

W 529
1916

куЛИНАРНЫЙ СБОРНИКЪ.

РЕЦЕПТЫ КУШАНИЙ,

помѣщенные въ „ЖУРНАЛЪ для ХОЗЯЕКЪ“
за 1913 и 1914 года.

801-15
2942

Выпускъ II.

ИЗДАНИЕ 1-е

1915 годъ.

Безплатное приложеніе къ „ЖУРНАЛУ для ХОЗЯЕКЪ“
за 1915 г.



Изданіе „ЖУРНАЛА для ХОЗЯЕКЪ“.

НЕОБХОДИМЫИ ВЪ СЕМЬѢ „ЖУРНАЛЪ ДЛЯ ХОЗЯЕКЪ“.

4-й г. изданія.

ПРОДОЛЖАЕТСЯ ПОДПИСКА НА 1915 г.

4-й г. изданія.

Срокъ выхода журнала 1-го и 15-го числа.

ПРИЛОЖЕНІЯ въ 1915 г.

- 1) Годовая приходорасходная тетрадь и табель-календарь на 1915 г.
- 2) Не менѣе 50 вырѣзныхъ выкроекъ дамскихъ, дѣтскихъ платьевъ и бѣлья домашней работы.
- 3) 12 листовъ модныхъ рисунковъ въ краскахъ.
- 4) 12 дѣтскихъ книжекъ въ увеличенномъ форматѣ.

- 5) Полное руководство по кройкѣ и шитью дамскаго и дѣтскаго платья и бѣлья, съ массой чертежей и рисунковъ.
- 6) 2-я ч. Кулинарнаго Сборника, систематизир. рецепты кушаній, помѣщен. въ журналѣ за 1913 и 1914 г. Обѣ эти книги будутъ выдаваться лишь годовымъ подписчикамъ. Въ отдѣльной продажѣ онѣ будутъ стоить около 2 рублей.

Подписная плата:	Съ доставкой.				Безъ доставки:		
	На 1 годъ.	На 6 мѣс.	На 3 мѣс.	На 1 мѣс.	На 1 годъ.	На 6 мѣс.	На 3 мѣс.
1) Со всеми прилож.	4 р. — к.	2 р. 25 к.	1 р. 25 к.	40 к.	3 р. 40 к.	2 р. — к.	1 р. — к.
2) Съ прил. дѣтск. кн.	3 » 60 »	2 » — »	1 » — »	45 »	3 » — »	1 » 75 »	— » 90 »
3) Безъ всяк. прилож.	3 » — »	1 » 75 »	— » 90 »	30 »	2 » 50 »	1 » 30 »	— » 70 »

НОВЫЙ ДВУХНЕДѢЛЬНЫЙ ЖУРНАЛЪ

„ЖЕНСКАЯ ЖИЗНЬ“.

Выходитъ 7-го и 22-го числа подъ одной Редакціей съ Журналомъ для Хозяекъ.

Не касаясь вопросовъ домашнего быта, онъ въ статьяхъ, фельетонахъ, хроникѣ и беллетристическихъ произведеніяхъ будетъ широко освѣщать всѣ вопросы общественной жизни, касающіеся, главнымъ образомъ, женщины. Журналъ даетъ много иллюстрацій. Изъ практическихъ отдѣловъ въ журналѣ будетъ только отдѣлъ изящныхъ рукодѣлій. Редакція увѣрена въ томъ, что ей удастся въ недалекомъ будущемъ сдѣлать и этотъ журналъ такимъ же популярнымъ и необходимымъ для женщины, какъ и «ЖУРНАЛЪ ДЛЯ ХОЗЯЕКЪ».

ПОДПИСНАЯ ЦѢНА:

Съ доставкой: на годъ—2 р. 75 к., на 6 м.—1 р. 50 к., на 3 м.—75 к., на 1 м.—30 к.
Безъ доставки: на годъ—2 » — » » » 1 » — » » » 60 » » » 25 »

ПОДПИСНАЯ ЦѢНА НА ОБА ЖУРНАЛА ВМѢСТѢ.

При полученіи «Журнала для Хозяекъ».	Съ доставкой.			Безъ доставки.		
	На 1 годъ.	На 6 мѣс.	На 3 мѣс.	На 1 годъ.	На 6 мѣс.	На 3 мѣс.
Со всеми приложеніями	6 р. 50 к.	3 р. 50 к.	1 р. 80 к.	5 р. 25 к.	2 р. 75 к.	1 р. 50 к.
Съ прилож. безъ дѣтск. книгъ	6 » — »	3 » 25 »	1 » 65 »	4 » 75 »	2 » 50 »	1 » 30 »
Безъ всякихъ приложеній	5 » 50 »	3 » — »	1 » 50 »	4 » 25 »	2 » 25 »	1 » 20 »

Подписка на оба журнала принимается съ 1-го числа каждаго мѣсяца на всѣ объявленные сроки, но не далѣе 1-го января слѣдующаго года.

Просятъ обратить особое вниманіе.

Въ виду широкаго распространенія нашего журнала, въ Москвѣ въ текущемъ году появилась поддѣлка подъ него, по сходству названія, наружному виду какъ обложки, такъ и расположенія матеріала и даже... распространія подписной платы, что и вводило уже многихъ въ заблужденіе; а потому рекомендуемъ читателямъ, желающимъ подписаться на нашъ журналъ, точно писать названіе и адресъ.

«ЖУРНАЛЪ ДЛЯ ХОЗЯЕКЪ», Москва, Камергерскій пер., 4.

Государственная
БИБЛИОТЕКА
СССР
ИМ. В. И. ЛЕНИНА

45347-60



2011095497

Типографія и цинкографія
Торг. Дома „МЫСЛЬ“.
Москва Петровка. 17. ≡

ВЫКРОЕЧНЫЙ ОТДѢЛЪ „Журнала для Хозяйки“.

Продажа всевозможныхъ готовыхъ выкроекъ лучшаго покроя. Исполненіе выкроекъ по заказу въ самый короткій срокъ. Кройка матерій, сметка и примѣрка. Очень важно для лицъ, исполняющихъ свои туалеты дома. Покупательницамъ и заказчицамъ выкроекъ совѣты и указанія по кройкѣ даются бесплатно.

ПРЕЙСЪ-КУРАНТЪ ВЫКРОЕКЪ.

	Цѣны въ копѣйкахъ	
	вак.	гот.
Дамскія выкройки.		
Лифъ для платья съ рукавомъ	30	15
Корсажъ и блузка нарядные	50	25
Блузка англійская	30	15
Кимоно	30	15
Юбка англійская	30	15
Юбка нарядная	50	25
„ балльн. и вѣнчалн. со шл.	60	30
Рукава къ плат. и блузк. обыкн.	15	8
Рукавъ модный	20	10
Платье	60	30
„ нарядное	75	35
„ вѣнчалное или балльное	80	40
„ реформъ	60	30
Капоть обыкновенный	40	20
„ нарядный	60	30
Матинэ	30	15
„ нарядное	50	25

Верхнее платье.		
Костюмъ тайеръ англійск.	80	40
„ фантази	100	50
Пальто	60	30
„ полудлинное-сакъ	50	25
Жакетъ	50	25
Манто модное	80	40
Рогонда	60	30
Накидка	40	20
Костюмъ для спорта	80	40
Шаровары велосипедныя	40	20
Юбка амазонка съ колыномъ или подборомъ	60	30
Юбка амазонка шаровары	50	25
Сюртукъ для амазонки	70	35
Буртка для спорта	50	25

Мужскія выкройки.	
Пальто	50
Шуба	50
Пиджачный костюмъ	85
Пиджакъ	35
Брюки	35
Жилетъ	20
Сюртукъ	50
Шинель форменная	75
Буртка	35

	Цѣны въ коп.			
	до 5 л.	5—10 л.	зак.	гот.
Выкройки для дѣвочекъ.				
Платье	30	15	40	20
„ нарядное	40	20	50	25
„ матросск. и фор.	30	15	40	20
Жакетъ и сакъ	30	15	40	20
Пальто и шубка	30	15	40	20
Для мальчиковъ.				
Костюмъ матросскій	30	15	40	20
„ ученич. и англ.	40	20	50	25
„ смокингу	50	25	60	30
Костюмъ для катанья на конькахъ	—	—	75	30
Куртка гимназич.	—	—	30	15
Брюки	—	—	30	15
Пальто	30	15	40	25
„ гимн. [шинель]	—	—	60	30
Накидка	—	—	30	15

	Цѣны въ копѣйкахъ	
	вак.	гот.
Бѣлье.		
Сороч. дамск. денн. и балльн.	20	10
„ ночная	30	15
„ мужск. „	20	10
„ балльная	40	20
„ дѣтская	20	10
Кальс. мужск. и дамск. пант.	25	10
„ дѣтскія	20	10
Комбинація	40	20
„ дѣтская	25	12
Лифчикъ обыкн.	15	8
„ нарядный	20	10
Юбка нижняя	20	10
„ нарядная	30	15
Фартукъ дамскій	15	8
„ нарядный	25	12
„ реформъ закрыт.	40	20
„ дѣтскій	12	6
Халатъ мужск. и дамск.	40	20
„ дѣтскій	20	10
Конвертъ съ 6 вык. для повор.	—	30

При заказѣ выкроекъ на сумму меньше одного рубля контора проситъ уважаемыхъ заказчицъ высылать стоимость выкроекъ марками или деньгами одновременно съ заказомъ, перечисливъ стоимость по преисъ-курранту, помѣщенному въ журналѣ, и прибавивъ 12 к. за пересылку. Предлагаемъ это въ интересахъ самихъ же заказчицъ, во избѣжаніе непроизвод. почтового расхода на налог. платежъ, превышающ. часто стоимость самихъ выкроекъ.



КОРСЕТЫ

И. Г. Горбатова

Москва

Адреса:

Телеграфъ С.

Александровскій

Ильинская С.

Дорожницкая

... ..

Соблазна

СОТРЕБОВАНО БЕЗОПАСНО.



Превосходнымъ вкусомъ, ароматомъ и замѣчательною стойкостью отличаются **ВСѢ СОРТА ГОРЧИЦЫ** ГОТОВОЙ **въ БАНКАХЪ и ТРУБОЧКАХЪ** производства „КУЛИНАРЪ“ русская крѣпкая, столовая, Секретъ КУЛИНАРА, Англійская, Дижонская и французская **Диафанъ.**

== Продажа повсемѣстно. ==

Но необходимо требовать именно съ фирмой „КУЛИНАРЪ“

ГЛАВНОЕ ДЕПО у Т-ва

„Р. Келеръ и К^о въ Москвѣ“



„КУВАКА“.

Углекислая столовая вода изъ радиоактивныхъ источниковъ „Гремучій родникъ“, Свиты Его Величества Генералъ-Маіора В. Н. Воейкова. Одна изъ лучшихъ въ мірѣ столовыхъ водъ, необычайно пріятна на вкусъ. Полезна: при подагрѣ, ревматизмѣ, геморроѣ, ишиасѣ, артеросклерозѣ и др. болѣзняхъ, вызываемыхъ замедленнымъ обмѣномъ веществъ.

Брошюра съ подробнымъ описаніемъ и анализомъ высылается бесплатно по первому требованію. Магазины въ Москвѣ: Петровскія линіи 9, телеф. 3-63-15. Складъ: Петровка, 20, во дворѣ, телефонъ 4-62-90.

Имѣется въ продажѣ во всѣхъ аптекахъ, аптекарскихъ и гастрономическихъ магазинахъ.

Адр. для телегр. Москва—Кувана.

УСЛОВІЯ ПРИЕМА = И ПРАВА = АКУШЕРСКОЙ ШКОЛЫ

(Родовспомогательнаго Учебнаго Заведенія I и II разряда)
съ правами казенныхъ учебныхъ заведеній

Д-ра В. А. Бродскаго.

МОСКВА, Екатерининскій паркъ, Самарскій пер., быв. Салтыковскій, д. № 22.
Телефонъ 2-13-16.

Условія приема для лицъ, желающихъ получить званіе Повивальной Бабки I-го или II-го разряда, съ правомъ повсемѣстной акушерской практики, съ правомъ открытія Родильнаго Пріюта и съ правомъ службы.

1. Приемъ слушательницъ два раза въ году.
Поступающія въ сентябрѣ кончаютъ въ Іюнь—Іюль.
Поступающія въ Февралѣ—Мартѣ кончаютъ въ Декабрѣ.
2. Курсы школы одно и двугодичный.
3. Въ число слушательницъ принимаются лица женскаго пола не моложе 17 лѣтъ и не старше 42 лѣтъ.

Въ школу могутъ поступать лица, имѣющія свидѣтельства объ окончаніи 2-хъ классной начальной школы, начальнаго училища, церковно-приходской школы и вообще какого-либо начальнаго учебнаго заведенія правительственнаго, общественнаго или частнаго.

Приемъ прошеній продолжается. Канцелярія курсовъ открыта отъ 11 ч. до 3 ч. Справки высылаются бесплатно.

При школѣ РОДИЛЬНЫЙ ПРИЮТЪ и ЖЕНСКОЕ ХИРУРГИЧЕСКОЕ ЛѢЧЕБНОЕ ОТДѢЛЕНІЕ устроены на 35—40 кроватей.

Условія приема въ лечебное отдѣленіе въ канцеляріи.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

Въ предлагаемой вниманію читательницъ 2-го выпуска «КУЛИНАРНАГО СБОРНИКА» помѣщены рецепты кушаній, напечатанные въ «Журналѣ для Хозяекъ» въ 1913 и 1914 году, расположенные въ сборникѣ въ систематическомъ порядкѣ, для удобства пользованія, точно такъ же, какъ это было согласно съ рецептами 1912 года, помѣщенными въ 1-ой части сборника. Поэтому, въ 2-ой части сборника читательницы не найдутъ ничего, что было въ 1-ой. Для того чтобы имѣть исчерпывающіе совѣты по кулинарному искусству и всевозможные рецепты, какъ дешевыхъ, такъ и дорогихъ блюдъ, хозяйкѣ необходимо имѣть обѣ части сборника.

Принимая это во вниманіе, редакція журнала отпечата-ла 1-ю часть сборника ТРЕТЬИМЪ ИЗДАНІЕМЪ и будетъ продавать ее ПОДПИСЧИКАМЪ журнала за половинную цѣну—25 коп. за экземпляръ, безъ пересылки, смѣсто 50 копѣекъ обычной цѣны 1-ой части сборника.

Рецепты 2-ой части сборника редактированы кулинаромъ журнала, преподавателемъ на кулинарныхъ курсахъ при «О-вѣ распространенія практическихъ знаній между образованными женщинами» А. Ф. Черніенко, и, кромѣ того, проверены на опытной кухнѣ журнала, такъ что въ правильности рецептовъ не можетъ быть сомнѣнія.

Въ случаѣ же какихъ либо неудачъ при приготовленіи кушанья по нашему сборнику, могущихъ произойти отъ недостаточнаго опыта или знанія кулинарнаго дѣла, читательницамъ будутъ даваться разъясненія на всѣ ихъ вопросы обращенные въ кулинарный отдѣлъ журнала.

Редакція надѣется, что 2-я часть кулинарнаго сборника встрѣтитъ такой же сочувственный приемъ со стороны читательницъ и принесетъ имъ такую же пользу, какъ и 1-я, за которую редакція продолжаетъ получать до сего времени благодарности.

Редакція „ЖУРНАЛА для ХОЗЯЕКЪ“.

М Е Н Ю.

Обѣды въ 2 блюда.

- | | |
|---|--|
| <p>1.
Лапша домашняя.
Котлеты рубленыя мясныя.
2.
Похлебка.
Крокеты изъ бешамели.
3.
Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.
Жаркое на скорую руку.
4.
Супъ изъ головизны.
Биточки изъ судака по-милански.
5.
Щи лѣнныя или борщъ.
Фрикадельки въ томатѣ.
6.
Луковый супъ.
Котлеты бараньи рубленныя.
7.
Супъ пюре изъ томата.
Рагу изъ телятины паризьенъ.
8.
Супъ съ макаронами и пармезаномъ.
Крупеникъ изъ риса.
9.
Щи фермерскія.
Разварная рыба по-фламандски.
10.
Борщъ съ ушками изъ грибовъ.
Картофель фаршированный.
11.
Супъ пюре изъ рѣпы.
Фаршированная капуста.</p> | <p>12.
Супъ кресси.
Буженина маринованная.
13.
Супъ Румфордъ.
Рагу по-молдавски.
14.
Супъ кремъ изъ свеклы.
Котлеты телячьи рубленныя.
15.
Супъ шотландскій безъ мяса.
Заяцъ жареный.
16.
Щи постныя Николаевскія.
Картофельная каша.
17.
Грибная лапша.
Котлетки изъ сморчковъ въ сметанѣ.
18.
Похлебка изъ рубленой капусты безъ мяса.
Омлетъ съ грибами.
19.
Супъ гороховый съ красной сушеной фасолью.
Почки съ огурцами.
20.
Супъ пюре изъ щавеля.
Отварная яичница съ томатомъ.
21.
Бульонъ изъ спаржи съ капустными пирожками.
Паштетъ съ морковью.</p> |
|---|--|

22.
Щи рыбныя.
Судакъ по-варшавски.
23.
Супъ молочный съ клецками.
Пожарскія котлеты.
24.
Похлебка изъ баранины.
Пилавъ кресловъ.
25.
Супъ изъ сельдерея съ рисомъ и сметаной.
Телячья головка подъ бѣлымъ соусомъ.
26.
Супъ черногорскій.
Фаршированные жулики.
27.
Супъ изъ моркови.
Тонкія макароны съ ветчиной.
28.
Супъ съ перловой крупой и грибами по-польски.
Яйца въ чашкахъ подъ соусомъ томатъ.
29.
Супъ изъ овса и крупы, съ яблоками.
Колдуны съ рисомъ и яйцами.
30.
Щи малороссійскія изъ разсады.
Зразы изъ зайца.
31.
Супъ изъ лука порей.
Заливной мозгъ въ томатѣ.
32.
Супъ бордолезъ.
Капустникъ польскій.
33.
Супъ изъ помидоръ.
Лукъ фаршированный.
34.
Супъ потофе.
Тушеная щука въ горшкѣ.

35.
Борщокъ съ ватрушками.
Цвѣтная капуста подъ бѣлымъ соусомъ.
36.
Разсолъникъ съ греченой крупой.
Картофельная булочка съ грибами.
37.
Супъ пюре изъ чечевичы съ макаронами.
Буженина маринованная.
38.
Супъ изъ зеленыхъ бобовъ.
Яйца крутыя съ бешамелью и молодымъ картофелемъ.
39.
Супъ пюре изъ лука по способу Александра Дюма.
Рѣпа, фаршированная рисомъ съ грибами.
40.
Супъ пюре изъ цвѣтной капусты.
Котлеты изъ моркови съ грибнымъ соусомъ.
41.
Щи свѣжія съ грибами.
Рагу изъ рыбы.
42.
Супъ палестинскій.
Фаршированные кабачки.
43.
Супъ съ вермишелью и швейцарскимъ сыромъ.
Картофельная запеканка.
44.
Супъ изъ шпината.
Телятина à la poulette.
45.
Супъ армянскій.
Рѣпа фарширов. съ рисомъ и грибами.
46.
Супъ деревенскій безъ мяса.
Котлеты бараньи.

47.

Супъ пюре изъ груши земляной.
Ветчина вареная.

48.

Супъ молочный для дѣтей.
Телячьи ножки соусъ пулетъ.

Обѣды въ 3 блюда.

1.

Консоме съ профитролями.
Фаршированная грудинка.
Пуддингъ à la коблей.

2.

Супъ озель.
Баранье жиго по-клубски.
Компотъ въ тѣстѣ крутъ пай.

3.

Супъ изъ хвостовъ.
Филей изъ телятины по-англійски.
Запеченныя яблоки съ меренгою.

4.

Супъ итальянскій.
Индѣйка по-охотничьи.
Яблоки съ ромомъ.

5.

Темный супъ по-американски.
Ризотто изъ утки съ пармезаномъ.
Груши въ клярѣ.

6.

Супъ съ молодымъ лукомъ и горош-
комъ.
Филей гуся съ пюре яблокъ и то-
матовъ.
Персики въ хересѣ.

7.

Супъ испанскій съ пармезаномъ.
Цыплята по-болгарски.
Апельсины въ корзинкахъ.

49.

Супъ пюре изъ свѣжнхъ огурцовъ.
Ризото изъ утки.

50.

Щи изъ зеленой разсады.
Битки по-скобелевски.

8.

Супъ пюре изъ шампиньоновъ.
Аспази суфле изъ куръ.
Воздушный пирогъ изъ орѣховъ.

9.

Супъ въ обливномъ горшкѣ.
Заяцъ со сливками.
Желе изъ крыжовника.

10.

Супъ пюре изъ спаржи.
Дикая коза жареная.
Трубочки миндальныя со сбитыми
сливками.

11.

Супъ пюре изъ низовъ артишокъ.
Тарталетки съ мозгами.
Суфле изъ манныхъ крупъ.

12.

Супъ пюре изъ трюфелей.
Сальми изъ куропатокъ.
Шоколадное суфле.

13.

Куриный супъ.
Заливной мозгъ въ томатѣ.
Профитроли съ кремомъ.

14.

Супъ Метернихъ.
Лососина по-царски.
Бенье суфле изъ заварного тѣста.

15.

Супъ съ молодой морковьюю.
Карпъ съ капустой по-русски.
Кремъ орѣховый.

16.

Супъ изъ утки съ перловой крупой
по-лигговски.
Осетрина по-русски.
Кремъ изъ саго.

17.

Супъ изъ телячьихъ почекъ.
Суфле изъ судака.
Кремъ баваруазъ.

18.

Супъ лагерный.
Севрюжка по-русски.
Апельсиновый муссъ.

19.

Супъ изъ испанскаго лука.
Пельмени или вареники съ капустой.
Меренги.

20.

Супъ изъ макаронъ съ шампиньонами.
Почки съ огурцами.
Мороженое изъ листьевъ смородины.

21.

Супъ съ вермишелью и швейцарскимъ
сыромъ.
Ветчина по-гамбургски.
Омлетъ суфле.

22.

Щи лѣнныя грибоѣдовскія.
Говяжій языкъ съ томатами.
Гурьевская каша.

23.

Супъ изъ сморчковъ по-русски.
Фаршированные кабачки.
Кисель миндальный.

25.

Борщъ ялтинскій.
Жареная индѣйка.
Кисель яблочный.

26.

Супъ изъ свѣжнхъ грибовъ со сме-
таною и сливками.
Утка съ апельсинами.
Желе кофейное.

27.

Луковый супъ.
Курица съ грибами.
Пудингъ райскій.

28.

Супъ изъ огурцовъ.
Пожарскія котлеты.
Земляника съ сиропомъ.

Обѣды въ 4 блюда.

1.

Консоме Гарибальди.
Пуддингъ изъ курицы.
Соте изъ зелени.
Мороженое сливочное.

2.

Англійскій супъ изъ почекъ.
Сальми изъ куропатокъ.
Цвѣтная капуста огратень.
Желе ягодное изъ смородины и др.
ягодъ.

3.

Буйабезъ по-марсельски.
Севрюжка или осетрина грилье.

1.

Спаржа по-вѣнски.
Лимонное желе.

4.

Супъ изъ испанскаго лука.
Цыплята по-болгарски.
Кокили изъ шпината съ яйцами.
Сѣверный пирогъ.

5.

Бульонъ изъ спаржи съ капустными
пирожками.
Суфле изъ куръ.
Масседуанъ изъ овощей.
Костардъ.

6.

Супъ изъ сморчковъ по-русски.
Пуддингъ грибной.
Антреме изъ зелени.
Суффле изъ апельсиновыйя цедры.

7.

Щи изъ шпината и щавеля.
Котлеты кievскія изъ куръ или телятины.
Тыква жареная.
Пуддингъ англійскій съ фруктами и рисомъ.

8.

Супъ испанскій съ пармезаномъ.
Заяцъ со сливками.
Грибы бѣлые съ картофелемъ о-гра-
тенъ.
Пуншъ замороженный «Маркизь».

9.

Супъ съ молодой морковью.
Филей изъ телятины по-англійски.
Пуддингъ изъ шпината.
Салатъ изъ яблокъ.

10.

Супъ изъ макаронъ съ шампиньонами.
Котлеты изъ молодого барашка.
Земляная груша по-испански.
Желе изъ айвы.

11.

Супъ съ вермишелью и швейцарскимъ сыромъ.
Индѣйка по-охотничьи.
Рагу изъ овощей.
Яблоки Нессельроде. Pommes a la Nesselrode.

12.

Борщокъ съ ватрушками.
Филе изъ гуся по-испански.
Цвѣтная капуста подъ бѣлымъ соусомъ.
Воздушный пирогъ изъ орѣховъ..

13.

Супъ изъ помидоръ.

Пельмени или вареники съ капустой.
Огурцы жареные.
Персики въ хересѣ.

14.

Щи малороссійскія изъ разсады.
Суффле изъ судака.
Паштетъ съ морковью.
Трубочки миндальныя съ сбитыми сливками.

15.

Молочная лапша.
Яичныя котлеты.
Тарталетки съ мозгами.
Суффле изъ манныхъ крупъ.

16.

Ботвинья польская со сметаной.
Филе-миньонъ.
Картофель фаршированный.
Шоколадное суффле.

17.

Супъ бордолезъ.
Утка съ апельсинами.
Паштетъ съ морковью.
Суффле изъ клюквы.

18.

Супъ съ перловой крупой и грибами по-польски.
Треска по-ліонски.
Брюква фаршированная.
Мороженое изъ лѣсной земляники.

19.

Щи рыбныя.
Осетрина запеченная съ пармезаномъ.
Цвѣтная капуста съ подливкой изъ масла.
Мороженое апельсинное.

20.

Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.
Индѣйка съ каштанами.
Кольраби по-эстляндски.
Мороженое изъ мандаринъ.

21.

Супъ пюре съ трюфелями.

Ризотто изъ щуки съ пармезаномъ.
Голубцы съ каштанами.
Муссъ изъ яичныхъ бѣлковъ съ шо-
коладомъ.

22.

Супъ нѣмецкій съ чернымъ хлѣбомъ и выпускаемыми яйцами.
Раковья шейки.
Пуддингъ грибной.
Муссъ лимонный съ желтками.

23.

Супъ въ обливномъ горшкѣ.
Суффле изъ куръ.
Спаржа съ яйцами.
Меренги.

24.

Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.
Севрюжка или осетрина по-русски.
Запеканка московская.
Кремъ баварскій изъ земляники.

25.

Супъ пюре изъ цыпленка.
Битки по-скобелевски.
Фаршированные шампиньоны.
Кремъ малиновый.

26.

Темный супъ по-американски.
Пилавъ креоловъ.
Томаты по-румынски.
Кремъ изъ саго.

27.

Супъ изъ хвостовъ.
Пожарскія котлеты.
Баклажаны фаршированные.
Желе изъ крыжовника.

28.

Супъ озель.
Лососина по-царски.
Рулетъ изъ картофеля.
Суффле изъ каштановъ.

29.

Лапша домашняя.
Крокеты изъ телятины.

Пуддингъ изъ рѣпы.
Апельсины въ корзинкахъ.

30.

Супъ итальянскій.
Фаршированная грудинка.
Макароны съ бѣлыми бобами.
Яблоки Бонапартъ.

31.

Супъ пюре изъ щавеля.
Шарики изъ трески.
Пуддингъ изъ рѣпы.
Желе изъ риса.

32.

Супъ пюре изъ низовъ артишокъ.
Колдуны со свѣжими грибами.
Грибная селянка.
Бисквитный тортъ.

33.

Куриный супъ.
Зразы изъ зайца.
Пуддингъ изъ свѣжей капусты по-
тирольски.

34.

Пуддингъ изъ банановъ.
Супъ изъ телячьихъ почекъ.
Дикая коза жареная.
Огурцы жареные.

35.

Желе кофейное.
Грибная лапша.
Биточки изъ судака по-милански.
Томаты сушеные съ яблоками и сметаной.

36.

Лимонное желе.
Супъ потофе (вегетарианскій).
Омлетъ съ грибами.
Фаршированные кабачки.

37.

Рись съ яблоками.
Супъ пюре изъ томата.
Тарталетки съ мозгами
Спаржа по-вѣнски.

- Тортъ миндальный вѣнскій.
38.
- Супъ изъ овса и крупы съ яблоками.
Мозги въ клярѣ.
Рѣпа фаршированная свѣжими грибами, по-монастырски.
Пуддингъ райскій.
39.
- Супъ изъ макаронъ съ шампиньонами.
Лукъ фаршированный.
Картофельная запеканка.
Пуддингъ изъ риса съ миндалемъ.
40.
- Супъ изъ лука порей.
Форшмакъ картофельный съ пармезаномъ.
Капуста цвѣтная жареная.
Манный пуддингъ.
41.
- Супъ Метернихъ.
Рагу по-молдавски.
Антреме изъ зелени.
Пуддингъ изъ грецкихъ орѣховъ.
42.
- Похлебка изъ баранины.
Сальми изъ рябчиковъ.
Соте изъ зелени.
Пуддингъ à la коблей.
43.
- Супъ лагерный.
Рагу изъ рыбы.
Брюква фаршированная.
Компотъ въ тѣстѣ «круть паѣ».
44.
- Супъ изъ головизны.
Осетрина по-русски.
Котлеты изъ моркови съ грибнымъ соусомъ.
Земляника съ сиропомъ.
45.
- Щи постныя Николаевскія.
- Паровая рыба соусъ сюпремъ.
Пуддингъ грибной.
Желе лимонное.
46.
- Супъ армянскій.
Тушеная щука въ горшкѣ.
Рагу изъ овощей.
Пуддингъ изъ оставшейся пасхи.
47.
- Супъ изъ сельдерея съ рисомъ и сметаной.
Фаршированные кабачки.
Котлеты изъ сморчковъ въ сметанѣ.
Груши въ клярѣ.
48.
- Супъ шотландскій безъ мяса.
Картофельныя булочки съ грибами.
Рись по-милански.
Воздушный пирогъ изъ орѣховъ.
49.
- Разсолникъ съ греченой крупой.
Марешаль изъ рыбы.
Цвѣтная капуста о-гратенъ.
Салатъ изъ яблокъ.
50.
- Супъ черногорскій.
Яйца въ чашечкахъ подъ соусомъ томатъ.
Паштетъ съ морковью.
Бенье суффле изъ заварного тѣста.
51.
- Супъ изъ огурцовъ.
Телятина à la roulette.
Соте изъ зелени.
Заварной кремъ.
52.
- Супъ Румфордъ.
Телячьи ножки, соусъ пулетъ.
Спаржа съ яйцами.
Кремъ баварскій изъ земляники.

С у п ы.

С к о р о м н ы е.

КОНСОМЕ:

1. Консоме съ профитролями.

Сварить желтый бульонъ (см. кулин. сборникъ) изъ 2 фунтовъ огузка, одной курицы или одного рябчика, съ 10 стаканами воды, съ поджаренными кореньями по корешку. Приготовить профитроль такъ: положить въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ ф. сливоч. масла, влить 1 стаканъ воды, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, поставить на плиту, дать закипѣть; затѣмъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки и хорошо вымѣшать, остудить и взбить по одному 2—3 яйца, смѣшавъ до гладкости и сложить въ бумажный фунтикъ; надрѣзать конусъ отверстія не больше, какъ въ палець, и высадить на сухой листь маленькіе шарики не больше, какъ въ лѣсной орѣхъ, и испечь. Передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь, надо верхушки смазать желткомъ съ водой. Какъ испекутся, вынуть изъ печи, остудить и продѣлавъ снизу концемъ тонкаго ножа отверстіе, нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: вынуть изъ бульона курицу или рябчика, снявъ мясо съ костей, провернувъ черезъ мясорубку, протолочь въ ступкѣ съ $\frac{1}{8}$ ф. слив. масла, потомъ протереть черезъ сито и влить 3—4 стол. ложки сливокъ, 1 чайн. ложку соли, поперчить и хорошо вымѣсить. Начинять профитроли можно изъ бумажнаго фунтика или чайной ложкой; передъ подачей опустить профитроль въ горячій бульонъ.

2. Консоме «Гарибальди».

Сварить бульонъ изъ 2 ф. лопатки или подбедерка. Срѣзавъ мясо съ костей, раздробить кости на мелкіе куски, сложить въ кастрюльку и залить 10-ю стак. холодной воды, поставить вариться; какъ бульонъ закипитъ, положить $\frac{1}{4}$ стол.

лож. соли и поджаренных на плитѣ разныхъ кореньевъ: $\frac{1}{2}$ луковицы, $\frac{1}{2}$ моркови, столько же рѣпы, сельдерей, петрушки; коренья, счистивъ, положить плашмя прямо на плиту, и когда поджарится одна сторона, перевернуть и держать, пока не потемнѣютъ.

Изъ мякоти приготовить оттяжку и, провернувъ мясо черезъ мясорубку, сложить въ кастрюльку, положить 2—3 сырыхъ бѣлка, хорошо смѣшать лопаточкой и, прибавивъ 2 чайн. ложки соли, развести 2-мя стак. холодной воды и дать постоять на столѣ минутъ 10—15. Потомъ, дать бульону покипеть не меньше 2-хъ часовъ, за $\frac{1}{2}$ часа или 1 часъ до подачи вылить въ него оттяжку и дать прокипеть на легкомъ огнѣ. Потомъ, процѣдивъ сквозь салфетку въ чистую кастрюльку, положить гарниръ, приготовленный изъ кнели слѣдующимъ способомъ: взявъ 1 ф. мякоти судака, перевернуть сквозь мясорубку раза 4, сложить въ ступку, положить небольшой кусочекъ (какъ для бутерброда) вымоченной въ молокѣ французской булки и 1 сырой бѣлокъ, хорошенько протолочь и протереть черезъ рѣдкое сито и сложить въ кастрюльку. Затѣмъ, поставить на ледъ (можно и не на льду), начать сбивать веселкой, подливая постепенно $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ; когда масса станетъ ровной (гладкой) и пышной, посолить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки и снять со льда. Въ эту кнель, послѣ того, какъ она будетъ достаточно взбита и посолена, положить приготовленные заранее коренья: взявъ $\frac{1}{2}$ шт. сельдерея, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, очистить, промыть и, изрубивъ какъ можно мельче (величиною въ зерно перловой крупы), сложить въ кастрюльку, прибавить 2 ст. ложки сливочнаго масла, 2—3 стол. ложки бульону, покрыть и потушить на легкомъ огнѣ минутъ 15—20, изрѣдка помѣшивая, чтобы не подгорѣло. Когда коренья будутъ мягки, смѣшать съ кнелю и приготовить листъ писчей бумаги, смазать его лучше сливочнымъ масломъ и вдоль листа положить кнель, придавъ форму колбаски (диаметромъ въ 2 копейки), обернуть бумагой, положить въ кастрюльку, залить кипящей водой, дать разъ вскипеть и, вынуть изъ воды, переложить въ холодную воду на 2—3 минуты. Вынуть изъ воды, развернуть бумагу и нарѣзать кружочками величиною въ 2-хъ копѣечную монету. Опустивъ кнель въ процѣженный бульонъ, дать разъ вскипеть и подать.

Къ этому супу подаются крокеты изъ бешамели.

СУПЫ РАЗНЫЕ:

3. Супъ съ макаронами и пармезаномъ.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ (3 морковки, 3 луковицы, 2 рѣпы, 3 петрушки, 1 свеклу), нарѣзанныхъ на кусочки и подрумяненныхъ въ маслѣ. Бульонъ процѣдить, а всѣ коренья протереть. Отварить $\frac{1}{4}$ ф. макаронъ въ соленой водѣ, откинуть на дуршлагъ. Пюре изъ протертыхъ кореньевъ и макароны положить въ бульонъ, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 стаканъ сливокъ, разболтанныхъ съ тремя желтками (можно брать желтки вареные растертые, тогда не заварятся при кипяченіи). Поставить варить, стараясь, чтобы не закипѣло. Подавать съ тертымъ пармезаномъ.

4. Лапша домашняя.

Съ одной курицы срѣзать филеи, оставивъ ихъ на пожарскія котлеты, кости разрубить и вмѣстѣ съ потрохами и добавленіемъ $1\frac{1}{2}$ фун. мяса употребить на бульонъ. Приготовить лапшу изъ $\frac{1}{2}$ фун. муки, одного яйца, немного холодной воды и соли, хорошенько вымѣсить, тонко раскатать и, сложивъ въ нѣсколько разъ раскатанный листъ, пересыпая мукой, нашинковать самыми узкими полосками, разбросать ее по доскѣ или столу, дать немного обсохнуть, прокипятить въ посоленной водѣ, откинуть на рѣшето, сполоснуть холодной водой и опустить въ готовый, процѣженный бульонъ, разъ прокипятить и подавать, посыпавъ укропомъ.

5. Супъ озель.

Сварить бульонъ изъ 2 фунтовъ костраца или огузка и 8 стак. воды, давъ бульону разъ вскипеть, снять пѣну, посолить, положить коренья: луковицу, 1 морковь, 1 петрушку, предварительно очищенные и промытыя. Когда бульонъ будетъ готовъ—процѣдить сквозь салфетку; взявъ 5 штукъ картофеля, очистить его въ видѣ цилиндра и нарѣзать кружочками, положить въ процѣженный бульонъ. 1 фунтъ щавелию, очистить отъ корешковъ и жилокъ, промыть хорошенько и, положивъ въ бульонъ, дать покипеть минутъ 15. Передъ подачей запросить льезономъ изъ одного стакана кипящихъ сливокъ или олока, 2-хъ желтковъ и $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла. Передъ

подачей къ столу, положить лезонъ, осторожно смѣшать. этому супу подаются пашоты, т. е. яйца, сваренныя въ мѣшочекъ (въ кипящую ключомъ воду опускаются яйца ровно 4 минуты, затѣмъ опустить ихъ въ холодную воду, вынуть и вынуть, надбить ножомъ скорлупку и, опять опустивъ въ холодную воду на минуту, вынуть и очистить) и гренки приготовленные такъ: взявъ черствую французскую булку, разрѣзать ее на 4 равныя части вдоль и каждую часть нашинковать маленькими ломтиками — стружкой, сложить на ситечко, брызгать сливочнымъ масломъ, поставить въ шкафъ и когда гренки порозовѣютъ, сложить на блюдо, накрытое сложенной салфеткой.

6. Супъ изъ хвостовъ.

Взять 3 бычьихъ хвоста, разрѣзать по суставамъ, опустить въ теплую воду, вскипятить, вынуть, обмыть холодной водой, продѣлать это три раза, опустить въ приготовленный ранѣ мясной бульонъ, положить кореньевъ, моркови, трушки, луковицу, хорошо проварить до мягкости, процѣдить и влить въ бульонъ $\frac{1}{2}$ стакана крѣпкой мадеры, опустить специи, покрыть кастрюлю крышкой, еще разъ вскипятит и подавать въ кастрюлѣ.

7. Супъ итальянскій.

2 ф. простого мяса залить 10 стаканами воды и поставить варить, положивъ очищенные и разрѣзанные вдоль на части коренья: $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ моркови и 1 луковицу (пока класть не надо); когда бульонъ закипитъ, снять сѣткою, положить столовую ложку соли, дать увариться бульону приблизительно часа 4 на легкомъ огнѣ. Сварить въ это время въ круто посоленной водѣ $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, изломанныхъ части приблизительно въ вершокъ величиной; откинуть на сѣтото, сложить въ сухую кастрюльку, процѣдить сквозь сѣтку бульонъ на макароны, дать разъ вскипѣть, отставить на край плиты; передъ подачей заправить лезономъ, приготовленнымъ такъ: отдѣлить 2 сырыхъ желтка въ суповую миску, положить искрошеннаго мелко сливочнаго масла $\frac{1}{4}$ ф., $\frac{1}{2}$ стакана кипящаго молока или сливокъ, положить сито, стертаго на теркѣ сыра $\frac{1}{4}$ ф., хорошенько смѣшать в миске; въ миску прибавлять супъ понемногу, помѣшивая ложкой, положить рубленой зелени и подать къ столу.

8. Супъ нѣмецкій съ чернымъ хлѣбомъ и выпускными яйцами.

Сваривъ бульонъ изъ 3хъ ф. мяса, процѣдить. Затѣмъ, взявъ 6—8 нетолсто нарѣзанныхъ ломтиковъ чернаго хлѣба величиною съ квадратный вершокъ, поставить въ печь сушиться, а этимъ временемъ протереть на теркѣ горсти 2 черстватаго чернаго хлѣба, чтобъ получилось $\frac{1}{2}$ стакана протертой массы, и поджарить его съ масломъ (1— $1\frac{1}{2}$ ст. ложки). Сварить 6—8 шт. яицъ въ «мѣшечкѣ».

Положивъ въ миску поджаренной тертый хлѣбъ и высушенные гренки, залить ихъ бульономъ, подать сейчасъ же на столъ, такъ какъ этотъ супъ стоять долго не можетъ. Очищенные яйца подать на тарелкѣ отдѣльно и класть по одному въ каждую тарелку передъ наливаніемъ въ нее супа, какъ въ зеленые щи. Передъ подачей всыпать въ супъ рубленой зелени укропу и петрушки.

9. Темный супъ по-американски.

Взять 3 ф. супового мяса-мякоти, вымыть, $\frac{1}{3}$ часть мяса (мяк.), нарѣзать продолговатыми кусочками въ вершокъ величиной и хорошенько обжарить на сковородѣ въ вынутомъ изъ костей мозгѣ. Кости и оставшееся мясо сложить въ кастрюлю, залить 6 бутылками воды и оставить постоять минутъ 30. Затѣмъ поставить на слабый огонь, вложить зарумяненное мясо, закрыть и варить на очень медленномъ огнѣ около 3 часовъ. Положить $\frac{1}{2}$ чайной ложки перца (въ зернахъ), 6 шт. гвоздики, $\frac{1}{2}$ лавр. листа, 2 корня петрушки, по $\frac{1}{2}$ чашки нарѣз. моркови, рѣпы, луку и сельдерея, варить $1\frac{1}{2}$ часа. Процѣдить.

10. Супъ съ молодымъ лукомъ и горошкомъ.

Сварить изъ 2—3 фун. огурца и 12 ст. воды желтый бульонъ, съ поджаренными кореньями.

Затѣмъ, отобравъ 1 ф. молодого лука по возможности одинаковой величины, не крупнѣе лѣснаго орѣха, очистить, обрѣзать такъ, чтобы при луковкахъ оставалась часть зеленыхъ стеблей (чтобъ сохранить луковички цѣльными) и опустить въ кипящую соленую воду (4—5 стак. и 1 ст. ложка соли), дать прокипѣть минутъ 10, откинуть на сѣтото и, когда вода стечетъ, переложить его въ готовый бульонъ, куда кладется также сваренный въ соленой водѣ отобранный зеле-

ный горошек (1 ф.). Можно, по желанію, прибавить на кончикъ ножа въ супъ кайенскаго перцу; прокипятить и выпать передъ подачей рубленой зелени укропа. Къ этому супу можно подать гренки «дьябли». Срѣзавъ съ французской черствой булки корку, нарѣзать ее тонкими ломтиками, затѣмъ вырѣзать изъ нихъ кружечки величиною въ мѣдный пятакъ. Сложить хлѣбъ на листъ и поставить въ шкафъ подсушить, но такъ, чтобъ гренки не зарумянились; вынувъ, смазать гренки толстымъ слоемъ слѣдующей массы: $\frac{1}{8}$ ф. сл. масла смѣшать хорошенько съ $\frac{1}{4}$ ф. тертаго сыра (честеръ, пармезанъ или швейцарскій), щепоткой кайенскаго перцу и 2-мя сырыми желтками и разложить горками на гренки, Поставить въ горячій шкафъ, чтобъ вздулись и подрумянились. Подать ихъ къ супу. Эти же гренки можно подавать и къ консоме-борщку.

11. Супъ испанскій съ пармезаномъ.

Приготовить бульонъ изъ 3 фунтовъ говядины. Когда будетъ готовъ, процѣдить въ кастрюльку и поставить на огонь. Взять сыра пармезана, стереть съ 2 или 3 крутыми личными желтками, смотря по количеству сыра, развести бульономъ, чтобы супъ былъ не густъ и не жидокъ; варить на легкомъ огнѣ, непрерывно мѣшая, но не давая кипѣть. Когда есть готовый бульонъ, то супъ этотъ готовятъ передъ самымъ обѣдомъ, потому что ему вариться надобно не болѣе получаса.

$\frac{1}{4}$ ф. пармезанъ, 3 яйца, 1 хлѣбъ, 3 ф. говядины.

12. Супъ пюре изъ шампиньоновъ.

Сварить мясной бульонъ съ кореньями и лукомъ, взять $\frac{1}{2}$ фунта шампиньоновъ, обчистить ихъ, промыть изрубить какъ можно помельче; положить въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, подогрѣть, сложить шампиньоны и поджарить, пока не выкипитъ сокъ и останутся отмасленные шампиньоны; положить $\frac{1}{4}$ стакана муки, дать вскипѣть и развести процѣженнымъ бульономъ. Смѣшать, протереть черезъ частое сито, всю массу слить въ чистую кастрюлю, дать разъ вскипѣть; передъ подачей заправить лезономъ.

2 ф. костреца, $\frac{1}{2}$ ф. шампиньоновъ, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ стакана сливокъ, 1 яйцо.

13. Супъ въ обливномъ горшкѣ.

Сварить бульонъ изъ 2 фунтовъ огузка и 10 стак. воды безъ кореньевъ. Варить надо до полуготовности: не больше

часа. Взять 1 шт. моркови, 1 шт. петрушки, 1 рѣпу, 1 шт. сельдерея, очистить, нарѣзать челночками; взявъ кочанъ капусты средней величины ($1\frac{1}{2}$ —2 ф.) савойской или простой, разрѣзать, не вычищая кочерыжки, крупными кусками (7—8 кусковъ). Взявъ $\frac{1}{2}$ ф. ветчины безъ жира, нарѣзать тонкими ломтиками и уложить ими дно и стѣнки обливного горшка. Затѣмъ, нарѣзать небольшими кусочками вареное въ бульонѣ мясо и класть коренья, мясо и капусту слоями. Положить въ середину гарнира букетъ: пучокъ петрушки и укропу. Залить все процѣженнымъ сквозь сито бульономъ. Разрѣзать челночками (на 6 частей) свѣжихъ помидоръ 3—4 штуки, выполоскать въ холодной водѣ зернышки, положить помидоры сверху, прибавить штукъ 4—5 очищенныхъ кругло-небольшимъ картофелинъ, посолить по вкусу (не болѣе столовой ложки), поставить въ печь или духовой шкафъ часа $1\frac{1}{2}$ томить.

Къ столу можно подать въ горшкѣ или перелить въ миску. Сверху можно посыпать рубленой зеленою петрушкой и укропа.

14. Похлебка.

Говядину поставить вариться для бульона. Въ процѣженный бульонъ всыпать $\frac{1}{2}$ стакана перловыхъ крупъ, положить одну рѣпку, нарѣзанную спаржу, картофель, нашинкованную луковицу. Когда крупа и овощи будутъ готовы, нарѣзать куски варенаго въ бульонѣ мяса и, вливъ похлебку съ мясомъ въ миску, подавать.

3 ф. говядины, 6 картофелинъ, 1 луковица, 1 рѣпа, $\frac{1}{2}$ брюквы, 1 морковь, 3 спаржи, $\frac{1}{2}$ стакана перловыхъ крупъ.

СУПЫ-ПЮРЕ:

15. Супъ пюре изъ щавеля.

2 фун. щавеля, очистивъ и промывъ, потушить мин. 20 въ закрытой кастрюлѣ съ $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла, 1 чайной лож. соли. Затѣмъ всыпать въ щавель $\frac{1}{4}$ стак. муки, развести 6—7 стак. мясного бульона. Положить сюда же $\frac{1}{4}$ ф. мелко изрѣзанной ветчины и кипятить на легкомъ огнѣ около часа; потомъ протереть сквозь частое сито вмѣстѣ съ ветчиной, слить супъ въ кастрюлю и поставить подогрѣть, не давая кипѣть; передъ подачей влить лезонъ изъ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ и 2-хъ

желтковъ, хорошо вымѣшать, по вкусу посолить и поперчить. Къ этому супу можно подать, отдѣльно отваренную въ солевой водѣ, вермишель или рисъ.

16. Супъ пюре изъ спаржи.

Сварить бѣлый бульонъ изъ 2-хъ фунтовъ мяса костреца и 10 стакановъ воды безъ кореньевъ. Когда вскипитъ, шумовать и, посоливъ (2-мя чайными ложками) дать покипѣть часа 2½—3. Приготовить спаржу: отрѣзать головки приблизительно въ вершокъ длиною, сложить въ кастрюльку и, заливъ ихъ 2—3 стак. бульона, поставить варить до мягкости. Оставшуюся спаржу, безъ головокъ, изрѣзать на куски, сполоснуть, положить въ ступку, протолочь хорошенько съ 1/8 ф. сливочнаго масла, переложить въ кастрюлю, прибавить еще 1/8 ф. масла и слегка спассеровать на легкомъ огнѣ, затѣмъ прибавить 1/2 стак. муки (1/4 ф.), прогрѣть и развести готовымъ бульономъ (стак. 3—4), хорошо прокипятить, Протереть сквозь частое сито, слить протертую массу въ кастрюлю и прибавить сюда же варенныя головки. По желанію, прибавить на кончикѣ ножа кайенскаго перцу, дать развскипѣть. Передъ подачей заправить льезономъ, приготовленнымъ изъ 2—4 желтковъ и 1/2 стакана сливокъ или молока.

Къ этому супу подаются пирожки «рисоли».

Они готовятся такъ: замѣсить прѣсное тѣсто изъ 3/4 ф. мягкой муки, 1/2 стак. воды, одного яйца, 1 ч. ложки соли, 2 чайн. ложекъ сахару, 2 стол. ложекъ сливочнаго масла и 1 ст. ложки сметаны.

Хорошо вымѣсивъ тѣсто, раскатать лепешку тонко, какъ для лапши, обрѣзавъ край, придать лепешкѣ форму прямоугольника и разложить фаршъ кучками, сжимая его въ рукахъ, величиною въ грецкій орѣхъ, вдоль краевъ, на растояніи 2 пальцевъ комокъ отъ комка и на палецъ отъ края. Промежутки между фаршемъ смазать хорошо взбитымъ въ тарелкѣ яйцомъ и завернуть край тѣста на фаршъ, обмять рукою вокругъ фарша, отдѣляя пирожки и вырѣзавъ ихъ стаканомъ или выемкой. Запанировать въ яйцѣ и сухаряхъ: жарить въ раскаленномъ фритюрѣ или русскомъ маслѣ. Выбрать на рѣшето и, когда стекуть, переложить на блюдо. Фаршъ готовится изъ мяса или телятины, которая нужно повернуть сквозь мясорубку, сложить въ кастрюльку, прибавить 1/8 ф. сливочнаго масла, посолить, поперчить, покрыть и, поставивъ на плиту, прокипятить минутъ 10—15.

Сваривъ 2 яйца въ крутую. Когда мясо будетъ готово, пропустить опять сквозь мясорубку, положить мелкоизрубленные яйца, рубленой зелени, укропу или петрушки, хорошо смѣшать и поступить, какъ сказано выше.

17. Супъ пюре изъ низовъ артишокъ.

Фонъ д'артишо).

Взявъ 6—7 шт. артишокъ, срѣзать верхніе лепестки до половины, разрѣзать артишоки на четверо, выбрать изъ середины пушокъ (щетинки) и, натеревъ каждую четвертинку кускомъ лимона, чтобъ не потемнѣлъ, промыть въ холодной водѣ и сложить въ кастрюлю, положить 1/8 ф. сливочнаго масла, влить 3 ст. готоваго мясного бульону или горячей воды за неимѣніемъ его; положить 2 ч. ложки соли, покрыть, поставить варить на 1 часъ, потомъ, выбравъ артишоки въ ступку, протолочь и протереть насколько возможно посуше на частое сито, потомъ заправить бѣлый соусъ изъ 1/8 сливочнаго масла и 1/8 ф. муки (о способѣ заправки и варкѣ бульона см. въ кулинарномъ сборникѣ, разосланномъ подписчицамъ «Журнала для Хозяекъ»). Разведя пассеровку бульономъ, приготовленнымъ изъ 2-хъ ф. мяса и 10 ст. воды, положить пюре, дать развскипѣть, отставить и передъ подачей зальезонить. Льезонъ готовится, какъ сказано въ кулинарномъ сборникѣ за прошлый годъ.

18. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.

Вымочить въ холодной водѣ 1 фунтъ фасоли, промыть, залить 8 стаканами холодной воды, положить цѣльными 1 луковицу, 1/2 корня моркови, 1/2 петрушки, 1/2 сельдерея, покрыть и поставить варить на легкой огонь. Когда фасоль станетъ мягкой, протереть сквозь частое сито вмѣстѣ съ бульономъ и кореньями, сложить въ кастрюльку, положить 1 ст. ложку соли, поставить на огонь, дать развскипѣть и заправить пассеровкой—1/8 ф. сливочнаго масла и 2 ст. ложки муки, слегка подогрѣть, размѣшать и развести супомъ, дать еще развскипѣть, передъ подачей къ столу подправить льезономъ. Этотъ супъ можно приготовить и на мясномъ бульонѣ, т.-е. залить фасоль не водой, а приготовленнымъ заранѣе бульономъ. Такъ какъ на приготовленіе мясного бульона требуется времени 2—3 часа, чтобы получился хорошій наваръ, то, когда не достаетъ времени, можно

приготовить бульонъ изъ мясного экстракта «магги». Достаточно положить на 8 стак. воды 2 кубика «магги»; кладется «магги», когда фасоль заливается водою и ставится вариться.

19. Супъ Кресси.

Сварить обыкновенный бульонъ и процѣдить. Взять нѣсколько очень красныхъ морковей, рѣпы, 2 луковицы, лукъ-порей и сельдерей. Разрѣзать все на кусочки, поджарить въ маслѣ, смочить бульономъ, протереть сквозь рѣшето, а потомъ сквозь сито, проварить еще разъ и положить все въ супъ. Пусть закипитъ. Подавать съ гренками.

20. Супъ пюре изъ щавеля.

2 фун. щавеля очистивъ и промывъ, потушить мин. 20 въ закрытой кастрюлѣ съ $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла, 1 чайной лож. соли. Затѣмъ всыпать въ щавель $\frac{1}{2}$ стак. муки, развести 6—7. стак. мясного бульона. Положить сюда-же $\frac{1}{4}$ ф. мелко изрѣзанной ветчины и кипятить на легкомъ огнѣ около часа; потомъ протереть на частое сито вмѣстѣ съ ветчиной, слить супъ въ кастрюлю и поставить подогрѣть, не давая кипѣть; передъ подачей влить лезонъ изъ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ и 2-хъ желтковъ, хорошо вымѣшавъ, по вкусу посолить и поперчить. Къ этому супу можно подать, отдѣльно ствареную въ соленой водѣ вермишель или рисъ.

21. Супъ пюре изъ свѣжихъ огурцовъ.

Сварить супъ изъ 2 фунтовъ огурца и 10 ст. воды, очистить 5 шт. свѣжихъ огурцовъ, нарѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю, положить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, поставить, покрывши, на легкой огонь потушить, минутъ на 10. Промыть $\frac{1}{4}$ ф. рису и положить въ огурцы, влить 3 стак. жирнаго бульона, покрыть и поставить въ духовой шкафъ на $\frac{1}{2}$ часа.

Когда рисъ хорошо разварится, протереть сквозь частое сито вмѣстѣ съ огурцами, сложить массу въ кастрюлю и залить готовымъ процѣженнымъ бульономъ. Посолить по вкусу и, хорошо вымѣшавъ вѣничкомъ, чтобы не было комковъ, дать разъ вскипѣть и отставить.

Передъ подачей заправить лезономъ и положить гарниръ изъ огурцовъ, приготовленный такъ: 2—3 огурца очистить, разрѣзать на 4 части вдоль, вырѣзать сѣмена и нарѣзать наискось ломтиками. Сваривъ въ соленой водѣ до мягкости,

откинуть на рѣшето, окатить холодной водою и сложить въ кастрюльку. Взять $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ, дать покипѣть минутъ 10 и вмѣстѣ со сливками переложить въ супъ. Сверху посыпать рубленой зелени укропа.

22. Супъ кремъ изъ свеклы.

Сварить обыкновенный мясной бульонъ, и испечь или сварить заранѣе 5—6 небольшихъ свеклъ, очистить, нарѣзать помельче или просто изрубить и поджарить въ кастрюлкѣ съ $\frac{1}{4}$ ф. слив. масла; какъ только свекла съ масломъ немного прокипитъ, всыпать 2—3 стол. ложки муки, прибавить ложки 2—3 бульона, вымѣшавъ и дать еще разъ вскипѣть и протереть черезъ сито въ кастрюльку съ общимъ бульономъ, выжать туда-же сокъ изъ одного лимона, дать еще разъ вскипѣть, отставить, и передъ подачей къ столу заправить лезономъ: 2 сырыхъ желтка смѣшанныхъ съ $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

Къ этому супу подаютъ пирожки или пироги съ капустой.

23. Супъ пюре съ трюфелями.

Сварить курицу до мягкости, снять мясо съ костей, а кости проварить еще въ бульонѣ съ кореньями петрушки, моркови, $\frac{1}{2}$ луковицы, процѣдить. 1 стаканъ отдѣльно отвареннаго риса откинуть на сито, протереть, соединить съ столовой ложкой сливочнаго масла, стертаго съ 2-мя чайными ложками муки, положить рисовое пюре въ бульонъ, прокипятить вмѣстѣ, чаще мѣшая. Десятокъ трюфелей порѣзать на кусочки, проварить въ бульонѣ и опустить въ приготовленный супъ. Заготовленные куски курицы положить въ миску, залить супомъ, посыпавъ зеленою укропа или петрушки.

24. Супъ пюре изъ цыпленка для дѣтей или больныхъ.

Взять 1-го крупнаго цыпленка, очистить, промыть, снять мясо съ костей, кости изрубить, положить въ кастрюльку, залить 6-ю стак. холодной воды, прибавить $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{3}$ петрушки, 1 чайн. ложку соли и поставить варить на часъ. Этимъ временемъ мясо цыпленка мелко изрубить, прибавить кусочекъ (въ куриное яйцо) черствой французской булки, вымоченной въ молоко и отжатой, положить 2 стол. ложки сливочнаго масла, хорошенько смѣшавъ, положить въ ступку, истолочь, потомъ протереть черезъ рѣдкое сито. Приготовить пассеровку изъ 2-хъ стол. ложекъ сливочнаго масла и 2-хъ стол. ложекъ

муки, прогреть слегка, развести процеженным, свареннымъ изъ костей цыпленка бульономъ и сюда же положить протертую массу, хорошенько смѣшать вѣнничкомъ, чтобы не было комочковъ, дать покипеть минутъ 10, прибавить $\frac{1}{4}$ стак. молока или сливокъ, посолить по вкусу и подать. Если супъ не гладкій, то надо его протереть сквозь рѣдкое сито; кипятить со сливками не надо, т. к. можетъ створожиться; кастрюльку съ супомъ держать до подачи къ столу въ горячей водѣ.

25. Куриный супъ.

Вскипятить одинъ разъ $\frac{1}{2}$ курицы, подъ крышкой кастрюли, въ 6-ти стаканахъ воды, снять пѣну, посолить (1 ч. ложку), послѣ чего варить одинъ часъ на среднемъ огнѣ; затѣмъ вынуть курицу изъ бульона, снять мясо съ костей, пропустить сквозь мясорубку, истолочь въ ступкѣ съ $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, протереть сквозь рѣдкое сито. Приготовить подправку, изъ 2 ложекъ масла (сливочнаго), съ одной столовой ложкой мягкой муки, прогрѣвъ масло съ мукой на плитѣ; развести бульономъ (процеженнымъ сквозь салфетку), тщательно вымѣшать, дать разъ вскипеть, отставить, положить протертую курицу, хорошенько смѣшать вѣнничкомъ и соединить съ льезономъ (опис. см. выше), вымѣшать, прогрѣть и подавать.

26. Супъ Метернихъ.

Изрубить кости, оставшіяся отъ жареной птицы: куръ, рябчиковъ, индѣйки, телятины, сложить въ кастрюлю, залить водой такъ, чтобы она покрывала кости, прибавить 1 луковичу, 1 шт. моркови, 1 шт. петрушки, варить на легкомъ огнѣ 2 часа. Потомъ процедить сквозь ситко въ кастрюлю, положить оттяжку, приготовленную такъ: повернуть 1 ф. огузка сквозь мясорубку, сложить въ кастрюльку, вбить сюда же 3 сырыхъ бѣлка, хорошенько вымѣшать веселкой, прибавить 1 ст. ложку соли, 2 стак. холодной воды, вылить въ процеженный бульонъ и дать покипеть на легкомъ огнѣ $\frac{1}{2}$ часа. Процедить сквозь салфетку въ кастрюльку, поставить на плиту, влить 1 стол. ложку мадеры, всыпать 4 стол. ложки тапіока, размѣшать и, давъ вскипеть, отставить, положить приготовленный гарниръ: нашинковать $\frac{1}{4}$ ф. копченаго языка, какъ лапшу, а также дичи или индѣйки, куръ, можно всего понемногу, что осталось отъ стола, къ этому гарниру хорошо прибавить 2—3 трюфеля также нашинкованныхъ. Всю эту массу сложить въ кастрюльку, влить немного процеженнаго

бульону и, покрывъ, поставить подогрѣть на пару. Передъ подачей переложить гарниръ въ миску и залить приготовленнымъ бульономъ. Къ этому супу можно подать пирожки колбовые, приготовляемые такъ: замѣсить тѣсто изъ 2 стакановъ муки англійскаго размола, 1 ст. сметаны, 1 сырого желтка, 1 стол. ложки сахару, 2 чайн. ложекъ соли и $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, стертаго въ помадку. Мѣсить не долго. Вся эта масса смѣшивается одновременно съ мукой и, какъ только получится комочекъ тѣста, сейчасъ же, переставъ мѣсить, вспылить мукой и раскатать скалкой лепешку, въ $\frac{1}{4}$ пальца толщиною. Вырѣзать выемкой кружечки, разложить фаршъ и защипать, какъ ватрушки, только закрывать дальше съ краевъ, чтобы въ серединѣ оставался незакрытый фаршъ. Сложить на листъ, смазать яйцомъ и поставить въ печь минутъ на 15. Фаршъ готовится изъ риса съ яйцами.

27. Супъ съ молодой морковью.

Очистивъ молодой моркови, *каротели*, положить въ холодную воду, промыть и, бросивъ въ кипящую ключомъ посоленную воду, дать покипеть минутъ 5—10. Откинуть на сито и, когда вода стечетъ, переложить въ сухую кастрюльку, положить $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла и, покрывъ, потушить на легкомъ огнѣ минутъ 10 и затѣмъ залить бульономъ, приготовленнымъ изъ одной курицы и 10-ти стак. воды безъ кореньевъ. Выливъ бульонъ, посолить по вкусу и дать покипеть супу передъ отпускомъ минутъ 5. Разрубивъ курицу на части (6—8), опустить въ супъ и заправить приготовленнымъ изъ 2-хъ желтковъ и $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ льезономъ. Разведя льезонъ въ мискѣ небольшимъ количествомъ супа, тщательно разболтать и затѣмъ вылить уже на него остальной бульонъ, прибавить рубленнаго укропу. Къ этому супу хорошо подать блинчатый пирогъ.

28. Супъ изъ утки съ перловой крупой, по-литовски.

Очищенную, промытую утку положить въ кастрюлю и залить горячей водой, чтобы разъ вскипѣла; вынуть утку изъ горячей воды, положить въ холодную воду, сплоснуть ее и разрѣзать на нѣсколько частей; уложить куски утки въ сухую кастрюлю и положить туда же по полъ-корешка нарѣзанныхъ ломтиками луку, моркови, петрушки, сельдерея, заранѣе слегка припущенныхъ въ сливоч. маслѣ: положить полъ-стакана вымоченныхъ перловыхъ крупъ и залить сварен-

нымъ ранѣе мяснымъ бульономъ, всыпать по вкусу соли, положить 2—3 лавр. листа и 5 зеренъ душистаго перца. Сварить до готовности утку, передъ подачей заправить сметаной 2—3 столов. ложки и всыпать рубленого укропу.

29. Супъ изъ телячьихъ почекъ.

Нашинковать мелко 2 луковицы, сложить въ кастрюлю положить 2—3 ложки сливочн. масла и слегка поджарить на легкомъ огнѣ; затѣмъ изрѣзать небольшими ломтиками 2—3 телячьи почки, вымыть въ холодной водѣ, сложить въ кастрюлю сложить вмѣстѣ съ лукомъ и спассеровать подъ крышкою. Когда немного потушатся, положить въ почки 2 ст. ложки муки и развести 5—6 тарелками мясного бульона; затѣмъ влить 1 стак. огуречнаго рассола, положить 3 очищенныхъ и мелко нарѣзанныхъ соленыхъ огурца, немного маринованныхъ нарѣзанныхъ грибовъ, горсточку маринованныхъ вишенъ и оливкокъ, посолить супъ, положить немного кайенскаго перца, прокипятить минутъ 15 и передъ подачей всыпать рубленой зелени.

30. Англійскій супъ изъ почекъ.

Заготовить 3 телячьихъ почки или одну говяжью (снять пленки и хорошенько промыть), разрѣзать на куски, обвалить въ мукѣ и поджарить въ маслѣ. Затѣмъ сложить ихъ въ кастрюлю, залить 6 бутылками кипятку, посолить, положить зелень, накрыть плотно крышкою и варить въ продолженіе 3 часовъ. Уварившійся супъ процѣдить и заправить ложкой муки, поджаренной въ ложкѣ масла, ложкой мясного экстракта или 2—3 кубиками бульона «маги», 2 стакана бѣлаго вина, сокомъ изъ $\frac{1}{2}$ или цѣлаго лимона, положить немного чернаго перца. Вскипятить супъ. Передъ подачей опустить въ супъ нарѣзанныя почки.

31. Супъ лагерный.

Нарѣзать небольшими ломтиками холодное жаркое, т. е. по $\frac{1}{4}$ ф. телятины, баранины, каплуна, дичи, ветчины, солонины, копченаго языка, ростбифа (что могло бы остаться на другой день отъ стола), сложить въ кастрюльку и залить 3—4 бут. кислыхъ щей или хлѣбнымъ квасомъ, дать разъ вскипѣть, потомъ прибавить $\frac{1}{4}$ стак. мадеры или $\frac{1}{2}$ стак. лафита, бургондскаго, сотерну, что изъ нихъ есть. По вкусу положить соли, перцу и чуточку стереть на теркѣ мускатнаго

орѣха; сюда же можно прибавить понемногу разной зелени, т. е. эстрагону, листочками шавелию, шпинату, салату латукъ, укропу, петрушки; всю эту зелень надо изрѣзать не очень мелко и бросить въ сыромъ видѣ, дать покипѣть $\frac{1}{4}$ часа. Къ этому супу подаются мелко изрѣзанные изъ бѣлаго хлѣба гренки.

32. Похлебка изъ баранины.

Поставить варить 3 фун. реберной баранины, 2 фун. говяжьихъ костей, 1 луковицу. Когда баранина уварится, вынуть ее изъ бульона, бульонъ процѣдить, а баранину разрубить помельче и за полчаса до обѣда положить въ супъ разрубленную баранину и картофеля отъ 5-ти до 10-ти шт. и поставить варить до готовности.

33. Лѣнвивыя щи или борщъ.

На 5 человекъ взять 1 ф. капусты, 1 морковь, 1 петрушку, 1 луковицу, порѣзать ломтиками, сложить въ кастрюлю, залить 3—4 кубиками бульона «Магги», разведеннаго 7—8 стак. воды.

Положить ложку сметаны, ложку сливочнаго масла, смятаго съ одной ложкой муки, 2 чайн. ложки соли, связанную въ пучекъ зелени петрушки и укропу, проварить овощи до мягкости.

Передъ отпускомъ можно опустить нарѣзанную небольшими ломтиками ветчину и съ ней не кипятить уже супа.

Въ борщъ прибавляется свекла 2 шт. и томаты, нарѣзанные свѣжими ломтиками, также ветчину и вѣнскія сосиски.

РЫБНЫЕ.

34. Супъ изъ головизны.

3 ф. осетровой или бѣлужьей головизны, изрубить, промыть, залить кипяткомъ и дать разъ вскипѣть, еще разъ промыть и поставить варить, залить 10-ю стаканами холодной воды, положить одну луковицу, половину моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, 1 лавровый листъ и перца зернами, посолить по вкусу. Дать прокипѣть минутъ 40. Затѣмъ, мелко нарѣзавъ одну луковицу, поджарить въ маслѣ (2 стол. ложки), туда же положить вынутыя изъ бульона нашинкованные коренья, поджа-

рить вмѣстѣ. Всыпать одну ложку муки, смѣшать и развести бульономъ изъ подъ головизны; рыбу отобрать отъ хрящей оставить до отпуска, хрящи же изрѣзать и положить въ супъ, прибавить нарѣзаннаго картофеля и проварить до готовности; передъ подачей положить кусочки рыбы и 2 стол. ложки сметаны, дать еще разъ вскипѣть, положить рубленой зелени петрушки и укропу, подавать къ столу.

35. Буйабезъ по-марсельски.

Буйабезъ—національное французское блюдо, притомъ преимущественно юга Франціи. Оно похоже нѣсколько на нашу жидкую селянку. Приготовлять его можно изъ различныхъ сортовъ рыбы: судака, бѣлорыбицы, стерляди и другой крупной рыбы. Способъ приготовленія: взять 2 ф. крупныхъ ершей, 1 ф. судака, 1 ф. стерляди или севрюги, осетрины, снять у рыбы филе съ костей и кожи, разрѣзать на куски съ курпное яйцо величиною, сложить въ миску, посолить, поперчить, прибавить 10 шт. очищенныхъ, отдѣленныхъ отъ спинокъ и промытыхъ въ холодной водѣ раковыхъ шеекъ, покрыть тарелкой и поставить въ холодное мѣсто. Изъ костей же и головъ рыбы сварить бульонъ, какъ для уха. Приготовить коренья: 1 рѣпчатую луковицу, 1 лукъ-порей, 1 сельдерей, 1 кор. петрушки, промыть, очистить и, нарѣзавъ, какъ лапшу, сложить въ кастрюлю, прибавить 3 стол. ложки сливочнаго масла, влить $\frac{1}{4}$ стак. воды, закрыть, поставить на плиту, потушить минутъ 10, затѣмъ переложить въ широкую огнеупорную каменную плочку или глубокій сотейникъ, прибавить рубленой зелени петрушки и укропу (по 1 стол. ложкѣ), положить 4—5 штукъ разрѣзанныхъ кусочками и вычищенныхъ помидоръ, влить 2 стол. ложки прованскаго масла, нѣсколько капель разведеннаго въ кипяткѣ шафрана, положить 1 стол. ложку шюре-томатъ, влить 1 стак. бѣлаго вина, прибавить чуточку кайенскаго перца, 1 ч. л. соли, поставить на плиту и дать хорошенько вскипѣть; какъ закипитъ, влить 3—4 стак. рыбнаго бульону и опустить заготовленные куски сырой рыбы и раковъ, покрыть и поставить въ духовой шкафъ на $\frac{1}{2}$ часа или же потушить на плитѣ минутъ 20. Къ столу подать въ сотейникѣ или плочкѣ, не выкладывая.

36. Щи рыбныя.

Взять 3 ф. судака, очистить отъ чешуи, выпотрошить, промыть хорошенько, снять съ костей филеи, кости же и го-

лову изрубить на куски, положить въ кастрюлю, залить холодной водой (8 стак.), положить нѣсколько зеренъ душистаго перцу, 2—3 лавровыхъ листика, 2—3 бѣлыхъ сухихъ грибка, покрыть, поставить на плиту. Этимъ временемъ приготовить овощи; взять одну луковицу, 1 корешокъ моркови, 1—петрушки, нашинковать, какъ лапшу, сложить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{4}$ стакана горчичнаго масла, поставить на плиту и потушить, положить 1 стол. ложку мягкой муки, поджарить съ ней, развести процеженнымъ готовымъ рыбнымъ бульономъ (варившимся часа $1\frac{1}{2}$). Положить фунта $1\frac{1}{2}$ промытой въ холодной водѣ и отжатой шинкованной кислой капусты, ложки 2 шюре-томатъ, 1 стол. ложку соли, покрыть, поставить варить щи. Оставшіеся рыбные филеи посолить, поперчить, сбвалить въ мукѣ и поджарить на какомъ-нибудь растительномъ маслѣ. Когда капуста уварится, и овощи будутъ мягкими, опустить въ щи рыбу, дать разъ вскипѣть; изрубить зелени петрушки, всыпать въ щи, осторожно вылить въ миску (чтобъ не разломать рыбу, и подать къ столу. Рыбу можно подать отдѣльно.

