

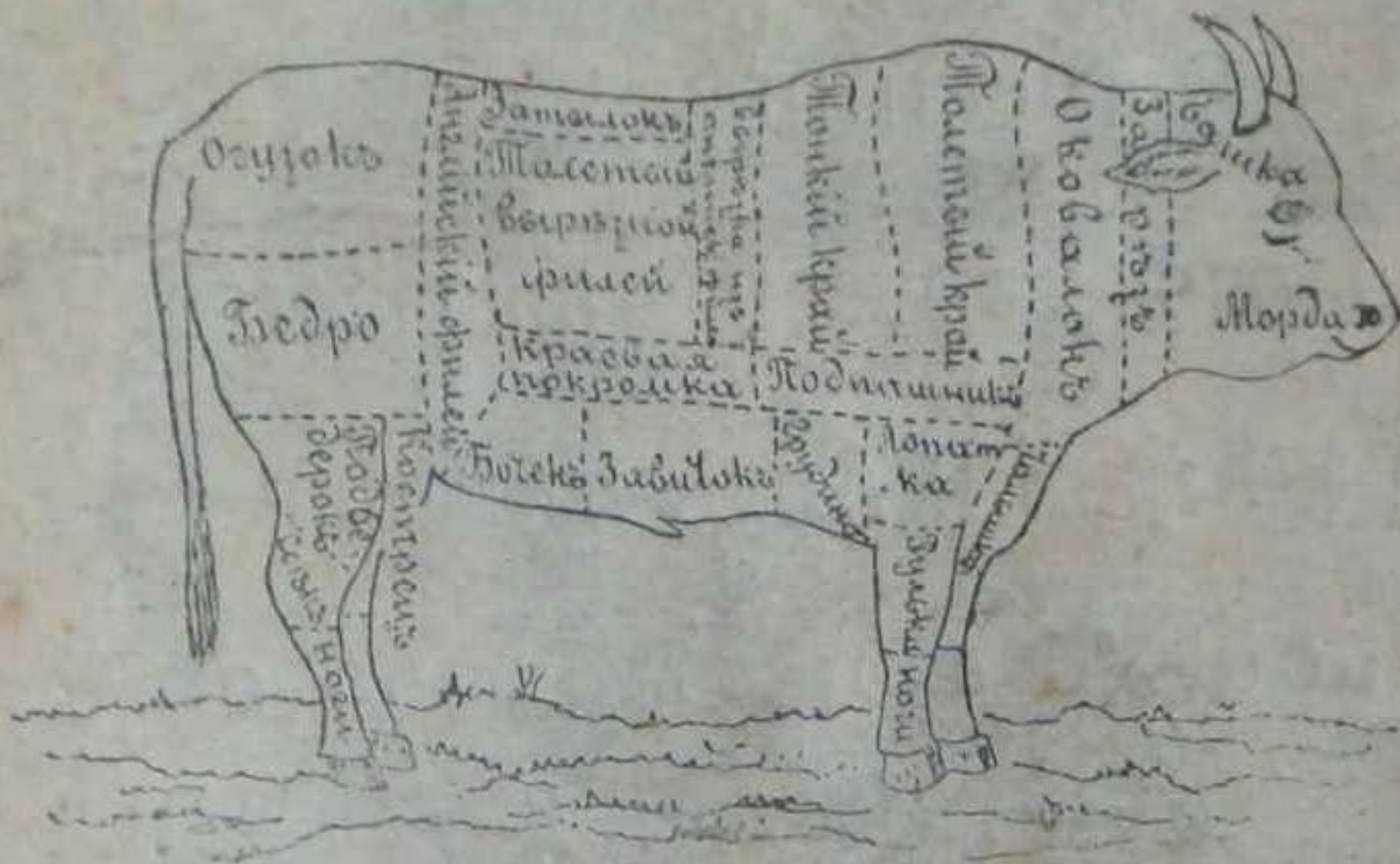
А. С. Сивилев

ДЕНЬЩИКЪ ЗА ПОВАРА.

ПОВАРЕННАЯ КНИЖКА ДЛЯ ВОЕННЫХЪ.

Сост. *Марія Пльшкова.*

Изданіе 5-е, исправленное.



ЦѢНА 1 р. п.

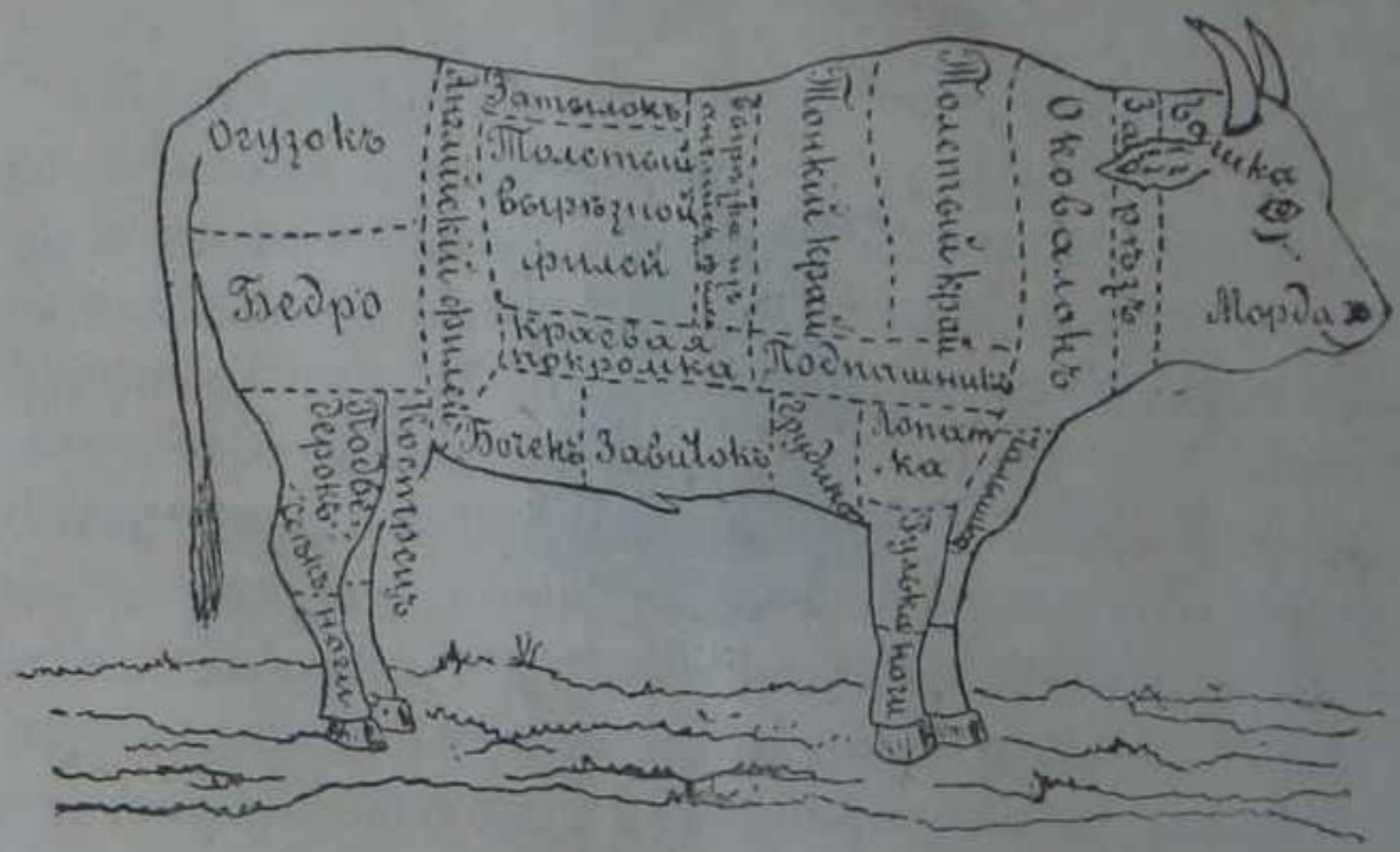
Издатель В. Березовскій

Комиссіонеръ Военно-учебныхъ заведеній.
С.-Петербургъ, Колокольная, № 14.
1914.

Vb 9327

ДЕНЬЩИКЪ ЗА ПОВАРА.

ПОВАРЕННАЯ КНИЖКА ДЛЯ ВОЕННЫХЪ.



Сост. Марія Пльшкова.

⇒ Изданіе 5-е, исправленное. ⇒

Издатель В. Березовскій

Комиссіонеръ Военно-учебныхъ заведеній.
С.-Петербургъ, Колокольная, № 14.
1914.



3744.

Спб.—Типографія Р. Аригольда, Литейный пр., № 59.

ЕВСТІ
РАHVUBPAAMATUKODU
2-08-07861

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Короткій срокъ службы солдата, измѣнивъ многое въ обиходѣ военнаго дѣла, не остался безъ вліянія и на домашній бытъ офицера. Въ прежнее время почти каждый деньщикъ умѣлъ готовить кушанья,—и не мудрено: за 15—25 лѣтъ службы многому можно было выучиться исподволь и наглядно, да и настоящихъ поваровъ изъ крѣпостныхъ было не мало. Теперь же, когда солдатъ можетъ быть деньщикомъ лишь два года, едва онъ выучится не пересаливать супъ и не пережаривать котлеты, какъ снова долженъ вернуться въ строй, а его господамъ приходится въ короткій срокъ приспособить къ кухнѣ новаго деньщика, вчерашняго новобранца. Еще труднѣе положеніе молодой хозяйки, не имѣвшей случая до замужества основательно ознакомиться съ поварскимъ дѣломъ, или молодого офицера, избраннаго товарищами хозяиномъ офицерскаго собранія и обязаннаго слѣдить за кухней, буфетомъ и столовой. Гдѣ же найти выходъ изъ такого положенія?—Только въ грамотности нынѣшнихъ солдатъ. Въ наше время почти половина молодыхъ солдатъ, не ограничиваясь словесными наставленіями дядекъ, знакомится съ уставами и положеніями по книжкамъ. Такимъ же образомъ, грамотный солдатъ, поступивши въ деньщики и имѣя въ рукахъ толковую

1*

Откопировал Jus. 6.06.2009

поваренную книжку, можетъ легко научиться кухонному искусству въ весьма непродолжительное время*).

Исходя изъ этой мысли, предлагаемою книжкою я надѣюсь помочь дѣлу, давши недорогое по цѣнѣ, краткое руководство къ изготовленію самаго необходимаго количества кушаній изъ имѣющихся повсюду продуктовъ и отвѣчающихъ обычному вкусу и современному положенію офицера при всякой обстановкѣ, — обѣдаетъ-ли онъ въ полковомъ собраніи, въ товарищеской походной артели, въ семьѣ или въ одиночествѣ. Съ ея помощью можно будетъ обучить любого солдата кухонному дѣлу въ два-три мѣсяца, не запугивая подавляющимъ количествомъ и сложностью блюдъ, — а грамотный деньщикъ будетъ въ состояніи справиться съ дѣломъ почти самостоятельно. Называя книжку «*Деньщикъ за повара*», не претендую готовить солдата въ настоящіе повара; но что съ нею нашъ смѣтливый солдатъ научится готовить обѣдъ не хуже опытной кухарки, — за это можно поручиться.

Пропорція продуктовъ въ описаніи приготовления кушаньевъ и закусокъ рассчитана на *три* особы; при этомъ, однако, надо замѣтить, что нѣкоторые продукты (соль, сахаръ, перецъ, говядина, корица и масло) не всегда поддаются точной мѣрѣ и кладутся по вкусу и навыку; притомъ же, иногда приходится соображать, не готовится ли кушанье на два дня или чтобы осталось къ ужину, не ожидается ли гость, имѣетъ ли прислуга особый столъ и т. п.

*) Въ послѣднее время уже окрѣпла мысль о необходимости обученія грамотѣ всѣхъ молодыхъ солдатъ (см. «Русск. Инв.» №№ 223 и 334 за 1899 и № 21 за 1900 гг.).

Описанія эти расположены въ книжкѣ по отдѣламъ (I. Закуски, II. Супы, III. Мясныя и т. д.), а не по обѣдамъ на каждый день, какъ это принято въ большихъ изданіяхъ, вмѣщающихъ въ себѣ 365 блюдъ по каждому отдѣлу съ подборомъ по сезону и по вкусовому сочетанію. Считая кушанья по отдѣламъ лишь десятками, но за то давая возможность ихъ изготовленія во всякое время, книжка эта представляетъ полную свободу при составленіи обѣда съ выборомъ блюдъ изъ числа 240 описаній съ помощью припасовъ, купленныхъ на рынкѣ или имѣющихся въ запасѣ, и сообразно со вкусомъ обѣдающихъ при достаточномъ разнообразіи стола, какъ это можно видѣть изъ примѣрнаго распisanія обѣдовъ на 6 скоромныхъ и 2 постныхъ недѣли безъ повторенія блюдъ (см. стр. 21). Сверхъ того, сообразно цѣли настоящаго изданія, въ немъ имѣются: раздѣленіе мясныхъ тушъ на сорта, краткія свѣдѣнія о живности и главнѣйшихъ продуктахъ и списокъ необходимѣйшей кухонной утвари. Сервировкѣ и способамъ подачи на столъ кушаній и закусокъ придано большое значеніе. Въ изложеніе текста я старалась держаться краткости, простоты и ясности.

Сокращенія словъ: ст.—стаканъ, л.—ложка, ч. л.—чайная ложка, ф.—фунтъ и шт.—штука.

Посоветовавши требовать отъ прислуги безусловной чистоты рукъ, платья и посуды, которую слѣдуетъ ежедневно вымывать съ мыломъ или щелокомъ, а мѣдную лудить не позже какъ черезъ мѣсяцъ, и научить постоянно пробовать изготавливаемые кушанья, остудивши на ложкѣ, — мнѣ остается просить руководителей прочесть эту книжку цѣликомъ

передъ ея употребленіемъ, не ограничиваясь чтеніемъ описаній приготовленія того или другого кушанья по мѣрѣ надобности, тѣмъ болѣе, что въ отдѣлахъ послѣдующія кушанья описаны въ предположеніи знакомства съ предыдущими и, потому, иногда сокращенно, — только тогда получатся связь между всѣми наставленіями и рецептами, полное значеніе общихъ замѣчаній передъ отдѣлами и, вообще, значеніе книжки, какъ краткаго руководства кухоннаго дѣла, знакомство съ которымъ становится насущною потребностью всѣхъ и cadaго, благодаря распространенію въ обществѣ уваженія къ гигиенѣ и діететикѣ.

Въ заключеніе обращаемся къ лицамъ, интересующимся дѣломъ здороваго и недорогого питанія, и просимъ ихъ о присылкѣ въ контору В. А. Березовскаго (Петербургъ, Колокольная, д. 14) своихъ замѣчаній и мнѣній для исправленія послѣдующихъ изданій настоящей книжки.

Авторъ.

ЧАСТЬ I-я.

Сортировка тушъ по назначенію частей.

Говядина (володые).

1-й сортъ.

По русски.	По польски.	Пригодность.
Тонкій край.	Гурный мостекъ.	Бифштексъ и антрекотъ.
Тонкій филей.	Полендвіца пшедня.	Ростбифъ, филе и жаркое.
Толстый или вырѣзной филей.	Бокъ.	Бифштексъ, филе, жаркое и бульонъ.
Англійскій филей.	Полендвіца задня.	Тоже.
Вырѣзка изъ англійскаго филея внутри.	Тоже.	Лучш. бифштексъ и филе.
Затылокъ.	Ростбефъ.	Ростбифъ, жаркое и щи съ костями.
Огузокъ.	Кжижова, изъ нея вырѣзывается зрабова.	Разварная говядина, жаркое, зразы, бульонъ и борщъ.
Завитокъ и бочекъ.	Бокъ сподни.	Щи и борщъ.

По русски.	По польски.	Пригодность
Грудина.	Мостекъ съ грихтемъ (сало въ передней части туши).	Жаркое, жаркое грудина, наваристый бульонъ, щи и борщъ.
Сѣкъ.	Задне колѣно.	Жаркое, котлеты и бульонъ.
Языкъ.	Озоръ.	Копченое и соусъ.
Мозги.	Мозги.	Котлеты и соусъ.
2-й сортъ.		
Толстый край.	Антрекотъ.	Котлеты и тушеная говядина.
Середина бедра.	Кжижова.	Крѣпкій бульонъ.
Подбедерокъ.	Полова кжижове одъ ноги.	Тоже.
Кострець.		Котлеты, начинка (фаршъ) и бульонъ.
Подпашекъ.	Мостекъ съ грихтемъ.	Солонина.
Челышко.	Тоже.	Щи и разварная говядина.
Рулька.	Пшѣдне колѣно.	Студенист. бульонъ, требующій постояннаго сниманія пѣны.
3-й сортъ.		
Голова.	Глова.	Морда на студень, башка на вариво.
Оковалокъ безъ зарѣза.	Каркъ безъ подгарле.	Варево.
Лопатка.	Лопата.	Тоже, избѣгая сустава.

По русски.	По польски.	Пригодность.
Краевая покромка.	Бокъ сподни.	Тоже.
Ноги.	Ноги.	Студень.
Легкіе, сердце, ливеръ и печенка.	Вонтроба, сердце и вонтробка.	Начинка.

Полезно знать хотя нѣкоторые главные признаки видовъ говядины, какою она бываетъ въ продажѣ, такъ какъ состояніе мяса при покупкѣ отражается на вкусѣ, удобоваримости и питательности кушанья.

Парная юрчячая, т. е. отъ свѣже-убитаго скота вишнево-краснаго цвѣта съ фіолетовымъ оттѣнкомъ и съ стекловиднымъ отблескомъ наружной пленки; при надавливаніи пальцемъ упруга; сваренная или изжаренная жестка и трудно разжевывается; запахъ пріятный, наваръ даетъ плохой и переваривается въ желудкѣ тяжело.

Обыкновенная на 2-й или 3-й день послѣ убоя (иногда называется парная обыкновенная) суха, при лежаніи покрывается пленкою и не даетъ подтековъ, плотна и упруга, запахъ свѣжій, но съ 3-го дня кисловатый; потери питательныхъ веществъ при ея изготовленіи нѣтъ; цвѣтъ ея отъ стараго скота темно-красный, отъ молодого яркій, какъ у спѣлой малины; на 3-й день еще свѣтлѣе; первая плотнѣе второй и не такъ хорошо разжевывается, какъ вторая; жиръ у первой желтый и мягкій; у второй бѣлый и твердый; бульонъ изъ первой поспѣваетъ медленнѣе.

Подмороженная даетъ бульонъ мутноватый съ желто-краснымъ оттѣнкомъ и большимъ количествомъ пѣны и менѣе ароматичный. Она измѣняется отъ мороза только снаружи, что легко видѣть въ разрѣзѣ; при оттаиваніи наружный слой дѣлается ярко-крас-

нымъ, даетъ ямку при надавливаніи, при чемъ палецъ дѣлается мокрымъ; запахъ не свѣжій, отдаетъ сыростью; жиръ блѣдный и какъ бы покрытъ инеемъ; при изготовленіи теряетъ питательности немного.

Замороженная тверда какъ дерево, ножомъ не рѣжется, приходится рубить топоромъ; если замерзла разъ—блѣдно-сѣраго цвѣта, если два или нѣсколько разъ—кирпично-краснаго, въ послѣднемъ случаѣ съ радужными переливами; разваривается скорѣй обыкновенной, но бульонъ мутный, съ обильнѣйшей и безъ аромата.

Оттаившая замороженная отдаетъ сыростью, на блюдѣ даетъ подтеки, а съ подвѣшенной капаетъ сокъ алаго цвѣта; оттаившая разъ въ разрѣзѣ ярко-красная, два раза—мѣстами темно-красная, болѣе двухъ разъ—съ радужнымъ отливомъ отъ темно-краснаго до чернаго цвѣта; при изготовленіи теряетъ ароматъ и много питательности и потому ее требуется по вѣсу больше, нежели обыкновенной или подмороженной; чѣмъ больше она замерзала и оттаивала, тѣмъ качество ея вообще ухудшается. (Извлечено изъ наглядной таблицы для опредѣленія качествъ говядины, магистра ветеринарныхъ наукъ М. А. Игнатъева).

Старая отъ очень старой скотины трудно пережевывается и *лежалая* безусловно вредная и въ пищу не годится.

Телятина (целенціна).

Голова (гло́ва).	Заливное, студень, разварная голова подъ хрѣномъ.
Передняя четверть (пше́дня чвѣрць).	Грудинка, пилавъ и рагу.
Лопатка (пше́дня лопáта).	Рубленыя котлеты.

Котлетная часть, каре (же-бѣрки).	Телячьи котлеты.
Почечная часть (бóчекъ).	Лучшее жаркое.
Задняя четверть, окорокъ (пѣчень целѣнца).	Тоже.
Сладкое мясо, грудная железа (млѣчко).	Жаркое высшаго качества.
Ноги, ножки (но́ги, нѹжки).	Студень и телячьи ножки.
Языкъ и мозги.	Тоже, что и относ. говяжьихъ.

Телятина различается по сортамъ по способу отпоя телятъ: 1-й сортъ—цѣльнымъ молокомъ, 2-й—снятымъ и 3-й—болтушкой изъ муки на водѣ. Цѣны соразмѣрно сортамъ. Слѣдуетъ избѣгать телятины, надутой воздухомъ,—это и не экономно и вредно.

Баранина (барани́на).

Баранина имѣетъ сортировку по назначенію частей одинаковую съ телятиной. Хорошая молодая баранина темно-краснаго цвѣта съ бѣлымъ жиромъ. Мясо старой баранины подъ сильнымъ нажатіемъ пальцемъ раздавливается, а жиръ разламывается на куски.

Свинина (свинске мѣнсо).

Голова (гло́ва).	Заливное и студень.
Шея (га́рло).	Италянская колбаса.
Лопатка, передній окорокъ (пше́дня лопáта).	Колбасы.
Грудина (мо́стекъ).	Копченье и борщъ.
Котлетная часть (схабъ).	Свинья котлеты и жаркое.
Окорокъ (полендвѣца).	Ветчина соленая и копченая.
Шпигъ (шпигъ).	Сало и фаршъ въ колбасы.
Сало (сло́нина).	На закуски и какъ приправа взаменъ масла.
Языкъ и мозги.	Тоже, что и относ. говяжьихъ.

Лучшая свинина получается отъ свиней, кормлен-ныхъ ячменемъ, рожью и вообще хлѣбной выкормки. Въ подспорье можно давать кухонные питательные остатки въ помояхъ. Худшая получается отъ свиней, выкармливаемыхъ картофелемъ, а также фабричными отбросами масличнаго, винокуреннаго и свеклосахарнаго производства. Хорошій сортъ свинины узнается по плотности сала и прозрачности кожи. Для закусокъ предпочитается малороссійское и венгерское сало.

Кратнiя свѣдѣнiя о живности, яйцахъ, грибахъ, молокѣ, маслѣ, прочихъ жирахъ и консервахъ.

Необходимо знать время для закупки живности и признаки доброкачественности главнѣйшихъ продуктовъ.

Куры лѣтомъ рѣдки. *Цыплята* покупаются съ Мая до Августа, дворовыя (домашнiя) утки и гуси съ Сентября по Мартъ, дичь осенью и зимой. *Рыба* свѣжая, соленая и копченая круглый годъ. Рыбу заснувшую слѣдуетъ избѣгать, а покупать живую. *Птица*, надутая воздухомъ, вредна. *Дичь* съ душкомъ покупаютъ только любители; но требованiе, чтобы въ ней непремѣнно была дробь, — предразсудокъ: пойманная силками и убитая палкою безвредна, но въ этомъ способѣ убоя надо быть увѣреннымъ, — иначе можно купить дичь околѣвшую. *Раки* хороши въ тѣ мѣсяцы, въ названiяхъ которыхъ нѣтъ буквы р.: Май, Июнь, Июль и Августъ.

Яйца свѣжiя узнаются: 1) по отсутствию тухлаго запаха, 2) по цвѣту, — скорлупа ихъ изжелта-розовая безъ всякихъ пятенъ, 3) по прозрачности — несвѣжее яйцо или вовсе не прозрачно или прозрачно

только по концамъ и 4) по плотности и вѣсу, — свѣжее яйцо тяжело и какъ ключъ тонетъ въ водѣ, несвѣжее булькаетъ и всплываетъ.

Молоко съ примѣсью воды даетъ у стѣнокъ посуды широкое синее кольцо, на ногтѣ не образуетъ выпуклой капли, а расплывается и, если въ немъ есть еще твердыя примѣси (мука, мѣлъ, поташъ и проч.), то на ногтѣ осадокъ. Цѣльное молоко отличается отъ снятаго тѣмъ, что на его поверхности ясно виденъ густой жирный слой, называемый сливками. Хорошо прокипяченное молоко, а въ особенности стерилизованное, предохраняетъ отъ заболѣванiя заразными болѣзнями. Для стерилизации молока, которая безусловно необходима для грудныхъ дѣтей, имѣются въ аптечныхъ и москательныхъ лавкахъ недорогiе приборы съ наставленiемъ ихъ употребленiя.

Масло коровье, сметанное и сливочное (чухонское) должно быть хорошо промыто, безъ хруста на зубахъ отъ подмѣсей и соли, на ощупь жирное, прiятнаго орѣховаго вкуса и палеваго цвѣта. Дурное масло блѣднаго цвѣта, легко крошится, сухое, на зубахъ хруститъ, пахнетъ горѣлымъ и на вкусъ горькое. Масло иногда подкрашиваютъ, — когда такое масло разминаютъ въ водѣ, оно окрашивается.

Масло коровье топленое (русское) часто бываетъ неоднородно, хорошее смѣшивается съ дурнымъ; неоднородность эта легко замѣчается въ разрѣзѣ. Хотя топленое масло прочнѣе и дешевле, но по количеству жира сметанное выгоднѣе для небольшихъ хозяйствъ и изготовленные кушанья гораздо вкуснѣе. Кому удобно, лучше сбивать масло дома, а купивши свѣжее, тотчасъ же перемыть хорошенько и, если не

требуется сейчасъ употреблять въ дѣло, то и послать; перетапливать же нѣтъ надобности.

Говяжій жиръ (фритюръ) экономнѣе масла, потому что легко собирается отъ говядины, но худо соединяется съ мясомъ и продуктами и быстро остываетъ и потому не такъ удобоваримъ, а изготовленные на немъ кушанія не такъ вкусны и здоровы. Впрочемъ, жиръ отъ филея, отрѣзанный грудками, намоченный въ теченіе сутокъ въ холодной водѣ, потомъ мелко нарѣзанный и протопленный на медленномъ огнѣ, не хуже масла. Замять масло бараньимъ жиромъ совершенно не совѣтую и отъ баранины излишній жиръ слѣдуетъ отрѣзать.

Гусиный и утиный жиры, хотя и очень вкусны, но тяжелы и неудобоваримы.

Свиное сало по своимъ свойствамъ занимаетъ среднее мѣсто между масломъ и говяжьимъ жиромъ. Для шпигованія мяса и дичи ничего кромѣ свиного сала не употребляется, оно должно быть сырое и несоленое. Малороссійское сало, разрѣзанное на кусочки, придаетъ особый вкусъ шамъ, борщу, тушеной капустѣ (бѣгосъ), а для малороссіянъ и литовцевъ пріятно не только въ ихъ парадныхъ, но и почти во всѣхъ кушаніяхъ и даже въ чистомъ видѣ съ хлѣбомъ и толченымъ чеснокомъ на закуску.

Маргаринъ, искусственное масло изъ говяжьего или бараньего жира, близкій по внѣшнему виду къ топленому маслу, но отличается отъ него по вкусу; однако, въ виду искусныхъ поддѣлокъ съ цѣлью сбыть его подъ видомъ коровьяго масла, у насъ продажа маргарина воспрещена. Маргаринъ послѣ топленья не застываетъ при 22° Реом., а обыкновенное масло за-

стываетъ. Особенно вредна смѣсь маргарина съ масломъ.

Овощи въ погребахъ при малѣйшей сырости легко портятся и проростають, т. е. пускають ростки и тогда крайне вредны; вотъ почему, если нѣтъ свѣжей зелени, слѣдуетъ имъ предпочитать сушеные (французскіе) коренья, тѣмъ болѣе, что на обѣдъ ихъ требуется самое незначительное количество и они не имѣють отбросовъ, такъ что, не смотря на кажущуюся дороговизну (отъ 30 к. до 1 р. за фунтъ), употребленіе ихъ даже выгоднѣе. Зеленый лукъ зимой имѣть не трудно: для этого, наполнивъ ящикъ садовой землей, посадить луковицы и держать въ тепломъ мѣстѣ на кухнѣ на свѣту, изрѣдка поливая тепловатой водой.

Выбирая *свѣжіе огурцы*, надо смотрѣть, чтобы они не были слишкомъ крупны, дряблы и желты, а при выборѣ *соленыхъ огурцовъ*, сверхъ того, чтобы разсолъ не имѣлъ дурного запаха и не былъ окрашенъ, что указываетъ на подкраску самыхъ огурцовъ.

