

М. Сивицкая.

Кулинарный сборникъ

самыхъ простыхъ, скорыхъ и дешевыхъ
блюдовъ.

Предназначается для тѣхъ одинокихъ людей, которые
пользуются керосиновой или спиртовой кухней и
которымъ дорого время и дорога каждая копейка.



МОСКВА.

Издание Товарищества „АГРОНОМЪ“.
1917 г.

Предисловіе.

Все возрастающая дороговизна побуждаетъ стремиться къ упрощенію и удешевленію жизни. Есть много совершенно простыхъ деревенскихъ блюдъ, о существованіи которыхъ многіе или совсѣмъ не знаютъ или пренебрегаютъ ими. Между тѣмъ эти кушанья очень вкусны, здоровы и питательны и стоятъ очень дешево. Составляя этотъ сборникъ, я имѣла въ виду прежде всего простоту, скорость и дешевизну приготовляемыхъ блюдъ. Причемъ мнѣ хотѣлось указать, какъ иногда приходится какой-нибудь недостающій продуктъ замѣнять другимъ, какъ использовать остатки, словомъ, какъ придумывать обѣды „изъ ничего“. Это главное. Во-вторыхъ мнѣ хотѣлось опровергнуть мнѣніе тѣхъ, кто думаетъ, что на керосинкѣ или на спиртовкѣ неудобно готовить обѣды. Мой личный опытъ доказалъ, что на керосинкѣ можно готовить положительно все, за исключеніемъ очень немногихъ блюдъ (которые въ сборникѣ обозначены звѣздочкой *), нужно только приспособиться къ ней.

Въ третьихъ, мнѣ хотѣлось приблизительно вычислить, сколько приходится тратить на ѣду одному человѣку при самомъ простомъ режимѣ. Но при теперешнемъ положеніи вещей, когда цѣны растутъ съ каждымъ днемъ, это оказалось совершенно невозможнымъ, и я могла только приблизительно вычислить количество продуктовъ, нужное для одного человѣка. Сборникъ этотъ собственно вегетаріанскій, но съ небольшимъ уклономъ въ сторону, такъ какъ иногда въ силу необходимости, за неимѣніемъ однихъ продуктовъ, приходится пользоваться другими, или дорогіе продукты замѣнять болѣе дешевыми.

М. Сивицкая.

Дешевыя закуски.

1. Капуста шинкованная или рубленая. Взять $\frac{1}{2}$ ф. капусты (шинкованной или рубленой), полить ее подсолнечнымъ масломъ, положить мелко искрошеннаго луку и, по желанію, прибавить сахару и посыпать тминомъ.

$\frac{1}{2}$ ф. капусты, ложка постнаго масла, $\frac{1}{2}$ луковицы.

2. Огурцы съ уксусомъ. Одинъ огурецъ очистить, нарѣзать кружочками, посыпать солью, перцемъ и полить уксусомъ и подсолнечнымъ или прованскимъ масломъ.

1 огурецъ, чайная ложечка масла и уксусу.

3. Огурцы со сметаной. Огурецъ очистить, нарѣзать, посыпать солью, положить сметаны, посыпать укропомъ.

1 огурецъ, ложка сметаны.

4. Рѣдька со сметаной. Очистить рѣдьку, перемыть, натереть на теркѣ или тонко нарѣзать острымъ ножомъ, положить сметаны (или постнаго масла), посыпать солью и зеленымъ лукомъ и укропомъ.

$\frac{1}{2}$ рѣдьки, ложка сметаны или постнаго масла.

5. Помидоры. Помидоръ нарѣзать ломтиками, посыпать солью, перцемъ, полить подсолнечнымъ масломъ (или прованскимъ) и посыпать зеленымъ лукомъ.

1 помидоръ, ложка масла.

6. Салатъ изъ свеклы. Нарѣзать вареную (или лучше печеную) свеклу, прибавить нарѣзанное яйцо, ложку сметаны и посыпать зеленью.

1—2 свеклы, яйцо, ложка сметаны.

7. Салатъ изъ красной капусты. Капусту очень мелко шинковать, посолить, залить уксусомъ и постнымъ масломъ и дать постоять.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ кочна капусты ложка масла и ложка уксусу.

8. Салатъ по-польски. Перебрать и перемыть салатъ, посыпать солью, зеленымъ лукомъ и укропомъ и положить сметаны. По желанію, можно прибавить уксусу или соку отъ лимона, а также нарѣзанное вареное яйцо или огурецъ.

$\frac{1}{2}$ ф. салата, $\frac{1}{4}$ ф. сметаны.

9. Картофельный салатъ. Нарѣзать холоднаго варенаго картофеля, посолить, полить постнымъ масломъ, уксусомъ и посыпать зеленымъ лукомъ и укропомъ.

3—5 картошекъ, ложка масла и уксуса.

10. Рыжики со сметаной. Взять соленыхъ рыжиковъ, мелко нарезать, положить сметаны и посыпать зеленью.

$\frac{1}{4}$ ф. рыжиковъ, ложка сметаны.

11. Салатъ изъ груздей. Мелко нарезать соленые грузди, прибавить нарезанныхъ огурцовъ, холоднаго картофеля, полить постнымъ масломъ и посыпать зеленымъ лукомъ.

$\frac{1}{4}$ ф. груздей, 1 мал. огурчикъ, 2—3 картошки, ложка масла.

12. Икра изъ соленыхъ грибовъ. Мелко изрубить соленые грибы, отдѣльно изрубить соленый огурецъ, отдѣльно зеленый лукъ, смѣшать и прибавить масла подсолнечнаго или прованскаго.

13. Маринованные грибы. Мелко нарезать маринованные грибы, полить постнымъ масломъ и посыпать лукомъ мелко искрошеннымъ.

14. Маслины съ картофелемъ. Маслины очистить отъ косточекъ, нарезать холоднаго картофеля, огурцовъ, уложить рядами на тарелкѣ и залить горчичнымъ соусомъ. Приготовление соуса: ложечку готовой горчицы развести уксусомъ, постнымъ масломъ и прибавить немножко сахара.

$\frac{1}{4}$ ф. маслины, 2—3 картошки, маленькій огурчикъ.

15. Рыбная икра. Взять простой рыбной икры (нормальная стоимость 20 к. ф.), полить постнымъ масломъ и посыпать мелко изрубленнымъ лукомъ.

$\frac{1}{4}$ ф. икры, ложка масла, $\frac{1}{2}$ луковицы.

Дешевые супы.

1. Супъ изъ мелкой гречневой крупы. Вскипятить воду (3—4 стакана), всыпать пол-стакана мелкой или средней (велигорки) гречневой крупы, посолить, прокипятить. Когда супъ будетъ готовъ, поджарить мелко нарезанный лукъ съ масломъ, постнымъ или скоромнымъ, и положить въ супъ.

$\frac{1}{4}$ ф. крупы, ложечка масла, пол-луковицы.

2. Супъ изъ ядрицы съ сухими грибами. 1—2 гриба перемыть, замочить часа на два въ теплой водѣ, мелко нарезать, залить водой (вмѣстѣ съ той водой, въ которой были намочены грибы), всыпать, пол-стакана ядрицы, посолить и прокипятить хорошенько. Когда крупа разварится, поджарить на сковородкѣ лукъ съ масломъ, взять ложечку масла, поджарить вмѣстѣ съ лукомъ, постепенно развести водой изъ супа и заправить супъ.

$\frac{1}{4}$ ф. крупы, ложечка масла, пол-луковицы, 1—2 гриба.

3. Затерка. Поставить кипятить воду; въ это время $\frac{1}{2}$ стакана муки всыпать на тарелку и постепенно, по каплямъ, вливать въ муку воду (приблизительно одну ложку воды), все время растирая муку пальцами, чтобы образовались маленькія горошины. Когда вода вскипитъ, постепенно всыпать растертую муку, помѣшать, чтобы мука не пристала ко дну, дать вскипѣть и отставить. Поджарить лукъ въ маслѣ и положить въ супъ.

Пол-стакана муки, ложечка масла, пол-луковицы.

4. Затерка другимъ способомъ. Нарѣзать предварительно нашинкованные сухіе грибы, залить водой и поставить варить. Въ это время насыпать на тарелку пол-стакана муки и постепенно растереть пальцами съ однимъ желткомъ, чтобы образовались маленькія горошинки (если очень сухо, то прибавить нѣсколько капель воды). Въ кипящую грибной наваръ всыпать растертую муку, постепенно помѣшивая, вскипятить и положить ложечку масла или поджареннаго луку. Эта затерка можетъ замѣнить лапшу, приготовленіе которой требуетъ много времени.

Пол-стакана муки, 1 яйцо, 1—2 гриба, ложечка масла.

5. Овсянка съ картофелемъ. Перемыть овсяную крупу и намочить часа на два, чтобы скорѣй разварилась. Налить водой и поставить варить; когда закипитъ, положить 1—2 нарѣзанныхъ картошки, проварить хорошенько и положить ложечку масла. Картошку лучше слегка размять ложкой, чтобы соединилась съ крупой.

$\frac{1}{4}$ ф. оvs. крупы, 1—2 картошки, ложечка масла.

6. Перловый супъ съ фасолью. Перемыть и намочить на нѣсколько часовъ $\frac{1}{4}$ ф. фасоли (лучше бѣлой) и 1—2 ложки перловой крупы. Когда фасоль разбухнетъ, то варить ее вмѣстѣ съ крупой въ 3—4 стаканахъ воды безъ соли. Когда фасоль сдѣлается мягкой, то посолить, положить поджареннаго въ маслѣ луку (лучше лукъ поджарить вмѣстѣ съ ложечкой муки). Фасоль можно замѣнить горохомъ или полевыми бобами, перловую крупу можно замѣнить ячной. Вмѣсто луку можно положить мелко нарѣзанной поджаренной копченной свиной грудинки или свиного сала или обрѣзковъ окорока.

