

Ш. 17
39.

801-18
984

ЗАПИСКИ

СЪ ПРАКТИЧЕСКИХЪ РАБОТЪ

КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ

Ф. САФОНОВА.

ИЗДАНИЕ Ф. САФОНОВА.



САРАТОВЪ.

Электро-тип. О-ва Книгопечатниковъ.

1910.



ОГЛАВЛЕНІЕ.

	Стр.
Введеніе	1
Вопросы съ отвѣтами. Отчего могутъ быть тѣ или дру- гія неудачи	3
О супахъ вообще	11
Нѣсколько словъ о мясѣ	11
Г О Р Я Ч І Я.	
Бульонъ	12
Бульонъ для слабыхъ	13
Ши лѣнныя	14
Супъ рояль	14
Борщъ малороссійскій	15
Супъ потафе	16
Ши зеленныя или майскія	17
Супъ жагоръ	17
Супъ ошу	18
Лапша	18
Солянка жидкая	19
Московская солянка	19
Супъ съ пельменями	20
Супъ пюре изъ шампиньоновъ	21
Разсольникъ изъ почекъ	21
Супъ пюре изъ дичи	22
Супъ пюре изъ перловой крупы (кремъ д'оржъ)	23
Супъ селестинъ	23
Супъ раковый	24
Ши кислыя	25
Супъ крестьянскій	25
Супъ жульень	26
Супъ омлетъ	26
Уха изъ стерляди	27
Супъ проматьеръ (Пюре картоф.).	28
Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ	29
Супъ креси (Пюре изъ моркови)	29
Супъ ромфоръ съ саго	30



2007063528

II

	Стр.
Супъ пюре съ равіолами	30
Супъ томатъ	31
Супъ итальянъ	31
Супъ рави	32

Соусы мясные.

Фритюръ	32
Антрекотъ съ гарниромъ	33
Лянгетъ съ соусомъ пиканъ	33
Зразы нельсонъ	34
Шукрутъ (капуста)	34
Шницель по вѣнски	35
Бефъ строганъ	36
Битки скобелевскіе	36
Рамштекъ	37
Ростбивъ	37
Штуфать	38
Фрикасе изъ куръ	39
Битки по казачьи	39
Буженина	40
Грудинка фаршированная	40
Заяцъ въ сметанѣ	40
Тивтили по гречески	41
Клопсъ по англійски	42
Поросенокъ съ кашей	42
Филе аля паризьенъ	43
Мозги соусъ пиканъ	43
Языкъ, картофель пюре	44
Филе годаръ	44
Бефъ Бульи	45
Рагу изъ телятины или барашка	45
Грудинка аля кремъ	46
Сосиски съ шукрутомъ	46
Бефъ миронтоу	47
Бефъ флананъ	47
Почки въ мадерѣ	48
Котлеты шу	48
Рулетъ шу	48
Жареная телятина	49
Бивштекъ	49
Печенка въ сметанѣ	50

III

	Стр.
Охотничьи котлеты	50
Голубцы	50
Котлеты натуральныя	51
Котлеты подъ бешемелью	51
Телятина подъ бешемелью	52
Рулеты съ разн. фаршами	52
Жареные цыплята	53
Маренго изъ куръ	53

Разныя блюда.

Жареная стерлядь	54
Жареная навага	54
Марешаль изъ рыбы	54
Гусь съ капустой	55
Индѣйка фаршированная	55
Судакъ орли	56
Судакъ жареный	56
Салатъ оливье	56
Маіонезъ изъ осетрины	57
Крокеты	60
Цвѣтная капуста	60
Сыръ изъ дичи	61
Спаржа и фасоль	62
Сальмэ изъ дичи	62
Сотэ изъ дичи	62
Сотэ изъ судака	63
Пшеникъ	63
Вареники	64
Макароны	64
Яичница съ ветчиной	65
Форшмакъ	65
Фаршированный кочанъ	66
Студень изъ телячьей головки	66
Фаршированная рѣпа	67
Фаршированныя помидоры	67
Горошекъ по англійски	68
Пюре изъ куръ или индѣекъ	68
Пюре изъ дичи	69
Пюре изъ раковъ	69
Пюре изъ спаржи	69
Пюре изъ артишоковъ	69

IV

	Стр.
Пюре изъ шампиньоновъ	70
Пюре изъ каштановъ	70
Пюре изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ	70
Пюре изъ перловой крупы	71
Пюре изъ картофеля	71
Пюре изъ шпината	71
Пюре изъ сельдерея	71
Пюре изъ риса	72
Пюре изъ свѣжихъ огурцовъ	72

С О У С Ы.

Самбайонъ	72
Голландскій	73
Беарнезъ	73
Голландскій бѣлый	73
Оландезъ	73
Субисъ	74
Томать	74
Пиканъ	74
Америкенъ	74
Марешаль	74
Горячій провансаль	74
Красный основной соусъ	74
Бѣлый основной соусъ	75

С Л А Д К І Я.

Желе лимонное	75
Мусъ земляничный	76
Пудингъ	76
Птишу	77
Воздушный пирогъ	77
Парфе сливочное	78
Кремъ брюле въ чашкахъ	78
Пуншъ глянсе	79
Гурьевская кашка	79
Пломбиръ	80
Панке	80
Бланманже	81
Бинье де помъ	81
Рисъ императрицы	82
Компотъ	82

V

	Стр.
Блинцы съ вареньемъ	83
Дортуа де помъ	83
Пудингъ Нессельроде	83
Кофе по испански	84
Савара съ ромомъ	84
Шарлотъ яблочный	85
Бисквитъ или крутъ съ фруктами	85
Московикъ	86
Парфе орѣховое	86

Р А З Н О Е.

Кнель	87
Клещки	88
Бешемель	88
Лезонъ для суповъ	89
Битыя сливки	89
Заварное тѣсто	89
Тоже заварное тѣсто	89
Печенье миндальное	90
Желе и мармеладъ	90
Мармеладъ	91
Помадка	91
Тортъ съ каймакомъ	91
Грѣшки орѣхи въ карамели	92
Баранки сдобныя	92
Простыя булки	93
Черный хлѣбъ	93
Тѣсто бриошъ	94
Безе заварное	95
Заварной кремъ	96
Варенье изъ лимоновъ и апельсиновъ	96
Песочное тѣсто	96
Пирожки Матильда	97
Тянушки	97
Тянушки шоколадныя	98
Тянушки изъ молока	98
Тортъ калачъ	98
Кремъ для калача-торта	99
Сухое безе и маренги	99
Слойки-пирожки	100
Кондитерскій заварной кремъ	100

VI

	Стр.
Легкія трубочки	101
Кексъ англійскій	101
Сливочная помадка	102
Слойки изъ кислаго тѣста	102
Пальмира	102
Выборгскій крендель	103
Суфле миндальное	103
Тортъ-рулетъ	104
Печенье чайное	104
Тоже печенье	104
Яблоки въ полуслойкѣ	105
Тортъ орѣховый	105
Пирожное мадэлье	106
Вѣнскій хворостъ	106
Плюшки	106
Сухари	107
Розаны	107
Коржики	108
Куличъ домашній	108
Куличъ кондитерскій	109
Зефирный бисквитъ	109
Зефиръ яблочный	109
Шербетъ изъ ягодъ	110
Тортуа	110
Кремъ для тортуа	110
Англійское печенье	111
Марципаны	111
Каймакъ	112
Кислое тѣсто	112
Кремъ и каймакъ	112
Приготовленіе глазури	112
Слоеное тѣсто	113
Вафли шоколадныя	113
Блинчатые пирожки	113
Фаршъ мясной	114
Фаршъ капустный	114
Соленье, заготовки и др.	
Соленье огурцовъ	114
Корнишоны	115
Лимонный квасъ	115

VII

	Стр.
Клюквенный квасъ	116
Клюква въ сахарѣ	116
Варенье изъ айвы	117
Желе изъ айвы	117
Соленіе мяса, языковъ и ветчины	117
Вода изъ черной смородины	118
Квасъ и кислая ши	118
Маринованіе бѣлыхъ грибовъ	119
Хлѣбный квасъ	119
Сухарный квасъ	120
Яблочный квасъ	120
Маринованіе рыбы	121
Пикули	121
Заготовка горошка	122
Наливки	122
Пюре изъ земляники	123
Сокъ изъ ягодъ безъ сахара	123
Пюре изъ ягодъ съ сахаромъ	124
Фрукты и ягоды безъ сахару	124
Сушеный горошекъ	124
Соленіе ветчины	125
Кухень	126
Кулебяка съ ливеромъ	126
Фаршъ изъ ливера	127
Крупеникъ	128
Тарталетки	128
Красные блины	128
Блины на содѣ	129
Московскія сахарныя баранки	129
Поклеванный хлѣбъ	129
Гренки діабли	130
Гренки съ сыромъ	130
Пасха обыкновенная	130
О приготовленіи тортовъ	131
О холодныхъ соусахъ	131
Тартаръ	132
Равиготь	132
Фюмэ	132
Моченія яблоки	132
Маринованіе торна, вишни и арбузовъ	133

	Стр.
Моченые арбузы	134
Мороженое сливочное	134
Примѣчаніе къ мороженому	134
Кремъ сливочный	135
Маринованіе стерляди и осетрины	135
Стерлядь въ томатѣ	136
Къ приготовленію упрощеннымъ способомъ въ рус- ской печи копченой рыбы, птицы и дичи.	
Какъ коптить рыбу и птицу домашнимъ способомъ	137
Засоль	140
Балыкъ—мартовскій засоль	142
Термины кухни	143

ВВЕДЕНІЕ.

Настоящая книга издается по запискамъ съ рѣцептовъ практическихъ работъ школы. Издается она какъ необходимое пособіе для возстановленія памяти ученицъ изъ пройденнаго ими краткаго курса или вообще для лицъ, имѣющихъ практическое знакомство съ кулинарнымъ искусствомъ. Нельзя съ увѣренностью сказать, что какъ-бы ясно и толково не была составлена какая либо поваренная книга, для совершенно незнакомаго лица съ кухней, она могла-бы оказать большую услугу. Необходимо интересующемуся лицу кулинарнымъ искусствомъ, хотя въ короткое время, просмотрѣть тѣ приемы, которые усваиваются поварами съ дѣтства и во всю жизнь въ кухнѣ.

Всѣ заманчивыя первыя строки въ толстыхъ поваренныхъ книгахъ для хозяекъ—совершенно не знакомыхъ съ кухней—однѣ лишь сказки для дѣтей.

Въ этомъ изданіи, за что я буду впередъ просить извиненія, въ массѣ названій кушаній, закусокъ и отдѣльныхъ блюдъ множество вошедшихъ въ употребленіе иностранныхъ словъ, которыя усвоены и поварами. Я же, принимая на себя всю отвѣтственность по изданію передъ обществомъ, не обладаю ни знаніемъ иностранныхъ языковъ, ни литературнымъ навыкомъ, почему вполне возможны болѣе или менѣе грубыя ошибки въ переводахъ иностранныхъ словъ.

Кромѣ вошедшихъ въ книгу болѣе 300 №№ разныхъ названій кушаній и заготовокъ вошло и подробное наставленіе къ приготовленію упрощеннымъ способомъ въ русской печи копченой рыбы, птицы, дичи и приготоовки балыковъ.

Ф. Сафоновъ.

Вопросы съ отвѣтами.

Отчего могутъ быть тѣ или другія неудачи.
Наставленія.

Воп. Отчего можетъ оказаться приготовленный бифштексъ или антрекотъ жесткимъ, хотя и приготовленные изъ лучшаго мяса?

Отв. Антрекотъ или бифштексъ могутъ получиться жесткими по различнымъ причинамъ. Во первыхъ оттого, что мясо совершенно парное (не отлежалось), во вторыхъ оттого, что куски мяса отбиты не вдоль волоконъ, а поперекъ ихъ и еще оттого, что мясо пережарилось, т. е. долго не подавалось къ столу.

Воп. Какая разница между бифштексомъ, антрекотомъ и филеомъ?

Отв. Разница между бифштексомъ, антрекотомъ и филеомъ такая: бифштексъ дѣлается изъ вырѣзки и жарится не понирваннымъ. поливается собственнымъ сокомъ. Антрекотъ дѣлается и отбивается изъ края или затылка, вродѣ отбивной котлеты, понируется, подливается къ нему красный соусъ. Филе-же готовится изъ того-же мяса, какъ и бифштексъ, но готовится къ нему извѣстный соусъ, смотря по его названію.

Воп. Отчего могутъ быть биточки или рубленныя котлеты сухи, рассыпчаты и не вкусны?

Отв. Названные блюда могутъ быть не вкусны по различнымъ причинамъ: оттого, что мясо изрублено слишкомъ постно (безъ жира), не по количеству мяса положено хлѣба слишкомъ много,

плохо перемѣшано и крупно изрублено, положены жарить не въ кипящее масло, а на холодное, передержаны на плитѣ.

Воп. Какая разница между шницомъ и лянгетомъ?

Отв. Между этими блюдами слѣдующая разница: шницъ готовится изъ задней ножки телятины, а въ крайнемъ случаѣ изъ передней лопатки ея. Лянгетъ—изъ вырѣзки или края. Къ шницу соусъ никакой не дѣлается, а къ лянгету есть специальный соусъ—пикантъ.

Воп. Отчего макароны при варкѣ ихъ могутъ заклеknуть, т. е. слипнуться?

Отв. Оттого, что положены вариться не въ кипящую соленую воду, а при откидкѣ ихъ на рѣшето, тотчасъ же не промыты холодной водой.

Воп. Отчего форшмакъ при запеканіи его можетъ плохо подняться и будетъ сухъ?

Отв. Оттого, что масса форшмака плохо прорублена и недостаточно хорошо выбита лопаткой, слишкомъ мало положено масла и сметаны.

Воп. Отчего ланспигъ можетъ быть слабъ или, наоборотъ слишкомъ крѣпокъ и мутенъ?

Отв. Слабъ ланспигъ оттого, что бульонъ не хорошо наварился и слишкомъ мало положено желатина или поставленъ не въ прохладное мѣсто. А слишкомъ крѣпкій—твердый оттого, что слишкомъ много положено желатина. Мутный, не прозрачный ланспигъ означаетъ то, что оттяжка сдѣлана невнимательно.

Воп. Когда нужно подбавлять въ провансаль ланспигъ и какъ при этомъ нужно поступать?

Отв. Ланспигъ въ провансаль подбавляется тогда, когда нужно замаскировать имъ филейчики на майонезѣ; распускается на огнѣ до теплоты

парного молока, вливается въ провансаль, установленный на снѣгъ въ тазу и мѣшать надо не переставая до тѣхъ поръ, пока онъ весь не будетъ израсходованъ.

Воп. Отчего при стираниі провансаля онъ можетъ осякнута (замаслиться) или долго не тереться?

Отв. Оттого, что масло прованское влито не равномерно, а сразу много, стирать (вертѣть) лопаткой въ одну сторону и дѣлать это нужно въ кастрюлѣ, поставленной въ тазъ со снѣгомъ или льдомъ.

Воп. Какая разница между пломбиромъ и мороженымъ?

Отв. Разница между ними та, что лезонъ для пломбира смѣшивается съ битыми сливками, а для мороженаго лезонъ разводится молокомъ или сливками или такимъ сиропомъ, какое названіе носить мороженое.

Воп. Отчего мороженое можетъ слишкомъ долго не свертываться и отчего оно получается иногда снѣжнымъ?

Отв. Если мороженое сливочное—причины могутъ быть разныя. Слишкомъ далеко не доведенъ до нормы кипяченія лезонъ или наоборотъ перекипѣлъ, отъ чего желтки могутъ свернуться и не будутъ имѣть связи—клейкости, или переложено много сахару. А если оно снѣжно—означаетъ то, что мало сахару и плохо выбито. Неудачи съ фруктовымъ мороженымъ, которое заправляется безъ желтковъ, зависятъ отъ количества сахару и отъ умѣнія выбивать его.

Воп. Какъ проваривается лезонъ для мороженаго и до какой нормы?

Отв. Въ стертые желтки съ сахаромъ вливается немного молока и доводится эта масса до нормы кипяченія, не переставая мѣшать.

Воп. Отчего выпущенный изъ колпака пломбиръ на блюдо можетъ сѣсть, т. е. свалиться на бокъ?

Отв. Оттого, что лезонъ пломбира не доваренъ или переваренъ, еще оттого, что битыя сливки не достаточно хорошо перемѣшаны съ лезономъ и что колпакъ или форма были не тщательно зарыты во льду и лезонъ не выстоялся до 4 час.

Воп. Отчего тотъ-же пломбиръ можетъ оказываться внизу колпака или формы желтѣе, а вверху бѣлѣе, и сколько время онъ долженъ стоять во льду?

Отв. Оттого, что лезонъ недостаточно хорошо перемѣшанъ съ битыми сливками, отъ этого лезонъ упалъ внизъ, а битыя сливки остались сверху. Пломбиръ долженъ стоять во льду хорошо зарытымъ не менѣе 4—5 час. до подачи къ столу.

Воп. Что нужно сдѣлать, если при сбоекѣ сливокъ онѣ окажутся жидкими и не сбиваются?

Отв. Сливки всегда нужно сбивать въ большой кастрюлѣ, поставленной въ тазъ со снѣгомъ или льдомъ; если онѣ окажутся жидкими и не сбиваются, подбавить хорошей сметаны 1 столовую ложку, хотя дѣлается это въ крайнемъ случаѣ.

Воп. Какая разница между желе и мусомъ?

Отв. Разница между желе и мусомъ небольшая: Тоже желе скоро можно превратить въ мусъ, только выбить его проволочнымъ вѣнчикомъ.

Воп. Какъ нужно жарить картофель Фри?

Отв. Сырой картофель, нашинкованный немного по крупнѣе лапши, кладется жариться въ кипящее масло, но такъ, чтобы масло покрывало картофель.

Воп. Отчего панировка при жареніи цыплятъ или какой нибудь рыбы отстаегъ—сваливается?

Отв. Оттого, что цыплята или рыба, прежде чѣмъ ихъ обвалить въ яйцахъ и понировать, не обсыпаны мягкой мукой, хотя и въ малой дозѣ, положены жариться не въ самое горячее масло.

Воп. Какъ готовится пюре картофель?

Отв. Очищенный въ сыромъ видѣ картофель и сваренный въ соленой водѣ, протирается сквозь сито непремѣнно горячимъ, а затѣмъ уже кладется въ него масло, молоко или сливки и хорошо выбивается лопаткой.

Воп. Какъ варится саго?

Отв. Саго варится двояко: если саго нужно скоро—запускается въ крутой кипяткомъ, варится до готовности и откидывается на сито, хорошо промывается холодной водой. Можно и такъ: заварить саго крутымъ кипяткомъ, дать стоять нѣкоторое время, не ставивши кастрюлю на плиту; когда вода сдѣлается чуть теплой, слить ее съ саго и налить опять крутымъ кипяткомъ вновь, повторять это нужно отъ 3 до 4 разъ, постоянно сливая остывшую воду и наливая кипяткомъ и саго будетъ готово, не ставивши на плиту; по послѣднему способу саго всегда крупнѣе, прозрачнѣе и не имѣетъ запаха.

Воп. Какъ варить вязигу?

Отв. Предварительно вязига мочится въ холодной водѣ до 8—10 час., затѣмъ ставится вариться, наливъ ее холодной водой. Варится не менѣе 2 час.

Воп. Почему, когда въ супъ влить лезонъ, нельзя давать ему кипѣть?

Отв. Потому что при кипяченіи супа вновь лезонъ можетъ свернуться.

Сколько время нужно варить:

Цвѣтная капуста варится .	отъ 10 до 15 м.
Шпинатъ	„ „ 5 „ 12 м.
Щавель варится	„ 5 „ 10 м.
Лопатки гороховыя	„ 25 „ 35 м.
Бобы свѣжіе	„ 5 „ 10 м.
Гусь жарится	„ 1 ч. „ 1 1/2 ч.
Утка	„ 1 1/2 ч. „ 3/4 ч.
Поросенокъ цѣлый	„ 2 ч. „ 2 3/4 ч.
Розбивъ куск. отъ 12 до 15 ф.	„ 2 1/2 ч. „ 3 ч.
Осетръ варится (наливается	
водой холод.)	„ 1 1/4 ч. „ 1 1/2 ч.
Заяцъ жарится	„ 1 1/4 ч. „ 1 1/2 ч.
Индѣйка жарится	„ 1 1/2 ч. „ 1 3/4 ч.
Цыпленокъ по величинѣ .	„ 1/4 ч. „ 3/4 ч.
Рябчикъ	„ 1/2 ч. „ 3/4 ч.
Тетеревъ жар.	„ 3/4 ч. „ 1 ч.
Бекасъ	„ „ 20 м.
Вальдшнепъ жар.	„ „ 45 м.
Дупель жар.	„ „ 1/2 ч.
Курица	„ 1 ч. „ 1 1/4 ч.

Воп. Въ чемъ и какъ жарится мелкая птица?

Отв. Отдѣльными штукаами кладется жариться въ горячее масло или фритюръ, что-бы птица была погружена въ него на половину. Если дичи нужно жарить нѣсколько штукъ, можно жарить ее и на противнѣ въ горячемъ шкапу или русской печкѣ; предварительно обмазать птицу сметаной, положивъ внизъ немного русскаго масла.

Воп. Какъ жарится крупная птица--индѣйка и гусь?

Отв. Тотъ и другая укладываются на противень, сверху кладется въ разныхъ мѣстахъ кусочками масло, а внизъ подливается немного бульона или воды, предварительно посоливъ ихъ кругомъ и во внутрь.

Воп. Какъ узнать свѣжесть птицы?

Отв. Свѣжесть птицы узнается такъ по мягкости носа и ногъ: чѣмъ свѣжѣе птица, тѣмъ мягче ноги и ность. и по глазамъ, если они не особенно ввалились. Кромѣ того кожица къ хвосту и подъ крыльями у давно убитой птицы зеленѣютъ.

Воп. Какъ узнать свѣжесть рыбы?

Отв. Рыба вообще узнается наощупъ и по жабрамъ. Свѣжая рыба наощупъ тверда и жабры алаго цвѣта, у давно уснувшей—совершенно блѣдныя жабры.

Воп. Какая сторона филея отъ мясной туши лучше?

Отв. Правая сторона филея лучше.

Воп. Какъ сварить яйцо пашотомъ?

Отв. Отпускается въ крутой кипятокъ и кипитъ 5 мин., вынувъ опустить въ холодную воду иначе скорлупа плохо отстаетъ.

Воп. Какъ различить хорошую телятину отъ плохой?

Отв. У хорошей телятины почки покрыты жиромъ и мясо бѣлое.

Воп. Что нужно сдѣлать предварительно съ мозгами, прежде чѣмъ ихъ жарить.

Отв. Очищенные мозги отъ пленокъ кровавыхъ сварить въ соленомъ кипяткѣ, подбавить туда немного уксуса.

Воп. Что нужно сдѣлать съ почками, прежде чѣмъ приступить къ ихъ приготовленію?

Отв. Снять сверху жиръ, разрѣзать каждую на 4 части (вдоль) обланжирить и дать одинъ разъ вскипѣть.

Воп. Почему при постановкѣ бульона не кладутъ въ него соли, а если кладутъ, то незначительную дозу?

Отв. При долгомъ кипѣннн бульонъ можетъ высадиться (выкипѣтъ) сдѣлается пересоленнымъ.

Воп. Какъ узнать, испекся или нѣтъ куличъ?

Отв. Проткнуть въ нѣсколькихъ мѣстахъ деревянной шпилькой: если на шпильку не пристало тѣсто, значитъ готовъ.

Воп. Какъ узнать, испекся или нѣтъ черный хлѣбъ?

Отв. Черный хлѣбъ узнается такъ: когда онъ готовъ—легче на вѣсъ и не обжигаетъ рукъ.

Воп. Отчего кнель можетъ оказаться слабымъ и наоборотъ—очень твердымъ?

Отв. Если кнель слабъ, значитъ положено мало яицъ, если крутъ—мало сливокъ и много яицъ.

Воп. Какъ узнать свѣжесть сливокъ и молока?

Отв. Налить на сковороду или сотейникъ немного сливокъ или молока, поставить вскипятить. Если они не хороши—при закипаннн сейчасъ же свернутся въ крупинки.

Воп. Какъ предохранить отъ зажара сверху пирогъ или куличъ?

Отв. Намочить чистую бумагу въ холодной водѣ и положить сверху (покрыть) и дать допекаться.

Воп. Что нужно сдѣлать съ цыпленкомъ, когда онъ жарится въ натуральномъ видѣ (безъ панировки)?

Отв. Обмазать его сметаной и положить въ кипящее масло или фритюръ.

Воп. Какъ нужно мариновать вишню и торнъ?

Отв. Вишня и торнъ заливаются свареннымъ холоднымъ маринадомъ и черезъ каждые два дня сливается съ нихъ маринадъ и кипятится вновь; повторяется это до 3 разъ, заливается опять-же всегда холоднымъ маринадомъ.

О супахъ вообще.

Существуетъ масса названнй суповъ: чистыхъ, заправныхъ и пюре, перечислить которые почти невозможно, а описанн ихъ займетъ огромную книгу, на примѣръ, одинъ и тотъ-же супъ, но съ прибавленнмъ извѣстныхъ пряностей, уже носить совершенно другое названн. Примѣръ: супъ ризотъ, а съ прибавленнмъ въ середину въ запеченный рисъ мелко рубленныхъ кореньевъ, будетъ имѣть наз. гарбюръ и т. д. и т. д.

Нѣсколько словъ о мясѣ.

Мясо хорошей скотины имѣетъ алый цвѣтъ и твердо на ощупъ, запаха почти не имѣетъ. Никогда не слѣдуетъ покупать самаго парного мяса, т. е. такого, которое продается 8—10 час. послѣ убоя скота; такое мясо жестко и не вкусно; ему надо дать отлежаться на льду или вообще на холодномъ мѣстѣ не менѣ 20—25 час. Разборка мясной туши будетъ подробно сказана при приготавкѣ блюдъ, какая часть куда требуется.

ГОРЯЧИЯ.

Бульонъ.

Для приготовления бульона требуется не менѣе $\frac{3}{4}$ ф. мяса на человѣка (съ костями вмѣстѣ). Налить холодной водой, до 2-хъ бут. на фунтъ мяса; мясо кладется отъ разныхъ частей мясной туши, смотря потому, для чего бульонъ заготавливается. Если для щей, борща или такихъ суповъ, гдѣ нуженъ хороший наваръ—жиръ, то и мясо кладется съ жиромъ, если же для консомэ или такого супа, гдѣ навару не требуется (хорошій крѣпкій бульонъ), то нужно класть побольше костей и попустяке мясо. Въ такой бульонъ хорошо подбавлять и курицу или вырѣзанныя кости изъ нея. Лучше при опусканіи мяса въ бульонъ вырѣзать изъ него кости и опускать отдѣльно. Мясо варится отъ 2-хъ до $2\frac{1}{2}$ час., а кости значительно дольше. Въ большинствѣ случаевъ въ бульонъ необходимо класть разные коренья, какъ-то: морковь, петрушка, сельдерей, лавровый листъ и лукъ. Дѣлается такъ: если коренья нужны самостоятельно во второмъ или третьемъ блюдѣ обѣда или въ супѣ, борщѣ, въ соусѣ или на гарниръ, то таковые хорошо промываются въ холодной водѣ отъ песка, чистятся отъ кожицы, обрѣзаются толстые и тонкіе концы и всѣ эти уже совершенно чистые зачистки кладутся въ бульонъ, а самыя коренья рѣжутся или шинкуются или же карбуются въ такой формѣ, въ какой они отпускаются въ гарнирахъ или въ горячихъ блюдахъ; необходимо нѣсколько кореньевъ и луковицъ опускать въ бульонъ хорошо поджаренными на плитѣ; это дѣлается для того, чтобы цвѣтъ бульона былъ румяный. Разрѣзать нѣсколько кореньевъ вдоль корня пополамъ и положить на горячую плиту, а такъ

же и 2—3 луковицы, дать хорошо поджариться, пока не образуется на нихъ темная корочка, въ родѣ угля—положить въ бульонъ. При варкѣ бульона, когда онъ начинаетъ закипать, всегда образуется накипь—пѣна, которую всегда нужно снимать шумовкой. При постановкѣ бульона соль необязательна, а если положить таковой, то крайне малую дозу, въ виду того, что бульонъ можетъ высидеть (выкипеть) и сдѣлаться пересоленымъ. Хранить бульонъ нужно въ прохладномъ мѣстѣ.

Бульонъ для слабыхъ.

Этотъ бульонъ готовится такъ: нарѣзается совершенно безъ жира мясо мелкими кусками, накладывается въ бутылку изъ подъ шампанскаго, плотно закупоривается, ставится въ горшокъ или въ кастрюлю, наполненную холодной водой и кипятится 4—5 час., кореньевъ и соли не класть. Затѣмъ откупорить, процѣдить черезъ салфетку; передъ тѣмъ какъ давать больному—посоливать; можно давать его и въ холодномъ видѣ. Этотъ бульонъ годенъ только на однѣ сутки. При разогреваніи не нужно давать кипѣть.

Для консомэ или чистаго супа дѣлается оттяжка. Консомэ въ большинствѣ случаевъ подается къ столу въ чашкахъ. Можно подбавлять къ нему хорошей мадеры или марсалы. Если цвѣтъ его не румяный, подкрасить жженкой. Отдѣльно подаютъ къ нему гренки. Иногда консомэ подается и съ пашотомъ (яйцомъ). Консомэ должно быть прозрачно, чисто и совершенно безъ кореньевъ или какихъ нибудь крупъ, тогда уже оно будетъ носить названіе супа. Подается въ глубокихъ тарелкахъ или мискахъ.

Щи лѣнвивыя.

Поставить бульонъ съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Берется грудинка или кострець по $\frac{1}{2}$ фун. на человѣка, дается кипѣть не менѣе 2 час. Заготавливается бѣлая свѣжая капуста, довольно крупными кусками, которую отварить кипяткомъ, что-бы не было горечи. Заготавлиются коренья крупными кусками, четвертинками—морковь, петрушка, можно и рѣпу. Шинкуется лукъ, тоже четвертинками, и перепускается въ снятомъ съ верху съ бульона жиру. Подбавляется туда-же томатъ-пюре, перепущенный съ кореньями, лавровый листъ и зерновой перецъ, все это перепускается (кромѣ капусты) до красноты жира на плитѣ.

Когда-же въ бульонѣ мясо достаточно уварилось, и бульонъ уже получилъ наваръ, снимать сверху пожирнѣе бульонъ, накатить перепущенные коренья вмѣстѣ съ ошпаренной капустой, дать хорошо закипѣть, потомъ отставить на край борта. Подправка изъ муки къ такимъ щамъ дѣлается не всегда, а если таковая нужна—разводится немного мягкой пшеничной муки въ одномъ стаканѣ холодной воды и вливается во щи.

Подавать со сметаной.

Супъ рояль.

Бульонъ ставится такъ же, какъ и для консоме съ кореньями и жаренымъ лукомъ, если мутенъ, сдѣлать оттяжку. Заготовить омлетъ: 15 цѣлыхъ яицъ всбить вѣнничкомъ, влить 1 стаканъ сырого молока, смѣшать, всыпать рубленой зелени—петрушки или укропу. Всю массу хорошо смѣшать, посолить, влить

въ форму или кастрюлю, хорошо смазанную сливочнымъ масломъ. Поставить на пары и варить 20 минутъ. Если формы очень маленькія, (тарталетки), то варить 5 мин. Готовый омлетъ вынести на холодъ, дать остыть, чтобы окрѣпъ, выложить и нарѣзать кусками. За 5 мин. до отпуска процѣдить консоме; омлетъ класть прямо въ миску, что-бы не переломался. Кромѣ омлета въ этотъ же супъ кладутся и карбованные коренья. Кнель же къ нему не дѣлается. Бульонъ долженъ быть крѣпкій.

