ЭБ

ВЕГЕТАРІАНСКІЙ СТОЛЪ.

Н. СТВ.

144 новѣйшихъ вегетаріанскихъ блюдъ.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.
Паровая Типографія Л. В. ГУТМАНА, Свѣчной пер., 25.
1914.

Государственная
ордена Ленина
БИБЛИОТЕКА СССР
им. В. И. ЛЕНИНА

2011141666

НАСТВ.
ЭБ

ВЕГЕТАРІАНСКІЙ СТОЛЪ.

Введеніе.

Въ настоящее время въ Россіи «вегетеріанство» сдѣлало громадные успѣхи. Современная медецина доказала насколько вредна мясная пища. Кромѣ того химическіе анализы рыбной пищи доказали, что и въ рыбѣ кроится масса ядовъ, погубно отражающихся на организмѣ человѣка.

Главный врагъ человѣчества - амиачность и ею изобилуютъ блюда, приготовленныя изъ труповъ рыбъ и животныхъ.

Какъ бы ни была приготовлена мясная или рыбная пища, но амиачность устранить невозможно. Прибавьте къ этому милліоны всякихъ птомаиновъ, свившихъ себѣ гнѣзда на любой мясной пищи, пролежавшей, хотя бы короткое время на воздухѣ и вы поймете ту громадную опасность, которой человѣкъ себя подвергаетъ при употребленіи мясныхъ и рыбныхъ яствъ.

Кромѣ того извѣстно, что рыба и мясо нуждаются въ большомъ количествѣ всякихъ острыхъ приправъ. Горчица, уксусъ, перецъ и т. п. приправы не сходятъ со стола принимающихъ мясную или рыбную пищу Такая острая пища вызываетъ необходимость въ утоленіи жажды.

Докторъ Тарновскій, врачъ діэтической санаторіи въ Кассовѣ утверждаетъ, что введеніе множества какихъ бы то ни было жидкостей вредно вліяетъ на желудокъ или кишечникъ въ особенности, при катарральномъ ихъ состояніи.

Вотъ почему вегетеріанцы систематически избѣгаютъ всякихъ острыхъ веществъ, замѣняя даже уксусъ лимономъ и примѣнял соль въ ограниченномъ количествѣ.

Вегетеріанцы даже дошли до крайности, борясь съ супами. Но крайность остается крайностью. Такая борьба безцѣльна.

При переходѣ кого либо на вегетеріанскую пищу, рекомендую постепенное систематическое измѣненіе режима. Сначала съ чернаго мяса перейдите на бѣлое мясо и рыбу. Затѣмъ уменьшайте количество принимаемой мясной или рыбной пищи и приводите ее къ нулю.

Также вы поступите съ примѣненіемъ острыхъ веществъ.

Сразу переходить съ мясной пищи на растительную не лишено опасности для здоровья. Каждый организмъ приспособляется къ тому или иному режиму. Организмъ даже имѣетъ свойства привыкать къ ядамъ, къ которымъ потомъ почувствуетъ потребность. Сразу лишить его того или иного яда, значитъ нарушить нормальныя функціи организма. А это не желательно.

Во всемъ нужна постепенность, а въ особенности въ перемѣнѣ пищи.

ЗАПРАВКА.

Для приготовленія всевозможныхъ соусовъ вегетеріанской кухни является обязательной такъ называемая заправка. Вотъ одинъ изъ рецептовъ рекомендуемымъ извѣстнымъ вегетеріанцемъ Чарнотою.

Взявъ три бутылки воды, двѣ моркови, двѣ петрушки средняго размѣра, одну маленькую рѣпу одинъ корешокъ сельдерея, головку луку нѣсколько вѣточекъ укропу половину порея щипотку зеленой петрушки, листокъ лавроваго листа шесть обмытыхъ сушеныхъ грибовъ и полъ столовой ложки соли, все это мелко перерѣзать и сварить съ такимъ разсчетомъ, чтобы одна бутылка воды выворилась. Такимъ образомъ получиться бульонъ — заправка, безъ котораго трудно обойтись для составленія соусовъ въ особенности, хотя и при приготовленіи суповъ такая подболтка весьма не лишня.

Такая заправка (бульонъ) можетъ заготовляться заблаговременно и, сохраняя ее въ холодномъ мѣстѣ, можетъ служить резервомъ на случай необходимости.

СУПЫ.

Супъ грибной съ макаронами.

Приготовить грибной супъ и замѣнить лапшу макаронами. Отдѣльно подать сметану *).

Супъ зеленый изъ шпината и щавеля.

Сварить въ соленой водѣ 1—1½ фун. шпината и ½ ф. щавеля, протереть ихъ, соединить съ 3 ложками муки, поджаренной въ маслѣ—все вмѣстѣ вскипятить Прибавить 1/2 фун. сметаны, разболтанной съ 2 желтками, столовую ложку масла и все прогрѣть, не доводя до кипяченія. Подать сметану можно и отдѣльно.

Супъ изъ брюквы.

Сварить и затѣмъ протереть брюкву. Поджарить столовую ложку масла съ 3 чайными ложками муки, соединить съ протертой брюквой и все прокипятить. Прибавить масла, 1 стаканъ молока или сливокъ, разболтанныхъ съ 2 желтками и прогрѣть, не кипятя.

Супъ изъ цвѣтной капусты съ швейцарскимъ сыромъ.

Развварить и протереть 1/4 фун. крупной перловой крупы. Сварить цвѣтную капусту въ кипяткѣ, срѣзать цвѣтъ и остальное протереть, соединить съ перловымъ пюре и отварами отъ перловой крупы и отъ капусты.

*) См. далѣе „Грибной супъ“.

Прибавить тертаго сыра, ложку масла, стаканъ сливокъ, разбавленныхъ 2 желтками и цвѣтъ капусты. Посыпать рубленымъ укропомъ.

Супъ изъ картофеля съ солеными рыжиками.

Мелко нашинковать 1 фун. соленыхъ рыжиковъ и сварить ихъ въ молокѣ (1 бут.l. Подрумянить въ маслѣ мелконарѣзанную луковицу. Сварить въ посоленномъ кипяткѣ очищенный картофель. Одновременно вскипятить 3 бутылки молока, прибавить къ нему отваръ изъ рыжиковъ, вмѣстѣ съ рыжиками, лукъ, картофель, ложку масла. 1/4 фун. сметаны, разбавленной съ 2 желтками. Прогрѣть все, не кипятя.

Супъ изъ помидоровъ.

Изъ разныхъ кореньевъ сварить супъ, поперечить Взять штукъ 5 зрѣлыхъ помидоровъ, выжать сокъ, отбросить зерна нарѣзать остальное кусочками, сложить въ кастрюльку, прибавить масла ложки 2 и тушить все до мягкости, потомъ всыпать ½ ложки муки, поджаренной съ лукомъ, налить немного бульона изъ кореньевъ, прокипятить, протереть черезъ сито, развести остальнымъ бульономъ, вскипятить еще разъ, положить отваренную отдѣльно перловую крупу и подавать съ гренками и сметаной.

Грибной супъ.

Взять полфунта сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ на двѣ съ половиной или на три бутылки холодной воды,

сварить, процѣдить сквозь ситечко, бульонъ оставить отдѣльно, а грибы мелко изрубить.

Отдѣльно поставить варить перловую крупу, когда она станетъ уже клеиться, положить грибы и влить туда же грибной бульонъ и 2—3 головки нашинкованнаго поджареннаго на маслѣ луку, подавая на столъ посыпать зеленью.

Къ грибному супу подаются грибныя ушки, которыя приготовляются слѣдующимъ образомъ: вынувъ изъ бульона грибы, срубить ихъ мелко, посолить, положить перцу, луку, масла, поджарить.

Изъ муки приготовить прѣсное тѣсто, какъ для лапши, раскатать его тонко, класть начинку, срѣзать рѣзцомъ небольшія трехъугольныя лепешки и защипать ихъ кончики, вмѣстѣ слѣпливая. За полчаса до обѣда опустить ушки въ процѣженный грибной бульонъ, дать покипѣть и подавать на столъ. Ушки можно жарить и отдѣльно на сковородѣ въ маслѣ и подать ихъ жеренными отдѣльно на тарелкѣ.

Прибавляютъ также къ грибамъ обжаренной гречневой каши.

Луковый супъ.

Взять 1 фун. луку, по 1 шт. разныхъ кореньевъ, полфунта грибного порошка, 1 ложку муки, полфунта постнаго масла.

Рубленый лукъ томятъ въ маслѣ, потомъ кладутъ въ кастрюлю съ водой куда помѣщаютъ грибной порошокъ и всѣ коренья, солятъ и уваривают до спѣлости кореньевъ; послѣ этого коренья вынимаютъ и все прочее, протираютъ чрезъ рѣшето, подправляютъ мукой и кладутъ нарѣзанныя коренья.

Отдѣльно подаютъ гренки на постномъ маслѣ.

Супъ изъ сухихъ грибовъ.

Взять по 2 шт. разныхъ кореньевъ, четверть кочана свѣжей капусты или 1 фун. кислой, 5 шт. картофеля 2 ложки порошка сухихъ грибовъ (или четверть фун. сухихъ грибовъ), 1 лож. муки.

Бульонъ приготовляютъ изъ кореньевъ, куда прибавляютъ капусту и картофель и всыпаютъ порошокъ сухихъ грибовъ, или цѣльные грибы, которые, когда разварятся, мелко рубятъ, хорошо уваривaютъ и подправляютъ мукой, поджаренной съ рубленнымъ лукомъ.

Супъ грибной съ домашнею лапшею.

Сварить восьмую фунта сушеныхъ грибовъ, процѣдить и нарѣзать мелко. Приготовить лапшу, сварить ее въ грибномъ бульонѣ, положить столовую ложку масла, поджаренный рубленый лукъ въ маслѣ, четверть фунта сметаны и прогрѣть не доводя до кипяченія.

Приготовленіе лапши. Замѣсить крутое тѣсто изъ 3 яицъ, 12 ложекъ воды и 3 стаканами муки, раскатать тонко и нарѣзать длинными полосками.

Супъ изъ молодой крапивы.

Отварить въ соленомъ кипяткѣ 3 фун. молодой крапивы, процѣдить и протереть. Отлить стаканъ навара и остудить, остальное вскипятить и потомъ постепенно, мѣшая все время, влить холодной наваръ, разболтанный съ 3 чайными ложками муки. Когда вскипитъ и сдѣлается густымъ, соединить съ протертой

крапивой, прибавить сметаны, разбавленной желтками — масла, петрушки, укропа и все кипятить, не допуская до кипѣнія.

Супъ картофельный на молокѣ.

Сварить въ посоленомъ кипяткѣ картофель, процѣдить его и протереть. Вскипятить 2½ бут. молока, прибавить столовую ложку масла, 1 стаканъ сливокъ, разбавленныхъ желтками, соли и грѣть, не кипятя.

Супъ лимонный.

Въ соленомъ кипяткѣ отварить 1/4 фун. риса. Сварить 2 фун. шпината въ кипяткѣ, присоединить къ рису. Положить столовую ложку масла, 1/4 фун. сметаны и погрѣть, не кипятя. Передъ тѣмъ, какъ подавать, посыпать укропомъ и положить въ миску ломтики лимона.

Супъ молочный.

Вскипятить ½ ст. воды и 1/4 фун. масла. Снять съ огня и сейчасъ же всыпать 1½ ст. муки, хорошенько размѣшать. Когда немного охладится, вбить 6 яицъ, прибавить соли, сахара. Одновременно вскипятить 2—3 бутылки молока, и опускать въ него тѣсто. Когда клецки всплывутъ на поверхность, тотчасъ же подавать.

Супъ молочный съ овощами.

Вскипятить 4 бутылки молока, посолить и всыпать въ него, мелко нарѣзанные: морковь, сельдерей, рѣпу,

спаржу, брюссельскую капусту и картофель. Когда все уварится достаточно, опустить 1 фун. шпината и вскипятить. Прибавить 1 ст. сливокъ, разбавленныхъ 2 желтками, соли, масла и все прогрѣть, не кипятя.

Супъ перловый съ лимономъ.

Сварить и протереть сквозь сито перловую крупу, четверть фунта. Сварить отдѣльно морковь, рѣпу, порей, сельдерей, протереть сквозь сито и соединить съ перловымъ пюре и отваромъ. Влить стаканъ сливокъ, разболтанныхъ съ 2 желтками, столоваго масла, лимонъ, укропъ.

Супъ изъ сушеныхъ грибовъ.

1/4 кочана свѣжей капусты (или 1 фун. кислой) шт. 5 картофеля, 1/4 фун. сушеныхъ грибовъ, разбавленныхъ нужнымъ количествомъ воды и 1 ложкой муки варятся вмѣстѣ съ кореньями. Когда готовы, подправить мукой, поджаренной въ лукѣ.

Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Берется десятка два молодыхъ грибовъ, тарелокъ 6—8 воды и кипятятся вмѣстѣ. Затѣмъ снять накипь, прибавить соли, лавроваго листа по вкусу, перцу, кореньевъ, поджаренныхъ въ маслѣ съ лукомъ. Когда грибы будутъ готовы, прибавить картофеля, сварить еще разъ до готовности, подправить мукой, посыпать мелкокъ подавать.

Супъ перловый съ грибами.

Взять 2—3 моркови, петрушки, сельдерея, 2 луковицы хорошо промыть, вычистить, изрубить, поджарить въ маслѣ, прибавить 1 ложку муки, снова поджарить, развести водою положить штукъ 6 сушеныхъ грибовъ и варить до мягкости, затѣмъ процѣдить. По желанію, можно влить въ процѣженный супъ свекольнаго разсолу, прибавить ½ стакана перловой крупы, снова сварить, положить картофель, сварить все вмѣстѣ, посоливъ. Передъ тѣмъ какъ подавать положить сметаны и посыпать зеленью.

Супъ съ грибами картофельный.

Приготовить съ вечера 1/8 ф. бѣлыхъ грибовъ, заливъ ихъ водою, утромъ мелко изрубить. Въ полученномъ грибномъ настоѣ сварить очищенный картофель, опустить нарубленные грибы, прибавить зажаренную въ маслѣ луковицу, посолить. Передъ тѣмъ какъ подавать, заправить сметаной.

Грибной супъ съ хлѣбомъ.

Вычистить свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ, отрѣзать шляпки и положить въ холодную воду съ уксусомъ. Изъ обрѣзковъ и корешковъ сварить бульонъ съ лукомъ, кореньями. Шляпки откинуть на рѣшето. Потомъ поджарить ихъ въ маслѣ съ лукомъ, переложить ихъ въ миску и накрыть. Смѣшать 3—4 желтка со стаканомъ сливокъ, налить бульону и размѣшать, переливая въ миску съ грибами. Одновременно поджарить ломтики чернаго хлѣба и положить ихъ въ миску поверхъ супа. Тотчасъ подавать, чтобы хлѣбъ не размокъ.

Супъ съ клецками и грибами.

Въ теплой водѣ обмыть нѣсколько грибовъ, налить 2 стакана горячей воды, положить рѣпу, сельдерей, петрушку, морковь и варить, посоливъ. Когда грибы сварятся, отваръ ихъ процѣдить черезъ сито въ кастрюлю и поставить кипятиться. Въ кипящій отваръ кладутся клецки. Передъ тѣмъ, какъ подавать на столъ, посыпать зеленью.

Гороховый супъ.

Намочить съ вечера ½ фун. желтаго сухого гороха, утромъ прибавить воды по желанію и варить до готовности, подливая, по мѣрѣ надобности, холодной воды. Затѣмъ прибавить зажаренной въ маслѣ луковицы, масла, сметаны, еще разъ прокипятить и подавать съ сушеными гренками.

Супъ изъ бобовъ.

Варится точно также, какъ и гороховый.

Молочный супъ съ бобами.

Молодые русскіе бобы, очистивъ предварительно отъ кожицы, сварить въ соленой водѣ, протереть, разбавить кипяченымъ молокомъ. Подавать съ гренками.

Супъ изъ свѣжей капусты — молочный.

Очистить небольшой кочанъ цвѣтной капусты, разрѣзать на части, обдать кипяткомъ, откинуть на рѣ-

шето и поставить варить, вливъ 10 ст. воды. Когда закипитъ, посолить, положить ½ горсти листьевъ петрушки, 1 морковь, 1 петрушку, ложку масла — и варить, до готовности. Затѣмъ влить 3 — 5 стакановъ цѣльнаго молока, приправить мукою, растертой съ ложкой масла вскипятить и подавать.

Супъ изъ цвѣтной капусты.

Цвѣтная капуста заливается соленой горячей водой, сварить до готовности, подправить мукой, поджареной въ маслѣ, положить ложку сметаны, 2 ложки сливочнаго масла, размѣшать 3 желтка въ холодной водѣ и влить въ супъ. Подавать съ гренками.

Или-же положить цвѣтную капусту въ кастрюлю съ водой и варить, посоливъ, до полной готовности, но чтобы не разваривалась. Затѣмъ откинуть на рѣшето, отрѣзать стволъ и разнять отдѣльными цвѣточками. Влить въ миску 2 стакана сливокъ, 2 желтка, размѣшанныхъ съ сливочнымъ масломъ и, прибавляя наваръ отъ капусты, быстро размѣшивать, чтобы желтки не свертывались Опустить капусту и тотчасъ же подавать.

Супъ изъ овощей.

Взять понемногу всѣхъ суповыхъ овощей, какъ то: спаржи, горошка, цвѣтной капусты, петрушки, рѣпы, сельдерею, моркови, картофелю и т. д. залить горячей водой, посоленной по вкусу, прибавить 1 ложку масла ложки двѣ поджаренной муки, сметаны 2 ложки, свѣжихъ помидоровъ штуки 3 (если есть, см. по сезону) и прокипятить. (Помидоры могутъ быть замѣнены пюре изъ консервовъ).

Супъ овсяный.

Варить 1 чашку хорошо промытой овсянки съ 4 стаканами воды до тѣхъ поръ, пока не разварится посолить, протереть сквозь сито, положить ложку масла разбавить кипяткомъ. Добавить лимоннаго соку, можно изюму и сахару и варить снова минутъ 20.

Супъ изъ рѣпы.

Взять 4 рѣпы, разрѣзать, попарить на кипяткѣ полить холодной водой. Залить 6 стаканами горячей воды, прибавить 4 гриба, двѣ петрушки, сельдерею, кусокъ цвѣтной капусты, посоливъ поставить вариться. Когда все будетъ готово, протереть сквозь сито. Сдѣлать заправку изъ 2 ложекъ масла и столько же муки и добавить, размѣшивая къ супу, который долженъ хорошо прокипѣть. Затѣмъ, отставить, забѣлить 4 желтками, взбитыми съ 2 стаканами сливокъ всыпать 1 ложку сахару и соли по вкусу. Къ этому супу подаются гренки изъ сушеной булки, посыпанныя сыромъ.

Супъ изъ томатовъ.

Разрѣзать томаты пополамъ, выжать изъ нихъ сокъ и сѣмечки, сложить остальное въ кастрюлю, прибавить масла, муки, варить до мягкости, затѣмъ залить овощнымъ отваромъ, дать хорошенько прокипѣть затѣмъ протереть сквозь сито. Въ миску положить сметаны и размѣшать 1—2 желтка. Къ этому супу подаются гренки.

Супъ пшеничный.

На пять стакановъ кипятку взять 12 ложекъ тщательно промытой пшеничной муки, положить соли,

масла и варить на медленномъ огнѣ часа 2. Можно по мѣрѣ надобности подливать кипятку.

Супъ рисовый.

12 ложекъ промытаго въ холодной водѣ рису, всыпать въ 5 стакановъ кипятку, прибавить соли, масла и сварить. Можно положить также овощей.

Супъ рисовый—молочный.

Прибавить въ кипятокъ молока и сельдерей, положить 1/4 фун. обвареннаго кипяткомъ рису и варить.

Супъ изъ брусники.

2 стакана брусники залить горячей водой, прибавить къ ней шт. 6 винныхъ ягодъ или фиников, два яблока, грушу и варить часъ. Затѣмъ протереть черезъ сито, заправить двумя стаканами сметаны, хорошо вымѣшенной съ сахаромъ и мукой и дать еще разъ вскипѣть. Передъ подачей на столъ, хорошо прибавить рюмку бѣлаго вина. Къ супу подается отварной картофель политый масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

Супъ фруктовый.

Берутъ 1 тарелку ягодъ или 1½ тарелки свѣжихъ фруктовъ, порѣзанныхъ на кусочки и очищенныхъ отъ косточекъ и варятъ, прибавивъ по вкусу сахару. Затѣмъ протереть ихъ, прибавить 1 ложку картофельной муки, разведенной въ холодной водѣ, размѣшать, вскипятить и подавать. Если приготовляется изъ сухихъ фруктовъ, то слѣдуетъ ихъ съ вечера залить холодной водой, и варить ихъ въ той же водѣ.

Супъ изъ спаржи.

Очищенная отъ кожи спаржа варится въ посоленной водѣ. Подправить мукой, поджаренной въ маслѣ, прибавляется сметана. Можно взбить желтковъ. Подается съ гренками.

Супъ изъ моркови.

Взять 10 большихъ морковей, 1 большую рѣпу, 1 луковицу, сельдерей, ½ фун. хлѣба, 2 ложки масла и ½ бутылки сливокъ. Вычистивъ эти коренья, варить съ хлѣбомъ, обливъ 6 бутылками кипятку. Когда разварятся до мягкости, протереть черезъ рѣшето. Подправить масломъ и влить сливки, когда уже совсѣмъ готово. Подавать; посыпавъ зеленью.

Супъ изъ свѣжаго зеленаго гороху.

Взять гороху фун. 5 и варить съ петрушкой и мятой, когда разварится протереть сквозь рѣшето. Отдѣльно сварить хлѣбъ, салатъ и лукъ, затѣмъ все смѣшать съ горохомъ. Сдѣлать приправу и дать вскипѣть.

СУПЫ ПЮРЕ.

Супъ-пюре изъ земляной груши.

Взять фунта 2 очищенной земляной груши, порѣзать ее, сварить въ соленомъ кипяткѣ, процѣдить, от-

дѣлить 6 столовыхъ ложекъ груши, а остальную протереть. Отдѣльно отварить четверть фунта крупной перловой крупы протереть сквозь сито, смѣшать съ протертой грушей и ея наваромъ и прибавить: 1 ст. сливокъ, разболтанныхъ съ 2 желтыми, восьмую масла и остальныя груши. Прогрѣть на медленномъ огнѣ, не доводя до кипяченія.

Супъ-пюре изъ зеленаго горошка.

Поставить съ вечера (часовъ на 6) 1 фун. сушенаго зеленаго горошка въ воду, потомъ въ той же водѣ сварить его и протереть. Отдѣльно сварить четверть фунта зеленаго сахарнаго горошка и соединить его вмѣстѣ съ наваромъ съ протертымъ горошкомъ. Прибавить масла, соли, укропа, петрушки и прогрѣть, не кипятя.

Супъ-пюре картофельный.

Отварить въ посоленомъ кипяткѣ очищенный картофель, протереть его, развести 2 стакана молока, вскипятить. Прибавить 4 стакана молока, восьмую масла, сливокъ разбавленныхъ 2 желтками, соли, укропа, петрушки.

Супъ-пюре изъ овощей.

Сварить въ посоленомъ кипяткѣ: картофель, рѣпу, порей, брюкву, каротель, лукъ, петрушку, затѣмъ протереть съ восьмую масла, поджареннаго съ мукой, вскипятить. Прибавить 1 ст. сливокъ, разболтанныхъ съ 2 желками и укропомъ съ петрушкой, восьмую масла, соли, все прогрѣть, не допуская до кипѣнія.

Супъ-пюре изъ рѣпы.

Сварить рѣпу и протереть ее. Отдѣльно подрумянить съ восьмой фунта масла 3 ложки муки, соединить съ пюре и вскипятить. Прибавить восьмую масла, рубленаго укропа, петрушки, полтора стакана сливокъ, разбавленныхъ желткомъ все прогрѣть, не кипятя

Супъ-пюре изъ моркови съ рѣпой.

Взять рѣпы и моркови, сварить все вмѣстѣ, протереть. Отдѣльно подрумянить въ маслѣ 3 чайныхъ ложки муки, соединить съ пюре и вскипятить. Прибавить восьмую масла, полтора стакана сливокъ, разболтанныхъ съ 2 желтками и все подогрѣть, не доводя до кипяченія.

Супъ-пюре съ томатами и рисомъ.

Сварить морковь, рѣпу, петрушку, брюкву и протереть все. Отдѣльно сварить четверть фунта риса и соединить съ отвареннымъ овощами, положить четверть фунта сметаны, половину пюре томатовъ (консервы) восьмую масла и все грѣть на медленномъ огнѣ, не доводя до кипяченія. Подавать на столъ со сметаной отдѣльно.

Супъ — пюре изъ чечевицы съ кореньями.

Положить въ кастрюлю чечевицы, петрушки, моркови, сельдерея, порея, луку, масла, налить водою и

вскипятить накрывши, а потомъ тушить въ печкѣ до мягкости. Когда упрѣетъ, протереть сквозь сито, развести водою, кипятить на легкомъ огнѣ, потомъ снова протереть сквозь салфетку, посолить по вкусу и опустить коренья, сваренные въ водѣ.

Супъ-пюре изъ остатковъ.

Протереть остатки: котлетокъ, каши, зелени, овощей, соуса, грибовъ, развести молокомъ, разбавить 2 желтка, взбитыхъ съ полстакана сметаны, столовою ложку масла, и прогрѣть все, не доводя до кипяченія. Посыпать рубленымъ укропомъ и петрушкой.

Супъ-пюре изъ картофеля.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить, положить глубокую тарелку чищеннаго картофелю и полфунта французской булки безъ корки, полъ ложки муки, растертой съ какимъ-нибудь постнымъ масломъ, разварить, протереть сквозь друшлакъ, развести, по мѣрѣ надобности, кипяченою водой, такъ, чтобъ супъ былъ густоты жидкой сметаны, всыпать рубленой зелени и подать съ гренками.

Супъ-пюре картофельный.

Берется 10 шт. картофеля, очистить его, сварить въ соленой водѣ, протереть, положить томатовъ, масла ложки двѣ, сметаны, по желанію, и кипятить минутъ 10—15.

Супъ пюре изъ тыквы.

Очистить тыкву отъ кожи, нарѣзать кусками, сердцевину отбросить, сварить въ бульонѣ изъ кореньевъ, приготовленномъ такъ: въ 4 ложкахъ муки поджариваютъ лукъ, прибавляютъ воды, 5 шт. моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 1 рѣпу, 1 брюкву, 1/4 кочна свѣжей капусты, сухихъ грибовъ шт. 10. Варить коренья до полной готовности, затѣмъ процѣдить сквозь сито.

Каштанное пюре.

Затушенные по предыдущему рецепту каштаны протираются сквозь рѣшето (или просто разнимаются) и примѣшивается масло. Пюре подается, облитое растопленнымъ масломъ, какъ отдѣльное блюдо, или же къ зеленой или красной капустѣ и т. п.

БУЛЬОНЫ.

Бульонъ съ брюссельской капустой.

Сварить 2 фун. брюссельской капусты въ соленомъ кипяткѣ, процѣдить. Положить столовую ложку масла, рубленаго укропа, петрушки, сливокъ, разболтанныхъ съ 2 желтками, согрѣть все, но не кипятить.

Бульонъ изъ цвѣтной капусты.

Сварить цвѣтную капусту, процѣдить, прибавить 1 ложку масла, поджа нного съ 3 чайными ложками

муки, вскипятить съ отваромъ цвѣтной капусты. Прибавить 1 ложку столовую масла, 1 стаканъ сливокъ (можно молока) взбитыхъ съ 2 жолтками, положить соли и все подогрѣть не кипятя. Подавать въ бульонныхъ чашкахъ.

Бульонъ изъ молодого сахарнаго горошка.

Сварить горошекъ, очистивъ его отъ кожицы, процѣдить, прибавить 3 ложки муки подрумяненнаго съ масломъ вскипятить съ бульономъ. Положить столовую ложку масла, 1 стаканъ сливокъ, разбавленныхъ съ 2 желтками, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рубленаго укропа.

Бульонъ изъ кореньевъ и овощей съ смоленской кашей.

Подрумянить на плитѣ, разрѣзанную пополамъ луковицу, морковь и рѣпу, разварить ихъ въ соленомъ кипяткѣ, прибавивъ сельдерей, петрушки, моркови, порея, брюквы, процѣдить сквозь сито. Заранѣе сварить крутую кашу изъ смоленской крупы, посолить, влить столовую ложку масла, перемѣшать остудить, нарѣзать квадратиками. Опустить въ бульонъ, положить туда 1/8 масла, укропу, петрушки, прогрѣть, не кипятя.

Бульонъ изъ овощей, съ клецками изъ манной каши и листьями шпината.

Подрумянить въ маслѣ овощи: морковь, брюкву, рѣпу сельдерей, лукъ, петрушку. Сварить ихъ затѣмъ

въ посоленомъ кипяткѣ, процѣдить сквозь сито. Прибавить въ бульонъ ложку масла, подогрѣть, не кипятя, всыпать рубленаго укропу. Отдѣльно также приготовить клецки: вскипятить 1 стакана молока, засыпать ложками 16 манной крупы, когда поднимется, прибавить стол. ложку масла, размѣшать, остудить и протереть. Вбить 2 яйца, посолить, прибавить муки и опускать въ кипящій бульонъ или кипятокъ. Въ водѣ этой сварить фун. 1½ листьевъ шпината. Соединить съ бульономъ и клецками, прибавить масла, согрѣть. Посыпать укропомъ.

Грибной бульонъ.

Перебравъ нужное количество бѣлыхъ грибовъ, положите ихъ въ кастрюлю съ водою и поставьте на огонь. Очистивъ свѣжихъ рубленыхъ шампиньоновъ, прибавьте ихъ туда же, положите двѣ изрубленныя мелко луковицы и немного соли и кипятите все это хорошенько, пока лукъ совершенно разварится. Послѣ того, процѣдивъ бульонъ сквозь салфетку, употребляйте въ супы, щи и проч.

Грибной бульонъ.

Бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ (1/8 фун.), сварить и откинуть на сито. Опустить въ бульонъ, поджареннаго въ маслѣ лука, 1/8 фун. масла, подогрѣть, не кипятя, прибавивъ снова грибы. Подавать въ бульонныхъ чашкахъ.

Грибной бульонъ.

Сушеные бѣлые грибы замачиваютъ на ночь въ отварной водѣ, съ солью и достаточнымъ количествомъ

масла. Процѣживаютъ мягкіе грибы черезъ сито, кладутъ въ бульонъ рубленаго поджареннаго лука и сливочнаго масла и даютъ вскипѣть.

Къ бульону можно подавать пирожки съ грибами.

Бульонъ изъ овощей съ фрикадельками изъ булокъ.

Сварить бульонъ изъ овощей и въ немъ отварить фрикадельки изъ булокъ, приготовленныя такимъ образомъ срѣзаются корки съ 2 французскихъ булокъ, мелко нарѣзаются, затѣмъ залить ихъ стаканомъ молока и растереть. Прибавить восьмую фунта масла, все время мѣшая 4 сбитыхъ яйца, 4 ложки тертаго сыра. Закатать фрикадельки изъ образовавшагося тѣста и отварить ихъ въ бульонѣ.

Бульонъ изъ спаржи.

Сварить 2 фун. порѣзанной кусочками спаржи въ посоленой водѣ, процѣдить и прибавить 1 ложку масла, стаканъ сырыхъ сливокъ, разбавленныхъ желткомъ и прогрѣть, не доводя до кипяченія. Посолить, всыпать укропа.

Картофельная похлебка съ томатами.

Сварить картофель, процѣдить и протереть. Сваривъ томаты и соединить съ картофелемъ. Заправить 2 желтками, разболтанными со стаканомъ сливокъ, положить соли, 2 ложки масла и прогрѣть, не кипятя.

Щ И.

Зеленые.

Взять какую — угодно зелень, какъ то: щавель шпинатъ молодую крапиву и т. п. очистить тщательно перемыть и поставить на огонь въ соленомъ кипяткѣ.

Одновременно сварить отдѣльно отваръ изъ кореньевъ, прибавивъ для вкуса свѣжихъ или сушеныхъ грибовъ. Когда зелень станетъ совершенно мягкой, протереть сквозь сито, сдѣлать заправу: поджарить мелко нарѣзанный лукъ въ маслѣ съ мукой. Налить нѣсколько ложекъ отвара кореньевъ, размѣшать, процѣдить. Къ этимъ щамъ подается сметана и яйца.

Щи изъ кислой капусты.

Залить съ вечера шт. 3—4 сухихъ бѣлыхъ грибовъ холодной водой. Изрубить двѣ луковицы, немного сельдерея, 1 петрушку, положить въ кастрюлю ложки двѣ масла и поджарить до мягкости, тогда положить 1 ф. рубленой кислой капусты, предварительно отжавши ее и пожарить вмѣстѣ съ кореньями. Когда капуста уварится на половину, снять ее съ огня, залить грибнымъ настоемъ и на легкомъ огнѣ сварить до конца. За нѣсколько минутъ до обѣда, поджарить 1 ложку муки въ ложкѣ масла, развести бульономъ изъ щей, посолить, положить мелко порѣзанные грибы и подавать со сметаной.

Щи весеннія.

Молодой шпинатъ (пополамъ съ щавелемъ или одинъ шпинатъ), можно также крапиву, вымыть, перебрать, залить горячей соленой водой, варить до мяг-

кости, затѣмъ протереть, прибавить одну протертую и поджаренную въ маслѣ луковицу, а также 2 ст. ложки поджаренной муки, положить сметаны и подавать съ яйцами.

Щи изъ кислой капусты.

Взять 3 фун. осетрины или осетринной головы, вымыть, налить водою, вскипятить, снять пѣну и варить, прибавивъ кореньевъ, пока мясо отдѣлится отъ костей, процѣдить. Въ бульонъ положить 3 стакана кислой капусты, поджареной съ лукомъ въ какомъ-нибудь постномъ маслѣ. Сварить капусту до мягкости, подправить мукою, прокипятить, положить рыбу и подать.

Щи изъ капусты съ томатами.

Тушить въ маслѣ свѣжую капусту, отварить слегка томаты, протереть, соединить съ тушеной капустой. Прибавить 3 чайныхъ ложки муки, поджаренной въ маслѣ, вскипятить. Прибавить сметаны, масла и прогрѣть, не кипятя. Подать сметану.

Щи съ грибами.

1) Взять луковицы, полфунта постнаго масла, 1 ф. кислой капусты, четверть фун. сухихъ грибовъ, 1 лож. муки.

Лукъ рубятъ и поджариваютъ въ четверть фун. постнаго масла до мягкости, соблюдая чтобы не зарумянилось; послѣ этого сюда же прибавляютъ кислую капусту и продолжаютъ жарить, постоянно мѣшая, до

тѣхъ поръ, когда капуста сдѣлается мягкой; потомъ все кладутъ въ кастрюлю; наливаютъ водой размоченные въ этой же водѣ, грибы варятъ на легкомъ огнѣ подъ крышкой. Подправляютъ мукой, прибавляютъ масла и хорошо вскипятивъ, подаютъ къ столу.