Примѣчаніе. Если фасоль плохо разваривается, что часто зависитъ отъ воды, то нужно положить на кончикъ ножа соды.

$\frac{1}{4}$ ф. фасоли, 1—2 ложки крупы, ложечка масла, пол-луковицы.

7. Гороховое пюре. $\frac{1}{2}$ ф. гороха перемыть, намочить на нѣсколько часовъ (лучше съ вечера). Налить воды и варить безъ соли. Когда разварится, протереть чрезъ сито или чрезъ дуршлагъ (если чищенный горохъ, то не протирать, а только хорошенько размять ложкой), посолить, еще проварить и положить поджареннаго въ маслѣ

Въ этому супу нужны гренки: нарѣзать чернаго или бѣлаго хлѣба и поджарить въ какомъ угодно маслѣ. Гренки можно пригото- вить иначе: нарѣзать мелко свиной грудинки и поджарить на сковоро- дѣ, смѣшавъ съ грудинкой поджарить нарѣзанный хлѣбъ. Чтобы придать пикантный вкусъ гороховому пюре, нужно предъ самой ѣдой положить въ пюре кильку. Килька растаетъ въ супѣ и придаетъ пи- кантный вкусъ.

1/2 ф. гороха, ложечка масла, пол-луковицы, остатки хлѣба. Если съ свиной грудинкой, то 1/4 ф. грудинки.

8. Похлебка изъ рѣпы. Нарѣзать мелко 1/2 большой или одну маленькую рѣпу; прибавить 2—3 картошки и одну луковицу, налить горячей водой и варить, пока овощи сдѣлаются мягкими. Заправить супъ сметаной и всыпать укропу.

1 рѣпа, 2—3 картошки, 1 маленькая луковица, ложка сметаны.

9. Супъ изъ крупы геркулесъ. Въ горячую воду положить 2 ложки геркулеса, когда закипитъ, можно положить 1—2 нарѣзанныхъ картошки, проварить хорошенько и положить ложечку масла.

2 ложки крупы, 1—2 картошки, чайная ложечка масла.

10. Супъ изъ горошка. Стручки зеленого горошка перемыть, залить холодной водой и варить. Когда закипитъ, положить 2—3 нарѣзанныхъ картошки, одну маленькую нарѣзанную морковь. Когда овощи сдѣлаются мягкими, поджарить муку съ масломъ и заправить супъ.

11. Молочный супъ изъ овощей. Очистить, перемыть 3 больш- ие или 5 маленькихъ картошекъ и 1 небольшую морковь, нарѣзать овощи (картошку крупнѣй, а морковь мельче), залить горячей водой и варить до готовности. Когда овощи сдѣлаются мягкими, воду можно слить, картофель слегка размять ложкой и влить стакана пол- тара молока. Прокипятить съ молокомъ и положить ложечку масла.

3—5 картошекъ, 1 мал. морковь, пол-кружки молока, ложечка масла.

12. Молочный супъ изъ велигорки. 1/2 стакана велигорки пере- мыть, налить 2 стаканами молока и варить, часто мѣшая. Когда прокипятитъ, положить ложечку масла.

Пол-стакана крупы, кружка молока (или пол-кружки), ложечка масла.

13. Молочный супъ изъ ячной крупы. Пол-стакана ячной крупы перемыть и предварительно намочить, такъ какъ эта крупа медленно разваривается. Налить крупу кружкой молока и варить. Когда крупа разварится, взять ложечку (чайную) муки, растереть съ масломъ (или поджарить на сковородѣ), развести молокомъ изъ супа и заправить супъ.

1/4 ф. крупы, кружка молока, ложечка масла и муки.

14. Окрошка. Искрошить вареное яйцо, мелко нарезать зеленого лука, укропу, влить 2 ст. квасу и положить ложку сметаны.

Бутылка квасу, 1 яйцо, ложка сметаны.

15. Окрошка изъ щавеля. Сварить въ соленой водѣ щавель (только не нужно закрывать кастрюлю), вынуть щавель изъ воды, протереть черезъ рѣшето или просто изрубить мелко ножомъ, положить сметаны, разбавить кипяченой водой или отваромъ изъ щавеля, прибавить изрубленное яйцо и зеленого лука и укропу.

Тарелка щавеля, 1 яйцо, 1—2 ложки сметаны.

16. Свекольникъ. Сварить (или лучше испечь) 2—3 свеклы, мелко изрубить ихъ ножомъ, положить изрубленное яйцо, зеленого лука, укропу, сметаны и влить стакана два квасу. Свеклу можно замѣнить ботвой или взять пополамъ того и другого.

Бутылка квасу, 2 свеклы, 1—2 ложки сметаны, 1 яйцо.

17. Щи изъ крапивы. Листья молодой крапивы (можно прибавить щавеля) перемыть и варить въ соленой водѣ, не закрывая кастрюли. Потомъ вынуть, протереть (или изрубить ножомъ). Отдѣльно приготовить грибной наваръ или изъ овощей, соединить съ крапивой, положить лука, укропу, прокипятить и заправить мукой и сметаной (ложку муки смѣшать съ ложкой сметаны, разбавить холодной водой и постепенно соединить съ супомъ) или же поджарить муку съ масломъ, и постепенно соединить ее съ супомъ и прокипятить. Къ этимъ щамъ подаются крутыя яйца. Крапиву можно собрать весной вездѣ, гдѣ чисто. Покупать нѣтъ надобности

Тарелка крапивы, 1—2 гриба, 1 яйцо, ложка муки, ложка сметаны.

18. Щи изъ ботвы свеклы. Перемыть, намочить грибы, мелко нарезать, залить водой и проварить. Ботву свеклы перемыть, очистить отъ листьевъ, нашинковать и положить въ грибной наваръ и варить до мягкости вмѣстѣ съ пучкомъ зеленого лука и укропа (нѣсколько перьевъ зеленого лука и вѣточку укропа связать ниточкой и опустить въ супъ). Можно прибавить мелко нарезанныхъ листьевъ щавеля. Заправить щи мукой со сметаной и прокипятить.

Блюдечко нашинкованной ботвы, ложка сметаны, ложка муки, 1—2 гриба (грибы можно замѣнить свиной грудинкой — $\frac{1}{4}$ ф. грудинки).

19. Щи изъ кислой капусты. Взять 1 ф. кислой капусты (если очень кислая, то промыть горячей водой), 1 маленькую свеклу, 1 луковицу, половину нарезанной моркови, 1—2 намоченныхъ заранее и нарезанныхъ гриба, залить водой и варить до мягкости. Свеклу вынуть, нашинковать и опять положить въ щи. Заправить щи мукой и сметаной, по желанію, положить лаврового листа, перцу, тмину и прокипятить. Если нѣтъ грибовъ, то можно положить пол-селедки или сухой рыбы или грудинки $\frac{1}{4}$ ф., обрѣзковъ окорока. Если варить

щи съ грудинкой, то не нужно сметаны, заправить только мукой. Эту щип можно заправить ржаной мукой.

1 ф. капусты, 2 гриба, 1 луковица, пол-моркови, 1 свекла, 1—2 ложки сметаны, 1 ложка муки (этой пропорціи достаточно для двоихъ или одному на два раза).

20. Борщъ. Нарѣзать 1—2 свеклы, 1 луковицы, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ рѣпы или брюквы, $\frac{1}{2}$ петрушки, прибавить ложку фасоли заранее намоченной или, если есть, стручковъ зеленого горошка или сухого горошка (тоже раньше намоченнаго), 1—2 картошки, положить все въ горячій грибной наваръ и варить до мягкости. Заправить борщъ мукой и сметаной и положить лавроваго листа и перцу и прокипятить. Вмѣсто сметаны можно заправить борщъ постнымъ масломъ съ мукой и тогда хорошо положить нѣсколько маслинъ.

1—2 свеклы, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, 1—2 гриба, 1 ложка сметаны, ложка муки (Сухіе грибы хорошо замѣнить маринованными).

21. Щи изъ свѣжей капусты. Въ горячій грибной наваръ положить крупно нарѣзанныхъ листьевъ капусты, картошки, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ луковицы и прокипятить хорошенько. Отдѣльно сварить помидоръ, протереть, положить въ щи и заправить мукой и сметаной и, по желанію, прибавить перцу и лавроваго листа. Для сокращенія времени, можно всѣ овощи вмѣстѣ, а также и помидоръ, изрубить сѣчкой, залить горячей водой и варить какъ обыкновенно, вкусъ отъ этого нисколько не страдаетъ, даже бываетъ лучше. Для заправки лукъ лучше поджарить съ мукой.

$\frac{1}{4}$ маленькаго кочна капусты, 1—2 картошки, $\frac{1}{2}$ моркови, $\frac{1}{2}$ петрушки, 1 маленькій помидоръ, 1—2 гриба, ложка сметаны и муки.

22. Похлебка изъ ржаного тѣста (можно готовить тамъ, гдѣ дома пекутъ черный хлѣбъ). Приготовить грибной наваръ вмѣстѣ съ луковицей. Взять 2—3 ложки ржаного тѣста, опары, (передъ тѣмъ, какъ начинаютъ мѣсить), прибавить ложку пшеничной муки, разбавить холодной водой и соединить съ грибнымъ наваромъ и прокипятить. По желанію прибавить тмину и перцу. Предъ самой ѣдой положить сметаны.

2 ложки ржаного тѣста, ложка пшеничной муки, ложка сметаны, 1—2 гриба, 1 луковица.

Грибы можно замѣнить свиной грудинкой или просто саломъ.

