

# ПОВАРСКАЯ КНИГА

Брюссель



ИЗВѢСТНАГО КУЛИНАРА



## Д. И. БОБРИНСКАГО

ВЪ КНИГѢ УКАЗАНЫ СПОСОБЫ  
КАКЪ ПРИГОТОВЛЯТЬ  
РАЗНЫЯ КУШАНЯ И ЗАКУСКИ

ДЛЯ РОЖДЕСТВЕНСКИХЪ  
ПРАЗДНИКОВЪ,  
СВ. ПАСХИ,  
МАСЛЯНОЙ НЕДЕЛИ,  
ЗВАННЫХЪ ВЕЧЕРОВЪ  
И ОБѢДОВЪ.

### ИЗГОТОВЛЕНІЕ

РУССКИХЪ, ПОЛЬСКИХЪ,  
ГУЗИНСКИХЪ,  
ВЕГЕТАРИАНСКИХЪ,  
МОНАСТЫРСКИХЪ,  
ФРАНЦУЗСКИХЪ  
БЛЮДЪ,  
РАЗН. КОЛБАСЪ, МАРИНАДОВЪ,  
ПАШТЕТОВЪ  
ФАРШИРОВОКЪ  
И ПРОЧ.

ОДНОГО ИЗЪ ЛУЧШИХЪ СТОЛИЧНЫХЪ  
ГАСТРОНОМОВЪ,

КОТОРЫЙ ВЪ ТЕЧЕНІИ МНОГИХЪ ЛѢТЪ СОСТОЯЛЪ ШЕФОМЪ ПОВАРОВЪ  
ВЪ ЛУЧШИХЪ СТОЛИЧНЫХЪ РЕСТОРАНАХЪ И УДОСТОВЕНЪ ЗА СВОЕ  
КУЛИНАРНОЕ И КОНСЕРВНОЕ ИСКУССТВО

ВЫСОЧАЙШИХЪ НАГРАДЪ.



ИЗВѢСТНЫЙ КУЛИНАРЪ

*Д. Н. Бобринскій.*

# ОГЛАВЛЕНИЕ.

Стр.		Стр.
Предисловіе . . . . .	1	
Вѣса для выдачи разн. провизій	3	
Распределеніе быка и его мяса.	4	
Назначеніе различн. частей .	5	
Отчего бываетъ мягкое мясо .	5	
Приготовленіе щаци . . . . .	5	
Какая должна быть посуда для щица . . . . .	6	
Какъ нужно варить супы . . .	7	
Какая нужна посуда для варки супа . . . . .	7	
<b>Отдѣлъ I.</b>		
Бульонъ и его дѣйствіе . . . .	9	
Бульонъ чистый . . . . .	9	
Бульонъ крѣпкій съ виномъ, подав. иногда въ чашкахъ .	10	
Супъ а-ла тортю . . . . .	10	
Супъ изъ раковъ . . . . .	10	
Супъ нѣмецкій со сливками или желтками . . . . .	11	
Супъ изъ телятины . . . . .	11	
Супъ шоре изъ помидоровъ съ мясомъ или безъ мяса . . .	11	
Супъ шоре изъ дичи . . . . .	12	
Супъ шоре изъ шампини и ершей	12	
Уха изъ стерляди . . . . .	13	
Ботвинья . . . . .	13	
Какъ готовится польская солянка . . . . .	13	
Уха изъ стерляди особаго при- готовленія . . . . .	14	
Любительскій московскій рако- ковый супъ . . . . .	14	
Полевой супъ или каша . . . .	15	
Разсолникъ . . . . .	15	
Щи лѣтніе . . . . .	15	
Щи изъ кислой капусты . . . .	15	
Щи зеленые изъ крапивы . . . .	16	
Борщъ изъ сельдерея . . . . .	16	
Сборная мясная окрошка . . . .	16	
Борщъ польскій . . . . .	17	
Лапша грибная . . . . .	17	
Супъ холодный . . . . .	17	
Колдуны литовскіе . . . . .	17	
Настоящіи сибирскія пельмени,	18	
Пельмени украинскія . . . . .	18	
<b>Отдѣлъ II.</b>		
Царскій студень . . . . .	19	
Кокиль заливной . . . . .	19	
Холодная пулярка подъ май- онезомъ . . . . .	19	
Салатъ оливье . . . . .	20	
Заливныя сосисы цѣльныя . . .	20	
Соусъ провансаль для холод- ныхъ закусокъ . . . . .	20	
Соусъ—тартаръ . . . . .	20	
Заливное изъ цыплятъ съ гар- неромъ . . . . .	21	
Польскій голонтанъ изъ поро- сенка . . . . .	21	
Судакъ заливной . . . . .	21	
Ряки—боригуль, холодные . . .	21	
Майонезы . . . . .	21	
Майонезы изъ дичи особ. при- готовленія . . . . .	22	
Майонезъ изъ дичи . . . . .	23	
Майонезъ изъ цыплятъ . . . . .	23	
Майонезъ изъ фаршир. индѣйки	23	
Паштетъ изъ дососины . . . . .	24	
Паштетъ-заливное изъ рябчи- ковъ и перепеловъ . . . . .	24	
Паштетъ прост. изъ телятины	25	
Формашъ изъ дичи . . . . .	25	
Острена заливная . . . . .	25	
Заливное въ формахъ . . . . .	26	
Заливное изъ рыбы . . . . .	26	
Заливное изъ индѣйки или кап- луна . . . . .	26	
Заливное изъ телячьей головки.	27	
Масло изъ селсдья, сардинокъ или анчоусовъ . . . . .	27	
Сборный винегретъ . . . . .	27	
Страсбур. холодный паштетъ	28	
Масло изъ рябчиковъ для за- куски . . . . .	28	
<b>Отдѣлъ III.</b>		
Клецки мучныя . . . . .	29	
Клецки малины . . . . .	29	
Клецки картофельныя . . . . .	29	
Клецки рисовыя . . . . .	29	
Клецки заварныя . . . . .	30	

Овощи . . . . .	30
Флоды, ягоды и фрукты . . . . .	30
Грибы . . . . .	31
Шампиньоны въ сметанѣ . . . . .	31

## Отдѣлъ IV.

Картофель суфлей . . . . .	32
Картофель пай . . . . .	32
Картофельная стружка . . . . .	33
Картофель молод. въ сметанѣ . . . . .	33
Картофель метръ-д'отель . . . . .	33
Картофель шато . . . . .	33
Картофель-Пушкинъ . . . . .	33
Картофельное пюре . . . . .	33
Картофельные крокеты . . . . .	34
Картофель по-московски . . . . .	34
Разварной картоф. для бѣфъ-були и солонины . . . . .	34
Картофельныя котлеты . . . . .	34
Картофель карно . . . . .	34
Земляная групп-полонезъ . . . . .	34
Каштаны бордлезъ . . . . .	35
Приготовление спаржи . . . . .	35
Спаржа въ слинкахъ . . . . .	35
Помидоры фаршированные . . . . .	35

## Отдѣлъ V.

Говядина разварная съ гарниромъ изъ кореньевъ . . . . .	36
Говядина разварная съ картофельнымъ пюре . . . . .	36
Студать по-итальянски . . . . .	36
Говядина подъ названіемъ гуардская печень . . . . .	37
Ростбифъ . . . . .	37
Эрамы по-мавритански . . . . .	37
Мозги подъ соусомъ . . . . .	38
Приготовление флсковъ . . . . .	38
Вигосъ . . . . .	38
Фаршироа. жареная грудинка Фрикаса изъ грудинки или телячей лопатки съ рисомъ . . . . .	39
Пудингъ . . . . .	39
Пудингъ изъ мозговъ . . . . .	40
Сальникъ изъ телячьей печени . . . . .	41
Тартини съ телячьими мозгами . . . . .	41
Плявль изъ вареной или жареной телятины . . . . .	41
Баранина по-турецки . . . . .	41
Баранины котлеты, жаренныя въ кларѣ и огарнированныя пюре изъ лука, соусъ-субисъ . . . . .	42

Плявль турецкій . . . . .	42
Сальникъ изъ ливера и печенки бараньей . . . . .	43
Котлеты отбивныя—ротель . . . . .	43
Верещака . . . . .	43
Жаркое изъ серны или оленины . . . . .	44
Жаркое изъ яйца со сметаною . . . . .	44
Старинный куринокъ . . . . .	44

## Отдѣлъ VI.

Какъ приготовить колбасу . . . . .	46
Приготовление хорошей вкусной колбасы . . . . .	47
Колбаса литовская . . . . .	47
Колбаса кровяная . . . . .	47
Колбаса французская . . . . .	47
Колбаса пѣмешная . . . . .	48

## Отдѣлъ VII.

Приготовление соуса—пашеръ . . . . .	49
Приготовление соуса—пеканъ . . . . .	49
Приготовление соуса—мадера . . . . .	49
Приготовление шарового соуса . . . . .	50
Голландскій соусъ . . . . .	50
Волованъ—финассеръ . . . . .	50
Приготовление сладкаго мяса . . . . .	51
Телячья головка—торто . . . . .	51
Приготов. соуса—эстрагонъ . . . . .	51
Приготовление наприказа изъ циплятъ и барашка . . . . .	52
Резотъ изъ перепеловъ . . . . .	52
Тортолеты съ костян. мозгами . . . . .	52
Котлетки—имперіаль изъ молодого барашка . . . . .	52
Какъ дѣлается желатинъ . . . . .	53
Плячль яйца . . . . .	53
Какъ узнать свѣжесть яйца . . . . .	53
Рыбы и раки . . . . .	53
Шука тушеная со опощами . . . . .	54
Шука по-еврейски . . . . .	54
Вареный карпъ съ краснымъ виномъ . . . . .	54
Лодосива въ папильютахъ . . . . .	55
Судакъ по-французски . . . . .	55
Котлеты изъ рыбы . . . . .	56
Жареная селедка подъ соусомъ . . . . .	56
Гренки съ селедкой . . . . .	56
Стерлядь въ шампанскомъ . . . . .	56
Жареная камбала—дѣльная . . . . .	57
Караси со сметаною . . . . .	57
Стерлядь съ картофелемъ по-английски . . . . .	57

Способъ копченія рыбы . . . . .	57
Соленіе бѣлуги и осетрины . . . . .	58
Соленіе судаковъ и шукъ . . . . .	58
Что надо сдѣлать, чтобы рыба не была слишкомъ соленою . . . . .	58
Маринованіе раковыхъ шеекъ . . . . .	59
Маринованіе лососины . . . . .	59

## Отдѣлъ VIII.

Домашнія птицы . . . . .	60
Сколько времени жарятся разные птицы . . . . .	60
Какъ разрѣзывать жареную птицу, подавая на столъ . . . . .	61
Каплушь съ рисомъ по-французски . . . . .	62
Индѣйка, фаршированная грецкими орѣхами . . . . .	62
Фаршированный каплушь или пулярка . . . . .	62
Каплушь съ соусомъ изъ можжевельныхъ ягодъ . . . . .	63
Фрикаса изъ циплятъ или изъ курицы . . . . .	63
Гусь по-литовски съ яблоками . . . . .	63
Гусь съ капустою . . . . .	64
Гусь, фаршированный кашею и грибами . . . . .	64
Жаркое изъ тетерева . . . . .	64
Фазанъ . . . . .	65
Жаренныя рябчики . . . . .	65
Рябчики по-амагерски . . . . .	65
Суфле изъ куропатокъ, рябчиковъ, свистелей, глухаря, зайца или другой дичи съ слоенымъ тѣстомъ . . . . .	66
Паштетъ изъ пылятъ и молодой индѣйки . . . . .	67
Паштетъ турецкій изъ баранины . . . . .	68
Маринованіе индѣйки . . . . .	68
Вареная копченая ветчина . . . . .	68
Какъ распознавать качество молока . . . . .	69
Приготовление масла . . . . .	69
О укусу . . . . .	69

## Отдѣлъ IX.

Приготовление салатовъ . . . . .	70
Салатъ со сметаною . . . . .	70

Свѣжая шинкованная капуста . . . . .	70
Свѣжіе огурцы съ прованскимъ соусомъ . . . . .	70
Свѣжіе огурцы со сметаною . . . . .	70
Салатъ съ горчичнымъ соусомъ . . . . .	70
Салатъ изъ картофеля . . . . .	71
Салатъ изъ картофеля и свеклы къ разварной говядинѣ . . . . .	71

## Отдѣлъ X.

Тѣсто для пироговъ и паштетовъ . . . . .	72
Тѣсто слоное . . . . .	72
Тѣсто заварное . . . . .	72
Тѣсто рассычатое . . . . .	72
Рассычатое тѣсто другого приготовления . . . . .	72
Заварное тѣсто для пироговъ и пирожковъ . . . . .	72
Тѣсто для паштетовъ . . . . .	73
Русская кулебяка съ рыбою . . . . .	73
Тѣсто для колдуновъ и пельменей . . . . .	74
Вареники съ вишнею . . . . .	74

## Отдѣлъ XI.

Пшеничныя блины . . . . .	75
Гречневые русскіе блины . . . . .	75
Скоросѣльные боярскіе блины . . . . .	75
Фаршированныя гусинныя яйца . . . . .	76
Дрочена . . . . .	76

## Отдѣлъ XII.

Соленіе солонины . . . . .	77
Какъ разобрать кабана и какиа части куда идуть . . . . .	77
Соленіе ветчины въ боченкахъ . . . . .	78
Вестфальская ветчина . . . . .	78
Соленіе языковъ и филеесъ . . . . .	79
Приготовление украинскаго сала . . . . .	79
Приготовление зильца . . . . .	79

## Отдѣлъ XIII.

Пудингъ изъ творога . . . . .	80
Пудингъ изъ ржаного хлѣба . . . . .	80
Плумъ-пудингъ . . . . .	80
Суфле изъ сметаны . . . . .	81
Пудингъ изъ риса . . . . .	82
Омлетъ съ варенымъ . . . . .	81
Шарлотъ изъ яблокъ съ гренками . . . . .	82
Пудингъ по-английски изъ костей . . . . .	82

Стр.		Стр.
82	Пудингъ изъ саго . . . . .	ладокъ для уборки куличей,
	Пудингъ изъ бисквитовъ и су-	пасокъ и проч. . . . .
83	харей . . . . .	94
	Очень вкусный воздушный пи-	Лимонная глазурь . . . . .
83	рогъ изъ чернослива . . . . .	94
	Вафли, трубочки, пончики, хвор-	Померанцевая глазурь . . . . .
83	ость, оладья . . . . .	94
	Вафли . . . . .	Кофейная глазурь . . . . .
84		94
	Вафли рисовыя . . . . .	Мараскинная глазурь . . . . .
84	Трубочки съ впитомъ . . . . .	94
	Пончики заварные . . . . .	Глазурь изъ розъ . . . . .
84	Хворость . . . . .	94
	Мороженое . . . . .	Фисташковая глазурь . . . . .
85		94
	Сливочное мороженое . . . . .	Шафранная глазурь . . . . .
85	Мороженое гуги-фрути . . . . .	95
	Мороженое изъ земляники или	Шоколадная глазурь . . . . .
86	клубники . . . . .	95
	Кремъ изъ сырыхъ сливокъ . . . . .	Глазурь для узоровъ, куличей
86	Кремъ изъ сметаны . . . . .	и пасокъ . . . . .
	Кремъ изъ земляники, клубни-	95
87	ки или малины . . . . .	95
	Кремъ-брюле . . . . .	Миндальное пюре для торта . . . . .
87	Сливочный зефиръ . . . . .	96
	Сливочный пломбиръ . . . . .	Яблочное пюре . . . . .
87		96
	Вламанже сливочное . . . . .	Абрикосовый мармеладъ . . . . .
88	Желе . . . . .	96
	Желе изъ вина . . . . .	Какъ придать сахару запахъ:
88	Желе—мозаикъ . . . . .	96
	Желе изъ розоваго цвѣта . . . . .	Ванили . . . . .
89	Желе изъ вина . . . . .	96
	Клюквенное питье . . . . .	Розъ . . . . .
89	Лимонадъ . . . . .	96
	Консервированіе живыхъ розъ	Апельсинъ . . . . .
89	для тортовъ, бисквитовъ и пр. . . . .	96
	Тортъ песочный . . . . .	Флеръ д'оранжъ . . . . .
90	Бисквиты . . . . .	96
	Тортъ бисквитный . . . . .	Кофе . . . . .
90	Птицу заварное . . . . .	96
	Какъ дѣлать мармеладъ . . . . .	
90	Пастыля . . . . .	
	Имоны . . . . .	
91	Брусничная пастыля . . . . .	
	Паша царская . . . . .	
91	Баба очень высокая и легкая	
	къ пасхальному столу . . . . .	
92	Куличъ къ пасхальному столу . . . . .	
	Какъ приготавливать столъ къ	
92	св. Пасхѣ . . . . .	

## Отдѣлъ XIV.

Приготовление разныхъ конди-  
терскихъ глазузей и перец-

Стр.		Стр.
94	способъ имѣть зимою свѣжій	Стр.
	дикорый салатъ . . . . .	103
	кукули англійскіе . . . . .	103
	варка варенья . . . . .	103
	варенье изъ крыжовника . . . . .	104
	варенье изъ розъ . . . . .	104
	яблочное варенье . . . . .	105
	варенье изъ венгерскихъ сливъ . . . . .	105
	варенье изъ клубники . . . . .	105
	варенье изъ красной, бѣлой и	
	черной смородины . . . . .	105
	Приготовленіе булочекъ къ чаю . . . . .	106
	Желтый крецидъ . . . . .	106
	Приготовленіе стола въ Рож-	
	дественскій праздникъ . . . . .	106
	Приготов. стола къ масляной . . . . .	106
	Приготовленіе именинаго стола . . . . .	107
	Приготов. масла изъ сметаны . . . . .	107
	Пармезанное масло . . . . .	107
	Анжуанское масло . . . . .	108
	Зеленое масло . . . . .	108
	Сыръ изъ шампиньоновъ . . . . .	108
	Сыръ изъ сливокъ . . . . .	108

**Отдѣлъ XV.**

97	Марнинованный виноградъ . . . . .	97
	Бѣлыя марнинованныя сливы . . . . .	97
	Марнинованныя баклажаны и	
97	помидоры . . . . .	97
	Марнинованіе черной сморо-	
98	дины для жарки . . . . .	98
	Марнинованіе красной сморо-	
98	дины . . . . .	98
	Марнинованіе перешковъ . . . . .	98
	Марнинованіе абрикосовъ . . . . .	98
	Марнинованіе райскихъ яблокъ . . . . .	98
	Марнинованіе грушъ . . . . .	99
	Марнинованіе вишенъ . . . . .	99
	Марнинованіе дынь . . . . .	99
	Способъ приготвленія воды	
99	для моченія ягодъ, фруктовъ,	99
	овощей и проч. передъ ма-	
	ринованіемъ . . . . .	99
	Заготовка московскихъ кисловъ . . . . .	99
	Московскія кислыя щи . . . . .	100
	Яблоки моченныя . . . . .	100
	Превосходный квасъ особаго	
100	приготвленія . . . . .	100
	Приготов. шинковап. капусты . . . . .	101
	Приготов. соленыхъ рыжиковъ . . . . .	101
	Соленые бѣлые грибы . . . . .	102
	Приготов. соленыхъ огурцовъ . . . . .	102
	Соленіе вѣжнскихъ огурцовъ . . . . .	102
	Соленіе груздей . . . . .	103

**Отдѣлъ XVI.**

103	а) Приготовленіе мясныхъ грузин-	Стр.
	скихъ кушаній: . . . . .	103
	Супъ арчала . . . . .	109
	Супъ бозбашъ . . . . .	109
	Супъ бозартма . . . . .	109
	Супъ чехиртма . . . . .	109
	Супъ съ айвой . . . . .	110
	Супъ хаши . . . . .	110
	Чахохоби . . . . .	110
	Супъ харшо . . . . .	110
	Супъ изъ гуся . . . . .	111
	Телячья лопачка съ алуцей . . . . .	111
	Вуженна . . . . .	111
	Поросенокъ . . . . .	111
	Вареная индѣйка . . . . .	111
	Вареный гусь . . . . .	111
	Цѣльный жареный теленокъ . . . . .	112
	Жареный зацъ . . . . .	112
	Бараны ливеръ и печенка . . . . .	112
	Утка съ кизилемъ . . . . .	112
	Фаршированная курица жареная на вертелѣ . . . . .	113
	Чахохоби изъ цыплятъ . . . . .	113
	Индѣйка (сацхе) . . . . .	113
	Цыплята табака . . . . .	113
	Перепелъ на вертелѣ . . . . .	113
	Каурма изъ барашка . . . . .	114

Стр.		Стр.
114	Курица по-гурійски . . . . .	114
	Толма съ виноградн. листьями . . . . .	114
	Толма съ капустой . . . . .	114
	Ломъ-кебобъ или рубленый	
115	шашлыкъ . . . . .	115
	Филе жареное на вертелѣ . . . . .	115
	Шашлыкъ съ дегьянками . . . . .	115
	Бастурма . . . . .	115
	Баранъ съ шинатомъ . . . . .	115
	Толма . . . . .	116
	Баранъ съ дегьянками . . . . .	116
	Фасоль . . . . .	116
	Пловъ съ каурмой . . . . .	116
	Пловъ съ цыплятами, фазаномъ	
117	или барашкомъ . . . . .	117
	Пловъ съ фруктами . . . . .	117
	Пловъ съ вишнями . . . . .	117
	Пловъ съ тыквой . . . . .	117
	Кама съ бараньей или кури-	
117	цей . . . . .	117

б) Приготовленіе рыбы по-грузински:

118	Лососина . . . . .	118
	Разварной сомъ . . . . .	118
	Разварная форель . . . . .	118
	Форель на вертелѣ . . . . .	118
	Разварной карпъ . . . . .	118
	Жареная лососина . . . . .	119
	Севрюга на вертелѣ . . . . .	119
	Тешка . . . . .	119
	Вареная икра . . . . .	119
	Жареная шмаля . . . . .	120
	Яичница—хорошо по-грузински . . . . .	120
	Яичница съ сыромъ по-грузински . . . . .	120
	Яичница съ хлѣбомъ . . . . .	120
	Супъ изъ красного лобя . . . . .	120
	Супъ изъ бѣлаго гороха . . . . .	121
	Горохъ съ капустой . . . . .	121
	Супъ изъ сушеныхъ грибовъ . . . . .	121
	Супъ изъ кизила . . . . .	121
	Щи изъ щавеля . . . . .	122
	Щи изъ разной зелени . . . . .	122
	Супъ изъ помидоръ . . . . .	122
	Щи изъ незрѣлаго винограда . . . . .	122
	Супъ свекольный . . . . .	122
	Соусъ изъ ежевики . . . . .	123
	Фасоль съ орѣжкомъ . . . . .	123
	Шпанадъ на юстиномъ маслѣ . . . . .	123
	Крапива . . . . .	123
	Черемша . . . . .	123
	Секла . . . . .	124

Стр.		Стр.	
Капуста . . . . .	124	Шарлотъ съ яблоками . . . . .	134
Соусъ изъ грицикхъ орѣховъ . . . . .	124	Картофельныя котлеты . . . . .	134
Демьянки . . . . .	124	Грибныя котлеты . . . . .	134
Демьянки съ орѣхами . . . . .	124	Яблоки съ рисомъ . . . . .	135
Жаренныя демьянки . . . . .	125	Фруктовый пудингъ . . . . .	135
Бѣлые грибы подъ соусомъ . . . . .	125	Саго съ краснымъ виномъ . . . . .	135
Шампиньоны подъ соусомъ . . . . .	125	Сладкое—понтекани . . . . .	135
Бобы бѣлые . . . . .	125	Сладкое изъ сливъ . . . . .	136
Красный лобій . . . . .	125	Малиновый зефиръ . . . . .	136
Тыква подъ соусомъ . . . . .	125	Испанскій вѣтеръ . . . . .	136
Тыква запеченая . . . . .	126	Молочный холодецъ . . . . .	136
Жаренныя сѣмена тыквы . . . . .	128		
Хлѣбъ изъ кукурузной муки . . . . .	126		
Гоми—итальянское просо . . . . .	126		
Сдобный хлѣбъ—назуки . . . . .	126		
Разсыпчатый хлѣбъ—хміади . . . . .	126		
Ватрушки—када . . . . .	127		
Ватрушки—хагапура . . . . .	127		
Слоеные пирожки—ягло . . . . .	127		
Кислое молоко (мацони) . . . . .	127		
Сушенныя груши . . . . .	128		
Сушеный черносливъ . . . . .	128		
Сокъ машараби . . . . .	128		
Чурчхела изъ грѣцк. орѣховъ . . . . .	128		
Пастила изъ винограда . . . . .	128		
Пастила изъ грѣцк. орѣховъ . . . . .	129		
<b>Отдѣлъ XVII.</b>			
Приготовление кашъ . . . . .	130		
Просыная каша . . . . .	130		
Рисовая каша . . . . .	130		
Пшеничная каша . . . . .	130		
<b>Отдѣлъ XVIII.</b>			
Монастырскія кушанья . . . . .	131		
Лайша грибная . . . . .	131		
Жареная рыба . . . . .	131		
Венгерскъ . . . . .	131		
Кисель гороховый . . . . .	131		
Ворщъ съ селедкой . . . . .	132		
Лещъ съ картофелемъ . . . . .	132		
Грибная солянка . . . . .	132		
Уха изъ рыбы . . . . .	132		
Грибной супъ . . . . .	132		
Грибная кулебяка . . . . .	133		
Раковый супъ . . . . .	133		
Овсяный супъ . . . . .	133		
Ушки съ грибами . . . . .	133		
Солянка изъ кислой капусты . . . . .	133		
Рулетъ изъ рыбы . . . . .	134		
		Vegetariánskij кушанья . . . . .	137
		Супъ боярскій . . . . .	137
		Супъ сафой изъ капусты . . . . .	137
		Супъ мааританскій . . . . .	137
		Супъ-шоре изъ бобовъ . . . . .	137
		Супъ-шоре изъ риса . . . . .	138
		Супъ перловый . . . . .	138
		Супъ по-та-фю . . . . .	138
		Супъ-озель . . . . .	138
		Супъ свекольный . . . . .	138
		Рыба въ малагѣ . . . . .	138
		Судакъ по-московски . . . . .	139
		Тушеные грибы . . . . .	139
		Лашовникъ . . . . .	139
		Крокеты изъ рыбы . . . . .	139
		Фарширован. кочия капуста . . . . .	140
		Судакъ—орли . . . . .	140
		Спаржа—кремъ въ сливкахъ . . . . .	140
		Лещъ по-царски . . . . .	141
		Цвѣтная капуста—огратень . . . . .	141
		Лососина паровая . . . . .	141
		Фонды артишоковъ . . . . .	141
		Кордоля-огратень по франц. . . . .	142
		Фаршированный карпъ . . . . .	142
		Котлеты марешаль изъ рыбы . . . . .	142
		Кочия изъ судака . . . . .	143
		Шманькухенъ . . . . .	143
		Гусинья яйца по-турецки . . . . .	143
		Омлетъ съ зернистой икрой . . . . .	143
		Печеная яйца съ эстрагономъ . . . . .	144
		Блинчатый пирогъ съ саромъ . . . . .	144
		Пошоты-абериуаръ . . . . .	144
		Яшница по-гусарскя . . . . .	144
		Аспази изъ рыбы . . . . .	144
		Судакъ-пормандтъ . . . . .	145
		Макароны-имперіаль . . . . .	145

## ПРЕДИСЛОВІЕ.

*Кухня*—это въ своемъ родѣ лабораторія повременнаго искусства, обладаніе которымъ дается лишь многотн-ной практикой и хорошей теоретической подготовкой подъ руко-водствомъ опытныхъ и известныхъ кулинеровъ. Каждый изъ насъ знаетъ сколько хлопотъ и заботъ приноситъ хозяйкамъ или поварамъ и поварихамъ изготовленіе вкусной и питательной пищи и сколько имъ приходится переживать, когда на знакомыя обиды или ужасы, какъ это часто не кстати случается, не удается имъ или имѣе блюдо. Если часто неудачи надо отнестись на счетъ неумѣлости приготовляющаго кушанья, то вѣрнѣе съ точки зрѣ-женія считать рядъ блюдъ, удачныхъ изготовленіе которыхъ часто зависитъ отъ многихъ случайностей. Къ такимъ серьезнымъ и капризнымъ кушаньямъ относятся изготовленіе рыбы и мяса, а въ особен-ности приготовленіе рыбныхъ соусовъ. Для ихъ удачнаго изготов-ленія требуется не только хорошая познанія въ кулинартномъ искусствѣ, но необходимо приложить всю тщательность и вни-маніе къ изготовленію опыта, но къ сознательно часто, какъ поварами такъ и хозяйкамъ, благодаря отсутствію полковаго руководителя, въ данномъ случаѣ прельзуется полнаго неудача. Кулинартное искусство имѣетъ целью указать рядъ способовъ къ изготовленію питательныхъ, вкусныхъ и красивыхъ блюдъ, свободна въ возможности, безъ ущерба для питательности, экономію. Научно доказано, что одно и то же блюдо имѣетъ различную питательную силу въ зависимости отъ его приго-товленія. Способы приготовленія блюдъ, указанныя авторомъ имѣютъ целью и означаютъ, что гарантируютъ высшую питательность кушанья. Знаки отличія, которыми я награжденъ за свое искусство, моя служба въ качествѣ специалиста у известныхъ лицъ и учрежденій служатъ гарантіей моего действительнаго совершенства въ данной области.

Авторъ.

Вся для выдачи разной провизии.

1 ф. саго . . . . .	равняется	2 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> стак.
1 „ перловой крупы . . . . .	„	2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> „
1 „ гречневой мелкой крупы . . . . .	„	2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> „
1 „ смоленской крупы . . . . .	„	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
1 „ овсяной . . . . .	„	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> „
1 „ бѣлой фасоли . . . . .	„	2 <sup>1</sup> / <sub>3</sub> „
1 „ сушеного бѣлаго гороха . . . . .	„	2 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> „
1 „ зелен. сушеного горошка . . . . .	„	2 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> „
1 „ чечевицы . . . . .	„	2 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> „
1 „ миндаля . . . . .	„	3 „
1 „ коринки . . . . .	„	3 „
1 „ кишмиша . . . . .	„	3 „
1 „ мелкаго сахару . . . . .	„	2 „
1 „ сахара кусками . . . . .	„	безъ <sup>1</sup> / <sub>3</sub> .
		3 ст. или
		32 кус.
1 кусокъ сахару . . . . .	„	1 лоту.
1 столовая серебряная ложка мелкаго сахару ровно съ краями безъ верха	„	1 лоту.
1 ф. молотаго кофе . . . . .	„	5 стак.
		легко насып.
1 „ не жженога кофе . . . . .	„	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> стак.
1 „ вермишели . . . . .	„	4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
1 „ сметаны . . . . .	„	1 <sup>2</sup> / <sub>3</sub> „
1 „ бѣлой французской булки . . . . .	„	2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> булк.
		5-ти коп.
если же черствой го . . . . .	„	2 <sup>3</sup> / <sub>4</sub> булк.
		5-ти коп.
16 мелко истолчен. сухарей продажп.	„	1 стак.
1 ф. чернослива . . . . .	„	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
1 „ клюквы . . . . .	„	2 „

1 ф. смородины . . . . .	равняется 2 <sup>1</sup> / <sub>4</sub> стак.
1 „ клубники . . . . .	3 „
1 „ сахарнаго песку . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
1 стаканъ воды . . . . .	1/2 фунт.
1 ф. муки крупчатой . . . . .	3 стак.
1 „ картофельной муки . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
1 „ гречневой муки . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „
1 „ масла . . . . .	8 ложек.
1 „ риса . . . . .	2 стак.
1 „ манны . . . . .	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> „

#### Распределе́нiе быка и его мяса.

Однимъ изъ наиболѣе цѣпныхъ и питательныхъ пищевыхъ веществъ служитъ мясо, такъ какъ оно содержитъ почти все тѣ вещества, изъ которыхъ состоитъ наша кровь и ткань нашего тѣла, даетъ намъ силу и бодрость; по содержанию мяса, откормленнаго быка распределяютъ въ слѣдующемъ порядкѣ: *огузокъ, филе, тонкій край, сажъ, край толстый, бедро, кострець, под-бедрокъ, бочекъ, лопатка, грудинка, подрудокъ, шея и голешка*. При приготовленіи пищи, прежде всего, мы имѣемъ цѣль, по возможности, удержать все годныя для питанія части и съѣдать ихъ какъ можно болѣе удобоваримыми; такъ, наприм., тощее мясо липкуется или готовится подъ жирнымъ соусомъ и съ жирными приправами. Въ поваренномъ некуствѣ употребляются также приправы, служащія для возбужденія аппетита и способствующія обмѣлу пищевыхъ веществъ.

Существуетъ ложное представленіе о дѣйствіи жира на мясо и намъ часто подается жесткое мясо, которое невозможно ѣсть; полагаютъ, именно, что чѣмъ жиръ *сильнѣе*, тѣмъ мягче должно быть мясо. Но это вовсе не такъ. Обратите вниманіе на то, что когда варится яйцо, оно не становится мягче отъ долговременной варки. Точно также и мясо; предварительнo его пузко положить на ледъ, выдержать до мягкости и тогда только приступить къ варкѣ или жаренію. Всего питательнѣй мясо будетъ тогда,

когда оно сохраняетъ свой сокъ. Это достигается лучше жареномъ видѣ, а не вареномъ. При высокой температурѣ, въ особенности при поливаніи мяса горячимъ жиромъ, образуется темная съ пріятнымъ запахомъ и вкусомъ корка, препятствующая выступленію мясного сока. Мясо свѣтлѣе жарить небольшими кусками. Это будетъ безъ потери сока. При жареніи мясо довольно значительно теряетъ первоначальный вѣсъ: говядина 19<sup>0</sup>/<sub>100</sub>, свѣтина 22<sup>0</sup>/<sub>100</sub>, баранина и куриное мясо 24<sup>0</sup>/<sub>100</sub>. Образующійся при жаркомъ сокъ состоитъ изъ полученнаго темную окраску мясного соуса.

#### Назначеніе различныхъ частей.

1. Шея берется для бульона.
2. Передняя лопатка на борщѣ.
3. Сажъ для супа и борща.
4. Кострець для припуска на второе блюдо.
5. Грудина для шеи (варится очень долго).
6. Край филейный для суповъ и на жаркое.
7. Для ростбифа берется филейная часть.
8. Вырѣзной филе берется для бифитоксовъ.
9. Булдышки для оттяжки на бульонѣ.
10. Ноги для студии.
11. Для супа-опло берется бычачій хвостъ.
12. Для солонины берется мясо толстаго края.

#### Отчего бываетъ мягкое мясо.

Если говядина или курица жестка, то чтобы она разварилась, кладутъ въ бульонъ кусочекъ хрустала и съ нимъ варятъ, лучше всего класть стеклянную пробку отъ графина.

#### Приготовленіе пищи.

Опытъ показываетъ, что однообразная пища обыкновенно не идетъ впрокъ, даже если она заключаетъ въ себѣ большое количество питательныхъ веществъ. Если нѣкоторое время подобная пища еще переносится нами,



то потомъ она сильно прѣдается и, накопецъ, становится противной. Чѣмъ пикантнѣе какія-нибудь кушанья, тѣмъ быстрѣе опѣ намъ прѣдаются. Мы можемъ употребить ежедневно сравнительно въ большомъ количествѣ только такую пищу, которая имѣетъ мало замѣтный вкусъ, какъ хлѣбъ и картофель. Дѣло приготовленія пищи составляетъ главную задачу повареннаго искусства, при помощи котораго можно какъ улучшить, такъ и ухудшить даже ея питательность. При заготовленіи пищи слѣдуетъ обращать особое вниманіе на посуду, въ которой будутъ приготовлены пищевые продукты; посуда можетъ сообщить кушаньямъ вредныя свойства.

Для приправы, въ кушанья всегда кладутся хорошая соль, которая возбуждаетъ жажду къ питью, и привозимыя къ намъ изъ тропическихъ странъ *корица, имбирь, гвоздика, кардамонъ, ваниль, мускатный орехъ*. Эти пряности содержатъ въ себѣ массу питательныхъ веществъ и служатъ также для улучшения вкуса пищи и способствуютъ пищеваренію.

Къ болѣе нѣжнымъ, растущимъ въ Европѣ, пряностямъ относятся: *розмаринъ, майоранъ, сельдерей, петрушка, тминъ, укропъ, анисъ, можжевельника ягоды и шафранъ*. Къ сильнымъ пряностямъ относятся: *лукъ, чеснокъ, шарлотъ, редька и горчица*. Всѣ эти пряности кладутся по вкусу въ разныя кушанья.

#### Какая должна быть посуда для пищи.

Безопасной посудой надо признать деревянную, каменную, фарфоровую и стеклянную. Приготовленіе пищи въ мѣдной посудѣ очень вредно, потому что въ ней легко образовывается ядовитая ярь-мѣдянка; луженая мѣдная посуда можетъ сдѣлаться опасною, когда полуа сходитъ и обнажаетъ мѣдь. Болѣе совѣтуютъ имѣть посуду желѣзную, которая не сообщаетъ кушаньямъ какихъ-либо дѣйствительно вредныхъ веществъ. Опытъ показываетъ, что пища заключаетъ въ себѣ опредѣленное количество питательныхъ веществъ и придаетъ намъ силы. Нѣкоторыя

способы служатъ одновременно и для консервированія пищи. Для этого сначала ее стерилизуютъ кипяченіемъ и проглаживаютъ доступъ къ ней воздуха, сохраняя ее въ герметически закрывающихся банкахъ изъ бѣлой жести или стекла. Такъ какъ процессъ гниенія можетъ наступить только при извѣстной степени тепла, то пищевыя средства хорошо сохранять на льду или въ холодныхъ шкафахъ.

#### Какъ нужно варить супы.

Чтобы супъ былъ чистъ, надобно варить его на самомъ легкомъ огнѣ, снимая накипь, такъ чтобы кипѣлъ онъ съ одного только бока, тогда супъ будетъ вкусенъ и такъ прозраченъ, что не надо будетъ его очищать бѣлками, а процѣдить его сквозь салфетку. Въ случаѣ же, если супъ не удастся, то надо процѣдить его, остудить слегка, положить 2—3 бѣлка, размѣшанные съ одною ложкою воды, поставить на огонь, пусть слегка кипитъ, и когда бульонъ очистится и сварившіеся бѣлки поднимутся—процѣдить; если и это мало поможетъ, то положить кусокъ льда и опять вскипятить.

Чтобы бульонъ былъ чистъ и прозраченъ, нужно хорошо выварить въ немъ и самую скорлупу отъ 2 яицъ. Если говядина жесткая, то, снявъ съ бульона пѣну и поваривъ его съ полчаса, надо влить въ бульонъ на 3 фунта говядины двѣ столовыя ложки водки и съ нею варить уже бульонъ до готовности; говядина сдѣлается мягкой, а запахъ водки испарится.

#### Какая нужна посуда для варки супа.

Супъ лучше всего варить въ глиняномъ горшкѣ. Взять назначенное для супа мясо, нужно сполоснуть его въ водѣ, положить въ глиняный полированный горшокъ, налить холодной водою и накрыть крышкой, вскипятить разъ на большомъ огнѣ, а потомъ кипятить на маломъ огнѣ, снимая накипь. Черезъ часъ, когда бульонъ очистится отъ накипи, отставить горшокъ, влить ложку холодной воды, дать немного супу отстояться, снять сверху жиръ

и осторожно слить, процедивъ сквозь ситечко. Мясо затѣмъ выполоскавъ въ чистой водѣ, горшокъ вымыть, положить въ него обратно мясо, залить процеженнымъ бульономъ; когда закипитъ—посолить, положить кореньевъ и пряностей, варить еще 3—4 часа на маломъ огнѣ. Передъ отпускомъ вынуть коренья, положить въ супную миску приготовленную крупу, коренья, фрикадельки, зелени и проч., залить бульономъ, процедивъ его сквозь салфетку, и подавать.

Обыкновенный же очень вкусный бульонъ на 6—8 человекъ варится изъ 4 фун. говядины, полагая по полфунта на тарелку, а щи и прочіе супы-шоры изъ 3 и даже 2½ фун.

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

если варится щи какія-нибудь, и во щахъ надо подать говядину, то можно взять грудинку.

## ОТДѢЛЪ I.

### Бульонъ и его дѣйствіе.

Крѣпкій мясной бульонъ скорѣй можно рекомендовать со битымъ яйцомъ; по своимъ составнымъ частямъ онъ представляеть одно изъ самыхъ цѣбныхъ вкусовыхъ веществъ; онъ обладаетъ свойствомъ уничтожать чувство утомленія и изцуренія, и живительно возбуждаетъ первую систему, въ то-же время пріятный запахъ бульона, оказываеть возбуждающее дѣйствіе на пищевареніе. Хорошій бульонъ, который долженъ содержать какъ можно больше составныхъ частей мяса, получится тогда, когда будетъ извлоченъ весь мясной сокъ; для получения такого бульона, надо маленькіе куски мяса положить въ холодную воду и постепенно подогревать ее до кипѣнія; вода при этомъ проникаеть въ мясо и извлекаеть изъ него растворимыя части, при этомъ нужно часто снимать пѣну. Очень хорошій и вкусный бульонъ получается при варкѣ мяса въ толстомъ, желѣзномъ котлѣ съ герметически закрывающейся крышкой, изъ котораго не можетъ выходить паръ, образующійся при кипѣніи, такъ какъ вода въ немъ достигаеть значительно вышей температуры, чѣмъ въ обыкновенныхъ сосудахъ. При обыкновенныхъ способахъ приготовленія мясного бульона нужно налить холодной водою уменьшенныхъ кости, сухожилия, а мясо класть послѣ, то-суть тогда, когда закипятъ бульонъ. Для улучшения вкуса нужно положить соль, приности и разныя коренья.

### Бульонъ чистый.

4 фунта говядины хорошенько перемыть въ теплой водѣ, затѣмъ налить холодною, накрыть крышкой, вскипятить разъ на большемъ огнѣ, а потомъ варить на легкомъ огнѣ въ продолженіе двухъ часовъ, снимая точнасть образующуюся накипь. Затѣмъ вынуть мясо, перемыть въ холодной водѣ, не выжимая мяса, бульонъ же процедить, положить кореньевъ, соли, англійскаго перца и лавроваго листа и варить опять съ мясомъ на легкомъ огнѣ часъ или два. Незадолго до объѣда процедить сквозь салфетку; подавая, всыпать мелко изрубленной зеленой петрушки и укропа.