Къ щамъ можно подать кашку-запеканку, приготовляемую такъ: взять 1 ф. гречневой крупы, поджарить ее на сковородкѣ съ 2 ложками масла въ печкѣ или шкафу, до розоваго состоянія, поставить вскипятить 4 стак. воды, посолить (1 чайн. ложку), всыпать въ кипящую воду поджаренную крупу, покрыть крышкой, поставить въ шкафъ на 1 часъ. Когда каша сварится, отставить на столъ, положить въ кашу одну—двѣ изрубленныхъ и поджаренныхъ въ 2—3 ложкахъ растительнаго масла луковицы. Когда луковицы подрумянятся, положить сюда же 3—4 мелко изрубленныхъ грибка, влить $\frac{1}{2}$ стакана грибнаго бульона, прокипятить, вылить все въ кашу, смѣшать, сложить кашу въ сотейникъ, сгладить верхъ ножемъ, посыпать сверху сухарями, полить 3—4 ложками растительнаго (кокосоваго или орѣховаго) масла, поставить на 5—10 минутъ въ шкафъ и, не выкладывая изъ сотейника, подать къ столу.

МОЛОЧНЫЕ.

37. Супъ молочный съ клецками.

Приготовить тѣсто для клецокъ: положить $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла въ мисочку или тарелку, хорошо стереть ложкой или веселкой, вбить одно яйцо, положить 3 стол. ложки муки, хорошо смѣшать, прибавить 2 столов. ложки молока, смѣшать, положить по щепоткѣ сахару и соли. Вскипятить 6 стак. молока и въ кипящее молоко опускать изъ чайной ложечки клецки.

Положивъ кледки, прокипятить одинъ разъ, положить 2 чайн. ложки сахару и щепотку соли. Когда супъ будетъ готовъ, положить въ него комочекъ сливочнаго масла (съ грецкй орѣхъ величиною) и, не кипятить, подать.

38. Супъ молочный для дѣтей.

Всыпавъ въ кастрюльку 1 стол. ложку шпеничной муки, развести $\frac{1}{2}$ стак. холоднаго молока, затѣмъ вскипятить 2 стак. молока и, медленно вливая, размѣшивать лопаточкой, чтобы не было комковъ, положить щепотку соли и 2 стол. ложки сливочнаго масла и дать вскипѣть на легкомъ огнѣ одинъ разъ, не переставая мѣшать, чтобы не подгорѣло. Передъ подачей положить одинъ сырой желтокъ, быстро смѣшать и подать. Этотъ супъ очень питателенъ.

39. Молочная лапша.

Приготовить очень крутое тѣсто для лапши изъ 1 яйца, раскатать очень тонко, мелко нашинковать лапшу, подсушить и просѣять. Молоко вскипятить, всыпать туда лапшу, посолить по вкусу, поварить минутъ десять.

1 яйцо, $\frac{1}{4}$ ф. муки, 6 стакановъ молока.

40. Общія правила о постныхъ супахъ.

Основой всякихъ постныхъ суповъ, какъ заправочныхъ, такъ и подправочныхъ, служитъ грибной или овощной бульонъ. Подправой служатъ мука и масло; по большей части масло употребляется горчичное, подсолнечное, но, такъ какъ многіе не переносятъ вкуса и запаха подсолнечнаго масла, рекомендуется употреблять масло изъ кокосоваго орѣха, такъ-называемое «коковаръ», которое не содержитъ постороннихъ примѣсей, не вызываетъ изжоги, какъ подсолнечное, а, главное, отличается тѣмъ неопѣненнымъ качествомъ, что можетъ быть сильно нагрѣваемо и не даетъ при этомъ специфическаго запаха, который получается часто при сильномъ нагрѣваніи растительныхъ маслъ. Грибной бульонъ готовится какъ изъ свѣжихъ, такъ и изъ сухихъ грибовъ; надо при этомъ принять за правило, что при варкѣ бульона изъ сухихъ грибовъ, ихъ надо за полчаса до варки налить теплой водой и дать постоять съ полчаса, потомъ обмыть ихъ въ этой водѣ и, затѣмъ, наливъ холодной водой (часто дѣлаютъ ошибку, обливая горячей водой, при чемъ вымывается часть питательныхъ веществъ),

ставять варить. Холодной водой надо наливать потому, что грибы, подобно мясу, только при постепенномъ нагрѣваніи передаютъ свой вкусъ и аромать водѣ. Солится супъ тогда, когда въ бульонъ кладутся какія-нибудь приправы—овощи, лапша, крупа.

При варкѣ грибнаго бульона (для чистаго супа—лапши, съ ушками, перловаго) надо класть коренья: петрушку, сельдерей, лукъ, лавровый листъ, душистый перецъ.

Обычно на 6 человекъ берется $\frac{1}{8}$ фун. (3—4 гриба) сухихъ грибовъ и заливается 8-ю стаканами воды.

Для овощнаго бульона надо взять 5—6 штукъ картофеля и по одной штукѣ кореньевъ: моркови, петрушки, сельдерей, рѣпы, луку, такъ же кладется букетъ (лавровый листъ, перецъ.)

Очистивъ коренья, заливаютъ водой и варятъ до мягкости. Бульонъ процеживается, солится и на немъ заправляется супъ.

Оставшіеся же коренья могутъ идти для приготвленія пюре (подправляются мукой, поджаренной съ масломъ—пассеровкой) или ихъ можно употребить для гарнира. Постная подправка—пассеровка готовится такъ: берется по равному количеству муки и масла (какого—по желанію); количество пассеровки зависитъ отъ супа (въ супы—пюре пассеровки кладется меньше, чѣмъ въ такіе супы, какъ щи, борщъ, похлебку).

Обычно масло вливается въ кастрюльку и одновременно кладется мука, и вмѣстѣ поджаривается (если употребляется коковаръ—его надо предварительно подогрѣть), при чемъ надо помѣшивать, такъ какъ иначе мука оседетъ на дно и поджарить; поджаривать надо до розоваго состоянія (приблизительно цвѣта корки французской булки). Затѣмъ, разведя пассеровку бульономъ, ее кладутъ въ супъ или бульонъ.

41. Грибная лапша.

$\frac{1}{2}$ ф. крупчатой муки высыпать на столъ, сдѣлать ямку, влить кипяченой воды $\frac{1}{2}$ стакана, положить $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, влить 1 стол. ложку горчичнаго масла и замѣсить тѣсто, раскатать тонко лепешку, нарѣзать полосками въ три пальца шириною, сложить вмѣстѣ и нашинковать. Разбросать на рѣшето, давъ лапшѣ просохнуть на рѣшетѣ, и засыпать ею грибной бульонъ, сваренный съ бѣлыми кореньями. Нашинковать грибы и, хорошенько проваривъ лапшу, подать къ столу.

42. Жидкая грибная солянка.

Сварить грибной бульонъ изъ $\frac{1}{8}$ ф. сухихъ бѣлыхъ грибовъ и 8 стакановъ воды. Нашинковать 3 луковицы, положить въ кастрюльку, влить 3 стол. ложки горчичнаго масла и поджарить до розоваго цвѣта, положить 3 стол. ложки муки. Слегка прогрѣть муку съ луковицей въ маслѣ и развести бульономъ; положить 3—4 ст. ложки пюре-томатъ, 2—3 лавровыхъ листа, душистаго перцу зеренъ 10, $\frac{1}{8}$ ф. каперцевъ, $\frac{1}{8}$ ф. снятыхъ съ косточекъ оливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. маслинъ, 4 штуки очищенныхъ отъ кожицы и зеренъ изрѣзанныхъ продолговатыми кусочками соленыхъ огурцовъ, влить 1 ст. огуречнаго рассола, положить изрѣзанные продолговатыми ломтиками грибы, дать хорошо покипеть приблизительно около часу; передъ подачей изрубить зелени петрушки или укропу, всыпать въ селянку и, давъ еще разъ вскипеть, подать къ столу.

43. Щи постныя Николаевскія.

Нашинковать 2 луковицы, положить въ кастрюлю, влить ложки 4 столовыхъ горчичнаго масла, поставить на плиту, слегка поджарить, помѣшивая, положить 2 ф. кислой шинкованной капусты, одну морковь нашинкованную, какъ каша, корень петрушки, одну рѣпу, 2 столовыхъ ложки пюре-томатъ, покрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ (1 ч.), изрѣдка помѣшивая веселочкой.

Развести овощнымъ или грибнымъ бульономъ и подправить пассеровкой, т. е. поджаренной мукой съ масломъ въ количествѣ 1 стол. ложки муки и 1 стол. ложки масла. Посолить по вкусу, положить 2—3 нарѣзанныхъ грибка, хорошо прокипятить и подать къ столу.

44. Постная окрошка

Сварить въ соленой водѣ 1 ф. шпината и 1 ф. щавеля, откинувъ на рѣшето и, выжавъ воду, протереть. Сложить въ суповую миску, положивъ сюда 2 чайн. ложки простой готовой горчицы, 2 стол. ложки сахара, 2 чайн. ложки соли, ст. лож. рубленаго укропа и мелко изрубленаго зеленаго лука, всю эту массу хорошо смѣшать и влить хлѣбнаго кваса или кислыхъ щей стакановъ 8, затѣмъ положить сюда-же мелко нарѣзанный, приготовленный гарниръ, 3 апт. яблока, 3 солен. огурца, 2 свѣж. огурца 4—5 варен. картоф., 1 варен. свеклу,

$\frac{1}{2}$ ф. маринованныхъ разныхъ грибовъ, рублен. зелен. петрушки и влить 3 стол. лож. прованскаго масла. Сюда-же можно положить какую-нибудь вареную и также мелко нарѣзанную свѣжепросоленную рыбу бѣлугу, севрюгу, осетрину. Къ этой окрошкѣ подается тертый хрѣнъ.

ВЕГЕТАРИАНСКІЕ СУПЫ.

45. Вегетарианская окрошка.

Перебравъ и промывъ 1 фунтъ щавеля, сложить въ кастрюлю, посолить 1 чайной ложкой соли, залить $\frac{1}{2}$ стаканомъ воды, покрыть и варить минутъ 15. Откинуть на рѣшето, протереть. Сварить въ соленой водѣ 1 фунтъ шпината, откинуть на рѣшето, обмыть холодной водой, отжать, изрубить, протереть, смѣшать съ протертымъ щавелемъ. Сварить вкрутую 3—4 яйца, отдѣлить желтки отъ бѣлковъ, протереть сквозь сито, сложить въ суповую миску, положить сюда же 1 пучокъ рубленаго зеленаго лука, пучокъ укропу, пучокъ петрушки, 2 чайныхъ ложки столовой горчицы, 2 чайныхъ ложки соли, 2 столовыхъ ложки сахару и хорошенько смѣшать, положить сюда же щавель и шпинатъ, влить 3—4 бутылки хлѣбнаго квасу, положить изрубленные мелко бѣлки.

Изрѣзать 3—4 свѣжихъ огурца кубичками, также 2—3 штуки сырыхъ антоновскихъ яблокъ, вареной свеклы 2 штуки и 3—4 штуки сваренаго картофеля. Немного поперчить, смѣшать и поставить окрошку на ледъ или ледъ подать отдѣльно къ столу.

46. Супъ изъ муки по-польски (зациречка).

Очистить 1 фунтъ картофеля, разрѣзать на кружочки, сложить въ кастрюлю, влить 7—8 стакановъ воды, положить 3 чайныхъ ложки соли и поставить варить; какъ только картофель будетъ готовъ, сюда-же всыпать приготовленную изъ муки, такъ называемую затерку: $\frac{1}{2}$ фунта пшеничной муки, всыпавъ въ обширную, круглую чашку, положивъ 2 чайныхъ ложки соли и взявъ $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, вливать понемногу на муку, растирая такимъ образомъ: руку опустить въ чашку съ мукой и одновременно съ прибавленіемъ воды растирать ею муку, мѣшая и подливая воду до тѣхъ поръ, пока изъ муки не образуются кругленькія горошинки. При этомъ надо стараться не перелить воды, чтобы не было тѣсто мазками, а чтобы получился суховатый муч-

нистый горохъ, тогда только засыпать имъ супъ. Всыпать не сразу, а постепенно, мѣшая, чтобы не получилась общая клецка, затѣмъ, давъ вскипѣть минутъ 10—15, подправить какимъ угодно масломъ, поджареннымъ съ рубленой луковицей, а также сюда прибавить и сухихъ бѣлыхъ вареныхъ грибовъ и грибного бульону, по вкусу посолить.

47. Супъ изъ земляныхъ грушъ.

Очистивъ 2 ф. земляныхъ грушъ и отваривъ въ соленой водѣ до мягкости, протереть ихъ сквозь металлическое сито и положить полученное пюре въ кастрюлю, заливъ его 3-мя бутылками предварительно вскипяченного молока; положить туда же 1 стол. лож. сливочн. масла и соли, по вкусу, поставить на плиту и мѣшать, пока закипитъ и сгустится. Затѣмъ заправить супъ 2 желтками, разбитыми съ 1 стак. сливокъ, прогрѣть, но не давать больше кипѣть. Передъ отпускомъ всыпать рубленого укропу.

48. Супъ-пюре изъ цвѣтной капусты.

Взять 2 кочна (средней величины) цвѣтной капусты, очистить отъ листьевъ, разрѣзать каждый на нѣсколько частей, обмыть холодной водой, положить въ кастрюлю, залить горячей водой (5—6 стаканами), положить 2 чайныхъ ложки соли, $\frac{1}{4}$ фунта рису, промытаго въ холодной водѣ, 3 столовыхъ ложки сливочнаго масла, покрыть, поставить на плиту и варить около часа, помѣшивая изрѣдка веселочкой. Когда рисъ хорошо разварится, протереть его вмѣстѣ съ капустой сквозь частое сито, сложить протертую массу обратно въ кастрюлю, — дать разъ вскипѣть, положить холодную пассеровку, т. е. $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла, смятаго съ 1 столовой ложкой мягкой муки, дать вскипѣть еще разъ, перелить въ суповую миску, влить полстакана кипящаго молока или сливокъ, подать къ столу.

49. Супъ гороховый съ красной сушеной фасолью.

Намочить съ вечера въ холодной водѣ стаканъ желтаго гороху и стаканъ красной сушеной фасоли. Утромъ слить воду и залить 10—12 стаканами кипящей воды, положить $\frac{1}{2}$ фунта корокъ бѣлаго хлѣба, 1 рѣпу, 2 луковицы, 1 сельдерей, 1 морковь, 2 кочана салату или $\frac{1}{2}$ фунта кудрявой капусты, предварительно промыть, очищенныхъ и нарѣзанныхъ небольшими кусочками, покрыть и поставить въ печь часа на 2. Когда все

разварится, протереть сквозь частое сито, сложить въ кастрюлю и, если густо, прибавить кипятку, посолить по вкусу, дать разъ вскипѣть; передъ подачей положить льезона изъ 2 сырыхъ желтковъ 1 стаканъ молока, $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла.

50. Супъ-пюре изъ лука по способу Александра Дюма.

Очистить 5 крупныхъ луковицъ, мелко изрубить и припустить въ кастрюлькѣ съ $\frac{1}{4}$ фунтомъ сливочнаго масла до мягкости, но не давая поджариваться докрасна (иначе будетъ чувствоваться запахъ жаренаго лука), залить 6—7 стаканами молока и дать хорошенько покипѣть, потомъ протереть сквозь частое сито, слить въ кастрюльку, положить 2 чайныхъ ложки соли и, давъ разъ покипѣть, слить въ миску и заправить льезономъ изъ 3 желтковъ, $\frac{1}{4}$ фунта тертаго сыра, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ. Передъ подачей положить на кончикъ ножа кайенскаго перцу, хорошенько смѣшать. Къ этому супу подаются гренки, поджаренные въ маслѣ.

51. Супъ пюре изъ земляной груши.

Взять 4 ф. земляной груши, очистить, вымыть, порѣзать, сварить въ соленомъ кипяткѣ, раздѣлить на 2 части. Отварить отдѣльно $\frac{3}{8}$ ф. крупной перловой крупы, разварить, протереть и смѣшать съ одной частью отваренной груши, которую также протереть; прибавить наваръ отъ грушъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ (или молока) съ разболтанными 3-мя желтками, и добавить варенныя отдѣленные груши (2-ю часть). Поставить на плиту, прогрѣть, не кипятя.

52. Супъ пюре изъ риса и спаржи безъ мяса.

Залить 8 стаканами кипящей воды $\frac{1}{4}$ ф. хорошо промытаго риса и 1 ф. промытой и изрѣзанной на куски спаржи, положенной въ кастрюльку. Положить $\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго масла, посолить (2—3 чайн. ложки), покрыть и варить на легкомъ огнѣ 1 часъ, изрѣдка помѣшивая. Потомъ протереть сквозь частое сито, сложить въ кастрюлю и, поставивъ на легкой огонь, дать разъ вскипѣть. Если получится очень густо—вливать 1 стаканъ молока. Передъ отпускомъ зальезонить супъ и не кипятить больше. Льезонъ приготовить изъ 2 желтковъ и $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ.

53. Похлебка изъ рубленой рѣпы безъ мяса.

Очистивъ и промывъ 1 ф. рѣпы, изрубить мелко, положить въ кастрюльку, положить сюда же 2 шт. изрубленныхъ луковицъ, залить 6-ю бутылками воды, всыпать 1 стол. ложку соли и поварить $\frac{1}{2}$ часа, затѣмъ положить 5—6 штукъ нарѣзаннаго небольшими ломтиками картофеля, поварить еще $\frac{1}{2}$ часа и подправить супъ приготовленной слѣдующимъ способомъ подправкой: взявъ 1 стол. ложку муки, 1 ст. ложку сливочнаго или растительнаго масла, 2 стол. ложки сметаны, 1 чайн. ложку рубленнаго укропа или петрушки, хорошенько перемѣшать, вылить въ супъ, размѣшать и, давъ покипеть еще минутъ 20 подъ крышкою, подать.

54. Супъ деревенскій безъ мяса.

Взять $\frac{1}{2}$ ф. рѣпы, $\frac{1}{2}$ ф. моркови, $\frac{1}{2}$ ф. картоф., очистивъ и промывъ, сложить въ кипящую воду на 5 минутъ, вынувъ, нарѣзать кружечками, сложить въ кастрюльку, всыпать 3 ст. ложки рису и залить 7—8 ст. кипящей воды. Посолить по вкусу и положить 2 ст. ложки сливоч. масла, покрыть и проварить до мягкости, передъ подачей влить $\frac{1}{2}$ ст. сливокъ и всыпать рубленнаго укропа или петрушки.

55. Супъ изъ зеленыхъ бобовъ.

Очистивъ 1 ф. бобовъ, разварить ихъ до мягкости, слить отваръ въ отдѣльную посуду, а бобы истолочь въ кашу. Если бобы не очень молодые, то протереть ихъ сквозь сито. Сложить обратно въ кастрюлю, залить 4-мя бутылками горячаго отвара изъ-подъ бобовъ, заправить масломъ съ мукою и положить по вкусу соли и перцу. Размѣшать, дать вскипеть. Для окраски супа сварить $\frac{1}{2}$ ф. шпинату съ петрушкой и протереть сквозь сито; по желанію можно прибавить 2 или 3 свѣжихъ огурца, сваренныхъ сначала вмѣстѣ съ бобами. Шпинатъ можно замѣнить салатомъ или шпинатной краской. Отдѣльно подается желтокъ, растертый съ $\frac{1}{2}$ стак. сметаны.

56. Супъ армянскій (Этотъ супъ варится за часъ до обѣда).

Очистить 4 головки луку и 1—2 зубочка чесноку, изрубить и поджарить съ $\frac{1}{4}$ ф. масла. Затѣмъ, вливъ 6—7 стак. горячей воды, всыпать 1 стол. лож. соли, положить 10 зеренъ

перцу, 4—5 лавроваго листа, 8—10 зеренъ гвоздики, хорошо дать вскипеть минутъ 10—15. Послѣ этого отставить на бортъ плиты, и давъ немного остынуть, положить въ него подправку, 3 сырыхъ желтка и $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, смѣшать вмѣстѣ и соединить съ супомъ. Смѣшать и сюда-же положить французскую булку, нарѣзанную на мелкіе кусочки; покрыть кастрюлю съ супомъ, и давъ постоять минутъ 10, положить рубленой зелени петрушки и подавать.

57. Супъ изъ испанскаго лука.

4 средней величины луковицы испанскаго лука нарѣзать кружками и обжарить въ маслѣ до мягкости, но не давать желтѣть (жарить на слабомъ огнѣ). Выложить поджаренный лукъ на тарелку, а на сковороду положить ложки 2 столовыхъ муки, обжарить, развести хорошенько водой, чтобы мука не осталась комочками, перелить въ кастрюлю, положить туда же лукъ, грибнаго порошка и коренья (3 моркови, 2 петрушки), долить необходимое количество воды и варить, пока коренья уварятся. Затѣмъ коренья вынимаются, а супъ съ лукомъ протираютъ сквозь рѣшето. Подправляютъ супъ 1 ложкой сметаны и четырьмя желтками. Отдѣльно подаются гренки.

58. Супъ изъ шпината.

2 ф. очищеннаго промытаго шпината, положить въ кипящую, посоленную воду, и варить 15 мин., откинуть на рѣшето, отжать, и мелко изрубить, положить въ кастрюльку, и залить 5—6 ст. кипятку съ распущенномъ въ немъ 3-мя кубиками бульона Магги; положить 2—3 ст. лож. сметаны, и подправку изъ 2 ст. лож. сливочн. масла, 1 стол. лож. муки, по вкусу посолить, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, прибавить рубленнаго укропа или петрушки, дать покипеть 10—15 минутъ, къ этому супу подать варенныя яйца и сметану.

59. Супъ изъ сельдерея съ рисомъ и сметаной.

Очистивъ, промывъ и нарѣзавъ 2—3 корня сельдерея, подрумянить ихъ слегка въ $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла. Отваривъ отдѣльно $\frac{1}{4}$ фунта рису, соединить съ сельдереемъ, развести любимъ наваромъ изъ овощей (или молокомъ), дать прокипеть. Снять съ плиты, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, разболтанной съ 2 желтками и 2 столовыхъ ложки масла, прогрѣть, не кипятя. Передъ подачей всыпать рубленнаго укропа или петрушки.

60. Супъ-пюре изъ чечевицы съ макаронами.

Разваривъ 1 фунтъ чечевицы въ 8—10 стакановъ воды, процѣдить, протереть черезъ рѣшето; соединить съ наваромъ, можно прибавить немного овощнаго навара или 1—2 стакана молока, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта отваренныхъ макаронъ и 2 столовые ложки масла, прокипятить. Къ этому супу подать тертый сыръ.

61. Супъ Шотландскій безъ мяса.

Всыпать въ кастрюльку $\frac{1}{4}$ фунта перловой крупы и $\frac{1}{4}$ ф. овсянки, залить холодной водой и дать помокнуть 2—3 часа. Сливъ воду, залить крупу горячей водой, поставить на плиту и, давъ разъ вскипѣть, откинуть на рѣшето. Затѣмъ, сложивъ обратно въ кастрюльку, влить 10 стакановъ горячей воды, положить одну очищенную луковицу, 1 морковь, 1 рѣпу, петрушку, сельдерей, $\frac{1}{4}$ фунта корокъ бѣлаго хлѣба и $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла; посолить (1 ст. ложку), покрыть и поставить варить на 2 часа. Когда сварится, всю массу протереть сквозь частое сито, сложить въ кастрюлю, поставить на плиту, дать разъ вскипѣть и если будетъ густо (необходимо, чтобы супъ былъ густоты сливокъ), прибавить кипящей воды или молока. Передъ подачей зализонить. Лезонъ приготовить такъ: смѣшать хорошенько 2 сырыхъ желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ или 1 стаканъ молока, $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла и передъ подачей положить въ миску, куда будетъ наливаться супъ. Вливъ супъ, тщательно вымѣшать и подать.

62. Супъ изъ макаронъ съ шампиньонами.

Сваривъ въ соленомъ кипяткѣ $\frac{1}{4}$ ф. макаронъ, откинуть ихъ на друшлякъ, облить холодной водой, сложить обратно въ кастрюлю съ 2 стол. ложками масла и отставить на край плиты. Тѣмъ временемъ, очистивъ и хорошо промывъ 1 ф. шампиньоновъ (кожицы снимать не надо), варить ихъ въ 8 бутылкахъ воды съ мелко нарѣзанными кореньями (2 рѣпы, 1 луковица и 3 земляныхъ груши) и 4 истолченными сухарями. Когда грибы и овощи уварятся до мягкости, протереть все сквозь сито и вылить обратно въ кастрюлю, заправить 1 десерт. ложкой картофельной муки, разведенной въ холодной водѣ. Вливая муку, супъ надо все время мѣшать, не переставая.

Когда супъ прокипитъ, положить въ него макароны и влить постепенно 1 стак. сливокъ. Вскипятить еще разъ и подавать.

63. Супъ съ вермишелью и швейцарскимъ сыромъ.

Нарѣзавъ мелко морковь, рѣпу, брюкву, порей, сельдерей и петрушку (всего по 1 штукѣ), сварить до-мягкости и протереть сквозь сито. Въ овощномъ отварѣ сварить $\frac{1}{4}$ фунта вермишели, положить затѣмъ $\frac{1}{4}$ фунта масла, стаканъ сметаны, соли, протертые овощи, нагрѣть, не давая кипѣть. Всыпать рубленой петрушки, укропу, $\frac{1}{4}$ фунта протертаго швейцарскаго сыра.

64. Разсолъникъ съ гречневой крупой. ✓

Очистивъ 5—6 крупныхъ соленыхъ огурцовъ, нарѣзать ломтиками и сложить въ кастрюлю, прибавивъ $\frac{1}{8}$ фунта масла; положить сюда же нашинкованныхъ, какъ лапша, $\frac{1}{2}$ рѣпы, $\frac{1}{2}$ брюквы, 1 морковь, 1 порей, 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерей, покрыть и поставить тушить минутъ на 15—20. Затѣмъ положить 6 шт. нарѣзаннаго ломтиками картофеля, 2 лавровыхъ листа и 5 зеренъ перца, залить кипяченою водою (7—8 стакановъ), всыпать $\frac{1}{8}$ фунта гречневой средней крупы и сварить, посоливъ по вкусу. Передъ тѣмъ, какъ подавать, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта сметаны, 1 стаканъ огуречнаго рассола и рубленого укропа, и, прокипятивъ, подать.

65. Супъ черногорскій. ✓

1 фунтъ бѣлой фасоли залить часовъ на 6 водою (6—7 стакановъ), затѣмъ сварить въ ней же до мягкости, протереть сквозь сито вмѣстѣ съ водою, перелить обратно въ кастрюльку, 3 соленыхъ огурца очистить, тонко нарѣзать и сварить въ кипяткѣ; прибавить затѣмъ 2 столовые ложки муки, подрумяненной въ маслѣ, прокипятить и соединить съ фасолью, прибавивъ $\frac{1}{2}$ стакана сметаны и всыпавъ рубленого укропу и петрушки.

66. Супъ палестинскій.

Очистивъ 2 фунта земляной груши, промыть въ холодной водѣ съ уксуомъ, воду слить; залить грушу 3—4 стаканами воды и посоливъ 2 чайн. ложками соли, поставить варить подъ крышкой. Когда груша станетъ мягкой, слить воду, откинуть на рѣшето, протереть сквозь частое сито, сложить въ кастрюлю, влить 3—4 бутылки кипящаго молока, смѣшать, положить 1—2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, дать разъ вскипѣть, посолить по вкусу. Передъ подачей влить въ супъ 5 столовыхъ ложекъ сливокъ, смѣшанныхъ съ 2 сырыми желтками и все хорошенько перемѣшать. Посыпать рубленого зеленаго укропа.

67. Супъ изъ огурцовъ.

Очистивъ огурцы отъ кожицы, изрѣзать ихъ и лукъ пластинками; салатъ очистить, вымыть, мелко изрѣзать; сложить все въ кастрюлю, прибавивъ петрушку, соли и перцу по вкусу, поставить тушить съ масломъ, иногда помѣшивая, въ теченіе $\frac{3}{4}$ часа. Затѣмъ залить 12 стаканами кипятка, всыпать сухари и дать медленно кипѣть 2 часа. По желанію, можно подправить мукой съ масломъ. Передъ отпускомъ влить уксусъ и сметану и всыпать рубленный укропъ.

6—7 огурцовъ, 4 луковицы, 6 ложекъ толченыхъ сухарей, 6 головокъ салата, 1 ложка рубленой петрушки, 4 ложки масла, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 ложка уксуса и немного укропа.

68. Супъ съ крупой (домашній).

Крупа готовится слѣдующимъ образомъ: растереть 1 столовую ложку масла, всбить 2 яйца, всыпать 3 столовыхъ ложки муки, 3 столовыхъ ложки бѣлыхъ просѣянныхъ сухарей и 1 столовую ложку тертаго сыра, хорошо смѣшать, протереть на рѣшето и слегка подсушить въ духовкѣ. Затѣмъ средней величины коренья—рѣпу, луковицу, порей, сельдерей, морковь нарѣзать, подрумянить въ маслѣ, влить 7—8 стакановъ воды, всыпать 1 столовую ложку соли, хорошо проварить, протереть сквозь сито всю эту массу, всыпать крупу и дать снова хорошо вскипѣть. Передъ отпускомъ положить 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла и влить 1 стаканъ кипяченаго молока или сливокъ.

69. Борщокъ съ ватрушками.

Вымыть и очистить свеклу, нашинковать ее мелко и поджарить въ маслѣ до золотистаго цвѣта. Снятую кожуру сварить въ 10 стаканахъ соленой воды, процѣдить наваръ и залить имъ свеклу, прибавивъ лимонный сокъ. Уварить до готовности, процѣдить, подавать съ ватрушками.

2 ф. свеклы, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла.

70. Супъ изъ порея.

Вымыть, очистить порей, разрѣзать на куски, поджарить въ маслѣ, пока заколеруется; налить воды, посолить, варить на медленномъ огнѣ $\frac{1}{2}$ часа. Передъ подачей заправить супъ ложкой тапиоки и дать кипѣть минутъ пять.

1 ложку тапиоки, луку порею, $\frac{1}{2}$ ф. масла.

71. Супъ пюре изъ рѣпы.

Очистивъ и вымывъ рѣпу, положить въ кастрюлю, влить туда $2\frac{1}{2}$ бутылки воды, положить масло, хорошо промытый рисъ и варить на легкомъ огнѣ, мѣшая, чтобы рисъ не прикипалъ ко дну. Когда будетъ готово—протереть сквозь сито, и залить наваромъ и заправивъ молокомъ, подавать съ крутонами, посыпанными сыромъ.

1 ф. рѣпы, $\frac{1}{2}$ ф. риса, 1 стаканъ молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

72. Супъ Румфордъ.

Сварите картофель, черный хлѣбъ и съ вечера вымоченный горохъ; посолите. Протрите все сквозь сито, прибавьте варенаго рису или ячменной крупы, влейте поджареннаго масла и опустите въ миску, нарѣзанные столбиками и поджаренные въ маслѣ, гренки.

$\frac{1}{2}$ ф. черного хлѣба, 5 картофелинъ, 1 ф. гороху, $\frac{1}{4}$ чашки рису, 1 булку, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

73. Бульонъ изъ спаржи съ капустными пирожками.

Отварить въ посоленномъ кипяткѣ мелкую суповую спаржу, вынуть ее, нарѣзать мелкими кусочками и протушить въ маслѣ, переложить обратно въ бульонъ, въ которомъ она варилась, заправить мукой, подавать съ пирожками.

Для пирожковъ приготовить кислое тѣсто изъ 1 фунта муки, 1 яйца, дрожжей, молока и соли. Когда тѣсто будетъ готово, раскатать нарѣзать, кружечками, нафаршировать капустой, приготовленной слѣдующимъ образомъ; капусту отварить, откинуть на рѣшето, мелко изрубить, поджарить въ маслѣ, остудить; положить 2 крутыхъ, мелко изрубленныхъ яйца и соли по вкусу. Пирожкамъ придать форму маленькихъ кулебячекъ, смазать яйцомъ и поставить въ неслишкомъ горячую печь минутъ на 20.

$\frac{1}{2}$ ф. спаржи, 1 столовую ложку сливочнаго масла, 6 столовыхъ ложекъ муки.

Для пирожковъ:

1 ф. муки, 4 яйца, 2 золотника дрожжей, 1 стаканъ молка, 1 ф. капусты, 4 столовыхъ ложки масла.

74. Супъ изъ моркови.

Вымыть хорошенъко и очистить морковь, залить кожуру водой (около 8 стакановъ) и поставить вариться, а морковь мелко нашинковать и тушить въ маслѣ ($\frac{1}{4}$ фунта) и небольшимъ

количествѣ воды, положивъ немного муки и петрушки. Когда морковь утушится, протереть сквозь сито.

Въ $\frac{1}{8}$ фунта масла поджарить 2 столовыхъ ложки муки, положить туда же морковь и залить процѣженнымъ отваромъ отъ кожуръ. Дать хорошо прокипѣть и вылить на гренки. Для гренокъ нарѣзать бѣлый хлѣбъ небольшими кубиками и заколеровать въ оставшемся маслѣ.

2 ф. моркови, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, 3 столовыхъ ложки муки 1 французская булка, немного петрушки.

75. Супъ бордолезъ.

Сваривъ фасоль, нарѣзанную на куски тыкву, томатъ и луковицу въ 8—10 стаканахъ воды, протереть сквозь рѣшето или сито и поставить опять на огонь, прибавивъ для связи тапиока. Прокипятить нѣсколько минутъ, вылить въ миску, прибавивъ масло. Когда масло распустится, подавать.

1 стаканъ бѣлой фасоли, 1 ф. тыквы, 1 ф. томатъ 1 луковица 1 ложка тапиока, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла.

76. Щи изъ шпината и щавеля.

Въ посоленной водѣ отварить шпинатъ и щавель; ту и другую зелень протереть черезъ сито и прокипятить еще разъ въ процѣженномъ отварѣ, въ которомъ ранѣ варилась зелень, прибавивъ въ него немного кипятку, чтобы всей жидкости было 6 стакановъ.

3 вареныхъ желтка растереть съ ложкой масла и ложкой муки, развести кипяченой водой до жидкаго состоянiя и понемногу вливать въ супъ, мѣшая, послѣ чего еще разъ прокипятить.

Подать къ супу отдѣльно сметану и рубленыя яйца, считая на каждого человѣка по десертной ложке сметаны и $\frac{1}{2}$ яйца.

1 ф. шпината, $\frac{1}{2}$ ф. щавеля, 3 желтка, 1 ложка масла, 1 ложка муки 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны.

77. Луковый супъ.

Очистивъ и разрѣзавъ луковицы, поджарить ихъ въ маслѣ въ кастрюлѣ; когда зарумянятся, посыпать мукой, налить нужное количество воды и положить немного сырого натертаго картофеля; посолить и кипятить $\frac{1}{2}$ часа. Передъ подачей влить ложку лимоннаго сока; подавать съ поджаренными крутонами.

12 луковиць, $\frac{1}{4}$ ф. масла сливочнаго, 1 ложку муки, 3 штуки картофеля, 1 лимонъ, 1 булка.

78. Супъ изъ бѣлой фасоли.

Сваривъ фасоль и тапиока въ 10 стаканахъ воды съ луковицей, процѣдить и фасоль пропустить раньше черезъ машинку, а затѣмъ протереть сквозь частое сито. Въ полученное пюре положить масло, сметану и муку, промѣшать хорошенько, развести до жидкаго состоянiя частью отвара, затѣмъ соединить съ остальнымъ, вливая пюре постепенно. Положить рубленые укропъ и петрушку, выжать лимонъ и сейчасъ же подавать.

$\frac{1}{2}$ стакана фасоли, 1 столовая ложка тапиока, 1 луковица, 1 ложку масла, 1 ложка муки, 1 ложка сметаны, 2 ложки укропа и петрушки, 1 лимонъ.

79. Супъ изъ помидоръ. ✓

Очистивъ картофель, промыть его хорошенько, дать стечь. Помидоры разрѣзать на куски, вынуть сѣмена. Налить въ кастрюлю стакановъ 7—8 воды, посолить, положить картофель и помидоры и поставить варить, не мѣшая. Когда овощи уварятся до мягкости, прибавить нѣсколько кусковъ черстватаго бѣлаго хлѣба, поварить еще немного; послѣ чего, протеревъ все сквозь сито, поставить пюре на легкой огонь. Положивъ въ миску желтки и вливъ сливки, размѣшать и наливать понемногу пюре. Положить небольшой кусочекъ сливочнаго масла, подавать сейчасъ же.

15 штукъ средней величины картофеля, 10 штукъ средней величины томата, хлѣба черстватаго, 1 яйцо, 1 стаканъ сливокъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

80. Супъ потофе (вегетарианскій).

Налить 3 бутылки воды, положить очищенные и нарѣзанные картофель, рѣпу, земляныя груши, сельдерей, луковицу, посолить. Поставить варить. Черезъ четыре часа кипѣнья прибавить небольшой кочанъ капусты, послѣ чего варить еще, пока капуста не станетъ совсѣмъ мягкая. Снявъ съ огня, процѣдить бульонъ, подать къ нему рисъ, тапиока, гренки, вермишель или что-либо другое. Бульонъ такъ похожъ на мясной, что ихъ почти нельзя различить.

2 ф. картофеля, 1 ф. рѣпы, 5 штукъ земляныхъ грушъ, 1 сельдерей, 1 луковица, 1 мал. коч. капусты, 1 булка, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

81. Супъ-пюре изъ томата.

Варить помидоры и луковицу въ 1 стаканъ соленатаго кипятка въ теченiе часа. Когда уварится, протереть сквозь сито, влить обратно въ кастрюлю, всыпать немного кайенскаго перцу. Когда

согрѣется, влить, мѣшая, сливки съ разболтанной въ нихъ мукой, прокипятить. Передъ подачей всыпать укропъ и подать отдѣльно сметану.

12 штукъ помидоръ, 1 испанская луковица, 2 столовыхъ ложки муки, 1 $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, укропъ, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны.

82. Супъ изъ лука-порей.

Залить лукъ горячей посоленной водой и сварить его съ 2 столовыми ложками масла до мягкости, затѣмъ подправить мукой, поджаренной въ 1 столовой ложкѣ масла, прибавить лимоннаго сока и сметаны. Подавать съ клецками, которыя приготовляются слѣдующимъ образомъ: молоко размѣшать съ яйцами, положить немного соли и столько муки, чтобы тѣсто получилось густоты хорошей сметаны, выбить хорошенько, всыпать зелень. Брать клецки ложкой, обмоченной всякій разъ въ холодной водѣ, и опускать въ соленый кипятокъ или, лучше, кипящій супъ; когда всплывутъ, вынуть и подать отдѣльно къ супу, спрыснувъ масломъ.

10 штукъ луковицъ средней величины, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 ложки муки, 1 ложка сметаны.

Для клецекъ.

1 стаканъ молока, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. муки, немного зелени (укропа и петрушки.)

83. Супъ изъ зеленой фасоли.

Сварить очищенную и нарѣзанную фасоль въ посоленной по вкусу водѣ, положить муку и масло, дать закипеть. Оставить и забѣлить желтками, сбитыми со сливками или сметаной.

1 $\frac{1}{2}$ ф. зеленой фасоли, 2 ложки масла, 2 ложки муки, 2 яйца, 1 стаканъ сливокъ или сметаны.

84. Супъ изъ овса и крупы съ яблоками.

Сварить до готовности крупу и нарѣзанные на кусочки яблоки въ 4 стаканахъ воды, протереть сквозь сито. Вскипятить 12 стакановъ воды, посолить немного, положить сахаръ, масло, цедру и коринку, развести приготовленную крупу съ яблоками вскипятить 1 разъ, процѣдить и подавать.

1 чашка овсяной крупы, 8 яблокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, цедра съ 1 лимона, $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. коринки.

85. Супъ съ перловой крупой и грибами по польски.

Сварить грибной бульонъ изъ $\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ грибовъ и 7-ми стак. воды. Положить одну цѣльную луковицу, $\frac{1}{2}$ мор-

кови, $\frac{1}{2}$ петрушки, 2 лавровыхъ листика, дать покипеть 1—1 $\frac{1}{2}$ часа. Сварить $\frac{1}{4}$ ф. перловый крупы въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето; когда стечетъ, сложить въ кастрюлю, залить процѣженнымъ грибнымъ бульономъ, положить изрѣзанные мелко грибы, посолить по вкусу, покипятить $\frac{1}{4}$ часа на легкомъ огнѣ, положить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, щепотку толченаго перцу, рубленой зелени, петрушки или укропу и подать, хорошо смѣшавши, къ столу.

86. Ботвинья польская со сметаной.

Изрубивъ мелко зеленый лукъ, укропъ и петрушку въ такомъ количествѣ, чтобы каждаго было по 2 столовыхъ ложки, положить въ суповую миску, прибавивъ туда же 1 чайн. ложку соли, 1 стол. ложку сахара и 1 чайн. ложку столовой горчицы. Размѣшать все это хорошенько, прибавить свареннаго въ соленой водѣ и мелко изрубленнаго молодого свекольника (2 ф.), 5 штукъ сваренныхъ вкрутую и изрубленныхъ яицъ, 5 свѣжихъ огурцовъ, очищенныхъ отъ кожицы и мелко нарѣзанныхъ, раковыхъ шеекъ. Залить 3 бутылками хорошаго баварскаго или домашняго кваса и положить 1 стаканъ сметаны. Размѣшавъ хорошенько, подать со льдомъ.

87. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ со сметаной или сливками.

Очистивъ и нарѣзавъ 1—1 $\frac{1}{2}$ ф. какихъ-либо свѣжихъ грибовъ (бѣлыхъ, березовыхъ, осиновыхъ), сполоснуть ихъ въ холодной водѣ, положить въ кастрюльку, залить 3-мя бутылками воды, посолить небольшимъ количествомъ соли, положить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла; когда грибы прокипятъ нѣсколько разъ и сдѣлаются мягкими, положить изрѣзаннаго мелко зеленаго луку, нарѣзаннаго не крупно картофелю (4—5 шт.), 2—3 лавровыхъ листика, изрубленной зелени петрушки и укропу, 4—5 зеренъ душистаго перца; уварить до мягкости, затѣмъ прибавить стаканъ хорошей, свѣжей сметаны или густыхъ сливокъ и заправить одной ложкой муки съ кусочками масла.

Этотъ же супъ можно приготовить и безъ сметаны, но тогда онъ не будетъ такъ вкусенъ.

88. Супъ изъ сморчковъ по-русски.

Перебрать и вымыть требующееся количество сморчковъ, приблизительно фунта 1 $\frac{1}{2}$, часть изъ нихъ покрупнѣе ото-

брать для фаршировки, вычистить изъ нихъ середину, промыть еще и, сложивъ на сито, дать стечь водѣ. Остальные сморчки разрѣзать пополамъ, хорошо вымыть, чтобы въ нихъ не оставалось песку, затѣмъ мелко изрубить, сложить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки, слегка поджарить, размѣшать и развести 8—9 стаканами мясного или овощнаго бульона, дать вскипѣть разъ, затѣмъ поставить на легкой огонь. Положить пучокъ зелени укропа, немного зеленого лука, зелени петрушки и $\frac{1}{4}$ ф. ветчины кускомъ, покрыть кастрюлю и варить все минутъ 30—40; послѣ чего вынуть изъ супа зелень и ветчину, посолить по вкусу, протереть супъ сквозь частое сито, слить его въ кастрюлю, положить въ него 2 ложки сметаны, дать вскипѣть еще разъ.

Между тѣмъ, отложенные для фаршировки крупные сморчки начинить фаршемъ изъ $\frac{1}{2}$ ф. сырой телятины, мелко изрубленной, 1 рубленнаго крутого яйца, вынутой изъ супа ветчины, 2 чайн. ложки укропа, соли и перца, по вкусу. Сложить фаршированные сморчки въ кастрюлю, налить 2 стакана готоваго супа, покрыть и варить минутъ 20—30. Когда они поспѣютъ, опустить въ миску, налить супомъ и подавать.

89. Щи фермерскія.

Вычистивъ, вымывъ и нарѣзавъ овощи, отварить ихъ до готовности въ потребномъ количествѣ воды съ солью. Отваривъ отдѣльно саго, опустить его въ миску, положить туда же масло, налить щей и подавать, какъ только масло распустится. Масло можно замѣнить сметаной ($\frac{1}{4}$ фунта сметаны).

Кочанъ капусты (2 ф.), 6 рѣпъ средней величины, 2 земляныя груши, 2 хорошия моркови, 3 штуки картофеля средней величины, 1 ложку саго, $\frac{1}{4}$ масла.

90. Щи лѣнныя «Грибоѣдовскія».

$\frac{1}{8}$ ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ отваренныхъ въ соленомъ кипяткѣ, процѣдить и мелко нашинковать. Между тѣмъ въ кастрюлю положить 1 ф. бѣлой капусты, по одной штукѣ мелко нарѣзанныхъ кореньевъ (луковицу, рѣпу, морковь и петрушку), 1 стол. ложку соли, залить все это 6—8 стаканами горячей воды, закрыть и дать увариться до мягкости. Затѣмъ, положить 4—5 нарѣзанныхъ сырыхъ картофелинъ, приготовленные грибы съ ихъ отваромъ, 3 чайныхъ ложки муки, поджаренной въ 2 стол. ложки масла, дать щамъ покипѣть

еще минутъ 15—20, положить $\frac{1}{4}$ ф. сметаны, прогрѣть, не давая больше кипѣть, всыпать рубленнаго укропу и петрушки.

91. Щи малороссійскія изъ расады.

1 фун. молодой расады и 1 фун. щавеля очистить, вымыть и мелко нашинковать. Сложить въ кастрюлю, положивъ $\frac{1}{4}$ ф. сливоч. масла, покрыть и потушить минутъ 10—15 на легкомъ огнѣ, затѣмъ развести бульономъ (8—9 стакановъ) и влить сюда-же 2 стакана хлѣбнаго кваса, по вкусу посолить и прокипятить съ $\frac{1}{2}$ часа, за 10 минутъ передъ подачей положить въ щи подправку; 1 столов. ложку муки смѣшать съ 2-мя столов. ложк. сметаны, немного разбавить щами и быстро влить въ кастрюлю съ кипящими щами, сейчасть-же смѣшать, и давъ закипѣть, положить рубленой зелени петрушки. Къ этимъ щамъ можно подать варенныя вкрутую яйца.

92. Щи свѣжія съ грибами.

Приготовить основной бульонъ изъ грибовъ и кореньевъ. Когда они уварятся, откинуть на рѣшето, бульонъ процѣдить, положить въ него нарѣзанную кусочками свѣжую капусту и нашинкованные грибы и варить до готовности капусты. Когда щи будутъ готовы, подправить ихъ мукой. Передъ отпускомъ положить сметану и посыпать укропъ.

3 ф. капусты, $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ грибовъ, $\frac{1}{8}$ ф. (6 стол. ложекъ) кореньевъ, $\frac{1}{8}$ ф. сметаны, 9 золотниковъ (2 стол. ложки) муки.

93. Щи изъ зеленой расады.

Сварить бульонъ изъ грибовъ съ кореньями, процѣдить. Расаду очистить отъ стебельковъ, изрубить не особенно мелко, обварить соленымъ кипяткомъ и дать постоять съ полчаса, затѣмъ откинуть на рѣшето, отжать воду и опустить въ кипящій бульонъ. Когда уварится, подправить сметаной съ мукой. Отваренные грибы мелко нашинковать, опустить въ бульонъ, прокипятить, подавать.

$\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, 1 луковица, 1 петрушка, 1 морковь, 2 ф. расады, 1 стаканъ сметаны, 1 ложка муки

94. Борщъ съ ушками изъ грибовъ.

Очистивъ и нашинковавъ 2—3 луковицы, сложить въ кастрюлю съ 3—4 столовыми ложками масла, слегка поджарить, затѣмъ положить 2—3 небольшихъ нашинкованныхъ свеклы,

вливать 2—3 стакана хлѣбнаго квасу, покрыть и тушить до тѣхъ поръ, пока не выкипитъ квасъ; потомъ всыпать сюда же 2 столовыя ложки муки, размѣшать, положить 2 столовыя ложки пюре-томатъ, влить 5—6 стакановъ воды, 1 бут. квасу, положить 1½ фунта нашинкованной капусты, 3—4 штуки сырого картофеля, посолить, покрыть и поставить въ печь на 1½—2 часа; за 15—20 минутъ до отпуска положить ушки. Сварить ½ фунта бѣлыхъ грибовъ, бульонъ гриб. влить въ борщъ, а грибы мелко изрубить и поджарить съ 1 рубленной луковницей въ 2—3 столовыхъ ложки масла, затѣмъ положить соли и перцу по вкусу, 1 столовую ложку мелкихъ сухарей и 1—2 столовыхъ ложки сметаны, вымѣшать. Приготовить тѣсто, хорошенько его вымѣшавъ, изъ 1 стакана муки, 3—4 столовыхъ ложки воды, 1 яйцо, 1 чайную ложку соли и 1 столовую ложку масла. Раскатать тѣсто, какъ для лапши, нарѣзать небольшими квадратиками, разложить по 1 чайной ложкѣ фарша, защипать трехугольникомъ (какъ вареники), затѣмъ два угла слѣпить вмѣстѣ, чтобы получились ушки. Передъ отпускомъ положить въ борщъ 2 столовыхъ ложки сметаны и рубленной петрушки или укропу.

95. Борщъ «Ялтинскій».

Взявъ 1—2 свеклы, 4 петрушки, 1 морковь, 2—3 луковицы, очистить, вымыть и нарѣзать мелко, какъ лапшу. Уложивъ затѣмъ коренья въ кастрюльку, прибавить къ нимъ ¼ фунта сливочнаго масла и 2 ложки уксусу, накрыть крышкой и тушить на легкомъ огнѣ минутъ 15—20. Влить потомъ въ овощи 5—6 стакановъ воды и 2—3 стакана хлѣбнаго квасу, положить 1 столовую ложку соли, ½ стакана томата-пюре и 1 фунтъ нарѣзанной крупными ломтями свѣжей капусты, варить, закрывъ крышкой, до тѣхъ поръ, пока овощи уварятся. Подправить борщъ слѣдующей подправкой: прогрѣть 2 столовыхъ ложки масла съ 1 столовой ложкой муки, влить также ½ фунта или ½ стакана сметаны. Дать борщу покипеть еще немного съ подправкой и мелко нарубленными петрушкой и укропомъ.

96. Абрикосовый супъ.

Взять 2 десятка абрикосъ свѣжихъ (или 1 ф. сухихъ), сварить въ водѣ съ сахаромъ, и протереть, не сливая воду. Отварить отдѣльно половинками 1 дес. абрикосъ, вынуть, снять кожу, положить въ протертый супъ изъ абрикосъ, прибавить по вкусу сахара, одинъ стаканъ бѣлаго вина, прокипятить. Подавать можно горячимъ и холоднымъ.

97. Тюря или мурцовка.

1 ф. чернаго хлѣба нарѣзать вмѣстѣ съ корочкой маленькими кусочками, сложить въ миску, влить ¼ ф. подсолнечнаго масла, положить 2 ст. ложки тертаго хрѣну, 1 ст. ложку мелкоизрубленнаго рѣпчатого или зеленого луку, всыпать 1 чайн. ложку соли, немного поперчить и развести 2-мя бутылками хлѣбнаго квасу, по желанію можно прибавить тертой рѣдьки.

Жаркія.

ИЗЪ ГОВЯДИНЫ.

98. Котлеты рубленыя мясныя.

Взять 2 фунта огузка, разрѣзать на небольшіе кусочки, пропустить въ мясорубку вмѣстѣ съ ¼ фунта почечнаго сала, 1 черствый хлѣбъ очистить отъ корки, намочить въ водѣ или молокѣ, отжать, положить въ мясо, вбить 1 яйцо, положить по вкусу соли и перцу и, по желанію, нарубленной зелени петрушки и укропу, пропустить все еще разъ въ мясорубку, сложить въ миску или кастрюльку, влить ½ стакана холодной воды или молока (для рыхлости и сочности), смѣшать очень тщательно веселкой, раздѣлать котлеты, обвалить въ сухаряхъ, придать конусообразную форму (не тоньше пальца), жарить на русскомъ маслѣ, или почечномъ салѣ, раскаливъ предварительно сковородку, заколеровать съ обѣихъ сторонъ до полуготовности на плитѣ, а затѣмъ поставить въ шкафъ на 5 минутъ (чтобы вздулись). Сложить на блюдо, облить масломъ, въ которомъ жарились, загарнировать картофелемъ, для чего (5—6 шт.) вареныхъ картофелинъ очистить, нашинковать тоненькими кружечками, поджарить на маслѣ на сковородѣ. Когда картофель будетъ готовъ, посыпать его изрубленной мелко, поджаренной слегка (а то получится непріятный запахъ) въ маслѣ и изрубленной зеленою укропа или петрушки.

99. Жаркое на скорую руку.

Взять мясо безъ костей, порѣзать кусками, побить колотушкой, повалить въ мукѣ, посолить, лукъ поджарить на сковородкѣ въ маслѣ, сложить мясо въ кастрюлю, и вмѣстѣ съ лукомъ, залить все сметаной, и поставить тушить въ духовку. Черезъ ½ часа готово.

100. Крокеты съ бешамелью.

Распустить въ кастрюлькѣ $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла; когда масло разоидется всыпать $\frac{1}{4}$ фунта крупитчатой муки, слегка поджарить и развести 1-мъ стаканомъ кипяченаго молока, хорошо вымѣшавъ, проварить. Отставить на столъ, посолить (1 чайной ложкой соли), положить 3 штуки сваренныхъ въ крутую мелко-изрубленныхъ яйца, а также $\frac{1}{2}$ фунта какого нибудь свареннаго и мелко-изрубленнаго мяса, поперчить и, вымѣшавъ хорошенъко эту массу, выложить на столъ, посыпанный мукой и скатать колбаску, разрѣзать на частички, величиною въ грецкій орѣхъ, скатать кругленькими шариками, запанировать въ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить въ полномъ раскаленномъ русскомъ маслѣ или фри-тюрѣ. Какъ только крокеты порозовѣютъ, выпнуть шумовкой на сухой сотейникъ, побрызгать сливочнымъ масломъ и поставить минутъ на 5 въ духовой шкафъ. Сложить на круглое блюдо горкой и подать къ суну.

101. Фрикадельки въ томатѣ.

1 фунтъ сырого мяса пропустить одинъ разъ въ машинку (какъ для котлетъ), положить 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ хлѣба, вымоченъ го въ холодной водѣ и отжатаго, соли чайную ложку, немного перцу, рубленой зелени петрушки или укропу (или того и дру-гое вмѣстѣ), смѣшавъ хорошенъко, пропустить смѣсь одинъ разъ въ машинку, раздѣлать небольшіе (съ желтокъ куринаго яйца) шарики—фрикадельки, сложить въ глубокую эмалиро-ванную или луженую сковородку, залить соусомъ, пригото-вленнымъ слѣдующимъ образомъ: взять 1 ложку масла, рас-пустить въ кастрюлькѣ, положить 2 чайныхъ ложки мягкой муки, дать разъ вскипѣть, влить 1 стаканъ бульону, положить 2 столовыхъ ложки пюре-томатъ, перемѣшавъ тщаельно, посо-лить, положить 1 чайную ложку сахару, прокипятить и за-лить этимъ соусомъ фрикадельки, осыпать толчеными сухарями, сверху положить 1 ложку сливочнаго масла, нарѣзаннаго, мелкими кусочками, поставить въ шкафъ средней темпера-туры минутъ на 20, подать къ столу горячими.

Если желаютъ приготовить рыбныя фрикадельки: взять сырого судака 1 фунтъ и поступить, какъ и съ мясомъ.

102. Говяжій языкъ съ яблочнымъ соусомъ.

Отварить говяжій языкъ съ кореньями (1 морковь и 1 петруш-ка), мелко нарѣзанными, солить, когда языкъ будетъ почти готовъ.

Когда языкъ уварится, снять съ него бѣлую кожу и разрѣзать на тонкіе ломти. Уложить на блюдо. Можно предварительно обжарить каждый кусокъ въ маслѣ, обвалить въ сухаряхъ. По-дать яблочный соусъ, приготовленный слѣдующимъ образомъ: кисловатыя яблоки очистить, разрѣзать на куски, залить неболь-шимъ количествомъ воды и уварить до мягкости. Протереть, затѣмъ ихъ сквозь сито, развести краснымъ виномъ ($\frac{1}{2}$ стакана), положить лимонную корку, $\frac{1}{2}$ чайныхъ ложки сахару, немного корицы, уварить.

103. Говяжій языкъ съ томатами.

Сварить говяжій языкъ, какъ обыкновенно, очистить кожу, положить въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ фунта масла, пропустить двѣ мелко рубленныя луковицы, слѣдить, чтобы лукъ не темнѣлъ, а только пожелтѣлъ; прибавить ложку муки, которую класть не сразу, а сыпать дождемъ, влить чашку бульона, мѣшавъ. Дать проки-пѣть. Прибавить маленькую баночку томатъ, соли, перцу. Раз-рѣзать языкъ кусками, полить соусомъ и подавать.

104. Бефъ-пай.

Приготовить обыкновенныя маленькіе бифштексы изъ вы-рѣзки и тушеной шинкованной капусты. Затѣмъ, взявъ мельхио-ровую или какую-либо металлическую чашку и положивъ въ нее сначала готовую капусту, а затѣмъ и поджаренные биф-штексы, сверху накрыть тѣстомъ слойки, раскатать ее для этого не особенно толсто, сверху смазать яйцомъ, сдѣлать изъ тѣста какія-либо украшенія, еще разъ смазать яйцомъ, посрединѣ сдѣлать дырочку и поставить въ печь, не особенно жаркую. И когда сверху тѣсто заколеруется и вообще совсѣмъ допечется, тогда, вынувъ изъ печи, въ середину дырочки влить крѣпкаго соусаго бульона (фюме) домашняго, но не покупнаго и подавать къ столу горячимъ. Приготовление фюме: Взять костей телячьихъ, мосолыги и другихъ говяжьихъ костей. Затѣмъ взять остат-ки: кости, оставшіяся отъ жаркаго телятины, мосолыги отъ ростбифа, отъ куръ и дичи. Взявъ все это, сложить на противень, положить также кореньевъ чищенныхъ и изрѣ-занныхъ не особенно мелко, луку, сельдерея, петрушки, рѣпы, моркови. Луку положить побольше всего. Потомъ полить все это фритюромъ (говяжій растопленный жиръ), посолить и по-ставить въ самый горячій жаръ жарить, подливъ немного воды. По временамъ смотрѣть, и взявъ чумичкой соку, поливать по костямъ и при этомъ поворачивать; когда же все хорошо зако-

леруется и прожарится, тогда сложить все въ котель, залить водой и поставить варить. Варить надо долго, до тѣхъ поръ, пока выварятся всѣ кости и бульонъ будетъ клейкій, густой. Если посуда мала, костей много, воды входитъ мало, выкипаетъ, тогда воду можно доливать. И когда бульонъ будетъ готовъ, то есть густой и клейкій, тогда его надо процѣдить и вынести на холодъ; онъ застынетъ и будетъ крѣпкимъ кускомъ. Этотъ крѣпкій бульонъ называется фюме.

3 ф. филею, 1 кочанъ капусты, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 яйцо.

105. Говядина по-англійски.

Взявъ мягкую говядину отъ края или филея, выбить ее хорошенько и намочить на нѣсколько дней въ уксусѣ, разбавленномъ пополамъ съ водою и вскипяченномъ съ солью, мелко нашинкованными кореньями и пряностями. По желанію, можно положить также корицу, кардамонъ и чеснокъ. Прежде чѣмъ заливать говядину, уксусъ надо остудить. Передъ приготовленіемъ говядину вынуть изъ уксуса, прорѣзать ее ножомъ въ нѣсколькихъ мѣстахъ и нафаршировать говяжьимъ жиромъ, истолченнымъ съ солью, перцемъ и гвоздиками, потомъ жарить на противнѣ, поливая собственнымъ сокомъ. $\frac{1}{2}$ ложки муки поджарить на сковородкѣ съ $\frac{1}{2}$ ложкой масла, влить бульона, положить каперсы и грибной порошокъ, лимонъ, нарѣзанный ломтиками, влить вино, мѣшать на огнѣ, затѣмъ развести соусомъ изъ-подъ жаркого, снявъ съ него предварительно жиръ, вскипятить, облить на блюдѣ жаркое.

4 ф. говядины, 1 бутылку уксуса, 2 ложки соли, 1 сельдерей, 1 петрушка, 1 морковь, 1 луковица, 10 штукъ англійскаго перцу, 4 лавровыхъ листа, мускатный орѣхъ, 2—3 гвоздики, $\frac{1}{8}$ ф. говяжьего жира, $\frac{1}{8}$ ложки масла, 2 ложки каперсевъ, $\frac{1}{2}$ ложки порошка изъ бѣлыхъ грибовъ, 1 стаканъ столоваго вина, $\frac{1}{2}$ лимона.

106. Шпигованная говядина.

Нашпиговать кусокъ говядины шпикомъ или сырой копченой ветчиной. Обложивъ дно и бока кастрюли шпикомъ и обрѣзками ветчины, положить мясо, зарумянить съ обѣихъ сторонъ, влить затѣмъ на каждый фунтъ мяса полстакана бѣлаго вина и нежирнаго бульона въ такомъ количествѣ, чтобы мясо было покрыто; прибавить разбитую на 4 части телячью ножку, соли, перцу, немного лавроваго листа и мелко изрубленную луковицу. Закрывать кастрюлю крышкой, дать кипѣть на плитѣ; затѣмъ поставить въ шкафъ и держать около четырехъ часовъ,

смотря по величинѣ куска и его мягкости. Въ теченіе этого времени кусокъ нужно перевернуть.

Подавать съ тѣмъ же соусомъ, снявъ съ него жиръ. Огарнировать поджаренными въ маслѣ помидорами и картофелемъ, оттушеннымъ вмѣстѣ съ мясомъ.

3 ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. шпикю, $\frac{1}{4}$ стакана бѣлаго вина, 1 ножка телячья, луку, соли, перцу, лавроваго листа, картофель, $\frac{1}{2}$ ф. томата.

107. Мясо съ яблоками.

Нарѣзать кусочками остатки жаренаго мяса (филе или ростбифъ), яблоки также нарѣзать ломтиками. Развести Магги $\frac{1}{2}$ бутылки стараго бульона или кипятка; заправить его для вкуса лимоннымъ сокомъ и чайной ложечкой сахара. Положить внизъ куски яблокъ, залить соусомъ такъ, чтобы соусъ совсѣмъ покрылъ ихъ, затѣмъ рядъ мяса. Поставить прогрѣть.

$1\frac{1}{2}$ ф. мяса, $1\frac{1}{2}$ ф. яблокъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 кубика Магги.

ИЗЪ БАРАНИНЫ:

108. Котлеты бараньи а ля Бушеръ.

Взявъ бараньей корейки, т. е. спинку съ ребрышками (котлетную часть), разрѣзать на котлетки, зачистить косточки, отбить немного скалкой, придать мясу форму котлетки; сложить приготовленные котлеты на глубокую тарелку, посолить, поперчить, побрызгать слегка прованскимъ масломъ (замариновать), накрыть тарелкой и поставить въ холодное мѣсто минутъ на 15. Передъ тѣмъ какъ жарить, обвалять котлеты въ 2—3 ложкахъ тертаго сыру, сложить ихъ на рашпиль. Поджарить съ обѣихъ сторонъ, побрызгать сверху распущеннымъ сливочнымъ масломъ съ перышка. Сложивъ котлеты на блюдо, огарнировать цвѣтной капустой, приготовленной такъ: очистивъ кочанъ капусты, разобрать по вѣточкамъ отъ кочерыжки, сложить въ кастрюлю, положить 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, влить (на кочанъ въ 1— $1\frac{1}{2}$ фунта вѣсомъ) стаканъ воды, посолить (2 чайныхъ ложки), положить 2 лавровыхъ листка, 5—6 зеренъ душистаго перцу, покрыть и, поставивъ на огонь, тушить до мягкости. Когда капуста станетъ мягкой, положить 2 столовыхъ ложки сметаны, дать покипѣть въ сметанѣ минутъ 5 и выложить на блюдо къ котлетамъ и посыпать рубленнымъ укропомъ.

109. Баранье жиго, по-клубски.

Взявъ небольшую заднюю баранью ножку, вырѣзать большую часть кости, но такъ, чтобы по возможности сохранить видъ куска, а главное, не нарушить цѣлости наружнаго слоя мяса, обвязать нитками, уложить въ овальную кастрюлю посолить, положить одну разрѣзанную луковицу, двѣ или три штуки моркови, 1 петрушку, 2—3 лавровыхъ листика, 5—10 зеренъ перцу, влить 1 стаканъ бульону (за неимѣніемъ его, положить кубичекъ бульона «Магги», разведеннаго въ стаканѣ кипятка), покрыть, дать разъ вскипѣть, затѣмъ поставить на легкой огонь потушить около 3 часовъ, время-отъ-времени переворачивая, чтобы не подгорѣло. Вынувъ мясо изъ кастрюли, всыпать въ бульонъ, гдѣ жарилась баранина, 1 столовую ложку муки, размѣшать, влить 1 стаканъ кипящей воды, положить 1 чайную ложку сои кабуль, прокипятить, протереть и облить этимъ соусомъ мясо; часть соуса можно подать отдѣльно. Къ этому блюду можно подать пюре изъ шпината или щавеля или же разную отваренную въ соленой водѣ и заправленную сливочнымъ масломъ зелень.

110. Штуфать-тефтели по-гречески.

1 фунтъ баранины изрубить мелко, прибавить $\frac{1}{2}$ французской булки, смоченной въ водѣ и выжатой; 1 яйцо, перцу, соли, хорошо все перемѣшать, скатать шарики величиной въ грецкій орѣхъ, обвалить въ мукѣ и поджарить. Взять 5 луковицъ, нарѣзать кружками, сложить въ кастрюлю, подлить воды, дать немного увариться, заправить мукой съ масломъ и дать прокипѣть до готовности.

За $\frac{1}{2}$ часа до обѣда опустить шарики въ соусъ, держать горячими, но не давать кипѣть.

111. Баранина подъ соусомъ-томатъ.

Отъорить баранину, нарѣзать небольшими кусками и положить къ кастрюлю. Взять нѣсколько штукъ (5—6) томатовъ, отварить, протереть сквозь рѣшето (можно брать готовое пюре изъ томатовъ, 2 столовыхъ ложки), прибавить по вкусу сахара, 2 ложки сметаны, 1 ложку муки, пережаренной въ маслѣ, прокипятить и залить этимъ соусомъ баранину. Поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ духовку потушить.

112. Котлеты изъ молодого барашка.

Взявъ 3—4 фунта бараньей корейки, разобрать по косточкамъ, зачистить каждую котлетку, отрубить часть ребрышка, чтобы не были очень длинны, отбить тѣшкой потоньше. Если на котлеткѣ мало мяса, можно, выбравъ изъ бараньей лопатки, нарѣзать на небольшіе тонкіе кусочки, отбить хорошенько и положить поверхъ котлетки и придать ножомъ форму цѣльнаго куска. Посоливъ и поперчивъ по вкусу, смазать яйцомъ, запанировать въ сухаряхъ и обжарить на русскомъ маслѣ на плитѣ, потомъ поставить въ шкафъ минутъ на 5, чтобы дошли, сложить на блюдо и огарнировать лопаточками, т. е. стручками гороха, сваренными въ соленой водѣ (предварительно очищенные), минутъ 10 и откинутыми на рѣшето. На горохъ положить кусочекъ сливочнаго масла. На 1 фунтъ гороху $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла. Къ этимъ котлетамъ подать соусъ субизъ: очистить 2 рѣпчатыхъ луковицы, разрѣзать пополамъ и сварить въ соленой водѣ до мягкости. Выбравъ изъ воды, протереть сквозь частое сито, сложить въ кастрюльку, положить сюда же холодную пассеровку, приготовленную изъ 2 столовыхъ ложекъ сливочнаго масла и 2 столовыхъ ложекъ муки; подогрѣть на плитѣ, влить $\frac{1}{2}$ стакана бульона и $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, положить на кончикъ ножа кайенскаго перца и соли по вкусу, дать разъ вскипѣть, отставить, зальезонить сырымъ желткомъ и кусочкомъ сливочнаго масла, величиною въ грецкій орѣхъ, хорошо смѣшать и подать въ соусникѣ.

113. Котлеты бараньи рубленыя.

Взявъ 2—3 фунта мякоти барашка отъ лопатки или задней ножки, изрубить мелко, прибавить соли, перцу, вбить 1—2 яйца, положить $\frac{1}{2}$ черствой французской булки, намоченной въ молокѣ или водѣ и хорошо отжатой, хорошенько перемѣшать массу, порубить еще, надѣлать небольшія котлетки, обвалить въ толченыхъ сухаряхъ и изжарить на сковородѣ въ маслѣ.

Подаются котлеты съ гарниромъ: молодымъ картофелемъ въ сметанѣ.

1—2 фунта молодого картофеля промыть, очистить отъ кожицы, сложить въ кастрюлю, посолить и сварить до мягкости; сливъ воду, положить 2 ложки масла, полстакана сметаны, пересыпать рубленнымъ укропомъ, покрыть, дать постоять минутъ 5—10 на плитѣ и выложить на блюдо къ котлетамъ.

114. Чикъ-чиръ-бурски (татарское).

Изрубить сырую баранину, прибавить накрошеннаго луку, перцу, соли; перемѣшать. Сдѣлать тѣсто, какъ для варениковъ, раскатать тонко, вырѣзать стаканомъ кружки; на каждый положить фаршу, поджарить въ бараньемъ салѣ или маслѣ.

ИЗЪ ТЕЛЯТИНЫ:

115. Филей изъ телятины по-англійски.

Взять 4—5 фунтовъ почечной части телятины; выбрать осторожно пожемъ кости, отнять лишнюю часть пашины; внутренній филей со всѣмъ жиромъ и почку разложить вдоль куска телятины, посолить и свернуть рулетомъ, завязать голландскими нитками, завернуть въ писчую бумагу, наслоенную масломъ, положить на противень, облить коровьимъ масломъ и поставить въ горячую печь на часъ; черезъ каждыя 5—10 минутъ надо поливать собственнымъ сокомъ, если его не окажется, подлить 1 стаканъ воды и продолжать поливать, пока не будетъ готово. За 15 минутъ до отпуска надо снять бумагу, нитки, и облить сокомъ, поставить заколеровать. Вынуть изъ печки, уложить на блюдо, обложивъ слѣдующимъ гарниромъ: горохъ, бобы, жареный картофель и прочее. Облить соусомъ, приготовленнымъ такъ: послѣ того, какъ положили филей на блюдо, на противень, гдѣ жарился филей всыпать 1 столовую ложку муки, размѣшать, влить 2 стакана мясного бульона и двѣ столовыхъ ложки мадеры, прокипятить минутъ 5, процѣдить въ кастрюльку; можно прибавить нарѣзанныхъ небольшими ломтиками $\frac{1}{4}$ фунта шампиньоновъ, немного изрѣзаннаго эстрагону и дать еще разъ вскипѣть, отставить, и если сверхъ соуса будетъ много жира, его надо снять осторожно ложкой и тогда облить жаркое, а часть соуса подать отдѣльно.

116. Фаршированная грудинка телячья.

Отварить 3 фунта телячьей грудинки. Отваривать лучше въ мясномъ бульонѣ, такъ какъ при варкѣ въ водѣ грудинка теряетъ вкусъ. $\frac{3}{4}$ фунта рису отварить въ соленой водѣ, отцѣдить и добавить рубленой зеленой петрушки и 3 мелко рубленыхъ вареныхъ яйца. Хорошенько перемѣшать. У отварной грудинки приподнять слой мяса съ верхней кожей, отвернуть

его и положить на ребра слой приготовленнаго фарша изъ рису, толщиной въ три пальца, прикрыть кожей, перевязать ниткой нѣсколько разъ поперекъ и поставить въ духовку, пока хорошо зарумянится, положивъ $\frac{1}{8}$ фунта масла. Передъ тѣмъ, какъ подавать, нитки снять.

117. Рагу изъ телятины паризьень

2 фунта телятины или барашка нарѣзать на кусочки въ куриное яйцо, посолить, поперчить, поджарить на сковородкѣ въ 2-хъ ложкахъ масла, сложить въ кастрюльку, положить сюда же изрѣзанные на ломтики разные овощи, 1 морковь, 1 петрушку, 5—10 штукъ молодого картофеля, 2—3 штуки свѣжаго томату, $\frac{1}{4}$ фунта свѣжей очищенной и нарѣзанной пополамъ фасоли, немного цвѣтной капусты, и букетъ изъ зелени, связать въ пучекъ немного петрушки и укропу, и залить соусомъ, приготовить такъ: положить въ кастрюльку 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, и двѣ столовыхъ ложки муки, немного поджарить, и развести приготовленнымъ бульономъ изъ 3 стакановъ кипящей воды, и 2-хъ кубиковъ Maggi, и $\frac{1}{4}$ стакана бѣлаго вина, покрыть, поставить на огонь, и потушить $\frac{1}{2}$ часа, переложить на блюдо, посыпать рубленнымъ укропомъ.