23. Похлебка изъ чернаго хлѣба. Приготовить грибной наваръ. Черствый черный хлѣбъ натереть на теркѣ, искрошить одну луковицу и поджарить въ маслѣ, потомъ смѣшать съ протертымъ хлѣбомъ, поварить вмѣстѣ нѣсколько минутъ, соединить съ грибнымъ наваромъ, добавить тмину, перцу, прокипятить и заправить сметаной. Вмѣсто

тертаго хлѣба можно взять мелко истолченныхъ хлѣбныхъ сухарей, только не очень много, чтобы не была слишкомъ густа похлебка. Грибы тоже можно замѣнить саломъ и грудинкой.

24. Супъ изъ рыжиковъ. Нарѣзать 3—4 картошки и варить безъ соли. $\frac{1}{4}$ ф. рыжиковъ нарѣзать и поджарить въ маслѣ; картошку слегка размять ложкой, соединить съ рыжиками, проварить и заправить мукой и сметаной. Рыжики нужно предварительно вымочить въ водѣ.

$\frac{1}{4}$ ф. рыжиковъ, 3—4 картошки, ложечка масла, сметаны и муки.

25. Малороссійскій супъ съ лисичками. Взять блюдечко лисичекъ, обрѣзать ножки, перемыть, обварить кипяткомъ, чтобы не было горечи, мелко нарѣзать и тушить въ маслѣ вмѣстѣ съ нарѣзаннымъ лукомъ. Потомъ влить горячей воды, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана хорошо промытаго пшена, прокипятить хорошенько и заправить мукой, поджаренной въ маслѣ.

Блюдечко лисичекъ, 1 луковица, ложка масла, ложка муки.

26. Картофельный супъ. Въ горячій грибной наваръ положить 3—4 нарѣзанныхъ картошекъ, $\frac{1}{2}$ моркови и $\frac{1}{2}$ луковицы и проварить до мягкости. Взять ложечку масла, растереть съ ложечкой муки, соединить съ супомъ и прокипятить. По желанію, положить перцу и лавр. листа. Морковь можно замѣнить брюквой.

3—5 картошекъ, 1 маленькая или $\frac{1}{2}$ бол. моркови, $\frac{1}{2}$ луковицы, ложечка масла и муки, 1—2 гриба или $\frac{1}{4}$ ф. грудинки.

27. Супъ съ картофельными клецками. Въ грибномъ наварѣ сварить 4—5 картошекъ. Когда будетъ готова, картошку вынуть, растереть хорошенько ложкой, положить масла, скоромнаго или постнаго, чуть-чуть перцу, соли, муки, чтобы получилось тѣсто какъ для клецекъ (хорошо положить желтокъ). Спустить клецки въ кипящій грибной наваръ, гдѣ варилась картошка. Когда клецки поднимутся наверхъ, положить поджареннаго луку, посыпать зеленью.

3—5 картошекъ, ложка масла, $\frac{1}{2}$ стакана муки, 1—2 гриба.

28. Рисовый супъ. $\frac{1}{2}$ стакана рису перемыть, залить водой, положить нарѣзанныхъ грибовъ и поставить варить. Когда рисъ будетъ готовъ, положить сметаны, и немножко масла, (если есть, хорошо прибавить протертыхъ помидоровъ). Если безъ сметаны, то положить поджареннаго луку.

Ложка сметаны, пол-ложечки масла, $\frac{1}{4}$ ф. рису, 1—2 гриба.

29. Перловый супъ. 2 ложки перловой крупы перемыть, намочить на нѣсколько часовъ, т. к. эта крупа медленно разваривается. Положить нарѣзанныхъ грибовъ, 1—2 картошки, залить водой и варить. Когда крупа разварится, заправить супъ мукой и сметаной и положить перцу. Вмѣсто сметаны, можно заправить супъ желткомъ съ масломъ, только

передъ самой ѣдой, п. ч. съ желткомъ супъ не долженъ кипѣть. (Желтокъ и масло положить на тарелку или въ вазочку и постепенно понемногу соединять съ супомъ. иначе желтокъ будетъ крупинками.)

2 ложки крупы, 1—2 гриба, 1—2 картошки, ложка сметаны и муки.

30. Супъ съ клецками. Въ кипящей грибной наваръ опустить клецки. Самыя скорыя клецки: заварить кипяткомъ манную крупу, положить масла, соли, муки (если есть, яйцо) и спускать клецки. Для густоты супа всыпать ложечку манной крупы. Эти клецки оч. нѣжны, и потому ихъ нельзя оставлять стоять въ печкѣ. Клецки др. способомъ: 1 яйцо, ложечка масла, чуть-чуть воды и муки, чтобы получилось не оч. густое тѣсто для клецекъ. Когда клецки поднимутся наверхъ, можно положить поджареннаго луку.

1—2 гриба, пол-стакана манной крупы, пол-стакана муки, ложечка масла.

31. Супъ съ макаронами. Поджарить въ маслѣ коренья: $\frac{1}{2}$ нарѣзанной моркови, $\frac{1}{2}$ рѣпы, $\frac{1}{2}$ петрушки, залить горячей водой, прибавить нарѣзанныхъ грибовъ и прокипятить. Наломать макароны, положить въ супъ, дать прокипѣть и заправить поджареннымъ лукомъ и мукой. Можно варить этотъ супъ безъ овощей и безъ грибовъ, только съ поджареннымъ лукомъ.

$\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, 1—2 гриба, кусочки овощей, ложка масла.

32. Разсолъникъ. Въ кипящей грибной наваръ положить нарѣзанныхъ кореньевъ: моркови, рѣпы или брюквы, петрушки (лучше поджаренныхъ въ маслѣ), 1 луковицу, 1 — 2 картошки, ложечку перловой крупы. Когда хорошо проварится, положить 1 соленый огурецъ, мелко нарѣзанный и заправить супъ мукой и сметаной, прибавить перцу, лавроваго листу и еще проварить. Хорошо прибавить маринованныхъ грибовъ.

1—2 гриба, 1 огурецъ, кусочки кореньевъ, ложка сметаны, ложка муки, ложечка масла, ложечка крупы.

33. Супъ изъ кореньевъ съ фасолью. Поджарить въ маслѣ (скоромномъ или постномъ) нарѣзанные коренья: кусочекъ рѣпы, моркови, сельдерея, петрушки, залить горячей водой, прибавить, если есть, грибовъ, всыпать ложку фасоли (предварительно намоченной), проварить до мягкости и заправить мукой съ масломъ.

Кусочки овощей, ложка фасоли, 1—2 гриба, ложечка масла, ложечка муки.

34. Супъ изъ сухихъ кореньевъ. Сухіе коренья намочить въ холодной водѣ, потомъ тушить въ как. угодно маслѣ, залить горячей водой, прокипятить хорошенько и заправить мукой съ масломъ. Въ

такой супъ можно положить картошки, какъ угодно крупы, можно сдѣлать клецки, положить макароны.

¹/₄ стакана кореньевъ, ложечка масла, муки.

Примѣчаніе. Супы на керосинкѣ всегда нужно варить закрытыми или полу-открытыми, если оч. сильно кипятъ. Это сокращаетъ время и вліяетъ на вкусъ. Горохъ, бобы и крупу, которая медленно разваривается, всегда нужно предварительно намачивать. Грибы, коренья нужно поджаривать въ маслѣ, если позволяетъ время, но для сокращенія времени можно этого не дѣлать. Большое значеніе для вкуса суповъ имѣетъ мука, поджаренная въ маслѣ, поджаренный лукъ и протертые овощи, главнымъ образомъ морковь. Морковь нужно натереть на теркѣ, затѣмъ вмѣстѣ съ масломъ (коровьимъ или постнымъ), потушить нѣсколько минутъ на сковородѣ и положить въ супъ. Это придаетъ супу пріятный вкусъ и красивый цвѣтъ. Вмѣстѣ съ морковью можно тушить протертые корешки петрушки или сельдерея.

Керосинку нужно держать въ большой чистотѣ и наблюдать, чтобы на ней не было нагара и чтобы фитиля не горѣли безъ керосина, такъ какъ отъ этого они оч. скоро портятся. Спиртовка должна быть обязательно съ регуляторомъ, въ противномъ случаѣ тратится оч. много спирта совершенно непроизводительно.

Вторыя блюда.

1. Овсяный кисель. 1 ф. овсяной муки смочить теплой водой, положить для закваски кусочекъ чернаго хлѣба и поставить на ночь въ печь, которая топилась днемъ. На другой день вынуть и если есть кисловатый запахъ и тѣсто слегка поднялось, то кисель можно варить. Разбавить тѣсто холодной водой (на 1 ф. муки приблизительно $1\frac{1}{2}$ —2 стакана воды, смотря по тому, какой густоты желаютъ имѣть кисель), процѣдить черезъ сито или густое рѣшето, посолить и варить, часто мѣшая. Когда хорошо прокипитъ, закрыть и дать постоять на неостывшей керосинкѣ или въ русской печкѣ минутъ 20. Отъ этого кисель будетъ гуще и вкуснѣй. Горячій кисель ѣдятъ съ масломъ, съ саломъ, холодный ѣдятъ съ молокомъ, постнымъ масломъ, съ медовой сытой.

1 ф. оvs. муки, ложечка масла.

Примѣчаніе. Если кисель оч. жидокъ, то можно заправить пшеничной мукой. (Муку сначала развести холодной водой и постепенно соединить съ киселемъ).