Борщъ малороссійскій.

Взять кострець, огузокъ или середину грудинки по $\frac{1}{2}$ фунта на человѣка, поставить обыкновенный бульонъ. Коренья положить—только зачистки. Заготовить 1—2 шт. разныхъ овощей, моркови, петрушки и 2—3 свеклы, нашинковать въ видѣ лапшы, прибавить $\frac{1}{2}$ фун. свѣжей или кислой капусты, положить въ кастрюлю или сотейникъ, не закрывать. Влить туда 2—3 стакана жиру съ бульона, поставить на плиту; пропускать, почаще мѣшая; заготовить изъ свеклы сокъ.

Сырую 1 свеклу, самую красную, стереть на теркѣ, выжать, процѣдить сквозь кисею или самое чистое ситечко, прибавить столовую ложку уксусу, поставить на плиту, не закрывая крышкой, дать одинъ разъ вскипѣть, чтобы сокъ не побѣлѣлъ. Въ заготовленные коренья сдѣлать подправку изъ муки на холодномъ бульонѣ или водѣ, влить въ коренья и развести бульономъ. Мясо, которое варилось въ бульонѣ, вынуть, промыть холодной водой и опустить въ борщъ, прибавить туда же небольшое количество копченой свиной грудинки и $\frac{1}{2}$ фун. сосисекъ, сваренныхъ отдѣль-

но въ кипяченой водѣ. Передъ отпускомъ влить красный сокъ и положить сметаны, или подать ее отдѣльно. Нарѣзать мясо, свиную грудинку и сосиски.

Супъ потафе.

Берется подбердокъ по $\frac{1}{2}$ фун. на человѣка. Бульонъ ставить какъ для консомэ съ кореньями и жаренымъ лукомъ, не очень сильно кипятить, иначе бульонъ будетъ мутенъ; если бульонъ мутенъ, положить оттяжку изъ $\frac{1}{2}$ фун. мяса, мелко рубленнаго, прибавить два бѣлка, $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, перемѣшать, бульонъ процѣдить сквозь сито на эту оттяжку, дать прокипѣть на легкомъ огнѣ $\frac{1}{4}$ часа. Когда бульонъ будетъ чистъ, процѣдить сквозь салфетку. Очистить 1 кочанъ свѣжей капусты отъ верхнихъ листьевъ, разрѣзать на 8 частей съ кочерыжкой и варить; наточить кореньевъ по 1—2 штуки, сварить, откинуть на рѣшето и окатить холодной водой. Выжать капусту, чтобы не оставалось воды, вынуть кочерыжку, сложить въ кастрюлю и соединить съ кореньями.

Заготовить кнель изъ $\frac{1}{2}$ курицы.

Мясо $\frac{1}{2}$ курицы снять съ костей, изрубить, протереть сквозь сито, сложить въ чистую кастрюлю, прибавить лопаткою, положить 1 бѣлокъ; хорошо вымѣшать и прибавлять по немногу сливокъ (соль кладется послѣ всего, а то кнель сдѣлается крупинками). Если кнель выйдетъ груба, то еще прибавить сливокъ. Выпускать кнель изъ бумажнаго тюричка зигзагами или шариками на хорошо смазанный сливочнымъ масломъ сотейникъ. Выпущенная кнель наливается кипящей водой и ставится на плиту, дать 1 разъ прокипѣть. Потомъ выложить кнель въ холодную

воду, хорошо промыть и соединить съ овощами, процѣдить на нихъ консомэ, дать два раза вскипѣть.

Соединеніе съ кореньями и овощами консомэ нужно дѣлать передъ самымъ отпускомъ.

Щи зеленые или майскія.

Кострець или грудинку по $\frac{1}{2}$ фун. на человѣка. Бульонъ ставится безъ кореньевъ и луку. Заготовить пюре изъ щавеля такимъ образомъ: промыть его въ холодной водѣ, опустить въ кипящую соленую воду на 10 мин., откинуть на сито, протереть сквозь частое сито.

Къ протертой массѣ щавеля подбавляется мелко шинкованный зеленый лукъ, ставится перепускаться на плитѣ, подливается туда-же 4—5 стак. жиру съ бульона; подправить для густоты мукой. Накатить бульономъ, положить по вкусу соли, подавать съ мясомъ, крутыми яйцами и сметаной.

Супъ жагоръ.

Взять 2 булки франц., обрѣзать корки, размочить хорошо въ водѣ, отжать, протереть черезъ сито. Заготовить лезонъ: сбить вѣничкомъ 4 желтка, развести 2 стак. молока, прибавить 1 стол. ложку сметаны, положить протертый хлѣбъ въ лезонъ, разбавить кипящимъ мяснымъ бульономъ, хорошо вымѣшать и ужъ не давать кипѣть. Порція эта на 8 человѣкъ.

С у п ъ о ш у.

Брать подбердокъ по $\frac{1}{2}$ фун. на человѣка. Бульонъ ставится какъ для консомэ съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Заготовить коренья, нарѣзать въ видѣ гребешковъ. Сдѣлать отдѣльно голубцы, по размѣру вареной колбасы, нафаршировать ихъ рубленымъ мясомъ съ рѣпчатымъ лукомъ (безъ рису, смотр. голубцы), запечь и рѣзать поперекъ кусками. Сварить отдѣльно приготовленные коренья и положить ихъ въ процеженный бульонъ вмѣстѣ съ рѣзанными голубцами.

Есть еще супъ шу. Разница между ними только та, что въ шу кладется свѣжая отварная капуста, какъ въ лѣнныя щи, а не рѣзанные голубцы. Можно какъ къ тому, такъ и къ другому супу дѣлать кнелъ.

Л а п ш а.

Брать костецъ или лопатку по $\frac{1}{2}$ фун. на человѣка (вмѣсто мяса можно подавать и курицу, одну на 7—8 человѣкъ, тогда мясо уменьшить до $\frac{1}{4}$ ф. на челов.). Бульонъ варить съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Замѣсить лапшу: $\frac{1}{2}$ фун. муки, 1 яйцо, немного соли; тонко раскатать и нашинковать, опустить ее въ кипящую воду, дать разъ вскипѣть, откинуть на рѣшето, скатить холодной водой, дать хорошо стечь, положить въ кастрюлю; процедить на лапшу приготовленный бульонъ, мясо нарѣзать кусками, дать разъ прокипѣть, положить зелени—петрушки или укропу. Можно лапшу и прямо наложить варить въ бульонѣ, тогда прокипятить три раза.

Солянка жидкая.

Берется для бульона мелкой рыбы по $\frac{3}{4}$ фунта на персону—бершей, жериховъ или окуней—чистятся и вынимаются внутренности, моются въ холодной водѣ; по количеству персонъ наливается кипяткомъ и варится до тѣхъ поръ, чтобы рыба вся сильно разварилась. Положить разрѣзанныхъ пополамъ двѣ луковицы и 4—5 шт. лавр. листа.

Заготовить стерляди по $\frac{1}{2}$ фун. на человѣка. Разнять, промыть въ холодной водѣ, нарѣзать некрупными кусками, обланжировать и отставить на бортъ. Нашинковать 2—3 луковицы, поставить жарить $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго или постнаго масла (если постъ), когда лукъ довольно зарумянится, положить 2 ложки томату—пюре, тоже перемѣшать съ лукомъ, дать прокипѣть, отставить.

Приготовить 3—4 соленыхъ огурца, очистить отъ корочки—шкурки, разрѣзать вдоль на 4 части каждый, вырѣзать самую мягкую часть съ сѣменами, а болѣе твердую часть къ корочкѣ, нашинковать наискось, покрупнѣе лапши. Приготовить съ $\frac{1}{8}$ фун. каперцовъ, промыть въ горячей водѣ, откинуть.

Теперь сложить со сковороды жареный лукъ съ томатомъ въ кастрюлю, процедить туда же бульонъ съ мелкой рыбы, положить туда-же нашинкованные огурцы, посолить, подбавить немного уксусу или лимоннаго соку. Положить куски стерляди и каперцы, дать два раза вскипѣть—отпускать. Въ миску класть тонкіе куски лимона и зелени.

Московская солянка.

Московская солянка дѣлается изъ разной рыбы, какъ-то: осетрины, стерляди, иногда и изъ той и дру-

гой вмѣстѣ, когда изъ какой либо одной изъ нихъ. Рѣжется не особенно мелко сырая, хорошо промытая рыба, обланжировывается (прошпаривается хорошо кипяткомъ), кладется въ нее сливочнаго или постнаго масла (если постъ), немного бульону, по вкусу соли, пассируется (доводится до готовности). Заготавливается шукрутъ (смотри. шукрутъ). На сотейникъ или сковородку на дно накладывается слой шукрута, а въ середину запассированная рыба, сверху опять капуста, каковую засыпать понировкой (мелкіе толч. сухари), а на понировку посыпать тертаго сыра и въ разныхъ мѣстахъ положить кусочками сливочнаго масла, поставить въ жаркій шкапъ на 15—20 мин. запечь, чтобы зарумянилась. Убирать сверху когда готова каперцами, оливками, маринованной вишней, огурцами и лимономъ. Такая-же солянка дѣлается и изъ почекъ. Почки такъ-же обланжировываются, пассируются въ маслѣ съ бульономъ, доводятся до готовности и также укладываются въ середину капусты и такъ же запекается и убирается сверху по усмотрѣнію.

Супъ съ пельменями.

Бульонъ ставится съ кореньями и жаренымъ лукомъ (мясо срѣзать и поставить варить кости). Брать подбердокъ или лопатку по $\frac{1}{2}$ фун. на человека. Заготовить изъ сырого мяса фаршъ, пропустить черезъ мясорубку или изрубить мелко, очистить 2 рѣпчатыхъ луковицы, изрубить, перепустить въ $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла и соединить съ фаршемъ (въ фаршѣ мясо должно быть съ жиромъ), прибавить перцу, посолить.

Тѣсто раскатать тонко, фаршъ раскладывать маленькими кучками—шариками, разложить ихъ въ рядъ

по тѣсту, промежутки смазать яйцомъ, закрыть тѣстомъ, вынимать выемкой, рюмкой или маленькимъ стаканчикомъ. Опустить ихъ въ кипящую соленую воду, дать одинъ разъ вскипѣть, затѣмъ положить ихъ въ процеженный бульонъ и еще разъ прокипятить. Отпускать съ бульономъ—сверху можно посыпать зелени.

Супъ пюре изъ шампиньоновъ.

Бульонъ ставится безъ кореньевъ и жаренаго лука. Берется лопатка или подбердокъ по $\frac{1}{2}$ фун. на человека. Очистить 1 фун. шампиньоновъ, промыть въ холодной водѣ, изрубить очень мелко, прожарить въ $\frac{1}{8}$ фун. сливочнаго масла. Нѣсколько шампиньоновъ, которые покрѣпче, перепустить на плитѣ подъ крышкой, съ лимоннымъ сокомъ и бульономъ, прибавить $\frac{1}{8}$ фун. сливочнаго масла и $\frac{1}{4}$ фун. муки, развести всѣмъ заготовленнымъ бульономъ. Перепущенные шампиньоны нашинковать тонкими ломтиками, мелко-же рубленые—протереть сквозь сито (но таковыя трудно протираются), соединить съ бѣлымъ соусомъ и опустить шинкованные шампиньоны. Можно прибавлять и кнель изъ курицы. Передъ отпускомъ заготовить лезонъ и подбавить въ супъ.

Разсолъникъ изъ почекъ.

Брать подбердокъ или лопатку. Бульонъ ставится какъ на пюре—безъ кореньевъ и жаренаго лука. Если по польски—то курица или телячья грудинка, которую нужно нафаршировать рубленными яйцами. Заготовить 2 петрушки, 2 моркови, 2 луковицы, всѣ овощи нашинковать, какъ на борщъ, сложить въ ка-

стрюлю. прибавить жиру съ бульона 2—3 стакана и $\frac{1}{8}$ фун. сливочного масла, поставить на плиту, хорошо пропассировать. Когда коренья будут довольно мягки, тогда сдѣлать подправку изъ $\frac{1}{16}$ фун. муки, влить туда-же, сильно мѣшая, чтобы не было комочковъ, развести всѣмъ бульономъ, прибавить 6—7 наръзанныхъ огурцовъ косячками, $1\frac{1}{2}$ стакана огуречного рассолу.

Вливать лезонъ при отпускѣ.

Почки очистить отъ пленокъ и жиру, разрѣзать на двѣ части каждую почку и сварить въ водѣ безъ соли, когда хорошо сварятся, сверху бульона снять пѣну и скинуть, а остальное процѣдить и вылить въ общій, а самыя почки положить въ холодную воду, промыть, нашинковать мелко и подбавлять при отпускѣ въ супъ.

Супъ пюре изъ дичи.

Брать лопатку или подбердокъ по $\frac{1}{2}$ фун. на человѣка, бульонъ ставить безъ кореньевъ и безъ жаренаго лука.

Заготовить 1 тетерева и 1 рябчика. Тетерева снять съ костей и перепустить въ бульонѣ, безъ соли, до полной готовности. Изъ рябчика заготовить кнель (смотри. кнель). Тетерева изрубить мелко или пропустить черезъ машинку, протереть сквозь сито. За часъ до отпуски заправить на всѣмъ бульонѣ бѣлый соусъ $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. сливочного масла, прибавить протертую дичь и хорошо вымѣшать, чтобы не было комочковъ. Развести 8-мью тарелками бульона за 5 минутъ до отпуски.

Заготовить лезонъ: 3 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сливочного масла, разбавлять по немногу бульономъ, но не кипятить.

Положить кнель и отпустить

Супъ пюре изъ перловой крупы (кремъ д'оржъ).

Поставить бульонъ безъ кореньевъ и жаренаго лука по $\frac{1}{2}$ ф. мяса на персону, соѣжъ, огузокъ или грудинку. Начистить моркови, петрушки, луку; все мелко изрубить или крошить квадратиками немного крупнѣе перловой крупы, положить въ кастрюлю и влить туда-же немного жира съ бульона, положить $\frac{1}{4}$ ф. сливочного масла, запассировать.

Отдѣльно сварить $\frac{1}{2}$ ф. перловой крупы въ не соленой водѣ до полной мягкости, протереть ее сквозь сито, но протирать не сильно, чтобы не прошли черныя сѣмячки. Пюре это смѣшать, развести хорошимъ молокомъ или сливками—вылить въ пассирующіеся коренья, накачивать бульономъ и дать еще разъ вскипѣть. Заготовить лезонъ: 3 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{8}$ ф. сливочного масла (желтки растереть), разбавить по немногу бульономъ, влить въ супъ и больше уже не давать кипѣть.

Супъ селестинъ.

Бульонъ ставится какъ на консоме съ кореньями и жаренымъ лукомъ, брать соѣжъ.

Заготовить кнель изъ одной курицы и $\frac{1}{2}$ фун. сливокъ и молочные блины изъ 3 яицъ (безъ бѣлка), $\frac{1}{8}$ ф. муки и 1 стак. молока. Печь ихъ на смазанной раскаленной сковородѣ очень тонкими и не поджаривать. Испеченные блины намазать кнелю, свер-

нуть рулетиками, сложить въ кастрюлю, закрыть, варить на пару до 15 минутъ. Накарбовать разныхъ кореньевъ по 1 шт., отварить въ соленой водѣ, опустить въ процеженный бульонъ, дать прокипѣть. Нарѣзать фаршированные кнелю блины кусочками, сложить въ миску. Вылить супъ на блины и подавать.

Супъ раковый.

Супъ раковый готовится на мясномъ или рыбномъ, но хорошеѣ бульонѣ. Бульонъ ставится какъ для суповъ пюре—безъ кореньевъ. Сварить раковъ, наливъ ихъ горячей водой, посолить, откинуть, дать остыть, очистить шейки, выкинуть черноту изъ середины, а скорлупу сложить въ ступку и протолочь хорошенъко, черенки-же ихъ оставлять для фаршировки ихъ кнелю. Когда скорлупа хорошо протолчется, налить ее бульономъ (покрыть до верха), положивъ туда-же $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, сильно кипятить, чтобы получился красный наваръ, такъ называемое раковое масло. Положить въ отдѣльную кастрюлю $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, пассировать мукой, вливать по немногу красный наваръ въ пассированную муку съ масломъ, часто мѣшать—растирать, чтобы не получилось бобковъ и такимъ образомъ слить весь бульонъ со скорлупокъ въ эту кастрюлю.

Заготовить рыбную кнель, нафаршировать ея хорошо промытые черенки—скорлупки, сварить въ водѣ; можно положить въ кнель и раковыя шейки. Теперь развести имѣющимся бульономъ заготовленный супъ, нарѣзать кусками рыбу и отпускать, подкладывая фаршированныхъ раковъ; а передъ самымъ отпу-

скомъ подливаютъ въ миску 2—3 растертыхъ желтка съ ложкой сметаны и 1 стак. молока.

Щ и к и с л ы я.

Взять грудинку или кострець по $\frac{1}{2}$ ф. на человека. Бульонъ ставится съ кореньями и лукомъ, но можно и не поджаривать. Хорошо отжать 1 ф. капусты, запассировать въ 2 стак. снятаго съ бульона жира, очистить и нашинковать 2—3 луковицы, 2—3 моркови, очистить, натереть черезъ терку, 2 ложки томату, все соединить съ капустой и перепускать. Когда бульонъ достаточно наварится, процедить его сквозь ситко въ капусту, положить туда-же и недовареное мясо съ костями; если-же мясо достаточно уварилось, то можно положить только лучшія кости, а самое мясо снять съ костей. Сдѣлать подправку изъ муки, влить, дать вскипѣть. При отпускѣ нарѣзать его кусками, складывать въ миску, наливать щи. Сверху кладется сметана или подается отдѣльно.

Супъ крестьянскій.

Берется грудинка или ссѣкъ по $\frac{3}{4}$ ф. на человека. Бульонъ ставится съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Заготавливаются коренья: морковь, петрушка, лукъ; лукъ шинкуется, а коренья рѣжутся не особенно мелко. Когда на бульонѣ сдѣлается наваръ—жиръ снять его и влить въ заготовленные сырые коренья, уложенные въ сотейникъ или кастрюлю, перепускать ихъ, туда-же черезъ нѣкоторое время положить 1—2 ложки томату и 2—3 лавров. листа, дать хорошо прокипѣть—отставить. Очистить сырого картофеля, нарѣзать его не особенно мелко, сложить въ кастрю-

лю и процѣдить сквозь сито на него бульонъ съ мяса. Когда закипитъ—сложить туда-же и запассированные корни и лукъ вмѣстѣ съ томатомъ, посолить по вкусу, положить туда и мясо съ костями, если оно еще не особенно уварилось. Какъ картофель готовъ—супъ можно отпускать, изрѣзавъ мясо на куски. Въ этотъ супъ при отпускѣ можно вливать немного сметаны.

Супъ жульень.

Бульонъ ставится съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Берется сѣбкъ или кострецъ по $\frac{3}{4}$ ф. на человѣка. Заготавливаются корни: морковь, петрушка (больше моркови), рѣпа шинкуется въ видѣ лапши и варятся не въ соленой водѣ. Заготавливается еще зелень: цвѣтная капуста, брюссельская, лопатки, зеленый горошекъ варится въ соленой водѣ, каждая отдѣльно. Когда готово—откинуть на рѣшето, скатить холодной водой, дать стечь, сложить все вмѣстѣ въ кастрюлю. Заготовить кнель изъ курицы или рябчика (смотри. кнель). Если бульонъ мутенъ—сдѣлать оттяжку (смотри. оттяжку). За часъ до отпуса процѣдить бульонъ на оттяжку, дать медленно кипѣть 15—20 минутъ. Когда оттянется, процѣдить сквозь салфетку на корни и зелень, дать чуть-чуть вскипѣть—и подавать. Мясо въ этотъ супъ не кладется; оставляется для 2-го блюда. Наприм. можно сдѣлать къ нему соусъ бульи.

Супъ омлетъ.

Бульонъ ставится какъ для консоме съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Берется мяса по $\frac{1}{2}$ ф. на

человѣка, безъ жира, вообще для такихъ чистыхъ суповъ, какъ омлетъ, принтаньеръ, жульень и др. Необходимо побольше костей, такъ какъ самые эти супы отпускаются исключительно безъ мяса. Если бульонъ самъ по себѣ не оттянется, то сдѣлать оттяжку.

Заготовить омлетъ: взбить 6—7 яицъ съ 1 бутылкой молока, посолить. Смазать сотейникъ масломъ, на дно положить чистой бумаги промасленной и вылить въ него взбитыя яйца съ молокомъ, поставить въ шкапъ, запекать 15—18 мин. Когда запечется, обвести ножикомъ по краямъ сотейника, надрѣзать, что-бъ омлетъ отсталъ отъ стѣнокъ и выложить на чистый столъ или бумагу, нарѣзать небольшими косячками или квадратиками, укладывать въ миску и наливать бульономъ. Посыпать сверху зеленью. Къ такимъ супамъ подаются пирожки.

Уха изъ стерляди.

Бульонъ—уха варится изъ мелкой рыбы: ерша, окуня; такой рыбы нужно брать по 1 ф. на человѣка, вычистить таковую, вымыть, налить холодной водой, положить 2—3 луковицы, разрѣзанныхъ на 2 части и подожженныхъ сильно на плитѣ, 5—6 шт. лавровыхъ листьевъ. Варить до тѣхъ поръ, когда рыба совершенно вся разварится.

Заготовить стерляди по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка, зачистить, сбить съ кожицы жучки—косточки, вынуть визигу, промыть въ холодной водѣ, нарѣзать крупными кусками и поставить обланжирить въ сотейникъ, наливъ ее бульономъ съ мелкой рыбы, не доводить до кипяченія; слить съ нея обратно бульонъ въ ту-же кастрюлю, въ которой варится мелкая рыба, а

въ сотейникъ со стерлядью налить холодной воды, промыть появившуюся на ней муть—сложить въ чистую посуду. Заготовить оттяжку $\frac{1}{16}$ ф. паюсной икры, растирать мельче въ ступкѣ, подливая по немногу туда холодной воды ($\frac{1}{2}$ чашки). Когда сдѣлается какъ молоко, вылить въ бульонъ съ мелкой рыбой, не давая сильно кипѣть, но держать на легкомъ огнѣ. Теперь положить опять куски стерляди на чистый сотейникъ, посолить, налить опять бульонъ съ мелкой рыбы, дать 2 раза вскипѣть, т. е., довести стерлядь до полной готовности, отставить. Слить съ нея весь наваръ опять туда-же, гдѣ оттягивалась уха, но дѣлать это нужно осторожно, выливать тихонько, чтобы не взмутить процесса оттяжки. Стерлядь опять скатить слегка отварной водой, снять съ нея оставшіеся на ней жучки и уложить въ миску, въ которой будетъ подаваться уха. Когда замѣтно, что бульонъ—уха достаточно стала прозрачной, перевязать миску чистой салфеткой и процѣживать сквозь нее на имѣющуюся въ ней стерлядь оттянувшуюся уху. Посолить по вкусу; если цвѣтъ ухи не румянь—подкрасить жженкой, положить сверху тонкіе куски лимона и посыпать мелко нарубленной зеленью. Къ ухѣ подаются ростегаи или рыбная кулебяка.

Супъ проматьеръ (Пюре картоф.).

Бульонъ ставится безъ кореньевъ и жаренаго лука. Мяса берется по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка безъ жира. Картофель чистится отъ коры и варится. Берутся и варятся чищен. коренья: морковь, петрушка и немного луку, ихъ лучше варить въ бульонѣ. Сваренныя коренья и картофель протереть сквозь сито, хорошо пе-

ремѣшать, развести бульономъ, посолить. Заготовить гренки, маленькими квадратиками, лезонъ изъ распущеннаго сливочнаго масла съ хорошо смѣшанными желтками и сливками, подбавлять при отпускѣ въ миску и всыпать сверху гренки.

Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.

Ставится обыкновенный бульонъ (безъ кореньевъ и безъ жарен. лука) изъ мяса по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка. Снимается кожа съ 3—4 свѣжихъ огурцовъ и выверливается середина узкимъ ножикомъ. Затѣмъ огурцы заполнить черезъ отверстіе кнелю изъ курицы, можно и изъ судака, варить въ водѣ до готовности; обрѣзки-же отъ огурцовъ, вынутые изъ середины крошками, положить въ молоко съ $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла; варить слѣдуетъ дольше, чтобы хорошо упрѣло.

Сдѣлать заправку: $\frac{1}{4}$ ф. муки пассировать въ $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, процѣдить молоко сквозь чистое сито въ пассированную муку, а переваренныя зачистки протереть сквозь сито, положить туда-же, еще проварить, процѣдить снова сквозь сито, разбавить бульономъ. Огурцы-же, фаршированные кнелю, вынуть изъ воды, остудить, разрѣзать пополамъ вдоль—нашинковать поперекъ, подбавлять еще и одной кнели, класть передъ отпускомъ въ миску, наливая на нихъ бульонъ-пюре. Сверху положить мелкіе гренки изъ бѣлаго хлѣба.

Супъ креси (Пюре изъ моркови).

Бульонъ ставится также, какъ супъ проматьеръ и изъ такого-же мяса. Чистится морковь и нем-

ного только для запаха, петрушки; варится въ молокъ, протирается черезъ сито, выливается въ пюре, то же молоко, въ которомъ варились коренья, разводится бульономъ. Подливается при отпускѣ въ миску такой-же лезонъ, какъ и въ супъ промантьеръ. Гренки мелкіе подаются ко всѣмъ тертымъ супамъ.

Супъ ромфоръ съ саго.

Нарѣзать мелко очищенныхъ кореньевъ, т. е. моркови, петрушки, сельдерея, рѣпы, луку и бѣлой капусты, обланжировать, а потомъ запассировать въ маслѣ. Когда коренья готовы, положить 2—3 ложки муки, развести немного бульономъ, прибавить вылущенного зеленого гороха, мелко нарѣзанной спаржи, щавели и салату, варить на легкомъ огнѣ до упрѣлости; затѣмъ протереть сквозь сито, развести бульономъ, опять процѣдить, дать кипѣть, снимать сверху накипь, передъ отпускомъ посолить и положить немного сахара. Затѣмъ вымыть нужное количество саго (на 8 человѣкъ $\frac{1}{2}$ ф.), положить въ кастрюлю, налить бульономъ полнѣе, что-бы саго хорошо разварилось—до мягкости—варить минутъ 25—30. Когда саго совсѣмъ разварится, соединить съ супомъ. Положить немного сливочнаго масла.

Супъ пюре съ равіолами.

Взять нужное количество кнели изъ куръ (см. кнель), положить запассированныхъ на маслѣ мелко изрѣзанныхъ филеевъ изъ куръ или дичи, $\frac{1}{4}$ фун. тертаго сыру, немного свареннаго и изрубленнаго шпинату, размѣшать вмѣстѣ, посолить. Раскатать тонко полусдобное тѣсто, укладывать въ рядъ на

нею фаршъ, величиной въ орѣхъ, закрыть тѣстомъ, обжечь кругомъ двумя пальцами и вынимать выемкой (какъ пельмени), затѣмъ укладывать порядкомъ на смазанный сотейникъ. Передъ отпускомъ налить соленымъ кипяткомъ, сварить и выбрать шумовкой. Равіоли можно готовить изъ разныхъ фаршей, изъ дичи, рыбы, изъ разныхъ пюре—шампиньоновъ, шпината и во всякомъ случаѣ прибавляется тертый сыръ или желтокъ, чтобы фаршъ имѣлъ связь. Теперь приготовить супъ пюре изъ куръ и опустить въ него сваренные равіоли.

Супъ томатъ.

Сварить бульонъ, какъ и для всякаго супа—пюре. Заправить на всемъ бульонѣ бѣлый соусъ изъ $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла и $\frac{1}{4}$ ф. муки, влить туда-же запассированнаго томата $\frac{1}{2}$ ф. За 5 мин. до отпуска влить лезонъ: 3 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ и $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла—разбавлять понемногу и уже съ лезономъ не кипятить.

Супъ итальянъ.

Бульонъ ставится какъ для консомэ. Брать сѣкъ или подбердокъ по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка. Сварить макаронъ въ соленомъ кипяткѣ (запускать непременно въ кипятокъ), откинуть на рѣшето, промыть холодной водой, смазать сотейникъ масломъ, положить на дно бѣлой бумаги, затѣмъ сваренныя макароны положить въ сотейникъ. На 1 бут. молока, всбить, 4 яйца, хорошо смѣшать, вылить въ макароны, поставить запечь въ средній шкапъ на 20 м. Когда макароны запекутся, подрѣзать по краямъ сотейника ножикомъ,

перевернуть его вверхъ дномъ и вытряхнуть на чистый листъ. Нарѣзать кусками макароны и опускать въ процеженный въ мискѣ бульонъ. Иногда макароны и не запекаютъ, а просто, сваренныя этимъ-же способомъ, опускаютъ въ бульонъ; тогда нужно дать одинъ разъ вскипѣть бульону съ макаронами.

С у п ъ р а в и.

Ставится бульонъ съ кореньями и жаренымъ лукомъ съ мясомъ по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка. Когда мясо хорошо уварилось—вынимается, кости-же по обыкновенію варятся дольше. Заготавливаются и шинкуются коренья: морковь, петрушка, лопатки молодоя, стрючки горошка, сваренные въ водѣ. Можно и накарбовать, не особенно мелко, сварить въ водѣ. Начистить сырого молодого картофеля, нарѣзать его кружками и тоже сварить въ соленой водѣ, отдѣльно отъ кореньевъ (можно картофель сварить и въ бульонѣ, въ которомъ онъ будетъ подаваться, но тогда бульонъ будетъ мутенъ). Когда бульонъ хорошо наварился и прозраченъ, процедить его черезъ салфетку въ кастрюлю, сложить въ нее всѣ заранѣе заготовленные коренья, лопатки и картофель, дать чуть закипѣть—отпускать.

СОУСЫ МЯСНЫЕ,

Ф р и т ю р ъ.

Ни одинъ ресторанъ, къ какому-бы классу онъ не принадлежалъ, не обходится безъ фритюра; это дѣлается не для того, что-бы экономить, а просто потому, что масса предметовъ требуетъ необходимаго извѣстнаго колера, а на маслѣ сдѣлать его почти не

возможно. Свѣжее свиное и говяжье сало нарѣзается мелко, складывается въ кастрюлю, наливается небольшое количество воды, ставится на жаркую плиту, топится до тѣхъ поръ, пока не получится совершенно прозрачная жидкость. Процеживается сквозь частое ситко и выносится въ прохладное мѣсто. Подбавляютъ иногда въ него лукъ и разные коренья во время его оттапливанія для того, что-бы отбить запахъ сала.

Антрекотъ съ гарниромъ.

Взять край или затылокъ, снять съ костей, очистить отъ пленокъ, нарѣзать на куски толщиной въ палецъ, отбить скалкой или отбойкой, запонировать въ яйцахъ и сухаряхъ. За 5 мин. до отпуска жарить въ топленомъ маслѣ. Подается съ гарниромъ картофелемъ, макаронами, горошкомъ, кореньями и проч. Подливается красный соусъ, или фюме, или чухонское распущенное масло.

