Д 8/182
801-15/2429
ф 1-78/158444

ЕДИНСТВЕННЫЯ ПРАКТИЧЕСКІЯ ПРАВИЛА

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНІЯ

ВСЯКАГО РОДА ПЕЧЕНІЙ, ВАРЕНІЙ

и

РАЗНЫХЪ ЗАПАСОВЪ НА ЗИМУ

Составленныя

ЛЮЦИНОЮ Ц.

Издательницею 365 обѣдовъ за 1 руб.

ПЕРЕВОДЪ ПОЛЬСКАГО

Собственность издательницы

Library
http://kulinarniy.laretz.pw/

С. ПЕТЕРБУРГЪ
Типографія Арнгольда, Литейная, 59
1874

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Дозволено цензурою. Спб. 22 Іюня 1874 г.

104

20110

НѢСКОЛЬКО СЛОВЪ КЪ РУССКИМЪ ХОЗЯЙКАМЪ.

Собраніе въ одну книгу всѣхъ возможныхъ и столь важныхъ для всякой хозяйки рецептовъ, посвящаю русскимъ хозяйкамъ, желая принести имъ настоящую пользу. Лучшимъ доказательствомъ вѣрности рецептовъ и пользы, какую книга эта приноситъ въ хозяйствѣ, служитъ семь изданій ея на польскомъ языкѣ и переводъ на нѣмецкій.

Люцина Ц.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

ОТДѢЛЪ I.

Варенье.

	стр.
Нѣсколько словъ къ русскимъ хозяйкамъ	I
Общія примѣчанія	1
1. Абрикосы	2
2. Ананасы	—
3. Апельсины	4
4. Арбузъ	—
5. Барбарисъ	5
6. Брусника	6
7. Виноградъ	—
8. Вишни (бѣлыя черешни)	—
9. Вишни черныя	7
10. Вишни красныя (лотовки)	8
11. Вишневое варенье и сиропъ вмѣстѣ	—
12. Груши	9
13. Груши цѣльныя	—
14. Дерень	10
15. Дыня	—
16. Ежевика	11
17. Земляника	—
18. Индійское варенье на подобіе имбирнаго	—
19. Квитъ дикій	12
20. Клубника	13
21. Крыжовникъ	—
22. Лимоны	15
23. Малина бѣлая	—
24. Малина красная	16
25. Морковь	17
26. Огурцы	18
27. Орѣхи грецкіе	19
28. Номидоры	—
29. Персики	20
30. Ренклоды	21
31. Роза	22
32. Салатъ	—
33. Сливы венгерки	23
34. Сливы венгерки зеленыя	—
35. Сливы бѣлыя	—
36. Смородина красная	24
37. Смородина бѣлая	25
38. Тыква	26
39. Черника	—
40. Шиповникъ	—
41. Яблоки	27
42. Яблоки бѣлыя, мягкія, наливныя	—
43. Яблоки сладкія	29
44. Яблочки райскія	—
Примѣчаніе.	

ОТДѢЛЪ II.

Консервы или компоты.

Общія замѣчанія	31
Объ употребленіи зимнихъ компотовъ	32

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

стр.

1. Абрикосы . . . . . —
2. Абрикосы или крыжовникъ другимъ способомъ 34
3. Брусника. . . . . —
4. Виноградъ 35
5. Вишни. . . . . —
6. Груши 36
7. Дыня. . . . . —
8. Ежевика 37
9. Клубника. . . . . —
10. Крыжовникъ . . . . . —
11. Малина. 38
12. Орѣхи грецкіе 39
13. Персики . . . . . —
14. Консервы изъ ренклодовъ, персиковъ и всякихъ сливъ, кромѣ венгерокъ. 40
15. Сливы . . . . . —
16. Сливы черныя венгерки . . . 41
17. Смородина . . . . . —
18. Черника 42
19. Яблоки. . . . . —
20. Яблоки райскія. 43
21. Консервы въ спиртѣ или ромѣ, сладкія. . . . . —
22. Ягоды изъ спирта въ сиропѣ. 44

ОТДѢЛЪ III.

Сухія варенья или фрукты въ сахарѣ.

1. Абрикосы 45
2. Ананасъ . . . . . —
3. Апельсинныя корки. 46
4. Вишни 47
5. Груши . . . . . —
6. Дыня. 50
7. Крыжовникъ . . . . . —
8. Лимонныя корки . . . . . —
9. Миндаль жженый въ сахарѣ . 51
10. Орѣхи грецкіе . . . . . —
11. Персики . . . . . —
12. Ренклоды. . . . . —
13. Сливы черныя (венгерки). . 52
Сливы черныя съ начинкой . —
Сливы черныя заварныя . . 53
Сливы черныя на соломинкахъ —
Сливы прюнельки. 54
Сохраненіе сливъ свѣжими . —
14. Яблоки. 55

ОТДѢЛЪ IV.

Сиропы.

стр.

1. Ананасовый сиропъ. 57
2. Барбарисовый сиропъ. . . . —
3. Вишневой сиропъ. 58
4. Земляничный сиропъ . . . . —
5. Клюквенный сиропъ. 59
6. Клюквенный сиропъ къ чаю . 60
7. Крыжовенный сиропъ . . . . —
8. Лимонный сиропъ . . . . . —
9. Малиновый сиропъ 61
10. Оранжадъ искуственный. . . 63
11. Смородинный сиропъ . . . . —
12. Сорбеты 65
13. Черника . . . . . —

ОТДѢЛЪ V.

Наливки, ликеры, водянки и другіе напитки.

Общія примѣчанія касающіяся ликеровъ, водокъ и наливокъ . 66
1. Апельсинный бѣлый ликеръ . 67
2. Апельсинный голландскій ликеръ (на аракѣ) . . . . . —
3. Апельсинная водка не сладкая. —
4. Вишневая наливка 68
5. Ликеръ, называемый «Sqoubacque» . . . . . —
6. Малиновая наливка 69
7. Ратафія. 70
8. Ратафія на скоро . . . . . —
9. Рябиновка . . . . . —
10. Вишофъ . . . . . —
11. Англійскій напитокъ Морнингъ 71
12. Водянки изъ ягодъ . . . . . —
13. Медъ, какъ напитокъ 72

ОТДѢЛЪ VI.

Фруктовое желе.

Общія примѣчанія 73
1. Земляничное желе. . . . . —
2. Крыжовенное желе 74
3. Малиновое желе 75

стр.

4. Смородинное желе. 75
5. Барбарисное желе. 76
6. Яблочное желе . . . . . —
7. Мармеладъ 78
8. Мармеладъ изъ сливъ . . . . —
9. Брусника. 79

ОТДѢЛЪ VII.

Мороженое и другія лакомства.

Общія примѣчанія о мороженомъ. 81
1. Сливочное мороженое 82
2. Ванильное мороженое . . . . —
3. Земляничное и малиновое мороженое 83
4. Лимонное и апельсинное мороженое . . . . . —
5. Ананасовое мороженое . . . —
6. Шоколадное мороженое . . . 84
7. Кофейное мороженое . . . . —
8. Шодо (Сабаіонъ) . . . . . —
9. Шоколадъ . . . . . —
10. Миндальная масса (оршадъ) . 85

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

Маринаты всякаго рода.

Солонина 86
1. Окорока 87
2. Всякое соленое мясо приготовленное скорѣйшимъ образомъ. 87
3. Салями. 89
4. Гусиныя грудинки. . . . . —
5. Гусиныя грудинки заварныя, приготовленныя въ 24 часа . 91
6. Гусиная копченая колбаса . . —
7. Языкъ 92
8. Способъ коптить безъ дыма ветчины, колбасы и проч. . —
9. Говяжій жиръ (friture) . . . 93
10. Сырки (гомулки) . . . . . —
Сырки жареные въ маслѣ . . 94
11. Уксусъ . . . . . —
12. Сливы въ уксусѣ 95
13. Вишни въ уксусѣ . . . . . —
14. Дыня въ уксусѣ. 96
15. Груши въ уксусѣ . . . . . —
16. Брусника моченая. 97
17. Бѣлые бобы 98
18. Маленькіе огурчики съ сахаромъ, какъ салатъ . . . . . —
19. Зеленый горохъ. . . . . —
20. Рыжики въ маслѣ. 99
21. Рыжики маринованные . . . 100
22. Трюфли. 102
23. Грибы маринованные . . . . —
24. Шампиніоны маринованные . 103
25. Шампиніоны французскимъ способомъ, какъ свѣжіе . . —
26. Соя изъ шампиніоновъ . . . 104
27. Масло изъ раковъ. . . . . —
28. Эссенція для пикантныхъ соусовъ. 105
29. Помидоры. . . . . —
30. Корнишоны. 106
31. Пикули. 107
32. Шарлотки маринованныя . . —
33. Огурцы съ горчицею . . . . —
34. Огурцы соленые 108
35. Огурцы соленые съ уксусомъ 109
36. Кислая капуста. . . . . —
37. Селедки маринованные какъ миноги. 110
38. Горчица французская . . . . —
39. Домашній сухой бульонъ. . . 111

ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ.

Разныя печенія и пирожныя.

1. Хлѣбъ на наквасѣ 114
2. Хлѣбъ на хмѣлѣ 115
3. Хлѣбъ оржаной неклеванный, заварной . . . . . —
4. Бѣлый хлѣбъ. 116
5. Бѣлый хлѣбъ на маслѣ (Стрицле) . . . . . —
6. Бѣлые хлѣбы заварные . . . 117
7. Стрицель съ макомъ 118
8. Бабы заварныя (караваи) . . —
9. Бабы подольскія 120
10. Бабы обыкновенныя. 121
11. Бабы очень нѣжныя. . . . . —
12. Баба миндальная 122

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

стр.

13. (Пляцки) плоскіе пироги на дрожжахъ . . . . . —
14. Пляцекъ краковскій съ творогомъ. 123
15. Пляцекъ со сливами 124
16. Пляцекъ съ вишнями . . . . —
17. Пляцекъ съ макомъ 125
18. Пляцекъ съ миндальною массою и разными варенъями (Пакованецъ). . . . . —
19. Пляцекъ съ апельсинами . . 126
20. Мазурекъ на дрожжахъ . . . 127
21. Мазурки на дрожжахъ съ миндальною массою . . . . . —
22. Мазурекъ Викторія . . . . . —
23. Мазурекъ краковскій съ творогомъ . . . . . —
24. Мазурекъ съ апельсинами . . 128
25. Мазурки изъ бѣлковъ на дрожжахъ. . . . . —
26. Мазурки апельсинные 129
27. Мазурекъ королевскій. . . . —
28. Мазурекъ со сливами . . . . —
29. Мазурки сухіе и разсыпчатые 130
30. Мазурки миндальные, разсыпчатые . . . . . —
31. Мазурки миндальные съ лимонною консервою . . . . . —
32. Мазурки марципановые . . . —
33. Мазурекъ мускатный 131
34. Мазурки шоколад.-миндальные —
35. Мазурекъ польскій поджаристый. 132
36. Мазурки маковые . . . . . —
37. Мазурки шоколадные . . . . —
38. Мазурекъ съ вареньемъ . . . 133
39. Мазурки миндальные-макароновые . . . . . —
40. Мазурекъ изъ бакаліи. . . . 134
41. Мазурекъ съ изюмомъ . . . 135
42. Мазурекъ песочный съ миндальной массой и вареньемъ . —
43. Мазурекъ разсыпчатый съ яблоками. 136
44. Нуга изъ жженаго миндалю . 137
45. Баумкухенъ. . . . . —
46. Глазурь обыкновенный . . . 138
47. Глазурь прозрачный, обыкновенный. 139
48. Глазурь бѣлый, помадный . . —
49. Испан. пирогъ (тортъ) изъ безе —
50. Миндальный пирогъ. 140
51. Пирогъ изъ чернаго хлѣба . . —
52. Орѣховый тортъ 141
53. Миндальный тортъ называемый «duchesse» . . . . . —
54. Слоеное тѣсто 142
55. Подковки на дрожжахъ . . . 143
56. (Пончки) Пышки на дрожжахъ 144
57. Хворостъ. 145
58. Папскіе сухари 146
59. Вафли . . . . . —
60. Крендели на маслѣ . . . . . —
61. Крендели миндальные 147
62. Крендели заварные . . . . . —
63. Англійскіе сладкіе пирожки . 148
64. Пальчики. . . . . —
65. Бисквиты. . . . . —
66. Бисквитный пирогъ (тортъ) . —
67. Марципановые листики . . . 149
68. Анисовые сладкіе пирожки . —
69. Пирожки долгосохраняющіеся —
70. Песочные пирожки 150
71. Пирожки гельголандскіе . . . —
72. Пирожки со сливками . . . . —
73. Водяное тѣсто (Wasser kuchen). 151
74. Макаронные лепешки . . . . —
75. Макагиги. 152
76. Макагиги изъ маку . . . . . —

ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ.

Разные рецепты и со-вѣты хозяйкамъ.

1. Хорошее домашнее пиво . . . 153
2. Сахаръ съ ванилью 154
3. Старое масло переливать на свѣжее. . . . . —
4. Какъ старые сараваи освѣжать. . . . . —
5. Бѣлый хлѣбъ старый освѣжать. . . . . —
6. Какъ сушить телячьи ножки . —
7. Рецептъ склеиванія разбитой посуды. 155
8. Самый лучшій рецептъ вощенія паркетовъ . . . . . —
9. Какъ стирать бѣлье. . . . . —
10. Какъ дѣлать крахмалъ . . . 157

ОТДѢЛЪ I.

ВАРЕНЬЕ.

Общія примѣчанія. Для всякаго варенія, надо употреблять непремѣнно тазъ, а не кастрюлю, потому что только тогда оно сохраняетъ свой настоящій цвѣтъ.

Чѣмъ больше будетъ тазъ, тѣмъ лучше, такъ какъ ягоды, свободно помѣщенныя, не будутъ нажимать другъ друга и лучше наполнятся сиропомъ.

Чѣмъ меньше будетъ количество на разъ вареныхъ ягодъ, тѣмъ красивѣе будетъ варенье, такъ какъ на три фунта ягодъ, считая шесть фунтовъ сахару, уже употребить надо большой тазъ, чтобы дать свободное варенію помѣщеніе.

Всего лучше варить на плитѣ. Сахаръ не нужно употреблять самый лучшій, кромѣ варенія, котораго сиропъ долженъ оставаться бѣлымъ, надо только главное обращать вниманіе, чтобы сиропъ былъ хорошо очищенъ отъ пѣны. Если употребляется рафинадъ, то нужно небольшіе его куски обмакнуть въ водѣ, чтобы они ею напитались, но употребляя толченый сахаръ, обыкновенно на фунтъ его берется стаканъ воды. Доброта и прочность варенія, зависитъ главнымъ образомъ отъ тщательнаго сниманія пѣны (такъ при первоначальномъ вареніи сахарнаго сиропа, какъ и послѣ вложенія въ него ягодъ) и потому обращать на это нужно большое

http://kulinarniylaretz.w.pw/ Library
Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

вниманіе. Съ сахарнаго сиропа можно снимать пѣну большою серебряною ложкою, но съ ягодами надо обращаться осторожно, чтобы ихъ не портить, снимая осторожно пѣну посредствомъ прикосновенія къ ней нижнею частью серебряной ложки. Мѣшать варенія никогда не слѣдуетъ, а только потрясывать тазомъ, и то, довольно часто, чтобы ровно кипѣло. Чѣмъ нѣжнѣе ягода, тѣмъ меньше надо огня, вообще сильный огонь для варенія нехорошъ, всего лучше, вскипятить сначала на большомъ огнѣ, а потомъ доваривать на маломъ. Горячаго варенія никакъ нельзя укладывать въ банки, а только когда совсѣмъ простынетъ. Сверхъ его кладется въ банку кругло вырѣзанный кусокъ тонкой бумаги, помоченной въ ромѣ и банка обвязывается бумагою или пузыремъ.

1. Абрикосы.

Обдать абрикосы кипяткомъ и оставить ихъ въ немъ въ теченіи 10 минутъ, потомъ снять кожицу, сдѣлать сиропъ, считая 2 ф. сахару на фунтъ абрикосовъ, бросить абрикосы въ холодный сиропъ, разъ вскипятить и отставить; когда простынутъ (болѣе или менѣе черезъ полчаса); опять поставить на плиту и вскипятить нѣсколько разъ; отставить, чтобы простыли; въ третій разъ поставить на плиту и доварить на тихомъ огнѣ.

Можно варить абрикосы и другимъ образомъ, не очищая съ нихъ кожицы, какъ персики, но для этого надо, чтобы они были не совсѣмъ зрѣлы.

2. Ананасы.

1-й способъ. Очищенный ананасъ нарѣзать ломтиками, взять на фунтъ его, 2½ или даже 3 ф. сахару, сдѣлать сиропъ изъ половины этого количества, вложить ананасъ, кипятить минуты 3 и вылить въ салатникъ. На другой день, слить этотъ сиропъ, добавить остальной сахаръ, вскипятить,

вложить ананасъ, дать ему кипѣть минуты 3 и опять вылить въ салатникъ, на третій и четвертый день повторить тоже самое безъ добавленія сахару, наблюдая затѣмъ чтобы сиропъ былъ густой.

2-й способъ. Нарѣзанный ломтиками ананасъ, укладывать въ банки, пересыпывая толстыми слоями мелкимъ сахаромъ, считая 2 ф. сахару, на фунтъ ананаса, завязать пузыремъ, поставить въ холодную воду и поставить на плиту. Кипятить 15 минутъ, считая съ той минуты, когда вода вскипитъ. Ананасъ такимъ образомъ приготовленный, сохраняетъ самый лучшій ароматъ, но внизу банки сиропъ, всегда засахаривается.

3-й способъ. Очистить осторожно, лишь самый верхній, присохшій слой кожицы, вострымъ ножемъ порѣзать тонкими ломтиками, взять 1 ф. сахару на фунтъ ананасу, уложить, пересыпывая мелкимъ сахаромъ, въ фарфоровую или стеклянную посуду и оставить такъ 48 часовъ въ тепломъ мѣстѣ, чтобы сахаръ распустился. По истеченіи этого времени, сдѣлать сиропъ изъ 2 ф. сахару, обмакивая куски въ водѣ, чтобы они ею только напитались, снять хорошо пѣну, въ кипящій сиропъ вложить ананасъ вмѣстѣ съ собственнымъ его сиропомъ, и нѣсколько разъ вскипятить, пока сиропъ не станетъ густымъ. Густота сиропа (при всякомъ варенiи) испытывается ножемъ, если капля не разольется на холодномъ ножѣ, то сиропъ уже готовъ. Сиропу при этомъ варенiи бываетъ очень много, вслѣдствіе этого при укладываніи варенія въ банки, излишекъ сиропа нужно слить особенно въ бутылку. Его употребляютъ для пунщу и лимонаду.

4-й способъ. Желая имѣть ананасъ въ цѣлости, надо очистить его и проколоть часто и глубоко вязальной спицей и варить сначала, пока ананасъ не размягчится въ очень легкомъ сиропѣ, а послѣ, докладывая всякій разъ по ½ ф. сахару, обливать его отъ 4 до 7 разъ горячимъ сиропомъ. При употребленіи его, рѣжется ломтиками.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Всѣ кожицы отъ ананасовъ надо вываривать въ сиропѣ, сливать въ бутылки и употреблять для пуншу или лимонаду.

3. Апельсины.

Залить апельсины холодною водою и варить въ каменной кастрюлѣ, отъ 4 до 5 часовъ, сливая нѣсколько разъ выварившуюся воду, а доливая свѣжею, но горячею. Когда апельсины станутъ такъ мягки, что можно будетъ ихъ проколоть соломинкой, вынуть изъ воды и уложить на салфетки между подушками, чтобы не такъ скоро простывали. Черезъ нѣсколько часовъ, когда совсѣмъ простынутъ, нарѣзать ихъ острымъ ножемъ въ ломтики и залить легкимъ сиропомъ. На другой день слить прочь этотъ сиропъ (который можно употребить для подправки водокъ) и взявъ сахару, считая $1^1/_2$ ф. на фунтъ апельсиновъ, сдѣлать изъ половины этого количества сиропъ обыкновенной густоты, употребляя 1 стаканъ воды на фунтъ сахару и залить апельсины теплымъ, а не горячимъ сиропомъ. На третій день, слить сиропъ, добавить сахару, вскипятить и тепленькимъ залить апельсины. На четвертый или пятый день, еще разъ слить сиропъ, добавить остальной сахаръ, но въ мелкихъ кускахъ, вскипятить и потеплѣе сиропомъ залить апельсины; шестаго или седьмаго дня, опять вскипятить сиропъ и горячимъ залить апельсины, а на другой день уложить въ банки и покрыть бумагой помоченной въ ромѣ. Такіе апельсины можно, вынувъ изъ сиропа и положивъ на сито или на блюдо, обсушить въ теплой комнатѣ, и употреблять вмѣсто апельсинныхъ корокъ.

4. Арбузъ.

Изъ арбуза получается очень красивое и вкусное варенiе, между тѣмъ оно вообще мало извѣстно.

Всю середину арбуза которую обыкновенно ѣдятъ, вырѣзать прочь, очистить бѣлое мясо отъ зеленой кожи, порѣзать его въ длинные, тонкіе куски, залить водою и варить, пока не будетъ такъ мягко, чтобы его можно было проколоть соломинкой, тогда процѣдить воду, и поставить, чтобы простыло. Свѣсить надо сырые куски арбуза и считать на фунтъ оныхъ $1^1/_2$ ф. сахару; сиропъ сдѣлать не очень густой, употребляя $1^1/_2$ стакана воды на 1 ф. сахару, въ кипящій сиропъ вложить арбузъ; выжать въ него сокъ лимона, считая одинъ лимонъ на фунтъ арбуза и варить (снимая серебряной ложкой пѣну), пока арбузъ не будетъ совсѣмъ прозрачнымъ, а сиропъ густымъ. Для запаха хорошо добавить, пока еще кипитъ варенiе, ананасу, тонко изрѣзаннаго кусками, за неимѣніемъ такового можно подбавить ванилліи, считая пол-палочки на фунтъ арбуза.

5. Барбарисъ.

Барбарисъ очень любимое вообще варенiе, но оно очень хлопотливо, при очищеніи отъ зернышекъ.

Надо выбрать всѣ зернышки булавкой, сдѣлать сиропъ, считая $2^1|_2$ и даже и 3 ф. сахару, на фунтъ барбариса, такъ какъ эта ягода кислая и сочная, и потому много требуетъ сахару, а чѣмъ болѣе будетъ сиропа, тѣмъ красивѣе на взглядъ будетъ варенiе. Въ кипящій сиропъ (стаканъ воды на фунтъ сахару) вложить барбарисъ и кипятить на тихомъ огнѣ отъ 20 до 25 минутъ, снимая постоянно пѣну; когда ея больше не будетъ, а сиропъ будетъ достаточно густымъ, снять съ плиты, простудить обыкновеннымъ образомъ въ широкой фарфоровой посудѣ, и когда совсѣмъ простынетъ укладывать въ банки.

Можно варить барбарисъ еще другимъ способомъ.

Взять стаканъ очищеннаго отъ зернышекъ барбариса, 2 стакана мелкаго сахару и $^1|_2$ стакана воды, все вмѣстѣ положить въ тазъ и варить на тихомъ огнѣ, снимая на минуту съ плиты, всякій разъ, когда крѣпко вскипитъ. Когда сиропъ сдѣлается достаточно густымъ, варенiе готово.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

6. Брусника.

На фунтъ брусники очищенной отъ листиковъ и стебельковъ и выполосканной въ холодной водѣ, взять 1 ф. сахару и пол-стакана воды, сдѣлать густой сиропъ, вложить бруснику и варить 20 минутъ, сначала на сильномъ и послѣ на тихомъ огнѣ, снять пѣну и вылить въ салатникъ. Пока еще варится брусника вложить немного апельсинной корки изрѣзанной въ длинные кусочки.

7. Виноградъ.

Въ началѣ сентября, пока не совсѣмъ спѣлый виноградъ еще, набрать большихъ, зеленыхъ ягодъ, вынуть осторожно косточки изъ каждой, обдать кипяткомъ и сейчасъ же пролить нѣсколько разъ на рѣшетѣ холодной водою. Взять 1 ф. сахару на 1 ф. ягодъ, сдѣлать густой сиропъ, прибавляя въ сахаръ воды не болѣе, какъ онъ самъ въ себя ея втянуть можетъ, въ кипитящій бросить ягоды и варить какъ всѣ варенья сначала на большомъ огнѣ дать раза съ три вскипѣть, а доваривать на тихомъ огнѣ.

8. Вишни (бѣлыя черешни).

Изъ этого сорта вишень получается варенiе очень красивое, но слишкомъ сладкое.

Отборныя ягоды, косточки которыхъ очищаются перышкомъ или шпилькою, а стебельки отнимаются прочь. На фунтъ вишенъ надо взять $1^1/_2$ ф. сахару, сдѣлать густой сиропъ, вложить вишни и кипятить, пока сиропъ не станетъ густымъ. Варить сначала на большомъ, а доваривать на маленькомъ огнѣ, снять пѣну и вылить въ салатникъ, чтобы простыли.

9. Вишни черныя.

Большiя, черныя, испанскiя вишни, сполоснуть слегка на рѣшетѣ, и тогда только начать очищать ихъ отъ косточекъ и стебельковъ (перышко для этого употребленiя, должно быть ровно обрѣзано съ обѣихъ сторонъ, и надо его пропихивать черезъ вишни, начиная съ верхушки, такимъ образомъ косточка выпадаетъ вмѣстѣ съ стебелькомъ). Сиропъ сдѣлать густой, употребляя 2 ф. сахару на 1 ф. вишенъ, вложить вишни въ кипящiй сиропъ и варить сначала на большомъ, а послѣ на тихомъ огнѣ, снимая съ плиты всякiй разъ, когда крѣпко вскипитъ, потрясывая часто тазомъ, причемъ надо осторожно снимать пѣну. Кипятить должно минутъ 20, вылить въ салатникъ, а на другой день поставить опять на плиту и кипятять отъ 10 до 15 минутъ, считая съ того времени, когда начнетъ кипѣть. Сиропъ долженъ быть густой, чѣмъ больше количество на разъ положенныхъ ягодъ, тѣмъ дольше надо кипятить.

Можно вмѣсто 2-хъ употреблять только $1^1/_2$ ф. сахару, на фунтъ вишенъ и варенiе будетъ все-таки хорошо, только сиропа будетъ меньше, между тѣмъ онъ вообще очень можетъ пригодиться, при разныхъ сладкихъ блюдахъ и для лимонада.

Для сладкихъ блюдъ и вообще для кухоннаго употребленiя, берется только 1 ф. сахару на фунтъ вишенъ, но при этомъ ягоды надо варить гораздо дольше, до совершенной густоты, не обращая вниманiя на то разварятся ягоды или нѣтъ, чтобы предохранить отъ порчи.

Черныя вишни можно тоже варить слѣдующимъ образомъ. На фунтъ очищенныхъ вишенъ, берется $1^1/_2$ ф. мелкаго сахару, вишни уложенныя въ большой фарфоровой посудѣ, пересыпываются сахаромъ, наблюдая затѣмъ, чтобы снизу и сверху непремѣнно находился сахаръ. Такъ должны оставаться 12 часовъ, послѣ этого времени надо слить сиропъ, вскипятить его и горячимъ залить вишни въ посудѣ. На другой день, повторить тоже самое, а на третiй день тотъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

же самый сиропъ, вываривается до требуемой густоты, въ кипящій вложить вишни, вскипятить нѣсколько разъ, снять пѣну и вылить въ салатникъ. Такимъ образомъ приготовленныя вишни, остаются совершенно цѣльными.

10. Вишни красныя (лотовки).

Красныя, крупныя вишни, приготовляются совершенно также какъ черныя, первымъ вышеописаннымъ способомъ. Можно ихъ послѣ очистки, обдать кипяткомъ на дуршлакѣ, а потомъ выложить на рѣшето, чтобы вся вода ушла и вишни обсохли. На фунтъ оныхъ, брать 2 ф. сахару и дальше поступать, какъ съ черными, но только осторожнѣе, такъ какъ онѣ понѣжнѣе черныхъ; варить на тихомъ огнѣ.

Можно приготовлять красныя вишни и другимъ образомъ, но только самаго высокаго сорта, употребляя на фунтъ оныхъ 2 ф. мелкаго сахару; всыпать сахаръ въ середину таза, а вишни кругомъ, на сахаръ налить стаканъ холодной воды и варить на очень тихомъ огнѣ, всякій разъ отставляя съ плиты, когда вишни вскипятъ. Вишни такимъ образомъ приготовленныя, будутъ великолѣпнаго розоваго цвѣта.

11. Вишневое варенiе и сиропъ вмѣстѣ.

Въ кондитерскихъ изъ-за экономіи ягодъ, дѣлаютъ варенiе и сиропъ изъ вишенъ вмѣстѣ, слѣдующимъ образомъ: очищенныя отъ косточекъ вишни залить теплымъ сиропомъ, употребляя на 1 ф. вишенъ $1^1/_2$ или даже только 1 ф. сахару, если кто желаетъ имѣть повкуснѣе сиропъ; на другой день, слить выдѣлившійся изъ вишенъ съ сиропомъ сокъ, вскипятить и залить горячимъ; послѣ нѣсколькихъ часовъ отцѣдить тщательно весь сокъ, вскипятить нѣсколько разъ и сиропъ готовъ. Вишни же вложить сейчасъ въ густой сиропъ, считая 1 ф. сахару на фунтъ въ сыромъ видѣ, до того свѣшенныхъ вишенъ и варить ихъ на тихомъ огнѣ,

минутъ 15, а варенье будетъ готовое и очень красивое, только что менѣе обыкновенiя будетъ имѣть сиропа и таковый мало будетъ имѣть въ себѣ кисловатыхъ частей. Малину можно приготовлять такимъ же образомъ, поливая только одинъ разъ сиропомъ.

12. Груши.

Взять грушъ называемыхъ паннами или полосатками, очистить и нарѣзать ломтиками. На фунтъ грушъ взять $1^1|_2$ ф. мелкаго сахару и одинъ лимонъ. Въ салатникъ насыпать слой сахару, потомъ слой грушъ, затѣмъ опять сахару и грушъ, и такъ далѣе, выжимая на это сокъ лимона и окрапывая лучшимъ ромомъ. На другой день слить растопленный сахаръ, вскипятить его, снять пѣну, и въ горячій вложить груши и кипятить пока сиропъ не станетъ густымъ. При укладываніи на другой день въ банки, можно добавить тонко нарѣзанной лимонной корки.

13. Груши цѣльныя.

Надо выбрать для этого варенiя, груши средней величины, когда онѣ уже почти, но не совсѣмъ еще спѣлы, очистить кожу, не отбрасывая стебельковъ; вынуть изъ середины зернышки, положить въ холодную воду, чтобы не почернѣли; потомъ варить въ кипяткѣ, пока не станутъ мягкими, такъ, чтобы можно было ихъ проткнуть соломинкой, вынуть на рѣшето, чтобы обсохли. Сдѣлать легкій сиропъ, считая на 4 десятка не очищенныхъ еще грушъ, $1^1|_2$ ф. сахару и 3 стакана воды, снять пѣну, простудить и залить холоднымъ этимъ сиропомъ груши; на другой день слить сиропъ, добавить $^1|_2$ сахару, вскипятить, снять пѣну, простудить и вылить на груши; такъ повторять дней 8, каждый разъ наливать все болѣе и болѣе теплаго сиропа, подъ конецъ кипящаго, девятаго дня вскипятить одинъ разъ груши въ сиропѣ, вылить въ салатникъ, а когда прастынутъ, укла-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

дывать въ банки; на другой день обвязать пузыремъ и держать въ сухомъ мѣстѣ. Самый лучшій для этого сортъ грушъ, бонкреты (bons chrétiens), сахарныя, полосатки и мускатки. Большія груши надо перерѣзывать пополамъ.

14. Дерень.

Надо взять почти уже спѣлыя ягоды, вынуть перышкомъ косточки, если ягоды еще очень не спѣлы, тогда обдать нѣсколько разъ кипяткомъ, съ спѣлыми этого дѣлать не нужно. На фунтъ очищенныхъ ягодъ, взять 2 ф. сахару, сдѣлать сиропъ довольно густой, вложить ягоды и варить, пока сиропъ не станетъ густымъ, снимая пѣну. Вылить въ салатникъ, чтобы простыли и укладывать въ банки. Получается варенiе краснаго, краснаго цвѣта и пріятнаго кисло-сладкаго вкуса.

15. Дыня.

Взять полу-спѣлую дыню, очистить кожу, середину выбросить, а мясо нарѣзать въ какіе кому угодно кусочки, лишь бы не слишкомъ маленькіе, залить кипяткомъ и крѣпко одинъ разъ вскипятить. Дыня очень скоро переваривается, вслѣдствіе чего лучше ее меньше варить, чѣмъ переварить. Когда будетъ готова, отлить воду и укладывать въ салатникъ, налить теплаго, довольно густаго сиропу, считая на фунтъ дыни, фунтъ сахару. Оставить такъ на 24 часа. На другой день, слить сиропъ черезъ кисею, добавить $^1/_2$ ф. сахару, вскипятить и горячимъ залить дыню, на третій день, опять слить сиропъ, добавить $^1/_2$ ф. сахару, выварить до густоты и когда крѣпко кипитъ вложить дыню, чтобы разъ вскипѣла вмѣстѣ съ сиропомъ, снять съ плиты, простудить и укладывать въ банки.

2-й способъ Дыню уже болѣе спѣлую; которая уже имѣетъ запахъ, очистить отъ кожи, порѣзать въ полоски и бросить въ кипятокъ, чтобы разъ крѣпко вскипѣла, вылить

на рѣшето и сейчасъ же нѣсколько разъ обдать холодной водою, всего лучше со льдомъ, потомъ уложить на блюдо, хорошенько накрапывая ромомъ. По истеченіи четверти часа, вложить въ горячій сиропъ и варить сначала на крѣпкомъ, а послѣ на слабомъ огнѣ, пока сиропъ не станетъ густымъ. Воды въ сиропѣ должно быть на сколько сахаръ въ себя вберетъ (или на 2 ф. сахару $1^1/_2$ стакана). На фунтъ дыни считать 2 ф. сахару.

16. Ежевика.

На фунтъ очищенной и не совсѣмъ еще спѣлой, ежевики, сдѣлать сиропъ изъ 1 ф. сахару, обыкновеннымъ образомъ, въ кипящій вложить ежевику и варить на слабомъ огнѣ отъ 15 до 20 минутъ, наблюдая за тѣмъ, чтобы сиропъ былъ густой; вылить въ салатникъ, а когда простынетъ, уложить въ банки.

17. Земляника.

Взять фунтъ хорошей, не слишкомъ спѣлой земляники, выполоскать очень осторожно въ холодной водѣ раза два, отливая воду на дуршлакъ или рѣшето; сдѣлать очень густой сиропъ, считая $1^1/_2$ ф. сахару на фунтъ ягодъ (можно даже взять и 2 ф.), вложить ягоды въ хорошо кипящій и очень густой сиропъ и варить не болѣе 20 минутъ на тихомъ огнѣ; потрясывая постоянно тазомъ, чтобы ровно кипѣли. На другой день еще разъ поставить на плиту и варить минутъ 10, считая, какъ обыкновенно съ той минуты, когда закипитъ. Когда немножко простынутъ, слить въ салатникъ, а на другой день уложить въ банки.

18. Индійское варенье на подобіе имбирнаго.

Всѣмъ извѣстно индійское варенье изъ бѣлаго имбира, мы изъ обыкновенной нашей тыквы можемъ сдѣлать варенье

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

напоминающее, какъ нельзя лучше вкусъ и видъ этого заморскаго лакомства. Взять неспѣлую еще тыкву, вырѣзать мясистую часть таковой, нарѣзать въ длинные куски на подобіе имбирныхъ корней и сварить до половинной мягкости въ водѣ, выложить на сито чтобы вода хорошо стекла, потомъ уложить въ салатникъ, посыпая крѣпко каждый кусокъ, мелко толченнымъ бѣлымъ перцомъ и имбиромъ, покрыть и оставить такъ стоять на ночь. На другой день сдѣлать сиропъ изъ берговскаго леденца, считая 2 ф. на фунтъ тыквы и полить тыкву теплымъ сиропомъ, на другой день слить сиропъ этотъ черезъ сито или толстую кисею, чтобы былъ чистъ, добавить 1 ф. самаго лучшаго рафинаду, вскипятить на тихомъ огнѣ и горячимъ полить тыкву; дѣйствіе это повторять пока сиропъ не сдѣлается густымъ. Тогда вложить тыкву на 5 минутъ въ кипящій сиропъ, чтобы одинъ разъ вскипѣла, очистить отъ пѣны, уложить тыкву въ банки, сиропъ еще разъ вскипятить и горячимъ налить. Когда простынетъ завязать пузыремъ и какъ всѣ варенья держать въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ.

Довольно скучное приготовленіе этого варенья, вознаграждается тѣмъ, что хорошо сдѣланное можетъ стоять нѣсколько лѣтъ и даже чѣмъ старѣе, тѣмъ лучше.

19. Квитъ дикій.

Очищая съ корки рѣжется въ четвертушки, заливается водою и варится пока не будетъ совсѣмъ мягкій. Тогда его надо осторожно вынуть на сито, чтобы обсохъ, взять на фунтъ его $1^1/_2$ ф. сахару, сдѣлать довольно густой сиропъ и въ кипящій вложить квитъ, вскипятить нѣсколько разъ, но недолго, чтобы не сдѣлался жесткимъ и вылить въ салатникъ чтобы простылъ. Корки можно сварить въ той же водѣ въ которой варился квитъ, процѣдить, добавить 1 ф. сахару на 2 стакана соку и сварить изъ этого желе, которое будетъ краснаго цвѣта, оно дѣлается также какъ желе изъ яблокъ.

20. Клубника.

Изъ клубники дѣлается разное и великолѣпное варенье, самое красивое выходитъ изъ бѣлой клубники, называемой ананасовой, или изъ красной круглой, итальянской; длинная испанская, не такъ хороша для варенья. Отобрать самую хорошую, не измятую клубнику, вполоснуть каждую ягоду въ ромѣ (или спиртѣ 12 пробы), такъ какъ всегда на нихъ находится много пыли и земли; и отнять стебельки. (Набирать надо клубнику всегда въ свѣтлый, недождливый день). На фунтъ клубники, взять 2 ф. сахару, сдѣлать очень густой сиропъ и въ кипящій вложить ягоды, вскипятить сначала три раза на сильномъ огнѣ, отставляя всякій разъ когда закипятъ, а потомъ доваривать на маломъ огнѣ, потрясывая постоянно тазомъ, чтобы ровно кипѣли, и отставляя съ плиты по крайней мѣрѣ три раза. Пѣну, которой при этомъ варенiи очень много, снимать очень осторожно, дотрогиваясь нижнею частью серебрянной ложки, чтобы не портить ягодъ. Когда сиропъ уже густой, снять съ огня, чтобы немножко простыли, потомъ слить въ салатникъ. На другой день сливать осторожно въ банки, такъ какъ внизу садятся всегда косточки и пылинки клубничныя. Варить отъ 20 до 25 минутъ.

21. Крыжовникъ.

Варенiе изъ крыжовника, можно приготовлять двумя способами. Первый гораздо хлопотливѣе. за то ягода получаетъ изумрудный цвѣтъ; второй легче и дешевле, придаетъ тоже зеленый цвѣтъ и очень пріятный вкусъ.

1-й способъ. Крыжовникъ надо варить, пока онъ еще совсѣмъ зеленый; обыкновенно употребляются длинныя, а не круглыя и не мохнатыя ягоды. Послѣ очищенiя отъ зернышекъ (которые вынимаются шпилькою, посредствомъ разрѣза сдѣланнаго съ одного бока, въ длину ягоды) уложить крыжовникъ въ мѣдный сосудъ, или если кто этого опа-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сается, то въ глиняный съ глазурою горшокъ; переложить вишневыми, смородинными и виноградными листьями, налить хорошаго, очищеннаго спирта, заклеить горшокъ тѣстомъ и поставить въ печь послѣ хлѣба, на 12 часовъ. По истеченіи этого времени, вынуть крыжовникъ въ салатникъ, выполоскать нѣсколько разъ въ холодной водѣ, чтобы пропалъ весь запахъ спирту, выложить въ салфетку, чтобы въ ней осталась вся вода, потомъ взять на фунтъ крыжовника 2 ф. сахару, сдѣлать обыкновеннымъ образомъ сиропъ, очистить его отъ пѣны, простудить и только тепленькимъ залить крыжовникъ. На другой день, слить сиропъ, вскипятить и залить опять крыжовникъ, уже немножко болѣе теплымъ сиропомъ; это возобновлять дней 7 сряду, всякій разъ наливая сиропъ потеплѣе, а на седьмой день вскипятить разъ и крыжовникъ, вмѣстѣ съ сиропомъ. Чтобы получить варенiе настоящаго вкуса, надо въ послѣдній день бросить въ сиропъ, штукъ до 20 свѣжаго, очищеннаго отъ зернышекъ крыжовника, выварить его въ сиропѣ, послѣ выбросить и тогда только вложить приготовленный для варенія крыжовникъ. Когда вскипитъ, вылить въ салатникъ, чтобы простылъ и укладывать въ банки.