2) Четверть фунта бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ сварить въ водѣ, прибавивъ немного перца и мускатнаго орѣха, изрубить мелко двѣ луковицы, обжарить ихъ въ постномъ маслѣ, положить затѣмъ два стакана кислой капусты, которую слѣдуетъ хорошенько отжать, прибавить ложки три русскаго масла и снова поджарить и положить это все въ приготовленный грибной бульонъ. Передъ самымъ обѣдомъ поджарить ложку муки въ маслѣ и положить также въ бульонъ, прибавить полстакана сметаны, и подавать къ столу.

БОРЩИ.

Вымыть наканунѣ 1 большую и 2 среднихъ свеклы, сварить въ кожѣ и затѣмъ уже очистить и положить опять въ воду, гдѣ она варилась, въ наваръ этотъ влить 1 ст. ложку лимоннаго соку и оставить до утра. Взять кореньевъ вымыть, нарѣзать, въ водѣ вмѣстѣ съ 2—3 ложками масла, прибавить свѣжихъ помидоровъ 3—4 шт. изрубить мелко свеклу, всыпать въ супъ, прилить по вкусу свекольнаго навара кипятить съ ¼ часа, затѣмъ подправить поджаренной мукой. Подавать со сметаной.

Забѣленный борщъ.

Тонко нашинковать 1 или 2 свеклы, 1 луковицу и, посоливъ, перетереть хорошенько въ теченіе нѣсколь-

кихъ минутъ на доскѣ. Когда свекла сдѣлается прозрачной, положить въ кастрюлю съ 2½ стаканами холодной воды и варить до мягкости. Сдѣлать отдѣльно отваръ изъ 6 обмытыхъ. Если есть молодые листья свеклы, то сварить ихъ вмѣстѣ съ нашинкованной свеклой, попаривъ предварительно кипяткомъ, прибавить туда грибной отваръ и 2 стакана соку крашенной свеклы, растереть 1 стаканъ сметаны съ двумя ложками пшеничной муки и двумя ложками сахару, и дать борщу еще разъ вскипѣть, размѣшавъ все вмѣстѣ.

Малороссійскій борщъ.

Маленькій кочанъ капусты нашинковать очень тонко, добавить туда нашинкованной моркови, сельдерею, рѣпы, петрушки, свеклы и луку. Положить все въ кастрюлю, прибавить масла и тушить до мягкости, положивъ соли и перцу, также лавроваго листа и гвоздики. Отдѣльно сварить горсть фасоли въ холодной водѣ безъ соли. Когда то и другое уваривается до мягкости, соединить, прибавить сколько надо кипятку, накрыть крышкой и сдвинуть на край плиты, оставивъ такъ съ полчаса. Размѣшать два желтка съ полнымъ стаканомъ сметаны въ мискѣ. Пока овощи томятся, наломать нѣсколько помидоровъ, положить ихъ въ отдѣльную кастрюлю съ кусочкомъ масла и дать имъ совсѣмъ прокипѣть. Затѣмъ протереть эти помидоры или томаты въ кастрюлю съ борщомъ. Когда все довольно пропрѣетъ, вылить понемногу, чтобы не свернулись желтки въ миску желтками или сметаной. Если желательно имѣть погуще, можно вмѣстѣ со сметаной прибавить кусокъ масла, размятаго съ полуложечкой муки.

Борщъ изъ печеной свеклы.

Взять 4 свеклы, 4 моркови, 4 штуки петрушки, сельдерея и луку, четверть фунта постнаго масла, 2 бут. квасу, одну восьмую фунта сухихъ грибовъ.

Свеклу испечь и нашинковать, а также нашинковать и все прочее и все хорошо поджарить въ маслѣ, налить квасомъ, прибавить толченыхъ сухихъ грибовъ и уварить до готовности, пополняя испарившійся квасъ горячею водою.

Отдѣльно подаютъ котлеты изъ гречневой каши, размазни или все что сказано для прочихъ борщей.

Малороссійскій борщъ.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и нѣсколькихъ сушеныхъ грибовъ, процѣдить, 5 небольшихъ штукъ свеклы очистить, нашинковать, положить на разогрѣтую сковороду съ постнымъ масломъ, смочить уксусомъ и поджарить, мѣшая; посыпать ложкою муки, размѣшать, подлить бульону и еще поджарить до мягкости, переложить въ готовый бульонъ, грибы нашинковать, положить туда же и проварить.

Грибной борщъ.

Взять фунтъ хорошихъ грибовъ, отварить ихъ, затѣмъ, откинуть на рѣшето, отдѣлить шляпки отъ корешковъ, корешки изрубить мелко, прибавить размоченнаго бѣлаго хлѣба, ложки двѣ масла орѣховаго и все хорошенько растереть, чтобы образовалось тѣсто. Затѣмъ взять нѣсколько штукъ свеклы, капусты, лука, моркови и грибныя шляпки, и все это ишинковать и

поджарить, а затѣмъ налить грибнымъ бульономъ и поставить вариться. Потомъ взять бѣлый кочанъ капусты, надрѣзать листы и въ каждый листъ положить приготовленный фаршъ и опустить въ бульонъ. Посыпать борщъ зеленью и подавать къ столу.

Борщокъ въ чашкахъ.

Взять шинкованной красной свеклы, залить ее 3 бутылками хлѣбнаго кваса, посолить, разварить и процѣдить сквозь сито. Прибавить красной свеклы—сырой, ложку столовую масла и подогрѣть, но отнюдь не кипятить, посыпать укропомъ и петрушкой. Подавать въ бульонныхъ чашкахъ.

Борщокъ со сметаной.

Рубленую красную свеклу залить водой, разварить процѣдить сквозь сито, затѣмъ прибавить сокъ сырой красной свеклы, столовую ложку масла, четверть фун. сметаны, соли, все это грѣть, не кипятя. Подавать на столъ въ бульонныхъ чашкахъ, посыпавъ укропомъ и петрушкой.

Борщокъ изъ молодого свекольника.

Взять фунта 2 молодого свекольника, разрубить его, разварить въ соленомъ кипяткѣ, процѣдить сквозь сито. Къ этому прибавить сырой красной свеклы, столовую ложку масла, полфунта сметаны, соли, подогрѣть. Передъ подачей на столъ, посыпать укропомъ, петрушкой.

Борщокъ польскій.

Нашинковать мелкой красной свеклы, подрумянить ее въ маслѣ. Прибавить тушеной бѣлой капусты, рѣпы, моркови, луковицу, залить все хлѣбнымъ квасомъ, посолить сварить. Положить лаврового листу, сырого картофелю и прокипятить. Прибавить натертой сырой красной свеклы съ ея сокомъ, восьмую фунта масла, четверть фунта сметаны, разбавить квасомъ, и снова подогрѣть, не кипятя. Посыпать укропомъ, подать отдѣльно сметаны.

Борщъ изъ свеклы квашеный съ бѣлыми грибами.

Сварить восьмую фун. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, процѣдить ихъ, пошинковать. Сварить отдѣлено свеклы, развести грибнымъ бульономъ, прибавить къ тому 3чайныхъ ложки муки, поджаренныхъ въ маслѣ, луку, стол. ложку масла, сметаны, соли, подогрѣть все, не кипятя. Отдѣльно подается сметана.

Борщъ польскій.

Взять 8 небольшихъ бураковъ, обмыть ихъ, залить холодной водой и варить 2—3 часа, не накрывая, потомъ вынуть, очистить и порѣзать на длинные куски. Очистивъ 6 свекловицъ, порѣзать, положить въ горшокъ съ лукомъ влить 2 кружки холодной воды, прикрыть и вываривать сокъ въ теченіе одного часа, прибавивъ послѣ получасовой варки 6 очищенныхъ картофелинъ, чтобы развварились. Послѣ этого сокъ отъ

свеклы, слить, подправить 1/2 кружкой сметаны и заварить, затѣмъ прибавить туда порѣзанные бураки, перемѣшать, заварить еще нѣсколько разъ и подавать.

Борщъ грибной.

Бульонъ варятъ изъ сухихъ грибовъ, пополамъ со свеклой и свѣжей капустой, прибавляютъ кореньевъ и пряностей, дѣлаютъ приправу изъ муки, поджаренной въ маслѣ и посыпаютъ перцемъ.

Борщъ со сметаной.

Сварить бульонъ изъ кореньевъ и боровиковъ, затѣмъ процѣдить. Испечь 2 фун. свеклы, очистить и мелко нарѣзать, сложить въ кастрюлю, залить бульономъ изъ кореньевъ, влить свекольнаго, отдѣльно сваренаго разсолу, сметаны, подогрѣть до горячаго состоянія, прибавить соли, зелени и мелко нашинкованныхъ грибовъ. Подавать съ кашей.

Борщъ съ ушками изъ грибовъ.

Сварить обыкновенный борщъ, какъ указано въ рецептѣ „борщъ польскій“. Отдѣльно отварить 1/4 фун. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, процѣдить, прибавить отваръ къ борщу. Грибы порубить, смѣшать съ подрумяненнымъ въ маслѣ мелко нарѣзаннымъ лукомъ. Замѣсить крутое тѣсто, взявъ 3 яйца, 12 стол. ложекъ воды, немного соли и 3 ст. муки, раскатать тонко, дать тѣсту постоять, вырѣзать кружки изъ него, класть фарша, защипать и отваривать въ борщѣ. Подавать со сметаной.

Разсольникъ.

Взять моркови, сельдерею, картофелю и соленыхъ огурцовъ, очищенныхъ отъ кожи и нашинковать все это вмѣстѣ, потомъ поставить вариться въ водѣ. Одновременно сдѣлать заправку изъ масла съ мукой, положить рѣзаннаго мелко луку и дать поджариться до готовности, залить заправку въ супъ. Штуки двѣ яицъ размѣшать съ чайной ложечкой молока или съ масломъ и мукой, посолить, вмѣшать туда полную горсть рубленаго укропу. Вылить въ маленькую сковороду на распущенное масло, поставить въ печь. Когда затвердѣетъ, разрѣзать маленькими кусочками и опустить въ супъ.

2-ой. Взять штукъ 10 большихъ огурцовъ, очистить ихъ отъ кожи, изрѣзать ихъ и лукъ пластиками, прибавить очищеннаго салату головокъ 6, положить все въ кастрюлю вмѣстѣ съ петрушкой, перцомъ, солью и поставить тушить съ масломъ въ продолженіе 1 часа, помѣшивая изрѣдка. Когда лукъ будетъ мягкій, влить 5 бутылокъ кипятку, всыпать толченые сухари и дать кипѣть мѣдленно часа два. По желанію подправить мукой масломъ. Передъ тѣмъ, какъ подавать посыпать укропомъ.

Ботвинья.

Сварить въ посоленномъ кипяткѣ 2 ½ фун. шпината и ½ фун. щавелю, процѣдить и порубить. Прибавить. зеленаго рубленаго луку, укропа, петрушки, огурцовъ, соли, сахару. Передъ подачей на столъ, влить 2—3 бутылки кваса, положить кусочки льду. Отдѣльно къ ботвиньѣ подать, сваренныя въ крутую яйца.

Приготовленіе кваса.

Заливаютъ кипяткомъ (12 бут.) 3 фун. сушенаго въ духовомъ шкапу, мелко рѣзанаго хлѣба, закрываютъ и даютъ остыть, потомъ процѣдить сквозь сито. Прибавить дрожжей и мяты или имбирю, то можно тмину, анису, лимонной или апельсинной цедры (зависитъ отъ желанія). Покрыть, поставить на солнце. Когда забродитъ, процѣдить сквозь мелкое сито, разлить въ бутылки, бросивъ туда нѣсколько изюминъ, хорошо закупорить и вынести на ледъ.

Окрошка изъ грибовъ.

Въ бутылкѣ воды сварите полфунт. грибовъ изрубите ихъ мелко, и положивъ обратно въ бульонъ, выносите въ погребъ. Во время обѣда выложивъ грибы и бульонъ въ миску; прибавьте бутылки двѣ хорошаго квасу, десятокъ очищенныхъ отъ кожи сѣмячекъ и мелко изрубленныхъ соленыхъ огурцовъ, полфунта вареной рубленной свеклы. Особо, для желающихъ, подается натертый хрѣнъ и мелко изрубленный зеленый лукъ.

Солянка грибная.

Взять одну восьмую фун. сухихъ грибовъ, 1 фун. кислой капусты 10 шт. соленыхъ грибовъ, четверть стак. постнаго масла, по половинѣ разныхъ кореньевъ, 1 ложку муки и понемногу пряностей.

Берутъ сухіе грибы, кислую капусту и соленые грибы, нарѣзанные ломтиками, прибавляютъ постное масло, коренья, пряности, вливаютъ воды и увари-

ваютъ до надлежащей готовности. Кто желаетъ, хорошо прибавить маслинъ, оливовъ и каперсовъ. Подправляйте мукой.

Солянка грибная.

Взять восьмую фун. сухихъ грибовъ, 1 фун. кислой капусты, 10 шт. соленыхъ грибовъ, четверть стакана постнаго масла, и по половинѣ разныхъ кореньевъ, 1 ложку муки и понемногу пряностей.

Берутъ сухія грибы, кислую капусту и соленые грибы, нарѣзанные ломтиками, прибавляютъ постное масло, коренья, пряности, вливаютъ воды и уваривають до надлежащей готовности. Кто желаетъ, хорошо прибавить маслинъ, оливокъ и каперсовъ. Подправляютъ мукой.

Грибная окрошка.

Въ бутылкѣ воды сварите полфунта грибовъ, изрубите ихъ мелко и положивъ обратно въ наваръ вынесите на погребъ. Во время обѣда, выложивъ грибы и бульонъ въ миску, прибавьте бутылки двѣ хорошаго квасу, десятокъ очищенныхъ отъ кожи и сѣмячекъ мелько изрубленныхъ соленыхъ огурцовъ, полфунта вареной рубленой свеклы; особо, для желающихъ, подайте натертый хрѣнъ и мелко изрубленный зеленый лукъ.

Свекольникъ.

Взять четверть фун. сухихъ грибовъ, 1 фун. свеклы, 1 фун. картофеля, 5 соленыхъ огурцовъ, полстакана

зеленаго луку, полстакана рубленой зелени укропа. 2 бут. квасу, хрѣну, соли, перцу и сахару по вкусу.

Грибы отваривают по возможности въ небольшомъ количествѣ воды, въ закрытомъ сосудѣ, на легкомъ огнѣ; когда грибы сдѣлаются мягкими, ихъ мелко рубятъ и вмѣстѣ съ отваромъ помѣщаютъ въ миску, куда прибавляютъ рубленную свеклу, также отваренную въ водѣ, рубленнаго и отваренаго картофеля, 5 рубленныхъ или свѣжихъ огурцовъ и проч., наливаютъ квасомъ, кладутъ кусокъ льду и заправляютъ по вкусу солью, перцемъ, хрѣномъ и сахаромъ.

Лапша гороховая.

Въ чашку холодной воды прибавить 3 ложки орѣховаго масла и замѣсить крутое тѣсто для лапши, раскатать тонко, накрошить, дать просохнуть. Одновременно сварить гороху. Когда онъ совершенно разбухнетъ, протереть его черезъ рѣшето, развести кипяткомъ и поставивъ въ печь, дать закипѣть. Когда супъ прокипитъ раза два, засыпать лапшей и снова кипятить раза два—три, потомъ подавать со сметаной.

ПРИБАВЛЕНІЯ КЪ СУПАМЪ.

Клецки мучныя.

Взять 2 желтка, 2 ложки муки, 3 ложки воды, посолить, размѣшать хорошенько, прибавить 2 взбитыхъ бѣлка и опускать въ супъ ложкой, намоченной въ водѣ, за 15 минутъ до подачи на столъ. Можно прибавить къ мукѣ манную крупу.

Клецки рисовыя.

¼ фун. рису вымыть въ холодной водѣ, залить снова холодной водой или молокомъ (пропорція приблизительно 3 стакана); прибавить ложку масла, и варить до мягкости, тогда прибавить соли, остудить рисъ вмѣшать яйца и бросать въ супъ или кипятокъ ложкой, каждый разъ обмоченной въ водѣ. Подавать можно или отдѣльно къ супу или поджаренными въ маслѣ въ супѣ.

Клецки заварныя, молочныя.

Вскипятить ¼ фун. масла съ ½ стаканомъ молока, всыпать муки и все время перемѣшивая, варить, пока не станутъ отставать отъ кастрюли. Затѣмъ отставить и сейчасъ же въ горячее тѣсто вбить 3 яйца и опускать клецки въ супъ или кипятокъ.

Клецки съ зеленью.

1 стаканъ молока размѣшиваютъ съ 2 яйцами, прибавляютъ немного соли, столько же муки и рубленной зелени, затѣмъ опускать въ бульонъ.

Клецки по вѣнски.

Растопить 3 ложки чухонскаго масла и вымѣшать его на льду до бѣлизны, тогда прибавить 2 желтка и 2 цѣльныхъ яйца и опять хорошенько вымѣшать, затѣмъ прибавить еще 2 ложки муки, 2 взбитыхъ въ пѣну бѣлка, размѣшать все и опускать въ бульонъ клецки ложкой минутъ за 10—15 до обѣда.

Клецки изъ бѣлаго хлѣба.

Смѣшать 2 желтка съ сухарями, прибавить масла, размѣшать все снова какъ можно тверже и опускать въ бульонъ.

Клецки картофельныя.

На два стакана тертаго варенаго картофеля берутъ пять желтковъ, 1 ст. муки, солятъ и хорошо смѣшиваютъ, потомъ прибавляютъ 5 взбитыхъ бѣлковъ и кладутъ съ ложки въ бульонъ.

Клецки изъ яицъ.

Растереть 1/3 фун. масла до бѣла, прибавить 5 яицъ, сметаны, растертой съ мукой, посолить и смѣшать хорошенько. Затѣмъ опускать въ бульонъ съ ложки.

Клецки миндальныя.

Пропорція: 1 ложка столоваго масла; ½ ст. сладкаго и 3 шт. горькаго миндаля, 3 яйца, 1 стаканъ толченыхъ сухарей, 1 ложку мелкаго сахара.

Обварить миндаль кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая воду, чтобы молока вышло 3/4 стакана. Сливочное масло положить въ кастрюлю, всыпать сахаръ, распустить масло, затѣмъ, снявъ съ огня, подлить миндальнаго молока, прибавить просѣянные сухари, влить еще молока, размѣшать всыпать сухарей, взбить 3 яйца, размѣшать до гладкости и сварить въ молокѣ.

Гренки съ сыромъ.

Нарѣзать тонкими ломтиками французскій хлѣбъ, помазать его масломъ и сверху посыпать тертымъ сыромъ, затѣмъ поставить въ духовой шкапъ, чтобы слегка подрумянились.

Гренки по нѣмецки.

Взять 2 яйца, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ и взбивши хорошо желтки, смѣшать ихъ съ 2 ложками молока, обмочить этой смѣсью одну сторону ломтика бѣлаго хлѣба, обсыпать голландскимъ сыромъ и положить обратной стороной на сковороду, обмазанную масломъ, поставить въ духовую печь.

Гренки по англійски.

Нарѣзать тонкими ломтиками бѣлый хлѣбъ и обжарить его съ обѣихъ сторонъ въ сливочномъ маслѣ, пока зарумянится.

ОВОЩНЫЯ БЛЮДА

Артишоки отварные.

Взять штукъ 12—15 крупныхъ артишоковъ, снять съ нихъ сухіе листья, обрѣзать кончики остальныхъ и подавать съ горячимъ масломъ, поджареннымъ съ сухарями.

2. Удаливъ съ артишоковъ сухіе листья, положить остальные въ сотейникъ, залить посоленомъ кипяткомъ и сварить. Затѣмъ наваръ слить, остудить ½ ст. его. Взять 1½ стакана навара и кипятить его, постепенно подливая остуженный наваръ, разболтанный съ 5 ложками муки. Когда вскипитъ и будетъ густымъ, прибавить ложку масла, стаканъ сливокъ и прогрѣть, не доводя до кипяченія. Подавать отдѣльно къ артишокамъ.

Бѣлые бобы I.

Бобы на ночь держатъ въ водѣ съ примѣсью воды на кончикѣ ножа. Варятъ на умѣренномъ жару и отцѣживаютъ. Затѣмъ тушатъ съ примѣсью рубленнаго лука, масла, перца, соли и, по желанію, уксуса, а также рубленой петрушки.

Бобы могутъ быть предварительно послѣ варки протерты сквозь рѣшето.

Бѣлые бобы II.

Отмачиваютъ бобы по предыдущему рецепту. Варятъ въ той же водѣ съ нашинкованнымъ лукомъ, лавровымъ листомъ, душистымъ перцемъ и лимонной коркой.

Приготовляютъ соусъ изъ масла (или шпека), уксуса (или лимоннаго сока), сахара, соли, очень немного муки; его приливаютъ къ бобамъ и даютъ еще разъ вскипѣть.

Подаютъ съ картофельными бризолетами или съ отварнымъ картофелемъ. Бобы хорошо сначала протереть.

Пюре изъ бобовъ, гороха, чечевицы.

Вымоченныя въ теченіе ночи овощи варятъ и протираютъ. Къ пюре добавляютъ пряности, соль и проч. Примѣшиваютъ масла, поджареннаго лука и поджаренные кусочки булки.

Клопсъ изъ стручковыхъ плодовъ.

Смѣшиваютъ бобовое, гороховое и чечевичное пюре, солятъ, добавляютъ яицъ, рубленаго лука, каперцевъ, масла, по желанію, и рубленой петрушки, также присыпаютъ манной крупы или тертой булки, хорошо замѣшиваютъ и приготовляютъ клопсы величиной съ яйцо. Варятъ ихъ въ бульенѣ изъ всевозможныхъ корней съ приправою муки въ маслѣ, лимоннаго сока и немного рубленыхъ грибовъ.

Зеленые бобы II. Кисло-сладкіе.

Бобы изготовляются по предыдущему рецепту. Приправою служатъ поджаренная мука съ сахаромъ и уксусомъ. Вмѣсто масла можно употребить шпекъ.

Зеленые бобы съ молокомъ I.

Нарѣзанные бобы кипитятъ въ соленой водѣ, отбрасываютъ на рѣшето, затѣмъ варятъ въ молокѣ до мягкости. Добавляютъ нѣсколько яичныхъ желтковъ, немного масла и соли.

Зеленые бобы съ молокомъ II.

Нарѣзанные бобы варятъ въ небольшомъ количествѣ воды до мягкости. Прибавляютъ масла, соли и перцу. Дѣлаютъ подправку изъ муки и сливокъ (или молока) съ сахаромъ. Даютъ бобамъ вскипѣть.

Подаютъ посыпанными рубленой петрушкой.

Бобы съ грушами.

Нарѣзанные бобы (фасоль) отвариваютъ въ водѣ, прибавляютъ равное съ ними количество нарѣзанныхъ грушъ и смѣсь варятъ съ подправкою изъ поджаренной муки, соли и сахара.

Бобы восковые, отварные.

Сварить въ посоленомъ кипяткѣ 2 фун. восковыхъ бобовъ, перевязанныхъ въ пучкахъ, процѣдить сквозь рѣшето. Подавать отдѣльно соусъ: масло растопленное съ сухарями.

Бобы зеленые.

Сварить въ посоленомъ кипяткѣ 2 фун. мелко нашинкованныхъ зеленыхъ бобовъ, процѣдить. Растереть 1/8 масла съ 3 растертыми желтками, 3 сбитыти бѣлками, прибавить соли по вкусу, перемѣшать съ холодными бобами и переложить все въ сотейникъ, смазанными масломъ съ сухарями. Залить все 1 четверть сметаны, разболтанной съ яйцомъ, поставить въ духовку и дать подрумяниться.

Бобы зеленые сушеные.

Отварить въ посоленомъ кипяткѣ, ½ фун. сушеныхъ зеленыхъ бобовъ, мелко нашинкованныхъ, процѣдить. Отдѣльно подать горячее масло, растопленное съ сухарями.

Бобы зеленые сушеные въ горшкѣ.

Въ глиняный горшокъ положить ¼ фун. масла, всыпать туда же мелко нарѣзанныхъ бобовъ, посолить, поставить въ духовку, покрывъ крышкой и тушить въ среднемъ жарѣ, мѣшая изрѣдка. Подать сливочный соусъ.

Бобы свѣжіе отварные.

Взять 2 фун. мелко нарѣзанныхъ бобовъ, сварить въ посоленномъ кипяткѣ, процѣдить. Подавать съ гор. масломъ.

Бобы подъ соусомъ томатъ.

Взять 2 фун. бобовъ, свѣжихъ, мелко нарѣзанныхъ, сварить ихъ въ посоленомъ кипяткѣ, процѣдить. Приготовить соусъ: вскипятить полъ стакана молока, влить въ него, постоянно мѣшая полъ стакана молока, разболтаннаго съ 2 чайными ложками муки. Кога закипитъ и станетъ густымъ, прибавить 1 ст. сливокъ, полъ стакана пюре томатовъ, 1 осьмую масла, соли, прогрѣть, мѣшая, не кипятя. Прогрѣть въ этомъ соусѣ бобы, не кипятя.

Брюква съ Швейцарскимъ сыромъ.

Порѣзать ломтями брюкву, отварить въ посоленомъ кипяткѣ, процѣдить. Взять французскую булку, порѣзать ее залить 1½ стаканами горячихъ сливокъ, дать остыть и протереть. Сбить 6 яицъ, растереть ихъ съ 1 осьмою растопленнаго масла и 6 ложками муки, прибавить стаканъ сметаны 1 осьмую тертаго швейцарскаго сыра, протертую булку со сливками и все перемѣшать. Смазать блюдо, на которомъ подавать, масломъ, посыпать крошками и класть брюкву рядами покрывая каждый рядъ, приготовленною смѣсью. Верхній рядъ покрытъ густо, смазать яйцомъ, посыпать сыромъ, полить масломъ, подрумянить постепенно въ духовомъ шкапу. Отдѣльно можно подать горячее масло.

Брюква жареная ломтями.

Разрѣзать очищенную сырую брюкву пополамъ, отварить слегка въ посоленомъ кипяченномъ молокѣ, процѣдить. Порѣзать крупными ломтями, обвалять въ мукѣ, или обмокнувъ въ яйцахъ, обвалять въ крошкахъ, обжарить румяно въ маслѣ. Подать соусъ сметанный на молокѣ отъ брюквы, приготовленный такъ: 4 чайныхъ ложки муку подрумянить въ маслѣ, вскипятить 2½ стаканами горячаго отвара или молока отъ овощей. Когда спанетъ густымъ, прибавить ложку 1 четверть фун. сметаны, соли, прогрѣть все, не кипятя. Посыпать сверху петрушкой и укропомъ.

Брюква, запеченная въ сметанѣ.

Разрѣзать въ длину брюкву, отварить въ молокѣ,

процѣдить, порѣзать затѣмъ ломтями, обвалять въ мукѣ, и подрумянить въ маслѣ. Разложить на сковородѣ, смазанной масломъ, посыпанномъ мукой. Залить сверху горячимъ масломъ и поставить въ духовку. Затѣмъ залить сметаной, разболтанной въ 2 яйцами, дать подрумяниться.

Брюква.

Очищенную и нарѣзанную мелко брюкву отвариваютъ въ достаточно соленой водѣ или въ бульенѣ до-мягка и обжариваютъ въ маслѣ, обливаютъ разболтанной въ водѣ или бульенѣ мукой съ сахаромъ и даютъ выпрѣть.

Къ брюквѣ можно добавить картофелю, а къ приправѣ—перцу.

Брюква съ манной кашей.

Крупныя брюквы моютъ. Кожицу не снимаютъ. Разрѣзаютъ по кругу на двѣ половинки. Середину въ нихъ выдалбливаютъ, начиняютъ манной кашей съ масломъ и кладутъ половинки другъ на друга, чтобы составить цѣльную брюкву. Въ такомъ видѣ брюквы запекаютъ съ небольшимъ количествомъ масла въ духовой печи.

Подаютъ обсыпанными сахаромъ.

Жареная тыква.

Рѣжутъ тыкву на части разной формы и величины (болѣе крупными кусками), обсыпаютъ немного солью, обваливаютъ въ мукѣ и жарятъ въ чухонскомъ маслѣ.

Подаютъ, обсыпавъ сахаромъ. Вкусно также съ вареньемъ.

Брюква печеная.

Спечь въ духовомъ шкапу постепенно брюкву и подавать съ горячимъ масломъ.

Брюква подъ бешмелемъ.

Сварить въ посоленомъ кипяткѣ, нарѣзанную ломтями брюкву, процѣдить и выложить въ глубокое блюдо, смазанное масломъ и посыпанное крошками. Класть надо ломтями, правильными рядами. Сверху покрыть бешмелемъ, смазать яйцомъ, посыпать сыромъ, скропить масломъ и дать подрумяниться въ духовомъ шкапу. Отдѣльно подать горячее масло.

Приготовленія бешмеля. Разболтать 3 яйца съ ½ ф. сметаны и прибавить все, время мѣшая: тертаго сыра: 1/8 ф. растопленнаго масла, стаканъ сливокъ, 6 чайныхъ ложекъ муки. Согрѣть все, размѣшивая, но не кипятя.

Брюква, фаршированная зеленымъ горошкомъ.

Очистить штукъ 12 брюквы, сдѣлать надрѣзъ на каждой, выложить на протвень, залить кипяткомъ, поставить въ духовку. Когда брюква станетъ мягкой, снять ее съ протвеня и выдолбить каждую брюкву, такъ, чтобы стѣнки оставались твердыми. Сварить ½ стакана зеленаго сахарнаго горошку прибавивъ сахару, соли, все процѣдить. Подрумянить чайную ложку муки въ маслѣ, влить ½ стакана сливокъ, вскипятить, смѣшать съ горошкомъ. Наполнить этимъ фаршемъ брюквы, выложить на блюдо, смазанное масломъ,

посыпанное крошками. Сверху посыпать сыромъ, залить масломъ и поставить въ духовку, чтобы подрумянилась. Подать отдѣльно горячее масло.

Винегретъ горячій.

Взять картофель, рѣпу, морковь, порей, сельдерей, спаржу, цвѣтную капусту, брюкву. Порѣзать мелко и отварить все отдѣльно въ посоленомъ кипяткѣ. Кромѣ того отварить горошекъ и лукъ. Процѣдить все, соединяя. Прибавить къ отвареннымъ овощамъ: 3 соленыхъ огурца, ½ фун. соленыхъ грибовъ. Приготовить соусъ съ укропомъ и петрушкой слѣдующимъ образомъ: вскипятить 1½ стакана навара разныхъ овощей, влить стаканъ холоднаго такого же навара, разболтаннаго съ 3 ложками муки. Когда вскипитъ и загустѣетъ, прибавивъ ⅓ масла, ½ стакана сливокъ или молока, укропа, петрушки, перемѣшать все и прогрѣть, не кипятя. Этимъ соусомъ, отливъ большую часть въ соусникъ, залить винигретъ и прогрѣть, не кипятя. Подавать съ соусомъ.

Винегретъ тушеный въ горшкѣ.

Въ горшокъ положить мелко накрошенныхъ овощей, посолить, влить 3 ложки масла, перемѣшать и накрыть, поставить въ духовку и дать постепенно дойти, изрѣдка перемѣшивая. Подавать съ любымъ соусомъ.

Голубцы изъ капусты съ начинкой изъ каши съ лукомъ.

Сварить каши. Взять кочанъ капусты, отдѣлить

первые листья, обдать кипяткомъ и откинуть на рѣшето. Мелко нарѣзанную луковицу, поджарить въ маслѣ, прибавить къ кашѣ, взять ложку столовую масла, перемѣшать. Класть кашу кусочками на листы капусты, заворачивать ихъ и завязывать нитками. Затѣмъ обвалять въ мукѣ, поджарить румяно въ маслѣ. Положить на блюдо, посыпанное мукой и смазанное масломъ съ крошками, залить сверху горячимъ масломъ и подать подрумяниться въ духовкѣ. Передъ подачей облить ½ фун. сметаны и прогрѣть ее, не кипятя. Посыпать укропомъ.

Голубцы изъ капусты фаршированные рисомъ.

Отварить разсыпчато ½ фун. риса, посолить, влить масла ложку, перемѣшать, 1½ фун. грибовъ мелко напинковать, посолить и подрумянить въ маслѣ. Прибавить къ тому рисъ, 3 яйца, размѣшать все. Крупные листья капусты снять и обдать кипяткомъ, положить на каждый листъ кучкой фаршъ, завернуть, завязать нитками. Обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ румяно. Выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ и подавать со сметаной.

Горошекъ зеленый.

Взять ¼ горошка зеленаго вскипятить, процѣдить и подавать съ масломъ.

Горошекъ зеленый и спаржа, запеченные съ рисомъ.

Взять спаржи и горошка зеленаго по ½ фун. и сварить то и другое въ отдѣльности, прибавивъ къ горошку 2 ложки песку, процѣдить. Отварить ½ фун. риса, разсыпчато, посолить. Предназначенную для варки форму, смазать масломъ, засыпать крошками и класть слоями, рисъ, горошекъ, спаржу, первый и послѣдній слой долженъ быть риса. Каждый слой заливать масломъ, а рисъ кромѣ того сыромъ. Смазать все яйцомъ, посыпать сыромъ, залить масломъ и поставить въ духовку, чтобы подрумянилось. Отвары, какъ спаржи, такъ и горошка употребить для соуса.

Горошекъ свѣжій, тушеный въ горшкѣ.

Приготовляется, какъ бобы.

Горошекъ свѣжій и спаржа, запеченные подъ бешмелемъ.

Сварить въ отдѣльности: 1 фун. свѣжаго сахарнаго горошка съ сахаромъ, процѣдить и 2 фун. спаржи, порѣзанной кусочками и также процѣдить. Соединить оба навара, прибавить 3 ложки муки, подрумяненной съ масломъ, вскипятить все. Прибавить 1/2 стакана сливокъ, разболтанныхъ съ 2 желтками, 1 ложку масла, прогрѣть, не доводя до кипѣнія. Смазать масломъ сковороду, посыпать ее крошками, положить половину

горошка и спаржи, залить масломъ и покрыть половиной бешмеля, потомъ положить остальную часть горошка и спаржи и снова залить масломъ, потомъ заложить остаткомъ бешмеля. Смазать яйцами, посыпать сыромъ, залить масломъ и поставить въ духовой шкапъ, чтобы подрумянилось.

Приготовленіе бешмеля.

Разболтать 3 яйца съ 1 фун. сметаны, прибавить, постоянно перемѣшивая и растирая тертаго сыру, стаканъ сливокъ, 1/3 растопленнаго масла, 6 чайныхъ ложекъ муки. Согрѣть, размѣшивая все, но не кипятить.

Груша земляная, отварная.

Взять 2 фун. очищенной земляной груши, отварить ее въ посоленомъ кипяткѣ, процѣдить.

Молодой зеленый горохъ.

Стручковый горохъ шелушатъ и тушатъ въ небольшомъ количествѣ воды съ солью и масломъ. Шелуху освобождаютъ отъ внутренней кожицы, рубятъ и примѣшиваютъ къ гороху. Поджариваютъ муку въ маслѣ и присыпаютъ ее къ затушенной смѣси. Прибавляютъ рубленной петрушки и подаютъ съ отварнымъ картофлемъ или съ котлетами.