118. Телячьи ножки, соус пулетъ.

Взять 4 штуки очищенныхъ телячьихъ ножекъ, разрѣзать вдоль пополамъ, снять съ костей, сложить въ кастрюлю, залить холодной водой, поставить на плиту, дать разъ вскипѣть, слить эту воду (иначе будетъ темный цвѣтъ), промыть въ холодной водѣ, залить еще разъ холодной водой, положить приностей (лавроваго листа, англійскаго зернового перца), покрыть крышкой и варить до мягкости, откинуть на рѣшето; заправить соусъ пулетъ такъ: распустить $\frac{1}{4}$ фунта масла, положить 2 столовыхъ ложки муки, прогрѣть, развести 1 стаканомъ мясного бульона, прокипятить, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, снять съ плиты; 2 сырыхъ желтка, посолить по вкусу, положить въ соусъ, хорошенько смѣшавъ лопаткой, прибавить $\frac{1}{8}$ фунта изрѣзанныхъ шампиньонъ и на кончикѣ ножа кайенскаго перца. Выбравъ косточки изъ ножекъ, сложить въ сотейникъ или глубокую крышку отъ кастрюли, залить приготовленнымъ соусомъ, поставить на плиту, прогрѣть, не давая закипѣть, выложить на блюдо, облить соусомъ.

119. Филе-миньонъ.

1½ фунта вырѣзки или мякоти телятины разрѣзать на 6—7 кусковъ, отбить потоньше, посолить и обсыпать тертымъ швейцарскимъ сыромъ; положить на горячую сковородку 1 столовую ложку сливочнаго масла, и куски мяса поджарить съ двухъ сторонъ, жарить не болѣе 5—6 минутъ. Сложить на блюдо; на этой же сковородкѣ поджарить 3—4 штуки свѣжаго томата, разрѣзанныхъ на кружочки; какъ только томаты вскипятъ, уложить ихъ на каждый ломтикъ филе, и облить соусомъ, приготовленнымъ такъ: въ 2 стакана кипящей воды положить 2 кубика бульона Магги, размѣшать, и вылить на сковородку, гдѣ жарились томаты, положить 2 чайныхъ ложки картофельной муки, разведенной въ ¼ стакана холодной воды, и влить 1 рюмку мадеры, дать разъ вскипѣть, процѣдить и залить филе на блюдѣ.

120. Битки по-Скобелевски.

Взять фунта 2 телятины, или курицу, снять съ костей, провернуть раза 2 черезъ мясорубку. Намочивъ 1 черствую французскую булку безъ корокъ въ молокѣ, отжать, положить въ мясо, вбить 1 яйцо, всыпать по вкусу (1 чайную ложку) соли, поперчить по желанію, положить ¼ фунта подогрѣтаго сливочнаго масла. Хорошенько перемѣшать и пропустить сквозь машину еще разъ. Положить въ кастрюльку рубленое мясо, прибавить ½ стакана сливокъ или молока, хорошенько выбить веселкой. Раздѣлать кругленькіе биточки, величиною съ дно стакана, запонировать въ просѣянныхъ толченыхъ сухаряхъ и изжарить въ русскомъ маслѣ; когда заколеруются до полуготовности съ обѣихъ сторонъ, составить на столъ. Приготовить бешамель: подогрѣть въ кастрюлкѣ 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, прибавить 2 ложки муки крупчатки, подогрѣть съ масломъ и развести стаканомъ кипящаго молока, хорошо прокипятить, отставить на столъ, положить рубленыхъ вареныхъ шампиньонъ ¼ фунта, хорошо смѣшать, прибавить 1 сырой желтокъ, посолить по вкусу. Вырѣзать на биткахъ кончикомъ ножа кружечки, отступя отъ краевъ на палецъ приблизительно, сложить ихъ на блюдо, выбрать ложечкой середину битковъ; выбранное мясо положить въ бешамель; перемѣшать тщательно и наполнить этимъ фаршемъ внутренность битковъ, покрыть сверху снятыми крышечками и поставить въ духовой шкафъ минутъ на 10—15, чтобы дошли. Заправить красный соусъ, приготовленный слѣдующимъ способомъ: 2 сто-

ловыхъ ложки масла, 2 столовыхъ ложки муки поджарить до розоваго состоянія, развести 1 стаканъ мясного бульона или за неимѣніемъ его, однимъ кубикомъ бульона Магги, разведеннымъ въ одномъ стаканѣ воды, 1 чайную ложку жженки (пережженного сахара, смоченнаго водой и скипяченаго разъ), 1 столовую ложку мадеры или бѣлаго вина, сокъ изъ-подъ вареныхъ шампиньонъ, прокипятить хорошенько и, выливъ въ соусникъ, подать къ биткамъ. Подать также вареный въ соленой водѣ очищенный картофель, или изжаренный.

121. Котлеты телячьи паровыя.

Взять 3 фунта телячьей корейки, разобрать котлеты (6—7) по косточкамъ, зачистить косточку, отрубить часть кости, такъ, чтобы при мясѣ оставалась половина длиною въ вершокъ; смазать сотейникъ сливочнымъ масломъ, котлеты посолить съ обѣихъ сторонъ, уложить въ сотейникъ, облить сверху распущеннымъ масломъ, облить 1 стаканомъ бульона, свареннаго изъ обрѣзковъ и костей телятины, ½ стакана бульону изъ припущенныхъ шампиньонъ, покрыть писчей бумагой, сверхъ бумаги крышкой, поставить на плиту и припустить до готовности (20—25 минутъ). Выложить котлеты на горячее блюдо и залить соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ способомъ: приготовить холодную пассеровку изъ 1 столовой ложки мягкой муки и такого же количества сливочнаго масла, положить ее въ сотейникъ, въ соусъ, гдѣ припускались котлеты, размѣшать вѣничкомъ и влить 2 столовыхъ ложки сливокъ или, за неимѣніемъ ихъ, 2—3 ложки телячьяго бульона, дать раза 2 вскипѣть, положить 6—7 штукъ нашинкованныхъ шампиньонъ и облить этимъ соусомъ котлеты. Огарнировать котлеты сваренной въ соленой водѣ и заправленной сливочнымъ масломъ фасолью или горошкомъ.

122. Котлеты телячьи рубленыя.

2 фунта жирной телятины нарѣзать и провернуть одинъ разъ черезъ мясорубку, 1 черствую французскую булку, очищенную отъ корки и намочить въ молокѣ, затѣмъ отжать и положить въ рубленую телятину, смѣшать и вбить 1 яйцо, всыпать 2 чайныхъ ложки соли, немного перца. Всю эту массу хорошо перемѣшать и еще два раза провернуть сквозь мясорубку. Затѣмъ, сложить въ кастрюлю, влить въ телячью рубку ½ стакана холодныхъ сливокъ или молока, ¼ фунта подогрѣтаго сливочнаго масла. Вымѣшать лопаточкой и раздѣлать на толченыхъ сухаряхъ небольшими котлетками. Жарить на то-

пленомъ маслѣ. Какъ только заколеруются на плитѣ, нужно поставить въ духовку, чтобы вздулись. Подавать съ какимъ угодно гарниромъ.

123. Соусъ изъ телячьей печени.

Отварить телячью печень; когда остынетъ, стереть на теркѣ, смѣшать съ яйцами, полною ложкою растопленнаго масла, небольшимъ количествомъ соли и съ намоченнымъ въ молокѣ и отжатымъ хлѣбомъ замѣсить сухое тѣсто. Изъ этого тѣста выдѣлать на жестяномъ листѣ, который вымазать коровьимъ масломъ и посыпать тертымъ хлѣбомъ, фигуру на подобіе ежа, патыкать въ нее очищеннаго и нарѣзаннаго продолговатыми ломтиками миндаля, обкапать коровьимъ масломъ, поставить— въ печь, въ легкой жаръ, и часто обливая масломъ, дать пропечься исподволь. Между тѣмъ сдѣлать густой соусъ изъ подпаленной до-темна муки, коринки, кружковъ лимона, полной чашки виннаго уксуса и сахара съ кипящею водою, выложить ежа на блюдо, облить вокругъ соусомъ, а остальной подать на столъ отдѣльно въ соусникѣ.

3 ф. телячьей печени, 4 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 хлѣбъ, 2 ложки муки, 1 ложку коринки, 1 лимонъ, 10 штукъ миндаля.

124. Кокиль изъ телятины.

Изрубить очень мелко жареную телятину (остатки) съ шампиньонами, предварительно обжаренными. Положить немного масла въ кастрюлю, распустить, прибавить муки, немного молока, соли, перцу, размѣшать, прибавить изрубленную телятину съ шампиньонами. Положить въ кокили, сверху положивъ по кусочку масла, посыпать сухарями, поставить въ печь, приблизительно на десять минутъ. Шампиньоны можно замѣнить бѣлыми грибами.

$\frac{1}{2}$ ф. телятины, $\frac{1}{4}$ ф. шампиньонъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, Сухарей, $\frac{1}{2}$ ложки муки, соли и перцу, 1 стаканъ молока.

125. Крокеты изъ телятины.

Изрубивъ остатки телятины съ вареной ветчиной, мякишемъ хлѣба, смоченнымъ въ горячемъ молокѣ, рубленной петрушкой и укропомъ, посолить, поперчить, положить яйцо и, размѣшавъ хорошенько, скатать шарики. Помаслить огнеупорное блюдо; уложить на него крокеты такъ, чтобы они не касались одинъ другого. Посыпать сухарями, положить по кусочку масла

на каждый, печь въ шкафу. Крокеты можно и жарить: окунуть въ подбитое слегка яйцо, обвалить въ мукѣ и жарить въ фритюрѣ.

2 ф. телятины, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, 1 стаканъ молока Петрушка укропъ, 1 яйцо.

126. Фаршированная грудинка.

Взять 3—4 фунта телячьей грудинки, вынуть кости, побить молоткомъ, посолить. Приготовить слѣдующій фаршъ: взять бѣлый хлѣбъ, срѣзать тонко корки, размочить въ молокѣ, отжать, но не досуха; истереть одну луковицу, $\frac{1}{4}$ фунта остраго сыра и немножко рубленой петрушки; смѣшать. Положить фаршъ въ приготовленное мясо, свернуть рулетомъ, зашить или завязать. Положить $\frac{1}{4}$ фунта масла, полить оставшимся молокомъ и зажарить.

4 ф. телячьей грудинки, 1 бѣлый хлѣбъ, 1 стаканъ молока, $\frac{1}{4}$ ф. сыру, 1 луковицу.

127. Телятина à la poulette.

Изрубить телячью грудинку на небольшіе куски, сварить, посоливъ, съ кореньями. Въ ложкѣ масла поджарить ложку муки, слегка разбавить телячьимъ бульономъ до желаемой густоты, прибавить желтокъ, по вкусу лимонной кислоты, размѣшать, отнюдь не давая выкипѣть, облить на блюдѣ сложенную грудинку и коренья.

БЛЮДА ИЗЪ СВИНИНЫ. ✓

128. Буженина маринованая.

Взять 4—5 фунтовъ задней или почечной части свинины, положить въ глиняный горшокъ или банку и залить маринадомъ, приготовленнымъ въ такой пропорціи: 1 бутылка уксуса, 2 бутылки воды и 1 стаканъ краснаго вина; влить въ кастрюлю и положить изрѣзанныхъ овощей: 1 луковицу, 1 морковь, 1 петрушку, 3—4 лавровыхъ листа, 10—15 зеренъ перца, чайную ложку тмина, двѣ столовыхъ ложки сахару и поставить на плитку, дать хорошо прокипѣть, остудить и залить свинину, поставить въ холодное мѣсто на 3—4 дня, поворачивая каждый день, чтобы лучше промариновать. Свинину вынуть изъ маринада, въ день жаренья положить въ кастрюлю, влить 3—4 сто-

ловыхъ ложки сливочнаго масла и 2 луковицы, поставить на плиту, покрыть крышкой, поджарить.

Когда свинина зарумянится, подлить немного холодной воды, поставить въ духовой шкафъ на $\frac{3}{4}$ часа; вынуть изъ кастрюли свинину, разрѣзать на ломтики, сложить на блюдо, обливъ ее собственнымъ сокомъ и огарнировать тушеной капустой, приготовленной слѣдующимъ образомъ: 1 кочанъ капусты средней величины разрѣзать на крупные куски, сложить въ кастрюльку, положить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, 4 лавровыхъ листа, 10 зеренъ душистаго перца, влить 1 стаканъ бульона, покрыть, поставить въ духовой шкафъ на 1 часъ.

Когда капуста порозовѣетъ, подать къ свининѣ.

129. Ветчина вареная.

Вымочивъ окорокъ, положить его въ кастрюлю, залить холодной водой, дать постоять нѣсколько (10—12) часовъ; берется ветчина некопченая—«провѣсная», окорокъ, солившійся дома, если онъ не очень соленъ, можно и не мочить. Вынувъ изъ воды, оскоблить ножомъ, положить въ кастрюлю съ кипящей водой и дать покипѣть на легкомъ огнѣ часа 3, повертывая изрѣдка. Можно положить при варкѣ небольшой пучокъ сѣна, что придаетъ окороку пріятный вкусъ. Когда окорокъ сварится, отставить его и дать остыть въ собственномъ бульонѣ; если же надо скорѣе приготовить ветчину для употребленія—кладутъ ее въ холодную воду (по возможности со льдомъ) и, вынувъ, когда жиръ застынетъ, кладутъ, обтеревъ, на блюдо. Зачистивъ и украсивъ, рѣжутъ, при чемъ самая лучшая часть будетъ I, такъ называемая «сѣвкъ», вторая по добротѣ—II—«щупъ», III—«оковалокъ». Подавая на столъ ветчину, можно вырѣзать эти части цѣликомъ и затѣмъ уже разрѣзать ломтями.

130. Ветчина, запеченная въ тѣстѣ.

Намочить на ночь окорокъ въ холодной водѣ; на слѣдующій день соскоблить ржавчину, приставшія спеціи, обтереть насухо, затѣмъ, обернувъ пергаментной или простой писчей бумагой, обвязать голандской ниткой; приготовить тѣсто изъ ржаной муки: 6—7 фунтовъ муки высыпать въ корыто или большую чашку, влить 7—8 стакановъ холодной воды, замѣсить тѣсто. Обмочивъ руки въ холодной водѣ, замазать на палецъ толщею нижнюю сторону окорока (гдѣ нѣтъ кожи), затѣмъ положить его на противень, куда налито 2—3 стакана воды, замазать

его тѣстомъ сверху и пригладить, хорошенько смачивая руки въ водѣ, какъ хлѣбы. Поставить въ русскую печь (вытопленную, какъ для хлѣбовъ) или духовой шкафъ. Для окорока вѣсомъ въ 15 фунтовъ достаточно сидѣть 2—2 $\frac{1}{2}$ часа, для окорока 20—25 фунтовъ—3 ч., а для большаго—3 $\frac{1}{2}$ —4 часа. Вынуть и дать остыть, не снимая тѣста. На слѣдующій день очистить окорокъ, обравнять края ножомъ, можно срѣзать съ половины окорока кожу, не задѣвая по возможности слоя жира, наколотъ (украсить) гвоздикой вернами кверху.

131. Ветчина копченая, вареная натурально.

Вымыть въ теплой водѣ и выскоблить ножомъ назначенный для варки копченый окорокъ; сложивъ въ кастрюлю, налить холодной водою, покрыть и варить на легкомъ огнѣ до готовности. Ветчина поспѣваетъ отъ 2-хъ до 4-хъ часовъ въ варкѣ, смотря по величинѣ окорока и молодости животнаго. Молодые окорока узнаются по кожѣ, когда кожа будетъ мягка такъ, что пальцами можно прощипнуть, значить, окорокъ готовъ. У старыхъ—если костречная кость или ножка будутъ удобно отдѣляться отъ окорока. Готовность ветчины узнается также при посредствѣ желѣзной шпильки, воткнутой въ середину окорока: если она вынимается легко,—ветчина поспѣла. Вынувъ ее изъ воды на плафонъ, покрыть крышкою, наложить умѣренный прессъ и оставить такъ до тѣхъ поръ, пока остынетъ совершенно.

ЖАРКІЯ ИЗЪ ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ.

132. Индѣйка по-охотничьи. ✓

Очищенную индѣйку посолить снаружи и внутри, сложить на растопленное въ кастрюлѣ масло; въ ту-же кастрюлю положить нѣсколько ломтиковъ сырой ветчины и обжарить индѣйку на плитѣ до колера; когда она будетъ на половину готова, влить 1 стаканъ мадеры и тушить подъ крышкою на сильномъ огнѣ. Когда сокъ изъ-подъ индѣйки выкипитъ, прибавить стаканъ бульона или воды и продолжать тушить, пока индѣйка упрѣетъ до готовности. Индѣйка подается цѣльной, въ собственномъ соку, съ ветчиной. Соусъ, передъ подачей процѣдить. Такимъ-же образомъ жарятся фазаны, глухари, зайцы, тетерева и прочая дичь.

133. Жареная индѣйка.

Взявъ индѣйку средней величины, выпотрошить, вымыть, посолить снаружи и внутри, ножки аккуратно подогнуть къ филеямъ (грудинѣ), перевязать ихъ суровой ниткой, чтобы не отходили отъ туловища. Сложивъ индѣйку на противешокъ, облить распущеннымъ масломъ и поставить въ духовой шкафъ жариться, изрѣдка поворачивая птицу со стороны на сторону, обливая при этомъ сокомъ изъ подъ нея, не давая подгорать соку (если онъ испаряется, подливать воды, по мѣрѣ выкипанія). Давъ пожариться часа $1\frac{1}{2}$ —2, вынуть и попробовать готовность остро обструганой лучинкой, проколоть ею толстую часть ножки (кнессо), если покажется блѣднорозовая жидкость—готова, если красная—надо поставить еще минутъ на 15—20. Вынувъ, остудить, переложивъ на блюдо, а противень съ сокомъ поставить на плиту, дать выкипеть жидкости, отколеровать, слить жиръ и, наливъ стакана $1\frac{1}{2}$ —2 бульону или кипяченой воды, дать покипеть минутъ 5—10. Полученную подливку процедить сквозь сито въ соусникъ и подать отдѣльно. Жареную индѣйку отнюдь нельзя разрѣзать очень горячею, нужно непременно дать немного остыть, тогда мясо остается сочнымъ, а иначе сокъ вытечетъ при разрубкѣ и мясо будетъ сухимъ.

Птицу сложить на блюдо и, по желанію, полить сливочнымъ растопленнымъ масломъ; подливкой поливать не рекомендуется, потому что получается сѣрый цвѣтъ мяса. Загарнировать зеленью петрушки—зелень оживляетъ всякое жаркое.

Разрубается индѣйка (средняя) на 18—19 кусковъ.

Прежде всего отнимаютъ филей съ грудины — кобылки, и разрѣзаютъ ихъ каждая части на 4—5, затѣмъ отнимается ножка и разбирается также части на 4, спинка раздѣляется на 3 части. При укладкѣ на блюдо прежде всего кладется спинка внутренней стороной къ блюду, а наружной (кожей) наверхъ; на нее ставится кобылка и къ ней прикладываются филей по бокамъ на ихъ естественное мѣсто и прикладываются ножки. Въ концѣ концовъ, получается на блюде форма цѣльной индѣйки. Необходимо взять за правило, что надо рѣзать всегда панскою, сверху внизъ, поперекъ волокна.

134. Индѣйка съ каштанами.

Хорошо промытую индѣйку посолить сверху и внутри, положить въ сотейникъ, облить масломъ русскимъ, сливочнымъ или почечнымъ жиромъ и жарить, подливая ее собственнымъ сокомъ;

если индѣйка суха, то подлить немного бульона. Испечь десятокъ каштановъ, истолочь, протереть черезъ сито и смѣшать съ $\frac{1}{4}$ фунта жареной и также протертой телячьей печени и 3-мя яйцами; изъ этого фарша надѣлать шариковъ, придавъ имъ видъ каштановъ, обжарить въ сливочномъ маслѣ и обложить ими положенную на блюдо индѣйку.

135. Ризотто изъ утки съ пармезаномъ.

Снять съ утки все мясо, разрѣзать на кусочки, сложить въ кастрюлю, прибавить 2 ложки пюре томатовъ и кусочекъ масла, тушить до готовности. Отдѣльно растопить $\frac{1}{4}$ фунта масла, поджарить въ немъ 2 луковицы съ $\frac{1}{2}$ листочкомъ лаврового листа. Когда лукъ поджарится, положить въ масло $\frac{1}{2}$ фунта хорошаго риса, подлить стаканъ бульона, закрыть крышкой и медленно варить, пока вся жидкость не испарится. Тогда положить щепотку красного перца, 1 стаканъ пюре изъ томатовъ, $\frac{1}{4}$ фунта масла кусочками. Когда рисъ будетъ готовъ, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта тертаго сыра. Тушить еще минутъ 5. Выложить на блюдо горкой, обложивъ сверху кусочками утки.

136. Утка съ апельсинами.

Ошпаривъ и выпотрошивъ утку, хорошенько промыть, заправить ножки въ надрѣзы внизу, посолить внутри и снаружи облить масломъ ($\frac{1}{8}$ ф.), положивши въ сотейникъ, и поставить въ шкафъ поджарить до полуготовности (на $\frac{1}{2}$ часа). Когда утка поджарится, вынуть изъ шкафа, разрѣзать на небольшие куски (не больше 6) и, сложить въ кастрюльку, залить соусомъ, приготовленнымъ такъ: положить въ сотейникъ, гдѣ жарилась утка, 1 столовую ложку муки и влить 2 стакана бульона, размѣшать и дать разъ вскипеть. Отставивъ, снять ложкой сверху жиръ, влить сокъ, выжатый изъ 3 апельсиновъ, влить $\frac{1}{2}$ стакана малаги и дать еще разъ вскипеть. Залить этимъ соусомъ утку и туда же положить 2—3 штуки очищенныхъ отъ кожи и зернышекъ и раздѣленныхъ на ломтики апельсинъ, покрыть и поставить въ горячій шкафъ на $\frac{1}{2}$ часа. Вынувъ, уложить на блюдо, огарнировать тѣми же апельсинами и облить соусомъ.

137. Филей гуся съ пюре изъ яблокъ и томатовъ.

Испечь 5—6 антоновскихъ яблокъ, протереть ихъ и сложить въ кастрюльку, прибавить 2 столовыхъ ложки пюре томатовъ, 1 чайную ложку соли, $\frac{1}{2}$ чайной ложки толченой корицы, 2—3

столовыхъ ложки сахара и дать разъ вскипѣть и положить $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла, смѣшаннаго съ 1 столовой ложкой муки, хорошо смѣшать, еще разъ прокипятить, оставить на легкомъ огнѣ, чтобы было горячимъ къ подачѣ. Изжарить гуся, взять молодого не очень жирнаго, очистить, промыть и внутри натереть солью и 2 чайными ложками тмина, а также и сверху посолить сложить на противень, облить водой и поставить жарить на 1 часъ въ печь. Когда гусь зажарится, вынуть изъ противня и переложить въ овальный котелокъ, обливъ его сокомъ, въ которомъ жарился, предварительно сливъ осторожно куда нибудь его жиръ, и если соку окажется мало или совсѣмъ не будетъ, то надо влить въ противень 1 стаканъ бульону или воды и прокипятить; тогда слить на ситко этотъ сокъ съ гуся, покрыть его и поддерживать на плитѣ подъ крышкой минутъ 15 (чтобы онъ былъ сочный и не сырой). Передъ подачей снять филей гуся и нарезать порціонно наискось ломтиками и уложить на блюдо коронкой, а въ середину положить приготовленное пюре и залить сокомъ гуся.

138. Филе изъ гуся по-испански.

Очистивъ, выпотрошивъ, хорошенько промывъ и заправивъ гуся, посолить снаружи и внутри, поперчить и зажарить въ духовомъ шкафу до полной готовности. Затѣмъ, давъ остыть, срезать филе съ костей и переложить въ глубокий сотейникъ, сюда же положить нарезанную одну головку зеленого лука, 5—6 нарезанныхъ кружочками помидоровъ, 3—4 штуки очищенныхъ и нарезанныхъ антоновскихъ яблока, по 1 чайной ложкѣ рубленыхъ укропу и петрушки, по щепоткѣ толченой корицы, кардамону и чуточку стертаго на теркѣ мускатнаго орѣха; влить $\frac{1}{2}$ стакана гусинаго бульону, т. е. подливки съ сотейника, на которомъ жарился гусь, только безъ жира, покрыть и поставить на $\frac{1}{2}$ часа потушить; потомъ, выбравъ гуся, все остальное надо протереть на рѣдкое сито. Гуся нарезать порціонными кусками, уложить на крутоны и загарнировать приготовленнымъ выше пюре. Крутоны готовятъ такъ: французскую черствую булку нарезать кусками въ полпальца толщины, предварительно срезавъ корку треугольной формы и зажарить въ русскомъ маслѣ или фритюрѣ до золотистаго цвѣта. Положивъ крутоны на блюдо, положить сверху куски гуся, облить сокомъ и подать. Въ такомъ видѣ хорошо приготовить оставшагося отъ вчерашняго дня жаренаго гуся или утку.

139. Гусь маринованный подъ маіонезомъ.

Хорошо промытаго гуся сварить до мягкости, снять осторожно съ костей мясо, нарезать красивыми кусочками, залить тремя стаканами прокипяченаго уксуса съ корицей, гвоздикой, перцемъ, лавровымъ листомъ, лукомъ и 2 чайными ложками сахара, соли по вкусу и дать стоять гусю въ уксусѣ сутки. Приготовить маіонезъ. Бульонъ изъ подъ гуся, въ количествѣ 3 стакановъ, процѣдить въ кастрюлю, влить столовую ложку уксуса, мадеры 1 рюмку, прибавить 6 листиковъ желатина, вымоченнаго и отжатаго въ холодной водѣ, прокипятить и теплый начинать взбивать на льду вѣнчикомъ, подливая понемногу $\frac{1}{2}$ стакана прованскаго масла и прибавляя по каплѣ 2 столовыхъ ложки уксуса до тѣхъ поръ, пока все не превратится въ густую пѣну. Вынуть мясо изъ уксуса на сито, чтобы обсохло, уложить на блюдо, красиво, горкой и облить маіонезомъ.

Для торжественныхъ случаевъ можно приготовить изъ дерева остовъ гуся, съ головой и шей, которая украшается бумагой, подъ натурального гуся, а куски мяса укладывать поверхъ деревяннаго остова.

140. Цыплята по-болгарски.

Очистивъ, выпотрошивъ и хорошо промывъ и заправивъ 5 штукъ некрупныхъ цыплятъ, опустить на 5 минутъ въ кипящую воду. Вынувъ изъ воды, положить ихъ въ сухую кастрюльку, влить 2 стак. сметаны, положить букетъ, т. е. связанные въ пучокъ ниткой вѣточку петрушки, укропу, эстрагону (можно его и не класть, кому не нравится запахъ эстрагона), 2 лавровыхъ листика и 10—20 зеренъ бѣлаго перца. Посолить по вкусу, покрыть и поставить на $\frac{1}{4}$ часа въ духовку. Черезъ четверть часа вынуть, положить туда $\frac{1}{4}$ ф. оливъ, снятыхъ съ косточекъ, $\frac{1}{4}$ ф. каперцевъ и $\frac{1}{4}$ ф. маслинъ, все обланжиренное заранѣе (т. е. ошпаренное кипяткомъ), положить кусочекъ сливочнаго масла (приблизительно величиною въ куриное яйцо), смятый съ одной стол. ложкой муки, перемѣшать, покрыть и еще потушить минутъ 15. Подать въ кастрюлкѣ, не выкладывая на блюдо; къ цыплятамъ на гарниръ можно подать молодого картофеля, свареннаго въ соленой водѣ и облитаго масломъ, посыпаннаго сверху рубленымъ укропомъ.

141. Рагу по-молдавски.

Взявъ 2 крупныхъ дышленка, очистить, выстрошить, промыть, разрѣзать cadaго на 4 части, посолить, поперчить и, поджаривъ на сковородѣ въ маслѣ до розоваго состоянія, сложить въ кастрюлю, переложивъ ихъ нарѣзанными очищенными и промытыми овощами: 7—8 штукъ молодого картофеля, 4—5 штукъ моркови-каротель, $\frac{1}{2}$ фунта спаржи, 1 кочанъ цвѣтной капусты, $\frac{1}{2}$ фунта свѣжей фасолы, 3—4 свѣжихъ помидора, нарѣзанныхъ кружочками (безъ сѣмянъ), ложки 2 перебранной (не рубленой, а крупно нарѣзанной) зелени укропу и петрушки; положить 2 столовыхъ ложки коровьяго масла, посолить немного, поперчить, влить стакана 2 воды, покрыть и поставить въ духовой шкафъ или на плиту на 1 часъ потушить. За 10 минутъ передъ подачей положить въ рагу стаканъ сметаны, дать разъ прокипятить и подать въ кастрюлѣ.

142. Пилавъ креоловъ.

Молодого, очищеннаго и выпотрошеннаго дышленка вымыть, нарѣзать мелкими кусочками. Распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{8}$ фунта масла, добавить рубленую луковицу и положить кусочки дышленка и нѣсколько томатовъ, разрѣзанныхъ на куски (или $\frac{1}{2}$ фунта пюре изъ томатовъ), добавить одинъ фунтъ хорошаго риса и на каждый стаканъ риса налить 2 стакана бульона, положить соли, перцу. Когда рисъ будетъ сваренъ до сухости, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта масла, потушить въ духовке минутъ 10. Въмѣсто дышленка можно взять телятину.

143. Пожарскія котлеты.

Изъ одной курицы выходитъ 6 хорошихъ котлетъ, если курица мала и котлетъ нужно больше, то для экономіи можно прибавить немного телятины. Дѣлаются онѣ, какъ обыкновенныя рубленныя котлеты; пропустить два раза черезъ машинку, положить $\frac{1}{2}$ французской булки, безъ корки, намоченной въ водѣ или молокѣ, 1 яйцо, соли по вкусу, перемѣшать, еще разъ пропустить черезъ машинку. Взять $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, чуть подогрѣть, выбить веселкой и положить всю провернутую массу; влить $\frac{1}{2}$ стакана молока или сливокъ для сочности и все это вымѣшать и раздѣлать овальныя, продолговатыя котлеты, запапировать въ яйцѣ, сухаряхъ и изжарить въ горячемъ маслѣ. Подаются съ картофелемъ, зеленымъ горошкомъ и цвѣтной капустой. Въмѣсто соуса приготовить подливку, прибавивъ

на сковороду бульону, прокипятить и, процѣдивъ, подавать въ соусникѣ.

144. Курица съ грибами.

Сварить курицу съ кореньями и съ грибами (шт. 5—6 сухихъ или шт. 20 свѣжихъ). Когда курица будетъ мягкая, вынуть, отдѣлать отъ костей, нарѣзать на куски, обвалить каждый кусокъ въ мукѣ и обжарить въ маслѣ. Протереть 2—3 крутыхъ желтка, развести бульономъ, прибавить темнаго сметаны, заправить 1 ложкой муки, поджаренной въ маслѣ, вынуть грибы, мелко изрубить и положить въ приготовленный соусъ. Куски курицы сложить въ сотейникъ, залить соусомъ съ грибами и поставить въ духовку на 20—30 мин. Можно сверху посыпать тертымъ сыромъ.

145. Котлеты изъ куръ для дѣтей.

Взять $\frac{1}{2}$ курицы, снять мякоть съ костей, пропустить черезъ мясорубку два раза безъ хлѣба; потомъ положить $\frac{1}{4}$ французской булки, вымоченной въ молокѣ и отжатой, вбить 1 яйцо, посолить по вкусу и провернуть еще разъ все черезъ мясорубку. Переложить массу въ кастрюльку, влить $\frac{1}{8}$ фунта подогрѣтаго сливочнаго масла, хорошо смѣшать веселкой, потомъ влить $\frac{1}{4}$ стакана сливокъ и, тщательно смѣшавъ, раздѣлать небольшія котлеты, обвалить ихъ въ толченыхъ просѣянныхъ сухаряхъ, сложить на смазанный сливочнымъ масломъ сотейникъ; облить котлеты бульономъ, свареннымъ изъ оставшихся куриныхъ костей (не больше 1-го стакана) и, покрывъ крышкою или писчей бумагой, поставить въ духовой шкафъ на 15 минутъ. Когда котлеты будутъ готовы, переложить ихъ на блюдо, обливъ бульономъ, въ которомъ онѣ жарились.

146. Аспази. «Суфле изъ куръ».

Вычистивъ и промывъ 1 курицу, положить въ кастрюльку 4—5 стакановъ воды, положить сюда же 1 штуку моркови, 1 штуку петрушки и дать покипятить минутъ 20; затѣмъ, всыпавъ 2 чайныхъ ложки соли, варить, покрывши, пока не будетъ мягкой. Вынувъ курицу изъ бульона, дать остыть, снять мясо съ костей и провернуть два 3—4 черезъ мясорубку, затѣмъ истолочь его съ $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла въ ступкѣ, прибавить $\frac{1}{2}$ французской черствой булки, очищенной отъ корки, намоченной въ молокѣ и отжатой, влить $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ и протереть сквозь рѣшето, сложить въ кастрюльку, посолить по вкусу, поперчить и, прибавить 5 штукъ,

взбитыхъ въ густую пѣну, сырыхъ бѣлковъ; перемѣшать хорошенъко и переложить въ смазанную сливочнымъ масломъ и посыпанную сухарями форму, не докладывая до верху пальца на 2, поставить на паръ и сварить. ($\frac{1}{2}$ часа). Выложивъ на блюдо, облить соусомъ изъ шампиньонъ, приготовленнымъ такъ: приготовить пассеровку изъ $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла и $\frac{1}{8}$ фунта муки, развести 2-мя стаканами оставшагося послѣ курицы бульона, хорошо прокипятить, влить соку изъ $\frac{1}{2}$ лимона, соку изъ подъ вареныхъ шампиньонъ и отставить. Передъ подачей зальезонить (3-мя желтками и $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла, стертыхъ вмѣстѣ), нашинковать нѣсколько штукъ шампиньонъ, положить въ соусъ и отпустить.

147. Пуддингъ изъ курицы.

Взявъ фунтъ мяса вареной курицы, снять мясо съ костей, провернуть сквозь мясорубку 3—4 раза, протолочь въ ступкѣ съ $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла и $\frac{1}{4}$ фунта французской булки, вымоченной въ молокѣ и отжатой, хорошенъко перемѣшать, протереть на рѣдкое сито, положить 2 сырыхъ желтка, влить $\frac{1}{2}$ стакана молока или сливокъ, размѣшать, прибавить 3—4 бѣлка, взбитыхъ въ густую пѣну, 1 чайную ложку соли, все хорошо перемѣшать и сложить въ густо намазанную сливочнымъ масломъ и обсыпанную манной крупой форму для желе, поставить на пары и сварить по общему правилу для варки всѣхъ пуддинговъ, т. е., взявъ кастрюлю размѣромъ большую чѣмъ форма, влить въ нее 3—4 стакана горячей воды, поставить въ нее форму съ пуддингомъ, покрытую сверху бумагой, а кастрюлю вмѣстѣ съ формой покрыть крышкой и дать покипеть минутъ 30, потомъ выложить на блюдо и облить бѣлымъ соусомъ, приготовленнымъ такъ: приготовить пассеровку изъ 2 столовыхъ ложекъ сливочнаго масла и 1 столовой ложки муки, развести стаканомъ бульона, въ которомъ варилась курица, прибавить $\frac{1}{4}$ стакана молока, посолить по вкусу, влить 2 чайныхъ ложки лимоннаго сока, прокипятить, процѣдить и облить имъ пуддингъ или же подать отдѣльно.

148. Котлеты кievскія изъ куръ или телятины.

Взявъ одну курицу или 1 фунтъ мякоти телятины, очистить отъ костей и жилокъ, провернуть раза три черезъ мясорубку, положить въ ступку, прибавить сырое яйцо, 3 столовыхъ ложки сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ французской булки, вымоченной въ молокѣ и хорошо отжатой, 2 чайныхъ ложки соли, хорошенъко протолочь всю массу, затѣмъ вынуть на тарелку и раздѣлать котлеты слѣдующимъ образомъ: смазавъ столъ или доску сырымъ бѣлкомъ или

яйцомъ и разложить приготовленное мясо на котлеты величиной въ куриное яйцо и придать имъ форму лепешки, рукой или ножемъ, толщиной въ палецъ и разложить на каждую котлетку по кусочку сливочнаго масла, остуженнаго, какъ можно холоднѣе и нарѣзаннаго маленькими продолговатыми кусочками въ видѣ брусочковъ, величиною не больше грецкаго орѣха. Затѣмъ завернуть ножемъ края котлетки такъ, чтобы масло находилось внутри, придавъ котлетѣ конусообразную форму.

Котлеты надо запанировать въ яйцѣ и сухаряхъ: разбивъ 2—3 цѣльныхъ яйца, взбить вѣнчикомъ или вилкой, обмакнуть въ нихъ котлету и обвалить затѣмъ въ мелкоистолченныхъ и просѣянныхъ сухаряхъ; давъ обсохнуть, изжарить котлеты въ раскаленномъ русскомъ маслѣ или фритюрѣ, только не держать долго, иначе котлеты могутъ лопнуть и изъ нихъ вытечетъ вкусный сокъ. Лучше раздѣлить котлеты на нѣсколько частей и жарить постепенно; какъ только котлеты зарумянятся, вынимать ихъ шумовкой на сухой сотейникъ или сковородку, сбрызнуть сверху сливочнымъ масломъ и подать съ гарниромъ. Гарниромъ можетъ служить цвѣтная капуста или горошекъ со сливочнымъ масломъ.

БЛЮДА ИЗЪ ДИЧИ.

149. Жаркiя изъ крупной дичи: оленя, дикой козы и зайца.

Чтобы изготовить изъ этой дичи вкусное блюдо, надо сначала хорошо промариновать, а затѣмъ разными начинками, соусами и гарнирами, почти измѣнить природныя свойства и вкусъ мяса крупной дичи. Лучшiя части дичи должны мариноваться не менѣе четырехъ-пяти дней. Изъ оленя идутъ на изготовленiе филей, затылокъ, антрекотная часть и остальныя крупныя части. Фаршируютъ его голову совершенно такъ же, какъ свиную. Маринадъ для дичи. Чѣмъ нѣжнѣе продуктъ, подлежащiй маринованiю, тѣмъ старательнѣе и вкуснѣе долженъ быть изготовленъ маринадъ. Основанiе маринада въ большинствѣ случаевъ составляютъ уксусъ и вода: на двѣ части воды берется одна часть уксуса. Въ маринадъ можно прибавлять бѣлое, красное вино, марсалу или мадеры. Маринадъ долженъ быть прокипяченъ и остуженъ. Примѣрная пропорцiя продуктовъ для маринада: 1 бутылка уксуса, 2 бутылки воды, 1 стаканъ вина, 3 лавровыхъ листа, 1 столовую ложку соли, 4 золотника душистаго перца, немного тмина и мускатнаго цвѣта,

2 луковицы, $\frac{1}{2}$ моркови, 1 головку сельдерея, $\frac{1}{2}$ петрушки, 5—10 гвоздикъ, 3 столовыхъ ложки сахара; всю эту массу прокипятить минутъ десять-пятнадцать, остудить и залить заранѣе приготовленную, т.-е. положенную въ кадочку или каменный горшокъ, дичь, которую надо держать покрытой въ холодномъ мѣстѣ.

150. Дикая коза жареная.

Замаринованную заднюю четверть дикой козы зачистить, напшиговать свинымъ саломъ, изжарить на вертелѣ или въ печи, поливая собственнымъ сокомъ, чтобы не было сухо; можно во время жаренія подливать бульону или воды, чтобы не сгорѣлъ ея собственный сокъ, а также надо слѣдить за тѣмъ, чтобы не пережарилось жаркое, 5—8 фунтовъ вѣса должно жариться $1\frac{1}{2}$ часа; послѣ того, какъ будетъ готово, выбрать жареное на блюдо, а въ противень, гдѣ жарилось, бросить 2 столовыхъ ложки муки, смѣшать и положить 2—3 столовыхъ ложки варенья изъ черной смородины, $\frac{1}{2}$ чайной ложки французской горчицы, влить 2 стакана бульону, $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина, или $\frac{1}{4}$ стакана мадеры, хорошо прокипятить и процѣдить на ситку въ кастрюлю, дать разъ еще вскипѣть, и передъ подачей зальезонить кускомъ въ $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, хорошо вымѣшать и подать въ соусникѣ; этотъ соус подается и къ оленьему мясу и къ котлетамъ изъ дикой козы, названіе ему пуаврадь.

151. Зразы изъ зайца.

Мягкія части зайца нарѣзать ломтиками, немного пожелтить и на каждый ломтикъ наложить мелко нарѣзанныхъ и припущенныхъ въ маслѣ шампиньоновъ или бѣлыхъ грибовъ свернуть въ трубочку, перевязать тонкой ниткой, чтобы не развернулись и припустить въ сотейникъ въ сливочномъ маслѣ до половины готовности; затѣмъ масло слить и заправить краснымъ мучнымъ масломъ (смотри Кулинарный Сборникъ), можно прибавить ложку сметаны.

Подавать или съ рассыпчатой гречневой кашей или рисомъ.

152. Заяцъ въ сметанѣ.

Лучшимъ зайцемъ считается русакъ. Обыкновенно изъ зайца употребляютъ лишь спинку и заднюю часть, голову, передокъ и ребра отрубаютъ прочь. Заяцъ долженъ быть жирнымъ и почки залиты саломъ.

Постные зайцы нигуда не годятся, въ крайнемъ случаѣ, такого зайца надо напшиговать саломъ.

При чисткѣ зайца съ него снимаютъ двѣ шкуры, наружную пушистую, и внутреннюю жилистую, которой покрыто все мясо. Жарить можно или весь задокъ цѣликомъ или разрубленнымъ на куски. Приготовленные куски зайца протереть солью и класть въ сотейникъ съ распущеннымъ масломъ и, подливая масломъ и сокомъ, жарить въ теченіе 20 минутъ, послѣ чего слить съ сотейника масло, и облить зайца хорошей сметаной, дожарить до готовности, часто поливая сметаной и образовавшимся вновь сокомъ. Пережаривать зайца отнюдь не слѣдуетъ.

153. Заяцъ со сливами.

Положить очищеннаго и выпотрошеннаго зайца на 4 часа въ воду, а потомъ на всю ночь въ укусуъ (на 3 стакана воды 1— $1\frac{1}{2}$ стакана укусуа). Утромъ очистить отъ плевры, вымыть, разрѣзать на куски, обвалить въ мукѣ и, положивъ въ кастрюлю, немного заколеровать въ маслѣ; затѣмъ, полить 2—3 ложками бульона, положить 15 штукъ луковицъ небольшихъ, поджаренныхъ предварительно на плитѣ, соли, перцу, петрушки, лаврового листа, гвоздички (всѣ спеціи въ небольшомъ количествѣ) и 8—10 сливъ, вынувъ косточки, прибавить 2 стакана краснаго вина и варить подъ крышкою часа 2—3, на легкомъ огнѣ, чтобы кушанье только томилось, но не кипѣло. Когда будетъ готово, выложить куски зайца, сливы и лукъ на блюдо, отваръ процѣдить и залить имъ зайца.

154. Заяцъ жареный.

Обыкновенно употребляютъ лишь спинку и заднюю часть зайца, голова же и передокъ, ребра отрубаются прочь. Лучшимъ зайцемъ считается русакъ, онъ долженъ быть жиренъ, почки должны быть залиты саломъ. При зачисткѣ зайца, съ него снимаютъ двѣ шкурки: наружную пушистую и внутреннюю—жилистую, которой покрыто все мясо зайца. Убитый заяцъ долженъ быть выдержанъ около двухъ дней въ прохладномъ мѣстѣ и затѣмъ очищенъ и намаринованъ, какъ сказано выше; вынувъ изъ маринада зайца, надо напшиговать свинымъ саломъ и посолить, сложить на сотейникъ, облить сливочнымъ масломъ и поставить въ печь, изрѣдка поливать сокомъ; какъ немного поджарится, облить 1—2-мя стаканами сметаны и дожарить зайца до готовности, постоянно поливая его сметаной; передъ подачей разрубить на куски, уложить на блюдо, облить черезъ ситку сметаной, въ которой онъ жарился.

155. Охотничьи котлеты.

Взять зайца или тетерева, снять мясо съ костей, провернуть через мясорубку, положить 1 французскую булку, вымоченную въ водѣ и отжатую, влить $\frac{1}{4}$ фунта подогрѣтаго сливочнаго масла и $\frac{1}{2}$ стакана молока или сливокъ, посолить (2 чайныхъ ложки), хорошо смѣшать, провернуть еще разъ. Приготовить фаршъ: 10 штукъ шампиньонъ изрубить, поджарить въ маслѣ (2 столовыхъ ложки) съ одной мелко изрубленной луковицей, потомъ положить 2 столовыхъ ложки муки-крупчатки и развести 1 стаканомъ бульона, дать прокипѣть, оставить остудить, посолить, прибавить по вкусу перцу и нафаршировать этой массой котлеты, обвалить въ яйцѣ и сухаряхъ, обжарить на русскомъ маслѣ, поставить на 5 минутъ въ духовой шкафъ. Подать съ жаренымъ или отварнымъ картофелемъ.

156. Сальми изъ куропатокъ и рябчиковъ.

Жареную дичь, а если есть, то оставшуюся, разрѣзать пополамъ. Взять двѣ ложки хорошаго бульона, соли, перцу, двѣ ложки сливокъ, а если нѣтъ, то сметаны, кусочекъ сливочнаго масла, ложку муки, поджаренную въ маслѣ, и поставить варить. Когда этотъ соусъ закипитъ, положить въ него куски дичи, чтобы дичь хорошо разогрѣлась, но не давать ей кипѣть. Въ соусъ можно прибавить шампиньоновъ, или просто бѣлыхъ грибовъ. Подать сальми на поджаренныхъ гренкахъ изъ бѣлаго хлѣба, полить соусомъ и гарнировать зеленью.

157. Сальми изъ куропатокъ.

Изжаренныхъ обыкновеннымъ способомъ куропатокъ разрубить пополамъ, а лучше отдѣлить филейки съ крылышками и ножки. Лишнія кости отъ заготовленныхъ куропатокъ разрубить, и положивъ въ небольшую кастрюльку съ бульономъ, варить ихъ въ немъ, прибавивъ немного соли, перцу, кусочекъ сливочнаго масла и ложки двѣ сливокъ. Прокипяченный такимъ образомъ густой соусъ процѣдить въ чистую кастрюльку, положить въ него заготовленные куски куропатокъ и прибавивъ немного мелко разрубленныхъ шампиньоновъ и просто бѣлыхъ грибовъ, поджаренныхъ въ маслѣ, подержать немного на жару куропатокъ, чтобы онѣ прогрѣлись въ горячемъ соусѣ, но не кипятить въ немъ.

Въ соусъ можно прибавить чуть-чуть сои.

Сальми можно готовить изъ всякой дичи.

158. Салатъ оливье изъ дичи.

Взять одного жаренаго рябчика, $\frac{1}{2}$ курицы, или немного жареной индѣйки, нарѣзать небольшими ломтиками—бланкетиками наискось. Сварить 5 шт. картофеля, очистить и нарѣзать тонкими (съ 3 коп. монету) кружечками. Нарѣзать 2 шт. свѣжихъ огурцовъ (если имъ сезонъ—можно взять 4—5 штукъ, очистить) небольшими кусочками. Сваривъ вкрутку 5 штукъ яицъ, нарѣзать ломтиками. Всю изрѣзанную массу сложить въ миску, прибавить не мелко изрѣзанныхъ пикулей $\frac{1}{4}$ ф., нарѣзаннаго салату роменъ или латука $\frac{1}{4}$ ф., можно и эскорель; салатъ надо рѣзать не мелко.

Приготовить соусъ провансаль: положить 1 ч. ложку столовой горчицы въ каменную миску, прибавить 1 сырой желтокъ, щепотку соли, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки холодной воды, подливая постепенно тонкой струей $\frac{1}{2}$ ф. прованскаго масла, мѣшать (въ какомъ угодно направленіи) деревяннымъ или металлическимъ вѣнчикомъ до тѣхъ поръ, пока не образуется комокъ; затѣмъ влить 3—4 стол. ложки столоваго уксусу, смѣшать, прибавить 2—3 чайн. ложки сои кабуль.

Этимъ соусомъ заправить нарѣзанную массу, посолить по вкусу, поперчить, по желанію; для сочности можно прибавить 2—3 чайн. ложки уксусу, или сокъ изъ цѣлаго лимона, перемѣшать хорошенько. Всю массу сложить въ салатникъ въ формѣ горки, сгладить ножомъ и убрать сверху раковыми шейками, нарѣзанными кружечками крутыхъ яицъ, нарѣзаннымъ продольными ломтиками томата, кружечками свѣжаго огурца, кустиками салата. На украшеніе можно оставить часть взятаго на приготовленіе салата материала.

РАЗНЫЯ МЯСНЫЯ БЛЮДА.

159. Заливной мозгъ въ томатѣ.

Сварить 2 бычьихъ мозга въ посоленной и подкисленной чайной ложкой уксуса водѣ, откинуть на сито отдѣльно отваренные въ посоленной водѣ корни: морковь, петрушку, немного рѣпы, вынуть дуршлаковой ложкой, остудить и, нарѣзавъ маленькими шашечками, опустить на $\frac{1}{4}$ часа въ чуть подслащенный прокипяченный уксусъ.

Приготовить ландсигъ; для чего сварить бульонъ изъ 1 фунта телячьихъ костей, телячьей ножки, или изъ имѣющихся

костей от жаркого, вылить в кастрюльку с костями и отвар, в котором варились корни, кости разварить совершенно, чтобы бульон получился густой и клейкий, процедить и залить этим ландспиготом разрезанные на куски мозги, положенные на блюдо и убранные вынутыми из уксуса корнями, дать застыть на холоде. К этому подать отдельно соус из томатов, для чего взять или $\frac{1}{4}$ фунта готового пюре, или 6 штук отваренных и протертых томатов, прокипятить с ложкой сливочного масла, немного соли, перца и чайную ложку сахара

160. Телячья головка под белым соусом.

Сняв с телячьей головки кожу, разрубить, вынуть мозги и, залив головку водой, чтобы только была покрыта, посолить, поставить варить с корнями. Когда хорошо разварится, вынуть, отделить мясо от костей и нарезать ломтиками. Поджарить 2 столовых ложки муки в 2 столовых ложках масла, развести 2 стаканами отвара от головки, положить 1 столовую ложку мелкого сахара, 1 ломтик лимона без кожи и зерен, 1 чашку сметаны. Вскипятить и, процедив, залить мясо. Дать покипеть раза 2.

161. Мозги в кляр.

Взять 2 мозга телячьих или бычьих, очистить от пленки, промыть и сварить в соленой воде, куда прибавлено на 4—5 стаканов воды (1 столовую ложку соли) 4 ложки уксуса, $\frac{1}{2}$ очищенной луковицы, 3—4 лавровых листа.

Мозги надо опускать в воду, прокипявшую несколько раз. Дать мозгам покипеть минут 15—20, затем, выбрав мозги, переложить в холодную воду, облить, переложить на решето, чтобы мозги обсохли. Приготовить тесто-кляр следующим образом: взяв 2 ложки ($\frac{1}{3}$ фунта сливочного масла, подогреть, затем поставить в холодную воду, остудить и стереть лопаточкой добра, прибавить 3—4 отделенных сырых желтка, положить 2 ложки пшеничной муки, хорошо смешать и прибавить 2 столовых ложки молока.

Оставшиеся белки взбить в густую пену, переложить в это тесто, перемешать слегка, прибавить щепотку соли и чайную ложку сахара. Разрезать мозги на кусочки величиною с крупное яйцо, обмакивать их в кляр и жарить (как пончики) в раскаленном фритюре или русском масле.

Переложив мозги на ситечко, застланный бумагой, поставить в шкаф на 5 минут. Сложить на блюдо и подать в соус-

ник отдельно соус, приготовленный следующим способом: распустить 2—3 ложки сливочного масла в кастрюле, положить 1 ложку муки и прогреть с маслом, развести 1 стакан бульона, положить одну чайную ложку соли Кабуль или «Русский Император», ложки 2—3 пюре-томат, щепотку соли, сахару; прокипятить хорошенько, протереть сквозь частое сито и залезонить сливочным маслом, переложить горячей соус в кастрюльку, куда положен кусочек сливочного масла величиною с грецкий орех, и мешать до тех пор, пока масло не распустится, не давая кипеть. Выложить в соусник и подать к мозгам.

162. Капустник польский.

Взять 1—2 фунта шинкованной капусты, сложить в горшок или чугунок, влить 8 стаканов воды, положить 1 фунт свежей свинины и $\frac{1}{2}$ фунта копченой грудинки, положить 1 очищенную целую луковицу, 2—3 лавровых листа, 5 зерен душистого перца, покрыть, поставить на 2 часа в печь, хорошо проварить; за 15 минут до отпуска положить подправку, приготовленную так: $\frac{1}{4}$ фунта пшена хорошо промыть и бросить на 1 минуту в кипящую воду, откинуть, т.-е. слить воду, а крупу хорошо растереть скалкой, или протолочь в ступку, развести $\frac{1}{2}$ стаканом теплой воды и вылить в капустник, дать еще покипеть минут 15; по вкусу посолить и подавать.

163. Лук фаршированный.

Взять средней величины 7—8 белых луковиц, очистить, положить в кипящую воду, посолить и проварить до полуготовности, выбрать из воды, остудить. Срезать немного с обих стороны, выбрав чайной ложкой середину каждой луковицы так, чтобы осталось не больше двух-трех пластов лука, сложить на смазанный маслом сотейник и нафаршировать фаршем, который готовится так: вынутые серединки лука надо изрезать помельче и сложить в кастрюлю, положить $\frac{1}{3}$ фунта сливочного масла, луковицу в масле поджарить и всыпать 1 столовую ложку муки, влить $\frac{1}{2}$ стакана сливок, хорошо проварить, затем отставить и смешать с телячьим фаршем. (Телячий фарш готовится так: $\frac{1}{2}$ фунта сырой телятины провернуть через мясорубку, сложить в кастрюльку, посолить, поперчить, положить 2 столовых ложки сливочного масла, покрыть, поставить на плиту на 10 минут, когда мясо будет готово, изрубить мелко). Смешанным фаршем (телячьим и луковичным) наполнить вычищенный лук, залить соусом. Соус делается так:

смѣшиваютъ 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла и 2 ложки муки. Муку слегка поджариваютъ въ маслѣ, вливаютъ 1 стаканъ бульону и $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, всыпаютъ одну чайную ложку соли, 1 чайную ложку сахара, кипятятъ и выливаютъ на лукъ, какъ сказано. Луковицу вмѣстѣ съ соусомъ поставитъ въ духовку на 20 минутъ, потомитъ и такъ подать.

164. Фаршированные «жулики».

Взять маленькіе порціонные, французскіе хлѣбцы, называемые, по московски, «жуликами», съ гладкой и нерастрескающейся коркой, вырѣзать на нижней коркѣ маленькій кружокъ вы брать осторожно, чтобы не поломать хлѣбъ, весь мякишъ. Приготовить фаршъ: мягкую говядину нарѣзать очень мелкими кусочками, положить мелко изрубленнаго и поджареннаго въ маслѣ луку, соли, перцу. Нафаршировать приготовленный хлѣбъ; вырѣзанный изъ корки кружокъ обмазать яйцами, закрыть имъ отверстіе.

Приготовленный, такимъ образомъ, хлѣбъ уложить на смазанный масломъ листъ и накрыть мокрой салфеткой, чтобы корка немного размякла; затѣмъ смазать масломъ и испечь въ умѣренной печи. Подать слѣдующій соусъ: растопить 3 ложки чухонскаго масла, положить мелко изрубленнаго лука-шарлотъ или простого, полную ложку муки, немного тмина, изрубленной зеленой петрушки, обжарить 2 стаканами бульона, прокипятить раза 2—3, процѣдить. Въ процѣженный соусъ выжать сокъ изъ одного лимона.

165. Тонкія макароны съ ветчиной.

Отварить 1 фунтъ макаронъ въ соленой водѣ, откинуть на дуршлагъ, положить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта масла, $\frac{1}{2}$ фунта тертаго сыра и $\frac{1}{2}$ фунта искрошенной ветчины. Перемѣшать, посолить, положить немного перца, поставить на 5 минутъ въ духовку и подавать очень горячими. Можно выложить на сковородку и запечь.

166. Яичныя котлеты.

Сваривъ вкрутую 7—8 яицъ, протереть желтки сквозь сито, а бѣлки мелко изрубить, положить въ чашку, прибавить 4 штуки сырыхъ желтковъ и одно цѣльное сырое яйцо, 3 столовыхъ ложки сливочнаго масла, 2 чайныхъ ложки соли, рубленнаго укропу, слегка поперчить, положить $\frac{1}{2}$ стертой на рѣшето французской булки (можно взять $\frac{1}{2}$ черствой,

вымоченной въ молокѣ и хорошо отжатой), смѣшать какъ можно лучше и, раздѣлавъ небольшія котлетки, обвалить въ сыромъ хорошо взбитомъ яйцѣ и сухаряхъ и поджарить на сливочномъ или русскомъ маслѣ. Подать къ котлетамъ сваренную въ соленой водѣ свѣжую фасоль, облитую масломъ.

1 фунтъ фасоли очистить, нарѣзать, какъ лапшу, сварить въ кипящей соленой водѣ, откинуть на рѣшето, сложить горячею на середину блюда и положить сверху наломанное мелкими кусочками сливочное масло ($\frac{1}{4}$), а вокругъ уложить котлеты.

167. Яйца «мейерберъ».

Взять 1 телячью почку или 3—4 бараньихъ, срѣзать лишній жиръ, промыть, нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, поперчить и положить на горячую сковороду, прибавить 1—2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, поджарить и выпустить на нихъ 7—8 яицъ, поставить въ горячій духовой шкафъ на 3—4 минуты, положить сверху припущенныхъ на маслѣ горячихъ томатъ, приготовленныхъ такъ: нарѣзавъ кружечками 3—4 штуки томатъ, посолить, поперчить и поджарить въ маслѣ на раскаленной сковородѣ; когда вскипитъ раза два и одна сторона поджарится, перевернуть ножомъ и поджарить съ другой стороны. Уложить ножомъ на готовую яичницу и залить сверху соусомъ изъ пюре томата, приготовленнымъ такъ: растопить на плитѣ въ сотейникѣ 1 столовую ложку сливочнаго масла, когда масло вскипитъ, положить 2 столовыхъ ложки пюре томатъ, прокипятить, посолить, положить 1 чайную ложку бульона магги, 2 столовыхъ ложки воды, дать хорошенько прокипѣть и этимъ соусомъ залить яйца.

168. Яйца въ чашечкахъ подъ соусомъ томатъ.

Взбить слегка 3 яйца, добавивъ чашку молока, положить немного соли и перцу, 3 чайныхъ ложки тертаго сыра. Вымазавъ масломъ 6 чашекъ (глиняныхъ, маленькихъ), наполнить ихъ смѣсью и поставить въ легкую печь. Нарѣзать 6 ломтиковъ хлѣба, поджарить ихъ въ маслѣ. Выложить на каждый ломтикъ содержимое 1 чашечки и полить соусомъ томатъ, который приготовить такъ: взять $\frac{1}{2}$ фунта пюре томатъ, положить въ кастрюлю и, добавивъ немного луку, варить $\frac{1}{2}$ часа. Растопить 3 столовыхъ ложки масла, прибавить соли, перцу, и постепенно мѣшая соединить съ томатами. Когда закипитъ, снять и облить яйца

РЫБНЫЯ БЛЮДА.

169. Лососина по царски.

на 6 персонъ.

3 фунта лососины чистятъ, рѣжутъ на куски и вынимаютъ кости. Вымазываютъ фарфоровую форму сливочнымъ масломъ, посыпаютъ сухарями, кладутъ на дно ея нѣсколько кусочковъ сливочнаго масла, немного сметаны, раскладываютъ затѣмъ рыбу, посыпаютъ солью, пригоршней растертаго сыру, кладутъ сваренные, очищенные каштаны, немного толченаго перцу; опять масло, сметану и т. д., пока форма не заполнится, (Всего для этого требуется 3 ложки сметаны, $\frac{1}{2}$ ложки соли, $\frac{1}{4}$ фунта растертаго сыру, 10 зеренъ перцу, 3 ложки сливочнаго масла и 1 фунтъ каштановъ) и поливаютъ 1 стаканомъ горячей воды. Затѣмъ готовятъ тѣсто изъ сливочнаго масла слѣдующимъ образомъ: сбиваютъ 2 ложки масла въ пѣну, прибавляютъ 2 ложки сметаны и столько муки, чтобы тѣсто можно было раскатать; заполняютъ тѣстомъ форму, вымазываютъ сверху сбитымъ яйцомъ и пекутъ все приготовленное въ печи до тѣхъ поръ, пока рыба не испечется, и тѣсто не зарумянится.

170. Тушеная щука въ горшкѣ.

Очистивъ щуку, взять 3—4 фунта снятаго съ костей мяса, хорошенько промыть разрѣзать на куски (12—16), сложить въ огнеупорный глиняный горшокъ, посолить, положить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 3—4 лавровыхъ листочка, 5—10 зеренъ душистаго перцу, выжать сокъ изъ одного лимона, положить 2—3 обваренныхъ горячей водой и разрѣзанныхъ пополамъ луковицы, влить $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина, закрыть крышкой, замазавъ ее тѣстомъ, и поставить въ горячую печь на 2 часа. Подать къ столу прямо въ горшкѣ.

171. Карпъ съ капустой по-русски.

Очистить, выпотрошить и промыть карпа, посолить и обвалявъ въ мукѣ, сложить на растопленное въ овальномъ плафонѣ масло, обжарить съ обѣихъ сторонъ до колера и поставить въ горячую печку на 15 минутъ. Когда будетъ готово, т. е. обжарится, подлить немного бульона и отставить. Тѣмъ временемъ сварить 1 фунтъ шинкованной капусты въ соленой водѣ; откинуть ее отъ

воды, сложить въ кастрюльку, положивъ въ капусту $\frac{1}{4}$ фунта масла, 2—3 лавроваго листа, 10 зеренъ душистаго перца, $\frac{1}{4}$ фунта очищенныхъ оливокъ и 3 штуки очищенныхъ, изрѣзанныхъ небольшими ломтиками, соленыхъ огурцовъ. Послѣ всего этого положить сюда же $\frac{1}{4}$ фунта маринованныхъ вишенъ, покрыть и потушить на легкомъ огнѣ минутъ 20, затѣмъ, положивъ на блюдо и, огарнировавъ его капустой, залить сверху сокомъ изъ карпа, подавать.

172. Окунь Кольберъ.

Взявъ 5—6 штукъ окуней (3—4 фунта), очистить отъ чешуи и, разрѣзавъ вдоль хребта съ обѣихъ сторонъ и отдѣливъ кость отъ головы и хвоста, вынуть ее вмѣстѣ съ внутренностями со стороны спины, хорошенько промыть, вытереть насухо, посолить, обсыпать мукой, попрыскать водой и обвалять въ толченыхъ просѣянныхъ сухаряхъ; въ сухари прибавляется небольшое количество сыру ($\frac{1}{8}$ фунта) пармезанъ или швейцарскаго, протертаго на теркѣ. Распластавъ рыбу, побрызгать сверху сливочнымъ или русскимъ масломъ, положить брюшкомъ внизъ на рашпъръ (металлическая сѣтка) и жарить, повертывая, пока не зарумянится. Когда рыба готова, сложивъ ее, т. е. придавъ первоначальную форму рыбы, положить на блюдо и подать съ масломъ метръ-д'отель, положивъ его въ разрѣзы, образовавшіеся послѣ выемки спинной кости. Загарнировать ломтиками лимона. Масло метръ-д'отель готовится такъ: $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла хорошенько сминаютъ съ рубленой зеленью петрушки и одной чайной ложкой сои-кабуль. Подаютъ его или отдѣльно или положивъ небольшими кусочками на рыбу.

Если хотять «окуни кольберъ» приготовить постнымъ блюдомъ,— жарятъ ихъ на постномъ маслѣ и не кладутъ въ сухари сыру. Подаютъ, огарнировавъ кусочками лимона.

173. Филей изъ осетрины, жареный по-нѣмецки.

Очистить и срѣзать верхнюю кожу звена осетрины, изрѣзать наискось тонкими филеями, посолить, поперчить и запанировать въ яйцѣ и тертой булкѣ, за $\frac{1}{4}$ часа до отпуска поджарить на топленомъ маслѣ, и когда заколеруется, поставить на 5 минутъ въ легкой шкафъ, чтобы рыба дошла до готовности. Уложивъ на блюдо и обложивъ зеленой петрушкой, обжаренной въ фритюрѣ, и лимономъ, разрѣзаннымъ дольками, подавать.

174. Разварная рыба по-фламандски.

Очистивъ и вымывъ 3-фунтовую щуку (или судака), нафаршировать солеными огурцами, обернуть въ салфетку, завязать и уложить въ котелокъ. Положить туда же разныхъ кореньевъ, наръзанныхъ звѣздочками, влить 1 стаканъ огуречнаго разсола, $\frac{1}{4}$ стакана бѣлаго вина и воды, чтобы рыба была покрыта бульономъ. Поставить вариться за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска. Въ бульонъ положить обланжиренныхъ зеленыхъ огурчиковъ и отваренныхъ бѣлыхъ грибовъ, влить $\frac{1}{2}$ рюмки мадеры и сокъ изъ одного лимона. Готовую рыбу вынуть осторожно на блюдо, облить отваромъ, въ которомъ она варилась, украсить зеленью. На голову и хвостъ положить по 2—3 куса лимона. Оставшійся соусъ подать отдѣльно въ соусникѣ; къ рыбѣ можно подать отварный, цѣльный картофель.

175. Судакъ или Севрюга по-варшавски.

Очистить, выпотрошить 3 фунта судака, снять филей, наръзать порціонными кусками, посолить, обвалить въ мукѣ, изжарить на маслѣ; затѣмъ, сложивъ въ сотейникъ и заливъ приготовленной бешамелью, такъ: $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла и $\frac{1}{4}$ фунта муки, подогрѣвъ муку съ масломъ и вливъ въ нее 1 стаканъ сметаны, положивъ 1 чайную ложку соли, хорошо смѣшать, давъ разъ вскипѣть, если бешамель окажется слишкомъ густой, еще прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, и заливъ рыбу, посыпавъ тертой булкой, покропивъ масломъ, поставить въ печь и, какъ только поджарится, подавать.

176. Марешаль изъ рыбы (постный).

Приготовить 2 фунта какой-нибудь рыбы: судака, или бѣлорыбицы, севрюги, осетрины; разръзавъ на небольшіе куски, распластавъ ихъ тупкой въ видѣ лепешекъ въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, посолить, слегка поперчить и разложивъ на каждый изъ нихъ по 1 стол. ложкѣ фарша, приготовленнаго такъ: въ кастрюлю 2—3 стол. ложки прованскаго масла и 3 столовыхъ ложки крупчатой муки слегка поджарить; затѣмъ вливъ сюда-же $\frac{1}{2}$ стакана рыбнаго бульона и 2—3 столовыхъ ложки сока изъ шампиньонъ и рубленныхъ $\frac{1}{4}$ фунта шампиньонъ, хорошо всю эту массу проварить, по вкусу посолить, немного остудить и положить на рыбные куски, какъ сказано, затѣмъ завернувъ ножомъ, придавъ форму аразъ обвалить въ мукѣ,

смочить каждый кусокъ марешаля въ холодной водѣ, или въ холодномъ рыбномъ бульонѣ и сейчасъ-же, обвалявъ въ мелкихъ сухаряхъ, и пожаривъ ихъ въ раскаленномъ кокосовомъ маслѣ (можно жарить и въ подсолнечномъ маслѣ), какъ заколеруются, выбрать на сухой сотейникъ и поставить въ духовку на 5 минутъ, чтобы внутри не были сырые, подавать съ лимономъ.

177. Суффле изъ судака.

Снять съ костей 2 фунта судака, промыть, наръзать кусочками, провернуть сквозь мясорубку, раза 2—3, при чемъ послѣдній разъ провертывается вмѣстѣ съ $\frac{1}{2}$ французской булки, очищенной отъ корки, вымоченной въ молокѣ и хорошо отжатой. Сложить изрубленную рыбу въ кастрюлю, влить $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ или молока, хорошо смѣшать, положить 2 чайныхъ ложки соли, щепотку перцу, 4 ложки сливочнаго масла; взбить въ густую пѣну 3—4 бѣлка, положить сюда же, перемѣшать. Приготовить форму или кастрюльку; смазать масломъ, посыпать сухарями, выложить сюда массу и поставить на паръ, сварить (поставить кастрюлю въ посудину съ кипящей водой, прикрывъ предварительно крышкой минутъ на 40). Вынуть осторожно, переложить на блюдо и залить соусомъ, приготовленнымъ такъ: приготовить пассеровку изъ 2 ложекъ масла и 2 ложекъ муки, развести $1\frac{1}{2}$ стакапа рыбнаго бульона, приготовленнаго изъ оставшихся костей, дать разъ вскипѣть, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, посолить по вкусу, прибавить $\frac{1}{4}$ стакана сливокъ, изръзать нѣсколько штукъ ломтиками шампиньонъ, дать еще разъ кипѣть, отставить съ огня, положить 2 сырыхъ желтка и тщательно смѣшать. Подать въ соусникѣ къ суффле.

178. Севрюжка или осетрина грилье.

Очистить 3 фунта севрюги или осетрины отъ хрящей, наръзать въ полпальца толщины продолговатыми ломтиками, предварительно снявъ кожу, посолить, поперчить слегка, обвалить въ мукѣ, потомъ отбить яйцо въ глубокую тарелку, прибавить двѣ ложки холодной воды, обмакнуть каждый кусокъ въ яйцо и обвалить въ сухаряхъ. Обжарить на сковородѣ въ русскомъ маслѣ, сложить на блюдо, гарнировать ломтиками лимона и положить на каждый кусокъ рыбы по кусочку масла метръ д'отель, приготовленнаго такъ: изрубить мелко зелень, петрушки, смѣшать съ масломъ, смять хорошенъко ножомъ на доскѣ или тарелкѣ. Нарръзать квадратиками, положить на рыбу и подать къ столу.

179. Шарики изъ трески.

Нарѣзавъ мелко треску, намочить ее на ночь въ холодной водѣ. Утромъ воду слить, залить свѣжей и отварить. Картофель очистить, отварить и хорошенько размять его, какъ для пюре; положить въ него треску, хорошо сбитыя яйца, 2 столовыя ложки масла и сбивать массу вилкой минуты двѣ. Выдѣлать затѣмъ шарики вершка $1\frac{1}{2}$ въ діаметрѣ, изжарить въ маслѣ, осушить и подавать, осыпавъ петрушкой.

2 ф. трески, 1 ф. картофеля, 3 штуки яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, немного петрушки.

180. Осетрина, запеченная съ пармезаномъ.

Свѣжую осетрину вымыть, посолить, дать полежать часа два, затѣмъ нарѣзать ломтиками и переложить на противень. Круто сваренные желтки растереть со сметаной, положить чухонскаго масла, размѣшать все хорошенько, залить осетрину, и осыпать ее толчеными сухарями и натертымъ пармезаномъ, поливъ сверху каждый кусочекъ прованскимъ масломъ и лимоннымъ сокомъ. Поставить въ духовую печь, чтобы рыба изжарилась.

2 ф. свѣжей осетрины, 4 яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, $\frac{1}{8}$ ф. масла, сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. пармезана, 2 ложки прованскаго масла, 1 лимонъ.

181. Треска по-французски.

Треску намочить на цѣлыя сутки и затѣмъ сварить ее съ мелко нарѣзанной луковицей, лавровымъ листомъ и однимъ кусочкомъ апельсинной корки, снять съ огня и облить холодной водой, потомъ снять съ трески кожицу и вынуть всѣ косточки, натереть на теркѣ 2 головки чеснока и смѣшать его съ ложкой масла; все положить вмѣстѣ съ рыбой на сковороду, поставить на горячую плиту и подливать масла и немного воды, промѣшивая ложкой такъ, чтобы сдѣлать мягкое тѣсто, къ которому прибавить сокъ одного лимона, а въ заключеніе, снявъ эту кашицу съ огня, налить нѣсколько ложечекъ сливокъ. Многіе прибавляютъ къ этому тѣсту нѣсколько штукъ варенаго тертаго картофеля, но только это кушанье выходитъ вкуснѣе и пикантнѣе, если его дѣлаютъ безъ картофеля, а картофель подаютъ особо.

