698
Е 41/ 98
44/15
801 15
1 × 10

О. К. Зеленкова («Вегетаріанка»).

„Я НИКОГО НЕ ѢМ!“

365 ВЕГЕТАРІАНСКИХ МЕНЮ

и

РУКОВОДСТВО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНІЯ ВЕГЕТАРІАНСКИХ КУШАНІЙ

1500 РЕЦЕПТОВ

ПО ВРЕМЕНАМ ГОДА,

С РАЗСЧЕТОМ НА 6 ПЕРСОН,

ПОД РЕДАКЦІЕЙ Д-РА МЕД. А. П. ЗЕЛЕНКОВА.

III ИЗДАНІЕ

ТРИНАДЦАТАЯ ТЫСЯЧА ЭКЗЕМПЛЯРОВ.

МОСКОВСКІЙ ПУБЛИЧНЫЙ
XIII-29335
И РУМЯНЦЕВСКІЙ МУЗЕИ

С.-ПЕТЕРБУРГЪ

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

ОГЛАВЛЕНІЕ.

	стран.
Предисловіе редактора	1
Предисловіе автора	5
Нѣсколько данныхъ относительно русской, французской, нѣмецкой и англійской вегетаріанской литературы	7

Введеніе:

О кухнѣ и посудѣ. Совѣты и указанія	11
О заготовкѣ прелестнаго фруктоваго пюре впрокъ	16
О возможности покупать сырое готовое тѣсто	16
О варкѣ сушеныхъ фруктовъ и грибовъ	16
О грибахъ консервахъ въ жестинкахъ	17
О замѣнѣ, въ нѣкоторыхъ тѣстахъ, пшеничной муки—кукурузною (мондамин)	17
О восковой бумагѣ	17
О кружевной бумагѣ и бумажкахъ для печеній	17
О Прованскомъ маслѣ	17
О сохраненіи винограда	18
Культура кресса и комнатѣ	18
О покупкѣ въ Петербургѣ зелени и овощей зимою	21
Списокъ зелени, овощей, кореплодовъ и пр., съ указаніемъ мѣсяцевъ, въ которые они доступнѣе по цѣнѣ въ Петербургскихъ центрахъ зеленной торговли	21
О преимуществѣ сырого молока и сливокъ	23
О поваренной соли	24
О вредѣ уксуса и замѣнѣ его лимоннымъ сокомъ	24
О горчицѣ, перцѣ, гвоздикѣ, уксусѣ и т. п.	24
О желатинѣ и замѣнѣ его агар-агаромъ («Клей Японскій»)	24
О вкусномъ и здоровомъ домашнемъ хлѣбѣ, изъ цѣльнаго молотаго зерна ржи или пшеницы	24
Нѣсколько красивыхъ и удачныхъ французскихъ кулинарныхъ выраженій	27

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

Меню по сезонам:

	стран.
Меню—зимнія будничныя (начиная от № 1)	29
Меню—зимнія праздничныя (начиная от № 81)	38
Меню—весеннія будничныя (начиная от № 93)	41
Меню—весеннія праздничныя (начиная (от № 177) . . .	52
Меню—лѣтнія будничныя (начиная от № 186)	55
Меню—лѣтнія праздничныя (начиная от № 266)	65
Меню—осеннія будничныя (начиная от № 276)	68
Меню—осеннія праздничныя (начиная от № 356)	78

Рецепты для меню, по сезонам:

Рецепты для зимних меню будничных	82
Рецепты для зимних меню праздничных	138
Рецепты для весенних меню будничных	149
Рецепты для весенних меню праздничных	195
Рецепты для лѣтних меню будничных	199
Рецепты для лѣтних меню праздничных	230
Рецепты для осенних меню будничных	233
Рецепты для осенних меню праздничных	275

Рецепты добавочные ко второму изданію:

Супы, супы-пюре, бульоны и пр.	287
Кушанья из зелени, овощей, грибов, корнеплодов и пр. .	289
Кушанья не сладкія (мучныя): котлетки, гренки, паштеты, вареники, караваи, блины, клёцки, пироги, каши, омлеты и пр.	299
Кушанья сладкія (мучныя): булки, сухари, бисквиты, блинчики, вафли, пироги, кисели, пирожныя, суфле, пряники, пудинги и пр.	306
Кушанья сладкія (не мучныя): мороженое, безе, кремы, желе, парфе, компоты, пломбіер, мусс, маседуан и пр.	328
Принадлежности к не сладким кушаньям (горячія и холодныя), соусы, заправки, приправы, закуски, заготовки и пр.	341
Принадлежности к сладким кушаньям (горячія и холодныя): соусы, заправки, приправы, заготовки и пр. .	343
Напитки	345
Заготовка, впрок, из фруктов, ягод, орѣхов, миндалю и пр.	349

Выписки из брошюр: «Вегетаріанка» (О. К. Зеленкова): «Нѣчто о вегетаріанствѣ»	354
Алфавитный указатель рецептов	389

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

Алфавитный указатель рецептов, по отдѣламъ.

	стран.
Супы, супы-пюре, бульоны и пр.	389
Кушанья изъ зелени, овощей, грибовъ, корнеплодовъ и пр. .	392
Кушанья несладкія (мучныя): пироги, паштеты, булки, гренки, вареники, котлетки, каши, омлеты, караваи, блины, яичницы, клёцки и пр.	400
Кушанья сладкія (немучныя): мороженое, безе, кремы, желе, парфе, кокпоты, пломбіеръ, мусс, маседуан и пр.	407
Кушанья сладкія (мучныя): булки, сухари, бисквиты, пирожныя, вафли, блинчики, пряники, пудинги, суфле, кисели и пр.	414
Принадлежности къ несладкимъ кушаньямъ (холодныя и горячія): соусы, заправки, приправы, заготовки впрокъ.	421
Принадлежности къ сладкимъ кушаньямъ (холодныя и горячія): соусы, заправки, приправы, заготовки и пр. . .	423
Заготовки впрокъ изъ фруктовъ, ягодъ, орѣховъ, миндаля и пр.	424
Напитки холодные и горячіе	427
Замѣченныя опечатки	428

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

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

ПРЕДИСЛОВІЕ РЕДАКТОРА.