Лянгетъ съ соусомъ пиканъ.

Нарѣзать тонкими кусками вырѣзки, хорошо обрѣзанныя отъ сухожилій и жиру; отбить немного, жарить на топленомъ маслѣ, но только тогда, когда соусъ къ нему будетъ готовъ.

Соусъ пиканъ готовится слѣдующимъ образомъ.

Рубятся мелко: маринованные бѣлые грибки; каперцы, лукъ, маринованные корнишоны; перепускаются въ сливочномъ маслѣ, затѣмъ подбавляется хорошаго уксусу, красный соусъ, соя кабуль, томатъ и немного хорошей мадеры. На жаренныя тонкими кусками вырѣзки выливается сдѣланный такимъ образомъ соусъ. Можно гарнировать картофелемъ фри.

Зразы нельсонъ.

Взять вырѣзки или край по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка, очистить отъ жиру и пленокъ, нарѣзать толщиной въ два пальца, выровнять и дать только колеръ на сковородѣ въ горячемъ маслѣ (какъ бифштексу по Англійски). Заправить соусъ: 1 ф. сметаны хорошо высадить, прибавить одну ложку сои кабуль, перцу по вкусу и немного апельсиновой или лимонной цедры. Сварить $\frac{1}{8}$ ф. бѣлыхъ сухихъ грибовъ такъ крѣпко, чтобы получилась одна чайная чашка бульона и соединять со сметаной. Еще мелко изрубить одну луковицу; прожарить ее въ $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго или топленаго масла. Все соединить, вымѣшать, залить закопированные куски мяса, продержать подъ крышкой минутъ 15—20, чтобы кипѣло, залить сокомъ и отпускать въ мискѣ подъ крышкой. Можно гарнировать картофелемъ.

Шукрутъ (капуста).

Свѣжая или кислая капуста, приготовленная по сему рецепту, носить названіе „шукрутъ“. Нужно-ли говорить, къ какимъ блюдамъ она идетъ, на примѣръ, московская солянка, гусь или утка съ капустой, языкъ и т. д. Приготовление же ее для всѣхъ разнообразныхъ блюдъ почти одинаково; если только и есть разница, такъ это въ томъ, что во время поста вмѣсто сливочнаго масла и бреза или бульона въ нее—кладутъ постное масло, рыбный бульонъ или просто вода.

Взять средней величины $\frac{1}{2}$ кочана свѣжей капусты, вынуть кочерыжку, нашинковать немного по-

крупнѣе лапши; ошпарить хорошо кипяткомъ, откинуть на рѣшето, дать стечь. Положить капусту въ кастрюлю, влить 2 стакана съ бульона брезу (жиру съ бульономъ вмѣстѣ), положить 2—3 лавроваго листа, зернового перца 10—15 шт., посолить, поставить на плиту, закрыть крышкой и тушить не менѣе 1 часа, часто мѣшая. Зачистить 2—3 луковицы, нашинковать, положить на сковороду $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла и жарить въ немъ лукъ до золотистаго цвѣта, подбавить 2 столовыхъ ложки томату, перемѣшать и еще дать хорошо прокипѣть, переложить въ кастрюлю съ капустой, хорошо перемѣшать, подбавить 2 столовыхъ ложки сахару и $\frac{1}{4}$ бутылки хорошаго уксусу (если капуста кислая, уксусу и вовсе можно не класть); а для цвѣта подбавить жженки, хорошо перемѣшать, попробовать дошла-ли капуста и какъ вкусъ, если кисла—подбавить сахару, если сладка—уксусу. Приготовленную такимъ образомъ капусту можно хранить на льду нѣсколько дней.

Шницель по вѣнски.

Взять телятины около $\frac{3}{4}$ ф. на человѣка; для малой семьи—переднюю лопатку, для большой—заднюю ногу. Нарѣзать ломтями, отбить какъ отбивную котлету, посолить, смазать яйцомъ, запонировать, жарить до полуготовности. Выжать сокъ съ 1 лимона на 2 столов. ложки бульона, уложить въ сотейникъ жареную телятину и вылить на нее бульонъ съ лимоннымъ сокомъ. Поставить на 10 мин. въ шкафъ.

Нашинковать съ 1 лимона цедру, отварить въ кипяткѣ, откинуть на сито. Заправить соусъ: $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, на 5 коп. каперцовъ, обланжированную лимонную цедру—смѣшать вмѣстѣ, можно

подбавить немного бульона, дать прокипеть. Шницель сложить на блюдо, облить этим соусом. Можно убрать картофелем фри или Пушкинь.

Бефъ строганъ.

Брать вырѣзку по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка, снять пленку и жиръ, немного отбить, нарѣзать тонкими кусками въ видѣ крупной лапши. Очистить 1—2 луковицы, истинковать ихъ сырыми мелко, перепустить вт. $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла до тѣхъ поръ, что-бы лукъ сталъ розоватый; изрѣзанное мясо смѣшать съ лукомъ, изжарить до полуготовности, прибавить 1 ложку томату-пюре, $\frac{1}{4}$ ф. сметаны высадить, т. е. дать хорошо прокипеть, прибавить немного сои кабуль и перцу, можно и $\frac{1}{2}$ рюмки мадеры. Подается въ металлической мискѣ. Сверху или отдѣльно подается картофель фри.

Битки скобелевскіе.

Настоящіе скобелевскіе битки дѣлаются изъ куриныхъ филеевъ и фаршируются трюфелями. Масса изъ нихъ заготавливается какъ для пожарскихъ котлетъ, т. е., мясо снимается съ костей и рубится очень мелко; на 1 курицу прибавляется $\frac{1}{2}$ сырого яйца, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла и 1 французская булка, замоченная въ молоко, обрѣзанная отъ корки. Заготовленную массу раздѣлываютъ въ видѣ круглыхъ биточковъ, понируютъ сухарями и жарятъ на сковородѣ въ маслѣ. Когда битки готовы, то дѣлается сверху отверстіе, вынимается середка, фаршируется соусомъ съ трюфелями, послѣ чего битки ставятся въ шкапъ минутъ на 10—15. Соусъ съ трюфелями къ биткамъ

приготавливается такъ: $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла и $\frac{1}{16}$ ф. муки развести 1 стаканомъ бульона, прибавить $\frac{1}{2}$ стак., фюме, сокъ изъ подъ трюфелей и мелко изрубленные трюфели.

Битки скобелевскіе можно приготовить и болѣе дешевымъ способомъ, а именно: изъ телятины и шампиньоновъ. Берутъ телятину, очищаютъ мясо отъ костей и пленокъ, рубятъ и прибавляютъ той-же франц. моченой булки ($\frac{1}{4}$ хлѣба на 1 ф. телятины); шампиньоны приготавливаются такъ-же, какъ трюфели съ той только разницей, что перепускаются. Соусъ красный съ шампиньонами; на гарниръ картофель метръ-д'отель или Пушкинь.

Рамштексъ.

Брать вырѣзки по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка; очистить отъ жиру и пленокъ; рѣзать кусками толщиной въ палецъ; разравнять, изжарить какъ бифштексъ, облить краснымъ соусомъ съ перепущенными каперцами. Гарнируется отварнымъ картофелемъ. Подается отдѣльно соусъ Бордолезъ: $\frac{1}{8}$ ф. распущеннаго сливочнаго масла, $\frac{1}{8}$ ф. муки, 1 стак. бульона, $\frac{1}{4}$ стак. фюме, $\frac{1}{2}$ стак. красного вина; хорошо прокипятить, прибавить 1 стол. ложку сои кабуль. Дѣлается изъ того-же мяса и такъ-же, какъ и бифштексъ, но только тоньше куски, подливается красный соусъ съ каперцами. Дается отдѣльно и соусъ бордолезъ.

Ростбифъ.

Взять середину филея по 1 ф. на человѣка. Смыть холодной водой, срубить позвонокъ, очистить отъ пленокъ, положить на противень, обсыпать мел-

ко наръзанными кореньями или зачистками отъ бульона и лукомъ и немного лавр. листа. Прикрывши салфеткой, дать постоять въ комнатной температурѣ отъ 6 до 12 час. Передъ тѣмъ какъ жарить, посолить сверху, положить немного топленого масла, тоже сверху, въ разныхъ мѣстахъ. Подлить немного внизъ воды или бульона, поставить жарить (не снимая кореньевъ) отъ 1½ до 2½ час., смотря по величинѣ куска. Черезъ каждые полчаса вынимать и обливать сверху подливкой той, что имѣется подъ ростбифомъ; а если она выгорѣла, то подлить вновь бульона или воды. При отпускѣ процѣдить сквозь ситко сокъ и на блюдѣ подливать его на ростбифъ. Дается гарниръ: хрѣнъ, горошекъ, картофель и макароны.

Ш т у ф а т ь.

Взять тонкій край или кострецъ; очистить отъ костей и пленокъ, сложить въ кастрюлю, положить туда-же наръзанныхъ кореньевъ: моркови, петрушки и луку, влить немного бульона или воды, посолить, закрыть крышкой и поставить перепускать на плиту. Заправить соусъ: 1/8 ф. сливочного масла, немного муки, 2—3 стак. бульону (для цвѣта фюме или жженку).

Слить сокъ изъ подъ мяса, когда оно достаточно мягко, отдѣлать сверху жиръ, а самый сокъ процѣдить, прибавить сои кабуль, дать вскипѣть вмѣстѣ съ соусомъ (подбавить ложку томату). Мясо наръзать тонкими кусками, облить соусомъ. Гарнировать макаронами съ сыромъ.

Фрикасе изъ куръ.

Очистить курицу отъ перьевъ и внутренностей, хорошо промыть въ холодной водѣ, очистить отъ кожи, снять мясо съ костей, изъ филейчика вынуть жилку. Изъ одной курицы выйдетъ 4—5 порц., смотря по курицѣ, можетъ и больше. Сложить на сотейникъ разнятую на куски курицу, посолить, налить немного бульона и варить до готовности. Когда достаточно уварится, вынуть, вынести на холодъ, остудить.

Заправить бѣлый соусъ густой: 3/8 ф. сливочного масла, 3/8 ф. муки, бульону, немного прокипятить; когда остынетъ—положить соли, макать курицу, обвалять въ сухаряхъ, смазывать и снова засыпать, жарить въ маслѣ. Подливать тонкій соусъ.

Битки по казачь.

Сдѣлать обыкновенную рубку сквозь машинку изъ постного не жирного мяса изъ 3-хъ фун.; положить въ нее одну размоченную въ молокѣ франц. булку (корочки сръзать), 2 сырыхъ яйца, немного перцу, посолить, хорошенько промѣшать, пропустить еще одинъ или два раза черезъ машинку всю массу; надѣлать небольшихъ битковъ круглой формы, запанировать и жарить въ маслѣ.

Приготовить соусъ: нашинковать 2—3 луковицы, перепускать въ 1/4 ф. сливочного масла; когда лукъ подрумянится, положить туда-же 4—5 ложекъ сметаны (подбавить красного соуса для экономіи), дать хорошо вскипѣть, подбавить туда-же каперцовъ 1/4 ф. Облить сверху биточки этимъ соусомъ. Гарнировать можно отварнымъ картофелемъ и жаренымъ,

Буженина.

Брать свиную карейку или такую часть, на которой меньше жира—по $\frac{3}{4}$ ф. на человека; промыть, сложить всё в кусок на сковороду, посолить сверху, положить туда-же нарезанных кореньев, как для тушеного мяса, изжарить до полуготовности.

Заправить красный соус: $\frac{1}{8}$ ф. муки, $\frac{1}{8}$ ф. сливочного масла, $1\frac{1}{2}$ стак. бульону и $\frac{1}{4}$ стак. фюме.

Нарезать кусками буженину, выложить на нее корни, положить туда-же и соус; закрыть крышкой, поставить на плиту, довести до готовности. Подается к ней также и шукрут (смотри шукрут).

Грудинка фаршированная.

Берется телячья грудинка, вымачивается в холодной воде (для белизны), затем вынуть из нее кости, сделать надрезы.

Заготовить фарш: взять известное количество мяса, пропустить через машинку, перепустить в масло одну или две луковицы, мелко изрубленных; можно в этот фарш положить до полуготовности сваренного немного риса; нафаршировать грудинку в надрезы, зашить нитками и жарить на противне в шкафу; посолить ее сверху, смазать сметаной для колера; когда готова—нарезать кусками. Соус по усмотрению.

Заяц в сметане.

Заготовленного зайца разрубить на части; необходимо мочить в холодной воде до 12 час. и больше; вынуть из воды, снять пленки, сделать про-

колы, надрезы ножиком и вставить в них кусочки тонко нарезанного шпига, уложить на сковороду или на противень, положить в него кусочками топленого масла и смазать сметаной для колера; жарить сначала на жарком огне, а затем на слабом до $1\frac{1}{2}$ часа. Изжарив до полуготовности, перепустить отдельно сметаны, вскипятить, вылить на зайца, дать постоять в шкафу, довести до готовности, отпустить, уложив на блюдо зайца, сквозь сито процедить на него сметану, смешанную вместе с его соком. Гарнир к зайцу никакой не дается.

Тивили по гречески.

Берется мясо от части, которая идет для рубки по $\frac{1}{2}$ ф. на человека; также мелко рубится, как для рубленых котлет или битков, посолить, подбавить французской булки, вымоченной в молоке, 1—2 сырых яйца. Перепустить в $\frac{1}{4}$ ф. сливочного масла, 2—3 мелко изрубленных луковицы, положить в заготовленную массу, хорошенько вымешать или пропустить еще через мясорубку; наделать круглых шариков, запонировать и жарить в масле. На гарнир подается к ним рис. $\frac{1}{2}$ ф. рису сварить. откинуть на сито, влить в него распущенного сливочного или топленого масла $\frac{1}{4}$ ф.; хорошенько перемешать; еще 3—4 ложки томату, с $\frac{1}{8}$ ф. сливочного масла и 1 стак. бульона, перепустить с томатом. Затем слить запассированный томат в рис, который должен принять от томата розовый цвет и давать гарниром к тивилиям.

Клопсъ по английски.

Брать вырѣзку, затылокъ или край. Снять мясо съ костей, очистить отъ жира и пленокъ, нарѣзать кусками въ палецъ толщиной, отбить отбойкой или скалкой, посолить, жарить въ маслѣ до полуготовности. Заготовить соусъ: высадить (сгустить) 1 ф. сметаны, одну луковицу мелко изрубить, прожарить въ $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, соединить со сметаной, прибавить перцу или каену, 1 ложку сои кабуль, сокъ изъ подъ мяса; все вмѣстѣ прокипятить и облить клопсы.

Вмѣсто 1 ф. сметаны можно взять и меньше; тогда заправить бѣлый соусъ: $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{16}$ ф. муки, 1 стак. бульона. Сложить на блюдо. Гарнировать картофелемъ.

Поросенокъ съ кашей.

Очистить поросенка отъ внутренностей, хорошо промыть, подпалить и еще промыть, посолить внутри и снаружи, положить русскаго масла, жарить одинъ часъ (если поросенокъ не превышаетъ 6—7 ф.), обливая его сокомъ изъ подъ него же.

Готовить гречневую кашу; хорошо заготовить ее раньше, чтобы она покраснѣла, прибавить въ нее сливочнаго масла и рубленыхъ крутыхъ яицъ, хорошо прогрѣть; нарубить поросенка кусками, сложить на блюдо и положить кругомъ кожицы, облить сокомъ.

Можно и такъ: промытаго поросенка нафаршировать кашей. Заготовить кашу: 5—6 стак. кипящей воды положить $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, $1\frac{1}{2}$ ф. гречневой крупы и заварить довольно густо; прибавить

3—4 крупно нашинкованныхъ въ крутую яйца, посолить, набить поросенка кашей, зашить, положить русскаго масла и жарить. Вынуть, разрѣзать нитки, нарубить кусками, облить сокомъ. Жарить его спиной кверху, часто поливать сокомъ, не переворачивать.

Филе аля паризьень.

Взять вырѣзки по $\frac{3}{4}$ ф. на человѣка, очистить отъ пленокъ и жира, нарѣзать толщиной въ $1\frac{1}{2}$ пальца, выровнять. Заготовить гренки изъ французской булки, нарѣзавъ въ $1\frac{1}{2}$ пальца. Заготовить лезонъ изъ 2 цѣлыхъ яицъ и 1 стак. молока, вымочить въ немъ куски булки, поджарить на плитѣ въ маслѣ или салѣ. Заправить соусъ: зачистить 10—15 шампиньоновъ, промыть, изрубить мелко, перепустить въ $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла; когда прожарится, прибавить 1 ложку муки, влить $\frac{1}{2}$ стак. бульона и $\frac{1}{4}$ стак. фюме, прокипятить, посолить; жареные куски булки обмакнуть въ этотъ соусъ, сложить на листъ, поставить на 10 мин. въ шкафъ. Мясо жарится какъ бифштексъ, а отпускается на кускахъ булки и заливается соусомъ.

Мозги соусъ пиканъ.

Мозги налить холодной водой, мочить, воду смѣнять почаще, затѣмъ очистить отъ пленокъ, разрѣзать на двѣ части каждый, останется еще середина заголовокъ. Положить въ соленый кипятокъ, прибавить уксусу и варить до готовности; вынуть, остудить, запонировать и жарить въ маслѣ. Заправить соусъ пиканъ и поливать. Большею частью

дѣлается къ нимъ и картофель пюре или просто съ гарниромъ, какой имѣется подъ рукой. Дѣлается подливка по усмотрѣнію.

Языкъ, картофель пюре.

Взять свѣжій, малосольный или копченый языкъ, отрѣзать горловину, налить водой, дать кипѣть часа 1½; если очень солонъ, то слить воду и налить другой или вымачивать до 12 час. до варки его въ холодной водѣ. Варить до 3 час., вообще какой-бы языкъ не былъ.

Картофель пюре. Сварить нѣсколько штукъ картоф., очищенные, пока горячіе, протереть сквозь частое сито, прибавить ¼ ф. сливочнаго масла, ½ стак. горячихъ сливокъ, по вкусу положить соли, перемѣшать хорошо лопаткой на плитѣ, не давать кипѣть. Языкъ очистить отъ кожицы, нарѣзать тонкими ломтиками, сложить на блюдо, гарнировать. Языкъ можно отпускать и съ горошкомъ.

Соусъ. ⅓ ф. сливочнаго масла, ⅓ ф. муки, немного хорошаго бульона, прокипятить, повернуть черезъ салфетку, вытянуть ложкой и подлить на блюдо.

Ф и л е г о д а р ь.

Взять вырѣзку, очистить отъ пленокъ и немного отъ жира, шпиговать (шпигомъ), положить на противень, замариновать кореньями, лукомъ и немного соуса, поставить жарить на 1 часъ въ шкапъ. Заготовить гарниръ: шампиньоны, сладкое мясо, картофельные крокеты, строганный хрѣнъ.

Соусъ Годаръ. ⅓ ф. сливочнаго масла, ложку

муки, спассировать на плитѣ, развести 1 стак. бульона, взять сокъ изъ подъ жареннаго мяса, процѣдить, вылить въ соусъ, прибавить еще немного бульона, 5—6 шампиньоновъ перепустить въ ⅓ ф. сливочнаго масла, смѣшивать, съ сокомъ изъ ½ лимона, ½ стак. бульона, соли по вкусу; сокъ вылить въ соусъ; шампиньоны нашинковать, тоже положить въ соусъ, прибавить мадеры и залить нарѣзанное и уложенное на блюдо мясо.

Б е ф ь Б у л ь и.

Брать кострець, по ¾ ф. на человѣка, снять съ костей, очистить отъ пленокъ, положить въ кастрюлю, закрыть крышкой, поставить на плиту, влить немного бульона или воды (1½ стак.) положить туда же немного разныхъ нарѣзанныхъ кореньевъ и тушить отъ 2 до 3 час., поворачивая его на все стороны, подливать бульону и не давать подгорать. Заготовить бѣлый соусъ. Заправить на ½ ф. сливочнаго масла, ⅓ ф. муки, 2 стак. бульона, сначала стереть, потомъ прокипятить, прибавить 1 стак. сметаны, еще прокипятить, натереть на терку хрѣну, положить въ кипящій соусъ (можно положить немного сахара). Нарѣзать кусками мясо, уложить на блюдо, облить этимъ соусомъ или подать его отдѣльно. Гарнировать отварнымъ картофелемъ.

Рагу изъ телятины или барашка.

Взять карейку или грудинки, телятины или барашка, нарубить кусками съ косточками, посолить, положить на сковороду въ распущенное масло и жа-

рить до полуготовности (дать колеръ). Заготовить кореньевъ: моркови, рѣпы, картофеля и др., нарѣзать покрупнѣе, переложить со сковороды заколерованные куски въ кастрюлю и положить туда-же въ сыромъ видѣ нарѣзанные корни и картофель, прибавить немного лаврового листа и горошк. перцу, подбавить немного бульона (если это нужно), что-бы не подгорѣло, довести до готовности, отпустить, обливая этимъ сокомъ вмѣстѣ съ корнями и картофелемъ.

Грудинка аля кремъ.

Сварить грудинку до полной готовности, промыть въ холодной водѣ, нарѣзать кусками по косточкамъ, придать форму котлетъ. Можно также и жареную телятину, нарѣзанную на куски, обмакивать въ приготовленную бешамель, засыпать тертымъ сыромъ, сложить на листъ, смазанный масломъ, и поставить запекать въ шкафъ на 10—15 минутъ. Отпускать на блюдѣ, подливать красный соусъ, по усмотрѣнію можно подложить въ него и шинкованныхъ шампиньоновъ.

Сосиски съ шукрутомъ.

(Смотр. Шукрутъ).

Прежде всего слѣдуетъ заготовить шукрутъ, такъ какъ подготовка его требуетъ болѣе или менѣе продолжительнаго времени.

Взять извѣстное количество сосисекъ; если сырыя, то обвалить сначала въ мукѣ, а потомъ въ яйцѣ и сухаряхъ, жарить въ горячемъ маслѣ. Если-же со-

сиски вѣнскія—варенныя, то положить ихъ въ кипятокъ на 10 мин. Какъ къ этимъ, такъ и къ жаренымъ дается шукрутъ --съ боковъ на блюдѣ. Подливается красный соусъ.

Бефъ миронтонъ.

Брать край или затылокъ по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка нарѣзать кусками въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщины, отбить, посолить съ обѣихъ сторонъ, жарить въ горячемъ маслѣ. Заготовить соусъ: нашинковать 2—3 луковицы, перепускать въ маслѣ, подбавить въ нихъ 2—3 ложки томату и 1 стак. красного соуса; все хорошенько прокипятить, прибавивъ 1 ложку сахара, что-бы соусъ получился кисло-сладкій. Поливать изжаренные и уложенные на блюдо куски этимъ соусомъ. Можно эти-же куски уложить на сковороду, подливъ соуса, посыпать сверху сыромъ, поставить въ шкафъ на 15 мин., запечь, что-бы получился сверху колеръ. Тогда не нужно доводить до полной готовности его на сковородѣ при предварительномъ жареніи.

Бефъ фламандъ.

Для этого блюда требуется то же мясо и постольку же на персону, сколько идетъ на лѣтфатъ или тушеное мясо. Заготавливается точно также, съ тою лишь разницей, что нужно сначала мясо нашпиговать (шпигомъ). На гарниръ къ нему дѣлаются обыкновенные голубцы, только малыхъ размѣровъ и укладываются на блюдо къ нарѣзанному мясу. Подливается тотъ же соусъ, какъ и на указанныя выше другія блюда.

Почки въ мадерѣ.

Взять почки, смотря по количеству персонъ; нужно брать таковыя всегда изъ молодого мяса (изъ стараго жестки), снять пленки и жиръ, разрѣзать на двѣ части вдоль, обланжирить, т. е. дать хорошо вскипѣть, откинуть; бульонъ этотъ не годенъ; промыть хорошо въ холодной водѣ, налить опять горячей водой, посолить, варить до готовности, вынуть, нашинковать тонкими ломтиками. Заправить обыкновенный красный соусъ, подложивъ въ него немного томату, влить хорошей мадеры 1 рюмку, нашинковать шампиньоновъ, положить въ соусъ, туда же положить и почки, дать немного постоять, отпустить на сковородахъ.

Котлеты шу.

Такія-же обыкновенныя рубленныя котлеты, но съ тою лишь разницей, что фаршируются перепущенной капустой какъ на голубцы, только капуста хорошо слабивается сливочнымъ масломъ и фаршируется, въ середину ихъ. Подливается краснымъ соусомъ или соусомъ со сметаной.

Рулетъ шу.

Дѣлается также, какъ и рулетъ съ макаронами, узкими продолговатыми кусками, смотря по размѣру противня, съ тою разницей, что одни фаршируются макаронами съ яйцами, а эта отвареной свѣжей капустой, хорошо перемѣшанной сливочнымъ масломъ. На противнѣ смазываются также яйцомъ, посыпаются сверху тертымъ сыромъ и запекаются въ шкапѣ, подливая красный соусъ.

Жареная телятина.

Смотря по количеству семьи, можно брать разную часть телятины: почечную часть, переднюю лопатку— для малой семьи, для большой—заднюю ножку. На нѣсколько часовъ (можно и на ночь) положить телятину въ холодную воду и мочить, что-бы она была бѣлѣе. Очистивъ отъ пленокъ, отрубить ладыжку, положить на противень, посолить, положить сверху въ нѣсколькихъ мѣстахъ кусочками топленого коровьяго масла, подлить внизъ немного бульона или просто воды, поставить въ шкапъ или русскую печь жарить 1½ часа (смотря по величинѣ куска), причемъ вынимать для переворачиванія на другую сторону и поливать сверху образовавшимся подъ ней сокомъ для колера, а при отпускѣ ея горячей этотъ сокъ подливается сквозъ ситко на нарѣзанные и уложенные куски на блюдо. Отдѣльно подаются салатъ и соленье.

Бифштексъ.

Взять вырѣзки $\frac{3}{4}$ ф. на человѣка, зачистить отъ лишняго жира и сухожилий, нарѣзать порціонными кусками, придать форму, за 15—20 мин. до подачи распустить масло на сковородѣ и, когда она сильно раскалится, положить туда бифштексъ, предварительно посолить и посыпавъ съ обѣихъ сторонъ перцемъ. Жарить на сильномъ огнѣ. Когда съ одной стороны заколируется, перевернуть на другую, также заколировать и поставить не надолго въ шкапъ; когда готовъ, уложить на блюдо, огарнировать жаренымъ картофелемъ и скобленнымъ хрѣномъ и полить собственнымъ сокомъ, въ котромъ жарился.

Печенка въ сметанѣ.

Вымочить хорошо печенку въ холодной водѣ (лучше брать телячью или не стараго мяса), что-бы она была бѣлѣе, очистить отъ пленки, наръзать вкось тонкими ломтиками, посыпать сначала мукой, смазать яйцами и обвалять въ сухаряхъ (запанировать), жарить на сковородѣ въ маслѣ или фритюрѣ. Изжаренную печенку сложить на ситечко, облить сметаной, поставить въ шкапъ на 15 мин.

Охотничьи котлеты.

Приготовить изъ зайца обыкновенныя рубленныя котлеты, положить немного молока, нафаршировать. Нарѣзать луку, изрубить 10 шт. шампиньоновъ, перепустить въ маслѣ; приготовить изъ $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. муки и 1 стаканъ бульона густой соусъ, положить туда-же лукъ и шампиньоны, прокипятить, посолить, остудить и нафаршировать котлеты. Запанировать и обжарить. Подавать съ картофелемъ и краснымъ соусомъ.

Г о л у б ц ы.

Хорошіе вилки свѣжей капусты разрѣзать пополамъ, варить до полуготовности въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, скатить холодной водой, разобратъ по листкамъ на чистомъ столѣ (раскладывать). Заготовить мясной фаршъ по $\frac{1}{4}$ ф. мяса на человѣка (можно немного съ жиромъ), какъ для пирожковъ, влить въ него-же побольше соуса или хорошаго бульона и немного масла; положить перцу, можно положить немного и мелко рубленнаго луку. Сварить

ристъ до полуготовности въ соленой водѣ, откинуть, промыть и перемишати его съ приготовленнымъ мяснымъ фаршемъ.

На разложенные и расправленные листы капусты укладывать фаршъ, свертывать ихъ рулетикомъ, немного продолговатой формы, скрѣплять—смазывать яйцомъ, понировать въ сухаряхъ, укладывать на листъ или противень, посыпать сверху немного тертымъ сыромъ, поставить запекать въ шкапъ. Можно жарить и на сковородѣ, какъ котлеты въ маслѣ.

Заготовить польскій соусъ: 1 ф. сметаны, 2—3 столовыя ложки томату прокипятить, влить немного краснаго соуса или хорошаго бульона, подбавить каперцовъ и поливать при отпускѣ голубцы. Голубцы эти ничѣмъ на гарнируются.

Котлеты натуральныя.

Взять телячью карейку, очистить отъ позвоночной кости, снять пленки, наръзати съ косточками, отбить скалкой или отбойкой, посолить и жарить въ горячемъ маслѣ, не понирова. На эти котлеты берется карейка толстая, мясистая, чтобы не было накладокъ. Отбивныя котлеты дѣлаются точно также, но съ накладками, за неимѣніемъ мясистой карейки, понируются. Гарниръ дается одинаковый какъ къ тѣмъ, такъ и къ другимъ котлетамъ. Первые обливаются только однимъ масломъ, а вторыя—краснымъ соусомъ.

Котлеты подъ бешемелью.

Сдѣлать обыкновенныя отбивныя телячьи котлеты, запанировать и изжарить въ фритюрѣ или ма-

слѣ. Приготовить бешемель: $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. муки, 1 бут. кипящаго молока, прокипятить, составить съ плиты, положить 2 желтка и немного соли. Обмакивать котлеты въ бешемель, складывать на листъ, смазанный масломъ, засыпать тертымъ сыромъ, поставить въ горячій шкафъ на 20 мин. Когда сверху заколируются—подавать. Подливать внизъ красный соусъ.

Телятина подъ бешемелью.

Также готовится и телятина подъ бешемелью: рѣжется жареная телятина кусками, замачивается въ бешемель, посыпается сыромъ и запекается.

Рулеты съ разн. фаршами.

Взять огузокъ по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка, очистить отъ жиру и пленокъ, часть чистаго жира изрѣзать вмѣстѣ съ мясомъ небольшими кусками, повернуть 2 раза черезъ машинку. На 1 ф. мяса прибавить $\frac{1}{4}$ булки и $\frac{1}{2}$ яйца (на 2 ф.—1 яйцо). Очистить хлѣбъ отъ корокъ, вымочить въ молокѣ, смѣшать мясо съ хлѣбомъ и яйцами, посолить, пропустить еще разъ черезъ мясорубку. Раздѣлывать форму рулета.

Фаршъ для рулета очень разнообразный, отъ чего и получаются разныя названія самаго рулета. Укажу ихъ нѣсколько.

Рулетъ съ макаронами. Сваренныя въ соленой водѣ макароны перемѣшать хорошо въ сырыхъ яйцахъ, положить въ середину и завернуть по формѣ рулета, запонировать въ сухаряхъ, посыпать сверху тертымъ сыромъ, запекать въ шкафѣ. Соусъ

къ нимъ по усмотрѣнiю: бѣлый соусъ съ прибавленiемъ сметаны и каперцовъ, красный соусъ или просто сокъ съ противня изъ подъ рулета.