Зеленые бобы.

Два фунта мелко изрѣзанныхъ зеленыхъ бобовъ отвариваютъ въ соленой водѣ, затѣмъ отцѣживаютъ

воду и тушатъ въ бульенѣ, съ пучкомъ бобывыхъ листьевъ, до мягкости. Бульенъ можно замѣнить ½—¾ бут. воды съ нѣкоторымъ количествомъ масла. Приправою служитъ поджаренная въ маслѣ мука. Можно прибавнть и перца. Изъ затушенныхъ бобовъ удаляютъ пучекъ листьевъ и подаютъ бобы съ отварнымъ картофелемъ, можно также съ селедкою или мясломъ.

Заливное изъ капусты цвѣтной.

Въ небольшомъ количествѣ посоленнаво кипятку отварить цвѣтную капусту, процѣдить ее, порѣзать тонкими ломтями и положить въ салатникъ. Залить 2 ½ ст. горячаго навара отъ капусты агаръ-агаромъ, поставить на плиту пока вполнѣ растворится. Залить образовавшеюся жидкостью капусту и поставить на ледъ. Подать соусъ провансаль.

Заливное изъ горошка и каротели.

Сварить въ посоленномъ кипяткѣ 1 фун. шинкованной каротели, процѣдить и выложить въ салатникъ. Заранѣе часовъ за 6 налить водою ½ сушенаго сахарнаго горошка, въ той же водѣ сварить его потомъ, процѣдить, соединить съ каротелью, прибавить рубленнаго укропа, петрушки. Навары соединяются вмѣстѣ и процѣживаются сквозь салфетку. 2 стакана этого навара залить 1 ½ зол. агаръ-агара и поставить на плиту, пока растворится, но не кипятить. Прибавить остальной наваръ, чтобы вышло 5 стакановъ. Залить этимъ горошекъ и каротель, перемѣшать и вынести на ледъ. Подавать съ соусомъ провансаль.

Заливное изъ спаржи.

Снять кожицу со спаржи, нарѣзать ее ломтиками и приготовить, какъ указано въ рецептѣ для цвѣтной капусты.

Заливное изъ томатовъ.

Взять штукъ 15 свѣжихъ томатовъ, разрѣзать ихъ, положить въ салатникъ. Золотникъ агаръ-агара, залить 2 стаканами кипятку и погрѣть на плитѣ, пока растворится. Прибавить пюре томатовъ, чтобы получилось вмѣстѣ 2 ½ стакана. Посолить, залить томаты, поставить на ледъ. Къ этому подается соусъ провансаль.

Запеканка изъ горошка зеленаго съ каротелью.

Сварить ½ фун. зеленаго сахарнаго горошка съ 2 чайными ложками сахара, процѣдить. Въ посоленомъ кипяткѣ сварить 1 фун, шинкованной каротели, съ 2 ложками сахара. Взять сухарей, порѣзать ихъ, залить 1 ½ стакана горячихъ сливокъ, дать остыть, протереть. Растереть четверть фунта масла, прибавить 3 растертыхъ желтка, сухари съ ихъ сливками, горошекъ и каротель. Положить 3 сбитыхъ бѣлка, соль, перемѣшать все, выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ и посыпанное сухарями. Смазать яйцомъ, посыпать крошками, сыромъ, залить масломъ и поставить въ духовку, чтобы подрумянилось.

Запеканка изъ моркови.

Затушить въ маслѣ морковь, нарѣзавъ ее предварительно. Наломать сухарей, залить ихъ 1 ½ стаканами горячихъ сливокъ, дать остыть, протереть. Восьмую фун. масла растереть съ 3 желтками и 6 чайными ложками муки, прибавить сухари съ ихъ сливками, морковь, соли и все перемѣшать. Прибавить 3 сбитыхъ бѣлка, перемѣшать, выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ и крошками. Смазать сверху яйцомъ, залить масломъ и дать подрумяниться въ духовомъ шкапу.

Запеканка картофельная, со щавелемъ.

Очистить картофель и сварить его въ посоленомъ кипяткѣ, процѣдить, протереть, прибавить, все время мѣшая 3 растертыхъ желтка, 3 ложки муки, 1½ стакана молока, положить три сбитыхъ бѣлка, перемѣшать. Передъ тѣмъ, какъ выложить на блюдо, смазать его масломъ, посыпаннымъ крошками, перекладывать листиками щавеля. Сверху посыпать крошками, залить масломъ и поставить въ духовку, чтобы подрумянилось.

Зразы картофельныя жареныя.

Подрумянить въ маслѣ, мелко нарѣзанную луковицу. Взять сухарей, залить ихъ 1½ стаканами сливокъ, дать остыть и протереть. Прибавить восьмую масла, растопленнаго, 6 яицъ, муки, соли, размѣшать, сдѣлать зразы. Обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ.

Капуста Брюссельская.

Слегка отварить въ посоленомъ кипяткѣ. 2 фун. Брюссельской капусты, процѣдить. Подрумянить столовую ложку масла съ 2 чайными ложками муки, разбавить стакаиомъ молока, вскипятить. Влить стаканъ сливокъ и положить тертаго сыра. Класть капусту слоями на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками, полить заправкой, посыпать сыромъ, залить масломъ, Поставить въ печь, чтобы подрумянилось.

Капуста Брюссельская жареная.

Отварить въ посоленомъ кипяткѣ 3 фун. Брюссельской капусты, процѣдить. Обжарить румяно въ маслѣ, посыпать укропомъ, петрушкой.

Капуста бѣлая кочанная, тушеная съ яблоками.

Бѣлую капусту нарѣзать мелко, посолить, тушить въ маслѣ, добавляя изрѣдка кипяткомъ. Очистить 6 крупныхъ яблокъ, удалить стержни, порѣзать ломтями Когда капуста будетъ готова, положить яблоки, $^1/_8$ масла, перемѣшать и тушить, пока дойдутъ яблоки. Прибавить $^1/_8$ масла, 1 фун. сметаны, сокъ 1 лимона, сахару.

Капуста жареная подъ бешемелемъ.

Разрѣзать пополамъ въ длину 2 маленькихъ плотныхъ кочешка капусты, залить горячимъ посоленымъ

молокомъ и варить. Когда размякнетъ, процѣдить, нарѣзать ломтями обвалять въ мукѣ, обжарить въ маслѣ. Молоко отъ капусты смѣрить стаканомъ, чтобы получилось два стакана, добавить молока или сливокъ, растереть 4 яйца съ ¼ фун. растопленнаго масла, 3 чайныхъ ложки муки, ½ фун. сметаны и 1 восьмая тертаго сыра. Соединить все съ молокомъ и сливками, прогрѣть, не кипятя. Класть капусту слоями на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками покрывая каждый слой горячимъ бешемелемъ. Послѣдній рядъ смазать особенно сильно, посыпать крошками и сыромъ, залить масломъ и дать подрумяниться въ духовомъ шкапу.

Капуста запеченая въ сметанѣ.

Взять плотный кочанъ капусты, разрѣзать въ длину и отварить въ молокѣ, затѣмъ процѣдить, нарѣзать ломтями во всю длину кочна, обвалять въ мукѣ, подрумянить въ маслѣ. Выложить на противень, смазанный масломъ, посыпанный крошками, залить масломъ и поставить въ духовку. Затѣмъ положить сметаны ½ стакана, разболтанной съ 2 яйцами и дать подрумяниться.

Капуста кислая, тушеная съ грибами.

Сварить 1 восьмую бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, процѣдить и мелко нарѣзать. Одновременно поджарить въ маслѣ луку. Подрумянить съ масломъ 4 ложки чайныхъ муки, вскипятить съ ½ стаканомъ грибного навара; 2 ф. кислой капусты тушить въ маслѣ, пока дойдетъ, прибавить лукъ, грибы, ¼ фун. сметаны, буль-

онъ съ подрумяненной мукой и прогрѣть все, не доводя до кипѣнія.

Капуста кислая, съ бѣлыми грибами запеченая съ кашей.

Сварить 1 восьмую бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ и мелко нарѣзать ихъ, 1 фун. кислой шинкованной капусты тушить въ маслѣ, смѣшать съ грибами, оставивъ 2 ложки для соуса. Выложить въ сотейникъ, смазанный по краямъ масломъ. Приготовить разсыпчатую кашу, положить въ нее масла, прибавить жареннаго луку, перемѣшать все, выложить на капусту, посыпать крошками, залить масломъ и постепенно подрумянить въ духовкѣ. Подается отдѣльно соусъ: вскипятить стаканъ грибного навара, влить въ него постепенно, мѣшая все время 1½ стакана холоднаго навара, разболтаннаго съ 4 ложками муки. Когда вскипитъ и станетъ густымъ, прибавить столовую ложку масла, 1 полустакана сметаны, 2 ложки грибовъ, соли, прогрѣть все, не кипятя.

Капуста синяя тушеная.

Положить 1 четверть фун. масла въ глинянный горшокъ, всыпать шинкованной капусты, посолить, перемѣшать, покрыть крышкой и тушить въ среднемъ жарѣ, изрѣдка перемѣшивая. Подавать съ какимъ-нибудь соусомъ.

Капуста синяя тушеная съ яблоками и сметаной.

Мелко нашинковать синей капусты, посалить ее и тушить въ маслѣ, подбавляя постепенно кипятку. Взять 6 крупныхъ яблокъ, очистить ихъ, порѣзать ломтями, посыпать сахаромъ. Когда капуста дойдетъ, прибавить яблоки, добавить масла, тушить снова пока дойдутъ. Прибавить сокъ 1 лимона, полфунта сметаны и согрѣть все, не кипятя.

Капуста тушеная съ рисомъ и яйцами.

3 яйца сварить въ крутое и порубить. Отварить 3 четверти стакана риса со столовой ложкой масла, положить яйца, масло, перемѣшать. Разрѣзать кочанъ бѣлой капусты, обдавъ посоленнымъ кипяткомъ, дать постоять съ 1 четверть часа. Откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ. Смазать сотейникъ масломъ, посыпать крошками, класть слоями поочередно капусту и рисъ съ яйцами, скрепляя каждый рядъ масломъ. Закончить капустой, посыпать крошками, залить масломъ, дать постепенно подрумяниться въ духовкѣ. Подается со сливочнымъ соусомъ.

Капуста фаршированная сухарями и яйцами.

Взять кочанъ капусты, надрѣзать крестообразно внизу по стрежню, обдавъ посоленымъ кипяткомъ и

откинуть на рѣшето. Растянуть на доскѣ кусокъ кисеи. переложить на нее капусты, отдѣляя одинъ листъ отъ другого. Класть между листьями плотно фаршъ. Завернувъ капусту въ кисею, собрать 4 конца и перевязать ихъ, поставить тушить въ маслѣ, закрывъ крышкой. Добавлять масла или кипятку, если будетъ слишкомъ сохнуть.

Фаршъ. Подрумянить сухари въ маслѣ, залить стаканомъ сливокъ и протереть, прибавивъ 2 сбитыхъ яйца, рубленнаго укропа, петрушки, размѣшать, положить 2 рубленыхъ яйца, соли, влить столовую ложку масла, перемѣшать все.

Капуста цвѣтная.

Надрѣзать крестообразно плотные бѣлые кочны цвѣтной капусты, слегка отварить въ посоленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето 1 стаканъ навара отъ цвѣтной капусты вскипятить и влить въ него постепенно, мѣшая, полустакана холоднаго навара, разболтаннаго съ 3 ложками муки. Когда вскипитъ и загустѣетъ, прибавить полтора стакана сырыхъ сливокъ, 1 восьмая масла, соли, прогрѣть, не кипятя. Порѣзавъ капусту, класть ее на блюдо, смазанное масломъ, пересыпать тертымъ сыромъ, залить масломъ и дать подрумяниться въ духовкѣ.

Капуста цвѣтная жареная.

Сварить въ кипяткѣ цвѣтную капусту, надрѣзавъ ее крестообразно, откинуть на рѣшето. Обвалять въ мукѣ и, обмокнувъ въ яйцахъ поджарить въ маслѣ.

Капуста цвѣтная подъ бешемелемъ.

Слегка отварить въ соленомъ кипяткѣ капусту, процѣдить. Приготовить бешемель. Порѣзать капусту ломтиками и класть слоями на глубокое блюдо, смазанное масломъ и посыпанное крошками. Каждый слой покрывать бешемелью. Посыпать сверху крошками, сыромъ, залить масломъ и дать постепенно подрумяниться въ духовкѣ.

Бешемель. Вскипятить 1 осьмую масла съ 3 чайными ложками муки, влить $1^1/_4$ стакана горячихъ сливокъ. Прибавить тертаго сыра, полтора ст. слегка согрѣтыхъ сливокъ разболтанныхъ съ 3 яйцами, перемѣшать и залить этимъ кушанье.

Капуста цвѣтная со свѣжими бобами.

Тонко шинкованныхъ полтора фун. бобовъ сварить въ соленомъ кипяткѣ, процѣдить. Сварить цвѣтную капусту также въ посоленомъ кипяткѣ, процѣдить, положить на блюдо и обложить бобами.

Цвѣтная капуста.

Цвѣтную капусту предварительно моютъ въ соленой водѣ, чтобъ удалить изъ нея разныхъ червячковъ и личинки насѣкомыхъ. Затѣмъ отваривають въ соленой же водѣ и отбрасывають на рѣшето.

Подають съ растопленнымъ масломъ и примѣсью толченыхъ сухарей, а также подъ голландскимъ соусомъ.

Для приготовленія соуса поджариваютъ въ маслѣ

муку, прибавляютъ воды, отцѣженной отъ капусты, лимоннаго сока, сахара, кипятятъ все это. Для густоты соуса прибавляютъ къ нему молока съ яичнымъ желткомъ.

Вода послѣ капусты употребляется на супъ, приправляемый мукой съ масломъ, яичнымъ желткомъ и ломтиками французской булки.

Запеченая цвѣтная капуста.

Варятъ цвѣтную капусту въ соленой водѣ, даютъ затѣмъ обсохнуть, кладутъ на сковороду, поливаютъ соусомъ и ставятъ въ духовую печь. Держатъ въ печи до тѣхъ поръ, пока не образуется корка на капустѣ. Соусъ приготовляется изъ сметаны, масла, муки, 2—3 яицъ и соли. Яйца и соль прибавляются уже послѣ кипяченія.

Кольраби съ голландскимъ соусомъ.

Кольраби отваривают, какъ въ предыдущемъ рецептѣ. Къ слитой съ него водѣ дѣлаютъ мучную подправку, вскипятятъ, прибавляютъ масла, сахару, нѣсколько капель лимоннаго сока и яйцо. Кольраби обливаютъ этимъ соусомъ и недолго держатъ на горячемъ мѣстѣ. Умѣстны съ кольраби поджаренные ломтики бѣлаго хлѣба.

Фаршированное кольраби.

Отваривают кольраби въ соленой водѣ, затѣмъ, нѣсколько обсушивъ, срѣзаютъ сверху кружечки, вы-

чищаютъ ложкой внутренность и начиняютъ разнымъ фаршемъ, мяснымъ или, напр., изъ тертой булки съ яйцомъ и рубленной петрушкой, или также намасленной поджаренной булкой, сухарями и проч. Начиненное кольраби покрываютъ срѣзанными ранѣе кружками и перевязываютъ бѣлой ниткой. Затѣмъ укладываютъ рядами въ кастрюлю съ оставшейся отъ отварки водой и медленно тушатъ. Соусъ дѣлаютъ изъ овощей съ масломъ. Кольраби можно обсыпать рубленной петрушкой.

Крапива съ заправкой изъ сметаны.

Сварить въ посоленомъ кипяткѣ 3 ф. крапивы, процѣдить, протереть. Одновременно подрумянить 1 ложку масла съ 6 чайными ложками муки, вскипятить съ $1^1/_2$ стаканами навара крапивы. Прибавить столовую ложку масла, 1 четверть фун. сметаны, разболтанной съ 2 желтками, соли, прогрѣть, не кипятя.

Кукуруза отварная.

Отварить въ посоленомъ кипяткѣ кукурузу, процѣдить и подавать съ подрумяненнымъ масломъ.

Каша изъ помидоровъ.

Вынимаютъ изъ помидоровъ сѣмена, рубятъ мелко лукъ и тушатъ его вмѣстѣ съ помидорами въ небольшомъ количествѣ масла или шпека. Затѣмъ протираютъ ихъ, прибавляютъ перцу и соли и подаютъ съ вареными яйцами.

Каша изъ помидоровъ II.

Кусочки булки и въ такомъ же количествѣ нарѣзанные помидоры варятъ до кашеобразнаго состоянія, прибавляютъ соли, перцу и масла или сметаны.

Подаютъ съ яйцами.

Лукъ I.

На четыре персоны берутъ около 3 фунт. средней величины луковицъ, очищаютъ и держатъ въ теченіе часа въ холодной водѣ, чтобы отнять острую горечь.

Въ четверти фунта масла кипятятъ ложки двѣ муки, погружаютъ сюда вымоченныя луковицы (цѣлыми или разрѣзанными), немного солятъ, подливаютъ воды, чтобы лукъ покрылся ею, и тушатъ не на слишкомъ горячемъ мѣстѣ.

Подаютъ съ отварнымъ картофелемъ или съ картофельнымъ пюре.

Лукъ II.

Нарѣзанные кружки лука, какъ и его перья, варятъ съ тминомъ въ посоленной водѣ. Когда лукъ уварится, приливаютъ масла и даютъ вскипѣть.

Подаютъ съ отварнымъ картофелемъ или пюре, или же кусочки картофеля варятъ вмѣстѣ съ лукомъ.

Фаршированный лукъ.

Очищенныя, вымоченныя луковицы, по возможности крупныя и крѣпкія, недолго варятъ, даютъ обсохнуть,

сверху срѣзаютъ кружечки, вынимаютъ ложкой внутренность и наполняютъ фаршемъ, напр., изъ булочной мякоти съ масломъ и яйцомъ. Покрываютъ луковицы кружечками, накрестъ связываютъ бѣлой ниткой и тушатъ въ растопленномъ маслѣ, куда приливаютъ и воду, въ которой варился лукъ, немного солятъ добавляютъ сахару и тмина.

Лукъ рѣпчатый тушеный въ сметанѣ.

Порѣзать ломтями лукъ, положить въ горшокъ, посолить и облить масломъ, поставивъ тушиться въ духовку, мѣшая изрѣдка. Когда дойдетъ, класть слоями на блюдо, смазанное масломъ и посыпанное крошками. Сверху полить сметаной, разболтанной съ яйцомъ. Посыпать сыромъ дать подрумяниться въ духовкѣ.

Лукъ фаршированный.

Взять 12 крупныхъ луковицъ, очистить ихъ и отварить слегка въ кипяткѣ, вынуть изъ каждой серединку, которую порубить и подрумянить въ маслѣ. Сварить въ посоленомъ молокѣ, 1 четверть фун. вермишели, процѣдить, порубить прибавить подрумяненный лукъ, 3 чайныхъ ложки муки, 2 яйца, ложку растопленнаго масла, все перемѣшать. Нафаршировать луковицы, разложить на листь смазанный масломъ и поставить въ духовой шкапъ, чтобы подрумянился.

Морковь со сливками.

Нарѣзанную морковь варятъ въ соленой водѣ. Сливъ воду, приправляютъ морковь поджаренной мукой съ сахаромъ и сливками.

Морковь съ картофелемъ.

Нарѣзанную кружечками морковь варятъ въ соленой водѣ до-мягка. Также поступаютъ и съ картофелемъ. Сваренныя овощи смѣшиваютъ вмѣстѣ, приправляютъ мукой съ масломъ и сахаромъ, присыпаютъ рубленой петрушки и даютъ вскипѣть еще разъ.

Морковь съ бобами.

Около фунта бѣлыхъ бобовъ кладутъ на ночь въ воду, куда присыпаютъ на кончикѣ ножа соды (для сохраненія цвѣта бобовъ). Въ этой же водѣ бобы и кипятятъ, уваривая ихъ до-мягка. Прибавляютъ къ нимъ при варкѣ столовую ложку масла или жира. Въ другомъ сосудѣ варятъ около 2 фунтовъ нарѣзанной палочками моркови, смѣшиваютъ ее съ бобами, прибавляютъ перцу, соли, поджаренной муки, также масла или шпека. Можно также прилить немного уксуса или лимоннаго сока.

Морковь съ зеленымъ горохомъ.

Количество зеленнаго гороха и нарѣзанной моркови, взятое по надобности и вкусу, тушатъ съ небольшимъ количествомъ воды, масла и соли. Во время тушенія смѣсь въ кастрюлѣ нѣсколько разъ перетряхиваютъ. Затѣмъ приправляютъ поджаренной въ маслѣ мукой и обсыпаютъ рубленной петрушкой.

Подаютъ и такъ, и вмѣстѣ съ отварнымъ картофелемъ, мясомъ и пр.

Огурцы свѣжіе жареные со сметаной.

Взять 15 средней величины огурцовъ разрѣзать ихъ пополамъ въ длину, обвалять въ мукѣ и обжарить румяно въ маслѣ. Смазать блюдо масломъ, посыпать сверху крошками и выложить сюда огурцы, заливъ полфунтомъ сметаны, разболтанной съ 2 яйцами. Поставить въ духовку, чтобы подрумянилось.

Жареные огурцы.

Свѣжіе огурцы очищаютъ отъ кожицы и разрѣзаютъ на продолговатые кусочки. (Семена можно и вынимать, и оставлять).

Поджариваютъ ихъ въ маслѣ, на сковородѣ, прибавивъ къ маслу немного уксуса и воды или столько же лимоннаго сока, а также сахару, соли, перца и мускатнаго орѣха.

Когда огурцы выпекутся, къ нимъ дѣлаютъ приправку изъ муки съ водою, для густоты. Даютъ разъ вскипѣть.

Подаютъ съ картофелемъ.

Порей I.

Бѣлыя части порея (луковицы и часть стебля) рѣжутъ на части и тушатъ въ маслѣ съ солью или въ бараньемъ салѣ, съ небольшимъ количествомъ воды. На блюдѣ обсыпаютъ поджаренной въ маслѣ тертой булкой.

Подаютъ съ отварнымъ картофелемъ или съ пюре.

Порей II.

Цѣлый порей отваривают̀ъ до-мягка въ соленой водѣ, затѣмъ, нѣсколько обсушенный, обливают̀ъ масломъ или голландскимъ соусомъ, къ которому добавляют̀ъ лимоннаго сока. Подают̀ъ съ отварнымъ картофелемъ или съ поджаренными кружками его.

Петрушка.

На четыре персоны берут̀ъ около фунта петрушки. Вымытые корешки ея варят̀ъ съ небольшимъ количествомъ воды въ закрытомъ сосудѣ, протирают̀ъ сквозь сито, выкладывают̀ъ въ кастрюлю, прибавляют̀ъ сюда пшеничную муку, поджаренную въ маслѣ или жиру, кладут̀ъ яйцо и разбавляют̀ъ нѣсколько кипяткомъ.

Подают̀ъ съ мучными клецками или съ картофелемъ, сваренным̀ъ въ соленой водѣ

Помидоры съ тыквой.

Спѣлые помидоры разрѣзают̀ъ на тонкіе кружечки На такіе же кружки рѣжут̀ъ испанскій лук̀ъ. На кружки. лука кладут̀ъ кружки помидоров̀ъ. Выжимают̀ъ на помидоры лимон̀ъ и заливают̀ъ их̀ъ прованскимъ масломъ.

Подают̀ъ къ закускѣ.

Томаты. (Помидоры) жареные съ вермишелью.

Томаты жарятся румяно въ маслѣ. Отварить полфунта вермишели, процѣдить, положить на блюдо. обложить томатами, облить соусомъ томатов̀ъ вермишель.

Томаты запеченные, фаршированные горошкомъ.

Срѣзать верхушки съ 30 крупныхъ томатовъ, вынуть середину настолько, чтобы дно и стѣнки могли удержать фаршъ. Отварить полфунта свѣжаго лущенаго горошка съ чайной ложкой сахара и процѣдить, 1 четверть стакана навара остудить, а полустакана вскипятить и влить въ него, постоянно мѣшая, холодный наваръ, разболтанный съ 2 ложками муки. Когда: вскипитъ и загустѣетъ, снять съ плиты и прибавить протертый мякишъ томатовъ, 3 четверти стакана сливокъ, соли,все перемѣшать. Разложить томаты въ большомъ сотейникѣ, смазанномъ масломъ. Наполнить каждый томатъ горошкомъ, залить приготовленнымъ соусомъ и закрыть срѣзанной съ томата крышечкой. Сверху посыпать крошками, сыромъ, скропить масломъ, дать подрумяниться въ духовкѣ.

Томаты свѣжіе.

Положить спѣлые томаты на сковороду, смазанную масломъ, полить масломъ сверху и дать подрумяниться. Переложить на блюдо. Вскипятить стаканъ сливокъ, влить постепенно, все время мѣшая полустакана разболтанныхъ съ 1½ чайными ложками муки. Когда вскипитъ и загустѣетъ прибавить столовую ложку масла, соли, размѣшать, облить томаты. Смазать яйцомъ посыпать сыромъ, дать подрумяниться.

Шпинатъ со щавелемъ.

Отварить 12 яицъ въ крутую, очистить, разрѣзать пополамъ, вынуть желтки, протереть ихъ. Сварить 1½ фунта шпината съ полфунта шавеля, протереть, прибавить желтки, посолить, влить ложку масла, перемѣшать. Нафаршировать бѣлки, положить на листъ смазанный масломъ, посыпанный крошками, посыпать сыромъ, полить масломъ, дать постепенно подрумяниться. Наваръ отъ шпината и щавеля вскипятить и влить въ него полустакана сметаны или сливокъ разболтанныхъ съ 3 чайными ложками муки. Когда вскипитъ и загустѣетъ, влить и остальную начинку, прогрѣть, не доводя до кипяченія, выложить на блюдо и убрать запеченными яйцами.

Шпинатъ.

Для четырехъ персонъ достаточно 2—3 фунтовъ шпината. Отобранный шпинатъ чисто моютъ и ставятъ безъ воды на огонь: находящаяся въ шпинатѣ сырость при нагрѣваніи даетъ достаточно сока. Въ этомъ соку очень много солей, въ особенности желѣза. Потому никогда не слѣдуетъ вываривать шпинатъ въ кипяткѣ какъ это обыкновенно дѣлаютъ: вода отнимаетъ у шпината важнѣйшую составную часть его. Въ горшокъ для паренья кладутъ шпинатъ по частямъ, перемѣшиваютъ, чтобы не пригорѣлъ, и плотно закрываютъ. Упрѣвшій шпинатъ протирается на рѣшетѣ. Затѣмъ растираютъ на сковородѣ муку съ масломъ или кусочками шпека, поджариваютъ это, разбавляя немного шпинатнымъ сокомъ, или кипяткомъ, или бульеномъ. Въ этотъ соусъ кладутъ шпинатную массу, солятъ и

уваривают. Подается съ крутыми нарѣзанными яйцами съ жареннымъ картофлемъ или съ поджаренными ломтиками бѣлаго хлѣба.

Въ качествѣ приправъ къ шпинату иногда берутъ порей, петрушку съ мелкимъ лукомъ, перцемъ и проч Эти приправы добавляются къ шпинату при его варкѣ. Подобнымъ же способомъ могутъ быть приготовлены и рѣпа, брюква, свекла, морковь. Но какъ извѣстно, всякое паренье лучше всего удается на вольномъ жару а не на открытомъ огнѣ, когда рѣзкое нагрѣваніе происходитъ только съ одной стороны.

Шпинатъ съ молокомъ.

Приготовляютъ шпинатъ по предыдущему способу Но отцѣженный шпинатный сокъ въ этомъ случаѣ идетъ на другое дѣло, напр., для вегетаріанскаго супа.

Къ 2—3 фунт. шпината поджариваютъ 4 стол. ложки тертой французской булки (или 2 стол. ложки пшеничной муки) въ 2 ложкахъ чухонскаго масла и разбавляютъ это приблизительно ½—¾ бутылки подслащеннаго молока, кипятятъ, присыпаютъ еще немного сахару, соли, и затѣмъ примѣшиваютъ сюда ранѣе изготовленный шпинатъ. Смѣси даютъ еще разъ вскипѣть. Блюдо приготовляется съ крутыми яйцами и поджаренными ломтиками булки.

Щавель.

Щавель приготовляется, какъ и шпинатъ, съ молокомъ; но къ щавелевой массѣ примѣшиваютъ на каждый фунтъ щавеля по одному сырому яйцу.

Котлеты изъ цвѣтной капусты.

Отваренная въ соленой водѣ цвѣтная капуста протирается на рѣшетѣ и смѣшивается съ тертой французской булкой, 2—3 яйцами, съ небольшимъ количествомъ мускатнаго орѣха и соли. Булки берутъ столько же, сколько и капусты. Бѣлокъ яицъ кладутъ взбитымъ. Изъ полученнаго тѣста дѣлаютъ котлеты и зажариваютъ ихъ съ обѣихъ сторонъ въ маслѣ. Къ котлетамъ подаютъ отварной картофель.

Цвѣтная капуста съ клецками.

Отвариваютъ цвѣтную капусту въ соленой водѣ до-мягка, протираютъ черезъ рѣшето и прибавляютъ сахару. Французскую булку вымачиваютъ въ водѣ, отжимаютъ, примѣшиваютъ къ ней яйцо, соли сахару, немного муки, дѣлаютъ клецки и варятъ ихъ въ соленой водѣ. (При опусканіи клецокъ вода должна кипѣть ключемъ).

Подаются клецки или отдѣльно, или смѣшанными съ капустой.

Кудрявая капуста.

Очищенный кочанъ капусты разрѣзаютъ на нѣсколько частей, удаливъ кочерыжку. Затѣмъ варятъ въ водѣ съ солью и тминомъ по вкусу. Когда капуста готова, приливаютъ масла или бараньяго жира съ поджаренной мукой. Съ капустою можно варить и другіе коренья. Воду для варки капусты можно замѣнить бульономъ. Капуста можетъ быть сварена и въ шинкованномъ видѣ.

Бѣлая капуста съ грушами.

На средней величины кочанъ капусты берутъ около 2 фунтовъ грушъ. Разрѣзанную капусту отваривают въ соленой водѣ, а груши—въ подслащенной водѣ. Когда готовы, капусту и груши смѣшиваютъ. Соусъ приготовляютъ на грушевой водѣ съ масломъ и небольшимъ количествомъ муки, сахара, соли. Обливъ имъ смѣсь капусты и грушъ, даютъ вскипѣть.

Капустныя руляды.

Въ посоленной водѣ варятъ рисъ до полумягкости. Смѣшиваютъ его съ нарѣзанными грибами, рубленными капустными листьями, добавляютъ сыра (пармезана), яицъ (иногда и мяса) и проч., чтобы получить фаршъ. Затѣмъ обдаютъ кипяткомъ капустный кочанъ, снимаютъ осторожно листья, начиняютъ ихъ фаршемъ, свертываютъ и завязываютъ. Тушатъ въ маслѣ. Готовыя рулады обсыпаютъ сухарями.

Подаютъ отдѣльно или съ картофелемъ.

Кельнскій шнитцель изъ капусты.

Бѣлую капусту тушатъ въ небольшомъ количествѣ воды съ солью и масломъ, добавляютъ нарѣзанную луковиту и 2—3 нашинкованныхъ яйца, немного майорана и тертой булки, чтобы получилось достаточно крутое тѣсто. Изъ него нарѣзаютъ плоскіе кусочки, обмазываютъ яйцомъ, обваливаютъ въ толченыхъ сухаряхъ и пекутъ въ маслѣ или пальминѣ, пока не зарумянятся.

Зеленая капуста.

Зеленую капусту отваривают въ соленой водѣ и, обсушивъ, протирают на рѣдкомъ рѣшетѣ.

Приготовляютъ соусъ изъ масла, пальмина или шпека съ мукою, добавляютъ при поджариваніи масла, еще капустной воды, опускаютъ въ соусъ протертую капусту и даютъ разъ вскипѣть. Можно добавить сахару и мускатнаго орѣха.

Подаютъ съ картофелемъ въ разномъ видѣ (отварной, поджаренный, пюре) или съ макаронами.

Розовая капуста.

Отваривают розовую капусту въ соленой водѣ и отцѣживаютъ. Къ капустной водѣ присыпаютъ муки, кладутъ масла и затѣмъ вновь капусту, и тушатъ ее на не очень горячемъ мѣстѣ.

Подаютъ съ отварнымъ картофелемъ и т. п.

Красная тушеная капуста.

Капусту мелко шинкуютъ и даютъ вскипѣть въ водѣ. Воду отцѣживаютъ, добавляютъ къ капустѣ свиного жира (или масла), соли перца, немного уксуса и воды, размѣшиваютъ и ставятъ на не очень горячее мѣсто. Когда капуста станетъ мягкою, подсыпаютъ къ ней сахару, иногда уксуса и соли, а также, для густоты, и муки. Все размѣшиваютъ.

Подаютъ съ картофелемъ.

Можно добавлять къ капустѣ при варкѣ нарѣзанныхъ кислыхъ яблоковъ или же винограда.

Капуста съ картофелемъ.

Шинкуютъ кочанъ бѣлой капусты. Затѣмъ оттопляютъ четверть фунта шпека и поджариваютъ въ немъ муку; добавляютъ немного воды, соли, перца, виннаго уксуса. Когда этотъ соусъ вскипитъ, кладутъ въ него капусту и тушатъ закрыто въ теченіе около часа.

Въ мѣру надобности добавляютъ, затѣмъ, въ капусту неразваренаго картофеля и вмѣстѣ доваривают ихъ.

Кислая капуста (солянка).

Кислую капусту тушатъ въ закрытомъ сосудѣ, не въ очень сильномъ жару, съ небольшимъ количествомъ воды, со свинымъ саломъ (½ фунта сала на 3 фунта капусты), добавляютъ перцу, соли и лаврованаго листа, можно положить также тмина, сахару и прилить бульена.

Если капуста слишкомъ кисла, то ее предварительно обваривают кипяткомъ.

Солянку подаютъ съ гороховымъ пюре или съ картофелемъ въ разныхъ видахъ: съ клецками, сосисками и проч.

Кольраби.

Кольраби мало питательно и нуждается въ приправѣ къ нему, которая восполняла бы недостающее. Часто и листья съ кольраби особо отваривают и протирают, а затѣмъ примѣшивают къ отваренному кольраби и заправляютъ поджаренной мукой. При сервировкѣ до-

бавляютъ гренки. Примѣшиваютъ къ кольраби также тертую булку.

Подаютъ съ картофелемъ и отдѣльно.

Кольраби съ молочнымъ соусомъ.

Очищенное кольраби отваривають до-мягка въ соленой водѣ и отбрасываютъ на рѣшето. Для соуса берутъ около 2 стакановъ молока, прибавляютъ 2—3 стол. ложки масла, обжаренной муки, соли и сахару и кипятятъ. Подъ конецъ добавляютъ 2—3 яйца и немного тертаго мускатнаго орѣха.

Обсохшее кольраби опускаютъ въ соусъ и недолго держатъ на горячей плитѣ (не до кипѣнія).

Для кислотности можно въ соусъ прибавить лимона. Слитая съ кольраби вода идетъ въ супъ.