---

1) «Человѣкъ не похожъ ни на одно *плодоядное* животное. Распредѣленіемъ и числомъ своихъ зубовъ онъ ничѣмъ *не походитъ* на *плодоядное* существо. Какъ пищеварительные органы, такъ и прочее строеніе человѣческаго тѣла во всѣхъ своихъ деталяхъ указываютъ на чисто растительную пищу».

Cheiler.

2) «Давая нашимъ дѣтямъ мясную пищу, мы даемъ имъ всѣ пороки».

Bacon.

3) «Только матери, питающіяся растительными веществами, могутъ производить здоровыхъ и красивыхъ дѣтей».

Prof. Dr. Niemeyer.

4) «Будущее за вегетаріанствомъ».

Проф. Бекетовъ.

Главнымъ условіемъ человѣческаго благополучія—основаннаго на тройственности альтруизма, труда и вытекающаго изъ нихъ душевнаго и тѣлеснаго равновѣсія—несомнѣнно является *физическое здоровье*.

Человѣческій организмъ—самый совершенный изъ всѣхъ животныхъ организмовъ—отъ природы одаренъ идеальными силами самозащиты, познакомившись с которыми, мы приходимъ к убѣжденію, что *заболѣваніе человѣка почти невозможно*.

Между тѣмъ, мы постоянно наблюдаемъ болѣзни, преждевременную смерть и почти карикатурную безпомощность, особенно

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

рѣзко выраженную в т. наз. «интеллигентной» средѣ. Это противорѣчіе только кажущееся и объясняется тѣм, что самозащита организма развивает свою силу только при условіях *«чистоты крови»* и *нормальнаго состоя тканей.*

Этот состав находится в прямой зависимости от матеріала, из котораго кровь и ткани образуются и обновляются [1]), т. е. от *нашей пищи.*

Слѣдовательно, с одной стороны, пища должна содержать в себѣ всѣ составныя части нашего тѣла, с другой же не должна содержать ничего ядовитаго, т. е. вреднаго ему, между тѣм как питаніе большинства «интеллигентов» с точки зрѣнія діэтетики, содержит столько этих «ядов» и весь их обиход так пропитан вредными привычками, что образ жизни их в своей совокупности можно бы назвать «систематическим самоубійством». Пора, наконец, сознать, что виною в болѣе и болѣе распространяющейся преждевременной смерти людей не судьба, не какой-нибудь независящій от нашей воли «злой рок», а мы сами, что *наша безпомощность в зависимости от нашего образа жизни.*

Так как природа дѣйствуст всегда цѣлесообразно, то эти требованія можно короче выразить слѣдующим положеніем:

Человѣк должень питаться согласно требованіям своей природы.

Изученіе природы человѣческаго организма, с точки зрѣнія *сравнительной анатоміи*, согласно свидѣтельству основателя этой науки, приведенному в эпиграфѣ 1, указывает на *плодоядность человѣка* наравнѣ с человѣкоподобными обезьянами.

Разсмотрѣніе вопроса о мясоѣденіи с *нравственной стороны*, т. е. сознаніе своего участія в убійствѣ и мученіи несмѣтнаго количества разумных существъ, должно быть тягостно для всякаго мыслящаго человѣка. Эта сторона вегетаріанства

---

[1]) Жизненный процесс постоянно разрушает и истощает ткани организма; поэтому послѣдній требует постоянной замѣны использованных веществ новыми, т. е. *питанія.*

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

пространно разобрана в книгѣ Говарда Вилліамса: «Этика пищи» (со статьей гр. Л. Н. Толстого «Первая ступень»).

В итогѣ выходит, что, с какой стороны мы бы ни посмотрѣли на вопрос вегетаріанства, отвѣт получается один и тот же...

«Человѣк есть, что он ѣст!
(«Der Mensch ist, was er isst»)!

т. е. *душевныя и физическія качества человѣка*, кромѣ наслѣдственности, зависят от его питанія.

Однако, на послѣдователей может разсчитывать только та проповѣдь, которая дает практическія указанія относительно средств, ведущих к цѣли.

В западно-европейских государствах, особенно в Германіи, гдѣ вообще движеніе вегетаріанства наиболѣе подвинулось впередъ, имѣется уже большое количество руководств для приготовленія вегетаріанской пищи. Существуют таковыя и в Россіи, гдѣ вопрос вегетаріанства пока находится еще в зачаточном состояніи; ни одно из них, по моему мнѣнію, не соотвѣтствует строгим требованіям діэтетики, т. е., с одной стороны, не исключает из пищ все вредное, как, напр., пряности, с другой же—не обращает достаточнаго вниманія на составленіе «меню».

Ежедневный подбор блюд должен, по возможности, содержать всѣ составные элементы нашей крови, между тѣм как односторонне составленные и пряные «меню» могут со временем вести к худосочію, а не исцѣлять его.

Вот почему «Руководство» для приготовленія *«здоровой»* пищи должно быть составлено под редакціей врача, знакомаго как с научной діэтетикой, так и с основами разумнаго кулинарнаго искусства [1]).

Рекомендуемое мною «Руководство», выходящее III изданіем, составленное «Вегетаріанкой», автором ряда брошюр

---

[1]) Наши «ученые» повара и кухарки, в сущности, занимаются систематической порчей хорошей провизіи. Они, напр., отварив овощь в водѣ, выливают этот цѣнный навар в сточную трубу.

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

о вегетаріанствѣ, вполнѣ отвѣчает выше-изложенным требованіям.

Кромѣ того, пища только тогда может быть полезной, когда она пріятна на вкус. Вегетаріанство не притупляет вкуса, как питаніе трупами животных в разных степенях гніенія; оно, напротив, развивает его до утонченности и поэтому вовсе не исключает тонкой «гастрономіи», не говоря уже о том, что у вегетаріанцев всегда хороший аппетит, взятаря считающійся «лучшим поваром».

Д-р мед. **А. П. Зеленков,**

б. предсѣдатель С.-Петерб. Вегетар. Общества.

http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

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

ПРЕДИСЛОВІЕ АВТОРА.

Настоящее III изданіе моей книги «Я ни кого не ѣм!» измѣнено в слѣдующем:

1) Рецепты отчасти удешевлены и упрощены (порціи уменьшены).

2) В концѣ книги приведены выдержки из моих брошюр «**Нѣчто о вегетаріанствѣ**».