Фаршируютъ такъ: въ сваренный рисъ подбавляютъ мелко рубленыхъ яицъ въ крутую, подбавляютъ сливочнаго масла, солятъ, понируютъ, посыпаютъ сыромъ и запекаютъ.

Фаршируютъ и грибами бѣлыми и шампиньонами: $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ грибовъ сварить въ водѣ до полной мягкости, изрубить мелко; нашинковать и изжарить 2 луковицы въ $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла, смѣшать съ грибами, посолить и фаршировать. Съ шампиньонами: промыть, очистить нѣсколько шампиньоновъ, изрубить, перепустить въ $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла, прибавить 2—3 крутыхъ рубленыхъ яйца, посолить и фаршировать.

Жареные цыплята.

Цыплята чистятся отъ пера и внутренностей, заправляются ножки, подпаливаются. Прежде всего нужно затянуть, т. е. окунуть его въ кипятокъ, даже продержать его въ таковомъ 2—3 мин. Вынувъ, обсушить полотенцемъ, обсыпать въ мукѣ, смазать яйцомъ, понировать и жарить въ горячемъ маслѣ. Къ цыплятамъ дается салатъ, огурцы или маринады.

Маренго изъ куръ.

Очищенную, офламбированную и протертую мукой курицу сложить въ кастрюлю или на сковороду, поставить жарить въ русскомъ маслѣ, положить туда-же 2 рубленныя луковицы или шарики, посо-

лить. Жарить 30—40 мин. Когда будетъ готово — раз-
рубить на 5 частей. Заправить соусъ: $\frac{1}{2}$ ф. сливоч-
наго масла и $\frac{1}{3}$ ф. муки запассировать, развести
2 стак. бульона, дать разъ прокипѣть, прибавить
2—3 стол. ложки томату—пюре, немного кайену, $\frac{1}{2}$
стол. ложки сои Кабуль, немного соли и $\frac{1}{2}$ стак.
бѣлаго вина. Залить этимъ соусомъ курицу въ
металлической мискѣ, дать кипѣть 15—20 мин. Лукъ
и сокъ изъ подъ курицы положить туда-же.

РАЗНЫЯ БЛЮДА.

Жареная стерлядь.

Стерлядь зачищается отъ косточекъ на шнуркѣ,
потрошится и вынимается вязига, промывается хо-
лодной водой, рѣжется на куски желаемой величины,
понируется и жарится на сковородѣ въ топленомъ
или постномъ маслѣ.

Можно къ ней подавать жареный картофель,
лимонъ или свѣжій салатъ.

Жареная навага.

Срѣзать у мороженой наваги наискось головку,
снять шкуру, посолить, обсыпать мягкой мукой,
обвалить въ яйцахъ, запонировать и жарить въ горя-
чемъ маслѣ на раскаленной сковородѣ. Подать от-
дѣльно лимонъ.

Марешаль изъ рыбы.

Марешаль изъ рыбы дѣлается такъ-же, какъ и
изъ дичи. Судакъ, осетрину и севрюжку очистить

отъ кожи и костей, нарѣзать косыми филеями, рас-
пластать ихъ пополамъ. Заготовить фаршъ. Запра-
вить густую бешемель: 1 ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{3}$ ф.
муки, 1 стак. горячаго молока смѣшать, проварить;
 $\frac{1}{2}$ ф. шампаньоновъ промыть, очистить, мелко изру-
бить, прожарить въ $\frac{1}{3}$ ф. сливочнаго масла, смѣ-
шать съ бешемелью, посолить, остудить немного и
нафаршировать рыбу; два раза смазать яйцомъ и
два раза засыпать сухарями, жарить въ маслѣ.
Обливать при отпускѣ масломъ.

Гусь съ капустой.

Приготовить капусту (смот. шукрутъ). Очистить
гуся отъ пера и внутренностей, опалить, хорошо
промыть, обтереть мукой, заправить, посолить внутри,
сложить на противень и поставить въ шкафъ. Моло-
дого гуся жарить 40 мин., а стараго—до $1\frac{1}{2}$ часа,
часто поливать собственнымъ жиромъ. Масла ни
въ гуся, ни въ утку. ни въ каплуна не подбавляется.

Индѣйка фаршированная.

Индѣйку разрѣзать по спинѣ, снять съ костей.
Приготовить фаршъ изъ телячьихъ и куриныхъ пе-
ченекъ, 1 ф. телячьей печени и 10 шт. куриныхъ
очистить отъ пленокъ, нарѣзать кусками, положить
немного разныхъ кореньевъ; все вмѣстѣ хорошо пе-
репустить до готовности и соединить съ кнелю изъ
одной курицы (смот. кнель). Нарѣзать небольшими
кусками шпигъ, нѣсколько ошпаренныхъ и очищен-
ныхъ фисташекъ и перепущенныхъ цѣлыхъ шам-
пиньоновъ; все смѣшать, посолить, влить немного
сои касбуль, нафаршировать индѣйку, зашить полу-ч-

ше, завернуть, завязать въ салфетку и варить 2 часа. Вынуть и дать остыть, нарезать тонкими кусками. Можно убрать ланспикомъ. Подается провансаль или тартаръ.

Судакъ орли.

Снять судака съ костей и кожи, нарезать кусками въ палецъ толщины. Заправить кляръ: $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, выбить до помадки, прибавить 5 шт. желтковъ, 5 шт. бѣлковъ сбить въ пѣну, все соединить, посолить, прибавить $\frac{1}{8}$ ф. муки. Заготовить соусъ томатъ: заправить бѣлый соусъ на $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{16}$ ф. муки, $1\frac{1}{2}$ стак. бульона и 1—2 ложки томату; все это хорошо прокипятить. За 10—15 мин. до отпуска куски судака обмакивать въ кляръ и жарить въ горячемъ маслѣ, дать колеръ, вынуть на рѣшето, покрытое бумагой; когда обсохнутъ, положить въ сотейникъ, поставить въ шкафъ минутъ на 10—15. Соусъ подавать отдѣльно, а если безъ соуса дается къ нему лимонъ.

Судакъ жареный.

Судакъ очистить отъ костей и кожицы, нарезать небольшими косячками, посолить, смазать яйцомъ, обвалять въ сухаряхъ, жарить въ горячемъ скоромномъ или постномъ маслѣ; при отпускѣ поливать масломъ. Дается лимонъ.

Салатъ оливье.

Жареная дичь или индѣйка рѣжется тонкими кусками, нѣсколько вареныхъ картофелинъ, яицъ

крутыхъ, разрезанныхъ на 4 части, нашинковать свѣжій огурецъ, а если нѣтъ—соленый и свѣжій салатъ. Заправить густой провансаль (смотри. Маіонезъ), прибавить хорошаго уксусу, горчицы, сои кабуль, перцу кайенъ, соединить массу съ половиной провансалья, перемѣшать, положить въ салатникъ, сверху залить оставшимся провансалемъ и убрать рѣзаными огурцами, яйцами и салатомъ.

Маіонезъ изъ осетрины.

Приготовить ланспигъ: 4 стак. бульона, рыбнаго или мяснаго, очистить хорошенько отъ жиру; бульонъ варить съ жареными кореньями и лукомъ, положить 16—20 лист. желатину бѣл., сдѣлать оттяжку; 2—3 бѣлка взбить съ $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды, вылить въ бульонъ, хорошенько смѣшать и не давать сильно кипѣть, посолить, влить немного уксусу, положить 2—3 шт. лавроваго листа, положить туда-же, мелко смявъ, и скорлупу отъ яицъ. Когда бульонъ будетъ прозраченъ—процѣдить черезъ салфетку. Сдѣлать пробу ланспига: налить 1—2 ложки его въ стаканъ и поставить въ снѣгъ или на ледъ, если черезъ 15 мин. онъ очистится и будетъ довольно крѣпокъ—значитъ хорошъ. Приготовить осетрину. Осетрину брать по $\frac{1}{2}$ ф. на человѣка, прошпарить хорошо кипяткомъ, сбить съ кожи жучки и снять хрящи, перевязать поперекъ звена чистой мочалкой или веревочкой; налить холодной водой, сильно посолить, чтобы вода была совершенно пересолена, положить разрезанныя пополамъ 2 луковицы, 2—3 петрушки, $\frac{1}{2}$ корня сельдерея и 2 моркови; можно подлить туда-же 2—3 стак. огуречнаго рассолу, разрезать пополамъ 3—4 соленыхъ огурца; варить $1\frac{1}{2}$ или $1\frac{3}{4}$ часа. Снять съ

плиты, слить брезъ съ рыбы, выбросить, потому что онъ пересоленъ. Осетрину налить холодной водой, промыть и хорошо остудить (не снимая мочалки). Приготовить милюсе или мацердонъ. Рѣжутся маленькими квадратиками: сырая морковь, вареный картофель, свѣжіе яблоки, соленые огурцы (можно и свѣжихъ), подбавить каперцы, зеленый франц. горошекъ; все это смѣшивается вмѣстѣ. Морковь, конечно, нужно сначала сварить. Теперь сбивать провансаль: 1 желтокъ стереть до бѣла, положивъ туда 1 чайн. ложку обыкновенной русской горчицы и немного сахара, хорошенько растереть лопаткой, прибавлять понемногу прованскаго масла, растирая все время въ одну сторону, подливая почти каплями до $\frac{1}{2}$ ф. масла, прибавивъ туда-же и сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона. Отбавивъ $\frac{1}{4}$ часть всей массы, перемѣшать хорошенько въ ней мацердонъ-милюсе, въ $\frac{3}{4}$ сбитаго провансаля подбавить 1—2 стак. чуть-чуть теплаго ланспига, хорошенько выбивать его на холоду. Затѣмъ нарѣзать осетрину кусками вродѣ маленькихъ котлетъ овальной формы, брать на концы ножа, придерживая пальцами и замакивать въ провансаль, складывая ихъ пока на листъ (железный). Остатки осетрины залить въ форму съ оставшимся ланспигомъ, укладывая туда же и кусочки карбованнаго лимона; можно положить еще и зелени и франц. горошку или маринованныхъ вишенъ, продѣлывая такъ-же, какъ и вообще дѣлается заливная рыба и вывести на холодъ. Самые же мелкіе обрѣзки осетрины смѣшать съ мацердономъ.

Если этотъ маіонезъ дѣлается для званаго ужина или закуски, то нужно ему придать и красивую форму. Это сдѣлать такъ: сдѣлать подъ форму для заливной осетрины подставку, такъ наз. хрустатъ:

вырѣзать середину изъ черстватаго бѣлаго карава или пеклеваннаго хлѣба, снять верхнюю и нижнюю корки. обрѣзать по величинѣ формы широкое отверстие, прибавить на $\frac{1}{2}$ вер. больше, чѣмъ форма, закруглить—обрѣзать ножомъ и заколировать въ кипящемъ салѣ, чтобы подсохла. Хрустатъ долженъ быть отъ 1 до 2 верш. вышины, смотря по количеству приготавлиаемаго маіонеза. За часъ или $\frac{3}{4}$ часа нужно заняться сборкой и уборкой его. Сначала положить на середину круглаго блюда хрустатъ (можно его обмазать сливочнымъ масломъ или провансальемъ), прилѣпивъ его къ блюду клестеромъ изъ муки, затѣмъ вокругъ него, т. е. хрустата, положить мацердонъ—милюсе такимъ образомъ, чтобы изъ-за мацердона была видна только одна верхняя часть хрустата, на которую должна выложиться форма съ заливной осетриной. Уложивъ мацердонъ, взять форму съ заливной рыбой, окунуть въ теплую воду, выложить на хрустатъ. Теперь брать на кончикъ ножа замассированные куски осетрины, такъ наз. филейчики, съ железнаго листа и укладывать на милюсе широкимъ концомъ внизъ, а узкимъ къ верху чтобы край каждаго филейчика ложился на край другого, чтобы получился видъ вѣера кругомъ хрустата, укладывая ихъ въ полустоячемъ положеніи; верхній конецъ филейчика почти выше хрустата или наравнѣ съ нимъ, а нижній—почти касается блюда, на мацердонѣ. Когда будутъ уложены всѣ филейчики кругомъ хрустата на милюсѣ, а сверху будетъ стоять на немъ форма заливнаго, оставшіяся милюсе (его нужно оставить) положить въ имѣющееся отверстие въ формѣ сверху (пустое мѣсто) и воткнуть въ него шпажку, нанизавъ на нее лимонъ съ зеленью. Теперь маіонезъ долженъ получить видъ пирамиды.

Чтобы придать ему еще болѣе красивый видъ, можно убрать его сообразно времени года: лѣтомъ зеленью: салатомъ, петрушкой, раками вареными; зимой—маринадами, виноградомъ, торномъ, вишней, красной капустой и лимономъ. Дѣлать сборку и уборку маіонеза необходимо въ холодномъ мѣстѣ.

К р о к е т ы.

Крокеты дѣлаются изъ густой бешемели, въ которую можно прибавлять рубленое мясо, вареное или жареное, дичь, рыбу, крутые яйца. Заготовить бешемель (смотри бешемель) и перемѣшанные съ ней предметы, назвать крокеты, смотря, что прибавляется къ бешемели; наприим., крокеты изъ судака, рябчика и т. д. Имъ можно придать разнообразную форму: груши, яблоки, и проч. Понировать и жарить въ фритюрѣ или маслѣ.

Цвѣтная капуста.

Одинъ крупный кочанъ цвѣтной капусты очистить отъ листьевъ, положить часа на $1\frac{1}{2}$ въ холодную воду, потомъ опустить въ кипящую соленую воду и варить. Вынуть на рѣшето, дать стечь водѣ. Разобрать капусту—кочанъ на небольшіе кочешки, а если очень малы, то по нѣсколько штукъ вмѣстѣ, уложить на неглубокую сковородку, залить приготовленной бешемелью или молочнымъ соусомъ, засыпать тертымъ сыромъ, поставить на 5 мин. въ шкапъ для колера. Для бешемели $\frac{1}{8}$ ф. муки и $\frac{1}{8}$ сливочнаго масла спассировать (обжарить), развести $\frac{1}{2}$ бут. кипящаго молока. Дать прокипѣть, прибавить

1 желтокъ и немного соли, съ желткомъ не кипятить. Есть къ ней и другіе соусы. (Смотри. соусъ Самбаіонъ и Голландскій).

Сыръ изъ дичи.

Изжарить тетерева, куропатку или рябчика (можно и зайца для экономіи), снять съ костей, провернуть черезъ машинку, а потомъ истолочь въ ступкѣ и протереть черезъ сито; сложить массу въ кастрюлю, прибавить распущеннаго сливочнаго масла на рябчика $\frac{1}{4}$ фун., на тетерку $\frac{1}{2}$ фун., $\frac{1}{4}$ фун. тертаго сыру, 1 рюмку мадеры, 2 чайныя ложки соли кабуль, $\frac{1}{2}$ ложки соли; хорошенько выбить лопаткой, чтобы масса почти побѣлѣла. Заготовить колпакъ или форму, въ которой долженъ выстояться сыръ; чистую форму или колпакъ на льду охладить, поливать постепенно на стѣнки его и дно сливочнымъ масломъ или ланспигомъ такъ, чтобы стѣнки формы покрылись хорошо тонкимъ слоемъ. Вложить выбитую массу въ форму и поставить въ холодное мѣсто стоять на 2 часа, не давая мерзнуть. Передъ отпускомъ окунуть форму въ теплую воду и выпустить на тарелку; получится такъ, что сыра не будетъ видно, онъ будетъ находится подъ слоемъ масла или ланспига.

Подбавляется такъ-же многими въ этотъ сыръ, вмѣстѣ съ дичью (когда она жарится) телячья печенька и свѣжій или малосольный шкигъ отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ ф. Все вмѣстѣ рубится, протирается, выбивается и проч., какъ выше сказано. Можно подбавлять еще и другихъ пряностей: сокъ шампиньоновъ и трюфелей. Сыръ этотъ рѣдко убирается на блюдѣ; если жела-

тельно красивая уборка, тогда сдѣлать какія-либо фигурки изъ сливочнаго масла или ланспига или таковыми же убрать изъ конверта.

Спаржа и фасоль.

Спаржа (зачищенная сверху) и фасоль варятся въ соленой водѣ (запускаются въ кипятокъ). Въ воду, гдѣ варится фасоль—подбавляютъ соды, чтобы она не потеряла цвѣта. Варить отъ 10 до 20 мин.

Сальмэ изъ дичи.

Очищенную и промытую дичь поставить на 20 мин. въ шкафъ, можно закрыть мокрой бумагой, чтобы дичь осталась бѣлой; когда готова—вынести на холодъ, остудить. Снять съ костей, нарѣзать средней величины кусками, снять кожицу и залить соусомъ изъ шампиньоновъ и поставить въ немъ на 20 мин. на плиту. Заготовить гренки изъ бѣлаго хлѣба и каждый кусочекъ дичи укладывать на нихъ и поливать соусомъ.

Сотэ изъ дичи.

Приготовить дичь, промыть, разрубить, снять съ костей, нарѣзать крупными кусками. Сложить въ сотейникъ, хорошо вымазанный масломъ, посолить, поставить въ шкафъ, на 20 мин. Заготовить соусъ: $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{16}$ ф. муки, немного фюме, $1\frac{1}{2}$ стак. бульона (смотря по количеству соуса), 1 стак. сливокъ; все это хорошо прокипятить и прибавить сои кабуль, хорошо промытыхъ и шинкованныхъ 5—6 шт. шампиньоновъ, перепущенныхъ въ

бульонѣ съ сливочнымъ масломъ и вылить въ соусъ. Дичь укладывать также на гренки, какъ и сальмэ и заливать соусомъ. Дѣлаютъ еще кромѣ соуса и кнель къ сотэ изъ той-же дичи и гарнируютъ края блюда.

Сотэ изъ судака.

3 ф. судака снять съ костей и кожи, промыть, нарѣзать косячками, сложить въ сотейникъ на $\frac{1}{16}$ ф. распущеннаго сливочнаго масла, сверху покрыть бумагой, намазанной сливочнымъ масломъ, посолить, дать два раза вскипѣть. Изъ обрѣзковъ судака сдѣлать кнель (смотри кнель). Приготовить гренки изъ французской булки, очистивъ отъ корки, нарѣзать и поджарить въ маслѣ и фритюрѣ. Заправить голландскій соусъ (смотри голландскій соусъ). Передъ отпускомъ поставить судака на 5 мин. въ шкафъ, потомъ на каждый гренокъ положить по кусочку рыбы, облить соусомъ, положить кнель, шинкованныхъ шампиньоновъ, раковыхъ шеекъ—отпускать.

Пшеникъ.

Вскипятить 3 стак. молока и всыпать $\frac{1}{2}$ фун. пшенной крупы (предварительно промытой въ холодной водѣ); варить, мѣшая до готовности. Когда каша готова, прибавить въ нее $\frac{1}{8}$ сахару, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, соли по вкусу и 3 цѣлыхъ яйца, вбивая и мѣшая по одному. Сотейникъ смазать масломъ, выложить всю массу въ него, сверху положить кусочками масла $\frac{1}{16}$ ф. и поставить въ шкафъ запекать на 15—20 мин. Подавать въ томъ-же сотейникѣ; масло отдѣльно.

В а р е н и к и.

Приготовить прѣсное тѣсто: 1 ф. муки, яицъ 2 шт. или 3 желтка, $\frac{1}{2}$ стак. воды, соли немного. Просѣять муку на столъ, въ ней сдѣлать ямку, положить соли, яйца соединить съ водой, начать осторожно размѣшивать сначала ножикомъ, а потомъ уже вымѣсить тѣсто руками до гладкости. Одинъ фунтъ творогу протереть черезъ сито, положить въ него растертые 3 желтка, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, соли и сахару по вкусу и все хорошо смѣшать. Когда тѣсто и творогъ будутъ готовы, тѣсто раскатать, тонко вырѣзать изъ него маленькіе кружки, положить на нихъ по 2 чайн. ложки творогу, края смазать яйцомъ (чтобы при варкѣ не расклеились), завернуть, края прижать пальцами, защипать. За 10 мин. до отпуска опустить ихъ въ крутой кипятокъ. Когда вареники всплывутъ наверхъ, вынуть ихъ шумовкой на рѣшето, дать стечь водѣ, уложить ихъ на блюдо и полить распущеннымъ масломъ. Сметану подавать отдѣльно.

М а к а р о н ы.

$\frac{1}{2}$ ф. тонкихъ итальянскихъ макаронъ наломать длиною въ палецъ, сварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости, откинуть на сито. Разбить 3 цѣлыхъ яйца, смѣшать лопаткой, вливать на нихъ, мѣшая, стак. $2\frac{1}{2}$ молока и положить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла кусочками, когда готово—смѣшать съ отваренными макаронами. Сотейникъ смазать масломъ, обсыпать сухарями, выложить въ него макароны, сверху посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ духовой шкафъ на $\frac{1}{2}$ часа. Когда макароны хорошо заколируются сверху, отпустить. Къ нимъ подается отдѣльно масло

Если эти-же макароны выложить изъ сотейника на чистый столъ или доску, нарѣзать кусками и опустить въ миску съ чистымъ консомэ, то получится супъ итальянскій.

Яичница съ ветчиной.

Нарѣзать $\frac{1}{4}$ ф. ветчины небольшими ломтиками, обжарить на сковородѣ въ $\frac{1}{16}$ ф. русскаго масла. Когда ветчина обжарится съ обѣихъ сторонъ, отбить туда-же, на сковороду, 10 шт. яицъ по одному, сверху яйца посолить и посыпать перцемъ, поставить въ духовой шкафъ и держать до тѣхъ поръ, пока бѣлки свернутся и затвердѣютъ, а желтки будутъ въ смятку. Подавать на сковородѣ. Любители иногда посыпаютъ ее сверху зеленымъ лукомъ.

Ф о р ш м а к ъ.

Форшмакъ дѣлается изъ жареной телятины или дичи, иногда даже изъ варенаго мяса. Изрубить мелко $1\frac{1}{2}$ ф. телятины или вообще мякоти, обрѣзать съ $\frac{1}{2}$ франц. булки корки, намочить въ молокѣ; отжать $\frac{1}{4}$ сливочнаго масла; 2 вареныхъ картофелины, 1 селедку (снять съ костей), 1 рубленую луковицу, изжаренную въ маслѣ, 2 стол. ложки сметаны—все это хорошо изрубить, смѣшать и протереть черезъ сито; затѣмъ сложить массу въ кастрюлю и выбить хорошенько лопаткой, подбавить туда-же 3 желтка, перцу и соли по вкусу, 1 чайн. ложку сои кабуль и 3 взбитыхъ бѣлка. Все это хорошо выбить въ кастрюлѣ, выложить въ смазанный масломъ сотейникъ или сковороду, посыпать сверху тертымъ сыромъ и положить $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, кусочками,

въ разныхъ мѣстахъ сверху-же. Поставить въ шкапъ на $\frac{1}{2}$ часа. Когда зарумянится и хорошо поднимется—подавать. Форшмакъ всегда подается горячимъ и на той-же сковородѣ; очень рѣдко даютъ къ нему соусъ изъ сметаны съ томатомъ.

Фаршированный кочанъ.

Взять 1 средній, очень крѣпкій, кочанъ бѣлой капусты, очистить отъ кочерыжки и грязныхъ листьевъ, сварить въ соленой водѣ до полной готовности. Заготовить фаршъ изъ мяса безъ яицъ, по сочнѣе, положивъ въ него немного перцу. Капусту скатить на рѣшетѣ холодной водой, аккуратно разобрать на столѣ листья, вырѣзать изъ середины кочерыжку; нафаршировать капусту фаршемъ между листьями такъ, чтобы кочанъ принялъ первоначальную форму. Положить на сковороду $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, распустить, положить на него кочанъ, смазанный яйцомъ и обсыпанный сухарями, поставить въ средній шкапъ на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы заколорировать. Соусъ: $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{16}$ ф. муки, развести $1\frac{1}{2}$ стак. бульона, прибавить $\frac{1}{2}$ стак. фюме или краснаго соуса. Облить кочанъ соусомъ, а часть соуса подать отдѣльно.

Студень изъ телячьей головки.

Телячью головку разрубить на 3—4 части, осторожно вынуть мозгъ и языкъ (лучше дѣлать это въ мясной лавкѣ), вымыть, положить въ кастрюлю, прибавить немного лавроваго листа, перцу, луку и соли; залить холодной водой такъ, чтобы всѣ куски были покрыты, варить. Когда мясо будетъ отставать отъ

костей, снять кастрюлю съ плиты, вынуть куски, отдѣлить мясо, изрубить или же нарѣзать кусками; языкъ, уже готовый и очищенный отъ кожицы, нарѣзать ломтиками; яйца нарѣзать кружками. Все это уложить въ форму, яйца положить на дно формы и залить процѣженнымъ бульономъ, черезъ салфетку. Если бульонъ окажется жидкимъ, то сложить въ него очищенные кости отъ мяса и поставить еще варить. Разлитый въ форму студень вынести на холодъ. Подавать къ студню хрѣнь тертый, уксусъ, огурцы, моченые яблоки.

Фаршированная рѣпа.

Очищенную отъ кожи рѣпу варить въ соленой водѣ до мягкости, откинуть на рѣшето, срѣзать верхушку и вынуть ножикомъ середину. Приготовить мясной фаршъ, какъ для пирожковъ, прибавить перцу и протертую вынутую середину рѣпы смѣшать съ фаршемъ, нафаршировать рѣпу, закрыть срѣзанной крышкой—верхушкой, засыпать сыромъ и запекать въ шкапу. Подаютъ съ краснымъ соусомъ.

Фаршированные помидоры.

Взять сырыя свѣжія помидоры средняго размѣра, вычистить середину, выбрать сѣмечки. Заготовить мясной фаршъ, прибавить немного перцу (яицъ не класть), 1 ф. мяса на 10 шт. помидоровъ. Нафаршировать помидоры, сверху посыпать тертымъ сыромъ, поставить въ шкапъ на 20 мин. Соусъ къ нимъ: $\frac{1}{16}$ ф. муки, $\frac{1}{16}$ ф. масла, 1 стак. бульона, пюре изъ помидоровъ, соли по вкусу, а передъ отпускомъ прибавить еще $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла кускомъ,

хорошо перемѣшать. Немного полить соусомъ при отпускѣ помидоры, а остальную часть его подать отдѣльно.

Горошекъ по англійски.

Взять 5 ф. стручковъ, очистить—выйдетъ 1 ф. горошку, опустить въ хорошо кипящую воду, куда прибавить 1 чайн. ложку соды, не покрывать крышкой и варить на большомъ огнѣ. Готовый горошекъ откинуть на рѣшето, сложить на распущенное сливочное масло, подогрѣть. Заготовить гренки или крутоны (изъ бѣлой булки), нарѣзать косячками въ 1 палецъ толщины. Заготовить лезонъ: 2—3 цѣлыхъ яйца, 1 стак. молока, 1 чайн. ложку сахара, все смѣшать и облить хлѣбъ. Дать постоять 10 мин. и жарить въ маслѣ. Заготовить хрустатъ, прикрѣпить къ тарелкѣ. Горошекъ выложить на хрустатъ, обложить гренками или просто подать на блюдѣ. Масло протереть сквозь рѣшето или сдѣлать изъ него цвѣтокъ и положить сверхъ горошка.

П ю р е.

Пюре изъ куръ или индѣекъ.

Изжарить известное количество молодыхъ куръ или индѣекъ, по расчету 1 кур. на 6 человекъ, остудить, снять мягкія части съ костей, изрубить и истолочь въ ступкѣ, подливая понемногу бульона, протереть черезъ частое сито, хорошенько размѣшать, прибавить соку, въ которомъ жарились куры, немного сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ стак. хорошихъ сливокъ, посолить и еще разъ хорошо вымѣшать лопаткой. Поставить въ холодное мѣсто до употребленія.

Пюре изъ дичи.

Пюре изъ дичи: глухарей, тетеревовъ, куропатокъ, рябчиковъ, утокъ, зайцевъ и др. готовится такъ же, какъ и изъ куръ, но съ той лишь разницей, что сливокъ не кладется, а подправляется сокомъ изъ подъ шампиньоновъ или свѣжихъ грибовъ и вливается немного мадеры.

Пюре изъ раковъ.

Отнять шейки у сваренныхъ раковъ, остальные части очистить отъ горечи и черноты, которыя находятся внутри скорлупы, истолочь въ ступкѣ, подливая немного бульона, протереть сперва сквозь рѣдкое, а потомъ черезъ частое сито; толочь и протирать до тѣхъ поръ, пока шелуха будетъ совершенно суха. Складывать пюре нужно въ стеклянную или каменную посуду. Держать въ холодномъ мѣстѣ.

Пюре изъ спаржи.

Очищенную спаржу сварить въ соленой водѣ до мягкости, откинуть на рѣшето, дать стечь, истолочь въ ступкѣ, подбавить бѣлаго соуса, можно подбавить для цвѣта и шпинатной эссенціи, по вкусу соли, бульона, сливочнаго масла. Это пюре подается горячимъ.

Этимъ же способомъ готовится и пюре изъ бобовъ.

Пюре изъ артишоковъ.

Очистить низы артишоковъ, обланжировать въ водѣ, переложить въ кастрюлю, полить бульономъ,

сварить до мягкости, протереть сквозь частое сито; потом положить соответственно красного соуса, соли, лимона, сливочного масла, немного сахара и вскипятить. Хранить до употребления.

Пюре из шампиньоновъ.

Хорошо вымыть свѣжіе шампиньоны, нашинковать мелко, положить на растопленное масло въ сотейникъ, поставить на плиту покрытыми; когда будутъ на половину готовыми, залить бешемелью изъ сливокъ, вскипятить до густоты, посолить, положить глянсу; протереть сквозь рѣдкое сито, положить въ кастрюлю, размѣшать. Можно подбавить и бѣлаго соуса. Пюре изъ свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ и др. дѣлается также, только безъ бешемели.

Пюре изъ каштановъ.

Очистить сырые каштаны отъ верхней кожи, положить въ кастрюлю на растопленное масло, жарить на легкомъ огнѣ подъ крышкою, мѣшая часто, пока не отстанетъ вторая, тонкая, кожица; тогда очистить и продолжать жарить до мягкости; когда будутъ готовы, протереть горячими сквозь сито. Пюре изъ печенныхъ каштановъ готовится также; чистить и протирать нужно горячими, а если остыли почему-либо, то сбрызнуть водой, подогрѣть подъ крышкою и протирать; если плохо протираются, можно протолочь въ чистой ступкѣ.

Пюре изъ сухихъ бѣлыхъ грибовъ.

Хорошо промытые сушеные грибы варить до мягкости, изрубить мелко, въ ступкѣ протолочь. Запасиро-

вать одну мелко рубленую луковицу въ маслѣ, положить немного муки, развести грибнымъ бульономъ, выварить до густоты. Положить сюда истолченные грибы, размѣшать и протереть сквозь сито, посолить и подбавить немного сливочного масла. Передъ употребленіемъ разогрѣть на пару.

Пюре изъ перловой крупы.

Вымыть теплой водой извѣстное количество перловой крупы, положить $\frac{1}{8}$ ф. сливочного масла, налить свѣжимъ бульономъ и варить на легкомъ огнѣ до мягкости, затѣмъ протереть черезъ сито. Бульона наливается столько, чтобы крупа была имъ покрыта. Всю массу хорошо вымѣшать.

