

ОПЫТНАЯ

56
124

ПОВАРЕННАЯ КНИГА

Переводъ съ Польскаго А. З.

801-13
2370

изданная

В. Гольдштейномъ.

ВОРОНЕЖЪ.

1865.

Въ типографіи В. Гольдштейна.

густо съ масломъ, или запаренныя клецки,—пастеты изъ мозговъ или мяса.

2.) БУЛЬОНЪ КРАСНЫЙ.

Вложить въ кострюлю нѣсколько изрѣзанныхъ луковиць, немного моркови и свѣжаго жиру, сверху столько фунтовъ свѣжаго мяса, изрѣзаннаго въ куски, сколько персонъ; можно прибавить немного телятины, влить немного воды и варить, пока зарумянится мясо. Послѣ налить водой, вбросить аглицкаго перцу, соли, разныхъ въ пучкахъ кореньевъ и варить два часа; потомъ процѣдить сквозь салфетку въ посуду, въ которой должны быть изрѣзаны красиво разныя растенія, какъ-то: морковь, цвѣтная капуста, или капуста волошская, спаржа, картофель и мелко порубленная петрушка, все это уварить въ бульонѣ и подать къ столу.

Супъ этотъ можно подавать съ фаршированной капустой.

3.) СУПЪ ХЛѢБНЫЙ.

Кусокъ ржанаго хлѣба стереть съ масломъ въ густую массу, и этимъ заправить обыкновенный бульонъ вываренный изъ мяса, пропуская сквозь сито, влить стакана два вина, подавая къ столу, можно заправить желтками и хересомъ.

4.) СУПЪ ИЗЪ КУРИЦЫ ИЛИ ИНДѢЙКИ.

Вложить очищенную и жареную курицу въ кострюлю, для вкуса прибавить говяжьихъ костей и наливши водою, варить четверть часа,

мѣшая, потомъ процѣдить сквозь сито въ горшокъ, въ которомъ будетъ вариться.—Разнять курицу на части, посолить, прибавить немного масла, петрушки, моркови, нѣсколько зернышекъ аглицкаго перцу—и варить, мѣшая, чтобы не сбѣжалъ; передъ выдачею изрубить немного зеленого укропу, петрушки, вложить въ миску, съ особо свареннымъ рисомъ или макаронами; для перемѣны можно засыпать крупами или рисомъ.

Соли прибавляется во время варенія во все супы.

5.) СУПЪ ИЗЪ ЗАЙЦА.

Взять бульонъ изъ говядины, положить разныхъ кореньевъ, нѣсколько сухихъ бѣлыхъ грибовъ и немного бураковаго рассолу, изжарить до половины зайца, сложить въ кострюлю, налить сказаннаго бульону и кипятить, пока мясо сдѣлается мягко, послѣ чего отдѣлить мясо отъ костей, изрубить, истолочь въ ступкѣ на мелко, пропустить сквозь густое сито и развести бульономъ.

Къ этому супу употребляется филе изъ груди индѣйки порѣзанное на кусочки и обжаренное въ маслѣ, сухія гренки бѣлаго хлѣба.

6.) СУПЪ ИЗЪ РИСУ.

Употребить обыкновенный бульонъ, взять фунтъ рисовыхъ крупъ, оттянуть въ водѣ и налить бульономъ, вложить кусокъ масла и варить; сваривши, протереть сквозь густое сито и распустить бульономъ такъ, чтобы супъ былъ погуще и при выдачѣ согрѣть.—Оливки фаршированные и гренки жаренныя идутъ къ этому супу.

7.) СУПЪ ИЗЪ ПОМИДОРОВЪ.

Взять 20 большихъ помидоровъ, безъ хвостиковъ и зелени, разрѣзать надвое поперекъ и выдавить сокъ и зерно. Полфунта масла распустить въ кострюлѣ, вложить помидоры и двѣ серединки булокъ, порѣзанныя въ ломтики, налить говяжьимъ бульономъ, потомъ варить четверть часа, и, процѣдивъ сквозь густое сито, добавить столько бульону, чтобы супъ не былъ жидкій; передъ выдачею заварить и подать къ нему гренки, приготовленныя такъ: срѣзанныя съ бѣлаго хлѣба верхняя и нижняя корки смазываются масломъ и сушатся въ печкѣ.

8.) СУПЪ РАКОВЫЙ.

Супъ этотъ можетъ быть скоромный и постный; въ первомъ случаѣ употребляется обыкновенный бульонъ говяжій или куриный, во второмъ наваръ разныхъ кореньевъ. Полсотни или болѣе раковъ уварить въ соленой водѣ съ укропомъ; когда простынуть, выбрать шейки и столько скорлупокъ, сколько для начинки нужно; остальную скорлупу и ножки вымыть и истолочь въ ступкѣ мелко, прибавить большую .. масла и потомъ опять вмѣстѣ столочь. Поставить на маломъ огнѣ, пусть понемногу жарится въ кострюлѣ; а какъ скоро масло превратится въ раковый цвѣтъ, пропустить или выдавить сквозь салфетку; смѣшавъ съ полстаканомъ муки, поджарить, развести сказаннымъ бульономъ, прибавить довольно смятаны, и вмѣстѣ заварить; передъ выдачею должны быть приготовленныя раковыя шейки, два лимона, изрѣзанные въ

кружки, немного зеленого укропу и такъ фаршированные раковой начинкой скорлупки: отваренныя раковыя шейки изрубить мелко, смѣшать съ ложкой несоленого масла съ нѣсколькими толчеными сухарями, съ порубленною петрушкою зеленою, съ укропомъ и однимъ яйцомъ; какъ масса будетъ довольно густа, вкладывать въ скорлупу и варить отдѣльно въ водѣ или бульонѣ и потомъ положить въ миску.

При недостаткѣ лимону, можно влить передъ послѣднимъ заваромъ стаканъ бѣлаго вина, вмѣсто муки можно употребить рисъ, протертый сквозь сито.

9.) СУПЪ ЛИМОННЫЙ.

Взять обыкновенный говяжій бульонъ, прибавивъ кореньевъ, потомъ взять стакана два смятаны, вложить пять желтковъ, разбить вмѣстѣ со смятаной, прибавить лимоннаго соку, и распустить бульономъ; въ этотъ супъ кладется рисъ.

10.) СУПЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬЕЙ ГОЛОВКИ.

Бульонъ варится изъ разнаго мяса и головы телячьей вмѣстѣ, съ прибавкою кореньевъ и немного бураковаго рассолу. По свареніи бульонъ отцѣдить, собрать жиръ, взять нѣсколько яицъ, разбить метелкой въ особой посудѣ, распустить бульономъ, слегка варить, а потомъ процѣдить, изрѣзать въ куски телячью голову, сварить говяжьяго фаршу и при выдачѣ на столъ залить это бульономъ.

11.) ГОРОХОВЫЙ СУПЬ.

$\frac{1}{2}$ гарнца гороху налить 2-мя гарнцами воды холодной, заварить, вложить 3 фунта свѣжей свинины, посолить и варить, пока горохъ не будетъ мягкій, потомъ вынуть свинину, горохъ пропустить сквозь сито, подогрѣть со свининой, но не заварить и подавать съ гренками, жареными въ маслѣ.

12.) БОРЩЬ.

Желая имѣть борщъ вкусный, нужно употребить бураковаго рассолу, иначе вкусъ будетъ терпкій и неприятный. Взять нѣсколько фунтовъ говядины съ мозговой костью, фунта 2 ветчины, нѣсколько грибовъ, 2 луковицы, налить водою, прибавить въ пропорцію бураковаго рассолу, чтобы борщъ не былъ очень кислый, и варить до мягкости говядину, жиръ собрать, очистить бѣлкомъ, и вложивъ мясо съ костями, подать къ столу.

Борщъ этотъ подается красный, что дѣлается такъ: два бурака красныхъ стереть на теркѣ, выдавить сокъ, заварить и прибавить въ борщъ — при выдачѣ. Особо спечь 2 бурака, порѣзать мелко и при выдачѣ вбросить въ миску. По желанію, передъ выдачею въ борщъ льется сметана и заваривается, — колдуны жареные съ мясомъ или съ грибами, колбасы жаренныя употребляются къ этому борщу. Головка капусты, разрѣзанная на части, кладется въ этотъ же борщъ.

13.) БОРЩЪ ИЗЪ БУРАКОВЪ.

Поставить воды съ кореньями, влить бураковаго рассолу, вложить говядины, посолить и варить, мѣшая. Спечь нѣсколько бураковъ, изрѣзать на мелкіе куски, и вложить въ миску; для перемѣны можно прибавить и свѣжины.

14.) ЩИ.

Взять мяса нѣсколько фунтовъ, на половину свиного; если угодно, нѣсколько грибовъ, перцу аглицкаго, соли, луку головками, влить $\frac{1}{2}$ гарнца соку изъ капусты, столько же капусты, гарнецъ воды, все это варить, пока мясо будетъ мягко.

15.) СУПЬ ИЗЪ ЩАВЕЛЯ.

Варится бульонъ говяжій, къ которому прибавляется, если угодно, кусокъ ветчины; за часъ передъ подачею на столъ, изрубить мелко щавелью столько, чтобы бульонъ не былъ слишкомъ кисель, сваривши, положить сметаны, еще разъ доварить и подавать.

Зимой употребляется на это щавель маринованный.

16.) ОГУРЕЧНЫЙ СУПЬ.

Взять бульону говяжьего, развести такой же частію огуречнаго рассолу, чтобы кислота была пріятна, прибавить кореньевъ, можно вложить нѣсколько сухихъ грибовъ — и варить.

Изрѣзать въ куски нѣсколько кислыхъ огур-

цовъ, сварить ихъ особо, процѣдить, залить бульономъ, очищеннымъ бѣлками и подать къ столу.

Для перемѣны этотъ супъ подается со сметаной.

17.) СУПЪ ИЗЪ ГУСЯ ИЛИ УТКИ.

Гуся или утку сварить съ кореньями, взять полтора стакана перловыхъ крупъ, сварить ихъ до развару, вложить ложку масла и разбить до бѣла, прибавить два стакана сметаны, перемѣшать съ бульономъ отъ гуся или утки, заварить и подавать къ столу. Прибавляется, кто желаетъ, грибовъ, соку лимоннаго, а за неимѣніемъ лимону, можно варить въ бураковомъ разсолѣ.

18.) СУПЪ ИЗЪ ПОРОСЕНКА.

Этотъ супъ готовится также, какъ изъ утки; для перемѣны можно употребить ячныхъ крупъ, разваривъ ихъ до мягка.

19.) СУПЪ ПИВНОЙ.

Гарнецъ пива заварить, отставить, вложить 1½ стакана сметаны, 6 желтковъ, немного соли, сахару по вкусу, и это все смѣшать на огнѣ, чтобы согрѣлось и какъ перекипитъ, влить на сухари; можно употребить здѣсь свѣжаго сыру и дачѣ вложить въ миску.

20.) Супы постные:

ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ.

Сдѣлать отваръ изъ разныхъ кореньевъ, вложить ложку масла, очистить картофелю, сварить его въ томъ отварѣ, выбрать на сито и пропустить, развести процѣженнымъ сокомъ, въ которомъ варился, согрѣть и выдать съ сухарями.

21.) ГОРОХОВЫЙ СУПЪ.

½ гарнца гороху бросить въ соленую кипящую воду и какъ уварится, протереть сквозь сито, развести отваромъ изъ кореньевъ, а при дачѣ порѣзать семги или копченой селедки и влить кипящимъ супомъ.

22.) СУПЪ ГРИБНОЙ.

15-ть хорошихъ грибовъ вымыть, поставить въ горшкѣ съ разными кореньями, двѣ луковицы, морковь, нѣсколько зеренъ аглицкаго перцу и наливши водой, варить, пока грибы не удутъ мягки, когда остынетъ, процѣдить; съ этимъ супомъ подаются клецки, или макароны, или густая каша изъ мелкихъ крупъ, рѣзаная въ куски. Для перемѣны дѣлается этотъ супъ ислатовый, прибавивъ къ грибному соку нѣсколько бураковаго разсолу, — съ этимъ супомъ подается фаршъ съ рыбой—грибы, порѣзанные въ куски.

23.) УХА.

Поставить сокъ изъ разныхъ кореньевъ, какъ-то лавроваго листа, нѣсколькихъ зеренъ аглицкаго

перцу и варить часъ. Вложить рыбу, порѣзанную въ куски и подать.

24.) УХА СТЕРЛЯЖЬЯ.

Сдѣлать отваръ изъ разной рыбы съ кореньями, аглицкимъ перцемъ, бобковымъ листомъ, процѣдить сквозь салфетку, выдавить сколько можно гущу, вложить изрѣзанную стерлядь, и варить, мѣшая, изрѣзать два лимона въ куски, вложить въ миску и залить кипячимъ супомъ, можно влить стаканъ мадеры. Этотъ супъ варится изъ лососины и осетра.

25.) СУПЪ ИЗЪ СЛИВЪ.

Взять $\frac{1}{2}$ гарнца зрѣлыхъ сливъ, вложить въ горшокъ, налить водой, чтобы покрыла сливы и варить, наблюдая, чтобы не пригорѣли. Какъ разварятся, протереть сквозь сито, всыпать корицы, $\frac{1}{2}$ фунта сахару, нѣсколько гвоздики толченой, стаканъ вина, немного кипяченой воды, вскипятить и вылить на сухари изъ бѣлаго хлѣба, вмѣсто вина можно употребить $\frac{1}{8}$ гарнца смятаны.

26.) СУПЪ ИЗЪ СУШЕНЫХЪ ВИШЕНЬ.

2 фунта сушеныхъ вишенъ вымыть, истолочь немного въ ступкѣ, налить $3\frac{1}{2}$ стаканами воды и варить въ горшкѣ полчаса. Процѣдить сквозь сито, влить некрѣпкаго вина 2 стакана, $\frac{3}{4}$ ф. сахару, немного корицы и лимонной корки,—поджарить ложку муки въ маслѣ, развести нѣкими ложками этого супу, разбить крѣпко,

вливать остальной супъ, вскипятить и вылить на сухарики. Этотъ супъ можно подавать безъ масла и муки.

27.) СУПЪ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ.

Протереть сквозь густое сито гарнецъ выбранной земляники, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару, столько же жидкой смятаны кислой, влить стаканъ вина, смѣшать и согрѣть сильно, но не кипятить, выдать съ сухариками или съ шариками изъ тѣста.

Этимъ способомъ дѣлается и малиновый супъ.

28.) СУПЪ ИЗЪ МАЛИНЫ ИЛИ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ.

Протереть гарнецъ малины сквозь густое сито, взять полгарнца сладкихъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахару, 8 желтковъ, немного малиновой массы; разбить это сильно, согрѣть, но не кипятить, смѣшать съ остальной массой и подать съ гренками.

29.) КЛЕЦКИ БИСКВИТНЫЯ КЪ СУПУ.

Разбить ложку масла въ смятанѣ, сбить пять желтковъ, всыпать горсть муки, смѣшать и вложить пѣну изъ пяти бѣлковъ—вымазать костью масломъ, высыпать булкой, вложить массу и печь на жару—при выдачѣ порѣзать на куски.

ГЛАВА II.

Соусы:

1.) СОУСЪ ОБЫКНОВЕННЫЙ.

Зарумянить ложку муки въ ложкѣ масла, влить стаканъ бульону, заварить,—и какъ два раза вскипитъ, будетъ готово.

2.) СОУСЪ КЪ КОТЛЕТАМЪ.

Подрумянить муку въ маслѣ, какъ выше сказано, влить стаканъ бульону, подсластить сахаромъ, процѣдить сквозь сито, вложить немного капорцевъ, лимону изрѣзаннаго въ кружки, или маринованныхъ грибковъ, сварить еще разъ, и горячимъ залить котлеты.

Для перемѣны можно добавить $\frac{1}{2}$ стакана вина и сварить.

3.) СОУСЪ КЪ КОТЛЕТАМЪ ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ.

Стаканъ бѣлаго вина, кусокъ сахару, ложку столовую лимоннаго соку, кусокъ бульону сухаго, разварить въ водѣ тертаго бѣлаго хлѣба, смѣшать, заварить, процѣдить и залить.

4.) СОУСЪ ИЗЪ СОЛЕННЫХЪ ОГУРЦОВЪ.

Нѣсколько огурцовъ покрошить въ куски—поджарить въ ложкѣ масла, съ мелко изрубленною петрушкой, залить $1\frac{1}{2}$ стаканомъ бульону, заквасить двумя ложками уксусу и крѣпко сварить.

5.) СОУСЪ ШАМПИНЬОННЫЙ.

Чисто вымытые шампиньоны вскипятить въ маслѣ, всыпать ложку муки, поджарить, влить стаканъ бульону, $\frac{1}{2}$ стакана вина и вмѣстѣ сварить.

6.) СОУСЪ СЛАДКІЙ СЪ ИЗЮМОМЪ КЪ ЯЗЫКУ.

Поджарить ложку муки въ ложкѣ масла, распустить стаканъ бульону и заварить. Смочить два куска сахару въ водѣ, поджечь на сковородѣ, и когда распустится, влить въ соусъ, вложить горсть или двѣ изюму, влить перевареннаго немного уксусу, заварить крѣпко, передъ выдачею положить лимону, въ кружки изрѣзаннаго и еще варить.

7.) СОУСЪ ГОРЧИЧНЫЙ КЪ КОЛБАСАМЪ.

Поджарить ложку муки въ ложкѣ масла, смѣшать съ стаканомъ бульону, всыпать пару ложекъ горчицы въ порошокъ, влить немного вина или уксусу и сахару и крѣпко заварить.

8. СОУСЪ ГОРЧИЧНЫЙ КЪ РЫБАМЪ.

Полстакана бульону изъ рыбъ, $\frac{1}{2}$ стакана вина, 3 ложки горчицы, ложку масла, крѣпко заварить, положить нѣсколько кружковъ лимону, еще разъ заварить, разбить четыре желтка, немного муки и воды, смѣшать это съ варящимся соусомъ, когда поднимется, отставить отъ огня и залить тѣмъ рыбу.

9.) СОУСЪ ШАВЕЛЬНЫЙ КЪ ГОВЯДИНѢ.

Промыть и изрубить щавель, уварить въ бу-

льонъ съ масломъ, протереть, прибавить немного сахару, смѣшать и залить горячимъ говядиной.

10.) СОУСЪ КЪ ЦЫПЛЯТАМЪ.

Поджарить до-желта ложку муки въ маслѣ, влить немного бульону отъ цыплятъ, $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина, стертую корку лимонную и сокъ, выдавленный изъ нея, подсластить кускомъ сахару, подбить 4 или 5 желтками и согрѣвать на огнѣ, мѣшая постоянно, какъ скоро начнетъ густѣть, значитъ готово.

11.) СОУСЪ КЪ ТЕЛЯТИНѢ ИЛИ КЪ ЦЫПЛЯТАМЪ.

Развести ложку масла, смѣшать съ ложкой муки и согрѣть, но не румянить, развести бульономъ, положить двѣ ложки смятаны и заварить, потомъ заправить желткомъ и согрѣть.

12.) СОУСЪ МАСЛЯНЫЙ КЪ РАЗНЫМЪ ОГОРОДН. ОВОЩАМЪ.

Распустить ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки, развести, сколько нужно бульономъ и заварить.

13.) СОУСЪ ИЗЪ ХРѢНУ.

Стереть хрѣнъ, поджарить въ маслѣ, развести бульономъ, переварить, разбить ложку муки 3-мя или 4 желтками, согрѣть и налить мясо.

14.) ХРѢНЪ ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ.

Тертый хрѣнъ запарить кипящимъ масломъ, развести смятаной и кипятить, какъ сдѣлается мягкй, подбить желтками и согрѣть.

15.) СОУСЪ ГРИБНОЙ.

Распустить ложку масла, поджарить ложку муки, и развести грибнымъ наваромъ, положить

нѣсколько ложекъ смятаны, заварить, развести желтками, согрѣть и заливать, что нужно.

16.) СОУСЪ ИЗЪ МОРСУ КЪ ПУДИНГУ.

Стаканъ соку, полстакана мадеры или другаго краснаго вина, $1\frac{1}{2}$ стакана воды, смѣшать съ ложкой картофельной или другой муки, прибавить немного сахару, заварить, мѣшая постоянно.

17.) СОУСЪ МИНДАЛЬНЫЙ.

Полстакана сладкихъ и нѣсколько горькихъ миндалинъ мелко столченныхъ, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ стаканомъ теплаго молока, процѣдить и выдавить, разбить 4-мя желтками, $\frac{1}{2}$ ложки муки, если есть картофельной, прибавить еще $\frac{1}{2}$ стакана молока и кусокъ сахару и согрѣть до сгущенія.

18.) СОУСЪ МОЛОЧНЫЙ.

5-ть желтковъ разбить съ ложкой муки въ стаканѣ холоднаго молока, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана вскипяченнаго молока, немного сахару и согрѣть.

19.) СОУСЪ СЛИВОЧНЫЙ СЪ ВАНИЛЬЮ КЪ ПИРОЖНОМУ.

$1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ заварить съ двумя ложками сахару и кускомъ толченой въ полотнѣ завязанной ванили и простудить, разбить 6-ть желтковъ въ 2-хъ ложкахъ холодныхъ сливокъ, смѣшать съ уваренной и вынуть ваниль и согрѣвать, мѣшая до сгущенія.

ГЛАВА III.

Блюда изъ огородныхъ овощей.

1.) ГОРОХЪ ЗЕЛЕНЫЙ.

Горохъ очищенный отварить въ соленой водѣ, отцѣдить и налить холодной водой, распу- стить ложку масла, всыпать немного муки и положить въ горохъ, немного посолить, приба- вить нарѣзаннаго укропу, влить немного буль- ону, сахару и варить.

Горохъ зеленый сушеный слѣдуетъ часъ мочить въ холодной водѣ и поступать какъ съ свѣжимъ.

2.) МОРКОВЬ.

Очищенную, нарѣзанную въ пластинки мор- ковь вложить въ масло, распущенное въ кост- рюлѣ, залить завареннымъ бульономъ и за- крывши подварить, какъ будетъ на половину мягка, посолить, осыпать мукой и варить, при- бавивъ сахару, если угодно.

3.) МОРКОВЬ СЪ ГОРОХОМЪ.

Желая эти овощи подать вмѣстѣ, нужно мор- ковь до половины подсушить, а горохъ, ува- ренный въ особой соленой водѣ, отцѣдить, вло- жить и смѣшать, прибавить немного масла, укропу, сахару, бульону и варить; въ постные дни вмѣсто бульона употреблять воду, только больше масла кладется.

4.) РѢПА.

Очистить, покрошить въ кусочки, промыть и сварить въ соленой водѣ, отцѣдить, положить въ кострюлю, залить бульономъ, положить ма- сла или жиру и варить, подъ конецъ положить ложку муки или тертаго хлѣба, мѣшать и под- варить и выдать съ гренками или котлетами.

5.) РѢПА ФАРШИРОВАННАЯ.

Очистить, перемыть, срѣзавши верхъ, вы- брать головки, такъ чтобы можно было на- класть фаршу, порубить мелко выбранную рѣпу, поджарить съ масломъ до мягкости, прибавить говядины изрубленной, немного мозгу, тертаго, жаренаго въ маслѣ хлѣба, два яйца, немного со- ли, двѣ ложки смятаны, наполнить головки рѣпы фаршемъ, накрыть срѣзаннымъ верхомъ, обя- зать ниткой, и уложить одну подлѣ другой въ кострюлѣ, залить бульономъ и уварить, — при вы- дачѣ снять нитки и залить соусомъ маслянымъ.

6.) БРЮКВА.

Очистить, порѣзать въ куски, обмыть, поставить въ разсоленной водѣ съ кускомъ масла или буль- ону, варить до мягка, вложить ложку муки под- жаренной въ маслѣ или въ салѣ, и мѣшая варить.

Хороша брюква съ гусиными потрохами, ко- торые придаютъ много вкусу и заступаютъ мѣсто бульона.

7.) БРЮКВА ФАРШИРОВАННАЯ.

Очищенную брюкву отварить мягко въ водѣ разрѣзать на половины, вынуть середину и выну-

тую часть растереть, перемѣшать съ ложкой муки, поджаренной въ маслѣ, разбить нѣсколькими ложками смятаны, если брюква не сладкая, прибавить сахару, смѣшать и фаршировать, намазать кострюлю масломъ, уложить брюкву и поставить въ печь, чтобы сверху загустѣла масса, и запеклась, подавая распустить ложку масла, растереть на огнѣ съ мукой, влить нѣсколько ложекъ смятаны, влить немного воды, въ которой брюква варилась, заварить крѣпко и облить при выдачѣ.

8.) ФАСОЛЬ ЗЕЛЕНАЯ СО СЛИВКАМИ.

Молодые зеленые стручки фасоли очистить, порѣзать, отварить въ водѣ соленой и процѣдить, поджарить ложку масла съ ложкой муки и влить въ фасоль, прибавить немного соли, 1½ стакана сливокъ и немного сахару и такъ держать, покуда не сдѣлается густо, сколько нужно; а чтобы была кислота, положить вмѣсто сливокъ смятаны, прибавить немного бульону и парить.

9.) ФАСОЛЬ ЗЕЛЕНАЯ ВЪ СТРУЧКАХЪ.

Очистить фасоль, сварить въ соленой водѣ, отцѣдить и залить масломъ съ сухарями.

10.) ФАСОЛЬ БѢЛАЯ.

Зерна фасоли уварить до мягкости, отцѣдить, распустить ложку масла, смѣшать съ ложкой муки и раздѣлать бульономъ, влить стаканъ не-
шой хорошаго уксусу, немного сахару, соли,

смѣшать съ фасолью и заварить, — это блюдо хорошо подавать съ отваренной говядиной.

11.) БУРАКИ КРАСНЫЕ.

Спечь или отварить сколько нужно красныхъ бураковъ, очистить и мелко покрошить, поджарить въ маслѣ или въ салѣ, съ мелко порѣзаннымъ лукомъ, прибавить ложку муки, нѣсколько ложекъ кислой смятаны, немного перцу, соли, нѣсколько ложекъ бульону и парить все вмѣстѣ съ бураками; это хорошо подавать къ жареному зайцу или подается съ колбасой, съ котлетами телячьими, бараньими; вмѣсто смятаны можно употребить уксусъ.

12.) ПОСТЕРНАКЪ.

Оскобленный, чисто обмытый постернакъ изрѣзать въ большіе куски, налить кипяткомъ, и какъ раза два вскипитъ, отнять отъ огня. Залить бульономъ съ кусками мяса отвареннаго или баранины. Зажарить ложку муки въ маслѣ, прибавить еще немного бульону, и поставить варить до мягка.

13.) ЛЕБЕДА ИЛИ ШПИНАТЪ.

Шпинатъ перебрать, обмыть и отцѣдить, вбросить въ кипятокъ соленой воды, какъ нѣсколько разъ вскипитъ и будетъ мягкій, переложить въ колодную воду, переполоснуть и выжать, изрубить мелко, распустить ложку масла, смѣшавъ съ ложкой муки, растворить бульономъ или сливками и заварить, вложить шпинатъ, смѣшать, посолить, крѣпко согрѣть, (но не разва-

ривать, а то почернѣетъ) и подавать съ гренами, въ маслѣ поджаренными съ яйцами, рубленными мелко, или съ цѣльными или съ телячьей печенкой.

Молодая крапива, салатъ, редисникъ, также готовится, но вмѣсто молока для раствора влить бульону.

14.) ЦВѢТНАЯ КАПУСТА.

Очистить капусту отъ листьевъ, переложить посмотрѣть нѣтъ ли червяковъ, впустить въ кипятокъ соленой воды и уварить. Вынуть на сито, какъ вода сойдетъ, сложить на блюдо и залить масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

15.) КАПУСТА ЗЕЛЕНАЯ ВОЛОШСКАЯ.

Обобрать наружный листъ, разрѣзать кочанъ на четыре части, ополоскать, налить кипяткомъ соленой воды, чтобъ поварилась—отцѣдить, облить холодной водой, уложить плотно въ кострюль, залить бульономъ и ложкой масла и варить.—Поджарить ложку масла и залить капусту въ кострюль для сгущенія соуса — потомъ вмѣстѣ упарить.

16.) КАПУСТА ВОЛОШСКАЯ ИЛИ БѢЛАЯ ПО-ЛИТОВСКИ.

Нѣсколько головокъ очистить отъ верхнихъ листьевъ, перерѣзать на четверо, сварить на половину въ рассоленной водѣ, выжать, наложить между листьевъ нарубленной говядины сложить плотно въ кострюлю, налить бульономъ, прикрыть и варить при выдачѣ залить соусомъ.

17.) КАПУСТА СЪ ФАРШЕМЪ ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Съ небольшихъ головокъ капусты очистить наружныя листья, головки перерѣзать на половины, оттянуть рассоленнымъ кипяткомъ и процѣдить. Изрубить кусокъ телячьего жаркого, 30 раковыхъ шеекъ, отваренныхъ, немного говяжьего мозга, сдѣлать раковое масло изъ скорлупы и ножекъ, вложить немного бѣлаго хлѣба и смятаны, два желтка и одно цѣльное яйцо, посолить (можно прибавить если угодно мускатнаго цвѣту) и смѣшать все вмѣстѣ до мягкости; — изъ простуженной капусты вырѣзать серединки, наложить туда фаршу, свернуть такъ, чтобы имѣла форму продолговатой головки, связать ниткой и сложить въ крышку, толсто намазанную масломъ, положить нѣсколько кусочковъ масла на верхъ капусты, поставить на жару, накрыть плотно, насыпать сверху жару и поджарить.

18.) КИСЛАЯ КАПУСТА СЪ ГРИБАМИ И СО СМЯТАНОЙ.

Отварить наваръ изъ грибовъ, залить нужное количество опаренной кислой капусты, добавить мелко искрошенныхъ грибовъ, посолить и варить, влить нѣсколько ложекъ кислой смятаны, потомъ подрумянить ложку муки въ маслѣ, смѣшать вмѣстѣ и варить домягка.

19.) КАПУСТА ПОСТНАЯ.

Изрубить бѣлой капусты, вложить въ горшокъ, залить рассоломъ бураковымъ, посолить и варить домягка, отвѣдать, если черезчуръ кисла, добавить горячей воды. Когда уварится,

вливать ложку масла, $\frac{1}{2}$ стакана толченых грибовъ, столько же муки и куса два сахара, вымѣшать хорошо и варить два часа на угольяхъ, помѣшивая, чтобы не пригорѣла къ горшку,—подавая, можно вложить немного перцу.

20.) КАПУСТА СЪ ВЕШЕМЕЛЮ, ОБЛОЖЕННАЯ МОЗГАМИ ТЕЛЯЧЬИМИ ИЛИ БАРАНЬИМИ.

Порѣзать бѣлую капусту въ куски и отянуть въ соленой водѣ до мягкости, распустить ложку масла, смѣшать съ ложкой муки, развести густымъ молокомъ, заварить, вбить нѣсколько желтковъ, залить этимъ капусту и обложить мозгами, зажаренными въ маслѣ.

21.) КАПУСТА ПОДЪ НАЗВАНІЕМЪ БИГОСЬ.

Нужное количество капусты кислой залить говяжьимъ бульономъ, влить толченаго сала свиного, посолить, и если угодно, всыпать перцу и варить, оставшееся отъ бульону мясо порѣзать въ кусочки, смѣшать съ капустой, подрумянить мукой, поджаренной въ жиру и варить, покуда не потемнѣетъ, помѣшивая, чтобы не пригорѣла къ кастрюлѣ; при выдачѣ не худо обложить поджаренной колбасой.

22.) КАПУСТА КРАСНАЯ ЗАПЕЧЕНАЯ.

Нѣсколько головокъ капусты порѣзать мелко, поджарить немного изрубленнаго луку, сельдерея, петрушки въ большой ложкѣ масла, вложить въ капусту и запекать; какъ сдѣлается мягкая, влить $\frac{1}{2}$ стакана уксусу, нѣсколько гвоздики, ложку сахару, немного толченаго пер-

цу и ложку муки, смѣшавъ все вмѣстѣ, какъ упарится достаточно, подать, обложивъ колбасой или котлетами или какимъ либо оставшимся жаркимъ. Желая имѣть эту капусту вкуснѣе, можно прибавить немного краснаго вина и съ нимъ поджарить.

23.) ЗЕМЛЯНЫЯ ГРУШИ.

Срѣзавъ острия колючки, выбрать середку, выполоскать, вложить въ кастрюлю, залить легкимъ бульономъ, и какъ уварится, выложить на блюдо—обливъ собаіономъ или масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

24.) КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ.

Очищенный и вымытый картофель изрѣзать въ кружечки, растопить масла или сала, поджарить немного изрубленнаго луку и положить въ картофель, поставить закрытымъ въ кастрюлѣ на жару, или на вольномъ пламени и жарить, покуда сдѣлается мягкимъ. Такой картофель хорошъ для убора блюдъ, но въ такомъ случаѣ рѣзать его въ разныя фигурки. Желая приготовить этотъ картофель экономнѣе, слѣдуетъ его упарить, горячій очистить, изрѣзать въ кружки и поджарить въ маслѣ.

25.) КАРТОФЕЛЬ СЪ СЕЛЬДЯМИ ИЛИ СЪ САРДИНКАМИ.

Отваренный картофель изрѣзать въ тоненькіе кружки или ломтики, взять пару вымоченныхъ селедокъ, вынуть кости, изрубить мелко, поджарить двѣ изрѣзанныя луковицы въ ложкѣ

масла, вымазать кострюлю или блюдо масломъ, уложить рядами картофель, сельди и лукъ пока не наполнится, посыпать сверху сухарями, залить распущеннымъ масломъ съ лукомъ, поставить въ печь; вмѣсто масла можно употребить смятану.

26.) КАРТОФЕЛЬ СО СМЯТАНОЙ.

Отваренный картофель скорѣй очистить, чтобы не простылъ, изрѣзать, посолить, вложить кислой смятаны нѣсколько ложекъ, смѣшать и жарить, пока смятана не обратится въ масло; если угодно, можно прибавить немного луку, поджареннаго въ маслѣ.

27.) КАРТОФЕЛЬ ФАРШИРОВАННЫЙ.

Крупный картофель обмыть, вытереть и спечь, срѣзать верхушки и выбрать мякишъ, оставивъ немного при шелухѣ, изрубить мелко лукъ, поджарить въ маслѣ, смѣшать хорошенько съ вынутымъ мякишемъ, растереть и начинить этимъ картофель, потомъ вставить въ печь на сковородѣ или листѣ, смазанномъ масломъ.

28.) КАРТОФЕЛЬ ЧИНЕНый ГРИБАМИ.

Отварить очищенные свѣжіе или сушеные грибы, изрубить мелко, поджарить въ ложкѣ масла изрубленныхъ головокъ луку, смѣшать съ грибами, вложить тертаго бѣлаго хлѣба немного, два желтка, одно цѣльное яйцо, смѣшать вмѣстѣ въ одну массу, изъ очищеннаго и вымытаго картофеля вынуть середки, наполнить

начинкою, накрыть срѣзанными верхушками и уложить въ кострюлю, залить полстаканомъ или болѣе масла (соображаясь съ количествомъ картофеля), нѣсколькими ложками бульону, смѣшаннаго съ грибнымъ наваромъ, накрыть и кипятить.

29.) КАРТОФЕЛЬ ПЮРЕ.

Отварить картофель домягка, очистить шелуху и горячій растереть, вложить въ кострюлю, посолить, развести сливками или молокомъ, прибавить сахару немного (если угодно), вымѣшать, согрѣть, но не варить, при выдачѣ залить подрумяненнымъ масломъ—это употребляется къ котлетамъ или къ жареному мясу.

30.) КОТЛЕТЫ ИЗЪ КАРТОФЕЛЯ.

Отварить домягка картофель, прикрыть, вынимать горячій, очищать и протирать чрезъ сито, вбить въ простуженную массу нѣсколько желтковъ, вложить двѣ чайныя ложки сахару (если угодно), немного соли и смѣшать крѣпко, дѣлать котлеты, обмакивать въ разбитыя яйца, осыпать тертымъ хлѣбомъ и жарить въ маслѣ; соусъ къ нимъ лучше всѣхъ грибной.

31.) ЗЕМЛЯНЫЯ ГРУШИ.

Очистить шелуху, отварить въ разсолённой водѣ, отцѣдить и залить горячимъ масломъ съ сухарями или сабаіономъ.

32.) СПАРЖА.

Оскоблить волокна въ длину, урѣзать длинныя, повязать въ пучки и варить въ разсоленной водѣ домягка. Вынуть на сито, пусть стечетъ вода, потомъ выложить на блюдо головками въ середину, снять нитки, которыми были связаны, залить масломъ съ сухарями, или сабаиономъ.

33.) ГРИБЫ БОРОВИКИ СУШЕНЫЕ.

Молодые и здоровые боровики изрѣзать въ куски, обварить кипяткомъ, отцѣдить и наложить въ кастрюлю, поджарить мелко изрубленнаго луку въ маслѣ, смѣшать съ грибами, посолить, положить перцу, потомъ вложить ложки двѣ смятаны, помѣшать и варить такъ, чтобы смятана превратилась въ масло. Можно боровики жарить просто въ маслѣ, не отваривая, но нужно старательно очистить отъ песку.

34.) ЖАРЕННЫЕ РЫЖИКИ.

Молодые рыжики очистить отъ песку и посолить, распустить ложку масла на сковородѣ, уложить рыжики одинъ подлѣ другаго, поджарить, а коль скоро пустятъ сокъ, и въ разрѣзѣ не будутъ красны, то значить готовы.

35.) ГРИБЫ МАСЛЮКИ.

Очистить, обдать кипяткомъ, отцѣдить, изрѣзать въ куски, посолить и жарить, на вольномъ огнѣ, пока не отдѣлится изъ нихъ много со-

ку, поджарить нарѣзаннаго луку и петрушки въ ложкѣ масла и вложить въ грибы, насыпать перцу и жарить до выдачи.

36.) ОГУРЦЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ВЪ БАРАНИНѢ.

Нѣсколько огурцовъ очистить, порѣзать въ длину, посолить и такъ оставить на полчаса, распустить ложку масла, поджарить въ немъ муку, смѣшать съ огурцами и жарить, пока не станутъ мягки, потомъ посыпать огурцы мукой, поджарить, залить хорошимъ бульономъ, заварить и этимъ обложить мясо. Также приготавлиются и соленые огурцы.

Разныя гарниры къ овощнымъ блюдамъ:

1.) МОЗГИ ТЕЛЯЧЬИ ИЛИ ГОВЯЖЬИ.

Взять мозговъ, снять плену, вымочить, впустить въ кипящую соленую воду (прибавивши къ ней прежде ложки двѣ уксусу), и какъ заварится, отцѣдить, простудить, порѣзать въ плоскіе куски, обмокнуть въ разбитыя яйца, осыпать сухариками и жарить на маслѣ, на обѣ стороны, пока не зарумянится.

2.) МОЗГОВЫЯ КОТЛЕТЫ.

Протереть мозги сквозь сито, вложить двѣ ложки тертаго хлѣба, немного аглицкаго или простаго перцу, поджарить изрубленный лукъ въ ложкѣ масла, прибавить немного изрѣзанной петрушки, два желтка и одно цѣльное яйцо,

осыпать сухарями и жарить въ растопленномъ маслѣ.

Зразы, битыя говяжьи котлеты, телячьи битыя, или рубленныя котлеты, печенка телячья жареная, тоже хороши къ овощнымъ блюдамъ.

3.) ЯЗЫКЪ ГОВЯЖІЙ.

Отварить языкъ домягка, снять кожицу, порѣзать на плоскіе кусочки, поджарить и обкладывать блюдо.

4.) ЖАРЕНОЕ ВЫМЯ.

Отварить вымя въ разсолённой водѣ, порѣзать на плоскіе кусочки, укатать въ мукѣ и жарить на подрумяненномъ маслѣ.

5.) ЯИЧНИЦА КЪ МОРКОВИ, БРЮКВѢ И ШПИНАТУ.

Четыре яйца разбить крѣпко, всыпать немного нарѣзанной петрушки, ложку сухариковъ, кусочекъ масла и смѣшать, растопить немного масла на сковородѣ, влить разбитыя яйца и поставить въ печь, когда зарумянятся, перевернуть, когда дойдетъ, изрѣзать наискось и обкладывать блюдо.

6.) ПЕРДУТЫ ДЛЯ ОБКЛАДЫВАНІЯ ГОРОХУ, ШПИНАТУ, ЩАВЕЛЮ И КРАПИВЫ.

Заварить посоленную воду съ двумя или тремя ложками уксусу, вбить осторожно (впуская у самой воды) нѣсколько яицъ, одно подлѣ другаго, какъ только бѣлокъ сдѣлается твердый, вынуть шумовкой, наблюдая, чтобы не переварить, ибо желтки должны быть жидкіе.

ГЛАВА IV.

Блюда изъ говядины:

1.) ГОВЯДИНА БѢЛАЯ.

Вымыть говядину, взявши по фунту на персону, очистить и варить съ разными кореньями, такъ чтобы бульонъ изъ ней былъ вкусный. Эта говядина подается съ разными огородными овощами, какъ то: капустою бѣлою, на части рѣзанною, морковью, рѣпою, картофелемъ и проч.— всѣ эти овощи должны быть отварены въ бульонѣ, а какъ сдѣлаются мягки, заправить ихъ мукой съ масломъ и солью и еще подварить — потомъ при выдачѣ порѣзать говядину и обложить гарниромъ.

2.) ГОВЯДИНА ЗАПЕЧЕНАЯ СЪ СЫРОМЪ.

Распустить ложку масла, поджарить нѣсколько головокъ парея или луку, смѣшать съ ложкой муки и опять вмѣстѣ поджарить, заправить это полстаканомъ сметаны, заварить, вбить четыре желтка, посыпать перцемъ, если угодно, и полить этимъ отваренную въ бульонѣ порѣзанную на ломти говядину.

Можно эту говядину посыпать сверху голландскимъ или простымъ сыромъ, и поставить въ печь зажарить.

3.) ГОВЯДИНА СЪ ГРИБАМИ.

Нѣсколько грибовъ сушеныхъ отварить домягка въ водѣ съ разными кореньями, под-

жарить ложку муки въ ложкѣ масла, изрубить двѣ луковицы, смѣшать съ поджаренною мукою и опять поджарить, потомъ развести $1\frac{1}{2}$ стаканомъ грибнаго навара и $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, заварить хорошо, вложить изрѣзанныхъ грибовъ, раздѣлать пятью желтками и залить отваренную, изрѣзанную и посоленную на блюдѣ говядину и поставить въ печь.

Если къ этой говядинѣ употребляются свѣжіе грибы, то надо хорошо уварить, а въ соусъ вмѣсто грибнаго навара, влить бульону. Для перемѣны можно употребить здѣсь соленыхъ рыжиковъ, но нужно старательно вымыть. Можно еще подать съ вымоченной и изрубленной селедкой.

4.) ГОВЯДИНА ЖАРЕНАЯ.

Двѣ луковицы мелко изрубленные поджарить въ ложкѣ масла домягка, всыпать перцу, смѣшать съ изрубленной петрушкою или укропомъ, простудить, вбить 4 яйца и все это хорошо вымѣшать; отварить мясо въ бульонѣ, порѣзать въ куски, обмакивать въ вышеозначенномъ составѣ, уложить на листъ, вымазанный масломъ, осыпать тертымъ хлѣбомъ и вставить въ печь, чтобъ зажарилась. Вынувши изъ печи, залить слѣдующимъ соусомъ: поджечь нѣсколько кусочковъ сахару, обмакнувъ ихъ въ воду, вложить ложку масла, поджарить, прибавить немного бульону, ложку сухой горчицы, $\frac{1}{2}$ стакана уксусу или вина, вымѣшать, крѣпко заварить, залить горячимъ мясомъ. Для перемѣны можно подать эту говядину съ пареною фасолью,

отварить $1\frac{1}{2}$ стакана фасоли въ водѣ, отцѣдить, залить бульономъ и опять заварить, вложить масла, ложку муки, немного сахару, заварить и залить мясо.

5.) ГОВЯДИНА ПАРЕНАЯ.

(Boeuf à la mode.)

Побить хорошенько кусокъ говядины. отъ хребта, посолить и немного посыпать перцемъ, наколоть ножемъ, натывать кусочки сала, накрыть и поставить на ночь. Назавтра вбросить въ кострюлю пару луковицъ, немного лимонной корки, двѣ моркови, $\frac{1}{2}$ стакана вина, $\frac{1}{2}$ стакана уксусу и 3 стакана воды; уложить на днѣ кострюли накрестъ желѣзо и положить на него мясо, накрыть плотно, чтобы паръ не выходилъ и парить на маломъ огнѣ. Какъ говядина будетъ мягка, вынуть, осыпать мукою и опять попарить, потомъ выложить на блюдо, порѣзать, собрать съ соусу жиръ, процѣдить и залить имъ мясо.

6.) ГОВЯДИНА ГУСАРСКАЯ.

Порядочный кусокъ мяса побить хорошо, посолить, изжарить въ печкѣ, поливая масломъ, сдѣлать нарѣзы насквозь и наложить слѣдующимъ фаршемъ: изрубить луку, выдавить изъ него сокъ, и опять перерубить, прибавить масла, немного перцу, два желтка и столько тертаго хлѣба, чтобы составъ былъ густой, смѣшать все вмѣстѣ, переложить жаркое и вложить въ кострюлю, залить процѣженнымъ соусомъ, вы-

пареннымъ во время жаренія его, прикрыть и опять жарить на угляхъ въ печкѣ полчаса. Для перемѣны можно прибавить въ фаршъ мелко изрубленной вымоченной селедки.

7.) РУМЯНАЯ ГОВЯДИНА, ПЕРЕЛОЖЕННАЯ ХРѢНОМЪ.

Изжарить кусокъ мяса, вложить въ кастрюлю разныхъ нарѣзанныхъ кореньевъ, нѣсколько пластинокъ сала свиного, сбрызнуть жареное хорошо уксусомъ, залить бульономъ, вложить лимонной корки, немного вина, прикрыть и жарить на маломъ огнѣ домягка, какъ будетъ готово, нарѣзать, переложить поджареннымъ въ маслѣ тертымъ хрѣномъ; подавая залить процеженнымъ соусомъ, собравъ съ него жиръ. Можно жарить и безъ вина.

Для перемѣны можно подать съ кореньями, отварить въ водѣ искусно порѣзанные: морковь, петрушку, брюкву и луковицу цѣликомъ, отцѣдить, залить соусомъ и попарить немного и этимъ обложить.

8.) ГОВЯДИНА РУМЯНАЯ СЪ КРѢПКИМЪ СОУСОМЪ.

Обыкновеннымъ способомъ нарѣзанную говядину изъ задней части залить слѣдующимъ соусомъ при выдачѣ: поджарить ложку муки въ маслѣ, развести соусомъ отъ жаркаго, влить $\frac{1}{2}$ стакана вишневаго соку, заварить, наконецъ влить рюмку рому или мадеры, согрѣть, процѣдить и залить этимъ говядину; оливки или капорцы, отваренныя хороши въ этотъ соусъ.

9.) ГОВЯДИНА ДУШЕННАЯ.

Посолить хорошей кусокъ мяса, нашпиговать ветчиной или саломъ, вложить въ глиняную посуду нарѣзаннаго въ пластики сала, луку, моркови, петрушки, сельдерея, нѣсколько зеренъ аглицкаго перцу, положить на это говядину, влить немного уксусу или лимоннаго соку и стаканъ воды. Жарить все это на вольномъ огнѣ, когда сдѣлается мягко, вынуть мясо, снять жиръ съ соусу, заварить въ немъ кореньевъ, передъ выдачею вложить опять мясо въ соусъ, попарить и уложивши на блюдо, залить соусомъ, а остальное подать въ соусницѣ.

10.) ГОВЯДИНА ДУШЕНАЯ ИНАЧЕ.

Хороший кусокъ мяса задней части побить крѣпко и вымыть; вложить въ кастрюлю пластинками сала, луку, петрушки, лавроваго листу, нѣсколько зеренъ аглицкаго перцу, двѣ гвоздики, немного соли, лимонъ, порѣзанный въ куски и куса два корки черного хлѣба. Положить на это посоленное мясо, залить совершенно пивомъ или водой, прикрыть плотнѣе и жарить на вольномъ огнѣ. Какъ говядина сдѣлается мягка, сбрызнуть хорошо уксусомъ, пивомъ или виномъ, еще поджарить, а выкладывая на блюдо, обложить лимономъ, собрать съ соусу жиръ, процѣдить и залить. Для нѣжности мяса лучше поставить съ вечера въ печь, а на завтра жарить въ вольномъ огнѣ.

11.) ГОВЯДИНА ПО-ФРАНЦУЗСКИ.

Взять нѣсколько фунтовъ говядины отъ хребта, побить крѣпко, посолить и немного посы-

пать перцемъ; свернуть въ трубку, а потомъ въ бумагу и жарить на рожнѣ, поливая масломъ, наблюдая, чтобы не пережарить, чтобы сокъ изъ говядины не вышелъ. Порѣзавши, выдать на столъ съ гарниромъ жаренаго картофеля и крѣпкимъ бульоннымъ соусомъ.

Къ этой говядинѣ можно подавать хрѣнъ слѣдующимъ образомъ: распустить кусокъ масла, поджарить въ немъ ложку муки, нѣсколько тертаго хрѣну, влить стаканъ сметаны, прибавить кусокъ сухаго бульона, немного лимоннаго соку, ложки двѣ сахару и заварить, при выдачѣ подбить желтками.

12.) ГОВЯДИНА СЪ ЯИЧНИЦЕЙ.

Поджарить изъ 10-ти яицъ яичницу, съ ветчиной отваренной и порѣзанной въ ломти, кусокъ мягкой говядины, разбить на большой сразъ, посолить, вложить внутрь яичницу, и говядину съ обѣихъ сторонъ такъ вложить, чтобы имѣла форму продолговатаго хлѣба и вставить въ печь, обложить кусками сала или масла. При выдачѣ порѣзать и залить крѣпкимъ соусомъ съ бульономъ.

13.) ГОВЯДИНА НА ЖАРКОЕ ПОАНГЛІЙСКИ.

Побить хорошо говядину отъ задней части, и на нѣсколько дней намочить въ укусѣ пополамъ съ водой, вынувши, нашпиговать жиромъ изъ мяса, порубивши ее съ толчеными кореньями, и вкладывать въ дырочки, подфланная въ мясѣ, и такимъ образомъ приготовленное жаркое—жарить на листѣ, поливая соусомъ.—Под-

румянить немного муки, влить бульону, положить капорцевъ, столочь немного боровиковъ или трюфелей, $\frac{1}{2}$ стакана вина, нѣсколько кусковъ лимону и мѣшая на огнѣ, собрать жиръ, и вмѣсто воды употребить на разведеніе вышепоясненнаго соуса, заварить и залить жаркое.

14.) ГОВЯДИНА СЪ БѢЛЫМЪ СОУСОМЪ.

Взять мяса отъ хребта жирнаго, сообразно числу персонъ, вымыть, вложить въ кастрюлю, поставить на огнѣ, вливши столько воды, чтобы покрыла все мясо, прибавить кореньевъ по вкусу,—и варить мясо до мягкости подъ крышкой; передъ выдачею взять луку, петрушки порѣзанной всыпать въ кастрюлю, налить 3 стакана жирнаго бульону и варить, покуда не выварится бульонъ—всыпать стаканъ муки, смотря, чтобы соусъ не былъ густъ и жидокъ, заваривши муку съ лукомъ и кореньями, прибавивъ $\frac{1}{2}$ фунта масла, развести бульономъ, взбивая соусъ такъ чтобы тянулся, поставить на огонь мѣшая, пока не заварится, отваривши, если соусъ черезчуръ густъ, протереть сквозь густое сито, наблюдая чтобы былъ бѣловатый, прибавить сливокъ кипяченыхъ;—для гарнира употребляются коренья, искусно порѣзанные, какъ-то: брюква, морковь, бураки. Мясо уложивши на блюдо, посолить и залить соусомъ.

15.) ГОВЯДИНА РУМЯНАЯ СЪ ГАРНИРОМЪ ТЕРТАГО КАРТОФЕЛЯ.

Нашпиговать саломъ говядину отъ задней части, жарить съ масломъ, пока зарумянится,

прибавить разныхъ кореньевъ и еще жарить, и какъ дойдетъ, залить этимъ же соусомъ, пропущеннымъ сквозь сито разведеннымъ бульономъ и обложить слѣдующимъ гарниромъ: отварить въ просоленной водѣ очищенный картофель, протереть еще горячій сквозь сито, и протертый еще протереть ложкой, чтобы остылъ—вбить туда 3 или 4 яйца, 4 ложки муки, смѣшать, выложить на столъ, посыпанный мукой и дѣлать какъ сырники, и потомъ, жарить на горячемъ маслѣ.

16.) ГОВЯДИНА КОТЛЕТНАЯ.

Взять мяса какъ на котлеты съ ребрами, чтобы захватить филей, порѣзать на части въ ладонь длины, на три ребра. Двѣ боковыя кости вынуть, а среднія оставить, чтобы побить для рыхлости. Выложить саломъ каменную кострюлю; вложить нарѣзанной моркови, и разныхъ кореньевъ, положить рядами котлеты, масло, лимонъ кружками, какъ наполнится, прикрыть крышкой, обмазать тѣстомъ и вставить въ горячую, печь поджаривши, подать на столъ въ той же кострюлѣ.

17.) ФИЛЕЙ ВЪ СОБСТВЕННОМЪ СОУСѢ.

Порѣзать филей на толстые куски, сплющить немного, макать въ очищенномъ маслѣ, уложить на противень и жарить на сильномъ огнѣ, переворачивая нѣсколько разъ—какъ будетъ готовъ, слить масло, поджарить въ немъ ложку муки, смѣшать съ нѣсколькими ложками бульону, заварить и залить на блюдѣ филей.

17.) ФИЛЕЙ ЖАРЕНЫЙ ВЪ БУМАГѢ.

Вырѣзать изъ филея жилы, наштиговать саломъ, обложить кружками луку, осыпать нѣсколькими зернами перцу; обернуть въ бумагу, хорошо вымазанную масломъ, обвязать снуркомъ и жарить на рожнѣ, поливая масломъ, поставивъ подъ рожномъ сковороду для стеканія масла; эта говядина хороша прямо съ рожна.

Гарниромъ могутъ быть картофель жареный въ маслѣ или красная капуста пареная.

19.) БИФШТЕКСЪ ХОРОШІЙ.

На бифштексъ надо филейную часть жирную, иначе не будетъ сочный; вынуть жилы и сала оставлять при филеѣ понемногу, порѣзать на куски въ палецъ толщины, побить, посолить, помазать прованскимъ масломъ и поставить на два часа на холодъ, что бы сдѣлать рыхлый. При выдачѣ распустить ложку масла, обмакнуть въ немъ каждый кусокъ, укладывать одинъ подлѣ другаго на горячую сковороду и поджарить, наблюдая чтобы при прокалываніи ножомъ, соусъ выходилъ кровавый. Бифштексъ вообще жарится, чтобы по разрѣзѣ былъ внутри красноватый или по крайней мѣрѣ сочный; — на гарниръ употребляется картофель жареный или отваренный, облитый жиромъ пополамъ съ масломъ, хрѣнъ.

20.) РОСТБИФЪ ИЗЪ ФИЛЕЯ.

Изъ жирнаго филея вынуть жилы, посолить, обсыпать порѣзаннымъ лукомъ въ кружки, лав-

ровымъ листомъ, лимонной коркой, дать нѣсколько часовъ полежать, изжарить до половины на рожнѣ, снять, положить въ миску и облить бульономъ. Какъ остынетъ, порѣзать на толстые куски, а передъ выдачею обмакивать въ топленомъ маслѣ, уложить на листѣ, поставленный на горячихъ угляхъ, перевернуть, какъ съ одной стороны зажарится, подать, обложивши картофелемъ жаренымъ въ маслѣ.—Залить соусомъ, стекавшимъ съ филея, когда поджаривался на рожнѣ.

21.) ЗРАЗЫ ПОАНГЛІЙСКИ.

Кусокъ говядины мягкой вложить въ кострею, прибавивъ туда разныхъ кореньевъ, посолить, залить водою, чтобы покрыла, накрыть и варить, наблюдая чтобы не переварить. Соусъ къ этому дѣлается такъ: взять 2 стакана сметаны, ложку масла $\frac{1}{2}$ стакана луку, рѣзаннаго въ длину, варить это въ кострею, покуда значительная часть соуса покипитъ; блюдо обложить тѣстомъ, порѣзать мясо на зразы; подлить соусомъ, укладывать рядами, и какъ блюдо наложится, залить соусомъ и поставить въ печь.

22.) ЗРАЗЫ à la Nelson.

Говяжій филей побить, порѣзать на зразы, и положить на два часа, вымазать дно костреюли толсто масломъ, посыпать изрубленнаго луку и тертаго хлѣба, положить рядъ зразовъ, опять масла, луку и хлѣба, и такъ укладывать рядами, покуда не наполнится, наблюдая, чтобы

сверху было много масла а немного хлѣба и луку, накрыть и парить, слегка потряхивая костреюлю, чтобы не пригорѣло; для лучшаго прожариванія можно переложить снизу наверхъ и какъ будетъ мягко, выложить на блюдо и обложить картофелемъ.

23.) ЗРАЗЫ ТЪ ЖЕ ИНАЧЕ.

Говядину крѣпко изрубить, взбить 3 яйца, вымѣшать и разостлатъ кругло на доскѣ, въ толщину мезинца, отварить сушеныхъ грибовъ, изрубить отдѣльно, прибавить $\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго изрубленнаго сала, двѣ поджаренныхъ въ маслѣ изрубленныхъ луковицы,—немного тертаго хлѣба, посолить, положить перцу и хорошо все вымѣшать, наложить этимъ фаршемъ изрубленное мясо, свернуть въ трубку, прибавивъ масла, жарить въ костреюлѣ.

24.) ЗРАЗЫ РУБЛЕННЫЕ СЪ ХРѢНОМЪ.

Изрубить мясо, отнявши жилы, вбить два желтка, и одно цѣльное яйцо, смѣшать и дѣлать плоскіе круглые зразы, намазать ихъ хрѣномъ, поджареннымъ съ хлѣбомъ въ маслѣ, уложить въ костреюлѣ на распущенное масло, посыпать муки; мелко изрубленный и выданный лукъ, залить бульономъ и жарить слегка подъ крышкой, при выдачѣ обложить отвареннымъ картофелемъ—и залить соусомъ, въ которомъ жарить зразы. Для перемѣны можно перекладывать жареной свѣжей капустой.