Профессор Fonsagrives [1]) пишет: «Тѣ, которые говорят о воздержаніи—ѣдят много; тѣ, которые умалчивают о нем—ѣдят слишком много».

Чтобы избѣгнуть справедливаго упрека, дѣлаемаго вышепоименованным профессором, не слѣдует забывать о том, что пишет Baltzer, основатель Германскаго Вегетаріанскаго Союза, а именно, что «мы живем не для того, чтобы ѣсть, но ѣдим для того, чтобы жить» [2]).

Не все то, что человѣк съѣдает или выпивает, идет ему впрок, т. е. служит для его питанія, но только то, что он переваривает и ассимилирует, т. е. перерабатывает в свою кровь.

Для желудка имѣется свой извѣстная мѣра, переходя границу которой приносится вред пищеварительным органам, а слѣдовательно, и всему организму. Это не мѣшает, однако, **разнообразію в пищѣ**. На цѣлесообразность послѣдняго указывает нам даже сама природа, только щедрою рукою надѣляющая нас своими дарами. Разнообразіе в пищѣ имѣет не только вкусоное значеніе, но также является необходимым для того, чтобы организм мог извлекать из пищи всѣ свои составныя части. Только при

---

[1]) D-r. Bonnejoy. Le végétarisme et le Régime végétarien rationnel. Miss Kingsford. Парижская диссертація.

[2]) Vegetarischer Vorwärts. 1903. Januar.

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

этом условіи можетъ производиться постоянный ремонтъ всѣхъ тканей. Для того же, чтобы ремонтъ происходилъ наиболѣе удобно, требуется извѣстное процентное соотношеніе составныхъ частей пищи.

Въ совокупности блюдъ предлагаемыхъ «меню» завтраковъ и обѣдовъ содержатся всѣ необходимыя питательныя вещества, и ихъ природномъ соотношеніи. Въ особенности обращено мною вниманіе на достаточное **содержаніе питательныхъ солей**, важное значеніе которыхъ ясно изложено д-ромъ Ламанномъ въ его книгѣ (переведенной на русскій языкъ) «**Дѣтетическое лѣченіе крови, какъ основная причина всѣхъ болѣзней**».

Что касается до выбора того или другого меню, то его приходится предоставить инстинкту каждаго даннаго лица или данной семьи. У вегетаріанцевъ инстинктъ, вообще, достигаетъ значительной чистоты, такъ какъ не затуманивается никакими ядовитыми веществами (напр., спиртными напитками или табакомъ).

Желательно, конечно, чтобы выборъ этотъ относился къ предлагаемымъ мною меню **въ ихъ цѣлости**, а не къ отдѣльнымъ блюдамъ изъ нихъ.

Отъ «Руководства для приготовленія **вегетаріанскихъ** блюдъ» требуется гораздо болѣе, нежели отъ предназначаемыхъ для «мясоѣдовъ», такъ какъ вегетаріанцы болѣе тонкіе «**гурманы**». Вегетаріанецъ въ состояніи «**смаковать**» нѣжный вкусъ фрукта, тогда какъ «**трупоѣдъ**» и «**курильщикъ**» требуетъ болѣе острыхъ и разнообразныхъ ощущеній въ видѣ щекотящихъ нёбо приправъ (перца, соли, горчицы, и пр.), «haut-goût» дичи, «живого» сыра, всемірно распространеннаго паштета «foie-gras» (приготовляемаго изъ ожирѣвшей печени больныхъ гусей) и тому подобныхъ «деликатессовъ».

Поэтому я колебалась, приступить ли мнѣ къ этому труду. Только неоднократно обращаемыя ко мнѣ просьбы (какъ устныя, такъ и письменныя) съ разныхъ концовъ нашего обширнаго отечества, изъ самыхъ разнообразныхъ слоевъ общества, окончательно опредѣлили мое рѣшеніе...

Была бы очень признательна за всякое указаніе: ошибокъ, пробѣловъ или другихъ болѣе или менѣе крупныхъ недостатковъ въ предлагаемомъ мною **III Изданіи** моей книги, «**Я никого не ѣмъ!**»

Жена д-ра медиц. **О. К. Зеленкова**
(«**Вегетаріанка**»).

Петербургъ.
Суворовскій Проспектъ, д. 39, кв. 40.
(Авторъ высылаетъ: «Я никого не ѣмъ!» наложеннымъ платежемъ).

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

СПБ. Вегетаріанское общество издало Указатель по вегетаріанской литературѣ на русском языкѣ. Считаю цѣлесообразнымъ обратить вниманіе на ряд книг по нашему вопросу, изданных на французском и нѣмецком языках.

---

1) Essai de bibliographie végétarienne, par **Héquet.** Paris. 1704.

2) Discours sur la vie sobre de Cornaro, traduit de l'italien par Bonnardieu. Paris. 1704.

3) La médecine des pauvres, par **Héquet.** Paris. 1704.

4) L'ami des bêtes, par **Ménard.** Paris. 1814.

5) La Thalysie ou Nouvelle existence, par **Gleizes.** Paris. 1840—41—42.

6) Le système végétarien, par X. Paris. 1855. Imprimerie Prève.

7) L'art de vivre longtemps, par Cornaro. Paris. 1861, traduction française par le docteur Paterson.

8) **Du végétarisme et de la manière de vivre suivant les lois de la nature,** par le **Dr. Bock.** Saint-Gall. 1878.

9) Le végétarisme, par **Méta-Wellmer.** Mignot éditeur. Lausanne.

10) La vie à bon marché, par **Lecoultre.** 1876.

11) Portée sociale et morale de la médecine naturelle par le **Dr. Ed. Raoux.** Lausanne. 1876.

12) Manuel d'hygiène et végétarisme, par le **Dr. Raoux.** Lausanne. 1876.

13) L'alimentation tirée du régime végétal, par M. T. Lausanne. 1876.

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

27) Des pierres à broyer le grain chez les Celtes, par le **Dr. Bonnejoy**. Paris. Berthier éditeur. 1882.

28) Le moyen de vivre avec dix sous par jour, par **Tanuéguy de Wogan**. Paris. 1882.

29) Les légumes et les fruits, par **Pislot**. Vichy. 1882.

30) Le végétarisme dans la Bible, par le **Dr. Ed. Baoux**. Journal de Montreux. Juin 1883.