Грибы и шампиніоны требуютъ большаго знанія породы и качества; кромѣ того, ядовитость ихъ зависитъ не только отъ ихъ породы, но и отъ мѣстности, гдѣ они растутъ. Безвредные въ одномъ мѣстѣ, грибы той же породы могутъ оказаться ядовитыми въ другомъ. Старые, перезрѣлые грибы также вредны. Поэтому лицамъ, не обладающимъ опытностью, совѣтую при покупкѣ обращаться къ торговцамъ, заслуживающимъ полного довѣрія, а при собираніи къ людямъ совершенно опытнымъ. Рекомендуютъ, впрочемъ, средство, устраняющее опасеніе отравы. Отнявши отъ бѣлыхъ грибовъ или шампиніоновъ ножки и листовныя части, разрѣзать каждую шляпку ножомъ

пополамъ и, если черезъ часть они не почернѣютъ, варить, оставивши въ кастрюлѣ серебряную ложку,—если же почернѣютъ, то выбросить, не приступая къ варкѣ. Если ложка и грибы или шампиніоны при варкѣ не почернѣютъ, то опасности нѣтъ. Ядовитые грибы узнаются также по капельки яда, выступающаго изъ мясной части при разрѣзаніи; а при варкѣ съ лукомъ послѣдній чернѣетъ, соль же при варкѣ ядовитыхъ грибовъ желтѣетъ.

Хорошіе *сушеные грибы* желтоваты, тверды, не червивы и обладаютъ пріятнымъ свойственнымъ имъ запахомъ: идутъ на супы, соусы и начинки. Собирають грибы при городскомъ хозяйствѣ для домашней сушки не стоитъ. Сушеные грибы для храненія слѣдуетъ вѣшать въ совершенно сухомъ мѣстѣ.

Сушеные коренья употребляются съ выгодою вмѣсто свѣжихъ петрушки, моркови, сельдерея и порея. Высушенные на солнцѣ лучше, нежели коренья искусственной сушки и узнаются по свѣжести цвѣта.

Сахаринъ замѣняетъ сахаръ; онъ дешевле послѣдняго, но не такъ вкусенъ и оставляетъ дурное впечатлѣніе, въ особенности въ чаѣ. Въ продажѣ онъ запрещенъ, какъ вредный, поэтому его лучше не употреблять.

Списокъ названій по польски главнѣйшихъ предметовъ живности и продуктовъ, отличающихся отъ русскихъ названій.

По польски.	По русски.	По польски.	По русски.
Вендіна.	Ветчина.	Жодкѣвка.	Редисъ.
Шынка.	Окорокъ.	Шпараги.	Спаржа.
Парўвки.	Соисы.	Каляфіоръ.	Цвѣтная капуста.
Когутъ.	Пѣтухъ.	Борўвки.	Брусника.
Курчѣнта.	Цыплята.	Позѣмки.	Земляника.
Качка.	Утка.	Чарнэ ягоды.	Черника.
Ендоръ.	Индюкъ.	Агрестъ.	Крыжовникъ.
Яжомбекъ.	Рябчикъ.	Пожѣчки.	Смородина.

По польски.	По русски.	По польски.	По русски.
Подрубѣ.	Петроха.	Трускавки.	Клубника.
Галарѣга.	Студень.	Баня.	Тыква.
Стѣнки.	Снѣтки.	Мѣлѣнъ.	Дыня.
Млѣко.	Молоко.	Помараньчъ.	Апельсинъ.
Сметанка.	Сливки.	Цытрына.	Лимонъ.
Цыбуля.	Лукъ.	Пѣпшъ.	Перецъ.
Чостнекъ.	Чеснокъ.	Мушгарда.	Горчица.
Жодкѣвъ.	Рѣдка.	Рыжъ.	Рисъ.
Цынамонъ.	Корица.	Краковска каша.	Смоленск. крупа.
Родзынки.	Изюмъ.	Хербата.	Чай.
Монка.	Мука.	Кава.	Кофе.
Каша.	Крупа, каша.	Цукеръ.	Сахаръ.
Ягліна каша.	Ячная каша.	Цукрова мончка.	Сахарная пудра.

Консервы, въ томъ смыслѣ, какъ они понимаются въ войскахъ, входятъ въ военный рационъ и вполне замѣняютъ собой свѣже-изготовленные кушанья. Описанія ихъ употребленія имѣются при укупорочныхъ ящикахъ и жестянкахъ.

Списокъ необходимой кухонной утвари и посуды въ домѣ и на походѣ.

Утварь.	Посуда.
1 плита.	Мѣдная луженая.
1 столъ съ ящикомъ.	
2—3 табурета.	3 кастрюли разной величины съ крышками.
2 полки стѣнные для кастрюль съ приспособленіемъ для ножей.	1 форма для пудинговъ; можетъ быть замѣнена крышкой отъ кастрюли.
1 кочерезка для очага.	1 ступка съ пѣстомъ.
1 щипцы для угольевъ.	
1 крючекъ для конфорокъ.	Бѣлаго металла.
1 оселокъ для точенія ножей.	
1 топоръ-колунъ для дровъ.	1 ножъ для рыбы.
1 поперечная пила.	1 вилка.
1 метла.	1 ложка.

- Бѣленаго желѣза.
 1 уполовникъ.
 1 шумовка.
 1 друшлакъ.
 1 воронка.
 2 формы для киселей.
 1 терка (новаго устройства съ зубцами).
 1 терочка.
 1 рѣзецъ для тѣста.

Желѣзная.

- 2 противня разной величины.
 3 сковороды разной величины.
 3 сковородки для блиновъ безъ ручекъ.
 1 чапли для сковородокъ.
 1 ковшъ эмалированный.
 1 кружка эмалированная.
 1 мутовка.
 1 ложечка для вырѣзыванія картофеля.
 1 штопоръ.
 3 ножа кухонныхъ разной величины.
 1 ножикъ съ вилкой для мелкой работы.
 1 кольцо на столъ для сковородъ.
 1 крючекъ къ плитѣ.
 2 ведра водоносныхъ.

Деревянная.

- 1 кухонная солонка.
 1 корытце (квашня, ночевка) для расчинки тѣста.

- 1 доска для тѣста.
 1 скалка для тѣста.
 1 веселка для тѣста.
 1 доска для мяса.
 1 скалка для мяса.
 1 молотокъ для мяса.
 4 ложки.
 1 сито волосяное круглое.
 1 сито въ видѣ воронки.
 1 кадка дубовая для воды съ крышкой.
 1 коромысло къ ведрамъ.
 Кадки дубовыя для капусты и кваса съ кружками.
 Кадушки или боченки дубовыя для разныхъ заготовокъ съ кружками.
 1 лохань для мытья посуды.
 1 кадка для помоевъ съ коромысломъ — палкой.

Муравленная.

- 3 горшка разной величины съ крышками.
 2 противня (ринки) разной величины.
 6 горшечковъ для масла, сала и постнаго масла.
 2 горшечка для сметаны.
 2 горшечка для сливокъ.
 2 кувшина для молока.

Стеклянная.

- Бутыли, бутылки, банки, баночки и стаканы.

Показанное здѣсь количество посуды рассчитано на небольшую семью; съ увеличеніемъ числа пользующихся столомъ, надо увеличить число нѣкоторыхъ предметовъ: кастрюль, противней, сковородъ и формъ, а также прибавить машинку для котлетъ, мельницу для кофе и мельничку для перца. Въ каждомъ хозяйствѣ имѣются также самоваръ, чайникъ и кофейникъ и, сколько нужно, столовой и чайной посуды. Необходимо имѣть для деньщика-повара 2 перемѣны гимнастическихъ рубахъ, коленкорovýchъ фуражекъ и фартуховъ; затѣмъ обязательно имѣть для кухни холщевыхъ: 3 квашенника для покрыванія тѣста, 6 полотенцевъ и не менѣе 12 стирокъ. Ножи должны быть всегда хорошо наточены.

Для приготовления кушаній во время *похода* имѣется нѣсколько образцовъ походныхъ кухонь для офицерскихъ собраній, лучшей образецъ «кухня *Зеленскаго*», приобрѣтаемая у «Крыштовъ Брунъ и Сынъ» въ Варшавѣ, представляющая возможность готовить одновременно 2 блюда на 30—40 человекъ и имѣющая котелокъ для чая на 1 ведро воды. Стоитъ она 535 руб. на мѣстѣ. Затѣмъ, въ магазинахъ, торгующихъ военными принадлежностями, продается кухонный наборъ подъ названіемъ «*Походный чайникъ-котелокъ*», пригодный для одного человека и заключающій въ себѣ 10 предметовъ, укладываемыхъ въ полевой офицерскій багажъ: мѣдная кастрюля, крышка къ ней (она же сковородка), ухватъ къ крышкѣ, мѣдный чайникъ, эмалированная чашка и блюдце, чайная ложечка, металлическая чайница, спиртовая лампочка и жестяной пузырекъ для спирта. Цѣна набора 5 руб. 50 к. Съ помощью кастрюли,

сковородки, чайника и лампочки, можно приготовить последовательно супъ, жаркое и чай.

Одинаково полезно имѣть для дома, лагеря и похода керосиновую кухню системы «Триумфъ», цѣна 4 р. 50 коп., или усовершенствованный видъ ея «Чемпионъ» съ таганчикомъ на два блюда, цѣною въ 7 руб. 75 к.,—безспорно лучшія изъ всѣхъ подобныхъ машинокъ тѣмъ, что не даютъ ни копоти, ни запаху, не звучатъ, просты въ обращеніи; вода въ кастрюлѣ или чайникѣ блѣнаго желѣза закипаетъ черезъ 20 минутъ; продается во всѣхъ магазинахъ металлической посуды и утвари. Для похода необходимо заказать для кухонной машины особый ящикъ, обитый внутри войлокомъ.

Примѣрное росписание обѣдовъ на 6 скоромныхъ и 2 постныя недѣли

БЕЗЪ ПОВТОРЕНІЯ КУШАНИЙ.

Скоромный столъ.

1-я недѣля.

Понедѣльникъ.	Среда.
44*). Супъ консоме съ кашкой.	37. Супъ перловый.
73. Жаркое съ огурцами (118 или 119)*.	98. Котлеты свиная рубленая съ тушеной капустой (146).
186. Кисель клюквенный съ молокомъ.	159. Пудингъ изъ саго съ битыми сливками.
Вторникъ.	Четвергъ.
39. Супъ рисовый.	40. Супъ лимонный на молоко.
80. Битки со сметаной съ жаренымъ картофелемъ (124).	75. Биштексъ съ квашеной капустой и солен. огурц. (122 и 119).
156. Каша манная съ сахаромъ.	183. Яблоки печеная съ сахаромъ.

*) Номера рецептовъ кушаний въ началѣ ихъ названій, а номера приправъ въ концѣ.

Пятница.

- 61. Щи изъ кислой капусты и гречневая каша.
- 103. Курица подь бѣлымъ соусомъ.
- 181. Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ.

Суббота.

- 48. Лапша молочная.
- 74. Жаркое гусарское съ красн. капустой (133).
- 134. Шпинатъ съ гренками и крутыми яйцами (1).

Воскресенье.

- 45. Супъ съ кореньями и пирожки.
- 130. Цвѣтная капуста.
- 107. Утка жареная и салатъ со сметаной (132).
- 187. Кисель яблочный со сливками.

2-я недѣля.

Понедѣльникъ.

- 54. Супъ лапша изъ курицы.
- 54. Курица вареная подь бѣлымъ соусомъ (143).
- 177. Ватрушки съ вареньемъ.

Вторникъ.

- 64. Борщъ и разсыпчатая смоленская каша (151).
- 114. Корюшка жареная съ малосолистыми огурцами (119).
- 188. Воздушный пирогъ яблочный.

Среда.

- 46. Супъ съ вермишелью.
- 8. Сосиски съ картофельнымъ пюре (125).
- 157. Каша тыквенная.

Четвергъ.

- 52. Супъ помидоровый.
- 105. Цыплята жареные съ салатомъ (133).
- 161. Макароны.

Пятница.

- 62. Щи съ грибами.
- 89. Телятина подь бешамелью.
- 159. Пудингъ гречневый съ вареньемъ.

Суббота.

- 40. Супъ лимонный съ гренками.
- 100. Поросенокъ подь хрѣномъ.
- 184. Яблоки съ рисомъ.

Воскресенье.

- 60. Щи лѣнвивыя съ пирожками (29).
- 131. Спаржа.
- 90. Телячьи ножки съ соусомъ изъ сахарныхъ стручковъ (149).
- 159. Пудингъ рисовый съ сабаіономъ (160).

3-я недѣля.

Понедѣльникъ.

- 63. Зеленые щи изъ щавеля и фаршированные яйца (2).
- 77. Филе съ жаренымъ картофелемъ и шинкованной капустой (120 и 124).
- 173. Оладьи простыя съ вареньемъ.

Вторникъ.

- 50. Супъ съ кнелью.
- 15. Солянка.
- 162. Вареники съ творогомъ.

Среда.

- 30. Супъ перловый съ гусиными потрохами.
- 78. Котлеты говяжьи рубленыя съ картофельнымъ пюре (125).
- 170. Блинчики съ творогомъ.

Четвергъ.

- 46. Супъ съ макаронами.
- 92. Телячьи котлеты рубленыя съ гарниромъ изъ моркови.
- 171. Блинчики яблочные съ вареньемъ.

Пятница.

47. Лапша на бульонѣ.
107. Утка дикая съ вареной брусникой (135).
166. Пампушки со сметаной.

Суббота.

40. Супъ съ клецками.
115. Судакъ по польски.
174. Оладьи яблочныя съ сахаромъ.

Воскресенье.

68. Окрошка съ осетриной.
134. Шпинать съ гренками.
108. Гусь жареный съ соусомъ изъ шампиньоновъ (150).
182. Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.

4-я недѣля.

Понедѣльникъ.

51. Супъ съ ушками.
116. Щука разварная съ жаренымъ картофелемъ.
180. Шарлотъ.

Среда.

59. Супъ-шюре изъ картофеля.
87. Языкъ подъ сладкимъ соусомъ.
164. Пельмени съ масломъ.

Вторникъ.

56. Похлебка морковная.
93. Телячьи котлеты отбивныя съ тушеной капустой.
167. Сырники съ сахаромъ и сметаной.

Четвергъ.

65. Борщъ сборный и гречневая каша.
7. Ветчина жареная съ горошкомъ (129).
175. Оладьи заварныя съ сахаромъ.

Пятница.

53. Супъ саговый изъ телятины.
114. Судакъ жареный съ картофелемъ (124).
159. Пудингъ манный съ вареньемъ.

Суббота.

41. Супъ манный на бульонѣ.
104. Пилавъ изъ курицы.
182. Компотъ грушевый.

Воскресенье.

31. Пирогъ съ говядиной.
35. Бульонъ съ кашкой (153).
113. Заяцъ съ бурачками (127).
159. Пудингъ шоколадный съ сабаіономъ (160).

5-я недѣля.

Понедѣльникъ.

47. Лапша на бульонѣ.
117. Форшмакъ изъ телятины.
150. Гречневая каша съ молокомъ.

Среда.

55. Картофельная похлебка.
117. Караси въ сметанѣ.
169. Творогъ запеченный.

Вторникъ.

70. Разсольникъ съ почками.
83. Зразы отбивныя съ гречневой кашей (150).
189. Воздушный пирогъ земляничный.

Четвергъ.

67. Ботвинья.
95. Баранина жареная съ солеными огурцами (119).
186. Кисель ягодный со сливками.

Пятница.

58. Супъ-пюре изъ гороха съ ветчиной.
90. Телячьи ножки съ жаренымъ картофелемъ (124).
179. Лапшенникъ съ вареньемъ.

Суббота.

72. Щи грибныя съ гречневой кашей.
8. Колбасы съ туш. капустой (128).
176. Оладьи изъ каши со сметаной и сахаромъ.

Воскресенье.

29. Пирожки рассыпчатые съ говядиной.
43. Супъ потофе.
109. Индѣйка фаршированная съ вареными сливами (137).
Фрукты разные (лѣтомъ ягоды со сливками и сахаромъ).

6-я недѣля.

Понедѣльникъ.

46. Супъ съ макаронами.
96. Бараній бокъ съ кашей (150).
172. Блинчикисъвареньемъ

Вторникъ.

53. Супъ помидоровый.
147. Соусъ изъ почекъ.
177. Ватрушки съ творогомъ.

Среда.

71. Супъ съ рыбой.
94. Котлеты изъ мозговъ съ соусомъ изъ шампиньоновъ (149).
176. Оладьи изъ каши съ медомъ.

Четвергъ.

66. Борщъ малороссійскій.
97. Шашлыкъ.
169. Творогъ со сметаной.

Пятница.

57. Галушки (похлебка).
114. Липи жареные съ картофелемъ (124).
180. Лапшенникъ съ сахаромъ.

Суббота.

62. Щи съ рыбой, гречневая каша съ лукомъ (233, на скоромномъ маслѣ).
79. Клопсъ съ грибнымъ фаршемъ и соусомъ (145).
163. Вареники съ ягодами со сметаной.

Воскресенье.

32. Кулебяки съ рисомъ.
39. Супъ саговый.
111. Куропатки или рябчики сушеные съ вареной брусникой (135).
179. Вафли со сливками.

Постный столъ.

1-я недѣля.

Понедѣльникъ.

205. Уха.
229. Котлеты рисовыя съ грибнымъ соусомъ (145).
186. Кисель клюквенный съ миндальнымъ молокомъ.

Вторникъ.

206. Супъ перловый съ грибами.
203. Солянка изъ щуки.
231. Макароны съ лукомъ.

Среда.

- 208. Супъ-пюре изъ гороха съ гренками.
- 226. Котлеты изъ судака съ жаренымъ картофелемъ (124).
- 230. Капуста фаршированная.

Четвергъ.

- 210. Похлебка картофельная.
- 221. Корюшка или ряпушка жареная съ шинкованной капустой (122).
- 184. Яблоки печеные съ вареньемъ.

Воскресенье.

- 32. Кулебяки съ рыбой и вязигой.
- 207. Супъ изъ свѣжей капусты.
- 221. Лини жареные съ картофелемъ (124).
- 181. Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ.

2-я недѣля.

Понедѣльникъ.

- 220. Окрошка изъ рыбы.
- 229. Котлеты рисовыя съ грибнымъ соусомъ (145, на постномъ маслѣ).
- 171. Блинички яблочные.

Пятница.

- 214. Щи со свѣтками и головизной.
- 225. Треска соленая разварная съ варенымъ картофелемъ.
- 187. Кисель ягодный съ сахаромъ.

Суббота.

- 209. Лапша съ грибами.
- 224. Осетрина жареная съ солеными огурцами (119).
- 174. Оладьи яблочные съ вареньемъ.

Вторникъ.

- 216. Щи зеленые съ лукомъ.
- 227. Котлеты изъ сельдей съ жаренымъ картофелемъ (124).
- 232. Макароны съ лукомъ.

Среда.

- 218. Борщъ съ карасями.
- 201. Винегретъ сборный съ рыбой
- 188. Кисель яблочный съ сахаромъ.

Четвергъ.

- 215. Щи съ грибами и гречневая каша съ лукомъ (232).
- 221. Судакъ жареный съ картофелемъ и цвѣтной капустой (124 и 130).
- 239. Оладьи постныя съ сахаромъ.

Воскресенье

- 24. Пирожки рассыпчатые съ грибами и кислой капустой.
- 219. Ботвинья раковая съ рыбой.
- 221. Караси жареные съ жаренымъ картофелемъ и малосолеными огурцами (124 и 119).
- 182. Компотъ изъ апельсиновъ.

Пятница.

- 209. Лапша съ грибными ушками.
- 204. Солянка московская изъ рыбы.
- 177. Ватрушки съ вареньемъ.

Суббота.

- 216. Щи зеленые съ лукомъ.
- 222. Сельди жареные съ солеными огурцами и варенымъ картофелемъ (119 и 124).
- 185. Яблоки фаршированные.

О ЗАВТРАКАХЪ и УЖИНАХЪ, ЗВАННЫХЪ ОБЪДАХЪ и РАСПРЕДѢЛЕНИИ НАПИТКОВЪ.

На завтраки и ужины, семейные и званые, выбираютъ закуски, холодныя и горячія кушанья и напитки по произволу, исключая суповъ, щей и т. п., которые вовсе не подаются; но бульонъ подаютъ въ чашкахъ и къ нему пирожки. На масляницѣ (сырной недѣлѣ) во главѣ завтрака подаютъ блины съ растопленнымъ масломъ, сметаной и икрой паюсной или зернистой. Блины подаютъ къ столу по нѣскольку совершенно горячими на нагрѣтыхъ тарелкахъ, покрытыми салфеткою. Масло тоже должно быть постоянно горячее, для чего соусники съ масломъ надо перемѣнять.

Свѣдѣнія о званыхъ обѣдахъ необходимы для семействъ и собраній на случай торжественныхъ дней, но все-таки я совѣтую приглашать на такіе случаи хорошаго повара и опытнаго оффиціанта для совѣщанія, работъ и руководства прислугою. Обсужденный обѣдъ записывается на особыхъ картахъ, которыя называются росписаніями или меню, по большей части литографируются и украшаются рисунками (виньетками). Росписание имѣетъ слѣдующій порядокъ: 1) легкія нарядныя закуски, 2) супы съ пирожками, 3) соусы или мясныя, 4) рыба, 5) жаркія или дичь, 6) салатъ, 7) сладкія и фрукты и 8) кофе, чай и конфекты. Карты эти (а если будетъ играть музыка, то и росписание музыкальныхъ пьесъ) кладутся у каждаго прибора; ихъ полезно имѣть и каждому оффиціанту съ припискою соотвѣтствующихъ кушаньямъ винъ, которыя подаются къ званному столу, въ слѣдующемъ порядкѣ: къ закускамъ—водки, настойки и коньякъ; послѣ суповъ—мадера, хересъ и венгерское; послѣ мясныхъ—портвейнъ, медокъ, лафитъ, шабли; послѣ рыбы—маконъ, шамбертэнъ и кло-де-

вужо; послѣ птицы—сотернъ и рейнвейнъ; послѣ жаркихъ и салата—шампанское; послѣ сладкаго и фруктовъ—крюшоны, пуншъ и ликеры; тотчасъ, какъ встанутъ изъ-за стола, разносятъ на подносахъ кофе и чай въ маленькихъ чашкахъ съ печеньями. Прохладительныя напитки—лимонадъ, оршадъ, оранжадъ, фруктовыя воды и проч. подаютъ преимущественно во время танцевъ, общественныхъ игръ и въ жаркую погоду, и, наконецъ, жжонку варятъ сами господа послѣ ужина или поздняго обѣда. Вина въ вышеозначенномъ порядкѣ откупориваются въ буфетѣ и наливаются оффиціантами въ свое время въ поставленные передъ приборами стаканы: крѣпкія въ малые, а слабыя въ большіе; пуншъ и крюшоны въ большіе стаканы или въ широкіе бокалы; бутылки съ шампанскимъ ставятся въ вазахъ со льдомъ на столѣ и разливаются въ бокалы изъ бутылокъ, откупоренныхъ въ буфетѣ и завернутыхъ въ салфетки. Къ обыкновенному столу, при ограниченномъ числѣ бутылокъ, вина подаютъ какія угодно, но необходимо, чтобы были красныя и бѣлыя; бутылки тогда ставятся откупоренныя со вставленными особыми пробками; напитки къ закускамъ всегда ставятся возлѣ нихъ въ такомъ же видѣ, для любителей подаютъ наливки, пиво, эль, портеръ, медъ и т. п. Русскія вина теперь въ большомъ употребленіи. Воду надо имѣть всегда въ запасѣ въ графинѣ и къ ней ледъ.

Похоронные и поминальные обѣды и завтраки, по русскому обычаю, сопровождаются блинами, киселемъ и рисовой кутьей, а ужины въ Рождественскій и Крещенскій сочельники кутьей изъ пшена на меду или рисовой съ сахаромъ, взваромъ или компотомъ и жареной рыбой.

ЧАСТЬ II-я.

Приготовление и подача на столъ закусокъ, кушаній и напитковъ по отдѣламъ съ общими замѣчаніями.

Пропорція продуктовъ рассчитана на 3 особы.

I-й ОТДѢЛЪ.

Закуски, холодныя блюда, блины и пироги.

Общее замѣчаніе.

Коробочныя закуски и готовыя холодныя очень дороги, поэтому я считаю за лучшее прежде всего привести способы домашняго изготавленія самыхъ необходимыхъ и здоровыхъ закусокъ и нѣсколькихъ холодныхъ блюдъ, что должно дать существенную экономію въ хозяйствѣ и, затѣмъ, упомяну о способѣ подачи на столъ коробочныхъ и другихъ нарядныхъ закусокъ.

1. Яйца въ смятку, въ мѣшечекъ, въ крутую и печеныя.

Въ горшокъ (кастрюлю) съ кипяткомъ, поставленный на плиту или въ печь, опустить свѣжія яйца. Черезъ 3 минуты они сварятся въ смятку, черезъ 4 въ мѣшечекъ, а черезъ 5 въ крутую. Готовыя яйца обтереть, выложить на тарелку и, покрывъ салфеткой, подавать къ столу, вмѣстѣ съ солью, перцемъ

и сливочнымъ масломъ. Въ походѣ яйца, хорошо обтертыя, можно осторожно опустить въ кипящій самоваръ и доставать оттуда столовой ложкой. Пекуть яйца, положивши въ горячую золу въ печи или отъ костра минутъ на 5—10 или въ горячій песокъ на солнцепекѣ температурѣ въ жаркомъ климатѣ. Скорлупа печеныхъ яицъ темно-румяная.

2. Яйца фаршированныя.

Сварить шесть яицъ въ крутую, остудить, разрѣзать пополамъ, вынуть бѣлокъ съ желткомъ, а скорлупки сохранить. Яйца мелко изрубить, посолить, поперчить, прибавить мелко изрубленнаго луку и укропу, вбить туда же 1 сырое яйцо и, смѣшавъ все хорошенько, массой этой наполнить скорлупки, обсыпать сухарями и поджарить на крышкѣ отъ кастрюли въ маслѣ.

3. Яичница выпускная (глазунья).

Ложку масла растопить на сковородѣ, выпустить туда 6 яицъ, посолить и подогрѣть передъ самой подачей на столъ. Къ столу подать мелко изрубленный зеленый лукъ, перецъ и соль.

4. Яичница съ ветчиной.

Растопить на сковородѣ 2 ложки масла или кусокъ малороссійскаго сала, изрѣзать $\frac{1}{2}$ ф. ветчины на мелкіе кусочки плоско, поджарить, выпустить туда 6 яицъ, слегка посолить и еще немного поджарить. Приправа та же.

5. Сельди гарнированныя.

Соскоблить ножемъ чешую съ 3 сельдей, выпотрошить ихъ, т. е. сдѣлавъ продольный разрѣзъ по

брюшку, вынуть всё внутренности и вымыть, нарезать кусочками въ палецъ шириной, положить какъ щѣлыя сельди на продолговатое блюдо, полить слегка прованскимъ (оливковымъ) масломъ, покропить уксусомъ, обложить въ перемежку кружками луковицы, моркови, отвареннаго картофеля и свеклы, а также солеными или маринованными грибами и подавать. Простыя сельди мало уступаютъ дорогимъ, если ихъ на ночь положить въ воду, а еще лучше, въ молоко. Впрочемъ, кто любитъ малосольныя сельди, тому совѣтую мочить даже почтовые и королевскія.

6. Раки.

Купивши раковъ, положить на блюдо или въ миску и прочно прикрыть, чтобы не разбѣжались. Для варки положить въ кастрюлю, налить воды, посолить и прибавить укропу, дать кипѣть полчаса, вынуть раки ложкой, каждый разъ вытереть чистой тряпкой и, уложивши въ порядкѣ на блюди, подавать. Чтобы раки вышли вкуснѣе, хорошо предварительно вымочить ихъ въ продолженіе 2 часовъ въ молокѣ.

7. Ветчина и окорокъ.

Запеченую или свареную ветчину нарезать тонкими ломтиками, для чего ножъ долженъ быть очень острый, и подать съ соусомъ изъ картофеля или зеленаго горошка (см. отд. IX №№ 8 и 11) или, просто, съ хрѣномъ или горчицей (см. о приправахъ въ концѣ этого отдѣла).

Запеченый окорокъ готовится такъ: замѣсить ржаное тѣсто въ корытцѣ на водѣ, обмазать имъ какъ можно лучше и ровнѣе окорокъ и поставить въ русскую печь послѣ хлѣба; продержавъ окорокъ въ печи 2 часа,

вынуть и очистить отъ тѣста и почти совсѣмъ отъ кожи, полить крѣпкимъ бульономъ, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь, чтобы зарумянился; кость обернуть бумагой, нарезанной на манеръ кисти и прикрѣпленной ниткою, и положить на блюдо. Можно также отдать окорокъ въ копильню при колбасной.