25.) ЯЗЫКЪ.

Жирный языкъ отварить на половину въ водѣ, снять кожу, положить въ кастрюлю, прибавивъ кореньевъ, нѣсколько гвоздики, немного перцу, залить водой и варить домягка. Взять нѣсколько кусковъ сахару, налить водой чтобы покрыло и жарить. — Какъ зарумянится, вложить ложку масла и муки и поджарить на легкомъ огнѣ, развести это наваромъ отъ языка, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана уксусу, или вина, кусокъ корицы, процѣдить, всыпать вымытаго изюму немного, и вмѣстѣ заварить. — Эти блюда можно подавать переложенныя телячьими битыми котлетами.

26.) ГОВЯДИНА ВЪ КАРТОФЕЛѢ.

Взять мозгу говяжьего или бараньего и отварить съ кореньями домягка, очистить шелуху съ мелкаго картофеля, срѣзать сверху, вынуть срединки такъ, чтобы стѣнки были тонкія — посолить, вытерѣть холстомъ отъ сырости и поджарить домягка, распустить ложку масла, поджарить въ немъ двѣ изрубленныя луковицы, вложить ложку муки, $1\frac{1}{2}$ стакана смятаны заварить крѣпко, помѣшивая, остудить, вбить нѣсколько желтковъ, и налить этой массы подъ низъ картофеля, на верхъ положить порѣзанное въ малые куски мясо, залить опять массой, осыпать сухарями или сыромъ, уложить на крышку, вымазанную масломъ и поставить въ печь на $\frac{1}{4}$ часа — при выдачѣ залить румянымъ соусомъ изъ бульону съ капорцами или лимономъ.

27.) ЗРАЗЫ СО СМЯТАНОЙ.

Порѣзать мясо на толстые куски, убить хорошо валькомъ деревяннымъ, намазать масломъ посыпавъ мукой, уложить зразы на блюдо, смѣшать стаканъ смятаны съ такимъ же количествомъ бульону и $1\frac{1}{2}$ стаканомъ тертаго хлѣба, вымѣшать залить зразы и поставить въ печь.

28.) ГОВЯЖЬИ КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЯ.

Порѣзать мясо на котлеты, такъ чтобы каждый кусокъ былъ при кости, побить, посолить и посыпать перцемъ, обвалить всякую котлету въ мукѣ, и поджаривши въ кипячемъ жиру до румяности, сложить въ кастрюлю, влить $\frac{1}{2}$ стакана вина, $1\frac{1}{2}$ стакана бульону и жарить до мягкости, а подъ конецъ вложить лимону, порѣзаннаго въ куски, подавая залить соусомъ, обложить лукомъ, заваривъ его въ водѣ, очистить, положить $1\frac{1}{2}$ стакана бульону, прибавивъ ложку масла и поджаривъ домягка.

29.) РУБЦЫ.

Очищенные рубцы варить цѣлые нѣсколько часовъ, вынуть изъ воды, очистить, выскоблить, порѣзать въ кусочки, вложить кусокъ жирной говядины въ горшокъ, разныхъ кореньевъ и варить домягка; посоливши рубцы, поджарить немного муки въ ложкѣ масла и заправить рубцы; за полчаса передъ выдачею всыпать немного перцу въ зернахъ, и такъ переварить.

Для обкладыванія рубцовъ дѣлается такъ: запарить кипячимъ жиромъ или свинымъ саломъ мелкую гречневую крупу, посолить, вымѣшать, начинить воловью кишку, завязать, отварить въ водѣ и обложить рубцы.

30.) КОЛДУНЫ.

Порубить мелко говядину, вложить фунтъ изрубленнаго говяжьего жиру или мозговъ, посолить, посыпать перцемъ, влить навару изъ луковицъ и смѣшать въ массу; сдѣлать тѣсто изъ нѣсколькихъ яицъ, муки и немного воды, дѣлать кружки, накладывать фаршъ и заворачивать—опустить въ горячую воду, какъ наверхъ выплывутъ, отцѣдить и подать на блюдѣ.

31. БИГОСЪ ИЗЪ ОСТАВШАГОСЯ ВАРЕНАГО МЯСА.

Кусокъ мяса обобратъ отъ жиру, порѣзать въ кусочки, подрумянить ложку муки въ маслѣ, развести бульономъ или кипячею водой и заварить—вложить въ соусъ нѣсколько порѣзанныхъ кислыхъ огурцовъ; или кислосладкихъ яблокъ, заварить; если соусъ жидокъ, всыпать немного тертаго хлѣба, вложить мясо, согрѣть крѣпко и подать. Если соусъ крѣпко кисель, то подсладить немного сахаромъ.

32.) БЛЮДО ИЗЪ МОЗГОВЪ СЪ ЛИМОННЫМЪ СОУСОМЪ.

Поджарить ложку муки въ маслѣ, разрѣзать пополамъ очищенный лукъ, залить бульономъ и варить, процѣдить сквозь сито въ масло,

влить немного лимоннаго соку и мелко изрѣзанной корки, отварить мозгъ въ соленой водѣ, очистить отъ плевы, порѣзать въ куски, обмочивши въ яйцо и въ сухаряхъ поджарить; пѣ и выдачѣ вложить въ соусъ и съ нимъ заварить.

33.) БЛЮДО ИЗЪ МОЗГОВЪ СЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Мозги отварить въ соленой водѣ, отцѣдить, очистить плеву, порѣзать въ куски, омочить въ яйцо, обсыпать сухарями, поджарить въ маслѣ и залить слѣдующимъ соусомъ: стаканъ хорошаго бульону, зарумянить подпаленнымъ сахаромъ, поджарить ложку муки въ маслѣ, смѣшать, заваривши, залить мозги.

34.) КОЛДУНЫ ИЗЪ ВАРЕНАГО МЯСА.

Изрубить мелко вареное мясо, поджарить двѣ луковицы, повыдавить изъ нихъ сокъ, въ ложкѣ масла, смѣшать съ мясомъ, поджарить и простудить. Посолить мясо, вложить щепотку перцу, одно яйцо и смѣшать въ массу. Сдѣлать тѣсто какъ на колдуны, накладывать понемногу фаршу, заваривши, впустить въ кипятокъ воды, отваривши, отцѣдить, облить поджареннымъ масломъ на блюдѣ,—можно эти колдуны жарить въ жиру или маслѣ.

ГЛАВА V.

Телятина.

РАЗНЫЯ ИЗЪ НЕЙ БЛЮДА.

Всякая телятина, употребляющаяся въ супъ или соусъ, должна быть приготовлена слѣдующимъ способомъ: порубить въ куски, вбросить въ кипятокъ, заварить, вынуть и перемыть въ холодной водѣ.

1.) ЖАРКОЕ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ ОБЫКНОВЕННОЕ.

Бѣлую и жирную заднюю часть телятины побить крѣпко, вымыть и немного вымочить. Облить уксусомъ, посолить, вложить на роженъ и жарить на большомъ огнѣ, поливая масломъ; желая жарить въ печкѣ, слѣдуетъ налить немного воды на листъ, положить на крестъ березовыя дощечки, и на нихъ жаркое, чтобы не пригорѣло къ листу, нужно часто переворачивать и поливать масломъ. При выдачѣ посыпать сухарями и залить съ нея же соусомъ— жареная на рожнѣ заливается масломъ и требуетъ полчаса времени, чтобы изжариться.

2.) ЖАРКОЕ ТЕЛЯЧЬЕ ШПИГОВАННОЕ.

Вымыть телятину и вымочить въ сладкомъ молокѣ два часа, вынуть и вложить на нѣсколько минутъ въ кипятокъ воды, выжать, посолить, нашпиговать саломъ, вложить на роженъ и жарить поливая масломъ, подставивъ слово-

роду для стока соусу; какъ будетъ готова, снять, посыпать сухарями и облить масломъ—а подавая облить соусомъ.

3.) ЖАРКОЕ ТЕЛЯЧЬЕ ПОДЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Вымочить жаркое въ молокѣ или водѣ, чрезъ два часа выжать, посолить, жарить на рожнѣ, поливая масломъ, какъ начнетъ дожариваться, полить бешемелью и такъ повторить нѣсколько разъ, потомъ снять осторожно съ рожна, подлить соусомъ изъ бульону и масла, или тѣмъ, который стекалъ изъ нея во время жаренія.

Чтобы бешемель не опала, лучше жаркое снять съ рожна, переложить на листъ, поливать бешемелью и запекать.

Бешемель дѣлается такъ: распустить $\frac{1}{2}$ фунта масла, смѣшать съ двумя ложками муки, поджарить, развести 3-мя стаканами сливокъ, заварить, мѣшая постоянно, простудить, подбить 5-ю желтками, вымѣшать и обливать жаркое.

4.) СОУСЪ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ СЪ МАКАРОНАМИ.

Порѣзать телячье жаркое на большіе зразы, посолить, посыпать немного перцу и уложить на листъ, вымазанный масломъ, отварить макароны, отцѣдить, смѣшать въ ложкѣ масла немного тертаго сыру, два яйца, смѣшать это, наложить на зразы, и за $\frac{1}{4}$ часа передъ выдачею вставить въ печь горячую, когда запечется, залить на блюдѣ соусомъ съ лимономъ. Для перемѣны можно вложить къ макаронамъ немного мелко изрѣзанной ветчины.

5.) КОТЛЕТЫ ТЕЛЯЧЬИ ОТБИВНЫЯ.

Отдѣлить жилы и плеву съ реберь телячьихъ, вырѣзать каждую косточку съ мясомъ отдѣльно, побить крѣпко и посолить, распустить несоленое масло на сковородѣ, обмакивать котлеты въ битыя яйца, посыпать сухарями, спускать въ масло, и жарить, чтобы были мягкія и желтоватыя; можно подавать залитыя масломъ, къ салату, или съ соусомъ бульоннымъ.

6.) КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЯ СЪ СОУСОМЪ.

Срѣзать съ реберь мясо, вырѣзать жилы изрубить мелко, посолить, разбить крѣпко два цѣльныхъ яйца, смѣшать съ мясомъ, прибавить немного обмоченнаго въ молоко бѣлаго хлѣба, или толченыхъ сухарей, кусокъ несоленнаго масла, смѣшать все и изрубить, дѣлать изъ этого котлеты, вложить косточки, обмочить въ битыхъ яйцахъ, посыпавъ сухариками и жарить въ маслѣ, пока зарумянится. Вмѣсто сухарей можно употребить отваренный картофель.

На соусъ подрумянить немного сахару и масла, поджарить въ немъ ложку муки, развести вывареннымъ изъ костей или другимъ бульономъ, влить двѣ ложки уксусу, заварить и залить этимъ котлеты.

7.) КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЯ ВЪ ФОРМАХЪ.

Вымазать масломъ сковороду, посыпать ее зеленой рубленой петрушкой и лимонной коркой, уложить котлеты и немного съ обѣихъ сторонъ поджарить, подѣлать коробочки изъ

бумаги, напитать ихъ масломъ, вложить въ нихъ котлеты и залить слѣдующимъ соусомъ:

Поджарить рубленаго луку и ветчины въ ложкѣ масла, развести $\frac{1}{2}$ стаканомъ сливокъ, и варить мѣшая, и какъ уварится, залить котлеты, посыпавъ голландскимъ сыромъ или пармазаномъ и вставить на полчаса въ печь.

8.) КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЯ, ОБЛОЖЕННЫЯ МОЗГАМИ.

Битыя котлеты, какъ выше сказано, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ, обложить оттянутымъ варенымъ телячьимъ мозгомъ, посыпать хлѣбомъ, облить масломъ и запечь на листѣ, распустить ложку масла, поджарить изрубленнаго луку, и зеленой петрушки, протереть сырой мозгъ сквозь сито, вложить въ масло и мѣшать на угляхъ, покуда не сгустится, разбить этимъ на блюдѣ котлеты, запечь осыпавъ сухарями.

9.) КОТЛЕТЫ СО СМЯТАНОЮ И СЪ САРДИНКАМИ.

Поджаривши котлеты, какъ выше сказано, вложить въ масло, въ которомъ жарилось, ложку муки, влить нѣсколько ложекъ бульону, двѣ ложки сметаны, ложку уксусу, въ куски порѣзанныхъ сардинокъ или селедки, заварить крѣпко и залить котлеты-

10.) КОТЛЕТЫ СЪ РИСОМЪ НА КРАЯХЪ.

Вымазать масломъ блюдо, облѣпленное по краямъ тѣстомъ, посыпать сухарями и укладывать котлеты, перекладывая ихъ отвареннымъ

рисомъ въ бульонѣ съ масломъ. Облить масломъ, вставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь и подать съ краснымъ или бѣлымъ соусомъ. Соусъ подается отдѣльно.

11.) РЕБРЫШКИ ФАРШИРОВАННЫЯ НА ЖАРКОЕ.

Хорошій соусъ посолить и начинить слѣдующимъ фаршемъ: столочь сухари, смѣшать съ ложкой масла, вложить зеленой петрушки или укропу, смѣшать все въ массу, если густо, прибавить масла, въ противномъ случаѣ прибавить сухарей, начинить этимъ кусокъ подъ верхнюю кожу и жарить какъ жаркое съ масломъ—можно ловко вынуть косточки и безъ нихъ начинить.

12.) РЕБРЫШКИ СЪ ИЗЮМОМЪ.

Порѣзанныя ребрышки оттянуть, посолить и варить въ кипятокѣ, мѣшая съ кореньями домягка. Поджарить немного тертаго хлѣба въ маслѣ, смѣшать съ процеженнымъ телячьимъ отваромъ, заварить, вложить вымытаго изюму немного, нѣсколько кружковъ лимону, ложку мелкаго сахару, $\frac{1}{2}$ стакана сотерну, вложить это въ телятину и вмѣстѣ переварить.

Это можетъ дѣлаться и изъ лопатки.

13.) ФРИКАСЕ ИЗЪ РЕБРЫШЕКЪ ИЛИ ИЗЪ ЛОПАТКИ.

Взять два ребрышка, вынуть изъ нихъ косточки, намочить въ холодной водѣ, чтобы поблѣбли, заварить, вынуть въ холодную воду, очистить, порѣзать на частички, вложить въ кастрюлю, посолить и варить домягка съ ко-

реньями. — Взять ложку масла, немного муки, смѣшать поджарить, развести наваромъ изъ ребрышекъ, заварить процѣдить, вложить петрушки зеленой, разбить 4-мя желтками, согрѣть мѣшая и залить этимъ ребрышки на блюдѣ.

14.) РЕБРЫШКИ СЪ РИСОМЪ.

Оттянуть ребрышки, какъ сказано, посолить, отварить домягка съ кореньями и аглицкимъ перцемъ, $\frac{1}{2}$ фунта рису обварить кипяткомъ, залить бульономъ, гдѣ варились ребра, вложить ложку масла и парить домягка, всыпать немного мускатнаго цвѣту, смѣшать, уложить на блюдо ребрышки, перекладывая ихъ рисомъ и облить поджареннымъ съ сухарями масломъ.

15.) БЛЮДО ИЗЪ РЕБРЪ ПОДЖАРЕННЫХЪ ПОДЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Взять ребра, вымыть, оттянуть и посолить. — Влить въ кастрюлю $\frac{1}{2}$ стакана вина, немного уксусу, бульону говяжьяго, двѣ луковицы нашингованныхъ гвоздикой, нѣсколько кружковъ лимону, лавроваго листу, положить это въ ребра, порѣзанныя на куски и варить домягка, зарумянить ложку масла, поджарить въ немъ немного изрубленнаго луку, вынуть ребра, обмочить въ яйца, осыпать хлѣбомъ и поджарить съ обѣихъ сторонъ въ этомъ маслѣ;—выварить наваръ крѣпко, процѣдить и облить этимъ ребра.

16.) БЛЮДО ИЗЪ РЕБРЪ ИЛИ ЛОПАТКИ СЪ РАКАМИ И ЦВѢТНОЙ КАПУСТОЙ.

Разрѣзать телятину въ куски, оттянуть, посолить, вложить кусокъ масла, варить съ ко-

реньями домятка, прибавивъ лимонной корки и зеленой петрушки, вынуть телятину, соусъ заправить мукой, процѣдить, положить въ нихъ отваренныя раковыя шейки, цвѣтную капусту, порѣзанную въ куски, заправить ложкой ракового масла, заварить и залить этимъ мясо.

17. БЛЮДО ИЗЪ ЖАРЕНОЙ ТЕЛЯТИНЫ СЪ КИСЛЫМИ ОГУРЦАМИ.

Двѣ ложки тертаго хлѣба поджарить въ маслѣ, смѣшать съ очищенными и порѣзанными въ кружки огурцами и мелко изрубленнымъ лукомъ, прибавить немного масла, поджарить, развести бульономъ, вложить порѣзанное оставшее жаркое и заварить.

Вмѣсто огурцовъ можно взять немного вина, нѣсколько кружковъ лимону, ложку калорцевъ.

18.) ЗРАЗЫ ТЕЛЯЧЬИ СЪ ЛАЗАНКАМИ.

Порѣзать на тонкія зразы телятину, вложить въ распущенное масло, посыпать изрубленнымъ лукомъ и тертымъ хлѣбомъ и жарить на легкомъ огнѣ; сдѣлать обыкновенныя лазанки, отварить, перелить холодной водой, поджарить на маслѣ дорумяна, прибавить зеленой петрушки. Вымазать кострею масломъ, высыпать сухарями, положить рядъ лазанокъ и рядъ зразовъ и такъ класть до конца, послѣ того вставить въ печь, при выдачѣ вывернуть какъ бабку на блюдо и залить блѣдно-краснымъ соусомъ.

19.) ФРИКАНДО ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ.

Порѣзать телятину на зразы, посолить, немного перцу, обмакнуть въ муку, и жарить въ горячемъ маслѣ на обѣ стороны до-румяна и привыдачѣ залить этимъ соусомъ. — Поджарить мелко изрубленный лукъ въ ложкѣ масла, прибавить ложку муки, еще поджарить, развести стаканомъ воды, положить кусочекъ бульону, немного лимоннаго соку, крѣпко заварить и залить горячимъ зразы.

20.) ЗРАЗЫ СЪ ЛИМОННЫМЪ СОКОМЪ.

Порѣзать на зразы телятину, побить хорошо посолить, распустить кусокъ масла, влить въ кострею, уложить въ ней зразы, посыпать лукомъ, морковью, петрушкой и жарить до-румяна. — Вынуть зразы изъ костреи, вложить въ соусъ ложку масла, немного муки, зарумянить крѣпко. Выдавить сокъ изъ лимона, процѣдить сквозь сито и еще заварить.

21.) БЛЮДО ИЗЪ ГОЛОВКИ ТЕЛЯЧЬЕЙ ЖАРЕНОЙ.

Очищенную головку разрѣзать, вынуть мозгъ вымочить, головку уварить въ соленой водѣ, съ перцемъ, лавровымъ листомъ и кореньями, и наваръ изъ нея процѣдить. Поджарить изрубленного луку въ ложкѣ масла, и какъ простынетъ, смѣшать съ 3-мя битыми яйцами и толченымъ аглицкимъ перцемъ; порѣзать головку на зразы, обмакнуть въ этомъ составѣ, осыпать сухариками, уложить на сковороду, выма-

занную масломъ и зарумянить въ печкѣ.—При выдачѣ залить слѣдующимъ соусомъ:

Поджарить ложку муки въ ложкѣ масла, положить немного сахара, влить навару изъ головки $\frac{1}{2}$ стакана, кусочекъ бульону уварить хорошо на легкомъ огнѣ, наконецъ положить нарѣзаннаго въ кружки лимону и еще заварить и залить этимъ.

Можно также приготовить и ножки, вынувши косточки.

Мозгъ оттянутый порѣзать, смѣшать съ 2-мя желтками и цѣльнымъ яйцомъ, посолить, посыпать перцемъ, смѣшать съ тертымъ хлѣбомъ, наложить этимъ тѣ косточки, изъ которыхъ вынуть, облить масломъ, запечь и уложить на блюдо съ головкой.

22.) БЛЮДО ИЗЪ ГОЛОВЫ И НОГЪ ТЕЛЯЧЬИХЪ ИЩАЕ.

Голову и ножки вымочить и варить домягка въ соленой водѣ съ кореньями, простудить, вынуть глаза, отдѣлить щеки, снять бѣлую кожу съ неба и языка, выломать и выбросить зубы, расколоть голову, мозгъ посолить, и съ ножекъ снять копыта, распустить ложку масла, подрумянить въ немъ немного муки и мелкаго луку. развести бульономъ, прибавить немного аглицкаго перцу и простаго, вложить голову и ножки вмѣстѣ, переварить; послѣ выложить на блюдо и залить этимъ соусъ.

Для перемѣны можно залить бѣлымъ соусомъ со сметаной и въ кружки порѣзаннымъ лукомъ, или отваривши голову, облить масломъ съ сухарями.

23.) НОЖКИ ТЕЛЯЧЬИ ВЪ ТѢСТѢ.

Отварить ножки въ соленой водѣ, въ длину между копытами порѣзать, разбить два яйца, немного муки и воды, чтобы тѣсто было жидкое, какъ на блинцы, макать ножки и жарить въ распущенномъ маслѣ.

24.) ПЕЧЕНКА ТЕЛЯЧЬЯ ПАРЕНАЯ.

Очищенную отъ кожицы печенку вымыть, порѣзать въ куски, распустить ложку масла, поджарить въ немъ двѣ изрубленныя луковицы, вложить печенку, нѣсколько гвоздики, перцу и жарить на легкомъ огнѣ подъ крышкой, посматривать часто въ кострюлю и пробовать вилкой, чтобы не пережарить. При выдачѣ всыпать немного муки, влить $\frac{1}{2}$ стакана вина и столько же бульону, заварить вмѣстѣ, вынуть печенку на блюдо и залить процѣженнымъ соусомъ.

Желая имѣть больше и мягче печенку, слѣдуетъ вымочить прежде въ молокѣ.

Чтобы не пережарить и не высушить, нужно прокалывать вилкою, и какъ не окажется крови, значитъ готова.

Солить не сначала, но при концѣ поджариванія, иначе будетъ твердая.

25.) ПЕЧЕНКА ЖАРЕНАЯ.

Очистить съ печенки кожицу, порѣзать въ куски, обвалить въ мукѣ и жарить на обѣ стороны въ распущенномъ маслѣ, посолить при выдачѣ.

26.) ПЕЧЕНКА ШПИГОВАННАЯ ЖАРЕНАЯ ЦѢЛКОМЪ.

Очищенную отъ кожицы печенку нашпиговать густо саломъ, вложить въ кострюлю, влить немного воды, заварить, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана румянаго масла и парить, переворачивая часто и обливая соусомъ, чтобы не прижглась.

27.) ПЕЧЕНКА ФАРШИРОВАННАЯ.

Оттянутую отъ кожи и до половины отваренную печенку простудить и мелко изрубить, влить въ нее нѣсколько распущеннаго масла, въ молоко вымоченнаго хлѣба, двѣ ложки сметаны, 3 желтка, немного соли, набить этимъ фаршемъ телячью сѣтку и изжарить на масле.

Можно этимъ фаршемъ начинять кишки говяжьи, свиные, поджарить и обкладывать блюдо.

28.) ЛЕГКОЕ ТЕЛЯЧЬЕ.

Отварить въ бульонѣ или водѣ, изрубить мелко, поджарить въ ложкѣ масла немного изрубленнаго луку, смѣшать съ ложкой муки, прибавить изрубленной лимонной корки, поджарить, развести это 2-мя стаканами бульону, влить 2 ложки уксусу, $\frac{1}{2}$ ложки сахару, вложить въ этотъ соусъ изрубленное легкое и хорошо подварить.

ГЛАВА VI.

Баранина:

1.) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ БАРАНИНЫ.

Замариновать баранину на нѣсколько дней въ заваренномъ уксусѣ съ кореньями, вынуть, выжать, нашпиговать саломъ и жарить въ кострюлѣ съ прибавленіемъ луку и сала, разныхъ кореньевъ, бульону или вина, на легкомъ огнѣ. При выдачѣ залить уксусомъ, крѣпкимъ бульономъ, смѣшаннымъ и процѣженнымъ отъ жаркаго, прибавивъ лимону, капорцевъ или оливокъ.

2.) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ БАРАНИНЫ СЪ СМЯТАННЫМЪ СОУСОМЪ.

Мясо очистить отъ жиру, плевы и жилъ, побить хорошо, нашпиговать саломъ и жарить на рожнѣ или въ печкѣ, подливая сметаны, когда изжарится, выдать съ тѣмъ же соусомъ.

3.) ЖАРКОЕ ИЗЪ БАРАНИНЫ ОБЫКНОВЕННОЕ.

Бить крѣпко баранину до мягкости, вымочить, вымыть, нашпиговать луковинками или шалотками, посолить, полить бульономъ или водой и жарить на листѣ слегка, поливая ея же соусомъ, при выдачѣ снять съ соусу жиръ.

Это жаркое можно подавать съ луковымъ соусомъ.

4.) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ БАРАНЬИХЪ РЕБЕРЪ.

Очищенные, порѣзанные и отваренные съ кореньями ребра посолить; распустить ложку

масла, поджарить въ немъ изрубленнаго луку, ложку муки, развести это наваромъ изъ баранины, заварить, заправить стаканомъ сметаны, еще подварить, заправить 5 подбитыми желтками, крѣпко согрѣть, залить этимъ на блюдѣ баранину и запечь.

Желая подать это блюдо красивѣе, слѣдуетъ окружить блюдо французскимъ тѣстомъ.

5.) КОТЛЕТЫ ОТБИВНЫЯ.

Отнять жилы, порѣзать котлеты, побить каждую, посолить, посыпать немного перцемъ, помазать прованскимъ масломъ и поставить на два часа. Передъ выдачею обмакнуть въ мукѣ и жарить на растопленномъ маслѣ, — подаются подъ соусомъ.

6.) КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЯ.

Съ котлетной части или лопатки выбрать мясо, отобрать жилы, изрубить, вложить 2 желтка, кусокъ масла, немного сухарей, посолить, вымѣшать, подѣлать котлеты, — и такъ на часъ оставить. Макаютъ въ битыя яйца, посыпать сухарями и жарить въ маслѣ, переложить картофелемъ на блюдѣ, и залить бульоннымъ соусомъ. Для перемѣны вмѣсто картофеля, употребить рисъ, отваренный густо въ маслѣ.

7.) ПИЛАВЪ ТУРЕЦКІЙ.

Жирную говядину (отъ реберъ лучше) отварить въ водѣ съ разными огородными овощами и кускомъ бульону — окружить тѣстомъ края

блюда и запечь, помазавъ яйцами, заварить въ молокѣ густо рисовую кашу, простудить, разбить 4-мя желтками и $\frac{1}{4}$ фун. масла, посолить, прибавить мускатнаго орѣха толченаго и вымѣшать, положить часть этой каши на низъ блюда, потомъ порѣзанную баранину, подлить вышеписаннымъ процѣженнымъ бульономъ, прикрыть сверху рисомъ, посыпать сухарями и поставить въ печь, чтобы зарумянилось.

8.) СОУСЪ ИЗЪ БАРАНИНЫ ВИННЫЙ.

Порубить въ куски баранину, оттянуть, вымыть и отварить въ водѣ домягка, прибавивъ соли, 2 луковицы, лавроваго листу и аглицкаго перцу, распустить кусокъ масла, поджарить въ немъ ложку муки, развести наваромъ изъ баранины, влить лимоннаго соку немного, вложить баранину и подварить, потомъ прибавить стаканъ вина, немного сахару, при выдачѣ заправить желтками и согрѣть.

9.) САЛЬНИКЪ ИЗЪ ПЕЧЕНКИ И ЛЕГКАГО.

Отварить съ разными огородными овощами легкое съ печенкой, отцѣдить, мелко изрубить, прибавить 4 яйца, тертаго хлѣба, соли, перцу аглицкаго и простаго, порѣзаннаго бараньяго жиру, немного масла поджареннаго съ лукомъ. Выстлатъ намазанную масломъ кострюлю сальникомъ, вложить туда массу и вставить на часъ въ горячую печь, выдать какъ бабку.

10.) САЛЬНИКЪ БЛИННЫЙ.

Приготовить тѣсто немного гуще чѣмъ на блинцы, вложить $\frac{3}{4}$ стакана бараньяго жиру, вымазать кострюлю масломъ, высыпать тертымъ хлѣбомъ, влить тѣсто въ кострюлю и поставить въ печь.

11.) ДОЛМА ТУРЕЦКАЯ.

Изрубить мясо баранье, если не жирно, прибавить сала или масла, прибавить оттянутаго рису, немного соли, перцу и вымѣшать, сладкую капусту очистить отъ верхнихъ листьевъ и листъ оттянуть въ кипяткѣ, наложить въ листъ фаршу, сварачивать какъ пирожки, уложить въ кострюлю, налить сметаной и нѣсколькими ложками бульону или воды и жарить подъ крышкой. При отвариваніи положить кусокъ масла, растертаго съ мукою.

ГЛАВА VII.**Свинина или свѣжинна.**

1.) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ СВИНИНЫ.

Взять окорокъ задній, снять кожу и замариновать на двое или на трое сутокъ такъ: стаканъ хорошаго уксусу, столько же прованскаго масла, стаканъ вина, и разныхъ кореньевъ, луку, соли, когда умаринуется, вложить на роженъ и жарить, поливая этимъ сокомъ, въ котломъ окорокъ вымачивался; перепекать не

нужно, потомъ вложить на листъ, полить остальнымъ сокомъ, закрыть бумагой и жарить въ печкѣ; сдѣлать къ этому бульонный крѣпкій съ виномъ соусъ—гарниръ подается къ этому по вкусу, могутъ быть толстыя поджаренныя гренки

2.) ХОЛОДНОЕ ИЗЪ СВѢЖИНЫ.

Взять небольшой окорокъ свѣжий, имѣющій на $\frac{1}{2}$ пальца сала, вложить на два дня въ глиняную посуду, залить уксусомъ, завареннымъ съ говядиной, лавровымъ листомъ, аглицкимъ перцемъ, ложечкой селитры и немного соли, вынуть изъ уксусу, отварить въ водѣ до-мягка а какъ будетъ готовъ, снять кожу посыпать сахаромъ, но больше съ корицей, вставить въ печь на листѣ. чтобы сахаръ зарумянился, и подавать на холодное, обложивши макаронами, щавелемъ или шпинатомъ.

3.) РЕБРА СВИНЫЯ, НАЧИЕННЫЯ КАПУСТОЙ И ЯБЛОКАМИ.

Взять нѣсколько фунтовъ реберь, перерубить кости и надрѣзать кожу, изрубить головку свѣжей капусты, смѣшать съ десяткомъ кислыхъ яблокъ, порѣзанныхъ въ мелкіе кусочки, начинить этимъ свинину между мясомъ и костью, обвязать снуркомъ или залить, осыпать порѣзаннымъ лукомъ, подлить водой и жарить.

Можно эти же ребра подавать отдѣльно къ пареной кислой капустѣ.

4.) БУЖЕНИНА СЪ СЛИВОЧНОЙ ПАСТИЛОЙ.

Порубить буженину въ куски, отварить въ соленой водѣ, простудить немного, осыпать тол-

сто сухарями или тертымъ хлѣбомъ, изжарить на листѣ до-румяна, ложку сливочной или вишневой пастилы, развести бульономъ или водой, вложить куса два сахару, немного корицы, гвоздики, и лимонной корки, двѣ ложки вина, заварить и залить буженину зарумяненную.

5.) КОТЛЕТЫ СВИНЫЯ НА ХОЛОДНОЕ.

Часть котлетную вымочить $\frac{1}{2}$ часа въ холодной водѣ и порѣзать, такъ чтобы при каждой косточкѣ было мясо, выбить, посолить и обсыпать перцемъ. Поджарить въ ложкѣ масла ложку изрубленнаго луку, простудить, вбить 4 яйца, смѣшать и обмакать въ этомъ котлеты, посыпать сухарями, уложить на вымазанный масломъ листъ и поставить въ печь. Взять ложку муки, подрумянить съ масломъ, развести бульономъ, заварить въ этомъ стаканъ тертаго хрѣну и залить котлеты.

Вмѣсто хрѣну можно употреблять карнишоновъ.

Отваренный до половины въ водѣ лукъ, очищенный отъ шелухи и изрубленный, пареный въ крѣпкомъ бульонѣ съ ложкой сахару и кускомъ масла, какъ будетъ мягкій, подать съ гарниромъ къ котлетамъ.

Горчичный соусъ, сдѣланный изъ ложки горчицы, столько же масла и стакана уксусу, стакана крѣпкаго бульона—также хорошъ къ котлетамъ.

6.) ОКОРОКЪ ЗАПЕЧЕННЫЙ.

Намочить окорокъ на ночь, вымыть въ кипяткѣ, вытереть отрубями, ополоскать, вытереть,

положить на раскатанное хлѣбное тѣсто, накрыть другимъ, облѣпить крѣпко, подсыпать муки и печь въ печкѣ, жарко вытопленной два часа. Очистить тѣсто, снять кожу, обсыпать сахаромъ и корицей, зарумянить.

7.) ВЕСТФАЛЬСКИЙ ОКОРОКЪ.

Взять хороший окорокъ, вытереть селитрой съ сахаромъ и пусть такъ полежитъ—назавтра заварить кварту крѣпкаго пива, или портеру, вбросить фунтъ соли поваренной и фунтъ морской, $\frac{1}{2}$ фун. сахару, немного перцу, гвоздики, все это столочь, — и какъ крѣпко заварится, залить этимъ окорокъ, пусть лежитъ въ этомъ соусѣ 2 недѣли, но нужно вытирать густымъ соусомъ и обрачивать по три раза въ день, потомъ двѣ недѣли коптить въ дыму, а потомъ на вѣтру высушить.

8.) ПОРОСЕНОКЪ ЖАРЕННЫЙ СЪ НАЧИНКОЙ.

Очищеннаго поросенка вытереть крѣпко солью сверху и въ срединѣ, начинить, зашить, вложить на роженъ и жарить сначала на вольномъ огнѣ, смазывая часто саломъ свѣжимъ, какъ зарумянится, подложить больше огонь и поворачивать скоро, постоянно натирая.

Можно жарить на листѣ, подложить крестъ изъ дощечекъ, положить и жарить часъ.

Фаршъ такъ дѣлается: отварить и изрубить поросячью печенку, если мало, прибавить телячьей, протереть сквозь сито, влить двѣ ложки масла, вбить 4 желтка, 2 цѣльныхъ яйца, смѣшать, всыпать мелкаго изюму, немного корицы, сахару столько, чтобы было сладко, при-

бавить тертаго хлѣба, вымѣшать крѣпко и начинить этимъ поросенка—если масса очень густая, то влить масла и вымѣшать.

9.) ЗАЯЦЪ ЖАРЕНЫЙ.

Очистить, вымочить отъ крови, вымыть, вынуть жилы, нашинговать, посолить и жарить на рожнѣ, поливая масломъ, потомъ посыпать сухарями.

10.) ЗАЯЦЪ ЖАРЕНЫЙ СО СМЯТАНОЙ.

Нашинговать очищеннаго зайца, посолить, положить на листь и жарить, обложивши нѣсколькими кусками масла, какъ до половины поджарится, поливать кислой сметаной и съ нею жарить; порѣзать и залить соусомъ.

ГЛАВА VIII.

О приготовленіи птицъ.

1.) ИНДѢЙКА ЖАРЕНАЯ.

Очистить, повѣсить на нѣсколько дней въ холодномъ мѣстѣ, чтобы сдѣлалась мягкая, посолить, начинить и жарить на рожнѣ или на листѣ, поливая масломъ.

Начинка дѣлается такъ: отварить и порѣзать мелко печенку, смѣшать съ вымоченнымъ въ молокѣ хлѣбомъ, прибавить 3 желтка, 2 цѣлыхъ яйца, ложку масла, немного мелкаго изюму, англійскаго перцу и сахару, смѣшать это въ одну массу и этимъ начинять индѣйку.

2.) ИНДѢЙКА ПОДЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Очистить и поставить дня на два, чтобы индѣйка сдѣлалась мягкая, нашинговать посолить, обернуть бумагой и жарить на рожнѣ, поливая масломъ, какъ будетъ готова, снять бумагу и поливать бешемелью—и когда пожелтѣетъ, снять осторожно чтобы бешемель не опала.

Бешемель такъ дѣлается: распустить кусокъ масла, всыпать ложку муки, размѣшать, развести $\frac{1}{2}$ квартой т. е. 2-мя стаканами молока или сливокъ, вбить 3 желтка и заварить это крѣпко мѣшая, потомъ этимъ поливать индѣйку или курицу, телячье жаркое и разную дичь.

3.) СОУСЪ ИЗЪ ИНДѢЙКИ И КУРИЦЫ БѢЛЫЙ.

Очищенную индѣйку порѣзать въ куски, посолить и налить водой, поставить варить, прибавивъ кореньевъ; англійскаго перцу и немного мускатнаго цвѣту.—Какъ индѣйка сдѣлается мягкой, распустить ложку масла, смѣшать съ 2-мя ложками муки, развести наваромъ изъ индѣйки, и мѣшая заварить разбить 2 желтка, съ ложкой чайной воды, выдавить лимонъ, смѣшать съ соусомъ, согрѣть не заваривая и облить этимъ индѣйку, курицу, поросенка или что готовится.

Вмѣсто лимону можно употребить ложки 2 сметаны кислой.

4.) ФИЛЕЙ ИЗЪ ИНДѢЙКИ.

Вынуть грудь изъ индѣйки, снять плеву и изрубить мелко. Взять ложку свѣжаго масла,

два бѣлка, немного мускатнаго цвѣту, смѣшать это съ изрубленнымъ мясомъ истолочь въ ступкѣ; потомъ дѣлать маленькія котлеты, намазать крышку масломъ, уложить ихъ, посыпать сухарями, выдавить лимону, облить виномъ, прикрыть бумагой, вымазанной масломъ и передъ выдачею вставить въ печь, смотря чтобы не высушить. — Выдавая залить соусомъ бульоннымъ съ лимономъ и трюфелями или шампиньонами.

5.) КАПЛУНЪ НА ЖАРКОЕ.

Очистить опрavitъ каплуна, посолить обернуть бумагой и жарить на рожнѣ, поливая масломъ — какъ будетъ готово, осыпать сухарями и облить стекшимъ масломъ.

6.) КУРИЦА НА ЖАРКОЕ.

Курицу убивши слѣдуетъ помочить часъ въ холодной водѣ, потомъ зарыть на сутки въ песокъ чтобы была нѣжная, очистить посолить и жарить на рожнѣ или противнѣ, поливая масломъ, посыпать сухарями при выдачѣ.

Можно курицу начинать какъ цыплятъ, или нарѣзать грудь и переложить селедочнымъ фаршемъ, приготовленнымъ такъ: вымочить селедку, вынуть мясо, изрубить смѣшать съ ложкой масла; яйцомъ и сухарикомъ и этимъ перекладывать курицу.

7.) ЦЫПЛЯТА ЖАРЕННЫЕ.

Зарѣзавъ, вложить тотчасъ на часъ въ холодную воду, вынувши запарить, очистить посо-

лить и начинять такъ: столочь сухарей, смѣшать ихъ съ масломъ, въ густую, но влажную массу, всыпать изрубленной зеленой петрушки и этой массой начинить и жарить на рожнѣ, поливая масломъ, сначала на большомъ огнѣ, а потомъ на жару, осыпать сухарями и залить масломъ при выдачѣ.

8.) ЦЫПЛЯТА СЪ ЦВѢТНОЙ КАПУСТОЙ И СЪ РАКАМИ НА СОУСЪ.

Очищенныхъ цыплятъ порѣзать, налить водою съ разными огородными овощами: какъ то: лукомъ, петрушкой, морковью, положить цвѣтной капусты и варить, какъ цыплята и цвѣтная капуста будутъ мягкіе, сдѣлать соусъ слѣдующій: распустить ложку хорошаго масла, разбить съ 2 ложками муки, развести процеженнымъ наваромъ, гдѣ цыплята варились и варить мѣшая, покуда немного не сгустѣетъ. Вложить въ соусъ отваренныхъ раковыхъ шеекъ, 3 или 4 желтка, вымѣшать, согрѣть крѣпко, залить на блюдѣ цыплятъ и цвѣтную капусту.

8.) ЦЫПЛЯТА ПОДЪ БЕШЕМЕЛЮ.

Очищенныхъ цыплятъ посолить, и жарить въ печкѣ, поливая масломъ, разбить съ мукой и распустить немного масла, смѣшать это съ стаканомъ сливокъ, заварить и когда цыплята будутъ дожариваться, поливать ихъ этимъ. — Когда бешемель будетъ дѣлаться желтоватаго цвѣту, вынуть и подать.

стакана кислой сметаны, заварить крѣпко помѣшивая, процѣдить сквозь сито, всыпать немного петрушки зеленой и залить утку.

Молодыхъ гусей можно тоже такъ приготовить.

16.) СОУСЪ ИЗЪ УТКИ СО СВѢЖЕЙ КАПУСТОЙ.

Головку или двѣ капусты отварить домягка въ разсолённой водѣ, отцѣдить и порѣзать на части, отварить съ кореньями утку, разнять и уложить на блюдо и обложить вокругъ капустой, осыпать сухарями или тертымъ хлѣбомъ, залить сметаннымъ соусомъ, разведеннымъ наваромъ изъ утки, прибавивъ поджареннаго въ маслѣ луку и запечь въ печкѣ.

17.) УТКА ПОДЪ КРАСНЫМЪ СОУСОМЪ.

Изжарить утку обыкновеннымъ способомъ, зарумянить ложку масла, поджарить въ немъ ложку муки, влить немного бульону, заварить и процѣдить, вложить немного пикулей или капорцевъ, немного сахару, подварить и залить утку,

18.) УТКА СЪ МАКАРОНАМИ ИЛИ ЛАПШОЙ СЪ ГРИБАМИ.

Разрѣзать вдоль спины утку, вынуть кости, оставляя ножки и крылья, посолить и посыпать перцемъ съ говядиной, сдѣлать лапшу, отварить въ водѣ, отцѣдить на рѣшетѣ, вбить два желтка и одно яйцо, вложить рубленыхъ, отваренныхъ грибовъ сушеныхъ, немного масла, посолить, вымѣшавъ, начинить этой массой утку

и залить, вложить утку въ кастрюлю, наваромъ изъ грибовъ и варить подъ крышечкой, при выдачѣ разнять утку, залить соусомъ, въ которомъ жарилась утка, прибавивъ сметаны и грибовъ.

Птицы дикія.

1.) ТЕТЕРЕВЪ ЖАРЕНЫЙ.

Очистить, посолить, нашпиговать саломъ тетерева и жарить на рожнѣ, поливая масломъ. Желая имѣть его вкуснѣе, слѣдуетъ нашпиговавши обернуть бумагой, напитанной масломъ и жарить поливая масломъ по бумагѣ. Если тетеревъ свѣжій, то надо замариновать прежде въ уксусѣ на нѣсколько дней, переворачивая постоянно. Можно жарить его на листѣ, поливая масломъ и сметаной; хорошо подавать его съ красными бурачками.

2.) ФАЗАНЪ.

Очистить, нашпиговать саломъ, обложить саломъ или бумагой, намазанной масломъ, обвязать шпигатомъ и жарить, слегка поливая масломъ, чтобы только свѣтло зарумянился. На головѣ должно оставить перья — хвостъ тоже кладется для украшенія на блюдѣ.

3.) УТКА ДИКАЯ ЖАРЕНАЯ.

Вытереть солью, замариновать на нѣсколько часовъ въ переваренномъ уксусу съ кореньями нашпиговать и жарить на листѣ, поливая мас-

ломъ, или вложить на деревянный рожонъ, привязать къ желѣзному и жарить на среднемъ огнѣ.

4.) СОУСЪ ИЗЪ УТКИ ДИКОЙ СЪ КАПОРЦАМИ.

Очистить, посолить, нашпиговать и жарить на листѣ; потомъ перерѣзать на половину, уложить на блюдо и залить крѣпкимъ бульоннымъ соусомъ съ капорцами, или маринованными грибами.

5.) РЯБЧИКИ.

Очистить, нашпиговать саломъ, посолить, вложить на деревянный рожонъ, привязать къ желѣзному и печь, поливая масломъ, чтобы только не высушить — и выдать облитые масломъ съ сухарями.

6.) КУРОПАТКИ ЖАРЕННЫЯ.

Очищенныхъ куропатокъ посолить нашпиговать груди и ножки саломъ, вложить на рожнѣ и жарить на легкомъ огнѣ, поливая масломъ. Можно жарить на листѣ и сосмятаной.

7.) СОУСЪ ИЗЪ РЯБЧИКОВЪ.

Очистить какъ обыкновенно, вложить въ небольшую кострюльку, которая бы закрывалась, налить на нихъ сметаны, и такъ держать на легкомъ огнѣ до выдачи.

8.) БЕКАСЫ ЖАРЕННЫЕ.

Бекасовъ потрошить не нужно, очистить только перья, посолить немного, обернуть въ тонкія пластинки сала, обвязать шпигатомъ, вложить на рожень и жарить, поливая масломъ; какъ будутъ готовы, осторожно снять шпигатъ, чтобы сало не отпало и такъ уложить на блюдо.

9.) БЕКАСЫ СЪ СОУСОМЪ.

Очистить, выпотрошить и жарить на рожнѣ, что вынуто изъ середины изрубить мелко, поджарить съ лукомъ, ложкой муки въ маслѣ; посолить, посыпать перцу, выдавить сокъ изъ лимону, влить стаканъ или болѣе бульону, заварить крѣпко и залить бекасовъ.

10.) БЕКАСЫ СЪ ГРЕНКАМИ.

Изжарить на рожнѣ бекасовъ очищенныхъ и выпотрошенныхъ. Внутренности изрубить мелко съ саломъ, смѣшать съ тертымъ хлѣбомъ, кускомъ масла и сырымъ яйцомъ, посолить, немного перцу посыпать, вымѣшать и намазывать этой массой гренки изъ булки; уложить на листъ, вымазанный масломъ и передъ выдачею поставить на короткое время въ печку, выдавая уложить бекасовъ на серединѣ блюда, окружить гренками и залить бульоннымъ соусомъ съ лимономъ.

ГЛАВА IX.

Разныя рыбы.

ОБЩІЯ НАСТАВЛЕНІЯ.

Надо наблюдать, чтобы рыбы всегда были свѣжія. Свѣжесть узнается по жабрамъ: если они красныя, рыба свѣжая, въ противномъ случаѣ нѣтъ. Солить всѣ рыбы слѣдуетъ поджареной солью, отъ этого онѣ лучше очищаются отъ шелухи и дѣлаются крѣпче.

Варить на большомъ огнѣ, — огонь долженъ быть вокругъ, чтобы не пригорѣла къ кастрюлѣ, а скоро на сильномъ огнѣ заваренная, будетъ крѣпкая и вкусная.

1.) ЩУКА ЗАПЕЧЕНАЯ СЪ КИСЛОЙ КАПУСТОЙ.

Очищенную и посоленную щуку отварить въ наварѣ съ огородными кореньями; кислую капусту отварить отдѣльно домятка съ ложкою масла, то и другое простудить, намазать толсто масломъ блюдо, уложить на немъ сперва часть капусты во все блюдо, потомъ часть щуки, порѣзанной въ куски, потомъ наложить масла и опять прикрыть капустой и такъ дѣлать до наполненія блюда, такъ чтобы сверху пришлась капуста и масло. Вставить блюдо на $\frac{1}{2}$ часа въ печку; прикрыть крышкою, осыпать сверху жаромъ, потомъ вынуть, осыпать сухарями, облить распущеннымъ масломъ, прокалывая вилкою, чтобы всюду прошло, и вставить опять въ печь, чтобы зарумянилось.

2.) ЩУКА ДЛЯ РАЗНЫХЪ СОУСОВЪ.

Очистить, порѣзать щуку на куски, посолить на часъ поджареной солью, уложить плотно одинъ кусокъ подлѣ другаго, залить кипяткомъ уксусомъ и прикрыть. Черезъ нѣсколько минутъ переложить въ кастрюлю, налить кипяткомъ чтобы обнялъ, вложить цѣлыхъ двѣ луковицы, моркови, петрушки, варить на сильномъ огнѣ до тѣхъ поръ, покуда кости легко отставать не будутъ; снявши съ огня, взбрызнуть холодной водой, прикрыть на нѣсколько минутъ бумагой и крышкою, чтобы не испарилась, и облить какимъ угодно рыбьимъ соусомъ. — (смотри о соусахъ).

3.) ЩУКА ЗАПЕЧЕНАЯ СЪ ХРѢНОМЪ.

Посолить щуку, порѣзать на куски, отварить до половины и вынуть изъ воды, изрубить двѣ луковицы, поджарить въ ложкѣ масла, стереть хрѣну, поджарить его вмѣстѣ, положить рядъ хрѣну и рядъ рыбы, и опять рядъ хрѣну и рыбы и такъ дѣлать дальше, наконецъ залить сметаной, накрыть крышкою и жарить въ печкѣ или на угольяхъ.

4.) ЩУКА СЪ НАТУРАЛЬНЫМЪ ВКУСОМЪ КЪ ХРѢНУ ИЛИ ГОРЧИЦѢ.

Очистивши щуку, вымыть, посолить поджареной на сковородѣ солью, согнуть ее въ кружокъ, проткнувъ на сквозь деревянной шпилькой, чтобы такъ удержать форму, впустить въ

кипячую воду въ большой кострюлѣ и подѣ крышкой на большомъ огнѣ отварить; подавать холодную или горячую, къ хрѣну или горчицѣ.

5.) ЩУКА СЪ ХРѢННЫМЪ СОУСОМЪ.

Порѣзанную и посоленную щуку, вложить въ кострюлю, залить вывареннымъ наваромъ изъ разныхъ огородныхъ кореньевъ, влить стаканъ уксусу, нѣсколько зеренъ перцу и варить подѣ крышкой на скоромъ огнѣ; взять ложку масла, ложку муки, поджарить въ этомъ 1½ стакана хрѣну, развести стаканомъ рыбьяго навару, заварить, влить 1½ стакана сметаны, вымѣшать заварить еще и облить этимъ щуку.

6.) ЩУКА ИЛИ СУДАКЪ СЪ КАРТОФЕЛЕМЪ ПО-НѢМЕЦКИ.

Очистить, порѣзать на куски, посолить, отварить разныхъ кореньевъ огородныхъ въ водѣ, какъ будутъ мягки, вынуть коренья, а въ наваръ этотъ вбросить рыбу, какъ рыба сварится, вынуть и поставить накрытую въ теплѣ, чтобы не простыла, въ наваръ опять вбросить картофель порѣзанный, уварить, распустить ½ ложки масла, согрѣть съ ложкой муки, развести рыбнымъ наваромъ, вложить ложки 2 сметаны и заварить, вложить рыбу въ картофель, согрѣть все вмѣстѣ и, обливши рыбу сметаннымъ соусомъ, подать.

7.) ФИЛЕЙ ИЗЪ ЩУКИ ИЛИ СУДАКА.

Филей дѣлается изъ бѣлаго мяса большой рыбы. Очистить, посолить рыбу, выбрать кости,

мелко изрубить, прибавивъ ложку масла, двабѣлка, немного мускатнаго цвѣту, вымѣшать и столочь крѣпко въ ступкѣ такъ, чтобы сдѣлалась одна масса—намазать толсто масломъ большую крышку, сдѣлать изъ массы рыбной зразы въ родѣ котлетъ, уложить въ крышку, посыпать зеленой петрушкой и лимономъ, мелко порѣзаннымъ, а прикрывши вымазанной масломъ бумагой и другой крышкой, вставить въ печь, выдавая залить какимъ угодно рыбнымъ соусомъ.

8.) РЫБА ПО-ЕВРЕЙСКИ.

Свѣжую какую либо рыбу (лучше всего щуку) порѣзать въ большіе куски, посолить солью и оставить на часъ. — Очистить два корня петрушки, порѣзать въ плоскіе кружки, очистить 2 луковицы, порубить, порѣзать немного сельдерея, 2 головки парея, прибавить немного соли, нѣсколько зеренъ простаго и англійскаго перцу, налить водой и поставить для навару къ рыбѣ; желая имѣть рыбу фаршированную, вынуть изъ каждаго куска по немного мяса, и изрубить мелко, смѣшать съ нѣсколькими изрубленными луковицами, посолить, всыпать перцу, вбить одно яйцо, перерубить и смѣшать все вмѣстѣ и этимъ фаршировать рыбу. Навару должно быть столько, чтобы покрылъ рыбу, которю вложивши въ кострюлю, поставить на треножникъ и обложить кругомъ дровами, варить на большомъ огнѣ, подкладывая дровъ, однако же съ низу меньше, чтобы рыба не пригорѣла къ кострюлѣ. Варить такъ ½ часа съ бдительностію, снимая шумовкою, послѣ полу-

часа влить стаканъ воды холодной, варить еще $\frac{1}{2}$ часа, потомъ опять долить не полный стаканъ воды и опять подварить.

Для перемѣны можно вбросить нѣсколько изюму при первомъ доливаніи воды.

Рыба большая и твердая требуетъ часъ времени, чтобы уварилась указаннымъ способомъ; щука, судакъ, окуни лещи, менѣе требуютъ времени.

9.) КАРПЬ ЖАРЕНЫЙ,

Очистить шелуху, разрѣзать, выполоскать порѣзать на части, осыпать солью, когда готовится, вытереть до суха, помочить въ битыя яйца, осыпать сухарями и положить на растопленное масло и жарить, выдавая осыпать поджареной въ маслѣ петрушкой.

10.) ЛОСОСИНА ЖАРЕНАЯ.

Вынуть внутренности, ошпарить кипяткомъ для снятія шелухи, порѣзать на тонкіе куски и жарить на сковородѣ или листѣ, поливая масломъ, покуда не зарумянится, осыпать сухарями, еще немного поджарить и подать къ салату или залить румянымъ соусомъ.

11.) ЛИНЬ СЪ КАПУСТОЙ БѢЛОЙ ИЛИ КРАСНОЙ.

Изрубить капусту, посолить, залить наваромъ, вывареннымъ изъ грибовъ и кореньевъ, какъ-то: луку, сельдерея, перцу, вложить ложку масла, прикрыть и поставить на жару, мѣшая ложкою, какъ опадетъ, вложить толченыхъ гвоз-

дикъ, кусокъ корицы, ложку сахару, стаканъ смятаны и жарить до густоты. Посоленное мясо порѣзать на куски, вытереть, вынуть кости, обмакивать въ битомъ яйцѣ, укатывать въ сухари и поджарить, уложивши на крышку, вымазанную масломъ.

12.) ОКУНИ, ОСЫПАННЫЕ ЯЙЦАМИ.

Очищенныхъ посоленныхъ окуней залить наваромъ изъ кореньевъ и 2-хъ ложекъ уксусу (чтобы не разварилась рыба) и варить на сильномъ огнѣ, отставить, вынуть рыбу и залить нѣсколькими ложками навару очищеннаго, осыпать крутыми изрубленными яйцами и полить масломъ съ сухарями поджареными.

13.) КАРАСИ СЪ СМЯТАНЫМЪ СОУСОМЪ.

Очищенныхъ, посоленныхъ и обтертыхъ отъ сырости карасей залить наваромъ изъ кореньевъ, чтобы покрылъ рыбу и заварить на огнѣ, взять $\frac{1}{2}$ кварты смятаны, вложить $\frac{1}{2}$ ложки масла, ложку муки, разбить это, на огнѣ мѣшая, развести наваромъ изъ рыбы, выварить соусъ и залить карасей.

14.) КАРАСИ ЖАРЕННЫЕ ВЪ СМЯТАНѢ.

Поджарить карасей какъ всякую рыбу, дорумяна, уложить на блюдо, залить смятаной, разведенной 3-мя желтками, осыпать сухарями и запечь, подавать къ столу въ томъ же блюдѣ.

15.) КОТЛЕТЫ ИЗЪ РЫБЫ.

Взять какую угодно рыбу, вынуть кости, посолить и немного посыпать перцемъ. Поджарить въ ложкѣ масла изрубленнаго луку, смѣшать съ мелко изрубленною рыбою и вымоченнымъ въ молокѣ хлѣбомъ, выжатымъ крѣпко, прибавить немного масла, столочь въ ступкѣ, а какъ побѣлѣетъ, вложить 2 желтка и одно цѣльное яйцо, вымѣшать хорошо и дѣлать котлеты на столѣ, посыпанномъ мукою; вмѣсто костей вложить очищенную петрушку или морковь, обмочить котлеты въ яйца, укатывать въ сухари и жарить въ кипячемъ маслѣ—и залить румянымъ или другимъ соусомъ.

Вмѣсто масла съ лукомъ, можно положить нѣсколько ложекъ сметаны, но тогда не толочь въ ступкѣ, но мѣшать фаршъ домягка.

16.) СЕЛДИ ЖАРЕНЫЯ СЪ ГРИБНЫМЪ СОУСОМЪ.

Вымоченныя селедки очистить отъ кожи, вынуть кости, изрубить мелко, прибавивъ немного луку и молоки отъ этой же селедки, намочить хлѣбъ въ водѣ, выжать, смѣшать съ селедкой въ одну массу, уложить на костяхъ, вынутыхъ изъ селедокъ, придавая видъ селедки, осыпать мукой и поджарить осторожно въ маслѣ прованскомъ—или спечь въ печкѣ.

Соусъ къ нимъ красный съ лимономъ, или на бураковомъ рассолѣ съ грибами, подбитый мукой съ оливой.

Въ скоромный день можно вложить въ фаршъ кусокъ масла, и хлѣбъ, вымоченный въ молокѣ,—и вбить 2 яйца для связи, жарить на маслѣ—и соусъ на маслѣ заправить.

17.) КОТЛЕТЫ ИЗЪ СЕЛЕДКИ.

Нѣсколько вымоченныхъ селедокъ порѣзать, ошпарить, снять съ костей и мелко изрубить—вложить столько изрубленнаго и поджареннаго въ маслѣ луку, чтобы было на половину меньше селедочнаго мяса. Вымѣшать это крѣпко—и какъ простынетъ, всыпать немного тертаго хлѣба, вбить два яйца, ложку сметаны, смѣшать въ одну массу и дѣлать котлеты, обмакивать въ сухаряхъ съ яйцомъ и жарить на маслѣ.

Соусъ сдѣлать красный, кисло-сладкій съ лимономъ и капорцами.

18.) ФАРШЪ СЕЛЕДОЧНЫЙ ДЛЯ ЗАКУСКИ.