2. Овсяные блины. Сначала приготовленіе такое же какъ и для киселя: оvs. муку смочить, заквасить въ печкѣ, развести водой и процѣдить черезъ сито. Въ процѣженную жидкость (т. наз. „цѣжь“) всыпать

соли, муки пшеничной или ячной или овсяной (хорошо просѣянной) чтобы получилось жидкое тѣсто, какъ густыя сливки. Сильно нагрѣть сковороду, смазать масломъ или саломъ, вылить на сковороду большую ложку тѣста, чтобы оно тонкимъ слоемъ разошлось по всей сковородѣ, и печь на сильномъ огнѣ. Когда блинъ снизу подрумянится, снять его, опрокинувъ на столъ сковороду. Эти блины хороши съ горячимъ масломъ, саломъ, или со сметаной и съ творогомъ.

Въ деревнѣ, когда пекутъ эти блины, то сковороду подмазываютъ кускомъ свиного сала (соленого) и потомъ этотъ кусокъ хранится до слѣдующаго раза. Эти блины лучше всего печь въ русской печкѣ или на плитѣ, но можно и на керосинкѣ, только сковорода д. б. закрыта крышкой.

1 ф. овсяной муки, $\frac{1}{4}$ ф. пшеничной, ложка масла.

3. Гороховый кисель. Вскипятить стаканъ воды, взять $\frac{1}{4}$ фун. гороховой муки, развести холодной водой, какъ для заправки, постепенно влить въ кипящую воду, все время мѣшая, чтобы не было комковъ и дать прокипѣть хорошенько. Ъдятъ этотъ кисель горячій со скоромнымъ масломъ, съ поджареннымъ лукомъ, холодный только съ постнымъ масломъ.

$\frac{1}{4}$ ф. гор. муки, ложечка масла.

4. Балиха. (каша изъ ячной муки). Взять $\frac{1}{2}$ ф. ячной муки, хорошенько просѣять черезъ сито. Вскипятить воду, посолить и постепенно развести муку горячей водой все время мѣшая, чтобы получилась каша средней густоты (какъ сметана). Прокипятить, все время мѣшая, для цвѣта можно подкрасить жженымъ сахаромъ (только оч. немного). Ъдятъ эту кашу съ масломъ или молокомъ, или съ поджареннымъ саломъ. Чтобы получилась вкусная каша, нужно очень хорошо просѣять муку и не одинъ разъ.

$\frac{1}{2}$ ф. ячн. муки, ложечка масла.

5. Толокно. Толокно смочить молокомъ или кипяченой водой, чтобы получилась густая масса, положить по вкусу соли или сахару, очень вкусно толокно со сливками и съ сахаромъ, а также съ медомъ (медъ предварительно развести кипяченой водой).

$\frac{1}{2}$ ф. толокна, соль или сахаръ, $\frac{1}{2}$ ст. молока.

***6. Кулага.** Взять $\frac{1}{2}$ ф. ржаной муки и 1 ф. солода или поровну того и другого. Развести слегка холодной водой кипяченой, а потомъ залить горячей, чтобы было тѣсто какъ кисель, положить сахару или меду (можно прибавить изюму или калины или сухихъ фруктовъ), накрыть и поставить въ русск. печь, пока не упрѣтеть.

$\frac{1}{2}$ ф. солода, $\frac{1}{2}$ ф. ржаной муки, ложка сахару, $\frac{1}{4}$ ф. изюму.

7. Путра. (латышское кушанье). Сварить на водѣ кашу изъ крупной ячной деревенской крупы. Когда проварится влить молока и

проварить еще. Когда будетъ готова, положить въ кашу сметаны, творогу и подавать.

$\frac{1}{2}$ фунта крупы, $\frac{1}{2}$ стакана молока, ложка сметаны, ложка творогу.

***8. Каша изъ ржи.** $\frac{1}{2}$ фунта ржи просѣять, перемыть и намочить съ вечера, чтобы зерна разбухли. Варить лучше въ русской печкѣ или въ духовкѣ, но можно на керосинкѣ. Ъдятъ ее съ масломъ, съ молокомъ, съ сахаромъ, съ медомъ.

$\frac{1}{2}$ фунта ржи, ложечка масла или меду.

***9. Каша изъ пшеницы.** Приготовление такое же какъ и каша изъ ржи. Эти каши варятся очень долго, лучше всего въ русской печкѣ и д. б. плотно закрыты.

***10. Каша изъ кукурузы.** Эта каша варится изъ кукурузнаго гороха, который очень разваривается, и потому его нужно взять очень мало, наполнить только третью часть сосуда, въ которомъ она варится. Кукуруза разваривается очень медленно, и потому нужно горохъ намочить съ вечера. Очень вкусна каша изъ кукурузной крупы, но ее можно получить только въ южныхъ губерніяхъ.

Стаканъ кукурузнаго гороха, ложечка масла.

***11. Монастырская каша.** Сварить до мягкости очищенный картофель, воду слить, картофель хорошо размять ложкой, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана (или немного больше) ячной крупы, хорошо перемѣшать, накрыть крышкой и поставить часа на полтора въ горячую русскую печь или духовой шкапъ.

Ячную крупу можно замѣнить гречневой или макомъ, только макъ нужно предварительно потолочь, чтобы онъ не хрустѣлъ на зубахъ. Къ этой кашѣ идетъ поджаренный лукъ.

Тарелка картофеля, $\frac{1}{2}$ стакана крупы, ложка масла.

12. Овсяная каша. $\frac{1}{2}$ фунта овсяной крупы перемыть, на нѣсколько часовъ намочить (въ водѣ или въ молокѣ) залить молокомъ и варить, часто мѣшая. Варить нужно долго. Важно, чтобы было много молока.

$\frac{1}{2}$ фунта крупы, кружка молока, ложечка масла.

13. Гречневая каша на сковородѣ. Кто готовить на керосинкѣ, тому приходится варить кашу изъ ядрицы на сковородѣ. Взять $\frac{1}{2}$ ф. (или менѣе) ядрицы, перемыть, всыпать на сковороду (сковорода д. б. глубокая и съ ручкой), залить горячей или холодной водой, посолить, накрыть крышкой и варить, часто мѣшая и, по мѣрѣ надобности, подливая воды, чтобы не пригорѣла. Когда крупа разварится, хорошо положить масла, скоромнаго или постнаго, поджареннаго съ лукомъ и проварить съ масломъ. Еще варятъ кашу съ мелко изрубленными грибами и заливаютъ крупу грибнымъ настоемъ. Варятъ гречневую кашу со шкварками и съ мелко изрубленной печенкой.

$\frac{1}{2}$ фунта гречневой крупы, ложечка масла.

14. Гречневая каша изъ мелкой крупы. Очень выгодно покупать среднюю гречневую крупу, т. наз. „велигорку“. Она очень вкусна, скоро разваривается и очень спорная. Одного фунта хватаетъ на 3—4 раза. Варить эту кашу лучше на молокѣ или пополамъ съ водой. Когда крупа разварится, слегка остудить, вбить одно яйцо, размѣшать, выложить тонкимъ слоемъ на сковороду, на которой разогрѣто масло, накрыть крышкой и запечь слегка помѣшивая.

$\frac{1}{4}$ фунта крупы, $\frac{1}{2}$ кружки молока, 1 яйцо, ложка масла.

15. Ячная каша. Сварить на водѣ ячную кашу изъ мелкой крупы. Одно яйцо разболтать съ пол-стаканомъ молока, соединить съ кашей и запечь, какъ предыдущую.

$\frac{1}{4}$ фунта крупы, $\frac{1}{2}$ стакана молока, 1 яйцо, ложка масла.

16. Пшенная каша съ морковью. Сварить на водѣ или на молокѣ пшенную кашу (пшено нужно хорошо перемыть въ горячей водѣ). Натереть на теркѣ одну морковь, соединить съ кашей, прибавить немного сахару и запечь на сковородѣ или въ кастрюлѣ.

$\frac{1}{2}$ фунта пшена, 1 морковь, ложка масла.

17. Золотая каша. Намочить въ молокѣ черствый бѣлый хлѣбъ; натереть на теркѣ 1—2 моркови, соединить съ хлѣбомъ, положить 1 яйцо, немного соли, сахару, размѣшать и запечь на сковородѣ.

Блюдечко хлѣба, 1 яйцо, пол-стакана молока, ложка масла, 1—2 моркови.

18. Вареный картофель съ хрѣномъ. Сварить картофель въ кожурѣ или очищенный. Къ нему приготовить тертый хрѣнъ съ уксусомъ (или съ бурачнымъ квасомъ, отъ квашеной свеклы) и постное масло. Можно приготовить горячій хрѣнный соусъ. Натереть хрѣнъ на теркѣ, залить овощнымъ бульономъ или просто кипяченой водой, положить ложечку сметаны, кусочекъ масла, посолить и дать вскипѣть.

Блюдечко картошки, корешокъ хрѣну, ложка уксусу и масла.

19. Картофельное пюре. Сварить въ соленой водѣ пол-осьмушки картофеля, воду слить, картофель хорошенько размять ложкой, влить около стакана молока (хорошо прибавить желтокъ), дать разъ вскипѣть и положить кусочекъ масла. Если мало картошки, то прибавить моркови или брюквы или рѣпы.

$\frac{1}{2}$ осьмушки картошки, стаканъ молока, пол-ложечки масла.

20. Тушеный картофель. Очистить, перемыть, и нарѣзать пол-осьмушки картофеля, посолить, положить двѣ ложки подсолнечнаго (или другого) масла, мелко искрошеннаго луку, по желанію, перцу и лавроваго листу, и тушить въ кастрюлѣ или на сковородѣ, закрывъ крышкой и помѣшивая, чтобы не пригорѣло.

$\frac{1}{2}$ осьмушки картофеля, $\frac{1}{4}$ фунта масла, 1 луковица.

***21. Картофель, тушеный въ сметанѣ.** Очистить, нарѣзать картофель, посолить положить сметаны, масла, накрыть и тушить, лучше

въ русской печкѣ или въ духовкѣ. Такимъ способомъ готовятъ только молодой картофель. Можно прибавить моркови или брюквы.