Вареная ветчина готовится совсѣмъ просто: положить въ кастрюлю, налить воды и кипятить до готовности. Перевареная ветчина мочалиста и безвкусна.

8. Сосисы, колбасы и копченый языкъ.

Вскипятить въ кастрюлѣ воду, опустить сосиски и дать вскипѣть, вынимать ложкой, а не вилкой, чтобы, уколовши, не выпустить сокъ. Подавать съ картофельнымъ пюре, съ тушеной капустой (см. отд. IV № 29) или съ хрѣномъ.

Колбасу разнаго рода подаютъ на тарелкѣ нарезанную тонкими ломтиками, тонкую колбасу наискось и очищенную отъ кожицы. Малороссійскую колбасу подаютъ сырую, вареную или жареную на салѣ съ поджареннымъ на салѣ рѣпч. лукомъ.

9. Щука холодная.

Выпотрошивъ щуку, вымыть, оскоблить чешую, не очищая кожицы, сварить въ водѣ съ солью, рѣпчатымъ лукомъ, кореньями (морковью, петрушкой, пореемъ и сельдереемъ), англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ. Когда поспѣетъ, выложить на блюдо, полить уксусомъ и, закрывъ другимъ блюдомъ, остудить.

10. Рыба красная.

Положивъ звено красной рыбы (лососины, осетрины или бѣлорыбицы) свѣжей или малосольной въ ка-

стрюлю, налить холодной воды, чтобы только покрыть ею рыбу, прибавить 2 луковицы и немного англійскаго перцу, а когда рыба поспѣетъ, выложить на блюдо и, закрывъ другимъ блюдомъ, остудить. Соусъ къ ней приготовить такъ: нарѣзать ломтиками луку, поджарить въ маслѣ, положить немного муки, развести полученнымъ рыбьимъ бульономъ, дать повариться $\frac{1}{2}$ часа, прибавить одну ложку уксуса и чайную ложку горчицы и облить рыбу передъ подачей на столъ.

11. Шиганури (азіатское холодное).

Внутренность той же рыбы сварить; сцѣдивши воду, мелко-на-мелко изрубить съ рѣпчатымъ лукомъ и молотымъ перцемъ, посыпать солью, выложить на блюдо и, посыпавъ рубленнымъ укропомъ и зеленью петрушки, остудить.

12. Судакъ или щука, фаршированные бѣлымъ хлѣбомъ.

Оскобливъ съ рыбы чешую, выпотрошить, вымыть, немного посолить и дать полежать съ солью $\frac{1}{2}$ часа; тогда, сдѣлавъ круговой надрѣзъ по шеѣ, осторожно снять съ рыбы кожицу съ хвостомъ; голова останется съ хребтомъ и мясомъ; отдѣлить мясо и мелко-на-мелко изрубить и, слегка посоливъ и поперчивъ, вбить въ фаршъ 1 сырое яйцо, влить 2 ложки сметаны и прибавить размоченный въ холодной водѣ и выжатый мякишъ отъ 1 французской булки, — все это хорошо смѣшать* и растереть. Готовымъ фаршемъ начинить рыбью кожу плотно, предварительно вставивъ въ нее хребетъ съ головой. Нарѣзать ломтиками очищенные: 1 морковь, 1 петрушку, $\frac{1}{2}$ сельдерея и

1 луковицу и положить въ кастрюлю; туда же положить фаршированную рыбу, налить холодной воды, чтобы только покрыть ее и варить $1\frac{1}{2}$ часа. Когда отъ выкипанія рыба будетъ обнаруживаться, доливать холодной водой; а когда рыба поспѣетъ, выложить ее на блюдо, облить полученнымъ бульономъ и, остудивъ, подавать съ хрѣномъ и уксусомъ*).

13. Студень.

2—3 ножки телячьи (говяжьи, свиные) очистить, положить въ кастрюлю, налить воды, посолить; хорошо прибавить 2 луковицы и рожокъ чесноку; варить до тѣхъ поръ, пока мясо отстанетъ отъ костей, мясо мелко изрубить, выложить въ форму или на блюдо, залить полученнымъ процеженнымъ бульономъ и вынести на холодъ, чтобы застудить. Подаютъ съ уксусомъ и хрѣномъ.

14. Бигосъ.

Въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ л. муки поджарить съ одной ложкой масла, развести бульономъ или кипяткомъ, вскипятить, положить 2—3 соленыхъ огурца или 3—4 кисловатыхъ яблока, нарѣзанныхъ ломтиками, и 2—3 стакана кислой капусты. Нарѣзать квадратиками остатки жаркого или телятины (ветчины безъ сала или сосисекъ) и дать 2—3 раза вскипѣть. Для настоящаго литовскаго бигоса, вмѣсто мяса и бульона, употребляется сало и тогда бигосъ долго тушатъ.

15. Солянка.

Нарѣзать небольшими кусочками 1 ф. говядины и 1 ф. ветчины, нашинковать средней величины кочанъ

*) Этотъ видъ холоднаго, составляющій вѣжную и слегка пикантную закуску, придуманъ авторомъ книжки.

капусты безъ кочерыжки, все перемѣть, положить въ кастрюлю, налить воды, посолить, прибавить очищенную луковицу, нѣсколько зеренъ перца, нѣсколько лавровыхъ листковъ и все хорошенько уварить. Растереть 2 ложки муки съ 2 ложками масла, подправить этимъ солянку и дать еще нѣсколько разъ вскипѣть. Если есть, положить въ нее нѣсколько ягодъ маринованныхъ вишенъ и разрѣзанныхъ пополамъ маринованныхъ сливъ. Солянку подаютъ въ кастрюлѣ, а иногда перекладываютъ на сковороду или крышку отъ кастрюли и слегка поджариваютъ, чтобы сверху образовалась тонкая корка. Солянка московская, болѣе нарядная, помѣщена въ числѣ постныхъ блюдъ (см. № 205).

16. Форшмакъ изъ сельдей.

3 сельдки положить на 6 часовъ въ холодную воду, вынуть, вычистить и выпотрошить, выбрать всѣ косточки, головки, хвосты и выбросить. На каждую сельдку взять по 1 луковицѣ и по 1 яйцу въ крутую и изрубить все какъ можно мельче. Полученную массу уложить на продолговатое блюдце, облить прованскимъ масломъ, покропить уксусомъ и туда же выжать сокъ изъ полъ-лимона.

17. Форшмакъ изъ телятины.

Изрубить 1½ ф. жареной телятины (см. отд. III № 19), 3 очищенные и выпотрошенные сельдки безъ костей, головокъ и хвостовъ, ½ фунт. намоченной въ водѣ и выжатой булки, хорошенько все перемѣшать, поперчить, положить туда поджаренную въ маслѣ и на мелко изрубленную небольшую луковицу, влить ½ стакана сметаны, взбить 2 сырыхъ яйца, прибавить ложку масла и все это снова хорошенько смѣ-

шать. Взять форму, вымазать ее масломъ и обсыпать сухарями, въ нее выложить приготовленную массу и поставить въ духовой шкафъ на полчаса. Готовый форшмакъ, когда онъ свободно отдѣляется отъ формы, выложить на блюдо. При неимѣнии формы, ее можно замѣнить крышкой отъ кастрюли.

18. Винегретъ.

Порѣзать на небольшіе кусочки говядину и телятину, ту и другую вареную или жареную, также ветчину и дичь, уложить въ глубокій квадратный соусникъ, прибавить ломтиковъ варенаго картофеля, вареной свеклы, свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ и моченыхъ яблоковъ, маринованные вишни, сливы и грибы и все это облить соусомъ изъ уксуса, прованскаго масла съ небольшимъ количествомъ соли и сарептской горчицы и снова перемѣшать.

19. Картофель вареный и печеный.

Очистить картофелины отъ шкуры ножомъ, вымыть, сварить до мягкости, отцѣдить воду, выложить на блюдо, посыпать мелко изрубленными укропомъ и зеленью петрушки. Отдѣльно подать въ соусникахъ растопленное масло и сметану; масло подаютъ и въ кускѣ. Молодой картофель подаютъ въ мундирахъ (не очищая шкурки). Иногда картофель пекутъ въ горячей золѣ и подаютъ въ мундирѣ. Способъ удобный для бивуака.

20. Рѣдька и редисъ.

Рѣдьку слегка оскоблить, облить, натереть на теркѣ, посолить, смѣшать съ горчичнымъ масломъ

или нарѣзать самыми тонкими ломтиками, посолить, облить прованскимъ масломъ и сметаной.

Редисъ вымыть, обрѣзать ботву и хвостики, красиво уложить и къ нему подать сливочное масло.

21. Помидоры.

Нарѣзать 6 помидоръ ломтиками, облить прованскимъ масломъ съ уксусомъ. Подаютъ къ нимъ мелко изрубленную луковицу и перецъ.

22. Грибы и шампиніоны свѣжіе, тушеные въ сметанѣ.

Обрѣзать отъ грибовъ или шампиніоновъ ножки, обмыть, положить въ кастрюлю, прибавить масла, поперчить и тушить, т. е. держать на плитѣ надъ огнемъ, закрывши кастрюлю крышкой, чтобы содержимое въ ней проникалось паромъ. Когда грибы будутъ совершенно готовы, — что лучше всего узнается на вкусъ, — переложить ихъ на сковородку, залить сметаной, дать вскипѣть и на сковородкѣ подать къ столу, подложивъ подъ сковородку тарелку.

23. Рыжики соленые.

Раздѣлить рыжики на два сорта: маленькіе замариновать, а побольше солить. Чтобы вышли нарядные, ножки обрѣзать. Приготовить кадочку или банку; первую выпарить кипяткомъ, а вторую вымыть начисто со щелокомъ или съ содой. Каждый грибокъ вытереть чистой тряпкой и укладывать рядами въ кадочку или банку, а каждый рядъ умѣренно посыпать солью. На послѣдній рядъ положить деревянный кружокъ, а на него небольшой камень и

держатъ въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ. Передъ подачей къ столу грибы вымыть, уложить на продолговатое блюдо и отдѣльно подать мелко изрубленную луковицу и сметану, а кто любитъ, прованское масло.

24. Рыжики и бѣлые грибы маринованные.

Мелкіе грибы безъ ножекъ положить въ горшокъ съ водой, посолить, поставить на огонь и дать вскипѣть нѣсколько разъ. Откинуть грибы на рѣшето, дать имъ совершенно остыть и тогда каждый грибокъ вытереть чистой тряпкой и уложить въ стеклянную банку, хорошо вымытую со щелокомъ или содой. Между тѣмъ, отдѣльно въ кастрюлю влить крѣпкаго уксуса, прибавить лавроваго листу, англійскаго перцу и немного гвоздики, — все это хорошенько вскипятить, и, снявши съ огня, остудить. Когда уксусъ будетъ холодный, залить имъ грибы въ банкѣ и завязать ее вошеной бумагой или, лучше, пузыремъ и держать въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

25. Бѣлые грибы соленые.

Грибы обмыть, положить въ кастрюлю въ соленую воду, дать вскипѣть ключемъ одинъ разъ, откинуть на рѣшето и дать остыть. Когда грибы будутъ холодные, каждый изъ нихъ вытереть чистой тряпкой и уложить въ чистую стеклянную банку, пересыпая ряды солью, какъ и рыжики, но соли класть побольше. Банку обвязать вошеной бумагой или пузыремъ. Въ такомъ видѣ грибы могутъ сохраниться два года. Когда грибы понадобятся къ закускѣ, вынуть сколько нужно, положить въ холодную воду, чтобы вымокли, и они будутъ какъ свѣжіе.

26. Соленые грибы, тушеные въ сметанѣ.

Соленые рыжики, шампиніоны и бѣлые грибы, вымоченные въ холодной водѣ, приготавливаются тушеными въ сметанѣ такъ же, какъ и свѣжіе (см. № 22).

27. Блины заварные пшеничные.

Передъ тѣмъ, какъ печь блины, за 6 часовъ въ корытцѣ растворить тѣсто изъ 3 ст. пшеничной муки 1-го сорта, 2¹/₂ ст. теплой воды, ложку растопленнаго масла и 1—2 золотн. сухихъ или 2—3 ложки жидкихъ дрожжей; вымѣшать и выбить тѣсто какъ можно лучше и дать подняться; тогда опять выбить, посолить, можно вбить 1 или 2 желтка, всыпать стаканъ гречневой муки, дать снова подняться. За часъ до печенья выбить тѣсто хорошенько, обдать 2 стаканами самаго горячаго молока, выбить, положить въ тѣсто, кто хочетъ, 2 взбитые бѣлка, размѣшать, дать третій разъ подняться и, не мѣшая тѣсто, выливать большой ложкой на сковородки, для чего въ нѣсколькихъ малыхъ сковородкахъ растопить заблаговременно масло. Когда блины начнутъ твердѣть, ихъ переворачиваютъ на сковородкахъ на другой бокъ, чтобы обѣ стороны подрумянились. Готовые блины тотчасъ перекладываютъ въ штуки по 3—6 на подогрѣтыя тарелки и покрываютъ крышкой или салфеткой, чтобы подать къ столу горячими. Къ блинамъ подаютъ растопленное масло и сметану въ соусникахъ, икру паюсную или зернистую, а также ломтики семги.

28. Блины заварные гречневые пополамъ съ пшеничной мукой.

Наканунѣ съ вечера взять 2 ст. гречневой муки лучшаго сорта, размѣшать со стаканомъ теплой воды

или молока, заварить 2-мя ст. кипятка или горячаго молока, хорошенько размѣшать; когда тѣсто остынетъ, положить 2 л. густыхъ дрожжей, накрыть корытце съ расчиной чистымъ квашенникомъ и поставить въ теплое мѣсто, гдѣ не дуетъ. Утромъ посолить тѣсто, выбить лопаткою (веселкою) какъ можно лучше, всыпать 2 ст. пшеничной муки, положить ¹/₈ фун. масла, выпустить 5 яицъ или однихъ желтковъ, положивъ пѣну изъ 5 бѣлковъ, перемѣшать, снова выбить тѣсто и оставить подняться, а когда поднимется, печь блины, какъ сказано въ предыдущемъ №.

29. Пирожки изъ разсыпчатаго тѣста.

Всыпать въ корытце 1¹/₂ ф. пшеничной муки, вбить 2 яйца, посолить, влить ложку холодной воды, замѣсить тѣсто, но не круто, положить въ него 2 л. масла и 2 л. сметаны, снова замѣсить, обсыпать мукой и раскатать на толщину въ четверть пальца скалкой на доскѣ, обсыпанной мукой, чтобы тѣсто не прилипло ни къ доскѣ, ни къ скалкѣ. Раскатавши тѣсто, нарѣзать его кружками верхнимъ краемъ стакана и, положивши на кружки грудочки начинки, защипать поверху вдоль по срединѣ. Обрѣзки тѣста скатать въ комокъ, обсыпать доску мукой, раскатать, вырѣзать кружки, положить начинку и защипать. Когда пирожки будутъ наполнены начинкой и защипаны, взять противень, вымазать дно масломъ, обсыпать его толчеными сухарями, т. е. высушенными въ духовомъ шкафу ломтиками булки; выложить на противень пирожки въ порядкѣ и чтобы они не прикасались другъ къ другу, поверхность каждаго пирожка обмазать желткомъ посредствомъ бородки пера и держать въ духовомъ

шкафу до готовности, т. е. чтобы корка пирожка подрумянилась, не была сыра и не пригорѣла.

Къ пирожкамъ, также какъ и ко всѣмъ скоромнымъ пирогамъ и кулебякамъ, подавать сливочное масло.

30. Начинка разная къ пирожкамъ и пирогамъ.

Начинка бываетъ весьма разнообразная, — опишу приготовленіе наиболѣе употребительныхъ.

Начинка изъ говядины. Вынуть изъ бульона (см. № 36) кусокъ свареной говядины, отдѣлать мясо отъ костей; кости положить опять въ бульонъ, а мясо мелко изрубить на мясной доскѣ и поджарить въ маслѣ на сковородкѣ, посолить, поперчить, прибавить 4 мелко изрубленныхъ крутыхъ яйца и, все это хорошенько смѣшавъ, разложить на кружки изъ тѣста.

Начинка изъ капусты. Взять миску шинкованной или кислой капусты (см. № 120), положить въ кастрюлю, обдать кипяткомъ, вынуть, выжать и положить опять въ кастрюлю, закрыть крышкой и тушить (№ 22) до готовности, послѣ чего прибавить 4 мелко изрубленныхъ яйца и, по вкусу, перцу и соли и хорошенько смѣшать. Можно прибавить вареныхъ и мелко изрубленныхъ грибовъ.

Начинка изъ моркови. Сварить 2 десятка средней величины очищенной и обмытой моркови; нарѣзать, изрубить мелко, прибавить 4 рубленыхъ яйца и 5 л. масла и все хорошенько смѣшать.

Начинка изъ гречневой каши. Сварить крутую гречневую кашу (см. № 151) изъ $\frac{1}{2}$ ф. крупы, прибавить въ нее мелко изрубленную и поджаренную въ маслѣ луковицу и 4 л. масла, — все это хорошенько смѣшать.

Начинка изъ рису. Отварить $\frac{1}{2}$ ф. рису, откинуть

на рѣшето, остудить, положить въ миску, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. масла и 4 рубленыхъ яйца, посолить и смѣшать.

Начинкой могутъ служить также разные повидла и варенья.

31. Пироги на дрожжахъ.

Всыпать въ корытце 2 ф. пшеничной муки, положить туда $\frac{1}{2}$ лота дрожжей сухихъ, разведенныхъ на водѣ или на молокѣ, и слегка вымѣшать *). Когда тѣсто поднимается, размѣшать веселкой, прибавить соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, вбить 4 сырыхъ яйца и хорошенько вымѣшивать руками, обсыпанными мукою, которою обсыпать по временамъ и тѣсто, до тѣхъ поръ, пока воткнутая въ тѣсто деревянная ложка перестанетъ падать. Выложить тѣсто на доску, обсыпанную мукою, и раскатать скалкой въ растянутый кругъ (оваль) толщиною въ полъ-пальца. Выложить на середину раскатаннаго тѣста начинку горкой, завернуть тѣсто съ 4-хъ краевъ, чтобы вышелъ продолговатый четырехугольный пирогъ, соединить края и защипать по срединѣ и отъ угловъ. Осторожно уложить пирогъ на противень и поступать, какъ сказано для печенія пирожковъ (№ 29). Разнаго рода начинка для пироговъ употребляется та же, что и для пирожковъ.

32. Кулебяка съ рыбой и вязигой или съ рисомъ.

Приготовить съ вечера наканунѣ опару, для чего въ корытце влить 2 ст. воды не горячѣе парного молока, всыпать 1 ф. пшеничной крупитчатой муки, раз-

*) Дрожжи должны быть всегда высшаго качества. Если на поверхности тѣста, когда его ставятъ, появится пузырь, то дрожжи хороши, если же пузыря не видно, надо прибавить еще дрожжей или поставить въ болѣе теплое мѣсто.

бить хорошо веселкой, чтобы не было комковъ, положить $\frac{1}{2}$ лота сухихъ разведенныхъ или 2 л. жидкихъ дрожжей, покрыть опару чистымъ квашенникомъ и поставить въ теплое мѣсто, гдѣ не дуетъ. Вязиги $\frac{1}{4}$ ф. на ночь намочить. По утру, когда опара поднимется, прибавить 2 ф. муки, замѣсить тѣсто, положить $\frac{1}{2}$ ф. масла, посолить и вымѣшивать веселкою до тѣхъ поръ, пока тѣсто станетъ отставать отъ веселки и отъ краевъ корытца; тогда поставить въ теплое мѣсто и дать тѣсту снова подняться, послѣ чего, снова подбивъ веселкою, дать еще разъ подняться, выложить на доску, обсыпанную мукой, перевалить два или три раза руками. Между тѣмъ, приготовить начинку: сварить $\frac{1}{4}$ ф. размоченной въ теченіе ночи вязиги, изрубить мелко, смѣшать съ 8 рубленными яйцами и масломъ, посолить и поперчить. Рыбу для кулебяки употребляютъ какую угодно, но предпочтительнѣе свѣжую или малосольную осетрину, лососину, сига, семгу и бѣлорыбицу, предварительно очищенные, выпотрошенные и отдѣленные совершенно отъ костей, головы, хвоста и плавниковъ. Когда все будетъ готово, раскатать тѣсто по предыдущему №, наложить на него слой вязиги, на нее слой рыбы пластинками въ палецъ толщины, на рыбу 2-й рядъ вязиги, завернуть края тѣста и поступать, какъ сказано о пирожкахъ, но, послѣ обмазки желткомъ, еще обсыпать поверхность кулебяки толчеными сухарями. Вмѣсто начинки изъ вязиги, можно употребить начинку изъ риса (№ 30).

33. Коробочныя и другія нарядныя закуски.

Этого рода закуски принято подавать на званыхъ завтракахъ, обѣдахъ и ужинахъ, а также онѣ всегда

имѣются въ офицерскихъ столовыхъ и клубахъ, а потому полезно знать способъ подачи ихъ на столъ и къ бѣфету.

Масло самое свѣжее или сбитое изъ сметаны подаютъ въ фарфоровой или хрустальной масляницѣ или на блюдцѣ, сдѣлавши на его поверхности украшенія на манеръ рыбьей чешуи или вродѣ бараньей шкурки, продавливая особый кусокъ того же масла ложкой черезъ рѣшето.

Сыръ швейцарскій, голландскій, честеръ, рокфоръ, мещерскій и др. подаютъ кускомъ на фарфоровой доскѣ (пята), отдѣливъ острымъ ножомъ нѣсколько очень тонкихъ ломтиковъ на доску. Сохраняютъ сыръ въ прохладномъ мѣстѣ, обернутымъ чистою мокрою холстинкою.

Сыръ зеленый трется на терочкѣ надъ тарелкой и подается на блюдцѣ съ маленькой ложечкой, употребляемой для варенья или съ лопаточкой. Нѣкоторые смѣшиваютъ тертый сыръ съ сливочнымъ масломъ или горчицей и намазываютъ на хлѣбъ.

Кильки скребутъ слегка ножомъ, разрѣзаютъ брюшки, и вычистивъ потроха, укладываютъ на продолговатое блюдо звѣздочкой головками въ середину, обливаютъ уксусомъ, сбитымъ съ прованскимъ масломъ, и слегка посыпаютъ толченымъ перцемъ.

Устрицы: раскрыть ножомъ раковинку и снять ее мелкую половинку. Къ нимъ подаютъ нарѣзанные пополамъ лимоны.

Миош, уложивъ на тарелку, подаютъ съ уксусомъ.

Сафдины, шпроты, омары, морскіе факи и проч. подаютъ или въ откупоренныхъ жестянкахъ или на блюдахъ особо.

Копченую мелкую рыбу: сельди, корюшку, ряпушку, шамайку и проч. укладывают на тарелку звѣздочкой.

Копченую и провъсную рыбу: балыкъ, семгу, лососину и бѣлорыбицу подаютъ на тарелкахъ тонкими небольшими ломтиками.

Икру зернистую подаютъ преимущественно въ коробкѣ и къ ней маленькія ложечки и разрѣзанный пополамъ лимонъ; параднѣе подавать на фарфоровыхъ блюдахъ.

Икру паюсную подаютъ кускомъ на плято и къ ней ножъ металлическій фруктовый и разрѣзанный лимонъ.

Икру свѣжую отъ красной рыбы хорошо промыть, посолить и смѣшать съ мелко изрубленной луковицей или съ искрошеннымъ зеленымъ лукомъ и уложить на блюдѣ.

Бутерброды подаютъ къ чаю, кофе, закускѣ и къ завтраку. Хлѣбъ бѣлый, пеклеванный и черный, по возможности удлиненной формы, рѣжется острымъ ножомъ на тонкіе небольшіе ломтики, которые намазываются тонкимъ слоемъ сливочнаго или сметаннаго масла и на нихъ кладутъ въ соразмѣрномъ количествѣ ломтики сыра, кильки, сардины, икру, кусочки сельдей, холодную говядину или телятину безъ жиру, ветчину безъ сала, разную колбасу безъ сала и кожицы, ломтики семги, балыка и прочей провъсной рыбы или посыпаютъ зеленымъ сыромъ или крошенымъ зеленымъ лукомъ.

Гдѣ дешева дичь, тамъ можно дѣлать очень вкусный сыръ изъ дичи. Для его приготовления мясо жареной дичи пропускается раза два черезъ машинку для котлетъ и смѣшиваются потомъ съ холод-

нымъ сливочнымъ масломъ. Массу эту надо остудить и подавать къ закускѣ холодною.

34. Приправы къ закускамъ и кушаньямъ.

«Безъ соли—столь кривой».

Народная поговорка.

Къ каждому столу надо подать хлѣбъ бѣлый, пеклеванный или черный, нарѣзанный нетолстыми ломтиками въ особой корзинкѣ или разложенный по тарелкамъ каждого прибора подъ салфетку, красиво уложенную; также мелко истолченную соль въ солонкахъ и слѣдующія главнѣйшія приправы:

Хрѣнъ: нѣсколько корешковъ хорошенько очистить ножомъ, вымыть, натереть на теркѣ надъ глубокой тарелкой, высыпать въ стеклянную банку, залить уксусомъ, посолить, выжать сокъ изъ 1 лимона и прибавить сахарной пудры, а кто любитъ и ломтиковъ вареной свеклы; все это хорошенько смѣшать, банку закупорить и по мѣрѣ надобности отливать въ баночку отъ судка. Очищенные корешки хрѣна хорошо сохранять въ кадкѣ съ водою.

Горчица: обдать кипяткомъ $\frac{1}{4}$ ф. сарептской горчицы и хорошенько растереть неокрашенной деревянной ложкой въ глубокой тарелкѣ, въ которой и оставить открыто на сутки, чтобы вышла излишняя горечь,—тогда прибавить немного уксусу, соли и сахарной пудры по вкусу, еще разъ хорошенько растереть, чтобы не осталось комковъ, переложить въ стеклянную банку съ узкимъ горломъ, которую закупорить пробкой плотно и обвязать пузыремъ, а по мѣрѣ надобности, переключивать въ баночку отъ судка. Это наилучшій способъ приготовления горчицы;

и некоторые еще растирают ее съ рожкомъ чеснока. Французская горчица, существующая въ продажѣ въ готовомъ видѣ, нерѣдко сомнительнаго качества и съ подмѣсю.

Уксусъ: 5—6 капель уксусной эссенціи развести 2 ст. чистой холодной воды, вскипятить и влить въ бутылку, которую хорошо закупорить пробкой и по мѣрѣ надобности отливать въ бутылочку отъ судка. Въ продажѣ есть и готовый уксусъ; но ручаться за его достоинство нельзя.

Въ судкахъ держатся еще толченый русскій или англійскій перецъ и сахарная пудра (очень мелкій сахаръ).

II-й ОТДѢЛЪ.

Супы.

Общее замѣчаніе.

Основаніемъ для большей части суповъ, шей, борща и похлебокъ служитъ бульонъ или мясной отваръ, а потому его приготовленіе необходимо знать съ особенной точностью. Либиховскій и другіе сухіе бульоны, имѣющіеся въ продажѣ, сомнительны.

35. Бульоны (мясной отваръ).

Выборъ мяса опредѣляется таблицей, помѣщенной въ началѣ книжки и дальнѣйшими замѣчаніями; кромѣ говядины, какъ вмѣстѣ съ нею, такъ и самостоятельно, употребляются и другіе виды мяса: телятина, баранина, свинина, мясо домашнихъ и дикихъ птицъ, рыбъ и раковъ, впрочемъ бульонъ изъ телятины, цыплятъ и раковъ безъ говядины слишкомъ слабъ. При выборѣ сортовъ говядины соображаютъ, нужно-ли подать крѣпкій наваръ или хорошій кусокъ мяса, — въ первомъ случаѣ берутъ костистыя части съ мозговымъ жиромъ, во второмъ мягкія съ меньшимъ количествомъ костей. Прибавленіе къ говяжьему бульону другихъ видовъ мяса сообщаетъ ему разнообразный вкусъ и усиливаетъ питательность.

Обращеніе съ говядиной передъ варкой. Купленную говядину облить раза два холодной водой, очистить

слегка рукой, еще разъ окатить, обжасть сухимъ полотенцемъ и тотчасъ опустить въ кастрюлю или горшокъ, которая немедля налить водой, такъ, чтобы она покрыла мясо пальца на два, а затѣмъ, по мѣрѣ выкипанія, подливать.

