вставить въ печь. Подавая облить соусомъ № 362.

2876) **Рѣпа фаршированная съ кисло-сладкимъ соусомъ.** Съ 6—9 рѣпъ или брюквъ срѣзать отростки, вымыть хорошенько и не срѣзывая верхней кожицы, сварить въ водѣ. Когда поспѣетъ, срѣзать верхушку, выбрать осторожно ложкою середину, оставляя стѣнки, размять половину вынутой мяготи, прибавить къ ней сарачинскаго пшена, котораго съ 1/2 стакана перемыть въ нѣсколькихъ горячихъ водахъ и сварить въ водѣ отдѣльно; прибавить 2—3 ложки орѣховаго масла, соли и немного сахара, размѣшать, начинить рѣпу, накрыть крышечками, смазать каждую масломъ, положить на сотейникъ масломъ вымазынный, поставить въ печь на 1/2 часа. Подавая облить кисло-сладкимъ соусомъ № 2842 или грибнымъ соусомъ № 2851.

2877) **Цвѣтная капуста съ сухарями или съ соусомъ.** 3—6 головокъ цвѣтной капусты очистить отъ зеленыхъ листочковъ, намочить въ воду часа на два, потомъ сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, переложить на блюдо и подавая облить или орѣховымъ масломъ поджаренымъ съ сухарями до-красна, или облить соусомъ № 2845.

2878) **Спаржа съ сухарями или съ соусомъ.** Приготовить спаржу, какъ сказано въ № 447, подавая облить орѣховымъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями, или соусомъ № 2845, или соусомъ съ ромомъ № 362.

2879) **Тушеная свѣжая капуста къ рыбѣ и рыбнымъ котлетамъ.** 1—2 кочна свѣжей капусты нашинковать, посолить, немного погодя выжать, поджарить въ 3—4 ложкахъ орѣховаго масла, влить 1/2 стак. рыбнаго бульона, положить полложки муки, соли, немного сахара и уксуса, но лучше яблочной сои, чтобы была пріятная кислота, тушить до готовности. Подавать съ жареною рыбою или съ рыбными котлетами.

Капуста фаршированная рисомъ и грибами. Отдѣлить отъ кочна всѣ листья, положить въ чашку, обдать кипяткомъ, дать постоять. Когда листья сдѣлаются мягкими, откинуть ихъ осторожно на рѣшето, затѣмъ брать каждый листъ отдѣльно, накладывать на него фаршъ, свернуть, перевязать ниткой, поджарить въ 1/4 стаканѣ горчичнаго масла, осыпать 3—4 истолченными сухарями, подавать. Фаршъ же

приготовить слѣд.: стаканъ риса разварить въ водѣ, смѣшать съ 1/8 фун. сушеныхъ свареныхъ, мелко изрубленныхъ грибовъ, поджареныхъ съ луковицею, посолить.

Въ скоромный день вмѣсто грибовъ положить мелко изрубленной говядины поджаренною съ лукомъ и грибами; нафаршированную капусту поджарить слегка на сковородѣ, облить затѣмъ сверху стаканомъ сметаны, запечь въ духовой печи.

2880) **Тушеная кислая капуста.** Фунта 1 1/2—2 кислой шинкованной капусты сполоснуть холодною водою, выжать, положить въ кастрюльку, налить грибнымъ бульономъ свареным изъ 3—6 сушеныхъ грибовъ, положить мелко нашинкованные грибы, 1—2 шт. лавр. листа, 2—3 зер. простаго перца, посолить, сварить до готовности, положить 1/2 ложки муки поджаренной въ 2—3 ложкахъ масла съ мелко изрубленною луковицею, смѣшать, варить подъ крышкою до готовности.

2881) **Фаршированная капуста съ грибнымъ соусомъ.** 1—2 кочна капусты очистить, вскипятить раза два; откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и начинить ее слѣд. фаршемъ: изъ 1/2 фунта гречневой крупы сварить крутую гречневую кашу, положить въ нее 1/3 стак. орѣховаго или маковаго масла, немного соли, и мелко нашинкованные грибы, нафаршировать этою кашею листья капусты, перевязать нитками, положить на сковороду намазанную масломъ, смазать капусту масломъ, осыпать сухарями и поджарить ее. Подавая облить слѣд. соусомъ: 6—бѣлыхъ сушоныхъ грибовъ сварить съ солью, луковицею и 2—3 зернами прост. перца. Поджарить 2 ложки масла съ мелко изрубленною луковицею и ложкою муки, развести 2 1/4 стак. грибнаго бульона, прокипятить хорошенько, положить нашинкованные грибы, вскипятить и облить капусту.

2882) **Солянка изъ кислой капусты.** 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить въ 2—4 ложкахъ масла, положить 1 1/2 фунта кислой шинкованной капусты, сполоснувъ ее въ водѣ и выжавъ, размѣшать, накрыть крышкою; немного погодя положить 1—2 очищенныя кислыя яблока, тушить вмѣстѣ съ капустою, мѣшая, чтобы не пригорѣло, подправить 1/2 ложкою муки, размѣшать, переложить на сотейникъ, кладя рядъ капусты, рядъ испеченой рыбы щуки, сига, судака, осетрины или вареной лососины, посыпать немного перцомъ и зеленью, наверхъ опять рядъ капусты; украсить сверху мелко нарѣзанными солеными огурцами, корнишонами, оливками, маринованными грибами, даже трюфелями, облить соусомъ изъ подъ печеной рыбы, заколеровать въ печи, подавать на той же самой сковородкѣ, посыпавъ мелко истолченными сухарями.

Выдать: 1 1/2 ф. кислой капусты, т. е. 3 ст.
1 1/2—2 ф. рыбы, 1—2 луковицы.
1—2 яблока, 1/2 ложки муки.
2 огурца, 10 корнишоновъ.
10 оливокъ, 10 марин. грибковъ.
(1—2 трюфеля), 1/3 стак. масла, 1—2 сухаря.

2883) **Картофель печеный.**

2884) **Картофель съ селедкой или съ сардельками.** 3/4 гарнца сваренаго и очищеннаго картофеля нарѣзать ломтиками; вымоченныя двѣ селедки или 6 сарделекъ очистить отъ костей, мелко изрубить; поджарить 1 — 2 мелко изрубленныя луковицы въ 3 — 4 ложкахъ масла, смѣшать съ селедкою и кортофелемъ, посыпая немного толченымъ англ. и простымъ перцомъ, сверху посыпать тертою булкою, скропить масломъ, вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

2885) **Картофель фаршированный грибами.** Очищенные и отвареные боровики свѣжіе или сушоные 1/8 — 1/4 фунта мелко изрубить. Въ 2 — 3 ложкахъ масла поджарить 2 мелко изрубленные порея, смѣшать съ грибами, положить 1/2 франц. тертаго бѣлаго хлѣба, ложки 2 — 3 грибнаго бульона, размѣшать. Взять очищеннаго и вымытаго, крупнаго сыраго картофеля, вырѣзать осторожно середину, наполнить приготовленною массою, накрыть срѣзанною верхушкою съ картофеля, уложить въ кастрюлю, облить грибнымъ бульономъ, сварить до мягкости.

2886) **Картофель фаршированный кильками.** Отобрать шт. 30 самаго крупнаго картофеля, очистить его, сварить до половины готовности, вынуть середину, наполнить ее слѣд. массой; взять половину вынутаго изъ средины картофеля, растереть его, положить 6 — 8 шт. свареныхъ, мелко изрубленныхъ грибковъ, и шт. 6 — 12 мелко изрубленныхъ килекъ, смѣшать, нафаршировать картофель, смазать масломъ, осыпать сухарями, вставить въ печь, чтобы поджарились. Подавая облить соусомъ слѣд.: 1 — 2 ложки масла поджарить съ 1 луковицею, смѣшать съ ложкою муки, развести грибнымъ бульономъ, прокипятить.

2887) **Картофель жареный.** 3/4 гарнца картофеля сварить, очистить, поджарить въ 1/4 — 1/2 стаканѣ масла.

Или сварить, очистить, смазать масломъ, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ обжарить въ маслѣ.

Или очистить, вымыть, сварить въ соленой водѣ до половины готовности, вынуть друшлаковою ложкою, нарѣзать ломтиками, обмакнуть въ кляръ № 2834, осыпать толченой булкой, поджарить въ маслѣ.

Или очистить, перемыть, нарѣзать ломтиками, осушить въ салфеткѣ. Вскипятить въ кастрюлѣ 1/2 — 3/4 стак. масла, всыпать картофель, изжарить до готовности.

Подавать къ жареной рыбѣ.

2888) **Картофельныя крокеты.** Очистить и сварить 3/4 гарнца картофеля, горячій тотчасъ размять деревяннымъ пестикомъ, всыпать съ 1/3 стак. муки, посолить, сдѣлать крокеты, т. е. круглые продлиноватые пирожки, обвалять ихъ въ толченыхъ сухаряхъ, поджарить въ 1/3 стак. масла или придать имъ форму котлетъ.

Подавая:

1) Облить грибнымъ соусомъ № 2851.
2) Или соусомъ изъ селедки № 2841, всыпавъ въ соусъ зеленаго укропу.
3) Или кислосладкимъ соусомъ съ изюмомъ № 2842.
4) Или кислосладкимъ соусомъ съ лукомъ № 2847.
5) Или вишневымъ соусомъ № 2852.
6) Или соусомъ изъ красной смородины № 2853
7) Соусомъ изъ сарделекъ или анчоусовъ № 2840.
8) Или подать ихъ съ зеленымъ горошкомъ № 2893.

2889) **Картофель съ лососиною.** Сыраго кортофеля шт. 30 и 1 фун. сырой лососины нарѣзать ломтиками, посолить, уложить рядами въ сотейникъ, пересыпая каждый рядъ истолченными постными сухарями облить 3 — 4 ложками горчичнаго масла, запечь. Подать отдѣльно перецъ.

2890) **Горячій винигретъ изъ картофеля и селедки.** Шт. 30 картофеля сварить, протереть сквозь рѣшето; изрубить мелко 1—2 селедки смѣшать съ картофелемъ, посолить, посыпать перцомъ, лукомъ, облить 2—4 ложками горчичнаго масла, размѣшать, переложить на сотейникъ, засыпать 3—4 истолченными сухарями, испечь.

2891) **Разварной картофель съ жареным лукомъ и макаронами.** Сварить 3/4 гарнца картофеля, очистить его, подавая облить масломъ, до красна поджареным съ лукомъ (1/4—1/2 стак. масла, 2—4 луковицы или зеленаго лука), смѣшать съ 1/4 фун. отваренныхъ итальянскихъ макароновъ.

2892) **Разварной картофель съ соусомъ.** Перемыть 1 гарнецъ картофеля, налить холодною водою, посолить, сварить до готовности, очистить, подавая облить:

а) Соусомъ краснымъ № 2836 или
б) Соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ № 2839.

в) Соусомъ изъ сарделекъ или анчоусовъ № 2840.
г) Соусомъ изъ селедки № 2841.
д) Соусомъ кислосладкимъ съ изюмомъ № 2842.
е) Горчичнымъ соусомъ № 2843.
ж) Грибнымъ соусомъ № 2851.
з) Подать отдѣльно соусъ холодный изъ горчицы № 341.
и) Подать отдѣльно соусъ изъ сарделекъ № 342.
і) Соусъ изъ икры № 301,
к) Соусъ сборный № 343 или
л) Кислосладкій соусъ изъ лука № 2847.

2893) Зеленый сушеный горошекъ. 1 стаканъ, т. е. 1/3 фун. зеленаго сушонаго горошка перебрать, вымыть, сложить въ кастрюлю, налить водою, чтобы едва покрыло; когда закипитъ, посолить, положить цѣльную луковицу, 1 сушоный грибокъ, 1—2 куска сахара, варить на легкомъ огнѣ до готовности, положить чайную ложечку муки, размѣшанную съ 1/2 ложкою прованскаго масла, вскипятить, подавать.

а) Съ жареным картофелемъ № 2887.
б) Съ картофельными котлетами № 2888.
в) Съ грибными котлетами № 2900.
г) Съ рыбными котлетами № 2913.
д) Или приготовить горошекъ изъ тройной пропорціи, т. е. изъ 1 фунта и подать отдѣльно съ гренками, поджаренными въ прованскомъ маслѣ.

2894) Тушоныя яблоки къ жареной рыбѣ. 6—10 несладкихъ яблокъ очистить отъ верхней кожицы, разрѣзать каждое на 4 части, вырѣзать сердцевину, сложить въ кастрюльку, положить 2 ложки мелкаго сахара, 3—4 ложки воды, немного толченой корицы, тушить подъ крышкою до мягкости, прибавить ложки двѣ соуса изъ подъ рыбы, и, кто хочетъ, рюмку вина.

Можно употребить для этого и сушоныя яблоки.

2895) Соусъ изъ русскихъ бобовъ. 2 стакана бѣлой фасоли или бобовъ опустить въ кипятокъ, вскипятить, слить воду, налить немного горячею водою, положить соли, ложки двѣ масла, тушить подъ крышкою на легкомъ огнѣ; когда будетъ почти готово, положить ломтика два лимона безъ зеренъ или немного уксуса, 1—2 куска сахара, сварить до готовности, всыпать зелени, подавать къ рыбнымъ котлетамъ или просто къ завтраку.

2896) Чечевица съ гренками. 2 стак., т. е. 1 фунтъ чечевицы перемыть, налить водою, вскипятить, положить 2 очищеныя луковицы и одну морковь, посолить, сварить до готовности, откинуть на рѣшето; 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 2—3 ложкахъ масла, смѣшать съ чечевицею, всыпать соли, перцу, мушкатнаго орѣху, ложку уксуса, подавать съ гренками.

2897) Фаршированные артишоки. Очистить штукъ 12—15 артишокъ, сварить въ кипяткѣ съ немного солью и приготовить для нихъ слѣдующій фаршъ: очистить и изрубить 1/2 фунта шарлотокъ и штукъ 10—12 свѣжихъ шампиньоновъ поджарить въ кастрюлѣ въ 3—4 ложкахъ маковаго масла, прибавить изрубленнаго укропу, соли, немного лимоннаго сока и столько толченой булки, чтобъ масса была не очень густа; размѣшавъ все хорошенько, начинить этимъ фаршемъ артишоки, изъ которыхъ должна быть вынута внутренность; положить на листъ, намазанный масломъ, скропить масломъ, обсыпать толченой булкой и дать зарумяниться. Соусъ къ фаршированнымъ артишокамъ слѣдующій: положить на сковороду 3—4 чайн. ложечки сахара, смочить ихъ водою и, не переставая мѣшать, поджечь на огнѣ до-

красна, затѣмъ разбавить 3 ложками воды, прибавить нашинкованные и въ маслѣ поджаренные трюфели прокипятить, потомъ влить 1 стаканъ мадеры или бѣлаго вина; подавать въ соусникѣ.

2898) Червячки изъ сушонаго бѣлаго гороха. Разварить фунта 2 простаго гороха т. е. стакана 4, слить воду до суха, протереть горохъ сквозь рѣшето прямо на блюдо, посолить, облить горчичнымъ соусомъ № 341 съ зеленымъ лукомъ и перцомъ.

2899) Жареные грузди. Взять моченые грузди (шт. 12—15), сполоснуть ихъ, осушить салфеткою, обвалять слегка въ мукѣ, поджарить въ маслѣ (1/4 стак.), подавать къ жареной рыбѣ, къ жареному или вареному картофелю.

2900) Котлеты изъ грибовъ. Взять 1/4 фунта бѣлыхъ сушоныхъ грибовъ, сварить ихъ въ водѣ, мелко изрубить. 1 стаканъ риса сварить въ водѣ съ солью и петрушкою, откинуть на рѣшето, смѣшать съ грибами, всыпать мушкатнаго орѣху, сдѣлать котлеты, осыпать ихъ слегка мукою или каждую котлетку окунуть въ кляръ № 2834, изжарить въ маслѣ (съ 1/3 стак.), подавать съ зеленымъ горошкомъ № 2893.

2901) Грибы къ водкѣ или блинамъ. Бѣлые сушоные грибы вымыть, сварить въ водѣ, мелко изрубить, смѣшать съ орѣховымъ масломъ, солью, простымъ перцомъ, пересыпать на маленькую тарелочку, огарнировать мелко изрубленнымъ бѣлымъ или зеленымъ лукомъ.

2902) Жареные грибы. Полную тарелку бѣлыхъ, красныхъ и пр. грибовъ очистить, перемыть, разрѣзать пополамъ или на 4 части, обвалять въ мукѣ, поджарить въ 1/3 стак. масла съ мелко изрубленною луковицею, посолить, посыпать простымъ перцомъ, зеленымъ укропомъ, подавать отдѣльно или съ картофельными котлетами № 2888.

2903) Жареные рыжики, см. № 487.

2904) Сушоные бѣлые грибы къ закускѣ. 12—18 сухихъ грибковъ вымыть, сварить въ водѣ съ лавр. лист. и перцомъ, дать стечь водѣ, осушить полотенцемъ, обмакнуть цѣльные грибы въ кляръ № 2834, поджарить въ 1/3 стаканѣ масла.

ОТДѢЛЪ XXXVI.

Рыбы.

Примѣчаніе. См. примѣчаніе VII отдѣла.

2905) Щука вареная подъ соусомъ съ картофелемъ. Приготовить, какъ сказано въ № 898, подавая облить:

1) Соусомъ голландскимъ № 2848.
2) Соусомъ съ лимономъ № 2849.
3) Кислосладкимъ № 2842.
4) Бѣлымъ № 2835.
5) Краснымъ № 2836.
6) Краснымъ съ трюфелями № 2837.
7) Соусомъ крѣпкимъ № 272.
8) Соусомъ изъ огурцовъ № 2839.
9) Соусомъ изъ сарделекъ или анчоусовъ № 2840.
10) Соусомъ изъ хрѣна № 2850.
11) Или подать отдѣльно хрѣнъ съ уксусомъ.
12) Или разварной картофель и горчичный соусъ № 2843.

2906) Щука вареная подъ соусомъ съ хрѣномъ. Приготовить, какъ сказано въ № 900, но не класть только сметаны и вмѣсто скоромнаго взять постнаго масла.

2907) Щука вареная въ чешуѣ. Приготовить, какъ сказано въ № 901.

2908) Зразы изъ щуки. Приготовить, какъ сказано въ № 902, только безъ яицъ и вмѣсто скоромнаго, взять постнаго масла. Подать съ сушонымъ горошкомъ № 2893.

2909) Щука подъ желтымъ соусомъ съ шафраномъ. Приготовить, какъ сказано въ № 903.

2910) Щука подъ краснымъ соусомъ. Приготовить, какъ сказано въ № 904.

2911) Щука подъ сѣрымъ соусомъ. Приготовить, какъ сказано въ № 906.

2912) Щука по жидовски. 3 — 4 фунта свѣжей щуки очистить, разрѣзать на большіе куски, посолить сухою солью, оставить такъ на 1 часъ. Эту рыбу можно нафаршировать. Въ такомъ случаѣ изъ каждаго куска срѣзать осторожно мясо съ костями, выбрать ихъ, а мясо изрубить съ 1 луковицею, посолить, положить англійск. и простаго перцу, можно прибавить ½ франц. булки намоченной въ ухѣ и выжатой, размѣшать. Очистить и нарѣзать довольно мелко 1 петрушку, 2 луковицы, 1 селлерей, 1 порей, прибавить соли, англ. перцу зеренъ 5, лавроваго листу шт. 2 — 3, съ вершокъ корицы, 5 шт. гвоздики, ¼ чайной ложечки шафрана, 3 зерна толченаго простаго перца, налить все это водою и варить.

Этимъ кипящимъ бульономъ залить фаршированную рыбу такъ, чтобы едва ее покрыло, поставить на сильный огонь, влить съ ½ стак. холодной воды, наблюдать, чтобы рыба не пригорѣла, варить такъ минутъ 10, снимая накипь; потомъ опять подлить съ ½ стак. холодной воды и поступить такъ каждыя 10 минутъ впродолженіе 1 часа. Переложить рыбу на блюдо, облить процѣженнымъ соусомъ, въ который нѣкоторые прибавляютъ ½ ложки меду и ½ стакана изюма, съ тѣмъ разъ вскипятить и тогда облить рыбу.

Выдать: 3—4 ф. щуки, 1 петрушку
2 луковицы, 1 селлерей 1 порей.
5—10 зеренъ простаго перца.
2—3 шт. лавр. листа.
Вершокъ корицы, 5 шт. гвоздики.
¼ чайной ложки шафрана.
3 зерна простаго перца.
½ ложки меда, ½ стак. изюма.
На фаршъ:
1 луковицу.
2—3 зерна англійскаго перца.
2—3 зерна простаго перца. Соли.

2913) Котлеты изъ рыбы. Взять 2—3 фунта щуки, судака, или окуней очистить, вынуть всѣ кости; мясо-же мелко изрубить, истолочь въ деревянной ступкѣ, прибавивъ трехъ-копѣечную булку, намоченную въ водѣ и выжатую, ложки 2 горчичнаго масла, соли, 2—3 зерна англійскаго толченаго перца, мушкатнаго цвѣта, размѣшать, сдѣлать котлеты, обвалять въ мукѣ или мелко истолченыхъ и просѣянныхъ сухаряхъ, поджарить на сковородѣ въ ¼—⅓ стаканѣ постнаго масла, какъ-то: маковаго, подсолнечнаго, прованскаго, орѣховаго или горчичнаго. Или, смазавъ сотейникъ этимъ масломъ, положить котлеты, посыпать ихъ мелко изрубленною зеленою петрушкою, мелко изрѣзаннымъ лимономъ безъ зеренъ, накрыть бумагою, смазанною масломъ, и за тѣмъ крышкою, вставить въ горячую печь, минутъ на 10—15.

Выдать: 2—3 ф. рыбы.
1 франц. булку.
1—2 з. англ. и 2—3 з. пр. перца.
¼ чайной ложечки мушк. цвѣта.
½ стак. масла.
(Зеленой петрушки, ¼ лимона.

Эти котлеты подаются съ тѣми же соусами, какъ и булка № 2914.

2914) Родъ жареной булки изъ рыбнаго фарша. Вмѣсто котлетъ, можно изъ того-же фарша дѣлать родъ продолговатой булки, а именно; приготовивъ фаршъ какъ сказ. въ № 2913, раскатать его положить на него сваренную и мелко изрубленную визигу съ масломъ, солью и не много англ. перцомъ, свернуть фаршъ, сравнять въ видѣ продолговатой, довольно плоской булки, переложить на сковородку, смазанную масломъ, посыпать просѣянными сухарями, мелко изрубленною зеленою петрушкою, мелко нарѣзаннымъ лимономъ безъ зеренъ, скропить горячимъ масломъ, подлить масла, поставить въ печь, чтобы изжарилось, поливая чаще истекшимъ соусомъ, въ который можно подлить ложки двѣ-три ухи. Когда будетъ готово, переложить осторожно на блюдо, нарѣзать ломтиками; это тѣльное, приготовленное въ видѣ булки, подается по большей части при трехъ кушаньяхъ, вмѣсто жаркаго.

Какъ рыбныя котлеты, такъ и жареная булка изъ рыбнаго фарша подаются съ слѣд. соусами и салатами:

1) Съ салатомъ или зелеными огурцами.
2) Съ жареными картофелемъ и огурцами № 2887.
3) Съ зеленымъ сушенымъ горошкомъ № 2893.
4) Съ компотомъ яблочнымъ, вишневымъ, изъ абрикосовъ и пр. см. часть II.
5) Или подавая облить грибнымъ соусомъ № 2851.
6) Соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ № 2839.
7) Соусомъ изъ вишень № 2852.
8) Соусомъ изъ красной смородины № 2853.
9) Кислосладкимъ соусомъ № 2342.
10) Соусомъ изъ сарделекъ № 2840.
11) Соусомъ изъ селедки № 2841.
12) Соусомъ изъ лука съ тминомъ № 2846.
13) Соусомъ изъ лука № 2847.
14) Подать тушеную капусту № 2879.
15) Кислую капусту съ грибами № 2880.
16) Или жареные грузди 2898.
17) Съ эссенціей для крѣпкихъ соусовъ разбавляя ее ухою.
18) Съ красными подливками № 2836, 2837, 2838.

2915) Рыба жареная или печеная. Взять 3 фунта крупной рыбы, какъ-то: судака, щуки, сига, леща, лина, карпа, сырти, бѣлорыбицы, осетрины и пр., очи-

стить, вымыть, разрѣзать вдоль пополамъ, вынуть кости, нарѣзать ровными кусками, посолить на 1 часъ, вытереть досуха, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ. Раскалить сковороду, влить отъ 1/4 до 1/2 стакана маковаго, подсолнечнаго, прованскаго, горчичнаго или орѣховаго масла и, когда оно закипитъ, положить рыбу, поджарить ее съ обѣихъ сторонъ, посыпая еще сухарями и прокалывая вилкою; кромѣ того, въ толстыхъ мѣстахъ надо надрѣзывать еще по нѣскольку разъ, чтобы хорошо поджарилась, тотчасъ подавать. Назначенное количество масла надо лить на сковороду съ самаго начала, потому что если прибавлять понемногу, то рыба не поджарится хорошо и можетъ пригорѣть. Сложивъ на блюдо, осыпать зеленою петрушкою.

Многіе находятъ, что печеная рыба вкуснѣе жареной; въ такомъ случаѣ надо ее очистить, вымыть, посолить, вытереть и, вымазавъ хорошенько цѣльную рыбу масломъ, поставить ее на противнѣ въ духовую печь; когда слегка поджарится, посыпать побольше сухарями и поливать ее чаще стекшимъ съ нея соусомъ, пока не испечется. Но печь можно только крупную рыбу; мелкую-же, какъ-то: навагу, корюшку, ряпушку, карасей, селяву, харіузы, окуней и пр., надо жарить цѣльную на плитѣ, какъ сказано выше: надрѣзавъ только спинки въ трехъ мѣстахъ. Подавая, сложить въ видѣ колодца, осыпавъ зеленою петрушкою.

Къ жареной или печеной рыбѣ подается жареный картофель и къ нимъ:

1) Соленые огурцы.
2) Салатъ латукъ № 882.
3) Салатъ изъ свеклы № 887.
4) Маринованная свекла № 888.
5) Салатъ цикорій № 890.
6) Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ № 883.
7) Компотъ изъ яблокъ, вишень, сливъ, абрикосовъ. См. часть 1/2.
8) Съ салатомъ изъ картофеля № 885.
9) Съ салатомъ изъ картофеля и свеклы № 886.
10) Съ шинкованною капустою № 880.
11) Или облить рыбу вишневымъ соусомъ № 2852.
12) Или соусомъ изъ красной смородины № 2853.
13) Соусомъ изъ грѣцкихъ орѣховъ № 2844.
14) Крѣпкимъ соусомъ № 272.
15) Краснымъ соусомъ № 2836
16) Или кислосладкимъ соусомъ № 2842.

2916) Щука вареная съ паюсною икрою. Сварить 3—4 фун. щуку въ рыбномъ котелкѣ съ кореньями, 2 луковицами, 2—3 шт. лавр. листа и 5 — 10 зернами простаго перца; когда сварится, дать обсохнуть на блюдѣ; покрыть ее затѣмъ хорошею паюсною икрою (1/2 фун.) растертою съ 2 — 3 ложками прованскаго масла, прибавивъ немного лимоннаго сока, немного толченаго перца, тотчасъ подавать по большей части къ завтраку.

2917) Щука тушоная съ кореньями. Приготовить какъ сказано въ № 911, подать отдѣльно вишневый соусъ, который развести соусомъ изъ подъ рыбы № 2852 или соусомъ изъ красной смородины № 2853.

2918) Карпъ вареный съ бѣлымъ столовымъ виномъ. Приготовить, какъ сказано въ № 921.

2919) Карпъ вареный съ краснымъ виномъ. Приготовить, какъ сказ. въ № 922.

2920) Карпъ жареный или печеный. Очистить карпа отъ чешуи, разрѣзать вдоль, вымыть, разрѣзать на части, надрѣзать въ нѣсколькихъ мѣстахъ хребетъ, посолить солью. Когда соль распустится, вытереть до суха салфеткою, обвалять каждый кусокъ въ мукѣ, поджарить въ горячемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ. Если жарится цѣльнымъ, то поджарить его на сковородѣ съ обѣихъ сторонъ, вставить еще въ печь на 1/2 часа.

Выдать: 3 ф. карпа, 1/2 стак. муки. | 1/2 стакана масла.

Подавать съ салатами и соусами см. № 2915.

2921) Карпъ подъ соусомъ съ шампиньонами. 2 натертыя луковицы и 12—20 шт. очищенныхъ и мелко искрошенныхъ шампиньоновъ поджарить въ 2—4 ложкахъ орѣховаго или горчичнаго масла, влить 1 1/2 стак. кипятка или рыбнаго бульона, 1 стаканъ краснаго вина, 2—3 зер. простаго перца, полложки изрубленной зеленой петрушки и 3 — 4 фунта очищеннаго, вымытаго, натертаго полчайною ложки соли и въ куски нарѣзаннаго карпа, накрыть крышкою и варить на большомъ огнѣ. Когда рыба будетъ готова, приправить полложкою муки съ полложкою прованскаго масла, прокипятить, подавать.

2922) Линъ подъ соусомъ съ виномъ и шампиньонами. Поджарить въ кастрюлѣ съ 2—3 ложками прованскаго или горчичнаго масла, 12—20 очищенныхъ и мелко ишинкованныхъ шампиньоновъ и мелко искрошенную луковицу; потомъ положить 3—4 фун. очищеннаго и на куски нарѣзаннаго и посоленнаго лина, посыпать немного мускатнымъ орѣшкомъ, солью, простымъ перцемъ 2—3 зернами, лимонною цедрою, 1/2 горстью изрубленной зеленой петрушки, налить 1 1/2 стакана вскипяченнаго бѣлаго вина и стаканъ рыбнаго бульона, тушить подъ крышкою до готовности; рыбу потомъ вынуть, а соусъ приправить 1/2 стол. ложкой муки съ полложкою прованскаго масла, прокипятить, облить рыбу.

2923) Линъ вареный съ краснымъ виномъ. Приготовляется, какъ сказ. въ № 922.

2924) Линъ подъ соусомъ съ грибною соею. Приготовить, какъ сказ. въ № 974.

2925) Линъ вареный съ соусомъ. Приготовить, какъ сказано въ № 974; подавая облить соусомъ:

1) Бѣлымъ № 2835.
2) Или краснымъ № 2836.
3) Соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ № 2839.
4) Кислосладкимъ № 2842.
5) Или горчичнымъ № 2843 и пр.

2926) Линъ печеный съ капарцами и лимономъ. Приготовляется, какъ лещь № 982: Выдать вмѣсто скоромнаго—1/2 стак. горчичнаго масла и на соусъ № 277.

2927) Линъ печеный съ кислосладкимъ соусомъ. Приготовить, какъ сказ. № 982, подавая облить:

1) Кислосладкимъ соусомъ № 2842, или
2) Крѣпкимъ соусомъ № 272.
3) Вишневымъ № 2852.
4) Изъ красной смородины № 2853.
5) Краснымъ соусомъ № 2836.
6) Или подать жареный картофель никакой нибудь салатъ, какъ сказ. въ № 2915.

2928) Линъ печеный съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ. Приготовить, какъ сказано въ № 982, подавая облить соусомъ № 2844.

2929) Линъ жареный съ кислою капустою. Изжарить кусками, какъ сказ. въ № 2915, уложить кругомъ блюда, въ середину положить горкой капусту № 2879.

2930) Лещь вареный съ краснымъ виномъ. Приготовляется, какъ сказ. № 922.

2931) Лещь печеный съ салатомъ и различными соусами. Испечь, какъ сказано въ № 982. Подать съ соусами, какъ сказано въ № 2915.

2932) Лещь печеный съ гречневою кашею. Приготовляется, какъ сказано въ № 984, вмѣсто скоромнаго взять 1/3 стакана постнаго масла, и не брать яицъ и сметаны.

2933) Лещь фаршированный кислою капустою. 2—3 стак. кислой капусты сполоснуть въ водѣ, выжать. 2—3 ложки масла поджарить съ мелко изрубленною луковицею, положить капусту, поджарить, всыпать въ нее 1—2 зер. толченаго

англійскаго перца и простаго 2—3 зерна, соли, можно прибавить 2—3 очищенныя мелко нарѣзанныя яблока, размѣшать, нафаршировать вычищенную и солью вытертую рыбу, зашить, положить на сковороду вымазанную масломъ, осыпать рыбу мукою, облить ее масломъ, вставить въ печь, поливая ее чаще стекшимъ соусомъ.

Выдать: 3 фунта леща. | 1 ложку муки, 1/2 стак. масла.
2—3 стак. кислой капусты. | 2—3 яблока. Зелени.
1 луковицу, 3—4 з. анг. и пр. перца.

2934) Лещь вареный съ хрѣномъ и яблоками. Приготовить, какъ сказано 985.

2935) Лещь вареный съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.

2936) Форель со свѣжими грибами и раковымъ соусомъ. Сварить форель, какъ сказ. въ № 925. Въ раковомъ наварѣ сварить тарелку очищенныхъ свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, вымоченныхъ сперва въ уксусѣ. Обложить ими на блюдѣ эту форель, облить раковымъ соусомъ, а именно 1—2 ложки прованскаго или орѣховаго масла размѣшать съ 1/2 стак. муки, поджарить слегка, развести раковымъ или рыбнымъ бульономъ, прокипятить, всыпать шт. 20 раковыхъ очищенныхъ шеекъ, ложку капарцевъ, посолить, вскипятить, облить рыбу и грибы.

2937) Форель вареная на винѣ, см. № 926.

2938) Форель вареная № 925 съ соусомъ:

1) Изъ капарцовъ см. № 327.
2) Съ соусомъ голландскимъ № 2848.
3) Съ соусомъ бѣлымъ № 2835.
4) Съ соусомъ лимоннымъ № 2849.
5) Съ соусомъ изъ хрѣна № 2850.

2939) Угорь вареный съ кислосладкимъ соусомъ. 3 фунта угря сварить, какъ сказано см. супъ № 92, облить соусомъ № 2842 или соусомъ съ оливками и капарцами № 327.

2940) Угорь вареный въ красномъ винѣ. 3 фунта угря очистить см. № 922, нарѣзать кусками, посолить, сложить въ кастрюлю съ 2 луковицами, 4—5 зернами перца, 2—3 гвоздиками, маленькимъ кусочкомъ имбиря, 3—4 ломтиками лимона безъ зеренъ, налить краснаго дешеваго вина около бутылки, чтобы покрыло рыбу, дать вскипѣть; ложку муки размѣшанную съ ложкою прованскаго масла развести немного соусомъ изъ подъ рыбы, влить къ рыбѣ и варить ее до готовности. Можно прибавить куска 2—3 сахара.

Выдать: 3 ф. угря, 2 луковицы. | 1 бутылку краснаго вина въ 40 коп.
3—5 зер. англійскаго перца. | Ложку прованскаго масла.
2—3 гвоздики, кусочекъ имбиря. | (2—3 кусочка сахара).
3—4 ломтика лимона, ложку муки.

2941) Угорь печеный съ соусомъ. Приготовить какъ сказано въ № 928.

2942) Лососина въ папильотахъ. Приготовить, какъ сказано въ № 935.

2943) Лососина подъ соусомъ. Приготовить, какъ сказ. въ № 936; подать къ ней уксусъ съ хрѣномъ, или соусъ съ капарцами № 327, или горчичный соусъ № 341. Или подать къ ней разварной картофель и облить соусомъ голландскимъ № 2848.

2944) Судакъ разварной съ голландскимъ соусомъ. Приготовить, какъ сказано въ № 940, подать съ голландскимъ соусомъ № 2848. Бульонъ рыбный можно употребить на супъ или уху.

2945) Судакъ съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ. Сварить судака, какъ сказано въ № 940, подавая облить соусомъ № 2844.

2946) Судакъ съ соусомъ горчичнымъ. Сварить, какъ сказано въ № 940, облить соусомъ № 2843.

2947) Судакъ съ гренками и картофелемъ. Приготовить, какъ сказано въ № 946, облить соусомъ голландскимъ № 2848.

2948) Судакъ по-французски. Приготовить, какъ сказано въ № 941, только безъ яицъ.

2949) Котлеты изъ судака, см. № 2913, съ соусами.

2950) Жареная булка изъ судака, см. № 2914 съ соусами.

2951) Судакъ съ бѣлымъ соусомъ № 2835.

2952) Судакъ жареный подъ кислосладкимъ соусомъ см. № 2842.

2953) Судачки жареные съ салатомъ. Взять фунта 3 небольшихъ судачковъ, разрѣзать каждаго пополамъ, распластать, вынуть хребтовую кость, посолить, дать немного полежать, обтереть до суха салфеткой или пропускной бумагой, обмазать горчичнымъ масломъ, обвалять въ мукѣ или сухаряхъ, положить на раскаленный сотейникъ съ 1/2—1 стаканомъ того же масла, поджарить съ обѣихъ сторонъ; подавая обсыпать мелко изрубленной и въ ложкѣ масла поджаренной зеленой петрушкой. Подать къ нимъ какой нибудь салатъ, отъ № 2988 до 3002.

2954) Сигъ вареный съ холоднымъ соусомъ. 3—4-хъ фунтоваго сига вычистить, выпотрошить, опустить въ холодную воду съ кореньями, 2—3 шт. лавр. листа и 5—10 зер. простаго перца, соли, сварить въ рыбномъ котелкѣ. Выложить на блюдо, обложить отвареннымъ холоднымъ картофелемъ, облить соусомъ съ капарцами.

2955) Сигъ печеный. Испечь какъ сказ. въ № 2915 и подавать съ тѣми же соусами и салатами.

2956) Снжки жареные, см. № 2953. Подавать съ салатомъ.

2957) Осетрина вареная съ хрѣномъ и уксусомъ. Фунта 3—4 осетрины очистить крѣпкой щеткой, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, сварить въ соленой водѣ, снимая накипь, выложить на блюдо, подать съ хрѣномъ и уксусомъ, также съ горчицею.

2958) Осетрина подъ краснымъ, вишневымъ и виннымъ соусомъ. Приготовить, какъ сказано въ № 962; не класть только чухонскаго масла, а положить одно изъ постныхъ маслъ.

2959) Осетрина съ кислосладкимъ соусомъ. 3 фунта осетрины очистить крѣпкой щеткой, перемыть въ нѣсколькихъ водахъ, опустить въ кипятокъ соленой воды съ кореньями и пряностями, сварить снимая накипь, выложить на блюдо, облить соусомъ № 2842.

2960) Фаршированная осетрина съ бешемелемъ. Взять 3—4 фун. осетрины, 2 1/2 фун. нарѣзать ломтями величиною съ бифстексъ. Изъ остальнаго сдѣлать фаршъ, а именно: изрубить осетрину, положить немного размоченной въ ухѣ или кипяткѣ булки, соли, перцу, мушк. орѣху, зеленаго луку — шарлота, поджарить все это слегка въ маслѣ горчичномъ, нафарш. ломти осетрины, свернуть, уложить въ серебр. кастрюльку, облить миндальнымъ бешемелемъ, сверху положить вареныя раковыя шейки, осыпать зеленью, вставить въ печь. Когда готово — подавать. Бешемель приготовить слѣд.: 2 ложки орѣховаго или горчичнаго масла и 1/2 стакана муки размѣшать хорошенько, развести 1 1/2 стаканомъ миндальнаго молока, поставить на плиту, вскипятить хорошенько нѣсколько разъ, мѣшая, пока не погустѣетъ, посолить, остудить, покрыть рыбу и т. д.

2961) Осетрина вареная съ татарскимъ соусомъ № 335.

2962) Осетрина жареная или печеная см. № 2915, съ соусами или салатомъ.

2963) Осетрина вареная съ горчичнымъ соусомъ, сварить, какъ сказ. въ № 2960, подать съ соусомъ № 2843.

2964) Треска съ картофелемъ и горчичнымъ соусомъ. Приготовленную треску № 969 подать съ разварнымъ картофелемъ и соусомъ № 2843.

2965) Треска запеченая. Приготовить треску, какъ сказано въ № 969, вымазать прованскимъ или горчичнымъ масломъ жестяную кастрюльку, положить рядъ сваренаго и ломтиками нарѣзаннаго картофеля, осыпать его зеленою рубленною петрушкою и укропомъ, ложкою мелко изрубленныхъ шарлотокъ, немного перцомъ, мушкатнымъ орѣхомъ (кто любитъ рубленымъ зеленымъ чеснокомъ), облить ложкою прованскаго масла, положить сверху нарѣзанную треску, покрыть ее сверху такимъ же картофелемъ и проч. облить масломъ или кляромъ № 2834, обсыпать тертою булкою, вставить въ печь, дать подрумяниться.

Выдать: 3 ф. трески, 1/2 гарнца картоф. | Зеленой петрушки и укропа.
1/4—1/2 фунта шарлотокъ. | 2—3 сухаря.
5—10 зеренъ англійскаго перца. | 1/4—1/2 стак. горчичнаго или др. масла.
Мушкатнаго орѣху. | (Чеснокъ). (На кляръ.)

Треска подается еще:

1) **Съ бѣлымъ столовымъ виномъ**, приготовляется какъ карпъ см. № 921.
2) **Съ соусомъ изъ помидоровъ**, см. № 974. Не класть только ничего скоромнаго.
3) **Съ соусомъ изъ вишень и краснаго вина**, см. № 977.

2966) Жареная селедка подъ соусомъ. Приготовляется см. № 1013.

2967) Котлеты изъ селедки. 4—5 простыхъ или голландскихъ селедокъ вымочить, вынуть кости, мелко изрубить, смѣшать съ 1—3 мелко изрубленными и въ маслѣ поджаренными луковицами, 1 французскою булкою намоченною и выжатою или 12 штукъ сваренаго картофеля, сдѣлать котлетки, осыпать ихъ мукою, поджарить въ 1/4 стакана масла. Подавать съ кислосладкимъ соусомъ № 2842 или № 2836.

2968) Стерлядь съ трюфелями см. № 1006.

2969) Стерлядь съ хрѣномъ см. № 1009.

2970) Вареная стерлядь съ гарниромъ см № 1008.

2971) Стерлядь съ картофелемъ и виномъ см. № 1010.

2972) Стерлядь на шампанскомъ. Приготовить, какъ сказано въ № 1011.

2973) Стерлядь съ бѣлымъ столовымъ виномъ см. № 1012, не класть только масла.

2974) Стерлядь жареная или печеная см. № 2915. Подавать съ маринованнымъ салатомъ.

2975) Стерлядь жареная съ кисло-сладкимъ соусомъ. 3—4 фун. стерляди очистить, вынуть визигу, посолить, дать немного полежать, обтереть до суха, обмазать маковымъ, орѣховымъ или горчичнымъ масломъ, осыпать сухарями, положить на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Между тѣмъ приготовить слѣд. соусъ: сварить 1 стак. чернослива и стаканъ изюма, ложку муки и ложку маковаго или прованскаго масла поджарить почти до красна, развести 2 стак. кипятка или рыбнаго бульона, опустить черносливъ и изюмъ, прибавить лимоннаго сока изъ поллимона, положить 2—3 куска сахара или меда, или патоки, 1—2 шт. лавр. листа, 1—2 гвоздики, кипятить съ 1/4 часа, облить на блюдѣ рыбу. Въ соусъ можно прибавить немного жженаго сахара.

2976) Окуни жареные. 3—4 фун. окуней очистить, вымыть, сдѣлать на спинкѣ два—три надрѣза, а крупные распластать, посолить, дать немного полежать, вытереть досуха, обмазать горчичнымъ масломъ, обвалять въ мукѣ или въ сухаряхъ, положить на раскаленное масло (съ 1/2 стак.) поджарить, подавать съ огурцами, съ шинкованною капустою, съ маринованною свеклою и пр.

2977) Окуни вареные съ хрѣномъ. 2—4 фун. окуней очистить, посолить, дать немного полежать, опустить въ кипятокъ съ 2—3 шт. лавр. листа, 4—5 зер. простаго перца, 1—2 луковицами, сварить, подать съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.

Рыбный бульонъ употребить на уху, положивъ въ нее разварнаго картофеля, кнель и зеленой петрушки или укропа.

2978) Окуни фаршированные. Взять окуней покрупнѣе, всего фунта 3, очистить, посолить, вырѣзать ножемъ осторожно хребтовую кость, нафаршировать слѣд. образомъ: 1 фунтъ щуки или судака очистить отъ костей и кожи, истолочь, поджарить въ 1—2 ложкахъ горчичнаго масла, посолить, всыпать 2—4 зерна простаго перца и 1—2 зерн. англійс., немного мушк. орѣха, горсть изруб. зеленаго укропа, мякишъ полфранц. булки вымоченной въ водѣ и выжатой, полное блюдечко очищенныхъ, полусваренныхъ и мелко изрубленныхъ шампиньоновъ, все перемѣшать, нафаршировать окуней, зашить, сварить въ водѣ, въ которой вскипятить сперва коренья: морковь, петрушку, сеплерей, 2 луковицы, 1—2 шт. лавр. листа и 3—5 зер. простаго перца.

Пока рыба варится, приготовить слѣд. соусъ: 2 ложки муки поджарить въ 2 ложкахъ прованскаго или орѣховаго масла, развести 2 1/2 стак. рыбнаго бульона, прокипятить, процѣдить, положить соку изъ поллимона, 2—4 куска сахара 20—30 очищенныхъ раковыхъ шеекъ, вскипятить, облить на блюдѣ окуней осыпавъ ихъ зеленью.

Рыбный же бульонъ употребить на уху или рыбный супъ.

2979) Караси жареные см. № 2915. Подать съ огурцами или салатомъ.

2980) Караси жареные съ краснымъ соусомъ. Изжарить карасей, какъ сказ. въ № 2915, облить соусомъ № 2836 или кислосладкимъ № 1842.

2981 Навага жареная. 3 фунта наваги очистить, вымыть, обвалять въ мукѣ, поджарить въ маслѣ, подавать съ салатомъ изъ свѣжей шинкованной капусты или съ кислою шинкованную капустою.

2982) Навага жареная въ клярѣ. Очистить 3 фунта наваги, обтереть, обмакнуть каждую въ довольной густой кляръ № 2834, осыпать густо сухарями, изжарить въ 3/4 стаканахъ маковаго или горчичнаго масла.

2983) Налимы вареные. 3—4 фунта налима очистить, выпотрошить, отрѣзать голову, которую на столъ не подаютъ, облить виннымъ уксусомъ, дать полежать съ часъ, опустить въ крутой соленый кипятокъ, въ которомъ сварить сперва 2 луковицы, полпетрушки, полгорсти зеленой петрушки, 2—4 зерна простаго перца. Когда налимъ сварится, переложить его на блюдо, огарнировать зелеными листьями петрушки, ломтиками печенки налимьей, вареными крупными раками. Въ соусникѣ подать бѣлый соусъ № 2835, соусъ № 327, или соусъ изъ шампиньоновъ № 286, или соусъ изъ помидоровъ № 303.

Въ скоромные дни хорошо подать налимъ съ раковымъ соусомъ № 328.

2984) Печенка налима. Въ налимѣ очень вкусная печенка, которую надо опускать въ рыбный бульонъ, когда рыба уже почти готова, потому что печенку долго варить нельзя, она крѣпнетъ. Когда она сварится, ее нарѣзываютъ ломтиками и

огарнировываютъ ею блюдо. Для увеличенія налимьей печенки, гастрономы натираютъ живыхъ налимовъ солью и сѣкутъ ихъ розгами.

2985) **Бѣлужина вареная.** 3 фун. бѣлужины очистить, посолить, опустить въ холодную воду съ 2—3 шт. лавр. листа, 5—10 зер. перца и 1/4 стаканомъ уксуса, сварить; подавать съ хрѣномъ и уксусомъ.

Соленую бѣлугу надо намочить свечера; если очень солона, то на другой день вскипятить въ двухъ водахъ.

2986) **Раки вареные.** Отъ 30 до 60 живыхъ раковъ сполоснуть въ холодной водѣ, класть въ крутой соленый кипятокъ, въ который опустить кусокъ до красна раскаленаго желѣза, а также пучекъ укропа, накрыть крышкою, варить съ полчаса не менѣе; выбрать друшлаковою ложкою на блюдо, подавать.

2987) **Форшмакъ.** 2—3 луковицы поджарить въ 2—3 ложкахъ масла, смѣшать съ 3/4 стак. сваренаго риса, 12—18 шт. сваренаго и размятаго картофеля и 2 очищенными и мелко изрубленными селедками, сложить въ жестяную кастрюльку, смазать масломъ, посыпать сухарями, вставить въ печь, чтобы подрумянилось, подавать.

Салаты къ рыбнымъ жаркимъ.

2988) **Свѣжая шинкованная капуста** см. № 880.

2989) **Салатъ съ горчичнымъ соусомъ** см. № 882.

2990) **Свѣжіе огурцы съ провансскимъ соусомъ** см. № 883.

2991) **Салатъ изъ картофеля** см. № 885.

2992) **Салатъ изъ картофеля и свеклы** см. № 886.

2993) **Свекла съ провансскимъ соусомъ** см. № 887.

2994) **Свекла маринованная** см. № 888.

2995) **Кресъ салатъ** см. 889.

2996) **Салатъ цикорій** см. № 890.

2997) **Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ** см. № 1538.

2998) **Тушоныя яблоки** см. № 509.

2999) **Компотъ изъ абрикосовъ** № 2514 (часть II).

3000) **Компотъ изъ вишень** № 2397 (часть II).

3001) **Компотъ изъ сливъ** № 2369 (часть II).

3002) **Всѣ маринованные салаты** см. № 897.

ОТДѢЛЪ XXXVII.

Паштеты, маіонезы, заливное, и прочія холодныя кушанья.

А) Паштеты.

3003) **Тѣсто для паштетовъ.** Взять 3/4 стакана воды, 1—2 ложки масла, 1—2 ложки рома, соли и 3 стакана муки, замѣсить тѣсто, раскатать довольно тонко.

Жестяную форму въ видѣ цвѣточнаго горшка или въ видѣ кастрюльки вымазать внутри масломъ, обложить кругомъ тѣстомъ, наполнить сырымъ фаршемъ, накрыть крышкою изъ того же тѣста, испечь. Вынувъ изъ печи уложить на блюдо, снявъ форму, которая должна раздѣляться на двѣ половинки; снять верхнюю корочку, влить немного соуса и подавать открытымъ. Остальной соусъ подать въ соусникѣ.

3004) **Рыбный фаршъ для паштетовъ.** 1 1/2 фунта щуки, сига или судака очистить отъ костей, посолить, всыпать немного простаго и англійскаго перца, мушкатнаго орѣха, и 1/2 мелко изрубленной луковицы поджареной въ 1/2 ложкѣ масла, все мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, положить 1/2 франц. булки намоченной въ водѣ или ухѣ и выжатой, влить 1/2 стак. рыбнаго бульона, 1—2 ложки масла, размѣшать, протереть сквозь сито.

3005) **Паштетъ изъ лососины.** Взять 3—4 ложки масла, поджарить въ немъ изрубленную и выжатую луковицу, положить на тотъ же сотейникъ 2 фунта очищенной, посоленой, кусочками нарѣзанной лососины и жарить подъ крышкою однакоже, чтобы рыба не совсѣмъ дожарилась. Тогда влить въ эту кастрюлю 1/2 стак. франц. вина, ложки 2 уксуса и немного воды, всыпать соли, по 5 зеренъ англ. и простаго перца, 2 штуки лавроваго листа, вскипятить все это на сильномъ огнѣ, вынуть рыбу, остудить. Между тѣмъ приготовить фаршъ № 3004 и тѣсто № 3003, обложить имъ форму; положить рядъ фарша, рядъ рыбы, опять рядъ фарша, и рыбы, облить стаканомъ процѣженнаго соуса, въ которомъ вскипѣла рыба, покрыть тѣстомъ, вставить въ печь на 1 часъ. Въ соусникѣ подать соусъ къ рыбнымъ паштетамъ, см. № 345, только вмѣсто чухонскаго положить провансскаго или другаго масла.

3006) **Паштетъ изъ угря или налима.** Паштетъ этотъ приготовить, какъ сказано въ № 1069, только вмѣсто чухонскаго взять какого нибудь постнаго масла; приготовить фаршъ рыбный, какъ только что сказано въ № 3004 и тѣсто № 3003. Облить соусомъ № 345.

Если паштетъ изъ налима, то не забыть положить отваренную и кусками нарѣзанную печенку изъ налима.

3007) **Паштетъ изъ щуки.** 2 фунта щуки очистить, распластать, вынуть хребтовую кость и по возможности выбрать маленькія кости, нарѣзать кусками, не много

посолить и обжарить въ кастрюлѣ съ 2—3 ложками масла, въ которомъ поджарить сперва мелко нашинкованную луковицу и 1/2 горсти рубленой зеленой петрушки, переложить на блюдо вмѣстѣ съ соусомъ, дать остыть. Между тѣмъ приготовить изъ той же щуки рыбнаго фарша № 3004 и тѣсто № 3003, обложить имъ форму, положить рядъ фарша, нѣсколько шт. раковыхъ сваренныхъ шеекъ, рядъ рыбы съ соусомъ, опять рядъ фарша, раковыхъ шеекъ (всего шт. 30), рядъ рыбы съ соусомъ, посыпать зеленою петрушкою и укропомъ, облить раковымъ масломъ, приготовленнымъ изъ скорлупокъ, 1—2 ложекъ прованскаго масла и разведеннымъ 1 стак. рыбнаго бульона, накрыть тѣстомъ, вставить въ печь. Подать отдѣльно соусъ № 345 или соусъ № 272, который развести рыбнымъ бульономъ сваренымъ изъ костей, головки и хвоста щуки съ кореньями и пряностями. (Щуки выйдетъ всего фунтовъ 5).

Б) Маіонезы.

3008) **Маіонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1089, не класть только яицъ.

3009) **Маіонезъ изъ рыбы другимъ манеромъ.** Приготовить, какъ сказано въ № 1090, подать съ соусомъ горчичнымъ № 341 или сборнымъ № 343, не класть только желтковъ.

3010) **Маіонезъ изъ цѣльной щуки.** Приготовить, какъ сказано въ № 1091.

3011) **Маіонезъ изъ цѣльной фаршированной жареной рыбы.** Приготовить см. № 1092, только безъ яицъ, вмѣсто молока взять рыбнаго бульона, вмѣсто чухонскаго взять прованскаго, или орѣховаго или горчичнаго масла и вмѣсто желатина—рыбнаго клея.

3012) **Маіонезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы.** Приготовить, какъ сказано въ № 1088, только безъ яицъ; вмѣсто молока взять рыбнаго бульона и вмѣсто чухонскаго—какого-нибудь постнаго масла.

В) Заливное.

3013) **Заливное изъ щуки, судака, лина, осетрины, форели, лососины, сига, бѣлорыбицы, большихъ окуней, лещей, карпа и проч.** Приготовить, какъ сказано въ № 1105.

3014) **Заливное изъ угря съ раками см. № 1106.**

3015) **Рулетъ изъ щуки.** Приготовить какъ сказано въ № 1104; фаршъ же приготовить, какъ сказано въ № 3004.

3016) **Цѣльная холодная рыба съ ланспикомъ.** Сварить судака или форель, какъ сказано въ № 1105, остудить, положить на блюдо хребтомъ вверхъ. Снизу на блюдо налить свѣтлаго ланспика, остудить. Хребетъ рыбы облить также ланспикомъ; остудить, убрать ломтиками лимона на двое перерѣзанными, осыпать такимъ же свѣтлымъ ланспикомъ, мелко нарѣзаннымъ. Подать отдѣльно соусъ № 341 или № 343.

3017) **Цѣльная холодная рыба съ виниретомъ и ланспикомъ.** Сварить судака или форель, какъ сказано въ № 1105, остудить, положить на блюдо хребтомъ вверхъ, приплюснувъ рыбу, облить свѣтлымъ ланспикомъ, осыпать ее и подлѣ нее на блюдо насыпать перемѣшанную печеную свеклу, красную морковь, картофель, фасоль, которые должны быть нарѣзаны самыми мелкими ровными кубиками, что чрезвычайно красиво. Подать отдѣльно соусъ горчичный № 341.—Такъ приготовленная рыба подается по большей части къ завтраку, какъ и рыба № 3016.

3018) **Заливное изъ жареной наваги.** Штукъ 12—16 наваги очистить, выпотрошить, перемыть, посолить, осыпать немного толченымъ перцомъ, обтереть салфеткою, разрѣзать на три части, обвалять въ мукѣ, поджарить въ 2—3 ложкахъ постнаго какого нибудь масла, остудить. Изъ 2 фунтовъ мелкой рыбы, и 2 золотниковъ рыбьяго клея сварить ланспикъ, очистить его икрою, которую истолочь и варить вмѣстѣ съ ланспикомъ, затѣмъ процѣдить сквозь салфетку, привязанную къ ножкамъ табуретки. Влить его немного въ форму, застудить, положить ломтики лимона, зелени, 15—20 сваренныхъ и очищенныхъ раковыхъ шеекъ, сверху куски наваги, залить ланспикомъ, остудить, выложить на блюдо.