$\frac{1}{2}$ осьмушки картофеля, $\frac{1}{4}$ фунта сметаны, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

22. Картофель запеченый съ яйцами. Вареный картофель нарѣзать кружочками и слегка обжарить въ маслѣ. Яйцо разболтать съ 1—2 ложечками молока, вылить на картофель и запечь вмѣстѣ.

Блюдечко картошки, 1 яйцо, 2 ложки молока, кусочекъ масла.

23. Картофельная запеканка. Сварить до мягкости картофель, размять ложкой, положить соли, кусочекъ масла, 1 яйцо и запечь на сковородѣ. Къ этой запеканкѣ можно приготовить грибной соусъ и тогда это вполне замѣнитъ картофельныя котлеты, съ которыми много возни. Приготовление соуса: мелко изрубить намоченные заранѣе грибы, залить водой и прокипятить. Взять ложку муки, ложку масла (постнаго или скоромнаго), заправить грибы, прибавить немножко сахара, уксусу (или лимоннаго соку) и еще проварить. Соусъ д. б. густой.

Блюдечко картошки, 1 яйцо, ложка масла, 3—4 гриба, ложка муки, масла, ложечка уксусу.

24. Картофельныя оладьи. Натереть на теркѣ тарелку картошки, положить соли, яйцо, чуть-чуть муки, соды на кончикъ ножа и печь на какомъ угодно маслѣ, лучше на плитѣ или въ русской печкѣ, но можно и на керосинкѣ, только на сильномъ огнѣ.

Тарелка картошки, 1 яйцо, ложка муки, $\frac{1}{4}$ ф. постнаго масла.

***25. Картофельная баба.** Натереть на теркѣ пол-осьмушки картошки, положить муки, соли, 1—2 яйца, растопленнаго масла или сметаны, пол-чайной ложечки соды; тѣсто д. б. такой густоты, какъ для куличей; выложить въ кастрюлю, намазанную масломъ и поставить въ горячую печь часа на два, на три. Крестьяне вмѣсто масла, кладутъ въ это тѣсто растопленное свиное сало.

Тарелка картошки, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла или сметаны, неполный стаканъ муки.

26. Картофельные пирожки. Сварить 5—6 картошекъ, воду чисто слить, картошку хорошо растереть ложкой, положить масла, постнаго или скоромнаго, всыпать муки, чтобы было тѣсто какъ для пирожковъ. Приготовить фаршъ: мелко нарѣзанные грибы поджарить вмѣстѣ съ лукомъ, или мелко нарѣзанную морковь потушить въ маслѣ. Сдѣлать пирожки и жарить въ какомъ угодно маслѣ.

5—6 картошекъ, ложка масла, неполный стаканъ муки, 3—4 гриба, 1 луковица.

27. Венигретъ. Сварить вмѣстѣ 3—4 картошки неочищенныхъ и 1 свеклу. Вынуть, остудить, нарѣзать кусочками, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. шинкованной капусты, 1 нарѣзанный соленый огурецъ, если есть,

грибовъ, соленыхъ или маринованныхъ (по желанію, мелко изрубленной селедки безъ костей), залить постнымъ масломъ или спичечнымъ соусомъ и посыпать зеленымъ лукомъ. Можно посыпать тертой рубленой.

3—4 картошки, 1 свекла, $\frac{1}{4}$ ф. капусты, 1 огурецъ, $\frac{1}{4}$ ф. грибовъ, 1—2 ложки масла или горчичнаго соуса.

28. Жареняя кочерыжки. Кочерыжки нужно хорошо очистить, сръзать ножомъ верхній слой, нарѣзать тонкими кружочками, посолить и жарить вмѣстѣ съ лукомъ въ подсолнечномъ маслѣ, пока не зарумянятся. Очень хорошо поджарить ихъ въ коровьемъ маслѣ и потомъ тушить со сметаной. Только нужно замѣтить, что кочерыжки хороши только въ концѣ лѣта или осенью, позже они дѣлаются жесткими.

1—2 кочерыжки, 2 ложки масла.

29. Селянка. Взять 1 ф. кислой капусты (шинкованной или рубленой), положить соли, перцу, лавр. листа, мелко нарѣзаннаго лука, моркови, если есть, нарѣзанныхъ грибовъ, влить постнаго масла, накрыть крышкой и тушить, часто мѣшая, чтобы не пригорѣло. Когда капуста станетъ мягкой, поджарить муку въ маслѣ, развести грибнымъ настоемъ или просто водой и заправить капусту и потушить еще.

1 ф. капусты, $\frac{1}{4}$ ф. масла, ложка муки, 1 луковица.

30. Тушеная свѣжая капуста. Взять свѣжей капусты, нарѣзать довольно крупно, посолить, положить сметаны, масла, накрыть и поставитъ тушить.

$\frac{1}{2}$ маленькаго кочна капусты, 1 л. масла, 1 ложка сметаны.

31. Жареная капуста. Взять пол-кочна (маленькаго) капусты, разрѣзать вдоль пополамъ, положить въ горячую воду, разъ вскипятить и вынуть. Разболтать одно яйцо, полить этимъ яйцомъ капусту, чтобы яйцо проникло между листьями, свернуть капусту, чтобы она получила видъ котлеты, обвалить въ сухаряхъ или въ манной крупѣ и жарить въ какомъ угодно маслѣ.

1 ф. капусты, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ ф. постнаго масла.

32. Капустникъ. Листья свѣжей капусты опустить на нѣсколько минутъ въ кипятокъ, вынуть, изрубить сѣчкой. Взять 1 яйцо, разболтать съ пол-стаканомъ молока или сметаны, соединить съ капустой, посолить, прибавить по желанію перцу и запечь на сковородѣ. Въ капустникъ можно прибавить мелко изрубленнаго варенаго и жаренаго мяса или грибовъ.

1 ф. капусты, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ст. молока или сметаны, ложечка масла.

33. Голубцы. Сварить до мягкости рисъ, мелко изрубленные грибы поджарить съ лукомъ и смѣшать съ рисомъ. Листья капусты опустить на нѣсколько минутъ въ кипятокъ, вынуть, въ каждый листъ положить фарша изъ риса съ грибами, свернуть хорошенько, сложить

въ кастрюлю, положить масла и поставить тушить или жарить на сковородѣ, накрывъ крышкой.

1 ф. капусты, $\frac{1}{4}$ ф. рису, 2—3 гриба, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 луковицу.

34. Крокеты изъ овощей. Сварить въ горячей водѣ 1 брюкву, 1 морковь, нѣсколько листьевъ капусты. Когда остынуть, пропустить черезъ мясорубку или изрубить мелко сѣчкой, положить 1—2 яйца, мелко истолченныхъ сухарей (если есть, прибавить ложки 2 сливокъ) или намоченной въ молокѣ булки, сдѣлать изъ этого тѣста маленькіе пирожки въ видѣ крокетовъ и жарить въ маслѣ. Къ нимъ подается картофельное пюре или соусъ изъ горошка.

1 морковь, 1 брюква, $\frac{1}{2}$ ф. капусты, 2 яйца, чашка сухарей $\frac{1}{4}$ ф. масла.

35. Горошекъ тушеный съ морковью. Молодой зеленый горошекъ перемыть, мелко нарѣзать стручки и тушить вмѣстѣ съ нарѣзанной морковью, прибавить немножко воды. Когда овощи станутъ мягкими, ложечку муки растереть съ ложечкой масла (или поджарить), заправить и прибавить немножко сахару. Если горохъ не молодой, то тушить безъ стручковъ.

Блюдечко гороха, 1—2 моркови, ложечка масла и муки.

36. Оладьи изъ хлѣбнаго тѣста (можно дѣлать тамъ, гдѣ дома пекутъ черный хлѣбъ).

Взять нѣсколько ложекъ опары жидкаго ржаного тѣста (передъ тѣмъ, какъ начнутъ его мѣсить), прибавить немного пшеничной или ячной муки, тмину, пол-чайной ложечки соды и печь оладьи на какомъ угодно маслѣ или салѣ. Но такъ какъ черный хлѣбъ рѣдко пекутъ дома, то это тѣсто можно получить другимъ способомъ. Кусочки черстватаго чернаго хлѣба смочить водой и поставить въ теплую печь, чтобы закисло. На этой закваскѣ поставить жидкое тѣсто изъ ржаной муки и дать ему подняться въ тепломъ мѣстѣ. Можно также ставить тѣсто на кисломъ квасу.

Тарелка ржаного тѣста, $\frac{1}{4}$ ф. масла или сало.

37. Оладьи на простоквашѣ. Взять стаканъ простокваши, всыпать муки, чтобы получилось тѣсто такой густоты, какъ густая сметана, прибавить соли, немножко сахару, соды на кончикъ ножа и печь оладьи. Муку можно замѣнить манной крупой или взять пополамъ того и другого. Простоквашу легко имѣть каждому, только нужно молоко поставить въ теплое мѣсто или для закваски положить ложку сметаны.

Примѣчаніе. Соды нужно очень мало, иначе оладьи будутъ расплываться и приставать къ сковородѣ.

1 стаканъ простокваши, $\frac{1}{2}$ ф. муки, ложка масла.

38. Оладьи изъ пшенной каши. Взять оставшейся накануне отъ обѣда пшенной каши, смѣшать съ простоквашей, разболтать хоро-

шенько, всыпать муки, чтобы было тѣсто какъ густая сметана, посолить, положить немножко сахару, на кончикѣ ножа соды и печь оладьи.

Пол-тарелки каши, 1 стаканъ простокваши, мал. чашка муки, ложка масла.