Варка и приправы. Плита или печь должны быть затоплены заблаговременно, чтобы бульонъ могъ закипѣть какъ можно скорѣе сильнымъ бѣлымъ ключемъ, не перемежаясь, до тѣхъ поръ, пока не набѣжитъ на немъ пѣна, которую надо постоянно снимать очень тщательно шумовкой. Когда кипѣніе дѣлается слишкомъ сильно, то крышку снимаютъ, чтобы паръ, стекая съ нея обратно въ бульонъ, не дѣлалъ его водянистымъ. Когда пѣна снята и бульонъ наполнится янтарными струйками, переставить кастрюлю на болѣе прохладное мѣсто плиты, наблюдая, чтобы бульонъ кипѣлъ боковымъ ровнымъ ключемъ. Въ это время опускаютъ соль, коренья (по 1 штукѣ моркови, петрушки, сельдерея и порея) и поджаренную въ маслѣ луковицу. Если отъ выкипанія бульона говяжій кусокъ обнаружится, то его слѣдуетъ повернуть иначе; къ доливанию же водой прибѣгать въ крайнемъ случаѣ и то не иначе, какъ холодной и малыми количествами. Убѣдившись уколами вилки въ надлежащей мягкости всякаго рода мяса, его слѣдуетъ вынуть на чистое блюдо, — иначе оно разварится и размочалится, — и снова положить въ кастрюлю на минуту передъ тѣмъ, какъ подавать къ столу, съ соусомъ изъ хрѣна (№ 144) или съ гарниромъ, т. е. съ красиво уложенными на блюдѣ ломтиками особо отваренныхъ картофеля и моркови, а также съ тертымъ хрѣномъ съ уксусомъ. Самый бульонъ передъ подачей процѣдить черезъ мелкое сито и

подать въ чашкахъ или стаканахъ съ поджаренными сухарями или съ гренками. Для любителей бульонъ посыпаютъ мелко изрубленной зеленью петрушки или приправляютъ желткомъ отъ яйца, свареннаго въ смятку, или подаютъ толченый перецъ. Иногда бульонъ подаютъ въ тарелкахъ съ кашкой (см. № 153).

Количество мяса опредѣляется его сортомъ и числомъ дней, на которое варится бульонъ. Выгоднѣе всего варить бульонъ на два дня. Для семейства изъ трехъ человекъ выбрать кастрюльку на 12 глубокихъ тарелокъ воды, положить отъ 3 до 5 ф. говядины, налить воды пальца на два выше ее и варить. Когда бульонъ, послѣ варки въ немъ кореньевъ, процѣженъ, отдѣлить половину на завтра, въ особую посуду, которую, покрывши, поставить на ледникъ, въ погребъ или другое прохладное мѣсто. Если бы бульонъ скисъ, то его можно исправить, бросивши въ него нѣсколько щепотокъ углекислой соды и прокипятить, а затѣмъ снять набѣжавшую пѣну ложкой. Если хотятъ имѣть на 2-е блюдо хорошій кусокъ разварной говядины, то берутъ ссѣкъ или бедро съ костью, 3—5 ф. на 2 дня; мякоть подаютъ подъ соусомъ или гарниромъ. Для шей и борща съ говядиной, подаваемой въ крошку, брать грудину. Если къ обѣду назначены жаркое, зразы, котлеты, клопсъ и т. п., то брать 6 ф. ссѣку, огузка, толстаго края и т. п., вырѣзать 1½—2 ф. мякоти, а изъ костей сварить бульонъ. Если послѣ бульона вовсе не требуется вареной говядины, то выгоднѣе и дешевле взять ноги ниже колѣна (булдышки, голяшки). Одной ноги довольно для бульона на 2 дня. Вареную говядину изъ бульона можно употреблять также на фаршъ для пирожковъ и на форшмакъ. Въ боль-

шихъ хозяйствахъ къ говядинѣ въ бульонъ добавляются обрѣзки и кости отъ прочихъ мясныхъ блюдъ, изготовляемыхъ въ тотъ же день; но употребленіе объѣдковъ или вчерашнихъ остатковъ роняетъ достоинство кухни.

Управленіе огнемъ. Плита имѣетъ нѣсколько разнаго размѣра конфорокъ, каждая о нѣсколькихъ кольцахъ съ однимъ кружкомъ, очагъ и зольникъ съ дверцами, котель съ крышкой и духовой шкафъ съ дверцей. Огневая тяга должна быть ровная; когда она слишкомъ сильна—открыть дверцы очага и закрыть зольникъ, когда слаба—наоборотъ. Кастрюли, горшки и сковороды ставятся на конфорки соразмѣрной величины; чтобы ихъ нагрѣть больше, снимаютъ кружки и кольца желѣзнымъ крючкомъ, а чтобы нагрѣвъ ослабить, переставляютъ кастрюли и проч. на промежутки между конфорками. Кипятокъ изъ котла употребляется только для мытья посуды. Въ духовомъ шкафу пекутъ пироги, пирожныя и печенья и держатъ тѣ изъ мясныхъ блюдъ, которыя должны томиться въ духу, т. е. проникаться ровнымъ, но не сильнымъ жаромъ продолжительное время. Чтобы поддерживать ровный огонь подъ плитой, надо также имѣть наготовѣ небольшую сухія полѣнья для подкладыванія во-время и не давать слишкомъ накопляться золѣ въ зольникѣ и сажѣ въ трубѣ. Держать на вольномъ духу, значитъ поставить кастрюлю, противень или сковороду на плиту, когда всѣ кружки закрыты, а тяга не очень сильна.

36. Бульонъ для больныхъ.

Бутылочный бульонъ Уфельмана. $\frac{3}{4}$ ф. свѣжей говядины безъ жира разрѣзать на маленькіе кубики

и положить въ широкогорлую сухую бутылку, которую поставить въ котель съ теплой водой, медленно нагрѣвать послѣднюю и кипятить около 20 минутъ; въ бутылкѣ окажется $\frac{1}{4}$ ф. бурой или желтоватой жидкости, которую, не процеживая, сливаютъ въ другую бутылку, также какъ и изъ другихъ, чтобы получить запасъ крѣпкаго бульона, имѣющаго пріятный запахъ и возбуждающій аппетитъ вкусъ. Содержится въ прохладномъ мѣстѣ и употребляется исхудалыми и малокровными по столовой ложкѣ черезъ короткіе промежутки, по указанію врача.

Пептоновый супъ Яворскаго. 1 ф. скобленой говядины или телятины налить водой въ большой бутылкѣ (отъ шампанскаго) въ глиняномъ поливанномъ горшкѣ и прибавить 40 граммъ аптечной соляной кислоты (по рецепту врача) и 1 ч. л. пепсина. Горшокъ поставить на ночь близъ теплой плиты или печи, а утромъ варить въ умеренномъ огнѣ, пока наваръ и скобленное мясо не превратятся въ кашицу; жирную накипь снять, процедить черезъ чистую холстинку и прибавить соды для освобожденія отъ избытка кислоты. Для улучшенія вкуса можно прибавить 1—2 л. муки, поджаренной въ свѣжемъ маслѣ или сокъ отъ жаркого, но безъ жира. Этого количества супа Яворскаго достаточно для питанія больного въ теченіе дня. Телятина для этого супа предпочтительнѣе.

Оба препарата рекомендованы докторомъ Райдсомъ въ его сочиненіи „Гигіена, діета и леченіе желудка и кишекъ“ изд. 1897 г.; но ихъ употребляютъ по совѣту врача.

37. Перловый супъ.

Когда съ бульона будетъ окончательно снята пѣна, то въ него, переставивши кастрюлю въ промежутокъ между конфорками, всыпать 1 ст. л. перловой крупы, положить коренья и посолить.

38. Супъ изъ потроховъ.

Потрохъ отъ 1 гуся или утки обобрать, вычистить и хорошенько обмыть, а для большого навару прибавить 1¹/₂—2 ф. грудины, въ свое время положить ложку перловой крупы, коренья и посолить. Куриныхъ потроховъ надо положить вдвое болѣе противъ гусиныхъ. Потрохами называютъ крылья, лапы, шею и пупокъ крупной птицы. Ихъ вынимаютъ изъ супа и подаютъ особо.

39. Супъ рисовый или саговый.

¹/₄ ф. рису или саго положить въ кастрюлю, налить воды, посолить и варить; когда онъ уварится, т. е. станетъ мягкимъ, откинуть на друшлакъ и отцѣдить воду, передъ подачей на столъ положить рисъ или саго въ суповую миску и залить бульономъ.

40. Супъ лимонный.

Приготовить бульонъ; отварить особо рисъ, опустить его въ бульонъ, положить туда ¹/₂ лимона, нарѣзаннаго ломтиками и безъ зеренъ, подболтать 1 ст. сметаны, вскипятить и подавать.

41. Супъ манный на бульонѣ.

Въ готовый бульонъ за 10 минутъ до подачи на столъ всыпать ¹/₈ ф. манной крупы и дать прокипѣть.

42. Супъ молочный.

Вскипятить цѣльное молоко, не покрывая кастрюли крышкой, всыпать манной крупы по столовой ложкѣ на каждый стаканъ молока и варить 5 минутъ. Манную крупу можно замѣнить рисомъ или саго.

43. Супъ потофе (въ горшкѣ).

Говядину, тонкій край, безъ пашины обвязать нитками, вымыть въ теплой водѣ, сложить въ каменный горшокъ, бывшій въ употребленіи, налить полно водой и варить; когда закипитъ, снимать пѣну, а когда совсѣмъ очистится, снять съ огня, бульонъ процѣдить, а говядину, вымывъ въ теплой водѣ, положить въ тотъ же очищенный горшокъ, налить процѣженнымъ бульономъ и варить; и когда снова закипитъ, посолить и поставить на вольный огонь, чтобы бульонъ варился тихо. Часъ спустя положить туда отваренныя въ водѣ 2 моркови, рѣпу, сельдерей, порей, петрушку, 5 картофелинъ, спеченную до красна луковицу и 3 гвоздики и, если есть, 1 шт. сафой-капусты; покрывъ горшокъ крышкой, варить еще часа 1¹/₂, смотря по мягкости говядины, которая поспѣваетъ между 3—4 часами. Когда она будетъ готова, вынуть на блюдо, а съ бульона снять жиръ, процѣдить сквозь салфетку въ суповую миску и опустить туда коренья цѣльными. Говядину подать особо огарнированную, напр., тѣми же кореньями, которыя вынимаются для этого изъ горшка заблаговременно, чтобы не разварились, и идутъ на гарниръ (украшеніе) нарѣзанными ломтиками.

44. Супъ консоме (сборный) съ кашкой.

Отрѣзки мяса, жиръ, перепонокъ, мозговья кости отъ жаркаго и птицъ, перемывши хорошенько, кромѣ жаренаго, положить все въ кастрюлю, налить въ нее холодной воды на два пальца до краевъ; когда соберется наверху пѣна, снять до чиста, положить соли, перцу, лавр. листу, кореньевъ и зеленаго горошку или цвѣтной капусты и прибавить 1—2 ф. ветчины безъ жиру; варить 4—5 час., процѣдить сквозь салфетку и снять жиръ; мясныя части выбросить, а коренья, нарѣзавши ломтиками, и горошекъ положить вмѣстѣ съ бульономъ въ суповую миску, также какъ и кусочки смоленской (краковской) кашки (см. № 153).

Вмѣсто вышеозначенныхъ обрѣзковъ и костей, консоме готовятъ также изъ говядины съ телячьей голяшкой, старой курицей и дичью и, наконецъ, просто, изъ одной говядины.

45. Супъ съ кореньями.

Въ готовый процѣженный бульонъ положить очищенные и нарѣзанные ломтиками свѣжіе коренья по 1 шт. и нѣсколько картофелинъ, а если есть, то спаржи, цвѣтной капусты и зеленаго горошку, поставить на огонь и дать кореньямъ увариться.

Вмѣсто свѣжихъ кореньевъ выгоднѣе покупать сушеные, — лучшіе изъ послѣднихъ, высушенные на солнцѣ.

46. Супъ съ вермишелью или макаронами.

Небольшую кастрюлю поставить на огонь; когда вода закипитъ, посолить и опустить $\frac{1}{2}$ ф. вермишели или ломанныхъ макаронъ; когда то или другое увар-

рится, что происходитъ очень скоро, откинуть на друшлакъ и отцѣдить воду. Перелъ подачей на столъ, вермишель или макарона положить въ суповую миску и залить готовымъ бульономъ. Если хотятъ сварить супъ съ макаронами по итальянски, то, когда макарона сварятся, выжимають въ супъ сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, заправляютъ 3 ст. сметаны и даютъ вскипѣть.

47. Лапша на бульонѣ.

Замѣсить на доскѣ тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ ф. пшеничной муки и сырого яйца такъ, чтобы можно было раскатать скалкой. Для раскатыванія подъ тѣсто на доску подсыпать муки. Когда раскатанное тѣсто нѣсколько подсохнетъ, нарѣзать его полосками длиною вершка 2 и шириною полъ-пальца. Поставить малую кастрюлю съ водой на плиту, воду посолить и, когда она закипитъ, опустить туда лапшу, дать вскипѣть ключемъ, вылить черезъ друшлакъ и, отцѣдивши воду, положивъ въ суповую миску, залить говяжьимъ или куринымъ бульономъ (см. № 35). Лапшу можно замѣнить $\frac{1}{2}$ ф. покупной вермишели.

48. Лапша и вермишель на молокѣ.

Отварить отдѣльно лапшу въ водѣ, какъ сказано выше, и отцѣдивши, опустить въ кипяченое молоко. Можно варить лапшу и прямо на молокѣ. Также варится на молокѣ вермишель.

49. Супъ съ клѣцками.

Смѣшать 3—5 л. муки пшеничной, 2 л. коровьяго масла и 4 сырыхъ яйца, прибавить ложки 2 холодной

воды и все это хорошенько стереть деревянной ложкой, пока не получится хорошо растертое тѣсто. Передъ подачею супа, брать понемногу серебряной ложкой и опускать въ кипящій бульонъ кусочки приготовленнаго тѣста (клѣцки) и дать прокипятить, чтобы клѣцки уварились. Клѣцки варятъ и на молокѣ.

50. Супъ съ кнелю.

Изрубить мелко на котлетной доскѣ 1 ф. мягкой говядины, вынуть жилки, прибавить одно сырое яйцо, по щепоткѣ перцу и соли и мякишъ французской булки, размоченной въ водѣ и отжатый; все это хорошенько смѣшать и сдѣлать кнель въ видѣ небольшихъ шариковъ, которые, за $\frac{1}{4}$ часа до подачи супа, опустить въ бульонъ.

51. Супъ съ ушками.

Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. пшеничной муки и 2 яицъ не очень круто, раскатать потоньше, нарѣзать косыми четырехугольниками и положить на середину каждаго изъ нихъ фаршу. Для фарша мелко изрубить $\frac{1}{2}$ ф. сырой говядины, вынуть изъ нея жилы, искрошить поджаренную въ маслѣ луковицу, смѣшать съ рубленой говядиной, посолить, поперчить, вбить 1 сырое яйцо и опять хорошенько вымѣшать и разложить на ломтики тѣста, которые защипать съ угла на уголъ и углы соединить и слѣпить. Приготовленные такимъ образомъ ушки опустить въ процеженный бульонъ за $\frac{1}{4}$ часа до подачи супа.

✓ 52. Супъ помидоровый.

Въ кастрюлю положить 10 помидоровъ съ 3 ложками масла и тушить, т. е. держать на ровномъ, не

очень сильномъ огнѣ въ кастрюлѣ, закрывъ крышкой, пока помидоры не разварятся; тогда протереть ихъ сквозь рѣшето и, протертые, развести стаканомъ сметаны, опустить въ бульонъ, куда положить также особо отваренные $\frac{1}{4}$ ф. рису; прибавить еще стаканъ сметаны, вскипятить и, переливши въ суповую миску, подавать.

✓ 53. Супъ саговый изъ телятины.

Сварить бульонъ изъ телячьей голяшки съ кореньями, процѣдить и снова влить въ кастрюлю. Очистить 10 луковицъ, особо вскипятить, откинуть на рѣшето; когда кипятокъ сойдетъ, облить холодной водой, потомъ положить въ кастрюлю съ одной ложкой масла, слегка поджарить, чтобы луковицы зарумянились и заправить ложкой муки, смѣшанной съ ложкой масла и стаканомъ густыхъ сырыхъ сливокъ,—все это хорошенько мѣшать на плитѣ, а когда вскипитъ, соусомъ этимъ залить лукъ и кипятить, пока смѣсь не загустѣетъ; тогда смѣсь лука съ соусомъ залить телячьимъ бульономъ, протереть сквозь сито, посолить, подогрѣть и опустить туда отдѣльно сваренное въ бульонѣ саго.

✓ 54. Супъ изъ курицы.

Опарить курицу или пѣтуха кипяткомъ и очистить отъ перьевъ, отрѣзать лапки и голову, выпотрошить и, хорошенько вымывъ холодной водой, положить въ кастрюлю, налить воды, посолить и варить. Когда курица станетъ совершенно мягкой, вынуть, разрѣзать на 8 частей, а бульонъ процѣдить черезъ сито.

Супъ изъ курицы бываетъ манный, рисовый, саго-

вый, съ ушками и со смоленской кашкой (см. предыдущіе номера и № 154), — очень вкусна лапша изъ курицы.

Вынутую изъ бульона курицу подаютъ на блюди, облитую бѣлымъ соусомъ (см. № 143).

55. Похлебка картофельная.

Приготовить говяжій бульонъ. За $\frac{1}{2}$ часа до подачи на столъ очистить 12 средней величины картофелинъ, вымыть, нарѣзать ломтиками, опустить въ бульонъ и варить до готовности, но не разваривать картофель. Очень будетъ вкусно, если опустить въ похлебку, уваренная отдѣльно до мягкости и мелко нарѣзанные 2 почки.

56. Похлебка морковная.

Нарѣзать 10 шт. моркови, преимущественно молодой, на продольные ломтики; обдать кипяткомъ, дать постоять, положить въ бульонъ, когда обыкновенно кладутъ коренья; когда поспѣетъ, перелить въ суповую миску и положить туда мелкіе гренки, т. е. нарѣзанный и слегка поджаренный въ масле бѣлый хлѣбъ, высушенный въ духовомъ шкафу.

57. Галушки (похлебка).

Замѣсить тѣсто изъ 2 ст. гречневой муки, 2 яицъ, 2 л. холодной воды и 1 л. мелкаго сахара; раскатать не очень тонко, нарѣзать маленькими косыми четырехугольниками; опустить галушки въ кипящее молоко или бульонъ и держать на маломъ огнѣ около часу.

58. Супъ пюре изъ гороха.

Выбравши черный полевой горошекъ и вымывши, разварить 2 ф. гороха, въ дождевой или, вообще, въ

мягкой водѣ*), на что понадобится 3—4 часа; протереть сквозь чистое рѣшето, скорлупу выбросить; тертый горохъ (пюре) положить въ гороховый отваръ, туда же положить $\frac{1}{2}$ ф. ветчины, нарѣзанной ломтиками, тмину и маіорану и дать покипѣть: перелить въ суповую миску и подать къ столу мелкіе гренки особо.

59. Супъ пюре изъ картофеля.

Очистивъ 2 ф. картофеля, вымыть, положить въ кастрюлю, налить воды, посолить и варить до готовности; отцѣдивъ кипятокъ, размять картофель какъ можно лучше торцомъ скалки и залить бульономъ. Подаютъ съ мелкими гренками.

60. Щи лѣнныя.

Сварить бульонъ и когда на половину поспѣетъ, опустить небольшой кочанъ капусты безъ кочерыжки и верхнихъ зеленыхъ листьевъ, разрѣзанный вдоль на 4 или на 6 частей; нарѣзавъ штукъ 10 небольшихъ картофелинъ, опустить туда-же; кладутъ туда-же свѣжій молодой горошекъ и свѣжую молодую морковь, нарѣзанную ломтиками. Когда все это хорошо уварится, подавать. Можно забѣлить сметаной по вкусу.

61. Щи изъ кислой капусты.

Въ бульонъ изъ говядины или жирной баранины или свинины, когда до чиста снимется пѣна, опустить глубокую тарелку кислой капусты; когда она

*) Потому что жесткая вода содержитъ известь, которая, соединясь съ бѣлкомъ бобовыхъ зеренъ, дѣлаетъ его нерастворимымъ въ водѣ. При недостаткѣ мягкой воды, въ жесткую прибавляютъ небольшое количество соды. По питательности горохъ приравнивается къ мясу.

уварится, взять луковицу, очистить, искрошить и, поджаривши въ маслѣ, положить въ щи. Кто любитъ, можно влить подболтку изъ ложки пшеничной муки, разведенной 3 л. воды. Вливая подболтку, мѣшать щи деревянной ложкой и хорошенько прокипятить. Къ шамъ подается гречневая крутая каша съ масломъ, а если щи со свининой, то съ саломъ, и кто любитъ, съ поджареннымъ на маслѣ или салѣ лукомъ. Нѣкоторые любятъ въ шахъ мясо въ крошку (см. № 150).

62. Щи съ грибами.

2 десятка сушеныхъ грибовъ хорошенько вымыть, положить въ небольшой горшокъ, налить воды и уварить до мягкости. Когда въ шахъ кислая капуста поспѣетъ, грибы изъ горшка вынуть ложкой, нарѣзать ломтиками и положить въ щи, а грибной отваръ процѣдить и влить туда-же больше или меньше по вкусу и крѣпости отвара; еще разъ вскипятить щи и подавать.

63. Зеленая щи изъ щавеля или изъ молодой крапивы.

Щавель или молодую крапиву обобрать, вымыть, изрубить и опустить въ бульонъ, когда пѣна съ него снята до чиста. Когда щавель или крапива уварятся, бульонъ перелить въ суповую миску и забѣлить сметаной по вкусу. Къ щавелю подаютъ яйца въ крутую, очищенные отъ скорлупы и разрѣзанныя пополамъ.

64. Борщъ обыкновенный.

6 неочищенныхъ свеколъ или бураковъ положить въ небольшой горшокъ, налить воды и варить до мяг-

кости, вынуть, очистить, нарѣзать ломтиками, а ломтики на полоски, опустить въ бульонъ, очищенный отъ пѣны, влить туда же 2 л. уксуса или, лучше, 3 л. кваса-суровца (см. № 247) и хорошенько вскипятить. Къ борщу подать сметану.

65. Борщъ сборный.

Сварить бульонъ изъ 2 ф. жирной говядины и 1 ф. ветчины. Когда мясо будетъ въ половину уварено и пѣна снята, вынуть его, процѣдить бульонъ черезъ сито, влить опять въ кастрюлю, мясо тоже положить, опустить 2 шт. очищенной шинкованной свеклы, 1 искрошенный небольшой качанъ капусты, 1 петрушку, 1 сельдерей и 2 головки луку, поджареннаго въ маслѣ. За $1\frac{1}{2}$ ч. до подачи на столъ подправить мукой и уксусомъ или, лучше, суровцомъ (см. № 247). Отдѣльно подается сметана въ соусникѣ.

66. Борщъ малороссійскій.

2 ф. жирной говядины (баранины или свинины), 1 ф. ветчины и $\frac{1}{4}$ гуся (или $\frac{1}{2}$ утки) вымыть, положить въ горшокъ, посолить, варить и снимать пѣну. Нашинковать 2 свеклы полосками и $\frac{1}{2}$ качана свѣжей капусты крупно, положить въ кастрюлю, обжарить въ маслѣ, прибавить 1 ложку пшеничной муки, вымѣшать, развести бульономъ, выложить въ горшокъ съ бульономъ вмѣстѣ съ двумя нашинкованными луковицами и 1 ф. сосисокъ, обжаренныхъ въ маслѣ, подправить 2 л. сметаны и приквасить уксусомъ по вкусу. После подправки дать борщу прокипѣть ключемъ. Можно этотъ борщъ варить и изъ кислыхъ бураковъ съ

кислой шинкованной капустой. Сметана подается въ соусникѣ.

67. Ботвинья.

Сварить въ водѣ ботвы отъ молодого свекольника или шавелю или шпинату, по выбору, по 2 чайной чашки; откинуть на сито и выжать воду; потомъ изрубить мелко, прибавить 2 мелко-искрошенныхъ свѣжихъ огурца, очищенныхъ отъ шкурки, зеленого лука и укропу; нарѣзать особо отваренной малосольной рыбы (осетрины, бѣлуги или севрюги, что можно достать) или свѣжей осетрины или лососины и, если есть, раковыхъ шеекъ (т. е. очищенныхъ отъ скорлупы хвостовъ). Все это переложить въ суповую миску, залить квасомъ или кислыми щаами (см. №№ 250 и 251), посолить и положить льду передъ подачей на столъ.

68. Окрошка.

Въ суповую миску накрошить холодной вареной говядины, холодной жареной телятины, сырой ветчины или остатковъ отъ жаркого, какое случится, зеленого лука, укропу; также накрошить пятокъ свѣжихъ огурцовъ (соленыхъ или малосольныхъ), очищенныхъ отъ шкурки, 4 крутыхъ яйца, положить, если есть, раковыхъ шеекъ, посолить, прибавить чайную чашку мелкаго сахару, можно положить чашку сметаны, все это развести квасомъ или кислыми щаами (см. №№ 250 и 251) и положить льду передъ подачей на столъ. Къ окрошкѣ подаютъ на глубокой тарелкѣ небольшіе куски льда.

69. Холодникъ со сметаной.

Горсть укропу и зеленого лука сѣянца (трибульки) растереть съ солью. Взять молодого свекольника

(ботвы) и нѣсколько штукъ самой мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить въ соленой водѣ, отлить на друшлакъ, мелко изрубить, сложить въ суповую миску (свекольнику должно быть полный стаканъ); влить 2—5 ст. свѣжей сметаны, развести хлѣбнымъ квасомъ или кислыми щаами или кипяченой остуженной водой; положить нарѣзанныхъ ломтиками крутыхъ яицъ и свѣжихъ огурцовъ, раковыхъ очищенныхъ шеекъ, ломтики отъ $\frac{1}{2}$ лимона, немного перцу и льду. Къ столу подаютъ ледъ.

70. Разсолъникъ.

Положить въ кастрюлю 3—5 ф. говядины или солонины или гусиныхъ потроховъ, налить воды и 3 ст. огуречнаго разсола. Когда мясо на половину поспѣетъ и пѣна снята начисто, положить 4 соленыхъ огурца, очищенныхъ отъ шкурки и нарѣзанныхъ ломтиками, и дать окончательно увариться. Если разсолъникъ при пробѣ окажется солонъ или киселъ, подлить кипятку. Передъ подачей развести сметаной по вкусу.

71. Супъ съ рыбой.

Очистить и выпотрошить свѣжую рыбу (карасей, окуней, ершей, щуку, налима,—какая изъ нихъ случится), крупную нарѣзать звеньями; хорошенько вымыть. Нашинковать (нарѣзать ломтиками) петрушку, морковь, пастернакъ по 1-ой шт. и луковицу, прибавить немного лавроваго листу и зернистаго простаго перцу, положить все это въ кастрюлю и варить; а когда коренья хорошо уварятся, положить рыбу, молоки и печенки отъ нея и, кто любитъ, $\frac{1}{2}$ лимона кружечками. Когда рыба станетъ мягкой, налить

1—2 ст. говяжьяго или куринаго бульона (можно и вчерашняго), смотря по крѣпости, вскипятить, вынуть рыбу осторожно ложкой, вылить въ суповую миску уху и туда же опустить рыбу.

72. Щи грибныя съ рыбой.

Перебрать глубокую тарелку бѣлыхъ грибовъ; можно и сушеныхъ $\frac{1}{8}$ ф.; отбросить ножки, шляпки обмыть въ холодной водѣ, обсушить ветошкой и варить въ небольшомъ горшкѣ. Изрубить 2 луковицы, положить на дно кастрюли съ ложкой коровьяго масла, поджарить, положить туда 2 ст. кислой капусты, перемѣшать и еще слегка поджарить, залить свареннымъ грибнымъ отваромъ, прибавить кипятку, положить морковь, петрушку, сельдерей и лукъ-порей по 1 шт. и варить въ легкомъ огнѣ, снимая пѣну; въ половинѣ варки положить часть малосоленной осетрины или севрюги, а за неимѣніемъ ихъ, отваренной трески. Передъ самой подачей на столъ въ особой кастрюлькѣ поджарить въ маслѣ ложку пшеничной муки, развести грибнымъ отваромъ, влить въ щи, размѣшать и положить туда же нашинкованныхъ отваренныхъ грибовъ, вскипятить и присолить не пересаливая.

III-й ОТДѢЛЪ.

Мясныя и рыбныя.

Общее замѣчаніе.

Жарятъ мясо, птицу и рыбу слѣдующими способами: 1) *на вертелъ* мясо и птицу любители или въ походѣ и на охотѣ, когда нѣтъ другихъ приспособленій; 2) на плитѣ въ закрытой кастрюлѣ жаркое, тушеное мясо и рябчики; 3) *на плитѣ* въ глубокомъ противнѣ рыбу; 4) *въ духовомъ шкафу* въ глубокомъ противнѣ все остальное; 5) *въ русской печи* на угольяхъ въ глубокомъ противнѣ всѣ жаркія за неимѣніемъ другихъ приспособленій, и 6) на керосиновой кухнѣ, въ судкѣ изъ эмалированной или бѣленой жести, тушеное въ покрытомъ крышкой, остальное въ не покрытомъ.