3 ф. трески, 1 луковца, 2 головки чесноку, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 лимонъ, корка апельсина, 1 чашка сливокъ.

182. Треска по-ліонски.

Взять 3 фунта трески, вымочить ее, чтобы не была соленой. варить въ горъ ячей водѣ, когда хорошо уварится, снять съ костей.

Положить въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ фунта прованскаго масла и, когда масло закипитъ, положить туда куски трески. Раскрошить штукъ 5 луковиць, поджарить ихъ въ маслѣ и, когда поджарятся, добавить въ рыбу, посыпать все перцемъ и тушить около 1 часу. Когда рыба будетъ готова, положить все въ глубокую сковородку, прибавить еще $\frac{1}{2}$ фунта масла и поставить въ духовку зарумяниться. Затѣмъ подавать не перекладывая, украсивъ и посыпавъ петрушкой.

183. Раковыя шейки.

Выбрать крупныхъ живыхъ раковъ, положить въ кастрюлю, посолить самую малость, влить одинъ стаканъ воды, покрыть крышкою и поставить на огонь; когда закипитъ, и раки проварятся, снять съ огня, вынуть раковъ, а бульонъ выварить, чтобы осталось не болѣе полстакана; тогда отнять однѣ шейки, очистить и цѣльными укладывать въ жестяную банку, какъ можно плотнѣе; потомъ залить собственнымъ бульономъ, наложить крышку, запаять. Можно тоже залить маринадомъ: нарѣзать $\frac{1}{4}$ корешка петрушки, $\frac{1}{4}$ моркови, $\frac{1}{4}$ сельдерея, подрумянить все это вмѣстѣ съ лукомъ. Налить уксусъ пополамъ съ водой въ эмалированную кастрюлю, положить нѣсколько штукъ перцу, 2—3 гвоздики, душистаго перцу, кипятить съ полчаса, потомъ процѣдить. Укладывать въ небольшія баночки, крѣпко закупоренныя и засмоленныя, въ сухомъ, прохладномъ подвалѣ. Передъ употребленіемъ шейки надо отмочить въ холодной водѣ.

184. Севрюжка или осетрина по-русски.

2—3 фунта севрюги очистить отъ хрящей и опшаривъ ее въ горячей водѣ, т. е., подержавъ ее въ кипяткѣ минутъ 5 и затѣмъ переложивъ въ холодную воду, обливъ, снявъ кожу, и сложивъ рыбу въ кастрюлю, влить въ нее 1 стаканъ огуречнаго рассолу, 2 стакана воды, 2 чайныхъ ложки соли, покрывъ и поставивъ въ духовку на $\frac{1}{2}$ часа, потушить; вынувъ изъ духовки, поставить на бортъ плиты. Затѣмъ приготовить къ ней соусъ: 2 столовыхъ ложки прованскаго или горчичнаго масла, вливъ въ кастрюлю и поживъ въ нее 2 столовыхъ ложки муки, слегка поджарить и развести бульономъ въ чемъ варилась рыба, сюда же положить 2 столовыхъ ложки томата, 1 соленый очищенный изрѣзанный на ломтики огурецъ, 2—3 грибка маринованныхъ $\frac{1}{4}$ фунта каперцевъ $\frac{1}{4}$ фунта оливокъ, заливъ соусомъ рыбу прокипятить и подать.

185. Биточки изъ судака по-милански.

Взявъ 2 фунта судака, отдѣлить мясо съ костей, снять кожу, промыть, пропустить черезъ мясорубку одинъ разъ, положить $\frac{1}{2}$ французской булки, вымоченной въ стаканъ молока и отжатой, 2 чайныхъ ложки соли, $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, 1 сырой желтокъ, $\frac{1}{2}$ стакана молока, хорошо смѣшать и пропустить еще раза два сквозь мясорубку. Обмакнувъ руки въ холодной водѣ, взять немного фарша и надѣлать биточки придавъ имъ круглую форму, сложить на сотейникъ или на огнеупорную глиняную сковородку, смазанные масломъ, влить $\frac{1}{2}$ стакана бульону, $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго вина и, покрывъ вырѣзанной по размѣру и смазанной сливочнымъ масломъ бѣлой бумагой, поставить въ духовой шкафъ на 20 минутъ. Вынувъ, залить соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ способомъ: слегка поджарить въ кастрюлькѣ $\frac{1}{8}$ сливочнаго масла и $\frac{1}{8}$ фунта мягкой муки и развести 1 стаканъ бульону и $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, положить 5—10 штукъ изрѣзанныхъ шампиньонъ, посолить по вкусу, прибавить на кончикъ ножа кайенскаго перца, хорошо проварить соусъ, облить имъ битки, дать биткамъ вскипѣть 1 разъ въ соусѣ и подать на сковородкѣ.

186. Рагу изъ рыбы.

Очистить 2—3 фунта судака отъ чешуи, выпотрошить, промыть, разрѣзать вдоль спины а затѣмъ поперечными небольшими кусочками, посолить, поперчить, обвалить въ мукѣ и поджарить на постномъ маслѣ; когда готово, отставить, заготовить овощи: одну рѣпу, одну морковь, одну петрушку, 10 штукъ картофелинъ, 3 штуки рѣпчатого лука, всѣ эти овощи нарѣзать небольшими ломтиками въ видѣ челночковъ, промыть, сложить въ кастрюльку, посолить, залить горячей водой, дать покипѣть минутъ 5, откинуть на друшлагъ, затѣмъ опять сложить въ кастрюльку и залить соусомъ, приготовленнымъ такъ: влить въ кастрюльку 2 столовыхъ ложки горчичнаго масла, положить 2 столовыхъ ложки муки и поджарить до розоваго состоянiя; развести грибнымъ бульономъ (свареннымъ изъ 3—4 грибовъ и 4-хъ стакановъ воды), положить 2 столовыхъ ложки пюре-томатъ, положить нарѣзанные грибки, дать разъ вскипѣть, залить этимъ соусомъ овощи, покрыть, дать провариться овощамъ (минутъ 20); сложить поджаренную рыбу въ кастрюлю, перекладывая ряды овощами съ соусомъ, покрыть, поставить въ шкафъ минутъ на 20, потушить, посыпавъ зеленью петрушки или укропа—подать къ столу.

187. Паровая рыба соусъ сюпремъ.

3 фунта сырого судака очистить отъ чешуи, разрѣзать по спинѣ вдоль хребта, распороть брюшко, выпотрошить, отрѣзать голову, снять филей, т. е. обѣ половинки отдѣлить отъ позвоночника обмыть въ холодной водѣ, посолить внутреннiя стороны и сложить вмѣстѣ, придавъ первоначальную форму (цѣльной рыбы). Приготовивъ рыбу, надо завернуть въ слегка промасленную бумагу (писчую или пергаментную), сложить въ кастрюльку продолговатой формы, чтобы рыба не сгибалась. Влить 2 стакана воды, положить 2 лавровыхъ листка, англiйскаго душистаго перцу 6—7 зеренъ, $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона поверхъ рыбы, покрыть крышкой, поставить въ горячiй духовой шкафъ на $\frac{1}{2}$ часа. Приготовить соусъ слѣдующимъ способомъ: распустить сливочнаго масла въ кастрюлькѣ, положить 2 столовыхъ ложки муки, слегка прогрѣть, помѣшивая веселкой; вынувъ рыбу изъ кастрюльки, слить изъ-подъ рыбы бульонъ въ приготовленную муку съ масломъ, смѣшать веселкой, поставить на плиту, дать вскипѣть, влить $\frac{1}{4}$ стакана сливокъ или молока, положить изрѣзанные ($\frac{1}{4}$ фунта) шампиньоны, прибавить сюда же 2 столовыхъ ложки сока изъ-подъ шампиньоновъ, дать разъ хорошо вскипѣть. Рыбу положить обратно въ кастрюлю, залить приготовленнымъ соусомъ и дать разъ въ немъ прокипѣть. Сложить рыбу на блюдо, облить слегка соусомъ, оставшiйся соусъ подать къ столу въ соусникѣ горячимъ.

ВТОРЫЯ ИЗЪ ОВОЩЕЙ.

188. Картофельная запеканка.

Штукъ десять картофелинъ средней величины очистить, сварить въ соленой водѣ до мягкости, откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, сложить въ кастрюлю, положить луковицу, мелко изрубленную и поджаренную на маслѣ сливочномъ или растительномъ, прибавить сюда же 4—6 сваренныхъ бѣлыхъ грибовъ, поперчить, посолить по вкусу. Взбить 2—3 сырыхъ яйца (если желаютъ приготовить постную запеканку—яйца не кладутъ). Приготовить сотейникъ: смазать масломъ, обсыпать мелко истолченными и просѣянными сухарями, сложить въ него массу, сгладить ножемъ, посыпать сверху сухарями, покропить масломъ, поставить въ шкафъ минутъ на 20. Когда зарумянится, подать къ столу.

въ сотейникѣ. Къ запеканкѣ подается грибной соусъ, приготовляемый такъ: подогрѣть въ кастрюлкѣ 2 столовыя ложки масла сливочнаго или растительнаго, съ 1-й столовой ложкой муки, развести $1\frac{1}{2}$ стаканами грибного бульону, положить одну столовую ложку пюре-томатъ, 2 ложки сметаны, посолить по вкусу, положить сюда же 4—5 бѣлыхъ мелко-изрубленныхъ грибовъ, прокипятить, подать въ соусникѣ.

189. Картофельныя котлеты. ✓

Очистивъ 5—6 штукъ картофелинъ, промыть, сварить въ соленой водѣ и откинуть на рѣшето, чтобъ стекла хорошенько вода.

Картофель (для того, чтобы были рыхлыя, а не клейкія котлеты) положить обратно въ кастрюлю и смять хорошенько съ 2-мя столовыми ложками масла горчичнаго или коковаръ, и протереть сквозь рѣшето, положить 2 ложки крупчатой муки, щепоточку перцу, посолить по вкусу, хорошенько перемѣшать, раздѣлать небольшія котлетки, обвалять въ мукѣ и жарить на кокосовомъ маслѣ ($\frac{1}{8}$ фунта), по желанію на подсолнечномъ. Къ котлетамъ подать грибной соусъ, приготовленный слѣдующимъ способомъ: приготовить пассеровку изъ 2-хъ ложекъ муки и 2-хъ ложекъ горчичнаго масла, развести грибнымъ бульономъ (стакана $1\frac{1}{2}$), положить 2—3 штуки мелко изрубленныхъ бѣлыхъ грибовъ, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, полить 2—3 чайныя ложки сахару, соли по вкусу, прокипятить и подать въ соусникѣ.

190. Форшмакъ картофельный съ пармезаномъ.

Протеревъ сквозь рѣшето $1\frac{1}{2}$ —2 фунта испеченнаго или отвареннаго картофеля, положить туда 1—2 изрубленныхъ и поджаренныхъ въ маслѣ луковицы, соли и перцу по вкусу, $\frac{1}{2}$ фунта сметаны, 3 желтка, $\frac{1}{4}$ натертаго пармезана, 2 столовыхъ ложки муки, рубленнаго укропу и петрушки. Смѣшать все это хорошенько, прибавивъ также 3 сбитыхъ въ пѣну бѣлка, и выложить въ сковородку, смазанную масломъ и посыпанную сухарями. Сгладивъ затѣмъ массу, смазать ее яйцомъ, посыпать пармезаномъ, скрошить масломъ и поставить въ печь минутъ на 15—20, чтобы подрумянилась.

191. Картофель фаршированный.

Очистивъ 5—6 штукъ крупнаго картофеля, обрѣзать края, придавъ овальную форму, вычистить трубочкой или маленькимъ ножомъ середку по возможности больше, чтобъ умѣстилось больше фаршу. Фаршъ готовится такъ: очистивъ и снявъ съ

костей одну селедку, изрубить мелко, потомъ прибавить $\frac{1}{2}$ фунта мелкоизрубленной сырой щуки или судака, $\frac{1}{2}$ рубленой луковицы, щепотку перцу, рубленаго укропу, маленькій кусочекъ черствой французской булки, вымоченной въ водѣ и отжатой, 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, все это хорошенько вмѣстѣ прорубить и нафаршировать этой массой картофель и поджарить его на русскомъ маслѣ. Когда подрумянится, сложить въ глубокой сотейникѣ, влить одинъ стаканъ рыбнаго или некрѣпкаго грибного бульону и поставить въ духовку, припустить до мягкости. За 15 минутъ до подачи къ столу положить 1 стаканъ сметаны и дать еще разъ покипѣть въ шкафу или на плитѣ, посыпать рубленымъ укропомъ и подать въ сотейникѣ.

192. Картофельныя булочки съ грибами.

$\frac{1}{8}$ вымытыхъ сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ сварить въ чуть посоленной водѣ и мелко изрубить. Крупную луковицу нашинковать, подрумянить въ маслѣ, смѣшать съ грибами, изъ которыхъ 2 ложки оставить на соусъ. 10—12 штукъ очищеннаго картофеля отварить въ соленомъ кипяткѣ, протереть, прибавивъ $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ стакана крупчатой муки, перемѣшать хорошенько, скатать колбасой и нарѣзать на равныя части. Сдѣлать изъ каждой части по двѣ лепешки—одну побольше, другую поменьше. Листъ смазать масломъ, обсыпать мукой, положить на него большія лепешки и на нихъ грибной фаршъ; затѣмъ, завернувъ круто края, закрыть меньшими лепешками, соединить края, смазавъ весь верхъ булочки яйцомъ, поставить въ духовку, чтобы подрумянились. Подать съ грибнымъ соусомъ, сдѣланнымъ изъ грибного бульона, который прокипятить съ 3 чайными ложками муки, подрумяненной въ маслѣ, и поливать оставшіеся рубленые грибы и 1 ложку сметаны, прогрѣть съ нею, не кипятя.

193. Рисъ по-милански.

Вегетаріанское блюдо. На каждого человѣка нужно столовую ложку риса. Нарѣзать 3 луковицы и поджарить, по не совсѣмъ, въ $\frac{1}{8}$ фунта масла. Потомъ положить рисъ (по числу порцій); когда рисъ чуть пожелтѣетъ, прибавить немного воды, соли, перцу и лавроваго листа (который потомъ надо вынуть). Когда рисъ сварится (варить на легкомъ огнѣ), прибавить 2 ложки масла и $\frac{1}{4}$ фунта тертаго сыра, перемѣшать и, закрывъ крышкой, поставить немного потушить въ духовкѣ.

194. Колдуны съ рисомъ и яйцами.

Отваривъ въ соленой водѣ $\frac{1}{4}$ фунта риса, откинуть его на рѣшето, переложить въ миску и перемѣшать съ 2 ложками масла, 2 крутыми рублеными яйцами, укропомъ и петрушкой. Затѣмъ приготовить тѣсто для колдуновъ такимъ образомъ: 3 стакана муки, 3 яйца, 8—10 столовыхъ ложекъ воды, и чайную ложку соли, замѣсить хорошенъко и оставить полежать минутъ 10—15, покрывъ чистымъ полотенцемъ, чтобы сверху не подсохло. Затѣмъ приготовленное тѣсто, какъ для лапши, вырѣзать лепешки, уложивъ на каждую изъ нихъ немного фарша и защипать. Отваривъ колдуны въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на дуршлагъ и переложить на блюдо, заливъ подрумяненнымъ масломъ съ сухарями.

195. Крупеникъ изъ риса.

Отварить $\frac{1}{2}$ фунта риса въ соленой водѣ, откинуть на дуршлагъ, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта масла сливочнаго, разныхъ кореньевъ, нарѣзанныхъ, отваренныхъ въ соленой водѣ и мелко нарубленныхъ грибовъ, зеленой петрушки. Все хорошенъко перемѣшать, сложить въ кастрюлю, сверху полить масломъ и поставить въ духовку запечь, не покрывая крышкой. Когда зарумянится, вынимать и подавать.

196. Рѣпа, фаршированная рисомъ и грибами.

Взявъ 5—6 штукъ рѣпы, очистить ихъ отъ кожицы, положить въ кастрюлю, залить 5—6 стаканами воды, положить 1 столовую ложку соли, покрыть и поставить на огонь, варить до мягкости. Откинуть на рѣшето, дать остыть. Выбрать чайной ложкой середину, сложить рѣпу въ сотейникъ и нафаршировать фаршемъ, приготовленнымъ такъ: взять $\frac{1}{4}$ фунта рису, залить 3 стаканами кипящей воды, положить 1 чайную ложку соли и сварить рисъ до мягкости. Откинуть на рѣшето. Изрубивъ одну луковицу, поджарить ее съ 2—3 ложками сливочнаго масла, изрубить 4—5 штукъ сухихъ бѣлыхъ вареныхъ грибовъ, положить въ луковицу, прибавить сюда рисъ, часть ($\frac{1}{2}$) вынутой сердцевины рѣпы, хорошенъко смѣшать, положить щепотку перцу, прибавить щепотку рубленой зелени петрушки, влить 2 ложки грибнаго бульону, все хорошенъко смѣшать и этой смѣсью нафаршировать рѣпу, при чемъ фаршъ долженъ лежать горкой, выступая надъ рѣпой, посыпать просѣянными истолченными сухарями, смѣшанными съ тертымъ сыромъ, покропить

сверху сливочнымъ масломъ, влить $\frac{1}{2}$ стакана грибнаго бульону въ сотейникъ (чтобы не подгорѣла рѣпа) и поставить въ печь, чтобы зарумянились верхушки. Вынувъ изъ шкафа, залить рѣпу соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ способомъ: распустить 2 стол. лож. сливочнаго масла въ кастрюлкѣ, положить 2 стол. лож. муки, прогрѣть, развести однимъ стаканомъ грибнаго бульону, хорошенъко смѣшать, прибавить 1 стаканъ сметаны, одну ложку пюре-томатъ, посолить по вкусу, прокипятить и залить рѣпу этимъ соусомъ. Поставить на 10 минутъ въ шкафъ, дать подрумяниться. Подать къ столу въ сотейникѣ.

Чтобы приготовить рѣпу постною—надо сливочное масло замѣнить растительнымъ, а сметаны въ соусъ не класть вовсе. Для постнаго соуса грибной бульонъ долженъ быть крѣпче, а также кладется въ него лишняя ложка пюре-томатъ.

197. Рѣпа, фаршированная свѣжими грибами «по-монастырски»

Очистивъ отъ кожи 5—6 штукъ крупной рѣпы, сложить въ кастрюлю, посолить и, заливъ кипящей водой, сварить до мягкости. Когда рѣпа будетъ готова, выбрать на рѣшето, дать остыть, срѣзать на полпальца толщины верхушки и выбрать серединки чайной ложкой, стараясь не повредить краевъ, затѣмъ приготовить фаршъ слѣдующимъ способомъ: взявъ $\frac{1}{2}$ фунта какихъ-нибудь свѣжихъ грибовъ: бѣлыхъ, шампиньонъ или маслятъ, очистить корешки отъ земли, промыть въ холодной водѣ, мелко изрубить, положить на сковородку, посолить ($\frac{1}{2}$ чайной ложки), поперчить, прибавить $\frac{1}{2}$ изрубленной луковицы, положить $\frac{1}{3}$ фунта сливочнаго масла и поджарить. Какъ только сокъ выкипитъ (грибы его даютъ много при нагрѣваніи), отставить на столъ и, прибавивъ $\frac{1}{4}$ французской булки, намоченной въ молокѣ и отжатой или 3 столовой ложки бѣлыхъ сухарей, одно сваренное въ крутку и мелко изрубленное яйцо, одно сырое яйцо, 1 чайную ложку изрубленнаго укропу или зелени петрушки, часть изрубленной рѣпы (вынутой изъ серединокъ), хорошенъко все смѣшать и этимъ фаршемъ наполнить рѣпу такъ, чтобы фаршъ выдавался маленькой горкой. Затѣмъ, покрывъ рѣпу срѣзанными верхушками, обвалить рѣпу въ мукѣ, потомъ яйцѣ и мелкихъ сухаряхъ (запанировать рѣпу), и поджарить въ раскаленномъ русскомъ маслѣ или фритюрѣ. Затѣмъ, сложивъ рѣпу въ глубокой сотейникъ, побрызгать сверху сливочнымъ масломъ и поставить въ духовой шкафъ средней температуры минутъ на 15 (чтобы прогрѣлся фаршъ, но рѣпа не засыхала), сложить на блюдо и подать отдѣльно соусъ, при-

готовленный такъ: подогрѣвъ въ кастрюлькѣ 2 столовой ложки сливочнаго масла, всыпать 2 столовой ложки мягкой муки, слегка поджарить и, разведя однимъ стаканомъ кипящей воды, положить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 столовой ложки пюре-томатъ, одну чайную ложку жженки (т.-е. спалить сахаръ до темно-коричневаго цвѣта, развести немного водой и прокипятить), соусъ хорошенъко прокипятить, процѣдить, чтобы былъ гладкій и подать.

198. Пудингъ изъ рѣпы. ✓

3—4 рѣпы очистить отъ кожи и поставить варить до мягкости въ соленой водѣ; когда рѣпа будетъ готова, вынуть изъ воды на рѣшето, протереть черезъ него же, сложить рѣпу въ кастрюльку, прибавить 2—3 столовыхъ ложки сливочнаго масла, 2 чайныхъ ложки сахара, по вкусу посолить и влить 3 столовыхъ ложки сливокъ или молока, покрыть, поставить на легкой огонь минутъ на 20. Этимъ временемъ очистить отъ корки $\frac{1}{2}$ французской булки и намочить въ 1 стак. молока; когда булка разбухнетъ, отжать, положить въ рѣпу, хорошо 4 бѣлка, смѣшать и сложить въ смазанную сливочнымъ масломъ форму или глинянную огнеупорную глубокую плошку, предварительно обсыпанную сухарями; поставить въ духовой шкафъ-печь перемѣшать. Взбить 4 желтка, и положить взбитые въ пѣну на 30 минутъ. Когда испечется, вынуть изъ формы на блюдо и подать къ нему соусъ, приготовленный такъ: положить въ кастрюлю 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, 1 столовую ложку муки; все слегка прокипятить и залить $1\frac{1}{2}$ стаканами кипящаго молока, хорошо смѣшать, чтобы не было комковъ, дать еще разъ вскипѣть, отставить на столъ, по вкусу посолить, положить, 2 сырыхъ желтка и хорошо смѣшать, влить соку изъ $\frac{1}{2}$ лимона и положить сливочнаго масла небольшой кусочекъ и вѣничкомъ промѣшать, чтобы соусъ былъ гладкій, подать въ соусникѣ.

199. Макароны съ бѣлыми бобами. ✓

Наломавъ макароны кусочками въ палецъ длины, отварить ихъ въ соленомъ кипяткѣ до мягкости, откинуть на сито. Бобы оттушить безъ воды съ $\frac{1}{4}$ фунта томата, лимоннымъ сокомъ, луковицей и 1 лавровымъ листомъ. Если бобы сухіе, намочить ихъ съ вечера въ холодной водѣ. Въ макароны положить $\frac{1}{8}$ сливочнаго масла, яйца, смѣшать, влить, мѣшая, молока. Сотейникъ смазать масломъ, обсыпать сухарями, выложить половину макаронъ, а на нихъ пюре изъ бобовъ. Въ остальные макароны

вложить оставшееся пюре-томатъ и часть натертаго сыру, прогрѣть на плитѣ, выложить на бобы; обравнять, засыпать тертымъ сыромъ, положить кусочками сливочное масло, поставить въ духовой шкафъ, заколеровать.

$\frac{1}{8}$ ф. тонкихъ макаронъ, $\frac{1}{2}$ ф. томата, 1 чашка бѣлыхъ бобовъ, 1 лимонъ, 1 луковица, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 3 яйца, $2\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{4}$ ф. сыру-пармезанъ.

200. Колдуны со свѣжими грибами.

Распустивъ масло, поджарить въ немъ изрубленные луковичу и бѣлые грибы. Когда будутъ готовы, посыпать перцемъ, посолить, взбить два яйца, вымѣшать. Сдѣлать тѣсто изъ двухъ яицъ, какъ для лапши, раскатать, выдѣлать колдуны, сварить ихъ въ грибномъ бульонѣ. Когда всплывутъ наверхъ, остудить, сложить въ кастрюльку, прибавить масла, нѣсколько ложекъ бульона, въ которомъ варились колдуны, накрыть крышкой и немного потушить.

2 ложки масла, $\frac{1}{8}$ ф. бѣлыхъ грибовъ, 4 яйца, 1 ф. муки.

201. Форшмакъ безъ мяса. ✓

Изрубить мелко капусту; съ розанчика обрѣзать корку, мякоть размочить въ молокѣ или въ водѣ, отжать и растереть ее съ желтками; вареный картофель протереть сквозь сито; смѣшать все вмѣстѣ хорошенъко, прибавивъ сметану, мелко изрубленную и изжаренную въ маслѣ луковицу, изрубленные кильки или соусъ изъ килекъ, перцу и соли по вкусу, а также взбитые въ пѣну бѣлки. Выложить всю массу въ хорошо смазанный масломъ и обсыпанный сухарями сотейникъ, положивъ сверху кусочками масло, посыпавъ тертымъ сыромъ, поставить въ духовой шкафъ на $\frac{1}{2}$ часа. Когда форшмакъ хорошо зарумянится и отстанетъ отъ краевъ, подать его въ сотейникѣ же или выложить на круглое блюдо. Сливочное масло можно замѣнить русскимъ.

2 ф. капусты, 1 розанчикъ, $\frac{1}{4}$ сливочнаго масла, 3 штуки картофеля, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, 1 луковица, 4 кильки или соусъ изъ-подъ килекъ, 3 яйца, $\frac{1}{8}$ ф. сыру.

202. Винигретъ изъ разныхъ грибовъ.

Отваривъ $\frac{1}{4}$ ф. бѣлыхъ грибовъ, нашинковать и положить на середину блюда, кругомъ же уложить попеременно $\frac{1}{4}$ ф. груздей и столько же рыжиковъ, облить слѣдующимъ соусомъ: растереть 2—3 столовыхъ ложки прованскаго масла съ 1 чайной ложкой готовой горчицы, 2—3 чайныхъ ложки сахара, соли

и перцу по вкусу, разбавить уксусомъ, смѣшаннымъ съ водой (по 2 столовыхъ ложки) и положить туда же $\frac{1}{8}$ ф. рубленыхъ каперцевъ и 1 ложку зеленого луку.

203. Греческій соусъ изъ баклажанъ (постный).

Баклажаны разрѣзать вдоль, осторожно выдолбить, удаливъ сѣмечки, но ихъ не выбрасывать а мелко изрубить вмѣстѣ съ слѣдующимъ фаршемъ: всякой зелени—луку, сельдерея, петрушки, укропу мелко изрубить, смѣшать съ сѣмечками баклажанъ, пережарить въ постномъ маслѣ, (вкуснѣе всего—подсолнечномъ, но кто не выноситъ, то въ горчичномъ или прованскомъ). Этимъ фаршемъ начинить баклажаны, обвязать ихъ крѣпко нитками и очень долго, пока совсѣмъ не станутъ мягкими, кипятить въ соусѣ изъ помидоръ. Если вилка легко проходитъ черезъ баклажанъ, то вынуть ихъ, осторожно обрѣзать нитки и, сложивши въ глубокое блюдо или соусницу, залить помидоровымъ соусомъ, въ которомъ они кипѣли и дать совершенно остыть. Это кушанье вкусно только холодное.—Можно въ начинку прибавить къ зелени немного сухарей изъ бѣлой булки, или рису, который сначала обдать кипяткомъ.

204. Баклажаны фаршированные.

Баклажаны обдать кипяткомъ или вскипятить разъ, откинуть на сито. Разрѣзать вдоль, вынуть сѣмечки, изрубить ихъ мелко, смѣшать съ мелко изрубленнымъ жирнымъ мясомъ, поджаренной въ маслѣ луковицей, немного мелко изрубленного укропу и ложки 2—3 риса, посолить, поперчить, жарить въ кастрюльку, долго тушить, до мягкости, въ помидоровомъ соусѣ. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи влить въ соусъ сметаны, дать закипеть хорошо, подавать въ сотейникѣ горячимъ.

205. Томаты по-румынски.

Срѣзать верхушки съ 10 крупныхъ томатовъ и выскоблить ложечкой сердцевину настолько, чтобы можно было положить по цѣлому яйцу. Смазать глубокое блюдо масломъ, посыпать сухарями, уложить на него томаты, посолить. Влить въ каждый томатъ по чайной ложки масла, выпустить по одному яйцу, скропить масломъ: 1 стаканъ сметаны смѣшать съ 2 сырыми желтками и протертыми сердцевинами и верхушками томатъ, облить этимъ соусомъ томаты на блюдѣ, скропить масломъ, поставить въ печь минутъ на 15—20, чтобы яйца затянулись. Подавая, посыпать рубленнымъ укропомъ.

206. Фаршированные шампиньоны.

Очистить крупные шампиньоны, отдѣлить шляпки отъ ножекъ, ножки мелко изрубить, на фаршъ прибавить луковицу, мелко рубленной петрушки, яйцо. Шляпки шампиньоновъ положить на намащенное блюдо и внутренность наполнить фаршемъ, осыпавъ мелко толчеными сухарями, положить по небольшому кусочку масла на каждый шампиньонъ и жарить въ печкѣ $\frac{3}{4}$ часа.

3 ф. шампиньоновъ, луку и петрушки, 2 яйца, сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла,

207. Картофель печеный, фаршированный грибами въ сметанѣ.

Испечь 15—20 штукъ крупнаго картофеля, очистить, срѣзать верхушки, вынуть изъ каждого мякиша настолько, чтобы стѣнки и донышки картофеля могли удержать фаршъ.

$\frac{1}{8}$ фунта сушеныхъ грибовъ отварить, процѣдить, изрубить и смѣшать съ поджаренными въ маслѣ 1 рубленой луковицей и 1 столовой ложкой муки; влить туда же $\frac{1}{2}$ стакана грибного бульона, прокипятить, прибавить 2 столовыхъ ложки сметаны посолить по вкусу, размѣшать, дать хорошо прокипеть и затѣмъ нафаршировать картофель. Нафаршированный картофель уложить въ глубокую сковороду, покрыть срѣзанными верхушками, облить сметаной, посыпать сверху сухарями, скропить масломъ и поставить въ печь подрумяниться; подать на сковородѣ.

208. Кокили изъ шпината съ яйцами.

Взять шпинатъ промыть, обдать кипяткомъ, кипятить 12 минутъ. Откинуть на рѣшето, дать стечь, протереть. Дать немного подсохнуть этому пюре, а затѣмъ заправить 3 желтками и ложкой масла. Положить шпинату въ кокили по краямъ, оставляя средину пустою. Приготовить яйца: сбить бѣлки и желтки, прибавить тертаго сыра, соли, перца, влить три ложки горячихъ сливокъ или молока. Распустить въ кастрюлѣ ложку масла, вылить яйца, мѣшать все время деревянной ложкой, поливая понемногу масломъ. Не давать перейти. Снять съ огня и тотчасъ же разложить по кокилямъ. На шесть кокилей выйдетъ по полтора яйца. Посыпать сверху тертымъ сыромъ, обрызгать масломъ. Поставить въ печь, чтобы заколеровались, то есть, чтобы сыръ растапливался въ маслѣ, образовалъ легкую корочку. Для этого нужно, чтобы печь была горяча, и яйца равномъ охватило жаромъ, иначе они дѣлаются твердыми и теряютъ всякій вкусъ.

$\frac{1}{4}$ ф. шпината, 9 яицъ, $\frac{1}{8}$ тертаго сыра, 3 ложки сливокъ, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

209. Колдуны съ кислой капустой и грибами.

Протушить $\frac{1}{2}$ фунта шинкованной капусты съ масломъ до розоваго цвѣта. Сварить отдѣльно $\frac{1}{8}$ фунта бѣлыхъ сухенныхъ грибовъ, процѣдить, мелко изрубить, смѣшать съ капустой, посолить и поперчить по вкусу. Приготовить тѣсто на колдуны изъ 2 стакановъ муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 3 яицъ и 1 чайной ложки соли.

Замѣсить тѣсто не очень круто, раскатать, вырѣзать лепешечки, положить на каждую кучкой начинку, ващипать. Сварить въ посоленномъ кипяткѣ. Подать подрумяненное масло.

210. Томаты тушеные съ яблоками и сметаной.

7—8 томатовъ разрѣзать кружечками, посолить, сложить въ сотейникъ, положить туда же 5—6 штукъ очищенныхъ отъ кожи и сердцевины и нарѣзанныхъ кружками кислыхъ яблокъ; можно яблоки и томаты уложить рядами, затѣмъ посыпать 1 столовой ложкой сахара и залить 1 стаканомъ сметаны, смѣшанной съ 1 столовой ложкой муки и 3 столовыми ложками масла, насыпать сверху сухарями и поставить въ духовую печь тушить на 30—40 минутъ. Къ этому блюду подать гренки: 1 черствую французскую булку нарѣзать небольшими ломтями, намочить въ молокѣ съ яйцомъ и поджарить на маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

211. Котлеты изъ земляной груши.

Очистивъ и промывъ 2 фунта земляныхъ грушъ, сварить въ соленой водѣ съ 1 столовой ложкой уксуса, процѣдить, протереть, остудить, всбить 3 сырыхъ желтка, положить $\frac{1}{2}$ стакана просѣянныхъ бѣлыхъ сухарей, соли и перцу (по вкусу), 2—3 столовыхъ ложки масла, смѣшать хорошенько, раздѣлать котлетки. Обвалянные въ мукѣ котлеты поджариваются въ русскомъ маслѣ.

При подачѣ ихъ обливаютъ соусомъ изъ томатовъ: прогрѣвъ 1 столовую ложку масла съ 1 столовой ложкой муки, развести 1 стаканъ отвара изъ грушъ, положить 2—3 столовыхъ ложки пюре изъ томатовъ, 2 чайныхъ ложки сахару, 1 столовую ложку сметаны, прокипятить. Передъ подачей соусъ надо протереть на частое сито, чтобы онъ былъ гладкій.

212. Кольраби по-эстляндски.

Очистивъ и нарѣзавъ кубиками 3—4 штуки кольраби, сварить въ посоленномъ кипяткѣ, процѣдить и сложить въ приго-

товленный соусъ. Для соуса очистить 3 соленыхъ огурца, нарѣзать кружочками и проварить въ 1 стаканъ овощнаго бульона, затѣмъ положить 1 ложку муки, слегка поджаренной въ 1 столовой ложкѣ масла, размѣшать, влить сюда же 1 стаканъ сливокъ, дать еще разъ вскипѣть; затѣмъ положить въ соусъ приготовленный кольраби, хорошо прокипятить, насыпать рубленой зелени укропу или петрушки, смѣшать, подать. Кольраби можно замѣнить рѣпой.

213. Запеканка Московская.

Отварить отдѣльно въ соленой водѣ всѣ овощи; изъ картофеля и моркови приготовить пюре; горошекъ оставить цѣльнымъ.

Взявъ сотейникъ, смазать его масломъ, обсыпать сухарями и уложить овощи рядами, чередуя ихъ: картофель, морковь, горошекъ, затѣмъ снова картофель и т. д. Масло слегка растопить въ кастрюлкѣ и развести молокомъ, въ которомъ разбиты 2 яйца; залить овощи, поставить въ печь минутъ на 20.

6 штукъ (1 ф.) картофелю средней велич., 4 моркови, $\frac{1}{2}$ свѣжаго зеленого горошка, 2 яйца, 1 стаканъ молока, $\frac{1}{4}$ чухонскаго масла свѣжаго.

214. Мацахай (армянское).

Баклажаны вымыть, обтереть, срѣзать стебли. Нарѣзать кружечками, какъ лимонъ, толщиною въ мизинецъ, обвалить въ мукѣ, посолить, поперчить, поджарить въ маслѣ, очень обрумянивъ. Глубокій сотейникъ смазать масломъ, уложить рядъ этихъ кружечковъ изъ баклажанъ, рядъ мяса сырого, мелко изрубленнаго, съ рисомъ сырымъ и поджаренной до красна луковицей, опять рядъ баклажанъ, опять мясо съ рисомъ и послѣдній рядъ снова баклажанъ. Залить соусомъ изъ помидоръ, поставить въ духовую печь на 1 часъ; за 10 мин. до подачи положить сверху ложки 2 сметаны.

Соусъ изъ помидоръ готовится такъ: перемять нѣсколько зрѣлыхъ красныхъ помидоръ, протереть сквозь друшлякъ заправить мукой съ масломъ, чуть присолить, вскипятить.

215. Томаты фаршированные.

Вымыть томаты, срѣзать съ нихъ верхушки и вынуть внутренность, оставляя довольно толстыя стѣнки.

Вынутую изъ томатовъ внутренность протереть сквозь сито, смѣшать съ заранее отваренной гречневой кашей, посолить, нафаршировать томаты, закрыть каждыя срѣзанной верхуш-

кой, уложить въ ситейникъ, запечь немного, а затѣмъ, заливъ сметаной, поставить въ духовой шкапъ зарумяниться.

12 шт. мелкихъ томатъ, $\frac{1}{2}$ ф. гречневой крупы, $\frac{3}{4}$ ф. сметаны.

216. Гренки съ шампиньонами.

Шампиньоны оттушить до готовности въ собственномъ соку, мелко изрубить и протереть сквозь сито.

Масло растереть въ пѣну и смѣшать съ шампиньонами. Французскія булки разрѣзать на ломтики, поджарить съ обѣихъ сторонъ и намазать на гренки приготовленную смѣсь.

18 шампиньоновъ, $\frac{3}{4}$ ф. масла, 3 франц. булки.

217. Винегретъ изъ овощей.

Вареную или печеную свеклу, отваренный картофель, маринованные грибы и 2—3 свѣжихъ огурца нарѣзать ломтиками, перемѣшать все вмѣстѣ, посолить и залить горчичнымъ или подсолнечнымъ масломъ; можно также сдѣлать подливку съ горчицей и уксуомъ.

2 свеклы, 6 шт. (1 ф.) картофеля, 1 ф. маринов. грибовъ, 2—3 свѣжихъ огурца, 2 ложки подсолнечнаго или горчичнаго, масла.

218. Солянка грибная.

Протушить въ закрытой кастрюлькѣ капусту съ 1 ложкой масла, въ которомъ былъ предварительно поджаренъ мелко нашинкованный лукъ.

Во время тушенія подливать понемногу грибной бульонъ, а отваренные грибы мелко нашинковать и смѣшать съ капустой, когда она будетъ готова.

Выложить капусту въ ситейникъ или, еще лучше, на глубокую сковородку горкой, убрать сверху на-крестъ уложенными одинъ на другой ломтиками картофеля, а пространство между крестомъ-брусничкой, оливками, маслинами, корнишонами и каперсами. Всѣ овощи, конечно, должны быть предварительно отварены.

Скропить ложкой растопленнаго масла и запечь въ духовкѣ.

2 ф. кислой капусты, 2 ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ, 4 штуки ($\frac{3}{4}$ ф.) картофеля, 1 мал. луковица, немного бруснички, корнишонъ, каперцевъ, оливокъ и маслинъ.

219. Суфле изъ макаронъ.

Отваривъ въ соленомъ кипяткѣ макароны, отбросить ихъ на рѣшето. Шампиньоны очистить, мелко нашинковать, при-

пустить въ маслѣ съ лимоннымъ сокомъ, отставить. Яйца разбить лопаточкой, влить $\frac{1}{4}$ фунта масла, сметану, положить муку, натертый сыръ, шампиньоны и 1 стаканъ отвара изъ-подъ макаронъ. Перемѣшать все хорошенько, смѣшать съ макаронами, переложить въ смазанную масломъ и обсыпанную сухарями форму и поставить въ духовой шкапъ на $\frac{1}{2}$ часа, чтобы хорошо заколеровалось. Отдѣльно подать соусъ-томатъ.

$\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, $\frac{1}{2}$ ф. шампиньонъ, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 лимонъ, $\frac{1}{4}$ ф. пармезана, 3 яйца, 2 столовыхъ ложки сметаны, 1 столовая ложка муки.

Для соуса.

$\frac{1}{2}$ ф. томата, $\frac{1}{16}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны.

220. Цвѣтная капуста съ подливкой изъ масла.

Вычистивъ цвѣтную капусту, положить ее на $\frac{1}{2}$ часа въ холодную воду, слить, залить 12 стаканами соленого кипятка, варить. Когда капуста уварится до мягкости, слить воду и приготовить изъ нея подливку: растопивъ масло, поджарить въ немъ слегка муку, а потомъ развести $1\frac{1}{2}$ стакана отвара, изъ-подъ капусты. Предъ подачей заправить подливку желтками.

3 кочна капусты, 6 столовыхъ ложекъ сливочнаго масла, 5—6 столовыхъ ложекъ муки, 3 желтка.

221. Тыква жареная.

Снявъ съ тыквы толстую кожицу, вырѣзать середину, нарѣзать тыкву на тонкіе куски, посолить, обвалить въ мукѣ и поджарить на сковородѣ докрасна. Подать на сковородѣ, заливъ соусомъ, или же соусъ подать отдѣльно. Для соуса запрашить бѣлый соусъ изъ масла, муки и $1\frac{1}{2}$ стакана бульона, прибавить томатъ и немного кайенск. перцу, прокипятить.

3 ф. тыквы, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 ложки муки.

Для соуса,

$\frac{1}{16}$ сливочнаго масла, $\frac{1}{16}$ ф. муки, 2—3 ложки пюре-томатъ

222. Масседуанъ изъ овощей.

Взять горошку, моркови-каротель, разрѣзанной на части, зеленыхъ бобовъ и небольшой кочанъ цвѣтной капусты, разрѣзанный на пучки. Вымывъ всѣ эти овощи, сварить каждую изъ нихъ отдѣльно въ небольшомъ количествѣ соленой воды. Картофель отварить въ мундирѣ, разрѣзать столбиками. Когда овощи уварятся, слить и остудить ихъ. Сварить яйца въ крутую (9 минутъ), снять скорлупу, опустивъ предварительно яйца

въ холодную воду. Приготовить хорошей густой майонезъ и смѣшать съ нимъ все приготовленные овощи. Разрѣзавъ яйца вдоль, вынуть желтки, начинить половинки яицъ приготовленными овощами съ майонезомъ. Уложить красиво яйца вокругъ блюда, выложивъ посрединѣ остатокъ овощей съ майонезомъ и посыпавъ все рублеными желтками. Можно посыпать также крупно рубленнымъ ланспикомъ. Можно сдѣлать проще: не начиняя бѣлки, просто уложить овощи на блюдо, убрать ихъ сверху нарѣзанными яйцами и залить майонезомъ. Первый способъ приготовления, конечно, наряднѣе. Ланспикъ готовится слѣдующимъ образомъ: соединивъ вмѣстѣ наваръ отъ всехъ овощей, выварить его хорошенько, положить по вкусу соли и агаръ-агару (2 зол.), прокипятить, процѣдить и застудить, выливъ тонкимъ слоемъ на блюдо.

$\frac{1}{4}$ ф. горошку лопаточки, 4 моркови каротель, $\frac{1}{4}$ ф. зеленыхъ бобовъ, 1 качанъ цвѣтной капусты, 3 штуки картофеля, 8 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла прованскаго, 1 лимонъ.

223. Брюква съ гренками.

Нарѣзать квадратными маленькими кусочками сырой брюквы, отварить въ кипяткѣ до мягкости, откинуть на рѣшето и сложить въ кастрюлю, сдѣлать заправку: распустить въ небольшой кастрюлькѣ масло и всыпать въ него понемногу, мѣшая муку, затѣмъ развести стаканомъ горячаго молока хорошенько размѣшать, чтобы не было комковъ, и этой заправкой облить приготовленную брюкву, промѣшать, положить немного соли и сахара по вкусу и дать немного упрѣть брюквѣ, поставивши кастрюльку, закрывъ ее крышкой, въ горячую воду, но не въ печь, чтобы не пригорѣла.

Приготовить гренки. Съ французской булки срѣзать корки, нарѣзать ровные ломтики, намочить въ молокѣ, съ разболтанными въ немъ тремя желтками, и поджарить съ обѣихъ сторонъ на листѣ, посыпанномъ мукою.

Брюкву выложить горкой на блюдо и кругомъ обложить гренками.

2 брюквы средней величины, 1 ложка масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки, 2 стакана молока, 2 французскихъ булки, 3 желтка.

224. Селянка изъ кислой капусты.

Капусту протушить въ закрытой кастрюлѣ съ 3 ложками масла. Во время тушенія подбавлять понемногу заранѣе приготовленнаго грибнаго отвара. Когда капуста утушится, смѣшать съ ней нашинкованные отварные грибы и уложить въ сотей-

никъ или на сковородку горкой; сверху, накрестъ, положить нарѣзанный ломтиками отваренный картофель. Окропить масломъ, густо засыпать сухарями и запечь въ духовой печкѣ.

2 ф. кислой капусты, 4 столовыхъ ложки сливочнаго масла, $\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ грибовъ, 6 штукъ картофеля.

225. Котлеты изъ овощей.

Отваривъ овощи, процѣдить ихъ, протереть сквозь сито, положить яйца, поджаренный въ небольшомъ количествѣ кокосоваго масла лукъ, выдѣлать котлетки и, обвалявъ ихъ въ сухаряхъ, жарить въ кокосовомъ маслѣ.

$\frac{1}{2}$ ф. овощей (морковь, горохъ, бобы и пр.), 6 яицъ, 6 чайныхъ ложекъ сухарей, 1 мал. луковица, $\frac{1}{4}$ ф. кокосоваго масла.

226. Зеленый горошекъ съ гренками.

Опустить горошекъ въ хорошо посоленную кипящую воду и варить на большомъ огнѣ. Когда будетъ готовъ, откинуть на рѣшето. Въ сотейникѣ распустить 2 столовые ложки масла, положить горошекъ, прогрѣть, прибавить сахаръ. Выложить на блюдо и обложить гренками. Для гренокъ нарѣзать хлѣбъ косыми или сердцевидными кусками въ $1\frac{1}{2}$ пальца толщиной, залить его льезономъ (яйца, молоко, немного соли и сахару, хорошо размѣшанные), дать постоять 10 минутъ, затѣмъ обжарить въ маслѣ.

$\frac{3}{4}$ ф. горошка, 4 столовыхъ ложки сливочнаго масла, 2 столовыхъ ложки сахару, 3 французскихъ булки (черствыхъ), 2 яйца, $\frac{3}{4}$ стакана молока.

227. Пуддингъ изъ свѣжей капусты по-тирольски.

Изрубивъ $1\frac{1}{2}$ —2 фунта свѣжей капусты, поставить ее тушить въ 3—4 столовыхъ ложкахъ масла; когда капуста станетъ мягкой, дать ей остыть. Затѣмъ влить въ нее слѣдующую массу: смѣшать $\frac{1}{8}$ фунта подогрѣтаго масла, 3—4 сырыхъ желтка, 3 столовыхъ ложки муки, 3 столовыхъ ложки тертаго сыра, 1 стаканъ молока или сливокъ, положивъ сюда же и всбитые въ пѣну 4 бѣлка. Смѣшать все это хорошенько съ капустой, переложить въ смазанную масломъ и посыпанную мелкими сухарями форму, смазать яйцомъ, посыпать сыромъ, скропить масломъ и поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Когда пуддингъ зарумянится, вынуть его изъ печки, дать ему немного постоять, затѣмъ переложить на блюдо, обливъ соусомъ. Для соуса прогрѣть 2 столовыхъ ложки масла и 1 столовую ложку муки, влить 1 ста-

канъ овощнаго или картофельнаго отвара, положить 2 столовых ложки сметаны, посолить, прокипятить. Передъ отпускомъ всбить 1—2 желтка.

228. Грибы бѣлые съ картофелемъ о-гратенъ.

Сваривъ въ 3—4 стакана воды $\frac{1}{8}$ фунта сушеныхъ грибовъ, процѣдить, пошинковать, сложить на сковородку, прибавить 2 столовых ложки масла, соли и перцу и слегка поджарить; затѣмъ всыпать 2—3 чайных ложки муки, размѣшать, влить 1 стаканъ сметаны и прокипятить, прибавивъ сюда-же 2—3 столовых ложки грибнаго отвара. Очистивъ 5—6 шт. картофеля, нарѣзать его кружечками, сварить въ посоленной водѣ до мягкости, отцѣдить, сложить въ сотейникъ, залить приготовленными грибами, посыпать тертымъ сыромъ и сухарями, скропить масломъ и поставить въ духовку подрумяниться.

229. Форшмакъ картофельный съ пармезаномъ.

Очистивъ 2 фунта печенаго или варенаго картофеля, размять его, влить 2 столовых ложки масла, прибавить рубленнаго подрумяненнаго въ маслѣ лука, соли, перцу, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 3 сырыхъ желтка, 2 столовых ложки муки, все время перемѣшивая, всыпать $\frac{1}{4}$ фунта тертаго пармезану, положить 3—4 сбитыхъ бѣлка, и перемѣшавъ все хорошенько, выложить на сковородку, смазанную масломъ и посыпанную сухарями, смазать сверху яйцомъ, посыпать пармезаномъ, скрошить масломъ и дать постепенно подрумяниться въ духовке. Подать масло.

230. Голубцы съ каштанами.

Приготовить капусту для голубцовъ, т.-е. вырѣзавъ черыжку, опустить кочанъ въ соленый кипятокъ, накрыть, дать постоять минутъ 10, откинуть на рѣшето и остудить. Для фарша отварить очищенные каштаны съ одной картофелиной, протереть сквозь сито, положить небольшой кусочекъ хлѣба, намоченнаго въ молокѣ, мелко изрубленную и поджаренную въ 1 ст. ложкѣ масла луковичу, зеленой петрушки, вымѣшать и нафаршировать каждый листъ капусты, завертывая со всѣхъ сторонъ, чтобы фаршъ не вывалился. Сложить голубцы въ низкую кастрюльку, полить масломъ, и тушить подъ крышкою минутъ 20; затѣмъ переложить въ сотейникъ, залить сметаной и поставить въ духовую заколеровать.

1 кочанъ капусты, $\frac{1}{2}$ ф. каштановъ, 1 штука картофеля, 1 луковича, 3 столовых ложки масла ($\frac{1}{4}$ ф.), немного петрушки, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны.

231. Рулетъ изъ картофеля.

Очистивъ и вымывъ картофель, сварить его въ соленой водѣ до мягкости, отцѣдить, сейчасъ же размять хорошенько, пока не остыль, посолить, положить 2 столовых ложки масла, муку, мѣшать, пока побѣлѣетъ, влить сливки, положить яйца, размѣшать хорошенько, свернуть въ трубку, положить въ сотейникъ, вымазанный оставшимся масломъ, обсыпать сухарями и испечь въ горячей печи.

3 ф. картофеля, 3 столовых ложки масла, 2 столовых ложки муки, 6 чайных ложекъ сливокъ, 3 яйца.

232. Баклажаны, какъ гарниръ къ жаркому.

Баклажаны разъ вскипятить въ соленой водѣ, сейчасъ-же отбросить на сито. Разрѣзать вдоль на 4 части, каждую часть обвалить въ сухарикахъ, и поджарить въ маслѣ. За $\frac{1}{4}$ часа до подачи залить сметаной, потушить. Это очень вкусный гарниръ къ телячьимъ котлетамъ или тушеному мясу.

233. Форшмакъ картофельный.

Отваривъ въ соленой водѣ очищенный картофель, размять его въ пюре, положить мелко нашинкованные отваренные грибы (сухие или свѣжие), $\frac{1}{8}$ фунта чухонскаго масла, съ разбитыми въ немъ яйцами, размѣшать все хорошенько, выложить въ сотейникъ, смазанный масломъ и посыпанный сухарями, облить оставшимся масломъ и запечь.

18 штукъ (3 ф.) картофеля, $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ или 1 ф. свѣжихъ грибовъ, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана молока, $\frac{1}{4}$ ф. чухонскаго масла.

234. Спаржа съ яйцами.

Распустить въ кастрюлѣ кусокъ масла, положить ложку муки, разрѣзать спаржу на куски, конечно, только мягкую часть, опустивъ въ масло, прибавить молока и дать загустѣть на краю плиты, не давая кипѣть. Между тѣмъ размѣшать въ чашкѣ яйца—бѣлки съ желтками, вливъ молока и положивъ перцу и соли. Изрубить мелко петрушку и укропъ, прибавить къ яйцамъ. Распустивъ масло на сковородѣ, вылить яйца и мѣшать все время, пока яйца не поспѣютъ до половины, затѣмъ смѣшать со спаржей и поставить ненадолго на огонь. Передъ подачей влить сливокъ, положить небольшой кусокъ масла

и посыпать рубленой петрушкой. Сложивъ на блюдо, огарнировать крутонами, жареными въ маслѣ.

2 ф. спаржи, $\frac{1}{2}$ ф. чухонскаго масла, 1 ложка муки, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 6 яицъ, петрушки, укропу, $\frac{1}{2}$ булки бѣлаго хлѣба, $\frac{1}{4}$ чашки сливокъ.

235. Брюква фаршированная.

Очистить и отварить до-мягкости 4—8 штукъ брюквы (смотря по величинѣ), разрѣзать каждую на 2 части, вынуть осторожно средину. Вынутую массу растереть, смѣшать съ 2—3 ложками сметаны; если брюква оказалась не сладкою, прибавить немного сахара, по вкусу соли и мускатнаго орѣха. Размѣшать хорошенько, нафаршировать брюкву и уложить въ кастрюлю, хорошо смазанную масломъ. Поставить въ печь, пока фаршъ погустѣетъ и подрумянится, затѣмъ переложить на блюдо и облить слѣдующимъ соусомъ: $\frac{1}{2}$ ложки масла размѣшать на огнѣ съ ложкою муки, влить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, стаканъ воды изъ-подъ брюквы, положить немного сахара. Вскипятить.

236. Фаршированная капуста.

Нужно взять маленькую головку капусты, поварить въ кипящей водѣ, пока листочки не будутъ отдѣляться. Вынуть, дать водѣ хорошенько стечь и раздвинуть листочки, не обрывая. Приготовить фаршъ: 1 фунтъ телятины и $\frac{1}{2}$ фунта сала, рубить вмѣстѣ, пропустить черезъ машинку, добавить мякоти бѣлаго хлѣба изъ $\frac{1}{2}$ французской булки, намоченной въ молокѣ, два хорошо взбитыхъ яйца, перцу, соли, хорошенько смѣшать и этимъ фаршемъ заполнить капусту между листочками. Перевязавъ кочанъ нитками, чтобы фаршъ не вывалился, опустить въ кипящую воду, положивъ 1 морковь, 3 луковицы, зерноваго перцу, соли, гвоздички, лавроваго листа и варить на легкомъ огнѣ минутъ 20—30 до готовности фарша.

237. Цвѣтная капуста подъ бѣлымъ соусомъ.

Отварить цвѣтную капусту въ горячей соленой водѣ, до мягкости, раздѣлить ее на кусочки. Распустить въ кастрюлѣ $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, положить капусту, прибавить перцу, немного соли и немного мускатнаго орѣха; тушить $\frac{1}{4}$ часа. Передъ тѣмъ какъ подавать, распустить въ молокѣ яйцо, поджарить немного муки въ маслѣ, добавить 2 стакана сметаны, влить въ яйцо, смѣшать и облить капусту. Потушить немного въ духовкѣ.

238. Капуста цвѣтная жареная.

Очистивъ и вскипятивъ 1 разъ въ крутомъ кипяткѣ цвѣтную капусту, вынуть ее шумовкой, нарѣзать тонкими пластинками и жарить въ маслѣ, обмакивая предварительно въ тѣсто. Тѣсто для овощей готовится слѣдующимъ образомъ: $\frac{1}{4}$ фунта муки, немного двууглекислой соды и соли и 1 чашка воды размѣшиваются до гладкости. Тѣсто не должно быть слишкомъ жидкимъ, иначе оно не будетъ приставать къ овощамъ. Жарить въ этомъ тѣстѣ можно огурцы, кабачки, цвѣтную капусту, тыкву, сладкіе коренья.

239. Цвѣтная капуста о-гратенъ.

Очистить 3 качана капусты, положить въ кастрюлю съ кипящей соленой водой и съ момента закипанія варить (20 минутъ), выложить осторожно на рѣшето, когда вода стечетъ, положить на сотейникъ или эмалированное блюдо, залить бешамелью, для чего распустить ложку масла, всыпать 2 ст. ложки муки въ кастрюльку, прогрѣть муку съ масломъ, залить 2-мя стаканами кипящаго молока, хорошенько перемѣшать веселкой, отставить на столъ, положить желтокъ (сырой) посолить по вкусу; этимъ соусомъ залить капусту, обсыпать сухарями, побрызгать масломъ сверху, поставить въ шкафъ средней температуры, заколеровать.

240. Пельмени или вареники съ капустой.

Очистить, изрубить 3 луковицы, сложить въ кастрюлю, положить сюда $\frac{1}{4}$ фунта масла постнаго или сливочнаго, поджарить луковицу до золотистаго колера и положить въ нее 1 фунтъ рубленой капусты, всыпать немного соли, перца, покрыть и тушить до мягкости, изрѣдка помѣшивая и подливая, понемногу воды или грибнаго бульона, чтобы капуста была сочная, отставить и остудить ее. Затѣмъ, высыпавъ на столъ 3 стакана муки, сдѣлать посреди ямку, влить въ нее 1 стаканъ воды, 1 столовую ложку сливочнаго или прованскаго масла, 2 чайныхъ ложки соли и замѣсить тѣсто; затѣмъ, раскатавъ его, какъ для лапши, и вырѣзавъ небольшимъ стаканомъ на кружечки, разложить поровну фаршъ изъ капусты и защепнуть, какъ обыкновенные пельмени. Сваривъ ихъ въ соленомъ кипяткѣ и выбравъ на блюдо, облить сливочнымъ или постнымъ масломъ и поджарить съ рубленой луковицей.

241. Земляная груша по-испански.

Очистивъ 1—2 фунта земляной груши, промыть въ холодной водѣ съ уксуомъ, вынуть изъ воды, обсушить, положить въ кастрюлю, прибавить $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла, выжать сокъ изъ 1-го лимона, посолить, покрыть и потушить на легкомъ огнѣ до золотистаго цвѣта, всыпать 2 чайной ложки муки, перетрясти и влить 1 стаканъ мясного бульону $\frac{1}{2}$ фунта сметаны, прокипятить. Переложить въ сотейникъ, посыпать тертымъ сыромъ, сухарями (по 1 столовой ложкѣ), покропить сливочнымъ масломъ и поставить въ духовой шкафъ заколеровать. Подать къ столу въ сотейникѣ.

242. Котлеты изъ моркови съ грибнымъ соусомъ.

Взять 5—6 штукъ моркови средней величины, очистить ножомъ (не рекомендуется соскабливать кожу ножомъ—получится темный цвѣтъ), обмыть холодной водой, залить горячей водой такъ, чтобы коренья были покрыты, положить 2 чайныхъ ложки соли, покрыть, поставить на огонь, варить до мягкости, откинуть на рѣшето, облить холодной водой; давши стечь водѣ, провернуть сквозь мясорубку, взять черствую французскую булку, очистить отъ корки, намочить въ молокѣ (1-мъ стаканѣ молока), отжать хлѣбъ, смѣшать съ морковью, положить одно яйцо, посолить по вкусу, положить 2 ложки (столовыхъ) сливочнаго масла, 2 ложки сливокъ или молока, все хорошенько смѣшать, провернуть еще разъ на машинкѣ и раздѣлать небольшія котлетки (не тонкія)—величиной въ куриное яйцо. Обвалить въ истолченныхъ просѣянныхъ сухаряхъ и поджарить на сковородѣ въ сливочномъ маслѣ, сложить на блюдо; къ нимъ подать грибной соусъ; $\frac{1}{8}$ фунта бѣлыхъ сухихъ грибовъ промыть, сварить до мягкости; когда готовы, изрубить или мелко нашинковать, 1 луковицу мелко изрубить, въ кастрюлькѣ поджарить въ сливочномъ маслѣ 2 ложки (столовыхъ), всыпать муки 2 ложки (столовыхъ) еще разъ вмѣстѣ поджарить и разбавить 1 ст. грибного бульону, положить грибы, соль, по вкусу прибавить сокъ изъ полъ лимона и все вмѣстѣ прокипятить.

243. Паштетъ съ морковью.

Очистивъ и промывъ 1 фунтъ моркови, сварить въ соленой водѣ до полуготовности; когда сварится, выбрать, нарѣзать кружечками и сложить въ кастрюльку, куда прибавить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ или молока, $\frac{1}{2}$ чайной

ложки сахару, посолить по вкусу, поперчить и, покрывши, проварить до мягкости. Сваривъ вкрутую 5 штукъ яицъ, очистить, нарѣзать также кружечками, полить двумя столовыми ложками сливочнаго масла, присолить, посыпать рубленнымъ укропомъ и отставить. Замѣсить прѣсное сдобное тѣсто изъ 1 фунта муки, 1 стакаля сметаны, $\frac{1}{4}$ стакана подогрѣтаго русскаго или чухонскаго масла, 1-го яйца, 2-хъ столовыхъ ложки сахару, 2-хъ чайныхъ ложекъ соли (долго мѣсить не рекомендуется, такъ какъ тѣсто не будетъ рыхлымъ и образуется закалъ); какъ только тѣсто будетъ готово, раздѣлить его на двѣ части, изъ которыхъ одна должна быть вдвое больше другой. Раскатавъ большую часть въ лепешку, въ $\frac{1}{4}$ пальца толщины, положить ее въ смазанный холоднымъ сливочнымъ масломъ и посыпанный сухарями сотейникъ или глубокую огнеупорную глиняную чашку такъ, чтобы края свѣшивались за борта сотейника; затѣмъ класть рядами фаршъ изъ моркови и яицъ, чтобы получился переслой въ 3—4 ряда, покрыть верхъ другой меньшей лепешкой, обрѣзать края ножомъ, проколоть верхнюю лепешку ножомъ въ 2—3 мѣстахъ (чтобы во время печенья тѣсто не вздувалось пузырями). Передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь, надо сверху лепешку смазать яйцомъ. Изъ обрѣзковъ тѣста можно сдѣлать рѣшеточку, раскатавъ тѣсто и нарѣзавъ его полосками, уложить рѣшеточкой и поставить паштеть въ русскую печь или духовой шкафъ средней температуры на $\frac{3}{4}$ часа; вынувъ, перевернуть на блюдо и подать. Къ паштету можно подать холоднаго сливочнаго масла.

244. Грибная селянка.

Нашинковать 2—3 луковицы, сложить въ кастрюлю, влить 2—3 ложки горчичнаго масла, поставить поджарить; нашинковать, какъ лапшу, полкорня моркови, петрушки, одну рѣпу, положить нашинкованные коренья въ кастрюлю съ лукомъ, прибавить нѣсколько зеренъ душистаго перцу и 2—3 лавровыхъ листика, влить 2—3 столовыхъ ложки грибного бульону, покрыть, дать потушиться минутъ 25, положить 2 фунта нашинкованной кислой капусты, 2 столовыхъ ложки сахару, положить 5—6 штукъ бѣлыхъ сваренныхъ грибовъ, $\frac{1}{4}$ фунта промытыхъ ошпаренныхъ маслинъ, $\frac{1}{4}$ фунта каперцевъ, 3—4 очищенныхъ, нарѣзанныхъ продольными ломтиками огурца, покрыть крышкой и поставить въ духовку тушить на часъ, изрѣдка помѣшивая. Приготовить соусъ: взять 3 ложки кокосоваго или орѣховаго масла, подогрѣть, положить 3 ложки муки, поджарить до розоваго состоянія, развести 2-мя стаканами

грибного бульона, дать хорошо прокипеть, залить этим соусом капусту, переложить селянку на сотейникъ, посыпать сверху истолченными просѣянными сухарями, поставить въ шкафъ заколеровать. Передъ подачей убрать сверху маринованнымъ виноградомъ, брусникой, и сливами.

245. Спаржа по вѣнски.

Очистить 1 фунтъ спаржи, нарѣзать длиною въ вершокъ и сварить въ соленой водѣ до мягкости, откинуть на рѣшето; когда вода стечетъ, сложить въ сотейникъ или какуюнибудь каменную чашку и залить слѣдующей массой: положить въ кастрюльку одну столовую ложку пшеничной муки и помѣшивая, вбить постепенно 4—5 штукъ яицъ, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ или молока (подогрѣтаго), смѣшать, положить 2—3 столовыхъ ложки сливочнаго масла, щепотку перцу, хорошенъко вымѣшать вѣничкомъ и, заливъ этой массой спаржу, поставить въ шкафъ минутъ на 10. Когда сверху зарумянится, вынуть и обсыпать сухарями, поджаренными въ маслѣ: взявъ 2—3 столовыхъ ложки сливочнаго масла, подогрѣть на сковородкѣ, положить 2 столовыхъ ложки толченыхъ и просѣянныхъ бѣлыхъ сухарей и дать покипеть 2—3 минуты, послѣ чего выжать въ сухари соку изъ $\frac{1}{4}$ лимона, посолить, дать еще разъ вскипеть и облить ими спаржу.

246. Котлетки изъ сморчковъ въ сметанѣ.

Взявъ 2 фунта сморчковъ, промыть ихъ очень тщательно, чтобы не осталось песку, затѣмъ мелко изрубить и поджарить на сковородѣ съ $\frac{1}{8}$ фунта масла, положивъ соли и перцу по вкусу. Къ поджареннымъ сморчкамъ прибавить размоченную въ молокѣ французскую булку, 3 яйца и 2—3 ложки сметаны, размѣшать все хорошенъко, раздѣлать маленькія изящныя котлетки и поджарить въ маслѣ, обвалявъ предварительно въ сухаряхъ. Когда обжарятся, залить сметаной, дать разъ вскипеть и подавать, посыпать рубленнымъ укропомъ.

247. Пуддингъ грибной.

$\frac{1}{2}$ фунта свѣжихъ или сухихъ грибовъ отварить въ соленой водѣ; откинуть на рѣшето; затѣмъ мелко изрубить и смѣшать съ 2-мя рублеными и поджаренными въ маслѣ луковицами, посолить, поперчить по вкусу и всыпать 1 стаканъ бѣлыхъ толченыхъ сухарей, 3 столовыхъ ложки масла и 1 стаканъ грибного

бульона, всю эту массу хорошо смѣшать и переложить въ смазанную масломъ и посыпанную сухарями форму или глубокой сотейникъ, поставить въ печь минутъ на 20, когда запечется переложить на блюдо, и къ нему подать соусъ изъ петрушки; положить въ кастрюлю 2 столовыхъ ложки горчичнаго масла и одну столовую ложку муки, слегка поджарить, развести 1 стаканомъ грибного бульона и положить 1 столовую ложку рубленой зелени петрушки или укропа; влить соку изъ $\frac{1}{2}$ лимона, посолить, дать разъ прокипеть и подавать.

248. Антреме изъ зелени.

Сварить въ соленой водѣ $\frac{1}{2}$ фунта очищеннаго молодого картофеля, положить въ кастрюльку, облить 2—3 столовыми ложками сливочнаго масла, посыпать рубленой зеленью укропа и, покрывъ, отставить. Сварить отдѣльно каждую изъ поименованныхъ ниже овощей, вымывъ предварительно и нарѣзавъ ломтиками: $\frac{1}{2}$ фунта свѣжей фасоли, $\frac{1}{2}$ фунта горошку, $\frac{1}{2}$ фунта моркови—картофель, $\frac{1}{2}$ фунта земляной груши. Когда овощи сварятся, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ и уложить, не смѣшивая, каждую овощъ отдѣльно въ глубокой сотейникъ въ видѣ звѣзды, и залить слѣдующей массой: положить въ какуюнибудь чашку 2 стакана хорошей сметаны, вбить 1 сырое яйцо, положить одну столовую ложку муки, 1 столовую ложку сахару, 2 чайныхъ ложки соли и, смѣшавъ хорошенъко вѣничкомъ, залить этой массой зелень, и поставить въ шкафъ на 20 минутъ. Вынуть, какъ только сверху получится розовая корочка и подать.

Къ этому блюду подаются крутоны, приготовленные такъ: нарѣзать тонкими ломтиками очищенную отъ корки французскую булку, обмакнуть каждый кусочекъ въ лезонъ и поджарить на русскомъ маслѣ. Лезонъ готовится: вбить въ глубокую тарелку 1—2 яйца, положить 2 чайныхъ ложки сахару, 1 чайную ложку соли, 1 стаканъ молока, хорошо смѣшать вѣничкомъ и въ него обмакивать хлѣбъ. Крутоны подаются отдѣльно на тарелкѣ или же кладутся сверху зелени.

249. Соте изъ зелени

Сварить 1 фунтъ горошка въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето. Очистить 1 морковь и одну рѣпу (надо чистить, срѣзая кожу ножомъ, но не соскабливая, а то коренья потемнѣютъ), нарѣзать кубичками, сварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето.

Сложить овощи въ сухую кастрюльку, всыпать 1 чайную ложку сахару, положить 2 ложки сливочнаго масла, посолить,

покрыть крышкой, прогреть съ масломъ. Приготовить молочный соусъ: стаканъ молока или сливокъ вскипятить, положить въ кипящее молоко 2 ложки масла, смятаго съ $\frac{1}{8}$ фунта муки, смѣшать вѣничкомъ, дать разъ вскипѣть и этимъ соусомъ залить овощи. Дать еще разъ вскипѣть, переложить въ сотейникъ (или глубокую крышку), засыпать сверху тертымъ сыромъ и сухарями, поставить въ шкафъ, заколеровать. Къ столу подать съ гренками, которые приготовить такъ: взять половину черствой французской булки, очистить отъ корки, нарезать тонкими, треугольными ломтиками, смочить въ льезонѣ, поджарить на сковородкѣ въ маслѣ. Льезонъ— $\frac{1}{2}$ стакана молока и одинъ желтокъ, прибавить 1 чайную ложку сахару и хорошенько взболтать вилочкой.

250. Рагу изъ овощей.

Сварить $\frac{1}{8}$ фунта сухихъ бѣлыхъ грибовъ въ 3-хъ стаканахъ воды до мягкости. Очистить разныхъ кореньевъ по 1-й штукѣ; морковь, рѣпу, петрушку, сельдерей, 10 штукъ картофеля. Нарѣзать все это красивыми ломтиками, сложить въ кастрюлю и залить соусомъ, приготовленнымъ такъ: нашинковать 3 луковицы и поджарить въ сливочномъ, или какомъ-нибудь растительномъ маслѣ. Когда лукъ порозовѣетъ положить 1 столовую ложку муки, дать разъ вскипѣть и разбавить грибнымъ бульономъ, положить изрѣзанные грибы, 2 столовыхъ ложки пюре-томатъ, посолить, поперчить, залить овощи, покрыть, поставить въ печь или шкафъ и потушить 1 часъ, переложить на блюдо, посыпать рубленой зеленью укропа и подать къ столу.

251. Фаршированные кабачки.

Соскобливъ кожицу съ 8—10 штукъ некрупныхъ зеленыхъ кабачковъ, вынуть трубочкой или вилкой внутренность, прополоснуть въ холодной водѣ, посолить внутри и снаружи и нафаршировать фаршемъ, приготовленнымъ такъ: 1 фунтъ мякоти барашка или жирнаго огузка повернуть 2—3 раза на мясорубкѣ, положить изрубленную и поджаренную въ 1—2 столовыхъ ложкахъ луковицу и рубленой зелени петрушки и укропу, $\frac{1}{8}$ фунта провареннаго до полуготовности въ соленой водѣ риса, посолить и поперчить по вкусу, хорошо смѣшать и начинить этимъ фаршемъ кабачки.

Сложивъ на сковородку, поджарить въ 2-хъ столовыхъ ложкахъ русскаго масла до розоваго цвѣта. Затѣмъ, сложивъ въ глубокой сотейникъ, прибавить 1—2 стакана сметаны, 1 стаканъ бульону, покрыть и поставить въ шкафъ или на плиту потушить

часа на $1\frac{1}{2}$. Передъ отпускомъ вынуть кабачки на блюдо, а въ сотейникъ, гдѣ варились кабачки, не выливая соку, прибавить холодную пассеровку изъ 1 столовой ложки масла и 1 столовой ложки муки; давъ соусу разъ вскипѣть, процѣдить, облить имъ кабачки и подать. По желанію можно прибавить въ соусъ пюре-томатъ. Такимъ же фаршемъ можно начинать спѣлые свѣжіе томаты, сложивъ ихъ въ глубокой сотейникъ и залить слѣдующимъ соусомъ: на 10—15 штукъ томатъ взять 1—2 стакана сметаны, положить въ чашку или кастрюльку, всыпать 2 столовыхъ ложки муки положить 3—4 столовыхъ ложки пюре-томатъ, 1 столовую ложку сахару, 2 чайныхъ ложки соли, хорошо смѣшать вѣничкомъ и процѣдить черезъ друшлагъ на томаты. Поставить въ шкафъ на 1 часъ, вынуть и, посыпавъ сверху рубленнымъ укропомъ, подать въ сотейникѣ.