Пюре изъ картофеля.

Очистить извѣстное количество картофеля, положить въ кастрюлю, налить водой, посолить, варить до мягкости; затѣмъ откинуть на рѣшето, протереть черезъ сито, положить въ кастрюлю и разводить чѣмъ нужно. Картофель непременно долженъ протираться горячимъ.

Пюре изъ шпината.

Сварить нужное количество молодого шпината въ соленой водѣ, откинуть и протереть черезъ сито. Пюре изъ щавеля готовится также.

Пюре изъ сельдерея.

Очистить нужное количество корней сельдерея, обланжировать, промыть холодной водой, сложить въ

кастрюлю, положить немного шпигу, налить бульономъ и варить на легкомъ огнѣ до мягкости; затѣмъ вынуть изъ бульона, протереть черезъ сито, сложить, вынести покрытымъ до употребленія.

Пюре изъ риса.

Вымыть рисъ, налить бульономъ, разварить до мягкости, размѣшать лопаткой и протереть черезъ сито горячимъ. Передъ употребленіемъ нужно подогрѣть, часто мѣшать, разбавляя постепенно чѣмъ нужно.

Пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.

Очищенные свѣжіе огурцы изрѣзать мелко, обланжировать въ соленомъ кипяткѣ, откинуть, положить въ кастрюлю, положить душистой зелени и пассировать подъ крышкой до тѣхъ поръ, пока огурцы не будутъ мягкими; затѣмъ подбавить бѣлаго соуса или бешемели, варить до совершенной густоты, протереть черезъ сито, подбавить сливочнаго масла, размѣшать.

Изъ всѣхъ этихъ пюре получаютъ супы, соответствующіе его названію; для этого нужно разводить ихъ бульономъ и вливать при отпускѣ лезонъ; положить сверху или подать отдѣльно гренки. Съ лезономъ не давать кипѣть.

С О У С Ы.

С а м б а й о н ъ.

Взять $\frac{1}{8}$ ф. сахару, 2 яйца, сокъ изъ лимона, 1 рюмку мадеры или рому и чайную ложку воды,

сбивать вѣнчикомъ до густоты на жаркой плитѣ или съ полонезомъ, т. е. распущенное масло съ сухарями.

Самбайонъ можетъ быть холодный и горячій. Въ горячій самбайонъ прибавляется ромъ, мадера, порвейнъ, бѣлое вино. Въ холодный—мараскинъ и др. ликеры, а также сбитыя сливки. Можно ликеръ замѣнить и какой нибудь фруктовой эссенціей. Горячій самбайонъ подается къ горячимъ пудингамъ, а холодный—къ холоднымъ, напр., къ пудингу несельроде, мороженному Кафе-Глясе и др. мороженымъ, орѣховому и проч.

Г о л л а н д с к і й.

Прокипятить хорошо $1\frac{1}{2}$ стак. бульона на плитѣ; взять $\frac{1}{16}$ ф. сливочнаго масла и $\frac{1}{16}$ ф. муки, стереть вмѣстѣ на столѣ и положить въ кипящій бульонъ, мѣшать лопаткой пока не вскипитъ, составить съ плиты, прибавить 2 желтка, $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, соли и соку съ $\frac{1}{2}$ лимона, хорошо вымѣшать и протереть черезъ сито.

Б е а р н е з ъ.

Беарнезъ, бѣлый соусъ съ прибавленіемъ муки и эстрагона.

Г о л л а н д с к і й бѣлый.

Тоже съ прибавленіемъ лимоннаго сока и масла.

О л а н д е з ъ.

Приготавливается такъ-же, какъ и голландскій, съ прибавленіемъ желтковъ; когда таковые положены въ соусъ, кипѣть онъ не долженъ.

С у б и с ь.

Бѣлый соусъ съ протертымъ лукомъ, желтками, сливками и сливочнымъ масломъ.

Т о м а т ь.

Бѣлый соусъ съ прибавленіемъ томата.

П и к а н ь.

Бѣлый соусъ съ томатомъ, пикулями, каперцами, сливками и маринованными грибами. Этотъ соусъ готовится довольно разнообразно, смотря потому къ какому блюду онъ готовится, Если къ рыбѣ, тогда кладутся въ него правильно накарбованные коренья: морковь, петрушка, рѣпа.

А м е р и к е н ь.

Соусъ пикантъ съ прибавленіемъ шампиньоновъ.

М а р е ш а л ь.

Соусъ пикантъ съ прибавленіемъ жаренаго шарлота (мелкій лукъ), бѣлаго вина, кайена и сои кабуль.

Горячій провансаль.

Бѣлый соусъ съ прибавленіемъ варенаго протертаго луку, томата, кайена и сои кабуль.

Красный основной соусъ.

Берется известное количество чухонскаго масла, кладется въ кастрюлю, а когда масло начнетъ ра-

спускаться, кладется пшеничной муки мягкой столько, сколько она можетъ впитать масла, постоянно мѣшая веселкой, не давая пригорѣть, но доводить до того, чтобы масса подрумянилась, развести крѣпкимъ бульономъ. Такой соусъ подливается къ мяснымъ блюдамъ, напр., антрекоту, рубленнымъ котлетамъ, биткамъ и мн. др. Съ прибавленіемъ извѣстныхъ пряностей, какъ-то: маринованныхъ грибовъ, луку, каперцевъ и мн. др., этотъ соусъ мѣняетъ свое названіе на другое, а именно: пикантъ, томатъ и др.

Бѣлый основной соусъ.

Бѣлый основной соусъ готовится такъ-же, какъ и красный, но только разница въ томъ, что тутъ мука не подрумянивается, подбавляется лимонный сокъ, шампиньоны и мн. др. пряностей, смотря по тому, къ какому блюду онъ предназначается.

Соусы преимущественно разводятся 2-ымъ бульономъ, гдѣ такового требуется много, т. е., сливается 1-й бульонъ, выбирается съ костей все мясо, а самыя кости доливаются водой и варятся 6—7 час., не переставая кипѣть. Хорошо также разводить соусъ и сокомъ изъ поджаренныхъ сильно костей мясныхъ: телячихъ и др., кромѣ бараньихъ.

СЛАДКІЯ.

Желе лимонное.

Снять цедру съ двухъ лимоновъ (не задѣвая бѣлизны подъ ней, а то получится горечь), влить 4 стак. холодной или теплой воды, положить $\frac{3}{4}$ ф.

сахару, прокипятить, прибавить 8 зол. (16 лист.) желатину, предварительно вымочивъ его въ холодной водѣ 5 мин. и выжать, дать вскипѣть, влить туда же оттяжку изъ 2 бѣлковъ, отставить на край борта; процѣдить сквозь салфетку и наливать (когда остынетъ) въ формы, вынести въ холодное мѣсто—на 2 часа, передъ отпускомъ форму окунуть въ теплую воду, а если дѣлается съ фруктами, то эти фрукты заливать слоями и каждый разъ давать застынуть.

Мусъ земляничный.

Отбирается земляника отъ зелени, варится хорошо въ водѣ, затѣмъ сваренныя ягоды протираются сквозь чистое сито и полученное пюре кладется въ ту-же воду; подбавляется туда же сахаръ и желатинъ—размочить его и отжать, (смотри. № 1 желе), оттяжка не дѣлается; положить въ сиропъ, разъ вскипятить, остудить хорошенько, всбить вѣнчикомъ до пѣны, вылить въ форму и вынести на холодъ.

Пудингъ.

Протереть черезъ рѣшето руками $\frac{1}{2}$ ф. бисквитовъ, положить $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{8}$ ф. шинкованнаго миндаля, $\frac{1}{8}$ ф. коринки, $\frac{1}{8}$ ф. кишмишу, немного цуката, немного ванили, развести $\frac{1}{2}$ бут. кипящаго молока, прокипятить, дать остыть, прибавить 6 желтковъ и 4 бѣлка, всбитыхъ въ пѣну (1 яйцо можно положить цѣлымъ для твердости), выложить въ форму, смазанную сливочнымъ масломъ и обсыпанную сухарями, варить на пару до 35 мин.

Самбаюнъ: $\frac{1}{8}$ ф. сахару, 2 яйца, сокъ $\frac{1}{2}$ лимона,

рюмку мадеры или рому, столовую ложку воды, сбивать вѣнчикомъ на жаркой плитѣ до густоты. Подливать на пудингъ при отпускѣ.

Птишу.

Поставить на плиту 2 стак. молока и 1 ложку масла вмѣстѣ, какъ только закипитъ, прибавить муки до густоты, снять съ плиты и выбить лопаткой, прибавлять по одному яйцу постепенно и всыпать туда-же 3 стол. ложки сахару, выбивать сильнѣе, выложить въ конвертъ (въ фунтикъ), выпускать на смазанный листъ, затѣмъ вынуть середину, снизу наполнить битыми сливками. Подавая къ столу посыпать пудрой или поливать сиропомъ съ ликеромъ или душистымъ виномъ.

Такой-же птишу дѣлается и для супа, но разница въ томъ, что сахаръ и битыя сливки не кладутся; супъ этотъ наз. Профетрель.

Воздушный пирогъ.

Воздушный пирогъ дѣлается изъ фруктоваго пюре или ягоднаго. 3 антоновскихъ яблока испечь въ шкапу до мягкости, протереть черезъ сито, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сахару, прокипятить, 5 бѣлковъ сбить въ пѣну, опустить въ горячее пюре, продержать 2—3 мин. на плитѣ, мѣшать, выложить на блюдо или сковороду, придать форму пирога. За 10—15 мин. до отпуска поставить въ шкапъ, дать подняться и зарумяниться. Подается съ молокомъ или сливками.

Ягодный немного иначе. Пюре изъ свѣжихъ

ягодъ смѣшать съ сахаромъ и всбитыми бѣлками и тотчасъ-же поставить въ шкапъ на 10—15 мин., иначе пирогъ сядетъ.

Парфе сливочное.

Сварить сиропъ до шариковъ съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару и 1 чашкой воды, когда будетъ готовъ, выбить на льду лопаткой до помадки, $1\frac{1}{2}$ стак. густыхъ сливокъ хорошо всбить, соединить съ помадкой, т. е., въ помадку класть сливки. Форму смочить въ водѣ, выложить массу, закрыть крышку, замазать масломъ и засыпать льдомъ съ солью на 3—4 часа, прикрыть сверху ледъ съ формой чѣмъ нибудь, чтобы ледъ дольше сохранился. Вынувъ форму, обмакнуть въ теплую воду и выложить на блюдо на салфетку.

Парфе готовится и изъ свѣжихъ ягодъ или изъ пюре заготовки. 1 ф. свѣжихъ ягодъ очистить отъ косточекъ (если это вишня), протереть черезъ сито, полученное пюре взвѣсить и положить столько-же сахару (на $\frac{1}{2}$ ф. пюре— $\frac{1}{2}$ ф. сахару). А для того, чтобы пюре не потеряло аромата, не слѣдуетъ его кипятить съ сахаромъ, а вынести на холодъ и часто мѣшать, пока сахаръ не разойдется. Тогда всбитыя сливки соединить съ пюре и сдѣлать также, какъ сказано выше. Если парфе готовится изъ готового пюре, то сахару не класть, такъ какъ онъ уже въ немъ есть.

Кремъ брюле въ чашкахъ.

На 6 чашекъ крему взять 4 яйца, размѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару (или по вкусу), для цвѣта прибавить немного жженки и развести 5-ю чашками чуть-чуть

теплага молока; черезъ кисейку или ситечко разлить въ чашки, не очень полно, поставить ихъ въ сотейникъ, налитый водой до половины чашекъ, прикрыть. Когда кремъ погустѣетъ, подавать горячимъ или холоднымъ. Въ заварной кремъ можно прибавить на это количество $\frac{1}{8}$ ф. тертаго шоколаду.

Пуншъ гласе.

Высыпать въ кастрюлю 1 ф. сахару, залить 3-мя стак. холодной воды и сварить легкій сиропъ. Когда сиропъ готовъ, положить тонко нашинкованную цедру съ 2-хъ апельсиновъ и 2-хъ лимоновъ и дать остыть.

Затѣмъ прибавить по вкусу лимоннаго и апельсиннаго соковъ, ликеру мараскину или рому, процѣдить черезъ кисейку или самое частое ситко и вылить въ мороженую форму, свертѣть до густоты самой жидкой смятки яйца; положить туда 3—4 бѣлка невсбитыхъ, размѣшать хорошенько и свертѣть уже до готовности, чтобы былъ бѣлымъ и пышнымъ.

Подается въ стопкахъ или маленькихъ стаканчикахъ.

Гурьевская кашка.

Заготовить пѣнки изъ одной бутылки молока слѣдующимъ образомъ: налить молоко на сковороду и поставить въ духовую печь; получится пѣнка, которую нужно снять и продолжать это, снимая ихъ, пока не выйдетъ все молоко. Вскипятить $1\frac{1}{2}$ бут. молока, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. манной крупы и варить, мѣшая. Прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 1 верш. ванили. $\frac{1}{2}$ ф. грецкихъ орѣховъ толченыхъ и протертыхъ и $\frac{1}{8}$ ф. шин-

кованнаго миндаля. Все вымѣшать, потомъ прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 2 желтка и всю массу хорошо вымѣшать, выложить на сковородку или сотейникъ, перекладывая пѣнками и шинкованными цукатами, свѣрху посыпать сахаромъ, прижечь раскаленной желѣзкой и убрать цукатами.

Подавать горячую.

П л о м б и р ь.

Пломбиръ сливочный, кофейный, шоколадный, орѣховый заготавливается одинаково.

Стереть 4 желтка съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, влить 1 чашку молока и 1 верш. ванили. Если пломбиръ кофейный, то вмѣсто молока—1 чашку крѣпкаго кофе. Лезонъ проварить на плитѣ, мѣшая, но не кипятить, остудить, сбить $2\frac{1}{2}$ стак. сливокъ въ пѣну, соединить съ мас-сой, вымѣшать, положить въ форму, закрыть бумагой и крышкой. Крышку замазать кругомъ масломъ, поставить въ ледъ, хорошенько закрыть, ледъ посыпать хорошо солью, оставить на 3—4 часа (ледъ закрыть чѣмъ-нибудь свѣрху, чтобы дольше держался). Затѣмъ форму вынуть, опустить въ теплую воду, выложить изъ нея на блюдо и подавать съ бисквитомъ, вафлями или буше.

П а н к е.

Заправить густой молочный соусъ: распустить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. муки, запассировать, развести $\frac{1}{2}$ бут. кипящаго молока, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сахару, вынести на холодъ, остудить. Всбить 6 желтковъ, прибавить еще 6 желтковъ, всбитыхъ въ пѣну— всю эту массу осторожно смѣшать. Смазать листъ

сливочнымъ масломъ, посыпать мукой, вылить массу на листъ, разровнять, поставить въ средній шкапъ на 12 мин. Когда будетъ готово, нарѣзать лепешками, перемазать ихъ вареньемъ, сложить одну на другую, замазать глазурью, засыпать рублеными фисташками или орѣхами и поставить на $1\frac{1}{2}$ или 2 мин. въ шкапъ (смотри. Глазурь).

Б л а н м а н ж е.

Ошпарить $\frac{1}{2}$ ф. миндалю, очистить отъ кожурки, хорошо истолочь въ ступкѣ, разбавивъ 1 стак. воды, прибавить 1 бут. молока, $\frac{1}{2}$ ф. сахару; 16 лист. желатину, намочить въ холодной водѣ, отжать, положить туда-же, т. е., въ молоко съ водой, дать одинъ разъ вскипѣть, процѣдить черезъ салфетку и мѣшать на холоду до густоты, вылить въ форму, вынести на холодъ часа на 2—3. Форму окунуть въ теплую воду, выложить на блюдо, отпускать.

Б и н ь е д е п о м ь.

Очистить 4—5 антоновскихъ яблокъ отъ кожи и сердцевины, нарѣзать ломтями поперекъ и пере-сыпать сахаромъ. Заготовить кляръ: $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла стереть до помадки, прибавить 5—6 желтковъ, 5—6 бѣлковъ сбитыхъ въ пѣну, все хорошо вымѣшать, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. муки, немного соли. Раскалить на сковородѣ $\frac{1}{3}$ русскаго масла, замакивать яблоки въ кляръ и класть въ раскаленное масло, чтобы они получили хорошій колеръ, потомъ снять съ масла на сухую сковороду и поставить въ шкапъ на 10 мин. Отпускать съ сиропомъ или сахарной пудрой.

Рисъ императрицы.

Промыть $\frac{1}{4}$ ф. рису, залить кипяткомъ, дать разъ вскипѣть и откинуть, вскипятить $1\frac{1}{2}$ стак. молока, всыпать въ него рисъ и отварить до мягкости. Заготовить лезонъ: 3 желтка стереть съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару до бѣла, разбавить $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, прогрѣвать, мѣшая лопаткой; когда погустѣетъ, отставить на край плиты, положить въ него 5 лист. желатину, вымоченнаго въ холодной водѣ и отжатаго. Когда желатинъ распустится, лезонъ соединить съ рисомъ, прибавить для запаха ванили или цедры, остудить, мѣшая лопаткой, чтобы желатинъ не застылъ кусками; одинъ стак. сливокъ взбить крѣпко, соединить съ рисомъ, складывать взбитыя сливки въ рисъ, форму смочить холодной водой, выложить всю массу и поставить на холодъ или ледъ. Передъ подачей облить сиропомъ. Тотъ же рисъ дѣлается и иначе. Берется извѣстное количество риса, варится въ молокѣ, подбавляется сахару и ванили; когда рисъ сварится, положить въ него 3—4 взбитыхъ бѣлка, подрумянить на сковордѣ или сотейникѣ, отпустить горячимъ.

Компотъ.

Сварить сиропъ изъ 1 ф. сахару и 4 стак. воды, дать нѣсколько разъ вскипѣть, положить туда же мелко шинкованной апельсиновой цедры.

Взять яблокъ и грушъ, очистить отъ кожицы, разрѣзать каждую на 4 части, вынуть сѣмечки: сначала дать хорошо вскипѣть въ водѣ. Апельсинъ очистить отъ корочки, нарѣзать ломтиками. Переложить фрукты въ сиропъ, кромѣ апельсиновъ, при

отпускѣ же уложить вмѣстѣ съ апельсинами и подливать сиропомъ. Подавать въ холодномъ видѣ.

Блинцы съ вареньемъ.

Размѣшать 4—5 цѣлыхъ яицъ съ 1 бут. молока и $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, всыпать $\frac{3}{4}$ ф. муки, хорошо вымѣшать, бѣлки можно поднять, налить на раскаленную сковороду въ русск. масло, свертывать каждый блинъ на 4 части, уложить на блюдо, поливать вареньемъ.

Дортуа де помъ.

Заготовить около 2 ф. слоенаго тѣста, раскатать и нарѣзать лентами въ $1\frac{1}{2}$ вершка ширины и извѣстнаго размѣра длины, испечь въ шкапу или печкѣ. Испечь нѣсколько штукъ антоновскихъ яблокъ, протереть черезъ сито, подбавить немного сахару и высадить на плитѣ, въ сотейникѣ, нафаршировать, по слоямъ, этимъ пюре слойку, подавать къ столу, посыпать сверху сахарной пудрой.

Пудингъ Нессельроде.

Стереть до бѣлизны 5—6 желтковъ и $\frac{1}{2}$ ф. сахару, прибавить 1 верш. ванили, развести 1 бут. кипящаго молока и $\frac{1}{2}$ бут. кипящихъ сливокъ, хорошо вымѣшать, дать прокипѣть 1—2 раза, вынести на холодъ, когда остынетъ, вылить въ форму, заготовленную такъ-же, какъ и для мороженаго, т. е., поставить ее въ ледъ, обсыпать солью, вертѣть, когда начнетъ свертываться—сбиваться, прибавить $\frac{1}{8}$ ф. коринки, $\frac{1}{8}$ ф. рѣзаннаго цукату и $\frac{1}{8}$ ф. рѣзаннаго

бисквита. Дѣлается немного и иначе. Когда мороженое сядетъ до смятки яйца, приготовить другую форму съ крышкой „колпакъ“, обмазать немного стѣнки колпака мороженымъ, уложить наръзанные бисквиты, а на дно колпака—обрѣзки отъ нихъ. Выкладывать мороженое изъ формы въ колпакъ и постепенно пересыпать цукатомъ и коринкой; полный колпакъ закрыть крышкой съ бумагой, чтобы не попало туда соли, зарыть въ ледъ съ солью, дать стоять 2—3 часа. Окунувъ колпакъ въ теплую воду, выложить на блюдо съ салфеткой. Можно убирать его такъ-же, какъ и пломбиръ, а иногда дѣлается и холодный самбайонъ къ нему.

Кофе по испански.

Сдѣлать обыкновенное сливочное мороженое по всѣмъ его правиламъ, только безъ ванили. Сварить самый крѣпкій кофе, когда кофе прозрачно (не мутно), положить въ него сахару, для того, чтобы изъ него получился сиропъ, довольно сладкій, прокипятить и остудить его хорошо. При отпускѣ мороженаго поливать его этимъ сиропомъ.

Савара съ ромомъ.

На 12—15 коп. дрожжей, 2 стак. теплыхъ густыхъ сливокъ, 1 стак. желтковъ, 1 стак. распущеннаго сливочнаго масла и $1\frac{1}{2}$ стак. муки выбить хорошенько лопаткой, поставить въ теплое мѣсто, когда подойдетъ—прибавить соли, 2 верш. толченой ванили, $\frac{1}{4}$ ф. мелко наръзаннаго цукату и $\frac{1}{2}$ стак. сахару; дать еще разъ подойти. Вымазать форму сливочнымъ масломъ, засыпать мелкими сухарями, налить $\frac{1}{2}$ фор-

мы и дать подойти, затѣмъ поставить въ средній шкафъ на 15—20 мин. Сиропъ къ нему: $\frac{1}{4}$ фун. сахару съ 1 стак. воды сварить, влить рюмку рому. Вынуть изъ формы. Савару, наръзать кусками или подавать въ цѣломъ видѣ. Можно обкладывать консервированными или свѣжими фруктами.

Шарлотъ яблочный.

Очистить отъ корки 2 бѣлыхъ франц. хлѣба, наръзать тонкими ломтиками, сложить ровно на столъ, смочить краснымъ виномъ одну сторонку, повернуть на другую и обрызгать распущеннымъ сливочнымъ масломъ, эту-же сторону посыпать мелкимъ сахаромъ. Смазать сливочнымъ масломъ кастрюлю или шарлотницу, обложить ее хлѣбомъ той стороной, гдѣ масло и сахаръ. Испечь 10 антоновскихъ яблокъ, протереть черезъ сито, прибавить $\frac{3}{4}$ ф. сахару, высадить на плитѣ, чтобы получилось вродѣ мармеладу, выложить въ середину формы, сверху закрыть хлѣбомъ, поставить въ средній шкафъ на 15 мин. Вынуть и облить сиропомъ.

Бисквитъ или крутъ съ фруктами.

Растереть 8 шт. желтковъ съ $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, стереть на теркѣ цедру съ 1 лимона, прибавлять постепенно крупицатой муки $\frac{1}{4}$ ф., хорошо вымѣшать, взбить 8 шт. бѣлковъ вѣнничкомъ въ пѣну, соединить съ массой. Смазать дно сотейника сливочнымъ масломъ, положить бѣлой бумаги, выложить въ сотейникъ, запекать въ шкапу, держать 20—25 мин. Вынуть, вытряхнуть на столъ, разнять, разрѣзать на двѣ части, по толщинѣ рулета (а не поперекъ), напи-

тать нижнюю часть рулета вареньемъ или сиропомъ и прикрыть верхней частью, сверху фруктовъ или цукатовъ, рѣзать кусками и отпускать.

Московикъ.

Цедру съ лимоновъ стереть на теркѣ, 2—3 стак. воды, съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару прокипятить; туда-же отжать сокъ съ 2 лимоновъ. Распустить 4 листа вымоченнаго желатину, положить въ массу, размѣшать, остудить и заморозить какъ мороженое, вертя въ формѣ и выбивая лопаткой. Московикъ можно дѣлать апельсиновый, ягодный, прибавляя ягоднаго соку или сиропу.

Парфе орѣховое.

Парфе орѣховое, фисташковое, ягодное, кофейное приготавливаются одинаково (только въ ягодное парфе ягодное пюре прибавляется въ остывшую помадку). $\frac{1}{2}$ ф. сахару и 1 чаш. воды варится до шариковъ, потомъ вынести на холодъ, сбить до помадки. 1 ф. грецкихъ орѣховъ проглотъ (если фисташка, то ошпарить), протереть черезъ сито, положить ихъ въ остывшую помадку, вымѣшать, прибавить 2 стак. взбитыхъ сливокъ, опять мѣшать все, но не сильно, а то сливки могутъ осѣсть, выложить въ форму, закрыть сначала бумагой, потомъ крышкой, замазать края крышки кругомъ сливочнымъ масломъ, поставить форму въ ледъ съ солью, зарыть льдомъ крышку сверху, дать стоять 3 часа. Передъ отпускомъ окунуть форму въ теплую воду, выложить на блюдо. Можно подавать буше или бисквиты.

РАЗНОЕ.

Кнель.

Снять до 1 ф. мяса съ курицы (сырой), очистить отъ жилъ, изрубить мелко, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молоко или сливкахъ, отжать, смѣшать и протолочь хорошо въ ступкѣ, подбавить 1 стак. сливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла и 3 яйца, посолить и еще протолочь; можно протереть еще и черезъ сито. Сдѣлать пробу. Чтобы узнать, хороша-ли кнель, надо взять съ ложки и опустить въ кипятокъ на 1 мин., если крѣпка—подбавить сливокъ, если-же очень слаба—яицъ; застудить на $\frac{1}{2}$ часа. Теперь смазать сотейникъ сливочнымъ масломъ, куда предназначается выпускать кнель. Налить въ кастрюлю горячей воды, положить туда чайную или столовую ложку кнели, размѣшать лопаткой до гладкости, брать горячей ложкой, сравнивать ножикомъ сверху, обмоченнымъ въ горячей водѣ такъ, что-бы кнель на ложкѣ имѣла правильную форму, сдвигать съ ложки кнель на приготовленный сотейникъ. Можно кнель выпускать и изъ бумажнаго тюрчика—трубочки, точками въ полъ орѣха, длинными палочками, въ родѣ макаронъ, или просто накладываются на промазанную чистую бумагу, палочками, въ родѣ длинныхъ сосисекъ, завертываются и варятся. Когда кнель готова, бумага снимается и рѣжется ножикомъ желаемой величины и формы кусками. Варится кнель на томъ-же сотейникѣ въ кипящемъ бульонѣ, но наливать его нужно осторожно, не попадать на кнель; черезъ 3—5 мин. кнель переворачивать шумовкой и еще дать постоять на плитѣ, вынимать осторожно. Кнель изъ индѣекъ, телятины и разной дичи, даже и рыбы, дѣлается оди-

наково. Въ лѣтнее время, когда зелень не дорога, подбавляется въ кнель мелко рубленой петрушки и укропа, отъ чего она получаетъ зеленый видъ.

К л е ц к и.

Клецки заварныя. Положить въ кастрюлю 2 ложки масла и 2 ложки воды, когда закипитъ, положить 3—4 стол. ложки муки, размѣшать, снять съ плиты, выбить лопаткой, превратить въ горячее тѣсто, вбивая по 1 цѣлому яйцу до 3 шт., размѣшивать до гладкости. Сдѣлать пробу: опустить въ кипятокъ 1 шт. клецки, когда будетъ хороша—застудить на льду, а потомъ дѣлать клецки на подобіе кнели, сваривъ ихъ въ соленомъ кипяткѣ.

Приготовление клецокъ не одинаково: въ нѣкоторыя, изъ манной крупы, подбавляются мелко жареный лукъ, тертый сыръ. Кромѣ того имѣется и другой, хотя однообразный способъ, напр. клецки сбивныя. Положить въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, поставить на плиту, когда до половины растопится, снять, мѣшать въ холодномъ мѣстѣ, пока не загустѣетъ, потомъ положить по одному 4 желтка, не переставая мѣшать и 4 стол. ложки муки, прибавить взбитые въ пѣну 5—6 бѣлковъ, выбить до гладкости, если при пробѣ окажутся тверды—подбавить сливокъ, варить въ соленомъ кипяткѣ 5 мин.

Б е ш е м е л ь.

Бешемель готовится изъ спассированной муки съ масломъ въ равномъ количествѣ. Пассировка разводится кипящимъ молокомъ и получается молочный соусъ.

Лезонъ для суповъ.

Положить въ кастрюлю 3—4 желтка, размѣшать ложкой, развести $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ или $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, подбавить немного бульона, хорошо перемѣшать—соединить съ супомъ.

Б и т ы я с л и в к и.

Взять нужное количество густыхъ сливокъ, вылить въ большую кастрюлю, сбивать на льду проволочнымъ вѣнчикомъ до надлежащей густоты, когда будутъ готовы—выложить на сито. Если сливки сбиваются плохо—подбавить 1 ложку сметаны, но это дѣлать только въ крайнемъ случаѣ.

Заварное тѣсто.

Для заварнаго тѣста вскипятить воду съ масломъ, въ кипящую массу всыпать муку и заварить. Изъ заварнаго тѣста дѣлаются: клецки, Пети-шу, Профитроль и Шу.

То же заварное тѣсто.

Влить $1\frac{1}{2}$ ст. воды въ $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, прибавить 2 чайн. ложки сахара и поставить на огонь: когда масло съ водой вскипитъ и подыметъ къверху, снять съ плиты, подсыпать постепенно муки до 12 стол. ложекъ ($\frac{3}{8}$ ф.), не переставая все время мѣшать лопаткой; когда вся мука будетъ высыпана, поставить на огонь и мѣшать минутъ 5; затѣмъ оставить, дать немного остыть и положить по одному 3—4 яйца, послѣ каждого хорошенько вымѣшивать. Тѣсто должно быть приготовлено такъ, чтобы

медленно сползало съ лопатки, потомъ выложить его въ конвертъ и выдѣлывать печенье. Печь въ среднемъ жару 15—20 мин.

Печенье миндальное.

$\frac{1}{4}$ ф. очищенного миндаля просушить и истолочь съ 4—5 бѣлками, которые класть не сразу, а постепенно. Когда достаточно протолчется, выложить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. мелк. сахару, хорошенько смѣшать и поставить на легкій огонь (можно кастрюлю опустить въ кипятокъ) и подогрѣть до теплоты парного молока, положить 1 стол. ложку (6 зол.) озимой муки; когда тѣсто готово, можно прибавить еще самую малость бѣлка. Тѣсто должно быть такое, чтобы медленно стекало съ лопатки. Выложить тѣсто въ бумажный тюричекъ и выпускать на листъ, смазанный масломъ; посадить въ легкій жаръ на 15—20 мин. Снимать ножикомъ пока еще горячее.

Желе и мармеладъ.

Разрѣзать 20 шт. очищенныхъ антоновскихъ яблокъ каждое на 4 части, вынуть сѣмечки, положить въ кастрюлю, влить 4 стак. воды и поставить варить на сильный огонь. Когда яблоки сдѣлаются мягкими, откинуть на рѣшето, дать стечь, процѣдить сокъ. На 1 бут. сока (3 стак.) взять 1 ф. сахару, поставить сокъ съ сахаромъ варить на сильный огонь до 30 мин., т. е. когда получится густая масса выложить въ банку обложенную бумагой. Можно подкрасить карминомъ.