39. Блинчики съ яблоками. Взять 1 желтокъ, $\frac{1}{2}$ ст. молока, разболтать, положить соли, сахару и муки, чтобы было тѣсто какъ густая сметана. Взбить въ пѣну бѣлокъ и соединить съ тѣстомъ. Очистить одно яблоко, нарѣзать тонкими кружочками. Когда будетъ нагрѣта сковорода, разбросать нарѣзанныя яблоки по тѣсту и стараться ложкой такъ захватывать тѣсто, чтобы на каждый блинчикъ пришелся одинъ кусочекъ яблока.

1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ст. молока, 1 ст. муки, ложка масла и 1 яблоко.

40. Лозанки. Приготовить тѣсто какъ для лапши изъ 1 яйца, 1—2 ложекъ воды и муки. Замѣсить, раскатать тонко, нарѣзать сначала полосами, а потомъ косыми четырехугольниками. Опустить въ кипящую соленую воду, вынуть, когда поднимутся наверхъ. Варить лозанки нужно передъ самой ѣдой и вынуть, сейчасъ облить постнымъ масломъ, поджареннымъ съ лукомъ.

1 яйцо, 1 ст. муки, 2 ложки масла, 1 луковица.

41. Клецки съ черникой. Приготовить тѣсто для клецекъ: взять 1 яйцо, ложечку масла, ложки двѣ молока или воды и муки, чтобы получилось не особенно густое тѣсто. Опустить клецки въ кипящую воду; когда поднимутся, вынуть въ кастрюлю и пересыпать свѣжей черникой и сахаромъ, накрыть и поставить въ духовой шкафъ, чтобы клецки пропитались черникой. Если готовить на керосинкѣ, то кастрюлю нужно встряхивать и слегка промѣшивать, чтобы не пригорѣло. Если черника сушеная, то нужно обварить крутымъ кипяткомъ, дать постоять, воду слить и тогда пересыпать клецки.

1 яйцо, ложечка масла, 1 ст. муки, 1 ст. черники свѣжей, сухой $\frac{1}{2}$ стакана, сахару $\frac{1}{2}$ стакана.

42. Кушанье изъ баранковъ. Сухіе баранки нарѣзать кусочками, заварить крутымъ кипяткомъ и дать постоять, чтобы разбухли. Воду слить и залить баранки масломъ, поджареннымъ съ лукомъ или маковымъ молокомъ или жидкимъ клюквеннымъ киселемъ.

43. Запеканка изъ перловой крупы. Стаканъ перловой крупы перемыть и намочить съ вечера. 1—2 яйца разболтать съ $\frac{1}{2}$ ст. молока, соединить съ крупой, положить соли, сахару, корицы или ванили, положить въ кастрюлю или на сковороду и запечь.

1 стаканъ крупы, 1—2 яйца, $\frac{1}{2}$ ст. молока, ложечка масла.

44. Запеканка изъ рису. Сварить $\frac{1}{4}$ ф. рису. 1 яйцо разболтать съ $\frac{1}{2}$ ст. молока, соединить съ рисомъ, положить соли, сахару, по желанію изюму, корицы, и запечь на сковородѣ. вмѣсто изюма можно взять нарѣзанное яблоко.

45. Запеканка изъ лапши. Сварить въ водѣ лапшу или макароны, яйцо разболтать съ молокомъ, соединить съ лапшей и запечь на сковородѣ.

$\frac{1}{2}$ ф. макаронъ или лапши, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ст. молока, ложечка масла.

46. Запеканка изъ творогу. Взять блюдечко творогу, растереть хорошенько ложкой, положить 1 яйцо, ложку сметаны, соли или сахара и запечь.

$\frac{1}{2}$ ф. творогу, яйцо, ложка сметаны.

47. Творожники. $\frac{1}{2}$ ф. творогу размять хорошенько ложкой, положить 1 яйцо, пол-стакана муки, по желанію, тмину, сдѣлать маленькія лепешечки. Опустить въ кипящую посоленную воду и вынуть, когда поднимутся наверхъ. Облить горячимъ масломъ или сметаной. Вмѣсто того чтобы варить, ихъ можно жарить въ маслѣ.

$\frac{1}{2}$ ф. творогу, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ст. муки, ложка масла.

***48. Творожники печеные.** Приготовить творогъ какъ для предыдущихъ, только вмѣсто лепешекъ сдѣлать шарики величиной съ мал. яблоко. Поставить печь въ духовой шкапъ. Когда зарумянятся сверху и снизу, сложить въ кастрюлю, полить сметаной и положить кусочекъ масла, накрыть и поставить въ печь на полчаса, чтобы сдѣлались мягкими.

49. Макароны съ сыромъ. Сварить въ соленой водѣ макароны, вынуть, облить горячимъ масломъ, и посыпать тертымъ сыромъ или просто творогомъ. Горячіе макароны можно пересыпать какими угодно ягодами и сахаромъ, положить кусочекъ масла и потушить немного. Это можетъ замѣнить вареники съ ягодами.

$\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, ложка масла, ложка сыру.

50. Яичница съ чернымъ хлѣбомъ. Кусочки черстваго хлѣба (чернаго или бѣлаго) поджарить на сковородѣ. 1 яйцо разболтать съ 2 ложками молока, вылить на поджаренный хлѣбъ и запечь вмѣстѣ (когда запечется, хлѣбъ нужно перевернуть).

Остатки хлѣба, 1 яйцо, 2 ложки молока, ложечка масла.

51. Полевые бобы. Бобы перемыть, намочить съ вечера въ водѣ (если бобы зеленые, прямо изъ огорода, то намачивать не нужно), залить холодной водой и варить до мягкости. Когда будутъ готовы, заправить мукой съ масломъ посолить, потушить еще минутъ 20 и подавая посыпать зеленью. Бобы можно не заправлять мукой, а только сварить до мягкости и ѣсть горячими или холодными. Это любимое деревенское кушанье.

Тарелка бобовъ, ложечка масла, ложечка муки.

52. Фасоль съ поджареннымъ хлѣбомъ. Перемыть и намочить съ вечера фасоль. Варить фасоль въ несоленой водѣ и когда разварится, посолить и заправить мукой съ масломъ и проварить еще.

Черствый черный хлѣбъ нарѣзать ломтиками, поджарить въ какомъ угодно маслѣ и подавать вмѣстѣ съ фасолью.

$\frac{1}{2}$ ф. фасоли, ложечка муки, ложечка масла, остатки хлѣба.

53. Жареная тыква. Взять кусокъ тыквы, срѣзать кожицу, очистить отъ сердцевины, нарѣзать кусочками и жарить въ какомъ угодно маслѣ. Очень вкусно, если поджарить въ маслѣ мелко истолченные сухари (черные или бѣлые) и облить жаренную тыкву. Точно также можно жарить брюкву, рѣпу, кочерыжки и подавать съ картофельнымъ пюре.

1 ф. тыквы, ложка масла, остатки хлѣба.

Сладкія блюда.

1. Скорый кисель. Взять монпасье или карамели, залить горячей водой, положить кусочекъ лимона или яблока, прокипятить, вынуть лимонъ, заправить картофельной мукой.

$\frac{1}{8}$ фунта карамели, 1—2 ложечки картофельной муки.

2. Кисель изъ кваса. Вскипятить пол-бутылки квасу, положить кусочекъ лимона, корицы, сахару, прокипятить и заправить картофельной мукой.

Бутылка квасу, $\frac{1}{4}$ фун. сахару, 2—3 ложечки картофельной муки.

3. Лимонный кисель. Вскипятить воду, положить нарѣзанный лимонъ (только безъ косточекъ, иначе будетъ горько), сахару по вкусу, прокипятить, лимонъ вынуть, заправить картофельной мукой, и влить жженого сахару. Приготовление жженки: на сковороду всыпать ложки двѣ сахару и поставить на огонь. Когда сахаръ приметъ кирпичевый цвѣтъ, и появятся пузыри, тогда влить на сахаръ воды, прокипятить, слить въ бутылку или какой-нибудь сосудъ и держать закрытымъ.

$\frac{1}{2}$ лимона, 1—2 ложечки муки, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, ложка жженки.

4. Молочный кисель. Вскипятить молоко, положить сахару, жженки (или для аромата листьевъ душистой герани или почекъ черной смородины) заправить картофельной мукой и хорошо проварить.

$\frac{1}{2}$ кружки молока, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, ложка муки.

5. Молочный кисель — кремъ. Вскипятить молоко, всыпать немного сахару, заправить картофельной мукой (2—3 чайн. ложечки на стаканъ) и хорошо проварить. 1 желтокъ стереть до-бѣла съ сахаромъ, постепенно соединить съ киселемъ и поставить въ холодное мѣсто.

$\frac{1}{2}$ кружки молока, 3 ложечки муки, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, 1 яйцо.

6. Кремъ изъ манной крупы. Сварить на водѣ не очень густую манную кашу (1 столовая ложка крупы на стаканъ воды), положить

сахару, жженки, проварить и горячую взбивать вѣничкомъ изъ прутьевъ или просто ложкой, пока не побѣлѣетъ. Выложить на тарелку и поставить въ прохладное мѣсто. Къ этому крему подается молоко.

$\frac{1}{4}$ фунта манной крупы, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, 1—2 ложки жженки.

7. Монастырскій кремъ. $\frac{1}{4}$ фунта клюквы перемыть, обварить кипяткомъ, раздавить ложкой ягоды, процѣдить черезъ сито, разбавить водой, чтобы получилась жидкость свѣтло-краснаго цвѣта, положить по вкусу сахару и поставить варить. Когда прокипитъ, всыпать манной крупы, чтобы получилась не очень густая каша (1 ложка на стаканъ жидкости), хорошо проварить, все время мѣшая, отставить и горячую взбивать ложкой или вѣничкомъ, пока не побѣлѣетъ. Когда получится пышная масса въ видѣ крема, то выложить на блюдо и поставить въ холодное мѣсто. Клюкву можно замѣнить малиной, земляникой, вишнями, и др. ягодами; можно дѣлать изъ сухихъ ягодъ, особенно изъ черники. Для этого крема можно использовать всякое варенье, которое начало бродить. Взбивать кремъ нужно въ большой посудѣ.