При всякомъ способѣ жареное надо время-отвремя переворачивать, мясо и птицу вилкой, а рыбу широкимъ ножомъ изъ бѣлаго металла или изъ дерева (которые содержатъ въ большой чистотѣ) и обливать ложкой собственнымъ сокомъ, чтобы оно поджаривалось равномерно, пропитывалось сокомъ, какъ наиболѣе питательнымъ веществомъ, и не подгорало.

Птицу и рыбу надо умѣть приготовить для жаренія. У гусей, утокъ, рябчиковъ, куропатокъ и прочей

дичи отнимаются лапки, отъ крыльевъ отрѣзаются папоротки (неровные края), отъ туловища голову и шею, оставляя пальца на два кожу, чтобы не было видно отрѣзаннаго горла, ноги прижимають къ туловищу, а крылья загибають на спину; у цыплятъ и мелкой дичи голову подворачивають подъ лѣвое крыло, а ноги, снявши кожу и обрубивъ ногти, заправляютъ во внутрь. Дичь иногда шпигуютъ, т. е. дѣлають порѣзы тонкимъ концомъ ножа и запускають въ нихъ небольшіе кусочки сала. У индѣекъ лапки, голову и шею отрѣзають, оставляя кожу пальца на три. Рыбу надо вычистить, выпотрошить, не трогая желчи, вымыть, надрѣзать съ обѣихъ сторонъ, обвалить въ пшеничной мукѣ, уложить въ глубокой противень, переворачивать рыбьимъ ножомъ, подливать растопленнымъ масломъ и жарить, пока не подрумянится съ обѣихъ сторонъ. Иногда жарятъ рыбу нарѣзавши звеньями, поступая съ ними какъ съ цѣлой рыбой и обложивъ маленькими луковками.

Сколько времени понадобится, чтобы поспѣло то или другое жареное, не можетъ быть опредѣлено заранее, — это зависитъ отъ многихъ условій, — въ нѣкоторыхъ послѣдующихъ рецептахъ оно приблизительно указано; проба вилкой или острымъ концомъ ножа много помогаетъ опредѣленію готовности; но проба на вкусъ лучше всего.

Необходимо знать, какіе соусы, подливки, каши, овощи, фрукты, повидла, варенья и маринады подходятъ къ тѣмъ или другимъ жаркимъ. Для краткости будутъ проставлены при рецептахъ жаркихъ номера рецептовъ соусовъ, салатовъ и проч. При выборѣ послѣднихъ, если ихъ нѣсколько, надо сообразоваться съ

временемъ года, состояніемъ домашнихъ запасовъ, рыночныхъ цѣнъ и личнымъ вкусомъ обѣдающихъ. Рецепты жаркихъ безъ придаточныхъ номеровъ можно отнести къ разряду соусовъ. Къ первымъ пяти жаркимъ идетъ также тертый сухой хрѣнъ или скобленный.

При выборѣ сортовъ мяса на то или другое кушанье, надо почаще просматривать таблицы сортовъ мяса.

Совѣтую подавать къ столу передъ мясными и рыбными кушаньями нагрѣтыя тарелки, такъ какъ застывшій жиръ много вредитъ вкусовымъ качествамъ и неудобоваримъ, въ особенности бараній жиръ.

73. Жаркое обыкновенное.

Кусокъ мягкаго мяса, фунта 2 вѣсомъ, обмыть въ холодной водѣ, выбить на доскѣ скалкой немного, посолить съ одной стороны. Растопить въ кастрюлѣ $\frac{1}{2}$ ф. масла, опустить туда мясо, прибавить немного лавроваго листу и зернистаго перцу, закрыть кастрюлю крышкой или тарелкой, поставить на легкой огонь и, постепенно поворачивая мясо вилкой, жарить около 2 часовъ; когда поспѣетъ, залить жаркое 2 ст. сметаны и дать ей вскипѣть. №№ 124, 125, 126, 127, 129, 130, 138 и 142. Къ холодному № 144.

74. Жаркое гусарское.

Кусокъ толстаго филея въ 4 фун. выбить немного скалкой, подрѣзать пластинками, недорѣзывая до другого края. $\frac{1}{4}$ ф. смоленской (или краковской) крупы отварить въ соленой водѣ, помаслить и поставить въ духовой шкафъ. Готовую кашу остудить,

разложить между пластинками филея и зашить нитками. Въ кастрюль растопить $\frac{1}{2}$ ф. масла и въ него положить филей, закрыть крышкой и тушить до готовности, почаще обливая сокомъ. Передъ подачей вынуть нитки. №№ 118, 119, 120, 121, 136 и 146. Жаркое это называютъ также уланскимъ.

75. Биштекъ дожаренный или съ кровью.

2 ф. говядины (см. таблицу) разрѣзать на 3 части, каждую съ обѣихъ сторонъ хорошенько выбить скалкой; посолить, поперчить. Въ сковородѣ растопить масло, положить мясо и жарить до готовности; если биштекъ долженъ быть съ кровью (по англійски), надо держать на огнѣ меньше. №№ 118, 124, 127, 132 и 133.

76. Ростбифъ.

Изъ 2—3 ф. тонкаго филея вынуть жилы, нашпиговать, положить на противень, жирно вымазанный масломъ и, посоливъ, жарить въ духовомъ шкафу, временами поворачивая и обливая сокомъ. Ростбифъ на блюдѣ окружаютъ гарниромъ изъ №№ 124, 126, 127, 129, 130, 131 и 142.

77. Филе.

Фунта 2 толстаго или англійскаго филея, не выбивая, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ $\frac{1}{2}$ ф. масла, посолить, закрыть крышкой и жарить до мягкости. Передъ подачей залить стаканомъ сметаны и дать вскипѣть. Къ нему № 124 или гарниръ изъ №№ 130, 131 и 132.

78. Котлеты говяжьи рубленныя.

$1\frac{1}{2}$ ф. говядины изрубить какъ можно мельче, выбрать всѣ жилки, прибавить 1 сырое яйцо, $\frac{1}{2}$ французск. бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ и до суха выжатаго, $\frac{1}{2}$ ложки масла, посолить, поперчить, еще разъ порубить и слѣлавъ котлеты яйцеобразнаго очертанія, но довольно плоскія, обсыпать ихъ толчеными сухарями и жарить на сковородѣ на плитѣ, переворачивая ножомъ. №№ 124, 125, 126, 127 и 145.

79. Клопсъ.

Если мясной массѣ, приготовленной для рубленыхъ котлетъ, придать форму продолговатаго пирога, то это будетъ клопсъ. №№ тѣ же.

80. Битки въ сметанѣ.

То же, что и котлеты, только продолговатой круглой формы, а когда битки будутъ готовы, облить ихъ стаканомъ сметаны и дать вскипѣть. № 125 или маленькія гренки.

81. Блины армейскіе по походному.

$1\frac{1}{2}$ ф. мягкой говядины избить какъ можно лучше обухомъ ножа, обвалить въ пшеничной мукѣ, порѣзать луковицу кружками, растопить на сковородѣ ложку масла, уложить на нее лукъ и говядину, посолить и поставить на уголья въ русскую печь (можно и на плиту или керосиновую кухню). Когда поджарится одна сторона, перевернуть на другую, подлить $\frac{1}{2}$ ст. солдатскаго квасу и поставить опять въ печь. Когда все порядкомъ упрѣетъ, разрѣзать на ломти и подавать.

82. Зразы рубленныя.

1½ ф. говядины готовится такъ же, какъ и для котлетъ. Для фарша изъ стакана гречневой крупы варится каша въ крутую (см. № 150), которую смѣшать съ масломъ и мелко искрошенной и поджаренной на маслѣ луковицей. Изрубленную говядину распластать на 6 ломтей величиною въ ладонь; на пластины положить фаршъ и раскатать. Каждую зразу обвалить въ сыромъ яйцѣ и сухаряхъ. Распустить въ кастрюлѣ масла, положить туда зразы и тушить до готовности, по временамъ открывая крышку и перемѣщая зразы. №№ 145 и 150.

83. Зразы отбивныя.

1½ ф. филе нарѣзать на 6 тонкихъ пластинъ, положить на нихъ фаршъ, закатать, обвязать нитками и тушить по предыдущему. Передъ подачей не забыть снять нитки. Фаршъ какъ для отбивныхъ, такъ и для рубленыхъ зразъ готовится также 1) изъ риса съ грибами: отварить ½ ст. рису въ соленой водѣ, положить кусокъ масла и ½ луковицы, изрубленной и поджаренной на маслѣ, смѣшать, слегка поперчить; грибы, если есть, отварить штукъ 10 отдѣльно въ соленой водѣ, порѣзать на мелкіе кусочки и смѣшать съ рисомъ; 2) изъ смоленской или краковской каши съ тѣми же приправами, какъ для гречневой и 3) съ булкой, которую намочить въ молокѣ, выжать, вбить сырое яйцо, посолить и немного посыпать рубленой зеленью петрушки. №№ 150, 153, 145.

84. Голубцы.

1½ ф. мягкой говядины и немного свѣжаго шпигу изрубить вмѣстѣ мелко, раздѣлить на 6 частей, завернуть каждую часть въ свѣжій капустный или въ нѣсколько виноградныхъ листьевъ, которые предварительно обдать кипяткомъ, обвязать нитками, положить голубцы въ кастрюлю, налить бульономъ, чтобы онъ ихъ покрылъ, и тушить. Когда хорошо упарятся, влить 1 л. уксуса, заправить мукой съ масломъ и дать кипѣть съ ½ часа, вынуть ложкой и снять нитки.

85. Голубцы въ сметанѣ.

Приготовленные голубцы тушить только въ маслѣ; передъ подачей залить сметаной; дать сметанѣ вскипѣть, голубцы вынуть и нитки снять.

86. Солонина.

Сварить до мягка мягкую часть солонины, нарѣзать, уложить на блюдѣ и облить хрѣннымъ соусомъ. Къ ней подается хрѣнь сухой и со сметаной или она обливается соусомъ. № 144.

87. Языкъ подъ сладкимъ соусомъ.

Взять говяжій языкъ, оскоблить слизь, обмыть, положить въ кастрюлю, налить воды, посолить, прибавить искрошенную луковицу, нѣсколько зеренъ перцу и варить до мягкости. Вынуть языкъ, снять кожу и разрѣзать на ломтики. Приготовить соусъ: 2 л. муки поджарить въ кастрюлкѣ съ 3 л. масла, прибавить щепотку гвоздики, ½ ф. изюму, горсточку сладкаго миндаля, изрѣзаннаго тонкими полосками,

и корку съ 1 лимона; все это смѣшать, залить 2 ст. говяжьяго бульона и дать вскипѣть нѣсколько разъ, безпрестанно мѣшая, чтобы не пригорѣло, послѣ чего прибавить 2 л. уксуса, $\frac{1}{2}$ лимона, нарѣзаннаго ломтиками, и 2 л. сахарнаго песку; прокипятить еще разъ и этимъ соусомъ облить ломтики готоваго языка, положеннаго красиво на блюдѣ.

Можно подать языкъ безъ этого соуса съ №№ 125, 126, 129, 142 и 149б.

88. Телятина жареная.

Заднюю четверть телятины (почечную часть, сладкое мясо) хорошенько вымыть, посолить и положить на противень; туда же положить $\frac{1}{2}$ ф. масла, поставить въ духовой шкафъ или русскую печь, по временамъ обливая тѣмъ же масломъ, а потомъ собственнымъ сокомъ до готовности. №№ 119, 135, 136, 137, 138, 141 и 148б. Къ холодной № 144.

89. Телятина подъ бешамелью и маринованная.

Подъ бешамелью. Если останется достаточное количество жареной телятины, то поставить въ холодное мѣсто и на другой день нарѣзать ее ломтиками, положить на сковороду и, обливъ бешамелью, слегка поджарить въ духовомъ шкафу. Бешамель готовится такъ: вскипятить $\frac{1}{2}$ бутылки негустыхъ сливокъ въ кастрюлькѣ, положить въ особую кастрюльку 1 ложку свѣжаго масла, 2 л. муки, стереть масло съ мукой, развести кипящими сливками и дать разъ вскипѣть. Къ ней подаютъ горчицу.

Маринованная. Телятину посолить и тушить въ кастрюлѣ съ жиромъ и зеленью около 1 часу; затѣмъ

вынуть изъ кастрюли, а въ ней приготовить соусъ изъ муки и полученнаго бульона съ примѣсью не большаго количества уксуса; въ этотъ соусъ опустить телятину и варить нѣкоторое время, прибавляя сливки или сметану, нарѣзанный лимонъ и лукъ. Подавать холодную. №№ 116 и 148.

Телятина въ такомъ видѣ сохраняется очень долго въ прохладномъ мѣстѣ и особенно рекомендуется докторомъ Рейсомъ для людей со слабымъ желудкомъ, какъ легко переваримое кушанье (см. № 136).

90. Телячьи ножки.

4 ножки положить въ кипятокъ, чтобы отстала шерсть, вынуть, вымыть, положить въ кастрюлю, налить воды, посолить и варить до мягкости, — тогда вынуть, отдѣлить мясо отъ костей, обвалить въ 2 сырыхъ яйцахъ, выпущенныхъ на тарелку, обсыпать сухарями; растопить на сковородѣ масло и поджарить ножки, поворачивая. Ихъ гарнируютъ маленькими гренками, поджаренными на маслѣ.

91. Телячья печень.

Разрѣзать печень на тонкіе ломтики, вымыть, посолить, поперчить, обвалить въ мукѣ и жарить на сковородѣ въ растопленномъ маслѣ. Передъ подачей залить 1 стаканомъ сметаны и дать сметанѣ вскипѣть. Достаточно жарить 10 минутъ. №№ 132 и 133.

92. Телячьи котлеты рубленныя.

3 ф. телячьей мякоти изрубить какъ можно мельче, вынуть всѣ жилки, прибавить 1 сырое яйцо, мякишъ бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ водѣ и выжатаго до суха, 3 л. масла, посолить, смѣшать, еще

разъ изрубить въ одну массу и сдѣлать котлеты, какъ въ № 78. Выпустить на тарелку 2 сырыхъ яйца, обвалять въ нихъ котлеты, посыпать толчеными сухарями и жарить на сковородѣ, оборачивая. №№ 119, 124, 129, 134, 142, 145, 146 и 149.

93. Телячьи котлеты отбивныя.

Взять котлетную часть *три* телячьихъ ребра, отрѣзать каждое ребро вмѣстѣ съ мякотью, которую отбить скалкой такъ, чтобы образовался кусокъ въ видѣ котлеты съ косточкою. Выпустить на тарелку 3 сырыхъ яйца, обвалять въ нихъ каждую котлету, обсыпать сухарями и обжарить на сковородѣ въ маслѣ. Тѣ же №№, что и при № 92.

94. Котлеты изъ мозговъ.

Взять три мозга (вкуснѣе всѣхъ телячьи), отварить въ соленой водѣ, протереть сквозь сито, положить въ нихъ 4 л. подсушенной тертой булки, маленькую мелко-изрубленную луковицу, поджаренную въ маслѣ, поперчить, вбить 1 сырое яйцо; все это хорошенько смѣшать, сдѣлать небольшія котлеты, каждую обмакнуть въ выпущенныя яйца, посыпать сухарями и жарить на сковородѣ, пока не подрумянятся съ обѣихъ сторонъ *), подавать слегка посыпанные зеленью петрушки (кто любитъ). №№ 145 и 149.

95. Баранина жареная.

Заднюю четверть нашинковать свинымъ саломъ, т. е. прорѣзавъ во многихъ мѣстахъ мякоть острымъ концомъ ножа, въ надрѣзы вложить маленькіе ку-

*) Можно еще сваренные мозги разрѣзать пополамъ, смазать яйцами, засыпать сухарями и жарить, какъ обыкновенныя котлеты.

сочки сала и чесноку; положить на противень вмѣстѣ съ кускомъ масла, посолить, поставить въ духовой шкафъ и жарить до мягкости, постоянно поворачивая и обливая сокомъ.

Очень вкусно нашинковать баранину однимъ чеснокомъ и залить 2 ст. сметаны. №№ 124, 135, 142, 146 и 148б.

96. Бараній бокъ съ кашей.

Сварить гречневую крутую кашу съ рубленнымъ лукомъ (см. № 151). Легкое, сердце и молоки баранины положить въ особую кастрюлю, налить водой, посолить, сварить до мягкости, выложить на доску и изрубить мелко, а печенку истереть на теркѣ и пропустить сквозь друшлякъ; выложить въ миску кашу и все остальное размѣшать и посолить.

Вымыть переднюю часть баранины, выбрать осторожно кости, отдѣлить сквозь небольшое отверстіе грудину отъ лопатки, нафаршировать приготовленною смѣсью, завязать нитками, положить на противень, полить масломъ, обложить нѣсколькими цѣльными луковицами, подлить немного бульону, покрыть бумагою и поставить въ истопленную хорошо печь или духовой шкафъ часа на 2. Когда будетъ вполнину готово, снять бумагу, поливать своимъ сокомъ, пока не зарумянится, а передъ подачей выложить на блюдо и полить тѣмъ же сокомъ безъ жира. № 151 безъ масла.

97. Шашлыкъ.

Нарѣзать ломти жирной баранины или разрубить на куски котлетную часть молодого жирнаго ба-

рашка, натереть солью, перцемъ и мелко-рубленымъ лукомъ, нанизать на вертелъ и поджарить, а передъ самой подачей обжарить передъ огнемъ и положить на блюдо съ особо приготовленнымъ и слегка поджареннымъ на маслѣ рассыпчатымъ рисомъ.

98. Свиныя и бараньи котлеты рубленыя.

Приготавливаются подобно телячьимъ (см. № 92). Къ нимъ подаютъ что угодно, кромѣ салатовъ со сметаной, которая при свининѣ вредна.

99. Свиныя котлеты отбивныя.

Приготавливаются подобно телячьимъ (см. № 93). №№ 126, 129, 146 и 148б, а также сухой тертый или скобленный хрѣнъ.

100. Поросенокъ подъ хрѣномъ.

Выпотрошить и вымыть молочнаго поросенка (сосуна), положить въ кастрюлю, посолить и варить до мягкости. Подавая къ столу, разрѣзать на части, облить свѣжею сметаной, размѣшанной со свѣжимъ тертымъ хрѣномъ. № 144.

101. Поросенокъ съ кашей.

Такого же поросенка начинить гречневою крутой кашей (см. № 150) и поступать какъ съ бараньимъ бокомъ (см. № 96), но проще, какъ покажетъ самое дѣло. № 150.

102. Курица жареная.

Очистивъ курицу или пѣтуха отъ перьевъ, выпотрошить, хорошенько вымыть, положить въ кастрюлю

въ кипятокъ, — пусть кипитъ на легкомъ огнѣ $\frac{1}{2}$ часа, вынуть и положить на противень, который, какъ и курицу, вымазать масломъ; при жареніи на противнѣ въ духовомъ шкафу или на вертелѣ поворачивать курицу, обливая изъ ложки масломъ, чтобы хорошо подрумянилась. № 143 и 150.

103. Курица подъ бѣлымъ соусомъ.

Приготовленную по предыдущему № курицу или пѣтуха положить въ кастрюлю, налить воды, посолить, прибавить 1 петрушку и 1 сельдерей и сварить до мягкости. Вынуть, разрѣзать на части, положить на блюдо и облить бѣлымъ соусомъ, приготовленіе котораго описано въ № 143а.

104. Пилавъ изъ курицы.

Отварить курицу или пѣтуха (см. № 54), вынуть на блюдо, а въ полученномъ бульонѣ сварить 2 ст. рису; отцѣдивъ черезъ друшлякъ рисъ, смѣшать его съ 1 л. масла, выложить на блюдо и обложить частями разрѣзанной курицы.

105. Цыплята жареные.

Приготавливаются также, какъ и жареная курица (см. № 102). №№ 118, 130, 132, 133, 137, 143б и 149а.

106. Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ.

Приготавливаются также, какъ и курица подъ бѣлымъ соусомъ (см. № 103).

107. Утка жареная, чиненая яблоками.

Утку ощипать, опалить, выпотрошить, вымыть, посолить, положить на противень съ 3 л. масла и поставить въ духовой шкафъ или русскую печь (или насадить на вертелъ) и обливая своимъ сокомъ, жарить до мягкости, постепенно оборачивая. Яблоки кисловатая очистить, вырѣзать сердцевину и ножки, разрѣзать на четвертинки и положить во внутренность утки, когда она будетъ почти уже готова. №№ 127, 135, 136, 137, 138 и 142.

108. Гусь жареный съ кашей.

Приготавливается также, какъ утка (см. предыдущій №), только масла довольно 1 л., такъ какъ птица эта сама очень жирна. Къ гусю подается особо гречневая крутая каша (см. № 151) на гусиномъ салѣ вмѣсто масла или соусъ изъ шампиньоновъ (№ 150). Гуся можно начинить яблоками также какъ и утку, но тогда кашу уже не подаютъ, а вмѣсто нея моченая или вареная яблоки.

109. Индѣйка фаршированная.

Ощипать индѣйку, опалить, выпотрошить, хорошенько вымыть, посолить, нафаршировать зобъ и середину, положить на противень, полить масломъ и поставить въ духовой шкафъ, поворачивая постепенно и обливая своимъ сокомъ, жарить пока не подрумянится кругомъ.

Для фарша изрубить мелко печенку, поджарить на маслѣ, посолить, смѣшать съ намоченною въ мо-

локѣ и выжатою булкою, прибавить 2 сырыхъ яйца, 1 л. масла, щепоть коринки, 1 л. сахарнаго песку и все это хорошо смѣшать. Къ ножкамъ гуся и индѣйки привязываютъ бумажныя кокарды, чтобы держать руками при нарѣзкѣ за столомъ. №№ 127, 132, 133, 135, 136, 137, 138, 141 и 142.

110. Потроха.

Потроха индѣйки, гуся, утки и курицы, а именно: голова съ шеей, ножки, крылья, пупокъ, по очищеніи отъ лишнихъ покровокъ (для чего ихъ надо обдать кипяткомъ, а пупокъ разрѣзать) кладутся въ супъ. Къ столу потроха подаются вмѣстѣ съ вареной говядиной на отдѣльномъ блюдѣ. Ихъ можно приготовить и въ видѣ соуса, для чего варить на бульонѣ съ ломтемъ шпигу, кореньями и лукомъ; когда потроха почти поспѣютъ, надо обжарить ихъ въ маслѣ, растереть 3 л. муки съ масломъ, положить въ бульонъ и мѣшать, чтобы не было комковъ; когда соусъ будетъ поспѣвать, опустить потроха, черносливъ и изюмъ и дать поспѣть.

111. Куропатки и рябчики тушеные.

2 куропатки или 2 рябчика обдать кипяткомъ, тогда легче ощипать перья, выпотрошить, вымыть, посолить, положить въ кастрюлю съ $\frac{1}{4}$ ф. масла, закрыть крышкой и тушить до мягкости. Передъ подачей залить 2 ст. сметаны и дать вскипѣть. Къ нимъ можно подавать всѣ овощи, салаты и соусы, кромѣ №№ 143, 144 и 149.

112. Куропатки и рябчики шпигованные.

Подготовивши птицу по предыдущему №, нашпиговать свинымъ саломъ и, вымазавши противень густо масломъ, жарить, переворачивая, пока птица не подрумянится со всѣхъ сторонъ, обливая сокомъ. №№ тѣ же, что и при № 111.

113. Заяцъ жареный.

Съ зайца снять шкурку съ шерстью, выпотрошить, обмыть, отрѣзать заднія лопатки, голову вмѣстѣ съ грудью и передними лапами и выбросить, а тушку покропить уксусомъ, положить на блюдо и держать въ холодномъ мѣстѣ 2 сутокъ, послѣ чего нашпиговать саломъ, посолить, положить на противень съ масломъ и жарить, подливая понемногу воды. Когда заяцъ почти поспѣетъ, облить 2 ст. сметаны и дожарить. №№ тѣ же, что и при № 111; но къ холодному жареному зайцу цвѣтная капуста и спаржа не подаются.

114. Судакъ, лини, караси, корюшка и ряпушка жареные.

Фунта 3 судака очистить, т. е. отрѣзать голову, хвостъ и плавники и оскоблить ножомъ чешую, вымыть, выпотрошить, еще разъ вымыть, разрѣзать на куски пальца въ три шириною, посолить густо и дать полежать съ $\frac{1}{2}$ часа; вынуть изъ соли, каждый кусокъ разрѣзать пополамъ, выкинувъ хребетъ, и обвалять въ мукѣ. Растопивши на сковородѣ масло, уложить куски рыбы и жарить, переворачивая, до готовности. №№ 119 и 124.

Такъ же жарятся лини и караси и остальная рыба; но не держатся въ соли и не рѣжутся на куски.

115. Судакъ по польски.

Подготовить куски судака по предыдущему, посолить, но не держать въ соли долго. На дно кастрюли положить очищенные 2 луковицы крошенныя, 1 морковь, 1 петрушку и куски рыбы, налить воды, присолить, если нужно, и варить около часу. Въ особой кастрюлькѣ, тѣмъ временемъ, сварить въ крутую 4 яйца (см. № 1), изрубить не слишкомъ мелко; растопить 3 л. масла, смѣшать съ рубленными яйцами въ соусникѣ. Рыбу положить въ рыбное блюдо и, обливши рыбнымъ бульономъ, подать на столъ, а къ ней въ соусникѣ рубленныя яйца. Если есть форма для варки рыбы, то судака можно варить цѣльнымъ.

116. Щука разварная.

Подготовленную и нарѣзанную по предыдущему небольшую щуку сварить въ отварѣ съ кореньями; когда поспѣетъ щука, вынуть ее, а въ отварѣ положить нарѣзаннаго ломтиками картофеля и варить. Рыбу и картофель уложить красиво на блюдо. Кто любитъ, можно облить слѣдующимъ соусомъ: поджарить въ кастрюлькѣ изрубленную луковицу въ маслѣ, всыпать муки, поджарить, развести рыбнымъ отваромъ, посолить и хорошенько прокипятить. №№ 23, 24, 25, 119 и 124.

117. Караси въ сметанѣ.

2 ф. карасей очистить, не отрѣзая ни головы, ни хвоста, выпотрошить, вымыть, посолить, обвалять въ мукѣ; на сковородѣ распустить масло, положить карасей и жарить, поворачивая, пока не подрумянятся, залить сметаной и дать ей вскипѣть.

IV-й ОТДѢЛЪ.

Овощи, салаты, маринады и соусы.

Общее замѣчаніе.

Нѣкоторые изъ описанныхъ въ этомъ отдѣлѣ гарниры къ мяснымъ кушаньямъ, какъ-то: картофель, зеленый горошекъ, цвѣтная капуста, спаржа, шпинаты, соусъ изъ почекъ и другіе подаются и какъ особыя блюда предъ жаркимъ (антрме), а иногда и замѣнъ мясныхъ блюдъ, въ особенности для лицъ, не переносящихъ свинины, баранины и даже говядины.

Горячіе гарниры и соусы требуютъ нагрѣтой за-благовременно посуды. На посудѣ, въ которой заготовлено что-либо въ прокъ, полезно обозначать надписями или ярлыками число, мѣсяць и годъ заготовленія и вѣсь содержамаго.

118. Огурцы свѣжіе.

6 огурцовъ очистить и наръзать кружками, положить въ салатникъ или глубокую тарелку, посолить, поперчить и облить уксусомъ или смѣсью изъ 3 л. сметаны, 2 ложки уксусу, сахарнаго песку и соли по вкусу. Если этотъ родъ салата облить сметаной, то получится *мизерія*.

119. Огурцы соленые и малосольные.

Перебрать огурцы, чтобы не было желтыхъ и порченныхъ, перемыть и уложить въ дубовую кадку,

постепенно перекладывая ряды дубовыми, смородинными и вишневыми листьями, укропомъ, эстрагономъ и, кто любитъ, подбавляя умѣренно чесноку. Залить рассоломъ, рассчитавъ на каждое ведро воды 1¼ ф. соли. Положить на огурцы дубовый кружокъ, а на него камень и поставить въ сухой погребъ, обмывъ хорошенько края кадки, кружокъ и камень. Такимъ же способомъ приготавливаются и малосольные огурцы; но ихъ солятъ понемногу, а легкій рассоль кипятятъ и заливаютъ чуть-чуть теплымъ.

120. Капуста кислая и сушеная.