252. Огурцы жареные.

Очистивъ 3 фунта огурцовъ отъ кожицы, нарезать ихъ поперечными не особенно тонкими пластинками, посыпать немного мукой и поджарить въ маслѣ. Сложивъ огурцы въ сотейникъ, залить ихъ 3 стаканами овощного отвара (бульона изъ различныхъ овощей), положить соли и перцу по вкусу, всыпать рубленнаго укропа и тушить до мягкости. Когда утушится, положить одну ложку масла, растопленнаго и смѣшаннаго съ 1 ложкой муки, хорошенько размѣшать, дать устояться минутъ 5 и подавать.

САЛАТЫ.

Русскія хозяйки, къ сожалѣнію, очень мало умѣютъ разнообразить салаты и, въ большинствѣ случаевъ, упускаютъ изъ виду, что салатъ служитъ не только вкусовой приправой къ жаркому, но лѣтомъ можетъ подаваться, какъ самостоятельное холодное блюдо, такъ какъ въ лѣтнюю жару тяжелый и сытный зимній столъ надо замѣнить легкими блюдами.

Въ западно-европейскомъ, особенно французскомъ столѣ, салаты играютъ очень значительную роль, и количество продуктовъ, изъ которыхъ приготовляются салаты, такъ велико, что можно, кажется, въ теченіе цѣлаго года подавать ежедневно новый сортъ.

Самый употребительный изъ салатовъ, салатъ—латукъ, подается на столъ очень многими изъ хозяекъ въ самомъ не

аппетитномъ видѣ, размоченнымъ въ уксусѣ почти до потерѣ цвѣта.

Приготавливая салаты, надо всегда помнить нѣсколько правилъ:

- 1) Никогда не оставляйте салатъ мокнуть въ водѣ.
- 2) Сушить растенія, откинувъ на рѣшето, но не выжимайте, чтобы не ломать листьевъ.
- 3) Листья отъ ствола или корней надо *отрывать*, но не обрѣзывать стальнымъ ножомъ, такъ какъ это даетъ неприятный привкусъ.
- 4) Если употребляется прованское масло, надо слѣдить, чтобы оно было высшаго сорта и совершенно свѣжее. Уксусъ употребляйте въ строгой пропорціи, не наливая его слишкомъ много.
- 5) Никогда не заливайте салата соусомъ, а подавайте его отдѣльно.
- 6) Салатъ старайтесь уложить какъ можно изящнѣе, чтобы онъ «ласкалъ глазъ».

253. Салатъ изъ отварной свеклы подъ Харбинскимъ соусомъ.

Выбравъ хорошую ярко-красную свеклу и отварить ее, очистить, нарѣзать тонкими поперечными ломтиками и, когда остынетъ, уложить въ салатникъ. Залить свеклу слѣдующимъ соусомъ (Харбинскимъ): въ 3 сырыхъ желтка, растертыхъ съ 2 стол. ложками мелкаго сахару вливать постепенно тоненькой струйкой, не переставая мѣшать, 2 стол. ложки прованскаго масла и сокъ 1 лимона. Затѣмъ положить 3—4 стол. ложки хрѣну, соли по вкусу, рубленнаго укропу и петрушки. Перемѣшать и дать постоять на льду.

254. Салатъ паризьенъ постный.

Сварить 5—6 штукъ картофелю въ кожицѣ, очистить, нарѣзать тонкими кружечками, сложить въ какую-нибудь чашку или кастрюльку, положить туда же 4 шт. изрѣзанныхъ кружечками очищенныхъ отъ кожицы и зеренъ соленыхъ огурцовъ, 2 шт. свѣжихъ огурцовъ (если сезонъ), салату ромень $\frac{1}{4}$ ф. нарѣзать небольшими ломтиками, можно положить немного французскаго горошку и $\frac{1}{8}$ ф. свѣжей зеленой фасоли, сваренной въ соленой водѣ, предварительно очищенной и нарѣзанной пополамъ или на три части, потомъ положить рыбы осетрины или севрюги, также можно брать

и бѣлугу; рыбу надо сварить съ соленой водой, съ приностями и уксусомъ; дѣлается это такъ: взять 1—2 ф. рыбы (если замороженная—надо дать оттаять въ холодной водѣ), залить горячей водой, покрыть, влить $\frac{1}{4}$ стак. уксусу, положить 2 чайн. ложки соли, лавроваго листа, душистаго перцу, 1 луковичу и дать покипеть 30 минутъ на легкомъ огнѣ, потомъ остудить и, нарѣзавъ ломтиками съ грецкій орѣхъ, положить въ общую массу и заправить провансалемъ, приготовленнымъ такъ: взять 1 чайн. ложку готовой (столовой) горчицы русской, положить въ большую миску, прибавить 1 чайн. ложку соли, 1 чайн. ложку сахару и смѣшать веселочкой или вѣнчикомъ, вливъ сюда же 1 чайную ложку холодной воды, а затѣмъ, вливая постепенно ($\frac{1}{4}$ ф.) прованскаго масла, все время вертѣть, пока не израсходуется все масло и получится комокъ густой массы. Когда провансаль будетъ готовъ—вливать 2—4 стол. ложки хорошаго уксусу, смѣшать и залить приготовленный салатъ, перетрясти хорошенько, закрывъ тарелкой; можно прибавить 2—3 чайныхъ ложки черепаховой соли и щепотку мелкаго перцу, все хорошо перемѣшать, переложить въ салатникъ горкой и убрать сверху кустикомъ салата, свѣжимъ, изрѣзаннымъ кусочками, томатомъ, разрѣзанными пополамъ маслинами и подать къ столу.

Такъ-же можно приготовить салатъ изъ бѣлаго мяса: вареныхъ куръ, жареной телятины, только въ такой салатъ надо прибавить нарѣзанныхъ кружечками круто сваренныхъ яицъ, а въ провансаль кладется сырой желтокъ, смѣшивается съ горчицей, а потомъ уже вливается прованское масло и кладется кабуль по вкусу.

255. Салатъ изъ овощей.

Отваренныя и остуженныя овощи нарѣзать (морковь длинными кусочками, рѣпу кружочками, цвѣтную капусту—вѣточками), смѣшать, сложить въ салатникъ и залить соусомъ. Гарнировать слегка небольшимъ количествомъ крессъ-салата и франц. горчицы.

256. Салатъ изъ рѣдьки.

Рѣдьку и огурцы очистить и, нарѣзавъ мелкими ломтиками, посыпать солью. Затѣмъ встряхнуть и, сливъ воду, залить сметаной.

1 рѣдька средн. величины, 3 огурца, 3 ложки сметаны.

257. Салатъ изъ томатъ и испанскаго лука.

Нарѣзать кружечками спѣлыя томаты (5-6), затѣмъ отдѣлить сѣмена; испанскій лукъ ($\frac{1}{2}$ луков.) нарѣзать также тонкими кружечками; сложить томатъ и лукъ въ салатницу, перекладывая слой томатъ слоемъ лука и залить соусомъ, приготовленнымъ такъ: взять 1 ч. ложку соли, щепотку перцу, 1 ч. ложку сахару, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона или 1 ст. ложку уксусу, хорошенько смѣшать ложкой и, прибавляя 3—4 стол. ложки прованскаго масла, все хорошенько стереть и залить этимъ соусомъ томаты.

258. Салатъ изъ свеклы.

Отварить или испечь 1 корень свеклы. Порубить или нарѣзать небольшими кусочками, уложить въ стеклянный салатникъ. Мелко изрубить бѣлокъ и посыпать сверху передъ самой подачей. Украсить пучечками петрушки, укропа или крессъ-салата.

259. Салатъ изъ огурцовъ и помидоръ.

Нарѣзать острымъ ножомъ 3—4 помидора и столько же огурцовъ, уложить на широкую тарелку рядами горкой, чередуя помидоры съ огурцами. Украсить изящными вѣточками петрушки. Подать соусъ.

260. Соуса для салатовъ.

1) (Со сметаной). 1 крутой желтокъ, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки горчицы, соли и перцу по вкусу, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки сахару положить въ чашку, прибавить немного сметаны и растереть хорошенько; прибавить остальную сметану (около 1 стакана) и подливать понемногу 2 столовыхъ ложки уксуса. Смѣшать, подавать къ различнымъ сортамъ салата.

2) (Прованскимъ масломъ). Растереть 1 крутой желтокъ, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки сахару, соль и перецъ по вкусу. Когда желтокъ растереть какъ слѣдуетъ, влить по каплѣ, все время растирая, 3 столовыхъ ложки прованскаго масла и столько же уксуса. Подавать.

ЗАКУСКИ.**261. Селянка московская сборная на сковородкѣ.**

Изрѣзать 1 луковницу мелко, положить въ кастрюлю, прибавить ложку масла слегка поджарить, положить нашинкованной мелко $\frac{1}{2}$ ф. капусты, 2 ст. лож. томата, влить 1 стаканъ бульону, покрыть крышкой, поставить тушить до полуготовности, заправить бѣлый соусъ слѣдующимъ способомъ: распустить 2 столовыхъ ложки масла, положить 2 ст. ложки муки, прогрѣть муку съ масломъ, влить стаканъ бульону, размѣшать дать вскипеть, вылить въ кастрюлю съ капустой, положить изрѣзанныя небольшими ломтиками $\frac{1}{2}$ ф. телятины, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины и $\frac{1}{4}$ ф. сосисокъ $\frac{1}{8}$ ф. грибовъ, прибавить $\frac{1}{8}$ ф. каперцевъ, по желанію можно прибавить на копчикѣ жожа перцу обыкновеннаго толченаго или кайенскаго, закрыть крышкой, тушить минутъ 10 на плитѣ, переложить на глубокой сотейникъ (или глубокую крышку отъ кастрюли), посыпать тертымъ ($\frac{1}{16}$ ф.) сыромъ и толчеными (1 ст. лож.) сухарями, положить сверху нарѣзаннаго кусочками немного сливочнаго масла, поставить въ горячій шкафъ, заколеровать.

262. Масло (сыръ) изъ рыбы для закуски.

Взять $\frac{1}{2}$ какой-нибудь рыбы; судака, севрюги, осетрины, что осталось отъ обѣда въ вареномъ видѣ, положить въ ступку, прибавить $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла и $\frac{1}{4}$ фунта тертаго швейцарскаго сыра; хорошо протолочь и положить немного перца, по вкусу посолить, и протереть черезъ сито, потомъ сложить въ кастрюлю и влить 2—3 столовыхъ ложки горячихъ сливокъ, хорошо выбить лопаточкой, и влить сюда же 2 чайныхъ ложки сои—Кабуль, размѣшать и сложить на продолговатое блюдо, выравнивъ вдоль блюда, придавъ форму небольшой рыбы, загладить смоченнымъ въ горячей водѣ ножомъ и убрать зеленой петрушкой.

263. Масло изъ анчоусовъ.

Это масло можетъ служить очень вкусной приправой для блиновъ. 15—20 анчоусовъ, или просто килекъ, очистить отъ костей, промыть въ холодной водѣ, сложить въ ступку. Сюда же положить 3—4 вареныхъ въ крутую желтка, и $\frac{1}{2}$ фунта

сливочного масла хорошо протолочь и протереть через сито, сложить в масленку или на блюдечко, придать ножомъ видъ горки, обложить зеленымъ салатомъ или петрушкой. Масло изъ селедки готовится такъ-же, какъ и анчоусное, причемъ, анчоусы замѣняются селедкой.

264. Селедка по-еврейски.

Очистить и снять съ костей селедку-серебрянку, взять 1 луковицу, 1 вареное яйцо, небольшой кусокъ хлѣба, вымоченнаго въ уксусѣ, изрубить все это вмѣстѣ съ селедкой какъ можно мельче, перемѣшать хорошенько, облить прованскимъ масломъ и уложить на блюдо, придавъ форму селедки. Положить голову и хвостъ и огарнировать зеленымъ лукомъ и яйцами.

265. Сандвичи съ сардинами.

Очистить сардинки отъ кожи и костей, размять; прибавить равное количество размятыхъ же или протертыхъ сквозь густое сито крутыхъ желтковъ, немного соли, кайенскаго перцу и нѣсколько капель лимоннаго сока. Смягчить массу небольшимъ количествомъ прованскаго масла. Сдѣлать сандвичи и уложить ихъ красиво на блюдо на листьяхъ салата.

266. Раки Борделезъ.

Сложить въ кастрюлю очень мелко нарезанные овощи (какъ изрубленные): 1 морковь, 1 сельдерей, 1 штуку лука порея, 1 петрушку, 1 луковицу, прибавить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, 10—12 зеренъ душистаго перцу, покрыть и поставить на плиту потушить на легкомъ огнѣ минутъ 15—20, помѣшивая веселкой, чтобъ не подгорѣло; потомъ влить 2 стакана бѣлаго вина сотерна, 1 стаканъ мясного бульону, прибавить 2 чайныхъ ложки соли, дать разъ вскипѣть и тогда положить промытыхъ вычищенныхъ живыхъ 20—30 штукъ раковъ, покрыть и, часто потряхивая, проварить до готовности (чтобы покипѣли минутъ 30—40). Передъ отпускомъ, сливъ сокъ въ кастрюльку, положить 2—3 столовыхъ ложки пюре-томатъ и холодную пассеровку, приготовленную изъ куска сливочнаго масла (величиною съ куриное яйцо), 1 столовую ложку муки и кайенскаго перцу (на кончикѣ ножа), дать разъ вскипѣть и залить этимъ соусомъ раки.

267. Выпускныя яйца въ сметанѣ.

Положить въ сотейникъ $\frac{1}{2}$ стакана хорошей сметаны немного посолить и выпустить 7—8 сырыхъ яицъ, окропить масломъ, поставить въ горячую печь; когда яйца немного затянутся, полить сверху сметаной, посыпать тертымъ швейцарскимъ сыромъ ($\frac{1}{8}$ фунта), поставить въ очень горячую печь, заколеровать и подавать, не выкладывая.

268. Омлетъ съ ветчиной.

Взявъ $\frac{1}{2}$ ф. обрѣзковъ ветчины, нарезать небольшими квадратными ломтиками, сложить на сковородку, прибавить 1 ложку сливочнаго масла и слегка поджарить на легкомъ огнѣ, вспылить ветчину (въ количествѣ 1 ч. ложки) мукою, перемѣшать, влить $\frac{1}{2}$ стакана бульону или, за неимѣниемъ его, разведеннаго въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ кипящей воды 1 кубикъ бульона Магги, прокипятить хорошенько и отставить.

Приготовить омлетъ: отбить въ глубокую тарелку 5 шт. цѣльныхъ яицъ, положить 3 столовыхъ ложки распущеннаго сливочнаго масла, 3—4 ложки молока, щепотку перцу, $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли, хорошо взболтать вилочкой. Чугунную сковородку разогрѣть на плитѣ, положить на нее 2—3 стол. ложки масла, вылить на нее приготовленные яйца и мѣшать вилочкой, пока не получится масса густоты сметаны, тогда отставить на край плиты, выложить на одинъ край ветчину и подрѣзавъ ножомъ яичницу съ другой стороны сковороды, завернуть этотъ край на ветчину, дать немного поджариться и, снявъ съ плиты, подрѣзать снизу ножомъ, накрыть блюдомъ и, перевернувъ сковородкой кверху, выложить омлетъ на блюдо, облить сверху распущеннымъ масломъ.

269. Яйца фаршированные.

Отварить 2 яйца въ крутую, разрезать яйца острымъ ножомъ пополамъ (вдоль), осторожно, чтобы не разваливалась скорлупа, вынуть осторожно желтокъ и бѣлокъ, изрубить мелко съ жирной ветчиной и зеленымъ лукомъ, положить 2 сырыхъ яйца, перцу, нафаршировать скорлупки, смазать яйцомъ, засыпать сыромъ и поставить въ печь зарумяниться.

270. Омлетъ по-швейцарски.

Натереть на теркѣ $\frac{1}{2}$ фунта швейцарскаго сыру, распустить 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, смѣшать его съ сы-

ромъ всыпать 1 чайную ложку рубленой петрушки и 2 чайных ложки рубленого луку-порея, 1 столовую ложку бѣлыхъ сахарей, 1 чайную ложку соли, немного перцу, разбить 4—5 штукъ яицъ, влить 2 столовыхъ ложки молока, все это хорошо смѣшать вилкой и вылить на сковороду, подогрѣтую предварительно, поджарить съ 2 ложками масла, свернуть тотчасъ же, какъ готово, ножомъ въ видѣ пирога, отнюдь не передерживать на огнѣ, иначе будетъ сухъ. Сейчасъ же переложить на блюдо и подать.

271. Отварная яичница съ томатомъ.

Въ соленый кипятокъ опустить шумовку или друшлякъ, на которые и выпускать, по одному, яйца, разбивая осторожно скорлупу. Прокипятить яйца 1 минуту, чтобы они сварились всмятку, вынуть шумовкой и уложить на блюдо, обливъ ихъ довольно густымъ, горячимъ соусомъ изъ протертыхъ съ масломъ помидоръ. Пюре нужно готовить въ такомъ количествѣ, чтобы его приходилось на каждое яйцо по столовой ложкѣ.

272. Яйца въ гнѣздѣ.

Отдѣливъ осторожно желтокъ отъ бѣлка, сбить бѣлокъ въ пѣну съ небольшимъ количествомъ соли. Нарѣзанный кружками хлѣбъ окунуть въ соленый кипятокъ и зарумянить на сковородѣ съ обѣихъ сторонъ. Уложить бѣлокъ на хлѣбъ, сдѣлать посрединѣ отверстіе и вылить въ него желтокъ. Поставить въ легкую печь и дать слегка зарумяниться. Количество яицъ берется, конечно, по желанію. Уложить на блюдо, изящно украсивъ зеленью. Подать отдѣльно томатовый соусъ.

273. Вѣнскій омлетъ съ томатомъ.

Запечь отъ 4 до 6 штукъ крупныхъ помидоръ и протереть сквозь сито. Положить въ пюре 2—3 ложки муки, 7 яицъ, немного соли и перцу, 3 стакана молока; размѣшать все хорошенько, запечь омлетъ съ обѣихъ сторонъ, свернуть пополамъ.

274. Яйца крутыя съ бешамелью и молодымъ картофелемъ.

5—6 штукъ крутыхъ яицъ нарѣзать кружечками, и переслоить нарѣзаннымъ кружечками свареннымъ въ соленой водѣ картофелемъ. Положить яйца рядами, чередуя кусочекъ яйца съ кусочкомъ картофеля такъ, чтобы каждый кусочекъ частью прикрывалъ собою предыдущій. Заготовить бешамель: $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла подогрѣть съ $\frac{1}{8}$ фунта мягкой муки и раз-

вести 2 стаканами кипящаго молока, перемѣшать лопаточкой, дать вскипѣть, все время мѣшая, отставить, положить сырой желтокъ $\frac{1}{4}$ фунта стертаго на теркѣ, сыру, хорошо смѣшать, посолить по вкусу и залить бешамелью яйца. Загладивъ ножомъ, посыпать сверху тертымъ сыромъ, смѣшаннымъ съ просѣянными сухарями. Покропить сливочнымъ масломъ и доставить заколеровать.

275. Салатъ для закуски.

Нарѣзать тонкими ломтиками, не крупнѣе 2—3 коп. монеты, оставшееся отъ стола разное мясо, такъ, напримѣръ: $\frac{1}{4}$ ф. телятины, $\frac{1}{4}$ ф. барашка, $\frac{1}{4}$ ф. ветчины, индѣйки, тетерева, словомъ, что есть въ данный моментъ подъ руками. Сложить все это въ чашку, прибавить сюда изрѣзанныхъ кружками 5—6 вареныхъ картофелинъ, 3—4 яйца нарѣзанныхъ также ломтиками, $\frac{1}{4}$ фун. нарѣзаннаго салата ромэнъ или латукъ, $\frac{1}{4}$ фун. пикулей. 2—3 свѣжихъ нарѣзанныхъ помидоръ, немного зеленого лука и 2—3 свѣжихъ огурца. Всю эту массу посолить, поперчить, положить 2 чайн. лож. сои-кабуль, хорошо перемѣшать, заправить соусомъ провансаль и уложить горкой въ салатникъ. Сверху убрать яйцами, нарѣзанными четвертушками, кружечками свѣжихъ огурцовъ, помидоръ, салата, раковыми шейками. Поставить готовымъ на холодъ, подавать холоднымъ.

Для провансалья взять 2 сырыхъ желтка, 1 чайн. лож. крѣпкой домашней горчицы, немного соли и $\frac{1}{2}$ ф. прованскаго масла, которое лить понемногу въ желтки и горчицу, тереть, пока не получится густой комокъ; тогда прибавить 1 столовую ложку уксуса, размѣшать, влить еще 2 стол. ложки уксуса и смѣшать.

276. Салатъ итальянскій съ яйцами.

Взявъ понемножку вареной курицы, если есть, дичи, ветчины, копченаго языка, нарѣзать маленькими плоскими ломтиками—бланкетиками, нѣсколько штукъ анчоусовъ нарѣзать небольшими кусочками, прибавить нарѣзанныхъ тонкими ломтиками 2—3 штуки помидоръ, 10 штукъ очищенныхъ отъ косточекъ оливокъ, 2—3 столовыхъ ложки каперцевъ, заправить приготовленнымъ нижеизложеннымъ способомъ горчичнымъ соусомъ: взять 1 чайную ложку готовой столовой горчицы, 1 чайную ложку сахара, 1 чайную ложку соли, 1 столовую ложку уксуса, хорошенько растереть, вливать понемногу, постоянно взбалтывая, 4—5 ложекъ прованскаго масла; этимъ соусомъ залить

приготовленный салатъ. Взять $\frac{1}{2}$ фунта салата латука или ромень, выбрать по возможности сердцевину, нарезать крупными кусочками, положить сюда же, перемешать и выложить въ салатницу или на круглое блюдо, придать форму горки, обложить четвертушками сваренныхъ вкрутую яицъ или же сваренныхъ въ мѣшечекъ, полагая по одному яйцу на персону.

Украстить сверху и съ боковъ кустиками салата. Къ этому салату надо соусъ провансаль.

277. Печеночная колбаса.

Свиную печенку отварить въ соленой водѣ съ пряностями (перец душистый и лавровый листъ), вынуть, дать остыть, стереть на теркѣ, намочить въ молокѣ французскую булку (безъ корки), не выжимая, положить въ печенку, которая должна быть протерта. Сварить $\frac{3}{4}$ фунта свиного сала въ небольшомъ количествѣ воды, изрубить мелко и съ наваромъ вылить на печенку; туда же прибавить 2 яйца сырыхъ, растерать скалкой, пока побѣлѣетъ, наполнить кишки, перевязывать очень слабо. Сварить въ томъ бульонѣ, въ которомъ варила печенка, вынуть, осушить, и остудить; держать въ прохладномъ мѣстѣ.

278. Почки съ огурцами.

Снявъ пленку съ 1—2 почекъ и, обрѣзавъ лишній жиръ, положить почки въ холодную воду на $\frac{1}{2}$ часа.

Вынувъ изъ воды, разрѣзать почки вдоль пополамъ и каждую половину нашинковать поперечно тонкими ломтиками и поджарить въ очень горячемъ сливочномъ маслѣ въ теченіе 5-ти минутъ.

Выбравъ почки изъ масла, сложить въ кастрюльку, поперчить по вкусу; на сковородку же, гдѣ жарились почки, положить 1 ст. ложку муки, дать прокипѣть мукѣ одинъ разъ въ маслѣ, затѣмъ прибавить 1 ст. мясного бульону, $\frac{1}{4}$ ст. огуречнаго рассола, хорошо прокипятить и процѣдить на почки. Сюда же положить 2 шт. очищенныхъ отъ кожи и сѣмянъ, разрѣзанныхъ на небольшіе ломтики, соленыхъ огурца, покрыть и дать покипѣть почкамъ минутъ 5—6 не больше (иначе почки потеряютъ свою сочность и будутъ жесткими), подать на сотейникѣ или сковородѣ.

Точно такъ же готовятъ почки въ мадерѣ или бѣломъ винѣ, лишь въ соусъ не прибавляется огуречнаго рассола и огурцовъ, а вмѣсто нихъ кладется 8—10 шт. мелко изрѣ-

занныхъ шампиньонъ, вливается $\frac{1}{4}$ ст. мадеры или бѣлаго вина и проваривается, какъ сказано выше.

279. Омлетъ съ грибами.

Поджарить $\frac{1}{4}$ фунта нашинкованныхъ (бѣлыхъ грибовъ или шампиньоновъ), заправить сметаной. Взбить 6 яицъ съ 1 стаканомъ молока, посолить. Накалить сковородку, растопить кусочекъ масла на ней и вылить яйца. Какъ только начнутъ отставать отъ сковороды, положить на середину приготовленные грибы, завернуть пожомъ съ 2-хъ сторонъ, какъ пирожокъ, поджарить до готовности. Подавая посыпать зеленой петрушкой.

280. Тарталетки съ мозгами.

Замѣсить прѣсное тѣсто—высыпать $\frac{1}{2}$ ф. муки на столъ горкой, сдѣлать посрединѣ ямку, положить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 2 ложки масла, одно яйцо, чайную ложку соли, 2 чайныхъ ложки сахару, смѣшать хорошенько, раскатать скалкой тѣсто тонко (съ $\frac{1}{4}$ пальца толщиной), вырѣзать чайнымъ стаканомъ кружечками, обложить кружечками формочки (особыя—для тарталетокъ), предварительно смазанныя масломъ и посыпанныя мукой, и положить въ нихъ приготовленную слѣдующимъ способомъ массу изъ мозговъ: мозгъ сварить въ соленой водѣ съ уксусомъ (на 3 стакана воды— $\frac{1}{4}$ стак. уксуса и 2 ч. ложки соли) до полной готовности, т. е. дать прокипѣть мин. 20; выбрать изъ воды на тарелку, дать остыть, изрѣзать небольшими кубичками, посолить, поперчить слегка, положить на приготовленное тѣсто въ формочки. Поставить въ печь средней температуры минутъ на 15; вынуть изъ шкафа, выбрать осторожно изъ формочекъ тарталетки на блюдо, каждую залить соусомъ, приготовленнымъ такъ: распустить въ кастрюлкѣ 2 ложки масла, положить $\frac{1}{2}$ ложки (стол.) муки, прогрѣть на плитѣ, влить $\frac{1}{2}$ стакана мясного бульона, 1 стол. ложку сливокъ или молока, щепотку соли, дать разъ вскипѣть, по желанію можно положить $\frac{1}{4}$ ф. сваренныхъ и мелко изрѣзанныхъ шампиньоновъ, дать еще разъ вскипѣть, залить этимъ соусомъ на блюдѣ тарталетки и подать къ столу горячими.

281. Тарталетки съ мозгами (иначе).

Очистивъ отъ пленокъ одинъ бычачій мозгъ, промыть и опустить въ кипящую воду, посолить, влить 2 столов. ложки

уксусу, положить 3—4 лавровыхъ листка, кусочекъ изрѣзанной луковицы и дать покипеть минутъ 10—15. Выбравъ изъ воды и остудивъ, разрѣзать на небольшіе кубички и поджарить въ 2 столовыхъ ложкахъ сливочнаго масла, посолить по вкусу, поперчить и прибавить отварныхъ бѣлыхъ грибовъ или шампиньонъ, также нарѣзанныхъ кусочками и все это соединить съ бѣлымъ соусомъ, приготовленнымъ такъ: смѣшать 2 столовыхъ ложки муки съ 2-мя столовыми ложками сливочнаго масла, влить 1 стаканъ бульону, $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, положить на кончикъ ножа кайенскаго перцу, 2—3 ложки натертаго швейцарскаго сыру, дать хорошенъко вскипеть, отставить, положить 1 сырой желтокъ, хорошенъко смѣшать и соединить съ поджареннымъ мозгомъ.

Приготовить слоеное тѣсто, Раскатать слойку въ $\frac{1}{4}$ пальца толщины, вырѣзать кружечки жестяной выемкой по размѣру тарталетныхъ формочекъ; формочки сначала смазать масломъ и посыпать мукой, уложить тѣсто такъ, чтобъ было наравнѣ съ краями формочекъ, положить приготовленный изъ мозговъ фаршъ, засыпать тертымъ сыромъ, покронить масломъ, сложить формочки на листъ и поставить въ духовой шкафъ или русскую печь минутъ на 15. Какъ заколеруется, вынуть осторожно, вытащить вилочкой изъ формъ и подать къ столу, сложивъ на блюдо горячими.

282. Икра изъ баклажанъ по-гречески.

Испечь баклажаны до черна и до мягкости, снять прочь всю черную кожицу до самой мякоти, которую изрубить какъ можно мельче, очистить отъ кожицы помидоры, изрубить также какъ можно мельче, лукъ протереть черезъ терку и поджарить въ маслѣ, сложить въ лукъ баклажаны и помидоры и прожарить все вмѣстѣ, посыпавъ перцемъ и солью.

5 штукъ баклажанъ, 6 штукъ помидоръ, 6 штукъ луку, $\frac{1}{8}$ ф. масла прованскаго.

283. Икра изъ баклажанъ по-Екатеринодарски.

Испечь въ духовой печкѣ нѣсколько баклажанъ, чтобы были совсѣмъ мягки. Вынуть, разрѣзать вдоль и вынуть всю середину—сѣмечки. Мелко изрубить эту сердцевину деревяннымъ ножомъ или растереть деревянной ложкой (отъ металлическаго ножа икра чернѣетъ), прибавить луковицу, изжаренную на постномъ маслѣ, 2—3 сочныхъ помидора, соли, перцу, уксусу

и прованскаго масла. Все хорошенъко смѣшать, чтобы масса была не жидкая, уложить горкой на тарелку, вынести на ледъ, чтобы совершенно застыла.

284. Омлетъ по-швейцарски.

Положить въ глубокую тарелку $\frac{1}{4}$ ф. стертаго на теркѣ швейцарскаго сыру, влить 3 стол. ложки распущеннаго сливочнаго масла, прибавить немного изрубленнаго зеленаго лука, поперчить и посолить по вкусу, положить изрубленной зелени петрушки, 1 стол. ложку толченыхъ просѣянныхъ бѣлыхъ сухарей, 2 стол. ложки молока, все хорошо смѣшать и, выпустивъ 6—7 штукъ яицъ, взболтать хорошенъко всю массу вилкой и вылить на раскаленную и намавленную сковородку. Какъ только затянется т. е. яйца сварятся въ смятку, подобрать края тонкимъ ножомъ, свернуть въ видѣ пирога и переложивъ на блюдо, облить сливочнымъ масломъ и сейчасъ же подать.

285. Ветчина по-Гамбургски.

Нарѣзать (1 ф.) ветчину, по возможности безъ жира, квадратками или кружечками, величиною съ дно стакана, сложить на горячую сковородку, въ распущенное масло (2 столовыхъ ложки масла), поджарить слегка ветчину, положить на нее 2 ложки поре-томатъ, вѣточку эстрагону, влить $\frac{1}{2}$ стакана бульону, рюмку мадеры или бѣлаго вина, прокипятить.

Взявъ франц. черствую булку, обрѣзать корку, нарѣзать кусочками такой же величины, какъ изрѣзана ветчина, сложить на листъ или сковороду, пробрызгать сверху масломъ и заколеровать. Когда гренки порозовѣютъ, вынуть, сложить на блюдо. Приготовить яичницу глазунью—на каждую персону по яйцу, положить 2—3 столовыхъ ложки масла на горячую сковороду, выпустить осторожно яйцо, не разбивая по возможности желтка, посолить слегка и поставить въ духовой шкафъ затянуть; когда желтки побѣлѣютъ (стараться не перепустить), вынуть и выемкой округлить края и, положивъ поверхъ гренковъ кусочки ветчины, выложить на каждый по яйцу, сложить на блюдо и залить соусомъ изъ-подъ ветчины, на каждое яйцо положить сверху по листику эстрагону.

286. Пуддингъ съ шампиньонами или другими свѣжими грибами.

Вычистить и промыть хорошенъко 1 ф. свѣжихъ грибовъ, мелко изрубить. Въ миску положить $\frac{1}{2}$ ф. сухарей изъ бѣлаго

хлѣба, $\frac{1}{8}$ сливочнаго масла, изрубленные грибы, 3 сырых яйца, 2—3 чайныя ложки соли, поперчить, перемѣшать, прибавить 1 стак. сметаны или сливокъ и, перемѣшавъ, оставить. Приготовить прѣсное тѣсто: высыпать на столъ $1\frac{1}{2}$ стакана муки, сдѣлать ямку, положить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 яйцо, 2 стол. ложки масла, 1 ч. ложку сахару, щепотку соли и замѣсить тѣсто, тонко раскатать (какъ для пельменей или варениковъ). Взявъ глубокой сотейникъ или кастрюлю, смазать слегка масломъ, посыпать сухарями и обложить изнутри раскатаннымъ тѣстомъ. Сюда-же положить грибную массу, сверху покрыть лепешкой изъ этого-же тѣста, смазать сверху яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ на 40 минутъ. Потомъ переложить на блюдо и подать къ нему соусъ, приготовленный такъ: подогрѣть 2 столовыя ложки масла и 2 стол. ложки муки, положить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, 1 стаканъ овощнаго отвара или соку изъ шампиньонъ, приготовленнаго изъ обрѣзковъ, промытыхъ и сваренныхъ въ 2-хъ стак. воды. Соусъ посолить, прокипятить и подать отдѣльно.

287. Вареный шпинатъ.

Очистить и перебрать листья шпината, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы не осталось песку. Сложить въ кастрюльку, медленно нагрѣть и тушить затѣмъ минутъ 25 (пока сдѣлается совершенно мягкой) въ собственномъ соку. Если шпинатъ старый, лучше варить его въ небольшомъ количествѣ соленой воды. Откинуть на сито, изрубить мелко, подогрѣть, положивъ масла, соли и перцу. Выложить на блюдо, огарнировать крутыми яйцами, нарѣзанными ломтиками и остроконечными кусочками поджареннаго хлѣба.

288. Фаршированные кабачки.

Соскобливъ кожу съ 8—10 шт. некрупныхъ зеленыхъ кабачковъ, вынуть трубочкой или вилкой внутренность, прополоснуть въ холодной водѣ, посолить внутри и снаружи и нафаршировать фаршемъ, приготовленнымъ такъ: 1 ф. мякоти барашка или жирнаго огузка провернуть 2—3 раза на мясорубкѣ, положить изрубленную и поджаренную въ 1—2 столовыхъ ложкахъ луковицу и рубленой зелени петрушки и укропу, $\frac{1}{8}$ ф. провареннаго до полуготовности въ соленой водѣ риса, посолить и поперчить по вкусу, хорошо смѣшать и начинить этимъ фаршемъ кабачки.

Сложивъ на сковородку, поджарить въ 2-хъ столов. лож-

кахъ русскаго масла до розоваго цвѣта. Затѣмъ, сложивъ въ глубокой сотейникъ, прибавить 1—2 ст. сметаны, 1 ст. бульону, покрыть и поставить въ шкафъ или на плиту, потушить часа на $1\frac{1}{2}$. Передъ отпускомъ вынуть кабачки на блюдо, а въ сотейникъ, гдѣ варились кабачки, не выливая соку, прибавить холодную пассеровку изъ 1 ст. ложки масла и 1 ст. ложки муки; давъ соусу разъ вскипѣть, процѣдить, облить имъ кабачки и подать. По желанію, можно прибавить въ соусъ пюре-томатъ. Такимъ же фаршемъ можно начинять спѣлые свѣжіе томаты, сложивъ ихъ въ глубокой сотейникъ и залить слѣдующимъ соусомъ: на 10—15 шт. томатъ взять 1—2 ст. сметаны, положить въ чашку или кастрюльку, высыпать 2 ст. ложки муки, положить 3—4 ст. лож. пюре-томатъ, 1 ст. ложку сахару, 2 чайн. ложки соли, хорошо смѣшать вѣничкомъ и процѣдить черезъ друшлагъ на томаты. Поставить въ шкафъ на 1 часъ, вынуть и, посыпавъ сверху рубленнымъ укропомъ, подать въ сотейникѣ.

289. Холодные фаршированные томаты на закуску.

Взявъ штукъ 8—10 спѣлыхъ томатъ, отрѣзать осторожно кружечки со стороны стебля, вычистить внутренность томата чайной ложечкой, посолить слегка внутренность и отставить.

Затѣмъ нарѣзавъ некрупными ломтиками 3—4 штуки сваренныхъ вкрутую яицъ, нарѣзать зеленого луку крупными кусочками, также укропа, потомъ съ $\frac{1}{2}$ ф. бѣлаго варенаго мяса (курицы, телятины или барашка) нарѣзать небольшими ломтиками, все сложить въ глубокую чашку и заправить соусомъ провансаль (изъ $\frac{1}{4}$ фунта прованскаго масла, 1 желтка и чайной ложки горчицы, щепотка соли и 2 чайныхъ ложекъ сои кабуль или «Русскій Императоръ»); хорошенько перемѣшать и наполнить этимъ фаршемъ, предварительно сливъ изъ томатъ накопившійся сокъ, томаты, укладывая фаршъ горками; сверху въ каждый томатъ поставить по кусту салата латука или роменъ), уложить ихъ на блюдо и украсить его по краямъ салатомъ.

290. Бѣлые грибы съ ветчиной.

Распустить 2 ложки сливочнаго масла на сковородѣ, положить нарѣзанные небольшими продолговатыми ломтиками $\frac{1}{2}$ ф. грибовъ, посолить, поперчить слегка и поджарить (на плитѣ минутъ 10), помѣшивая осторожно; когда грибки поджарятся, сюда же положить нарѣзанную небольшими квадратами $\frac{1}{4}$ ветчины, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, дать покипѣть (ми-

путь 5), засыпать сверху толчеными сухарями, поставить в духовой шкаф, дать подрумяниться.

291. Артишоки по-английски.

Очистить артишоки, срезать нижнюю часть, натереть лимоном, разрезать каждый артишок пополам, вырезать мякоть, обрывать и опускать в холодную воду с уксусом. Когда все артишоки будут очищены, опустить их в соленый кипяток, дать вскипеть, откинуть на друшляк и перелить холодной водой. В сотейник растопить масло, уложить артишоки и выжать на них сок из одного лимона. За 1/2 часа до отпуска влить 1 стакан овощного бульона и варить, пока бульон вскипит, а низы артишоков заколеруются. Залить, затем, артишоки красным соусом (ложку муки поджарить докрасна в ложке масла и развести кипящим бульоном), сварить до мягкости, вынуть, уложить на блюдо. Соус кипятить, пока он уварится до надлежащей густоты, посолить, влить сок из 1 лимона, процедить сквозь сито, размешать с 1 ложкой сливочного масла и залить артишоки.

КАШИ, КИСЕЛЯ и СУПЫ.

292. Сладкая пшенная холодная каша.

В кастрюлю влить 4 стакана молока, сюда же всыпать 3 стол. ложки сахара, 1/4 палочки ванили, дав вскипеть и всыпав 1/2 стакана пшена, хорошо разварить его. Затем развести в 1/2 стак. хол. молока, 2 стол. ложки картофельной муки, влить в кипящую кашу, хорошо вымешать и, когда закипит, вбить туда 4 желтка. Вымешать всю массу и выложить в форму, выполосканную перед тем холодной водой. Поставить в холодное место; когда каша остынет, выложить на блюдо, полив сиропом.

293. Тыковник или запеканка из тыквы.

Сначала заварить на молоке пшенную кашу—размазю. Для этого надо вскипятить 4 ст. молока и всыпать 1 ст. промытого в теплой воде пшена или риса, покрыть и поставить в печь; когда крупа разварится, вынуть из печи кашу, переложить в чашку и сюда же положить 2 ф. сырой

очищенной тыквы, стертой на терке, 1/4 ф. сливочного масла, 2 ст. лож. сахара, 1 чайн. лож. соли и 4 ш. сырых яиц; хорошо смешать все и выложить в глубокую плоскую форму, смазанную холодным маслом и обсыпанную сухарями, поставить в духовую печь на 40 минут, вынув, дать немного постоять, опрокинув на блюдо, отдельно подать холодное сливочное масло.

294. Крупеник из риса.

Отварить 1/2 ф. риса в соленой воде, откинуть на друшляк, прибавить 1/4 ф. масла сливочного, разных кореньев, нарезанных, отваренных в соленой воде и мелко нарубленных грибов, зеленой петрушки. Все хорошенько перемешать, сложить в кастрюлю, сверху полить маслом и поставить в духовку запечь, не покрывая крышкой. Когда зарумянится, вынимать и подавать.

295. Гречневая каша размазня.

Промыв хорошенько крупу, залить ее кипятком, посолить, вскипятить несколько раз, помешивая, затем накрыть и поставить в духовую или русскую печь. Отдельно подать сливочное масло.

2 ф. гречнев. крупы, 1/4 ф. сливочн. масла

296. Гречанник по-полтавски.

1 ф. мелкой гречневой крупы просеять через сито, залить кипятком (3—4 стакана), прибавить 1/8 ф. масла и соли по вкусу и поставить в печь на 1 час. Когда каша будет готова, переложить ее рядами с 4—5 вареными рублеными яйцами в сотейник, смазанный маслом и посыпанный сухарями; нижний и верхний слой должны быть из каши. Посыпать сухарями, скропить маслом, поставить в духовку на 10—15 минут. Подать отдельно холодное сливочное масло.

297. Каша ячневая по-шведски.

Вскипятить 5 стаканов молока, всыпать 5—6 столовых ложек ячневой крупы, размешать, накрыть и дать ей стечь; затем влить 1/4 ф. масла, размешать, дать остыть. Вбить 3 яйца, прибавить 1/4 ф. сахара и 3/8 ф. молотых грецких орехов или миндаля, вымешать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом и обсыпанное сухарями, верх каши смазать яйцом,

посыпать сахаромъ и поставить въ духовку подрумяниться. Къ кашѣ подаются сливки или молоко.

298. Манная каша.

Вскипятить молоко, всыпать крупу, сахаръ и соль и варить, часто помѣшивая, чтобы не пригорѣло, положить 1 ложку сливочнаго масла.

4 ст. молока, $\frac{1}{4}$ ст. манной крупы, 2 ложки сахару, ложка сливочнаго масла.

299. Рисовый пуддингъ.

Отваривъ рисъ до мягкости въ водѣ, отцѣдить его, остудить. Влить въ него сливки или молоко, положить растертые съ сахаромъ до-бѣла желтки, по желанію $\frac{1}{4}$ стакана промытаго кишмиша и, наконецъ, взбитые въ пѣну бѣлки. Размѣшавъ все хорошенько, уложить въ вымазанную масломъ и посыпанную сухарями форму, поставить въ духовую на $\frac{1}{2}$ часа. Подавать съ молокомъ или ягоднымъ сиропомъ.

$\frac{1}{2}$ ф. рису, 1 ст. сливокъ или молока, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ ст. сахару, 1 стол. ложку масла.

300. Картофельная каша.

Очистить и промыть 7—8 шт. картофелю, истереть на теркѣ, положить въ чашку, вбить сюда же 2—3 сырыхъ яйца, хорошо размѣшать и разбросать на большое блюдо; поставить въ теплый шкафъ, высушить, когда будетъ готово, переложить на рѣшето, и протереть рукой черезъ сито, чтобы получилось $1\frac{1}{2}$ ст. крупы, затѣмъ, вскипятить 4 ст. молока или воды, положить $\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла, всыпать по вкусу соли, положить въ молоко картофельную крупу; помѣшать; накрыть и поставить въ печь на 20 мин.; къ кашѣ подать сливочн. масло.

Картофельную крупу можно приготовить впрокъ и держать въ какой-нибудь посудѣ или мѣшечкѣ въ сухомъ мѣстѣ.

301. Рисъ съ яблоками.

Взять 1 стаканъ хорошаго рису и, хорошенько промывъ его, отварить до половины готовности въ водѣ. Затѣмъ, откинуть рисъ на рѣшето, облить его холодной водой, (да по сильнѣй) и дать водѣ стечь. Когда вода стечетъ, всыпать рисъ снова въ кастрюлю и влить 1 стаканъ свѣжаго молока, и по-

ложить ложку сливочнаго масла, варить до готовности, и, когда рисъ будетъ почти готовъ, всыпать полстакана сахарнаго песку и перемѣшать. Необходимо наблюдать, чтобы рисъ не пригорѣлъ и не разварился совершенно.

Пока рисъ варится,—взять 6 яблокъ, (средней велич.), очистить ихъ отъ кожицы, нарѣзать ломтиками и поджарить слегка на сковородкѣ, (лучше на бѣлыхъ эмалированныхъ) въ сливочномъ маслѣ.

Когда рисъ и яблоки будутъ готовы,—взять бѣлки отъ 5-ти самыхъ свѣжихъ яицъ, (т. к. только бѣлки самыхъ свѣжихъ яицъ хороши и скоро сбиваются въ пѣну, тщательно и умѣло отдѣливъ ихъ отъ желтковъ—сбить въ пѣну, какъ для «снѣжковъ».

Затѣмъ взять блюдо, на какихъ подается жаркое, (разумѣется похуже), положить рядъ рису, а на рисъ—рядъ поджаренныхъ яблокъ, и снова рядъ рису и рядъ яблокъ,—красивой горькой, чтобы яблоки по краямъ не высывались,—сверху рисъ слегка обложить малиновымъ вареньемъ, (съ малиновымъ вареньемъ это кушанье бываетъ вкуснѣй, чѣмъ съ варен. изъ другихъ ягодъ), при чемъ слѣдуетъ употреблять только самое густое, или лучше всего одни ягоды, т. к., если облить пирогъ вареньемъ слишкомъ сильно, излишекъ разогрѣвагося сиропа некрасиво выступитъ по краямъ блюда; сверху пирогъ покрыть пѣной сбитыхъ бѣлковъ и вставить въ неслишкомъ горячую печь или духовку на 15 минутъ, чтобы пирогъ слегка подрумянился. Мы обыкновенно дѣлали такъ: какъ подадутъ супъ на столъ, въ это время вставляли въ духовку пирогъ и у насъ отлично успѣвалъ на «третье кушанье», и подавался горячимъ.

Умѣлая, и съ развитымъ вкусомъ къ красотѣ, хозяйка сумѣетъ не только красиво покрыть и сгладить пирогъ сбитою пѣной, но украсить его вродѣ розетокъ и другихъ фигурокъ изъ пѣны.

Точно такъ же дѣлается пирогъ изъ свѣжей клубники вмѣсто яблокъ. Свѣжія ягоды, передъ тѣмъ, какъ положить на приготовленный рисъ—слѣдуетъ прокипятить въ сиропѣ.

302. Гренки изъ смоленской каши.

Сваривъ $\frac{1}{2}$ фунта смоленской крупы густой размазней, посолить, влить 1 столовую ложку масла, размѣшать и выложить на блюдо, разгладивъ ножемъ въ лепешку, въ палецъ толщиной, когда остынетъ, порѣзать на небольшіе ломтики, обвалить въ мукѣ, потомъ въ яйцѣ и сухаряхъ и подрумянить въ маслѣ.

303. Гурьевская каша.

Налить молоко в кастрюлю и поставить в духовую печь. Каждый раз, как образуется красная пѣнка, снять ее на блюдо. Пѣнокъ должно быть много. Сварить не очень густую манную кашу на молокѣ (или рисовую), положить 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана густых сливокъ, ложку сливочнаго масла, все смѣшать. Прибавить нарѣзанных пѣнокъ, крупнорубленых, очищенных грецких орѣховъ, сладкаго, рубленнаго, очищеннаго миндаля, разных цукатовъ мелко нарѣзанных и смоченных в апельсиновой настойкѣ. Все как слѣдует, перемѣшать, сложить в металлическую кастрюлю, и пересыпав сверху сахаромъ и цукатами, поставить в печь на $\frac{1}{2}$ часа. Вмѣсто цукатовъ можно класть варенье. Подавать можно горячей и холодной.

304. Кисель миндальный.

Взять $\frac{1}{4}$ фун. сладкаго миндаля, 3—4 зерна горькаго, ошпарить, очистить, истолочь в ступкѣ, какъ можно мельче, развести водой (5 ст.), процѣдить сквозь салфетку; выжимки положить обратно в ступку, всыпать 1 ст. сахару, протолочь с сахаромъ, развести этимъ же молокомъ и процѣдить сквозь салфетку в кастрюльку, хорошенько отжав истолченную массу, поставить на плиту. Приготовить картофельную муку 3 ст. лож., развести $\frac{1}{2}$ ст. воды. Когда закипитъ молоко, влить картофельную муку, все время мѣшая лопаточкой, дать разъ вскипѣть и, выливъ в форму, вынести на холодъ. Выложивъ на блюдо, подать къ столу с сиропомъ изъ-подъ варенья или миндальнымъ молокомъ.

305. Кисель шоколадный.

(Для дѣтей).

Нарѣзавъ на мелкіе кусочки $\frac{1}{4}$ ф. шоколаду (1 плитку в 20 копеекъ), сложить в кастрюльку, взять 2—3 стол. ложки молока, поставить на плиту и мѣшать веселкой или вѣничкомъ, не переставая, пока вскипитъ. Какъ закипитъ, влить, помѣшивая, 2—3 ст. горячаго молока, всыпать 2 стол. ложки сахара и дать вскипѣть. Разведя 2—3-мя стол. ложками холодной воды, 2 стол. ложки картофельной муки, вылить сразу в кипящій шоколадъ, не переставая мѣшать; дать еще разъ вскипѣть и вылить в глубокой сотейникъ или глу-

бокую тарелку, посыпать сверху сахарной пудрой и подать теплымъ или же холоднымъ. Къ киселю подаются вбитыя сливки.

306. Кисель яблочный.

Взять 5 штукъ антоновскихъ яблокъ, очистить кожу, разрѣзать на четыре части каждое, вынуть серединку, обмыть ихъ, сложить в кастрюлю, залить 4-мя стаканами воды, покрыть крышкой, поставить на плиту, хорошенько разварить; откинуть на сито, протереть, сложить всю массу с сиропомъ обратно в кастрюлю, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахару, положить кусочекъ (съ 1 вершокъ) ванили, поставить на плиту, дать разъ вскипѣть. Приготовить 3 столовыхъ ложки картофельной муки, развести $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды. Когда яблочный сиропъ вскипитъ, вылить картофельную разведеную муку в кастрюлю, все время помѣшивая, дать 2 раза вскипѣть и влить в овальную неглубокую компотницу, присыпать сверху сахарной пудрой, подать къ столу в тепломъ видѣ, можно и в холодномъ. Подать къ киселю молоко.

307. Супъ сладкій изъ малины или вишенъ.

Сварить изъ спѣлой малины или вишенъ сокъ, считая на человека одинъ фунтъ ягодъ и 2 стакана воды, прибавить 3—4 ст. ложки сахара, дать хорошо прокипѣть, процѣдить сквозь кисейку, поставить на плиту. Приготовить картофельную муку, т. е., взявъ на 1 ст. ягоднаго соку 2 чайн. ложки картофельной муки, развести 2-мя ст. ложками холодной воды, хорошенько размѣшать и вылить в процѣженный сокъ. Выливая, надо все время мѣшать и затѣмъ дать вскипѣть одинъ разъ. Сдѣлать маленькіе варенички с вишнями, бросить в этотъ сокъ дать, еще разъ 2—3 вскипѣть и вылить в миску. Подавать можно какъ теплымъ, такъ и холоднымъ.

Вареники дѣлаются такъ: замѣсить прѣсное тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ воды, 1 ч. ложки соли, 1-го яйца (въ постъ можно яйца и не класть), хорошо вымѣсить, раскатать, какъ для лапши, лепешку и разложить с краю вдоль тѣста по 1-й ягодкѣ (изъ вишенъ надо выбрать предварительно косточки), загнуть на нихъ тѣсто, обжать вокругъ каждой ягоды пальцемъ и, вырѣзавъ выемкой или рюмкой, опустить в сокъ,

Эти вареники можно подавать и какъ самостоятельное блюдо, сваривъ ихъ в водѣ, выбрать дуршлагомъ на блюдо, посыпать мелкимъ сахаромъ. Къ нимъ подать сметану и сиропъ изъ вишенъ.

БУЛКИ, ХЛѢБА, БЛИНЫ и КУЛИЧИ.

308. Кисло-сладкій ржаной хлѣбъ.

Хорошо удается этотъ хлѣбъ, если имѣется старое тѣсто— закваска, если же ея нѣтъ, то приходится взять дрожжей. Взявъ 2—3 фунта высушенныхъ корокъ черного хлѣба, положить ихъ въ глиняный горшокъ заварить кипяткомъ, такъ, чтобы былъ покрытъ водою, закрыть и поставить на ночь въ русскую, топленую утромъ, печь. Утромъ вылить содержимое горшка въ кадочку (дежу), положить туда же закваски (1 фунтъ), если ея нѣтъ, то дрожжей (копеекъ на 5), разведенныхъ въ стаканѣ теплой воды, прибавить стакана 2—3 ржаной муки, хорошенько размѣшать рукой или веселкой, обвязать чистой тряпкой и поставить въ теплое мѣсто (на пестокъ) дать взродить часа на 4. Снявъ дежу на полъ, всыпать 2-столовыхъ ложки соли и 2 столовыхъ ложки сахару, влить стакановъ 5—6 теплой воды и всыпать постепенно, все время мѣшая веселкой, 5—6 фунтовъ ржаной муки; вымѣсивши тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ, оставить на ночь не въ слишкомъ тепломъ мѣстѣ (а то перекиснетъ). На другой день утромъ раздѣлать изъ тѣста колобки фунта по 3, положить ихъ на столъ, посыпанной ржаной мукой. Вытопивъ печку и собравъ горячіе уголья въ сторону, вымести помеломъ «подъ» (полъ) печки и посадить съ лопаты хлѣбы въ печь, смочивъ предварительно хлѣбы водою сверху. Готовность печи узнается такъ: бросивъ горсть муки или отрубей въ печь, смотрѣть: если мука сейчасъ же горитъ—чернѣетъ, подождать сажать, обмести «подъ» мокрымъ помеломъ, если же желтѣетъ постепенно, то можно сажать хлѣбы.

Сидѣть въ печи хлѣбы должны 1—1¹/₂ часа (хлѣбы въ 3—4 фунта); вынувъ изъ печи, сложить хлѣбы на столъ или на доску, смочить слегка водой, покрыть полотенцемъ, чтобы отмякли, и, когда совсѣмъ остынутъ, сложить въ прохладное сухое мѣсто.

Узнать готовность хлѣба можно лучинкой: проткнувъ до низу медленно вытаскивать ее назадъ и если на лучинкѣ нѣтъ тѣста, хлѣбы готовы.

309. Пирожки съ морковью.

Приготовить кислое тѣсто изъ муки, 1 яйца, 1 стакана воды, 2 столовыхъ ложекъ масла и дрожжей. Раскатать его, нарѣзать небольшими лепешками, нафаршировать, сдѣлать ма-

ленькіе пирожки, смазать яйцомъ и запечь въ песлишкомъ горячей печи. Для фарша отварить морковь, мелко изрубить, поджарить въ маслѣ, положить сахару по вкусу и 1 крутое мелко изрубленное яйцо.

1 ф. муки, 3 яйца, 2 зол. дрожжей, 3 стол. ложки масла, ¹/₄ ф. моркови.

310. Пирогъ съ малиною.

Изъ кислаго тѣста приготовить круглый открытый пирогъ, поставивъ опару на одномъ стаканѣ молока. Малину пересыпать сахаромъ, наложить на пирогъ довольно толстымъ слоемъ, положить полоски изъ тѣста и испечь. Къ пирогу подать молоко.

1 ст. молока, 2—2¹/₂ ф. малины, 1¹/₄ ф. муки, 1 ф. сахару, 6 ст. молока.

311. Булочки къ чаю.

Замѣшиваютъ тѣсто изъ ¹/₂ ф. крупчатой муки, ¹/₂ ф. мягкой муки, неполной ложечки соли, 2 яицъ, полстакана масла сливочнаго и полчашки теплой воды. Отдѣльно развести водою дрожжи, подправить мукой, дать подойти. Когда дрожжи подойдутъ, соединить опару съ тѣстомъ, ровно замѣшать, дать подняться. Положить коринки, раздѣлать булочки, класть на подмазанный листъ, смазать яйцомъ и сажать въ печь минутъ на 20.

312. Черный хлѣбъ.

3 ф. ржаной муки просѣять, насыпать въ кадку и облить кипяченой горячей водою. Тѣсто должно быть не слишкомъ густо. Хорошенько вымѣшать, дать постоять. Когда остынетъ до теплоты парного молока, опять вымѣшать, прибавить закваску. Закваской называется кусокъ тѣста, оставленный отъ предыдущаго печенія хлѣба. Если хлѣбъ печется первый разъ и закваски нѣтъ, тогда надо взять на 3 коп. дрожжей, развести ихъ тепловатой водою, подбить ¹/₄ ф. муки, дать подняться и перелить въ тѣсто. Поставить въ теплое мѣсто до утра. Утромъ мѣсить, прибавляя еще 3 ф. муки и немного соли; мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто покажется бѣловатымъ (какъ будто смѣшанное съ молокомъ) и пока затрепичитъ и легко будетъ отставать отъ рукъ. Сдѣлать гладкимъ, засыпать слегка мукой и поставить въ теплое мѣсто, пока не подыметъ. Затопить печку (дровъ положить много, поровнять уголь, вычистить), на лопатку насыпать муки, руку помочить теплой водою, сдѣлать форму и посадить въ печку. Большой хлѣбъ сидитъ въ печкѣ отъ 2 до 3 часовъ. Онъ готовъ тогда, когда сдѣлается легкимъ и когда можно его брать въ руки.

313. Пирожки изъ заварного тѣста съ саго и яйцами.

Вскипятить со стаканомъ воды $\frac{1}{2}$ ф. масла, всыпать 1 ф. муки, вымѣсить и, давъ слегка остыть, вбить 6 яицъ, посолить, перемѣшать, раскатать тѣсто въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною, вынуть стаканомъ кружечки, разложить фаршъ, зашпигать, сложить на листъ, смазать яйцомъ и поставить въ печь на 15 минутъ. Для фарша отваривается въ кипяткѣ 1 стаканъ картофельнаго саго до прозрачности, процѣживается и смѣшивается съ $\frac{1}{8}$ ф. масла, 3 рублеными крутыми яйцами, рубленнымъ укропомъ, петрушкой и солью по вкусу.

314. Испанскій хлѣбъ.

Взять 6 желтковъ, $\frac{3}{4}$ фунта сахара песку, и тертую корку съ одного апельсина. Все хорошо растереть и взбивать, пока не собьется въ муссъ, добавить $\frac{1}{4}$ фунта апельсиновой мелко накрошенной цедры, всыпать $\frac{3}{4}$ фунта муки, постепенно посыпая, дождемъ, очень осторожно. Положить 6 бѣлковъ, взбитыхъ въ пѣну, все смѣшать, выложить въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную мукой. Поставить въ очень легкую духовку, когда готовъ, вынуть и, покрывъ сверху тонкимъ слоемъ абрикосоваго мармелада, посыпать сахаромъ пескомъ. Поставить на нѣсколько минутъ заколеровать въ открытую духовку.

315. Сладкіе пеклеваники.

Для сладкаго пеклеваннаго хлѣба къ чаю берется пеклеванная мука и пекутъ хлѣбъ слѣдующимъ образомъ: Взять 15 фунтовъ пеклеванной муки, половину муки заварить 10 стаканами самого крутого кипятка, разбить какъ можно лучше и поставить въ теплое мѣсто, оставивъ стоять съ утра до вечера. Вечеромъ положить 3 стакана подквасья (гуцца, остающаяся въ бочкѣ по слитію кваса), разбить хорошенько, всыпать оставшуюся муку, замѣсить, какъ обыкновенно. Взять $1\frac{1}{2}$ фунта чернослива, вынуть косточки, нашинковать, всыпать въ тѣсто, хорошенько все вымѣсить и оставить стоять до утра. Утромъ катать хлѣбы и печь, какъ обыкновенно.

Сорта муки: 1) «мягкая или озимая» на кулькахъ помѣчается № 000—лучшая бѣлая, такъ называемая «французская». 2) № 00—темнѣе и 3) № 0 еще темнѣе.

Снимать цедру съ лимона надо очень острымъ ножомъ.

316. Ватрушки.

Изъ муки, молока, масла и соли по вкусу приготовить тѣсто, вымѣшавъ хорошенько, чтобы не было комковъ, и вынести на холодъ на $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ часа. Затѣмъ раскатать, нарѣзать кружками, положить на каждый шарикъ изъ растертаго и посоленнаго творога, загнуть кругомъ, смазать сверху яйцомъ и печь въ духовомъ шкафу средней температуры.

1 ф. мягкой муки, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 3 десертныхъ ложки масла, 1 ф. творога, 1 яйцо.

317. Пирожки.

Приготовить рисовый фаршъ: рисъ сварить въ водѣ; когда будетъ готовъ, откинуть, облить холодной водой, положить въ рисъ $\frac{1}{8}$ фунта распущеннаго сливочнаго масла, 2 круто сваренныхъ нашинкованныхъ яйца, посолить и смѣшать. Замѣсить не круто тѣсто изъ муки, сметаны и оставшагося масла, раскатать, выбрать выемкой кружочками, класть по комочку фаршу и придать форму. Смазать яйцомъ, сложить на листъ, ничѣмъ не смазанный, и поставить въ шкафъ на $\frac{1}{2}$ часа.

1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 4 яйца, $\frac{1}{8}$ ф. риса.

318. «Дамскія пальчики» изъ картофельнаго тѣста.

Очистить 2 фунта картофелю, промыть, залить водою, посолить и поставить сварить; какъ только картофель начнетъ поспѣвать, т. е. развариваться, сейчасъ же слить съ него воду, оставить картофель въ сухой кастрюлькѣ, покрыть и поставить на легкой огонь, чтобы картофель разбухъ (можно и на пары) и сейчасъ же горячій протереть сквозь сито. Протертую массу оставить на блюдѣ и, когда остынетъ, положить 2 сырыхъ яйца, смѣшать и всыпать 1 стаканъ муки, положить 1 столовую ложку сметаны, хорошо все это вымѣшать руками, раздѣлать изъ этого тѣста колбаски длиною вершка по 2 и толщиною въ мизинецъ, обвалить въ мукѣ и сварить въ 2—3 приема. Налить въ кастрюлю побольше воды, посолить, и когда вода закипитъ бѣлымъ ключомъ, опускать не все сразу, а понемногу, чтобы не слипались; время отъ времени слѣдуетъ помѣшивать деревянной ложкой. Какъ разъ вскипитъ, сейчасъ же вынуть изъ воды дуршлагомъ и переложить на густо смазанный сливочнымъ масломъ протвешокъ, кропить сверху также сливочнымъ масломъ, чтобы не слипались, и покрыть, пока не будутъ го-

овы остальные. Затѣмъ, сложить на блюдо, облить масломъ съ сухарями, приготовленнымъ такъ же, какъ это дѣлается и для цвѣтной капусты: положить въ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ стакана мелкихъ бѣлыхъ сухарей, хорошенько прожарить и облить ими пальчики. Это блюдо подается еще съ толченнымъ макомъ: $\frac{1}{4}$ фунта маку хорошенько протолочь, такъ, чтобы макъ смаслился и посыпать имъ пальчики передъ подачей на столъ. Это блюдо очень вкусно и дешево.

319. Булочки картофельныя.

Приготовить опару. Вливъ 2 стак. чуть теплой воды въ чашку или банку, положить въ нее на 5 коп. дрожжей; размѣшавъ дрожжи, всыпавъ 3 стак. крупицатой муки, подбивъ лопаточкой, покрыть, поставить въ теплое мѣсто и дать тѣсту подойти. Послѣ этого очистить и сварить въ соленой водѣ 1 ф. картофеля, откинуть его отъ воды и, протеревъ черезъ рѣшето, дать ему остыть; когда опара будетъ готова, въ нее положить 1 стол. лож. соли, 2 стол. ложки сахара, 2 стол. ложки горчичнаго и 2 стол. ложки подсолнечнаго масла, положивъ сюда-же протертый картофель и еще всыпавъ 1 стак. муки. Затѣмъ, хорошо вымѣсить и поставить въ теплое мѣсто, давъ тѣсту хорошо подняться; затѣмъ выложивъ его на доску и раскатавъ его колбаской. разрѣзать на булочки, скатавъ ихъ на мукѣ круглыми, положивъ на листъ, посыпанный мукой, покрывъ и давъ имъ подойти на листѣ, смазать ихъ водой, поставить въ печь на 20 минутъ; такіе хлѣбцы долго не черствѣютъ.

БЛИНЫ.

Общія правила.

Однимъ изъ условій для успѣшнаго приготовленія блиновъ является чистота сковородокъ. Поэтому, необходимо новыя или загрязненныя сковородки выжигать, для чего, накаливъ ихъ до красна, дать немного остынуть и обмазать свинымъ жиромъ—шпекомъ, посыпать крупной солью и протереть хорошенько толстой сѣрой бумагой; затѣмъ, вымыть въ горячей водѣ, еще разъ прогрѣть, снова смазать шпекомъ и на-сухо протереть тряпкой или суконкой.

Печь блины лучше всего въ русской печкѣ; при печеніи-же блиновъ на плитѣ, надо, чтобы послѣдняя, къ началу пече-

нія блиновъ, была очень горячая. Сковородки сначала надо хорошо накалить, затѣмъ смазать помазкомъ масломъ и тогда уже наливать тѣсто.

Подмазывать сковородки лучше всего русскимъ масломъ или подсолнечнымъ.

Для полученія мягкихъ блиновъ, въ тѣсто необходимо вливать масла, а если желаютъ имѣть болѣе сухіе блины, тогда масла класть не надо, а положить больше желтковъ, и больше гречневой муки.

Само собою разумѣется, что блины хороши прямо со сковороды. Но, если блины требуются въ большомъ количествѣ, а плита мала, то надо испеченные блины сохранять горячими на пару, для чего посуду съ блинами ставятъ въ кастрюлю съ кипяткомъ, которую держать въ духовомъ шкафу.

Укладывая блины въ посуду для сохраненія на пару, ихъ надо перемазывать съ одной стороны масломъ.

Блины отпекать до золотистаго колера съ обѣихъ сторонъ.

Когда сковородки сильно прокалятся и начнутъ прижигать блины, сдвигать ихъ сейчасъ же съ сильнаго жара на болѣе легкій.

Постановка опары.

Опару можно ставить на водѣ и на молокѣ, какъ кто находитъ для себя удобнѣе. Вливъ въ опарницу стаканъ того или другого, но непременно теплаго, положить потребное количество дрожжей, размять ихъ и всыпать муки той или иной, согласно желаемаго рецепта; въ общемъ, на опару для блиновъ употребляется $\frac{1}{4}$ часть всего опредѣленнаго количества муки; разболтать опару до полученія совершенно жидкаго тѣста, и, накрывъ салфеткой или платкомъ, поставить въ теплое мѣсто подняться. Когда опара поднимется, положить въ потребномъ количествѣ желтки, отдѣленные отъ бѣлковъ, распущенное масло, сахаръ и соль (по вкусу), влить подогрѣтыхъ: воды или молока, вымѣшать и всыпать оставшуюся муку предназначенную для печенія въ нужномъ количествѣ, прибавляя опять воды или молока, чтобы тѣсто было густотою сметаны, покрыть и еще разъ дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда тѣсто вторично, поднимется, еще разъ развести молокомъ или водою, хорошенько вымѣшивая. Тѣсту можно давать подниматься до 3-хъ разъ, отъ этого оно дѣлается легче, пышнѣе. Когда тѣсто въ послѣдній разъ будетъ разведено до густоты сметаны, тогда сбить крѣпко бѣлки въ такомъ же количествѣ, въ какомъ положены желтки, соединить ихъ съ тѣстомъ, вымѣшать и начинать печь.

Не слѣдуетъ ставить блины слишкомъ рано до печенія, а тѣмъ болѣе, съ вечера, потому что тѣсто можетъ пережечься, и блины будутъ невкусные. Самое правильное, ставить часа за 2—3 до печенія, въ зависимости отъ пропорцій, если блиновъ надо много, то и тогда не ставить раньше, какъ за 4 часа. Если тѣсто совершенно готово для печенія, а печь его еще рано, или въ случаѣ, если тѣста много остается, то оставшееся тѣсто отъ блиновъ можно сохранить, поставить горшокъ съ тѣстомъ на ледъ, гдѣ оно можетъ сохраниться больше сутокъ. За два часа до печенія поставить въ теплое мѣсто, или въ теплую воду согрѣться. Разводя опару и вливая молоко или воду, а также кладя разные продукты: сахаръ, масло и яйца,—надо хорошенько взбивать лопаткой, чтобы не образовывалось комковъ, при полученіи же послѣднихъ, тѣсто придется протирать черезъ рѣшето. Равнымъ образомъ, при постановкѣ опары не надо всыпать муку сразу, а понемногу, вымѣшивая лопаткой. Когда же опара получить надлежащую густоту слабого тѣста, мѣшать долго не надо, чтобы не затянуть опару, отчего она сдѣлается тягучею, затруднить вымѣшивание, и могутъ образоваться комки.

Когда въ опару кладется остальная мука, то опару надо сначала развести небольшимъ количествомъ молока или воды, размѣшать и опять таки понемногу всыпать муку, все время мѣшая лопаткой; однимъ словомъ, слѣдуетъ наблюдать за тѣмъ, чтобы тѣсто все время было густотою сметаны, такъ какъ, если допустить сдѣлаться тѣсту очень густымъ и потомъ уже начать разводить какой-либо жидкостью, то тѣсто непременно затянется и получается комки.

Блины пекутся также съ разными припеками: яйцами, снѣтками и лукомъ. Продукты, употребляемые на припекъ, готовятся такъ: крутые яйца рубятся мелко, лукъ рѣпчатый предварительно выпекается и протирается черезъ рѣдкое сито, а зеленый только мелко рубится; снѣтки обманижируются. Блины съ припекомъ не переворачиваются; вслѣдъ за тѣмъ, какъ тѣсто налито на сковородку, на нихъ кладется желаемый припекъ, и блинъ отпекается съ одной стороны.

320. Блины гречневые простые.

2 фунта гречневой муки сложить въ посуду для блиннаго тѣста и развести чуть теплой водой—4 стакана, положить на 5 копѣекъ растворенныхъ въ $\frac{1}{2}$ стакана теплой воды дрожжей;

вымѣшать и поставить въ теплое мѣсто, дать опарѣ подняться, потомъ всыпать 1 фунтъ кружатки, т. е. пшеничной муки и 1 столовую ложку соли, 1 столовую ложку сахара, развести теплой водой умеренно; приблизительно 3—4 стакана влить воды, подбѣить блины и дать хорошо подойти, печь, какъ сказано выше.

321. Блины простые пшеничные.

Поставить опару и дѣлать точно такъ же, какъ и въ предыдущемъ рецептѣ, но исключительно на кружчатой мукѣ, безъ прибавленія гречневой.

322. Блины скороспѣлые.

Всыпать въ кастрюлю 2 стакана гречневой муки, и 2 стакана пшеничной муки и влить 6 стакановъ молока, смѣшать, положить 4 желтка, 2 столовыхъ ложки сахара, 1 столовую ложку соли, 3 столовыхъ ложки сливочнаго масла, приготовить 1 чайную ложку соды, разведенной въ $\frac{1}{4}$ стакана воды, и $\frac{1}{2}$ чайной ложки виннокаменной кислоты, такъ-же разведенной въ $\frac{1}{4}$ стакана воды и влить въ тѣсто то и другое одновременно, размѣшавъ и прибавивъ сюда сбитыхъ въ густую пѣну 4 бѣлка—печь.

323. Блины пшеничные.

Приготовить опару: стакана 2 теплой воды или молока влить въ кастрюлю, положить на 3 копейки дрожжей, и всыпать 2 стакана кружчатой муки, хорошо выбить веселкой, покрыть и дать тѣсту подняться; потомъ положить 2 стакана сахара, 3 чайныхъ ложки соли, 1 яйцо, 3 столовыхъ ложки масла и 2 стакана пшеничной муки и стаканъ теплаго молока смѣшать, и дать еще разъ подойти и печь блины, какъ сказано.

324. Блины боярскіе.

Изъ $\frac{1}{16}$ фунта дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана гречневой муки, $2\frac{1}{2}$ стакановъ кружчатой поставить опару на $2\frac{1}{2}$ стакановъ холодной воды, размѣшать хорошенько и поставить подняться въ теплое мѣсто; когда подойдетъ, всыпать еще стаканъ гречневой муки, взбить хорошенько веселкой и еще разъ дать подняться. За два часа передъ тѣмъ, какъ печь, влить въ опару 2 стакана кипяченаго молока, посолить, размѣшать хорошенько и, давъ тѣсту остынуть, прибавить 2 сырыхъ яйца и 2 ложки масла, размѣшать и дать еще разъ взойти въ теплое

мѣстѣ. Горшокъ съ тѣстомъ не встряхивать, чтобы тѣсто не опало.