2-й способъ. Очистить вышеупомянутымъ образомъ крыжовникъ, положить въ мѣдный сосудъ или въ тазъ, налить теплой воды, всыпать на 7 фунтовъ крыжовника $^1/_4$ лота квасцевъ и держать на не очень горячей плитѣ, пока на водѣ не покажутся пузырьки; тогда слить на рѣшето крыжовникъ, который будетъ гадкій, желтый и мягкій, налить холодной воды и держать въ ней, часто перемѣняя воду, 24 часа. По истеченіи этого времени, слить воду, взять 2 ф. сахару на фунтъ крыжовника, изъ 1 фунта сахару и 1 стакана воды сдѣлать легкій сиропъ, снять пѣну и чуть-чуть теплымъ залить крыжовникъ въ салатникѣ; на другой день, слить сиропъ, вскипятить и тепленькимъ полить крыжовникъ, на третій день добавить $^1/_2$ ф. сахару вскипятить и полить крыжовникъ уже болѣе теплымъ сиропомъ; на четвертый же день, добавить остатокъ сахара, варить сиропъ пока не будетъ совершенно густымъ и тогда въ кипящій вложить крыжовникъ и вмѣстѣ вскипятить одинъ разъ (больше варить нельзя потому что крыжовникъ дѣлается жесткимъ). Вылить въ салатникъ, а когда простынетъ, укладывать въ банки.

22. Лимоны.

Взять, напримѣръ 6 лимоновъ, залить холодной водою на 12 дней, перемѣняя ее нѣсколько разъ. По истеченіи этого времени, надо накалывать частыя дырки въ лимонахъ и укладывать въ кострюлю одинъ возлѣ другаго; залить водою и варить на тихомъ огнѣ часовъ 6 сряду, а иногда и больше, пока не будутъ совершенно мягкими. Послѣ чего вынуть изъ воды и оставить ихъ на 12 часовъ, чтобы простыли, укладывая въ салатникъ на салфетку, что непремѣнно нужно, такъ какъ безъ этого вездѣ были бы впадины на лимонахъ. На другой день надо порѣзать лимоны очень острымъ ножемъ въ ломтики, вынуть осторожно косточки, взять 3ф. сахару, изъ 1 ф. сдѣлать легкій сиропъ и совсѣмъ холоднымъ обдать лимоны, четыре дня сряду сливать ежедневно сиропъ, прибавлять къ нему по $^1/_2$ ф. сахару и опять заливать лимоны, всякій разъ болѣе теплымъ, но все-таки не горячимъ сиропомъ, такъ какъ отъ горячаго лимоны дѣлаются жесткими. По истеченіи пяти дней, сиропъ окажется довольно густымъ, но варенiе надо оставить все-таки въ салатникѣ, и черезъ нѣсколько дней посмотрѣть, если бы сталъ менѣе густымъ, вскипятить его еще разъ и облить лимоны. Можно тоже совсѣмъ не рѣзать лимоновъ, а оставлять ихъ цѣльными.

23. Малина бѣлая.

На фунтъ очищенной малины, сдѣлать густой сиропъ изъ $1^1/_2$ ф. сахару, вложить ягоды въ кипящій, кипятить отъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

20 до 23 минутъ, пока сиропъ не сдѣлается густымъ, и вылить въ салатникъ, чтобы простыли.

24. Малина красная.

Варенiе изъ красной малины есть одно изъ самыхъ лучшихъ и красивѣйшихъ, имѣя при отличномъ вкусѣ и великолѣпный запахъ, но вмѣстѣ съ тѣмъ при варкѣ его надо предпринимать большiя предосторожности. Малину эту приготовляютъ двумя способами которые оба хороши.

1-й способъ. Выбирать надо малину большую съ маленькими зернышками, очистить тонкой иголкой отъ червячковъ и стебельковъ, уложить на блюдо одну возлѣ другой, чтобы не нажимали другъ друга и вынести такъ въ погребъ, чтобы завяли, если ягода была очень свѣжа, то можно ее такъ продержать отъ 24 до 36 часовъ. На другой день свѣсить на фунтъ малины 2 ф. сахару, сдѣлать обыкновеннымъ образомъ очень густой сиропъ, снять пѣну и въ кипящiй, не снимая съ плиты, вложить малину, и варить постоянно на тихомъ огнѣ, потрясывая тазомъ, чтобы ровно кипѣли. Когда покажется пѣна, нельзя снимать ее ложкою, какъ при другихъ варенiяхъ, такъ какъ малина слишкомъ нѣжная ягода, а надо взять листъ пропускной бумаги, покрыть ею весь тазъ или въ немъ кипящую ягоду, продержать такъ нѣсколько секундъ, а потомъ снять; вся пѣна останется на бумагѣ, повторять это надо всякiй разъ, какъ только покажется пѣна. Варить такъ осторожно надо 20 минутъ, пока не выплывутъ наверхъ зернышки, которыя очень осторожно надо выбрать изъ сиропа. Тогда слить въ салатникъ и оставить такъ отъ 24 до 48 часовъ. На другой затѣмъ или на третiй день, поставить опять малину на плиту и варить 10 минутъ, считая съ той минуты, когда начнетъ кипѣть. Сиропъ, пока онъ горячiй, всегда кажется не довольно густымъ; чтобы убѣдиться, надо взять нѣсколько капель на ножъ, чтобы скоро простыли. Варенiе надо или оставить въ тазу, пока не простынетъ, или очень осторожно слить въ салатникъ; на другой день уложить въ банки, и укладывая вынимать ложечкой зернышки, которыя все-таки еще найдутся. Такимъ образомъ вареная малина будетъ мягка и красиваго, краснаго цвѣта.

2-й способъ. На фунтъ очищенной малины, взять $1^1/_2$ ф. мелкаго сахару. Уложить въ тазъ слой малины, толстый слой сахару и окропить ромомъ, опять положить слой малины, слой сахару и т. д. Вынести въ погребъ на 6 часовъ, послѣ этого времени, поставить ничего не трогая на плиту и кипятить пока все варенiе не покроется пѣной, тогда покрыть листомъ пропускной бумаги, продержать нѣсколько секундъ и такимъ образомъ снять пѣну. Съ той минуты, какъ начнетъ кипѣть, варить отъ 15 до 20 минутъ, не болѣе, снимая съ плиты, еще разъ покрыть бумагою, и когда немножко простынутъ, снять бумагу, тогда варенiе будетъ совершенно чистымъ. Оставить въ тазу пока совсѣмъ не простынетъ. Можно также совсѣмъ не окрапывать ромомъ, но тогда варенiе должно стоять на погребѣ не болѣе 4 часовъ, при этомъ ягоды будутъ больше величиною, чѣмъ окропленныя ромомъ. Малина вареная 2-мъ способомъ, будетъ цѣльная, зернышки не будутъ отдѣляться, только цвѣтъ ея будетъ потемнѣе и ягода не такъ мягка, но все-таки вкусна. Рекомендую, однакожъ всѣмъ этотъ способъ, потому что онъ всегда удается.

25. Марковь.

Взять хорошаго сорта, толстой, сладкой маркови желтой, а не красноватой, выполоскать тщательно нѣсколько разъ въ водѣ, оскоблить, середину выбросить, а остальное мясо порѣзать въ тонкiе, какъ лапша, кусочки, положить въ кастрюлю, налить холодной водой и варить пока не станетъ мягкой, тогда отлить воду и выложить на рѣшето, чтобы обсохла. На фунтъ сваренной уже маркови, взять $^1/_4$ ф. апельсинныхъ корокъ, тщательно очищенныхъ отъ бѣлаго

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

мяса, тоже изрѣзанныхъ въ лапшу и прежде сваренныхъ въ водѣ, сдѣлать сиропъ, не очень густой, считая $1^1/_2$ ф. сахару на фунтъ маркови и $1^1/_2$ стакана воды, въ кипящій бросить марковь, выжать сокъ изъ одного или болѣе лимоновъ для вкуса и варить пол-часа, когда сиропъ станетъ густымъ, варенiе готово.

Варенiе это вкусное и красивое, варить его можно осенью и зимою.

26. Огурцы.

Надо выбрать самые зеленые, маленькiе огурчики какъ на корнишоны, въ которыхъ нѣтъ зернышекъ, и хорошо вытерты полотенцемъ изъ песку, положить въ крѣпко разсоленную воду, въ которую добавить надо виноградныхъ или капустныхъ листьевъ, чтобы огурцы поверху не плавали и поставить въ теплое мѣсто пока огурцы не сжелкнутъ. Тогда положить въ тазъ рядъ листьевъ выложить на нихъ огурцы и покрыть опять листьями, разсоленную воду въ которой стояли огурцы вскипятить и поливать ею огурцы, повторять это столько разъ пока огурцы не получатъ опять своего первоначальнаго цвѣта, причемъ надо покрывать тазъ съ огурцами, чтобы паръ не уходилъ. Когда огурцы сдѣлаются опять зелеными, тогда положить ихъ въ чистую холодную воду на 3 дня, послѣ чего надо ихъ вынуть, обтереть на сухо очень нѣжнымъ образомъ и залить холоднымъ легкимъ сиропомъ, на который употребляется на 1 ф. сахару 2 стакана воды, 6 золотниковъ имбира, сокъ изъ двухъ лимоновъ и тонко обрѣзанную желтую корку отъ нихъ же. На другой день добавить на каждый фунтъ свѣшенныхъ въ сыромъ видѣ огурцовъ $1^1/_2$ ф. сахару, вскипятить его съ отлитымъ отъ огурцовъ сиропомъ, выварить до густоты, вложить огурцы и вскипятить разъ или два въ сиропѣ. Такъ приготовленные огурцы великолѣпны для украшенiя разныхъ пирожныхъ, а столь безвреднымъ для здоровья образомъ возстановленъ зеленый цвѣтъ, можетъ подать мысль старательнымъ хозяйкамъ попробовать этого способа и при корнишонахъ.

27. Орѣхи грецкiе.

Взять еще зеленые орѣхи исколоть ихъ часто кругомъ булавкою, положить въ кастрюлю, налить холодной воды и кипятить пока не будутъ совершенно мягкими, такъ чтобы ихъ легко можно было проколоть булавкой. Отлить на рѣшето чтобы обсохли. На фунтъ орѣховъ взять 2 ф. сахару, изъ половины этого количества сдѣлать не очень густой сиропъ, вложить въ него кусокъ корицы и немного гвоздики и въ кипящій вложить орѣхи, чтобы разъ вскипѣли, снять съ плиты и оставить ихъ такъ 3 дня. Послѣ трехъ дней вынуть орѣхи на рѣшето, въ сиропъ добавить остальной сахаръ, въ кипящій вложить орѣхи, сейчасъ же снять съ плиты и оставить ихъ такъ 6 дней. По истеченiи шести дней опять вынуть орѣхи на рѣшето, выварить сиропъ, чтобы онъ былъ совершенно густымъ и самымъ горячимъ полить орѣхи въ салатникѣ; послѣ 8 дней если орѣхи будутъ черные до самой середины, а кожа жесткая, то они готовы, въ противномъ случаѣ надо еще разъ слить сиропъ, вскипятить и вновь обдать имъ орѣхи, или еще лучше на минуту бросить ихъ въ кипящiй сиропъ. Простудить и черезъ нѣсколько дней укладывать въ банки. Варенiе это употребляется только для украшенiя пирожныхъ и компотовъ.

28. Помидоры.

1-й способъ. Спѣлые, красные помидоры перерѣзать по поламъ, выбросить зернышки, окропить ромомъ и оставить такъ на 24 часа. На другой день, взять на фунтъ помидоровъ 2 ф. сахару, сдѣлать густой сиропъ, въ кипящій

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://laret.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

вложить помидоры и варить пока сиропъ не станетъ густымъ, а подъ конецъ выжать сокъ изъ одного лимона.

2-й способъ. Совсѣмъ еще зеленые помидоры перерѣзать пополамъ, вынуть зернышки, налить холодной воды и слегка вскипятить, потомъ выложить на салфетку чтобы обсохли. Взять $1^1/_2$ или 2 ф. сахару на фунтъ помидоровъ, сдѣлать изъ половины этого количества сиропъ, наливая воды въ которой варился одинъ изрѣзанный въ ломтики лимонъ, кипящимъ сиропомъ залить помидоры и такъ оставить ихъ на всю ночь. На другой день сварить ихъ посыпая оставшимся мелко истолченымъ сахаромъ.

29. Персики.

Взять не совсѣмъ еще спѣлые персики, сдѣлать щелокъ изъ ольховаго дерева, очистить его совершенно, поставить на плиту и въ горячій вложить персики, часто исколотые деревянной булавкой, вскипятить очень осторожно на тихомъ огнѣ, чтобы персики не полопались, снять съ плиты и оставить въ этой же водѣ минутъ 10, потомъ вынуть и залить холодною водою. На другой день вынуть осторожно изъ воды шумовкою, если кто желаетъ то очистить ловко изъ кожицы перочиннымъ ножикомъ, и когда обсохнутъ изъ воды, залить легкимъ сиропомъ и оставить такъ на 24 часа. На другой затѣмъ день, слить этотъ сиропъ, приготовить обыкновенный сиропъ, считая на фунтъ въ сыромъ видѣ свѣшенныхъ персиковъ 2 ф. сахару и стаканъ воды, въ кипящій вложить персики и варить на большомъ огнѣ 10 минутъ и другія 10 на тихомъ огнѣ, безпрестанно снимая пѣну; когда сиропъ сдѣлается прозрачнымъ, варенье готово. Послѣ 6 дней если сиропъ казался бы съ верху жидкимъ, надо варенье переваривать еще разъ но не болѣе 6 минутъ, а когда простынетъ уложить въ банки.

30. Ренклоды.

Варить ихъ надо пока онѣ еще не совсѣмъ спѣлы, то-есть въ первой половинѣ Августа. Исколоть каждую очень часто булавкой, до самой косточки и класть сейчасъ въ холодную, очень соленую воду, въ которой онѣ должны оставаться 36 часовъ. Послѣ этого вынувъ ихъ изъ этой воды, положить въ другую, свѣжую, не соленую и кипятить, тщательно смотря за тѣмъ, чтобы, когда вода станетъ закипать и ренклоды выплывутъ на верхъ, снимать ихъ съ плиты и держать въ той водѣ пока не упадутъ внизъ, послѣ чего опять поставить на плиту и когда вторично выплывутъ на верхъ, отлить ихъ на рѣшето. Отъ тщательнаго исполненія этого правила зависитъ удача этого варенія. Когда обсохнутъ отъ воды, уложить въ салатникъ и залить совсѣмъ холоднымъ сиропомъ, сдѣланнымъ изъ половины пропорціи сахару, считая 2 ф. сахару на фунтъ ренклодовъ и $1^1/_2$ стакана воды на фунтъ сахару. На другой день слить сиропъ, добавить одну часть остальнаго сахару, вскипятить и тепленькимъ залить ренклоды. На третій день слить опять сиропъ, добавить остальной сахаръ вскипятить и въ кипящій вложить ренклоды, вскипятить нѣсколько разъ пока сиропъ не станетъ густымъ, вылить въ салатникъ и поставить, чтобы простыли, а на другой день укладывать въ банки.

Можно приготовлять ренклоды и другимъ также хорошимъ способомъ, а именно: исколоть ихъ деревянной булавкой, вложить въ теплую воду и подержать съ 5 минутъ на плитѣ, потомъ снять, покрыть ситомъ, когда простынутъ опять подержать на плитѣ наблюдая за тѣмъ, чтобы не закипѣли и повторить это 3 или 4 раза пока не стапутъ мягкими. Взять на фунтъ ренклодовъ 2 ф. сахару, изъ половины сдѣлать сиропъ, въ кипящій вложить ренклоды, подержать 5 минутъ на плитѣ и слить въ салатникъ. На другой день слить сиропъ, прибавить немного сахару и горячимъ обдать ренклоды. На третій день сдѣлать тоже самое добавляя опять

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сахару, а на четвертый—вложить ренклоды въ кипящій сиропъ и доваривать на тихомъ огнѣ.

31. Роза.

Варенье это очень красивое на видъ, но мало извѣстно, такъ какъ рѣдко можно найдти достаточное количество подходящихъ для онаго розъ. Никакого другого сорта употреблять для этого варенія нельзя, кромѣ такъ-называемой сахарной розы, которая отличается своимъ сильно розовымъ цвѣтомъ и широкими лепесточками. У такой то розы оборвать лепестки, нарѣзать ихъ въ длинныя полоски, отбрасывая желтые кончики, положить на рѣшето и просѣять на нихъ находящуюся желтую пыль. Такимъ образомъ приготовленные лепестки, варятся около 15 минутъ, пока не станутъ мягкими, полученная при варкѣ гадкаго, синяго цвѣта вода, отливается, процѣживается, очищается и на ней же дѣлается сиропъ, считая на фунтъ розы 3 ф. сахару, употребляютъ даже и 5 ф. Въ этотъ-то не очень густой сиропъ кладется роза и во время варки сыплется ложечка кислой соли, которую можно получить въ аптекѣ. Если по истеченіи нѣсколькихъ минутъ роза не получитъ краснаго, розоваго цвѣта, то всыпать еще пол-ложечки той же соли. Такъ варить надо съ пол-часа, пока сиропъ не станетъ густымъ и роза не получитъ краснаго, прозрачнаго цвѣта. Простудить и укладывать въ тотъ же день въ банки.

32. Салатъ.

Очистить отъ кожицы, когда онѣ еще жесткіе, стебельки зеленаго салата; порѣзать въ длинные, тонкіе куски и осторожно варить въ водѣ, наблюдая за тѣмъ, чтобы не разварились, слить воду и положить въ свѣжую холодную, и опять вскипятить и отлить. Сдѣлать обыкновенный сиропъ, считая $1\frac{1}{2}$ ф. сахару на фунтъ салата, когда салатъ хорошо обсохнетъ отъ воды, вложить его въ горячій сиропъ.

выжать сокъ лимона и варить пока сиропъ не станетъ густымъ, а салатъ прозрачнымъ, при этомъ пѣну хорошенько снимать надо. Для запаха можно добавить тонко нарѣзанной лимонной корки.

33. Сливы венгерки.

Сливы варить можно вмѣстѣ съ кожицею или очищенными отъ нея.

Взять хорошихъ, уже спѣлыхъ сливъ, обтереть чистымъ полотномъ, перерѣзать осторожно ножикомъ, вынуть косточки, потомъ свѣсить, сдѣлать обыкновенный сиропъ, считая на фунтъ сливъ, фунтъ сахару и полить теплымъ сиропомъ сливы; на другой день слить сиропъ, добавить $\frac{1}{2}$ ф. сахару, вскипятить снять хорошо пѣну и въ горячій вложить сливы чтобы вскипѣли; на третій день слить сиропъ выварить до густоты, вложить сливы и доваривать на тихомъ огнѣ, часто потрясывая тазомъ и отставляя съ плиты когда слишкомъ кипятъ. Простудить и на другой день укладывать въ банки.

34. Сливы венгерки зеленыя.

Приготовляются онѣ въ концѣ Августа, такимъ же образомъ, какъ ренклоды, съ той только разницей, что не надо ихъ держать въ соленой водѣ. Сливы эти вынутыя изъ сиропа, осыпанныя сахаромъ и обсохшія въ теплой печкѣ, имѣютъ отличный видъ.

35. Сливы бѣлыя.

Фунтъ какихъ нибудь сливъ, еще не спѣлыхъ, вложить въ кипятокъ, покрыть и по мѣрѣ возможности вынимать по одной, очищать ножикомъ отъ кожицы и класть въ холодную воду. Когда всѣ будутъ очищены, перемѣнить еще разъ воду и поставить на ночь на ледъ на 12 часовъ. На дру-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

гой день вынуть сливы на рѣшето, чтобы обсохли сдѣлать сиропъ изъ 1 1/2 ф. сахару и стакана воды на фунтъ сливъ, вложить въ него сливы и варить на тихомъ огнѣ часто снимая тазъ съ плиты, чтобы хорошенько очистить отъ пѣны. Когда пѣна не будетъ появляться больше, сливы готовы, ихъ надо простудить и на другой день укладывать въ банки.

Можно въ каждую сливу вмѣсто косточки положить цѣльную миндалину.

36. Смородина красная.

Есть три способа приготовленія смородины всѣ три одинаково хороши.

1-*й способъ*. Выбирать самыя большія ягоды, вынуть булавкой зернышки, когда 1 фунтъ очищенъ, положить на дуршлакъ и нѣсколько разъ полить самой холодной водой. Въ тоже время сдѣлать густой сиропъ считая 2 даже 2 1/2 ф. сахару на фунтъ смородины, такъ какъ тогда будетъ больше сиропа, который при этой ягодѣ очень вкусенъ. Въ кипящій вложить смородину и варить отъ 15 до 20 минутъ потрясывая часто тазомъ, чтобы ровно и постоянно кипѣла, пѣну снимать нижнею частію серебряной ложки. Послѣ 15 минутъ вареніе должно быть готовое, однако же еслибы пѣна появлялась еще, можно варить до 20 минутъ, но никакъ не долѣе, а то сдѣлается желе. Вылить въ салатникъ, а на другой день укладывать въ банки.

2-й способъ. Свѣсить очищенную отъ зернышекъ смородину (черныя верхушки всегда оставляются), на фунтъ ягоды сдѣлать не очень густой сиропъ изъ 1 ф. сахару и тепленькимъ залить смородину; на другой день слить сиропъ вскипятить и залить смородину уже болѣе теплымъ, на четвертый горячимъ; на пятый добавить 1/2 ф. сахару и опять полить горячимъ, на шестой тоже горячимъ, седьмаго дня добавить опять 1/2 ф. сахару и залить кипящимъ сиропомъ, тоже самое повторить въ восьмой день, а девятаго вывари сиропъ до надлежащей густоты, въ хорошо кипящій вложить смородину и сейчасъ же снять съ огня, оставить такъ пока не простынетъ тазъ, тогда слить въ салатникъ, оставить въ немъ вареніе дня на два, а на третій укладывать въ банки. Смородина будетъ отличная и совершенно цѣльная.

3-й способъ. Вынуть зернышки, на фунтъ смородины взять 2 ф. мелкаго сахару и пол-стакана воды, сахаръ всыпать въ середину таза, кругомъ обложить смородиною и воду вылить на сахаръ, варить все вмѣстѣ на тихомъ огнѣ пока сиропъ не станетъ густымъ, а смородина не будетъ больше имѣть сыроватаго вкуса; пѣну снимать пропускной бумагой или серебрянной ложкой.

37. Смородина бѣлая.

Бѣлая смородина приготовляется такимъ же образомъ, какъ и красная, съ той разницей, что надо брать ее для варенія не очень спѣлою, но и не зеленою, и смотрѣть за тѣмъ, чтобы ягоды не перекипѣли и въ слѣдствіе этого не пожелтѣли, между тѣмъ какъ онѣ должны остаться бѣлыми. Можно варить бѣлую смородину и цѣльными вѣточками. Зернышки вынимаются булавкой, съ верхней стороны, кисти укладываются на блюдахъ такъ, чтобы не спутались между собою и варятся какъ красная смородина двумя первыми способами; всего лучше вторимъ, укладывая въ широкій салатникъ, чтобы кисти не спутались между собою. Можно тоже варить, какъ бѣлую, такъ и красную смородину не вынимая зернышекъ, а только обрывая съ вѣточекъ ягоды. При этомъ способѣ надо выполоскать ягоды, сдѣлать очень густой сиропъ изъ 1 1/2 ф. сахару на фунтъ ягодъ, въ кипящій вложить смородину и варить на тихомъ огнѣ болѣе получаса, чтобы превратить немного въ желе, иначе не будетъ держаться долго. Такое вареніе употребляется для всякаго рода пирожнаго.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

38. Тыква.

Тыква приготовляется такимъ же образомъ, какъ и арбузъ. Изъ неспѣлой еще тыквы, вырѣзываются круглой ложечкой круглые шарики и варятся нѣсколько минутъ въ кипяткѣ, или ели сортъ тыквы хорошъ и она мягкая, то только обдаются кипяткомъ. На фунтъ такихъ шариковъ берется $1^1/_2$ ф. сахару и варится не очень густой сиропъ. Въ кипящій сиропъ вложить приготовленную тыкву выжать сокъ одного лимона и варить съ пол-часа, пока тыквенные шарики не сдѣлаются прозрачными; наблюдая какъ всегда за тѣмъ, чтобы и сиропъ былъ густой. Простудить и тогда укладывать въ банки.

39. Черника.

Не совсѣмъ спѣлую чернику, чисто отобрать, взять на фунтъ ягодъ 1 ф. сахару, сдѣлать густой сиропъ, въ кипящій вложить ягоды и варить минутъ 20 на тихомъ огнѣ. Снять пѣну, вылить въ салатникъ и когда простынетъ укладывать въ банки. Это дешевое и вкусное варенiе.

40. Шиповникъ.

1-й способъ. Шиповникъ надо приготовлять пока онъ еще не промерзъ. Вкусъ и видъ варенiя зависитъ больше всего отъ сорта ягоды. Вынуть старательно зернышки шпилькою, выполоскать нѣсколько разъ въ холодной водѣ, потомъ обдать кипяткомъ, въ которомъ ягоды должны оставаться пока не простынутъ, слить на рѣшето, на фунтъ шиповника взять 2 ф. сахару, сдѣлать сиропъ обыкновенной густоты, вложить шиповникъ и варить какъ всѣ ягоды.

2-й способъ. Вычистить шиповникъ отъ зернышекъ, выполоскать нѣсколько разъ въ холодной водѣ, заварить въ кастрюлѣ воду, вложить ягоды и осторожно ихъ вскипятить, чтобы не полопались но стали бы мягкими, тогда

слить на дуршлакъ и пролить холодной водой. На фунтъ шиповника взять 2 ф. сахару (свѣсить ягоды надо какъ всегда сырыми послѣ очищенiя отъ зернышекъ). Сдѣлать легкiй сиропъ изъ 1 ф. сахару, полить тепленькимъ шиповникъ, на другой день слить сиропъ добавить $^1/_2$ ф. сахару, вскипятить, снять пѣну и опять залить теплымъ, на третiй сдѣлать тоже самое, добавить остальной сахаръ и въ кипящiй сиропъ вложить шиповникъ, выжать сокъ изъ одного лимона и варить такъ 15 минутъ причемъ смотрѣть чтобы шиповникъ не перекипѣлъ, а то сдѣлается жесткимъ. Чтобы сиропъ былъ совершенно чистымъ надо его наливая въ банки, процѣживать черезъ кисею. Простудить варенiе, какъ обыкновенно, чтобы ягоды наполнились сиропомъ.

41. Яблоки.

Взять кисло-сладкихъ яблокъ очистить отъ кожицы, если большiя, перерѣзать пополамъ, вынуть зернышки, залить кипяткомъ, покрыть и варить на тихомъ огнѣ, пока не сдѣлаются мягкими, смотрѣть внимательно за тѣмъ, чтобы не разварились и остались бы цѣльными, тогда вынимать осторожно шумовкой на рѣшето и поставить въ холодное мѣсто, чтобы простыли. Затѣмъ на 4 десятка яблокъ сдѣлать сиропъ изъ 2 ф. сахару и залить холоднымъ яблоки. На другой день слить сиропъ прибавить $^1/_4$ ф. сахару и опять залить теплымъ сиропомъ. Повторять это въ теченiи 7 дней каждый разъ прибавляя по $^1/_4$ ф. сахару и каждый разъ поливая яблоки все болѣе теплымъ сиропомъ; на восьмой день выварить сиропъ до густоты, вложить въ него яблоки, вскипятить одинъ разъ, снять пѣну, простудить и на другой день уложить въ банки.

42. Яблоки бѣлыя, мягкiя, наливныя.

Варенiе это очень вкусно, когда оно дѣлается изъ этого сорта яблокъ; которыя берутся не совсѣмъ еще спѣлыми;

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ихъ рѣжутъ въ ломтики, не снимая кожицы, откидывая сердцевину вмѣстѣ съ зернышками. Каждый ломтикъ натирается съ обѣихъ сторонъ лимономъ перерѣзаннымъ пополамъ. Затѣмъ сдѣлать не очень густой сиропъ изъ 2 ф. сахару на фунтъ приготовленныхъ уже яблокъ, оставить въ тазу третію часть сиропа и въ кипящій вложить столько ломтиковъ яблокъ сколько ихъ помѣстится на дно таза и варить на тихомъ огнѣ, снимая съ плиты всякій разъ когда вскипятъ, а когда сдѣлаются прозрачными, вынимать осторожно шумовкой въ салатникъ; въ тотъ же сиропъ укладывать новый рядъ яблочныхъ ломтиковъ и такъ повторять до конца постоянно прибавляя раньше отлитаго, холоднаго сиропа и 2 ложки воды, чтобы сиропъ не измѣнилъ и не потерялъ своего цвѣта. Когда всѣ яблоки уже сварены, уложить въ банки и залить холоднымъ оставшимся сиропомъ, еслибы его было недостаточно, чтобы имъ залить ябкоки, то доварить свѣжаго. Перекладывать ломтики можно лимонной цедрой или положить въ банки по куску ванили. Отложенные кусочки и сердцевинки яблокъ, прибавивъ къ нимъ нѣсколько цѣльныхъ яблокъ, выварить въ водѣ процѣдить черезъ полотняный мѣшокъ, влить въ оставшійся отъ варенія яблоковъ сиропъ, который измѣнилъ свой цвѣтъ, варить до того времени пока не будетъ больше пѣны и варимое не сдѣлается совершенно краснымъ. Попробовать ложкой, если при сливаніи сколько нибудь останется на ней, тогда готово. Пока вареніе еще горячее, влить въ банки, какія употребляются обыкновенно для желе, снизу узкія, сверху широкія и получится отличное желе. Такимъ образомъ при этомъ варенiи ничего не пропадаетъ.

Тѣ же самыя яблоки варенныя другимъ образомъ, тоже очень вкусны но не имѣютъ такого красиваго вида. Не спѣлыя еще яблоки, очищенныя порѣзать въ тонкіе длинные куски; на фунтъ оныхъ выжать два лимона, старательно вынимая съ нихъ косточки, дѣлать это непремѣнно двоимъ, чтобы работа шла скорѣе и яблоки бы не чернѣли. Сиропъ сдѣлать густой, считая $1^1/_2$ ф. сахару на фунтъ яблокъ, въ

кипящій вложить яблоки и варить отъ 10 до 15 минутъ, простудить и укладывать въ банки.

43. Яблоки сладкія.

Взять очень сладкихъ яблокъ, верхняя кожица у которыхъ зеленаго цвѣта, называютъ ихъ оливными; употреблять ихъ надо еще не совсѣмъ спѣлыми, очистить, порѣзать въ четвертушки, выжать на нихъ цѣльный лимонъ, сдѣлать сиропъ изъ $1^1/_2$ ф. сахару на фунтъ яблокъ, вложить въ него яблоки и варить пока не станутъ прозрачными, а сиропъ густымъ, простудить и уложить въ банки.

44. Яблочки райскія.

Отобрать здоровыя безъ пятнышекъ, не слишкомъ спѣлыя яблочки, очистить отъ стебельковъ, наколоть тонкой иголкой или булавкой, залить кипяткомъ и вскипятить осторожно на тихомъ огнѣ, чтобы не полопались, а стали бы мягкими, тогда отлить кипятокъ и полить ихъ холодною водою. На фунтъ яблокъ сдѣлать сиропъ изъ 1 ф. сахару и стакана воды, варить его недолго чтобы не былъ слишкомъ густымъ, простудить и залить обсохшія уже отъ воды яблоки, на другой день слить сиропъ, добавить $^1/_4$ ф. сахару, вскипятить и залить теплымъ, на третій день добавить опять $^1/_4$ ф. сахару, вскипятить вложить на минутку яблочки чтобы разъ вскипѣли и вылить ихъ въ салатникъ. Если послѣ нѣсколькихъ дней сиропъ окажется жидковатымъ, слить его еще разъ и выварить.

Примѣчаніе.

Всякое вареніе, которое послѣ годоваго или болѣе продолжительнаго храненія начинаетъ засахариваться, можно очень легко привести къ первоначальному его состоянію. Для этого нужно вставить банку съ варенiемъ въ кастрюлю съ холод-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ной водой, поставить на плиту, чтобы вода вскипѣла, добавлять постоянно воды пока не распустится весь сахаръ, тогда снять кострюлю съ плиты, а банку вынуть изъ кострюли, когда простынетъ совсѣмъ вода. Надо все-таки вскорѣ употребить такое варенiе, потому что черезъ нѣсколько недѣль опять можетъ засахариться.

Варенiе которое начинаетъ пѣниться надо вылить въ тазъ, посыпать мелкимъ сахаромъ и вскипятить нѣсколько разъ на тихомъ огнѣ, пока не перестанетъ появляться пѣна. Желая хорошо сохранить варенiе, надо непремѣнно обвязывать банки пузыремъ, тогда только можно быть увѣреннымъ, что даже то варенiе которое не было совсѣмъ доварено, не будетъ пѣниться никогда.

Во избѣжанiе того, чтобы въ варенiи уложенномъ въ банкахъ, ягоды не всплывали наверхъ, а сиропъ не садился бы внизъ, надо варенiе помѣшивать постоянно въ то время, когда оно еще горячее стынетъ въ салатникѣ, такимъ образомъ ягоды будутъ цѣльныя и не будутъ отдѣляться отъ сиропа. Хорошо тоже пріобрѣсти себѣ градусникъ, для сахару, Бома (у оптиковъ стоитъ не дорого) и пробовать имъ сиропъ для варенiя, пробуется слѣдующимъ образомъ: взять въ рюмку высокую но узкую, немного сиропа, опустить туда градусникъ по 32°. Готовый сиропъ пробовать такимъ же образомъ, чтобы удостовѣриться довольно ли онъ густъ.

ОТДѢЛЪ II.

КОНСЕРВЫ или КОМПОТЫ.

Общія замѣчанія.

Консервы пріятнѣе варенiя тѣмъ, что сохраняютъ какъ вкусъ такъ и запахъ совершенно свѣжихъ ягодъ, они не такъ сладки какъ варенiе, ихъ можно употреблять чаще и въ большемъ количествѣ, при томъ онѣ замѣняютъ самые великолѣпные компоты. Для консервовъ употребляются банки въ родѣ графиновъ шире снизу, уже сверху потому что въ такихъ выгоднѣе ихъ варить, такiя банки называются конфитюрами, въ нихъ же привозятъ изъ заграницы французскiе консервы. Пузыри для обвязыванiя банокъ, должны быть совершенно сухи, безъ всякаго запаха и жиру; разрѣзавъ, надо ихъ мочить около часу въ холодной водѣ и тогда легко можно ихъ натягивать на банки по мѣрѣ надобности, не опасаясь того чтобы лопнули. Мы помѣщаемъ здѣсь способы приготовленiя консервовъ изъ всѣхъ ягодъ и фруктовъ изъ которыхъ можно ихъ приготовлять, неупомянутыя здѣсь ягоды и фрукты не годятся для консервовъ такъ какъ не имѣютъ достаточнаго вкуса и запаха. Ягоды и фрукты употребляются для консервовъ совершенно спѣлые.

Library
http://kulinarniy.laretz.w.pw/
Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Объ употребленіи зимнихъ компотовъ.

Зимою по большей части подаются компоты заготовленные лѣтомъ въ компотіерахъ. Сиропъ въ нихъ обыкновенно становится жидкимъ, а ягоды втягиваютъ весь сахаръ въ себя. Если затѣмъ вылить компотъ прямо изъ компотіеры, въ салатникъ, ягоды будутъ плавать въ слишкомъ длинномъ и не вкусномъ соусѣ. Во избѣжаніе этого, надо при вскрытіи банки, отлить во-первыхъ, нѣсколько ложекъ сиропа, послѣ чего вылить весь въ кострюлю добавить немного сахару, вскипятить до густоты процѣдить черезъ сито и холоднымъ полить уложенныя въ салатникѣ ягоды. Самый красивый компотъ составленный изъ разныхъ ягодъ и политый чистымъ, свѣжимъ сиропомъ, въ такомъ случаѣ затѣмъ не надо употреблять сироповъ изъ компотіеровъ, развѣ же только отъ персиковъ, грушъ и бѣлыхъ сливъ. Оставшіеся же сиропы изъ компотіеровъ вскипятить, добавляя сахару если будутъ казаться слишкомъ кислыми и на нихъ можно сварить компотъ изъ свѣжихъ зимнихъ яблокъ, которыя всегда варятся прямо въ сиропѣ; вынуть яблоки когда готовы, сиропъ выварить до густоты и полить имъ яблоки, которыя украсить можно разнымъ вареніемъ и апельсинными корками, не слѣдуетъ только употреблять къ этому черныхъ вишенъ, которыя прибавляютъ не красивый синій цвѣтъ какъ яблокамъ такъ и сиропу.

1. Абрикосы.

Взять совсѣмъ спѣлые абрикосы, вложить въ кострюлю съ холодной водой и вскипятить на тихомъ огнѣ. Когда будутъ достаточно мягкими вынуть шумовкой и положить въ холодную воду въ которой оставаться должны въ теченіи 12 часовъ, послѣ чего полить ихъ легкимъ сиропомъ на 24 часа, потомъ слить этотъ сиропъ уложить абрикосы въ компотіеры и залить холоднымъ или чуть теплымъ, свѣжимъ, густымъ сиропомъ, употребляя на 1 ф. сахару 1 стаканъ

воды, покрыть пузыремъ и завязать бичевкой; въ банкахъ надо оставлять на $1^1/_2$ вершка пустое, свободное пространство, чтобы при варкѣ, когда ягоды наполнятся, не полопали бы пузыри. Можно подъ пузырь класть еще бумагу, но это не очень нужно. Такимъ образомъ приготовленныя банки поставить въ котелъ или въ очень большую, глубокую кострюлю, залить холодной водой, такъ чтобы только верхъ банокъ обвязанный пузыремъ не былъ ею покрытъ; каждую банку обвернуть соломой или сѣномъ, чтобы прикасаясь къ другъ другу онѣ бы при варкѣ не разбивались и варить на тихомъ огнѣ. Кипятить считая съ той минуты, когда вода станетъ закипать, 15 минутъ, послѣ этого, снять осторожно съ плиты, поставить въ покойномъ мѣстѣ, пока совсѣмъ не простынутъ, тогда только вынуть банки и спрятать въ холодномъ, а главное сухомъ мѣстѣ.

Другой способъ приготовленія консервовъ, слѣдующій: поставить обвязанныя уже пузыремъ банки подъ плиту, въ печку для жаркаго, разумѣется послѣ обѣда, когда огонь уже догараетъ и держать тамъ отъ 3 до 4 часовъ времени. Если въ печкѣ не очень жарко, то можно закрыть вьюшку. Способъ этотъ отличный только при этомъ иногда ягоды теряютъ свой цвѣтъ, по этому-то вишню и малину всегда лучше варить въ водѣ. Надо наблюдать за этимъ, чтобы банки съ наружи были совершенно сухи, иначе будутъ лопаться.

Очень рѣдко при квартирахъ находится погребъ довольно сухой, чтобы въ немъ можно было держать вареніе, вслѣдствіе этого мы совѣтуемъ въ теченіи лѣта держать вареніе въ печкахъ и зимою въ сухихъ кладовыхъ или чуланахъ. Если по истеченіи нѣсколькихъ мѣсяцевъ, оказалась бы съ верху консервовъ плѣсень или родъ корочки, если только при этомъ нѣтъ браженія, что легко узнать по поднимающимся съ низу воздушнымъ пузырькамъ, то не нужно обращать на это никакого вниманія, такъ такъ при открытіи банки можно снять эту корку и консерва останется также

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

хороша. Но если бы вслѣдствіе дурнаго помѣщенія или излишней теплоты консервы стали бы пѣниться, то нужно такую банку не отвязывая пузыря, поставить въ кастрюлю съ теплой водой и подержать на плитѣ пока вода хорошо не вскипитъ, тогда снять съ огня, но не вынимать изъ кастрюли пока не простынетъ банка. Такую банку надо скорѣй другихъ употребить и вообще она уже болѣе не будетъ имѣть прежняго запаха и свѣжести. Однакожъ, кто хочетъ старательно за этимъ смотрѣть, можетъ избѣжать всякой порчи консервовъ тѣмъ, что каждыя двѣ недѣли будетъ брать по очередно банки съ консервами въ руки перевертывать ихъ нѣсколько разъ вверхъ дномъ, чтобы перемѣшать сиропъ; дѣлать это надо тихонько, а не вдругъ. Всѣ эти примѣчанія относятся ко всѣмъ вообще консервамъ такъ какъ всѣ онѣ за немногими развѣ перемѣнами одинаково приготовляются.

2. Абрикосы или крыжовникъ другимъ способомъ.

Чтобы консервы вышли хорошо, надо взять какъ абрикосы такъ и крыжовникъ совершенно спѣлые. Уложить въ компотіеры залить густымъ сиропомъ, завязать пузыремъ и кипятить 20 минутъ, считая съ того времени, когда закипитъ вода. Можно тоже обѣ эти ягоды обдать раньше кипяткомъ на рѣшетѣ и когда простынутъ укладывать въ банки.

3. Брусника.