Жареная рѣпа I.

Некрупную свѣжую рѣпу очищаютъ отъ кожицы и, не давая лежать въ воздухѣ (иначе почернѣетъ), варятъ въ соленой водѣ. Затѣмъ воду сливаютъ и рѣпу поджариваютъ въ маслѣ съ сахаромъ.

Жареная рѣпа II.

Очищенныя рѣпки обжариваютъ въ маслѣ съ сахаромъ, часто поворачиваютъ ихъ. Затѣмъ обливаютъ соусомъ изъ муки, воды (или бульена) и соли и дожариваютъ рѣпу не на открытомъ огнѣ. При этомъ кастрюлю или сковороду держатъ закрытыми.

Подаютъ съ картофелемъ или бризолетами изъ стручковыхъ плодовъ.

Спаржа съ карелью.

Берутъ спаржи на половину по вѣсу меньше, чѣмъ каротели. Отваривают ихъ порознь, до-мягка, въ небольшомъ количествѣ соленой воды. Затѣмъ смѣшиваютъ ихъ, прибавляютъ поджаренной муки, сахару (можно и рубленной петрушки) и смѣсь растираютъ.

Подаютъ вмѣстѣ съ картофелемъ и ломтиками поджаренной французской булки.

Спаржа.

Чистятъ два фунта спаржи, шинкуютъ ее и отваривают до-мягка въ соленой водѣ. Затѣмъ приготовляютъ молочный соусъ изъ муки, масла, сахару и соли. Въ этомъ соусѣ кипятятъ спаржу, прибавивъ въ нее еще два яйца. Подаютъ отдѣльно или съ отварнымъ, а также съ жаренымъ картофелемъ. При этомъ картофель жарится не мелкими кусочками, а кружками.

Смѣсь изъ спаржи, стручковъ, каротели и сморчковъ.

Этихъ овощей берутъ по ровну и тушатъ каждую порознь съ небольшимъ количествомъ воды. Сморчки тушатъ съ масломъ. Затѣмъ ихъ смѣшиваютъ и приправляютъ поджаренной въ маслѣ мукой.

Подаютъ съ отварнымъ картофелемъ или картофельными котлетами.

Каша съ тыквой.

Варятъ въ водѣ (или молокѣ) тыкву и протираютъ оквозь сито. Полученную массу смѣшиваютъ съ та-

кимъ же количествомъ молочной каши (манной или рисовой).

Подаютъ съ масломъ, съ сахаромъ и проч.

Тушеныя овощи.

Берутъ штуку сельдерея, 6 корней петрушки, 6 штукъ порея, 6 некрупныхъ рѣпъ, 4 луковицы, пару брюквъ, горсть петрушки и немного кервеля. Все очищаютъ и мелко рѣжутъ. Смѣсь кладутъ въ кастрюлю и тушатъ въ чухонскомъ маслѣ, почаще перемѣшивая ее. Когда овощи будутъ готовы, къ нимъ прибавляютъ тарелку зеленаго отварного горошка, солятъ въ маслѣ на сковородѣ.

ЯИЧНЫЯ БЛЮДА.

Яичница.

Свѣжія яйца разбалтываютъ въ мискѣ, съ небольшимъ количествомъ соли. Бѣлки при этомъ иногда выливаютъ отдѣльно. На сковородѣ разводятъ масло или сало и выливаютъ туда яйца. Чтобы яичница вышла не слишкомъ плотной, яйца непрерывно взбалтываютъ на сковородѣ ложкою.

Можно также на каждое яйцо добавить ложку молока или воды и немного муки, лучше маисовой, чѣмъ пшеничной. Добавляются, по желанію, и лукъ, копченая сельдь или другая рыба, грибы и т. п. въ размельченномъ видѣ.

Кислыя или польскія яйца.

Оттапливаютъ ½ фун. сала, присыпаютъ 2 ложки муки, кладутъ лукъ, немного воды, соли, перцу, уксусу и сахару, лавроваго листа, лимонной корки, все нѣсколько уваривaютъ и выливаютъ въ этотъ соусъ яйца, или сырыя, или уже сваренныя и нарѣзанныя кружками.

Яйца подъ горчичнымъ соусомъ.

Легко въ крутую сваренныя яйца очищаютъ и недолго держатъ въ соленомъ кипяткѣ, затѣмъ рѣжутъ кружками и обливаютъ горчичнымъ соусомъ, добавляя зеленой петрушки, перцу и соли.

Яйца съ сыромъ.

Въ кастрюлѣ распускаютъ масло и разбалтываютъ въ немъ яйца, затѣмъ обсыпаютъ тертымъ сыромъ съ солью и перцемъ.

Подаютъ съ картофелемъ, свареннымъ въ соленой водѣ, также съ зеленымъ салатомъ или съ компотомъ.

Яичное фрикасе.

Тушатъ въ маслѣ шинкованную петрушку лукъ и грибы, добавляютъ муки и сливокъ, чтобы получить густой соусъ. По желанію можно его процѣдить. Въ этомъ соусѣ подаются крутыя нарѣзанныя яйца.

Армериттеръ.

Разрѣзаютъ на тонкіе ломтики черствую булку и обливаютъ ихъ смѣсью изъ молока, трехъ яицъ и

ложки муки съ сахаромъ. Поджариваютъ въ маслѣ. Булку можно замѣнить сухарями, также чернымъ хлѣбомъ. Вмѣсто отдѣльныхъ ломтиковъ иногда дѣлаютъ сплошное тѣсто.

Подаютъ съ тушеными овощами или салатомъ.

Кислые блины.

Около 7 зол. дрожжей разбалтываютъ въ тепловатомъ молокѣ и держатъ ½ часа въ тепломъ мѣстѣ. Затѣмъ приготовляютъ рыхлое и жидкое тѣсто, подмѣшивая 1 фун. муки, ½ бут. молока, 4 яйца, масла и немного соли. Чтобы дать тѣсту выходиться, его закрываютъ и 1—2 часа держатъ въ тепломъ мѣстѣ. Пекутъ блины въ маслѣ или салѣ, наливая тѣсто тонкимъ слоемъ на сковороду. Если тѣсто вышло густо, то разбавляютъ его молокомъ. Вначалѣ можно класть въ тѣсто только желтки, а бѣлки сбить и вылить передъ печеніемъ блиновъ.

Запекаемые блины, по желанію, посыпаютъ изрубленными крутыми яйцами.

Подаютъ съ фруктовымъ соусомъ, съ мармеладомъ, съ зеленымъ салатомъ.

Молочные блины.

Берутъ бутылку молока, 5 яицъ, около фунта муки, немного сахару, соли, масла и приготовляютъ жидковатое тѣсто. Блины пекутъ въ маслѣ или жиру.

Подаютъ въ маслѣ или съ вареньемъ. Бѣлки можно сбить особо.

Англійскіе блины.

Берутъ ½ бут. молока, кладутъ въ него ½ фунта масла и около ½ фун. сахару, затѣмъ примѣшиваютъ еще ½ бут. молока и ½ фун. муки. Тѣсто остужаютъ и добавляютъ 5—8 яицъ. Запекаютъ, обыкновенно, только одну сторону блина.

Подаютъ съ фруктовымъ соусомъ или тушеными овощами.

Омлетъ.

Къ 1 фун. муки примѣшиваютъ 10 яицъ, полбутылки молока или сливокъ и немного соли. Растопляютъ на сковородѣ масло и поджариваютъ омлетъ съ обѣихъ сторонъ. Подаютъ съ тушеными овощами.

Муку и молоко иногда совершенно устраняютъ, замѣняя рубленой зеленью.

Макароны съ яйцами.

Макароны разламываются и варятся въ соленомъ кипяткѣ. Затѣмъ ихъ отбрасываютъ на рѣшето и когда вода стечетъ, кладутъ ихъ въ кастрюлю, приливаютъ туда нѣсколько яицъ, разболтанныхъ въ молокѣ, перемѣшиваютъ и немного доваривают.

Подаютъ облитые масломъ.

Вѣнская яичница.

Къ 1½ бутылки сливокъ примѣшиваютъ 6 желтковъ 2 ложки сахару, столько же муки и немного соли, затѣмъ сбитые бѣлки запекаютъ въ теченіе ½ часа въ кастрюлѣ, въ которой передъ тѣмъ растопляютъ ¼ ф. масла.

Яичница съ булкой.

5—6 черствыхъ булокъ размачиваютъ въ молокѣ, отжимаютъ, примѣшиваютъ 5—6 яицъ, ложку сахару, немного соли, корицы или ванили. Пекутъ на сковородѣ въ маслѣ.

Подаютъ обсыпанное сахаромъ, можно также съ брусникой, вареными грушами или сливами, съ яблочнымъ вареньемъ или компотомъ, съ листовымъ салатомъ.

Куницское яичное печенье.

Приготовляютъ тѣсто изъ 1½ бут. молока, 12—15 яицъ, муки (около 1½ фун.), сахару и соли и пекутъ какъ аладьи, въ маслѣ. Можно тѣсто запечь и въ цѣльномъ видѣ, на сковородѣ.

Подаютъ и такъ, и съ компотолъ, салатомъ или обсыпанное сахаромъ.

Яйца съ травами.

Щавель, лукъ, кервель, шпинатъ и др. въ количествѣ съ глубокою тарелку и тушатъ ихъ въ ½ фун. масла затѣмъ, ихъ остужаютъ, добавляютъ соли и мускатнаго орѣха, замѣшиваютъ все съ 7—8 яйцами, 2 ложками воды и 3—4 ложками муки. Полученную массу запекаютъ въ жиру, маслѣ или пальмовомъ маслѣ на плоской сковородѣ.

Подаютъ съ вареным картофлемъ.

Яичное печенье.

Сбиваютъ 4 желтка въ двухъ чашкахъ горячей воды, чтобы образовалась пѣна, прямѣшиваютъ 4 стол. ложки муки, немного соли, сахару, мелкаго изюму, кладутъ сюда и сбитые въ снѣгу бѣлки и все запекаютъ обычнымъ способомъ.

Яичное печенье съ яблоками.

Крупныя сладкія яблоки рѣжутъ на тонкіе кружки а эти разрѣзаютъ пополамъ и обсыпаютъ сахаромъ Затѣмъ, приготовляютъ какое-либо яичное тѣсто по предыдущимъ рецептамъ. Для запеканія растопляютъ на сковородѣ масло, кладутъ слой тѣста, слой яблокъ и еще разъ слой тѣста. Держатъ въ вольномъ жару, пока печенье не станетъ стекловидно коричневымъ.

Селедка съ яйцами.

Освобождаютъ отъ костей 1—2 вымытыя и вычищенныя сельди, рубятъ мелко и замѣшиваютъ ихъ въ яичное тѣсто изъ 1—1½ бут. молока или воды, 4—5 ложекъ муку и 8 яицъ. Запекаютъ въ маслѣ или свинномъ салѣ на плоской сковородѣ, съ обѣихъ сторонъ въ вольной печи. Въ тѣсто можно замѣшать также рубленный лукъ или петрушку.

Томаты съ яйцами.

Обвариваютъ кипяткомъ 10 крупныхъ спѣлыхъ томатовъ, очищаютъ ихъ и протираютъ сквозь сито, —

примѣшиваютъ ½ бут. молока, 7—10 яицъ, 5—столов. ложекъ муки и немного соли, и запекаютъ въ маслѣ обычнымъ пріемомъ.

Драчена.

Сбиваютъ гоголь-моголь изъ 4 желтковъ и полустакана сахарной пудры, примѣшиваютъ сюда около ½ фун. масла, растертаго до пѣны, а также около 2 стакановъ муки и столько же молока и немного соли Хорошо размѣшиваютъ и запекаютъ до красной корочки и приливаютъ кипятку, чтобы смѣсь была покрыта имъ. Варятъ 3 — 4 часа, отцѣживаютъ и протираютъ сквозь сито. Добавляютъ обжаренной въ маслѣ муки, также 6—10 штукъ отварного наретаннаго картофеля, и даютъ смѣси скипѣть.

Подаютъ подъ свѣжей рубленной петрушкой.

Тыквенная драчена.

Рѣжутъ тыкву на мелкіе кусочки, варятъ, протираютъ сквозь сито, смѣшиваютъ съ теплымъ молокомъ, въ которомъ ранѣе были разболтаны нѣсколько яицъ, мука (на 3—4 яйца 8 стол. ложекъ для 1½ бут. молока) и соль. Полученное густое тѣсто запекаютъ на сковородѣ, смазанной масломъ, пока не зарумянится.

Подаютъ къ драченѣ сахарную пудру и зеленый салатъ.

Молочная яичница.

Подогрѣваютъ два стакана молока. Прибавляютъ масла, немного соли; выливаютъ сюда разболтанныя

отдѣльно 8 яицъ, добавляютъ толченаго миндалю, хорошо размѣшиваютъ и мпнутъ 10—20 держатъ въ вольномъ жару, пока не появится сверху корячневая пѣнка.

КАРТОФЕЛЬНЫЯ БЛЮДА.

Картофельныя блюда.

Картофель является однимъ изъ наиболѣе распространенныхъ пищевыхъ продуктовъ. Рѣдкій обѣденный столъ обходится безъ картофеля, какъ приправы или какъ отдѣльнаго блюда. Къ сожалѣнію, большая часть хозяекъ не имѣетъ никакого понятія о многостороннемъ употребленіи картофеля. Мѣщанскія блюда не знаютъ другого примѣненія картофеля, какъ только въ видѣ, напр., отварного или поджареннаго картофеля, картофельнаго супа, пюре, клецокъ и т. п.

Не надо, однако, забывать, что картофель самъ по себѣ очень мало питателенъ. Въ немъ обыкновенно содержится 65—75% воды, 3—5% неперевариныхъ веществъ (целлулоза), и только остальные 20—30% состоятъ изъ мучнистаго питательнаго, матеріала. Сравнительная дешевизна картофеля вполнѣ соотвѣтствуетъ его невысокому качеству въ смыслѣ питательности.

Безъ другихъ приправъ и примѣсей картофель употреблять, вообще, не слѣдуетъ. Онъ имѣетъ значеніе только въ соединеніи съ разными жировыми веществами. Въ этомъ случаѣ онъ является однимъ изъ наиболѣе вкусныхъ сортовъ пищи и не такъ скоро пріѣдается, какъ другіе продукты, въ родѣ гороха, бобовъ и т. п.

Содержа крахмалъ, переводимый въ организмѣ въ сахаръ, картофель является до нѣкоторой степени суррогатомъ сахара въ бѣдныхъ семьяхъ, гдѣ сахаръ считается лакомствомъ.

Отварной картофель.

Счищаютъ кожицу съ сырого картофеля, рѣжутъ его на куски или кружки, отваривaютъ въ мясномъ бульенѣ, процѣживаютъ, добавляютъ перцу, рубленой петрушки или тмина и разныхъ кореньевъ изъ супа.

Отварной картофель II.

Варятъ картофель въ кожицѣ, затѣмъ очищаютъ его, нарѣзаютъ кружками.

Растопляютъ масло, разбалтываютъ въ немъ муку, приливаютъ бульена, добавляютъ перцу, петрушки, соли и въ этотъ горячій соусъ погружаютъ кружки картофеля.

Кислый картофель.

Приготовляютъ кисловатый соусъ изъ растопленнаго шпека, муки, воды или бульена, добавивъ перца, лавроваго листу, немного уксуса, соли, нарѣзаннаго лука и сахару. Жженымъ сахаромъ можно окрасить этотъ густой соусъ въ желтый цвѣтъ.

Очищенный и нарѣзанный картофель отваривaютъ въ соленой водѣ и затѣмъ даютъ вскипѣть въ приготовленномъ соусѣ.

Картофельное пюре.

Хорошій разсыпчатый картофель очищаютъ, отваривaютъ въ соленой водѣ, отцѣживаютъ, разминаютъ,

прибавляя немного кипятку (молока или бульену) и превращая картофель въ кашу. Къ ней примѣшиваютъ мелкій лукъ и приливаютъ масла или шпека. Пошлезвигски хорошо прибавить къ пюре простокваши. Поливаютъ также пюре масломъ, въ которомъ поджариваютъ предварительно нарѣзанный лукъ.

Къ пюре подаютъ часто колбасу, сосиски, бризолеты изъ овощей и проч.

Картофельное пюре II.

Очищаютъ сырой картофель и варятъ въ прѣсной водѣ. Затѣмъ разминаютъ его, солятъ, маслятъ и приливаютъ кипяченаго молока.

Подаютъ съ растопленнымъ масломъ. Можно примѣшать луку.

Запеченное картофельное пюре съ сыромъ.

Очищаютъ клубней 15 крупнаго картофеля, варятъ въ соленой водѣ, отцѣживаютъ, обращаютъ въ пюре, прибавляютъ 4 яйца, поболѣе полуфунта натертаго швейцарскаго сыра или, еще лучше, пармезана, соли и перцу и основательно все перемѣшиваютъ. Это пюре помѣщаютъ въ жестяную форму, обмазанную масломъ, кладутъ кусочки масла и сверху, посыпаютъ еще тертымъ сыромъ и, затѣмъ, мукой, смазываютъ опять верхъ масломъ и запекаютъ, пока не зарумянится.

Въ другой разновидности пюре сыръ не замѣшивается внутрь; имъ только обсыпаютъ пюре сверху передъ запеканіемъ.

Картофельная лапша.

Клубней 15 сваренаго картофеля средней величины протираютъ на рѣшеткѣ, прибавляютъ 3—4 стол. ложки муки, соли, мускатнаго орѣха, пару яицъ, 2 стол. ложки сливокъ или молока и все хорошо замѣшиваютъ. Тѣсто должно быть не слишкомъ сухимъ и не сырымъ: достигаютъ этого приливаніемъ молока или подмѣшиваніемъ муки. Тѣсто расматываютъ, рѣжутъ лапшу и пекутъ ее въ маслѣ или жиру.

Лапша идетъ, какъ макароны, къ жареному и проч. Какъ самостоятельное блюдо, лапша подается подъ соусомъ или съ печеными яблоками.

Картофель съ яблоками.

Берутъ поболѣе 2 фунт. сырого картофеля, чистятъ, рѣжутъ и не сполна отвариваютъ въ соленой водѣ. Сливъ воду, прибавляютъ 4 мелко нарѣзанныхъ яблока, чашку молока, немного масла и сахару, замѣшиваютъ и доваривaютъ.

Смѣсь можно обратить въ пюре и подавать съ поджареннымъ масломъ.

Провансальскій картофель.

Очищеный картофель не сполна отвариваютъ въ соленой водѣ и нарѣзаютъ не толстыми кружками. Кружки эти укладываютъ въ кастрюлю, поливаютъ прованскимъ масломъ, присыпаютъ рубленыхъ кореньевъ петрушки, пастернака, кервеля. эстрагона немного сельдерейныхъ листьевъ, бурачника(огуречная

трава, dorago) и др., также и перцу, соли, побольше лимоннаго сока (выжимая лимонъ), по вкусу—натертаго чеснoку или луку и потряхиваютъ смѣсь надъ огнемъ.

Подаютъ, обложивъ очищенными сардинками.

Прованское масло можно замѣнять обыкновеннымъ, чухонскимъ или какое только случается подъ руками.

Пиклеровскій картофель.

Въ достаточномъ количествѣ масла тушатъ мелко изрубленные петрушку и лукъ, прибавляютъ соли, перцу, мускатнаго орѣха, нѣсколько яичныхъ желтковъ, немного уксуса и столько же бѣлаго вина.

Вареный картофель рѣжутъ кружками, тушатъ его и, затѣмъ, обливаютъ приготовленнымъ соусомъ, смѣсь хорошо перетряхиваютъ и вновь нагрѣваютъ.

Для пикантности и аромата къ кушанью можно добавить тертаго чеснока или лука.

Картофельныя рулады.

Приготовляютъ тѣсто изъ картофельнаго пюре, яицъ (3—4 штуки на 10—12 клубней картофеля), муки и соли, нарѣзаютъ кусочками и раскатываютъ ихъ въ пласты величиною съ ладонь. Начиняютъ эти кружки рубленой ветчиной, остатками отъ какого-либо жаркого, съ примѣсью лука и петрушки и, въ видѣ закрытыхъ пирожковъ, въ маслѣ, къ которому можно прибавить лисвокъ.

Фаршированный картофель.

Очищаютъ ровные круглые клубни сырого картофеля, срѣзаютъ тонкій кружокъ (крышку), выдалби-

ваютъ средину, образуя внутри подобіе гнѣзда и начи наютъ смѣсью мяса, зелени и проч., покрываютъ крыш кой, ставятъ клубни рядами на глубокую сковороду. поливаютъ бульеномъ и подходящимъ соусомъ, и ту шатъ въ духовой печи.

Картофельное фрикасе.

На четыре персоны берутъ около 4 фунт. карто феля, варятъ его, очищаютъ, дѣлятъ на равныя части (ломтики), тушатъ въ маслѣ или жиру.

Для подливки готовятъ соусъ. Берутъ стол. ложку муки, 4—5 яицъ, стол. ложку уксуса, смѣшиваютъ это, прибавляютъ бульена, кипятятъ при постоянномъ помѣшиваніи, чтобы разболтались яйца, и обливаютъ этимъ соусомъ картофель; добавляютъ соли и сахару и еще разъ подогрѣваютъ.

Вмѣсто уксуса можно взять воды пополамъ съ ли монным сокомъ.

Тушеный картофель.

Варятъ картофель, очищаютъ его, рѣжутъ ломтика ми, поджариваютъ въ маслѣ и жиру съ солью; затѣмъ обсыпаютъ тертой булкой или поджаренной мукой, а также мелко изрубленной петрушкой и еще разъ слег ка поджариваютъ въ маслѣ.

Картофель съ петрушкой.

Остуженный сваренный картофель чистятъ и рѣ жутъ тонкими ломтиками.

Приготовляютъ также соусъ изъ 3 стол. ложекъ муки, столько же растопленнаго масла или жиру и бульена или воды (около 3 стакановъ на 3 фунта картофеля). Когда соусъ вскипитъ, добавляютъ къ нему сметаны, сока изъ половины лимона, рубленой петрушки въ достаточномъ количествѣ, наконецъ, соли и перца, опускаютъ въ соусъ ломтики картофеля и держатъ недолго на горячей плитѣ.

Картофель съ сельдями.

Двѣ вымоченныя сельди освобождаютъ отъ костей, мелко рубятъ и примѣшиваютъ около полустакана сметаны.

Отвариваютъ 3 фунта картофеля, чистятъ и рѣжутъ ломтиками.

Смазываютъ форму масломъ или жиромъ и укладываютъ въ нее слоями сельдяную массу и картофель, сверху добавляютъ кусочки масла и запекаютъ.

Сельди могутъ быть замѣнены сардинами.

Картофель съ сельдями въ соусѣ.

Сельди и картофель приготовляютъ по предыдущему рецепту.

Поджариваютъ въ маслѣ лукъ, добавляютъ муки, немного воды, уксуса, перца и соли. Въ этомъ соусѣ кладутъ сельди и картофель, добавляютъ сливокъ, перемѣшиваютъ все и даютъ вскипѣть.

Блюдо можно подавать и въ холодномъ видѣ, съ прованскимъ масломъ и кусочками яблоковъ въ смѣси.

Картофель въ сельдерейномъ соусѣ.

Очищенный сырой картофель дѣлятъ на мелкія части и отваривают въ холодной водѣ, потомъ отцѣживаютъ.

Въ жирный бульенъ присыпаютъ мелко изрубленныхъ сельдерейныхъ листьевъ и кипятятъ, съ прибавкою приправъ изъ муки и проч.

Подаютъ картофель, обливъ его этимъ соусомъ.

Картофель въ молочномъ соусѣ.

Картофель приготовляютъ по предыдущему рецепту.

Для соуса берутъ 3 стол. ложки муки, столько же нагрѣтаго масла, стакана два горячаго молока, добавляютъ соли, мускатнаго орѣха и толченаго перцу.

Опускаютъ картофель въ соусъ и подогрѣваютъ.

Картофельныя сосиски.

Изъ картофельнаго пюре съ молокомъ, 5 яицъ, масла, тертой булки или муки и соли приготовляютъ тѣсто, придаютъ ему видъ сосисокъ (или другую форму) и жарятъ въ маслѣ или гусиномъ салѣ.

Тѣсто бываетъ нѣжнѣе, если бѣлокъ прибавить сбитымъ.

Подавать можно въ поджаренномъ маслѣ.

Запеченный картофель съ сельдью.

Варятъ фунтъ картофеля, очищаютъ, крошатъ на ломтики.

Сельди со шпекомъ и луковицей мелко рубятъ и укладываютъ въ перемежку съ картофелемъ въ смазанную масломъ форму. Добавляютъ соли и перца а слои поливаютъ масломъ или сметаной, можно сливками съ примѣсью двухъ яицъ, и запекаютъ около часа.

Поджаренный картофель съ яйцомъ.

Въ растопленное на сковородѣ масло кладутъ нарѣзанный отваренный картофель и обливаютъ посоленными взболтанными яйцами. Держатъ, помѣшивая, на огнѣ, пока бѣлокъ яицъ не свернется.

Подаютъ съ салатомъ.

Поджаренный картофель съ хлѣбомъ.

Картофель и хлѣбъ дробятъ на мелкія части, примѣшиваютъ луку и поджариваютъ въ жиру или маслѣ. Дѣлаютъ подправку изъ сметаны съ мукой и ставятъ въ духовую печь, пока не зарумянится.

Картофель въ сметанѣ.

Отвариваютъ картофель въ соленой водѣ, отцѣживаютъ, кладутъ въ глубокою сковороду, заливаютъ масломъ или жиромъ, держатъ до хорошаго нагрѣва въ духовой печи и заливаютъ, затѣмъ, сметаной до-верха.

Послѣ этого держатъ въ жару около часа.

Картофельная драчена I.

Растираютъ сваренный картофель съ мукою (2 стол. ложки на тарелку картофеля), рубленымъ лукомъ и

солью, выкладываютъ на сковороду въ масло и поджариваютъ.

Можно добавить яицъ и подавать съ компотомъ или салатомъ.

Картофельная драчена II.

Растираютъ 3 столовыхъ ложки масла, 4 желтка, 1/4 фунта сахару, немного толченаго сладкаго миндаля, корку отъ лимона (предварительно наскобленную) и полфунта остывшаго сваренаго картофеля. Когда смѣсь приметъ однообразный видъ, добавляютъ сбитые бѣлки, и въ намасленной формѣ запекаютъ около 1/4 часа.

Подаютъ съ виннымъ или фруктовымъ соусомъ.

Картофельная драчена III.

Къ мелко растертому картофелю примѣшиваютъ масла, сметаны, желтковъ, тертаго сыра и муки (на 1/4 ф. масла -/2 смет. 1/4 ф. сыра, 5 — 6 желтковъ и 1/2—1/4 ф. муки), солятъ и добавляютъ сбитые бѣлки. Хорошо замѣшиваютъ, кладутъ въ обмасленную форму и держатъ около часа въ хорошемъ жару.

Подаютъ съ печеными фруктами.

Картофельныя бризолеты I.

Варятъ картофель, чистятъ, разминаютъ, добавляютъ два яйца и соли, и мѣсятъ плотное тѣсто, рѣжутъ на плиточки, обваливаютъ ихъ въ толченыхъ сухаряхъ и жарятъ въ маслѣ.

Картофельныя бризолеты II.

Вымоченный въ водѣ бѣлый хлѣбъ отжимаютъ, примѣшиваютъ къ нему нѣсколько менѣе по вѣсу масла, затѣмъ яицъ, картофельнаго пюре, муки (на полфунта хлѣба 1 четверть ф. муки) и солятъ. Хорошо вымѣсивъ, приготовляютъ небольшія плиточки, запекаютъ въ маслѣ до румянаго и обсыпаютъ сахаромъ.

Подаютъ горячими, съ компотомъ, яблочнымъ пюре-брусникою и проч.

Картофельное печенье I.

Трутъ на теркѣ сырой очищенный картофель (производятъ это въ водѣ, чтобы сохранить пюре бѣлымъ) и даютъ осѣсть ему на днѣ. Воду сливаютъ, прибавляютъ нѣсколько яицъ, молока, сливокъ или сметаны и муки и замѣшиваютъ не очень густое тѣсто. Приготовляютъ изъ него разной формы печенье и поджариваютъ до нѣкоторой хрупкости. Затѣмъ обсыпаютъ сахаромъ.

Подаютъ съ компотомъ или сливочнымъ соусомъ.

Картофельное печенье II.

Натираютъ 3—4 фунта сырого картофеля, отжимаютъ его, прибавляютъ 2 яйца, рюмку рому, немного соли, достаточно сахара и изюма, и замѣшиваютъ тѣсто. Изъ каждой ложки тѣста приготовляютъ круглыя лепешки и обжариваютъ ихъ въ маслѣ. Затѣмъ обсыпаютъ сахаромъ.

Картофельныя аладьи.

Восьмую фунта масла сбиваютъ въ пѣну, прибавляютъ 8 желтковъ, нѣсколько ложекъ холоднаго молока, соли и свареннаго протертаго картофеля (изъ 12 клубней). Можно добавить ложку сахару. Примѣшиваютъ затѣмъ и взбитый бѣлокъ. Приготовляютъ небольшія лепешки изъ тѣста и пекутъ въ маслѣ на сковородѣ.

Подаютъ съ вареными фруктами.

Картофельныя клецки I.

3 фунта отвареннаго картофеля обращаютъ въ пюре, примѣшиваютъ двѣ измельченныя и поджаренныя въ маслѣ булки, и еще пять яицъ, $^1/_2$—$^3/_4$ фунта муки, солятъ и замѣшиваютъ. Въ видѣ клецокъ, тѣсто отвариваютъ въ соленой водѣ.

Подаютъ съ печеными фруктами, а также къ жаркому, но тогда съ соусомъ изъ сливъ, съ голландскимъ соусомъ и проч.

Картофельныя клецки II.

Къ остывшему картофельному пюре добавляютъ 1 яйцо, немного воды и соли, муки, сколько надо, и замѣшиваютъ тѣсто. Клецки изъ него отвариваютъ въ соленой водѣ.

При желаніи сдѣлать клецки менѣе плотными, добавляютъ яицъ.

Запеченыя клецки.

Картофельныя или мучныя клецки, въ видѣ нетолстыхъ лепешковъ, жарятъ въ маслѣ, затѣмъ обливаютъ яйцомъ и еще не долго держать въ жару.

Картофельныя клецки съ сардинами.

Изъ 4 фунт. картофеля готовятъ пюре, прибавляютъ четверть фунта масла (или шпека), 4 яйца, 2 размельченныя поджаренныя булки, 4 — 5 изрубленныхъ сардинъ, солятъ и замѣшиваютъ все. Дѣлаютъ плоскія клецки и поджариваютъ въ жиру или маслѣ. Для болѣе крутыхъ клецокъ добавляютъ муки.

Подаютъ съ какимъ-либо соусомъ изъ травъ.

Хлѣбныя картофельныя клецки.

Къ пюре изъ 2 фунтовъ картофеля примѣшиваютъ около три четверти фунта хлѣбныхъ крошекъ, 6 — 8 яицъ, соли и замѣшиваютъ. Приготовленныя изъ тѣста клецки начиняютъ корочками бѣлаго хлѣба, поджаренными въ маслѣ, и отвариваютъ въ соленой водѣ.

Подаютъ въ соусѣ изъ масла или съ вареными фруктами.

Картофельныя клецки со шпинатомъ.

Около полъ фунта шпината замѣшиваютъ фунтами съ двумя картофельнаго пюре, добавляютъ два яйца и двѣ вымоченныхъ и отжатыхъ булки, солятъ, присыпаютъ, по желанію, мускутнаго орѣха и перца, дѣлаютъ клецки и отвариваютъ въ соленой водѣ.
Подаютъ въ маслѣ съ тушенымъ лукомъ.

Фаршированныя клецки.

Тѣсто для клецокъ готовятъ по рецепту № 144.

Начинку къ нимъ дѣлаютъ изъ яицъ, разной тушеной зелени и фруктовъ, также изъ грибовъ.

Отваривають въ соленой водѣ и подаютъ съ поджареннымъ масломъ.

Баварскія картофельныя клецки.

Натертый сырой картофель обливаютъ кипящимъ молокомъ. Спустя нѣсколько минутъ, кладутъ туда, по вкусу, яицъ, муки, немного соли и замѣшиваютъ тѣсто. Клецки изъ него отваривають въ соленой водѣ.

Подаютъ съ поджареннымъ лукомъ въ маслѣ.

Сельдяныя клецки.

Отмачивають на ночь 2 сельди, очищаютъ ихъ отъ костей и рубятъ съ лукомъ. Примѣшиваютъ около чайной чашки сметаны, 2 яйца, немного тертой булки и, сколько понадобится для тѣста, картофельнаго пюре. Хорошо замѣшиваютъ. Сдѣланныя клецки обваливаютъ въ сухаряхъ и жарятъ въ маслѣ.

Можно клецки отварить также въ соленой водѣ.

Подаютъ съ масломъ.

Тюрингенскія картофельныя клецки.

6 фунтовъ сырого картофеля трутъ въ водѣ, отжимаютъ въ льняной ткани, а оставшійся осадокъ потомъ прибавляютъ къ тѣсту.

Стаканахъ въ двухъ молока варятъ четверть фунта манной крупы и, когда сварится, горячую примѣшиваютъ къ картофельной массѣ, солятъ и крутятъ тѣсто,

Въ клецки изъ него задѣлываютъ поджаренные въ маслѣ кусочки булки. Варятъ въ соленой водѣ.

Подаютъ съ масломъ или печеными плодами.

Клецки въ молокѣ.

Приготовляютъ картофель по предыдущему рецепту, добавляютъ нѣсколько яицъ, соли, растопленнаго масла и муки и замѣшиваютъ тѣсто.

Клецки изъ него варятъ въ молокѣ. Въ этомъ же молокѣ и подаютъ.

Клецки по-силезки.

Очищаютъ сливы, яблоки, груши, вишни, винныя ягоды и финики и мочатъ около полъ сутокъ въ холодной водѣ, затѣмъ, въ той же водѣ варятъ до мягкости, съ сахаромъ.

Приготовляютъ клецки по рецепту № 113, варятъ ихъ или въ соленой водѣ, или въ той, гдѣ варились фрукты. (При варкѣ въ соленой водѣ слѣдуетъ сдѣлать приправу изъ муки).

Подаютъ въ сваренныхъ фруктахъ.

Картофельный пудингъ.

Очищаютъ клубней 12 разсыпчатаго картофеля, отвариваютъ въ соленой водѣ, добавляютъ около 1 трети фунта масла и, хорошо перемѣшавъ съ размятымъ картофелемъ, варятъ при постоянномъ помѣшиваніи. Прибавляютъ около стакана сливокъ или сметаны (можно и молока), прасыпаютъ соли, ванили, около ¼ фунта сахару. Во время тщательнаго пере-

мѣшиванія смѣси прибавляютъ 8—10 сбитыхъ бѣлковъ. Полученную массу кладутъ въ обмасленную форму, плотно закрываютъ и запекаютъ въ теченіе часа.

Картофельный паштетъ.