325. Блины гречневые другимъ способомъ — «Красные».

Влить 1 бутылку подогрѣтаго молока въ кастрюлю или горшокъ, положить $\frac{1}{8}$ фунта дрожжей, хорошенько размѣшать, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта гречневой муки, выбить тѣсто лопаточкой и, покрывъ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялись. Когда опара хорошо поднимется — положить въ нее 1 стаканъ сметаны, $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла, стертаго съ 5-тью желтками, 1-ой столовой ложкой соли и 2-мя столовыми ложками сахару и, всыпавъ 1 фунтъ пшеничной муки, хорошо смѣшать и поставить въ теплое мѣсто чтобы хорошо взошло. Когда тѣсто поднимется, положить въ него $\frac{1}{2}$ бутылки густыхъ взбитыхъ сливокъ и взбитые бѣлки, оставшіеся отъ положенныхъ желтковъ, соединенные послѣ битья вмѣстѣ со сливками, хорошенько размѣшать, осторожно перевертывая веселкой сверху внизъ, и дать постоять еще минутъ 15, чтобы немного подошло. Затѣмъ раскалить чугунныя сковороды, смазать ихъ масломъ и наливать тѣста столько, чтобы только расплылось по сковородѣ; покропить сверху масломъ и печь. Когда блины зарумянятся, перевернуть осторожно ножомъ. Перевертывать надо только, когда пекутъ на плитѣ; въ русской же печкѣ верхъ поджаривается пламенемъ.

Эти блины можно печь съ рубленными яйцами или съ поджаренными снѣтками. Дѣлается это такъ: когда блины налиты на сковородку, сейчасъ же посыпать сверху яйцами или снѣтками, и, покрывъ масломъ, печь.

326. Блины на содѣ.

Взять 1 стаканъ пшеничной муки и 1 стаканъ гречневой муки, всыпать въ кастрюлю или миску и развести 4-мя стаканами чуть теплаго молока, положить въ тѣсто 3 желтка, 1 столовую ложку сахару, 2 чайныхъ ложки соли, 4 столовыхъ ложки подогрѣтаго сливочнаго масла, хорошо смѣшать, приготовить $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, разведенной въ $\frac{1}{8}$ стакана воды и $\frac{1}{8}$ чайной ложки виннокислоты, разведенной въ $\frac{1}{8}$ стакана воды, и, соединивъ ихъ вмѣстѣ, сейчасъ же влить (когда еще шипитъ) въ тѣсто. Смѣшать, положить 3 сбитыхъ въ пѣну бѣлка и, перемѣшавъ, печь.

327. Блины гречневые (экономическіе).

Поставить опару на мягкой мукѣ, какъ указано выше. Муки взять всего: $1\frac{1}{2}$ фунта мягкой и $\frac{1}{2}$ гречневой. Когда опара поднимется, положить въ нее два яйца, съ желткомъ и бѣлкомъ вмѣстѣ, 4 столовые ложки распущеннаго масла, 1 столовую ложку сахару, соли по вкусу, развести опару теплой водой или молокомъ и, всыпавъ эту и другую муку, хорошенько вымѣшать, дать еще подойти, а затѣмъ развести еще теплой водой или молокомъ, какъ выше указано, и печь.

328. Блины картофельные растворчатые.

Приготовить растворъ изъ пшеничной муки: 2 стакана чуть теплаго молока влить въ кастрюлю, положить на 5 копеекъ дрожжей, размѣшать и всыпать 2 стакана крупитчатой муки, подбить и дать подойти, потомъ сварить 7—8 штукъ очищеннаго картофеля, выбравъ изъ воды протереть черезъ сито. Сложивъ въ кастрюлю положить 3—4 столовыхъ ложки сливочнаго масла и $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, смѣшать; когда тѣсто будетъ готово, положить въ него картофельнаго пюре, 1 столовую ложку соли, 5 сырыхъ желтковъ, 5 сбитыхъ бѣлковъ; всю эту массу хорошо смѣшать и прибавивъ 1—2 стаканъ молока, дать хорошо подняться и печь, какъ сказано выше.

329. Блины заварные (другимъ способомъ).

Соединить вмѣстѣ фунтъ крупитчатой муки и фунтъ гречневой. Отдѣлить половину соединенной муки, заварить ее полтора стаканами воды, хорошенько размѣшать и остудить; затѣмъ въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ воды развести 6 золотниковъ дрожжей, ($\frac{1}{16}$) размѣшать съ заваренной мукой, чтобы получилась жидкая опара и, накрывъ, поставить въ теплое мѣсто подняться. Когда поднимется, влить стаканъ теплаго молока, и всыпать остальную муку, хорошенько размѣшать и дать еще разъ подняться.

За $\frac{1}{2}$ часа до печенія блиновъ влить въ тѣсто стаканъ кипяченнаго молока и $\frac{1}{4}$ стакана распущеннаго масла, положить 3 яйца, ложку соли, взбить хорошенько, дать подняться еще разъ и печь.

330. Блины по-болгарски.

Всыпать въ чашку или кадочку 3 стакана кукурузной муки, влить 3—4 стакана кипящаго молока, размѣшать до

гладкости и всыпать 3 стакана пшеничной муки, влить 2 стакана холодного молока, вымѣшать, затѣмъ приготовить 4—8 золотниковъ дрожжей и растворить ихъ въ 1-мъ стаканѣ молока, влить въ приготовленное тѣсто; хорошо размѣшать, покрыть и дать подняться. Когда тѣсто подойдетъ, положить 4 желтка, 3 столовыхъ ложки сливочнаго масла, 1 столовую ложку соли, 1 стаканъ сахара, размѣшать и положить 4 сбитыхъ бѣлка и 1 стаканъ сбитыхъ сливокъ, снова осторожно размѣшать и поставить въ теплое мѣсто подходить; когда поднимутся, какъ слѣдуетъ, испечь на сковородкахъ. Блины изъ кукурузной муки пекутся такъ же и съ тертымъ сыромъ.

331. Блины красные (друг. способъ).

На стаканѣ теплой воды поставить опару, изъ $\frac{1}{16}$ фунта дрожжей (приблизительно на 5 копѣекъ) и крупчатой муки, какъ указано выше. Когда опара поднимется въ первый разъ положить въ нее 4 желтка, $\frac{1}{6}$ стакана распущеннаго русскаго масла, $\frac{1}{6}$ стакана сахару и соли по вкусу, (приблизительно столовую ложку) влить стаканъ подогрѣтаго молока или воды, всыпать муки, съ такимъ расчетомъ, чтобы всего, съ опарой пошло 2 фунта, вымѣсить тѣсто, дать еще подняться, а затѣмъ передъ самымъ печеніемъ, развести еще молокомъ или водой до густоты сметаны, положить 5 сбитыхъ бѣлковъ вымѣшать и печь.

332. Блины красные изъ моркови.

Приготовить массу изъ пшеничной муки, точно такъ же какъ и для картофельныхъ блиновъ и въ такой же пропорціи; взять 3 штуки средней величины очищенной моркови. Сварить до мягкости въ соленой водѣ и протереть черезъ чистое сито и положить въ подошедшую опару, смѣшать, прибавить 1 стаканъ гречневой муки и 3 стакана молока, 3 желтка, 1 столовую ложку сахара, 3 чайныхъ ложки соли, 3 сбитыхъ бѣлка, хорошо смѣшать, дать еще разъ подняться и печь. Такимъ способомъ приготовляются блины съ различными пюре, какъ-то: изъ рѣпы, тыквы, яблокъ и проч.

333. Блины гречневые заварные.

Приготовить въ кастрюлѣ или въ другой какой посудѣ для блиновъ 1 фунтъ гречневой и заваривъ ее кипящимъ молокомъ или водой (3 стакана), размѣшать хорошо, чтобы не было комковъ; покрыть и дать немного остынуть, потомъ взять

на 5 копѣекъ дрожжей и растворить ихъ въ 1 стаканѣ чуть теплаго молока, и влить въ заварное тѣсто, хорошо вымѣшать, всыпать 3 чайныхъ ложки соли, 2 столовыхъ ложки сахара, размѣшавъ и давъ подняться въ теплое мѣстѣ; за часъ до печенья положить 3 желтка и 1 фунтъ сметаны, затѣмъ сбить оставшіеся 3 бѣлка, размѣшать осторожно; дать подняться въ теплое мѣстѣ, какъ слѣдуетъ, въ остальномъ поступая, какъ сказано выше.

334. Блины изъ манныхъ крупъ.

Влить въ кастрюлю 3 стакана молока, поставить на плиту, дать закипѣть и сюда же положить $\frac{1}{16}$ фунта коровьяго масла, 2 чайныхъ ложки соли, 2 столовыхъ ложки сахару и всыпать 1 стаканъ манныхъ крупъ, помѣшать и проварить кашу до размазни, потомъ отставить и дать остыть до теплоты парного молока, соединивъ съ опарой, приготовленной такъ: растворить въ 1 стаканѣ теплаго молока 5—6 золотниковъ дрожжей, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки, подбить лопаточкой, покрыть и дать хорошо подняться, затѣмъ смѣшать съ остывшей кашей и сюда же положить 5—8 желтковъ вымѣшать и дать подойти, за $\frac{1}{2}$ часа до печенія положить оставшіеся отъ желтковъ сбитые въ густую пѣну бѣлка, тѣсто поставить въ теплую воду; если, окажется тѣсто густо, то прибавить молока, сколько будетъ пужно.

335. Блины рисовые съ пармезаномъ.

Положить въ посуду для блиновъ 3 стакана крупчатой муки и сюда же влить растворенныя въ молокѣ дрожжи— 2 стакана молока и на 3—5 копеекъ дрожжей; хорошо выбить, поставить въ теплое мѣсто на 2—3 часа и, когда блины поднимутся, положить 3—4 желтка, 4 столовыхъ ложки сливочнаго масла, 1 столовую ложку соли, 3 столовыхъ ложки сахара и всыпать 2 стакана рисовой муки, размѣшать и развести молокомъ до надлежащей густоты, потомъ положить сбитыхъ 3—4 бѣлка и 1 стаканъ сбитыхъ густыхъ сливокъ, размѣшать осторожно и дать подняться въ теплое мѣстѣ, истереть на теркѣ $\frac{1}{4}$ фунта пармезану, сложить на тарелку, за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска разогрѣть сковородки и вынуть 1-ю, смазать ее масломъ; налить массы, какъ можно тоньше, посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печку передъ пламенемъ. Дальше поступать такъ же и съ другими сковородками. Вынуть изъ печки, смазать блинъ масломъ, посыпать вторично пармезаномъ, и сло-

живъ блины одинъ на другой (въ средину сыромъ), смазать ихъ масломъ, поставить въ печку, на короткое время, чтобы они слиплись и поступать такъ до конца печенія, причемъ подается сметана и масло въ соусникахъ. Эти же блины можно печь съ рублеными яйцами и снѣтками.

336. Блины гречневые по-петроградски.

Приготовить опару изъ пшеничной муки. 5—6 золотниковъ дрожжей положить въ обширную посуду, т. е. предназначенную для блинного тѣста и влить 2 стакана чуть теплаго молока; размѣшать дрожжи и всыпать 1 фунтъ крупчатой муки, выбить, дать подойти въ тепломъ мѣстѣ, и когда опара будетъ готова, положить въ нее 4—5 желтковъ, 1 столовую ложку соли, 2 столовыхъ ложки сахара, $\frac{1}{2}$ стакана подогрѣтаго масла, смѣшать и влить 2 стакана молока; сейчасъ-же всыпать $1\frac{1}{2}$ фунта или 2 стакана гречневой муки, хорошо вымѣшать и положить сбитые 4—5 бѣлковъ и 1 стаканъ густыхъ сливокъ, такъ-же сбитыхъ въ густую пѣну. Всю эту блинную массу смѣшать осторожно, снизу вверхъ, чтобы она оставалась все время пышной, еще разъ дать хорошо подняться и начать печь; если окажется, что блины будутъ толсты, такъ какъ это зависитъ отъ густоты тѣста, надо прибавить 1—2 стакана молока.

337. Блины гречневые.

Вскипятить 1 бутылку молока, остудить, чтобы было чуть теплое; разболтать въ опарномъ горшкѣ на этомъ молокѣ 6 золотниковъ дрожжей (на 5 копѣекъ) и всыпать 1 фунтъ пшеничной муки, хорошенько вымѣшать лопаточкой, поставить опару въ теплое мѣсто подняться, приблизительно на полчаса, закрывъ сверху потеплѣе.

Когда опара подойдетъ—положить 4 штуки сырыхъ желтковъ, отдѣленныхъ отъ бѣлковъ, одну столовую ложку соли, 2 столовыхъ ложки сахара, влить $\frac{1}{6}$ фунта подогрѣтаго сливочнаго масла, хорошо смѣшать, всыпать $1\frac{1}{2}$ фунта гречневой муки и влить 2 бутылки чуть теплаго молока. Смѣшавъ хорошенько, дать еще разъ подняться въ тепломъ мѣстѣ. Когда блины хорошо подойдутъ—заварить 1 бутылкой молока, т. е. вскипятить молоко, не давая остыть, вылить на тѣсто и скорѣе перемѣшать лопаточкой; потомъ взбить оставшіеся бѣлки въ густую пѣну и положить въ блины, смѣшать, и давъ подойти—печь.

338. Блинчики прѣсные.

Отдѣлить 3 сырыхъ желтка въ кастрюльку, влить $\frac{1}{2}$ стакана молока, смѣшать, всыпать, помѣшивая, 1 стаканъ пшеничной муки, положить 1 чайную ложку соли, 2 столовыхъ ложки сахара, 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, влить еще 2 стакана молока, положить 3 взбитыхъ въ пѣну бѣлка и, хорошо перемѣшавъ, печь тонкіе блинчики. Потомъ можно положить на блинчики творогу,—протертаго, заправленнаго сметаной и, свернувъ въ формѣ треугольниковъ, поджарить на сковородѣ на сливочномъ маслѣ, потомъ поставить на 5 минутъ въ духовой шкафъ и, сложивъ на блюдо, посыпать сверху сахаромъ. Можно подать сметану.

Творогъ заправляется такъ: взявъ 1 ф. творогу, протереть сквозь рѣшето, вбить 1 яйцо, 2 столовыхъ ложки сметаны, 2 столовыхъ ложки сахара, 1 чайную ложку соли, хорошенько смѣшать и фаршировать блинчики.

339. Молочные блины—блинчики.

Выпустить въ чашку 5 яицъ и взбить ихъ вѣнничкомъ, чтобы желтки хорошо соединились съ бѣлками, затѣмъ развести яйца молокомъ, вливая постепенно и размѣшивая хорошенько. Въ другую чашку всыпать $\frac{3}{4}$ фунта крупчатой муки, перемѣшать ее съ 2 чайными ложками сахара, и развести приготовленнымъ молокомъ съ яйцами, посоливъ по вкусу.

Тѣсто должно быть совершенно жидкое, печь нужно на большой желѣзной сковородѣ съ ручкой, совершенно тонкими; когда блинъ будетъ готовъ, провести по краямъ ножомъ, перевернуть сковороду, стукнуть по столу, чтобы блинъ отвалился: пока печется другой, первый сложить въ четверо, укладывать такимъ образомъ блины въ кастрюлю, держать на жару въ духовомъ шкафу.

340. Блины калысники.

Разбивъ въ кастрюлю 3 яйца, влить 3 столовыхъ ложки молока, и всыпать 6 столовыхъ ложекъ пшеничной муки, вымѣшать до гладкости, положить 1 столовую ложку сахара, 2 чайныхъ ложки соли, 3 столовыхъ ложки подогрѣтаго сливочнаго масла, кромѣ того, влить 2 стакана молока и размѣшать. Печь на сковородкѣ, на плитѣ, смазывая кускомъ шпика, или русскимъ масломъ горячую сковородку, и вливъ ложку этой массы на сковороду такъ, чтобы масса равлилась по всей

сковородкѣ, поставить на огонь; когда блинъ начнетъ подниматься и отстанетъ отъ сковороды, то выложить его на крышку или блюдо, и повторять такимъ образомъ, до послѣдняго, наблюдая, чтобы не было большого колеру.—Эти блины употребляются для многихъ кушаній. Хотя они пекутся изъ одной массы, но должны быть различной толщины и нѣжности, почему, приготовляющій, разводя массу молокомъ, льетъ его постепенно, сколько нужно, и только послѣ пробнаго блина, желаемой толщины, принимается за свое дѣло.

341. Гурьевскіе блины.

2 фунта крупчатой муки растереть съ 10 желтками и $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла, развести 4 стаканами кислаго молока, хорошенько вымѣшать и, присоединивъ 10 взбитыхъ бѣлковъ, начинать печь.

342. Манные блины.

Фунтъ манной крупы заварить крутымъ кипяткомъ, до густоты каши, накрыть и поставить запарить. Когда остынетъ до теплоты, развести въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ теплой воды или молока $\frac{1}{16}$ фунта дрожжей (на 5 копѣекъ) влить въ кашу, размѣшать, добавляя понемногу фунтъ крупчатой муки и теплаго молока, чтобы получилась жидкая опара, дать подняться. Когда подымется, положить 4 яйца, $\frac{1}{4}$ стакана распущеннаго масла, соли, 1 ложку (по вкусу), сахара, размѣшать, разводя молокомъ до густоты сметаны, дать еще разъ подняться, а затѣмъ еще прибавить молока, размѣшать и печь.

Относительно разныхъ продуктовъ и предметовъ гастрономіи, подаваемыхъ къ блинамъ, можно сказать только то, что они очень разнообразны,—(отъ масла до зернистой икры включительно) и совѣтовать что-нибудь одно, опредѣленное, въ данномъ отношеніи не приходится, т. к. выборъ ихъ долженъ находиться всецѣло въ зависимости отъ личныхъ вкусовъ и матеріальнаго благосостоянія нашихъ уважаемыхъ читателейъ.

Для изготовленія хорошихъ блиновъ всѣ припасы должны быть самаго высокаго качества.

Мука должна быть суха и просѣяна, сковородки заблаговременно до-чиста перетерты крупной солью.

Изготовленіе блиновъ начинается такъ-же, какъ и всѣхъ другихъ кушаній изъ кислаго растворчнаго тѣста, съ при-

готовленія опары. Для опары отдѣлить четвертую часть муки, предназначенной для блиновъ, соединить съ дрожжами, растворенными въ теплой водѣ или въ тепломъ молокѣ. Сосудъ съ опарой поставить въ сосудъ съ теплой водой не выше 30° по Реомюру. Когда опара поднимется, соединить ее съ остальной мукой, разбавленною или теплой водой, или теплымъ молокомъ; дать тѣсту подняться, прибавить соль и сдобу, т. е. яйца, масло, сахаръ; дать тѣсту подняться въ третій разъ и затѣмъ уже приступить къ печенію блиновъ.

Тѣсто для блиновъ должно быть сравнительно жидкимъ, и, вообще, слѣдуетъ считать на 3 стакана муки, т. е. на 1 фунтъ муки, два стакана жидкости,—воды или молока.

Самое печеніе производится такъ: около плиты или устья печи, съ правой стороны, на табуретѣ, ставится сосудъ съ тѣстомъ; съ лѣвой стороны, на холодномъ мѣстѣ плиты или на столѣ, ставится кастрюля съ распущеннымъ масломъ и кисточкою для обмазыванія сковородокъ. Горячія сковородки устанавливаются на плитѣ или въ печи, обмазываютъ масломъ, захватываютъ ложкою тѣсто и вливаютъ на сковородки. Когда блины съ одной стороны зарумянятся, ихъ переворачиваютъ на другую сторону, обмазываютъ верхъ масломъ, выпекаютъ, снимаютъ со сковородки на горячее блюдо, покрытое салфеткою, укладываютъ стопкой, считая по два блина на человѣка и отпускаютъ. Блины съ припекомъ, какъ-то: лукомъ, яйцами, снѣтками, не переворачиваются; на нихъ, вслѣдъ за тѣмъ, какъ тѣсто выливается на сковородки, накладывается припекъ.

Продукты, употребляемые на припекъ, приготовляются такъ.

Сваренныя вкрутую яйца рубятся на мелкіе кусочки; лукъ выпекается и растирается чрезъ рѣдкое сито; снѣтки проварить въ соленой водѣ и просушить.

Тѣста изъ одного фунта муки достаточно на трехъ человѣкъ.

Къ блинамъ подаются: распущенное сливочное масло, сметана, свѣжая икра, семга и проч., смотря по вкусу и достатку. Тѣсто, недостаточно поднявшееся, клейкое, тягучее, исправляется присоединеніемъ взбитыхъ сливокъ, считая 3 стакана на 3 фунта муки, или же, присоединеніемъ къ тѣсту 1-го стакана теплаго молока, вливаемого тонкою струей. Препрежне тѣсто закисляется сметаной; въ закисшее тѣсто подливаютъ холодной воды, прибавляютъ муки и подбиваютъ, а затѣмъ ставятъ въ теплое мѣсто и даютъ подняться.

343. Оладьи съ яблоками.

Взять 1 стак. сметаны, 2 яйца, $1\frac{1}{2}$ лож. стол. сахара, растереть получше, прибавить муки столько, чтобы тѣсто было густоты, какъ на вафли, и положить 1 чайн. ложк. соды. Нарѣзать яблоки, очистивъ кожицу кружками, и обмакивая каждый кусочекъ въ приготовленномъ тѣстѣ класть на разожженную сковородку, намазанную масломъ и жарить, перевертывая на другую сторону.

344. 0 постномъ тѣстѣ.

Кислое тѣсто (идеть ли оно на кулебяки, или на пирожки печеные или жареные) ставится такъ: берется на одинъ фунтъ муки крупчатки 1 стаканъ воды, на 3 копейки (5 золотниковъ) сухихъ дрожжей, $\frac{1}{4}$ фунта масла; масло идетъ подсолнечное, горчичное, орѣховое, прованское, маковое, коковаръ, т. е. масло кокосоваго орѣха. Чтобы тѣсто было болѣе сдобнымъ, рекомендуется брать два сорта масла: $\frac{1}{8}$ фунта орѣховаго, $\frac{1}{8}$ фунта горчичнаго или горчичнаго съ подсолнечнымъ въ томъ же количествѣ. Орѣховое и кокосовое масло подогрѣвается, а горчичное и подсолнечное кладутся въ холодномъ видѣ. Въ тѣсто кладется, для сдобы и колера, сахаръ въ количествѣ на 1 фунтъ муки 2 столовыхъ ложки, по вкусу соли (приблизительно 2 чайныхъ ложки).

Дрожжи разводятся въ теплой водѣ, кладется половинная часть муки, взятой для приготовления, хорошо вымѣшивается лопаточкой, ставится въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, кладется масло, сахаръ и соль, остальная часть муки, хорошенъко выбивается и ставится въ теплое мѣсто, чтобы поднялось. Для того, чтобы тѣсто скорѣй подошло, — надо поставить посуду съ тѣстомъ въ горячую (35° — 40° R) воду.

Посуда наиболѣе подходяща—каменная, глиняная, обливная.

Тѣсто ставится за $2\frac{1}{2}$, за 3 часа до приготовления пироговъ.

Когда тѣсто подойдетъ, выложить его на столъ, посыпанный мукой, раскатать въ полпальца толщиной (если тѣсто предназначено для пирожковъ, вырѣзать выемкой или стаканомъ кружечки,) положить фаршъ, защипнуть, положить на листъ, смазанный масломъ (если дѣлаютъ кулебяку—тѣсто передъ тѣмъ, какъ начинать фаршемъ, кладутъ на салфетку, чтобы было удобнѣе переложить на листъ) и ставятъ въ печь пирожки на 15—20 минутъ, а кулебяку—на 25—30 минутъ. Передъ тѣмъ,

какъ ставить въ печь, смазываютъ пироги съ перышка подслащенной водой.

Въ большомъ пирогѣ необходимо, во избѣжаніе вздутія корки, сдѣлать 2—3 надрѣза.

345. Пирогъ изъ соленыхъ груздей.

2—3 луковицы мелко изрубить и поджарить въ кастрюлю въ $\frac{1}{4}$ фунта горчичнаго масла, какъ только начнетъ лукъ желтѣть, то сюда-же въ него положить 2 фунта промытыхъ и нашинкованныхъ соленыхъ груздей, по вкусу поперчить и съ луковицей слегка поджарить, приготовить дрожжевое тѣсто; 1 стаканъ чуть теплой воды, положить въ нее на 5 копѣекъ дрожжей, размявъ ихъ и всыпавъ 1 стаканъ муки, подбивъ и давъ подняться въ теплое мѣстѣ, положить въ него 1 столовую ложку сахара, 2 чайныя ложки соли, 2 столовыхъ ложки подсолнечнаго масла и 2 столовыхъ ложки горчичнаго, размѣшавъ и еще прибавивъ $1\frac{1}{2}$ стакана муки, хорошо вымѣсить, дать еще разъ подняться тѣсту и тогда раздѣлавъ пирогъ, уложить на листъ, поставивъ въ теплое мѣсто, чтобы пирогъ въ раздѣланномъ видѣ подошелъ, смазать его водой съ прибавленіемъ немного постнаго масла, и поставить въ печь. Какъ только порозовѣетъ верхушка пирога, покрыть ее мокрой бумагой и подержавъ еще минутъ 10—15 въ печкѣ, вынуть, покрыть полотенцемъ, чтобы корка пирога отмякла.

346. Левашники (постное пирожное).

1 стаканъ муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, 1 стол. ложку прованскаго масла, 1 рюмку рому или спирту, 1 чайную ложку соли, 1 ст. ложку сахара, все хорошенъко смѣшать съ мукой, т. е. вымѣсить, какъ для лапши, и раскатать руками въ видѣ колбаски, разрѣзать на части, величиною съ грецкій орѣхъ, раскатать скалкой на тонкія лепешки и разложить на каждую изъ нихъ какого-нибудь варенья, вишенъ или яблокъ (безъ сиропа) понемногу. Защипать края, обрѣзать рѣзцомъ или блюдечкомъ и изжарить въ раскаленномъ подсолнечномъ маслѣ, когда вздуются и порозовѣютъ—выбрать на сито, посыпать мелкимъ сахаромъ, подать теплыми.

КУЛИЧИ, БАБЫ, МАЗУРЕКИ.

Общія правила при изготовленіи куличей и бабъ.

Всякое сдобное тѣсто, такъ-называемое «растворчатое», готовится по однимъ и тѣмъ же правиламъ; вся разница зависитъ отъ положеннаго въ тѣсто количества сдобы—яицъ, масла; количество же тѣста для куличей и бабъ зависитъ въ огромной степени отъ муки: для того, чтобы получить рыхлые куличъ или бабу, такъ-называемые кружевные—необходимо брать муку англійскаго размола, а не крупчатку (иначе тѣсто получается очень компактнымъ, плотнымъ, пряничнымъ), и такъ же мука должна быть хорошо высушена—ее передъ употребленіемъ дня за 2 надо разсыпать на покрытомъ чистою салфеткой столѣ не толстымъ слоемъ и сверху покрыть бумагой или салфеткой.

Большую роль играетъ свѣжесть и количество дрожжей; если надо, чтобы тѣсто скорѣе поспѣло—кладутъ двойное количество дрожжей.

Приготовленіе растворчатаго тѣста начинается заготовкою опары, т. е. потребнаго количества дрожжей, разведенныхъ теплою водою или молокомъ и соединенныхъ съ $1/4$ — $1/3$ всей муки, идущей для приготовленія тѣста. Послѣ соединенія дрожжей, воды и муки, должно получиться гладкое, нежесткое тѣсто.

Затѣмъ опара закрывается полотенцемъ и ставится въ теплое (30—35°R) мѣсто, (самая удобная посуда —обливная каменная банка или небольшая кадочка; отнюдь нельзя ставить опару въ луженой мѣдной или эмалированной посудѣ, иначе тѣсто можетъ приобрѣсти привкусъ металла). Когда опара поднимется, приблизительно въ три раза, сравнительно съ первоначальнымъ объемомъ, не давая ей осѣсть, кладется мука (стакана 2—3), и сдоба—желтки, стертые добѣла съ сахаромъ, затѣмъ даютъ еще разъ подняться тѣсту и кладутъ остальную сдобу—сливки, сливочное масло, соль, духи и остальную часть муки. Тѣсто хорошо вымѣшивается. Отъ стараній, прилагаемыхъ при этомъ вымѣшиваніи, зависитъ качество тѣста. Вымѣшивание можно производить на столѣ, въ горшкѣ, корытѣ. Тѣсто надо валять, мять, растягивать, выбивать руками или лопаткой. Чѣмъ больше положено въ тѣсто масла и желтковъ, тѣмъ дольше слѣдуетъ мѣсить его. Для сдобнаго тѣста не менѣе часа, для тѣста же очень сдобнаго, предназначеннаго для нѣкоторыхъ бабъ—не менѣе 2 часовъ. Надо взять за правило,

что въ тѣсто надо класть истолченный сахаръ, а не покупной мелкій: отъ сахара также очень много зависитъ качество тѣста. Изъ специй кладется обычно кардамонъ, истолченный съ сахаромъ и просѣянный, истолченная съ сахаромъ и просѣянная ваниль (предпочтительнѣе сдѣланная дома, а не покупная), шафранъ, мускатный цвѣтъ, лимонная или апельсинная цедра, стертая на теркѣ. По большей части кладутъ: кардамонъ и шафранъ вмѣстѣ, или ваниль и лимонная (апельсинная) цедра вмѣстѣ. Специи кладутся вмѣстѣ съ желтками, прибавляемыми въ опару. Миндаль, цукаты, коринка, кишмишъ, кладутся тогда, когда тѣсто уже выбито. Затѣмъ даютъ тѣсту подняться (вдвое), выкладываютъ на столъ, раздѣляютъ, придаютъ ему видъ булки и кладутъ въ формы, смазанныя масломъ и посыпанныя крупчаткой или сухарями. Тѣсто должно занимать не болѣе полформы; въ печь ставятъ—когда тѣсто поднимется почти до верха формы (не доходитъ пальца на два), обернувъ снаружи форму бумагой такъ, чтобы она выступала надъ формой пальца на 4, скалываютъ бумагу или обвязываютъ. Это дѣлается для предупрежденія сваливанія или искривленія верхушки кулича или бабы. Въ очень широкихъ формахъ можно и не принимать этой предосторожности. Если куличи не будутъ облиты глазурью и украшены цвѣтами, ихъ смазываютъ сверху яйцомъ и посыпаютъ нашинкованнымъ миндалемъ передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь. Если хотятъ облить куличъ или бабу глазурью, ихъ не смазываютъ сверху яйцомъ. Глазурью обливаютъ куличи, когда они вынуты уже изъ печи и остынутъ, можно даже дѣлать это и на другой день.

Глазурь готовится такъ: взявъ $1/2$ фунта сахарной пудры, просѣять сквозь сито, сложить въ каменную мисочку, взбить одинъ бѣлокъ и стереть веселкой (минуть 10—15). Затѣмъ выжать сокъ изъ одного лимона и положить 2 чайныхъ ложки картофельной муки и бить еще минутъ 10. Если глазурь очень густа (должна быть густоты сметаны) кладутъ еще $1/2$ бѣлка. Для полученія розоваго цвѣта глазури, прибавляютъ нѣсколько капель краснаго клюквеннаго пюре, протертаго сквозь сито. Для полученія фиашковаго цвѣта, въ глазурь кладется на кончикъ ложки или ножа пюре изъ сваренаго протертаго шпината. Для этого берутъ нѣсколько листиковъ шпината, обвариваютъ кипяткомъ и протираютъ сквозь самое частое сито.

Печь для печенія куличей и бабъ затапливается въ то время, когда тѣсто только-что положено въ формы. Кладутъ въ печь полѣнь 10 средней величины. Если печь была долго не топлена—необходимо ее накануне вытопить, загрести жаръ и закрыть.

Когда въ печи дрова прогорятъ, превратятся въ жаръ (и тѣсто къ этому времени уже готово)—надо печь закрыть заслонкой; когда уголья покроются налетомъ сѣраго пепла, выгребають ихъ на шестокъ, подметають полъ печки мочальнымъ, намоченнымъ въ водѣ, помеломъ и пробують, готова ли печь слѣдующимъ способомъ: бросаютъ на полъ горсть муки и если мука постепенно подрумянивается — печь готова — можно ставить куличи, если же мука чернѣетъ (обугливается), а тѣсто уже готово—проводятъ раза два помеломъ, смоченнымъ въ холодной водѣ. Если же печь готова раньше, чѣмъ подошло тѣсто—ее закрываютъ заслонкой, не выгребая жара.

Даютъ сидѣть куличамъ, смотря по величинѣ, приблизительно часъ времени. Надо слѣдить за куличами: если минутъ черезъ 20 куличи покраснѣли—надо покрыть ихъ смоченной въ водѣ бумагой и подождать закрывать трубу минутъ 10—15. Если же черезъ 20 минутъ верхушка куличей не подрумянилась—надо сейчасъ же закрыть трубу.

Маленькимъ формочкамъ (1—1¹/₂ фунта) надо сидѣть ¹/₂ часа, среднимъ—³/₄, а большимъ—1—1¹/₄ часа. Готовность куличей узнается такъ: берется заостренная, гладко обструганная лущинка и втыкается въ куличъ (до половины), затѣмъ медленно вытягивается назадъ, и если на ней замѣтно тѣсто—надо поставить куличъ еще минутъ на 15. Пробы начинаютъ послѣ указанного времени. Вынувъ изъ печи формы, надо оставить куличи въ формахъ, положивъ ихъ на бокъ. Вынимать надо, когда остынуть уже достаточно (черезъ ¹/₂ часа) и класть на рѣшето или подушку.

347. Куличъ обыкновенный.

Приготовить опару: влить въ чашку или кадочку 3 стакана теплаго молока, положить ¹/₈ фунта дрожжей, размѣшать и всыпать 4 стакана крупчатой муки, хорошо подбить, покрыть и поставить въ теплое мѣсто. Тѣмъ временемъ, надо отдѣлать 10 шт. желтковъ отъ бѣлковъ и стереть ихъ съ 2 стаканами мелкаго сахара. Когда опара хорошо подойдетъ, то положить въ нее желтки и смѣшать, всыпать 2 чайныхъ ложки соли, положить по желанію духовъ: ванили, кардамону, лимонной цедры, шафрану, настоеннаго на водкѣ, или рома. Затѣмъ, вливъ 2 стакана подогрѣтаго сливочнаго масла и всыпавъ 4—5 стакан. муки влить тотчасъ-же еще и 2 стакана молока, начавъ мѣсить. Если тѣсто окажется слишкомъ мягко, т. е. жидко, въ него надо прибавить муки и вымѣсить такъ, чтобы оно свободно отставало отъ рукъ и посуды, въ чемъ оно находится. Когда тѣсто будетъ

хорошо вымѣшано, покрыть его потѣпльѣй и дать ему хорошо подойти, послѣ чего уже можно приступать къ раздѣлыванью куличей (выложивъ тѣсто на столъ). Тѣста нужно класть въ форму не болѣе половины формы, чтобы оно могло подойти до ея краевъ, и тогда ставить въ печку и печь, какъ сказано выше (смотри о приготовленіи бабъ).

348. Куличъ сдобный.

¹/₈ фунта дрожжей положить въ опарницу, т. е. въ посуду для тѣста, влить чуть теплаго молока (3 стакана), размять дрожжи и всыпать 4 стакана пасхальной муки; выбить лопаточкой до гладкости, покрыть и дать подойти. Послѣ этого приготовить заварную опару. Влить 2 стакана въ кастрюлю молока, и положить сюда же ¹/₄ фунта сливочнаго масла; дать разъ вскипѣть и всыпать сюда же 1 стаканъ муки, вымѣшать веселкой и отставить остудить, затѣмъ соединить съ дрожжевой опарой и, хорошо вымѣшавъ, положить сдобу: 15 желтковъ, стертыхъ съ 1 фунт. сахара, 1¹/₂ фунта стертаго до помадки сливочнаго масла, положить 1 палочку ванили, изрѣзанной въ мелкіе кусочки или толченой съ сахаромъ и просѣянной. Всыпать 1 чайную ложку соли, все это хорошо перемѣшать и подбавить, сколько потребуется, муки; должно пойти приблизительно 7—8 стакановъ и тогда хорошо вымѣсить. Какъ только начнетъ тѣсто отставать отъ рукъ, положить въ него ¹/₄ фунта промытаго кишмиша, ¹/₄ фунта нарѣзанныхъ цукатовъ, хорошо перемѣсить и поставить въ теплое мѣсто. Взойти должно хорошо, чтобы, примѣрно, поднялось вдвое. Разложить тѣсто въ формы небольше, какъ на половину, дать подойти въ формахъ и печь, какъ сказано выше.

349. Куличъ сдобный заварной.

Приготовить опару изъ одной бутылки чуть теплаго молока, 10-ти золотниковъ дрожжей (на 10 копѣекъ), 3—4-хъ стакановъ муки-крупчатки. Выбить хорошенько веселкой и поставить въ теплое мѣсто. Этимъ временемъ влить въ кастрюлю 2 стакана молока, положить 2 столовыхъ ложки сливочнаго масла, поставить на плиту, дать разъ вскипѣть, всыпать въ кипящее молоко 1 стаканъ муки-крупчатки, хорошенько вымѣшать, покрыть и дать остыть. Когда опара подойдетъ, переложить въ нее заварное тѣсто, выбить веселкой, дать еще разъ подняться. Стереть 20 желтковъ съ 2 стаканами сахара, переложить въ тѣсто, положить по желанію души (см. общія правила при изготовленіи куличей), 2 чайныхъ ложки соли, хорошо смѣ-

шать, прибавить стакана 2 муки мягкаго англійскаго размола, выбить, поставить въ теплое мѣсто подняться. Подогрѣть $1\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла, вылить въ тѣсто и всыпать мягкой муки англійскаго размола столько, чтобы можно было вымѣсить веселкой. Кладутъ по желанію цукаты, коринку—не болѣе $\frac{1}{2}$ фунта каждаго. Давъ подняться, разложить въ формы, испечь.

350. Куличъ кондитерскій.

Взявъ на 10 копѣекъ дрожжей (10—15 золотниковъ), положивъ въ чистую посуду (каменную банку или деревянную—кадочку), развести дрожжи 5-ю стаканами чуть теплаго (подогрѣтаго) молока, всыпать стакановъ 8 крупчатой муки, хорошенъко выбить веселкой опару, покрыть потеплѣе, поставить въ теплое мѣсто. Пока опара подходить, отдѣливъ 20—30 штукъ сырыхъ желтковъ, стереть ихъ съ 1 фунтомъ мелкаго сахару добѣла. Когда опара подойдетъ, положить въ нее желтки, хорошенъко смѣшать, прибавить 2 чайныхъ ложки соли. Можно положить 10 зеренъ кардамона, истолченнаго съ сахаромъ и просѣяннаго, одну палочку ванили (истолченной также съ сахаромъ) и стертую на теркѣ цедру съ одного лимона; можно класть и настояннаго на водкѣ или спирту шафрана (1 чайную ложку). Рекомендуются класть духи въ смѣси, тогда тѣсто получается гораздо вкуснѣе, по желанію же, можно класть и спеціи одного сорта, удваивая ихъ порцію. Прибавляютъ 2—3 стакана мягкой муки англійскаго размола, хорошо смѣшиваютъ и ставятъ въ теплое мѣсто подняться еще разъ; когда тѣсто поднимется, положить выбитаго въ помадку 2 фунта сливочнаго масла, смѣшать, влить 2—3 стакана холоднаго молока, всыпать муки столько, чтобы тѣсто было не особенно круто (фунта 3—4) и вымѣсить до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ веселки и рукъ. По желанію можно прибавить $\frac{1}{2}$ фунта мелко изрѣзанныхъ цукатовъ, $\frac{1}{2}$ фунта коринки, $\frac{1}{2}$ фунта перебранаго кишмишу, тѣсто хорошо перемѣшать и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Приготовивъ формы, смазать масломъ, посыпать крупчатой мукой. Когда тѣсто подойдетъ, выложить на посыпанный мукой столъ, раздѣлить на части и разложить по формамъ такъ, чтобы тѣсто занимало не больше полформы. Поставить въ теплое мѣсто, покрывъ; и когда тѣсто подойдетъ такъ, что останется разстояніе пальца въ два до верха формы, поставить куличи въ печь (на 1 часъ).

351. Куличъ шафранный.

Поставить опару изъ $\frac{1}{8}$ фунта дрожжей, $\frac{1}{2}$ бутылки подогрѣтыхъ слегка сливокъ и 2-хъ стакановъ муки англійскаго размола. Поставить, покрывши, опару въ теплое мѣсто. $2\frac{1}{2}$ стакана сливочнаго масла подогрѣть, остудить и сбить съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара добѣла веселкой (въ помадку). 20 штукъ въ жихъ отдѣленныхъ сырыхъ желтковъ стереть съ 2-мя стаканами сахара добѣла, положить ихъ въ стертое масло и хорошенъко выбить съ нимъ вмѣстѣ. Когда опара поднимется—положить стертую массу, смѣшать хорошенъко и влить шафрану, настояннаго на водкѣ и процѣженнаго (2 чайной ложки), положить 2 чайныхъ ложки соли, всыпать муки (фунта 3), хорошенъко выбить лопаточкой, чтобы тѣсто отставало отъ нея положить цукату, коринки и кишмишу по $\frac{1}{4}$ фунта, перемѣшать и поставить въ теплое мѣсто подняться. Когда подойдетъ, разложить по формамъ, дать въ нихъ подняться и печь.

352. Баба короля Станислава.

$\frac{1}{4}$ фунта дрожжей растворить въ 1 стаканѣ чуть теплой воды и, всыпавъ 2 стакана англійскаго размола муки, подбить лопаточкой опару и поставить ее въ теплое мѣсто. Когда подойдетъ, то, положивъ въ нее 1 стаканъ сырыхъ желтковъ, 1 стаканъ сахара, 1 стаканъ сливокъ и 1 стаканъ подогрѣтаго сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и $\frac{1}{2}$ палочки столченой съ сахаромъ просѣянной ванили, хорошо смѣшать и, всыпавъ еще 2 стакана такой-же муки, выбить лопаточкой и дать хорошо подняться тѣсту. Затѣмъ, переложивъ его въ прослоенную масломъ форму, дать еще подняться тѣсту въ формѣ и поставить печь, какъ сказано выше. Когда испечется, вынувъ осторожно на сито, дать остынуть, послѣ чего, вливъ въ кастрюлю 1 стаканъ мадеры, $\frac{1}{2}$ стакана малаги и $\frac{1}{4}$ стакана рому, положить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана сахара и вскипятить на плитѣ. За $\frac{1}{2}$ часа до отпуска, нарѣзать бабу тонкими поперечными пластинами, нижній пластъ положить на блюдо, смазать мармеладомъ абрикосовымъ, и полить немного вскипяченнымъ виномъ, покрыть другимъ ломтемъ, смазать также мармеладомъ и повторять, такимъ образомъ, до верха, наблюдая, чтобы каждый кусокъ былъ положенъ на свое мѣсто и баба не теряла своей цѣльности и своего вида. Обмазавъ ее глазурью, посыпать рублеными фисташками. Глазурованными фруктами баба убирается по желанію. Можно подавать ее къ столу теплой. Баба эта очень вкусна.

353. Кружевная баба.

Просѣять 8 стакановъ пшеничной муки въ глубокую каменную чашку, сдѣлать по срединѣ въ мукѣ углубленіе, влить сюда разведенные въ 2-хъ стаканахъ сливокъ $\frac{1}{4}$ фунта дрожжей и начать постепенно замѣшивать въ дрожжи веселкой лежачую кругомъ муку до тѣхъ поръ, пока не получится жидкая опара. Тогда, не высыпая остальной муки изъ чашки, поставить опару въ теплое мѣсто подниматься на одинъ часъ. Этимъ временемъ, отдѣливъ 40 штукъ желтковъ самыхъ свѣжихъ яицъ, стереть ихъ съ 3-мя стаканами мелкаго, истолченнаго и просѣяннаго сахара, добѣла взбивая ихъ при этомъ въ пѣну. Когда опара хорошо поднимется—начать вводить въ нее по очереди желтки и остальную муку съ краевъ. Присоединяя желтки и муку, надо все время выбивать веселкой.

Хорошенько выбивъ, кладутъ 2 чайныхъ ложки соли и по желанію духовъ. Затѣмъ прибавляютъ въ тѣсто 1 фунтъ растертаго до-бѣла сливочнаго масла. Его надо предварительно распустить, а затѣмъ на льду выбить веселкой, пока не побѣлѣетъ. Хорошенько выбить тѣсто и поставить въ теплое мѣсто на $1\frac{1}{2}$ —2 часа. Когда тѣсто хорошо поднимется—выкладываютъ его въ высокія формы, устланныя промасленной бумагой и посыпанныя сухарями. Когда тѣсто поднимется въ формахъ на $\frac{3}{4}$ формы—печь. Готовую бабу кладутъ на подушку и, пока она не остынетъ, перекатываютъ ее осторожно со стороны на сторону; остуживать бабу надо непременно на подушкѣ, а не на рѣшетѣ, какъ другія печенія, потому что она очень нѣжна и можетъ сломаться.

354. Мазурекъ миндальный.

1 фунтъ ошпареннаго, очищеннаго сладкаго миндаля и 10 шт. горькаго истолочъ въ ступкѣ, прибавляя, по одному, 3 бѣлка. Толочъ обязательно вмѣстѣ съ бѣлкомъ до тѣхъ поръ, пока образуется гладкая, тѣстообразная масса. Переложить эту массу на большое блюдо и, всыпавъ $1\frac{1}{2}$ фунта сахарнаго пудры, смѣсить хорошо руками, чтобы получился комокъ тѣста. Тѣсто раздѣлить пополамъ, раскатавъ изъ него (пересыпая сахарной пудрой) 2 одинаковыя по величинѣ лепешки, толщиной не болѣе $\frac{1}{2}$ пальца. Каждую лепешку положить на смазанный холоднымъ сливочнымъ масломъ бумажный (пергаментный) кружокъ и, сложивъ ихъ на противень, слегка подрумянить въ горячей печи. Вынувъ изъ печи и давъ остыть, одну лепешку покрываютъ тонкимъ слоемъ варенья, накрываютъ ее другой лепешкой и укра-

шаютъ сверху этотъ двойной мазурекъ цукатами, глазированными фруктами и т. п.

355. Мазурекъ миндальный.

$\frac{1}{2}$ фунта сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля ошпарить, очистить, промыть въ холодной водѣ (чтобы былъ бѣлый), высушить на салфеткѣ, провернуть сквозь машинку для терки миндаля, сложить въ ступку и толочъ, прибавляя постепенно 2—3 штуки свѣжихъ, сырыхъ бѣлка. Когда миндаль хорошо истолочется, всыпавъ 2 стакана мелкаго сахара, переложить въ кастрюльку и поставить на плиту подогрѣть, помѣшивая, и, когда масса станетъ влажной и теплой, отставить на столъ, всыпать 2 столовыхъ ложки мягкой пшеничной муки; взбить въ густую пѣну 5—6 свѣжихъ бѣлковъ, выложить ихъ осторожно въ миндальное тѣсто и перемѣшать снизу вверхъ, чтобы не осѣдали. 2 желѣзныхъ листа смазать сливочнымъ масломъ, посыпать мукой и выложить на нихъ въ полъ-пальца толщиной тѣсто, придавъ форму длинныхъ прямоугольниковъ вершковъ 6 шириною и вершковъ 8 длиною. Испечь въ шкафу средней температуры. Когда лепешки подрумянятся (минуть 15—20), вынуть, остудить, снявъ съ листа на столъ, смазать одну лепешку вареньемъ или абрикосовымъ пюре, прикрыть сверху другой, убрать глазурию и цукатами, посыпать очищенными рубленными фисташками. Очень вкусный мазурекъ получается, если вмѣсто миндаля взять грецкихъ орѣховъ, очистить, поставить на сотейникъ въ шкафъ подсушить, ошелушить возможно лучше отъ кожицы и поступить далѣе, какъ съ миндалемъ.

356. Мазурекъ, поднимающійся въ холодной водѣ.

$\frac{3}{4}$ ст. теплаго молока смѣшать съ $\frac{3}{4}$ стак. желтковъ, влить туда на 5 коп. дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ молока, положить $1\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{3}{4}$ стакана масла, вымѣсить тѣсто такъ, чтобы отставало отъ рукъ. Положить, затѣмъ, тѣсто въ салфетку, вымазанную масломъ, перевязать, опустить въ холодную воду на всю ночь. Завязывая тѣсто такъ, чтобы въ салфеткѣ оставалось достаточно мѣста, а то тѣсту негдѣ будетъ подниматься. На другой день, когда тѣсто всплываетъ на верхъ, вынуть его изъ салфетки, вымѣсить хорошенько, прибавить $\frac{1}{3}$ стакана сахару, оставить на столѣ въ продолженіе часа, чтобы тѣсто слегка поднялось. Когда тѣсто поднимется, раскатать его тонко, положить на промазанную бумагу и на листъ. Посыпать изюмомъ, миндалемъ и

сахаромъ. Положить листь на короткое время передъ слабымъ огнемъ, чтобы тѣсто слегка поднялось, потомъ переставить въ умѣренную печь, чтобы мазурекъ испекся и подсохъ.

357. Мазурекъ песочный.

$\frac{1}{4}$ фун. сливочнаго подогрѣтаго масла, остудивши, стертъ добѣла съ $\frac{1}{2}$ фун. сахара, мелко истолченнаго и просѣяннаго, прибавляя сюда же, не переставая мѣшать, по одному, 3 свѣжихъ яйца. Когда масса будетъ хорошо смѣшана, прибавить въ нее 1 стаканъ мягкой муки англійскаго размола и нѣсколько (5—7) зернышекъ истолченнаго съ сахаромъ и просѣяннаго кардамона, 3 зерна истолченной съ сахаромъ гвоздики, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, на кончикѣ, пожа, щепотку толченой корицы. Изъ бѣлой писчей бумаги вырѣзать кружечковъ 8, приблизительно величиною въ мелкую тарелку, намазать на каждый кружечекъ тѣста въ $\frac{1}{4}$ пальца толщиною и положивши ихъ на желѣзный листь, испечь въ шкафу средней температуры (мин. 15—20). Затѣмъ, снявъ ихъ съ бумаги (положивши на столъ тѣстомъ внизъ, содрать бумагу), осторожно (иначе переломаются) переслоить яблочнымъ пюре и уложить одинъ на другой кружечки стопкой по 4. Сверху облить глазурью, посыпать изрубленнымъ чищеннымъ миндалемъ, убрать глазурованными фруктами.

358. Глазурь для украшеній куличей и музурекъ.

2 стакана сахарной пудры всыпать въ каменную чашку и, положивъ 2 сырыхъ бѣлка, хорошо стереть лопаточкой. Выжать сюда сокъ изъ 1 лимона. Съ лимоннымъ сокомъ надо хорошо протереть, чтобы масса была пышная, какъ взбитыя сливки, и тогда обмазывать предметъ, обсыпая его по усмотрѣнiю рублеными, опшаренными и очищенными фисташками, или разноцвѣтнымъ макомъ и драже.

Глазурь можно готовить разныхъ цвѣтовъ: шоколадную—2 чайныхъ ложки какао смѣшать съ 1 чайной ложкой горячей воды, прибавивъ къ глазури; кофейную—изъ крѣпкаго настоя кофе, желтую—изъ шафрана, оранжевую—изъ жженога сахара, красную или розовую—изъ кошенили. Приготовленную глазурь надо до употребленiя покрыть мокрой тряпочкой, чтобы не засыхала. Заливать можно ложкой и размазывать ножемъ, чтобы вездѣ былъ ровный слой. Для полученiя узоровъ надо сдѣлать изъ писчей бумаги фунтикъ, въ видѣ воронки, подмазывать, т. е. склеить яйцомъ, подсушить, и надрѣзавъ конусъ въ

отверстiе булавочной головки, положить глазурь, а сверху вжать, т. е. скрутить бумагу, чтобы не выходило назадъ. И послѣ этого выводить по куличу узоры желаемаго рисунка.

359. Плячки по-польски.

(Gateau à la polonaise).

$\frac{1}{2}$ фунта дрожжей кладется въ каменную чашку и растворяется 2 стаканами чуть теплаго молока; туда всыпается 3 стакана муки (англійскаго размола), выбивается лопаточкой до гладкости, ставится въ теплое мѣсто, чтобы хорошо поднялось. Затѣмъ, отдѣливъ 10 желтковъ отъ бѣлковъ и всыпавъ въ нихъ 1 фунтъ сахара, стираютъ до-бѣла желтки и кладутъ ихъ въ подошедшую опару и все вымѣшиваютъ. Къ этому прибавить 1 чайную ложку соли и стертую цедру съ 1 штуки лимона (по желанiю и $\frac{1}{2}$ палочки ванили). Прибавивъ затѣмъ 2 стакана муки, и, смѣшавъ все, прибавляютъ $\frac{1}{2}$ стакана взбитыхъ бѣлковъ и $1\frac{1}{2}$ стакана подогрѣтаго сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ фун. опшареннаго, очищеннаго, очень мелко изрубленнаго сладкаго миндаля, по $\frac{1}{4}$ фунта коринки и кишмиша, $\frac{1}{4}$ фунта мелко изрѣзаннаго цуката. Все вмѣстѣ вымѣшать и переложить на густо смазанный холоднымъ сливочнымъ масломъ и обсыпанный слегка мукой противень. Тѣсто разстиляется такъ, чтобы оно было не толще 2 пальцевъ; затѣмъ даютъ тѣсту въ тепломъ мѣстѣ подойти настолько, чтобы поднялось вдвое. Передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь, смазываютъ яйцомъ и посыпаютъ густо, крупнорубленнымъ миндалемъ. Поставить въ умѣренно-горячую печь не болѣе какъ на $\frac{1}{2}$ часа. Передъ тѣмъ, какъ вынуть, прокалываютъ пляцекъ въ 2—3 мѣстахъ заостренной лучинкой и если на ней не окажется сырого тѣста, то пляцекъ готовъ.

ЧАЙНЫЯ ПЕЧЕНЬЯ.

360. Бѣлоснѣжный кэксъ

Сбить въ пѣну 8 бѣлковъ, прибавить 1 чайную ложку кремортартру и продолжать сбивать, всыпать полегоньку 1 стаканъ равбитаго въ пудру сахару $\frac{3}{4}$ ст. хорошо просѣянной муки, смѣшанной съ $\frac{1}{4}$ чайн. лож. соли. Всыпать $\frac{3}{4}$ чайной ложки истолченн. ванили. Положить въ сухую форму и печь 40—50 минутъ въ не слишкомъ горячей печи. Остудить въ формѣ. Печенье это очень капризное и требуетъ внима-

тельного отношенія. Сажать въ печь надо немедленно по приготовленіи. Нельзя допускать холодный воздухъ проникать въ печь, поэтому заслонку или дверцу печи надо приоткрывать чуть-чуть, если является необходимость посмотреть на печенье.

361. Англійскій некъ.

1 ф. отбитаго скалкой сливочнаго масла стереть, въ каменной чашкѣ, съ 1 ф. мелко истолченнаго сахара, до бѣлизны сметаны Затѣмъ, когда масло будетъ достаточно выбито, мѣшая, положить 6 шт. яицъ, прибавляя ихъ постепенно, прибавить 1 зол. аммонія (углекислаго, покупается въ аптекарскомъ магазинѣ—«для пироговъ»), положить сюда же $\frac{1}{2}$ ф. мелко изрѣзаннаго цукатовъ, $\frac{1}{4}$ ф. коринки, $\frac{1}{4}$ ф. кишмишу, $\frac{1}{4}$ ф. мелко истолченнаго сладкаго миндаля; прибавить лимонной и апельсиновой цедры, ванили ($\frac{1}{2}$ пал.). Перемѣшать хорошенько, всыпать 1 стаканъ мягкой муки англійскаго размола и одинъ стаканъ крупчатой муки, перемѣшать тщательно, но по возможности быстро. Взявъ глубокій сотейникъ, застелить бумагой, обмазать масломъ, посыпать мукой и положить тѣсто такъ, чтобы оно занимало не болѣе $\frac{2}{3}$ формы. Поставить печь въ шкафъ средней температуры на часъ. Проба узнается лучинкой, какъ и куличи.

362. Галетки съ миндалемъ.

Высыпавъ на столъ 1 ф. муки, сдѣлать посрединѣ ямку, положить $\frac{1}{2}$ ф. отжатаго сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара, $\frac{1}{4}$ ф. ошпареннаго, очищеннаго и истолченнаго, какъ можно мельче, съ 1-мъ сырымъ бѣлкомъ сладкаго миндаля и 5—6 зер. горькаго, прибавить въ тѣсто еще 2 бѣлка и замѣсить тѣсто; мѣсить рекомендуется не долго. Раскатавъ тѣсто въ $\frac{1}{4}$ пальца толщиною, вырѣзать выемкой или стаканомъ кружечки и, сложивъ на листъ, испечь въ жаркой печкѣ.

Взять 6 желтковъ, 6 лож. сахара, тертой цедры, съ $\frac{1}{2}$ лимона, мѣшать, пока желтки не побѣлѣютъ, потомъ положить 2 лож. растопленнаго масла, 5 лож. муки, размѣшать, прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ и смѣшать. Выложить массу въ плоскую, намазанную масломъ форму, поставить въ печь; когда будетъ пирожное до половины готово, разрѣзать въ продолговатые кусочки и допечь до готовности, вырѣзать съ дна немного тѣста, нафаршировать заварнымъ кремомъ, слѣпить попарно.

363. Пирожное Матильда.

Стереть 4—5 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ фун. мелкаго сахара, влить $\frac{1}{4}$ ф. подогрѣтаго сливочнаго масла; смѣшать, всыпать $\frac{3}{4}$ ф. муки, опять смѣшать и положить сбитые 4—5 бѣлковъ. Смѣшать до гладкости, влить рюмку рома, положить стертый съ лимона или апельсина, цедры, немного ванили. Сложить тѣсто въ маленькія формочки, посыпанныя мукой; поставить на листъ, держать въ печи минутъ на 20. Вынуть изъ печи, смочить сиропомъ съ ромомъ, сложить на блюдо.

364. Тарталетки „Конде“.

Замѣсить рассыпчатое тѣсто изъ 2 стак. муки англійскаго размола; стереть 2 яйца съ 3 стол. ложками мелкаго сахару, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, стертаго лопаточкой до бѣла, положить всю массу въ муку, размѣшать (долго не мѣсить) и раскатать скалкой лепешку въ $\frac{1}{4}$ пальца толщиною.

Выбрать выемкой кружочки соразмѣрно величинѣ формочекъ, уложить ихъ въ формочки, смазанныя масломъ и посыпанныя мукой; тѣсто должно закрывать дно формочекъ и подниматься по краямъ формочекъ до верху. Внутри надо насыпать гороху или фасоли (чтобы тѣсто не спадалось и не сползало съ краевъ) и поставить на листъ въ печку минутъ на 15—20. Когда испекутся, вынуть, перевернуть каждую формочку на столъ, вытряхнуть горохъ, сложить тарталетки на блюдо и наполнить свареннымъ въ видѣ густой каши, въ молокѣ съ ванилью и сахаромъ, рисомъ. Сверхъ риса на каждую тарталетку положить по цѣльному абрикосу, сваренному съ сахаромъ, какъ для компота и залить абрикосовымъ пюре. Сверху посыпать напшнкованнымъ поджареннымъ миндалемъ.

365. Коржики на сметанѣ.

1 ф. крупчатой муки высыпать на столъ сдѣлать ямку, положить въ середину $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, 2 ст. ложки сахару, 2 чайн. ложки соли $\frac{1}{2}$ ф. стертаго въ помадку сливочнаго масла, хорошенько смѣшать, раскатать лепешку въ $\frac{1}{2}$ пальца толщиною; вынувъ стаканомъ кружочками, сдѣлать сверху узоръ квадратиками—посредствомъ легкаго нажима ножомъ, сложить на листъ, смазать яйцомъ, поставить въ печку на 15—20 минутъ. Сложить на блюдо, пересыпая (по желанію) сахарной пудрой.

366. Сухарики нъ кофе.

4 яйца и 2 стакана сахару стереть. Прибавить, мѣшая, 2 стакана муки, 1 стаканъ очищенныхъ, нашинкованныхъ грецкихъ орѣховъ и 1 стаканъ изюму, постепенно смѣшать съ массою. Прибавивъ 3-й стаканъ муки, тѣсто замѣсить. Положить 1 чайную ложку соды. Промѣсивъ хорошенько тѣсто, поступить съ нимъ такъ же, какъ для обыкновенныхъ сухарей. Печь недолго. Вынувъ, дать остыть на рѣшетѣ, а затѣмъ нарѣзать сухарики, уложить на противень и поставить не надолго въ печь, чтобы сухарики подсыхли.

367. Соленое печенье.

Хорошенько смѣшать 1 ф. муки англійскаго размола, 1 ст. ложку соли, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, 7—8 золотниковъ воды, $\frac{1}{2}$ стак. холодной воды, скатать руками въ колбасу въ палецъ толщиной, нарѣзать на вершковыя кусочки и положить на листъ смазанный масломъ, смазать желткомъ сверху, посыпать тминомъ и испечь.

368. Англійское печенье.

Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки англійскаго размола, $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 2-хъ стол. ложекъ сливокъ. Сдѣлавъ ямку въ мукѣ, высыпать въ середину сахаръ, влить сливки, прибавить чайную ложку (вершокъ) ванили, толченой съ сахаромъ, смѣшать хорошенько сахаръ съ ванилью и со сливками; выбивъ хорошенько $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла скалкой, чтобы оно было эластичнымъ, положить въ муку и постепенно вбирая муку внутрь, вымѣсить хорошенько тѣсто, но мѣсить не долго (иначе тѣсто будетъ тягучее, а не рассыпчатое). Раскатать тѣсто въ лепешку скалкой (лучше рубчатой) въ $\frac{1}{4}$ пальца толщиной, вынуть выемкой или рюмкой кружечки; для такихъ сухихъ печеній продаются жестяныя выемки различной формы. Сложить печенье на сухой листъ и наколоть сверху вилкой (чтобы не вздувалось пузырями) и поставить въ печь. Какъ зарумянятся, вынуть, остудить (если сложить горячими, будутъ отсыреться масломъ) и сложить въ жестянку или глиняную чашку. Это печенье можетъ лежать продолжительное время, не портясь.

369. Баба.

3 стакана теплаго молока, $\frac{1}{8}$ ф. сухихъ дрожжей, 2 ф. муки крупчатой, 4 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла топленого, коринки,

кардамону и сахару, по вкусу, а по желанію можно и цукатъ; все это хорошо вымѣшать и выбить, формы смазать масломъ и обсыпать сухарями, и тѣсто налить въ формы менѣе половины формы и, когда тѣсто хорошо подойдетъ въ формахъ, ставить въ горячую печь или въ духовку. Готовность бабы узнать соломинкой.

370. Марципаны нъ кофе и шоколаду.

$\frac{1}{4}$ ф. очищенаго и сухого миндаля столочь въ ступкѣ. Когда миндаль будетъ уже истолченъ, добавлять постепенно 3 сырыхъ бѣлка, не переставая толочь, пока не получится тѣсто. Тогда прибавить $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахара, потолочь еще немного, чтобы сахаръ хорошо перемѣшался. Посыпать столъ или доску немного сахаромъ, выложить тѣсто и выдѣлывать изъ него разныя фигурки. Покрывать ихъ глазурью, или положить на листъ, смазанный масломъ и посыпанный мукой и печь въ легкой духовке.

371. Бисквитъ на 3 яйцахъ.

Взять три яйца, разбить, не отдѣляя бѣлковъ, всыпать 1 ст. сахарнаго песку, смѣшать получше, положить $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, опять смѣшать, прибавить $1\frac{1}{2}$ стак. муки и 1 чайн. ложку соды, все лучше смѣшать и поставить въ печь на 15 мин.

372. Сухое безе и меренги.

Взбить 1 стаканъ бѣлковъ; когда получится густая пѣна, прибавлять по столовой ложкѣ сахарной пудры; продолжать бить, пока не вобьется цѣлый стаканъ пудры. Когда получится крѣпкая, пышная масса, приготовить листы, смазавъ ихъ масломъ и посыпавъ мукой. Брать ложкой сбитые бѣлки, раскладывать въ видѣ пирожковъ, сверху густо посыпать мелкимъ сахаромъ; поставить въ негорячую печь, гдѣ пирожное должно сидѣть 2—3 часа. Вынуть, снять съ листа, подавать съ взбитыми сливками.

373. Медовики.

Взять $1\frac{1}{4}$ ф. хорошаго жидкаго меда, разогрѣть до пара, но чтобы не кипѣлъ. Положить 1 ф. муки крупчатки и мѣшать цѣлый часъ. Тогда положить два яйца, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{2}$ лож. чайной лимонной цедры, и одну ложечку

чайную ровно съ краями соды; все это хорошо размѣшать и класть въ бумажныя формы, вымазанныя хорошо масломъ. Тѣсто класть въ форму въ палець толщиною и ставить на листѣ печь. Готовность пряниковъ узнавать соломинкой: когда при погруженіи соломинки въ тѣсто, она будетъ совсѣмъ сухою, значить, пряники готовы.

374. Пирогъ Буфе.

Отдѣлить въ чашку 10 желтковъ отъ бѣлковъ (бѣлки же для взбивки поставить въ холодное мѣсто); всыпать въ желтки 1 фунтъ мелкаго сахара и хорошо взбить вѣнчикомъ или деревянной ложкой до бѣла и сюда же стереть на теркѣ цедру съ 1 лимона, сокъ выжать; 1 фунтъ сливочнаго масла слегка подогрѣть на столько, чтобы можно было его стереть лопаточкой до бѣлизны и густоты хорошей сметаны; переложить масло въ желтки, хорошо смѣшавъ, всыпать 1 фунтъ пшеничной муки, $\frac{1}{2}$ фунта чистаго изюма, взбить оставшіеся бѣлки въ густую пѣну, переложить въ тѣсто и, хорошо перемѣшавъ, выложить въ смазанную и посыпанную мукой бисквитную форму такъ, чтобы форма была наполнена не болѣе, какъ на половину или на $\frac{3}{4}$, поставить въ неслишкомъ жаркую печь отъ $\frac{3}{4}$ до 1 часа (смотря по величинѣ формы), вынуть, дать остыть, сложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой (этотъ пирогъ подается, какъ печенье къ чаю и удобенъ тѣмъ, что можетъ долго стоять и не портиться).

375. Пирогъ съ черносливомъ.

Въ 1-мъ стаканѣ теплой воды развести дрожжей 5 золотниковъ (на 5 копѣекъ) хорошенько размѣшать, положить $1\frac{1}{2}$ стакана ($\frac{1}{2}$ фунта) пшеничной муки, подбить хорошо веселкой, поставить въ теплое мѣсто, дать хорошенько подняться. Когда опара подойдетъ, положить 3 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, чайную ложку соли, хорошо смѣшать, стереть на теркѣ немного лимонной цедры, положить сюда же; хорошенько стереть $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла (въ помадку), положить въ тѣсто, размѣшать, прибавить $\frac{1}{2}$ фунта муки, всыпая постепенно, выбить лопаточкой, поставить въ теплое мѣсто—дать подняться; приготовить фаршъ изъ чернослива: взять 2 фунта чернослива, промыть, дать вскипѣть, слить воду, залить свѣжей водой, и еще варить около часу. Откинуть на рѣшето, окатить холодной водой, выбрать косточки, изрубить ножомъ помельче, еложить въ чашку, положить 1 стаканъ варенья (клубничнаго или мали-

новаго), за неимѣніемъ этого можно положить и 1 стаканъ сахару, хорошо смѣшать, прибавить немного тертой лимонной или апельсинной цедры. Когда тѣсто подойдетъ, выложить на столъ, раздѣлить на двѣ части, раскатать скалкой 2 лепешки въ палець толщиною: взять чугунную сковороду, смазать сливочнымъ масломъ, посыпать мукою или сухарями, сложить одну лепешку на сковороду, такъ чтобы края лепешки свѣшивались за борты сковороды, положить фаршъ изъ чернослива, покрыть другою лепешкою, зашпатель края, покрыть салфеткой, дать немного подняться, смазать сверху яйцомъ, сдѣлать 2—3 надрѣза (чтобъ не лопалась корка), поставить въ печь. Когда сверху заколеруется, посыпать толченымъ мелкимъ сахаромъ, поддержать еще минутъ 5—10 и вынуть, сложить на блюдо. Такой же пирогъ можно сдѣлать, замѣнивъ сливочное масло горчичнымъ и «коковаръ».

376. Блинчатый пирогъ.

Отбивъ въ кастрюльку 3—4 пѣльныхъ яйца, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, хорошенько смѣшать, влить $\frac{1}{4}$ стакана молока и прибавить еще $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 чайную ложку соли и 2 чайныхъ ложки сахару, смѣшать хорошенько, разбавить $1\frac{1}{2}$ стакана молока, размѣшать, чтобы не было комковъ и печь изъ этого жидкаго тѣста блинчики, наливая тѣста столько, чтобы было покрыто лишь дно сковороды, на смазанной масломъ или свинымъ шпикомъ раскаленной средней величины желѣзной или чугунной сковородкѣ. Какъ только подпечется блинчикъ, сдѣлается поздраватымъ, снять на столъ. Когда переpekутся всѣ блинчики, приготовить фаршъ 3-хъ сортовъ: мясной яичный и рисовый.

Мясной готовится такъ: $\frac{1}{2}$ фунта рубленнаго мяса (сырого или варенаго) сложить въ кастрюльку, посолить и поперчить по вкусу, прибавить $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла и, покрывъ, потушить 10—15 минутъ, потомъ прорубить вторично и прибавить рубленной зелени петрушки и укропу.

Рисовый фаршъ: надо $\frac{1}{4}$ фунта рису опустить въ кипящую соленую воду, дать покипѣть 15 минутъ, откинуть на рѣшето, когда стечетъ, сложить въ сухую кастрюльку, положить $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла, влить 1 стаканъ молока, посолить, поставить, въ шкафъ на 15—20 минутъ.

Фаршъ изъ яицъ готовится такъ: сварить вкрутую 5 яицъ, нарубить, посолить, поперчить, положить рубленнаго укропу, $\frac{1}{8}$ фунта сливочнаго масла и перемѣшать хорошенько.

Когда фарши готовы, густо смазавъ глубокой сотейникъ

сливочнымъ масломъ, посыпать сухарями и обложить стѣнки и дно нѣсколькими блинчиками.

Затѣмъ положить на дно яичный фаршъ покрыть блиномъ, сверху блина положить мясной фаршъ, опять блинъ, сверху котораго кладется рисовый фаршъ и покрывается оставшимися блинчиками. (Можно однородный фаршъ класть не весь сразу, а также переслаивать блинчиками), смазать сверху яйцомъ, посыпать сухарями, крошить масломъ и поставить въ шкафъ минутъ на 20. Когда пирогъ будетъ готовъ, переложить его на круглое блюдо.

377. Тортъ альдейчъ или пирожки мадленъ.

Стереть $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла съ $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахара добѣла и положить, постепенно прибавляя по одному, 6—7 штукъ сырыхъ желтковъ. Когда масса будетъ хорошо выбита веселкой—положить 1 стаканъ муки-крупчатки и $\frac{1}{4}$ фунта поджареннаго до розоваго состоянія очищеннаго миндаля, провернутаго сквозь машинку. Затѣмъ присоединить, осторожно помѣшивая, оставшіеся (6—7 штукъ) бѣлки, сбитые въ густую пѣну, перемѣшать и выложить массу въ сотейникъ, величиною въ тарелку, подмазанной масломъ и посыпанной мукой, поставить въ шкафъ минутъ на 20. Какъ зарумянится, вынуть, сложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

Если желательнo раздѣлать пирожки, берутъ формочки, употребляемыя для печенья тарталетокъ, смазываютъ масломъ и, наполнивъ ихъ не доверху массой, ставятъ въ шкафъ средней температуры минутъ на 15. Это печенье хорошо къ чаю, оно долго не портится.

378. Пирожки сладкіе Капризъ.

Истолочь $\frac{1}{4}$ фунта нечищеннаго миндаля (т.-е. въ шелухѣ), положить 1 яйцо, потолочь еще немного такъ, чтобы миндальная масса была тѣстообразная. Переложить изъ ступки въ какую-нибудь чашку, всыпавъ $\frac{1}{6}$ фунта сахарной пудры и, стеревъ съ $\frac{1}{2}$ апельсина цедру, надо хорошо вымѣшать веселочкой, потомъ всыпать $\frac{1}{4}$ фунта муки, смѣшать; затѣмъ сюда же положить взбитыхъ въ густую пѣну 4 бѣлка, слегка вымѣшать до гладкости; наполнить этой массой обмасленные и обсыпанные мукой тарталетныя формочки, обсыпать сахарной пудрой, испечь въ умѣренномъ жару. Выбрать на блюдо, обмазать абрикосовымъ мармеладомъ и посыпать рублеными фисташками.