Изрубить мелко кусокъ оставшагося жаркаго, вымочить 2 селедки, снять кожу, отбросить кости, изрубить мелко и смѣшать съ телятиной, протереть сквозь сито очищеннаго картофеля столько, сколько телятины или жаркаго съ селедкой, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сухарей, мелко изрубленнаго и поджареннаго луку, изрубивъ все вмѣстѣ въ одну массу, влить туда стаканъ сливокъ, 5 яицъ сырыхъ, ложку масла, вымѣшать и уложить въ форму, вымазанную масломъ, высыпать сухарями и вставить въ печь.

19.) СЕЛЕДКА ЗАПЕЧЕНАЯ ИНАЧЕ.

Вымочить хорошо 4 селедки, лучше въ сладкомъ молокѣ, снять кожу, вынуть кости и изрубить, вложить немного рубленаго луку, $1\frac{1}{2}$ стакана сухарей, наблюдая чтобы не слишкомъ было густо, вымазать форму масломъ, посыпать

сухарями, вложить массу въ форму, посыпать перцемъ и вставить въ печь не слишкомъ жаркую.

Вмѣсто однихъ сухарей можно взять немного тертаго картофеля, варенаго или печенаго.

Можно подавать залитую румянымъ соусомъ съ лимономъ.

20.) ГРЕНКИ СЕЛЕДОЧНЫЯ НА ЗАВТРАКЪ.

Двѣ ложки прованскаго масла, ложку сухой горчицы, 6-ть круто отваренныхъ желтковъ, крѣпко растереть, три вымоченныя, очищенныя селедки, порѣзать на пластинки, молоки изрубить съ капорцами, смѣшать съ массой масляной, помазать этимъ поджаренныя гренки изъ хлѣба и уложить на нихъ наискось порѣзанныя сельди.

21.) САРДИНКОВОЕ ИЛИ СЕЛЕДОЧНОЕ МАСЛО ДЛЯ ЗАВТРАКА.

Вымочить двѣ селедки, или ополоскать только сардинки, вынуть кости, отрѣзать головы и столочь въ ступкѣ. Вложить кусокъ несоленнаго свѣжаго масла, столочь вмѣстѣ съ массой селедочной и пропустить сквозь сито, чтобы плевы на ней не осталось, поставить на холодѣ, чтобы отвердѣло, порѣзать въ плоскіе куски и подать.

Изъ сардинокъ костей не вынимать, только отбросить головы и пополоскавши выжать воду и потомъ поступать какъ съ сельдями.

22.) УСТРИЦЫ ПРИПЕЧЕННЫЯ.

Свѣжихъ устрицъ въ скорлупѣ, взять десятка два ополоскать, разнять ножемъ, отбросить

верхнюю скорлупу, нижнюю съ устрицею уложить на листъ. Сбрызнуть каждую лимоннымъ сокомъ, поставить листъ на жару, какъ припекутся, залить румянымъ масломъ съ сухарями и горячія подать къ столу.

23.) РАКИ ПОДЪ СОУСОМЪ.

Выбрать сотню раковъ, налить водою, посолить, вложить пучекъ укропу и петрушки зеленой и отварить. Вынутые изъ воды уложить на блюдо и залить слѣдующимъ соусомъ: распустить ложку масла, поджарить въ ней черстваго хлѣба тертаго, стаканъ или 1½ стакана, развести стаканомъ бульону, 2-мя стаканами свѣжей смятаны, всыпать немного изрубленнаго зеленаго укропу, вымѣшать, заварить и залить горячіе раки.

24.) СОУСЪ ИЗЪ РАКОВЪ СЪ МЕЛКОЙ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПОЙ.

1½ стакана мелкихъ крупъ протереть съ 2-мя желтками и высушить. Взять 2 или 3 стакана воды, ½ фунта масла, немного изрубленнаго укропу и петрушки, щепотку мускатнаго цвѣту, заварить это крѣпко и въ кипятокъ засыпать крупу, прикрыть хорошо и поставить въ печь или на жару. Какъ будетъ готово, простудить, вбить 2 яйца, вымѣшать и наложить этой кашей отваренныя раковыя скорлупы, уложить въ кастрюлю, переложить раковымъ мясомъ изъ шеекъ и большихъ ножекъ и подварить; при выдачѣ, залить слѣдующимъ соусомъ: распустить ложку раковаго масла, поджарить въ немъ ложку муки, влить немного бульону,

стаканъ свѣжей не кислой сметаны, немного зеленаго укропу, мускатнаго цвѣту, залить этимъ раки еще въ кастрюлѣ и подварить на сильномъ огнѣ.

25.) РАКОВОЕ МАСЛО.

Отварить штукъ 60 раковъ большихъ, очистить шейки, а остальные чисти толочь въ ступкѣ мелко, распустить въ кастрюлѣ фунтъ или болѣе масла сообразно съ количествомъ толченой массы, всыпать туда толченыхъ раковъ, жарить на вольномъ огнѣ, помѣшивая чтобы не пригорѣло. Процѣдить сквозь сито, слить въ посуду, простудить и спрятать въ холодномъ мѣстѣ.

ГЛАВА X.

Разныя пастетныя тѣста.

1.) ТѢСТО ФРАНЦУЗСКОЕ.

На фунтъ отличной сухой муки взять фунтъ свѣжаго масла и 2 яйца, на нѣсколько часовъ передъ дѣланіемъ тѣста, вымыть масло, раздѣлить на 3 части и положить въ холодную воду до тѣхъ поръ, пока потребуется въ дѣло; тѣсто дѣлать такъ: сдѣлать ямку въ мукѣ, вложить кусокъ вымытаго масла, вбить 2 яйца, всыпать щепотку соли, замѣсить все вмѣстѣ и долить столько холодной воды, чтобы тѣсто было тугое, рыхлое, чтобы можно было его катать ска-

ломъ; выкатавъ тѣсто на доскѣ какъ можно лучше, подсыпая по немногу муки, потомъ прикрыть и оставить чтобы улежалось. Черезъ $\frac{1}{4}$ часа взять каждую часть масла особенно въ салфетку выдавить воду, подѣлить тѣсто на 4 части, выкатать каждую часть въ толщину мизинца, подсыпая понемногу муки, порѣзать на тонкія пластинки; одну часть масла положить на выкатанное тѣсто, накрыть другимъ пластомъ тѣста, опять наложить масломъ и такъ далѣе поступать попеременно, какъ послѣдній пластъ тѣста наложится, заципнуть края кругомъ, посыпать мукою и укатывать до толщины спинки ножа; сложить потомъ вчетверо, катать опять и повторять такъ 4 раза. Чтобы тѣсто было хорошее, пужно тѣсто катать тонко, не потягивая къ себѣ скала, но всегда въ длину отъ себя впередъ; тѣсто должно дѣлать въ холодномъ мѣстѣ, а масло должно быть твердое. Печка топится какъ на пироги, чтобы тѣсто пеклось сильнымъ жаромъ, иначе будетъ плоское и жилистое.

2.) ТѢСТО ФРАНЦУЗСКОЕ ИНАЧЕ.

Фунтъ съ четвертью хорошей сухой муки, 1 яйцо, фунтъ масла, немного воды. Вымыть масло въ холодной водѣ со льдомъ, и такъ оставить въ этой водѣ. Взять фунтъ муки, высыпать на доску, сдѣлать по срединѣ ямку, вбить одно яйцо, кусокъ вымоченаго масла, немного холодной воды, замѣсить тѣсто, чтобы не приставало къ рукамъ и доскѣ, застлатъ бумагой ледъ, положить на него тѣсто, прикрыть, пусть

такъ полежить нѣсколько минутъ. Вынуть изъ воды масло, выдавить въ салфеткѣ, скорѣе положить тѣсто на доску, раскатать, положить на верхъ размятое масло, сложить края тѣста въ середину въ конвертъ и катать, какъ будетъ тонкое въ спинку ножа, опять складывать и повторять такъ четыре раза, срѣзать кусокъ тѣста, поддержать надъ пламенемъ. чтобъ за-жарилось, если слойка еще толста, перекатать опять и выдавливать формочкою.

3.) ТѢСТО ЛИСТОВОЕ РУБЛЕННОЕ.

Фунтъ муки, $\frac{3}{4}$ фунта несоленого масла, стаканъ негашенной воды и одно яйцо, смѣшать это вмѣстѣ и рубить сѣчкою, переворачивая черезъ полчаса.

Круто мѣсить тѣсто нельзя, а только рубить, чрезъ это оно достаточно выдѣляется, подъ конецъ укатать плоско и брать какъ для русскихъ пироговъ.

4.) ТѢСТО МАСЛЯНОЕ.

Фунтъ хорошей сухой муки вымѣсить крѣпко съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ промытаго холоднаго масла, раздробленнаго въ куски, разбить 3 или 4 яйца съ малымъ количествомъ вина или холодной воды, облить этимъ тѣсто и мѣшать, не подкладывая болѣе муки, раскатать тонко, сложить въ четверо, опять раскатать тонко, и опять сложить и оставить на нѣсколько минутъ—когда нужно употребить, опять раскатать—работать въ холодномъ мѣстѣ.

5.) ТѢСТО РАЗСЫПЧАТОЕ КЪ ПАСТЕТАМЪ.

Стереть добѣла фунтъ масла, прибавить 4 желтка, 2 яйца съ бѣлками и $\frac{1}{2}$ стакана рому. Всыпать 2 фун. муки, растереть хорошо скаломъ; вымѣсить до рыхлости, поставить на нѣсколько минутъ на холодъ и раскатавши въ толщину ножа, брать въ дѣло.

6.) ТѢСТО РЖАНОЕ КЪ ПАСТЕТАМЪ.

$\frac{1}{4}$ гарнца муки ржаной и столько же пшеничной всыпать на доску, влить 2 стакана кипяченой воды и одинъ горячаго жиру, вымѣшать хорошо и оставить на нѣсколько минутъ. Вбить 3 яйца, прибавить стаканъ пшеничной муки, немного воды, раздѣлать тѣсто какъ можно лучше, чтобы было твердое—выложить имъ какую угодно форму, вынуть изъ ней, помазать яйцами, масломъ и спечь; какъ форма изъ тѣста будетъ готова, вложить въ нее пастетнаго фаршу, осыпать изрубленнымъ яйцомъ и подать холодное.

Подобное тѣсто изъ одной пшеничной муки готовится для горячихъ пастетовъ и служить посудой для фаршу. Выкладывается форма жестяная на подобіе цвѣточнаго горшка, выглаживается въ середину ровно, накладывается сырой фаршъ, для перемѣны съ поджаренною дичью, лимонъ, капорцы или трюфели, сверху залѣпляется тѣмъ же тѣстотъ и печется—по испеченіи слѣдуетъ ловко снять верхъ ножомъ, влить немного крѣпкаго бульоннаго соуса и подать вынутымъ изъ формы на блюди—соусъ подается и отдѣльно.

Разные пастеты.

1.) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ЦЫПЛЯТЪ ИЛИ МОЛОДЫХЪ ИНДѢЕКЪ.

Взять 6 или 7 хорошихъ цыплятъ, за день впередъ зарѣзанныхъ, чтобы были мягкіе, порѣзать на четверти, вложить въ кастрюлю и съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ масла, лимономъ, въ кружки порѣзаннымъ, щепоткою мускатнаго орѣха, двумя лавровыми листками, двумя луковицами, шпигованными гвоздикой, пучкомъ зеленой петрушки и укропу, залить бульономъ или кипяткомъ воды, накрыть и варить $\frac{1}{2}$ часа. Вынуть цыплятъ изъ бульону, а соусъ процѣдить сквозь сито, отварить 60 раковъ, вынуть изъ шеекъ кишку изъ середокъ и ножекъ, сдѣлать раковое масло изъ клешней, изрубивши сдѣлать фаршъ съ кускомъ раковаго масла (которое описано въ № 25 о рыбахъ), начинить этимъ скорлупу, изъ остальнаго сдѣлать пульпеты и отварить въ соленомъ кипяткѣ.

Сдѣлать листовое или масляное тѣсто, раскатать въ толщину двухъ спинокъ ножа, положить на него жестяное или серебряное блюдо, назначенное на пастетъ и острымъ ножомъ обрѣзать кругомъ тѣсто. Вырѣзанный кругъ тѣста осыпать мукою, сперва сложить вдвое, посыпать опять мукою и сложить вчетверо, понарѣзывать ловко ножомъ и сдѣлать изъ этого крышку къ пастету, остальное тѣсто порѣзать на полосы въ три пальца ширины. Вымазать блюдо толсто масломъ свѣжимъ, уложить на этомъ цыплятъ, раковую скорлупу, фаршированную, пульпеты, шейки, кружки лимону,

капорцы или шампиніоны, перекладывать все это мелкими кусками масла, уложить въ родѣ горки, чтобы въ срединѣ было выше, нежели къ краямъ и залить нѣсколькими ложками бульону, въ которомъ варились цыплята—помазать края блюда яйцами, покрыть кругомъ тѣсто и придавить около краевъ, украсить сверху полосами тѣста, связать сверху кокардой, помазать осторожно яйцами, чтобы не стекало на края и вставить въ печь, приготовленную какъ для бѣлаго хлѣба; къ навару, въ которомъ варились цыплята, прибавить немного сухаго бульону, поджаренной муки въ маслѣ, капорцевъ, заварить, процѣдить и подать въ сосіеркѣ къ пастету, вливши немного въ пастетъ, поднявъ сверху осторожно тѣсто.

Можно здѣсь употребить другой соусъ, прибавивъ къ навару, въ которомъ варились цыплята, немного раковаго масла, капорцевъ и заправить при выдачѣ нѣсколькими желтками, вмѣсто цыплятъ можно употребить молодыхъ индѣекъ.

2.) ПАСТЕТЪ ИЗЪ ДИЧИНЫ: БУРОПАТОКЪ, РЯБЧИКОВЪ, ПЕРЕПЕЛОКЪ, ЗАЙЦЕВЪ, ИЛИ ДРУГОЙ ДИЧИ СЪ ФРАНЦУЗСКИМЪ ТѢСТОМЪ.

Нашпигованную и посоленую дичь изжарить до половины и порѣзать въ куски, выбрасывая изъ заячьихъ ногъ кости, взять на примѣръ на одного зайца одну телячью печенку, очистить съ нея кожицу и изрубить мелко, изъ телячьей лопатки вынуть жилы, мелко изрубить, поджарить ложку масла съ лукомъ, вложить теляти-

ну, подлить немного воды, поджарить и смѣшать съ печенкой фунтъ свѣжаго сала, изрубить мелко 2 или 3 бѣлыхъ хлѣба съ обрѣзанной коркой, вымочить въ водѣ или молокѣ и выжатые смѣшать съ мясной массой, посолить, посыпать перцемъ, вложить 4 или 5 желтковъ и смѣшать все въ одну массу.

Положить на низъ блюда рядъ фаршу, дичину, капорцы, кружки лимону, опять фаршу и дичи, потомъ накрыть тѣстомъ французскимъ и жарить болѣе часу. При выдачѣ поднять осторожно тѣсто сверху, влить стаканъ соуса, остальной подать отдѣльно.

Соусъ подается крѣпкій бульонный съ лимономъ, капорцами или трюфелями.

3.) ПАСТЕТЪ ГОВЯЖІЙ.

Выложить низъ блюда тонко раскатаннымъ французскимъ тѣстомъ, сдѣлать фаршъ изъ рыбы, очистить отваренныя раковыя шейки, отварить въ сливкахъ немного зеленого горошку, простудить, положить на блюдо раковыя шейки, часть фаршу и такъ далѣе, покуда не наполнится блюдо. Прикрыть французскимъ тѣстомъ и поставить въ печь.

Соусъ къ этому пастету дѣлается изъ крѣпкаго бульону, муки, раковаго масла, немного лимону. Въ посту изъ рыбаго навару, но всегда съ раковымъ масломъ.

1.) ПАСТЕТЫ ДРОЖЖЕВЫЕ.

На фунтъ муки, ложку дрожжей густыхъ и бѣлыхъ и ложку свѣжаго несоленого масла, по-

ставить это какъ на сухарики, вымѣшать хорошо, вложить 3 яйца, вымѣшать и поставить чтобы взошло.

$\frac{1}{2}$ фунта говядины филей, столько же сала, порѣзать въ мелкіе кусочки, изрубить 2 луковицы, смѣшать съ мясомъ, вложить въ кастрюлю, подлить 2-мя ложками бульону и варить, потомъ выложить на доску, посолить, перцемъ посыпать, перерубить и смѣшать въ сплошную массу, оторвать кусокъ тѣста какъ на сухарь, распластать его немного въ рукѣ, вложить шарикъ фаршу, свернуть сверху, чтобы придать форму круглую и укладывать на столъ какъ всѣ сдѣлаются и поднимутся, спускать въ распущенное масло пополамъ съ свинымъ жиромъ, и въ кипятокѣ жарить; подаются горячіе къ супу.

Можно начинять фаршемъ изъ мозга или изъ грибовъ.

2.) ПАСТЕТИКИ ДРОЖЖЕВЫЕ СЪ МОЗГАМИ.

$\frac{1}{2}$ гарнца муки развести стаканомъ молока, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана хорошихъ густыхъ дрожжей. Поставить въ теплое мѣстѣ, прикрывши салфеткой, какъ подойдетъ, взять ложку теплаго топленого масла, разбить съ 4-мя цѣльными яйцами и 2-мя желтками, вливать по немногу, выбивая, хорошо тѣсто, прибавить въ пропорціи соли, и поставить опять въ теплое мѣстѣ; сдѣлать къ этому фаршъ слѣдующій:

Взять двѣ ложки масла очищеннаго въ кастрюлю, зажарить, всыпать 3 ложки муки, опять зажарить, развести бѣлымъ бульономъ, отста-

вить, прибавить лимонной корки, вложить мозги, порѣзанные въ куски, вымѣшавъ, раскатать тѣсто въ толщину $\frac{1}{4}$ пальца, положить фаршу, сдѣлать пирожки продолговатые и положить на листъ, какъ подойдутъ, жарить.

3.) ПАСТЕТИКИ ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ ВО ФРАНЦУЗСКОМЪ ТѢСТѢ.

Очистить $\frac{1}{2}$ фунта говяжьего сала, изрубить, истолочь въ ступкѣ. Изрубить $\frac{1}{2}$ фунта свѣжей телятины, вложить мякишъ хлѣба, намоченный въ молокѣ или водѣ, но выжатый, немного печенаго луку, щепотку перцу, соли, одно яйцо, немного зеленаго укропу или петрушки и все это смѣшать съ саломъ. Раскатать французское тѣсто на полпальца толщины, выдавить стаканомъ столько кружковъ, сколько желаемъ имѣть пирожковъ, помазать половину ихъ яйцомъ, положить на всякій кружокъ шарикъ фаршу, прикрыть другимъ кружкомъ, опять сверху помазать яйцомъ, и вставить передъ объдомъ въ горячую печь на полчаса.

Эти самые пирожки можно дѣлать изъ говядины, а для перемѣны вкуса можно прибавить сардинокъ или селедку.

4.) ПАСТЕТЫ ИЗЪ МОЗГОВЪ ВО ФРАНЦУЗСКОМЪ ТѢСТѢ.

Раскатать французское тѣсто въ полпальца толщины, выдавить стаканчикомъ столько кружковъ, сколько желаемъ имѣть пирожковъ, изъ половины выдавить по срединѣ еще меньше кружокъ величиною въ рубль, намазать всѣ кружки яйцомъ, прикрыть вырѣзанными и такъ

спечь; тѣсто, оставшееся отъ вырѣзки, спечь отдѣльно на покрываніе пирожковъ, или для украшенія блюдъ холодныхъ.

Фаршъ мозговой дѣлается такъ: на 18 пирожковъ французскаго тѣста взять 2 мозга телячьихъ или одинъ говяжій; оттянуть, очистить, порѣзать въ куски, посолить. Поджарить въ маслѣ выдавленнаго или мелко изрубленнаго луку, подрумянить въ этомъ ложку муки, влить немного бульону и заварить. Вложить 2 ложки смятаны, мозги смѣшать, пусть заварятся, потомъ разбить тремя желтками, какъ сгустѣетъ, накладывать испеченое прежде французское тѣсто (въ срединѣ порожнее) этимъ фаршемъ. Передъ выдачею вставить въ печь, чтобы запеклись сверху.

Для перемѣны вкуса можно въ отваренный фаршъ положить немного лимоннаго соку, и немного цедры для запаха, или мускатнаго орѣха.

5.) ПИРОЖКИ СЪ ГРИБАМИ.

Поджарить масла съ лукомъ и ложку муки, вложить отваренные и изрубленные грибки, 2 ложки смятаны, вымѣшавъ на огнѣ чтобы сгустѣло, простудить, накладывать въ тѣсто французское или запареное, посыпать сухарями и запечь. Для перемѣны можно прибавить изрубленныхъ яицъ крутыхъ, а вмѣсто муки сухарей.

6.) ПИРОЖКИ ИЗЪ НАЛИМОВЪ.

Поджарить въ маслѣ съ изрубленнымъ въ куски лукомъ порѣзаннаго и приготовленнаго

налима, обобратъ мясо съ костей, изрубить, немного посыпать перцемъ, вымѣшать, вложить прежде отваренную и порѣзанную въ кусочки печенку, ложку смятаны, желтокъ яйца, согрѣть и наложить этимъ фаршемъ французское тѣсто, сдѣланное какъ въ № 4 и запечь передъ выдачею.

7.) ПИРОЖКИ ИЗЪ РАКОВЪ.

Изъ 30 или болѣе отваренныхъ раковъ вынуть мясо, изрубить, поджарить въ раковомъ или обыкновенномъ маслѣ съ ложкой муки, 2 ложки смятаны, смѣшать и заварить; простудить немного, вбить 2 желтка, согрѣть и какъ ступетъ накладывать въ тѣсто французское, приготовленное какъ выше сказано, и передъ выдачею поставить въ печь.

Русскіе пироги.

Тѣсто можетъ быть листовое сдобное, рассычатое или обыкновенное дрожжевое, какъ на бѣлый хлѣбъ, это послѣднее болѣе употребительно, слѣдуетъ только сырое масло стереть въ смятану, и вложить въ тѣсто вмѣсто топленого, тогда тѣсто будетъ нѣжное.

Фаршъ къ пирогамъ дѣлается разный:

1.) ФАРШЪ ИЗЪ ВИЗИГИ.

Взять $\frac{1}{8}$ часть фунта визиги и намочить на ночь, на другой день перемѣнить воду и варить на хорошемъ огнѣ, покуда не будетъ мягка,

облить холодной водой, изрубить мелко, вложить немного поджареннаго въ маслѣ луку, немного перцу, соли, нѣсколько яицъ крутыхъ и мелко изрубленныхъ, вымѣшать, положить на раскатанное хорошо тѣсто, сверху положить поджаренной бѣлужины кусочками, или щуки, облить распущеннымъ масломъ, прикрыть другой половиной тѣста, помазать яйцомъ, поставить въ жаркую печь.

2.) ФАРШЪ ИЗЪ СЕМГИ.

Отварить саго; облить холодной водой, смѣшать съ распущеннымъ масломъ, и уложить рядъ саго, рядъ изрубленныхъ крутыхъ яицъ, рядъ семги, посыпать перцемъ, прикрыть саго, облить масломъ и спечь въ какомъ угодно тѣстѣ.

3.) ФАРШЪ ИЗЪ СЛАДКОЙ КАПУСТЫ.

Двѣ головки сладкой капусты изрубить и посолить, выдавить изъ нея сокъ, распустить ложку масла, поджарить въ немъ капусту на большомъ огнѣ, помѣшивая, смѣшать съ изрубленными крутыми яйцами, положить въ тѣсто намазать яйцомъ и печь.

4.) ФАРШЪ ИЗЪ КИСЛОЙ КАПУСТЫ СЪ КАКОЮ НИБУДЬ РЫБОЙ.

Поджарить въ маслѣ кислую капусту, положить немного поджареннаго въ маслѣ луку, и перцу, очищенную рыбу порѣзать въ мелкіе куски, вынуть кости, поджарить въ маслѣ, смѣ-

шать съ капустою и спечь въ тѣстѣ; вмѣсто рыбы можно употребить отваренныхъ грибовъ, поджаренныхъ въ маслѣ.

5.) ФАРШЪ ИЗЪ ГОВЯДИНЫ.

Поджарить мемного изрубленнаго луку въ ложкѣ масла, изрубить жареной телятины, дичины или отваренной говядины, поджарить въ маслѣ, прибавить ложки двѣ бульону, посыпать перцемъ, посолить и еще изрубить, положить на тѣсто рядъ фаршу, рядъ яицъ изрубленныхъ и опять фаршу, облить масломъ, закрыть тѣстомъ и опять спечь.

6.) ФАРШЪ ИЗЪ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЕНКИ.

Отваренную печенку поджарить въ маслѣ съ лукомъ, смѣшать съ изрубленной телятиной, посолить, посыпать перцемъ, подлить ложки 2 бульону, вымѣшать и вложить въ тѣсто.

7.) ФАРШЪ ИЗЪ КУРИЦЫ СЪ РИСОМЪ.

Изрубить отваренную курицу, поджарить въ маслѣ, смѣшать съ отвареннымъ въ маслѣ рисомъ, посолить, всыпать щепотку мускатнаго цвѣту, вымѣшать и вложить въ тѣсто.

8.) ФАРШЪ ИЗЪ ГРИБОВЪ.

Отваренные сушеные грибы изрубить мелко, поджарить въ ложкѣ масла изрубленнаго луку,

смѣшать съ грибами, еще поджарить, посолить, посыпать перцемъ, вымѣшать и начинить пирогъ.

9.) ФАРШЪ ИЗЪ ЩУКИ.

Поджарить щуку, изрубить, смѣшать съ отваренными вкрутую яйцами, посолить, посыпать перцу, положить на раскатанное тѣсто, сверху посыпать промытыми и изрубленными сардинками, облить хорошо масломъ, закрыть тѣстомъ и печь.

10.) ФАРШЪ ИЗЪ ОСЕТРА.

Ошпарить фунта 2 осетрины кипяткомъ, снять кожу, порѣзать въ мелкіе куски, посолить и поджарить. Положить рядъ отваренной, смѣшанной съ масломъ мелко изрубленной визиги, рядъ осетрины, сверху посыпать крутыми яйцами, полить тонленнымъ масломъ, завернуть въ тѣсто и вставить въ печь.

Какъ печь истонится, раскатать тѣсто въ толщину пальца, наложить какимъ угодно фаршемъ, слѣпить края, помазать яйцомъ и вставить въ печь.

ГЛАВА XI.

Холодные блюда:

1.) ЛУШПИКЪ КЪ ХОЛОДНЫМЪ БЛЮДАМЪ.

Голову и ножки телячьи очистить и поставить съ кореньями для отвара, какъ мясо начнетъ отпадать отъ костей, процѣдить, снять жиръ и накипь, влить говяжьяго бульону, $\frac{1}{2}$ стакана уксусу, немного соли, кореньевъ, заварить этимъ и простудить—разбить нѣсколько бѣлковъ съ ложкой воды, влить въ лушпикъ, и поставить на вольномъ огнѣ. Если яйца стянутся и жидкость окажется очищенная, вылить на салфетку, привязанную къ табурету опрокинутому, и какъ стечетъ, поставить на холодъ.

Если яйца не стягиваются, вложить кусокъ льду и опять варить на вольномъ огнѣ, а если будетъ жидкость еще мутная, опять положить льду и варить, потомъ слить на салфетку и процѣдить.

2.) МАЕНЕЗЪ.

Взять 2 стакана очищеннаго лушпику, влить $\frac{1}{2}$ стакана прованскаго масла, немного меньше уксусу, смѣшать и бить до бѣлизны на льду, чтобы пѣна сгустѣла.

Въ это пѣну можно обмакивать частички холодныхъ мясъ, или обливать ихъ, для украшенія сверху.

3.) ИНДѢЙКА НА ХОЛОДНОЕ СЪ ФАРШЕМЪ.

Разрѣзать индѣйку на спинной кости, вынуть осторожно кости, чтобы мясо и кожу не тронуть, и посолить. Взять телячью лопатку, вынуть жилы, изрубить мясо, очистить отъ плевы телячью печенку, изрубить и поджарить немного въ ложкѣ масла съ лукомъ; какъ остынетъ, вбить яицъ нѣсколько, 2 булочки, вымоченныя въ молоко и выжатыя, немного соли, перцу, фунтъ скобленаго сала свѣжаго, вымѣшать это крѣпко, столочь въ ступкѣ мелко, начинить этимъ индѣйку и зашить. Завернуть въ салфетку и варить въ бульонѣ или водѣ 2 часа—убрать лушпикомъ или маенезомъ съ капорцами. Горчичный соусъ къ этому будетъ лучше.

4.) ЦЫПЛЯТА ПОДЪ МАЕНЕЗОМЪ.

Молодыхъ, хорошо очищенныхъ цыплятъ вложить цѣликомъ въ наваръ изъ огородныхъ кореньевъ, ложки масла и куска говядины или свинины, и въ этомъ подъ крышкой отварить. Какъ будутъ мягки, вынуть остудить, разнять на части и снять кожицу. Уложить на блюдо, убрать маенезомъ, обложить отваренною спаржею, цвѣтной капустою, раковыми шейками (которые должны прежде полежать въ уксусѣ съ прованскимъ масломъ) и подать къ холодному соусу изъ растертыхъ желтковъ, съ сахаромъ, уксусомъ и прованскимъ масломъ. Разная дичь убирается маенезомъ.

5.) РОЛЯДА ИЗЪ ПОРОСЕНКА.

Сдѣлать сперва роляду такъ: разнять поросенка, вынуть кости и посолить, оскоблить мясо, оставшееся на костяхъ, изрубить мелко съ печенкой, если мало, прибавить печенки телячьей и немного телятины, поджарить это все посоливъ въ маслѣ, прибавивъ немного перцу, простудить, прибавить намоченную въ молоко булку, два яйца изрубить вмѣстѣ, вымѣшать и этимъ начинить поросенка, на верхъ положить въ кружки порѣзанныя крутыя яйца, свернуть это крѣпко въ валикъ, завернуть въ салфетку, обвязать и варить въ бульонѣ или водѣ, простудивши, порѣзать на плоскіи куски, налить немного лушкину въ форму, застудить, уложить потомъ роляду, залить совершенно лушкиномъ и застудить.

Можно подавать и безъ лушкину.

6.) СВИНАЯ ГОЛОВА.

Очистить голову, отнять нижнюю челюсть, вынуть кости и залить на нѣсколько дней уксусомъ, перевареннымъ съ кореньями и щепоткой селитры; выложить толстую салфетку порѣзаннымъ въ пластинки саломъ, вытереть голову до суха и положить стороной кожи на сало. Сдѣлать немного фаршу изъ печенки свиной или телячьей (указаннымъ способомъ о индѣйкѣ), уложить внутрь головы рядъ этого фаршу, порѣзаннаго въ куски сала, круто отваренныхъ и порѣзанныхъ на большія частички яицъ, потомъ опять фаршу, покуда голова наполнится.

Обшить крѣпко салфеткой и варить въ котелкѣ съ огородными кореньями, солью, зернами перцу, немного уксусу и костями, вынутыми изъ головы нѣсколько часовъ; вынувши изъ воды остудить, отнять салфетку, убрать желе вывареннымъ изъ навару, въ которомъ варилась голова.

7.) ВИНЕГРЕТЬ.

Винегретъ дѣлается изъ разнаго жареннаго мяса какъ-то: дичи, телятины, птицъ, говядины и т. п. какоенибудь мясо порѣзать на мелкіе продолговатые кусочки; порѣзать отдѣльно свекловичныхъ бураковъ, соленыхъ огурцовъ, немного селедки, нѣсколько яицъ крутыхъ, соленыхъ или маринованныхъ рыжиковъ, разныхъ пикулей, укладывать это рядами на блюдѣ попеременно, вымѣшать немного, уложить высоко, обсыпать изрубленнымъ желе и облить соусомъ горчичнымъ съ капорцами.

Въ посту вмѣсто мяса можно употребить какуюнибудь рыбу отваренную. Осетрину, щуку, судака, лососину, или другую какую либо.

Вмѣсто желе можно обложить маenezомъ.

8.) ЩУКА ПОДЪ МАЕНЕЗОМЪ.

Очистивши большую щуку, посолить на часъ, завернуть въ холстъ, обвязать и вложить въ длинную посуду, гдѣ бы могла щука свободно помѣститься; покуда щука солится, поставить воды съ разными огородными кореньями и зернистымъ перцемъ, влить стаканъ уксусу, заварить и залить этимъ щуку. Какъ отварится,

простудить, не вынимая изъ воды, потомъ вынуть изъ холста, уложить на блюдо, облить маenezомъ и убрать желе съ пикулями.

9.) МАРИНАДЪ ИЗЪ ЩУКИ, СУДАКА, ЛИНЯ И Т. ПОД.

Очистить, порѣзать на куски и посолить рыбу на часъ; отварить наваръ изъ огородныхъ кореньевъ и немного уксусу, вложить туда рыбу и отварить. Отставить отъ огня, прикрыть бумагой, наваръ выварить и застудить на желе. Выложить форму лимономъ, порѣзаннымъ въ кружки, отвареннымъ свекловичнымъ буракомъ, порѣзаннымъ; залить немного лушкику, какъ застынетъ, уложить на искось куски рыбы одинъ на другой, залить остальнымъ лушкикомъ и застудить.

Въ скоромный день лушкикъ можетъ быть вываренъ изъ ногъ телячьихъ. Линя нужно ошпарить кипяткомъ.

10.) МАРИНАДЪ ИЗЪ ЛОСОСИНЫ.

Ошпарить кипяткомъ лососину, снять шелуху очистить, посолить, отварить въ водѣ съ уксусомъ и огородными кореньями и застудить въ желе, или сохранять въ уксусѣ, переваренномъ съ водой и кореньями, и подавать съ тѣмъ же соусомъ къ прованскому маслу.

11.) МАРИНАДЪ ИЗЪ СЕЛЕДКИ.

Вымоченная въ молокѣ или водѣ сельди, залить перевареннымъ и простуженнымъ уксусомъ, съ перцемъ, лавровымъ листомъ, а подавая залить прованскимъ масломъ.

Или вымоченная сельди залить прованскимъ масломъ, придавить сверху, а подавая залить уксусомъ.

Приготовленные обоими способами сельди могутъ сохраняться двѣ недѣли, но надо держать въ холодномъ мѣстѣ.

ГЛАВА XII.

Пудинги.

Пудинги готовятся въ формахъ или салфеткахъ.

Вымыть нѣсколько разъ въ холодной водѣ чистую салфетку, чтобы отнять мыльный запахъ, вымазать на серединѣ масломъ, на пространствѣ небольшого круглаго блюда, вложить пудинговую массу, и завязать такъ, чтобы между ею и завязкой не осталось очень много или очень мало пустаго пространства, въ первомъ случаѣ пудингъ будетъ плоскій и невидный, а во второмъ, твердый, не имѣя мѣста разбухнуть. Вложить потомъ въ большой горшокъ, или кастрюлю, наполненную кипяткомъ соленой воды, и варить часъ или полтора сообразно твердости массы. Концы салфетки привязать къ палкѣ, чтобы пудингъ варился плавая въ водѣ. Надо нѣсколько разъ повернуть, чтобы со всѣхъ сторонъ ровно отварился. По мѣрѣ выварки воды, слѣдуетъ кипятка подбавлять; экономнѣе вмѣсто вымазы-

ванія масломъ салфетки, мочить ее часъ въ кипятокъ воды, потомъ выжать и не намазывая масломъ завязать массу и варить, а при выдачѣ осторожно вынуть отваренный пудингъ, переложить на рѣшето, чтобы вода стекла, Почти все пудинги слѣдуетъ варить такъ: слѣдуетъ имѣть форму мѣдную, или изъ жести, съ трубкой нарочно въ срединѣ для пудинговъ сдѣланную; вымазать ее масломъ, обсыпать сухаремъ, наложить не полную массу, прикрыть, вставить форму въ большую кастрюлю, въ которой должно быть на вершокъ выше формы кипячей воды, прикрыть плотно и варить подливая горячей водой, чтобы всегда была на днѣ кастрюли.

1.) ПУДИНГЪ ИЗЪ СУХАРЕЙ.

Взбить на смятану $\frac{1}{2}$ фунта несоленого масла и утирать съ 12 желтками, съ прибавленіемъ полутора фунта бѣлаго хлѣба, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, немного горькихъ толченыхъ миндалинъ, и столько смятаны, чтобы масса не была густая, размѣшать это хорошо, вложить перемытаго, сушенного изюму, сколько угодно, также пѣну взбитую изъ бѣлковъ, вымѣшать осторожно, вложить въ салфетку или форму и варить $1\frac{1}{2}$ часа.

Къ этому пудингу подается сабаіонъ. Пропорція на 12 персонъ.

2.) ПУДИНГЪ ИЗЪ СУХАРЕЙ ИНАЧЕ.

Столочь сухари какъ можно мельче и взять ихъ $1\frac{1}{2}$ стакана, разбить 8 желтковъ съ тремя ложками сахару мелкаго до бѣлизны, влить $\frac{1}{2}$

стакана масла растопленого, всыпать сухари и смѣшать, прибавляя по немногу 3 стакана молока, раздѣлать хорошо, чтобы не было шариковъ, всыпать горсти двѣ мелкаго изюму вымытаго, вложить нѣсколько миндалинъ горькихъ, отолченныхъ, легко вымѣшать и поставить на полчаса, чтобы сухари набухли. Какъ масса будетъ готова, взбить пѣну изъ 8-ми бѣлковъ, смѣшать съ нею осторожно, и вложить въ пудинговую форму, вымазанную масломъ и высыпанную сухарями, и варить на пару какъ все пудинги.

При выдачѣ залить морсомъ и сабаіономъ или обсыпать сухаремъ, и залить тошленнымъ масломъ.

Пропорція на 10 человекъ.

3.) ПУДИНГЪ ИЗЪ САЛА ХЛѢБНЫЙ.

$1\frac{1}{2}$ фунта крупнаго изрубленнаго изюму, $\frac{3}{4}$ фун. чернаго толченаго ржанаго хлѣба, $\frac{1}{2}$ фунта мелко изрубленнаго говяжьего сала, яицъ цѣльныхъ 10, смѣшать крѣпко, завязать довольно свободно въ салфетку, вложить въ кастрюлю, налитую кипяткомъ воды, такъ чтобы покрыло и варить $1\frac{1}{2}$ часа.

При выдачѣ залить сабаіономъ; желая чтобы пудингъ былъ очень горячій, налить крѣгомъ блюда крѣпкаго рому и зажечь, и сабаіонъ подать особо.

Пропорція на 10 человекъ.

4.) ПУДИНГЪ ИЗЪ РЖАНАГО ХЛѢБА.

Хлѣба тертаго несущенаго 3 стакана, масла хорошую ложку распустить и съ хлѣбомъ крѣп-

ко растирать до бѣлизны, влить кислой сметаны 6 ложекъ, вбить 10 желтковъ, всыпать немного гвоздики и корицы толченыхъ и $\frac{3}{4}$ стакана сахара, бѣлки взбить въ пѣнку, вымѣшать, влить въ форму, варить часъ и подавая къ столу залить масломъ.

Пропорція на 10 человекъ.

5.) ПУДИНГЪ ЗАПАРЕННЫЙ ИЗЪ МУКИ.

Поставить 2 стакана воды съ 2-мя стаканами растопленнаго масла; какъ закипитъ, всыпать, мѣшая безпрестанно на огнѣ, три неполные стакана сухой пшеничной просѣянной муки, взбивать крѣпко чрезъ нѣсколько минутъ на огнѣ, отставить и простуживать, взбивая постоянно. Какъ масса совершенно остынетъ, вкладывать по одному, мѣшая постоянно, 10 желтковъ, вложить двѣ ложки мелкаго сахару, пѣну взбитую смѣшать осторожно въ одну сторону, вложить въ форму въ срединѣ смазанную масломъ и посыпанную хлѣбомъ и варить на пару, покрывши плотно.

Пропорція на 10 человекъ.

6.) ПУДИНГЪ ЗАПАРЕННЫЙ СМЯТАННЫЙ.

2 стакана сметаны, заварить крѣпко, всыпать на огнѣ стаканъ пшеничной муки, мѣшать постоянно, покуда не будетъ отставать отъ кастрюли, снять съ огня, простудить, мѣшая слегка. вбить 8 яицъ цѣльныхъ, вкладывая по одному и крѣпко тереть, всыпать 2 ложки сахару, немного мелкаго изюму, или переложить на

половину (вареньемъ) и варить на пару; какъ въ этомъ пудингѣ нѣтъ бѣлковъ взбитыхъ на пѣну, то онъ никогда не опадетъ. Пропорція на 8 человекъ.

7.) ПУДИНГЪ МИНДАЛЬНЫЙ.

$\frac{1}{4}$ фунта сладкихъ, 10 миндалинъ горькихъ обварить, истолочь мелко, сбрызгивая водою, чтобы не обратились въ масло, стереть на теркѣ, отбросивъ корки, два бѣлые хлѣба, — намочить мякишъ въ молокѣ, какъ набухнетъ, выжать, вложить въ посудину вмѣстѣ съ миндалемъ и растирать, прибавляя по одному 6 желтковъ, 2 столовыхъ ложки сахару, и стаканъ сметаны; какъ масса будетъ рыхлая, вложить въ форму, вымазанную масломъ и посыпанную сухарями и варить часъ на пару, залить морсомъ при выдачѣ. Пропорція на 6 персонъ.

8.) ПУДИНГЪ ПАРЕННЫЙ.

Заварить 2 стакана молока съ стаканомъ растопленнаго масла, всыпать два стакана муки и взбивать ложкой на огнѣ, покуда отстанетъ отъ кастрюли. (Отставить, взбивать, покуда остынетъ, всыпать ложку сахару, вбить 1 яйцо, 9 желтковъ, смѣшать, взбить пѣну изъ бѣлковъ и вымѣшать съ ней осторожно, вложить въ форму и варить въ пару, или запечь въ печкѣ. Пропорція на 8 человекъ.

9.) ПУДИНГЪ ИЗЪ САГО.

Взять 2 стакана бѣлаго саго, всыпать его въ заваренное молоко стакановъ 6, какъ заварится, вложить $\frac{1}{2}$ ложки масла и варить до сгущенія; простудить, вбить 5 яицъ, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана сахару, немного лимонной корки, вымѣшать, вложить въ форму и варить часъ на пару. Пропорція на 8 персонъ.

10.) ПУДИНГЪ ИЗЪ КАШИ, МЕЛКИХЪ ГРЕЧНЕВЫХЪ КРУПЪ НА ПАРУ ПЕРЕЛОЖЕННЫЙ ЯБЛОКАМИ И ВАРЕНЬЕМЪ.

Стаканъ мелкихъ крупъ запарить 3-мя стаканами молока, мелко заварить и простудить, вложить 6 желтковъ, и $\frac{1}{2}$ ложки свѣжаго и несоленого масла, полторы ложки сахару, вымѣшать вложить бѣлокъ взбитый на пѣну, вымазать пудинговую форму масломъ и перекладывать рядъ каши, рядъ порѣзанныхъ яблокъ, немного сахару, опять кашу и рядъ какого нибудь варенья, и такъ дѣлать, покуда не наполнится. Варить на пару, подать облитый морсомъ. Пропорція на 8 персонъ.

Мельшнейзы.

Для избѣжанія повторенія, предупреждаю, что рыхлость и достоинство мельшнейзовъ зависитъ отъ надлежащей выдѣлки ихъ; какъ масло начнетъ хрустѣть подъ ложкой, тогда слѣдуетъ крѣпко взбить пѣну, вложить ее въ массу и не мѣшать въ разныя стороны, но

осторожно сверху внизъ, и на столько, чтобы пѣна только соединилась, потомъ скорѣе вкладывать въ форму и вставить въ печь; иначе пѣна опадетъ, а мельшнейзъ будетъ съ закаломъ, пѣна изъ свѣжихъ желтковъ лучше взбивается, — надо по отнятїи ихъ отъ желтковъ (если не сейчасъ будутъ взбиваться), поставить въ холодномъ мѣстѣ и взбивать тоже на холодѣ.

Желтки много придаютъ рыхлости тѣсту, если они взбиты до бѣлизны.

Форму мазать лучше распущеннымъ масломъ, отъ этого соль отдѣлится, и не пройдетъ въ тѣсто.

1.) МЕЛЬШНЕЙЗЪ ПАРЕННЫЙ СЪ ЯБЛОКАМИ.

Заварить молока $\frac{1}{2}$ кварты съ ложкой масла, всыпать пшеничной муки стаканъ, вымѣшать крѣпко на огнѣ, отставить, а простудивъ вбивать желтки 8 или 9 по одному, наблюдая чтобы очень не разжидить, всыпать немного сахару, сбить пѣну изъ бѣлковъ и вмѣстѣ вымѣшать; очистить 16 кислосладкихъ яблокъ, и вынувши середины порѣзать въ кружки, форму вымазать перемытымъ масломъ и осыпать мукою, вложить подъ низъ немного тѣста, потомъ яблоки, потомъ опять тѣста, и такъ укладывать рядами, покуда кострюля не наполнится такъ, чтобы послѣднїй рядъ былъ изъ тѣста, вставить кострюльку въ горячую воду и прикрывши ее варить часъ или болѣе, прибавляя понемногу воды, чтобы не пригорѣло; по за-

варкѣ черезъ $\frac{1}{4}$ часа положить на крышкѣ горячихъ углей, —подавая къ столу, залить сокомъ. Пропорція ва 12 персонъ.

2.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ЗАПАРЕННЫЙ ИЗЪ ЯБЛОКЪ.

Заварить стаканъ молока съ $\frac{3}{4}$ стакана масла, всыпать стаканъ муки и мѣшать на огнѣ. Простудить, вложить $1\frac{1}{2}$ стакана сырыхъ стертыхъ яблокъ и 2 ложки сахару, вымѣшать, вбить 5 желтковъ, вложить взбитую пѣну изъ бѣлковъ, простудить, вымѣшать, вставить въ печь или на пару заварить (если жидокъ составъ, вложить ложку сухарей). Пропорція на 5 человѣкъ.

3.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ИЗЪ БѢЛАГО ХЛѢБА, ПЕРЕЛОЖЕННЫЙ ЯБЛОКАМИ.

Разбить крѣпко 10 яицъ, смѣшать съ 3-мя стаканами молока, всыпать туда 3 стакана тертаго бѣлаго хлѣба, $1\frac{1}{2}$ стакана кислой смятаны, немного корицы, 2 ложки сахару, взбить это въ рыхлую массу и влить на низъ формы, вымазанной масломъ, и высыпанной сухарями, на это рядъ изрубленныхъ и обсыпанныхъ сухарями яблокъ, опять рядъ тѣста, и такъ наполнить форму, потомъ вставить на $1\frac{1}{2}$ часа въ горячую печь. Пропорція на 12 человѣкъ.

4.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ИЗЪ РИСУ СЪ ЯБЛОКАМИ.

Вскипятить стакановъ 8 воды, вложить ложку масла, засыпать 1 фунтъ чистаго рису, какъ

набухнетъ и отварится, такъ что каждая крупинка будетъ отдѣльно, смѣшать съ сахаромъ и корицей и очищенными и изрубленными яблоками, вложить въ кастрюлю, вымазанную масломъ и осыпанную сухарями и вставить на часъ въ печь.

Если яблоки не довольно мягкія, нужно ихъ подпечь съ кускомъ несоленаго масла, и съ сахаромъ подъ крышкой, а какъ размякнуть, переложить рисъ рядами или смѣшать какъ сказано—при выдачѣ посыпать сахаромъ и корицей. Пропорція на 10 персонъ.

5.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ЯБЛОЧНЫЙ.

Очистить $1\frac{1}{2}$ десятка яблокъ, стереть на теркѣ, порѣзать въ мелкіе куски $\frac{1}{2}$ фунта хлѣба бѣлаго, $\frac{1}{4}$ фунта сладкаго толченаго миндаю, $\frac{3}{4}$ стакана мелкаго сахару, горсть мелкаго изюму, ложку апельсиновой воды, 10 желтковъ, все крѣпко вымѣшать вмѣстѣ съ яблоками, взбить пѣну изъ бѣлковъ, вымѣшать осторожно въ одну сторону съ массой, вложить въ форму, вымазанную масломъ и высыпанную сухарями и вставить въ печь.

Каждому подается сухарь или сливки. Пропорція на 10 человѣкъ.

6.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ВЪ РИСЪ.

Отварить густо въ молокѣ $\frac{1}{2}$ фунта рису, взбить 5 желтковъ съ 2 ложками мелкаго сахару до бѣлизны, смѣшать съ ложкой масла стертаго на смятанѣ, нѣсколькими толчеными

горькими миндалинами и съ рисомъ, вкладывая его частями, хорошо протертую массу, смѣшать осторожно съ пѣной изъ желтковъ и вложить $\frac{1}{2}$ ея въ кострюлю, вымазанную масломъ, уложить на этомъ 10 или 12 яблокъ, очищенныхъ, отваренныхъ и простуженныхъ посыпанныхъ сахаромъ съ корицей, накрыть другой половиной массы и вставить въ печь.—Пропорція на 8 человѣкъ.

7.) ШАРЛОТКА ВЪ РАЗСЫПЧАТОМЪ ТѢСТѢ.

$\frac{1}{2}$ фунта лучшаго безъ соли масла стереть до бѣлизны съ $\frac{1}{4}$ фунта сахару, въбить одно яйцо, желтокъ, двѣ ложки густыхъ сливокъ, и столько муки, чтобы вынувши изъ миски на столъ, тѣсто можно было въ холодномъ мѣстѣ замѣсить, выложить этимъ тѣстомъ дно и бока кострюли, въ толщину двухъ спинокъ ножа, высыпать сухарями и вложить яблоки, приготовленные такъ: очистить, порѣзать, смѣшать съ сахаромъ и корицей, залить $\frac{1}{2}$ рюмкой вина и варить передъ огнемъ подъ крышкою, мѣшая, чтобы не пригорѣли; наложивши полную кострюлю, посыпать еще сухарями, покрыть тѣстомъ сверху, проколоть вилкой въ нѣсколькихъ мѣстахъ, посыпать кусочками несоленого масла, чтобы вошло внутрь, и вставить на одинъ часъ въ печь, смотря чтобы не перенечь.

8.) ШАРЛОТКА ВЪ ГРЕНКАХЪ.

Сгладить на тарелкѣ верхнюю и нижнюю корки съ нѣсколькихъ бѣлыхъ хлѣбовъ, и порѣзать ихъ на ломтики, разбить 2 яйца въ мо-

локѣ, обмакивать въ этомъ хлѣбѣ, и выложить имъ дно и бока кострюли, вымазанной прежде толсто масломъ, очищенные яблоки порѣзать, смѣшать съ сахаромъ и корицей, вложить въ кострюлю, вбросить кусокъ несоленого масла, запекать на огнѣ подъ крышкою, мѣшая постоянно; какъ размякнуть, вложить въ кострюлю съ гренками, прикрыть ими же сверху, осыпать нѣсколькими кусками несоленого масла и вставить въ печь.

9.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ИЗЪ ГРУШЪ.

Очищенные свѣжія груши порѣзать въ кружки, посыпать побольше сахаромъ, залить стаканомъ столоваго вина, положить корицы, нѣсколько гвоздикъ, прикрыть крышкою, и скоро жарить, чтобы вышелъ соусъ. Растереть 9 желтковъ до бѣлизны съ 2-мя или 3-мя ложками сахару, смѣшать съ ложкой масла стертаго на смятану, вложить $\frac{1}{3}$ часть мякиша бѣлаго хлѣба, вымоченнаго въ молоко и выжатаго, немного лимонной корки и смѣшать это все хорошенько. Потомъ разбить хорошенько съ пѣной, вложить часть массы въ форму, потомъ простуженныя груши, и опять массу и вставить въ печь. Пропорція на 10 человѣкъ.

10.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ИЗЪ СВѢЖИХЪ СЛИВЪ.

Штукъ 60 сливъ вбросить въ кипятокъ, какъ кожица полопается, обобрать ее, вынуть косточки, сливы подварить, осыпавъ много сахаромъ и корицей. Стерѣть до бѣла 10 желтковъ

съ 2-мя ложками сахару, смѣшать это съ ложкой несоленого масла, стертаго на смятану, 10 миндалинь горькихъ толченыхъ съ 6-ю или 7-ю ложками сухарей, вымѣшать это все сильно, вложить простуженныя сливы, опять вымѣшать; вложить пѣну, перемѣшать осторожно и вставить въ печь. Пропорція на 10 человѣкъ.

11.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ СЪ ВИШНЯМИ.

6 желтковъ стереть до бѣла съ $\frac{1}{4}$ стакана сахару, влить 2 стакана молока, $\frac{1}{4}$ стакана растопленнаго масла, немного корицы, неполный стаканъ толченыхъ сухарей, все смѣшать и взбить крѣпко; наконецъ вложить свѣжихъ вишенъ безъ косточекъ, 2 стакана или 1 стаканъ сушеныхъ, взбить пѣну съ оставшихся бѣлковъ, вымѣшать въ одну сторону, выложить въ форму, вымазанную масломъ и высыпанную сухарями и вставить въ печь.

12.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ИЗЪ СУШЕНЫХЪ ВИШЕНЬ.

Сварить 1 фунтъ сушеныхъ вишенъ въ водѣ съ виномъ; отставить, сцѣдить соусъ и намочить въ немъ 4 булки безъ корокъ; $\frac{1}{2}$ фунта несоленого масла стереть на смятану, прибавляя по одному 10 желтковъ и 4 ложки сахару, корицы немного, лимонной корки, чтобы вымѣшанная крѣпко масса была бы какъ каша, взбить пѣну съ бѣлковъ, смѣшать осторожно съ массомъ, выложить въ форму вымазанную масломъ и высыпанную сухарями и поставить на часъ въ печь. Пропорція на 10 человѣкъ.

13.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ КОФЕЙНЫЙ.

Стаканъ топленаго масла, $1\frac{1}{2}$ стакана кофе крѣпкаго варенаго, — заварить и въ кипячій всыпать стаканъ муки, влить $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, вымѣшать, простудить, вбить 8 желтковъ, ложку сахару, все взбить сильно, вложить пѣну, вымѣшать осторожно, влить въ форму и вставить въ печь. Пропорція на 8 персонъ.

14.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ШЕКОЛАДНЫЙ.

4 ложки муки и 8 яицъ вмѣстѣ взбить, $\frac{1}{4}$ фунта шеколаду, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, немного корицы и кардамона, $1\frac{1}{2}$ стакана кислой смятаны, все крѣпко вымѣшать и вставить въ печь, — къ этому даются сливки. Пропорція на 8 человѣкъ.

15.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ШЕКОЛАДНЫЙ ИНАЧЕ.

10 яицъ стереть съ 4-мя ложками сахару до бѣла, всыпать полфунта тертаго шеколаду, немного корицы, 8 ложекъ сухой муки, влить 3 стакана сливокъ, вымѣшать все вмѣстѣ, выложить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями и вставить въ печь. Пропорція на 10 человѣкъ.

16.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ИЗЪ ХЛѢБА ЧЕРНАГО.

2 стакана тертаго ситнаго хлѣба, $\frac{1}{2}$ стакана чухонскаго масла, стереть, прибавляя по одному 7 или 8 желтковъ, 2 ложки сахару, немного лимонной или апельсинной цедры и лимон-

наго соку, какъ сотрется это все до бѣла, влить $\frac{3}{4}$ стакана смятаны, взбить крѣпко пѣну съ бѣлковъ, вымѣшать осторожно, и влить въ форму, вымазанную масломъ и осыпанную сухарями, запечь или отварить на пару. Пропорція на 8 человѣкъ.

17.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ИЗЪ СУШЕНАГО ХЛѢБА.

Взять 3 стакана смятаны, $1\frac{1}{2}$ стакана сушеннаго, толченаго ситнаго хлѣба, $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахару, 8 яицъ, соку лимоннаго и немного цедры, вымѣшать все вмѣстѣ, влить въ форму, вымазанную масломъ и высыпанную сухарями и вставить въ печь. Пропорція на 10 человѣкъ.

18.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ИЗЪ СУХАРЕЙ НА СМЯТАНѢ.

10 желтковъ разбить съ 2 ложками сахару, сухарей толченыхъ меньше стакана, смятаны 8 ложекъ, миндалинъ горькихъ толченыхъ 20, смѣшать крѣпко и поставить, пусть набухнетъ, взбить пѣну изъ оставшихся яицъ, вымѣшать и запечь въ формѣ. Пропорція на 8 человѣкъ.

19.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ЗАПАРЕННЫЙ ИЗЪ КАРТОФЕЛЬНОЙ МУКИ.

2 стакана молока или сливокъ смѣшать съ 4-мя ложками картофельной муки, отварить, прибавивши для духу горькихъ миндалинъ; какъ простынетъ, вбить 9 желтковъ, смѣшать съ пѣной бѣлковъ отъ нихъ съ 2-мя ложками сахару, вложить въ форму и запечь. Пропорція на 8 человѣкъ.

20.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ЗАПАРЕННЫЙ СМЯТАНОЙ.

2 стакана смятаны смѣшать со стаканомъ муки и сжарить, какъ простынетъ, вбить 5 желтковъ, всыпать немного соли, $1\frac{1}{2}$ ложки сахару, немного лимонной корки, смѣшать осторожно съ пѣною 5 бѣлковъ, и запечь въ формѣ. Пропорція на 5 человѣкъ.

21.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ СМЯТАННЫЙ.

Взять 3 стакана хорошей кислой смятаны, двѣ ложки муки пшеничной, лить въ эту муку по немногу смятаны и растирать, чтобы не было комковъ, какъ хорошо разотрется—тогда вылить всю смятану, всыпать двѣ ложки сахару, ложку соку кружовниковаго или лимоннаго, корку лимонную, это все вмѣстѣ смѣшать, потомъ взять 10 яицъ, отдѣльно, сильно взбить, кастрюлю намазать масломъ и высыпать сухарями; какъ печка будетъ вытоплена, лить по немногу яйца въ смятану, вымѣшать хорошо, влить въ кастрюлю и тотчасъ вставить въ печь. Пропорція на 10 человѣкъ.

22.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ИЗЪ РИСУ.

Заварить стакановъ 6 молока, вложить ложку масла, какъ распустится, всыпать фунтъ промытаго рису, помѣшать и варить до сгущенія, какъ простынетъ, вбить 5 желтковъ по одному, мѣшая безпрестанно, всыпать немного сахару и корицы, или горькихъ миндалей, вложить крѣпко взбитую пѣну съ бѣлковъ, вымѣшать осторожно, вложить въ форму вымазан-

ную масломъ и высыпанную сухарями и вставить въ печь. Пропорція на 10 человѣкъ.

23.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ИЗЪ ПРОТЕРТЫХЪ МЕЛКИХЪ ГРЕЧНЕВЫХЪ КРУПЪ.