Мармеладъ.

Для мармелада яблоки нужно протирать черезъ частое сито. На 1 ф. протертыхъ яблокъ положить 1 ф. сахару, смѣшать и поставить варить, постоянно мѣшая. Когда масса будетъ трещать—то значить готова.

Помадка.

1 ф. сахару развести не полнымъ стаканомъ воды, поставить на огонь и мѣшать; когда вскипитъ сахаръ, снять пѣну, положить столовую ложку патоки (вмѣсто патоки можно и кремортартару $\frac{1}{2}$ чайн. ложки на 1 ф. сахару). Когда при кипѣнии края кастрюли обсахарятся, обтирать ихъ мокрой чистой тряпкой. Варить до тѣхъ поръ, пока не образуются шарики; тогда эту же кастрюлю поставить на ледъ, хотя бы и въ тазу, вертѣть кастрюлю до тѣхъ поръ, пока не образуются шарики. Когда готово—перелить въ банку, смоченную водой или тазъ, дать застыть и сбивать лопаткой дотѣхъ поръ, пока масса не сядетъ. Положить въ посуду, можно въ стеклянную, закрыть и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Тортъ съ каймакомъ.

Въ $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахару отбивать по одному 5 желтковъ, мѣшать—стирать, пока не побѣлѣетъ, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. муки, сбить и бѣлки отъ 5 яицъ и подкладывать постепенно, вымѣшать, положить 1 ложку (6 зол.) растопленного масла, опять смѣшать тихо и выложить въ подмазанную форму, застланную бумагой, посадить въ среднюю печь на 20 мин., остудить и разрѣзать на 2—3 части. Приготовить кремъ: $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $1\frac{1}{4}$ стак. сливокъ, $\frac{1}{2}$ палочки ванили—поставить варить, непрерывно мѣшая, до ниточки.

Проба дѣлается такъ: взять съ лопатки двумя пальцами и растягивать. Снять, остудить до температуры парного молока. Положить $\frac{1}{2}$ фунта отмятаго сливочнаго масла и сбивать до тѣхъ поръ, пока кремъ не сдѣлается совершенно бѣлымъ—пышнымъ. Этимъ кремомъ намазать середину, сложить лепешками и смазать сверху, а остальную часть выложить въ конвертъ и убрать сверху.

Грецкіе орѣхи въ карамели.

1 фунтъ грецкихъ орѣховъ расколотъ такъ, чтобы половинки остались цѣлыми, выбрать лучшія изъ нихъ—очистить. Взять $\frac{1}{2}$ фунта готовой помадки (см. Помадка), нарѣзать и склеить половинки и посадить на деревянныя или проволочныя острия шпильки. $\frac{1}{2}$ фунта сахару и немного меньше $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 или $\frac{1}{2}$ чайн. ложки, смоченной водой, патоки положить, не мѣшать; когда сахаръ векинитъ, сварить до перелома. Остудить дно кастрюли. Опускать каждый насаженный орѣхъ въ карамель и складывать на листъ, слегка смазанный прованскимъ масломъ. Остывшіе орѣхи снять со спичекъ и уложить въ жестянку или стеклянную посуду, закрывать крышкой.

Баранки сдобныя.

Взять на 5 коп. дрожжей (6 зол.), развести 2 стакана довольно теплой воды, 2 чайн. ложки соли, $\frac{1}{4}$ ф. распущеннаго сливочнаго масла, $\frac{1}{8}$ ф. сахару смѣшать. Всыпать 2 ф. пшеничной муки, хорошо выбить, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, 1 ф. муки высыпать на столъ, выложить

на нее тѣсто и хорошо вымѣсить руками, чтобы получилось кругое тѣсто; раскатать, надѣлать баранокъ, кончики смачивать водой, положить ихъ въ кипятокъ, а когда поднимутся кверху—вынимать и складывать на листъ и испечь.

Простыя булки.

Взять дрожжей $\frac{1}{16}$ ф., разбавить чуть теплой водой. На 3 ф. муки—3 стак. молока, 1 стак. воды (когда тѣсто ставится утромъ, то надо взять молоко и воду теплыми, если съ вечера, то холодными), полсжитъ 2 чайн. ложки соли и немного сахара. Смѣшивать все, вмѣстѣ съ дрожжами и сбивать, пока не будетъ отставать отъ стѣнокъ кастрюли и лопатки, поставить въ комнатную температуру. Къ утру тѣсто подымется. Тогда подбавить муки, раздѣлать булки, дать разстояться и печь. Для того, чтобы булки получились болѣе сдобныя, прибавить: $\frac{1}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 3 цѣлыхъ яйца, по одному вымѣшивая, можно и лимонной цедры или эссенціи. Все это положить въ тѣсто, хорошо смѣсить руками, поставить въ теплое мѣсто. Когда подымется—раздѣлывать въ любыя формы.

Черныя хлѣбы.

3 ф. ржаной муки просѣять, высыпать въ кадочку (квашню), облить кипяченой горячей водой. Тѣсто должно быть не густо, хорошо вымѣшать, дать постоять, когда остынетъ до теплоты парного молока, опять вымѣшать, прибавить закваску и поставить въ теплое мѣсто до утра. Утромъ мѣсить, прибавлять еще муки до 3 ф. и немного соли, мѣсить до тѣхъ поръ,

пока тѣсто не сдѣлается немного бѣловатымъ и будетъ свободно отставать отъ рукъ, сдѣлать форму каравая, засыпать слегка мукой, поставить въ теплое мѣсто, пока не подымется. Большой хлѣбъ пекется отъ 2 до 3 час. Остатки тѣста хранить на закваску. Выпеченный хлѣбъ легкій и не обжигаетъ рукъ.

Тѣсто „бріошъ“.

Тѣсто это ставится съ вечера: 1 ф. муки сухой и 1 ф. сырой—просѣять, отдѣлать изъ общаго вѣса $\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{8}$ дрожжей развести одной чашкой теплаго молока; когда дрожжи распустятся, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. муки и сбить рукой въ опарѣ (въ кастрюлѣ), поставить въ теплое мѣсто. Пока подходит тѣсто, въ муку всбить 8 яицъ, подбавить $\frac{1}{2}$ ф. сахару, немного соли, 1 чашку теплаго молока, подливая понемногу. Приготовить $1\frac{1}{2}$ ф. отжатаго сливочнаго масла. Сбивать тѣсто какъ можно дольше, пока оно станетъ отставать отъ стола и сдѣлается тягучимъ. Въ это время положить масло, замѣшать (не сбивать). Когда масло смѣшается, положить опару (на ней образуются пузырьки и получится кислотавый запахъ), размазать и смѣшать ровно. Положить въ посуду и поставить въ комнатную температуру. Тѣста должно сдѣлаться вдвое больше. Утромъ выложить на столъ, перевалить въ мукъ слегка. Раздѣлывать разныя формы, напр.: три длинныя узкія полоски заплести какъ косу, соединить концы или раскатать, сдѣлать выемкой круглыя лепешки, придавить середки. Заготовить творогъ: въ 1 ф. творогу положить $\frac{1}{4}$ ф. сахару съ ванилью, 1 яйцо (если творогъ крѣпокъ—прибавить $\frac{1}{2}$ чашки молока или

сливокъ), хорошо вымѣшать, выложить въ середки. Получатся ватружки. Или скатать круглыя шарики: одни побольше, другіе поменьше; маленькіе сдѣлать продолговатыми и воткнуть острыми кончиками въ большіе; уже на листѣ надрѣзать нижніе въ трехъ мѣстахъ; полоски убирать кремомъ и фруктами. Смазывать цѣлымъ яйцомъ, сажать на листахъ, смазанныхъ слегка масломъ. Ставить раздѣланное тѣсто для разстоя на 20—30 мин. Потомъ вторично смазать яйцомъ и сажать въ среднюю печь на 20—25 минутъ.

Безе заварное.

Взять 8 шт. яицъ, отбить бѣлки, поставить въ холодное мѣсто. Поставить варить 1 ф. сахару и $\frac{1}{2}$ стак. воды. Когда вскипитъ—снять пѣну, обчистить края и варить до пробы шарика.

Когда бѣлки остынутъ—сбивать, чтобы одновременно поспѣлъ сахаръ и бѣлки. Если бѣлки творожатся—положить лимонной кислоты или 1—2 капли уксуса или-же лимоннаго сока. Когда бѣлки сдѣлаются крѣпкими—вливать сахаръ такимъ порядкомъ: одному вливать сахаръ въ нитку толщины, другому мѣшать; слить въ нитку $\frac{1}{3}$ часть сахара, затѣмъ толстымъ слоемъ; много мѣшать не слѣдуетъ. Всыпать $\frac{1}{2}$ ф. сахарной пудры, не сразу, слегка мѣшая. Выпускать изъ конверта на бумагу—столъ подъ ней долженъ быть смоченъ водой. Выдѣлывать разныя формы, посыпать мелко рубленымъ миндалемъ, посадить въ слабую печь и держать пока не образуется корочка. Послѣ убирается вареньемъ.

Заварной кремъ.

Для уборки тортовъ готовится кремъ изъ бешемели съ прибавленіемъ желтковъ, сахару и ванили. Бешемель протирается черезъ сито и выбивается на льду съ сливочнымъ масломъ. Убирать изъ конверта.

Варенье изъ лимоновъ и апельсиновъ.

Цедра и сокъ. Съ 5 шт. лимоновъ и апельсиновъ снять ножомъ цедру (или стереть на теркѣ), и отжать сокъ, положить въ посуду. Сдѣлать сиропъ: $\frac{1}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ чашки воды, цедру и сокъ вскипятить 1 разъ, потомъ процѣдить черезъ сито, сиропъ слить въ бутылку, цедру сохранить въ банкѣ. Разрѣзать лимоны или апельсины на 4 части каждый, вырѣзать кислую мякоть, налить водой, варить до тѣхъ поръ, пока деревянная шпилька легко пройдетъ (отъ 40 мин. до 1 часа). Когда сварится—откинуть на рѣшето, налить чистой водой и дать простоять однѣ сутки. Вынуть и положить въ сиропъ: 1 ф. сахару, 2 стак. воды и 2 стол. ложки патоки вскипятить и залить имъ лимоны, поставить варить 10—15 мин., снять съ плиты. Такъ прокипятить 2 раза въ теченіи 2 дней. Послѣ, черезъ 1 день дать вскипѣть еще 2 или 3 раза.

Песочное тѣсто.

$1\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки высыпать на столъ, сдѣлать ямку, положить въ нее $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 3 цѣлыхъ яйца, размѣшать яйца съ сахаромъ ножомъ, а потомъ смѣшать съ мукой и 1 ф. отжатаго сливочнаго масла. Когда все смѣшается—перенести на другое мѣсто. Пересыпанное мукой тѣсто раскатать въ $\frac{1}{2}$ пальца

толщины, выбирать выемками печенья разной формы, уложить на листъ, сбрызнутый водой, чтобы тѣсто не сбивалось въ сторону. Верхъ смазать яйцомъ, посыпать рубленнымъ миндалемъ и печь въ средней печи.

Пирожки Матильда.

Отбить 4 желтка и положить въ $\frac{1}{4}$ ф. сахару, когда смѣшается—слегка подогрѣть $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла и выложить въ яйца; прибавить $\frac{1}{4}$ ф. муки и слегка замѣшать; обить 4 бѣлка и положить въ 3 приема (можно положить для запаха рому, цедры или ванили, но класть до муки). Выложить въ форму или формочки, обмазанныя масломъ и обсыпанныя мукой, посадить въ печь на 20 мин., смочить ромовой прищечкой сверху.

Тянушки.

1 ф. сахару, $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ ($\frac{1}{2}$ бут.), 1 верш. ванили поставить на жаркій огонь. Когда вскипитъ—раздѣлить на 2 половины. Варить одну половину, слегка мѣшая лопаткой; когда станетъ осаживаться—обтереть края сырой тряпочкой и хорошо мѣшать. Когда будетъ готово—положить столовую ложку патоки, попробовать слить немного съ ложки въ холодную воду, не снимая кастрюли и мѣшая; когда образуется легкій шарикъ, то тянушка готова. Вылить на камень или листъ, смазанный сливочнымъ масломъ. Хорошо сдѣлать рамку деревянную, дать массѣ остыть, надрѣзать пилкой и уложить въ бумажки.

Тянучки шоколадныя.

Вторую половину массы (смотри тянучки) варить до ниточки, положить патоки 1 стол. ложку, прибавить 1 стол. ложку какао и варить до шариковъ. Дальше поступать какъ сказано выше.

Тянучки изъ молока.

1 ф. сахару, 3 стак. молока и палочку ванили поставить на жаркій огонь. Передъ тѣмъ, какъ будетъ готово—положить 1 стол. ложку патоки и 6 зол. сливочнаго масла. Кипятить до шарика. Хорошо дѣлать изъ кипяченыхъ сливокъ.

Тортъ-калачъ.

Стереть до бѣла 5 желтковъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. сырой муки; когда смѣшается—сбить бѣлки; положить въ три приема, прибавить 6 зол., т. е. 1 стол. ложку масла, смѣшать. Выложить въ круглую форму подмазанную масломъ, подложить на дно бумаги, посадить въ среднюю печь на 20 мин. Вынуть, дать немного остыть, вырѣзать изъ середки, чтобы было мѣсто для гребешка, оставить дужку, т. е. вырѣзать такимъ образомъ, чтобы получилась дужка въ 2 пальца ширины. Разрѣзать на 3 лепешки; душку вырѣзать. Каждый слой смазать кремомъ; вырѣзанный кусокъ приклеить кремомъ, дать поостыть, сбить сухое безе: $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 4 бѣлка; бѣлки сбить крѣпче, всыпать сахаръ и мѣшать. Этимъ безе обмазывать калачъ. На прикрѣпленный бисквитъ выпустить изъ конверта форму веревочки, въ серединѣ сдѣлать возвышеніе. Колировать на сильномъ пылу, посыпать пудрой.

Кремъ для калача-торта.

$\frac{1}{4}$ ф. сахару, 1 стол. ложку муки, 4 желтка, $1\frac{1}{2}$ стак. молока и сливокъ, изъ нихъ $\frac{1}{2}$ стак. влить въ яйца, смѣшать и долить остальнымъ, поставить на плиту, постоянно мѣшая, пока не сдѣлается густымъ. Снять, когда начнетъ кипѣть, дать остыть до теплоты парного молока, положить $\frac{1}{8}$ ф. жареныхъ, тертыхъ орѣховъ, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки жженки, $\frac{1}{2}$ ф. отжатаго сливочнаго масла, сбивать въ холодномъ мѣстѣ. Если вмѣсто орѣховъ взять кофе, то слѣдуетъ $\frac{1}{8}$ ф. заварить $1\frac{1}{2}$ стак. воды, молока не класть.

Сухое безе и маренги.

1 ф. сахару (хорошо просѣять), 8 бѣлковъ застуженныхъ сбить какъ можно крѣпче, если бѣлки творожатся—вливать нѣсколько капель лимоннаго сока, вынуть вѣшничекъ, положить сахара съ 1 ложкой сырой муки, мѣшая и всыпая одновременно. Когда смѣшается—смазать листъ, выпылить мукой, выпускать изъ конверта овальныя и др. формы, засѣять пудрой толстымъ слоемъ, потомъ стукнуть о дно листа, чтобы лишній сахаръ спалъ. Дать постоять 1 мин., посадить въ печку, не жаркую на 15 мин., когда образуется твердая корочка, вынуть, снять съ листа, продавить внутреннюю сторону пальцемъ (послѣшнѣ), хранить до употребленія. Для маренговъ сбить сливки съ сахаромъ и ванилью, наполнить половинки безе и слѣпить по 2 вмѣстѣ. Можно начинать разнымъ кремомъ.

С л о й к и - п и р о ж к и .

1 ф. муки крупч., 1 стак. холодной воды, немножко соли, немного чухонского масла; замѣсить все вмѣстѣ хорошенько, чтобы отставало отъ руки и отъ стола. Когда тѣсто готово — раскатать четырехугольникъ, вспылить мукой; 1 ф. чухонского масла, отжатаго и застуженнаго, положить на тѣсто, завернуть со всѣхъ сторонъ плотно, чтобы не было пустоты, поколотить скалкой, пока тѣсто не будетъ тоньше, затѣмъ катать въ длину, раскатать толщиной въ полпальца, сложить вдвое, чтобы концы были въ середкѣ, закатать и опять сложить, опять закатать и опять сложить, во второй разъ. Дать остыть въ холодномъ мѣстѣ 5—10 мин., затѣмъ опять катать въ длину такъ еще два раза (сложить 4 раза по 4 выйдетъ 16 слоевъ). Раздѣланную слойку разрѣзать, раскатать 2 полоски, толщиной въ полпальца, обрѣзки раскатать на нижнія полоски; положить на листъ, смоченный водой. Мармеладъ положить не близко къ краямъ; смазать яйцомъ по краямъ, гдѣ нѣтъ мармелада, покрыть остальными полосками, края придавить пальцами, начертить ножомъ нужные рисунки, прорѣзать середину, поставить въ жаркую печь на 20 мин. За 5 мин. передъ тѣмъ, какъ будетъ готово, посыпать сахарной пудрой или же готовые горячіе пирожки смазать сиропомъ.

Кондитерскій заварной кремъ.

$\frac{1}{4}$ ф. сахару, 2 стол. ложки крупч. муки, 1 цѣлое яйцо, или 4 желтка, $1\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока. Сначала въ яйца всыпать сахаръ, хорошо вымѣшать, всыпать муку, разбавить молокомъ, поло-

жить $\frac{1}{2}$ палочки ванили, вылить все въ кастрюльку, поставить на средній огонь. Согревать, мѣшая, пока не погустѣетъ, тогда еще прибавить $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла кускомъ и выбить на льду до бѣлизны и густоты.

Л е г к і я т р у б о ч к и .

Разогрѣть сильно листы для смазки ихъ воскомъ, смазать и остудить. $\frac{1}{4}$ ф. сахару толченаго, $\frac{1}{4}$ ф. озим. муки (крупчатка) смѣшать, положить 1 цѣлое яйцо и бѣлокъ, опять смѣшать и разбавить 1 чашкой сливокъ или молока, прибавить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки жженки, смѣшать и наливать на холодные листы; наливать по немногу, размазать въ круглую форму, какъ можно тоньше, поставить въ жаркій шкафъ, передъ этимъ можно посыпать фисташками или миндалемъ. Черезъ 2—3 мин. когда будутъ готовы, снять, свернуть въ трубочку горячими. Если застынутъ не свернутыми — подогрѣть снова. Передъ подачею нафаршировать ихъ сбитыми сливками.

Кексъ англійскій.

$\frac{1}{4}$ ф. отжатаго сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, смѣшать и сбить (подогрѣть слегка масло, чтобы было помягче), 3 цѣлыхъ яйца, класть по одному, мѣшать подольше. Если тѣсто творожится — подогрѣть и вымѣшать. Положить $\frac{1}{4}$ ф. муки сухой, смѣшать (не сбивать) $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ фруктовъ (цукату, кишмишу или коринки), на кончикъ ножа аммонія (нашатырная соль) смѣшать, выложить въ подмазанную форму, посадить въ среднюю печь, если форма плоская — держать въ печкѣ 20 мин., въ высокой —

до 1 часу. Пробовать заостренной палочкой. Въ таралеткахъ можетъ быть готовъ въ 10—15 мин. Когда остынетъ, опрокинуть, посыпать пудрой.

Сливочная помадка.

1 ф. сахару, $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ смѣшать и поставить на огонь варить; положить $\frac{1}{2}$ палочки ванили. Когда сгустится—пробовать шарикъ. Вылить на камень, смочить водой; когда нѣсколько остынетъ—сбить лопаткой, поворачивая съ одной стороны на другую; когда помадка сядетъ, отнять, раздѣлить на двѣ части: одну оставить бѣлой, къ другой подбавить 6 зол. разогрѣтаго какао. Смѣшать, раскатать и раздѣлать на бумагѣ. Начертить мелкими клѣтками.

Слойки изъ кислаго тѣста.

1 ф. муки, 1 яйцо, 3 зол. дрожжей, развести 1 стак. воды. Дать подойти. На 1 ф. готоваго тѣста— $\frac{3}{4}$ ф. отжатаго масла. Завернуть масло въ тѣсто и раскатать какъ обыкновенную слойку; листъ смочить водой.

П а л ь м и р а.

Взять готовой слойки $\frac{1}{2}$ ф., раскатать на сахарѣ или сахарной пудрѣ, посыпать сахаромъ, сложить въ 4 конца, опять раскатать въ длину, посыпать, сложить, разрѣзать на узкія полоски, посадить въ среднюю печь. Черезъ 2 или 3 мин. вынуть, перевернуть другой стороной, посадить еще на 10 мин.

Выборгскій крендель.

Сдѣлать опару— $\frac{1}{4}$ ф. муки сырой, $\frac{1}{16}$ ф. дрожжей, $\frac{1}{2}$ чашки теплой воды. Растворить дрожжи, высыпать муку и сбить рукой; поставить въ теплое мѣсто, закрыть чѣмъ нибудь. Отвѣсить $1\frac{1}{2}$ ф. муки пополамъ съ сырой или одной сухой, положить въ середину $\frac{1}{8}$ ф. сахару, немного соли ($\frac{1}{2}$ чайн. ложки), 3 цѣлыхъ яйца и 1 чашку теплаго молока или воды. Мѣсить все вмѣстѣ, пока не будетъ отставать отъ рукъ и стола, тогда положить $\frac{3}{8}$ отжатаго сливочнаго масла, смѣшать. Когда дрожжи будутъ готовы—положить въ тѣсто и замѣшать; положить въ посуду, накрыть, поставить въ теплое мѣсто. Къ утру тѣсто подойдетъ и его должно быть вдвое больше. Прибавить туда немного муки ($\frac{1}{4}$ ф.), положить $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ фруктовъ: цукату, изюму и пр., замѣшать и раскатать кренделями. Поставить для разстоя въ теплое мѣсто: когда подыметъ—смазать цѣлымъ яйцомъ, убрать миндалемъ, поставить въ среднюю печь на 20 мин., листъ смазать масломъ.

Суфле миндальное.

$\frac{1}{4}$ ф. миндаля (или орѣховъ) слегка поджарить, истолочь въ ступкѣ съ 2—3 бѣлками, какъ можно мельче, выложить въ кастрюльку, положить $\frac{1}{2}$ ф. сахару, смѣшать и прибавить $\frac{1}{8}$ ф. муки, 1 бѣлокъ, смѣшать и подогрѣть на легкомъ огнѣ до теплоты парного молока; сбить 5 бѣлковъ, положить въ тѣсто въ 3 приема. Смѣшать, выложить въ конвертъ, сажать въ бумажныя коробочки (накладывать немного больше половины), сверху посыпать пудрой, посадить въ легкую печь на 15 мин.

Тортъ-рулетъ.

Отбить 15 желтковъ въ $\frac{1}{2}$ ф. сахара, смѣшать, прибавить лимонной цедры, $\frac{1}{2}$ ф. мягкой муки, замѣшать, сбить бѣлки, положить въ 3 приема. Замѣшать, выложить тѣсто на листъ, застланный бумагой и заложенный съ краевъ лучинкой, поставить въ среднюю печь на 15 мин. Горячій снять съ листа, оторвать бумагу, положить варенья или мармеладу, размазать ножомъ, завернуть рулетомъ, пока горячій.

Печенье чайное.

$\frac{1}{2}$ ф. сахару, 2 желтка, $\frac{5}{8}$ ф. сырой муки смѣшать вмѣстѣ, влить $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ. Сбить 7 бѣлковъ покрѣпче, положить въ три приема, замѣшать. Подмазать раскаленные листы воскомъ, дать имъ остыть. Массу выпускать изъ конверта палочками, не близко другъ къ другу. Посадить въ среднюю печь на 5—10 мин.

Тоже печенье.

Отжаты $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, положить въ эмалированную посуду, разогрѣть слегка и сбить до бѣла, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахару, сбивать хорошенько, положить 4 яйца по одному. Если тѣсто твoroжится—подогрѣть, $\frac{5}{8}$ ф. сырой муки замѣшать въ тѣсто. Выпускать изъ конверта на бумагу, положенную на листы, сажать въ среднюю печь на 5—10 мин. Снимать горячими, намазать вареньемъ или мармеладомъ нижнюю сторону и склеивать ровныя лепешки. Листъ масломъ не смазывать.

Яблоки въ полуслойкѣ.

Взять 1 ф. муки, пополамъ сухой и сырой, $\frac{1}{2}$ ст. холодной воды, 1 цѣлое яйцо и немного соли. Приготовить $\frac{3}{4}$ ф. сливочнаго масла. Смѣшать яйцо и воду, положить масло и вымѣшать какъ песочное тѣсто, подсыпать мукой и раздѣлывать. Очистить 20 шт. не очень крупныхъ яблокъ, разрѣзать на половинки, вычистить середки, обточить яблоки, чтобы были круглыми; вырѣзанное мѣсто засыпать сахаромъ. Раскатать тѣсто какъ можно тоньше и вынимать круглой выемкой. Накладывать яблоки съ сахаромъ и завертывать. Лишнее тѣсто обрѣзать, округлить, класть вверхъ той стороною, которая съ сахаромъ. Намазать цѣлымъ яйцомъ бока, обвалиять въ крупномъ сахарѣ. Обсыпанные яблоки укладывать на листы, застланные бумагой (немного смазать бумагу масломъ). Смазать верхъ яйцомъ, посадить въ жаркую печь на 10—15 мин. Смазывать верхъ сиропомъ, засыпать фисташками или орѣхами.

Тортъ орѣховый.

Отбить 5 желтковъ, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару, положить 1 чайную ложку жженки, $\frac{1}{16}$ ф. растертыхъ грецкихъ орѣховъ. Бѣлки сбить, а передъ этимъ замѣшать $\frac{1}{4}$ ф. муки, бѣлки положить въ 3 приема, замѣшать и прибавить 6 зол. распущеннаго масла. Выложить въ подмазанную форму, посадить въ среднюю печь на 20—25 мин.

Приготовить кремъ: $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 1 яйцо, 1 стол. ложку муки, $1\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ смѣшать и поставить на огонь, мѣшая до густоты. Положить 1 чайную ложку жженки, 6 золотн. растертыхъ жареныхъ орѣховъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла. Масло класть тогда,

когда кремъ остынетъ. Тортъ разрѣзать на 2 или 3 пласта, намазать ихъ кремомъ, сверху глазировать помадкой и убрать орѣхами и фруктами.

Пирожное мадэлье.

Отжаты $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, слегка подогрѣть, сбить какъ кремъ, положить $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару и опять сбивать. Отбить 6 желтковъ въ сахаръ и маслѣ, положить $\frac{1}{4}$ ф. жаренаго тертаго миндаля, смѣшать, влить 2 капли эссенціи, горькаго миндаля, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. сырой муки. Сбить бѣлки, положить въ 3 приема, смѣшать, выложить въ подмазанную форму, засыпанную мукой, посадить въ среднюю печь на $\frac{1}{2}$ часа, вынуть, засыпать пудрой.

Вѣнскій хворостъ.

Высыпать на столъ 2 ф. сырой муки, положить въ середку $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 5—6 цѣлыхъ яицъ (или 15 желтковъ), $\frac{1}{2}$ чашки молока, замѣсить какъ лапшу; нарѣзать кусками, скатать булочки, раскатать ихъ скалкой какъ можно тоньше, кругло, нарѣзать полосками, не прорѣзая краевъ, перепутать на пальцахъ. Перепутанные класть въ кипящій фритюръ или топленое масло, черезъ 2—3 секунды (готовы) вынимать шумовкой, складывать на рѣшето, посыпать пудрой съ ванилью.

Плюшки.

Высыпать на столъ 2 ф. муки, пополамъ сырой и сухой, положить $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 чайн. ложку соли, 4 цѣлыхъ яйца, $\frac{1}{2}$ чашки теплой воды. Приготовить

$\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{16}$ ф. дрожжей развести полчашкой совсѣмъ теплой воды, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. муки, изъ общаго вѣса, сбить опару, поставить въ теплое мѣсто, закрыть. Мѣшать на столѣ тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ, прибавить масла, замѣшать; положить готовую опару, ровно замѣшать, не сбивая. Дать стоять отъ 6 час. вечера до 8 час. утра въ тепломъ мѣстѣ, закрыть. Утромъ тѣсто должно подняти вдвое, если нѣтъ, подождать, положить коринки и кишмишу, раздѣлать плюшки, рулеты, булочки. Класть на слегка подмазанные листы, поставить для разстоя, смазать яйцомъ съ водой, посадить въ среднюю печь на 15—20 мин.

Сухари.

Взять немного того-же тѣста, скатать продолговатую булочку и складывать одну къ другой. Листъ слегка подмазать. Дать разстояться. Посадить въ печь на 15—20 мин., смазать яйцомъ съ водой. Когда остынутъ, разрѣзать, класть на листы и сушить въ печкѣ.

Розаны.

1 стак. теплой воды смѣшать съ дрожжами $\frac{1}{16}$ ф., положить $\frac{3}{4}$ ф. сырой муки. Сбить опару, поставить въ теплое мѣсто. Дать стоять $\frac{1}{2}$ часа. Теперь влить въ опару 1 стак. теплой воды, положить два цѣлыхъ яйца, 2 чайн. ложки соли, $\frac{1}{16}$ ф. сахару, $\frac{1}{8}$ ф. русскаго масла, смѣшать лопаткой, прибавляя постепенно 2 ф. муки пополамъ сырой и сухой. Тѣсто должно быть крутое; перебить получше, положить въ посуду, закрыть и поставить въ теплое мѣсто.

Утромъ хорошенько перебить съ $\frac{1}{8}$ ф. муки, дать постоять 2 часа, раздѣлать, покрыть на листахъ, поставить на 1 часъ для разстоя, смазать яйцомъ съ водой. Печь въ среднемъ жару 15—25 мин. Когда будутъ готовы—смазать еще.

К о р ж и к и.

Высыпать на столъ 2 ф. крупч. муки, сдѣлать ямку, положить въ середину 1 ф. сметаны, 3 ложки сахару, немного соли и 1 ф. масла, растертаго какъ кремъ. Размѣшать, сдѣлать лепешки, прорѣзать сверху ножикомъ, смазать яйцомъ, листъ смочить водой, сажать въ печь на $\frac{1}{4}$ часа.

К у л и ч ь д о м а ш н і й.

Поставить опару изъ $\frac{1}{2}$ ф. крупч. муки и 1 чаш. кипяченаго молока и дрожжей на 5 коп. Въ то же время положить на столъ 2 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 10 шт. яицъ, $1\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ чашки молока, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ стола и отъ рукъ; тогда хорошенько смѣшать съ подошедшей опарой и поставить въ теплое мѣсто. Когда подыметъ, прибавить 1 стол. ложку сахару, перевалить тѣсто на столъ и дать вторично подойти, затѣмъ повторить тоже самое, прибавить коринки, изюму, цукату, рубленаго миндаля. Смазать форму или кастрюлю масломъ, обсыпать сухарями. Когда подойдетъ до 3 части формы, посадить въ печь, не особенно жаркую, сверху смазать жидко разведеннымъ желткомъ и посыпать рубленнымъ миндалемъ. Печется отъ $1\frac{1}{2}$ до 2 час. Пробовать лущинкой.

Куличъ кондитерскій.