31) Moyen de prévenir les maladies, par le **Dr. Ed. Baoux**. Montreux. 1883.

32) La cuisine végétarienne, par le **Dr. Bonnejoy**. Berthier éditeur. Paris. 1884.

33) Etude sur le Régime de Pythagore, par le **Dr. Fivion** de la Faculté de médecine de Paris. Berthier éditeur. 1885.

34) De l'alimentation des végétaux, par **Bruno Gambini**. Genève. 1885.

35) L'art de faire maigre. Ollendorf éditeur. Paris. 1886.

36) La cuisine du Carême. Palme éditeur. Paris. 1892.

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

14) Les végétariens et leurs adversaires, par le **professeur Reitzel.** Lausanne. 1876.

15) **Compendium résumé de la physiatrie,** par **Th. Haim.** Montreux.

16) Travail et santé, par le **Dr. Bock.** Strasbourg. 1878.

17) Hygiène de la peau, par le **Dr. Bock.** Lausanne, librairie Imer et Payot. 1878.

18) Le toscin des deux santés, par le **Dr. Ed. Raoux.** Lausanne. 1878.

19) Résumé des travaux de la Société d'hygiène de Lausanne, par le **Dr. Ed. Raoux.** 1874—1882.

20) La cuisine en carême, par le **Baron-Brisse.** 1875.

21) Le régime de Pythagore, par le **Dr. Cocci.** 1743, traduit en français. Baillière éditeur. Paris. 1880.

22) L'alimentation végétale. Thèse soutenue par **M-me Algernon-Kingsford (Dr. en médecine de la Faculté de Paris).** Delahaye et Crosmer éditeur. 1880.

23) Le régime naturel, par le **Dr. Goyard.** Lausanne. 1880.

24) Los pères de l'Eglise et la tempérance végétarienne, par **Trenca.** 1881.

25) Le végétarisme, par le **Dr. Alderhool.** 1882.

26) La rénovation organique, par le **Dr. Bonnejoy.** 1882. Lausanne.

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

37) Hygiène alimentaire, par **Nivelet**. Commerey Cabane éditeur. 1894.

38) Carême gourmand, par Marinette Chaumel éditeur. Paris. 1895.

В нѣмецкой богатой вегетаріанской литературѣ главную роль играют **журналы**, так как они многосторонніе книг. Из них наиболѣе богаты содержаніем:

1) «**Lebenskunst**». Verlag K. Lentze. Leipzig. Körnerplatz 6 (в год 4 марки).

2) «**Der Mensch**». Verlag Lebensreform, Berlin, Stralauer Brücke 4 (в год 4 марки).

3) «**Vegetarische Warte**». Verlag Frankfurt a/M., Gartenstrasse 1 (имѣетъ съ членством) в «Deutscher Vegetarier Bund» 5 (марок в год).

Примѣчаніе: Прежніе, старые годы журналов можно имѣть цѣликом.

Если бы нести список всей **нѣмецкой вегетаріанской литературы**, то это заняло бы, по крайней мѣрѣ, 100 страниц. Из книг одна из самых выдающихся: **Dr. Andries. «Der Vegetarismus und die Einwände seiner Gegner»**. Между остальными можно указать на:

Professor Dr. Sylvester Gragan. «Die Physiologie der Verdauung und Ernährung».

Dr. H. Lahmann. «Natürliche Heilweise». Leipzig, bei Otto Spamer.

Platen. «Die neue Heilmethode». (В русском переводѣ под редакціей д-ра мед. А. П. Зеленкова).

Dr. H. Lahmann. «Die diätetische Blutenfmischung.

Dr. A. Kingsford. Die Pflanzen-Nahrung des Menschen, übersetzt von Dr. Aderholdt.

Dr. med. A. Halg. Diät und Nahrungsmittel». Verl. v. Otto Salle in Berlin W.

A. Kelch «Der Weg zur Schönheit».

Oscar Peterson (Justus). «Unsere Nahrungsmittel». Stutgart. Zimmers Verlag (E. Mohrmann).

R. Buerdoff. «Gänzliche und glänzende Widerlegung des Vegetarismus und der Naturheilkunde durch Geheimrath Prof. Logisch. Scherzhafte Reime mit ernsthaften Bemerkungen.

Ralph Waldo Trines: a) Die Harmonie mit dem Unendlichen. b) Was alle Welt sucht? c) Das Grösste, was wir kennen». Uebersetzt von Dr. Max. Christlieb.

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

Edouard Baltzer: a) Die natürliche Lebensweise. b) Der Weg zur Gesundheit und socialem Heil. c) Die Reform der Volkswirthschaft etc. d) Der Vegetarismus in der Bibel.

Spohr: a) Die Naturheilkunde und ihre Gegner. b) Fidus.

«Dr. Herm. Weder». Die Verhütung des frühen Alterns etc. Krüger Antiquariat und Sortiment. Leipzig. Kronprinzstrasse, 12.

Dr. H. Debus. «Der ärztliche Nothstand und Mittel zu seiner Abhülfe.

E. Kallmeyer. «In Harmonie mit den Naturgesetzen».

Gustaw von Struve. «Pflanzenkost als Fundament einer neuen Weltanschauung».

Относительно очень богатой английской вегетаріанской литературы, интересующіеся ею могут получать безплатно желаемыя указанія и списки книг и журналов, обратись во Франкфурт на M. Gartenstrasse, 1, Geschäftsstelle des Deutschen Vegetarier Bundes.

Там же можно получать указанія и списки на других языках, равно как выписывать всѣ книги по вегетаріанской литературѣ.

http://laretz-kulinarniy.narod.ru/
library.songkino.ru

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

ВВЕДЕНІЕ.

О кухнѣ и посудѣ.—Совѣты и указанія.—Нѣсколько красивыхъ и удачныхъ французскихъ кулинарныхъ выраженій.