3019) **Маринованная стерлядь по-королевски.** Сварить стерлядь въ слегка посоленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето, когда остынетъ, нарѣзать кусками. Между тѣмъ вскипятить уксусъ съ лавровымъ листомъ, перцомъ, гвоздикою, корицею, столовою ложкою готовой горчицы, процѣдить въ другую кастрюлю, въ которую предварительно положить: нѣсколько винныхъ ягодъ, финиковъ, изюма, нѣсколько ломтиковъ лимона и апельсина очищенныхъ отъ кожи и зернышекъ, срѣзанную же цедру нашинковать полосками и 2—3 крымскія яблочки, разрѣзанныя каждыя на 4 части, вскипятить все это раза два, остудить; сложить въ банку куски стерляди, перекладывая ихъ сваренными фруктами, залить почти остывшимъ уксусомъ, сверху влить ложку прованскаго масла, часа черезъ четыре завязать банку восковою и затѣмъ простою бумагою, держать въ холодномъ мѣстѣ.

3020) **Рулетъ изъ рыбы.** Взять 4 фунта сырой рыбы, 2 фунта бѣлорыбицы и 2 фунта осетрины, или 2 фунта бѣлужины и 2 фунта семги; по половинѣ маленькихъ баночекъ капарцевъ и оливокъ, 10 штукъ анчоусовъ и кто любитъ 10 головокъ не крупнаго лука. Оливки снявъ съ косточекъ, мелко изрубить, также капарцы и анчоусы, перемѣшать все рубленое вмѣстѣ; — если класть лукъ, то надо его нашинковать; рыбу нарѣзать очень тонкими пластинками, разложить эти пластинки, посыпавъ ихъ прежде солью и перцомъ, посыпать сверху изрубленную массу капарцевъ, оливокъ и анчоусовъ, а также кто любитъ и шинкованнаго лука. Свернуть все это осторожно въ трубочку, завернуть хорошенько въ салфетку, обвязать шнуркомъ и варить вдвое долѣе противъ того, какъ обыкновенно варятъ большую рыбу; потомъ остудить рыбу не вынимая ее изъ салфетки и изъ воды. Когда простынетъ, то съ салфеткою же положить подъ тяжелый прессъ на трое сутокъ, а послѣ этого времени, вынуть осторожно изъ салфетки, и когда нужно кушать, то нарѣзать ее пластинками, какъ колбасу. Подавать отдѣльно: уксусъ, праванское масло и горчицу.

Выдать: 4 фунта рыбы.
1/2 банки капарцевъ.
1/2 банки оливокъ.
10 анчоусовъ.
10 мелкихъ луковицъ.
Соли, перца.

3021) **Палимъ холодный съ миндальнымъ молокомъ.** Сварить уху, которую подать на первое блюдо, изъ рыбы же сдѣлать винигретъ; остудить ее, сложить на блюдо, убрать ломтиками лимона безъ зеренъ, оливками, капарцами, облить холоднымъ соусомъ изъ миндальнаго молока № 232.

3022) **Холодное изъ бѣлорыбицы.** Нарѣзать кусками, обвалять въ прованскомъ маслѣ и постныхъ сухаряхъ, изжарить на рошпорѣ, облить зеленымъ соусомъ приготов. изъ прованскаго масла, горчицы, уксуса, соли, перца, мушкатнаго орѣха, лимон. цедры, протертой и мелко изрубленой зелени петрушки, протертыхъ анчоусовъ. Облить этимъ соусомъ рыбу, убрать ее маринованными сливами.

3023) **Постный рулетъ.** Взять 4 ф.: бѣлорыбицы, семги и бѣлужины по 1 или по 1 1/2 фунта; посыпать 1/2 баночкой капарцевъ и 1/2 баночкой оливокъ, 10 нарѣзанными луковицами, перцомъ и анчоусами, посолить, свернуть въ трубку, завернуть въ салфетку, положить въ кострюлю, налить водою съ кореньями, перцомъ, лавров.

листомъ и 1/4 стаканомъ уксуса. Накрывъ крышкой, дать кипѣть хорошенько, потомъ вынуть, положить подъ гнетъ, сутокъ на трое. Подавая нарѣзать ломтиками къ нимъ хрѣнъ и уксусъ.

Постный окорокъ — рыбная закуска. Очистить рыбы: карпа, лина, угря и семгу, снять мясо съ костей, взять молоки отъ карпа, изрубить все хорошенько, истолочь съ солью, простымъ перцомъ, мушк. орѣхомъ и прованскимъ масломъ. Сдѣлать изъ этой массы родъ булки, потуже зашить въ салфетку, сварить въ красномъ винѣ пополамъ съ водою, положивъ гвоздики, лавр. листа и перца. Когда сварится, въ бульонѣ, остудить; подавая на столъ, украсить зеленью, нарѣзывать ломтями къ закускѣ.

3024) Бѣлужина маринованная см. № 1108.

3025) Угорь маринованный см. № 1109.

3026) Судакъ или щука маринованная см. № 1110.

3027) Лососина маринованная см. № 1111.

3028) Щука маринованная по монастырски см. № 1112.

3029) Маринованная рыба по англійски см. № 1113.

3030) Селява или корюшка маринованная см. № 1114.

3031) Селедка съ прованскимъ масломъ и уксусомъ см. № 1116.

3032) Винигретъ см. № 1118.

3033) Винигретъ см. № 1119.

3034) Винигретъ см. № 1120.

3035) Винигретъ см. № 1122.

3036) Винигретъ изъ бѣлыхъ грибовъ. Намочить 12 — 18 шт. большихъ бѣлыхъ грибовъ, вымыть ихъ, сварить въ соленой водѣ, дать водѣ оттечь, обсушить немного между полотенцемъ, обмакнуть въ кляръ № 2834, осыпать сухарями, обжарить въ 1/4 стак. постнаго масла, остудить, наложить на блюдо, убрать соленными лимонами, сливами, капорцами, оливками и облить холоднымъ соусомъ № 341.

3037) Винигретъ изъ соленыхъ груздей, рыжиковъ и бѣлыхъ грибовъ. Намочить свечера 12 — 18 шт. бѣлыхъ грибовъ, сварить ихъ на другой день въ соленой водѣ, разрѣзать на двое, положить на середину блюда, кругомъ-же — попеременно грузди и рыжики, облить слѣд. соусомъ: растереть 2 — 3 ложки прованскаго масла съ немного солью и 2 ложками сахара, прибавить 1 чайную ложку приготовленной горчицы, очень мало перца, разбавить уксусомъ пополамъ съ холодной отварной водой и положить туда еще 1/2 банки изрубленныхъ капорцевъ и 1 ложку изрубленнаго зеленаго лука.

Винигретъ изъ картофеля, семги и пр. Нарѣзать маленькими кубиками шт. 30 отварнаго картофеля; такимъ же манеромъ нарѣзать 1 фун. семги и 2 селедки, положить капорцовъ и оливокъ по столовой ложкѣ, всыпать простаго перцу, зеленаго и рѣпчатаго луку 2—3 шт., размѣшать облить горчичнымъ соусомъ.

Лабардакъ. Шт. 30 вареного картофеля очистить, остудить, изрубить мелко, смѣшать съ 2 изрубленными селедками или 1/8 фун., рубленныхъ бѣлыхъ, сушоныхъ, отварныхъ грибовъ, всыпать зеленаго и бѣлаго лука, развести слегка рыбнымъ или грибнымъ бульономъ, размѣшать, придать форму продлиноватой булки, облить горчичнымъ соусомъ съ пикулями, грибками, солеными мелко нарѣз. огурцами и непремѣнно мелко изруб. лукомъ (всего 1 стаканъ).

ОТДѢЛЪ XXXVIII.

Постные пудинги.

3038) Шарлотка изъ яблокъ съ гренками. Взять 1 или 1 1/4 франц. бѣлаго хлѣба, стереть сверху корку, нарѣзать тонкими ломтиками, смочить ихъ виномъ съ сахаромъ, осыпать кто любитъ корицею, высушить; обложить ими дно и бока кастрюльки намазанной масломъ; или эти гренки намазать масломъ, и сперва поджарить ихъ слегка. 8—10 яблокъ очистить, пашинковать мелко, наполнить ими кастрюлю, обложенную внутри гренками, каждый рядъ яблокъ пересыпать сахаромъ и корицею, вливая по немногу вина съ сахаромъ, накрыть такими же греночками и крышкою, на которую можно положить нѣсколько горячихъ угольевъ, вставить въ печь. Подавая, выложить осторожно на блюдо, (облить, кто хочетъ сиропомъ, сдѣланнымъ изъ 1 1/2 стак. воды и 1/4 или 1/2 фунта сахара съ лимонною цедрою.

Выдать: 5/8 ф. т. е. 1—1 1/4 франц. булки. 8—10 яблокъ, 1/2 стак. сахара. Корицы, 2 рюмки сотерна или хереса.

(На сиропъ отъ 1/4 до 1/2 фун. сахара и лимонной цедры.

3039) Шарлотка изъ яблоковъ съ чернымъ хлѣбомъ. 6 крупныхъ яблокъ очистить, нарѣзать ломтиками, вынуть зернышки, положить 1/2 стак. сахара, 1/4 стакана коринки, съ 1/2 чайной ложечки корицы, 1/8 стак. горькаго толченаго миндаля, апельсинной корки № 2416, 3/4 стак. бѣлаго вина. Слегка потушить, чтобы только яблоки не разварились. Между тѣмъ растереть стакана полтора накрошенаго чернаго или кислосладкаго хлѣба съ 3—4 ложками прованскаго масла, положить шт. 10 горькаго толченаго миндаля, лимонной цедры, 3/4 стак. сахара, мелко истолченой корицы, 2—3 гвоздики или ванили; вымазать форму ложкою прованскаго масла, осыпать просѣянными сухарями изъ чернаго хлѣба, положить половину массы изъ чернаго хлѣба, потомъ яблоки, сверху опять хлѣба, вставить въ печь на 1 часъ, поворачивая форму, чтобы кругомъ подрумянилось.

Выдать: 6 яблокъ, 3/4 стак. сахара. 1/4 стак. коринки, корицы. 2—3 гвоздики или ванили. 1/4 стак. горькаго миндаля.

3/4 ст. бѣлаго вина, 1 1/2 ст. хлѣба. 4—5 ложекъ прованскаго масла. Цедры лимонной. Апельсинной корки № 2416.

3040) Пудингъ постный на парѣ съ яблоками. 1/2 стак. сладкаго миндаля очистить, истолочь не слишкомъ мелко, развести 1 1/2 стак. кипяченой воды, всыпать немного сахара; 1/2 фунта франц. булки нарѣзать тонкими ломтиками, намочить въ этомъ молокѣ, сложить на блюдо. Кастрюльку вымазать прованскимъ масломъ, обсыпать сахаромъ, положить рядъ булки, рядъ ломтиками нарѣзанныхъ яблокъ, посыпать ихъ сахаромъ, положить рядъ варенья или фруктоваго пюре, опять рядъ булки и такъ до конца, варить на парѣ.

Подавая облить слѣд. соусомъ 1/2 стак. сиропа, 1/4 стак. мадеры или портвейна, воды 1 стак., прибавить сахару, если не сладко, поставить на плиту, вскипя-

тить, положить чайную ложку картофельной муки размѣшанной съ водою, подержать на плитѣ минуты 2—3 шибко мѣшая, облить пудингъ.

Выдать: ½ стак. сладкаго миндаля.	6 яблокъ, ½ стак. сиропа.
5—10 шт. горькаго.	½ стакана мадеры.
1 франц. бѣлый хлѣбъ.	1 чайную ложечку картофельной муки.
1 ложк. прован. или минд. масла.	
½ ст. сахара, ½ ст. варенья.	Сахару, если сиропъ не сладокъ.

3041) Яблочный пирогъ а-ларень (à la reine). Замѣсить тѣсто изъ ½ фунта муки, рюмки рома полной ложки мелкаго сахара, ложки прованскаго масла такъ, чтобы жидкости было до ½ стакана. Вымѣсить хорошенько, раскатать на столѣ въ тупую сторону ножа; вырѣзать 2 кружка. Одинъ кружокъ положить на дно жестяной формы, потомъ вырѣзать полоску тѣста, обложить ею внутреннюю стѣнку формы, въ середину положить яблоки, приготовленныя слѣд. обр.

10 среднихъ или 5 большихъ яблокъ очистить, мелко нарѣзать, влить ложки 2—3 столоваго вина, потушить немного, смѣшать съ ¼ стак. изюма, (⅓ стаканомъ сладкаго толченаго миндаля, нѣсколько шт. горькаго), ½ стак. мелкаго сахара, ложкою или 2 вишневаго варенья. Массу эту прикрыть другимъ кружкомъ тѣста, слѣпить края, посыпать сухарями съ сахаромъ и въ печь часа на 1½.

Подавая, выложить на блюдо, украсить сверху вареньемъ.

Выдать: 5 больш. яблокъ или 10 среднихъ.	⅔ фунт., т. е. 2 стак. муки.
(1 ложку рома, ¼ ст. изюма).	Очень полный стак. мелкаго сахара.
(½ ст. сл. и 10 шт. гор. минд.).	Рюмку рома, 2 ложки прованск. масла.
1 или 2 ложки вишневаго сока.	Апельсинной корки № 2416.

3042) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ, покрытыхъ яблочною массою. 10 яблокъ очистить, вырѣзать середину, вскипятить раза два въ водѣ, откинуть на рѣшето, остудить, нафаршировать мелко истолченнымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ изюмомъ и сахаромъ.

Уложить ихъ на блюдо, покрыть яблочною массою слѣд.: 5 большихъ яблокъ испечь, горячія протереть сквозь сито, всыпать ½ стакана сахара, размѣшать до-бѣла, покрыть, яблоки, вставить въ печь на ¼ часа.

Выдать: 15 довольно большихъ яблокъ.	Или 1 стаканъ варенья.
½ ст. миндаля и ½ ст. изюма.	¾ стакана сахара.

3043) Рисъ съ сиропомъ. 2 стакана риса сварить въ водѣ, чтобы былъ разсыпчатый, откинуть на рѣшето, потомъ положить въ него 10 шт. горькаго и ½ стакана сладкаго толченаго миндаля, отъ ½ до 1 стакана сахара, мелко нашинкованной апельсинной корки, размѣшать, сложить въ мокрую форму, осыпанную сахаромъ, подавая выложить на блюдо, облить малиновымъ или вишневымъ сиропомъ, или соусомъ съ ромомъ № 362.

Выдать: 1 фунтъ риса.	Апельсинной корки № 2416.
½ стакана миндаля сладкаго и	½ до 1 стакана мелкаго сахара.
10 шт. горькаго.	Сиропъ или на соусъ № 362.

3044) Пудингъ изъ риса съ раками. Сварить густую рисовую кашу. Отварить 40 раковъ, очистить шейки и ножки, мелко ихъ изрубить; желчь выбросить, скорлупу высушить, мелко истолочь (такъ чтобы ея было 1 стаканъ); сдѣлать изъ этой скорлупы раковаго масла, поджаривъ ее въ 4-хъ ложкахъ масла, а все остальное положить въ кипятокъ, прокипятить, процѣдить. Остывшія 3 ложки раковаго масла растереть до бѣла, смѣшать съ рисовою кашею и мелко изрубленными шейками, положить соли, немного мушкатнаго орѣху. Подавая, облить слѣдующимъ соусомъ: 1 ложку раковаго масла смѣшать съ ложкою муки, поджарить, развести

2 стаканами раковаго бульона, вскипятить раза 2 — 3 мѣшая, всыпать соли и мушкатнаго орѣху и зелени.

Выдать: 2 стак. риса, 40 раковъ.	Мушкатнаго орѣху, соли.
¼ стак. прованскаго масла.	1 ложка муки, зелени.

3045) Яблоки съ рисомъ. Взять 10 яблокъ средней величины, очистить ихъ, разрѣзать, положить въ кастрюльку, налить на нихъ два стакана воды, положить чашку сахара, сварить; когда будутъ готовы, откинуть на рѣшето. Когда сиропъ стечетъ, сварить въ немъ 1 стак. риса, но чтобы онъ былъ разсыпчатый, а не разварился, смѣшать рисъ съ растертыми яблоками, переложить на сотейникъ, посыпать сухарями, поставить въ печь, чтобы запеклось; подавать въ скоромный день со сливками, а въ постный день облить сиропомъ приготовленнымъ изъ стакана воды, ¼ стакана сахара и рюмки хереса.

Выдать: 10 яблокъ, чашку сахара.	На сиропъ: 1 рюмку хереса и ¼ стак.
1 стак. риса, 2—3 сухаря.	сахара.

3046) Рисъ съ земляничнымъ пюре. Сваривъ рисъ съ кусочками ванили, сложить его на блюдо, оставивъ середину пустою, сгладить кругомъ, въ середину влить земляничнаго пюре, приготовленнаго слѣдующимъ образомъ:

2 фунта земляники, т. е. стакановъ 5 перебрать, протереть сквозь сито, положить ½—¾ стакана мелкаго сахара, размѣшать.

Выдать: 1¼ стакана риса.	2 ф. земляники, т. е. стакановъ 5.
¾ вершка ванили.	¾—1 стаканъ сахара.

3047) Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ. 6 — 9 яблокъ очистить, вырѣзать сердцевину, сварить въ маломъ количествѣ воды до половины готовности, наполнить ихъ вареньемъ. Въ яблочной же водѣ, прибавивъ въ нее немного сахару, сварить 1 стаканъ риса, см. примѣч. о пудингахъ. Форму вымазать ложкою прованскаго масла, осыпать 2 сухарями, положить половину риса, на него яблоки, осыпать ихъ сахаромъ съ корицею, прикрыть рисомъ, вставить въ печь на полчаса. Подавая выложить на блюдо; облить соусомъ съ ромомъ № 362, или вишневымъ, или малиновымъ сиропомъ.

3048) Пудингъ изъ риса съ черносливомъ. Рисъ разварить въ водѣ, прибавивъ кусокъ корицы и лимонной цедры, откинуть на рѣшето, чтобы стекла лишняя жидкость; ½ стак. чернослива, ½ стак. изюма перебрать, вымыть, обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять такъ, пока вода не остынетъ, слить воду, а черносливъ и изюмъ смѣшать съ рисомъ, прибавивъ сахара, ванили и варенья безъ сока или лимоннаго сока, сложить все это въ мокрую форму, осыпанную сахаромъ, остудить. Подавая, выложить на блюдо, облить какимъ-нибудь сиропомъ.

Выдать: 1¼ ст. риса, кусокъ корицы.	(½ ст. варенья безъ сока и ¼ ст. сахара).
Цедру съ ½ лим. и немного сока.	Или ½ ст. одного сахара (ванили).
½ ст. чернослива, ½ ст. изюма.	Сиропъ—облить пудингъ.

3049) Пудингъ изъ риса розоваго цвѣта. 1½ стак. риса истолочь, смѣшать со стаканомъ смороднаго или малиноваго сиропа изъ подъ варенья, 2½ стак. воды, ¼—½ стак. сахара, сварить; выложить въ форму смоченную холодною водою, остудить; подавая выложить на блюдо, облить тѣмъ же сиропомъ или холоднымъ молочнымъ соусомъ съ ванилью № 356.

3050) Рисъ съ шоколаднымъ соусомъ. Сварить 1½ стакана риса, чтобы былъ разсыпчатый, см. прим. о пудингахъ, всыпать ½ стак. сахара, съ запахомъ ванили, см. № 1894, 5 шт. горькаго и 15 шт. сладкаго толченаго миндаля или вмѣсто ванили влить ложку розовой воды, или положить ложки 3 розоваго масла, облить слѣд. соусомъ: ⅛ или ¼ фун. шоколада распустить въ 2 стаканахъ кипя-

ченой воды съ 2—4 кусками сахара. Когда шоколадъ начнетъ закипать, положить чайную ложку картофельной, простой или маисовой муки размѣшанной съ ложкою воды, вскипятить мѣшая.

Рисъ съ кофейнымъ соусомъ. Сварить рисъ, какъ только что сказано, положить апельсинной корки, подавая облить слѣд. соусомъ: 2 стакана крѣпкаго лучшаго кофе безъ цикоріи съ 1/4 фунтомъ сахара, вскипятить, положить чайную ложечку картофельной или маисовой муки размѣшанной съ ложкою воды, вскипятить мѣшая, процѣдить, подлить, кто хочетъ, съ 1/2 стак. миндальнаго молока.

3051) Пудингъ изъ риса со свѣжими фруктами. Сварить 1 стаканъ риса, смѣшать его съ 1/4—1/2 стаканамъ сахара и рюмкою ликера или мараскина; 3 яблока, 4 груши, 4 персика, очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую штуку на четыре части, прибавить 8 желтыхъ или красныхъ сливъ съ вынутыми косточками, сварить въ сиропѣ изъ 1 стак. воды и 3/4 стакана сахара; сливы опустить въ сиропъ минутъ на пять, а персики варить немного долѣе. Небольшую форму въ видѣ кастрюльки сполоснуть водою, осыпать крупно истолченнымъ сахаромъ, положить рядъ риса, потомъ рядъ сваренныхъ фруктовъ, къ которымъ можно прибавить немного варенья крыжовника, опять рядъ риса, опять рядъ фруктовъ, сверху рисъ; остудить, подавая выложить на блюдо, убрать кругомъ зеленымъ и краснымъ виноградомъ, наверхъ положить сваренную въ сиропѣ грушу, а кругомъ ея сливы, облить оставшимся сиропомъ, въ который прибавить рюмку ликера.

Выдать: 1 стак. риса, 3 яблока. | 1 стаканъ сахара.
4 груши. 4 персика. 8 сливъ. | 2 рюмки ликера или мараскина.
Ложку крыжовника изъ варенья. | Зеленаго и синяго свѣжаго винограда.

3052) Рисъ холодный съ апельсинами. 1 1/2 стакана риса сварить, но чтобы онъ былъ разсыпчатый; 1/3 стакана сахара распустить въ 2/3 стакана воды, смѣшать съ рисомъ. Снять цедру съ 1 1/2 апельсина, мелко ее нашинковать, всыпать въ кастрюльку, также гвоздики, влить 3/4 стакана воды, 1/3 стакана сахара, сварить сиропъ, остудить. Съ оставшихся апельсиновъ снять бѣлую кожицу, раздѣлить ихъ на мелкія части, вынуть зернышки, сложить на блюдо съ рисомъ, облить остывшимъ сиропомъ.

Выдать: 1 1/2 ст. риса, 2/3 ст. сахара. | 2 апельсина, 4—8 штукъ гвоздики.

3053) Рисъ съ виномъ. Взять 1 фунтъ, т. е. 2 стакана риса, сварить въ водѣ, но чтобы былъ разсыпчатый; откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, всыпать 1/2 или 1 стак. шинкованнаго миндаля, 1/2 стак. коринки, 1/2 стак. сахара, кто хочетъ немного толченой корицы, облить 1 стаканомъ или болѣе краснаго вина.

3054) Рисъ холодный съ миндальнымъ молокомъ. 1 1/3 стак. риса развварить въ водѣ, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, когда вода стечетъ, переложить на блюдо, смѣшавъ рисъ съ сахаромъ и корицею. Подавая облить миндальнымъ молокомъ № 360, сверху убрать вареньемъ. Когда рисъ будетъ почти готовъ, можно всыпать въ него изюмъ вмѣстѣ съ нимъ варить рисъ до готовности.

Выдать: 1 1/2 стакана риса. | *На миндальное молоко:*
1/4 стакана сахара, корицы. | 3/4 стак. сладк. и 5 шт. горькаго миндаля.
1/2 или 1 ст. хорошаго изюма. | 3—4 куска сахара.

Подать къ рису малиновое варенье или варенье изъ вишень.

3055) Рисъ съ клюквеннымъ морсомъ. 2 стакана т. е. 1 фунтъ риса сварить завязаннымъ въ тряпочкѣ, чтобы былъ разсыпчатый, положить въ него 10—20 штукъ сладкаго и 5 штукъ горькаго истолченаго миндаля, смѣшаннаго съ сахаромъ. Подавая облить густымъ сырымъ клюквеннымъ морсомъ съ сахаромъ, протеревъ клюкву сквозь рѣшето (1/2 фунта клюквы и стаканъ мелкаго сахара).

3056) Саго холодное съ краснымъ виномъ. 1 1/8 стак. саго сварить, какъ сказ. въ № 1183, до половины готовности, налить 1 1/2 стак. краснаго вина, положить кусокъ корицы и варить на легкомъ огнѣ; когда саго почти будетъ готово, всыпать 3/4 стак. сахара, 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 рома, или переложить саго на мелкія части раздѣленными апельсинами.

Выдать: 1 1/8 ст. саго, т. е. 1/2 фунта. | (Можно прибавить 3/4 рюки рома).
1/3 бут. красн. вина, 3/4 ст. сахара. | 2 апельсина.
Корицу, цедру съ 1/2 лимона. | (Сиропъ вишневый).

3057) Саго холодное съ вишневымъ сиропомъ. Сварить саго, какъ сказано въ № 1183, но вмѣсто краснаго вина влить вишневаго сиропа съ косточками, или влить 3/4 стак. краснаго вина и 3/4 стак. вишневаго, барбариснаго или смородиннаго сиропа, положить 1/2 или 1 стак. сахара, отертаго о лимонную цедру, сварить до мягкости, переложить въ форму, остудить. Подавая облить такимъ же сиропомъ.

3058) Пирожное изъ чернослива. 1 или 1 1/2 ф. чернослива сварить, протереть сквозь сито; 4—6 яблокъ, какъ можно менѣе кислыхъ сварить съ сахаромъ, въ самомъ маломъ количествѣ воды, протереть, смѣшать съ протертымъ черносливомъ, тереть ложкою съ полчаса.

Приготовить сиропъ изъ 3/4 или 1 стак. сахара кусками и 3/4—1 стакана воды, влить въ пюре, размѣшать; передъ отпускомъ поставить на плиту, чтобы было теплое, но не горячее. Подавая можно обложить гренками.

Выдать: 3 или 4 1/2 стак. чернослива. | 3/4—1 стак. сахара кусками.
4—6 яблокъ.

3059) Саго холодное или горячее съ шоколадомъ. Сварить 1 1/2 стак. саго какъ сказ. въ № 1183; когда холодная вода стечетъ, пересыпать въ кастрюльку, обдать 3 стак. кипящаго шоколада, вскипяченными изъ 1/8 или 1/4 фун. шоколада, 1/2 стак. сахара, кусочка ванили, сварить до готовности, выложить на блюдо, остудить. Подавая уложить горкой, облить миндальнымъ молокомъ, а въ скоромные дни густыми сливками.

3060) Саго холодное съ кофеемъ и миндальнымъ молокомъ. Сварить 1 1/2 стак. саго, какъ сказ. въ № 1183; когда холодая вода стечетъ, пересыпать саго въ кастрюльку, обдать 3 стак. кипящаго кофе, приготовленнаго изъ 1/2 стак. молотаго кофе безъ цикорій, 1/2—3/4 стак. сахара, кусочка ванили, сварить до готовности, чтобы погустѣло, остудить, уложить на блюдѣ въ видѣ горки, подавая облить миндальнымъ моломъ или сливками.

Печеныя яблоки см. № 1193 съ миндальнымъ молокомъ № 360.

Яблоки фаршированные минд. массою съ минд. молокомъ. 12—18 яблокъ очистить отъ кожицы, вырѣзать сердцевину, нафаршировать миндальною массою съ сахаромъ, оставшеюся отъ миндальнаго молока, испечь; подавая облить миндальнымъ молокомъ, (1/2 фун. сладкаго миндаля, 1/2 стак. сахара).

Яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ см. № 1200.

ОТДѢЛЪ XXXIX.

Постные блины, оладьи, гренки, булочки, трубочки, облатки, хворость, наливашники, варе-ники, каши и проч.

3061) Русскіе блины гречневые. Очень рано утромъ или свечера растворить тѣсто изъ 1 фунта пшеничной муки, 3 стакановъ теплой воды и 2 золотниковъ сухихъ дрожжей, размѣшать, поставить въ теплое мѣсто, когда поднимется выбить тѣсто хорошенько лопаточкою, посолить, всыпать 1 фунтъ гречневой муки, дать подняться; за полчаса до печенья блиновъ обдать ихъ 3 стаканами кипятка, дать снова подняться и печь, какъ сказано въ примѣч. о русскихъ блинахъ въ XI отдѣлѣ; смазывая сковородки прованскимъ, маковымъ, подсолнечнымъ, орѣховымъ масломъ и пр.

Во время печенья, т. е. наливъ тѣсто на сковороду, можно тотчасъ посыпать ихъ мелко изрубленнымъ бѣлымъ или зеленымъ лукомъ или снятками. Подавать къ нимъ икру, грибы № 2901, семгу, масло или разогрѣтый медъ.

3062) Русскіе блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою. Растворить тѣсто за 6—8 часовъ изъ 1 фун. пшеничной муки на $2^1/_2$ — 3 стак. теплой воды съ 2 чайными ложечками хорошихъ сухихъ дрожжей, разведенныхъ немного водою, размѣшать хорошенько. Когда поднимется прибавить 1 фун. гречневой муки, $^1/_2$ стол. ложки соли, выбить, дать подняться и за 1 или $1^1/_2$ часа до печенья обварить 2—3 стак. кипятка, размѣшать, дать подняться и печь, какъ сказано въ примѣчаніи о русскихъ блинахъ въ XI отдѣлѣ.

3063) Оладьи. Растворить тѣсто изъ 3 стакановъ теплой воды, $4^1/_4$ стак. муки т. е. $1^1/_2$ фунта и 2 золотниковъ сухихъ дрожжей, соли, прибавить ложку сахара и лимонной цедры, кто хочетъ ложку коринки; когда поднимется, не мѣшая тѣста ложкою, жарить оладьи въ прованскомъ или другомъ постномъ маслѣ.

Подавать съ сахаромъ, разогрѣтымъ масломъ или вареньемъ.

3064) Оладьи на миндальномъ молокѣ. Приготовляются какъ оладьи № 3063, вмѣсто воды берется только миндальное молоко, приготовленное изъ $^1/_4$ или $^1/_2$ фунта сладкаго миндаля.

3065) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ и вареньемъ см. № 1264 (часть I).

3066) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ виномъ см. № 1265 (часть I).

3067) Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива см. № 1266 (часть I).

3068) Гренки съ мармеладомъ изъ абрикосовъ съ мадерою. Приготовить какъ сказано въ № 1267 (часть I), не брать только масла, а просто подрумянить ихъ въ печи или смочивъ ихъ предварительно виномъ.

3069) Булочки съ вареньемъ и ромомъ. Взять 12—18 простыхъ грошевыхъ булочекъ, срѣзать крышечки, вынуть осторожно мякишъ, наполнить пустое мѣсто густымъ вареньемъ или мармеладомъ, накрыть крышечкою, обмакнуть въ сиропъ, приготовленный изъ $^3/_4$ стак. воды, рюмки рома и $^1/_4$ стак. сахара, поставить не надолго въ печь, чтобы обсохли (варенья $^3/_4$ стакана).

3070) Трубочки съ вареньемъ. Приготовляются, какъ скоромные № 1378.

3071) Облатки. $^3/_4$ стак. муки, $^3/_4$ стак. вина, $^1/_2$ стак. сахара размѣшать, печь какъ трубочки № 1378, вынуть, посыпать ихъ полною ложкою сахара и корицы, сложить попарно и опять положить въ форму, подержать на огнѣ минуты 2.

Или сложить попарно, смазавъ ихъ вареньемъ; подавая осыпать сахаромъ.

3072) Наливашники. Стаканъ воды, столовая ложка орѣховаго или прованскаго масла, $^1/_4$ чайной ложечки соли и 1 фунтъ муки, замѣсить хорошенько, раскатать тонко, разложить кучками варенье безъ сиропа, сложить пирожками, защипать, обрѣзать стаканомъ или рѣзцомъ и жарить въ довольно большомъ количествѣ масла, отъ $^1/_2$ до 1 фунта; брать для этого кастрюльку, но поуже, чтобы наливашники погружались въ масло и вздувались; вынуть когда подрумянятся, складывая на рѣшето, на пропускную бумагу; горячіе осыпать сахаромъ, а кто хочетъ, и немного корицею.

3073) Хворость. $^3/_4$ стакана воды, 1 рюмку рома или крымской водки, 2 ложки мелкаго сахара и 1 фунтъ муки, замѣсить, раскатать тонко, рѣзать полосками въ 3 вершка длины и $1^1/_2$ вершка ширины, дѣлать разрѣзъ по серединѣ каждой полоски, и выворачивать одинъ конецъ черезъ это отверстіе; или вырѣзать стаканомъ круглыя лепешечки, надрѣзать края острымъ ножомъ въ 4—5 мѣстахъ, сложить по 3—4 вмѣстѣ, прижимая крѣпко середину, чтобы приняли видъ розанчиковъ, жарить въ небольшой кастрюлькѣ въ $^1/_2$ или 1 фунтѣ раскаленаго орѣховаго или маковаго масла по 3—4 штучки заразъ, какъ только подрумянятся, вынимать и складывать на рѣшето, на пропускную бумагу, осыпая тотчасъ же сахаромъ.

3074) Пельмени съ грибами. Приготовить постное тѣсто изъ 1 фунта муки, соли, $^3/_4$ стакана кипятка и 1—2 ложекъ подсолнечнаго масла, раскатать какъ можно тоньше.

$^1/_3$ фунта сушоныхъ бѣлыхъ грибовъ вымыть, сварить до мягкости, мелко изрубить, поджарить съ 2 ложками орѣховаго, подсолнечнаго или горчичнаго масла и мелко изрубленною луковицею, посолить, всыпать толченаго англійскаго перцу, остудить, далѣе поступить какъ сказано въ № 1281.

3075) Вареники съ вишнями. Приготовить тѣсто, какъ обыкновенно, для варениковъ, см. № 3074. Взять $1^1/_2$ фунта свѣжихъ вишень, вынуть изъ нихъ косточки и дать стечь соку; переложить вишни на блюдечко, осыпать $^1/_2$ стак. сахара, нафаршировать, сварить. Подавая облить стекшимъ вишневымъ сокомъ, въ который положить съ $^1/_4$ стак. сахара, нѣсколько растолченыхъ вишневыхъ косточекъ и немного воды, вскипятить.

3076) Вареники со сливами. Приготовить тѣсто, см. № 3074; $1^1/_2$ фунта зрѣлыхъ сливъ обварить кипяткомъ, вынуть косточки, разрѣзать пополамъ, положить въ кастрюлю, всыпать туда же $^1/_4$—$^1/_2$ стак. мелкаго сахара, потушить на огнѣ безпрестанно потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло, дать остынуть, нафаршировать вареники этими сливами безъ сиропа, сварить; подавая облить оставшимся къ кастрюлѣ сиропомъ, въ который влить до 1 стак. воды, прибавить еще $^1/_4$ стак. сахара, кусочекъ ванили, вскипятить.

3077) Вареники съ черносливомъ. 1 фунтъ чернослива вымыть, разварить до мягкости, въ самомъ маломъ количествѣ воды, протереть сквозь сито, всыпать сахаръ, еще поварить, чтобы сдѣлалось густо, остудить. Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 3074, наполнить вареники этимъ черносливомъ, сварить, подавая посыпать сахаромъ, облить, кто хочетъ, немного виномъ.

Вареники съ черникою. Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 3074, положить немного густаго варенья черники, сварить, подавая облить оставшимся черничнымъ сокомъ, который развести водою.

3078) Вареники съ капустою. 4 стакана кислой шинкованной капусты вымыть въ водѣ, сложить въ кастрюлю, налить водою, сварить до мягкости, отлить на друшлакъ, остудить; 2 луковицы мелко изрубить, поджарить съ 1/4 стакана прованскаго масла, сложить туда же капусту, размѣшать, положить соли, перцу, мушкатнаго орѣху.

Приготовить тѣсто и вообще поступить далѣе во всемъ, какъ сказано въ № 3074, подавая облить горячимъ прованскимъ масломъ, или сперва поджарить въ немъ мелко изрубленнаго луку и тогда уже облить.

Выдать: 4 ст. кислой капусты, т. е. 2 фун.	Мушкатнаго орѣху, 3 стак. муки.
2—4 луковицы, соли, перцу.	1/2 стак. прованскаго или другаго масла.

3079) Мнихи или кушанье изъ сухихъ баранковъ. 1/2 фун. сухихъ баранковъ наломать кусочками, обдать небольшимъ количествомъ кипятка изъ самовара, накрыть; когда разбухнутъ, но чтобы не превратились въ кашу, слить лишнюю жидкость, положить 2—4 ложки горчичнаго или орѣховаго масла, но не прованскаго, луку, бѣлаго или зеленаго, соли и побольше простаго истолченаго перцу, размѣшать, кушать горячимъ за завтракомъ или въ дорогѣ.

Мнихи съ краснымъ виномъ см. № 1407.

3080) Макароны итальянскіе съ лукомъ. 1 фунтъ макароновъ отварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, облить 1/2 стаканомъ прованскаго, подсолнечнаго, орѣховаго или горчичнаго масла, поджареннаго съ 2—3 луковицами или зеленымъ лукомъ.

3081) Макароны съ грибами. 6 сушоныхъ грибковъ сварить, мелко изрубить. На грибномъ бульонѣ, котораго не должно быть много, сварить 1 фунтъ итальянскихъ макароновъ; 2—4 изрубленныя луковицы поджарить до красна въ 1/2 стаканѣ одного изъ постныхъ маслъ, всыпать грибы, смѣшать все съ макаронами, выложить на блюдо, подавать.

3082) Вермишель или домашняя лапша, или лазанки съ лукомъ. Приготовляется точно также, какъ итальянскіе макароны № 3080. (1 фун. вермишели купленой или 3 стакана муки и 1 ложку масла).

Лазанки приготовляются такъ, какъ сказано въ № 1319.

3083) Вермишель или домашняя лапша съ грибами. Приготовляется точно также, какъ и макароны № 3081.

3084) Ламаньцы съ макомъ и медомъ. Взять 1 ложку орѣховаго масла, соли, ложку сахара, 6 серебряныхъ столовыхъ ложекъ воды, и 1 ложку рома или водки, муки, замѣсить крутое тѣсто, раскатать тонко, сложить на желѣзный листъ, посыпанный мукою, надрѣзать острымъ ножомъ четыреугольные кусочки какъ лазанки, вставить въ печь, чтобы подрумянились и подсохли; вынуть, разломать какъ были надрѣзаны. 2 стак. бѣлаго, но лучше сѣраго мака обварить кипяткомъ, слить воду, перемыть въ холодной водѣ, слить ее, еще разъ обдать кипяткомъ, слить,

потомъ тереть въ каменной чашкѣ деревяннымъ пестикомъ, пока макъ не побѣлѣетъ и не разотрутся всѣ зерна, положить 2/3 стак. меда липца или сахара, горькаго толченаго миндалю, влить стаканъ и даже болѣе кипятку, размѣшать, переложить въ салатникъ, воткнуть наверхъ стоймя высушенные ламаньцы, подавать.

Выдать: 1 ф. муки, 2 стак. мака.	1 ложку орѣховаго масла, ложку рома или
Нѣсколько зер. горьк. миндаля.	водки. 2/3 стак. меда или сахара.

3085) Каша изъ смоленскихъ крупъ. 2 бутылки т. е. 6 стакановъ воды вскипятить, всыпать 1 стак. крупъ, посолить, варить довольно долго, чтобы нѣсколько разъ вскипѣло, подать отдѣльно маковое, подсолнечное или орѣховое масло, поджаренное съ лукомъ.

3086) Каша разсыпчатая на грибномъ бульонѣ. 5—10 сушоныхъ грибковъ вымыть въ горячей водѣ, отварить въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, вынуть грибы, мелко изрубить; бульонъ процѣдить, взять этого бульона 2 1/2 стак., положить въ него съ 1/4 стак. прованскаго масла, поджареннаго съ лукомъ,—вскипятить, всыпать вдругъ всю крупу, шибко мѣшая, оставить на большомъ огнѣ минутъ на 5, отставить на меньшій огонь, накрыть крышкою; черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, прибавить еще масла, всыпать мелко изрубленные грибы, вставить въ печь, чтобы слегка подрумянилась; подавая выложить на блюдо.

Выдать: 2 ст. смоленск. крупъ или риса.	1/2 стак. прованскаго или подсолнечнаго.
5—10 грибовъ сушоныхъ, соли.	1 морковь, 1/2 петрушки, 1/2 селлерея.
3—4 ложки чухон. масла или съ	1 луков., 1/2 порея, 5—6 шт. англ. перца.

Эту кашу можно приготовлять и скоромную, въ такомъ случаѣ смоленскія крупы надо протереть 2 яйцами, высушить, просѣять сквозь дурхшлагъ.

3087) Кашка пуховая изъ гречневыхъ крупъ съ миндальнымъ молокомъ. 2 стак. гречневыхъ крупъ сварить въ водѣ, посолить, остудить, протереть сквозь рѣшето на блюдо, подать къ ней сахаръ и миндальное молоко № 360 или маковое № 361.

3088) Кашка пуховая изъ смоленскихъ крупъ съ миндальнымъ или маковымъ молокомъ. Приготовляется, какъ гречневая см. выше № 3087.

3089) Кашка пуховая изъ картофеля съ миндалемъ или маковымъ молокомъ. 1 гарнецъ картофеля очистить, сварить въ посоленой водѣ, слить воду, картофель тотчасъ размять, протереть сквозь рѣшето. Подать къ нему миндальное молоко № 360 или маковое № 361.

3090) Крутая гречневая каша. 2 фунта крупъ просѣять, чтобы не оставалось въ нихъ муки, можно поджарить ихъ на легкомъ огнѣ до колера, всыпать въ горшокъ, чтобы заняло немного болѣе половины горшка, положить 1—2 ложки масла, соли, размѣшать, влить кипятку такъ, чтобы кашу едва покрыло, размѣшать, накрыть крышкою, поставить въ горячую печь на 3 часа.

Выдать: 2 ф., т. е. 4 1/4 ст. гречн. крупъ.	1—2 ложки масла, соли.

Подаются къ ней сахаръ и миндальное или маковое молоко № 360—361, или патока. Можно эту кашу протереть сквозь друшлакъ; положить на блюдо въ видѣ горки, облить также молокомъ.

3091) Кашка смоленская на клюквенномъ морсѣ. Приготовляется какъ кашка манная, см. 3094.

3092) Кашка манная на миндальномъ молокѣ. 1/4—1/2 фун. сладкаго, 5—10 шт. горькаго миндаля обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая

по ложкѣ воды, процѣдить, опять протолочь, развести 4 стаканами горячей воды, размѣшать, вскипятить, всыпать 1 1/8 стак. манны, размѣшать; когда каша погустѣетъ и будетъ готова, всыпать 1/2 стак. мелкаго сахара, переложить въ серебряную кастрюлю, посыпать мелкимъ сахаромъ, заглясеровать желѣзною лопаткою.— Кашу варить непремѣнно въ каменной кастрюлькѣ и не класть раньше сахара, иначе миндальное молоко испортится.

Выдать: 1 1/8 стак. манны, т. е. 1/2 фунта.	5—10 штукъ горькаго миндаля.
1/2 стак. сахара.	Подать отдѣльно мелкій сахаръ.
1/4—1/2 ф., слад. миндаля.	

3093) Каша манная съ орѣхами и миндальнымъ молокомъ. Расколоть фунтъ грецкихъ или простыхъ орѣховъ, 10—12 штукъ горькаго миндаля, обварить кипяткомъ, очистить отъ кожицы, мелко истолочь, подливая простой или розовой воды ложки 2, всыпать 1/3 стак. сахара.

Между тѣмъ вскипятить въ каменной кастрюлькѣ 6 стак. миндальнаго молока, всыпать 1/2 стакана манны, сварить, смѣшать съ орѣхами, тотчасъ подавать съ сахаромъ. (На миндальное молоко взять 1/2 фунта миндаля и отъ 1/4 до 1/2 стак. сахара, см. № 360).

3094) Каша манная на клюквенномъ морсѣ. Изъ 1 стак. клюквы приготовить 6 стакановъ сока, вскипятить, всыпать 1/2 стакана манны и по крайней мѣрѣ полъ стакана сахарнаго песку, сварить, остудить, подавать съ сахаромъ.

3095) Каша изъ перловыхъ крупъ на миндальномъ молокѣ. Перемыть 1/2 фун. перловыхъ крупъ, сварить въ водѣ до мягкости, безъ соли, слить лишнюю жидкость; приготовить изъ 1/4 или 1/2 фун. сладкаго миндаля и 5—6 шт. горькаго миндальнаго молока стакана 3, вскипятить въ каменной кастрюлькѣ, положить перловую кашу, размѣшать, доварить ее, всыпать съ 1/2 стакана сахара, подавать.

3096) Каша пшенная съ черносливомъ или миндальнымъ молокомъ. 2 стак. пшена вымыть въ трехъ горячихъ водахъ, налить 3 бутылками воды, сварить до мягкости, посолить; подать отдѣльно орѣховое или др. масло. Кашу эту можно варить съ 1/4 фун. чернослива. Или налить только 1 1/2 бутылки воды и когда вода выварится влить 4 1/2 стак. миндальнаго молока, подавать съ сахаромъ.

3097) Кутья изъ пшеницы съ макомъ или съ вареньемъ. 1 фунтъ пшеницы перебрать, перемыть, всыпать въ кипятокъ, когда закипитъ, отлить на дурхшлакъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюльку, налить водою, вскипятить, накрывъ крышкою, поставить въ горячую печь на четыре часа. Когда упрѣетъ до мягкости, вынуть и поставить въ холодное мѣсто. Между тѣмъ вымыть 1 стак. мака, обварить кипяткомъ, слить воду, перемыть въ холодной водѣ, слить ее, еще разъ обдать кипяткомъ, слить его, обдать холодною водою, слить ее, тереть въ каменной чашкѣ, пока не побѣлѣетъ и не разотрутся зерна, положить 1/2 стак. сахара или ложки двѣ меда, смѣшать съ пшеницею, подливъ немного кипяченой, но остывшей уже воды. Или вмѣсто мака, можно положить въ пшеницу стаканъ ягодъ и фруктовъ изъ варенья, безъ сока, развести сахарною вскипяченою водою.

3098) Каша изъ крупичатой муки, на водѣ или на грибномъ бульонѣ. Замѣсить не очень крутое тѣсто изъ 3 стакановъ крупичатой муки, и почти 1 стак. соленой воды, изрубить это тѣсто довольно мелко ножемъ или, лучше, расщипать его руками. Вскипятить воду, всыпать эти мучныя крупы, вскипятить раза два-три, положить соли и 1—2 ложки масла.

Такая каша приготовляется и на грибномъ бульонѣ.

Или просто на водѣ, и подливается миндальнаго или маковаго молока № 360 или 361.

3099) Кутья или каша рисовая съ миндальнымъ молокомъ или вареньемъ. Сварить разсыпчатый рисъ изъ 1 фунта, смѣшать съ 1/2 стак. сахара и кто любитъ корицею, положить 1 стак. кишмиша и съ нимъ разъ вскипятить, подавая облить миндальнымъ молокомъ, см. № 360.

Или сваривъ разсыпчатый рисъ, положить въ него стаканъ ягодъ и фруктовъ изъ варенья, безъ сока, развести сахарною, вскипяченою водою или подлить миндальнаго молока.

3100) Котлеты рисовыя жареныя съ зеленымъ горошкомъ. 1 1/2 стак. риса перемыть въ холодной водѣ, сварить, посолить, остудить, сдѣлать котлетки, осыпать ихъ мукою, поджарить въ маслѣ.

Подавать съ зеленымъ горошкомъ № 1893.

3101) Котлеты рисовыя съ грибнымъ соусомъ. Изжарить котлеты, какъ сказано въ № 3100, подавать съ грибнымъ соусомъ № 2851.

3102) Рисъ съ грибами. Сварить 4—5 сушоные гриба, вынуть ихъ, изрубить; въ процѣженномъ грибномъ же бульонѣ сварить разсыпчатый рисъ, положить изрубленные грибы поджаренные съ лукомъ въ горчичномъ маслѣ, смѣшать.

3103) Котлеты рисовыя со сладкимъ соусомъ. Сварить 1 1/2 стак. риса, всыпать 1/4 стак. сахара и лимонной цедры или апельсинной корки № 2416, осыпать мукою, сдѣлать котлеты, изжаритъ ихъ какъ сказано въ № 3100, подавая облить соусомъ съ ромомъ № 362.

3104) Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ. Сварить 1 1/2 стак. риса, прибавивъ 1 1/2 ложки розовой воды, 1/4 стак. сладкаго толченаго миндаля, сахару, сдѣлать котлетки, осыпавъ ихъ мукою, обжарить въ орѣховомъ маслѣ. Подавая облить шоколаднымъ соусомъ, а именно: 1 ложку прованскаго или орѣховаго масла смѣшать съ 1 ложкою крупичатой муки, развести 2 стак. кипятка, всыпать 1/4 плитки шоколада и 1/4 стак. сахара, прокипятить хорошенько.

3105) Ватрушки съ лукомъ. Приготовить тѣсто на дрожжахъ № 2795 или сдобное № 3084, см. ломаньцы. Нарѣзать его кусочками, раскатать тонкія лепешки, покрыть мелко нашинкованнымъ лукомъ, поджареннымъ въ орѣховомъ маслѣ съ солью и немного перцомъ; загнуть кругомъ края, защипать; когда поднимутся, смазать прованскимъ масломъ, вставить въ пе[illegible] Подавая смазать опять прованскимъ или орѣховымъ масломъ. (24 луковицы, 1/2 стак. орѣховаго масла, 1 фунтъ муки).

ОТДѢЛЪ XI.

Постное мороженое, кремъ, бланманже, желе, муссы, компоты, кисели.

А) МОРОЖЕНОЕ.

Примѣчаніе. Эти постныя кушанья приготовляются какъ и скоромные, съ тою только разницею, что вмѣсто желатина употребляется рыбій клей, который надо расчипать, намочить въ 1 стаканѣ холодной воды на нѣсколько часовъ и потомъ варить въ той же самой водѣ, пока не уварится до половины стакана. Пропорція рыбьяго клея таже, что и желатина.

3106) **Мороженое изъ земляники или клубники** см. № 1431.

3107) **Мороженое изъ малины, вишень или красной смородины № 1432.**

3108) **Мороженое изъ ананаса** № 1433.

3109) **Мороженое изъ яблокъ или грушъ** № 1434.

3110) **Мороженое изъ дыни** № 1435.

3111) **Мороженое изъ барбариса** № 1436.

3112) **Мороженое изъ клюквы** № 1437.

3113) **Мороженое лимонное** № 1438.

3114) **Мороженое апельсинное** № 1439.

3115) **Мороженое** tutti frutti № 1440.

3116) **Пуншъ импернялъ изъ земляники и др. фруктовъ № 1447.**

3117) **Пуншъ импернялъ изъ абрикосовъ** № 1448.

3118) **Мороженое изъ чернаго хлѣба** № 1443.

3119) **Мороженое изъ смородинныхъ почекъ** № 1444.

Б) КРЕМЫ.

3120) **Кремъ изъ печеныхъ яблокъ** см. № 1454.

3121) **Кремъ изъ сушеныхъ яблокъ** см. № 1457.

3122) **Кремъ изъ вареныхъ яблокъ** см. № 1456.

В) ЖЕЛЕ.

3123) **Желе изъ бѣлаго вина** см. № 1485.

3124) **Желе изъ краснаго вина** ср. № 1486.

3125) **Желе изъ яблочной кожицы** см. № 1488.

3126) **Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смороднннаго сока,** см. № 1491.

3127) **Желе лимонное** см. 1492.

3128) **Желе апельсинное** см. № 1496.

3129) **Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ** см. № 1493.

3130) **Желе изъ васильковъ** см. № 1494.

3131) **Желе изъ крыжовника** см. № 1495.

3132) **Желе ананасное** см. № 1497.

3133) **Желе изъ дыни** см. № 1498.

3134) **Желе изъ свѣжихъ вишень съ краснымъ виномъ** см. № 1499.

3135) **Желе изъ сливъ** см. № 1500.

3136) **Желе изъ клюквы** см. № 1501.

3137) **Желе изъ барбариса** см. № 1501.

3138) **Желе изъ розоваго цвѣта** см. № 1502.

3139) **Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ** см. 1503.

3140) **Желе простое съ яблоками и черносливомъ** см. № 1505.

Г) МУССЫ.

3141) **Муссъ лимонный** см. № 1506.

3142) **Муссъ изъ земляники** см. № 1507.

3143) **Муссъ изъ васильковъ** см. № 1508.

3144) **Муссъ изъ вишень** см. № 1509.

3145) **Муссъ изъ клюквы** см. № 1510.

3146) **Муссъ изъ барбариса** см. № 1510.

3147) **Муссъ изъ смородины** см. № 1511.

3148) **Муссъ изъ розоваго цвѣта** см. № 1512.

3149) **Муссъ изъ ананаса** см. № 1513.

3150) **Муссъ изъ дыни** см. № 1514.

3151) **Муссъ изъ апельсиновъ** см. № 1515.

Муссъ изъ чорныхъ сухарей см. № 1517.

Д) БЛАНМАНЖЕ.

3152) **Бланманже миндальное** см. № 1520.

3153) **Бланманже зеленое изъ фисташекъ** см. № 1521.

Е) КИСЕЛИ.

3154) **Кисель яблочный** см. № 1524.

Кисель изъ сушоныхъ яблокъ см. № 1525.

Кисель изъ крыжовника см. № 1526.

3155) **Кисель клюквенный** см. № 1527.

3156) **Кисель изъ малины** см. № 1530.

3157) **Кисель изъ красной смородины** см. № 1530.

3158) **Кисель изъ черной смородины** см. № 1530.

3159) **Кисель изъ вишень** см. № 1530.

3160) **Кисель изъ сливъ** см. № 1530.

3161) **Кисель миндальный** см. № 1532.

3162) **Кисель жидкій горячій** см. № 1533.

3163) **Кисель изъ кваса** см. № 1534.

Ж) КОМПОТЫ.

3164) **Компотъ изъ яблокъ** см. № 1538.

3165) **Компотъ изъ грушъ** см. № 1539.

3166) **Компотъ изъ апельсиновъ** см. № 1540.

3167) **Компотъ изъ яблокъ и чернослива** см. № 1541.

2168) **Компотъ изъ апельсиновъ и чернослива** см. № 1542.

3169) **Компотъ изъ сливъ** см. № 1543.

3170) **Компотъ изъ крыжовника** см. № 1544.

3171) **Компотъ изъ дыни** см. № 1545.

3172) **Компотъ изъ ягодъ** см. № 1546.

3173) **Компотъ изъ ягодъ другимъ манеромъ** см. № 1547.

3174) **Компотъ изъ разностей** см. № 1548.

3175) **Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ** см. № 1550.

3176) **Компотъ изъ винограда** см. № 1551.

3177) **Компотъ изъ вишень и грушъ** см. № 1552.

Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ см. № 1548.

ОТДѢЛЪ XII.

Постные сладкіе пироги и пирожное.

3178) **Слоеный сладкій русскій пирогъ** см. № 1586 (I части).

3179) **Постное тѣсто для сладкихъ пироговъ.** Взять на 6 человѣкъ $1^1/_2$ стакана теплой воды, $1^1/_2$ золотн. сухихъ дрожжей, которые развести сперва немного теплой водой и 2 стак. крупичатой муки, растворить утромъ рано. Когда поднимется, всыпать чайную ложечку соли, выбить хорошенько лопаточкою, положить ложки двѣ маковаго, подсолнечнаго или прованскаго масла, растертаго съ $^1/_2$ стаканомъ сахара, прибавить зеренъ 10 кардамона, или лимонной цедры, или 2 — 3 капли розоваго, или лимоннаго масла, или ванильныхъ капель, или корицы, всыпать муку, замѣсить. Когда поднимется, сдѣлать круглый пирогъ съ рантомъ, покрыть яблоками и проч., убрать сверху полосками тѣста, дать подняться, смазать медомъ съ водою, вставить въ печь; муки всего $1^1/_2$ — 2 фунта.

3180) **Постное тѣсто для сладкихъ пирожковъ жареныхъ въ маслѣ.** Приготовить такое же тѣсто № 3179, но только немного пожиже, такъ чтобы нельзя было раскатывать его на столѣ, а разрѣзавъ на куски скатать изъ него шарикъ, растягивать его тонко въ рукахъ, класть начинку, защипать и жарить на сотейникѣ въ горячемъ орѣховомъ маслѣ, чтобы подрумянились съ обѣихъ сторонъ, класть на рѣшето, на пропускную бумагу, горячіе осыпать сахаромъ и кто любитъ корицею. Нафаршировать ихъ можно яблочнымъ пюре, пюре изъ сливъ или густымъ вареньемъ.

3181) **Заварное тѣсто для сладкихъ пироговъ.** Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 3204, положить съ $^1/_2$ стакана сахара, кардамона, лимонной цедры и проч.

3182) **Пирогъ сладкій или пирожки съ яблоками.** Приготовить тѣсто № 3179 или 3204, покрыть слѣдующ. массою: 6—9 яблокъ очистить, мелко нарѣзать, поджарить слегка съ $^1/_2$ стак. сахара и немного корицы, влить рюмку или 2 вина хереса или рома, положить мелко изрубленной лимонной цедры или апельсинной корки № 2416, обваренной коринки, тушить все, пока не погустѣетъ, остудить и т. д.