## Бульонъ крѣпкій съ виномъ, подаваемый иногда въ чашкахъ.

5 фунтовъ говядины поджарить до красна въ кастрюлѣ, положить на дно оя немного сельдерея, 1 петрушку, масла 1 ложку и 1 морковь, потомъ налить водою полную кастрюлю и поставить на огонь; когда закипитъ—снять пѣну, положить курицу, варить 2—3 часа, снимая жиръ и накипь, затѣмъ процѣдить, положить отдѣльно отваренныхъ рѣзаныхъ кореньевъ, влить  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры.

Если бульонъ этотъ подается въ чашкахъ, тогда рѣзаныхъ кореньевъ не надо, а положить ихъ всё въ бульонъ, сварить и процѣдить; если подается въ тарелкахъ, то въ миску надо всыпать мелко изрубленной зеленой петрушки, укропа и, кто любитъ, немного мускатнаго орѣха.

## Супъ а-ла тортю.

Этотъ супъ долженъ быть крѣпокъ и сваренъ изъ нѣсколькихъ сортовъ мяса, по крайней мѣрѣ изъ 2 фун. телятины, 1 телячьей головки,  $\frac{1}{2}$  курицы и разныхъ кореньевъ. Сваривъ этотъ бульонъ какъ слѣдуетъ, надо процѣдить его, снявъ сверху жиръ.

Затѣмъ  $\frac{1}{8}$  фунта свѣжаго масла распустить въ кастрюлѣ, положить 1 мелко нарезанную петрушку, 5—6 шт. гвоздики, 10—15 зеренъ англійскаго крупно отомоченаго перцу, поджарить все это на легкомъ огнѣ, всыпать потомъ  $\frac{2}{3}$  стакана пшеничной муки и опять поджарить; за полчаса передъ отпускомъ налить процеженнымъ бульономъ, варить безпрестанно мѣшая, процѣдить сквозь частосито, положить въ него аморетки, фаршированныхъ опивокъ, равными ломтиками разрѣзанное мясо отъ телячьей головки, немного трюфелей и шампиньоновъ, если есть; вскипятить еще разъ, вливая отъ  $\frac{1}{2}$  до 1 стакана мадеры.

## Супъ изъ раковъ.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ 3-хъ фун. говядины, кореньевъ и пряностей; 40 средней величины раковъ отварить въ соленой водѣ съ укропомъ. Очистить ножки и шейки; половину шеекъ и всё ножки мелко нарубить и отдѣлять изъ нихъ слѣдующій фаршъ: 4 яйца разбить съ зеленою петрушкою и укропомъ, влить въ

кастрюлю, въ которой разогрѣтъ сперва  $\frac{1}{2}$  ложки масла, испечь жидкую яичницу, которую затѣмъ отставить, всыпать въ нее соли, мускатнаго орѣха, мелко изрубленнаго шеекъ и ножекъ, 3—4 ложки истолченныхъ сухарей или  $\frac{1}{2}$  французской булки, намоченной и выжатой, мелко нарезанной петрушки и укропа, 2 сырыхъ желтка, все это смѣшать и фаршировать чисто вымытыя и вытертыя раковыя спинки.

Всю же скорлупу истолочь какъ можно мельче, всыпать въ кастрюлю, положить туда до  $1\frac{1}{2}$  ложекъ масла, поджарить, мѣшая, до темнаго цвѣта, всыпать тогда  $1\frac{1}{2}$  или 2 ложки муки, размѣшать, влить  $\frac{1}{2}$  или  $1\frac{1}{2}$  стакана сметаны, вскипятить, развести бульономъ какъ слѣдуетъ; тогда вскипятить—процѣдить, опустить туда фаршированныя спинки и вскипятить раза два.

## Супъ нѣмецкій со сливками или желтками.

Сварить бульонъ съ кореньями и процѣдить;  $1\frac{1}{2}$  ложки муки и 1 ложку масла слегка поджарить, развести  $\frac{1}{2}$  стаканомъ бульона, и все это вскипятить; когда немного остынетъ, вбить 4 желтка, размѣшать, развести горячимъ бульономъ и мелко мѣшая, подогрѣть до горячаго состоянiя, но не кипятить. Въмѣсто желтковъ можно влить  $\frac{1}{2}$  стакана сливокъ и вскипятить.

## Супъ изъ телятины.

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

## Супъ пюре изъ помидоровъ съ мясомъ или безъ мяса.

Сварить бульонъ изъ 2 фун. говядины, 1 фун. телятины,  $\frac{1}{2}$  курицы и кореньевъ и процѣдить.

Взять самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ, вермяшки и соевъ отбросить прочь, а остальное сложить въ кастрюлю, положить 1 ложку масла, поджарить, всыпать 1 ложку муки, размѣшать, влить сметаны, вскипятить, развести бульономъ, опять вскипятить и протереть сквозь сито.

Вместо муки можно положить, и еще лучше даже  $\frac{1}{2}$  стакана хорошо разваренных перловых круп; и лучше всего влить  $\frac{1}{2}$  стакана белого столового вина.

### Супъ пюре изъ дичи.

(Порция на 12 человекъ). Сварить бульонъ изъ 6 фунтовъ говядины и кореньевъ и процедить. Взять 2 большихъ тетеревокъ; съ одного снять мясо (а кости положить въ бульонъ), изрубить его, прибавить 1 французскую булку  $\frac{1}{8}$  фунт. масла, истолочь, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю съ  $\frac{1}{8}$  фунт. масла, подогрѣть до горячаго состоянія, безпрестанно мѣшая, развести это пюре небольшимъ бульономъ, протереть опять сквозь сито, тогда уже развести бульономъ какъ слѣдуетъ. Взять другого тетерева, снять мясо съ костей (кости положить въ бульонъ), изрубить его, прибавить  $\frac{1}{2}$  французской булки,  $\frac{1}{8}$  фунт. масла, соли,  $\frac{1}{2}$  мускатнаго орѣха, протереть сквозь сито, и сдѣлать изъ этой массы кнели, т. е. маленькия клецки, слѣдующимъ образомъ: 2 чайныя ложечки намочить холодною водою, взять одинъ кусочекъ фарша, сгладить покомъ ровно съ краями ложечки, а другою ложкою снять эту кнель и опустить въ соленую воду и такъ поступать до конца, затѣмъ необходимо вскипятить бульонъ. Когда клецки будутъ готовы, откинуть ихъ на рѣшетку. Нарѣзать кусочками отваренныхъ 15 шампиньоновъ,  $\frac{1}{2}$  фунт. сладкаго мяса и 12 горошковъ опустить въ супъ. Передъ опускомъ влить 1 стаканъ малаги; въ этотъ супъ можно положить также листы шавеля и шпината, которыхъ надо вскипятить въ бульонѣ.

### Супъ пюре изъ шампиньоновъ и ершей.

Сварить бульонъ изъ 3 фунт. телятины, 1 фунт. мяса и кореньевъ и процедить. Взять 20 шт. ершей, снять съ нихъ филей, а кости, перемявъ, положить въ бульонъ;  $\frac{1}{4}$  фунт. риса, 10 шампиньоновъ разварить въ бульонѣ, протереть сквозь сито, развести небольшимъ бульономъ, протереть сквозь сиффетку, развести тогда пѣнымъ бульономъ, поставитъ на воду, т. е. на сотовникъ съ кипящею водою, мѣшая ложкою какъ можно чаще, чтобы пюре по осѣло.—Снять съ филесей кожу, сварить ихъ въ бульонѣ, опустить въ приготовленный супъ; положить въ миску

фунт. сливочнаго масла, 1 желтокъ,  $\frac{1}{2}$  стакана густыхъ сливокъ, влить супъ, мѣшая; затѣмъ посыпать зеленой петрушкой и укропомъ и подавать.

### Уха изъ стерляди.

Сварить 2—3 фунт. мелкой рыбы, какъ то: ершей, карасей, сиговъ, или 1 молодую курицу съ кореньями, пряностями и солью, выпечатъ немного мускатнаго орѣха, очищенного отъ скорлупы, кто хочетъ, бѣлками или икрою, и процедить сквозь сито. Въ этотъ остывшій рыбный бульонъ опустить кусочекъ парфазанную стерлядь, влить 1 стаканъ холодной воды, варить до 20 минутъ, снимая накипь. Когда стерлядь будетъ готова, влить уху въ суповую миску, гдѣ должно быть нѣсколько ломтиковъ очищеннаго отъ кожицы филея лимона, влить туда же, кто хочетъ, шампанскаго вина или вскипятить его съ ухомъ, выжать немного парубисиса и укропа. Точно также приготовить уха изъ лососины или осетрины; подавая на столѣ, надо не накрывать миску крышкой.

### Ботвикья.

Очистить, вымыть и сварить шавель въ соленой водѣ, протереть сквозь сито, прибавить также отвареннаго въ водѣ и мелко изрубленнаго шпината, положить пару огурцовъ, нарѣзанныхъ четверугольными кусочками, укропа, лука, зелени, соли, мелкаго сахара, развести кислыми лимонами и положить льда. Подавая на столѣ, опустить въ ботвикью въ соленой водѣ отваренную свѣжую дососину или семгу. При этомъ подается тертый хрѣсъ. Можно прибавить раковыхъ иесть.

### Какъ готовится польская солянка.

Взять рыбу, обдать ее кипяткомъ, нарѣзать крупными кусками и промыть въ холодной водѣ. Очистить 2 луковицы, топко нашинковать, насыпать на растопленное масло и поставить на огонь. Когда лукъ немного прожарится съ масломъ, положить туда немного пюре, томата, дѣревянаго листа, англійскаго перца. Потомъ налить бульонъ по пропорціи; рыбу посолить и выжать  $\frac{1}{2}$  лимона, положить въ лимонный сокъ рыбу и варить 20 минутъ; затѣмъ отдѣльно очистить два огурца, разрѣзать на 2

половинки, спять шкурку, нарѣзать наискось и все тоже положить въ солонку; затѣмъ вскипятить маслице, капорсы, оливки въ водѣ и положить тоже въ солонку передъ самымъ ея отпускомъ нарѣзать лимонъ, посыпать зеленью и подавать. Кто любитъ, кладеть еще рыбій хрящъ.

### Уха изъ стерляди особаго приготовления.

Взять живыхъ ершей или пискарей, окуней мелкихъ, очистить, налить холодною водою, положить лука рѣпачаго, петрушки, сельдерея; вскипятить рыбу раза три, затѣмъ взять стерлядь и разрѣзать кусками, протереть салфеткой и опустить въ кипятокъ и сейчасъ же выпустить обратно и опустить въ холодную воду, вытереть салфеткой, слить съ ершей бульонъ и поставить на плиту на огонь; затѣмъ надо растереть немного паюсной икры холодной водою и бѣлками и положить все это въ бульонъ, бросить туда же бѣлаго горошка и перца и не забыть посолить. Когда все это закипитъ, — дать ему постоять 20 минутъ, процѣдить сквозь салфетку бульонъ, опустить въ него стерлядь и поставить опять на огонь. Когда снова закипитъ, — снять съ огня, очистить лимонъ и подавать къ ней дѣлають рыбный ростигай.

### Любительскій московскій раковый супъ.

Взять петрушки, моркови, лука, все это нарѣзать рѣзнымъ ножомъ, положить на горячее сливочное масло, дать всему этому прокипеть хорошо; положить перца горошка, лавроваго листа, очистить и сварить шейки и клешни съ 10 штукъ раковъ, спинки хорошенько промыть и нафаршировать ихъ рыбнымъ рубленнымъ мясомъ съ перцемъ, солью и зеленью; затѣмъ взять: 2 фун. бѣлуги 1 фун. головныхъ хрящей и сварить до готовности. Выбрать рыбу, а бульонъ процѣдить и налить коренья, которыхъ предварительно слегка поджарить на маслѣ, дать всему этому вскипеть и опустить нарѣзанную кусками рыбу, хрящи, фаршированные спинки раковъ и клешни съ шейками. Бульонъ вскипятить, отставить на столъ потомъ отобрать отъ 2-хъ яицъ желтки, взять вскипятить 1 стаканъ сливокъ съ  $\frac{1}{8}$  фун. сливочнаго масла, положить съ размѣшанными желтками въ горячье сливки, все размѣшать и влить это передъ отпускомъ на столъ и подавать.

### Полевой супъ или каша.

Взять курицу или цыплятъ, рубить кусками, а также молодого барашка, кладуть въ кастрюлю, наливають дою и варятъ 25 минутъ. Затѣмъ взять  $\frac{1}{8}$  фун. пшена, хорошенько вымыть его въ водѣ и положить въ кастрюлю, гдѣ варятся курица и барашекъ. Какъ только пшено разварится, положить свиного сала, хорошо растопленнаго съ зеленымъ лукомъ, посолить, вскипятить и подавать.

На 1 курицу взять 2 фун. барашка, 12 стакановъ воды, 1 фун. свиного сала и 4 головки зеленого лука.

### Разсоленьикъ.

Сварить бульонъ, какъ обыкновенно, изъ  $2\frac{1}{2}$ —3 фун. говядины, прибавить, кто хочетъ, 1 воловью почку, положить кореньевъ и пряностей, также немного (2—3) сушеныхъ грибовъ, варить, процѣдить; очистить 6 маленькихъ соевыхъ огурцовъ, нарѣзать ломтиками, прибавить, если окажется нужнымъ, огуречнаго рассола, такъ чтобы была пріятная кислота. Почти нарѣзать довольно мелко, опустить въ суповую миску также зелени, налить бульонъ и подавать.

Въ супъ этотъ можно иногда влить отъ  $\frac{1}{2}$  до  $1\frac{1}{2}$  стакана сметаны и еще разъ вскипятить, сварить въ томъ же бульонѣ немного картофеля и подправить супъ мукой.

### Щи лѣнвяыя.

Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины съ верхнимъ жиромъ, съ кореньями и пряностями и процѣдить. Очистить  $\frac{1}{2}$  большого кочня свѣжей капусты и разрѣзать кусковъ на 20, опустить въ процѣженный бульонъ, сварить на легкомъ огнѣ до мягкости; затѣмъ  $\frac{1}{2}$  ложки масла смѣшать съ 1 ложкою муки, положить въ бульонъ, вскипятить раза два; подавая — всыпать зеленой петрушки и немного мелкаго перца.

### Щи изъ кислой капусты.

Сварить бульонъ изъ 3 фун. или 2 фун. говядины и  $1\frac{1}{2}$  фун. ветчины съ сушеными грибами и пряностями и процѣдить; затѣмъ взять 2 стакана кислой капусты выжаты, изрубить, поджарить до мягкости съ  $1\frac{1}{2}$  ложками

масла, съ 1 мелко-изрубленною луковицею и толченым простым перцемъ, залить бульономъ, и варить до мягкости; когда мясо и капуста будутъ совершенно готовы, подавать съ уварившеюся парызанною ветчиною или мясомъ.

Можно положить во щи 1 ложку муки и сметаны, вскипятить еще разъ.

### Щи зеленая изъ крапивы.

Сварить бульонъ изъ 2½ фунтовъ говядины и 1 фунта ветчины, съ кореньями и приностями, процѣдить.

Когда бульонъ будетъ готовъ, взять 2 фун. молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить въ кипятокъ, сварить до мягкости, но не подъ крышкою, откинуть на друшлякъ, перебить холодною водою, выжать, рубить мелко и протереть сквозь сито. Затѣмъ положить въ кастрюлю масла 1 ложку муки, поджарить, положить крапивы, развести бульономъ, вскипятить мѣшая; въ суповую миску высыпать зеленой петрушки и горсть укропа. Можно прибавить сметаны.

Подать къ щимъ парызанной ветчины или крутыхъ на-двое разръзанныхъ яицъ.

### Борщъ изъ сельдерея.

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

Затѣмъ взять 1 фун. сельдерея, выбрать листья, опустить въ кипятокъ, сварить до мягкости, откинуть на рѣшето, затѣмъ мелко изрубить. Тогда слегка поджарить ½ стакана муки съ масломъ, положить туда изрубленный сельдерей, развести сметаною, потомъ бульономъ и вскипятить мѣшая; подавая, высыпать 2 листочка сельдерея мелко изрубленного и укропа.

### Сборная мясная окрошка.

Жареную дичь, говядину, телятину, баранину, вареную ветчину, солонину, копченый языкъ—разръзать все это четырехугольными кусочками, взять всего этого полную тарелку, прибавить очищенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, крутыхъ яицъ, мелко изрубленного зеленого лука, укропа, экстракта, сложить все это въ суповую чашку, влить сметаны, развести квасомъ или кислыми щами, положить соли, перца и кусокъ льда.

### Борщъ польскій.

Сварить бульонъ изъ 3 фун. говядины, кореньевъ, шпешныхъ грибовъ и приностей, процѣдить, дать устояться, взять жиръ (прибавить, кто хочетъ, 1 фунтъ ветчины) сварить въ водѣ 1 фун. неочищенной свеклы или лучше спечь, потомъ очистить, мелко нашинковать какъ лапшу, положить въ кастрюлю, залить процѣженнымъ бульономъ, свекельнымъ отдѣльно, отвареннымъ рассоломъ, влить сметаны, подогрѣть до горячаго состоянія, но не кипятить, чтобы борщъ не потерялъ цвѣта; положить соли, простого перца, зеленой петрушки и укропа.

### Лапша грибная.

Сварить бульонъ съ мясомъ или безъ мяса, съ кореньями и грибами, процѣдить, вскипятить, высыпать лапши или итальянскихъ макаронъ, сварить, посолить, положить немного толченого простого перца, опустить отдѣльно отвареннаго картофеля, мелко нашинкованныхъ вареныхъ грибовъ, масла, зелени и подавать.

### Супъ холодный.

Холодный польскій со сметаною. Горсть укропа и цыбульки, т. е. зеленого лука-сѣянца, растереть съ солью. Взять нѣсколько штукъ самой мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить въ соленой водѣ, откинуть на друшлякъ, затѣмъ мелко изрубить, сложить въ суповую миску (мелко изрубленного свекельника должно быть 1 полный стаканъ); влить отъ 2 до 5 стакановъ сметаны самой свѣжей, развести по пропорціи хлѣбнымъ квасомъ или кипяченою холодною водою, положить крутыхъ, на нѣсколько частей разръзанныхъ яицъ, мелкими четырехугольными кусочками парызанныхъ свѣжихъ огурцовъ, раковыхъ шеекъ, нѣсколько ломтиковъ лимона, соли, немного перца и кусокъ льда.

### Колдуны литовскіе.

¾ фун. сырой говядины отъ филейной части, ¼ фун. почечнаго сала, а кто любитъ очень жирные колдуны, то можно взять 1½ фун. почечнаго сала, изрубить очень мелко, положить соли, 5 зеренъ простого и 10 английскаго перца, 2 ложки мелко изрубленной луковицы, пожаренной

въ  $\frac{1}{2}$  ложкѣ масла, или просто эту луковицу испечь мелко изрубить; прибавить, кто любитъ,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки просѣянаго майорана и 1—2 ложки жирнаго бульона размѣшати, приготовить тѣсто, какъ сказано выше, вынуть колдуны величиною въ  $\frac{1}{2}$  маленькаго стак., опустить въ кипятокъ соленой воды и поставить варить; черезъ четверть часа попробовать, если готовы, то вынимать осторожно друшлаковою ложкою на блюдо и подавать горячими передъ бульономъ. Брать ихъ, посыпая солью простымъ просѣяннымъ перцемъ.

### Настоящія сибирскія пельмени.

Взять 2 фун. говядины 1-го сорта отъ жирнаго филе, наскоблить ножомъ, положить мелко изрубленнаго и жаренаго сырого лука, простого просѣянаго перца, соли, сдѣлать изъ этого фарша пельмени. Сварить ихъ въ посоленной водѣ или въ бульонѣ въ отдѣльной кастрюлѣ и подавать ихъ въ крѣпкомъ чистомъ бульонѣ, въ который влить пропѣкшанный бульонъ, въ которомъ варились пельмени, или выпнуть ихъ изъ воды друшлаковою ложкою, подать на блюдѣ отдѣльно и къ нимъ подать такъ же соусъ.

Пельмени эти дѣлать лучше какъ колдуны или видѣ ушковъ.

Чтобы подать ихъ въ бульонѣ—достаточно половинѣ назначенной пропорціи какъ фарша, такъ и тѣста.

Сибиряки заготовляютъ ихъ на нѣсколько времени впередъ, поросыпаютъ слегка мукою, чтобы не слиплись, замораживаютъ и когда понадобится варятъ ихъ въ соленомъ кипяткѣ.

### Пельмени украинскія.

Приготовить тѣсто какъ сказано или вмѣсто пшеничной взять муки гречневой, или гречневой пополамъ съ пшеничной.

Затѣмъ взять 3 стакана свѣжей черники или свѣжихъ сливъ, или вишенъ, выпнуть изъ нихъ косточки, размѣшати осторожно съ  $\frac{1}{2}$  стаканомъ сахара, чтобы не раздавить ягоду, далѣе поступить во всемъ, какъ сказано выше. Подавая, облить самую свѣжелою сметаню съ сахаромъ и корицею; эти пельмени подаются и холодными.

### ОТДѢЛЪ II.

#### Царскій студень.

Сварить бульонъ какъ на уху, процѣдить его, положить геолоидъ, соевѣмъ свареную, въ глубокія тарелки и на каждый кусокъ положить трюфелей ломтиками и по 4 раковины шеекъ, залить холоднымъ бульономъ и подавать.

#### Кокиль заливной.

Взять начистить 40 штукъ раковыхъ шеекъ и положить вѣткой въ кокильницу, и каждый рядъ шеекъ перекладывать провансалью съ зеленымъ горошкомъ и залить сверху самымъ густымъ лансиномъ. Дѣлаются еще также и другой кокиль: изъ дичи, изъ индѣйки, изъ утки, изъ амаровъ, смотря по желанію. Если приготовить нѣтъ различныхъ веществъ кокиль и положить на круглыя тарелки на зеленый салатъ, то получится рядъ изысканныхъ закусокъ для закуски.

#### Холодная пулярна подѣ майонезомъ.

Взять хорошую курицу, снять съ костей такъ, чтобы все было цѣло, мясо смазать яйцомъ, посолить, натереть мускатнымъ орѣхомъ и молотымъ перцемъ; затѣмъ взять другую курицу, проваренную какъ на котлеты, полить сливками, положить (по вкусу) соли, перца, и этимъ фаршемъ начинить приготовленную пулярку, крѣпко зашить чистой ниткой и закатать въ салфетку, перевязанную съ 2-хъ сторонъ шпагатомъ и поставить варить на 2 часа; затѣмъ выпнуть и воложить подѣ кипичъ пока соевѣмъ остынетъ; потомъ снять салфетку, наръзать пулярку ломками, сложить ее опять вмѣстѣ и сверху залить провансалью, убрать въ клетку трюфелями, раковыми шейками салатомъ, а сверху надѣ этимъ полить лансиномъ. Это очень любимое многими блюдо и безусловно заслужить доброе имя.

## Салатъ оливье.

Нарѣзать тонко дичь или курицу, а также нарѣзать картофеля, пиканлей, яицъ вареныхъ, положить также салата-латухъ; затѣмъ сдѣлать провансаль, какъ выше сказано, положить въ него каюскаго перца, по вкусу посолить нарѣзанную провизию и прибавить сои-кабуль, все это перемѣшать вмѣстѣ и положить въ салатникъ, а сверху положить разрѣзанное на 4 куса яйцо желткомъ кверху; также воткнуть немного салата, раковыхъ шеекъ и кусочекъ трюфеля сверху и подавать.

## Заливныя лососины цѣльныя.

Взять лососину свѣжую, снять съ костей и положить каждую половинку напротивъ, закрыть мокрой бумагой и поставить въ духовой шкафъ на 25 минутъ; потомъ выпнуть, остудить, и когда лососина сдѣлается совершенно холодной, — снять шкуру, сдѣлать провансаль, положить одну половинку на длинное блюдо и ножомъ промазать провансалью; затѣмъ положить другую половинку на промазанную такъ, что рыба получилась такой, какой она была въ цѣломъ видѣ. Нарѣзать кусками лососку и сверху замазать также какъ и первую половинку. Убрать сверху трюфелемъ, раками, горошкомъ, сливками, салатомъ и залить лансепикомъ.

## Соусъ провансаль для холодныхъ закусокъ.

Взять одинъ желтокъ и положить въ камешную чашечку, положить немного соли, желтой горчицы, и потихоньку помѣшывая, подливать прованское масло. Когда начнетъ сильно густѣть, то можно отжать туда капель 10 лимоннаго сока и продолжать мѣшать, пока не будетъ влитъ все прованское масло, то есть  $\frac{1}{4}$  фун.; тогда взять французскій уксусъ подъ названіемъ майяль, положить по вкусу, и соусъ провансаль готовъ.

## Соусъ—тартаръ.

Изрубить мелко лимоннаго пиканля англійскаго, положить въ приготовленное заранѣе провансаль, туда-же положить сои-кабуль, перца-каюль и все это немного смѣшать вмѣстѣ и подавать. Для любителей остраго можно влить еще уксусъ.

## Заливное изъ цыплятъ съ гарниромъ.

Взять крупныхъ цыплятъ, сварить ихъ до готовности, отобрать отъ костей и снять шкуру, въ чемъ варилась цыплятъ; этотъ бульонъ отетавить, положить въ него нѣсколько листовъ желатина—агетра, выквипать все это, процѣдить и цыплятъ положить въ серебряную или фарфоровую чашку и нарѣзать красиво разныхъ вареныхъ кореньевъ, горошка зеленого и положить все это съ цыплятами, залить бульономъ и подавать холоднымъ.

## Польскій голонтинъ изъ поросенка.

Взять поросенка, опалить его на спиртовѣхъ, вырѣзать изъ него все кости; затѣмъ сварить 25 штукъ яицъ, нашинковать, протереть сырымъ яйцомъ, посыпать перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ и солью, положить рядъ яицъ, рядъ ветчины, рядъ свиного сала, очищенныхъ фисташекъ; потомъ опять также класть все это еще въ 2 ряда, залить лимкой и положить въ салфетку, завязавъ шпагатомъ какъ колбасу и варить  $2\frac{1}{2}$  часа, послѣ чего выпнуть пѣзъ бульона и положить подъ прессъ. Это настоящій голонтинъ.

## Судакъ заливной.

Нарѣзать рыбу кусками, положить на каждый кусокъ лимона и раковую шейку и залить лансепикомъ; подавать къ нему провансаль и хрѣбъ.

## Раки—боригуль, холодные.

Взять крупныхъ раковъ, очистить и сварить съ разными приправками, какъ то: перцемъ, сельдеремъ и солью, очистить клешни, не отламывая ихъ отъ раковъ, сдѣлать соусъ-тартаръ, положить на блюдо, залить соусомъ и подавать.

## Майонезы.

Майонезъ приготовляется слѣдующимъ образомъ: 1 телячью головку или 4 телячьи ножки, или 2 ноги воловьи хорошенько очистить, налить чистой водою и сварить.

Если варится головка или телячьи ножки, то можно ихъ, кромѣ того, употребить для какого-нибудь другого кушанья; можно взять для отдѣльнаго кушанья, наприкладъ,



жареныхъ или вареныхъ пожекъ, или жареныхъ въ кларѣ, или головку съ соусомъ изъ чернослива и т. д.

Въ такомъ случаѣ, приготовили эти кушанья на 6 и 8 человекъ, лучше взять не 4, а 6 пожекъ телячьихъ или 1 самую большую телячью головку, а если берется небольшая голова, то надо прибавить къ ней пару пожекъ телячьихъ, не разваривать ихъ слишкомъ, а сварить какъ слѣдуетъ до готовности, и снять мясо съ костей. Бульонъ же съ оставшимися изрубленными костями варить долѣе, прибавить говядины или костей отъ индѣйки, курицы и пр., изъ которыхъ готовится майонезъ или заливное; какъ бульонъ, такъ и лапешки, чѣмъ болѣе варится въ нихъ мясо, тѣмъ они вкуснѣе. Въ лапешку съ самого начала надо положить 2—3 штуки лавраго листа, 15—20 зеренъ англійскаго перцу, соли по пропорціи, 1—2 моркови, 1 петрушку, 1 штуку сельдерея и 2 луковицы; когда мясо разварится, отставить кастрюльку, слегка остудить, слить до-чиста сверху жиръ, и тогда влить съ  $\frac{1}{2}$  стакана уксуса или лимоннаго сока, чтобы была приятная кислота, положить 2—3 разбитыхъ яйца со скорлупою, поставить на самый легкій огонь, чтобы только съ одной стороны кипѣло, прикрыть кастрюлю крышкою и часто слегка помѣшивать; когда лапешки очистятся, уварить его какъ слѣдуетъ, процѣдить сквозь салфетку; этого готового уже процѣженнаго лапешки должно быть около 4 стакана; если перемѣривъ его стаканомъ, окажется немного менѣе, то можно долить кипяченой водою.

Изъ 4 телячьихъ пожекъ вѣсомъ 4 фун. выйдетъ лапешки лѣтомъ 4, а зимою до 5 стакановъ. Столько же лапешки выходитъ изъ одной очищенной головки вѣсомъ въ  $5\frac{1}{2}$  фун. Изъ этихъ 4 стакановъ около 1 стакана отлить, покрасить краснымъ желатиномъ такъ, чтобы былъ хорошій пушковый цвѣтъ; если цвѣтъ этотъ не будетъ очень чистъ, то влить этотъ стаканъ лапешки обратно въ кастрюльку, очистить однимъ бѣлкомъ, процѣдить, разлить на тарелки и поставить на ледъ, чтобы застыло.

### Майонезъ изъ дичи особаго приготовленія.

Взять филе одного рябчика, вымыть его и положить въ сотейникъ подъ крышку, посолить, влить немного бульона и варить на плитѣ 15 минутъ; затѣмъ дать всему этому остынуть, вынуть дичь и разрѣзать на 2 половинки каждый рябчикъ, вынуть маленькія филея изъ нихъ, раз-

вести уксусъ на половину водою и всыпать соли, влить масла прованскаго, смѣшать все вмѣстѣ и опустить туда приготовленную дичь, дать ей постоять 20 минутъ и затѣмъ вынуть дичь обратно, обтереть салфеткой, и каждый маленькій филейчикъ надрѣзать не совсемъ сверху и положить трюфелей, а изъ большихъ филея приготовить майонезъ изъ лапешки съ прованскимъ масломъ, выбить хорошо маленько до бѣла и обмакнуть каждое большое филея, а маленькія занять чистымъ лапешкомъ; потомъ взять форму—томбальникъ, подлить немного лапешки, положить крупной брюссельской капусты, раковыхъ шеекъ, салата, и залить все это. Потомъ паниковать яблокъ, каперсовъ, разныхъ кореньевъ, оставшуюся дичь посолить, смѣшать съ провансалью, класть въ форму и заливать чистымъ лапешкомъ такъ, чтобы незамутить; потомъ вынуть изъ формы заливное, положить на блюдо, кругомъ положить лучками по три филея: одинъ рядъ заливныхъ, другой рядъ обмакнутыхъ, между ними положить зелени, салата и трюфелей и подавать къ столу.

### Майонезъ изъ дичи.

Изжарить на маслѣ какую нибудь дичь, вынуть кости, нарѣзать ровными кусочками, остудить, сложить на круглое блюдо и убрать лапешкомъ.

### Майонезъ изъ цыплятъ.

2—3 цыпленка очистить, отварить до мягкости въ бульонѣ изъ говядины, кореньевъ, пряностей; когда будутъ готовы—вынуть, разрѣзать каждого на части, снять сверху кожицу, сложить на круглое блюдо, остудить, убрать цвѣтнымъ лапешкомъ, отваренною сларжею, цвѣтною капустою, 20 штуками раковыхъ шеекъ, которыя должны сперва полежать въ уксусѣ съ прованскимъ масломъ.

### Майонезъ изъ фаршированной индѣйки.

Очистить 1 небольшую индѣйку, отрѣзать голову, крылья и ножки, самую же индѣйку разрѣзать вдоль хребтовой кости, вынуть осторожно все кости, пафаршировать слѣдующимъ образомъ:  $\frac{1}{4}$  фун. телятины или филея отъ другой индѣйки мелко изрубить, положить соли,  $\frac{1}{2}$  французской булки, намоченной въ молокъ и

выжатой,  $1\frac{1}{2}$  ложки масла, кто любит может положить также 1 луковцу, поджаренную въ  $\frac{1}{2}$  ложкѣ масла, англійскаго перца, 1—2 яйца, все это истолочь въ ступкѣ, потереть сквозь сито, и нарѣзать тонкими ломтиками  $\frac{1}{4}$  фун. вареной ветчины или языка.

Затѣмъ изжарить одинъ омлетъ изъ 2 желтковъ съ  $\frac{1}{2}$  ложкою масла, 1 зерномъ толченаго англійскаго перца и зеленою петрушкою; а другой такой же омлетъ изъ 2 бѣлковъ.

Фаршировать надо индѣйку слѣдующимъ образомъ: положить рядъ фарша, рядъ ветчины, рядъ омлета, рядъ коришечковъ и такъ далѣе, потомъ зашить индѣйку хорошенько, завернуть въ салфетку, обвязать крѣпко нитками, сварить до мягкости, варить не менѣе 3 часовъ въ бульонѣ, потомъ вынуть и остудить.

### Паштетъ изъ лососины.

Распустить 2 ложки масла, поджарить въ немъ 1 изрубленную и выжатую луковцу, положить туда-же 2 фун. очищенной, посоленной, кусочками нарѣзанной лососины и жарить подъ крышкою, однако-же, чтобы рыба не соебѣмъ дожарилась. Тогда влить въ эту кастрюлю  $\frac{1}{2}$  стакана французскаго вина, ложки 2 уксуса и немного воды, высыпать соли, англійскаго и простаго перца, лавроваго листа, покипятить все это на сильномъ огнѣ, вынуть рыбу и остудить. Изъ 1 фун. крупной рыбы, какъ напримѣръ, щуки, сдѣлать фаршъ, уложить въ паштетную форму рядъ фарша, рядъ лососины, облить стаканомъ процеженнаго соуса, въ которомъ покипѣла рыба, покрыть слоевымъ тѣстомъ, смазать яйцомъ и вставить въ печь на 1 часъ. Въ соусникѣ подать соусъ къ рыбнымъ паштетамъ.

### Паштетъ-заливное изъ рябчиковъ и перепелокъ.

Взять 3 рябчика или 5 перепелокъ, снять съ костей, изрубить, истолочь въ ступкѣ, прибавить  $\frac{1}{2}$  французской булки, намоченной и выжатой,  $\frac{1}{4}$  фун. масла, 1—2 сырыхъ яйца, протереть все это сквозь сито. Взять  $\frac{1}{4}$  телячьей печени, снять съ нея кожицу,  $\frac{1}{2}$  фун. пшени, нарѣзать то и другое кусками, поджарить въ ложкѣ масла, положивъ лавроваго листа и англійскаго перца; когда будетъ готово — изрубить, истолочь, протереть сквозь сито, смѣшать вмѣстѣ съ рябчиками или съ перепелками, прибавить  $\frac{1}{2}$

стакана самыхъ густыхъ сливокъ, 1 яйцо, 4 штуки рубленыхъ трюфелей и  $\frac{1}{2}$  мускатнаго орѣха.

Кастрюльку намазать масломъ, положить въ нее фаршъ, поставить въ печь на  $1\frac{1}{2}$  часа. Когда фаршъ будетъ готовъ, выпутъ его и застудить. Сварить лапшигъ, какъ указано въ примѣчаніи о заливномъ, влить немного этого лапшика въ шарлотницу, застудить, убрать дно трюфелями, зеленою, раковыми шейками, влить опять лапшику и опять застудить. Взять мѣдную круглую ложку, нагрѣвать ее въ водѣ и вынимать ею непеченный фаршъ полупариками и укладывать красиво на дно, залить опять лапшикомъ, остудить, положить опять рядъ фарша и такъ до конца. Подавая, выложить на блюдо; не забыть подать къ нему отдѣльно соусъ.

### Паштетъ простой изъ телятины.

2 фун. телятины изжарить съ  $\frac{1}{2}$  ложкою масла; какъ только телятина будетъ готова, нарѣзать острымъ пожемъ небольшіе ломтики. Затѣмъ слегка отварить въ водѣ  $\frac{1}{2}$  телячьей печени, половину нарѣзать ломтиками, поджарить въ 1 ложкѣ масла, другую половину потереть на теркѣ, смѣшать съ 1 стаканомъ толченыхъ сухарей,  $\frac{1}{2}$  стаканомъ чисто перебранной коринки, посолить, сложить все это въ кастрюлю, полить соусомъ, въ которомъ жарилась телятина и печенька, влить еще бульона и покипятить; положить на глубокое блюдо рядъ телятины, рядъ печени, потомъ рядъ фарша, опять телятину и такъ до конца, затѣмъ накрыть тѣстомъ, смазать яйцомъ, вставить въ печь на  $\frac{1}{4}$  часа, чтобы испеклось тѣсто и подавать.

### Формашъ изъ дичи.

Припустить дичь, какъ на заливное; положить столько сливочнаго масла, сколько дичи, истолочь все, протереть и посолить. Выбить хорошенько всю эту массу, прибавить сыра, тертаго пармезана столько, сколько дичи и размазать все на листѣ, залить лапшикомъ, вырѣзать выемкой и подавать.

### Осетрина заливная.

Отварить осетрину кускомъ, остудить и нарѣзать небольшими кусками, положить на каждый кусокъ осетрины немного лимона, омара, трюфелей и салата, залить лапшикомъ и подавать.

## Заливное въ формахъ.

Взять судака, снять съ костей, нарѣзать кусками, положить на желѣзный листъ и поставить въ шкафъ на 15 минутъ; взять форму для холоднаго заливнаго, подлить въ нее немного лансика, убрать раками, лимономъ, брюссельской капустой и класть рядами судака и заливать только холоднымъ лансикомъ; когда застынетъ, выложить на блюдо и подать къ нему немного провансаля и хрѣна.

## Заливное изъ рыбы.

Очистить 3 фун. угря, линя, щуки, судака, форели, осетрины или прочей рыбы, разрѣзать на части и посолить на 1 часъ; сварить бульонъ изъ кореньевъ, припосостей, соли и уксуса въ пропорцію и остудить; въ этотъ холодный бульонъ опусить предварительно вытертую рыбу, сварить ее, отставить, накрыть бумагою; когда немного остынетъ — вынуть, очистить отъ костей и кожи и нарѣзать ровными ломтиками. Голову, кости и чешую сложить обратно въ бульонъ, прибавить еще фун. 3 мелкой рыбы или просто рыбныхъ костей, чешуи и немного рыбьяго клея, уварить до 4 стакановъ, очистить икрою, процедить сквозь сѣдфоску, залить сложенную въ форму рыбу и застудить.

## Заливное изъ индѣйки или каплуна.

Очистить, выпотрошить и посолить индѣйку, пафаршировать ее почечною, но безъ сахара и корики, а вмѣсто ихъ положить немного тертой выжатой цукковины, положить въ кастрюлю съ очищенными телячьими почками, налить водою, кипятить, снимая накипь, затѣмъ вынуть индѣйку и почки и сполоснуть ихъ; бульонъ же процедить, положить въ него кореньевъ, немного англійскаго перца и обратно индѣйку съ телячьими почками, сварить до готовности и вынуть индѣйку; бульонъ же остудить, снять жиръ, влить  $\frac{1}{2}$  стакана уксуса, положить нѣсколько съ водою разбитыхъ бѣлковъ, поставить на медкій огонь, чтобы очистился. Когда бѣлки свернутся, процедить сквозь сѣдфоску. Уложить въ форму крутыхъ яицъ, пикулей, лимона, свеклы, положить немного лансика, остудить, положить потомъ разрѣзанную индѣйку или каплуна, залить остальнымъ лансикомъ, остудить и т. д. какъ сказано въ примѣчаніи. Подавать надо съ горчичнымъ соусомъ.

Головку, крылышки, почки отъ индѣйки или каплуна употребить на супъ.

## Заливное изъ телячьей головки.

Сварить 1 телячью головку, какъ сказано выше, прибавить, кто захочетъ, кореньевъ и  $1\frac{1}{2}$  фунта говядины. Когда головка будетъ готова — вынуть ее, кости положить обратно въ лансикъ и уварить его лѣтомъ до а зимою до 5—6 стакановъ. Мозги изъ этой головы вынуть съ самого начала, отварить въ соленой водѣ съ уксусомъ и припосоями, остудить и нарѣзать ломтиками. Форму убрать внутри ломтиками лимона и пр., влить немного приготовленнаго лансика, остудить, положить въ него мозговъ, а потомъ узешскими продолговатыми кусочками нарѣзанную головку и телячій языкъ, залить лансикомъ и выложить на блюдо.

## Масло изъ селетки, сардинокъ или анчоусовъ.

Намочить одну селетку, вымыть, вынуть кости, мелко изрубить, испечь 1 луковицу въ золѣ, сложить въ ступку, прибавить, кто захочетъ, ржаного хлѣба ( $\frac{1}{2}$  фун.), 1 натертое сырое яблоко, немного мускатнаго орѣха, 2 ложки свѣжаго несоленнаго сливочнаго масла, нетолочь все въ ступкѣ, протереть сквозь сито, поставить въ холодное мѣсто, подавать къ закускѣ и даже какъ масло къ свѣжесму картофелю. Масло это изъ селетки можно подавать также въ видѣ цѣльной селетки, приложивъ голову и хвостъ и обливъ 1 ложкою прованскаго масла.

Вмѣсто селетки можно употребить 10 сардинокъ или 10 анчоусовъ, которыхъ надо только вымыть, отрѣзать головы и хвосты и не класть тогда яблокъ.