Суповую тарелку картофельнаго пюре смѣшиваютъ съ 4 желтками, 3 стол. ложками масла и небольшимъ количествомъ соли. (Лучше вначалѣ стереть масло съ солью). Изъ хорошо промѣшаннаго тѣста выдѣлываютъ плоскіе кружки и начиняютъ ихъ шампиньонами или сморчками, подберезовиками, рыжиками и т. п. (предварительно отваренными) съ рубленымъ лукомъ. Начинку задѣлываютъ и варятъ въ маслѣ.

Картофель съ сыромъ.

Тонко рѣжутъ очищенный сырой картофель и укладываютъ въ кастрюлю съ масломъ, въ перемежку съ тертымъ сыромъ, рядами. Каждый рядъ картофеля обсаливаютъ и поливаютъ масломъ. Запекаютъ въ теченіе трехъ четвертей часа.

Картофельный пудингъ съ ветчиной.

Къ 2 фунтамъ картофельнаго пюре примѣшиваютъ полъ фунта масла, 6—10 яицъ, 2 тертыя булки, 1—1½ фунта мелко нарѣзанной ветчины, муки сколько надо для полученія тѣста, и соли, и хорошо замѣшиваютъ все, кладутъ въ обыкновенную форму и запекаютъ въ теченіе 1½ часовъ, но не на открытомъ жару, а въ кипяткѣ.

Горячій пудингъ обливаютъ поджареннымъ масломъ и обсыпаютъ тертымъ сыромъ.

Картофель съ гречневымъ фаршемъ.

Обмасливаютъ гречневую кашу (разсыпчатую), примѣшиваютъ къ ней поджареннаго шинкованнаго лука. Срѣзываютъ съ запеченныхъ въ духовой печи картофелинъ верхушки, выскабливаютъ средину (чтобы стѣнки не распались отъ фарша) и заполняютъ ее кашей съ лукомъ, смазываютъ яйцомъ, засыпаютъ толченными сухарями, приливаютъ масла и запекаютъ.

Остатки картофеля и каши смѣшиваютъ съ масломъ и яйцами, скатываютъ шарики, обваливаютъ ихъ въ мукѣ или крошкахъ и обжариваютъ въ маслѣ.

Фаршированный картофель подаютъ съ шариками въ маслѣ.

МУЧНЫЯ БЛЮДА.

Пирожки кулебяки и пироги.

Мучное тѣсто.

Для приготовленія пироговъ и пирожковъ употребляется пшеничная мука лучшаго сорта. Она должна быть суха и чиста, не отдавать сыростью, бѣзъ дурного запаха.

Изъ такой муки дѣлается тѣсто, которое представляетъ собою смѣсь муки съ водою. Но передъ тѣмъ, чтобы приготовить тѣсто, необходимо муку просушить и просѣять сквозь рѣшето. Просѣянная мука будетъ

имѣть пушистый видъ и легче смѣшивается съ водою, чѣмъ не просѣянная.

Приготовленіе тѣста бываетъ двухъ главныхъ родовъ: прѣсное и кислое.

Первое замѣшивается на одной водѣ, а второе ставится на дрожжахъ.

Тѣсто замѣшиваютъ рукою или веселкомъ до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается гладкимъ, ровнымъ и эластичнымъ.

Замѣсивъ тѣсто необходимо оставить его на нѣкоторое время отдохнуть для того, чтобы крахмальныя зерна лучше разбухли.

Для приготовленія кислаго тѣста сначала дѣлается опара, которая приготовляется изъ дрожжей, жидкихъ или сухихъ, смотря по тому, какія можно достать. Изъ жидкихъ дрожжей опару ставятъ съ вечера, а изъ сухихъ можно на нѣсколько часовъ до приготовленія тѣста.

Для приготовленія опары изъ жидкихъ дрожжей поступаютъ такъ: вечеромъ взявъ процѣженныхъ сквозь сито дрожжей 1 чайную чашку, вылить ихъ въ каменную банку (четверть ведерную) или въ небольшую чистую кадочку, налить туда же холодной воды 2 стакана и, насыпавъ просѣянной крупчатой муки настолько, чтобы вышло жидковатое тѣсто, размѣшать какъ можно тщательнѣе лопаткой (веселкой). Накрыть полотномъ, завязать и, сверхъ полотна еще накрыть чѣмъ-нибудь потеплѣе, оставить до утра; къ утру опара поднимается и готова для приготовленія тѣста.

Когда опара приготовляется на сухихъ дрожжахъ, то взявъ ихъ вѣсомъ около 2 съ половиною золотниковъ, кладутъ въ муравленный горшокъ, емкостью 6—10 стакановъ и разминаютъ ихъ. Затѣмъ наливаютъ 2 стакана воды, и, всыпавъ просѣянной муки четверть

стакана хорошо размѣшать. Послѣ этого горшокъ покрываютъ салфеткой вдвое и завязавъ ставятъ въ теплое мѣсто, для того, чтобы опара скорѣе и лучше поднялась. Черезъ 2 — 3 часа опара будетъ готова.

Для приготовленія тѣста изъ готовой опары берутъ 2 фунта муки, русскаго масла три четверти фунта, яицъ 5 штукъ и молока 1 стаканъ. Все это вливаютъ въ опару при чемъ масло топленое предварительно смѣшиваютъ съ молокомъ. Затѣмъ начинается вымѣшиваніе рукою или деревянною лопаткой что продолжается до тѣхъ поръ, пока вымѣшанное тѣсто будетъ легко отставать отъ рукъ. Послѣ этого накрываютъ полотенцемъ, завязываютъ и ставятъ въ теплое мѣсто часа на 3—4 для того, чтобы тѣсто поднялось (взошло). Когда тѣсто, перестанетъ подниматься, выкладываютъ его на пирожную доску, предварительно посыпанную мукою и снова валяютъ его до тѣхъ поръ, пока на немъ будутъ образовываться тонкіе пузырьки. Затѣмъ оставляютъ тѣсто на пирожной доскѣ и накрываютъ чистымъ полотенцемъ и даютъ еще подняться. Часа за полтора до обѣда это тѣсто раскатываютъ скалкой и, сложивъ вчетверо, переносятъ на желѣзный листъ, кладутъ начинку для пирога и придавъ форму пирога, защипываютъ края, а затѣмъ смазываютъ сырымъ разболтаннымъ яйцомъ. Листъ, на который перекладывается тѣсто для пирога необходимо смазать предварительно масломъ, иначе тѣсто пристанетъ. Затѣмъ пирогъ ставятъ въ печь и пекутъ.

Для пирожковъ раскатанное тѣсто разрѣзаютъ рѣзцомъ на кружки и положивъ фаршъ, защипываютъ края и кладутъ на сковородку или на листъ для пекенія.

Для приготовленія слоенаго тѣста надо взять полъ фунта хорошого столоваго масла или три четверти

фунта сливочнаго, вымыть его въ холодной водѣ, растирая ложкой, выжать хорошенько. Для приготовленія самаго тѣста взять полстакана холодной воды, разболтать одно или полтора яйца, посолить, положить муки столько, чтобы тѣсто было достаточно круто, размѣсивъ хорошенько руками тѣсто, раскатать его деревянной каталкой на гладкой доскѣ, въ полпальца толщины, дать постоять въ холодномъ мѣстѣ, нарѣзать тонкими пластинками промытое масло, покрыть имъ половину раскатаннаго тѣста, а другою половиною покрыть масло и по краямъ тѣсто защипать, сложить его втрое, раскатать на столѣ или на гладкой доскѣ, посыпанной мукою, сложить снова втрое и снова раскатать. Повторяя это 5—6 разъ. Раскатывать и держать тѣсто непремѣнно надо въ холодномъ мѣстѣ и когда окончатъ раскатывать, поставить его еще на четверть или на полчаса на холодъ или даже на ледъ, покрыть салфеткой. Когда тѣсто уже готово и тонко раскатано, кладутъ въ рядъ шарики фарша приблизительно на полвершка одинъ отъ другого, оставляя на одинъ или на полтора вершка тѣсто отъ верхнихъ краевъ свободнымъ, которымъ и покрываютъ разложеннымъ фаршъ, обдавливаютъ тѣсто пальцами кругомъ, возлѣ каждой отдѣльной кучки фарша и обрѣзать стаканомъ, бокальчикомъ или рѣзцомъ. Такимъ образомъ отдѣльные пирожки кладутъ на листъ смазанный масломъ, смазываютъ также кисточкой или перышкомъ верхушки пирожковъ яйцомъ, и ставятъ въ горячую печь.

Слоеное тѣсто также приготовляютъ, въ особенности для мелкихъ пирожковъ, и на молокѣ или сливкахъ, т. е. вмѣсто воды берутъ цѣльное молоко или сливки.

Здобное тѣсто.

Полъ фунта свѣжаго вымытаго масла смѣшать съ фунтомъ муки, 2 яйцами, 2 желтками, 5 ложками какого нибудь вина, 5 ложками сливокъ и немного соли вымѣсить хорошенько, раскатать тонко, сложить вчетверо и повторить это два раза и употреблять на пирожки или на паштетъ.

Тѣсто разсыпчатое.

2 яйца, полъ фунта масла, 1 фун. муки, немножко воды и соли, замѣсить тѣсто, потомъ тонко раскатать, сложить въ нѣсколько рядовъ, опять раскатать. Повторивъ это нѣсколько разъ, потомъ раскатать, какъ нужно для пирожковъ.

Тѣсто рубленое.

1 фунт. муки, 1 фунт. свѣжаго несоленаго масла, полстакана воды и 2 яйца смѣшать вмѣстѣ и рубить косаремъ въ холодномъ мѣстѣ до тѣхъ поръ, пока тѣсто подѣлается нитками.

Это тѣсто нельзя мѣсить, только рубить, чрезъ это тѣсто будетъ достаточно вымѣшано. Наконецъ раскатать и употреблять куда слѣдуетъ.

Дутые пирожки.

Взять 1 фун. муки, растопить четверть ф. масла, налить чайную чашку воды, немного соли, сыпать по немного муку, все мѣшая, когда станетъ довольно густо, влить масло; все хорошнько сбить, потомъ

положить на доску муки, немного повалять, чтобы тѣсто было мягкое, потомъ раскатать тонко, накладывать блюдечко, вырѣзывать потомъ класть начинку какую угодно или варенье загибать на одну сторону.

Пироги съ капустой и яйцами.

Взять полкочна свѣжей капусты, мелко изрубить его, прибавить 1—2 ложки масла, поджарить: чтобы капуста была мягкою прибавить 2—3 мелко изрубленныхъ въ крутую сваренныхъ яйца, немного перцу, когда остынетъ задѣлать въ тѣсто приготовленное по одному изъ вышеуказанныхъ способовъ.

Пироги съ рисомъ и яйцами или съ рисомъ вязигою, яйцами.

Сваривъ полстакана риса въ водѣ, когда зерна станутъ слѣпляться, то откинуть на друшлакъ и мѣшая всполоснуть холодною водою, прибавить одну ложку растопленнаго масла, 1 ложку бульону, посолить, положить 2—3 мелко изрубленныя крутыя яйца, размѣшать и задѣлать въ тѣсто, приготовленное по одному изъ вышеуказанныхъ способовъ.

Пирожки со свѣжими грибами.

Взять верхушекъ молодыхъ боровиковъ разрѣзать каждый на 4 части, сложить въ кастрюльку, посыпать солью, перцемъ, зеленымъ рубленымъ лукомъ, укропомъ и поставить на огонь. Когда грибы пустятъ сокъ и начнутъ кипѣть положить ложку масла и 2 ложки

хорошей сметаны, хорошенько прокипятить, чтобы грибы не были сыры, остудить на льду, начинить пирожки.

Пирожки изъ шампиньоновъ.

Взять большихъ молодыхъ шампиньоновъ, очистить съ нихъ кожу и срѣзать корни. Между тѣмъ, мелкіе шампиньоны изрубить, прибавить, тертой булки тертаго лука и немного зелени петрушки, поджарить нѣсколько разъ въ маслѣ, посолить, прибавить перца и наполнить имъ приготовленныя верхушки шампиньоновъ. Обмазать каждый яйцомъ, осыпать сухарями и жарить, осторожно перекладывая, чтобы фаршъ не выпалъ. Когда будутъ готовы, уложить на блюдо-посыпать жареною въ маслѣ петрушкой и подать.

Пирожки съ гречневой кашей и яйцами.

Сварить наканунѣ крутую гречневую кашу. Поджарить въ маслѣ мелко мелко изрубленную луковицу, смѣшать съ кашею, посолить, положить перца, 2—3 рубленныхъ яйца смѣшать вмѣстѣ, подѣлать пирожки изъ разсыпчатаго тѣста и поставить въ печь.

Пирожки съ грибами.

Поджарить ложку масла съ лукомъ, положить сваренные и мелко порубленные грибы, 2 ложки сметаны, прибавить тертой булки, размѣшать хорошенько на огнѣ, остудить, прибавить рубленыхъ яицъ и дѣлать пирожки изъ соленаго тѣста.

Пирожки изъ булочекъ.

Испечь маленькія кругленькія булочки изъ обыкновеннаго тѣста. Разрѣзать каждую на двѣ части, вынуть немного мякоти изъ средины, наложить туда фаршу грибного, сложить вмѣстѣ, намочить въ молокѣ на 2 минуты и, наконецъ, смазать яйцомъ, посыпать сверху сухарями, сложить на сковороду, намазанную масломъ, и поставить въ печь; дать немного зарумяниться и подать на столъ.

Пироги.

На пирогъ идетъ кислое тѣсто простое или же слоеное, совершенно такое же, какъ для пирожковъ. Фаршъ или начинка могутъ быть весьма различны, мясо, вареное или жаренное, свинина, рыба, рисъ, яйца, капуста и проч.

Пирогъ изъ саго.

Сварить саго, откинуть на сито, перемыть холодной водой, смѣшать съ распущеннымъ масломъ, положить на какое угодно заранѣе приготовленное тѣсто рядъ саго, рядъ рубленыхъ яицъ, потомъ саго и яицъ, посыпать солью, перцемъ, полить масломъ, покрыть тѣстомъ, защипать, помазать яйцомъ, посыпать сухарями и поставить въ жаркую печь.

Пирогъ съ вязигою.

Намочить вязигу на ночь въ водѣ, на другой день варить въ водѣ часа 3 пока вязига сдѣляется совер-

ienно мягка, слить воду, вязигу порубить, вложить въ распущенное масло, посолить посыпать перцемъ. Отдѣльно сварить рисъ и нѣсколько яицъ порубить, смѣшать вмѣстѣ съ вязигою. Приготовить тѣсто на дрождяхъ или слоеное, наполнить пирогъ фаршемъ и поставить въ горячую печь. Вязигу нужно брать сообразно съ пропорціей тѣста, т. е. на ту пропорцію тѣста, которая взята для пирога съ мяснымъ фаршемъ, нужно взять вязиги полфунта.

Пирогъ со свѣжею капустой.

Небольшую голову капусты разрѣзать на части и вскипятить одинъ разъ въ соленой водѣ, и отжавъ воду, мелко порубить. Взять полфунта масла, поджарить съ рубленымъ лукомъ, положить въ масло рубленую капусту, тушить до готовности; когда остынетъ, положить на раскатанное слоеное или кислое тѣсто, сверху посыпать рублеными яйцами, покрыть тѣсто защипать, дать подняться, если тѣсто дрожжевое, помазать яйцомъ посыпать сухарями и поставить въ жаркую печь.

Картофельный пирогъ.

2 фунта картофеля отварить въ соленой водѣ, протереть сквозь рѣшето, положить 1 ф. муки, 3 ложки дрожжей, 4 яйца и одну чашку распущеннаго чухонскаго масла, вымѣшать хорошенько. Раскатать двѣ лепешки, положить одну на сковороду, намазанную масломъ и посыпанную сухарями, на нее положить мясной фаршъ, а другую накрыть сверху и поставить въ печь.

Пирогъ съ морковью.

Приготовить соленое или на дрожжахъ тѣсто, 10 морковей средней величины очистить, вымыть и сварить въ соленой водѣ или молокѣ, мелко изрубить, смѣшать съ 5 рубленными яйцами и 2 ложками масла, немного соли; сдѣлать пирогъ и поставить въ горячую печь.

Пирогъ съ грибами.

Варятъ крутую гречневую кашу; полную тарелку ея смѣшиваютъ съ мелко изрубленной луковицей и грибами, поджаренные въ ложкѣ чухонскаго масла, прибавляютъ мелко изрубленныхъ говяжьихъ шкварокъ вмѣстѣ съ топленнымъ жиромъ. Все это перемѣшавъ вмѣстѣ кладутъ въ пирогъ.

Кулебяки.

Для кулебяки изготовляемой на 6—8 человѣкъ, берется 3 фунта муки и растворяется съ вечера тѣсто. На 2 или на два съ половиной стакана тепловатаго молока или воды кладется столовая ложка свѣжихъ дрожжей разведенныхъ молокомъ или водой и затѣмъ всыпается половина взятой муки, растворяется довольно крутое тѣсто и становятъ въ теплое мѣсто. Въ опару, кромѣ дрожжей, можно влить маленькую рюмку водки. Утромъ, когда тѣсто поднимается, его надо посолить приблизительно 2 чайными ложками мелкой соли, прибавить полфунта хорошаго чухонскаго масла, 4 свѣжихъ яйца и бить веселкою подбавляя оставшуюся муку, до тѣхъ поръ, пока тѣсто не будетъ

отставать отъ опарника и веселки, затѣмъ накрыть полотенцемъ и дать снова подняться. Когда поднимется, выложить на столъ, на который посыпать немного муки, и валять по столу руками до тѣхъ поръ, пока совершенно не станетъ отставать отъ рукъ и стола; при этомъ не надо прибавлять слишкомъ много муки, а стараться хорошенько вымѣсить, смазывая руки масломъ, опять покрыть полотенцами и потомъ снова дать подняться; затѣмъ раскатать въ четырехъ угольную лепешку толщиною въ палецъ свернуть вчетверо и положить осторожно на противень, смазанный масломъ, разложить на немъ тѣсто и потомъ положить начинку, которая всегда должна быть остужена и равномѣрно разложена. Если въ начинку кладется вязига, яйца, рисъ, каша или капуста, а также и рыба, то сначала надо положить мелкую начинку, разравнять ложкой, затѣмъ положить рыбу, которая должна быть снята со спинной кости и про сушена между полотенцами по крайней мѣрѣ въ продолженіе получаса; поверхъ рыбы снова положить мелкую начинку, загнуть пирогъ тѣстомъ оставленнымъ для этого по краямъ противня, защипать, провести ножемъ посерединѣ и угламъ, гдѣ тѣсто защипано, смазать разболтаннымъ съ водой и яйцомъ посыпать сухарями, дать немного постоять и поставить въ печь,

Начинку для кулебяки сдѣлать такъ: взять четверть фунта вязиги, налить съ вечера водой и передъ тѣмъ, какъ дѣлать изъ нея начинку, воду надо слить, налить новой холодной водой немного посоленной, поставить вариться но не разваривать, словомъ, чтобы она сдѣлалась мягкой, затѣмъ воду снова слить, а вязигу изрубить, какъ рубятся яйца; между тѣмъ сварить въ крутую 6 штукъ свѣжихъ яицъ, опустить въ холодную воду, чтобы шелуха лучше снималась,

вычистить и также изрубить, смѣшать съ вязигой прибавить зеленаго укропа, соли, 4 столовыхъ ложки растопленнаго чухонскаго масла, ложки 3 — 4 навару изъ разныхъ овощей, все хорошенько перемѣшать и разложить на мѣсто, какъ сказано выше. Вмѣсто сига можно положить лососину, бѣлорыбицу, свѣжую осетрину, бѣлужью тешку, или малосольную севрюгу.

Пирогъ долженъ быть хорошо выпеченъ, что опредѣляютъ такъ: когда нижняя корка будетъ свѣтло-коричневаго цвѣта, тогда его слѣдуетъ вынуть и, не снимая съ противня, накрыть полотенцемъ и оставить опять съ четверть часа, потомъ переложить на блюдо. Къ кулебякѣ слѣдуетъ подавать сливочное масло и рыбное консоме.

Пирогъ-ростегай.

Кислое тѣсто раскатываютъ не очень толсто, кладутъ на него фаршъ изъ грибовъ, а сверху цѣльныя кусочки грибныхъ головокъ; кругомъ защипываютъ и оставляютъ средину открытою, какъ у ватрушекъ, съ тою только разницею, что ватрушкамъ придаютъ круглую форму, а ростегаю продолговатую. Смазываютъ масломъ и ставятъ въ печь.

Пирогъ татарскій.

Испечь обыкновенные блины, смазать съ обѣихъ сторонъ масломъ и уложить въ кастрюлю, смазанныя масломъ и обсыпанныя сухарями, и каждый блинъ смазать протертымъ, и посоленымъ творогомъ и посыпать порошкомъ корицы, пока такимъ образомъ вся кастрюля наполнится и послѣдній слой творога при-

крыть блиномъ смазать масломъ, посыпать сухарями и запечь.

Этотъ пирогъ подается къ малороссійскому борщу.

Пирогъ-кулебяка по-русски.

Взять для тѣста: 3 фун. муки, 1 фун. масла, 6 яицъ, 2 стак. молока, 3 зол. сухихъ дрожжей и щепотку соли. Для фарша: 2 фун. разваренныхъ грибовъ изъ консервовъ или сухихъ 5 луковицъ, полтора фун. масла, полстакана зелени укропа, 3 стак. смоленскихъ крупъ, 3 яйца.

Тѣсто дѣлаютъ на молокѣ съ дрожжами, даютъ подняться и прибавляютъ масло, яйца, соль и остальную муку и даютъ еще разъ подняться, а между тѣмъ въ то время приготовляютъ начинку; берутъ 2 фун. какой-либо свѣжей рыбы безъ костей, поджариваютъ съ полфунтомъ масла съ 5-ю головками лука, прибавляютъ полстакана рубленой зелени укропа и все хорошо рубятъ.

Отдѣльно берутъ 3 стакана смоленскихъ крупъ; растираютъ съ 2-мя сырыми яйцами, высушиваютъ и протираютъ черезъ рѣшето.

Далѣе берутъ 1 бут. воды и 1 фун. масла; когда вода закипитъ, всыпаютъ муку и хорошо мѣшаютъ, солятъ и ставятъ на самое короткое время въ духовую печь, чтобы слегка разопрѣла, послѣ чего смѣшиваютъ съ рыбнымъ фаршемъ.

Отдѣльно приготовляютъ ломтики семги и дѣлаютъ кулебяку такъ: на металлическое круглое блюдо раскатываютъ тѣсто, оставляя на столько края, чтобы ихъ можно было сверху закрыть и защипать. На средину этого тѣста кладутъ половинное количество

фарша, на него ломтики семги, на нихъ остальной фаршъ, защипываютъ, смазываютъ яйцомъ, посыпаютъ сухарями и ставятъ въ печь. Когда готово, то прикрываютъ чѣмъ-либо, чтобы пирогъ отмякъ.

Лапша.

Лапша, смотря по способу примѣненія, придаетъ блюдамъ разныя названія. Тѣсто для лапши замѣшивается изъ муки на яйцахъ и добавляютъ немного масла. Тѣсто мѣсится крутое и нелипкое. Для семьи изъ 4—5 душъ достаточно на лапшу 3-хъ яицъ. Хорошо промѣшанное, крутое тѣсто раскатывается въ тонкій пластъ и шинкуется.

Лапша варится въ посоленной водѣ, минутъ 20, затѣмъ отбрасывается на рѣшето и, чтобы не слиплась, обдается холодной водой. На рѣшетѣ лапша нѣсколько затвердѣваетъ и обсыхаетъ.

Лапшею засыпаютъ какой-нибудь бульенъ или отваръ (напр., грибная лапша), или молоко (молочная лапша). Въ этихъ случаяхъ, засыпанная лапша проваривается вновь.

Лапша можетъ быть подаваема и какъ отдѣльное блюдо, подъ растопленнымъ масломъ и тертымъ сыромъ, или съ сахаромъ и толченой корицей, а также посыпанная натертыми сухарями.

Съ масломъ, сахаромъ и залитая яйцами, лапша иногда запекается въ вольномъ жару, пока не образуется румяная корочка на поверхности. Въ подобныхъ случаяхъ лапшу иногда замѣняютъ макаронами.

Лапша съ яблоками.

Лапшу, приготовленную изъ тѣста по рецепту № 5 уваривают въ холодной водѣ и отцѣживают. Надрѣзывают тонкими кружками и полосками мягкія яблоки, перемѣшивают ихъ съ мелкимъ изюмомъ, измельченнымъ миндалемъ, сахаромъ, добавляют немного корицы и лимонныхъ корокъ, по желанію, и вина. Эту смѣсь въ перемежку съ лапшой слоями укладывают въ смазанную масломъ форму. Сверху кладутъ нѣсколько кусочковъ масла и еще рядъ яблочныхъ кружковъ. Запекают въ теченіе около часа не въ очень горячей печи. Лапша можетъ быть замѣнена макаронами.

Паровые блинчики.

Разводятъ около 7 зол. дрожжей въ ½ бут. тепловатаго молока, подмѣшивают немного муки и все ставятъ покрытымъ въ теплое мѣсто. Черезъ нѣкоторое время примѣшивают еще около фунта муки и три яйца, также соли, ½ фун. масла (или ¼ фун. пальмоваго масла), ложку сахара и дѣлают изъ этого крутое тѣсто; промѣшивать его надо до тѣхъ поръ, пока оно не начнетъ пузыриться, послѣ чего его ставятъ слегка на теплое мѣсто. Спустя полчаса, приготовляют изъ тѣста маленькіе блинчики и даютъ имъ также около получаса вылежаться; затѣмъ ихъ опускают въ горячее молоко на глубокой сковородѣ и хорошо уваривают, подъ плотной крышкой. Подают съ молокомъ или фруктовымъ соусомъ, съ компотомъ или зеленымъ салатомъ.

Вареники съ творогомъ.

Приготовляютъ обыкновенное крутое тѣсто, какъ для лапши, тонко его раскатываютъ, дѣлятъ на двѣ равныя части и кладутъ ихъ одну на другую. Затѣмъ, краемъ чашки выдавливаютъ изъ этого пласта круглыя формы и каждый такой двойной кружокъ тѣста наполняютъ начинкой и кругомъ задѣлываютъ. Уваривaютъ ихъ въ посоленной водѣ. Начинка состоитъ изъ хорошо протертаго творога, 1—2 яицъ (на ½ фун. творога), соли, небольшого количества сахара, муки, слиокъ и коринки. Блюдо подается съ растопленнымъ масломъ. Для обсыпки—сахаръ съ корицею.

Другой способъ, безъ начинки: на ½ фун. творогу, хорошо растертаго, примѣшиваютъ 6 желтковъ, всыпаютъ около стакана манной крупы, кладутъ и сбитые въ пѣну бѣлки, солятъ и вмѣшиваютъ, приготовляютъ нѣчто въ родѣ большихъ клецокъ, вываливаютъ ихъ въ мукѣ и варятъ въ соленомъ кипяткѣ.

Галушки.

Приготовленное крутое тѣсто, какъ для лапши, изъ 1 фун. муки, 6 яицъ, 3—4 стол. ложекъ молока и немного соли. раскатываютъ, даютъ нѣсколько провянуть, разрѣзаютъ на небольшія пластинки, заваривaютъ ихъ въ соленой водѣ и, сливъ эту воду и обдавъ холодной водой, отбрасываютъ на рѣшето. Затѣмъ растопляютъ до кипѣнія около ¼ ф. свинаго сала или масла и погружаютъ въ него пластинки тѣста, чтобы онѣ вздулись.

Галушки съ творогомъ.

Это блюдо приготовляется совершенно такъ же, какъ и предыдущее, только къ тѣсту добавляютъ еще около ½ фун. творога. Молока въ этомъ случаѣ можно и не подливать.

Кайзершмарнъ.

Берутъ около ½ бут. молока. 8 стол. ложекъ муки и ¼ фун. масла или жира и, смѣшавъ, держатъ на огнѣ до сильнаго кипѣнія, затѣмъ остужаютъ, еще прибавляютъ 5—6 яицъ, сахару, соли, накрошенной лимонной корки, все тщательно перемѣшиваютъ, послѣ чего по частямъ поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ въ теченіе минутъ пяти, на сковородѣ въ растопленномъ заранѣе маслѣ. Стараться, чтобы не подгорѣло.

Подаютъ съ вареньемъ или подъ различными соусами, можно также съ морковнымъ пюре.

Богемскія клецки.

Къ ½ бут. горячаго молока прибавляютъ 1—2 стол. ложки масла и солятъ, затѣмъ, при непрерывномъ помѣшиваніи мутовкою, сыплютъ столько муки (около ½ фун.), чтобы образовалось крутое, не прилипающее къ стѣнкамъ сосуда. Тѣсто остужаютъ добавляютъ въ него 2—3 яйца и еще 1—2 ложки муки, перемѣшиваютъ, раздѣляютъ ложкою на кусочки, въ видѣ крупныхъ клецокъ, и варятъ ихъ въ горячей водѣ; когда сварятся, отбрасываютъ на рѣшето. Подаютъ съ горячимъ масломъ, къ которому подмѣшиваются толченые

сухари. Вмѣсто варки, можно поджаривать въ оттопленномъ жиру или въ маслѣ и подавать тогда вмѣстѣ съ компотомъ или салатомъ.

Клецки съ овощами.

Булку или сладкій молочный хлѣбъ размачиваютъ въ молокѣ и отжимаютъ, затѣмъ смѣшиваютъ съ 3 яйцами, 3—4 стол. ложками муки, прибавляютъ сахару, немного мускатнаго орѣха, 3 стол. ложки масла или жиру, солятъ и замѣшиваютъ, потомъ, въ видѣ клецокъ, варятъ въ соленомъ кипяткѣ. Заразъ клецокъ надо варить столько, чтобы въ кипяткѣ онѣ могли плавать. Къ блюду подаются тушеныя овощи.

Пшеничный пудингъ съ мендалемъ.

Берутъ только мякишъ изъ 5—6 черствыхъ булокъ, тщательно перемѣшиваютъ съ крошенымъ сладкимъ миндалемъ, затѣмъ обливаютъ это полубутылкой молока съ разболтанными въ немъ 2 яйцами и очень круто замѣшиваютъ. Запекаютъ въ маслѣ или жиру. Подаютъ, обсыпавъ сахаромъ съ корицею, подъ фруктовымъ соусомъ.

Манныя клецки.

Въ ½ бут. горячаго молока размѣшиваютъ 2 стол. ложки масла, немного сахару и соли, и засыпаютъ около ½ фун. манной крупы. Когда тѣсто становится достаточно крутымъ, кладутъ 2—4 яйца, размѣши-

ваютъ и варятъ какъ клецки, въ соленой водѣ или бульенѣ.

Подаютъ съ растопленнымъ масломъ или овощами

Вѣнскія клецки со сливами.

Приготовляютъ рыхлое тѣсто изъ мелко истертой и размоченной въ водѣ булки, муки и ½ фун. масла, смѣшаннаго съ 2 яйцами. Тѣсто раздѣляютъ на кусочки величиною съ орѣхъ; каждый кусочекъ раскатываютъ и задѣлываютъ въ него сливу безъ косточки. Затѣмъ, эти начиненныя клецки варятъ въ теченіе 10 минутъ въ кипящей водѣ, отбрасываютъ на рѣшето и обдаютъ холодной водой, обсушаютъ, обливаютъ въ толченыхъ сухаряхъ, вновь запекаютъ короткое время въ маслѣ или свиномъ салѣ.

Подаютъ въ сладкомъ соусѣ, съ тушеными овощами, въ грѣтомъ молокѣ и т. п.

Кисыя клецки съ овощами.

Въ ½ бут. теплаго молока размѣшиваютъ около фунта муки, 2 – 4 яйца, солятъ и добавляютъ дрожжей; тѣсто покрываютъ и даютъ выходиться на теплomъ мѣстѣ. Затѣмъ, замѣшиваютъ еще около фунта муки, 1/4 фунта масла, 2 стол. ложки сахару, даютъ тѣсту постоять около ½ часа и, сдѣлавъ изъ него небольшія клецки, запекаютъ ихъ.

Подаютъ съ тушеными овощами. Клецки можно также и варить вмѣстѣ съ овощами.

Клецки съ творогомъ.

Берутъ около 1½ фун. толченыхъ сухарей, 1 фун. творога, 2—3 яйца, ½ фун. масла, немного мускатнаго орѣха и соли. Замѣшиваютъ тѣсто, изъ котораго приготовляютъ плоскія клецки, обваливаютъ ихъ въ мукѣ и варятъ, около 10—15 мин., въ соленомъ кипяткѣ.

Подаютъ съ растопленнымъ масломъ и тертымъ сыромъ.

Творожныя клецки.

Къ 1 фун. творога примѣшиваютъ 3 стол. ложки коринки, 2—3 ложки сахару, 4—6 наскобленныхъ горькихъ миндалинъ, нарѣзанную корку съ лимона, какъ и сокъ изъ него, чашку сливокъ (или молока), 2—3 яйца и столько муки, сколько надо для полученія изъ этой смѣси крутого тѣста. Приготовивъ изъ тѣста маленькія клецки, поджариваютъ ихъ въ маслѣ. Подаютъ ихъ, обсыпанныя сахаромъ, съ компотомъ.

Хлѣбный пудингъ.

Размельчаютъ 1 фун. зернового хлѣба, примѣшиваютъ къ нему около ¼ фун. изюма, 4 стол. ложки масла, 3 яйца и немного толченаго

Запеченныя манныя клецки.

Кипятятъ 2 бут. молока и засыпаютъ въ него около 1¼ фун. манной крупы. Сварившуюся кашу остужаютъ,

замѣшавъ въ нее предварительно 6 яицъ, сахару и соли. Для рыхлости можно сначала положить только желтки, а бѣлки сбить въ пѣну и уже послѣ того замѣшать. Для запеканія наливаютъ въ кастрюлю, пальца на два высотою, молока, кладутъ масла, нагрѣваютъ и затѣмъ размѣщаютъ въ кастрюлѣ тѣсто въ видѣ небольшихъ плоскихъ клецокъ. Кастрюлю держатъ въ печи 30—40 минутъ, пока не испарится молоко и клецки пожелтѣютъ. Пересыпаютъ сахаромъ и подаютъ съ компотомъ.

Запеченные валики.

Приготовляютъ на дрожжахъ тѣсто изъ 1 фун. муки, 3 яицъ, 1—2 ложекъ сахару, небольшого количества молока и соли, и послѣ того, какъ оно выходится, его тонко раскатываютъ, разрѣзаютъ на полосы пальца въ 3 ширины, обмазываютъ растопленнымъ масломъ, обсыпаютъ миндалемъ и изюмомъ, свертываютъ въ каточки и запекаютъ въ маслѣ, въ теченіе около часа.

Подаютъ со сладкимъ соусомъ.

Свернутыя вареныя клецки.

Изъ лапшаного тѣста (№ 5) раскатываютъ удлиненный пластъ, обмазываютъ его растопленнымъ масломъ и толчеными сухарями въ маслѣ же, затѣмъ пластъ свертываютъ и закрѣпляютъ конецъ палочкой. Варятъ коло ½ часа въ соленой водѣ.

Картезіанскія клецки.