Чтобъ уничтожить вязскій вкусъ брусники для нѣкоторыхъ столь непріятенъ, употребляются два слѣдующія средства. Очищенную и обданную кипяткомъ бруснику вложить въ глиняный поливной горшокъ, покрыть и поставить на всю ночь въ русскую печку послѣ хлѣба или подъ плиту. Послѣ 6 или 8 часовъ, слить сокъ которой выдѣлился изъ ягодъ, а чистую бруснику вложить въ кастрюлю, всыпать сахару,

считая онаго 1 ф. на кружку брусники, тотчасъ же положить нарѣзанныхъ ломтиками грушъ и яблокъ, кусокъ корицы и варить съ часъ времени на тихомъ огнѣ, смотрѣть чтобы болѣе не имѣли сыраго вкуса.

Другой способъ тоже хорошъ: очищенную и ополосканную въ холодной водѣ бруснику вложить въ тазъ и поставить на плиту, какъ скоро она пуститъ сокъ изъ себя, надо его слить прочь а бруснику положить въ приготовленный сиропъ изъ 1 ф. сахару на кружку брусники, положить туда же, ломтиками грушъ, яблокъ, тонко нарѣзанной и мягко сваренной до того, апельсинной корки и кипятить съ часъ времени. Когда простынутъ укладывать въ банки. Какъ однимъ такъ и другимъ способомъ приготовленная брусника сохранитъ хорошій цвѣтъ и вкусъ ея не будетъ вязокъ.

4. Виноградъ.

Уложить спѣлыя виноградныя ягоды въ компотіеры, залить густымъ сиропомъ, завязать пузырями и кипятить на тихомъ огнѣ 15 минутъ не болѣе.

5. Вишни.

Консервы можно дѣлать со всякаго сорта вишенъ, какъ изъ бѣлыхъ (черешни), такъ и съ черныхъ испанскихъ, красныхъ прозрачныхъ всѣхъ сортовъ и самыхъ простыхъ черныхъ кислыхъ. Косточки можно не вынимать, но консервы изъ очищенныхъ вишенъ лучше, такъ какъ косточки придаютъ консервамъ свой сильный вкусъ и запахъ. На фунтъ вишенъ взять фунтъ сахару, сдѣлать густой сиропъ, вложить вишни, подержать 5 минутъ на огнѣ, когда простынутъ вылить въ банки и поступать дальше, какъ съ другими консервами. Варить 18 — 20 минутъ со времени кипѣнія воды.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

6. Груши.

Консервы изъ грушъ одни изъ лучшихъ. Употребляются для этого разные ихъ сорта, но самые лучшіе, бонкреты (bons chrétiens) и бергамоты. Очищая груши отъ кожицы и сердцевины на сколько можно, такъ какъ груши должны остаться цѣльными, класть ихъ въ холодную воду, чтобы не почернѣли пока ихъ чистятъ, въ воду прибавить можно немного квасцевъ; приготовить въ кострюлѣ горячую воду и вложить въ нее очищенныя груши, покрыть и варить осторожно, чтобы не разварились. Когда станутъ мягкими, вынуть шумовкой на рѣшето, чтобы обсохли, сдѣлать обыкновеннымъ образомъ сиропъ (на фунтъ сахару стаканъ воды) прибавить рюмку французскаго бѣлаго вина и 3 гвоздики, снять хорошо пѣну, уложить простывшія груши въ широкія компотіеры, залить приготовленнымъ сиропомъ, обвязать какъ обыкновенно пузыремъ, вставить въ котелъ съ холодной водой и варить отъ 20—25 минутъ, смотря по сорту грушъ, т. е. смотря по тому взяты ли на консервы мягкія или жесткія груши.

Можно тоже не добавлять вино въ сиропъ, и консервы будутъ тоже все-таки хороши.

7. Дыня.

Изъ дыни получается очень приторная консерва, но приготовлять ее все-таки можно. Взять хорошую, анапасовую дыню съ хорошимъ запахомъ, совсѣмъ уже спѣлую, очистить отъ кожи и зернышекъ, срѣзать мясистую часть ея по желанію въ четырехугольные или длинные кусочки. Вложить въ кипятокъ въ кастрюлю, вскипятить осторожно чтобы дыня не разварилась, а когда сдѣлается мягкою отлить кипятокъ и на рѣшетѣ облить нѣсколько разъ холодной водой, чтобы скорѣе простыла. Когда совсѣмъ обсохнетъ отъ воды, уложить въ компотіеры, залить обыкновеннымъ

сиропомъ и поступать дальше, какъ съ другими консервами, варить въ котлѣ отъ 20 до 25 минутъ, смотря по тому на сколько была дыня мягка послѣ варки въ кипяткѣ.

8. Ежевика.

Очистить ежевику отъ листиковъ и червячковъ, которые въ ней находятся, уложить въ банки, залить обыкновеннымъ сиропомъ, обвязать пузыремъ и варить не болѣе 18 минутъ, считая съ того времени, когда вскипитъ вода.

9. Клубника.

Взять на фунтъ совсѣмъ спѣлой клубники фунтъ сахару, сдѣлать очень густой сиропъ, вложить въ кипящій слегка ополосканную клубнику, подержать 6 минутъ на огнѣ, пока не обоймет ее варъ, простудить, холодную налить въ банки, обвязать пузыремъ и варить въ котлѣ не болѣе 5 минутъ или на столько же времени вставить въ духовую печку.

10. Крыжовникъ.

Изъ крыжовника получается отличная консерва. Взять совершенно спѣлый крыжовникъ, какого кто хочетъ сорта, зеленый, желтый или красный, чѣмъ лучше крыжовникъ, тѣмъ красивѣе будутъ консервы. Обрѣзать осторожно ножемъ стебельки, не задѣвая ягодъ и обварить нѣсколько разъ кипяткомъ на рѣшетѣ или на шумовкѣ. Когда достаточно обсохнетъ, сдѣлать сиропъ употребляя стаканъ воды на фунтъ сахару, очистить его хорошенько отъ пѣны, смотря однакожъ, чтобы не сдѣлался слишкомъ густымъ, всего лучше считать его готовымъ, когда на немъ не будетъ больше пѣны, вложить крыжовникъ въ кипящій и когда станетъ закипать, снять съ огня, простудить въ томъ же тазу, налить въ компотіеры, оставляя какъ всегда на $1^1/_2$ вершка

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

порожняго мѣста, покрыть пузыремъ, обвязать крѣпко бичевкой и варить въ котлѣ 35 минутъ со времени кипѣнія воды.

11. Малина.

Консервы изъ малины самыя вкусныя и ароматныя. Никогда не можетъ имѣть такого пріятнаго запаха варенье изъ малины, какъ консервы, которыя приготовляются тремя слѣдующими способами.

1-й способъ. Взять свѣжія, спѣлыя, хорошія ягоды малины, очистить отъ червячковъ и стебельковъ, уложить въ компотіеры не потряхивая банками, какъ при другихъ ягодахъ, такъ какъ малина смялась бы отъ этого; когда банки будутъ полны, залить густымъ сиропомъ, обвязать пузыремъ и поставить въ котелъ съ водою, обложить какъ всегда банки соломой и варить съ минуты кипѣнія воды, 15 минутъ, никакъ не болѣе.

2-й способъ. Залить до половины банки, холоднымъ, густымъ сиропомъ, а тогда вложить очищенную малину, вкладывая по одной ягодкѣ пока банка не будетъ полна и сиропъ не покроетъ ягодъ, дальше поступать, какъ сказано выше. Консервы приготовленныя тѣмъ или другимъ способомъ будутъ отличныя, но третій способъ которымъ приготовляютъ консервы въ Бордо, всѣхъ лучше.

3-й способъ. Очистивъ, свѣсить малину; взять на фунтъ ея фунтъ сахару и сдѣлать сиропъ почти такой густой, какъ для варенья, въ кипящій вложить малину, подержать 6 минутъ на огнѣ никакъ не больше, въ теченіи этого времени ягода уже пуститъ сокъ и покажется пѣна, которую надо снять пропускной бумагой, отставить съ плиты и когда простынетъ въ томъ же тазу, наливать осторожно серебряной ложкой въ компотіеры, оставляя какъ обыкновенно порожное съ верху мѣсто, обвязать пузыремъ и варить какъ всѣ прочія консервы въ котлѣ, 15 минутъ. Этимъ способомъ приготовленная малина не останется такою цѣльною, какъ

при первыхъ двухъ способахъ, но будетъ имѣть цвѣтъ и вкусъ великолѣпнѣйшій. Изъ бѣлой малины не дѣлаются консервы, такъ какъ она не имѣетъ запаху.

12. Орѣхи грецкіе.

Свѣжіе, только созрѣлые орѣхи, очистить: во-первыхъ, отъ зеленой кожи, потомъ отъ скорлупы, а наконецъ, снять тонкую кожицу находящуюся на зернышкѣ. Очищенные орѣхи уложить въ компотіеры, залить сиропомъ, обвязать пузыремъ и варить полъ-часа со времени кипѣнія воды или вставить въ духовую печку.

13. Персики.

Взять самые спѣлые персики, отобрать самые здоровые, безъ малѣйшихъ пятнышекъ, такъ какъ персики съ пятнышками не годятся на консервы. Наколоть ихъ деревянной булавкой и вложить въ холодную воду, поставить на плиту и держать на тихомъ огнѣ, пока не подымется паръ, т. е. пока вода не станетъ очень горячею, но еще не кипящею; убѣдиться можно, что персики готовы увидѣвъ, что съ нихъ легко сходитъ кожица. Тогда отлить горячую воду, и вложить персики на 12 часовъ въ холодную воду. На другой день слить воду и залить персики легкимъ сиропомъ, оставить ихъ въ немъ 24 часа; послѣ этого слить сиропъ, который можно употребить къ яблочному или другому какому нибудь лѣтнему компоту, а персики очищенные отъ кожицы или нѣтъ (что зависитъ отъ того, какъ кто пожелаетъ, равно же какъ можно оставлять ихъ цѣльными или перерѣзывать по поламъ и вынимать косточки) уложить въ банки, залить очень густымъ сиропомъ и варить какъ всѣ прочія консервы 25 минутъ или ставить подъ плиту въ духовую печку.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

14. Косерва изъ ренклодовъ, персиковъ и всякихъ сливъ, кромѣ венгерокъ.

Всѣ вышеупомянутые фрукты должны быть совершенно спѣлыми, отобрать самые здоровые безъ пятнышекъ, наколоть деревянною булавкой и вложить въ кастрюлю съ холодною водою, поставить на плиту и смотрѣть чтобы вода не вскипѣла и снять съ огня, когда начнетъ закипать, отлить и положить въ холодную воду на 12 часовъ. На другой день отлить воду и залить легкимъ сиропомъ на 24 часа. На слѣдующій день отлить сиропъ, уложить ягоды въ банки и залить очень густымъ сиропомъ, обвязать пузыремъ и варить въ котлѣ 15 минутъ.

2-й способъ. Взять совсѣмъ спѣлыя ренклоды наколоть деревянной булавкой, уложить въ компотіеры, залить очень густымъ сиропомъ и обвязать пузыремъ и варить въ котлѣ отъ 20 до 25 минутъ или вставить въ духовую печку.

3-й способъ. Совсѣмъ спѣлыя ренклоды наколоть деревянной булавкой, уложить въ компотіеры, засыпать мелкимъ сахаромъ считая на 1 ф. ренклодовъ 1 фунтъ сахару, налить въ каждую банку столько рому сколько вмѣстится въ сахаръ, обвязать пузыремъ и вставить въ духовую печку на 4 часа.

15. Сливы.

Всѣ сорта сливъ, маленькія зеленыя, большія желтыя, красныя, однимъ словомъ всякія, хороши для консервовъ. Надо ихъ вложить на 5 минутъ въ горячую воду на плитѣ, потомъ уложить въ компотіеры, потрясая банкой чтобы ихъ побольше вмѣстилось, залить густымъ сиропомъ и варить обыкновеннымъ образомъ 20 минутъ или ставить въ печку на нѣсколько часовъ.

16. Сливы черныя венгерки.

Это самый лучшій сортъ для консервы такъ какъ ее можно сохранить года два если она хорошо приготовлена. Приготовляютъ сливы эти съ кожицею и безъ нея.

1) Сливы венгерки съ кожицею. Обтереть салфеткою верхнюю краску, перерѣзать осторожно до половины, вынуть косточки и вложить ихъ на 5 минутъ въ кипящій, густой сиропъ, приготовленный обыкновеннымъ образомъ употребляя стаканъ воды на 1 ф. сахару, послѣ того снять съ плиты, простудить, уложить сливы въ компотіеры, потряхивая банками, чтобы какъ можно больше вмѣстить, залить сиропомъ, обвязать пузыремъ, и кипятить на тихомъ огнѣ, чтобы не лопнула на нихъ кожица, 25 минутъ, а лучше еще вставить въ печку.

2) Сливы венгерки безъ кожицы или такъ-называемыя бѣлыя. Обдать кипяткомъ и снять кожицу, но не надо обваривать болѣе десятка за разъ, потому что, еслибы имъ долго пришлось лежать въ кипяткѣ, то получили бы отъ кожицы, лиловато-коричневый цвѣтъ. По желанію можно вынимать или оставлять косточки, однакожъ въ очищенныхъ косточки обыкновенно оставляются. Уложить какъ можно больше сливъ въ компотіеры, залить очень густымъ, холоднымъ сиропомъ, обвязать пузыремъ и варить въ котлѣ, какъ всѣ прочія консервы, считая отъ времени кипѣнія воды 25 минутъ.

2-й способъ. Свѣсивъ обваренныя сливы и на фунтъ ихъ взявъ 1 ф. сахару, сдѣлать густой сиропъ, въ кипящій вложить сливы и держать на плитѣ 5 минутъ. Когда простынутъ уложить въ компотіеры обвязать пузыремъ и кипятить отъ 20 до 25 минутъ или же ставить въ печку. Способъ этотъ отличный.

17. Смородина.

Осторожно обрѣзать ножницами стебельки у ягодъ, чтобы

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

не вытекалъ сокъ, всыпать въ компотіеры, залить очень густымъ сиропомъ, такъ какъ эта ягода кисла и много пускаетъ изъ себя сока, обвязать пузыремъ и варить какъ всѣ прочія самое большее 15 минутъ. Бѣлая смородина для консервовъ также хороша, какъ и красная.

18. Черника.

Эта дешевая ягода хороша и даже здорова въ компотѣ. Приготовляется она очень просто, спѣлыя ягоды всыпать въ компотіеры, потряхивая банками, чтобы ихъ туда побольше вмѣстить, залить обыкновеннымъ не густымъ сиропомъ, обвязать пузыремъ и варить обыкновеннымъ образомъ въ котлѣ минутъ 15. Зимой можно изъ этой консервы приготовлять супъ.

19. Яблоки.

Изъ яблокъ рѣдко дѣлаютъ консервы, такъ какъ ихъ можно всю зиму сохранить свѣжими и приготовлять изъ нихъ свѣжій компотъ.

Однако же въ деревнѣ, гдѣ иногда бываетъ такое количество яблокъ, что не знаешь, что съ ними дѣлать, слѣдующій рецептъ можетъ пригодиться. Самыя лучшія для консервовъ яблоки, лѣтомъ бѣлыя, наливныя (папировки) зимою ренеты и антоновскія. Ихъ нужно очистить отъ кожи, перерѣзать, выбрать зернышки и сердцевины и вложить въ холодную воду. Пока чистятся яблоки, на плиту поставить воду въ широкой кострюлѣ и когда она станетъ закипать, вложить вынутыя изъ холодной воды яблоки, осторожно варить нѣсколько минутъ, пока не станутъ мягкими, тогда вынуть на рѣшето шумовкой, чтобы обсохли. Когда простынутъ, уложить въ компотіеры, залить густымъ сиропомъ и варить какъ всѣ прочія 20 минутъ.

20. Яблоки райскія.

Самый ихъ внѣшній видъ показываетъ, какъ красивы онѣ должны быть въ консервѣ. Нужно очистить яблочки отъ черной верхушки, обрѣзать стебелекъ, оставляя четвертую часть его при яблочкѣ, наколоть въ нѣсколькихъ мѣстахъ булавкой и вложить въ кипятокъ, на тихомъ огнѣ. Оставить ихъ такъ пока не сдѣлаются мягкими, смотрѣть при этомъ чтобы не полопались, что можетъ случиться только, если будутъ слишкомъ крѣпко кипѣть, чего и не надо допускать. Когда яблочки уже мягки, отлить воду, простудить, послѣ чего уложить ихъ, потрясывая, въ компотіеры, залить густымъ сиропомъ и поступать дальше какъ при всѣхъ другихъ консервахъ, варить въ котлѣ 20 минутъ.

Примѣчаніе. При нѣкоторыхъ консервахъ нельзя точно обозначить нужнаго количества сахару, на извѣстное количество ягодъ, всего лучше принимать во вниманіе количество наполненныхъ ягодами банокъ и считать на банку вмѣщающую въ себѣ не болѣе полукружки, ½ ф. сахару, на кружковую 1 ф. употреблять меньше сахару ни въ какомъ случаѣ не слѣдуетъ, но если кто любитъ сладкія консервы, то онъ можетъ класть сахару и больше, а тогда, конечно, сиропъ будетъ погуще.

21. Консервы въ спиртѣ или ромѣ сладкія.

Взять большую, стеклянную банку, всыпать какихъ кто желаетъ ягодъ, добавить 1 ф. мелкаго сахару, залить полштофомъ спирта или хорошимъ аракомъ и вымѣшать, послѣ добавить можно въ ту же самую банку, другаго сорта фунтъ ягодъ, фунтъ сахару и долить спирту, и такъ добавлять постоянно ягодъ, по мѣрѣ того, какъ поспѣваютъ разные ихъ сорта, пол-штофа спирта хватаетъ на 3 ф. ягодъ; которыя надо сыпать въ банку очищенными, оставляя косточки при вишняхъ, смородинѣ и сливахъ, гру-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ши очистить отъ кожицы и срѣзать въ четвертушки. Можно приготовлять этимъ способомъ каждый сортъ ягодъ особенно, считая на фунтъ ягодъ, 1 фунтъ сахару и 1/4 штофа спирту. Консервы эти употребляются, какъ закуска послѣ водки или какъ десертъ.

22. Ягоды изъ спирта въ сиропѣ.

Въ Парижѣ, подаютъ на десертъ ягоды въ спиртѣ, которыя не имѣютъ хорошаго вида, а только бываютъ крѣпкія и сладкія. Долголѣтняя хозяйственная практика, привѣла насъ на мысль дешеваго приготовленія такихъ ягодъ. Всякая хорошая хозяйка, приготовляетъ обыкновенно на зиму различныя наливки; послѣ которыхъ ягоды выбрасываются, какъ никуда негодныя. Мы совѣтуемъ, сливъ наливку, высыпать ягоды въ большую стеклянную банку и залить опять, чистымъ, холоднымъ сиропомъ. Послѣ нѣсколькихъ дней, сиропъ сдѣлается жидокъ, отъ оставшагося въ ягодахъ спирта, а ягоды сдѣлаются совершенно такими, какъ ихъ приготовляютъ за границею. Сиропа должно быть очень мало. Самыя подходящія къ этому ягоды, суть: вишни, абрикосы, ренклоды, сливы, персики, груши, дыни и ананасы. Извѣстный ликеръ Кирасо приготовляется изъ ренклодной наливки.

ОТДѢЛЪ III,

СУХІЯ ВАРЕНЬЯ

или

ФРУКТЫ ВЪ САХАРѢ.

Варенья остающіяся съ прошлаго года, если они начинаютъ засахариваться, отлично употреблять на сухія варенья, для чего нужно уложить ихъ, вынувъ изъ сиропа, на сито или всего лучше на проволочное рѣшето и сушить въ теплой комнатѣ, или вынуть изъ сиропа, обсушить на ситѣ, потомъ посыпать сахаромъ и ставить по нѣсколько разъ въ чуть теплую печку.

1. Абрикосы.

Сварить абрикосы, какъ обыкновенное варенье, когда будутъ готовы, снять съ огня и мѣшать серебряной ложкой, пока не начнутъ простывать; тогда уложить подальше одну отъ другой на проволочное рѣшето, или на мѣдный листъ и оставить ихъ такъ на часъ въ теплой комнатѣ. По истеченіи этого времени будутъ готовы.

2. Ананасъ.

Ананасъ, который хотятъ употребить на сухое варенье, надо рѣзать не ломтиками, а кусочками, величиною въ ма-

http://kulinarniy.laretz.w.pw/
Library
Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

лый грецкій орѣхъ. Сварить его какъ обыкновенное варенье, когда будетъ готовъ, вынуть изъ сиропа на блюдо, для того чтобы онъ обсохъ, сдѣлать свѣжій сиропъ изъ 1 ф. сахару и 1/2 стакана воды, оставляя тотъ въ которомъ варился ананасъ, для лимонада или другихъ употребленій, въ кипящій вложить ананасъ, снять сейчасъ съ огня и мѣшать серебряной ложкой пока не начнетъ простывать, тогда уложить кусочки отдѣльно одинъ отъ другаго на проволочное рѣшето или на мѣдный листъ и оставить часъ времени въ теплой комнатѣ.

3. Апельсинныя корки.

Взять хорошихъ апельсинъ съ толстыми корками, разрѣзать осторожно корку на четыре части и снять ее осторожно, чтобы не разорвать. (Если кто собираетъ по немногу апельсинныя корки по мѣрѣ употребленія апельсинъ, въ теченіи какихъ нибудь 10 дней, то надо ихъ класть въ горшокъ съ холодною водою и каждый день перемѣнять воду). Вложить корки въ кастрюлю, налить водою и варить нѣсколько часовъ но не болѣе четырехъ, пока корки не станутъ мягкими. Тогда слить кипятокъ и залить корки холодной водой въ каменной мискѣ на 24 часа На другой день выложить ихъ на сито, чтобы обсохли отъ воды. Сдѣлать довольно густой сиропъ, корки уложить въ широкій салатникъ и обдать тепленькимъ сиропомъ, такъ чтобы всѣ были имъ покрыты. На другой день слить сиропъ, добавить немного сахару, корки выложить на сито чтобы обсохли, потомъ уложить опять въ салатникъ и горячимъ обдать сиропомъ. На третій день слить сиропъ, корки уложить опять на сито, чтобы хорошо обсохли, добавить весь остальной сахаръ въ сиропъ, выварить до густоты, вложить корки и варить пока сиропъ не сдѣлается совершенно густымъ. Обсушать корки по мѣрѣ надобности, слѣдующимъ образомъ: взять сахаръ помочить въ водѣ, сдѣлать очень густой сиропъ называемый консервой, котораго качество испытывается

слѣдующимъ образомъ: нужно помочить въ сиропѣ вилку и сдунуть съ нее сиропъ на воздухъ; если изъ него летѣть будутъ сахарныя нитки, то сиропъ готовъ; тогда вложить корки, варить нѣсколько минутъ снять съ огня, мѣшать вокругъ ложкой не трогая корокъ, пока сахаръ не станетъ простывать, тогда вынимать ихъ вилкой на блюдо слегка вымазанное прованскимъ масломъ, чтобы корки не приставая къ блюду удержали бы въ себѣ сахаръ, или лучше на проволочное рѣшето. Можно употреблять, прибавивъ къ нему сахару и тотъ сиропъ въ которомъ лежали корки въ банкахъ, но въ такомъ случаѣ никогда не будутъ такими бѣлыми. Обсушать ихъ въ этомъ случаѣ не надо, такъ какъ онѣ будутъ довольно сухими. Не слѣдуетъ на разъ слишкомъ много обсушать корокъ, такъ какъ если онѣ полежатъ нѣсколько дней, то сдѣлаются слишкомъ сухими. Для сиропа которымъ въ первый разъ поливаются корки, берется 2 ф. сахару на кружку воды, для второго и третяго раза добавляется по 1 ф. сахару на тоже количество сиропа, такъ какъ онъ станетъ жидкимъ отъ сырости апельсинныхъ корокъ, или считая иначе, на фунтъ корокъ берется $2^1/_2$ ф. сахару.

4. Вишни.

Лучше всего для сухаго, употреблять обыкновенное вишневое варенье, которое начинаетъ засахариваться. Вынуть ягоды на сито, когда сиропъ стекетъ, нанизывать на соломинки, обсыпать сахаромъ и сушить въ чуть теплой печкѣ.

5. Груши.

Взять какой угодно сортъ грушъ очистить отъ кожи, не отбрасывая стебельковъ, если груши большія, разрѣзать по поламъ, вынуть сердцевину и зернышки, вложить въ холодную воду чтобы не почернѣли; когда всѣ очищены, вложить въ кипятокъ, покрыть и варить пока не будутъ мяг-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

кими, смотрѣть за тѣмъ, чтобы не развварились и не полопались. Вынуть осторожно ихъ на сито шумовкой и поставить въ холодное мѣсто, чтобы простыли. Можно также варить груши съ кожей и послѣ очищать, въ такомъ случаѣ будутъ лучшій даже имѣть видъ.

Взять напримѣръ, на 4 десятка небольшихъ грушъ 2 ф. сахару, сварить легкій сиропъ, снять пѣну, простудить и залить имъ груши, уложенныя въ широкомъ салатникѣ. На другой день слить сиропъ, добавить $^1/_2$ ф. сахару, вскипятить и залить груши теплымъ, дѣйствіе это повторять шесть дней сряду, каждый разъ прибавляя по $^1/_2$ ф. сахару и заливая всякій разъ сиропомъ потеплѣе, а седьмаго дня самымъ горячимъ, восьмаго дня, когда вскипѣвшій сиропъ станетъ уже тянуться, вложить въ него груши, вскипятить, снять пѣну, простудить и уложить въ банки. По мѣрѣ надобности вынимать сколько нужно и сушить. Если обсушить ихъ всѣ за разъ то станутъ слишкомъ сухими и жесткими. Желая затѣмъ имѣть ихъ сухими, слѣдуетъ ихъ вынуть изъ сиропа на проволочное рѣшето или сито, чтобы сиропъ обсохъ, потомъ взять свѣжаго, очень густого сиропа, котораго качество испытано вилкою, какъ при приготовленіи апельсинныхъ корокъ, снять съ огня, каждую грушу обмакнуть въ сиропѣ, уложить на блюдо вымазанное прованскимъ масломъ, а черезъ нѣсколько минутъ будутъ сухими если только сиропъ былъ приготовленъ какъ слѣдуетъ.

2-й способъ. Разрѣзать очищенныя груши по поламъ, вложить въ легкій сиропъ, покрыть и варить осторожно, чтобы не развварились, вынуть шумовкой на сито, къ этому же сиропу добавить сахару сообразно съ количествомъ грушъ, выварить до густоты и тепленькимъ залить груши; повторять это дня три всякій разъ заливая сиропомъ потеплѣе, на 4-й день вынуть груши на сито, обсушить отъ сиропа, и нѣсколько разъ обсыпать ихъ мелкимъ сахаромъ и сушить въ чуть теплой печкѣ или на ней. Желая имѣть ихъ блестящими (glacées) надо ихъ всякій разъ, когда ставятся въ печку, помочить въ густомъ сиропѣ, а съ верху посыпать мелкимъ сахаромъ. Сушить на проволочныхъ рѣшетахъ или на мѣдныхъ листахъ, но ни въ какомъ случаѣ, на желѣзныхъ. Когда простынутъ укладывать въ сухія банки.

3-й способъ. Очень вкусны также груши употребляемыя какъ закуска къ водкѣ, приготовляются онѣ слѣдующимъ образомъ: очистить груши, выбрать сердцевины и зернышки, кожицы выварить въ водѣ въ небольшомъ горшкѣ, когда довольно выварены, процѣдить. На 2 стакана этого соку взять стаканъ меду, вскипятить вмѣстѣ, вложить груши и сварить ихъ такъ, чтобы были мягкими, вынуть на сито и дать имъ обсохнуть. Когда простынутъ можно начинить ихъ толченымъ миндалемъ съ корицею или съ апельсинными корками. Сокъ выварить до густоты, помочить въ немъ груши, обсыпать ихъ мелкимъ сахаромъ и сушить въ печкѣ, изъ которой былъ вынутъ хлѣбъ, на соломѣ. Надо повторять это нѣсколько разъ; когда уже хорошо обсохнутъ, обсыпать еще разъ сахаромъ и укладывать совсѣмъ холодныя въ банки и прятать въ сухомъ мѣстѣ. Такія же груши можно приготовлять, употребляя вмѣсто меда, большой изюмъ, который варится до мягкости, считая на кружку сока изъ грушечныхъ корокъ 1 ф. изюма. Сваривши протереть черезъ рѣдкое сито и дальше поступать какъ выше описано.

Въ нѣкоторыхъ мѣстностяхъ эти груши приготовляютъ еще слѣдующимъ образомъ: кожицы варятъ въ водѣ по поламъ съ пивомъ и кладутъ извѣстное намъ уже количество меда, въ этомъ соку варятъ груши такъ долго, пока онѣ не сдѣлаются желтыми и прозрачными. Послѣ этого надо вынуть ихъ на сито, немножко сплеснуть и начинить слѣдующею смѣсью: отварить очищенныхъ яблокъ и грушъ, мелко изрубить, добавить сваренныхъ и изрубленныхъ апельсинныхъ корокъ, немножко корицы и гвоздики, меду, поджарить эту массу, чтобы стала густою, простудить и начинить ею какъ можно больше груши. Сокъ въ которомъ варились груши, нужно при этомъ способѣ выварить до густоты, помочить въ немъ груши и обсушить нѣсколько разъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://laret.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

на листахъ, на соломѣ, въ тепленькой печкѣ, всякій разъ обмакивая въ соку, отъ чего получаютъ красивый блескъ.

6. Дыня.

Дыня въ видѣ сухаго варенья очень вкусна. Приготовляется она точно также какъ обыкновенное варенье; когда совсѣмъ готова, вынимается на сито, чтобы обсохла съ сиропа, а сиропъ пока ставится на плиту и вываривается до густоты. Тогда слѣдуетъ вложить дыню на минутку въ сиропъ, снять съ огня и мѣшать въ холодномъ мѣстѣ серебряной ложкой, пока не станетъ простывать. Затѣмъ вынимать по кусочкамъ, укладывать на проволочное рѣшето и поставить въ теплую комнату—черезъ часъ будетъ готово. Однакожъ и здѣсь тоже, только по мѣрѣ надобности, совѣтуемъ обсушать дыню, такъ какъ она слишкомъ засыхаетъ если ее долго держать въ сухомъ видѣ.

7. Крыжовникъ.

Вынуть изъ приготовленнаго варенья крыжовникъ на сито, чтобы обсохъ съ сиропа; по истеченіи 24 часовъ, нанизать его на тонкія полоски нарѣзанныя изъ камыша, уложить на проволочное рѣшето и поставить въ тепломъ мѣстѣ или на ночь въ печку которая топилась утромъ.

8. Лимонныя корки.

Для этого употребляются самыя свѣжія лимонныя корки, которыя приготовляются точь въ точь, какъ апельсинныя, почему мы и не будемъ повторять сказаннаго. Замѣтимъ только, что лимонныя корки будучи жестче апельсинныхъ рѣдко употребляются сухими.

9. Миндаль жженый въ сахарѣ.

Неочищеннаго фунтъ миндалю и 1 ф. мелкаго сахару вложить вмѣстѣ въ кастрюлю и налить столько воды, чтобы сахаръ былъ только ею покрытъ. Варить вмѣстѣ часто мѣшая, когда миндаль начнетъ сохнуть, снять съ плиты, мѣшать пока не простынетъ, потомъ опять поставить на плиту, мѣшая постоянно пока не зарумянится. Тогда снять съ плиты, вымѣшать, высыпать на листъ мѣдный или на блюдо, отдѣливъ одинъ миндаль отъ другого, чтобы не вмѣстѣ ссохлись и поставить въ теплое мѣсто.

10. Орѣхи грецкіе.

Приготовленные какъ обыкновенное варенье орѣхи, вынуть изъ сиропа, обсушить, сдѣлать густой сиропъ, какъ при апельсинныхъ коркахъ, вложить въ него орѣхи, сейчасъ же вынуть и укладывать на сито, а орѣхи будутъ имѣть сахарную корочку, какъ апельсинныя корки или какъ груши. Можно однако же обсушить орѣхи и безъ обмакиванія въ сиропѣ, дѣлая это прямо послѣ того, какъ были вынуты изъ собственнаго своего сиропа. Приготовленные орѣхи, такимъ образомъ, будутъ хороши.

11. Персики.

Персики сушатъ такимъ же образомъ, какъ ананасъ, употребляя для этого обыкновенное варенье изъ персиковъ съ ихъ собственнымъ сиропомъ, къ которому добавляется свѣжаго сахару.

12. Ренклоды.

Имѣя обыкновеннымъ образомъ приготовленное варенье,

*

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

вынуть изъ сиропа ренклоды, обсушить на ситѣ, посыпать мелкимъ сахаромъ и сушить въ чуть теплой печкѣ. Вообще всѣ варенья можно сушить этимъ образомъ, такъ называемымъ кіевскимъ.

13. Сливы черныя (венгерки).

Взять спѣлыхъ, здоровыхъ сливъ, обтереть отъ верхней краски, перерѣзать съ одной стороны на столько, чтобы можно было вынуть косточку. Обдать на ситѣ кипяткомъ и пусть обсохнутъ. Сдѣлать сиропъ, употребляя 2 ф. сахару на 2 стакана воды, это количество сиропа должно хватить на 18 десятковъ сливъ и горячимъ залить сливы въ каменной мискѣ или въ широкомъ салатникѣ, сиропа должно быть столько, чтобы онъ покрылъ всѣ сливы. По истеченіи 24 часовъ, слить сиропъ, добавить на кружку его $^1/_2$ ф. сахару, вскипятить нѣсколько разъ и теплымъ залить сливы. На третій день, повторить тоже, опять добавить въ такой же пропорціи сахару и горячимъ обдать сливы. На четвертый день, слить сиропъ, выварить его немного, вложить сливы въ кипящій, разъ вскипятить. Если сливъ очень много, то лучше вкладывать ихъ въ сиропъ, по частямъ, когда одна часть вскипитъ, вынуть ее шумовкой и вложить другую. Когда простынутъ, брать по 2 сливы, и вкладывать одну въ другую, отчего примутъ видъ большихъ сливъ; укладывать такимъ образомъ приготовленныя сливы на рѣшетахъ или жестяныхъ листахъ и сушить въ чуть теплой печкѣ. Повторять это надо нѣсколько разъ, часто поворачивая сливы. Такимъ образамъ приготовленныя, сохраняются нѣсколько лѣтъ, если уложены въ жестяные ящики или въ большія стеклянныя банки.

Сливы черныя съ начинкой. Взять одну часть сливъ, перерѣзать по поламъ, вынуть косточки, а другую часть сливъ обдать кипяткомъ, очистить отъ кожицы и косточекъ, добавить сахару, немножко корицы, гвоздики, апельсинныхъ или лимонныхъ тонко изрѣзанныхъ корокъ, мелко изрубленнаго миндалю и выварить изъ всего этого густой мармеладъ (повидлы); когда масса готова, начинить ею сливы, уложить на листы, покрытые соломой и поставить въ теплую печку. Повторять это надо нѣсколько разъ, чтобы сливы хорошо обсохли, такъ какъ, если ихъ съ разу поставить въ слишкомъ горячую печку, то соусъ изъ мармелада вытечетъ и сливы не будутъ вкусными. Такъ приготовленныя, укладываются плотно въ жестяные или деревяные ящики и сохраняютъ свѣжесть и отличный вкусъ.

Сливы черныя заварныя. На Подолѣ, гдѣ всѣ варенья приготовляются отлично, со сливами поступаютъ слѣдующимъ образомъ:

Спѣлыя, здоровыя сливы, очищаютъ отъ кожицы, вынимаютъ косточки, нанизываютъ на соломинки или на изрѣзанныя въ полоски камышевки, въ середину каждой сыплютъ немножко тьмину или анису, перемѣшаннаго съ сахаромъ, укладываютъ такимъ образомъ приготовленныя сливы на листахъ и ставятъ въ теплую печку.

По истеченіи нѣсколькихъ дней, когда уже не содержатъ въ себѣ больше никакой сырости, нужно снять ихъ съ соломинокъ или камышевокъ, уложить въ каменныя или фарфоровыя банки или въ какую-нибудь другую посуду, упихать ихъ деревянной ложкой, такъ, чтобы они составили одну массу, посыпать слегка каждый рядъ толченымъ сахаромъ, котораго, однако, не должно быть много; отъ хорошей сушки и упаковки зависитъ предохраненіе ихъ отъ плѣсени. Приготовленныя такимъ образомъ сливы не такъ красивы, но очень вкусны.

Сливы черныя на соломинкахъ. При этомъ способѣ сушатъ тоже сливы на соломинкахъ, но не очищенными, а съ кожицею, вынувъ только косточки, начинить ихъ или рубленымъ миндалемъ съ сахаромъ, или анисомъ или тьминомъ съ сахаромъ, можно даже и безъ всякой начинки

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

посыпать сливы сахаромъ. Смотрѣть за тѣмъ, чтобы печка не была слишкомъ горяча, а то съ разу слишкомъ выжарятся.

Эти сливы отличны для закуски къ водкѣ.

Сливы прюнельки. Обдать сливы кипяткомъ, очистить, вынуть косточки и ложкой или ножомъ сплющить ихъ на сколько можно, сушить въ чуть теплой печкѣ на дощечкахъ; когда будутъ достаточно сухими, уложить ихъ въ ящики или боченочки, переложить кое-гдѣ лавровыми листьями, упихать крѣпко, покрыть донышкомъ и съ верху положить камень, чтобы сдавить вмѣстѣ сливы. Приготовленныя такимъ образомъ, навываются прюнельками.

Можно также въ очищенныя сливы, вмѣсто косточки, положить очищеннаго миндалю. При всѣхъ этихъ способахъ нужно обращать главное вниманіе на то, чтобы онѣ потихоньку обсыхали, если же онѣ попадутъ сразу въ сильный жаръ, то изъ нихъ вытечетъ самый лучшій сокъ и самыя лучшія даже сливы сдѣлаются маленькими и изсохшими. Лучше сушить ихъ на проволочныхъ рѣшетахъ, ситахъ или дощечкахъ, чѣмъ на листахъ, такъ какъ онѣ слишкомъ прилипаютъ къ этимъ послѣднимъ, развѣ что листы будутъ покрыты соломой.

Сохраненіе сливъ свѣжими. Сорвать съ дерева сливы, вмѣстѣ со стебельками, въ хорошій, сухой день, не дотрогиваясь пальцами самой сливы, чтобы не стереть краски; растянуть въ сухомъ и не слишкомъ холодномъ мѣстѣ бичевки, и, связывая ниткой по 2 сливы вмѣстѣ, развѣсить одну пару подальше отъ другой; такимъ образомъ, можно ихъ сохранить свѣжими до весны. Сохранить сливы свѣжими можно тоже, уложивъ ихъ въ хорошій бочонокъ, чтобы въ него не могла пробраться вода и переложивъ сливы листьями сливочнаго дерева, въ особенности съ низу и съ верху, хорошенько закупорить боченокъ и опустить въ колодецъ. Вынимать по мѣрѣ надобности, причемъ

будутъ совершенно свѣжими. Такимъ же образомъ можно сохранять и вишни.

14. Яблоки.

Яблоки приготовляются также, какъ и груши, нужно только быть еще болѣе осторожнымъ при ихъ варкѣ, наблюдать за тѣмъ, чтобы не разварились и выбирать не совсѣмъ спѣлыя; кисло-сладкаго вкуса. Два первые способа приготовленія грушъ всего лучше годятся для яблокъ; ихъ также слѣдуетъ сушить на ситахъ.

1-й способъ. **Яблочные сырки.** Отличная вещь такъ называемые сырки изъ яблокъ. Взять кисло-сладкихъ яблокъ, спечь въ печкѣ, протереть черезъ шумовку, добавить для вкуса мелкаго сахару и какихъ кто любитъ пряностей, корицы, или ванили, но можно приготовлять и безъ нихъ, сдѣлать изъ папки формочки и поставить въ теплую печку, послѣ хлѣба, такъ какъ они должны сразу обсохнуть.

2-й способъ. Еще лучше приготовлять сырки слѣдующимъ образомъ: сварить яблоки въ желе, отцѣдить соусъ, впрочемъ не совсѣмъ, оставшуюся массу протереть черезъ шумовку, вложить въ кастрюлю, положить сахару и жарить на тихомъ огнѣ; когда получатъ темный, но еще не коричневый цвѣтъ, тогда выложить на доску или на блюдо, выровнять ложкой, а на другой день вырѣзывать рюмкой кружки или сырки, посыпать сахаромъ и обсушить ихъ въ чуть теплой печкѣ или на ней. Когда имѣется большое количество яблокъ, можно дѣлать большіе сыры, называемые яблочниками. Залить очищенныя и изрѣзанныя яблоки не большимъ количествомъ воды и варить въ котлѣ или большой кастрюлѣ; когда совсѣмъ выварятся, процѣдить черезъ полотняный мѣшокъ, не выжимая изъ нихъ послѣдняго, оставшагося сока; если же яблоки выварить такъ, что жидкость не отдѣляется отъ массы, тѣмъ лучше, въ такомъ случаѣ не надо цѣдить, а прямо протереть черезъ шумовку или рѣшето, вложить вторично эту массу въ кастрюлю, добавить

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://laretz.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сахару, сколько кто хочетъ, мелко истолченныхъ пряностей, какъ-то: корицы, гвоздики и апельсинныхъ тонко изрѣзанныхъ корокъ въ сахарѣ, постоянно мѣшая ложкой, и варить, пока не будетъ отставать отъ кастрюли. Тогда выложить въ полотно, изъ котораго была выжата холодная вода, положить подъ прессъ и оставить такъ на нѣсколько часовъ. Если, по вынутіи изъ подъ пресса, оказалась бы какая-нибудь сырость, то положить въ чуть тепленькую печку. По желанію можно въ полученную массу вложить нѣсколько горстей очищеннаго и длинно изрѣзаннаго миндалю.