3183) **Пирогъ или пирожки съ вареньемъ.** Приготовить тѣсто № 3179 или 3204, испечь, покрыть вареньемъ малиновымъ, вишневымъ, смороднимъ или абрикосовымъ, въ это послѣднее можно влить съ $^1/_4$ рюмки рома.

3184) **Пирогъ сладкій со свѣжими ягодами.** Приготовить пирогъ изъ тѣста № 3179 или № 3204, покрыть 1 фунтомъ свѣжей малины или вишень, изъ которыхъ вынуть предварительно косточки, посыпать сахаромъ съ $^1/_2$ стакана, убрать полосками тѣста, дать подняться, смазать медомъ съ водою, вставить въ печь.

3185) Пирогъ сладкій съ черносливомъ. Испечь пирогъ № 3179 или № 3204, покрывъ его слѣдующ. массою: 1/2 фун. чернослива обварить кипяткомъ, накрыть, откинуть на рѣшето, вынуть косточки, черносливъ мелко изрубитъ. Сварить густой сиропъ изъ 1 стакана сахара и 3/8 стак. вина, всыпать 1/2 фун. не слишкомъ мелко истолченаго сладкаго миндаля, изрубленный черносливъ, мелко изрубленную лимонную цедру, немного мелкой корицы и гвоздики, поставить на уголья, мѣшать, чтобы все слегка подсохло, остудить. Съ такою же начинкою изжарить пирожки.

3186) Сладкій пирогъ съ рисомъ. Приготовить тѣсто № 3179 или № 3204; 1 стаканъ риса сварить, остудить, влить рюмку рома, положить 1/2 стак. сахара, чайную ложку корицы, мелко нашинкованной апельсинной корки № 2416, ложки двѣ, размѣшать. Раскатать тѣсто очень тонко, испечь закрытый пирогъ наполнивъ его приготовленнымъ рисомъ.

3187) Тѣсто съ кремертарторомъ на скорую руку. 3 3/4 стакана круп. муки, 2 стакана воды, 1/4 стак. миндальнаго или орѣховаго масла растертаго до бѣла съ 2 1/4 стак. просѣяннаго сахара, выбить какъ можно лучше, пока не начнутъ показываться пузырки, потомъ всыпать 2 чайныя ложки кремертартора и 1 чайную ложку натрумъ бикарбоникумъ, которые замѣняютъ дрожжи, перемѣшать, перелить тѣсто въ форму намазанную прованскимъ масломъ и посыпанную сухарями, наполнивъ ее 3/4 только, вставить тотчасъ въ горячую печь. Положить въ тѣсто какія-нибудь спеціи, какъ сказ. въ № 3179.

Вмѣсто воды можно взять столько же миндальнаго молока и 6—8 шт. мелко истолченныхъ горькихъ миндалинокъ и мелко нашинкованнаго апельсиннаго цуката.

3188) Сладкій пирогъ или пирожки съ яблочнымъ пюре. Испечь пирогъ изъ тѣста № 3179, покрывъ его испеченою яблочною массою, смѣшанною съ мелкимъ сахаромъ. (5—10 яблокъ, 1/2 стак. мелкаго сахара). Изъ этого же тѣста и начинки можно сдѣлать пирожки.

3190) Ватрушки съ вареньемъ или яблоками. Приготовить постнаго тѣста на дрожжахъ см. № 3179 или самое простое тѣсто какъ на лапшу, положивъ въ тѣсто 1 ложку подсолнечнаго масла и ложку рома или водки, раскатать маленькія лепешечки, положить на нихъ варенье безъ сока или испеченыя и протертыя яблоки съ сахаромъ, защипать кругомъ края и т. д. Или 8—10 яблокъ очистить, мелко нарѣзать, тушить въ кастрюлькѣ съ 1/2 стак. сахара, ложкою рома и 2—3 ложками воды.

3191) Миндальные вѣнчики изъ шинкованнаго миндаля. 1/2 фунта, т. е. 1 1/2 стакана сладкаго миндаля обварить, очистить, вымыть въ холодной водѣ, вытереть до-суда, нашинковать каждый миндаль въ длину; истолочь 1/2 фунта сахара, просѣять, положить сокъ изъ 1 лимона и мѣшать въ каменной чашкѣ до-бѣла, какъ глазурь, потомъ смѣшать съ этою массою миндаль, сдѣлать изъ нея вѣнчики, сложить на облатки или на листъ, намазанный воскомъ, вставить въ легкую печь.

3192) Миндальные вѣнчики другимъ манеромъ. Нашинковать мелко 2/3 фунта очищеннаго сладкаго миндаля, осушить его, положить 1/6 фунта мелкаго сахара, 3 ложки воды померанцовыхъ цвѣтовъ, смѣшать все вмѣстѣ, выпускать изъ жестяной формы колечками на листъ, намазанный бѣлымъ воскомъ и въ печь.

3193) Миндальные лепешечки. 1/2 фунта сладкаго миндаля, въ томъ числѣ 10 зеренъ горькаго, обварить, очистить; вытереть до-суха, даже слегка высушить въ лѣтней печи. Истолочь его, вливая понемногу ложки 2 розовой воды, смѣшать потомъ съ 1/2 фун. мелкаго сахара. Изъ этой массы класть на бумагу продолговатокруглыя лепешечки, на середину каждой лепешечки положить наискось небольшую полоску померанцоваго апельсиннаго или лимоннаго цуката, испечь въ несликомъ жаркой печи.

3194) Безе яблочное. 5 большихъ яблокъ испечь, протереть сквозь сито, всыпать 1 1/2 стак., т. е. 3/4 фунта мелкаго сахара, 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 5/8 вершка ширины и высоты, вставить въ печь въ легкій жаръ, чтобы совершенно высохли, тогда снять бумажки, уложить пирожное на блюдо и опять въ теплую печь, гдѣ и должны стоять до самаго отпуска. Выйдетъ штукъ 35.

3195) Пирожное изъ поджаренаго миндаля. Очистить 1/2 фунта, т. е. 1 1/2 стак. сладкаго миндаля, вытереть его до-суха, истолочь какъ можно мельче такъ, чтобы образовалось тѣсто, подливая понемногу розовой воды. Между тѣмъ всыпать въ кастрюлю 1 стак. мелкаго сахара, смочить 3 ложками воды, мѣшать на плитѣ, пока не поджарится до-красна, потомъ положить въ него миндаль, еще немного помѣшать на огнѣ, потомъ переложить въ маленькіе длинненькія бумажныя формочки, см. яблочное безе № 3195, смазанныя прованскимъ масломъ, поставить на листъ, испечь не въ жаркой печи, дать остынуть, снять бумагу, подавать.

3196) Миндальные шарики. 1 1/2 стак. сладкаго миндаля очистить, вытереть до-суха, истолочь какъ можно мельче, подливая понемногу розовой воды, чтобы миндаль не замаслился, всыпать въ миндаль 1 стак. мелкаго сахара, лимонную цедру и сокъ изъ 1/2 лимона, размѣшать, разложить небольшими кучками на желѣзный листъ, намазанный прованскимъ масломъ, испечь въ лѣтней печи. Когда почти будутъ готовы, смочить мезинецъ водою, вдавить въ срединѣ ямку, въ которую вложить по немногу варенья, лучше всего малины безъ сиропа, дать еще подсохнуть слегка въ печи и подавать.

3197) Марципаны см. № 1715 (въ I части).

3198) Марципаны другимъ манеромъ см. № 1716 (I части).

3199) Марципаны третьимъ манеромъ см. № 1717 (I части)

ОТДѢЛЪ XLII.

Постное печенье къ чаю и кофе.

Примѣчаніе. Въ сладкія булки для вкуса въ тѣсто кладется на 5 фунтовъ муки ложка лимонной цедры или 10—15 капель лимоннаго масла: 1/2—1 палочка толченой ванили или 1/2—1 лотъ ванильныхъ капель; 10—15 капель розоваго масла, или 1/4 фунта горькаго миндаля; ложечка толченой корицы или 10 кап. коричневаго масла; или 20—30 зер. кардамона. Кладется изюмъ и мелкими кусочками нарѣзанный цукатъ, или апельсинная корка № 2416.

На 5 фунт. муки берется 4 золот. сухихъ дрожжей, которые можно свечера распустить въ 1/2 стак. теплой воды, всыпать ложечку муки, выбить, оставить такъ до утра, утромъ растворить тѣсто.

3201) Булки постные. Взять 4 стак. теплой воды, 3/4 стак. жидкихъ дрожжей или еще 3/4 стак. теплой воды, съ размѣшанными въ ней 4 золот. сухихъ дрожжей, 1/2 гарнца т. е. 7 1/2 стак. муки, растворить поздно вечеромъ или рано утромъ. Когда поднимется тѣсто, выбить его какъ можно дольше лопаточкой, всыпать столовую ложку соли; можно положить 1/2 стак. маковаго, подсолнечнаго или орѣховаго масла, всыпать оставшуюся муку, выбить хорошенько, дать подняться, затѣмъ уже дѣлать булки, которыя, когда поднимутся на желѣзномъ листѣ, намазанномъ ложкою масла, вставить въ печь, смазавъ ихъ пивомъ, кипяткомъ съ масломъ или медомъ. Изъ этой пропорціи выйдетъ булокъ, когда остынутъ не менѣе 6 1/2 ф.. муки 5 фун. т. е. 1 гарнецъ. Булки эти можно посыпать сверху тминомъ съ сахаромъ. Если булки эти пекутся къ чаю, то положить въ тѣсто 3/4 стак. сахара, который растереть предварительно съ масломъ до бѣла, можно прибавить со стаканъ перебраннаго, вымытаго и до-суха вытертаго кишмиша и апельсиннаго цуката, или какихъ нибудь спецій, какъ сказано въ примѣчаніи.

3202) Булки къ чаю на миндальномъ молокѣ. Испечь, какъ булки № 3201, съ тою только разницею, что вмѣсто воды взять 2 1/2 стак. миндальнаго молока, приготовленнаго изъ 1/2 фун. сладкаго съ примѣсью 10—20 зеренъ горькаго миндаля. Въ такомъ случаѣ можно положить отъ 2 до 3 ложекъ миндальнаго или самаго лучшаго прованскаго масла и не менѣе 1/2 стак. сахара. Муки выйдетъ всего 3 ф.

3203) Булки на маковомъ молокѣ. Испечь какъ булки № 3201, но вмѣсто воды взять 2 1/2 стак. маковаго молока приготовленнаго изъ 2 стак. сѣраго мака, какъ сказано въ I части № 361. Масло положить маковое, сверху посыпать также сѣрымъ макомъ пополамъ съ сахаромъ, смазавъ булки медомъ разбавленнымъ кипяткомъ. Муки 3 фунта.

3204) Булки заварныя. Взять 1 1/2 фунта муки, растворить съ 1 1/2 стак. воды и 3 золотн. сухихъ дрожжей, дать подняться. Когда тѣсто поднимется, выбить его хорошенько, всыпать полъ ложки соли, заварить 1 1/4 стак. кипятка, выбить тѣсто хорошенько, можно положить 1—2 ложки какого нибудь масла, всыпать остальную муку, замѣсить и т. д., какъ сказано въ № 3201. Муки всего 3 фунта.

3205) Струцели заварные на миндальномъ молокѣ. Изъ 1/2 фун. т. е. 1 1/2 стак. сладкаго и 1/16 фун. горькаго миндаля приготовить миндальнаго молока 5 стак. 1 стак. муки т. е. 1 фун. заварить 2 стак. кипятка, размѣшать до гладкости,

дать постоять съ 1/4 часа, развести миндальнымъ молокомъ, положить 5 золот. сухихъ дрожжей, размѣшать хорошенько, дать подняться. Когда тѣсто поднимется всыпать чайную ложку соли, выбить его хорошенько, всыпать 1 стак. сахара, 1/4 фун. т. е. 3/4 стак. изюма и муки, мѣсить какъ можно дольше, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ. Когда поднимется сдѣлать узкія и длинныя булки вершковъ въ 10, положить на листъ, намазанный масломъ и посыпанный мукою; когда поднимется намазать кипяткомъ, пивомъ или медомъ разбавленнымъ водою, посыпать чернушкою, концы нарѣзать вдоль, вставить въ печь. Муки выйдетъ фунтовъ до 7, на небольшое семейство выдать половину.

3206) Струцели съ макомъ. 2 1/2 стак. теплой воды, 2—3 зол. сухихъ дрожжей и 3 стак. муки размѣшать, дать подняться. Потомъ выбить тѣсто хорошенько, посолить, влить 1/4 стак. прованскаго или подсолнечнаго масла, размѣшать до-бѣла съ 1/2 фун. сахара и ложкою хорошаго меда (отъ котораго тѣсто дѣлается разсыпчатымъ), всыпать немного толченаго горькаго миндаля и муки такъ, чтобы тѣсто было густо, какъ обыкновенно на булки, мѣсить пока не будетъ отставать отъ рукъ, дать подняться. Между тѣмъ 2 стак. сѣраго мака обварить кипяткомъ, накрыть, дать постоять цѣлый часъ, потомъ выжать его до-суха, растереть въ каменной чашкѣ, всыпать полную ложку сахара, ложку меда такъ, чтобы было сладко, немного горькаго толченаго миндаля, размѣшать. Когда тѣсто поднимется раскатать на столѣ нѣсколько тонкихъ продолговатыхъ кружковъ, намазать маковою массою, свернуть въ трубку, чтобы концы были ровные, сложить на листъ, намазанный прованскимъ масломъ и посыпанный мукою, смазать тѣсто медомъ съ водою, посыпать макомъ или сладкимъ миндалемъ, вставить въ печь на 3/4 часа. Муки выдать до 3 ф.

3207) Струцели съ яблоками. Приготовить тѣсто, какъ только что сказано въ № 3206. Взять 5 крупныхъ яблокъ, очистить ихъ, нарѣзать тонкими пластинками, смѣшать съ 1/2 стак. сахара, корицею, 1/2 стак. обваренаго кипяткомъ изюма, апельсинной корки № 2416; положить все это на раскатанное тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

3208) Струцели съ миндальною массою. Приготовить тѣсто, какъ сказано въ № 3206, раскатать; 1 1/2 стак. сладкаго, въ томъ числѣ 10—15 горькаго очищеннаго миндаля истолочь, какъ можно мельче, подливая ложки 2—3 розовой воды, смѣшать съ 1/4 стак. обваренной коринки, съ 1/2 стак. сахара и ложкою просѣянныхъ сухарей, намазать на тѣсто, свернуть въ трубку и т. д.

3209) Плетенки или булочки постныя съ шафраномъ и изюмомъ. Растворить тѣсто изъ 2 1/4 стак. теплой воды, соли, 2—3 зол. сухихъ дрожжей и 2 1/4 стак. муки, дать подняться, влить тогда 1/2 стак. сахара до-бѣла растертаго съ 1 1/2 ложками прованскаго масла, всыпать 1/2 ложки высушеннаго и мелко истолченнаго шафрана настоеннаго въ рюмкѣ воды или водки, всыпать муку, мѣсить такъ, чтобы тѣсто отъ рукъ отставало; всыпать тогда 1/2 фун., т. е. 1 1/2 стак. вымытаго и вытертаго изюма, дать подняться тѣсту во 2-й разъ; дѣлать маленькія булочки или плетенки, посыпать сахаромъ, вставить въ печь. (Муки всего 1/2 гарнца, т. е. около 2 1/2 фунтовъ).

3210) Крендели. Взять 1 гарнецъ муки, 3/4 стак. дрожжей, воды соленой стакана 4, замѣсить тѣсто довольно густое, дать слегка подняться; потомъ выбить тѣсто хорошенько, опять дать подняться; тогда дѣлать крендели, спускать ихъ въ кипятокъ, вынимать палочкою или друшлаковою ложкою тѣ, которые всплывутъ наверхъ, класть ихъ на доску и въ печь; когда съ одной стороны подрумянятся, перевернуть ихъ на другую сторону. Печь надобно вымести съ одной стороны, а всѣ уголья сгрести въ другую сторону.

3211) Крендели еврейскіе. Взять 1/2 стак. дрожжей, 1 гарнецъ муки, соли, довольно много, аниса и воды теплой такъ, чтобы тѣсто было густо, вымѣсить хорошенько, накрыть, дать хорошенько подняться; потомъ дѣлать крендели, обваливъ ихъ въ чернушкѣ или анисѣ, сложить на лопату, осушить ихъ слегка передъ огнемъ, спускать по нѣсколько кренделей въ кипятокъ соленой воды, мѣшая прутикомъ чтобы не лежали на днѣ кастрюли; крендели, которые всплывутъ наверхъ, брать тѣмъ же прутикомъ, класть на лопату, скропить хорошенько холодною водой и подержать въ печи; когда обсохнутъ, посадить въ чисто выметенную печь прямо на подъ.

3212) Сухари постные и постные сушки. Приготовить тѣсто № 3201 или № 3204; когда оно вторично поднимется выложить на столъ, разрѣзать на маленькія кусочки, свалять изъ нихъ булочки, кладя ихъ на листъ намазанный масломъ, дать подняться, смазать теплою водою, испечь. Когда остынутъ, разрѣзать каждую острымъ ножомъ; класть на листъ и высушить. Каждую разрѣзанную половинку можно смочить бѣлымъ виномъ, посыпать сахаромъ съ корицею и мелко истолченымъ сладкимъ миндалемъ и тогда уже высушить. Такіе же пекутъ сухари изъ тѣста на миндальномъ молокѣ № 3202 и ихъ можно смачивать миндальнымъ молокомъ, посыпать сахаромъ, смѣшаннымъ съ толченымъ сладкимъ миндалемъ и тогда уже сушить ихъ такъ, чтобы слегка подрумянились; лучше всего сажать ихъ въ горячую печь, смотрѣть, чтобы не зарумянились слишкомъ.

3213) Постные сушки. Взять 4 фунта муки. Изъ половины муки и 2 1/2 стак. тепловатой воды и 2 ложекъ дрожжей растворить тѣсто. Когда поднимется посолить, влить 1 1/2 стак. молока приготовленнаго изъ 1 1/2 стак. сѣраго мака, размѣшать, всыпать остальную муку и съ 1/2 стак. кипяткомъ обвареннаго мака, вымѣсить хорошенько, дать подняться; сдѣлать небольшія булки, дать на листѣ подняться и въ печь.

3214) Постные малороссійскіе коржики. На каждый фунтъ муки положить чашку воды, полную ложку прованскаго или орѣховаго масла, 1 ложку съ верхомъ мелкаго просѣяннаго сахара (можно прибавить 1/2 чайной ложечки кардамона) все это размѣшать хорошенько, раскатать лепешки, положить ихъ на листъ, проткнуть почаще вилкой, поставить въ печь послѣ хлѣбовъ.

3215) Дзядъ. Приготовить тѣсто № 3201 или № 3204, далѣе поступить, какъ сказано въ № 1825, употребляя вмѣсто чухонскаго, одно изъ постныхъ маслъ.

3216) Обертухъ. Приготовить тѣсто № 3201 или 3204, далѣе поступить, какъ сказано въ № 1816, употребляя миндальное или орѣховое масло.

3217) Пляцекъ покрытый миндальною массою. Приготовить тѣсто на дрожжахъ № 3201 или 3204, половину пропорціи, положивъ 2—3 капли розоваго масла; когда будетъ готово раскатать его тонко, покрыть слѣд. массою: 1/2 фунта сладкаго, въ томъ числѣ нѣсколько штукъ горькаго миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая ложки 2 розовой воды, положить мелко нашинкованной апельсинной корки, размѣшать. Миндальную массу скропить еще розовою водою, рантъ изъ тѣста смазать медомъ съ водою, вставить въ печь.

3218) Постный имянинный кренделъ. Испечь какъ обыкновенное тѣсто на дрожжахъ, взявъ на 3 фунта муки чашку самаго лучшаго горчичнаго масла, чашку сахара, 1/2 золотника шафрана, немного соли и изюму. Сажая въ печь смазать водой, посыпать миндалемъ, коринкою, сахаромъ и истолченою, высушенною постною булкою.

КОНЕЦЪ ПОСТНАГО СТОЛА.

ОТДѢЛЪ XLIII.

УКАЗАТЕЛЬ,

Имѣя извѣстные припасы, какое можнос дѣлать изъ нихъ употребленіе.

Абрикосы. Пуншъ — мороженое № 1448. Кремъ № 1453. Зефиръ № 1469. Абрикосовая масса для перекладки тортовъ № 1585. Варенье № 1968. Консервы № 2071. Наливки № 2091. Сохранять свѣжими № 2512. Мариновать ихъ № 2513. Ликерные № 2514. Компотъ къ жаркому, консервы и варенье № 2515. Разные сладкіе пирожки № 3183.

Въ постъ: Гренки № 3068.

Аиръ. Сухое варенье № 2522 и пр.

Айва. Варенье № 1992. Желе № 2013. Водица № 2120.

Ананасы. Мороженое № 1433. Пуншъ № 1448. Зефиръ № 1470. Желе № 1497. Муссъ № 1513. Варенье № 1980 и пр. Желе-варенье № 2006. Сиропъ № 2025—2026, 2057. Налвика № 2097. Въ сахарѣ отъ № 2443 и пр.

Анчоусы. Соусъ №№ 283 и 308. Къ жареной говяд. № 636. Къ уткамъ № 844. Анчоусное масло № 2286 и пр. *Постный* соусъ № 2840. Рулетъ изъ рыбы № 3020. Съ холодною бѣлорыбицею № 3022 и пр.

Апельсины. Пудингъ бисквитный № 1136. Воздушный пирогъ № 1205. Мороженое № 1439. Кремъ № 1451. Желе № 1496. Муссъ № 1515. Компотъ № 1540, 1542, 1549. Глазурь № 1566. Тортъ № 1627. Мазурекъ № 1655. Варенье отъ № 1971. Сиропъ отъ № 2025. Сидръ № 2033. Апельсинникъ № 2125. Напитокъ № 2133. Ратафія № 2152. Ликеръ № 2156. Пуншъ отъ № 2160. Питье 2178. Сохранять свѣжими; необходимый въ хозяйствѣ апельс. цукатъ, оранжада отъ № 2413—2417 и пр.

Въ *постъ*: Пудингъ изъ риса № 3052. Саго холодное № 3056 и 3057. Мороженое № 3114. Желе № 3128. Муссъ № 3151. Компотъ № 3166 и 3168.

Апельсинная корка или цукатъ. Его приготовленіе №№ 2415 2416. Кладется въ пудинги: заварной № 1131; изъ бакалій № 1159 изъ саго № 1183; въ пирогъ à la reine № 1195. Въ пломбиръ сливочный № 1480. Въ сбитыя сливки съ рисомъ № 1477. Въ кремъ № 1451. Въ

аркасъ № 1562. Въ кремъ изъ творога № 1565. Въ минд. лепешечки № 1694. Въ куличи № 1774. Въ струцели отъ № 1850. Въ обертухъ № 1815. Въ хлѣбъ королевскій № 1856. Въ Пасхи отъ № 1900. Въ пряники отъ № 1917. Въ сыръ изъ творога № 2303. Въ кислосладкій хлѣбъ № 2330. Въ яблочный сыръ № 2342. Въ фаршир. суш. сливы № 2378 и пр.

Въ постъ: Въ яблочный пирогъ № 3041. Рисъ съ сиропомъ № 3043. Рисъ съ коф. соусомъ № 3050. Рисъ холодный № 3052. Сладкіе пирожки № 3182. Сладкій пирогъ съ рисомъ № 3186. Миндальные лепешечки № 3193. Булки постныя № 3201 и пр.

Арбузъ. Компотъ № 1548. Желе въ арбузѣ № 1504. Варенье № 1984. Имбирное варенье № 1985 Сохранять свѣжими № 2420 и пр. Соленые съ огурцами № 1583 и пр.

Артишоки. Супъ-пюре № 71. Артишоки съ сабаіономъ; фаршированные; съ зел. горохомъ и грибами; въ малагѣ; съ масломъ и сухарями; съ голландск. соусомъ отъ № 498—503. Маседуань № 440. Жардиньеръ № 443. Горячій винигретъ № 444.

Въ *постъ*: Фаршированные артишоки № 2897.

Бакалін. Сладкій пирогъ № 1151. Мазурекъ № 1658. Пляцекъ № 1825 и пр.

Баранина: а) *Изъ передней лопатки.* Супъ № 41. Рубленыя котлеты съ карт. № 737. Съ печенымъ лукомъ № 738. Въ слоеномъ тѣстѣ № 739. Съ крѣпкимъ соусомъ № 740 и пр.

б) *Изъ бараньей грудинки*: Супъ № 41. Пилавъ турецкій № 741. Баранья грудинка съ рѣпою № 744. Съ соусомъ и съ тминомъ № 746. Съ соусомъ изъ крыжовника и сметаною № 746. Съ соусомъ съ виномъ № 747. Баранина по турецки № 736. Жареная грудинка № 733 и пр.

в) *Изъ котлетной части*: Новороссійское жаркое № 735. Котлеты въ клярѣ съ пюре изъ луку № 936. Шашлыкъ № 742 и пр.

г) *Изъ задней четверти*: Жаркое отъ № 729 до 732. Шашлыкъ № 742. Жаркое подъ соусомъ со сморчками № 745. Рагу изъ оставшагося жаркаго № 743.

д) *Изъ головки и ножекъ*: Студень для людей.

е) Сбереженіе баранины, соленіе и копченіе № 2660.

Барбарисъ. Мороженое № 1936. Желе № 1501. Муссъ № 1510. Варенье № 1958. Желе-варенье № 2002. Сиропъ № 2024. Сокъ № 2042 и 2049. Консервы отъ № 2060 до 2063. Наливка № 2091. Питье № 2177. Московскій квасъ № 2201. Сохранять свѣжимъ, солить, мариновать отъ № 2500 до 2503 и пр.

Бекасы. Супъ-пюре № 63. Жареные; жареные съ соусомъ; съ гренками отъ № 869 до 871. Сбереженіе ихъ № 2637 и 2638. Маринованіе № 2649 и пр.

Березовый сокъ. Наливка отъ № 2126 — 2128. Уксусъ № 2555. Березовая водица № 2121 и пр.

Брусника: Съ яблоками №№ 87, 88. Сиропъ № 2029. Наливка № 5096 и № 2099. Московскій квасъ № 2206. Варенье къ жаркому, салатъ и желе на меду отъ № 2462. Сохранять свѣжею. Постила на меду; постила сахарная; постила вареная; пюре со сливками отъ № 2459 до № 2468 и пр.

Брюква. Бульонъ № 1. Супъ изъ баранины № 41; мясной съ ячнев. круп. № 38; супъ масляный съ картоф. и ячнев. крупою № 111. Соусъ № 385. Фаршированная; печеная; пюре; съ бараньей грудинкой; съ мяснымъ фаршемъ; съ малагою; съ румянымъ масломъ съ сухарями см. отъ № 385 до № 393. Съ разварной говядиной №№ 538, 566. Съ жареною говядиною №№ 627, 628. Къ говяжьимъ котлетамъ № 659. Сохранять на зиму № 2630 и пр.

Брюссельская капуста: Съ масломъ и сухарями № 425; съ разварной говядиной № 578, съ ростбифомъ №№ 641, 642. Съ говядиной по португальски № 631 и пр.

Бычачій хвостъ: Супъ № 43 и пр.

Бѣлая фасоль, (бобы): Бульонъ № 1; супъ-пюре № 84; супъ масляный № 126. Соусъ № 406. Пюре № 407. Съ винигретами отъ № 1181 до № 1122. Къ майонезамъ. Съ разварной говядиной № 549 и № 569. Постный супъ съ поджареным лукомъ; винигреты и пр.

Бѣлый хлѣбъ. Къ чаю и кофе. Въ супъ-пюре № 124. Греночки къ супу отъ № 176—178, 2785. Гренки къ соусамъ № 525—526. Гренки сладкія отъ № 1261—1268. Въ форшмакѣ № 725 и пр. Въ котлеты гов. рубл. № 657; изъ телятины № 690. Въ рулетъ изъ говядины № 661, 662. Пудинги изъ булки отъ № 1141—1446. Сушить на сухари къ чаю. Сушить и толочь для обсыпанія жаркаго, котлетъ, пудинговъ, тортовъ и пр.

Въ постъ: Греночки къ супу № 2785, шарлотка съ яблоками № 3038. Сладкія гренки съ миндалемъ, съ виномъ, съ мармеладомъ, съ абрикосами отъ № 3065 до № 3068 и пр.

Бѣлужина. Селянка № 90. Супъ № 102. Разварная подъ соусомъ № 987. Съ хрѣномъ № 988. Рыбное вкусное блюдо 1012. Сбереженіе № 2637. Соленіе № 2640 и пр,

Въ постъ. Селянки № 2720 и 2735. Разварная № 2985. Маринованная № 3024. Маринов. по англ. № 3029 и пр. Рулетъ № 3015 3020.

Бѣлорыбица: Къ ботвиньѣ № 165. Къ окрошкѣ № 163. Съ хрѣномъ и уксусомъ; съ соусомъ изъ шампиньоновъ; съ кислосладкимъ; краснымъ соусомъ см. отъ № 190. Заливное № 1105. Рулетъ № 1107. Сбереженіе № 2637. Соленіе № 2640 и пр.

Въ постъ: Селянка № 2735. Окрошка № 2760. Ботвинья № 2762. Жареная съ салатомъ. Заливное № 3013. Холодное №№ 3016, 3017, 3022. Рулетъ № 3015, 3020. Винигретъ 3037.

Бѣлозерскіе снятки. Супы № 100; съ кислою капустою № 101. Жареные № 1000; жареные въ клярѣ № 1100 и пр.

Въ постъ: Супы съ гречневой круп. № 2730 и съ кислой капустой № 2731. Щи № 2733 и пр.

Бѣлки. Воздушные пироги отъ № 1211 до 1218. Безе отъ № 1698 —1703. Баба снѣжная № 1772. Пудингъ, тортъ или баба изъ маисовой муки № 1123. Булки № 1783. Мазурекъ № 1824. Geduld's-kuchen отъ № 1880 до 1882. Котлеты № 567 и пр.

Ваниль: Сохранять въ сахарѣ № 1895. Кладется въ холодецъ, въ пудинги, желе, кремы, мороженое, компоты, бабы, булки, куличи, пасхи, варенье и пр.

Васильки. Для подкрашиванія маіонезовъ см. отдѣлъ IX, прим. Кладется въ желе № 1494, въ муссъ № 1508, въ яблоки моченыя № 2349.

Вепрь. Голова вареная съ хрѣномъ и укс. № 769. Жаркое № 768 и пр.

Вермишель или домашняя лапша. См. бульонъ №1 и 2. Лапша грибная № 116. Пирожки № 262. Утка вареная № 841. Съ масломъ и сухарями; съ мяснымъ фаршемъ; на молокѣ; съ ванилью; съ шампиньонами отъ № 1315—1318.

Въ *постъ*: Грибная лапша № 2744. Вермишель съ лукомъ отъ № 3082 и проч.

Ветчина. Супъ королевскій № 14. Селянка № 57. Пюре изъ картофеля № 81. Борщъ отъ № 31. Щи изъ щавеля, крапивы и кислой капусты отъ № 25—29. Супъ пюре изъ гороха № 82, изъ фасоли № 84. Сосиски № 535. Ветчина подается: съ зеленымъ горохомъ № 376; съ зел. суш. горошкомъ № 376; съ пюре изъ суш. гороха № 378; съ зел. фасолью № 403; съ соусомъ изъ щавеля № 415; къ капустѣ сафой № 423 и пр., съ капустою № 427. Московская селянка на сковородѣ № 439, Вареная и печеная отъ № 762—765. Съ картоф. отъ № 453; съ картофелемъ и молочнымъ соусомъ № 470; карт. со сметаною № 471. Пудингъ № 472. Карт. подъ бешемелемъ № 474. Клецки саксонскія № 1370. Макароны № 1308. Пельмени № 1288 и № 1286 и пр.

Визига. Кладется въ начинку для пирожковъ №№ 235, 241, 242, 246; въ начинку для пироговъ отъ № 1039—1041. Въ постные пироги отъ № 2799—2801, 2808, 2811. Въ постные пирожки отъ № 2818 и пр.

Виноградъ См. желе № 1485 и 1503. Компотъ № 1551. Варенье № 1973. Консервы № 2086. Шиповка № 2104. Наливка № 2091. Сохранять свѣжимъ, смоквы, маринованный къ жаркому отъ № 2406 до № 2412 и пр.

Вишни. См. Супъ мясной со смол. крупою № 18. Сладкій супъ изъ свѣжихъ сушоныхъ вишень № 149. Холодецъ № 167. Соусъ къ жаренымъ вепрю, сернѣ, оленинѣ № 774. Соусъ къ пудингамъ № 351. Сиропъ къ пудингамъ № 266. Жаркое телятина № 682. Свиная грудинка съ соусомъ изъ вишень № 757. Филей индѣйки съ пюре изъ вишень № 790. Компотъ къ жаркому № 2428. Соусъ къ жаренымъ или печенымъ рыбамъ № 300. Пудинги №№ 1162, 1163. Вареники № 1296. Мороженое № 1432. Желе № 1499. Муссъ № 1509. Кисель № 1530. Компотъ № 1552. Тортъ № 1621. Пляцки № 1830. Пряники № 1939. Варенье № 1953. Желе-варенье № 2009. Сиропъ № 2018, 2055. Сокъ № 2041, 2047. Консервы № 2084. Наливка № 2091. Вишнякъ отъ

№ 2101 до 2103. Шиповка № 2104. Зельтерская вода № 2180. Моск. квасъ № 2202. Сохранять свѣжими, дессертъ изъ вишень, конфеты, суш. вишни, маринованныя, компотъ къ жаркому, салатъ изъ вишень, ликерныя, морсъ, пюре отъ № 2389—2405. Для вкуса толкутся косточки изъ вишень, но только въ маломъ количествѣ.

Въ постъ: Супъ № 2772. Холодецъ № 2781. Соусъ къ рыбѣ № 2852, къ пудингамъ № 2863. Осетрина № 2958. Треска съ соусомъ № 2965. Салатъ изъ марин. вишень № 2396. Саго холодное № 3057. Вареники № 3075. Желе 3126. Желе съ краснымъ виномъ № 3134. Муссъ № 3144. Кисель № 3159. Компотъ № 3177. Пирогъ сладкій № 3184.

Вымя жареное № 518. Подается къ соусамъ изъ овощей и зелени, см. отдѣлъ IX. Вареное подъ бѣлымъ и краснымъ соусомъ.

Гвоздика кладется для вкуса въ бульонъ, въ компотъ изъ яблокъ № 1538, изъ дыни № 1545; пирожное-колечки № 1706; въ пряники см. отдѣлъ XIX; въ варенье изъ грушъ № 1974, изъ дыни № 1979; въ водку № 2149.

Глухарь. Супъ-пюре № 62. Жаркое № 846—847. Горячій паштетъ № 1063. Сбереженіе № 2637, перевозка и сохраненіе № 2638. Соленіе № 2641.

Говядина: Сберегается см. стр. 67.—Изъ говядины приготовляется вообще: бульонъ, супы мясные; супы-пюре. Селянка мясная № 57. Фрикадельки въ супъ № 180. Фаршъ для ушковъ № 220. Фаршъ для пирожковъ № 223 и блиновъ № 255. Подливки для мясныхъ кушаньевъ, см. отд. III. Разварная говядина отъ № 538 до № 607. Тушоная говяд. отъ № 608 до 624. Жареная говяд. отъ № 625 до № 640. Ростбивъ № 641, 642. Бифстексъ отъ № 643 до № 647. Зразы отъ № 648 до № 656. Котлеты отъ № 657 до № 662. Бигосъ изъ оставшейся гов. № 664 и 665.—Фаршъ для пироговъ № 1045. Пудингъ № 1230. Блинчики № 1247, 1248. Колдуны № 1283. Вермишель № 1315. Солонина № 2657 и копченая говядина № 2658. Сухой бульонъ № 2654. Говядина холодная и маринованая №№ 620 и 762.

Изъ сська-горбушки, огузка и костреца № 6 приготовляется бульонъ на 2 дня и подается разварная говядина на 2 блюдо отъ № 538; приготовляется тушоная говядина отъ № 608 до № 624. Дѣлается фаршъ для колдуновъ № 1283. Паштетъ № 1067.

Изъ тонкаго и толстаго края пригот. жареная гов. отъ № 625 до № 640 и зразы отъ № 648 до 656.

Изъ филейной части—ростбивъ № 641—642.

Изъ вырѣзки или внутренняго филея — бифстексъ отъ № 643 до № 647.

Изъ вырѣзки или наружнаго филея—зразы отъ № 648 до № 656.

Изъ сська — середины, бедры, передней лопатки и костреца № 12 (см. рис. вола) приготовляются рубленныя котлеты, фаршъ для пироговъ, пирожковъ, караваевъ.

Изъ грудинки приготовляются щи и отдаются людямъ.

Изъ завитка подъ лопаткой приг. супъ и щи для прислуги.

Изъ филейнаго завитка супъ и щи для прислуги.

Изъ костреца № 12—супъ и котлеты.
Изъ подбедерка—бульонъ.
Изъ булдышекъ—супъ и борщъ.
Изъ ногъ и головы воловьихъ—студень для прислуги.
Языкъ подается вареный горячимъ и холоднымъ № 669.
Почки употр. на супъ № 16, на соусъ № 670. Почки тушоныя № 67
Ливеръ и сердце для прислуги.

Голландскій сыръ. Подается къ закускѣ. Посыпаютъ имъ гренки къ супу № 178 и 1785. Кладутъ въ фрикадельки № 181. Осыпаютъ пирожки — булочки № 259, пирожки изъ вермишеля № 262, фаршъ въ раковинахъ № 268. Клад. въ карт. со смет. 471, въ картоф. подъ бешем. № 474; въ разварную говядину съ бешемелемъ № 539; въ говядину жареную въ большой булкѣ № 625; въ говядину съ сардельками № 639; въ жаркое телятину съ бешемелемъ № 676; въ жаркое телятину съ макаронами; въ щуку №№ 913, 914; въ макароны итальянскіе № 1306; макароны со сметаною № 1307 и пр.

Голова воловья. Употребляется на студень, баранья также. — *Головка телячья.* На супъ à la tortue № 44; прозрачный по англ. № 45; на заливное и маіонезъ см. отдѣлъ IX. Жареная, вареная подъ краснымъ и бѣлымъ соусомъ, съ соусомъ изъ чернослива; головка фаршир. отъ № 704 до № 707. *Голова вепря* на столъ въ Св. Христово Воскресенье № 766. *Голова дикаго вепря* № 769.

Голуби: Супъ № 83. Подъ соусомъ № 293. Жареные, фаршированные, подъ соусомъ отъ № 778 до № 780. Горячій паштетъ № 1063.

Горохъ зеленый. Супъ № 1. Супъ жюльенъ № 9. Супъ-пюре № 83. Франц. супъ изъ кореньевъ № 118; изъ зел. гор. съ черепахою № 115. Съ артишоками № 500. Маседуанъ № 440. Жардиньеръ №№ 441, 442, 443. Лейпц. винигретъ № 445. Свѣжій съ масломъ, съ морковью, со сливками, въ стручкахъ, съ раками, съ копченымъ угремъ отъ № 370 до № 375. — Съ копченою лососиною № 937. Сохранять свѣжимъ, солить, мариновать, сушить отъ № 2543 до № 2549.—Съ цыплятами № 820.

Въ *постъ*: Супъ изъ угря № 2729.

Горохъ бѣлый сушоный. Бульонъ № 1; супъ-пюре съ ветчиною № 82; масляный съ гренками № 123. Пюре къ разв. гов. № 378.

Въ *постъ*: Супъ № 2752. Гороховый кисель.

Горошекъ зеленый. Бульонъ № 1 и 2. Супъ изъ угря № 99. Соусъ № 376 къ ветчинѣ, мозгамъ, котлетамъ мяснымъ, изъ грибовъ и картофеля № 376. Съ фаршированными раками № 377.

Въ *постъ*: № 2893. Съ котлетами изъ грибовъ № 2900, изъ картоф. № 2890, изъ рыбы № 2913; съ рулетомъ № 2914.

Горчица. Приготовленіе отъ № 2238 до № 2249. Сарептская горчица № 312. Подается къ разв. гов., рыбѣ, ветчинѣ, и пр., къ салатамъ и пр. Соусъ горячій къ рыбамъ, мяснымъ и рыбнымъ заливнымъ и маіонезомъ № 319. Соусъ провансаль къ хол. рыбамъ № 326, къ холодному жаркому № 281; къ сосискамъ № 288. Соусъ холодный съ капорцами къ заливнымъ, маіонезамъ, винигретамъ, рыбамъ № 325. Соусъ сборный къ хол. рыбамъ № 343.

Горчичное масло употр. для жаренья рыбъ, картоф. и пр. въ постные дни.

Грецкіе орѣхи. Употр. въ соусъ къ рыбѣ № 320; ими кормятъ и фаршируютъ индѣекъ № 785, каплуновъ и пулярдокъ № 802. Приг. пудингъ № 1168; суфле № 1207; мороженое № 1420; тортъ № 1622; мазурекъ № 1657.—Наливка изъ скорлупы грецкихъ орѣховъ № 2100. Варенье № 2087 для украшенія тортовъ.

Въ постъ: Соусъ № 2844, съ судакомъ № 2945, съ линомъ № 2928, съ карпомъ № 2920.—Сливочное масло съ грецкими орѣхами № 2288 и пр.

Гречневая крупа. Изъ нея приг.: жареные пирожки ко щамъ и борщу №№ 193 и 194; фаршъ для пирожковъ № 248 и пироговъ №№ 1059; для ушковъ № 2793. Подается къ жаркому баранинѣ №№ 729, 730, 731, къ поросенку № 749, гусю № 830; лещу № 984. Приг. изъ нее сальникъ № 748, № 1360 и 1361. Крутая гречн. каша съ масломъ, молокомъ, протертая, гурьева, съ пармезаномъ отъ № 1326 до № 1329, № 1356 и пр.

Въ постъ: Каша жареная къ борщу № 2788. Крутая № 2790. Пирогъ №№ 2813, 2824, 2826. Лещь печеный фарш. № 2932. Каша пуховая съ минд. мол. № 3087. Крутая № 3090.

Грибы *сушоные.* Употреб. въ бульонъ №№ 1 и 2. Въ супы: изъ молодаго свекольника № 17; съ лимономъ № 21; во щи изъ щавеля и кислой капусты №№ 26 и 29; въ борщъ отъ № 31 до № 35; въ супъ изъ утки № 51, изъ гуся № 52; въ лапшу грибную № 116; въ супъ съ перл. крупою № 117; въ борщъ и постные щи №№ 119, 120. Въ фрикадельки № 188. Въ фаршъ: для ушковъ № 220, для пирожковъ №№ 226, 236, 246, 251, для пирожковъ въ раковинахъ № 267. Пригот. изъ нихъ соуса: № 298 къ говядинѣ, уткѣ, гусю; къ рыбамъ № 324. Котлеты изъ грибовъ № 491. Соусъ № 422. Подаются къ развар. говяд. отъ № 545 до №№ 547, 584, 589; къ зразамъ №№ 652, 655; къ гусю № 831; къ уткѣ №№ 841, 842. Въ фаршъ для пироговъ № 1055, съ вязигою № 1057, со смол. крупою № 1058, для пельменей № 1286. Пельмени съ ветчиной № 1287. Ватрушки съ грибами. Макароны № 1313. Каша разсыпчатая № 1324 и пр.

Въ постъ: Во всѣ щи и борщи отъ № 2732—2742. Лапша № 2744. Супъ съ рисомъ или перл. крупою №№ 2745, 2746. Съ ушками № 2747. Ушки жареные съ гриб. фарш. № 2792, съ грибами и кашею № 2793. Фаршъ изъ суш. грибовъ № 2793. Пирогъ съ кислою капустою № 2807, съ вязигою № 2811, съ суш. гр. № 2810, съ рисомъ № 2812, съ гречн. кашею № 2813. Пирожки съ грибами № 2820, съ вязигою № 2821, съ рисомъ № 2822, съ крутою гречн. кашею № 2824. Соусъ грибной № 2851. Сушоные грибы къ закускѣ № 2904. Грибы къ водкѣ или блинамъ № 2901. Рыбныя котлеты и рулетъ съ гриб. соусомъ №№ 2913 и 9114. Пельмени № 3074. Макароны № 3081. Вермишель № 3083. Каша разсыпчатая № 3086. Котлеты картоф. и рисовыя № 3101.

Грибы *свѣжіе.* Супъ № 39. Супъ-пюре № 78. Супъ масляный № 112. Фаршъ для пирожковъ № 247. Грибы тушоные и жареные отъ № 486

до № 492. Фаршъ для пироговъ № 1051. Подаются съ развар. говяд., съ говяж. и телячьими котлетами, рулетомъ, съ жареными мозгами, съ рыбными котлетами, съ жареною говядиною, съ разварною курицею, съ уткою, гусемъ и пр. Пирогъ № 1051. Запасы изъ грибовъ отъ № 2552 до № 2582.

Въ постъ: Супъ № 2748. Пирогъ № 2814. Пирожки № 2823. Форель № 2936. Жареные № 2902. Къ зразамъ изъ щуки № 2908. Къ котлетамъ № 2913. Къ рулету № 2914. Къ жареной рыбѣ № 2915.

Грибы *маринованные*. Кладутся въ окрошко изъ разностей № 164. Въ красный соусъ № 278. Въ соусъ къ разварнымъ рыбамъ № 327, въ сборный № 343, голландскій № 294. Под. съ разв. говядиною № 545; къ жаркому №№ 617 и 618; къ говяд. по голландски № 638; къ дикой уткѣ № 855; въ винигретъ отъ № 1118; къ туш. осетр. № 968. Маринованные грибы, какъ салатъ ко всѣмъ мяснымъ и рыбнымъ жаркимъ №№ 2567—2869.

Въ постъ: Въ соусъ красный № 2836. Въ голландскій соусъ № 2848. Соусъ грибной № 2851. Со щукою № 2910; къ варенымъ рыбамъ № 2857. Соусъ сборный № 2858. Селянка на сковородѣ № 2882. Съ котлетами № 2913, рулетомъ № 2914. Вареный линъ съ грибною соею. Какъ салатъ ко всѣмъ постнымъ жаркимъ №№ 2567—2869. Въ винигретъ отъ № 3032; къ маіонезамъ отъ № 3008—3013 и рыбамъ холоднымъ.

Дикія утки. Жаркое. Соусъ съ капорцами, съ шампиньонами, съ кислою капустою отъ № 854 до 857. Сбереженіе № 2637.

Дрожжи бываютъ жидкія и сухія, употребляются въ тѣсто для бабъ, булокъ, пироговъ, пирожковъ, русскихъ блиновъ, пончковъ, оладьевъ. ¼ стак. жидкихъ дрожжей равняются приблиз. 3 золот. сухихъ дрож. На пироги и булки берется на каждые 2 фун. муки 3 золот., т. е. 1 лотъ сухихъ дрожжей.

На бабы же надо брать почти вдвое, поэтому вездѣ, гдѣ сказано у меня въ бабахъ, чтобы взять ½ стак. жидкихъ дрожжей, надо брать ½ стакана молока и отъ 3 до 6 золотн. сухихъ дрожжей. Гдѣ назначено жидкихъ дрожжей 1 стак. — надо взять стаканъ молока и отъ 6 до 12 золот. сухихъ дрож. Гдѣ назначено 1½ стак. — надо взять 1½ стак. молока и отъ 9 до 18 зол. сухихъ дрожжей. Лучше больше, чѣмъ меньше, потому что дрожжи не всегда бываютъ хорошія; если больше брать — скорѣе печь и тѣсто не перекиснетъ.

Дрозды. Супъ-пюре № 63. Жаркое № 877. Фаршированные № 878. Маіонезъ № 1085. Солить ихъ № 2641. Сохранять свѣжими № 2638.

Дыня. Въ скоромные и постные дни. Мороженое № 1435. Желе № 1498. Муссъ № 1514. Компотъ № 1545. Варенье № 1978—1979. Желе-варенье № 2007. Сиропъ №№ 2027, 2056. Консервы отъ № 1060 до № 2063. Наливки № 2095. Маринованная, компотъ, сохранять свѣжею отъ № 2418 до № 2424.

Ерши. Супъ изъ шампиньоновъ и ершей № 77. Супъ изъ рыбы № 98. Уха отъ № 103 до 105. Супъ рыбный № 92. Соусы отъ № 319 до №339. Рыбный маіонезъ отъ № 1088 до № 1092. Рыбное заливное см. отдѣлъ XI.

Въ постъ. Супъ изъ рыбы съ сол. огурц. № 2727. Уха съ пирожками, картофелемъ, кнелью, пельменями отъ № 2712 до № 2715, 2717.

Консервы изъ ершей, а именно: Свѣжіе ерши вымыть, посолить какъ для употребленія, наложить полный горшокъ, замазать тѣстомъ, поставить въ горячую печь вмѣстѣ съ хлѣбами на 5 часовъ, вынуть, протереть сквозь сито, наложить на листъ въ видѣ тонкихъ лепешекъ, высушить совершенно. Сохранять въ сухомъ мѣстѣ, въ банкахъ или горшкахъ. Употреблять къ закускѣ, посыпая хлѣбъ съ масломъ, а также вмѣсто рыбы въ постные супы.

Жаворонки съ гренками № 872. Подъ соусомъ № 874. Паштетъ № 1063. Рагу № 876. Сохраненіе ихъ № 2637 и 2638.

Желтки *свѣжіе* употребляются для лейзона въ супъ (см. супъ-пюре примѣч.), въ нѣкоторые соуса, какъ напр. № 295, въ сабаіонъ № 358, въ горчичный холодный соусъ № 341; въ пудингъ, тортъ, пирожное, бабы, куличи, булки, сухари, въ пасху, въ мелкое печенье, въ тѣсто для блиновъ, лапши и колдуновъ, въ вафли, оладьи и пр.; ими смаз. также тѣсто, чтобы подрумянилось; обкачиваются блинчастые пирожки, гренки и пр., кладутся въ форшмакъ.

Желтки *вареные, крутые*. Подаютъ во щахъ изъ щавеля и шпината, въ хлодникѣ, въ окрошкѣ; кладутся въ горчичный соусъ № 341; въ фаршъ для пироговъ и пирожковъ; подаются съ растопленнымъ масломъ къ разварному картофелю; обсыпаютъ иногда соусъ изъ щавеля, шпината, рѣдьковника и пр.; подаются съ масломъ къ разварнымъ рыбамъ; кладутся: въ заливное; въ горчичный соусъ для салата; въ пудингъ изъ оставшейся дичи № 1233; посыпаютъ русскіе блины; кладутъ въ фаршъ: каравая изъ блиновъ № 1247 и 1248, каравая изъ вермишели № 1315. Мазурекъ № 1650. Пирожное колечки съ корицею № 1706.

Заяцъ. Супъ-пюре № 61. Жаркое, жаркое со сметаною, котлеты отъ № 775 до № 777. Заливное № 1095. Сыръ № 1077. Горячій паштетъ № 1063 и пр.

Зеленая фасоль. Супъ-пюре № 68. Супъ масляный № 113. Соусъ отъ № 403—405. Фасоль сушеная для соусовъ № 2627. Соленая № 2626 Маринованная № 2628.

Зеленый сыръ. См. сыръ зеленый.

Земляника. Свѣжая со сливками. Супъ сладкій горячій № 153 и 154. Холодецъ № 168, 169, 170. Соусъ къ пудингамъ № 353, 354, 366 Воздушный пирогъ изъ свѣжихъ ягодъ № 1213; изъ варенья № 1217. Рисъ съ землян. пюре № 1176. Гренки со свѣжею земл. № 1268. Мороженое № 1431. Кремъ № 1458. Зефиръ № 1473. Желе № 1491. Муссъ № 1507. Сладкій пирогъ № 1608. Варенье № 1954. Желе № 2011. Сиропъ № 2014—2017. Сокъ № 2039, 2046, 2050, 2054. Наливка № 2091. Ликеръ № 2158. Зельтцерская вода съ сиропомъ № 2180. *Запасы изъ земляники*: морсъ, консервы, сиропъ, сохранять свѣжею отъ № 2477—2483.

Въ постъ: Пуд. рисовый съ земл. пюре № 2046. Мороженое № 3106. Пуншъ-имперьяль № 3116. Желе № 3139. Холодецъ № 2782 Сладкій супъ № 153 и 154.

Земляныя груши. Супъ-пюре № 75. Соусъ № 507; въ клярѣ № 508 Съ разварною говяд. № 602. Жардиньеръ № 441.

Изюмъ — иначе сушеный виноградъ. Кладется въ сладкій супъ миндальный № 195; въ овсянку № 128. Въ кислосладкій соусъ № 287 къ разв. гов., языку, котлетамъ, жареной или вареной телячьей головкѣ и ножкамъ, къ жаренымъ рыбамъ. Кладется въ нѣкоторые пудинги изъ риса, манны, изъ булки, въ куличи, булки, въ пасху; кладется по 2 изюмины въ бутылки, въ которыя разливается водица или квасъ. Пригот. уксусъ № 2225.

Въ *постъ*. Кислосладкій соусъ № 2842 къ рыбамъ и котлетамъ рыбнымъ, картоф., изъ риса; въ пудинги, въ овсянку и пр.

Икра. Подается къ закускѣ. Приг. подливка № 301 къ разварной говяд. № 590. Соусъ № 438. Къ жаркому телятинѣ № 679, 680. Къ русскимъ блинамъ № 1250.

Въ *постъ*. Соусъ къ вареной рыбѣ № 2858. Съ вареною щукою № 2916. Къ постнымъ русскимъ блинамъ № 3061. Къ закускѣ. Рыбный фаршъ № 2787 и пр.

Индѣйка. Супъ со сморчками и фрикадельками № 49. Супъ съ рисомъ или перлов. крупою № 50. Жаркое фарш. печенкою, рисомъ, трюфелями, каштанами, грецкими орѣхами, съ бешемелемъ, съ пюре изъ вишень, съ маринованными салатами отъ № 781 до 790. Котлеты изъ индѣйки № 791. Индѣйка съ соусомъ съ лимоннымъ соком[illegible]ъ и мадерою, подъ бѣлымъ соусомъ, раковымъ, съ шампиньонами, изъ каштановъ, трюфелей, сморчковъ см. № 792. Горячіе паштеты № 1060—1061. Маіонезъ изъ индѣйки, фаршированной ветчиной съ корнишонами и проч., печенкою, грецкими орѣхами отъ № 1080 до 1083. Заливное № 1097. Рулетъ изъ фаршированной индѣйки № 1102. Сбереженіе № 2637. Замораживанье № 2638. Маринованіе № 2645 и пр.

Камбала. Жареная № 1002. Сбереженіе № 2637. Сушеніе № 2639. Копченіе № 2651.

Копченая же употребляется къ закускѣ, въ постный гороховый супъ № 2752; въ овсяный супъ № 2754, въ борщъ № 2738, 2739 и пр.

Сушеная употр. въ пост[illegible]ныя щи отъ № 2732—2734.

Каплунъ. Жаркое съ соусомъ изъ сарделекъ, можжевеловыхъ ягодъ, трюфелей; фаршированный: рисомъ, печенкою, трюфелями, сухарями, каштанами, грецкими орѣхами отъ № 793—803. Горячій паштетъ № 1061. Маіонезъ № 1079. Заливное № 1097. Рулетъ № 1102. Сбереженіе № 2637. Замораживанье № 2638.

Капорцы. Употреб. въ соусы: красный № 278, горчичный холодный № 325, провансаль № 326, къ развар. рыбамъ № 327, сборный № 343. Къ тушоной говяд. № 616. Рагу изъ телятины № 718. Кладутся въ соусъ къ дикой уткѣ № 855; къ жаркому говядинѣ по португ. № 631, къ гов. по англ. № 632, къ гов. по итальянски № 648. Съ вареною телячьей головкою № 706. Съ поросенкомъ подъ соусомъ № 750, съ котлетами изъ [illegible]ндѣйки или курицы № 791, къ гусю № 829, съ тушоною осетриною № [illegible] съ печенымъ лещомъ № 982. Гренки съ селедкою

№ 1015. Къ заливному № 1104. Винигретъ № 1171. Пудингъ изъ щуки № 1235. Приготовленіе капорцовъ №, 2620, 2621.

Въ постъ: Въ соусы: красный № 2836, горчичный № 2843 и 2854, къ варенымъ рыбамъ № 2857. Соусъ провансаль № 2855. Соусъ сборный № 2859. Съ печенымъ линомъ № 2926, съ форелью подъ соусомъ № 2938. Винигретъ изъ картоф. и семги № 3036 и 3037. Съ лососиною № 2943. Рулетъ изъ рыбы № 3020 и 3023.