Черствую булку очищаютъ отъ корки, размачиваютъ въ молокѣ, отжимаютъ и скатываютъ два шара, затѣмъ обмазываютъ ихъ сбитымъ яйцомъ и обваливаютъ въ истолченныхъ сухаряхъ, потомъ запекаютъ въ маслѣ, обсыпаютъ сахаромъ и подаютъ въ фруктовомъ соусѣ.

Тирольскія клецки.

Четыре черствыхъ булки размачиваютъ въ ½ бут. холоднаго молока, обливаютъ ихъ нагрѣтымъ масломъ, добавляютъ 4 стол. ложки муки, 3 яйца и соли и обращаютъ въ крутое тѣсто, раздѣляютъ его на доли, величиною съ яйцо, и уваривaютъ ихъ въ соленомъ кипяткѣ, въ теченіе около ½ часа.

Подаютъ съ салатомъ или тушеными овощами.

Пудингъ съ яблоками.

Приготовляютъ хлѣбное тѣсто, какъ въ № 26, и въ такомъ же количествѣ яблочное варенье. Затѣмъ, на обмазанную масломъ сковороду кладутъ пластъ тѣста, на него—слой варенья, покрываютъ новымъ пластомъ и опять—слоемъ варенья. Можно и въ третій разъ сдѣлать то же, но чтобы сверху былъ добавленъ еще пластъ тѣста. Пекутъ на умѣренномъ огнѣ минутъ 15. Обсыпаютъ сахаромъ. Подаютъ и въ тепломъ и въ холодномъ видѣ, съ виннымъ или фруктовымъ соусомъ.

Фруктовый пудингъ.

8 черстыхъ булокъ размачиваютъ въ достаточномъ количествѣ холоднаго молока, прибавляютъ 5 ложекъ сахару, 6 яичныхъ желтковъ, 3—4 ложки муки, около фунта измельченныхъ яблоковъ и грушъ или сливъ, немного солятъ. Все хорошо перемѣшиваютъ и затѣмъ добавляютъ 6 сбитыхъ бѣлковъ. Полученную массу запекаютъ въ умѣренномъ жару около часа.

Подавать можно также и съ какимъ-либо соусомъ.

Сухарный пудингъ.

Двадцать сухарей размачиваютъ въ молокѣ, прибавляютъ 6 яицъ, 1/4 фун. изюму, 2 стол. ложки сахару, немного соли. Половину этого тѣста кладутъ пластомъ въ обмазанную масломъ форму, насыпаютъ слой мелко нарѣзанныхъ яблоковъ съ сахаромъ и покрываютъ это другой половиной тѣста. Запекаютъ въ теченіе ½—1 часа.

Пудингъ съ соусомъ.

8 черствыхъ булокъ размачиваютъ въ достаточномъ количествѣ молока (около 1 бут.), прибавляютъ около ½ фун. масла, 5—5 яицъ, около ½ фунта сахару, 1 фун. сладкаго миндаля, лимонной корки и 20—30 капель лимоннаго сока. Хорошо все замѣшиваютъ и запекаютъ около часа въ умѣренномъ жару.

Подаютъ съ какимъ-либо соусомъ.

Хлѣбный пудингъ.

Замѣшиваютъ тѣсто изъ 2 фун. измельченнаго чернаго хлѣба ½ фун. коринки, ½ фун. масла, 6—10 яицъ, ½ фун. сахару, 1—2 чайныхъ ложекъ толченой корицы и гвоздики, ¼ фун. сладкаго миндаля, нарѣзанной лимонной корки 1—2 лимоновъ и немного лимоннаго соку. Запекаютъ въ теченіе 1 часа въ умѣренномъ жару. Для рыхлости взбиваютъ бѣлокъ можно класть отдѣльно.

МУЧНЫЯ КУШАНЬЯ.

Блинчики изъ пшеничной муки.

Растереть 3 желтка со щепоткой соли и 2 чайными ложками сахара. Постепенно прибавить 2 стакана муки и 4 стакана молока. Вбить 3 сбитыхъ бѣлка, перемѣшать, класть на сковороды, смазанные масломъ тонкими блинчиками.

Блинчики на скорую руку.

Разболтать 2 сбитыхъ яйца съ 2 стаканами тепловатаго молока и 2 стаканами теплой воды, прибавить столовую ложку масла, соли, немного сахару. Всыпать, все время мѣшая 2 стакана муки.

Блинчики съ начинкой изъ шпината.

Растеретъ 2 желтка съ чайной ложкой сахара, продолжая растирать, постепенно прибавить 1 стаканъ муки, стаканъ молока, стаканъ воды. Перемѣшать все съ 2 сбитыми бѣлками, солью. Печь тоненькіе блинчики. Въ посоленномъ кипяткѣ сварить полфунта шпината, процѣдить его и протереть. Подрумянить 1 ст. ложку масла съ 2 чайными ложками муки, влить туда полстакана сливокъ, вскипятить, смѣшать со шпинатомъ, прогрѣть все. На каждый блинчикъ класть слой шпината, покрыть его другой половиной блинчика. Всѣ блинчики сложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками и залить ихъ полстаканомъ сметаны, разболтанной съ 2 яицами. Дать постепенно подрумяниться въ духовкѣ.

Блинчики изъ гречневой и пшеничной муки.

Ставится опара изъ 3/4 стакана теплаго молока дрожжей и 3 стакана пшеничной муки. Когда тѣсто покроется пузырьками, влить туда 6 желтковъ и четверть фун. теплаго масла, чайную ложку сахара, соли щепотку. Хорошо вымѣсить тѣсто, постепенно добавляя полтора стакана гречневой муки, полтора стакана пшеничной и теплаго молока, чтобы тѣсто получилось не гуще жидкой сметаны. Дать еще разъ подняться. Положить туда 6 сбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать и печь на раскаленной плитѣ, смазывая сковородки масломъ

Булка сдобная изъ пшеничной муки.

Приготовляется сдобное тѣсто такъ: растворяется изъ полфун. муки, полтора стакана теплаго молока и дрожжей, дать подняться. Когда покроется пузырьками вымѣсить хорошенько, всыпать чайную ложку сахара, щепотку соли, четверть фун. теплаго масла, 3 яйца, полфун. муки. Мѣсить, пока станетъ отставать отъ рукъ, снова дать подняться. Сдѣлать потомъ булку, положить въ форму, смазанную масломъ. Смазать яйцомъ и поставить въ духовку.

Булочки съ фаршемъ изъ бобовъ.

Нашинковать мелко половину зеленыхъ бобовъ, сварить ихъ въ посоленомъ кипяткѣ и процѣдить. Вскипятить полстакана сливокъ и влить туда, постоянно мѣшая полстакана сливокъ, разболтанныхъ съ 2 чайными ложками муки. Когда вскипитъ и станетъ густымъ, положить масла, соли, перемѣшать все съ бобами. Взять штукъ 15 розанчиковъ по 1 коп. срѣзать нижнія стѣнки, выдолбить серединки. Разболтать стаканъ молока съ 2 яйцами, смочить въ немъ розанчики и сложить ихъ на листъ, верхушками книзу, наполнить внутренность бобами. Листъ смазать прежде масломъ и посыпать крошками. Булочки скропить масломъ, поставить въ духовую.

Булочки съ фаршемъ изъ горошка.

Приготовляются, какъ булочки съ фаршемъ изъ бобовъ, замѣнивъ бобы горошкомъ.

Булочки съ томатами и яйцами

Приготовляются, какъ булочки съ фаршемъ изъ бобовъ или горошка, но вмѣсто фарша, выпустить въ каждую булочку по яйцу, покрыть половинкой томата, разрѣзаннаго пополамъ, посыпать сыромъ, масломъ смазать и дать подрумяниться въ духовкѣ.

Булочки сѣрыя.

Ставится опара изъ полъ фунта ржаной муки, полъ бут. теплаго молока и дрожжей. Когда станетъ подыматься, вбить 2 яйца, три восьмыхъ ф. распущеннаго масла, 1 ф. пшеничной муки, соли. Когда поднимется, раскатать, вырѣзать булочки, дать подрумяниться въ духовкѣ.

Булочки, фаршированные грибами.

Взять штукъ 15 розанчиковъ, срѣзать нижнія стѣнки, вынуть мякишъ и наполнить фаршемъ изъ грибовъ: 1 фун. сморчковъ разрубить, посолить и подрумянить въ маслѣ, прибавить полъ фун. сметаны, соли и прогрѣть. Булочки, наполненныя фаршемъ класть на листъ, смазанный масломъ и посыпанный крошками.

Вареники съ капустой и грибами.

Прорубить капусту, обжарить ее въ маслѣ, прибавить рубленнаго поджареннаго лука и ложки 2 вареныхъ рубленыхъ бѣлыхъ грибовъ, соли и все пере-

мѣшать. Замѣсить крутое тѣсто изъ 3 яйцъ, 12 ложекъ воды и соли прибавить муки 2—3 стакана, раскатать тонко и дать тѣсту обсохнуть, тонко раскатать, вырѣзать кружочки и класть на нихъ кучками начинку, потомъ защипать и отварить въ посоленомъ кипяткѣ. Отдѣльно подается грибной соусъ.

Вареники съ творогомъ.

Приготовить тѣсто для варениковъ, какъ указано выше. Положить подъ прессъ 1 фун. творогу, протереть его затѣмъ. Вбить 2 яйца одну четверть фун. сметаны, соли, сахару размѣшать все. Тонко раскатать тѣсто, вырѣзать лепешки, класть на нихъ по чайной ложкѣ, творогъ и защипывать. Варить въ посоленомъ кипяткѣ, потомъ откинуть на рѣшето, дать водѣ стечь и подавать со сметаной.

Ватрушечки ржаныя съ картофелемъ и лукомъ.

Сварить картофель, протереть его, влить ложку масла, посолить и перемѣшать. Подрумянить въ маслѣ лукъ и смѣшать его съ картофелемъ. Поставить опару изъ одну четверь фун. ржаной муки съ дрожжами, разболтанными съ 1 четвертью фун. стаканами теплаго молока. Когда тѣсто начнетъ подыматься, влить одну восьмую масла, посолить, всыпать полъ фун. ржаной муки, вымѣсить, дать подняться еще разъ. Тонко раскатать, вырѣзать лепешечки, смазать картофелемъ и защипать края, смазать масломъ. Подставить въ духовку, чтобы поднялось и подрумянилось въ медленномъ огнѣ.

Драчена.

Сбить 8 яицъ, смѣшать съ, одной четвертью фун. распущеннаго масла и одной восьмой фун. сахара Растирая все время, добавить 2 стакана муки и влить 2 стакана молока. Противень смазать масломъ, вылить на него тѣсто и дать подняться въ духовкѣ. Посыпать сверху сахарной пудрой и подавать тотчасъ же.

Колдуны съ капустой кислой и грибами.

Тушить съ масломъ полъфун. шинкованной кислой капусты. Отдѣльно сварить одну восьмую бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, порубить ихъ и смѣшать съ капустой. Приготовить тѣсто, какъ для лапши, раскатать, порѣзать кружками и положить на каждый кучкой начинку. Варить въ посоленномъ кипяткѣ, подавать съ масломъ.

Колдуны съ гречневой кашей и яйцами.

Сварить гречневую кашу, прибавить масла, 2 крутыхъ рубленныхъ яйца, смѣшать все. Приготовить тѣсто, какъ для лапши и класть на нихъ кучкой начинку. Отварить въ посоленномъ кипяткѣ.

Колдуны съ рисомъ и яйцами.

Приготовляется, также, какъ и съ гречневой кашей, послѣдняя замѣняется рисомъ.

Лапша домашняя жареная.

Замѣсить крутое тѣсто изъ 3 яицъ, 12 ложекъ воды и соли немного, всыпать 3 стакана муки, раскатать тонко и дать тѣсту обсохнуть, потомъ нарѣзать длинными полосками, обжарить румяно въ маслѣ и подавать, обсыпавъ сыромъ тертымъ.

Лепешечки изъ муки ржаной съ зеленымъ сыромъ.

Распустить полъ стакана масла, растереть его съ полъ стаканомъ сметаны, всыпать полъфун. ржаной муки, посолить, вымѣсить, подливая воды, чтобы получилось не густое тѣсто. Раскатать въ палецъ толщиною, вырѣзать лепешки, надколоть вилкой дырочки, положить на листъ, смазанный масломъ и поставить въ духовку. Растереть одну восьмую зеленаго сыра съ 2 сбитыми яйцами, намазать полуостывшія лепешки, смочить масломъ и снова поставить въ духовку, чтобы окончательно подрумянились.

Лепешечки ржаныя здобныя съ кминомъ.

Ставится опара изъ одной съ четвертью стакановъ теплаго молока дрожжей и полтора фун. ржаной муки. Когда поднимется, прибавить одну восьмую растопленнаго масла, соли, 3 яйца и полъфун. ржаной муки. Замѣсить хорошенько и дать подняться, потомъ раскатать тонко. Вырѣзать лепешки и положить на листъ, смазанный масломъ, сверху посыпать тминомъ. Поставить въ духовую.

Лепешечки съ сыромъ.

Растереть 6 желтковъ съ ложкой сахара. Прибавить 3 столовыхъ ложки растопленнаго масла, полтора стакана муки, соли. Тонко раскатать, вырѣзать лепешечки, положить на листъ, смазанный масломъ и посыпанный мукой. Посыпать сыромъ, скропить масломъ и поставить въ духовку.

Паштетики изъ вермишели или лапши.

Приготовить вермишель или лапшу, отварить въ посоленомъ кипяткѣ, процѣдить. Растереть 2 ст. ложки масла, прибавить 3 яйца, тертаго сыра, немного муки Положить въ высокія формочки, смазанныя масломъ и смазать сверху яйцомъ, посыпать сыромъ и поставить въ духовку, чтобы поднялось и подрумянилось.

Пельмени съ грибами свѣжими въ сметанѣ.

Шинкованный лукъ подрумянить въ маслѣ. Разрѣзать грибы, посолить, обволять въ мукѣ и поджарить, въ маслѣ. Положить столовую ложку сметаны, лукъ перемѣшать все и дать остыть. Приготовить тѣсто полъ порціи раскатать его тонко, вырѣзать лепешечки и класть на нихъ кучками, защипать. Отварить въ посоленомъ кипяткѣ.

Пирогъ изъ кислаго тѣста съ капустой.

Приготовить кислое тѣсто одну четверть стакана теплой воды разболтать съ дрожами и полъ фун. муки и дать подняться. Прибавить постепенно соли щепотку, чайную ложку сахара, 3 желтка, одну четверь ф. масла теплаго масла, полъ ф. муки. Мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто начнетъ отставать отъ рукъ, дать подняться еще разъ, прибавить 3 сбитыкъ бѣлка, перемѣшать все. Подрумянить въ маслѣ рабленаго лука и затушить вмѣстѣ съ полтора фун. кислой нашинкованной капусты. Когда будетъ готова, прибавить половину шинкованныхъ грибовъ, подрумяненный лукъ, столовую ложку масла, перемѣшать все и дать остыть. Тѣсто раскатать, положить его на листъ и покрыть его начинкой, защипать, смазать яйцомъ, дать подняться и подрумяниться въ духовкѣ.

Пирогъ изъ кислаго тѣста съ кашей.

Приготовить кислое тѣсто, сварить разсыпчатую гречневую кашу. 1/8 ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ сварить, процѣдить и порубить мелко. Раскатать тѣсто тонко, переложить на листъ и покрыть начинкой, размѣшанной съ масломъ. Сверху покрыть тѣстомъ и поставить въ духовую.

Тѣсто рубленое.

Всыпать 1 ф. муки въ чашку, сдѣлать впадину и влить въ нее 2 яйца, разболтанныхъ съ три четверти

стаканами воды, посолить. Размѣшать тѣсто ложкой и рубить его сѣчкой, прибавляя постепенно масло. Когда тѣсто станетъ совершенно гладкимъ, можно употреблять его на что требуется.

Тѣсто жирное.

Растереть полъ ф. масла, прибавить 2 яйца, разболтанныхъ съ сокомъ полъ лимона. Всыпать постепенно все время мѣшая 1 ф. муки. Вымѣсить тѣсто, застудить на льду. Если тѣсто требуется для пирожнаго, то прибавить въ растертое масло одну четверть стакана сахара.

Тѣсто заварное.

Залить полъ ф. муки полъ стаканомъ горячаго молока, выбить и остудить. Влить дрожжи, разболтанныя въ одну четверть стакана молока, дать подняться. Затѣмъ влить одну четверть ф. растопленнаго масла, замѣсить тѣсто, прибавляя постепенно 6 растертыхъ желтковъ, соли, полъ ф. муки. 6 сбитыхъ бѣлковъ. дать снова подняться. Когда тѣсто дойдетъ, выложить его на доску.

Тѣсто разсыпчатое.

Полъ фун. масла растереть съ 4 желтками и 1 яйцомъ. Прибавить сметаны полъ или полъ стакана сливокъ и всыпать, растирая все время 2 стакана муки, тонко раскатать тѣсто. Если тѣсто требуется для сладкаго кушанья, то прибавить въ желтки, столовую ложку сахара.

Тѣсто сдобное.

Изъ полъ ф. муки растворить тѣсто, прибавивъ полтара стакана теплаго молока и дрожжей, дать подняться. Когда поднимается, прибавить чайную ложку сахара щепотку соли, одну четверть ф. теплаго масла, 3 яйца, полъ—ф. муки.

Тѣсто слоеное.

Изъ 1 ф. муки, 12 столовыхъ ложекъ слегка посоленой воды и 1 яйца замѣсить тѣсто, раскатать его въ лепешку, положить въ центрѣ 1 фун. промытаго, сжатаго въ комокъ. Завернуть масло въ тѣстѣ въ видѣ конверта, посыпать мукой и раскатать. Такъ повторяется разъ 12. Лучше всего приготовлять тѣсто въ холодномъ мѣстѣ.

Пирогъ изъ тѣста слоенаго съ рисомъ.

Приготовить слоеное тѣсто. Одновременно сварить полъ—фунта рису, положить одну восьмую масла, посолить, перемѣшать. Тѣсто раскатать, переложить его на листь и покрыть половиной приготовленнаго риса, посыпать рубленными яйцами и сверху снова рисомъ, закрыть сверху пирогъ тѣстомъ, смазать яйцомъ и поставить въ духовку.

Тѣсто тертое.

Взять полъ—фунта чухонскаго или хорошаго русскаго масла, промыть его въ холодной водѣ, отжать

въ салфеткѣ, растереть, влить 1 яйцо, опять тереть, прибавить полстакана воды, посолить, взять полъ—фунта муки и сыпать ее потихоньку, все хорошенько растирая (въ одну сторону, въ каменной чашкѣ, поставить потомъ на четверть или полчаса въ холодное мѣсто, когда остынетъ, сдѣлать изъ него пирожки и испечь въ духовой печкѣ.

Дутые пирожки.

Взять 1 ф. муки, растопить четверть ф. масла, налить чайную чашку воды, немного соли, сыпать по немногу муку, все мѣшая, когда станетъ довольно густо, влить масло; все хорошенько сбить, потомъ положить на доску муки, немного поволять, чтобы, тѣсто было мягкое; потомъ раскатать тонко, накладывать блюдечко, вырѣзывать, потомъ класть начинку какую угодно или, варенье, загибать на одну сторону.

Сдобное тѣсто на сметанѣ или на сливкахъ.

Вымыть и отжать четверть ф. хорощаго масла, разбить 1—2 яйца, взять полстакана сливокъ или сметаны, немного соли, четверть стакана воды и прибавить муки, чтобы тѣсто было достаточно крутое растереть все хорошенько, поставить въ холодное мѣсто, потомъ раскатать нѣсколько разъ, сдѣлать пирожки, помазать яйцомъ и жарить ихъ въ маслѣ на сковородѣ.

Пирогъ меринговый шоколадный.

Смѣшать 12 сбитыхъ бѣлковъ съ 12 чайными ложками мелкаго сахара и три восьмыхъ фун. тертаго

шоколаду. Выложить въ чашки или въ глубокую фарфоровую посуду. Поставить въ котелокъ, наполненный до одной трети кипяткомъ. Поставить на плиту, чтобы бѣлки стянулись, тотчасъ снять и подавать.

Пирогъ пѣнный изъ пюре абрикосовъ.

Приготовить пюре изъ одного ф. абрикосовъ, смѣшать съ тремя четвертями ф. сахара. Сбить 12 бѣлковъ, смѣшать ихъ съ пюре, выложить на блюдо и поставить въ духовую, чтобы поднялось и подрумянилось.

Пирогъ пѣнный изъ чернослива.

Сварить въ стаканѣ воды полъ ф. чернослива, протереть и смѣшать съ одной четвертью ф. сахара. Сбить 8 бѣлковъ, соединить ихъ съ черносливомъ, выложить на глубокое блюдо и поставить въ духовую, чтобы слегка подрумянилось и поднялось.

Пирожное миндальное со сбитыми сливками.

1 фун. миндалю смѣшать съ 6 горькими миндалями, смѣшать съ полъ ф. сахара. Взбить 8 бѣлковъ. Все намазать на восковую бумагу, положенную на листъ, сравнять ножемъ. Поставить въ духовую, чтобы слегка подрумянилось. Остудить и покрыть сбитыми сливками, смѣшанными съ одной третью ф. сахара съ ванилью.

Пуддингъ миндальный.

Порѣзать сладкихъ сухарей, коп. на 6, залить ихъ стаканомъ сливокъ, протереть сквозь сито. Смолоть и протереть сквозь сито полъ—фун. миндалю и 2 шт. горькаго, смѣшать съ сухарями, прибавить 6 желтковъ, растертыхъ съ стаканомъ сахара, 2 ст. ложки масла, 6 сбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать все, выложить въ форму, смазать сверху яйцомъ, посыпать мелкимъ миндалемъ, сахаромъ и масломъ. Поставить въ духовую, чтобы постепенно поднялось и подрумянилось.

Бисквиты со сливками.

Растереть 10 желтковъ съ 10 чайными ложками сахара, всыпать 10 ложекъ муки, прибавить 10 сбитыхъ бѣлковъ и перемѣшать все. Разложить это тѣсто въ раковины, смазанныя масломъ, поставить на листъ ихъ и дать постепенно подрумяниться въ духовкѣ. Вынуть изъ раковинъ и остудить. Срѣзать выпуклыя половинки бисквитиковъ, покрыть слоемъ пюре изъ малины и сбитыми сливками, приложить снова срѣзанныя половинки и посыпать мелкимъ сахаромъ.

Бисквиты изъ орѣховъ и ржаного хлѣба.

Растереть 8 желтковъ съ 7 ложками сахара, всыпать, растирая полъ—фун. молотыхъ орѣховъ и 6 столовыхъ ложекъ крошекъ изъ ржаного хлѣба, сушеного. Вбить 8 бѣлковъ, выложить въ форму и поставить въ духовую, чтобы подрумянилось.

Блинчики изъ пшеничной муки.

Растереть 3 желтка со щепоткой соли и 2 ложками сахара, прибавить, растирая 3 сбитыхъ бѣлка перемѣшать все и печь тонкіе блинчики.

Блинчики на сметанѣ.

Спечь блинчики, какъ указано выше, выложить ихъ на глубокое блюдо и покрыть смѣсью: 6 растертыхъ желтковъ съ полъ—ст. сахара, смѣшанныхъ съ 1 ст. сметаны и коринки. Посыпать крошками и сахаромъ, смазать масломъ и поставить въ духовую.

Вафли сливочныя.

Смолоть 3 горькихъ миндалинъ, растереть 12 желтковъ съ 12 чайными ложками сахара, и прибавить, растирая три восьмыхъ фун. масла, стаканъ сливокъ, горькій миндаль одну четверть ст. муки. Когда образуется гладкое тѣсто, положить 12 сбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать все. При печеніи смазывать вафельницу масломъ.

Драчена.

Растеретъ 10 желтковъ съ полъ—ф. сахара. Прибавить три восьмыхъ масла, полъ—ф. сметаны и муки три четверти ф. Когда получится гладкое тѣсто, вылить сбитыхъ бѣлковъ 10 шт. соли, перемѣшать все. Вылить на большую сковороду на закипѣвшее масло и дать постепенно подняться и подрумяниться.

Кисель изъ черники.

Изъ 2 ф. черники приготовить сокъ. Вскипятить шесть съ половиной стакановъ его со стаканомъ сахара, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стаканъ холоднаго сока, разболтаннаго съ три четверти стаканомъ картофельной муки. Когда скипитъ и запузырится, вылить въ форму или вынести на ледъ.

Кисель изъ клюквы.

Приготовляется, какъ кисель изъ черники.

Кисель изъ смородины.

Приготовить сокъ изъ черной смородины, отдѣлить шесть съ половиной стакановъ этого сока и вскипятить ихъ, затѣмъ влить стаканъ холоднаго сока, разболтарнаго съ три четверти стаканами картофельной муки. Когда вскипитъ, подавать или вынести на ледъ, если желательно холодный.

Кисель изъ ревеня со сбитыми сливками.

Порѣзать кусочками 2 фун. стеблей ревеня, разварить ихъ и протереть, должно получиться 7 стакановъ если меньше, то добавить кипятку. Вскипятить, влить три четверти стакана картофельной муки, разболтанной со стаканомъ воды. Когда вскипитъ, прибавить сахару, выложить на блюдо и вынести на ледъ. Подавать со сбитыми сливками.

Кисель молочно-миндальный.

Столочь въ ступкѣ 12 горькихъ миндалей, растереть, подливая полъ стакана горячаго молока. Вскипятить 6 стакановъ молока съ 10 ложками сахара, влить въ закипѣвшее молоко стаканъ холоднаго молока, разболтаннаго съ тремя четвертями стаканами картофельной муки и растертымъ миндалемъ. Мѣшать до тѣхъ поръ, пока загустѣетъ.

Кисель молочный.

Вскипятить 4 стакана молока и три четверти стакана сахара и влить, когда закипитъ стаканъ холоднаго молока, разболтаннаго съ тремя четвертями стакановъ картофельной муки. Когда загустѣетъ, влить 2 стакана сливокъ, разболтанныхъ съ 6 горькими миндалями, прогрѣть, размѣшивая, но не давать закипѣть. Вылить въ миску, смоченную водой и вынести на ледъ.

Оладьи яблочныя.

Растереть 9 желтковъ съ тремя восьмыхъ ф. сахара съ ванилью, соединить съ поль—ф. растертой сметаны. всыпать полъ—ф. муки. Очистить штукъ 8 яблокъ, порѣзать ломтиками и выложить на блюдо. Сбить 9 бѣлковъ, перемѣшать съ тѣстомъ, обмакивать ломти яблокъ въ тѣсто и опускать въ кипящее масло.

Сладьи на дрожжахъ.

2 стакана теплаго молока разболтать съ дрожжами, солью и 2 столовыми ложками сахара. Всыпать 3 стакана муки, все время мѣшая. Жарить румяно, опуская тѣсто съ ложки на сковороду.

Тѣсто песочное.

Промыть 1 фун. масла, выжать и растереть, смѣшать съ 2 желтками, растертыми съ одной четвертью ф. сахара. Прибавить постепенно, все время растирая 2 стакана муки, раскатать тѣсто требуемой толщины.

КАШИ.

Блюда изъ стручковыхъ, злаковыхъ и т. п. растеній.

Гречневая каша крутая.

Взять 1 ф. гречневой крупы, промыть въ нѣсколькихъ водахъ, потомъ положить въ горшокъ, куда влить 1 б. горячаго молока, затѣмъ помѣшать ложкой и поставить въ печку при умѣренномъ жарѣ.

Размазня молочная.

Взять 1 б. молока вскипятить посолить по вкусу и постепенно всыпать, постоянно мѣшая полъ—ф. гречневой крупы или смоленской крупы.

Простая гречневая размазня.

Приготовленіе тоже, но вмѣсто молока примѣняется вода.

Котлетки изъ гречневой каши.

Жидкой размазни даютъ остыть на плоскомъ блюдѣ затѣмъ разрѣзаютъ на квадратные кусочки которые поджариваютъ на сковородѣ въ сливочномъ или постномъ маслѣ.

Итальянскій рисъ.

Полфунта отвареннаго риса смѣшиваютъ съ ½ фунта масла (или жира), нашинкованной луковицей и ½ фунта тертаго сыра. Солятъ немного. Приливаютъ кипятку и доваривают. Рисъ не долженъ быть жидкимъ.

Подаютъ съ поджареннымъ масломъ.

Ризотто.

Фунтъ обвареннаго и обсушеннаго риса поджариваютъ въ маслѣ до-желта, прибавляютъ пару шинкованныхъ луковицъ, 2 стол. ложки сои (сока изъ тушеныхъ грибовъ) и кипятку. Рисовыя зерна должны сохраниться цѣльными.

Тушатъ, порознь, грибы (шампиньоны) въ маслѣ и зеленый горохъ, смѣшиваютъ ихъ съ рисомъ. Изъ глубокой формы выкладываютъ смѣсь на блюдо, обсыпаютъ тертымъ сыромъ и подаютъ подъ голландскимъ соусомъ.

Рисъ съ морковью.

Около полуфунта моркови рѣжутъ тонкими столбиками и обжариваютъ въ маслѣ или варятъ въ бульонѣ. Примѣшиваютъ обваренный рисъ (около ½ фунта), масла, соли, подливаютъ немного бульена, воды или молока, также рубленой петрушки и даютъ увариться.

Рисовая каша.

Вымытый рисъ обвариваютъ нѣсколько разъ кипяткомъ, немного солятъ и варятъ въ молокѣ.

Чтобы рисъ не пригоралъ,—при варенiи его не слѣдуетъ мѣшать, или же варить не на огнѣ, а въ котлѣ съ кипяткомъ.

Рисъ съ яблоками I.

Рисъ варятъ по предыдущему рецепту.

Яблоки пекутъ или тушатъ съ сахаромъ, затѣмъ пересыпаютъ ихъ рисовой кашей и держатъ около 15—30 минутъ въ печи, чтобы рисъ пропитался яблочнымъ сокомъ.

Подаютъ, обсыпавъ сахаромъ съ корицей.

Рисъ съ яблоками II.

Фунтъ риса обвариваютъ кипяткомъ. Примѣшиваютъ 2 фунта вычищенныхъ и измельченныхъ кислыхъ яблоковъ, приливаютъ кипятку, присыпаютъ 5—7 ложекъ сахару и даютъ кипѣть.

Подаютъ, обливъ поджареннымъ масломъ и обсыпавъ сахаромъ съ корицей.

Тыква съ рисомъ.

На фунтъ варенаго риса берутъ тарелку тыквенной каши, 2—3 яйца, | фунта тертаго сладкаго миндаля, смѣшиваютъ все и запекаютъ въ маслѣ. Чтобы масса была болѣе рыхлою, бѣлокъ кладутъ взбитымъ.

Подаютъ, обсыпавъ сахаромъ и корицей, также съ фруктовымъ соусомъ.

Рисъ съ соусомъ изъ помидоровъ.

Рисъ приготовляютъ по рецепту № 163.

Для соуса варятъ фунтъ нарѣзанныхъ помидоровъ въ водѣ, протираютъ; это пюре солятъ и примѣшиваютъ къ нему поджаренной въ маслѣ муки, добавляютъ перцу, даютъ разъ вскипѣть.

Подаютъ рисъ въ соусѣ.

Рисъ съ цвѣтной капустой.

Отвариваютъ фунтъ риса и держатъ его нѣкоторое время горячимъ въ полфунтѣ масла. Отваренную капусту, раздѣленную на кусочки, обсыпаютъ въ толченыхъ сухаряхъ и поджариваютъ въ маслѣ.

Подаютъ рисъ, обложивъ его капустой.

Рисъ съ каштанами.

Изъ полуфунта риса варятъ кашу на молокѣ, прибавивъ лимонной корки и корицы. Взбалтываютъ 4 стол. ложки масла, 4—5 яицъ и 4 ложки сахара. Уклады-

ваютъ въ форму слоями рисъ, масляный соусъ и мелконарѣзанные каштаны, плотно закрываютъ и держатъ въ ключемъ кипящей водѣ около 2 часовъ.

Подаютъ съ виннымъ или фруктовымъ соусомъ.

Запеченый рисъ I.

Варятъ рисъ въ молокѣ съ масломъ, сахаромъ и солью. Прибавляютъ 1—2 яйца, остужаютъ и приготовляютъ изъ каши яйцевидные шары, обваливаютъ ихъ въ яйцахъ, мукѣ или крошкахъ и жарятъ въ маслѣ.

Подаютъ обсыпавъ сахаромъ съ ванилью, также съ фруктовымъ соусомъ или съ пюре изъ сливъ или грушъ,

Запеченый рисъ II.

Варятъ ½ фунта риса въ 2—3 стаканахъ молока съ ¼ фунта масла, ¼ фунта сахара и небольшимъ количествомъ соли. Къ остывшему рису прибавляютъ мелко нарѣзанной лимонной корки, 5 желтковъ и сбитые бѣлки.

Обсыпаютъ стѣнки формы крошками и запекаютъ въ ней рисъ около часа.

Подавать можно съ фруктовымъ соусомъ.

Манная каша съ черникою.

Къ 3—4 стаканамъ молока примѣшиваютъ 3 ложки сахару, масла, соли, ванили и лимонной корки и ки-

пятятъ, затѣмъ присыпаютъ манной крупы и варятъ, постоянно помѣшивая. Чернику же тушатъ въ закрытой кастрюлѣ съ сахаромъ.

Подаютъ кашу въ черничномъ соусѣ. Чернику можно замѣнить, напр., печеными фруктами, или клюквеннымъ соусомъ на картофельной мукѣ.

Манная каша съ миндалемъ.

10 — 12 желтковъ смѣшиваютъ 3/4 фунта сахару, прибавляютъ сока изъ 1 лимона, 1/5 фунта сладкаго и 1/10 ф. горькаго миндаля (мелко накрошенныхъ), 1/2 фунта манной крупы и 1/4 фунта масла, а также и сбитый бѣлокъ. Смѣшавъ все, выкладываютъ въ обмасленную и обсыпанную крошками форму и запекаютъ въ умѣренномъ жару.

Подаютъ съ печеными фруктами и съ фруктовымъ соусомъ или съ вареньемъ.

Перловая крупа со сливками.

Промытую крупу отваривають въ соленой водѣ съ масломъ. Тушатъ очищенныя отъ косточекъ сливы съ сахаромъ и корицей.

Подаютъ или въ смѣси съ крупой, или отдѣльно.

Овсянка съ черносливомъ.

Фунтъ отборной овсяной крупы варятъ въ молокѣ или въ водѣ. Отдѣльно варятъ въ небольшомъ количествѣ воды черносливъ. Смѣшиваютъ, прибавляютъ, по вкусу, сахару, можно прилить и вина, напр., рому.

Подаютъ иногда со сливочнымъ масломъ.

Пшенная каша.

Вскипятивъ молоко, присыпаютъ по частямъ пшена чтобы вышла не очень крутая каша. Можно при варкѣ добавить сахару.

Подаютъ съ масломъ, также съ печеными фруктами.

Шотландская овсяная каша.

Овсяную крупу варятъ, постоянно помѣшивая, въ немного посоленной водѣ, прибавляютъ масла, сахару.

Подаютъ съ молокомъ, а остуженную—со сливами съ яблочнымъ мусомъ, съ вареньемъ.

Чечевица.