Главными условіями каждой **гигіенической кухни** должны быть: **чистота, постоянный обмѣнъ воздуха и достаточный свѣтъ.**

Хорошій очагъ — рѣдкость в **нашихъ** петербургских квартирах, но еще большая рѣдкость — **толковая кухарка,** кот. считала бы необходимым основательно ознакомиться прежде всего с назначеніем той или другой вьюшки или задвижки для регулированія нагрѣванія духовки и т. д. Чаще всего производятся нескончаемые опыты, приводящіе к плачевным результатам: кушанье то пригорает полностью, то частью, или наоборот — оказывается недопеченным. В порывѣ отчаянья приглашается на консультацію несвѣдующій дворник, но и тот горю помочь, конечно, не в состояніи. Поэтому, лучше всего, не откладывая, позвать знающаго **печника,** чтобы руководствоваться впредь его указаніями, а не продолжать дѣйствовать гадательно.

Для людей, стѣсненных средствами, не могущих выдержать хищническое уничтоженіе топлива в наших, непрактично устроенных кухонных очагах, полезно пріобрѣсти **складную чугунную плитку,** на 4 ножках, с 3 конфорками, нагрѣваемую подставляемым под среднюю конфорку «Primus'ом» (керосинкой).

Люди еще болѣе стѣсненные матеріально, желающіе избѣгнуть расхода на покупку **складной плитки,** могут сострянать цѣлый обѣд непосредственно на одном, или, еще удобнѣе, на двух «Primus'ах». В таком случаѣ слѣдует пріобрѣсти одну или двѣ добавочныя **двойныя чугунныя конфорки и чугунный крючок,** дающій возможность удобно снимать, когда потребуется, накалившуюся конфорку. Конфорки эти ставятся на «Primus» во избѣжаніе пригоранія нѣкоторых кушаній, напр., соусон, каш, или когда что-либо жарится. Для зажиганія «Primus'a» имѣются

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

мѣдныя зажигалки, наполняемыя бензином, и необходима спеціально приспособленная игла, вдѣланная в жестяную пластинку.

Очень практична **безопасная бензинка «феномен»**; удобна для пользованія ею в столовой—для быстраго кипяченья и разогрѣванія в небольшом количествѣ, в виду малаго размѣра бензинки. Достоинства ея—отсутствіе копоти и запаха.

Самым цѣнным подспорьем в хозяйствѣ может служить двухэтажный котелок **Peterson's Patent Reform-Kocher** с почти герметически прикрывающим его колпаком. Варка в этом котелкѣ, а также тушенье, печенье и жаренье производятся посредством пара, вслѣдствіе чего в зелени и овощах, как варящихся не в водѣ, сохраняется несравненно болѣе **вкуса** и **питательности**, от того, что минеральныя соли менѣе извлекаются, чѣм в кипяткѣ. Помимо того, при существующей для нѣкоторых хозяек необходимости довольствоваться **одной** прислугой, да притом еще и глуповатой, представляется несравненно менѣе шансов, что такая **«Mädchen für Alles»** умудрится в Reform-Kocher'ѣ превратить кушанье в нѣчто несъѣдобное. Котелки эти можно выписывать от изготовляющей их фирмы: **Ludwig Schneider, Oos b. Baden-Baden.** Цѣна на 5 персон 11 марок 50 пфен. На 2 персоны — 9 марок 50 пфен. До нѣкоторой степени их можно замѣнить эмальированными так называемыми **«картофелеварками»**, имѣющимися в большинствѣ посудных магазинов.

Вѣсы с двумя чашками удобнѣе и прочнѣе безмѣна. К ним практично имѣть по одной гирѣ в: 5 ф., 3 ф. и 2 ф. Двѣ гири по 1 ф. и два экземпляра развѣсного наборчика, состоящаго из семи гирек в: $^1/_2$ ф., $^1/_4$ ф., $^1/_8$ ф., 6 золотников, 3 золотника, 2 золотника и 1 золотник.

Кухонная посуда должна быть предпочтительно **эмальированная, но непремѣнно высшаго сорта,** хотя нельзя обойтись и без нѣкотораго количества мѣдных луженых кастрюль, необходимых, напр., для варки каш, сушенаго гороху, фасоли, молока, соусов и т. п., легче пригорающих в эмалированной, нежели в мѣдной луженой посудѣ. Эмальированная посуда низкаго сорта может служить причиной заболѣванія и даже отравленія, так как недоброкачественная эмаль содержит свинец, который, приходя в соприкосновеніе с кислотами, растворяется и переходит в содержащееся в подобной кастролѣ кушанье. Поэтому слѣдует покупать только такую эмальированную посуду, в составѣ глазури которой не содержится свинца.

Lina Kux, директриса Ганноверской **«Школы поваренаго искусства»**, ручается в своем **«Руководствѣ для изученія поваренаго искусства»** за доброкачественность издѣлій фирмы **Josef Baumann's Wittwe, Emaillirwerk, Amberg, Bayern.** Фабрика эта производит эмальированную посуду, вполнѣ гарантированную от вредных примѣсей. Эмаль этой фабрики абсолютно лишена всякаго добавленія свинца и вполнѣ сопротивляется кислотам, так что

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

употребляется даже для химическихъ цѣлей. Порча, т. е. отскакиваніе этой эмали можетъ произойти только в томъ случаѣ, если поставить порожнюю посуду на огонь или горячую плиту. Каждая эмаль представляет стекловидный сплав, который при сильном нагрѣваніи расширяется не в одинаковой мѣрѣ, как покрытый ею металл — в данном случаѣ желѣзо. Но и в послѣднем отношеніи **фирма Kaiman,** имѣющая самое крупное во всем мірѣ производство, как заявляет **L. Kux** в своем Руководствѣ, — сдѣлала важный шаг к усовершенствованію. Ей удалось составить эмаль, настолько огнеупорную, что даже при внезапном переходѣ от жары к холоду или наоборот, и даже при неосторожном обращеніи с посудой отскакиванія эмали не происходит. Достоинство это достигается благодаря такой тѣсной связи между желѣзом и эмалью, что, напримѣр, раскаленную от только что клюючом кипѣвшаго в ней масла кастрюлю можно смѣло налить ледяной водой и поставить на самый лед, а также без всякаго ущерба для посуды продѣлать противоположный эксперимент.

Вообще, еще желательны, для **практичной** хозяйственной обстановки, между прочими, слѣдующіе предметы или рѣдко входящіе, или вовсе не входящіе в состав **русскаго** хозяйства.