## Сборный винигретъ.

Взять вареной рыбы, какъ-то: осетрину, щуку, лососину, прибавить 1—2 вареныхъ или печеныхъ свежелъ, 1 ложку коришениовъ, 1 соленый или свѣжій очищенный большой огурецъ, 1 селетку, 2 крутыхъ яйца, 5—6 маринованныхъ рыжиковъ, 1 ложку пикулей, отвареннаго, мелко нарѣзаннаго картофеля штукъ 5—6, 2 ложки капарцевъ, 3 ложки кислой капусты,  $\frac{1}{2}$  стакана отваренной въ соленой водѣ бѣлой фасоли, оливокъ штукъ 20 безъ костей.

Все это нарѣзать мелкими четырехугольными кусочками, прибавить зеленой петрушки, соли, перца, съ  $\frac{1}{2}$  стак. уксуса, ложки 2 прованскаго масла, 1 ложку готовой

горчицы, кто любитъ, куска 2—3 сахару, все это размѣшатъ, еложить на блюдо, обложить красиво нарезанными отрезанными картофелемъ и свеклою, возкнуть кругомъ зеленыя петрушки или убрать разноцвѣтнымъ лансиномъ, лимонномъ, крутыми яйцами.

Въ постный день выбросить все скоромное.

### Страсбургскій холодный паштетъ.

Взять 6 шт. рябчиковъ, нашинковать  $\frac{1}{4}$  фун. шпига, 6 шт. лаврового листа, 1—петрушку 1—порей, 1—сельдерей, 1—луковицу, парѣзать мясо маленькими кусочками и поджарить съ кореньями.

Затѣмъ парѣзать 1 телячью печенку,  $\frac{1}{4}$  фун. шпига,  $\frac{1}{4}$  фун. масла чухопекаго,  $\frac{1}{2}$  французской булки, 1 мускатный орѣхъ, 4 яйца, все это истолочь и протереть.

Приготовить тѣсто изъ  $1\frac{1}{2}$  фун. муки, 5 яицъ, облить этимъ тѣстомъ дно и бока кастрюли, намазанное масломъ, положить весь фаршъ, накрыть тѣстомъ и поставить въ печь на 1 часъ.

### Масло изъ рябчиковъ для закуски.

Очистить 3 рябчика, изжарить ихъ въ  $\frac{1}{8}$  фун. маслѣ, остудить, снять съ костей мясо, изрубить, истолочь, положить мускатнаго орѣха (кто любитъ  $\frac{1}{8}$  фун. пармезана), 3—4 ложки нашинкованныхъ трюфелей,  $\frac{1}{8}$  фун. сливочнаго масла, все это протереть сквозь сито, размѣшать пока не погустѣетъ, переложить въ масляничку; если это масло приготовлено надолго, то сложить въ каменистую чашку и замить его говяжьимъ жиромъ.

## ОТДѢЛЪ III.

### Клецки мучныя.

4 столовыя ложки растопленнаго масла размѣшать на блюдѣ добѣла, затѣмъ взбить 4 желтка, 2 яйца, размѣшать все это, всыпать  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 2 взбитыхъ бѣлка и размѣшать; за 5 минутъ до отпуска, опускать маленькою ложечкою въ кипящій бульонъ, каждый разъ обмакивая ее въ кипятокъ; когда клецки всплывутъ—подавать.

### Клецки манныя.

Взять 1 стаканъ молока,  $\frac{1}{2}$  стакана масла, соли, немного мускатнаго орѣха, вскипятить, всыпать  $\frac{1}{2}$  стакана манной крупы, разварить все это, размѣшать до гладкости, поставить въ печь на 15 минутъ, остудить, вбить 4 желтка и 4 бѣлка, которыхъ надо сбить въ пѣну и размѣшать; за 5 минутъ до отпуска опускать ложкою въ бульонъ или въ соленый кипятокъ; когда всплывутъ, выбрать друшлаковымъ ложкою въ суповую чашку и подать бульономъ.

### Клецки картофельныя.

Взять 3 стакана картофельнаго пюре, 2 ложки масла,  $\frac{1}{2}$  ст. муки, 4 яйца и размѣшать, положить соли, мускатнаго орѣха, опускать ложкою въ бульонъ и сварить.

### Клецки рисовыя.

Вскипятить  $\frac{1}{2}$  стакана риса, откинуть на друшлякъ, перелить холодною водою, сложить въ кастрюлю, положить немного соли, перца, мускатнаго орѣха, 1 петрушку, 1 луковицу, нашинкованную 4 гвоздиками, налить бульономъ, варить накрытыми на легкомъ огнѣ до мягкости, петрушку же и лукъ съ гвоздиками вынуть.

## Клецки заварныя.

Вскипятить растопленного масла  $\frac{1}{2}$  стакана и стакана воды, всыпавъ въ кипятокъ  $\frac{1}{2}$  стакана муки, хорошо размѣшать и оставить; когда тѣсто остынетъ, вбить 4 яйца, бить лопаткою довольно долго, потомъ ложкою опускать клецки въ бульонъ; въ тѣсто можно всыпать зеленой петрушки.

## Овощи.

**Стручковые овощи.** Изъ стручковыхъ или бобовыхъ растений преимущественно употребляются въ пищу сѣмена и плоды гороха, чечевицы и бобовъ. Онѣ содержатъ, кроме большого количества крахмала и сахара, значительное (до 3%) количество бѣлковыхъ веществъ. При всемъ своемъ богатствѣ питательными веществами, сѣмена бобовыхъ растений представляютъ одно неудобство: онѣ трудно перевариваются. Чтобы сдѣлать сѣмена бобовыхъ растений удобоваримыми, ихъ лучше варить до тѣхъ поръ пока не лопнутъ оболочки, лучше всего рекомендую ихъ варить въ парѣ, а не въ водѣ.

**Травянистыя овощи.** Растительныя произведенія называемыя травянистыми овощами, состоятъ изъ зеленыхъ частей растений (листьевъ, стеблей и проч.) и корней. Къ первымъ принадлежатъ: капуста, павель, салатъ, спаржа, артишоки и проч.; ко вторымъ—морковь, рѣпа, рѣдька, брюква, сельдерей, пастернакъ, свекла и проч. Въ питательномъ отношеніи травянистыя овощи не важны, такъ какъ онѣ содержатъ въ себѣ менѣе питательныхъ веществъ, чѣмъ бобовыя, но тѣмъ не менѣе, какъ приправа къ кушаньямъ, травянистыя овощи имѣютъ весьма важное значеніе, ибо человекъ, лишенный зелени заболѣваетъ цингой. Что же касается ихъ удобоваримости, то нельзя сказать, что онѣ обладаютъ этимъ свойствомъ въ большой степени, причемъ, чѣмъ старѣе овощи, тѣмъ онѣ менѣе удобоваримы. Наиболее удобоваримыми являются молодая спаржа, а также капуста.

## Плоды, ягоды и фрукты.

Фрукты имѣютъ большое значеніе въ жизни человека не только потому, что они очень питательны, а также оттого, что они отличаются цѣлебной силой, которую нельзя не оценивать. Они содержатъ въ себѣ нѣкоторыя кле-

ты (яблочная, лимонная и винная кислоты), наличіею которыхъ и можно объяснить ихъ цѣлебную силу. При перевариваніи самихъ фруктовъ необходимъ однако сильный и здоровый желудокъ. Труднѣе всего переваривается кожица фруктовъ, какъ содержащая много клетчатнаго вещества. Поэтому мы поступаемъ очень умно, снимая съ фруктовъ кожу. Никогда не надо ѣсть зеленыхъ, не ополосканныхъ предварительно чистой кипяченой водой фруктовъ—вотъ правило, котораго не слѣдуетъ забывать. Употребленіе же гнилыхъ плодовъ часто вызываетъ весьма сильное расстройство пищеваренія и можетъ ужить даже причиной возникновенія опасныхъ болѣзней—дизентеріи и холеры. Плоды употребляются въ пищу въ сыромъ, вареномъ (компоты) и маринованномъ видѣ (консервы).

## Грибы.

Употребленіе грибовъ требуетъ предосторожности, ибо не всѣ грибы съѣдобны, а среди грибовъ существуютъ весьма ядовитые, по внѣшнему виду схожіе со съѣдобными. Питательность грибовъ больше питательности овощей и фруктовъ, такъ какъ они содержатъ значительное количество бѣлка (10%); грибы употребляются большей частью въ качествѣ приправы. Хотя грибы очень питательны, но также трудно перевариваются. Грибовъ передъ ѣдкою всегда нужно сперва нѣсколько прокипятить и прожарить, тогда грибы теряютъ свои ядовитыя свойства.

## Шампиньоны въ сметанѣ.

Нарѣзать свѣжихъ шампиньоновъ, поджарить въ масле до суха и положить немного муки; въ грибы надо положить сметаны, соли и мускатнаго орѣха, прокипятить на сковородѣ, чтобы загустѣло и выложить на блюбочко; передъ подачей посыпать сыромъ и поставить въ духовой шкафъ, чтобы зарумянилось и подавать горячими на столѣ.

## ОТДѢЛЪ IV.

Картофель, растущій при всякомъ климатѣ, являе-  
тся весьма важнымъ питательнымъ продуктомъ масст.  
въ некоторыхъ случаяхъ картофель можетъ съ большою  
успѣхомъ замѣнить по питательности хлѣбъ, съ которы-  
мъ онъ имѣетъ большое сродство по своимъ составнымъ  
матеріальнымъ частямъ. Картофель именно тѣмъ и хорош,  
что его можно употреблять не только въ видѣ самостоя-  
тельнаго блюда, но въ видѣ приправы къ цѣлому ра-  
душанію, чѣмъ и увеличивается возможность его употре-  
бленія; картофель ѣдятъ съ мясомъ, соедаю, яблчан-  
сыромъ, колбасою или въ видѣ пюре. При варкѣ карто-  
феля надо слѣдить, чтобы картофель не переварился, и  
переваренный картофель не только теряетъ во вкусѣ,  
и въ питательности. Долженъ замѣтить, что картофе-  
ль вообще легко и быстро переваривается, а посему при по-  
готовленіи картофельнаго блюда надо быть очень внима-  
тельнымъ. Наибольшую питательность картофель сохр-  
няетъ тогда, когда его варятъ, не снимая кожуру, а брос-  
ивъ неочищенными прямо въ кипятокъ, какъ это практикуетъ  
у народныхъ масст.

### Картофель суфлей.

Нарѣзать кружками картофель въ толщину ломти-  
ковъ лимона для чая, только слѣдить, чтобы ломтики были  
ровными, растопить сала (средне, чтобы не дымило)  
и опускать ломтики поштучно и мѣшать; какъ только карто-  
фель начнетъ мягчить сейчасъ-же опустить съ шумови-  
комъ въ другое сало, весьма горячее; картофель долженъ вспу-  
снуть, подыматься; тогда вынуть въ друшлакъ, посолить  
и подавать.

### Картофель пай.

Очистить картофель, нарѣзать тонко какъ солону-  
ху, сполоснуть въ водѣ; затѣмъ распустить сала и класть  
понемногу картофель и треснуть; когда картофель зарумя-  
нится,—откинуть его на друшлакъ, посолить, положить въ  
салфетку и подавать.

### Картофельная стружка.

Очистить картофель, нарѣзать толстыми кольцами,  
снять съ каждого кольца тонко ленту, перевернуть какъ  
стружки и жарить на сковородѣ въ маслѣ; когда зару-  
мянится—посолить и подавать.

### Картофель молодой въ сметанѣ.

Очистить молодой картофель, опустить въ горячее  
масло и поставить на плиту; когда заколируется откинуть  
на друшлакъ, развести густой сметаной, положить на  
сковородкѣ масла сливочнаго, мускатнаго орѣха, посолить  
и класть картофель, перемѣшавъ его съ всѣмъ этимъ на  
сковородкѣ, засыпать сыромъ и заколировать въ духовомъ  
каду.

### Картофель метръ-д'отель.

Очистить картофель и нарѣзать небольшими ломтами;  
затѣмъ взять сливокъ, положить въ картофель и поставить  
жарить; когда начнетъ густѣть надо положить сливочнаго  
масла, посолить и подавать.

### Картофель шато.

Очистить картофель, округлить его, какъ яблоко,  
и опустить сала, положить на сковородку и трясети пока  
не заколируется; затѣмъ вынуть изъ сала, положить на  
растопленное сливочное масло и подавать съ жареной  
петрушкой и зеленью.

### Картофель-Пушкинъ.

Очистить картофель, нашинковать, распустить сливо-  
чнаго масла, положить картофель въ масло и жарить пока  
не зарумянится; подавал, сверху посыпать зеленью и  
петрушкой.

### Картофельное пюре.

Сварить свѣжій картофель, протереть его, развести  
молокомъ, посолить, положить сливочнаго масла и подавать.

## Картофельные крокеты.

Протереть картофель, посолить, положить немного муки, перемешать все это и вбить сырых яиц. Сдѣлать изъ этой смѣси котлеты, подобныя грушамъ, обвалять раза въ яйцахъ и сухаряхъ и жарить въ горячемъ салѣ. Когда изжарится,—дать постоять немного въ шкафу и подавать.

## Картофель по-московски.

Нарѣзать сырого картофеля ломтиками, положить на сковороду другъ за другомъ, взять немного бульона или сливочнаго масла, залить этимъ картофель, закопировать и подавать.

## Разварной картофель для бефъ-були и солонины.

Очистить картофель какъ огурецъ (по формѣ) и сварить его въ бульонѣ; когда сварится,—залить разварнымъ хрѣномъ со сметаной и подавать.

## Картофельная котлеты.

Разварить картофель и протереть его, вбить 4 яйца, всыпать  $\frac{1}{2}$  стакана муки, положить по вкусу соли, сдѣлать котлеты, смазать яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить на маслѣ.

## Картофель карно.

Отобрать крупный картофель, очистить его, сварить до половины готовности, вынуть середину и наполнить ее слѣдующей маслой: взять вынутую середину картофеля, растереть съ мелко изрубленными сардинками и пафаршировать этимъ картофель; затѣмъ смазать цѣлым картофелемъ яйцомъ, обсыпать сухарями, обрызгать сливочнымъ масломъ, посыпать сыромъ, закопировать и подавать.

## Земляная груша-полонезъ.

Очистить грушъ какъ можно чище, перемыть, сварить въ соленой водѣ, положить немного уксуса,  $\frac{1}{2}$  ложки муки,  $\frac{1}{2}$  ложки масла, выложить на блюдо, облить масломъ съ сухарями и подавать.

## Каштаны бордолезъ.

Взять  $\frac{1}{2}$  фунта каштановъ, обварить въ кипяткѣ, снять ихъ кожу, сложить въ кастрюлю, положить туда  $\frac{1}{8}$  фунта сливочнаго масла, влить  $\frac{1}{2}$  бут. вина-бордо, и поставить варить пока каштаны не сдѣлаются мягкими; затѣмъ надо сдѣлать изъ тѣста рапникъ и положить на блюдо, смазать жирнымъ желткомъ и поставить въ духовую печь, закопировать; выпусть изъ печи, выложить каштаны, подбавить стакана сахара и подавать.

## Приготовленіе спаржи.

Очистить спаржу, сварить ее до мягкости въ соленой водѣ; соусъ больше идетъ голландскій или масло съ сухарями (соусъ-полонезъ), также варится и цвѣтная капуста, артишоки.

## Спаржа въ сливкахъ.

Вареную спаржу нарѣзать кусками, вскипятить сливки съ масломъ и положить немного муки. Когда загустѣетъ соусъ, опустить спаржу и подавать. Сверху положить сливкахъ гренокъ.

## Помидоры фаршированные.

Изрубить мелко  $\frac{1}{2}$  фунта телятины, истолочь въ ступкѣ съ  $\frac{1}{8}$  фунта вымытаго масла, 1 сырымъ яйцомъ,  $\frac{1}{2}$  французской булки, намоченной въ молоко и выжатой; положить соли, 6 зеренъ англійскаго толченаго перца, положить на сито, протереть сквозь сито, пафаршировать зеленыхъ помидоръ штукъ 18, выпусть изъ нихъ осторожно всю середину, налить бульономъ и сварить на легкомъ огонькѣ подъ крышкою.

Этотъ супъ можно готовить и безъ мяса, положивъ только всю остальную провизию, какъ сказано выше.

## ОТДѢЛЪ V.

### Говядина разварная съ гарниромъ изъ кореньевъ.

Чтобы можно было выбрать изъ бульона хорошій кусокъ говядины безъ костей на второе блюдо, на 6—7 человекъ, надо варить бульонъ изъ 6, но не менѣе 5 фунтовъ говядины. Затѣмъ вымыть ее, очистить, варить съ кореньями, какъ обыкновенно. Вынувъ на блюдо, наръзать ломтиками, обложить капустою, красиво наръзанною морковью, рѣпою, картофелемъ и итальянскими макаронами. Все это надо сперва сварить въ бульонѣ, потомъ вынувъ, сложить въ кастрюлю, положить 1 ложку масла, влить 2 стакана жирнаго бульона, соли и поставить на легкой огонь на 1/2 часа.

### Говядина разварная съ картофельнымъ пюре.

Приготовить картофельное пюре, подать съ вынутымъ изъ бульона говядиною или вбить 2 желтка, покрыть имъ мясо, вставить въ печь, чтобы подрумянилось.

### Стуфать по-итальянски.

Взять хорошій мягкій кусокъ говядины, фунтовъ въ 6, напиковать его зерновымъ перцемъ, гвоздикой, посыпать солью, перевязать мясо крѣпко толстой ниткой, положить въ муравленный горшокъ, намазать его внутри 1/4 фунта чухонскаго масла, влить 2 стакана краснаго вина, положить въ горшокъ 5 штукъ лавроваго листа, и замазавъ тщательно горшокъ тѣстомъ, поставить его тотчасъ послѣ хлѣбовъ въ печь до самаго утра; утромъ снять тѣсто, прибавить въ говядину еще 1 стаканъ медака; если мало жидкости, то влить мясного бульона, прибавить въ эту жидкость пюре помидоровъ, поставить на плиту съ края, чтобы исподволь кипѣло; къ обѣду вынуть мясо, наръзать

костями и облить соусомъ, въ которомъ варилося. Можно приготовить стуфать и на плитѣ, и чтобы онъ постѣлъ къ обѣду къ 4 часамъ, нужно начать его готовить съ 8 часовъ, наблюдал, чтобы постоянно исподволь кипѣло. причѣмъ крышка должна быть тщательно закрыта; вино же и помидоры положить за 2 часа до обѣда. Это настояшій итальянскій стуфать, приготовленіе котораго очень мало кому извѣстно.

### Говядина подъ названіемъ гусарская печень.

Кусокъ говядины отъ края безъ костей и безъ жира обить хорошенько, посолить, изжарить на вортелѣ или въ печи, обливая масломъ, а потомъ ся собственнымъ сокомъ, наръзать наискось и переложить слѣд. фаршемъ: рубить мелко 2 луковицы, выжавъ изъ нихъ сокъ, положить ложку масла, 1/8 фун. тертаго швейцарскаго сыра, щепотку черного перца, соли, 2 желтка и 1/2 фун. фран. тертаго сыра. Все вмѣстѣ, нафаршировать жаркое, положить его въ кастрюлю, облить процеженнымъ соусомъ, накрыть крышкой и тушить на плитѣ или въ печи еще съ полчаса.

### Ростбифъ.

Посолить 2 фун. жирнаго мяса отъ толстаго филея съ филею и костью, затѣмъ положить на сковородку, облить ложками масла, печь около двухъ часовъ въ горячей духовке, переморачивать, чтобы подрумянилось ровно со всѣхъ сторонъ и обливать чаще собственнымъ его сокомъ; подать на столъ надо цѣльнымъ, но можно также наръзать ломтиками, огарипровать жаренымъ мелкимъ картофелемъ, строганымъ хрѣномъ и брюссельскою капустою; французскій соусъ, съ котораго снять жиръ, подать въ соусникѣ. Если мясо мерзлое, то не надо его оттаивать, а мерзлымъ-же оставить въ печь; приготовленный такимъ образомъ ростбифъ выйдетъ чрезвычайно вкуснымъ, если, разумѣется, мясо будетъ достаточно жирнымъ и свѣжимъ.

### Зразы по-мавритански.

Наскобнить пожемъ кусокъ говядины, которое предварительно очистить отъ жилъ, смѣшать съ мелко изрубленнымъ почечнымъ жиромъ, вбить 2 яйца, немного



тертой булки, соли, перца, 2 ложки сметаны или ложки масла, размѣшать и сдѣлать небольшія плоскія сразы жарить ихъ въ горячемъ маслѣ; когда будутъ готовы прибавить 1 стаканъ сметаны и тушить нѣкоторое время подъ крышкою, подливая бульона; затѣмъ сложить ихъ на блюдо, обливъ тѣмъ же соусомъ.

### Мозги подъ соусомъ.

Намочить мозговъ въ водѣ часа на 1½, затѣмъ очистить ихъ отъ пенокъ, откинуть на рѣшето и когда вода стечетъ—посолить, черезъ ¼ часа нарѣзать котлетами, обравнять, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, поджарить въ маслѣ и подавать.

### Приготовление флековъ.

Вымыть хорошенько бычкихъ рубцовъ, разрѣзать каждый кусокъ вдоль пополамъ, опустить въ кипятокъ, вынуть, выскоблить покомъ до совершенной чистоты, осушить и разложить на столъ; затѣмъ посолить, посыпать толченымъ имбиремъ, перцемъ, кто любитъ, рубленымъ чеснокомъ и шампиньонами, свернуть ихъ въ продолговатый рулетъ, перевязать ихъ лентками, обложить кореньями и пряностями, палить холодною водою, вскипятить, потомъ поставить въ горячую печь, накрывъ крышкою на 4 часа и болѣе; когда упрѣетъ до мягкости, а соусъ выкипитъ до соеной густоты, вынуть изъ пещки, очистить отъ питокъ, нарѣзать кусками, сложить на блюдо, полить масломъ, посыпать тертымъ хлѣбомъ съ сыромъ-пармезаномъ, поставить въ горячую пещку, чтобы подрумянились и подавать.

### Бигосъ.

1 ложку муки поджарить въ ложкѣ масла, развести бульономъ или кипячею водою, положить 4—3 четырехугольными кусочками нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ или пару большихъ кисловатыхъ яблокъ и вскипятить; если соусъ слишкомъ жидокъ, всыпать ложки 2 тертой булки или хлѣба, наконецъ положить малыми четырехугольными кусочками нарѣзаннаго мяса, вскипятить 3 раза, подавать съ отвареннымъ картофелемъ.

### Фаршированная жареная грудинка.

Жирную телячью грудинку посолить, нафаршировать съдующимъ фаршемъ: истолочь сухарей, смѣшать ихъ съ ложкою масла, горстью зеленой петрушки или укропа, размѣшать хорошенько, положить этого фарша подъ верхнюю кожицу, намазать яйцомъ, посыпать сухарями, облить масломъ и поставить на сковородкѣ въ печь. Косточки изъ грудинки можно осторожно вынуть и тогда нафаршировать ее; передъ подачей огарнировать свѣжимъ жаренымъ картофелемъ.

### Прикасе изъ грудинки или телячьей лопатки съ рисомъ.

Грудинку сварить, какъ сказано въ предыдущей главѣ; затѣмъ взять ложку масла, ложку муки, смѣшать, поджарить, развести 4 стаканами бульона, въ которомъ варилась грудинка или вообще телятина, положить ломтика 2 лимона безъ зеренъ, вскипятить, процѣдить, всыпать целного зеленой петрушки, вбить 3 желтка, подогрѣть, — съфлать; облить на блюдѣ грудинку и огарнировать въ бульонѣ отвареннымъ рисомъ.

### Пудинги.

*Примѣчаніе:* Пудинги приготовляются различно: нѣкоторые варятся въ салфеткѣ, другіе въ формахъ на парѣ, третьи въ формахъ ставятся въ печь и потомъ выкладываются на блюдо, четвертые, такъ называемые, суфли, ставятся въ печь на томъ-же блюдѣ, на которомъ подаются.

а) Если пудингъ варится въ салфеткѣ, тогда салфетку, вымытую безъ мыла, надо сполоснуть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, выжать хорошенько и середину салфетки, на пространствѣ большого круглаго блюда намазать несоленымъ масломъ (на пудингъ на 6 человекъ надо положить ½ ложки масла); сложить въ нее приготовленную для пудинга массу, перевязать крѣпкою веревочкою, оставивъ пустос мѣсто между перевязкою и массою пальца на 2—3, т. е. не слишкомъ много и не слишкомъ мало, потому что въ первомъ случаѣ пудингъ будетъ плоскій и можетъ распасться, а во второмъ случаѣ будетъ слишкомъ твердъ, потому что

не имѣть мѣста, чтобы подняться. Перевязанную такимъ образомъ салфетку опустить въ кастрюлю, наполненную посоленою водою, которая должна кипѣть тогда ключемъ и такъ варить 1½ или 2 часа, смотря какого рода пудингъ готовится. Кошцы салфетки привязать къ палкѣ, которую положить на края кастрюли для того, чтобы пудингъ не лежалъ на днѣ, а чтобы быль постоянно весь покрытъ водою; надо чаще подливать кипятокъ и слѣдить, чтобы вода, въ которой варится пудингъ, не переставала кипѣть въ продолженіи всего времени. Затѣмъ надо вынуть пудингъ изъ воды, положить его на рѣшето, чтобы стекла вода, потомъ развязать, снять сверху салфетку, приложить блюдо опрокинуть съ рѣшетомъ, а рѣшето и салфетку снять осторожно.

б) Если пудингъ варится въ формѣ на парѣ, что гораздо лучше, чѣмъ печь въ печкѣ, тогда надо взять форму мѣдную или жестяную съ отверстіемъ внизу и съ трубою въ серединѣ, намазать ее растопленнымъ масломъ (½ ложки), посыпать мелко истолченными сухарями (1—2 сухаря), поставить, чтобы масло застыло, наполнить форму приготовленною массой, но не до самаго верха, покрыть плотно крышкою, вставить форму въ кастрюлю, гдѣ вода должна уже кипѣть ключемъ, варить 1½ или 2 часа, подливая кипятокъ. Подавая—выложить на блюдо.

в) Если пудингъ ставится въ печь, то надо взять тогда форму, мѣдную или жестяную, но безъ отверстія снизу, намазать ее растопленнымъ масломъ (½ ложки), посыпать 1—2 сухарями, остудить, положить въ нее приготовленную массу, вставить въ печь на ½ часа или болѣе; подавая—выложить на блюдо.

### Пудингъ изъ мозговъ.

Отварить мозговъ изъ 2 телячьихъ или изъ одной бычьей головы въ соленой водѣ съ уксусомъ, остудить, протереть сквозь сито, вбить 6 желтковъ, положить немного англійскаго порца, соли, ложку масла, мускатнаго орѣха, зеленаго укропа, размѣшать, сбить 6 бѣлковъ, опять размѣшать, сложить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями и поставить въ печь или на паръ минутъ на 20.

### Сальникъ изъ телячьей печени.

Надо облатъ печеньку кипяткомъ, сварить до половины готовности, остудить, мелко изрубить, положить 1 ложку масла, ½ французскаго бѣлаго хлѣба, намоченнаго въ молоко и выжатаго, 2 ложки сметаны, 4 желтка, соли, порца простого и англійскаго по 6 зеренъ, мускатнаго орѣха, 1 мелко изрубленную луковицу, поджаренную въ ложкѣ масла. Наполнить этимъ фаршемъ телячью сѣтку, которая покрываетъ рубецъ и испечь въ печкѣ.

### Тартины съ телячьими мозгами.

Мозговъ изъ одной телячьей головы опустить въ кипящую воду, снять верхнюю кожицу, опустить въ соленый кипятокъ съ уксусомъ и 1 луковицею, сварить, вынуть, порезать пудингъ, нарязать ломтиками, положить на ломтики бѣлаго хлѣба, намазаннаго съ обѣихъ сторонъ растопленнымъ масломъ и смазать сверху соусомъ слѣдующаго приготовления: надо взять ½ ложки масла, ½ ложки муки и слегка поджарить, затѣмъ развести ½ стаканомъ бульона, положить 3 мелко изрубленныхъ шампиньоновъ и вскипятить; сверху эти тартины надо посыпать рубленнымъ зеленымъ лукомъ-съянцемъ и вставить не надолго въ печь.

### Пилавъ изъ вареной или жареной телятины.

Небольшую мелко изрубленную луковицу поджарить въ маслѣ, всыпать ½ ложки муки, размѣшать, влить сметаны, 2 стакана бульона, вскипятить все это, процѣдить, положить зеленаго укропа и петрушки, можно прибавить 2 ложки мелкихъ шампиньоновъ, ложки 3 уксуса. Всыпать въ этотъ соусъ маленькими кусочками нарязанную жареную телятину или говядину и вскипятить; затѣмъ надо все это сложить на блюдо, смѣшать съ рисомъ и сверху также покрыть рисомъ и поставить въ печь, чтобы подрумянилось. Рисъ же сперва разварить въ бульонѣ, чтобы рисъ былъ рассыпчатый.

### Баранина по-турецки.

Обложить дно и бока кастрюльки пластинками свиного сала, но не копченаго, положить внизъ нарязанныхъ ломтиками луковицъ (головки 3) средней величины, потомъ положить 4 фун. баранины, 2 морковки, 2 петрушки,

2 сельдерея, чайную ложку тмина, 5 лавровыхъ листьевъ, 20 зеренъ перца, 2 возляки и кусокъ лимбиря величиною въ наперстокъ, посолить все это, залить пивнымъ уксусомъ, разведеннымъ пополамъ съ водою такъ, чтобы покрывало баранину, накрыть кастрюлю и варить, пока не будетъ готово; когда изготовится, вынуть мясо, разрезать на куски, а бульонъ процедить сквозь сито, снять жиръ, положить въ него ложку муки, поджаренной въ ложкѣ масла, 2 стакана изрубленныхъ длинными кусочками соленыхъ огурцовъ, все вмѣстѣ вскипятить, чтобы огурцы проварились, подавая, облить этимъ соусомъ разрезанную баранину.

### Бараньи котлеты, жаренныя въ кларѣ и огариваемыя пюре изъ лука, соусъ-субисъ.

Вскипятить разъ пять 1 стаканъ муки и  $\frac{1}{2}$  фун. масла, развести 1 бутылкою цѣльнаго молока и прокипятить это хорошенько. Затѣмъ очистить 10 луковицъ, нарезать ломтиками, вынуть 2 стакана бульона, сварить до мягкости протереть сквозь сито, это пюре положить въ приготовленную *бешмель* (мука разведенная масломъ и молокомъ берется  $\frac{1}{8}$  часть масла и 2 стакана молока на 3 столовыхъ ложки муки), прокипятить и прибавить соли. Котлетную часть, нарезать котлеты, оставить при каждой котлетной части, выбить хорошенько, обрезать жилики. Затѣмъ распустить  $\frac{1}{8}$  фун. масла на сковородѣ, поджарить котлеты съ обѣихъ сторонъ, посолить ихъ предварительно, сложить на блюдо и остудить. Между тѣмъ готовятъ кларъ; для этого надо взять 1 фун. рубленнаго масла или фритюла (оччищенное говяжье сало), разгрѣть въ кастрюлѣ до самаго горячаго состояннн такъ, чтобы пошелъ паръ, обмакнуть каждую котлету въ кларъ и жарить въ масле по 3 или 4 штуки; когда котлеты подрумянятся, сложить ихъ на блюдо въ кружокъ, въ середину положить пюре изъ лука и облить слѣдующимъ соусомъ:  $\frac{1}{8}$  фун. сухого бульона распустить въ  $\frac{1}{2}$  стаканъ воды и вскипятить, и этимъ соусомъ облить котлеты.

### Пилавъ турецкій.

Кусокъ жирной баранины, лучше всего отъ грудники, сварить въ водѣ съ корешками и кускомъ сухого бульона. Обложить блюдо рангомъ изъ тѣста, которое предварительно надо испечь. Сварить въ такомъ же бульонѣ

овую кашу, прибавить, кто хочетъ, чернослива; когда каша будетъ готова, можно вбить 2—3 желтка, положить  $\frac{1}{2}$  ложки а, мускатнаго орѣха, посолить, размѣшать. Часть кашу сложить на блюдо, на нее положить ломтиками разрезанную груднику, облить вышесказаннымъ бульономъ, а бульонъ олить положить рядъ риса, и на самый верхъ также положить рисъ, посыпать сухарями и поставить въ печь, чтобы подрумянилось.

### Сальникъ изъ ливера и печенки бараньей.

Ливеръ и печенку отварить въ водѣ съ корешками, вынуть на рѣшето, молоко изрубить двухъ яицъ, тертой соли, англійскаго и простого перца, 1 стаканъ изрубленнаго бараньяго сала,  $\frac{1}{2}$  ложки масла, поджареннаго съ луковицею. Кастрюлю обложить бараньей сѣткой, которая покрываетъ рубецъ, положить въ нее приготовленную массу и вставить на 1 часъ не въ слишкомъ горячую печь. Подавая, выложить на блюдо въ видѣ шпинга.

### Котлеты отбивныя—ротель.

Взять свинину, котлетную часть, разрезать такъ, чтобы при каждой косточкѣ было мясо, выбить его хорошенько деревяннымъ пестикомъ, посолить, посыпать перцемъ, намазать 1 яйцомъ, посыпать 5—6 сухарями, сложить на сковородку на 2 ложки растопленнаго масла и поджарить съ обѣихъ сторонъ на плитѣ. Можно ихъ приготовить и другимъ образомъ: 4 ложки мелко изрубленной луковицы поджарить въ ложкѣ масла; когда остынетъ, вбить 3 яйца, размѣшать, намазать этимъ котлеты, посыпать 5—6 сухарями; положить на сковородку намазанной  $\frac{1}{2}$  ложками масла и вставить въ печь. Подавать же надо котлеты со слѣдующимъ соусомъ: а) 1 ложку муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести  $1\frac{1}{2}$  стаканами бульона и вскипятить въ немъ  $\frac{1}{2}$  стакана тертаго хрѣна; б) или вмѣсто хрѣна употребить 2 ложки коришцецовъ и точно также вскипятить съ соусомъ.

### Верещана.

Свѣжую свиную груднику разрубить на куски, посолить, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ кастрюлѣ, посыпавъ туда свѣжаго пшеника; когда слегка поджарится

переложить въ другую кастрюлю, влить воды и сто-  
свекельнаго рассола, чтобы вкусъ былъ кислотоватый, по-  
жить 5 зеренъ англійскаго и 5 зеренъ простого пер-  
1 мелко изрубленную печеную луковицу, вскипятить хо-  
шенъко, наконецъ всыпать ложки 4 тортаго хлѣба, но с-  
дичь, чтобы соусъ не слишкомъ былъ густъ, размѣшати  
вскипятить.

### Жаркое изъ серны или оленины.

Кусокъ серны или оленины выбить хорошенъко, по-  
мыть, очистить, натереть хорошенъко солью, толченымъ  
англійскимъ перцемъ, гвоздикомъ, можжевельными ягодами  
осыпать лавровымъ листомъ и, кто любитъ, размариномъ  
(листьями), залить кипящимъ уксусомъ, поставить такъ  
цѣлую недѣлю въ холодное мѣсто, каждый день пере-  
рачивая мясо. По истеченіи срока вынуть, нашпигова-  
свиннымъ саломъ и изжарить на сковордѣ, обложить мя-  
ломътиками липка и смазывать масломъ. Когда изжарится  
остудить и убрать лаценикомъ.

### Жаркое изъ зайца со сметаною.

Очищеннаго зайца нашпиговать свиннымъ саломъ, по-  
ложить, положить на сковордѣ, обложивъ кусочками масла.  
Когда поджарится до половины готовности, начать поливать  
сметаною, изжарить до мягкости, разрѣзать на части и  
облить соусомъ. Къ зайцу обыкновенно подается соусъ  
изъ свеклы.

### Старинный курникъ.

Приготовить сдобное или разсыпчатое тѣсто, раскатать  
его и класть въ него слѣдующую начинку: взять парную  
курицу, отварить ее въ маломъ количествѣ воды, потомъ  
вынуть, разрѣзать ее на такіе куски, какіе кладутъ въ супъ,  
составленный изъ  $1\frac{1}{4}$  стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ,  
перстереть 1 яйцомъ, высушить, протереть сквозь рѣшето,  
вскипятить  $1\frac{1}{2}$  стакана воды съ 2 ложками масла, всы-  
пать живо крупу, размѣшати тотчасъ, чтобы не было ком-  
ковъ, поставить на недолго въ печь, чтобы слегка просохла,  
смѣшати съ 5 крупными, мелко изрубленными яйцами и  
зеленною и посолить. Уложивъ на лепешку половину кашки,

ожить на нее разрѣзанныхъ кусковъ курицы, вынуть  
нея лишнія кости, покрыть остальнымъ фаршемъ,  
сплать сверху укропомъ; передъ тѣмъ, какъ сажать въ  
печь, влить въ середину крѣпкаго куринаго бульона, на-  
крыть маленькой лопешкой, запечатать, смазать яйцомъ—и  
поставить въ печь. Подавать слѣдуетъ вмѣсто паштета или  
пота.

## ОТДѢЛЪ VI.

### Какъ готовятъ колбасу.

Для приготовления колбасы берутъ мелко нарубленое мясо, жировую печень, языкъ, легкія, смѣшиваютъ все это съ солью и пряностями, а иногда съ мукою, булкой, кашей или даже кровью и этимъ фаршемъ наполняютъ очищенные кишки или оболочки; колбасу употребляютъ въ пищу, когда она еще свѣжа или въ холодномъ видѣ. Къ сожалѣнію при приготовленіи колбасы часто идетъ въ дѣло плохое мясо, не находящее себѣ другаго сбыта, и питательность колбасы этимъ часто сильно понижается. Также понижается питательность колбасы при добавленіи къ ней вода и мука, особенно въ дешевыхъ колбасахъ, въ которыхъ еще особенно велика бываетъ примѣсь свиной кожи, не содержащая въ себѣ никакихъ питательныхъ веществъ. Колбаса сравнительно дешево готовится и играетъ не малую роль въ народномъ питаніи, чему способствуетъ также и то, что ее можно употреблять въ пищу безъ всякаго особаго приготовленія. Колбаса часто стоитъ много дороже свѣжаго мяса, но это бываетъ въ томъ лишь случаѣ, если колбаса приготовляется изъ хорошаго матеріала и съ соблюденіемъ гигиеническихъ правилъ; въ этомъ случаѣ ничего нельзя сказать противъ употребленія колбасы въ пищу. Часто для подкрашиванія колбасы къ ней прибавляютъ нѣкоторыя красящія ядовитыя вещества. Употребленіе такой колбасы прямо опасно, она вызываетъ тогда сильныя боли въ желудкѣ. Колбасный ядъ особенно развивается въ кровяныхъ колбасахъ, когда ихъ несостыжными кладутъ такъ, что они соприкасаются между собою и также въ той колбасѣ, которая содержитъ муку и хлѣбъ; колбаса съ чеснокомъ готовится перѣдко изъ плохого испорченнаго мяса, запахъ и вкусъ котораго заглушается чеснокомъ. Въ послѣднее время въ торговлѣ появилась колбаса, окрашенная въ красный цвѣтъ анилиномъ; такая колбаса далеко не безвредна.

### Приготовленіе хорошей вкусной колбасы.

Взять 10 фун. но особенно жирной свинины, 5 фун. ядлы отъ толстаго филея и нарезатьъ очень мелко; прибавить 5 фун. свѣжаго шпика, нарезатьъ продолговатыми пятами, посолить, положить 1½ золоты. селитры, влить такаша рома, все это хорошенько размѣшать и наполнить этимъ фаршемъ воловью кишку туго, но такъ, чтобы не по лопнула, положить подъ прессъ на 2 дня, потомъ высушить на нѣсколько дней и, наконецъ, коптить не болѣе 3-хъ недѣль, чтобы колбаса не была сырой.

### Колбаса литовская.

Взять 10 фун. свинины, 3 фун. говядины, 2 фун. дичи (но не ося или серны), все это мясо какъ можно мелко изрезать, отбросить жилы, положить перца простого, гвоздики, маорана, лавроваго листа и 1 лотъ селитры; все это мелко толочь, просѣять и размѣшать съ мясомъ. Положить также 2 фун. свиного сала, осторожно наполнить этимъ фаршемъ воловью кишку, потомъ перевязать ее, положить между двумя дощечками, наложить на нихъ легкой гнетъ, высушить 2 дня въ проколѣнной компатѣ, затѣмъ вынуть изъ кладовую, покрыть доскою и камнемъ. Коптить надо такую колбасу около недѣли и послѣ копченія повѣсить.

### Колбаса кровяная.

Взять кусокъ свиного сала 15 фун., ливерь и свиную голову; налить водою, варить 1½ часа, потомъ прибавить свиную печенку и варить еще ½ часа; потомъ печенку и ливерь изрубить, а сало нарезатьъ мелкими кусками, посолить, затѣмъ взять отдѣльно ¾ стакана соли, цемнаго англійскаго перца, маорана, размѣшать все вмѣстѣ, развести свиною кровью (около 3-хъ стакановъ) чтобы размѣшанная масса была не густой, наполнить этимъ кишки и варить въ водѣ 1½ часа. Если, проколешь ихъ вилкою, покажется жиръ, то колбаса готова. Тогда ее надо вынуть, обмыть въ холодной водѣ, разложить на столѣ и прижать доскою часа на 2.

### Колбаса французская.

1 фун. свѣжаго шпика варить, не разрывая, до тѣхъ поръ, чтобы можно было легко проколоть солодкою; когда

онъ будетъ готовъ, наръзать его небольшими кусочками, взять затѣмъ 6 фун. свинины свѣжей,  $3\frac{1}{2}$  стакана сухарей толченыхъ, 24 штукъ яицъ, 3 стакана сливокъ, корицы, мускатнаго орѣха, размѣшать и наполнить слепки кишки и варить  $\frac{1}{2}$  часа на сильномъ огнѣ.

### Колбаса нѣмецкая.

Надо натереть на теркѣ свѣжую свинину и печенку, влить  $3\frac{3}{4}$  стакана, процеженной сквозь сито, крови, положить перца, маіорана, гвоздики, соли,  $2\frac{1}{2}$  фун. варенаго шпика, наръзать мелко и наполнить этимъ фаршемъ кишки и поставить варить на 1 часъ.