Капуста *свѣжая*. См. бульонъ № 1. Супъ бѣлый № 12. Лѣнивыя щи № 28. Кислыя щи изъ свѣжей капусты № 30. Малор. борщъ № 31. Супъ съ молокомъ № 114. Франц. супъ № 118. Начинка для пирожковъ слоеныхъ № 229, сдобныхъ и дрожжевыхъ № 244. Начинка для пирога № 1043. Вареная съ масломъ и сухарями, кислосладкая; фаршированн. и пр. отъ № 426—435. Жардиньеръ № 441, 442, 443. Съ разв. говяд. № 538, 573, 583. Съ зразами № 649. Съ утками № 843. Съ линомъ № 978. Салатъ № 880 и 881. Сохранять ее, шинковать, квасить на зиму отъ № 2528—2541.

Въ постъ: Селянка рыбная № 2720. Франц. супъ № 2749. Пирогъ № 2804. Пирогъ съ рыбою № 2805. Тушоная № 2879. Фаршир. съ грибнымъ соусомъ № 2881. Салатъ № 2988.

Капуста *кислая*. Кислыя щи № 29. Селянка № 57 и 90. Супъ со снятками № 101. Супъ изъ разныхъ рыбъ № 102. Начинка для пирога № 1044. Капуста съ грибами и сметаною, тушоная по литовски, селянка на сковородѣ отъ № 435—441. Съ разв. говяд. № 584. Бигосъ № 664. Съ гусемъ № 828, утками № 857, куропатками № 868, щукою № 910. Фаршируется лещь № 983. Приготовленіе кислой капусты отъ № 2529—2541.

Въ постъ: Селянка жидкая № 2720. Супъ со снятками № 2731. Щи со щукою и пр. рыбою № 2732. Щи со снятками № 2733. Щи съ осетриною № 2734. Пирогъ съ рыбою № 2806, съ грибами № 2807. Тушоная № 2880. Селянка на сковородѣ № 2882. Съ жаренымъ линомъ № 2929. Лещь фарш. № 2933. Салатъ № 2531. Винигретъ отъ № 3032.

Капуста *цвѣтная*. Кладется въ бульонъ № 1, въ супъ валахскій бѣлый № 13, въ супъ-пюре изъ курицы съ раковыми шейками № 60. Су[illegible]ъ-пюре изъ спаржи № 79. Разварная съ масломъ и сухарями, съ сабаіономъ и проч. отъ № 417—422. Маседуань № 440. Жардиньеръ № 441, 442, 443. Лейпц. винигретъ № 445. Горячій винигретъ № 444. Съ разв. телячьей грудинкою или лопаткою № 703. Съ разв. цыплятами № 823, 824. Съ фрикасе № 827. Съ судакомъ или сигомъ № 943, 957. Къ маіонезамъ № 1089. Сохранять, солить, мариновать № 2525—2527.

Въ постъ: Съ соусомъ № 2877 и 2879.

Капуста *итальянская или сафой*. Подъ соусомъ № 423. Съ уткою № 424 и 845; горячій винигретъ № 444.

Капуста *брюссельская*. См. брюссельская капуста.

Караси. Борщъ №№ 91 и 2736. Жареные со сметаною № 996. Вареные подъ соусомъ изъ сметаны съ кнелью, вареные въ сливкахъ №№ 898, 899.

Въ *постъ*: Борщъ № 2735. Жареные съ гречневою кашею, съ капустою, съ грибами, съ соусомъ съ краснымъ виномъ № 2979.

Кардамонъ кладется для запаха въ булки, куличи, бабы, въ торты.

Карпъ. Вареный съ бѣлымъ столовымъ виномъ, съ краснымъ виномъ, по жидовски № 921—924. Жареный или печеный со сметаною, картофелемъ и огурцами, съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ, съ бѣлымъ соусомъ съ лимономъ, съ краснымъ кисло-сладкимъ № 923. Маіонезъ отъ № 1088 до № 1092. Заливное № 1105.

Въ *постъ*: Разварной съ бѣлымъ стол. виномъ № 2918. Разварной съ краснымъ виномъ № 2919. Жареный или печеный № 2920. Съ шампиньонами № 2921. Маіонезъ № 3008 до № 3012. Заливное № 3013. Окорокъ № 3023.

Картофель. Кладется въ бульонъ № 1. Въ супы: разсольникъ № 16, съ брюквою и ячневою крупою № 38, супъ-пюре № 81, супъ изъ рыбы со сметаною № 94, супъ изъ сига № 97, супъ изъ рыбы съ солеными огурцами № 98. Въ уху № 104. Въ супъ масляный съ брюквою и ячневою крупою № 111. Въ лапшу грибную № 116. Въ супъ грибной съ перловою крупою № 117. Франц. супъ изъ свѣжихъ кореньевъ № 118. Въ супъ пюре № 124.

Клецки картофельныя № 211. Картофель въ мундирѣ, печеный, разварной съ масломъ и зеленою петрушкою; съ масломъ и рублеными яйцами; съ разными соусами отъ № 453 до № 467. Жареный, запеченый, подъ бешемелемъ, фаршированный, котлеты изъ картофеля, крокеты и пр. отъ № 468 до № 485. Подается къ развар. говядинѣ отъ № 538—596, къ жаркому-говядинѣ, зразамъ, котлетамъ, къ телятинѣ, баранинѣ, свининѣ; къ жаренымъ и разварнымъ рыбамъ, птицамъ домашнимъ и дикимъ; къ маіонезамъ. Салатъ изъ картофеля № 885 и № 886. Паштетъ № 1067. Винигретъ отъ № 1118. Пудингъ съ ветчиною № 472. Котлеты № 478.

Въ *постъ*: Печеный, вареный, жареный отъ № 2883—2892. Въ уху и разные супы. Къ рыбамъ. Салатъ № 2991 и 2992. Кашка пуховая на миндальномъ молокѣ № 3089 и пр.

Картофельная мука кладется въ кисели отъ № 1524 до № 1535. Въ сладкіе соуса № 350—365.

Каштаны. Супъ-пюре № 76. Соусъ съ краснымъ виномъ № 513. Пюре № 514. Съ разварною говядиною № 604. Съ жареною говядиною № 627 и 628. Фаршируются ими: индѣйки № 784, каплуны № 801, курицы № 811. Подаются съ разварною индѣйкою и курицею № 792. Съ тетеркой № 851. Пудингъ № 1223, 1224. Каша изъ кашт. со сбитыми сливками № 1330 и пр.

Клубника. Холодецъ отъ № 168—170. Соусъ изъ сиропа № 354. Сиропъ № 366. Сливочное мороженое № 1428. Мороженое № 1431. Кремъ № 1458. Желе № 1491. Компотъ № 1546. Варенье № 1952. Желе № 1996. Сиропъ № 2020. Консервы № 2083. Наливка № 2091. Желе-варенье; сохранять свѣжею № 2484, 2485. Съ сахаромъ и сливками.

Въ постъ: Мороженое № 3106. Желе № 3139. Компотъ № 3172. Съ сахаромъ.

Клюква. Подливка № 357 къ пудингамъ. Кисель №№ 1527, 1533. Желе, Муссъ № 1510. Варенье № 1989. Желе № 2002. Сокъ 2040. Питье № 2175. Сохранять свѣжею, постила, конфекты № 2469—2471.

Въ постъ: Соусъ къ пудингу № 2868. Рисъ съ клюкв. морсомъ № 3055. Мороженое № 3112. Желе № 3136. Муссъ № 3145. Кисель № 3155.

Кольраби или рѣпная капуста. Жардиньеръ № 441, 442, 443. Маседуань № 440. Горячій винигретъ № 444. Лейпц. винигретъ № 445. Тушоная № 394. Фаршир. № 395. Съ масломъ и сухарями № 396. Со сливочнымъ соусомъ № 397.

Конопляное масло. Употр. въ постъ. Исправлять и очищать №№ 2257, 2258.

Конопляное молоко № 2870.

Копченая нижняя челюсть вепря. № 529 съ соусомъ изъ зелени и кореньевъ.

Копченый угорь см. угорь копченый.

Корюшка. Жареная № 1000. Маринованная № 1114. Сберегать, сушить, солить, коптить отъ № 2637 до 2651.

Въ постъ: Жареная № 2970. Жареная подъ соусомъ № 2971. Маринованная № 1114.

Корнишоны. Употр. въ соусъ красный № 278, французскій № 311. Съ разв. говяд. № 558. Съ телячьей грудинкой № 701. Съ дикими утками № 855. Съ маіонезомъ № 1089. Ихъ приготовленіе № 2589, 2590.

Въ постъ: Соусъ красный № 2836. Селянка на сковородѣ № 2882.

Коринка. Соусъ изъ хрѣна къ разв. говяд. № 297. Индѣйки фарш. № 782 Паштетъ простой изъ телятины № 1065. Пудингъ изъ телячьей печенки № 1235. Блинчики съ творогомъ № 1237. Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ № 1322. Мазурки № 1668. Пирожное изъ сметаны № 1271. Сальникъ № 748.

Корица. Употр. въ жаркое телятина съ вишнями № 682. Филей индѣйки № 790. Тортъ хлѣбный № 1605, 1606. Кисель клюкв. № 1527. Компотъ яблочный № 1538 и 1541. Колечки № 1706. Коричневыя лепешечки № 1712. Саго холодное № 3056 и 3057. Компотъ изъ суш. фруктовъ № 1550. Подается толченый и просѣянный къ творогу, простоквашѣ, къ манной молочной кашѣ, къ сырникамъ, вареникамъ и пр.

Кофе. Холодецъ № 173. Мороженое № 1418, 1419. Кремъ № 1462. Пломбиръ № 1375. Бланманже № 1522. Молочный заварной кремъ № 1554. Глазурь № 1568. Тортъ № 1626. Варить кофе № 2172.

Крессъ-салатъ № 889. Статуетки изъ крессъ-салата. Салатъ № 889.

Крапива. Щи зеленыя № 25. Соусъ № 410. и пр.

Крыжовникъ. Въ соусъ № 277; соусъ бѣлый № 294, къ курицѣ, индѣйкѣ и даже рыбамъ. Къ грудинкѣ телячьей № 746, къ цыплятамъ

№ 821. Воздушный пирогъ № 1211; **желе** № 1495; **кисель** № [illegible] компотъ № 1544. Тортъ № 1618. Варенье отъ № 1940—1946. Жел № 1993—1994. Консервы № 2064. Наливка № 2091. Шиповка № 2104. Уксусъ № 2228. Мармеладъ, морсъ, маринованный—въ бутылкахъ, сокъ изъ крыжовника на манеръ лимоннаго № 2045; сушоный; пастила; сохранять свѣжимъ отъ № 2428 до № 2435 и пр.

Куманика или мамура. Варенье № 1962. Сиропъ № 2014. Ликеръ № 2159. Наливка № 2091 и пр.

Кулики. Съ гренками № 872. Подъ соусомъ съ виномъ № 875. Рагу № 876. Горячій паштетъ № 1063. Сбереженіе № 2637, 2638. Соленіе № 2641. Маринованіе № 2649 и пр.

Курица. Бульоны № 1: крѣпкій съ виномъ № 7; красный валахскій № 8. Супы: франц. бѣлый № 10, изъ курицы № 47, изъ курицы съ фаршир. сморчками № 48. Супъ-пюре съ раковыми шейками и цвѣтною капустою № 60, изъ помидоровъ № 80. Уха изъ стерляди № 106. Фаршъ изъ курицы № 186. Пирожки съ фаршемъ № 260. Котлеты изъ курицы № 791. Разварная курица подъ соусомъ, съ лимоннымъ сокомъ и мадерою; съ бѣлымъ соусомъ, съ раковымъ, изъ шампиньоновъ, каштановъ, трюфелей или сморчковъ № 792. Запеканыя куры № 806. Жаркое съ салатомъ. Жареная фаршированная сардинками; съ черносливомъ на вольвантѣ; тушоная фаршированая грецкими орѣхами, каштанами, печенкою, трюфелями, сухарями или рисомъ отъ № 808, 811. Пилавъ турецкій № 812. Разварная курица: съ соусомъ изъ селлерея или петрушки; съ тушоными или жареными грибами; съ цвѣтною капустою, съ соусомъ изъ помидоръ или изъ вишень и пр. № 825. Курица съ рисомъ 826. Фрикасе № 827. Стариный курникъ № 1052. Паштетъ № 1060. Маіонезъ изъ курицы № 1082 или 1084 и изъ фаршированной курицы № 1079. Пудингъ № 2231—2232. Сбереженіе № 2637. Перевозка и замораживаніе № 2638 и пр.

Куропатки. Жареныя № 865. Фаршир. № 866. Съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ № 867. Съ кислою капустою № 868. Заливное № 1066. Горячій паштетъ № 1063. Домашній стразбургскій паштетъ № 1078. Супъ изъ дичи № 46. Супъ-пюре № 63 и пр.

Лебедя. Щи № 25. Соусъ № 412 и пр.

Лещь. Печеный, фаршированный кислою капустою или гречневою кашею; вареный съ хрѣномъ или съ краснымъ виномъ отъ № 982 до 986. Заливное № 1105 и пр.

Въ постъ: Вареный съ красн. виномъ № 2930, печеный съ салатомъ и различными соусами № 2931, печеный съ гречн. кашею № 2932, фаршированный кислою капустою № 2933, вареный съ хрѣномъ и яблоками, вареный съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ. Заливное № 3013. Пирогъ № 2799 и пр.

Ливеръ телячій. Соусъ. Пирогъ № 1046 и пр.

Лимонъ. Употр. въ супъ съ перловою или рисовою крупою № 21. Въ супъ масляный № 110. Въ уху изъ стерляди № 106. Въ разныя подливки отд. III. Въ заливное и маіонезы. Блинчики съ лимономъ № 1240.

Мороженое № 1438. Пуншъ glacé № 1446. Желе № 1485, 1492, 1493. Муссъ № 1506. Глазурь № 1566. Варенье № 1969 — 1970. Желе № 2008. Шербетъ № 2034. Сокъ № 2043, 2044. Квасъ № 2106. Водица № 2111. Ратафія № 2152. Ликеръ №2 156. Пуншъ № 2160—2168. Лимонадъ № 2173. Лимонадъ газезъ № 2181. Квасъ № 2195. Сохранять свѣжими; лимоны соленые; пересыпанные сахаромъ; цедра лимонная отъ № 2436 до 2442 и пр.

Линъ. Супъ № 92. Уха № 103, 104, 105. Жареный съ красною или бѣлою капустою № 978. Подъ соусомъ: № 979, съ краснымъ виномъ № 980; тушоный съ виномъ и шампиньонами; неченый; фаршированный кислою капустою или гречневою кашею; вареный съ хрѣномъ и яблоками; съ краснымъ виномъ отъ № 982 до 986. Маіонезъ отъ № 1088 до 1092. Холодная рыба № 1093. Заливное № 1105 и пр.

Въ постъ: Уха № 2717. Супъ № 2721. Подъ соусомъ съ виномъ и шампиньонами № 2922; вареный съ краснымъ виномъ № 2923; съ грибною соею № 2924; съ кислослад. соусомъ № 2925; съ капорцами и лимономъ № 2926; съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ № 2928. Жареный съ кислою капустою и проч. Маіонезъ отъ № 3008 до 3013. Холодная рыба и заливное отъ № 3013. Окорокъ № 3023 и пр.

Лососина. Селянка № 90. Уха № 108. Окрошка № 163. Ботвинья № 165. Жареная; въ папильотахъ; подъ соусомъ; копченая и пр. отъ № 934 до 939. Пироги №№ 1042, 1043, 1044, 1050. Паштетъ № 1071. Холодная и маіонезъ № 1089 до 1093. Маринованная № 2642. Заливное № 1105. Винигретъ № 1118 и пр.

Въ постъ: Уха № 2717. Селянка № 2720. Окрошка № 2760. Ботвинья № 2762. Пирогъ № 2805, 2806. Съ картофелемъ № 2889. Лососина въ папильотахъ № 2942. Подъ соусомъ № 2943. Паштетъ № 3005. Маринованная № 1111, 3027. Маіонезъ и холодная отъ № 3008—3012. Заливное № 3013. Винигретъ № 3037. Пироги: съ вязигою и рисомъ № 2799, 2800, со свѣжею капустою № 2805, съ кислою капустою № 2806.

Лукъ. Кладется въ бульонъ, супы, уху, въ котлеты и во всѣ почти постные супы, картофельныя, мучныя и пр. несладкія кушанья. Заготовка на зиму № 2550 и пр.

Мансовая мука. Употребл. въ пудинги № 1123—1125. Бланманже № 1523. Кисель № 1537 и пр.

Макъ. Пудингъ № 1157. Ламанцы № 1321. Струцели № 1804. Пирожное съ макомъ № 1672 и пр.

Въ постъ: Маковое молоко № 361 къ киселямъ и кашамъ. Булки на маковомъ молокѣ № 3203. Струцели № 3206. Постныя сушки № 3213.

Макароны. Употр. въ бульонъ № 1 и 2, въ супъ виндзоръ № 11, въ супъ итальянскій № 20. Лапша № 116. Съ разварною говядиною № 555. Съ жареною говядиною № 627—628. Съ жареною телятиною № 778. Съ жареною тетеркою № 851. Пудингъ № 1221. Макароны съ масломъ, со сметаною, ветчиною, пармезаномъ, рябчиками, раками или грибами отъ № 1306 до 1313 и пр.

Въ постъ: Лапша грибная № 2744. Съ грибами, съ лукомъ № 3080—3083 и пр.

Маковое молоко. Къ киселямъ, къ кашамъ, забѣлить постный супъ № 361. Булки на маковомъ молокѣ № 3203 и пр.

Малина *свѣжая.* Со сливками или молокомъ. Супъ сладкій горячій № 152, 153, 154. Холодецъ со сливками или сметаною № 168. Холодецъ съ виномъ № 169. Холодецъ заварной № 170. Подливка къ пудингамъ № 353. Соусъ изъ сиропа № 354. Воздушный пирогъ № 1213. Воздушный пирогъ изъ варенья № 1217. Мороженое № 1428. Кремъ № 1458. Зефиръ № 1473. Желе № 1491. Муссъ № 1507. Кисель № 1530. Компотъ № 1546. Тортъ № 1600. Варенье отъ № 1947—1951. Желе № 1997. Сиропъ № 2021, 2022. Шербетъ № 2035. Сокъ № 2038, 2046, 2050. Консервы № 2060, 2063, 2069. Наливка № 2091. Шиповка № 2104. Ратафія № 2145, 2146. Ликеръ № 2157. Питье № 2175. Сокъ малиновый для питья № 2179. Зельтцерская вода съ сиропомъ № 2180. Московскій квасъ № 2199. Медъ № 2215. Уксусъ № 2230. Пюре или мармеладъ; сушоная; пастила; малиновыя лепешки; сокъ для мороженаго; сохранять свѣжею отъ № 2445 до 2450. Сухое варенье № 2519. Кіевскіе конфекты № 2520 и пр.

Въ постъ: Супъ № 2775. Холодецъ № 2782. Соусъ къ пудингу № 2865. Соусъ изъ сиропа № 2866. Мороженое № 3107. Желе № 3126. Кисель № 3156. Компотъ № 3172 и 3173. Сладкій пирогъ № 3184 и пр.

Малина *сушоная.* Супъ № 155. Пряники № 1929 и 1939 и проч. Варенье изъ сушеной малины № 1950. Смоленскіе отлученцы № 2456. Супъ № 2776 и пр.

Майоранъ. Кладется въ колдуны литовскіе № 1237. Въ жаркое гусь по литовски № 828 и пр.

Манна. Кладется въ бульонъ № 1. Въ супъ разсольникъ № 16. Въ супъ изъ курицы № 47. Въ супъ изъ индѣйки № 50. Пригот.: пудингъ изъ сырой манны № 1165. Пудингъ № 1166, 1167. Каравай изъ блиновъ № 1247. Каша на миндальномъ молокѣ № 1332. Каша молочная № 1334. Кармельная каша № 1351. Гурьевская № 1552—1554. Жареная каша № 1357. Оладьи № 1400. Клецки № 1368. Манные блины № 1257 и пр.

Масло изъ сарделекъ или сардинокъ. Его приготовленіе № 274, 1117. Употребляется къ жареной говядинѣ № 629, 639. Къ бифстеку № 644 и пр.

Медъ. Кладется въ щуку по жидовски № 912, въ постные ламанцы № 1321, вертуту № 1411; струдели № 1804. Въ постное тѣсто № 3179. Въ кутью изъ пшеницы № 3097. Въ пряники отъ № 1917 до 1939. Въ малор. вишневку № 2102. Приготовляется изъ него медъ-питье № 2218. Кладется въ уксусъ № 2219 и пр.; въ домашнюю горчицу № 2248; въ сыръ яблочный № 2342; въ пюре яблочн. № 2343; въ пастилу № 2359; въ сыръ изъ сливъ № 2375; въ пюре изъ сливъ № 2376; въ сливы фарш. № 2378; въ груши № 2381; въ вишни № 2403; въ брусничное варенье для жаркаго № 2459; въ желе брусничное 2462; бруснич. пастилу №№ 2465, 2467; въ клюкв. пастилу № 2470 и пр. Смоленскіе отлученцы № 2456. Конфеты изъ орѣховъ № 2455. Орѣхи въ медѣ № 2454. Клюквенная пастила № 2470 и пр.

Миндаль. Употребляется: въ молочный супъ № 133; въ клецки № 210; въ кислосладкую подливку № 287; въ сметанникъ № 1133; на гренки № 1263; въ гурьевскую манную кашу № 1353. Пригот. минд. масса для тортовъ № 1580. Тортъ минд. №№ 1587, 1590, 1591, 1592. Мазурки №№ 1646—1647, 1660. Мелкое пирожное № 1666; вѣнчики и лепешки отъ № 1692—1694. Безе № 1701. Куличь № 1774 и пр. Крендель № 1812. Пряники № 1921. Оршадъ № 2174. Водка № 2138. Фаршированныя сливы № 2378. Сливочное масло № 2288. Миндаль въ сахарѣ № 2454 и 2455 и пр.

Мозги. Употр. въ слоеные пирожки № 222; въ дрожжевые № 233; въ сдобные № 237; въ блинчатые № 256; въ пирожки жареные въ клярѣ № 261; въ пирожки въ раковинахъ № 264. Жареные къ овощамъ и зелени № 515. Жареные подъ соусомъ № 663. Съ телячьими котлетами № 686. Сосиски № 709. Пудингъ № 710. Съ рубцами № 715. Тартины № 726. Пудингъ № 1229. Горячій винигретъ № 711 и пр. Каравай изъ блинчиковъ № 1149 и пр.

Молоко. Изъ него пригот.: Молочные супы отъ № 131. Соуса №№ 295, 314, 315, 317, 356; бешемель № 305. Пудинги см. отдѣлъ X. Каши, блинчики, вафли, см. отдѣлъ XI, XII, XIII. Бабы, булки, куличи, см. отд. XVII. Простокваша № 1561. Варенецъ № 1560. Молочные заварные кремы отъ № 1553. Творогъ отъ № 2296 и пр. Сбереженіе и пр. отъ № 2308 и пр.

Морошка. Варенье № 1949 Наливка № 2091 и пр.

Морковь. Употр. въ каждый почти бульонъ отъ № 1. Супъ-пюре № 73. Соусъ изъ моркови со сливками; сметаною; масломъ и сухарями; пюре отъ № 379 до № 384. Съ развар. говяд. №№ 538, 560, 564, 565. Съ жареною говяд. №№ 627, 628. Съ котлетами говяж. № 657 и пр., телячьими № 690 и пр. Пирожки слоеные № 229, дрожжевые и сдобные № 239. Пирожки-булочки № 259. Пирогъ № 1053. Пудингъ №№ 1225, 1226. Сохранять на зиму, варенье для украшенія тортовъ №№ 2630, 2631. Сушоные коренья для супа № 2632 и пр.

Мята. Кладется въ квасъ. Ратафія мятная № 2150.

Навага. Жареная и вареная № 1003—1005 и пр.
Въ постъ: Жареная № 2981; въ клярѣ № 2982. Заливное изъ жареной наваги № 3018. Маринованная № 1114 и пр.

Налимъ. Супъ № 95. Уха №№ 103, 104, 105. Слоеные пирожки № 225. Паштетъ № 1069. Маринованіе налимьей печенки № 2644 и пр.

Постный столъ. Уха № 2716, супъ № 2724. Разварной № 2983. Печенка налимья № 2984. Паштетъ № 3006. Налимъ холод. съ миндальнымъ молокомъ № 3021. Съ шампиньонами, раками и помидорами № 2983. Сбереженіе № 2637 и пр.

Овсяная крупа. Кладется въ бульонъ № 1; въ супъ-пюре гамбургск.

№ 89; въ овсянку съ черносливомъ, яблоками, съ ромомъ и минд. отъ № 128 до 130. Каша № 1337 и пр.

Въ постъ: Супъ овсяный № 2783; съ копченою рыбою № 2754, съ черносливомъ и изюмомъ № 2755, съ яблоками № 2756, съ ромомъ № 2757. Овсяная каша. Кисель № 2265 и пр.

Огурцы *свѣжіе*. Супъ-пюре № 69. Селянка № 90. Хлодникъ, окрошка, ботвинья и пр. отъ № 164. Соусъ сборный № 343. Тушоные къ жаркому № 495. Съ разв. гов. № 541. Салатъ № 883 и 884. Вода огуречная № 2602. Варенье № 2088. Соленіе отъ № 1583 и пр.

Огурцы *соленые*. Разсольникъ № 16. Селянка № 90. Супъ изъ рыбы № 98. Соусъ № 282. Салатъ отъ № 2583 и пр.

Въ постъ: Соусъ № 2839. Селянка № 2882. Винигретъ отъ № 3032.

Окуни. Уха №№ 103, 104, 105. Вареные и жареные №№ 994, 995. Слоеные пирожки № 224. Большіе окуни для маіонезовъ отъ № 1088 до № 1092. Заливное № 1105. Котлеты и рулетъ № 992 и 993 и пр.

Въ постъ: Уха № 2717. Рыбный фаршъ № 2786 для пельменей, пирожковъ, паштетовъ. Пельмени № 2791. Котлеты № 2913. Рулетъ № 2914. Жареные № 2976. Вареные съ хрѣномъ № 2977. Фаршированные № 2978. Маіонезъ отъ № 3008 до 3013. Заливное 3013. Сбереженіе № 2637. Пирогъ съ гречневою кашею № 2813. Пирожки № 2827 и пр.

Оленина. Жаркое отъ № 770 до № 774 и пр.

Оливки. Фаршированные № 190. Въ супѣ à la tortue № 44. Въ супѣ королевск. № 14. Кладутся въ соусъ холодный горчичный № 325, срыбной № 343. Московская селянка на сковородѣ № 439. Къ тушоной говядинѣ № 616. Къ гусю съ итальянск. макар. № 829. Къ жареной уткѣ 838. Къ разварной осетринѣ № 962, къ тушоной № 968. Къ стерляди № 1008. Къ маіонезамъ № 1089. Родъ заливнаго изъ рябчиковъ № 1104. Въ рулетъ изъ рыбы №№ 3020, 3023 и пр.

Въ постъ: Соусъ горчичный № 2854. Соусъ къ разв. рыбамъ № 2857. Соусъ сборный № 2859. Селянка на сковородѣ № 2882. Рулетъ изъ рыбы №№ 3020, 3023. Винигретъ № 3036 и пр.

Орѣхи. Сохранять свѣжими № 2451—2456. Орѣхи въ медѣ № 2453. Конфеты № 2455. Смоленскіе отлученцы № 2456. Въ фарш. суш. сливы № 2378. Мороженое № 1421. Кремъ № 1461 и пр.

Осетрина. Селянка № 90. Супъ № 92, 102. Уха №№ 103, 104, 105. Вареная подъ соусами: краснымъ; вишневымъ; виннымъ; кислосладкимъ; татарскимъ; изъ шампиньоновъ; съ хрѣномъ; съ масломъ, сухарями и петрушкою №№ 962, 963. Жареная, тушоная, печеная, подъ бешемелемъ отъ № 964—968. Пирогъ № 1043, 1044. Заливное № 1105. Рулетъ № 1107. Винигретъ № 1118 и пр.

Въ постъ: Уха № 2717. Селянка № 2720. Супъ № 2723. Супъ съ солеными огурцами № 2727. Щи № 2734. Селянка № 2735. Пирогъ со свѣжею капустою № 2805, съ кислою капустою № 2806. Вареная съ татарск. соусомъ № 2961, съ горчичнымъ соусомъ № 2964. Печеная и жареная № 2962. Заливное № 3013. Рулетъ № 3015 и 3020. Винигретъ № 3037. Пироги съ визигою и рисомъ №№ 2799 и 2800, со свѣ-

жею капустою № 2805, съ кислою капустою № 2806. Сбереженіе № 2637. Соленіе № 2640 и пр.

Осетровая голова. Супъ № 96 и пр.

Въ постъ: Супъ № 2725. Щи № 2734 и пр.

Пармезанъ. Употр. въ супъ-виндзоръ № 11; въ итальянск. съ макаронами № 20. Осыпаются греночки № 177, цвѣтная капуста № 422. Картофель фарш. № 483. Къ гов. съ соусомъ изъ соленыхъ рыжиковъ № 609. Къ жаркому-телятинѣ № 676. Тартины изъ телятины № 728. Перепелки № 873. Котлеты изъ судака по милански 1024. Въ макароны № 1311. Въ разс. гречн. кашу № 1329. Рисовая каша № 1350. Пармезанное масло № 2285 и пр.

Пастернакъ. Употр. въ бульонъ № 1. Въ супъ изъ курицы № 47. Разварной съ сабаіономъ, съ масломъ и сухарями, со сливоч. соусомъ, со сметаною, съ бульон. соусомъ отъ № 398—402. Съ разв. говяд. № 552, 568. Маседуань № 440. Сушоные коренья № 2632 и пр.

Патока. Кладется въ пряники см. отд. XIX. Въ постные сладкіе супы; компоты и пр. Въ щуку по жидовски № 912 и пр.

Перепелки. Подъ соусомъ, съ рисомъ и пармезаномъ № 873. Паштетъ № 1063. Паштетъ-заливное 1066. Сохраненіе № 2638 и пр.

Персики. Варенье №№ 1966, 1967. Консервы 2065. Сохранять свѣжими; маринованные къ жаркому; ликерные; компотъ къ жаркому; перевозка ихъ отъ № 2508—2511 и пр.

Печенка *воловья*. Слоеные пирожки № 228. Соусъ № 672. Жареная. Соусъ № 672. Индѣйка фарш. № 781. Каплунъ или пулярка фарш. № 798. Паштеты см. отд. VIII. Пудингъ № 1235 и пр.

Телячья. Тушоная подъ соусомъ № 714. Сальникъ № 713. Жареная № 712. Паштетъ изъ дичи № 1063, изъ телятины № 1065. Холодный дорож. паштетъ № 1072, 1076. Страсбургск. пашт. 1078. Маіонезы: № 1081, 1086, 1087. Заливное № 1101, 1104. Пудингъ № 1235. Блины № 1244. Сальникъ № 1360 и пр.

Гусиная. Паштетъ № 1063, 1075, 1076 и пр.

Налимья. Маринованіе № 2644. Паштетъ № 1069. Постная варепая № 2984. Постный паштетъ № 3006 и пр.

Петрушка. Употр. въ бульонъ отъ № 1. Соусъ № 309 къ разв. говядинѣ, курицѣ, цыплятамъ. Съ вареными цыплятами, курицею, индѣйкою № 825. Масло съ петрушкою № 2290. Сушоная № 2632 и пр.

Пикули. Приготовленіе и употребленіе отъ № 2622. Къ осетринѣ № 962. Въ винигретъ изъ разварной говядины № 1121 и пр.

Пискари. Супъ изъ рыбы съ солеными огурцами № 98 и пр.

Пиво. Супъ № 159—160. Кляръ № 369. Приготовленіе пива отъ № 2208—2212 и пр.

Помидоры. Супъ-пюре №№ 80, 127. Фаршированные № 191 и № 494.. Соусъ № 303. Съ разв. говяд. № 597. Стуфатъ по итальянски №

610. Съ разв. щукою № 898. Съ треской № 974. Пюре изъ помидоровъ соленые, маринованные отъ № 2516. Сухой бульонъ № 2656 и пр.

Въ постъ: Супъ-пюре № 2758. Съ вареными налимами № 2983. Съ треской запеченой № 2965 и пр.

Порей. Употр. въ бульонъ и супы отъ № 1. Сушеніе его № 2632 и пр.

Поросенокъ. Супъ № 42. Жареный; вареный съ хрѣномъ и сметаною; съ кислослад. соусомъ отъ № 749. Маіонезъ № 1086. Заливное № 1099. Рулетъ отъ 1100. Рулетъ изъ фарш. поросенка № 1104 и пр.

Почки. *Воловьи*. Употреб. для вкуса въ бульонъ № 1. Разсольникъ № 16. Вареныя № 670. Тушоныя съ картоф. № 671 и пр.
Телячьи. Супъ № 19, тартины № 727 и пр.

Прованское масло. Употр. къ селедкѣ № 1116. Въ горчичный соусъ къ винигрету, маіонезамъ и заливнымъ № 341. Въ горчицу и пр.

Пулярка. Жаркое, жаркое съ соусомъ изъ сарделекъ, можевелов. ягодъ, трюфелей; фаршир. рисомъ, печенкою, печенкою съ трюфелями, сухарями, каштанами, грецкими орѣхами отъ № 793 до № 802. Вареная фарш. рисомъ, съ эстрагономъ, съ шампиньонами отъ № 803 до № 805. Маіонезъ № 1079. Заливное № 1097. Паштетъ № 1061. Сбереженіе и заморож. №№ 2637, 2638 и пр.

Пшено. Кладется въ молочный супъ № 138. Пудингъ № 1167, 1174. Каша съ масломъ или молокомъ № 1339. Ватрушки № 1304 и пр.

Въ постъ. Каша съ масломъ, съ черносливомъ или минд. молокомъ № 3096. Супъ изъ миндальнаго молока со пшеномъ № 2764 и пр.

Раки Супъ раковый № 56. Супъ пюре № 60. Супъ рыбный. Супъ масляный съ рисомъ № 125. Хлодникъ польскій № 161. Ботвинья № 165. Фаршъ раковый № 185. Клецки № 215. Слоеные пирожки № 227. Блинчатые пирожки № 257. Пирожки-булочки № 258. Пирожки изъ мозговъ въ раковинахъ № 264. Подливки №№ 304, 349. Подаются разварными къ зеленому гороху № 375. Фаршир. капуста № 432. Лейпцигск. винигретъ № 445. Сосиски № 536. Съ разв. говяд. № 551. Съ телячьей грудинкой № 703. Съ разв. индѣйкой или курицей № 792. Цыплята подъ соусомъ № 823. Фрикасе изъ цыплятъ № 827. Марешаль изъ рябчиковъ № 863. Съ разварной щукой № 898. Къ форели № 927 Къ судаку по франц. № 941. Къ разв. судаку № 943. Съ треской № 976. Со смоленскою крупою № 1020. Соусъ № 1021. Суфле № 1022. Маринов. раковыя сейки № 1023. Раковое масло № 1024. Раки № 1024. Къ котлетамъ изъ зудака № 1024. Паштетъ изъ цыплятъ или индѣйки № 1060. Паштетъ-саливное № 1066. Паштетъ изъ раковъ № 1070. Родъ заливнаго изъ угря и раковъ № 1106. Къ холодной форели, лососинѣ № 1093. Котлеты изъ судака по миланскі № 1024. Пудингъ изъ риса № 1228. Пуд. изъ мозговъ № 1229. Макароны № 1312 и пр.

Въ постъ. Супъ-пюре № 2743. Раки вареные № 2986. Пудингъ № 3044. Заливное изъ угря № 3014. Налимы вареные № 2983. Пирожки булочки № 2832. Окуни фаршир. № 2978 и пр.

Разсада. Щи зеленыя № 25. Соусъ № 411. Съ разв. говяд. № 573.

Рисъ. Употр. въ бульонъ № 1 и 2. Въ супы: съ лимономъ № 21, изъ индѣйки № 50, раковый № 56; въ супъ-пюре № 86; масляный съ лимономъ № 110; грибной № 117. Во щи съ грибами № 120. Въ молочный супъ № 134. Фрикасе изъ телячьей грудинки № 700. Пилавъ изъ баранины №№ 741, 742. Тушоная индѣйка № 786. Тушоный фарш. каплунъ № 797. Фарш. пулярки или каплунъ № 803. Пилавъ изъ курицы № 812. Разсыпчатый съ говяжьими котлетами № 659. Пудинги отъ № 1172 до № 1182. Яблоки съ рисомъ № 1198. Пудингъ раковый № 1228. Каша № 1335. Каша запеченая въ тыквѣ № 1347. Разсыпчатый рисъ съ сыромъ № 1348. Рисъ съ шафраномъ по итальянски № 1340. Каша съ пармезаномъ № 1350. Котлеты № 1358. Котлеты съ шокол. соусомъ № 1359. Вафли № 1374. Рисъ со сбитыми сливками № 1477. Пломбиръ № 1479 и пр.

Въ постъ. Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ № 2743, грибной № 2745, миндальный № 2763. Пироги съ визигою и рыбою № 2799. Съ визигою № 2801, съ поджаренымъ лукомъ № 2802, съ грибами № 2812. Пирожки №№ 2817, 2818, 2819, 2822. Рисъ съ сиропомъ № 3043. Пуд. изъ риса съ раками № 3044. Яблоки съ рисомъ № 3045. Съ земляничнымъ пюре № 3046. Пуд. съ яблоками и вареньемъ № 3047, съ черносливомъ № 3048, розоваго цвѣта № 3049, съ шоколаднымъ соусомъ, съ кофейнымъ № 3050, со свѣжими фруктами № 3051, холодный съ апельсинами № 3052, съ виномъ № 3058, съ минд. молокомъ № 3054, съ клюкв. морсомъ № 3055. Кутья съ минд. молокомъ или вареньемъ № 3099. Котлеты съ зел. горошкомъ № 3100, съ грибнымъ соусомъ № 3101. Рисъ съ грибами № 3102. Котлеты со сладкимъ соусомъ № 3103, съ шокол. соусомъ № 3104. Сладкій пирогъ съ рисомъ № 2186 и пр.

Ржаная мука. Изъ нея пригот. форма для паштетовъ № 1083. Пряники №№ 1917, 1939. Квасъ отъ № 2184. Арханг. колобки № 1887. Коржики № 1888. Сухари № 2329. Хлѣбъ отъ № 2326. Яблоки моченыя №№ 2348, 2350. Финляндск. пальтенъ № 2701 и пр.

Ржаной хлѣбъ. Кладется въ супъ жюльенъ № 9, въ зразы отъ № 652, въ гусарскую печень № 613. Пригот. пудингъ №№ 1138, 1139, 1140. Мороженое № 1443. Муссъ № 1517. Квасъ суточный № 2189. Изъ высушеннаго, истолченаго и просѣяннаго пригот. тортъ №№ 1605, 1606; бабы №№ 1762, 1863. Сбитыя сливки и постный муссъ изъ ржаныхъ сухарей № 3151 и пр.

Ромъ. Кладется въ бульонъ № 5; въ супъ прозрачный изъ головы телячьей № 45. Въ слоеныя пирожки съ печенкою № 228. Подливка съ ромомъ № 362. Пуншъ-glacé изъ абрикосовъ № 1448. Кремъ изъ сливокъ № 1451. Кремъ изъ сметаны № 1452. Желе № 1493. Желе изъ клюквы или барб. № 1501. Муссъ лимонный № 1506, изъ клюквы № 1510. Компотъ изъ апельсиновъ № 1540, изъ апельс. и чернослива № 1542. Глазурь № 1574. Тортъ № 1645. Баба № 1723. Пунши отъ № 2160. Ликерныя вишни № 2401 и пр.

Въ постъ. Кладется въ овсянку № 2757. Франц. супъ изъ пива № 2784. Въ сладкую подливку къ пуд. № 2871. Въ яблочн. пирогъ á la reine № 3041. Въ мороженое лимонное № 3113. Королевскій пуншъ № 1449. Желе дешевое съ лимономъ № 1493. Муссъ лимонный № 1506.

Компотъ изъ апельсиновъ № 1540, апельс. и чернослива № 1542. Пирогъ сладкій съ яблоками № 3182. Пирогъ съ вареньемъ № 3183 и пр.

Розовая вода. Кладется въ глазурь № 1570. Въ желтый крендель или куличъ № 1812; въ марципаны отъ № 1715. Въ пряники № 1920. Въ варенье № 1959 и пр.

Розовый цвѣтъ. Варенье № 1959. Желе № 1502. Уксусъ № 2231, Каша изъ розов. крупъ № 1345. Желе-варенье № 1995. Сиропъ №№ 2030, 2031. Постила № 2474. Крупа № 2475. Конфекты изъ живыхъ розъ № 2476 Ликеръ № 2754 и пр.

Рубцы *воловьи.* Супъ № 15. Подъ соусомъ № 666—668 и пр.

Рубцы *телячьи.* Подъ соусомъ № 715; подъ соусомъ съ мозгами 716 и пр.

Рѣпа. Употр. въ супъ-пюре № 74. Печеная № 387. Пюре № 388. Съ бараньей грудинкой № 389. Мяснымъ фаршемъ № 390. Со сладкимъ фаршемъ № 391. Соусъ съ малагою № 392. Съ румянымъ масломъ № 393. Съ разв. говяд. № 538. Съ бараньей грудинкой № 744. Пудингъ № 1227.

Въ постъ: Со сладк. фаршемъ № 2875. Фаршир. съ кислосладкимъ соусомъ № 2876 и пр.

Рѣдьковникъ. Щи зеленыя № 25. Соусъ № 414 и пр.

Рѣпная капуста. Съ масломъ и сухарями; фаршированная, подъ соусомъ № 394—397 и пр.

Рябчики. Супъ изъ дичи прозрачный № 46. Супъ пюре № 63 и 64. Жареные, фарширов. подъ соусомъ; по аматерски; котлеты; морешаль; суфле отъ № 860. Масло № 1074. Паштетъ горячій № 1063. Паштетъ заливное № 1066. Паштетъ холодный № 1073. Домашн. страсб, холод. паштетъ № 1078. Маіонезъ № 2637. Отсвѣжать испортившіеся № 2638. Маринованіе № 2547. Сосиски № 2710, 2709 и пр.

Рябина. Желе-варенье № 2002. Наливка. № 2091. Московск. квасъ № 2207. Въ сахарѣ, на меду, смоквы отъ № 2504 и пр.

Саго. Кладется въ бульонъ № 1 и 2. Въ сладкій горячій супъ съ виномъ № 147. Въ молочный супъ № 139. Въ пирошки № 243. Въ пирогъ № 1041. Пудингъ № 1183. Сладкій пирогъ № 1184. Пуд. съ яблоками № 1185 и пр.

Въ постъ. Супъ изъ минд. молока № 2763. Пирогъ съ семгою № 2803. Пирожки № 2828. Саго холодное или горячее съ шоколадомъ № 3059, съ кофеемъ и минд. молокомъ № 3060, съ краснымъ виномъ № 3056 съ вишневымъ сиропомъ № 3057 и пр.

Сало свиное. Соленіе № 2679. Приготовленіе фритюра № 2293. Кладется въ борщъ. Въ пирожки—шпекъ-кухенъ № 249, 250. Тушоная капуста по литовски № 437. Говяд. тушоная №№ 618, 619, 621, 622, 623, 624, 631, 633, 634, 637, 650. Жаркое телятина шпик. № 675. Заяцъ шпиков. № 775, 776. Жаркое серна или оленина № 770 и пр. Глухарь № 847. Дикія утки № 854, 855. Тетерки № 850. Жаренные рябчики № 859. Куропатки, дрозды, бекасы 868, 869, № 877. Щука печеная № 916 и пр.

Сал[illegible]ка. Жареная № 1000. Въ постномъ пирогѣ съ гречневою кашею № 2813 или съ кислою капустою № 2806. Маринованная № 1115.

Сафой капуста. См. капуста-сафой.

Сардельки или сардинки. Подаются къ закускѣ. Пирожки изъ выпускныхъ яицъ въ раковинахъ № 226. Эссенція для крѣпкихъ соусовъ № 272. Соусъ № 283, 333. Соусъ холод. къ рыбнымъ и мяснымъ заливнымъ № 342. Запеченый картоф. № 469. Развар. говяд. №№ 272, 283, 333, 342. Фаршир. лукъ № 505. Жареная говяд. № 628, № 284. Телячьи котлеты № 684 и 687. Жареный каплунъ, пулярка или курица № 794. Жареная утка № 839. Куропатка № 867. Щука печеная № 905. Щука по итальян. № 914. Жареная лососина № 934. Треска съ гренками № 972. Паштетъ изъ каплуна или индѣйки № 1061. Паштетъ изъ гус. печ. 1068. Сардинки съ гренками къ супу пюре изъ рябчиковъ или фазановъ № 64. Приготовляется изъ нихъ масло № 274 и 1117. Пирогъ 1056. Пудингъ изъ щуки № 1235 и пр.

Въ постъ. Соусъ № 2840. Соусъ холодный № 2856. Эссенція для крѣпкихъ соусовъ № 2838. Пирожки № 2827. Картофель № 2884, 2292 и пр.

Сарделевое масло. См. масло изъ сарделекъ.

Сарептская горчица. См. горчица сарептская.

Свекла. Борщи мясные № 31—35. Борщи масляные № 119. Соусъ № 415 къ разв. гов., къ котлетамъ, зайцу, глухарю, тетерки. Салатъ № 886. Мариновать № 888. Мочить, сохранять свѣжею № 2603—2607. и пр.

Въ постъ: Борщъ № 2737—2741. Салатъ № 2992—2994. Винигретъ № 3032—3035. Къ холодной рыбѣ № 3017. Къ заливнымъ отъ № 3014. Къ селедкѣ съ пров. масломъ № 3031. Въ винигреты отъ № 3032 и пр.

Свекольный разсолъ. Пригот. его № 2603, 2607. Употребляется въ борщъ изъ свеклы, изъ селлерея, изъ карасей № 91, какъ маленькое въ скоромный, такъ и постный и пр.

Свекольникъ. Заготовка на зиму № 2605. Супъ мясной № 17. Хлодникъ польскій № 161. Ботвинья № 165. Соусъ № 416. Съ разв. гов. № 577 и пр.

Въ постъ: Ботвинья № 2762. Свекольникъ холодный см. кушанья для служителей, стр. 65.

Свинина. *Грудинка.* Употребляется: въ супъ изъ свекольника № 17, въ борщъ № 35, во щи изъ кислой капусты № 29, въ супъ-пюре изъ щавеля № 67. Свинина фаршированная капустою и яблоками № 757, съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишень № 758. Верещака № 761 и пр.

Передняя лопатка. Солятъ № 2671. Приготовляютъ колбасы и сосиски отъ № 2689 до 2698 и пр.

Задняя четверть. Буженина № 753. Жаркое съ соусомъ изъ чернослива № 754; шпикованная № 755; жаркое маринованное № 756 и пр. Соленіе № 2671 и пр.

Котлетная часть. Котлеты № 760 съ соусомъ изъ хрѣна или корнишоновъ; съ крѣпкимъ соусомъ съ виномъ; съ лукомъ-шарлотомъ; съ зел. суп. гор.; съ картоф. пюре; съ карт. соусомъ; съ вишневымъ соусомъ и пр. № 760.

Голова. Головизна изъ нижней челюсти кабана № 2686. Головизна изъ верхней челюсти кабана № 2687. Зильцъ № 2688. Студень № 2685. и пр.

Свинину сохранять свѣжею № 2684. Солить и коптить отъ № 2662 до 2683 и пр.

Свистели. Съ гренками № 872. Горячій паштетъ № 1063. Сохраненіе № 2638 и пр.

Селява. Жареная № 1000. Маринов. № 3030, 1114 и пр.

Сельди. Фаршъ изъ сельдей къ супу № 189. Пирожки-растегаи со свѣжими сельдями № 253. Фаршъ въ раковинахъ № 268. Соусъ къ гов. № 284. Печеный карт. съ соусомъ изъ селедки № 467. Жареная № 1013. Котлеты № 1014. Гренки № 1015. Форшмакъ № 1016—1019. Селедка къ закускѣ № 1116. Масло изъ селедки № 1117. Винигретъ отъ № 1118 и пр.

Въ постъ: Кладется въ борщъ № 2741; въ соусъ № 2841; въ разв. картофель № 2884; въ горячій винигретъ № 2890. Холодный винигретъ отъ № 3032. Картофель съ соусомъ № 2892. Жареныя № 2966. Котлеты № 2967. Форшмакъ № 2987. Съ пров. масломъ № 3031. Разсолъ селедочный; селедки сохранять свѣжими, мариновать, коптить, отсвѣжать № 2650 и пр.

Селлерей. Супъ № 22. Борщъ № 36. Соусъ № 309. Пюре изъ селлерея № 510. Цыплята, курица или индѣйка съ соусомъ изъ селлерея № 825. Суфле изъ рябчиковъ № 864 и пр.

Сушоные коренья № 2656. Заготовка для борща № 2617. Сушоная зелень № 2618 и пр.

Семга. Селянка жидкая № 90. Окрошка № 163. Ботвинья № 165. Селянка на сковородѣ № 439. Пирожки № 252. Пирогъ № 1040, 1041, 1050 и 1056. Рулетъ № 1107. Винигретъ № 1118 и пр.

Въ постъ: Рулетъ № 3023, 3020. Окорокъ № 3023. Винигретъ № 3037. Паштетъ № 3005. Пирожки-растегаи № 2830. Окрошка № 2760. Ботвинья № 2762. Пирожки съ саго № 2828. Пирогъ съ саго № 2803, съ кислою капустою № 2806, съ вязигою и рисомъ № 2799 2800 и пр.

Сиги. Селянка № 90. Супъ съ перл. крупою № 97. Супъ съ кислою капустою № 102. Уха № 103, 104, 105. Окрошка № 163. Ботвинья № 165. Дрожжевые пирожки № 235. Пирожки съ визигою и манною № 242. Селянка на сковородѣ № 439. Жареные или печеные № 951. Съ бешемелемъ № 952. Со сморчками № 953. Съ хрѣномъ и сметаною № 954. Съ раковымъ соусомъ № 955. Съ картофелемъ, масломъ и яйцами № 956. Съ цвѣтною капустою № 957. Съ бешемелемъ № 959. Пироги № 1039, 1040, 1041, 1044. Маіонезы отъ № 1088 до 1093. Заливное № 1105. Копченіе домашнее № 2651 и пр.

Въ постъ: Уха № 2717. Селянка № 2720. Супъ съ перл. крупою № 2726. Щи изъ кислой капусты № 2732. Окрошка № 2760. Ботвинья № 2762. Пироги: съ визигою № 2799, съ рисомъ № 2800, со свѣжею капустою № 2805, съ кислою капустою № 2806, съ тѣльнымъ № 2808. 2809. Пирожки № 2819, 2827, 2830. Сигъ разварной съ холоднымъ соусомъ № 2954. Печеный № 2955. Жареный № 2956. Маіонезъ отъ № 3008 до 3012. Заливное № 3013 и пр.

Сладкое мясо. Подъ соусомъ; жареное; съ бешемелемъ отъ № 720 до № 722 и пр.

Сливки. Употр. для лейзона въ супъ итальянскій съ макаронами № 20; въ супъ нѣмецкій № 23; супъ изъ курицы съ фаршир. сморчками № 20; въ супъ изъ индѣйки со сморчками № 49 и во всѣ супы-пюре. Въ масляные супы: изъ свѣжихъ грибовъ № 112; изъ зелен. бобовъ № 113; изъ свѣжей капусты № 114; въ горячій сладкій № 153. Въ холодцы отъ № 171 до 173. Въ бешемель № 305 и пр. Въ соусъ къ свѣжей зелени № 314, 315. Въ густой соусъ къ разв. рыбамъ № 332. Въ соусъ изъ зеленаго гороха № 372, изъ моркови № 380, изъ пастернака № 400, изъ щавеля, шпината, крапивы, разсады, лебеды, салата, рѣдьковника, цвѣтной капусты, бѣлой капусты отъ № 408 до № 434. Въ карт. котлеты и крокеты №№ 477, 478. Съ телятиной № 676 и пр.

Подливаются въ подливки къ жаркому говядинѣ, котлетамъ, поросенку, жаренымъ домашнимъ и дикимъ птицамъ.—См. треска съ соусомъ изъ сливокъ № 976. Караси вареные въ сливкахъ № 999. Рисъ холодный со сливками № 1177. Мороженое сливочное отъ № 1417. Бланманже отъ № 1513. Подаются къ чаю, кофе, къ пудингамъ, кашамъ, киселямъ. Сбереженіе и исправленіе сливокъ отъ № 2308 до № 2311. Крендельки № 1872. Булки и сухари № 1786. Сухари. № 1844 и пр.

Сливки *сбивныя.* Масло по англ. № 1568. Родъ крема № 1564. Кремы отъ № 1450. Зефиры отъ № 1468. Пломбиры № 1474 до 1484. Сбитыя сливки къ трубочкамъ, вафлямъ и блинамъ, съ рисомъ, итальянск. макаронами отъ № 1476 до № 1478. Петишу № 1697. Безе № 1072. Тортъ № 1616. Пирожное №№ 1664, 1667, 1719. Брусничное пюре № 2468 и пр.

Сливы. Горячій сладкій супъ № 148. Подливка для пудинговъ № 352. Со свѣжею свиною грудинкою № 758. Салатъ № 896. Пудингъ № 1161. Вареники № 1295. Желе № 1500. Кисель № 1530. Пляцекъ № 1830, 1831. Компотъ № 1543. Варенье № 1963. Желе № 2005. Сиропъ № 2028, 2058. Консервы отъ № 2075 до № 2082. Наливка № 2091. Шиповка № 2104. Сохранять свѣжими; перевозить; ликерныя сливы; компотъ къ жаркимъ; маринованныя; сушонныя; сыръ изъ сливъ къ водкѣ, пюре для начинки пироговъ; сушоныя фаршированныя отъ № 2364 до № 2378. и пр.

Сломки. Супъ изъ дичи № 46 и пр.

Сметана. Кладется въ разсольникъ № 16. Въ супъ изъ молодаго свекольника № 17, съ лимономъ или перл. крупою № 21, съ селлереемъ № 22; зеленыя щи изъ крапивы, разсады, щавеля. Въ щи изъ кислой капусты и свѣжей капусты, въ борщъ, борщъ изъ селлерея. Въ супъ съ брюквою и ячневою крупою, со свѣжими грибами отъ № 21 до 39. Въ супъ изъ поросенка № 42; въ супъ изъ утки № 51, изъ раковъ № 56. въ селянку мясную № 57; въ супъ-пюре изъ зайца № 61, изъ щавеля или шпината № 67; изъ картофеля № 81; въ селянку рыбную № 90; въ супъ изъ рыбы № 94; изъ рыбы съ солеными огурцами № 98; изъ рыбы съ кислою капустою № 102. Въ супы масляные: съ лимономъ № 110; изъ свѣжихъ грибовъ № 112; супъ грибной съ перловою крупою № 117; изъ борщъ № 119; въ щи съ грибами № 120; въ щи изъ щавеля пополамъ со шпинатомъ № 121; въ супъ пюре изъ картофеля № 124; изъ

раковъ съ рисомъ № 125. Въ сладкій супъ изъ сливъ № 148; изъ свѣжихъ ягодъ № 152; изъ сушоной малины № 155; изъ свѣжей черники № 156; изъ пива № 159.

Въ хлодникъ польскій № 161; въ мясную окрошку № 162; въ холодецъ изъ вишень № 167, малины, земляники, клубники или смородины № 168.

Въ пирожки №№ 225, 226, 227, 230; изъ мозговъ въ раковинахъ № 264. Въ рыбный и грибной фаршъ; изъ телятины въ раковинахъ № 268.

Въ подливку бѣлую № 276 и 294; въ соусъ съ хрѣномъ № 296; въ грибной соусъ № 298; изъ раковъ № 304; въ бешемель № 307; въ соусъ со сметаною къ рыбѣ № 321; въ соусъ изъ сметаны для окуней и щуки № 334; къ вареной лососинѣ № 336. Въ соусъ къ рыбнымъ паштетамъ № 345.

Въ соусъ: изъ пастернака № 402; изъ щавеля № 408; изъ свеклы № 415; въ свекольникъ № 416.

Въ фарш. капусту по французски № 432; въ кислую капусту съ грибами № 436; въ форшмакъ изъ картофеля № 446; картофель со сметаной № 471; въ карт. фарш. № 485. Въ грибы тушоные № 486, въ жареные № 488, въ соусъ изъ сморчковъ № 492, въ соусъ изъ сушоныхъ грибовъ № 492. Въ соусъ изъ огурцовъ № 495; въ соусъ изъ соленыхъ рыжиковъ къ жаркому говядинѣ № 609; въ клопсъ № 651; въ зразы № 655, 656; въ соусъ изъ рубцовъ № 668; въ почки тушоныя съ картофелемъ № 671; въ соусъ изъ печенки № 672.

Въ жаркое телятину № 677. Въ телячьи котлеты № 686, 687, 689.

Въ телячью печенку № 712; въ сальникъ № 713; въ телячій рубецъ № 715. Утка подъ соусомъ № 842; гусь подъ соусомъ № 831; въ разные салаты отъ № 881. Къ **щукѣ** разварной № 898, 899, 900; къ фаршир. щукѣ печеной № 905; къ щукѣ съ картоф. № 907; къ фаршир. № 909; съ кислою капустою № 910; съ сыромъ и кнелью № 913; съ бешемелемъ изъ сметаны № 918. Употр. къ **карпу** жареному или печеному № 923; къ **угрю** фарш. № 930. Къ **лососинѣ** № 936; къ разварному судаку №№ 940, 943, 947, 949.