Выбрать тугіе качаны, снять зеленые листья, вырѣзать кочерыжки, нашинковать ножомъ или машинкой на манеръ лапши или порубить сѣчкой въ чистой дубовой лоханкѣ и накладывать въ дубовую кадку слоями, посыпая солью и тминомъ, а каждый слой уминая толкушей. Соли рассчитать по 2—3 ф. на пудъ или ведро капусты. Хорошо класть между слоями яблоки-антоновки. Когда кадка будетъ наполнена, поставить въ теплое мѣсто на нѣсколько дней, чтобы закисла, и каждый день пробивать до дна нѣсколько отверстій дубовымъ или березовымъ коломъ, чтобы выходила горечь. Когда капуста закиснетъ, кадушку перенести въ сухой погребъ, наложить на капусту дубовый кружокъ, а на него камень (гнетъ) и затѣмъ наблюдать, чтобы капуста не покрывалась плесенью, — если же появится, то снимать съ плесенью слой капусты толщиной въ палець. Обязательно 2 раза въ недѣлю обмывать края кадки и кружокъ.

121. Капуста сушеная.

Чтобы имѣть запасъ кислой капусты для похода, охоты и дальней дороги, ее сушатъ заблаговременно на солнцѣ, разложивъ тонкимъ слоемъ на холстѣ или клеенкѣ. Въ зимнюю пору сушатъ въ хлѣбной печи, когда вынуть всѣ хлѣба,—но этотъ способъ хуже и щи изъ такой капусты темнаго цвѣта. Изъ пуда кислой капусты выходитъ около 4 ф. сушеной, а потому во щи надо класть сушеной капусты въ десять разъ менѣе обыкновенной.

122. Бураки квашеные.

Оскрестъ бураки ножемъ, разрѣзать каждый на двое, уложить въ дубовую кадку съ 2 ломтями чернаго хлѣба, залить тепловатой водой, положить дубовый кружокъ и придавить камнемъ и держать въ сухомъ погребѣ.

При употребленіи для заготовки въ прокъ огурцовъ, капусты и бураковъ прошлогодней дубовой посуды, необходимо ее хорошенько оскоблить тупымъ ножемъ и внутри раза два-три обварить кипяткомъ.

123. Корнишоны.

Маленькіе огурчики перетереть чистой ветошкой, опустить въ кипящій рассолъ изъ 10 ст. воды, 3 ст. соли, 1 ч. л. селитры и $\frac{1}{3}$ такой же ложки квасцовъ; кастрюлю тотчасъ снять съ плиты, оставить на сутки огурцы въ рассолѣ, потомъ вынуть, перетереть до суха. Вскипятить крѣпкій уксусъ съ лавровымъ листомъ, съ турецкимъ (стручковымъ) и англійскимъ перцемъ, немного посолить и опустить корнишоны, дать слегка кипѣть, но не ключемъ, пока

не позеленѣютъ; тогда перелить все въ банки, а когда уксусъ и корнишоны остынутъ, завязать пузыремъ. Если бы потомъ уксусъ оказался водянистымъ, слить его и залить свѣжимъ, изготовленнымъ какъ сказано выше. Подаются къ водкамъ.

124. Картофель жареный.

Обмыть 2—3 ф. картофелю, положить въ мундирахъ въ кастрюлю, налить воды, посолить, отварить въ половину, отцѣдить воду, снять мундиры, нарѣзать ломтиками или вырѣзать маленькія картофелины особой стальной ложечкой съ острыми краями, положить на сковороду вмѣстѣ съ масломъ и жарить, поворачивая ломтики или картофелины ножемъ, пока кругомъ не подрумянятся; или, проще, нарѣзавши картофель на ломтики сырымъ, жарить въ маслѣ.

125. Картофельное пюре.

Сварить по предыдущему 2—3 ф. картофелю, но до полной готовности; отцѣдивъ изъ кастрюли воду, хорошенько размять картофель торцемъ скалки, положить 3 л. масла и влить 1 ст. молока и все это хорошенько вымѣшать.

126. Морковь тушеная.

Очистить нѣсколько морковокъ, нарѣзать ломтиками, положить въ кастрюлю, налить воды, чтобы ею покрылась морковь, и варить; когда вода достаточно выпарится, прибавить масла и, закрывъ крышкой, тушить до мягкости; передъ подачей развести водой 1 л. муки и влить въ морковь, прибавить по

вкусу сахарнаго песку, смѣшать, немного поджарить на огнѣ и снять.

127. Бурачки тушеные.

Изрубить мелко 2—3 свеклы и тушить съ масломъ въ кастрюлѣ, подлить немного уксусу, прибавить немного сахарнаго песку и снова тушить до готовности.

128. Капуста тушеная.

Взять глубокую тарелку кислой капусты, вымыть, положить въ кастрюлю, налить воды и варить; когда капуста на половину поспѣетъ, воду отцѣдить, нарѣзать кусочками свиное сало, положить капусту, закрыть крышкой и тушить.

129. Зеленый горошекъ.

2 ст. сахарнаго горошку положить въ кастрюлю, налить воды, посолить и сварить до мягкости; тогда воду отцѣдить, смѣшать горошекъ съ 2 л. масла, прибавить 1 л. сахарнаго песку, подправить 1 л. муки и дать хорошенько прокипѣть. Если горошекъ подать съ гренками, т. е. съ ломтями бѣлаго хлѣба, поджаренными на маслѣ или намоченными сначала въ молоко, а потомъ слегка поджаренными на маслѣ, то получится самостоятельное блюдо.

130. Цвѣтная капуста.

2 качана сварить сначала, какъ и горошекъ. Въ особой кастрюлкѣ распустить побольше масла и всыпать въ него толченыхъ сухарей не густо. Капусту выложить въ салатникъ и облить масломъ съ сухарями.

131. Спаржа.

Спаржу надо очистить отъ верхней кожицы, варить въ соленой водѣ до мягкости, положить не надолго на сито, чтобъ стекла вода, подать на блюдѣ, къ ней подается особо въ соусникѣ масло съ поджаренными сухарями или сабаіонъ (№ 160).

132. Салатъ со сметаной.

Оборвать у салатныхъ листьевъ ножки, вымыть въ холодной водѣ и посолить. Передъ подачей растереть на тарелкѣ ложкой два желтка отъ круто сваренныхъ яицъ, прибавить соли, а кто любитъ, и мелкаго сахару, налить самой свѣжей сметаны, 3 л. уксусу, размѣшать съ салатомъ и положить ломтики отъ 2 свѣжихъ огурцовъ. Подать въ салатникѣ съ салатными ложкой и вилкой.

133. Салатъ по польски.

Положить приготовленные по предъидущему № салатные листья въ салатникъ и облить ихъ смѣсью изъ 2 крутыхъ желтковъ съ 1 ч. л. горчицы, въ которую прибавить соли, кто любитъ, сахару, уксусу и 3 л. прованскаго масла. Такъ же готовится и салатъ изъ красной капусты, нашинковавъ предварительно ея качанъ.

134. Соусъ изъ шпината или изъ молодой крапивы.

Листья обобрать, обмыть и сварить въ соленой водѣ; когда будутъ на половину мягкіе, отцѣдить воду черезъ рѣшето, листья мелко-на-мелко изрубить,

положить въ кастрюлю съ кускомъ сливочнаго масла и тушить до полной мягкости, а передъ отпускомъ разбавить 1 ст. кипяченыхъ сливокъ. Сложить на блюдо и огарнировать разрѣзанными вдоль пополамъ яйцами, сваренными не слишкомъ круто и небольшими поджаренными въ маслѣ гренками.

135. Брусника вареная.

Перебрать бруснику, выбрасывая незрѣлыя и порченныя ягоды, вымыть, положить въ кастрюлю, прибавляя на каждый фунтъ брусники $\frac{1}{4}$ фунта сахару, и варить, снимая пѣну ложкой. Взять нѣсколько кисловатыхъ грушъ, очистить, разрѣзать каждую пополамъ, вынуть середки и положить въ бруснику въ половинѣ варки; когда груши уварятся, положить въ бруснику нѣсколько кисловатыхъ яблокъ, приготовленныхъ какъ груши, прибавить гвоздики и корицы понемногу и варить до готовности, продолжая снимать пѣну. Выложить изъ кастрюли въ чистую миску и, остудивши, переложить въ стеклянную банку, которую закрыть бумагой, завязать ниткой и держать въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

136. Брусника или клюква моченныя.

Бруснику или клюкву перебрать, вымыть, сложить въ кадочку, чисто вымытую, долить мягкой холодной водой, наложить дубовый кружокъ и поставить въ прохладномъ мѣстѣ, — черезъ мѣсяць можно начать брать къ столу, для чего взявши брусники сколько нужно за часъ до подачи, процѣдить на друшлакъ, сложить въ салатникъ, посыпать са-

харнаго песку, перемѣшать и подать на столъ черезъ часъ, чтобы брусника была сочная.

При другомъ способѣ, сложенную въ кадочку бруснику заливаютъ особымъ рассоломъ: на каждый штофъ воды взять по $\frac{1}{4}$ ф. меду или патоки (мелось), 1 ч. л. соли, по щепоткѣ гвоздики и корицы; все это вскипятить и, остудивши, залить бруснику, — но тогда передъ подачей прибавлять сахару уже не слѣдуетъ.

137. Сливы варенныя.

Выбрать хорошихъ сливъ почти спѣлыхъ, вымыть, надрѣзать каждую маленькимъ ножикомъ въ томъ концѣ, гдѣ былъ стебелекъ, и выдавить косточку. Въ кастрюлю положить сахарнаго песку столько, сколько вѣсятъ ягоды, которыя положить въ сахаръ и варить, постоянно мѣшая, чтобы не закипѣли бѣлымъ ключемъ; когда уварятся, снять пѣну, откинуть на рѣшето, чтобы стекъ сиропъ, который влить опять въ кастрюлю и хорошенько прокипятить; тогда положить въ него сливы и дать имъ вскипѣть 10 разъ бѣлымъ ключемъ, снимая пѣну; поставить потомъ въ печь послѣ хлѣба или въ духовой теплый шкафъ до другого дня, а тогда сложить въ банки или муравленные горшки, завязавъ бумагой, проколотою иголкой, и держать въ прохладномъ мѣстѣ.

138. Яблоки моченныя.

Яблоки нужно выбрать такихъ сортовъ, какія долго не портятся: титовки, анисовыя, еще лучше, лимонныя, арабскія, антоновки др. и притомъ приблизительно черезъ 2 мѣсяца послѣ снятія ихъ съ дерева; перемыть ихъ, уложить рядами въ дубовую

кадочку, пересыпая каждый рядъ эстрагономъ и базиликой; наложивъ полную кадочку, налить слабымъ разсоломъ; на каждый штофъ колодезной воды по 3 золотника соли и по 1 десертной ложкѣ эстрагона и базилики, уварить, простудить и налить яблоки, закрыть дубовымъ кружкомъ и поставить въ сухой погребъ.

139. Щавель, шпинатъ или молодая крапива, заготовленные въ прокъ.

Перебрать щавель, изрубить на дубовой доскѣ ножомъ или въ корытѣ сѣчкой мелко-на-мелко и накладывать ложкой въ вымытыя и высушенныя бутылки вмѣстѣ съ сокомъ отъ щавеля, которые хорошенько закупорить пробками, засмолить ихъ или залить сургучемъ и хранить въ сухомъ мѣстѣ, употребляя по мѣрѣ надобности. Такимъ же способомъ заготавливаются въ прокъ шпинатъ и молодая крапива. Изъ мѣшка емкостью въ 1 четверть щавеля или крапивы выходитъ 18 бутылокъ на 2 раза каждая.

140. Вишни маринованныя.

Перебрать вишни не переспѣлыя, оторвать стебельки, вымыть и уложить въ стеклянную банку, рядами, пересыпая каждый рядъ мелкимъ сахаромъ, пока банки не наполнятся. Вскипятить уксусъ, остудить и холоднымъ залить вишни. Завязать банку бумагой, подержать часа 2—3 на солнцѣ и поставить въ сухое прохладное мѣсто.

141. Сливы маринованныя.

Перебрать сливы не переспѣлыя, оторвать ножки и уложить въ стеклянную банку. Вскипятить уксусу,

прибавить по вкусу мелкаго сахару. Соображаясь со сладкостью сливъ, немного гвоздики и корицы; еще разъ вскипятить, остудить и холоднымъ залить сливы. Завязать банку бумагой и держать въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ.

142. Свекла и морковь маринованныя.

Очистить свеклы и нарѣзать тонкими ломтиками, натереть хрѣну, — то и другое укладывать въ чистую банку попеременно слоями толщиной въ полпальца до верху. Морковь укладывается ломтиками безъ хрѣна. Вскипятить уксусу, прибавить соли и сахару по вкусу и соображаясь со сладостью кореньевъ, остудить и залить коренья, которые покрыть дубовымъ кружкомъ, а банку обвязать бумажнымъ кружкомъ.

143. Соусы бѣлый и желтый.

а) Бѣлый. Кусокъ масла съ яйцо величиной, 1 л. пшеничной муки, и кто любитъ, 2 изрубленныя луковицы или 2 горсти рубленаго шарлоту (особой породы маленькія луковицы), — стереть все вмѣстѣ хорошенько, развести бульономъ, чтобы соусъ былъ густоватъ и чтобы не было комковъ, приправить по вкусу уксусомъ, чтобы соусъ не былъ слишкомъ кисель, и вскипятить одинъ разъ. Соусъ этотъ можно подавать ко всякой вареной, тушеной и жареной говядинѣ, къ курицѣ и цыплятамъ.

б) Желтый. Взять 1 л. масла, 2 желтка, 2 л. горчицы, цедру (корку) съ 1 л. лимона, стертую на сахарѣ и немного уксусу; все это хорошенько растереть ложкою и развести на бульонѣ, чтобы соусъ былъ густоватъ.

144. Соусъ изъ хрѣна.

Истереть на теркѣ корень хрѣна, положить въ кастрюльку, посолить, прибавить немного уксусу и заправить 1—2 л. сметаны. Этотъ соусъ особенно подходитъ къ поросенку, холодной телятинѣ и вареной говядинѣ.

145. Соусъ грибной.

Взять $\frac{1}{4}$ ф. грибовъ или шампиньоновъ, сръзать и выбросить ножки, вымыть въ горячей водѣ, сварить, и, когда будутъ совсѣмъ готовы, мелко изрубить, положить въ кастрюлю, прибавить 2 л. масла, смѣшать. Растереть 1 л. муки съ водой, развести грибнымъ отваромъ, подправить этимъ грибы и тушить ихъ $\frac{1}{2}$ часа. Подается къ говяжьимъ жаркимъ, къ рубленнымъ зразамъ и картофельнымъ котлетамъ.

146. Соусъ изъ тушеной капусты.

Глубокую тарелку кислой капусты вымыть, положить въ кастрюлю, налить воды и варить. Когда капуста на половину поспѣетъ, воду отлить, положить въ капусту свиного сала, нарѣзаннаго маленькими кусочками, накрыть и тушить до полной готовности капусты. Подаютъ къ сосискамъ, жареной колбасѣ, жареной баранинѣ и свинымъ отбивнымъ котлетамъ.

147. Соусъ изъ почекъ.

Вымывши почки и нарѣзавши ломтиками, положить въ горшокъ или кастрюлю, налить воды, посолить и варить, а когда почки почти поспѣютъ, вынуть ихъ, процѣдить бульонъ и дать ему вскипѣть. Распустить

въ другой кастрюлькѣ кусокъ масла, поджарить въ немъ 1 л. муки, налить кипящаго почечнаго бульона, размѣшивая хорошенько, посолить, положить почки, передъ этимъ поджаренныя слегка съ крошенымъ лукомъ въ маслѣ, прибавить 2 лавровыхъ листа, щепотку зернистаго перцу и уксусу по вкусу. Когда почки поспѣютъ, подать на небольшомъ рыбномъ блюдѣ.

148. Соусы изъ сахарныхъ стручковъ (а) и изъ фасоли (б).

Сахарные стручки очистить отъ корешковъ, а фасоль вылущить; положить то или другое въ кастрюлю съ водой, посолить, немного отварить, откинуть на рѣшето; положить въ кастрюлю съ масломъ и тушить до мягкости на плитѣ. Подавать стручки, обсыпавъ толчеными сухарями.

149. Соусъ изъ шампиньоновъ.

Вскипятить небольшое количество воды съ лимоннымъ сокомъ, очистить и вымыть шампиньоны, положить въ эту кастрюлю и варить, постоянно помѣшивая, чтобы не пригорѣли; прибавить кусокъ масла и немного соли и варить постепенно, убавляя огонь, и почаще мѣшать. Когда шампиньоны поспѣютъ, откинуть на рѣшето, обсыпать слегка мукой, постепенно подливая готовый отваръ, прибавить столько же мясного бульону, положить петрушки, луку и зелени; когда соусъ сгустѣетъ, снять жиръ и подбить желтками, распущенными въ сливкахъ или хорошемъ цѣльномъ молокѣ.

V-й ОТДѢЛЪ.

Каша, мучныя и сладкія блюда и пасхальный столъ.

Общее замѣчаніе.

Каша и мучныя кушанья, не составляя непремѣнной принадлежности обѣда, могутъ служить для завтрака, полдника и ужина, въ особенности тамъ, гдѣ есть дѣти. Болѣе легкія каши: смоленская (краковская), манная и рисовая, сваренныя въ видѣ розмазни, также какъ и овсянка (габерсупъ), геркулесъ, шотландская каша, кисели и компоты, помимо того, полезны для больныхъ и выздоравливающихъ. Если каша запечъ въ формѣ, то получаютъ несложные пудинги.

При составленіи обѣда, послѣ тяжелыхъ мясныхъ блюдъ или когда предполагается подать пироги, слѣдуетъ выбирать болѣе легкія сладкія кушанья: кисели, компоты, кондитерскія пирожныя, фрукты и ягоды.

Къ мучнымъ и сладкимъ, чтобы не прибавлять особаго отдѣла, присоединены принадлежности не дорогого русскаго пасхальнаго стола; впрочемъ, окорокъ упомянутъ въ I, поросенокъ и индѣйка въ III отдѣлахъ.

150. Каша гречневая крутая.

2 ф. гречневыхъ крупъ просѣять, всыпать въ горшокъ немного болѣе его половины, положить 1 л. масла и немного соли, смѣшать, налить кипятку, чтобы едва покрыть крупу, размѣшать, покрыть крышкою и поста-

вить въ печь или духовой шкафъ часа на 3. Судить о готовности по коркѣ, когда она станетъ твердою и темнаго цвѣта. Подаютъ или къ концу обѣда или къ шамъ и борщу; въ первомъ случаѣ подаютъ съ ней масло топленое или кускомъ, топленое свиное или гусяное сало. Кто любитъ, прибавляетъ при варкѣ немного поджареннаго въ маслѣ рубленаго рѣпчатого луку. Къ зразамъ въ видѣ соуса подаютъ кашу, разведенную слегка мяснымъ или грибнымъ бульономъ. Всѣ каши въ крутую лучше варить въ печи въ горшкѣ. Если каша подается въ концѣ обѣда, то къ ней можно подать сахаръ и сливки или молоко.

151. Каша смоленская (краковская) рассыпчатая.

2 ст. смоленскихъ (краковскихъ) крупъ растереть съ 2 сырыми яйцами, высушить на плитѣ, просѣять на друшлакѣ такъ, чтобы каждая крупинка отдѣлялась. 2½ ст. воды или молока вскипятить съ 2 л. масла, слегка посолить, всыпать туда крупы, быстро мѣшая ложкой и держать на большомъ огнѣ минутъ 5, переставить на меньшій огонь, размѣшать, чтобы не было комковъ, покрыть крышкою и держать на огнѣ минутъ 10. Снять, прибавить масла и соли, еще разъ размѣшать и поставить въ духовой шкафъ на ½ часа. Подавать къ кашѣ масло растопленное или въ кускѣ.

152. Каша смоленская для дѣтей и выздоравливающихъ.

Вскипятить 4 бутылки воды, всыпать ½ ф. крупъ, посолить, положить ¼ ф. масла и варить довольно долго или вскипятить 3 бутылки молока, всыпать ½ ф. крупъ, посолить и положить ⅓ ф. масла; прибавить 2 сырыхъ

яйца, 3 куса сахару, немного изюму и корицы, размѣшать и запечь въ духовомъ шкафу или въ печи.

153. Каша смоленская для суповъ.

Отварить смоленскую (краковскую) крупу въ соленой водѣ, погуще, выложить въ глубокую тарелку, остудить и нарѣзать кусочками въ видѣ кусковъ сахару. Кладется въ говяжій и куриный бульоны, если ихъ подаютъ въ тарелкахъ и въ супъ консоме (сборный).

154. Каша ячная.

Всыпать въ кипятокъ 1 ст. ячневыхъ крупъ, посолить и варить; когда каша будетъ почти готова, подлить $3\frac{1}{2}$ ст. молока, положить $\frac{1}{4}$ ф. масла, размѣшать и варить до мягкости.

155. Каша пшенная.

$1\frac{1}{2}$ ст. пшена хорошенько вымыть въ горячей водѣ, налить 3 бутылки молока, разварить до мягкости, посолить, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. масла и варить до готовности.

156. Каша манная и рисовая.

Вскипятить 3 бутылки молока, всыпать $1\frac{1}{8}$ ст. манныхъ крупъ или $1\frac{1}{2}$ ст. рису, слегка посолить и варить не густо или, сваривши погуще, запечь въ духовомъ шкафу (рисовую съ изюмомъ или вареньемъ) и подавать съ сиропомъ или мелкимъ сахаромъ. Можно варить и на водѣ.

157. Каша тыквенная.

Снять со спѣлой тыквы кожу, вынуть сердцевину съ сѣменами и выбросить, нарѣзать мясистыя части

кусками и варить въ соленой водѣ до мягкости; откинуть на рѣшето, развести кипяченымъ молокомъ, выпустить туда же сырое яйцо, размѣшать, засыпать ячменной крупой и варить, пока сварится крупа. Къ столу подается особо растопленное масло.

158. Овсянка, геркулесъ, шотландская каша и пр.

Для овсянки (габерсуа) вскипятить $3\frac{1}{2}$ бутылки воды или молока, всыпать $1\frac{3}{4}$ ст. овсяныхъ крупъ, разварить, размѣшать и еще разъ вскипятить. Къ столу подать масло кускомъ и гренки.

Для приготовления геркулеса, шотландской каши и прочихъ гигиеническихъ овсяныхъ препаратовъ имѣются печатныя наставленія на банкахъ, въ которыхъ они продаются.

159. Пудинги: изъ каши, хлѣбный и шоколадный.

Сварить кашу (гречневую на водѣ, смоленскую, ячную, пшенную, манную, рисовую и саговую на молокѣ) такъ, чтобы она тянулась съ ложки (примѣняясь къ №№ 150—157). Стереть 6 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ ст. сахара и взбить 6 бѣлковъ на пѣну веселкой въ глубокой тарелкѣ. Смѣшать кашу съ желтками и бѣлками; прибавить $\frac{1}{8}$ ф. изюму и $\frac{1}{2}$ палочки корицы или ванили, соку съ 1 лимона, и корку его, растертую на теркѣ. Снова вымѣшать въ однородную массу. Форму смазать масломъ и обсыпать толчеными сухарями и, вложивши въ нее приготовленную массу, поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ духовой шкафъ донышкомъ внизъ, а затѣмъ осторожно выпустить пудингъ на тарелку. вмѣсто каши высушить ломтики ржаного чернаго хлѣба ($\frac{1}{4}$ ка-

равая) въ духовомъ шкафу, растереть въ порошокъ, который смѣшать съ 6 желтками съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару или стереть на теркѣ плитку шоколада въ $\frac{1}{8}$ ф. и смѣшать съ $\frac{1}{2}$ ст. толченыхъ сухарей изъ какого угодно хлѣба;—все остальное для хлѣбнаго и шоколаднаго пудинга дѣлается также, какъ и для пудинга изъ каши.

Къ пудингамъ подаются, по желанію: мелкій сахаръ, варенье, медъ, взбитыя на пѣну сливки или сабаіонъ (№ 160).

160. Сабаіонъ.

Стереть до бѣла 4 желтка и 4 куска толченаго сахару, прибавить $\frac{3}{4}$ стакана мадеры пополамъ съ водой или столько же бѣлаго легкаго вина, поставивъ на плиту, бить вѣничкомъ, не переставая. Когда все обратится въ пѣну, перелить въ соусникъ и горячій подавать къ пудингу или къ вафлямъ (см. №№ 159 и 178).

161. Макароны.

$\frac{1}{2}$ ф. макаронъ изломать на куски вершка въ 3, сварить въ соленой водѣ или молокѣ, пока побѣлѣютъ и станутъ мягкими, откинуть на рѣшето и подать на блюдѣ. Отдѣльно подать въ соусникѣ растопленное масло съ толчеными сухарями и на блюдцѣ скобленный швейцарскій сыръ, пармезанъ или тертый зеленый сыръ, а кто любитъ, сметану въ соусникѣ.

162. Вареники съ творогомъ.

Замѣсить крутое тѣсто изъ $1\frac{1}{2}$ ст. пшеничной муки, 1 сырого яйца, $\frac{1}{4}$ ст. соленой воды и $\frac{1}{2}$ ч. л. соли,

раскатать тонко, только чтобы не прорывалось, наръзать квадратиками вершка въ 2. Взять $\frac{1}{3}$ ф. свѣжаго творогу, положить въ него 1 л. сметаны, соли или $\frac{1}{2}$ л. сахару, какъ кто любитъ, 2 сырыхъ яйца и размѣшать какъ можно лучше. На квадратики тѣста положить кучки приготовленнаго творогу, зажать треугольниками плотно и опустить въ кипятокъ, прибавить $\frac{1}{2}$ л. соленой воды; черезъ 10 минутъ попробовать и, если вареники готовы, вынуть друшлакомъ на блюдо. Къ вареникамъ подаютъ сметану и мелкій сахаръ или растопленное масло.

163. Вареники съ ягодами.

Чернику, черную смородину или вишни (черешни) безъ косточекъ пересыпать густо сахаромъ, поставить часа на 3—4 на солнцѣ, ягодный сокъ слить въ кастрюлю, а ягодами начинить вареники, приготовленные по предыдущему, причемъ послѣдніе зажать плотнѣе, чтобы края были потолще. Вишневый сокъ, остудивши, подать въ соусникѣ, смѣшанный со сметаною. Зимой вареники чинятъ вареньемъ изъ упомянутыхъ ягодъ.

164. Пельмени.

Тѣсто приготовить также, какъ и для варениковъ (№ 162). Для начинки: 1 ф. говяжьяго или бараньяго филея и 1 ф. почечнаго или бараньяго сала, изрубить очень мелко, посолить, поперчить, прибавить мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ маслѣ, 2 л. бульону и, кто любитъ, $\frac{1}{2}$ ч. л. маіорана. Въ осталь-

номъ поступаютъ какъ съ варениками, но подаютъ только съ масломъ. Зимой на походъ, на охоту и въ дальнюю дорогу можно брать съ собой пельмени въ котелкѣ или кастрюлѣ замороженными и, разогрѣвши въ кипятокѣ, употреблять съ растопленнымъ масломъ.

165. Галушки.

Тарелку творогу, 3 сырыхъ яйца смѣшать съ такимъ количествомъ муки, чтобы можно было раскатать тѣсто въ видѣ колбасы, которое нарѣзать кусочками въ видѣ клецокъ и варить въ соленой водѣ до тѣхъ поръ, пока они всѣ всплывутъ наверхъ; тогда откинуть галушки на рѣшето, дать хорошенько стечь водѣ и, уложивъ въ кастрюлю, облить свѣжей сметаной (не кислой) и поставить въ печь или духовой шкафъ, чтобы запеклись.

166. Пампушки.

1 ф. творогу протереть черезъ рѣшето, смѣшать съ 1 ф. муки и 3 сырыми яйцами, посолить, сварить въ водѣ и, откинувъ на сито, раскатать въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, нарѣзать косыми четырехугольниками, уложить на небольшое блюдо и облить сметаной.

167. Сырники.

На 1 ф. творогу взять $\frac{1}{4}$ ф. муки, смѣшать, посолить и сварить въ водѣ; когда творогъ будетъ готовъ, надѣлать изъ него косые четырехугольники и слегка поджарить на сковородкѣ на маслѣ, перево-

рачивая, чтобы подрумянились съ обѣихъ сторонъ, выложить на блюдо. Къ сырникамъ подать особо мелкій сахаръ и свѣжую сметану.

168. Творогъ со сметаной.

Творогъ самый свѣжій подается на небольшомъ блюдѣ, а сметана въ соусникѣ, при этомъ подается мелкій сахаръ и, кто любитъ, корица.

169. Творогъ запеченый.

Растереть ложкой въ мискѣ 2 ф. творогу, смѣшать съ 3 сырыми яйцами, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. изюму, предварительно его вымывши, $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахару и 2 ст. молока, и все это вымѣшать въ однородную массу. Вымазать глиняную поливанную (муравленную) форму масломъ, обсыпать ее толчеными сухарями, положить туда плотно приготовленный творогъ и поставить въ печь или духовой шкафъ. Когда запечется, осторожно потряхивая форму, выпустить творогъ на блюдо. Къ нему подать мелкій сахаръ и сливки.