## ОТДѢЛЪ VII.

### Приготовленіе соуса—шасеръ.

Изрубить мелко лукъ, а также и шампиньоны, положить на масло и поджарить досуха; потомъ положить пюре-томатъ, развести крѣпкимъ бульономъ и прокипятить хорошо до густоты, затѣмъ положить соли, масла съ кайенскимъ перцемъ, все смѣшать, наръзать свѣжихъ шампиньоновъ, крупно раковыхъ шеекъ и положить сверху; этотъ соусъ хорошо давать къ цыплятамъ, курамъ и телятинѣ.

### Приготовленіе соуса—пеканъ.

Рубится мелко лукъ, кладется въ сотейникъ и наливаются астрагоннымъ уксуомъ; затѣмъ надо положить англійскаго перца, лавроваго листа и кипятить до тѣхъ поръ, пока не испарится весь уксусъ. Тогда положить пюре-томатъ, сой-кабуль, развести крѣпкимъ мяснымъ бульономъ и дать всему этому вскипеть. Затѣмъ взять 1 фун. сливочнаго масла, растопить его и положить туда  $\frac{1}{4}$  фун. муки и поставить на плиту минутъ на 5, все время мѣшая и смотрѣть, чтобы не подгорѣло и положить всю эту смѣсь въ лукъ, дать всему выкипеть до одной трети, послѣ чего снять съ огня соусъ, посолить по вкусу и прибавить десертную ложку разведенной горчицы, можно также положить въ него рубленыхъ карришеновъ. Говядину надо поливать соусомъ подъ названіемъ пеканъ.

### Приготовленіе соуса—мадера.

Взять нарубить костей телячьихъ, бараньихъ, куриныхъ и мясныхъ, положить побольше разныхъ кореньевъ, въ особенности лука, въ кастрюлю съ распущеннымъ масломъ, и пускай все это поджарится до темнаго цвѣта, потомъ положить туда-же муки, размѣшать и развести все это бульономъ и дать ему кипѣть; когда вся положенная провизія разварится, тогда соусъ надо процедить сквозь сито и поставить кипятить, потомъ взять  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры, также вскипятить и влить въ соусъ.

## Приготовление парового соуса.

Так как этот соус идет больше для бляж мяса, то его нужно приготовить следующим образом: Взять костей от телятины, порубить помельче, положить в масло и вскипятить. Затем положить туда немного муки, а также положить разных бьяных кореньев, дать ему долго кипеть, когда разварятся кости, слить и поставить на плиту, чтобы соус загустел. Перед этим влить в него хорошего бляга вина, отжать лимон и по вкусу посолить. Этим соусом обливаются кушанья из разных птиц, как-то: курь, индеек, каплунов и из телятины; подают его больше с рисом, сладким мясом и пшеничными гребешками, можно положить в него шампиньонов, трюфель. Когда соус подается с каплуном, то он называется финасьерь, а с лулярко — супремь. Только тогда нужно в соус положить перед отпуском 3 желтка, которых надо смешать с  $\frac{1}{4}$  стаканом густых сливок и сливочным маслом и этим поливать лулярку.

## Голландский соус.

Этот соус идет для разной блялой птицы, а также и на спаржу, на котлеты супремь — де-волай, для телячьих пожек-пулеть. Делается же он следующим образом: отбиваются 4 желтка, кладется 1 фун. сливочного масла, выжимается 1 лимон, кладется соль и ставится в кастрюлю на горячую воду и проваривается до густоты. Надо по возможности избегать, чтобы соус не закипел, а желтки свернутся, и соус не будет иметь того вида, какой он иметь должен.

## Воловань — финасьерь.

Это блюдо пользовалось большим успехом „в доброе старое время“. Делается оно следующим образом: делается сперва слойка; для этого надо взять 1 фунт сливочного масла, вымыть его в соленой воде, затем взять 1 стакан воды, 1 фун. муки, выжать  $\frac{1}{2}$  лимона, все это замесить до такой плотности, чтобы тесто не приставало и не липло к рукам. Велюд за этим раскатать его в палец толщины и положить на него масла и закрыть со всех сторон тестом, еще один раз прокатать и поставить на лед; когда тесто подсохнет, его

до опять прокатать и складывать вчетверо; сложивши, пробовать отрывать кусочек слойки; если из теста есть много жира, то пушко его еще раз перекатать, потом вынуть на выемку, смазать желтком середину, не задавить краев, и положить другой кружок, но только без середины и ставить в печь; когда хорошо примется, надо вынуть; перед подачей нужно взять ступинных гребешков, сладкого мяса, шампиньонов, трюфель, парьзать все это кусками, протереть в бульон и фаршировать воловань, которого надо залить соусом — шремом и подавать горячим.

## Приготовление сладкого мяса.

Это весьма вкусное блюдо подается чаще всего с жареными каплунами и долованами; мясо нужно опарить кипятком, очистить от жил и пленок, положить в кастрюлю, палить 2-мя стаканами мясного бульона, положить 1 фун. масла сливочного, парьзать разных кореньев, влить туда же сок 1-го лимона, немного посолить и все кипятить  $\frac{1}{2}$  часа под крышкой; гребешки же опарить кипятком, протереть солью кончики и приготовить также, как и сладкое мясо.

## Телячья головка — тортю.

Сварить головку, мозги и язык до мягкости и приготовить их так, чтобы они были совершенно чистыми; головку, мозги и язык парьзать кусками, взять штук 10 оливок, парьзать шампиньонов, протереть порею, положить в кастрюлю масла сливочного, влить немного бульона и все поставить кипятить; как только загустеет соус, положить в него перца — каиян, посолить по вкусу и полить головку соем „Русский Император“ и подавать.

## Приготовление соуса — эстрагонь.

Взять свежего эстрагона, перебрать один листья, вскипятить и откинуть на друшляк; затем взять самый крепкий соус — мадеру, положить в него эстрагонь, влить немного бляга вина, все это вскипятить, не забыть положить также масла, немного каиянского перца, затем поджарить филе и облить его этим соусом.

## Приготовленіе папринаша изъ цыплятъ и барашка.

Взять барашка, нарубить кусками и поджарить; потомъ положить сметаны, пюре-томатъ, но только чтобы томата было меньше, нарѣзать также немного лука, поджарить его въ маслѣ и положить въ сметану и все это вскипятить, посолить по вкусу и положить туда барашка; всему этому дать немного потомиться въ духовомъ шкафу; подавать надо съ цѣльно-отвареннымъ картофелемъ.

## Резогъ изъ перепеловъ.

Взять перепеловъ, очистить ихъ; сварить въ водѣ рисъ до готовности, откинуть на рѣшето, затѣмъ положить этотъ рисъ въ кастрюлю, влить немного бульона, посолить по вкусу, положить масла и вскипятить подъ крышкой. Затѣмъ натереть сыра, изжарить перепеловъ, положить рядъ риса—рядъ перепеловъ и опять рядъ риса; развести пюре-томатъ съ крѣпкимъ бульономъ и масломъ и залить сверху, засыпать рисомъ и не забыть положить немного сливочнаго масла; затѣмъ поставить все это въ духовой шкафъ; когда заколируется,—вынуть и подавать.

## Тортолеты съ костяными мозгами.

Вынуть изъ слобнаго тѣста тортолеты, положить въ нихъ мозговъ, пересыпанныхъ мускатнымъ орѣхомъ, солью и перцемъ, сдѣлать сверху переплетъ, засыпать тертымъ сыромъ и поставить въ духовой шкафъ, чтобы заколировалось; подается оно на закуску.

## Котлетки—имперіаль изъ молодого барашка.

Нарѣзать маленькихъ котлетъ изъ молодого барашка и положить на масло, обжарить съ двухъ сторонъ и сдѣлать бешемель. Дѣлается она такъ: надо вскипятить масло съ мукой и развести хорошимъ молокомъ, чтобы густо было, прокипятить и остудить; приготовивъ бешемель, взять небольшой кусокъ бешемели, положить на котлетку, нашинковать шампиньоновъ, трюфелей, ветчины, все перемѣшать и положить на котлету, сверху засыпать сыромъ и заколировать въ духовомъ шкафу; къ котлетамъ подать зеленый горошекъ и картофель—пай.

## Какъ дѣлается желатинъ.

Желатинъ или студень готовится изъ обрѣзковъ теллячихъ и свиныхъ ногъ; хорошо приготовленный, онъ служитъ приятнымъ на вкусъ пищевымъ веществомъ; въ него часто кладутъ разные припасы съ примѣсью вина, сахара или уксуса и мясного бульона и болѣе служитъ для заливныхъ и желе.

## Птичьмъ яйца.

Яйца представляютъ собою весьма питательное пищевое вещество; чаще всего идутъ въ пищу яйца куръ, фазановъ, индѣекъ, утокъ, гусей, у китайцевъ считаются лакомствомъ яйца, въ которыхъ уже на половину созрѣлъ итенецъ; кромѣ птичьихъ яицъ пищею человѣку служатъ также яйца рыбы, называемыя икрой, въ особенности осетровъ, карповъ, окуней, лососей, форелей и сельдей; наилучшей, по количеству содержащихся въ ней питательныхъ веществъ, является икра стерляди.

## Какъ узнать свѣжесть яйца.

Для опредѣленія свѣжести яйца надо пользоваться слѣдующими способами: нужно держать яйцо противъ свѣта, если бѣлокъ представляется прозрачнымъ, а главное совершенно полнымъ, то значить яйцо хорошее; во-вторыхъ, при встряхиваніи яйца не должно быть слышно никакого звука, если внутри слышится звукъ какъ при взбалтываніи, то яйцо негодное.

## Рыбы и раки.

*Примѣчаніе.* При приготовленіи рыбы надо обращать особенное вниманіе на то, чтобы рыба была свѣжей, потому что тогда только она вкусна и здорова. Чтобы узнать свѣжа-ли она, надо осмотрѣть жабы: если мясо тамъ красное, то значить рыба свѣжая, если же темнаго или бѣлаго цвѣта, то такая рыба для употребленія не годится. Чтобы рыба была вкусной и не разваривалась, надо опустить ее всегда въ холодную воду или бульонъ, а потомъ уже кипятить на большомъ огнѣ, подливая понемногу холодной воды, и чтобы огонь былъ не только снизу, но и съ боковъ.



Въ какіе мѣсяцы какая рыба вкуснѣе. Семга и угорь—отъ іюля до августа; карпъ—отъ сентября до апрѣля; форель—отъ мая до августа; щука—отъ февраля до апрѣля; налимъ—въ январѣ; линь—отъ мая до іюля; раки—отъ мая до августа.

### Щука тушеная съ овощами.

Изрубить мелко нѣсколько крупныхъ корешковъ петрушки, 2 сельдерея, 2 морковки, 2 луковицы. Распустить въ кастрюлѣ 1 ложку масла, насыпать часть мелко изрубленныхъ кореньевъ, наложить на нихъ рядъ очищенной, посоленной и на куски наръзанной щуки, посыпать перцемъ, положить опять ложку масла, кореньевъ и кусокъ щуки, сверху еще разъ насыпать рядъ кореньевъ, перца и опять положить ложку масла и т. д. до конца, затѣмъ закрыть крышкою и тушить на маломъ огнѣ съ полчаса. Передъ отпускомъ посыпать тертою булкою.

### Щука по-еврейски.

Снять съ костей мясо отъ щуки, но такъ, чтобы не разорвать шкурки, мясо изрубить, какъ на котлеты, натереть на тертѣ луковицу, положить въ нее перца, соли, немного сахара по вкусу и 2 сырыхъ яйца, все это смѣшать, мелко изрубить и нафаршировать этимъ шкурку щуки; на дно посуды, въ которой будетъ вариться щука, надо положить рѣзаную морковь, засыпать лукомъ и лавровымъ листомъ, наполнить водою, которая должна покрывать лишь спинку щуки, и поставить варить часа на 2. Спустя 2 часа, вынуть и поставить въ духовую печь и дагъ увариться соку до одной трети. Передъ подачей сокъ процѣдить и залить имъ щуку.

### Вареный карпъ съ краснымъ виномъ.

Карпъ можно варить въ чешуѣ и безъ нея; нѣкоторые находятъ, что въ чешуѣ онъ вкуснѣе, хотя не столь красивъ на видъ. Заколовъ карпа, надо тотчасъ же спустить кровь въ посоленный, предварительно вскипяченный уксусъ. Очистивъ и разрѣзавъ карпа на куски, потереть его сушеною солью, не выбрасывая ни молокъ, ни шквы, которыя очень вкусны. Между тѣмъ, надо сварить въливъ петрушку, сельдерея, порей, морковь, 1 сушеный грибъ, 2 луковицы, положить также немного простого и

англійскаго перца, лавроваго листа, 2—4 гвоздики. Положить въ отдельную кастрюлю карпа, внизъ положить голову, не мѣшаетъ для вкуса положить также лимонной цедры, кусокъ корки отъ ржаного хлѣба, залить процѣженнымъ свареннымъ съ кореньями пивомъ, варить на сильномъ огнѣ и наблюдать, чтобы рыба не пригорѣла. Затѣмъ въ ложкѣ масла поджарить ложку муки, когда остынетъ, влить кровь съ уксусомъ, развести бульономъ, въ которомъ варился карпъ, прибавить  $\frac{1}{2}$  стакана краснаго вина, немного сахара по вкусу, горсть обвареннаго изюма и кишмиша, прибавить лимоннаго сока по вкусу и шт. 15 маринованныхъ вишенъ, вскипятить нѣсколько разъ, но чтобы было много соуса, уложить рыбу на блюдо, посыпать ее ломтиками лимона и изюмомъ, облить соусомъ и подавать.

### Лососина въ папильотахъ.

Очищенную отъ чешуи лососину наръзаетъ тонкими ломтиками, посолить, посыпать перцемъ, мелко изрубленною луковицею, окропить прованскимъ масломъ и такъ оставить на нѣсколько часовъ; взять кусокъ чистой бумаги, намазать ее чухонскимъ масломъ, а въ постъ прованскимъ, положить на каждую четверку бумаги кусокъ лососины, на нее масло изъ сардинокъ, завернуть красиво и уложить на сковородку, намазанную масломъ. Передъ отпускомъ вставить въ горячую печь; когда бумага подрумянится—подать, не вынимая изъ нея лососины.

### Суданъ по-французски.

Вычищенного судака цѣльнаго или падвое разрѣзаннаго, посолить на одинъ часъ, залить малымъ количествомъ кипящаго бульона, свареннаго изъ кореньевъ и приностей, и варить съ полчаса. Когда остынетъ, вынуть кости, разрѣзать на небольшія порціи, сложить на металлическое блюдо, пересяпая свѣжими тушеными или маринованными сморчками, рыжиками, аморетками, раковыми шейками и ножками и залить слѣдующимъ соусомъ: 1 лож. свѣжаго масла смѣшать съ ложкою муки, развести рыбнымъ бульономъ, выжать сокъ изъ лимона, всыпать ложечку сахару, вскипятить хорошенько, процѣдить и вбить 2 жел. Облить этимъ соусомъ рыбу, посыпать ее тертою булкою, облить свѣжимъ растопленнымъ масломъ и вставить въ горячую печь на четверть часа; какъ только соусъ начнетъ подниматься, тотчасъ подавать, иначе свернется яйцо.

## Котлеты из рыбы.

Взять какую нибудь рыбу, лучше всего щуку или судака, вынуть кости, посолить, посыпать слегка простым или английским перцемъ. Затѣмъ поджарить въ ложкѣ масла мелко изрубленную луковицу; когда остынетъ, смѣшать съ мелко-же изрубленною рыбою, положить въ молотѣ намоченную и досуха выжатую булку, 1 яйцо, истолочъ все это въ ступкѣ, надѣлать продолговатыхъ котлетъ, подсыпая на столъ немного муки. Въмѣсто косточекъ, вложить кусочки петрушки или моркови, обвалить каждую котлету въ яйцѣ и сухаряхъ, изжарить въ горячемъ маслѣ и сложить на блюдо.

## Жареная селедка подь соусомъ.

Вымыть хорошенько селедку, снять кожу, вынуть кости, изрубить мелко съ 1 луковицею и молоками, положить 1 фран. булку, намоченную въ молокѣ и выжатую, ложку масла, 1 яйцо, размѣшать хорошенько, дать форму селедки, приложить хвостъ и голову, намазать яйцомъ, посыпать сухарями, сдѣланными изъ снятой съ булки корки, поджарить въ маслѣ въ печкѣ и подавать, не снимая съ сковороды.

## Гренни съ селедкой.

2 ложки прованскаго масла, ложку сарептской горчицы, 6 крутыхъ желтковъ растереть хорошенько, прибавить къ нимъ молоки, изрубленныхъ съ ложкою каперсовъ; намазать этою массою гренни изъ бѣлаго хлѣба, поджаренныхъ въ маслѣ, положить на нихъ вымоченную, очищенную и наискось мелкими кусочками паръзанную селедку и вставить въ печь минутъ на пять.

## Стерлядь въ шампанскомъ.

Очистить 3—4 фун. стерляди, разрѣзать на куски, перемыть въ холодной водѣ, вытереть чистою салфеткою, уложить въ одинъ рядъ въ серебряную кастрюльку, а за неимѣніемъ ея въ ситейникъ, положить  $\frac{1}{4}$  фун. сливочнаго масла, соли, сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона, и влить 2 стакана шампанскаго; за пять минутъ до отпуска поставить на плиту, чтобы сварилась и тотчасъ подавать въ той же самой кастрюлкѣ.

## Жареная камбала—цѣльная.

4 фунта свѣжей камбалы очистить, вытащить изъ головы содержимое, снять съ обѣихъ сторонъ кожу, посолить, дать полежать съ часъ времени, потомъ обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, перемѣшаннымъ пополамъ съ мукою, поджарить съ обѣихъ сторонъ въ  $1\frac{1}{2}$  ложкахъ масла, подлить, кто хочетъ, отъ  $\frac{1}{2}$  до 1 стак. сметаны, вскипятить и подавать.

## Караси со сметаню.

Очистить карасей, посолить и досуха вытереть; поджарить ложку масла съ мелко изрубленной луковицею и остудить, затѣмъ вбить 2 яйца, размѣшать, обвалить въ этомъ карасей, посыпать пхъ сухарями или обвалить въ мукѣ, и класть на сковороду на горячее масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ, влить около 2-хъ стакановъ сметаны, вскипятить раза два, пока рыба не изжарится совершенно, посыпать укропомъ и зеленою петрушкою и подавать съ салатомъ.

## Стерлядь съ картофелемъ по-англійски.

Очищенную стерлядь положить въ рыбный котелъ, влить 1 бутылку сотерна, обсыпать 30 зернами англійскаго перца, 5—6 штуками лавроваго листа, корицею, 5—6 гвоздиками, 1 паръзаннымъ ломтиками лимономъ, 4 разрѣзанными на 4 части луковицами, положить ложку чухонскаго масла, соли, поставить на плиту и накрыть крышкою; отъ той минуты, когда вскипитъ, варить  $\frac{1}{2}$  часа. Сваривши, переложить на блюдо, обложить отдѣльно свареннымъ картофелемъ, посыпать его зеленою петрушкою и укропомъ, облить масломъ, а самую стерлядь обложить ломтиками лимона, которые варились съ лукомъ и облить тѣмъ же, но процеженнымъ бульономъ.

## Способъ копченія рыбы.

Передъ копченіемъ надо свѣжую рыбу вычистить, вымыть, посолить и дать полежать часовъ 12, затѣмъ взять немного оръховаго или горчичнаго масла, гвоздики и уксуса, затопить русскую печь смолистыми дровами или сырой соломой, можно также вѣтками можжевельника, поло-

жить все въ печь и отодвинуть это къ задней ея стѣнкѣ, а впереди поставить рожпортъ, положить на него рыбу, закрыть печку заслонкой, а внизу оставить отверстіе, чтобы проходилъ дымъ; какъ только одна сторона закоптится и сдѣлается золотистаго цвѣта, надо рыбу перевернуть и закоптить также и другую сторону; сохранять надо въ холодномъ мѣстѣ.

### Соленіе бѣлуги и осетрины.

Нарѣзать рыбу кусками какіе нужны для употребленія; на каждый пудъ рыбы взять 3 фун. сухой соли, натереть все куски со всехъ сторонъ и укладывать очень плотно въ небольшія кадки, пересыпая каждый рядъ хмѣлемъ, лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ и гвоздикомъ; на 1 пудъ рыбы довольно  $\frac{1}{4}$  фун. хмѣля и по 8 золотниковъ остальныхъ специй; посуда должна быть крѣпкая, ибо въ посудѣ, въ которой протекаетъ сокъ, рыба можетъ испортиться.

### Соленіе судаковъ и щукъ.

На 1 пудъ судаковъ или щукъ надо положить  $2\frac{1}{2}$  фун. соли, которой нужно не натирать рыбу, а только посыпать сверху, рыбу класть рядами; кромѣ соли надо класть тѣ-же специи, для что и для бѣлуги.

### Что надо сдѣлать, чтобы рыба не была слишномъ соленой.

Очень соленую рыбу, которая называется кореной, нужно, прежде всего, очень чисто вымыть прутиками на рѣкѣ или прудѣ, затѣмъ нарѣзать ее кусками, сложить въ кадку, но необходимо ставить ее ребромъ, чтобы рыба не лежала плотно, залить квасной гущей и оставить на 4 дня; на 5 день рыбу надо выпутъ, пересыпать каждый рядъ хмѣлемъ, взять хорошаго пивнаго сусла, на каждое ведро котораго надо положить чайную чашку можжевеловыхъ ягодъ, 2 золот. лавроваго листа, 1 зол. англійскаго перцу, вскипятить все это, остудить и залить рыбу, сверху накрыть крышкой и поставить на ледъ на 3 недѣли.

### Маринованіе раковыхъ шейекъ.

Отварить въ соленой водѣ крупныхъ раковъ, очистить шейки и сложить ихъ въ банки; затѣмъ приготовить не крѣпкій уксусъ, сварить его съ различными смѣсями (см. выше), остудить и залить шейки. Раковъ такого приготовленія можно употреблять какъ приправу для соусовъ и на салаты.

### Маринованіе лососины.

Нарѣзать кусками лососину, посолить, оставить на  $\frac{1}{2}$  часа, затѣмъ обвалить ее въ сухаряхъ, прожарить въ прованскомъ маслѣ и остудить; остудивши, надо ее сложить въ банки, перекладывая каждый рядъ сухимъ эстрагономъ или маіораномъ и затѣмъ залить вскипяченнымъ уксусомъ.

## ОТДѢЛЪ VIII.

### Домашнія птицы.

*Примѣчаніе.* Чтобы мясо птицы не было твердымъ, надо зарѣзывать птицу за день до употребленія и повѣсить ее въ холодномъ мѣстѣ. Для смягченія мяса индѣекъ, курицъ и каплуновъ въ особенности хорошо сѣдующее средство: взять индѣяку, курицу или каплуна, влить индѣйскъ въ горло 1 столовую, а курицѣ или каплуна десертную ложку хорошаго уксуса, запереть ихъ въ какомъ нибудь мѣстѣ, гдѣ бы они не были-бы стѣснены въ движеніяхъ; спустя 3 часа, не раньше, зарѣзать, очистить и тотчасъ же варить или жарить; мясо такой птицы будетъ чрезвычайно рассыпчатымъ и вкуснымъ. Величина птицъ не одинакова, и потому трудно назначить число ложекъ, необходимыхъ каждой птицѣ.

### Сколько времени жарятся разныя птицы.

Индѣйка 5-ти фун. жарится часа  $1\frac{1}{2}$  въ печи или на вертелѣ.  
 Глухарь молодой въ печи жарится около часа,  
 „ старый около  $1\frac{1}{2}$  часа.  
 Тетерка молодая около  $\frac{1}{2}$  часа.  
 „ старая около 1 часа.  
 Куропатка жарится въ кастрюлѣ на плитѣ около  $\frac{1}{2}$  часа.  
 Цыпленокъ жарится въ кастрюлѣ на плитѣ около  $\frac{1}{4}$  часа.  
 Рабчикъ—около  $\frac{1}{4}$  часа.  
 Поросянокъ жарится въ печи отъ 1 часа до  $1\frac{1}{2}$ , смотря по величинѣ.  
 Гусь отъ  $2\frac{1}{2}$  до 3 часовъ—если старый, а молодой 35 минутъ.

Зарѣзавъ выплывать, надо опустить ихъ въ холодную воду, тотчасъ же вынуть и окунуть въ горячую, но не въ кипятокъ, и тогда уже очистить отъ перьевъ, выпотрошить и вымыть.

Цыплятъ больше не надо опускать въ горячую воду. Каплуна очистить отъ перьевъ и опалить на огнѣ, выпотрошить и дать полежать не менѣе дня.

У индѣйки, зарѣзавъ ее, еще теплой очистить отъ перьевъ грудь, хребетъ и суставы, оставя крылья, тотчасъ выпотрошить и дать полежать не менѣе дня. Затѣмъ очистить, опалить, вымыть хорошенько, вытереть шпичичною мукою. Головку, ножки, крылышки отрѣзывать всегда на супъ.

Молодыхъ и старыхъ куръ можно узнать по лапкамъ, колѣнамъ и шейкамъ.

У молодыхъ куръ, индѣекъ и проч. всегда толстая ножка, шея и колѣна; чѣмъ они старше, тѣмъ тоньше лапки и шея, и кожа въ суставахъ дѣлается фиолетоваго цвѣта. Вообще, старая птица не годится ни на жаркое, ни на супъ.

Хорошая индѣйка познается по бѣлой кожѣ и по жиру.

У хорошаго гуся жиръ долженъ быть бѣлый, прозрачный.

У молодыхъ курица на груди бываетъ свѣтло-розоваго цвѣта, у старыхъ же темно-фиолетоваго и лапки худыя.

### Какъ разрѣзывать жареную птицу, подавая на столъ.

5-ти фунтовую индѣйку можно разрѣзывать на 20 частей, а именно: отрѣзать сперва 1-й суставъ, потомъ 2-й суставъ лапокъ, что составитъ 4 куска. Потомъ 2-й суставъ крылышекъ (потому, что первые суставы не жарятся, а остаются на супъ), потомъ разрѣзать индѣйку вдоль на 3 части; боковыя мягкія части разрѣзать каждую на 3 части наискось, начиная отъ шеи къ бокамъ. Потомъ оставшуюся грудную кость съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ срѣзать ножомъ вдоль, т. е. отрѣзать ее отъ спинки по всю длину индѣйки и потомъ какъ грудную кость, такъ и спинку разрубить каждую поперекъ на 4 части, что и составитъ всего 20 кусковъ. Также точно разрѣзывается и гусь. Если гусь или индѣйка вѣситъ болѣе 5 фун. то прибавляется мягкихъ кусковъ наискось парзаныхъ, и

самую спинку и грудную кость можно тогда разрубить по на 8, а на 10 или 12 частей.

Тетерка разрѣзывается вдоль на 5, а если очень большая то на 7 частей, изъ коихъ одинъ кусокъ состоитъ изъ грудной кости съ мясомъ по обѣимъ сторонамъ.

Также разрѣзывается вдоль и куропатка, только на 3 части.

Рябчикъ разрѣзывается вдоль на двѣ части.

### Каплунь съ рисомъ по-французски.

Небольшую индѣйку или большого каплуна очистить, вымыть нѣсколько разъ, сложить въ кастрюлю, дно которой должно быть выложено тоненькими ломтиками шпика, сверху также прикрыть шпикомъ, положить нарѣзанныхъ кореньевъ и припостей, накрыть крышкою, тушить на легкомъ огнѣ, потряхивая кастрюльку, чтобы не пригорѣло. Затѣмъ завязать въ тряпочку  $\frac{1}{2}$  фун. рису. сварить въ бульонѣ, потомъ смѣшать съ ложкою масла.

Когда индѣйка или каплуны будутъ готовы, разрѣзать на части, уложить на блюдо сперва крылья, ножки и проч., а сверху филей, обложить кругомъ рисомъ, посыпать мускатнымъ орѣхомъ, облить процеженнымъ соусомъ отъ индѣйки; съ этого соуса надо сперва снять жиръ.

### Индѣйка, фаршированная грецкими орѣхами.

На 3-хъ фунтовую индѣйку надо взять 1 фун. грецкихъ орѣховъ, очистить ихъ отъ скорлупы, истолочь какъ тѣсто, положить также 1 фун. слегка поджаренной въ маслѣ телячьей печени, истолченной и протертой сквозь сито,  $\frac{1}{2}$  фунга въ молокѣ размоченнаго хлѣба, 2 сырыхъ яйца и  $\frac{1}{2}$  фун. сливочнаго масла, смѣшать все вмѣстѣ, нафаршировать у индѣйки зобъ и подкожную часть и изжарить, какъ обыкновенно; подавая, — разрѣзать, облить краснымъ соусомъ съ мадерою.

### Фаршированный каплунь или пулярка.

Выбрать изъ каплуна или пулярки кости, затѣмъ 1 стаканъ рису сварить въ бульонѣ съ солью, но не разваривать его, а чтобы онъ только разсыпался, тогда положить въ рѣш ложку масла, кусокъ мелко накрошенной ветчины величиною

въ ладонь и въ  $\frac{1}{2}$  пальца толщины, вбить 3 сырыхъ яйца, положить  $\frac{1}{3}$  на теркѣ натертаго мускатнаго орѣха все это перемѣшать съ рисомъ, начинить птицу, зашить ниткой, чтобы крупа не высыпалась, опустить ее въ чистый мясной бульонъ и варить до готовности; подавая, выложить на блюдо и облить бѣлымъ соусомъ.

### Каплунь съ соусомъ изъ можжевелевыхъ ягодъ.

Истолочь въ ступкѣ  $\frac{1}{2}$  ложки можжевелевыхъ ягодъ, 1 стаканъ тертой булки, ложку масла, 2 яйца, 2 ложки простого сыра, протереть все это сквозь сито и нафаршировать каплуна; истолочь отдѣльно 1 ложку можжевелевыхъ ягодъ, протереть сквозь сито и намазать этимъ цѣлаго каплуна и бумагу, которою надо обвязать его. Жарить каплуна надо на вертелѣ, поливая масломъ; потомъ снять бумагу, обсыпать 1 толченымъ сухаремъ и облить стекшимъ масломъ; когда подрумянится, сложить на блюдо, облить масломъ, пожареннымъ съ двумя ложками толченыхъ сухарей.

### Фрикасе изъ цыплятъ или изъ курицы.

Взять 2-хъ или 4-хъ очищенныхъ п цыплятъ разрѣзанныхъ цыплятъ или одну курицу, разрѣзанную на 4 части, залить водою, слегка посолить и сварить, поживъ  $\frac{1}{2}$  ложки сливочнаго масла и кореньевъ; когда будутъ готовы, положить ихъ передъ самымъ отпускомъ на блюдо и огаршировать слѣдующимъ образомъ:

- а) 2 головки цвѣтной капусты отварить въ процеженномъ бульонѣ и разрѣзать на нѣсколько частей;
- б) Нафаршировать 12 раковыхъ спинкогъ фаршемъ изъ сухарей (2—3 сухаря, немного сливочнаго масла, 1 сырое яйцо, немного зелени, укропа, мускатнаго орѣха, наполнить этимъ раковыя спинки и сварить);
- в) Приготовить немного слоенаго тѣста, вырѣзать изъ него 9—12 треугольныхъ штучекъ, испечь и огаршировать ими курицу;
- г) Нарѣзать 6—9 ровныхъ ломтиковъ жареной телятины.

### Гусь по-литовски съ яблонами.

Выбрать изъ гуся лишній жиръ, который употребляется для жареныя пончиковъ и проч., вытереть его внутри и

снаружи  $\frac{1}{2}$  ложкою толченого тмина съ солью, нафаршировать мелкими яблоками, которые сначала разрезать, насыпать солью и майораномъ, жарить на сковородѣ, на дно которой насыпать горсть мелко изрубленной луковичи, подливая сначала по двѣ, по три ложки бульона, а послѣ поливать собственнымъ его соусомъ.

Испечь отдѣльно 6—8 хорошихъ яблокъ, обложить ими разрезаннаго на блюдѣ гуся. Въ соусъ же насыпать  $\frac{1}{2}$  ложки муки, развести бульономъ, вскипятить, процѣдить и облить гуся.

### Гусь съ напустою.

Взять 4 стакана нашинкованной кислой капусты, 1—2 ложки масла, 4 луковицы, тушить въ кастрюлѣ подъ крышкою до мягкости; нафаршировать ею и сырымъ тминомъ солью натертаго гуся и изжарить, какъ сказано выше.

### Гусь, фаршированный кашею и грибами.

Молодого гуся очистить, натереть снаружи и внутри солью, вынуть осторожно хребтовую кость. Кости и прочія отрезанные части положить въ кастрюлю, палить въ нее воды, положить кореньевъ, сушеныхъ грибовъ.—Когда бульонъ этотъ уварится, процѣдить его, грибы же мелко изрубить; 2 стакана этого грибнаго бульона смѣшать съ изрубленными грибами, ложкою масла и мелко изрубленною зеленою петрушкою и укропомъ, вскипятить, насыпать тотчасъ-же, быстро мѣшая, смоненскихъ крупъ, перетертыхъ однимъ яйцомъ и высушенныхъ и подержать эту кашу на большомъ огнѣ минутъ 10; когда каша погустѣетъ и уварится, размѣшать ее ложкою и наблюдать, чтобы не образовалось комковъ, посолить, нафаршировать ею гуся и изжарить его въ печи. Въ соусъ же положить муки, развести бульономъ, вскипятить, снять лишній жиръ и облить имъ гуся.

### Жаркое изъ тетерева.

Очищать, очистить тетерева, посолить, напшиковать шпикомъ и изжарить на вертелѣ, поливая масломъ.

Чтобы тетеревъ былъ возможно вкуснѣе, его надо напшиковать, обвязать бумагою, намазанною масломъ и жарить на вертелѣ, поливая также масломъ, а подъ конецъ можно полить сметаною.

Если тетеревъ старый, то надо его мочить нѣсколько дней въ уксусъ, но вообще, тетеревъ только что застрѣянный не вкусенъ.

Жарить его можно также на противнѣ, заливъ 2-мя ложками масла и подъ конецъ  $\frac{1}{2}$  стаканомъ сметаны.

### Фазанъ.

Взять двухъ фазановъ и очистить ихъ, напшиковать  $\frac{1}{8}$  фун. сала, обложить также ломтиками сала ( $\frac{1}{8}$  фун.), обвязать бумагою, намазанною масломъ, жарить на вертелѣ сперва на большомъ, а потомъ на маломъ огнѣ, поливая масломъ. На головѣ надо оставить перья, хвостъ также положить на блюдо. Печенка и прочія внутренности не употребляются.

### Жареные рябчики.

Очистить трехъ или четырехъ рябчиковъ, посолить ихъ, напшиковать, кто любитъ,  $\frac{1}{2}$  фун. сала и изжарить въ кастрюлѣ слѣдующимъ образомъ: распусить въ кастрюлѣ  $\frac{1}{2}$  фун. масла и когда оно закипитъ, положить въ него рябчиковъ и жарить на самомъ большомъ огнѣ, не закрывая кастрюльки, и наблюдать, чтобы рябчики не пригорѣли; когда они подрумянятся со всѣхъ сторонъ,—вынуть ихъ, разрезать и сложить на блюдѣ. Въ масло же, оставшееся въ кастрюлкѣ, влить двѣ ложки бульона, двѣ ложки сметаны или сливокъ, вскипятить, облить этимъ рябчиковъ, обсыпанныхъ сухарями и мелко изрубленною  $\frac{1}{2}$  ложкою зеленой петрушки.

### Рябчики по-аматерски.

Взять самыхъ свѣжихъ рябчиковъ, очистить, выпотрошить, разрезать ихъ вдоль и наполнить ихъ слѣдующимъ фаршемъ: истолочь въ ступкѣ штукъ 5 сардинокъ, 3-хъ анчоусовъ, 1 ложку вымытаго масла,  $\frac{1}{2}$  француз. бѣлаго хлѣба, зеренъ 5 англійскаго толченого перца, немного мускатнаго орѣха, протереть все это сквозь сито, нафаршировать рябчиковъ, обложить тонкими ломтиками шпика, обвязать бумагою и жарить на вертелѣ или на противнѣ, поливая масломъ. Когда будутъ готовы, снять бумагу и шпикъ, выложить рябчиковъ на блюдо и подавать, не разрезая ихъ.

## Суфле из рябчиковъ.

Взять 3-хъ сырыхъ рябчиковъ, снять мясо съ костей, изрубить его, положить туда 1 французскую булку, намоченную въ молоко и выжатую,  $\frac{1}{2}$  фунта сливочнаго масла, соли, протолочь все это хорошенько, протереть сквозь сито, положить 4 яйца, размѣшать, развести 2 стаканами сливокъ, положить 4 штуки рубленыхъ трюфелей и немного мускатнаго орѣха. Рамку, т. е. форму съ большимъ отверстиемъ въ серединѣ, намазать масломъ и влить суфле; за пять минутъ передъ обѣдомъ поставить на парь; когда будетъ готово,—выложить на блюдо.

## Жаренныя куропатки.

Очищенныхъ 3 куропатокъ изжарить точно также, какъ и рябчиковъ.

## Жаренные бекасы.

Бекасовъ не надо потрошить, а сперва очистить отъ перьевъ, затѣмъ вымыть, посолить, положить  $\frac{1}{2}$  фун. сала, обвязать бумагою, намазанною ложкою масла, перевязать крѣпкими нитками и жарить на вертелѣ, поливая масломъ; когда бекасы будутъ готовы, снять бумагу и выложить на блюдо. Отъ бекасовъ не отрѣзываютъ головокъ. Можно также жарить ихъ на противнѣ въ печи.

## Паштетъ изъ куропатокъ, рябчиковъ, свистелей, глухаря, зайца или другой дичи съ слоенымъ тѣстомъ.

3-хъ куропатокъ, 3-хъ рябчиковъ или штукъ 12 свистелей, или 1 небольшого зайца нашпиговать  $\frac{1}{4}$  фун. шпикю, посолить, изжарить въ кастрюлѣ въ 2 ложкахъ масла до половины готовности; сваривши, разрѣзать на части, если паштетъ дѣлается изъ зайца, то вынуть кости; затѣмъ нарѣзать  $\frac{1}{2}$  телячьей печени, поджарить въ 1 ложкѣ масла, мелко изрубить, прибавить  $\frac{1}{2}$  фун. сырой изрубленной телятины,  $\frac{1}{2}$  французской булки, намоченной и выжатой, масла, соли, мускатнаго орѣха, 2—3 ложки бульону, зеренъ 10 англійскаго перцу, 3-хъ или 4-хъ желтковъ, истолочь все въ ступкѣ, затѣмъ протереть сквозь сито, и еще прибавить 4 шампиньона, нашпигованные длинными

кусочками. Изготовивши все, уложить на блюдѣ рядъ фарша, рядъ дичи, мелко нарѣзанныхъ 2—3 и даже 4 ложки трюфелей, потомъ опять рядъ фарша, и т. д. до конца, затѣмъ накрыть тѣстомъ, смазать яйцомъ и вставить въ печь на часъ. Передъ отпускомъ надрѣзать сверху тѣсто, влить стаканъ соуса, въ которомъ жарилась дичь, разведя его бульономъ и прибавить немного лимоннаго сока. Въ соусникѣ подать соусъ французскій изъ трюфелей.

## Паштетъ изъ цыплятъ и молодой индѣйки.

Взять 2-хъ или 3-хъ цыплятъ или молодую индѣйку, зарѣзанныхъ днемъ раньше, очистить ихъ какъ слѣдуетъ, разрѣзать на порціи, уложить въ кастрюлю, положить туда же съ  $\frac{1}{2}$  фун. масла,  $\frac{1}{2}$  фун. шпикю, нарѣзаннаго тоненькими ломтиками,  $\frac{1}{2}$  ломтика нарѣзаннаго лимона безъ зеренъ, мускатнаго орѣха, соли, 3—4 штуки лавроваго листа, 1 луковичу, нашпигованную 3—4 гвоздиками, пучекъ зеленой петрушки и укропа, прикрыть крышкою, тушить докрасна съ  $\frac{1}{2}$  часа и наблюдать, чтобы не пригорѣло; затѣмъ влить стакана 2 воды или бульону и вскипятить; вскипятивши, вынуть цыплятъ, а соусъ процѣдить.

Затѣмъ отварить отдѣльно 50 раковъ и очистить ихъ; изъ скорлупы сдѣлать раковое масло. Вынутое изъ раковъ мясо и 25 пшекъ мелко изрубить, смѣшать съ  $1\frac{1}{2}$  ложками ракового масла, положить туда  $\frac{1}{2}$  французской булки, намоченной въ молоко и выжатой, мускатнаго орѣха, укропа, зеленой петрушки, 2 яйца, размѣшать все хорошенько или истолочь въ ступкѣ.

Заключивъ предыдущее, надо приготовить слоенаго тѣста, слоенаго или рассыпчатаго, раскатать его до тонкости тупой стороной ножа. Опрокинуть на раскатанное тѣсто жестяное или серебрянное блюдо, отрѣзать края острымъ ножомъ, снять блюдо, посыпать тѣсто слегка мукою, сложить вдвое, опять посыпать мукою, сложить еще разъ, т. е. уже вчетверо, красиво надрѣзать край ножомъ и накрыть имъ паштетъ; оставшее тѣсто нарѣзать ровными полосками въ  $1\frac{1}{2}$  пальца ширины. Дно же блюда намазать масломъ, положить цыплятъ, перекладывая ихъ фаршемъ и оставшимися 25 шейками, уложить все это въ видѣ горки, т. е. по серединѣ выше, къ краямъ ниже, влить нѣсколько ложекъ бульону, въ которомъ варились цыплята.

Края блюда намазать яйцомъ, накрыть тѣстомъ, прижать его къ краямъ блюда, сверху украсить полосками

тѣста, а на самой серединѣ связать изъ тѣста кокарду, намазать все это осторожно яйцомъ и вставить въ горячую печь.

Въ оставшейся бульонъ положить кусокъ сухого бульону,  $\frac{1}{2}$  ложки муки, поджаренной слегка въ  $\frac{1}{2}$  ложкѣ масла, разъ вскипятить, процѣдить, положить отваренныхъ аморетокъ и подавать въ соусникѣ.