Пресс для ягод и фруктов. Наилучшій и самый простой по своей конструкціи **Alexander-Werk Frucht-und Saft-Presse A. von der Nahmer Ag. in Remscheid, Rheinpreussen.** Как пользованіе им, так и чистка его крайне незамысловаты. Внутренняя часть пресса сдѣлана из бѣлой, не содержащей свинца эмали, т. е. не подвергающейся окисленію. Посредством этого пресса оболочка и мягкія части фрукта тотчас же отдѣляются в одном направленіи в подставляемую посуду, а в другую, помѣщаемую под среднюю часть пресса, стекает весь сок без остатка. Пресс этот может с успѣхом служит для выжиманія сока из винограда, упрощая виноградное лѣченіе. Старомодный способ выжиманія руками через салфетку, требующій большей траты времени и труднѣе поддающійся соблюденію опрятности, должен был бы быть совершенно оставлен.

Очень практичны **блюда-грѣлки,** есть и **тарелки-грѣлки** (напр., для блинов) с боковой трубочкой, через которую резервуар наполняется **кипятком.** Для них имѣются колпаки (клоши).

Листы для печенья в духовкѣ — предпочтительны **мѣдные луженые,** вмѣсто общеупотребительных, неаппетитных черных.

Что касается до **классических мѣдных тазов,** принадлежности почти каждой кухни, то их слѣдовало бы совершенно исключить из обихода, так как они представляют постоянную опасность отравленія, в особенности, когда дают в них остыть тому, что сварилось. Дѣло в том, что **мѣдь** обладает способностью окисляться, т. е. соединяться с кислородом, находящимся в воздухѣ. Этот окисел, принимающій зеленую окраску, называется **ярь-мѣдянкой** и представляет один из самых сильных ядов.

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

Шар из металлической сѣтки для варки рису (нѣсколькихъ величинъ) исключаетъ необходимость постояннаго мѣшанья при варкѣ его въ кастрюлѣ и удаляетъ возможность его пригоранья ко дну послѣдней. Сырой рисъ всыпается въ этотъ шаръ, плотно закрывающійся посредствомъ имѣющейся при немъ маленькой накладочки и опускается въ крутой кипятокъ, въ котелокъ такого размѣра, чтобы шаръ совершенно покрывался водой.

Терки различныхъ образцовъ, дающія протираемымъ веществамъ **разнообразную форму.**

Стеклянныя выжималки для лимоновъ и апельсиновъ. Онѣ практичнѣе не тѣ, что помѣщаются на стаканѣ, но тѣ, которыя имѣютъ углубленный ободокъ, дающій возможность удобно вымолотить любое попавшееся зернышко и слить лимонный или апельсинный сокъ черезъ носикъ ободка (цѣна 25—40 коп.).

Машинки для скораго очищенія вишенъ или сливъ отъ косточекъ.

Проволочныя подставочки разныхъ величинъ для варки въ нихъ яицъ въ водѣ (отъ 40 коп.), предохраняющія яйца отъ разбиванья ихъ другъ о друга. Удобны также для опусканья и нихъ одновременно въ воду нѣсколькихъ яицъ и также для выниманья изъ воды. Когда яйца сварены до желаемой степени, слѣдуетъ ихъ тотчасъ опустить въ этой же проволочной подставкѣ въ холодную воду, въ которой и дать остыть. Благодаря этому скорлупа, при чисткѣ, легко отдѣляется. Затѣмъ, если желаютъ согрѣть успѣвшія остыть яйца, слѣдуетъ ихъ погрузить, не вынимая изъ подставки—въ горячую воду (но кипятокъ).

Инструменты для вскрыванья жестянокъ съ консервами. Имѣются вполнѣ усовершенствованные, разныхъ образцовъ и цѣнъ.

Усовершенствованныя точилки для ножей разныхъ образцовъ.

Рѣзецъ зубчатый для тѣста съ подвижнымъ колесикомъ.

Круглыя и овальныя выпуклыя металлическія сѣтки, для предохраненія кушаній и провизіи отъ мухъ и мышей (отъ 25 коп.).

Машинка для того, чтобы молоть орѣхи, миндаль и проч.—разныхъ величинъ и цѣнъ. Внутри этой машинки находится цилиндрическая терка, вращающаяся посредствомъ видимой снаружи рукоятки. Въ верхнюю часть машинки всыпаютъ орѣхи или миндаль, нажимаемые на терку ручнымъ деревяннымъ прессомъ. Быстро получаются молотые орѣхи или миндаль.

Приборъ изъ проволоки для нагрѣванья тарелокъ на плитѣ.

Стѣнная ручная мельница (разныхъ величинъ) для размолки цѣльнаго зерна (ржи, пшеницы), отъ 3 р. 75 коп. до 19 р.

Стеклянныя, хрустальныя или фарфоровыя компотницы даютъ возможность избѣгнуть неаппетитнаго выкладыванія желе, кремовъ и проч. холодныхъ кушаній изъ металлической формы на блюдо, такъ какъ въ нихъ же можно и подавать застывшее въ нихъ кушанье. Благодаря этому можно приготовлять **болѣе нѣжные кремы, желе, заливныя** и проч., не боясь, что они разнялятся, какъ

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

случается, при вынимании из формы. Еще нарядѣе помѣщать стеклянную или хрустальную компотницу — на ледяной постамент, получаемый из замороженной в форѣ — воды.

Проволочная корзинка с круглой ручкой или **проволочный шар** — для выполаскиванья овощей или фруктов.

Кожаные манжеты, как носят их колбасники и мясники.

Машинка (заграничная) **для приготовленія соуса Провансаль, для растиранія сырых жѣлтков**, также и **коровьяго масла** (от 2 до 8 р.). Над фаянсовой чашкой, в которую помѣщаются желтки для Провансаля, придѣлана деревянная или металлическая крышка с отверстіями. На поверхности этой крышки, в серединѣ ея, помѣщена рукоятка, вертя которую (на подобіе шарманки), приводят в круговое движеніе находящіяся под крышкой металлическія крылышки. На поверхности крышки, с боку, придѣлана вороночка с краничком. Наливаемое в эту вороночку Прованское масло стекает по капелькам через краничек в растираемые желтки, благодаря чему скоро получается густой **Провансаль**, при условіи, чтобы приготовлялось в холодном мѣстѣ или над лоханкой со льдом или снѣгом.

Кондитерская кастрюлька красной мѣди для карамели.

Американская мороженица. Гарнирныя ложечки.