Въ 6-ть стакановъ варящагося молока, всыпать, мѣшая постоянно, 3 стакана крупъ и варить до густа, стереть на смятану $\frac{1}{2}$ фунта распущеннаго масла, вбить въ него по одному 8 желтковъ, мѣшая постоянно, вкладывать по ложкѣ простуженной каши, 3 ложки сахару, нѣсколько горькихъ толченыхъ миндалинъ, а какъ хорошо вымѣшается, вложить пѣну съ бѣлковъ и поставить въ формѣ въ печь на 1 часъ.

Такъ дѣлается и мельшпейзъ и изъ манныхъ крупъ, но нужно варить жиже кашу. Пропорція на 10 человѣкъ.

24.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ИЗЪ САГО,

Фунтъ бѣлаго саго, перемѣшать на ситѣ съ мукой, заварить въ 6-ти стаканахъ молока, вложить ложку масла, всыпать саго и отварить до густа; простудить, вбить 6 желтковъ, вымѣшать, сбить пѣну съ бѣлковъ, смѣшать осторожно, и вложить въ форму, вымазанную масломъ и высыпанную сухарями. Поставить въ печь. Пропорція на 12 человѣкъ.

25.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ИЗЪ БѢЛАГО ХЛѢБА.

$\frac{1}{2}$ фунта масла сбить на смятану и смѣшать съ 8-ю желтками, по одному вбивая, вложить

полфунта безъ корки вымоченнаго въ молоко и выжатаго хлѣба, порѣзать нѣсколько сладкихъ и горькихъ миндалинъ, всыпать горсть мелкаго изюму, 3 ложки сахару и вымѣшать это до рыхлости. Сбить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, смѣшать осторожно съ массой, вложить въ форму, поставить въ печь. Пропорція на 8 человѣкъ.

26.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ИЗЪ ИЗЮМУ И МИНДАЛЮ.

Отерши корку изъ нѣсколькихъ булокъ, мякишъ вымочить въ молоко, выжать, растереть, вложить $\frac{1}{4}$ фунта распущеннаго масла, прибавить щепотку соли, вымѣшать это все на огнѣ, взбить до бѣла 10 желтковъ съ 3-мя ложками сахару, и полфунта сладкаго, мелко изрубленнаго миндаля (между которыми нѣсколько горькихъ миндалинъ) смѣшать это съ той массой, вкладывая частями въ желтки, вложить полфунта большихъ изюминъ, смѣшать съ пѣной осторожно и вставить на часъ въ печь. Пропорція на 10 человѣкъ.

27.) МЕЛЬШПЕЙЗЪ ПОСТНЫЙ НА ПАРУ СЪ ЯБЛОКАМИ.

Сдѣлать изъ $\frac{1}{4}$ фунта миндаля оршаду, процѣдить и столочь крѣпко миндаль, намочить въ немъ порѣзанную въ ломти булку, и разложить на блюдѣ—вымазать прованскимъ масломъ, всыпать сахаромъ, уложить рядъ булки, рядъ порѣзанныхъ въ кружки яблокъ, посыпанныхъ сахаромъ, рядъ какогонибудь варенья или мармаладу и такъ поступать до конца, налить въ

кострюлю кипятку воды въ 3 пальца, вставить форму, опять подлить кипяткомъ воды, — прикрыть и варить на маломъ огнѣ часть — если нужно, подлить воды.

Соусъ къ этому слѣдующій: стаканъ морсу, полстакана мадеры или хересу, $1\frac{1}{2}$ стакана воды, ложку картофельной муки (если не сладко, прибавить сахару), немного чернаго изюму, поставить на огнѣ, варить, мѣшая безпрестанно и какъ закипитъ, залить.

Пропорція на 10 человѣкъ.

Пирожныя.

1.) ПИРОЖНОЕ ФРАНЦУЗСКОЕ.

Взять 8 свѣжихъ яицъ, отдѣлить желтки, влить въ поливную миску, вытирать валькомъ крѣпко, покуда не побѣлѣетъ, всыпать потомъ чашку мелкихъ гречневыхъ крупъ, и тереть, покуда не разотрется, всыпать чашку сахару толченаго, вложить 6 ложекъ смятаны кислой, и это все тереть до бѣла, оставить на полчаса, чтобы крупа набухла, изъ оставшихся бѣлковъ сбить пѣну, смѣшавъ съ массой, влить въ фаянсовую посуду, вымазанную масломъ, поставить въ печь не очень горячую.

Пропорція на 7 человѣкъ.

2.) ПИРОЖНОЕ ИЗЪ МЕЛКИХЪ КРУГЪ И КИСЛОЙ СМЯТАНЫ.

Въ 6 стакановъ смятаны, всыпать стаканъ крупъ гречневыхъ, и задрать съ 6-ю желт-

ками, изъ остальныхъ бѣлковъ сбить пѣну, смѣшать и вставить въ печь на блюдѣ, масломъ вымазанномъ. Пропорція на 6 человѣкъ.

3.) ПИРОЖНОЕ МИНДАЛЬНОЕ.

Взять $1\frac{1}{2}$ стакана миндаля и нѣсколько горькихъ для духу, стаканъ сахару. Миндаль столочь въ ступкѣ, смѣшать съ сахаромъ и тереть вмѣстѣ съ 10-ю желтками, вкладывая по два въ массу, изъ остальныхъ бѣлковъ сдрать пѣну, смѣшать все вмѣстѣ, выложить на блюдо и вставить въ печь. Пропорція на 10 человѣкъ.

4.) ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ.

Стереть 10 желтковъ до-бѣла, съ стаканомъ сахару и нѣсколькими миндалинами горькими-столченными мелко, всыпать ложку картофельной муки, смѣшать осторожно съ бѣлками взбитыми на пѣну, вылить на блюдо, вымазанное масломъ и осыпанное мукой и вставить въ печь на полчаса. Пропорція на 10 человѣкъ.

5.) ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ ЛИМОННОЕ.

Отварить мягко въ водѣ два или одинъ лимонъ, такъ чтобы можно было проткнуть соломенной, протерѣть чрезъ жестяную цѣдилку въ миску и тереть скаломъ, подсыпая три ложки сахару, вбить 12 желтковъ и тереть все до-бѣла, вложить взбитую изъ 12 бѣлковъ пѣну, вымѣшать въ одну сторону, прибавить ложку картофельной муки, выложить на блюдо, вымазан-

ное несоленнымъ масломъ, и вставить на $\frac{1}{4}$ часа въ горячую печь, наблюдая чтобы не перепечь, а то упадетъ. Пропорція на 10 человекъ.

6.) ПИРОЖНОЕ ЛИМОННОЕ НА СЛИВКАХЪ.

Лимоновъ 2, сахару 8 лотовъ, желтковъ 10, 2 ложки муки, 3 стакана хорошихъ густыхъ сливокъ: сахаръ натереть объ лимоны и выдавить изъ нихъ сокъ, смѣшать это все вмѣстѣ съ желтками, мукой и сливками, и по вложеніи всего припасу, тереть крѣпко, вложить взбитую хорошо изъ 10 бѣлковъ пѣну, вымѣшать осторожно, вылить въ каменную кастрюлю или въ соусникъ, и спечь въ легкой вытопленной печкѣ. Пропорція на 10 человекъ.

7.) ПИРОЖНОЕ ВАФЕЛЬНОЕ.

Спечь нѣжныя вафли, какъ будетъ указано ниже, влить въ кастрюлю неснятаго жирнаго молока стакановъ 12 (если молоко не жирное прибавить сливокъ), всыпать $\frac{1}{2}$ фунта сахару, и варить на маломъ огнѣ, мѣшая постоянно до тѣхъ поръ, пока масса не стухнетъ и останется стакана 4, какъ выварится, поставить на льду, покуда простынетъ и мѣшать безпрестанно, намазать каждую вафлю вареньемъ или мармаладомъ, покрыть сливочной массой и укладывать на блюдо одну на другую кругло или въ квадратъ, какъ уложится, покрыть сверху и кругомъ той же массой, наложить вареньемъ и подать.

8.) ПИРОЖНОЕ ИЗЪ БЛИНЦОВЪ СЪ ХЛѢБОМЪ.

5 желтковъ смѣшать съ 2-мя ложками хлѣба тертаго, столько же сахару и ложечку чайную корицы, изъ оставшихся бѣлковъ взбить пѣну, смѣшать съ хлѣбной массой и начинять блинцы, спеченные обыкновеннымъ образомъ, свернуть въ трубку и положить на блюдо, вымазанное масломъ. Разбить 2 стакана смятаны съ 5-ю желтками, прибавить 2 ложки сахару, немного корицы, смѣшать, залить блинцы, и поставить на полчаса въ вольную печь.

9.) ПИРОЖНОЕ ИЗЪ РИСУ, СЪ ЯБЛОКАМИ, ВАРЕНЬЯМИ ОБЛОЖЕННОЕ ПѢНОЙ.

Смыть фунтъ рису, заварить 6 стакановъ молока, всыпать 2 ложки сахару, немного корицы, положить ложку масла, какъ закипитъ, вложить рису, помѣшать и отварить, чтобы крупа разсыпалась, вымазать блюдо масломъ, посыпать сухарями, вложить половину каши, сверху рядъ яблокъ, порѣзанныхъ и посыпанныхъ сахаромъ, опять каши, а сверху рядъ мармаладу, выгладить это ножемъ такъ, чтобы середина была немного выше боковъ, сбить пѣну изъ 8 бѣлковъ, смѣшать осторожно съ 2-мя ложками сахару, облить кашу и вставить въ печь, чтобы зарумянилась.

Вмѣсто яблокъ и мармаладу можно употребить сливы свѣжія или сушенныя, отваривъ ихъ съ сахаромъ и очистивъ отъ косточекъ.

Пропорція на 10 человекъ.

10.) ПИРОЖНОЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ.

10 картофелинъ горячихъ, очищенныхъ растереть съ $\frac{3}{4}$ фунта масла, прибавляя по одному 4 яйца и 4 желтка. Вложить 2 ложки сахару, пѣну изъ оставшихся бѣлковъ и спечь на блюдѣ.

11.) ПИРОЖНОЕ ИЗЪ ЯБЛОКЪ СЪ ВАРЕНЬЕМЪ.

Очистить кожу съ 20 яблокъ, вынуть сердечки, отварить, отцѣдить и уложить на блюдо, вымазанное масломъ и посыпать сахаромъ, разбить 5 желтковъ съ 2-мя ложками сахару, всыпать немного корицы, стаканъ толченыхъ сухарей, стаканъ сливокъ сладкихъ, вымѣшать крѣпко, вложить пѣну изъ остальныхъ бѣлковъ, залить этимъ яблоки и спечь. Пропорція на 10 человекъ.

12.) ПИРОЖНОЕ ИЗЪ ТЕРТЫХЪ И РѢЗАННЫХЪ ЯБЛОКЪ.

4 желтка растереть съ 2-мя ложками сахару, прибавить 5 ложекъ смятаны, 2 яблока стертыхъ на теркѣ и 4 ложки муки, размѣшать это хорошо, доложить 5 яблокъ мелко изрѣзанныхъ, корицу, пѣну изъ 5 яицъ, влить на блюдо, вымазанное масломъ и высыпанное сухарями. Пропорція на 5 человекъ.

13.) ПИРОЖНОЕ ИЗЪ ЦѢЛЬНЫХЪ ЯБЛОКЪ ЗАПЕЧЕНОЕ ВЪ СМЯТАНѢ.

Очистить 20 винныхъ яблокъ, вынуть сердечки, начинить вареньями, уложить на блюдо и залить слѣдующею массою: разбить два ста-

кана смятаны съ нѣсколькими желтками, 2 ложки муки, немного сахару, пѣну изъ бѣлковъ, вымѣшать осторожно, залить яблоки и запечь въ вольной печкѣ. Пропорція на 10 человекъ.

14.) ПИРОЖНОЕ ИЗЪ ЯБЛОКЪ ВО ФРАНЦУЗСКОМЪ ТѢСТѢ.

Наложить на блюдо рядъ яблокъ въ кружки порѣзанныхъ, посыпать порядочно сахаромъ, корицей, опять наложить яблоки и поступать такъ дальше, покуда блюдо не наполнится, сверху влить вина рюмку, закрыть французскимъ тѣстомъ и вставить горячую въ печь. Пропорція на 8 персонъ.

15. ПИРОЖНОЕ ПѢНКОВОЕ СЪ ВАРЕНЬЯМИ.

Сбить изъ 10 яицъ бѣлки, положить ложку варенья безъ соку, вымѣшать, положить на блюдо и вставить въ печь, чтобы жаръ обнялъ и когда зарумянится, подать къ столу и къ этому сливки. Пропорція на 8 человекъ.

16.) ПИРОЖНОЕ САГО СЪ ПѢНКОЙ.

Взбить 12 бѣлковъ, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ мелкаго сахару, рюмкой розовой воды и $\frac{1}{4}$ ф. отвареннаго саго; вымѣшать хорошо, уложить на блюдо и вставить въ средне горячую печь, а выпекши убрать вареньемъ.

Саго варится такъ: $\frac{1}{4}$ фунта саго налить 10 стаканами кипятка воды, и варить до прозрачности, облить холодной водой, а какъ на ситѣ стечетъ, употребить. Пропорція на 10 человекъ.

17.) ПИРОЖНОЕ МАРМАЛАДНОЕ ИЗЪ СЛИВЪ.

Два фунта сливъ отварить до-мягка, отцѣдить и протереть сквозь сито, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахару, стаканъ рому или коньяку, намазать глубокое блюдо масломъ, насыпать тертаго черстваго хлѣба въ палець, наложить на то массу изъ сливъ, опять посыпать хлѣба и сверху свѣжаго масла, и вставить въ печь. Пропорція на 8 человекъ.

18.) ПИРОЖНОЕ МАРМАЛАДНОЕ ЯБЛОЧНОЕ.

Намазать блюдо масломъ, очистить 10 яблокъ, порѣзать въ кружки, попарить на огнѣ подъ крышкой, съ виномъ и сахаромъ, всыпать на дно блюда сухарей или черстваго хлѣба, на это положить мармаладъ толсто, немного несоленого масла, посыпать сахаромъ, и опять тоже повторить; посыпать хлѣбомъ, положить сверху масла и вставить въ печь. Пропорція на 8 человекъ.

19.) КОКСЪ ЛИМОННЫЙ.

Отварить одинъ большой или два малыхъ лимона, такъ чтобы можно было проколоть соломкой, протереть чрезъ сито, всыпать чашку сахару и тереть до-бѣла, прибавляя по одному 12 желтковъ; взбить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ, смѣшать осторожно съ лимонной массой, обложить блюдо тѣстомъ, влить туда и вставить въ лѣтнюю печь. Пропорція на 10 человекъ.

20.) КОКСЪ ИЗЪ СЛИВЪ.

$\frac{1}{2}$ гарнца сливъ (лучше венгерокъ) порѣзать нѣсколько частей въ пояски, смѣшать съ пѣ-

ной изъ 15 бѣлковъ, взбитой крѣпко съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахару, уложить на блюдо и вставить въ горячую печь—на 20 минутъ. Подать къ этому сахаръ и сливки.

Такой же коксъ дѣлается и изъ малины не растирая, а всыпая цѣликомъ въ пѣну. Пропорція на 12 человекъ.

21.) КОКСЪ ИЛИ ПѢНКА ИЗЪ ЯБЛОКЪ.

Спечь $1\frac{1}{2}$ десятка яблокъ, протереть чрезъ сито; какъ остынутъ взять этой массы 2 стакана, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ мелкаго сахару и 3-мя бѣлками и взбивать это въ кювель на льду лопаткой или ложкой до-бѣла, такъ чтобы масса удерживала прямо ложку, вставленную въ середину,—взбить пѣну изъ 12 бѣлковъ, смѣшать ее осторожно, съ яблочной массой, уложить на блюдѣ въ видѣ горки, осыпать сахаромъ, корицей и вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Къ этому подаются сливки и сахаръ. Пропорція на 12 человекъ.

22.) КОКСЪ ИЗЪ МАЛИНЫ ИЛИ ЗЕМЛЯНИКИ.

Протереть чрезъ густое сито малину или землянику, взять этой массы два стакана, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахару и 3-мя бѣлками, взбить ложкой на льду до-бѣла и до густоты. Сбить изъ 15 бѣлковъ пѣну, смѣшать съ массой уложить на блюдо, посыпать сахаромъ и корицей, вставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Къ этому подаются сливки и сахаръ. Пропорція на 12 человекъ.

23.) КОКСЪ ИЗЪ СУШЕНЫХЪ ЯБЛОКЪ.

Перепополоскать яблоки въ горячей водѣ, залить холодной столько, чтобы покрыла, отварить яблоки до-мягка. Протереть чрезъ цѣдилку жестяную и простудить. Взять протертой массы 3 стакана, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахару и 3-мя бѣлками и сбивать ложкой на льду до-бѣла. Взбить пѣну изъ 12 бѣлковъ, смѣшать осторожно съ яблочной массой и ложечкой корицы, вложить въ блюдо и вставить на $\frac{1}{2}$ часа въ печь. Пропорція на 12 человѣкъ.

24.) ПИРОЖНОЕ ИЗЪ СЫРАГО ЛИМОНУ.

Обрѣзать цедру съ 2-хъ лимоновъ, мелко изрубить и сбивать ложкой въ кострюлѣ съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахару и 12 желтками на холодѣ до-бѣла. Взбить пѣну, выдавить сокъ изъ одного лимона, смѣшать все въ одну сторону, мѣшая пересыпать 5-ю ложками толченыхъ сухарей, легко вымѣшать, влить на блюдо и вставить въ печь на $\frac{3}{4}$ часа. Пропорція на 8 человѣкъ.

25.) ПИРОЖНОЕ ПѢНКОВОЕ.

Взбить крѣпко пѣну изъ 12 бѣлковъ, заварить 9 стакановъ молока, спускать ложкой пѣну, прикрыть крышкой и варить нѣсколько минутъ, вылить на сито, разбить оставшіеся желтки съ мелкимъ сахаромъ до-бѣла, развести простуженнымъ молокомъ, всыпать корицы, или влить 2 капли баргамотнаго масла, согрѣть на огнѣ до сгущенія, уложить процѣженную пѣну на блюдо, залить молочнымъ соусомъ, посыпать

сахаромъ и корицей и вставить въ средней теплоты печь на $\frac{1}{4}$ часа. Пропорція на 8 человѣкъ.

26.) ПИРОЖНОЕ ИЗЪ РИСУ СЪ АПЕЛЬСИНАМИ, ХОЛОДНОЕ.

Фунтъ рису отварить въ водѣ, отцѣдить, перелить холодной водой, распустить $\frac{1}{4}$ фунта сахару, въ $1\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, вымѣшать съ рисомъ, снять кожу съ 3-хъ апельсиновъ и срѣзать въ тонкія пластинки, выварить густой сокъ съ 2-мя стаканами воды и съ четвертью фунта сахару съ прибавленіемъ изрѣзанной корки и нѣсколькихъ гвоздикъ, апельсины разнять на части, отбросить волокна и зерна, уложить съ рисомъ на блюдо и залить простуженнымъ сокомъ при выдачѣ. Пропорція на 15 человѣкъ.

27.) САГО ХОЛОДНОЕ.

Въ 12 стаканамъ кипячей воды всыпать $1\frac{1}{2}$ или 2 стакана саго, вымѣшать и варить до прозрачности, слить воду, налить $\frac{1}{2}$ бутылки вина, выдавить соку изъ лимону, вложить $\frac{1}{2}$ фунта сахару, обтертаго обѣ лимонъ, изъ котораго сока выдавленъ, сварить это все до густоты, вложить въ форму и поставить на холодѣ.

Для перемѣны, предъ вкладываніемъ въ форму, можно влить рюмку рому и перекладывать саго рядами, разнятаго апельсина.

Вмѣсто вина можно употребить соку вишневаго, и вложить во время завару 2 куска корицы, а при выдачѣ облить сокомъ. Пропорція на 10 человѣкъ.

28.) РИСЬ СЪ МИНДАЛЬНЫМЪ МОЛОКОМЪ ХОЛОДНЫЙ.

Очистить 1 фунтъ рису, сварить мягко въ 8 стаканахъ воды, а какъ будетъ готово, процѣдить, перелить холодной водой, а какъ хорошо стечетъ, пересыпать сахаромъ съ корицей и уложить въ соусникъ, миндальное молоко подавать отдѣльно.

При отварѣ можно вбросить горсти 2 изюму и съ нимъ варить. Пропорція на 12 человекъ.

29.) РИСЬ ХОЛОДНЫЙ СЪ КРЕМОВОЙ ПѢНКОЙ.

Сварить разсыпчатую рисовую кашу въ молоко, подсластить сахаромъ и корицей и остудить, въ формѣ облитой водою, и осыпанной мелкимъ сахаромъ, взбить крѣпко пѣну на льду изъ сливокъ, заправить сахаромъ съ ванилью, и убрать рисъ при выдачѣ на блюдъ, можно на пѣну уложить разнаго варенья—для украшенья.

30.) ЯБЛОКИ СЪ СЛИВОЧНЫМЪ СОУСОМЪ.

Изъ 15 штукъ яблокъ, вынуть середки, и отварить въ кипятокѣ до-мягка, вынуть на сито, а какъ вода стечетъ, начинить вареньями залить горячимъ соусомъ, который дѣлается такъ: 3 стакана сливокъ разбить съ 2-мя ложками сахару, и нѣсколькими желтками, затянуть на огнѣ мѣшая ложкой, какъ поднимется и сгустѣетъ, облить этимъ яблоки, уложенныя на блюдъ.—

Эти-же яблоки можно залить сабайономъ. Пропорція на 10 человекъ.—

31.) РИСЬ ХОЛОДНЫЙ СЪ МОРСОМЪ.

Фунтъ облитаго рису залить 2-мя гарницами кипятку и варить до-мягка, потомъ вылить на сито, и облить холодной водой, покуда не остынетъ, осыпать смоченную форму мелкимъ сахаромъ, наложить въ него рису, вымѣшаннаго прежде съ отвареннымъ мелкимъ изюмомъ, съ сахаромъ и толченой ванилью, или цедрой лимонной или изрубленными миндалинами и поставить на льду. При выдачѣ облить морсомъ.—Пропорція на 8 человекъ.

32.) ГУРЬЕВСКАЯ КАША.

1¼ фунта орѣховъ простыхъ или волоцкихъ, нѣсколько горькихъ миндалинъ очистить отъ шелухи и столочь мелко, сбрызгивать водою; ½ гарнца сливокъ парить въ горшкѣ предъ огнемъ, снимая постоянно пѣнку, въ отдѣльную посуду, (наблюдая чтобы пѣнки не подгорѣли) какъ наберется довольно пѣнки, въ остальные сливки засыпать 2 стакана манныхъ крупъ, или мелкихъ гречневыхъ, сварить кашу жидкую; въ горячую всыпать толченые орѣхи, ½ фунта мелкаго сахару, и вымѣшать—сдѣлать на блюдъ рантъ, вложить кашу, съ верху посыпать сухарями, сахаромъ, и вставить въ лѣтнюю печь—вынувши убрать вареньями.

Пропорція на 8 человекъ.

33.) ПИРОЖНОЕ ИЗЪ ЯБЛОКЪ ЦѢЛЬНЫХЪ ВЪ ТѢСТѢ.

1½ десятка яблокъ очистить, вынуть середки и бросить въ воду, чтобы не почернѣли, вы-

нуть начинить пастилой или вареньемъ, и осыпать сахаромъ. Сбить 4 ложки масла очищеннаго со сливками, смѣшать съ ложкой сахару, и 5-ю желтками, подсыпая понемногу 3 стакана муки, подливая молокомъ, чтобы тѣсто было густо какъ бисквитное, выдѣлать это все до рыхлости, и смѣшать осторожно, съ пѣной оставшихся бѣлковъ, вымазать форму или кастрюлю масломъ, посыпать сухарями, налить на низъ тѣста, уложить рядъ яблокъ, полить опять тѣстомъ, опять яблоки, и такъ поступать до конца, залить подъ конецъ тѣстомъ. Вставить на часъ въ горячую печь.

Пропорція на 8 человѣкъ.

ГЛАВА XIII.

Блюда яичныя — Грибки — Блины и разныя тѣста съ сковороды.

1.) ЯИЧНИЦА БИТАЯ.

Разбить 10 яицъ въ горшкѣ съ щепоткой соли, распустить ложку масла, влить яйца, и мѣшая на огнѣ жарить до средней густоты.

Для перемѣны можно прибавить при вбитіи яицъ немного зеленого лучку мелкаго.

2.) ЯИЧНИЦА САЖЕНАЯ.

Распустить ложку масла на сковородѣ и вбивать яйца по одному осторожно, чтобы не взбол-

тать, посолить и жарить, какъ бѣлки стянутся, яичница готова.

Желая сдѣлать на уксусѣ, слѣдуетъ распустить масло съ ложкой воды, влить 2 ложки уксусу, прибавить соли, и какъ это заварится, впускать яйца осторожно.

3.) КОТЛЕТЫ ИЗЪ ЯИЦЪ.

Отварить 10 яицъ въ крутую, очистить и мелко изрубить, распустить ложку масла, вложить, всыпать 2 ложки тертаго хлѣба, изрубленнаго и поджареннаго въ маслѣ луку, посолить, посыпать перцемъ, вбить 2 сырыхъ желтка и 3 цѣльныхъ яйца, вымѣшать хорошо и сдѣлать котлеты. Распустить ложку масла, каждую котлету обмочить въ битыя яйца, осыпать тертымъ хлѣбомъ, жарить и залить слѣдующимъ соусомъ:

Распустить немного бульону, смѣшать съ кускомъ масла, рюмку вина, немного сахару, ложку горчицы и заварить.

4.) ОМЛЕТЪ СЪ СОУСОМЪ.

8 или 10 яицъ взбить хорошо, распустить масло на сковородѣ, чтобы было сильно горячо, влить яйца какъ запечется омлетъ, свернуть въ трубку, подлить масла, подрумянить и залить слѣдующимъ соусомъ:

Распустить ложку свѣжаго масла, вложить столько-же муки, сахару тоже ложку, разбить это съ 2-мя стаканами сливокъ заварить и злаить.

Грибки или Драченые.

1.) ГРИБОКЪ ЛИТОВСКІЙ.

Взять кварту молока, 6—7 яицъ, разбить это крѣпко, подбить муки, чтобы масса была немного гуще, нежели на блинцы и вымѣшать; къ этому грибку слѣдуетъ употреблять большую сковороду, вымазать ее толсто масломъ, налить нетолстый слой этой массы и вставить въ печь, какъ немного сверху запечется, положить нѣсколько кусочковъ масла и запечь.

Если этой массы много на одну сковороду, то половину спечь въ другой сковородѣ, ибо не толсто налитая лучше выпекается и поднимается; пропорція на 8 человѣкъ.

2.) ДРОЧЕНОЕ ЖИРНОЕ.

Пять желтковъ, 4 ложки муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, ложку сахару, стереть крѣпко, изъ бѣлковъ сбить пѣну, вымѣшать осторожно въ распущенное въ кастриолѣ масло, какъ зарумянится, перевернуть въ другую сторону, поджарить и выдать подсыпанный сахаромъ и корицей. Пропорція на 6 персонъ.

2.) ДРОЧЕНОЕ БИСКВИТНОЕ.

Сколько яицъ, столько ложекъ муки; 8 желтковъ, 4 ложки сахару, взбить до-бѣла, смѣшать съ мукою, взбить пѣну съ бѣлкомъ, вымѣшать осторожно, слить въ форму и вставить въ легкую печь.

Пропорція на 8 человѣкъ.

4.) ДРОЧЕНОЕ ПАРЕНОЕ ФРАНЦУЗСКОЕ.

Взять $\frac{3}{4}$ стакана очищенного масла, согрѣть сильно, всыпать 2 стакана просѣянной лучшей муки, и мѣшая поджарить. Заварить 4 стакана молока, запарить кипяткомъ поджаренной муки, и до тѣхъ поръ растирать ложкой на огнѣ, пока масса не будетъ рыхлая. Отставить отъ огня, простудить, не переставая мѣшать тѣсто ложкой, потомъ вбивать по одному 6 яицъ, мѣшая постоянно, всыпать горсть изрубленныхъ сладкихъ миндалинъ, нѣсколько горькихъ для запаха, немного сахару, переложить массу на вымазанное масломъ блюдо, передъ обѣдомъ вставить въ горячую печь. При выдачѣ посыпать сахаромъ.

Для перемѣны можно въ молоко всыпать полпалочки тертаго шеколаду, вмѣсто миндалю. Пропорція на 8 человѣкъ.

5.) ДРАЧЕНОЕ РУССКОЕ.

Разбить до-бѣла 10 яицъ, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта лучшей муки, смѣшать подливая, (по немногу разбивать) стаканъ молока или сливокъ, — взбивая $\frac{1}{2}$ часа. На глубокой сковородѣ распустить масла, влить въ нее взбитую массу и вставить въ печь. Пропорція на 8 человѣкъ.

Блинцы.

1.) БЛИНЦЫ ОБЫКНОВЕННЫЕ.

Разбить 5 яицъ съ ложкой очищенного и протуженнаго масла и съ щепоткой соли, всыпать

немного муки, разбить чтобы не было шариковъ, вливать по-немногу 4 стакана молока, подсыпать немного муки, и такъ раздѣлывать, покуда не сойдетъ все молоко, наблюдая, чтобы тѣсто было жидкое и плавучее. Поставить сковороду на огонь, какъ разгорится, помазать очищеннымъ масломъ, влить ложку тѣста и развести по всей сковородѣ; какъ спечется, снять ножомъ и складывать на доскѣ. Такъ поступать, покуда вся масса не спечется, намазывая каждый разъ сковороду масломъ—помазкомъ изъ нѣсколькихъ перьевъ.

Сдѣланные блинцы намазываются пастилой, или вареньемъ или, мармаладомъ изъ яблокъ свѣжихъ съ сахаромъ и корицей, складываются и подрумяниваются съ масломъ съ обѣихъ сторонъ на сковородѣ.

Приготовляя тѣсто на блинцы, можно отдѣлать бѣлки и взбить ихъ на пѣну, которую класть въ массу передъ жареніемъ, отъ этого блинцы дѣлаются рассыпчатые и вкусные.

2.) БЛИНЦЫ СЪ МОЛОКОМЪ.

Выше поясненнымъ способомъ блинцы, уложить въ кастрюлю, вымазанную масломъ, осыпая каждый отдѣльно сахаромъ и лимонной цедрой, выдавливая по одной или по 2 капли лимоннаго соку; кастрюля должна стоять въ теплѣ чтобы блинцы не остыли, потомъ поставить въ печь и подать горячіе.

3.) БЛИНЦЫ СЪ ГОВЯЖЬИМЪ ФАРШЕМЪ.

Спечь блинцы обыкновеннымъ способомъ и прекладать слѣдующимъ фаршемъ:

Взять говядины или телятины отваренной или жареной (можно прибавить жареной телячьей печенки) изрубить мелко, посолить, вложить тертаго бѣлаго хлѣба, 2 желтка, 1 яйцо цѣльное, поджарить немного изрубленнаго мелко лука въ ложкѣ масла, смѣшать все, прибавить щепотку мускатнаго орѣха, и перекладывать этимъ блинцы въ кастрюлю, уложивши всѣ, накрыть кусочками масла и запечь.

Можно эти блинцы начинить и сворачивать въ трубку, порѣзать наискось, обмакивать въ битыя яйца, посыпать сухарями и жарить въ маслѣ, или въ жиру. Они подаются къ супамъ.

4.) БЛИНЦЫ СЪ МИНДАЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ.

Спечь блинцы извѣстнымъ образомъ, взять $\frac{1}{4}$ фунта сладкаго миндаля, нѣсколько горькаго, обварить и истолочь, смѣшать съ 3 ложками мелкаго сахару и 4 желтками, взбить крѣпко, вложить пѣну изъ остальныхъ бѣлковъ, вымѣшать осторожно и наложить этимъ каждый блинъ. Свернуть въ трубку и поджарить до-румяна.

5.) БЛИНЦЫ АНГЛІЙСКІЕ.

Взять стаканъ муки, стаканъ желтковъ, стаканъ сливокъ, $1\frac{1}{4}$ стаканъ масла, $\frac{3}{4}$ стакана сахару и цедру отъ 2-хъ лимоновъ мелко изрубленную, вымѣшать это все хорошо, а передъ жареніемъ вложить пѣну изъ остальныхъ бѣлковъ. Печь на сковородѣ, помазавши ее масломъ первый разъ только, потомъ пекутся сухо съ одной только стороны, держа передъ огнемъ, чтобы сверху не подгорѣли.

Спекши, положить на блюдо, складывая одинъ на другой, помазывая слѣдующимъ соусомъ:

Сокъ изъ 2-хъ лимоновъ, смѣшать $1\frac{1}{2}$ стаканамъ вина столоваго, и 2-мя ложками сахару и мазать перышкомъ каждый блинъ, какъ всѣ будутъ помазаны, облить пѣной изъ бѣлковъ съ сахаромъ и запечь, потомъ убрать вареньемъ.

6.) ЯБЛОКИ ЖАРЕННЫЕ ВЪ ТѢСТѢ.

Замѣсить тѣсто немного гуще чѣмъ на блинцы, очистить яблоки, вынуть серединки, порѣзать въ кружки, обмакивать каждый въ тѣсто, и класть въ масло горячее на сковородѣ; жарить переворачивая какъ будутъ золотаватаго цвѣту, брать вилкой со сковороды и укладывать на блюдо и жарить всѣ, посыпать сахаромъ и подать.

7.) ЯБЛОКИ ЖАРЕННЫЯ ВЪ ТѢСТѢ НА ПѢНѢ.

6-ть желтковъ, ложку сахару, 2 стакана не кислой смѣтаны, разбить хорошо, всыпать по немногу $2\frac{1}{2}$ стакана муки, разбивая ее такъ, чтобы не было комковъ,—взбить массу до рыхлости, смѣшать съ пѣною изъ 6 яицъ.—Обмакивать кружки яблокъ и жарить на очищенномъ маслѣ.

Желая имѣть рыхлѣе яблоки, слѣдуетъ растопить свѣжаго свиного сала, и употреблять его пополамъ съ масломъ для жаренія.

8.) ЯБЛОКИ ЖАРЕННЫЯ ПО ИТАЛЬЯНСКИ.

Очищенные съ вынутыми середками, порѣзанные въ кружки яблоки, обмакивать въ разби-

тыя яйца, осыпать сухарями и жарить на очищенномъ маслѣ, или въ салѣ пополамъ съ масломъ, подавая осыпать сухаремъ съ корицей.

9.) ЯБЛОКИ ЖАРЕННЫЯ СЪ МЕДОВЫМЪ СОУСОМЪ.

Очистить кожу, вынуть середки, порѣзать въ кружки, мочать въ яйца, осыпать черствымъ тертымъ хлѣбомъ чернымъ, или бѣлымъ, и жарить въ маслѣ.—Вынувши, залить сабаіономъ.

10.) СЛИВЫ СУШЕНЫЯ ВЪ РУБАШКАХЪ.

Залить фунтъ сливъ кипяткомъ, прикрыть дать разбухнуть.—Отцѣдить, вынуть косточки, а вмѣсто ихъ вложить половину миндаины или апельсинной корки, зарумянить, $\frac{1}{2}$ стакана муки, въ очищенномъ маслѣ всыпать еще $\frac{3}{4}$ стакана муки и столько вина холоднаго, чтобы тѣсто не было жидко, замѣсить крѣпко, вложить пѣну изъ 6 бѣлковъ, немного сахару и осторожно вымѣшать—омочить сливы въ этой массѣ, вкладывать въ кастрюлю или крышку съ растопленнымъ масломъ кипящимъ, и жарить до свѣтло-румянаго цвѣту, потряхивая, чтобы со всѣхъ сторонъ одинаково поджарилось.—Посыпать сахаромъ съ корицей и подать.

11.) СВѢЖІЯ СЛИВЫ ЖАРЕННЫЯ ВЪ РУБАШКАХЪ.

Стаканъ сухой лучшей муки, 2 ложки сахару разбить въ жидкую массу съ теплымъ виномъ; какъ простынетъ, смѣшать съ пѣной изъ нѣсколькихъ бѣлковъ взбитой, снять съ сливъ ко-

жицу, выбросить косточки, вложить туда миндалины, сдавить чтобы не распались, обмакивать въ тѣсто и жарить скоро въ маслѣ, распущенномъ прежде.—Посыпать сахаромъ и корицей и подать.

12.) БЛИНЫ НА ПѢНЬ БЕЗЪ ДРОЖДЕЙ.

Разбить 6 или 7 желтковъ до-бѣла, посолить, влить 3 стакана пива и прибавлять по немногу столько сухой муки, чтобы масса была гуще нежели на блинцы, вымѣшать осторожно, помазать горячую сковороду распущеннымъ масломъ, налить 2 ложки тѣста, спечь съ одной стороны, потомъ съ другой, и такъ перепечь все тѣсто.

Вмѣсто крупчатой муки можно употребить половину гречневой, будутъ рыхлѣе. Подавать масло и сметану къ нимъ.

13.) БЛИНКИ СМЯТАННЫЕ.

Разбить до-бѣла 4 или 5 яицъ, посолить, вложить $\frac{1}{4}$ гарнца муки—пшеничной и столько кислой сметаны, чтобы тѣсто было жидковатое. Налить на сковороду распущеннаго очищеннаго масла, класть ложкой тѣсто и жарить до желтаго цвѣту, перевернуть и съ другой стороны поджарить, снять на блюдо, а какъ все поснѣютъ, посыпать сахаромъ и подать.

Можно эти блинны замѣшивать на желткахъ, бѣлки сбить въ пѣну и вложить въ тѣсто послѣ замѣшиванія.

14.) ГРЕНКИ ИЗЪ БЛАГО ХЛѢБА ИЛИ ИЗЪ ПИРОГА

Разбить нѣсколько яицъ, съ 2 ложками тертаго хлѣба и щепоткой соли. Отнять теркою верхнюю корку хлѣба или пирога, порѣзать на тонкіе куски, збрызнуть ихъ молокомъ, обмакивать въ битыя яйца, и жарить въ горячемъ маслѣ, при выдачѣ посыпать сахаромъ и корицей.

15.) ГРЕНКИ МИНДАЛЬНЫЯ.

$\frac{1}{4}$ фунта сладкаго миндаля, нѣсколько горькихъ обварить и столочь не слишкомъ мелко, збрызнувъ розовой водой, истолокши осушить ихъ, мѣшая надъ жаромъ въ мѣдномъ или чугунномъ котелкѣ.—Распустить ложку масла, вложить 2 желтка и 2 цѣльныхъ яйца, толченый миндаль, 3 ложки сахару, ложку просѣянныхъ сухарей, вымѣшать крѣпко, вложить пѣну 2-хъ бѣлковъ намазывать этой массой гренки изъ булокъ, складывать вдвое, и жарить въ маслѣ, обмакивать прежде въ битыя яйца.

ГЛАВА XIV.

Роляды или Кишки, Колдуны, Каты, Макароны и Лазанки.

1.) РОЛЯДЫ ИЛИ КИШКИ ЧЕРНЫЕ СЪ КРОВЬЮ СВИНОЙ.

Три фунта сала порѣзать и растопить, влить $\frac{1}{2}$ гарнца молока, немного аглицкаго перцу, мускатнаго орѣха, соли; заварить, всыпать $\frac{1}{4}$ гарнца мелкихъ крупъ гречневыхъ, прикрыть чтобы сгустило на огнѣ и простудить. Растереть кровь чрезъ сито и раздѣлывать въ ней крупу, чтобы масса была жидкая, налить въ кишку не толстую, завязать и варить $\frac{1}{4}$ часа.

2.) КИШКИ ЧЕРНЫЯ ИНАЧЕ.

Взять $\frac{1}{4}$ гарнца крупъ самыхъ мелкихъ или гречневой муки, всыпать въ поливную миску, влить $2\frac{1}{2}$ стакана кипяченаго сала, и крѣпко вымѣшать, всыпать немного перцу простаго и аглицкаго, гвоздики, шафрану, соли, все вмѣстѣ вымѣшать и развести свиной кровью процеженной чрезъ сито, крови этой взять $\frac{1}{4}$ гарнца, накладывать кишку неслишкомъ крѣпко, вложить въ холодную воду въ большой посудѣ и поставить на большомъ огнѣ, не закрывая, чтобы не полопались, варить $\frac{3}{4}$ часа, переворачивая постоянно, потомъ вынуть и вынести на холодъ.

3.) КИШКИ ЧЕРНЫЯ ИЗЪ ГРЕЧНЕВЫХЪ ПРОСТЫХЪ КРУПЪ.

Гарнецъ крупъ гречневыхъ, замѣшать въ большой посудѣ съ $\frac{1}{4}$ гарнца крови свиной, протертой сквозь сито, и $\frac{1}{4}$ гарнца топленаго сала, смотря чтобы масса не была жидкая — вложить ложку столовую майрану, немного соли, толченаго простаго и аглицкаго перцу, вымѣшать и вливать въ кишку. Выровнять, спустать въ воду и варить $\frac{3}{4}$ часа, наблюдая чтобы каша уварилась. Вынуть, вынести на холодъ, когда берется для надобности, порѣзать въ кружки и поджарить въ жиру.

4.) КИШКИ БѢЛЫЯ ИЗЪ МЕЛКИХЪ ГРЕЧНЕВЫХЪ КРУПЪ.

Взять $\frac{1}{4}$ гарнца крупъ протертыхъ, вбить 2 яйца, протереть съ крупой и высушить. Взять $\frac{1}{2}$ гарнца молока и $\frac{1}{4}$ гарнца свиного жиру, влить въ кострюлю, заварить, всыпать крупу, поставить на маломъ огнѣ и варить мѣшая подъ крышкой. Отставить на холодъ, а когда простынетъ, вбить 8 цѣльныхъ яицъ, влить стаканъ парнаго молока, всыпать немного корицы, мелкаго изюму, сахару, немного сладкаго миндаля, и нѣсколько горькихъ миндалинъ, смѣшавши это все, налить кишки неплотно, чтобы при варкѣ не полопались. Когда будутъ налиты и завязаны, сложить въ большую кострюлю, чтобы не полопались, залить несоленой немного холодной водой, поставить на огнѣ и наблюдать покуда заварится; слѣдуетъ постоянно переворачивать, чтобы не слежались, не

закрывать чтобы не полопались. Какъ будутъ готовы, выбирать во что нибудь и поставить на холодъ.

5.) КИШКИ БѢЛЫЯ ИЗЪ РИСУ.

Фунтъ рису всыпать въ кипятокъ воды, заварить чтобы отошла кислота, отцѣдить, взять $\frac{1}{3}$ гарнца молока, заварить съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ масла, сложить рисъ и варить мѣшая часто, чтобы не пригорѣлъ. Какъ рисъ заварится, всыпать сахару тертаго на лимонѣ полфунта, немного толченаго миндаля, $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго изюму, немного соли, 12 или 15 желтковъ, и взбитую пѣну изъ бѣлковъ, смѣшавши это все, влить въ кишки, наливая неполныя, чтобы не полопались въ варкѣ. Варить часъ, переворачивая постоянно, потомъ вынуть и поставить въ холодъ. Подавая къ столу, влить въ крышку очищеннаго масла, положить кишки, и вставить въ горячую печь, чтобы съ обѣихъ сторонъ зарумянились.

6.) КИШКИ ФРАНЦУЗСКІЯ.

6 фунтовъ свинины свѣжей изъ-подъ горла и шеи; одинъ фунтъ сала, цѣликомъ варить, покуда можно будетъ проткнуть соломенкой, изрубить мясо мелко, всыпать толченыхъ сухарей $\frac{1}{4}$ гарнца, корицы, мускатнаго орѣха, мелкаго изюму, сахару въ пропорціи, хорошо вымѣшать, начинить этимъ кишку, варить сильно полчаса.

7.) КИШКИ НѢМЕЦКІЯ. Свѣжую свиную печенку стереть на теркѣ и протереть черезъ цѣдилку жестяную, влить свиной крови, процѣженной чрезъ сито $\frac{1}{4}$ гарнца, всыпать маіорану, перцу простаго и аглицкаго, гвоздики, соли въ пропорцію и вымѣшать. Порѣзать въ кусочки $2\frac{1}{2}$ фунта сала, взятаго отъ головной части, или изъ-подъ брюха, вложить въ кровь, вымѣшать, накладывать въ кишку, завязать и варить, переворачивая, часъ. Отваривши, вынуть изъ воды и вынести на холодъ.

Колдуны или пирожки.

1.) ПИРОЖКИ ИЗЪ ГРИБОВЪ.

Переполоскать грибы, отварить до-мягка и мелко изрубить, поджарить въ ложкѣ масла мелко изрубленный лукъ, смѣшать съ грибами 2 яйца, щепотку соли и перцу. Раскатать тѣсто, сдѣланное изъ муки, яицъ и воды, какъ обыкновенно дѣлается, наложить грибнымъ фаршемъ, выдавливать формою колдунки, спустить въ кипятокъ, какъ всплывутъ на верхъ—отцѣдить и залить топленымъ масломъ при выдачѣ.

2.) КОЛДУНКИ ТЫШКЕВИЧЕВСКІЯ.

Отварить сушеные грибки до-мягка, изрубить и заправить какъ сказано выше. Изрубить мелко копченой ветчины и прибавить столько, сколько грибовъ—завернуть въ тѣсто какъ

обыкновенно вареники, отварить на кипяткѣ, отцѣдить и залить масломъ, съ поджареннымъ лукомъ.

3.) ВАРЕНИКИ УКРАИНСКІЕ СЪ ЧЕРНИКОЮ И ВИШНЯМИ.

Сдѣлать тѣсто какъ обыкновенно на вареники, выбрать зрѣлыя вишни, или чернику, пересыпать сахаромъ (первыя очистить отъ косточекъ), вымѣшать осторожно, чтобы не пустили соку, накладывать тѣсто, заваривать и впускать въ кипятокъ, отцѣдить, простудить, залить сметаной, посыпать сахаромъ.

4.) ВАРЕНИКИ ПОСТНЫЕ СЪ СЛИВНЫМЪ МАРМАЛАДОМЪ.

Раскатать тѣсто изъ пшеничной муки, какъ обыкновенно, наложить мармаладомъ, завернуть и отварить въ кипяткѣ и залить горячимъ прованскимъ масломъ.

5.) КАША РАЗВАРЕННАЯ НА ГРИБНОМЪ НАВАРѢ.

Взять $\frac{1}{4}$ гарнца крупъ мелкихъ гречневыхъ, вложить въ кастрюлю съ крышкой, залить стаканомъ растопленнаго масла или сала, посолить, всыпать мелко изрубленныхъ грибовъ, залить горячимъ грибнымъ наваромъ такъ, чтобы сверху крупъ было на вершокъ, прикрыть хорошо и вставить въ горячую печь на часъ.

Можно крупу протереть съ яйцами—менѣе потребуютъ при вареніи жиру—вымазать кастрюлю масломъ, высыпать сухарями, вложить кашу и запечь—потомъ выложить на блюдо и подать.

6.) КАШКА ПУХОВАЯ ХОЛОДНАЯ.

Протереть съ 2-мя яйцами $\frac{1}{4}$ гарнца гречневыхъ крупъ, высушить и отварить въ молокѣ до-густа, прибавивъ ложку масла, и остудить, протереть чрезъ двойное сито на блюдо.

Каша эта должна быть слегка насыпана въ видѣ горки. Къ ней подается соусъ сливочный, смѣшанный съ желткомъ и ванилью.

2-й способъ: $\frac{1}{4}$ гарнца мелкихъ гречневыхъ крупъ, отварить въ молокѣ до-густа и крутую кашу простудить, какъ простынетъ, стереть на теркѣ на блюдо, и подать къ ней сливочный соусъ, заправленный желтками, корицей или ванилью.

7.) КАША ПО-ЛИТОВСКИ ИЗЪ ПРОСТЫХЪ КРУПЪ РАЗСЫПЧАТАЯ.

$\frac{1}{2}$ гарнца крупъ просѣять чрезъ сито, всыпать въ кастрюлю, поставить на плитку и мѣшать ложкой, покуда согрѣются, вложить $\frac{1}{2}$ фунта масла, и мѣшать покуда не распустится; залить кипяткомъ, чтобы обняло, переложить въ горшокъ, накрыть крышкой, замазать щели и вставить на 3 часа въ печь—класть масло можно разогрѣтое и залить кипяткомъ крупу.

Макароны.

1.) МАКАРОНЫ ИЛИ ЛАПША ДОМАШНЯЯ.

Взять нѣсколько яицъ и немного соли, замѣсить этимъ столько муки, чтобы тѣсто могло хорошо раскататься, какъ хорошо вымѣсится

рукой, такъ чтобы не жидкое и не твердое было, раскатать какъ можно тоньше, дать подсохнуть, потомъ посыпать мукой, свернуть въ трубку, и острымъ ножомъ рѣзать потоньше, чѣмъ длиннѣе, тѣмъ лучше, порѣзанную лапшу разложить широко чтобы просыхала и не склеивалась, это можно сохранять въ банкахъ на нѣсколько употреблений.

2.) МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЯ ВОЛОСКІЯ СО СМЯТАНОЙ.

Отварить въ кипятокѣ 1 фунтъ макаронъ, процѣдить, разбить 3 желтка, смѣшать съ 4 или 5 ложками сметаны, вымѣшать макароны, вложить на блюдо, вымазанное масломъ и посыпанное сухарями, осыпать сверху тертымъ сыромъ или сухарями и запечь.

3.) МАКАРОНЫ ДОМАШНІЯ ЗАПЕЧЕННЫЯ.

Сдѣлать макароны какъ выше сказано, отварить въ кипятокѣ, перелить холодной водой, и процѣдить.

Подрумянить ложку масла, смѣшать съ макаронами, подмѣшать немного сахару, корицы, промытаго и просушенатаго изюму, щепотку соли вымѣшать и вложить въ форму вымазанную масломъ и наполненную макаронами и вставить на часъ въ печь.

Для перемѣны вложить нѣсколько яицъ крѣпко взбитыхъ, или нѣсколько въ куски порѣзанныхъ яблокъ, вымѣшать и вложить въ кострюлю.

Эти-же макароны хороши переложенныя фаршемъ изъ говядины и съ твердыми изрублен-

ными яйцами какъ и обыкновенно употребляются.

4.) МАКАРОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЯ ВЪ МОЛОКѢ.

Заварить $\frac{1}{3}$ гарнца молока, съ ложкой сахару и ложкой масла, всыпать домашнія макароны, отварить чтобы были жирны. Отставить, остудить, какъ сгустѣютъ, вложить крѣпко взбитыхъ 8 желтковъ, немного вымытаго сухаго изюму, корицы, бѣлки взбитые въ пѣну, вымѣшать осторожно, вложить въ форму помазанную масломъ и вставить на часъ въ печь.

5.) ПИРОЖНОЕ ИЗЪ ЛАЗАНОКЪ.

Сдѣлать изъ $\frac{1}{4}$ гарнца муки и нѣсколькихъ яицъ тѣсто, какъ на макароны, раскатать тонко и порѣзать въ квадратики, поставить воды, вбросить въ кипятокъ лазанки и какъ отварятся, отцѣдить.

Распустить ложку масла, смѣшать $\frac{1}{4}$ гарнца молока, всыпать туда лазанки, вложить сахару, изюму, 8 яицъ взбитыхъ съ бѣлками, вымѣшать, вложить въ кострюлю, вымазанную масломъ и высыпанную сухарями и вставить въ печь.

6.) ЛАЗАНКИ СЪ СЫРОМЪ.

Сдѣланныя какъ выше сказано лазанки, отварить и процѣдить, протереть на теркѣ свѣжаго творогу, смѣшать съ стаканомъ сметаны, ложкой масла и нѣсколькими желтками, вымѣшать это съ лазанками, вложить пѣну съ бѣлковъ, смѣшать осторожно, вложить въ форму выма-

занную масломъ и выложенную полосками того-же тѣста, изъ котораго дѣлались лазанки, завернуть концы на верхъ—и вставить въ печь,

7.) СЫРНИКИ.

Свѣжій творогъ, вынутый только что изъ мѣшка, стереть на теркѣ, вложить въ посуду и растирать валькомъ, вкладывая по одному 6 яицъ, нѣсколько ложекъ свѣжей сметаны, нѣмного соли, и наконецъ подсыпать столько муки, чтобы массу можно раскатать на доскѣ. Какъ сотрется, такъ что не будетъ шариковъ, и будетъ рыхлая масса, посыпать доску мукой, дѣлать вальки, сплестать ихъ, нарѣзать въ толщину спинки ножа, порѣзать наискось и спускать въ кипятокъ воды, какъ всплывутъ наверхъ, отцѣдить на жестяную цѣдилку и выдавать залитые поджареннымъ съ сухарями масломъ.

8.) СЫРНИКИ ЖАРЕННЫЕ.

Взять $\frac{1}{4}$ гарнца свѣжаго творогу, стереть крѣпко съ 5-ю или 6-ю яйцами. Щепотку соли, стаканъ сливокъ, 3 ложки сахара, и столько муки сухой, чтобы тѣсто можно было катать въ шарики; какъ хорошо сотрется, всыпать горсть мелкаго изюму, вымѣшать и дѣлать шарики, сплюснуть ихъ, сдѣлать ямку пальцемъ на серединѣ и жарить до-румяна въ горячемъ маслѣ. Къ нимъ подается сметана.

9.) БЛЕЦКИ САКСОНСКІЯ.

Растереть ложку масла съ 5-ю желтками, влить ложку холодной воды, прибавить столько муки, чтобы тѣсто было густовато, вымѣшать до-рыхла, вложить пѣну изъ бѣлковъ, и осторожно съ нею вымѣшать, порѣзать въ кусочки кусокъ ветчины отваренной, порѣзать въ кусочки-же хлѣбъ бѣлый, смѣшать съ ветчиной, поджарить въ маслѣ, вложить въ тѣсто, вымѣшать, дѣлать маленькіе шарики, и опускать въ соленый кипятокъ воды, какъ всплывутъ на верхъ, выбрать чумичкой и залить поджареннымъ масломъ или мелко изрубленнымъ и поджареннымъ свѣжимъ свинымъ саломъ.

10.) МНИХИ.

Маленькіе бублики обварить кипяткомъ воды, чтобы размякли, но не распались; зарумянить ложку масла, бублики отцѣженные отъ воды посолить и залить горячимъ масломъ.

11.) МНИХИ СЪ ВИНОМЪ.

Бублики намочить въ красномъ винѣ, чтобы сдѣлались мягки, поджарить въ горячемъ маслѣ и посыпать сахаромъ или корицей при выдачѣ.

ГЛАВА XV.

Вафли, облаты, тѣста жаренныя въ маслѣ, андруты, блины и пызы.

Лучше печь вафли на жару, ибо отъ пламени чернѣютъ, спекши, не нужно складывать одну на другую, но ставить отдѣльно, опирая о края сита и въ теплое мѣстѣ. Формы вафельной часто не смазывать, тогда только мазать, когда тѣсто не будетъ отставать. И какъ часть тѣста, выплывающая изъ формы дѣлаетъ вафли неровными, нужно обрѣзывать ножницами кругомъ, потомъ уложить на блюдо и посыпать сахаромъ и корицей. Форму послѣ дѣла надо вытирать чисто и прятать не мывши.

1.) ВАФЛИ ОБЫКНОВЕННЫЯ.

Стереть въ смятану $\frac{1}{2}$ фунта масла, вкладывать втирая по одному 6 желтковъ, влить $1\frac{1}{2}$ стакана сладкаго молока, немного корицы или лимонной корки, смѣшать это все съ полфунтомъ сухой муки, и мѣсить сильно до-рыхла, тѣсто должно быть на столько жидкое, чтобы можно было наливать въ форму, если бы масса показалась густа, нужно прибавить сливокъ. Передъ печеніемъ вложить нѣну изъ бѣлковъ, согрѣть крѣпко форму, помазать распущеннымъ масломъ, влить ложку тѣста и печь до золотого цвѣту.

2.) ВАФЛИ МИНДАЛЬНЫЯ.

Взбить $\frac{1}{4}$ фунта очищеннаго масла до-бѣла съ 6 желтками и 3-мя ложками сахару, столочь мелко $\frac{1}{4}$ фунта очищеннаго сладкаго миндаля, прибавивъ нѣсколько горькихъ миндалинъ, смѣшать съ массой, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сухой муки, развести это сливками, чтобы тѣсто было жидковатое, взбить пѣну изъ бѣлковъ, смѣшать осторожно и печь на угольяхъ.

3.) ВАФЛИ РИСОВЫЯ.

Обварить $\frac{1}{4}$ фунта рису и отварить въ молоко до-густа, растереть крѣпко и $\frac{1}{2}$ фунта муки, посыпать немного корицы, сбить 5 цѣльныхъ яицъ по одному, растирая постоянно, вложить 2 ложки дрожжей, немного нехолоднаго молока, щепотку соли, $\frac{1}{4}$ фунта распущеннаго масла, вымѣшать хорошенько, массу оставить чтобы подошла и печь обыкновеннымъ способомъ.

4.) ВАФЛИ ДРОЖЖЕВЫЯ.

Разбить до-бѣла $\frac{1}{4}$ фунта масла, сбить по одному мѣшая постоянно 4 яйца, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта муки сухой, влить 1 стаканъ молока, 2 ложки хорошихъ дрожжей, немного мускатнаго цвѣту (или чего угодно для запаха), немного сахару, взбить крѣпко, и какъ пододуть, наливать и печь такъ какъ прочія.

5.) ВАФЛИ ИЗЪ КИСЛОЙ СМЯТАНЫ.

Сколько яицъ, столько ложекъ смятаны, и столько же ложекъ муки, нѣсколько желтковъ

разбить сильно съ ложкой сахару, и со смятаной, всыпать муку, взбить до рыхлости, смѣшать осторожно пѣну изъ бѣлковъ и печь какъ всѣ,

6.) ЭТИ ЖЕ ВАФЛИ ИНАЧЕ.

3 стакана смятаны взбить метелкой въ пѣну, смѣшать съ 6-ю желтками и полфунтомъ муки, вложить пѣну изъ бѣлковъ и печь.

7.) ВАФЛИ СЛИВОЧНЫЯ.

7 яицъ, сливокъ $1\frac{1}{2}$ стакана, муки $1\frac{1}{2}$ стакана, $\frac{1}{8}$ часть гарнца масла очистить, простудить и бить на льду съ желтками. Всыпать муки, вымѣшать, влить сливочъ, разбить хорошо, а потомъ вложить пѣну изъ бѣлковъ и печь.

8.) ВАФЛИ ПРОЗРАЧНЫЯ.