Тѣсто ставится съ вечера. 2 ф. муки пополамъ сырой и сухой высыпать на столъ. Приготовить опару ($\frac{1}{16}$ ф. на 6 коп. дрожжей развести $\frac{1}{2}$ чашкой теплой воды), прибавить $\frac{1}{4}$ ф. муки изъ общаго вѣса, сбить въ опару, поставить въ теплое мѣсто на 10 м. Пока будетъ подходить, въ муку отбить 8 шт. цѣлыхъ яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, немного соли (1 чайн. ложку), $\frac{1}{2}$ чашки теплаго молока. Приготовить 1 ф. чухонскаго или сливочнаго масла. Сбивать тѣсто безъ масла, пока оно не будетъ отходить отъ рукъ. Положить масло, смѣшать лучше (не сбивать), влить опару—размѣшать. Положить тѣсто въ посуду, поставить въ теплое мѣсто, закрыть, дать стоять до утра. Утромъ около 9 час. выложить тѣсто, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. рубленыхъ сухихъ фруктовъ, пересыпать мукой, смѣшать, положить въ высокую форму, подмазанную масломъ, поставить въ теплое мѣсто для разстоя. Тѣсто должно подойти въ 3 раза (въ 1 часъ). Посадить въ среднюю печь на 1 часъ. Пробовать заостренной палочкой. Куличи украшаются глазировъ.

Зефирный бисквитъ.

Дѣлается бисквитное тѣсто, какъ для обыкновенныхъ бисквитовъ: $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 10 шт. яицъ, бѣлки сбить отдѣльно, $\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. распущеннаго масла, замѣсить. Форму смазать масломъ и посыпать мукой. Печь $\frac{1}{2}$ часа. Когда будетъ готово, разрѣзать на 3 части и смазать кремомъ зефиръ.

Зефиръ яблочный.

Испечь 7 шт. яблокъ, протереть сквозь сито, на 1 ф. яблочнаго пюре—1 ф. сахару, хорошо проварить,

сбить покрѣпче 5 бѣлковъ и влить въ массу горячую не сразу, а постепенно, влить немного грушевой эссенціи и лимонной кислоты. Этимъ убирать бисквитъ изъ конверта.

Шербетъ изъ ягодъ.

Ягоды протереть сквозь частое сито, наложить въ каждую бутылку протертаго пюре и 5 ложекъ сахару, закупорить, поставить въ кастрюлю, налитую водой (холодной), поставить на плиту, дать кипѣть $\frac{1}{2}$ часа отъ закипа, снять и не вынимать изъ кастрюли—дать остыть. Засмолить и держать на холодѣ.

Тортуа.

10 шт. желтковъ стереть до бѣла съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, положить $\frac{1}{2}$ ф. муки, бѣлки всбить, соединить съ тѣстомъ, слегка перемѣшивая, влить еще $\frac{1}{4}$ ф. распущеннаго, чуть теплаго, сливочнаго масла. На противень положить бѣлую бумагу, выложить на нее всю массу и испечь. Когда готовъ—разрѣзать на 3 части, класть одинъ кусокъ на другой, намазывая кремомъ, сверху тоже смазать.

Кремъ для тортуа.

$\frac{1}{4}$ ф. сахару, 1 стол. ложку муки, 1 яйцо и 4 желтка, $1\frac{1}{2}$ стак. молока или сливокъ, все вмѣстѣ смѣшать и подогрѣть, мѣшая до густоты сметаны. Когда масса погустѣетъ, наложить въ нее $\frac{1}{3}$ ф. сливочнаго масла кускомъ и хорошо взбить лопаткой. Кремъ выпускать на куски торта изъ конверта.

Англійское печенье.

Высыпать на столъ 1 ф. крупчатой муки, сдѣлать въ серединѣ ямку, всыпать въ нее $\frac{1}{2}$ ф. сахару, влить 1 чаш. сливокъ или молока, еще всыпать 1 чайную ложку тертой ванили съ сахаромъ, сахаръ смѣшать со сливками ножомъ; положить еще $\frac{1}{2}$ ф. отжатаго сливочнаго масла и все перемѣшать. Раскатать тонко рубчатой скалкой, вырѣзать выемкой кружечки (лепешки небольшія). Уложить все на листъ (не смазанный) и испечь.

Марципаны.

$\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля изжарить. снять кожицу; очищенный миндаль класть въ холодную воду, обсушить, истолочъ очень мелко съ $\frac{1}{2}$ чаш. воды (сначала толочъ безъ воды), выложить въ кастрюлю, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару, влить еще $\frac{1}{2}$ чаш. воды, вымѣшать хорошо, прибавить 1 стол. ложку патоки или $\frac{1}{2}$ чайн. ложки кремортартару, распущеннаго въ водѣ, поставить на плиту. Когда закипитъ большими пузырями и будетъ очень густо (опустить кусочекъ въ холодную воду для пробы), снять. Когда станетъ остывать, выложить массу на столъ, посыпанный сахарной пудрой и смѣшать съ ней. Когда тѣсто остынетъ, положить еще $\frac{1}{4}$ ф. готовой помадки и смѣшать съ ней, обваливать въ сахарной пудрѣ и раздѣлывать разныя фигуры. Можно скатать въ видѣ колбасы и порѣзать кусочками или форму овощей, грибовъ. Иногда и окрашиваютъ подѣ цвѣтъ ягодъ карминомъ и другими кухонными спеціями.

К а й м а к ъ.

Сахаръ, сливки, ваниль слѣдуетъ высадить на плитѣ до густоты жидкой сметаны, прибавить сливочнаго масла; поступать такъ-же, какъ и съ заварнымъ кремомъ.

Кислое тѣсто.

Ставится опара: $\frac{3}{4}$ ф. муки, 1 стак. чуть теплой воды и дрожжей на 2 коп.; часа черезъ $1\frac{1}{2}$, когда опара подойдетъ, прибавить $\frac{1}{8}$ русскаго распущеннаго масла, 2 яйца, 1 чайную ложку сахару, немного соли (1 чайн. ложку), хорошо вымѣшать, затѣмъ всыпать еще $\frac{3}{4}$ ф. муки, выбивать тѣсто, пока оно не будетъ отставать отъ руки и отъ кастрюли. Когда тѣсто хорошо подойдетъ, выложить на столъ, посыпать мукой, раскатывать на желаемую форму пирога. Когда фаршъ наложенъ, дать на листѣ разстояться 20—25 мин. и ставить въ печь. Оставшееся кислое тѣсто нужно хранить на льду.

Кремъ и каймакъ.

Кремъ и каймакъ, кромѣ уборки тортовъ, идутъ еще на фаршировку бисквитовъ, слойки, трубочекъ и вафлей.

Приготовление глазури.

Сахарную пудру стирать съ бѣлкомъ до бѣлизны, прибавить лимоннаго соку и тереть до густоты съ лимоннымъ сокомъ; глазурь нельзя стирать въ мѣдной посудѣ, а необходимо въ каменной.

Слоеное тѣсто.

Слоеное тѣсто готовится такъ: на 1 ф. муки 1 неполный стак. воды, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, соли немного (1 яйцо—если лѣто, зимой не надо; это для того, чтобы тѣсто было твердо), замѣсить, 1 ф. чухонскаго масла, промыть, выбить скалкой, положить въ тѣсто. Слойку перекатать 3 раза, складывая въ 3 сгиба. Если при пробѣ слойка слишкомъ жирна, то надо ее вынести на холодъ и еще перекатать. Можно слойку заготовлять и раньше за 1 или 2 сутокъ. Хранить въ прохладномъ мѣстѣ.

Вафли шоколадныя.

$\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла растереть до помадки, прибавить $\frac{1}{8}$ ф. тертаго шоколаду, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 6 желтковъ, 6 бѣлковъ, сбитыхъ въ пѣну, и 18 зол. муки. Сначала положить муку, а послѣ всбитые бѣлки. Хорошо размѣшать и печь на разгоряченной вафельницѣ. Подавать со всбитыми сливками, каймакомъ или сахарной пудрой.

Блинчатые пирожки.

Заготовить 1 бут. молока, вбить 5 шт. яицъ, всыпать $\frac{1}{4}$ ф. муки, хорошо перемѣшать, положить немного соли. Заготовить фаршъ по усмотрѣнію. Печь тонкіе блины на раскаленной сковородѣ, какъ для блинчатаго пирога. На каждый блинъ класть фаршъ по серединѣ, закрыть со всѣхъ сторонъ, свернуть рулетомъ, смазать яйцомъ, запонировать сухарями и жарить въ горячемъ фритюрѣ или русскомъ маслѣ.

Фаршъ мясной.

1 ф. мяса огузка изрубить или пропустить черезъ машинку, прибавить 2 стол. ложки бульону, перепустить до готовности; 2 крут. яйца, мелко изрубленные, положить въ фаршъ, посолить, положить немного перцу, перемѣшать, подбавить $\frac{1}{16}$ сливочнаго масла, $\frac{1}{16}$ ф. муки, опять хорошо перемѣшать, остудить (не совсѣмъ), накладывать фаршъ на раскатанное тѣсто, придавъ пирожкамъ форму кулебячекъ или сачекъ, смазать яйцомъ и поставить въ шкапъ на 15 мин.

Фаршъ капустный.

Свѣжую капусту очистить отъ грязныхъ листьевъ и мелко рубить. Сваривъ въ водѣ, откинуть на рѣшето, промыть холодной водой и отжать. Распустить $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, положить въ него капусту, 2—3 мелко рубленыхъ, крупныхъ яйца, соли по вкусу, хорошо перепустить и фаршъ будетъ готовъ.

СОЛЕНЬЕ ЗАГОТОВКИ И ДР.

Соленье огурцовъ.

I.

Одну мѣру свѣжихъ огурцовъ вымыть, уложить въ кадочку, перекладывая ихъ травами; собирать огурцы лучше осенью, когда по ночамъ бываютъ заморозки; $1\frac{1}{2}$ ф. соли развести въ водѣ и налить на огурцы, сверху тоже наложить травъ.

II.

Или бочку хорошо вымыть и выпарить, на дно насыпать соли настолько, чтобы оно было бѣловато, положить рядъ листовъ, черной смородины, вишни и дуба и хрѣну, нарѣзаннаго кусками. Затѣмъ рядъ огурцовъ, не слишкомъ тѣсно, опять рядъ листьевъ и т. д., кончая каждый рядъ листьями, можно положить еще нѣсколько зеренъ турецкаго перцу, завернуть хорошенько

въ листья. Сырую холодную воду засолить до вкуса пересоленнаго супа, налить на огурцы, закрыть деревяннымъ кружкомъ. Подъ кадку положить полѣвня или камни.

Листьевъ дуба по возможности нужно избѣгать, отъ каковыхъ огурцы темнѣютъ, а замѣнять ихъ др. травами или просто чистой соломой. Можно пересыпать ряды и чистымъ пескомъ.

К о р н и ш о н ы.

Хорошо промыть холодной водой, откинуть на рѣшето, дать стечь и обсохнуть, положить въ горшокъ рядъ огурцовъ, рядъ соли, дать постоять сутки, потомъ вынуть изъ соли, протереть всѣ на сухо чистымъ полотенцемъ, сложить въ банку, посыпать немного солью, положить 1—2 гвоздики, перцу, лавроваго листу, укропу, каждый рядъ огурцовъ пересыпать немного солью, гвоздикой и т. д. Обыкновенный уксусъ вскипятить и залить имъ, пока горячій, банку закрыть крышкой. Дать стоять 2 дня, потомъ слить уксусъ и опять вскипятить и залить снова—горячимъ. Когда остынетъ, завязать банку пузыремъ и поставить въ холодное мѣсто. Если со временемъ уксусъ сдѣлается мутнымъ, слить его, вскипятить новый и залить. Дѣлаютъ и иначе. Хорошо пропариваютъ кипяткомъ корнишоны и заливаютъ свареннымъ съ пряностями уксусомъ.

Лимонный квасъ.

Взять цедру, стертую на теркѣ съ лимоновъ, положить и заварить 10 бут. кипятку, когда вода остынетъ положить дрожжей на 3—4 коп. предварительно размѣшать въ чуть теплой водѣ $\frac{1}{2}$ стак., потомъ положить $2\frac{1}{2}$ ф. сахару, размѣшать хорошо ло-

паткой, процѣдить сквозь сито, прибавить 1 чайн. ложку кремортартару и сокъ изъ 5 лимоновъ. Разлить въ бутылки, хорошо закупорить и оставить въ комнатѣ. Когда сверху въ бутылкахъ покажется пѣна, вынести на холодъ и черезъ 2 дня квасъ будетъ готовъ. Пропорція на 10 бутылокъ.

Клюквенный квасъ.

Промыть 2 ф. клюквы, истолочь, заварить 10 бут. кипятку въ каменной посудѣ; когда жидкость будетъ чуть теплая—процѣдить ее. На 2—3 коп. дрожжей развести этой жидкостью и соединить со всею жидкостью хорошенько (вмѣсто дрожжей можно влить 1 стаканъ виннаго спирта). Когда положены дрожжи, дать простоять 15—20 мин. Процѣдить сквозь салфетку, положить 2½ ф. сахару, хорошо вымѣшать, прибавить 1 чайную ложку кремортартару. Разлить въ бутылочки, закупорить, оставить въ комнатѣ, когда покажется на верху пѣна—вынести на холодъ.

Клюква въ сахарѣ.

1 фун. отобранной клюквы обмыть и просушить около огня. Приготовить 1 ф. пудры, отбить ½ бѣлка, смѣшать съ клюквой, откинуть на рѣшето, чтобы стекли лишніе бѣлки. Взять горсть сахару, всыпать въ клюкву и смѣшать. Высыпать всю клюкву въ сахаръ, поваливать со стороны на другую—покатать. Оставить такъ на ½ часа, просѣять сквозь рѣшето. Вмѣсто бѣлка можно взять 2 листа желатину, распущеннаго въ 1 столовой ложкѣ воды.

Варенье изъ айвы.

Очистить айву отъ кожи, нарѣзать тонкими ломтиками, безъ сердцевины, сварить въ простой водѣ до мягкости, откинуть на рѣшето, дать полежать ½ часа или часъ. Отмѣрить и положить сахару столько стакановъ, сколько стакановъ айвы. На 4 стак. сахару—1 или 1½ стак. воды (можно влить воду, въ которой варилась айва). Сварить сиропъ, положить туда айву, варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ (½ часа), пока застуженный сиропъ будетъ густъ, а айва—мягка, вылить въ фарфоровую посуду, остудить и холодную айву сложить уже въ банку.

Желе изъ айвы.

Нарѣзать мелкими кусочками начищенную айву, сварить въ водѣ, подъ крышкой, до полной мягкости, откинуть на рѣшето, растереть, размять и прокипятить опять подъ крышкой, въ томъ-же соку, затѣмъ откинуть на рѣшето, жижицу процѣдить сквозь салфетку, отмѣрить стаканами, прибавляя 1 стак. сахару больше, чѣмъ пюрэ, наприимѣръ, пюрэ 6 стак., сахару—7, пюрэ 10 стак., сахару—11. Варить до густоты не менѣе часу на тихомъ огнѣ. Застуживать для пробы на снѣгу. Можно положить ванили или немного лимонной кислоты.

Соленіе мяса, языковъ и ветчины.

Мясо не мыть. На 1 пудъ какого-бы то ни было мяса (разрѣзаннаго на куски), прибавить 3—4 языка, взять 1 ф. селитры, очень мелко истолочь и просѣять сквозь частое сито (селитра должна быть мелка, какъ мука, иначе, если крупна—то мясо будетъ

въ дырочкахъ, какъ пораженное, больное). Селитру смѣшать съ 10 ф. соли и тщательно натереть этой смѣсью. Затѣмъ уложить мясо какъ можно плотнѣе въ крѣпкую, чистую кадушку и пересыпать той-же смѣсью селитры съ солью. Мяса можно перекладывать языками (тоже натертыми тою же солью съ селитрой). Сверху посыпать смѣсью изъ $\frac{1}{8}$ ф., въ которую бы вошли: лавровый листъ, перецъ, гвоздика и корица. Покрѣпить крышкой. тяжести на нее не класть. Разсолъ появится самъ собой. Если куски не велики, то мясо можно употреблять черезъ 10 дней, а языки не раньше мѣсяца, ветчину же—черезъ 6—7 недѣль.

Вода изъ черной смородины.

Свѣжіе листы черной смородины положить въ бутыль (до верху), налить холодной кипяченой водой, поставить на недѣлю подъ солнце. Потомъ сцѣдить, положить сахару по вкусу (въ четверти. бутыль), полную стол. ложку кремортартару. Съ половины бѣлаго черстватаго хлѣба снять корку, размочить хлѣбъ съ дрожжами (4 зол.) въ стак. этой воды, выложить въ бутыль съ водой и хорошенько взболтать. Когда покажется пѣна и хлѣбъ всплыветъ наверхъ, то процѣдить сквозь сито, не выжимая хлѣба. Разливать въ бутылки.

Квасъ и кислая щи.

Размѣшать 1 ф. гречневой и 1 ф. пшеничной муки; раньше размѣшать небольшое количество холодной водой, чтобы не было комковъ, тогда уже заварить 1 ведромъ кипятку, постоянно мѣшая, класть

горсть мяты, вмѣсто мяты можно положить грушевой или яблочной эссенціи. Когда отстоится, сдѣлать опару изъ $\frac{1}{4}$ ф. гречневой, $\frac{1}{4}$ ф. пшеничной муки, на 2—3 коп. дрожжей и $\frac{3}{4}$ стак. чуть теплой воды. Когда опара подойдетъ, перемѣшать, опустить, опять дать подняться и уже не сбивая опустить въ жидкость, не мѣшая, оставить на ночь. На другой день—процѣдить, положить 2 ф. сахару, смѣшать, когда весь сахаръ разойдется—разлить въ бутылки, закупорить, оставить въ комнатѣ, а послѣ вынести на холодъ.

Маринованіе бѣлыхъ грибовъ.

Отрѣзать корешки у всѣхъ грибовъ, уложить въ каменную посуду, хорошенько пересыпая солью, дать стоять 3 часа, чтобы они дали сокъ. Тогда вскипятить слабый уксусъ; когда закипитъ бѣлымъ ключомъ, выложить всѣ грибы и еще варить, пока грибы не покраснѣютъ. Когда сварятся—выложить въ каменную посуду и въ томъ же уксусѣ оставить на 1 день; затѣмъ откинуть на рѣшето, чтобы весь сокъ стекъ, тогда сложить въ банки рядами, залить холоднымъ крѣпкимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ лавровымъ листомъ, перцемъ и гвоздикой. Сверху грибы залить распущеннымъ саломъ и завязать тряпкой.

Хлѣбный квасъ.

$1\frac{1}{2}$ ф. ржаного солоду, $1\frac{1}{2}$ ф. ржаной муки заварить кипяткомъ до густоты сметаны, хорошо размѣшать, покрыть крышкой и поставить въ теплую печь на ночь. На другой день разбавить кипяткомъ $1\frac{1}{2}$ ведра, дать стоять 4 часа, изрѣдка мѣшая.

Процѣдить сквозь сито. Приготовить опару: $\frac{1}{4}$ ф. гречневой и $\frac{1}{4}$ ф. пшеничной муки, на 3 коп. дрожжей и $\frac{3}{4}$ стак. чуть теплой воды хорошо размѣшать, прикрыть и поставить въ теплое мѣсто. Когда опара подымется—осадить и дать еще 2 раза подняться. Готовую опару положить въ квасъ и, не мѣшая, оставить до слѣдующаго дня. Утромъ снять пѣну, которая будетъ сверху, процѣдить еще разъ, положить 2 ф. сахару, смѣшать лопаткой, разлить въ бутылки, закупорить, оставить въ комнатѣ, когда покажется сверху въ бутылкахъ пѣна—вынести на холодъ.

Сухарный квасъ.

3 ф. сухарей изъ кислаго хлѣба (или кисло-сладкаго) заварить 1 вед. кипятку, положить на 2 коп. мяты, перемѣшать хорошо веселкой. Когда будетъ жидкость чуть теплая—процѣдить сквозь сито. Сдѣлать опару: развести на 2 коп. дрожжей въ $1\frac{1}{2}$ стак. чуть теплой воды, всыпать $\frac{1}{8}$ ф. крупчатой муки, хорошо выбить и поставить въ тепломъ мѣстѣ. Когда опара хорошо подымется, положить ее въ квасъ и оставить до слѣдующаго дня. На другой день квасъ процѣдить сквозь самое частое сито или сквозь салфетку, всыпать 2 ф. сахару, вымѣшать, дать постоять 1—2 часа. Разливать въ бутылки, закупорить, оставить въ комнатѣ, когда покажется сверху пѣна—вынести на холодъ.

Яблочный квасъ.

10 шт. антоновскихъ яблокъ изрѣзать на куски и разварить въ 10 бут. воды, процѣдить сквозь сито, положить 1 чайн. ложку лимонной кислоты или же

сокъ изъ 5 лимоновъ; когда квасъ будетъ чуть теплый, развести этой-же жидкостью на 2—3 коп. дрожжей, соединить со всѣмъ квасомъ и дать ему постоять 5—10 мин. Потомъ всыпать $2\frac{1}{2}$ ф. сахару въ другую посуду и весь квасъ процѣдить на сахаръ, размѣшать хорошо, прибавить еще 1 чайн. ложку кремортартару, перемѣшать лопаткой, разлить въ бутылки, оставить въ комнатѣ, пока покажется пѣна—вынести на холодъ.

Маринованіе рыбы.

Заготовленную рыбу изрѣзать на куски, хорошо промыть, посолить, если стерлядь и др. рыбы—держатъ въ соли 4—5 час., а если осетрина до 12 час. Затѣмъ смыть соль, обсыпать мягкой мукой, обвалить сначала въ яйцахъ, а затѣмъ въ сухаряхъ. Жарить въ кипящемъ подсолнечномъ маслѣ. Когда хорошо изжарится—снять со сковороды, дать стечь маслу и остыть рыбѣ. Сварить маринадъ: нашинковать моркови какъ лапшу, на 1 бут. уксуса—20 зеренъ чернаго перцу, 2 лавров. листа, кусочекъ корицы, немного гвоздики, 1 луковицу шинкованную и $\frac{1}{2}$ стол. ложки соли; вскипятить все вмѣстѣ, дать остыть. Холодную рыбу положить въ банку, залить остывшимъ маринадомъ, завязать хорошо, вынести на холодъ.

П и к у л и.

На пикули идетъ всякая зелень: цвѣтная капуста, брассельская, фасоль, горошекъ, лукъ, шарлотка, морковь, петрушка, рѣпа, корнишонъ. Варить все отдѣльно. Петрушку, морковь и рѣпу варить въ соленой водѣ до готовности. Корнишоны вымыть, протереть

солью, дать 3 часа пролежать, опять промыть и обсушить. Приготовить уксусъ: на одну бут. уксусу положить 1 стол. ложку соли, 1 большой стручекъ красного перца, 1 лавровый листъ, 2—3 гвоздики. Когда остынетъ и зелень обсохнетъ, сложить въ банки и залить уксусомъ. Сверху залить саломъ и завязать. Сюда же можно подбавить мелкихъ помидоръ цѣльными, яблоковъ, нарезанными, зеленый горохъ. Кладется все это въ сыромъ видѣ.

Заготовка горошка.

Начистить молодого мелкаго горошку, прокипятить въ соленой водѣ 1 разъ; класть на 1 бут. воды 1 стол. ложку соли, прокипятить, остудить, налить въ горошекъ, закупорить бутылки. Поставить каждую бутылку по плечики въ холодную воду, въ кастрюлю, между бутылкѣ внизъ положить соломы или тряпокъ, дать кипѣть на плитѣ $\frac{1}{2}$ часа (отъ закипа), снять съ плиты, не вынимая бутылокъ изъ горячей воды, дать остыть, потомъ засмолить и вынести на холодъ.

Н а л и в к и.

Наложить какихъ нибудь ягодъ въ бутылки, не доложивъ до верху на 2 пальца, налить водкой, завязать тряпочкой. 1 ф. сахару, кто любитъ сладкую—больше. Черезъ нѣсколько дней поступить съ этой настойкой такъ: всыпать сахару въ чайникъ, налить слитой водкой съ ягодъ, поставить въ теплую печку на 4—5 часовъ, заткнувъ носикъ у чайника; на другой день слить въ бутылочку. Наливку нѣсколько недѣль, даже до 2-хъ мѣс., держать въ тепломъ мѣстѣ съ завязанной тряпочкой, а уже послѣ можно

закупорить и засмолить; тогда уже необходимо держать на холодѣ или засыпать пескомъ. Чѣмъ дольше наливка лежитъ, тѣмъ дѣлается лучше.

Пюре изъ земляники.

Протирается земляника сквозь сито; на 1 ф. протертаго пюре кладется отъ $1\frac{1}{4}$ ф. до $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, смотря по сухости ягодъ: если ягоды сухи—меньше сахару, если перезрѣлы—больше. Положить въ бутылки массу и дать стоять не закупоренными однѣ сутки; затѣмъ закупорить и варить въ водѣ, въ кастрюлѣ, наливъ холодной водой, дать кипѣть 25—30 мин. Снять, остудить, засмолить и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

Сокъ изъ ягодъ безъ сахара.

Перебрать назначенныя для сока дозрѣлыя ягоды или фрукты, истолочь въ каменной ступкѣ деревяннымъ пестикомъ до мелкой массы, сложить въ горшокъ и оставить его покрытымъ до другого дня, приготовить салфетку и вымытой не смятой соломы, наложить на салфетку рядъ соломы и рядъ толченыхъ ягодъ. Затѣмъ связать концы салфетки или зашить, сложить на деревянную доску подъ прессъ, т. е., сверху завязанной въ салфетку массы положить еще доску и тяжесть и дать стекать въ каменную или стеклянную посуду, держать до тѣхъ поръ, пока совершенно весь сокъ не стечетъ. Сокъ этотъ слить въ бутылки, закупорить новыми пробками, завязать нитками, поставить въ кастрюлю, переложить сѣномъ, налить холодной водой, поставить

на плиту, дать кипѣть 20 мин. Снять, остудить, засмолить бутылки и держать въ холодномъ погребѣ.

Также можно готовить и сохранять и заготовленное пюре изъ ягодъ безъ сахара.

Пюре изъ ягодъ съ сахаромъ.

Перебрать назначенныя для пюре ягоды, протереть сквозь частое сито деревянной ложкой на каменное блюдо, положить на 1 ф. пюре $1\frac{1}{2}$ ф. сахару мелк., размѣшать, сложить въ бутылки, закупорить пробками, завязать нитками, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ.

Фрукты и ягоды безъ сахара.

Назначенныя для заготовки фрукты или ягоды (выбрать лучшія) сложить осторожно въ бутылки съ горлышками, по размѣру фруктовъ или ягодъ, а остальные истолочь въ ступкѣ и приготовить сокъ, потомъ залить имъ ягоды такъ, чтобы бутылки были умеренно полны, т. е., чтобы сокъ покрывалъ ягоды, завязать нитками или проволокой, поставить въ кастрюлю, переложить сѣномъ, поставить на плиту, налить холодной водой, дать кипѣть 10—15 мин. Снять, остудить, вынуть, и засмолить бутылки. Держать въ холодномъ мѣстѣ.

Сушеный горошекъ.

Снять молодые стручки со стеблей, пока еще горошекъ въ нихъ зеленъ; вылущить горошекъ изъ стручковъ, опустить въ кипящую воду, дать одинъ разъ вскипѣть, откинуть на рѣшето, дать стечь хо-

рошенько, когда хорошо обсохнеть, положить сушить въ умеренной русской печкѣ на ночь. Сушить нужно равномерно, не кучами, а чтобы одно зерно отъ другого отдѣлялось, главное не въ жаркой печкѣ.

Соленіе ветчины.

Хорошо вымытую свиную тушу распластать пополамъ вдоль, обрѣзать и обровнять, какъ долженъ быть окорокъ, положить въ холодное мѣсто, остудить. Приготовить соль: 25 ф. соли высыпать на столъ, прибавить мелко истолченной селитры 1 ф., $\frac{1}{4}$ ф. англійскаго перцу, $\frac{1}{4}$ ф. лавроваго листу и $\frac{1}{8}$ ф. толченой гвоздики, размѣшать все хорошо вмѣстѣ. Приготовить кадочку съ кружкомъ. Остывшіе окорока класть по одной штукѣ на столъ и натирать сильно солью, такъ чтобы кругомъ и по краямъ и по косточкамъ была соль, складывать въ кадку кожицей внизъ, посыпать сверху солью, положить кружокъ. Кадка должна стоять въ холодномъ мѣстѣ. Когда изъ окороковъ выступитъ соленый сокъ, положить на кружокъ прессъ изъ вымытыхъ камней. Дня черезъ 4—5 перевернуть окорока кожицей вверхъ, а если окажется мало сока—разсола, распустили водой оставшуюся съ пряностями соль, влить на ветчину, такъ, чтобы по наложеніи пресса, рассоль покрывалъ ветчину. чрезъ каждые 5 дней сливать сокъ—разсолъ, переворачивать окорока съ одной стороны на другую. Кромѣ того, необходимо черезъ каждые 5 дней перекладывать окорока нижніе на верхъ, а верхніе внизъ и т. д.

Общее правило для ветчины и соленого мяса—отъ 14 до 24 дней; если лѣто, то держать слѣдуетъ дольше, если осень или зима—меньше.

Испытанныя изслѣдованія указали, что соли для разсола ветчины или мяса слѣдуетъ класть въ воду по расчету на 70 бут. воды 9 ф. соли, а селитры на каждые 25 ф. соли не болѣе 1 ф. Предупреждаю, что селитра должна быть мелко истолчена и хорошо перемѣшана съ солью, иначе можетъ получиться то, что попавшіе куски селитры на мясо провертятся на немъ мелкія дырочки и мясо получится какъ-бы болное.

Вынутые изъ разсола окорока слѣдуетъ подвѣшивать на сквозномъ вѣтру до 36 час., а затѣмъ уже и коптить ихъ.

Кухенъ.

Стереть 1 ф. сахару съ 14 желтками. (Бѣлки поднять въ густую пѣну. Стереть цедру съ 2 лимоновъ, сокъ изъ 1 лимона выжать въ желтки, смѣшивать осторожно бѣлки съ желтками, затѣмъ положить $\frac{1}{4}$ ф. муки, хорошо перемѣшать. Выложить кухенъ въ сотейникъ, смазанный масломъ и обсыпанный мукой; поставить въ печь на 15—20 мин. Сверху покрыть глазурью. Подается кухенъ къ чаю.

Кулебяка съ ливеромъ.

Приготовить кислое тѣсто, $1\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{8}$ сливочнаго масла, 3 желтка или цѣлыхъ яйца, $1\frac{1}{4}$ стак. воды, чуть теплой, на 2 коп. дрожжей (3—4 зол.), соли и сахару по вкусу. Поставить опару, дрожжи хорошенько развести водой и вылить въ горшокъ или кастрюлю, всыпать половину муки, размѣшать хорошенько лопаткой, закрыть полотенцемъ и поста-

вить въ теплое мѣсто. Когда опара подымется въ $1\frac{1}{2}$ —2 раза, вбить въ нее яйца, влить чуть теплое масло, прибавить сахару, соли, вымѣшать, всыпать остальную муку и хорошенько выбивать тѣсто, чтобы оно отставало отъ рукъ и стола. Послѣ этого опять поставить въ теплое мѣсто, дать ему хорошо подняться и тогда уже употреблять.

Фаршъ изъ ливера.