Къ **сигу** №№ 947, 949, 955. Къ **осетринѣ** № 963. Къ жаренымъ **карасямъ** № 996, 997. Къ **стерляди** съ хрѣномъ № 1009. Въ **форшмакъ** № 1017. Въ котлеты изъ судака № 1024. Кладется въ **разсыпчатое тѣсто** для пироговъ и паштетовъ № 1031. Въ **пудингъ** изъ творога № 1127, 1128; въ пудингъ заварной № 1132; въ сметанникъ № 1133; изъ ржанаго хлѣба № 1138, 1140; изъ ячневыхъ крупъ № 1163; краковскій № 1169, изъ риса № 1177; изъ яблокъ № 1189; суфле № 1204, 520.

Въ **блинчики** съ творогомъ № 1237. Къ русскимъ блинамъ № 1250 и пр. Въ **омлетъ** № 1275. Къ **варенникамъ** съ вишнями № 1296, съ творогомъ № 1298. Къ пирожкамъ съ творогомъ № 1294. Къ рѣзникамъ № 1282. Къ **ватрушкамъ** съ черничнымъ вареньемъ № 1303. Къ **макаронамъ** № 1307; съ раками № 1312. Къ **вермишели** съ шампиньонами № 1318. Въ лазанки № 1320. Въ разсыпч. кашу изъ смол. крупъ № 1323, изъ ячневыхъ крупъ № 1331, 1343. Въ **сырники** отъ № 1362 до № 1365. Въ **вафли** № 1372, 1377. Въ драчену № 1406. въ пирожное № 1414. Въ кремъ № 1452. Въ **аркасъ** № 1562; масло по англ. № 1563; кремъ изъ творога № 1565. Въ **тортъ** разсыпчатый № 1620, кофейный № 1626; китайскій № 1628. Въ **мазурки** № 1668, 1669; въ пирож. напо-

леоновск. № 1671; трубочки № 1678; печенье въ формочкахъ № 1721. Сухари на простоквашѣ № 1840; пирожное № 1861; шенешки № 1886; арханг. колобки № 1887. Въ пасхи № 1900 и проч.

Изъ сметаны дѣлается масло № 2272 и пр. Сыръ отъ № 2296. Сохранять боровики свѣжими № 2566.

Смоленская крупа. Употр. въ пирожки съ грибами № 251. Раки со смол. крупою 1020. Пудинги: съ яблоками и вареный № 1168, краковскій № 1169, съ мармеладомъ № 1171. Каши: разсыпчатая № 1322, разсыпчатая со сметаной № 1323, на грибномъ бульонѣ № 1324, съ рябчиками № 1325, пуховая № 1326, обыкновенная № 1333. Оладьи № 1401, 1402. Жареная каша ко щамъ № 192 и пр.

Въ постъ: Пирогъ № 2815. Пирожки № 2826. Каши № 3085, на грибномъ бульонѣ № 3086, на миндальномъ молокѣ № 3087, на клюквенномъ морсѣ № 3091 и пр.

Смородина *красная*. Соусъ къ вепрю, серпѣ, говядинѣ № 300. Соусъ сладкій изъ сиропа № 354, 2866. Кисель 1530. Компотъ № 1546. Мороженое 1432. Желе № 1491. Муссъ 1511. Пряники № 1939. Варенье № 1957. Желе 2002. Сиропъ № 2023. Сокъ № 2046, 2050. Консервы № 2060, 2074. Водица или шиповка 2110. Московскій квасъ № 2205. Сохранять свѣжею, маринованная, въ сорочкѣ, конфекты, сиропъ отъ № 2494 и пр.

Смородина черная. Сохранять свѣжею, маринованная на салатъ, пюре для начинки пироговъ, морсъ, желе отъ № 2486. Желе варенье № 2002 и 1957. Кисель № 1530. Сиропъ № 2051. Наливка № 2091. Шиповка № 2114, 2115, 2116. Питье № 2175 и пр.

Смородинныя *почки*. Мороженое № 1444.

Смородинныя *листья*. Водица № 2117, 2118.

Сморчки. Супъ изъ курицы съ фаршир. сморчками № 48. Супъ изъ мол. индѣекъ № 49. Соусъ раковый № 349. Лейпц. винигретъ № 445. Соусъ изъ сморчковъ № 492. Съ разв. говядиной № 547. Съ жареной говяд. № 627 и 628. Къ говяжьимъ котлетамъ № 659. Къ мозгамъ № 663. Къ телятинѣ № 681. Къ телячьимъ котлетамъ № 690. Къ разв. баранинѣ № 745, курицѣ или индѣйкѣ № 792, къ сигамъ № 853, къ судаку по франц. № 941, 948, 960, къ трескѣ № 976 и пр. Съ жареными сигами № 955. Съ треской № 976. Суфле изъ раковъ № 1022 и пр.

Снятки. Супъ № 100 и 101. Жареныя въ клярѣ № 1001 и пр.

Въ постъ: Супъ съ гречн. крупою № 2730. Щи № 2731 и 2733. Маринованные № 2642 и пр.

Солонина № 673 съ хрѣномъ, съ соусомъ изъ пастернака, зеленаго горошка, картофеля, съ зеленою фасолью, съ рѣпною капустою, съ земляными грушами, съ пюре изъ селлерея, луку, гороха и фасоли. Съ разв. картоф., съ масломъ и зеленою петрушкою и пр.

Заливное № 1096. Тертая холодная вареная къ закускѣ. Соленіе № 2657. Солонина изъ телятины № 723 и пр.

Сосиски. Съ фаршемъ изъ телячьей печенки № 534. Съ фаршемъ

изъ курицъ, ветчины, вина и пр. № 535. Изъ раковъ № 536. Жареные № 537. Сосиски изъ свинины № 2690. Копченые № 2691. Изъ гусиныхъ печенокъ, изъ мозговъ, рябчиковъ, зайца, рыбы отъ № 2708—2711. Подаются къ закускѣ и къ разнымъ овощамъ и зелени и пр.

Спаржа. Супъ Julienne № 9. Бульонъ красный валахскій № 8. Супъ со спаржею № 37. Супъ-пюре изъ дичи № 63. Супъ-пюре свѣтло-зеленый № 65. Супъ-пюре изъ спаржи № 72. Супъ изъ налима № 95. Лейпц. винигретъ № 445. Съ сабаіономъ, съ мол. соусомъ, со сливочнымъ соусомъ, съ масломъ и сухарями отъ № 447—452. Соленіе 2619. Горячій винигретъ № 711. Фрикасе изъ цыплятъ или курицы № 827 и пр. Съ цыплятами № 823 и пр.

Въ постъ: Съ холоднымъ горчичнымъ соусомъ.

Стерлядь. Уха № 106 и 107. Селянка № 90. Селянка на сковородѣ № 439. Разварная съ трюфелями, съ шампиньонами, съ гарниромъ, съ хрѣномъ, съ картоф. и виномъ, на шампанскомъ, съ бѣлымъ столовымъ виномъ отъ № 1006—1012. Холодная № 1093. Маіонезъ отъ № 1088 до № 1093 и пр.

Въ *постъ*: Уха № 2719. Селянка № 2720. Стерлядь съ трюфелями, съ хрѣномъ, съ гарниромъ, съ картофелемъ, на шампанскомъ, съ бѣлымъ столовымъ виномъ, жареная или печеная, съ кислосладкимъ соусомъ отъ № 2968 до 2975. Селянка № 2882. Маринованная по королевски № 3019. Маіонезъ № 3008 до 3013. Холодная № 3016 и № 3017 и пр.

Судакъ. Супы: изъ рыбы со сметаною № 94; съ солеными огурцами № 98; съ кислою капустою № 102; съ раковымъ масломъ и перловою крупою или рисомъ со сметаною. Уха съ кнелью № 105. Разварной отъ № 940 до 946. Жареный № 947. Котлеты № 948. Рулетъ № 949. Мелкіе судачки № 950. Разв. съ гренками и карт. № 958. Съ масломъ и яйцами Печеный: съ бешемелемъ № 959; со сморчками № 960. Съ хрѣномъ и сметаною № 961. Маіонезъ отъ № 1088 до 1092. Холодный № 1093. Заливное № 1105. Маринованный № 1110 и 1113. Рыбный фаршъ въ раковинахъ № 265. Съ густымъ соусомъ № 332 и пр.

Въ *постъ*: Селянка № 2720, а рыбу разварную съ голландск. соусомъ, изъ грецкихъ орѣховъ, съ соусомъ горчичнымъ, съ гренками и картофелемъ, по франц. котлеты, рулетъ, съ кислослад. соусомъ отъ № 2944 до 2952. Судачки жареные съ салатомъ № 2953. Заливное № 3013. Рыба холодная № 3016 и 3017. Маіонезъ отъ № 3008 до № 3013. Рыбный фаршъ № 2786. Пельмени № 2791. Пирогъ съ визигою и рисомъ № 2799, 2800, со свѣжею капустою № 2805, съ тѣльнымъ № 2808, съ гречн кашею и гриб. № 2813. Пирожки № 2827.

Сушоные грибы. См. грибы сушоные и пр.

Сыръ голландскій. См. гол. сыръ.

Сыръ пармезанъ. См. пармезанъ.

Сыръ зеленый. Сыплется на хлѣбъ съ масломъ. Приготовляется изъ него масло, а именно сливочное масло, зеленый сыръ и готовая сарептская горчица смѣшиваются, намазываются на хлѣбъ. Приготовленіе зеленаго сыра № 2307 и пр.

Творогъ. Пудинги № 1126, 1127, 1128. Блинчики № 1237. Каравай № 1246. Пирожки малорос. № 1293, 1294. Вареники № 1298. Ватрушки № 1304. Лазанки 1320. Каша ячневая № 1343. Сырники вареные № 1362. Жареные № 1364. Творогъ со сливками. Струдели № 1806. Пасхи отъ № 1900 до № 1915. Сыръ изъ творогу отъ № 2296 до № 2307 и пр.

Теленокъ. *Задняя четверть.* Изъ нея пригот. **жаркое** № 674. Это же жаркое на второй день поджарить, на третій день подать съ рисомъ или бешемелемъ, или тартины № 7 8; изъ костей сдѣлать рагу изъ телятины № 717, или супъ-рагу или супъ картоф. № 81 или бигосъ № 719. Жаркое шпикованное, съ бешемелемъ, по аматерски, съ макаронами, съ соусомъ изъ икры, съ вишнями и пр отъ № 675 до № 682. Гастрономическія котлеты № 683. Крокеты № 696. Посолить № 723. Прокоптить № 724. Паштетъ № 1065 и пр.

Передняя лопатка. Супъ № 40 и 85. Телятина съ темнымъ соусомъ № 681. Крокеты № 696. Фрикасе № 700. Съ соусомъ изъ сметаны № 702. Съ цвѣтною капустою и раками № 703. Пилавъ № 716. Форшмакъ № 725 и пр

Котлеты рубленныя: Въ слоеномъ тѣстѣ № 688, съ бешемелемъ № 689, съ краснымъ соусомъ, съ трюфелями, суш. горошкомъ и пр. № 691, съ рисомъ № 692; рубленные битки № 693, 694; съ лазанками № 695 и пр.

Котлетная часть. Отбивныя котлеты см. отъ № 684 до № 689.

Грудинка. Фаршированная № 697; жареная подъ краснымъ соусомъ № 698; вареная съ изюмомъ № 699. Фрикасе 700. Вареная съ соей и корнш. № 701. Съ соусомъ изъ сметаны № 702. Съ цвѣтною капуст. и раками № 703 и пр.

Головка и ножки. Жареная подъ красн. соусомъ № 704; жареная въ тѣстѣ № 705. Вареная на вальвантѣ № 706 и пр.

Головка фаршированная № 707; съ соусомъ изъ чернослива № 708 и пр.

Мозги, см. мозги.

Сладкое мясо, см. **сладкое мясо.**

Печенка, см. печенка.

Рубецъ, см. **рубецъ.**

Ливеръ. Пирогъ № 1046. Соусъ.

Тминъ. Соусъ изъ луковицъ съ тминомъ къ баран. и котл. № 290. Съ развар. гов. № 553. Съ бараньей грудинкой № 746. Булочки—Kümmelkuchen № 1808, 1863. Водка № 2139. Ратафія № 2148. Кладется въ сыръ изъ творога № 2297; въ хлѣбы ржаные отъ № 2326 и пр.

Топіокъ. Супъ-пюре № 66 и пр.

Треска. Съ картоф., масломъ и яйцами; запеченая; съ гренками; съ бѣлымъ стол. виномъ; съ соусомъ: изъ помидоровъ, сливокъ, сметаны, раковъ, сморчковъ, вишень и краснаго вина отъ № 969 до № 978. и пр.

Трюфели. Соусъ красный № 279. Соусъ къ разв. говяд., курицѣ, уткѣ № 285. Крѣпкій соусъ къ ростбифу и пашт. № 302 и пр. Соусъ франц. № 311. Говядина рулетъ № 624, шпиков. трюф. № 636. Индѣйка фарш. № 783. Каплунъ или пулярка № 796, 799. Паштетъ изъ каплуна или индѣйки № 1061, изъ куропатокъ № 1063, угря, налима, щуки № 1069, холод-

ный изъ рябчиковъ № 1073. Паштетъ-заливное 1066. Масло изъ рябчиковъ № 1074. Сыръ изъ зайца № 1077. Страсб. пирогъ № 1078. Приготовленіе ихъ и маринованіе № 2580 и пр.

Въ *постъ*: Соусъ красный № 2857, къ рыбнымъ паштетамъ № 1861. Селянка на сковородѣ № 2882. Со стерлядью № 2968 и пр.

Тыква. Жареная № 511; вареная подъ соусомъ № 512. Пудингъ № 1222. Каша № 1346. Съ разв. гов. № 605 и пр.

Угорь. Супъ № 92 и 99. Уха № 109. Угорь печеный, фаршированный, вареный въ красномъ винѣ; копченый съ зел. горохомъ отъ № 928 до № 933. Пирогъ № 2809. Паштетъ № 1069. Маринованный № 1109 Заливное № 1105 и 1106. Маринованіе № 2642. Копченіе № 2651 и пр.

Въ *постъ*: Заливное № 3014. Окорокъ № 3023. Паштетъ № 3006. Уха 2718. Супъ № 2728. Супъ съ зеленымъ горохомъ № 2720. Пирогъ № 2809 и пр.

Уксусъ. Его приготовленіе отъ № 2219 до № 2232. Уксусъ для маринованія салатовъ, ягодъ и фруктовъ, овощей и зелени, рыбъ и мяса отъ № 2233—2237. Кладется въ холодную подливку № 281; въ сарептск. горчицу № 312; въ соусъ горчичный къ рыбамъ № 319; въ соусъ съ капорцами № 325; соусъ провансаль № 326; соусъ татарскій № 335; съ хрѣномъ и пр.

Укропъ кладется въ бульонъ, супъ, уху; осыпается развар. картофель Сушить № 2611 и пр.

Утки домашнія. Супъ валахскій № 13. Супъ съ перл. крупою и грибами № 51; супъ изъ рѣпы № 59. Жаркое утки, фаршированныя вермишелью, съ грибами, яблоками, капустою, макаронами, телятиною, груздями; разварная подъ бѣлымъ соусомъ, со свѣжею капустою, съ соусомъ изъ анчоусовъ, съ капустою сафой и пр. отъ № 835—845. Горячій паштетъ № 1062. Маринованіе № 2646. Сохраненіе свѣжихъ № 2638; замораживаніе № 2639 и пр.

Утки дикія. Жареныя № 854. Съ соусомъ и капорцами № 855; съ шампиньонами № 856; съ кислою капустою № 857 и пр.

Фазанъ. упъ-пюре № 64. Жаркое № 853 и пр.

Фисташки. Сливочное мороженое № 1425. Кремъ № 1461. Блапманже № 1521. Глазурь № 1571. Фисташковая масса № 1582. Тортъ № 1635. Питье № 2176. Пасха № 1914. Сливочное масло съ фисташками № 2288 и пр.

Флеръ д'оранжъ — вода. ливочное мороженое № 1429. Желе № 1489. Глазурь № 1578. Придать сахару запахъ флеръ д'оранжъ № 1898 и пр.

Форель. На винѣ, тушоная съ мадерою и раковымъ масломъ; разварная съ горчич. соусомъ; съ уксусомъ и пров. масл.; съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ; изъ раковъ №№ 925—927. Маіонезъ отъ № 1088 до № 1092. Холодная рыба № 1093. Заливное № 1105 и пр.

Въ *постъ*: Маіонезъ отъ № 3008 до № 3012. Заливное № 3013. Холодная № 3016 и № 3017 и пр.

Фритюръ употребляется для жаренья; его приготовленіе № 2292. № 2293.

Хрѣнъ. Сушоный № 2615. Струганый подается къ бифстексу, ростбифу. Тертый съ уксусомъ къ разв. говядинѣ, солонинѣ, ветчинѣ, къ разварнымъ рыбамъ. Въ свекольный марин. салатъ № 888. Въ соусъ со сметаною № 296; съ коринкою къ разв. говядинѣ № 297. Съ татарскимъ соусомъ № 334. Съ тушоною говядиною № 615. Съ сразами № 653. Со щукою № 899, 900. Съ судакомъ или сигомъ 949. Съ жареными сигами № 955. Съ лещемъ № 985. Со стерлядью № 1009 и пр.

Черемуха. Наливка № 2094.

Черника свѣжая. Супъ горячій сладкій № 156. Сладкій пирогъ № 1608. Варенники № 1300. Ватрушки съ черничнымъ вареньемъ № 1303 и пр.

Въ постъ: Супъ изъ черники съ виномъ № 2777 и пр.

Черника сушоная. Супъ № 158. Варенники № 1300. Гренки и пр.

Въ *постъ*: Супъ № 2778. Варенники № 3078. Кисель. Ватрушки и пр.

Черносливъ. Компотъ № 1541 и 1542. Овсянка № 128. Съ телячьей головкой № 708. Пилавъ изъ баранины № 741. Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива № 754. Пилавъ изъ курицы № 812. Тушоная на вольвантѣ № 809. Гусиная потроха подъ соусомъ № 833. Воздушный пирогъ № 1215 и 1218. Тортъ № 1620 и пр.

Въ *постъ*: Супъ № 2774. Овсянка № 2755. Пудингъ № 3048. Пирожное № 3058. Гренки № 3067. Варенники № 3077. Каша пшенная № 3096. Сладкій пирогъ № 3185. Компотъ № 3167, 3168 и пр.

Чечевица. Супъ-пюре № 70. Супъ масляный № 122. Соусъ и пюре № 496, 497. Съ разв. гов. № 599, 600. Съ жареною гов. № 627, 628.

Въ *постъ*: Супъ. Съ гренками № 2896 и пр.

Цвѣтная капуста. См. капуста цвѣтная.

Цыплята. Жареные № 813; для огарнир. овощей и зелени № 814; на манеръ рябчиковъ № 815; фаршир. № 816; съ бешемелемъ № 818; тушоные № 819. Разварные съ зел. горохомъ; подъ соусомъ изъ крыжовника; съ лимономъ и мадерою; съ цвѣтною кап. и раками; съ рисомъ, шампиньонами, сморчками, грибами, помидорами, каштанами, трюфелями, раками, петрушкою № 825. Фрикасе № 827. Пирогъ № 1054. Горячій паштетъ № 1060. Маіонезъ № 1084 и пр.

Щавель. Щи мясныя № 26, 27. Супъ-пюре № 67. Щи масляныя № 121. Холодникъ № 161. Ботвинья № 165. Соусъ № 289 и 408. Съ разв. говяд. 544, 570, съ гов. котлетами № 659, мозгами № 408, съ телячьями котлетами № 690, съ ветчиной № 763, 764 и пр. Соленіе, маринованіе, сушеніе № 1608—1610.

Шампиньоны. Супъ-пюре № 77 и 78. Соусъ № 286. Съ разв. гов. № 545, 592; съ жареною гов. № 627, 628. Котлеты № 659. Мозги № 663. Воловій рубецъ № 666. Телячья грудинка № 702. Горячій винигретъ № 711. Поросенокъ съ соусомъ № 752. Пилавъ изъ телятины №

716. Сладкое мясо № 720. Разв. индѣйка или курица № 792. Котлеты изъ индѣйки или курицы № 791. Тушоный каплунъ или пулярка № 796. Развар. пулярка № 805. Суфле изъ рябчиковъ № 864. Вареные цыплята подъ соусомъ № 825; съ рисомъ № 826. Фрикасе № 827. Стерлядь № 1007. Щука по итальянски № 914. Лососина № 936. Осетрина № 963. Лососина № 964. Бѣлорыбица № 990. Пудингъ изъ мозговъ № 1229, изъ куръ № 1231, 1232. Вермишель № 1318. Сыръ изъ шампиньоновъ № 2304. Паштетъ изъ утокъ № 1062, изъ куропатокъ, рябчиковъ и пр. № 1063, изъ гусиныхъ печенокъ № 1068.

Въ постъ: Карпъ подъ соусомъ № 2921, линъ № 2922; окуни фарш. № 2978; съ вареными налимами № 2983; маіонезъ изъ рыбы № 1089 и пр.

Шафранъ. Щука по жидовски № 903, 912; котлеты изъ судака № 1024. Пудингъ № 1173. Рисъ по итальянски № 1340. Глазурь № 1573. Бабы № 1737, 1751, булки, куличи или крендели отъ № 1775—1789. Желтый крендель или куличъ № 1812. Крендель нѣмецкій № 1862 и пр.

Въ постъ: Щука подъ шафр. соусомъ № 3909. Щука по жидовски № 2912. Булочки съ изюмомъ № 3209. Крендель № 3218 и пр.

Шиповникъ. Варенье № 1990.

Шоколадъ. Приготовленіе шоколада № 2171. Варка его № 2169, 2170. Пряники № 1935, 1919. Сухари № 1832. Geduldskuchen № 1880. Бабы № 1748, 1770. Куличъ № 1798. Пирожное № 1695. Безе № 1703. Миндальныя шок. колечки № 1709. Бисквиты № 1685. Тортъ № 1642, 1601. Глазурь № 1577. Молочный заварн. кремъ № 1556. Кисель № 1531. Бланманже № 1519. Муссъ № 1516. Пломбиръ № 1474. Кремъ № 1465. Сливочное морож. № 1422. Вафли № 1376. Рисовыя котлеты № 1359. Пудингъ № 1152, 1153, 1175. Пудингъ изъ саго № 1183. Суфле № 1206. Подливка № 359. Супъ на манеръ шоколаднаго № 144. Холодецъ № 174 и пр.

Шпинатъ. Кладется въ бульонъ № 1 и 2. Въ супъ со спаржею № 37; супъ-жюльенъ № 9; супъ-пюре № 65 и 67. Ботвинья № 165. Соусъ № 409. Съ разв. гов. № 571. Съ рубл. гов. котлетами № 659. Съ мозгами № 663. Съ телячьими котлетами № 690 и пр. Съ ветчиной № 763, 764. Въ пудингъ № 1142.

Щука. Супъ № 92, 93, 98; со сметаною № 94; супъ № 102. Уха № 103, 104, 105. Селянка № 90. Окрошка рыбная № 164. Ботвинья № 165. Рыбный фаршъ № 183. Слоеные пирожки № 224, дрожжевые № 235, растегаи № 252. Фаршъ въ раковинахъ № 265. Селянка на сковородѣ № 439. Разварная съ хрѣномъ и смет.; въ чешуѣ; съ шафраномъ; съ краснымъ соусомъ. Зразы. Фарш. печеная; съ кислою капустою отъ № 898 до 918. Котлеты № 919; рулетъ № 920. Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ № 1056. Паштетъ № 1069. Маіонезъ отъ № 1088—1092. Холодная № 1093. Заливное № 1105. Рулетъ № 1107. Маринов. № 1110—1112. Винигретъ № 1118. Пудингъ № 1234. Сбереженіе и перевозка № 2637. Сушеніе, соленіе № 2639, 2640. Икра изъ щуки № 2658. Сосиски № 2711 и пр.

Въ постъ: Супъ № 2722. Щи съ кислою капустою № 2733. Рыбный фаршъ № 2786. Уха съ пельменями № 2715. Пельмени № 2791. Окрошка № 2760. Ботвинья № 2762. Пироги № 2799—2809. Пирожки

№ 2819, 2827, 2830. Разварная отъ № 2905 до 2915. Котлеты № 2913. Жареный рулетъ № 2914. Жаркое № 2915. Вареная съ икрою № 2916. Тушоная № 2917. Паштетъ № 3004, 3007. Маіонезы, холодная и заливное отъ № 3008 до 3013. Марин. рулетъ № 3015. Винигретъ № 3037 и проч.

Яблоки. Кислыя щи изъ свѣжей капусты № 30. Супъ сладкій горячій № 150. Холодецъ слад. № 166. Соусъ 364 и 365. Тушеная капуста по литовски № 437. Селянка на сковор. № 439. Тушоныя къ жаркому № 509. Рагу № 665, изъ телятины № 717. Форшмакъ № 1016—1019. Свиная грудинка фарш. № 756, 757, 758. Гусь фарш. № 828. Пудинги отъ № 1145 до 1190. Блинчики № 1238. Кремъ № 1454, 1457. Зефиръ № 1471, 1472. Кисель № 1524, 1525. Компотъ № 1541, 1538. Масса яблочная для перек. тортовъ № 1583. Безе яблочное № 1699. Варенье № 1960, 1961, 1975, 1976, 1977. Желе-варенье № 2003, 2004. Консервы изъ янтарн. яблокъ № 2068. Московск. квасъ № 2203. Квасъ изъ суш. яблокъ № 2193, 2194. Яблочный сокъ № 2197. Уксусъ № 2227. Горчица № 2241. Запасы изъ яблокъ, какъ-то: сохранять свѣжими, перевозить; сыръ, пюре, смоквы, соя. мариновать, сушить и пр. отъ № 2335 до 2363. Капуста шинков. № 2538 и пр.

Въ постъ: Супъ № 2773. Супъ изъ суш. яблокъ № 2774. Холодецъ № 2780. Соусъ № 2872. Соусъ изъ яблочной кожицы № 2873. Тушоныя яблоки-салатъ № 2998. Шарлотка съ гренками № 3038. Шарлотка съ чернымъ хлѣбомъ № 3039. Пудингъ на парѣ № 3040. Пирогъ à la reine. Пирогъ съ яблочною массою № 3042. Яблоки съ рисомъ № 3045. Пудингъ изъ риса и варенья № 3047. Мороженое № 3019. Кремъ № 3120, 3121, 3122. Желе изъ яблочной кожицы № 3125. Кисель № 3154. Компоты: яблочный № 3164, съ черносливомъ № 3167, изъ сушоныхъ фруктовъ № 3175. Сладкій пирогъ съ яблоками № 3182, 3188. Ватрушки № 3190. Безе № 3194. Струцели № 3207 и пр.

Яйца свѣжія. Изъ нихъ пригот.: яйца въ смятку, яичницы, омлетъ, крутыя яйца отъ № 1269—1274. Кладутся въ пудинги, блины, вафли, пончики, оладьи, въ бабы, булки, куличи и вообще во всякое скоромное печенье и тѣсто; также въ котлеты. Сохраняются № 2312—2315 и пр.

Языкъ. Гарнировать кушанья изъ зелени № 517. Вареный холодный къ завтраку съ горчицей; горячій съ соусомъ изъ зеленаго горошка, фасоли, шпината, щавеля, пастернака, крапивы, земл. грушъ, кислосладкимъ, краснымъ и пр. № 669. Солить № 669, 2657. Коптить № 2658, 2661 и пр.

Ячневая крупа. Кладется во щи изъ щавеля № 26. Въ супъ мясной съ брюквою № 38; въ супъ мясляный изъ брюквы и карт. № 111. Въ супъ молочный № 137. Каша № 1342. Каша съ творогомъ № 1343. Каша топленка и пр.

ОГЛАВЛЕНІЕ

1-й части.

Предисловіе (отъ стран. 1 до стран. 4).
Реестръ обѣдовъ I разряда (отъ стран. 5 до стран. 10).
» » II и III » (отъ стран. 11 до стран. 34).
» » IV » (отъ стран. 35 до стран. 49).
Закуска холодная, (стран. 52).
Кушанья подаваемыя къ завтраку, (отъ стран. 52 до стран. 54).
» **прохладительныя** стран. 55.
Завтракъ для дѣтей, (отъ стран. 55 до стран. 56).
Вечерній чай, (отъ стран. 56 до стран. 59).
Кушанья для служителей, (отъ стран. 59 до стран. 65).

ОТДѢЛЪ I.

Супы.

Примѣчаніе (отъ стр. 66 до стр. 72).
Рисунокъ вола стр. 68.

А) Супы горячіе мясные.
(отъ стр 72 ко стр. 89).

1) Бульонъ чистый.
2) Бульонъ красный.
3) Бульонъ изъ сухаго бульона.
4) Бульонъ для больныхъ.
5) Бульонъ съ ромомъ для слабыхъ дѣтей и взрослыхъ.
6) Бульонъ къ завтраку больнаго.
7) Бульонъ крѣпкій съ виномъ, подаваемый въ чашкахъ.
8) Бульонъ красный валахскій съ кореньями.
9) Супъ французскій — жюльенъ.
10) » франц. бѣлый прозрачный.
11) » виндзоръ изъ телячьихъ ножекъ.
12) » бѣлый.
13) » валахскій бѣлый.
14) » королевскій.
15) » изъ рубцовъ.
16) » изъ соленыхъ огурцовъ съ почками, иначе разсольникъ.
17) » изъ молодаго свекольника.
18) » изъ вишень со смоленскою крупою.
19) » изъ телячьихъ почекъ.
20) » итальянскій съ макаронами.
21) » съ лимономъ, рисомъ или перловою крупою со сметаною.
22) Супъ съ селлересмъ.
23) » нѣмецкій со сливками и желтками.
24) » рыбный на мясномъ бульонѣ.
25) Щи зеленыя изъ крапивы или разсады.
26) » изъ щавеля.
27) » другимъ манеромъ.
28) » лѣнивыя.
29) » изъ кислой капусты.
30) » кислыя щи изъ свѣжей капусты.
31) Борщъ малороссійскій.
32) » другимъ манеромъ.
33) » польскій.
34) » другимъ манеромъ.
35) » изъ печеной свеклы съ виномъ.
36) » изъ селлерея.
37) Супъ со спаржею и листьями шпината.
38) » съ брюквою и ячневою крупою.
39) » со свѣжими грибами.
40) » изъ телятины.
41) » изъ баранины.
42) » изъ поросенка.
43) » изъ бычачьихъ хвостовъ.
44) » à ла тортю.
45) » прозрачный изъ головы телячьей по англійски.
46) » изъ дичи прозрачный.
47) » изъ курицы.
48) » изъ курицы съ фарш. сморчками.
49) » изъ молодыхъ индѣекъ со сморчками и фрикадельками.
50) » изъ индѣйки съ рисомъ или перловою крупою.
51) » изъ утки съ перловою крупою и грибами.
52) » изъ гуся съ перловою крупою и грибами.
53) » изъ гусиныхъ потроховъ.
54) » кровяной изъ гуся.
55) » кровяной изъ свинины.
56) » изъ раковъ.
57) Селянка мясная.

Б) Супы—пюре мясные.
(отъ стр. 89 до стр. 98).

Примѣчаніе.
58) Супъ пюре изъ чернаго хлѣба съ виномъ.
59) Супъ изъ рѣпы съ уткою.
60) » пюре изъ курицы съ раковыми шейками и цвѣтною капустою.
61) » изъ зайца.
62) » пюре изъ тетерева.
63) » пюре изъ дичи.
64) » изъ рябчиковъ или фазановъ съ шампанскимъ.
65) » пюре свѣтло-зеленый, со спаржею и кнелью (Багратіонъ).
66) » пюре изъ топіока.
67) » пюре изъ щавеля или шпината.
68) » изъ зеленыхъ бобовъ.
69) » пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.
70) » пюре изъ чечевицы.
71) » изъ артишоковъ.
72) » изъ спаржи.
73) » изъ моркови.
74) » изъ брюквы или рѣпы.
75) » изъ земляныхъ грушъ.
76) » изъ каштановъ.
77) » изъ шампиньоновъ и ершей.
78) » изъ свѣжихъ грибовъ.
79) » изъ цвѣтной капусты.
80) » изъ помидоровъ.
81) » изъ картофеля.
82) » изъ сушенаго желтаго гороха.
83) » изъ зеленаго горошка и голубей.
84) » изъ бѣлой фасоли.
85) » изъ лука съ саго.
86) » изъ риса.
87) » изъ перловыхъ крупъ.
88) » пюре съ трюфелями, шампиньонами и виномъ.
89) » пюре гамбургскій съ овсяною крупою.

В) Супы рыбные.
(отъ стр. 98 до стр. 103).

Примѣчаніе.
90) Селянка рыбная.
91) Борщъ изъ карасей.
92) Супъ изъ рыбы: угря, лина, щуки, или осетра съ перловою крупою.
93) » изъ рыбы: лина, щуки, осетра, рыбнымъ фаршемъ.
94) » изъ рыбы со сметаною.
95) » изъ налима.
96) » изъ осетровой головы.
97) » изъ сига съ перловою крупою.

98) Супъ изъ рыбы съ солеными огурцами.
99) » изъ угря и зеленаго горошка.
100) » изъ бѣлозерскихъ снятковъ.
101) » со снятками и кислою капустою.
102) » изъ щуки, бѣлужины, осетрины или сига съ кислою капустою.
103) Уха.
104) » съ картофелемъ
105) » съ кнелью т. е. фрикадельками.
106) » изъ стерляди.
107) » изъ стерляди съ фаршемъ.
108) » изъ лососины и осетрины.
109) » изъ угря.

Г) Супы масляные (безъ мяса).

(отъ стр. 103 до стр. 108).

Примѣчаніе.

110) Супъ съ лимономъ.
111) » изъ брюквы съ картоф. и ячневою крупою.
112) » изъ свѣжихъ грибовъ со сметаною или сливками.
113) » изъ свѣжихъ зеленыхъ бобовъ со сливками.
114) » изъ свѣжей капусты съ молокомъ.
115) » изъ зеленаго гороха съ черепахой или безъ нея.
116) Лапша грибная.
117) Супъ изъ грибовъ съ перловою крупою.
118) Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ.
119) Борщъ съ ушками.
» со сметаною.
120) Щи съ грибами.
121) » изъ щавеля.
122) Супъ пюре изъ чечевицы съ лапшею.
123) » изъ сушонаго гороха.
124) » изъ картофеля.
125) » изъ раковъ съ рисомъ.
126) » изъ бѣлой фасоли.
127) » изъ помидоровъ.
128) Овсянка съ черносливомъ или изюмомъ.
129) » съ яблоками.
130) » съ ромомъ и миндалемъ.

Д) Супы молочные горячіе.

(отъ стр. 108 до стр. 109).

131) Супъ молочный съ клецками.
132) Молочная лапша.
133) Молочный супъ съ миндальною лапшою.
134) » съ рисомъ.
135) » съ перловою крупою.
136) » съ манною.
137) » съ ячневою крупою.
138) » со пшеномъ.
139) » съ саго.
140) » супъ съ рубленнымъ тѣстомъ.
141) » съ тыквою.

Е) Супы горячіе сладкіе изъ молока, пива, вина и ягодъ.

(отъ стр. 109 до стр. 112).

142) Супъ съ мерингою.
143) » съ взбитыми бѣлками.
144) » на манеръ шоколаднаго.
145) » супъ миндальный.
146) » сабаіонъ.
147) » изъ саго съ виномъ.
148) » изъ сливъ съ виномъ или сметаною.
149) » изъ свѣжихъ или сушеныхъ вишень.
150) » изъ свѣжихъ яблокъ.
151) » изъ сушеныхъ фруктовъ.
152) » изъ разныхъ свѣжихъ ягодъ со сметаною и виномъ.
153) » изъ свѣжихъ ягодъ со сливками.
154) Простой супъ изъ свѣжихъ ягодъ.
155) Супъ изъ сушоной малины.
156) » изъ свѣжей черники.
157) » изъ свѣжей черники съ клецками.
158) » изъ сушоной черники.
159) » изъ пива со сметаною.
160) » изъ пива другимъ манеромъ.

Ж) Супы холодные.

(отъ стр. 112 до стр. 115).

161) Хлодникъ польскій со сметаною.
162) Окрошка мясная.
163) » изъ рыбы.

164) Окрошка постная изъ разностей.
165) Ботвинья.
166) Холодецъ изъ яблокъ.
167) » изъ вишень.
168) » изъ малины, земляники, клубники или смородины.
169) » изъ малины, земляники, клубники или смородины съ виномъ.
170) Холодецъ заварной изъ малины, земляники или клубники.
171) » изъ сливокъ съ ванилью.
172) » шоколадный.
173) » изъ кофе.
174) » на манеръ шоколаднаго.
175) » миндальный.

ОТДѢЛЪ II.

А) Принадлежности къ супу.

(отъ стр. 116 до стр. 136).

Примѣчаніе.

176) Греночки изъ бѣлаго хлѣба.
177) Греночки съ мяснымъ фаршемъ и пармезаномъ.
178) Греночки посыпанныя голландскимъ сыромъ.
179) Фрикадельки изъ телячьихъ почекъ.
180) Фрикадельки изъ говядины или телятины къ борщу.
181) Фрикадельки изъ простаго, голландскаго или швейцарскаго сыра.
182) Мясной фаршъ или кнель къ бульону.
183) Рыбный фаршъ.
184) Рыбный фаршъ изъ икры.
185) Фаршъ изъ раковъ.
186) Фаршъ изъ курицы.
187) Фаршъ изъ дичи.
188) Фаршъ изъ сушоныхъ бѣлыхъ грибовъ.
189) Фаршъ изъ сельдей.
190) Оливки фаршированныя.
191) Фаршированныя помидоры.
192) Каша изъ смоленскихъ крупъ.
193) Каша жареная изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.
194) Жареная гречневая каша.
195) Рисъ.
196) Перловая крупа.
197) Саго.
198) Манная крупа.
199) Вермишель.
200) Лапша миндальная.
201) Лазанки.
202) Картофельная крупа.
203) Точеные коренья.
204) Точеные коренья съ капустою.
205) Точеные коренья съ картофелемъ.
206) Брюссельская капуста и фрикадельки.
207) Цвѣтная капуста.
208) Брюква, коренья и зеленый сушоный горошекъ.
209) Клецки заварныя.
210) Клецки бисквитныя и миньдальныя.
211) Клецки картофельныя.
212) Клецки манныя.
213) Клецки мучныя.
214) Клецки рисовыя.
215) Клецки изъ раковъ.
216) Клецки изъ сырыхъ манныхъ крупъ или сухарей.
217) Клецки изъ сметаны.
218) Крутыя яйца.
219) Фаршированныя яйца.
220) Ушки съ мяснымъ или грибнымъ фаршемъ или пельмени.

Б) Пирожки.

221) Слоеное тѣсто для пирожковъ.
222) Пирожки изъ слоенаго тѣста съ мозгами.
223) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ телятины или говядины.
224) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ щуки или окуня.
225) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ налима.
226) Слоеные пирожки съ грибнымъ фаршемъ.

227) Слоеные пирожки съ раковымъ фаршемъ.
228) Слоеные пирожки съ фаршемъ изъ печенки, съ ромомъ и мадерою.
229) Слоеные пирожки съ капустою или съ морковью.
230) Пирожки разсыпчатые съ телячьимъ ливеромъ.
231) Пончки съ мяснымъ фаршемъ.
232) Родъ мясныхъ пышекъ къ бульону или жаркому—говядинѣ.
233) Пирожки изъ тѣста на дрожжахъ жареные въ фритюрѣ съ мозгами.
234) Пирожки изъ тѣста на дрожахъ жареные въ фритюрѣ съ мяснымъ фаршемъ.
235) Пирожки изъ тѣста на дрожахъ жареные въ фритюрѣ съ рыбою, рисомъ и вязигою.
236) Пирожки на дрожахъ, жареные въ фритюрѣ съ грибнымъ фаршемъ.
237) Пирожки сдобные или на дрожахъ съ мозгами.
238) Пирожки сдобные или на дрожахъ съ фаршемъ изъ говядины или телятины.
239) Пирожки съ фаршемъ изъ моркови.
240) Пирожки съ рисомъ и яйцами.
241) Пирожки съ рисомъ, вязигою и яйцами.
242) Пирожки съ визигою, манною крупою и сигомъ.
243) Пирожки съ саго и яйцами.
244) Пирожки со свѣжею капустою.
245) Пирожки съ телячьимъ ливеромъ.
246) Пирожки съ сушоными грибами и вязигою.
247) Пирожки со свѣжими грибами.
248) Пирожки съ гречневою кашею и яйцами.
249) Шпекъ-кухенъ.
250) Шпекъ-кухенъ др. ман.
251) Пирожки со смоленскою крупою и грибами.
252) Пирожки растегаи съ рыбнымъ фаршемъ и семгою.
253) Пирожки растегаи со свѣжими сельдями.
254) Пирожки въ коржѣ съ мяснымъ фаршемъ.
255) Пирожки изъ блиновъ съ фаршемъ изъ говядины.
256) Пирожки изъ блиновъ съ мозгами.
257) Пирожки изъ блиновъ съ раковымъ фаршемъ.
258) Пирожки-булочки съ раков. фаршемъ.
259) Пирожки-булочки фаршированные бешемелемъ изъ сливокъ съ морковью.
260) Булочки съ фаршемъ изъ курицы.
261) Пирожки изъ мозговъ жареные въ клярѣ.
262) Пирожки изъ вермишели.
263) Пирожки изъ оставшагося жаркаго.
264) Пирожки изъ мозговъ подаваемыхъ въ раковинахъ.
265) Рыбный фаршъ въ раковинахъ.
266) Пирожки изъ выпускныхъ яицъ въ раковинахъ.
267) Фаршъ грибной въ раковинахъ.
268) Фаршъ изъ телятины и селедки въ раковинахъ.

ОТДѢЛЪ III.

Соусы или подливки.

(отъ стр. 136 до стр. 152).

Примѣчаніе.

269) Заготовка масла съ мукою для бѣлыхъ соусовъ.
270) Заготовка жженаго сахара для темныхъ соусовъ.
271) Заготовка поджаренной муки для соусовъ.
272) Эссенція для крѣпкихъ соусовъ.
273) Румяное масло съ сухарями.

А) Соусы къ мяснымъ кушаньямъ.

274) Масло изъ сарделекъ.
275) Соусъ обыкновенный.
276) Соусъ бѣлый, густой, на сметанѣ къ котлетамъ, биткамъ, жаркимъ и всякой жареной дичи.

277) Соусъ къ жареной и разварной говядинѣ, къ котлетамъ, блинчатому пудингу.
278) Соусъ красный къ жаренымъ: уткѣ, поросенку, индѣйкѣ, каплуну, говядинѣ, угрю.
279) Соусъ красный съ трюфелями.
280) Соусъ красный къ котлетамъ съ бѣлымъ стол. виномъ.
281) Соусъ къ холодному жаркому.
282) Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.
283) Соусъ изъ сарделекъ или анчоусовъ къ жаркому—телятинѣ.
284) Соусъ изъ селедки къ говядинѣ.
285) Соусъ изъ трюфелей къ уткѣ, индѣйкѣ, курицѣ.
286) Соусъ изъ шампиньоновъ.
287) Соусъ сладкій съ изюмомъ къ языку, мозгамъ, телячьимъ ножкамъ, карпу, лещу и пр.
288) Соусъ изъ горчицы къ сосискамъ.
289) Соусъ изъ щавеля къ вареной говядинѣ или котлетамъ.
290) Соусъ изъ луковицъ съ тминомъ къ баранинѣ и котлетамъ.
291) Соусъ изъ луковицъ или шарлотокъ къ баранинѣ и телятинѣ.
292) Кисло-сладкій соусъ изъ лука.
293) Соусъ съ лимоннымъ сокомъ и мадерою къ варенымъ цыплятамъ, индѣйкѣ, голубямъ, телятинѣ, щукѣ, судаку.
294) Соусъ бѣлый къ вареной телятинѣ, курицѣ, индѣйкѣ даже рыбамъ.
295) Соусъ молочный или на сливкахъ къ вареной телятинѣ, курицѣ и цыплятамъ съ рисомъ.
296) Соусъ изъ хрѣна со сметаною къ вареной говядинѣ.
297) Соусъ изъ хрѣна съ коринкою къ вареной говядинѣ.
298) Соусъ грибной къ разварной говядинѣ, уткѣ, гусю.
299) Соусъ изъ вишень къ жареному вепрю, сернѣ и пр.
300) Соусъ изъ красной смородины къ жареному дикому вепрю, къ сернѣ и пр.
301) Соусъ изъ икры.
302) Крѣпкій соусъ.
303) Соусъ изъ помидоровъ
304) Соусъ изъ раковъ.
305) Бешемель изъ сливокъ.
306) Бешемель изъ сливокъ др. ман.
307) Бешемель изъ сметаны.
308) Соусъ изъ анчоусовъ.
309) Соусъ изъ селлерея или петрушки къ вареной курицѣ, цыплятамъ или говядинѣ.
310) Бѣлый соусъ къ котлетамъ и разварной говядинѣ.
311) Соусъ франц. изъ трюфелей къ жаркому.
312) Сарептская горчица.
313) Соусъ изъ шарлотокъ къ каплуну.

Б) Соусы къ овощамъ.

314) Соусъ желтый къ спаржѣ, брюквѣ, рѣпѣ.
315) Соусъ на сливкахъ къ свѣжей капустѣ, моркови, рѣпѣ, брюквѣ или цвѣтной капустѣ.
316) Подрумяненое масло съ сухарями.
317) Соусъ къ цвѣтной капустѣ, фарш. рѣпѣ, фарш. брюквѣ, къ нѣм. булочкамъ и къ пудингамъ.
Еще соусъ изъ молока къ цвѣтной капустѣ, рѣпѣ, брюквѣ, землян. грушамъ.
318) Сабаіонъ.

В) Соусы къ рыбамъ.

319) Горячій соусъ горчичный къ судаку, лину, осетру, форели.
320) Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ карпу.
321) Холодный соусъ со сметаною къ судаку, сигу и пр.
322) Соусъ голландскій къ щукѣ, судаку и др. большимъ рыбамъ.
323) Соусъ бѣлый къ щукѣ, судаку, лососинѣ.
324) Соусъ грибной къ щукѣ, судаку.
325) Соусъ холодный съ капорцами и горчицей къ рыбамъ, заливному, маіонезу, винигрету.
326) Соусъ холодный провансаль къ рыбѣ въ видѣ мусса.
327) Соусъ къ вареной лососинѣ, семгѣ, налиму, угрю съ оливками, капорцами и пр.

328) Соусъ изъ раковъ къ щукѣ, судаку, сигу, налиму.
329) Бешемель изъ сметаны къ рыбному жаркому.
330) Сарептская горчица.
331) Масло съ яйцами къ разварному сигу, окунямъ, щукѣ, трескѣ.
332) Густой соусъ изъ сливокъ къ варенымъ окунямъ, щукѣ, судаку.
333) Соусъ изъ сарделекъ.
334) Соусъ изъ сметаны къ варенымъ окунямъ и щукѣ.
335) Соусъ татарскій.
336) Соусъ со сметаной къ вареной лососинѣ.
337) Соусъ сладкій съ изюмомъ къ карпу, лещу, къ рыбнымъ котлетамъ и пр.
338) Соусъ красный къ угрю.
339) Соусъ къ рыбѣ горячій.
340) Соусъ къ рыбѣ съ миндальнымъ молокомъ.

Г) Соусъ къ холоднымъ рыбамъ, къ мяснымъ и рыбнымъ заливнымъ, маіонезамъ и паштетамъ.

341) Соусъ холодный горчичный.
342) Соусъ изъ сарделекъ къ рыбнымъ и мяснымъ заливнымъ.
343) Соусъ сборный къ рыбамъ холоднымъ.
344) Соусъ провансаль къ холодной рыбѣ и маіонезу.
345) Соусъ къ рыбнымъ паштетамъ.
346) Соусъ къ паштету изъ угря.
347) Крѣпкій соусъ.
348) Соусъ франц. изъ трюфелей къ паштету изъ дичи.
349) Соусъ изъ раковъ къ паштетамъ.

Е) Соусы къ пудингамъ, къ кисслю, къ кашамъ.

350) Соусъ изъ краснаго вина.
351) Соусъ изъ вишень.
352) Соусъ изъ сливъ.
353) Соусъ изъ свѣжей малины или земляники.
354) Соусъ изъ сиропа.
355) Соусъ миндальный.
356) Соусъ изъ молока или сливокъ съ ванилью.
357) Соусъ изъ клюквы.
358) Сабаіонъ.
359) Соусъ шоколадный къ пуд. и рисовымъ котлетамъ.
360) Миндальное молоко къ киселю, кашамъ, пудингамъ.
361) Маковое или конопляное молоко (постное).
362) Соусъ съ ромомъ къ пудингамъ.
363) Соусъ изъ лимона.
364) Соусъ изъ яблоковъ.
365) Соусъ изъ яблочной кожицы и сердцевины.
266) Сиропъ малиновый, земляничный, красной смородины, вишневый, барбарисный и пр.
367) Сливки или цѣльное молоко.

Ж) Кляръ.

368) Кляръ изъ сливокъ.
369) Кляръ изъ пива.

ОТДѢЛЪ IV.

Кушанья изъ овощей и зелени и разные къ нимъ гарниры.

А) Овощи и зелень.

(отъ стр. 153 до стр. 179).

Примѣчаніе.

а) *Горохъ.*

370) Зеленый свѣжій горохъ.
371) Горохъ съ морковью.
372) Горохъ зеленый со сливками.
373) Горохъ зеленый съ масломъ.
374) Зеленый горохъ въ стручкахъ съ подрумяненымъ масломъ.
375) Зеленый горохъ съ раками.
» съ копченымъ угремъ.
376) Горошекъ зеленый, сушоный.
» съ котлетами изъ грибовъ.

377) Зеленый сушоный горошекъ съ фаршированными раками.
378) Пюре изъ простаго сушонаго гороха.

б) *Морковь.*

379) Соусъ изъ моркови.
380) Морковь со сливочнымъ соусомъ.
381) Морковь со сметаною запеченая.
382) Морковь, рѣпа, картофель и капуста съ молочнымъ соусомъ.
383) Пюре изъ моркови.
384) Морковь съ подрумяненымъ масломъ и сухарями.

в) *Брюква и рѣпа.*

385) Соусъ изъ брюквы.
386) Брюква фаршированная.
387) Печеная брюква или рѣпа.
388) Пюре изъ брюквы или рѣпы.
389) Рѣпа съ бараньей грудинкою.
390) Рѣпа или брюква съ мяснымъ фаршемъ.
391) Рѣпа или брюква со сладкимъ фаршемъ.
392) Соусъ изъ рѣпы или брюквы съ малагою.
393) Брюква или рѣпа съ румянымъ масломъ и сухарями.

г) *Рѣпная капуста.*

394) Рѣпная капуста.
395) Фаршированная рѣпная капуста.
396) Рѣпная капуста съ масломъ и сухарями.
397) Рѣпная капуста со сливочнымъ соусомъ.

д) *Пастернакъ.*

398) Пастернакъ съ сабаіономъ.
399) Пастернакъ съ подрумяненнымъ масломъ и сухарями.
400) Пастернакъ со сливочнымъ соусомъ.
401) Пастернакъ на бульонѣ.
402) Пастернакъ со сметаною.

е) *Зеленая и бѣлая фасоль.*

403) Зеленая фасоль.
404) Др. манеромъ.
405) Третьимъ манер.
406) Бѣлая фасоль или бобы.
407) Пюре изъ бѣлой фасоли.

ж) *Щавель, шпинатъ, салатъ, лебеда, рѣдьковникъ.*

408) Соусъ изъ щавеля.
409) Соусъ изъ шпината.
410) Соусъ изъ молодой крапивы.
411) Соусъ изъ разсады.
412) Соусъ изъ лебеды.
413) Соусъ изъ салата.
414) Соусъ изъ рѣдьковника.

з) *Свекла и свекольникъ.*

415) Соусъ изъ свеклы.
416) Свекольникъ.

и) *Цвѣтная капуста, итальянская, брюссельская.*

417) Цвѣтная капуста съ подрумяненымъ масломъ и сухарями.
418) Цвѣтная капуста съ сабаіономъ.
419) » съ бѣлымъ соусомъ.
420) » съ соусомъ изъ сливокъ.
421) » съ соусомъ съ ромомъ.
422) » съ соусомъ и пармезаномъ.
423) Капуста итальянская или сафой.
424) » др. ман.
425) Капуста брюссельская.

к) *Простая, свѣжая и кислая капуста.*

426) Свѣжая бѣлая капуста съ масломъ и сухарями.
427) Свѣжая бѣлая капуста съ бульоннымъ соусомъ.
428) Свѣжая бѣлая капуста съ соусомъ изъ сливокъ.
429) Свѣжая бѣлая капуста кислосладкая,
430) Пудингъ изъ фаршир. капусты.
431) Фаршированная капуста по-литовски.
432) Фаршированная капуста по-французски.
433) Фаршированная капуста по-русски.
434) Молочный соусъ изъ капусты.
435) Капуста красная.
436) Кислая капуста съ грибами и сметаною.
437) Тушоная капуста по-литовски.
438) Соусъ изъ капусты съ икрой.
439) Московская селянка на сковородѣ.
440) Маседуань или винигретъ изъ овощей.
441) Жардиньеръ.
442) » др. ман.
443) » третьимъ манер

444) Горячій винигретъ изъ зелени и кореньевъ.
445) Лейпцигскій горячій винигретъ изъ разныхъ разностей.
446) Форшмакъ изъ картофеля.

л) *Спаржа.*

447) Спаржа съ сабаіономъ.
448) » съ масломъ и сухарями.
449) » съ желтымъ соусомъ.
450) » со сливочнымъ соусомъ.
451) » съ соусомъ сладкимъ.
452) » съ молочнымъ соусомъ.

м) *Картофель.*

453) Молодой картофель.
454) Картофель разварной въ мундирѣ.
455) Картофель разварной печеный.
456) Картофель разварной очищенный.
457) » съ масломъ и зеленою петрушкою.
458) Картофель съ масломъ и рубленными яйцами.
459) Картофель съ подрумяненымъ масломъ съ сухарями.
460) Картофель съ соусомъ молочнымъ.
461) » съ грибнымъ соусомъ.
462) » съ соусомъ изъ икры.
463) » съ кислосладкимъ соусомъ.
464) Картофель съ масломъ изъ сарделекъ.
465) Картофель съ соусомъ изъ шампиньоновъ.
466) Картофель съ бульоннымъ соусомъ къ разварной говядинѣ.
467) Печеный картофель съ соусомъ изъ селедки.
468) Жареный картофель à la lyonaise.
469) Запеченый картофель съ селедкой или сардельками.
470) Картофель съ молочнымъ соусомъ.
471) Картофель со сметаною.
472) Пудингъ картоф. съ ветчиною.
473) Картофель разварной къ жареной говядинѣ.
474) Картофель подъ бешемелемъ.
475) Запеканка или картоф. драчена.
476) Картофельное пюре.
477) Картофельныя крокеты.
478) Картофельныя котлеты.
479) Картофель фаршированный съ грибами.
480) Фаршированный картофель.
481) Фаршированный картофель друг. манеромъ.
482) Картофель фаршированный кильками.
483) Картофель фаршированный пармезаномъ.
484) Картофель фаршированный мяснымъ фаршемъ.
485) Картофель фаршированный картоф. массою.

н) *Грибы.*

486) Грибы тушоные.
487) Жареные рыжики.
488) Грибы жареные.
489) » » др. ман.
490) Жареные грузди.
491) Котлеты изъ грибовъ.
492) Соусъ изъ сморчковъ.
Соусъ изъ сушоныхъ грибовъ.

о) *Жареные коренья.*

493) Жареные коренья къ жареной или разварной говядинѣ.

п) *Помидоры.*

494) Помидоры фаршированные или баклажаны.

р) *Огурцы.*

495) Огурцы тушоные къ жаркому, баранинѣ или говядинѣ.

с) *Чечевица.*

496) Соусъ изъ чечевицы.
497) Пюре изъ чечевицы.

т) *Артишоки.*

498) Артишоки съ сабаіономъ.
499) Артишоки фаршированные.
500) Артишоки съ вел. горохомъ и грибами.
501) Артишоки въ малагѣ.
502) Артишоки съ масломъ и сухарями.
503) Артишоки съ голландскимъ соусомъ.

у) *Лукъ.*

504) Фаршир. лукъ въ тѣстѣ.
505) » » др. ман.
506) Пюре изъ лука.

ф) *Земляныя груши.*

507) Земляныя груши.
508) Земляныя груши въ клярѣ.

х) *Яблоки.*

509) Тушоныя яблоки къ жаркому.

ц) *Сельдерей.*

510) Пюре изъ сельдерея.

ч) *Тыква.*

511) Тыква жареная.
512) Соусъ изъ тыквы.