### Паштетъ турецкій изъ баранины.

Посолить 2 фунта жирной баранины безъ костей, затѣмъ отварить до мягкости съ кореньями, пряностями и  $\frac{1}{2}$  фун. копченой ветчины. Вынувъ мясо, бульонъ процѣдить, немного остудить, снять жиръ, потомъ положить въ него масла, опять вскипятить, всыпать 1 стаканъ рису и тушить подъ крышкою, пока рисъ не сдѣлается рассыпчатымъ, для вкуса можно всыпать также мускатнаго орѣха. Тогда блюдо надо вымазать масломъ, посыпать сухарями, нарѣзать ветчины малыми продолговатыми кусочками и смѣшать съ рисомъ такъ: положить рядъ риса на блюдо, потомъ рядъ баранины, опять рисъ и баранину, сверху же все загладить; края блюда намазать яйцомъ, покрыть весь паштетъ тѣстомъ и вставить его въ печь. Приготовить соусъ изъ  $2\frac{1}{2}$  стакановъ бульону, въ которомъ варились ветчина и баранина, всыпать ложку муки, вскипятить, 1 стаканъ соуса влить въ паштетъ передъ самымъ отпускомъ, а остальной подать въ соусникѣ, прибавивъ ломтиками нарѣзаннаго лимона или каторцевъ.

### Маринованіе индѣйки.

Изжарить индѣйку, нарѣзать ее, положить въ банки, наполить вскипяченнымъ уксусомъ, перцемъ, лавровымъ листомъ, гвоздикомъ, по вкусу посолить и залить, поставить въ холодное мѣсто.

### Вареная копченая ветчина.

Опустить ветчину на печь въ холодную воду, утромъ вымыть въ кипяткѣ, вытереть дочиства пшеничными отрубями, еще разъ сполоснуть въ холодной водѣ, завязать въ салфетку и опустить въ наполтый холодной водою сосудъ; варить надо сначала на большомъ, а потомъ на маломъ огнѣ и смотрѣть, чтобы ветчина не переварилась.

Если ветчина должна подаваться холодною, то пусть такъ и остынетъ въ водѣ, въ которой варилась.

*Примѣчаніе.* Если ветчина жестка, то надо на-капунѣ того дня, какъ готовить, обернуть ее хорошо въ полотенце или салфетку и закрыть черной тяжелой землей часовъ на 12. Если же она солена, то нужно за сутки вымочить ее въ холодной водѣ, наивозможно чаще перемѣняя воду, а когда начнутъ варить, то нужно кипятить въ разныхъ водахъ, положивъ всякій разъ въ воду корку черного хлѣба. Этимъ способомъ уничтожается дурной запахъ во всякомъ мясѣ, равно какъ и въ рыбѣ, а также и чрезмѣрно соленый вкусъ ихъ.

### Какъ распознавать качество молока.

Хорошее молоко должно быть не голубоватаго цвѣта, а желто-бѣлаго и должно быть жирнымъ, пріятнаго сладковатаго вкуса; при нагрѣваніи хорошаго молока на его поверхности должна образоваться пѣнка; молоко принадлежитъ къ легко перевариваемымъ желудкомъ продуктамъ и имѣетъ большую питательную силу, если оно свѣжее и натуральное, не фальсифицированное.

### Приготовление масла.

Изъ сливокъ, которыя на большихъ фермахъ выдѣляются изъ молока при помощи сепараторовъ, приготовляютъ масло. Въ маслобойкѣ сливки сбиваютъ. При этомъ кувырки жира лопаются, прилипаютъ другъ къ другу и образуютъ масло, состоящее изъ жира и воды. Чѣмъ больше примѣсью казеина, сахара, соли и воды. Чѣмъ больше масло содержитъ казеина, тѣмъ оно скорѣе горкнетъ. Для сохранения масла, его перетапливаютъ, причемъ казеинъ выдѣляется; но такое масло годится только для кушаній (русское масло). Прибавленіе соли къ маслу также предохраняетъ его отъ скорой порчи. Масло представляетъ собою такую форму жира, которая всего легче перепосится желудкомъ.

### О уксусѣ.

Часто приходится класть въ кушанья уксусъ, который служитъ не только для усиленія вкуса и удобоваримости нѣкоторыхъ пищевыхъ веществъ, но и для предохраненія ихъ отъ порчи; онъ также сильно утоляетъ жажду и облегчаетъ пищевареніе.



желтками, посолить, всыпать, кто любит, сахару, влить 2—3 ложки прованскаго масла и по вкусу уксуса, размѣшать съ очищенными листьями салата и подавать.

**Салатъ изъ картофеля.** Сварить въ солной водѣ картофель, очистить его, парѣзать ломтиками, смѣшать съ 3 ложками прованскаго масла, съ 2 ложками уксусу, солью, перцемъ, рубленою зеленью и размѣшать; подавать можно къ жаркому, говядинѣ, утѣ, къ рубцамъ и проч.

**Салатъ изъ картофеля и свеклы къ разварной говядинѣ.** Сварить штукъ 18 картофелю, испечь 3 штуки свеклы, парѣзать все это ломтиками, положить  $\frac{1}{4}$  фун. бѣлой въ солной водѣ отваренной фасоли и немного соли.

## ОТДѢЛЪ IX.

### Приготовленіе салатовъ.

**Салатъ со сметаню.** Очистить 6 кочановъ салата отъ верхнихъ зеленыхъ листьевъ, эти листья подобно вымыть и подавать цѣльными или разрѣзанными на нѣсколько частей; черезъ  $\frac{1}{2}$  часа передъ самымъ отпускомъ взять 2 желтка круто сваренныхъ яицъ, растереть ихъ до гладкости, прибавить немного соли, а кто любитъ и сахара, положить  $\frac{1}{2}$  или 1 стаканъ сметаны самой свѣжей, 2—3 ложки уксусу, укропа, размѣшать все, положить туда очищенные листья салата, прибавить двухъ очищенныхъ и самыми тонкими ломтиками парѣзанныхъ свѣжихъ огурцовъ и убрать сверху круто сваренными и на 4 части разрѣзанными яйцами или цвѣтнымъ ланеникомъ.

**Свѣжая шинкованная капуста.** Нашинковать очень мелко 1 большой кочанъ свѣжей бѣлой или синей капусты и опустить ее въ кипятокъ на одну минуту и тотчасъ откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ совершенно, переложить въ салатникъ, посолить, положить 2—3 ложки прованскаго масла, 2—3 ложки уксусу и, кто любитъ, медкаго простого перца или сахара.

**Свѣжіе огурцы съ прованскимъ соусомъ.** Очистить нѣсколько огурцовъ, парѣзать самыми тонкими ломтиками, посыпать солью, черезъ часъ слить образовавшуюся воду, положить 2—3 ложки прованскаго масла, уксуса, перца, укропа, размѣшать и подавать.

**Свѣжіе огурцы со сметаню.** Очистить нѣсколько огурцовъ и парѣзать ихъ самыми тонкими ломтиками, посолить, положить  $\frac{1}{2}$  стакана или болѣе самой свѣжей сметаны, уксуса, зелени, перца, размѣшать и подавать.

**Салатъ съ горчичнымъ соусомъ.** Положить въ салатникъ ложку сарептской горчицы, растереть ее съ двумя сваренными

## ОТДѢЛЪ X.

### Тѣсто для пироговъ и паштетовъ.

**Тѣсто одобное.** Взять 1 фунтъ муки,  $\frac{1}{2}$  фун. вымытаго и выжатаго холоднаго масла,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, по пропорціи соли и замѣсить крутое тѣсто; затѣмъ раскатать его, сложить вчетверо и опять раскатать, сложить еще разъ и послѣдній разъ тонко раскатать. Изъ такого тѣста дѣлаются пироги или пирожки. Приготовлять надобно въ холодномъ мѣстѣ.

**Тѣсто заварное.** Вскипятить 1 стаканъ воды,  $\frac{1}{2}$  стакана масла, всыпать тотчасъ  $\frac{1}{2}$  стакана муки и хорошенько размѣшать; когда остынетъ, вбить 2 яйца и по вкусу посолить; изъ такого тѣста и изъ этой порціи можно сдѣлать 18—20 пирожковъ; во время приготовленія надо подсыпать слегка муки (не болѣе 1 ложки); и вставивъ въ печь на желѣзномъ листѣ, также посыпать мукою листъ.

**Тѣсто рассыпчатое.** Растереть добѣла  $\frac{1}{2}$  фун. масла, прибавить 2 желтка, 1 яйцо и  $\frac{1}{2}$  стакана рому, всыпать около 1 фун. муки, размѣшать хорошенько, оставить на нѣсколько минутъ въ холодномъ мѣстѣ, потомъ раскатать тонко и употреблять по надобности.

**Рассыпчатое тѣсто другого приготовленія.** Взять  $\frac{1}{2}$  фун. холоднаго чухонскаго масла, 1 фун. муки, изрубить мелко сѣчкою на подобіе манной крупы, потомъ положить одно яйцо и влить стаканъ воды, размѣшать хорошенько и вынести на ледъ на нѣкоторое время; затѣмъ, остудивши тѣсто, раскатать его, сдѣлать сколько выйдетъ пирожковъ и смазать ихъ сверху яйцомъ. Приготовлять надо въ холодномъ мѣстѣ и холодными-же ставить въ печь.

### Заварное тѣсто для пироговъ и пирожковъ.

Сварить  $\frac{1}{2}$  золотника дрождей, распустивъ ихъ въ  $\frac{1}{2}$  стаканъ воды, всыпать туда 1 стаканъ муки, выбить хоро-

шенько и дать ему подняться. Когда подимется,—посолить, выбить, обдать  $\frac{3}{4}$  стаканомъ кипящаго молока, вымѣсить хорошенько, влить  $\frac{1}{8}$  стакана растопленнаго масла, положить 2 яйца и остальную муку, еще разъ замѣсить, дать тѣсту подняться, сдѣлать пироги, дать пирогу подняться, смазать яйцомъ, разбавленнымъ водою и вставить въ печь на полчаса. Вообще, на 4 фун. муки берется сухихъ дрождей на 5 коп. (т. е. 3 зол.)

### Тѣсто для паштетовъ.

Смѣшать  $1\frac{1}{2}$  стакана ржаной муки съ  $1\frac{1}{2}$  стаканами пшеничной, влить туда также  $\frac{1}{2}$  стакана кипятку и  $\frac{1}{4}$  стак. растопленнаго горячаго жиру, размѣшать, и все это оставить на нѣсколько минутъ. Затѣмъ вбить 2 яйца, прибавить немного пшеничной муки, замѣсить крутое тѣсто, какъ на лапшу. Приготовивши все предыдущее, надо намазать форму масломъ, обложить ее этимъ тѣстомъ, насыпать ячневой крупы и испечь въ печкѣ. Когда будетъ готово, высыпать крупу, вынуть осторожно тѣсто изъ формы, наполнить его паштетнымъ фаршемъ, накрыть крышечкою и подавать; если паштетъ подается холоднымъ, тогда надо убрать его сверху рубленнымъ лансиномъ.

### Русская кулебяка съ рыбою.

Приготовить тѣсто слѣдующимъ образомъ: на  $1\frac{1}{2}$  фун. муки положить  $\frac{3}{8}$  фун. чухонскаго масла, 3 желтка, 1 чашку молока, 1 ложку хорошихъ дрождей и  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли. Растворить сначала тѣсто, какъ обыкновенно, на молоко съ дрожжами; когда тѣсто поднимется, положить масла, яйцо, соли и остальную муку и дать тѣсту опять подняться. Тогда приготовить слѣдующую начинку: нарѣзать  $1\frac{1}{2}$  фун. судака, выбрать кости, поджарить въ кастрюлѣ ложку масла съ 1 изрубленной луковницей, свѣжимъ изрубленнымъ или сушенымъ укропомъ и изрубить все это вмѣстѣ съ рыбой. Затѣмъ взять  $\frac{1}{4}$  стакана смоленской крупы, перетереть ее съ 1 яйцомъ, высушить и протереть сквозь рѣшето. Дальше надо вскипятить  $\frac{1}{4}$  стакана воды съ  $\frac{1}{4}$  фун. масла, когда закипитъ,—всыпать крупу, быстро мѣшая, посолить, поставить не надолго въ печь, чтобы слегка подрумянилось, тогда перемѣшать все это, какъ можно лучше, съ рыбнымъ фаршемъ. Надо заранѣе приготовить 1 фун. остриты, которую нарѣзать пластин-

ками и  $\frac{1}{2}$  фун. семги. Когда все предыдущее будет изготовлено, сдѣлать длинную или круглую кулебяку, на середину положить половину фарша съ кашей, на нее парванную осетрину и семгу, сверху остальную кашу съ фаршемъ, зашпатель сверху и дать кулебякѣ  $\frac{1}{2}$  часа подняться; затѣмъ смазать яйцомъ и посадить въ печь; это настоящая русская кулебяка.

### Тѣсто для колдуновъ и пельмени.

Взять 3 стакана муки, 2 яйца, соленой воды 7 ложекъ, т. е. почти  $\frac{1}{2}$  стакана, соли 1 полную чайную ложку, замѣсить крутое тѣсто, раскатать его тонко, но такъ однако, чтобы не прорывалось и накладывать рядами шарики фарша; уложивши весь фаршъ, закрыть тѣстомъ, обжать плотно кругомъ такъ, чтобы фаршъ не выпалъ наружу, а потомъ нарѣзать формою или рѣзцомъ, пирожковъ въ видѣ полумѣсяца. На колдуны вырѣзать мельшею формою, такъ что изъ этой порціи тѣста можетъ выйти до 60 штукъ колдуновъ, а на пельмени большою формою и ихъ выйдетъ около 40 штукъ. Вырѣзавъ все какъ слѣдуетъ, опустить въ кипятокъ соленой воды (на эту порцію колдуновъ, варениковъ и проч. въ кипятокъ нужно опустить одну полную столовую ложку, съ верхомъ, соли) и черезъ 10 минутъ попробовать если будутъ готовы, то выбрать ихъ осторожно друшляковою ложкою на блюдо.

### Вареники съ вишнями.

Приготовить тѣсто, какъ обыкновенно для варениковъ, но чтобы края, которые сходятся вмѣстѣ, были тоньше, такъ какъ толщина тѣста тамъ, гдѣ края слипаются, очень неприятна. Заранѣе приготовить вишенъ, выбрать изъ нихъ косточки, и выбранныя вишни пересыпать сахаромъ: на 4 чашки перебранныхъ уже вишенъ положить  $1\frac{1}{2}$  чашки сахару и поставить на солнце; черезъ 3 или 4 часа, сокъ, который пустятъ вишни, слить въ кастрюлю, а вишнями начинать вареники, которые варятся также, какъ творожные; пужло, чтобы сокъ съ вишенъ хорошенько стекъ на рѣшето, иначе онъ будетъ пробиваться наружу. Сокъ же слитый съ вишенъ надо вскипятить нѣсколько разъ и холоднымъ подавать къ вареникамъ вмѣстѣ со сметаной или оставшійся сокъ развести водою, вскипятить и въ немъ сварить вареники.

## ОТДѢЛЪ XI.

### Пшеничные блины.

Размѣшать хорошенько  $1\frac{1}{2}$  стакана теплаго молока, ложки 2 дрождей, соли, муки крупчатой около  $2\frac{1}{4}$  стакановъ и поставить на 3 часа въ теплое мѣсто; когда тѣсто поднимется, вбить 5 желтковъ, опять положить соли,  $\frac{3}{4}$  стакана муки, развести молокомъ до надлежащей густоты, потомъ бѣлки сбить въ пѣну, смѣшать все это осторожно со сбитыми густыми сливками, дать ему подняться и, не мѣшая болѣе тѣста, печь на мякиихъ сковородахъ.

### Гречневые русскіе блины.

За 5 или за 6 часовъ до употребленія, растворить тѣсто изъ 4 стакановъ гречневой муки, 3 стакановъ теплаго молока или воды и  $\frac{1}{2}$  золотника сухихъ дрождей; передъ печенъемъ обварить тѣсто молокомъ или водою (до 2 стакановъ), положить соли не мѣше 1 столовой ложки равно съ краями, дать подняться и не мѣшать, чтобы тѣсто не опало. Затѣмъ надо взять сковороду, посыпать ее мелкой солью, хорошенько затѣмъ разогрѣть и перышкомъ или ваткою намазать масломъ. Затѣмъ брать тѣсто ложкою и лить на сковороду такъ, чтобы тѣсто ее покрывало; печь блины надо на плитѣ или лучше на горячихъ угольяхъ въ печи, въ которой, у задней стѣнки, долженъ быть постоянно поддерживаемъ огонь.

### Скороспѣлые боярскіе блины.

Взять 3 фун. пшеничной муки, 10 яичныхъ желтковъ и  $\frac{3}{4}$  фун. чухонскаго масла, положить въ кастрюлю и, тщательно размѣшавъ веселкою, развести кислымъ молокомъ до надлежащей густоты, потомъ сбить 12 бѣлковъ, влить въ тѣсто и, смѣшавъ всю массу веселкою, печь блины.

## Фаршированные гусиные яйца.

Взять 6 яиц, провертеть въ нихъ дырочки и выпустить изъ нихъ всю жидкость. Затѣмъ распустить 2 ложки масла, испечь густую яичницу, протереть сквозь сито, положить 1 ложку тертой булки,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки мускатнаго орѣха, 1 ложку мелко изрубленнаго лука—сѣянца, влить отъ 3 до 4 куриныхъ яйца, размѣшать хорошенько, влить все обратно въ скорлупы тонкимъ шприцемъ и испечь.

## Дрочена.

Растворъ добѣла  $\frac{1}{2}$  фунта масла, смѣшать его съ 3—6 яйцами, влить 2 стакана молока и хорошенько размѣшать; затѣмъ распустить на сковородѣ 1 ложку масла, разогрѣть до горячаго состоянія, влить приготовленную массу и вставить въ горячую печь на 20—30 минутъ; когда дрочена испечется и подрумянится, тотчасъ подавать ее, обсыпавъ сахаромъ.

## ОТДѢЛЪ XII.

### Соленіе солонины.

Натереть свѣжую говядину со всѣхъ сторонъ солью, селитрой и разными спеціями, затѣмъ разложить мясо на столѣ и дать ему совершенно остыть; остывшее мясо складывать въ боченокъ и посыпать солью съ селитрой, лавровымъ листомъ, розмариномъ, англійскимъ перцемъ—коландра и маіораномъ; на  $\frac{1}{2}$  пуда мяса взять  $2\frac{1}{2}$  фун. соли, 6 золотниковъ селитры, а всѣхъ прочихъ спецій и пряностей по 3 золотника и перекладывать ими мясо; недѣли черезъ двѣ солонина будетъ готова. Хорошо брать для солки толстый край съ проростью.

### Какъ разобрать кабана и какія части нуда идутъ.

Сперва отрѣзается голова, которую надо оставить цѣльной къ пасхѣ. Языкъ употребляютъ свѣжимъ. Голову надо отрѣзать повыше, чтобы можно было отдѣльно отрѣзать мягкій кусокъ затылка, посолить его вмѣстѣ съ филеями и языкомъ, закоптить и подавать на закуску; отрѣзая голову, надо поставить посуду, чтобы стекала кровь, которую надо вынести въ холодное мѣсто; ее употребляютъ свѣжей въ кушанья, напримѣръ, въ кровяныя колбасы; въ ней также хорошо мочить филей и языки для копченія. Ведя за головой и затылкомъ надо отрѣзать ноги кабана до колѣнъ; изъ нихъ дѣлается студень. Затѣмъ вырѣзается большой кусокъ нижняго шпика (сала) фунтовъ 20-ть, его разрѣзаютъ на куски и солятъ; послѣ это надо снять слой сала, который покрываетъ кругомъ внутренности; его вывадетъ въ хорошемъ кабанѣ до 40 фун., изъ него дѣлается помада; часть его часто перетапливается и въ топленомъ видѣ его можно употреблять для варки, смѣшавъ предвзрительно съ гусинымъ саломъ; остальное сало мѣшается руками, пока не обратится въ гладкую густую массу на

подобіе масла, въ которое надо положить соли (на 1 фун. сала 3 золотника); затѣмъ его зашиваютъ въ свиную сѣтку и такъ оставляютъ для употребленія. Внутренности, какъ то ливеръ, печенку употребляютъ при изготовленіи колбасы, а кишки кладутъ тотчасъ въ окаренокъ съ водою и прочищаютъ; съ нихъ срѣзаютъ приросшіи къ нимъ жиры, соблюдая большую осторожность, чтобы не прорвать ихъ и употребляютъ для колбасъ и сосисекъ, внутренніе филены рубятся также въ колбасы.

Покончивъ съ этимъ, надо отрѣзать грудину и посолить ее; отрѣзавъ передніи лопатки, необходимо обравнять шпикъ ножомъ, а обрѣзки употребить для колбасъ; съ окороковъ, назначенныхъ для копченія, не надо срѣзать верхняго шпика и кожи, солить ихъ нужно отдѣльно, ребра разрубить на порціи и ихъ тоже можно посолить, потомъ снять большой полотокъ, обравнять его, отрѣзать тонкія частн и посолить въ большихъ глубокихъ корытахъ; не забыть также вырѣзать большія корей для отбивныхъ котлетъ.

### Соленіе ветчины въ боченкахъ.

Отдѣлить всѣ части, назначенныя на соленіе, положить на 100 фун. сухой свинины 5 фун. соли, 5 лотъ селитры, 5 лотъ лавроваго листа, 3 $\frac{1}{2}$  лота гвоздиси, 5 лотъ англійскаго перца и 10 лотъ коландры, все это истолочь, кромѣ коландры и маіорана, сложить рядами въ боченки мясо и пересыпать истолченными солью, селитрой и преностями, забить, поставить на 2 дня въ комнатѣ, потомъ вынести въ холодное мѣсто, сдѣлать надписи сколько кусковъ лежитъ свинины и какой вѣсъ.

### Вестфальская ветчина.

Вестфальская ветчина славится своими хорошими качествами; назначенныя для копченія окороки натираются солью, селитрой и прочими спеціями и складываются въ бочата, которые надо закупорить и вынести въ холодное мѣсто. Когда ветчина просолится, вынуть ее, обтереть пшеничными отрубями, повѣсить на вѣтеръ для на три, чтобы обохла и начать коптить ее въ продолженіе 3-хъ недѣль сперва въ легкомъ дымѣ, а потомъ постепенно его усиливая; на 40 фун. мяса надо положить 1 $\frac{1}{4}$  фун. соли, 3 золот. селитры и по 1 $\frac{1}{2}$  золот. разныхъ другихъ спецій; такіе окороки очень вкусны.

### Соленіе языковъ и филеевъ.

Языки и филены кладутъ въ свиную кровь на двое сутокъ; сперва ихъ необходимо оставить въ холодное мѣсто, потомъ выпутъ, вытереть досуха и класть на 40 ф. мяса разныхъ спецій по той-же пропорціи, какъ на вестфальскую ветчину. Спустя 2 недѣли выпутъ языки, обтупить ихъ воловьими, свѣжими кишками и законтить.

### Приготовленіе украинскаго сала.

На 1 пудъ сала взять 4 фун. соли и 6 золотн. селитры, перемѣшать все хорошенько, втереть въ сало всю соль, нарѣзать кусками, положить въ кадку, положить на него кружокъ, положить сверху камень; по прошествіи мѣсяца сало необходимо вынуть, провѣтрить и затѣмъ уложить обратно.

### Приготовленіе зильца.

Сварить съ кореньями и солью свѣжую свиную голову, свинья нога и 2 фун. свинины (вынуть предварительно кости). Сваривъ все это, надо мясо разрѣзать на куски, выложить въ кастрюль, положить немного перца, гвоздиси, соли, лимонной цедры, палить бульекомъ, который долженъ все покрыть и осторожно мѣшать во время варки; когда будетъ готово, все это выпутъ, положить въ вымоченный бычачій пузырь, завязать и положить подъ прессъ.

## ОТ Д Ъ Л Ъ XIII.

### Пудингъ изъ творога.

Взять 2 фун. самаго свѣжаго творогу, положить подъ прессъ, потомъ протереть сквозь рѣшето, положить яицъ, сахару, растереть все, затѣмъ положить самаго свѣжаго сливочнаго масла, 2 полныя чайныя ложечки муки, опять растереть все это деревянною лопаткою, по крайней мѣрѣ, съ полчаса, потомъ положить  $\frac{1}{4}$  фун. изюму, вымазать салфетку  $\frac{1}{2}$  ложкою масла, переложить въ носъ приготовленную массу и дальѣе поступать, какъ сказано въ примѣчаніи о пудингахъ; подавая, облить растопленнымъ сливочнымъ масломъ или вишневымъ сиропомъ, или молочнымъ соусомъ.

### Пудингъ изъ ржаного хлѣба.

Взять  $\frac{1}{2}$  стакана тертаго, псеушеннаго, ржаного, хлѣба, влить въ него растопленнаго масла, растереть добѣла, влить ложки 4 сметаны, положить 6 желтковъ, немного толченой гвоздики и корицы,  $\frac{1}{2}$  стакана сахару, размѣшать какъ можно лучше, положить 6 сбитыхъ бѣлковъ, переложить въ форму и варить на парѣ 1 часъ. Подавая, — выложить на блюдо и облить масломъ.

### Плумъ-пудингъ.

(Порція на 18 человекъ.) Положить въ камепную чашку  $\frac{1}{4}$  фунта мелко наръзаныхъ разныхъ цукатовъ, перебраннаго, вымытаго, досуха вытертаго  $\frac{1}{2}$  фун. кишмишу или  $\frac{1}{4}$  фун. корицы, 1 нагертую французскую 5 коп. булку, 1 фун. очищеннаго отъ жмыгъ и мелко изрубленнаго почечнаго сала,  $\frac{1}{2}$  фун. мозговъ изъ костей,  $\frac{1}{2}$  фун. муки,  $\frac{3}{4}$  фун. мелкаго сахару, цедры съ 1 лимона, мускатнаго орѣха, размѣшать все это, вбить 9 яицъ, развести 2 рюмки мадеры, 2 рюмки малага, 1 рюмку рому и влить въ пудингъ, затѣмъ все это еще разъ хорошенько размѣшать и поро-

ложить въ салфетку, намазанную масломъ; пудингъ надо варить на негкомъ огнѣ, накрывъ кастрюлю крышкою, 4 часа; передъ отпускомъ выложить его осторожно на блюдо, срезать кругомъ корку, облить ромомъ, замочъ его и пылающимъ подать на столъ, или подать отдѣльно ромъ и соусъ-самбазонъ.

### Суфле изъ сметаны.

Вскипятить 2 стакана сметаны, 2 полныя ложки муки и мѣшать до гладкости; когда погустѣетъ, остудить, вбить 5 желтковъ, положить  $\frac{1}{2}$  стакана сахару, апельсинной или лимонной цедры и 5 сбитыхъ бѣлковъ, все хорошенько размѣшать, положить въ глубокое блюдо или салатникъ, намазанный масломъ, и вставить въ довольно жаркую печь на  $\frac{3}{4}$  часа; подавать надо на томъ же блюдѣ, посыпавъ сверху сахаромъ.

### Пудингъ изъ риса.

Вскипятить въ водѣ 1 стаканъ рису, откинуть рисъ на друшлякъ, пересичъ холодною водою, положить въ кастрюлю, налить сливокми или молокомъ и варить до мягкости; затѣмъ вскипятить  $\frac{1}{4}$  фунта мелко наръзаннаго разнаго цуката,  $\frac{1}{8}$  фунта сливочнаго масла, остудить, вбить 6 желтковъ, положить пѣну отъ 6 бѣлковъ въ форму, которую вставить въ печь; подавая пудингъ, его надо выложить на блюдо, посыпать сахаромъ и облить сиропомъ.

### Омлетъ съ вареньемъ.

Смѣшать добѣла 7 желтковъ,  $\frac{1}{2}$  стакана сахару, положить цедры отъ  $\frac{1}{2}$  лимона или лучше корицы, потомъ 3 ложки растопленнаго масла,  $\frac{1}{3}$  стакана муки и 7 сбитыхъ бѣлковъ. Влить на большую сковороду 1 ложку растопленнаго масла, разогрѣть до горячаго состоянія, вылить приготовленное тѣсто, вставить въ печь минутъ на 10—15; какъ только испечется, тотчасъ положить варенья безъ сиропа, вишенъ или черной смородины, свернуть въ трубку, и поставить еще разъ въ печь на 5 минутъ. Подавая, разрезать наискось, выложить на блюдо, посыпать сахаромъ, или сложить на блюдѣ въ видѣ гири янды, середину наполнить слѣдующею массою: взять 1 стаканъ вишневаго сиропа, положить пѣну отъ 6 бѣлковъ, размѣшать, наполнить середину, посыпать сахаромъ и вставить въ печь на нѣсколько минутъ.

## Шарлотъ изъ яблокъ съ гренками.

Взять  $1\frac{1}{2}$  французскихъ бѣлыхъ булочекъ, стереть теркою верхнюю корку и нарѣзать мякоть тоненькими ломтиками или можно просто взять 25 протыхъ сухарей. Затѣмъ надо взбить 2 яйца съ 1 стаканомъ молока, обмакнуть каждый кусокъ, обсыпать его сахаромъ и корицею, обложить ими дно и бока кастрюли, хорошо намазанной масломъ; или эти гренки намазать только растопленнымъ масломъ и сперва поджарить ихъ слегка, затѣмъ очистить 8—12 яблокъ, нашинковать ихъ мелко, наполнить ими кастрюлю, обложенную внутри гренками, пересыпая каждый рядъ яблокъ сахаромъ и корицею, клади по кубочку масла, сверху положить 1 ложку несоленого масла и накрыть такими же греночками.

## Пудингъ по-англійски изъ костей.

Натереть на теркѣ  $\frac{1}{2}$  фун. булки, безъ корки, залить 1 стаканомъ молока, не болѣе; растереть добѣла  $1\frac{1}{2}$  ложки масла, вбить по одному 7—8 желтковъ, размѣшать, положить  $\frac{1}{4}$  фунта мелко изрубленныхъ воловьихъ мозговъ изъ костей,  $\frac{1}{4}$  фунта сахару, немного лимонной цедры или 7—8 штукъ горькаго миндаля,  $\frac{1}{4}$  стакана сладкаго толченаго миндаля,  $\frac{1}{4}$  стакана вымытаго и досуха вытертаго изюма,  $\frac{1}{4}$  стакана корики, немного корицы, соли, все это размѣшать хорошенько, положить также 7—8 обитыхъ бѣлковъ и варить въ салфеткѣ 3—4 часа; къ пудингу подается также ромъ.

## Пудингъ изъ саго.

Взять  $1\frac{1}{2}$  стакана бѣлаго саго и просѣять, чтобы не оставалась въ немъ муки, нѣсколько разъ обдать кипяткомъ, тогда слить воду, затѣмъ перелить холодную воду, влить 3 стакана холоднаго молока и поставить кипятить; когда вскипитъ, положить  $1\frac{1}{2}$  ложки сливочнаго масла и варить, пока не погустѣетъ. Сваривши, надо молоко слегка остудить, положить  $\frac{1}{2}$  стакана сахару, горькаго миндаля или мелко нашинкованной апельсинной корки, 1 ложку рому, 3 яйца, смѣшать все хорошенько и варить въ формѣ около часу; подавая, надо пудингъ облить соусомъ—сабаньонъ или шоколадомъ.

## Пудингъ изъ бисквитовъ и сухарей.

Взять домашнихъ или кондитерскихъ бисквитовъ штукъ 10, домашнихъ круглыхъ сухарей также штукъ 10 и нарѣзать каждую штуку на нѣсколько частей. Затѣмъ приготовить сиропъ изъ  $\frac{1}{8}$  стакана сахару и 1 стакана воды, вымачивъ въ него  $\frac{1}{4}$  стакана крупнаго изюма и  $\frac{1}{4}$  стакана очищеннаго нашинкованнаго миндаля и дать постоять всему съ  $\frac{1}{2}$  часа; затѣмъ надо вымазать кастрюлю масломъ, обсыпать сухарями, положить на дно рядъ бисквитовъ, полить приготовленнымъ сиропомъ, положить рядъ сухарей и опять полить сиропомъ, затѣмъ опять положить рядъ бисквитовъ и рядъ сухарей, облитыхъ сиропомъ и т. д.; доживши все, надо взбить 9 желтковъ съ 2 стаканами сливокъ, вымачивъ немного корицы, облить этимъ пудингъ и вставить въ не слишкомъ горячую печь на одинъ часъ. Подавая, выложить на блюдо, облить сиропомъ, приготовленнымъ изъ оставшихся обитыхъ бѣлковъ, смѣшанныхъ съ 3 ложками сахару и вставить въ печь минутъ на 10; передъ подачей на столъ надо пудингъ убрать въ варенье.

## Очень вкусный воздушный пирогъ изъ чернослива.

Взять  $\frac{1}{8}$  или  $\frac{1}{2}$  фунта чернослива, т. е. 1 или  $\frac{1}{2}$  стакана, и сварить въ водѣ до мягкости; сваривши, вынуть, протереть сѣвзь сито, остудить, положить мелкаго сахару, смѣшать съ 7—8 взбитыми бѣлками, сложить на блюдо, вставить въ не слишкомъ горячую печь минутъ на 20. Къ пирогу надо подать отдѣльно сахаръ и сливки.

## Вафли, трубочки, пончики, хворостъ, оладьи.

*Примѣчаніе.* Печь вафли лучше всего на горячихъ угляхъ. Форму не надо смазывать масломъ, развѣ тогда только, если можно предположить, что вафли не будутъ отставать отъ формы; но испеченіи вафлей форму надобно вытереть только ваткою или пропускною бумагою, но не мыть ее водою. Чтобы вафли удались, —надобно растопленное масло растереть добѣла въ холодномъ мѣстѣ, бѣлки должны быть самые свѣжіе и чрезвычайно хорошо взбиты.

## Вафли.

Взять  $\frac{3}{4}$  стакана растопленного свиного сала, теплаго масла, 5 желтковъ, 6 чайныхъ ложечекъ мелкаго сахара, стереть все вмѣстѣ, пока не побѣлѣетъ; тогда влить  $\frac{3}{4}$  стакана сливокъ, хорошенько размѣшать, всыпать  $\frac{1}{2}$  стакана крупитчатой муки, размѣшать до гладкости и, когда надо начинать печь вафли, положить въ тѣсто 5 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, но отнюдь не разбалтывать бѣлковъ.

## Вафли рисовыя.

Взять  $\frac{1}{4}$  фунта рису, обварить его кипяткомъ, затѣмъ слить воду и сварить рисъ въ 2-хъ стаканахъ молока или сливокъ; сваривши рисъ, протереть его сквозь сито, всыпать  $\frac{1}{2}$  фун. муки, ложки 2 дрождей, корицы, соли, 3—4 куса сахара, 5 яицъ или отдѣльно 5 желтковъ, бѣлки которыхъ надо взбить въ пѣну съ  $\frac{1}{2}$  стаканомъ теплаго молока.

## Трубочки съ виномъ.

Взять  $\frac{3}{4}$  стакана муки,  $\frac{1}{2}$  стакана мелкаго сахара,  $\frac{3}{4}$  стакана вина, 3 бѣлка и размѣшать все хорошенько; затѣмъ разогрѣть форму до горячаго состоянія, намазать ее бѣлымъ воскомъ, влить не полную столовую ложку тѣста, закрыть плотно форму и поставить ее на огонь; черезъ 2 минуты, надо перевернуть форму на другую сторону, и поддержать на огнѣ еще 2 минуты; когда тѣсто будетъ готово, снять его осторожно съ доски, тотчасъ свернуть въ трубочку, положить на блюдо и вставить въ печку, а форму намазать опять воскомъ и печь слѣдующія. Трубочки надо наполнять сбитыми сливками или, положивъ на середину блюда сбитыя сливки, обложить блюдо трубочками, наполненныя предварительно вареньемъ.

## Пончики заварные.

Взять 2 стакана муки и заварить 1 стаканомъ горячаго молока; когда остынетъ, влить  $\frac{1}{2}$  стакана молока, размѣшаннаго съ 1 золотникомъ дрождей, выбить хорошенько и дать тѣсту подняться въ тепломъ мѣстѣ. Потомъ выбить тѣсто опять лопаткой, положить соли, 4-хъ или 5 желтковъ, добѣла растертыхъ съ  $\frac{1}{3}$  стаканомъ сахару, влить  $\frac{1}{2}$  стакана растопленнаго масла, положить 5—6 штукъ

толченаго горькаго миндаля и муки такъ, чтобы тѣсто едва можно было раскатать скалкой, положить пѣну изъ 4—5 бѣлковъ, размѣшать и опять дать ему подняться; черезъ  $\frac{1}{2}$  или  $\frac{3}{4}$  часа насыпать на столъ немного муки, раскатать 2 пласта и поступать съ нимъ такъ, какъ сказано выше.

## Хворостъ.

Взять 1 стаканъ муки,  $\frac{1}{2}$  стакана сахару, немного корицы, смѣшать все это съ  $\frac{3}{4}$  стакана вина, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, размѣшать, лить тѣсто ниточкою въ горячее масло и поджарить съ обѣихъ сторонъ.

## Мороженое.

*Примѣчаніе.* Для мороженаго надо приготовить не широкое, но высокое ведро съ маленькимъ отверстиемъ внизу, чтобы можно было выпускать воду отъ растаявшаго льда. На дно надо положить келотаго льда, посыпать немного солью, поставить форму и обложить ее кругомъ льдомъ и солью. На форму для 6 человекъ достаточно 3 фун. соли, т. е. 6 стакановъ, замораживать надо  $\frac{3}{4}$  часа. На форму для 12 человекъ— 6 фун. соли, а на самую большую форму отъ 7 до 8 фун. сливочное мороженое. Сливочное мороженое приготовляется слѣдующимъ образомъ: надо взять самыхъ свиныхъ сливокъ, не густыхъ, слѣдовательно, и не жирныхъ, а за недостаткомъ ихъ можно ограничиться и бѣлымъ молокомъ; затѣмъ надо растереть яичныхъ бѣлковъ добѣла съ мелкимъ просѣяннымъ сахаромъ, смѣшать со сливками, поставить въ кастрюлю на огонь и мѣшать, пока не погустѣетъ, но не вскипятитъ; пробовать лопаткою: если молоко съ лопатки будетъ стекать на подобіе жидкой сметаны, значить, что варить довольно, и тогда надо его отставить, и мѣшая остудить, процѣдить сквозь сито въ форму, которую надо сперва выгнать хорошенько, накрыть бумагою и крышкой и вертѣть на льду. Черезъ  $\frac{1}{4}$  часа отскрестъ крышку, открыть форму осторожно, чтобы не попало соли или льда, освободить хорошенько деревянною лопаточкою съ боковъ и дна массу, которая уже начала застывать, размѣшать съ прочею, выбить лопаточкою, какъ можно лучше, опять накрыть бумагою и крышкой и вертѣть еще нѣсколько минутъ; потомъ опять размѣшать лопаткою, какъ сказано вы-



ше, и это повторять по крайней мѣрѣ 5—6 разъ, пока мороженое не обратится въ густую и гладкую массу на подобіе чухонскаго масла; если подавать еще рано, то надо засыпать форму солью и льдомъ и оставить такъ на нѣкоторое время. Чѣмъ чаще мороженое будетъ вымѣшано веселкою, тѣмъ оно лучше; въ этомъ состоитъ весь секретъ хорошаго мороженнаго. Если ледъ растаетъ, надо выпустить воду и прибавить свѣжаго льда.

### Мороженое тути-фрути.

Приготовивъ лимонное мороженое, надо его заморозить, влить въ него  $\frac{1}{2}$  рюмки воды померанцевыхъ цвѣтковъ и  $\frac{1}{2}$  рюмки мараскину и опять вертѣтъ; когда мороженое будетъ совершенно готово, положить въ него ягоды и фрукты, сваренные въ сахарѣ, т. е. просто, выпнувъ ихъ изъ варенья; когда сокъ съ нихъ совершенно стечетъ, поставить на недолго въ печь, обсушить ихъ, затѣмъ охладить, ягоды положить въ мороженое цѣльными, а фрукты разрѣзать на небольшіе куски величиною въ орѣхъ и все смѣшать.

### Мороженое изъ земляники или клубники.

Взять  $2\frac{1}{4}$  стакана воды,  $\frac{3}{4}$  фун. сахару,  $\frac{1}{4}$  стакана протертой земляники или клубники,  $\frac{1}{4}$  чайной ложечки лимонной соли, вскипятить, охладить, процѣдить въ форму и поступать дальше, какъ сказано выше.

### Кремъ изъ сырыхъ сливокъ.

Взять  $1\frac{1}{2}$  стакана сырыхъ, самыхъ густыхъ и холодныхъ сливокъ, взбить ихъ веселкой на льду, пока онѣ не обратятся въ густую пѣну; затѣмъ растереть 3—4 желтка добѣла съ  $\frac{1}{4}$  фун. мелкаго сахару, развести  $\frac{1}{2}$  стакана сливокъ и мѣлая, заварить, отставить въ сторону и опять бить веселкой; когда остынутъ, смѣшать съ остальными взбитыми сливками и съ  $\frac{1}{2}$  стаканомъ теплаго клею, и поставить въ холодное мѣсто.

### Кремъ изъ сметаны.

Взять  $2\frac{1}{4}$  стакана густой свѣжей смѣтаны и бить веселкою на льду, пока она не обратится въ густую пѣну; тогда всыпать  $\frac{1}{4}$  фун. сахару, смѣшать съ  $\frac{1}{2}$  стаканомъ теплаго клею и поставить въ холодное мѣсто.

### Кремъ изъ земляники, клубники или малины.

Взять 3—4 стакана малины, земляники или клубники со сливками, протереть сквозь сито, взять этой массы 1 стаканъ, смѣшать съ  $1\frac{1}{2}$  бѣлками и  $\frac{1}{2}$  фун. сахару и мѣшать ложкою на льду, пока не погустѣетъ. Затѣмъ обить на льду 1 стаканъ сливокъ, смѣшать съ ягодною массою и  $\frac{1}{2}$  стаканомъ клею, размѣшать все хорошенько и сложивъ въ форму, поставить на ледъ.