Груши и яблоки можно отлично сохранить свѣжими всю зиму; для этого нужно сорвать ихъ съ дерева въ сухую погоду, обвернуть паклею, уложить въ боченки или ящики, такъ, чтобы одно не касалось бы другого, поставить въ сухое мѣсто, куда не можетъ проникнуть морозъ.

Примѣчаніе. Желая имѣть фрукты съ глазурью (fruits glacés), надо нѣсколько разъ обсушать ихъ въ чуть теплой печкѣ, обмакивать каждый разъ въ густомъ сиропѣ и обсыпать мелкимъ сахаромъ.

ОТДѢЛЪ IV.

СИРОПЫ.

1. Ананасовый сиропъ.

При приготовленіи ананасоваго варенья, остается всегда много верхней корки и зубчиковъ, эти то остатки надо залить на 24 часа легкимъ сиропомъ, на другой день добавить немножко сахару, поставить на плиту, хорошенько вскипятить нѣсколько разъ, процѣдить черезъ полотно или фланель, добавить къ этому не много сиропу отъ варенья, котораго всегда бываетъ очень много, выварить вмѣстѣ, пока не получится сиропъ настоящей густоты, слить въ маленькія, употребляемыя для сироповъ бутылки и употреблять для пунша или лимонада.

2. Барбарисовый сиропъ.

1-й способъ. Наложить въ каменный горшокъ очищеннаго отъ вѣточекъ и выполосканнаго барбарису, налить водою и поставить на плиту. Когда достаточно разварится, выжать сокъ черезъ полотняный мѣшокъ, и дать отстояться въ продолженіи 24 часовъ, потомъ съ самаго верху слить чистый сокъ и на кружку его взять 3 ф. сахару, если же кто любитъ сиропъ кислымъ, то можно употребить только

Library
http://kulinarniylaretz.w.pw/
Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://laret.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

$2^1/_2$ ф.; вложить въ сокъ мелко-нарубленный сахаръ, вскипятить нѣсколько разъ вмѣстѣ, снимать часто съ огня, варить не долѣе 20 минутъ, снять хорошо пѣну, и, когда простынетъ, слить въ бутылки, наливая съ верху каждой по ложечкѣ рому; закупорить пробкой или обвязать бумагой. Сиропъ, сварганный въ хорошемъ, сухомъ мѣстѣ, никогда не испортится; надо смотрѣть только за тѣмъ, чтобы сиропъ былъ густымъ, а бутылки хорошо вымыты и совсѣмъ сухи.

2-й способъ. Лучше однакожь приготовлять барбарисовый сиропъ, слѣдующимъ образомъ: сдѣлать сиропъ изъ 2 ф. сахару на $1^1/_2$ ф. очищеннаго отъ вѣтокъ и ополосканнаго барбарису, вложить барбарисъ въ сиропъ, вскипятить нѣсколько разъ и процѣдить черезъ густое сито.

3. Вишневый сиропъ.

Взять 4 кружки (10 ф.) вишенъ, выполоскать, вынуть косточки, залить кружкой кипятку и крѣпко вскипятить нѣсколько разъ, вылить въ мѣшокъ, чтобы стекало; послѣ 6 часовъ, когда сокъ хорошо отстоится, взять на кружку чистаго сока 2 ф. сахару, распустить ихъ въ соку, потомъ вмѣстѣ вскипятить нѣсколько разъ, снять пѣну, когда простынетъ слить въ бутылки, слегка закупорить пробкой и поставить въ сухое мѣсто. Это самый лучшій способъ приготовленія вишневаго сиропа. Оставшіяся въ мѣшкѣ вишни, можно выварить въ мармеладъ (повидлы), но при этомъ надо добавить къ нимъ сахару.

4. Земляничный сиропъ.

Земляничный сиропъ всего лучше приготовлять слѣдующимъ образомъ: всыпать землянику въ стеклянныя банки, пересыпать мелкимъ сахаромъ, считая на кружку земляники $^1/_2$ кружки мелкаго сахару, поставить на 24 часа въ погребъ. Затѣмъ слить осторожно сиропъ черезъ кисею или

густое сито, не выжимая ягодъ, въ чистыя, сухія бутылки, поставить обвернувъ сѣномъ, въ котелъ или кастрюлю съ водой и вскипятить нѣсколько разъ; во время варки, изъ горлышекъ бутылокъ будетъ выходить пѣна, которую надо снимать, послѣ того снять съ плиты и, когда вода простынетъ, закупорить тщательно бутылки и держать ихъ въ сухомъ, холодномъ мѣстѣ. Способъ этотъ отличный; если же ягода была совершенно свѣжа, можно совсѣмъ не варить въ бутылкахъ, а только очень тщательно закупорить, залить пробки сургучемъ и держать въ хорошемъ погребѣ.

Очень хорошо изъ земляники также приготовлять сиропъ, слѣдующимъ образомъ: выдавить ложкой свѣжую ягоду въ мискѣ, слить массу въ мѣшокъ изъ толстаго, рѣдкаго полотна, завязать какъ можно туже и дать чистому соку стечь въ миску.

Каждые 2 часа надо мѣшокъ перевязывать потуже; по истеченіи 24 часовъ осторожно слить въ тазъ чистый сокъ, оставляя все, что будетъ мутнаго на донышкѣ миски; на 1 ф. этого сока взять $1^1/_2$ ф. мелкаго сахару, и мѣшать, пока сахаръ не распустится. Тогда поставить на сильный огонь, покрыть и, когда разъ вскипитъ, снять съ огня, обтереть крышку отъ пара, снять пѣну и опять покрыть, поставить на огонь, вскипятить и отставить. Повторять это четыре раза, послѣ чего сиропъ будетъ готовъ; онъ сохранитъ великолѣпный цвѣтъ и отличный ароматъ. Слить горячій сиропъ въ миску, чтобы простылъ, накрыть салфеткой, чтобы она втягивала въ себя паръ, а на другой день налить въ бутылки, крѣпко закупорить, залить сургучемъ и поставить на погребъ, въ сухой песокъ. (Сиропъ этотъ отличный).

5. Клюквенный сиропъ.

Клюква всего лучше въ февралѣ или мартѣ, если сохранится до этого времени. Во всякомъ случаѣ нужно, чтобы ягоды промерзли, тогда только можно изъ нихъ дѣлать си-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://laretz.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ропъ. Вложить въ каменный горшокъ, поставить въ теплую печку, чтобы ягода пустила сокъ, тогда слить черезъ сито, не выжимая ягодъ, взять на кружку сока 2 ф. сахару, вскипятить нѣсколько разъ вмѣстѣ, снять пѣну, простудить и налить въ бутылки. Варить надо очень осторожно, такъ какъ, если эта ягода слишкомъ выварится, то сокъ можетъ превратиться въ желе.

6. Клюквенный сиропъ къ чаю.

Два фунта хорошей клюквы залить кипяткомъ и развварить на большомъ огнѣ, процѣдить черезъ сито и оставить такъ на нѣсколько часовъ, потомъ слить осторожно чистый сокъ сверху, вложить въ него въ кускахъ 2 ф. сахару, когда распустится, вскипятить нѣсколько разъ на тихомъ огнѣ. Сиропъ будетъ жидокъ, но великолѣпнаго цвѣта и очень вкусный и вообще очень здоровый.

7. Крыжовенный сиропъ.

Истолочь еще не спѣлый крыжовникъ въ ступкѣ, выжать сокъ черезъ мѣшокъ, а оставшуюся гущу протолочь еще разъ и опять выжать, повторять это нѣсколько разъ, не прибавляя ни капли воды. Чистый сокъ слить въ большую бутыль, поставить на солнце, а когда всѣ мутныя части осядутъ, слить осторожно не болтая въ бутылки, хорошо закупорить или завязать пузыремъ, поставить въ котелъ съ водою, налитою до половины горлышекъ и варить, отъ момента кипѣнія воды 15 минутъ, вынуть изъ котла, когда простынетъ вода и спрятать въ погребѣ. Такой сиропъ можетъ замѣнять лимонъ въ лимонадѣ, соусахъ и разныхъ супахъ.

Лимонный сиропъ.

Въ тѣхъ мѣстностяхъ, въ которыхъ не всегда можно

достать лимоновъ, очень полезно приготовлять изъ лѣтнихъ лимоновъ, лимонный сиропъ. Для этого нужно взять 30 штукъ хорошихъ, сочныхъ лимоновъ, въ то время, когда они всего дешевле, помять немножко каждый лимонъ на столѣ, чтобы легче отдѣлялся изъ нихъ сокъ. Исколоть 6 ф. лучшаго сахару на куски, какъ это обыкновенно дѣлается для чаю, вложить въ большую, стеклянную банку, обвязать ее съ верху кисеей, надъ которой и надо выжимать лимоны, не прикасаясь однако кисеѣ; такъ чтобы только черезъ нее протекалъ одинъ чистый сокъ. Банку оставить въ спокойномъ мѣстѣ, въ теченіи 12 дней, мѣшая сокъ каждый день серебрянной ложкой, которую надо спускать въ банку до самаго дна. Сахаръ долженъ быть непремѣнно исколотъ въ мелкіе куски, можно даже употреблять и тертый; во всякомъ случаѣ, еслибы на днѣ остался нераспустившійся сахаръ то его можно осторожно распустить на тихомъ огнѣ. Когда же сахаръ совершенно распустится, слить сиропъ въ сухія бутылки, слегка закупорить или завязать бумагою и держать въ сухомъ мѣстѣ: лѣтомъ въ печкѣ, зимою въ хорошемъ чуланѣ или кладовой.

При употребленіи, надо налить двѣ ложки сиропу на дно стакана и развести водою — получится отличный лимонадъ.

9. Малиновый сиропъ.

Этотъ сиропъ, вообще очень любимый вслѣдствіе своего великолѣпнаго аромата, приготовляется различными способами, которые всѣ одинаково хороши, благодаря славному запаху ягоды.

1-й способъ. Вложить малину въ каменный горшокъ, упихать крѣпко ложкой, поставить въ котелъ или большую кастрюлю съ горячею водою и кипятить на очень тихомъ огнѣ, когда вода начнетъ крѣпко кипѣть, снять съ плиты, поставить съ котломъ въ теплое мѣсто на 2 часа, когда простынетъ вода и малина выпуститъ изъ себя весь сокъ, слить его черезъ полотняный мѣшокъ: на кружку его взять

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://laret.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

2 ф. сахару въ кускахъ, вложить въ сиропъ и, когда распустится, поставить на плиту, варить, пока не будетъ больше появляться пѣна, считая же съ той минуты, когда начнетъ кипѣть, отъ 20 до 25 минутъ, снять съ огня, влить въ миску, чтобы простылъ и холодный влить въ бутылки, слегка закупоривъ ихъ пробкою. Хорошо тоже сдѣлать сперва густой сиропъ изъ сахара, влить въ него сокъ изъ малинъ и варить вмѣстѣ, снимая пѣну.

2-й способъ. Всего экономнѣе, приготовлять этотъ сиропъ слѣдующимъ образомъ: на фунтъ ягодъ, взять фунтъ сахару, сдѣлать густой сиропъ, употребляя $^1/_2$ стакана воды на фунтъ сахару, вложить малину въ сиропъ, вскипятить нѣсколько разъ на сильномъ огнѣ, пока сиропъ не окажется довольно густымъ, тогда слить въ миску черезъ густой полотняный мѣшокъ, а на другой день въ сухія бутылки. Оставшуюся въ мѣшкѣ гущу, положить въ тазъ, развести ложку сахару, выварить вмѣстѣ, мѣшая, чтобы не подгорѣла и затѣмъ употреблять, какъ мармеладъ къ блинамъ и оладьямъ.

3-й способъ. Сиропъ, приготовляемый этимъ способомъ (который употребляется обыкновенно въ аптекахъ), получается черезъ броженіе, вслѣдствіе котораго значительно уменьшаются запахъ и свѣжесть.

Выдавить ложкой сырыя ягоды въ мискѣ, процѣдить сокъ черезъ полотняный мѣшокъ, влить его въ стеклянную банку и поставить на нѣсколько дней на солнце, пока не очистится совершенно посредствомъ броженія. Тогда слить чистый сокъ, осторожно процѣдить, на кружку его взять 2 ф. сахару, вложить въ сиропъ, и когда сахаръ распустится поставить на огонь, вскипятить нѣсколько разъ, снимая осторожно пѣну, а когда простынетъ, слить въ бутылки, слегка закупорить и спрятать въ сухой погребъ.

4-й способъ. Этимъ способомъ малиновый сиропъ приготовляется точно также, какъ земляничный; его можно тоже оставлять сырымъ, очень тщательно закупоривъ.

5-й способъ. Этимъ способомъ сиропъ дѣлается на уксусѣ и потому его можно назвать скорѣе малиновымъ уксусомъ; напитокъ этотъ очень пріятенъ на вкусъ и выпитый лѣтомъ, съ водою, очень освѣжаетъ. На 4 фунта малины, налить 2 кружки (4 бутылки) чистаго, не очень крѣпкаго уксусу. Поставить въ теплое мѣсто на 24 часа; по истеченіи этого времени, выжать ягоды черезъ полотняный мѣшокъ; на кружку сока, взять 3 ф. сахару, сдѣлать густой сиропъ, влить сокъ, разъ вскипятить, снять пѣну и, когда простынетъ, влить въ бутылки.

10. Оранжадъ искуственный.

Лѣтомъ, когда много употребляется апельсинъ, собрать апельсинныя корки, мелко изрубить ихъ, всыпать въ большую бутыль и залить хорошимъ спиртомъ. По мѣрѣ употребленія апельсинъ, добавлять корокъ въ бутыль. Если потребуется оранжадъ, всыпать въ стаканъ воды, 3 ложечки толченаго сахару, немножко лимонной кислоты въ порошкѣ, которую можно получить въ складахъ аптекарскихъ матерьяловъ и добавить отъ 10 до 15 капель настоявшагося апельсиннаго спирта и размѣшать ложечкой: получится отличный оранжадъ.

Можно также отлично употреблять апельсинныя корки, натирая ихъ крѣпко сахаромъ, такъ, чтобы онъ отсырѣлъ, потомъ истолочь его, всыпать въ стеклянную банку и тщательно завязать пузыремъ. Этотъ сахаръ можно употреблять вмѣсто оранжада, прибавляя $^1/_2$ ложечки его къ лимонаду, или для запаха къ разнаго рода пирожнымъ. Корокъ въ спиртѣ должно быть какъ можно больше, такъ, чтобы онѣ были имъ только покрыты.

11. Смородинный сиропъ.

Сиропъ изъ смородины, требуетъ самой большой осторожности, чтобы не превратился въ желе, такъ какъ эта ягода заключаетъ въ себѣ много желейныхъ частей. Приготов-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ляется онъ разными способами, однако, самый вѣрный есть тотъ, при которомъ сиропъ получается посредствомъ броженія. Взять смородину, выдавить ее ложкой въ мискѣ, процѣдить черезъ полотняный мѣшокъ, влить въ стеклянную банку, поставить на солнце; по прошествіи нѣсколькихъ дней, когда сокъ чисто отстоится, слить его осторожно черезъ полотно или фланель, на кружку сока взять самое меньшее 2 ф. сахару, вложить въ сиропъ, и когда сахаръ распустится поставить на плиту и очень скоро вскипятить нѣсколько разъ, на крѣпкомъ огнѣ, снимая при этомъ пѣну. Способъ этотъ совершенно вѣренъ, но какъ было уже сказано при малинѣ, отнимаетъ настоящій запахъ. Сиропъ, приготовленный ниже слѣдующимъ способомъ, что касается запаха и вкуса, выходитъ гораздо лучше.

2-й способъ. Вложить 4 кружки (10 ф.) очищенной отъ вѣтокъ смородины; въ кружку кипятка на огнѣ, покрыть и тогда снять съ плиты, оставить такъ на 12 часовъ въ теплomъ мѣстѣ. Употреблять для этого надо каменный горшокъ, такъ какъ не хорошо, чтобы кислыя ягоды, стояли 12 часовъ въ мѣдномъ сосудѣ; можно также вложивъ смородину въ кастрюлю съ кипяткомъ, и перелить черезъ полчаса въ каменный горшокъ. По истеченіи 12 часовъ слить сокъ черезъ густое сито, не выжимая ягодъ; на кружку сока взять 2 ф. сахару въ кускахъ, дать сахару распуститься, затѣмъ нѣсколько разъ вскипятить на сильномъ огнѣ, чтобы не превратился въ желе и поступать дальше, какъ со всѣми другими сиропами.

3-й способъ. Выдавить смородину въ мискѣ деревянной ложкой, поливая немножко водою, влить въ полотняный мѣшокъ и оставить такъ спокойно на всю ночь. На другой день вскипятить нѣсколько разъ чистый сокъ, который вытекаетъ безъ всякаго выжиманія, снять пѣну процѣдить еще разъ, сдѣлать густой сиропъ изъ $1^1/_2$ ф. сахару и стакана воды на кружку сока, влить сокъ, въ кипящій сиропъ, вскипятить вмѣстѣ нѣсколько разъ, простудить и на другой день слить въ сухія бутылки. Сиропъ, приготовленный такимъ образомъ, очень хорошъ и не легко превращается въ желе.

12. Сорбеты.

Сорбеты замѣняютъ сиропы, ихъ много употребляютъ въ южныхъ краяхъ.

Вложить вмѣстѣ фунтъ сыраго, малиноваго или земляничнаго сока, 3 ф. мелкаго сахару, въ кастрюлю и поставить въ тепломъ мѣстѣ, чтобы сахаръ распустился. Тогда поставить на сильный огонь, чтобы сокъ раза два вскипѣлъ, держать на огнѣ не болѣе 10 минутъ, снять, вылить въ простую миску безъ глазури, когда немножко простынетъ, вертѣть скалкой. пока не сдѣлается густымъ, какъ смѣтана, тогда вложить въ банку и спрятать въ сухое мѣсто. Сокъ этотъ употребляется съ водою, въ стаканъ которой кладется ложечка сорбета вмѣсто сахара или сиропа.

13. Черника.

Чернику употребляютъ на супъ или какъ напитокъ. Всыпать очищенныя, совсѣмъ сухія ягоды въ чистыя бутылки, потрясывая ими, чтобы хорошо наполнились, крѣпко закупорить, завязать пузыремъ, вставить въ котелъ съ водою, переложить бутылки сѣномъ, вскипятить воду и съ минуты кипѣнія воды кипятить ягоды въ теченіи 25 минутъ. Снять съ огня и когда простынетъ, вынуть бутылки изъ воды и вынести на погребъ. Зимою употреблять, приготовленную такимъ образомъ чернику, протеревъ черезъ сито и добавивъ сахару, какъ напитокъ, или варить изъ нее супъ.

Можно этимъ же способомъ приготовлять смородину, крыжовникъ и вишни и употреблять зимою съ мелкимъ сахаромъ вмѣсто компота.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ОТДѢЛЪ V.

НАЛИВКИ, ЛИКЕРЫ, ВОДЯНКИ, и ДРУГІЕ НАПИТКИ.

Общія примѣчанія касающіяся ликеровъ, водокъ и наливокъ.

Всякая хорошая хозяйка можетъ легко и безъ большихъ заботъ приготовлять дома самыя великолѣпныя водки, ликеры и наливки, которыя будутъ гораздо вкуснѣе и обойдутся дешевле, чѣмъ кунленныя. Первое условіе: есть самый хорошій спиртъ (12 пробы), и первый сортъ сахару, на разведеніе котораго надо употреблять самое небольшое количество остуженной, отварной воды такъ, чтобы сахаръ могъ только растаять, отъ сырой воды водки дѣлаются. Второе условіе: то, чтобы ягоды, кожицы фруктовъ, или пряности, смотря изъ чего приготовляется напитокъ, не лежали слишкомъ долго въ сиропѣ, отчего этотъ послѣдній получаетъ кислый вкусъ и теряетъ запахъ фрукта. Апельсинныя корки выдѣляютъ слишкомъ много жирныхъ частей изъ себя и отъ этого теряется запахъ. Третье же условіе, есть то: чтобы сливъ водку, ликеръ или наливку въ бутылки, закупорить и оставить покойно стоять, по крайней мѣрѣ, мѣсяцевъ 6; и тогда напитки будутъ отличные.

1, Апельсинный бѣлый ликеръ.

Срѣзать тонко-желтую кожицу изъ 6 хорошихъ, свѣжихъ апельсиновъ и залить въ бутылѣ, штофомъ лучшаго спирта. Оставить на 8 или на 10 дней въ тѣни, и не въ очень тепломъ мѣстѣ, самое лучшее въ шкафу; отъ лишней теплоты слишкомъ много выдѣляется изъ корокъ жирныхъ частей. По истеченіи этого времени слить спиртъ въ суповую миску или большой салатникъ, взять $2^1/_2$ ф. сахару, слегка смочить остуженной, отварной водой, сдѣлать очень густой сиропъ, влить горячій въ спиртъ, хорошенько смѣшать и оставить такъ, чтобы простыло; тогда положить въ воронку кусокъ чистой ваты и черезъ нее сливать въ бутылки; закупорить и спрятать на 6 мѣсяцевъ.

2. Апельсинный, голландскій ликеръ (на аракѣ).

Срѣзать тонко одну желтую корку отъ 8 хорошихъ, свѣжихъ апельсиновъ; залить ихъ въ бутылѣ, бутылкой хорошаго, крѣпкаго арака въ 1 руб. 50 коп. бутылка, чѣмъ лучше возьмемъ аракъ, тѣмъ вкуснѣе будетъ ликеръ, и пусть стоитъ такъ въ тѣни въ комнатѣ 2 или 3 недѣли. Тогда слить аракъ, сдѣлать очень густой сиропъ изъ 2 или если кто любитъ послаще изъ $2^1/_2$ ф. сахару, въ горячій влить аракъ, хорошенько смѣшать и когда простынетъ, выложить воронку пропускной бумагой, положить кусокъ чистой ваты и сливать въ бутылки. Пока сиропъ кипитъ, надо снимать съ него до чиста пѣну. Можно на это количество приготовленнаго ликера, прибавить стаканъ запасоваго сиропа, но въ такомъ случаѣ слѣдуетъ прибавить стаканъ араку, и ликеръ будетъ великолѣпный.

3. Апельсинная водка не сладкая.

Влить въ бутыль $1^1/_2$ штофа очищенной, крымской водки, или штофъ хорошаго спирта и $^1/_2$ штофа остуженной, кипя-

*

http://kulinarniylaretz.ww/ Library
Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ченной воды и по мѣрѣ употребленія апельсиновъ, класть туда тонко обрѣзанныя, желтыя кожицы, однако же не болѣе, какъ съ 10 апельсиновъ. Бутыль должна стоять въ темномъ мѣстѣ, но не въ тепломъ. Послѣ 8 или 10 дней слить черезъ кисею въ бутылки и послѣ четырехъ недѣль можно употреблять.

Примѣчаніе. Не надо никогда класть корки въ чистый спиртъ; такъ какъ тогда слишкомъ много выдѣляется жирныхъ частей изъ корокъ, и настойка разведенная въ послѣдствіи водою, получаетъ бѣлый цвѣтъ, отъ котораго очистить ее очень трудно. Лучше затѣмъ съ самаго начала разбавить спиртъ кипяченной водой.

4. Вишневая наливка.

Вложить въ четвертную бутыль, 3 кружки или 7 фунтовъ, хорошихъ черныхъ вишенъ, половину съ косточками, другую половину очищенныхъ, залить полную хорошимъ спиртомъ, закупорить бутыль и поставить въ тѣни на 3 или 4 недѣли. Вишни должны занять, по крайней мѣрѣ, четвертую часть бутыли. Послѣ четырехъ недѣль слить наливку въ другую чистую бутыль, всыпать 3 ф. тертаго сахару, закупорить и поставить въ тепломъ мѣстѣ, чтобы сахаръ потихоньку распускался, мѣшать надо часто съ самаго дна. Если кто желаетъ имѣть наливку по слаще, пусть возьметъ на каждую кружку наливки 2 ф. сахару, сдѣлаетъ густой сиропъ, и горячимъ разводитъ по немножку, а не вдругъ наливку. Когда простынетъ, положить въ воронку кусокъ чистой ваты, разлить въ бутылки, закупорить и не ранѣе 6 мѣсяцевъ начинать употреблять. Чѣмъ дольше простоитъ, тѣмъ будетъ лучше наливка.

5. Ликеръ называемый «Sqoubacque».

Вложить въ большую, стеклянную банку 8 апельсиновъ корольковъ, воткнувъ въ каждый по 5 штукъ гвоздики, 6

спѣлыхъ лимоновъ и въ каждый воткнуть тоже по 5 штукъ гвоздики, палочку ванили и кусокъ корицы длиною въ $1^1/_2$ вершка, залить самымъ лучшимъ спиртомъ такъ, чтобы его въ вышину двое больше было, чѣмъ пространство занятое апельсинами и лимонами, завязать банку и въ теченіи 30 дней держать въ хорошей комнатной температурѣ. По истеченіи этого времени, перерѣзать по поламъ апельсины и выжать ихъ сокъ въ тотъ же спиртъ въ которомъ лежали, лимоны выбросить прочь, процѣдить спиртъ черезъ частую кисею, на каждую кружку его, взять 2 ф. сахару, помочить немножко въ водѣ, чтобы распустился, и сдѣлать густой сиропъ. Горячій сиропъ надо разбавлять по немножку спиртомъ, мѣшая хорошенько, а ликеръ будетъ совершенно чистъ. Слить въ бутылки и не ранѣе 3 мѣсяцевъ начинать употреблять. Это есть одинъ изъ самыхъ великолѣпныхъ ликеровъ.

6. Малиновая наливка.

Всыпать въ четвертную бутыль столько спѣлой малины, чтобы занять $^3/_4$ ее пространства, что составитъ около 7—8 фунтовъ, залить хорошимъ спиртомъ и поставить на 48 часовъ въ тѣни въ комнатной температурѣ. Послѣ чего слить спиртъ, выбросить малину, насыпать свѣжей малины полбутыли и залить опять на 48 часовъ тѣмъ же спиртомъ; долѣе никакъ держать нельзя такъ какъ малина выдѣляетъ изъ себя слишкомъ много кислыхъ частей. Второй разъ сливать спиртъ черезъ вату, взять $2^1/_2$ ф. самаго лучшаго сахару, распустить только въ водѣ, сдѣлать очень густой сиропъ, влить въ большую миску и по немножку разбавлять чистой уже наливкой, помѣшавъ слить въ бутылки, закупорить и спрятать. Послѣ нѣсколькихъ мѣсяцевъ начать употреблять.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulmarniy.narod.ru/

7. Ратафія.

Влить въ четвертную бутыль 2 штофа лучшаго спирта, взять 4 ф. сахару, смочить только водой такъ, чтобы сахаръ растаялъ, сдѣлать очень густой сиропъ, такъ чтобы изъ этой пропорціи вышло не болѣе $^1|_2$ штофа, влить его въ спиртъ, смѣшать и добавить бутыль полную черными, не много истолченными вишнями, такъ чтобы нѣкоторыя косточки столклись вмѣстѣ съ ними. Поставить на солнце на 2 недѣли. Положить кусокъ ваты въ воронку, слить въ бутылки и закупорить.

8. Ратафія на скоро.

Взять 2 штофа лучшаго спирта, одинъ штофъ вишневаго сиропа, всыпать 50 штукъ гвоздики и 50 зернышекъ вынутыхъ изъ сушеныхъ вишенъ, смѣшать все вмѣстѣ, поставить въ теплое мѣсто, а черезъ недѣлю будетъ ратафія готова и годна къ употребленію.

9. Рябиновка.

Приготовляется такимъ же образомъ, какъ и вишневая наливка, но такъ какъ эта ягода мало выпускаетъ изъ себя сока, то можно вмѣсто спирта заливать ее очищенною крымскою водкою, послѣ 2 недѣль слить настойку, процѣдить черезъ вату и по желанію подсластить густымъ сиропомъ или такъ оставить.

10. Бишофъ.

Влить въ суповую миску 2 бутылки краснаго вина Бордо, исколоть 1 ф. сахару, куски котораго слѣдуетъ натереть двумя хорошими апельсинными корками и вложить въ вино,

добавить сокъ отъ этихъ же двухъ апельсиновъ, рюмку самаго лучшаго рому, немножко цѣльной, не толченной гвоздики и не много корицы въ мелкихъ кусочкахъ. Тщательно закрыть и поставить на 24 часа. Потомъ слить черезъ воронку и пропускную бумагу или вату въ бутылки и если бы онъ оказался не довольно сладкимъ, добавить сахаромъ по вкусу, можно добавить тоже чайную ложечку горькихъ померанцовыхъ капель.

11. Англійскій напитокъ Морнингъ.

Корки 6 лимоновъ, помочить въ двухъ кружкахъ хорошаго рома и оставить такъ въ теченіи 6 дней, распустить 4 ф. сахару въ 4 бутылкахъ французскаго столоваго вина, смѣшать все вмѣстѣ, влить кружку свѣжей, сдѣланной изъ сладкаго молока, сыворотки, пропустить черезъ пропускную бумагу и вату, слить въ бутылки и закупорить.

12. Водянки изъ ягодъ.

Всыпать въ большую стеклянную банку 6 ф. какихъ кто желаетъ очищенныхъ ягодъ, налить на нихъ 2 бутылки французской водки или рому и 8 кружекъ вскипяченой, остывшей воды, Поставить на солнце на 14 дней, пока ягоды не выплывутъ на верхъ; въ теченіи этого времени мѣшать каждый день, а бутыль не закупоривать, только завязать полотномъ; потомъ процѣдить черезъ чистое полотно, всыпать въ водянку 4 ф. мелкаго сахару, хорошенько смѣшать, влить опять въ чистую бутыль и поставить на солнце на 24 часа, послѣ чего вынести въ ледникъ на 10 дней. Тогда процѣдить еще разъ, слить въ толстыя, самыя лучшія шампанскія бутылки, такъ какъ простыя бутылки легко могутъ лопнуть; закупорить и зарыть на ледникѣ въ песокъ. Черезъ 2 или 3 недѣли напитокъ готовъ и получаетъ шипучость шампанскаго. Водянки можно приготовлять изъ смородины, малины, земляники, крыжовника и проч. и

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

всегда одинаковымъ способомъ. Пробки должны быть крѣпко перевязаны бичевками или проволоками иначе могутъ взорваться. Напитокъ этотъ очень освѣжительный и вкусный.

13. Медъ, какъ напитокъ.

Взять 7 фунтовъ меду, развести 1½ ведрами воды, вскипятить и процѣдить. Хотя жидкость эта сама по себѣ легко поддается броженію, но чтобы ускорить дѣйствіе броженія слѣдуетъ положить немного дрожжей или такое количество солода, какое употребляется при варкѣ пива изъ ячменя. Составъ этотъ вливается въ бочку и ставится въ такое мѣсто, куда можетъ проходить теплый воздухъ, напр.: въ теплый погребъ, оставить такъ для броженія, которое продолжается отъ 2-хъ до 3-хъ мѣсяцевъ, во время которыхъ бочку должно наполнять медовымъ растворомъ. По окончаніи броженія слить жидкость съ дрожжей, процѣдить, положить какихъ кто любитъ пряностей и разливать въ боченки или бутылки, въ послѣднихъ даже лучше сохраняется и съ каждымъ годомъ дѣлается лучше. Если во время броженія прибавить въ медъ свѣжаго фруктоваго соку, какъ напр. вишневаго, малиноваго и т. п. то получается малиновый, вишневый и т. п. медъ. Изъ всякаго фруктоваго сиропу при помощи броженія можно дѣлать вина и такое употребленіе соковъ имѣетъ передъ собой большую будущность.

ОТДѢЛЪ VI.
ФРУКТОВОЕ ЖЕЛЕ.

Общія примѣчанія.

Очень трудно въ мѣру выварить желе, недоваренное будетъ жидкое, а переваренное будетъ тянуться и не вкусно. Испытать, довольно ли уже выварено желе, можно двумя способами; слѣдуетъ, или взять немножко желе, когда уже доваривается на ложку, въ ложкѣ обмочить булавочную головку; если желе удержится на послѣдней, то это признакъ, что оно готово, или же можно взять каплю желе на холодный ножъ и если она не разольется, то это доказательство, что желе готово. Еще вѣрнѣе можно испытать качество желе другимъ образомъ, вливая въ тазъ приготовленный сокъ, опустить въ него деревянную палочку и надрѣзать ее въ томъ мѣстѣ, до котораго она была опущена въ сокъ; вложивъ послѣ колотаго или мелкаго сахару, кипятить съ начала на большомъ огнѣ, доваривать на тихомъ и смотрѣть за тѣмъ, чтобы соку осталось столько по выварѣ, сколько его первоначально находилось въ тазу безъ сахару.

1. Земляничное желе.

Выжать сокъ изъ сырыхъ ягодъ, поставить на 6 часовъ, чтобы онъ отстоялся, процѣдить и на кружку сока, взять

http://Kulinarniylaretz.w.pw/ Library
Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

2 ф. сахару; налить сахаръ сокомъ, поставить на огонь и кипятить, снимая постоянно пѣну, пробовать готово ли, выше описанными способами и наливать горячее въ обыкновенно употребляемыя для желе банки, которыя съ верху шире, съ низу уже. Земляничное желе варится дольше другихъ, потому что эта ягода заключаетъ въ себѣ мало желейныхъ частей.

2. Крыжовенное желе.

Взять 4 кружки 10 ф. совсѣмъ зеленаго, неспѣлаго крыжовника, поставить въ тазу на плиту 2 кружки чистой воды, въ кипящую бросить крыжовникъ, когда станетъ мягкимъ, слить черезъ шумовку и въ эту же слитую воду опять вложить 4 кружки крыжовника, а когда вскипитъ, слить этотъ сокъ въ полотняный мѣшокъ и не выжимая, дать ему по немножку стечь. На кружку этого сока взять фунта 2 сахару въ кускахъ, налить сокомъ и варить, пока взятая на ножъ капля не останется на немъ, или пока, проливая сокъ ложкой, не будетъ оставаться на ней немножко желе. Желе это будетъ краснаго цвѣта. Наливать въ банки, слѣдуетъ пока желе еще горячо. Желая получить изъ этой ягоды желе бѣловатаго цвѣта, надо варить ягоды ранѣе 15 Іюня и брать 3 ф. сахару, на кружку сока. (Кружка равняется $2^1/_4$ ф.)

3. Малиновое желе.

Самую дурную и мелкую, даже лѣсную малину, на желе можно употреблять. Всыпать малину въ каменный горшокъ, поставить его въ котелъ съ горячею водою и поставить на тихій огонь, или же поставить горшокъ съ малиной въ теплую печку, послѣ хлѣба; или даже въ духовую, если нѣтъ болѣе огня подъ плитою. Когда ягоды выпустятъ весь сокъ изъ себя, слить его въ мѣшокъ изъ частаго полотна, и не выжимая, дать ему самому стечь. На кружку этого сока, взять 2 ф. сахару, варить съ начала на скоромъ, а послѣ

на тихомъ огнѣ, снимать постоянно пѣну и нѣсколько разъ когда будетъ сильно кипѣть; отставлять съ плиты, варить его нужно пока, испытанное извѣстными способами, не окажется достаточно вываренымъ.

2-й способъ. Выдавить малину ложкой въ мискѣ, слить въ мѣшокъ изъ рѣдкаго полотна, и не выжимая, перевязывать мѣшокъ все ниже и ниже, пока не вытечетъ весь сокъ; когда все мутное осядетъ въ низъ, что наступитъ по истеченіи нѣсколькихъ часовъ, слить осторожно и варить, какъ сказано выше.

4. Смородинное желе.

Желе дѣлается такъ изъ красной, такъ и изъ бѣлой смородины; желе сдѣланное изъ послѣдней будетъ все-таки краснаго цвѣта.

1-й способъ. На 10 фун. очищенной отъ стебельковъ и выполосканной въ чистой водѣ смородины, вскипятить 1 кружку воды, вложить ягоды въ кипятокъ и варить, пока не будутъ совершенно мягкими, процѣдить черезъ полотняный мѣшокъ или густое сито и на кружку сока взять $2^1/_2$ ф. сахару въ кускахъ, залить сахаръ сокомъ, кипятить сперва на крѣпкомъ, послѣ на слабомъ огнѣ, пока не перестанетъ появляться пѣна; кипятить вообще не очень долго, дать вскипѣть разъ 6, за каждымъ разомъ отставляя съ плиты, чтобы выходилъ паръ и снимая пѣну шумовкой. Пробовать серебряной ложкой: если желе падаетъ съ нея кусочками и остается на ложкѣ, оно готово. Не надо болѣе процѣживать, такъ какъ желе довольно очистится, черезъ сниманіе пѣны, а прямо наливать горячимъ въ банки употребляемыя обыкновенно для желе. Банки должны быть сухими и стоять на столѣ, такъ какъ онѣ могутъ въ рукахъ лопнуть; всего лучше налить въ нихъ, сперва по одной ложкѣ горячаго желе и, когда нагрѣются, наполнить. На другой день, когда желе будетъ совсѣмъ крѣпкимъ, вырѣзать круглыя бумажки, помочить въ ромѣ, покрыть ими желе и

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.ongkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

завязать бумагой. Всѣ эти примѣчанія годятся для приготовленія всякаго желе.

2-й способъ. Желе изъ смородины можно отлично приготовлять и слѣдующимъ образомъ: фунтъ красной, очищенной и выполосканной смородины и фунтъ мелкаго сахару, вложить въ кастрюлю, подождать, пока не отсырѣетъ сахаръ и вскипятить такъ, чтобы все покрылось бы пѣной. Насыпать на частое сито горсть чистой, свѣжей малины и пролить черезъ нее сваренную съ сахаромъ смородину, влить опять въ кастрюлю, или еще лучше въ тазъ, вскипятить разъ или два, чтобы снять пѣну и наливать въ банки. Желе будетъ великолѣпнаго цвѣта и очень вкусно. Смородинное желе, какимъ бы образомъ приготовлено ни было, будетъ всегда вкуснѣе, если на кружку смородины добавлять 1/4 кружки малины.

3-й способъ. Приготовленное этимъ способомъ желе, лучше всѣхъ другихъ. На 1 1/2 ф. очищенной смородины, сдѣлать сиропъ изъ 1 ф. сахару, вложить ягоды и варить вмѣстѣ, пока не будетъ больше пѣны и слить черезъ очень густое сито или рѣдкое полотно. Въ гущу же прибавить сахару, вмѣстѣ вскипятить и употреблять для блиновъ и оладій.

5. Барбарисное желе.

Желе изъ барбариса дѣлается также какъ и изъ смородины, но сиропъ барбарисовый гораздо полезнѣе въ хозяйствѣ.

6. Яблочное желе.

Яблочное желе приготовляютъ разными способами и изъ разныхъ сортовъ яблокъ, желе изъ лѣтнихъ, бѣлыхъ, мягкихъ яблокъ будетъ бѣлое, изъ ренетъ, зимнихъ яблокъ

желтаго, золотистаго цвѣта, а изъ прочихъ розоваго и краснаго.

Но такъ какъ жаль употреблять для желе дорогой сортъ яблокъ, которыя можно и сырыми всю зиму сохранить, то на желе берется обыкновенный дешевый сортъ кисло-сладкихъ, лѣтнихъ или зимнихъ яблокъ.

Если яблоки хороши, и гущу желаютъ употребить на мармеладъ или на яблочный сыръ, то яблоки надо очистить, какъ отъ кожи, такъ и отъ зернышекъ и сердцевины; если же яблоки маленькія и не хороши; то чистить ихъ не стоитъ, а надо ихъ только порѣзать и отбросить то, что испорчено или гнило. Порѣзанныя яблоки, очищенныя или нѣтъ, положить въ глубокую кастрюлю, налить водой и варить, пока не выкипитъ четвертая часть воды, при этомъ ихъ не надо мѣшать, а только смотрѣть, чтобы яблоки были мягко сварены, тогда слить въ полотняный мѣшокъ, повѣсить надъ миской и дать соку потихоньку стечь, не сжимая руками; на кружку этого сока, взять 2 ф. мелкаго сахару, налить сокомъ, когда распустится, поставить на плиту, и кипятить снимая часто пѣну: когда сокъ получитъ красивый, розовый цвѣтъ, впустить лимоннаго соку, считая на каждые 2 ф. сахару по одному лимону, вскипятить еще нѣсколько разъ и пробовать серебряной ложкой: если желе падаетъ кусками и на ложкѣ остается, то оно уже готово.