$\frac{1}{4}$ фунта клюквы, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, $\frac{1}{4}$ фунта крупы.

8. Яблочный кремъ. Очистить, нарѣзать 5 небольшихъ кислыхъ яблокъ, залить 2—3 стаканами воды и проварить до мягкости. Когда разварятся, протереть черезъ сито (или просто размять ложкой), всыпать сахару, положить корицы, еще вскипятить и положить манной крупы $\frac{1}{2}$ стакана, прокипятить все время мѣшая (варить нужно довольно долго.) Когда проварится, взбивать до тѣхъ поръ пока не получится пышная масса. Поставить часа на два въ холодное мѣсто и подавать съ молокомъ или облить жидкимъ малиновымъ вареньемъ, разбавленнымъ водой.

5 яблокъ, $\frac{1}{4}$ фунта крупы, $\frac{1}{2}$ стакана сахару или больше (порція на двухъ-трехъ человѣкъ).

9. Гурьевская каша. Сварить на молокѣ манную кашу, положить ложку малиноваго варенья, размѣшать, еще немного проварить.

$\frac{1}{4}$ фунта крупы, 2 стакана молока, ложка варенья.

10. Еще гурьевская каша. Сварить на молокѣ или на водѣ манную кашу (лучше съ изюмомъ); когда будетъ готова, влить жженнаго сахару, чтобы получился коричневый цвѣтъ, и еще немного проварить.

Пол-стакана крупы, 2 стакана молока, 2 ложки жженки.

11. Рисъ съ яблоками. $\frac{1}{4}$ фунта рису перемыть, залить водой и поставить варить. Очистить 1—2 яблока, нарѣзать кусочками и варить вмѣстѣ съ рисомъ, положить по вкусу сахару. Когда будетъ готово, вынуть на тарелку, остудить; хорошо, если можно облить жидкимъ вареньемъ.

$\frac{1}{4}$ фунта рису, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, 1—2 яблока.

12. Рисовая каша съ какао. Сварить на молокѣ рисовую кашу (или манную или изъ царской крупы), выложить на тарелку и посыпать сахаромъ съ какао. ($\frac{1}{2}$ чайной ложечки какао смѣшать съ 2—3 ложечками сахар. песку).

$\frac{1}{4}$ фунта рису, $\frac{1}{2}$ кружки молока, ложка сахару.

13. Сладкій супъ изъ саго. Сварить на молокѣ саго (предварительно саго намочить въ водѣ). Желтокъ растереть съ сахаромъ до бѣла. Когда супъ будетъ готовъ, постепенно соединить желтокъ съ супомъ (но не кипятить).

$\frac{1}{4}$ фунта саго, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, $\frac{1}{2}$ кружки молока, 1 яйцо.

14. Супъ изъ саго съ черникой. Сварить въ водѣ саго, отдѣльно сварить пол-стакана черники, саго вынуть, соединить съ черникой, положить сахару и проварить.

$\frac{1}{4}$ фунта саго, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, $\frac{1}{2}$ стакана черники свѣжей (сухой нужно меньше).

15. Фруктовый супъ. Нарѣзать и варить въ водѣ яблоки съ изюмомъ или каринкой, положить кусочекъ лимона, сахару по вкусу и заправить картофельной мукой (1 ложечка на стаканъ жидкости).

1—2 яблока, $\frac{1}{4}$ стакана изюму, $\frac{1}{4}$ фунта сахару, чайная ложечка муки.

16. Супъ изъ черники со сметаной. Сварить въ водѣ пол-стакана свѣжей черники (или $\frac{1}{4}$ стакана сухой) положить сахару, заправить ложечкой муки пшеничной или картофельной, когда прокипитъ положить ложечку сметаны. Къ этому супу идутъ сухарики бѣлаго хлѣба.

$\frac{1}{2}$ стакана черники, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, ложечка муки и сметаны.

17. Клецки на ягодномъ наварѣ. Взять пол-стакана какихъ-нибудь ягодъ, залить водой и прокипятить. Процѣдить, положить по вкусу сахару, вскипятить и спускать клецки.

18. Снѣжки. Вскипятить стакана полтора молока. 1 желтокъ стереть съ сахаромъ, а бѣлокъ взбить въ крѣпкую пѣну. Въ кипящее молоко спускать клецки изъ пѣны, клецки должны быть большія, пышныя. Каждую клецку нужно перевернуть, чтобы проварилась и сейчас же вынуть на тарелку. Когда всѣ клецки будутъ вынуты, молоко, въ которомъ варились клецки, постепенно соединить съ растертымъ желткомъ и вылить на клецки. Поставить на часъ въ прохладное мѣсто.

$\frac{1}{2}$ кружки молока, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ фунта сахару.

***19. Шарлотка изъ чернаго хлѣба.** Натереть на теркѣ черствый черный хлѣбъ; очистить 2—3 кислыхъ яблока, мелко нарѣзать. Въ кастрюль распустить масло, положить рядъ натертаго хлѣба, рядъ яблокъ, посыпать сахаромъ, корицей, прибавить изюму или варенья, положить опять рядъ хлѣба, полить масломъ и запечь въ духовкѣ.

Тарелка хлѣба, 2—3 яблока, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, $\frac{1}{8}$ изюма, $\frac{1}{4}$ фунта масла.

***20. Шарлотка на скорую руку.** Взять французскую булку, срезать верхушку, вынуть средину, чтобы внутри образовалась пустота. Яйцо разболтать съ 1—2 ложками молока, смочить булку, чтобы ея корочка пропиталась яйцомъ, нафаршировать булку мелко нарезанными яблоками съ сахаромъ, приставить верхушку и поставить въ духовой шкафъ, чтобы пропеклось.

1 булка, 1—2 яблока, 1 яйцо, 1—2 ложки молока, 1 ложечка сахару.

21. Булка въ молоко съ вареньемъ. Французскую булку нарезать, каждый ломтикъ смочить молокомъ (лучше всего маковымъ или миндальнымъ), и на каждый кусочекъ положить какого-нибудь варенья.

1 булка, $\frac{1}{2}$ стакана молока, ложка варенья.

22. Шарикъ въ меду. Приготовить тѣсто изъ одного яйца, небольшого количества воды и муки (можно прибавить сметаны или масла). Сдѣлать шарикъ величиной съ грецкій орѣхъ и испечь въ печкѣ. Когда будутъ готовы, выложить въ сотейникъ, облить медомъ и поставить на полчаса въ печь, чтобы пропитались медомъ. Эти шарикъ можно не печь въ печкѣ, а жарить сырые въ меду, тогда это удобно на керосинкѣ.

1 яйцо, стаканъ муки, пол-стакана меду.

Дешевыя печенья.

Лепешки на квасу. Взять $\frac{1}{2}$ стакана хлѣбнаго кваса, ложку подсолнечнаго масла, ложку сахара и муки столько, чтобы получилось довольно густое тѣсто. Положить пол-чайной ложечки соды (хорошо положить изюму или коринки), замѣсить и сдѣлать маленькія лепешки. Удобно печь на керосинкѣ, только на сковороду нужно влить очень мало постнаго масла, чтобы только смазать сковороду; жарить нужно, накрывши сковороду крышкой (лучше всего тарелкой, жестяной или эмалированной) и по мѣрѣ надобности, переворачивая лепешки, чтобы зарумянились съ обѣихъ сторонъ. Когда будутъ готовы, вынуть на тарелку и посыпать сахаромъ.

Изъ пол-стакана кваса выходитъ 20 лепешекъ.

Сдобныя лепешки. Взять ложку сметаны ($\frac{1}{8}$ фунта), смѣшать съ яйцомъ, положить ложку сахару, пол-стакана манной крупы и муки столько, чтобы можно было сдѣлать лепешки, прибавить на кончикъ ножа соды, замѣсить и сдѣлать лепешки и печь, какъ предыдущія, только сковороду нужно смазать коровьимъ масломъ.

***Малороссійскіе коржики.** Пол-бутылки пива, $\frac{1}{2}$ фунта подсолнечнаго масла, $\frac{1}{2}$ фунта сахару и муки столько, чтобы получилось довольно густое тѣсто. Прибавить пол-чайной ложки соды, замѣсить тѣсто, сдѣлать лепешки и печь въ довольно горячей печкѣ.

***Скорое пирожное.** 2 яйца растереть до-бѣла со стаканомъ сахара, всыпать стаканъ муки, прибавить для аромата ванили или лимонной цедры, вылить тонкимъ слоемъ на противень и поставить въ печь. Печь д. б. не очень горячая. Когда зарумянится, вынуть, и нарѣзать косыми четырехугольниками. Чтобы удобнѣе было снять съ противня, или сковороды, на противень кладутъ листъ бумаги, смазанный масломъ.

***Песочное пирожное.** Пол-стакана растопленнаго масла (безъ осадка) тереть до-бѣла, положить пол-стакана сахару, тереть еще, положить одинъ бѣлокъ и муки столько, чтобы можно было сдѣлать лепешки. Лепешки нужно дѣлать очень маленькія, такъ какъ въ печкѣ они растутъ и расплываются, лучше дѣлать рюмкой, посрединѣ каждой лепешки посадить изюминку. Печь д. б. не особенно горячая, такъ какъ эти лепешки могутъ легко сгорѣть, и потому за ними нужно наблюдать. Признакъ готовности, когда лепешки примутъ песочный цвѣтъ. Это пирожное всегда вкуснѣе, когда постоитъ день-два, тогда дѣлается мягкимъ и нѣжнымъ (можно печь на керосинкѣ на легкомъ огнѣ).