Хорошую, отборную чечевицу держатъ ночь въ водѣ, куда присыпаютъ на кончикѣ ножа соды. Въ этой же водѣ ее и варятъ, добавивъ разныхъ пряностей, лука, перца, лавровыхъ листьевъ, лимонной корки и соли. Когда сварится, приправляютъ мукой съ масломъ.

Подаютъ съ масломъ, отварнымъ картофелемъ или съ печеными фруктами.

Чечевица со сливками.

Чечевица приготовляется по предыдущему рецепту. На фунтъ чечевицы берутъ полъ-фунта сливъ и варятъ отдѣльно, затѣмъ смѣшиваютъ.

РАЗНЫЯ БЛЮДА.

Лейпцигское рагу.

Къ этому кушанью берутъ всевозможныя свѣжія овощи: моркови или каротель, кольраби, стручки, цвѣтную капусту, спаржу, зеленые бобы, картофель и т. п. Хорошо добавить и нѣсколько морковъ. Овощи тушатъ порознь до мягкости въ небольшомъ количествѣ воды и масла, или въ бульенѣ. Готовыя овощи смѣшиваютъ, прибавляютъ соли, муки, рубленной петрушки и даютъ смѣси разъ вскипѣть.

Подаютъ и отдѣльно, и съ котлетами.

Англійскія овощи.

Свѣжія овощи—бѣлую капусту и кольраби, цвѣтную капусту, спаржу, стручки, кукурузу и проч.—рѣжутъ на мелкія части, увариваютъ въ соленой водѣ и отбрасываютъ на рѣшето. Затѣмъ обсыпаютъ толченой поджаренной булкой и обливаютъ вскипяченнымъ масломъ.

Подавать можно съ отварнымъ картофелемъ, и съ котлетами изъ картофеля, риса и проч.

Ароматическую воду, полученную послѣ отцѣживанія овощей, употребляютъ на супъ, приправленный мукою съ масломъ и яйцомъ. Въ супъ кладутъ также кольраби, грибы и проч.

Помидоры съ грибами по-парижски.

Берутъ поровну грибовъ и помидоровъ разрѣзаютъ на части и тушатъ въ оливковомъ маслѣ, съ примѣсью соли перца, рубленой петрушки и немного чеснока.

Французы предпочитаютъ брать шампиньоны, хотя умѣстны всякіе ароматическіе грибы.

Гулашъ изъ помидоровъ.

Нарѣзанные спѣлые помидоры поджариваютъ вмѣстѣ съ кружками лука въ жиру или маслѣ. Когда станутъ мягкими, кладутъ на нихъ въ двойномъ количествѣ кружки нарѣзаннаго картофеля и заливаютъ горячей водой или бульеномъ. Даютъ прокипѣть.

Подаютъ съ мучными клецками.

Пуддингъ изъ спаржи.

Взять 3 фун. спаржи и сварить ее въ посоленомъ кипяткѣ, процѣдить и протереть. Залить сухари полтора ст. сливокъ горячихъ, дать остыть и протереть. Одну восьмую масла растереть и прибавить, не переставая растирать 8 желтковъ, сухари съ ихъ сливками соли, спаржи. Положить 8 сбитыхъ бѣлковъ, муки, перемѣшать, выложить въ форму, смазанную масломъ, посыпанную крошками. Сверху смазать яйцомъ и поставить въ духовку.

Свекла жареная, запеченая въ сметанѣ.

Свавить красной свеклы, порѣзать ее поперекъ ломтями, обвалять въ мукѣ, обжарить масломъ, посыпать сухарями и класть свеклу слоями, покрывая каждый слой сметаной, разболтанной 2 яйцами, рубленнымъ укропомъ и петрушкой. Поставить въ духовку.

Спаржа жареная.

Перевязать пучками 3 фун. очищенной спаржи, сварить въ посоленомъ кипяткѣ, процѣдить, дать просохнуть. Обвалять въ мукѣ или, обмакнувъ въ яйцахъ, обвалять въ крошкахъ и поджарить румяно, въ кипящемъ маслѣ.

Спаржа подъ бешемелемъ.

Процѣдить 2 фун. суповой спаржа — консервовъ. Сокъ можно взять на супъ или соусъ, спаржу же приготовить подъ бешемелемъ, какъ указано въ рецептѣ. „Цвѣтная капуста подъ бешемелемъ“.

Спаржа съ яйцами.

Взять суповой спаржи—консервовъ и процѣдить ихъ. Сокъ отъ спаржи добавить сливками, чтобы получилось 2 стакана. Вскипятить одинъ стаканъ, влить въ него постепенно второй стаканъ—холодный, разболтанный съ 3 чайными ложками муки. Когда вскипитъ

и загустѣетъ, положить одну восьмую масла, соединить со спаржей, размѣшать. Дать слегка остыть, вбить 3 яйца, посолить перемѣшать. Вылить на глубокое блюдо, смазанное масломъ и дать подрумяниться въ духовкѣ.

Томаты жареные.

Взять крупныхъ спѣлыхъ томатовъ, разрѣзать ихъ поперекъ, обвалять въ мукѣ или, обмакнувъ въ яйцахъ, обвалять въ крошкахъ. Обжарить въ закипѣвшемъ маслѣ.

Вегетаріанское жаркое.

Горохъ, овсяную крупу и чечевицу варятъ въ водѣ съ добавленіемъ масла. Полученную кашу остужаютъ, прибавляютъ рубленной петрушки, майорана, шинкованнаго луку, мелко нарѣзанной рѣпы, какъ и соленыхъ огурцовъ, соли, перцу, нѣсколько яицъ, основательно перемѣшиваютъ, присыпаютъ сухарныхъ крошекъ и замѣшиваютъ тѣсто. Изъ него формуютъ продолговатый клопсъ и поджариваютъ его въ обильномъ количествѣ масла, къ которому затѣмъ добавляютъ сметаны.

Чечевичные бризокеты.

Вымоченную чечевицу варятъ до густой каши и протираютъ. На фунтъ пюре прибавляютъ 4—5 яицъ, затѣмъ сухарныхъ крошекъ, шинкованнаго лука (предварительно затушеннаго въ маслѣ), солятъ, замѣши-

ваютъ, дѣлаютъ бризолеты, смазываютъ яйцомъ, обваливаютъ въ крошкахъ и поджариваютъ.

Подаютъ въ маслѣ, съ отварнымъ или поджареннымъ картофелемъ.

Гороховые бризокеты.

Могутъ быть приготовлены по предыдущему рецепту, а также съ прибавкою къ пюре поджаренный и истолченной булки и рубленой петрушки.

Подаютъ съ кислой капустой, съ картофельнымъ пюре и пр.

Бризолеты могутъ быть приготовлены и изъ разныхъ крупъ, изъ бобовъ, риса, перловой крупы и проч. Рисъ для этого удобнѣе варить въ молокѣ съ сахаромъ, корицей, лимонной цедрой, толченымъ миндалемъ и проч.

ГРИБНЫЯ БЛЮДА

Запеченные грибы

На сковороду съ небольшимъ количествомъ масла насыпаютъ крошекъ чернаго хлѣба толщиною въ палецъ. На нихъ кладутъ рядъ нарѣзанныхъ грибовъ съ лукомъ, петрушкой, солью перцомъ и снова покрываютъ слоемъ хлѣбныхъ крошекъ, на который кладутъ еще рядъ грибовъ и т. д. Верхній рядъ долженъ быть изъ хлѣбныхъ крошекъ. Поливъ обильно каждый слой масломъ, сковороду закрываютъ и даютъ грибамъ хорошо пропечься.

Грибы сърисомъ

Нарѣзанные грибы тушатъ и укладываютъ слоями на сковороду въ перемежку съ отвареннымъ въ соленой водѣ рисомъ. Каждый слой поливаютъ масломъ, а послѣдній слой — грибнымъ сокомъ. Запекаютъ около получаса.

Рисъ здѣсь можетъ быть замѣненъ макаронами.

Шампиньоны съ яйцами

Очищенные и нарѣзанные шампиньоны жарятъ въ большомъ количествѣ масла съ добавленіемъ перца и соли. Обливаютъ мучнымъ соусомъ съ яйцами, а затѣмъ посыпаютъ рубленой петрушкой и обливаютъ немного лимоннымъ сокомъ съ виномъ.

Подаютъ съ картофелемъ въ разныхъ видахъ.

Шампиньоны въ прованскомъ маслѣ

Поджариваютъ шинкованный лукъ въ прованскомъ маслѣ. Затѣмъ насыпаютъ туда нарѣзанныхъ шампиньоновъ, добавляютъ немного соли, перца, мадеры или другого вина и держатъ на огнѣ, пока сокъ не выкипитъ и грибы не примутъ коричневаго цвѣта.

Подаютъ съ картофелемъ.

Блины съ грибами.

Приготовляютъ яичное тѣсто изъ 7—8 яицъ, 2 стол. ложекъ воды и 5—10 ложекъ муки, и изъ него пекутъ тонкіе блины, начиняютъ ихъ тушеными и изрублен-

ными грибами и недолго подогрѣваютъ въ духовой печи.

Грибы могутъ быть непосредственно примѣшаны къ тѣсту.

Грибы съ булкою.

Размачиваютъ булку въ молокѣ, прибавляютъ 10 желтковъ, ½ фунта масла, немного соли и 1—2 фунта сырыхъ рубленныхъ грибовъ, а зытѣмъ кладутъ и сбитые бѣлки. Замѣсивъ тѣсто, этпекіютъ его въ маслѣ, въ теченіе часа.

Наиболѣе пригодны для этого блюда шапиньоны.

Грибныя клецки.

Рубленые грибы тушатъ въ маслѣ и остужаютъ. Прибавляютъ нѣсколько яицъ, солятъ и съ сухарными крошками дѣлаютъ тѣсто. Клецки изъ этого отвариваютъ въ соленой водѣ.

Сухари могутъ быть замѣнены отвареннымъ рисомъ.

Грибныя котлеты.

Рубятъ мелко разные сорта грибовъ и тушатъ ихъ въ маслѣ.

2 ложки муки замѣшиваютъ въ 3—4 яйцахъ, прибавляютъ рубленаго луку, перцу, соли и рубленой петрушки, а также, сколько надо для тѣста, хлѣбныхъ крошекъ. Примѣшиваютъ въ это тѣсто грибы, дѣлаютъ котлеты, обмазываютъ ихъ яйцомъ и обваливаютъ въ мукѣ подаютъ съ какимъ-либо соусомъ.

Грибы въ сметанѣ.

Нарѣзанные грибы обваливаютъ въ мукѣ солятъ, и поджариваютъ въ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ. Затѣмъ заливаютъ обильно сметаной и слегка подогрѣваютъ.

Грибной пашетъ съ рыбой.

Мелко рубятъ грибы разныхъ сортовъ и особо вычищенныя сельди, сардины и проч. Затѣмъ укладываютъ въ перемежку слой на слой въ кастрюлю добавляя рубленаго лука, перца, соли и побольше масла Наполненую кастрюлю плотно закрываютъ и тушатъ въ теченіе около часа.

Грибы съ картофелемъ.

Берутъ поровну грибовъ и картофеля, рѣжутъ ломтиками и отвариваютъ въ соленой водѣ, приправляютъ масломъ съ поджаренной мукой, добавляютъ перца и рубленной петрушки. Даютъ еще разъ вскипѣть.

Тушеные грибы.

Вымытые грибы тушатъ въ ихъ собственномъ соку и лишній отъ тушенія сокъ употребляютъ на супъ или соусъ. Тушутъ также въ сметанѣ, съ перцемъ, солью и рубленной петрушкой, добавляютъ немного и лимоннаго сока, а для пикантности—бѣлаго вина.

Подаютъ съ яйцами, отварнымъ картофелемъ и различными соусами.

Кислые грибы.

Грибы жарятъ въ маслѣ, прибавляютъ мелко нарѣзаннаго луку, перцу, соли и нѣсколько ложекъ воды Приправляютъ поджаренной мукой съ молокомъ и водою. Приливаютъ уксуса или же лимоннаго сока и немного сахара.

Жареные грибы съ яйцами.

Вычищенные грибы крошатъ, немного солятъ и жарятъ въ маслѣ. Можно добавить нашинкованнаго лука и рубленой петрушки. Готовые грибы посыпаютъ рубленными крутыми яйцами и немного перцомъ.

Яйца можно также вылить на грибы и сырыми и дать на огнѣ свернуться бѣлку.

Взамѣнъ яйцъ можетъ служить мука въ водѣ или бульенѣ.

Подаютъ иногда къ грибамъ картофельное пюре или отварной картофель, также печеныя яблоки.

СОУСА И ПОДЛИВКИ.

Соусъ бѣлый основной.

Берутъ примѣрное количество хорошаго чухонскаго или сливочнаго масла, помѣщаютъ въ кастрюлю и нагрѣваютъ на плитѣ, на умѣренномъ жару. Когда масло распустится, то прибавляютъ сюда пшеничной муки, сколько она можетъ впитать въ себя масла, и мѣшаютъ постоянно, чтобы не пригорѣло и не кипѣло, послѣ

чего прибавляютъ бульону или просто теплой воды до требуемой густоты и немного соли и продолжаютъ нагрѣвать, пока соусъ этотъ приметъ однообразный видъ.

Соусъ красный основной.

Этотъ соусъ приготовляется какъ и предыдущій, но только мука съ масломъ поджаривается до желаемаго цвѣта на сильномъ жару, при постоянномъ мѣшаніи чтобы не пригорѣла. Разбавляютъ какъ и бѣлый соусъ и продолжаютъ кипятить также на сильномъ огнѣ. Изъ этого соуса приготовляютъ всѣ красные соуса.

Соусъ съ шампиньонами и сливками.

Взять ½ шампиньоновъ, порубить ихъ и поджарить въ маслѣ. Наваръ, въ которомъ они варились, остудить, отлѣлить отъ него стаканъ навара, вскипятить и добавивъ горячій 1 стаканъ холоднаго, тонкой струйкой постоянно мѣшая. Въ холодномъ разбавить 3 чайныхъ ложки муки. Когда вскипитъ и загустѣетъ, прибавить шампиньоновъ, столовую ложку масла, рубленаго укропа, петрушки, сливокъ и прогрѣть все, не кипятя.

Соусъ съ петрушкой и укропомъ.

Подрумянить столовую ложку масла съ 3 чайными ложками муки, вскипятить съ 2 стаканами навара овощей прибавить стаканъ сырыхъ сливокъ, ложку масла, соли, прогрѣть не кипятя.

Соусъ красный грибной.

Взять осьмуш. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, залить ихъ съ вечера водой (часокъ на 6). Въ той же водѣ сварить ихъ потомъ, процѣдить и нарѣзать мелко, 3 чайныхъ ложки муки подрумянить въ маслѣ, вскипятить со стаканомъ грибного навара, прибавить четверт. фунсметаны, сокъ 1 лимона, стол. ложку масла, четверт. стакана сиропа изъ сахара, полтор. стакана грибного навара и прогрѣть все, не кипятя.

Соусъ изъ соленыхъ рыжиковъ съ грибами.

Взять полфунта соленыхъ рыжиковъ, нарѣзать ихъ мелко, отварить въ кипяткѣ, процѣдить. Одновременно подрумянить столовую ложку масла съ 3 чайными ложками муки влить стаканъ навара рыжиковъ и вскипятить. Влить пол. стакана сливокъ и остальной наваръ рыжиковъ, чтобы всего получилось 3 стакана. Прибавить рыжики, ложку масла, укропъ, петрушку и прогрѣть все, не кипятя.

Соусъ томаты пюре со сливками.

Вскипятить пол. стакана молока, влить въ него постепенно пол. стакана холоднаго молока, разболтаннаго съ 2 чайными ложками муки. Когда вскипитъ и загустѣетъ, прибавить 1 стаканъ сливокъ, пол. стакана пюре томатовъ (консервы), осьмуш. масла, соли и прогрѣть все, не доводя до кипяченія.

Соусъ томаты пюре со сметаной.

Вскипятить стаканъ навара какихъ либо овощей, влить постепенно, постоянно мѣшая, пол. стакана холоднаго того же навара, разболтаннаго съ 2 чайными ложками муки. Когда вскипитъ и загустѣетъ, прибавить столовую ложку масла, четверт. фун. сметаны, 1 ф. пюре томатовъ и прогрѣть все, не кипятя.

Соусъ красный, грибной.

Вскипятить 2 стакана грибного навара, влить въ горячій пол. стакана холоднаго того же, разболтаннаго съ 3 чайными ложками муки. Прибавить столовую ложку масла сокъ 1 лимона, пол. стакана сиропа сахара, подрумяненнаго, четвер. фун. сметаны, соли и рогрѣть все, не кипятя.

Соусъ лимонный.

Вскипятить стаканъ навара какихъ либо овощей, влить въ него пол. стакана холоднаго того же навара, разболтаннаго съ 3 чайными ложками муки. Когда вскипитъ и станетъ густымъ, прибавить пол. стакана сливокъ, сокъ 1 лимона, цедру, стертую съ пол. лимона, столовую ложку масла, соли, 2 чайныхъ ложки сахара, согрѣть, не доводя до кипяченія.

Соусъ луковый съ лимономъ и сахаромъ.

Сварить въ посоленомъ кипяткѣ луковицы, протереть полъ—фунта сахара, подрумянить. Стаканъ луко-

ваго навара вскипятить, влить туда 1 стаканъ холоднаго навара, разболтаннаго съ 2 чайными ложками муки. Когда вскипитъ и станетъ густымъ, прибавить одну осьмушку масла, подрумяненный сахаръ, сокъ лимона, протертый лукъ, посолить все, подсластить и прогрѣть все, не кипятя.

Соусъ на грибномъ бульонѣ со сметаной.

Сварить осьмую бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ, процѣдить порубить. Отлить бульона два сполов. стакана, развести ихъ 4 ложками муки, подрумяненной съ одной осьмушку масла и вскипятить все. Прибавить полфунта сметаны, грибы, соли и грѣть, не доводя до кипяченія.

Соусъ съ шампиньонами.

Для приготовленія этого соуса берутъ полторы ложки масла, 2 стакана муки, 2 стакана бульона, 3 ложки рубленныхъ шампиньоновъ и полълимона.

Въ готовый бѣлый основной соусъ прибавляютъ очищенныхъ и нарѣзанныхъ тонкими ломтиками шампиньоновъ, складываютъ все въ кастрюлю и прибавляютъ сока изъ полтора лимона и при постоянномъ помѣшиваніи кипятятъ.

Къ этому соусу можно прибавить по вкусу сахару и тогда получится сладкій соусъ, а къ сладкому если прибавить лимонной кислоты, то получится кисло-сладкій соусъ съ шампиньонами.

Соусъ парижскій.

Берутъ полбутылки рейнвейна, прибавляютъ ароматныхъ травъ, очистки трюфеля и шампиньоновъ, бѣлаго основного соуса 5 ложекъ и сливочнаго масла 1 ложку.

Варятъ подъ крышкой на легкомъ огнѣ вино, травы и очистки грибные. Отдѣльно уваривають до необходимости густоты бѣлый соусъ сливаютъ все вмѣстѣ, процѣживаютъ и прибавляютъ сливочное масло.

Соусъ голландскій.

Берутъ 6 яичныхъ желтковъ, 2 ложки крѣпкаго бѣлаго соуса, полфунта сливочнаго масла и 1 ложку уксусу.

Къ желткамъ прибавляютъ бѣлый соусъ и ставятъ въ кастрюлю на край плиты, хорошо сбиваютъ. Отдѣльно распускаютъ масло и кипятятъ уксусъ. Когда яичные желтки начнутъ подниматься, прибавляютъ по ложки растопленнаго масла и по нѣсколько капель, уксуса, продо жать взбивать и когда выльется все масло и соусъ загустѣетъ и нѣсколько поднимется, подать къ столу.

Такой соусъ нельзя приготовлять заранѣе, а только передъ подачей на столъ.

Соусъ польскій.

Распустить полъ—фунта масла, всыпать 3 ложки тертаго бѣлаго хлѣба и поставить на огонь, мѣшая постепенно; когда хлѣбъ зарумянится, снять тотчасъ съ огня и употреблять.

Кипятить три столовыя ложки тертаго хлѣба, одну ложку сливочнаго масла, чумичку хорошаго бульона; когда соусъ загустѣетъ, прибавить немного сливочнаго масла, сокъ изъ лимона, размѣшать и употреблять.

Соусъ итальянскій.

Выкипятивъ полъ—бутылки шампанскаго съ сокомъ трюфелей и шампиньоновъ, положить чесноку, зелени и немного краснаго перцу.

5 ложекъ выкипяченнаго бѣлаго соуса, вина 1 стаканъ прокипятить, процѣдить сквозь салфетку, размѣшать и выжать сокъ изъ одного лимона.

Соусъ ліонскій.

Изшинковать 3 луковицы, поджарить слегка въ разныхъ количествахъ прованскаго и коровьяго масла. Когда лукъ будетъ готовъ влить стаканъ сотерна, положить зелени и варить четверть часа. Уварить 5 ложекъ бѣлаго соуса до настоящей густоты, поцбить двумя желтками, влить вино, размѣшать, процѣдить сквозь салфетку, прибавить немного рубленой зелени петрушки.

Соусъ нѣмецкій.

Изрубить мелко три крутыхъ яйца и сложить въ соусникъ; распустить особо въ кострюлѣ полъ—фунта масла; когда будетъ готово, влить его въ рубленныя яйца, прибавить по вкусу соли, перцу и немного рубленной зелени петрушки.

САЛАТЫ.

Свѣжій зеленый салатъ съ уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Перебрать салатъ, очистить отъ верхнихъ негодныхъ листьевъ, промыть хорошенько, отжать слегка руками, чтобы стекла вода, положить въ салатникъ, полить прованскимъ масломъ и уксусомъ, если есть свѣжіе огурцы, то положить ихъ тоже, нарѣзать тонкими ломтиками, перемѣшать все осторожно, посыпать зеленью укропа и подать на столъ.

Свѣжій салатъ со сметаною.

Очистить, промыть, и отжать салатъ, какъ сказано выше, накрошить тонкими ломтиками 1—2 свѣжихъ огурца влить въ салатникъ 2—3 ложки уксусу, полстакана сметаны, посолить прибавить мелкаго сахару, размѣшать все, положить туда очищенный салатъ и огурцы, можно положить на верхъ тонко нарѣзанные пласточки круто сваренныхъ яицъ, или растереть 1 желтокъ и размѣшать ихъ съ уксусомъ и сметаною, посыпать зеленью укропа и подавать на столъ.

Свѣжій салатъ съ горчичнымъ соусомъ.

Положить въ салатникъ пару крутыхъ вареныхъ желтковъ, 1 ложечку горчицы, растереть деревянной ложкой, влить двѣ ложки прованскаго масла, 2—3 ложки уксусу, размѣшать все хорошенько и полить этимъ соусомъ хорошо вычищенный и вымытый салатъ.

Салатъ изъ свѣжей красной или бѣлой капусты.

Взять небольшой кочанъ свѣжей красной или бѣлой капусты, мелко нашинковать ее, положить въ миску залить горячимъ кипяткомъ, пусть постоитъ нѣсколько минутъ, потомъ откинуть на друшлакъ или на рѣшето когда стечетъ переложить ее въ салатникъ посолить посыпать мелкимъ сахаромъ, влить 2—3 ложки уксусу 1—2 ложки прованскаго масла и подавать на столъ.

Салатъ изъ цвѣтной капусты.

Очистить 2—3 кочна цвѣтной капусты, вымыть, порѣзать на части, сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлакъ или на рѣшето, дать оттечь положить въ салатникъ и облить слѣдующимъ соусомъ взять 2—3 ложки уксусу и столько же прованскаго масла, немного соли, двѣ чайныя ложки мелкаго сахару и размѣшать все вмѣстѣ.

Салатъ изъ кислой шинкованной капусты.

Взять 1 ф. хорошей кислой шинкованной капусты, посыпать сахаромъ, облить ложкой прованскаго масла и подавать къ жаркому.

Салатъ изъ свеклы.

Сварить свеклу, нарѣзать тонкими ломтиками, дать остыть, положить въ банку, посыпать солью и тмином полить уксусомъ, дать постоять 1—2 дня въ холодномъ мѣстѣ.

Салатъ изъ картофеля и свеклы.

Свартить очищенный картофель и свеклу, нарѣзать тонкими ломтиками, посолить; положить въ салатникъ, посыпать перцемъ облить уксусомъ и прованскимъ масломъ, дать постоять въ холодномъ мѣстѣ и подавать на столъ.

Можно такимъ образомъ приготовить салатъ и изъ одного картофеля, посолить его, посыпать перцемъ, мелко нашинкованнымъ лукомъ и облить уксусомъ и прованскимъ масломъ.

Венгерскій салатъ изъ бобовъ.

Сварить полфунта бѣлыхъ бобовъ, откинуть на рѣшето, положить въ салатникъ, прибавить сахару, соли, перцу, 2 ложки прованскаго масла, лимоннаго соку, растертый съ чайной ложкой воды вареный желтокъ, размѣшать все хорошенько и подавать на столъ.

Корнишоны.

Взять маленькихъ огурчиковъ, обмыть ихъ хорошенько въ холодной водѣ, опустить въ крутой соленый кипятокъ съ небольшой примѣсью селитры и квасцовъ, дать постоять часовъ 20, потомъ откинуть на рѣшето, дать оттечь и высохнуть.

Огурцы соленые.

Собранные съ грядъ огурцы намочить въ холодной водѣ и въ тотъ же день ихъ солить. Взять небольшой дубовый боченокъ, хорошо выварить его укропомъ, посыпать на дно немного соли, положить дубовыхъ, вишневыхъ или смородиновыхъ листьевъ, укропу стру-

ганныхъ кореньевъ хрѣна, можно также положить кусочки чесноку, потомъ класть рядъ огурцовъ, каждый разъ перекладывая листьями, и проч., сверху тоже положить слой листьевъ, залить соленою водою, въ пропорціи на одно ведро воды два съ половиною стакана соли и 1 ложку селитры, боченокъ заупорить, засмолить или же покрыть деревяннымъ кружкомъ и положить на него небольшой камень. Хорошо держать огурцы въ холодномъ мѣстѣ и расходуя снова, каждый разъ закрывать ихъ сверху листьями, а если появилась плесень, то немедленно снимать ее...

Чтобы огурцы имѣли ярко зеленый цвѣтъ, надо залить ихъ горячей соленой водой прокипяченной съ солью квасцами и водкою, въ пропорціи на 1 ведро воды два съ половиной стакана соли, полчайной ложки квасцовъ и полбутылки водки.

Салатъ изъ бобовъ свѣжихъ.

Взять 2 фун. зеленыхъ свѣжихъ бобовъ, тонко нашинковать ихъ, сварить въ посоленомъ кипяткѣ, процѣдить и дать простыть.

Салатъ изъ кислой капусты.

Очистить сырую кислую капусту отъ стержня, порѣзать мелко и залить прованскимъ масломъ, передъ самой подачей на столъ.

Салатъ изъ свѣжихъ огурцовъ.

Нарѣзать огурцовъ ломтиками поперекъ, залить заправой и тотчасъ же подавать.

ФРУКТОВЫЯ и СЛАДКІЯ БЛЮДА.

Яблочная драчена.

Нарѣзаютъ яблоки ломтиками, обсыпаютъ сахаромъ и даютъ ему впитаться въ теченіе 1—3 часовъ.

Приготовляютъ мучное тѣсто изъ 6 желтковъ, сливокъ, чайной ложки рома и стол. ложки бѣлаго вина, добавляютъ и сбитые бѣлки.

Замѣшиваютъ въ тѣсто яблоки и запекаютъ въ маслѣ.

Подаютъ, обсыпавъ сахаромъ съ корицей.

Яблочное желе.

2 фунта очищенныхъ отъ зеренъ яблоковъ рѣжутъ на куски, отвариваютъ въ водѣ, протираютъ, прибавляютъ сахару, распущеннаго въ горячей водѣ, сокъ и цедру отъ лимона, корицы, 1—2 ложки рому, все размѣшиваютъ, прибавляютъ краснаго желатина, выливаютъ въ форму и оставляютъ стоять до другого дня.

Подаютъ со сбитыми сливками.

Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.

Различные фрукты (яблоки, груши, ананасъ, персики, сливы, виноградъ и проч.) рѣжутъ на кусочки и варятъ въ сиропѣ изъ воды, сахара и вина.

Подаютъ съ вареннымъ саго.

Мерингн.

8 бѣлковъ сбить, смѣшать съ 8 чайными ложками сахарной пудры съ ванилью. Смочить листъ водой, покрыть восковой бумаги, класть столовой ложкой кучкой

бѣлки, посыпая ихъ сахарной пудрой, поставить въ духовку, чтобы постепенно подрумянилось.

Масседуанъ изъ свѣжихъ фруктовъ.

Порѣзать 2 фун. очищеннаго отъ кожицы ананаса, положить въ компотницу, пересыпая сахаромъ 4 груши, 4 розмарина, персиковъ, абрикосовъ. Кожицы ананаса, грушъ и яблокъ, залить водой, разварить, протереть черезъ сито, смѣрить стаканомъ и долить кипятку, чтобы получилось всего вмѣстѣ 2 стакана. Всыпать полстакана сахара, вскипятить и остудить, облить фрукты, приготовленные въ компотницѣ.

Мороженое ананасное.

Очистить 3 фун. ананаса, разварить его кожицу, протереть. Натереть ананасъ, соединить съ пюре отъ кожицы, развести столькими стаканами кипятку, чтобы получилось всего вмѣстѣ 6 стакановъ. Всыпать три четверти ф. сахара, размѣшать, заморозить въ мороженицѣ.

Мороженое апельсинное.

Изъ двухъ стакановъ воды и трехъ четвертей сахара, сварить сиропъ, процѣдить его. Влить два съ половиной стакана апельсиннаго сока и полстакана лимоннаго, перемѣшать все. Заморозить въ мороженицѣ, наложить на блюдо.

Мороженое фисташковое.

Смолоть 1 фун. очищенныхъ отъ кожицъ фисташекъ, смолоть ихъ, развести 4 стаканами сливокъ,

прибавить 6 желтковъ, растереть съ тремя четвертями ф. сахару. Поставить на плиту и сбивать, пока загустѣетъ, но не кипятить. Вылить въ мороженицу и застудить.

Мороженое сливочное.

Растереть 6 желтковъ съ тремя четвертями ф. сахара съ ванилью, развести стакономъ сливокъ. Прибавить 3 стакана сливокъ и поставить на плиту, сбивать, пока загустѣетъ, но не кипятить Всыпать полтора ф. свѣжей земляники или малины, перемѣшать все и застудуть въ мороженицѣ.

Пудингъ изъ лапши.

Приготовивъ и накрошивъ лапшу, сварить ее въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на рѣшето или на друшлакъ, обдать холодною водою, дать оттечь хорошенько, потомъ сложить въ миску, разбить туда 5—6 яицъ, прибавить одинъ стаканъ сметаны или сливокъ, одну ложку растопленнаго масла, полстакана сахару, немного коринокъ, перемѣшайте все осторожно ложкой, сложите въ вымазанную масломъ форму, обсыпать толчеными сухарями и поставить въ горячую печь. Подавая на столъ, можно облить горячимъ соусомъ изъ сливокъ, съ примѣсью одной ложки масла, полложки муки и полложки сахару.

Суфле изъ яблокъ.

Протереть сквозь друшлакъ нѣсколько кисло-сладкихъ яблокъ, прибавить мелкаго сахару, съ половиной пропорціи натертыхъ яблокъ, вбить 2—3 бѣлка, перемѣшать все, поставить въ холодное мѣсто, взбивать пока не побѣлѣетъ, прибавить еще нѣсколько взби-

тыхъ бѣлковъ, перемѣшать и еще взбить, потомъ выложить все на вымазанную масломъ форму или еще лучше на глубокое блюдо или миску, тоже смазанное масломъ, и поставить въ не очень горячую печь. Къ такому суфле подаютъ сливки.

Взять стакана два цѣльнаго молока, восьмую фунта сливочнаго или малосольнаго столоваго масла, 2—3 ложки картофельной муки, ложки двѣ крупчатой, полпалочки ванили, перемѣшать все, прокипятить, остудить, прибавить четверть стакана мелкаго сахару, штукъ пять бѣлковъ, сложить все въ намазанное масломъ глубокое блюдо или миску, или же жестяную форму и поставить въ духовую печку.

Суфле шоколадное.

Взять полтора или два стакана хорошей сметаны, полстакана муки, восьмую фунта тертаго шоколада, немного корицы, вскипятить мѣшая, когда остынетъ, прибавить штукъ пять взбитыхъ бѣлковъ, размѣшать все хорошенько, сложить въ глубокое блюдо, миску или форму, поставить въ духовую печь, когда готово, подаютъ со сливками.

Оладьи изъ смоленской крупы, пшена или манны.

Вскипятить стакана два молока, всыпать мѣшая приблизительно полторы или три четверти стакана смоленской крупы, манны или пшена когда сварится остудить, посолить, прибавить 3—4 желтка и 3—4 взбитыхъ бѣлка, 1 чайную ложечку дрожжей, поставить въ теплomъ мѣстѣ, когда подымется, дѣлать аладьи а жарить ихъ на раскаленной сковородѣ въ русскомъ

масломъ. Если тѣсто сдѣлать пожиже, то можно его жарить въ видѣ блиновъ, въ маленькихъ сковородахъ.

Виноградъ съ мандаринами въ сиропѣ.

Очистить штукъ 10 мандариновъ, раздѣлить ихъ пополамъ, положить въ формочку, пересыпая 1 ф. зеленаго и 1 ф. синяго винограда, сверху посыпать тонко порѣзанной цедрой мандарина. Изъ 2 стакановъ воды и стакана сахара сварить сиропъ, остудить и залить имъ фрукты.

Груши запеченные.

Порѣзать ломтики 3 ф. очищенныхъ грушъ. Положить на блюдо, смазанное масломъ, посыпанное мукой. 1 фун. сметаны разболтать съ 3 желтками и полстаканомъ сахара, залить этимъ груши и поставить въ духовую, чтобы подрумянилось. Отдѣльно подать сбитыя сливки.

Желе апельсинное.

Залить 2 стаканами воды 2 зол. агаръ-агара и вполнѣ растворить на плитѣ, но не кипятить. Очистивъ шт. 4 апельсиновъ, разрѣзать ихъ на ломтики, положить въ компотницу. Выжать сокъ 4 апельсиновъ и 2 лимоновъ соединить съ горячимъ агаромъ, смѣрить стаканомъ, согрѣть и долить столько кипятку, чтобы вмѣстѣ получилось 5 стакановъ. Всыпать три четверти фун. сахара и прогрѣть, но отнюдь не кипятить.

Желе изъ абрикосовъ.

Приготовляется также, какъ и желе изъ апельсинъ. Абрикосы слѣдуетъ растереть.

Желе изъ дыни.

См. приготовленіе желе изъ абрикосовъ и апельсиновъ.

Мороженое изъ яблокъ.

Мелко нарѣзать 3 фун. сочныхъ спѣлыхъ яблокъ, залить кипяткомъ, покрыть и остудить. Протереть, смѣшать съ навяромъ. Прибавить сокъ 3 лимоновъ, долить водой, если окажется меньше пяти съ пол. стакановъ. Всыпать три четверти ф. сахарной пудры, размѣшать, выложить въ мороженицу, заморозить.