Взять телячій ливеръ, т. е., легкія и сердце, вымочить его хорошо въ холодной водѣ, потомъ положить въ кастрюлю, залить кипяткомъ, дать ему разъ вскипѣть; вынуть и промыть холодной водой, опять налить водой и варить до готовности. Когда будетъ готово, мелко его изрубить. Затѣмъ нарэзать мелко лукъ, поджарить въ маслѣ; когда лукъ готовъ, прибавить еще масла. Сложить на сковороду рубленный ливеръ и еще вмѣстѣ съ лукомъ прожарить (въ этотъ фаршъ прибавляютъ иногда и рубленныя крутыя яйца, тогда луку можно и не класть); всыпать соли и перцу по вкусу. Разостлать полотенце на столѣ, посыпать мукой, раскатать тѣсто въ длину, положить фаршъ, разровнять его ровнымъ слоемъ, загнуть края тѣста, защипать. Листъ смазать масломъ; взять за концы полотенце, переложить кулебяку на листъ, сдуть муку, придать форму руками, поставить въ теплое мѣсто. Когда подымется, смазать яйцомъ, поставить въ средній жаръ на $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ часа, смотря по величинѣ кулебяки. Если во время печенія корка будетъ горѣть, покрыть мокрой бумагой. Пирогъ готовъ, если свободно сходитъ съ листа и хорошо зарумянился. Снять его на блюдо, смазать сверху масломъ и покрыть полотенцемъ, чтобы корка отмякла.

К р у п е н и к ъ.

1 ф. гречневой крупы хорошо разварить въ $1\frac{1}{2}$ бут. молока, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 1 ф. протертаго творогу, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, 5 цѣлыхъ яицъ, всю массу хорошо смѣшать, посолить по вкусу. Хорошо смазать сотейникъ или сковороду русскимъ масломъ, посыпать сухарями, выложить на нее массу и поставить въ средній шкафъ на $\frac{1}{2}$ часа. Подавать съ масломъ.

Т а р т а л е т к и.

Заготовить сдобное или песочное тѣсто, испечь 10 антоновскихъ яблокъ, протереть сквозь сито, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ ф. сахару, высадить на плитѣ, остудить. Формочки обложить тѣстомъ, наполнить яблоками, убрать рѣшеткой изъ того-же тѣста, печь въ шкапу 15 мин. если тѣсто слоеное, то печь дольше.

К р а с н ы е б л и н ы.

$\frac{1}{4}$ ф. дрожжей разбавить 5-ю стак. чуть теплой воды, всыпать 2 стол. ложки соли, 8 желтковъ стереть съ $\frac{3}{4}$ ф. сахару и $\frac{1}{2}$ ф. растущеннаго сливочнаго масла, чуть теплаго; все это смѣшать лопаткой, всыпать 5 ф. крупчатой муки, вымѣшать хорошенько и поставить въ теплое мѣсто—покрыть, чтобы подошло больше чѣмъ вдвое. Когда подымется, развести 3 бут, теплаго молока (8 стак.) Поставить опять въ теплое мѣсто. Когда подымутся блины, то сверху образуется пѣна, тогда 8 бѣлковъ взбить, положить въ тѣсто, слегка перемѣшать и сейчасъ-же испечь.

Б л и н ы н а с о д ѣ.

Высыпать въ сухую баночку или кастрюлю 4 бол. стак. крупчатой муки и 2 стакана гречневой, смѣшать лопаткой, развести $5\frac{1}{2}$ стак. теплаго молока, 6 желтковъ стереть съ 2 чайн. ложками сахару и 2 чайн. ложками соли, разбавить чуточкой молока изъ этого-же количества, вылить въ тѣсто. Соду и кислоту по 2 чайн. ложки всыпать въ разные стаканы, разбавить то и другое $\frac{1}{4}$ стак. воды, смѣшать. Передъ тѣмъ, какъ печь блины, 6 бѣлковъ хорошо всбить, положить въ тѣсто, влить соду разбавленную водой, хорошо вымѣшать лопаткой, влить кислоту, слегка перемѣшать. На горячія сковороды лить распущенное масло и печь блины.

Московскія сахарныя баранки.

1 ф. муки крупчатой, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 1 цѣлое яйцо, 1 чайн. ложку лимонной цедры (можно не класть), $\frac{1}{2}$ чашки молока. Муку высыпать на столъ, сдѣлать углубленіе, влить молоко, всыпать сахаръ, смѣшать ножомъ съ яйцомъ и молокомъ, положить $\frac{1}{4}$ ф. отжатаго сливочнаго масла, все смѣшать. Тѣсто остудить на холодѣ, раскатать ввидѣ тонкой колбасы, нарѣзать кусками, каждый кусочекъ еще раскатать на столѣ руками, соединить оба конца, придать форму баранки. Тѣсто раскатывать безъ муки. Листъ смазывать масломъ, уложить на него баранки, смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и испечь.

Пеклеванный хлѣбъ.

$\frac{1}{4}$ ф. ржаного солоду, 1 ф. пеклеванной муки или первачу заварить 5-ю чашк. кипятку, перемѣшать

лопаткой и поставить въ теплое мѣсто. Поставить опару: на 3 коп. дрожжей развести 1 стак. чуть теплой воды, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. первачу или пеклеванной муки, выбить лопаткой, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться. Когда опара подымется, положить ее въ тѣсто, смѣшать и поставить закиснуть до слѣдующаго дня. На другой день вымѣсить тѣсто руками, положить 1 стол. ложку сахару, 2 чайн. ложки соли, 2—3 ф. второго сорта пеклеванной муки и мѣсить до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ руки. Посыпать сверху мукой и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто подымется—дѣлать хлѣбы и испечь.

Гренки діабли.

Слоеное тѣсто раскатать четырехугольниками или продолговатыми ломтиками, сложить на листъ лѣсенкой, одинъ край смазать яйцомъ, укладывать одинъ кусокъ на другой, потомъ поставить въ шкафъ, когда будетъ готово, отламывать по два куска.

Гренки съ сыромъ.

Бѣлый хлѣбъ очистить отъ корки, нарѣзать тонкими ломтиками, сдѣлать квадратики, затѣмъ заготовить лезонъ, 1 яйцо и $\frac{1}{16}$ ф. распущеннаго сливочнаго масла, смазать имъ съ обѣихъ сторонъ гренки, посыпать ихъ сыромъ, положить на листъ, поставить въ шкафъ, чтобы заколировались.

Пасха обыкновенная.

Съ вечера отжать $2\frac{1}{2}$ ф. творогу, завернуть въ чистую салфетку и положить подъ прессъ. Утромъ

протереть сквозь частое сито, положить: $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ палочки толченой ванили, $\frac{1}{2}$ ф. хорошей сметаны, смѣшать хорошенько 1 ф. сливочнаго масла, легко подогрѣть, чтобы было какъ кремъ, положить его въ творогъ и получше смѣшать; положить $\frac{1}{2}$ ф. изюму, можно прибавить и цукатовъ. Прежде, чѣмъ положить фрукты, оставить часть массы (съ $\frac{1}{2}$ ф.) для уборки. Форму обложить мокрой, отжатой чистой салфеткой и выкладывать по немногу массу, сравнивать, закрыть концами салфетки сверху, положить сверху прессъ, дать стоять одни сутки въ прохладномъ мѣстѣ. Оставшуюся массу, $\frac{1}{2}$ ф., смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго сбитаго масла; можно прибавить 6 зол. распущеннаго какао, накладывать эту смѣсь въ конвертъ и убирать пасху.

О приготовленіи тортовъ.

Для приготовленія тортовъ слѣдуетъ желтки стирать съ сахаромъ до полной бѣлизны, бѣлки сбивать въ крѣпкую пѣну и класть ихъ въ желтки понемногу передъ самымъ тѣмъ временемъ, когда сажать въ печку. Рыхлость торта зависитъ отъ хорошо битыхъ бѣлковъ. Если бѣлковъ не положено или они плохо биты и если тортъ вынуть сырымъ, то онъ сядетъ. Готовый тортъ хорошо отстаетъ отъ краевъ.

О холодныхъ соусахъ.

Основаніемъ холодныхъ соусовъ служить провансаль. Онъ дѣлается изъ прованскаго масла, желтковъ, горчицы, уксуса и соли (соль кладется послѣ всего). Если провансаль готовится къ рыбѣ, то горчицы въ него кладется очень мало. Испортить про-

вансаль можно вливъ много масла сразу; стирать (сбивать) лопаткой слѣдуетъ въ одну сторону.

Т а р т а р ь.

Это тотъ-же провансаль съ прибавленіемъ въ него: мелко рубленыхъ каперцевъ, сои кабуль и немного кайѣну.

Р а в и г о т ь.

Тоже, только съ прибавленіемъ рубленой зелени — петрушки или подкрасить протертымъ шпинатомъ.

Ф ю м э.

Фюмэ готовится въ большинствѣ случаевъ изъ костей. Складываются кости, сырыя или оставшіяся отъ жаренаго, на противень или сковородку, подбавляется кореньевъ: моркови, петрушки, немного сельдерея, луку и немного воды; хорошо колируются въ шкапѣ. Когда кости хорошо зарумянятся, переложить ихъ въ кастрюлю вмѣстѣ съ сокомъ и кореньями, налить бульономъ или водой, варить какъ можно дольше — хорошо высадить (т. е. дать выкипѣть), снять сверху жиръ, сдѣлать оттяжку какъ для консоме, оттянуть и процѣдить черезъ салфетку. Вынести застудить и брать по мѣрѣ надобности.

Моченія яблоки.

Яблоки нужно мочить лучше всего кисло-сладкія, хорошо антоновскія. Иногда готовится для нихъ не сложное сусло, а иногда и просто сиропъ.

Сусло: на 1 мѣру яблокъ взять 1 ф. ржаного

или ячменнаго солоду, $\frac{1}{2}$ ф. гречневой и $\frac{1}{2}$ ф. пшеничной муки, заварить двумя ведрами самымъ крутымъ кипяткомъ, хорошо перемѣшать, тотчасъ-же положить 2 стол. ложки соли и 1 ф. сахарнаго песку. Дать отстояться; когда остынетъ — слить и залить приготовленные и уложенные въ кадочку яблоки.

Сиропъ: на 1 ведро воды положить 1 ф. сахару или 2 ф. патоки, $\frac{1}{8}$ ф. соли; разводить это нужно въ кипяченой теплой водѣ, а наливать въ яблоки тогда, когда сиропъ совершенно остынетъ.

Какъ въ томъ, такъ и въ другомъ случаѣ яблоки должны быть уложены рядами въ кадочкѣ и каждый рядъ перекладывается или чистой соломой или разными листьями и травами. Напр. можно перекладывать листьями черной смородины, укропомъ и эстрагономъ. Нужно заливать яблоки какъ сусломъ, такъ и сиропомъ такъ, чтобы онъ былъ выше яблокъ на 2 вершка, а черезъ нѣсколько дней, такъ какъ яблоки впитываютъ въ себя разсолъ и верхніе ряды ихъ могутъ обсохнуть, необходимо ихъ доливать хотябы и отварной подслащенной водой. Положить сверху кружокъ съ самымъ маленькимъ гнетомъ, т. е. камнемъ. Держать въ холодномъ мѣстѣ. Черезъ 30—35 дней яблоки могутъ быть готовы.

Маринованіе торна, вишни и арбузовъ.

2 бут. обыкновеннаго уксуса разбавить 2 бут. воды, положить $1\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 чайн. ложку соли, 4—5 шт. лавроваго листу, 2 вершка корицы, 15—20 шт. гвоздики и $\frac{1}{4}$ чайн. ложки селитры, вскипятить, остудить и вылить на заготовленные торнъ или вишню, дать постоять два дня, слить обратно маринадъ, еще разъ вскипятить, остудить и вылить на торнъ и такъ поступать нужно до трехъ разъ. Тогда уже завязать банку и вынести на холодъ. Сахаръ кладется вообще по усмотрѣнію.

Этимъ же маринадомъ можно заливать и арбузы, только нужно убавить, больше чѣмъ на половину, сахару и срѣзать у арбузовъ горбушки.

Моченые арбузы.

На кадочку, емкостью до 10 ведер., наложенную не помятыми арбузами и безъ мягкихъ пятенъ, сварить рассолъ: на 1 ведро воды положить $\frac{1}{4}$ ф. соли и 1 ф. сахару или $1\frac{1}{2}$ ф. меда, вскипятить и, когда остынетъ, залить. Арбузы, также какъ и яблоки, должны быть переложены чистой соломой, покрыть кружкомъ съ гнетомъ, держать въ холодномъ мѣстѣ.

Мороженое сливочное.

Растереть до бѣла 5—6 желтковъ съ 1 стак. мелкаго сахару, положить 1 верш. ванили, влить до 4 стак. сливокъ или молока, поставить на плиту (но не на самую жаркую), мѣшать, не переставая, доводя почти до нормы кипяченія, но не давать кипѣть, составить съ плиты, остудить, вылить въ хорошо вымытую и вытертую форму, установленную заранее во льду. Вертѣть форму, осаживая ледъ кругомъ ея, посыпать ледъ солью кругомъ формы; спускать лишнюю воду отъ растаявшаго льда и подбавлять свѣжаго.

Если мороженое шоколадное, то всыпать тогда, когда положены растертыя желтки съ сахаромъ и молокомъ, $\frac{1}{4}$ ф. тертаго шоколаду, такъ-же доводить почти до нормы кипяченія. Вертѣть и поступать одинаково. Пропорція эта на 6—7 персонъ.

Примѣчаніе къ мороженому.

Когда мороженое въ формѣ начинаетъ сгущаться, необходимо сначала нужно его отскабливать отъ

стѣнокъ формы и выбивать лопаткой, нѣсколько разъ, безъ чего мороженое не будетъ пышно, при этомъ открывать и закрывать его нужно крайне осторожно, что бы не попало въ него ни малѣйшей дозы соли, иначе оно негодно. Необходимо также и закрывать сверху форму, что-бы ледъ дольше держался. Подъ крышку на форму всегда нужно настилать чистой бумаги.

Кремъ сливочный.

Взять 2 стак. хорошихъ густыхъ сливокъ, сбить на льду вѣнчикомъ въ пѣну, чтобы масса съ вѣничка сползала очень медленно. Растереть 4—5 желтковъ съ 1 стак. мелкаго сахару до бѣла, прибавить 1 стак. молока или сливокъ, 1 верш. ванили, поставить на плиту, часто мѣшать, доводить лезонъ до нормы кипяченія, но не давать кипѣть, положить туда-же 7—8 лист. размякшаго въ холодной водѣ желатина. Составить съ плиты, дать остыть; перемѣшать хорошенько съ битыми сливками, вылить въ форму и вынести на холодъ. При отпускѣ форму окунуть въ теплую воду и выложить на блюдо.

Маринovanje стерляди и осетрины.

Сбиваются жучки—косточки со стерляди, вынимаются внутренности, хорошо перебиваются холодной водой, сначала стерлядь разрѣзать вдоль пополамъ, затѣмъ половинки разрѣзать на куски по больше вершка каждый (можно стерлядь вдоль и не разнимать, тогда каждый отдѣльный кусокъ разрубить на двое) прошпарить куски стерляди кипяткомъ (облажирить), т. е. довести до нормы кипяченія. Слить

воду, стерлядь промыть холодной водой, дать остыть; обсыпать куски мягкой мукой, обваливать въ яйцахъ, или просто въ клярѣ (мука разведенная холодной водой) и запонировать (обсыпать сухарями), положить куски (запонированные) въ горячее подсолнечное масло на сковороду и жарить до полной готовности; вынуть вполне изжаренные куски, сложить и дать хорошо остыть. Заготовить маринадъ: налить въ кастрюлю обыкновеннаго уксуса, столько, сколько его требуется, для того, чтобы онъ покрывалъ въ банкѣ уложенную стерлядь; положить туда нѣсколько зеренъ перцу, 2—3 шт. лавроваго листу, на каждую бут. уксуса 10—12 шт. гвоздики и 1 в. корицы и корень моркови нашинкованной въ родѣ мелкой лапши и дать кипѣть 15—20 мин., остудить и залить уложенные куски стерляди въ банку, сверху налить постнаго масла, завязать и вынести въ прохладную кладовую.

Стерлядь въ томатѣ.

Стерлядь также чистится и рѣжется на такіе же куски, обланжиривается (шпарится кипяткомъ), промываются куски холодной водой и сварятся въ соленой водѣ, наливать кипяткомъ, дать кипѣть отъ 5 до 10 мин. смотря по величинѣ кусковъ стерляди, воду посолить побольше, чтобы она была немного пересолена. Снять съ плиты, вынуть стерлядь—остудить, а часть бреза, т. е. воды, въ которой варилась стерлядь, сбечь, заготовить томатъ: налить подсолнечнаго или горчичнаго масла на сковороду, когда закипитъ, положить туда томату на каждый фун. рыбы 1 стол. ложку, часто мѣшать, дать хорошо (запассироваться) прокипѣть, затѣмъ вылить въ томатъ и часть бреза (уха, въ которой варилась стерлядь), поло-

жить туда же нѣсколько зеренъ горошк. перцу, лавровыхъ листьевъ, дать вскипѣть два раза, снять съ плиты, остудить и залить уложенные куски въ банки этимъ соусомъ-томатомъ доверху рыбы, а сверху опять залить постнымъ масломъ. Завязать и хранить въ прохладной кладовой.

Какъ стерлядь, такъ и осетрина готовятся одинаково; только для того, чтобы сбить у осетрины жучки—косточки съ кожицы, необходимо весь кусокъ или даже цѣлый осетръ хорошо подшпарить въ кипяткѣ, только тогда снимутся жучки, варить также нужно въ хорошо просоленной водѣ (если она готовится въ томатѣ), но значительно дольше, чѣмъ стерлядь, дать кипѣть отъ 15 до 20 мин., а также и жарится, если она маринуется, тоже дольше чѣмъ стерлядь.

Къ приготовленію упрощеннымъ способомъ въ русской печи копченой рыбы, птицы и дичи.

Какъ коптить рыбу и птицу домашнимъ способомъ.

Домашнимъ способомъ можно приготовить копченую рыбу и птицу въ каждой русской печи; для этого не требуется ни спеціальности, ни особаго навыка, а также и сложныхъ приспособленій въ самой печи. Четыре кирпича, двѣ деревянныхъ палки; если копченіе будетъ производиться часто, то лучше перекладины имѣть желѣзныя и одну—двѣ или три доски, смотря по количеству заготовленной рыбы или птицъ, для укладки на таковыя, т. е. на доски, вотъ все, что требуется для этого простаго способа.

Доски съ положенной на нихъ рыбой или птицей кладутся на перекладины, лежащія на 4-хъ кирпичахъ.

Дрова для копченія должны быть настолько сухи, чтобы разжигались скоро; сосновые дрова, доски или другіе какіе либо обломки и мусоръ отнюдь не допускаются. Обыкновенныя аршинныя или 3-хъ четвертныя, дубовыя, или березовыя полѣнья, съ послѣднихъ кожура березовая должна быть удалена. Перепиленные и переколотыя полѣнья, какъ обыкновенно для дома, укладываются къ срединѣ задней стѣнки печи такъ, какъ они укладываются для обыкновенной топки, т. е. два полѣнца вдоль печи, а послѣднія сверху на нихъ, разница только въ томъ, что для копченія—вплоть у задней стѣнки, а не посрединѣ печки.

Уложенныя дрова въ печи разжигаются прежде, чѣмъ положить туда заготовленное что либо для копченія на столько, что, если бы закрыть заслономъ плотно на 1 минуту печь и открыть вновь, то дрова опять загорались бы черезъ 1½ минуты.

Количество дровъ для разной рыбы, какъ-то: стерлядей, жереховъ, лещей, сазановъ, нужно до 7-ми полѣнцевъ, для гусей, индѣекъ или цѣлаго осетра—до 10-ти полѣнцевъ. Когда разгорятся дрова, какъ сказано выше, доска или двѣ съ заготовленнымъ копченіемъ укладываются на перекладки въ печи и тотчасъ-же печь закрывается заслономъ плотно, ибо въ то время, когда ставились доски на перекладки, дрова могли разгорѣться больше, чѣмъ слѣдуетъ, но не болѣе какъ черезъ ½ мин. открыть заслонъ и держать открытой печь до тѣхъ поръ, пока дрова вновь не начнутъ хорошо разгораться такъ, чтобы огонь касался свода печи; а если вспыхнуть дрова сразу и пламя черезъ рыбу или птицу ударить въ чело печи, или загорятся и самыя даже доски или перекладки,

то стоитъ только плотно прихлопнуть заслонъ и тамъ моментально все заглохнетъ. Но опять таки плотно закрытой печь долго нельзя держать, потому что, какъ бы хорошо дрова не разгорѣлись, отъ плотно прикрытаго заслона и отъ скопившагося въ ней пара отъ рыбы или птицы, они совсѣмъ могутъ потухнуть, тогда придется растоплять вновь, что крайне нежелательно. Въ такихъ случаяхъ заслонъ вовсе отнимать не слѣдуетъ отъ чела, а лишь сдвинуть его набокъ или на сторону, не выпуская скобку заслона изъ руки, выпускать постепенно скопившійся тамъ паръ и дымъ и наблюдать въ отверстіе, не потухли-ли дрова, не давая имъ особенно сильно разгораться. Такимъ образомъ горѣніе дровъ можно регулировать заслономъ: чѣмъ меньше оставить отверстіе, тѣмъ тише горятъ дрова и на оборотъ. О продолжительности процесса копченія будетъ сказано ниже. Необходимо замѣтить время на часахъ. Въ первыя 10—15 минутъ нужно по возможности чаще выпускать изъ печи паръ, отодвигая или немного пріоткрывая заслонъ, а по истеченіи 15—20 минутъ, когда видно, что не потухли дрова, можно прикрыть заслонъ и болѣе плотно, но дать возможность въ щели выходить дыму въ трубу, и не допускать заслонъ накаливаться настолько, чтобы онъ обжигалъ при легкомъ прикосновеніи пальцы. Убавить жаръ въ печи опять можно только тѣмъ способомъ, какъ уже говорилось выше,—а именно: прикрыть заслонъ плотно, не переставая наблюдать при этомъ, выбивается ли въ скважины дымъ: если онъ илетъ хорошо, то заслонъ открывать не слѣдуетъ, если же очень рѣдкій, то пріоткрыть немного. а ближе къ 30 минутамъ послѣ того, какъ положено копченіе, можно открывать заслонъ и посмотрѣть, насколько зарумянилась

положенная рыба. Рыба стерлядь, лещъ, жерехъ и сазанъ вѣсомъ не болѣе 8 фунтовъ въ каждой шт. копятся 1 часъ 10 минутъ (стерлядь на 15 минутъ меньше), но съ такимъ расчетомъ, чтобы черезъ 30—35 минутъ перевернуть ее на доскѣ на другую сторону. Для этого черезъ 35 мин. доска вмѣстѣ съ рыбой вынимаются изъ печи, рыбу перевертываютъ на другой бокъ и снова помѣщаютъ въ печь. Во время перевертыванія рыбы на другую сторону печь должна закрываться плотно заслономъ. Положивъ на другой бокъ рыбу и поставивъ ее опять въ печь, нужно слѣдить за тѣмъ, чтобы не прекратился дымъ, а если прекратится, то сдвинуть въ печи дрова, если же осталось очень мало ихъ, то прибавить 2—3 полѣнца, дать имъ разгорѣться, опять закрыть заслономъ и держать до нормы времени. Кожа на сазанахъ, жерехахъ и лещахъ иногда лопається въ первые 15—20 мин. это происходитъ оттого, что не былъ выпущенъ своевременно лишній паръ изъ печки, а если долго не румянится, т. е. до первыхъ 30 мин., то это обозначаетъ то, что слишкомъ часто открывался заслонъ. Исправить этотъ случай можно слѣдующимъ способомъ: нужно просунуть къ дровамъ свитый жгутъ соломы или просто соломенный чехолъ или два, присылаемые иногда изъ магазиновъ на винныхъ бутылкахъ, а если нѣтъ соломы и чехловъ, то оторвать $\frac{1}{2}$ рогожного чистаго кулика, свернуть и подсунуть къ дровамъ, дать затлѣться и прикрыть печь. Прежде чѣмъ нужно что-либо коптить, всѣ продукты солятся.

З а с о л ь.

Предназначенная свѣжая рыба для копченія чистится, потрошится, моется, точно такъ же, какъ

приготавливаютъ ее къ жаркому, т. е. удаляется шелуха и внутренности, обсыпается довольно густо солью внутри и сверху, укладывается на противень или тазъ, или блюдо, словомъ въ посуду по размѣру рыбы, не подливая ничего воды. Въ такомъ видѣ рыба держится: стерляди отъ 1-го до 3—4 ф. штука до 7—8 часовъ, жерехи, лещи, сазаны до 8 ф. до 11—12 часовъ, крупная рыба до 15 и болѣе фун. 18—20 час.; осетрина половиной осетра или кускомъ до 10—15 ф. 20 часовъ; цѣлый осетръ до 25 ф. 25—30 час. Такимъ же способомъ въ печкѣ на тѣхъ же доскахъ можно закоптить птицу и дичь, съ тою лишь разницею, что птица требуетъ болѣе крѣпкаго засола и дольше держится въ соли. Птицу солятъ такъ: гуся или индѣйку обсыпаютъ солью кругомъ, внутрь подлить немного воды холодной, предварительно посоливъ ее. Рыбу и птицу за время, какое указано лежать въ соли, нужно на половинѣ пройденнаго времени перевертывать на другой бокъ,—плоскую рыбу одинъ разъ, стерлядей и осетровъ два раза; крупную птицу 3—4 раза, при этомъ—обсыпать немного солью. Индѣйки и гуси въ такомъ засолѣ должны лежать отъ 36 до 48, час., мелкая птица отъ 24—30 час. Просоленная и промытая вновь птица холодной водой зашивается кругомъ въ чистую крѣпкую ветошку и укладывается также на доски и ставится затѣмъ въ печь, на тѣ же перекладыны, увеличивъ для копченія количество дровъ на 3—4 полѣнца, чѣмъ требуется для рыбы, и нужно дровамъ дать разгорѣться по возможности больше, чѣмъ для рыбы, дабы больше было жару. Гуси и индѣйки зашитые копятся до 2 час. 15 мин., мелкая птица—1 час. 20 мин. Передъ тѣмъ, какъ солить птицу, или когда зашиваютъ ее, слѣдуетъ оставшійся пухъ подпалить бумагой. Цѣлый осетръ до 2 ча-

совъ, $\frac{1}{2}$ осетра $1\frac{1}{2}$ часа; на срединѣ пройденнаго времени вынимать изъ печи для перевертыванія на другую сторону.

Копченая, предлагаемымъ мною способомъ, птица не запекается, а прямо подается къ столу. Хранить копченые продукты слѣдуетъ въ прохладномъ мѣстѣ, въ которомъ они могутъ сохраняться—лѣтомъ на льду до 12—15 дней, а зимой въ прохладной кладовой—до 25 дней и больше.

Въ середину рыбы вставляется иногда и палочка вдоль ея—сначала въ головку и до хвостика, а поперекъ распорочки—лучинки. Это для того, что при перевертываніи на другой бочекъ, она тверже, лучше и прямѣе имѣла бы видъ.

Балыкъ—мартовскій засолъ.

Срѣзанныя тешки съ балыковъ солятся отъ таковыхъ отдѣльно, а самые балыки укладываются въ чистое деревянное корыто плотно. Прежде чѣмъ ихъ уложить, нужно натереть смѣсью соли съ селитрой. На каждые 10 ф. соли положить $\frac{1}{4}$ ф. селитры, хорошо истолченной и отнюдь, что бы не было комковъ, перемѣшать и натертые балыки уложить въ корыто и держать до 12 сутокъ, переворачивая ихъ и перемѣщая верхніе на низъ, а нижніе на верхъ, до трехъ разъ. Вынуть изъ соли, промыть холодной водой, вымачивать до трехъ сутокъ въ холодной водѣ, затѣмъ, вынувъ изъ воды, вывѣсить на воздухъ на 20—25 дней, перевертывая ихъ то внизъ, то вверхъ головой.

Осенніе балыки солятся также, но отдаются коптиться въ колбасныя или копятся дома, но совершенно другимъ способомъ отъ того копченія, которое указано раньше въ рус. печкѣ они должны быть подвѣшены и коптиться почти холоднымъ дымомъ.

Термины кухни.

Разнять. Разрубить домашнюю птицу или дичь на части и уложить на блюдо или раздѣлить известную часть мяса на куски и отдѣлить мясо отъ костей.

Снять. Срѣзать мягкія части съ курицы, рябчика и др. птицъ, а также и съ рыбы: судака или щуки и снять мясо съ костей.

Перепустить. Довести что либо до готовности, напр. тушеное мясо, коренья, капусту и проч.

Брезъ и сокъ. Собственный сокъ, оставшійся отъ мяса или костей телячьихъ, поджариваемыхъ специально для сока или изъ поджаренной телятины или индѣйки и проч.

Обланжирить и подшпарить. Довести что либо до кипяченія, напр.: рыбу въ цѣломъ или въ наръзанномъ видѣ, почки или такіе продукты, которые прежде чѣмъ готовить изъ нихъ что либо, должны быть обварены.

Проварить. Довести что либо до готовности, не давая кипѣть, напр., лезонъ для крема, мороженого и проч.

Оттянуть. Сдѣлать что либо прозрачнымъ, чистымъ, напр., уху, консомэ, желе и проч.

Затянуть. Положить въ кипятокъ цыпленка и отставить на край плиты, чтобы мясо окрѣпло (на 5 мин.).

Зачистить. Срѣзать съ мяса жилы и сухожилія, снять жиръ, а также и удалить со стерляди жучки—косточки съ кожицы.

28 09 20
Т-1
Карбовать. Сдѣлать надрѣзы на кореньяхъ, для того, чтобы придать красивую форму имъ, когда они нашинкуются. Для гарнировъ, суповъ и проч.

Понировка. Истолченные и просѣянные сухари, употребляемые для котлетъ, битковъ, цыплятъ, наваги и проч.

Запонировать— обваливать въ понировкѣ (сухаряхъ).

Запассировать. Поджарить муку съ масломъ, довести до готовности, не подвергая сильной температурѣ, напр., коренья въ брезѣ и томатѣ. Такая пассировка употребляется для соусовъ, суповъ и проч.

Высадить. Дать выкипѣть. Сгустить.

Фюмэ и глянсъ. Крѣпкій бульонъ, вываренный изъ костей и сухожилий до густоты желѣ.

Колеръ. Сдѣлать румянымъ. Поджарить.

Бортъ—Край плиты.

Оттяжка. Дѣлается исключительно для просвѣтленія и очистки бульона или ухи. Желаемое количество бульона сдѣлать прозрачнымъ, отбавить изъ общей кастрюли, въ которой варится бульонъ, для супа или щей къ обѣду въ отдѣльную кастрюлю. Сюда кладется мелко нарубленного или пропущенного черезъ мясорубку самого постнаго (безъ жиру) мяса, смотря по количеству бульона (на 5 бут. бульона 2 ф. мяса), нѣсколько подожженныхъ моркови и луку (для колера). Поставить на 1 часъ на плиту и не давать сильно кипѣть, затѣмъ процѣдить сквозь салфетку, отпускать. Если недостаточно прозраченъ бульонъ, то положить всбитыхъ 2—3 бѣлка съ 3-мя ложками холодной воды и влить туда-же, не давая сильно кипѣть.