***Дешевый и скорый бисквиль.** 4 яйца, $1\frac{1}{2}$ стакана сахару, тереть до-бѣла, положить пол-стакана сметаны, $1\frac{1}{2}$ стакана муки, лимонной цедры или ванили и на кончикѣ ножа соды. На противень или на сковороду положить листъ бѣлой бумаги, смазанный масломъ, выложить тѣсто и поставить въ довольно горячую печь на 30—40 минутъ.

***Драчена на простоквашѣ.** Взять простокваши, положить муки, чтобы было тѣсто какъ густая сметана, положить яйцо, соли, сахару и немного соды. Вылить на сковороду, смазанную масломъ и поставить въ горячую печь.

***Пирогъ на простоквашѣ.** Взять простокваши, ложку сметаны, соли, сахару, муки, пол-ложечки, соды, замѣсить не очень густое тѣсто раскатать, положить на тѣсто свѣжей (или сухой) черники, посыпать сахаромъ (хорошо, если сверху на ягоды положить сметаны), края загнуть и поставить въ горячую печь. Можно сдѣлать маленькія пирожки, и тогда удобно жарить на керосинкѣ.

Примѣчаніе. Тѣсто на содѣ не должно долго стоять; сдѣлать и сейчасъ нужно печь, иначе сода теряетъ свое дѣйствіе.

Лепешки изъ кислаго тѣста. Кто не имѣетъ возможности печь булки въ русской печкѣ или въ духовкѣ, тому приходится жарить ле-

пешки на керосинкѣ. Наканунѣ, съ вечера поставить тѣсто на дрожжахъ, сдобное или постное, а на другой день утромъ сдѣлать лепешки и жарить на керосинкѣ на какомъ угодно маслѣ. Свѣжія эти лепешки очень вкусны, но на другой день теряютъ вкусъ.

Самыя дешевыя лепешки. Взять пополамъ пшеничной и ржаной муки, дрожжей, всыпать тмину, соли и замѣсить не особенно густое тѣсто и дать подняться въ тепломъ мѣстѣ (поставить тѣсто лучше съ вечера). Сдѣлать небольшія лепешки и жарить на сковородѣ въ постномъ маслѣ. Можно дѣлать смѣсь пшеничной и докторской муки.

Вкусный хлѣбъ изъ остатковъ чернаго хлѣба. Остатки чернаго хлѣба (приблизительно около фунта) залить горячей и водой и дать постоять, чтобы разбухли. Потомъ размять хорошенъко ложкой, чтобы не было комковъ, положить дрожжей, соли, сахару, пшеничной муки и замѣсить не особенно густое тѣсто. Тѣсто нужно поставить съ вечера. Печь въ горячей русской печкѣ или въ духовомъ шкапу. Получается вкусный хлѣбъ, по виду похожій па докторскій. Въ тѣсто можно прибавить изюму или мелко нарѣзанныхъ цукатовъ.

Сухарики на скорую руку. Изъ черстватаго бѣлаго хлѣба можно сдѣлать на керосинкѣ вкусные сухарики для кофе или чая.

Нарѣзать тонкими ломтиками бѣлый хлѣбъ. На чистую сковороду насыпать сахарнаго песку $\frac{1}{2}$ стакана и поставить на огонь. Когда сахаръ начнетъ румяниться, положить на сковороду нарѣзанный хлѣбъ и жарить вмѣстѣ съ сахаромъ, переворачивая, чтобы зарумянились съ обѣихъ сторонъ.

Дешевыя варенья.

Самое дешевое варенье. Рябину, (послѣ морозовъ) испечь въ печкѣ или обварить три раза кипяткомъ дать постоять и слить воду. Приготовить сиропъ какъ для варенья, положить кусочекъ лимона (только безъ косточекъ), вскипятить, лимонъ вынуть, положить рябину и варить до готовности. Можно варить вмѣстѣ съ яблоками.

Засахаренная рябина. Взять рябину послѣ морозовъ, обварить кипяткомъ, воду слить. Приготовить сиропъ какъ для варенья, опустить въ кипящій сиропъ рябину, прокипятить 5 минутъ, вынуть

ягоды и обсыпать сахаромъ. Въ сиропъ сыпать еще ягоды, прокипятить, вынуть, и такъ до тѣхъ поръ пока не улетучится сиропъ. Эта рибина можетъ долго храниться.

Засахаренныя вишни. Вишни нужно прокипятить четверть часа съ сахаромъ (на 1 ф. вишенъ безъ косточекъ взять $\frac{1}{4}$ ф. сахару), сиропъ слить въ бутылку, а вишни посушить на солнцѣ или въ легкой печкѣ. Когда подсохнутъ, пересыпать сахаромъ и хранить въ закупоренной банкѣ.

Засахаренные яблоки. Приготовить сиропъ какъ для компота, опустить въ сиропъ китайскіе яблоки, проварить пока станутъ прозрачными, вынуть, посушить въ печкѣ, обсыпать сахаромъ и хранить закрытыми.

Дешевое варенье для пирога. Взять $\frac{1}{2}$ ф. клюквы, $\frac{1}{2}$ ф. изюма, перебрать, перемыть, клюкву слегка размять ложкой, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. сахару, влить немного воды и варить вмѣстѣ съ изюмомъ полчаса.

***Варенье изъ калины.** Взять калины послѣ морозовъ, обварить раза два кипяткомъ, воду слить, калину положить въ какомъ либо судѣ рядами, каждый рядъ пересыпая сахаромъ. Накрывать и поставить въ горячую печь. Тушить въ печкѣ приходится дня два-три. Хорошо тушить калину съ медомъ.

Варенье во всякое время года. Приготовить клюквенный сокъ, какъ для клюквеннаго киселя (см. монастырскій кремъ), процѣдить черезъ частое сито или черезъ чистую тряпочку, положить сахару какъ для сиропа и прокипятить. Положить нарѣзаннаго лимона (безъ косточекъ) прокипятить съ лимономъ, лимонъ вынуть. Очистить нѣсколько яблокъ, разрѣзать каждое яблоко на четыре части, вынуть сердцевину, положить въ сиропъ и варить на легкомъ огнѣ не давая сильно кипѣть. Варить, пока яблоки не сдѣлаются прозрачными. Если сиропъ не очень густой, то на другой день сиропъ слить, прибавить сахару, вскипятить и положить яблоки. Для этого варенья хороши яблоки крымскія, коричневая, антоновка и вообще всякія кисляя.

Варенье изъ лимоновъ. Лимоны очистить отъ кожицы, нарѣзать кружочками, засыпать сахаромъ и дать постоять сутки. Черезъ сутки сокъ слить и варить какъ сиропъ. Когда сиропъ будетъ готовъ, положить нарѣзанные лимоны и варить на легкомъ огнѣ. Потомъ оставить, дать сутки постоять и потомъ еще разъ вскипятить. Хорошо вмѣстѣ съ лимонами варить крупный изюмъ (на 3 лимона взять $\frac{1}{4}$ ф. изюму), сахару нужно приблизительно на 3 лимона — 2 ф. Цедру отъ лимоновъ сварить въ сиропѣ отдѣльно, слить въ бутылку, закупорить и прибавлять въ кушанья для аромата.

Напитки.

Яблочный чай. Нарѣзать яблоко вмѣстѣ съ кожицей, залить кипяткомъ, положить изюму или коринки, кусочекъ лимона, прокипятить, процѣдить и положить сахару. Точно также изъ сухихъ яблокъ.

Черничный чай. Сухую чернику перемыть залить кипяткомъ, прокипятить, процѣдить и положить сахару. Можно заваривать въ чайникѣ какъ чай и ставить на самоваръ.

Земляничный чай. Молодые листья земляники, цвѣты, а также ягоды высушить на печкѣ или надъ плитой и заваривать какъ чай.

Овсяный какао. Вскипятить молоко, взять толокна (1 чайная ложечка на стаканъ) постепенно развести молокомъ, только не очень горячимъ, разъ вскипятить. Одинъ желтокъ стереть съ ложкой сахару, постепенно соединить съ молокомъ (только не кипятить).

Использованіе остатковъ.

Остатки хлѣба. Изъ черстватаго хлѣба, чернаго или бѣлаго, хорошо дѣлать гренки, которые идутъ для разныхъ суповъ-пюре для борща, для щей. Черствый черный хлѣбъ можетъ пригодиться для яичницы (№ 50), для похлебки (№ 22), для шарлотки (№ 19), для закваски (№ 36). Мелко натолченный сухой черный хлѣбъ идетъ и для похлебки (№ 22), для оладьевъ на простоквашѣ, только съ прибавленіемъ пшеничной муки (№ 37) и для вкусной черной бабы, которая дѣлается какъ бисквитъ, только пшеничная мука замѣняется хлѣбомъ.

Остатки каши. Изъ оставшейся гречневой каши можно сдѣлать: 1) котлеты, прибавивъ яйцо, муки, поджареннаго луку. 2) Можно сдѣлать начинку для пирожковъ, прибавить грибовъ и луку. 3) Положить сметаны, яйцо, масла и запечь на сковородѣ.

Пшеничную и ячную кашу также можно запечь на сковородѣ, прибавивъ молока и яицъ (на пол-тарелки каши нужно 1 яйцо и пол-стакана молока), и кромѣ того можно сдѣлать котлеты, оладьи, прибавивъ простоквашу (№ 38) и муки.

Остатки вареной картошки можно запечь съ яйцами (№ 22), можно изъ нихъ приготовить салатъ съ постнымъ масломъ или венигретъ (№ 27).