ш) *Каштаны.*

513) Соусъ изъ каштановъ съ краснымъ виномъ.
514) Пюре изъ каштановъ.

Б) Разные гарниры для кушаньевъ изъ зелени и кореньевъ.
(отъ стр. 179 до стр. 182).

515) Мозги.
516) Котлеты изъ мозговъ.
517) Языкъ бычачій свѣжій, соленый или копченый.
518) Вымя жареное.
519) Телячьи рубцы.
520) Аморетки.
521) Омлетъ.
522) Яйца выпускныя.
523) Яйца рубленныя.
524) Крутыя яйца.
525) Гренки.
526) » др. манеромъ.
527) Почки.
528) Ветчина.
529) Копченая нижняя челюсть вепря.
530) Рисовые котлеты и пирожки.
531) Рисовые крокеты.
532) Родъ пирожнаго для огарнированія зелени.
533) Жареныя селедки.
534) Сосиски съ фаршемъ изъ телячьей печенки.
535) Сосиски съ фаршемъ изъ курицы ветчины, вина и пр.
536) Сосиски изъ раковъ.
537) Жареныя сосиски.

ОТДѢЛЪ V.

Говядина, телятина, баранина, свинина.

А) Говядина.
(отъ стр. 183 до стр. 206).
Примѣчанія.

а) *Разварная говядина.*

538) Разварная говядина съ гарниромъ изъ кореньевъ.
539) Говядина разварная съ сыромъ.
540) Говядина разварная съ картофельнымъ пюре.
541) Говядина разварная съ соусомъ изъ соленыхъ огурцовъ.
542) Говядина разварная съ соусомъ изъ селлерея или петрушки.
543) Говядина разварная съ соусомъ изъ помидоровъ.
544) Говядина разварная съ соусомъ изъ щавеля.
545) Говядина разварная съ соусомъ изъ мариованныхъ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ.
546) Говядина разварная съ грибнымъ соусомъ.
547) Говядина разварная съ тушоными или жареными бѣлыми грибами, рыжиками, груздями, сморчками.
548) Говядина разварная съ соусомъ изъ хрѣна.
549) Говядина разварная съ пюре изъ бѣлой фасоли.
550) Говядина разварная съ соусомъ изъ селедки.
551) Говядина разварная съ соусомъ изъ раковъ.
552) Говядина разварная съ соусомъ изъ пастернака.
553) Говядина разварная съ соусомъ изъ лука съ тминомъ.
554) Говядина разварная съ кислосладкимъ соусомъ изъ лука.
555) Говядина разварная съ итальянскими макаронами.
556) Говядина разварная съ пикантнымъ соусомъ.
557) Говядина разварная съ густымъ соусомъ.
558) Говядина разварная съ краснымъ соусомъ.

559) Говядина разварная съ бѣлымъ соусомъ.
560) Говядина разварная съ обжаренными кореньями.
561) Говядина разварная съ зеленымъ горохомъ и морковью.
562) Говядина разварная съ зеленымъ горохомъ со сливками.
563) Говядина разварная съ пюре изъ простаго сушонаго гороха.
564) Говядина разварная съ соусомъ изъ моркови.
565) Говядина разварная съ пюре изъ моркови.
566) Говядина разварная съ соусомъ или пюре изъ брюквы.
567) Говядина разварная съ рѣпною капустою.
568) Говядина разварная съ пастернакомъ.
569) Говядина разварная съ зеленою или бѣлою фасолью.
570) Говядина съ соусомъ изъ щавеля.
571) » съ соусомъ изъ шпината.
572) » съ молодою крапивою.
573) » съ соусомъ изъ разсады.
574) » съ соусомъ изъ лебеды.
575) » съ соусомъ изъ салата.
576) » съ соусомъ изъ рѣдьковника.
577) Говядина разварная съ соусомъ изъ свекольника.
578) Говядина разварная съ брюссельскою капустою.
579) Говядина разварная со свѣжею, простою капустою съ масломъ и сухарями.
580) Говядина разварная съ капустою, съ бульоннымъ соусомъ.
581) Говядина разварная съ капустою, съ соусомъ изъ сливокъ.
582) Говядина разварная съ кисло-сладкою капустою.
583) Говядина разварная съ капустою съ молочнымъ соусомъ.
584) Говядина разварная съ кислою капустою, съ грибами и сметаною.
585) Говядина разварная съ молодою картофелью.
586) Говядина разварная съ разв. картофелемъ, съ масломъ и зеленою петрушкою.
587) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ съ подрумяненнымъ масломъ и сухарями.
588) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ, съ молочнымъ соусомъ.
589) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ и грибнымъ соусомъ.
590) Говядина разварная съ разварнымъ картрфелемъ и съ соусомъ изъ икры.
591) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ и кислосладкимъ соусомъ.
592) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ и соусомъ изъ шампиньоновъ.
593) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ и бульоннымъ соусомъ.
594) Говядина разварная съ жареным картофелемъ.
595) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ и молочнымъ соусомъ.
596) Говядина разварная съ разварнымъ картофелемъ и соусомъ изъ сметаны.
597) Говядина разварная съ помидорами.
598) » съ тушоными огурцами.
599) » съ соусомъ изъ чечевицы.
600) » съ пюре изъ чечевицы.
601) » съ пюре изъ лука.
602) » съ земляными грушами.
603) » съ пюре изъ селлерея.
604) » съ пюре изъ каштановъ.
605) » съ жареною тыквою.
606) Котлеты изъ разварной говядины
607) Говядина вареная поджареная.

б) *Тушеная говядина.*

608) Дорожная говядина или boeuf à la mode.
609) Говядина съ соусомъ изъ соленыхъ рыжиковъ.
610) Стуфатъ по-итальянски.
611) Говядина на парѣ.
612) Говядина на парѣ съ виномъ.
613) Говядина подъ названіемъ гусарская печень.
614) Гусарская печень др. ман.

615) Говядина тушоная съ фаршемъ изъ хрѣна.
616) Говядина тушоная съ крѣпкимъ соусомъ.
617) Жаркое говядина съ грибнымъ соусомъ.
618) Говядина тушоная въ горшкѣ.
619) Говядина тушоная др. ман.
620) Холодное жаркое.
621) Говядина тушоная съ краснымъ виномъ.
622) Говядина тушоная съ картофельными крокетами.
623) Говядина-филей тушоная съ виномъ.
624) Говядина-жаркое рулетъ.

в) *Жареная говядина.*

625) Говядина жареная въ большой булкѣ.
626) Нѣмецкое кислое жаркое.
627) Говядина-жаркое обыкновенное.
628) Великолѣпное жаркое др. ман.
629) Говядина-филей жареная по-французски.
630) Говядина жареная съ яичницей, (употр. на охотѣ).
631) Говядина по-португальски.
632) Говядина по-англійски.
633) Жаркое отъ котлетной части.
634) Говядина-филей по-вѣнски.
635) Говядина по-строгоновски съ горчицею.
636) Говядина - филей, шпикованный трюфелями или анчоусами.
637) Говядина-филей жареная въ булкѣ.
638) Говядина по-голландски съ маринованными грибами.
639) Говядина съ масломъ изъ сарделекъ.
640) Жаркое-говядина.
641) Ростбифъ.
642) Ростбифъ иначе.
643) Бифстексъ.
644) » др. ман.
645) » трет. ман.
646) » по гамбургски къ завтраку.
647) Бифстексъ на рашпорѣ.
648) Говядина въ родѣ зразовъ по-итальянски.
649) Говядина въ родѣ зразовъ съ кореньями.
650) Говядина въ родѣ фаршир. зразовъ.
651) Клопсъ.
652) Зразы à la Nelson.
653) Зразы рубленыя съ хрѣномъ.
654) Зразы рубленныя.
655) Зразы литовскія фаршированныя.
656) Зразы безъ фарша съ картофелемъ, кашею и пр.
657) Котлеты на сбитыхъ бѣлкахъ.
658) Котлеты битыя изъ говядины.
659) Котлеты рубленыя изъ говядины съ соусомъ.
660) Рубленная говядина въ родѣ булки.
661) Рубленная говядина съ картофельною массою.
662) Булка изъ трехъ сортовъ мяса.
663) Жареные мозги подъ соусомъ.
664) Бигосъ изъ оставшагося жаркаго или вареной говядины или телятины.
665) Бигосъ изъ оставшейся жареной говядины съ кислою капустою.
666) Воловій рубецъ.
667) Воловій рубецъ подъ соусомъ.
668) Соусъ изъ рубцовъ.
669) Языкъ бычачій свѣжій или свѣже-просольный.
670) Почки вареныя подъ соусомъ.
671) Почки тушоныя съ картофелемъ и сметаною.
672) Соусъ изъ печенки.
673) Солонина.

Б) Телятина.

(Отъ стр. 206 до стр. 220).

Примѣчаніе.

674) Телятина жаркое обыкновенное.
675) Жаркое телятина шпикованная.
676) Жаркое телятина съ бешемелемъ.
677) Жаркое телятина по аматерски.
678) Жаркое телятина съ макаронами.
679) Жаркое телятина съ соусомъ изъ икры.
680) Гастрономическая телятина съ соусомъ изъ икры.
681) Телятина съ темнымъ соусомъ.
682) Жаркое телятина съ вишнями.
683) Гастрономическія котлеты изъ телятины.
684) Телячьи котлеты съ острымъ соусомъ.
685) Котлеты битыя изъ телятины.

686) Котлеты битыя съ мозгами.
687) Котлеты битыя со сметаною и сардельками.
688) Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ.
689) Котлеты съ бешемелемъ изъ сметаны или молока.
690) Котлеты рубленныя съ соусомъ.
691) Котлеты другимъ манеромъ.
692) Котлеты рубленныя съ рисомъ.
693) Жареные битки изъ телятины.
694) Жареные битки изъ телятины съ соусомъ.
695) Битки изъ телятины съ лазанками.
696) Крокеты изъ телятины.
697) Фаршированная жареная грудинка.
698) Грудинка жареная подъ краснымъ соусомъ.
699) Грудинка вареная съ изюмомъ.
700) Фрикасе изъ грудинки или телячьей лопатки съ рисомъ.
701) Грудинка вареная съ соей и корнишонами.
702) Грудинка или телятина, вареная, подъ соусомъ изъ сметаны.
703) Грудинка вареная или телятина съ раками или цвѣтною капустою.
704) Жареная телячья головка и ножки подъ краснымъ соусомъ.
705) Телячьи ножки жареные въ тѣстѣ.
706) Вареная телячья головка и ножки подъ бѣлымъ соусомъ.
707) Телячья головка фаршированная.
708) Головка телячья съ соусомъ изъ чернослива.
709) Сосиски изъ мозговъ.
710) Пудингъ изъ мозговъ.
711) Горячій винигретъ изъ телячьихъ мозговъ.
712) Телячья печенка шпикованная, жареная цѣликомъ.
713) Сальникъ изъ печенки телячьей.
714) Телячья печенка тушоная подъ соусомъ.
715) Телячій рубецъ подъ соусомъ.
Телячій рубецъ подъ соусомъ съ мозгами.
716) Пилавъ изъ вареной или жареной телятины.
717) Рагу изъ телятины.
718) Рагу изъ телятины, друг. манер.
719) Бигосъ изъ жареной телятины.
720) Сладкое мясо подъ соусомъ (Kalbsmilch).
721) Сладкое мясо жареное (Kalbsmilch).
722) Сладкое мясо съ бешемелемъ.
723) Солонина изъ телятины.
724) Телятина копченая.
725) Форшмакъ изъ телятины и селедки.
726) Тартины съ телячьими мозгами.
727) Тартины изъ почекъ.
728) Тартины изъ телятины съ пармезаномъ.

В) Баранина.

Примѣчаніе.

(Отъ стр. 220 до стр. 224).

729) Баранина жаркое обыкновенное.
730) Баранина жаркое съ соусомъ изъ сметаны.
731) Баранина жаркое съ мелкими луковицами или лукомъ-шарлотомъ.
732) Баранина на подобіе серны.
733) Жаркое баранья грудинка.
734) Баранина по турецки.
735) Новороссійское жаркое изъ баранины.
736) Бараньи котлеты, жареныя въ клярѣ и огарнированныя пюре изъ лука.
737) Котлеты бараньи рубленныя съ картофельною кашею.
738) Котлеты съ печенымъ лукомъ.
739) Котлеты въ слоеномъ тѣстѣ.
740) Бараньи котлеты съ крѣпкимъ соусомъ изъ эссенціи.
741) Настоящій турецкій пилавъ изъ баранины.
Пилавъ др. ман.
742) Шашлыкъ.
743) Рагу изъ оставшагося жаркаго баранины.
744) Баранья грудинка съ рѣпою.
745) Баранина подъ соусомъ съ картофелемъ и со сморчками.
746) Грудинка баранья съ соусомъ изъ тмина.
Грудинка баранья съ соусомъ изъ крыжовника и сметаны.
747) Баранина подъ соусомъ съ виномъ.
748) Сальникъ изъ ливера и печенки бараньей.

Г) Поросенокъ.

Примѣчаніе.

(Отъ стр. 224 до стр. 225).

749) Жареный фаршированный поросенокъ.
750) Поросенокъ вареный подъ бѣлымъ соусомъ.
751) Поросенокъ вареный съ хрѣномъ и со сметаною.
752) Поросенокъ вареный подъ кисло-сладкимъ соусомъ.

Д) Свинина.

(Отъ стр. 226 до стр. 230).

753) Буженина.
Настоящая буженина съ пивомъ.
Жаркое свинина маринованная.
754) Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива.
755) Жаркое свинина шпикованная.
756) Свѣжая свиная грудинка, фаршированная капустою и яблоками.
757) Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишень.
758) Свѣжая свиная грудинка съ соусомъ изъ сливъ, яблокъ или вишень.
759) Свиныя и воловьи почки.
760) Котлеты изъ свинины.
761) Верещака.
762) Вареная свѣжепросольная ветчина.
763) Вареная копченая ветчина.
764) Печеная копченая ветчина.
765) Печеная копченая ветчина иначе.
766) Голова стараго вепря и проч. жаркія, подаваемыя холодными на столъ въ день Свѣтлаго Христова Воскресенья.
767) Жаркое говядина маринованная.
768) Жаркое дикій поросенокъ.
769) Голова дикаго вепря.

Ж) Серна, оленина, лось.

(Отъ стр. 230 до стр. 231).

770) Жаркое серна или оленина.
771) Жаркое лось или серна.
772) Жаркое филей серны, лося или кабана.
773) Жаркое-серна другимъ манеромъ.
774) Жаркое-серна третьимъ манеромъ.

З) Заяцъ.

(Стр. 231).

775) Жаркое заяцъ.
776) Жаркое заяцъ со сметаною.
777) Котлеты изъ зайца.
Сыръ изъ зайца см. № 1077.

ОТДѢЛЪ VI.

Домашнія птицы, дичь и разные салаты съ жаркому.

А) Домашнія птицы.

(Отъ стр. 232 до стр. 246).

Примѣчаніе.

778) Голуби жареные.
779) Фаршированные голуби.
780) Голуби подъ соусомъ.
781) Жаркое индѣйка фаршированная печенкою.
782) Тушоная индѣйка фаршированная рисомъ.
783) Тушоная индѣйка фаршированная трюфелями.
784) Тушоная индѣйка фаршированная каштанами.
785) Тушоная индѣйка фаршированная грецкими орѣхами.
786) Тушоная индѣйка съ рисомъ по французски.
787) Тушоная индѣйка фаршированная сухарями.
788) Жареная индѣйка.
789) Жареная индѣйка съ бешемелемъ.
790) Филей индѣйки съ пюре изъ вишень.
791) Котлеты изъ индѣйки или курицы.

792) Вареная индѣйка или курица подъ соусомъ.
793) Жаркое каплунъ или пулярка. Каплунъ или пулярка жареные на вертелѣ другимъ манеромъ.
794) Жареные: каплунъ, пулярка или курица съ соусомъ изъ сарделекъ.
795) Жареный каплунъ или пулярка съ соусомъ изъ можжевеловыхъ ягодъ.
796) Тушоный каплунъ или пулярка съ соусомъ изъ трюфелей.
797) Тушоный каплунъ или пулярка фаршированная рисомъ.
798) Тушоный каплунъ или пулярка фаршированная печенкою.
799) Тушоный каплунъ или пулярка фаршированная печенкою съ трюфелями.
800) Тушоный каплунъ или пулярка фаршированные сухарями.
801) Тушоный каплунъ или пулярка фаршированные каштанами.
802) Тушоный каплунъ или пулярка фаршированные грецкими орѣхами.
803) Вареный каплунъ или пулярка фаршированные рисомъ.
804) Пулярка разварная съ эстрагономъ.
805) Пулярка разварная съ соусомъ изъ шампиньоновъ.
806) Запеканые куры и поросята къ закускѣ.
807) Жаркое курица.
808) Жаркое курица иначе.
809) Тушоная курица съ черносливомъ на вольвантѣ.
810) Тушоная курица.
811) Тушоная курица фаршированная.
812) Пилавъ изъ курицы.
813) Цыплята жареные на рашпорѣ.
814) Цыплята для огарнированія кушаньевъ изъ овощей и зелени.
815) Цыплята на манеръ рябчиковъ.
816) Жаркое цыплята фаршированные.
817) Жаркое цыплята фарш. другимъ манеромъ.
818) Цыплята жареные съ бешемелемъ.
819) Цыплята тушоные въ горошкѣ.
820) Цыплята съ зеленымъ горохомъ.
821) Цыплята подъ соусомъ съ крыжовникомъ.
822) Цыплята или курица подъ соусомъ съ лимономъ и мадерою.
823) Цыплята подъ соусомъ съ цвѣтною капустою и раками.
824) Цыплята съ цвѣтною капустою.
825) Вареная курица или цыплята или индѣйка подъ соусомъ.
826) Цыплята или курица съ рисомъ подъ соусомъ.
827) Фрикасе изъ вареныхъ цыплятъ или еще лучше изъ курицы.
828) Жаркое гусь по-литовски съ яблоками.
829) Жаркое гусь съ итальянскими макаронами.
830) Жаркое гусь фаршированный кашею.
831) Гусь съ грибнымъ соусомъ.
832) Соусъ изъ гусиныхъ потроховъ.
833) Гусиная потроха съ соусомъ изъ чернослива.
834) Рагу изъ оставшагося жаренаго гуся.
835) Жаркое утки.
836) Тушоныя утки фаршированныя.
837) Утки фаршированныя груздями.
838) Утки жареныя съ темнымъ соусомъ.
839) Утки жареныя съ соусомъ изъ вина.
840) Утки съ фаршемъ изъ телятины.
841) Утки вареныя съ вермишелью и грибами.
842) Утка подъ бѣлымъ соусомъ.
843) Утка со свѣжею капустою.
844) Утка съ соусомъ изъ анчоусовъ.
845) Утка съ капустою сафой.

Б) Дикія птицы.

(отъ стр. 249 до стр. 257).

846) Жаркое тетерка.
847) Жаркое глухарь.
848) Холодное изъ глухаря или тетерки.
849) Битки изъ филеевъ глухаря или тетерки.
850) Тетерки съ краснымъ виномъ.
851) Тетерки съ макаронами.
852) Тетерки со сметаной, сосисками и картофелемъ.
853) Фазанъ.
854) Жаркое дикія утки.

855) Дикія утки съ соусомъ и капарцами.
856) Дикія утки съ шампиньонами.
857) Утки съ соусомъ изъ кислой капусты.
858) Рябчики жареные фаршированные.
859) Жареные рябчики.
860) Рябчики подъ соусомъ.
861) Рябчики по-аматерски.
862) Котлеты изъ рябчиковъ.
863) Марешаль изъ рябчиковъ.
864) Суфле изъ рябчиковъ. Масло изъ рябчиковъ см. № 1074.
865) Куропатки жареныя.
866) Куропатки фаршированныя.
867) Куропатки съ фаршемъ и соусомъ изъ сарделекъ.
868) Куропатки съ кислою капустою.
869) Бекасы жареные.
870) Бекасы жареные съ соусомъ.
871) Бекасы съ гренками.
872) Свистели или вальдшнепы съ гренками.
873) Перепелки подъ соусомъ.
874) Жаворонки подъ соусомъ.
875) Кулики подъ соусомъ съ виномъ.
876) Рагу изъ куликовъ.
877) Жареные дрозды.
878) Жареные фаршированные дрозды.
879) Печенки куръ, гусей, утокъ, зайца, и проч. подъ соусомъ съ мадерою.

В) Салаты къ жаркому рыбному или мясному.

(Отъ стр. 257 до стр. 258).

880) Свѣжая шинкованная капуста.
881) Салатъ со сметаною.
882) Салатъ съ горчичнымъ соусомъ.
883) Свѣжіе огурцы съ прованскимъ соусомъ.
884) Свѣжіе огурцы со сметаною.
885) Салатъ изъ картофеля.
886) Салатъ изъ картофеля и свеклы къ разварной говядинѣ.
887) Свекла съ прованскимъ соусомъ.
888) Свекла маринованная.
889) Кресъ-салатъ.
890) Салатъ-цикорій.
891) Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ № 1203.
892) Тушоныя яблоки № 348.
893) Компотъ изъ абрикосовъ № 2542 (часть II).
894) Компотъ изъ вишень № 2428 (часть II).
895) Компотъ изъ дыни № 2454 (часть II).
896) Компотъ изъ сливъ № 2400 (часть II).
897) Салаты маринованные, см. отдѣленіе XXXVIII.

ОТДѢЛЪ VII.

Рыбы и раки.

(Отъ стр. 259 до стр. 284).

Примѣчаніе.

898) Щука вареная подъ соусомъ.
899) Щука тушоная съ хрѣномъ и сметаною.
900) Щука вареная подъ соусомъ и хрѣномъ.
901) Щука вареная въ чешуѣ.
902) Зразы изъ щуки.
903) Щука подъ желтымъ соусомъ съ шафраномъ.
904) Щука подъ краснымъ соусомъ.
905) Фаршированная щука печеная.
906) Щука подъ сѣрымъ соусомъ.
907) Щука съ картофелемъ по-нѣмецки.
908) Щука тушоная.
909) Щука фаршированная вареная подъ соусомъ изъ сметаны.
910) Щука съ кислою капустою.
911) Щука тушоная съ овощами.
912) Щука по-жидовски съ шафраномъ.
913) Щука подъ соусомъ съ сыромъ и кнелью.

914) Щука по-итальянски.
915) Щука по-польски.
916) Щука печеная со свинымъ саломъ.
917) Щука тушоная въ печи.
918) Щука жареная или печеная.
919) Котлеты изъ рыбы: щуки, судака или окуней.
920) Щука, судакъ или окуни въ видѣ булки.
921) Карпъ съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
922) Вареный карпъ съ краснымъ виномъ.
923) Карпъ жареный или печеный.
924) Карпъ вареный по-жидовски.
925) Форель.
926) Форель вареная на винѣ.
927) Форель тушоная съ мадерою и раковымъ масломъ.
928) Угорь жареный подъ соусомъ или печеный.
929) Угорь печеный.
930) Угорь фаршированный.
931) Угорь вареный въ красномъ винѣ.
932) Угорь вареный.
933) Угорь копченый съ зеленымъ горохомъ.
934) Лососина жареная.
935) Лососина въ папильотахъ.
936) Лососина подъ соусомъ.
937) Лососина копченая съ зеленымъ горошкомъ.
938) Лососина вареная.
939) Лососина тушоная.
940) Судакъ разварной съ соусомъ.
941) Судакъ по-французски.
942) Судакъ фаршированный рисомъ.
943) Судакъ или сигъ съ картофелемъ, цвѣтною капустою и соусомъ изъ сметаны.
944) Судакъ или сигъ съ картофелемъ, масломъ и яйцами.
945) Судакъ или сигъ съ раковымъ соусомъ.
946) Судакъ съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
947) Судакъ жареный.
948) Котлеты изъ судака.
949) Родъ булки изъ судака.
950) Мелкіе судачки.
951) Сиги жареные или печеные.
952) Сиги печеные съ бешемелемъ изъ сметаны.
853) Сиги печеные со сморчками, см. №.
954) Сиги тушоные съ хрѣномъ и сметаною.
955) Сиги съ раковымъ соусомъ.
956) Сиги съ картофелемъ, масломъ и яйцами.
957) Сиги съ картофелемъ, цвѣтною капустою и соусомъ изъ сметаны.
958) Судакъ съ гренками и картофелемъ.
959) Судакъ или сигъ печеный съ бешемелемъ изъ сметаны.
960) Судакъ или сигъ печеный со сморчками.
961) Судакъ или сигъ тушоный съ хрѣномъ и сметаною.
962) Осетрина подъ краснымъ, вишневымъ и виннымъ соусомъ.
963) Осетрина подъ разными соусами.
964) Осетрина печеная съ горчичнымъ соусомъ.
965) Осетрина или лососина жареная или печеная.
966) Осетрина съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
967) Осетрина подъ бешемелемъ.
968) Осетрина тушоная.
969) Треска.
970) Треска съ картофелемъ, масломъ и яйцами.
971) Треска запеченая съ молокомъ и картофелемъ.
972) Треска съ гренками.
973) Треска съ бѣлымъ столов. виномъ.
974) Треска съ соусомъ изъ помидоровъ.
975) Треска съ соусомъ изъ сливокъ.
Треска съ соусомъ изъ сметаны.
976) Треска съ соусомъ изъ раковъ и сморчковъ.
977) Треска съ соусомъ изъ вишень и краснаго вина.
978) Линъ съ красною или бѣлою капустой.
979) Линъ подъ соусомъ.
980) Линъ съ краснымъ виномъ.
981) Линъ тушоный съ виномъ и шампиньонами.
982) Лещъ печеный съ соусомъ.
983) Лещъ печеный фаршированный кислою капустою.

984) Лещъ печеный нафаршированный гречневою кашею.
985) Лещъ вареный съ хрѣномъ и яблоками.
986) Лещъ съ краснымъ виномъ.
987) Бѣлужина съ виннымъ соусомъ.
988) Бѣлужина съ хрѣномъ.
990) Бѣлорыбица.
991) Окуни вареные.
992) Котлеты изъ окуней.
993) Родъ булки изъ окуней.
994) Окуни вареные съ соусомъ изъ сметаны.
995) Окуни вареные съ яйцами и масломъ.
996) Караси жареные со сметаною.
997) Караси жареные.
898) Караси вареные съ соусомъ изъ сметаны и съ кнелью.
999) Караси вареные въ сливкахъ.
1000) Селява, снятки, корюшка.
1001) Снятки жареные въ клярѣ.
1002) Жареная камбала.
1003) Навага жареная.
1004) Навага жареная въ клярѣ.
1005) Навага вареная.
1006) Стерлядь съ трюфелями.
1007) Печеная стерлядь подъ соусомъ съ шампиньонами.
1008) Вареная стерлядь съ гарниромъ.
1009) Стерлядь съ хрѣномъ.
1010) Стерлядь съ картофелемъ и виномъ.
1011) Стерлядь на шампанскомъ.
1012) Рыбное блюдо необыкновенно вкусное, въ особенности изъ стерляди съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
1013) Жареная селедка подъ соусомъ.
1014) Котлеты изъ селедки.
1015) Гренки съ селедкою къ завтраку.
1016) Форшмакъ изъ селедки и картофеля.
1017) Форшмакъ изъ мяса.
1018) Форшмакъ третьимъ манеромъ.
1019) Форшмакъ съ селедкой.
1020) Раки со смоленскою крупою подъ соусомъ.
1021) Соусъ изъ раковъ иначе.
1022) Суфле изъ раковъ.
1023) Раковыя шейки маринованныя.
1024) Раковое масло.
Вкусные раки.
Котлеты изъ судака съ рисомъ по милански, съ раковымъ соусомъ.

ОТДѢЛЪ VIII.

Пироги и паштеты.

(Отъ стр. 285 до стр. 304).

А) Тѣсто для пироговъ, пирожковъ и паштетовъ.

Примѣчаніе.

1025) Слоеное тѣсто.
1026) Тѣсто сдобное.
1027) Тѣсто заварное безъ дрожжей.
1028) Тѣсто разсыпчатое.
1029) Прекрасное разсыпчатое тѣсто другимъ манеромъ.
1030) Разсыпчатое тѣсто третьимъ манеромъ.
1031) Разсыпчатое тѣсто четвертымъ манеромъ.
1032) Дрожжевое тѣсто подходящее въ холодной водѣ.
1033) Тѣсто на дрожжахъ обыкновенное.
1034) Еще тѣсто на дрожжахъ.
1035) Превосходное дрожжевое тѣсто для пирога.
1036) Заварное тѣсто на дрожжахъ.
1037) Еще заварное тѣсто на дрожжахъ.
1038) Тѣсто ржаное и пшеничное для паштетовъ.

Б) Пироги.

Примѣчаніе.

1039) Пирогъ съ визигою, рисомъ, яйцами и рыбою.
1040) Пирогъ съ визигою, рыбою и манною крупою.
1041) Пирогъ съ визигою, рыбою и саго.
1042) Пирогъ съ семгою и саго.
1043) Пирогъ со свѣжею капустою.

1044) Пирогъ съ кислою капустою и рыбою.
1045) Пирогъ съ мясомъ и яйцами.
1046) Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ.
1047) Пшенный пирогъ.
1048) Пирогъ изъ сдобнаго тѣста съ мяснымъ фаршемъ.
1049) Картофельный пирогъ.
1050) Русская кулебяка съ рыбою.
1051) Пирогъ со свѣжими грибами.
1052) Старинный курникъ.
1053) Пирогъ съ морковью.
1054) Пирогъ съ курицею и съ рисомъ.
1055) Пирогъ съ грибами.
1056) Пирогъ съ рыбнымъ фаршемъ и сардельками.
1057) Пирогъ съ грибами и визигою.
1058) Пирогъ съ кашею изъ смоленской или мелкой гречневой крупы съ грибами.
1059) Пирогъ съ крутою гречневою кашею.

В) Паштеты горячіе и холодные.

Примѣчаніе.

1060) Паштетъ изъ цыплятъ или молодой индѣйки.
1061) Паштетъ изъ каплуна или кормленой индѣйки.
1062) Паштетъ изъ домашнихъ утокъ.
1063) Паштетъ изъ куропатокъ, голубей, рябчиковъ, свистелей, глухаря, зайца или другой дичи съ слоенымъ тѣстомъ.
1064) Паштетъ турецкій изъ баранины.
1065) Простой паштетъ изъ телятины.
1066) Паштетъ-заливное изъ рябчиковъ или перепелокъ.
1067) Картофельный паштетъ съ мясомъ.
1068) Паштетъ изъ гусиныхъ печенокъ.
1069) Паштетъ изъ угря, налима или щуки.
1070) Паштетъ изъ раковъ.
1071) Паштетъ изъ лососины.
1072) Холодный паштетъ дорожный.
1073) Паштетъ холодный изъ рябчиковъ.
1074) Масло изъ рябчиковъ къ завтраку.
1075) Паштетъ холодный изъ гусиныхъ печенокъ.
1076) Паштетъ холодный изъ телячьихъ или гусиныхъ печенокъ.
1077) Сыръ изъ зайца къ завтраку.
1078) Паштетъ на манеръ стразбургскаго.
Прекрасный стразб. паштетъ др. манеромъ.

ОТДѢЛЪ XI.

Майонезы, заливныя и прочія холодныя кушанья къ обѣду и къ завтраку.

(Отъ стр. 304 до стр. 321).

А) Майонезы мясные и рыбные.

Примѣчаніе.

1079) Майонезъ изъ фаршированной курицы или каплуна.
1080) Майонезъ изъ фаршированной индѣйки.
1081) Майонезъ изъ индѣйки, нафаршированной печенкою.
1082) Майонезъ изъ индѣйки.
1083) Майонезъ изъ индѣйки фаршированной грецкими орѣхами.
1084) Майонезъ изъ цыплятъ.
1085) Майонезъ изъ дичи.
1086) Майонезъ изъ фаршированнаго поросенка съ заливнымъ.
1087) Майонезъ изъ фаршированныхъ рябчиковъ.
1088) Майонезъ изъ цѣльной вареной фаршированной рыбы.
1089. Майонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.
1090) Майонезъ изъ рыбы.
1091) Майонезъ изъ цѣльной щуки, судака, форели и пр.

1092) Майонезъ изъ цѣльной фаршированной жареной рыбы.
1093) Цѣльная рыба холодная: форель, лососина, стерлядь, судакъ и пр.
1094) Цѣльная рыба холодная къ завтраку.

Б) Заливное, рулетъ, винигретъ и пр. маринаты.

Примѣчаніе.

1095) Заливное изъ зайца.
1096) Заливное изъ солонины.
1097) Заливное изъ индѣйки или каплуна.
1098) Заливное изъ головки телячьей. Студень изъ головки и ножекъ телячьихъ.
1099) Заливное изъ поросенка.
1100) Рулетъ изъ поросенка.
1101) Заливное изъ фаршированнаго поросенка.
1102) Рулетъ изъ фаршированной индѣйки.
1103. Рулетъ изъ поросенка.
1104) Родъ заливного изъ фаршированныхъ рябчиковъ.
1105) Заливное изъ рыбы.
1106) Родъ заливнаго изъ угря и раковъ.
1107) Рулетъ изъ щуки.
1108) Бѣлужина маринованная.
1109) Угорь маринованный.
1110) Судакъ или щука маринованная.
1111) Лососина маринованная.
1112) Щука маринованная по монастырски.
1113) Маринованная рыба по англійски.
1114) Селява или корюшка маринованная.
1115) Ряпушка маринованная.
1116) Селедка съ прованскимъ масломъ и уксусомъ, подаваемая къ закускѣ.
1117) Масло изъ селедки, сарделекъ или анчоусовъ.
1118) Винигретъ.
1119) Винигретъ другимъ манеромъ.
1120) Еще винигретъ.
1121) Винигретъ изъ разварной говядины.
1122) Винигретъ изъ картофеля и грибовъ.

ОТДѢЛЪ X.

Пудинги.

(Отъ стр. 321 до стр. 348).

Примѣчаніе.

1123) Пирогъ изъ маисовой муки.
1124) Пудингъ изъ лимона и маисовой муки.
1125) Пирогъ изъ маисовой муки.
1126) Пудингъ изъ творогу.
1127) Пудингъ изъ творогу съ разсыпчатымъ тѣстомъ.
1128) Пудингъ изъ творогу.
1129) Пудингъ сладкій съ вареньемъ.
1130) Пудингъ въ родѣ бисквитнаго.
1131) Пудингъ заварной съ апельсинною коркою.
1132) Пудингъ заварной изъ сметаны.
1133) Сметанникъ.
1134) Пудингъ бисквитный.
1135) Бисквитный пудингъ съ вареньемъ и соусомъ.
1136) Пудингъ бисквитный изъ лимона или апельсина.
1137) Пудингъ изъ бисквитовъ и сухарей.
1138) Пудингъ изъ ржанаго хлѣба.
1139) Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей.
1140) Пудингъ изъ ржаныхъ сухарей со сметаною.
1141) Пудингъ изъ бѣлаго хлѣба.
1142) Пудингъ изъ шпината.
1143) Пудингъ изъ булки.
1144) Каравай изъ бѣлаго хлѣба.
1145) Пудингъ изъ булки съ яблоками.
1146) Сливочный пудингъ изъ булки.
1147) Плумъ-пудингъ.
1148) Пудингъ по англійски съ мозгами изъ костей.
1149) Пудингъ изъ муки.
1150) Другимъ манерокъ.

1151) Пудингъ кофейный.
1152) Пудингъ шоколадный.
1153) Пудингъ шоколадный иначе.
1154) Пирогъ изъ вафлей.
1155) Пирогъ изъ блиновъ.
1156) Пудингъ изъ блиновъ.
1157) Пудингъ изъ мака.
1158) Пудингъ изъ грецкихъ орѣховъ.
1159) Пирогъ изъ бакалій.
1160) Пудингъ изъ грушъ.
1161) Пудингъ изъ свѣжихъ сливъ.
1162) Пудингъ изъ вишень.
Еще пудингъ изъ вишень, черной смородины или черники.
1163) Пудингъ изъ ячневыхъ крупъ со сметаною и творогомъ.
1164) Пудингъ изъ разныхъ крупъ.
1165) Очень вкусный пирогъ изъ сырой манны, риса или сухарей.
1166) Пудингъ изъ манны другимъ манеромъ.
1167) Пудингъ изъ манны, изъ смоленскихъ крупъ или пшена.
1168) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ яблоками и вареньемъ.
1169) Пудингъ краковскій изъ смоленскихъ крупъ со сметаною и ромомъ.
1170) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ сабаіономъ.
1171) Пудингъ изъ смоленскихъ крупъ съ мармеладомъ.
1172) Пудингъ изъ риса.
1173) Пудингъ изъ риса двухъ цвѣтовъ.
1174) Пудингъ изъ риса или пшена.
1175) Рисовый пудингъ съ шоколадомъ.
1176) Рисъ съ земляничнымъ пюре.
1177) Рисъ холодный со сливками или сметаною.
1178) Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ.
1179) Пудингъ изъ риса.
1180) Рисъ съ яблоками, вареньемъ и меринго́ю.
1181) Рисъ съ яблоками.
1182) Пудингъ изъ риса съ яблоками.
1183) Пудингъ изъ саго.
1184) Пирогъ изъ саго.
1185) Пудингъ изъ саго съ яблоками.
1186) Пирогъ изъ тертыхъ и рѣзаныхъ яблокъ.
1187) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ съ меринго́ю или бисквитнымъ тѣстомъ.
1188) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ, покрытыхъ яблочною массою.
1189) Пирогъ изъ яблокъ со сметаною.
1190) Пирогъ изъ фаршированныхъ яблокъ.
1191) Яблоки съ сабаіономъ или со сливочнымъ соусомъ.
1192) Пудингъ изъ яблокъ.
1193) Печеныя яблоки.
1194) Пирогъ изъ яблокъ, покрытый слоенымъ тѣстомъ.
1195) Яблочный пирогъ, à la reine.
1196) Шарлотка изъ яблокъ съ чернымъ хлѣбомъ.
1197) Шарлотка изъ яблокъ съ гренками.
1198) Яблоки съ рисомъ.
1199) Пудингъ изъ яблокъ съ гренками изъ сухарей.
1200) Яблоки съ вареньемъ и миндальнымъ молокомъ.
1201) Пудингъ изъ яблокъ.
1202) Омлетъ съ вареньемъ.
1203) Суфле съ ванилью.
1204) Суфле изъ сметаны.
1205) Суфле лимонное.
1206) Суфле шоколадное изъ сметаны.
1207) Суфле изъ грецкихъ орѣховъ.
1208) Суфле изъ бешемеля.
1209) Пирогъ изъ меринги.
1210) Меринга др. манеромъ.
1211) Воздушный пирогъ изъ зрѣлаго крыжовника.
1212) Воздушный пирогъ изъ яблокъ.
1213) Воздушный пирогъ изъ свѣжей земляники или малины.
1214) Воздушный пирогъ изъ яблочнаго или ягоднаго пюре.
1215) Очень вкусный воздушный пирогъ изъ чернослива.
1216) Воздушный пирогъ изъ сушоныхъ яблокъ.
1217) Превосходный воздушный пирогъ изъ домашняго варенья.
1218) Такой же изъ чернослива и пр.
1219) Пудингъ на дрожжахъ.
1220) Пудингъ изъ вина.
1221) Пудингъ изъ макароновъ.
1222) Пудингъ изъ тыквы.
1223) Пудингъ изъ каштановъ.

1224) Пудингъ изъ каштановъ другимъ манеромъ.
1225) Пудингъ изъ моркови.
1226) Пудингъ изъ моркови другимъ манеромъ.
1227) Пудингъ изъ рѣпы.
1228) Пудингъ изъ риса съ раками.
1229) Пудингъ изъ мозговъ телячьихъ.
1230) Пудингъ изъ разварной говядины.
1231) Пудингъ изъ куръ.
1232) Пудингъ изъ куръ другимъ манеромъ.
1233) Пудингъ изъ оставшейся дичи.
1234) Пудингъ изъ щуки.
1235) Пудингъ изъ телячьей печенки.

ОТДѢЛЪ XI.

Блинчики, русскіе блины, гренки, яичницы, омлетъ.

(Отъ стр. 349 до стр. 359).

А) Блинчики

1236) Блины обыкновенные.
1237) Блины съ творогомъ.
1238) Блины съ яблоками.
1239) Блины съ вареньемъ или мармеладомъ и бешемелемъ.
1240) Блины съ лимономъ.
1241) Блины съ кремомъ.
1242) Блины съ сабаіономъ.
1243) Блины по англійски.
1244) Блины съ печенкою.
1245) Блины съ разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ.
1246) Блины голландскіе.
1247) Каравай изъ блиновъ подаваемый ко щамъ.
1248) Каравай изъ блиновъ съ фаршемъ изъ говядины.
1249) Каравай съ рисомъ и мозгами.

Б) Русскіе блины.

Примѣчаніе.

1250) Блины чисто гречневые.
Др. манеромъ.
1251) Блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою.
Др. манер.
1252) Блины самые лучшіе.
1253) Блины пшеничные.
1254) Блины пшеничные со сбитыми сливками.
1255) Блины съ яицами, лукомъ или снятками.
1256) Блины съ разсыпчатою кашею изъ смоленскихъ крупъ.
1257) Манные блины.
1258) Скороспѣлые гурьевскіе блины.
1259) Троицкіе блины на содѣ.
1260) Царскіе блины.

В) Гренки.

1261) Гренки изъ бѣлаго хлѣба жареныя въ маслѣ.
1262) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ.
1263) Гренки съ миндальною массою.
1264) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ и вареньемъ.
1265) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ виномъ.
1266) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ изъ чернослива.
1267) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ мармеладомъ изъ абрикосовъ съ мадерою.
1268) Гренки со свѣжею земляникою.

Г) Кушанья изъ яицъ.

1269) Яичница на сковородѣ.
1270) Яица на сковородѣ съ селедкою или сардельками.
1271) Яица выпускныя вареныя.
1272) Яица въ смятку.
1273) Яица крутыя.
1274) Омлетъ съ ветчиною или трюфелями.

1275) Омлетъ съ соусомъ изъ сметаны.
1276) Омлетъ съ вареньемъ и съ бешемелемъ изъ сливокъ.
1277) Яичница.
1278) Яица къ завтраку.
1279) Гусиныя яица печеныя.
1280) Французская яичница.

ОТДѢЛЪ XII.

Колдуны, пельмени, макароны, вареники, каши и пр.

(Отъ стр. 360 до стр. 378).

А) Колдуны, пельмени, вареники, ватрушки, пезы.

1281) Тѣсто на колдуны и пельмени.
1282) Тѣсто на лапшу, лазанки и ламаньцы.
1283) Колдуны литовскіе.
1284) Колдуны съ фаршемъ изъ телятины съ селедкою.
1285) Равіоли.
1286) Пельмени съ грибами.
1287) Пельмени съ грибами и ветчиною.
1288) Пельмени сибирскіе.
1289) Настоящіе сибирскіе пельмени.
1290) Пельмени украинскіе.
1291) Пирожки на дрожжахъ съ вареньемъ.
1292) Рѣзники (смоленское блюдо).
1293) Пирожки на дрожжахъ съ творогомъ.
1294) Пирожки малороссійскіе съ творогомъ.
1295) Вареники съ пюре изъ сливъ.
1296) Вареники съ вишнями.
1297) Вареники изъ картофельной муки.
1298) Вареники съ творогомъ.
1299) Вареники съ черносливомъ.
1300) Вареники съ черникою.
1301) Вареники съ капустою.
1302) Вареники съ лукомъ.
1303) Ватрушки съ вареньемъ или съ яблоками.
Ватрушки съ черничнымъ вареньемъ и сметаною.
1304) Ватрушки съ творогомъ или пшеномъ.
1305) Пезы.

Б) Итальянскіе макароны, лапша, лазанки, ламаньцы.

1306) Макароны итальянскіе съ масломъ.
1307) Макароны со сметаною.
1308) Макароны съ ветчиною и пармезаномъ.
1309) Итальянскіе макароны съ помидорами.
1310) Макароны съ рябчиками.
1311) Макароны съ пармезаномъ.
1312) Макароны съ раками.
1313) Макароны съ грибами.
1314) Вермишель.
1315) Вермишель съ мяснымъ фаршемъ и яицами.
1316) Вермишель на молокѣ.
1317) Вермишель на молокѣ съ ванилью.
1318) Вермишель съ шампиньонами.
1319) Лазанки съ масломъ и лукомъ.
1320) Лазанки съ сыромъ и сметаною.
1321) Ламаньцы съ макомъ и медомъ.

В) Каши, сальники и котлеты.

1322) Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ.
1323) Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ со сметаною.
1324) Каша разсыпчатая на грибномъ бульонѣ.
1325) Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ съ рябчиками.
1326) Каша пуховая.
1327) Каша пуховая иначе.
1328) Крутая гречневая каша.
1329) Каша разсыпчатая изъ гречневыхъ крупъ съ пармезаномъ.
1330) Каша изъ каштановъ со сбитыми сливками.
1331) Каша изъ ячневыхъ крупъ со сметаною.
1332) Каша манная на миндальномъ молокѣ.
1333) Каша обыкновенная изъ смоленскихъ крупъ не слишкомъ густая, подаваемая дѣтямъ къ завтраку.
1334) Каша обыкновенная изъ манныхъ крупъ.
1335) Каша рисовая.
1336) Каша маисовая.
1337) Каша овсяная.
1338) Каша изъ перловыхъ крупъ.
1339) Каша пшенная.
1340) Каша изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.
1341) Лемешка или каша изъ гречневой муки.
1342) Каша ячневая.
1343) Ячневая каша съ творогомъ.
1344) Каша изъ зеленой ржи или пшеницы.
1345) Каша изъ розовыхъ крупъ.
1346) Каша изъ тыквы.
1347) Каша изъ тыквы и риса запеченая въ тыквѣ.
1348) Разсыпчатый рисъ съ сыромъ.
1340) Рисъ съ шафраномъ по итальянски.
1350) Рисовая каша съ пармезаномъ (итальянск. ризетъ).
1351) Кармельная каша изъ манны.
1352) Каша русская подъ названіемъ Гурьевская.
1353) Каша Гурьева, сладкая, манная.
1354) Русская сливочная манная каша.
1355) Каша изъ рябчиковъ со смол. крупою.
1356) Каша Гурьева изъ гречневыхъ крупъ.
1357) Жареная каша изъ манны или смоленскихъ крупъ.
1358) Котлеты рисовыя жареныя.
1359) Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ.
1360) Сальникъ изъ гречневой крупы съ печенкою.
1361) Сальникъ изъ гречневой крупы съ яицами.

Г) Сырники, клецки.

1362) Сырники вареные.
1363) Сырники вареные др. манеромъ.
1364) Сырники жареные.
1365) Сырники жареные др. манеромъ.
1366) Клецки заварныя.
1367) Клецки картофельныя.
1368) Клецки манныя.
1369) Клецки гречневыя.
1370) Клецки саксонскія.
1371) Клецки миндальныя.

ОТДѢЛЪ XIII.

Вафли, трубочки, облатки, хворостъ, оладьи, драчена и разнородныя сладкія кушанья.

(Отъ стр. 379 до стр. 389).

А) Вафли, трубочки и облатки.

Примѣчаніе.

1372) Вафли обыкновенныя.
1373) Вафли превосходныя.
1374) Вафли рисовыя.
1375) Вафли на дрожжахъ.
1376) Вафли шоколадныя.
1377) Вафли на взбитой сметанѣ.
1378) Трубочки съ виномъ.
1379) Трубочки жирныя.
1380) Трубочки съ корицею.
1381) Облатки сливочныя.
1382) Облатки.

Б) Пышки, хворостъ, оладьи, драчена.

1383) Пышки или пончки.
1384) » др. манеромъ.
1385) » тр. манеромъ.
1386) » четв. манеромъ.
1387) Пончки заварныя.
1388) Пончки заварныя безъ дрожжей.
1389) Пончки съ яблоками безъ дрожжей.
1390) Хворостъ обыкновенный.
1391) Еще хворостъ или наливашники.
1392) Еще хворостъ.

1393) Хворостъ жареный съ мармеладомъ.
1394) Хворостъ другимъ манеромъ.
1395) Хворостъ литый.
1396) Хворостъ литый др. манеромъ.
1397) » » тр. манеромъ.
1398) Оладьи на дрожжахъ.
1399) Оладьи на миндальномъ молокѣ.
1400) Оладьи изъ манны, смоленскихъ крупъ или изъ пшена.
1401) Оладьи изъ смоленскихъ крупъ съ вареньемъ.
1402) Оладьи изъ моркови.
1403) Драчена.
1404) Родъ драчены.
1405) Еще родъ драчены.
1406) Еще родъ драчены или пирожное на скорую руку.

В) Разнородныя сладкія кушанья.

1407) Мнихи.
1408) Червячки.
1409) Яблоки жареныя въ тѣстѣ или въ клярѣ.
1410) Яблоки жареныя въ маслѣ.
1411) Вертута (греческое пирожное).
1412) Пирожное туринское.
1413) Пирожное треугольное съ вареньемъ.
1414) Шотландскія свадебныя лепешки.
1415) Булочки съ вареньемъ и ромомъ.
1416) Нѣмецкія булочки.

ОТДѢЛЪ XIV.

Мороженое, кремы, зефиры, муссы, бланманже, кисели, компоты, молочные заварные кремы.

(Отъ стр. 389 до стр. 417).

А) Мороженое.

1417) Мороженое сливочное.
1418) Мороженое сливочное съ кофе.
1419) Мороженое сливочное кофейное.
1420) Мороженое сливочное изъ грецкихъ орѣховъ.
1421) Сливочное мороженое изъ каленыхъ орѣховъ.
1422) Сливочное мороженое шоколадное.
1423) Сливочное мороженое «crème brulée».
1424) Сливочное мороженое съ померанцовымъ, резедовымъ или жасминнымъ цвѣтомъ.
1425) Сливочное мороженое изъ фисташекъ.
1426) Сливочное мороженое съ чаемъ.
1427) Сливочное мороженое съ мараскиномъ.
1428) Сливочное мороженое изъ клубники, малины или земляники.
1429) Сливочное мороженое изъ флёръ д'оранжъ.
1430) Кремъ ройяль.
1431) Мороженое изъ земляники или клубники.
1432) Мороженое изъ малины, вишень или красной смородины.
1433) Мороженое изъ ананасовъ.
1434) Мороженое изъ яблокъ или грушъ.
1435) Мороженое изъ дыни.
1436) Мороженое изъ барбариса.
1437) Мороженое изъ клюквы.
1438) Мороженое лимонное.
1439) Мороженое изъ апельсинъ.
1440) Мороженое «tutti frutti».
1441) Мороженое обжареное.
1442) Мороженое въ бисквитахъ.
1443) Мороженое изъ чернаго хлѣба.
1444) Мороженое изъ смородиныхъ почекъ.
1445) Пуншъ «glacé».
1446) Пуншъ «glacé» изъ фруктоваго сока.
1447) Пуншъ имперьялъ мороженый изъ земляники и пр. фруктовъ.
1448) Пуншъ изъ абрикосовъ.
1449) Королевскій пуншъ «glacé».

Б) Кремы.

1450) Кремъ изъ сырыхъ сливокъ.
1451) Кремъ изъ сырыхъ сливокъ съ ромомъ.

1452) Кремъ изъ сметаны.
1453) Кремъ изъ абрикосовъ.
1454) Кремъ яблочный.
1455) Кремъ яблочный со сливками.
1456) Еще кремъ изъ вареныхъ яблокъ.
1457) Очень вкусный кремъ изъ сушеныхъ яблокъ.
1458) Кремъ изъ земляники, клубники или малины со сливками.
1459) Кремъ изъ сабаіона.
1460) Кремъ изъ шампанскаго и шатолафита.
1461) Кремъ орѣховый съ фисташками.
1462) Кремъ изъ мокскаго кофе.
1463) Кремъ съ померанцовымъ или резедовымъ цвѣтомъ.
1464) Кремъ брюле.
1465) Кремъ кофейный.
Кремъ шоколадный.
1466) Кремъ изъ вина со сбитыми сырыми сливками.
1467) Розовый кремъ изъ сливокъ съ ванилью.

В) Зефиръ или кремъ безъ клея и пломбиръ.

1468) Зефиръ сливочный.
1469) Зефиръ абрикосный.
1470) Зефиръ сливочный ананасный.
1471) Зефиръ яблочный.
1472) Зефиръ яблочный со сливками.
1473) Зефиръ земляничный со сливками.
1474) Пломбиръ шоколадный.
1475) Пломбиръ кофейный.
1476) Сбитыя сливки къ трубочкамъ или вафлямъ.
1477) Сбитыя сливки съ рисомъ.
1478) Сбитыя сливки съ мелкими итальянскими макаронами.
1479) Пломбиръ рисовый.
1480) Пломбиръ сливочный.
1481) Пломбиръ яблочный.
1482) Пломбиръ чайный.
1483) Пломбиръ миндальный.
1484) Пломбиръ изъ бешемеля со сбитыми сливками.

Г) Желе.

1485) Желе изъ вина.
1486) Красное желе изъ вина другимъ манеромъ.
1487) Желе нѣсколькихъ цвѣтовъ.
1488) Желе изъ яблочной кожицы.
1489) Желе изъ флеръ-д'оранжъ.
1490) Желе мозаикъ.
1491) Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смороднинаго сока.
1492) Желе лимонное.
1493) Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ.
1494) Желе изъ васильковъ.
1495) Желе изъ крыжовника.
1496) Желе апельсинное.
1497) Желе ананасное.
1498) Желе изъ дыни.
1499) Желе изъ свѣжихъ вишень съ краснымъ виномъ.
1500) Желе изъ сливъ.
1501) Желе изъ клюквы или барбариса.
1502) Желе изъ розоваго цвѣта.
1503) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.
1504) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ въ арбузѣ.
1505) Желе простое съ яблоками и черносливомъ.

Д) Муссъ.

1506) Муссъ лимонный.
1507) Муссъ изъ земляники.
1508) Муссъ изъ васильковъ.
1509) Муссъ изъ вишень.
1510) Муссъ изъ клюквы или барбариса
1511) Муссъ изъ смородины.
1512) Муссъ изъ розоваго цвѣта.
1513) Муссъ изъ ананаса.
1514) Муссъ изъ дыни.
1515) Муссъ изъ апельсиновъ
1516) Муссъ шоколадный.
1517) Муссъ изъ черныхъ сухарей.

Е) Бланманже.

1518) Бланманже сливочное.
1519) Бланманже шоколадное.
1520) Бланманже миндальное.
1521) Бланманже зеленое изъ фисташекъ.
1522) Бланманже кофейное.
1523) Бланманже изъ маисовой муки.

Ж) Кисели.

1524) Кисель яблочный.
1525) Кисель изъ сушоныхъ яблокъ.
1526) Кисель изъ крыжовника.

1627) Кисель клюквенный.
1528) Кисель молочный.
1529) Другимъ манеромъ.
1530) Кисель изъ малины, красной или черной смородины, вишень или сливъ.
1531) Кисель шоколадный.
1532) Кисель миндальный.
1533) Кисель жидкій горячій.
1534) Кисель изъ кваса.
1535) Красный кисель со сбитыми сливками въ родѣ торта.
1536) Фруктовый кисель изъ маисовой муки.
1537) Кисель изъ маисовой муки.

3) Компоты.

1538) Компотъ изъ яблокъ.
1539) Компотъ изъ грушъ.
1540) Компотъ изъ апельсиновъ.
1541) Компотъ изъ яблокъ и черносліва.
1542) Компотъ изъ апельсиновъ и черносліва.
1543) Компотъ изъ сливъ.
1544) Компотъ изъ крыжовника.
1545) Компотъ изъ дыни.
1546) Компотъ изъ ягодъ.
1547) Компотъ другимъ манеромъ.
1548) Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.
1549) Компотъ изъ разностей.
1550) Компотъ изъ сушоныхъ фруктовъ.
1551) Компотъ изъ винограда.
1552) Компотъ изъ вишень и грушъ.

И) Молочные заварные кремы.

1553) Молочный заварной кремъ миндальный.
1554) Молочный заварной кремъ кофейный.
1555) Молочный заварной кремъ съ запахомъ кофе.
1556) Молочный заварной кремъ шоколадный.
1557) Молочный заварной кремъ облитый соусомъ.
1558) Молочный заварной кремъ съ кармельнымъ сиропомъ.
1559) Варенецъ съ серебряною заквасою.
1560) Варенецъ или греческое молоко.
1561) Простокваша.
1562) Аркасъ.
1563) Масло по англійски.
1564) Родъ крема изъ сливокъ.
1565) Родъ крема изъ творога.

ОТДѢЛЪ XV.

Торты.

(Отъ стр. 418 до стр. 435).