### Кремъ-брюле.

Поджарить 4 куска сахару, затѣмъ растереть добѣла 4 желтка съ  $\frac{1}{2}$  стаканомъ мелкаго сахару, смѣшать съ  $\frac{1}{2}$  стаканомъ сливокъ, поставить на плиту и заварить, какъ сказано въ примѣчаніи; заваривши, процѣдить, охладить, потомъ смѣшать съ  $1\frac{1}{2}$  стаканомъ сбитыхъ самыхъ густыхъ сливокъ и съ  $\frac{1}{2}$  стаканомъ клею, смѣшаннаго съ подожженнымъ сахаромъ, смѣшать все вмѣстѣ, влить въ форму и поставить на ледъ.

### Сливочный зефиръ.

Сбить 3 стакана самыхъ густыхъ сливокъ на льду въ густую пѣну, положить въ нихъ  $\frac{1}{4}$  фун. сахару, 3—4 капли лимоннаго сока и цедры съ  $\frac{3}{4}$  лимона или немного толченой ванили; затѣмъ смѣшать  $1\frac{1}{2}$  стакана свѣжей земляники или клубники, или  $\frac{3}{4}$  стакана какого нибудь краснаго варенья безъ сока со сливками, сложить на блюдѣ, сгладить, огарнировать бисквитами, безе и проч. и заморозить въ формѣ, какъ сказано въ примѣчаніи о пломбирѣ, и подавать.

### Сливочный пломбиръ.

Размѣшать вмѣстѣ, какъ можно лучше, нѣсколько желтковъ съ сахаромъ, мелко наломанной ванилью и 1 стаканомъ сливокъ, потомъ поставить въ кастрюль на плиту, мѣшать допачкою, пока не погустѣетъ, но не дать ему кипѣть; спустя нѣкоторое время, процѣдить въ форму, заморозить до половины готовности, смѣшать съ остальными 2 стаканами сбитыхъ густыхъ сливокъ, всыпать, кто хочетъ, мелко нарѣзаннаго цуката или истолченной лимонной цедры и размѣшать; за 2 час. до отпуса надо засыпать льдомъ и солью.

## Бламанже сливочное.

Взять  $\frac{1}{2}$  фунта сладкаго миндаля и 20—30 шт. горькаго, обварить ихъ, затѣмъ очистить, истолочь въ ступкѣ, подливая ложки 2—3 сливокъ, развести 3 стаканами горячихъ кипяченыхъ сливокъ, дать постоять съ часъ и процѣдить сквозь салфетку, затѣмъ всыпать сахару, влить  $\frac{1}{2}$  стакана клею такъ, чтобы всего было ровно 4 стакана, затѣмъ подогрѣть, влить въ форму и поставить на ледь.

## Желе.

*Примѣчаніе.* Въ желе кладется или рыбій клей, или желатинъ, которыхъ надо предварительно разварить отдѣльно, чтобы клея было не болѣе  $\frac{1}{2}$  стакана, тогда влить въ него воды, положить сахару, вскипятить, потомъ уже влить вино или сокъ, процѣдить, перелить въ форму и поставить въ холодное мѣсто или на ледь, или въ снѣгъ, чтобы желе застыло. Вынимая желе изъ формы, надо форму опустить раньше на минуту въ горячую воду, и лишь потомъ выложить желе на блюдо. Если желе не совершенно чисто, то его можно очистить бѣлой бумагой, которую тогда необходимо вскипятить въ холодной водѣ, мелко истолочь въ ступкѣ, опустить въ желе, вскипятить, вылить на салфетку, растянутую и привязанную къ концамъ опрокинутой скамейки, дать понемногу стечь, или можно очистить бѣлкомъ и яичною скорлупою, опустивъ все въ желе и вскипятить на самомъ легкомъ огнѣ, чтобы кипѣло съ одного боку и потомъ процѣдить.

## Желе изъ вина.

Взять въ кастрюлю  $2\frac{1}{2}$  стакана воды, смѣшать лучинкою, положить  $\frac{3}{4}$  фунта сахару кусками, т. е.  $2\frac{1}{2}$  стакана, толко сръзанную цедру съ 1 лимона, 10 листочковъ разломаннаго желатина и смятую яичную скорлупу и варить, пока желатинъ не разварится; тогда влить сокъ отъ 2-хъ лимоновъ, процѣживая его сквозь самую тоненькую кисейку, чтобы не пошло зернышекъ, и когда желе совершенно изготвится, надобно размѣшать его лучинкою, процѣдить, влить  $1\frac{1}{2}$  стакана какого-нибудь бѣлаго вина: хересу, мадеры, сотерна или рейнвейна, чтобы было всего 4 стакана, перелить въ форму, и поставить ее на ледь или снѣгъ.

## Желе—мозаикъ.

Положить въ форму кусочки ананаса, персика, груши, цуката, вишни, земляники, малины, залить все это желе изъ вина и поставить форму на ледь.

На большую же форму готовятъ 4 стакана самаго свѣтлаго желе изъ вина или лимона, 4 стакана желе и бламанже нѣкихъ возможныхъ цвѣтовъ, каждаго понемногу, затѣмъ надо остудить ихъ на блюдечкахъ, нарѣзать кусочками, обжигать ими дно и бока формы, или смѣшать ихъ, сложить въ форму и залить остывшимъ желе изъ вина.

## Желе изъ розоваго цвѣта.

Приготовить желе изъ вина, положить съ полстакана варенья изъ розоваго цвѣта, очистить бѣлками, влить 1 рюмку розовой воды, процѣдить и застудить.

## Желе изъ вина.

Взять  $1\frac{1}{2}$  фун. сахару, 24 золотника желатину или рыбьяго клею, 4 лимона и отъ 2 рюмокъ до 1 бутылки столоваго вина.

## Клюквенное питье.

Взять  $\frac{3}{4}$  фун. клюквы,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  фун. сахару, кто любитъ, можетъ прибавить также ванили.

## Лимонадъ.

Взять не менѣе  $\frac{1}{2}$  фун. и не болѣе  $\frac{3}{4}$  фун. сахару и 2 лимона.

## Консервированіе живыхъ розъ для тортовъ, бисквитовъ и проч.

Срѣзая розы сепифоліи разныхъ цвѣтовъ, бесплодную въ водѣ и положить ихъ въ тѣнь, чтобы обсохли; затѣмъ купить въ аптекѣ порошокъ вишневаго клея и розовой воды, влить розовую воду въ тазикъ, всыпать въ воду вишневый клей, поставить на огонь варить, пока не густѣетъ; тогда взять розы, страхнуть ихъ осторожно и обмакнуть каждую въ тепленькій растворъ, обсыпать толченымъ сахаромъ, уложить на блюдо и выставить на солнце, а когда подсохнутъ,—сложить ихъ въ банку.

## Торт песочный.

Взять  $\frac{5}{4}$  фунта свѣжаго масла и растереть его добѣла съ 8 желтками и  $\frac{3}{4}$  фун. мелкаго сахару, потомъ высыпать  $\frac{3}{4}$  фун. муки, лимонной цедры, 1 рюмку рому и, наконецъ, 8 взбитыхъ бѣлка, переложить все въ форму, намазанную масломъ, огазировать, а потомъ поставить въ печь.

## Бисквиты.

Взять 6 чайныхъ ложекъ сахару и растереть добѣла, затѣмъ положить пѣну отъ 6 бѣлковъ и подсыпать понемногу 6 чайныхъ ложечекъ картофельной муки.

## Торт бисквитный.

Взять 12 желтковъ, растереть ихъ добѣла со стаканомъ мелкаго сахару, положить цедру съ 2 лимоновъ, высыпать  $\frac{6}{4}$  стакана пшеничной муки, размѣшать все хорошенько, затѣмъ смѣшать съ 12 взбитыми бѣлками, перелить въ бумажную форму или обложить бумагою, намазанную масломъ и поставить въ печь.

## Птишу заварное.

Взять  $\frac{2}{3}$  стакана растопленнаго масла,  $1\frac{1}{2}$  стак. воды, вскипятить, высыпать тотчасъ же 2 стакана муки, мѣшать на плитѣ; когда тѣсто начнетъ отъ кастрюли отставать, размѣшать его до гладкости, остудить, вбить по одному 6 яицъ. Затѣмъ надо желѣзный листъ намазать немного масломъ, посыпать полною ложкою сахара и рубленымъ миндалемъ и поставить въ печь. Изъ этой порціи выйдетъ 24 большія пышки. Подаются къ обѣду вмѣсто пирожного; хороши также къ чаю и кофе. Передъ подачей надо середину вскрыть и начинить внутри битыхъ сливокъ съ ванилью.

## Какъ дѣлать мармеладъ.

Взять, по мѣрѣ надобности, самый зрѣлый крыжовникъ, перебрать его, высыпать въ тазъ, влить туда 1 стаканъ воды, варить на легкомъ огнѣ и возможно чаще мѣшать; сваренный крыжовникъ надо потомъ протереть сквозь сито, и на каждый фун. пюре взять 1 фун. сахару или меду и опять поставить варить, пока не погустѣетъ; сваривши, надо переложить мармеладъ въ банку и держать его въ холодномъ мѣстѣ.

## Пастила.

Собрать незрѣлый крыжовникъ, положить въ тазъ, помыть водою и кипятить, пока крыжовникъ не сдѣлается мягкимъ; сваривши, надо протереть его сквозь сито и на каждые 2 стакана пюре положить 1 стаканъ сахару и бить лопаткой, пока не побѣлѣетъ; тогда положить на каждые 4 стакана пюре одинъ бѣлокъ, разлить въ ящики и поставить сушить; такъ же дѣлается пастила яблочная и малиновая.

## Лимоны.

Срѣзать съ лимона кожу, нарѣзать его ломтями, вынуть зерна, сложить въ банку, пересыпая сахаромъ (на 1 фун. лимона надо взять 2 фун. сахару), поставить на солнце, чтобы сахаръ весь растаялъ; тогда надо обвязать банку пузыремъ и держать въ холодномъ мѣстѣ; лимоны приготовленные такимъ образомъ болѣе всего годятся къ чаю.

## Брусничная пастила.

На 4 чашки брусники положить 2 чашки меда и сварить до густоты; сваривши, выложить на блюдо, нарѣзать длинными пастилками, пересыпать сахаромъ и класть въ ящики.

## Пасха царская.

Взять 5 фун. свѣжаго, протертаго сквозь сито, творогу, 10 сырыхъ яицъ, 1 фун. самаго свѣжаго сливочнаго несоленнаго масла, 2 фун. самой свѣжей сметаны, и сложить все въ кастрюльку, поставить варить на плитѣ, мѣшая постоянно деревянной лопаточкою, чтобы не пригорѣло; какъ только творогъ дойдетъ до кипѣнія, т. е. покажется хотя одинъ пузырекъ, то сейчасъ же снять его съ огня, поставить на ледъ и мѣшать, пока совершенно не остынетъ; тогда положить отъ 1 до 2 фун. сахару, истолченнаго съ 1 палочкою ванили, толченаго очищеннаго сладкаго миндаля  $\frac{1}{2}$  стакана,  $\frac{1}{2}$  стакана корицы, размѣшать все хорошенько, сложить въ большую форму, выложенную салфеткой и положить подъ прессъ.

## Баба очень высокая и легкая къ пасхальному столу.

При приготовленіи этой бабы надо быть весьма осторожнымъ, ибо отъ всякой неосторожности и сильнаго толчка она легко опадаетъ. Размѣшать какъ можно лучше  $\frac{1}{2}$  гарнца муки,  $\frac{1}{4}$  гарнца молока, влить  $\frac{3}{4}$  стакана процѣженныхъ дрождей, размѣшать, накрыть и поставить въ теплое мѣсто; когда дрожди начнутъ подыматься, выбить тѣсто лопаткой, всыпать соли, влить  $\frac{1}{4}$  гарнца желтковъ, бить лопаткой до гладкости, положить  $1\frac{1}{2}$  стакана растопленнаго масла, другія  $\frac{1}{2}$  гарнца муки опять размѣшать, всыпать наконецъ 2 стак. сахару, корицы, мелко парѣаннаго цуката съ  $\frac{1}{4}$  стакана, изюму съ  $\frac{1}{2}$  стакана, мелко изрубленнаго сладкаго миндаля съ  $\frac{1}{2}$  стакана, горькаго — шт. 15, все это хорошенько размѣшать и поставить въ теплое мѣсто; когда тѣста прибудетъ вдвое, выбить его лопаткою, перелить въ форму, намазанную масломъ, которую надо наполнить до  $\frac{1}{4}$  части; когда тѣсто поднимется до третей формы, вставить ее осторожно въ печь на  $1\frac{1}{4}$  часа.

## Куличъ къ пасхальному столу.

На изготовленіе большого кулича необходимо 12 стакановъ муки, 60 желтковъ, 1 фун. масла, 1 фун. сахару, 1 цедра лимона.

Большой куличъ на нѣсколько дней изготовляется слѣдующимъ образомъ: взять 2 стакана молока и 3 стакана муки и заварить горячимъ молокомъ; когда остынетъ, положить туда  $\frac{3}{4}$  стакана дрождей и когда все подымется, положить остальные 9 стакановъ муки, 60 желтковъ, 1 фун. масла, 1 фун. сахару и цедра, и вымѣсить все вмѣстѣ хорошенько и когда станетъ подыматься, класть въ формы, обмазанныя масломъ и поставить въ печь на 1 часъ съ  $\frac{1}{4}$ ; въ тѣсто можно положить также  $\frac{1}{2}$  фун. изюму и  $\frac{1}{2}$  фун. цукатовъ.

При изготовленіи куличей разныхъ величинъ можно пропорціонально уменьшать эти порціи.

## Какъ приготавливать столъ къ св. Пасхѣ.

1. Пасха царская.
2. Куличъ.
3. Яйца крашеные.

4. Барашекъ изъ масла.
5. Окорокъ печеный.
6. Голова кабана.
7. Индѣйка фаршированная.
8. Телятина холодная.
9. Поросенокъ-голотинъ.
10. Хлѣбъ, хрѣнь, горчица, уксусъ, прованское масло; разные водки и вина.
11. Крессъ-салатъ на деревянныхъ статэуткахъ, бѣседки изъ крессъ-салата и баумкухень.

## ОТДѢЛЪ XIV.

**Приготовление разныхъ кондитерскихъ глазузей и пере-  
кладокъ для уборки буличей и пасокъ, для тортовъ,  
бисквитовъ и проч.**

### Лимонная глазузь.

Взять  $\frac{1}{4}$  фун. сахарной пудры и протереть ее сквозь сито; затѣмъ стереть съ лимона цедру (корку), влить капель 10-ть лимоннаго соку, 1 бѣлокъ и мѣшать въ форфоровой мискѣ, пока не погустѣетъ и этимъ покрыть тортъ, котораго надо подсушить въ тепломъ мѣстѣ, а середину убрать цукатомъ и вареньемъ.

### Померанцевая глазузь.

Взять  $\frac{1}{4}$  фун. сахарной пудры, протереть ее сквозь сито, всыпать померанцевой цедры, положить 1 бѣлокъ, затѣмъ всыпать также  $\frac{1}{8}$  чайной ложки истолченной корицы,  $\frac{1}{8}$  ложки мускатнаго орѣха, 1 зерно толченаго кардамону, развести съ  $3\frac{1}{4}$  ложками краснаго вина, всыпать туда по вкусу лимонной соли, все затѣмъ хорошенько размѣшать и тереть, пока не погустѣетъ; съ глазузью поступаютъ такъ же, какъ сказано выше.

### Кофейная глазузь.

Растретъ до густоты, протертой сквозь сито,  $\frac{1}{4}$  фун. сахарной пудры съ немного лимонной солью,  $\frac{3}{4}$  ложки крѣпкаго кофе и 1 бѣлкомъ; съ приготовленной глазузью поступаютъ такъ, какъ сказано выше.

### Мараскинная глазузь.

Растретъ до густоты съ 1 бѣлкомъ  $\frac{1}{4}$  фунт. сахарной пудры, протертой сквозь сито, затѣмъ взять  $\frac{3}{4}$  ложки мараскину, лимонной соли 2 зерна и обливать этимъ бисквитъ и проч.

### Глазузь изъ розъ.

Взять  $\frac{3}{4}$  ложки розовой воды,  $\frac{1}{4}$  фун. протертой сквозь сито сахарной пудры, немного лимонной соли и поступать съ этимъ такъ, какъ сказано выше.

### Фисташковая глазузь.

Взять  $\frac{1}{8}$  фун. очищенныхъ фисташекъ, истолочь ихъ мелко и прибавить къ нимъ  $\frac{1}{4}$  фун. сахарной пудры, протертой сквозь сито, прибавить  $\frac{3}{4}$  ложки померанцевой воды и немного лимонной соли. Затѣмъ взять также горсть сваренаго, протертаго сквозь сито, шпината, смѣшать его съ предыдущимъ и тереть до густоты. Съ приготовленной массой поступаютъ какъ сказано выше.

### Шафранная глазузь.

Растретъ до густоты 5 капель шафраннаго настоя, немного ванили, лимонной соли,  $\frac{1}{4}$  фун. сахарной пудры, протертой сквозь сито, и  $\frac{3}{4}$  столовой ложки рому. Съ этой глазузью поступаютъ такъ, какъ съ предыдущими.

### Шоколадная глазузь.

Растретъ до густоты  $\frac{1}{4}$  стакана сахарной пудры, протертой сквозь сито, прибавить  $\frac{1}{2}$  бѣлка, ложку тертаго шоколада и сокъ съ  $\frac{1}{4}$  лимона. Съ этой глазузью поступаютъ такъ же, какъ съ предыдущей.

### Глазузь для узоровъ, буличей и пасокъ.

Протереть сквозь сито  $\frac{1}{4}$  фун. сахарной пудры, прибавить  $\frac{1}{2}$  бѣлка, нѣсколько капель лимоннаго сока и мѣшать, пока не побѣлѣетъ и погустѣетъ; тогда свернуть пазъ пивной бумаги трубочку, наполнить ее глазузью и обрѣзать у трубочки кончикъ такъ, чтобы образовавшееся отверстие было толщиной въ шнурокъ и дѣлать разные узоры.

### Миндальное пюре для торта.

Очистить  $1\frac{1}{2}$  фун. сладкаго миндаля и  $\frac{1}{4}$  фун. горькаго, истолочь все очень мелко, подлить 7 бѣлковъ и всыпать 1 фун. мелкаго сахару, все это переложить въ кастрюлю и поставить на плитку варить, пока не закипитъ, но наблюдать, чтобы не пригорѣло; сваривши и остудивъ, надо пюре переложить въ форму изъ чистой бумаги, какъ для бисквитовъ и поставить въ печь, чтобы оно высохло; затѣмъ этимъ пюре перекаладываютъ тортъ.

## Яблочное пюре.

Испечь 3 яблока и протереть их сквозь сито, затем положить  $\frac{1}{4}$  стакана сахара, проварить до густоты пюре готово.

## Абрикосовый мармеладъ.

Протереть 10 абрикосовъ,  $\frac{1}{4}$  фун. сахару, сложить в кастрюлю и сварить до мягкости; сваривши, протереть сквозь сито и налить в формочки.

## Какъ придать сахару запахъ ванили.

Взять жестяную банку съ сахаромъ, положить въ нее ваниль и продержать банку закрытой въ ванили нѣкоторое время.

## Какъ придать сахару запахъ розъ.

На каждые  $\frac{1}{4}$  фун. сахара—рафинада накапать 1 капель самого лучшаго турецкаго розоваго масла, затемъ сахаръ просушить въ тепломъ мѣстѣ, истолочь и просѣять; сохранять его надо въ закупоренной стеклянной банкѣ.

## Какъ придать сахару запахъ апельсинъ.

Стереть изъ 2-хъ апельсинъ цедру, высушить ее истолочь, положить въ цедру коробку съ сахаромъ въ томъ же мѣстѣ  $\frac{1}{4}$  фун.

## Какъ придать сахару запахъ флеръ д'оранжъ.

Положить на бумагу 1 чашку свѣжо-сорванныхъ цвѣтовъ флеръ-д'оранжъ и  $\frac{1}{4}$  фун. мелкаго сахару, и истолочь все вмѣстѣ осторожно, чтобы не прорвать бумагу; потомъ просѣять и сохранить въ стеклянной банкѣ крѣпко закупоренной.

## Какъ придать сахару запахъ кофе.

Взять  $\frac{1}{4}$  фун. сахару, окропить его крѣпкой эссенціей самого лучшаго кофе, высушить въ едва тепломъ мѣстѣ; истолочь, и просѣявъ, сложить въ банку и закупорить.

## ОТДѢЛЪ XV.

### Маринованный виноградъ.

Сложить небольшими кистями въ банку спѣлый твердый виноградъ, потомъ взять 1 стаканъ воды, 1 стак. уксусу, 2 стакана сахару и цедру съ одного лимона, все это вскипятить, остудить и этимъ залить виноградъ, обвязать банку бычьимъ пузыремъ и поставить въ холодное мѣсто.

### Бѣлыя маринованныя сливы.

Отобрать зрѣлыхъ твердыхъ сливъ наколоть каждую тонкою иглою мѣстахъ въ десяти, сложить аккуратно въ банку и приготовить слѣдующій рассолъ: на 2 стакана воды положить 1 стаканъ лучшаго репскаго уксусу и на эти 3 стакана—2 стакана мелкаго сахару и 4 штучки очищеннаго кардамона; все это надо хорошенько вскипятить, мѣшая, чтобы сахаръ распустился, остудить, облить этимъ сливы такъ, чтобы рассолъ ихъ покрылъ, сверху же надо наложить маленькое донышко и камень, потомъ завязать пузыремъ и поставить на ледъ до морозовъ.

### Маринованные баклажаны и помидоры.

Взять довольно крупныхъ, но немного недозрѣлыхъ помидоръ, сложить въ банку, перекладывая каждый рядъ душистыми травами, а именно: майораномъ, эстрагономъ и чаберомъ. На полуведерную банку надо положить на дно 3 стручка турецкаго перцу, въ середину или сверху также 3, облить хорошимъ ренскимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ различными спеціями, обвязать банку, потомъ поставить ее въ холодное мѣсто. Помидоры и баклажаны могутъ быть хороши до самаго лѣта, если только уксусъ хорошъ; если же они отводяняють, то надо слить прежній уксусъ и залить свѣжимъ.

## Маринованіе черной смородины для жаркихъ.

Отобрать цѣльными вѣтками черную смородину, связать ее пучками и укладывать въ бочки, залить уксусомъ пополамъ со смородинымъ сокомъ, безъ всякихъ специй. Смородину нужно выбирать самую зрѣлую, по отнюдь не перезрѣлую; если взять перезрѣлую смородину то она отъ уксуса одѣлается бурой, поэтому ее нужно выбирать очень внимательно.

## Маринованіе красной смородины.

Отобрать хорошія вѣтки, перевязать пучками, сложить въ банку, затѣмъ взять бутылку уксуса, бутылку воды, 2 стакана сахару, вскипятить хорошенько и этимъ залить ягоды.

## Маринованіе персиковъ.

Отобрать зрѣлыхъ персиковъ, наколоть иголкой, сложить въ банку, перекладывая эстраганомъ, залить 1 ст. уксусу, 2 стаканами воды и 2 стаканами сахару, но этотъ разсолъ предварительно надо вскипятить и остудить. Заливши персики, надо ихъ поставить на ледъ; подается къ жаркимъ.

## Маринованіе абрикосъ.

Наколоть иголкой твердыхъ абрикосъ, сложить въ деревянные банки, перекладывая каждый рядъ маіораномъ и залить уксусомъ слѣдующаго приготовления: на 1 стаканъ уксусу взять 2 стакана воды и 2 стакана сахару мелкаго, залить этимъ абрикосы, обвязать пузыремъ и поставить на ледъ.

## Маринованіе райскихъ яблокъ.

Отобрать хорошихъ райскихъ яблокъ и вскипятить ихъ съ сахаромъ; затѣмъ взять уксуса  $4\frac{1}{2}$  стакана, сахара  $1\frac{1}{2}$  фун., положить гвоздики, англійскаго перца, соли вскипятить, затѣмъ остудить и этимъ заливать яблоки.

## Маринованіе грушъ.

Крѣпкія, но не спѣлыя груши очистить отъ кожицы и варить ихъ до мягкости съ сахаромъ. Сваривъ, надо откинуть ихъ на рѣшето и залить уксусомъ такого-же приготовления и въ такихъ же пропорціяхъ, какъ сказано выше.

## Маринованіе вишенъ.

Отобрать спѣлыхъ вишенъ, уложить въ банки, затѣмъ вскипятить 1 бутылку уксусу, 1 бутылку воды,  $1\frac{1}{2}$  фун. сахару съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ, корицей, гвоздикой, и этимъ заливать вишни.

Также надо мариновать синюю и венгерскую сливу.

## Маринованіе дынь.

Дыня должна быть немного недозрѣлой, но и не зеленой, ибо очень зрѣлая дыня непрочна; мариновать дыни надо слѣдующимъ образомъ: необходимо предварительно очистить ихъ, затѣмъ нарѣзать кусками такъ, чтобы концы не были тонкими; въ каждый кусокъ воткнуть по нѣсколько гвоздикъ, сложить въ посуду и залить уксусомъ слѣдующаго приготовления: взять 1 стаканъ уксусу, 2 стакана воды, 3 стакана сахару, все вскипятить, обязательно сильно охладить и этимъ залить дыни.

## Способъ приготовленія воды для моченія ягодъ, фруктовоъ, овощей и проч. передъ маринованіемъ.

Прежде, чѣмъ ихъ мариновать, нѣкоторые фрукты вымачиваются въ известковой водѣ, какъ напримѣръ, арбузы и дыни; эту воду готовятъ слѣдующимъ образомъ: на ведерный горшокъ воды кладутъ пригоршню пегашеной извести; надо всыпать сперва въ горшокъ известь, палить на нее  $\frac{1}{4}$  ведра кипятку, хорошенько размѣшать и потомъ только долить холодной водой и дать ему постоять одну ночь до употребленія. Эта вода нужна для удержанія цвѣта и для крѣпости.

## Заготовка московскихъ квасовъ.

*Примѣчаніе.* Чтобы эти московскіе квасы были удачны, нужно наблюдать непремѣнно, чтобы ягоды

были зрѣлыя и свѣжія, иначе квась будетъ безвкусенъ. Эти квасы самое дешевое и прохладительное питье для деревни, гдѣ ягоды имѣются даромъ; ихъ лучше готовить въ бутылкахъ, потому что бочки и кадки могутъ иногда течь; но квась изъ малины и клубники нельзя дѣлать иначе, какъ въ кадкахъ, къ которымъ придѣлываютъ крышки; необходимо, чтобы бочки всегда были закрыты и были-бы обложены льдомъ.

### Московскія кислыя щи.

Высыпать въ кадку пшеничнаго солода, 2 гарнца ячменнаго, муки пшеничной второго сорта 10 фунтовъ и гречневой 10 фунтовъ. Все это надо заварить 2-мя ведрами горячей воды, дать ему солодѣть часовъ 5, потомъ налить 4 ведрами кипятку по два ведра за-разъ и хорошенько размѣшивать, пока жидкость не сдѣлается такой густоты, чтобы съ весла, которымъ мѣшаютъ, квась капалъ бы каплями; потомъ нужно дать всему отстояться на льду. Этимъ-же сусломъ развести 2 стакана дрожжей и 1 ковшъ хлѣбнаго кваса, и когда все остынетъ, перелить въ бочку, внести ее въ теплое мѣсто и дать ему закиснуть; тогда разлить въ шампанскія бутылки, закупорить ихъ хорошенъко и поставить въ погребъ. Изъ этой порціи должно выйти 70 бутылокъ кваса; кипятку приходится наливать ведеръ 6 и даже болѣе.

### Яблоки моченыя.

Взять яблоки хорошихъ сортовъ, какъ то: титовскія, антоновскія, арабскія, лимонныя, стеклянныя, перебрать ихъ, вымыть въ боченкѣ, перекадывая смородинымъ листомъ, эстрагономъ и, кто любитъ, базиликою. На мѣрку, т. е. на 2 ведра яблокъ, взять 1 ведро воды,  $\frac{1}{2}$  стакана соли, вскипятить раза три, остудить, и налить этимъ яблоки, тотчасъ закупорить, засмолить, поставить на ледъ, а зимой перенести въ сухой подвалъ.

### Превосходный квась особаго приготовленія.

Взять 10 фун. пшеничной муки 2-го сорта, 5 фун. молотаго пшеничнаго солоду, 8 фун. ячменнаго молотаго солоду и 2 фун. гречневой муки, все это смѣшать вмѣстѣ, раздѣлить на двѣ части, высыпать въ два чугуна, развести

теплою водою, растирая муку, чтобы не было комковъ и вливать въ каждый чугуны по 2 ведра тепловатой воды; затѣмъ поставить эти чугуны въ печь послѣ хлѣбной и оставить ихъ въ закрытой печи на 24 часа; потомъ выложить это тѣсто наъ чугуновъ въ большую кадку и начать разводять водою. Лѣтомъ холодною, а зимой тепловатою; на эту порцію нужно влить отъ 6-ти до 7-ми ведеръ воды, суди по тому, какъ кто любитъ квась: погуще или пожиже. Квась этотъ долженъ устояться, чтобы гуща опала на дно, а между тѣмъ нужно приготовить слѣд. опару: взять 3 фун. пшеничной муки, 2 фун. гречневой и 3 стакана хорошихъ дрожжей, развести теплою водою, чтобы образовалось жидкое тѣсто и дать ему хорошенько подняться; тогда влить эту опару въ бочку и на нее наливать устоявшійся квась, хорошенъко мѣшая, чтобы не было комковъ; потомъ, накрывъ бочку, дать простоять квасу часовъ 20, и высыпать въ него 2 фун. мелкаго сахара, размѣшать хорошенъко, разлить въ бутылки, закупорить, засмолить и поставить зимой въ погребъ, но слѣдить чтобы не замерзъ, а лѣтомъ на ледъ.

### Приготовление шинкованной капусты.

Отмѣривъ 3 ведра шинкованной капусты, сложить ее въ кадку и посолить какъ обыкновенно, уколотить хорошенъко деревянною колотушкою; тогда на эту порцію капусты взять одну бутылку блага столоваго вина, безразлично какого, только пѣз сладкихъ вишь и конечно, самаго дешеваго, облить имъ всю капусту, стараюсь, чтобы на всю ровно попало; для этого лучше всего лить изъ небольшой лейки; потомъ оставить капусту закисать обыкновеннымъ порядкомъ въ погребъ. Такимъ образомъ приготовленная капуста необыкновенно вкусна.

### Приготовление соленыхъ рыжиковъ.

Чисто вытереть свѣже собранные рыжики, сложить ихъ въ ведерко такъ, какъ растутъ, шляпками вверхъ, каждый рядъ пересыпать солью, накрыть кружкомъ, положить на него камень, и когда рыжики опадутъ, доложить свѣжыхъ.

Въ другихъ ведрахъ соленые рыжики можно пересыпать рубленою луковицею и перцемъ, что придаетъ имъ лучшій вкусъ, но рыжики не будутъ уже такъ красны, а получатся темнаго цвѣта. На 1 ведро рыжиковъ берется  $\frac{1}{2}$  стакана соли.



## Соленые бѣлые грибы.

Ихъ заготовить можно весной на цѣлое лѣто, а осенью на всю зиму; солятся они слѣдующимъ образомъ: надо грибы опустить въ кипятокъ, когда разъ вскипятъ, откинуть ихъ на рѣшето и переливать холодною водою, пока не остынутъ; тогда дать имъ обсохнуть на тѣхъ же самыхъ рѣшетахъ, переворачивая ихъ на все стороны. Потомъ сложить въ банки, шляпками вверхъ, пересыпая каждый рядъ солью, и накрыть сухимъ кружкомъ.

## Приготовленіе соленыхъ огурцовъ.

Приготовить самый крѣпкій дубовый боченокъ, а за немѣнѣемъ его и дубовую кадку, выпарить ее хорошенько и всю внутри натереть душистыми травами, какъ-то: листомъ черной смородины, майораномъ, чаберомъ и пр., на дно положить толстый слой листа черной смородины и укропа; передъ тѣмъ какъ солить, нужно подержать огурцы 12 часовъ въ водѣ со льдомъ, и чтобы ледъ не растаялъ держать кадку съ огурцами также на льду, затѣмъ укладывать ихъ въ кадку, плотно ставя одинъ огурецъ подлѣ другого; смѣшавъ все вышеспоменнованныя травы, пересыпать ими каждый рядъ огурцовъ.

## Соленіе нѣжинскихъ огурцовъ.

Взять боченокъ величиною въ  $1\frac{1}{2}$  ведра, съ одной стороны вынуть дно, на другое положить 3 большихъ корня съ зеленою сельдерей, 3 большихъ корня съ зеленою петрушкой и 3 вѣтки эстрагона; корни можно разрѣзать и уложить хорошенько, тогда пѣловницу боченка наложить перемѣтыми и вытертыми маленькими огурчиками, а на огурцы опять столько же зелени и между зеленою 3 стручка турецкаго перцу, которые завернуть въ зеленъ, чтобы они не касались огурцовъ, потомъ уже остальную половину боченка доложить огурцами, накрыть опять такимъ же количествомъ зелени, а на самый верхъ опять положить три стручка турецкаго перцу; затѣмъ взять ведро хорошаго уксусу, положить въ него 1 стаканъ соли, вскипятить и холоднымъ залить огурцы; когда рассолъ впитается въ огурцы, долить еще разъ такимъ же, закупорить, засмолить и держать въ холодномъ мѣстѣ, но не на льду.

## Соленіе груздей.

Взять 1 ведро груздей,  $1\frac{1}{2}$  стакана соли, пересыпать укропомъ, сверху капустнымъ листомъ и закрыть крышкою.

## Способъ имѣть зимою свѣжій цинорный салатъ.

Осенью, когда вынимаютъ изъ земли огородній цикорій, нужно выбрать самые лучшіе толстые корни, сложить ихъ въ овощной подвалъ, и за три недѣли до того времени, когда нужно будетъ салатъ, посадить ихъ въ ящикъ, наполненный хорошею землею, поставить въ темное мѣсто, поливать настолько, чтобы земля была всегда сыра; отъ темноты салатъ будетъ казаться чуть желтоватымъ, при свѣтѣ онъ будетъ зеленый. Если нѣтъ удобнаго темнаго мѣста, то можно ящики накрыть другимъ ящиками; если держать въ теплой комнатѣ, то салатъ поспѣетъ скорѣе.

## Пикули англійскіе.

Взять каррионы, морковь, лучекъ—шарлотъ, цвѣтную капусту, сельдерей, все перетереть солью и оставить на 12 часовъ, потомъ сварить уксусъ съ эстрагономъ, перцемъ, лавровымъ листомъ, прибавить, по вкусу, сахару—песку, разведенной горчицы и положить въ банки, переложить эстрагономъ и залить изготовленнымъ уксусомъ, завязать бычьимъ пузыремъ и поставить въ холодное мѣсто.

## Варка варенья.

Фрукты или ягоды, назначенныя для варенья, надобно собирать въ день варки; варенье надо варить сперва на большомъ огнѣ и допустить, чтобы оно раза три кипѣло ключемъ; каждый разъ когда варенье закипаетъ, его надо отставить, чтобы снятъ пѣну и потомъ уже доваривать его осторожно на легкомъ огнѣ; чтобы узнать готово ли варенье, нужно брать его ложечкою: если ягоды прозрачны и полны, а сиропъ густъ и также прозраченъ и, подержавъ на льду, варенье подернется тонкою перепонкою, то оно готово. При варкѣ кислыхъ ягодъ, какъ-то: смородины, барбариса и проч., надобно класть меньше сахара; можно брать 2 фун. сахару на 1 фун. ягодъ,

чтобы варенье не портилось; варенье нельзя класть горячимъ въ банки, потому что тогда ягоды всплываютъ наверхъ, а сокъ остается на днѣ: надобно варенью дать раньше остынуть; сохраняютъ варенье необходимо только въ стеклянной и фаянсовой посудѣ, но нельзя сохранять его въ мѣдной, потому что варенье вбираетъ въ себя металлическія частицы вредныя для здоровья, и притомъ самое варенье вбираетъ въ себя мѣдь и теряетъ натуральный цвѣтъ. Горячее варенье нельзя прикрывать крышкой, потому что паръ, превращаясь въ капли воды и спадая въ варенье, бываетъ часто причиною плѣсени и скорой порчи, если надо все таки-же закрыть варенье, то лучше накрыть его тонкой холстиной, которая впитываетъ въ себя сырость и предохраняетъ варенье отъ порчи.

Если варенье засахарится, то надо въ него влить ложку холодной воды, поставить банку съ вареньемъ въ наполненную холодной же водою кастрюлю, поставить на плиту и нагрѣть воду такъ, чтобы она почти кипѣла; тогда, не вынимая банки съ вареньемъ, отставить воду, и когда она остынетъ, вынуть банку съ вареньемъ и снять бумагу и пузырь. Варенье надо класть въ небольшую посуду, а то бываетъ, что когда варенье vybrano до половины въ него входитъ воздухъ и отъ этого оно иногда портится; банки надобно завязывать восковою бумагою или пузыремъ, сперва размоченнымъ въ водѣ и вытертымъ досуха; для удобства рекомендую поставить № банки и записать сортъ варенья.

### Варенье изъ крыжовника

Крыжовникъ для варенья долженъ быть зеленый; крыжовникъ надо предварительно вычистить и бросить въ холодную воду, затѣмъ положить въ кастрюлю вишневыхъ листьевъ и вскипятить; когда вода посло-нѣетъ, листья вынуть, а въ кипятокъ всыпать ягоды на минуту, потомъ вынуть откинуть на рѣшето и облить ихъ холодной водою со льдомъ и оставить часа на 2, чтобы ягоды окрѣпли; на 1 фун. ягодъ взять 2 фун. сахару и 1 стаканъ воды; воду съ сахаромъ, взятый по пропорціи, надобно раньше вскипятить и потомъ только всыпать ягоды. Также готовится варенье изъ смородины.

### Варенье изъ розъ.

На каждый фун. розъ берется 7 фун. сахару; сначала надобно обварить розы кипяткомъ, затѣмъ опустить въ

холодную воду со льдомъ, выжать ихъ хорошенько, взять сокъ 4 выжатыхъ лимоновъ и перетирать ими остальные розы; потомъ надо вскипятить 5 стакановъ воды съ сахаромъ и опустить туда приготовленные розы и варить до мягкости; если цвѣтъ стобельковъ не будетъ плавать сверху, то варенье готово; если слабъ будетъ запахъ, то надо положить 2 капли розоваго масла; для удержанія цвѣта сиропа краснымъ нужно взять 1 бутылку воды, 1 ложку сѣрпой кислоты и по чайной ложкѣ этой смѣси класть въ сырое варенье.

### Яблочное варенье.

На 20 шикованныхъ яблокъ влить сокъ 3-хъ выжатыхъ лимоновъ, 1½ стакана сахару, а на каждый стаканъ яблокъ надо взять ½ стакана воды; сначала надо вскипятить сиропъ, а затѣмъ класть яблочки и варить, пока варенье не слѣдается прозрачнымъ; рекомендую также положить въ варенье немного лимонной цедры.

### Варенье изъ венгерскихъ сливъ.

Взять 1 фун. венгерскихъ сливъ, наколоть ихъ иглою, обварить кипяткомъ, дать постоять, пока остынутъ, затѣмъ откинуть на сито, вскипятить сиропъ изъ 2 фун. сахару и 2 стакановъ воды, положить въ сиропъ ванили, опять вскипятить раза три, потомъ положить сливъ, варить съ полчаса, снимая накипь, слить въ чашку, остудить и затѣмъ только положить въ банки.

### Варенье изъ клубники.

Вскипятить 1 фун. ягодъ съ 1 стаканомъ воды и съ 2 фун. сахару, всыпать туда ягоды, раза три вскипятить, и каждый разъ отставлять отъ огня, осторожно снимая пѣну; когда варенье начнетъ подергиваться перепонкою, то варенье готово. Также готовятъ варенье изъ малины.

### Варенье изъ красной, бѣлой и черной смородины.

Обязательно надобно раньше всполоснуть смородину содой, затѣмъ отобрать лучшія вѣточки и варить ихъ въ сиропѣ, изготовленномъ по слѣдующей пропорціи: на 1 фун. ягодъ взять 2 фун. сахару и 1 стаканъ воды.

## Приготовление булочек къ чаю.

Взять  $\frac{1}{2}$  стакана теплых сливокъ, 1 стаканъ растопленнаго масла, на 3 коп. дрожжей, 3 желтка и  $\frac{1}{4}$  фун. сахара, немного мускатнаго орѣха и 1 фун. муки, замѣсить изъ этого тѣсто, выбить его, положить на листъ и дать ему подняться, сдѣлать булочки, хорошенько смазать ихъ яйцомъ и вставить въ горячую печь.

## Желтый крендель.

Растворить 3 фун. муки въ 2 бутылкахъ молока и положить дрожжей на 30 коп.; когда тѣсто подымется, надобно положить въ него растопленнаго масла  $1\frac{1}{2}$  фун.,  $1\frac{1}{2}$  ф. сахара, горсть соли,  $\frac{1}{2}$  фун. изюму, 1 стаканъ розовой воды,  $\frac{1}{2}$  ф. корины, 20 штукъ кардамона и прибавить еще  $3\frac{1}{2}$  фун. муки, замѣсить хорошенько, дать тѣсту подняться, на столѣ сдѣлать крендели и посадить ихъ въ печь, а сверху посыпать рубленымъ миндалемъ.

## Приготовление стола въ Рождественскій праздникъ.

1. Сельдь съ гарниромъ.
2. Ветчина запеченая.
3. Заливное изъ телячьихъ ножекъ.
4. Малороссійская колбаса.
5. Сыръ.
6. Маринадъ изъ рыбы.
7. Поросенокъ жареный.
8. Гусь жареный.
9. Варашекъ молодой.
10. Салатъ—оливье.
11. Разныя колбасы, вина, водки, разныя воды, пиво.

## Приготовление стола къ масляной.

- |                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| 1. Блины, сливочное масло, сметана. | 5. Разварная бѣлуга. |
| 2. Икра.                            | 6. Уха изъ рыбы.     |
| 3. Сельдь.                          | 7. Маюнезъ изъ рыбы. |
| 4. Рыбецъ.                          | 8. Паштетъ изъ дичи. |
|                                     | 9. Судакъ жареный.   |

## Приготовление именинаго стола.

1. Редисъ съ масломъ.
2. Салатъ-оливье.
3. Осетрина заливная.
4. Ветчина.
5. Разныя колбасы.
6. Сардины, шпроты, сельдь и омары.
7. Телятина жареная.
8. Фаршированная индѣйка.
9. Салатъ изъ баклажанъ.
10. Перецъ, икра зеленая.
11. Икра паюсная.
12. Тартички съ кильками.
13. Колонпопъ разное.
14. Заливное изъ дичи.
15. Сыръ швейцарскій.
16. Форшмакъ горячій.
17. Почки въ мадерѣ.
18. Костяные мозги на черномъ хлѣбѣ.