Мороженое изъ грушъ.

Приготовляется, какъ мороженое изъ яблокъ, причемъ яблоки замѣняются грушами.

Мороженое изъ листьевъ черной смородины.

Залить кипяткомъ 3 фун. листьевъ черной смородины, остудить, процѣдить сквозь мелкое ситечко, прибавить сокъ 3 лимоновъ, смѣрить стаканомъ и добавить водой, если окажется меньше пяти съ пол. стакановъ. Всыпать три четверти фун. сахарной пудры, размѣшать, влить въ мороженицу и заморозить.

Мороженое кремъ-брюле.

Приготовить изъ сахара сиропъ, растереть 6 желтковъ съ полъ—фун. сахара, развести стаканомъ сливокъ прибавить сиропъ, три съ половиной стакана сливокъ и сбивать на плитѣ, пока станетъ густымъ. Снять

съ плиты, размѣшать, пока остынетъ и заморозить въ мороженицѣ.

Мороженое изъ орѣховъ.

Подрумянить въ духовкѣ и смолоть полъ — фун. очищеннаго миндалю, — во всемъ остальномъ поступить, какъ указано въ рецептѣ „мороженое фисташковое".

Мороженое натуральное.

Размѣшать свѣже-выпавшаго снѣга въ формы, перемѣшать быстро съ какимъ-либо фруктовымъ сиропомъ и тотчасъ же подавать.

Муссъ абрикосовый.

Приготовляется пюре изъ четырехъ съ пол. стакановъ свѣжихъ или вареныхъ абрикосовъ. Прибавить полъ — фун. сахара и 6 сбитыхъ бѣлковъ, все время растирая ихъ. Когда получится густая пѣна, выложить горкой на блюдо и поставить на ледъ.

Муссъ изъ чернослива.

Сварить и протереть 1 фун. чернослива, смѣшать съ полъ — фун. сахара. Сбить 6 бѣлковъ и вылить ихъ постепенно въ пюре, все время растирая. Сбивать, пока получится густая пѣна, вынести на ледъ.

Муссъ изъ свѣжихъ ягодъ.

Сдѣлать пюре изъ свѣжихъ ягодъ, чтобы получилось четыре съ половин. стакана, прибавить 6 сбитыхъ бѣлковъ, все время растирая, пока получится пѣна, вынести на ледъ.

Пудингъ кофейный.

Кофейный пудингъ дѣлается точно также какъ и шоколадный, только вмѣсто шоколада положить четверть стакана свѣже изжареннаго кофе который прокипятить въ стаканѣ сливокъ, процѣдить и въ остальномъ поступать какъ сказано выше.

Пудингъ изъ риса или пшена.

Разварить 1 стаканъ риса или пшена въ молокѣ, протереть сквозь сито, прибавить полстакана мелкаго сахару, полстакана сливокъ, полъ-ложки малосольнаго или сливочнаго масла, 3—4 желтка, немного ванили, лимонной цедры, размѣшать все, добавить 3—4 сбитыхъ бѣлка, выложить все въ смазанную масломъ форму и варить на парѣ, какъ сказано выше.

Къ такому пудингу подать сливки, корицу, сахаръ сиропъ, соусъ изъ клюквы, малины, вишни или земляники и т. д.

Пудингъ изъ вишень, черники или черной смородины.

Взять два стакана вишень, очищенныхъ отъ косточекъ, или же черной смородины или черники, всыпать полстакана мелкаго сахару, отдѣльно взять стаканъ хорошей свѣжей сметаны или 1 стаканъ сливокъ и полстакана растопленнаго масла, вбить 2 яйца прибавить полстакана сахару, полложки корицы, полложки муки и полстакана мелко истолоченныхъ сухарей, размѣшать все это, облить ягоды, вмѣшать 3—4 взбитыхъ бѣлка, сложить все намазанную масломъ форму и поставить въ духовую печь.

Шарлотка изъ яблокъ.

Очистить нѣсколько кисло-сладкихъ яблокъ, вырѣзать сердцевину, взять пару французскихъ черствыхъ булокъ снять корку, мякишь нарѣзать ломтиками; размѣшать съ 2 яйцами и двумя ложками мелкаго сахару обмакнуть въ этомъ соусѣ каждый ломтикъ булки, обложить ими дно намазанной масломъ формы, положить на нихъ ломтиками нарѣзанные немного обтушенныя въ кастрюлѣ съ масломъ и сахаромъ яблоки, покрыть яблоки остальными намоченными въ соусѣ ломтиками булку, раскидать сверху кусочки масла, поставить въ духовую печку. Между яблокъ кладутъ также немного какого нибудь варенья.

Безе миндальныя.

Смолоть одну четверть ф. сладкаго миндаля и 1 шт. горькаго. Вбить 6 бѣлковъ, смѣшать съ тремя восьмыми ф. сахара и миндалемъ. Класть небольшими листиками на листъ на восковую бумагу, дать подсохнуть и слегка подрумяниться въ духовкѣ.

Безе шоколадныя.

Взять 12 бѣлковъ, сбить ихъ, смѣшать съ тремя восьмыми ф. сахара и ванилью съ одной четвертью ф. шоколада. Покрыть листъ бумагой, смоченной масломъ класть столовой ложкой кучками и поставить въ духовку, чтобы постепенно подсохло. Подать отдѣльно сливки.

Бисквитики миндальные.

Взять 1 ф. сладкаго миндалю и 6 горькихъ миндалинъ и смолоть все. Сбить 6 бѣлковъ, смѣшать ихъ

съ полъ—фун. сахара и миндалемъ. На листъ кладется восковая бумага и на ней дать постепенно подсохнуть въ духовой, приготовленныя формы бисквитовъ.

Бланманже фисташковое.

Взять полъ—фун. сладкаго миндалю, 2 шт. горькаго и полъ—фун. фисташекъ и смолоть все. Затѣмъ залить 2 стаканами сливокъ, выжать черезъ салфетку, снова залить стаканомъ сливокъ и выжать и затѣмъ опять въ третій разъ повторить то же самое. Смѣсь фисташково-миндальнаго молока со сливками соединить съ тремя четвертями фун. сахара и перемѣшать. 2 съ половиною зол. агаръ-агара залить 3 стаканами сырого молока поставить на плиту, пока агаръ вполнѣ растворится, но не кипятить. Влить смѣсь миндально-фисташкового молока со сливками. Должно получиться 7 съ половиною стакановъ, если же будетъ меньше, то добавить горячими сливками, но кипяченными. Перемѣшать все, вылить въ компотницу и вынести на ледъ Посыпать сверху фисташками.

Желе шоколадное со сливками.

Въ желе, приготовленное изъ агаръ-агара и 2 стакановъ воды, всыпать три восьмыхъ ф. тертаго шоколада, одну восьмую ф. сахара, размѣшать все, вылить на блюдо, вынести на ледъ. Сбить 2 стакана сбивныхъ сливокъ, смѣшать съ тремя восьмыми ф. сахара положить на застывшее желе, расположивъ по желанію въ видѣ горки, или островками.

Желе изъ смородины.

Приготовить желе изъ агаръ-агара и поступить какъ съ апельсинами или клюквой.

Муссъ лимонный съ желтками.

Развести 2 зол. агаръ—агара, на 2 стаканахъ кипятку. Растереть 8 желтковъ съ тремя четвер. фун. сахара, всыпать цедру, стертую съ пол. лимона. Вылить въ горячій агаръ сокъ 3 лимоновъ, должно получиться четыре съ пол. стакана, если же меньше, то долить кипяткомъ. Поставить на плиту и вливать постепенно растертые желтки, сбивая все время, чтобы не загустѣло.

Муссъ малиновый.

Приготовить четыре съ пол. стакана малиноваго сиропа, всыпать одну четверть фун. сахара, размѣшать. Сбить 12 бѣлковъ и вылить ихъ постепенновъ сиропъ, растирая. Когда получится густая пѣна, выложить на блюдо и вынести на ледъ.

Муссъ манно-черносмородинный.

Растворить на плитѣ 2 зол. агаръ—агара съ 3 стаканами кипятку, но не кипятить. Развести 3 стакана черносмороднннаго сиропа 3 стаканами воды, вскипятить всыпать 6 ложекъ мелкой манной крупы. Сварить кашу и прибавить горячій агаръ—агаръ, смѣшать все и сбивать до густой пѣны, выложить на блюдо, облить черносмороднымъ варенъемъ и вынести на ледъ.

Муссъ сливочно-земляничный.

Протереть 3 ф. свѣжей очищенной земляники, смѣшать пюре съ тремя четверти ф. сахара и 3 бѣлками, растирать до тѣхъ поръ, пока загустѣетъ и сдѣлается

бѣлымъ. Сбить 1 бут. сливокъ, класть на блюдо рядами: растертую землянику и сбитые сливки, закончить сливками, поставить на ледъ.

Пасха.

3 фун. творогу положить подъ прессъ и протеревъ, прибавить, все время мѣшая: полтара фун. сметаны, пол. бут. сливокъ, полтора стакана сахара съ ванилью, 2 яйца. Выложить въ пасочную форму, вынести на ледъ.

Пасха миндальная.

2 фун. творогу положить подъ прессъ, протереть. Соединить, растирая все время 1 ф. сметаны, бутылку сливокъ, 3 сбитыхъ бѣлка, 2 стакана сахара, 2 стакана молотаго миндалю, выложить въ форму и вынести на ледъ.

Печенье миндальное со сливками.

Смолоть 2—3 ф. очищеннаго отъ кожицъ сладкаго миндалю и 1 шт. горькаго. Растереть одну четверть сливочнаго масла, прибавить, растирая полъ фун. сахара, миндаль, 8 сбитыхъ бѣлковъ. Класть маленькими кучками на листъ на восковую бумагу. Поставить въ духовую, чтобы постепенно подрумянилось.

Пирогъ воздушный изъ свѣжей земляники.

Протереть 3 ф. свѣжей земляники, смѣшать съ три четверти сахара, прибавить 12 сбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать все. Выложить на блюдо и поставить въ

духовую, чтобы постепенно поднялось и подрумянилось.

Компотъ изъ вишенъ.

Отварить слегка въ 3 стаканахъ воды 3 ф. вишенъ, прибавить полъ—фунта сахара, вынести на ледъ.

Компотъ съ апельсинами и абрикосами.

Очистить 6 апельсиновъ, раздѣлить пополамъ. Положить въ салатникъ. Вскипятить стакана 3 воды съ 3 ложками сахара, всыпать полъ—фунта сушеныхъ абрикосовъ, сварить, дать остыть, вылить въ компотницу.

Компотъ изъ грушъ.

Поставить груши (очищенныя) съ 3 стаканами воды и стаканомъ сахара на плиту и постепенно доливать. Когда груши дойдутъ, снять.

Компотъ изъ земляники.

Вскипятить 3 стакана воды съ полъ—фун. сахара, остудить, залить имъ 2 ф. свѣжей лѣсной земляники и вынести на ледъ.

Компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.

Отварить слегка 2 ф. ягодъ или фруктовъ въ сиропѣ изъ 4 стакановъ воды съ тремя восьмыми ф. сахара. Вынести на ледъ, чтобы застыло.

Компотъ изъ смородины.

Приготовляется, какъ компотъ изъ свѣжихъ фруктовъ.

Абрикосы, запеченные съ меренгой.

Порѣзать пополамъ штукъ 30 крупныхъ абрикосовъ, удалить косточки. Взять 6 желтковъ, растереть ихъ съ 6 столовыми ложками сахара, разболтать съ 6 ложками сливокъ, залить абрикосы и выложить все на блюдо, сверху скропить вареньемъ, Прежде чѣмъ покрыть вареньемъ, залить 6 бѣлками взбитыми съ 6 ложками сахара.

Компотъ изъ ревеня.

Взять три восьмыхъ ф. риса отварить разсыпчато, смѣшать съ одной четвертью ф. сахара, выложить на глубокое блюдо, 3 фун. порѣзанныхъ стеблей ревеня, сварить въ кипяткѣ (4 стакана) съ одной четвертью фун. сахара, облить этимъ горячій рисъ.

Компотъ изъ свѣжей черники.

Отварить слегка 2 ф. свѣжей черники и залить этимъ клецки, вынести на ледъ. Клецки приготовляются такъ: 1 стаканъ воды вскипятить съ одной четвертью ф. масла, всыпать 2 стакана муки, вымѣсить тѣсто, остудить. Вбить 6 яицъ, поочередно, прибавить соли, сахару и сбивать, пока тѣсто станетъ совершенно гладкимъ. Опускать по неполной чайной ложкѣ въ посоленой кипятокъ.

Компотъ изъ яблокъ съ виноградомъ.

Очистить штукъ 6 крупныхъ яблокъ. Кожицу и стержни сварить и протереть сквозь сито, должно получиться 2 стакана, если не хватитъ, добавить кипятку. Всыпать полъ—фун. сахару, дать закипѣть, отварить яблоки слегка, вылить въ компотницу. Сверху покрыть виноградомъ, или клюквой и вынести на ледъ.

Компотъ изъ яблокъ съ вареньемъ.

12 крупныхъ яблокъ очистить, вынуть стержни, положить въ сотейникъ, посыпать сахаромъ и залить водой, сварить все на слабомъ огнѣ. Осторожно переложить на блюдо, сердцевины яблокъ наполнить вареньемъ сиропъ послѣдняго смѣшать съ наваромъ яблокъ и облить ихъ этимъ. Поставить на ледъ, если желательно холодное.

Кремъ апельсинный.

Растереть 9 желтковъ съ полъ—ф. сахара, прибавить цедру, стертую съ 1 апельсиномъ. Приготовить желе изъ агаръ-агара, чтобы получилось всего 5 стакановъ. Сбивать на плитѣ, прибавляя постепенно желтки, чтобы получилась пѣна. Налить въ компотницу и вынести на ледъ.

Кремъ ванплевый.

Растереть 8 желтковъ съ полъ—ф. сахара съ ванилью влить, мѣшая 4 стакана сливокъ и 3 стакана молока. Разлить въ чашки, расположить ихъ на прот-

винѣ, на который налить воды, такъ, чтобы чашки находились на половину въ водѣ. Поставить въ духовку, въ легкій жаръ. Когда яйца стянутся, тотчасъ же подавать.

Кремъ изъ свѣжихъ абрикосовъ.

Взять 1 зол. агаръ-агара и растворить на плитѣ въ 1 стаканѣ воды, но не кипятить. Растереть 6 желтковъ съ полъ—фун. сахаромъ, прибавить 3 стакана протертыхъ свѣжихъ абрикосовъ. Соединить съ горячимъ агаръ-агаромъ и все время сбивать на плитѣ, пока не получится пѣна. Снявъ съ плиты, сбивать, пока остынетъ, выложить на блюдо и вынести на ледъ.

Кремъ изъ миндаля.

1 фун. сладкаго миндаля и 4 горькія миндалины сварить, смолоть, смѣшать съ полъ—бутылкой сбитыхъ сливокъ, прибавить одну четверть фун. сахара, перемѣшать. Выложить на блюдо и остудить на льду.

Кремъ каштановый.

Разварить 1 ф. очищенныхъ каштановъ, процѣдить и протереть черезъ сито. Смѣшать съ одной четвертью фун. сахара съ ванилью и протересь снова. Сбить бутылку сливокъ смѣшать съ полъ—ф. сахара, положить на блюдо и обложить кругомъ протертыми каштанами. Застудить на льду.

Кремъ лимонный.

Растереть 9 желтковъ съ тремя четвертями фун. сахара, прибавить цедру, стертую съ 1 лимономъ. Приготовить желе изъ 2 зол. агаръ-агара и 3 стакановъ воды. Всего должно получить 5 стакановъ. Сбивать на

плитѣ, разбавляя растертыми желтками, пока получится пѣна, не кипятить. Налить въ компотницу и вынести на ледъ, и вскипятить, затѣмъ приготовить изъ этого сока желе, залить имъ свѣжую земляннику и застудить.

Желе изъ изюма.

Залить 2 стаканами воды 2 зол. агаръ-агара и поставить на плиту, чтобы растворилось. Сварить сиропъ изъ двухъ съ половиной ст. воды и полъ—ф. сахара и отварить въ немъ три четверти ф. синяго изюма, процѣдить и выложить изюмъ въ компотницу. Вылить наваръ въ горячій агаръ, прибавить сокъ 2 лимоновъ, смѣрить стаканомъ, добавить горячимъ кипяткомъ, если окажется меньше 5 стакановъ.

Желе изъ чернослива.

Сварить три четверти фун. желе изъ чернослива, прибавить полъ—ф. сахара, процѣдить. Положить черносливъ въ компотницу. Приготовить изъ агаръ-агара желе и залить имъ черносливъ въ компотницѣ, вынести на ледъ.

Желе изъ клюквы.

Въ компотницу положить штукъ 5 яблокъ или апельсиновъ. Одновременно залить 2 стаканами воды 2 зол. агаръ-агара, поставить на плиту, чтобы растворилось, но не кипятить. Добавить столько горячаго сока отъ клюквы, чтобы получилось 5 стакановъ. Всыпать три четверти фун. сахара, прогрѣть не кипятя и вылить въ компотницу затѣмъ вынести на ледъ.

Желе изъ лимоновъ.

Приготовить желе изъ агаръ-агара, какъ указано въ предыдущихъ рецептахъ. Выжать сокъ изъ 4 лимо-

новъ и соединить съ агаръ-агаромъ, прибавивъ три четверти фун. сахара. Вылить въ компотницу и вынести на ледъ.

Желе изъ свѣжей малины.

Приготовить изъ малины сокъ, т. е. выжать и вскипятить. Сокъ этотъ соединить съ агаръ-агаромъ, какъ указано выше и вылить въ компотницу, наполненную свѣжей малиной, вынести на ледъ.

Пудингъ съ вареньемъ.

Вскипятить стаканъ цѣльнаго молока съ 1 ложкой масла, всыпать туда мѣшая пшеничной муки почти до густоты, когда остынетъ, прибавить 2—3 ложки сахару, вбить 4—5 желтковъ, немного лимонной цедры и мускатнаго орѣха, 3—5 сбитыхъ бѣлковъ, положить на блюдо, мѣдную или жестяную форму, 1 стаканъ варенья, а поверхъ варенья вышесказаннымъ способомъ приготовленное тѣсто и поставить не въ очень жаркую духовую печь на полчаса или три четверти часа, пока верхушка хорошо не зарумянится, подавать на столъ на томъ же блюдѣ, на которомъ пудингъ жарился.

Пудингъ изъ французской булки.

Вскипятить мѣшая стаканъ сливокъ или хорошаго цѣльнаго молока съ четвертью фунта малосольнаго масла, когда остынетъ вбить 3—4 яйца, чайную ложку корицы, лимонной цедры, четверть стакана хорошаго промытаго мелкаго изюму, размоченной въ молокѣ мякиши французской булки, размѣшать все это, растереть, положить на вымазанную масломъ форму, поставить въ духовую печь, когда верхушка зарумянится, подавать на столъ съ клюквеннымъ соусомъ, который

приготовляется слѣдующимъ способомъ: сварить въ водѣ клюкву съ корицей, процѣдить сквозь ситечко, прибавить сахарнаго песку, подправить картофельной мукой, разведенной въ холодной водѣ, дать вскипѣть и облить этимъ соусомъ пудингъ.

Пудингъ бисквитный.

Растереть 3—4 желтка съ двумя ложками мелкаго сахару, прибавить немного тертой лимонной цедры, 4—5 сбитыхъ бѣлка, подсыпая легонько двѣ ложки картофельной муки или ложки 3 крупчатки, размѣшать все выложить въ форму и варить на парѣ, какъ сказано выше минутъ 20—25 или спечь въ духовой печкѣ.

Пудингъ изъ сухарей.

Взять штукъ 20—30 сухарей, намазать каждый сухарь масломъ, уложить въ одинъ рядъ въ форму вымазанную масломъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ и корицей, класть снова рядъ намазанныхъ масломъ сухарей, снова засыпать сахаромъ и корицей и т. д. Когда всѣ сухари въ форму уложены, облить ихъ полбут. сливокъ или хорошаго цѣльнаго молока, размѣшаннаго 3—4 яйцами и поставить въ духовую печь.

Къ такому пудингу подаютъ сливки, соусъ изъ клюквы или вишень и др.

Пудингъ шоколадный.

Взять стаканъ сливокъ или хорошаго цѣльнаго молока, ложки двѣ малосольнаго масла и полстакана муки, вскипятить, всыпать, мѣшая ложки двѣ мелкаго сахару, одну или полторы ложки тертаго шоколаду, немного толченной гвоздики или ванили, дать вски-

пѣть, когда остынетъ вбить 3—4 желтка и столько же взбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать, положить все это въ форму, намазанную масломъ и поставить въ духовую печку. Подавать на столъ со сливками.

Кремъ малиновый.

Приготовить желе, чтобы получилось четыре съ половиной стакана (2 зол. агаръ-агара и 2 стакана воды). Сбить полтора стакана сливокъ сбивныхъ и сбивая перелить въ горячій агаръ. Положить пирамидой на блюдо и вынести на ледъ. Недохватокъ по четырехъ съ половиной стакановъ агаръ-агара долить малиновымъ сиропомъ.

Кремъ сливочный съ фруктами.

Черезъ рѣшето протереть 2 ф. ягодъ или фруктовъ, прибавить 1 ф. сахара, 3 бѣлка растирать, пока побѣлѣетъ. Смѣшать съ тремя стаканами сбитыхъ сливокъ и сбивать, пока все побѣлѣетъ и соединится. Выложить на блюдо и вынести на ледъ. Подавать на столъ, убравъ блюцо ягодами или фруктами.

Пудингъ изъ творога.

Протереть сквозь друшлакъ 1 фунтъ свѣжаго пресованнаго творогу, прибавить ложки двѣ сахарнаго песку, 3 яйца, ложки двѣ растопленнаго масла 1 чайную ложечку муки, растереть все хорошенько деревянною ложкою, прибавить четверть стакана хорошо промытаго мелкаго изюму, размѣшать все вмѣстѣ, положить въ вымазанную масломъ форму съ трубчатымъ сквознымъ отверстіемъ по серединѣ, форму эту закрывъ крышкой, поставить въ кастрюлю до краев

форму крутого кипятку, въ которомъ и варить часъ или полтора часа до готовности. Подавая на столъ облить сливочнымъ масломъ до готовности или вишневымъ сиропомъ.

Пудингъ изъ ржаного хлѣба съ яблоками.

Натереть тарелку черстваго ржаного хлѣба взять вымазанную масломъ форму, насыпать на дно ея слой тертаго хлѣба, разбросать нѣсколько кусковъ малосольнаго масла, потомъ положить слой нарѣзанныхъ тонкими пластинками кисло-сладкихъ яблокъ, обсыпать мелкимъ сахаромъ, насыпать снова слой тертаго хлѣба, разбросать нѣсколько кусочковъ масла, наложить слой яблокъ обсыпанный сухарями и т. д., на верхній слой хлѣба тоже положить нѣсколько кусковъ масла и поставить въ горячую духовую печь. На столъ подавать со сливками.

Можно этотъ пудингъ дѣлать мѣшая черный тертый хлѣбъ пополамъ съ бѣлымъ, а также ставя въ духовую печь обливаютъ его нѣсколькими ложками сметаны, размѣшанной 1—2 яйцами.

Пышки съ вареньемъ.

Приготовить тѣсто, только сдѣлать его немножко гуще, когда подымется, слегка раскатать скалкой на столѣ въ палецъ толщины, нарѣзать стаканомъ изъ раскатаннаго тѣста кружочки, положить на кружочки полчайной ложки или цѣлую ложечку какого нибудь варенья, легонько покрыть другимъ кружочкомъ, концы немного раскатать, поровнять руками, чтобы образо-

залась круглая лепешка, класть приготовленные такимъ образомъ пышки на листъ, обсыпанный мукою, поставить на полчаса или на три четверти часа въ теплое мѣсто, чтобы онѣ немного поднялись, затѣмъ жарить.

Яблоки жареныя въ тѣстѣ.

Взять 2—3 яйца, 2—3 ложки мелкаго сахару, 1 рюмку рому, прибавить муки, чтобы тѣсто было не очень густое, очистить нѣсколько яблокъ, нарѣзать тонкими ломтиками, вырѣзать сердцевину, обмакнуть каждый ломтикъ въ тѣсто, поджарить въ маслѣ, обсыпать сахаромъ и подавать на столъ.

Можно жарить ломтики яблокъ и безъ тѣста просто обвалять ихъ въ яйцѣ и сухаряхъ.

Пломбиръ сливочный.

Растереть 4—5 желтковъ съ 2 стаканами сахара, прибавить 1 ложечку мелко столченной просѣянной ванили, разбавить 1 стаканомъ сливокъ, поставить на легкій огонь, мѣшая пока не сгустѣетъ; не давая кипѣть отставьи ь, остудить, слить въ форму, заморозить до половины готовности, т. е. чтобы масса сдѣлалась густою какъ сметана, вмѣшать 2 стакана сбитыхъ сливокъ, поставить часа на два на ледъ, засыпанный солью, потомъ выложить на блюдо, облить какамъ нибудь сиропомъ и подавать на столъ.

Дѣлаютъ также пломбиръ съ примѣсью шоколада, крѣпкаго кофе, лимоннаго сока, вина и проч.

Желе лимонное.

Въ полстаканѣ воды разварить 8—10 золотниковъ желатина, прибавить 1 стаканъ мелкаго сахару, недру

съ одного лимона, развести водою, поварить, очистить бѣлкомъ, т. е. опустить бѣлокъ въ кострюлю и кипятить на легкомъ огнѣ, прибавить сокъ въ форму, изъ 3—4 лимоновъ, процѣдить, слить и поставить на ледъ, когда достаточно застынетъ, окунуть форму въ горячую воду, обтереть полотенцемъ, опрокинуть на блюдо и подавать на столъ.

Желе земляничное, вишневое или малиновое.

Желе земляничное, вишневое или малиновое и проч. приготовляется точно также, какъ сказано выше, только вмѣсто вина примѣшивается ягодный сокъ или сиропъ.

КУЛИЧИ И ПАСХИ.

Куличъ.

Взять лучшей крупчатой муки 2 фунта, развести 4 стаканами кипяченаго молока, влить 4 золотника сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ полстаканѣ воды, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, влить 30 желтковъ растертыхъ до бѣла съ 2 стаканами сахарной пудры и 2 стаканами растопленнаго, но остывшаго сливочнаго масла, добавить еще полтора фунта муки, всыпать отобранной и промытой коринки 1 чайную чашку, взбить тѣсто веселкою, сложить въ форму, сшитую изъ бѣлой сахарной бумаги, смазанную внутри масломъ, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто хорошо поднимется, поставить въ печь на часъ. Вынувъ изъ печи, сорвать бумагу, положить ку-

личъ бокомъ на мягкую подушку, дать ему совершенно остыть. Тогда смазавъ верхушку его глазурью украсить цукатами, и сахарными цвѣтами и поставить его минуты на 2 или на 3 въ печь, чтобы подсохло.

Глазурь приготовляется изъ бѣлковъ, растертыхъ до бѣла съ сахарною пудрою.

Куличъ по другому способу.

Берутъ лучшей крупчатой муки два съ половиной фунта, размѣшиваютъ съ 4 стаканами подогрѣтаго, но не доведеннаго до кипѣнія и остывшаго уже молока, вливаютъ 4 золотника сухихъ дрожжей распущенныхъ въ половинѣ чайной чашки воды холодной, вмѣшиваютъ хорошо и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось; тогда вливаютъ 1 стаканъ растопленнаго и остывшаго сливочнаго масла, всыпаютъ сахарной пудры полтора стакана, немного муки, размѣшиваютъ ставятъ опять въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось. Наконецъ вливаютъ въ тѣсто 10 бѣлковъ взбитыхъ въ пѣну, всыпаютъ стаканъ мелко изрѣзанныхъ цукатовъ, еще муки, чтобы было всего 6 фунтовъ, вымѣшиваютъ, кладутъ въ просторную кастрюлю, смазанную внутри растопленнымъ масломъ, даютъ подняться и ставятъ въ печь на одинъ часъ. Вынувъ изъ кастрюли, кладутъ бокомъ на чистую подушку, покрываютъ, сложенною въ нѣсколько разъ скатертью, чтобы куличъ остылъ исподволь, смазываютъ верхушку яицомъ обсыпаютъ мелко изрубленнымъ сладкимъ миндалемъ и ставятъ въ печь на одну или двѣ минуты, чтобы подсохло.

Малороссійская баба.

Взять лучшей картофельной муки 4 стакана заварить 4 стаканами молока, размѣшать, остудить, взбить

желтокъ, съ сахарной пудрой до тѣхъ поръ, пока масса значительно побѣлѣетъ, тогда въ нее влить полтора стакана самыхъ лучшихъ дрожжей (8 золотниковъ сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ водѣ) размѣшать хорошенько, смѣшать съ заваренною молокомъ мукою, взбить веселкою и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто подошло; тогда всыпать щепоть соли и 12 стакановъ муки, мѣсить минутъ 20, затѣмъ всыпать полтора фунта мелкаго сахару, влить полтора фунта русскаго не соленаго горячаго масла и мѣсить еще полчаса, взбивая объ столъ. Наконецъ сложить въ формы такой величины, чтобы тѣсто наполняло ихъ одну треть, поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось еще разъ и посадить осторожно, не встряхивая, въ печь на одинъ часъ, если тѣсто будетъ разложено въ двѣ или три формы, а если въ одну, то на полтора часа. Вынувъ бабу изъ печи, положить бокомъ на мягкую подушку, чтобы остыла, причемъ слѣдуетъ осторожно поворачивать. Когда остынетъ украсить глазурью.

Пасха.

Взять 4 фунта свѣжаго творогу, протереть чрезъ рѣшето, растереть съ 1 фунтомъ сливочнаго масла, всыпать сахарной пудры полстакана, влить стаканъ сладкой сметаны, положить 1 чайную чашку отобраннаго и промытаго кишмишу или коринки, размѣшать, сложить въ пасочницу, дно которой, какъ равно и края застланы чистою кисейкой, положить подъ прессъ на сутки, послѣ чего вынуть вмѣстѣ съ тряпочкой и положить на тарелку.

Пасха съ шоколадомъ.

Полъ--фунта хорошаго шоколада натертаго на теркѣ или наскобленнаго н жемъ, смѣшать съ полъ—фунтомъ сахарной пудры и отставить. Затѣмъ взять 5 фунтовъ свѣжаго творогу, протереть чрезъ рѣшето, смѣшать съ полъ—фунтомъ сливочнаго масла и съ 2 стаканами сметаны, размѣшать, всыпать 1 стаканъ нарѣзанныхъ цукатовъ, всыпать сахаръ съ шоколадомъ, размѣшать такъ, чтобы масса имѣла однообразный цвѣтъ, положить въ пасочную форму застланную тонкою кесеею, вынести на холодъ и положить довольно тяжелый прессъ, Чрезъ полтора сутокъ пасху можно вынуть изъ формы и выложить на блюдо.

Куличъ съ шоколадомъ.

Взять крупчатой муки 2 стакана, развести чайной чашкой воды, въ которой предварительно развести 2 золотника сухихъ дрожжей, взбить веселкою, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто поднимется, влить въ него 20 сырыхъ, свѣжихъ желтковъ, растертыхъ до бѣла съ 2 стаканами сахарнаго песку, всыпать натертаго шоколаду четверть фунта и 1 стаканъ толченаго сладкаго миндаля, влить полъ стакана рому ямайскаго и полъ стакана лафиту, всыпать полъ стакана толченыхъ ржаныхъ сухарей, 1 чайную ложку порошка корицы, полъ стакана отобраннаго и перемытаго кишмиша. Все это вымѣсить, выбить веселкою, поставить въ теплое мѣсто и дать подняться, затѣмъ влить 12 взбитыхъ въ пѣну бѣлковъ, всыпать муки,

если тѣсто жидковато, вымѣсить сложить въ форму, сшитую изъ сахарной бумаги, смазанную растопленнымъ не соленымъ масломъ, дать подойти и поставить въ печь на одинъ часъ; а если не жарко, то на полтора часа. Вынувъ изъ печи, куличъ положить бокомъ на подушку и когда совершенно остынетъ, украсить верхушку его глазурью.

Баба польская.

Полсотни свѣжихъ желтковъ стереть съ 2 стаканами сахарной пудры до бѣла, смѣшать съ 2 стаканами едва теплаго растопленнаго сливочнаго масла, сильно помѣшивая, всыпать постепенно 3 стакана самой лучшей крупчатой муки, влить 5 золотниковъ сухихъ дрожжей, распущенныхъ въ чайной чашкѣ холодной водѣ вабивать веселкою въ продолженіи 10 минутъ подсыпая еще полтора стакана муки и поставить въ теплое мѣсто, накрывъ посуду сложенною въ нѣсколько разъ скатертью. Затѣмъ взять форму спеціально употребляющуюся для печенія бабъ, или сшить изъ бѣлой, не измятой сахарной бумаги форму, такъ, чтобы она была вершковъ 10 высоты, а въ діаметрѣ вершковъ 6. Эту форму внутри смазать растопленнымъ не соленымъ коровьимъ масломъ. Когда тѣсто хорошо поднимется, вбить его хорошенько веселкою, наполнить форму до половины тѣстомъ, если въ остаткѣ будетъ еще тѣсто, то сшить для него еще маленькую бумажную формочку. Оставивъ тѣсто въ формѣ въ тепломъ мѣстѣ, чтобы оно поднялось, ставить, не встряхивая въ печь, которая должна быть не много горячѣе, чѣмъ для обыкновенныхъ булокъ, на одинъ часъ.

Вынувъ изъ печи, бабу положить бокомъ на мягкую подушку, чтобы совершенно остыла, причемъ ее нужно осторожно поворачивать. Затѣмъ стереть 5 бѣлковъ сырыхъ съ 2 столовыми ложками сахарной пудры до бѣла, смазать верхушку бабы и опсыпать разноцвѣтнымъ сахарнымъ порошкомъ.

КОНЕЦЪ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

Стр.

Введеніе II
Супы . . . . . 6—17
Вегетаріанская заправка 5
Супы-пюре . . . . . 17—21
Бульоны . . . . . 21—24
Щи . . . . . 25—26
Борщи . . . . . 27—32
Разсольникъ 33
Ботвинья и окрошка . . . . . 33—34
Солянка . . . . . 34—35
Грибная окрошка 35
Свекольникъ . . . . . 35—36
Лапша гороховая 36

Прибавленіе къ супамъ:

Клецки . . . . . 36—38
Гренки 39

Стр.

Овощныя блюда 39 76
Яичныя блюда . . . . . 76—83
Картофельныя блюда . . . . . 83—99

Мучныя блюда:

Пирожки, кулебяки и пироги . . . . 99—136
Кисель . . . . . 137—138
Каши . . . . . 139—145

Разныя блюда . . . . . 146—150
Грибныя блюда . . . . . 150—154
Соуса и подливки . . . . . 154—160
Фруктовыя и сладкія блюда . . . . . 165—187

Куличи и пасхи:

I. Куличи и бабы . . . . . 187—192
II. Пасхи . . . . . 176—189—190
Оглавленіе 193