Желе изъ неспѣлыхъ, кислыхъ яблокъ, будетъ абрикосоваго цвѣта; но надо, чтобы всѣ яблоки были съ одного дерева. Чтобы прибавить запаху какъ къ яблочному, такъ и къ крыжовенному желе, надо взять ванилліи, завязать въ полотно и варить все время вмѣстѣ. Сыръ яблочный можно дѣлать даже изъ вываренной изъ неочищенныхъ яблокъ гущи, но при этомъ надо протереть массу черезъ шумовку или рѣдкое сито. Желая получить бѣлое желе изъ бѣлыхъ, лѣтнихъ яблокъ, надо взять на кружку вываренаго изъ яблокъ соку, по крайней мѣрѣ 4 ф. сахару и варить въ теченіи очень короткаго времени, чтобы не покраснѣло; если

Library
http://kulinarniy.laretz.ww/
Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

же взять 3 ф. сахару, то желе будетъ золотистаго цвѣта. Ниже мы будемъ говорить про мармелады, а что касается до яблочнаго сыра изъ оставшейся въ мѣшкѣ отъ желе гущи, то приготовляется онъ слѣдующимъ образомъ.

Оставшуюся въ мѣшкѣ, не выжатую изъ очищенныхъ яблокъ гущу, положить въ кастрюлю, прибавить для вкуса сахару или меду, смотря по желанію пряностей, и варить, какъ пастилу (повидлы), постоянно мѣшая, чтобы не прогорѣла, пока не получитъ темнаго цвѣта и не будетъ отставать отъ ложки, тогда выложить въ полотняный мѣшокъ или въ мокрую салфетку, изъ которой была выжата холодная вода, свернуть, придавая форму сыра, покрыть донышкомъ, приложить камнемъ и оставить такъ на 48 часовъ, послѣ чего положить на ночь въ теплую печку, чтобы обсохъ, спрятать въ сухое мѣсто и, по мѣрѣ надобности, рѣзать кусками.

7. Мармеладъ.

Изъ всякой оставшейся отъ желе или сиропа гущи, какъ то: малины, смородины, крыжовника и яблокъ, можно дѣлать отличный мармеладъ, который очень полезенъ въ хозяйствѣ для всякаго пирожнаго.

Вынуть гущу изъ мѣшка, протереть черезъ рѣдкое сито, чтобы на немъ остались только зернышки, на фунтъ гущи взять самое большое 1 ф. сахару, вложить вмѣстѣ въ кастрюлю и варить, постоянно мѣшая, чтобы не пригорѣло. Пробуется готово ли, слѣдующимъ образомъ: взять мармелада на ложку и вылить обратно въ кастрюлю, если не потонетъ въ этой массѣ, то это знакъ, что мармеладъ готовъ. Слить въ каменный горшокъ или банку и спрятать.

8. Мармеладъ изъ сливъ.

Изъ всякаго сорта сливъ даже изъ самыхъ дурныхъ и неспѣлыхъ; можно дѣлать мармеладъ. Сливы кладутъ въ котелъ, наливаютъ водой и варятъ, пока не будутъ мягкими, тогда протираютъ ихъ черезъ сито, на чарку мармелада сыплютъ $^1/_2$ ф. мелкаго сахару, ставить на тихій огонь и часто мѣшаютъ, чтобы не пригорѣло. Пробовать надо какъ сказано выше; когда уже готовъ, уложить въ банку, а на другой день, покрыть бумагой, помоченной въ ромѣ и завизать. Когда на мармеладъ употребляются черныя сливы, то ихъ надо прежде обдать кипяткомъ, снять корку, вынуть косточки и взять на 4 ф. сливъ 1 фунтъ мелкаго сахару. Уложить сливы въ кастрюлѣ, пересыпать сахаромъ и поставить совсѣмъ безъ воды на тихій огонь, постоянно мѣшая лопаточкой, только не изъ сосноваго дерева. Для запаха можно положить немного гвоздики. Пробовать какъ сказано выше, точно также, если мармеладъ не пристаетъ къ тарелкѣ, то это доказательство, что онъ готовъ.

9. Брусника.

Брусника очень вкусная къ жаркому; приготовляется очень простымъ образомъ. Обдать бруснику кипяткомъ и обсушить на ситахъ, на 4 кружки взять 2 ф. сахару въ маленькихъ кускахъ, вложить все вмѣстѣ въ кострюлю, варить часъ времени, подъ конецъ прибавить 6 до 10 сладкихъ, очищенныхъ и изрѣзанныхъ въ куски грушъ и горсть засахаренной и мелко нарѣзанной апельсинной корки.

2-й способъ. Бруснику, сахаръ и нѣсколько очищенныхъ и изрѣзанныхъ ломтиками яблоковъ, вложить вмѣстѣ въ кастрюлю и поставить кипятить. Когда яблоки разварятся тогда брусника готова. Можно тогда добавить немного сырой брусники, подержать еще съ пять минутъ на плитѣ, постоянно мѣшая, и будетъ еще лучше. Кто приготовляетъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

много варенья на зиму, долженъ прятать всю снятую съ разнаго варенья пѣну, которую можно потомъ отлично употребить для брусники. Брусника получаетъ отъ этого хорошій вкусъ, между тѣмъ за порчу ея опасаться нечего, такъ какъ она для мармелада варится очень долго.

Какъ приготовлять желе на рыбьемъ клеѣ, и кремы и т. п., смотри въ книгѣ «365 обѣдовъ» за 1 р. сер.

ОТДѢЛЪ VII.

МОРОЖЕНОЕ И ДРУГІЯ ЛАКОМСТВА.

Общія примѣчанія о мороженомъ.

Для мороженаго надо имѣть кадку, со шпунтомъ въ донышкѣ, для того, чтобы вынимать его, можно бы было выпускать воду. Форма для мороженаго должна быть цинковая, а лопаточка для мѣшанія изъ твердаго дерева. Ледъ надо разбить на мелкіе куски, всыпать на дно кадки, хорошенько посолить, чтобы не скоро растаялъ; поставить форму, обсыпать вокругъ льдомъ, чтобы крѣпко стояла, и ледъ посыпать солью. Приготовленную для мороженаго уже холодную массу влить въ форму, закрыть и вертѣть крышкой. Черезъ 1/4 часа осторожно открыть, чтобы не попало внутрь соли, соскоблить лопаточкой застывшую массу по бокамъ, хорошенько вымѣшать до самаго низу, закрыть и опять вертѣть; черезъ 1/4 часа сдѣлать тоже самое, крѣпко выбивая всю массу лопаточкой, и повторять это нѣсколько разъ, пока не начнетъ застывать ровно вся масса, постоянно добавляя соли, а когда вся масса станетъ вездѣ ровной, повертѣть еще немного форму, добавить вокругъ льду и соли и оставить такъ до того времени, когда нужно будетъ подавать мо-

http://kulinarniy.laretz.w.pw/
Library
Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

роженое на столъ. Чѣмъ больше выбивать лопаточкой, тѣмъ лучше будетъ мороженое; при этомъ не надо жалѣть соли, такъ какъ она дѣлаетъ мороженое твердымъ.

Чтобы подать мороженное въ формѣ пирамиды, надо обтерѣть форму со льда выжатой съ горячей воды салфеткой, открыть форму, и опрокинуть ее на блюдо, покрытое сложенною салфеткою.

Когда въ одной формѣ дѣлаются два сорта мороженаго, то надо сдѣлать прежде одинъ сортъ, а потомъ другой.

1. Сливочное мороженое.

Крѣпко выбить метелочкой 4 бутылки сливокъ съ 12 желтками. Всыпать 1 ½ ф. мелкаго сахару, поставить на очень тихій огонь и мѣшать, пока масса не начнетъ густѣть; кипѣть же она не должна. Подъ конецъ всыпать толченной и просѣянной ванилліи. Снять съ плиты, пролить черезъ сито въ каменную или фарфоровую посуду и мѣшать, пока совсѣмъ не простынетъ, тогда влить въ форму, вставить въ кадку съ хорошо посоленнымъ льдомъ, и вертѣть, пока не покажется вода; тогда осторожно открыть форму, чтобы не попало въ середину соли, вымѣшать хорошенько всю массу лопаточкой, закрыть форму, отлить воду изъ кадки, прибавить льду и соли и вертѣть форму, пока мороженное не сдѣлается жесткимъ, тогда еще разъ вымѣшать лопаточкой, слить воду, обложить форму льдомъ и такъ оставить, по крайнѣй мѣрѣ на 2 часа.

2. Ванильное мороженое.

Это мороженое дѣлается, какъ предъидущее, съ той только разницей, что надо выварить ½ лота или даже болѣе мелко порѣзанной ванилліи въ небольшомъ количествѣ сливокъ и прибавить ее къ вышеуказанной пропорціи на 4 бутылки сливокъ; можно впрочемъ, высушенную, истолченную и просѣянную ваниллію, прямо всыпать въ сливки.

3. Земляничное и малиновое мороженое.

Всего лучше приготовляется это мороженое изъ сока свѣжихъ ягодъ. Сварить 1 ф. сахару въ 4-хъ стаканахъ воды, выжать сокъ одного лимона или всыпать ½ ложечки лимонной кислоты. Когда простынетъ сиропъ, влить въ него ½ кружки выжатаго черезъ полотно сока изъ свѣжей малины или земляники, вымѣшать вмѣстѣ и поступать дальше, какъ сказано выше. Зимою надо употреблять для этого мороженаго, готовый сиропъ, и вмѣсто 1 ф. сахару, брать ½ ф. на такую же пропорцію воды и на ½ кружки сиропа.

3. Лимонное и апельсинное мороженое.

Сдѣлать сиропъ изъ 1 ф. сахару и кружки воды, простудить, выжать сокъ изъ 5 лимоновъ, при чемъ корку одного изъ нихъ обтереть объ сахаръ, вымѣшать вмѣстѣ и процѣдить черезъ густое сито. Для апельсиннаго мороженаго берется 3 апельсина и 2 лимона, на такую же пропорцію сахара, который надо обтереть объ апельсинныя корки. Дальше поступать, какъ при приготовленіи сливочнаго мороженаго.

5. Ананасовое мороженое.

Взять спѣлый, небольшой ананасъ, протереть на теркѣ, вложить въ стеклянную банку, налить 2 стакана воды, завязать бумагой и поставить на 24 часа въ теплое мѣсто, распустить 2 ф. сахару въ 8 стаканахъ (или 4 бутылкахъ) воды, процѣдить ананасовый сиропъ; прибавить 5 лимоновъ, вымѣшать вмѣстѣ и поступать дальше, какъ съ другими мороженными.

*

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

6. Шоколадное мороженое.

Протереть на теркѣ 3/4 ф. шоколада съ ванилью, залить 4 бутылками горячихъ сливокъ и мѣшать, пока не распустится. Взбить 10 яицъ и 1 1/4 ф. мелкаго сахару, влить въ шоколадъ, поставить на тихомъ огнѣ и постоянно мѣшать ложкой, пока не станетъ густымъ. Тогда процѣдить, простудить, влить въ форму и поступать дальше, какъ со всякимъ мороженымъ.

7. Кофейное мороженое.

Вскипятить 4 бутылки сливокъ, всыпать 1/4 фунта свѣжаго, жареннаго кофе и покрыть, чтобы сливки пропитались запахомъ кофе. Когда простынутъ, процѣдить черезъ сито, вбить 10 яицъ съ 1 1/2 ф. мелкаго сахару, вымѣшать со сливками, поставить на плиту, постоянно мѣшать, пока не станетъ густымъ, процѣдить, простудить и т. д.

8. Шодо (Сабаіонъ).

Взбить хорошенько съ 4 желтками 1/4 ф. сахару, влить стаканъ холоднаго, бѣлаго, французскаго или рейнскаго вина, постоянно взбивая, потомъ все вмѣстѣ влить въ кастрюлю и продолжать взбивать ложкой; когда сдѣлается густымъ и начнетъ подыматься, подавать, кипѣть же оно не должно.

9. Шоколадъ.

Только хорошій сортъ шоколада можно употреблять для варки. Взять 1/4 ф. хорошаго съ ванилею шоколода на 2 чашки сливокъ, цѣльнаго молока или воды, что зависитъ отъ вкуса. Когда жидкость вскипитъ, вложить шоколадъ кусочками и взбивать метелочкой такъ долго, пока шоколадъ распустится и сдѣлается на немъ пѣна. Тогда шоколадъ готовъ и гораздо вкуснѣе и здоровѣе, чѣмъ подправленный яйцами. Главное надо смотрѣть, чтобы былъ хорошъ сортъ шоколада.

10. Миндальная масса (Оршадъ).

Больные часто употребляютъ, какъ напитокъ, миндальное молоко (оршадъ), которое гораздо выгоднѣе приготовлять дома, чѣмъ покупать готовое. Приготовленное сразу въ жидкомъ состояніи гораздо вкуснѣе, но сохраняется не такъ долго, хотя можетъ въ сухомъ, холодномъ мѣстѣ, сохраниться даже нѣсколько недѣль. Обдать кипяткомъ, 1 ф. сладкаго и 3 золотника горькаго миндалю, истолочь въ ступкѣ и растереть скалкой, раздѣлить на 4 равныя части, на каждую влить стаканъ воды, мѣшать ложкой и нажимать миндаль, пока не останутся чистыя отруби; тогда процѣдить черезъ кисею, крѣпко выжимая, въ кастрюлю всыпать 3 ф. мелкаго сахару и мѣшать на тихомъ огнѣ, пока не вскипитъ, дать кипѣть въ теченіи 3 минутъ, снять съ плиты, мѣшать, пока не простынетъ, и когда станетъ совсѣмъ холоднымъ, влить въ бутылки, хорошо закупорить и вынести на погребъ.

2-й способъ. Обдать кипяткомъ, одинъ фунтъ сладкаго, 2 лота горькаго миндалю, очистить, мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ и тереть, добавляя по немножку 4 стакана воды, въ массу всыпать 3 ф. мелкаго сахару, вложить въ кастрюлю, поставить на плиту и постоянно мѣшать, пока не сдѣлается совершенно густымъ; свертывать пока еще теплое въ палочки, завертывать въ бумагу и по мѣрѣ надобности разжижать по немножку водой и процѣживать черезъ сито. Оршадъ приготовленный такимъ образомъ, можно сохранять очень долго.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ЧАСТЬ ВТОРАЯ.

МАРИНАТЫ ВСЯКАГО РОДА.

1. Солонина.

Соленое мясо, безъ всякаго сомнѣнія, одно изъ самыхъ необходимыхъ вещей въ сельскомъ хозяйствѣ. Вслѣдствіе этого начинаю этотъ отдѣлъ съ нѣкоторыхъ примѣчаній объ этомъ предметѣ.

Всего лучше бить скотъ и свиней въ первыхъ трехъ мѣсяцахъ года и запасаться солониной на круглый годъ. Соль играетъ при этомъ главную роль, предохраняя отъ порчи. Для этой цѣли простая, кухонная, но прожженная соль гораздо лучше всякой другой, хотя бы самаго высокаго сорта и въ Англіи, только такую употребляютъ. Прожечь ее очень легко. Соль надо всыпать въ каменную кастрюлю, покрыть, подержать на угляхъ, пока не перестанетъ трещать. Можно тоже прожечь или поджарить соль въ тепломъ печкѣ, послѣ хлѣба; а для употребленія, истолочь и просѣять. Кромѣ соли, употребляется и селитра, что придаетъ мясу красивый, красный цвѣтъ и крѣпость. Къ [illegible] соли прибавляется не болѣе ¼ ф. селитры, такъ какъ иначе мясо сдѣлалось бы сухимъ, слишкомъ крѣпкимъ и непріятнымъ на вкусъ. На мясо отъ молодаго скота, надо употреблять менѣе соли, чѣмъ на мясо отъ стараго, при чемъ первое никогда такъ долго не сохраняется, какъ мясо стараго скота.

Самая лучшая солонина изъ сочной говядины; въ которой слишкомъ много жиру, скоро пріобрѣтетъ горькій и непріятный вкусъ. Поэтому то надо предварительно очистить говядину, отъ лишняго жира. Чѣмъ больше будутъ куски, тѣмъ дольше будутъ сохранять[illegible]. Не надо сейчасъ солить свѣжаго мяса, лучше дать ему провѣтриться и обсохнуть на свѣжемъ воздухѣ въ теченіи [illegible]4 часовъ, затѣмъ посыпать его солью и втирать крѣпко рукой такъ, чтобы соль наполнила всѣ поры. Втираніе продолжать до тѣхъ поръ, пока мясо будетъ впитывать соль, затѣмъ посыпать опять солью и оставить такъ на 24 часа. По истеченіи этого времени вынуть мясо изъ того разсола, который образуется, крѣпко выжать и укладывать, какъ можно плотнѣе въ бочку, пересыпывая слегка солью, залить тѣмъ же разсоломъ, который очень полезно раньше вскипятить и простудить. Главныя условія хорошаго сохраненія солонины слѣдующія:

1) Бочки должны стоять въ холодномъ мѣстѣ.

2) Воздухъ не долженъ имѣть никакого доступа; съ этою цѣлью при укладываніи слѣдуетъ наполнять всѣ пустыя мѣста, и вообще плотно укладывать. Бочку надо покрыть хорошо подходящимъ донышкомъ сверху и положить камни.

3) Разсолъ долженъ всегда покрывать все мясо.

Обыкновенная пропорція на 15 ф. говядины, 1 ф. соли; шпекъ же, такъ какъ онъ не имѣетъ костей, надо солить покрѣпче, а именно: на 10 ф. шпеку брать 1 ф. соли.

1. Окорока.

Деревянная посуда для всякаго рода соленія должна быть непремѣнно дубовая, ее слѣдуетъ сперва обдать кипяткомъ высушить и по желанію вытереть чеснокомъ. Самые вкусные окорока отъ хорошо откормленныхъ годовыхъ борововъ. Вырѣзать надо, какъ заднія, такъ и переднія лопатки, оставляя на нихъ кожу, безъ которой окорокъ не будетъ сочнымъ. Иногда по деревнямъ попадаются не вкусныя ветчины; это происходитъ оттого, что они приготовлены изъ слишкомъ

Library http://kulinarniylaretz.ww.pw/

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://laretz.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

старыхъ откормленныхъ бороновъ, причемъ слишкомъ толстый шпекъ былъ отрѣзанъ; вотъ даже и въ такомъ-то случаѣ, лучше оставлять шпекъ и обрѣзывать его при приготовленіи готовой уже ветчины, такой шпекъ можетъ быть употребляемъ въ пищу для прислуги. На 30 ф. окорока берется 2 ф. соли и 2 лота селитры, мясо натираютъ рукой просушенною и просѣянною солью, пока оно еще теплое; когда простынетъ, укладываютъ въ дубовыя кадки, пересыпываютъ снизу остальною солью и перекладываютъ лавровымъ листомъ; а по желанію, и небольшимъ количествомъ чесноку. Очень хорошо солить окорокъ вмѣстѣ съ солониной, такъ какъ тогда можно плотнѣе выложить кадку; пропорція же для солонины таже самая.

Если укладываются въ кадку одни окорока, то можно на 2 ф. соли прибавлять 1/4 ф. мелкаго сахару, что дѣлаетъ ихъ хрупкими. Окорока уложенные въ кадку, слѣдуетъ покрыть донышкомъ, положить камней и поставить сначала не въ очень холодномъ мѣстѣ, чтобы соль могла распуститься; черезъ недѣлю надо повернуть окорока и облить ихъ тѣмъ же разсоломъ, котораго должно быть очень много. По истеченіи трехъ или четырехъ недѣль окорока будутъ готовы, тогда слѣдуетъ ихъ вынуть изъ соли, просушить денька 2 на воздухѣ, а потомъ повѣсить недѣли на 3 въ коптильню, само собою разумѣется, что если дымъ очень силенъ, то можно снять окорока нѣсколькими днями раньше. Снявъ повѣсить ихъ въ сухомъ, темномъ, но не лишенномъ притока воздуха мѣстѣ. Варить ветчину надо осторожно, чтобы ее не переварить и сейчасъ же вынимать изъ воды. Многіе пекутъ ветчину въ печкѣ. Смотри въ книгѣ «365 обѣдовъ» стр. 79.

2. Всякое соленое мясо приготовленное скорѣйшимъ образомъ.

На 80 или 100 ф. мяса, взять 6 ф. кухонной соли, 1 ф. сахару, 18 золотниковъ селитры, 12 штофовъ чистой

рѣчной воды и вскипятить не на слишкомъ большомъ огнѣ, снимая пѣну. Когда не будетъ больше появляться пѣны, снять съ огня, остудить и холоднымъ залить мясо; такъ чтобы разсолъ совсѣмъ его покрылъ. Меньшіе куски мяса будутъ черезъ 6 дней готовы, окорока черезъ 2 или 3 недѣли. Разсолъ этотъ, прибавляя къ нему по мѣрѣ извѣстнаго намъ уже количества, можетъ быть употребленнымъ даже 2 и 3 раза.

3. Салями.

На 3 ф. свинины, взять 1 ф. огузка и 1 ф. шпеку. Все это соскоблить ножемъ и затѣмъ аккуратно свѣсить, шпекъ лучше мелко изрубить. На указанную пропорцію взять 12 лотовъ, мелко истолченной соли, лотъ селитры и лотъ крупно истолченаго перцу; все это вымѣсить вмѣстѣ хорошенько руками и оставить на 12 часовъ. Взять на другой день, гладкихъ, хорошо вычищенныхъ, не очень тонкихъ бычачьихъ кишекъ и наполнить ихъ этою массою. При этомъ хорошо вымочить вычищенныя кишки, въ теченіи 24 часовъ въ легкомъ, французскомъ винѣ. Наполнять кишки массою надо очень плотно, чтобы нигдѣ не оставалось воздуха; для этой цѣли полезно раскатать хорошо, наполненныя кишки, въ чистой скатерти на столѣ, чтобы масса ровно вездѣ разошлась. Затѣмъ наполнить ихъ еще плотнѣе, завязать, повѣсить на 24 часа такъ, чтобы ихъ продувало и когда обсохнутъ, повѣсить въ коптильнѣ на 2 недѣли. Прятать въ холодномъ мѣстѣ. Всего лучше приготовлять салями въ мартѣ мѣсяцѣ.

4. Гусиныя грудинки.

Зарѣзать гусей, очистить ихъ съ перьевъ, оставить ихъ такъ до другого дня, чтобы на нихъ совершенно сало застыло и запахъ свѣжести прошелъ. На другой день вырѣзать какъ можно больше грудинки; на 10 грудинокъ, взять

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

1 ф. соли съ лотомъ толченой селитры и хорошенько натереть съ обѣихъ сторонъ. Нѣкоторые вынимаютъ изъ грудинокъ кости и, натеревъ солью, свертываютъ ихъ въ валикъ, обвязываютъ бичевкой, обвертываютъ бумагою и коптятъ. Натеревъ грудинки хорошенько солью, уложить ихъ плотно въ дубовую кадочку или боченокъ, покрыть донышкомъ и наложить камней. Такъ должны оставаться отъ 5 до 8 дней, въ это время разойдется вся соль и покроетъ ихъ разсоломъ; дольше держать ихъ въ соли не надо, такъ какъ тогда сдѣлались бы они слишкомъ солеными и жесткими. Вынувъ грудинки изъ соли, можно приготовлять ихъ двоякимъ образомъ. Первый: обвалять вынутыя изъ соли мокрыя грудинки, въ пшеничныхъ отрубяхъ, такъ чтобы онѣ кругомъ облипли и стали бы снаружи сухими, затѣмъ повѣсить ихъ въ дыму, но не очень горячемъ, такъ какъ онѣ очень нѣжныя и легко могутъ свариться, держать ихъ въ коптильнѣ недѣлю, а затѣмъ обтереть отруби толстымъ полотномъ и повѣсить такъ, чтобы ихъ продувало и чтобы прошелъ запахъ дыма. Второй способъ: вмѣсто отрубей обвернуть грудинки въ бумагу и повѣсить въ коптильню. Многія солятъ вмѣстѣ съ грудинками гусиныя ножки, и употребляютъ ихъ послѣ вареными, какъ гарниръ въ борщѣ и съ капустою. Но еще лучше приготовлять ихъ заливными въ родѣ марината. Для этого слѣдуетъ положить очищенныя въ теплой водѣ, цѣльныя гусиныя ножки, въ кострюлю, прибавить нѣсколько штукъ телячьихъ ножекъ, залить составомъ изъ трехъ частей воды, а четвертой уксусу и варить потихоньку; для вкуса прибавляется немного простаго перцу и англійскаго и лавроваго листа, мускатнаго цвѣта и луку. Во время варки слѣдуетъ снимать пѣну, а когда ножки станутъ достаточно мягкими, добавить немного уксусу, чтобы жиръ всплылъ наверхъ, вынуть ихъ изъ разсола, уложить въ каменную или фарфоровую посуду, можно въ каждую воткнуть по двѣ гвоздики перекладывая ломтиками лимона.

Очистить и простудить разсолъ, снять съ него жиръ, еще разъ вскипятить, съ нѣсколькими бѣлками, чтобы сдѣлался совсѣмъ прозрачнымъ и залить черезъ салфетку этимъ разсоломъ, уложенныя ножки, а когда застынутъ, залить ихъ гусинымъ жиромъ, что предохраняетъ ихъ отъ порчи. Подавать къ завтраку съ уксусомъ и прованскимъ масломъ, разумѣется снимая жиръ сверху. Держать на ледникѣ, чтобы не распустилось желе.

5. Гусиныя грудинки заварныя приготовляемыя въ 24 часа.

Зарѣзать гусей, общипать, очистить и пока мясо еще теплое, вырѣзать грудинки, вложить ихъ въ кипятокъ и варить не болѣе 5 минутъ. Вынуть ихъ изъ воды и какъ только можно будетъ дотронуться рукой, начать натирать солью съ селитрой, втирать должно въ теченіи пол-часа, очень крѣпко, чтобы соль распускалась подъ рукой. Потомъ обвернуть въ бумагу или обвалять въ отрубяхъ и повѣсить въ тепломъ дыму. Они будутъ готовы по истеченіи 24 или самое большее 48 часовъ.

6. Гусиная копченая колбаса.

Превосходитъ своимъ вкусомъ гусиныя грудинки. Кушается въ сыромъ видѣ, какъ копченая ветчина. Снять кожу съ одной грудинки и двухъ ножекъ отъ хорошаго жирнаго гуся, нарѣзать кусочками, вынуть всѣ жилки и срубить очень мелко. Взять столовую ложку соли, кусочекъ селитры величиною въ маленькій орѣшекъ, четвертую часть одного зубчика чесноку, 12 зернышекъ обыкновеннаго перцу, 10 зернышекъ англійскаго перцу и 6 штукъ гвоздики, истолочь все вмѣстѣ съ солью очень мелко, смѣшать хорошенько съ изрубленнымъ гусинымъ мясомъ, наполнить этою массою обыкновенную кишку и коптить 24 часа.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

Изъ этой пропорціи получится колбаса длиною въ $^3/_4$ аршина.

7. Языкъ.

Ихъ приготовляютъ совершенно какъ солонину, натирая мелкою солью съ селитрой и гвоздикой 3 золотника на 50 ф. языка. Можно тоже натирать ихъ зубчикомъ чесноку, отчего они сдѣлаются пикантнѣе. Уложивъ прижать ихъ слѣдуетъ донышкомъ и камнями, а по истеченіи нѣсколькихъ дней, надо ихъ поворотить и полить ихъ собственнымъ разсоломъ. Такъ должно ихъ оставить недѣли 3, затѣмъ вынуть изъ соли, обсушить въ теченіи дня на воздухѣ, вложить въ пузыри и коптить 2 недѣли въ сильномъ дыму. Можно тоже вынувъ ихъ изъ соли, прямо варить и подавать горячими съ хрѣномъ, или даже холодными; языки приготовленные такимъ образомъ еще нѣжнѣе копченыхъ.

8. Способъ коптить безъ дыма ветчины, колбасы и проч.

Взять 1 ф. древесной сажи, всыпать въ 4 штофа воды и кипятить подъ крышкой такъ долго, пока не выварится половина воды. Тогда снять съ плиты, оставить стоять ночь, чтобы отстоялось, на другой день слить осторожно черезъ сито чисто отстоявшуюся воду, которая должна имѣть цвѣтъ темнаго, крѣпкаго кофе. Всыпать горсть соли, смѣшать чтобы распустилась, тогда вложить соленое мясо, такъ чтобы было покрыто этой жидкостью. Большая ветчина должна лежать такъ 20—24 часовъ; колбаса, языкъ или гусиная грудинка не болѣе 4—5 часовъ. Тогда повѣсить, чтобы обсохло въ такомъ мѣстѣ гдѣ воздухъ проходитъ и держать послѣ въ сухомъ, холодномъ мѣстѣ. Этимъ образомъ копченое мясо, держится отлично и бываетъ свѣтло-желтаго цвѣта.

9. Говяжій жиръ (friture).

Во Франціи употребляютъ вообще фритуръ при всѣхъ возможныхъ блюдахъ въ жареномъ видѣ. Хорошо приготовленный фритуръ нельзя различить отъ масла и для этого прилагаемъ здѣсь способъ приготовленія онаго.

Нарѣзать небольшими кусками свѣжій, говяжій жиръ, вложить въ кастрюлю, залить холодной водою такъ чтобы жиръ былъ покрытъ, и кипятить на тихомъ огнѣ пока вся вода не выварится, и когда жиръ начинаетъ брызгать, это есть доказательство, что воды уже въ немъ нѣтъ. Снять съ плиты, процѣдить черезъ густое сито и спрятать въ холодное мѣсто. Фритуръ будетъ почти бѣлаго цвѣта, безъ малѣйшаго запаха, и отлично можно жарить на немъ котлеты, пирожки, рыбы, даже и картофель.

10. Сырки (гомулки).

Приготовить обыкновенный творогъ, наблюдая хорошенько затѣмъ, чтобы не свернулся. Чтобы получить хорошій творогъ, нужно во время снять сметану, пока еще не образовалась сыворотка и оставить часть ея на молокѣ. Согрѣвать не въ слишкомъ тепломъ мѣстѣ или не очень близко къ огню. Сливъ сыворотку черезъ мѣшокъ или полотно, слѣдуетъ посолить уже готовый творогъ мелкою солью, смѣшанную съ тминомъ. Можно также тогда прибавить очень густой сметаны, считая на 8 бутылочный горшокъ согрѣтой простокваши, 2 ложки сметаны; дѣлать изъ этого творогу небольшіе сырки, но все-таки такъ, чтобы въ каждомъ было не менѣе $^1/_2$ ф. вѣсу и обсушить ихъ на воздухѣ въ тѣни. По прошествіи двухъ или трехъ дней посыпать ихъ сверху солью и опять сушить въ теченіи недѣли; затѣмъ уложить сырки въ сухую кадочку или дубовый боченочекъ, слѣдующимъ образомъ, положить на дно кадки тряпочку, обмоченную въ пивѣ, на нее рядъ сырковъ, покрыть ихъ такою же

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

тряпочкою, опять уложить сырки, и т. д. По истеченіи 7 дней вынуть сырки, поскоблить ножомъ и опять уложить точно также, перемѣнивъ или только выстиравъ тряпочки. Повторять это надо каждую недѣлю, что, конечно, не мѣшаетъ употреблять сырки по мѣрѣ надобности. Если есть нѣсколько кадочекъ съ такими сырками, то ихъ можно имѣть болѣе или менѣе гноеными. Эти сырки дѣлаются не менѣе $^1|_2$ ф. вѣсомъ, оттого, что отъ частаго соскабливанія они очень много уменьшаются. Чѣмъ болѣе гноенные, тѣмъ пикантнѣе.

Сырки жареные въ маслѣ.

Протереть свѣжій творогъ черезъ шумовку, вложить въ стеклянную банку, завязать ее и поставить на 5 или самое большое на 6 дней въ чуланъ. По истеченіи этого времени, вложить порядочный кусокъ свѣжаго масла въ кострюлю, поставить на плиту, выложить туда же изъ банки творогъ, добавить для вкуса соли и сбивать на тихомъ огнѣ, пока не сдѣлается густымъ; тогда выложить въ форму отъ желе и вынести на погребъ. На другой день сыръ будетъ уже очень вкуснымъ и можетъ быть употребляемъ.

11. Уксусъ.

Умѣть приготовлять домашній уксусъ, живя въ деревнѣ, гдѣ въ немъ постоянно нуждаются, есть необходимо.

Взять 3 ведра воды, 4 бутылки водки и $1^1|_2$ стакана меду. Воду вскипятить съ горстью хмѣлю, простудить и влить въ нее $^1|_2$ стакана, или 4 лота дрожжей, влить въ боченокъ, покрыть и дать ей стоять такъ дня три, пока не окончится броженіе. Взять горсть ячменной крупы, горсть гороха, горсти двѣ мелко изрѣзаннаго чернаго хлѣба, влить пол-стакана меду, изжарить все это вмѣстѣ, чтобы подрумянилось и вложить въ тотъ же боченокъ, отверстіе покрыть полотномъ, запечатать и поставить въ тепломъ мѣстѣ.

Когда уксусъ готовъ, его можно отливать сколько угодно, замѣняя его водой, и вливая на каждые 4 кружки воды, стаканъ водки и ложку меду. Боченокъ всегда долженъ быть полонъ.

12. Сливы въ уксусѣ.

Ихъ можно отлично приготовлять, двумя слѣдующими способами:

1-й способъ. На 2 фунта, спѣлыхъ, здоровыхъ, обтертыхъ отъ краски, черныхъ сливъ, взять 1 ф. сахару и $1^1|_2$ стакана не очень крѣпкаго, но чистаго, ничѣмъ не подправленнаго уксусу. Исколоть сливы въ нѣсколькихъ мѣстахъ и уложить въ фарфоровую посуду, сахаръ положить въ уксусъ, вскипятить вмѣстѣ, снять пѣну и горячимъ уксусомъ обдать сливы. На другой день, слить уксусъ, вскипятить и опять горячимъ обдать сливы, на третій день повторить тоже самое, прибавить немножко гвоздики, корицы; лимонной корки, вложить на минутку сливы въ кипящій уксусъ, вскипятить нѣсколько разъ потихоньку, чтобы не полопались, а когда простынутъ слить въ банку и завязать бумагой.

2-й способъ. Приготовленныя этимъ способомъ сливы, гораздо вкуснѣе. Взять на 4 ф. сливъ, бутылку легкаго, бѣлаго или краснаго французскаго вина, $^1|_2$ кружки крѣпкаго уксусу, немного пряностей и 2 ф. сахару. Все остальное дѣлается, какъ выше описано. Сокъ будетъ гораздо пріятнѣе на вкусъ.

13. Вишни въ уксусѣ.

Приготовляются также какъ и сливы; на 2 ф. вишень слѣдуетъ взять 1 ф. сахару и $1^1|_2$ стакана уксусу, дня два обдавать горячимъ уксусомъ, а на третій бросить вишни, въ кипящій уксусъ, чтобы разъ вскипѣли. Для этого употребляются

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

обыкновенно черныя, испанскія вишни. Надо смотрѣть затѣмъ, чтобы уксусъ въ банкѣ всегда покрывалъ ягоды.

14. Дыня въ уксусѣ.

Взять хорошую, спѣлую но не перезрѣлую, съ запахомъ дыню, очистить, нарѣзать на довольно большіе куски, взять хорошаго уксуса, вскипятить его въ кастрюлѣ, вложить дыню, покрыть и варить ее на тихомъ огнѣ, пока не будетъ мягкой. Тогда слить уксусъ, сдѣлать сиропъ изъ 1 ф. сахару и стакана воды и тепленькимъ обдать дыню, на другой день слить сиропъ; на каждый фунтъ сахару прибавить еще по $^1/_4$ ф. вскипятить и опять обдать горячимъ; на третій день слить сиропъ, прибавить опять по $^1/_4$ ф. сахару, въ дыню вложить гвоздики и корицы и залить горячимъ сиропомъ, а когда простынетъ, влить въ банку. Если по истеченіи нѣсколькихъ дней сиропъ оказался бы слишкомъ жидкимъ, можно его слить и опять выварить. Можно также приготовлять дыню слѣдующимъ образомъ: сварить дыню въ водѣ, а потомъ поступать, какъ со сливами, вскипятить вмѣстѣ 2 стакана уксуса и 1 ф. сахару, считая это количество на $1^1/_2$ ф. дыни; залить дыню горячимъ уксусомъ, повторять это дѣйствіе четыре дня сряду, вложить гвоздики и корицы. Дыня, приготовленная первымъ способомъ, имѣетъ вкусъ пикантнаго варенія, а приготовляемая по второму способу, только можетъ быть употребляема, какъ салатъ.

15. Груши въ уксусѣ.

Самый лучшій для этого сортъ, бергамоты, но можно для этого употреблять и другія мягкія и сочныя груши. Очистить груши съ кожицы и на сколько можно вырѣзать сердцевину: можно также перерѣзывать ихъ по поламъ, если онѣ довольно большія. Вслѣдствіе того, что груши бываютъ очень различны по величинѣ, нельзя въ точности опредѣлить про-

порціи; однако, имѣя въ виду то, чтобы было достаточное количество соку, слѣдуетъ приблизительно взять 4 десятка грушъ, 4 стакана уксусу, 2 ф. сахару, не много гвоздики и корицы; все это вскипятить, вложить груши, дать имъ кипѣть, пока не будутъ мягкими; (онѣ должны на тихомъ огнѣ вариться почти часъ), тогда вынуть ихъ шумовкой на сито, дать имъ обсохнуть, выварить сокъ, снимая пѣну, а когда простынетъ, вылить на груши, которыя между тѣмъ слѣдуетъ уложить въ стеклянную банку. По прошестіи нѣсколькихъ дней, слить сокъ, вскипятить его вѣсколько разъ и когда простынетъ залить имъ груши. Можно повторить тоже самое и въ третій разъ, по истеченіи нѣсколькихъ дней; наконецъ завязать пузыремъ и спрятать въ сухое мѣсто.

2-й способъ. Залить неочищенныя груши, холодной водой и сварить, потомъ очистить, вскипятить 4 стакана уксусу (на 4 десятка грушъ) съ 2 ф. сахару, вложить гвоздики и корицы, вложить обсохшія отъ воды груши, чтобы вскипѣли нѣсколько разъ, вылить ихъ въ миску, а когда простынутъ, слить въ банки, завязать пузыремъ и спрятать въ сухое мѣсто.

16. Брусника моченая.

Выбрать самой хорошей спѣлой брусники, вымыть въ холодной водѣ, всыпать въ большую каменную банку, переложить изрѣзанными въ четвертушки не очищенными отъ кожицы яблоками, кое-гдѣ прибавить по гвоздикѣ и по кусочку корицы. Вскипятить смотря по количеству брусники воды, прибавляя на 4 кружки воды 2 ф. сахару или патоки, когда вода совсѣмъ простынетъ, залить бруснику въ банкѣ такъ, чтобы вода покрывала ягоды, положить съ верху банки блюдечко или каменную крышку, чтобы ягоды не всплывали на верхъ, завязать бумагой и поставить въ холодное мѣсто. По мѣрѣ надобности брать бруснику съ соу-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://laretz.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

сомъ вмѣстѣ. Такимъ образомъ приготовленная брусника имѣетъ удивительно пріятный и освѣжительный вкусъ и не подвергается порчѣ.

17. Бѣлые бобы.

Вложить въ кипятокъ и сварить свѣжо вылущенные бобы: на 4 стакана бобовъ взять $^1/_2$ кружки уксусу, 1 ф. сахару и нѣсколько штукъ гвоздики, вскипятить. Свареные бобы отлить на шумовку, уложить въ банку и залить этимъ уксусомъ. Бобы такимъ образомъ приготовленные очень вкусны, и употребляются вмѣсто компота или кладутъ въ салатъ.

18. Маленькіе огурчики съ сахаромъ, какъ салатъ.

Взять маленькихъ огурчиковъ не много по больше тѣхъ, которые употребляются на корнишоны, очистить отъ кожицы, посолить и оставить въ соли 6 часовъ времени, послѣ отлить выдѣлившуюся воду, вытереть огурчики до суха салфеткой и обдать ихъ вскипяченнымъ горячимъ, обыкновеннымъ уксусомъ, оставить такъ на 24 часа. На другой день слить уксусъ, взять напр., 4 стакана крѣпкаго уксусу, 2 ф. сахару, вскипятить и тепленькимъ залить огурцы; на другой день слить, вскипятить и залить уксусомъ уже потеплѣе, на третій день повторить тоже и залить горячимъ, и повторять это дѣйствіе дней 7, подъ конецъ поливая огурцы уже кипящимъ уксусомъ; огурцы должны сдѣлаться совсѣмъ прозрачными, для чего можно въ случаѣ нужды, и на 8 день повторить обливаніе; въ послѣдній же разъ, надо вложить огурцы на минутку въ уксусъ, чтобы разъ вскипѣли. Укладывая въ банку, вложить гвоздики и корицы, а подавая къ жаркому, вынимать ихъ изъ соуса.

19. Зеленый горохъ.

1-й способъ. Обсыпать хорошенько сахаромъ вылущенный зеленый горохъ, и когда пуститъ сокъ изъ себя тушить его на тихомъ огнѣ безъ воды, пока не сдѣлается сухимъ, высыпать на рѣшето и сушить на плитѣ или въ теплой печкѣ. Когда нужно его употреблять, надо его помочить въ теченіи 12 часовъ въ молокѣ, и затѣмъ варить или тушить въ маслѣ.