## Приготовление масла изъ сметаны.

Изъ одного ведра чистой сметаны выходитъ чухонскаго несоленнаго масла около 15 фун.; масло надо перемыть до чиста, переминая нѣсколько разъ воду, которая должна имѣть температуру рѣчной воды; лѣтомъ на 1 пудъ масла берется обыкновенно  $4\frac{1}{2}$  фун. соли; если масло готовится на годъ, то положить соли 5 фун.; складывать масло лучше всего въ каменную или муравленную посуду; посыпавъ на дно соли, надо класть масло рядами и уплотнять его какъ можно лучше, сверху надо масло залить соленою водою на 2 пальца и накрыть чистой тряпкой; когда вода уменьшится, надо подлить свѣжей; вмѣсто каменной посуды можно пользоваться дубовыми кадочками.

Сливочное масло, которое сбивается изъ сливокъ, надо хорошо сперва перемыть въ свѣжемъ рѣсномъ молокѣ, а потомъ въ водѣ, и слегка его посолить.

## Пармезанное масло.

Взять сыръ—пармезанъ, натереть его на теркѣ и смѣшать со сливочнымъ масломъ; чѣмъ больше положить сыра, тѣмъ вкуснѣе будетъ масло.

## Анчоусное масло.

Взять 10 штук анчоусовъ, положить 1 фун. сливочнаго масла, размѣшать хорошенъко, взять поджаренныя гренки и этимъ масломъ намазывать ихъ; особенно хорошо подавать эту закуску къ бифштекамъ.

## Зеленое масло.

Взять 1 фун. сливочнаго масла, изрубить зеленой петрушки, смѣшать съ масломъ, влить туда сокъ одного выжатаго лимона, размѣшать хорошенъко и нарѣзать круглыми кусками. Подается зеленое масло больше всего къ антрекотамъ.

## Сыръ изъ шампиньоновъ.

На 1 фун. сливочнаго масла взять 1 фун. свѣжихъ шампиньоновъ,  $\frac{1}{2}$  фун. телячьей печени, все это поджарить, протереть сквозь сито и смѣшать вмѣстѣ съ масломъ, положить столовую ложку соли, остудить и холоднымъ подавать къ столу.

## Сыръ изъ сливокъ.

Поставить на плиту около 4 бут. сливокъ; когда закипятъ, — отставить и влить  $\frac{1}{2}$  стакана уксусу, 2 ложки сахара, размѣшать все это хорошенъко и опять поставить на плиту, пока не свернется, тогда вылить въ салфетку и перевязать веревкой; черезъ 6 час., не развязывая салфетки, положить подъ легкій прессъ и держать въ холодномъ мѣстѣ.

## ОТДѢЛЪ XVI.

### а) Приготовление мясныхъ грузинскихъ кушаній.

#### Супъ артала.

Взять кости, бычьи ноги, вымя, завитокъ, вымыть, изрубить, положить въ кастрюлю, налить кипяткомъ, положить соли, чеснока и варить, пока все не разварится.

#### Супъ бозбашъ.

Нарѣзать 4 фун. баранины и  $\frac{1}{4}$  фун. курдюка, положить въ кастрюлю и варить на легкомъ огнѣ. Когда прокипятитъ нѣсколько разъ, надо, выложивъ мясо на блюдо, бульонъ процѣдить, положить обратно въ кастрюлю баранину, залить бульономъ, положить  $1\frac{1}{2}$  фун. луку рѣзаннаго, 1 столовую ложку толченаго рису, и когда баранина будетъ готова, опустить взбитыхъ 3 яйца,  $\frac{1}{2}$  золотника шафрана, соли, 1 стаканъ кишнеца (киндзи), эстрагона (тархунъ) и подавать.

#### Супъ бозартма.

Нарѣзать мелко 4 фун. баранины, вымыть ее, положить въ кастрюлю и налить водою. Когда баранина сварится, выложить ее на блюдо и процѣдить бульонъ; затѣмъ положить на сковородку  $1\frac{1}{2}$  фун. рѣзаннаго луку, налить процѣженнымъ бульономъ, положить также  $\frac{1}{2}$  фун. масла и заправить солью, перцемъ,  $\frac{1}{2}$  стаканомъ кишнеца,  $\frac{1}{2}$  стаканомъ сока изъ гранатовыхъ яблокъ и подавать.

#### Супъ чехиртма.

Взять 4 фун. баранины, вымыть ее, нарѣзать, положить въ кастрюлю налитую водою и поставить варить. Когда баранина сварится, процѣдить бульонъ, положить въ него 2 ф. нарѣзаннаго луку, 1 стаканъ масла, поджаривъ

Все это предварительно, всыпать соли, положить барашка, вскипятить, размешать 6 яиц, влить  $\frac{1}{2}$  стакана уксусу, развести бульоном, влить все в бульон, отставить и всыпать 1 стакан рубленого кишнеца и  $\frac{1}{2}$  золотника шафрана, соли, мяты и подавать.

### Супъ съ айвой.

Нарезать 4 фун. говядины, положить в кастрюлю съ 2-мя очищенными луковцами и варить до готовности. Между тѣмъ, нарезать ломтями 6 штук айвы, влить отдѣльно немного бульона в кастрюлю, положить айву и варить до мягкости; когда говядина будетъ готова, положить в супъ свареную айву, посолить, положить 1 стаканъ рубленого кишнеца и базилики, вскипятить и подавать.

### Супъ хаши.

Взять тибуху, воловьи ноги, очистить ихъ, нарезать, положить в кастрюлю и варить всю ночь; на слѣдующее же день, когда бульонъ достаточно сгустится, заправить его солью, чеснокомъ и подавать.

### Чахохбили.

Взять очищенную курицу, положить в кастрюлю, налить водою и сварить; сваривши, надо бульонъ процѣдить, а курицу разрезать на части, нарезать 10 луковокъ, поджарить ихъ на маслѣ докрасна, затѣмъ положить обратно разрезанную курицу, налить процеженнымъ бульономъ и положить в бульонъ одинъ фунтъ масла,  $\frac{1}{2}$  стакана соку изъ гранатовыхъ яблокъ, соли по вкусу, всыпать такъ же  $\frac{1}{2}$  стакана нарезаннаго кишнеца и подавать.

### Супъ харшо.

Взять очищенную курицу, разрезать ее на части, положить в кастрюлю, налить водою и варить до готовности; когда курица будетъ готова, надо в предварительно процеженный бульонъ всыпать 1 стаканъ варенаго рису, лука,  $\frac{1}{4}$  фун. гранатовой кислоты, заправить солью, толченымъ перцемъ, положить также базилики, петрушки, резаннаго кишнеца и подавать.

### Супъ изъ гуся.

Взять очищеннаго гуся, положить в кастрюлю, налить водою, всыпать 1 фун. нарезаннаго лука, вскипятить все, затѣмъ положить 1 стаканъ сушенаго кизилля, варить дальше до полной готовности, посолить и подавать.

### Телячья лопатка съ алучей.

Взять телячью лопатку, положить в соленый кипятокъ и варить до готовности; между тѣмъ, приготовить слѣдующій соусъ: положить в кастрюлю алучу, протертую сквозь сито, разбавить водою, в которой варилась алуча, всыпать одну нарезанную луковку, 1 сельдерей, немного кишнеца, одну чайную ложку соли и пемного чеснока; этотъ соусъ долженъ быть густой и подавать его нужно вмѣстѣ съ горячей лопаткой.

### Буженина.

Взять свиные хвосты и ножки, очистить ихъ и сварить в соленой водѣ, затѣмъ остудить, уложить в глиняную банку и залить крѣпкимъ виннымъ уксусомъ; черезъ 4 дня буженина будетъ готова къ употребленію.

### Поросенокъ.

Сварить поросенка и подавать его съ хрѣномъ и уксусомъ; можно также подать на второе варенаго барашка, къ которому также подается хрѣнъ и уксусъ.

### Вареная индѣйка.

Положить в кастрюлю очищенную индѣйку, налить водою и поставить варить; когда сварится, — нарезать индѣйку на куски, посыпать солью, взять одну глубокою тарелку бульона, всыпать мелко нарезаннаго лука, одну частицу толченаго чеснока и подавать съ индѣйкой.

### Вареный гусь.

Отварить гуся, облить сокомъ изъ гранатовыхъ яблокъ и подавать.

## Цѣльный жареный теленокъ.

Содратъ съ теленка шкуру, выпотрошить его, вымыть, взять телячью печенку и ливеръ, нарѣзать мелко и нафаршировать этимъ теленка и зашить; затѣмъ надѣть теленка цѣликомъ на вертелъ и жарить на прогорѣвшихъ угляхъ (безъ пламени); при этомъ необходимо безпрестанно вертѣть тушу, смазывая ее перышкомъ сперва соленой водой, а затѣмъ масломъ, пока мясо не зарумянится; такъ же жарится и барашекъ.

## Жареный заяцъ.

Содратъ съ зайца шкурку, вымыть его, выпотрошить, надѣть на вертелъ и жарить на прогорѣвшихъ угляхъ; во время жаренья надо зайца безпрестанно вертѣть, смазывая его соленой водою, а затѣмъ масломъ и бить прутикомъ, пока не изжарится; къ этому времени надо взбить 6 яицъ, палить 3 стакана уксусу, 1 стаканъ воды, 3 луковицы, размѣшать все это и поставить на огонь варить, безпрестанно мѣшая, чтобы яйца не свернулись, въ приготовленный соусъ надо положить 3 яйца; приготовленного такимъ способомъ зайца можно сохранять даже нѣсколько дней.

## Бараньи ливеръ и печенка.

Вымыть бараньи печенку и ливеръ, изрубить мелко вмѣстѣ съ 2-мя фун. луковицы, затѣмъ смѣшать съ 7-ю взбитыми яйцами, разогрѣть на сковородѣ  $\frac{1}{2}$  ф. масла и положить изрубленные ливеръ и печенку и поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ.

## Утка съ кизилемъ.

Очистить утку, вымыть ее, надѣть на вертелъ и жарить, при этомъ надо ее безпрестанно вертѣть, смазывая соленой водою; къ этому времени вымыть  $\frac{1}{2}$  ф. сушеного кизиля и положить его въ горячую воду, чтобы онъ размягчился; между тѣмъ надо изжарить 2 фун. нарѣзаннаго луку, затѣмъ смѣшать размокшій кизиль съ 1 стак. масла и поджарить его, потомъ влить 1 стаканъ воды и вскипятить, положить изжаренную и нарѣзанную на части утку въ сваренный кизиль, посолить по вкусу и подавать.

## Фаршированная курица жареная на вертелѣ.

Очистить курицу, вымыть ее, изрубить мелко ей печенку съ  $\frac{1}{2}$  фун. сушеного кизиля и сварить до мягкости; затѣмъ сварить отдѣльно  $\frac{1}{2}$  стакана рису, поджарить 1 фун. рѣзаннаго луку съ 1 стак. масла, положить туда кизиль, печенку и рисъ, по вкусу посолить, положить также перца и все это вновь поджарить; этимъ фаршемъ надо наполнить курицу, зашить ее, надѣть на вертелъ и жарить; такимъ же образомъ готовится барашекъ и поросенокъ.

## Чахохбили изъ цыплятъ.

Взять цыплятъ, вымыть ихъ, выпотрошить и изжарить на вертелѣ; затѣмъ взять 1 стаканъ масла, 2 фун. тонко нарѣзаннаго луку, 1 чайную ложку соли, все это смѣшать и поджарить, потомъ влить туда 2 стакана холодной воды и, когда вода закипитъ, положить цыплятъ, разрѣзанныхъ на части, влить  $\frac{1}{2}$  стакана соку изъ гранатовыхъ яблокъ и столько же уксуса.

## Индѣйка (сацкве).

Изжарить индѣйку, слить со сковороды сокъ, на 3 стакана соку положить 1 стаканъ уксусу,  $\frac{1}{2}$  фунта толченыхъ орѣховъ, одну мелко изрубленную луковицу, немного чеснока,  $\frac{1}{2}$  стакана изрубленного кишнеца и базилики,  $\frac{1}{2}$  стакана соку изъ гранатовыхъ яблокъ, все вскипятить, затѣмъ нарѣзать изжаренную индѣйку на части, положить въ супникъ и залить ее; когда остынетъ, — подавать.

## Цыплята тобана.

Вымыть и очистить цыпленка, разрѣзать его вдоль спинки и распластать его такъ, чтобы филе было цѣльнымъ и посолить; затѣмъ разогрѣть масло на сковородѣ, положить цыпленка и накрыть крышкой, положить сверху 5-ти фун. гирию; когда зарумянится одна сторона, перевернуть на другую. Какъ только цыпленокъ изжарится, надо подавать его.

## Перепелъ на вертелѣ.

Надѣть на вертелъ очищенныхъ перепеловъ и жарить, почаще повертывая ихъ и обсыпая мукою.

## Каурма изъ барашка.

Взять фунта 4 баранины, положить ее въ кастрюлю, налить однимъ стаканомъ воды, положить туда-же 1 фун. тонко нарѣзаннаго лука,  $\frac{1}{2}$  фун. масла и поджарить докрасна; когда будетъ готово, посолить, положить перца по вкусу и подавать.

## Курица по-гурійски.

Разрѣзать курицу на части, взять толченаго перца, корицы, гвоздики, имбиря, орѣховъ, изрубленнаго лука, кишнеца, петрушки, соли, укуса, все это вмѣстѣ съ нарѣзанной курицей положить въ кастрюлю, накрыть крышкой и поставить на огонь, и когда курица сварится и сдѣлается мягкой,—подавать.

## Толма съ виноградными листьями.

Изрубить мелко 2 фунта баранины и 1 фун. лука, положить горошка, толченаго перца, посолить по вкусу и прибавить чайную ложку толченаго рису, яйца и размѣшать все. Затѣмъ взять виноградныхъ листьевъ и опустить въ соленый кипятокъ, откинуть на рѣшето и остудить ихъ; дальше надо сдѣлать шаръ изъ приготовленнаго фарша, величиною въ грецкій орѣхъ, завернуть его въ виноградные листья и положить въ кастрюлю, которую налить водою и поставить варить до готовности. Сваривши, выложить все на блюдо, облить кислымъ молокомъ, посыпать корицей, перемѣшанной съ 4-мя ложками толченаго сахара, окропить моченымъ шафраномъ и подавать.

## Толма съ капустой.

Приготовить фаршъ, какъ сказано выше, затѣмъ взять кочанъ капусты, очистить его отъ верхнихъ листьевъ, разрѣзать на 4 части, опустить въ соленый кипятокъ и вскипятить. Вскипятивши раза 2, надо кочанъ откинуть на рѣшето, сдѣлать изъ приготовленнаго фарша шарики, завернуть ихъ въ капусту и положить въ кастрюлю, которую налить бульономъ и куда надо положить также  $\frac{1}{2}$  фун. кислыхъ сливъ или алучи, прибавить 1 стаканъ масла и варить уже до готовности. Когда все будетъ готово, выложить вмѣстѣ съ соусомъ на блюдо и подавать.

## Люля-небабъ или рубленый шашлыкъ.

Изрубить мелко 3 фун. баранины, 1 фун. луку, всыпать 10 горошинъ толченаго перцу, соли, смѣшать все съ 3-мя яйцами, взять и понемногу облить бараниной вертелъ и жарить, не переставая вертѣть вертелъ; когда шашлыкъ будетъ готовъ, положить его на блюдо и подавать съ соусомъ изъ гранатовыхъ яблокъ.

## Филе жареное на вертелѣ.

Взять вырѣзку филея, очистить отъ жилъ, надѣть на вертелъ и жарить, безпрестанно повертывая и смазывая сперва соленой водою, а потомъ масломъ и подавать его съ сокомъ.

## Шашлыкъ съ демьянками.

Разрѣзать вдоль демьянки, но такъ однако, чтобы части не отставали одна отъ другой; затѣмъ нарѣзать мягкой баранины обсыпать ее солью и перцемъ, напикать на вертелъ и жарить на прогорѣвшихъ угляхъ, не переставая при этомъ вертѣть вертелъ.

## Бастурма.

Нарѣзать ломтиками 4 фун. вырѣзокъ, обсыпать ихъ солью, толченымъ перцемъ, мелко изрубленнымъ лукомъ, смѣшать все вмѣстѣ и уложить въ миску и накрыть крышкой; спустя  $\frac{1}{2}$  часа надо бастурму наизвать на вертелъ и изжарить на хорошо прогорѣвшихъ угляхъ, все время вертя ее надъ огнемъ; приготовленная такимъ образомъ говядина сохраняется три дня.

## Баранъ съ шпинатомъ.

Вымыть 1 фун. шпината и отваривъ его въ соленой водѣ, выжать и мелко изрубить; затѣмъ поджарить 1 фун. луку съ  $\frac{1}{8}$  фун. масла; потомъ взбить 5 яицъ, положить въ шпинатъ, и смѣшавъ все это съ жаренымъ лукомъ, укладываютъ рядъ шпината, рядъ вареной баранины, сверху опять пластъ шпината и т. д.; закончивши укладку, надо облить все кислымъ молокомъ, обсыпать толченой корицей съ сахаромъ и подавать.

## Толма.

Взять айву, вынуть середину и затѣмъ нарѣзать ее кружками, положить въ кастрюлю, куда налить 1 стаканъ воды, 2 стакана масла и поджарить; когда сокъ выкипитъ, надо всыпать туда  $\frac{1}{2}$  фун. очищенного миндаля, 1 фун. кизиля, 1 фун. меду, 2 стакана толченого сахару, заправить солью и снова поджарить все это докрасна. Изжаривши, переложить на блюдо, остудить и подавать.

## Баранъ съ демьянками.

Взять 40 шт. демьянокъ, очистить ихъ, нарѣзать тонко 1 фун. луку, и все вмѣстѣ положить на сковороду, куда налить 1 стаканъ масла и хорошенько поджарить; затѣмъ взять 1 стаканъ мяты, кишнеца и базилики (всего), все изрубить и смѣшать съ демьянками, если масла окажется много, — то надо слить его.

Приготовивши все какъ сказано выше, надо положить на блюдо демьянки, а сверху нарѣзаннаго изжареннаго барашка, облить все густымъ кислымъ молокомъ, обсыпать толченой корицей, 4-мя ложками сахару—песка и подавать.

## Фасоль.

Взять 2 фунта молодыхъ зеленыхъ стручковъ, очистить ихъ, положить въ кастрюлю, налить холодной водою и поставить кипятить; когда вода закипитъ, нарѣзать 3 луковицы, связать въ пучокъ 2 шт. базилики, 2 шт. чабера, 2 шт. укропа, 2 шт. кишнеца и все это положить въ кастрюлю; когда фасоль сварится, вынуть обратно пучокъ зелени, а фасоль изрубить, налить  $\frac{1}{2}$  фун. масла, заправить солью и поджарить, туда можно также положить жирную говядину или нарѣзаннаго на части цыпленка—тобака, облить взбитыми яйцами и поджарить, но не мѣшать.

## Пловъ съ каурмой.

Взять 3 фун. рису, вымыть въ водѣ и сварить; затѣмъ надо разогрѣть  $\frac{1}{2}$  фун. масла сливочнаго, взять 5 взбитыхъ яицъ, все это смѣшать съ рисомъ, поставить на огонь и тушить; когда масло выкипитъ, надо подлить его еще немного; каурма готовится слѣд. образомъ: надо нарѣзать 1 фун. баранины, положить на сковородку, налить немного

масла, положить 1 фун. нарѣзаннаго слоями луку и  $\frac{1}{2}$  фун. очищенныхъ каштановъ, 1 очищенный гранатъ, и все поджарить. Приготовивши все это, надо, высыпать на блюдо приготовленный рисъ, а сверху положить каурму и подавать.

## Пловъ съ цыплятами, фазаномъ или барашкомъ.

Приготовить пловъ (рисъ), какъ сказано выше, затѣмъ надо очистить фазана, поджарить его, а потомъ нарѣзать на части, и когда рисъ будетъ тушиться, положить фазана, прибавить  $\frac{1}{2}$  стакана масла и изжарить до готовности.

## Пловъ съ фруктами.

Приготовить пловъ, какъ сказано выше; затѣмъ взять  $\frac{1}{2}$  фунт. изюму,  $\frac{1}{2}$  фун. миндаля,  $\frac{1}{4}$  фун. черпосливу, поджарить все, налить  $\frac{1}{2}$  фун. меду, всыпать  $\frac{1}{2}$  стакана толченого сахару и дать всему прокипятъ; когда изготвится, переложить все на блюдо, а сверху обложить приготовленной массой, облить горячимъ масломъ и подавать.

## Пловъ съ вишнями.

Также приготовить рисъ, какъ сказано выше, затѣмъ очистить вишенъ отъ косточекъ, положить въ кастрюлю, налить водою и сварить; сваривши вишни, выложить пловъ на блюдо, обсыпать его вишнями и подавать.

## Пловъ съ тыквой.

Нарѣзать одну тыкву тонкими слоями, и когда пловъ, приготовленный какъ выше сказано, будетъ тушиться, положить нарѣзанную тыкву по срединѣ плова и продолжать варить до готовности.

## Каша съ бараниной или курницей.

Нарѣзать 4 фун. баранины, налить водою и поставить на огонь кипятить; затѣмъ надо положить туда 1  $\frac{1}{2}$  фун. рису, 1 фун. нарѣзаннаго луку, заправить солью, перцемъ и варить, пока не погустѣетъ.



## б) Приготовление рыбы по-грузински.

### Лососина.

Очистить лососину, нарезать ее тонкими ломтами, вымыть и класть рыбу в сотейник рядами, пересылая каждый ряд солью; уложив всю рыбу, надо налить сотейник водою и варить под крышкой; когда рыба сварится, выложить все на блюдо, облить 1 золотником шафрана, обсыпать изрубленным кишнецом, укропом и подавать.

### Разварной сомъ.

Нарезать кусками сома, налить водою, положить туда  $\frac{1}{4}$  фун. алучевой кислоты, соли, перца, лаврового листа, мускатного ореха, 1 ложку капорцевъ и немного мелко изрубленного кишнеца; рыбу нужно варить до техъ поръ, пока сокъ не стугнется.

### Разварная форель.

Взять форель, разрезать ее на куски, опустить в соленый кипяток и поставить на огонь; когда рыба сварится, надо ее вынуть и выложить на блюдо; соусъ же къ ней готовится слѣдующій: надо положить в кастрюлю 1 стаканъ кизия, 2 мелко изрубленные луковицы, 2 столовые ложки толченыхъ ореховъ, 1 стаканъ воды, сварить все это, остудить и этимъ соусомъ залить форель.

### Форель на вертелъ.

Взять прутья длиною в  $1\frac{1}{4}$  арш., толщиною в одинъ палецъ и разрезать его вдоль одного конца до половины пополамъ, не отрезая одной части отъ другой, вложить туда рядъ мелкой очищенной форели, предварительной посоленной, связать веревочкой разрезанную сторону прута и жарить рыбу, вертя вертелъ на прогорѣвшихъ угляхъ.

### Разварной карпъ.

Очистить, нарезать и положить карпа в соленый кипятокъ и поставить на огонь варить; когда рыба сварится, надо выложить ее на блюдо; соусъ къ ней готов-

ляется слѣдующимъ образомъ: надо развести  $\frac{1}{4}$  фун. толченыхъ ореховъ,  $\frac{1}{2}$  фун. нарезаннаго кишнеца и полевой мяты, немного чеснока,  $\frac{1}{2}$  стакана гранатаго сока съ 2-мя стаканами воды, в которой варила рыба, облить этимъ рыбу и подавать. Также готовится и всякая другая рыба.

### Жареная лососина.

Взять 2 фун. лососины, положить на сковородку, обсыпать ее перцемъ и нарезаннымъ тонкими ломтами лукомъ, изжарить в духовой печи, подливъ немного масла; соусъ къ ней готовится слѣдующій: надо развести 1 стаканъ гранатаго сока съ  $\frac{1}{2}$  фун. толченыхъ ореховъ, туда всыпать также 4 шт. кишнеца и немного полевой мяты, заправить соусъ солью, размывавъ его съ сокомъ лососины; соусъ подается отдѣльно отъ рыбы.

### Северюга на вертелъ.

Надо отрезать кусокъ северюги, надѣть на вертелъ и жарить до готовности; изжаривши, надо рыбу спрятать цѣликомъ, положить на блюдо, облить уксусомъ, обсыпать рубленой петрушкой, мятой, кишнецомъ и подавать.

Вмѣсто этого соуса можно подать вино—мапараби № 147.

### Тешка.

Надо предварительно тешку намочить на ночь в холодной водѣ; утромъ же надо всыпать в нее 2 горсти золы и поставить на огонь кипятить; вскипятивши, надо тешку вымыть хорошенько, очистить, вскипятить чистую воду, положить в нее тешку и варить уже до готовности. Тешка подается съ отварной картошкой, уксусомъ или хрѣномъ, а также съ зеленой отварной фасолью.

### Вареная икра.

Взять  $\frac{1}{2}$  фун. икры, 1 стаканъ мякиша французской булки, налить 1 стаканомъ воды и все хорошенько размывать; затѣмъ надо нарезать 1 луковицу, потомъ подогрѣть на сковородкѣ постное масло, положить приготовленную икру и поджарить ее съ обѣихъ сторонъ.

## Жареная шамаа.

Взять свѣжую шамаа, вымыть ее и завернуть въ мокрую синюю бумагу отъ сахара и закопать ее въ горячую золу, насыпавъ сверху прогорѣвшихъ угольковъ, и поддержать ее такимъ образомъ 10 минутъ, потомъ достать шамаа оттуда, снять бумагу и подать ее цѣликомъ горячее съ лимономъ.

## Яичница—хоршо по-грузински.

Взять 2 фунта хлѣба, нарѣзать его тонкими ломтиками и поджарить съ 2 стол. ложками масла, затѣмъ налить 2 стаканами воды, вскипятить, заправить солью, положить  $\frac{1}{2}$  фун. тушинскаго сыра, влить три сбитыхъ яйца и варить, пока яйца не свернутся.

## Яичница съ сыромъ по-грузински.

Нарѣзать мелко  $\frac{1}{4}$  фунта сыру и размѣшать его съ 8 яйцами, затѣмъ поджарить на сковородкѣ одну мелко нарѣзанную луковицу съ  $\frac{1}{2}$  стаканомъ масла, положить туда приготовленный сыръ и тогда уже все поджарить.

## Яичница съ хлѣбомъ.

Взять 6 яицъ, сбить ихъ и посолить; затѣмъ нарѣзать тонкими ломтиками булку, разогрѣть на сковородкѣ 3 столовые ложки масла, нарѣзанную булку обвалить въ сбитыхъ яйцахъ, положить на сковородку и поджарить ее съ обѣихъ сторонъ.

## Супъ изъ краснаго лобія.

Взять 2 фун. лобія, перебрать его, вымыть, положить въ кастрюлю, налить водою и положить туда три луковицы,  $\frac{1}{4}$  фун. алуцевой пастилы, 2 столовые ложки толченыхъ орѣховъ и поставить варить на легкой огонь; когда разварится, растереть лобій въ кастрюлѣ деревянной ложкой, и если воды окажется мало и лобій будетъ очень густой, то надо долить его водою, посолить, положить мелко-изрубленного кишнеца, чабера, эстрагона, чеснока толченаго и подавать.

## Супъ изъ бѣлаго гороха.

Взять 2 стакана гороху, перебрать его и намочить на ночь въ теплой водѣ; на другой день налить другой водою такъ, чтобы она покрыла горохъ и поставить варить; когда горохъ сварится, слить воду, поджарить отдѣльно 2 фун. изрубленнаго луку, затѣмъ положить его въ горохъ, налить водою, въ которой горохъ варился, всыпать ложку толченаго рису, 7 штукъ мелко нарѣзаннаго отварнаго картофеля, посолить, положить также перца толченаго, лавроваго листа,  $\frac{1}{2}$  золот. шафрана, разведеннаго въ ложкѣ столовой воды и  $\frac{1}{2}$  стакана кишнеца и варить до готовности.

## Горохъ съ капустой.

Сварить горохъ, какъ сказано выше, затѣмъ протереть его сквозь сито, тогда размѣшать 1 стаканъ рубленнаго луку, 2 ложки толченаго рису, опустить въ соленый кипятокъ капусту и дать всему закипеть; затѣмъ надо достать капусту, разобрать ее по листку, изъ приготовленнаго гороха сдѣлать шарики, завернуть ихъ въ листья капусты, положить въ кастрюлю  $\frac{1}{2}$  стакана постнаго масла и поджарить шарики въ капустѣ, затѣмъ влить туда воду, въ которой варился горохъ, вскипятить 2 раза, посолить, положить перца, лавроваго листа,  $\frac{1}{2}$  золот. шафрана, обсыпать рубленнымъ кишнецомъ и подавать.

## Супъ изъ сушеныхъ грибовъ.

Взять  $\frac{1}{2}$  фун. бѣлыхъ грибовъ и на ночь налить кипяткомъ; на другой день слить воду, очистить грибы, налить ихъ водою и поставить на огонь; когда сварятся, слить бульонъ, а грибы мелко нарѣзать; тогда надо поджарить на одномъ стаканѣ постнаго масла нарѣзаннаго тонкими слоями 2 стакана луку, положить туда грибы, всыпать 1 столовую ложку толченаго рису, 10 штукъ англійскаго перцу, посолить, залить грибнымъ бульономъ, вскипятить, обсыпать  $\frac{1}{2}$  стаканомъ изрубленнаго кишнеца, прибавить съ 1 фун. мелко нарѣзаннаго картофеля и подавать.

## Супъ изъ кизиля.

Вымыть 2 стакана сушенаго кизиля, положить его въ кастрюлю, налить 4 стакана воды и поставить на огонь; когда кизиль разварится, протереть его сквозь сито и если

сок окажется густымъ, то можно прибавить кипяченой воды, затѣмъ положить 2 изрубленныхъ луковицы, 1 стаканъ французской толченой булки и, когда все вскипитъ, обсыпать изрубленной мятой и подавать, такъ же варится супъ изъ крыжовника.

### Щи изъ щавеля.

Взять 2 фун. щавеля, сварить его, затѣмъ изрубить 2 луковицы, заправить  $\frac{1}{2}$  стак. мукой и когда вскипитъ, положить 2 ложки толченого орѣха, соли по вкусу и подавать.

### Щи изъ разной зелени.

Взять немного лука-порея, пастернака, петрушки, чабера, укропа, кишнеца, мяты, зеленого лука и другой зелени какая найдется, изрубить мелко, положить въ кастрюлю, все налить водою, заправить  $\frac{1}{2}$  стак. муки и ложками толченого орѣха, вскипятить раза два, посолить и подавать.

### Супъ изъ помидоръ.

Взять 4 фун. спѣлыхъ помидоръ и варить, не наливая водою; затѣмъ всыпать 1 фун. рубленого лука, петрушки, базилики, чабера, заправить солью, перцемъ и подавать.

### Щи изъ незрѣлаго винограда.

Взять 2 фун. винограда, положить въ глиняную миску, налить водою и поставить на огонь варить; сваривши, надо образовавшійся сокъ процѣдить сквозь сито и затѣмъ размѣшать 1 стаканъ муки съ 2 рублеными луковицами, 2 столов. ложками толченого орѣха и холодной водою, и все это положить въ виноградъ, прибавивъ по вкусу соли, вскипятить и подавать.

### Супъ свекольный.

Очистить 2 фун. стеблей свеклы, сварить ихъ въ соланой водѣ, откинуть на друшлякъ и затѣмъ мелко изрубить; тогда сварить 2 стакана свѣжей незрѣлой алуци,

протереть ее сквозь сито, а сокъ смѣшать съ изрубленнымъ свекольникомъ, затѣмъ надо изрубить муку, 2 шт. кишнеца, чабера, базилики, петрушки, все размѣшать, посолить, остудить и подавать.

### Соусъ изъ ежевики.

Взять два фунта спѣлой ежевики, протереть ее сквозь сито, налить однимъ стаканомъ холодной воды и попробовать: если очень кисло, то надо прибавить еще воды, затѣмъ надо положить 2 шт. рубленого лука, петрушки, кишнеца, одну частицу чеснока, посолить и подавать; также соусъ готовится изъ граната, кизилія и вишнеъ, которые подаются къ жареной птицѣ.

### Фасоль съ орѣхомъ.

Взять молодую фасоль, сварить, нашинковать, слить сокъ, а фасоль заправить  $\frac{1}{2}$  фун. толченыхъ орѣховъ,  $\frac{1}{2}$  стак. гранатового сока, положить по 2 шт. кишнеца, укропа, базилики, петрушки, одну чайною ложку соли и подавать.

### Шпинатъ на постномъ маслѣ.

Сварить шпинатъ, изрубить его, затѣмъ положить въ него 1 стак. постнаго масла, 1 фун. рубленого лука и все это поджарить; когда изготвится, выложить на блюдо, обсыпать рубленой петрушкой и подавать.

### Крапива.

Взять крапиву, сварить ее, положить 2 стол. ложки толченого орѣха, разведеннаго въ полустаканѣ воды, въ которой варилаь крапива, положить 3 шт. рубленого лука, посолить и подавать.

### Черемша.

Собрать, обрѣзать и опустить въ кипятокъ черемшу и сварить; спустя 3 часа, достать ее, облить холодной водою, выжать, положить на блюдо, посолить и подавать; черемша особенно вкусна съ масломъ и уксусомъ.

## Свенла.

Сварить 2 головки свеклы и нарезать ее тонкими ломтями; затѣмъ надо сварить  $\frac{1}{2}$  фун. сушенана кизила, протереть его сивозъ сего, облить свеклу, посыпать лукомъ, рубленой петрушкой, кишнецомъ и подавать.

## Капуста.

Вскипятить 3 раза кочанъ капусты, нашинковать ее, затѣмъ развести 3 столовые ложки толченаго орѣха, 1 стаканъ уксусу, 1 рубленую луковицу, положить туда капусту, поджарить все хорошенько, посолить, остудить и подавать.

## Соусъ изъ грѣцкихъ орѣховъ.

Взять 3 столовые ложки толченаго орѣха,  $1\frac{1}{2}$  стакана сушенана кизила, 3 парубленныя луковицы, налить водою, посолить по вкусу и поставить варить.

## Демьянки.

Намочить передъ варкой сухихъ демьянокъ на ночь въ теплой водѣ, утромъ выжать ихъ, положить въ кастрюлю, налить 1 стаканъ постнаго масла, 2 стакана воды и поставить на огонь слегка разварить; спустя 5 минутъ положить 1 фун. нарезаннаго луку и варить до готовности; когда демьянки изготоятся, положить 1 стаканъ рубленана кишнеца, мятъ,  $\frac{1}{2}$  стакана уксуса и посолить по вкусу.

## Демьянки съ орѣхами.

Нарезать штукъ 12 свѣжихъ демьянокъ, опустить ихъ въ кипятокъ и варить; сваривши, надо положить ихъ подъ прессъ и развести отдѣльно  $\frac{1}{2}$  стакана уксусу, 2 столовые ложки толченаго орѣха, рубленую луковицу, базилики, чабера, сельдерея, петрушки, заправить солью, уложить все въ глубокую чашку, залить соусомъ, перемѣшать и подавать въ холодномъ видѣ.

## Жареныя демьянки.

Наизать поперекъ на вертелъ свѣжия демьянки и жарить ихъ какъ шаплыкъ; изжаривши надо снять ихъ съ вертела, очистить отъ черной кожицы, изрубить, обсыпать рубленымъ лукомъ, базиликой, петрушкой, толченымъ перцемъ, облить уксусомъ, солью и подавать въ холодномъ видѣ.

## Бѣлые грибы подъ соусомъ.

Очистить грибы, изрубить ихъ вмѣстѣ съ лукомъ, положить въ кастрюлю, налить водою и варить до готовности; если вода выкипитъ и грибы будутъ не доварены, то можно подбавить горячей воды и продолжать варить, пока сокъ не сдѣлается густымъ, тогда положить 3 стол. ложки толченаго орѣха, изрубленана кишнеца, соли, перца и подавать.

## Шампиньоны подъ соусомъ.

Очистить шампиньоны, промыть ихъ, посыпать солью, перцемъ, положить на масло, всыпать изрубленана кишнеца, 2 стол. ложки толченаго орѣха и тушить до мягкости; когда все будетъ готово,—подавать.

Такъ же готовятся и рыжики.

## Бобы бѣлые.

Сварить бобы, обсыпать ихъ рубленымъ лукомъ и подавать.

## Красный лобій.

Перебрать 2 стакана лобія, положить въ кастрюлю, сварить до готовности въ водѣ, облить развѣленнымъ уксусомъ, толченымъ орѣхомъ, кишнецомъ, посолить и подавать.

## Тыква подъ соусомъ.

Разрезать тыкву на части, выбросить сѣмя, а тыкву положить въ кастрюлю, налить водою и сварить до готовности; сваривши, надо тыкву остудить, снять кожу, а

микоті изрубить, затѣмъ взять стаканъ моченаго кизиля, изрубить мелко лукъ съ толченымъ орѣхомъ, перемѣшать все, поджарить на сковородкѣ, посолить и подавать.

### Тыква запеченая.

Надо разрѣзать тыкву пополамъ, вынуть сѣмена, затѣмъ взять толченыхъ орѣховъ, изрубить лукъ съ моченымъ кизилемъ и этимъ фаршемъ набить тыкву и посадить въ духовую печь.

### Жаренія сѣмена тыквы.

Надо вымыть сѣмена, посыпать ихъ солью, положить на сковородку и изжарить; когда онѣ изжарятся, надо растереть ихъ мелко и подавать.

### Хлѣбъ изъ нукурузной муки.

Надо просѣять муку, замѣсить крутое тѣсто (горячей водой), прибавить соли и печь.

### Гоми—итальянское просо.

Взять 2 стак. гоми, нѣсколько разъ промыть его водой, затѣмъ положить въ кастрюлю, налить 6-тью стак. воды, поставить на огонь и во все время варки размѣшивать круглой палкой; когда будетъ готово, вновь размѣсить, достать лопаточкой на тарелку понемногу и подать въ горячемъ видѣ.

### Сдобный хлѣбъ—назуни.

Взять небольшое корыто, всыпать туда 30 фун. муки, 3 бутылки кипяченаго теплаго молока, 1 стаканъ дрожжей, 30 взбитыхъ яицъ, 1 фун. масла, всыпать соли, размѣшать, замѣсить тѣсто, которое надо поставить въ теплое мѣсто; когда тѣсто подымется, прибавить 1 фун. масла, опять замѣсить, сдѣлать изъ приготовленнаго тѣста маленькія булочки, смазать ихъ сверху яичнымъ желткомъ и поставить въ печь.

### Разсыпчатый хлѣбъ-хміади.

Взять 5 фун. муки, 1½ фун. топленаго масла, 12 яицъ, 1½ фун. сахару, смѣшать все и замѣсить тѣсто, раскатать его плоско въ палецъ ширины, сдѣлать булочки, смазать ихъ желткомъ и поставить въ печь.

### Ватрушки—када.

Замѣсить тѣсто изъ 2 фун. муки, 1 тарелки соленой воды, 1 стак. топленаго масла и поставить въ теплое мѣсто; когда подымется, влить 1 стак. масла и опять замѣсить; затѣмъ поджарить 1 фун. муки на одномъ стаканѣ масла, раздѣлить пополамъ приготовленное тѣсто, раскатать его кружками тонко, положить поджаренную муку, накрыть другимъ кружкомъ, зашпатель кругомъ и поставить въ печь; ватрушки должны быть приблизительно въ палецъ толщины.

### Ватрушки—хагапури.

Замѣсить тѣсто изъ 2-хъ фун. муки, одной тарелки соленой воды, накрыть и поставить въ теплое мѣсто; затѣмъ взять 2 фун. тушинскаго сыра, нарѣзать тонкими слоями и мочить въ холодной водѣ; когда размягчится, достать, выжать и размѣшать съ 5-ю яйцами, всыпать ¼ стак. рубленой мяты, хорошенько размѣшать, сдѣлать булочки, раскатать тонко кружками, на середину положить приготовленный сыръ и зашпатель, поставить немного открытой, смазать яйцомъ и поставить въ печь.

### Слоеные пирожки—ягло.

Взбить добѣла 7 яицъ, налить 1 стаканъ теплаго молока, всыпать 1 фун. муки, замѣсить тѣсто, раскатать его тонко, смазать масломъ, обсыпать мукою, сложить втрое, опять раскатать и такъ поступать до 6-ти разъ, чтобы тѣсто было сложено разъ 18; приготовленное такимъ образомъ тѣсто надо тонко раскатать, сдѣлать пирожки, поджарить ихъ на маслѣ и, подавая, облить медомъ и сахаромъ.

### Кислое молоко (мацони).

Вскипятить молоко, остудить его слегка, влить въ банку, затѣмъ развести отдѣльно въ блюдцѣ 1 стол. ложку закваски, влить ее въ банку, закрыть крышкой и поставить въ теплое мѣсто; заквашенное молоко будетъ готово на другой день; подавать его надо съ корицей и сахаромъ.

### Сушеная груши.

Очистить груши, нарезать их ломтиками, разложить на досках и поставить на солнце и когда высохнутъ,—собрать, такъ же готовятся и сушеная яблоки.

### Сушеный черносливъ.

Надо надрезать спелый черносливъ вдоль, вынуть косточки, разложить на досках, поставить на солнце; когда высохнетъ,—собрать и спрятать на зиму; такъ же сушатся и все прочія ягоды.

### Сокъ машараби.

Выжать 50 гранатовъ, сокъ процедить и варить его на легкомъ огнѣ, пока не сгустится; сваривши, надо остудить его и разлить въ бутылки. Этотъ сокъ подается къ жаркимъ и разварной говядинѣ; такъ же готовится виноградный сокъ.