379. Тортъ изъ черныхъ сухарей.

Высушить $\frac{1}{2}$ фунта чернаго хлѣба, нарѣзаннаго ломтиками, истолочь, просѣять сквозь частое сито, чтобы было не меньше $\frac{1}{4}$ фунта ($\frac{1}{2}$ стакана толченыхъ сухарей). Стереть 5 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, положить сюда же истолченные сухари, смѣшать; взбить въ густую пѣну 5 бѣлковъ, перемѣшать съ массой и положить въ сотейникъ, смазанный масломъ и посыпанный черными сухарями, поставить въ шкафъ на 15—20 минутъ. Вынувъ, положить на рѣшето, остудить, разрѣзать тонкимъ ножомъ пополамъ на 2 лепешки, переслоить заварнымъ кремомъ, сложить одну на одну, оставшимся кремомъ смазать сверху и посыпать рублеными фисташками или поджареннымъ изрубленнымъ миндалемъ. Края торта можно убрать половинками грецкихъ орѣховъ. Заварной кремъ готовится такъ: въ кастрюльку отбивается 2 яйца, 1 столовая ложка муки, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, 1 стаканъ горячаго молока, $\frac{1}{4}$ фунта мелко истолченныхъ грецкихъ орѣховъ, ставится на плиту и проваривается до густоты сметаны, при постоянномъ помѣшиваніи. Отставить—остудить. Отдѣльно отжать $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, стереть въ помадку и прибавить постепенно, при помѣшиваніи, въ приготовленный кремъ.

380. Яблочный пирогъ.

Взять двѣ равныя части масла топленаго и сметаны. Масло нужно растереть до бѣла, потомъ положить сметану и $\frac{1}{2}$ ложки чайной соли, чуть-чуть размѣшать, и сейчасъ-же сыпать, по понемногу, муку, не положить лишней, хорошо вымѣшать и раскатать скалкой, и наверхнуть на скалку и развернуть на сковородѣ, посыпавъ сковороду хорошо мукой. Сверху тѣста положить яблока, тоненькими ломтиками, посыпать побольше сахаромъ и немного корицей. Кто хочетъ, изъ этого тѣста дѣлаютъ и крышку. Сажать пирогъ въ горячую печь, чтобы низъ пирога хорошо подрумянился.

381. Пирогъ миль-фейль изъ орѣховъ.

Истолочь 1 фунтъ каленыхъ очищенныхъ орѣховъ съ 1-мъ фунтомъ мелкаго сахара, переложить въ миску, прибавить 3 столовыхъ ложки картофельной муки и 10 штукъ взбитыхъ въ густую пѣну бѣлковъ, хорошо перемѣшать и выложить массу на листъ, смазанный масломъ и посыпанный мукой, разгладить ножомъ такъ, чтобы получилась лепешка величиною

въ большую тарелку и толщиною въ палецъ. Такихъ лепешекъ выйдетъ 4—6. Печь надо въ легкомъ жару, какъ зарумянится, вынуть, остудить, переслоить какимъ угодно мармеладомъ или кремомъ, сложить лепешки одну на другую, облить верхнюю глазурью или помадкой и убрать вареньемъ изъ фруктовъ.

382. Тортъ съ каймакомъ.

Отдѣливъ 5 желтковъ отъ бѣлковъ, стереть съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ мелкаго сахара добѣла, прибавить затѣмъ постепенно 3 столовыхъ ложки муки-крупчатки, прибавить сюда-же стертой съ $\frac{1}{2}$ лимона цедры. Затѣмъ, взбивъ въ густую пѣну 5 штукъ бѣлковъ, положить въ желтки, осторожно тщательно перемѣшать, переложить въ смазанный масломъ и посыпанный мукой сотейникъ, величиною въ тарелку, поставить въ шкафъ средней температуры минутъ на 20. Вынувъ изъ печи, переложить на рѣшето—дать остыть.

Приготовить каймакъ: влить въ кастрюльку $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ, положить $\frac{1}{2}$ палочки ванили, $\frac{1}{2}$ фунта мелкаго сахара и поставить варить; дать покипеть минутъ 15, чаще мѣшать, чтобы не пригорѣло, пока не будутъ вскакивать сверху большіе пузыри и цвѣтъ изъ бѣлага перейдетъ въ кремовый, сейчасъ-же отставить, остудить, влить сюда сокъ изъ $\frac{1}{4}$ лимона, 1 рюмку рома, перемѣшать хорошенько. Стереть въ помадку $\frac{3}{8}$ фунта сливочнаго масла (если оно застывшее, его надо немного разогрѣть), соединить съ каймакомъ и хорошенько выбить веселкой.

Разрѣзать бисквитъ на 2—3 круга (параллельно поверхности), побрызгать густо ихъ остывшимъ сиропомъ ($\frac{1}{2}$ стакана сахару смочить $\frac{1}{2}$ стакана воды, распустить на огнѣ и влить въ него 1 рюмку мараскину или рому) и переслоить лепешки каймакомъ. Сверху тортъ также смазать каймакомъ и посыпать рублеными фисташками или поджареннымъ миндалемъ.

383. Тортъ Лондонскій миндальный.

Растворивъ хорошенько $\frac{1}{2}$ фун. масла, прибавлять къ нему постепенно, не переставая растирать, 7—8 яицъ, $\frac{1}{2}$ фунта сахару, $1\frac{1}{2}$ стакана муки и $\frac{1}{2}$ фунта молотаго сладкаго и 3—4 штуки горькаго миндаля. Когда все будетъ хорошо растерто, выложить въ смазанную масломъ и обсыпанную мукой форму и поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа. Когда пропечется, выложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой.

384. Венгерскій тортъ.

$\frac{1}{2}$ фунта холоднаго сливочнаго масла растереть съ однимъ стаканомъ мелкаго сахара, двумя стаканами крупчатой муки и 6 желтками, прибавить къ смѣси немного цедры, ванили и флеръ-доранжеваго масла. Выложить это тѣсто на пирожную доску, чуть-чуть посыпанную мукой, и замѣсить его, отнюдь не насыпая на тѣсто муки; затѣмъ раскатать скалкой тѣсто въ палецъ толщиною, вырѣзать формой два кружка и испечь ихъ порознь. Потомъ оба кружка остудить и соединить вмѣстѣ, положивъ между ними пюре изъ абрикосовъ.

385. Пирогъ миланскій.

Отдѣлить 5 штукъ желтковъ въ глубокую чашку, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана ($\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахару и стереть хорошенько вѣнчикомъ. Когда желтки хорошо сотрутся, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана крупчатой муки и смѣшать веселкой. Потомъ, сбивши въ густую пѣну бѣлки, соединить съ желтками и, перемѣшавши осторожно веселкой, переложить въ смазанный масломъ и обсыпанный мукою сотейникъ, величиною съ тарелку, поставить въ духовой шкафъ минутъ на 20 испечь. Когда бисквитъ испечется, вынуть, остудить, не вынимая изъ сотейника, немного, затѣмъ выложить на рѣшето, дать остыть совершенно и, разрѣзавъ на 3 лепешки параллельно поверхности, переслоить яблочнымъ пюре. Пюре готовится такъ: испечь 5 штукъ яблокъ, протереть сквозь рѣшето и проварить массу съ 1 стаканомъ мелкаго сахару. Переслонивши лепешки пюре, верхнюю смазывать густо поверхъ тѣмъ же пюре. Пирогъ сложить на желѣзный листъ и убрать сверху меренгами, которые готовятся такъ: взбивъ въ густую пѣну 1 стаканъ свѣжихъ бѣлковъ, кладутъ въ нихъ чайную ложку лимоннаго соку, взбиваютъ еще немного и, отложивъ вѣнчикъ, кладутъ $1\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахару, перемѣшиваютъ хорошенько осторожно веселкой или ложкой; затѣмъ надо часть массы помазать равнымъ слоемъ поверхъ пирога, сгладить ножомъ, а другую, сложивши въ бумажный фунтикъ, украсить пирогъ сверху: сдѣлать рѣшетку или выпустить шариками, обсыпать сверху мелкимъ сахаромъ и поставить въ легкій шкафъ, подсушить. Какъ только верхушки пирога порозовѣютъ—вынуть, остудить и подать.

386. Пирожки съ черносливомъ.

Сваривъ до мягкости 1 фунтъ чернослива, откшнуть па рѣшето, выбрать косточки, изрубить помельче пожомъ, положить въ миску, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана сахару, немного толченой ванили или стертой лимонной цедры, перемѣшать и отставить. Замѣсить тѣсто изъ $\frac{1}{4}$ фунта или $\frac{1}{2}$ стакана муки, 4 столовыхъ ложки сметаны, $\frac{1}{4}$ фунта отжатаго сливочнаго масла, 4 столовыхъ ложекъ сахара, положить вершокъ истолченной съ сахаромъ (1 столовую ложку) и просѣянной ванили, раскатать тѣсто скалкой въ лепешку $\frac{1}{4}$ пальца толщиной, выбрать выемкой или стаканомъ кружечки, разложить въ середину каждого фаршъ изъ чернослива и загнуть края тѣста, придавъ форму пельменей. Сложивъ на листъ, смазать яйцомъ, посыпать сверху мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь минутъ на 15. Вынувъ изъ печи, подрѣзать ножомъ съ листа, сложить на блюдо и подать.

387. Тортъ миндальный.

$\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля и 10 шт. горькаго опарить, очистить, промыть въ холодной водѣ и провернуть на машинкѣ для миндаля, истолочь въ ступкѣ, прибавляя постепенно холодную воду, (3—4 чайныхъ ложки). Когда миндаль будетъ истолченъ такъ, чтобъ не оставалось отдѣльныхъ частицъ, а вся масса представляла однородное тѣсто, переложить его въ кастрюльку, всыпать 2 стакана мелкаго сахару, положить 2—3 сырыхъ бѣлка, поставить на плиту и мѣшать ложечкой, пока не согрѣется до состоянія парнаго молока, отставить, положить 2—3 столовыхъ ложки пшеничной муки, смѣшать и положить 5—6 взбитыхъ въ густую пѣну сырыхъ бѣлковъ, перемѣшать хорошенько осторожно и испечь 3—4 лепешки; для печенія взять 3 листа писчей бумаги, вырѣзать 3 кружка величиною побольше мелкой тарелки, смазать ихъ густо сливочнымъ масломъ, пересыпать мукой, сложить на желѣзный листъ или жаровню, разложить на нихъ поровну миндальное тѣсто, разгладить ножомъ въ палецъ толщиной и поставить минутъ на 20 въ шкафъ средней температуры. Вынувъ, остудить, снять бумагу, перемазать лепешки какимъ-нибудь вареньемъ, сложить одна на другую и обмазать сверху абрикосовымъ пюре, обсыпать рубленнымъ жаренымъ миндалемъ, можно убрать разными глазированными фруктами или цукатами.

388. Гато Александринъ (вкусный широгъ).

Положить на доску или на столъ $\frac{1}{2}$ фунта муки англійскаго размола, сдѣлать посреди ямку, вбить 2 яйца, положить полстакана мелкаго сахару, стереть цедру съ 1-го лимона, перемѣшать веселочкой или рукой такъ, чтобы тѣсто было не гуще сметаны (муку всю не смѣшивать), положить $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла, хорошо отжатаго (чтобы не рассыпалось, а было бы мягко) и замѣсить съ остальною частью муки (мѣсить не долго) такъ, чтобы масло было хорошо смѣшано съ мукой, раздѣлить на 2 части, раскатать скалкой осторожно, толщиной въ $\frac{1}{4}$ пальца, переложить на листъ, одну лепешку смазать сверху яйцомъ и посыпать мелкимъ сахаромъ. Обѣ лепешки надо хорошо поколотъ вилкой или ножомъ (чтобы не вздувались) и испечь. Когда порозовѣютъ, вынуть изъ печи, на несмазанную лепешку положить яблочнаго или абрикосоваго пюре, а другой покрыть сверху пюре, слегка придавить, т. е. придать форму цѣлаго пирога. Изъ этого тѣста можно дѣлать пироги съ разными фруктами, а также мелкое печенье пшеничное къ чаю. Раскатавъ скалкой не очень тонко, вырѣзать выемками или рюмкой формочки, смазать яйцомъ, посыпать изрубленнымъ миндалемъ и испечь.

389. Тортъ миндальный въ вѣнскій.

1 фунтъ масла растереть до бѣла, $1\frac{1}{4}$ фунт. сахара и 8 желтковъ мѣшать отдѣльно, пока желтки не побѣлѣютъ, тогда смѣшать съ масломъ, всыпать $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго и 10 штукъ горькаго изрубленнаго миндаля, $\frac{1}{4}$ фунта муки, пѣну изъ 8 бѣлковъ, размѣшать, сложить въ форму и въ печь (порцію можно по желанію уменьшить или увеличить).

СЛАДКІЯ БЛЮДА.

ВОДЫ „КАЛИНКИНЪ“ СИРОПЫ

только изъ вышнихъ продуктовъ. Сгущенные изъ натуральныхъ морсовъ на вышнемъ рафинадѣ сиропы «Калинкинъ» незаменимы для приготовленія сладкихъ блюдъ и домашн. наливокъ.

390. Желе.

Въ двухъ стаканахъ кипятка распустить 6—7 листовъ желатину (отмоченнаго предварительно въ холодной водѣ), 5 столовыхъ ложекъ сахара и прибавить 4 чайныхъ ложки сиропа, желасмаго вкуса, хорошенько размѣшать и, процѣдивъ, вылить въ форму и застудить на льду.

Съ сиропомъ кипятить нельзя. Считаемо пужнымъ замѣтить, что лучший сиропъ это завода Калинкина.

391. Желе кофейное.

Вливъ въ кастрюльку 2 стакана воды, всыпать 1 стаканъ сахара, прокипятить сиропъ и влить 1 стаканъ кофейнаго настоя (свареннаго кофе), положить 15 листовъ вымоченнаго въ холодной водѣ желатина, дать еще разъ вскипеть, процѣдить сквозь кисейку, влить въ форму (можно прямо и цѣдить въ форму), поставить въ холодное мѣсто и дать застыть. Передъ подачей обмакнуть форму на минуту въ горячую воду и опрокинуть на блюдо.

392. Желе ягодное изъ смородины и др. ягодъ.

Перебравъ 5 ф. спѣлой ягоды, промыть, сложить въ тазъ, влить 6—7 стак. воды и поставить на легкій огонь, хорошо разварить ягоду и затѣмъ процѣдить черезъ салфетку или кисейку въ каменную миску, при чемъ не надо отжимать руками а надо стараться, чтобы сокъ самъ стекъ изъ ягодъ. Отмѣрить сокъ стаканами въ тазъ для варенья и положить на 1 ст. соку стаканъ сахара, поставить на сильный огонь, размѣшать ложкой сахаръ и дать кипѣть, снимая пѣнку.

Для готовности должно увариться приблизительно на половину, попробовать такъ: обмакнувъ серебряную ложку въ кипящій сиропъ, повертѣть надъ тазомъ и если съ ложки сиропъ падаетъ тягучими каплями—варить еще, пока желе не будетъ спадать съ ложки застывшими кусками; вылить въ миску и, давъ постоять въ ней желе минутъ 15, разложить въ небольшія баночки и дать въ нихъ остыть, не закрывая ихъ. На другой день вырѣзать изъ пергаментной бумаги кружечки, соотвѣтственно діаметру банокъ, обмакнуть каждый въ сиропъ или ромъ, положить прямо на желе, а сверху банки обвязать чистой бумагой и поставить въ сухое прохладное мѣсто.

393. Лимонное желе.

2 ст. сахара вскипятить въ 3 стаканахъ воды; 14 листовъ желатина вымочить въ холодной водѣ, отжать и положить въ кипящій сиропъ, туда же одновременно выжать сокъ изъ 2-хъ лимоновъ, дать еще разъ прокипеть, снять съ огня, положить снятую ножомъ цедру съ 2-хъ лимоновъ покрыть кастрюльку съ сиропомъ, дать остынуть до температуры парного молока, процѣдить черезъ кисейку или сал-

фетку, вылить въ форму, поставить на ледъ или въ холодное мѣсто, когда остынетъ, форму слегка окунуть въ горячую воду и выложить на блюдо.

394. Пуддингъ райскій.

5 штукъ очищенныхъ антоновскихъ яблоковъ стереть на теркѣ и смѣшать съ 1 стаканомъ толченыхъ сдобныхъ сухарей; прибавить сюда-же $\frac{1}{4}$ фунта коринки, затѣмъ взбить 3 яйца съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, выжавъ сокъ изъ 1 апельсина въ яйца, сюда-же влить $\frac{1}{2}$ стакана воды. Все это взбить и смѣшать съ яблоками, смазавъ густо масломъ форму и посыпавъ ее сухарями. Переложивъ массу и сваривъ на пару, печь въ духовкѣ (не слишкомъ горячей). Варить одинъ часъ, печь минутъ 30—40. Послѣ этого выложить на блюдо, подавъ къ нему сладкій соусъ, приготовленный такъ: 3 желтка, 3 столовыхъ ложки сахара стереть и влить 2 столовыхъ ложки сливокъ или молока, всыпать 1 столовую ложку картофельной муки, смѣшать. Затѣмъ влить еще 1 стаканъ молока и поставить проварить до густоты густыхъ сливокъ, все время мѣшая. Отставить, влить 1 рюмку рому или мараскину, можно положить ванили.

395. Пуддингъ изъ риса съ миндалемъ (холодный).

$1\frac{1}{2}$ стакана риса истолочь и просѣять сквозь сито, размѣшавъ затѣмъ съ $\frac{1}{2}$ фунта истолченнаго же миндаля и $\frac{1}{4}$ фунта сахара. Вскипятивъ тѣмъ временемъ 6 стакановъ молока, всыпать въ него приготовленную массу, все время мѣшая на огнѣ, посолить слегка и дать немного покипеть, пока погустѣетъ. Переложивъ пуддингъ въ форму или салатникъ, сполоснутый холодной водой, поставить въ холодное мѣсто, лучше всего на ледъ, и дать остыть. Передъ подачей, опрокинуть на блюдо и залить малиновымъ сокомъ или какимъ-нибудь вареньемъ.

396. Пуддингъ изъ шпината.

Перебравъ 2 ф. шпинату отъ черешковъ, промыть, сварить въ соленой водѣ (мин. 15), откинуть на рѣшето, окатить холодной водой и, отжать, изрубить ножомъ и протереть сквозь сито; сложить шпинатъ въ кастрюльку, прибавить $\frac{1}{4}$ фун. манной крупы, влить стаканъ молока, положить 1 ч. ложку соли, 2 ч. ложки сахара, смѣшать веселкой, положить 3 желтка, сбить 3 бѣлка въ густую пѣну, смѣшать все

вмѣстѣ, приготовить форму: смазать сливочнымъ масломъ, засыпать просѣянными сухарями, переложить массу въ форму (не полную, на 3 пальца), поставить въ кастрюлю на паръ (взять большую кастрюлю, влить въ нее воды и поставить въ нее форму, покрыть форму бумагой, а кастрюлю крышкой) и поставить на плиту. Дать покипеть водѣ минутъ 40. Вынуть форму изъ кастрюли, дать остыть (горячій можетъ развалиться), переложить на блюдо, подать соусъ сабаюнъ, который готовится такъ: 2 яйца отбить въ кастрюльку, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона. положить столовую ложку сахару, влить четверть стакана бѣлаго вина (сотернъ или рислингъ), поставить на плиту, сбивать въ пѣну вѣнничкомъ до густоты сметаны, проварить, не давая кипѣть.

подавая къ столу, облить этимъ соусомъ пуддингъ, или подать отдѣльно въ соусникѣ.

397. Манный пуддингъ.

Вскипятить 1 стаканъ молока, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана манной крупы, хорошо смѣшать, покрыть крышкой и дать постоять на плитѣ минутъ 10. Остудить, влить 2 ст. ложки сливочнаго масла, 3 ст. ложки сахару, 3 сырыхъ желтка, хорошо смѣшать; потомъ прибавить 3 штуки сбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, смѣшать хорошенько и переложить въ смазанную сливочнымъ масломъ и посыпанную мелкимъ сахаромъ формочку и сварить на пару, т. е. влить немного воды въ кастрюльку, поставить въ нее формочку, покрывъ сверху бумагой, кастрюльку же покрыть крышкой и варить пуддингъ минутъ 30. Переложить на блюдо и облить молочнымъ соусомъ, приготовленнымъ такъ: вскипятить 1 стаканъ молока и положить въ него 1 ст. ложку смятаго съ мукой (1 ст. ложка) сливочнаго масла, всыпать 3 стол. ложки сахару, хорошенько смѣшать вѣнничкомъ, дать развскипѣть, оставить, вбить 2 сырыхъ желтка, смѣшать и этимъ соусомъ облить, передъ подачей къ столу пуддингъ.

398. Пуддингъ изъ банановъ.

$\frac{1}{2}$ дюжины банановъ очистить отъ кожицы и нарезать кусочками въ $\frac{1}{2}$ вершка толщиной. Раздробить также на небольшіе куски бисквиты и укладывать въ смазанную масломъ форму рядами; 1 слой бисквита, затѣмъ слой банановъ, 2 столовыхъ ложки изрубленныхъ орѣховъ, $\frac{1}{2}$ ложки лимоннаго соку и сахару по вкусу; затѣмъ снова бисквиты и такъ далѣе, пока всѣ бананы будутъ употреблены. Верхнимъ слоемъ должны

быть посыпанные сахаромъ бисквиты. Печь въ горячей печи $\frac{1}{2}$ часа.

399. Plumъ-Пуддингъ.

Въ каменную чашку положить по полфунту очищенныхъ: изюма, кишмиша, коринки, тонко нарезанныхъ цукатовъ, $\frac{1}{4}$ ф. толченаго миндаля, немного натертой апельсиновой корки облить все это смѣсью рома съ мараскиномъ, приблизит. по 2 рюмки, посыпать немного толченой ванилью и корицей, прибавивъ чуточку кайенскаго перца, все это смѣшать и дать постоять часа два. Взять мякиша бѣлаго хлѣба, (съ $\frac{1}{2}$ фунта) изрубивъ его со стаканомъ муки и $\frac{1}{2}$ фунтомъ очищеннаго отъ пленокъ и пропущеннаго черезъ машинку почечнаго жира $\frac{1}{4}$ фунтомъ изломанныхъ бисквитъ, взбить 2 яйца и прибавить $\frac{1}{2}$ стакана какого нибудь варенья, перемѣшать и соединить съ намоченными фруктами. Всю эту массу сложить на намазанную сливочнымъ масломъ и обсыпанную мукой салфетку, концы которой завернуть такъ, чтобы масса приняла форму шара, затѣмъ обвязать хорошо суровой ниткой, и положить въ кастрюлю, на дно которой необходимо опустить тарелку, чтобы салфетка не могла пригорѣть ко дну, залить кипяткомъ, варить часовъ 5, наблюдая, за тѣмъ, чтобы вода все время слегка кипѣла и покрывала пуддингъ, для чего надо по мѣрѣ выкипанія подбавлять воды.

Когда варка окончится, вынуть салфетку изъ воды, развязать и положивъ пуддингъ на блюдо, обсыпать немного сахаромъ и передъ подачей къ столу облить ромомъ и зажечь.

Къ этому пуддингу подается соусъ сабаюнъ, приготовляющійся такъ: положить въ кастрюльку 3 сырыхъ желтка и одно цѣльное яйцо, влить рюмку рома, 2 рюмки воды, положить $\frac{1}{2}$ стакана сахару, немного натертой лимонной корки и все это хорошенько взбить вѣнничкомъ на плитѣ пока не сдѣлается пѣна и соусъ не погустѣетъ до густоты сметаны, и не пойдетъ отъ нагреванія густой паръ, тогда сейчасъ же перелить въ соусникъ и подавать.

400. Пуддингъ изъ грецкихъ орѣховъ.

Взять 1 ф. грецкихъ орѣховъ, очистить, истолочь, смѣшать съ 6-ю желтками, растертыми съ 1 ст. сахару и лож. растопленнаго масла. 1 ст. тертой булки налить 2 стаканами молока, дать постоять, чтобы булка разбухла, смѣшать съ орѣхами, вбить 6 взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать, положить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, по-

ставить въ печь на $\frac{3}{4}$ ч. или варить на пару $1\frac{1}{2}$ ч. Порцію можно, по надобности, уменьшить.

401. Пуддингъ изъ оставшейся пасхи.

Фунта $1\frac{1}{2}$ оставшейся пасхи (безразлично какой) сложить въ каменную чашку, прибавить ложки 3 пшеничной муки, положить 1 стак., (7—8 шт.) сырыхъ бѣлковъ, (оставшихся отъ приготовления куличей), сбитыхъ въ густую пѣну, перемѣшать, и переложить въ смазанную густо масломъ и посыпанную мелкими просѣянными сухарями форму и поставить въ шкафъ минутъ на 30 — испечь. Форму надо накладывать неполную, оставляя до верха разстояніе въ 2—3 пальца. Этотъ пуддингъ можно варить и на пару.

Вынувъ изъ печки, надо дать немного (минутъ 20) остыть и потомъ уже выложить на блюдо и облить соусомъ, приготовленнымъ такъ: въ кастрюльку вбить 2 цѣльныхъ яйца, положить $\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахара, 2 ч. ложки картофельной муки, 1 стак. кипящихъ сливокъ или молока, $\frac{1}{2}$ палочки истолченной или нарѣзанной вдоль ванили, поставить на плиту и, взбивая вѣнчикомъ все время, проварить до густоты сметаны или до кипѣнія. Прибавить, оставивъ, одну столовую ложку мараскина или другого ликера.

402. Пуддингъ а la ковлей.

Отбить въ каменную чашку 4—5 шт. желтковъ, положить 5 стол. лож. мелкаго сахара и мѣшать до тѣхъ поръ, пока желтки поднимутся. Затѣмъ распустить въ кастрюлѣ 1 стол. ложку сливочнаго масла и положить въ него 4 стол. ложки сваренаго и протертаго картофеля, размѣшать, положить $\frac{1}{4}$ фун. мелко изрубленнаго миндаля и размѣшанные желтки. Сюда-же прибавить взбитыхъ въ густую пѣну 5 бѣлковъ, размѣшать все вмѣстѣ, положить для вкуса лимонной цедры или ванили. Затѣмъ все это переложить въ наложенную масломъ форму и варить на пару подъ крышкою минутъ 30—40. Когда будетъ готово, выложить на блюдо. Соусъ сабаіонъ подать отдѣльно въ соусникѣ. Отбить въ кастрюлю 4 желтка, всыпать 4 столов. ложки сахара, немного цедры лимонной, размѣшать вѣнчикомъ и влить 1 стак. бѣлаго вина Сотерна. За 15 мин. до отпуски взбивать на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сабаіонъ загустѣетъ и собьется въ пѣну, какъ должно (не заваривать). Для вкуса можно прибавить ликеръ или ромъ, не больше 1 стол. ложки.

403. Пуддингъ яблочный съ саго постный.

4 антоновскихъ яблока испечь и протереть, сложить въ кастрюлю, всыпать 1 стаканъ сахара сюда-же, стереть на теркѣ цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона; затѣмъ, сваривъ до полуготовности $\frac{1}{2}$ стакана въ кипящей водѣ саго, откинуть отъ воды и положивъ его въ яблоки, перемѣшать и переложить въ каменную чашку, вымазанную прованскимъ или орѣховымъ масломъ и посыпанную мелкими сухарями, поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

404. Пуддингъ англійскій съ фруктами и рисомъ.

Прежде всего приготовить фрукты, т. е. сварить компотъ изъ разныхъ фруктовъ, или взять консервы маседуану 1 фунтъ, затѣмъ сварить до полуготовности въ прѣсной водѣ 1 стаканъ риса, сливъ воду, положить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, влить $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ или молока, немного цедры апельсиной и кусочекъ ванили. Всыпавъ 3 столовыхъ ложки сахара, покрыть и поставить въ духовку на 15 минутъ. Затѣмъ смазавъ форму сливочнымъ масломъ и посыпавъ сахаромъ (*форму брать въ видѣ башины, безъ внутренней трубочки*), наложить въ нее риса и фруктовъ, и такъ переложивъ рядами рисъ съ фруктами; когда форма будетъ полна, нажать плотно, покрыть крышкою, завязать въ салфетку, поставивъ въ кастрюлю, залить горячей водой и варить полтора часа. Затѣмъ, вынувъ форму изъ воды, выложить пуддингъ на блюдо, подать къ нему абрикосовый соусъ, приготовленный такъ: $\frac{1}{2}$ стакана абрикосоваго пюре и $\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 стаканъ воды, дать разъ вскипѣть и влить въ него разведенной въ $\frac{1}{4}$ стакана холодной водѣ 2 чайныхъ ложки картофельной муки, быстро смѣшать, дать еще разъ вскипѣть, послѣ чего отставить, остудить, влить 1 столовую ложку рома, или мараскина.

405. Соусъ къ пуддингу шоколадный.

2 желтка и 2 ложки песку растереть до бѣла, всыпать $\frac{1}{4}$ плитки тертаго шоколада, смѣшать все съ 1 стаканомъ вскипяченнаго остывшаго молока, поставить на огонь, сбивать, пока не погустѣетъ, горячимъ облить пуддингъ.

406. Компотъ въ тѣстѣ «Кругъ-пай».

Взять по $\frac{1}{2}$ ф. грушъ, яблокъ, разныхъ сливъ, персиковъ, очистить; разрѣзать яблоки и груши на четверинки, а персики

и сливы пополамъ, удалить косточки, промыть фрукты въ холодной водѣ, откинуть на рѣшето, дать обсохнуть. Замѣсить прѣсное тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ ф. муки англійскаго размола, $\frac{1}{2}$ ст. воды, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, 2 стол. лож. сливочнаго масла, 2 стол. лож. сахару, 1-го, сырого желтка, слегка посолить ($\frac{1}{4}$ ч. лож.); раздѣлить тѣсто на двѣ части, изъ которыхъ одна должна быть вдвое больше другой и раскатать лепешки въ $\frac{1}{4}$ пальца толщиною (какъ для варениковъ). Взять глиняную обливную плоску, приблизительно верхка въ 2 губиною, вмѣстимостью приблизительно на 5 стак. воды, обмазать ее внутри сливочнымъ масломъ, посыпать круничатою мукой, положить лепешку такъ, чтобы концы тѣста выходили и свѣшивались за края плоски. Взять чайную чашку или маленькій горшечекъ, вышиною равные съ плоской, опрокинуть вверхъ дномъ и поставить въ середину плоски на тѣсто (въ нѣкоторыхъ городахъ для этого продается специальная посуда—плоска съ возвышеніемъ въ центрѣ)—это дѣлается для того, чтобы не провисала верхняя корка, т. к., при печеніи фрукты уменьшаются въ объемъ и корка обвисаетъ. Затѣмъ укладываютъ фрукты въ плоску вокругъ чашки, пересыпая сахаромъ (не закрывая дна чашки) т. е. кладутъ слой фруктъ толщиною въ 2 пальца, пересыпаютъ густо сахаромъ, опять слой фруктъ и слой сахара и такъ накладываютъ наравнѣ съ краями плоски. На 2 фунта фруктъ 1 ф. сахару, смазать хорошенько сырымъ бѣлкомъ свѣшивающіеся края тѣста, стараясь погуще намазать то мѣсто (одонокъ) гдѣ кончается край плоски; затѣмъ взять меньшую раскатанную лепешку, наложить ее сверху на фрукты такъ, чтобы края прикасались къ бортамъ плоски, затѣмъ обрѣзать осторожно ножомъ края лепешекъ по борту плоски, смазать сверху яйцомъ и поставить въ духовой шкафъ средней температуры на 1 часъ. Вынувъ изъ шкафа, посыпать сверху сахарной пудрой и подать въ плоскѣ къ столу. Начиная рѣзать, какъ только будетъ открыта часть верхней лепешки, надо приподнять ложкой чашку, т. к. подъ ней собирается сокъ и, если не сдѣлать этого, фрукты будутъ суховаты.

407. Запеченныя яблоки съ меренгою.

6—12 яблокъ очистить, вырѣзать средину, отварить слегка и уложить на рѣшето, чтобы стекла вода. Когда остынутъ, наполнить средину вареньемъ или мармеладомъ, осыпать сахаромъ и корицею, уложить на блюдо. Сбить въ пѣну 6 бѣл-

ковъ, смѣшать съ сахаромъ; покрыть пѣной яблоки, посыпать сахаромъ и корицею, поставить въ печь минутъ на 10. Подавая, украсить вареньемъ или облить сиропомъ.

408. Яблоки съ ромомъ.

Положить въ кастрюлю въ рядъ яблоки, предварительно очистивъ кожу и вынувъ сердцевину. Налить ихъ водой, пока покроются, положить немного ванили и поставить варить на легкомъ огнѣ до $\frac{1}{2}$ готовности. Тогда положить сахаръ и варить до готовности, но чтобы не разварились. Вынимать изъ кастрюли дурхшлаковой ложкой, чтобы яблоки остались пѣлыми. Сложить пирамидой на металлическое нагрѣтое блюдо, посыпать пескомъ сахаромъ, полить ромомъ, зажечь и подавать.

409. Кремъ скала.

Смѣшавъ сахаръ съ желтками, мукой и цедрой съ лимона, поставить на огонь и мѣшать, пока не загустѣетъ. Снять съ огня и сбивать на холоду минутъ десять. Покрыть сбитыми въ пѣну бѣлками, обровнявъ ножомъ, посыпать крупнымъ сахаромъ и рѣзаннымъ лимономъ. Поставить въ горячую печь, чтобы бѣлки зарумянились. Подается холоднымъ.
 $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 8 яицъ, 4 ложки муки, 1 лимонъ, $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ, миндаля.

410. Желе земляничное.

Землянику вскипятить въ небольшомъ количествѣ воды, отжать и процѣдить сокъ (процѣженнаго сока должно получиться 1 стаканъ). Сахаръ вскипятить съ $1\frac{1}{2}$ стакана воды, соединить съ сокомъ, прокипятить еще разъ, процѣдить. На каждый стаканъ полученнаго сиропа взять по 3 листка желатина, всего 10 листковъ, распустить, соединить съ сиропомъ, влить его въ форму и застудить. Чтобы желе было прозрачнымъ, надо его очистить бѣлкомъ: въ горячее желе влить 1 бѣлокъ, чуть разбавленный водой, дать ему завариться и процѣдить.

1 ф. земляники, 1 стаканъ сахара, 10 листковъ желатина, 1 бѣлокъ.

411. Омлетъ суфле.

Растеревъ до-бѣла желтки съ сахаромъ, прибавить лимонный сокъ, муку и взбитые въ пѣну бѣлки и изъ полученной массы испечь на сковородкѣ два блина, затѣмъ переложить ихъ пюре и подавать горячимъ. Для пюре отварить въ небольшомъ количествѣ воды фрукты, протереть ихъ и затѣмъ доварить до над-

лежащей густоты въ спрощѣ, приготовленномъ изъ 1 фунта сахара и 1 стакана воды. Въмѣсто фруктоваго пюре можно употребить варенье или мармеладъ.

1 ф. сахару, 6 яицъ, 4 ложки муки, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ложка масла, 1 ф. фруктовъ.

412. Творогъ à « la crème ».

Сбить на льду вѣничкомъ холодную свѣжую сметану въ густую пѣну, смѣшать съ 2 фунтами самага свѣжаго, протертаго черезъ рѣшето, творогу, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сахара и $\frac{1}{2}$ стакана вымытой и насухо вытертой коринки. Облить сверху оставленной для этого частью сметаны. Подавать съ сахаромъ, корицей и домашнимъ бѣлымъ хлѣбомъ.

2 стакана сметаны, 2 ф. творогу, $\frac{1}{2}$ стакана сахару.

413. Блинчатый пирогъ съ черникой.

Приготовивъ не особенно жидкое тѣсто изъ яицъ, молока и муки, напечь блинчиковъ. Чернику перебрать, засыпать сахаромъ, перемѣшать.

Положить на большую сковороду 4 блина, затѣмъ на середину еще одинъ блинъ, въ который кладется приготовленная черника, потомъ опять блинъ и черника и т. д. Когда все уложено, края нижнихъ 4 блиновъ загибаютъ и накрываютъ блиномъ. Зарумяниваютъ пирогъ въ духовой печи. Къ пирогу подается слѣдующая подливка: $\frac{1}{2}$ фунта черники заливается 3 стаканами воды и кипятится нѣсколько разъ. Затѣмъ сокъ сцеживается и проваривается съ 1 стаканомъ сахару.

$\frac{1}{2}$ ф. черники, 2 яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ ф. черники для соуса, 1 стаканъ сахару.

414. Сырники лѣнвые по-малороссійски.

Отжавъ подъ прессомъ творогъ, сложить въ ступку, положить соли $\frac{1}{2}$ ложки масла, истолочь до мягкости, разбить яйцо, всыпать муку, протолочь хорошенько, сварить въ соленомъ кипяткѣ пробу; если окажется достаточно крѣпка, вынуть массу на столъ, раскатать толщиной въ полпальца, нарѣзать выемкой кружечки, на подобіе пряниковъ, опустить въ соленый кипятокъ. Когда сырники прокипятъ и всплывутъ наверхъ, выбрать на глубокое блюдо и залить масломъ, поджареннымъ съ сухарями. Отдѣльно подается сметана и сахаръ.

1 ф. творогу, 2 ложки масла, 4 яйца, 3 ложки муки, $\frac{1}{2}$ ф. сметаны, $\frac{1}{2}$ ф. сахару.

415. Тортъ съ кремомъ.

Въ $\frac{1}{4}$ фунта мелкаго сахара отбивать по одному 4—5 желтковъ. Мѣшать, пока не побѣлѣетъ. Прибавить $\frac{1}{8}$ фунта озимой муки, сбить бѣлки и положить въ три приема. Когда будетъ смѣшано, положить 6 золотниковъ (1 столовую ложку) растопленнаго масла; смѣшать осторожно и выложить въ намазанную форму (застланную бумагой). Посадить въ среднюю печь на 20 минутъ. Остудить и разрѣзать на двѣ или три части и приготовить кремъ: $\frac{1}{2}$ фунта сахару, $1\frac{1}{4}$ стакана сливокъ, ванили—поставить варить, непрерывно мѣшая, до ниточки. Проба ниточки дѣлается такъ: взять съ лопатки двумя пальцами и растягивать ихъ. Снять, остудить до температуры парного молока. Положить сливочнаго масла и сбивать до тѣхъ поръ, пока кремъ сдѣлается бѣлымъ, легкимъ и пышнымъ. Этотъ кремъ прокладывается между пластами приготовленнаго торта и имъ же убирается тортъ сверху, при помощи бумажнаго фунтика.

416. Рисъ съ тыквой.

Варить рисъ въ молокѣ съ масломъ 1 часъ. Тыкву, нарѣзавъ мелкими кусочками, отварить до мягкости, протереть, смѣшать съ рисомъ. Подавая на столъ, посыпать сахаромъ.

$\frac{1}{2}$ ф. рису, $4\frac{1}{2}$ стакана молока, 6 столовыхъ ложекъ масла, 3 стакана нарѣзанной тыквы, $\frac{1}{2}$ ф. сахару.

417. Пилавъ грузинскій изъ свѣжей дыни.

Отваривъ въ молокѣ 1 стаканъ рису разсыпчатой кашей, остудить его. Сварить отдѣльно сиропъ изъ 1 стакана сахара со стаканомъ воды и ванилью, дать такъ же остыть. Очистить и нарѣзать небольшими ломтиками спѣлую, сочную дыню. Плодскую форму смочить водой, наполнить ее рисомъ, перемѣшаннымъ съ дыней, плотно нажать, облить сиропомъ, вынести на ледъ. Подавая, выложить на блюдо, покрывъ пюре изъ клубники или абрикосовъ.

418. Каравай изъ блиновъ съ яблоками.

Напечь блинчиковъ. Очистить и мелко нарѣзать яблоки. Обмазать форму масломъ и класть блинчики, пересыпая каждый яблоками, сахаромъ и корицей и кладя по маленькому кусочку масла. Когда все будетъ уложено, накрыть сверху блинчикомъ, на который положить масло кусочками, и поставить въ печь, чтобы образовалась кругомъ зажаренная корочка. Подавая,

выложить на блюдо; отдѣльно подать сахаръ. Приготовление блинчиковъ: муку и соль развести молокомъ, размѣшать до гладкости, если надо будетъ, процѣдить сквозь ситечко, положить яйца или только желтки. Разогрѣть большую сковородку, смазать ее масломъ, но лучше самымъ свѣжимъ почечнымъ жиромъ или свѣжимъ несоленымъ пшникомъ, потому что масло пригораетъ. Налить тѣста столько, чтобы оно разлилось по всей сковородѣ, покрывая ее самымъ тонкимъ слоемъ: если окажется лишнее тѣсто, слить его. Поджарить съ одной стороны, приподнять ножомъ кругомъ сковороды, сбросить блинъ, опрокинувъ сковороду, на доску. Снова смазать сковороду, налить деревянною ложкою тѣста и т. д. Такіе блинчики употребляются также и для пирожковъ.

1 стаканъ муки, 3 яйца. 10 яблокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, Буылку молока, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

419. Вертуха съ яблоками (малороссійская).

Приготовить рубленое тѣсто такимъ образомъ: 1 фунтъ муки, $\frac{1}{2}$ фунта сметаны, 2 яйца, 1 чайную ложку соли, 2 столовыхъ ложки сахару и $\frac{1}{2}$ фунта холоднаго масла, замѣсить въ чашкѣ и рубить сѣчкой до тѣхъ поръ, пока начнетъ отставать отъ стѣнокъ чашки, затѣмъ раскатать его въ $\frac{1}{4}$ пальца толщиной. Приготовить яблочный фаршъ, очистивъ и нашинковавъ 7—8 яблокъ, перемѣшать съ 1 стаканомъ сахара, прибавить немного мелкой корицы, $\frac{1}{4}$ фунта коринокъ, $\frac{1}{4}$ фунта кишмишу, 2—3 столовыхъ ложки мелкихъ сухарей, смѣшать, разложить его по раскат. лепешкѣ, свернуть ее рулетомъ, переложить на листъ, смазать масломъ и поставить въ духовку или печь на 20—25 минутъ. Когда хорошо зарумянится, посыпать сахарной пудрой и порѣзвать ломтями наискосокъ.

420. Оладьи съ яблоками.

Растереть яйца съ $\frac{1}{2}$ чашкой сахара, смѣшать съ растертымъ до бѣла чухонскимъ масломъ, $1\frac{1}{2}$ стаканомъ молока и муки такимъ количествомъ, чтобы вышло жидкое тѣсто. Опустить въ это тѣсто ломтики кисло-сладкихъ яблокъ, брать ихъ ложкой вмѣстѣ съ растворомъ и класть на сковороду въ раскаленное масло; когда поджарятся, высыпать на рѣшето, дать стечь маслу, переложить на блюдо и обсыпать сахаромъ.

3—4 яйца, $\frac{1}{2}$ чашки сахара, $\frac{1}{8}$ ф. чухонскаго масла, $1\frac{1}{2}$ стакана молока.

421. Ягоды съ молокомъ или фрунты.

Ягоды перебрать, пресыпать сахаромъ, подавать холодными. Отдѣльно молоко.

2 ф. ягодъ или фруктовъ, 6 стакановъ молока.

422. Тыковникъ.

Сваривъ на молокѣ пшениую кашу-размазню, выложить ее въ деревянную чашку, смѣшать съ яйцами и натертой на теркѣ тыквой, посолить, по желанію, положить толченой корицы, размѣшать и переложить въ обмазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями форму, запечь хорошенько. Отдѣльно подать холодное молоко, мелкій сахаръ и корицу.

$\frac{1}{2}$ ф. пшена, 5 стакановъ молока, 3 яйца, 1 ф. тыквы, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

423. Пуддингъ бисквитный орѣховый.

Растеревъ 5 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, прибавить, не переставая растирать, 4 чайныхъ ложки муки, $\frac{1}{2}$ фунта молотыхъ орѣховъ и 5 сбитыхъ бѣлковъ; перемѣшать, переложить въ форму, смазанную масломъ и посыпанную сухарями, поставить въ печь на 20—25 минутъ. Вынувъ изъ печки, дать немного остыть и выложить на блюдо. Подать къ нему подливку: 2 яйца вбить въ кастрюльку, всыпать 3 столовыхъ ложки сахару, влить 3 чайныхъ ложки соку изъ лимона, 2 столовыхъ ложки бѣлаго вина и 2 столовыхъ ложки воды, поставить на огонь и сбивать вѣнчикомъ до густоты сметаны.

424. Пуддингъ рисовый съ ягодами.

Отваривъ рисъ до готовности, откинуть его на рѣшето, облить холодной водой, дать совершенно стечь. Смочить молокомъ, не допуская комковъ, примѣшать желтки, стертые съ сахаромъ, и взбитые бѣлки. Прибавить ягоды. Перемѣшать, переложить въ блюдо, поставить въ противень съ кипящей водой и варить 1 часъ на легкомъ жару.

$\frac{3}{4}$ стакана рису, 3 стакана молока, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ стакана сахару 2 чашки ягодъ.

425. Японское суфле.

Распустивъ масло и шоколадъ, прибавить сахарную пудру. Размѣшать яйца съ мукой, смѣшать все и, обмазавъ форму масломъ, обложить ее пергаментной бумагой и вылить туда массу. Варить нужно на пару часъ. Подавать холоднымъ, съ яичнымъ—

соусомъ на молокѣ, съ ванилью и сахаромъ. Приготавливается за 10 часовъ до подачи.

$\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ ф. шоколаду, $\frac{1}{2}$ ф. сахарной пудры, 1 столовую ложку муки, 4 яйца.

426. Сметанная запеканка съ яблоками.

Антоновскія яблоки чистить, вынуть сердцевину, начинить ихъ вареньемъ или толченымъ миндалемъ, положить въ форму; свѣжую сметану смѣшать съ 4 желтками, небольшою столовою ложкой муки, $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложечкой корицы и 4 взбитыми бѣлками; залить этимъ соусомъ яблоки и запечь.

12 яблокъ, 1 стаканъ сахара, 1 стаканъ сметаны, 4 яйца, 1 ложка муки, $\frac{1}{2}$ чайной—ложечк. корицы.

427. Яблочное желе.

Сварить и протереть сквозь сито яблоки, положить въ пюре сахаръ и распущенный въ $1\frac{1}{2}$ стакана воды агарь-агарь, хорошо размѣшать, застудить въ формѣ. Подавая, выложить на блюдо, окруживъ сбитыми сливками.

5 штукъ яблокъ, 1 ф. сахару, 12 золотниковъ агарь-агара, 1 бутылка сливокъ.

428. Рисъ холодный съ фруктами.

Отвариваютъ рисъ въ молокѣ до готовности и остуживаютъ его. Приготавливаютъ сиропъ изъ 3-хъ стакановъ воды и 1 стакана сахара. Отвариваютъ въ немъ наръзанные фрукты, вынимаютъ ихъ изъ сиропа и укладываютъ на блюдо рисъ перемѣнными рядами съ фруктами, затѣмъ заливаютъ сиропомъ, въ который можно, по желанію, влить лимоннаго сока.

$\frac{1}{2}$ ф. рису, 3 стакана молока, 1 яблоко, 5 сливъ, 2 груши, 1 стаканъ сахару, $\frac{1}{2}$ лимона.

429. Крокеты изъ яблокъ

Очистивъ яблоки, вынуть изъ нихъ сердцевину, разрѣзать каждое на 4 части, поставить на огонь, всыпавъ сахаръ и немного лимонной цедры, и варить до тѣхъ поръ, пока получится мармеладъ, затѣмъ остудить, прибавить яичные желтки, поставить опять на огонь, все время мѣшая, но не давая кипѣть. Когда смѣшается до гладкости, снять съ огня, остудить, надѣлать шариковъ, обвалить ихъ въ мукѣ, обмакнуть въ сбитый съ нѣсколькими ложечками воды яичный бѣлокъ, осыпать сухарями и поджарить въ кокосовомъ маслѣ.

12 яблокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 8 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. кокосоваго масла.

430. Крокеты изъ банановъ.

Очистивъ бананы, разрѣзать ихъ вдоль на двѣ части, посыпать сахаромъ и, поливъ апельсиннымъ сокомъ, вынести на холодъ на одинъ часъ, поворачивая время отъ времени, пока они не пропитаются сокомъ. Обвалить бананы въ сбитомъ яйцѣ и размельченныхъ бисквитахъ и жарить въ кипящемъ маслѣ. Подавать съ сокомъ, въ которомъ жарились бананы, слитымъ въ кастрюлю и подправленнымъ двумя чайными ложками картофельной муки, разведенной небольшимъ количествомъ холодной воды; въ сокъ, снявъ съ огня, прибавить ложку апельсинова экстракта.

6 штукъ банановъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахарной пудры, 2 апельсина, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ ф. бисквиту.

431. Пирогъ съ вишнями.

Положивъ въ чашку муки, цѣльные яйца и немного соли, разбавить водой или молокомъ; смѣшать все, чтобы тѣсто было очень гладко и жидко, какъ для блиновъ. Взять спѣлыхъ хорошихъ вишенъ, очистить ихъ и положить въ тѣсто вмѣстѣ съ масломъ, наръзаннымъ кусками; смѣшать осторожно, чтобы не подавить вишенъ. Взять огнеупорное блюдо, вылить на него тѣсто, посыпать сверху сахаромъ, поставить въ легкій духъ и запечь около часу. Этотъ пирогъ можно ѣсть холоднымъ и горячимъ. Къ нему можно подать сметану. Свѣжія вишни можно замѣнить вишневымъ вареньемъ безъ сиропа или сухими вишнями, размоченными предварительно въ водѣ.

1 ф. муки, 4 яйца, 1 стаканъ молока, 1 ф. вишенъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сахару.

432. Сѣверный пирогъ.

Стереть масло добѣла, затѣмъ всыпать сахаръ, желтки, муку ту и другую, мѣшать довольно долго, до гладкости. Когда получится гладкая масса, положить цукатъ, стертую цедру и опять мѣшать; затѣмъ прибавить немного разведенныхъ дрожжей и, наконецъ, коринку и снова мѣшать, пока на тѣстѣ не появятся пузыри. Послѣ этого осторожно прибавить сбитые въ пѣну бѣлки и сложить всю массу въ четырехугольную форму, смазанную масломъ. Печь въ умѣренномъ жару.

$\frac{3}{8}$ ф. масла сливочнаго, $\frac{3}{8}$ ф. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{8}$ лимоннаго цукату, $\frac{1}{8}$ картофельной муки, 6 яицъ, Горсть коринки.

433. Монашескій тортъ.

Размочивъ около фунта ржаного хлѣба, растереть его ложкой если хлѣбъ очень мягокъ, отжать излишекъ воды такъ, чтобы

тѣсто не было слишкомъ жидко. Прибавить желтки, растертые съ сахаромъ, масло, немного лимонной корки, сладкій мелко истолченный миндаль и взбитые въ пѣну бѣлки. Смѣшать всю массу такъ, чтобы получилось довольно кругое тѣсто. Положить его въ форму, обмазанную масломъ. Сверху положить слой мармелада изъ сливъ. Запечь въ горячемъ шкафу. Для мармелада отварить въ водѣ сливы, протереть сквозь сито и уварить съ сахаромъ до надлежащей густоты.

$\frac{1}{2}$ ф. черного хлѣба, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. миндаля, 10 сливъ.

434. Желе изъ айвы.

Нарѣзать мелкими кусочками нечищеную айву, сварить въ водѣ подъ крышкой до полной мягкости, откинуть на рѣшето, растереть, размять и прокипятить опять подъ крышкой въ томъ же соку. Затѣмъ откинуть на рѣшето; жижицу процѣдить черезъ салфетку, отмѣрить стаканами, положить сахару на одинъ стаканъ больше (на 6—7, на 10—11.). Варить до густоты не менѣе часу на тихомъ огнѣ. Застуживать для пробы на снѣгу. Можно положить ванили или немного лимонной кислоты.

435. Суфле изъ сметаны.

Положить въ кастрюлю 2 стакана сметаны, всыпать, мѣшая, 3 столовыхъ ложки муки и дать кипѣть, не переставая мѣшать, до гладкости. Когда погустѣетъ, остудить и прибавить 5 желтковъ, сбитыхъ съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахару, положить натертую цедру отъ апельсина или лимона, а затѣмъ вмѣшать осторожно 5 взбитыхъ бѣлковъ. Выложить массу на глубокое блюдо, смазавъ его сперва масломъ, сгладить круглой горкой, обсыпать сахаромъ и поставить въ печь на 15—20 мин.

436. Муссъ клубничный.

Протеревъ сквозь рѣшето клубнику, смѣшать полученный сокъ съ сахаромъ и влить въ него распущенный въ 3 стаканахъ кипятка и процѣженный желатинъ. При вливаніи желатина надо все время сильно мѣшать, чтобы желатинъ не застылъ комками. Влить въ форму и застудить. Передъ подачей опустить форму въ горячую воду и выложить муссъ на блюдо.

$\frac{1}{2}$ ф. клубники, 12 столовыхъ ложекъ сахара, 6 листиковъ желатина.

437. Зефиръ изъ сушеныхъ абрикосовъ.

Сваривъ $\frac{3}{4}$ ф. сушеныхъ абрикосовъ, слить съ нихъ воду, протереть, всыпать 1 стаканъ сахару, поставить на ледъ, положить 3—4 сырыхъ бѣлка и всю эту массу хорошо всбить въничкомъ. Затѣмъ прибавить сюда же 1 стаканъ густыхъ сливокъ, взбитыхъ въ пѣну, перемѣшать, сложить на блюдо горкой, обложить кругомъ бисквитами, подать.

438. Драчена творожная.

Протереть 2 ф. творогу, затѣмъ положить въ него 6 желтковъ, стертыхъ съ 1 стаканомъ сахара, всыпать 3 столовыхъ ложки муки, размѣшать, влить $\frac{1}{4}$ ф. масла и положить 6 сбитыхъ въ густую пѣну бѣлковъ; смѣшавъ все хорошенько, выложить на сковородку, смазанную масломъ и посыпанную мукой. Верхъ смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ и поставить въ печь на 20 минутъ. Подать отдѣльно сметану, масло или варенье.

439. Сладкое ризотто.

Развести муку сливками, положить сахаръ, цедру, стертую на сахаръ, варить на легкомъ огнѣ, пока погустѣетъ, затѣмъ протереть сквозь сито и смѣшать съ взбитыми въ пѣну бѣлками. Выложить массу въ глубокое блюдо, запечь, когда будетъ готово, сгласировать и убрать фруктами.

2 стакана сливокъ, 2 столовыхъ ложки рисовой муки, 1 стаканъ сахара, Цедра съ лимона, 6 бѣлковъ, 1 ф. фруктъ.

440. Мороженое сливочное.

Растереть до-бѣла желтки съ сахаромъ и ванилью, затѣмъ развести ихъ осторожно горячимъ молокомъ и проварить до густоты хорошихъ сливокъ, все время мѣшая и не давая кипѣть, чтобы желтки не свернулись. Когда будетъ готово, остудить, помѣшивая, затѣмъ процѣдить въ форму и заморозить.

3 стакана молока, 5 желтковъ, 1 стаканъ сахара, $\frac{1}{2}$ палочки ванили.

441. Яблоки, запеченные съ меренгой.

Очистить и нарѣзать ломтиками 6—7 крупныхъ яблокъ, 4 желтка стереть съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ сахара, развести $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ (или молока) вылить на яблоки, всыпать туда же $\frac{1}{4}$ ф. коринки, перемѣшать и выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ и посыпанное сухарями; сверху уложить 4 сбитыхъ

въ пѣну бѣлка, смѣшанныхъ съ 4—5 столовыми ложками мелкаго сахара; поставить въ печь на 20—30 минутъ.

Подавая, скропить, сѣточкой, $\frac{1}{2}$ стаканомъ ягоднаго сиропа. Подать отдѣльно сливки или молоко.

442. Земляника съ сиропомъ.

Перебравъ землянику, отложить крупную и твердую, а мягкую залить 2 стаканами воды и отварить. Сцѣдивъ сокъ, положить сахаръ и прокипятить нѣсколько разъ. Залить полученнымъ сиропомъ ягоды и подавать холодными.

2 ф. земляники, 1 стаканъ сахару.

443. Кисель лимонный холодный.

Вскипятить 4 стакана воды съ $\frac{1}{2}$ ф. сахара, положить цедру съ 1 лимона и сокъ изъ $1\frac{1}{2}$ лимона, дать еще разъ вскипѣть, процѣдить, поставить на огонь, и влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, $\frac{1}{2}$ стакана картофельной муки, разболтанной со стаканомъ воды.

Когда появятся пузыри и загустѣетъ, снять съ плиты, вылить въ компотницу, остудить, подать со сливками или молокомъ.

444. Бисквиль для торта.

5 желтковъ стереть до-бѣла съ $\frac{1}{4}$ ф. сахару, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сырой муки, смѣшать, затѣмъ сбить бѣлки, положить въ три пріема, прибавить 6 золотниковъ, т. е. 1 столовую ложку распущеннаго масла, хорошо вымѣшать. Выложить въ круглую форму, смазанную масломъ, поставить въ печь средней температуры на 20 минутъ.

445. Желе изъ риса.

Налить рисъ водой плотно закрыть крышкой, варить на легкомъ огнѣ $1\frac{1}{4}$ часа. Откинуть на сито, дать стечь, протереть. Прибавить сахаръ, лимонной цедры, арака или рому, хорошенько перемѣшать, сложить въ форму, дать застыть на холодѣ. Это желе убираютъ цукатами или вареньемъ.

$\frac{1}{4}$ ф. риса, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, $\frac{1}{4}$ стакана арака, $\frac{1}{2}$ ф. варенья.

446. Яблоки по-гречески.

Взять 6 штукъ антоновскихъ или какихъ другихъ кислыхъ и разварчатыхъ яблокъ, очистить отъ кожи, разрѣзать каждое на 4 части, вырѣзать сердцевину, обмыть холодной во-

дой и сложить въ ситейникъ или какую-нибудь глубокую крышку, только такъ, чтобы не были въ кучѣ, а были разложены рядами и не соприкасались. Сверху посыпать сахаромъ ($\frac{1}{2}$ стакана) и поставить въ печь. Держать до полуготовности, вынуть изъ печки, залить кремомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ способомъ: вскипятить 3 стакана молока, пока кипятится, приготовить сливочное масло, смятое съ мягкой мукой англійскаго размола, въ количествѣ 2 ложекъ масла и 2 ложекъ муки, и когда молоко закипитъ, положить въ него полученную массу и смѣшать хорошенько вѣнчикомъ, пока не погустѣетъ. Отставить на столъ, всыпать $\frac{3}{4}$ стакана сахара, истолченнаго съ $\frac{1}{4}$ палочки ванили и просѣяннаго сквозь ситко, положить 2 желтка, хорошо смѣшать, и залить этой массой яблоки, посыпать сверху слегка сахаромъ и поставить въ печь на 15 минутъ. Когда заколеруется, вынуть, залить тонкимъ слоемъ абрикосоваго пюре и посыпать рубленнымъ миндалемъ, подать къ столу горячими.

447. Фаршированные яблоки.

Очистивъ яблоки, срѣзать съ нихъ верхушки и вынуть средину, но не очень много, иначе стѣнки будутъ слишкомъ тонкими, и яблоки могутъ развалиться. Наполнить яблоки фруктовымъ пюре, закрыть срѣзанной верхушкой и уложить въ смазанную масломъ и посыпанную сухарями форму. 2 ложки масла распустить съ 2 ложками муки, прибавить 2 ложки сахару, бутылку молока, цедру съ одного лимона, перемѣшать все хорошенько, вскипятить и снять съ огня. Когда соусъ немного остынетъ, положить 6 растертыхъ желтковъ и 6 сбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, залить этимъ соусомъ яблоки и запечь въ духовомъ шкафу 1 часъ.

448. Салатъ изъ яблокъ.

Очистить 3—4 штуки мягкихъ яблоковъ, разрѣзать ихъ на тонкія ломтики, сложить въ салатникъ, сюда-же прибавить очищенныхъ и нарѣзанныхъ кружечками 3—4 апельсина и всыпать 1 стаканъ мелкаго сахара, затѣмъ, срѣзавъ изъ апельсиновой корки цедру и нашинковавъ ее, какъ лапшу, пересыпавъ ею приготовленный салатъ, перемѣшать, покрыть и дать постоять въ холодномъ мѣстѣ 2—3 часа, передъ подачей влить 1 рюмку мараскина или рома.

449. Груши въ клярѣ.

Очистить нужное количество грушъ средней величины, вынуть середину гарнирною ложечкою такъ, чтобы груши имѣли цѣльный видъ и сварить въ легкомъ сиропѣ до мягкости. Когда будутъ готовы, выбрать на сито, осушить, наложить въ середину густого мармеладу и застудить. За 15 минутъ до отпуска обмакивать по одной штукѣ въ клярѣ и, опуская въ горячій фритюръ, когда заколеруются, выбрать на сито, осушить салфеткою, посыпать мелкимъ сахаромъ и уложить на блюдо, покрытое салфеткой. Кляръ для грушъ приготовить такъ: 1 ст. ложку муки кладутъ въ чашку и постепенно подливаютъ туда 2 стакана чуть теплаго молока, вымѣшиваютъ веселочкой до гладкости, кладутъ 2 ст. ложки сливоч. масла, 1 ст. лож. сахара, немного стертой на теркѣ лимонной цедры, 4 сырыхъ желтка; затѣмъ прибавляютъ еще 4 бѣлка, отдѣльно взбитыхъ въ густую пѣну, смѣшиваютъ всю эту массу и оставляютъ въ холодномъ мѣстѣ до употребленія. Въ этомъ тѣстѣ можно приготовить также и яблоки, вареный черносливъ и вареные сухіе абрикосы.

450. Яблоки «Нессельроде» Pommes à la Nesselrode.

Растереть полфунта отжатаго сливочнаго масла съ однимъ цѣлымъ яйцомъ и десятию желтками. Желтки прибавлять въ масло по одному. Когда масса вспѣнится, прибавить въ нее 2 чайныхъ ложки картофельной муки, 3 стакана яблочнаго пюре, провареннаго съ сахаромъ, полфунта истолченныхъ сдобныхъ сухарей или сухого миндальнаго пирожнаго. Прибавить немного истолченной съ сахаромъ и просѣянной ванили, перемѣшать хорошо лопаточкой, уложить въ промазанную сливочнымъ масломъ сотейникъ или кастрюльку, обсыпать поверхность масла сухарями, переложить всю массу въ форму, поставить на полчаса въ шкафъ средней температуры, испечь, отставить на столъ, дать остыть (иначе разсыплется), переложить на блюдо и облить соусомъ изъ абрикосоваго пюре или подать соусъ отдѣльно. Соусъ изъ абрикосоваго пюре готовится такъ: взять 10 штукъ абрикосовъ, положить въ кастрюлю, влить $\frac{1}{2}$ стакана воды, покрыть, поставить на огонь, разварить до мягкости, протереть сквозь сито, сложить обратно въ кастрюльку, всыпать $\frac{1}{2}$ стак. сахару, влить $\frac{1}{2}$ стак. воды, поставить на плиту, дать разъ вскипѣть. Развести 1 чайн. ложку картофельной муки въ $\frac{1}{4}$ стак. воды, и,

выливъ въ кипящее абрикосовое пюре, хорошенько размѣшать, дать разъ вскипѣть и оставить. Перелить въ соусникъ, подать къ столу.

451. Яблоки «Бонапартъ».

Взять 5—6 шт. антоновскихъ яблокъ, очистить кожицу, вынуть сердцевину, натереть лимоннымъ сокомъ (чтобы не темнѣли). Готовое слоеное тѣсто раскатать довольно тонко, нарезать изъ него длинныхъ полосокъ, шириною въ полтора пальца, каждую изъ нихъ смазать яйцомъ. Каждое яблоко обернуть этой полоской. Для этого нужно взять яблоко въ лѣвую руку, а правой рукой взять полоску тѣста, и, прижавъ ее большимъ пальцемъ лѣвой руки къ нижнему концу яблока, начать обвертывать яблоко спиральною полоской тѣста такъ, чтобы ряды полосокъ налегали одинъ на другой, и чтобы смазанная яйцомъ сторона приходилась внутрь¹⁾. Яблоки сложить на листъ, смоченный холодной водой. Въ вычищенные внутренности яблокъ насыпать мелкаго сахару; затѣмъ поставить яблоки въ горячую печь или духовой шкафъ. Когда зарумянятся, сбавить немного жаръ. Черезъ 15—20 минутъ, когда яблоки хорошо пропекутся, вынуть ихъ изъ печи и посыпать сверху истолченнымъ съ ванилью и просѣяннымъ сахаромъ, пока горячее. Слоеное тѣсто дѣлается такъ: взять 1 ф. муки англійскаго размола, высыпать на столъ, сдѣлать ямку, влить одинъ стаканъ холодной воды, положить одинъ сырой желтокъ, всыпать 1 стол. ложку сахару, 1 чайную ложку соли, 2 стол. ложки подогрѣтаго сливочнаго масла и замѣсить тѣсто, какъ для лапши; мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ руки и отъ стола, притрусить мукой, положить на тарелку, покрыть салфеткой, поставить въ холодное мѣсто минутъ на 15. Этимъ временемъ приготовить $\frac{3}{4}$ ф. сливочнаго или чухонскаго масла, хорошенько отбить его скалкой на столѣ, чтобы оно было эластично (не крошилось), придать ему форму лепешки въ полтора пальца толщиною, посыпать слегка мукой англійскаго размола, принеся тѣсто—раскатать скалкой лепешку толщиною пальца въ $1\frac{1}{2}$, положить сверхъ лепешки масло (оно займетъ меньше на палецъ, приблизительно, чѣмъ лепешка, мѣсто), зашпигнуть тщательно края тѣста такъ, чтобы нигдѣ не было отверстія, начать осторожно раскатывать въ одну сторону скалкой такъ, чтобы

1) При заворачиваніи яблокъ въ тѣсто, не надо послѣднее вытягивать, потому что тогда оно при печеніи можетъ лопнуть и свалиться съ яблока.

получалась квадратная продолговатая полоска, толщиной въ полпальца, затѣмъ сложить вдоль втрое и, повернуть къ себѣ бокомъ, (поперекъ первоначальной длины), утрамбовать слегка скалкой и начать раскатывать осторожно снова, пока не получится лепешка толщиной въ полпальца, затѣмъ, покрывъ влажной салфеткой, оставить постоять минутъ пять въ прохладномъ мѣстѣ; черезъ 5—10 минутъ снова, притрусивши столъ мукой, начать раскатывать лепешку, сложивъ втрое въ поперечномъ направленіи и, раскатавъ, складывая раза, 2, оставить опять постоять минутъ на 5. Такъ продолжать дѣлать, складывая разъ 5—6 и, давая отдыхать по пяти минутъ раза 2—3. Затѣмъ раскатать тѣсто въ $\frac{1}{4}$ пальца (сантиметръ) толщиной и нарѣзать полоски шириною въ $1\frac{1}{2}$ пальца и поступить, какъ сказано выше.

452. Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.

Фрукты, идущіе на компотъ, должны быть тщательно зачищены, разрѣзаны на ломтики или куски одинаковой величины и формы, и тѣ изъ нихъ, которые темнѣютъ отъ ножа и воздуха, какъ напримѣръ яблоко, айва, груша, должны быть по мѣрѣ зачистки, опускаемы въ холодную, подкисленную лимонномъ или лимонной кислотой воду.

Выбравъ фрукты изъ воды въ тазикъ или кастрюльку, всыпать сахару (на 2 ф. фруктъ 1 ф. сахару и 4 стак. воды), выжать сокъ изъ 1-го лимона и, поставивъ на огонь, дать разъ вскипѣть и затѣмъ отставить на легкій огонь, слегка встряхивая и помѣшивая, проварить до мягкости. Для вкуса прибавить ванили, цедру съ 1-го лимона, апельсина и дать остыть. Передъ подачей уложить въ компотницу симметрично или горкою, а по краямъ можно положить ягодъ: земляники, клубники, черешни, вишни. Ягоды варить не надо, а сложивъ заранѣе въ каменные чашки (каждый сортъ отдѣльно, предварительно перебравъ), посыпать сахарной пудрой, встряхивать хорошенъко, покрыть тарелкой и поставить на ледъ на часъ, полтора. Послѣ того какъ фрукты и ягоды уложены въ компотницу, можно сиропъ, получившійся изъ сахара и сока ягодъ, соединить вмѣстѣ съ фруктовымъ, процѣдить на кисейку и залить имъ фрукты. Такимъ же способомъ приготавливаются компотъ изъ сливъ, абрикосовъ, персиковъ, только передъ тѣмъ, какъ ставить варить, надо фрукты обланжировать, т. е. опарить кипящей водой.

453. Персики въ хересѣ.

Взять 10 шт. персиковъ свѣжихъ или консервированныхъ, сложить въ кастрюлю, всыпать фунтъ сахару, выжать сюда же сокъ изъ одного лимона, покрыть крышкой, поставить на плитку, влить 3 стакана воды. Варить $\frac{1}{2}$ часа; когда персики будутъ готовы—переложить ихъ въ хрустальную компотницу, облить хересомъ или мадерой (1 рюмка). Сиропъ выкипятить (высадить) наполовину и залить имъ персики. Посыпать сверху очищеннымъ, изрубленнымъ и поджареннымъ миндалемъ.

454. Желе изъ крыжовника.

Отобравъ и промывъ 2 ф. красного крыжовника, положить въ тазъ, залить водой такъ, чтобы ягоды едва были покрыты, и разварить ихъ совершенно. Потомъ растереть, положить въ мѣшечекъ, привязанный къ палкѣ, положенной на опрокинутую табуретку, и дать стечь соку. На 1 стак. соку взять $1\frac{1}{2}$ стак. сахару, варить, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока не уварится до $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ поставленной пропорціи.

455. Апельсины въ корзинкахъ.

Очень красивое пирожное, но чтобы приготовить, красиво подать его, требуется ловкость и терпѣніе. Нужно такъ выпутать апельсинъ, чтобы нижняя часть кожи осталась цѣлой, а отъ верхней только узкая полоска, изображающая ручку корзинки. Для этого острымъ ножомъ нужно намѣтить линіи ручки съ обѣихъ сторонъ и снять осторожно ненужную кожицу. Послѣ чего очень осторожно вынуть плодъ кусками, чтобы не сломать корзиночку. Выжать сокъ изъ выпутыхъ апельсиновъ, сдѣлать мороженое. Поставить на огонь $\frac{1}{2}$ ф. сахару, маленькій стаканъ воды вскипятить, снять пѣну; снять съ огня, прибавить еще воды, сокъ изъ шести апельсиновъ и цедру, влить въ мороженицу. Сбить на льду густыхъ сливокъ, прибавить сахару. Наполнить до половины корзинки мороженымъ, сверху класть битыя сливки. Начало ручки покажетъ, откуда класть сливки. Разставить корзиночки на блюдо.

456. Воздушный пирогъ изъ орѣховъ.

1 фунтъ грецкихъ орѣховъ очистить отъ скорлупы. Сложить зерна на ситечко и поставить не въ слишкомъ горячую печь подсушить. Вынуть изъ шкафа, сложить орѣхи на рѣшето,

протереть руками, чтобы снять лишнюю шелуху, протолочь въ ступѣ въ порошокъ и смѣшать съ $\frac{1}{2}$ фунта сахарной пудры и просѣять черезъ рѣдкое сито: потомъ взбить 5—6 бѣлковъ въ густую пѣну, всыпать приготовленные орѣхи въ сбитые бѣлки, смѣшать хорошенько ложкой, переложить эту массу въ смазанный глубокой сотейникъ изъ огнеупорной глины или сковородку, ножомъ придать этой массѣ форму горки, поставить въ легкій шкафъ на 15 минутъ. Когда зарумянится, вынуть, посыпать сахарной пудрой и подать къ столу. Къ этому-воздушному пирогу подается молоко или сливки.

457. Японская фурма *).

Взять 5 штукъ фурмы, положить въ кастрюлю, залить водой, чтобы она покрыла фрукты, всыпать сахару 1 стак., выжать сюда же сокъ изъ одного лимона, а также положить цедру, срезанную ножомъ съ одного лимона, покрыть крышкой, поставить на огонь (на плиту) и варить (съ момента кипѣнія) $\frac{1}{2}$ часа. Потомъ выбрать фрукты изъ сиропа и давъ остынуть, снять осторожно кожицу, вынуть косточки, сложить въ сотейникъ и залить сметанной массой, приготовленной слѣдующимъ способомъ: взять 3 цѣльныхъ яйца, отбить въ какую-нибудь посудку (въ миску или кастрюльку) всыпать сахару $\frac{1}{2}$ стакана, прибавить ванили съ $\frac{1}{4}$ палочки, истолченной вмѣстѣ съ сахаромъ. Смѣшавъ хорошенько вѣнчикомъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки крупчатки и положить 1 стаканъ сметаны. Все хорошенько смѣшать и залить фрукты (въ сотейникъ), поставить въ печь средней температуры на 20 минутъ. Когда испечется, т.-е. будетъ готово—заколеруется, посыпать слегка сахарной пудрой или облить абрикосовымъ пюре, провареннымъ съ сахаромъ.