Взбить до бѣла $\frac{3}{4}$ стакана очищеннаго масла, вложить 4 или 5 желтковъ, $\frac{1}{8}$ часть гарнца муки, 1 стаканъ лѣтней воды, и взбить это крѣпко. Взбить пѣну бѣлковъ, смѣшать съ тѣстомъ, тихонько вставить миску въ холодную воду, чтобы пѣна не опала, согрѣть форму и печь, какъ сказано. Сахару класть очень мало въ тѣсто, ибо зажарить.

1.) АНДРУТЫ МАСЛЯНЫЯ.

Растереть $\frac{1}{2}$ фунта вымытаго масла, на смятану, и вбивать по одному 6 яицъ, вложить $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару, растереть крѣпко и всы-

пать понемногу до фунта муки и немного лимонной или апельсинной цедры для запаха. Какъ масса вымѣшается, накалить форму, намазать распущеннымъ масломъ и класть тѣсто на середину формы. Взявши его только на конецъ ножа, какъ спечется, завернуть на валикъ такъ какъ это тѣсто жирное, то только размазать.

2.) АНДРУТЫ МЯСОВЫЯ.

6 яицъ, 6 ложекъ молока, 6 ложекъ очищеннаго масла 6 ложекъ муки, 6 сахару и немного толченаго горькаго миндаля, смѣшать крѣпко, наливать въ согрѣтую форму и печь до румяна, обрѣзать края, и заворачивать теплыя на валикъ.

3.) АНДРУТЫ ИЗЪ КОРИЦЫ.

3 стакана сливокъ сладкихъ, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, лотъ толченой корицы, съ одного лимона корку и столько муки, чтобы тѣсто было плавучее какъ на блинцы, вымѣшать крѣпко въ жидкую массу и печь какъ всѣ, обваривать на валикъ, по спеченіи осыпать сахаромъ и корицей.

1.) ОБЛАТКИ СЛИВОЧНЫЯ.

Разбить 2 цѣльныхъ яйца съ 4 стаканами сливокъ, всыпать $\frac{1}{4}$ гарнца въ натруску насыпанной муки, 3 ложки сахару, щепотку соли, вымѣшать это все, вложить 1 желтокъ и бить $\frac{1}{4}$ часа, вымазать желѣзо андрутное масломъ,

наливать понемногу тѣста, чтобы облатки были тонкія и печь какъ андруты.

Нужно имѣть приготовленный мелкій сахаръ, корицу, немного мелко изрубленныхъ сладкихъ и горькихъ миндалинъ, смѣшать то вмѣстѣ, а какъ облатки упекутся, помазать всякую перышкомъ въ маслѣ обмакнутомъ, посыпать этимъ составомъ довольно толсто, и прикрывъ другою облаткою тоже помазанною масломъ, какъ всё сложатся вдвое, вложить на желѣзо, вымазанное масломъ, и запечь чтобы склеились. Это печенье хорошо къ чаю.

2.) ОБЛАТКИ ПОСТНЫЯ.

Изъ муки, воды, вина и сахару сдѣлать жидкое тѣсто, вливать въ намазанную воскомъ форму, спечь, присыпать сахаромъ съ корицей, сложить вдвое и опять запечь.

Тѣста жаренныя въ маслѣ или въ жиру.

Предостереженіе.

Ненадо перенускать тѣсто при подходѣ, ибо будутъ скважины, которыя много будутъ всасывать въ себя жиру при жареніи. Нужно пробовать пальцемъ тѣсто, если ямка скоро наполнится, нужно сей-часъ же жарить. Если бы слишкомъ поднялось тѣсто, нужно снова его бить и дать опять взойти до мѣры сказанной, тѣсто очень взошедшее теряетъ силу въ жареніи и будетъ клейкое, если же взойдетъ на столько, что еще взойти могло бы, тогда спу-

щенное въ жиръ поднимается и рыхлѣетъ и никогда много жиру не втянетъ.

Масло для жаренія тѣста очищается слѣдующимъ образомъ: Вложить въ кастрюлю поставить на маломъ огнѣ и жарить понемногу, пока не распустится. Тогда снять съ огня, поддержать немного чтобы устоялось, собрать чумичкой верхнюю пѣнку и пропустить масло чрезъ сито въ другую посуду, такъ чтобы осадокъ на днѣ остался бы въ кастрюлѣ. Такъ очищенное масло поставить къ огню и пробовать бросая въ него тѣсто, имѣетъ ли надлежащую теплоту, что легко узнать, когда тѣсто навѣрхъ всплыветъ, если же оно остается на днѣ, то масло еще не горячо.

Ненужно вкладывать съ разу много тѣста, ибо масло станетъ пѣниться, во время жаренія слѣдуетъ удерживать легкій огонь, чтобы не зарумянилось и не пѣнилось, поэтому кастрюлю слѣдуетъ часто мѣшать и встряхивать, чтобы масло было въ одной температурѣ.—Если для жаренія употребляется половина сала свиного, тѣсто дѣлается рыхлѣе, лучше всего употреблять порѣзанныя яблоки, корья отбиваютъ у жира дурной запахъ, также поступать и съ гусинымъ жиромъ.

1.) ПОНЧКИ ДРУЖЕСКІЯ.

12 желтковъ взбить до бѣлизны съ чашкой сахару и смѣшать со стаканомъ или полтора хорошихъ сливокъ, всыпать $\frac{1}{4}$ гарнца муки, влить 2 ложки бѣлыхъ густыхъ дрожжей, 3 ложки столовыя очищеннаго масла, взбить хо-

рошо ложкой до пузырьковъ и оставить, пусть взойдетъ тѣсто, выложить на столъ раскатать и выдавливать стаканомъ небольшія пончки, и класть на рѣшето—накласть вареньемъ безъ соку, намазать края яйцомъ, накрыть другой половиной пончки и жарить на растопленномъ жиру — изжаренные складывать на сито, выстланное оберточной бумагой, чтобы жиръ стекъ, потомъ посыпать корицей и сахаромъ.

2.) ПОНЧКИ ХОРОШІЯ.

Сухой муки просѣянной $\frac{3}{4}$ гарнца, чашку сахару, 3 ложки дрожжей, желтковъ 10-ть, желтки взбить съ сахаромъ до бѣлизны, смѣшать съ вышепоясненными предметами, посолить нѣсколько, взбить крѣпко и дать взойти, потомъ раскатать на столѣ, вырѣзать стаканомъ пончки и дѣлать какъ въ первомъ случаѣ.

3.) ПОНЧКИ.

Стереть на смятану $\frac{1}{4}$ фунта масла, вбивая по одиначкѣ 10 желтковъ, и втереть крѣпко, влить чашку дрожжей, $1\frac{1}{2}$ стакана лѣтняго молока, посолить, всыпать мѣся постоянно столько муки, чтобы потомъ тѣсто можно было раскатать на пончки, и дать взойти, какъ взойдетъ тѣсто, раскатать, вырѣзать стаканомъ или большой рюмкой, наложить вареньемъ, накрыть тѣстомъ, и какъ прежде сказано, продолжать дѣлать.

4.) ПОНЧКИ ДРОЖЖЕВЫЯ.

$\frac{1}{8}$ часть гарнца молока запарить $\frac{1}{4}$ гарнца муки какъ совсѣмъ простынетъ, влить $\frac{1}{4}$ гарнца или

меньше $\frac{1}{4}$ стаканъ густыхъ дрожжей, взбить крѣпко и дать взойти, какъ взойдетъ тѣсто, влить 7 желтковъ взбитыхъ до бѣла съ чашкой сахару, чашку очищеннаго топленнаго масла, вложить нѣсколько толченыхъ горькихъ миндалинъ и столько всыпать муки, чтобы тѣсто не было густое какъ на сухарики, влить пѣну изъ взбитыхъ бѣлковъ, смѣшать и дать еще немного постоять. Посыпать мукой столъ или доску, растянуть немного тѣсто руками, положить варенья безъ соку, завернуть другую сторону тѣста, выдавить рюмкой на рѣшетѣ, и спускать въ кипячій жиръ—жарить на огнѣ подъ крышкой.

5.) ПОНЧКИ ДРОЖЖЕВЫЯ ДРУГІЯ.

$\frac{1}{2}$ гарнца муки, яицъ цѣлыхъ 8, молока теплаго $1\frac{1}{2}$ стакана, масла топленнаго 7 или 8 ложекъ столовыхъ, дрожжей густыхъ 3 ложки, сахару мелкаго $\frac{1}{4}$ фунта, взбить крѣпко и поставить въ теплое мѣсто, какъ поднимется, подсыпать горсть муки, взбить крѣпко и пусть опять взойдетъ—выложить на доску, раскатать, выдавливать формой или рюмкой, и выкладывать на столъ, вложить въ середину варенья, сложить одно тѣсто на другое и какъ скоро тронется, впускать въ кипячій жиръ.

6.) ПОНЧКИ М. ЕМЕЛЬЯНОВОИ.

20 желтковъ и 2 яйца цѣльныхъ, муки 2 фунта, сахару $\frac{1}{4}$ фунта, сливокъ стаканъ, масла 4 лота и дрожжей 4 ложки, это все мѣшать вмѣстѣ и когда немного тронется, раскатываетъ

ся тѣсто на столѣ и дѣлаются пончики, когда хорошо поднимется тѣсто, и спускаются слегка въ кипящее масло.

1.) ХВОРОСТЬ ДРОЖЖЕВОЙ.

Вырѣзки тѣста оставшагося отъ пончковыхъ вышепоименованныхъ, соединить въ одну массу, раскатать тонко, рѣзать поясками, сплетать въ разныя фигуры, и жарить въ жиру какъ пончики. При выдачѣ посыпать сахаромъ.

2.) ХВОРОСТЬ АНГЛІЙСКОЙ.

6 желтковъ разбить съ сахаромъ до бѣлизны, и всыпать столько муки, чтобы тѣсто сливалось съ ложки какъ по ниткѣ, растопить свиной жиръ пополамъ съ масломъ, брать полную ложку тѣста и сливать въ жиръ, оборачивая ложку въ разныя стороны.—Коль скоро хворость зарумянится, обернуть на другую сторону, и какъ поджарится, выложить на рѣшето и посыпать сахаромъ съ корицею—и подать горячій.

3.) ХВОРОСТЬ ОБЫКНОВЕННЫЙ.

Разбить 5 яицъ, съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ толченаго сахару, влить стаканъ воды и стаканъ муки, и замѣсить тѣсто какъ на лапшу, раскатать тонко, нарѣзать кольцомъ на пояски въ палецъ ширины, сплести по 3 или по 4 вмѣстѣ и жарить въ кипячемъ маслѣ или пополамъ съ жиромъ, выкладывать на сито, и какъ всѣ будутъ готовы, посыпать сахаромъ съ корицею и выдавать.

4.) ХВОРОСТЬ ИЗЪ ВОРОНКИ.

5 ложекъ сухой муки, 3 ложки сахару, немного корицы, вымѣшать съ виномъ въ жидкое тѣсто, вложить пѣну изъ 6 бѣлковъ, вымѣшать осторожно, и спускать тѣсто чрезъ малую воронку, въ кипящее масло въ кастрюли въ разныя направленіяхъ, слѣдя чтобы не разрывалось и съ обѣихъ сторонъ поджарилось бы до желта,—выбрать потомъ на рѣшето устланное оберточной бумагой и поставить въ тепломъ мѣстѣ, чтобы было разсыпчатое и горячее. При выдачѣ посыпать сахаромъ съ корицею, или залить сокомъ.

5.) ХВОРОСТЬ НА СЛИВКАХЪ.

Фунтъ бѣлой просѣянной муки, стаканъ мелкаго сахару, 4 яйца, 2 ложки распущеннаго масла, немного соли и сливокъ замѣсить въ тѣсто немного жиже чѣмъ на макароны, раскатать плоско, рѣзать кольцомъ на широкія полосы, сплести по вкусу, поджарить въ горячемъ маслѣ и подать къ столу, посыпанныя сахаромъ или корицей.

6.) ТѢСТО ТРЕУГОЛЬНОЕ СЪ ВАРЕНЬЯМИ.

$\frac{1}{2}$ фунта сухой муки смѣшать съ $\frac{1}{4}$ фунта масла, щепоткой соли, сахаромъ, 2 яйцами, 3 желтками, 6-ю ложками смятаны и 2 ложками вина въ тѣсто такой густоты, какъ французское—раскатать 2 или 3 раза, оставить на $\frac{1}{2}$ часа накрывши, потомъ раскатать на 2 куса плоскіе, 1 намазать вареньями безъ соку,

накрыть другимъ и вырѣзывать треугольники проколоть вилкой и впускать въ кипящее масло.

7.) ПОНЧКИ ЗАПАРЕННЫЯ.

Заварить 2 стакана воды со стаканомъ очищеннаго масла, и всыпать въ кипятокъ два стакана муки, мѣшая на огнѣ. Какъ масса хорошо соединится и простынетъ, вбивать по одному 7 или 8 яицъ, мѣшая безпрестанно до рыхлости, обмочить столовую ложку въ масло, брать понемногу тѣста и спускать небольшіе круглые кусочки въ горячее масло пополамъ съ жиромъ, поджаренные складывать въ теплѣ на рѣшето, а какъ всѣ будутъ готовы, посыпать сахаромъ и залить какимъ либо сыромъ.

8.) ПОНЧКИ ИЗЪ ЯБЛОКЪ.

Очистить 20 или болѣе яблокъ, средней величины, вынуть середку съ одной стороны, чтобы выбросить зернышки, и накласть въ это тѣсто какого либо варенья, для соку, разбить нѣсколько желтковъ съ мукою, смѣшать со взбитой пѣной и обмакивать въ это яблоки, такъ чтобы тѣсто совершенно его покрыло. Распустить одного масла, или пополамъ со свѣжимъ свинымъ саломъ, вбрасывать яблоки въ кипятокъ жиру, накрыть и жарить до румянаго цвѣту. Какъ будутъ готовы, вынимать шумичкой на блюдо, посыпать сахаромъ съ корицей и налить сыромъ.

9.) ПОНЧКИ.

Стаканъ муки запарить стаканомъ молока, какъ простынетъ, влить стаканъ теплаго молока, и размѣшать хорошо, вложить 12 желтковъ хорошо взбитыхъ и 12 бѣлковъ тоже взбитыхъ въ пѣну; чашку хорошихъ дрожжей, чашку масла теплаго топленнаго, немного сахару, корицы, муки всыпать столько, чтобы тѣсто было какъ на бабы, потомъ мѣшать долго и поставить въ тепломъ мѣстѣ, чтобы взошло; потомъ дѣлать пончки, обмакивая руки въ масло, и класть варенье въ середину и сложить на сито, пусть снова взойдутъ, потомъ варить въ маслѣ или лучше въ топленомъ свиномъ салѣ.— Пропорція на 12 человекъ.

10.) АЛАДЬЯ.

$\frac{1}{3}$ часть гарнца муки развести 2 стаканами молока, вложить 3 яйца, 2 ложки густыхъ дрожжей, вымѣшать и поставить чтобы взошло, обмакивать ложку въ маслѣ, брать тѣсто и спускать въ кипятокъ масла.

11.) БЛИНЫ РУССКІЕ.

Съ вечера развести молокомъ или дрожжами довольно жидко нужное количество муки. Назавтра за два часа передъ печеньемъ, прибавить гречневой муки и развести ее лѣтнимъ молокомъ—крѣпко взбить и поставить, чтобы взошло. Тѣсто это должно быть гуще чѣмъ на блинцы, чтобы лилось ложкой на сковороду,

передъ самымъ печеньемъ вложить нѣсколько бѣлковъ сбитыхъ въ пѣну. Пекутся блины такъ:

Разжечь хорошо сковороду, завернуть кусокъ ваты въ полотно, мочить легко въ маслѣ и этимъ потирать сковороду за каждымъ блиномъ, чтобы масла однако жъ не было видно, тѣста лить столько, чтобы прикрыть сковороду и печь въ горячей печкѣ (гдѣ небольшой огонь долженъ поддерживаться постоянно) на жару. — Блина переворачивать ненужно, какъ поднимется и зарумянится сверху, тогда снять.

Пекутся блины на двухъ или трехъ сковородахъ, чтобы горячіе успѣвать подавать къ столу.

Вмѣсто гречневой муки можно подсыпать и пшеничной, но гречневые блины рыхлѣе.

12.) БЛИНЫ ИЗЪ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ НА ЯЙЦАХЪ.

$\frac{3}{4}$ гарнца муки гречневой, $\frac{1}{4}$ часть пшеничной смѣшать вмѣстѣ, взять $\frac{1}{4}$ гарнца той же муки, запарить водой, пусть такъ постоитъ. Вбить въ тѣсто 6 яицъ, влить 4 ложки распущеннаго масла, $\frac{1}{3}$ часть стакана дрожжей, досыпать остальную муку, развести лѣтней водой, замѣсить гуще немного чѣмъ на налисники и дать взойти. Какъ взойдетъ тѣсто, печь блины.

13.) БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ.

3 стакана гречневой муки, 1 стаканъ пшеничной размѣшать съ лѣтней водой, влить 2

ложки бѣлыхъ хорошихъ дрожжей, поставить чтобы взошло, какъ взойдетъ, развести кипяткомъ и печь.

14.) БЛИНЫ ПШЕНИЧНЫЕ.

3 стакана лѣтняго молока, 1 стаканъ очищеннаго масла, 6 яицъ, муки въ пропорцію, 2 ложки дрожжей, замѣсить крѣпко и поставить чтобы взошло и потомъ печь.

15.) БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ПОСТНЫЕ.

$\frac{1}{4}$ гарнца гречневой муки развести теплой водой и ложкой хорошихъ дрожжей, посолить и дать взойти, влить столько теплой воды, чтобы всыпавши другую $\frac{1}{4}$ гарнца муки, тѣсто было бы гуще чѣмъ на налисники, выбить крѣпко, а какъ поднимется, мазать сковороду, постнымъ или прованскимъ масломъ и печь блины.

16.) ПЫЗЫ НА ПАРУ (ИНАЧЕ ЧЕРЕПЕННИКИ.)

Замѣсить тѣсто какъ на сухарики, но безъ сахара, взять большую кастрюлю съ крышкой, налить въ нее чистой воды на 2 пальца, положить брусочки дерева на крестъ на столько вышины, чтобы къ верху не доставала вода, еще уложить нѣсколько лучинокъ, выслать соломой такъ чтобы тѣсто не доставало воды и не упало въ нее. Дѣлать булочки, обмакивать каждую въ распущенномъ маслѣ, укладывать на соломѣ одну подлѣ другой и прикрыть, какъ

подойдутъ, поставитъ на вольномъ огнѣ на $\frac{1}{2}$ часа передъ выдачею, вынуть, отнять кожицу, легко снимающуюся и подавать къ очищенному маслу, поджаренному съ лукомъ.

17.) ПЫЗЫ НА ПАРУ ИЛИ ИЗЪ ПЕЧКИ.

Замѣситъ тѣсто какъ на булки, намазать кострюлю безъ ручки масломъ, укладывать въ ней булочки, макая въ масло, прикрыть, поставить въ большую кострюлю, въ которой должно быть кипятку на 2 пальца, накрыть и варить около часу, подливая воды—подать въ распущенномъ маслѣ.

Вмѣсто на пару можно запечь ихъ въ печкѣ.

ГЛАВА XVI.

Печенья сладкія кондитерскія и мелкія къ кофе и къ чаю.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНІЕ О ПРИГОТОВЛЕНІИ ТѢСТЪ СЛАДКИХЪ.

Всѣ тѣста на пѣнѣ растертые должны мѣситься въ одну сторону и до тѣхъ поръ, пока желтки съ сахаромъ не побѣлѣютъ, какъ мука пшеничная, картофельная или ржаная высыпается, тогда надо порестать мѣсить, а только муку смѣшать. Если пѣна входитъ въ тѣсто, наилучше вкладывать ее, пересыпая мукою и слегка ложкой сверху внизъ вымѣшать, пе-

реложить тотчасъ въ форму и вставить въ печь, иначе мука крѣпко набухнетъ и тѣсто отяжелѣетъ, пѣна опадетъ и тѣсто будетъ съ закаломъ.

Обваренный миндаль слѣдуетъ высушить и толочь сбрызгивая водой или бѣлкомъ, чтобы масла не пустилъ.

Въ нѣкоторыя тѣста входитъ очищенное масло, которое готовится такъ: вложить кусокъ въ кострюлю, поставить на маломъ огнѣ пусть распускается потихоньку, какъ станетъ закипать, отставить, чтобы устоялось, собрать чумичкой пѣну и процѣдить сквозь сито оставляя осадокъ въ кострюлѣ.

Главная вещь въ печеніи тѣстъ, принаровленіе ихъ къ величинѣ и легкости печки—испытывать степень тепла такъ:

Нѣсколько минутъ послѣ вымѣшанія, положить на серединѣ печки листъ бумаги, если пожелтѣетъ тотчасъ или сгоритъ, тогда еще печь горяча. Если тихонько сворачивается и желтѣетъ, тогда степень тепла должная.

Вставляя въ печь тѣсто съ пѣной, не надо пересовывать, а ставить сразу на мѣсто на которомъ должно дойти, чтобы чрезъ сотрясеніе не опало.—Желая узнать, готово-ли тѣсто воткнуть въ него соломку или деревянную острую шпильку, если вынется сухая, то тѣсто готово; если же остается немного массы на шпилькѣ, нужно еще подержать въ печкѣ.

Для приданія тѣсту лучшаго виду надо его посахарить,—эта масса дѣлается такъ:

Масса бѣлая: всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана (или меньше смотря по потребности) сахару мелко толченаго и

просѣяннаго, влить 2 бѣлка и тереть скаломъ въ поливной мискѣ. Если же черезчуръ жидко, прибавить сахару, если густо, прибавить бѣлка, и вдавить соку лимоннаго, густота массы должна быть такая—чтобы не расплывалось при намазываніи ножемъ на тѣсто, раздѣливать его до тѣхъ поръ, покуда не станетъ выпускать пузырьковъ, худо растертая масса не будетъ имѣть лаку по засушкѣ.

Желая массу имѣть шеколадную, надо въ готовую всыпать мелко тертаго шеколаду и растереть еще.

Вливши въ бѣлую массу немного бакану, будешь имѣть розовое тѣсто.

Масса прозрачная дѣлается изъ мелкаго сахару растертаго съ розовой водой безъ бѣлковъ.

Торты.

1.) ТОРТЪ МИНДАЛЬНЫЙ ПЕРЕЛОЖЕННЫЙ.

Въ мѣдномъ котлѣ распустить $\frac{3}{4}$ фунта сахару съ чашкой воды: вложить 1 фунтъ вылуценныхъ и мелко столченныхъ миндалинъ подгрѣть на жару, а потомъ простудить въ глиняной посудѣ, вложить въ это цедру лимонную, съ ея сокомъ, $\frac{1}{2}$ лота корицы, 10 желтковъ и 6 бѣлковъ взбитыхъ въ пѣну,—мѣшать это все часть въ одну сторону; помазать масломъ тортовую форму, выслать облатками, растянуть на нихъ половину миндальной массы посыпать сухими вареньями или жареной въ сахарѣ апельсиновой коркой, положить сверху другую половину массы, и спечь въ легкомъ духу, посахарить составомъ массы и засушить.

2.) ТОРТЪ ПОЛУМИНДАЛЬНЫЙ.

Растереть фунтъ свѣжаго масла на смятану, прибавить $1\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахару, 8 желтковъ и $\frac{1}{2}$ ф. мелко изрубленнаго миндаля и нѣсколько горькихъ миндалинъ, какъ хорошо разотрется это все, прибавить 1 фунтъ муки, вложить пѣну взбитую изъ 8 бѣлковъ въ форму и вставить въ печь.

3.) ТОРТЪ ИЗЪ КАРТОФЕЛЬНОЙ МУКИ.

Чашку сахару растереть съ 12-ю желтками, вкладывая ихъ по одному, вложить чашку мелко изрубленнаго миндаля и нѣсколько горькаго, немного лимонной корки, чашку картофельной муки растирать крѣпко, вложить въ пѣну изъ 12 бѣлковъ, вымѣшать осторожно, влить въ форму вымазанную масломъ, и вставить въ легко горячую печь—спекши посахарить массой.

4.) ТОРТЪ РАЗСЫПЧАТЫЙ.

Сбить 1 фунтъ масла на смятану, вкладывая по одному 10 желтковъ, $\frac{1}{2}$ фун. сахару, 2 ложки сухарей мелко толченыхъ, $\frac{3}{4}$ фун. картофельной муки, лимонной корки съ одного лимона, 4 лота апельсиновой корки жареной въ сахарѣ, и пѣну изъ 10-ти бѣлковъ. Вымѣшать осторожно, вложивъ пѣну, переложить въ форму и спечь—и потомъ намазать сахарной массой.

5.) ТОРТЪ ЖИРНЫЙ.

1 фунтъ масла очищеннаго стереть на смятану, вбивая по одному 10 желтковъ, $\frac{3}{4}$ фун.

мелко толченого сахару, фунтъ сухой муки, растерать сильно, вложить пѣну 10 бѣлковъ, вымѣшать осторожно, раздѣлить на двѣ части, и спечь два кружка, — какъ поспѣютъ, переложить вареньями, помазать сахарной массой и засушить.

6.) ТОРТЪ СЛИВОЧНЫЙ.

12 лотовъ несоленого масла взбить на смятану, вкладывая по одному 12 желтковъ, $\frac{1}{4}$ ф. толченого сахару, корку лимонную съ одного лимона, $\frac{1}{2}$ фунта толченыхъ съ розовой водой миндалинъ, 6 ложекъ густыхъ сливокъ, мѣшать это хорошо $\frac{1}{2}$ часа, прибавить 4 лота вымытаго и просушеннаго изюму, и пѣнку изъ 4 бѣлковъ, выложить форму сдобнымъ тѣстомъ менѣ сладкимъ, влить вымѣшанную массу и вставить въ печь.

7.) ТОРТЪ ПНАЧЕ.

Чашку молока, желтковъ столько же, масла топленого чашку, толченого сахару чашку, и миндалю толченого столько же, и корицы по вкусу, все это смѣшать съ мукою хорошей, такъ чтобы раскатать было можно, дѣлать коржи и перекладывать вареньемъ.

8.) ТОРТЪ ШЕКОЛАДНЫЙ.

Фунтъ очищеннаго миндаля высушить, столочь мелко съ шелухой и переложить, въ глиняную посуду, вложить $\frac{3}{4}$ фунта сахару, сбить 24 желтка, по одному втирая въ одну сторону, прибавить 1 фунтъ тертаго шеколаду, $\frac{1}{2}$ лота

корицы, вложить 12 взбитыхъ бѣлковъ, и вымѣшать осторожно, намазать масломъ несоле-нымъ форму, высыпать сухарями, перелить массу и спечь, помазать сахарной массой и убрать по вкусу.

9.) ТОРТЪ МАЛИННЫЙ.

Чисто перебранную вымытую малину, высыпать на сито, чтобы просохла, потомъ смѣшать съ толченымъ сахаромъ, корицей и немного сухарей толченыхъ уложить на листовое тѣсто и спечь.

10.) ТОРТЪ ИЗЪ ВОЛОЦКИХЪ ОРѢХОВЪ.

Фунтъ орѣховъ свѣжихъ волоцкихъ, 1 ф. сахару, 18 желтковъ, 4 ложки муки пшеничной; орѣхи столочь въ ступкѣ, прибавляя немного бѣлка, чтобы масла не пустили, переложить въ глиняную посуду, растерать постоянно скалкою съ мелко толченымъ сахаромъ, вбивать по одному 18 желтковъ, растерать постоянно, высыпать муки, и наконецъ прибавить пѣну взбитую изъ 18 бѣлковъ. Размѣшавши это тѣсто, вложить въ двѣ одинаковыя формы и вставить въ печь; переложить тортъ массой орѣховой, приготовленной такъ: очищенныхъ сладкихъ миндалинъ 6 лотовъ, орѣховъ волоцкихъ 6 лотовъ, все это столочь крѣпко съ полфунтомъ сахару, вбить нѣсколько желтковъ и одинъ бѣлокъ и поставивъ на огонь, мѣшать ложкой, покуда не сгустѣетъ, а какъ остынетъ, переложить этимъ тортъ, убрать сахарной массой и вставить въ вольную печь; потомъ убрать вареньемъ.

11.) ТОРТЪ ВѢНСКІЙ МИНДАЛЬНЫЙ.

Фунтъ сахару, фунтъ миндалю сладкаго, нѣсколько горькихъ миндалинъ, фунтъ свѣжаго несоленого масла, фунтъ лучшей крупчатки, 6 яицъ цѣльныхъ—сперва сбить масло въ смятану, вложить мелко толченого сахару, и втирать валькомъ, потомъ вложить обваренный и хорошо столченный миндаль, наконецъ вкладывать яйца одно за другимъ, подсыпая понемногу муки, мѣшать эту массу не переставая, въ продолженіе часу, вырѣзать шесть кружковъ бумаги величиною въ тарелку (вымазать ихъ масломъ) наложить на нихъ ножомъ эту массу и вложить въ лѣтную печь, когда спекутся эти коржи, помазать каждый изъ нихъ вареньемъ, кромѣ того, который долженъ быть сверху, сложить вмѣстѣ, заглазурить сахаромъ и опять на время вставить въ печь.

Мазурки и Плацки.

1.) МАЗУРОКЪ МИНДАЛЬНЫЙ.

1 фунтъ миндалю сладкаго, $\frac{1}{8}$ часть горькаго изрубить мелко, вложить 1 фунтъ сахару мелкаго, растереть 1 фунтъ несоленого масла въ смятану, смѣшать съ миндалемъ и сахаромъ, вбить 6 яицъ, муки вложить столько, сколько приметъ, 2 ложки сливокъ, всё это умѣсить хорошо, растянуть на листѣ подостланномъ бумагой, вымазанномъ масломъ и спечь.

2.) МАЗУРКИ РАЗСЫПЧАТЫЕ.

$\frac{1}{8}$ часть гарнца молока кипятится и лѣтнимъ растворяется, такъ чтобы тѣсто было немного гуще какъ готовится для клецокъ, прибавивъ къ этому полстакана дрожжей, отдѣлить 15 яицъ отъ бѣлковъ и бѣлки особо сбить въ пѣну, а желтки тереть въ макитрѣ, покуда не побѣлѣютъ, и когда тѣсто взойдетъ хорошо, то всыпать немного муки, потомъ смѣшать бѣлки сбитые съ желтками, и по немногу вливать въ тѣсто, и досыпать мукой до тѣхъ поръ, покуда если вложить палецъ въ тѣсто, то это мѣсто заплыветъ тѣстомъ, потомъ долить $\frac{1}{8}$ часть гарнца масла свѣжаго, и смѣшавши хорошо, начинать выдѣлывать мазурки толщиною въ полпальца, накалывать вилкою и посыпать сверху какими угодно пряностями, тѣста же не переставать мѣсить, покуда все не передѣлается на мазурки.

3.) МАЗУРКИ ДРУГІЕ.

$\frac{1}{4}$ гарнца яицъ съ бѣлками, $\frac{1}{8}$ часть гарнца молока, 2 чашки топленого и очищеннаго масла, чашку 1 дрожжей и муки на поставѣ, сколько нужно—смѣшать и поставить, чтобы вошло, а когда взойдетъ, всыпать 2 чашки сахару, корицы и муки, сколько на замѣсъ нужно, потомъ тѣсто завязать крѣпко салфеткой, положить въ ледъ съ водой и держать, покуда оно не всплыветъ на верхъ, послѣ выдѣлывать коржи, посыпать сахаромъ и миндалемъ и вставить въ печь.

4.) МАЗУРКИ ЕЩЕ.

Взять $\frac{1}{4}$ гарнца муки, сдѣлать въ ней ямку, туда стереть 8 круто отваренныхъ желтковъ, $\frac{1}{2}$ фунта сахару мелкаго, одно яйцо сырое, полчашки сливокъ, ложку свѣжаго сливочнаго масла нетопленаго, это все вмѣстѣ раздѣлать бить, покуда тѣсто станетъ немного жиже чѣмъ для лапши, потомъ скалкою раскатать и рѣзать на фигуры, какія угодно, такъ приготовивши, ставить въ печку.

5.) МИНДАЛЬНЫЕ МАЗУРКИ.

$\frac{1}{2}$ фунта миндалю толченаго, нѣсколько горькихъ миндалинъ, $\frac{1}{2}$ фунта сахару, $\frac{1}{2}$ фунта масла нетопленаго и несоленаго, муки 1 фунтъ, это все смѣшать съ тремя яйцами и дѣлать мазурки.

6.) МАЗУРКИ ОТЛИЧНЫЕ.

Сахару чашку, миндалю мелко изрубленнаго чашку и нѣсколько миндалинъ горькихъ, это все стереть мелко въ одну массу, прибавить два яйца сырыхъ, изюму безъ косточекъ чашку, смѣшать хорошо и накладывать въ форму, а потомъ въ вольную печь.

7.) ЕЩЕ МАЗУРКИ РАЗСЫПЧАТЫЕ.

Стаканъ масла свѣжаго тереть часть, потомъ вбить 4 яйца, $1\frac{1}{2}$ чашки сахару, чашку миндалю мелко изрубленнаго, $\frac{1}{8}$ часть гарнца муки, все смѣшать и накладывать въ форму, наколоть ножемъ и убрать изюмомъ и миндалемъ, потомъ ставить въ нежаркую печь.

8.) МАЗУРКИ Г-жи РЕЙСНЕРЪ.

6 чашекъ муки сухой затереть съ 2 чашками масла нетопленаго, потомъ влить молока лѣтняго 4 чашки, и дрожжей полторы или если хорошия, то одну чашку, смѣшавъ все, поставить, чтобы хорошо взошло, потомъ влить сюда 30 желтковъ и 15 яицъ цѣлыхъ, хорошо взбитыхъ, немного пряностей по вкусу, и мѣсить, чтобы тѣсто было какъ на вареники, прибавить еще по вкусу сахару, и опять дать взойти, потомъ выдѣлывать коржи, смазывать яйцомъ, посыпать сахаромъ и корицей, и положить изюму съ миндалемъ, а потомъ поставить въ вольный духъ.

9.) МАЗУРКИ ПРОСТЫЕ.

$\frac{1}{4}$ гарнца муки, $\frac{1}{2}$ фунта сахару мелко толченаго, 8 желтковъ круто отваренныхъ и протертыхъ чрезъ сито, масла нетопленаго столовую ложку большую, $\frac{1}{2}$ чашки сливокъ хорошихъ, и одно яйцо сырое, это все уложить какъ на лапшу, раскатать и вырѣзывать какой угодно формы, убирая сверху по желанію.

10.) ПЛАЦЕКЪ МИНДАЛЬНЫЙ.

1 фунтъ мелко изрубленнаго сладкаго миндаля, немного горькаго, 1 фунтъ мелкаго сахару, столько же несоленаго масла, 6 желтковъ, три бѣлка, муки столько, чтобы тѣсто небыло твердое—вымѣшать все вмѣстѣ, укатать въ холодномъ мѣстѣ, растянуть эту массу на бумагу, вымазанную масломъ на листѣ и вставить въ печь.

Печенья къ чаю и кофе.**1.) БУБЛИКИ КЪ ЧАЮ.**

2 фунта муки, 8 яицъ, $\frac{1}{4}$ фунта масла, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, 2 стакана сливокъ, замѣсить въ рыхлую массу, дѣлать бублики, и вбрасывать въ кипятокъ, вынуть, посыпать сахаромъ и печь.

2.) ПАЛОЧКИ КЪ ЧАЮ.

Стаканъ промытаго масла, столько же кислой свѣжей смятаны, $1\frac{1}{2}$ десятка горькаго миндаля и чашку мелкаго сахару, все это раздѣлать на доскѣ, прибавляя столько муки, чтобы тѣсто можно было тонко раскатать въ спинку ножа, порѣзать на узенькіе кусочки продолговатые, уложить на листъ, помазать яйцомъ и посыпать сахаромъ, смѣшаннымъ съ миндалемъ, а потомъ вставить въ жаркую печь.

3.) КРЕНДЕЛИ НА СЛИВКАХЪ.

Стаканъ распущеннаго масла растереть съ 6 яйцами, влить 2 стакана сливокъ, всыпать чашку сахару и столько муки, чтобы тѣсто можно придавить, вымѣсить крѣпко, укладывать на листъ крендели, помазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и вставить въ печь.

4.) СУХАРИКИ ИЛИ ГРЕНКИ КАРЛСБАДСКІЕ.

Взять толченаго сахару 4 лота, стереть добѣла съ 10 яйцами, вложить $\frac{1}{2}$ фунта муки сухой, еще вмѣстѣ растереть въ рыхлую бѣ-

лую массу, вложить въ бумажную трубку, завернуть сверху, отрѣзать острый конецъ, выдавливать очки на листъ, свѣжимъ масломъ или воскомъ вымазанный и посыпанный слегка мукой, посыпать просѣяннымъ на сито сахаромъ или миндалемъ и вставить въ печь.

5.) ТѢСТО СКОРОЕ.

$\frac{3}{4}$ фунта масла стереть на смятану, прибавить 4 яйца, $\frac{3}{4}$ фунта сахару, соку лимоннаго и лимонной корки и фунтъ муки. Все это вымѣшать, развести по бумагѣ, вымазанной масломъ на листѣ, а потомъ порѣзать или прибавить немного муки, и сдѣлать тѣсто по вкусу.

6.) РАЗСЫПЧАТОЕ САХАРНОЕ ТѢСТО КЪ ЧАЮ,

$\frac{3}{4}$ фунта свѣжаго, несоленаго масла, стереть добѣла съ $\frac{1}{2}$ фун. сахару на смятану, всыпать 1 фунтъ муки, вбить 2 яйца, раздѣлать хорошо на доскѣ, раскатать и выдѣлывать какія угодно фигуры, осыпать сахаромъ не такъ мелкимъ и вставить въ легкую печь.

Печенья десертныя.**1.) ПЕЧЕНЬЕ АНГЛІЙСКОЕ.**

$\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго масла, $1\frac{1}{2}$ фунта муки, $\frac{1}{2}$ фунта сахару, 3 яйца, замѣсить сильно на доскѣ и тонко раскатать, одну половину тѣста наложить какимъ либо мармаладомъ, второй половиной прикрыть, порѣзать въ куски, уложить на листъ, помазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и спечь.

2.) БАБКИ СЛИВОЧНЫЯ.

Стереть 2 фунта масла несоленого на смятану, вложить 1 фунтъ сахару и 5 яицъ, всыпать 3 фунта муки и замѣсить. Наложить жестяныя формочки этимъ тѣстомъ, поставить на листъ и спечь не въ очень горячей печи до румяна.

3.) ПЕЧЕНЬЕ СТОЛЪТНЕЕ.

Взбить 8 лотовъ масла на смятану, смѣшать съ нимъ, вкладывая по одному 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ фунта толченаго сахару, лимонную цедру и $\frac{1}{2}$ фунта картофельной муки, замѣсить, уложить на листъ куски величиною въ орѣхъ волоцкій и спечь въ легкой печкѣ.

4.) ПЕЧЕНЬЕ РАЗСЫПЧАТОЕ.

$\frac{1}{2}$ фунта масла, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, столько муки, чтобы на тѣсто можно было положить гнетъ, и рюмку спирту, выдѣлать все на холодѣ, порѣзать на маленькіе кусочки, и спечь въ вольной печкѣ.

5.) ПЕЧЕНЬЕ СМЯТАННОЕ.

Кислой смятаны 2 стакана, столько же несоленого масла, 6 желтковъ, $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахару и лимонной корки для духу, — желтки взбить со смятаной и сахаромъ, всыпать потомъ столько муки, чтобы тѣсто, поставленное на холодѣ, отвердѣло. Какъ остынетъ, раскатать съ масломъ въ холодномъ мѣстѣ, какъ листовое тѣсто, вырѣзать формой печенья, помазать

яйцомъ и вставить въ печь, вынувши, посыпать сахаромъ и корицей.

6.) ЛЕГКІЕ БИСКВИТЫ.

6 желтковъ стереть съ $\frac{1}{4}$ фунта сару въ бѣлую массу, взбить изъ 10 бѣлковъ пѣну, смѣшать съ желтками, подсыпая понемногу стаканъ картофельной муки, вложить массу въ бумажную воронку, отрѣзать острый конецъ и выдавливать разныя фигурки на листъ, вымазанный воскомъ, потомъ вставить въ лѣтнюю печь.

Бисквитами обкладывается кремъ.

7.) ВѢНКИ МИНДАЛЬНЫЕ.

Столочь мелко $\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго сладкаго миндаля, влить сокъ одного лимону, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахару, немного лимонной корки, изъ двухъ или трехъ бѣлковъ взбитую пѣну, вымѣшать все хорошо. Изъ этой массы выдѣлывать вѣнки и спечь въ вольномъ духу.

8.) ПЕЧЕНЬЕ ПОДЪ НАЗВАНІЕМЪ МАКАРОНИКИ.

$\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго сладкаго миндаля, 10 горькихъ миндалинъ обмыть, просушить, столочь въ ступкѣ, вливая понемногу бѣлка изъ одного яйца, вымѣшать хорошо съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ мелкаго сахару, наконецъ съ 2 или 3-мя бѣлками, взбитыми въ пѣну, изъ этой массы выдѣлывать круглые кусочки на бумагѣ, осыпать сахаромъ и спечь въ нежаркой печкѣ.

9.) КОРЖИКИ ШЕКОЛАДНЫЕ.

$\frac{1}{4}$ фунта мелкого сахару, разбить съ 4-мя желтками до-бѣла, всыпать 4 лота вылущенныхъ и крупно столченныхъ миндалинъ, 3 или 4 ложки тертаго шеколаду, 4 лота отличной муки, пѣну изъ одного бѣлка, намазать бумагу масломъ, положить на листъ, укладывать на немъ коржики небольшие и вставить въ печь.

10.) БУБЛИКИ ЗАПАРЕННЫЕ.

Чашку топленнаго масла, и двѣ чашки воды вскипятить, всыпать туда въ кипятокъ 2 чашки муки, подержать немного на огнѣ мѣшая, какъ начнетъ отставать отъ кастрюли, простужикать, мѣшая безпрестанно, вбить по одному, выдѣлывая тѣсто, 6 яицъ и ложку мелкого сахару, намазать листъ масломъ и спустать разныя фигуры.

11.) БЕЗЕ СУХОЕ.

Взбить крѣпко пѣну изъ 12 бѣлковъ, смѣшать просѣяннаго сахару, укладывать ложкой на листъ покрытый бумагой и намазанный масломъ и посыпанный мукой и спечь въ легкомъ духу.

12.) БЕЗЕ МИНДАЛЬНЫЕ.

Изрубить и изсушить $\frac{1}{4}$ фунта миндалю, взбить въ пѣну 10 бѣлковъ, всыпать 6 ложекъ мелкого сахару, и размѣшать съ миндалемъ, выдавливать изъ бумажной воронки разныя фигурки и вставить въ печь.

13.) МОРИНГИ.

Взбить 15 бѣлковъ, вложить 1 фунтъ мелкого сахару, просѣяннаго, вымѣшать осторожно, положить бумагу на листъ вложить массу въ воронку бумажную, обрѣзавши острый ея конецъ, выдавливать разныя фигурки, посыпать сахаромъ и вставить въ легкую печь.

14.) МОРИНГИ СЪ КРЕМОМЪ.

Взбить крѣпко пѣну изъ 12 бѣлковъ, всыпать 1 фунтъ мелкого сахару, вымѣшать и спечь изъ этого два въ полулистъ коржа, въ два пальца толщины, и засушить крѣпко. — Изъ 4-хъ стакановъ сливокъ и $\frac{1}{2}$ фун. сахару взбить хорошо пѣну, прибавивъ немного ванили, намазать этимъ одинъ коржъ, другимъ прикрыть, порѣзать въ длину ножомъ и подать къ столу.

15.) ЗЕФИРЪ ЯБЛОЧНЫЙ.

Спечь яблоки, протереть сквозь сито, взять 1 фунтъ этого мармоладу, смѣшать съ 1-мъ ф. мелкого сахару, вложить 3 бѣлка, поставить на льду и взбить мятелкой до-бѣла, покуда ложка въ массѣ будетъ держаться, накласть этой массы въ бумажныя формы и спечь въ легкомъ духу, гдѣ должны оставаться покуда не высохнуть.

ГЛАВА XVII.

Тѣста дрожжевыя.

ОБЩІЯ ПРАВИЛА О ПЕЧЕНИИ ТѢСТЪ ДРОЖЖЕВЫХЪ.

Главнымъ условіемъ удачи печенія тѣстъ дрожжевыхъ, первое хорошія дрожжи, второе соразмѣрная теплота печи и третье легкость и сухость муки.

Дрожжи лучшія бѣлыя, густыя, содержанныя въ холодномъ мѣстѣ заткнутыя, чтобы не вывѣтрѣлись. Желая скорѣе поднять тѣсто, нужно въ отмѣренное количество дрожжей всыпать немного муки и сахару, но не давать слишкомъ подниматься, чтобы не потеряли крѣпости, но такъ рассчитать, чтобы какъ только начнутъ вздвигаться, тогда тотчасъ вливать въ замѣсъ. Печку топить на бабы сильно очень, лучше потомъ вымѣшая немного, простудить, ибо разъ хорошо вытопленная, дольше одну температуру тепла удерживаетъ; что необходимо при печеніи всѣхъ тѣстъ особенно дрожжевыхъ, которыя должны въ печкѣ подниматься и запекаться.

Муку слѣдуетъ заблаговременно высушить пересѣять, даже попробовать, печка аладыи или другое какое либо дрожжевое тѣсто, ибо часто въ бѣлой кулевой мукѣ, есть примѣсъ муки гороховой, изъ турецкой пшеницы, кукурузы, или изъ обыкновенной перерослой, въ такомъ случаѣ тѣсто портится совершенно и мука такая негодится.—За день передъ печеніемъ слѣдуетъ

положить муку въ теплое мѣсто, чтобы была согрѣтая.

Яйца старательно отдѣлять отъ желтковъ, ибо желтки идутъ къ тѣстамъ желтковымъ, бѣлки должны быть свѣжіе безъ зародышей, крѣпко разбитые и процѣженные чрезъ сито, а потомъ взбитые.

Вообще очень много зависитъ отъ хорошей выдѣлки тѣста, его должно за каждой примѣсью чего-бы-то-ни-было бить $\frac{1}{2}$ часа, на что нужно два или три часа сообразно разности и количеству вкладываемыхъ приправъ, булки и пироги слѣдуетъ мѣсить довольно сильно непрерывно, покуда тѣсто не будетъ трещать подъ рукой и не покажутся пузырьки; а бабкамъ какъ и пирогамъ ненужно давать слишкомъ и подниматься при всходѣ, ибо потеряютъ силу и первые будутъ пусты, а другіе разольются и сплюснутся въ печкѣ.

Обыкновенно принимается пропорція на пироги и сухарики такая. На гарнецъ муки $\frac{1}{4}$ гарнца молока и $\frac{3}{4}$ стакана дрожжей, опытъ однако жъ доказываетъ, что много все-таки зависитъ отъ доброты муки, лучше столько досыпать ее въ тѣсто, чтобы можно было ножомъ рѣзать, не оставляя на ножѣ слѣдовъ. Пироги деликатные и бабки подходятъ въ формахъ, требуютъ болѣе яицъ и несравненно жиже раздѣляются.

Бабки пекутся въ кострюляхъ или въ бумажныхъ сообразно величинѣ кострюли формахъ, въ два раза выше кострюли.—На нѣжные пироги тоже употребляются формы изъ бумаги вдвое сшитыя, какъ тѣ такъ и другіе слѣ-

дуетъ вымазывать очищеннымъ простуженнымъ масломъ и осыпать сухарями.

При сажени въ печь въ особенности нѣжныхъ бабокъ, надо избѣгать встряски, чтобы не опали, и съ разу ставить на то мѣсто, гдѣ слѣдуетъ печь; при выниманіи тоже слѣдуетъ сохранить осторожность чтобы не упали.

У Поляковъ не вынимаютъ изъ формъ теплыхъ бабъ, покуда въ нихъ не остынутъ, чтобы не сѣли, на Украинѣ вынимаютъ горячіе и кладутъ бокомъ на подушки, поворачивая чтобы не отлежали боковъ и одинаково бы со всѣхъ сторонъ остыли.

Бабки.

1.) БАБКА ЖЕЛТОЧНАЯ.

Взять $\frac{1}{4}$ фунта желтковъ и столько же муки, стереть крѣпко въ глиняной посудѣ, влить очищеннаго масла 2 стакана, сахару стаканъ, дрожжей $\frac{3}{4}$ стакана, чашку мелко изрубленнаго миндаля, въ которомъ должна быть $\frac{1}{4}$ часть горькаго, растирать это крѣпко валикомъ въ одну сторону, покуда пузырьки не сдѣлаются, влить въ форму и поставить въ теплѣ, какъ поднимется, вставить осторожно назадъ въ печку.

БАБКА ЖЕЛТОЧНАЯ ИНАЧЕ.!

Прощенныхъ чрезъ сито желтковъ 5 стакановъ, молока лѣтняго 2 стакана, муки 9 стакановъ, дрожжей 7 ложекъ, стереть крѣпко въ глиняной посудѣ, и поставить подойти. Какъ

подойдетъ, влить стаканъ очищеннаго масла, всыпать 1 стаканъ сахару, лимонную корку изъ одного лимона стертую, или немного столченаго горькаго миндаля, тереть крѣпко и долго, вложить въ форму и вставить на 1 часъ въ печь.

3.) БАБКА ЗАПАРЕННАЯ.

$\frac{1}{2}$ гарнца муки, запарить $\frac{1}{4}$ гарнца молока и растирать ложкой, чтобы комковъ не было и чтобы остыла, сбить $\frac{1}{2}$ гарнца желтковъ съ 1 фун. мелкаго сахару до-бѣла, влить ихъ въ тѣсто, тереть крѣпко, влить 2 небольшихъ стаканчика густыхъ дрожжей, вымѣшать и поставить въ теплѣ, чтобы подошло. Какъ подойдетъ, всыпать немного соли, изюму, корицы, апельсинной порѣзанной мелко корки и выдѣлывать это долго, влить $\frac{1}{4}$ гарнца очищеннаго масла, муки столько, чтобы тѣсто было такой густоты какъ на легкія бабы, бить часъ, поставить чтобы взошло, вымѣшать, вливать въ форму, а какъ подойдетъ чтобъ заняло третью часть и формы будутъ полныя, вставить въ горячую печь—на 1 часъ съ $\frac{1}{4}$.

4.) БАБЫ ПАРЕННЫЯ.

Взять $\frac{1}{4}$ гарнца хорошей муки, запарить $\frac{1}{4}$ гарнца кипяченнаго молока, и растирать до охлаждения, потомъ влить дрожжей $\frac{1}{2}$ чашки, смѣшать хорошо и поставить чтобы всходило, до тѣхъ поръ, покуда не обратится въ пѣну, тогда влить $\frac{1}{2}$ гарнца желтковъ или 120, хорошо взбитыхъ или въ чемъ либо стертыхъ; по-

томъ сыпать муки столько, чтобы тѣсто было жидкое и бить часъ, потомъ влить чашку масла теплаго и опять взбивать, потомъ всыпать сахару, сколько заблагоразсудится и опять взбивать немного, потомъ всыпать сладкаго миндаля горсть, смѣшать хорошо и накладывать тѣсто въ форму, занимая четвертую часть ея, и какъ начнетъ наполняться форма, сажать въ печь, которая должна быть очень горяча, но чтобы не жгла вверху и продержавъ въ печкѣ часъ съ четвертью, вынимать.

5.) БАБЫ ПАРЕННЫЯ ДРУГІЯ.

Полгарнца муки, запарить $\frac{1}{4}$ гарнца молока кипяченаго и потомъ накрыть чтобы немного постояли, потомъ растирать, чтобы не было комковъ, и вливши дрожжей 1 стаканъ, перемѣшавши, поставить чтобы всходило и когда взойдетъ, влить туда 60 взбитыхъ желтковъ, потомъ всыпать сахару чашку или двѣ немного соли, корицы, мускатнаго орѣха, или цвѣту, въ количествѣ, сколько захватится на конецъ ножа, чтобы было тѣсто немного жиже, чѣмъ на хлѣбъ столовый, мѣсить часъ, влить масла чашку и опять мѣсить часъ и потомъ накладывать въ формы и сажать въ печь, гдѣ должна сидѣть полтора часа.

6.) БАБЫ УКРАИНСКІЯ.

$\frac{1}{2}$ гарнца желтковъ безъ зародышей, $\frac{1}{8}$ часть гарнца бѣлковъ влить въ банку (въ которой взбивается масса) и взбивать часъ; одновремен-

но запарить $\frac{3}{4}$ гарнца муки 6-ю стаканами молока, накрыть салфеткой и поставить чтобы $\frac{1}{2}$ часа попарилось. Влить менѣе трехъ стакановъ дрожжей къ яйцамъ, вымѣшать, запаренную муку, растереть чтобы не было комковъ и процѣдить къ ней чрезъ сито яйца съ дрожжами, разбить хорошо, посыпать сверху мукой и накрыть, пусть подойдетъ.—Какъ поднимется, всыпать понемногу 2 чайныя ложки соли, $\frac{3}{4}$ или немного болѣе гарнца муки (сообразно сухости муки) и мѣсить $\frac{1}{2}$ часа, влить 2 стакана очищеннаго масла, опять мѣсить, $\frac{1}{4}$ гарнца мелкаго сахару, немного горькаго миндаля или лимонной цедры, и вымѣшивать, пока не будутъ пузырьки, тогда прикрыть и дать подойти. Сдѣлать формы изъ бумаги, вложить въ кастрюли и накладывать третью часть тѣста, поставить у печки, какъ подойдетъ столько же, вставить въ горячую какъ на хлѣбъ печь на 1 часъ, вынувши изъ печки, вынуть изъ формы, положить поворачивая бокомъ на подушкѣ, куда не остынетъ.

7.) БАБА ЗАПАРЕННАЯ УКРАИНСКАЯ.

$\frac{1}{4}$ гарнца муки запарить $\frac{1}{4}$ гарнцемъ кипячаго молока и растирать, чтобы не было комьевъ, какъ остынетъ, влить 120 желтковъ, взбитыхъ до-бѣла, процѣживая ихъ чрезъ сито съ 2 стаканами дрожжей, прикрыть и поставить въ теплѣ, чтобы зошло. Какъ хорошо поднимется, всыпать чайную ложку соли, гарнецъ муки, всыпая по немного, выдѣлывать крѣпко, чрезъ $\frac{1}{2}$ часа, влить 2 стакана очищеннаго

масла кипятка, мѣситъ $\frac{1}{2}$ часа, всыпать 4 стакана мелкаго сахару, стертую лимонную корку и немного горькаго миндаю, мѣситъ $\frac{1}{2}$ часа, вкладывать третью часть въ форму, поставить въ теплѣ и какъ постоитъ столько, что форма наполнится, поставить въ печь горячую, какъ на хлѣбъ на часъ.—Потомъ вынуть на подушку и бокомъ поворачивать, покуда не остынетъ.

8.) БАБА ПАРЕННАЯ ПОЛЬСКАЯ.

Отмѣривши 1 гарнецъ муки, отдѣлить $\frac{1}{4}$ часть кипяченаго молока и бить въ корытѣ лопаткой чтобы не осталось комьевъ, потомъ влить $\frac{1}{4}$ гарнца хорошихъ дрожжей, вымѣшать, осыпать сверху мукой, прикрыть и поставить въ тепло мѣстѣ, чтобы подошло. Потомъ всыпать остальную муку, влить хорошо взбитыхъ 60 желтковъ безъ зародышей, 1 фунтъ теплаго очищеннаго масла, 1 фунтъ мелкаго сахару, 2 лота горькаго мелко толченаго миндаю, цедры мелко изрубленной изъ одного лимона, бить все по крайней мѣрѣ часъ, а когда къ рукамъ прилипать не будетъ, влить въ кострюлю или форму, масломъ вымазанную или сухаремъ посыпанную, поставить въ тепло мѣстѣ, пусть подойдетъ хорошо, потомъ вставить въ горячую печь на 1 часъ.

9.) БАБЫ САКРАМЕНТКИ.

90 желтковъ процѣженныхъ безъ зародышей, тереть валикомъ въ глиняной посудѣ до бѣла, всыпать 2 чашки сахару, 6 чашекъ муки растирая постоянно, влить 2 чашки густыхъ дрож-

жей, цедру съ одного лимона, растирать часъ, влить въ просторную высокую форму такого объема—чтобы все тѣсто наполнило третью часть формы и на столько же дать тѣсту подойти, и вставить въ горячую печь на часъ.

Пропорція на одну большую бабу для свѣтлаго праздника.

10.) БАБЫ САКРАМЕНТКИ ИНАЧЕ.

Желтковъ полгарнца, муки чашекъ 6, сахару чашки 2, дрожжей самыхъ густыхъ чашки 2, поташу $\frac{1}{2}$ ложечки, все это вмѣстѣ бить въ кадочкѣ—два часа, потомъ слить въ форму и когда взойдетъ, ставить въ печь.

11.) БАБЫ САКРАМЕНТКИ ДРУГІЯ.

Желтковъ $\frac{1}{2}$ гарнца, муки 6 чашекъ, сахару 2 чашки, дрожжей самыхъ густыхъ 2 чашки, поташу половину чайной ложечки, корицы ложечку, это все вмѣстѣ бить въ кадочкѣ два часа, потомъ влить въ форму и когда взойдетъ, вставить въ печь.

12.) БАБА ПАТИНЕТОВАЯ.

Взбивать 3 стакана желтковъ часъ, заварить стаканъ молока, остудить, смѣшать съ желтками и это влить чрезъ сито въ 3 стакана муки, вложить 3 ложки дрожжей и поставить, какъ подойдетъ, вбить одно цѣльное яйцо, влить третью часть стакана масла, сахару стаканъ, вымѣшать крѣпко, и налить меньшую половину формы, какъ взойдетъ столько, что на палецъ до края будетъ не доставать, вставить очень осторожно въ печь на часъ.

13.) БАБА ЕЖЕДНЕВНАЯ.

$\frac{1}{4}$ гарнца лучшей муки запарить $\frac{1}{4}$ гарнца молока, какъ остынетъ, взбить крѣпко, влить $\frac{3}{4}$ стакана хорошихъ густыхъ дрожжей, и опять выбивать, какъ подойдетъ, всыпать $\frac{3}{4}$ гарнца муки, влить 20 яицъ крѣпко взбитыхъ, влить $1\frac{1}{2}$ чашки очищеннаго масла, чашку сахару, и пряностей для запаха, замѣсивши поставить, пусть взойдетъ, влить въ форму масломъ вымазанную, какъ подойдетъ, вставить въ печь, вытопленную какъ на пироги и держать $1\frac{1}{2}$ часа.