170. Блинчики съ творогомъ.

4 л. муки растереть съ 3 сырыми яйцами, положить въ миску, влить стаканъ молока, подбить мутовкою или веселкою. $\frac{1}{2}$ ф. творогу растереть съ 1 сырымъ яйцомъ. Разогрѣть сковородку, вымазать масломъ, налить слой тѣста, поставить на плиту, поджарить, переложить блинокъ на тарелку, снова налить тѣста и слѣлать блинокъ и т. д., пока выйдеть все тѣсто. Приготовленный творогъ тонкими слоями переложить между блинками и запечь въ крышкѣ отъ

кастрюли, вымазанной масломъ, въ печи или духовомъ шкафу, переворачивая, чтобы тѣсто не подгорѣло. Подавать со сметаной или мелкимъ сахаромъ.

171. Блинчики съ яблоками.

Приготавливаются такъ же, какъ и блинчики съ творогомъ, только между блинками размазать 6 печеныхъ яблоковъ безъ середокъ (см. № 183). Подать съ мелкимъ сахаромъ или вареньемъ.

172. Блинчики съ вареньемъ.

Приготавливаются такъ же, начиная не слишкомъ сладкимъ вареньемъ или повидломъ. Подаются съ мелкимъ сахаромъ.

173. Оладьи простыя.

3 сырыхъ яйца развести 1 бутылкой молока въ мискѣ, всыпать понемногу муки, чтобы вышло тѣсто, которое можно брать ложкой, посолить, прибавить 1 л. масла, побить мутовкою или веселкой, положить 1 л. дрожжей, поставить въ теплое мѣсто, дать подняться; когда поднимется, побить мутовкой и дать еще разъ подняться. Растопить въ кастрюлѣ 2 л. масла; когда закипитъ, опускать ложкой куски тѣста и жарить куски, постепенно потряхивая кастрюлю и оборачивая оладьи на обѣ стороны. Кто любитъ, можно класть на тѣсто миндалю и коринки. Можно жарить оладьи и на сковородкѣ въ печи на горячихъ угольяхъ. Подають на маломъ блюдѣ съ мелкимъ сахаромъ.

174. Оладьи съ яблоками.

2 сырыхъ яйца смѣшать съ $\frac{1}{2}$ л. мелкаго сахару, стереть, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. крупчатой муки, развести сливками, чтобы тѣсто было не слишкомъ густо. Очистить нѣсколько кисловатыхъ яблокъ, нарѣзать ломтиками, облить винограднымъ виномъ, какое есть; давъ полежать 2 часа, вино слить. Распустить на сковородѣ коровьяго масла. Взять на ложку тѣста, положить въ него ломтикъ яблока, опустить въ масло; давъ зажариться съ одной стороны, перевернуть на другую; такъ продолжать, пока хватитъ тѣста. Подавать горячія, посыпавъ сахаромъ.

175. Оладьи заварныя.

Вскипятить въ кастрюлѣ 1 бутылку молока, положить 1 л. масла, заварить тѣсто изъ крупчатой муки, вымѣшивая хорошенько на огнѣ, пока тѣсто начнетъ отставать отъ кастрюли, тогда остудить. Въ остывшее тѣсто положить одинъ за другимъ 8 яичныхъ желтковъ, непрерывно вымѣшивая; положить корицы и $\frac{1}{4}$ ф. коринки; бѣлки отъ яицъ взбить мутовкой пѣну, положить въ тѣсто, размѣшать и, распустивъ на сковородѣ масла, жарить оладьи по предыдущему (№ 174).

176. Оладьи изъ каши.

Крутую кашу (манную, смоленскую или рисовую) (см. №№ 150 и 157) смѣшать съ масломъ, остудить, прибавить сырыхъ яицъ и молока столько, чтобы вышло довольно жидкое тѣсто, изъ котораго напечь оладій (№ 174).

177. Ватрушки.

Поставить съ вечера опару пшеничной муки на дрожжахъ (смотри о пирогахъ) и когда на другой день — надо подсыпать муки, прибавить кусокъ масла и сырыхъ яицъ. Выложить тѣсто изъ корытца на доску, раскатать кружками толщиной въ палецъ; на середину каждаго кружка положить творогъ, стертый съ яйцами и сметаной, можно прибавить немного корицы; края кружковъ загнуть на манеръ сковородки, обжечь волнообразно и, положивъ ватрушки на обмасленную сковороду, поставить въ печь или духовой шкафъ. вмѣсто творога можно положить варенье изъ черники или черной смородины.

178. Вафли.

Напитать 3 свѣжихъ яйца мукою, сколько они могутъ вбирать въ себя; прибавить немного ванили, если есть, размѣшать, прибавить мелкаго сахару и развести сливками, чтобы вышло довольно жидкое тѣсто. Разогрѣть вафельницу, смазать слегка воскомъ, наливать каждый разъ по ложкѣ тѣста и печь, наблюдая, чтобы не пригорѣли. Посыпать сахаромъ и подавать со сливками или сабаіономъ (см. № 160).

179. Лапшенникъ.

Сварить не очень густую лапшу на молокѣ (см. № 48), остудить, смѣшать съ 4 сырыми яйцами и изюмомъ; вымазать масломъ форму, обсыпать толчеными сухарями, выложить въ нее лапшу и запечь. Подавать съ сахаромъ или вареньемъ.

180. Шарлотъ.

Замѣсить не очень крутое тѣсто на 2 сырыхъ яйцахъ, положить масла, раскатать какъ для лапши (см. № 48), вырѣзать кружки, намѣтивши краями кастрюли; стѣнки кастрюли внутри обложить тѣстомъ, на дно опустить одинъ кружокъ, на него положить рядъ нарѣзанныхъ кружками яблокъ и слой варенья, покрыть другимъ кружкомъ, положить опять яблокъ и варенья и т. д. до верху кастрюли, — послѣднимъ кружокъ тѣста. Поставить въ печь или духовой шкафъ. Всего надо яблокъ 10, варенья 1 ф., муки 2 фунта и яицъ 2 шт. къ шарлоту подается мелкій сахаръ.

181. Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ (взварь).

Вымыть сначала въ горячей водѣ, потомъ въ холодной по горсти сушеныхъ яблокъ, грушъ, черносливу, шепталы и изюму, положить въ кастрюлю, налить воды и варить; когда все уварится въ половину, прибавить понемногу гвоздики, корицы и сахару и дать хорошенько вскипѣть.

182. Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.

Кисловатая груши и яблоки очистить, а крупныя разрѣзать на четвертинки, апельсины очистить и разнять на восьмушки, персики очистить и вынуть косточки, бергамоты, сливы и вишни вымыть въ холодной водѣ. Въ кастрюлю сначала положить персики, груши и апельсины, посыпать сахару въ зависимости отъ кислоты фруктовъ, положить не-

много корицы, налить воды почти до верху и варить; нѣсколько спустя положить туда бергамоты, сливы и вишни, а позже всего яблоки и варить, пока фрукты станут мягкими, но не разваривать, чтобы они сохранили свой видъ. Можно сдѣлать компотъ и изъ одного сорта фруктовъ, прибавляя сахару по степени ихъ кислоты,—напримѣръ, на 10 кислыхъ яблокъ 1 ф. сахару. При этомъ груши и яблоки очищаются и рѣжутся на тонкіе ломтики. Варить фрукты надо подольше, до полной готовности.

Изъ дыни компотъ готовится проще: очистить и нарѣзать дыню кусочками; сварить сиропъ изъ $\frac{1}{4}$ ф. сахара и $1\frac{1}{2}$ ст. воды, облить горячимъ дыню, но подавать, когда сиропъ остынетъ.

183. Яблоки печеные.

Обмыть кисловатые яблоки, положить на сковородку и поставить на вольный духъ; когда яблоки испекутся, обсыпать сахаромъ и корицей.

184. Яблоки съ рисомъ.

Разварить $\frac{1}{4}$ ф. риса въ молокѣ и выложить въ глиняное блюдо или кринку; очистить 6 кисловатыхъ яблокъ, вырѣзать сердцевину, вмѣсто нея положить по кусочку масла, обсыпать снаружи лимонной цедрой (сушеной коркой) и разложить на блюдѣ такъ, чтобы яблоки до половины были въ рисѣ. Поставить въ печь не слишкомъ горячую или въ духовой шкафъ и, когда масло распустится, а яблоки зарумянятся, облить немного вишневымъ вареньемъ. Подавать горячимъ.

185. Яблоки фаршированные.

Очистить 6 кисловатыхъ яблокъ, выдолбить концемъ ложечки сердцевину, уложить въ кастрюлю, налить воды, прибавить немного гвоздики, корицы и сахару $\frac{1}{4}$ ф. и дать увариться яблокамъ до готовности; выложить ихъ на блюдо и въ каждое вложить по ложечкѣ какого-нибудь варенья, облить сиропомъ этого же варенья и подавать.

186. Кисель клюквенный и ягодный.

Выдавить сокъ изъ клюквы, прибавить немного воды, вскипятить, прибавить картофельной муки и дать еще разъ хорошенько вскипѣть, постоянно мѣшая ложкой, чтобы не было комковъ. Подавать теплый или застуженный съ сахаромъ, молокомъ или сливками. Чтобы подать застуженный какой бы ни было кисель, надо сначала вылить въ форму, смазанную молокомъ, или глубокую тарелку, а оттуда переложить на блюдо. Больнымъ даютъ кисель теплый и къ нему сахаръ.

187. Кисель яблочный.

Очистить яблоки, сварить, протереть черезъ сито, прибавить мелкаго сахару. Въ воду, въ которой варились яблоки, положить картофельной муки, сварить, смѣшать съ протертыми яблоками и застудить въ формѣ. Подаютъ съ такими же приправами.

188. Воздушный пирогъ яблочный.

Протереть сквозь рѣшето 5 или 6 кисловатыхъ печеныхъ яблокъ, смѣшать съ чашкой мелкаго сахару и бить

мутовкой, чтобъ яблоки побѣлѣли. Сбить 6—8 яичныхъ бѣлковъ, смѣшать съ яблоками, положить на блюдо и поставить въ печь или духовой шкафъ только тогда, когда подадутъ на столъ предпоследнее блюдо. Ставя въ печь или духовой шкафъ, положить на край блюда серебряную ложку, воткнувши ее немного въ пирогъ, чтобы онъ не опалъ. Подавать со сливками.

189. Воздушный пирогъ земляничный.

Протереть сквозь сито ягоды, полученное пюре смѣшать съ сахаромъ и бѣлками, взбитыми въ пѣну, выложить на блюдо и поставить въ печь или духовой шкафъ на 10—15 минутъ. Подавать со сливками.

190. Крашеня яйца.

Сваренныя въ крутую или въ мѣшечекъ яйца остудить, очистить бумагой и окрасить въ красный и другіе цвѣта особымъ порошкомъ, способъ употребленія которыхъ означенъ на пакетахъ. Яйца въ мѣшечекъ слѣдуетъ окрасить въ особый цвѣтъ. Подаются на блюдѣ, на тарелкѣ или въ салатникѣ, украшенными бумажнымъ вырѣзнымъ кружкомъ или красивой салфеткой.

191. Сырная пасха.

Отжавъ покрѣпче въ салфеткѣ 5 ф. свѣжаго творогу, протереть ложкою сквозь частое рѣшето въ миску. Положить въ кастрюлю 1 ф. свѣжаго коровьяго масла, 1 ф. свѣжей сметаны, выпустить 3 сырыхъ яйца, поставить на огонь и мѣшать безпрестанно и, когда хорошо прокипитъ, выложить въ миску съ творогомъ, съ которымъ хорошенько вымѣшать; послѣ того при-

бавить 1 сырое яйцо и 3 зол. соли и все снова вымѣшать. Взять чистую холстинку, намочить водой и разослать внутри формы, чтобы бока были гладкіе; тогда выложить въ форму всю приготовленную творожную массу, закрыть краями холстинки, наложить крышкой формы, отнести въ холодное мѣсто, наложить на крышку гнетъ, продержать около сутокъ и осторожно выложить на блюдо.

Къ этой пасхѣ прибавляютъ, каждый по своему вкусу: мелкій сахаръ (но не песокъ), изюмъ, коринку, миндаль и ваниль.

192. Куличъ.

Поставить на 6 часовъ опару изъ 1 ф. крупитчатой пшеничной муки на 3 стол. ложкахъ хорошихъ дрожжей и 1½ ст. парного молока. Когда опара подыметъ, замѣсить тѣсто, прибавить 1 ф. растопленнаго коровьяго масла, 10 сырыхъ яицъ, немного соли, ½ ф. очищеннаго искрошеннаго сладкаго миндаля, 1 ф. перемытаго и вычищеннаго изюму, ¼ ф. перебранной коринки и ¼ ф. мелкаго сахару. Замѣсивъ тѣсто, положить въ форму, дать подняться и поставить въ печь. Стараться, чтобы въ это время не было сквознаго вѣтру и сильнаго стука. Когда куличъ, вынутый изъ печи, отстоится, вымазать его сырыми яйцами бородкой пера, обсыпать рубленымъ миндалемъ и украсить мѣстами коринкой.

193. Баба польская.

Отмѣрить въ корыто для тѣста 2 ст. просѣянной крупитчатой муки, поставить на огонь 1½ ст. мо-

лока; когда закипитъ, влить молоко въ муку, размѣшать и, покрывъ салфеткой, оставить такъ, пока остынетъ. Между тѣмъ въ масляницу, въ которой сбиваютъ масло, а за неимѣніемъ ея, въ чистую кадочку, выпустить 60 желтковъ и сбивать до тѣхъ поръ, пока масса желтковъ не загустѣетъ и въ половину поднимется; когда опара остынетъ до легкой теплоты, влить дрожжи, прибавить немного муки, размѣшать до гладкости и поставить въ теплое мѣсто на одинъ часъ. Въ это время затопить печь, вымазать очищеннымъ масломъ и выложить глиняную форму чистой писчей бумагой, а для большихъ формъ бумажная форма должна быть склеена или сшита заблаговременно; утвердить корыто такъ, чтобы двое могли удобно мѣсить при температурѣ не менѣе 20°. Когда тѣсто поднимется, положить сначала взбитые желтки и размѣсить тѣсто до гладкости, потомъ прибавлять постепенно муки, при этомъ иногда придется прибавить сверхъ вышеназначеннаго количества лишнюю чашку муки или чашку сливокъ, потому что баба изъ жидкаго тѣста окажется внутри пустою, а изъ слишкомъ густаго — твердою съ закаломъ. Когда получится тѣсто, которое удобно взять въ горсть, тогда мѣсившіе начинаютъ разбивать его, т. е., отдѣливъ обѣими руками въ горсти по куску тѣста, поднимаютъ выше головы и ударяютъ кусками по тѣсту, оставшемуся въ корытѣ, берутъ новые куски и повторяютъ то же самое до тѣхъ поръ, пока тѣсто лишится собственной ему связи, что происходитъ черезъ 1½—2 часа. Тогда положить масло, сахаръ, ромъ, ваниль или шафранную эссенцію (что обуславливаетъ и

названіе бабы: *ванилевая* или *шафранная*) и 4 бѣлка, взбитые въ пѣну мутовкой, и продолжать мѣсить тѣсто, а подъ конецъ прибавить изюму; размѣшать и выложить въ теплую форму (съ промасленной бумажной формой) до половины высоты формы. Потомъ поставить форму близъ печки, которая должна быть уже истоплена и, когда тѣсто поднимется до краевъ формы, поставить ее въ истопленную уже печку осторожно, иначе она можетъ опять остѣть и держать тамъ до готовности. Большая баба выпекается въ 2, а меньшая въ 1½ часа. Потомъ вынуть также осторожно и поставить близъ печки, дать немного остыть, переложить осторожно изъ формы на сито и, когда совершенно остынетъ, очистить отъ бумаги и убрать глазурью, т. е. намазать кисточкой растертымъ густо въ бѣлкахъ сахаромъ и посыпать сахарнымъ разноцвѣтнымъ мачкомъ. Готовую бабу сложить на блюдо, покрытое салфеткой, и поставить на столъ. Во время всѣхъ работъ избѣгать сквознаго вѣтру, стука, шума и суеты. Эта лучшая изъ всѣхъ бабъ.

194. Мазурекъ украинскій.

Взять по $\frac{3}{4}$ ст. желтковъ и сливокъ и по $\frac{1}{4}$ ст. дрожжей и мелкаго сахару, 3—4 шт. толченаго горькаго миндаля и муки крупитчатой столько, чтобы вышло густое тѣсто, которое хорошенько вымѣсить, влить въ него $\frac{1}{4}$ ст. коровьяго масла, вымѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, раскатать тонко, положить на противень, намазанный масломъ, смазать сверху тѣсто яйцомъ,

посыпать миндалемъ и коринкою узоромъ, проколоть соломкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ и вставить въ истопленную печь до готовности, наблюдая, чтобы мазурекъ не пригорѣлъ; вынуть, постепенно остудить, положить на столъ на деревянный кружокъ, покрытый красивымъ бумажнымъ кружкомъ.

195. Баумкухень.

Форма для баумкухена деревянная, выточенная въ видѣ отрѣзнаго конуса, для 60 яицъ высотой 8 верш., шириною внизу $1\frac{1}{4}$ верш. и въ верху 2 верш.; по оси ея пропущена желѣзная проволока толщиною въ гусиное перо; одинъ конецъ проволоки выходитъ изъ узкаго конца формы на 2 верш., а другой изъ широкаго сначала на 2 верш. прямо, а потомъ 2 раза загибается, образуя рукоятку. Боковая поверхность обмазывается масломъ и оборачивается писчей бумагой, которая обвязывается нитками и тоже обмазывается масломъ. Къ формѣ принадлежатъ двѣ желѣзныя подпорки, устроенныя такъ, чтобы на нихъ можно было положить концы оси формы и поворачивать ее за рукоятку; высота подпорокъ 8 верш. Форму съ подпорками устанавливаютъ на подъ печи поближе къ устью или на плиту, а между подпорокъ накладываютъ по всей длинѣ совершенно сухія щепки, не дающія копоти.

Для приготовления яичной массы для баумкухена, надо каждое яйцо въ отдѣльности хорошо растереть съ ложкой пшеничной муки 1-го сорта и съ ложкой мелкаго сахару на блюдѣ, а съ блюда постепенно перекладывать въ фаянсовую миску, а потомъ всю

массу снова растирать, чтобы она была совершенно однородною. Тогда зажечь щепки и поворачивая плавно форму, обливать ее постепенно яичной массой изъ ложки, наблюдая, чтобы масса не пригорала и не стекала понапрасно на щепки. Работу эту лучше производить вдвоемъ. Если пламя слишкомъ высоко, то щепки отбавлять; а если слишкомъ низко, то прибавлять. Надо наблюдать также, чтобы образующіяся выпуклости массы распредѣлялись равномерно по всей формѣ. Когда масса израсходуется, надо снять форму съ очага, держа въ рукахъ; дать пирожному остыть и тогда осторожно снять его съ формы, очистить, если пристанетъ бумага, обрѣзать ножемъ края и поставить на круглое блюдо широкимъ концомъ. Можно вершину баумкухена украсить миртовыми вѣтками и искусственными цвѣтами. Это пирожное очень вкусно съ чаемъ, кофе, шоколадомъ и виномъ. Сохраняется очень долго.

196. Пасхальный столъ.

Вошло въ обычай на пасхальный столъ ставить, кромѣ яицъ, пасхи, кулича, бабъ и мазурковъ, также сливочное масло, красиво убранный, редисъ, скоромныя закуски, окорокъ, жаренаго поросенка, индѣйку, телятину. Ставятся также водки, наливки и вина. Если есть цвѣтушія растенія, то ихъ можно поставить на столъ, обернувъ горшки красиво бумагой.

ОТДѢЛЪ VI-й.

ПОСТНЫЯ.

Общее замѣчаніе и номера закусокъ и кушаній предыдущихъ отдѣловъ, годныхъ къ постному столу безъ перемѣны или съ замѣной масла или молока постными.

Къ постнымъ кушаньямъ, помѣщеннымъ въ этомъ отдѣлѣ, слѣдуетъ причислить много блюдъ изъ скоромнаго стола, въ составъ которыхъ не входятъ мясо, птица и молочные продукты, замѣняя коровье масло и молоко маслами и молокомъ изъ растительныхъ веществъ (постными); напр., чтобы приготовить постную тушеную капусту, вмѣсто того (см. отд. IV № 128), чтобы положить въ нее сало, надо облить прованскимъ или другимъ постнымъ масломъ, или на примѣръ, ко всякаго рода киселямъ подавать миндальное или маковое молоко, всякаго рода каши поливать постнымъ масломъ и т. д. Такимъ образомъ число кушаній VI отдѣла увеличится по крайней мѣрѣ вдвое; да, сверхъ того, много кушаній и закусокъ, отнесенныхъ къ скоромному столу, принадлежатъ одинаково и къ постному. Въ концѣ замѣчанія обозначены номера тѣхъ и другихъ. Растительныя масла по степени ихъ достоинства слѣдующія: орѣховое, прованское (оливковое), горчичное, маковое, подсолнечное, конопляное и льняное. Чертами

раздѣлены подотдѣлы, соответствующіе отдѣламъ скоромнаго стола. №№ 6, 9—11, 19—21, 23—26, 32, 72, 114, 116, 118—124, 133, 135—142, 150, 151, 153, 155, 163, 181—189 и большинство закусокъ изъ № 33.

197. Капуста шинкованная.

Положить вымытую и отжатую шинкованную кислую капусту въ салатникъ, прибавить очищенныхъ наръзанныхъ соленыхъ или малосольныхъ огурчиковъ и маринованныхъ или соленыхъ грибовъ, облить прованскимъ масломъ и перемѣшать.

198. Рѣдька тертая съ квасомъ.

Черную сладкую рѣдьку натереть на теркѣ, посолить, прибавить немного горчичнаго масла, рубленнаго зеленаго луку, полить хорошимъ хлѣбнымъ квасомъ и посыпать рубленымъ укропомъ (см. № 250).

199. Картофель жареный.

Очищенный картофель наръзать на ломтики и жарить на сковородѣ въ постномъ маслѣ.

200. Грибы соленые и маринованные.

Рыжики или бѣлые грибы сварить, откинуть на рѣшето, мелко изрубить, смѣшать съ постнымъ масломъ, солью и перцемъ и подать съ крошенымъ зеленымъ лукомъ въ салатникѣ.

201. Винегретъ сборный.

Отварить штукъ 10 картофеля, испечь шт. 3 свеклы, все это очистить и наръзать продолговатыми ломти-

ками, прибавить 2 наръзанныхъ приготовленныхъ селедки или другой соленой рыбы, бѣлой отваренной фасоли, перцу, соли, уксусу, прованскаго масла и все смѣшать. Подавать въ салатникѣ.

202. Винегретъ картофельный.

Тотъ же, что и предыдущій, только вмѣсто фасоли, положить 2 мелко изрубленныя луковицы и, кто любитъ, мелко изрубленный рожокъ чесноку.

203. Солянка изъ щуки.

Стереть 1 л. постнаго масла съ мукой, развести квасомъ, положить въ кастрюлю 2 ст. кислой капусты, искрошенную луковицу, облить сказанной смѣсью и поставить на вольный духъ. Подготовленную щуку обвалить въ мукѣ, положить въ овощи, подлить, если нужно, квасу, поставить въ печь или духовой шкафъ и дать упрѣть.

204. Солянка московская изъ рыбы.

Приготавливается изъ остатковъ вареной или соленой рыбы: осетрины, бѣлужины, тешки малосольной или свѣжей, лососины, судаковъ, сига и проч. Положить въ кастрюлю шинкованной капусты, налить кипяткомъ и варить до мягкости; поджарить на прованскомъ маслѣ нашинкованную луковицу; когда лукъ начнетъ желтѣть, положить ложку муки, развести рыбнымъ бульономъ, какой есть, и выкипятить соусъ до густоты; выбрать изъ воды на сито сваренную капусту, отжать немного воду, положить

въ соусъ, размѣшать и вскипятить. Приготовить: 4 марин. гриба, 2 очищенныхъ огурца, $\frac{1}{2}$ ф. малосольной тешки, свѣжей лососины или другой вышеперечисленной рыбы, изрѣзать огурцы и рыбу на ломтики и поджарить въ постномъ маслѣ. Положить на луженую сковороду или крышку отъ большой кастрюли рядъ капусты, на нее ломтики грибовъ, огурцовъ и рыбы, снова рядъ капусты, опять рядъ грибовъ и проч. и опять капусты, которую обсыпать тертымъ хлѣбомъ, поставить въ печь или духовой шкафъ и держать тамъ, пока солянка не подрумянится; тогда убрать красиво сверху корнишонами, раковыми шейками, маринованными вишнями, маленькими рыжиками и подать въ кастрюлѣ.

205. У х а.

Вычистить и выпотрошить мелкую рыбу (окуней, ершей и т. п.), хорошенько вымыть, положить въ кастрюлю, посолить, прибавить зернистаго перцу, очищенныхъ кореньевъ, 2—3 маленькихъ луковицы и варить, пока рыба совершенно разварится; процѣдить черезъ сито бульонъ. Очистить, выпотрошить и вымыть рыбу покрупнѣе (щуку, налима, карасей и т. п.), наръзать на куски, опустить въ процѣженный бульонъ и варить до готовности рыбы. Передъ подачей выдать въ уху сокъ изъ 1 лимона.

206. Супъ перловый съ грибами.

Сварить до мягкости бѣлые грибы (свѣжіе или сушеные) и процѣдить черезъ сито. Грибной отваръ влить въ кастрюлю, положить $\frac{1}{2}$ ст. перловыхъ

крупъ, сварить, положить 8 шт. очищеннаго картофеля, сварить и посолить. Передъ подачей въ суповую миску положить сваренные грибы нашинкованными и налить готовый супъ.

207. Супъ изъ свѣжей капусты.

Разрѣзать качанъ капусты на нѣсколько кусковъ, отпарить и перевязать нитками. Положить въ кастрюлю съ кускомъ осетрины или бѣлужины, налить водой и варить. Когда рыба поспѣетъ, вынуть ложкой, а отваръ варить съ лукомъ и кореньями. Подавать съ гренками, не забывъ снять нитки съ капусты при перекладываніи ее въ суповую миску.

208. Супъ-пюре изъ гороха.

Положить 2 ф. вымытаго гороху, налить воды, посолить, прибавить лавроваго листу, луковицу и по 1 шт. моркови, петрушки и сельдерею и варить до мягкости гороха. Процѣдить черезъ сито, выбравъ горохъ, протереть черезъ мелкое рѣшето въ суповую миску, развести гороховымъ отваромъ и подать съ гренками, не давая остыть.

209. Лапша съ грибами или съ ушками.

Замѣсить тѣсто покруче изъ 1 ф. пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ ст. воды и ложки орѣховаго масла, раскатать потоньше, дать отвянуть и нарѣзать лапшу (см. № 47). Положить въ кастрюлю нѣсколько нарѣзанныхъ половками грибовъ сушеныхъ или шляпокъ отъ свѣжихъ,

1 луковицу, налить воды, 1 л. орѣховаго масла, посолить и сварить. Полученный грибной отваръ процѣдить черезъ сито, влить снова въ кастрюлю, опустить въ него лапшу и дать хорошенько прокипѣть. Лапшу можно замѣнить вермишелью, но варить не долго, чтобы не разварился, или ушками (см. № 51), въ которые вмѣсто говяжьяго фаршу кладутся отваренные и изрубленные грибы, смѣшанные съ рубленнымъ лукомъ, поджареннымъ на постномъ маслѣ.

210. Похлебка картофельная.

Очистить сырой картофель, нарѣзать кусочками, положить въ кастрюлю, налить воды, посолить, прибавить нашинкованными петрушку, морковь и сельдерей по 1 шт. и варить. За $\frac{1}{2}$ часа до подачи вымыть въ нѣсколькихъ водахъ $\frac{1}{4}$ ф. снѣтковъ, опустить въ супъ, развести ложку муки въ ложкѣ постнаго масла и влить въ похлебку; туда же положить искрошенную и поджаренную на постномъ маслѣ луковицу и дать похлебкѣ вскипѣть.

211. Похлебка грибная.

Изнѣзать грибы, положить въ кастрюлю, полить воды, посолить и варить; положить луку и укропу; стереть муку съ маковымъ масломъ по ложкѣ и заправить похлебку. Можно ее засыпать гречневыми крупами.

212. Похлебка рыбная.

Положить въ кастрюлю луковицу, нарѣзанную на куски, мелко изрубленнаго чесноку $\frac{1}{2}$ головки и

петрушку, $\frac{1}{2}$ апельсинной корки, соли и зернистаго перцу; влить в 3 глубоких тарелки воды и прибавить 2 л. прованскаго масла; положить рыбу подготовленную и нарезанную кусками. Встряхнуть кастрюлю и поставить на сильный огонь, на котормъ держать не долѣе $\frac{1}{4}$ часа. Похлебка эта удобна на походѣ и рыбной ловлѣ.