Тартелетныя формочки.

Кондитерскій котелок, с выпуклым дном, для сбиванія бѣлков и сливок.

Корнеты и к ним **наконечники** из бѣлаго жельза.

Выемки разнообразных величин, рисунков и цѣн.

Форма-ледница (французская) разборная, для приготовленія ледяной подставки под мороженыя и прочія холодныя кушанья.

Выемка колончатая для вынманія сердцевины яблок.

Подставки никкелевыя и деревянныя (заграничныя), ставящіяся на блюдо, для подаванія зелени на возвышеніи.

Вороночки желѣзныя, для печенья трубочек — спиралью.

Формы тонкія, раздвигающіяся, для печенья бисквитов и т. п.

Паштетница. Шарлотница.

Для сбиванья бѣлков и сливок: Проволочная луженая **сбивалка** — спиралью. **Вѣнчик** бѣлаго жельза. **Сбивалка** с вращающейся рукоятчкой, приводящей в движеніе колесико: «Fouet-oeufs à roue mécanique».

Раковины для запеканья, фарфоровыя и натуральныя.

Пломбирная форма с крышкой. **Машинка для рѣзанья** тонень-кими ломтиками: редиски, огурцов и пр. **Машинка для шинкованья миндаля** и проч. **Нож-шила для рѣзанья хлѣба. Машинка для быстраго рѣзанья лапши. Формочки и ложечки для выдавливанія масла.**

Маленькія формочки жестяныя и мѣдныя, луженыя, разных фасонов, **для печенья в них тѣста.**

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

Сковородки эмальпированныя для яичницы-глазуньи, с выемками на 1 до 7 яиц.

Лопаточки деревянныя, для скатыванья масла шариками.

Шприцик металлическій для гарнированья пирожныхъ.

Формы для запеканья: мѣдныя и бѣлаго желѣза, луженыя.

Трубочница для печенья трубочекъ (также парныхъ).

Вафельница для печенья вафель. Имѣется также круглая, чугунная, вращающаяся на цилиндрѣ, для печенья 6 вафель.

Наборчикъ выемокъ—трубочками изъ 11 штукъ 65 коп.

Соединенныя формочки, луженыя, съ боковыми ручками (на восьми формочекъ), гладкія и узорчатыя. Отъ 1 р. 40 коп.

Соединенныя металлическія формы для самыхъ мелкихъ печеній, гладкія и съ разными рисунками (раковины, раки, цвѣты).

О заготовкѣ прелестнаго фруктоваго пюре впрокъ. Въ высшей степени незамысловатый способъ приготовленія прелестнаго фруктоваго пюре впрокъ: 1 ф. ягодъ или другихъ фруктовъ, самыхъ свѣжихъ, спѣлыхъ и не смоченныхъ дождемъ, протереть деревянной ложкой, черезъ частое, безукоризненно чистое рѣшето. Смѣшать это пюре съ фунтомъ толченаго, просѣяннаго сахара 1 сорта. **Тотчасъ** перекладывать въ стерилизованныя небольшія бутылки съ широкимъ горлышкомъ, наполняя ихъ до самаго верха. **Тотчасъ** закупорить прокипяченными, не треснувшими, длинными пробками, **засмолить.** Откупоривать непосредственно передъ употребленіемъ.

Такимъ простымъ способомъ приготовленное фруктовое пюре отлично сохранится, вплоть до новыхъ фруктовъ; отличается прелестнымъ цвѣтомъ, вкусомъ и ароматомъ, съ успѣхомъ напоминающимъ свѣжіе фрукты. Въ особенности удачными оказываются: **черная смородина, малина, клубника, Испанская земляника, земляника «Викторія», абрикосы, персики, черныя вишни, синія и желтыя сливы, ананасъ, груши-дюшесъ, дыня.**

О возможности покупать сырое готовое тѣсто. Въ лучшихъ петербургскихъ булочныхъ и кондитерскихъ можно покупать, на вѣсъ (вѣрнѣе съ утра), готовое тѣсто: **слоеное, песочное, простое, сдобное, Вѣнское сдобное, Вѣнское сдобное шафранное.**

Сушеные фрукты (для компотовъ или пюре),—слѣдуетъ, выполоскавъ, намочить на нѣсколько часовъ въ водѣ. Затѣмъ процѣдить. Всыпать въ воду, въ которой фрукты мокли, по вкусу, сахару, дать вскипѣть, опустить фрукты. Варить на медленномъ огнѣ (каждый сортъ отдѣльно).

Такъ же поступать и съ **сушеными грибами,** замѣнивъ сахаръ—солью.

Шинкованные зеленые бобы, консервы отневой сумки — (**Carl Seidel Münsterberg in Schlesien**) принадлежатъ къ лучшимъ между сушеными консервами. (**Керин:** Маріинскій рынокъ, у часовни). Продаются въ бумажныхъ пакетикахъ (по 25 коп.). Требовать свѣжаго привоза, не залежавшіеся, прошлогодніе, о чемъ отчасти свидѣтельствуетъ болѣе яркій зеленый цвѣтъ рисунка на пакетѣ.

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

О грибах-консервах в жестянках. Если крышка жестянки от нажиманья на нее—вдавливается и тотчас оттопыривается, это признак того, что внутри происходит процесс броженья.

Свѣжія очищенныя ягоды положить на блюдо, пересыпать сахаром, вынести часов на 6 на лед.

Симпатично обыкновеніе в Германіи **гарнировать блюда с кушаньями**—свѣжими гирляндами, букетиками, листьями, цвѣтками.

О замѣнѣ, в нѣкоторых тѣстах, пшеничной муки — кукурузною (мондамин). Для бисквитов, тортов и т. п. печеній, предпочтительно употреблять вмѣсто пшеничной муки—**кукурузную** (маис). Тѣсто из послѣдней выходит нѣжнѣй и вкуснѣй. Количество той и другой муки требуется то же самое, но кукурузная мука—**мондамин** выходит значительно дороже, так как пакет ея (вѣсом немного болѣе 1 фунта), стоит 45 коп.

Нѣжныя пирожныя слѣдует печь на листѣ, **на восковой бумагѣ.** Ее же употребляют также **для банок с заготовками. Восковую бумагу** выгоднѣе покупать на вѣс: продается в крупных бумажных торговлях, по 30 коп. за фунт.