1566) Глазурь апельсинная и лимонная.
1567) Глазурь померанцовая.
1568) Глазурь кофейная.
1569) Глазурь изъ мараскина.
1570) Глазурь изъ розовой воды.
1571) Глазурь изъ фисташекъ.
1572) Глазурь изъ бѣлаго вина.
1573) Глазурь шафраннаго цвѣта.
1574) Глазурь съ ромомъ.
1575) Глазурь бѣлая.
1576) Глазурь розовая.
1577) Глазурь шоколадная.
1578) Глазурь прозрачная съ померанцевою водою.
1579) Глазурь для узоровъ.
1580) Разныя массы для перекладки тортовъ.
1581) Масса изъ мака.
1582) Шоколадная масса.
Фисташковая масса.
1583) Масса яблочная.
1584) Померанцовая масса.
1585) Абрикосная масса.
1586) Слоеный сладкій русскій пирогъ.
1587) Тортъ миндальный.
1588) Тортъ вѣнскій миндальный.
1589) Тортъ вѣнскій.
1590) Тортъ миндальный сѣрый.
1591) Тортъ миндальный вѣнскій.
1592) Тортъ миндальный съ картофельною мукою.
1593) Тортъ разсыпчатый.
1594) Тортъ песочный (Sand-Torte).

1595) Тортъ песочный изъ другой пропорціи.
1596) Тортъ англійскій.
1597) Тортъ сливочный.
1598) Тортъ сливочный другимъ манеромъ.
1599) Англійскій свадебный пирогъ.
1600) Тортъ итальянскій бисквитный.
1601) Тортъ шоколадный.
1602) Тортъ шоколадный иначе.
1603) Тортъ шоколадный еще иначе.
1604) Тортъ вѣнскій.
1605) Тортъ изъ ржанаго хлѣба.
1606) Тортъ изъ ржанаго хлѣба иначе.
1607) Тортъ лимонный.
1608) Пирогъ сладкій съ яблоками, вареньемъ или свѣжими ягодами.
1609) Тоже другимъ манеромъ.
1610) Тортъ Евгенія.
1611) Тортъ тирольскій.
1612) Тортъ ульмскій.
1613) Тортъ дрезденскій пирамидальный.
1614) Тортъ изъ мака.
1615) Тортъ со спеціями.
1616) Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста со сбитыми сливками.
1617) Тортъ сухой.
1618) Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста со свѣжими ягодами.
1619) Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста съ яблоками.
1620) Тортъ изъ разсыпчатаго тѣста съ черносливомъ.
1621) Тортъ изъ вишень.
1622) Тортъ изъ грецкихъ орѣховъ.
1623) Тортъ миндальный.
1624) Тортъ миндальный бисквитный.
1625) Тортъ наполненный сладкимъ бешемелемъ.
1626) Тортъ кофейный.
1627) Тортъ съ апельсиннымъ кремомъ.
1628) Тортъ китайскій.
1629) Тортъ вѣнскій.
1630) Тортъ разсыпчатый.
1631) Тортъ англійскій.
1632) Тортъ англійскій съ миндалемъ.
1633) Тортъ сливочный.
1634) Тортъ бисквитный розовый.
1635) Тортъ фисташковый.
1636) Тортъ рисовый.
1637) Тортъ бѣлый миндальный.
1638) Тортъ вѣнскій.
1639) Тортъ изъ рисовой муки.
1640) Тортъ королевскій.
1641) Тортъ бисквитный.
1642) Тортъ шоколадный.
1643) Тортъ песочный.
1644) Тортъ сливочный.
1645) Тортъ съ ромомъ.

ОТДѢЛЪ XVI.

Мазурки и прочее мелкое пирожное.

(Отъ стр. 436 до стр. 484).

А) Мазурки.

1646) Мазурекъ миндальный.
1647) Мазурекъ изъ марципана.
1648) Мазурекъ миндальный.
1649) Мазурекъ миндальный иначе.
1650) Мазурекъ изъ вареныхъ желтковъ.
1651) Мазурекъ королевскій.
1652) Мазурекъ швейцарскій.
1653) Мазурекъ съ виномъ.
1654) Мазурекъ лимонный украинскій.
1655) Мазурекъ изъ апельсиновъ.
1656) Мазурекъ очень вкусный.
1657) Мазурекъ изъ грецкихъ орѣховъ.
1658) Мазурекъ изъ бакалій.
1659) Мазурекъ разсыпчатый.
1660) Мазурекъ миндальный.

Б) Мелкое пирожное.

1661) Пирожное англійское.
1662) Пирожное англійское иначе.
1663) Пирожное съ вареньемъ.
1664) Пирожное сливочное.
1665) Пирожное миндальное съ фисташками.
1666) Пирожное миндальное.
1667) Пирожное сливочное.
1668) Пирожное изъ сметаны.
1669) Пирожное изъ сметаны иначе.
1670) Пирожное сливочное.

1671) Пирожное наполеоновское.
1672) Пирожное съ макомъ.
1673) Пирожное столѣтнее иначе.
1674) Пирожное столѣтнее.
1675) Пирожное съ ромомъ.
1676) Пирожное песочное.
1677) Пирожное разсыпчатое.
1678) Пирожное трубочки.
1679) Трубочки съ анисомъ.
1680) Миндальныя стружки.
1681) Миндальныя стружки иначе.
1682) Стружки третьимъ манеромъ.
1683) Сыръ англійскій.
1684) Бисквиты.
1685) Бисквиты шоколадные.
1686) Миланское пирожное.
1687) Яблоки въ слоеномъ тѣстѣ.
1688) Слоеные пирожки съ вареньемъ или съ сабаіономъ.
1689) Пирожное съ меринтою.
1690) Пышки или пончки вѣнскія шоколадныя.
1691) Продолговатое пирожное съ кофейнымъ бешемелемъ.
1692) Миндальные вѣнчики.
1693) Миндальные вѣнчики иначе.
1694) Миндальные лепешечки.
1695) Шоколадное пирожное.
Шоколадное пирожное иначе.
1696) Петишу заварное.
1697) Петишу наполненное сбитыми сливками или бешемелемъ.
1698) Безе.
1699) Безе яблочное.
1700) Безе заварное.
1701) Безе миндальное.
1702) Безе со сбитыми сливками.
1703) Безе шоколадное.
1704) Пирожное съ заварнымъ кремомъ.
1705) Кремъ заварной.
1706) Колечки съ корицею.
1707) Англійское пирожное.
1708) Миндальныя лепешечки.
1709) Миндальныя шоколадныя колечки.
1710) Миндальное пирожное.
1711) Берлинское пирожное къ кофе.
1712) Коричневыя лепешечки.
1713) Бисквиты съ ванилью.
1714) Пирожное изъ разсыпчатаго тѣста, покрытое яблоками и яблочною или абрикосовою массою съ черносливомъ.
1715) Марципаны.
1716) Марципаны другимъ манеромъ.
1717) Марципаны 3-мъ манеромъ.
1718) Берлинское пирожное.
1719) Пирожное со взбитыми бѣлками.
1720) Заварныя пышки по гамбургски.
1721) Пирожное изъ сметаны испеченое въ формочкахъ.
1722) Другимъ манеромъ.

ОГЛАВЛЕНІЕ II ЧАСТИ.

ПЕЧЕНЬЕ И ЗАПАСЫ, ПОСТНЫЙ СТОЛЪ

и

РЕЕСТРЪ ПОСТНЫХЪ ОБѢДОВЪ.

ОТДѢЛЪ XVII.

Бабы малороссійскія и польскія на дрожжахъ, бабы на сбитыхъ бѣлкахъ, булки, куличи, струдели, мазурки, пляцки, сухари, крендели и прочее мелкое печенье: къ чаю, кофе, шоколаду.

(Отъ стр. 3 до стр. 36 часть II).

А) Бабы на дрожжахъ.

Примѣчаніе.

1723) Баба съ ромомъ.
1724) Баба на желткахъ.
1725) Баба на желткахъ.
1726) Баба на желткахъ.
1727) Баба на желткахъ.
1728) Баба заварная.
1729) Баба украинская.
1730) Баба украинская заварная.
1731) Баба украинская заварная на сливкахъ.
1732) Баба польская заварная.
1733) Баба сакраментка.
1734) Баба прозрачная.
1735) Баба кружевная.
1736) Баба заварная обыкновенная.
1737) Баба шафранная заварная.
1738) Баба тяжелая, которая не скоро черствѣетъ.
1739) Баба варшавская.
1740) Баба для пріятелей.
1741) Баба мѣровая.
1742) Баба обыкновенная.
1743) Баба къ кофе, приготовляемая на скорую руку.
1744) Баба.

1745) Баба на сметанѣ.
1746) Баба бѣлая.
1747) Баба на миндальномъ молокѣ.
1748) Баба шоколадная.
1749) Баба тюлевая.
1750) Баба капризная.
1751) Баба съ шафраномъ или безъ шафрана.
1752) Баба прозрачная.
1753) Баба на желткахъ.
1754) Баба очень вкусная.
1755) Баба на дрожжахъ со сбитыми бѣлками.
1756) Баба заварная.
1757) Баба очень высокая и легкая.
1758) Баба на дрожжахъ.

Б) Бабы на сбитыхъ бѣлкахъ.

Примѣчаніе.

1759) Баба миндальная съ мукою.
1760) Баба миндальная безъ муки.
1761) Баба изъ лимона.
1762) Баба изъ ржаныхъ сухарей.
1763) Другая пропорція также очень хорошая.
1764) Баба миндальная.
1765) Баба изъ смоленскихъ крупъ.
1766) Баба изъ ржаныхъ сухарей.
1767) Баба изъ кислосладкаго хлѣба.
1768) Баба изъ мака.
1769) Баба изъ лимона.
1770) Баба шоколадная.
1771) Баба бисквитная.
1772) Баба снѣжная.
1773) Baumkuchen.

В) Булки и куличи.

Примѣчаніе.

1774) Булки заварныя или куличъ.
1775) Большая булка или куличъ съ шафраномъ.
1776) Вольшая булка или куличъ.
1777) Булки легкія.
1778) Булки, которыя долго не черствѣютъ.
1779) Булки, подходящіе въ холодной водѣ.
1780) Булки на опарѣ изъ пшеничныхъ отрубей.
1781) Булки заварныя безъ яицъ и безъ масла.
1782) Булки превосходныя.
1783) Булки на сбитыхъ бѣлкахъ.
1784) Булки ежедневныя.
1785) Булки обыкновенныя безъ яицъ.
1786) Булки или сухари на сливкахъ.
1787) Булки превосходныя.
1788) Булки превосходныя.
1789) Булки съ шафраномъ.
1790) Булки заварныя.
1791) Булочки карлсбадскія.
1792) Булки въ бумажныхъ формахъ.
1793) Булки иначе.
1794) Булки (постныя).
1795) Булки превосходныя въ бумажныхъ формахъ.
1796) Булка.
1797) Булка къ чаю.
1798) Куличь или шоколадная булка.
1799) Куличь.
1800) Куличь.
1801) Англійскій куличь.
1802) Польскій куличь.
1803) Крендели, плетенки.
1804) Струцели съ макомъ.
1805) Струцели съ яблоками.
1806) Струцели съ творогомъ.
1807) Струцели съ миндальною массою.
1808) Булочки съ тминомъ или Kümmelkuchen.
1809) Попатачи.
1810) Эссы, сухари и маленькіе крендельки.
1811) Плетенки или булочки съ шафраномъ и изюмомъ (постныя).
1812) Крендель миндальный.
1813) Превосходный желтый крендель.
1814) Пирогъ съ вареньемъ.
1815) Англійскій бріошъ.
1816) Обертухъ.
1817) Способъ отсвѣжать черствыя бабы и булки.

Г) Мазурки на дрожжахъ.

1818) Мазурекъ на дрожжахъ.
1819) Мазурекъ королевскій.

1920) Мазурекъ на дрожжахъ со взбитыми бѣлками.
1821) Мазурекъ поднимающійся въ холодной водѣ.
1822) Мазурекъ разсыпчатый.
1823) Мазурекъ украинскій.
1824) Мазурекъ на взбитыхъ бѣлкахъ къ чаю.
1825) Дзядъ или пляцекъ къ чаю или кофе.

Д) Пляцки.

Примѣчаніе.

1826) Пляцекъ на дрожжахъ.
1827) Пляцекъ варшавскій.
1828) Пляцекъ покрытый миндальною массою.
1829) Пляцекъ воевода.
1830) Пляцекъ съ яблоками, сливами или вишнями.
1831) Пляцки маленькіе со сливами или яблоками.

Е) Сухари, крендели и прочее мелкое печенье къ чаю, кофе и шоколаду.

1832) Сухари.
1833) Сухари на желткахъ.
1834) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ.
1835) Сухари заварные.
1836) Сухари.
1837) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ.
1838) Сухари на взбитыхъ бѣлкахъ другимъ манеромъ.
1839) Сухари безъ яицъ.
1840) Сухари на простоквашѣ.
1841) Сухари вѣнскіе.
1842) Сухари, которые не скоро черствѣютъ.
1843) Сухари по-французски.
1844) Сухари на сливкахъ.
1845) Подковки къ чаю.
1846) Плетенки къ чаю.
1847) Булочки прѣсныя къ чаю.
1848) Крендели.
1849) Крендельки съ чернушкою.
1850) Крендельки еврейскіе.
1851) Крендельки разсыпчатые къ чаю.
1852) Оглазированное пирожное на дрожжахъ къ чаю.
1853) Пирожное въ видѣ слоенаго.
1854) Булочки изъ ржаной муки.
1855) Пирожное на скорую руку.
1856) Хлѣбъ королевскій.
1857) Англійскій хлѣбъ.
1858) Пирожное съ анисомъ.
1859) Маленькія плоскія булочки.
1860) Пирожное къ кофе.
1861) Другое пирожное.
1862) Крендель съ шафраномъ нѣмецкій.
1863) Булочки съ тминомъ.
1864) Заварные крендельки.
1865) Крендельки разсыпчатые къ чаю, безъ дрожжей.
1866) Печенье къ чаю или къ кофе.
1867) Крендельки къ чаю.
1868) Разсыпчатое пирожное къ чаю.
1869) Крендельки разсыпчатые.
1870) Египетскіе квадратики къ чаю и кофе.
1871) Крендельки разсыпчатые.
1872) Крендельки на сливкахъ.
1873) Крендель.
1874) Пирожное на скорую руку.
1875) Булочки къ кофе.
1876) Булочки венгерскія.
1877) Сухари или гренки карлсбадскіе.
1878) Бисквиты къ супу-сабаіону.
1879) Сахарное пирожное (Gedulds-kuchen).
1880) Шоколадное пирожное (Gedulds-kuchen).
1881) Миндальное пирожное (Gedulds-kuchen).
1882) Gedulds-Kuchen съ ванилью.
1883) Коржики.
1884) Коврижки.
1885) Минутныя лепешки.
1886) Шенежки.
1887) Архангельскіе колобки.
1888) Коржики изъ ржаной муки со пшеномъ.
1889) Отличные крендели изъ картоф. муки.
1890) Бублики къ кофе скороспѣлые.
1891) Богемскіе калачики.
1892) Настоящіе выборгскіе крендели.
1893) Пирожное къ чаю и кофе изъ манныхъ крупъ или сухарей.
Пирожное къ чаю и кофе.

1894) Средство придать сахару запахъ ванили, розоваго масла, апельсинной цедры, флеръ-д'оранжъ и пр.
1895) Сахаръ съ ванилью другимъ манеромъ.
1896) Средство придать сахару запахъ розоваго масла.
1897) Средство придать сахару вкусъ апельсинной цедры.
1898) Средство придать сахару запахъ флеръ-д'оранжъ.
1899) Сахаръ съ запахомъ кофе.

ОТДѢЛЪ XVIII.

Пасхи и крашеныя яица.

(Отъ стр. 37 до стр. 40).

Примѣчаніе.
1900) Пасха обыкновенная.
1901) Пасха проварная.
1902) Пасха сливочная.
1903) Пасха сливочная другимъ манеромъ.
1904) Красная пасха.
1905) Миндальная пасха.
1906) Пасха обыкновенная.
1907) Пасха другимъ манеромъ.
1908) Пасха красная.
1909) Пасха сладкая.
1910) Пасха вареная.
1911) Пасха царская.
1912) Пасха сладкая другимъ манеромъ.
1913) Пасха другимъ манеромъ.
1914) Пасха съ фисташками.
1915) Розовая пасха.
1916) Яйца крашеныя.

ОТДѢЛЪ XIX.

Пряники.

(Отъ стр. 41 до стр. 45).

Пряники.

1917) Пряники.
1918) Пряники изъ крупичатой муки.
1919) Пряники шоколадные.
1920) Пряники на розовой водѣ.
1921) Пряники миндальные.
1922) Пряники торунскіе.
1923] Пряники иначе.
1924) Пряники сахарные.
1925) Пряники на меду со спеціями.
1926) Пряники безъ спецій.
1927) Пряники въ патокѣ.
1928) Пряники.
1929) Малиновые пряники.
1930) Пряники.
1931) Пряники.
1932) Пряники.
1933) Орѣхи изъ пряничнаго тѣста.
1934) Красные пряники.
1935) Шоколадные пряники.
1936) Сахарные пряники.
1937) Медовые пряники.
1938) Отличные сахарные пряники.
1939) Ржаные пряники съ ягодами. Пряники изъ всякихъ ягодъ см. № 2059.

ОТДѢЛЪ XX.

Варенье, желе, сиропы.

(Отъ стр. 46 до стр. 62).

А. Варенье.

Примѣчаніе.
1940) Крыжовникъ.
1941) Крыжовникъ очень зеленый.
1942) Крыжовникъ.
1943) Крыжовникъ.
1944) Зеленый крыжовникъ другимъ манеромъ.
1945) Зеленый крыжовникъ въ видѣ шишекъ хмѣля.
1946) Крыжовникъ зрѣлый.
1947) Малина на манеръ кіевскаго варенья безъ воды.
1948) Малина другимъ манеромъ.
1949) Малина лѣсная.
1950) Варенье изъ сушоной малины.
1951) Американская малина.
1952) Клубника.
1953) Вишни и черешни.
1954) Земляника.
1955) Другимъ манеромъ.
1956) Смородина зеленая.
1957) Смородина красная.
1958) Барбарисъ.
1959) Розовый цвѣтъ.
1960) Яблоки.
1961) Варенье изъ сладкихъ яблокъ друг. манер.
1962) Куманика.
1963) Сливы бѣлыя и желтыя.
1964) Сливы венгерскія зеленыя.
1965) Мелкія черныя сливы.
1966) Персики.
1967) Персики вареные друг. манер.
1968) Абрикосы.
1969) Варенье изъ лимоновъ.
1970) Лимоны друг. манеромъ.
1971) Апельсины.
1972) Апельсины цѣльные.
1973) Виноградъ бѣлый или синій.
1974) Груши.
1975) Яблоки-коробовки.
1976) Яблоки.
1977) Сибирскія маленькія яблочки янтарныя.
1978) Дыня.
1979) Дыня друг. манеромъ.
1980) Ананасы.
1981) Ананасы друг. манер.
1982) Варенье ананасы цѣльные.
1983) Варенье ананасы друг. манер.
1984) Арбузъ.
1985) Искуственное имбирное варенье изъ арбузныхъ корокъ.
1986) Варенье изъ салата съ имбиремъ.
1987) Брусника съ яблоками.
1988) Брусника.
1989) Варенье изъ клюквы.
1990) Шиповникъ.
1991) Варенье изъ шипов. друг. манер.
1992) Айва.

Б) Желе.

Примѣчаніе.
1993) Желе бѣлое изъ крыжовника.
1994) Желе изъ крыжовника.
1995) Желе изъ розоваго цвѣта.
1996) Желе изъ клубники.
1997) Желе малиновое.
1998) Желе малиновое др. манеромъ.
1999) Желе малин. третьимъ манер.
2000) Желе малин. четвер. манеромъ.
2001) Желе изъ бѣлой смородины.
2002) Желе изъ красной смородины, барбариса, костяники, рябины и клюквы.
2003) Желе яблочное желтаго цвѣта.
2004) Желе яблочное бѣлаго цвѣта.
2005) Желе изъ сливъ.
2006) Желе изъ ананасовъ.
2007) Желе изъ дыни.
2008) Желе лимонное.
2009) Желе изъ вишень.
2010) Тоже иначе.
2011) Желе земляничное.
2012) Желе земляничное друг. манер.
2013) Желе земляничное трет. манер.

Б) Сиропы сахарные.

Примѣчаніе.

2014) Сиропъ земляничный.
2015) Сиропъ землян. парижскимъ манеромъ.
2016) Сиропъ землян. для скораго употребленія.
2017) Сиропъ землян. друг. манеромъ.
2018) Сиропъ вишневый и вмѣстѣ пюре изъ вишень.
2019) Сиропъ вишневый друг. манер.
2020) Сиропъ изъ клубники.
2021) Сиропъ малиновый.
2022) Сиропъ малиновый иначе.
2023) Сиропъ изъ красной смородины.
2024) Сиропъ изъ барбариса.
2025) Сиропъ ананасный.
2026) Сиропъ изъ ананасовъ другимъ манеромъ для питья и для мороженаго.
2027) Сиропъ изъ дыни для мороженаго.
2028) Сиропъ изъ сливъ.
2029) Сиропъ изъ брусники.
2030) Сиропъ розовый.
2031) Сиропъ изъ розъ другимъ манеромъ.
2032) Сидръ лимонный къ чаю.
2033) Сидръ изъ апельсиновъ къ чаю.
2034) Шербетъ лимонный.
2035) Шербетъ малиновый.
2036) Миндальный шербетъ.
2037) Шербетъ изъ скорлупы миндальныхъ орѣховъ.

ОТДѢЛЪ XXI.

Сокъ безъ сахара, сокъ для мороженаго, консервы.

(Отъ стр. 63 до стр. 71).

А) Сокъ безъ сахара.

2038) Сокъ безъ сахара изъ малины.
2039) Сокъ изъ земляники.
2040) Сокъ клюквенный.
2041) Сокъ изъ смородины и вишень, употребляемый зимою для мороженаго.
2042) Сокъ изъ барбариса и костяники, употребляемый зимою для мороженаго.
2043) Сокъ лимонный безъ сахара.
2044) Сокъ лимонный съ сахаромъ.
2045) Сокъ изъ крыжовника на подобіе лимоннаго.
2046) Сокъ изъ малины, земляники или красной смородины, употребляемый зимою для мороженаго.
2047) Сокъ вишневый.
2048) Сокъ маседуанъ безъ сахара.

Б) Приготовленіе соковъ на зиму для мороженаго.

2049) Сокъ изъ смородины, вишень барбариса и костяники, употребляемый для мороженаго.
2050) Сокъ или морсъ изъ малины, земляники, красной смородины, употребляемый зимою для мороженаго.
2051) Сиропъ изъ черной смородины.
2053) Сиропъ изъ полевой земляники.
2053) Сиропъ изъ земляники друг. манеромъ.
2054) Сиропъ изъ красной смородины.
2055) Сиропъ изъ вишень.
2056) Сиропъ изъ дыни.
2057) Сиропъ изъ ананасовъ.
2058) Сиропъ изъ сливъ.
2059) Прянички изъ всякихъ ягодъ.

В) Консервы изъ свѣжихъ ягодъ и фруктовъ на зиму, для компотовъ, мороженаго и десерта.

2060) 1-й способъ приготовленія.
2061) 2-й способъ приготовленія.
2062) 3-й способъ приготовленія.
2063) 4-й способъ сохранять ягоды и фрукты для зимнихъ компотовъ.
2064) Консервы изъ крыжовника.
2065) Консервы изъ персиковъ.
2066) Консервы изъ грушъ.

2067) Консервы изъ черники для компотовъ и суповъ для больныхъ.
2068) Консервы изъ янтарныхъ яблочекъ или, такъ называемыхъ, райскихъ.
2069) Консервы изъ малины.
2070) Другой способъ.
2071) Консервы изъ абрикосовъ.
2072) Другимъ манеромъ.
2073) Консервы изъ орѣховъ.
2074) Консервы изъ смородины.
2075) Консервы изъ ренклодовъ и разнаго рода сливъ, кромѣ венгерскихъ.
2076) Консервы изъ ренклодовъ другимъ манеромъ.
2077) Консервы изъ ренклодовъ третьимъ манеромъ.
2078) Консервы изъ сливъ четвертымъ манеромъ.
2079) Консервы изъ сливъ венгерскихъ.
2080) Первый способъ.
2081) Второй способъ.
2082) Третій способъ.
2083) Консервы изъ клубники.
2084) Консервы изъ вишень.
2085) Сбереженіе вишень для компотовъ.
2086) Консервы изъ винограда.

Г) Варенье для украшенія тортовъ и компотовъ.

2087) Варенье изъ грецкихъ орѣховъ.
2088) Варенье изъ огурцовъ.
2089) Прозрачное варенье изъ моркови.
2090) Другимъ манеромъ.

ОТДѢЛЪ XXII.

Наливки, вишнякъ, шиповка, водица.

(Отъ стр. 72 до стр. 82).

А) Наливки.

2091) Наливки.
2092) Наливка скороспѣлая.
2093) Наливка скороспѣлая другимъ манеромъ.
2094) Наливка изъ черемухи.
2095) Наливка изъ дыни.
2096) Наливка изъ брусники.
2097) Наливка изъ ананасовъ.
2098) Наливка изъ листьевъ розъ.
2099) Наливка брусничная другимъ манеромъ.
2100) Наливка рябиновая.
Наливка изъ скорлупы грецкихъ орѣховъ.

Б) Вишневка.

2101) Вишнякъ.
2102) Малороссійская вишневка.
2103) Малороссійская вишневка другимъ манеромъ.

В) Шиповки и водицы.

2104) Шиповки.
2105) Шампанское питье.
2106) Водица или квасъ лимонный, очень вкусный.
2107) Вода изюменная.
2108) Вода имбирная.
2109) Скороспѣлое питье.
2110) Вода изъ красной смородины.
2111) Лимонная водица.
2112) Водица лимонная.
2113) Лимонадъ годовой.
2114) Водица изъ черной смородины.
2115) Водица изъ черной смородины другимъ манеромъ.
2116) Водица изъ черной смородины третьимъ манеромъ.
2117) Водица изъ листьевъ черной смородины.
2118) Водица изъ листьевъ черн. смор. друг. манеромъ.
2119) Водица померанцовая.
2120) Водица изъ айвы.
2121) Березовая водица.
2122) Яблочная водица.
2123) Яблочный напитокъ очень вкусный.
2124) Яблочникъ.

2125) Апельсинникъ.
2126) Березовикъ.
2127) Березовикъ другимъ манеромъ.
2128) Березовикъ третьимъ манеромъ.
2129) Сладкое вино изъ ягодъ.
2130) Шиповка маседуань.
2131) Морсъ или бишофъ изъ померанцевъ съ малагою.
2132) Бишофъ скороспѣлый изъ померанца съ виномъ кагоромъ.
2133) Очень вкусный напитокъ изъ апельсиновъ.
2134) Лимпопо, (финляндскій напитокъ).
2135) Лимпопо др. манеромъ.

ОТДѢЛЪ XXIII.

Водки безъ сахара, водки сладкія, ликеры, пунши и разное питье.

(Отъ стр. 83 до стр. 90).

А) Водка безъ сахара.

3136) Водка бѣлая московская старинная.
2137) Водка старинная Ерофеичъ.
2138) Водка съ миндальнымъ запахомъ.
2139) Водка тминная скороспѣлая.
2140) Водка запеканка.
2141) Подкрашивать водки въ разные цвѣта.
2142) Очищать спиртъ отъ всякаго запаха.
2143) Отличный пѣнникъ выгнанный изъ рябины.

Б) Сладкая водка или ратафія.

2144) Ратафія изъ персиковыхъ косточекъ.
2145) Ратафія изъ трехъ сортовъ фруктовъ.
2146) Малиновая.
2147) Водка съ кардамономъ.
2148) Тминная.
2149) Водка съ гвоздикою.
2150) Мятная.
2151) Анисовая.
2152) Лимонная или апельсинная.
2153) Водка съ англійскимъ перцемъ.

В) Водки очень сладкія въ родѣ ликеровъ.

2154) Ликеръ розовый.
2155) Ликеръ съ ванилью.
2156) Ликеръ лимонный и апельсинный.
2157) Ликеръ малиновый.
2158) Ликеръ земляничный.
2159) Ликеръ мараскинъ.
Ликеръ изъ мамуры.

Г) Разные пунши.

2160) Ликеръ изъ пунша.
2161) Пуншъ холодный.
2162) Пуншъ дамскій (на 6 стак.).
2163) Пуншъ фрейлинскій (на 6 стак.).
2164) Пуншъ дамскій друг. ман. (6 ст.).
2165) Пуншъ сабаіонъ (на 6 стак.).
2166) Пуншъ сабаіонъ друг. манеромъ.
2167) Глинтъ-вейнъ.
2168) Другая пропорція.

Д) Разное питье.

2169) Шоколадъ.
2170) Вторымъ манеромъ.
2171) Третьимъ манеромъ.
2172) Способъ приготовленія самаго шоколада.
2173) Лимонадъ.
2174) Оршадъ.
2175) Питье изъ клюквы, малины или черной смородины.
2176) Фисташковое питье.
2177) Питье изъ барбариса.
2178) Питье апельсинное.
2179) Сокъ малиновый для питья.
2180) Зельтерская вода съ сиропомъ.
2181) Лимонадъ газезъ домашн. приг.
2182) Очень вкусный напитокъ изъ зельтерской воды.
2183) Прохладительный напитокъ изъ соды

ОТДѢЛЪ XXIV.

Квасъ, пиво, медъ.

(Отъ стр. 91 до стр. 99).

А) Квасъ.

2184) Квасъ хлѣбный бѣлый.
2185) Квасъ хлѣбный красный.
2186) Квасъ отличный.
2187) Квасъ другимъ манеромъ.
2188) Квасъ отличный.
2189) Квасъ суточный.
2190) Друг. манеромъ.
2191) Кислыя щи.
2192) Превосходный квасъ или кислые щи.
2193) Квасъ яблочный и грушевый изъ лѣсныхъ яблокъ и грушъ.
2194) Квасъ яблочный другимъ манеромъ.
2195) Квасъ лимонный очень вкусный.
2196) Квасъ легкій инбирный.
2197) Яблочный сокъ или сидръ.
2198) Грушевой сокъ или сидръ.

Б) Заготовка московскихъ квасовъ.

2199) Московскій квасъ изъ малины и клубники.
2200) Московскій квасъ изъ моропки.
2201) Московскій квасъ изъ барбариса.
2202) Московскій квасъ изъ вишенъ.
2203) Московскій квасъ яблочный.
2204) Московскій квасъ изъ грушъ.
2205) Московскій квасъ изъ красной смородины.
2206) Московскій квасъ брусничный.
2207) Московскій квасъ рябиновый.

В) Пиво.

2208) Пиво домашнее.
2209) Пиво скороспѣлое.
2210) Домашнее пиво.
2211) Пиво на англійскій манеръ.
2212) Средство исправлять пиво.

Г) Заготовка меда.

2213) Медъ сахарный.
2214) Медъ отличный.
2215) Медъ сахарный малиновый.
2216) Медъ сахарный изъ черной смородины.
2217) Медъ сахарный изъ апельсиновъ.
2218) Приготовленіе меда для питья.

ОТДѢЛЪ XXV.

Заготовка уксуса, горчицы, постнаго масла, разныхъ крупъ и крахмала.

(Отъ стр. 100 до стр. 109).

А) Уксусъ.

2219) Уксусъ обыкновенный для мариновапія салатовъ.
2220) Уксусъ эстрагонный.
2221) Хлѣбный уксусъ.
2222) Уксусъ изъ березоваго сока.
2223) Винный уксусъ.
2224) Хлѣбный уксусъ.
2225) Изюменный уксусъ.
2226) Красный пивной уксусъ.
2227) Уксусъ изъ яблокъ.
2228) Ягодный уксусъ.
2229) Скороспѣлый уксусъ.
2230) Малиновый уксусъ.
2231) Розовый уксусъ.
2232) Средство, чтобы не спортился уксусъ.
2233) Уксусъ для мар. слад. салатовъ.
2234) Уксусъ для мариновапія ягодъ и фруктовъ.

2235) Уксусъ для маринованія овощей и зелени.
2236) Уксусъ для маринов. рыбъ и мяса.
2237) Еще уксусъ для маринованія мяса.

Б) Заготовка горчицы.

2238) Горчица очень прочная.
2239) Горчица на манеръ французской.
2240) Кислая горчица.
2241) Яблочная отличная горчица.
2242) Грушевая горчица.
2243) Горчица простымъ способомъ.
2244) Горчица сѣрая.
2245) Горчица сѣрая на манеръ французской.
2246) Горчица англійская.
2247) Горчица другимъ манеромъ.
2248) Горчица домашняя.
2249) Горчица другимъ манеромъ.

В) Запасы изъ постнаго масла.

2250) Прованское масло.
2251) Средство сохранять прованское масло болѣе года свѣжимъ.
2252) Маковое масло.
2253) Горчичное масло.
2254) Горчичное масло друг. манеромъ.
2255) Орѣховое масло.
2256) Подсолнечное масло.
2257) Какъ исправлять конопляное масло.
2258) Какъ очищать конопляное масло отъ гущи.

Г) Заготовка разныхъ крупъ.

2259) Разсыпчатая гречневая крупа.
2260) Пшеничная крупа.
2261) Картофельная крупа бѣлая.
2262) Картофельная крупа желтая.
2263) Зеленая крупа.
2264) Розовая крупа.
2265) Крупа для овсянаго киселя.
2266) Овсяная крупа для Габеръ-супа.
2267) Толокно.
2268) Картофельная мука.

Д) Заготовка крахмала.

2269) Крахмалъ пшеничный.
2270) Крахмалъ изъ каштановъ.
2271) Крахмалъ изъ недозрѣлыхъ яблоковъ и грущъ.

ОТДѢЛЪ XXVI.

Сливочное и прочее масло, сыръ, сливки, яйца.

(Отъ стр. 110 до стр. 119).

А) Масло.

Примѣчаніе.
2272) Сливочное масло.
2273) Способъ сохранять несоленое масло въ продолженіе трехъ недѣль.
2274) Способъ исправлять испортившееся чухонское или сливочное масло.
2275) Второй способъ.
2276) Третій способъ.
2277) Четвертый способъ.
2278) Пятый способъ.
2279) Способъ сбереженія масла.
2280) Второй способъ сбереженія масла.
2281) Третій способъ сбереженія въ растворѣ салициловой кислоты.
2282) Приготовленіе масла американскимъ способомъ.
2283) Искуственное масло.
2284) Парижское масло.
2285) Пармезанное масло.
2286) Анчоусное масло.
2287) Лимонное масло къ чаю.
2288) Сливочное масло съ миндалемъ, грецкими орѣхами или фисташками.
2289) Дешевое масло съ хлѣбомъ.
2290) Масло съ петрушкою.
2291) Русское масло.
2292) Фритюръ.
2293) Фритюръ для жаренья пончковъ.
2294) Говяжій жиръ и свиное сало.

2295) Средство исправлять прогорклый жиръ.

Б) Сыры.

2296) Сыръ домашній бѣлый изъ творога со сметаною.
2297) Сыръ домашній простой безъ сметаны съ тминомъ.
2298) Сыръ повидимому сухой, но въ серединѣ такъ мягокъ и такъ разрѣзывается, какъ голландскій.
2299) Сыръ швейцарскій.
2300) Сыръ прѣсный жирный.
2301) Сыръ сладкій земляничный, вишневый и малиновый.
2302) Сыръ изъ сметаны къ завтраку.
2303) Сыръ обыкновенный изъ творога съ померанцовою коркою.
2304) Сыръ изъ шампиньоновъ.
2305) Потъ-кезъ (Pot case) домашній.
2306) Сыръ стильтонъ.
2307) Сыръ изъ сливокъ къ чаю или завтраку.
Настоящій зеленый сыръ.

В) Молоко и сливки.

2308) Сбереженіе молока.
2309) Средство узнавать качество молока.
2310) Сбереженіе сливокъ на долгое время.
2311) Средство исправлять сливки.

Г) Сбереженіе яицъ.

2312) Первый способъ.
2313) Второй способъ.
2314) Третій способъ.
2315) Четвертый способъ.

ОТДѢЛЪ XXVII.

Дрожжи, хлѣбъ.

(Отъ стр. 120 до стр. 125).

А) Дрожжи.

2316) Самыя лучшія сухія дрожжи.
2317) Другимъ манеромъ.
2318) Домашнія дрожжи.
2319) Дрожжи картофельныя.
2320) Очень хорошія дрожжи третьимъ манеромъ.
2321) Какъ узнать хороши ли дрожжи.
2322) Домашнія дрожжи очень хорошія.
2323) Обыкновенныя дрожжи.
2324) Картофельныя дрожжи.
2325) Дрожжи.

Б) Хлѣбъ.

2326) Хлѣбы ржаные, ситные и рѣшетные.
2327) Хлѣбы ситные съ картофелемъ.
2328) Хлѣбы ситные заварные.
2329) Ржаные постные сухари.
2330) Кислосладкій хлѣбъ.
2331) Кислосладкій хлѣбъ другимъ манеромъ.
2332) Кислосладкій хлѣбъ скороспѣлый.
2333) Отличный кислосладкій хлѣбъ къ чаю.
2334) Кислосладкій ржаной хлѣбъ.

ОТДѢЛЪ XXVIII.

Разные запасы изъ ягодъ и фруктовъ.

(Отъ стр. 126 до стр. 159).

А) Запасы изъ яблоковъ.

2335) Сохранять яблоки свѣжими.
2336) Сохранять яблоки свѣжими другимъ манеромъ.
2337) Сбереженіе яблоковъ трет. манер.
2338) Еще сбереженіе яблоковъ.
2339) Сбереженіе яблоковъ.
2340) Сохраненіе зимовыхъ яблоковъ.
2341) Перевозка яблоковъ во время морозовъ.

2342) Сыръ яблочный.
2343) Яблочное пюре съ сахаромъ, съ медомъ или патакою.
2344) Сушоныя яблоки.
2345) Смоквы или сухое варенье изъ яблоковъ.
2346) Маринованныя яблоки.
2347) Яблоки моченыя.
2348) Яблоки моченыя другимъ способомъ.
2349) Третьимъ способомъ.
2350) Четвертымъ способомъ.
2351) Яблоки сушеныя на заграничный манеръ.
2352) Яблоки, груши и бергамоты моченыя.
2353) Яблоки, груши маринованныя.
2354) Яблоки, груши и бергамоты маринованныя третьимъ манеромъ.
2355) Яблоки моченыя.
2356) Яблочная соя.
2357) Яблочная соя друг. манеромъ.
2358) Яблочная соя третьимъ манеромъ.
2359) Постила яблочная.
2360) Яблочная постила съ сахаромъ.
2361) Яблочная постила вареная.
2362) Яблочная постила изъ вареныхъ яблоковъ.
2363) Компотъ изъ яблоковъ къ жаркому.

Б) Запасы изъ сливъ.

2364) Сохранять свѣжими.
2365) Сохранять свѣжими.
2366) Сохранять свѣжими.
2367) Перевозка сливъ.
2368) Ликерныя сливы.
2369) Компотъ изъ сливъ, подаваемый къ жаркому.
2370) Сливы синія маринованныя.
2371) Бѣлыя сливы маринованныя.
2372) Сливы маринованныя.
2373) Сливы сушеныя.
2374) Какъ сохранять сливы венгерскія свѣжими на зиму до Р. Х.
2375) Сыръ изъ сливъ безъ меда и сахара.
2376) Пюре изъ сливъ съ медомъ или сахаромъ.
2377) Пюре изъ сливъ др. манеромъ.
2378) Сливы сушеныя фаршированныя.

В) Запасы изъ грушъ.

2379) Сохранять груши свѣжими.
2380) Перевозка грушъ.
2381) Груши въ медѣ.
2382) Груши сушеныя.
2383) Груши маринованныя.
2384) Груши и бергамоты моченыя.
2385) Другимъ манеромъ.
2386) Третьимъ манеромъ.
2387) Четвертымъ манеромъ.
2388) Смоквы или сухое варенье изъ грушъ.

Г) Запасы изъ вишень.

2389) Сохранять вишни свѣжими.
2390) Второй способъ.
2391) Третій способъ.
2392) Четвертый способъ.
2393) Десертъ изъ вишень.
2394) Конфекты изъ вишень.
2395) Вишни сушеныя.
2396) Салатъ изъ маринованныхъ вишень.
2397) Компотъ изъ вишень къ жаркому.
2398) Отличный салатъ изъ вишень.
2399) Вишни маринованныя.
2400) Сухія вишни маринованныя на скорую руку.
2401) Ликерныя вишни на манеръ привозныхъ.
2402) Вишни для мороженаго.
2403) Вишни отличнаго вкуса прохладительныя.
2404) Вишневый морсъ.
2405) Пюре изъ вишень.

Д) Запасы изъ винограда.

2406) Сохранять виноградъ свѣжимъ.
2407) Другой способъ.
2408) Третій способъ.
2409) Четвертый способъ.
2410) Пятый способъ.
2411) Смоквы изъ винограда.
2412) Маринованный виноградъ къ жаркому.

Е) Запасы изъ апельсиновъ.

2413) Сохранять апельсины свѣжими.
2414) Другой способъ.
2415) Цукатъ изъ апельсинной корки.

2416) Апельсинныя корки въ сахарѣ другимъ манеромъ.
2417) Оранжада.

Ж) Запасы изъ дыни и арбуза.

2418) Маринованная дыня.
2419) Другимъ манеромъ.
2420) Дыни и арбузы сохранять свѣжими.
2421) Другой способъ.
2422) Третій способъ.
2423) Арбузы сохранять свѣжими.
2424) Компотъ изъ дыни.

З) Запасы изъ тыквы.

2425) Тыква маринованная.
2426) Другимъ манеромъ.
2427) Третьимъ манеромъ.

И) Запасы изъ крыжовника.

2428) Мармеладъ изъ крыжовника.
2429) Морсъ изъ крыжовника для воздушныхъ пироговъ и кремовъ.
2430) Маринованный крыжовникъ въ бутылкахъ.
2431) Маринованный крыжовникъ.
2432) Сокъ изъ крыжовника.
2433) Сушоный крыжовникъ.
2434) Постила изъ крыжовника.
2435) Сохранять крыжовникъ свѣжимъ.

К) Запасы изъ лимоновъ.

2436) Сохранять лимоны свѣжими.
2437) Второй способъ.
2438) Третій способъ.
2439) Четвертый способъ.
2440) Лимоны пересыпанные сахаромъ.
2441) Цедра лимонная.
2442) Солить лимоны.

Л) Запасы изъ ананасовъ.

2443) Ананасы въ сухомъ видѣ.
2444) Свѣжій ананасъ въ сахарѣ.

М) Запасы изъ малины.

2445) Пюре или мармеладъ изъ малины.
2446) Малина сушоная.
2447) Малиновая постила.
2448) Малиновыя лепешки.
2449) Сокъ малиновый для мороженаго.
2450) Сохранять малину свѣжею.

М) Запасы изъ орѣховъ и миндаля.

2451) Сохранять орѣхи свѣжими.
2452) Другой способъ.
2453) Орѣхи въ медѣ.
2454) Сохранять орѣхи свѣжими.
2455) Конфекты изъ орѣховъ.
2456) Смоленскіе отлученцы.
2457) Миндаль въ сахарѣ.
2458) Миндаль въ сахарѣ др. манер.

П) Запасы изъ брусники.

2459) Брусничное варенье къ жаркому.
2460) Салатъ изъ брусники.
2461) Салатъ изъ брусники др. манер.
2462) Желе изъ брусники на меду.
2463) Свѣжая брусника до половины зимы.
2464) Свѣжая брусника др. манеромъ.
2465) Брусничная постила на меду.
2466) Брусничная постила сахарная.
2467) Брусничная вареная постила.
2468) Брусничное пюре со сливками.

О) Запасы изъ клюквы.

2469) Какъ сохранять клюкву.
2470) Клюквенная постила.
2471) Конфекты изъ клюквы.

П) Запасы изъ шиповника.

2472) Сухое варенье изъ шиповника.
2473) Маринованный шиповникъ.

Р) Запасы изъ розоваго цвѣта.

2474) Розовая постила.
2475) Крупа изъ розоваго цвѣта.
2476) Превосходные конфекты изъ живыхъ розъ.

С) Запасы изъ земляники.

2477) Земляника для сливочнаго мороженаго, крема и воздушныхъ пироговъ.
2478) Морсъ изъ земляники для крема и проч.
2479) Консервы изъ свѣжей земляники.
2480) Сохранять землянику свѣжею.
2481) Другой способъ.
2482) Сиропъ изъ полевой земляники.
2483) Другимъ манеромъ.

Т) Запасы изъ клубники.

2484) Желе варенье безъ огня.
2485) Сохранять клубнику свѣжею.

У) Запасы изъ черной смородины.

2486) Сохранять смородину почти какъ бы свѣжею.
2487) Второй способъ.
2488) Черная смородина маринованная на салатъ.
2489) Пюре изъ черной смородины.
2490) Морсъ изъ черной смородины.
2491) Желе варенье изъ черной смородины безъ огня.
2492) Сохранять свѣжею.
2493) Чорная смородина для мороженаго.

Ф) Запасы изъ красной смородины.

2494) Сохранять свѣжею.
2495) Красная смородина маринованная.
2496) Другимъ манеромъ.
2497) Красная смородина въ сорочкѣ.
2498) Конфекты изъ смородины.
2499) Сиропъ изъ смородины.

Х) Запасы изъ барбариса.

2500) Сохранять барбарисъ свѣжимъ.
2501) Другимъ манеромъ.
2502) Барбарисъ соленый.
2503) Барбарисъ маринованный.

Ц) Запасы изъ рябины.

2504) Рябина въ сахарѣ.
2505) Рябина на меду.
2506) Смоквы или сухое варенье изъ рябины.
2507) Смоквы другимъ манеромъ.

Ч) Запасы изъ персиковъ.

2508) Сохранять свѣжими.
2509) Персики маринованные къ жаркому.
2510) Перевозка свѣжихъ персиковъ.
2511) Ликерные фрукты и компотъ изъ персиковъ.

Ш) Запасы изъ абрикосовъ.

2512) Сохранять свѣжими.
2513) Маринованные абрикосы къ жаркому.
2514) Ликерные абрикосы и компотъ къ жаркому.
2515) Компотъ изъ абрикосовъ.

Щ) Запасы изъ помидоровъ.

2516) Пюре изъ помидоровъ для супа и соуса.
2517) Соленые помидоры для фаршированья.
2518) Маринованные помидоры или баклажаны.

Ч) Смоквы или сухое варенье.

2519) Смоквы изъ разныхъ фруктовъ.
2520) Засахаренные каштаны.
2521) Кіевскія конфекты или смоквы
2522) Сухое варенье изъ аира.
2523) Способъ дѣлать известковую воду для приготовленія фруктовъ.
2524) Домашнія трагантныя конфекты.

ОТДѢЛЪ XXIX.

Запасы изъ овощей и зелени.

(Отъ стр. 160 до стр. 178).

А) Запасы изъ цвѣтной капусты.

2525) Какъ сохранять цвѣтную капусту.
2526) Цвѣтная капуста соленая.
2527) Цвѣтная капуста маринованная.

Б) Запасы изъ капусты обыкновенной.

2528) Какъ сохранять обыкновенную свѣжую капусту.
2529) Шинкованная капуста.
2530) Какъ сохранять шинкованную капусту до свѣжей.
2531) Шинкованная капуста съ сахаромъ.
2532) Капуста рубленная сѣрая и бѣлая.
2533) Какъ приготовить кислую капусту въ нѣсколько дней.

2534) Синяя капуста маринованная въ уксусѣ.
2535) Заготовка капусты со свеклою.
2536) Капуста пареная.
2537) Капуста шинкованная съ виномъ.
2538) Капуста шинкованная съ яблоками.
2539) Капуста шинкованная сладкая.
2540) Капуста шинкованная розовая.
2541) Капуста маринованная.
2542) Способъ имѣть зимою свѣжій цикорный салатъ.

В) Запасы изъ зеленаго гороха.

2543) Какъ сохранять горохъ свѣжимъ на зиму.
2544) Другимъ манеромъ.
2545) Третьимъ манеромъ.
2546) Горохъ въ стручкахъ соленый.
2547) Горохъ въ стручкахъ маринованный.
2548) Горохъ сушоный въ стручкахъ.
2549) Приготовленіе сушонаго зеленаго горошка.

Г) Запасы изъ луку.

2550) Лукъ сохранять на зиму.
2551) Лукъ-шарлотъ маринованный.

Д) Запасы изъ грибовъ.

2552) Рыжики жареные.
2553) Масло изъ рыжиковъ.
2554) Рыжики соленые.
2555) Рыжики маринованные.
2556) Рыжики маринованные другимъ манеромъ.
2557) Третьимъ манеромъ.
2558) Порошокъ изъ рыжиковъ.
2559) Рыжики маринованные въ бутылкахъ.
2560) Рыжики съ эстрагономъ.
2561) Рыжики третьимъ манеромъ съ эстрагономъ.
2562) Рыжики или боровики соленые.
2563) Сушоные боровики.
2564) Другимъ манеромъ.
2565) Какъ сохранять свѣжіе грибы въ маслѣ.
2566) Какъ сохранять боровики свѣжими въ сметанѣ.
2567) Бѣлые грибы или боровики маринованные.
2568) Другимъ манеромъ.
2569) Третьимъ манеромъ.
2570) Порошокъ изъ бѣлыхъ грибовъ.
2571) Бѣлые грибы соленые.
2572) Бѣлые грибы соленые другимъ манеромъ.
2573) Соя изъ сушоныхъ бѣлыхъ грибовъ.
2574) Шампиньоны соленые.
2575) Соя изъ шампиньоновъ.
2676) Грузди.
2577) Грузди другимъ манеромъ.
2578) Порошокъ изъ шампиньоновъ.
2579) Шампиньоны маринованные.
2580) Трюфели.
2581) Маринованные трюфели.
2582) Разведеніе шампиньоновъ.

Е) Запасы изъ огурцовъ.

2583) Огурцы соленые.
2584) Другой способъ.
2585) Третій способъ.
2586) Соленые огурцы очень зеленые.
2587) Какъ сохранять огурцы свѣжими до глубокой осени.
2588) Огурцы маринованные съ горчицею, хрѣномъ и проч.
2589) Корнишоны.
2590) Корнишоны другимъ манеромъ.
2591) Огурцы соленые очень прочные.
2592) Другой способъ.
2593) Третій способъ.
2594) Четвертый способъ.
2595) Нѣжинскіе огурцы.
2596) Другимъ манеромъ.
2597) Маленькіе огурчики въ уксусѣ.
2598) Огурцы соленые въ тыквѣ.
2599) Свѣжіе огурцы зимою.
2600) Огурцы чиненые горчицею.
2601) Предостереженіе относительно огурцовъ.
2602) Огуречная вода для лица.

Ж) Запасы изъ свеклы.

2603) Свекла моченая.
2604) Какъ сохранять свѣжую свеклу.
2605) Какъ заготовлять свекольникъ на зиму.
2606) Другимъ манеромъ.
2607) Третьимъ манеромъ.

З) Запасы изъ щавеля.

2608) Щавель соленый.
2609) Щавель маринованный.
2610) Щавель сушоный.

И) Запасы изъ укропа, эстрагона, майорана и хрѣна.

2611) Укропъ сушоный.
2612) Эстрагонъ соленый.
2613) Эстрагонъ сушоный.
2614) Майоранъ сушоный.
2615) Хрѣнъ сушоный.
2616) Хрѣнъ другимъ манеромъ.

І) Селлерей и спаржа.

2617) Селлерей для борща.
2618) Селлерей сушоный.
2619) Спаржа соленая.

К) Капарцы.

2620) Капарцы домашніе.
2621) Капарцы домашніе другимъ манеромъ.

Л) Пикули.

2622) Приготовленіе пикулей.
2623) Вторымъ манеромъ.
2624) Третьимъ манеромъ.
2625) Пикули, которыми гарнируютъ разварную говядину.

М) Запасы изъ фасоли.

2626) Фасоль соленая.
2627) Фасоль соленая другимъ манеромъ.
2628) Фасоль маринованная.

Н) Шпинатъ.

2629) Шпинатъ сушоный.

О) Запасы изъ моркови.

2630) Морковь сохранять на зиму.
2631) Варенье прозрачное, служащее для украшенія тортовъ и бабъ.
2632) Великолѣпная сушоная зелень и коренья для супа, ухи и соусовъ.
2633) Средство исправлять попортившійся картофель.
2634) Средство исправлять муку.
2635) Кошениль.
2636) Другимъ способомъ.

ОТДѢЛЪ XXX.

Сбереженіе, соленіе, сушеніе, маринованіе и копченіе рыбъ, дичи и домашнихъ птицъ.

(Отъ стр. 179 до стр. 185).

2637) Сбереженіе свѣжей рыбы и исправленіе испортившейся.
Какъ сберегать на ледникѣ рыбы, а также домашнихъ и дикихъ птицъ.
Перевозка живой рыбы лѣтомъ.
Перевозка живой рыбы зимою.
2638) Свѣжія домашнія утки сохранять свѣжими до половины зимы.
Перевозка птицъ.
Замораживанье домашнихъ и дикихъ птицъ.
Отсвѣжить испортившіеся рябчики.
Сохраненіе рябчиковъ и бекасовъ.
Сохраненіе перепелокъ, емелушекъ и дроздовъ.
2639) Сушоныя щуки.
Сушоная плотва.
Сушоная рыба вообще.
2640) Соленіе всевозможныхъ рыбъ.
Солить бѣлужину и осетрину.
Солить судаковъ и щукъ.
2641) Дѣлать изъ самой соленой рыбы свѣжепросольную.
Соленіе семги.
Соленіе дикихъ птицъ.
2642) Маринованіе рыбы вообще.
Маринованіе угрей.
Маринованіе угрей др. ман.
Маринованіе снѣтковъ.
Маринованіе лососины.
Маринованіе миногъ.

2643) Маринованіе раковыхъ шеекъ.
2644) Маринованіе налимьей печенки.
2645) Маринованіе индѣйки.
2646) Маринованіе гуся и утки.
2547) Маринованіе рябчиковъ.
2548) Маринованіе рулета изъ гуся.
2649) Маринованіе бекасовъ.
2650) Селедки сохранять свѣжими.
Простыя селедки дѣлать вкусными на подобіе шотландскихъ.
Селедки мариновать на лѣтнее время.
Другимъ манеромъ.
Селедки копченыя.
Отсвѣжать селедки.
Разсолъ селедочный такъ приготовить, чтобы онъ могъ замѣнить сардинки для соусовъ.
2651) Домашнее копченіе сиговъ и пр. рыбы.
Другимъ манеромъ.
Угорь копченый.
2652) Соленіе и копченіе гусиныхъ полотковъ.
Другимъ манеромъ.
Копченый рулетъ изъ гусиныхъ полотковъ.
2653) Домашнее приготовленіе икры изъ щуки.

ОТДѢЛЪ XXXI.

Запасы мясные.

(Отъ стр. 186 до стр. 197).

А) Запасы изъ говядины, телятины и баранины.

Прим. Сбереженіе мяса и исправленіе испортившагося.

2654) Сухой бульонъ мясной.
2655) Сухой бульонъ (постный).
2656) Сухой бульонъ изъ помидоровъ.
2657) Солонина.
2658) Говядина копченая.
2659) Соленіе и копченіе телятины.
2660) Соленіе и копченіе баранины.
2661) Новый придуманный способъ копченія ветчины безъ дыма.

Б) Запасы изъ свинины.

Примѣчаніе, разборъ вепря.

2662) Употребленіе свиной головы.
2663) » языка.
2664) » затылка.
2665) » крови.
2666) » ногъ.
2667) » баухшпика.
2668) » внутренностей.
2669) » филеевъ.
2670) » грудинки.
2671) » передней и задней лопатки.
2672) Употребленіе ребръ.
2673) » полотковъ сала.
2674) » большихъ филеевъ.
2675) » хребтовой кости.
2676) Соленіе ветчины въ боченкахъ.
2677) Соленіе ветчины, назначенной для копченія.
2678) Копченіе вестфальской ветчины.
2679) Соленіе полотковъ шпика.
2680) Приготовленіе малороссійскаго сала, друг. манеромъ.
2681) Соленіе языковъ и филеевъ.
2682) Какъ сохранять внутреное свиное сало для разныхъ мазей и помадъ.
2683) Какъ сохранять просольную не копченую ветчину.
2684) Какъ сохранять копченую ветчину.
2685) Студень.
2686) Головизна изъ нижней челюсти кабана.
2687) Головизна другимъ манеромъ изъ верхней челюсти кабана.
2688) Зильцъ изъ свинины.

В) Колбасы и сосиски.

2689) Колбасы превосходныя.
2690) Сосиски свѣжія.

2691) Сосиски копченыя.
2692) Колбасы литовскія копченыя.
2693) Колбасы итальянскія копченыя.
2694) Колбасы вѣнскія.
2695) Колбасы для скораго употребленія.
2696) Кровяныя колбасы.
2697) Колбасы черныя кровяныя.
2698) Колбасы кровяныя изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.
2699) Колбасы кровяныя изъ смоленскихъ крупъ.
2700) Колбасы кровяныя изъ крупной гречневой крупы.
2701) Финляндскій пальтенъ изъ ржаной муки.
2702) Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ.
2703) Колбасы бѣлыя изъ смоленскихъ крупъ.
2704) Колбасы бѣлыя изъ риса.
2705) Колбасы по французски.
2706) Колбасы по нѣмецки.
2707) Сосиски изъ гусиныхъ печенокъ.
2708) Сосиски изъ мозговъ.
2709) Сосиски изъ рябчиковъ.
2710) Сосиски изъ зайца.
2711) Сосиски изъ рыбы.