14.) БАБЫ ШАФРАННЫЯ ПАРЕНЬЯ.

5 стакановъ муки запарить 2-мя стаканами кипячаго молока и крѣпко вымѣшать, какъ тѣсто остынетъ, вложить 1 стиканъ дрожжей, 8 стакановъ однихъ желтковъ, крѣпко взбитыхъ и пѣну 6 бѣлковъ, вымѣшать, процѣдить тѣсто чрезъ сито, въ другое корыто и поставить въ теплѣ, чтобы подошло, всыпать потомъ 1 фунтъ мелкаго сахару, влить немного вымоченнаго въ молоко или толченаго шафрану, стаканъ теплаго очищеннаго масла, вымѣсить чтобы тѣсто отстало отъ рукъ, наложить третью часть формы, вымазанной масломъ и высыпанной сухарями, а какъ подойдетъ, вставить осторожно въ горячую печь на часъ.

15.) БАБКА ВАРШАВСКАЯ.

Молока теплаго 4 стакана, муки сухой гарнецъ, стаканъ хорошихъ дрожжей, масла очищеннаго 2 стакана, желтковъ 24, бѣлковъ 14

сбитыхъ въ пѣну — сахару просѣяннаго 1 фун., цедры лимонной съ одного лимона, миндалю горькаго $1\frac{1}{2}$ десятка зеренъ, изюму немного и соли немного.

Дѣлать слѣдующимъ образомъ: развести муку молокомъ и дрожжами, замѣсить, пусть подходитъ, потомъ вложить яйца крѣпко взбитыя, влить масло и бить крѣпко, всыпая остальные препараты; побить еще разъ крѣпко и вливать въ одну или болѣе кастрюль такихъ, чтобы тѣсто занимало третью часть, поставить въ теплѣ, пусть подходитъ, а какъ кастрюли наполнятся, вставить осторожно въ печку, вытопленную какъ для обыкновеннаго пирога.

16.) БАБКА МѢРОВАЯ.

Взять 9 чашекъ желтковъ, всыпать въ нихъ 6 ложекъ сахару и разбить хорошо, всыпать 6 чашекъ муки, чашку дрожжей, чашку масла очищеннаго, чашку смятаны, взбить пѣну съ 10 бѣлковъ, влить все въ форму, вымазанную масломъ и поставить пусть взойдетъ, а тогда вставить въ печь не очень горячую.

17.) БАБЫ МИНДАЛЬНЫЯ.

Однихъ желтковъ 160 взбить хорошо, потомъ 6 чашекъ муки всыпать, и двѣ чашки дрожжей, 2 чашки сахару, 2 чашки сладкаго миндалю пополамъ съ горькимъ, столченымъ въ массу, смѣшавъ все это вмѣстѣ, тереть въ продолженіи двухъ часовъ непереставая, потомъ налить четвертую часть формы, и поставить въ теплое мѣсто, чтобы всходили, но не стучать въ это

время ничѣмъ и когда взойдетъ въ формѣ, такъ чтобы не доставало на три пальца верха, вставить въ печь—но какъ можно осторожнѣе чтобы не толкнуть, печь должна быть не слишкомъ горяча и продержатъ часъ.

18.) БАБЫ ДРУГІЯ.

Муки $\frac{1}{4}$ гарнца запарить $\frac{1}{4}$ гарнца кипячаго молока, размѣшавъ немного, поставить чтобы немного запарилось, потомъ растирать и какъ простынетъ тѣсто хорошо вымѣшанное, вложить желтковъ хорошо взбитыхъ $\frac{1}{2}$ гарнца и лить понемногу, чтобы не было шариковъ, потомъ дрожжей хорошихъ $\frac{1}{8}$ часть гарнца влить въ тѣсто и смѣшать, потомъ 20 бѣлковъ разбить на пѣну, какъ на бисквиты и по немногу вкладывать въ тѣсто, поставить, чтобы всходило, и когда взойдетъ хорошо, мѣсить, сыпавъ муки столько, чтобы тѣсто было густое, какъ на хлѣбъ ситный, вымѣсивши хорошо, влить горячаго масла 2 чашки, вымѣшавъ хорошо, всыпать сахару $1\frac{1}{2}$ фунта, корицы, апельсинной корки 2 лота и когда вымѣсится хорошо, то класть тѣсто въ четвертую часть формы, и поставить въ теплѣ и когда наполнятся формы, сажать въ печь, вытопленную какъ для хлѣба и продержатъ часъ.

19.) БАБКА ДРУЖЕСКАЯ.

30 желтковъ, 6 цѣльныхъ яицъ, 4 стакана молока, три стакана масла, $1\frac{1}{4}$ гарнца муки; дрожжей стаканъ, сахару $\frac{3}{4}$ фунта. Дрожжи

молоко и немного муки замѣсить, когда тѣсто подойдетъ, прибавить яицъ, съ сахаромъ до-бѣла растертыхъ, вложить масло, побить крѣпко и дать опять подойти; когда хорошо подойдетъ, влить въ кострюлю, въ которой еще разъ должно взойти и вставить въ печь.

20.) БАБКА ОБЫКНОВЕННАЯ.

Два стакана яицъ съ бѣлками взбить сильно, потомъ прибавить 2 стакана очищеннаго масла, чашку дрожжей и опять крѣпко уминать, потомъ прибавить 5 стакановъ лучшей муки и умять крѣпко въ третій разъ, поставить чтобы взошла, потомъ всыпать, сколько угодно сахару, вымѣшать хорошо и налить въ форму, а какъ взойдетъ, поставить въ печь.

21.) БАБКА СКОРАЯ КЪ КОФЕ.

Разбить цѣлыхъ 10 яицъ, стаканъ сливокъ, полстакана дрожжей, стаканъ масла, полстакана сахару, цедры лимонной, мелко изрубленной, муки столько чтобы тѣсто было такъ густо, какъ на вафли, влить его въ кострюлю, вымазанную масломъ и высыпанную сухарями, поставить въ тепломъ мѣстѣ и какъ взойдетъ, поставить въ печь.

22.) БАБКА БѢЛАЯ.

Стереть полфунта очищеннаго масла на смятану, вбивать по одному 16 желтковъ, растирая постоянно, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта сахару, 2 стакана кислыхъ свѣжихъ сливокъ, $1\frac{1}{2}$ ложки

дрожжей, немного горькаго миндалю или бадьяну, 1 фунтъ муки, тереть постоянно въ рыхлую массу, взбить пѣну изъ 16 бѣлковъ, смѣшать осторожно съ тѣстомъ, вложить въ форму, а какъ взойдетъ, вставить въ печь.

23.) БАБКА НА МИНДАЛЬНОМЪ МОЛОКѢ.

Изъ 1 фунта сладкаго и $\frac{1}{4}$ фунта горькаго миндалю, сдѣлать 5 стакановъ миндальнаго молока и на немъ поставить немного муки съ 1 стаканомъ дрожжей. Когда станетъ подыматься, хорошо вымѣшать, влить 4 стакана хорошо взбитыхъ яицъ (въ которыхъ двѣ части должно быть желтковъ, а 3-я бѣлковъ) съ 1 фунтомъ сахару, влить 2 стакана очищеннаго масла, всыпать лимонной корки, и бить крѣпко полчаса, потомъ всыпать изюму безъ косточекъ полфунта, немного апельсинной корки вареной въ сахарѣ и изрубленной мелко, вымѣшать это крѣпко, а какъ тѣсто хорошо взойдетъ, влить въ форму, вымазанную масломъ и высыпанную сухарями, когда поднимется, поставить въ горячую печь.

24.) БАБКА ШЕКОЛАДНАЯ ДРОЖЖЕВАЯ.

Вбить 6 желтковъ безъ зародышей въ банку, всыпать стаканъ тертаго на теркѣ шеколаду, бить полчаса, всыпать 4 стакана сахару, 3 стакана муки, бить полчаса. Налить третью часть формы, поставить у печки, какъ только взойдетъ, вставить въ горячую печь на 1 часъ. Вынувши, выбросить изъ формы, положить бокомъ на подушку и поворачивать, покуда не простынетъ.

Бабы пшнковыя.

1.) БАБА МИНДАЛЬНАЯ.

2 стакана желтковъ стереть съ 2 стаканами сахару въ глиняной посудѣ, всыпать 2 стакана толченаго сладкаго миндалю, 30 штукъ горькаго, вымѣшать крѣпко скалкою, всыпать картофельной муки стаканъ, и съ пѣной, взбитой изъ 15 бѣлковъ, влить въ кострюлю и поставить въ негорячую печь.

2.) БАБКА ХЛѢБНАЯ.

23 желтка взбить до-бѣла съ $\frac{3}{4}$ фунта сахару, всыпать немного толченой гвоздики, корицы, апельсинной корки, 3 стакана сушенаго просѣяннаго ситнаго хлѣба, вымѣшать, осторожно перелить въ кострюлю и вставить въ нежаркую печь.

3.) БАБКА ИЗЪ ГРЕЧНЕВЫХЪ КРУПЪ МЕЛКИХЪ.

2 чашки мелкихъ крупъ, растереть, прибавивъ 4 чашки просѣяннаго сахару, 2 чашки миндалю сладкаго и для запаха немного горькихъ миндалинъ, обваренныхъ, высушенныхъ и столченныхъ въ массу, все растереть вмѣстѣ, потомъ вбивать по одному желтку отъ 20 яицъ и тереть часъ. Взбить пѣну съ этихъ яицъ, смѣшать съ массой и вложить въ форму, вымазанную масломъ и высыпанную мукой и посадить въ печь не очень горячую.

4.) БАВКА ЛИМОННАЯ.

3 лимона, 2 чашки муки, чашку картофельной, 4 чашки сахару, 24 яйца. Лимонъ крѣпко отварить, такъ чтобы соломкой можно было проткнуть, разрѣзать, вынуть зерна и растирать въ глиняной посудѣ, прибавляя сахару, растерать все въ бѣлую массу, взбить сильно пѣну съ бѣлкомъ смѣшать, присыпая мукой въ одну сторону, влить въ форму, вымазанную масломъ и поставить на 1 часъ въ печь.

Булки.

1.) БУЛКИ ЗАПАРЕННЫЯ.

$\frac{1}{2}$ гарнца муки запарить $\frac{1}{4}$ гарнца молока, разбить, простудить, влить стаканъ небольшой дрожжей и поставить, чтобы подошло.

Взять 30 яицъ, желтки разбить со стаканомъ сахару до-бѣла, бѣлки взбить въ пѣну, и смѣшать одно и другое съ тѣстомъ, и опять поставить взойти, всыпать $1\frac{3}{4}$ гарнца муки, влить 2 стакана очищенного масла, побить крѣпко, вложить въ высокую форму, сшитую изъ бумаги, поставить въ тепломъ мѣстѣ, а какъ взойдутъ, вставить осторожно въ печь горячую.

2.) БУЛКИ ЛЕГКІЯ.

Гарнецъ муки развести квартой нехолоднаго молока, и стаканомъ дрожжей. Какъ тронется, влить 4 стакана желтковъ, разбитыхъ со стаканомъ сахару до-бѣла, 4 стакана масла, немного корицы и бить, покуда не отстанетъ отъ

рукъ; какъ подойдутъ во второй разъ, влить въ формы бумажныя, а какъ въ нихъ тронутся, посадить осторожно въ печь.

3.) БУЛКИ НЕЧЕРСТВВЮЩІЯ.

На $\frac{1}{2}$ гарнца муки взять молока кипяченаго $\frac{1}{4}$ гарнца, и поставить въ теплѣ, какъ остынетъ, вымѣсить чтобъ не было комьевъ, долить молока $\frac{1}{2}$ гарнца, дрожжей стаканъ, сахару чашку, замѣсить съ мукой и какъ подойдетъ, замѣсить какъ на всѣ булки, влить масла очищеннаго $\frac{1}{4}$ гарнца, поставить въ теплѣ, какъ взойдетъ, дѣлать булки, положить на листъ вымазанномъ масломъ, дать немного взойти и вставить въ горячую печь.

4.) БУЛКИ ЕЖЕДНЕВНЫЯ БЕЗЪ ЯИЦЪ.

Гарнецъ муки, 4 стакана нехолоднаго молока, вливъ прежде въ молоко небольшой стаканъ дрожжей, посолить, всыпать $\frac{1}{2}$ гарнца муки и мѣшать рукой, чтобы не было комьевъ, вложить $\frac{1}{2}$ фунта распущеннаго масла, вымѣшать хорошо, всыпать сахару чашку и еще полгарнца муки, и бить покуда не отстанетъ отъ рукъ. Потомъ поставить у печки, пусть подходитъ, взбить въ другой разъ и дать опять подойти, потомъ дѣлать булки, а какъ на листъ поднимутся, помазать яйцомъ и вставить въ печь.

5.) БУЛКИ НА СЛИВКАХЪ.

Муки гарнецъ, 6 яицъ, чашку масла топленнаго, стаканъ хорошихъ дрожжей, сливокъ не

очень густыхъ 4 стакана, бить тѣсто и когда поднимется, дѣлать булки. Изъ этого тѣста хороши сухари.

6.) ПОСТНЫЯ БУЛКИ СЪ ЛУКОМЪ ИЛИ ВАРЕНЬЯМИ.

$\frac{1}{4}$ гарнца лѣтней воды, немного соли, 1 стаканъ дрожжей и 6 стакановъ муки, размѣшать и взбить хорошо, чтобы взошло, какъ поднимется, вложить стаканъ сахару стертаго съ 3 ложками прованскаго масла, вымѣшать, подсыпая столько муки, чтобы можно было изъ этого тѣста дѣлать булки. Раскатать на доскѣ, выдавить круглой формой маленькія коржи, положить вареньями, края тѣста помазать оливой слѣпить, чтобы при печеніи не разнялись, уложить на листъ, а какъ поднимутся, помазать прованскимъ масломъ или водой, посыпать сахаромъ и вставить въ печь.

Это дѣлается и съ луковымъ фаршемъ, который готовится обыкновенно.

7.) ОБЕРТУХЪ.

Сливкоъ 4 стакана, яицъ цѣльныхъ 10, масла 2 стакана, муки гарнецъ, дрожжей стаканъ. Влить въ корыто согрѣтыхъ сливокъ, всыпать немного соли, и стаканомъ дрожжей развести, какъ подойдетъ, вложить остальную муку, яйца взбитыя съ сахаромъ, топленого масла, вымѣсить и дать взойти. Въ кострюлю, вымазанную масломъ и посыпанную сухарями вставить жестяную трубку; кусокъ тѣста раскатать на палецъ, и вырѣзать середину, чтобы могла пройти

сквозь трубку, такихъ рядовъ уложить нѣсколько, намазывая каждый топленнымъ масломъ, посыпая сухарями и корицей, и перекладывая вареньями или изюмомъ, какъ три части кострюли наполнится, вставить въ печь.

Сухари и Бублики.

1.) СУХАРИ ХОРОШІЕ.

$\frac{1}{2}$ гарнца молока, 4 стакана яицъ, муки сухой 2 гарнца, 4 стакана масла, полфунта сахару, полложки соли, стаканъ дрожжей бѣлыхъ густыхъ, устоявшихся, развести тѣсто 4 стаканами молока топленого, остывшаго со стаканомъ дрожжей, когда подойдетъ поставъ, влить остальное молоко, 4 стакана яицъ, $\frac{1}{2}$ фунта сахару, немного соли и бить крѣпко, покуда тѣсто не будетъ отставать отъ рукъ, потомъ прибавлять муки, мѣшая постоянно, покуда не будетъ столько густо, что можно раскатывать въ рукѣ; вымѣшавъ хорошо муку, вливать по стакану масла негорячаго, хорошо очищеннаго. Какъ послѣ этого подойдетъ тѣсто, дѣлать сухари и дать взойти на листѣ, а потомъ спечь. — Печеные разрѣзывать острымъ ножомъ, обмакивать въ винѣ или сливкахъ, посыпать сахаромъ съ корицей и сушить въ этой же печкѣ.

2.) СУХАРИ ВѢНСКІЕ.

4 стакана муки, одно яйцо, стаканъ сливокъ, ложку масла, $\frac{1}{2}$ чашки сахару и $1\frac{1}{2}$ ложки дрожжей. — Половину муки смѣшать со сливками теплыми, въ которыхъ масло распустить и

смѣшать дрожжи, какъ подойдетъ, прибавить остальную муку, сахаръ и яйца, какъ опять поднимется, раскатать тѣсто толсто, помазать топленнымъ масломъ, сложить вдвое, вырѣзывать сухари и дать опять взойти, вымазать яйцомъ и спечь, а какъ будутъ готовы, разломать пополамъ и засушить на ситѣ въ печкѣ.

3.) СУХАРИ НЕЧЕРСТВЮЩИЕ.

На гарнецъ муки взять 10 яицъ, отдѣленные бѣлки изъ нихъ взбить немного, прибавивъ 2 ложки хорошихъ дрожжей, примѣшать немного муки, и поставить чтобы поднялось, потомъ прибавлять понемногу муки, влить 2 стакана кипяченаго молока и постоянно мѣшать, присыпая муку, покуда вся не изойдетъ,—прибавить желтки, разбитые съ чашкой сахару, мелко толченаго, и когда тѣсто будетъ отставать отъ рукъ, влить, раздѣливая безпрестанно, 2 стакана очищеннаго масла и поставить, какъ тѣсто поднимется, дѣлать маленькіе сухарики, наблюдая чтобы не перепеклись въ печкѣ.

4.) СУХАРИ СПОСОБОМЪ ФРАНЦУЗСКИМЪ.

Къ 6-ти чашкамъ молока нехолоднаго всыпать муки сухой 8 стакановъ, дрожжей чашку, размѣшать это вмѣстѣ, засыпать мукою, поставить, пусть поднимутся, потомъ вбить 16 яицъ, масла очищеннаго 3 чашки, дать взойти, потомъ выбросить на столъ и бить такъ, чтобы отъ досокъ и рукъ отставало тѣсто, подѣ-

лать булочки, какъ поднимутся, сажать въ печь, вынувши, порѣзать, посыпать сахаромъ и подсушить.

5.) СУХАРИ НА СЛИВКАХЪ.

Муки согрѣтой 10 стакановъ, 3 стакана теплыхъ сливокъ и одинъ стаканъ яицъ, хорошихъ дрожжей $\frac{1}{2}$ стакана, сахару столько же, развести и смѣшать вмѣстѣ, какъ тѣсто подойдетъ, сдѣлать сухари.

6.) БУБЛИКИ.

Развести гарнецъ муки соленой лѣтней водою довольно густо, влить дрожжей неполный стаканъ, пусть такъ подойдетъ; какъ немного поднимется, крѣпко вымѣсить и опять дать взойти, потомъ дѣлать бублики, бросать въ кипятокъ воды и вынимать палочкой тѣ, которые всплываютъ на верхъ, класть на доску и въ печь, какъ спекутся, перевернуть другой стороной. Печка для бубликовъ должна быть приготовлена такъ, чтобы жаръ былъ къ одной сторонѣ.

ГЛАВА XVIII.

Мороженныя, кремы, зефиры, желе, бламанже, компоты, кисели, молочни и другія десертныя блюда изъ молока.

Мороженныя:

ОБЩІЯ ПРАВИЛА О МОРОЖЕНЫХЪ.

Для приготовления мороженыхъ нужно имѣть большую кадуюшку или нѣсколько малыхъ кадуюшекъ съ краномъ внизу для выпуска воды, собирающейся при таяннн льду. Формы должны быть цинковыя или мѣдныя полууженыя, а для разбивки массы лопатки изъ твердаго дерева; ледъ слѣдуетъ разбить на мелкіе куски, всыпать часть его въ кадуюшку, убить крѣпко, насыпать солью, поставить форму, осыпать ее льдомъ и солью кругомъ и убить ледъ, чтобы форма плотно стояла; какъ масса мороженая готова, вытереть форму въ серединѣ, налить простуженную массу, прикрыть бумагой и крышкой и вертѣть—чрезъ $\frac{1}{4}$ часа обтереть крышку отъ соли и льду, открыть осторожно форму, чтобы ничего туда не впало, соскоблить сгустившуюся массу кругомъ съ боковъ и дна, вымѣшавъ хорошо, и опять закрыть и вертѣть $\frac{1}{4}$ часа, потомъ опять открыть, взбить крѣпко лопаткой въ одну массу, и такъ повторять нѣсколько разъ—подсыпая кругомъ формы соли, покуда масса не начнетъ сгущаться; какъ не будетъ комковъ, масса сдѣлается какъ масло,

тогда повертѣть немного форму, насыпать солью, льдомъ и такъ оставить часа на два до выдачи. Чѣмъ крѣпче масса взобьется лопаткой, тѣмъ лучше будетъ мороженое.

Если ледъ таетъ во время приготовления, то выпускать въ кранъ воду и прибавлять свѣжаго льду, въ особенности не жалѣть соли, ибо отъ нея зависитъ сгущеніе, одинъ же ледъ сгустилъ бы массу на время, но по внесеннн въ комнату она скоро розойдется.

На всѣ мороженныя, въ которыя употребляются сливки, брать свѣжіе и не жирныя, какъ подаются къ чаю; на 4 стакана сливокъ употребляется $\frac{1}{2}$ и $\frac{1}{6}$ фун. сахару, или на 12 стакановъ 2 фунта сахару и по 5 яицъ на каждыя 4 стакана сливокъ.

Мороженныя дѣлаются изъ всѣхъ ягодъ или соковъ одинаково, требуютъ болѣе сахару нежели сливочныя, сиропъ варится съ водой, а сокъ вливается потомъ, мѣшается съ сиропомъ, но не варится съ нимъ. Какъ жидкость мороженая уже приготовлена, надо попробовать, вливая ее въ приготовленную уже форму и повертѣть чтобы застыла, если замерзшая масса взятая въ пальцы растирается какъ масло, тогда слить всю жидкость въ форму, и дѣлать какъ выше сказано,—если же масса по взятнн въ пальцы покажется снѣжной, то надо прибавить сахару въ сиропъ, разогрѣть чтобы разошелся, простудить и влить въ форму.

Желая подать мороженое столбиками, надо вынувши форму со льду, обтереть салфеткой, открыть, поставить дномъ къ верху, на блюдо прикрытое салфеткой (чтобы мороженое не сколь-

зило), обложить кругомъ смоченнымъ въ кипяткѣ и выжатымъ толстымъ полотенцемъ, чтобы масса свободно и гладко могла выпасть.

1.) МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ.

На 8 стакановъ сливокъ взять $1\frac{1}{4}$ фунта сахару, столочь, смѣшать съ 10-ю яйцами, залить сливками, поставить на огонь и согрѣвать, мѣшая покуда не сгустѣетъ. Вложить подъ конецъ согрѣванья кусокъ высушенной и мелко столченной ванили, а какъ согрѣется вмѣстѣ со сливками, процѣдить чрезъ сито и студить, мѣшая постоянно, какъ остынетъ, перелить въ форму и вертѣть на льду, поправляя лопаткой и взбивая сильно замерзлыя по краямъ и нанизу сливки, чтобы одинаково вся масса отвердѣла.

2.) МОРОЖЕНОЕ КОФЕЙНОЕ ВЪЛОЕ.

Согрѣть крѣпко 4 стакана сливокъ и всыпать въ нихъ $\frac{1}{8}$ фунта свѣже сожженного кофе горячаго прямо изъ жаровни, прикрыть это, чтобы сливки набрались духу—какъ хорошо остынетъ, процѣдить чрезъ сито, всыпать двѣ съ половиною четверти фунта сахару разбитаго сильно съ 3 яйцами, поставить на огонь, мѣшая постоянно, а какъ сгустѣетъ процѣдить, простудить и поступать какъ со сливочнымъ.

3.) МОРОЖЕНОЕ КОФЕЙНОЕ ДРУГИМЪ СПОСОБОМЪ.

Отварить крѣпкаго кофе, налить его въ 4 стакана сливокъ столько, чтобъ былъ цвѣтъ обыкно-

веннаго кофе со сливками, всыпать двѣ съ половиною четверти фунта сахару разбитаго съ 5-ю яйцами, согрѣть мѣшая на огнѣ покуда сгустѣетъ, процѣдить на сито, простудить и поступать какъ сказано въ правилахъ.

4.) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ОРѢХОВЪ ВОЛОЦКИХЪ.

На 4 стакана сливокъ фунтъ орѣховъ (если очень хороши довольно $\frac{3}{4}$ фунта на 16 стакановъ сливокъ), столочь, залить кипяткомъ и выдавить оршадъ. Разбить потомъ $2\frac{1}{2}$ четверти фунта сахару съ 5-ю яйцами, поставить на огонь, мѣшая чтобы сгустѣло и дальше поступать по правиламъ.

5.) МОРОЖЕНОЕ ШЕКОЛАДНОЕ.

Три дощечки четверть фунтовыхъ шеколаду крошить, распустить съ 8-ю стаканами горячихъ сливокъ, вымѣшать, простудить, разбить 10 яйцами съ $1\frac{1}{4}$ фунта сахару, поставить на огнѣ и мѣшать постоянно, покуда не сгустѣетъ. Потомъ простудить, влить въ форму и поступать, какъ въ правилахъ сказано.

6.) МОРОЖЕНОЕ Crème—brulé.

Вложить въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ фунта изрубленнаго на куски сахару, намочить водой и варить мѣшая, покуда сахаръ не подпалится въ коричневый цвѣтъ. Разбить 10 яицъ съ $1\frac{1}{4}$ фунтомъ сахару, развести 8 стаканами сливокъ, согрѣть мѣшая, покуда не сгустѣетъ, тогда влить под-

паленный сахаръ, смѣшать, процѣдить чрезъ сито, простудить, влить въ форму и поступать далѣе по правиламъ.

7.) МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ СЪ ЖАСМИНЫМЪ, РЕЗЕДОВЫМЪ ИЛИ АПЕЛЬСИННЫМЪ ЦВѢТОМЪ.

Согрѣть 8 стакановъ сливокъ, вбросить горсть какого либо изъ поименованныхъ выше цвѣтовъ, какъ наберутся запаху, процѣдить чрезъ сито, разбить съ $1\frac{1}{4}$ фунта сахару и 10 яйцами и согрѣть на огнѣ. Какъ сгустѣетъ, процѣдить чрезъ сито, простудить и дѣлать какъ всѣ прочіе.

8.) МОРОЖЕНОЕ ЛИМОННОЕ.

На 8 стакановъ воды, 2 стакана сахару, заварить сильно на сиропъ и отставить до прохлажденія; вложивши для запаха лимонную корку стертую съ 10-ти лимоновъ, выдавить сокъ съ нихъ же въ сиропъ, смѣшать, процѣдить чрезъ салфетку, влить въ форму, и замораживать какъ обыкновенно.

9.) МОРОЖЕНОЕ АПЕЛЬСИННОЕ.

Такъ же дѣлается какъ предыдущее, съ той только разницею, что соку отъ апельсиновъ должно быть болѣе, чрезъ это мороженое будетъ вкуснѣе, зернышки нужно отбрасывать.

Къ этому мороженому отваривая сиропъ, нужно впустить $\frac{1}{2}$ ложечки чайной лимонной соли.

10.) МОРОЖЕНОЕ МАЛИНОВОЕ.

Изъ 8 стакановъ свѣжей малины выдавить сокъ, заварить 5 стакановъ неполныхъ воды съ 1 фунтомъ сахару, а какъ остынетъ, смѣшать съ сокомъ и заморозить, какъ сказано.

Въ сиропъ во время отвариванія слѣдуетъ положить тоже 2 ложки лимонной соли.

Этимъ же способомъ дѣлается мороженое изъ земляники, красной смородины, вишень, за недостатчей свѣжихъ, можно употребить морсы.

11.) МОРОЖЕНОЕ АНАНАСНОЕ.

Заварить 8 стакановъ воды съ полфунтомъ сахару на сиропъ, выдавить сокъ изъ 3-хъ лимоновъ и вложить стертыхъ на теркѣ 2 ананаса, какъ жидкость наберется запаху, процѣдить чрезъ полотно, выдавить и влить въ форму и замораживать.

12.) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ СЛИВЪ ВЕНГЕРОКЪ ИЛИ ДРУГИХЪ.

Съ 60 сливъ снять кожицу, отбросить косточки, столочь мелко и выдавить чрезъ салфетку, заварить 8 стакановъ воды съ $1\frac{1}{2}$ фунтомъ сахару на сиропъ, выдавить 2 лимона и корку стертую для духу; смѣшать это съ жидкостію изъ сливъ, процѣдить и влить въ форму, замораживать.

13.) МОРОЖЕНОЕ ИЗЪ ЯБЛОКЪ ИЛИ ГРУШЪ.

Лучшія яблоки для мороженаго ренеты или ананасныя, груши бергамоты, за недостаткою

ихъ можно употребить обыкновенныя сахарныя или другія.

Заварить 6 стакановъ воды съ $1\frac{1}{2}$ фунтомъ сахару, если мороженое изъ яблокъ, съ $1\frac{1}{4}$ ф.— если изъ грушъ, стереть на теркѣ 10 яблокъ или 15 грушъ, растерѣть скаломъ въ массу, вложить въ сиропъ, вымѣшать, выдавить чрезъ салфетку, влить соку лимоннаго изъ 2-хъ лимоновъ и заморозить.

Въ это мороженое или мороженое изъ дынь, которое такъ же дѣлается, нужно прибавить или лимонной цедры или какого либо масла для запаха.

Кремы.

ОБЩІЯ ПРАВИЛА О КРЕМАХЪ.

Во всѣмъ кремамъ употребляется клей рыбій или изъ ногъ телячьихъ; этотъ послѣдній дешевле и потому экономнѣе, а во вкусѣ не дѣлаетъ никакой разницы; на форму крему довольно четыре ножки, если порядочной величины, пять ежели поменьше.

Клей этотъ дѣлается такъ: очищенные хорошо ножки вымыть въ чистой водѣ, отбросить кости, вложить въ кострюлю, налить 24 стаканами воды и варить на вольномъ огнѣ, мѣшая и наблюдая, чтобы отнюдь не сбѣжало; какъ мясо разварится совершенно, процѣдить чрезъ жестяную цѣдилку, собрать жиръ, а къ простуженному клею вложить 2 бѣлка разбитыхъ съ водою, смѣшать и поставить на вольномъ огнѣ, чтобы не кипѣло, но понемногу очищалось; ког-

да клей будетъ прозрачный, процѣдить чрезъ сито и выварить его на вольномъ огнѣ, покуда не останется менѣе стакана, ибо столько и нужно на форму крему.

Если рыбій клей употребляется для крему, надо приготовить такъ: на канунѣ употребленія разорвать лота 2 клею на мелкіе кусочки, залить стаканомъ лѣтней воды, мѣшать часто и поставить такъ на ночь—назавтра долить больше воды, и варить на вольномъ огнѣ, мѣшая чтобы не присталъ къ кострюлѣ; какъ распустится и останется менѣе стакана жидкости, процѣдить чрезъ сито, или салфетку и употреблять клей, влить стаканъ неполный въ соусникъ, ризбить съ нѣсколькими ложками разбитой кремовой массы, и влить это къ той, которая готовится, мѣшая скоро, чтобы не сгустѣлъ предъ соединеніемъ съ массой, потому онъ долженъ быть очень горячъ, иначе сошелся бы въ куски и не было бы возможности разбить.

Два рода кремовъ, кремъ изъ сырыхъ сливокъ и вареныхъ; въ послѣднихъ надо много бдительности въ согрѣваніи сливокъ, ибо если заварится, пойдетъ въ крупинки, если же не довольно согрѣется, не будетъ взбиваться и масса менѣе будетъ рыхлая.

Хорошій кремъ, пополамъ съ сырыми битыми сливками, менѣе стоитъ и спорѣе.

1.) КРЕМЪ СЫРОЙ ИЗЪ СЛАДКИХЪ СЛИВОКЪ.

4 стакана сладкихъ густыхъ сливокъ поставить на льду, взбить метелкой въ густую пѣну;

вложить чашку мелкаго сахару, вымѣшать, влить немного этой массы въ небольшой стаканъ клею изъ телячьихъ ножекъ (смотри пра-вила), влить это въ кремъ, вымѣшать сильно, впустить капли двѣ цедроваго масла, или всыпать мелко толченой ванили, вымѣшать, влить въ форму обмоченную холодной водою и высыпанную мелкимъ сахаромъ, сгладить ложкой и вставить въ ледъ, снѣгъ, а за недостатчей въ холодную воду—и поставить въ холодномъ мѣстѣ.

подавая къ столу, обмочить форму въ теплой водѣ и выбросить на блюдо, залить какимъ нибудь морсомъ.

2.) КРЕМЪ СЫРОЙ СЪ ШЕКОЛАДОМЪ.

Двѣ палочки шеколаду стереть на теркѣ, всыпать въ кастрюлю, влить ложки двѣ сливокъ и согрѣвать, мѣшая ложкой покуда не почернѣетъ. Какъ это сдѣлается, смѣшать со взбитой пѣной 4 стакановъ сливокъ, влить небольшой стаканъ клею и вложить въ форму, высыпанную сахаромъ—поставить на льду.

3.) КРЕМЪ ЗАТЯНУТЫЙ СЪ СЫРЫМИ СЛИВКАМИ.

15 кусковъ сахару (какъ къ чаю) сбрызнуть водою и подпалить, мѣшая постоянно на огнѣ. Въ отдѣльной кастрюлѣ согрѣвать, мѣшая постоянно на среднемъ огнѣ, 2 стакана сладкихъ густыхъ сливокъ съ 5-ю желтками, разбитыми до-бѣла и съ чашкой сахару—какъ поднимется и сгустѣетъ, смѣшать съ подожженнымъ саха-

ромъ, процѣдить чрезъ сито и бить на льду метелкой, 2 стакана сливокъ сырыхъ взбить отдѣльно въ густую пѣну, смѣшать съ подпаленной массой, имѣть приготовленный стаканчикъ теплаго клею, разбить его въ другой посудѣ съ нѣсколькими ложками пѣны и влить въ кремъ, вымѣшать, переложить въ вымытую холодною водою и высыпанную сахаромъ форму и поставить на льду.

4.) КРЕМЪ ЗАТЯНУТЫЙ КОФЕЙНЫЙ БѢЛЫЙ ПОПОЛАМЪ СЪ СЫРЫМИ СЛИВКАМИ.

2 стакана крѣпкаго кофе подсладить полфунтомъ мелкаго сахару, взбитого съ 8-ю желтками до-бѣла, поставить это на среднемъ огнѣ, мѣшая и наблюдая чтобы не заварилось. Какъ масса начнетъ густѣть и садиться на ложкѣ, отставить и простуживать мѣшая постоянно; взбить 3 стакана густыхъ сливокъ въ пѣну, смѣшать съ простуженной и тоже взбитой до густоты на льду кофейной массой, прибавить немного сахару, если не сладко, смѣшать со стаканчикомъ клею, вложить въ форму и поступать какъ выше сказано.

5.) КРЕМЪ ЗАТЯНУТЫЙ БѢЛЫЙ ИЗЪ КОФЕ.

Изжарить 6-ю часть фунта кофе, всыпать прямо изъ жаровни въ 5 стакановъ сладкихъ сливокъ согрѣтыхъ крѣпко, прикрывши чтобы духъ кофе не улеталъ, какъ крѣпко настоится, процѣдить—смѣшать съ 8-ю желтками разбитыми до-бѣла съ полфунтомъ мелкаго сахару и

согрѣвать мѣшая ложкой известнымъ способомъ—какъ сгустѣть, простудить, взбить метелкой на льду въ густую пѣну; прибавить немного сахару ежели не сладко, влить стаканъ неполный клею и вложить въ форму—поступая далѣе какъ сказано.

6.) КРЕМЪ СЛИВОЧНЫЙ ЗАТЯНУТЫЙ СЪ РЕЗЕДОВЫМЪ ИЛИ АПЕЛЬСИННЫМЪ ЦВѢТОМЪ.

5 стакановъ сладкихъ густыхъ сливокъ, согрѣть крѣпко; какъ закипитъ, всыпать ложку апельсиннаго или свѣжо собраннаго резедеваго цвѣту, отставить и прикрыть чтобы набралось запаха. Разбить 7—8 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахару до-бѣла, смѣшать съ простуженными сливками и поставить на огнѣ покуда не затянетъ. Какъ сгустѣть отставить, простудить и взбить метелкой на льду въ густую пѣну; влить клею и поступать какъ съ прочими.

7.) КРЕМЪ ЗАТЯНУТЫЙ САБАЮННЫЙ.

$\frac{3}{4}$ фунта сахару натереть на корку съ 2 лимоновъ, столочь мелко, смѣшать со стаканомъ воды и влить въ кострюлю; взбить добѣла 10 желтковъ смѣшать съ бутылкой бѣлаго вина легкаго, и распущеннымъ сахаромъ, поставить на вольный огонь и бить метелкой, пока не сгустѣть. Снявши съ огня, еще взбивать въ пѣну на льду, влить стаканъ неполный клею, рюмку бѣлаго рому, вымѣшать, влить въ форму и поставить на льду.

Можно дѣлать и безъ рому.

8.) КРЕМЪ ШЕКОЛАДНЫЙ ЗАТЯНУТЫЙ ПО ПОЛАМЪ СЪ СЫРЫМИ СЛИВКАМИ.

Полпалочки тертаго шеколаду, высыпать въ кострюлю, влить 2 ложки сливокъ растирая ложкой, покуда не соединится въ одну черную массу; взять 6-ть желтковъ, взбить до бѣла съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахару, смѣшать съ 3 стаканами сладкихъ сливокъ и шеколадомъ, и согрѣвать мѣшая на вольномъ огнѣ до сгущенія. Какъ поднимется, простудить, взбить на льду въ густую пѣну, смѣшать 2 стакана сливокъ взбитыхъ въ пѣну, влить стаканъ неполный клею, вымѣшать, влить въ форму и простудить на льду.

9.) КРЕМЪ ЯБЛОЧНЫЙ.

15 яблокъ спечь, протереть чрезъ сито, смѣшать съ 3-мя бѣлками, и взбить съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ мелкаго сахару деревянной ложкой на холодѣ, покуда не побѣлѣетъ масса и такъ сгустѣть, чтобы поставленная въ ней ложка могла удерживаться, смѣшать это со стаканомъ небольшимъ клею, вложить въ форму и застудить или заморозить.

10.) КРЕМЪ ЯБЛОЧНЫЙ СО СЛИВКАМИ.

Спечь яблоки, протереть чрезъ сито въ миску, взять этой массы 2 стакана, вбить 2 бѣлка, высыпать $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахару и бить деревянной ложкой, покуда побѣлѣетъ и сгустѣть, чтобы ложка поставленная въ ней удержалась. Сбить 2 стакана хорошихъ густыхъ сливокъ

вложить $\frac{1}{4}$ фунта сахару и стаканъ небольшой клею, вымѣшать въ одну сторону, вкладывая яблочную массу; перелить въ форму облитую холодной водой и высыпанную сахаромъ и поставить на льду.

11.) КРЕМЪ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ИЛИ МАЛИННЫЙ СО СЛИВКАМИ.

8 стакановъ свѣжей малины, протереть чрезъ сито, взять этой массы 2 стакана, смѣшать съ 3 бѣлками, полуфунтомъ мелкаго сахару и бить деревянной ложкой на льду покуда сгустѣетъ; взбить 2 стакана густыхъ сливокъ, смѣшать съ земляничной массой, и стаканомъ небольшимъ клею, вложить въ форму и заморозить, то есть поставить на льду,

Зефиры.

1. ЗЕФИРЪ СЛИВОЧНЫЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ.

4 стакана густыхъ сливокъ взбить на льду, вложить $\frac{1}{2}$ фунта сахару или немного толченой ванили, 2 стакана свѣжей земляники, клубники или стаканъ какого нибудь краснаго варенья безъ сыропу, вымѣшать, вложить въ форму повертѣть $\frac{1}{4}$ часа на льду, посыпая солью, обложить льдомъ и оставить такъ на два часа. Подавая обмочить форму въ теплую воду, выбросить зефиръ на блюдо и облить морсомъ или обложить карамелями.

2.) ЗЕФИРЪ ЯБЛОЧНЫЙ.

Спечь 10 яблокъ, перепустить чрезъ цѣдилку жестяную, взять этого 2 стакана, вложить 3 бѣлка, $\frac{1}{2}$ фунта или болѣе сахару, и бить метелкой или ложкой на льду до сгущенія. Переложить въ форму, вертѣть $\frac{1}{4}$ часа на льду, осыпавъ солью и льдомъ.

3.) ЗЕФИРЪ ЯБЛОЧНЫЙ СО СЛИВКАМИ.

Спечь 10 яблокъ, протереть чрезъ сито, взять этого 2 стакана, взбить на льду съ 2 бѣлками въ рыхлую массу, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фунтомъ сахару, прибавивъ чайнную ложечку толченой корицы, взбить 3 стакана хорошихъ густыхъ сливокъ на пѣну, вымѣшать съ яблочнымъ составомъ, вложить въ форму, прикрыть и зарыть во льду, осыпавъ солью на нѣсколько часовъ передъ выдачею.

4.) ЗЕФИРЪ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ СО СЛИВКАМИ.

6 стакановъ зрѣлой земляники протереть чрезъ сито, взять этого 2 стакана, вложить 3 бѣлка, $\frac{1}{2}$ фунта сахару, взбивать метелкой на льду въ густую массу 2 стакана густыхъ сливокъ взбить на густую пѣну, смѣшать ее съ земляничной, вложить въ форму, осыпая солью и льдомъ нѣсколько часовъ.

5.) ЗЕФИРЪ ДВУХЦВѢТНЫЙ.

Слинокъ хорошихъ 8 стакановъ, сахару $\frac{3}{4}$ фунта, яицъ 10 взбить сливки на льду, смѣшать

съ $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахару, и немного ванили и вложить въ форму зарытую во льду (какъ готовится для мороженаго). Надо замѣтить, чтобы сливочная масса замерзла съ краевъ формы на 2 пальца, — стереть палочку шеколаду, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ фун. мелкаго сахару, подпалить мѣшая на огнѣ, чтобы шеколадъ потемнѣлъ, залить ее 2 стаканами сливокъ, разбить съ 10 желтками, затянуть на огнѣ до сгущенія, потомъ процѣдить чрезъ сито изастудить на льду. Выбрать изъ середины формы кремъ, который еще не замерзъ—смѣшать его съ простуженной шеколадной массой и опять сложить въ ту же форму—на мѣсто, изъ котораго незамерзлый кремъ вынуть, зарыть во льду форму, осыпать солью, сверху наложить льду и оставить такъ на 4 часа.

Вмѣсто шеколадной массы можно наполнить кремомъ *brulé* — или земляникой.

Можно въ среднюю массу прибавить цукату рѣзаного.

Соли для этого нужно гарнецъ.

6.) ПѢНКА ИЗЪ СЛИВОКЪ КЪ БИСКВИТАМЪ.

Поставить на льду 4 стакана густыхъ сливокъ и взбить метелкой хорошенько, вложить немного толченой ванили или лимонной цедры, чашку мелкаго сахару, вымѣшать осторожно и уложить на блюдо — облить сокомъ, украсить вареньемъ и обложить андрусами или бисквитами.

7.) СЛИВОЧНАЯ ПѢНКА СЪ МАКАРОНАМИ ИЛИ РИСОМЪ.

Отварить 1 фунтъ рису, перелить нѣсколько разъ холодной водой, смѣшать со взбитой изъ сливокъ съ сахаромъ пѣной, уложить на блюдо, и убрать вареньями и морсомъ, ежели употребляются макароны къ этой пѣнкѣ, нужно взять очень мелкихъ, отварить въ водѣ, перелить холодной водой, смѣшать съ пѣной и далѣе какъ выше сказано.

Желе.

1.) ЖЕЛЕ ИЗЪ ВИНА.

Очистить 8 телячьихъ ножекъ, отбросить кости, залить 24 стаканами воды, разварить, доливая воды, процѣдить чрезъ густое сито и застудить, назавтра выбросить на столъ, срѣзать сверху жиръ, и нечистоту снизу, растопить очищенное желе на огнѣ, влить бутылку столоваго вина бѣлаго, вложить $1\frac{1}{2}$ фунта сахару, натертаго объ корку съ 4 лимоновъ, сокъ изъ нихъ, 6 или 8 бѣлковъ разбитыхъ съ ложкой холодной воды, смѣшать это и поставить на вольномъ огнѣ—какъ очистится и выварится до того, что останется жидкости 8 стакановъ, процѣдить чрезъ густую салфетку и влить въ форму, съ отверстіемъ въ серединѣ, остальную жидкость влить въ малыя формы, поставить на льду, а при выдачѣ омочить формы въ теплую воду и выложить на блюдо.

Можно это желе дѣлать безъ лимону, а вмѣсто его класть нѣсколько гвоздики или корицы для духу.

Это желе будетъ желтоватаго цвѣту.

Желе дѣлается изъ ножекъ телячьихъ или съ клеємъ,—послѣдняго нужно на 4 формы съ формочками $\frac{3}{4}$ фунта, на всякую форму 6 лотовъ.

2.) ЖЕЛЕ ИЗЪ МАЛИНОВАГО, ЗЕМЛЯНИЧНАГО ИЛИ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ СОКУ.

Отварить 8 ножекъ вышесказаннымъ образомъ, смѣшать съ 4 стаканами какого либо морсу, вложить сахару, выжать 2 лимона, заварить, очистить, процѣдить, влить въ форму и поставить на льду.

Если морсъ приготовленъ изъ кислыхъ ягодъ, тогда лимону ненужно.

Когда сокъ или морсъ безъ сахару, то надо прибавить сахару $1\frac{1}{2}$ фунта.

3.) ЖЕЛЕ ИЗЪ ЛИМОНОВЪ.

$1\frac{1}{2}$ фунта сахару натереть о корку 8-ми лимоновъ, залить 4 стаканами воды, выдавить сокъ изъ лимону, выбросить зернышки и заварить на среднемъ огнѣ мѣшая. Очищенный наваръ изъ 8-ми ножекъ, смѣшать съ лимонной жидкостью, очистить бѣлками, процѣдить черезъ салфетку и застудить въ формѣ.

4.) ЖЕЛЕ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ.

$1\frac{1}{2}$ фунта сахару натереть о корку 6 большихъ или 8 малыхъ апельсиновъ, залить 4 стаканами воды, выдавить сокъ изъ 2 лимоновъ и заварить на вольномъ огнѣ. Смѣшать это съ наваромъ

8-ми ножекъ, очистить бѣлками, согрѣвая на небольшомъ огнѣ, процѣдить черезъ густое сито или салфетку, смѣшать съ простуженной жидкостью выдавленный сокъ изъ апельсиновъ, процѣженный, влить въ форму и застудить.

5.) ЖЕЛЕ ИЗЪ ДЫНЬ.

Стереть 2 фунта зрѣлой ароматной дыни на теркѣ (очистивши кожу и зерна), залить это 2 стаканами бѣлаго столоваго вина, заварить и процѣдить черезъ частую салфетку, $\frac{3}{4}$ фунта сахару залить 4 стаканами воды, выжать сокъ изъ лимону, заварить раза два, влить жидкости изъ дыни, прибавить 4 стакана клею, вывареннаго изъ 8-ми ножекъ и очищеннаго бѣлками, вымѣшать, влить въ форму и поставить на льду.

6.) ЖЕЛЕ ИЗЪ СВѢЖИХЪ ВИШЕНЬ СЪ КРАСНЫМЪ ВИНОМЪ.

4 стакана зрѣлыхъ вишенъ столочь къ косточками, залить 2 стаканами краснаго вина, и заварить на вольномъ огнѣ; процѣдить черезъ салфетку, вложить 1 фунтъ сахару, немного корицы, двѣ гвоздики, и столько воды чтобы было жидкости 6 стакановъ, влить туда стаканъ небольшой клею изъ 6-ти ножекъ очищеннаго бѣлками, помѣшать, влить въ форму и поставить на льду.

Бламанже.

1.) БЛАМАНЖЕ СЛИВОЧНОЕ.

$\frac{1}{2}$ фунта миндалю сладкаго, 15 зеренъ горькаго очистить, и столочь мелко, смачивая моло-

комъ. Согрѣть крѣпко 8 стакановъ сливокъ, обварить ими миндаль, вымѣшать, выдавить чрезъ густое полотно, заправить 1 фунтъ мелкаго сахару, влить стаканъ хорошаго клею, вывареннаго изъ 10-ти ножекъ телячьихъ, вымѣшать влить въ форму и поставить на льду.

Рыбьяго клею 8 лотовъ нужно для этой порціи.

Вмѣсто миндаля можно употребить ванили.

2.) БЛАМАНЖЕ ИЗЪ ШЕКОЛАДУ.

$\frac{1}{2}$ фунта шеколаду стереть на теркѣ, всыпать въ кюветку и растереть ложкой чтобъ почернѣло, сдѣлать 8 стакановъ миндальнаго молока изъ $\frac{1}{4}$ фунта миндаля, сладкихъ и нѣсколькихъ горькихъ, развести ими шеколадъ, процѣдить чрезъ салфетку, подсластить $\frac{3}{4}$ фунта сахару, влить стаканъ изъ 8-ми ногъ клею, вымѣшать, перелить въ форму и поставить на льду.

3.) БЛАМАНЖЕ МИНДАЛЬНОЕ.

Отварить $\frac{3}{4}$ фунта сладкаго миндаля съ нѣсколькими горькими, сбрызнуть водой, истолочь мелко. Влить на этотъ миндаль 4 стакана воды кипятку, размѣшать, выдавить сквозь частую салфетку; выжимки еще разъ истолочь, развести 2 стаканами кипятку, и опять выдавить въ ту же массу аршада; заправить $\frac{3}{4}$ фунта сахару, стаканомъ вывареннаго клею изъ 8-ми ножекъ или рыбьяго клею 6-ть лотовъ, вымѣшать, влить въ форму, и поставить на льду.

Бламанже обыкновенно подается перекладываемое съ желе разноцвѣтнымъ. Поставить фор-

му на льду, влить немного желе, простудить опять столько же или болѣе желе другаго или того же цвѣту, и такъ поступать до наполненія формы. Класть бламанже въ ровныя полосы поперечныя съ желе, бѣлое съ розовымъ, шеколадное съ желтымъ и т. д.

4.) БЛАМАНЖЕ ФИСТАШКОВОЕ.

$\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля, 6 или 7 зернышекъ горькаго очистить, истолочь мелко, залить тремя стаканами кипятку, смѣшать и выдавить чрезъ полотно. Столочь мелко зерна фисташекъ, $\frac{1}{4}$ фунта, залить 2 стаканами кипятку, выдавить, слить эту жидкость въ оршадъ, смѣшать обѣ массы вмѣстѣ, перетолочь опять, влить стаканъ кипятку, выдавить чрезъ салфетку жидкость, заправить $\frac{3}{4}$ фунта сахару, влить стаканъ клею (какъ въ миндальное) и застудить въ формѣ, переливая бламанже или желе другихъ цвѣтовъ.

Компоты.

1.) КОМПОТЪ ИЗЪ ЯБЛОКЪ.

Взять десятка $\cdot 1\frac{1}{2}$ небольшихъ яблокъ, очистить, надрѣзать ножомъ, вынуть середки, бросить въ кипятокъ, заправленный сахаромъ, корицей въ кускахъ, съ гвоздиками. Какъ яблоки будутъ мягки, выбрать на сито, жидкость процѣдить, выварить чтобы немного осталось прибавить $\frac{1}{4}$ фунта сахару, стаканъ бѣлаго вина, лимону порѣзаннаго въ кружки безъ зернышекъ, взять сиропъ и залить уложенные въ соусникъ яблоки.

2.) КОМПОТЪ ИЗЪ ГРУШЪ.

Дѣлается такъ же какъ и изъ яблокъ, но необходимо въ сиропъ вина.

3.) КОМПОТЪ ИЗЪ ЯГОДЪ.

Взять 4 стакана красной смородины, малины, обмыть холодной водой, заварить сиропъ до густа съ $\frac{1}{2}$ фунта сахару, немного корицы, гвоздики и всыпать ягоды, какъ заварится, простудить и подать.

4.) КОМПОТЪ ИЗЪ АПЕЛЬСИНОВЪ.

На 10 апельсиновъ средней величины взять одинъ фунтъ сахару и 6-ть стакановъ воды, изъ этого сдѣлать сиропъ, вываривъ до половины— тогда корку съ 4-хъ апельсиновъ очистить отъ бѣлой плевы, порѣзать въ тоненькіе кусочки какъ лапшу, вбросить въ сиропъ и переварить еще, покуда не сгустѣетъ порядочно. Обыкновенно должно остаться только 2 стакана, то есть третья часть употребленной на сиропъ воды; такъ приготовленный сиропъ простудить, апельсины разнятыя какъ для ѣды, залить сиропомъ передъ выдачею за два часа.

5.) КОМПОТЪ ИЗЪ СЛИВЪ.

Вскипятить воду, вбросить сливы, чтобы кожа на нихъ полопалась, процѣдить снять кожицу, уложить въ соусникъ, и залить сахарнымъ сиропомъ, отвареннымъ съ корицей и гвоздикой.

6.) КОМПОТЪ ИЗЪ КРЫЖОВНИКУ НЕДОЗРѢЛАГО.

8 стакановъ крыжовнику очистивъ хвостики заварить въ кипяткѣ, процѣдить, сдѣлать сиропъ съ 1 фунтомъ сахару, вбросить туда простуженный крыжовникъ, подогрѣть немного и подать.

7.) КОМПОТЪ ИЗЪ ДЫНИ.

Кусокъ зрѣлой дыни, очистить кожу, и порѣзать въ куски; заварить сиропъ густой изъ $\frac{1}{2}$ фунта сахару, залить горячимъ дыню въ соусникъ, а какъ остынетъ, подать.

8.) КОМПОТЪ ИЗЪ СУШЕНЫХЪ СЛИВЪ.

1 фунтъ сушеныхъ сливъ отварить съ сахаромъ, корицей домягка; вынуть сливы изъ навару вложить въ соусникъ; наваръ процѣдить, крѣпко, высадить и залить имъ сливы.

Можно эти сливы отварить въ водѣ, сдѣлать сиропъ изъ воды и сахару и залить сливы.

9.) ОТЛИЧНЫЙ КОМПОТЪ ИЗЪ РАЗНЫХЪ ЯГОДЪ ДЛЯ ХРАНЕНІЯ.

Овощи свѣжія и вытертыя досуха наложить въ банки или бутылки какъ можно тѣснѣе, заварить сиропъ густой, употребляя столько воды къ сахару, сколько попитаешь, залить ягоды полные бутылки, обвязать пузыремъ вставить въ котелъ выложенный сѣномъ, переложить сѣномъ, налить холодной водой и варить смотря по потребности, а именно.

Сливы отъ начала закипѣнія	15	минутъ.
Вишни — — —	10	— —
Малину — — —	8	— —

По снятіи съ огня не вынимать, ягоды сохраняютъ въ себѣ совершенную свѣжесть и духъ лучше обыкновенныхъ вареній.

Кисели.

1.) КИСЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ.

Очистить яблоки, порѣзать отварить въ водѣ, процѣдить чрезъ сито, заправить корицей и сахаромъ, прибавить столько отвара, чтобы было 4 стакана, развести имъ стаканъ картофельной муки, остальной вскипятить, въ кипятокъ влить разведенную муку, мѣшая нѣсколько минутъ ложкой на огнѣ. Форму намочить водою, высыпать сахаромъ, влить кисель и поставить на холодъ.

2.) КИСЕЛЬ МОЛОЧНЫЙ.

Обварить 20 зернъ горькаго миндаля, столочь, развести 6-ю стаканами сладкихъ теплыхъ сливокъ, накрыть чтобы набрались запаху, потомъ процѣдить чрезъ сито или салфетку, выдавить сильно, подсластить, заварить и поступить какъ выше сказано.

Можно дѣлать кисель изъ миндальнаго молока или крѣпкаго сладкаго оршада; ко всѣмъ подаются сливки.

3.) КИСЕЛЬ ШЕКОЛАДНЫЙ.

Стереть $\frac{1}{4}$ фунта шеколаду, смѣшать со стаканомъ картофельной муки, развести это стаканомъ холоднаго молока, чтобы не было ком-

ковъ, вскипятить 5 стакановъ молока, вливать понемногу разведенный шеколадъ мѣшать ложкой, покуда не начнетъ отставать отъ кастрюли. Вылить въ форму облитую водою, и осыпанной сахаромъ, и поставить на холодъ—подать сливки.

4.) КИСЕЛЬ ЖИДКІЙ ТЕПЛЫЙ.

7 стакановъ воды, смѣшанной какъ на лимонадъ, съ какимъ угодно морсомъ $\frac{1}{2}$ стакана картофельной муки, вымѣшать поставить на огнѣ, мѣшая ложкой постоянно, какъ заварится и будетъ прозрачный, отставить и подавать.

Молочка и другія десертныя блюда изъ молока.

1.) МОЛОЧКО МИНДАЛЬНОЕ.

Столочь мелко горсть горькаго миндаля, сдѣлать изъ него аршадъ изъ $\frac{1}{2}$ гарнца неснятаго молока и $\frac{1}{4}$ фунта сахару. Разбить сильно 5 желтковъ, 5 цѣльныхъ яицъ, смѣшать со сливками, процѣдить чрезъ сито, влить въ фаянсовую пасуду: т. е. соусникъ и вставить въ теплую печь. Какъ зарумянится и можно будетъ можемъ рѣзать, поставить на холодъ, а какъ простынетъ, подать съ сахаромъ.

2.) МОЛОЧКО ИЗЪ КОФЕЮ.

Отварить крѣпкаго кофею, взять стаканъ его смѣшать съ 6-ью стаканами густаго молока или сливокъ и $\frac{1}{4}$ фунта сахару. Развести 5 желт-

ками и столько же разбитыми цѣльными яйцами, процѣдить, влить въ соусникъ и запечь въ не очень горячей печкѣ.

3.) МОЛОЧКО СЪ КОФЕЙНЫМЪ ДУХОМЪ.

Сжечь въ жаровнѣ 4 стакана кофею, и прямо изъ нея высыпать въ 6 стакановъ горячихъ сливокъ, прикрыть чтобы не выдыхалось. Разбить 5 яицъ, столько же желтковъ, смѣшать со сливками и стаканомъ мелкаго сахару, процѣдить въ соусникъ и запечь въ печкѣ средней теплоты.

4.) МОЛОЧКО ШЕКОЛАДНОЕ.