2-й способъ. Посолить вылущенный зеленый горохъ, считая чашку соли на 25 фунтовъ гороху; когда же, по истеченіи 24 часовъ, пуститъ сокъ, то слить таковой прочь, а горохъ всыпать въ крѣпкія бутылки, закупорить ихъ, обвернуть проволокой, поставить ихъ обвернувши сѣномъ въ котелъ съ холодной водой и кипятить 2 часа. Когда вода простынетъ, вынуть бутылки, залить сюргучомъ и поставить на погребъ въ сухой песокъ. Зимою же, передъ тѣмъ, чтобы употреблять, намочить на ночь въ молокѣ и не солить при варкѣ.

20. Рыжики въ маслѣ.

Всякому, вѣроятно, извѣстно, какимъ образомъ слѣдуетъ солить или мариновать рыжики въ уксусѣ, но не многіе знаютъ, что можно имѣть зимой рыжики совершенно свѣжіе. Ихъ приготовленіе довольно дорого стоитъ; за то я могу поручиться за полный успѣхъ предлагаемаго способа. Выбрать свѣжіе рыжики, всего лучше средней величины, (лучше уже маленькіе, чѣмъ большіе) рыжики должны быть совсѣмъ здоровые, такъ какъ это играетъ очень важную роль, обтереть ихъ тряпочкой отъ песку и земли. Положить въ кастрюлю кусокъ свѣжаго не соленаго масла, считая на 10 фунтовъ рыжиковъ $2^1/_4$ фунта масла, всыпать рыжики въ масло поставить кастрюлю на тихій огонь, покрыть и тушить, пока масло не сдѣлается совершенно чистымъ, осторожно мѣшать ложкой или потрясать кастрюлей. Когда уже видно, что масло совершенно очистилось, снять съ огня, и уложить ложкой рыжики вмѣстѣ съ масломъ въ заранѣе приготовленныя чистыя и сухія банки, такъ чтобы масло

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

оставалось на верху и покрывало рыжики; когда масло застынетъ, обвязать пузыремъ, обвернуть сѣномъ, вставить въ глубокую кастрюлю съ холодною водою и варить отъ 15—20 минутъ, считая съ того времени, когда вода закипитъ; вынимать банки, когда вода уже простынетъ. Когда же зимой нужно будетъ употребить рыжики, вставить банку въ кастрюлю съ теплою водою; затѣмъ же подбавлять воды по теплѣе пока не распустится масло, отвязать пузырь, попробовать, и если масло не горькое, то вылить рыжики въ кострюльку, посолить, всыпать немножко тертыхъ сухарей, а по желанію, прибавить не много тертаго или рубленаго луку и затѣмъ подогрѣть такъ, чтобы неизжарились, (такъ какъ отъ этого сдѣлались бы жесткими), а только достаточно бы согрѣлись. Если же масло окажется не хорошимъ, то вынуть рыжики на шумовку и вложить въ свѣжее масло, вслѣдствіе этого рыжики будутъ еще лучше; я совѣтую тѣмъ, кто не жалѣетъ масла, всегда такъ дѣлать, слитое же съ рыжиковъ масло можно употреблять для жаркаго.

21. Рыжики маринованные.

Маринуютъ рыжики разными способами, но, по моему, первый предлагаемый мною способъ всѣхъ лучше.

1-й способъ. Ополоскать маленькіе и средніе (большихъ рыжиковъ для мариновки не употребляется), здоровые рыжики въ холодной водѣ и обсушить на рѣшетахъ. Вложить ихъ въ кастрюлю или тазъ, перекладывая ломтиками луку, покрыть и тушить съ однимъ только лукомъ, часто встряхивая кастрюлей, чтобы не подгорѣли; когда хорошо потушены, такъ что уже мало осталось сока, влить стаканъ хорошаго уксуса и дать нѣсколько разъ вмѣстѣ вскипѣть, когда останется уже совсѣмъ мало соуса, вылить въ банку и залить холоднымъ, заранѣе вскипяченнымъ уксусомъ, который долженъ покрыть рыжики; когда простынутъ, завязать пузыремъ и держать въ сухомъ холодномъ мѣстѣ. Зимой, при употребленіи, солить и подавать вмѣстѣ съ лукомъ и желе, которое образуется изъ сока. Если же желаютъ подать по элегантнѣе, то должны выбрать рыжики изъ желе и лука, посолить, полить прованскимъ масломъ и посыпать перцомъ.

2-й способъ. Обтереть сырые рыжики тряночкой, уложить въ банки и залить уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, простымъ и англійскимъ перцомъ, а если кто не любитъ пряностей, то съ одной только солью; (уксусъ слѣдуетъ простудить послѣ вскипяченія) рыжики хорошенько упихать въ банки, только не придавливая. Обвязать пузыремъ и держать въ сухомъ, холодномъ мѣстѣ. Рыжики будутъ великолѣпнаго, краснаго цвѣта, особенно если уксусъ былъ вскипяченъ безъ всякихъ пряностей.

3-й способъ. Выполоскать отобранные рыжики въ холодной водѣ; вскипятить воду съ большимъ количествомъ соли и этимъ кипяткомъ обдать рыжики, затѣмъ дать имъ такъ стоять, пока вода не сдѣлается тепленькою, тогда отлить ее, выложить рыжики на рѣшето, чтобы обсохли, послѣ чего уложить въ банки и залить кипяченнымъ, простуженнымъ уксусомъ. Въ обоихъ послѣднихъ случаяхъ можно по желанію положить въ банки ломтики лука.

4-й способъ. Многіе лучше всего любятъ соленые рыжики, которые приготовляются, слѣдующимъ образомъ: обтереть рыжики до чиста тряпочкой, уложить въ каменную банку или горшокъ, пересыпывая солью и лукомъ; когда посуда будетъ наполнена, покрыть хорошо подобраннымъ донышкомъ и придавить его камнемъ. Зимой, передъ употребленіемъ надо выполоскать рыжики изъ соли въ чистой, холодной водѣ, залить уксусомъ, прованскимъ масломъ и посыпать перцомъ. Такіе рыжики, называются квашеными. Можно также, когда уже довольно просолились, выбрать ихъ изъ посуды, выполоскать въ тепленькой водѣ пополамъ съ уксусомъ, уложить въ чистую банку и залить вскипяченнымъ уксусомъ съ лукомъ, простымъ и англійскимъ перцомъ, уксусъ долженъ быть, разумѣется, холодный. Надо всегда

Library http://kulinarniylaretz.w.pw/
Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

помнить, что уксусъ долженъ покрывать рыжики въ банкахъ, такъ какъ при этомъ условіи никогда не будетъ никакой плѣсени.

5-й способъ. Рыжики слѣдующимъ образомъ приготовленные очень хороши для жаркаго. Ополоскать маленькіе рыжики въ холодной водѣ и тушить ихъ безъ соли подъ крышкой, пока не станутъ почти сухими, уложить ихъ безъ соуса въ банки и залить уксусомъ, вскипяченнымъ съ сахаромъ, употребляя 1 ф. сахару на $2^1|_2$ стакана уксусу.

22. Трюфли.

Промыть и очистить трюфли щеточкой, потомъ вскипятить ихъ нѣсколько разъ въ легкой мадейрѣ, вложить въ компотіеры, (банки, которыя внизу шире, а сверху уже) залить той же мадейрой, обвязать пузыремъ и варить въ котлѣ, какъ всѣ другія консервы, со времени кипѣнія воды, пол-часа.

23. Грибы маринованные.

Ополоскать и посолить хорошенько, молодые грибы, пока они еще бѣлы внутри, уложить ихъ въ большую каменную кастрюлю, переложить ломтиками луку и тушить сначала подъ крышкой, а затѣмъ безъ ней, пока сокъ совсѣмъ почти не выварится, часто мѣшать, чтобы не подгорѣли. Когда сокъ уже достаточно выварится, выбрать одни грибы, положить на блюдахъ и дать немножко простынуть, уложить въ банки и залить вскипяченнымъ и простуженнымъ уксусомъ; можно по желанію положить въ уксусъ пряностей, только во всякомъ случаѣ не много. Уксусъ, какъ всегда, долженъ покрывать грибы. Обвязать пузыремъ и держать въ очень сухомъ мѣстѣ. Для грибовъ нужно употреблять уксусъ по лучше и прятать ихъ въ хорошемъ мѣстѣ, такъ какъ они легко подвергаются порчѣ. Можно мариновать грибы, другимъ способомъ еще, который употребляютъ обыкновенно повара.

Вскипятить воду съ солью и вложить въ нее всполосканные грибы, вскипятить ихъ нѣсколько разъ, отлить воду, уложить въ банки и залить вскипяченнымъ съ небольшимъ количествомъ пряностей, холоднымъ уксусомъ. Воду въ которой кипѣли грибы употребить для супа.

24. Шампиніоны маринованные.

Очистить съ кожицы молодые, здоровые шампиніоны, отварить ихъ какъ грибы въ водѣ, уложить въ банку и залить горячимъ уксусомъ, вскипяченнымъ съ солью, простымъ и англійскимъ перцемъ и лавровымъ листомъ. Можно также тушить очищенные шампиньоны съ солью, безъ лука какъ грибы; когда уже хорошо подтушатся, влить стаканъ уксусу, дать опять кипѣть, и уложивъ потомъ въ банки, залить вскипяченнымъ, простуженнымъ уксусомъ, завязать пузыремъ и спрятать въ сухое мѣсто, уксусъ для ихъ долженъ быть очень хорошъ.

25. Шампиніоны французскимъ способомъ, какъ свѣжіе

Маленькіе хорошіе шампиніоны очистить осторожно ножикомъ отъ кожицы и сейчасъ вкладывать въ кострюлю съ кипяткомъ, выжать туда же черезъ сито сокъ одного лимона и кипятить не болѣе 10 минутъ. Когда простынутъ, влить въ маленькія банки съ шейками въ родѣ компотіеровъ, залить съ верху на $^1/_2$ вершка толщины свѣжимъ столовымъ топленнымъ масломъ, обвязать пузыремъ, вставить въ кастрюлю съ холодною водою и кипятить 20 минутъ со времени вскипѣнія воды, зимою употреблять вмѣсто свѣжихъ по цѣлой банкѣ за разъ. Вмѣсто того чтобы варить въ водѣ, шампиніоны можно тушить въ свѣжемъ столовомъ маслѣ, считая 1 ф. масла на кружку шампиніоновъ и дѣйствовать дальше какъ выше сказано.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

26. Соя изъ шампиніоновъ.

Соя изъ шампиніоновъ есть настоящая ихъ эссенція, которая, хотя и дорого обходиться, но все таки дешевле чѣмъ свѣжіе шампиніоны зимою. Изрубить мелко очищенные шампиніоны, хорошенько посолить и дать имъ такъ лежать въ теченіи 12 часовъ. Взять мадейры, вскипятить, и разбавляя этимъ горячимъ виномъ протереть шампиніоны черезъ шумовку, слить вмѣстѣ въ бутылки, хорошо закупорить и вынести на погребъ. Зимой употреблять для соусовъ и паштетовъ.

27. Масло изъ раковъ.

Вымыть въ водѣ какой нибудь величины раки, вложить въ соленый кипятокъ, прибавить укропу, нѣсколько разъ вскипятить, снять съ плиты и оставить нѣсколько минутъ стоять покрытыми крышкой, послѣ отлить воду, выложить на блюдо раки чтобы обсохли, потомъ очистить шейки и ножки, а шкорлупы уложить на сито, поставить или на солнце или на часъ времени подъ плиту чтобы хорошенько обсохли. Тогда истолочъ въ ступкѣ въ порошокъ однѣ чистыя шкорлупы, просѣять черезъ рѣдкое сито, на фунтъ этого порошку взять фунтъ лучшаго столовало масла, истолочь еще разъ все вмѣстѣ, вложить въ кастрюлю и жарить на тихомъ огнѣ что-бы не подрумянилось, мѣшая постоянно; когда масло получитъ хорошій раковый цвѣтъ, процѣдить выжимая, черезъ полотно въ каменную банку, и мѣшать постоянно ложкой, пока не станетъ застывать, безъ этого, масло застынетъ не ровно и будетъ жирнѣе сверху чѣмъ снизу; положить съ верху бумажку пропитанную прованскимъ масломъ, обвязать, пузыремъ и спрятать въ холодное не сырое мѣсто. Очищенныя шейки и ножки высушить съ легка въ печкѣ когда уже больше нѣтъ огня подъ плитою и вложить въ раковое масло, тогда однакожъ лучше, завязавъ банку пузыремъ, вставить

въ кастрюлю съ холодной водою и кипятить минутъ 10, послѣ закипѣнія воды. Консервъ этотъ отличный, надо его только держать въ хорошемъ мѣстѣ и онъ сохранится свѣжимъ въ теченіи нѣсколькихъ мѣсяцевъ.

28. Эссенція для пикантныхъ соусовъ.

Взять $^1/_2$ бутылки Портъ вейну, рюмку самаго крѣпкаго эстрагоннаго уксусу, вложить 12 очищенныхъ анчаусовъ, немного перцу, половину тертаго мускатнаго орѣха, немного мускатнаго цвѣта, нѣсколько штукъ гвоздики, кусокъ хрѣну, немножко лимонной корки, 2 корня петрушки, все вмѣстѣ поставить на тихомъ огнѣ и варить пока анчаусы не разварятся совершенно. Тогда процѣдить черезъ сито, и холоднымъ слить въ бутылку и закупорить крѣпко. Эссенція эта употребляется ко всѣмъ румяннымъ, пикантнымъ соусамъ и къ рыбамъ, къ рагу изъ утокъ, каплуна или дичи, къ свининнымъ почкамъ, къ баранимъ котлетамъ и т. п. можно ее круглый годъ сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

29. Помидорки.

Всего проще сохранять ихъ въ водѣ. Уложить красные, но еще жесткіе, здоровые помидорки въ большія стеклянныя банки, залить холодною водою, завязать пузыремъ и держать въ сухомъ погребѣ или въ кладовой, каждыя 2 недѣли, сливать воду и наливать свѣжую. Многіе кипятятъ воду съ солью, и простуженною водою заливаютъ помидорки, тогда при такомъ способѣ приходится рѣже перемѣнять воду. Супъ сдѣланный изъ такихъ помидоровъ, имѣетъ совершенно такой же вкусъ, какъ приготовленный изъ свѣжихъ. Всего лучше однакоже помидорки, приготовленныя слѣдующимъ образомъ. Разорвать и разварить помидорки въ кастрюлѣ, протереть черезъ сито, влить полученный сокъ въ совершенно сухія бутылки, завязать пузыремъ; поставить въ котелъ и варить, какъ консервы отъ времени закипанія воды

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

5 до 10 минутъ, Держать въ сухомъ погребѣ на полкѣ. Приготовленные такимъ образомъ помпдорки, будутъ зимою какъ бы совершенно свѣжими.

30. Корнишоны.

1-й способъ. Не вспологнувши посолить корнишоны, оставить ихъ въ теченіи 12 часовъ въ горшкѣ или каменной мискѣ, часто перемѣшивая. По истеченіи этого времени, обтереть до суха тряпочкой и залить въ мискѣ горячимъ уксусомъ, дать имъ такъ лежать 24 часа. По прошествіи этого времени вынуть корнишоны изъ уксусу, уложить въ банки, перекладывая простымъ, англійскимъ и турецкимъ перцомъ, эстрагономъ, лавровымъ листомъ и шарлотками, которыя сперва надо обдать кипяткомъ, можно прибавить зеленыхъ бобовъ и цвѣтной капусты, преждѣ отваренныхъ въ водѣ, когда банки наполнены, вскипятить хорошій уксусъ и простуженнымъ залить корнишоны, на другой день завязать пузыремъ.

2-й способъ. Обдать корнишоны крѣпко разсоленнымъ кипяткомъ, въ который надо вложить яйцо и сыпать соли пока яйцо не выплыветъ на верхъ, тогда только будетъ вода довольно соленая, оставить такъ корнишоны въ теченіи 24 часовъ, а затѣмъ обтереть чистой тряпочкой, уложить въ банки, переложить, какъ выше сказано, пряностями и залить очень крѣпкимъ вскипяченнымъ, простуженнымъ уксусомъ.

3-й способъ. Это самый вѣрный способъ для того, чтобы корнишоны, были зеленые и при этомъ безвредные; вскипятить гарнецъ (4 кружки), легкаго уксусу съ 1 ф. соли и 15 гранами квасцовъ, вложить въ кипящій протертые корнишоны и вскипятить одинъ разъ. Когда простынутъ, слить въ банку и вынести на погребъ. По исчеченіи 10 или 15 дней, слить этотъ уксусъ прочь, высыпать корнишоны на рѣшето, чтобы обсохли, вытереть банку до суха, уложить корнишоны, перекладывая пряностями, какъ сказано выше,

или вскипятить ихъ въ крѣпкомъ уксусѣ и совсѣмъ холоднымъ, залить уложенные въ банкахъ корнишоны, завязать непремѣнно пузыремъ.

31. Пикули.

Пикули называютъ разные виды молодой зелени, приготовленные такимъ же образомъ какъ корнишоны. Употребляется для этого молодая морковка, цвѣтная капуста, спаржа, зеленые бобы, корешки молодаго салата, кукуруза, шарлотки, маленькіе огурчики и пр., приготовляется все это по описанному уже третьему способу приготовленія корнишоновъ съ той только разницей, что вмѣстѣ того, чтобы вторично варить зелень въ уксусѣ, слѣдуетъ ее залить легкимъ тепленкимъ уксусомъ, а по истеченіи 2 недѣль, слить этотъ уксусъ прочь и залить очень крѣпкимъ, вскипяченнымъ съ разными пряностями и разумѣется простуженнымъ уксусомъ. Банки завязывать пузырями.

32. Шарлотки маринованныя.

Очистить и посолить шарлотки или другія луковицы. По истеченіи 24 часовъ обтереть съ сырости, вскипятить съ пряностями, очень крѣпкаго уксусу, вложить въ него луковицы и варить, пока не будутъ мягкими. Когда простынутъ, влить въ банки и завязать пузыремъ.

33. Огурцы съ горчицею.

Взять зеленыхъ огурцовъ, въ которыхъ мало зернышекъ, очистить, разрѣзать ихъ по поламъ, выбросить серединки, разрѣзать каждую половинку еще на двѣ части, такъ, чтобы изъ одного огурца получить 4 длинныхъ четвертушки, посолить и оставить такъ на 24 часа, затѣмъ выжать съ соли, обтереть салфеткой и обдать легкимъ горячимъ уксусомъ; три дня сряду, уксусъ сливать, кипятить его и опять обдавать

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

горячимъ огурцы. На четвертый день, уложить въ банки, пересыпая истолченными зернышками горчицы, простымъ и англійскимъ перцемъ, лавровыми листьями, положить кусочки хрѣну и, по желанію, чесноку, и залить все крѣпкимъ, горячимъ уксусомъ. Когда простынутъ завязать пузыремъ и спрятать въ сухое мѣсто.

34. Огурцы соленые

Качество огурцовъ зависитъ отъ ихъ сорта и хорошаго погреба или ледника. Надо смотрѣть затѣмъ, чтобы огурцы предназначенные для соленія не были переспѣлыми и засохшими на солнцѣ; они должны быть свѣжими, зелеными, собранными въ сухую погоду и немедленно посоленными; ихъ надо выполоскать въ холодной водѣ, положить на дно заранѣе приготовленнаго боченка или бочки изъ дубоваго или ольховаго дерева, дубовыхъ и вишневыхъ листьевъ, уложить огурцы, пересыпая каждый рядъ укропомъ и листьями, положить кое гдѣ стручки турецкаго перцу и по желанію зубчики чесноку. Пропорція должна быть слѣдующая: на бочку огурцовъ въ 600 штукъ, положить одну головку чесноку раздѣленную на зубчики, 3, самое большое 4 стручка турецкаго перцу, который придаетъ пикантности и крѣпости огурцамъ. Заколотить боченокъ вынутымъ для укладыванія донышкомъ и черезъ сдѣланное въ немъ отверстіе залить огурцы, разсоленномъ кипяткомъ, сейчасъ же закупорить и вынести на ледникъ. Положить боченокъ бокомъ и поворачивать черезъ каждые два дня, чтобы огурцы вездѣ равно просолились. На каждые $1^1/_2$ ведра воды, взять 1 фунтъ соли и 3 золотника селитры, заливать кипяткомъ не вдругъ а по тихоньку, чтобы воздухъ имѣлъ время выходить изъ бочки. Зимой всего лучше вынимать огурцы черезъ отверстіе въ донышкѣ и каждый разъ тщательно опять его забивать. Очень не дурно также раза два сливать воду или разсолъ съ огурцевъ, вскипятить и опять обдать горячимъ, отъ чего огурцы скорѣе скиснутъ.

35. Огурцы соленые съ уксусомъ.

Этимъ способомъ приготовленные огурцы требуютъ менѣе заботы, сохраняютъ великолѣпно свою свѣжость и вкусъ и можно ихъ держать очень долго. Надо какъ всегда выбирать самые свѣжіе безъ пятенъ, не большіе зеленые огурцы.

Вскипятить ведро воды, со стаканомъ французской водки, стаканомъ хорошаго крѣпкаго уксуса и $1^1/_2$ ф. соли. Вымытые въ холодной водѣ огурцы, не обрѣзывая кончиковъ уложить въ боченокъ, перекладывая вишневыми, виноградными или смородинными листьями, примѣшивая немного дубоваго листа, кусочками хрѣна, укропомъ и если кто любитъ положить можно зубчика съ 3 чесноку. На верхъ послѣдняго ряда огурцовъ наложить толсто листьевъ, залить огурцы кипящимъ разсоломъ и съ легка закупорить. На другой день откупорить боченокъ, долить оставшимся холоднымъ разсоломъ, такъ какъ всегда въ продолженіи ночи онъ проберется до самаго дна и сверху станетъ его мало, крѣпко закупорить, залить смолою и вынести на ледникъ. Въ хорошемъ ледникѣ сохраняясь, огурцы будутъ держатся какъ свѣжіе и вкусъ ихъ великолѣпный.

36. Кислая капуста.

Можетъ быть покажется смѣшнымъ давать рецептъ заготовленія капусты, тогда какъ его знаетъ всякая деревенская женщина. Однако я рекомендую здѣсь совершенно новый, и все таки хорошій, испытанный способъ, за доброту котораго ручаюсь.

Всыпать сшинкованную, свѣжую капусту какъ обыкновенно въ дубовую и взятую изъ подъ вина бочку, пересыпать солью и сухимъ укропомъ, упихивать капусту только руками, на сколько это будетъ возможно, прежде того вскипятить въ луженомъ котлѣ или въ каменныхъ горшкахъ воды,и кипяткомъ обдать капусту, когда уже четвертая часть бочки

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

наполнена; такъ поступать и дальше, обдавая постоянно капусту кипяткомъ. Надо такъ разсчитать, чтобы кипятку хватило бы на всю капусту. По истеченіи нѣсколькихъ часовъ проколоть капусту палкой до самаго дна, чтобы вышла изъ нея горечь и повторять это нѣсколько дней сряду, послѣ чего надо покрыть капусту полотномъ, приложить донышкомъ и камнями. Такая капуста, держится отлично всю зиму крѣпко и пріятна на вкусъ. Капуста приготовленная этимъ способомъ можетъ быть въ теченіи недѣли готова.

37. Селедки маринованные какъ миноги.

Вымочить селедки въ теченіи 24 часовъ, обрѣзать головки а хвостами перевязать одну съ другой и повѣсить на 12 часовъ, чтобы обсохли. Тогда налить на сковороду прованскаго масла и слегка поджарить селедки съ обѣихъ сторонъ. Уложить въ салатникъ посыпать бѣлымъ, чернымъ и англійскимъ толченымъ перцемъ, переложить ломтиками лимона и залить вскипяченнымъ, холоднымъ уксусомъ, прибавляя съ сковороды и прованское масло.

38. Горчица французская.

Истолочь фунтъ горчицы очень мелко, просѣять черезъ частую кисею, вымѣсить въ тѣсто съ уксусомъ и тереть въ мискѣ скалкою, прибавляя по немногу уксусу. Тереть надо по крайнѣй мѣрѣ часа два, потомъ взять одну хорошую селедку, выбросить кости а мясо срѣзать въ кусочки, изрѣзать нѣсколько корнишоновъ и вмѣстѣ съ селедкою истолочь въ ступкѣ, вложить эту смѣсь въ горчицу, тереть все вмѣстѣ, прибавляя по немногу хорошаго эстрагоннаго уксуса. Когда все вмѣстѣ хорошенько растерто, протереть черезъ сито, подрумянить $^1/_4$ ф. сахару, смѣшать съ горчицею и одинъ разъ все вмѣстѣ вскипятить на тихомъ огнѣ, чтобы не подгорѣло. Должна быть такъ густа какъ обыкновенно бываетъ

французская горчица. Когда простынетъ уложить въ банки и закупорить.

39. Домашній сухой бульонъ.

Всякой хозяйкѣ извѣстно какую пользу приноситъ въ хозяйствѣ сухой бульонъ, а главное въ деревнѣ гдѣ не всегда можно получить свѣжей говядины. Для больныхъ какъ подкрѣпительное средство, для суповъ изъ домашнихъ птицъ, для всякого наконецъ рода соусовъ. Потому то мы и подаемъ способъ приготовлять сухой бульонъ домашнимъ образомъ.

Взять ссѣкъ отъ цѣлаго быка, срубить въ куски, цѣлаго барана тоже срубить въ куски, положить все въ особенные горшки и кипятить снимая жиръ съ бульона. Съ начала добавлять водою бульонъ, послѣ же когда мясо выварится уже хорошо, перекладывать, изъ горшка въ горшокъ и добавлять тѣмъ же бульономъ. Кипятить пока мясо не разварится совершенно, тогда слить чисто бульонъ, вынести на ледникъ, вываренное же мясо, налить свѣжею водою и опять поставить кипятить. Потомъ взять штукъ 12 курицъ, столько же утокъ, два телячьи передка, 16 телячьихъ ножекъ, столько же бычачьихъ, двѣ телячьи головки изъ которыхъ надо вынуть мозги, все это залить вторымъ бульономъ и кипятить опять такъ долго, пока все не разварится въ одну массу, тогда процѣдить и смѣшать съ говяжьимъ и бараньимъ бульономъ. Когда всѣ бульоны будутъ уже соединены, поставить ихъ кипятить вмѣстѣ, пополняя одинъ горшокъ другимъ по мѣрѣ какъ будетъ выкипать бульонъ, когда изъ цѣлаго количества останется только половина, вложить разныхъ корешковъ и луку всыпать горсть обыкновеннаго и англійскаго перцу, слить все въ одинъ горшокъ и кипятить пока корешки не станутъ мягкими, тогда слить чисто бульонъ, и кипятить пока не станетъ такъ густъ, чтобы могъ застыть въ формахъ или въ глубокихъ тарелкахъ. Надо главное смотрѣть за тѣмъ, чтобы въ первыхъ снимать до чиста пѣну, чтобы не осталось нисколько жиру, чтобы очистить и скляровать бульонъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://laretz-songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

всякими извѣстными для этого способами и наконецъ чтобы случайно не пригорѣло. Самое лучшее доваривать бульонъ въ луженной кастрюлѣ.

Вѣсъ мясамъ для бульона.

1. Индѣекъ или утокъ вѣсомъ. , , . . 24 ф.
2. Курицъ старыхъ. » . . . . . 23 ф.
3. Говядины. » . . . . . 150 ф.
4. Баранины. » . . . . . 40 ф.
5. Телятины. » . . . . . 80 ф.
6. Телячьихъ ногъ. » . . . . . 16 шт.
7. Бычачьихъ » » . . . . . 16 шт.
8. Телячьихъ головокъ. . . . . 2 шт.
9. Моркови, петрушки, пореи, всего по 60 штукъ, сельдей и луку по 30 штукъ, обыкновеннаго и англійскаго перцу по $^1/_8$ фунта.

Можно добавить и дичи, и чѣмъ больше тѣмъ бульонъ будетъ лучше, только что дороже обойдется. Способъ этотъ былъ уже испытаннымъ мною не разъ и бульонъ выходилъ отличнымъ. Само собою разумѣется что по желанію, можно изъ половинной пропорціи сварить бульонъ, но такъ какъ за нимъ столько уходу, то чѣмъ больше сварить его за разъ тѣмъ лучше.

ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ.

РАЗНЫЯ ПЕЧЕНІЯ и ПИРОЖНЫЯ.

Начинаю съ хлѣба, какъ съ самаго необходимаго изъ всѣхъ печеній.

Совѣтую Русскимъ хозяйкамъ завести у себя хлѣбъ, извѣстный въ Польшѣ подъ названіемъ деревенскаго. Дѣлается онъ изъ оржаной муки, которую для этого слѣдуетъ такъ тонко смолоть какъ пшеничную; хлѣбъ этотъ всего вкуснѣе когда онъ сдѣланъ безъ примѣси пшеничной муки; онъ отличается такою бѣлизной, какъ будто былъ приготовленъ изъ этой послѣдней. Дѣлаютъ его на дрожжахъ и сывороткѣ, которая для этого должна быть чуть теплая и не очень кислая. На 7 ф., муки слѣдуетъ взять приблизительно, смотря по сухости муки, 4 стакана сыворотки и 4 лота дрожжей, которые и раздѣлываются въ этой же сывороткѣ. Всѣ дѣйствія съ хлѣбомъ со времени первоначальнаго раствора и до той минуты когда поставятъ хлѣбъ въ печку, не должны продолжаться долѣе 6 часовъ. Когда хлѣбъ уже начнетъ подыматься на доскахъ, его надо нѣсколько разъ смачивать теплой водой или пивомъ, отнюдь не яйцомъ, вслѣдствіе чего будетъ имѣть великолѣпную корочку, что придаетъ красивый видъ хлѣбу. Хорошо также бросить сдѣланные уже хлѣбы въ корыто съ теплой водой и оставить, пока не выплывутъ на верхъ. Такой хлѣбъ называется плавленнымъ. Печка

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

должна быть очень горяча. Соль при приготовленіи хлѣба играетъ большую роль, такъ какъ придаетъ ему вкусъ, поэтому на 7 ф. муки слѣдуетъ взять полную ложку соли.

1. Хлѣбъ на наквасѣ.

Не вездѣ пекутъ хлѣбъ на наквасѣ, однакоже по деревнямъ, гдѣ иногда трудно получить хорошихъ дрожжей, этотъ способъ самый практичный. Кто въ первый разъ начнетъ приготовлять у себя хлѣбъ такимъ образомъ, долженъ вооружиться терпѣніемъ, такъ какъ первые три раза хлѣбъ можетъ быть и неудастся, я знаю это по собственному опыту, такъ какъ живя въ деревнѣ, я непремѣнно хотѣла дойти до совершенства въ приготовленіи пеклеваннаго хлѣба, когорый тѣмъ хорошъ, что никогда не надоѣдаетъ, и достигла своей цѣли только благодаря терпѣнію. Въ квашнѣ, только не изъ сосноваго дерева, предназначенной для этого хлѣба, надо нѣсколько разъ испечь черный хлѣбъ, для того чтобы она заквасилась. Квашня не должна быть велика, но соразмѣрна обыкновенному количеству муки, употребляемой дома, для пеклеваннаго хлѣба. На первый разъ слѣдуетъ оставить наквасу отъ чернаго хлѣба, развести его теплой водой и растворить имъ половину предназначенной на пеклеванный хлѣбъ муки, на 7 ф. муки, взять около кружки (2 бутылки) воды, что однакожъ трудно вѣрно обозначить. Затѣмъ растворить муку наквасомъ въ 10 часовъ вечера, покрыть и поставить въ тепломъ мѣстѣ; на другой день въ 4 или 5 часовъ утра, тѣсто должно уже будетъ тронуться; если можно будетъ замѣтить, что оно поднялось, то слѣдуетъ вымѣсить остальную муку обыкновеннымъ образомъ и дать подыматься въ теченіи 2 часовъ, затѣмъ свалять круглые, гладкіе хлѣбы, дать имъ подняться на доскахъ, часто смачивая теплой водой, а когда станетъ подыматься, посадить въ горячую печку. Отъ этого тѣста хотябы хлѣбъ съ перваго раза и не удался, оставить кусокъ въ квашнѣ на наквасъ и держать въ сухомъ мѣстѣ. На другой или на

третій день, надо опять растворить на этомъ наквасѣ хлѣбъ и опять оставить кусокъ тѣста на наквасъ. На третій или на четвертый разъ хлѣбъ уже долженъ удаться и затѣмъ уже всегда можно быть увѣреннымъ въ его удачѣ. Если не хватаетъ терпѣнія на такого рода опыты, то можно испробовать дѣлать хлѣбъ безъ дрожжей, на одномъ наквасѣ, слѣдующимъ образомъ. Ручаюсь что хлѣбъ будетъ отличный.

2. Хлѣбъ на хмѣлю.

Сварить не много хмѣлю въ квартѣркѣ (стаканѣ) воды и развести горячимъ немножко пеклеванной муки, на густо. Растворить эту массу жидко раздѣланнымъ водой наквасомъ отъ чернаго хлѣба, такъ чтобы достигла густоты желе, положить такимъ образомъ растворенную муку, въ горшочекъ, посыпать мукой и поставить въ теплое мѣсто. Все это надо приготовлять съ утра, къ вечеру подымется растворъ въ горшочкѣ, тогда слѣдуетъ влить все необходимое количество теплой воды, прибавить муки и оставить такъ на ночь, чтобы поднялось; на другое утро выдѣлать всю предназначенную на хлѣбъ муку когда подымется, валять хлѣбъ, часто смачивая теплой водой. Точно также слѣдуетъ, вынувъ хлѣбъ изъ печки, сейчасъ же смочить его теплой водой.

3. Хлѣбъ оржаной пеклеванный заварной.

Взять 35 ф. муки, отдѣлить отъ этого количества 12 фунтовъ, обдать кипяткомъ на столько, чтобы тѣсто было жидковато и оставить такъ въ тепломъ мѣстѣ на 24 часа. На другой день утромъ, когда въ тѣстѣ произвелось броженіе, добавить остальную муку, всыпать по вкусу соли, добавить сколько понадобится кипяченной чуть тепленькой водой, слѣдя за тѣмъ чтобы тѣсто было густое и выдѣлывать руками по крайнѣй мѣрѣ часъ времени. Выдѣланное хорошо тѣсто, должно стоять въ тепломъ мѣстѣ отъ 8 до 10 часовъ

*

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://laret.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

времени, опредѣлить на вѣрное нельзя, смотря по тому какъ скоро станетъ подыматься. Печку вытопить надо какъ для чернаго хлѣба; дѣлать прямо на лопату круглые хлѣбы какой кто желаетъ величины считая на фунтъ хлѣба, 18 золотниковъ лишнихъ тѣста, такъ какъ столько его выпечется, вымазать водою хлѣбы, а когда готовы будутъ, вынуть изъ печки, вымазать водою вторично.

4. Бѣлый хлѣбъ.

На гарнецъ (7 фунтовъ) пшеничной муки, взять 5 лотовъ дрожжей, раздѣлать молокомъ или водой, считая 4 стакана того или другаго на гарнецъ муки. Въ деревняхъ желая дольше сохранить хлѣбъ свѣжимъ, прибавляютъ 10 или 15 яицъ и стаканъ масла на гарнецъ муки, но въ тамомъ случаѣ слѣдуетъ взять лотовъ 6 дрожжей и по меньше молока или воды, такъ какъ въ противномъ случаѣ тѣсто сдѣлалосьбы слишкомъ жидкимъ. Хлѣбъ приготовленный на водѣ смачивается какъ и пеклеванный водой или пивомъ, приготовленный на молокѣ, яйцомъ по поламъ съ водою. Старый хлѣбъ можно отлично дѣлать снова почти свѣжимъ; для этого нужно смочивъ его холодной водой, посадить на 5 минутъ въ теплую печку, послѣ этого хлѣбы сдѣланные на одной водѣ будутъ точно свѣжими, хотябы они лежали уже сънедѣлю.

5. Бѣлый хлѣбъ на маслѣ (Стрицле).

Взять кружку (2 бутылки) молока; на 2 гарнца (14 ф.,) самой сухой муки, отдѣлить отъ этихъ 14 ф. 6 ф. муки и растворить 4 стаканами теплаго молока, влить 10 лотовъ дрожжей, разведенныхъ стаканомъ молока, вымѣшать посыпать мукой и поставить въ тепломъ мѣстѣ. Когда тѣсто подойдетъ и начнетъ лопаться, взять 60 желтковъ или 30 цѣлыхъ яицъ, разбить ихъ въ горшкѣ или въ кострюлѣ ложкой и вливать по тихонку постоянно мѣшая

въ середину тѣста, прибавить 2 стакана топленаго масла, или если хотятъ получить тѣсто по жирнѣе, то можно и 3, 1 или $1_1/_2$ ф. сахару, когда будетъ все это хорошо вымѣшано, выдѣлывать руками, прибавляя по немногу остальную муку, мѣсить руками слѣдуетъ по крайнѣй мѣрѣ пол-часа, наконецъ прибавить по желанію изюму, лимонной корки и соли для вкуса. Тѣсто выдѣланное оставить въ теплomъ мѣстѣ, чтобы хорошенько подошло, затѣмъ выложить его на доску и валять длинные хлѣбы, какой угодно величины, хлѣбы должны быть ровными и гладкими для чего надо непремѣнно смазывать руки топленымъ масломъ, положить хлѣбы на листы, смазанные масломъ и когда хорошо подойдутъ, посадить въ печку, предварительно помазавъ ихъ яйцомъ, разбитымъ съ водою; спрыснуть вынутый изъ печки хлѣбъ, пока онъ еще горячій, холодной водой и посыпать мелкимъ сахаромъ и мелкоизрубленнымъ миндалемъ или покрыть, прозрачной глазурью.

6. Бѣлые хлѣбы заварные.

Муки фунта 2, обдать кипяченнымъ молокомъ, разбить ее, чтобы не было комковъ, а когда простынетъ, влить 10 лотовъ дрожжей и дать подойдти. Разбить 30 желтковъ съ стакаюмъ молока, и когда хорошо подойдетъ первый растворъ, влить ихъ осторожно въ тѣсто, прибавить 1 ф. топленаго масла, 1 ф. сахару, ложечку соли, и затѣмъ добавить еще 14 фунтовъ муки, вымѣсить какъ можно лучше и поступать дальше со всѣми предосторожностями, какъ описано выше. Снять сейчасъ же съ листовъ, вынутый изъ печки хлѣбъ, чтобы не отпарился. При всѣхъ этихъ сортахъ бѣлаго хлѣба, можно прибавлять для вкуса изюму, миндалю и разныхъ пряностей. Всего важнѣе то, чтобы мука была сухая и теплая и чтобы тѣсто было лучше густымъ чѣмъ слишкомъ жидкимъ, такъ какъ густое тѣсто дольше подходитъ, но зато не разливается въ ширину.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

7. Стрицель съ макомъ.

Взять такой кусокъ выше означеннаго тѣста чтобы хватилъ на одинъ довольно большой длинный хлѣбъ (стрицели дѣлаются всегда длиннаго формата), раскатать слегка въ кружекъ на доскѣ и вымазать толсто макомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: Взять фунтъ сѣраго маку, налить на нѣсколько часовъ теплой водою, слить, обдать кипяткомъ, опять слить и тереть съ сахаромъ или медомъ; сахаръ лучше брать не очень мелкій и скорѣе макъ разотрется, прибавить 6 золотниковъ горькаго толченаго миндалю или не много корицы, а кто любитъ то и изюмомъ посыпать можно, когда тѣсто уже вымазано маковою массою, свернуть кружекъ вмѣстѣ, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло и ставить въ горячую печку. Вынувъ изъ печки покрыть глазурью изъ сахару и воды, которая если сдѣлана какъ слѣдуетъ густо, въ одинъ мигъ просохнетъ въ тепломъ мѣстѣ. Фунтъ маку употребляется на большой стрицель, по крайнѣй мѣрѣ изъ кружки муки. Въ печкѣ долженъ оставаться дольше другихъ бѣлыхъ хлѣбовъ, не менѣе $^3/_4$ часа.

8. Бабы заварныя.

(Караваи).