ПОСТНЫЙ СТОЛЪ.

ЗАКУСКА ХОЛОДНАЯ,

КУШАНЬЯ ПОДАВАЕМЫЯ КЪ ЗАВТРАКУ.

и

РЕЕСТРЪ ПОСТНЫХЪ ОВѢДОВЪ.

ОТДѢЛЪ XXXII.

Постные супы.

(Отъ стр. 205 до стр. 212).

А) Постные супы горячіе.

2712) Уха изъ ершей.
2713) Уха изъ ершей съ картофелемъ.
2714) Уха изъ ершей съ кнелью.
2715) Уха изъ ершей съ пельменями.
2716) Уха изъ налима.
2717) Уха изъ окуней, щуки, сига, лина, осетра, лососины и пр.
2718) Уха изъ угря.
2719) Уха изъ стерляди.
2720) Селянка рыбная.
2721) Супъ изъ лина.
2722) Супъ изъ щуки.
2723) Супъ изъ осетра.
2724) Супъ изъ налима.
2725) Супъ изъ осетровой головы.
2726) Супъ изъ сига съ перловою крупою.
2727) Супъ изъ рыбы съ солеными огурцами.
2728) Супъ изъ угря.
2729) Супъ изъ угря и зеленаго гороха.
2730) Супъ изъ бѣлорусскихъ снѣтковъ и гречневой крупы.
2731) Супъ со снѣтками и кислою капустою.
2732) Щи изъ кислой капусты со щукою или другою рыбою.
2733) Щи изъ кислой капусты со снѣтками.
2734) Щи изъ кислой капусты съ осетровою головою или просто осетриною.
2735) Борщъ изъ карасей.
2736) Борщъ съ гречневою кашею.
2737) Борщъ съ жареною гречневою кашею.
2738) Малороссійскій борщъ.
2739) Борщъ изъ жареной свеклы.
2740) Борщъ изъ печеной свеклы съ виномъ.
2741) Борщъ съ жареною селедкою.
2742) Щи съ грибами.
2743) Супъ пюре изъ раковъ съ рисомъ.
2744) Лапша грибная съ вермишелемъ или макаронами.
2745) Супъ грибной съ рисомъ.
2746) Супъ грибной съ перловою крупой.
2747) Супъ грибной съ ушками.
2748) Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.
2749) Французскій супъ изъ свѣжихъ кореньевъ.
2750) Супъ изъ брюквы, картофеля и ячневыхъ крупъ.
2751) Супъ пюре изъ картофеля.
2752) Супъ пюре изъ желтаго гороха.
2753) Супъ овсяный.
2754) Супъ овсяный съ копченою рыбою.
2755) Супъ овсяный съ черносливомъ и изюмомъ.
2756) Супъ овсяный съ яблоками.
2757) Овсянка съ ромомъ и миндалемъ. (Супъ гамбургскій).
2758) Супъ пюре изъ помидоровъ.
2759) Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.
2760) Окрошка изъ рыбы.
2761) Окрошка постная изъ разностей.
2762) Ботвинья.
2763) Супъ изъ миндальнаго молока.
2764) Супъ изъ миндальнаго молока съ сарачинскимъ пшеномъ.
2765) Супъ изъ миндальнаго молока съ лапшою.
2766) Супъ миндальный съ рубленнымъ тѣстомъ.
2767) Супъ съ рубленнымъ тѣстомъ.
2768) Супъ миндальный съ тыквою.
2769) Супъ миндальный на манеръ шоколаднаго.
2770) Супъ изъ саго съ виномъ.
2771) Супъ изъ сливъ съ виномъ.
2772) Супъ изъ свѣжихъ или сушоныхъ вишень.
2773) Супъ изъ свѣжихъ яблокъ.
2774) Супъ изъ сушоныхъ яблокъ, чернослива, кишмиша, шепталы.
2775) Супъ изъ свѣжихъ ягодъ.
2776) Супъ изъ сушоной малины.
2777) Супъ изъ свѣжей черники съ виномъ.
2778) Супъ изъ сушоной черники.
2779) Супъ изъ пива.
2780) Холодецъ изъ яблокъ.
2781) Холодецъ изъ вишень.
2782) Холодецъ изъ малины, земляники, клубники или смородины съ виномъ.
2783) Холодецъ миндальный.
2784) Французскій супъ изъ пива.

ОТДѢЛЪ XXXIII.

Постныя принадлежности къ супу.

(Отъ стр. 213 до стр. 218).

А) Разныя принадлежности къ супу.

2785) Греночки изъ бѣлаго хлѣба.
2786) Рыбный фаршъ.
2787) Рыбный фаршъ изъ икры.
2788) Каша жареная изъ гречневыхъ крупъ.
2789) Каша жареная изъ смоленскихъ крупъ.
2790) Крутая гречневая каша.
2791) Пельмени съ рыбнымъ фаршемъ.
2792) Ушки жареные съ грибнымъ фаршемъ.
2793) Жареные ушки съ грибнымъ фаршемъ и жареною кашею. Фаршъ изъ сушоныхъ бѣлыхъ грибовъ.

Б) Постные пироги и пирожки.

2794) Сдобное тѣсто.
2795) Постное тѣсто на дрожжахъ.
2796) Постное тѣсто на дрожжахъ жареное въ маслѣ.
2797) Тѣсто на скорую руку.
2798) Тѣсто на дрожжахъ заварное.
2799) Пирогъ съ визигою, рисомъ и рыбою.
2800) Пирогъ съ визигою и рыбою.
2801) Пирогъ съ визигою и рисомъ.
2802) Пирогъ съ рисомъ и поджаренным лукомъ.
2803) Пирогъ съ саго и семгою.
2804) Пирогъ со свѣжею капустою.
2805) Пирогъ со свѣжею капустою и рыбою.
2806) Пирогъ съ кислою капустою и рыбою.
2807) Пирогъ съ кислою капустою и грибами.
2808) Пирогъ съ тѣльнымъ, визигою и рыбою.
2809) Пирогъ съ тѣльнымъ, угремъ или сигомъ.
2810) Пирогъ съ сушоными грибами.
2811) Пирогъ съ грибами и визигою.
2812) Пирогъ съ грибами и рисомъ.
2813) Пирогъ съ гречневою крутою кашею и грибами.
2814) Пирогъ со свѣжими грибами.
2815) Пирогъ съ смоленскою кашею и грибами.
2816) Пирогъ со свѣжею капустою.
2817) Пирожки съ рисомъ.
2818) Пирожки съ рисомъ и визигою.
2819) Пирожки съ рисомъ, визигою и рыбою.
2820) Пирожки съ грибнымъ фаршемъ.
2821) Пирожки съ грибами и визигою.
2822) Пирожки съ грибами и рисомъ.
2823) Пирожки со свѣжими грибами.
2824) Пирожки съ крутою гречневою кашею и грибами.
2826) Пирожки съ гречневою или смоленскою кашею и грибами.
2827) Пирожки съ рыбнымъ фаршемъ и рыбою.
2828) Пирожки съ саго и семгою.
2829) Пирожки растегаи со свѣжими сельдями.
2830) Пирожки растегаи съ рыбнымъ фаршемъ и семгою.
2831) Пирожки растегаи съ жаренымъ лукомъ.
2832) Пирожки булочки съ раковымъ фаршемъ.
2833) Пирожки съ морковью.
2834) Кляръ.

ОТДѢЛЪ XXXIV.

Постные соуса къ рыбамъ, къ котлетамъ рыбнымъ, рисовымъ, картофельнымъ, къ пудингамъ.

(Отъ стр. 219 до стр. 222).

2835) Соусъ бѣлый къ вареной рыбѣ.
2836) Соусъ красный къ рыбѣ.
2837) Соусъ красный съ трюфелями.
2838) Соусъ крѣпкій см. № 272.
2839) Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ.
2840) Соусъ изъ сарделекъ или анчоусовъ.
2841) Соусъ изъ селедки.
2842) Соусъ кислосладкій съ изюмомъ къ рыбѣ, картофельнымъ и рисовымъ котлетамъ.
2843) Соусъ горчичный къ рыбѣ.
2844) Соусъ изъ грецкихъ орѣховъ къ рыбѣ.
2845) Соусъ для цвѣтной капусты и спаржи.
2846) Соусъ изъ луковицъ съ тмином.
2847) Кислосладкій соусъ изъ лука.
2848) Соусъ голландскій.
2849) Соусъ съ лимономъ.
2850) Соусъ изъ хрѣна.

2851) Соусъ грибной къ картофельнымъ и рисовымъ котлетамъ.
2852) Соусъ изъ вишень къ жареной крупной рыбѣ.
2853) Соусъ изъ красной смородины къ жареной крупной рыбѣ.
2854) Соусъ холодный изъ горчицы къ маіонезамъ.
2855) Соусъ холодный къ рыбѣ въ родѣ мусса.
2856) Соусъ холодный изъ сарделекъ къ рыбнымъ заливнымъ.
2857) Соусъ къ вареной лососинѣ, семгѣ, налиму или угрю.
2858) Соусъ изъ икры къ вареной рыбѣ.
2859) Соусъ сборный къ рыбамъ холоднымъ.
2860) Сарептская горчица.
2861) Соусъ къ рыбнымъ паштетамъ.
2862) Соусъ изъ краснаго вина къ пудингу.
2863) Соусъ изъ вишень къ пудингу.
2864) Соусъ изъ сливъ къ пудингу.
2865) Соусъ изъ малины или земляники къ пудингу.
2866) Соусъ изъ сиропа къ пудингу.
2867) Миндальное молоко къ пудингу, гречневой кашѣ или киселю.
2868) Соусъ изъ клюквы къ пудингу.
2869) Соусъ шоколадный къ пудингу и рисовымъ котлетамъ.
2870) Маковое молоко или конопляное.
2871) Соусъ съ ромомъ къ пудингу.
2872) Соусъ изъ яблоковъ.
2873) Соусъ изъ яблочной кожицы.
2874) Сиропъ.

ОТДѢЛЪ XXXV.

Постныя кушанья изъ овощей и зелени.

(Отъ стр. 223 до стр. 227).

2875) Рѣпа со сладкимъ фаршемъ и соусомъ № 362.
2876) Рѣпа фаршированная съ кислосладкимъ соусомъ.
2877) Цвѣтная капуста съ соусомъ.
2878) Спаржа съ сухарями или соусомъ.
2879) Тушоная свѣжая капуста къ рыбѣ или рыбнымъ котлетамъ.
2880) Тушоная кислая капуста.
2881) Фаршированная капуста съ грибнымъ соусомъ.
2882) Селянка изъ кислой капусты.
2883) Картофель печеный.
2884) Картофель съ селедкою.
2885) Картофель фаршированный грибами.
2886) Картофель фаршированный кильками.
2887) Картофель жареный.
2888) Картофельныя крокеты съ грибнымъ соусомъ.
2889) Картофельныя крокеты съ кислосладкимъ соусомъ.
2890) Картофельныя крокеты съ зеленымъ горошкомъ.
2891) Разварной картофель съ жаренымъ лукомъ.
2892) Разварной картофель съ соусомъ.
2893) Зеленый сушоный горошекъ.
2894) Тушоныя яблоки къ жареной рыбѣ.
2895) Соусъ изъ русскихъ бобовъ.
2896) Чечевица съ гренками.
2897) Фаршированные артишоки.
2898) Жареные грузди.
2899) Жареные грибы.
2900) Котлеты изъ грибовъ.
2901) Грибы къ водкѣ или блинамъ.
2902) Жареные грибы.
2903) Жареные рыжики.
2904) Сушоные бѣлые грибы къ закускѣ.

ОТДѢЛЪ XXXVI.

Постные рыбы и салаты.

(Отъ стр. 228 до стр. 236).

2905) Щука подъ соусомъ съ картофелемъ.
2906) Щука вареная подъ соусомъ съ хрѣномъ.
2907) Щука вареная въ чешуѣ.
2908) Зразы изъ щуки.
2909) Щука подъ желтымъ соусомъ съ шафраномъ.
2910) Щука подъ краснымъ соусомъ.
2911) Щука подъ сѣрымъ соусомъ.
2912) Щука по жидовски.
2913) Котлеты изъ щуки, судака и пр.
2914) Родъ жареной булки изъ рыбнаго фарша.
2915) Рыба жареная или печеная.
2916) Щука вареная съ паясною икрою.
2917) Щука тушоная съ кореньями.
2918) Карпъ вареный съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
2919) Карпъ вареный съ краснымъ виномъ.
2920) Карпъ жареный или печеный.
2921) Карпъ съ шампиньонами.
2922) Линъ подъ соусомъ съ виномъ и шампиньонами.
2923) Линъ вареный съ краснымъ виномъ.
2924) Линъ вареный подъ соусомъ съ грибною соею.
2925) Линъ вареный съ кислосладкимъ соусомъ.
2926) Линъ печоный съ капарцами и лимономъ.
2927) Линъ печеный съ кислосладкимъ соусомъ.
2928) Линъ съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ.
2929) Линъ жареный съ кислою капустою.
2930) Лещь вареный съ краснымъ виномъ.
2931) Лещь печоный съ салатомъ и различными соусами.
2932) Лещь печеный съ гречневою кашею.
2933) Лещь фаршированный кислою капустою.
2934) Лещь вареный съ хрѣномъ и яблоками.
2935) Лещь вареный съ тертымъ хрѣномъ и уксусомъ.
2936) Форель со свѣжими грибами и раковымъ соусомъ.
2937) Форель вареная на винѣ.
2938) Форель съ соусомъ изъ капарцевъ.
2939) Угорь вареный съ кислосладкимъ соусомъ.
2940) Угорь вареный въ красномъ винѣ.
2941) Угорь жареный или печоный съ соусомъ.
2942) Лососина въ папильотахъ.
2943) Лососина подъ соусомъ.
2944) Судакъ разварной съ голландскимъ соусомъ.
2945) Судакъ съ соусомъ изъ грецкихъ орѣховъ.
2946) Судакъ съ соусомъ горчичнымъ.
2947) Судакъ съ гренками и картофелемъ.
2948) Судакъ по французски.
2949) Котлеты изъ судака.
2950) Жареная булка изъ судака.
2951) Судакъ съ бѣлымъ соусомъ.
2952) Судакъ жареный подъ кислосладкимъ соусомъ.
2953) Судачки жареные съ салатомъ.
2954) Сигъ вареный съ холоднымъ соусомъ.
2955) Сигъ печеный.
2956) Сижки жареные.
2957) Осетрина вареная съ хрѣномъ и уксусомъ.
2958) Осетрина подъ краснымъ вишневымъ и виннымъ соусомъ.
2959) Осетрина съ кислосладкимъ соусомъ.

2960) Фаршированная осетрина съ бешемелемъ.
2961) Осетрина вареная съ татарскимъ соусомъ.
2962) Осетрина жареная или печеная.
2963) Осетрина вареная съ горчичнымъ соусомъ.
2964) Треска съ картофелемъ и горчичнымъ соусомъ.
2965) Треска запеченая.
Треска съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
Треска съ соусомъ изъ помидоровъ.
Треска съ соусомъ изъ вишень и краснаго вина.
2966) Жареная селедка подъ соусомъ.
2967) Котлеты изъ селедки.
2968) Стерлядь съ трюфелями.
2969) Стерлядь съ хрѣномъ.
2970) Вареная стерлядь съ гарниромъ.
2971) Стерлядь съ картофелемъ.
2972) Стерлядь на шампанскомъ.
2973) Стерлядь съ бѣлымъ столовымъ виномъ.
2974) Стерлядь жареная или печеная.
2975) Стерлядь жареная съ кислосладкимъ соусомъ.
2976) Окуни жареные.
2977) Окуни вареные съ хрѣномъ.
2978) Окуни фаршированные.
2979) Караси жареные.
2980) Караси жареные съ краснымъ соусомъ.
2981) Навага жареная.
2982) Навага жареная въ клярѣ.
2983) Налимы вареные.
2984) Печенка налимья.
2985) Бѣлужина вареная.
2986) Раки вареные.
2987) Форшмакъ изъ риса, картофеля и селедки съ постнымъ масломъ и лукомъ.

Салаты къ рыбнымъ жаркимъ.

2988) Свѣжая шинкованная капуста.
2989) Салатъ съ горчичнымъ соусомъ.
2990) Свѣжіе огурцы съ прованскимъ соусомъ.
2991) Салатъ изъ картофеля.
2992) Салатъ изъ картофеля и свеклы.
2993) Свекла съ прованскимъ соусомъ.
2994) Свекла маринованная.
2995) Кроссъ-салатъ.
2996) Салатъ-цикорій.
2997) Компотъ изъ свѣжихъ яблокъ.
2998) Тушоныя яблоки.
2999) Компотъ изъ абрикосовъ.
3000) Компотъ изъ вишень.
3001) Компотъ изъ сливъ.
3002) Всѣ маринованные салаты.

ОТДѢЛЪ XXXVII.

Постные паштеты, майонезы, заливныя и проч. холодныя кушанья.

(Отъ стр. 237 до стр. 241).

А) Паштеты.

3003) Тѣсто для паштетовъ.
3004) Рыбный фаршъ для паштетовъ.
3005) Паштетъ изъ лососины.
3006) Паштетъ изъ угря или налима.
3007) Паштетъ изъ щуки.

Б) Маіонезы.

3008) Маіонезъ изъ рыбы съ салатомъ и зеленымъ соусомъ.
3009) Маіонезъ изъ рыбы друг. манер.
3010) Маіонезъ изъ цѣльной щуки.
3011) Маіонезъ изъ цѣльной фаршированной жареной рыбы.
3012) Маіонезъ изъ цѣльной вареной, фаршированной рыбы.
3013) Заливное изъ щуки, судака и пр.

В) Заливное.

3014) Заливное изъ угря съ раками.
3015) Рулетъ изъ щуки.

3016) Цѣльная холодная рыба съ разнымъ гарниромъ.
3017) Цѣльная холодная рыба съ винигретомъ и ланспикомъ.
3018) Заливное изъ жареной наваги.
3019) Маринованная стерлядь по королевски.
3020) Рулетъ изъ рыбы.
3021) Налимъ холодный съ миндальнымъ молокомъ.
3022) Холодное изъ бѣлорыбицы.
3023) Постный рулетъ.

Г) Разныя холодныя кушанья.

3024) Бѣлужина маринованная.
3025) Угорь маринованный.
3026) Судакъ или щука маринованные.
3027) Лососина маринованная.
3028) Щука маринованная по монастырски.
3029) Маринованная рыба по англійски.
3030) Селява или корюшка маринованная.
3031) Селедка съ прованскимъ масломъ и уксусомъ.
3032) Винигретъ.
3033) Винигретъ.
3034) Винигретъ.
3035) Винигретъ.
3036) Винигретъ изъ бѣлыхъ грибовъ.
3037) Винигретъ изъ соленныхъ груздей, рыжиковъ и бѣлыхъ грибовъ.

ОТДѢЛЪ XXXVIII.

Постные пудинги.

(Отъ стр. 242 до стр. 246),

Пудинги.

3038) Шарлотка изъ яблокъ съ гренками.
3039) Шарлотка изъ яблоковъ съ чернымъ хлѣбомъ.
3040) Пудингъ постный на парѣ съ яблоками.
3041) Яблочный пирогъ а-ларень.
3042) Пирогъ изъ цѣльныхъ яблокъ, съ яблочною массою.
3043) Рисъ съ сиропомъ.
3044) Пудингъ изъ риса съ раками.
3045) Яблоки съ рисомъ.
2046) Рисъ съ землянич. пюре.
3047) Пудингъ изъ риса съ яблоками и вареньемъ.
3048) Пудингъ изъ риса съ черносливомъ.
3049) Пудингъ изъ риса розоваго цвѣта.
3050) Рисъ съ шоколаднымъ соусомъ.
3051) Пудингъ изъ риса со свѣжими фруктами.
3052) Рисъ холодный съ апельсинами.
3053) Рисъ съ виномъ.
3054) Рисъ холодный съ миндальнымъ молокомъ.
3055) Рисъ съ клюквеннымъ морсомъ.
3056) Саго холодное съ краснымъ виномъ.
3057) Саго холодное съ вишневымъ сиропомъ.
3058) Пирожное изъ чернослива.
3059) Саго съ шоколадомъ.
3060) Саго холодное съ кофеемъ и миндальнымъ молокомъ.

ОТДѢЛЪ XXXIX.

Постные блины, гренки, трубочки, пельмени, вареники, ламаньцы и каши.

(Отъ стр. 247 до стр. 251).

3061) Русскіе блины гречневые.
3062) Блины гречневые пополамъ съ пшеничною мукою.
3063) Оладьи.
3064) Оладьи на миндальномъ молокѣ.
3065) Гренки изъ бѣлаго хлѣба съ миндалемъ и вареньемъ.
3066) Гренки съ виномъ.

3067) Гренки съ мармеладомъ изъ чернослива.
3068) Гренки съ мармеладомъ изъ абрикосовъ съ мадерою.
3069) Булочки съ вареньемъ и ромомъ.
3070) Трубочки съ виномъ.
3071) Облатки.
3072) Наливашники.
3073) Хворостъ.
3074) Пельмени съ грибами.
3075) Вареники съ вишнями.
3076) Вареники съ пюре изъ сливъ.
3077) Вареники съ черносливомъ.
3078) Вареники съ черникою.
3079) Вареники съ капустою.
3080) Макароны итальянскіе.
3081) Макароны съ грибами.
3082) Вермишель съ лукомъ.
3083) Вермишель съ грибами.
3084) Ламаньцы съ макомъ.
Лазанки съ лукомъ см. № 1319.
3085) Каша на водѣ изъ смоленскихъ крупъ.
3086) Каша разсыпчатая на грибномъ бульонѣ.
3087) Кашка пуховая изъ гречневыхъ крупъ, на миндальномъ молокѣ.
3088) Кашка пуховая изъ смоленскихъ крупъ на миндальномъ молокѣ.
3089) Кашка пуховая изъ картофеля на миндальномъ молокѣ.
3090) Крутая гречневая каша.
3091) Кашка смоленская на клюквенномъ морсѣ.
3092) Кашка манная на миндальномъ молокѣ.
3093) Каша манная съ орѣхами.
3094) Каша манная на клюквенномъ морсѣ.
3095) Каша перловая съ миндальнымъ молокомъ.
3096) Каша пшенная съ черносливомъ.
3097) Кутья изъ пшеницы съ макомъ.
3098) Каша изъ крупичатой муки.
3099) Котлеты рисовыя съ миндальнымъ молокомъ.
3100) Котлеты рисовыя съ зеленымъ горошкомъ.
3101) Котлеты рисовыя съ грибнымъ соусомъ.
3102) Другимъ способомъ.
3103) Котлеты рисовыя со сладкимъ соусомъ.
3104) Котлеты рисовыя съ шоколаднымъ соусомъ.
3105) Ватрушки съ лукомъ.

ОТДѢЛЪ XL.

Постное мороженое, кремъ, желе, муссъ, бланманже, кисели и компоты.

(Отъ стр. 252 до стр. 254).

А) Мороженое.

3106) Мороженое изъ земляники или клубники.
3107) Мороженое изъ малины, вишень или красной смородины,
3108) Мороженое изъ ананасовъ.
3109) Мороженое изъ яблокъ или грушъ.
3110) Мороженое изъ дыни.
3111) Мороженое изъ барбариса.
3112) Мороженое изъ клюквы.
3113) Мороженое лимонное.
3114) Мороженое апельсинное.
3115) Мороженое tutti-frutti.
3116) Пуншъ имперьяль изъ земляники и пр. фруктовъ.
3117) Пуншъ имперьяль изъ абрикосовъ.
3118) Мороженое изъ чернаго хлѣба.
3119) Мороженое изъ смородиныхъ почекъ.

Б) Кремы.

3120) Кремъ изъ печеныхъ яблокъ.
3121) Кремъ изъ сушеныхъ яблокъ.
3122) Кремъ изъ вареныхъ яблокъ.

В) Желе.

3123) Желе изъ бѣлаго вина.
3124) Желе изъ краснаго вина.
3125) Желе изъ яблочной кожицы.
3126) Желе изъ земляничнаго, вишневаго, малиноваго или смороднаго сока.
3127) Желе лимонное.
3128) Желе апельсинное.
3129) Желе дешевое съ лимономъ и ромомъ.
3130) Желе изъ васильковъ.
3131) Желе изъ крыжовника.
3132) Желе ананасное.
3133) Желе изъ дыни.
3134) Желе изъ свѣжихъ вишень съ краснымъ виномъ.
3135) Желе изъ сливъ.
3136) Желе изъ клюквы.
3137) Желе изъ барбариса.
3138) Желе изъ розоваго цвѣта.
3139) Желе изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.
3140) Желе простое съ яблоками черносливомъ.

Г) Муссы.

3141) Муссъ лимонный.
3142) Муссъ изъ земляники.
3143) Муссъ изъ васильковъ.
3144) Муссъ изъ вишень.
3145) Муссъ изъ клюквы.
3146) Муссъ изъ барбариса.
3147) Муссъ изъ смородины.
3148) Муссъ изъ розоваго цвѣта.
3149) Муссъ изъ ананаса.
3150) Муссъ изъ дыни.
3151) Муссъ изъ апельсиновъ.
Муссъ изъ черныхъ сухарей.

Д) Бланманже.

3152) Бланманже миндальное.
3153) Бланманже зеленое изъ фисташекъ.

Е) Кисели.

3154) Кисель яблочный.
Кисель изъ сушоныхъ яблоковъ
3155) Кисель клюквеный.
3156) Кисель изъ малины.
3157) Кисель изъ красной смородины.
3158) Кисель изъ черной смородины.
3159) Кисель изъ вишень.
3160) Кисель изъ сливъ.
3161) Кисель миндальный.
3162) Кисель жидкій горячій.
3163) Кисель изъ кваса.
Кисель изъ крыжовника.

Ж) Компоты.

3164) Компотъ изъ яблокъ.
3165) Компотъ изъ грушъ.
3166) Компотъ изъ апельсиновъ.
3167) Компотъ изъ яблокъ и черносліва.
3168) Компотъ изъ апельсиновъ и черносліва.
3169) Компотъ изъ сливъ.
3170) Компотъ изъ крыжовника.
3171) Компотъ изъ дыни.
3172) Компотъ изъ ягодъ.
3173) Компотъ изъ ягодъ друг. манеромъ.
3174) Компотъ изъ разностей.
3175) Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ.
3176) Компотъ изъ винограда.
3177) Компотъ изъ вишень и грушъ.
Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.

ОТДѢЛЪ XLI.

Постные сладкіе пироги и пирожное.

(Отъ стр. 255 до стр. 257).

3178) Слоеный русскій пирогъ.
3179) Постное тѣсто для сладкихъ пироговъ.
3180) Постное тѣсто для сладкихъ пирожковъ жареныхъ въ маслѣ.
3181) Заварное тѣсто.
3182) Пирогъ съ яблоками.
3183) Пирогъ съ вареньемъ.
3184) Пирогъ со свѣжими ягодами.
3185) Пирогъ съ черносливомъ.

3186) Сладкій пирогъ съ рисомъ.
3187) Тѣсто съ кремертарторомъ.
3188) Сладкій пирогъ съ яблоками.
3189) Ватрушки съ лукомъ.
3190) Ватрушки съ вареньемъ или яблоками.
3191) Миндальные вѣнчики.
3192) Миндальные вѣнчики другимъ манеромъ.
3193) Миндальные лепешечки.
3194) Безе яблочное.
3195) Пирожное изъ поджаренаго миндаля.
3196) Миндальные шарики.
3197) Марципаны.
3198) Марципаны другимъ манеромъ.
3199) Марципаны третьимъ манеромъ.

ОТДѢЛЪ XLII.

Постное печенье къ чаю и кофе.

(Отъ стр. 258 до стр. 262).

3201) Булки постныя.
3202) Булки на миндальномъ молокѣ.
3203) Булки на маковомъ молокѣ.
3204) Заварныя булки.
3205) Струцели заварные на миндальномъ молокѣ.
3206) Струцели съ макомъ.
3207) Струцели съ яблоками.
3208) Струцели съ миндальною массою.
3209) Плетенки или булочки постныя съ шафраномъ и изюмомъ.
3210) Крендели.
3211) Крендели еврейскіе.
3212) Сухари постные и сушки.
3213) Постные сушки.
3214) Коржики малороссійскіе постные.
3215) Дзядъ.
3216) Обертухъ.
3217) Пляцекъ покрытый миндальною массою.
3218) Постный именинный крендель.

ОТДѢЛЪ XLIII.

УКАЗАТЕЛЬ:

имѣя извѣстные припасы какое можно дѣлать изъ нихъ употребленіе.

(Отъ стр. 261 до стр. 293).

Общее Оглавленіе кушаньевъ по блюдамъ и номера отъ стр. I до сер. LVI.
Оглавленіе кушаньевъ по алфавиту стр. LVII.
Опечатки.

ОГЛАВЛЕНІЕ ПО АЛФАВИТУ.

	№№
Абрикосы	2512
Ананасы	2443
Апельсины	2413
Арбузы	2420
Аркасъ	1562
Артишоки	498
Бабы	1723
Баранина	729
Барбарисъ	2500
Безе	1698
Бекасы	869
Бисквиты	1684
Бифстексъ	643
Бланманже	1518
Блинчики	1236
Блины русскіе	1250
Бобы	406
Бріошъ	1814
Брусника	2459
Брюква	385
Булки скор.	1774
„ постныя	3201
Буженина	753
Бѣлужина	987
Бѣлорыбица	990
Варенье	1940
Варенье-желе	1993
Варенье для украш. тортовъ	2087
Вареники	1295
Варенецъ	1560
Ватрушки	1303
Вафли	1372
Вермишель	1314
Вертута	1411
Ветчина	761
Верещака	761
Винигретъ	1118
Виноградъ	2406
Вишневка	2101
Вишни-запасы	2389
Водки	3136
Водица	2104
Воздушные пироги	1211
Вымя	518
Глазурь	1566
Глухарь	847
Говядина разварная	538
„ тушоная	608
„ жареная	625
Голуби	778
Горохъ куш. 370 и зап.	2543
Горчица подливка 341 и зап.	2238
Гренки къ супу 176 и	2785
„ сладкія	1261
Грибы куш. 486 и зап.	2552
Груши—запасы	2379
Гусь	828
Дзядъ	1825
Дикія птицы	846
Дикій поросенокъ	768
Домашнія птицы	778
Драчена	1403
Дрозды	877
Дрожжи	2316
Дыня запасы	2418
Желе-кушанье	1485
Желе-варенье	1993
Заварныя пышки по гамб.	1720
Завтракъ см. стр.	52
Закуска холодная см. стр.	52
Заливное	1095
Запасы мясные	2654
„ фруктовые	2335
„ изъ зелени и овощей	2525
Заяцъ	775
Зелень-куш. 370 и зап.	2525
Земляныя груши	507
Земляника	2477
Зефиръ	1468
Зразы	652
Индѣйки	781
Колбасы	2689
Камбала	1002
Каплунъ	793
Капуста куш. 417 и зап.	2525
Караси	996
Карпъ	921
Каши вареныя и поджареныя	1322
Каштаны	513
Квасы	2184
Кисели	1524
Клецки къ супу	209
„ кушанья	1366
Клопсъ	651
Кларь	368
Клюква—запасы	2469
Клубника—запасы	2494
Коврижки	1884
Колдуны	1281
Колечки съ корицею	1706
Колобки	1887
Компоты	1538
Консервы	2060
Коржики	1888
Корюшка	1000
Котлеты изъ говядины	657
„ „ телятины	683
„ „ баранины	736
„ „ свинины	760
„ „ зайца	777
„ „ курицы или индѣйки	791
„ „ рыбъ	919
Кофе	2172
Крахмалъ	2269
Кремъ	1450
„ заварной	1553
Крендельки	1848
Крупы запасы	2259
Крыжовникъ	2428
Кулики	875
Куличи 1774	1798 и пр.
Курицы	806
Куропатки	865
Кушанья къ зав. (см. стр.	52)
„ прохлад. (см. стр.	55)
„ для служ. (см. стр.	59)
Лазанки	1319
Ламанцы	1321
Лещь	982
Ликеръ	2154
Линъ	978
Лимонадъ	2173
Лимоны—запасы	2436
Лось	771
Лососина	934
Маіонезы	1079
Мазурки	1646
Макароны	1310
Малина—запасы	2445
Марципаны	1715
Масло по англ.	1563
„ запасы	2272
„ изъ рябчиковъ	1074
Маринованныя рыбы	1113
Медъ	1407
Миндаль	2453
Мнихи	1407
Мозги воловьи	663
„ телячьи	709
Молоко	1553
Молочные зав. кремы	1417
Мороженое	379 и 2630
Морковь	1506
Муссъ	1003
Навага	2091
Наливки	1815
Обертухъ—печенье	1381
Облатки	2525
Овощи куш. 370 и зап.	2583
Огурцы куш. 495 и зап.	991
Окуни	1398
Оладьи	770
Оленина	1274
Омлетъ	2174
Оршадъ	2451
Орѣхи—запасы	962
Осетрина	398
Пастернакъ	1900
Пасхи	1075
Паштеты холодные	1060
„ горячіе	1305
Пезы	1286
Пельмени	2508
Персики	873
Перепелки	1696
Петиту	2632
Петрушка соусъ 309 и зап.	1832
Печенье къ чаю и кофе	672
Печенка воловья	712
„ телячья	2208
Пиво	221
Пирожки	1039
Пирожки мясные, рыбные и пр.	1186
Пироги сладкіе	1661
Пирожное къ обѣду	2175
Питье	1479
Пломбиръ	1826
Пляцки	1845
Подковки—печенье къ чаю	2516
Помидоры куш. 494 и зап.	2250
Постное масло	1383
Почки	749
Поросенокъ	2712
Постный столъ вообще	670
Почки воловьи	727
„ телячьи	176
Принадлежности къ супу	

	№№
Принадлежности къ куш. изъ зелени	515
Простокваша	1561
Пряники	2059 и 1917
Птицы домашнія	778
„ дикія	846
Пудинги	1123
Пуншъ-glacé	1445
„ питье	2160
Равіоли	1285
Раки	1023
Ратафія	2144
Розовый цвѣтъ	2474
Ростбифъ	641
Рубцы воловьи	666
„ телячьи	715
Рулетъ	1100
Рыба холодная	1093
„ маринованная	1108
„ горячая	898
Рыжики куш. 487 и зап.	2552
Рябина	2504
Рябчики	858
Рѣзники	1292
Рѣпа	389
Сабаіонъ	358
Салатъ	880
Сальники	1360
Сахаръ съ ванилью и пр.	1894
Сбитыя сливки	1476
Свекла куш. 415 и зап.	2603
Свинина куш. 753 и зап.	2662
Селедка	1116
Сельдерей куш. 510 и зап.	2632
Селява	1000
Серна	772
Сиги	951
Сиропъ	2014
Снятки	1001
Сливы—запасы	2364
Сливки	2308
Смородина черн. и красная	2486
Сокъ	2038
Соленіе рыбы	2640
„ дичи	2641
„ мяса	2657
„ свинины	2676
Сосиски гарниръ для зелени	534
„ изъ свинины	2690
Соусы или подливки	269
Спаржа куш. 447 и зап.	2617
Стерлядь	1006
Струдели—печенье	1804
Судакъ	940
Супы мясные	1
„ пюре мясные	58
„ рыбные	90
„ масляные	110
„ молочные	131
„ сладкіе горячіе	142
„ холодные	161
Суфле сладкое	1203
„ изъ рябчиковъ	864
Сухари	1832
Сырники	1362
Сыры	2296
„ изъ зайца	1077
Телятина	674
Тетерка	846
Торты	1566
Толокно	2267
Треска	969
Трубочки	1378
Тѣсто для пироговъ	1025
Тыква куш. 511 и зап.	2425
Уксусъ	2219
Утки домашнія	835
„ дикія	855
Ушки	220
Фазанъ	853
Фасоль зел. куш. 403 и зап.	2626
Форшмакъ	1016
Фрятюрь	2292
Фрикадельки къ супу	173
Фрукты—запасы	2335
Хворостъ	1390
Холодникъ	161
Хлѣбъ	2326
Форель	925
Червячки	1408
Чечевица	496
Цыплята	813
Шарлотки	1195
Шиповки	2104
Шиповникъ	2472
Шпинатъ куш. 409 и зап.	2620
Шоколатъ	2169
Щавель куш. 408 и зап.	2608
Щука	898
Яблоки тушоныя	509
„ жареныя въ тѣстѣ	1409
„ запасы	2335
Яйца—кушанья	1269
„ крашеныя	1916
„ запасы	2312

ОПЕЧАТКИ

I ЧАСТЬ.

Страница.	Строка.	св. сн.	Напечатано.	Слѣдуетъ читать.
85	13	сн.	1/4Ф. макароновъ	1/2 Ф. макароновъ
„	12	„	или на мясной фаршъ	или выдать на мясной фаршъ
121	2	св.	каасиво	красиво
123	13	„	1/2 франй	1/2 французскаго
124	10	„	1/2 ст. раст.	1/2 ст. растопленнаго
126	9	„	т. е. 2/3 фун.	1 2/3 фун.
128	11	сн.	изъ	ихъ
156	17	св.	см. №	см. № 1024.
157	3	„	блюдо	блюда.
„	20	сн.	съ поджареннымъ	съ поджаренными
174	14	св.	на было	не было.
178	12	„	блить	влить.
183	15	„	тонкая края	тонкаго края
185	10	„	закореловать	заколеровать.
190	4	сн.	заж. луку	зелен. луку
191	24	св.	рулсты	рулеты
192	6	сн.	орыха	орѣха:
204	13	„	—	вычеркнуть совсѣмъ.
209	3	св. [2]	цетру	цедру
„	23	„	vin de geave	vin de grave
„	1	„ [1]	3-4 1/2 телятины	3-4 1/2 Ф. телятины
224	7	сн.	2—2 яйца	2—3 яйца
233	22	св.	2 раза	въ 3 раза
„	23	„	—12 разъ	въ 4 раза
235	21	„	истолочь какъ тѣсто	истолочь, чтобы сдѣлалось мягко какъ тѣсто.
239	11	сн.	полярку	пулярку
264	5	св.	мед	меду
270	3	„	пасломъ	масломъ.
273	2	„	масли	масла
290	15	сн.	простаго перца	англійскаго перца
305	2	св.	мисонецъ	маіонезъ
318	22	сн.	хлѣбъ	хлѣба.
330	19	„	1/4 сахара	3/4 ст. сахара
346	22	св.	т. е. 1/3 Ф.	т. е. 1/8 Ф.
352	9	„	крытыя яйца	крутыя яйца.
370	14	„	5—19 грибовъ	5-10 грибовъ.
и	16	сн.	смоленскихъ	смоленскихъ
371	4	св.	крупы	крупу
373	2	„	3/	3/4 фун.
381	—		281 стр.	381 стр.
389	18	„	остутдить	остудить.
398	14	„	илея	клея
410	15	„	т. е. 3/4	т. е. 3/4 стакана.
423	6	„	мас а	масла
434	6	„	илъ	илъ
„	2	сн.	3/8 Ф.	3/8 Ф.
445	14 и 15		намѣзанный	намазанный.

ЧАСТЬ II.

Страница.	Строка.	св. си.	Напечатано.	Слѣдуетъ читать.
6	3	св.	4 или 4 1/2 Ф. муки	6 или 6 1/2 ст. муки
8	1	сн.	въ форму подняться	въ форму, дать подняться
31	6	„	нашинкованных	нашинкованнымъ
32	7	св.	съ лѣтнюю	въ лѣтнюю.
33	11	„	литсъ	листъ.
„	16	„	куки	муки.
„	28	„	мелкиму	мелкими.
„	1	сн.	долга	долго.
63	11	св.	продавать	употреблять.
72	17	сн.	провѣдить	процѣдить.
87	20	св.	рому	рома
„	21	„	полажить	влить
93	21	„	ятеннаго	ячменнаго
115	13	„	2-3 дня	2-3 дня
155	12	„	Водоца	водица
195	8	сн.	Финляндскіе	финляндскій.
215	25	„	стѣшать	смѣшать.
239	16	св.	каждыи	каждое.
256	18	„	бикармоникумъ	бикарбоникумъ
259	21	„	конны	концы.
VII	13	„	сливоки	сливокъ.

ГОТОВИТСЯ КЪ ПЕЧАТИ:

Подарокъ молодымъ хозяйкамъ (Часть III)

или домашнее, городское и сельское хозяйство, гигіена и медицина.

Эта третья часть заключаетъ въ себѣ:

1) **Устройство и планы домовъ** (три плана съ описаніями).

2) **Указанія производствъ,** какія можно-бы развить въ сельскомъ хозяйствѣ, какъ то: маслобойное, скипидарное и мног. друг.

3) **1000 указаній, полезныхъ въ домашнемъ хозяйствѣ:** стирка простаго бѣлья, голландскихъ воротничковъ, тонкаго бѣлья, оконныхъ занавѣсъ и батистовыхъ платковъ; чистка шелковыхъ и шерстяныхъ матерій, шалей, лентъ, бархата, кисейныхъ, ситцевыхъ и барежевыхъ платьевъ, шляпъ, перьевъ, перчатокъ, шерстяныхъ салфетокъ, ковровъ, разнаго рода кружевъ, крепа, тюлевыхъ платковъ, выводъ пятенъ изъ столоваго бѣлья, цвѣтныхъ, шелковыхъ, шерстяныхъ, льняныхъ матерій и приготовленіе составовъ для вывода пятенъ, чистка драгоцѣнныхъ камней, металловъ, стекла, посуды, обоевъ, слоновой кости, зеркалъ, мрамора, гипсовыхъ фигуръ, вещей лакомъ крытыхъ, швейныхъ машинъ, конскаго волоса, перьевъ и пуха, домашнее луженіе мѣдной и желѣзной посуды, чистка и крашеніе половъ и мебели; средства для истребленія крысъ, мышей, кротовъ, моли, клоповъ, таракановъ, прусаковъ, блохъ, мухъ, червей и садовыхъ насѣкомыхъ; замѣтки о цвѣтахъ, растеніяхъ и вообще относит. огорода, приготовленіе чернилъ обыкновенныхъ, цвѣтныхъ, и для мѣтки бѣлья, ваксы; оде-колона, лавандскихъ и другихъ душистыхъ водъ и куреній; средства сохраняющія и укрѣпляющія волоса, смягчающія кожу, приготовленіе туалетнаго мыла, пудры и проч.; средства для сохраненія и укрѣпленія зубовъ, приготовленіе зубныхъ порошковъ и элексировъ; средства для склеиванія разныхъ сломанныхъ вещей и другія разнородныя и полезныя замѣтки въ домашнемъ хозяйствѣ.

4) **Болѣе 200 домашнихъ средствъ отъ различныхъ болѣзней взрослыхъ и дѣтей** и до

5) **500 указаній** на уходъ, откармливаніе и болѣзни домашнихъ птицъ и животныхъ. **Всего до 4000 номеровъ.**

Изданіе 3-е, исправленное и значительно дополненное (почти вдвое). Составила **Е. Молоховецъ.**

Выписывающіе отъ автора за пересылку не платятъ.

Адресъ: Еленѣ Ивановнѣ Молоховецъ. СПБ. Греческій пр., д. № 31.

ПРОДАЮТСЯ СОЧИНЕНІЯ Е. МОЛОХОВЕЦЪ.

Молодымъ хозяйкамъ. Собраніе гигіеническихъ и полезнѣйшихъ простыхъ аллопатическихъ и гомеопатическихъ врачующихъ средствъ отъ различныхъ болѣзней взрослыхъ и дѣтей. Изд. 2-ое Сост. **Е. Молоховецъ**. 339 стр. 8°. Спб. 1880. Цѣна 1 р. 25 к.

Русскому народу. Собраніе гигіеническихъ и полезнѣйшихъ, простыхъ домашнихъ, простонародныхъ врачующихъ средствъ отъ различныхъ болѣзней взрослыхъ и дѣтей. Сост. **Е. Молоховецъ**. 236 стр. 8°. Спб. 1880. Цѣна 1 р.

Помощь врачамъ и врачуемымъ. Вопросы и отвѣты необходимые въ особенности для заочной консультаціи и заочнаго пользованія разными способами леченія. Сост. по новѣйшимъ и лучшимъ лечебникамъ **Е. Молоховецъ**. 44 стр. 16°. Спб. 1883. Цѣна 40 к. почт. марк.

Храмъ медицины. Сочиненіе **Е. Молоховецъ**; брошюрка цѣною 25 к. почтовыми марками.

Раздумье. Полька-мазурка Соч. **Е. Молоховецъ** Ц. 50 к. п. марк.

Нѣмецкій переводъ поварской книги „Подарокъ молодымъ хозяйкамъ“:

Geschenk für junge Hausfrauen oder Mittel zur Verringerung der Wirthschaftsausgaben. Uebersetzt aus dem russischen „Podarok molodym chosajkam“ der Verfasserin Helene von Molochowetz. 700 Seiten, 8°. Leipzig 1877. Preis 2 Rbl. 40 Kop.—broschirt, 3 Rbl.—elegant gebunden, за пересылку 50 к.

Сочиненія ЭРНЕСТА РЕНАНА.

Историческіе и религіозные этюды.

Подъ редакціею В. В. ЧУЙКО. Второе вдвое дополненное изданіе. Спб. 1886 г. Ц. 1 р. 50 к.

Оглавленіе. Эрнестъ Ренанъ.—Состояніе міра около половины перваго вѣка.—Пожаръ въ Римѣ.—Еврейская война.—Смерть Нерона—Воцареніе Флавіевъ.—Разгромъ Іерусалима.—Послѣдствія истребленія Іерусалима.—Траянъ и великіе императоры.—Конецъ царствованія Траяна и возстаніе евреевъ.—Жанъ Кальвинъ.—Магометъ и происхожденіе исламизма.

Сочиненіе ШОПЕНГАУЕРА.

Подъ редакціею В. ЧУЙКО. 2-е изданіе 86 г. Ц. 85 к.

Инстинктъ и художественная наклонность.—Жизнь рода.—Наслѣдственность качествъ.—Метафизика любви.—Познаніе идей.—О геніѣ.—О безуміи.—Объ архитектурѣ.—О скульптурѣ и живописи.—О поэзіи. О музыкѣ и пр.

Поступило въ продажу 2-е изданіе чрезвычайно интересной, иллюстрированной книги:

ВЪ ОБЛАСТИ ВѢЧНАГО ЛЬДА,

„ИСТОРІЯ ПУТЕШЕСТВІЙ“

Къ сѣверному полюсу. Съ древнѣйшихъ временъ до настоящаго. Соч. Фр. Гельвальда, съ 152 великолѣпными рисунками и 2 картами. Роскошно изданный большой томъ, 900 стран. Ц. 5 р. сер.

КУСЪ ХЛѢБА И ЕГО ПОХОЖДЕНІЕ

разсказанныя **С. Максимовымъ**. Съ 120 отдѣльными картинами въ текстѣ, 3-е пересмотрѣнное и дополненное изданіе. **Цѣна 2 руб.**

Поступитъ въ продажу соч. извѣстной писательницы **Бичеръ-Стоу**, подъ названіемъ:

„ХИЖИНА ДЯДИ ТОМА“.

Переводъ подъ редакціей Ф. В. Домбровскаго, съ многочисленными рисунками.—Большой томъ крупной печати. Ц. 2 р.

Жизнь и приключеніе «Робинзона Крузо». Сочиненіе Даніеля Дюфо. Обработала Чистякова. Спб. 450 стр. ц. 1 р. 50 к. въ папкѣ.

Донъ-Кихотъ Ламанчскій. Издано подъ редакціею М. Б. Чистякова. 2-е изданіе. Съ 64 рисунками 354 стр. ц. 1 руб. 25 к.

Гроза оленей. (Дислейръ) Соч. Купера. Романъ въ 3-хъ частяхъ. Переводъ И. Введенскаго. Спб. 86 г. ц. 2 р. 50 к.

Сочиненія МАЙНЪ-РИДА.

Только что отпечатаны и поступили въ продажу 4 чрезвычайно интересныя книги изъ жизни охотниковъ Африки, Америки и Австраліи.

Тайны великой Индіи. Разсказы изъ путешествій по Индіи. Приключеніе охотниковъ за тропическими растеніями и описаніе охоты на дикихъ звѣрей. Съ рисунками. Спб. 86 годъ. Цѣна 1 руб. 60 к.

Уединенное жилище. Жизнь и приключеніе одного семейства въ великой пустынѣ Сѣверной Америки. Съ рисунк. Соч. Спб. 86 г. Ц. 1 р. 50 к.

Изгнанникъ въ лѣсу. Разсказы изъ путешествій по Южной Америкѣ. Съ картинами. Спб. 86 г. Ц. 1 руб. 50 коп.

Охота на звѣрей. Прогулка молодыхъ охотниковъ по Южной Африкѣ. Съ картинами. Спб. 86 г. ц. 1 р. 50 к.

Сочиненія А. МИХАЙЛОВА.

И МОЛОТОМЪ и ЗОЛОТОМЪ. Романъ. Спб. 86 г. Ц. 1 руб. 25 коп.

РАЗРУБЛЕННЫЙ УЗЕЛЪ. Романъ. Спб. 86 г. Ц. 1 р. 25 к.

МИЛЫЕ БЕЗДѢЛЬНИКИ. Рядъ сатирическихъ разсказовъ изъ современной жизни Петербурга. Спб. 86 г. Ц. 1 руб. 25 к.

ВЪ ОМУТѢ. Повѣсти, разсказы и очерки изъ современной жизни. Спб. 86 г. Ц. 1 р. 35 к.

«ПРОРОКЪ». Ром. изъ жизни современныхъ раскольниковъ. Ц. 1 р. 25 к.

ЧУЖІЕ ГРѢХИ. Романъ. Спб. 2-е изданіе 1887 г. Ц. 1 р. 50 к.

ПЕРВАЯ ЛЮБОВЬ. Романъ. 3-е изд. Спб. 86 г. Ц. 1 руб. 25 к.

НА РАЗНЫХЪ БЕРЕГАХЪ. Романъ. Спб. 87 г. Ц. 1 руб. 50 коп.

БЕЗДОМНИКИ. Романъ. 2 тома. Спб. 87 г. Ц. 2 руб.

НАСѢДКА. Мужъ и жена. Романъ. 2-е изданіе 1887 г. Ц. 1 р. 25 к.

Среди нашихъ беллетристовъ одно изъ почтеннѣйшихъ мѣстъ, безспорно, занимаетъ г. Михайловъ, не только благодаря особенностямъ своего таланта, но также и благодаря той области, которую г. Михайловъ отмежевалъ для своего художественнаго творчества. При умѣньѣ наблюдать, при извѣстной теплотѣ тона, при живомъ и талантливомъ разсказѣ, въ сочиненіяхъ его получается довольно широкая картина, точно цѣликомъ выхваченная изъ лѣтописи времени и освѣщенная жизненностію и правдою дѣйствующихъ лицъ.

СОБРАНІЕ АНЕКДОТОВЪ

ИЗЪ ЖИЗНИ государей, князей, министровъ, полководцевъ, генераловъ, ученыхъ философовъ, писателей, художниковъ, композиторовъ, артистовъ и другихъ замѣчательныхъ лицъ.

Сост. **Михайловъ-Викторовъ.** Спб. 86 г. **Ц. 1 р. 50 к.**

Краткое содержаніе: императоровъ: Петра Великаго, Павла Петровича, Александра I, Николая Павловича, Александра Николаевича; императрицъ: Елизаветы Петровны и Екатерины II; великихъ князей: Константина Павловича и Михаила Павловича; королей: Людовиковъ XIV и XV, Наполеоновъ I и III, Фридриха Великаго и пр.; историч. дѣятелей: гр. Аракчеева, кн. Безбородко, Беранже, Булгарина, Герцена, Гете, кн. Горчакова, Грибоѣдова, В. Гюго, Державина, А. Дюма, А. П. Ермолова, Ершова, Жуковскаго, Загоскина, гр. Канкрина, Каратыгиныхъ, И А. Крылова, Лажечникова, Ломоносова, Максимова, Мартынова, кн. Меньшикова, гр. Милорадовича, гр. Мордвинова, гр. Маркова, Моцарта, Н. Н. Муравьева, А. А. и А. Л. Нарышкиныхъ, гр. Панина, Писемскаго, кн. Потемкина, А. С. Пушкина, В. В. Самойлова, М. Д. Скобелева, кн. А. В. Суворова, И. С. Тургенева, Филарета, митрополитовъ московскаго и кіевскаго, кн. Шаховскаго, Щеткина, Якушкина и пр. и пр.

Царевичъ Алексѣй Петровичъ. Историческій романъ начала XVIII вѣка. П. В. Полежаева. Со многими картинами. Спб. 85 г. цѣна 2 руб.

Фаворъ и опала. Историческій романъ временъ Петра втораго. Соч. П. Полежаева. Спб. 84 г., ц. 1 р. 25 к.

150 лѣтъ назадъ (Бирон и Волынскій). Историческій романъ-хроника изъ временъ Импер. Анны Іоанновны. Соч. П. Полежаева. Спб. 83 г. 1 р. 50 к.

Лопухинское дѣло. Историческая повѣсть временъ Елизаветы Петровны. Соч. П. Полежаева. Спб. 83 г., ц. 1 р. 50 к.

Романы П. В. Полежаева давно получили почетную извѣстность. Русская старина освѣщается имъ кистью художника. Его герои и лица соотвѣтствуютъ во всей точности исторической истинѣ.

...руженики моря». Романъ. Виктора Гюго Спб. 87. ц. 1 р. 50 к.
...вяносто третій годъ. Истор. ром., Виктора Гюго, ц. 1 р. 50 к.
...нъ Исландецъ, романъ, Виктора Гюго. Спб. 85. ц. 2 р.

...торія Маріи Стюартъ. Сочиненіе М. Менье. Спб. Въ 2-хъ частяхъ. 620 стр. ц. 2 р.

Знаменитый авторъ просто и интересно разсказалъ о жизни полной приключеній и романизма, симпатичной красавицы королевы Шотландіи.

...вѣсти и разсказы М. Альбова. Спб. ц. 2 р.

...браніе сочиненій Алексѣя Потѣхина: 7 томовъ, ц. 12 руб. сер.

...зьма Жировъ, Ром. изъ крестьянской жизни. А. Соколова. Спб. 87 г. ц. 1 р.

...ководство къ шахматной игрѣ. У. Цукерторта и Тюфрена. Спб. 1884 г. Изд. 2-е. Цѣна 1 руб. 50 к.

...тографія и химическія дѣйствія свѣта, на ихъ приложеніи къ искусству, наукѣ и промышленности. Проф. Германа Фогеля. Съ 94-мя политип. и 5-ю фотографическими снимками. Переводъ съ нѣмецкаго подъ редакціей Я. К. Гутовскаго. **Ц. 2 руб.**

...временная русская поэзія въ ея представителяхъ. Сочиненіе **В. В. Чуйко.** Спб. 85 г., цѣна 1 руб. 50 к.

...мпея и открытія въ ней древности. Съ очеркомъ Везувія и Геркуланума Соч. В. Классовскаго. Съ 3-мя план. и 33 рис. 4-е изд. Спб. 1883 г., цѣна 3 руб.

ОЧЕРКЪ ИСТОРІИ РУССКОЙ ЖЕНЩИНЫ.

...послѣдовательномъ развитіи ея литература, типовъ **А. Н. Чудинова,** 2-е испр. изд. Спб. 1873 года **Ц. 1 руб.**

Оглавленіе: Древне-русская женщина-язычница.—Періодъ до-Петровскій. Эпоха Петра Великаго. -Вѣкъ Екатерины II-й. Женскіе типы временъ Карамзина и Пушкина.—Женскіе типы новаго времени.—Значеніе женскихъ типовъ Тургенева, Писемскаго, Толстаго и Островскаго.

Только что отпечатана и поступила въ продажу настольная книга для всѣхъ,

ПОЛНЫЙ РУССКІЙ ПИСЬМОВНИКЪ.

СБОРНИКЪ образцовыхъ писемъ, дѣловыхъ бумагъ и коммерческой переписки.

Въ четырехъ частяхъ. Сост. Сазоновъ и Бѣльскій.

ОБРАЗЦЫ И ФОРМЫ прошеній, заявленій, отзывовъ и объявленій въ окружные суды, мировыя учрежденія, а также въ учрежденія полиціи, духовныхъ завѣщаній, купчихъ крѣпостей и записей, договоровъ, обязательствъ, контрактовъ и условій, довѣренностей, аттестатовъ, векселей, заемныхъ писемъ, росписокъ, торговокоммерческихъ переписокъ и циркуляровъ. **Съ приложеніемъ 100 писемъ замѣчательныхъ русскихъ людей: государей, государственныхъ дѣятелей, писателей и ученыхъ и пр. и пр. Спб. 87 г. ц. 2 р.**

Съ требованіями обращаться въ Книжный складъ В. И. ГУБИНСКАГО, у министерства Внутреннихъ дѣлъ.

Дозв. ценз., Спб. 16 Янв. 1887 г. Типо-Литогр. Х. Ш. Гельпернъ, В. О. 1 л. № 24.