213. Калья изъ снѣтковъ.

Вымыть въ нѣсколькихъ водахъ $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ снѣтковъ, сварить, процѣдить сквозь чистое сито, влить отваръ безъ снѣтковъ опять въ кастрюлю, положить туда нѣсколько луковицъ и кипятить потихоньку; потомъ положить $\frac{1}{2}$ ф. паюсной икры, нарезанной ломтиками, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и вскипятить.

214. Щи со снѣтками и головизною.

3 тарелки кислой капусты отжать, положить въ кастрюлю, налить воды, прибавить 1 луковицу, 2—3 зерна перцу и сварить до мягкости капусты и лука. Ложку муки растереть съ ложкой постнаго масла, влить въ щи и дать вскипѣть. Взять 1 ф. снѣтковъ, отрѣзать головки, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, посолить, всыпать въ щи и сварить, не переворачивая снѣтковъ. Если щи съ осетровою головизною, то ее надо намочить съ вечера и положить въ щи вмѣстѣ съ обжаренною въ постномъ маслѣ капустою, предварительно вымывши головизну, а при варкѣ чаще снимать пѣну.

215. Щи съ грибами.

$\frac{1}{4}$ ф. грибовъ вымыть, отварить, и процѣдить

черезъ сито. 3 тарелки кислой капусты отжать, положить въ кастрюлю, залить грибнымъ отваромъ, прибавить нѣсколько зеренъ перцу, лавроваго листу и 2 шт. очищенной петрушки и варить до готовности. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи растереть 1 л. муки съ 2 л. постнаго масла, заправить ши, дать хорошенько вскипѣть, прибавить крошеную и поджаренную въ постномъ маслѣ луковицу и отваренныхъ уже и изрубленныхъ грибовъ.

216. Щи зеленыя съ лукомъ или съ грибами.

Отварить какой угодно зелени: щавель, шпинату, молодой крапивы или свекольника (ботвы) и т. п., откинуть на рѣшето, изрубить мелко, изрубить нѣсколько луковицъ, зелень и лукъ обжарить въ постномъ маслѣ, положить въ кастрюлю, налить воды и хорошенько прокипятить; стереть 1 л. муки съ 1 л. постнаго масла, прибавить поджареннаго въ постномъ маслѣ луку и заправить этимъ щи, дать еще разъ вскипѣть. Можно варить эти щи на грибномъ отварѣ и положить отваренныхъ рубленныхъ грибовъ, какъ въ предыдущемъ номерѣ.

217. Щи зеленыя съ рыбой.

Обжарить щавель, шпинатъ или молодую крапиву въ постномъ маслѣ; масло слить, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ кускомъ крупной рыбы, солью, перцемъ и кореньями, налить водою и варить. Отварить картофелю, очистить и протереть сквозь сито и развести бульономъ; за $\frac{1}{2}$ часа до подачи подправить щи мукою

и масломъ, въ которомъ жарилась зелень, а передъ самую подачею опустить протертый картофель.

218. Борщъ съ карасями.

Морковь, петрушку, сельдерей, лукъ, всего по 1 шт., 2 лавровыхъ листа, 10 зеренъ перцу и 3 грибка положить въ кастрюлю, налить воды, сварить, процѣдить; влить отваръ опять въ кастрюлю, положить $\frac{1}{2}$ качана нарѣзанной на части капусты и нѣсколько очищенныхъ нашинкованныхъ свеколъ, сварить эти овощи; изрубленную и поджаренную съ 2 л. прованскаго масла луковицу смѣшать съ 1 л. муки и этимъ подправить борщъ и влить немного уксусу. Очистить фунта $1\frac{1}{2}$ карасей, выпотрошить, вымыть, посолить, обвалить въ мукѣ и изжарить на сковородѣ въ постномъ маслѣ, а передъ самой подачею борща, положить въ него карасей и дать разъ вскипѣть.

219. Ботвинья раковая съ рыбой.

Отварить $\frac{1}{2}$ ф. щавелю, свекольнику (ботвы), шпинату или молодой крапивы, откинуть на рѣшето, дать остынуть, изрубить какъ можно мельче или протереть черезъ сито. Очистить и изрѣзать помельче 2—3 свѣжихъ огурца; нарубить зеленаго луку и укропу,—все это смѣшать, посолить, положить немного сахару и подлить прованскаго масла, прибавить очищенныхъ клешней и шеекъ отъ 15—20 шт. раковъ, влить немного квасу и дать постоять. Потомъ развести еще квасомъ, положить 2—3 куска льду и $1\frac{1}{2}$ ф. отваренной соленой рыбы, нарѣзанной кусками.

220. Окрошка съ рыбой.

Приготавливается также, какъ и скоромная (см. № 68), но, вмѣсто скоромныхъ продуктовъ, кладется соленая или малосольная рыба кусочками, маринованные грибы, ломтики варенаго картофеля и вареной свеклы. Передъ подачею положить въ особую миску готовой сарептской горчицы и соли, влить нѣсколько капель прованскаго масла, мѣшая, пока не получится густой соусъ; вылить этотъ соусъ въ окрошку, развести ее квасомъ или кислыми щаами, посолить, поперчить, положить зеленаго луку, зелени петрушки и укропу, размѣшать, положить льду и подавать (№№ 250 и 251).

221. Рыба жареная разная.

Рыбу: лещи, караси, корюшку, ряпушку, навагу, пискарей и проч. очистить, выпотрошить, вымыть, посолить, обвалить въ мукѣ, налить на сковороду постнаго масла, нагрѣть ее и жарить въ маслѣ рыбу, поворачивая рыбнымъ ножомъ, пока не подрумянится. №№ 119, 120, 122 и 124.

222. Сельди жаренныя.

Вымочить 6 сельдей въ водѣ, снять кожицу, вынуть потроха и кости, отрѣзать головки и хвосты, изрубить мясо съ молоками и луковицей, положить 1 французскую булку, намоченную въ водѣ и выжатую, подлить 1 л. постнаго масла, размѣшать лучше, придать этой массѣ форму селедокъ, положить головки и хвосты, посыпать толчеными сухарями и жарить на сковородѣ въ постномъ

маслѣ, осторожно оборачивая. Подается на сковородѣ. №№ 119 и 124.

223. Снѣтки жареные съ капустой.

1½—2 ф. снѣтковъ перемять въ нѣсколькихъ водахъ, выложить на чистое полотенце и слегка протереть, чтобы не были мокры, поджарить въ кастрюлѣ на постномъ маслѣ и осторожно переложить на блюдо. На той же сковородѣ поджарить шинкованную капусту, разровнять на сковородѣ ножомъ, класть равнымъ своимъ снѣтки на капусту, посыпать толчеными сухарями, и немного все обжарить. Передъ подачей поставить въ печь или въ духовой шкафъ на короткое время, чтобы капуста отмякла.

224. Осетрина и севрюга жаренныя.

Звено осетрины или севрюги разложить на противень пластомъ, облить орѣховымъ масломъ, обсыпать толчеными сухарями или мукой и, поставивъ въ печь или духовой шкафъ, дать жариться. №№ 123, 124, 140 и 141.

225. Треска соленая разварная.

Мочить 3 ф. трески въ водѣ 3 дня; очистить и вымыть, положить въ кастрюлю, налить воды, держать на огнѣ, пока закипитъ; снять пѣну, закрыть кастрюлю на ¼ часа, потомъ вынуть треску и дать водѣ стечь. Стереть въ кастрюлѣ 2—3 л. постнаго масла съ 2—3 л. муки, поджарить, прибавить зернистаго перцу, развести водой, опустить треску и

варить до готовности. Посыпается зеленью петрушки и поливается сокомъ изъ лимона.

226. Котлеты изъ судака.

3 ф. судака очистить, выпотрошить и вымыть, вынуть всѣ кости, мясо мелко-на-мелко изрубить, прибавить мякишъ французской булки, намоченный въ водѣ и выжатый, 2 л. горчичнаго масла, посолить, поперчить, размѣшать и, сдѣлавъ котлеты, обсыпать мелко-толчеными сухарями и жарить на сковородѣ въ постномъ маслѣ, оборачивая. Переложить на блюдо. № 124.

227. Котлеты изъ сельдей.

Вымочить въ водѣ 4—5 сельдей, вынуть кости, изрубить мясо мелко-на-мелко, смѣшать съ поджареннымъ лукомъ и моченой булкой; сдѣлать котлеты, обсыпать мукой и жарить на постномъ маслѣ. № 124.

228. Котлеты картофельныя.

Вареный картофель протереть сквозь сито, прибавить немного муки и ложку постнаго масла, смѣшать, сдѣлать котлеты, обвалить въ сухаряхъ, намѣтить ножомъ бороздки вдоль или косвенно на крестъ, и жарить на постномъ маслѣ. Переложить на блюдо и облить грибнымъ соусомъ, для котораго 2 л. муки развести сначала съ 3 л. постнаго масла, а потомъ грибнымъ отваромъ, приготовленнымъ изъ 6 грибовъ и 2-хъ луковицъ, вскипятить нѣсколько разъ, положить туда мелко изрубленные грибы, соли, 3 куска сахару и выжать сокъ изъ 1 лимона.

229. Котлеты рисовыя.

Перемыть $1\frac{1}{2}$ ст. рису, положить въ кастрюлю, налить воды, посолить, сварить, остудить, сдѣлать котлеты, поджарить на сковородѣ въ постномъ маслѣ и, переложивши на блюдо, облить такимъ же грибнымъ соусомъ, какъ и предыдущія котлеты.

230. Капуста фаршированная.

Отдѣлать отъ кочна листья, зеленые выбросить, бѣлые обдать кипяткомъ; на каждый листъ положить фаршу, свернуть, обвязать ниткой, обжарить на сковородѣ въ постномъ маслѣ, переворачивая, обсыпать толчеными сухарями и подать на блюдѣ. Для фаршу отварить 1 ст. риса въ соленой водѣ и смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. сваренныхъ грибовъ и мелко изрубленной луковицей, поджаренной на постномъ маслѣ.

231. Макароны съ лукомъ.

Въ соленой водѣ отварить 1 ф. макаронъ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо, облить прованскимъ, рубленнымъ орѣховымъ или горчичнымъ масломъ, поджареннымъ съ зеленымъ или рѣпчатымъ лукомъ.

232. Макароны съ грибами.

6 грибовъ сварить, мелко изрубить; на грибномъ отварѣ сварить $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ; 2 луковицы мелко искрошить и поджарить въ кастрюлѣ на постномъ маслѣ, всыпать туда же изрубленные грибы и смѣшать это съ выложенными на блюдо макаронами.

какъ-то: горькую, желудочную, анисовую, можжевеловую и изъ ароматическихъ травъ дома дѣлать не стоитъ, такъ какъ безъ куба для ихъ перегонки, онѣ не могутъ имѣть надлежащаго достоинства и обойдутся не дешевле продажныхъ. Дешевыя специи для разныхъ водокъ не стоитъ покупать, — онѣ только портятъ водку.

254. Пуншъ нѣмецкій, холодный.

Положить въ кастрюлю 2 ф. сахару, влить 1 ст. воды, поставить на огонь; когда закипитъ, прибавить 5 лимоновъ, нарѣзанныхъ ломтиками, и, вскипятить въ разъ, снять съ огня, покрыть, остудить, влить $\frac{1}{2}$ бутылки краснаго рому или араку, смѣшать, разлить холоднымъ въ бутылки, закупорить новыми пробками и поставить въ буфетъ.

255. Пуншъ-грогъ флотекій, горячій.

Приготавливается за 10 минутъ до употребленія. Положить въ каждый стаканъ 12 кусочковъ сахару, влить кипятку до половины стакана и оставить, пока сахаръ не разойдется; тогда размѣшать чайной ложкой, процѣдить сквозь чайное ситечко сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и, доливъ стаканы краснымъ ромомъ, подать. Вмѣсто кипятку можно наливать чай.

256. Пуншъ дамскій, горячій.

Заварить немного чаю, лучше желтаго, и дать настояться подъ капоромъ, выжать особо сокъ изъ апельсина черезъ чайное ситечко; когда чай на-

стоится, положить въ чашку 6 кусочковъ сахару, влить до $\frac{3}{4}$ чашки чаю, 1 чайную ложку мараскину, 3 бѣлаго рому и сокъ отъ апельсина.

257. Глинтвейнъ.

Влить въ кастрюлю по рюмкѣ воды, медоку и рому, положить 10 кусочковъ сахару, по 3 шт. гвоздики и кардамону, по кусочку корицы и мускатнаго цвѣту, поставить на огонь; когда вскипитъ, процедить сквозь ситечко и подать въ двухъ стаканахъ.

258. Жжонка.

Въ серебряную, алюминіевую или изъ металла Фраже кастрюлю или вазу влить 2 бутылки шампанскаго, 1 бутылку лучшаго рому, 1 бут. хорошаго сотерну, положить 2 ф. сахару, изрѣзанный ананасъ, и вскипятить на плитѣ; вылить въ фарфоровую вазу, наложить на края крестообразно 2 серебряныя вилки или шпаги, на нихъ большой кусокъ сахару, полить его ромомъ, зажечь и подливать ромъ, чтобы весь сахаръ воспламенился и растаялъ, брать серебряной суповой ложкой жжонку, поливать сахаръ, чтобы огонь не прекращался, прибавляя свѣжаго рому, а между тѣмъ разливать въ ковшики или кубки жжонку. Въ походѣ можно обойтись и мѣдной луженой кастрюлей или пищевымъ бакомъ, хорошо вываренными съ содой или золой.



ОГЛАВЛЕНІЕ.

ЧАСТЬ I-я.

Сортировка тушъ по назначенію частей	стр. 7
Краткія свѣдѣнія о живности, яйцахъ, грибахъ, молокѣ, маслѣ, прочихъ жирахъ и консервахъ	12
Списокъ необходимой кухонной утвари и посуды въ домѣ и на походѣ	17
Примѣрное росписаніе обѣдовъ на 6 скоромныхъ и 2 постныя недѣли безъ повторенія кушаній	21
О завтракахъ и ужинахъ, званыхъ обѣдахъ и распределеніи напитковъ	30

ЧАСТЬ II-я.

Приготовленіе и подача на столъ закусокъ, кушаній и напитковъ по отдѣламъ съ общими замѣчаніями	32
---	----

I-й отдѣлъ. Закуски, холодныя блюда, блины и пироги.

Общее замѣчаніе	—
1. Яйца въ смятку, въ мѣшечекъ, въ крутую и печеныя	—
2. Яйца фаршированныя	33
3. Яичница выпускная (глазунья)	—
4. Яичница съ ветчиной	—
5. Сельди гарнированныя	—
6. Раки	34
7. Ветчина и окорокъ	—
8. Сосисы, колбасы и копченый языкъ	35
9. Щука холодная	—
10. Рыба красная	—
11. Шиганури (азіатское холодное)	36
12. Судакъ или щука, фаршированныя бѣлымъ хлѣбомъ	—
13. Студень	37

14. Бигосъ	стр. 37
15. Солянка	—
16. Форшмакъ изъ сельдей	38
17. Форшмакъ изъ телятины	—
18. Винегретъ	39
19. Картофель вареный и печеный	—
20. Рѣдька и редисъ	—
21. Помидоры	40
22. Грибы и шампиніоны свѣжіе, тушеные въ сметанѣ	—
23. Рыжики соленые	—
24. Рыжики и бѣлые грибы маринованные	41
25. Грибы бѣлые соленые	—
26. Грибы соленые, тушеные въ сметанѣ	42
27. Блины заварные пшеничные	—
28. Блины заварные гречневые пополамъ съ пшеничной мукой	—
29. Пирожки изъ рассыпчатого тѣста	43
30. Начинка разная къ пирожкамъ и пирогамъ	44
31. Пирогы на дрожжахъ	45
32. Кулебяка съ рыбой и вязигой или съ рисомъ	—
33. Коробочныя и другія нарядныя закуски	46
34. Приправы къ закускамъ и кушаньямъ	49

II-й отдѣлъ. Супы.

Общее замѣчаніе	51
35. Бульонъ (мясной отваръ). Выборъ мяса. Обращеніе съ говядиной передъ варкой. Варка и приправы. Управленіе огнемъ	—
36. Бульонъ для больныхъ	54
37. Супъ перловый	56
38. Супъ изъ потроховъ	—
39. Супъ рисовый или саговый	—
40. Супъ лимонный	—
41. Супъ манный на бульонѣ	—
42. Супъ молочный	57
43. Супъ потофе (въ горшкѣ)	—
44. Супъ консоме (сборный) съ кашкой	58
45. Супъ съ кореньями	—
46. Супъ съ вермишелью или макаронами	—
47. Лапша на бульонѣ	59
48. Лапша и вермишель на молокѣ	—
49. Супъ съ клѣцками	—
50. Супъ съ кнелю	60
51. Супъ съ ушками	—

52. Супъ помидоровый	стр. 60
53. Супъ саговый изъ телятины	61
54. Супъ изъ курицы	—
55. Похлебка картофельная	62
56. Похлебка морковная	—
57. Галушки (похлебка)	—
58. Супъ-шюре изъ гороха	—
59. Супъ-шюре изъ картофеля	63
60. Щи лѣнныя	—
61. Щи изъ кислой капусты	—
62. Щи съ грибами	64
63. Щи зеленыя изъ шавеля или изъ молодой крапивы	—
64. Борщъ обыкновенный	—
65. Борщъ сборный	65
66. Борщъ малороссійскій	—
67. Ботвинья	66
68. Окрошка	—
69. Холодникъ со сметаной	—
70. Разсолникъ	67
71. Супъ съ рыбой	—
72. Щи грибныя съ рыбой	68

III-й отдѣлъ. Мясныя и рыбныя.

Общее замѣчаніе	69
73. Жаркое обыкновенное	71
74. Жаркое гусарское	—
75. Бифштексъ дожаренный или съ кровью	72
76. Ростбифъ	—
77. Филе	—
78. Котлеты говяжьи рубленныя	73
79. Клопсъ	—
80. Битки въ сметанѣ	—
81. Битки армейскіе по походному	—
82. Зразы рубленныя	74
83. Зразы отбивныя	—
84. Голубцы	75
85. Голубцы въ сметанѣ	—
86. Солонина	—
87. Языкъ подъ сладкимъ соусомъ	—
88. Телятина жареная	76
89. Телятина подъ бешамелью и маринованная	—
90. Телячьи ножки	77
91. Телячья печень	—

	стр.
92. Телячьи котлеты рубленныя	77
93. Телячьи котлеты отбивныя	78
94. Котлеты изъ мозговъ	—
95. Баранина жареная	—
96. Бараний бокъ съ кашей	79
97. Шашлыкъ	—
98. Свиныя и бараньи котлеты рубленныя	80
99. Свиныя котлеты отбивныя	—
100. Поросенокъ подъ хрѣномъ	—
101. Поросенокъ съ кашей	—
102. Курица жареная	—
103. Курица подъ бѣлымъ соусомъ	81
104. Пилавъ изъ курицы	—
105. Цыплята жареные	—
106. Цыплята подъ бѣлымъ соусомъ	—
107. Утка жареная, чиненая яблоками	82
108. Гусь жареный съ кашей	—
109. Индѣйка фаршированная	—
110. Потроха	83
111. Куропатки и рябчики тушеные	—
112. Куропатки и рябчики шпигованныя	84
113. Заяцъ жареный	—
114. Судакъ, лини, караси, корюшка и ряпушка жареные	—
115. Судакъ по-польски	85
116. Щука разварная	—
117. Караси въ сметанѣ	—

IV-й отдѣлъ. Овощи, салаты, маринады и соусы.

Общее замѣчаніе	86
118. Огурцы свѣжіе	—
119. Огурцы соленые и малосольные	—
120. Капуста кислая и сушеная	87
121. Капуста сушеная	88
122. Бураки квашеные	—
123. Корнишоны	—
124. Картофель жареный	89
125. Картофельное пюре	—
126. Морковь тушеная	—
127. Бурачки тушеные	90
128. Капуста тушеная	—
129. Зеленый горошекъ	—
130. Цвѣтная капуста	—
131. Сваржа	91

	стр.
132. Салатъ со сметаной	91
133. Салатъ по-польски	—
134. Соусъ изъ шпината или изъ молодой крапивы	—
135. Брусника вареная	92
136. Брусника или клюква моченныя	—
137. Сливы варенныя	93
138. Яблоки моченныя	—
139. Щавель, шпинатъ или молодая крапива, заготовленные въ прокъ	94
140. Вишни маринованныя	—
141. Сливы маринованныя	—
142. Свекла и морковь маринованныя	95
143. Соусы бѣлый и желтый	—
144. Соусъ изъ хрѣна	96
145. Соусъ грибной	—
146. Соусъ изъ тушеной капусты	—
147. Соусъ изъ почекъ	—
148. Соусы изъ сахарныхъ стручковъ и изъ фасоли	97
149. Соусъ изъ шампиньоновъ	—

V-й отдѣлъ. Каши, мучныя и сладкія блюда и пасхальный столъ.

Общее замѣчаніе	98
150. Каша гречневая крутая	—
151. Каша смоленская (краковская) рассыпчатая	99
152. Каша смоленская для дѣтей и выздоравливающихъ	—
153. Каша смоленская для суповъ	100
154. Каша ячная	—
155. Каша пшенная	—
156. Каша манная и рисовая	—
157. Каша тыквенная	—
158. Овсянка, геркулесъ, шотландская каша и проч.	101
159. Пудинги: изъ каши, хлѣбный и шоколадный	—
160. Сабаіонъ	102
161. Макароны	—
162. Вареники съ творогомъ	—
163. Вареники съ ягодами	103
164. Пельмени	—
165. Галушки	104
166. Пампушки	—
167. Сырники	—
168. Творогъ со сметаной	105
169. Творогъ запеченый	—

248. Квасъ яблочный скороспѣлый	стр. 139
249. Квасъ грушевый	140
250. Квасъ хлѣбный бѣлый	—
251. Кисляя щи	141
252. Наливки разные	—
253. Водка на коркахъ и о настойкахъ	142
254. Пуншъ нѣмецкій, холодный	143
255. Пуншъ-грогъ флотскій, горячій	—
256. Пуншъ дамскій, горячій	—
257. Глинтвейнъ	—
258. Жжонка	144

В. А. Масинъ.

ДНИ ТЪ... Поэтическія картинки съ натуры на фонѣ Манчжурской катастрофы.

1914 г. — Очерки участника Русско-Японской войны. — 60 к.

Книжка эта представляет собою беллетристическія, съ лирическимъ оттенкомъ, набросанныя рукою опытнаго въ этомъ жанрѣ мастера, корреспондента съ театра нашей послѣдней войны.

Въ этихъ очеркахъ ни политическихъ разглагоствованій, ни стратегическихъ и тактическихъ разсужденій, ни гражданскихъ мотивовъ, ни тыловыхъ сплетень читатель, къ своему удовольствію, не встрѣтитъ. Онъ найдетъ только поэтическія картинки къ натуры изъ области Манчжурской природы, путевой походной и боевой жизни, быта мѣстнаго населенія и т. п.

И только общимъ фономъ этихъ картинокъ служить дымъ, грохотъ и кровь нашей Манчжурской катастрофы, отчего все онѣ какъ бы обвѣяны грустью и горечью оскорбленнаго неудачами патріотическаго чувства.

Разсказы эти читаются съ эстетическимъ удовольствіемъ.

СВѢЖІЯ РАНЫ. С. Я. Гусева. 1911 г.

Воспоминанія корпуснаго контролера о Русско-Японской войнѣ. — 1 р. 50 к.

Написана книга просто, безъ претензій и производитъ сильное впечатлѣніе: разъ вы начали ее читать, оторваться отъ нея уже трудно — вамъ мучительно больно и хочется изжить эту муку до конца...

Эту книгу надо не просто читать, а изучать, и это прежде всего должны сдѣлать все тѣ, въ чьихъ рукахъ находится будущее нашей арміи и нашей славы...

Семь лѣтъ прошло..., срокъ не малый, но когда прочтешь книгу... то чувствуешь ясно, что раны еще не зажили, что онѣ еще свѣжи...

Брутъ. «Новое Времѣ», октябрь 1911 г., № 12801.

ПОВѢСТИ Н. Бутовскій. 1914 г. — 1 р.

Съ портретомъ и факсимиле автора.

ИЗЪ СОВРЕМЕННОЙ ОФИЦЕРСКОЙ ЖИЗНИ.

Передъ читателемъ проходитъ рядъ лицъ, выхваченныхъ изъ жизни, рядъ сценъ, событій, размышленій, мастерски набросанныхъ авторомъ и притомъ — глубоко поучительныхъ.

Прекрасная во всѣхъ отношеніяхъ книжка и можно только пожелать ей самаго широкаго распространенія въ нашемъ читающемъ обществѣ.

В. Бѣляевъ. «Русскій Инвалидъ», 1914 г., № 56.

УНТЕРЪ — ОФИЦЕРЪ.

Романъ Оокура Цэора. 1913 г. 60 к.

Перевелъ съ японскаго Евг. Нельгинъ.

Такіе романы полезно читать нашему брату... Намъ рисуютъ правдивыя картины безсмертной борьбы гигантовъ, проявляющихъ геройство въ каждомъ движеніи, каждомъ промышлѣ, въ постоянномъ и единственномъ стремленіи къ побѣдѣ.

Художественно схвачена боевая работа японскаго солдата... получите ключъ къ изученію солдатской души.

Советую искренно прочесть романъ Оокура Цэора, продумать прочитанное, проверить себя, свою готовность къ испытаніямъ, всегда возможнымъ для каждаго воина.

А. Н. Апухтинъ. «Русскій Инвалидъ», 1913 г., № 87.

Издание 3-е, исправленное.

ВЪ ПОМОЩЬ ХОЗЯЙКАМЪ.

== Рецепты разныхъ блюдъ и заготовокъ. ==

Сост. С. А. Драгомирова.

С.-Петербургъ, | Цѣна 2 р. 50 к.
1909 г.

Въ коленкоровомъ переплетѣ 3 руб.

Книга, на которую нельзя не обратить вниманіе людей, дорожающихъ хорошимъ, вкуснымъ обѣдомъ.

Съ каждымъ годомъ труднѣе и труднѣе раздобыть хорошаго повара, и въ такомъ даже большомъ городѣ, какъ Петербургъ, они наперечеть. Въ какой они цѣнѣ, можно судить по тому, на примѣръ, что въ одномъ изъ клубовъ нашей столицы мастеръ этого дѣла получаетъ 6,000 руб. только жалованія, т. е. это своего рода начальникъ дивизіи по содержанию.

А кто и какъ стрипаетъ на массу нашей братіи — всѣмъ хорошо извѣстно. Вотъ почему дорого появленіе книжки «Въ помощь хозяйкамъ», составленной и изданной въ Кіевѣ.

Стоитъ только познакомиться съ рецептами юшки, селянки, холодна малороссійскаго, курника, шинючки и всякаго рода заготовокъ, чтобы по достоинству оцѣнить это прекрасное изданіе и съ благодарностью поминать имя составительницы.
«Развѣдчикъ» № 595.

... Подробно ознакомившись съ книгой С. Драгомировой, уже въ первыхъ ея изданіяхъ, могу сказать лишь одно: каждая порядочная хозяйка, желающая какъ слѣдуетъ поставить свой домъ въ отношеніи стола, — должна приобрести эту прекрасную книгу.

Масса совѣтовъ и рецептовъ по заготовкамъ варокъ, въ высшей степени ясно изложенныхъ, точныхъ и, видимо, строго проверенныхъ на опытѣ, дѣлаютъ книгу еще болѣе цѣнной.

М. Т-ая. *«Строевой Офицеръ» № 63, 1909 г.*

... Завѣты, преподанные М. И. Драгомировымъ, до нѣкоторой степени сказались и въ этомъ трудѣ.

Весьма цѣнны указанія относительно домашняго обихода.

Мы желаемъ самаго широкаго распространенія этого труда среди хозяйекъ офицерской среды. Н. *«Братская Помощь» № 3, 1903 г.*

... Теперь съ выходомъ книжки «Въ помощь хозяйкамъ», мы узнаемъ, что въ лицѣ своего друга — жены Михайла Ивановича имѣлъ и чудную хозяйку дома. Молодыя и немолодыя хозяйки, жены нашихъ офицеровъ и генераловъ, прочтите слѣдующія строки супруги командующаго войсками округа, напечатанныя въ предисловіи въ этой книгѣ.

«По тому какъ веденъ домъ, можно судить о хозяйкѣ, живущей въ немъ.»

Лит. прил. 1909 г. № 4, къ «Рус. Инв.»

ТРЕБОВАНИЯ АДРЕСОВАТЬ:

Въ складъ В. А. Березовскаго,

С.-Петербургъ, Колокольная, № 14.

EESTI RAHVUSRAAMATUKOGU



2-08-07861