1-й способъ. Ни одинъ сортъ тѣста не требуетъ такого вниманія и осторожности, какъ эти бабы (караваи.), которыхъ удача только отъ этого и зависитъ. На канунѣ того дня, когда желаютъ дѣлать бабы, слѣдуетъ приготовить все для этого нужное; муку просушить, истолочь и просѣять сахаръ и миндаль, приготовить формы; въ Россіи трудно однако достать каменныя, обыкновенно употребляемыя для этого тѣста формы, можно затѣмъ сдѣлать таковыя дома слѣдующимъ образомъ; взять папку изъ писчей но не пропускной бумаги, поло-

жить на нее блюдечко, обвести его карандашомъ, вырѣзать получившійся кружокъ, смѣрить кругъ, припуская на шевъ на 2 пальца въ длину, вырѣзать изъ той же бумаги полосу, ширина которой должна зависѣть отъ вышины печки и отъ того, какой вышины желаютъ сдѣлать бабы; затѣмъ пришить эту полосу вокругъ кружка, а концы сшить вмѣстѣ до самаго верху. Взять на пр. гарнецъ муки, (гарнецъ 7 фунтовъ) обдать 2 ф. этой муки 3 стаканами кипящаго молока, лить молоко, тихо, но безъ остановки и выбивать при этомъ хорошенько лопаточкой, чтобы не оставалось комковъ и масса сдѣлалась бы жидковатою; затѣмъ развести муку 8 лотами дрожжей, разведенныхъ въ полъ стаканѣ молока и прибавить 60 или 90, почти до пѣны взбитыхъ желтковъ, слишкомъ много яицъ сушатъ тѣсто: хорошо вымѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Если взято болѣе 60 желтковъ, то молока брать не много болѣе 2 стакановъ. Когда растворъ полопается и будетъ замѣтно, что онъ хорошо подошелъ, влить въ тѣсто $^1/_4$ кружки топленаго масла или $1^1/_2$ ф. въ кускахъ, но въ послѣднемъ случаѣ масло должно быть столовое, совершенно свѣжее, разбить хорошенько лопаточкой, всыпать 1 ф, или $1^1/_4$ ф. мелкаго сахару, ложечку соли и тогда только вымѣсить руками, какъ можно лучше, прибавляя по немножку остальные 5 фунтовъ муки. По крайнѣй мѣрѣ въ теченіи $1^1/_2$ часа слѣдуетъ постоянно мѣсить, то есть мѣшая, выгнетать тѣсто руками; подъ конецъ можно по желанію всыпать полъ куска истолченной ванили, или $^1/_4$ ф., тертаго миндалю, а для запаха прибавить вмѣсто ванили нѣсколько штукъ горькаго миндалю; обтертой на теркѣ лимонной корки и не болѣе $^1/_2$ ф., турецкаго изюму. Когда тѣсто выдѣлано такъ, что отстаетъ отъ рукъ, поставить его въ теплое мѣсто, оно должно подойти такъ, чтобы его стало вдвое больше; тогда наложить его въ формы, помазанныя топленымъ масломъ и поставить въ теплое мѣсто, Тѣстомъ слѣдуетъ наполнить $^3/_4$ формы и ставить хотя въ теплое, но не въ слишкомъ горячее мѣсто и главное не близко огня, такъ какъ вслѣдствіе этого бабы сѣли бы. Какъ только тѣсто будетъ поло-

Library http://kulinarniylaretz.w.pw/
Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

жено въ формы, слѣдуетъ тотчасъ же топить печку чтобы была горячая; топить надо сосновыми дровами, изрубленными въ длинные куски, чтобы печка вездѣ ровно согрѣвалась. Когда печка вытопится, надо ее тщательно вымести, чтобы не осталось ни одного уголька, попробовать теплоту печки, бросая въ нее горсть муки, если мука станетъ вдругъ трещать и горѣть, то это доказываетъ, что печка еще слишкомъ горяча и что ее надо простудить; если же мука только подрумянится, то это знакъ, что печка хороша и что можно ставить бабы (караваи). Бабы должны подойти почти до верху формъ, въ печкѣ онѣ должны оставаться часъ; вынимая ихъ изъ печки, слѣдуетъ ихъ пробовать соломенкой: воткнутая въ тѣсто соломенка если останется сухою, то тѣсто готово, если же будетъ сырая, то слѣдуетъ оставить тѣсто въ печкѣ еще на $^1/_4$ часа. Вынувъ бабы изъ печки, поставить на 10 минутъ въ такомъ мѣстѣ гдѣ бы ихъ продувало, послѣ чего, сейчасъ же вынимать изъ формъ, такъ какъ, чѣмъ скорѣе вынутое тѣсто, тѣмъ лучше, надо только это дѣлать осторожно, что бы не раздавить руками.

9. Бабы подольскія.

Обдать 2 ф. муки, 5 бутылками кипящаго молока, разбивая лопаточкой и въ ту же минуту влить стаканъ холоднаго молока, когда тѣсто будетъ уже хорошо выдѣлано и простынетъ, влить 8 лотовъ дрожжей и 60 взбитыхъ желтковъ, размѣшать скалкой, процѣдить черезъ рѣдкое сито и поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло. Когда же хорошо подойдетъ, вымѣсить еще 5 фунтовъ муки, влить стаканъ топленаго масла, $1^1/_2$ ф. сахару, мѣсить и выбивать руками цѣлый часъ; подъ конецъ всыпать 4 лота истертаго горькаго миндалю, или другаго пахучаго вещества, напр., ванили, лимонной корки и по желанію, немного изюма, который слѣдуетъ предварительно выполоскать и высушить. Когда тѣсто станетъ уже отставать отъ рукъ, взбить пѣну изъ 10 бѣлковъ и вымѣшать съ тѣстомъ ложкой; влить

тотчасъ же въ формы, наполняя ихъ меньше половины; послѣ этого слѣдуетъ скорѣе истопить печку, такъ какъ это тѣсто не можетъ долго ждать; по этой причинѣ лучше заранѣе приготовить печку и когда бабы подойдутъ почти до верху формъ, поставить ихъ на часъ въ горячую печку. Вынимать бабы изъ формъ слѣдуетъ очень осторожно, всего лучше на подушку, такъ какъ по причинѣ своей нѣжности бабы эти легко опадаютъ.

10. Бабы обыкновенныя.

Взять гарнецъ (7 ф.) муки, просѣять и обогрѣть. Растворить немного муки двумя бутылками теплаго молока и 6 лотами дрожжей (разведенныхъ въ стаканѣ молока), и поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло. Когда начнетъ хорошо подходить, влить (смотря по желанію), взбитыхъ желтковъ отъ 30 до 50; если желтковъ не болѣе 30, то надо прибавить взбитыхъ въ пѣну 8 бѣлковъ; 1 ф. или даже $1^1/_4$ ф. сахару, такъ какъ онъ никогда не портитъ вкуса, 2 ф. свѣжаго, столоваго масла, разтертаго въ сметану, 4 лота горькаго миндалю, $^1/_2$ ф. изюму. Вымѣсить все это хорошенько руками въ теченіи часа, прибавляя остальную муку и наложить въ формы, смазанныя масломъ и обсыпанныя сухарями. Поставить въ теплое мѣсто и когда поднимутся до $^3/_4$ вышины формы, поставить ихъ на часъ въ горячую печку.

11. Бабы очень нѣжныя.

Растереть скалкой въ мискѣ 4 стакана желтковъ, пока не образуется бѣловатая масса, влить 2 стакана кипяченаго, холоднаго молока, 4 лота дрожжей, 4 ф. муки, 1 ф. сахару, вымѣшать и поставить въ теплое мѣсто, чтобы поднялось; затѣмъ процѣдить черезъ сито, положить 6 лотовъ толченаго, горькаго миндалю, влить стаканъ топленаго масла, налить въ формы и поставить въ теплое мѣсто. Если формы

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

каменныя или жестяныя, то онѣ должны быть обложены въ серединѣ бумагой, смазанной масломъ, все же лучше дѣлать эти бабы въ кастрюляхъ. Когда бабы хорошо поднимутся, поставить ихъ очень осторожно въ теплую, а не такую горячую, какъ при приготовленіи обыкновенныхъ бабъ, печку, въ которой онѣ должны оставаться $^3/_4$ часа; вынимать оттуда слѣдуетъ очень осторожно, а то опадутъ. Вынимать изъ формъ, когда простынутъ. Въ печкѣ пробовать готовы ли онѣ, соломинкой.

12. Баба миндальная.

Взять 20 желтковъ, 1 ф. сахару, $^1/_2$ ф. картофельной муки и тереть скалкою все вмѣстѣ цѣльные пол-часа, тогда выжать сокъ изъ двухъ хорошихъ лимоновъ, всыпать 6 золотниковъ горькаго и 12 зол. сладкаго толченаго миндалю. Тереть еще пол-часа времени, наконецъ взбить пѣну изъ 20 бѣлковъ, вымѣшать скоро и осторожно съ массою, вылить въ крышку отъ кастрюли, выложенную толстою бумагою и ставить на часъ времени въ горячую печку (можно даже подъ плиту).

13. (Пляцки). Плоскіе пироги на дрожжахъ.

Эти пироги дѣлаются изъ того же тѣста, которое приготовлено для бабъ. Оставить, когда уже формы наполнены для бабъ, немного тѣста, прибавить муки, чтобы тѣсто было погуще, вымѣсить, а когда подойдетъ, выложить его на доску, раскатать толщиною въ палецъ, положить на листъ, помазаный масломъ, помазать яйцомъ съ водой и сейчасъ же посыпать по желанію, рубленымъ или шинкованнымъ миндалемъ, изюмомъ, цукатами, апельсинными корками и пр.; на миндаль насыпать толстый слой мелкаго сахару, а потомъ хорошенько вспрыснуть розовой водой. Хорошо также, вымѣшать бѣлокъ съ сахаромъ и съ мелко изрубленнымъ миндалемъ и этимъ помазать пирогъ, или вымѣсить кусокъ масла съ сахаромъ и мукой, затѣмъ накрошить и обсыпать пирогъ. Когда тѣсто подойдетъ на листахъ, слѣдуетъ его наколоть вилкой, для того, чтобы пузырей не дѣлалось на тѣстѣ, поставить въ теплую (а не горячую) печку, покрыть сверху бумагой, чтобы не сгорѣло. Пироги эти должны сидѣть въ печкѣ пол-часа. Хорошо также посыпать сырые пироги мелко изрубленнымъ миндалемъ, а когда будутъ на половину готовы, облить ихъ мелкимъ сахаромъ густо разведеннымъ водою.

Если же кто нибудь желалъ бы дѣлать эти пироги не дѣлая бабъ, то слѣдуетъ употребить слѣдующую пропорцію.

Гарнецъ (7 ф.) муки растворить 1 бутылкой тепленькаго молока и 6 лотами дрожжей, раздѣланныхъ въ стаканѣ молока. Когда поднимется, влить 30 взбитыхъ яицъ, 15 съ бѣлками и 15 однихъ желтковъ; (можно употребить также не болѣе 25 яицъ и пироги при этомъ будутъ все-таки хороши); стаканъ топленаго масла, 1 ф. сахару, сколько угодно изюму и миндалю, хорошенько вымѣсить и дать подойти, а дальше поступать, какъ описано выше.

14. Пляцекъ краковскій съ творогомъ.

Взять тѣста, какъ на бабы растянуть его тонко, положить на листъ, помазанный масломъ, затѣмъ наложить слой толщиною въ палецъ массы, приготовленной изъ творогу и опять покрыть тонкимъ слоемъ тѣста. Если же кто имѣетъ довольно глубокій листъ или обложитъ листъ тонкой папкой, то можно по желанію наложить два раза массы, въ такомъ случаѣ будутъ 2 слоя творогу и 3 тѣста, такъ какъ тѣсто должно непремѣнно покрывать творогъ.

1-й способъ. Масса для этого пирога приготовляется слѣдующимъ образомъ; растереть творогъ въ массу, на фунтъ творогу влить 2 ложки очень густой сметаны, положить для вкуса сахару, $^1/_2$ лимона, маленькую рюмочку рому и немножко толченной ванили.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://laret.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

2-й способъ. Хорошо также, растереть творогъ съ желтками, сахаромъ и горькимъ миндалемъ.

3-й способъ. Взять не очень свѣжаго, но и не кислаго творогу, выжать до суха; на 2 фунта его, взять чашку мелкаго сахару, ложку столоваго масла и ложку дрожжей. Тереть все вмѣстѣ скалкой въ мискѣ, а послѣ протереть ложкой черезъ сито, тогда добавить горсть мелко изрубленнаго сладкаго миндалю, кусокъ истолченной ванили, лимонной корки, мелко изрѣзанныхъ цукатъ, 3 или 4 яйца, вбивая осторожно по одному, такъ какъ положительно опредѣлить нужнаго ихъ количества нельзя, вбивать за тѣмъ по одному, и то одно цѣльное яйцо, а отъ другого только желтокъ и т. д. смотрѣть чтобы творогъ не сдѣлался бы слишкомъ жидкимъ или не остался бы слишкомъ твердымъ. Вымѣшать все вмѣстѣ и тереть, еще скалкой, тогда наложить толщиною въ $1^1/_2$ вершка на тонко раскатанное и уложенное на листѣ тѣсто. На большой пляцекъ взять 8—10 ф. творогу. Творогъ ничѣмъ не смазывается сверху. Если кто любитъ шафранъ, то можно его прибавить въ творогъ, распущеннымъ въ рюмкѣ арака, что придаетъ творогу великолѣпный желтый цвѣтъ.

15. Пляцекъ со сливами.

Взять 2 ф. муки, стаканъ молока, 3 золотника дрожжей, когда подойдетъ, добавить ложку масла, ложку сахара и 4 цѣльныхъ яйца, вымѣсить все вмѣстѣ на доскѣ и оставить чтобы подошло, тогда раскатать тонко, положить на вымазанный масломъ листъ. Перерѣзать по поламъ сливы, вынуть косточки, посыпать сахаромъ и пусть такъ лежатъ пока не выйдетъ съ нихъ сокъ, тогда уложить ихъ одну возлѣ другой на пляцекъ и ставить въ горячую печку.

16. Пляцекъ съ вишнями.

Сдѣлать тѣсто, какъ выше сказано при пляцкѣ со сливами, или слоеное (смотри № 54). Вишни черныя или красныя очистить отъ косточекъ и посыпать мелкимъ сахаромъ. Когда тѣсто уже на листѣ, слить сокъ съ вишенъ, толсто посыпать ими пляцекъ и сейчасъ ставить на короткое время въ горячую печку. Вынувъ изъ печки посыпать толсто мелкимъ сахаромъ. Можно этотъ пляцекъ, какъ и пляцекъ со сливами, дѣлать тоже изъ разсыпчатаго тѣста.

17. Пляцекъ съ макомъ.

Взять такого же тѣста, какое употребляется на всѣ вообще плоскіе пироги, растянуть слой толщиною въ палецъ на листѣ, помазанномъ масломъ, наложить толщиною въ палецъ маковой массы, (для которой слѣдуетъ взять чернаго или сѣраго, только не бѣлаго маку), растереть его скалкой съ небольшимъ количествомъ сливокъ, въ мискѣ безъ глазури, положить довольно много сахару, пару яицъ и для запаха ванили или горькаго миндалю и покрыть опять тонкимъ слоемъ тѣста.

18. Пляцекъ съ миндальною массою и разными варенiями. (Пакованецъ).

Этотъ отличный пирогъ дѣлается слѣдующимъ образомъ: тѣсто употребляемое на бабы, растягивается тонкимъ слоемъ на очень глубокомъ листѣ, вымазанномъ масломъ и обсыпанномъ сухарями, на тѣсто кладется рядъ турецкаго изюма, затѣмъ опять очень тонкій слой тѣста, потомъ слой миндальной массы, между кусками которой слѣдуетъ положить малиноваго или розоваго варенья, обсохшаго отъ сиропа, опять тоненькій слой тѣста, потомъ рядъ тонко порѣзанныхъ и изжаренныхъ въ сахарѣ апельсинныхъ корокъ, опять самый тонкій слой тѣста, затѣмъ рядъ какого нибудь варенья (изъ грушъ, яблокъ, сливъ, вишенъ или даже клубники), только хорошо обсохшаго отъ сиропа, для чего его слѣдуетъ за нѣсколько дней выложить на тарелки,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

положить опять слой тѣста и затѣмъ еще разъ слой миндальной массы, которую надо снова покрыть тонкимъ слоемъ тѣста. У кого нѣтъ дома варенья, тотъ можетъ замѣнить его сухимъ вареньемъ, яблочными сырками или финиками и винными ягодами, что зависитъ совершенно отъ вкуса, главное чтобы было не менѣе 3 слоевъ миндальной массы.

Миндальная масса для этого пирога приготовляется слѣдующимъ образомъ: истолочь 1 ф. миндалю съ 1 ф. сахару, налить немножко розовой воды, размѣшать серебряной ложкой, чтобы сдѣлалась твердоватая масса изъ которой можно было бы дѣлать лепешки Если кто приготовляетъ вмѣстѣ съ этимъ пирогомъ бабы, то пирогъ слѣдуетъ уложить на листѣ, прежде чѣмъ накладывать тѣсто въ формы, такъ какъ пирогъ подымается очень тяжело и требуетъ такой же горячей печки, какъ и бабы. Въ печкѣ пирогъ долженъ стоять 1¼ часа, снимать его съ листа слѣдуетъ, когда простынетъ, чтобы не сломался. Всѣ вообще пироги этого рода покрываются водяною глазурью, для чего растереть густо мелкій сахаръ съ водою и когда пирогъ вынутъ изъ печки, мажутъ его этимъ и ставятъ на 3 минуты еще въ печку.

Можно такимъ же образомъ сдѣлать вмѣсто пирога не очень высокую бабу, но въ такомъ случаѣ пройдетъ много времени пока баба достаточно подымется.

19. Пляцекъ съ апельсинами.

Наколовши въ нѣсколькихъ мѣстахъ 4 апельсина съ кожицами, сварить ихъ въ водѣ. Когда будутъ мягкіе, вынуть на сито, а когда простынутъ нарѣзать ломтиками, сдѣлать изъ фунта сахару очень густой сиропъ, вложить ломтики апельсиновъ, поджарить немного и остудить. Взять тѣста какъ на бабы, раскатать очень тонко, положить на листъ, уложить на немъ апельсины, покрыть такимъ же тонкимъ слоемъ тѣста и поставить въ теплое мѣсто. Когда подойдетъ, помазать яйцомъ, посыпать толсто сахаромъ и

рѣзанымъ миндалемъ и ставить въ горячую печку. Пляцекъ этотъ очень вкусенъ, а главное очень долго удерживается свѣжимъ, можно сохранять его болѣе 3 недѣль.

20. Мазурекъ на дрожжахъ.

Растянуть очень тонко тѣсто отъ бабъ на листѣ, посыпать мелко изрубленнымъ миндалемъ, смѣшаннымъ съ сахаромъ и коринками, можно даже все это вымѣшать съ бѣлками, взбитыми въ пѣну и этимъ помазать тѣсто, сейчасъ же поставить въ теплую печку на 20 минутъ или самое большее на пол-часа.

21. Мазурки на дрожжахъ съ миндальною массою.

Тоненькій слой тѣста употребляемаго на бабы, покрывается массою изъ 1 ф. рубленнаго миндалю, который слѣдуетъ цѣлый часъ растирать скалкой съ 1 ф. свѣжаго, столоваго масла и съ 1 ф. мелкаго сахару. Поставить въ тепленькую печку, чтобы тѣсто только подрумянилось.

22. Мазурекъ Викторія.

Растянуть на листахъ тонкій слой тѣста, употребляемаго на бабы: когда подойдетъ, покрыть толстымъ слоемъ изрѣзаннаго сухаго варенія, большимъ количествомъ шинкованнаго миндалю, изюмомъ и цукатами и обсыпать толстымъ слоемъ сахару. Растереть ½ фунта свѣжаго, столоваго масла съ сахаромъ и ванильею, и положить сверху тѣста куски масла на разстояніи вершка одинъ отъ другого, все это покрыть крѣпко взбитою, вымѣшанною съ сахаромъ пѣной изъ бѣлковъ и сейчасъ же поставить въ теплую печку, чтобы не много подрумянилось.

23. Мазурекъ краковскій съ творогомъ.

Сдѣлать обыкновенное разсыпчатое тѣсто изъ 1 ф. муки,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://laretz.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

$^1/_2$ ф. масла, $^1/_4$ ф. сахару и одного яйца, еслибы было слишкомъ сухо, добавить ложку арака, раскатать не очень тонко и положить на листъ. Взять 3 ф. творогу, выжать до суха (отъ сыроватаго творогу тѣсто можетъ портиться), протереть черезъ сито, вложить въ него $^1/_2$ ф. сахару, 10 желтковъ и рюмку араку; вымѣшать отлично все въ одну рыхлую, нѣжную массу, наложить толщиною въ дюймъ на тѣсто, посыпать толсто сахаромъ съ ванильею, и на разстояніи вершка положить по кусочку величиною въ малый орѣшекъ, свѣжаго столоваго масла. Ставить въ печку послѣ бабъ, на пол-часа, низъ печки долженъ быть горячъ. Мазурекъ этотъ очень вкусный и долго можно его держать.

24. Мазурекъ съ апельсинами.

Сдѣлать какъ выше сказано (смотри № 23) разсыпчатое тѣсто и спечь въ теплой печкѣ. Апельсины сварить съ кожицами, когда на ситѣ простынутъ, срѣзать въ ломтики отбрасывая косточки и уложить на испеченномъ мазуркѣ, сверхъ того наложить толсто миндальной массы приготовленной изъ 1 ф. очищеннаго и толченнаго миндаля, 1 ф. сахару и 5 желтковъ и ставить на 4 часа въ теплую печку, послѣ чего вымазать прозрачной глазурью.

25. Мазурки изъ бѣлковъ на дрожжахъ.

Взять гарнецъ (7 ф.) муки, $2^1/_4$ ф. масла, 15 бѣлковъ, 1 ф. сахару 4 лота дрожжей и какихъ угодно пряностей для запаха. Половину муки вымѣсить съ бѣлками и дрожжами, раздѣланными въ молокѣ, когда подойдетъ, вложить масло, сахаръ и пряности и хорошенько вымѣсить на доскѣ вмѣстѣ съ остальною мукою, раскатать въ толщину мизинца и класть на полу листъ бумаги, которую не слѣдуетъ смазывать масломъ. Передъ тѣмъ, какъ ставить въ печку, помазать на половину взбитыми бѣлками, посыпать сшинкованнымъ миндалемъ и сахаромъ, а въ ту минуту, когда мазу-

рекъ ставится въ печку, вспрыснуть холодною водою. Печка должна быть также горяча, какъ для пироговъ.

26. Мазурки апельсинные.

Сдѣлать разсыпчатое тѣсто изъ 2 фунтовъ муки, $^1/_2$ фунта масла, 2 яицъ, чашки сахару, небольшаго количества рому или ложки сметаны, вымѣсить, тонко раскатать и спечь въ теплой печкѣ. Пока, разтереть на теркѣ 1 лимонъ, и 1 апельсинъ, выбрасывая тщательно косточки, взять 1 ф. тертаго сахару и хорошенько разтереть вмѣстѣ въ теченіи полу-часа. Вынувъ изъ печки, наложить на мазурекъ толстый слой этой массы и на 5 минутъ поставить въ чуть тепленькую печку. Сверху можно убрать апельсинными корками или цукатами.

27. Мазурекъ королевскій.

Растереть фунтъ свѣжаго, столоваго масла въ мискѣ, влить 12 желтковъ, всыпать 1 ф. сахару. 1 ф. муки и $^1/_4$ ф. горькаго, толченнаго миндалю, растирать эту массу въ холодномъ мѣстѣ въ теченіи цѣлаго часа, а затѣмъ растянуть въ слой толщиною въ палецъ, на листѣ, покрытомъ бумагой, помазанной масломъ. Печка, при этомъ должна быть теплая, а не горячая.

28. Мазурекъ со сливами.

Вымѣсить на доскѣ 2 ф. муки, $^1/_2$ ф. масла, 2 яйца и сколько понадобится сливокъ, раскатать и положить на листъ, помазанный масломъ. Перерѣзать по поламъ, сливы, вынуть косточки, уложить на тѣстѣ внизъ кожицею, посыпать сахаромъ и поставить въ тепленькую печку. Можно такой же пирогъ дѣлать и съ вишнями, вынимая косточки.

Library http://kulinarniylaretz.wpw/
Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

29. Мазурки сухіе и разсыпчатые.

Взять фунтъ масла, 4 фунта муки, стаканъ сметаны, 9 яицъ, 1 ф. мелкаго сахару и для запаху ванили или горькаго миндалю. Вымѣсить масло на доскѣ руками, присыпывая по немножку муки и прибавляя по одному яйцу; мѣсить слѣдуетъ, пока тѣсто не станетъ блестѣть, раскатать въ слой толщиною въ палецъ, и поставить на листѣ на полчаса въ теплую печку. Послѣ чего покрыть глазурью и убрать, какъ кому угодно.

30. Мазурки миндальные, разсыпчатые.

Взять 8 яицъ, 1 ф. сахару, $^1/_2$ ф. столоваго масла, $^1/_2$ ф. мелко изрубленнаго миндалю, и столько муки, сколько можно вмѣсить въ массу такъ чтобы тѣсто, было тугое; хорошенько все это вымѣсить и дѣлать на бумагѣ помазанной масломъ тонкія лепешки, поставить въ теплую только печку, а затѣмъ покрыть глазурью.

31. Мазурки миндальные съ лимонною консервою.

Сдѣлать густой, подрумяненный сиропъ изъ 1 ф. сахару $^1/_3$ стакана воды, мелко изрубить 1 ф. только обтертаго салфеткой миндалю, высушить въ печкѣ и вложить его горячимъ въ кипящій сиропъ, вымѣшать на тихомъ огнѣ и укладывать на облатки, (или при неимѣніи ихъ на вощеную бумагу) слоемъ въ пол-пальца толщиною. Взять 1 ф. мелкаго, просѣяннаго черезъ кисею сахару, выжать въ него сокъ изъ 2 лимоновъ и тереть все въ одну сторону въ теченіи часа. Толстымъ слоемъ этой массы помазать мазурекъ и поставить на минутку въ печку. Вкусъ этого мазурка отличный.

32. Мазурки марципановые.

Взять 2 ф. муки, 2 яйца, 2 ложки масла, ложку сметаны, стаканъ сахару и ложечку рому, вымѣсить на доскѣ, тонко раскатать и испечь. Когда простынутъ, помазать какимъ нибудь желе или мармеладомъ и покрыть миндальною массою изъ 1 ф. сахару и 1 ф. толченнаго миндалю и изъ нѣсколькихъ желтковъ, сверху помазать глазурью, убрать какимъ угодно карепіемъ и поставить на 10 минутъ въ чуть теплую печку. Глазурь дѣлается изъ бѣлковъ, сахару и лимоннаго соку для вкуса, все это надо тереть всегда въ одну сторону, глазурь прозрачная, изъ сахару растертаго съ чистой водой; пуншевая—изъ рому (вмѣсто воды) и лимона; для апельсинной или лимонной глазури, надо обтереть сахаромъ корку, затѣмъ истолочь этотъ сахаръ и развести его, по желанію, апельсиннымъ или лимоннымъ сокомъ; сахару, обтертаго объ корки должно быть очень много. Шоколадная глазурь приготовляется, изъ шоколада разтертаго съ бѣлкомъ и съ водою.

33. Мазурекъ мускатный.

Взять 1 ф. неочищеннаго миндалю, обтереть салфеткой и смолоть его въ кофейной мельницѣ, всыпать въ миску, добавить фунтъ мелкаго сахару, 5 взбитыхъ раньше цѣльныхъ яицъ, наконецъ 6 лотовъ (18 золотниковъ) хорошей конфектной муки, вымѣшать отлично все вмѣстѣ и добавить или $1^1/_2$ золотника толченнаго мускатнаго цвѣту или половину истертаго мускатнаго орѣха, что придаетъ особый вкусъ этому мазурку.

34. Мазурки шоколадные-миндальные.

Вымѣшать вмѣстѣ, 1 ф. тертаго шоколада, 1 ф. мелкаго сахару и 1 ф. миндалю, вымытаго только, просушеннаго и тонко изрубленнаго, влить 5 цѣльныхъ яицъ и 3 желтка и тереть пока масса сначала густая не сдѣлается пожиже. Когда уже будетъ хорошо выдѣлана, укладывать на облатки въ

*

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

косую клѣточку. Когда все уложено ставить на 20 минутъ въ теплую печку, послѣ чего горячіе еще мазурки, покрыть глазурью изъ сахару и бѣлковъ, въ разныя фигуры, черезъ бумажную, или тонкую жестяную воронку. Въ пустыя мѣста въ клѣточкахъ, положить варенья.

35. Мазурекъ польскій поджаристый.

Вымыть 1 ф. миндалю, просушить и истолочь въ массу, взять 1 ф. столоваго масла, 1 1/2 ф. мелкаго сахару, 1 1/2 ф. муки, 4 яйца, 30 штукъ толченной гвоздики, 1 1/2 золотника толченной корицы, вымѣсить все вмѣстѣ на доскѣ въ холодномъ мѣстѣ. Раскатать толщиною въ палецъ, положить на листъ вымазанный масломъ и ставить въ горячую печку, чтобы вокругъ подрумянился. Изъ этой пропорціи будетъ одинъ большой или два поменьше мазурка. Когда готовъ, вынуть изъ печки, и полить сейчасъ же лимонною или апельсинною глазурью и украсить сухимъ вареньемъ. Можно прибавить въ тѣсто чашку сушенаго, толченнаго, чернаго хлѣба, а будетъ потемнѣе цвѣтомъ.

36. Мазурки маковые.

Взять 2 ф. бѣлаго маку, 2 ф. муки, 2 ф. сахару, 2 ф. столоваго масла, и 6 яицъ. Все это вымѣсить вмѣстѣ на доскѣ и разложить на облаткахъ или при неимѣніи ихъ и прямо на листахъ. Сдѣлать тонкіе лепешки въ 3 вершка ширины, а въ 6 вершковъ длины, и поставить помазавъ яйцомъ на 1/4 часа въ теплую печку.

37. Мазурки шоколадные.

1-й способъ. Вымѣсить вмѣстѣ въ салатникѣ, фунтъ сахару, фунтъ шоколада, фунтъ мелко порѣзаннаго миндалю, ложку муки, 6 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ и 2 цѣльныхъ яйца. Покрыть листы бумагою слегка помазанною свѣжимъ

масломъ, растянуть получившуюся массу слоемъ толщиною въ 1/4 вер. и поставить на 1/4 часа въ чуть теплую печку.

2-й способъ. Можно эти же мазурки дѣлать и поэкономнѣе, употребляя вмѣсто миндалю 1/2 ф. чернаго, высушеннаго, истолченнаго и просѣяннаго хлѣба.

3-й способъ. Сдѣлать обыкновенное разсыпчатое тѣсто, какъ для апельсинныхъ мазурковъ, испечь, а потомъ наложить сверху слѣдующую массу: 1/2 ф. шоколаду, 1/4 ф. изюму, 1/4 ф. порѣзаннаго миндалю, 1/2 ф. сахару, 1/2 ф. муки и 4 яйца, съ этой массой вторично поставить мазурекъ на 10 минутъ въ печку.

38. Мазурекъ съ вареніемъ.

Обдать кипяткомъ фунтъ миндалю, истолочь его въ ступкѣ; взять фунтъ сахару, фунтъ свѣжаго, столоваго масла, 1 1/2 ф. муки, 2 яйца: 50 штукъ гвоздики, столько же зернышекъ цвѣта корицы, старательно и долго вымѣсить все это въ холодномъ мѣстѣ. Изъ этого сдѣлать довольно большія 4 лепешки, которыя надо раскатать, какъ можно тоньше, испечь на листахъ, покрытыхъ бумагой, помазанной масломъ. Пока онѣ еще горячи, помазать каждую лепешку мармеладомъ или малиновымъ вареньемъ; впрочемъ для этого можно употребить и какое угодно варенье, очень хорошо также наложить желе изъ красной смородины, сложить лепешки вмѣстѣ и оставить ихъ такъ, чтобы онѣ сами слились одна съ другой. На другой день порѣзать въ куски причемъ можно, по желанію, покрывать или не покрывать глазурью.

39. Мазурки миндальные-макароновые.

Кто любитъ миндаль, для того не можетъ быть ничего вкуснѣе макароновыхъ мазурковъ, которые приготовляются слѣдующимъ образомъ: ополоскать нѣсколько разъ въ холодной водѣ фунтъ миндалю съ коркой и высушить его на рѣ-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://laret.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

шетахъ, затѣмъ изрубить какъ можно мельче, просѣять черезъ шумовку и опять изрубить помельче, то что не пройдетъ черезъ дырочки рѣшета; всыпать въ миску, прибавить 1 ф. мелкаго сахару, влить 5 цѣльныхъ яицъ (которые слѣдуетъ прежде взбить) 6 лотовъ хорошей муки, хорошо все вымѣсить и укладывать на облатки, складывая на листѣ нѣсколько штукъ ихъ вмѣстѣ, листъ долженъ быть посыпанъ мукой или слегка помазанъ масломъ. Укладывать эту массу слѣдуетъ въ косую клѣтку, а когда мазурки испекутся, то въ каждую клѣточку положить по ягодкѣ варенья или желе. Они должны стоять въ не очень горячей печкѣ, пока не подрумянятся.

Чтобы этотъ мазурекъ не былъ слишкомъ приторнымъ, можно вмѣсто 5 яицъ взять только 3 и добавить соку отъ одного сочнаго лимона, вслѣдствіе чего мазурекъ будетъ еще вкуснѣе.

40. Мазурекъ изъ бакалій.

Растереть ложкой 1/4 ф. сахару, 4 бѣлка и сокъ одного лимона, на глазурь, въ фарфоровой посудѣ; когда масса будетъ совершенно густа, всыпать 1 ф. изрѣзанныхъ винныхъ ягодъ, 1 ф. тоже изрѣзанныхъ фиников, 1 ф. турецкаго изюму, 1 ф. истолченнаго миндалю, 1/2 ф. порѣзанныхъ въ кусочки цукатъ, 1/2 ф. апельсинныхъ корокъ, зажаренныхъ въ сахарѣ, 1/4 ф. такихъ же лимонныхъ корокъ и много разныхъ, мелко истолченныхъ пряностей, напр. гвоздики, корицы, ванили, кардемону и пр. подъ конецъ прибавить чашку картофельной муки. Хорошенько вымѣсить все вмѣстѣ и выложить на приготовленное уже на листахъ, тоненькое сырое тѣсто, составленное изъ 1 фунта муки, 2 ложекъ масла, сахару и 2 яицъ; поставить въ печку и покрыть бумагой, чтобы не подгорѣло сверху. Надо смотрѣть затѣмъ, чтобы не было слишкомъ много пряностей, всѣхъ ихъ вмѣстѣ не должно быть больше чайной ложечки. Можно этотъ

мазурекъ приготовлять и безъ нижняго тѣста, а прямо укладывать массу на облатки.

41. Мазурекъ съ изюмомъ.

Положить на листъ, очень тонкій слой раскатаннаго сдобнаго или разсыпчатаго тѣста, посыпать толщиною въ палецъ смѣсью кишмиша и большаго изюма изъ котораго надо вынуть косточки, цукаты, тонко срѣзанной апельсинной корки и тонко рубленнаго миндалю. Сверху полить слѣдующимъ составомъ: 5 желтковъ, 2 бѣлка, 1/4 ф. топленаго столоваго масла (если мазурекъ большой, то можно взять 1/2 ф. масла и 2 яйца больше), 1/2 ф. сахару, пол-палочки толченной ванили и кусочекъ корицы, смѣшать хорошо все вмѣстѣ и полить этимъ изюмъ; ставить въ горячую печку на 20 минутъ. Очень вкусный мазурекъ.

42. Мазурекъ песочный съ миндальной массой и варенiемъ.

Растереть скалкой фунтъ свѣжаго, столоваго масла въ сметану, прибавить (по одному) 10 желтковъ и всыпать по ложечкѣ 1 ф. мелкаго сахару съ ванильею. Потомъ прибавить 1 ф. картофельной муки и взбитую изъ 10 бѣлковъ пѣну, хорошенько вымѣшать, подъ конецъ прибавить маленькую рюмку хорошаго рому, вылить все въ мѣдную форму или такой же глубокій листъ, помазанный масломъ (смотрѣть затѣмъ, чтобы не былъ слишкомъ малъ, потому что если будетъ слишкомъ толстый слой тѣста, то оно не испечется) и сейчасъ же поставить въ горячую печку причемъ смотрѣть, чтобы не сгорѣлъ; въ холодной же печкѣ мазурекъ совсѣмъ не испечется, точно также какъ и въ томъ случаѣ если не сейчасъ пойдетъ въ печку, какъ только будетъ приготовленъ; слѣдуетъ держать его часъ въ печкѣ.

Когда мазурекъ испечется, покрыть его малиновымъ или другимъ варенiемъ, сверхъ котораго наложить миндальной

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

макороновой массы и еще разъ поставить въ печку, но такъ какъ теплота нужна только сверху для миндальной массы, то для того, чтобы пирогъ не засыхалъ снизу, слѣдуетъ подложить подъ него въ печку нѣсколько листовъ бумаги, и поставить его на таганѣ.

Макароновая масса нужная для этого пирога составляется слѣдующимъ образомъ: истолочь въ ступкѣ 1 ф. миндалю съ небольшимъ количествомъ сахару; всыпать его въ кострюлю съ 1 ф. мелкаго сахару и поставить на плиту, безпрестанно мѣшая, когда миндаль просохнетъ на огнѣ, такъ что почти уже не будетъ липнуть къ пальцамъ, снять его съ огня, совсѣмъ простудить, прибавить взбитыхъ въ пѣну 5 бѣлковъ и хорошенько вымѣшать.

43. Мазурекъ разсыпчатый съ яблоками.

Взять фунтъ столоваго масла, фунтъ очищеннаго миндалю, и мелко истолченнаго съ 1 ф. сахару, 1 ф. яицъ, которыя нужно свѣсить съ скорлупой и 1 ф. муки, вымѣсить все это вмѣстѣ на столѣ и растянуть на листѣ покрытомъ бумагой, помазанной масломъ; тѣсто можно класть слоемъ тоньше или потолще, какъ кто хочетъ; пирогъ изъ указаннаго этого количества выйдетъ всегда довольно большой. Положить на тѣсто миндальной массы, изъ 1 ф. миндалю съ ванильею, испечь покрывши бумагой, чтобы не слишкомъ подрумянился сверху, въ это время взять отъ 20 до 25 смотря по величинѣ, кисло-сладкихъ яблокъ, очистить ихъ и тонко порѣзать, сдѣлать густой сиропъ, всыпать въ него яблоки, прибавить какихъ угодно пряностей, ванили, корицы и пр. варить такъ долго, пока не сдѣлается совершенно прозрачный мармеладъ, вынуть пирогъ изъ печки и когда немножко простынетъ, наложить этого мармелада слоемъ толщиною въ палецъ; когда совсѣмъ простынетъ, покрыть глазурью и убрать чѣмъ угодно. (Пирогъ этотъ очень хорошъ).

44. Нуга изъ жженаго миндалю.

Высушить въ печкѣ фунтъ очищеннаго и изрубленнаго миндалю. Сдѣлать густой, подрумяненный сиропъ изъ $^3/_4$ ф. сахару и ложки воды, смотря затѣмъ, чтобы сахаръ хорошо подрумянился, но не подгорѣлъ; затѣмъ вложить горячій вынутый изъ печки миндаль, хорошенько вымѣшать и сейчасъ же накладывать въ формочки (маленькія или побольше это зависитъ отъ желанія), вымазанныя миндальнымъ масломъ; укладывать серебрянной ложкой тонкимъ слоемъ вокругъ стѣнокъ формы, оставляя пустой середину, такъ что когда простынутъ, ихъ можно будетъ легко вынуть.

45. Баумкухенъ.

Это высокій пирогъ, пирамидальной формы, который продаютъ въ кондитерскихъ по фунтамъ; приготовленіе его требуетъ большаго вниманія. Надо заказать валикъ изъ дубоваго дерева, вышиною не болѣе 13 вершковъ, который долженъ быть уже сверху и шире снизу, но не толще 4 вершковъ въ разрѣзѣ, сверху же гораздо уже, черезъ весь валикъ должно проходить широкое отверстіе, такъ чтобы можно легко вкладывать на вертель. Обложить валикъ или эту форму, листомъ бумаги, смазанной масломъ, и съ обѣихъ концовъ привязать бумагу бичевкой, чтобы крѣпко держалась на мѣстѣ. Когда приготовленъ валикъ, надо сдѣлать пирожную массу, слѣдующимъ образомъ: растереть въ мискѣ 2 ф. столоваго масла скалкой въ сметану, взять 60 яицъ и 2 ф. сахару, вбивать по одному желтку въ масло и прибавлять по одной ложкѣ сахару, пока все не будетъ употреблено, тогда прибавить опять по немножку 2 ф. лучшей муки, $^1/_4$ лота кардемону, $^1/_4$ лота корицы, лимонной корки обтертой на теркѣ и еслибы тѣсто оказалось слишкомъ густымъ, влить пол-стакана сливокъ. Взбить бѣлки въ пѣну и послѣ того, какъ тѣсто было растерто въ теченіи часа скалкою, вложить пѣну и вымѣшать ложкой. Когда кладутъ пѣну въ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

тѣсто огонь долженъ уже быть разведенъ на плитѣ мелкими кусками дровъ, форму же слѣдуетъ поставить на вертелѣ возлѣ огня, чтобы погрѣлась, а затѣмъ 2 или 3 особы должны взять, каждая этой массы на тарелку, брать ее большими ложками и поливать форму, которую надо безпрерывно вертеть около огня, снимать со сковороды, подставленной подъ форму, падающее тѣсто, чтобы не подгорѣло, а когда образуется слой тѣста, который покроетъ бумагу, пріостановить на минутку поливаніе и только вертеть безпрерывно около огня такъ, чтобы подрумянился этотъ тонкій слой тѣста. Когда замѣтно будетъ что тѣсто подрумянилось, надо опять начать поливать тѣстомъ, пока не покроится имъ подрумяненный слой, тогда перестать вертеть и подрумянить этотъ второй слой; такъ поступать до конца, причемъ должны сами собою образоваться на формѣ зубцы изъ тѣста, что составляетъ главную красоту этого пирога, подрумяненныхъ слоевъ изъ указанной пропорціи выйдетъ 6 или 7. Послѣдній слой слѣдуетъ подрумянить больше всѣхъ. Когда пирогъ немножко простынетъ на вертелѣ, обровнять его по обѣимъ сторонамъ ножомъ и оперевъ конецъ вертела объ столъ, снять пирогъ съ формы, что дѣлается очень легко. Когда простынетъ, покрыть глазурью изъ бѣлковъ и сахару, но не ровно, а такъ, чтобы поверхность имѣла видъ березовой коры.