Покрошить въ куски $\frac{1}{4}$ фунта шеколада; залить 6 стаканами кипяченаго неснятаго молока и всыпать стаканъ мелкаго сахару, разбить 5 яицъ и столько же желтковъ, смѣшать съ шеколадной жидкостью, процѣдить чрезъ сито въ соусникъ и запечь.

5.) МОЛОЧКО НА ПАРУ.

Разбить крѣпко 10 яицъ цѣльныхъ, смѣшать съ 6 стаканами неснятаго молока, процѣдить чрезъ сито, въ форму и вставить съ нею къ кострюлю, въ которой должно быть столько кипятка воды, какъ на мельшпейзъ вареный на пару. Прикрыть крышку и варить пробуя ножемъ, если не остается на немъ масса, то готово, вынуть форму, поставить на холодъ, а какъ простынетъ, посыпать сахаромъ и залить сливками съ мелкимъ изюмомъ, или молочнымъ соусомъ.

6.) ВАРЕНЕЦЪ.

Гарнецъ молока смѣшать съ 2 стаканами сливокъ и поставить въ печку около жару, чтобы понемногу варилось, какъ покажется румяная пѣнка, надо собрать ложкой къ серединѣ, и такъ варить часъ, сдвигая постоянно, пѣнку. Поставить потомъ на холодъ, чтобы остыло, потомъ вложить 2 ложки кислой смятаны и поставить въ теплѣ, чтобы скислось.

Простудивши подать съ сахаромъ.

7.) АРСКАСЪ.

Гарнецъ молока сладкаго, 2 стакана кислаго, чашку смятаны кислой, 8 яицъ, разбить сильно съ молокомъ кислымъ и смятаной; влить къ сладкому молоку, размѣшать, прибавить по вкусу сахару, изюму мелкаго, все заварить—тогда вылить на салфетку, связать пусть стечетъ и простынетъ. Подавая, залить сливками, взбитыми или кислыми съ сахаромъ и корицей. Пропорція на 10 человекъ.

8.) МАСЛО АНГЛІЙСКОЕ.

$\frac{1}{2}$ гарнца свѣжей густой смятаны, взбить до половины на льду метѣлкой, какъ начнетъ густѣть, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахару, и немного въ порошокъ ванили, или какого либо масла, розоваго или другаго для духу; вымѣшать хорошо, выложить въ салфетку—обвязать крѣпко и поставить на ночь въ ледникъ—назавтра вынуть на блюдо, залить сливочнымъ соусомъ заправленнымъ сахаромъ и желтками.

9.) ТВОРОГЪ ХОЛОДНЫЙ.

$\frac{1}{2}$ гарнца свѣжей густой смятаны посолить, вложить въ сырнѣй мѣшокъ, связать и зарыть въ землю на сутки въ саду или погребѣ, вынувши изъ земли, вынуть осторожно изъ мѣшка, чтобы не крошился.

ГЛАВА XIX.

Варенья, желе, пастилы, соки, сыропы, цедры и шербеты.

ОБЩІЯ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНІЯ ВАРЕНІЙ, ЖЕЛЕ, СОКОВЪ.

Ягоды или овощи, изъ которыхъ готовится варенье, должны быть непerezрѣлыя, свѣжія, собранныя въ тотъ же день, въ который будутъ вариться, въ день сухой и погожій.

Начиная варить варенья, нужно до тѣхъ поръ варить на большомъ огнѣ, покуда не закипитъ, потомъ доваривать на вольномъ огнѣ.

Лучше варить всѣ варенья съ малыми отдыхами, то есть по вареніи ихъ чрезъ 10 минутъ отставить, чтобы немного остыли, опять поставить на огнѣ на нѣсколько минутъ и опять отставить и такъ повторить 3 раза, въ послѣдній разъ варить до тѣхъ поръ, покуда сиропъ будетъ чистый и ягоды полныя.

Мѣшать во время сильнаго ихъ кипѣнія, тогда легко снимать пѣну.

Варится варенье въ мѣдномъ тазу съ ручкой и не мѣшать ложкой, но только потряхивать тазомъ, чтобы сиропъ одинаково обнималъ ягоды и чтобы въ одно время всѣ сварились.

Пробовать варенья, готовы ли, слѣдуетъ наливая по немногу на блюдечко, поставленное въ холодной водѣ; если ягоды прозрачны и сиропъ густой, чистый и пристаётъ къ ложкѣ, тогда перелить варенья въ фаянсовую посуду, поставить въ холодномъ мѣстѣ, а на завтра сложить въ сухую банку, прикрыть кружкомъ бумаги намоченной въ ромѣ, обвязать восковой чистой и клеевой бумагой сверху и поставить въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ.

Наилучшія варенья тѣ, въ которыя употребляется два фунта сахару на фунтъ ягодъ или овощей, тамъ однако жъ, гдѣ ягоды имѣютъ много соку, достаточно и $1\frac{1}{2}$ фунта, и меньше воды для сиропа.

Какъ варенья начинаютъ вздыматься, не откладывая долго, надо варить ихъ на вольномъ огнѣ, посыпая мелкимъ сахаромъ; какъ соберется пѣна вся и болѣе выступать не будетъ, отставить, простудить и сложить въ сухую банку.

Засахаренное варенье слѣдуетъ вставить въ кострюлю, отвязать бумагу, обложить сѣномъ и влить въ кострюлю столько воды, сколько въ банкѣ варенья, и варить покуда не закипитъ вода, потомъ снять кострюлю, но до тѣхъ поръ не вынимать банокъ, покуда не остынетъ вода совершенно,

Варивши желе, надо крѣпко наблюдать, чтобы не переварить его, ибо будетъ крупками

тягучее и пристающее къ зубамъ, недоваренное будетъ жидкое и скоро водянѣтъ.

Пробовать желе слѣдуетъ, наливая его немного на блюдечко, поставленное на льду или въ холодной водѣ. Если скоро затянется плевой и окажется съ краю осѣвшее, тогда сливать его въ согрѣтыя крѣпко банки, и оставить на мѣстѣ, пока простынуть.

На желе свѣтлое сладкое обыкновенно беретъ 2 стакана мелкаго сахару, на 1 стаканъ жидкости, на кислое желе довольно 1½ стакана и даже 1 стаканъ, потому что кислоты скорѣе превращаются въ желе.

На сокъ или морсъ пропорція ¾ фунта сахару на 4 стакана чистой жидкости.

1.) КРЫЖОВНИКЪ.

Зеленый, большой, вычещенный крыжовникъ, выполоскать, сцѣдить, налить спиртомъ или крѣпкой водкой, чтобы покрыла, дать мочнуть часъ, потомъ отцѣдить. Покуда женоложить полную кострюлю листьевъ вишневыхъ, налить водой, заварить крѣпко, и этой водой кипяткомъ перелить крыжовникъ нѣсколько разъ въ жестяной цѣдилкѣ, потомъ разложить на рѣшето, переливать холодной водой, покуда простынетъ, сдѣлать сиропъ, вливши стаканъ небольшой воды на фунтъ сахару, заварить на вольномъ огнѣ, бросить въ кипящий сиропъ крыжовникъ, поварить 5-ть минутъ—отставить на ¼ часа, опять подварить, такъ повторять три раза.

2.) КРЫЖОВНИКЪ ЗАМЕЧЕННЫЙ.

Выбранный, вымытый зеленый незрѣлый крыжовникъ, уложить въ поливной горшокъ въ перемѣшку съ вишневымъ листомъ, залить спиртомъ, замазать тѣстомъ, или накрыть плотно и вставить въ горячую печь послѣ хлѣба на нѣсколько часовъ, потомъ перелить холодной водой и поступать какъ въ первомъ случаѣ.

3.) МАЛИНА КИЕВСКИМЪ СПОСОБОМЪ.

Фунтъ свѣжей неперезрѣлой малины уложить на блюдѣ одну ягоду подлѣ другой, посыпать столовой ложкой мелкаго сахару и такъ оставить на часъ—порубить въ куски 1½ фунта сахару, вложить въ тазъ, налить стаканомъ колодезной воды, сварить густой сиропъ и отставить; какъ чрезъ 5 минутъ простынетъ немного, вбросить малину, стряхнуть тазъ и поставить, чтобы хорошо заварилась; потомъ опять снять и мѣшать вышуклою стороною ложки, опять поставить на огонь, и такъ повторять нѣсколько разъ, покуда малина, не наполнится и не будетъ блестящая.

4.) МАЛИНА ПНАЧЕ.

На 1 фунтъ малины взять 1½ фунта сахару, столочь, всыпать въ кострюлю, и влить столько холодной воды, чтобы была густая каша; потомъ всыпать малину, поставить кострюлю на маломъ огнѣ, и варить, покуда ягоды не потеряютъ сырости—какъ простынетъ, сложить въ банку.

5.) МАЛИНА ЕЩЕ ИНАЧЕ.

На 1 фунтъ малины, сдѣлать сиропъ изъ 2 стакановъ сахару и 1 $\frac{1}{2}$ стакана воды, всыпать въ посуду, вставленную въ холодную воду, залить горячимъ сиропомъ и вынести въ ледникъ, на завтра подварить на вольномъ огнѣ, простудить, потомъ доваривать какъ всѣ варенья.

6.) КЛУБНИКА.

Крупную неперезрѣлую клубнику, обрѣзавъ хвостики, обмакнуть каждую въ ромъ, и вкладывать въ приготовленный обыкновеннымъ образомъ сиропъ, употребляя 2 фунта сахару на 1 фунтъ ягодъ, а стаканъ воды на фунтъ сахару и варить какъ всѣ варенья.

7.) ВИШНИ И ЧЕРЕШНИ.

Безъ косточекъ ягоды перелить водой со льдомъ, залить тепловатымъ густымъ сиропомъ, пусть постоятъ чрезъ ночь, на завтра варить какъ всѣ варенья.

Черешни варятся тотчасъ по заливкѣ сиропомъ, брать 1 $\frac{1}{2}$ фунта сахару на 1 фунтъ ягодъ.

8.) ВИШНИ И ЧЕРЕШНИ ИНАЧЕ.

На фунтъ безъ косточекъ вишенъ 1 $\frac{1}{2}$ фунта сахару; отнять $\frac{1}{2}$ фунта сахару, столочь и пересыпать уложенныя рядами на блюдѣ вишни, или въ глиняной поливной посудѣ, оставить ихъ такъ на нѣсколько часовъ и даже на ночь, а

назавтра сдѣлать сиропъ изъ оставшагося 1 фунта сахару и стакана воды, заварить, вбросить пересыпанныя сахаромъ вишни и варить на маломъ огнѣ, отставляя часто.

9.) ЗЕМЛЯНИКА.

Только что собранную неперезрѣлую землянику, спустить въ горячій сиропъ, и варить сначала на большомъ огнѣ, а потомъ на маломъ; какъ вымѣшаются и станутъ прозрачныя, перелить въ фаянсовую посуду, а на завтра сложить въ банку, и спрятать въ холодное мѣсто.

На 1 фунтъ земляники нужно 1 $\frac{1}{2}$ фунта сахару и стаканъ воды.

10.) КРАСНАЯ ИЛИ БѢЛАЯ СМОРОДИНА.

На 1 фунтъ смородины 2 фунта сахару, вычислить зернышки, облить холодной водой, пересыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ погребъ на ночь. Назавтра варить какъ всѣ варенья, сначала на большомъ, а потомъ на маломъ огнѣ, пробуя на блюдечкѣ довольно-ли сварилось, попростуженіи слить въ сухую банку и обвязать восковой, и сверху клеевой бумагой.

11.) СМОРОДИНА ИНАЧЕ.

На 1 фунтъ чищенной смородины 2 фунта сахару, ягоды облить холодной водой, осыпать мелкимъ сахаромъ и оставить такъ на ночь. На завтра сдѣлать сиропъ изъ остатка сахару, взявши 1 стаканъ воды на 1 $\frac{1}{2}$ фунта сахару, и въ кипящій всыпать смородину, и варить какъ

всѣ варенья, потряхивая тазикъ и мѣшая ложкою; какъ ягоды наполнятся и будутъ прозрачны, отставить, простудить и слить въ сухую банку.

12.) БАРБАРИСЪ.

На фунтъ чищеннаго барбарису 2 фунта сахару. Сдѣлать густой сиропъ, вбросить въ кипящій ягоды и поставить на 24 часа въ погребъ—потомъ варить.

13.) БАРБАРИСЪ ИНАЧЕ И СКОРЪЕ.

1 фунтъ барбарису облить кипяткомъ на рѣшетѣ, потомъ холодной водой, вложить въ горячій сиропъ, и варить бдительно на вольномъ огнѣ, взявши на 1 фунтъ 2 фунта сахару и 1½ стакана воды.

14.) ГЛОГЪ ИЛИ ШИПОВНИКЪ.

Глогъ зрѣлый, твердый, красный, прорѣзать въ доль съ одной стороны, вынуть старательно всѣ косточки, вбросить въ кипятокъ, заварить, процѣдить, перелить холодной водой, чтобы цвѣтъ возвратился, сварить сиропъ, залить простуженнымъ, назавтра сцѣдить, прибавить немного сахару, переварить и опять простуженнымъ залить, и такъ повторять раза четыре, каждый день, употребляя теплѣе сиропъ, наконецъ вбросить глогъ въ горячій сиропъ и разъ переварить.

15.) РОЗА.

Обобрать съ розы листки, отбросить желтизну и обварить кипяткомъ въ чайникѣ, слить тотчасъ эту воду, выбросить изъ чайника розу, пересыпать сахаромъ и варить слегка, прибавляя постоянно сахару, какъ начнетъ довариваться, вдавить лимону для цвѣту. На 1 фунтъ розы обваренной 2 фунта сахару.

16.) РОЗА ИНАЧЕ.

1 фунтъ листиковъ розовыхъ, безъ желтизны запарить кипяткомъ, воды и перемыть потомъ холодной водой, покуда будетъ вода чистая совершенно, вбросить розу въ варящійся сиропъ съ 2 фунтами сахару и варить на угольяхъ, подъ конецъ вдавить лимону, для цвѣту, и еще немного подварить; на 2 фунта сахару 1½ стакана воды.

17.) ЕЖЕВИКА.

1 фунтъ ежевики вымыть, отцѣдить на сито, сдѣлать изъ 2 фунтовъ сахару и 1½ стакана воды густой сиропъ, вбросить ежевику и варить, потряхивая тазикъ и мѣшая часто. Какъ ягоды наполнятся, отставить и сложить въ банку.

18.) СЛИВЫ.

1 фунтъ несовершенно зрѣлыхъ и какихънибудь сливъ, вбросить въ кастрюлю съ кипяткомъ воды, накрыть, вынимать по одной сливъ, снимать ножикомъ кожицу и вбрасывать въ хо-

лодную колодезную воду. Какъ всё очистить, сложить въ поливную или фаянсовую посуду, залить водой и поставить на ночь на лёду.

Назавтра положить сливы на сито, чтобы вода стекала, заварить густой сиропъ изъ $1\frac{1}{2}$ фунта сахару и 1 стакана колодезной воды, вбросить сливы и варить снимая часто тазъ, какъ пѣны не будетъ, отставить, простудить и вложить въ банку.

19.) СЛИВЫ БѢЛЫЯ.

Бѣлыя или желтыя сливы наколоть булавкой и облить кипяткомъ. Заварить сиропъ изъ 2 фунтовъ сахару на 1 фунтъ овощей, залить имъ пускай постоитъ ночь. Назавтра сцѣдить сиропъ, заварить опять сливы, повторяя это чрезъ нѣсколько дней, напоследокъ если сиропъ жидокъ, прибавить немного сахару, заварить, вложить сливы пусть разъ въ сиропъ заварится, потомъ простудить и вложить въ банку.

20. ПЕРСИКИ.

Свѣситъ 1 фунтъ персиковъ, снять кожицу, сдѣлать сиропъ изъ 2 фунтовъ сахару и $1\frac{1}{2}$ стакана воды, и класть фрукты въ горячій сиропъ, не снимая съ огня, надо только встряхивать тазикъ, чтобы всѣ одинаково варились, и держать на огнѣ до густоты сиропа.

Морели также ворятся какъ и персики.

21.) ЛИМОНЫ.

Порѣзать лимоны въ кружки, выбрать зерна и мочить въ холодной водѣ на нѣсколько времени

не мѣняя воды, потомъ эти кружки поставить и варить, покуда легко пройдетъ соломка сквозь корку-вынуть на чистую тарелку и когда простынуть, залить легкимъ совершенно холоднымъ сиропомъ; пусть сутки постоятъ, потомъ слить этотъ сиропъ, прибавить сахару и опять холоднымъ залить; когда чрезъ нѣсколько дней отводянѣтъ, простудить опять такъ же, покуда сиропъ не стуетъ и чтобы не былъ водянистый заливая сиропомъ, надо придавить дномъ ложки лимоны, чтобы не поднялись вверхъ; на 1 фунтъ лимона 2 фунта сахару.

22.) АПЕЛЬСИНЫ ВЪ КРУЖКАХЪ.

Нужное количество апельсиновъ налить рѣчной водой и варить; какъ вода раза два закипитъ, слить ее, налить свѣжей и опять варить, покуда закипитъ, потомъ слить и снова въ третій разъ варить въ свѣжей водѣ до тѣхъ поръ, пока соломка не будетъ прокалывать корку. Вынутые изъ воды вложить между подушками выстланными салфетками и держать тамъ, пока простынуть; по томъ порѣзать въ кружки, отбросить зерна, свѣситъ и залить легкимъ сиропомъ. Взять на апельсины $1\frac{1}{2}$ фунта сахару, на 1 фунтъ фруктовъ, сдѣлать жидкій сиропъ изъ половины сахару и залить простуженнымъ апельсины, назавтра слить сиропъ, прибавить сахару, переварить и опять холоднымъ залить-на третій день опять слить и заварить сиропъ, прибавивъ остальной сахаръ-залить холоднымъ апельсины и если сиропъ еще окажется жидокъ, переварить его еще разъ хоро-

шо—и залить опять апельсины, потом сложить въ банку и завязать.

23.) ГРУШИ ЗЕЛЕНЫЯ ВЪ КОРЬ.

Взять грушъ несовершенно зрѣлыхъ, зеленыхъ 1 фунтъ, наколоть густо иголкой; отвѣсить 2 фунта сахару, сдѣлать изъ половины сиропъ жидкій (то есть изъ 2 стакановъ воды на 1 фунтъ сахару), вбросить груши, раза два заварить, отставить и повынимать, покуда простынутъ: потомъ сложить въ большую банку и поставить на холодъ. Черезъ два дня слить сиропъ, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта сахару, заварить, вбросить груши и долше подварить, нежели въ первый разъ и опять сложить въ банку—такъ повторять переваривать до тѣхъ поръ, покуда другой фунтъ сахару не сойдетъ.

24.) ГРУШИ БЕЗЪ КОРЫ.

Взять хорошихъ неперезрѣлыхъ грушъ сколько угодно и варить не очищая шелухи, покуда не будутъ мягкія, вынуть изъ воды, а какъ простынутъ, очистить шелуху, свѣсить, сдѣлать жидкій сиропъ и этимъ залить груши. На другой день опять сиропъ отварить, прибавивъ сахару, и опять залить груши—и такъ поступать всякій день, покуда сиропъ не сгустѣетъ, а наконецъ подварить въ сиропѣ и груши до совершенной мягкости,—на 1 фунтъ грушъ сахару $1\frac{1}{2}$ фунта, а варивши, прибавлять сахаръ толченый.

25.) КРУЖКИ ЯБЛОЧНЫЕ.

Малыя позднія, осеннія яблоки и твердыя очистить и порѣзать въ кружки; заварить жидкій сиропъ изъ 2 фунтовъ сахару и 2 стакановъ воды, и вбрасывать въ кипящій столько кружковъ, сколько можетъ помѣститься въ тазу, одинъ подлѣ другаго; заварить на сильномъ огнѣ до прозрачности, вынуть готовые кружки на тарелку, вбросить сырые въ тазъ и какъ сварятся, вынуть и опять положить свѣжихъ, и поступать такъ, покуда все не сварятся. Потомъ залить сиропомъ и переложить въ широкую банку.

26.) ЯБЛОКИ СЛАДКІЯ.

Сдѣлать легкій сиропъ изъ 2 фунтовъ сахару и 2 стакановъ воды, очистить сладкія яблоки, вырѣзать въ нихъ формочкой, маленькіе шарики и эти спускать въ сиропъ и варить до прозрачности, вынимая готовые, и вкладывая вмѣсто ихъ сырые. Для запаха можно вложить въ сиропъ подъ конецъ варки кусочекъ ванили, а какъ все шарики сварятся, залить сиропомъ, простудить и перелить въ сухую банку.

27.) ДЫНЯ.

Несовершенно зрѣлую дыню очистить, порѣзать въ полосы, обварить кипяткомъ, перелить холодной водой, сдѣлать сиропъ изъ большой половины сахару и варить понемногу, посыпая оставшимся мелкимъ сахаромъ. На фунтъ дыни 2 фунта сахару.

28.) ЖЕЛЕ КРЫЖОВНИКОВОЕ.

Собрать крыжовнику совершенно еще зеленого, залить небольшим количеством воды, чтобы покрыла ягоды и заварить, чтобы ягоды пустили из себя сок, слить в чистый мѣшечек, чтобы ничѣмъ не былъ выкрашенъ и пусть понемногу стекаетъ, а какъ стечетъ нужное количество, тогда взять толченого сахару 2 раза столько, сколько будетъ соку и варить на вольномъ огнѣ до тѣхъ поръ, покуда не стянется при пробѣ на льду,—для духу прибавить во время варки немного лимонной корки, срѣзанной тонко съ свѣжаго лимона, вынуть ее передъ сгущеніемъ желе, а какъ сильно сгустѣетъ слить вь согрѣтыя сильно банки.

29.) ЖЕЛЕ КЛУБНИЧНОЕ.

Взять клубники совершенно зрѣлой, залить ее небольшимъ количествомъ воды, подержать на огнѣ и заварить столько, чтобъ ее вкусъ и запахъ приняла вода; процѣдить, прибавить 4-ю часть соку крыжовниковаго, вывареннаго изъ незрѣлаго крыжовнику, и на каждый стаканъ этого соку, вмѣстѣ смѣшаннаго, брать 2 стакана мелкаго сахару, и на легкомъ огнѣ такъ какъ всѣ желе варить мѣшая и пробуя на льду, чтобы въ мѣру сгустѣла, покуда не простынетъ, вливая вь горячія банки.

30.) ЖЕЛЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ.

Выдавить сокъ изъ сырой земляники, процѣдить и заварить, чтобы густоту отдѣлить,

взять потомъ на 2 стакана чистаго соку стаканъ соку изъ зеленого крыжовнику, а на стаканъ смѣшанной жидкости, 2 стакана мелкаго сахару, и варить сначала на большомъ огнѣ, потомъ на маломъ, пробуя часто, не сгустѣетъ ли желе, вливая по немногу на блюдечко, стоящее вь холодной водѣ.

31.) ЖЕЛЕ МАЛИННОЕ.

Сокъ изъ малины выдавить сырой и дать устояться ему, чтобы былъ чистый, взять стаканъ крыжовничнаго соку, 2 стакана малинаго и варить какъ другія желе, кладя на 2 стакана жидкости 2 стакана сахару.

32.) ЖЕЛЕ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

Варится тоже изъ свѣже выдавленнаго соку сыраго, только выдавивши, надо сокъ крѣпко согрѣть на огнѣ, чтобы снять съ него густоту сверху, которой много вь смородинѣ. Потомъ опять сокъ процѣдить, желе будетъ чище и сохраннѣе. Сахару употреблять дважды столько, сколько соку, а желая имѣть кислѣе желе, то на стаканъ соку довольно сахару $1\frac{1}{2}$ или 1 стаканъ.

33.) ЖЕЛЕ РОЗОВОЕ.

На два стакана очищенныхъ отъ желтизны розовыхъ листьевъ, употребить 4 стакана незрѣлаго крыжовнику. Налить на розу и крыжовникъ столько воды, чтобы покрыла и варить, покуда крыжовникъ сдѣлается мягкимъ, по-

томъ сцѣдить сокъ, взять стаканъ жидкости и 2 стакана сахару мелкаго и варить какъ прочія желе.

34.) ЖЕЛЕ ЯБЛОЧНОЕ.

Перемытыя яблоки порѣзать, сложить плотно въ горшокъ, налить водою, чтобы покрыла и варить до-мягка, мѣшая чтобы не пристали къ горшку, процѣдить чрезъ салфетку, взять на стаканъ яблочнаго соку 2 стакана мелкаго сахару, и варить сначала на большомъ огнѣ, а потомъ на маломъ, пробуя, пока сдѣлается желе. Какъ посидеть, перелить въ согрѣтую банку, оставить такъ, покуда простынетъ, на завтра обвязать восковой бумагой и поставить въ сухомъ-холодномъ мѣстѣ.

35.) ЖЕЛЕ ИЗЪ СЛИВЪ.

Какія нибудь сливы, а лучше венгерки, обмыть, сложить въ поливной горшокъ, или тазикъ, налить водою, чтобы покрыла и варить до-мягка, мѣшая, чтобы не пристали къ посудѣ, отваренныя слить на салфетку и брать на 1 стаканъ процѣженной жидкости $1\frac{1}{2}$ стакана сахару. Варить какъ всѣ желе. Когда простуженная въ холодной водѣ масса начнетъ затягиваться плевой и на краяхъ таза будетъ густѣть, перелить въ горячія банки и на завтра обвязать восковой бумагой.

36.) БРУСНИЧНЫЙ МАРМАЛАДЪ.

Перечищенную и перебранную бруснику сложить въ луженый котелокъ и варить пока пустить сокъ, вложить нѣсколько ложекъ меду,

вымѣшать и еще вмѣстѣ варить. Простудить немного бруснику, попробовать довольно ли сладко, если мало меду, прибавить больше или вмѣсто его немного сахару, вложить десятка $1\frac{1}{2}$ какихъ нибудь грушъ сладкихъ, очищенныхъ нѣсколько на частички порѣзанныхъ яблокъ, вымѣшать осторожно и опять варить, потрогивая ложкой снизу, чтобы не пригорѣли къ котелку; взять $\frac{1}{4}$ фунта апельсиновой сухой корки, отварить, заливши кипяткомъ до-мягка, отцѣдить, срѣзать бѣлую плевую, порѣзать какъ макароны—а какъ постила будетъ довариваться, вбросить для духу; запахъ корокъ отнимаетъ приторность меду и чѣмъ болѣе корокъ, тѣмъ лучше пастила и вкусъ.

Можно медъ прежде переварить, чтобы отнять его запахъ. Пѣнки варенья и сокъ экономныя хозяйки оставляютъ къ пастилѣ, что не портитъ вкусу, а прибавляетъ сладости.

Такъ какъ брусника требуетъ много меду или сахару, можно употребить десятка $1\frac{1}{2}$ сладкихъ очищенныхъ и порѣзанныхъ въ куски яблокъ, они какъ разварятся, невидны въ пастилѣ и прибавляютъ много сладости; хорошо передъ завариваніемъ бруснику опарить кипяткомъ, перелить холодной водою, а потомъ варить какъ выше сказано.

Соки.

1.) СОКЪ ВИШНЕВЫЙ И ВМѢСТѢ СЪ МАРМАЛАДОМЪ.

Очищенные отъ косточекъ вишни вложить въ кострюлю, пусть заварятся, какъ пустятъ

сокъ много, сливать его ложкой въ салфетку, привязанную къ стулу до тѣхъ поръ, покуда его останется столько, сколько нужно для пастилы, чтобы ее только не сгустить слишкомъ, вложить къ пастилѣ сахару или меду по вкусу, и варить мѣшая часто, чтобы не пристала къ кастрюлѣ, отварить отдѣльно до-мягка апельсинную корку сушеную, отбросить бѣлую кожицу, порѣзать въ куски и вложить въ пастилу. и еще разъ заварить порядочно.

Сокъ варить отдѣльно, употребляя 5 четвертей фунта сахару на 4 стакана жидкости; какъ сварится, еще разъ горячій перелить на салфетку для дистилировки.

2.) СОКЪ ВИШНЕВЫЙ ИНАЧЕ.

Стереть вишни съ косточками, вложить въ кастрюлю и заварить, какъ закипитъ сильно, вылить въ мѣшокъ, пусть стечетъ, и варить какъ другіе соки кислые, употребляя на 4 стакана сахару по 1 $\frac{1}{4}$ фунту сахару.

3.) СОКЪ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ.

Наложить полную банку перебранной земляники, залить холодной водою и поставить въ погребъ на 24 часа, на завтра протереть ихъ руками, выдавить чрезъ салфетку, накладывая въ нее понемногу и выдавленный сокъ заварить, мѣшая и процѣдить чрезъ салфетку, какъ стечетъ, варить, кладя сахару 1 фунтъ на 4 стакана.

4.) СОКЪ КЛУБНИЧНЫЙ.

Взять клубники перебранной зрѣлой, всыпать въ тазъ, налить водою столько, чтобы покрыла и варить на хорошемъ огнѣ, чтобы сокъ пустила изъ себя, слить въ чистые мѣшки, чтобы сокъ вытекъ, вложить на 4 стакана соку 1 $\frac{1}{4}$ сахару и варить не очень долго, снимая пѣну до-чиста. Горячій процѣдить чрезъ фланельный мѣшокъ и вылить въ вазу. На завтра слить въ высушенныя хорошо бутылки,—для лучшаго цвѣту можно прибавить къ клубникѣ горсточку крыжовнику зеленого, когда ягоды будутъ вариться.

5.) СОКЪ МАЛИННЫЙ.

Взять самой зрѣлой малины, прибавить очень мало воды, давить сырую и вкладывать въ мѣшокъ, чтобы понемногу стекала всю ночь. На завтра какъ мутность отстоится, процѣдить еще чрезъ фланельный мѣшокъ, класть сахару на 4 стакана соку 1 фунтъ или 5 четвертей фунта, заварить раза два, снять пѣнку хорошо, а какъ будетъ совершенно чистъ, по недолгомъ вареніи, процѣдить еще горячій чрезъ фланельный мѣшокъ, и вылить въ миску; на завтра слить въ высушенныя хорошо бутылки, закупорить, залить смолою и поставить въ сухомъ мѣстѣ.

Этимъ же способомъ можно готовить и вишневый сокъ, съ той разницей, что выдавливая ягоды, не прибавлять ни капли воды, и варить въ тотъ же день; если же на завтра, то какъ сокъ сгустѣетъ очень, передъ процѣживаніемъ согрѣть немного, не заваривая.

6.) СОКЪ ИЗЪ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ.

Взять смородины зрѣлой, выдавить сырую, прибавивши къ ней немного воды, пусть стекаетъ чрезъ мѣшокъ всю ночь.

Назавтра этотъ сокъ немного заварить, мѣшая хорошо, процѣдить чрезъ фланелевый мѣшокъ и тотчасъ варить съ сахаромъ, кладя на 4 стакана соку, сахару $\frac{3}{4}$ фунта.

7.) СЫРОПЪ МАЛИННЫЙ, ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ИЛИ СМОРОДИННЫЙ.

Свѣжія ягоды протереть чрезъ густое сито, и на 1 фунтъ жидкости, столочь мелко и просѣять 2 фунта сахару, слить въ миску и мѣшать часто ложкой, чтобы скорѣе сахаръ распустился и такъ держать 24 часа, потомъ слить въ сухія бутылки по шейку, закупорить вымоченными въ ромъ пробками, засмолить и держать въ песокъ дномъ къ верху.

Сахаръ долженъ быть очень мелкій, иначе не разойдется и испортитъ сыропъ; изъ этого сиропа отличное мороженое зимой, когда нѣтъ ягодъ. Для этой надобности слѣдуетъ на одинъ фунтъ массы изъ ягодъ брать только 1 фунтъ сахару.

8.) ЦЕДРЬ ЛИМОННЫЙ КЪ ЧАЮ.

На 1 фунтъ сахару 5 лимоновъ, стереть сахаромъ желтизну съ лимоновъ, сокъ выдавить, смѣшать съ толченымъ сахаромъ, назавтра заварить въ тазу три раза, мѣшая за всякой заваркой, остудить, вымѣшать и сложить въ банку; этотъ цедрь долженъ засахариться. тогда отлично сваренъ.

9.) ЦЕДРЬ АПЕЛЬСИННЫЙ КЪ ЧАЮ.

На 1 фунтъ сахару 4 апельсина, стереть съ нихъ сахаромъ желтизну, столочь, смѣшать съ выдавленнымъ изъ апельсиновъ сокомъ и оставить такъ на ночь. Назавтра варить такъ какъ цедрь лимонный, прибавивъ для кислоты послѣ заварки ложечку чайную лимонной кислоты.

10.) ШЕРБЕТЪ ЛИМОННЫЙ.

Два фунта сахару обтереть о корку трехъ лимоновъ, а сокъ изъ нихъ выдавить отдѣльно, налить эти два фунта сахару небольшимъ стаканомъ воды, мѣшая постоянно, а какъ разойдется на маломъ огнѣ, влить сокъ изъ лимоновъ и варить, подложивши больше огонь, покуда начнетъ сжиматься, какъ желе и липнуть къ пальцамъ. Потомъ отставить кострюлю, взять деревянную лопаточку и мѣшать постоянно слегка въ одну сторону, снимая пѣну и прибавляя понѣскольку капель лимоннаго соку для бѣлизны, и мѣшать до тѣхъ поръ, покуда жидкость сгустѣетъ. Потомъ класть въ горшокъ или въ другую широкую посуду и обвязать—брать на ложку, ѣсть и запивать водой.

11.) ШЕРБЕТЪ МАЛИННЫЙ.

Взять два фунта лучшаго сахару въ кускахъ небольшихъ, вложить въ чистую мѣдную кострюлю, малину подавить руками и выдавить чрезъ чистую салфетку столько, чтобы этого густаго соку былъ хорошій стаканъ,—влить это въ сахаръ и разбивать, мѣшая по-

стоянно на вольномъ огнѣ на плитѣ, до тѣхъ поръ, покуда сахаръ совершенно разойдется безъ заварки. Какъ разойдется совершенно, прибавить огня и хорошо заварить, пробуя въ водѣ со льдомъ, чтобы хорошо ссѣдался какъ густое желе въ кускахъ, и приставалъ бы къ пальцамъ. Тогда отставить кастрюлю и мѣшать постоянно слегка и въ одну сторону, снимая пѣну, если будетъ, покуда густая и чистая жидкость не останется, потомъ влить въ горшокъ и покуда теплый, закрыть холстомъ.

ГЛАВА XX.

Марципаны, пряники, конфекты, сухія варенья или смоквы, консервы на зиму, салаты парипованные и разные аптечные препараты.

1.) МАРЦЫПАНЫ ДОМАШНІЕ.

Пропорція: 1 фунтъ миндаля, 1 фунтъ сахара, нѣсколько горькихъ миндалинъ для духу. Миндаль обварить, осушить и на теркѣ стереть; сахаръ мелко столочь и просѣять, смѣшать съ миндалемъ, влить розовой воды $\frac{1}{2}$ стакана и вдавливать крѣпко рукой, прикрыть и такъ поставить на ночь. Назавтра опять чрезъ $\frac{1}{4}$ часа вдавливать и влить 3 капли розоваго масла; выложить на доску, взять кусокъ, раскатать валькомъ или рукой, распластать въ полпальца

толщиною, и вырѣзывать какія угодно фигуры. Изъ этой же массы сдѣлать маленькіе обводочки, довольно высокіе и ими каждую изъ формъ обвести и прикрѣпить крѣпко, чтобы не опало. Сдѣланные марципаны сложить на чистые деревянные донышки и печь на нихъ такъ:

Взять большую крышку, которая бы донышко совершенно прикрыла, прикрыть, обернувши дномъ кверху уложенные на донышкѣ марципаны, наложить на нее горячихъ углей и держать до тѣхъ поръ, покуда ободочекъ зарумянится, а масса побѣлѣетъ; какъ запекутся, тотчасъ наливать ликеромъ, и убирать вареньями, и опять чтобы подсушить ликеръ, поставить подъ крышкой и держать до тѣхъ поръ, покуда ликеръ начнетъ блестѣть и засушится сверху. Ликеръ дѣлается изъ сахара и розовой воды довольно жидкій.

2.) ПРЯНИКИ ТОРУНСКІЕ.

Въ гарнецъ съ $\frac{1}{4}$ меду сильно завареннаго вливать понемногу чашку спирту, мѣшая за каждымъ вливаніемъ, чтобы не зажечь. Всыпать чашку леванды, ложку толченаго имбирю, $\frac{1}{2}$ отваренной и порубленной апельсинной корки, столько же лимонной, чашку анису, вымѣшать хорошо, влить въ гарнецъ съ $\frac{1}{4}$ муки ржаной, хорошо поджаренной въ горячей кастрюлѣ, взбить крѣпко лопаткой, а какъ простынетъ, мѣсить два часа руками, потомъ вливать въ формы, обмакивая руки въ пиво съ медомъ перевареннымъ, этимъ же пивомъ помазать сверху, обложить цукатомъ или миндалемъ, а

какъ подойдутъ немного, вставить въ печь горячую какъ для хлѣба.

3.) ПРЯНИКИ.

4 стакана меду стереть добѣла, всыпать 1 фунтъ пшеничной просѣянной муки и опять $\frac{1}{2}$ часа тереть, вложить 9 желтковъ, постоянно растирая, немного кордамона, мелко изрубленной корки, взбить пѣну изъ оставшихся бѣлковъ и вложить въ массу, мѣшая въ одну сторону осторожно. Сдѣлать полулистовые изъ бумаги коробки, влить туда массу, посыпать толченымъ миндалемъ — положить на листъ и вставить въ печь не очень горячую.

4.) ПРЯНИКИ ХЛѢБНЫЕ.

12 яицъ бить часъ, $\frac{3}{4}$ фунта мелкаго сахару, $\frac{3}{8}$ фунта сушенаго просѣяннаго ржанаго хлѣба $\frac{1}{4}$ фунта сладкаго миндаля съ шелухой изрубленного, $\frac{1}{4}$ лота толченой гвоздики — и столько же кордамона. Вымѣшать хорошо, влить въ ящички бумажные и спечь дорумяна въ лѣтней печкѣ, вынувши порѣзать въ узкія полоски, помазать бѣлкомъ разбитымъ съ сахаромъ и подсушить.

5.) ПРЯНИКИ САХАРНЫЕ.

Сварить изъ 1 фунта сахару густой какъ патока сиропъ, простудить; сбить добѣла 12 яицъ, смѣшать съ сиропомъ, вложить 1 фунтъ картофельной муки, немного толченой корицы, гвоздики, кордамона, апельсиновой корки, сбить все въ рыхлую массу, подѣлать пряники, выстлать листъ бумагой и вставить въ печь.

6.) КАРАМЕЛИ АПЕЛЬСИНЫ И ВИНОГРАДЪ ВЪ КОНВЕРТѢ.

На 1 фунтъ разбитаго какъ къ чаю въ куски сахару налить стаканъ воды и варить въ кострюлѣ, обмывая постоянно края пальцами, смоченными въ холодной водѣ, что бы сахаръ не пригорѣлъ.

Для пробы, готово ли: имѣть приготовленную холодную воду со льдомъ, обмакивать въ нее пальцы, взять варящагося сиропу и опять въ холодную воду, пробовать на зубахъ ежели рассыпчатый и легко лопается, не оставляя слѣдовъ и не пристааетъ, отставить тотчасъ, и обмакивать приготовленные апельсины, виноградъ, на деревянныхъ шпилькахъ и укладывать на листъ, масломъ топленнымъ вымазанный, вытертый холстомъ, чтобы жиру не было.

7.) МИНДАЛЬ.

Полфунта миндаля оттянуть порѣзать на пластинки, засушить крѣпко въ печкѣ. Столочь $\frac{1}{2}$ фунта сахару, поджарить его сухимъ въ кострюлѣ на карамель, мѣшая деревянной ложкой, вбросить миндаль, поджарить на огнѣ мѣшая, выложить на блюдо, помазанное слегка прованскимъ масломъ, порѣзать въ куски и подсушить въ печкѣ.

8.) КОНСЕРВЫ ИЗЪ РОЗЫ ОТЪ КАШЛЮ.

Розу очищенную какъ для варенья столочь съ сахаромъ въ ступкѣ, покуда превратится въ массу, которую нужно поджарить на вольномъ жару, покуда не будетъ липнуть. Такъ загус-

тѣлую и простуженную массу раскатать на доскѣ въ толщину ножа, консервы порѣзать и держать въ сухомъ мѣстѣ.

9.) РАЗНЫЕ САХАРНЫЕ КОНСЕРВЫ.

Взять 3 фунта мелкаго просѣяннаго сахару, всыпать два въ кастрюлю и развести водой какъ на густую кашу, поставить на маломъ огнѣ и мѣшать постоянно лопаткой какъ заварится, снять, прибавить столько сахару, чтобы была густая масса, вымѣшать сильно, и вылить въ бумажныя формы. Какъ начнутъ простывать, порѣзать ножомъ, а какъ простынутъ повынимать и заворачивать въ бумажки. Желая имѣть шеколадные, взять на двѣ части сахару $\frac{1}{4}$ часть шеколаду.

Въ лимонахъ или апельсинахъ тереть сахаръ объкорки, сокъ выдавить въ массу, подбавивъ въ нее воды.

Желая имѣть еще другіе по снятіи кастрюли съ огня, влить нѣсколько капель масла мятнаго, рому, или другихъ духовъ.

10.) РАЗНЫЯ ВАРЕНЬЯ СУХІЯ.

Очистить сладкія яблоки, разрѣзать на двѣ части, вынуть зерна, и приготовить сиропъ, взявши на 1 фунтъ сахару 3 стакана воды, какъ сиропъ заварится, вложить яблоки и варить, покуда будутъ прозрачныя, тогда вынуть ихъ, разложить на блюдо, а въ сиропъ вложить другія яблоки, въ этотъ же сиропъ можно перемѣнить три раза яблоки, потомъ онъ сгустѣетъ и нуж-

но дѣлать новый. Изъ 3 фунт. сахару можно 2 фунта варенья изжарить, не вкладывая ихъ съ разу много—чтобы не помялись. Разложенныя на блюдахъ посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ лѣтнюю печь. Какъ хорошо высохнутъ и простынутъ, сложить въ банку, пересыпавъ сахаромъ.

Груши такъ же дѣлаются.

Вишни и другія ягоды, по вынутіи косточекъ нужно заварить въ сиропѣ и готовыя выложить на сито, чтобы обсохли. Дальше поступать какъ съ яблоками.

11.) РОЗА НА—СУХО.

На $\frac{1}{2}$ фунта листьевъ, полтора фунта толченаго сахару, растереть это вмѣстѣ въ глиняной посудѣ и поставить на льду, какъ пустить сокъ, жарить на вольномъ огнѣ, мѣшая постоянно, покуда будутъ сухиѣ.

12.) ДЫНЯ ВАРЕНАЯ НА—СУХО.

Сочную неперезрѣлую дыню очистить и порѣзать въ полоски, отвѣсить на фунтъ дыни 2 фунта толченаго сахару, пересыпать дыню сахаромъ рядами въ посудѣ фаянсовой и такъ продержать ночь; на завтра слить сокъ, который дыня изъ себя выпуститъ, подварить и этимъ простуженнымъ опять залить дыню. Повторять такъ два дня, а за четвертымъ разомъ по заваркѣ сиропу, вложить осторожно дыню въ горячій и подварить, не мѣшая, не переворачивая. Еще нужно наблюсти, чтобы варить въ

широкой плоской посудѣ, и чтобъ куски дыни одинъ на другомъ не лежали—отваривши достаточно, выложить на блюдо и просушить въ легкой печкѣ.

13.) КОРКИ АПЕЛЬСИННЫЯ НА СУХО.

Порѣзать на четыре части корку съ апельсина, отварить въ водѣ домягка и отцѣдить на сито, заварить сиропъ изъ двухъ стакановъ, на 1 фунтъ сахару, отбросить корку, варить съ 1½ часа, вылить въ фаянсовую посуду, пусть сутки постоитъ. На завтра слить сиропъ, заварить, вбросить корки, переварить раза два и опять поставить на нѣсколько сутокъ. Третій разъ тоже повторить, вынуть корки на сито, какъ обсохнутъ осыпать мелкимъ сахаромъ вложить въ мѣдную кастрюлю и мѣшать на жару, чтобы засахарились, потомъ вынуть, выложить на блюдо и поставить въ лѣтнюю печь сушить.

14.) ПОСТИЛА ИЗЪ ЯБЛОКЪ СЪ МЕДОМЪ.

Постилы по большей части дѣлаются съ медомъ, спечь сколько угодно яблокъ, протереть чрезъ сито и бить ложкой въ деревянной посудѣ; одновременно съ разбиваніемъ яблокъ, растирать медъ ложкой до бѣла, помѣшать медъ съ яблоками и разбавить до рыхлости. На приготовленные рамки, натянутыя полотномъ, накладывать массу въ толщину пальца, поставить на ночь въ лѣтнюю печку, на другой день вынуть и внести въ ледникъ или погребъ. Вечеромъ снять осторожно спеченную массу, наложить на нее

другой рядъ, взбитаго мармаладу, опять вставить въ печь, простудить, порѣзать въ куски и спрятать въ сухомъ мѣстѣ.

Рамы дѣлаются въ аршинъ длинины, а ½ аршина ширины, а ½ четверти аршина вышины, холстъ долженъ быть натянутъ крѣпко, передъ накладкой пастилы холстъ мажется медомъ.

На 4 стакана массы яблочной кладется 2 стакана меду—можно складывать сколько угодно рядовъ одинъ на другой.

15.) ПОСТИЛА ЯБЛОЧНАЯ СЪ САХАРОМЪ

Спечь зрѣлыя винныя яблоки, протереть чрезъ сито, смѣшать съ мелкимъ сахаромъ, чтобы было сладко, сбивать до бѣла ложкой и въ пѣну. Сбить пѣну съ бѣлковъ, размѣшать съ массой, еще немного взбивать, вылить въ половину бумажныхъ формочекъ и поставить въ лѣтнюю печь на 2 часа. Какъ подсохнутъ немного вынуть изъ печки, налить сверху другой рядъ массы, посыпать мелкимъ сахаромъ и опять вставить въ печь.

16.) СПОСОБЪ СОХРАНЕНІЯ ЯГОДЪ: СМОРОДИНЫ, ВИШЕНЬ, БАРБАРИСУ.

Въ теплый легкій сиропъ, держимый въ посудѣ надъ конфоркой съ жаромъ, обмакивать ягоды на вѣткахъ, и замоченные, еще обмакивать въ сахаръ самый лучшій, очень мелко толченый и просѣянный чрезъ самое густое сито, потомъ покрытые бѣлымъ сахаромъ ягоды, уложить на блюдо, чтобы не дотрогивались одна другой и поставить сушить на солнце или

въ очень легкую печь, высушивъ сложить потомъ въ банки и сохранять въ тепломъ и сухомъ мѣстѣ; очень долго сохраняются.

17.) СЛИВЫ СУШЕНЫЯ ФАРШИРОВАННЫЯ.

Прорѣзать въ длину сливы съ одной стороны, вынуть косточки, вмѣсто ихъ вложить слѣдующій фаршъ: изрубить мелко сладкаго миндаля, немного апельсинной корки, немного тѣхъ же сырыхъ сливъ, переварить это все до-густа въ сиропѣ съ сахаромъ, прибавивъ къ концу толченой корицы и гвоздики. Остудивши эту массу, начинить ею сливы, и сушить въ печкѣ легко истопленной на листѣ, выстланной соломой, и это повторять до тѣхъ поръ, покуда просохнуть, но не пересушивать, что произойдетъ легко отъ горячей печки.

18.) СЛИВЫ НА ПАЛОЧКАХЪ.

Разрѣзать сливы, вынуть косточки, нанизать по нѣскольку на деревянные или камышевыя палочки, посыпать анисомъ или мелко толченымъ миндалемъ съ корицей и сахаромъ и сушить въ легкомъ духу въ печкѣ.

19.) ГРУШИ СУШЕНЫЯ СЪ МЕДОМЪ.

Очистить неперезрѣлыя мясистыя груши, вынуть зернышки и середки и бросить въ холодную воду, кожу варить въ водѣ, и какъ позеленѣтъ, вложить груши, прибавивъ нѣсколько ложекъ меду и варить, заправляя медомъ

по немногу, до-мягка, вынуть, уложить на блюдо, сплестить ложкой и посыпать сахаромъ, а въ тотъ сиропъ, въ которомъ варились груши, вложить опять сырыя и варить этимъ же порядкомъ, покуда сварятся все груши, а потомъ сплащенные и посыпанные сахаромъ, переложить на листъ, выстланный соломой и ставить нѣсколько разъ въ теплую печь, переворачивая чтобы одинаково съ обѣихъ сторонъ сохли.

20.) ЯБЛОКИ ПАРЕНЫЯ СУШЕНЫЯ.

Очистить винныя яблоки, разрѣзать на 4 части, вынуть зернышки и гнѣзда съ середками и бросать въ холодную воду, чтобы не почернѣли, покуда все приготовятся. Вынувши изъ воды, отцѣдить на рѣшето и опарить кипяткомъ. Переложить на сухое рѣшето и поставить на нѣсколько дней на солнце, пряча на ночь въ сухомъ мѣстѣ, отъ росы и сырости и переворачивая ежедневно, чтобы со всехъ сторонъ обохли. Складывать потомъ въ мѣшокъ или банку не сдавливая и держать въ сухомъ мѣстѣ—могутъ храниться на нѣсколько лѣтъ.

Салаты.

21.) ДЫНЯ НА САЛАТЪ.

Разрѣзать неперезрѣлую дыню, вынуть зерна очистить кожу, порѣзать на небольшие куски, пересыпать рядами въ мискѣ мелкимъ сахаромъ и залить холоднымъ уксусомъ—когда весь день

простоить такъ, отцѣдить назавтра и уксусъ заварить, вложить потомъ дыню и отварить въ немъ до мягкости, наблюдая чтобы не разсѣлась—готовую дыню вложить въ банку, пересыная корицей и гвоздикой, залить простуженнымъ уксусомъ, обвязать и поставить въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ. На дыню средней величины взять 4 стакана уксусу и фунтъ сахару.

22.) СЛИВЫ НА САЛАТЪ.

Зрѣлыя сливы венгерки или другія обтереть, наколоть иголкой и уложить въ глиняную поливную банку. На 4 фунта сливъ сварить 6 стакановъ крѣпкаго уксусу съ 1½ фунта сахару и крупно столченной корицей и гвоздикой, пѣну снять, а какъ остынетъ немного, залить сливы на ночь. Назавтра слить наваръ, заварить раза два и горячимъ залить сливы—чрезъ нѣсколько дней переварить опять этотъ сиропъ, сливы сложить въ банку и залить простуженнымъ, обвязать пузыремъ или восковой бумагой и поставить въ холодномъ сухомъ мѣстѣ—чрезъ двѣ недѣли надо посмотреть не сдѣлался ли сиропъ жиже, тогда сцѣдить, прибавить мелкаго сахару—переварить и залить холоднымъ сливы.

23.) ВИШНИ НА САЛАТЪ.

Очистить вишни отъ хвостиковъ и сложить въ банку, взять виннаго уксусу, вложить сахару столько, чтобы сиропъ былъ густоватъ—нѣсколько гвоздики и перцу англійскаго цѣли-

комъ, переварить это хорошо, простудить и залить вишни, сиропу столько, чтобы обнялъ все вишни.

24.) ГРУШИ НА САЛАТЪ.

Взять неперезрѣлыя какія нибудь груши, очистить кожу, налить колодезной водой, отварить и перелить холодной на ситѣ. Заварить 4 стакана или болѣе крѣпкаго уксусу съ ½ фунтомъ сахару—корицей и гвоздикой, вложить въ него груши, подварить чтобы нѣсколько разъ заварилось, вылить въ фаянсовую посуду и какъ остынутъ, сложить въ банку, завязать пузыремъ и вставить въ сухое мѣсто погреба.

25.) ЯБЛОКИ ВЪ КВАСУ НА САЛАТЪ ЗИМОЮ.

Яблоки осеннія винныя, здоровыя, вложить въ квасъ, который готовится такъ: взять гарнецъ ржаной муки, налить столько холодной воды, чтобы была жидкая, потомъ поставить въ теплѣ, покуда сладость будетъ, тогда влить въ кадушку и залить 8 гарницами воды теплой, завязать холстомъ и поставить въ теплѣ, чтобы немного скисло. Потомъ процѣдить и простуженнымъ залить яблоки, чтобы совершенно обняло, наложить дномъ или крестомъ изъ дерева и сверху камень, чтобы не всплывали яблоки.

26.) ОГУРЦЫ ГОРЧИЧНЫЕ НА ЗИМУ.

Очищенные зеленые огурцы порѣзать въ длину на 4 части или болѣе, вынуть ложкой зернышки, посолить немного и поставить на 24

часа, вынуть, вытереть салфеткой осторожно, сложить въ глиняную поливную посуду и отварить столько уксусу, чтобы обнялъ и закрыть огурцы, залить кипяткомъ и пусть два дня такъ постоять. Опять слить съ нихъ уксусъ, заварить и залить кипяткомъ и чрезъ два дня еще повторить. Взять немного бѣлаго и черного перцу, столько же гвоздики, немного болѣе англійскаго перцу, все крупно столочь, изрубить немного хрѣну, 2 луковицы и 4 лота черной горчицы, кому угодно, то 2 головки чеснока, обкатать въ смѣшанныхъ кореньяхъ огурцы вынутые изъ уксусу, складывать въ каменный или поливный горшокъ, пересыпая хрѣномъ, лукомъ, залить крѣпкимъ (если можно виннымъ) уксусомъ, обвязать пузыремъ и спрятать на холодѣ.

27.) ПРИТОВАЛЕНИЕ ПИКУЛЕЙ.

Взять 6 грушъ, столько же яблокъ, настурции, фасоли, цвѣтной капусты, зеленаго горошку, 20 сливъ, луку (чесноку кому угодно) и моркови, все это очистивши, слѣдуетъ ошпарить въ кипяткѣ, а только яблоки, груши и цвѣтную капусту отварить мягко, корнишоны слѣдуетъ вымыть въ водѣ, пересыпать солью, протереть и обварить кипяткомъ, потомъ сложить въ кастрюлю, залить уксусомъ на 6 часовъ, потомъ слить уксусъ и все приготовленные овощи, складывать въ банки, пересыпая корнишонами, подъ конецъ залить уксусомъ, отвареннымъ и простуженнымъ. Варится на это уксусъ съ кореньями, турецкимъ перцемъ и лукомъ.

28.) ШАМПИНИОНЫ МАРИНОВАННЫЕ.

Малые шампиніоны очистить, обтереть, заварить въ разсолённой водѣ и процѣдить на сито, уложить въ банку, пересыпая гвоздикой, простымъ и англійскимъ перцемъ, лавровымъ листомъ и солью, залить крѣпкимъ перевареннымъ уксусомъ простуженнымъ, сверху налить ложку прованскаго масла, обвязать и поставить въ холодномъ мѣстѣ.

29.) ШАЛОТКИ ИЛИ ЛУКОВИЦЫ МАРИНОВАННЫЯ.

Малыя шалотки очистить отъ шелухи, посолить на 24 часа и обтереть, заварить крѣпкой уксусъ—съ англійскимъ и простымъ перцемъ, нѣсколькими гвоздиками, вбросить луковицы и отварить до мягкости, процѣдить, переложить съ уксусомъ въ поливную банку, обвязать и спрятать въ холодномъ мѣстѣ.

30.) ФАСОЛЬ МАРИНОВАННАЯ.

Взять молодую зеленую фасоль, заварить въ кипяткѣ и отцѣдить на сито.

Посыпать дно поливной банки лавровымъ листомъ, перцемъ, гвоздикой, и на этомъ положить рядъ фасоли, опять пересыпать кореньями, и такъ поступать, наполняя всю банку, чтобы сверху были коренья. Залить это перевареннымъ простуженнымъ крѣпкимъ уксусомъ, обвязать пузыремъ и поставить на холодъ.

31.) РЫЖИКИ ИЛИ БОРОВИКИ СОЛЕННЫЕ.

Рыжики очищенные ошпарить кипяткомъ и выложить на рѣшето, какъ стечетъ вода, уложить въ боченокъ гладкой стороною вверхъ и такъ класть рядъ рыжиковъ, потомъ посыпать солью, немного перцу простаго и англійскаго, лавроваго листу и луку немного. Какъ боченокъ наполнится или кадушка, накрыть полотномъ, потомъ донышкомъ и придавить гнетомъ. Зимой перемыть нѣсколько разъ холстъ и донышко.

32.) РЫЖИКИ МАРИНОВАННЫЕ ДЛЯ ЗАКУСКИ.

Молодые свѣжіе рыжики вытереть до-суха, налить въ толщину пальца прованскаго масла, въ банку величиною въ 4 стакана, столочь мелко три части соли, смѣшать съ четвертою перцу (можно его и пятую употребить), положить на масло рядъ рыжиковъ, посыпать солью съ перцемъ, опять положить рыжики и такъ наполнять всю банку, придавливая плотно, надавить камешкомъ, а какъ грибы улежатся, доложить банку, потомъ закрыть кружкомъ бумаги, завязать пузыремъ и поставить въ погребъ.

33.) ОТЛИЧНЫЙ СПОСОБЪ СОЛЕНИЯ ГРИБОВЪ.

Боровики молодые свѣжіе очистить отъ кореньевъ, вбросить въ кипятокъ и до тѣхъ поръ лежать на огнѣ, покуда не покажется пѣна тогда изъ кастрюли, сложить на

сухую скатерть, и такъ держать покуда простынутъ; тогда столочь мелко соли, складывать боровики въ банку и рядами пересыпать солью, а наконецъ надавить донышкомъ, а сверху камнемъ—нѣтъ надобности съ разу накладывать банку, можно накладывать понемногу, только чтобы хорошо придавливались, такъ чтобы плавали въ своемъ розсолѣ.

УПОТРЕБЛЕНІЕ ЭТИХЪ ГРИБОВЪ.

Желая имѣть эти грибы на обѣдъ, заварить молоко въ кострюлѣ и въ кипятокъ, обмытые въ свѣжей водѣ вбросить грибы и подержать на огнѣ, покуда второй разъ молоко закипитъ—тогда вынуть и жарить въ маслѣ или смятанѣ какъ свѣжіе, или грибы вынутые изъ банки намочить на ночь въ свѣжую воду и раза два ее смѣнить, тогда класть въ масло или смятану и жарить.

34.) ГРИБЫ СВѢЖІЕ ДЛЯ СОХРАНЕНІЯ.