Это блюдо рекомендуется, какъ вкусное сладкое обѣденное пирожное.

458. Трубочки миндальныя со сбитыми сливками.

$\frac{1}{8}$ ф. сливочнаго масла растереть лопаткой до бѣла, вбить, по одному, все время помѣшивая, три яйца; прибавить $\frac{1}{4}$ стакана сахару, $\frac{1}{8}$ ф. очищеннаго, истолченнаго и протертаго

*) Фурма—японскій плодъ вродѣ абрикоса съ продолговатыми 2—3-ми косточками; только что разводится у насъ въ Россіи, по восточному побережью Чернаго моря. Изъ этого новаго плода можно готовить много вкусныхъ блюдъ. Предлагаемый нами рецептъ представляетъ изъ себя въ кулинарномъ искусствѣ новинку.

сквозь сито миндалю, положить туда же $\frac{1}{2}$ стакана муки, влить $\frac{1}{4}$ стакана молока или сливокъ и все хорошенько смѣшать веселкой. Трубочницу смазать масломъ и печь. Когда готовы, сейчасъ же блинчики свертывать въ трубочки, затѣмъ остудить и наполнить сбитыми сливками.

Взять $\frac{1}{2}$ бутылки густыхъ сливокъ, сбить металлическимъ луженымъ вѣнчикомъ въ каменной или мѣдной посудѣ до тѣхъ поръ, пока не будетъ держаться на вѣнчикѣ. Вынувъ вѣнчикъ, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана сахара, истолченнаго съ 1 верхкомъ ванили и просѣяннаго сквозь сито, перемѣшать хорошенько веселкой или ложкой (перевертывая ложку) и наполнить ими трубочки.

459. Суффле изъ манныхъ крупъ.

Вскипятить 2—3 стак. молока, положить кусочекъ ванили, всыпать $\frac{1}{2}$ ст. манныхъ крупъ, мѣшать веселочкой, пока не погустѣетъ каша, положить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, смѣшать, отставить; какъ остынетъ, протереть черезъ сито, сложить протертую кашу въ какой-нибудь глиняный сосудъ, прибавить 5 сырыхъ желтковъ, стертыхъ добѣла съ $\frac{1}{4}$ ф. сахара, хорошенько смѣшать въ густую пѣну, перемѣшать и выложить массу въ глубокой, намазанный масломъ сотейникъ, посыпать сверху сахаромъ и поставить въ духовой шкафъ средней температуры минутъ на 15. Какъ будетъ готово, вынуть, и, обливши абрикосовымъ пюре, провареннымъ съ сахаромъ, подать. Къ этому суффле можно подать малиновое варенье.

460. Суффле изъ крыжовника.

Перебравъ 1 фунтъ спѣлаго крыжовника, промыть, сложить въ кастрюльку и, заливъ $\frac{1}{2}$ стак. воды, покрыть и варить до мягкости. Когда сварится, откинуть на частое сито и протереть. Протертую массу сложить обратно въ ополоснутую кастрюльку, прибавить $1\frac{1}{2}$ стак. мелкаго сахару и, все время помѣшивая, прокипятить одинъ разъ.

Взбить 5—6 шт. сырыхъ бѣлковъ и, когда они хорошо собьются, прибавлять понемногу, все время не переставая взбивать вѣнчикомъ, пюре.

Выложивъ въ глубокое блюдо или крышку отъ кастрюли, придать форму горки, посыпать сверху мелкимъ сахаромъ и поставить, за 10 мин. передъ подачей, въ духовой шкафъ на 10—15 минутъ зарумяниться. Подать, не выкладывая, горячимъ. Къ суффле подаются въ молочникѣ сливки.

461. Суффле изъ апельсиновой цедры.

Распустить въ кастрюлькѣ $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, положить $\frac{1}{4}$ ф. муки крупчатки, прогрѣть муку съ масломъ и заварить 1 стак. кипящаго молока, хорошо смѣшать лопаточкой, вскипятить, отставить. Стереть цедру съ 2 апельсинъ на теркѣ, всыпать $\frac{1}{4}$ ф. сахару, вбить постепенно, мѣшая, 5 желтковъ, положить ихъ въ приготовленную массу, сюда же прибавить въ 2 приѣма, осторожно мѣшая, густую пѣну, сбитую изъ 5 шт. бѣлковъ, $\frac{1}{2}$ стакана взбитыхъ въ густую пѣну сливокъ, перемѣшать. Смазавъ глубокой сотейникъ сливочнымъ масломъ, выложить въ него массу въ формѣ горки, поставить, за $\frac{1}{4}$ часа до подачи къ столу, въ шкафъ средней температуры на 10—15 минутъ. Когда заколеруется—вынуть, посыпать сверху сахаромъ, истолченнымъ съ апельсиновой цедрой и просѣяннымъ сквозь частое сито, и подать.

462. Шоколадное суффле.

Взять $\frac{1}{8}$ ф. какао Ванъ-Гутенъ, развести 1 стаканъ кипятка, добавить 1 стаканъ молока, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, вскипятить и остудить. Чайную ложку картофельной муки развести въ небольшомъ количествѣ. Распущенное какао смѣшать и дать вскипѣть одинъ разъ. Снять съ огня, соединить съ остальнымъ какао, растереть $\frac{1}{8}$ ф. масла и три желтка, добавить взбитыя въ пѣнѣ 5 бѣлковъ, смѣшать съ какао и влить въ форму, вымазанную масломъ, посыпать сверху сахаромъ и поставить на легкой жаръ на 20 мин. Подавать тотчасъ, какъ готово.

463. Бенье суффле изъ заварнаго тѣста.

Положить въ кастрюльку $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, влить стаканъ воды, поставить на плиту, всыпать 1 столов. ложку сахару, $\frac{1}{4}$ ч. ложки соли и, давъ хорошенько вскипѣть, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. муки (мягкой, англійскаго размола) и, не снимая съ плиты, вымѣшать веселкой до тѣхъ поръ, пока не получится гладкій комокъ тѣста. Отставить на холодъ, и когда остынетъ, вбить по одному, мѣшая, 4 яйца. Хорошенько выбить веселкой и, посыпавъ столъ мукой, выложить на него тѣсто, скатать колбаски, разрѣзать ихъ на кусочки, величиною съ грецкій орѣхъ, и жарить (какъ пончики) въ горячемъ фритюрѣ. Когда шарики заколеруются и увеличатся приблизительно вдвое, выбрать на рѣшето, дать стечь фритюру, и, когда обсохнутъ, посыпать истолченнымъ съ апельсиновой цед-

рой и просѣяннымъ сахаромъ. Подавать бенье съ холоднымъ или фруктовымъ соусомъ.

Взявъ малины, клубники, клюквы или яблокъ, (1 ф. приблизительно) протереть на частое сито рукою, а не ложкой, такъ-какъ при протираніи ложкой на зернахъ остается много густого пюре; всыпать $\frac{1}{2}$ ф. сахару въ кастрюлю и влить 1 ст. воды, прокипятить, остудить сиропъ и, смѣшавъ съ пюре, подать къ пирожному.

464. Суффле изъ клюквы.

Взять стаканъ свѣжихъ сырыхъ бѣлковъ, сбить ихъ вѣничкомъ въ густую пѣну въ глубокой обливной чашкѣ; когда собьются—выжать сокъ изъ $\frac{1}{4}$ лимона, всыпать 2—3 стол. ложки сахарной пудры, перемѣшать веселкой или ложкой.

Положить не сразу, помѣшивая, 1 стак. клюквеннаго пюре, приготовленнаго заранее слѣдующимъ образомъ: взять 1 ф. клюквы, перебрать, промыть, истолочь въ ступкѣ и протереть сквозь частое сито, положить 2 стакана мелкаго сахару, перемѣшать, покрыть и дать постоять передъ употребленіемъ съ $\frac{1}{2}$ часа. Массу изъ бѣлковъ съ клюквой сложить на смазанное сливочнымъ масломъ блюдо или сотейникъ, загладить ножемъ, придавъ форму горки, посыпать слегка сверху мелкимъ сахаромъ и поставить въ шкафъ средней температуры за 15 минутъ до подачи. Подавать сейчасъ же, вынувъ изъ печки, иначе осядетъ.

465. Суффле изъ каштановъ.

Десятка полтора крупныхъ каштановъ очистить, бросить въ кипятокъ, варить, пока кожицу можно будетъ легко снять. Вынуть, прибавить молока, и протереть. Положить ложку сливочнаго масла, 5 желтковъ, 3 ложки сахара, 2 ложки ванилевой настойки или ванили немного, и все хорошенько смѣшать. Положить на блюдо горкой, обсыпать сахаромъ и запечь. Можно подавать со взбитыми сливками.

466. Профитроли съ кремомъ.

Приготовить заварное тѣсто слѣдующимъ образомъ: 1 стаканъ воды, $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, 1 чайн. ложку сахару и $\frac{1}{2}$ чайн. ложки соли (если масло не соленое) вскипятить, снять съ плиты, всыпать $\frac{3}{8}$ ф. мягкой муки, мѣшая хорошенько лопаточкой, чтобы мука не сварилась комками. Осту-

дить немного тѣсто и вложить 4 яйца, хорошенько мѣшая. Тѣсто должно быть такой густоты, чтобы медленно сползало съ лопатки. Когда тѣсто совершенно остынетъ, выпускать его черезъ бумажный фунтикъ на листъ круглыми шариками, немного больше половины яйца; смазать печенье яйцомъ, посыпать крупнымъ сахаромъ и поставить въ горячую печь. Когда будутъ готовы, подчистить, прорѣзать сбоку, наложить кремъ, подавать.

Для крема взять 2 яйца (или 3 желтка), 2 стол. ложки озимой муки, $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ или молока, $\frac{1}{2}$ палочки ванили.

Разбить яйца въ небольшомъ количествѣ молока, долить остальное молоко, размѣшать муку, положить ваниль, поставить на небольшой огонь и мѣшать, пока не погустѣетъ, не давая кипѣть. Остудить, положить $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла, выбить хорошенько вѣнничкомъ.

467. Домашній крутъ.

Нарѣзать черствый штрицель — сладкій продолговатый хлѣбъ или даже простую булку, ломтиками, срѣзавъ корочку, положить на блюдо, намочить сливками и обсыпать ванильнымъ сахаромъ, когда ломтики пропитаются сливками обвалять ихъ въ толченыхъ миндальныхъ пирожныхъ, обмакнуть въ яйцо, разболтанное въ молокѣ, запанировать въ сухаряхъ и поджарить въ сливочномъ маслѣ, переворачивая на обѣ стороны.

Сварить цѣльными небольшія яблоки съ вырѣзанной сердцевинкой въ жидкомъ сиропѣ, сиропъ процѣдить, яблоки положить на блюдо по срединѣ, горкой, а кругомъ обложить приготовленными ломтиками, положенными наискось, въ кружокъ, другъ на друга; яблокъ должно быть счетомъ не менѣе количества ломтиковъ.

Процѣженный сиропъ подать въ соусникѣ отдѣльно, нужно, чтобы сиропу было достаточное по числу порцій количество.

468. Заварной кремъ.

4 желтка, $\frac{3}{8}$ ф. сахара, цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и 1 апельсина, 1 стол. ложку мадеры и стол. ложку рома сбивать на огнѣ, пока не погустѣетъ, тогда отставить на край плиты, не переставая сбивать, а другое лицо должно ложкою фаршировать имъ пирожное, какъ сказано выше.

469. Кремъ орѣховый.

Очистить и растереть въ тѣсто 1 ф. орѣховъ, смачивая постепенно водой, размѣшать съ 1 фун. мелкаго сахара, протереть сквозь сито, 1 лотъ растительнаго клея (агаръ-агаръ), заранее намоченнаго въ холодной водѣ, варить на слабомъ огнѣ, пока совершенно распустится; тогда процѣдить его и смѣшать съ орѣхами. Прибавить $1\frac{1}{2}$ стакана сбитыхъ въ пѣну сливокъ, выложить кремъ въ на-сухо вытертую жестяную форму и поставить на ледъ на 1 часъ. Выкладывать кремъ изъ формы только передъ самой подачей на столъ.

470. Кремъ изъ саго.

Промыть и сварить въ водѣ до мягкости $\frac{1}{4}$ ф. саго, когда готово, откинуть на сито, перелить холодной водой. Сложить саго въ кастрюлю, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. сахара, положить 2 желтка и 10 листиковъ вымоченнаго въ холодной водѣ, отжатаго желатина. Влить $\frac{1}{2}$ стакана кипятку, поставить на огонь, хорошо прогрѣть, чтобы желатинъ распустился, вынести въ холодное мѣсто, остудить до температуры парнаго молока. Влить 1 рюмку рома или мараскина, потомъ взбить въ густую пѣну 3 стакана сливокъ, смѣшать съ саго, переложить въ приготовленную форму и вынести на ледъ. Чтобы переложить кремъ на блюдо, нужно опустить форму на 1 минуту въ горячую воду.

471. Кремъ баварскій изъ земляники.

Протереть сквозь частое сито 1 ф. лѣсной земляники, положить въ пюре $\frac{3}{4}$ ф. сахарной пудры; вымочивъ въ холодной водѣ 12—15 листиковъ желатина, распустить въ $\frac{1}{2}$ ст. горячей воды и, процѣдивъ, влить въ пюре; сюда же выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, хорошенько смѣшать, прибавить 2 стак. взбитыхъ въ густую пѣну сливокъ, перемѣшать, положить въ форму для желе и поставить на ледъ, передъ подачей обмакнуть форму въ горячую воду и опрокинуть на блюдо.

472. Шоколадный кремъ.

3 плитки шоколада распустить въ кастрюлѣ въ 3-хъ столовыхъ ложкахъ хорошаго молока, прибавивъ 3 ложки мелкаго сахара. Когда шоколадъ распустится, поставить кастрюлю на огонь и дать кипѣть, пока не погустѣетъ. Тогда снять съ огня и добавить, не переставая мѣшать, 4 желтка. Передъ тѣмъ

какъ подавать, взбить въ пѣну 4 бѣлка, соединить съ шоколадомъ, мѣшая очень быстро, и вылить въ вазу.

473. Кремъ „Баваруаз“.

Сварить въ кипящей водѣ $\frac{1}{4}$ ф. рису до полуготовности, откинуть на рѣшето и, когда вода стечетъ, сложить въ кастрюльку, влить 1 стак. молока, положить вершокъ ванили, покрыть и поставить въ шкафъ потушить на 20 минутъ; заготовить лезонъ: 3 шт. сырыхъ желтковъ стереть съ $\frac{1}{4}$ ф. сахара въ кастрюлкѣ, положить 9—10 листовъ вымоченнаго въ холодной водѣ желатина, влить $\frac{1}{2}$ стак. молока и поставить на плиту проварить, помѣшивая время отъ времени, чтобы не подгорѣло. Какъ только лезонъ вскипитъ, отставить и положить сюда сваренный рисъ и нарѣзанные мелкими ломтиками и вспрыснутые ромомъ цукаты. Взбивъ на льду въ густую пѣну $\frac{1}{2}$ бут. густыхъ сливокъ, соединить съ остальной массой, остуженной до состоянія парного молока, хорошенько перемѣшать и вылить въ форму для желе. Когда остынетъ совершенно, опустить форму на одну минуту въ горячую воду, обтереть чистой тряпочкой, перевернуть на блюдо, слегка встряхнуть, приподнять форму. Обливъ абрикосовымъ или малиновымъ сиропомъ, подать.

474. Кремъ изъ бургундскаго вина.

Отбить въ кастрюлю 6 сырыхъ желтковъ, положить $\frac{1}{2}$ ф. сахару, стереть на теркѣ лимонной или апельсин. цедры (не болѣе 1 чайн. ложки), размѣшать и влить 1 ст. бургон. вина, соку изъ $\frac{1}{2}$ лимона, и положить вымытаго въ холодн. водѣ 7—8 листовъ желатина, поставить на плиту и взбивать вѣничкомъ на легкомъ огнѣ, пока не загустѣетъ, потомъ отставить, остудить, процѣдить и начать взбивать, пока не сдѣлается похожимъ на густыя сливки, сейчасъ же положить сюда 1 ст. взбитыхъ густыхъ сливокъ, вымѣшать до гладкости, вылить кремъ въ форму, поставить на ледъ, когда остынетъ, опустить форму въ чуть теплую воду, поддержать 1 минуту и переложить на блюдо, облить приготовленнымъ сиропомъ. Сиропъ готовится такъ: взять $\frac{1}{2}$ ст. сиропу изъ какого-нибудь варенья, влить въ него 1 рюмку мараскина или же бургундскаго вина, размѣшать и облить кремъ, какъ сказано.

475. Кремъ малиновый.

Вычистивъ 1 ф. малины, помять ее слегка, уложить на сито, посыпать мелкимъ сахаромъ (4 стол. ложки), полить сокомъ изъ одного лимона и нажимать слегка ложкою, чтобы сокъ скорѣй стекалъ, но не протирать. Когда сокъ стечетъ, прибавить къ нему 2 стакана густыхъ сливокъ и сахару по вкусу и сбивать. Пѣну при сбиваніи снимать въ сито. Когда пѣна уже перестанетъ подниматься, влить кремъ въ блюдо, положивъ сверху пѣну.

476. Апельсинный муссъ.

Поставить сварить сиропъ изъ 1 ф. сахару и 4-хъ стакановъ воды. Когда сиропъ вскипитъ, взять желатину 12—13 листовъ вымоченнаго въ водѣ и выжатаго, положить въ кипящій сиропъ, дать еще разъ вскипѣть. Снять съ двухъ апельсиновъ ножомъ цедру, бросить въ кипящій сиропъ—съ цедрой сиропъ кипятить нельзя, иначе вкусъ будетъ горькій,—отставить сиропъ, выжать въ него сокъ изъ 2-хъ апельсиновъ, и одного лимона, покрывъ тарелкой поставить въ холодное мѣсто, дать остыть до состоянія парного молока, процѣдить сквозь сито, поставить на снѣгъ и сбивать въ густую пѣну вѣничкомъ. Форму обложить очищенными ломтиками апельсина и выложить на нихъ сбитую массу. Поставить въ холодное мѣсто, дать застыть; передъ подачей опустить форму въ горячую воду, встряхнуть и выложить на блюдо.

477. Муссъ изъ яичныхъ бѣлковъ и шоколада.

Взбить 6 яичныхъ бѣлковъ, какъ можно крѣпче. Распустить въ кастрюлѣ 2 плитки шоколада съ 2—3 ложками воды. Прибавить къ бѣлкамъ 3 чайныхъ ложки сахара песку и медленно смѣшать все съ шоколадомъ, слегка взбивая. Прогрѣть и подавать съ бисквитами.

478. Мусъ лимонный съ желтками.

Залить 2—3 золотника агаръ-агара 3—4 стаканами кипятка, поставить на плиту и мѣшать, пока не распустится, но не давать кипѣть; 8 желтковъ растереть съ $\frac{3}{4}$ ф. мелкаго сахара, всыпать цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона и влить сокъ изъ 2 лимоновъ. Стертые желтки прибавлять небольшими порціями въ кастрюлю съ агаръ-агаромъ, взбивая все время вѣнич-

комъ, пока не загустѣетъ (густота сметаны), отнюдь не давая кипѣть. Выложивъ мусъ въ миску въ родѣ компотницы, вынести на ледъ и дать застыть. Къ мусу подаются бисквиты.

Примѣчаніе: Агаръ-агаръ—растительный продуктъ, вполне замѣняющій желатинъ. Агаръ-агаръ можно достать въ каждомъ аптекарскомъ магазинѣ или аптекѣ.

479. Меренги.

Взять 1 стаканъ бѣлковъ (8—10 штукъ самыхъ свѣжихъ яицъ), 2 стакана сахара (истолченного и просѣянаго сквозь сито), приготовленнаго заранѣе. Взбить бѣлки металлическимъ луженымъ вѣнчикомъ въ глиняной мискѣ или въ луженой кастрюлькѣ¹⁾; когда бѣлки погустѣютъ такъ, что будутъ удерживаться на вѣнчикѣ, выжать не больше $\frac{1}{2}$ чайной ложки лимоннаго сока опять хорошенько побить вѣнчикомъ²⁾, вынуть вѣнчикъ, всыпать сахаръ одновременно, перемѣшать осторожно деревянной веселочкой или столовой ложкой (не кружа по кастрюлѣ, а перевертывая осторожно ложку, подобно тому, какъ мѣшаютъ кашу съ масломъ). Въ такомъ приготовленномъ видѣ меренги могутъ оставаться нѣкоторое время. Приготовить холодный листъ, луженый или изъ толстой жести (на которомъ пекутъ пироги), смазать тонкимъ слоемъ сливочнаго масла, затрусить слегка мягкой мукой англійскаго размола (стряхнуть лишнюю неприставшую муку съ листа), разложить на листъ меренги со столовой ложки, стараясь придавать овальную форму, и кладя такъ, чтобы было разстояніе между меренгами не менѣе 2-хъ пальцевъ, посыпать сверху мелкимъ сахаромъ, дать постоять на столѣ (не болѣе 2-хъ минутъ), поставить въ духовой шкафъ самой легкой температуры (отнюдь не горячѣй, такъ, чтобы сохли, а не пеклись, иначе сядутъ) минутъ на 20--25—30, покуда не высохнутъ.

По желанію можно придать цвѣтъ крему брюле, положивъ въ совѣмъ готовыя меренги передъ раздѣлкой на листъ чайную ложку жженки³⁾

¹⁾ Въ эмалированной посудѣ и на блюдѣ сбивать не рекомендуется.

²⁾ Лимонный сокъ кладется, чтобы бѣлки не свернулись и для крѣпости меренгъ.

³⁾ Жженка готовится такъ: взять столовую ложку сахарнаго песку, всыпать на чистую сквородку, смочить сахаръ (не больше столо-

Когда меренги будутъ готовы, снять осторожно ножомъ меренги съ листа, сложить на блюдо, поставить въ сухое мѣсто. Если желаютъ нафаршировать меренги, надо еще теплая по возможности скоро снять съ листа и продавить внутреннюю сторону пальцемъ или яйцомъ и въ такомъ видѣ держать до употребленія.

Если желаютъ фаршировать битыми сливками—взять сливки ординарныя, т.-е. перваго съема, самыя густыя, сбить ихъ въ густую пѣну металлическимъ вѣнчикомъ въ луженой кастрюлѣ или деревяннымъ вѣнчикомъ въ эмалированной посудѣ⁴⁾. Когда сливки собьются въ густую пѣну, всыпать одновременно мелкаго сахара, протолченнаго съ ванилью и просѣянаго въ количествѣ $\frac{1}{2}$ стакана и $\frac{1}{4}$ палочки ванили, на 1 б. сливокъ. Съ сахаромъ смѣшивать сливки осторожно ложкой, а не вѣнчикомъ. Сливки держатся до употребленія на льду.

480. Меренги заварныя итальянскія.

Вылить въ кастрюлю 1 ст. свѣжихъ бѣлковъ, положить $1\frac{1}{4}$ ф. сахарной пудры и, поставивъ на плиту, на легкой огонь, взбивать бѣлки съ сахаромъ металлическимъ вѣнчикомъ до тѣхъ поръ, пока не получится твердая густая бѣлая масса. Отставивъ кастрюлю съ огня, выжать въ нее сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, положить немного толченой ванили, хорошо смѣшать и раздѣлать изъ столовой ложки меренги въ видѣ яйца или шарика на смазанный сливочнымъ масломъ и посыпанный мукою листъ, обсыпать сверху мелкимъ сахаромъ и, давъ постоять на столѣ минутъ 5, поставить листъ въ легкий шкафъ или русскую печь—дать подсохнуть меренгамъ. Вынувъ изъ печи, легко продавить нижнюю часть меренги и нафаршировать кремомъ, приготовленнымъ такъ: положивъ въ кастрюлю 6 желтковъ и всыпавъ 3 ст. картофельной муки, 1 ф. сахару и вымоченныхъ въ холодной водѣ 4—6 листовъ желатина, развести 2-мя ст. горячаго молока и поставить на огонь, мѣшая вѣнчикомъ до тѣхъ поръ, пока не погустѣетъ; сейчасъ же положить сюда взбитыхъ въ густую пѣну 5 бѣлковъ, хорошо смѣшать, поставить на холодъ, и когда кремъ остынетъ, влить 1—2 стол. ложки рому и нафаршировать меренги.

вой ложки воды) и поставить на огонь, пока не приметъ темно-коричневый цвѣтъ (цвѣтъ жаренаго кофе), сейчасъ же влить столовую ложку воды, дать вскипѣть—получится сиропъ темно-коричневаго цвѣта, который и вливается въ меренги.

⁴⁾ Отнюдь нельзя сбивать металлическимъ вѣнчикомъ въ эмалированной посудѣ, иначе получится привкусъ жести.

481. Мороженое из листьев черной смородины.

1 ф. листьев черной смородины, очищенных от стеблей, залить 8—10 стаканами кипятка, накрыть и оставить, пока остынет. Процедив затѣмъ настой сквозь кисейку, влить въ него сокъ изъ трехъ лимоновъ и всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. сахарной пудры. Размѣшавъ хорошенько, перелить въ мороженицу и заморозить.

482. Мороженое изъ мандаринъ.

Взять 1 ф. сахару, всыпать въ кастрюлю, влить 4 стакана воды, поставить на плиту. Этимъ временемъ снять ножомъ тонкій слой цедры съ 5-ти мандаринъ, выжать сокъ изъ 5 мандаринъ и одного лимона, влить одновременно въ кипящій сиропъ, не давая больше кипѣть, отставить и дать остыть хорошенько. Процедить въ мороженицу и свертѣть.

483. Мороженое изъ почек черной смородины.

Сварить сиропъ изъ 4 стакановъ воды и одного фунта сахара (дать вскипѣть минутъ 10). Отставить и въ горячій сиропъ положить 1 стаканъ промытыхъ въ холодной водѣ почек черной смородины, выжать сокъ изъ 2 лимоновъ, покрыть, поставить на ледъ, дать остыть, процедить въ мороженицу сквозь кисею и свертѣть, какъ обыкновенное мороженое.

484. Кофейное мороженое.

Выливъ въ кастрюльку $\frac{1}{2}$ бутылки сливокъ, 1 бутылку молока, вскипятить. Отдѣливъ 5 свѣжихъ желтковъ, стереть до бѣла въ $1\frac{1}{2}$ стак. сахара, развести ихъ кипящимъ молокомъ, поставить на плиту и проварить до кипѣнія, все время помѣшивая деревяннымъ вѣнчикомъ, и не давая кипѣть, пока не загустѣетъ. Отставить на холодъ, влить одинъ стаканъ крѣпкаго кофе, перемѣшавъ хорошенько. Когда масса остынетъ, влить въ мороженицу, тщательно закрыть, обложить льдомъ съ солью ($\frac{1}{3}$) и свертѣть мороженое.

485. Мороженое сливочное апельсинное.

Вскипятить 4 стакана цѣльнаго молока съ цедрой отъ двухъ апельсиновъ, процедить; 6 желтковъ растереть съ стаканомъ съ четвертью сахара и нѣсколькими каплями воды. Почти кипящее молоко выливать понемногу на желтки, мѣ-

шая, варить на огнѣ, но не кипятить, до густоты жидкой сметаны. Загустѣвшее молоко процедить и, давъ остыть, вылить въ мороженицу и заморозить обыкновеннымъ способомъ.

486. Мороженое сливочное апельсинное.

Въ кастрюлю отдѣлить 5—6 желтковъ и всыпать $1\frac{1}{2}$ ст. сахара, стереть желтки до бѣла и положить въ желтки стертую, слегка, на теркѣ цедру съ 2 апельсиновъ, развести 3 стаканами кипящаго молока, поставить на плиту и проварить до густоты густыхъ сливокъ, не переставая мѣшать, чтобы не заварились желтки; какъ только на лопаточку начнетъ садиться густой слой, сейчасъ же отставить, процедить остудить и вылить въ мороженицу, обсыпать льдомъ, солью или снѣгомъ и солью. Если замораживается снѣгомъ, то надо поплотнѣй утрамбовать кругомъ формы и побольше сыпать солью, тогда мороженое быстро замораживается. Подавать къ столу можно изъ ложки или переложить въ пломбирницу, а изъ пломбирницы на круглое блюдо, подстеливъ салфетку и обложить бисквитами или ломтиками апельсина.

487. Мороженое изъ лѣсной земляники.

Влить въ кастрюлю 3 стакана воды, всыпать 3 стакана сахара, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона; помѣшивая все время, дать два раза вскипѣть, отставить, дать остыть.

Протереть сквозь частое сито 1 ф. перебранной земляники, положить массу въ остывшій сиропъ, перемѣшавъ, вылить въ форму, обсыпать послѣднюю льдомъ съ солью и заморозить.

488. Пуншъ замороженный „Маркиза“.

Влить въ кастрюлю 3 стак. воды и всыпать 1 стак. сахару, поставить на огонь и дать прокипѣть минутъ пять; затѣмъ выжать сюда сокъ изъ 2 лимоновъ и сокъ изъ 2 апельсиновъ, а также положить и цедру изъ этихъ-же лимоновъ и апельсиновъ, снятую, т. е. срѣзанную тонко ножомъ; сиропъ покрыть и поставить въ холодное мѣсто. Когда сиропъ остынетъ, процедить его въ мороженицу. Свертѣть мороженое до полуготовности и влить въ него 2 рюмки рому, 2 рюмки коньяку и 2 рюмки мараскину, смѣшавъ и положить сюда-же приготовленной меренги, 3—4 бѣлка взбиты въ пѣну, прибавить въ нихъ 3—4 стол. ложки сахарной пудры, еще побить немного и соединить съ пуншемъ, хорошо вымѣшавъ веселкой, затѣмъ

закрывать и засыпать форму льдомъ, солью. Послѣ всего этого поставить въ холодное мѣсто на 1 часъ. Отпускать въ форму стальныхъ стаканчикахъ.

489. Мороженое.

Вскипятить 3 чайныхъ стакана воды, распустить въ стаканъ сахарнаго песку, прибавить 4 столовыхъ ложки сахара, (маленькую бутылочку), затѣмъ процѣдить, дать осесть, выливъ въ мороженицу, свернуть, какъ обыкновенно.

Разныя.

490. Плацинды по-молдавски.

Замѣсить сдобное тѣсто; высыпать на столъ 3 стак. муки, положивъ 1 стак. сметаны, $\frac{1}{2}$ стак. масла, 3 сырыхъ яйца, 2 стол. ложки сахара, 2 чайн. ложки соли; всю эту массу хорошо перемѣшать и положить въ холодное мѣсто на 1 часъ. Затѣмъ, взявъ $1\frac{1}{2}$ ф. творога, протереть его черезъ сито и положивъ въ него 3 желтка, 3 стол. ложки сахара, 3 стол. ложки муки, 2 чайн. ложки соли, 2 стол. лож. сметаны, все это хорошо смѣшать. Потомъ, раздѣливъ тѣсто на столько частей, сколько персонъ, каждый кусокъ раскатать въ $\frac{1}{2}$ палецъ толщины, положить творогъ поровну и размазать по лепешкамъ, загнуть края такъ, чтобы творогъ не былъ виденъ. Плацинда имѣла правильный осьмиугольный видъ, сложить на слоенный масломъ листъ. За 15—20 минутъ до отпусканья смазать яйцомъ, проколоть вилкою въ нѣсколькихъ мѣстахъ, поставить въ горячую печку, когда начнутъ колероваться, смазать масломъ, поставить еще на нѣсколько минутъ въ печь, вынуть, сложить на блюдо. Растопленное масло и сметану дать особо въ соусникѣ.

491. Костардъ.

Сбить 4 яйца съ щепоткой соли и 4 столовыми ложками сахара. Прибавить 2 чашки холоднаго молока и 20 капель ванильной эссенціи (или сахаръ разбить съ $\frac{1}{2}$ палочкой ванили) положить въ форму, опустить форму въ кипятокъ и варить до готовности. Пробовать ножомъ. Если лезвіе ножа, опущенное въ костардъ, останется чистымъ, костардъ готовъ. Подавать холоднымъ, лучше всего со льда.

492. Вареники лѣнныя.

Протеревъ черезъ сито 1 ф. творогу, сложить въ чашку, прибавить 2 сырыхъ яйца, положить 2 стол. лож. сметаны 2 чайн. ложки сахару, 1 ч. ложку соли и 2 стак. муки. Хорошенько перемѣшавъ массу, выложить на столъ, посыпанный мукой, скалкой колбаской, приплюснуть ножомъ, чтобы получилась лента шириною въ $\frac{1}{2}$ пальца и шириною въ палецъ $1\frac{1}{2}$, нарѣзать тѣсто треугольниками и опустить въ кипящую посоленную воду; варить, вскипѣть 2—3 раза, выбрать вареники шумовкой на блюдо, облить $\frac{1}{4}$ ф. подогрѣтаго сливочнаго масла и подать на блюдо горячими. Къ вареникамъ подается сметана и горчица.

493. Сырники вареныя.

Отжавъ въ салфеткѣ и протеревъ 2 ф. творога, прибавить къ нему 2 стол. ложки масла, $\frac{1}{4}$ ф. сметаны, 2 яйца, соли по вкусу, 1 стаканъ муки, размѣшавъ хорошенько, раскатать въ лепешку въ палецъ толщиной и нарѣзать ее полосками, шириной пальца въ два. Каждую полоску разрѣзать на косые ромбы (ромбъ) пальца въ 2 длиной. Сваривъ сырники въ кипятокѣ, отцѣдить воду. Подавать къ нимъ сметану и поджаренное масло.

494. Струдель съ творогомъ или яблоками.

Замѣсить тѣсто изъ $\frac{1}{2}$ фунта мягкой муки, $\frac{1}{2}$ стакана масла, 2-хъ ложекъ сливочнаго или орѣховаго масла, ложки сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли; хорошенько вымѣсить тѣсто, чтобы оно отставало отъ рукъ и отъ стола, положить тѣсто въ чашку, прикрыть другой тарелкой сверху и дать полежать минутъ 15. Притрусить столъ (большой по возможности) мукою, положить тѣсто, раскатать тонкую лепешку, какъ для лапши, во время присыпая столъ мукою. Затѣмъ, поднявши тѣсто со стола, стараются его осторожно растягивать на рукахъ въ возможно тонкую лепешку. Надо стараться, чтобы тѣсто не порывалось, и толщина его была, какъ листъ бумаги, такъ чтобы сквозь него просвѣчивалъ столъ. Растянувши тѣсто въ возможно тоньше, кладутъ его на столъ, обрѣзаютъ края ножомъ такъ какъ края будутъ толще середины и ихъ очень неудобно сдирать тонкими) и спрыскиваютъ съ перышка или кисточки тѣсто распушеннымъ сливочнымъ, орѣховымъ или кокосовымъ масломъ. Для этого надо взять не менѣе $\frac{1}{2}$ фунта масла. Разбрасываютъ по лепешкѣ фаршъ яблочный или творогъ

(отнюдь нельзя размазывать фарш по лепешкѣ, иначе смажется масло и не получится слойки). Очистить 6—7 штукъ антоновскихъ яблокъ, выбрать серединку, разрѣзать каждое яблоко на 4 части, нашинковать тоненькими ломтиками, сложить на блюдо, пересыпать сахаромъ (1 стаканъ). Въ яблоки можно прибавить $\frac{1}{2}$ фунта очищенныхъ и истолченныхъ грецкихъ орѣховъ, хорошенько смѣшать и разбросать по лепешкѣ.

Затѣмъ начинаютъ скатывать тѣсто вдоль, въ трубку, если получается очень длинная колбаска—разрѣзать ее на части, длиною 7—8 вершковъ, при чемъ рѣзать надо поперекъ. Складываютъ колбаски на листъ, смазываютъ яйцомъ или подслащенной водой, ставятъ въ печь минутъ на 20. Вынувъ изъ печи посыпать сахарной пудрой и поставить опять въ печь минутъ на 2. Вынувъ, разрѣзать на пирожки, верхка въ 2 длиною и подать къ столу. Творогъ для фарша готовится такъ: протереть сквозь сито 1 фунтъ творогу, положить 3 желтка, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, $\frac{1}{2}$ палочки истолченной съ сахаромъ ванили; сбить 3 бѣлка въ густую пѣну, положить въ творогъ, перемѣшать, положить $\frac{1}{4}$ фунта перебраннаго и вымытаго кишмишу или коринки и разбросать по лепешкѣ.

П А С Х И.

495. Пасха обыкновенная.

Протереть 4 фунта хорошаго творогу сквозь сито, сложить въ каменную чашку, прибавить 2—3 стакана хорошей сметаны, смѣшать тщательно, положить ванили, 1 фунтъ стертаго съ однимъ стаканомъ мелкаго сахару въ помадку сливочнаго масла; истолченнаго съ сахаромъ (1 стаканъ) $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго и 5 штукъ горькаго миндаля, хорошо выбить лопаточкой и, переложивъ въ пасочницу, положить подъ гнетъ.

496. Пасха вареная.

4 фунта тертаго творога сложить въ кастрюлю, всбивъ 4—5 сырыхъ желтковъ, всыпавъ 3—4 стакана сахара и палочку ванили, разрѣзанную вдоль пополамъ. Затѣмъ, вливъ 1 стаканъ подогрѣтаго сливочнаго масла, положить 2 стакана сметаны, прибавить $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли и, поставивъ на плиту, прогрѣваютъ всю эту массу непрерывно помѣшивая

ее, пока хорошо не нагрѣется (температура приблизительно 40—45 гр. по Реомюру).

Отставивъ пасху, даютъ ей остыть въ той же посудѣ, а послѣ охлажденія перекладываютъ въ форму и кладутъ гнетъ.

497. Пасха боярская.

2 фунта творогу протереть сквозь частое сито и, положивъ 2 стакана сбитыхъ въ густую пѣну сливокъ, хорошо вымѣшать; всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахара, ванили толченой 1 палочку, $\frac{3}{4}$ фунта стертаго въ помадку сливочнаго масла положить въ взворожную массу, 2 сырыхъ желтка и вымѣшать все это до гладкости, прибавивъ $\frac{1}{4}$ фунта мелко изрубленныхъ цукатовъ.

Все это переложить въ форму, застеленную кисеей или салфеткой, смоченной въ холодной водѣ и отжатой; конецъ кисеи сложить аккуратно на серединѣ формы; сверху положить дощечку такъ, чтобы она входила внутрь формы; сверху положить гнетъ въ 5—6 фунтовъ и поставить въ холодное мѣсто на 12—15 часовъ.

498. Пасха шоколадная.

Протереть 3—4 фунта хорошаго творогу, сложить въ каменный горшокъ или чашку, вымѣшать и влить шоколадъ, приготовленный такъ: настрогать мелко 1 фунтъ шоколаду ножомъ на столѣ, сложить въ кастрюлю, всыпать 2 стакана сахару, влить 1 стаканъ горячихъ сливокъ или молока, поставить на плиту и все время помѣшивать вѣничкомъ, пока не вскипитъ. Отставить на холодъ и, когда остынетъ, влить въ протертый творогъ, хорошо смѣшать, можно прибавить ванили; потомъ, положивъ 1 ф. сливочнаго масла, хорошо выбитаго веселкой, все вмѣстѣ смѣшать хорошенько и выложить въ форму, положивши гнетъ.

499. Пасха заварная.

Протереть 3 фунта спрессованнаго творога сквозь частое сито, сложить въ каменный тазъ или банку, вымѣшать хорошо веселкой и влить лезонъ, приготовленный такъ: отдѣливъ 5 сырыхъ желтковъ въ кастрюльку, положить 1 стаканъ мелкаго сахара и 1 палочку разрѣзанной вдоль ванили, и стереть вѣничкомъ добѣла; затѣмъ, вливши сюда же 2 стакана горячихъ густыхъ сливокъ, поставить на плиту, все время помѣшивая, проварить, не давая кипѣть. Какъ только погустѣетъ, отставить, процѣдить и, давъ остыть, вылить въ творогъ; выбить веселкой 1 фунтъ сливочнаго масла, чуть подогрѣтаго съ 1 стаканомъ

мелкого сахара, положить въ творогъ, прибавить $\frac{1}{2}$ фунта мелко изрѣзанныхъ цукатовъ и $\frac{1}{4}$ фунта вычищенной промытой коринки, вымѣшать хорошенько и положить въ форму (какъ сказано въ предыдущей пасхѣ).

500. Пасха изъ топленого молока.

Взять 8—10 бутылокъ цѣльнаго молока, вылить въ кастрюлю, поставить въ истопленную русскую печь или въ духовой шкафъ часа на 2—3. Надо изрѣдка посматривать, чтобы не подгорѣла пѣнка сверху; какъ только зарумянится, сейчасъ же взболтать, чтобы пѣнка погружалась на дно и такъ надо повторить разъ 10, чтобы молоко было розовое отъ поджаренныхъ пѣнокъ. Остудивши молоко до комнатной температуры, положить въ молоко 1 стаканъ хорошей сметаны и, размѣшавъ, поставить въ теплое мѣсто на сутки, пока молоко не превратится въ творогъ. Откинувъ творогъ въ мѣшечекъ, подвязать его гдѣ-нибудь, чтобы стекла вся жидкость и потомъ положить на часъ подъ прессъ.

Когда творогъ отпрессуется, протереть черезъ частое сито въ чашку, положить 5 шт. сваренныхъ круто желтковъ, стертыхъ съ $\frac{1}{2}$ фунта сливочнаго масла, 2 стакана мелкого сахару, положить одну палочку ванили, истолченной съ сахаромъ и просѣянной сквозь частое сито. Всю массу хорошо смѣшать, прибавивъ 1 стаканъ густыхъ, сбитыхъ въ густую пѣну сливокъ, перемѣшать, сложить въ форму, положить гнетъ, какъ сказано выше. Эту пасху надо готовить за два дня до употребленія, такъ какъ уходитъ много времени для приготовления творога.

501. Пасха царская.

Протереть сквозь частое сито 3 фунта пресованнаго творогу, влить въ него 2 стакана густыхъ сливокъ, хорошо вымѣшать веселкой. Взбивши 5 шт. сырыхъ желтковъ съ однимъ стаканомъ мелкого сахара, положить въ творогъ. Смѣшать, положить одну палочку истолченной съ сахаромъ и просѣянной сквозь частое сито ванили. Затѣмъ стереть 1 фунтъ сливочнаго масла съ $1\frac{1}{2}$ стакана мелкого сахара до пѣны и соединить съ творогомъ. Всю массу хорошо выбить веселкой, положить $\frac{1}{2}$ фунта мелко изрѣзанныхъ цукатовъ и выложить въ пасочницу, предварительно застеленную смоченной въ холодной водѣ и отжатой кисеей. Края кисеи надо подобрать на поверхность пасхи, аккуратно сложить концы кисеи на середину формы, положить сверху чистую дощечку такъ, чтобы она входила внутрь формы, а сверхъ нея гнетъ въ 5—6 фунтовъ вѣсомъ (гирю

или камень), поставить въ холодное мѣсто на 15—20 часовъ, помѣстивъ пасочницу въ какую-нибудь посудину, куда будетъ стекать жидкость изъ нея.

502. Пасха сметанная.

3 фунта творогу протереть сквозь частое сито, сложить въ каменную чашку и, положивъ въ него 3 стакана хорошей сметаны, смѣшать, положивъ по желанію ванили и, всыпавъ 2 стакана мелкого сахара, положить чуть подогрѣтаго и выбитаго до бѣлизны сливочнаго масла; перемѣшавъ все, переложить въ форму, какъ сказано выше.

503. Пасха шоколадная.

3—4 фунта протертаго творога сложить въ чашку и, всыпавъ въ него 2—3 стакана сахара, хорошо смѣшать. Затѣмъ, стеревъ на теркѣ 1 фунтъ шоколаду и сложивъ его въ кастрюлю, влить 1 стаканъ горячихъ сливокъ, и положить 3—4 сырыхъ желтка. Послѣ этого поставить проварить до густоты, помѣшивая вѣничкомъ. Затѣмъ остудить и влить въ творогъ, вымѣшавъ до гладкости и растеревъ въ помадку 1 фунтъ сливочнаго масла, положить въ творожную массу, хорошо соединить, т. е. вымѣшать веселкой, и переложить въ пасочницу. Дальше поступать, какъ сказано выше.

504. Пасха миндальная.

2 фунта отжатаго творогу протереть сквозь сито и хорошенько растереть съ фунтомъ сливочнаго масла и стаканомъ сахара. Истоlochъ стаканъ сладкаго очищеннаго миндаля съ 10 шт. горькаго, разбавляя стаканомъ сливокъ, выжать его и выжимки вновь протолочь и выжать. Полученныя миндальныя сливки соединить съ приготовленнымъ творогомъ, растирая и вымѣшивая не менѣе часа. Затѣмъ поступать такъ же, какъ выше указано. Въ эту пасху ни изюму ни цукату не кладется, а вынутую изъ формы пасху можно убрать очищеннымъ миндалемъ.

Указатель оглавления.

1) Супы.	215	з. рыбныя.	217
а. мясные.	"	и. вегетаріанскія.	"
б. рыбныя.	"	3) Салаты.	218
в. молочныя.	"	4) Закуски.	"
г. постныя	"	5) Каши, кисели.	"
д. вегетаріанскіе.	"	6) Тѣсто.	"
2) Вторыя блюда.	216	а. булки, хлѣбы.	"
а. изъ говядины.	"	б. блины.	219
б. » баранины.	"	в. куличи, бабы.	"
в. » телятины.	"	г. чайныя печенья.	"
г. » свинины.	"	д. пироги и торты.	"
д. » домашней птицы.	"	7) Сладкія блюда.	"
е. » дичи.	217	8) Пасхи.	220
ж. разныя мясныя блюда.	"		

О Г Л А В Л Е Н І Е.

	Стр.	№№ кушаній.	
Предисловіе	7	Куриный супъ	25
Меню	8	Супъ Метернихъ	26
Обѣды въ 2 блюда	9	» съ молодой морковью	27
Обѣды въ 3 блюда	10	» изъ утки съ перловой кру- пой	28
Обѣды въ 4 блюда	11	» изъ телячьихъ почекъ	29
		» изъ почекъ по англійски	30
		» лагерный	31
		Похлебка изъ баранины	32
		Лѣнныя щи или борщъ	33
		б) рыбныя:	
		Супъ изъ головы	34
		Буйабезъ по марсельски	35
		Щи рыбныя	36
		в) молочныя:	
		Супъ молочный съ клецками	37
		» » для дѣтей	38
		Молочная лапша	39
		г) постныя:	
		Общія правила	40
		Грибная лапша	41
		Жидкая грибная селянка	42
		Щи постныя Николаевскія	43
		Постная окрошка	44
		д) вегетаріанскіе:	
		Вегетаріанская окрошка	45
		Супъ изъ муки по-польски	46
		» » земляныхъ грушъ	47
		Супъ-пюре изъ цвѣтной капусты	48
		Супъ гороховый съ красной фа- солью	49
		Супъ пюре изъ лука Алек. Дюма	50
		» » » земляной груши	51
		» » » риса и спаржи	52

№№ кушаній.	№№ кушаній.
Похлебка изъ рубленой рѣпы	53
Супъ деревенскій безъ мяса	54
» изъ зеленыхъ бобовъ	55
» армянскій	56
» изъ испанскаго лука	57
» изъ шпината	58
» » сельдеря съ рисомъ и сметаной	59
» пюре изъ чечевицы	60
» шотландскій безъ мяса	61
» изъ макаронъ съ шампиньонами	62
» съ ермишелю	63
Разсолникъ съ гречневой крупой	64
Супъ черногорскій	65
» Палестинскій	66
» изъ огурцовъ	67
» съ крупой	68
Борщокъ съ ватрушками	69
Супъ изъ порея	70
» пюре изъ рѣпы	71
» Румфордъ	72
Бульонъ изъ спаржи	73
Супъ изъ моркови	74
» бордолезъ	75
» изъ лука	77
» изъ бѣлой фасоли	78
» изъ помидоръ	79
» потофе	80
» пюре изъ томата	81
» изъ лука порей	82
» зеленой фасоли	83
» овса и крупы	84
» съ перловой крупой	85
Супъ изъ свѣжихъ грибовъ	87
» » сморчковъ по-русски	88
Щи фермерскія	89
» изъ шпината и щавеля	76
» лѣнвивыя Грибоѣдовскія	90
» малороссійскія изъ разсады	91
» свѣжія съ грибами	92
» изъ зеленой разсады	93
Борщъ съ ушками изъ грибовъ	94
» Ялтинскій	95
Тюря или мурцовка	97
Абрикосовый супъ	96
2) Жаркiя.	
а) изъ говядины:	
Котлеты рубленыя	98
Жарков на скорую руку	99
Крокеты съ бешамелью	100
Фрикадельки въ томатѣ	101
Говяжій языкъ съ яблоч. соус.	102
» » въ томатѣ	103
Бефъ-пай	104
Говядина по-англійски	105
Шпигованная говядина	106
Мясо съ яблоками	107
б) изъ баранины:	
Котлеты баранья а ля Бушеръ	108
Баранье жиго по-клубски	109
Штуфать-тефтели	110
Баранина подъ соусомъ томатъ	111
Котлеты изъ молодого барашка	112
» рубленыя баранья	113
Чикъ-чиръ-бурски	114
в) изъ телятины:	
Филей телятины	115
Фаршированная грудинка	116
Рагу изъ телятины	117
Телячьи ножки, соусъ пулетъ	118
Филе миньонъ	119
Битки по-Скобелевскія	120
Котлеты паровыя	121
» рубленыя	122
Соусъ изъ телячьей печени	123
Кокки изъ телятины	124
Крокеты изъ телятины	125
Фаршированная грудинка иначе	126
Телятина à la poulette	127
г) изъ свинины:	
Буженина маринованная	128
Ветчина вареная	129
» запеченная въ тѣстѣ	130
» копченая	131
д) изъ домашней птицы:	
Индѣйка по-охотничьи	132
» жареная	133
» съ каштанами	134
Ризотто изъ утки съ пармезаномъ	135
Утка съ апельсинами	136
Филей изъ гуся съ пюре изъ яблокъ	137
Филей изъ гуся по-испански	138
Гусь маринованный	139
Цыплята по-болгарски	140
Рагу по-молдавски	141

№№ кушаній.	№№ кушаній.
Пилавъ креоловъ	142
Пожарскія котлеты	143
Курица съ грибами	144
Котлеты изъ куръ	145
Аспизи-Суфле изъ куръ	146
Пуддингъ изъ курицы	147
Котлеты кiевскія	148
е) изъ дичи:	
Жаркiя изъ оленя, козы и зайца	149
Дикая коза	150
Зразы изъ зайца	151
Заяцъ въ сметанѣ	152
» со сливками	153
» жареный	154
Охотничьи котлеты	155
Сальми изъ куропатокъ и рябчиковъ	156
Сальми изъ куропатокъ	157
Салатъ оливье изъ дичи	158
ж) разныя мясныя блюда:	
Заливной мозгъ въ томатѣ	159
Телячья головка	160
Мозги въ клярѣ	161
Капустникъ польскій	162
Лукъ фаршированный	163
Фаршированные жулики	164
Тонкiя макароны съ ветчиной	165
Яичныя котлеты	166
Яйца Мейерберъ	167
» въ чашечкахъ подъ соусомъ томатъ	168
з) рыбныя:	
Лососина по-царски	169
Тушеная щука	170
Карпъ съ капустой	171
Окуни Кольберъ	172
Филей изъ осетрины	173
Разварная рыба по-фламандски	174
Судакъ или севрюга по-варшавски	175
Маршалъ изъ рыбы	176
Суффле изъ судака	177
Севрюжка грилье	178
Шарики изъ трески	179
Осетрина запеченная съ пармезаномъ	180
Треска по-французски	181
» по-лионски	182
Раковыя шейки	183
Севрюжка по-русски	184
Биточки изъ судака по-милански	185
Рагу изъ рыбы	186
Паровая рыба	187
и) вегетарианскiя:	
Картофельная запеканка	188
Картофельныя котлеты	189
Форшмакъ изъ картофеля	190
Картофель фаршированный	191
Картофельныя булочки съ грибами	192
Рисъ по-милански	193
Колдуны съ рисомъ и яйцами	194
Крученикъ изъ риса	195
Рѣпа фаршированная рисомъ	196
» » свѣжими грибами	197
Пуддингъ изъ рѣпы	198
Макароны съ бѣлыми бобами	199
Колдуны со свѣж. грибами	200
Форшмакъ безъ мяса	201
Винегретъ изъ разн. грибовъ	202
Греческiй соусъ изъ баклажанъ	203
Баклажаны фаршированные	204
Томаты по-румынски	205
Фаршированные шампиньоны	206
Картофель печеный, фаршированный	207
Кокки изъ шпината съ яйцами	208
Колдуны съ кислой капустой	209
Томаты тушеные	210
Котлеты изъ земляной груши	211
Кольраби по-эстляндски	212
Запеканка московская	213
Мацахай	214
Томаты фаршированные	215
Гренки съ шампиньонами	216
Винегретъ изъ овощей	217
Солянка грибная	218
Суффле изъ макаронъ	219
Цвѣтная капуста съ масломъ	220
Тыква жареная	221
Масседуанъ изъ овощей	222
Брюква съ гренками	223
Селянка изъ кислой капусты	224
Котлеты изъ овощей	225
Зеленый горошекъ	226
Пуддингъ изъ свѣжей капусты	227
Грибы бѣлые съ картофелемъ	228
Форшмакъ картофельный	229
Голубцы съ каштанами	230

№№ кушаний.	№№ кушаний.
Рулеть изъ картофеля 231	Салать для закуски 275
Баклажаны, какъ гарниръ 232	» итальянскій съ яйцами 276
Форшмакъ картофельный 233	Печеночная колбаса 277
Спаржа съ яйцами 234	Почки съ огурцами 278
Брюква фаршированная 235	Омлетъ съ грибами 279
Фарширован. капуста 236	Тарталетки съ мозгами 280
Цвѣтная капуста подь бѣл. соусомъ 237	» » то же, иначе 281
Цвѣтная капуста жареная 238	Икра изъ баклажанъ по-гречески 282
» » о-гратень 239	» » » по-Екатери- 283
Пельмени или вареники съ капустой 240	» » » по-Екатери- 284
Земляная груша по испански 241	Ветчина по-Гамбургски 285
Котлеты изъ моркови 242	Пуддингъ съ шампиньонами 286
Паштетъ съ морковью 243	Вареный шпинатъ 287
Грибная селянка 244	Фаршированные кабачки 288
Спаржа по-вѣнски 245	Холодные фаршир. томаты 289
Котлеты изъ сморчковъ 246	Бѣлые грибы съ ветчиной 290
Пуддингъ грибной 247	Артишоки по-англійски 291
Антреме изъ зелени 248	
Соте изъ зелени 249	
Рагу изъ овощей 250	
Фаршированные кабачки 251	
Огурцы жареные 252	

3) Салаты.

Салать изъ отварной свеклы 253
» паризьенъ 254
» изъ овощей 255
» изъ рѣдьки 256
» изъ томата 257
» изъ свеклы 258
» изъ огурцовъ и помидоръ 259
Соуса для салатовъ 260

4) Закуски.

Селянка московская 261
Масло изъ рыбы 262
» изъ анчоусовъ 263
Селедка по-еврейски 264
Сандвичи съ сардинами 265
Раки Бордолезъ 266
Выпускныя яйца въ сметанѣ 267
Омлетъ съ ветчиной 268
Яйца фаршированные 269
Омлетъ по-швейцарски 270
Отварная яичница съ томатомъ 271
Яйца въ гнѣздѣ 272
Вѣнскій омлетъ съ томатомъ 273
Яйца крутыя съ бешамелью 274

Салать для закуски 275
» итальянскій съ яйцами 276
Печеночная колбаса 277
Почки съ огурцами 278
Омлетъ съ грибами 279
Тарталетки съ мозгами 280
» » то же, иначе 281
Икра изъ баклажанъ по-гречески 282
» » » по-Екатери- 283
» » » по-Екатери- 284
Ветчина по-Гамбургски 285
Пуддингъ съ шампиньонами 286
Вареный шпинатъ 287
Фаршированные кабачки 288
Холодные фаршир. томаты 289
Бѣлые грибы съ ветчиной 290
Артишоки по-англійски 291

5) Каши, кисели.

Сладкая пшенная каша 292
Тыковникъ или запеканка 293
Крупеникъ изъ риса 294
Гречневая каша размазня 295
Гречаникъ по-полтавски 296
Каша ячневая по-шведски 297
Манная каша 298
Рисовый пуддингъ 299
Картофельная каша 300
Рисъ съ яблоками 301
Гренки изъ смоленской каши 302
Гурьевская каша 303
Кисель миндальный 304
» шоколадный 305
» яблочный 306
Супъ сладкій изъ малины или вишенъ 307

6) Тѣсто.

а) булки, хлѣбы:	
Кисло-сладкій ржаной хлѣбъ 308	
Черный хлѣбъ 312	
Пирожки съ морковью 309	
Пирогъ съ малиною 310	
Булочки къ чаю 311	
Пирожки 317	
» изъ заварного тѣста 313	
Ватрушки 316	
Испанскій хлѣбъ 314	
Сладкiе пеклеваники 315	

№№ кушаний.	№№ кушаний.
Дамскіе пальчики 318	Пирожное Матильда 363
Булочки картофельныя 319	Тарталетки Конде 364
б) Блины:	Коржики въ сметанѣ 365
Блины гречневые 320	Сухарики къ кофе 366
» простые пшеничныя 321	Соленое печенье 367
» скороспѣлые 322	Англійское печенье 368
» пшеничныя 323	Баба 369
» боярскіе 324	Марципаны къ кофе 370
» красныя 325	Бисквиты на 3 яйцахъ 371
» на содѣ 326	Сухое безе и меренги 372
» гречневые (экономич.) 327	Медовики 373
» картофельныя растворч. 328	
» заварныя 329	д) Пироги и торты.
» по-болгарски 330	Пирогъ Буфе 374
» красныя др. способомъ 331	» съ черносливомъ 375
» изъ моркови 332	» блинчатый 376
» гречневые заварныя 333	Тортъ альтдейчъ 377
» изъ манныхъ крупъ 334	» изъ черныхъ сухарей 379
» рисовыя съ пармезаномъ 335	» съ каймакомъ 382
» гречневые по-петроград. 336	» лондонскій миндальный 383
» гречневые 337	» венгерскій 384
» прѣсныя 338	» миндальный 387
Молочныя блины-блинчики 339	» » вѣнскій 389
Блины калысники 340	Пирожки Капризъ 378
Гурьевскіе блины 341	Яблочный пирогъ 380
Манныя блины 342	Пирогъ миль-фейль съ орѣхами 381
Оладьи съ яблоками 343	» миланскій 385
О постномъ тѣстѣ 344	Пирожки съ черносливомъ 386
Левашники 346	Гато Александринъ 388
Пирогъ изъ солен. груздей 345	
в) Нуличи, бабы, мазурни:	
Куличъ обыкновенный 347	7) Сладкія блюда.
» сдобный 348	Желе 390
» » заварной 349	» кофейное 391
» кондитерскій 350	» ягодное 392
» шафранный 351	» лимонное 393
Баба короля Станислава 352	» земляничное 410
» кружевная 353	» яблочное 427
Мазурекъ миндальный 354	» изъ айвы 434
» иначе 355	» изъ риса 445
» поднимающ. на холод. 356	» изъ крыжовника 454
Мазурекъ песочный 357	Пуддингъ райскій 394
Глазури для куличей 358	» изъ риса 395
Пляцки по-польски 359	» изъ шпината 396
г) Чайныя печенья:	» манный 397
Бѣлоснѣжный кэксъ 360	Плумъ-пуддингъ 399
Англійскій кэксъ 361	Пуддингъ изъ грец. орѣховъ 400
Галетки съ миндалемъ 362	» изъ пасхи 401
	» à la Ковлей 402
	» яблочный съ саго 403
	» англійскій 404
	» бисквитный орѣховый 423

№№ кушаний.	№№ кушаний.
Пуддингъ рисовый съ ягодами	424
» изъ банановъ	398
Соусъ къ пуддингамъ	405
Компотъ въ гѣстѣ	406
Запеченныя яблоки	407
Яблоки съ ромомъ	408
Крокеты изъ яблокъ	427
Яблоки съ меренгою	441
» по-гречески	446
» фаршированныя	447
Салатъ изъ яблокъ	448
Яблоки Нессельроде	450
» Бонапартъ	451
Вертуха съ яблоками	419
Оладьи съ яблоками	420
Груши въ клярѣ	449
Персики въ хересѣ	453
Апельсины въ корзинахъ	455
Японская фурма	457
Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ	452
Омлетъ суфле	411
Японское суфле	425
Суфле изъ сметаны	435
» » манныхъ крупъ	459
» » крыжовника	460
» » апельсиновой цедры	461
» шоколадное	462
» бенъе	463
» изъ клюквы	464
» » каштановъ	465
Домашнй кругъ	467
Ягоды съ молокомъ или фрукты	421
Сметанная запеканка	426
Тыковникъ	422
Крокеты изъ банановъ	430
Рисъ холодный съ фруктами	428
Пирогъ съ вишнями	431
» сѣверный	432
Тортъ монашескй	433
» съ кремомъ	415
Муссъ клубничнй	436
» апельсинный	476
» изъ яичныхъ бѣлковъ	477
» лимонный	478
Зефиръ изъ сушеныхъ абрикосъ	437
Драчена творожная	438
Творогъ à la crème	412
Сырники лѣгивые	414
Блинчатый пирогъ съ черникой	413
Рисъ съ тыквой	416
Кремъ скала	409
Кремъ заварной	468
» орѣховый	469
» изъ саго	470
» баварскй изъ земляники	471
» шоколадный	472
» баваруазъ	473
» изъ бургундскаго вина	474
» малиновый	475
Пилавъ грузинскй изъ дыни	417
Каравай изъ блиновъ	418
Сладкое ризотто	439
Земляника съ сиропомъ	442
Мороженое сливочное	440
» изъ листьевъ черн. смородины	481
» изъ мандаринъ	482
» изъ почекъ черн. смородины	483
» кофейное	484
» сливочно - апельсинное	485
» сливочное - апельсинное иначе	486
» изъ земляники	487
Пуншъ Маркиза	488
Мороженое	489
Кисель лимонный холодный	443
Бисквитъ	444
Воздушный пирогъ изъ орѣховъ	456
Трубочки миндальныя	458
Профитроли съ кремомъ	466
Меренги	479
» заварныя итальянскыя	480
Плацинды по-молдавски	490
Костардъ	491
Вареники	492
Сырники вареные	493
Струдель съ творогомъ	494
8) Пасхи.	
Пасха обыкновенная	495
» вареная	496
» боярская	497
» шоколадная	498
» заварная	499
» изъ топленаго молока	500
» царская	501
» сметанная	502
» шоколадная	503
» миндальная	504

ГРИБНОЙ БАЗАРЪ!!!

Въ громадномъ количествѣ заготовлено всевозможныхъ сортовъ ГРИБОВЪ сухихъ, маринованныхъ, соленыхъ, ОГУРЦОВЪ соленыхъ, СОЛЕНІЯ, МАРИНАДОВЪ, КОМПОТОВЪ, ЯГОДЪ и ФРУКТОВЪ, консервовъ грибовъ, шампиньоновъ и овощей и другихъ тов., капусты провансаль, шинкованной, кочанной, рубленой. Сухой зелени, супа, борща, щей. Томать-пюре. Для войскъ, лазаретовъ и госпиталей

ЦѢНЫ ВНѢ КОНКУРЕНЦІИ.

Незамѣнимый ГОЛОВКИНСКІЙ СУХОЙ КВАСЪ 7 разныхъ вкусовъ хлѣбно-солодово-фруктово-ягодный.

ТОРГОВЫЙ ДОМЪ А. ГОЛОВКИНОЙ СЫНОВЬЯ,

МОСКВА, Охотный рядъ, д. 3. — Фирма сущ. съ 1877 г.

Телефон. для заказовъ 39-07, магазина 4-66-96. — (Гг. иногороднихъ и оптовыхъ покупателей покорнѣйше просимъ дать заказы ранѣе, чтобы мы могли своевременно ихъ исполнить, прилагая при заказѣ задатокъ.

Прейсъ-куррантъ высылается немедленно БЕЗПЛАТНО.

Выборъ какъ нигдѣ, цѣны ниже, чѣмъ вездѣ.

ФРУКТЫ, ЗЕЛЕНЬ, МАСЛО, СЫРЪ, КОНСЕРВЫ,

МУЧНЫЕ и БАКАЛЕЙНЫЕ ТОВАРЫ

Тор.-Пр. Т-во И. И. ЛАПІНА.

- 1) Охотный рядъ, № 1. Тел. 76-45.
- 2) Охотный рядъ, гдѣ «Нац.» гост. Тел. 1-77-91.
- 3) Охотный рядъ, № 3. Тел. 17-42 и 4-32-58.
- 4) Охотный рядъ, (Театр. площ.). Тел. 2-67-82.
- 5) Тверская-Ямская, домъ 65. Тел. 1-06-67.

ОПТОВАЯ ПРОДАЖА масла, сыра и др. молочныхъ продуктовъ (магаз. № 3. Телеф. 17-42 и 4-32-58).

Отправка во всѣ города Россійской Имперіи съ наложеннымъ платежомъ.

БОЛЬШОЙ ВЫБОРЪ готовыхъ корзинокъ съ фруктами для подарковъ (маг. № 2, гдѣ «Нац.» гост. Телеф. № 1-77-91).

ДЕШЕВЛЕ ВСѢХЪ

Скидки 40% ЭЛЕКТРИЧЕСК. АРМАТУРА Скидки 40%
Электрическія лампы ТРИУМФЪ 70% экономіи.
ПОСУДА, ЛАМПЫ, САМОВАРЫ, ножи, ложки,
ножницы и хозяйствен. принадлежности.

Складъ Эмалированной и Аллюминіевой посуды

А. С. Мартынова

МОСКВА, Никольская, домъ № 4. Телефонъ 1-88-10.

КОНСЕРВЫ: изъ овощей, фруктовъ, мяса, дичи, рыбы, соя,
пикант. горчица и разныя приправы.
КОФЕ ЕЖЕДНЕВНО СВѢЖИЙ ТОНЧАЙШИХЪ ВКУСОВЪ.

Магазины: } 1) Тверская, д. Т-ва Лоскутной гостиницы.
} 2) Рождественка, д. Т-ва «Саламандра».

Акц. Ова П. А. КОРКУНОВА.

Любителямъ:

ГРИБЫ въ СОКУ

БѢЛЫЕ и СМОРЧКИ

производства „Кулинарь“

Прекрасное жаркое въ сметанѣ во всякое время
года со вкусомъ свѣжихъ грибовъ.

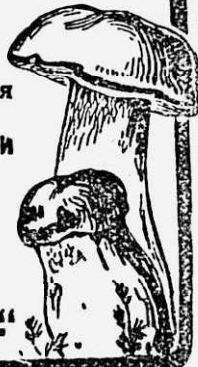
ГРИБНЫЕ МАРИНАДЫ БѢЛЫЕ, РЫЖИКИ
и ГРИЗДИ

съ приятнымъ тонкимъ вкусомъ.

ПРОДАЖА ПОВСЕМЕСТНО.

ВЪ НЕОБХОДИМО ТРЕБОВАТЬ „КУЛИНАРЬ“
ИМЕННО СЪ ФИРМОЙ

главное депо у Т-ва „Р.КЕЛЕРЪ и К^о“ въ Москвѣ“



КУРСЫ КРОЙКИ и ШИТЬЯ

при модномъ отдѣлѣ «Журнала для Хозяекъ».

На курсахъ проходитъ теорія и практика кройки и шитья по специальностямъ:

- 1) дамскаго и дѣтскаго платья, 2) верхнихъ вещей,
- 3) бѣлья и 4) специальный курсъ одной кройки,

имѣющей цѣлью дать основательныя знанія по кройкѣ дамскаго и дѣтскаго платья, верхнихъ вещей и бѣлья лицамъ, уже знакомымъ съ шитьемъ, которое въ этомъ отдѣлѣ не проходитъ.

Курсъ по каждой изъ упомянутыхъ специальностей, за исключеніемъ специального курса кройки, раздѣляется на два отдѣла—сокращенный и полный.

Сокращенный курсъ имѣетъ цѣлью дать основныя свѣдѣнія по кройкѣ и шитью, въ примѣненіи къ домашней работѣ, полный же курсъ сообщаетъ болѣе подробныя знанія, предоставляя слушательницамъ возможность, по прохожденіи курса, держать экзаменъ и получать свидѣтельство Ремесленной Упр. на право открытія мастерской.

Сокращенный курсъ по каждой изъ вышеупомянутыхъ специальностей продолжается 1 мѣсяць при ежедневныхъ двухчасовыхъ занятіяхъ.

Полный курсъ по каждой изъ вышеуказанныхъ специальностей продолжается три мѣсяца, таюже при ежедневныхъ двухчасовыхъ занятіяхъ, за исключеніемъ специального курса кройки, который проходитъ въ два мѣсяца, при трехчасовыхъ занятіяхъ ежедневно.

ПЛАТА ЗА ОБУЧЕНІЕ.

За сокращенный мѣсячный курсъ:

По одной специальности . 15 руб.
» двумъ специальностямъ 25 »
» тремъ » 35 »

За полный курсъ:

По одной специальности . 35 руб.
» двумъ специальностямъ 60 »
» тремъ » 80 »
за спец. курсъ кройки . 30 »

За сокращенный мѣсячный курсъ плата вносится впередъ при поступленіи; за полный курсъ при поступленіи уплачивается 15 р., и остальная сумма можетъ быть разсрочена по соглашенію.

Въ лѣтніе мѣсяцы занятія на курсахъ не прерываются.

Удешевленные лѣтніе курсы для учительницъ.

ПРОГРАММЫ КУРСОВЪ ВЫСЫЛАЮТСЯ ПО ПЕРВОМУ ТРЕБОВАНІЮ.

Москва, Камергерскій, № 4.

МОДНЫЙ ОТДѢЛЪ

«Журналъ для Хозяекъ».

ГОТОВЫЯ ВЕЩИ: ПЛАТЬЯ, БЛУЗКИ, ЮБКИ и пр.

ПРИЕМЪ ЗАКАЗОВЪ:

на платья, верхнія вещи и корсеты.

Камергерскій 4.

КУРСЫ ШЛЯПЪ

„Журнала для Хозяек“.

Плата за обучение: за полный трехмѣсячный курсъ, послѣ прохожденіи: котораго можно держать экзаменъ на полученіе диплома на званіе шляпной мастерицы, дающаго право на открытіе мастерской: 35 руб., за отдѣльные 2-хъ-часовые уроки по **1 рублю**

Помѣсячно 15 рублей.

Принимаются заказы на ШЛЯПЫ и имѣются готовые.

ПОСЛѢДНІЯ ЗАГРАНИЧНЫЯ МОДЕЛИ.

Программа курсовъ высылается бесплатно.

КУРСЫ РУКОДѢЛІЙ.

Плата 10 руб. въ мѣсяць при пяти двухчас. урокахъ въ недѣлю.

При рукодѣльномъ отдѣлѣ имѣются въ большомъ выборѣ различныя готовые

русскія и заграничныя работы самыхъ лучшихъ домовъ ПАРИЖА и БЕРЛИНА и **начатыя работы.**

Книги и руководства по всевозможнымъ рукодѣльнымъ работамъ на нѣмецкомъ языкѣ съ **РУССКИМЪ ПЕРЕВОДОМЪ.**

Весь матеріалъ для рукодѣльныхъ работъ, лучшаго качества, **дешевле, чѣмъ гдѣ-либо.**

Рисунки для рукодѣльн. работъ, готовые и на заказъ. Русскія буквы и монограммы въ самыхъ крас. комбинаціяхъ.

Иногородніе заказы исполняются быстро и аккуратно.

„РУКОВОДСТВО ПО КРОЙКЪ И ШИТЬЮ“

ПО МЕТОДУ, ПРИНЯТОМУ НА КУРСАХЪ

«ЖУРНАЛА ДЛЯ ХОЗЯЕКЪ».

Цѣна книги 1 рубль, съ пересылкой 1 руб. 20 коп.

Означенное руководство выдается въ числѣ бесплатныхъ приложений годовымъ подписчикамъ «Журнала для Хозяекъ» за 1915 годъ.

ЖЕЛАЮЩІЕ ИМѢТЬ эту книгу, какъ **БЕЗПЛАТНОЕ ПРИЛОЖЕНІЕ** къ ЖУРНАЛУ, могутъ получить ее теперь же, по взносу годовой платы за журналъ сполна.