### Чурчхела изъ грѣцкихъ орѣховъ.

Очистить орѣхи, нарезать ихъ на части, напизать иглой на нитку длиною въ  $\frac{1}{2}$  аршина, затѣмъ выжать спелый виноградъ, процедить сокъ, влить его въ большую кастрюлю, вскипятить, отставить и остудить; остудивши, надо развести муку въ чуть тепломъ сокѣ и вновь варить до густоты, затѣмъ взять приготовленные орѣхи, обвалять ихъ по одному въ этомъ сокѣ и развесить ихъ на палочкѣ, чтобы одна другой не касалась; эту операцію надо повторять каждый день и черезъ недѣлю чурчхела будетъ готова.

### Пастила изъ винограда.

Сварить виноградъ, затѣмъ взять чистую доску длиною въ 2 аршина, шириною въ  $1\frac{1}{2}$  аршина, намочить ее холодной водой, разлить на ней тонкимъ слоемъ сваренный сокъ и сушить на солнце, занеся на почъ въ комнату; когда высохнетъ, снять осторожно съ доски, свернуть въ трубочки и спрятать на зиму.

### Пастила изъ грѣцкихъ орѣховъ.

Взять три глубокия тарелки каленыхъ грѣцкихъ орѣховъ, обварить ихъ кипяткомъ и нарезать мелко, затѣмъ вскипятить в стакане меду, влить въ орѣхи, размѣшать и поджарить докрасна. Изжаривши, снять ихъ съ огня и разлить на тарелки, смоченой водою; когда пастила застынетъ, надо нарезать ее кусками, сложить въ банки и сохранять въ сухомъ мѣстѣ.

## ОТДѢЛЪ XVII.

### Приготовление кашъ.

#### Просяная каша.

Взять просо, отобрать шелуху, чтобы осталась одна сердцевина, затѣмъ вымыть его, высушить и растереть въ ступкѣ; потомъ надо вскипятить  $2\frac{1}{2}$  бут. молока, всыпать одну не глубокую тарелку проса и варить, пока оно не разварится; когда каша будетъ готова, надо всыпать соли по вкусу и подавать; можно прибавить также сахару; если каша выйдетъ очень густой, то надо подбавить молока.

#### Рисовая каша.

Вскипятить  $2\frac{1}{2}$  бут. молока, всыпать 1 фун. хорошо промытаго рису, 1 чайную ложку соли и варить на легкомъ огнѣ, пока рисъ не разварится; когда каша изготавится, надо выложить ее на блюдо, затѣмъ смѣшать 2 стол. ложки толченой корицы съ 3 ложками сахару и этимъ обсыпать выложенную кашу и подавать.

#### Пшеничная каша.

Взять пшена или истолочь пшеницу, высыпать въ кастрюлю, налить водою и варить; когда каша сварится до половины готовности, надо всыпать въ тарелку изрубленнаго лука и продолжать варить до полной готовности; изготавивши кашу, надо положить въ нее масла по пропорци, хорошенько посолить и подавать.

## ОТДѢЛЪ XVIII.

### Монастырскія кушанья.

#### Лапша грибная.

Взять 5 бѣлыхъ сухихъ грибовъ и разварить ихъ въ 6-ти стаканахъ воды до мягкости; затѣмъ замѣсить тѣсто изъ 3-хъ стакановъ муки, разведенной водою, нарѣзать лапшу и просушить ее, въ грибной бульонѣ надо положить 10 зеренъ англійскаго перцу, 1 луковицу, поджаренныя въ постномъ маслѣ 15 штукъ картофеля, соли по вкусу, и за 15 минутъ до отпуски всыпать въ бульонъ лапшу, вскипятить и подавать; если бульонъ будетъ слишкомъ густымъ, то можно разбавить его кипяткомъ.

#### Жареная рыба.

Очистить рыбу, положить ее на сковородку, посолить, обрызгать постнымъ масломъ, сверху засыпать мукою, положить нарѣзаннаго кружками картофеля и поставить въ духовой шкафъ; когда картошка зарумянится, влить немного кипятку, а сверху посыпать рубленнымъ жаренымъ лукомъ и подавать.

#### Венигреть.

Сварить картофель, свеклу, нарѣзать ихъ, затѣмъ очистить лукъ, капусту шинкованную, взять  $\frac{1}{2}$  стакана постнаго масла, положить горчицы, перцу, сахарный песокъ, посолить по вкусу, развести уксусомъ, перемѣшать всю нарѣзанную провизию и подавать.

#### Кисель гороховый.

Взять 2 фун. гороховой муки,  $\frac{1}{2}$  стак. постнаго масла, заварить водою, посолить и выложить на тарелки или на блюдо; передъ подачей надо облить коноплянымъ масломъ.

## Борщъ съ селѣдкой.

Взять нарѣзать свеклу, лукъ, морковь, капусту, положить постнаго масла, прокипятить все хорошенько, бросить внутрь горсть муки, предварительно разведенная кипяткомъ, дать покипеть, затѣмъ положить очищенную селѣдку, англійскаго перца, лавроваго листа, посолить и подавать; можно также положить немного шпуре-томатъ.

## Лещъ съ картофелемъ.

Очистить леща, обвалить его въ муку и поджарить на горячемъ постномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ; затѣмъ нарѣзать варенный картофель, положить на блюдо, положить на него рыбу, обложить опять картофелемъ, засыпать все мукою, облить постнымъ масломъ, заколдовать въ духовомъ шкафу; передъ подачей надо взять печеную свеклу, нарѣзать ее очень мелко, смѣшать съ изжареннымъ лукомъ и этимъ засыпать рыбу сверху.

## Грибная солянка.

Сварить съ  $\frac{1}{2}$  фун. бѣлыхъ грибовъ, изрубить ихъ съ  $\frac{1}{4}$  фун. масла,  $\frac{1}{4}$  фун. сливокъ,  $\frac{1}{8}$  фун. каперсовъ, нарѣзать 4 луковицы предварительно поджаренныя на постномъ маслѣ, положить англійскаго перца, лавроваго листа, развести все грибнымъ бульономъ и все прокипятить; передъ подачей выжать сокъ 1 лимона, нарѣзать груздей, рыжиковъ и подавать.

## Уха изъ рыбы.

Вскипятить воду, положить сельдерея, 1 луковицу, опустить въ кипятокъ очищенную рыбу, положить англійскаго перца и соли; когда рыба вскипитъ, нарѣзать кусками лимонъ, смѣшать его съ зеленью, рубленой петрушкой и подавать.

## Грибной супъ.

Нарѣзать картофель, положить нѣсколько сухихъ грибовъ, влить по пропорціи воды, и прокипятить все это съ  $\frac{1}{2}$  часа; затѣмъ нашинковать разныхъ кореньевъ, смѣшанныхъ съ постнымъ масломъ, опустить въ картофель и подавать.

## Грибная кулебяка.

Взять дрожжей, развѣсти ихъ въ теплой водѣ, и когда дрожжи подымутся, всыпать муки, влить постнаго масла, прибавить по вкусу соли и замѣсить тѣсто; затѣмъ надо отварить рисъ, изрубить варенныхъ грибовъ, разогрѣть подсолнечнаго масла, положить рубленый лукъ и смѣшать съ грибами и рисомъ. Затѣмъ раскатать тѣсто въ палецъ толщины, положить приготовленный фаршъ, защипать сверху, перевернуть защипанымъ внизъ и положить на желѣзный листъ, смазанный масломъ и поставить въ печь на 1 часъ. Такъ же дѣлается и монастырскій ростегай.

## Рановый супъ.

Взять сварить бѣлугу, потомъ очистить разныхъ кореньевъ, положить ихъ на горчичное масло, запоспировать (поджарить) ихъ, чтобы были мягкими, положить перца, лавроваго листа, налить рыбнымъ бульономъ изъ подъ бѣлуги и положить въ бульонъ коренья; затѣмъ надо сварить раковъ, очищенныхъ отъ клешней и шеекъ, спинки пафаршировать манной заварной крупой съ петрушкой, все вмѣстѣ вскипятить и подавать; свареную бѣлугу надо нарѣзать кусками.

## Овсяный супъ.

Взять 2 стакана крупы, налить водою, разварить, протереть сквозь сито, посолить и подавать съ гренками.

## Ушки съ грибами.

Отварить бѣлыхъ сухихъ грибовъ, изрубить ихъ мелко, перемѣшать съ рубленнымъ лукомъ, положить гречневой крутой каши, и поджарить все на маслѣ; затѣмъ надо приготовить тѣсто какъ на пельмени, класть фаршъ, и когда бульонъ изъ подъ грибовъ закипитъ, опустить въ него ушки, посолить и подавать.

## Солянка изъ кислой капусты.

Взять  $1\frac{1}{2}$  фун. шинкованной кислой капусты, нашинковать 2 луковицы, затѣмъ отварить сухихъ грибовъ, нашинковать ихъ, поджарить капусту и лукъ вмѣстѣ на



постномъ маслѣ положить лавроваго листа, перца, соли, очищенныхъ яблокъ, поставить на плиту, накрыть крышкой и томить, пока капуста не сдѣлается мягкой; затѣмъ подправить  $\frac{1}{2}$  ложкой муки, размѣшать, положить въ сотейникъ рядъ капусты, рядъ грибовъ и т. д., засыпать сверху тертыми сухарями, заколировать и подавать.

### Рулетъ изъ рыбы.

Взять 2 фун. осетрины, 2 фун. семги, 2 фун. бѣло-рыбицы, лука—шарлота 20 шт., 10 шт. оливокъ, 20 шт. каперсовъ, 20 шт. анчоусовъ, все мелко изрубить, перемѣшать вмѣстѣ, посыпать солью, перцемъ, свернуть все въ трубочку въ видѣ рыбы, завернуть въ салфетку, обвязать какъ колбасу и варить 1 часъ; сваривши, надо рулетъ положить на нѣкоторое время подъ прессъ, затѣмъ вынуть изъ салфетки, выложить на блюдо, подать отдѣльно укусу, прованское масло и горчицу.

### Шарлотъ съ яблоками.

Нарѣзать пластинками французскую булку, смочить ихъ виномъ и мелкимъ сахаромъ, обсыпать корицею, обложить ими дно и бока кастрюли, затѣмъ взять 10-ть яблокъ, очистить ихъ, нашинковать, пересыпать сахаромъ и корицею, слегка поджарить, наполнить этой массой кастрюлю съ хлѣбомъ, перекладывая рядъ яблокъ, рядъ хлѣба, накрыть крышкой и поставить печь; передъ подачей выложить все осторожно на блюдо, облить сиропомъ изъ  $1\frac{1}{2}$  стакана воды,  $\frac{1}{2}$  фунта сахара и лимонной цедры.

### Кртофельныя котлеты.

Разварить 20 шт. картофеля, протереть его, положить  $\frac{1}{4}$  стакана муки, соли по вкусу, сдѣлать котлеты, обвалить ихъ въ сухаряхъ и жарить на постномъ маслѣ; затѣмъ надо приготовить грибной бульонъ, поджарить лукъ, развести его мукою и грибнымъ бульономъ, положить туда укуса по вкусу и немного сахара, лавроваго листа, англійскаго перца и подавать.

### Грибныя котлеты.

Отварить до мягкости  $\frac{1}{4}$  фун. сухихъ бѣлыхъ грибовъ, изрубить ихъ, затѣмъ отварить въ водѣ 1 стаканъ

рису, посолить его, откинуть на сито, потомъ положить въ грибы рисъ, мускатнаго орѣха, сдѣлать котлеты, обсыпать ихъ мукою, изжарить и подавать съ зеленымъ горошкомъ.

### Яблоки съ рисомъ.

Взять 10 яблокъ, очистить ихъ, разрѣзать на части, положить въ кастрюлю, налить ее двумя стаканами воды, прибавить чайную чашку сахарнаго песка и поставить варить; когда яблоки изготоятся, откинуть ихъ на рѣшето, и когда сиропъ стечетъ, сварить въ немъ 1 стаканъ рису, смѣшать съ яблоками, переложить въ сотейникъ, посыпать сухарями, поставить въ печь, чтобы запеклось и передъ подачей облить земляничнымъ сиропомъ.

### Фруктовый пудингъ.

Взять 2 фун. черносливу, сварить его, потомъ протереть сквозь сито, прибавить 6-ть яблокъ, сваренныхъ съ сахаромъ, смѣшать съ черносливомъ и ванилью, мѣшать съ  $\frac{1}{2}$  часа, потомъ надо приготовить малиновый сиропъ, облить имъ пудингъ и подавать.

### Саго съ краснымъ виномъ.

Взять  $1\frac{1}{2}$  стакана саго, опустить въ кипятокъ и когда вскипитъ раза три, откинуть на сито, каждый разъ перебивая холодной водою, затѣмъ сложить въ кастрюлю, налить  $\frac{1}{2}$  бут. краснаго вина, положить мускатнаго орѣха, лимонной цедры и сварить на огнѣ; когда саго будетъ готово, всыпать  $\frac{3}{4}$  стакана сахару, перемѣшать все, сложить въ форму, обсыпанную сахаромъ, остудить, выложить на блюдо, облить вишневымъ сиропомъ съ 1-й рюмкой рома и подавать.

### Сладкое—понтекани.

Вскипятить стаканъ краснаго вина съ 3-мя стаканами воды, взять  $\frac{2}{3}$  стакана саго, налить кипяткомъ, выложить на рѣшето и перебить холодной водою, затѣмъ положить въ саго  $\frac{3}{4}$  фун. сахару, лимонной цедры, корицы, гвоздики и варить саго, пока оно не сдѣлается прозрачнымъ, тогда подлить воды, вскипятить еще разъ и вылить въ миску на сухія гренокки или сухарики.

## Сладное изъ сливъ.

Взять венгерскихъ сливъ, положить въ горшокъ, палить водою такъ, чтобы вода покрыла сливы, и поставить варить; когда сливы разварятся, надо протереть ихъ сквозь сито, положить корицы, 1 стак. сахару, 1 стак. столоваго вина и прибавить еще кипятку; вмѣсто вина можно также положить  $\frac{1}{2}$  стакана свѣжей сметаны.

## Малиновый зефиръ.

Протереть сквозь сито 3 стак. малины, смѣшать съ  $\frac{3}{4}$  фун. сахару и 6-тью стаканами сливокъ, поставить на ледъ, всыпать немного цѣльныхъ ягодъ, размѣшать съ ягоднымъ пюре и подавать съ бисквитомъ.

## Испанскій вѣтеръ.

Взять 2 бут. сливокъ, 1 палочку ванили, 8 желтковъ,  $\frac{1}{2}$  ф. сахару, заварить это на плитѣ, затѣмъ процѣдить, поставить на ледъ, положить разныхъ ягодъ и подавать съ бисквитомъ и кофейнымъ мороженымъ.

## Молочный холодецъ.

Взять 10 стак. молока, вскипятить съ  $\frac{1}{2}$  стак. сахару, затѣмъ поджарить на сковородкѣ до темнаго цвѣта, немного корицы, лимонной цедры, 3 ложки муки, палить молокомъ, положить толченой сахарной пудры и поставить на ледъ.

## ОТДѢЛЪ XIX.

### Вегетарианскія кушанья.

#### Супъ боярскій.

Взять бѣлыхъ грибовъ, сварить до мягкости въ водѣ, потомъ грибы вынуть, бульонъ процѣдить, грибы же нашинковать, нарѣзать 5-ть штукъ луку, спосировать на сливочномъ маслѣ до мягкости, палить грибнымъ бульономъ, положить лавроваго листа, перца, соли по вкусу, очищеннаго картофеля 10 шт. и передъ отпускомъ надо положить также сметаны.

#### Супъ-сафой изъ напуста.

Разрѣзать качапъ капусты на восемь частей, затѣмъ нашинковать моркови, петрушки, сельдерея, лука-порей, положить все на сливочное масло и прокипятить въсколько разъ; проклятивши, развѣсти одной бутылкой пива и одной бут. воды, посолить по вкусу, положить перцу 10 шт., горошка бѣлаго, опустить капусту и варить ее до готовности.

#### Супъ мавританскій.

Перебрать листья 1 фун. шпината и сварить ихъ до готовности; между тѣмъ, надо нарѣзать разныхъ кореньевъ штуки по 3, положить на масло, прибавить перца, лавроваго листа и поставить на огонь. Когда все изжарится до мягкости, развѣсти четырьмя бутылками свекольнаго сока, положить свѣжій томатъ, лукъ-порей и сваренный шпинатъ, вскипятить все вмѣстѣ и подавать.

#### Супъ-пюре изъ бобовъ.

Сварить до мягкости, 1 фун. бѣлыхъ бобовъ, протереть ихъ сквозь сито, вскипятить 3 бутылки молока, положить бобы, посолить по вкусу, разбить 5-ть шт. яицъ, желтки которыхъ надо развѣсти горячимъ молокомъ (бѣлки не употреблять), положить сливочное масло, опустить въ супъ и подавать.

## Супъ-пюре изъ риса.

Разварить до мягкости 1 ф. рису, слить воду, протереть его сквозь сито, положить 1 фун. масла и налить кипяченымъ молокомъ, посолить по вкусу, вскипятить, подбить 5-ю желтками и подавать.

## Супъ перловый.

Нарѣзать разныхъ кореньевъ, вскипятить ихъ на сливочномъ маслѣ, положить англійскаго перца, лаврового листа, затѣмъ разварить хорошенько отдѣльно перловую крупу, положить все вмѣстѣ, налить кипяткомъ и поставить на огонь; когда вскипитъ, — отставить, выпустить 10 шт. яицъ на сковородку, и поджарить ихъ, остудить, а потомъ нарѣзать разными косяками, положить въ супъ и подавать.

## Супъ по-та-фю.

Нарѣзать крупными кусками капусту—сафой, лукъ-порей, сельдерей, морковь, рѣпу, положить все въ обливной горшокъ, налить водою, посолить по вкусу, положить бѣлаго перца горошкомъ, замазать горшокъ тѣстомъ и поставить въ духовую печь на одинъ часъ; передъ подачей, надо снять тѣсто и положить 1 фун. сливочнаго масла.

## Супъ-озель.

Сварить щавель, положить въ него лукъ-порей, листья пшпнаты, прибавить 1 фун. масла, вскипятить все и влить 1 кувшинъ цѣльнаго кипяченаго молока, опустить нѣсколько сваренныхъ картофелинъ, посолить и подавать.

## Супъ свекольный.

Сварить свеклу, очистить ее, нарѣзать тонко кусками, налить водою, положить 1 бутылку щей кислыхъ, все прокипятить, посолить по вкусу и подавать.

## Рѣпа въ малагѣ.

Очистить рѣпу, сварить ее до мягкости, вынуть середину, затѣмъ взять манной крупы, развести ее въ кипяченомъ молокѣ, посолить, размѣшать, остудить и нафаршировать рѣпу, которую надо потомъ засыпать сверху

тертымъ сыромъ и поставить въ духовую печь; между тѣмъ, надо взять чайную чашку муки,  $\frac{1}{2}$  фун. сливочнаго масла, вскипятить хорошенько на плитѣ, развести  $\frac{1}{4}$  бут. малаги и когда загустѣетъ, — полить рѣпу и подавать.

## Судакъ по-московски.

Очистить судака, нарѣзать его кусками, положить на сковороду, посыпать солью, перцемъ и мукой, затѣмъ нарѣзать тонко картофель, укласть сверху судака кругомъ, а въ середину шинковать картофель соломкой, посолить, опять засыпать слегка мукой, полить сливочнымъ масломъ и поставить въ духовой шкафъ; когда зарумянится—подавать.

## Тушеные грибы.

Очистить свѣжихъ грибовъ, промыть ихъ хорошенько, вскипятить раза два, потомъ откинуть ихъ на рѣшето, спустить масло, положить грибы и жарить, пока не зарумянятся; затѣмъ взять англійскаго перца, лаврового листа, соли, мускатнаго орѣха, смѣшать съ грибами, посыпать мукой и развести кипяткомъ; когда все вскипитъ, — размѣшать, прибавить немного уксуса по вкусу, выложить на сковородку, посыпать сыромъ и поставить въ духовую печь, чтобы зарумянилось.

## Лапшовникъ.

Замѣсить лапшу на 2 яйца, нарѣзать ее, вскипятить въ водѣ съ солью, потомъ откинуть на рѣшето, и когда вода стечетъ, положить ее въ кастрюлю, прибавивъ 5 сырыхъ яицъ, сахарнаго песка по вкусу, размѣшать все, прибавить также 3 стакана цѣльнаго молока, перемѣшать все и выложить на противень, засыпать сверху понировкою, то есть сушеными сухарями, запечь и подавать.

## Крокеты изъ рыбы.

Взять свѣжей бѣлуги или судака, нарѣзать кусками, влить сливочнаго масла, посолить, положить перца молотого, разрубить 2 луковицы и все вмѣстѣ парить подъ крышкою; когда рыба изготвится, взять слить сокъ изъ подъ рыбы, распустить 1 фун. сливочнаго масла, положить

2 чашки муки, развести сокомъ изъ подъ рыбы и этимъ заправлять всю рыбу и дать ему остынуть; когда остынетъ, положить немного рубленой петрушки и дѣлать рыбныя крокеты. Къ рыбнымъ крокетамъ подается соусъ-томатъ или тартаръ холодный.

### Фаршированный кочанъ капусты.

Взять капусту-сафой, очистить ее отъ плохихъ листьевъ, и сварить ее цѣликомъ до половины готовности; затѣмъ очистить отъ костей судака фунта въ 2, мясо тонко разрубить съ солью и перцемъ по вкусу, смѣшать съ однимъ стаканомъ сливокъ, 3-мя цѣльными яйцами и этимъ фаршемъ обливаетъ каждый листъ капусты, не разрывая кочана, и въ цѣломъ видѣ поставить въ духовой шкафъ, чтобъ подрумянился.

### Суданъ—орли.

Взять судака, снять съ костей, наръзать длинными тонкими кусками, положить рубленой петрушки, перца, соли, тертаго мускатнаго орѣха и немного прованскаго масла; затѣмъ отдѣлать желтки отъ 5-ти яицъ, положить  $\frac{1}{4}$  стакана муки, смѣшать съ желтками, взбить отдѣльно бѣлки, смѣшать ихъ съ желтками, смѣшанными съ мукой и сильно разогрѣть 1 фун. сала, обмакнуть каждый кусокъ судака въ смѣси и бросать въ раскаленное сало; жарить въ салѣ надо очень внимательно, ибо рыба не должна долго лежать въ немъ, и какъ только она заколируется, надо сейчасъ же вынуть ее, положить на бумагу и поставить въ духовую печь; подается рыба съ жареной петрушкой и соусомъ-тартаръ или томатъ.

### Спаржа—кремъ въ сливахъ.

Сварить спаржу въ водѣ до готовности; сваривши, откинуть ее на сито. Затѣмъ взять 1 фун. сливочнаго масла, распушить его и смѣшать съ  $\frac{1}{4}$  фун. крупчатой муки, развѣсти горячимъ цѣльнымъ молокомъ, прокипятить хорошо и сдѣлать средней густоты массу и посолить ее; потомъ надо наръзать спаржу, положить въ приготовленную смѣсь, перемѣшать все и опять дать всему вскипѣть, а когда подымется, то нужно сверху положить слоенныя гренки.

### Лещъ по-царски.

Очистить леща, положить его на блюдо, посолить, положить по вкусу перца, засыпать слегка мукой и поджарить въ духовомъ шкафу; затѣмъ и сичъ отдѣльно свеклу, наръзать ее тонко, положить маюрана, влить сливочнаго масла, вскипятить, вынуть леща, положить кругомъ свеклу, залить густой сметаной, засыпать тертымъ сыромъ, заколировать въ духовомъ шкафу и подавать.

### Цвѣтная капуста—огратель.

Взять наръзанную на части капусту, положить въ кипятокъ, прокипятить раза два, затѣмъ вынуть, откинуть на рѣшето, положить на сковородку, распушить сливочнаго масла  $\frac{1}{2}$  фун., положить  $\frac{1}{8}$  фун. муки, развести молокомъ, и когда получится густая масса, взять этой массы ложкой, закрыть густой массой капусту, каждый кусокъ сверху засыпать тертымъ сыромъ, забрызгать масломъ и поставить въ шкафъ и когда заколируется,—подавать.

### Лососина паровая.

Взять очистить свѣжую лососку, вырѣзать на спинѣ полосками шкурку, затѣмъ сдѣлать кнель, то есть, изрубить мелко судака, протереть мясо сквозь сито, посолить, выбить со сливками и этимъ фаршемъ намазывать вырѣзанныя мѣста лососки, затѣмъ убрать рыбу раковыми шейками, трюфелями, шампиньонами, положить въ рыбный котель, куда прибавить сливочнаго масла и 1 чашку воды, посолить по вкусу и варить до готовности; когда сварится, надо выкипятить сокъ до густоты, выпувъ раньше лососку и этимъ густымъ соусомъ полить ее.

### Фонды артишоковъ.

Очистить одиѣ донушки артишоковъ, затѣмъ сварить ихъ до готовности, изрубить шампиньоны съ лукомъ, поджарить ихъ на масле, положить сой „Русскій-Императоръ“, пере-томатъ, все прокипятить до густоты и этимъ на фаршировать артишоки, засыпать сыромъ и поставить въ печь и когда заколируется,—подавать.

## Кордонъ-огратенъ по-французски.

(пикантное французское блюдо).

Взять крупные толстые стебли, очистить ихъ отъ локопнъ и сварить до готовности; затѣмъ распустить сливочнаго масла 1 фун. (на  $\frac{1}{4}$  фун. варен. стеблей) куда влить 2 ст. крѣпкаго мясного бульона (фюме), положить сваренные стебли артишоковъ на сковородку, залить пригтовленнымъ фюме, засыпать сыромъ, заколировать и подавать.

## Фаршированный карпъ.

Обрить ножомъ шелуху карпа, разрѣзать хребетъ до костей, вынуть все кости, снять мясо, изрубить его съ лукомъ, положить молотата перца, соли, мускатнаго орѣха, все перемѣшать и нафаршировать этимъ шкуру карпа, зашить ее, положить въ рыбный котелъ, положивъ внизъ разныхъ кореньевъ, побольше лука, англійскаго перца, лавроваго листа,  $\frac{1}{2}$  ст. бѣлаго вина и все кипятить вмѣстѣ; карпа нужно варить завязаннымъ въ салфетку 1 часъ; когда рыба наготовится, надо ее вынуть, сокъ процѣдить, остудить и залить рыбу холоднымъ сокомъ и подавать.

*Важное примѣчаніе.* Обрить рыбу—значитъ не чистить рыбу, какъ принято, скобля ножомъ противъ шелухи, отъ этого рыба получаетъ некрасивый, пятнистый видъ, а надо *содить* ножомъ, поставленнымъ прямо, начиная отъ хвоста, отнюдь не давая полку наклоннаго положенія. При такомъ способѣ чистки, рыба получается гладкой и весьма чистой, безъ вырванныхъ ножомъ частей мяса.

## Котлеты-маршалъ изъ рыбы.

Очистить судака, вынуть все кости, провернуть на машинкѣ мясо, потомъ развести его сливками, посолить, положить перца, два сырыхъ яйца и на время отставить; между тѣмъ, надо на рубить шампиньоновъ съ лукомъ, положить ихъ на маслѣ и поджарить до густоты, прибавивъ также немного пюре-томатъ; затѣмъ изъ рыбы приготавливаютъ котлеты, которыхъ формируютъ шампиньонами и которыхъ надо также обвалить въ сухаряхъ съ яйцами и жарить въ сильно горчемъ салѣ;

подавать надо эти котлеты съ раковымъ соусомъ, раковымъ шейками, трюфелями и шампиньонами.

## Кониль изъ судака.

Нарѣзать рыбу кусками, положить на масло, посолить, посыпать молотымъ перцемъ, припустить и отставить; между тѣмъ, надо нашинковать шампиньоновъ съ раковыми шейками, взять  $\frac{1}{2}$  ф. сливочнаго масла, векипятить его, затѣмъ надо положить  $\frac{1}{8}$  фун. муки, развести горячимъ молокомъ и остудить; пригтовивши все надо взять кокильницу, положить въ нее рядъ бешемели, рядъ рыбы, рядъ раковыхъ шеекъ съ шампиньонами, потомъ опять рядъ бешемели, рядъ рыбы и т. д., сверху засыпать сыромъ, обрызгать масломъ и поставить въ горячую печь на 15 минутъ; когда заколируется вынуть, сверху убрать трюфелями, раками, зеленью и подавать.

## Шманькухенъ.

Взять 10-ть яицъ, разбить въ кастрюлю, влить 1 стаканъ сливокъ, посолить, размѣшать, затѣмъ распустить на сковородѣ  $\frac{1}{2}$  фунта сливочнаго масла, выложить яйца и поставить въ горячій духовой шкафъ; когда подыметса,—подавать.

## Гусинья яйца по-турецки.

Сдѣлать изъ батона, вышиною въ  $\frac{1}{2}$  стакана, гренки, середину которыхъ надо вырѣзать, обмакнуть ихъ въ сливочное масло и когда подрумянятся въ духовомъ шкафу, вынуть ихъ, положить на сковородку, дно которой надо засыпать сыромъ, и выпустить въ вырѣзанную середину гренокъ по одному цѣльному яйцу, забрызгать сверху масломъ и опять поставить въ шкафъ; когда яйца подернутся пленкою, приготовить соусъ-томатъ съ перцемъ—калянъ, залить имъ яйца и подавать.

## Омлетъ съ зернистой икрой.

Разбить 10 яицъ, положить  $\frac{1}{2}$  стакана сливокъ, немного соли, размѣшать все и на время отставить; потомъ разогрѣть сковороду, положивъ на нее сливочнаго масла, вылить яйца и взбивать лопаткой, а когда все это на плитѣ начнетъ густѣть, положить въ середину икру, завернуть все кругомъ и выложить оторожно на блюдо, засыпать сверху сыромъ и заколировать въ горячей печи.

## Печенія яйца съ эстрагономъ.

Изрубить эстрагонъ, обварить его кипяткомъ, выжать, потомъ осторожно выпустить сквозь дырочку яйцо, смѣшать его съ эстрагономъ, посолить и нафаршировать пустое яйцо, вливъ все въ бумажный ковертъ, свернутый въ трубочку, и, такимъ образомъ, впустивъ все обратно въ яйцо, которое надо потомъ положить на сковороду, на которой насыпать толстый слой соли и поставить каждое яйцо ребромъ, обравивъ вверхъ отверстие, сквозь которое мы нафаршировали его.

## Блинчистый пирогъ съ сыромъ.

Испечь блинчики, положить ихъ въ кастрюлю, смазавъ каждый блинчикъ масломъ, и класть творогъ, заправленный сахаромъ, яйцомъ, солью, посыпать все толченой корицей, наполнить такъ кастрюлю до краевъ и поставить въ духовой шкафъ заколировать; передъ подачей надо блинчики облить сметаной и масломъ и подавать.

## Пошоты-абержуаръ.

Продержать яйцо въ кипяткѣ ровно 4 минуты (ни больше и ни меньше, вода-же должна кипѣть), затѣмъ очистить его, опустить въ холодную воду, потомъ раскалить на сковородѣ масло до чернаго цвѣта, только наблюдать, чтобы оно не сгорѣло, положить свѣжей петрушки и когда зажарится, влить уксуса, посолить, вскипятить все, опустить яйцо и подавать, засыпавъ капорцами.

## Яичница по-гусарски.

Взять сливочное масло и распустить его, положить туда черныи хлѣбъ и сыръ кусками, поджарить все въ маслѣ, выпустить яйца и поставить въ горячій шкафъ, и какъ только яичница подернется пленкой, посыпать зеленымъ лукомъ, рубленой петрушкой, нарѣзать тонкими кусками свѣжіе шампиньоны, зажаренные въ маслѣ и подавать.

## Аспази изъ рыбы.

Изрубить судака, протереть мясо сквозь сито, посолить, выбить со сливками какъ можно нѣжнѣе, потомъ взять фор-

му, обмазать ее масломъ, вложить изрубленную массу протертаго судака, изрубить шампиньоны и трюфели, все смѣшать, положить раковыя шейки и всёмъ этимъ наполнить форму, поставить ее на горячую воду и варить 1 часъ; къ нему приготавлиють голландскій соусъ, которымъ его надо облить.

## Суданъ-нормандтъ.

Взять цѣльнаго судака, снять мясо съ костей, отрубить отдѣльно голову и хвостъ, которыхъ надо положить на блюдо, и между которыми положить мясо рыбы; сверху накрыть листомъ бумаги, намазаннымъ масломъ, и поставить все въ горячій шкафъ на 20 минутъ. Когда рыба припустится, вынуть ее, слить съ нея сокъ, сдѣлать отдѣльно голландскій соусъ и смѣшать его съ сокомъ изъ подъ рыбы, залить этимъ соусомъ рыбу, которую кругомъ надо обложить черезъ одно жареными и свернутыми въ колечки пещарями, омарами, шампиньонами, устрицами, припущенными въ лимонномъ сокѣ и подавать.

## Макароны-имперіаль.

Сварить макароны—итальянку до готовности, потомъ нашинковать шампиньоновъ, трюфелей, нарѣзать кусками телячій языкъ, перемѣшать все, затѣмъ нарѣзать макароны, положить на масло, положить на сковородку рядъ макаронъ, рядъ трюфелей, куски языка и шампиньоны, потомъ опять макароны, и т. д., потомъ засыпать сверху сыромъ и заколировать въ духовомъ шкафу, затѣмъ вынуть, облить протертымъ пюре-томатомъ и подавать.

## **Вниманію хозяек!**

**М. Я.**

Употребляя въ продолженіи многих лѣтъ различную посуду Акционернаго Общества Александрверкь, А. фронт-деръ Камеръ, наконецъ и вышнюю ренцію при сравненіи ее съ посудой другихъ фирмъ по своей извѣстности, изысканной выдѣлкѣ и прочности, не требующей поправки и не дающей никакой описи вредной для пищи, что очень важно для здоровья. Эти принадлежности въ настоящее время въ рязанскихъ различныхъ магазинахъ даютъ, кромѣ того, 25% экономіи въ долѣ, въ чемъ прошу убедиться.

Извѣстный кушнаръ Д. У. Бобринскій.

---

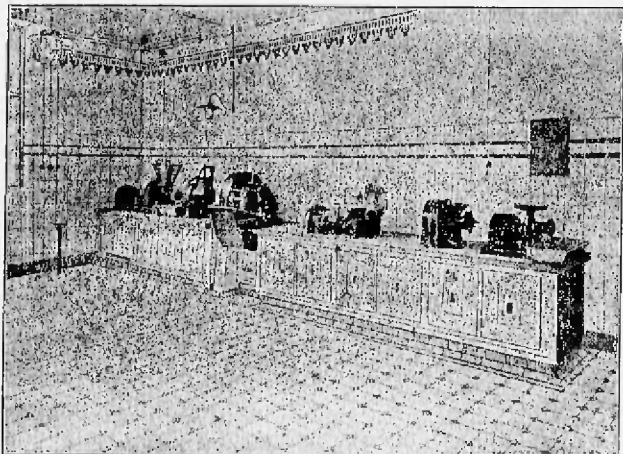
**ПРОИЗВОДСТВО НАХОДИТСЯ ВЪ РЕМШЕЙДЪ,**  
(Германія),  
**имѣетъ 1600 человекъ рабочихъ.**

**ГЛАВНЫЯ МАГАЗИНЫ:**  
Харьковъ, Московская ул. № 11  
и Москва, Мясницкая ул. № 20.

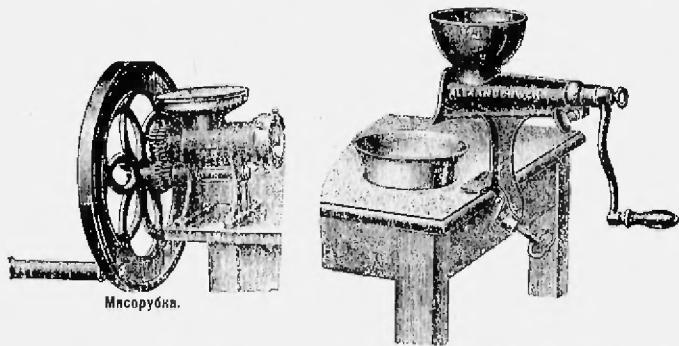
---

Александрверкь, А. фонъ-деръ Намерь, Ремшейдъ, (Германія).

Главные магазины: Харьковъ, Московская 11 и Москва, Мясницкая 20.



Сборочная пухля.



Мясорубка.

Прессъ для выжиманія соли.



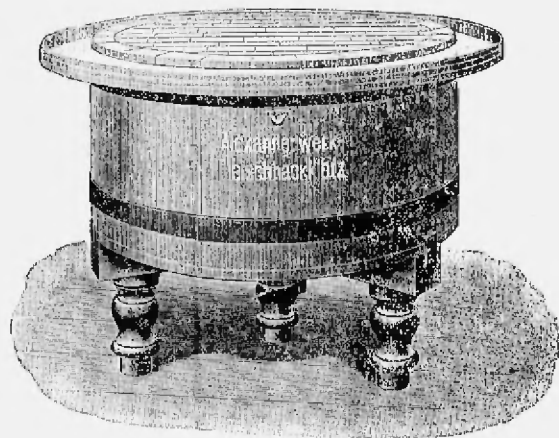
Внутренніе приборы мясорубки.

Александрверкь, А. фонъ-деръ Намерь, Ремшейдъ, (Германія).

Главные магазины: Харьковъ, Московская 11 и Москва, Мясницкая 20.

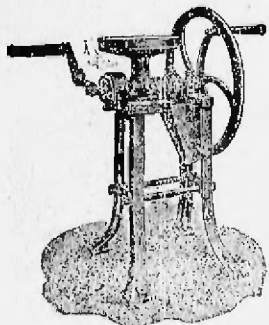


Машина для чистки картофеля.



Колодка для рубки мяса.

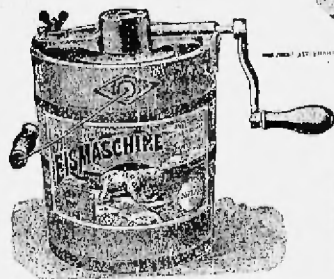




Колбасная машина.



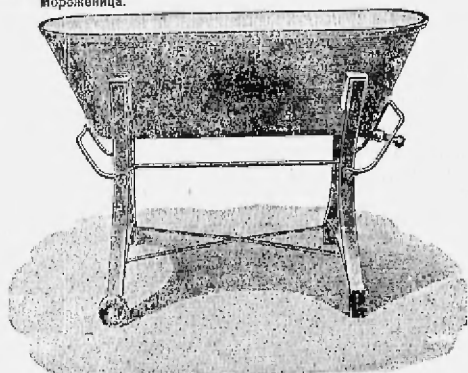
Терка для сухарей



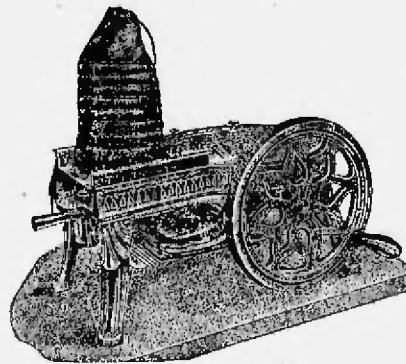
Мороженница.



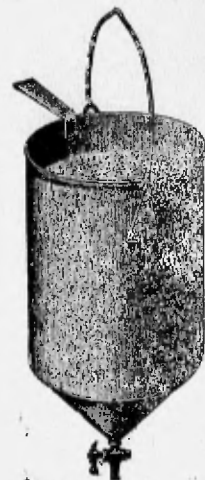
Прессъ.



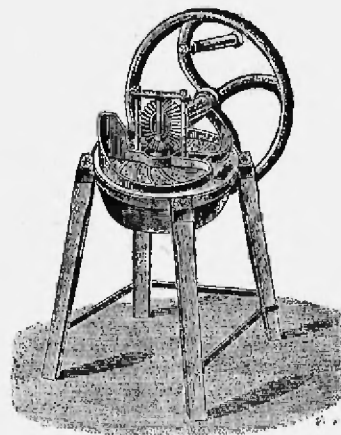
Корыто для смѣшиванія фарша и тѣста.



Машина для рѣзки вѣтчины.



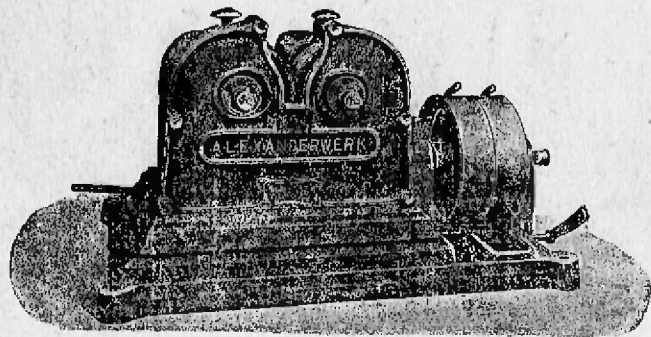
Прессъ для выжиманія сала.



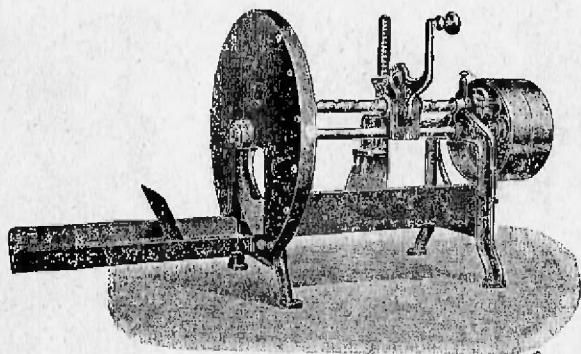
Машина для шинкованія влпуста.

Александрверть, А. фонъ-дери Намеръ, Ремшейдъ, (Германія).

Главные магазины: Харьковъ, Московская 11 и Москва, Мясницкая 20.



Приводная машина для чистки ножей и вѣлокъ.



Приводная хлѣборѣзка.

ЗА СТРАНИЦАМИ УЧЕБНИКА  
SHEVA.SPB.RU/ZA

ХОЧУ ВСЁ ЗНАТЬ (ТЕОРИЯ)

ЮНЫЙ ТЕХНИК (ПРАКТИКА)

ДОМОВОДСТВО (УСЛОВИЯ)