Выбрать молодые здоровые грибы, обрѣзать коренья и вытереть до-суха полотномъ, поджарить въ кострюлѣ масла, вложить столько грибовъ, сколько масло покроетъ, поджарить до половины, выложить на блюдо, а въ то же самое масло вложить опять грибовъ и такъ поджаривать всѣ. Какъ остынутъ, укладывать ихъ въ каменные или стеклянные небольшія банки, рядами, поливая за каждымъ рядомъ распущеннымъ масломъ; наполнивши банки, залить масломъ и спустя нѣско-

вязать пузыремъ банки и поставить въ погребъ; употребляя, подварить въ этомъ же маслѣ.

Рыжики готовятся такъ же.

35.) СПОСОБЪ СУШЕНІЯ ГРИБОВЪ.

Грибы свѣжіе здоровые порѣзать въ продолговатые куски и сушить на солнцѣ, на бумагѣ или салфеткѣ, при употребленіи мочить нѣсколько часовъ въ сладкомъ молокѣ, отварить въ водѣ и жарить въ сметанѣ.

36.) РАЗНЫЯ ЯГОДЫ ДЛЯ СОХРАНЕНІЯ.

Собирать малину, крыжовникъ зрѣлый или незрѣлый, смородину и сейчасъ же насыпать въ бутылки утрясывая и убивая на мягкомъ мѣстѣ, чтобы наплотнѣе уложились, закупорить и варить въ сѣнѣ часть. Засмолить и зарыть въ погребъ въ песокъ.

Эти ягоды пересыпанные сахаромъ, можно подавать на салатъ или употреблять для заправки мороженого на зиму.

37.) СУХОЙ БУЛЬОНЪ.

Взять 4 фунта телячьихъ ножекъ, 12 фунтовъ баранины, 3 фунта телятины, 12 фунтовъ говядины (если есть заяцъ, или два тетерева) порубить въ куски все, перемыть, вложить въ большую кастрюлю, такъ чтобы половину ея было занято мясомъ, налить полную водой и варить на большомъ огнѣ, снимая пѣну постоянно. Какъ мясо достаточно уварится, про-

цѣдить бульонъ чрезъ сито, выдавить мясо и опять вложить въ кастрюлю, налить полную кипяткомъ и варить до развара совершеннаго мяса, опять бульонъ процѣдить, выдавить мясо, слить оба бульона вмѣстѣ, поставить на холодъ, а назавтра выбросивши изъ посуды, срезать сверху и снизу жиръ, вложить очищенный бульонъ въ кастрюлю и потихоньку согрѣвать. Взбить легкую пѣну изъ 6 бѣлковъ, влить въ бульонъ, прибавить немного соли, потомъ заварить и процѣдить чрезъ салфетку. Потомъ опять варить на маломъ огнѣ до сгущенія осторожно — чтобы не присталъ къ кастрюлѣ, потомъ разлить плоско въ фаянсовую посуду, а какъ остынетъ, вынуть на листъ и вставить на ночь въ лѣтнюю печь — покуда просохнетъ.

Вовремя первой заварки можно положить какихъ угодно кореньевъ.

ГЛАВА XXI.

Разные домашніе напитки.

1.) СПОСОБЪ ВАРЕНІЯ МЕДУ.

На гарнецъ меду — патоки взять воды 5 гарнцовъ, насытить въ тепломъ мѣстѣ, чрезъ сутки или далѣе такъ чтобы медъ пришелъ совершенно въ жидкость мѣшая постоянно. Распустивши, процѣдить чрезъ суконный мѣшокъ, влить въ чистый котелъ половину жидкости, смѣрять ло-

паткой глубину его, влить остальную и начать варить; какъ выварится дополовины назначенной, прибавить столько же воды рѣчной холодной и опять варить дополовины. Начиная варить второй разъ, на 20 гарнцевъ жидкости вложить въ холщевомъ мѣшкѣ хмѣлю лучшаго однѣхъ шишекъ 1 фунтъ по вторичномъ отвареніи, тотчасъ вылить въ другую новую посуду жидкость, то есть въ кадушку дубовую и такъ оставить, покуда остынетъ до степени парнаго молока, тогда прибавить дрожжей хорошихъ намазанныхъ на разрѣзанный бубликъ, и такъ оставить, покуда начнется броженіе. Медъ бродитъ дней 12 или болѣе. Когда пѣна почернѣетъ, тогда процѣдить чрезъ мѣшокъ изъ крѣпко сваленнаго сукна, влить въ новую дубовую бочку, прежде сѣрой окуренную и крѣпко закупорить. Желая имѣть медъ краснѣе, вбросить подъ конецъ варенія его $\frac{1}{2}$ фунта раскаленнаго желѣза.

2.) МЕДЪ ИНАЧЕ.

Взять 15 фунтовъ меду, размѣшать 3 ведрами воды и заварить въ котлѣ, собирая пѣну. Впустить въ медъ въ мѣшечкѣ холщевомъ $\frac{1}{4}$ фунта хмѣлю и заварить вложивши разныхъ кореньевъ а лучше $\frac{1}{2}$ лота кардамона. Медъ долженъ вариться 3 часа на большомъ огнѣ, но послѣ часу вынуть хмѣль. Какъ будетъ готовъ, что можно узнать по отсутствію вкуса сыраго меду, влить въ боченокъ и простудить не много. Взять половину хмѣлю, который уже варился, два стакана сваренной жидкости, 2 ложки пшенич-

ной муки, сдѣлать изъ этого подмѣску, прибавивши 2 ложки хорошихъ дрожжей; какъ подойдетъ, вложить въ медъ покрыть боченокъ дномъ и поставить въ холодномъ мѣстѣ. На другой день процѣдить чрезъ сито, наскоблить немного фіалковаго корня, влить въ боченокъ и поставить на льду, разварить ложку рыбьяго клею въ мѣру 2 столовыхъ ложекъ, замѣшать сънимъ немного муки на бубликъ, впустить въ боченокъ, пусть такъ три дня постоитъ на льду, потомъ разлить въ бутылки, вложить въ каждую по 2 или 3 изюминки, закупорить и зарыть въ погребѣ въ пескѣ.

3.) МЕДЪ МАЛИННИКЪ.

Сколько гарнцевъ малиннаго соку безъ воды, столько взять гарнцевъ меду—патоки, какъ медъ разойдется и превратится въ жидкость, слить въ бутылъ, или еще лучше въ новый дубовый сухой боченокъ, слегка обвязать отверстіе полотномъ и такъ оставить, пусть играетъ—какъ густота опадетъ, процѣдить чрезъ новый суконный мѣшокъ, хорошо валянный, опять слить въ бутылъ или боченокъ сухой,—боченокъ окурить сѣрой и сливать въ бутылки чрезъ сутки, сливая въ боченокъ или бутылъ надо $\frac{3}{4}$ часть посуды оставить дня три порожнею.

Такъ же дѣлается медъ вишнякъ.

4.) ОТЛИЧНЫЙ МЕДОВЫЙ КВАСЪ.

Взять 1 фунтъ изюму, 5 лимоновъ изрѣзанныхъ въ кружки, 4 фунта патоки, вложить все это въ боченокъ. Вскипятить воду, влить 30 бутылокъ ея, а

какъ простынетъ, взять стаканъ дрожжей, смѣшать съ 3 ложками муки и вложить въ квасъ. На другой день можно еще прибавить 5 или 6 бутылокъ холодной воды, а какъ изюмъ и лимоны всплывутъ наверхъ, слѣдуетъ вынуть, разлить квасъ въ бутылки, закупорить сильно и держать на холодѣ.

5.) СИДРЬ.

10 фунтовъ сушеныхъ яблокъ порѣзать мелко и вложить въ боченокъ—залить $2\frac{1}{2}$ ведрами воды, пусть трое сутокъ постоитъ, потомъ сцѣдить жидкость въ котель, и варить часъ, слить въ боченокъ съ вина и прибавить 2 стакана французской водки или хорошаго рому. На эти же яблоки налить опять горячей воды ведро, пусть постоитъ 3-е сутокъ, потомъ варить какъ прежде и слить въ тотъ же боченокъ. Развести $2\frac{1}{2}$ фунта сахару, варить покуда покраснѣетъ, влить въ сидръ прибавить 4 стакана дрожжей отъ бѣлаго вина, забить боченокъ и поставить на льду на 3 недѣли.

6.) ИМБИРНАЯ ВОДА.

Взять $\frac{1}{2}$ фунта мелко изрубленаго имбирю, $\frac{1}{2}$ фунта кремертартару, 6 фунтовъ мелко изрубленаго сахару, 6 мелко порѣзанныхъ лимоновъ, вложить это все въ старый боченокъ. Заварить 6 гарнцевъ воды, залить ею все упомянутое выше, и оставить покуда простынетъ, тогда влить 12 ложекъ хорошихъ дрожжей, а когда хорошо выиграется какъ пиво, слить въ бутылки, закупорить и поставить въ погребъ.

7.) КВАСЬ.

Три гарнца ячменнаго солоду, 3—ржаного, 3-ржаной муки, всыпать все это въ ушатъ, залить 5 гарнцами горячей воды, размѣшать сильно, пусть постоитъ 2 часа. Раздѣлить эту массу на два горшка, но не наполнять до краевъ, чтобы не сбѣжало и поставить въ печь на ночь, которую вытопить какъ для хлѣба, вынимая имѣющая нѣсколько разъ, и такъ оставить до завтра. На завтра же вынуть изъ печки, вложить въ ушатъ, развести 4-мя ведрами воды, и мѣшать часто нѣсколько часовъ. Какъ устоится, отбирать потихоньку сверху, чтобы невзмутить и сливать въ другой ушатъ. Если мутится при отбирании перестать сливать, какъ же устоится, опять брать сверху. Развести 4 стакана муки тѣмъ же квасомъ и стаканомъ дрожжей густыхъ—какъ взойдетъ вылить въ легко согрѣтый собранный квасъ, поставить, въ тепломъ мѣстѣ и накрыть холстомъ, чтобы забродило. Какъ окажется пѣна, помѣшать и сцѣдить черезъ сито въ другую посуду—сливать въ бутылки и закупоривать крѣпко. Поставить въ теплой комнатѣ, а какъ окажется въ бутылкахъ пѣна выносить въ погребъ.

Примѣчаніе: Бутылокъ не наполнять.

Всего квасу согрѣвать ненадо, но налить его въ кострюлю, согрѣть и влить въ оставшійся, если зимой квасъ дѣлается, развести кипяткомъ, если лѣтомъ, то холодной водою, а то прокиснетъ, или кипяткомъ прибавляя тутъ же льду.

Солодъ долженъ быть хорошъ и сладокъ, эта пропорціи на 60 бутылокъ.

На эту же гущу можно снова налить 4 ведра воды и поступить какъ выше — будетъ квась легкій, на хорошій.

Способъ приготовленія водянокъ изъ разныхъ ягодъ и наливокъ.

8.) ВОДЯНКА.

Взять 10 фунтовъ какихъ нибудь зрѣлыхъ ягодъ, всыпать въ большую бутылъ, отварить и простудить 3 гарнца воды, влить на ягоды въ бутылъ и прибавить $\frac{1}{2}$ гарнца хорошаго спирту. Завязать бутылъ бумагой, накалотъ булавкой и поставить на солнце на окнѣ дней на 12-ть, на 13-й день процѣдить чрезъ суконный мѣшокъ, прибавить 6 фунтовъ сахару, влить въ чистую бутылъ и обвязавши бумагой, поставить на солнце на однѣ сутки, а потомъ опять процѣдить чрезъ суконный мѣшокъ и разлить въ бутылки, закупорить, обвязать проволокой или дратвой, засмолить и поставить въ погребъ въ сухой песокъ.

Чрезъ двѣ недѣли можно пить.

9.) НАЛИВКА ВИШНЕВАЯ.

Взять пудъ вишень, столочь съ косточками въ ступѣ, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ ведромъ спирту или хорошей водки, переложить въ банки и поставить на три дня на солнце, обвязавъ холстомъ, потомъ выдавить чрезъ частое полотно, всыпать

10 фунтовъ сахару, и какъ розойдется, заварить раза два, и простудивши влить въ бутылки и спрятать въ погребѣ.

Наливка эта лучшая свѣжая, а нѣсколько мѣсяцевъ сохранить трудно.

10.) ВИШНЕВКА.

Взять два гарнца выдавленнаго соку изъ вишень, смѣшать съ гарнцемъ меду — въ боченкѣ, смотря чтобы былъ неполный, накрыть дномъ и держать на холодѣ — какъ начнетъ играть, въ два дня, собирать пѣну до тѣхъ поръ, покуда жидкость очистится, а чрезъ двѣ недѣли процѣдить — пусть сама жидкость стекаетъ въ боченокъ, не наполняя его совершенно, потомъ легко закупорить изарыть въ погребъ въ песокъ — такъ же дѣлается и малиникъ.

11.) ЭССЕНЦІЯ ПУНШЕВАЯ.

2 стакана воды вскипятить съ 2 фунтами сахару, выжать въ горячій сиропъ половину лимона, а какъ остынетъ, вбросить корку мелко порѣзанную съ 3-хъ лимоновъ, пусть такъ нѣсколько часовъ постоитъ. На эту пропорцію взять 8 лимоновъ, выдавить сокъ въ 4 стакана хорошаго рому, а чрезъ $\frac{1}{4}$ часа, какъ гуща устоится, процѣдить ромъ чрезъ сито въ приготовленный сиропъ, прежде процѣженный влить въ бутылки и закупорить. Желая придать этой эссенціи вкусъ деликатнѣе, прибавить сокъ изъ 4-хъ апельсиновъ и 2 стаканами французскаго вина.

ГЛАВА XXII.

1.) ХЛѢБЪ.

Пропорція на гарнецъ муки $\frac{1}{4}$ гарнца воды.

Изъ шести гарнцевъ муки слѣдуетъ два развести $1\frac{1}{2}$ гарнца воды лѣтней, остальную оставить для подмѣса, при поставѣ всыпать горсть соли и столько же тмину, размѣшать и поставить на ночь въ теплѣ. Какъ подойдетъ, такъ что опять начнетъ опадать въ мѣру какъ было при поставѣ, взять остальные 4 гарнца муки (оставляя немного для раскатыванія, вымѣсить сильно, чтобы тѣсто было рыхлое. Если будетъ густое, то влить немного нехолоднаго пива. Слишкомъ жидкое тѣсто узнается потому, что когда отгрести его въ одну сторону, то оно опять расплывается. Какъ подойдетъ въ мѣру, какъ было при закваскѣ или болѣе, брать столько, сколько нужно величиною на хлѣбъ, -раскатывать валькомъ на столѣ, придавая форму продолговато-круглую, смочить лѣтнимъ пивомъ, а какъ всё будутъ готовы и взойдутъ на столѣ—проколотъ соломкой по нѣскольку дырочекъ сверху и вставить въ печь, поливая всякій хлѣбъ кипяткомъ.

Передъ сажаніемъ нужно испробовать печь: всыпать въ нее отруби, если зарумянятся и не почернѣютъ, тогда сажать хлѣбъ, а если горятъ, открыть доску и трубу—ежели же вовсе незарумянились, то придвинуть жару.

Когда хлѣбъ хорошо спечется, пересадить хлѣбы, которые были спереди назадъ, а задніе

напередъ—освѣжая ихъ передъ печкой лѣтнимъ пивомъ.

Вынувши тѣсто изъ кадушки, влить въ нее немного холодной воды—чтобы не засохла, потомъ переполоснуть теплой водой, квасъ будетъ хорошъ и кадушка чистая.

Кадушка новая, или спорченная запариваніемъ горячей водой, вытирается лукомъ съ солью.

2.) ХЛѢБЪ ИНАЧЕ.

Пропорція такъ же $1\frac{1}{2}$ гарнца воды лѣтней и 6 гарнцевъ муки.

Выполоскать кадушку теплой водой, влить $1\frac{1}{2}$ гарнца воды, всыпать 2 гарнца муки, крѣпко вымѣшать лопаткой, досыпать еще $1\frac{1}{2}$ гарнца муки, опять сильно вымѣшать чтобы комьевъ не было, засыпать сверху этотъ поставъ мукой, обвязать толстымъ полотномъ, прикрыть сукномъ и вставить на ночь въ теплѣ. Завтра какъ закиснетъ, всыпать половину оставшейся муки и опять мѣсить крѣпко лопаткой, осыпать сверху мукою, накрыть и опять поставить, чтобы подкисло, какъ мука на тѣстѣ полопается, всыпать горсть соли, немного тмину и остальную муку и мѣсить руками до рыхлости. Сгладить, накрыть и поставить въ теплѣ какъ подойдетъ дѣлать хлѣбы, сглаживая холодной водой. Класть на лопатку, обливать кипяткомъ и сажать въ печь на $\frac{1}{2}$ часа; потомъ вынимать по одному хлѣбу, обмачивать кипяткомъ и опять вставить въ печь, покуда спечется.

Воду холодную, которой выглаживались хлѣбы, влить въ кадушку, накрыть и оставить до слѣдующаго печенія—этимъ способомъ получаетъ квасъ хорошій;—кадушка должна быть всегда въ теплѣ.

Хлѣбъ запаренный.

Пекши какой нибудь хлѣбъ, оставить кусокъ тѣста на полъ-хлѣба, обвязать въ посудѣ чтобы не задохлось, спрятать для употребленія къ запаренному хлѣбу, въ холодномъ и сухомъ мѣстѣ.

Становя хлѣбъ запаренный, всыпать муки сухой въ кадушку, залить кипяткомъ, разбить чумичкой, потомъ отнять и выбросить изъ тѣста засохшую сверху плеву, развести его теплой водой, влить въ кадушку и вымѣшать съ поставомъ, когда скиснетъ, досыпать муки, соли, тмину, и вымѣсить руками, смотря чтобы тѣсто было густое и отставало отъ рукъ, поставить въ теплѣ, а какъ взойдетъ, дѣлать на столѣ хлѣбы, какъ подойдутъ, класть на посыпанную толсто мукой лопату, намазать всякій хлѣбъ, теплымъ легкимъ пивомъ или бѣлкомъ отъ яйца и вложить въ печь.

Хлѣбъ печеный долженъ быть легокъ.

Поставъ долженъ быть густой, ибо хлѣбъ будетъ вкуснѣе, на замѣску слѣдуетъ менѣе употреблять муки.

1.) ИСКУССТВЕННЫЯ ДРОЖЖИ.

Положить въ боченокъ 1 кружку ячнаго солоду, облить его 3 кружками кипячей воды, все хорошенько вымѣшать, и потомъ боченокъ закрыть крышкой; чрезъ два часа сусло слить съ солоду и поварить 3 часа, влить опять въ боченокъ, а когда остынетъ, прибавить туда рюмку лучшихъ пивныхъ дрожжей. Боченокъ накрыть крышкой и поставить въ теплое мѣсто: въ жидкости вскорѣ начнется броженье, черезъ нѣсколько дней броженіе совершится и дрожжи осядутъ на дно. Если, какъ иногда бываетъ, нѣсколько дрожжей останется на верху; то ихъ снять и смѣшать съ нижними. Образовавшіяся на днѣ дрожжи слить въ бутылъ и дать имъ еще сутки устояться, причемъ нѣсколько жидкости отдѣлится, послѣднюю слить и вмѣсто ея въ дрожжи налить холодной воды немного, чтобъ она ихъ покрыла и бутылъ закупорить пробкой. Дрожжи надобно сохранять въ мелкихъ посудахъ наполненныхъ холодною водою.

2.) ОТЛИЧНАЯ ПРОСТОКВАША.

1. Штофъ парнаго молока двѣ столовыхъ ложки хорошей смятаны-и $\frac{1}{2}$ штофа сливокъ перемѣшать все деревянной ложкой, поставить въ теплое мѣсто, а когда окиснетъ, отнести на ледъ.

3.) ВАРЕНЕЦЪ.

Надобно поставить въ вольный духъ истопленной печки, въ одно и тоже время, но въ

особыхъ горшкахъ, хорошія густыя сливки и свѣжее молоко. Сливкамъ дать хорошо увариться, пока покраснѣютъ, и за молокомъ наблюдать внимательно, какъ только подернется оно пѣнкою, погружать пѣнку вовнутренность горшка, повторяя это нѣсколько разъ. Потомъ когда сливки уварятся до-красна, слить ихъ въ особый горшокъ, остудить до степени теплаго парнаго молока и разлить въ небольшіе муравленныя горшки, прибавивъ въ каждый горшечикъ на бутылку уваренныхъ сливокъ по три ложки смятаны свѣжей, крупчатой муки 1 ложку-и пѣнки собранныя съ молока. Чѣмъ больше пѣнокъ тѣмъ вкуснѣ варенецъ перемѣшавъ все деревянною ложкой, отнести, варенецъ на ледъ и дать ему устояться.

4.) ЛАКТОЛИНЪ ИЛИ СУХІЯ СЛИВКИ.

Лактолинъ есть вещество, содержащее въ себѣ всѣ составныя твердыя части молока, Онъ добывается медленнымъ выпариваніемъ цѣльнаго молока. Когда молоко сдѣлается такъ густо, какъ сливки или медъ, къ нему прибавляютъ сахару, $\frac{1}{10}$ часть по вѣсу и смѣшавъ хорошенько, выпариваютъ до суха, наблюдая, чтобы молоко отнюдь не пригорѣло.

Лактолинъ накладывается въ бутылки или ящики и сохраняется въ нихъ долгое время не портясь.

5.) АНГЛІЙСКІЙ КУЛИЧЪ.

На два фунта муки взять $\frac{1}{2}$ фунта масла и хорошо смѣшать, прибавить $\frac{1}{2}$ фунта сахару

немного дрожжей, стаканъ горячаго цѣльнаго молока, вымѣсить и поставить часа на 2 въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, вбить въ него 3 сырыхъ яйца, сначала желтки, потомъ бѣлки, прибавить коринки, мелко искрошеннаго изюму, вложить въ цилиндрическую глиняную форму и запечь.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ГЛАВА I.

	Стр.
1. Бульонъ изъ говядины	3.
2. Бульонъ красный	4.
3. Супъ хлѣбный	—
4. Супъ изъ курицы или индѣйки	—
5. Супъ изъ зайца	5.
6. Супъ изъ рису	—
7. Супъ изъ помидоровъ	6.
8. Супъ раковый	—
9. Супъ лимонный	7.
10. Супъ изъ телячьей головки	—
11. Гороховый супъ	8.
12. Борщъ	—
13. Борщъ изъ бураковъ	9.
14. Щи	—
15. Супъ изъ щавеля	—
16. Огуречный супъ	—
17. Супъ изъ гуся или утки	10.
18. Супъ изъ поросенка	—
19. Супъ пивной	—

Супы постные.

20. Супъ изъ картофеля	11.
21. Гороховый супъ	—
22. Супъ грибной	—
23. Уха	—
24. Уха стерляжья	12.
25. Супъ изъ сливъ	—
26. Супъ изъ сушеныхъ вишень	—
27. Супъ земляничный	13.
28. Супъ изъ малины или земляничный друг. способ.	—
29. Клецки бисквитныя къ супу	—

ГЛАВА II.

Соусы.

1. Соусъ обыкновенный	14.
2. Соусъ къ котлетамъ	—
3. Соусъ къ котлетамъ другимъ способомъ	—
4. Соусъ изъ соленыхъ огурцовъ	—
5. Соусъ шампиньонный	15.
6. Соусъ сладкій съ изюмомъ къ языку	—
7. Соусъ горчичный къ колбасамъ	—
8. Соусъ горчичный къ рыбамъ	—
9. Соусъ щавельный къ говядинѣ	—
10. Соусъ къ цыплятамъ	16.
11. Соусъ къ телятинѣ или къ цыплятамъ	—
12. Соусъ масляный къ разнымъ огородин. овощамъ	—
13. Соусъ изъ хрѣну	—
14. Хрѣнъ другимъ способомъ	—
15. Соусъ грибной	—
16. Соусъ изъ морсу къ пудингу	17.
17. Соусъ миндальный	—
18. Соусъ молочный	—
19. Соусъ сливочный съ ванилью къ пирожному	—

ГЛАВА III.

Блюда изъ огородныхъ овощей.

1. Горохъ зеленый	18.
2. Морковь	—
3. Морковь съ горохомъ	—
4. Рѣпа	19.
5. Рѣпа фаршированная	—
6. Брюква	—
7. Брюква фаршированная	—
8. Фасоль зеленая со сливками	20.
9. Фасоль зеленая въ стручкахъ	—
10. Фасоль бѣлая	—
11. Бураки красные	21.
12. Постернакъ	—
13. Лебеда или шпинать	—
14. Цвѣтная капуста	22.
15. Капуста зеленая волошская	—
16. Капуста волошская или бѣлая по-литовски	—
17. Капуста съ фаршемъ по-французски	23.
18. Кислая капуста съ грибами и со сметаной	—
19. Капуста постная	—
20. Капуста съ бешемелью, обложенная мозгами телячьими или бараньими	24.
21. Капуста подъ названіемъ бигосъ	—
22. Капуста красная запеченая	—
23. Земляныя груши	25.
24. Картофель жареный	—
25. Картофель съ сельдями или съ сардинками	—
26. Картофель со сметаной	26.
27. Картофель фаршированный	—
28. Картофель чиненый грибами	—
29. Картофель Пюре	27.
30. Котлеты изъ картофеля	—

IV

	Стр.
31. Земляная груши.	27.
32. Спаржа.	28.
33. Грибы боровики сушеные.	—
34. Жареные рыжики.	—
35. Грибы маслюки.	—
36. Огурцы, запеченные въ баранинѣ.	29.

Разные гарниры къ овощнымъ блюдамъ.

1. Мозги телячьи или говяжьи.	—
2. Мозговья котлеты.	—
3. Языкъ говяжій.	30.
4. Жареное вымя.	—
5. Яичница къ моркови, брюквѣ и шпинату.	—
6. Пердуть для обкладыванія гороху, шпинату, щавелю и крапивы.	—

ГЛАВА IV.

Блюда изъ говядины.

1. Говядина бѣлая.	31.
2. Говядина запеченая съ сыромъ.	—
3. Говядина съ грибами.	—
4. Говядина жареная.	32.
5. Говядина пареная.	33.
6. Говядина гусарская.	—
7. Румяная говядина, переложенная хрѣномъ.	34.
8. Говядина румяная съ крѣпкимъ соусомъ.	—
9. Говядина душенная.	35.
10. Говядина душенная иначе.	—
11. Говядина по-французски.	—
12. Говядина съ яичницей.	36.
13. Говядина на жаркое по-англійски.	—
14. Говядина съ бѣлымъ соусомъ.	37.

V

	Стр.
15. Говядина румяная съ гарниромъ изъ тертаго картофеля	37.
16. Говядина котлетная.	38.
17. Филей въ собственномъ соусѣ.	—
18. Филей жареный въ бумагѣ.	39.
19. Биштексъ хорошій.	—
20. Ростбифъ изъ филея.	—
21. Зразы по-англійски.	40.
22. Зразы à la Nelson.	—
23. Зразы тѣ же иначе.	41.
24. Зразы рубленые съ хрѣномъ.	—
25. Языкъ.	42.
26. Говядина въ картофелѣ.	—
27. Зразы со смятаной.	43.
28. Говяжьи котлеты обливныя.	—
29. Рубцы.	—
30. Колдуны.	44.
31. Бигосъ изъ оставшагося варенаго мяса.	—
32. Блюдо изъ мозговъ съ лимоннымъ соусомъ.	—
33. Блюдо изъ мозговъ съ краснымъ соусомъ	45.
34. Колдуны изъ варенаго мяса.	—

ГЛАВА V.

Телятина.

1. Жаркое изъ телятины обыкновенное.	46.
2. Жаркое телячье шпигованное.	—
3. Жаркое телячье подъ бешемелью	47.
4. Соусъ изъ телятины съ макаронами	—
5. Котлеты телячьи отбивныя	48.
6. Котлеты рубленныя съ усомъ	—
7. Котлеты рубленныя въ формахъ.	—
8. Котлеты отбивныя, обложенныя мозгами	49.
9. Котлеты со смятаной и съ сардинками	—
10. Котлеты съ рисомъ на краяхъ	—

VI

	Стр.
11. Ребрышки фаршированные на жаркое	50.
12. Ребрышки съ изюмомъ	—
13. Фрикасе изъ ребрышекъ или изъ лопатки	—
14. Ребрышки съ рисомъ	51.
15. Блюдо изъ ребръ поджаренныхъ подь краснымъ соусомъ	—
16. Блюдо изъ ребръ или лопатки съ раками или цвѣтной капустой	—
17. Блюдо изъ жареной телятины съ кислыми огурцами	52.
18. Зразы телячьи съ лазанками	—
19. Фрикадо изъ телятины	53.
20. Зразы съ лимоннымъ сокомъ	—
21. Блюдо изъ головки телячьей жареной	—
22. Блюдо изъ головы и ногъ телячьихъ иначе	54.
23. Ножки телячьи въ тѣстѣ	55.
24. Печенка телячья пареная	—
25. Печенка жареная	—
26. Печенка шпигованная жареная цѣликомъ	56.
27. Печенка фаршированная	—
28. Легкое телячье	—

ГЛАВА VI.

Баранина.

1. Холодное изъ баранины	57.
2. Холодное изъ баранины съ сметаннымъ соусомъ	—
3. Жаркое изъ баранины обыкновенное	—
4. Холодное изъ бараньихъ реберъ	—
5. Котлеты отбивныя	58.
6. Котлеты рубленыя	—
7. Шпавъ турецкій	—
8. Соусъ изъ баранины винный	59.
9. Сальникъ изъ печени и легкаго	—
10. Сальникъ блинный	—
11. Долма турецкая	—

VII

ГЛАВА VII.

Свинина или свѣжина.

	Стр.
1. Холодное изъ свинины	60.
2. Холодное изъ свѣжины	61.
3. Ребра свиныя, начиненныя капустой и яблоками	—
4. Буженина со сливочной пастилой	—
5. Котлеты свиныя на холодное	62.
6. Окорокъ запеченый	—
7. Вестфальскій окорокъ	63.
8. Поросенокъ жареный съ начинкой	—
9. Заяцъ жареный	64.
10. Заяцъ жареный со сметаной	—

ГЛАВА VIII.

О приготовленіи птицъ.

1. Индѣйка жареная	—
2. Индѣйка подь бешемелью	65.
3. Соусъ изъ индѣйки и курицы бѣлый	—
4. Филей изъ индѣйки	—
5. Каплунъ на жаркое	66.
6. Курица на жаркое	—
7. Цыплята жареныя	—
8. Цыплята съ цвѣтною капустой и съ раками на соусъ	67.
9. Цыплята подь бешемелью	—
10. Гусь жареный съ яблоками по-литовски	68.
11. Гусь жареный начиненный кашею	—
12. Гусь подь грибнымъ соусомъ	—
13. Потроха гусиныя съ соусомъ изъ сливъ	69.
14. Утка на жаркое	—

VIII

	Стр.
15. Соусъ бѣлый изъ утки	—
16. Соусъ изъ утки со свѣжей капустой	70.
17. Утка подь краснымъ соусомъ	—
18. Утка съ макаронами или лапшой съ грибами	—

Птицы дикя.

1. Тетеревъ жареный	71.
2. Фазанъ	—
3. Утка дикая жареная	—
4. Соусъ изъ утки дикой съ капорцамъ	72.
5. Рябчики	—
6. Куропатки жареня	—
7. Соусъ изъ рябчиковъ	—
8. Бекасы жареныя	73.
9. Бекасы съ соусомъ	—
10. Бекасы съ гренками	—

ГЛАВА IX.

Разныя рыбы.

ОБЩІЯ НАСТАВЛЕНІЯ.

1. Щука запеченая съ кислой капустой - - - - -	74.
2. Щука для разныхъ соусовъ - - - - -	75.
3. Щука запеченая съ хрѣномъ - - - - -	—
4. Щука съ натуральнымъ вкусомъ къ хрѣну или горчицѣ - - - - -	—
5. Щука съ хрѣннымъ соусомъ - - - - -	76.
6. Щука или судакъ съ картофелемъ по-нѣмецки - - - - -	—
7. Филей изъ щуки или судака - - - - -	—
8. Рыба по-еврейски - - - - -	77.
9. Карпъ жареный - - - - -	78.
10. Лососина жареная - - - - -	—

IX

	Стр.
11. Линь съ капустой бѣлой или красной - - - - -	—
12. Окуня осыпанные яйцами - - - - -	79.
13. Караси съ смятаннымъ соусомъ - - - - -	—
14. Караси жареныя въ смятанѣ - - - - -	—
15. Котлеты изъ рыбы - - - - -	80.
16. Сельди жареныя съ грибнымъ соусомъ - - - - -	—
17. Котлеты изъ селедки - - - - -	81.
18. Фаршъ селедочный для закуски - - - - -	—
19. Селедка запеченая иначе - - - - -	—
20. Гренки селедочныя на завтракъ - - - - -	82.
21. Сардинковое или селедочное масло для завтрака - - - - -	—
22. Устрицы припеченыя - - - - -	—
23. Раки подь соусомъ - - - - -	83.
24. Соусъ изъ раковъ съ мелкой гречневой крупой - - - - -	—
25. Раковое масло - - - - -	84.

ГЛАВА X.

Разныя пастетныя тѣста.

1. Тѣсто французское - - - - -	—
2. Тѣсто французское иначе - - - - -	85.
3. Тѣсто листовое рубленое - - - - -	86.
4. Тѣсто масляное - - - - -	—
5. Тѣсто рассыпчатое къ пастетамъ - - - - -	87.
6. Тѣсто ржаное къ пастетамъ - - - - -	—

Разныя пастеты.

1. Пастеть изъ цыплятъ или молодыхъ индѣекъ - - - - -	88.
2. Пастеть изъ дичины; куропатокъ, рябчиковъ, перепелокъ, зайцевъ или другой дичи съ французскимъ тѣстомъ - - - - -	89.
3. Пастеть говяжій - - - - -	90.

	Стр.
1. Пастеты дрожжевые - - - - -	—
2. Пастетики дрожжевые съ мозгами - - - - -	91.
3. Пастетики изъ телятины во французскомъ тѣстѣ - - - - -	92.
4. Пастеты изъ мозговъ во французскомъ тѣстѣ - - - - -	—
5. Пирожки съ грибами - - - - -	93.
6. Пирожки изъ налимовъ - - - - -	—
7. Пирожки изъ раковъ - - - - -	94.

Русскіе пироги.

1. Фаршъ изъ визиги - - - - -	—
2. Фаршъ изъ семги - - - - -	95.
3. Фаршъ изъ сладкой капусты - - - - -	—
4. Фаршъ изъ кислой капусты съ какой нибудь рыбой - - - - -	—
5. Фаршъ изъ говядины - - - - -	96.
6. Фаршъ изъ телячьей печени - - - - -	—
7. Фаршъ изъ курицы съ рисомъ - - - - -	—
8. Фаршъ изъ грибовъ - - - - -	—
9. Фаршъ изъ щуки - - - - -	97.
10. Фаршъ изъ осетра - - - - -	—

ГЛАВА XI.

Холодные блюда.

1. Лушникъ къ холоднымъ блюдамъ - - - - -	98.
2. Маенезъ - - - - -	—
3. Индѣйка на холодное съ фаршемъ - - - - -	99.
4. Цыплята подъ маенезомъ - - - - -	—
5. Роляда изъ поросенка - - - - -	100.
6. Свиная голова - - - - -	—
7. Винегретъ - - - - -	101.
8. Щука подъ маенезомъ - - - - -	—
9. Маринадъ изъ щуки, судака, линя и т. п. - - - - -	102.

	Стр.
10. Маринадъ изъ лососины - - - - -	102.
11. Маринадъ изъ селедки - - - - -	—

ГЛАВА XII.

Пудинги.

1. Пудингъ изъ сухарей - - - - -	104.
2. Пудингъ изъ сухарей иначе - - - - -	—
3. Пудингъ изъ сала хлѣбный - - - - -	105.
4. Пудингъ изъ ржаного хлѣба - - - - -	—
5. Пудингъ запареный изъ муки - - - - -	106.
6. Пудингъ запаренный смятанный - - - - -	—
7. Пудингъ миндальный - - - - -	107.
8. Пудингъ пареный. - - - - -	—
9. Пудингъ изъ саго. - - - - -	108.
10. Пудингъ изъ каши, мелкихъ гречневыхъ крупъ на пару, переложенный яблоками. - - - - -	—

Мельшпейзы.

1. Мельшпейзъ запареный съ яблоками. - - - - -	109.
2. Мельшпейзъ запареный изъ яблокъ. - - - - -	110.
3. Мельшпейзъ изъ бѣлаго хлѣба, переложенный яблоками. - - - - -	—
4. Мельшпейзъ изъ рису съ яблоками. - - - - -	—
5. Мельшпейзъ яблочный. - - - - -	111.
6. Мельшпейзъ въ рисѣ. - - - - -	—
7. Шарлотка въ разсыпчатомъ тѣстѣ. - - - - -	112.
8. Шарлотка въ гренкахъ. - - - - -	—
9. Мельшпейзъ изъ грушъ. - - - - -	113.
10. Мельшпейзъ изъ свѣжихъ сливъ. - - - - -	—
11. Мельшпейзъ съ вишнями. - - - - -	114.
12. Мельшпейзъ изъ сушеныхъ вишенъ. - - - - -	—
13. Мельшпейзъ кофейный. - - - - -	115.
14. Мельшпейзъ шеколадный. - - - - -	—

	Стр.
15. Мельшпейзь шеколадный иначе.	115.
16. Мельшпейзь изъ хлѣба чернаго.	—
17. Мельшпейзь изъ сушенаго хлѣба.	116.
18. Мельшпейзь изъ сухарей на смятанѣ.	—
19. Мельшпейзь запаренный изъ картофельной муки.	—
20. Мельшпейзь запаренный смятаной.	117.
21. Мельшпейзь смятанный.	—
22. Мельшпейзь изъ рису.	—
23. Мельшпейзь изъ протертыхъ мелкихъ гречневыхъ крупъ.	118.
24. Мельшпейзь изъ саго.	—
25. Мельшпейзь изъ бѣлаго хлѣба.	—
26. Мельшпейзь изъ изюму и миндалю.	119.
27. Мельшпейзь постный на пару съ яблоками.	—

Пирожныя.

1. Пирожное французское.	120.
2. Пирожное изъ мелкихъ крупъ и кислой смятаны.	—
3. Пирожное миндальное.	121.
4. Пирожное бисквитное.	—
5. Пирожное бисквитное лимонное.	—
6. Пирожное лимонное на сливахъ.	122.
7. Пирожное вафельное.	—
8. Пирожное изъ блинцовъ съ хлѣбомъ.	123.
9. Пирожное изъ рису, съ яблоками, вареньями, обложеное пѣной.	—
10. Пирожное картофельное.	124.
11. Пирожное изъ яблокъ съ вареньемъ.	—
12. Пирожное изъ тертыхъ и рѣзанныхъ яблокъ.	—
13. Пирожное изъ цѣльныхъ яблокъ запеченое въ смятанѣ.	—
14. Пирожное изъ яблокъ во французскомъ тѣстѣ.	125.
15. Пирожное пѣнковое съ вареньемъ.	—
16. Пирожное саго съ пѣнкой.	—
17. Пирожное мармаладное изъ сливъ.	126.

	Стр.
18. Пирожное мармаладное яблочное.	126.
19. Коксъ лимонный.	—
20. Коксъ изъ сливъ.	—
21. Коксъ или пѣнка изъ яблокъ.	127.
22. Коксъ изъ малины или земляники.	—
23. Коксъ изъ сушеныхъ яблокъ.	128.
24. Пирожное изъ сыраго лимону.	—
25. Пирожное пѣнковое.	—
26. Пирожное изъ рису съ апельсинами холодное.	129.
27. Саго холодное.	—
28. Рисъ съ миндальнымъ молокомъ холодный.	130.
29. Рисъ холодный съ кремовой пѣнкой.	—
30. Яблоки съ сливочнымъ соусомъ	—
31. Рисъ холодный съ морсомъ.	131.
32. Гурьевская каша.	—
33. Пирожное изъ яблокъ цѣльныхъ въ тѣстѣ.	—

ГЛАВА XIII.

Блюда яичныя—грибки—блинцы и разныя тѣста съ сковороды.

1. Яичница битая	132.
2. Яичница сажена	—
3. Котлеты изъ яицъ	133.
4. Омлетъ съ соусомъ	—

Грибки или драченныя.

1. Грибокъ литовскій	134.
2. Драченое жирное.	—
3. Драченое бисквитное.	—
4. Драченое пареное французское.	135.
5. Драченое русское.	—

Блинцы.

	Стр.
1. Блинцы обыкновенные	135.
2. Блинцы съ молокомъ	136.
3. Блинцы съ говяжьимъ фаршемъ	—
4. Блинцы съ миндальной начинкой	137.
5. Блины английскіе	—
6. Яблоки жареня въ тѣстѣ	138.
7. Яблоки жареня ва тѣстѣ на пѣнѣ	—
8. Яблоки жареня по-итальянски	—
9. Яблоки жареня съ медовымъ соусомъ	139.
10. Сливы сушеня въ рубашкахъ	—
11. Свѣжія сливы жареня въ рубашкахъ	—
12. Блины на пѣнѣ безъ дрождей	140.
13. Блинки смятанные	—
14. Гренки изъ бѣлаго хлѣба или изъ пирога	141.
15. Гренки миндальные	—

ГЛАВА XIV.

Роляды или Кишки, Колдуны, Каты, Макароны и Лазанки.

1. Роляды или кишки черныя съ кровью свиной	142.
2. Кишки черныя иначе	—
3. Кишки черныя изъ гречневыхъ простыхъ крупъ	143.
4. Кишки бѣлыя изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ	—
5. Кишки бѣлыя изъ рису	144.
6. Кишки французскія	—
7. Кишки нѣмецкія	145.

Колдуны или пирожки.

1. Пирожки изъ грибовъ	—
2. Колдуны тышкевичевскіе	—

	Стр.
3. Вареники украинскіе съ черникою и вишнями	146.
4. Вареники постные съ сливнымъ мармаладомъ	—
5. Каша разваренная на грибномъ наварѣ	—
6. Кашка пуховая холодная	147.
7. Каша по-литовски изъ простыхъ крупъ рассычатая	—

Макароны.

1. Макароны или лапша домашняя	—
2. Макароны запеченыя волошскія со смятаной	148.
3. Макароны домашнія запеченыя	—
4. Макароны запеченыя въ молокѣ	149.
5. Пирожное изъ лазанокъ	—
6. Лазанки съ сыромъ	—
7. Сырники	150.
8. Сырники жареные	—
9. Клецки саксонскія	151.
10. Мнихи	—
11. Мнихи съ виномъ	—

ГЛАВА XV.

Вафли, облаты, тѣста жаренныя въ маслѣ, андруты, блины и пызы.

1. Вафли обыкновенныя	152.
2. Вафли миндальныя	153.
3. Вафли рисовыя	—
4. Вафли дрожжевыя	—
5. Вафли изъ кислой смятаны	—
6. Эти же вафли иначе	154.
7. Вафли сливочныя	—
8. Вафли прозрачныя	—
1. Андруты прозрачныя	—

2. Андруты мѣровыя	Стр. 155.
3. Андруты изъ корицы	—
1. Облатки сливочныя	—
2. Облатки постныя	156.

Тѣста жаренныя въ маслѣ или въ жиру. Предостереженіе.

1. Пончки дружескія	157.
2. Пончки хорошія	158.
3. Пончки	—
4. Пончки дрожжевыя	—
5. Пончки дрожжевыя другія	159.
6. Пончки М. М. Емельяновой	—
1. Хворостъ дрожжевой	160.
2. Хворостъ англійскій	—
3. Хворостъ обыкновенный	—
4. Хворостъ изъ воронки	161.
5. Хворостъ на сливахъ	—
6. Тѣсто трехъугольное съ вареньями	—
7. Пончки запаренныя	162.
8. Пончки изъ яблокъ	—
9. Пончки	163.
10. Аладья	—
11. Блины русскіе	—
12. Блины изъ гречневой муки на яйцахъ	164.
13. Блины гречневые другимъ способомъ	—
14. Блины пшеничныя	165.
15. Блины гречневые постныя	—
16. Пызы на пару (иначе черепеники.)	—
17. Пызы на пару или изъ пѣчки	166.

—

ГЛАВА XVI.

Печенья сладкія кондитерскія и мелкія къ кофе и къ чаю.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНІЕ О ПРИГОТОВЛЕНІИ ТѢСТЪ СЛАДКИХЪ.

Торты.

1. Тортъ миндальный переложенный	Стр. 168.
2. Тортъ полуминдальный	169.
3. Тортъ изъ картофельной муки	—
4. Тортъ рассыпчатый	—
5. Тортъ жирный	—
6. Тортъ сливочный	170.
7. Тортъ иначе	—
8. Тортъ шоколадный	—
9. Тортъ малинный	171.
10. Тортъ изъ волоцкихъ орѣховъ	—
11. Тортъ вѣнскій миндальный	172.

Мазурки и Плацки.

1. Мазурокъ миндальный	—
2. Мазурки рассыпчатые	173.
3. Мазурки другіе	—
4. Мазурки еще	174.
5. Миндальные мазурки	—
6. Мазурки отличныя	—
7. Еще мазурки рассыпчатые	—
8. Мазурки Г-жи Рейснеръ	175.
9. Мазурки простыя	—
10. Плацекъ миндальный	—

Печенья къ чаю и кофе.

1. Булки къ чаю	176
2. Палочки къ чаю	—
3. Крепдели на сливкахъ	—
4. Сухарики или грени карлсбадскіе	—
5. Тѣсто скорое	177
6. Разсыпчатое сахарное тѣсто къ чаю	—

Печенья десертныя.

1. Печенье англійское	—
2. Бабки сливочныя	178
3. Печенье столѣтнее	—
4. Печенье разсыпчатое	—
5. Печенье смятаиное	—
6. Легкіе бесквиты	179
7. Вѣнки миндальныя	—
8. Печенье подъ названіемъ макароники	—
9. Коржики шеколадныя	180
10. Бублики запаренныя	—
11. Безе сухое	—
12. Безе миндальное	—
13. Моринги	181
14. Моринги съ кремомъ	—
15. Зефиръ яблочный	—

ГЛАВА XVII.*Тѣста дрожжевыя.*

ОБЩІЯ ПРАВИЛА О ПЕЧЕНИИ ТѢСТЪ ДРОЖЖЕВЫХЪ.

Бабки.

1. Бабка желточная	184
2. Бабка желточная иначе	—

3. Бабка запаренная	185.
4. Бабы паренныя	—
5. Бабы паренныя другія	186.
6. Бабы украинскія	—
7. Баба запаренная украинская	187.
8. Баба паренная польская	188.
9. Бабы сакраментки	—
10. Бабы сакраментки иначе	189.
11. Бабы сакраментки другія	—
12. Баба патинетовая	—
13. Баба ежедневная	190.
14. Бабы шафранныя паренныя	—
15. Бабка варшавская	—
16. Бабка мѣровая	191.
17. Бабы миндальныя	—
18. Бабы другія	192.
19. Бабка дружеская	—
20. Бабка обыкновенная	193.
21. Бабка скорая къ кофе	—
22. Бабка бѣлая	—
23. Бабка на миндальномъ молокѣ	194.
24. Бабка шеколадная дрожжевая	—

Бабы тѣнковыя.

1. Баба миндальная	195.
2. Бабка хлѣбная	—
3. Бабка изъ гречневыхъ крупъ мелкихъ	—
4. Бабка лимонная	196.

Булки.

1. Булки запаренныя	—
2. Булки легкія	—
3. Булки нечерствѣющія	197.
4. Булки ежедневныя безъ яицъ	—
5. Булки на сливкахъ	—

- | | |
|---------------------------------------------------|-----------|
| 6. Постныя булки съ лукомъ или вареньями. | Стр. 198. |
| 7. Обертухъ. | — |

Сухари и Бублики.

- | | |
|--------------------------------------------|------|
| 1. Сухари хорошіе | 199. |
| 2. Сухари вѣнскіе. | — |
| 3. Сухари печерствѣющіе | 200. |
| 4. Сухари способомъ французскимъ | — |
| 5. Сухари на сливкахъ | 201. |
| 6. Бублики | — |

ГЛАВА XVIII.

Мороженныя, кремы, зефиры, желе, бламанже, компоты, кисели, молочки, и другія десертныя блюда изъ молока. Мороженныя.

ОБЩІЯ ПРАВИЛА О МОРОЖЕНЫХЪ.

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. Мороженое сливочное. | 204. |
| 2. Мороженое кофейное бѣлое. | — |
| 3. Мороженое кофейное другимъ способомъ. | — |
| 4. Мороженое изъ орѣховъ волоцкихъ | 205. |
| 5. Мороженое шеколадное. | — |
| 6. Мороженое Creme—brulé | — |
| 7. Мороженое сливочное съ жасминомъ, резедовымъ или апельсиннымъ цвѣтомъ | 206. |
| 8. Мороженое лимонное | — |
| 9. Мороженое апельсинное | — |
| 10. Мороженое малиновое | 207. |
| 11. Мороженое ананасное | — |
| 12. Мороженое изъ сливъ венгерокъ или другихъ | — |
| 13. Мороженое изъ яблокъ или грушъ. | — |

Кремы.

ОБЩІЯ ПРАВИЛА О КРЕМАХЪ.

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| | Стр. |
| 1. Кремъ сырой изъ сладкихъ сливокъ | 209. |
| 2. Кремъ сырой съ шеколадомъ. | 210. |
| 3. Кремъ brulé затянутый съ сырыми сливками | — |
| 4. Кремъ затянутый кофейный бѣлый пополамъ съ сырыми сливками | 211. |
| 5. Кремъ затянутый бѣлый изъ кофе | — |
| 6. Кремъ сливочный затянутый съ резедовымъ или апельсиннымъ цвѣтомъ. | 212. |
| 7. Кремъ затянутый сабаіонный | — |
| 8. Кремъ шеколадный затянутый по поламъ съ сырыми сливками. | 213. |
| 9. Кремъ яблочный. | — |
| 10. Кремъ яблочный со сливками | — |
| 11. Кремъ земляничный или малиновый со сливками. | 214. |

Зефиры.

- | | |
|------------------------------------------------------|------|
| 1. Зефиръ сливочный замороженный. | — |
| 2. Зефиръ яблочный. | 215. |
| 3. Зефиръ яблочный со сливками | — |
| 4. Зефиръ земляничный со сливками | — |
| 5. Зефиръ двухцвѣтный | — |
| 6. Пѣнка изъ сливокъ къ бисквитамъ. | 216. |
| 7. Сливочная пѣнка съ макаронами или рисомъ. | 217. |

Желе.

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------|------|
| 1. Желе изъ вина. | — |
| 2. Желе изъ малиноваго, земляничнаго или красной смородины соку | 218. |
| 3. Желе изъ лимоновъ | — |
| 4. Желе изъ апельсиновъ | — |
| 5. Желе изъ дынь | 219. |
| 6. Желе изъ свѣжихъ вишенъ съ краснымъ виномъ. | — |

Бламанже.

	Стр.
1. Бламанже сливочное	219.
2. Бламанже изъ шеколаду	220.
3. Бламанже миндальное	—
4. Бламанже фисташковое	221.

Компоты.

1. Компотъ изъ яблокъ	—
2. Компотъ изъ грушъ	222.
3. Компотъ изъ ягодъ	—
4. Компотъ изъ апельсиновъ	—
5. Компотъ изъ сливъ	—
6. Компотъ изъ крыжовнику недозрѣлаго	223.
7. Компотъ изъ дыни	—
8. Компотъ изъ сушеныхъ сливъ	—
9. Отличный компотъ изъ разныхъ ягодъ для храненія	—

Кисели.

1. Кисель яблочный	224.
2. Кисель молочный	—
3. Кисель шеколадный	—
4. Кисель жидкій теплый	225.

Молочка и другія десертныя блюда изъ молока.

1. Молочко миндальное	—
2. Молочко изъ кофею	—
3. Молочко съ кофейнымъ духомъ	226.
4. Молочко шеколадное	—
5. Молочко на пару	227.
6. Варенець	—
7. Аркась	228.
8. Масло английское	—
9. Творогъ холодный	229.

ГЛАВА XIX.

Варенья, желе, постилы, соки, сиропы, цедры, и шербеты.

ОБЩІЯ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНІЯ ВАРЕНІЙ, ЖЕЛЕ, СОКОВЪ.

	Стр.
1. Крыжевникъ	230.
2. Крыжевникъ запеченый	231.
3. Малина кievскимъ способомъ	—
4. Малина иначе	—
5. Малина еще иначе	232.
6. Клубника	—
7. Вишни и черешни	—
8. Вишни и черешни иначе	—
9. Земляника	233.
10. Красная или бѣлая смородина	—
11. Смородина иначе	—
12. Барбарись	234.
13. Барбарись иначе и скорѣе	—
14. Глогъ или шиповникъ	—
15. Роза	235.
16. Роза иначе	—
17. Ежевика	—
18. Сливы	—
19. Сливы бѣлыя	236.
20. Персики	—
21. Лимоны	—
22. Апельсины въ кружкахъ	237.
23. Груши зеленыя въ корѣ	238.
24. Груши безъ коры	—
25. Кружки яблочныя	239.
26. Яблоки сладкія	—
27. Дыня	—
28. Желе крыжевникового	240.
29. Желе клубничное	—

	Стр.
30. Желе земляничное.	—
31. Желе малинное.	241.
32. Желе изъ красной смородины.	—
33. Желе розовое.	—
34. Желе яблочное.	242.
35. Желе изъ сливъ.	—
36. Брусничный мармаладъ.	—

Соки.

1. Сокъ вишневый и вмѣстѣ съ мармаладомъ. -	243.
2. Сокъ вишневый иначе.	244.
3. Сокъ земляничный.	—
4. Сокъ клубничный.	245.
5. Сокъ малиновый	—
6. Сокъ изъ красной смородины.	246.
7. Сиропъ малинн., земляничный или смородинн. —	—
8. Цедрь лимонный къ чаю.	—
9. Цедрь апельсиновый къ чаю.	247.
10. Шербетъ лимонный.	—
11. Шербетъ малиновый.	—

ГЛАВА XX.

Марципаны, пряники, конфекты, сухія варенья или смоквы, консервы на зиму, салаты маринованные и разные аптечные препараты.

1. Марципаны домашніе.	248.
2. Пряники торунскіе.	249.
3. Пряники.	250.
4. Пряники хлѣбные.	—
5. Пряники сахарные.	—
6. Карамели, апельсины и виноградъ въ конвертѣ. 251.	251.
7. Миндаль.	—
8. Консервы изъ розы отъ кашлю.	—

	Стр.
9. Разные сахарные консервы.	252.
10. Разныя варенья сухія.	—
11. Роза на-сухо.	253.
12. Дыня вареная на-сухо.	—
13. Корки апельсиныя на-сухо.	—
14. Пастила изъ яблокъ съ медомъ.	254.
15. Пастила яблочная съ сахаромъ.	255.
16. Способъ сохраненія ягодъ: смородины, вишень, барбарису.	—
17. Сливы сушенныя фаршированныя.	256.
18. Сливы на палочкахъ.	—
19. Груши сушенныя съ медомъ.	—
20. Яблоки паренныя сушенныя.	257.

Салаты.

21. Дыня на салатъ.	—
22. Сливы на салатъ.	258.
23. Вишни на салатъ.	—
24. Груши на салатъ.	259.
25. Яблоки въ квасу на салатъ зимою.	—
26. Огурцы горчичные на зиму.	—
27. Приготовленіе пикулей.	260.
28. Шампиніоны маринованные.	261.
29. Шалотки или луковицы маринованныя.	—
30. Фасоль маринованная.	—
31. Рыжики или боровики соленые.	262.
32. Рыжики маринованные для закуски.	—
33. Отличный зпособъ соленія грибовъ. Употре- бленіе этихъ грибовъ.	—
34. Грибы свѣжіе для сохраненія	263.
35. Способъ сушенія грибовъ.	264.
36. Разныя ягоды для сохраненія.	—
37. Сухой бульонъ.	—

ГЛАВА XXI.

Разные домашніе напитки.

- | | |
|------------------------------------|------|
| 1. Способъ варенія меду. | 265. |
| 2. Медъ иначе. | 266. |
| 3. Медъ малинникъ. | 267. |
| 4. Отличный медовый квасъ. | — |
| 5. Сидръ | 268. |
| 6. Имбирная вода. | — |
| 7. Квасъ | 269. |

Способъ приготовленія водянокъ изъ разныхъ ягодъ и наливокъ.

- | | |
|---------------------------------|------|
| 8. Водянка | 270. |
| 9. Наливка вишневая | — |
| 10. Вишневка. | 271. |
| 11. Эссенція нуншевая | — |

ГЛАВА XXII.

- | | |
|--------------------------|------|
| 1. Хлѣбъ | 272. |
| 2. Хлѣбъ иначе | 273. |

Хлѣбъ запаренный.

- | | |
|----------------------------------------|------|
| 1. Искусственныя дрожжи | 275. |
| 2. Отличная простокваша | — |
| 3. Варенецъ | — |
| 4. Лактолинъ или сухія сливки. | 276. |
| 5. Англійскій куличъ | — |

И Н Т А Р И О

Объясненіе словъ.

Гарнецъ — $\frac{1}{100}$ четверика.

Помидоръ — баклажанъ.

Корнишонъ — маленькій маринованный огурчикъ.

Сосіерка — маленькій соусникъ на подобіе молочника.

Бешемель — особаго приготовленія соусъ (см. 65 стр.)

Луштикъ — особаго рода желе (см. 98 стр.)

Лазанки — родъ макаронъ домашняго приготовленія,

Амуретка — мозгъ изъ позвоночнаго столба.

Оттянуть — отварить.

Пончики — малоросскія пампушки.

О П Е Ч А Т К И.

<i>Напеч.</i>	<i>Читай.</i>
<i>Стран.</i>	
20 парить	варить
31 Онять	опять
61 Залить	зашить
65 можоо	можно
66 запарить	ошпарить
70 съ говядиной	съ гвоздикой
84 чисти	части
— на нѣсколко	за нѣсколко
87 холооное	холодное
98 кореньивъ	кореньевъ
— это	эту
108 мелко	молоко
110 ва	на
115 кардамола	кардамона
117 миндалей	миндалинъ
120 чушку	чашку
— кругъ	крупъ
122 упадетъ	опадетъ
125 горячую въ печь	въ горячую печь
133 злать	залить
135 дрочееое	драченное
147 вядѣ	видѣ
149 гарнна	гарница
150 вкладывак	вмадывать
152 нѣну	пѣну
154 сликокъ	сливокъ
179 сару	сахару
190 стиканъ	стаканъ
204 свѣже	свѣжаго
205 хорошиедо вольно	хорошіе довольно
219 къ	съ
244 сахару	соку
269 забродило	забродилъ
276 содержашзе	содержащее