46. Глазурь обыкновенный.

Взять 1 ф., тертаго сахару и 4 бѣлка и тереть все въ одну сторону пока сдѣлается густъ какъ сметана, для вкуса выжать сокъ изъ одного лимона, желая имѣть глазурь пуншовый прибавить къ сахару лимону, и араку. Чтобъ получить апельсинный или лимонный глазурь, надо раньше обтереть сахаръ объ лимонную или апельсинную корку и тогда истолочь очень мелко. Шоколадный глазурь получается, разбавляя тертый шоколадъ бѣлками или водою.

47. Глазурь прозрачный, обыкновенный.

Взять фунтъ тертаго и просѣянаго черезъ кисею сахару и $^1/_2$ стакана розовой воды, тереть въ мискѣ скалкой пока сдѣлается прозрачнымъ. Еслибы оказался слишкомъ жидкимъ добавить сахару. Глазуремъ этимъ поливаются пироги какъ выйдутъ изъ печки. Вмѣсто розовой воды, можно влить рюмку арака и ложку лимоннаго сока, а получимъ пуншовый глазурь.

48. Глазурь бѣлый, помадный.

Глазурь этотъ несравненно лучше предъидущихъ и хотя и болѣе хлопотливый все таки разъ испытанный, всегда удается.

Взять напримѣръ 2 ф. сахару, помочить только въ водѣ чтобы растаялъ, сдѣлать густой сиропъ, пробуя вилкой, изъ которой здувая сиропъ, на воздухѣ должны летѣть нитки, тогда сиропъ готовъ, снять съ огня, обмакнуть перышко въ воду и очертывать имъ глазурь вокругъ въ кострюлѣ пока станетъ густѣть и застывать, (дѣлать это въ холодномъ мѣстѣ), тогда вылить въ салатникъ и крѣпко тереть скалкой не допуская чтобы совершенно застылъ, пока не сдѣлается совершенно бѣлымъ и густымъ какъ помада. Въ кондитерскихъ зовутъ глазурь этотъ «консервой» и употребляютъ его на прозрачный, то есть берутъ нужную часть его, разтираютъ розовой водой и кисточкой мажутъ имъ пироги вынутые прямо изъ печки. Для мазурковъ, тортовъ и т. п., можно консервъ этотъ разбавлять чѣмъ кто желаетъ, аракомъ, лимономъ, шоколадомъ и проч. Такимъ же образомъ дѣлаются извѣстные конфекты помадные.

49. Испанскій пирогъ (тортъ) изъ безе.

Взбить въ пѣну 10 бѣлковъ, вымѣшать съ 1 ф. просѣяннаго черезъ кисею сахару, и взбить еще разъ; уложить на бумагѣ, обсыпанной мукою, нѣсколько круговъ, одинъ другаго меньше и подрумянить въ печкѣ; укладывать на блюдо,

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

начиная съ самаго большаго, одинъ на другомъ, перекладывая битыми сливками съ сахаромъ и ванильею а сверху убрать варенiемъ.

50. Миндальный пирогъ.

1-й способъ. Растереть въ мискѣ фунтъ очищеннаго и мелко изрубленнаго сладкаго и 6 лотовъ горькаго миндалю, съ 30 желтками, прибавляя послѣдніе по одному; прибавить большую ложку муки и 1 ф. сахару. Когда хорошо разотрется, взбить пѣну изъ 15 бѣлковъ и вымѣшать съ нею осторожно миндальную массу; вымазать масломъ крышку отъ большой кострюли, влить массу и поставить въ теплую печку на 1/2 часа.

2-й способъ. Очистить фунтъ сладкаго и 4 лота горькаго миндалю, изрубить и растереть его въ мискѣ съ 24 желтками, вбивая ихъ по одному, всыпать 1 ф. сахару, лимонной корки, и 3 трехъ-копѣечныхъ бѣлыхъ хлѣба истертыхъ на теркѣ; растирать все это вмѣстѣ въ теченiи часа и затѣмъ прибавить пѣну изъ 24 бѣлковъ. Обложить форму или кострюльку бумагой смазанной масломъ, влить полученную массу, которая должна наполнить форму до половины и поставить на пол-часа въ теплую печку.

51. Пирогъ изъ чернаго хлѣба.

Взбить 30 желтковъ съ 1 ф. сахару, всыпать по тихоньку стаканъ муки изъ чернаго просушеннаго и истолченнаго хлѣба, 2 ложки пшеничной муки, 1/2 ф. тертаго шоколада и какихъ угодно пряностей по 1/4 лота, то есть: ванили, гвоздики, корицы, кардемону и пр. безпрерывно растирать все это цѣлый часъ. Взбить въ пѣну бѣлки, скоро вымѣшать, влить въ форму, помазанную масломъ и обсыпанную тертымъ хлѣбомъ и поставить въ теплую печку.

Другой сортъ такого же пирога, приготовляется съ миндалемъ.

Тонко изрубить и растереть съ 15 желтками, 1/2 ф. сладкаго и 2 лота горькаго миндалю, всыпать 3/4 ф. мелкаго сахару 1/2 ф. сушенаго и мелко истолченнаго чернаго хлѣба, по 1/4 лота указанныхъ выше пряностей и тонко изрубленной апельсинной корки. Растереть хорошенько все вмѣстѣ прибавить пѣну изъ 15 бѣлковъ, осторожно вымѣшать, вложить въ форму, помазанную масломъ и поставить на пол-часа въ теплую печку.

52. Орѣховый тортъ.

Истолочь въ ступкѣ 1 ф. грецкихъ или турецкихъ орѣховъ добавляя 1/2 стакана сливокъ, послѣ тереть часъ времени эту массу скалкой въ мискѣ съ 1 ф. мелкаго сахару добавляя по одному 12 желтковъ, когда хорошо растерто, всыпать не большую кофейную чашку, высушеннаго, толченнаго и просѣяннаго чернаго хлѣба, влить взбитую пѣну изъ 12 бѣлковъ, вылить въ двѣ одинаковой величины круглыя жестянныя формы для тортовъ и ставить сейчасъ въ горячую печку на 20 минутъ. Когда испечется, вынуть изъ печки и когда простынетъ, переложить 2 испеченные кружка орѣховою массою или кремомъ. Для крему взять надо стаканъ густыхъ сливокъ, 1/4 ф. сахару и 1/4 ф. тертыхъ (молотыхъ въ кофейной мѣльницѣ) орѣховъ, взбитъ во первыхъ сливки, тогда добавить сахаръ и орѣхи, наложить крему на одинъ кружокъ тѣста и покрыть другимъ; орѣховая масса дѣлается слѣдующимъ образомъ: обдать кипяткомъ 1/4 ф. миндалю и истолочь въ ступкѣ вмѣстѣ съ 1/4 ф. орѣховъ и 1/2 ф., сахару, влить въ это 4 желтка и 1 бѣлокъ, поставить на тихомъ огнѣ и мѣшать ложкой пока сдѣлается совершенно густымъ, снявъ съ огня не переставать мѣшать пока не простынетъ и тогда наложить этой массы между 2 тортовыми кружками.

53. Миндальный тортъ называемый «duchesse».

Пирогъ этотъ по слѣдующему реценту всегда выходитъ

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://laretz.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

отличнымъ и великолѣпнаго вкуса. Обдать кипяткомъ 1 ф. миндалю, очистить, истереть на теркѣ, оставшіеся не стертыми кусочки, истолочь въ ступкѣ. Тогда тереть цѣлый часъ времени миндаль этотъ скалкой въ мискѣ съ 1 ф. сахару, добавляя по одному 12 желтковъ, послѣ того всыпать не большую кофейную чашку, подсушеннаго, истертаго и просѣяннаго бѣлаго хлѣба, влить пѣну взбитую изъ 12 бѣлковъ осторожно вымѣшать и сейчасъ лить въ круглыя жестяныя для тортовъ формы и ставить въ горячую печку на 20 минутъ. Другой фунтъ миндалю не обдавая кипяткомъ, вытереть чисто салфеткой, смолоть въ кофейной мельницѣ и тереть часъ времени скалкой въ мискѣ съ 1 ф. сахару и 12 яйцами которыя вливаются всѣ вмѣстѣ а кромѣ того добавлять по одному 12 желтковъ, такъ какъ не чищенный миндаль требуетъ болѣе сырости. Когда хорошо все вмѣстѣ растерто, добавить не большую кофейную чашку, подсушеннаго, истолченнаго и просѣяннаго чернаго хлѣба и наконецъ вложить пѣну взбитую изъ 12 бѣлковъ, вымѣшать и влить въ такой же величины форму какъ предъидущее тѣсто. Ставить въ горячую печку на пол-часа; впрочемъ срокъ этотъ зависитъ отъ печки. Самое лучше имѣть 3 формы, въ двухъ по ниже спечь 2 бѣлые миндальные кружка а въ третьей темный миндальный кружокъ по выше. Вынувъ изъ печки, пока еще горячіе, вымазать кружки, мармоладомъ или варенъемъ, сложить вмѣстѣ, положить на блюдо и облить пуншевымъ, апельсиннымъ или лимоннымъ прозрачнымъ глазуремъ, а разныя фигуры сдѣлать бѣлымъ не прозрачнымъ глазуремъ и убрать варенъемъ.

54. Слоеное тѣсто.

Цѣльныхъ 2 яйца, $1^1/_2$ ф, хорошей сухой муки, и не большое количество воды, вымѣсить такъ, чтобы тѣсто было не тугимъ а рыхлымъ и его легко было бы катать. Оставить хорошо выдѣланное тѣсто на нѣкоторое время съ тѣмъ чтобы оно улеглось, затѣмъ взять 1 ф. свѣжаго масла, которое

должно быть часомъ раньше вымочено въ холодной водѣ со льдомъ, выжать изъ него хорошенечко въ салфеткѣ воду, растянуть на сколько можно тѣсто на доскѣ, наложить на него масла, какъ можно ровнѣе, сложить края тѣста въ видѣ конверта и осторожно катать постоянно въ одну сторону, то есть отъ себя, раскатавъ тѣсто до того, что оно будетъ толщиною въ $^1/_4$ вершка, сложить его въ трое и опять катать, такимъ же образомъ, повторять это дѣйствіе четыре раза, оставляя его послѣ каждаго раза, когда оно будетъ сложено вновь, лежать въ теченіи 10 минутъ на доскѣ, для того чтобы оно отлежалось. Чѣмъ тоньше будетъ раскатываемо тѣсто, тѣмъ будетъ нѣжнѣе и лучше, при этомъ слѣдуетъ непремѣнно приготовлять это тѣсто въ холодномъ мѣстѣ, лѣтомъ на погребѣ или въ ледникѣ. Печка должна быть такъ горяча, какъ для бабъ, для того чтобы вдругъ подняло тѣсто жаромъ, иначе оно будетъ плоскимъ и слои не будутъ отдѣляться. Изъ этого тѣста приготовляются какіе угодно пироги съ какими угодно начинками. Если желаютъ сдѣлать пироги съ варенъемъ, то слѣдуетъ вырѣзать овальные куски, положить варенья, помазать края бѣлкомъ, сложить въ видѣ колдунки, сверху помазать разбитымъ съ водою яйцомъ, и посыпать толстый слой сахару по поламъ съ толченными сухариками. Если желаютъ сдѣлать яблоки въ этомъ слоеномъ тѣстѣ, то слѣдуетъ его раскатать, какъ можно тоньше, изрѣзать въ квадратные куски, на столько большіе чтобы ими можно было обвернуть яблоко. Яблоки очистить, вынуть серединки, наполнить середину варенъемъ или сахаромъ съ корицею, положить на вырѣзанный квадратъ тѣста, четыре конца котораго слѣдуетъ помазать яйцомъ и собрать ихъ вмѣстѣ на верху яблока, помазать яйцомъ не дотрогиваясь краевъ, такъ какъ вслѣдствіе этого не поднялись бы въ печкѣ, посыпать сахаромъ съ сухарями и поставить въ горячую печку.

55. Подковки на дрожжахъ.

Взять 4 фунта муки, 3 лота дрожжей, бутылку мо-

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

лока, 1/2 фун. масла и 6 яицъ. Растворить такъ какъ для бѣлаго хлѣба, когда подойдетъ, вымѣсить все остальное и дать опять подняться, затѣмъ раскатать на доскѣ длинными валиками и свивать ихъ въ видѣ подковки, дать опять подняться, и тогда поставить помазавъ яйцомъ съ водою въ печку, на 20 минутъ.

56. Пончки. Пышки на дрожжахъ.

Взять 5 фунтовъ муки, бутылку молока, 4 лота дрожжей; когда подойдетъ растворъ, изъ 2 фунтовъ муки съ молокомъ, и дрожжами, взять хорошо взбитыхъ, 20 желтковъ, пол-стакана топленаго масла, 1/4 ф. сахару, лимонной корки, обтертой на теркѣ, прибавить остальную муку, хорошенько вымѣшать пока не будетъ отставать отъ ложки, тогда поставить въ теплое мѣсто, чтобы подошло и когда начнетъ лопаться, раскатать на доскѣ; вырѣзать стаканомъ круглые кружки, на одинъ кружокъ положить вишневаго или малиноваго варенья, или даже какого нибудь мармелада, и покрыть другимъ кружкомъ, сжать обѣ половинки вмѣстѣ, обровнять еще разъ края стаканомъ, обсыпать мукой и поставить на рѣшетахъ въ теплое мѣсто; когда немножко подойдутъ, бросать въ топленое горячее свиное сало той стороной пышки, которая подошла и потряхивать кострюлей когда будутъ жариться. Попробовать кускомъ тѣста довольно ли уже горячо сало, такъ какъ оно никогда не закипитъ, если брошенный кусокъ тѣста подрумянится, то это знакъ,—что сало уже хорошо, если же тѣсто останется блѣднымъ, то значитъ сало еще не довольно горячо. Обсыпать сахаромъ сейчасъ же вынутыя изъ сала, готовыя пышки, укладывать на пропускную бумагу для того чтобы она втянула въ себя жиръ.

2-й способъ. Два фунта муки, обдать бутылкой горячаго молока, вымѣсить хорошо и когда простынетъ влить 4 лота (12 золотниковъ) дрожжей разведенныхъ стаканомъ молока. Когда подойдетъ, всыпать 1/2 ф. сахару, влить 20 желтковъ и 15 цѣльныхъ яицъ, для запаха немного горькаго

миндалю и добавить столько муки, чтобы тѣсто было рыхлое; мѣсить руками надо съ часъ времени, тогда добавить 1/2 ф. топленаго столоваго масла, и когда опять хорошо подойдетъ, выложить на доску посыпанную мукою; растянуть тѣсто рукою, накладывать въ измѣреннымъ прежде стаканомъ разстояніи варенья вишневаго, малиноваго или мармелада, завернуть тѣстомъ какъ это дѣлается при колдунахъ и вырѣвывать стаканомъ пончки, посыпать мукою; класть на сито и ставить въ теплое мѣсто. Когда хорошенько подойдутъ, класть въ кострюлю съ горячимъ свинымъ жиромъ, той стороной, которая на ситѣ находилась сверху и жарить потряхивая кострюлею. Пробовать жиръ готовъ ли онъ, кусочкомъ тѣста, если станетъ румяниться то жиръ готовъ, вскипѣть онъ никогда не можетъ, если же тѣсто останется блѣднымъ то жиръ не довольно горячій. Вынимая изъ кострюли готовые пончки, сейчасъ посыпать ихъ сахаромъ.

57. Хворостъ.

Взять 1 1/2 ф. муки, 6 золотниковъ масла и 12 золотниковъ тертаго сахару, 15 желтковъ и 3 цѣльныхъ яйца, рюмку арaку и одну ложку сметаны или густыхъ сливокъ. Вымѣсить на доскѣ все вмѣстѣ, раскатать какъ можно тонко и жарить въ свиномъ жирѣ, пробуя раньше кусочкомъ тѣста чтобы не слишкомъ былъ горячъ и чтобы хворостъ въ немъ не горѣлъ, а только хорошо подрумянился. Надо все по немножку подбавлять свѣжаго жиру и смотрѣть чтобы огонь не былъ слишкомъ великъ. Посыпать хворостъ сахаромъ съ ванилью пока онъ только что выпутъ изъ кострюли.

2-й способъ. Взять 4 цѣльныхъ яйца и 4 желтка, взбить хорошенечко, всыпать ложку сахару и столько муки, чтобы вымѣсить можно было, добавить ложку столоваго масла и рюмку арака, раскатать тонко и жарить какъ сказано выше.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

58. Папскіе сухари.

Можно ихъ употреблять въ пищу самымъ больнымъ и дозволены при Карльсбадскихъ водахъ. Свѣсить 7 яицъ со шкорлупками, сколько въ нихъ окажется вѣсу, столько взять мелкаго сахару, а сколько вѣсу будетъ въ 6 яйцахъ столько взять муки. Взбивать яйцы съ сахаромъ пока станутъ бѣлыя и густыя, тогда всыпать муку, добавить для запаха лимонной корки или немного ванили, вылить на листъ вымазанный прованскимъ масломъ и ставить въ довольно теплую печку, чтобы подрумянилось. Когда остынетъ, срѣзать въ тонкіе ломтики и высушить въ чуть теплой печкѣ.

59. Вафли.

Взбить вмѣстѣ пол-стакана желтковъ и пол-стакана топленаго масла, влить стаканъ молока, всыпать муки такъ, чтобы тѣсто было жидкимъ, какъ на блинчики, прибавить сахару, корицы и лимонной корки для запаха, хорошо вымѣшать, наливать по немножку тѣсто въ горячую форму, помазанную масломъ, и поджаривать на хорошемъ огнѣ съ обѣихъ сторонъ, поворачивая форму; горячія вафли обсыпать сахаромъ съ корицею.

60. Крендели на маслѣ.

Взять 5 фунтовъ муки, половину растворить 4 лотами дрожжей, раздѣланными въ стаканѣ молока; когда подойдетъ, вымѣсить остальную муку, влить $^3/_4$ ф. топленнаго масла, хорошенько вымѣсить, всыпать немного соли и тмину и дѣлать крендели; бросать въ кипятокъ, а потомъ подсушить и подрумянить въ теплой печкѣ.

61. Крендели миндальные.

Взять 1 ф. очищеннаго и высушеннаго миндалю, 1 ф. сахару, истолочь вмѣстѣ и просѣять черезъ шумовку или рѣшето, взбить пѣну изъ 6 или 8 бѣлковъ, прибавить какой угодно пряности, вымѣшать миндаль и сахаръ съ этой пѣной и дѣлать маленькіе крендели, укладывать на бумагу помазанную масломъ и сушить въ чуть теплой печкѣ.

62. Крендели заварные.

Вскипятить вмѣстѣ стаканъ топленаго масла и 2 стакана воды, въ кипящую смѣсь, всыпать 2 стакана муки, хорошенько вымѣшать, подержать немного на огнѣ; когда простынетъ, вбить по одному 10 цѣльныхъ яицъ, мѣшая при этомъ тѣсто какъ можно лучше и прибавить пол-стакана сахару. Когда же тѣсто будетъ хорошо выдѣлано, наложить его въ спринцовку и съ помощью ея дѣлать на листѣ крендели, обсыпать рубленнымъ миндалемъ и поставить въ теплую печку. Спринцовку обмакивать послѣ приготовленія каждаго кренделька въ топленомъ маслѣ, въ такомъ случаѣ кренделькы выйдутъ удачно и не будутъ срастаться другъ съ другомъ въ печкѣ.

У кого нѣтъ спринцовки, тотъ можетъ дѣлать крендели просто на доскѣ, для этого надо выложить тѣсто, обвалять немножко въ мукѣ, вымѣсить и, приготовивъ заранѣе, рубленый миндаль съ мелкимъ сахаромъ, дѣлать тоненькіе валики, обвалять ихъ въ миндалѣ и укладывать кренделькы прямо на листѣ; или же тонко растянуть тѣсто на листѣ, обсыпать толстымъ слоемъ сахару и миндалемъ и когда испечется, нарѣзать въ четырехъ угольные куски. Печка должна быть чуть теплою. Такіе пирожки подаются горячими вмѣсто сладкаго блюда.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

63. Англійскіе сладкіе пирожки.

Взбить 5 цѣльныхъ яицъ и 5 желтковъ, взять 2 ложки столоваго масла, столько муки, чтобы тѣсто не было жидкимъ, чашку сахару, вымѣсить все вмѣстѣ ложкой и укладывать ложкой круглые пирожки на листѣ помазанномъ масломъ, обсыпать шинкованнымъ миндалемъ, коринками и сахаромъ и поставить въ теплую печку.

64. Пальчики.

Вымѣсить на доскѣ 2 фун. муки, 4 цѣльныхъ яйца, большую ложку столоваго масла и чашку сахару, дѣлать тонкіе валики въ 3 вершка длины, помазать яйцомъ разбитымъ съ водой и поставить въ теплую печку.

65. Бисквиты.

Растереть въ холодномъ мѣстѣ 12 желтковъ, съ пол-фунт. сахару, пока не сдѣлается бѣлой и густой массы, тогда всыпать по немножку стаканъ самой лучшей пшеничной или картофельной муки, взбить пѣну изъ бѣлковъ, вымѣшать осторожно вмѣстѣ, налить сейчасъ же въ бумажныя формы, помазанныя масломъ и поставить въ теплую печку; не трогать пока не испекутся. Если станутъ слишкомъ румяниться, покрыть бумагой.

66. Бисквитный пирогъ (тортъ).

По выше описанному способу спечь на сковородахъ два ровные пирога; когда простынутъ, переложить ихъ слѣдующею массой. Сварить до мягка одинъ лимонъ, затѣмъ жарить его на тихомъ огнѣ съ четверть часа въ густомъ сиропѣ; обдать 1 ф. миндалю кипяткомъ, очистить и истолочь

съ 1 ф. сахару, растереть въ массу вмѣстѣ съ лимономъ, тереть надо цѣлый часъ. Пирогъ этотъ отличный.

67. Марципановые листики.

Истолочь въ массу въ ступкѣ 1 ф. мелкаго сахару, 4 лота сладкаго миндалю, прибавлять сахаръ по ложкѣ и продолжать толочь до тѣхъ поръ, пока не будетъ употреблено пол-фунта сахару, прибавить 2 бѣлка и тогда выложить на доску, прибавить другую половину сахару, раскатать довольно тонко, посыпая мукой, чтобы не прилипало къ скалкѣ, вырѣзывать листики формочкой, укладывать на листѣ помазанномъ воскомъ и поставить въ чуть тепленькую печку, чтобы только слегка подрумянились.

68. Анисовые сладкіе пирожки.

Взбивать въ теченіи пол-часа фунтъ истолченнаго сахару и 8 цѣльныхъ яицъ. Прибавить 1 ф. муки и чайную ложечку анису, вымѣшать и тогда или накладывать въ формочки или прямо на листѣ уложить какія угодно фигурки (такъ формочки, какъ и листъ надобно помазать масломъ), поставить сейчасъ же въ умѣренно теплую печку.

Тѣ же пирожки, приготовленные другимъ еще образомъ, тоже очень вкусны. Взбить въ пѣну 5 бѣлковъ прибавить $^3/_4$ ф. истолченнаго сахару, 15 лотовъ муки, 2 лота истолченнаго анису, вымѣшать и укладывать на облатки или на бумагу помазанную масломъ, длинные или круглые, довольно толстые пирожки.

69. Пирожки долгосохраняющіеся.

Истолочь 4 лота сладкаго и нѣсколько штукъ горькаго миндалю, прибавить 4 лота масла, 4 цѣльныхъ яицъ и пол-фунта сахару. Мѣсить пол-часа. Всыпать пол-фунта хорошей муки, вымѣсить вмѣстѣ, наложить въ помазанныя

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

масломъ формочки и поставить въ умѣренно теплую печку. Когда подрумянятся, вынуть ихъ изъ печки.

70. Песочные пирожки.

Немножко разогрѣть 3/4 ф. масла, затѣмъ истереть въ сметану, взбить 8 желтковъ и всыпать 3/4 ф. сахару и опять тереть, пока не вспѣнится. Наконецъ прибавить 1 ф. хорошей муки, немножко лимонной корки, корицы и кардемону, и взбитую изъ 8 бѣлковъ пѣну. Хорошо вымѣшать, выложить въ салатникъ и выдѣлывать руками пирожки какой угодно формы; укладывать на листѣ, можно также растянуть всю массу на листѣ, покрытомъ бумагой, помазанной масломъ, а когда испечется порѣзать на куски.

71. Пирожки гельголандскіе.

Эти пирожки отличны и очень долго сохраняются. Вбить до 3/4 ф. муки, 18 желтковъ, прибавить 1/4 ф. сахару, 6 лотовъ масла, рюмку рому, лимонной корки и немножко мускатнаго цвѣта. Хорошо вымѣсить и дѣлать кренделькн, помазать ихъ желткомъ, обсыпать сахаромъ, положить на листѣ, смазанномъ масломъ и поставить въ теплую печку.

72. Пирожки со сливками.

Растереть въ сметану пол-фунта столоваго масла, всыпать 1/4 ф. мелкаго сахару, влить 2 цѣльныхъ яйца, всыпать 3/4 ф. хорошей муки и выдѣлать отлично все вмѣстѣ рукою. Раскатать на сколько можно, или брать по кусочку тѣста и нажимая рукою дѣлать съ него тонкую лепешку и такой-то лепешкой выкладывать маленькія съ зубчиками жестянныя формочки, вымазанныя масломъ. Особенно же взбить 2 желтка съ ложкой мелкаго сахару, смѣшать съ пол-стаканомъ хорошихъ густыхъ сливокъ, всыпать не много толченой ванили, влить въ небольшую кострюльку и взбивать метелочкой на плитѣ пока сдѣлается густо, тогда поставить въ холодное мѣсто. Когда остынетъ налить по ложкѣ въ выложенныя тѣстомъ формочки, покрыть тонкимъ, плоскимъ кускомъ тѣста и ставить на пол-часа въ тепленькую печку.

73. Водяное тѣсто (Wasser Kuchen).

Взять стаканъ хорошихъ дрожжей, стаканъ молока, стаканъ желтковъ, стаканъ топленаго масла, хорошо вымѣшать, прибавить столько муки, чтобы тѣсто достигло густоты обыкновеннаго раствора. Вложить въ салфетку, обсыпанную мукой и завязать концы такъ, чтобы было мѣсто подходить ему и вода не попала бы въ середину; вложить тѣсто въ холодную воду и оставить въ ней, пока не выплыветъ на верхъ, тогда оставить еще на пол-часа въ водѣ, потомъ выложить на доску, обсыпанную мукой, отложить маленькій кусокъ этого тѣста, а къ остальному прибавить пол-фунта сахару, обтертаго объ лимонъ, изюму, мелко рубленнаго миндалю, вымѣсить вмѣстѣ, растянуть на листѣ, помазанномъ масломъ, къ отложенному же раньше куску тѣста прибавить муки, мелко изрубить и посыпать этимъ тѣсто, полить масломъ съ корицею и поставить въ теплое мѣсто; когда подойдетъ, поставить не въ очень горячую печку, такъ чтобы тѣсто получило только золотистый цвѣтъ. Тѣсто это можно сохранить свѣжимъ въ теченіи нѣсколькихъ недѣль.

74. Макаронные лепешки.

Взять 1 ф. сладкаго и 4 лота горькаго миндалю, 1 1/2 ф. сахару и 5 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ. Обдать миндаль кипяткомъ, очистить, высушить и истолочь въ ступкѣ, прибавляя по немножку одинъ или два бѣлка, то есть, еслибы одного оказалось слишкомъ мало, для того, чтобы не дозволить миндалю выпускать изъ себя масло; вымѣшать его съ сахаромъ, а потомъ съ пѣной изъ бѣлковъ, укладывать на

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

бумагу, помазанную масломъ круглыя лепешки, поставить въ тепленькую печку и держать, пока не подрумянится.

75. Макагиги.

Испечь румяную лепешку изъ оржаной муки съ водой, истолочь въ муку и просѣять; всыпать въ кружку (2 1/4 ф.) меда, 1/2 ф. шинкованнаго миндалю, парочку изрубленныхъ апельсинныхъ корокъ, кватерку (стаканъ) приготовленной изъ лепешки муки и жарить на тихомъ огнѣ, пока не подрумянится, прибавить какихъ угодно пряностей, напр.: корицы, гвоздики, укладывать на облатки и покрывать другими облатками, а на другой день рѣзать въ куски. Вмѣсто миндалю можно положить какихъ угодно орѣховъ.

76. Макагиги изъ маку.

Взять на 4 ф. меду, 2 фунта маку, макъ всыпать въ кипящій на огнѣ медъ и мѣшая постоянно жарить, пока не подрумянится, тогда вылить на доску облитую холодной водой, а когда не много простынетъ, порѣзать на кусочки.

ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ.

РАЗНЫЕ РЕЦЕПТЫ И СОВѢТЫ ХОЗЯЙКАМЪ.

1. Хорошее домашнее пиво.

Взять 3 фунта оржанаго солоду, 3 ф. ячменнаго солоду, 6 ф. оржаной муки, обдать все кипяткомъ, котораго должно быть болѣе 8 бутылокъ, вымѣшать хорошо, чтобы сдѣлалось изъ этого довольно густое тѣсто и ставить въ русскую печку послѣ хлѣба, на 12 часовъ, чтобы получило красноватый цвѣтъ. Тогда вложить въ боченокъ величиною отъ 5 до 6 ведеръ, разбавить и налить до краю холодной водой и пусть отстоится. Отдѣльно взять 2 ф. гречневой муки, пол фунта свѣжихъ, хорошихъ дрожжей, добавить теплой воды, вымѣсить густое тѣсто и поставить часа на два въ теплое мѣсто чтобы подошло, тогда растереть, вложить въ чистый боченокъ, и долить до краю процѣженнымъ солодовымъ растворомъ изъ другаго боченка и оставить въ тепломъ мѣстѣ отъ 4 до 6 часовъ, пока дрожжи выплывутъ на верхъ. Тогда слить въ бутылки, мѣшая пиво въ боченкѣ, чтобы вмѣстѣ съ дрожжами наливалось въ бутылки, закупорить обданными кипяткомъ пробками, чтобы были мягкіе, вынести на ледникъ и поставить въ песокъ. Пиво это очень вкусное и шипучее и можно держать его нѣсколько недѣль. За рецептъ ручаемся.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

2. Сахаръ съ ванилью.

Всего лучше сохранять ваниль въ жестянкѣ наполненной мелкимъ сахаромъ, употребляя по мѣрѣ надобности сахаръ наполнять жестянку свѣжимъ, такимъ образомъ сахаръ будетъ всегда имѣть великолѣпный ванильный запахъ.

3. Старое масло передѣлывать на свѣжее.

Раскрошить въ куски 5 фунт. стараго масла и вмѣстѣ съ 8 бутылками свѣжаго молока влить въ маслобойню, снова выдѣлать масло и выполоскать его въ нѣсколькихъ водахъ. Такое масло будетъ опять хорошее, только его нельзя долго держать и слѣдуетъ сейчасъ же употреблять.

4. Какъ старые каравai освѣжать.

Завернуть старый каравай въ нѣсколько листовъ пропускной бумаги, помоченной въ водѣ, ставить на пол-часа въ теплую печку и сейчасъ употреблять.

5. Бѣлый хлѣбъ старый освѣжать.

Взять старый хлѣбъ, вымазать водою, или скорѣе образомъ обмакнуть хлѣбъ въ холодной водѣ и на нѣсколько минутъ положить въ духовую печку, а хлѣбъ даже двухнедѣльный будетъ какъ свѣжій.

6. Какъ сушить телячьи ножки.

Вычистить и оскоблить ножомъ телячьи ножки, безъ употребленія къ этому воды; вынуть, или скорѣе выломать кости, надѣть на палку и сушить надъ плитою или въ теплой печкѣ. По мѣрѣ употребленія, обдать кипяткомъ и вымыть хорошенько, и вмѣсто четырехъ брать шесть ножекъ.

7. Рецептъ склеиванія разбитой посуды.

Распустить очень густо немного истолченной, просѣянной черезъ кисею негашенной извести съ однимъ бѣлкомъ отъ яйца, помазать этимъ разбитые куски, сложить ихъ крѣпко вмѣстѣ; если можно то связать шнуркомъ, если же этого нельзя, то слѣдуетъ крѣпко сжимать куски въ рукахъ, въ теченіи по крайней мѣрѣ 8 минутъ и какъ можно поровнѣе; послѣ чего поставить въ покойное мѣсто, а черезъ нѣсколько часовъ можно вымыть склеенную вещь въ тепленькой водѣ, куски будутъ очень хорошо держаться. Если же разбитые куски были уже до того клеены чѣмъ нибудь другимъ, масса эта не будетъ держаться. Не надо тоже забывать, что известка со временемъ гасится сама собою и поэтому ее нельзя долго сохранять.

8. Самый лучшій рецептъ вощенія паркетовъ.

Влить въ каменный горшокъ $2^1/_4$ ф. скипидару, поставить на плиту въ дали отъ огня, чтобы только погрѣлся. Срѣзать въ очень мелкіе куски $^1/_2$ ф, желтаго воска, вложить въ скипидаръ и мѣшать деревянной лопаткой, пока совсѣмъ растаетъ. Тогда мочить въ горячемъ скипидарѣ кисть или кусокъ суконки и натереть полъ въ слой дерева, какъ будто бы полировалось. Когда скипидаръ станетъ простывать, погрѣть опять. Когда полъ высохнетъ натирать щетками, какъ обыкновенно. Надо для этого, чтобы паркетъ былъ хорошъ, и тогда этимъ образомъ приспособленный, будетъ держаться великолѣпно въ теченіи нѣсколькихъ лѣтъ.

9. Какъ стирать бѣлье.

Согрѣть наканунѣ стирки вечеромъ 4 ведра воды, чтобы была только теплая не горяча. Изъ этого количества взять 8 кружекъ воды и сварить въ ней 2 ф. нарѣзаннаго кусоч-

Library http://kulinarniyaretz.yw/
Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

ками мыла, когда разварится, смѣшать съ остальною теплою водою, добавить на все это количество 18 золотниковъ французскаго скипидара и 30 золотниковъ амоніяку, смотрѣть чтобы вода была чуть тепленькой, иначе два эти состава теряютъ свои качества. Уложить бѣлье въ лаханку, по грязнѣе внизъ, а чище и потоньше сверху, поливать этой водою и упихивать крѣпко руками, покрыть и оставить такъ на всю ночь. Количество разсчитано на 100 штукъ бѣлья. На другой день утромъ, то есть спустя 10 часовъ времени, начать стирать, то есть, вынимать по нѣсколько кусковъ бѣлья въ другую лаханку, и старательно вымывать бѣлье почти до чиста, добавляя развѣ по немногу въ воду, въ которой мокло бѣлье, чистой, чуть тепленькой воды, перемѣнять воду часто и стараться стирать какъ можно лучше, такъ какъ отъ перваго раза зависитъ вся красота бѣлья. Бѣлье на которомъ находятся пятна, можно слегка намылить, платки же и чулки вторично простирать въ мыльной водѣ. Когда все бѣлье будетъ выстирано, уложить опять въ чисто вымытую лаханку и полить теплою и горячею водой. Послѣ двухъ часовъ выстирать вторично и залить на ночь чистой, холодной водой.

На другой день выполоскать въ чуть тепленькой водѣ, которую надо часто перемѣнять, по крайней мѣрѣ на каждые 10—15 штукъ бѣлья; само собою разумѣется, что полосканье на рѣчкѣ есть что только можетъ быть лучше, но говорится здѣсь про мѣстности, въ которыхъ не находится рѣки, въ такомъ случаѣ полоскать надо у колодца. Когда все бѣлье уже выполоскано, налить въ лаханку воды, подсинить хорошей синькой, (самая лучшая ультрамарина), какъ извѣстно синька завязывается въ чистую тряпочку, если она въ порошкѣ то не надо выжимать, а только болтать въ мискѣ теплой водой и этой-то синею водою изъ миски, подсинивать воду въ лаханкѣ. Для новаго бѣлья надо употреблять менѣе синьки чѣмъ для стараго, это само собою разумѣется, но главное, чтобы подсинивать по штучно, иначе тѣ куски бѣлья, которые будутъ дольше оставаться въ разсиненной

водѣ, будутъ имѣть синія полосы. Что касается крахмальнаго бѣлья, то на счетъ этого, разныя бываютъ мнѣнія. По моему самое лучшее помочить и размѣшать въ холодной водѣ крахмалъ, и обдать кипяткомъ не кипятя совсѣмъ, добавить кусокъ альброта или бѣлаго воску и мѣшать пока онъ не распустится. Надо всегда употреблять хорошій крахмалъ, нѣтъ разсчета покупать худой и бѣлье портится отъ него. Совѣтую затѣмъ выкатать все бѣлье, за исключеніемъ носовыхъ платковъ, чулокъ и полотенцевъ въ такомъ жиденькомъ крахмалѣ, что придаетъ блескъ бѣлью. Когда бѣлье выкатано, надо груди мужскихъ рубашекъ, воротники и манжеты накрахмалить сырымъ, рисовымъ крахмаломъ, вытереть въ рукахъ хорошенько и завернуть въ старое полотно, чтобы отлежались и тогда гладить. Съ дамскими мелочами тоже самое сдѣлать надо, юбки можно крахмалить въ пшеничномъ крахмалѣ.

10. Какъ дѣлать крахмалъ изъ пшеницы.

Взять четверикъ пшеницы чисто вымолотой и провѣянной, вымыть чуть тепленькой рѣчной водой, послѣ же холодной, пусть мокнетъ дней 10, перемѣняя каждый день воду. Иногда приходится и дольше мочить, если температура въ мѣстѣ гдѣ стоитъ растворъ довольно холодная, такъ какъ мочить надо до тѣхъ поръ, пока пшеница станетъ лопаться и отъ этого вода будетъ бѣлѣть. Взять тогда хорошій новый мѣшокъ, вложить въ него вымокшую пшеницу, смотря чтобы осталось въ мѣшкѣ много свободнаго мѣста, положить въ лаханку и очень крѣпко выжимать руками или топтать ногами. Когда хорошо уже выжато, слить воду эту въ особенную лаханку, такъ какъ это будетъ самый грязный крахмалъ: развязать мѣшокъ добавить въ пшеницу чистой воды, вымѣшать рукой, завязать обратно и опять выжимать, какъ можно покрѣпче и вытекшую воду опять слить въ другую лаханку, въ пшеницу же добавить воды и опять выжимать, послѣ каждаго раза надо вымывать лахань. Въ

Library http://kulinarniylaretz.ucoz.ru/

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

третій разъ надо еще дольше выжимать пшеницу, такъ какъ отъ этого раза получается самый лучшій сортъ крахмала. Эту послѣднюю воду опять слить въ особенную лаханку. Сливать воду надо осторожно черезъ сито на которое положить надо кусокъ тонкой кисеи, чтобы ни малѣйшее волокно отъ пшеницы не осталось бы въ ней. Тогда оставить покойно стоять всѣ воды эти въ трехъ лаханкахъ въ теченіи 24 часовъ, послѣ чего слить осторожно воду, которая будетъ имѣть желтый цвѣтъ, налить свѣжей холодной воды, вымѣшать и оставить опять на 24 часа. Повторять это 3 дня сряду, пока вода останется совершенно чистой. Тогда вынуть крахмалъ изъ каждой лаханки особенно на простыни и сушить на столахъ на солнце или въ теплой комнатѣ. Если солнце сильно грѣетъ или въ комнатѣ очень тепло, въ 5 дней долженъ быть совершенно сухимъ. Изъ четверика пшеницы получается 4 иногда 5 гарнцевъ крахмалу.

ОПЕЧАТКИ.

Стран.	Строка.		Напечатано:	Нужно читать:
6	16	сверху	кипитящій	кипящій
9	5	снизу	$^1/_2$	$^1/_2$ Ф.
»	1	снизу	прастынутъ	простынутъ
17	9	»	марковь	морковь
18	12	сверху	изъ песку	отъ песку
25	10	снизу	вторимъ	вторымъ
26	5	сверху	ели	если
30	3	снизу	ускою	узкою
33	4	снизу	браженіе	броженіе
34	2	снизу	которой	который
101	8	сверху	пряностей	пряностей
103	7	снизу	топленнымъ	топленымъ
105	15	снизу	Помидорки	Помидорки
128	13	снизу	4	$^1/_4$
139	12	сверху	изъ	съ
146	6	»	станутъ	не станутъ.

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/