О кружевной бумагѣ и бумажках-корзиночках для буше и проч. печеній. Вмѣсто традиціоннаго обыкновенія класть на блюдо, под нѣкоторыя кушанья, сложенную салфетку, опрятнѣе и изящнѣе замѣнить **бѣлой кружевной бумагой.** Она имѣется разнообразных величин, форматов и рисунков, а слѣдовательно, на различныя цѣны. **Круглыя кружевныя бумажки** на **5 сантим.** в діаметрѣ стоят около **1 р.** за **1.000 штук. Болѣе крупныя** кружевныя бумажки продаются на **разныя цѣны, по ½ гроссу** (т. е. по 6 дюжин). **Бумажки-корзиночки с гофрированными стѣнками** (как для буше)—около **1 р.** за **1.000 штук,** и проч. для мелких печеній, на разныя цѣны.

О Прованском маслѣ. Безукоризненно чистое Прованское масло—большая рѣдкость, а между тѣм оно имѣет важное значеніе для приготовленія холодных соусов, для заправки салатов и т. д. Наилучшее, которое случалось мнѣ покупать, оказалось — у **Кюба** (Кирпичный пер., угол Мойки, д. № 7. Телеф. 2671). **Huile d'Olives Extra Vierge.** Бут. 1 р. 20 к.

О сохраненіи кушаній горячими. Чтобы сохранять нѣкоторыя кушанья горячими, можно их ставить на плиту—**над кастрюлей, наполненной кипятком.**

Для горячих напитков или бульонов подавать **горячія чашки.**

О крошках. В хозяйствѣ необходимо имѣть наготовѣ запас **крошек.** Для **крошек** порѣзать **несладкія булки или сухари,** разложить их в один ряд на листѣ и поставить в духовку, в вольный дух. Когда основательно просохнут, столочь, просѣять.

Яйца выгоднѣе покупать в яичных складах, гдѣ их можно имѣть дешевле и свѣжѣе; продают их и в малом количествѣ.

Палочки ванили слѣдует сохранять в жестянкѣ с мелким сахаром: она менѣе выдыхается и сахар принимает аромат ванили. **Продается также готовый ванильный порошок.**

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

При **указаніи**, в рецептах, пропиэи — **ложками** — онѣ разсчитаны **полныя, горкой.**

Для посыпанья сладких кушаній сахарной пудрой, имѣть таковую наготовѣ, в уакой сахарницѣ с ситкообразной крышкой.

При употребленіи в кушаньях, напитках или заготовках: **апельсинов, или мандаринов, или лимонов — удалять всѣ зерна,** во избѣжаніе вкуса горечи.

Грѣть старыя булки над самоваром, на жанфоркѣ его. Жар от углей не должен быть слишком силен (иначе булки пригорит) и наблюдать; чтобы булки не обдало паром, из-под крышки.

Гренки, к зелени и овощам, красивѣе втыкать стоймя, или ребром, или остріем, кверху или книзу. Так же отдѣлять различные гарниры на блюдѣ.

Виноград сохранять как цвѣты — помѣстив вѣткой в посуду с водой, которую ежедневно мѣнять.

Кресс, выращенный в комнатѣ. Толстым войлоком покрыть 2 больших блюда. Посѣять 1/4 ф. сѣмян кресса (5 коп.), ежедневно щедро поливать; на 8-ой день получается жатва.

Все, что жарится на плитѣ, слѣдует опускать в **закипѣвшее** масло и жарить **на горячем мѣстѣ** плиты.

Подавая горячую кашу в горшкѣ, — обвертывать его салфеткой.

При запеканьи чего-либо **в духовкѣ,** на сотейникѣ, блюдѣ, сковородѣ и проч., брать их **большого** размѣра (кладя **болѣе тонкій слой**); — для полученья **большей подрумяненной поверхности.**

Чернослив, в рецептах, имѣется в виду **без косточек.** Он не только удобнѣе для всякаго купанья, но и обходится дешевле, так как легче. **Керин:** внутри Мариинскаго рынка, у Часовни.

Лучшій сорт яблок для кушаній — Антоновскія — не только на вкус, но и лучше варятся. Выгоднѣе покупать на вѣс.

Груши — для варки слѣдует брать **сочныя.**

Если тѣсто должно подняться, — **покрыть** его и поставить в **теплое мѣсто, не сдвигая** с него.

Макароны — соломка, нѣжнѣе толстых (Блинкен и Робинсон).

Если предстоит **вынимать из формы застывшее кушанье,** слѣдует прежде нежели класть его в форму — сполоснуть послѣдною холодной водой.

Для кушаній вообще, а **для заготовок** тѣм болѣе, слѣдует брать: **зелень, грибы, фрукты** и проч. самые **свѣжіе, без порчи** и не **смоченые дождем.**

Сливки, яйца, масло, сметану и проч. слѣдует **растирать в холодном** мѣстѣ, **или над лоханкой со льдом или снѣгом,** притом **всегда только** в одну сторону.

Если указано: сбить бѣляки или сливки, — то сбивать в холодном мѣстѣ или над лоханкой со льдом или снѣгом, пока собьются **в стоячую пѣну. Если — растереть желтки или масло,** то пока **посвѣтлѣют** и сдѣлаются **вродѣ густой сметаны.**

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

Гренки. Вмѣсто скропленія гренковъ масломъ или смазываньи листа, можно намазать сами гренки ножомъ, съ обѣихъ сторонъ, сырымъ масломъ.

Для кушаній выгоднѣе брать «**Кавказскій**» сыръ, вмѣсто «**Русско-Швейцарскаго**», онъ значительно пикантнѣе.

Яйца, желтки и бѣлки, в рецептах,—имѣются в виду **сырые**, если не сказано «**вареные**».

Лимоны и апельсины, указанные в **рецептах**, имѣются в виду **крупные, сочные** (лучше «Мессинскіе»).

Укроп и петрушку слѣдует **рубить мелко** и непосредственно перед употребленіем.

Сметану надо покупать **густую**, она вкуснѣе и выгоднѣе.

Рис «Королевскій», в варкѣ, лучше и нѣжнѣе простых сортов. Для протирки же слѣдует брать болѣе дешевый «**Яванскій рис**».

До того как заправлять **салат**, надо его выполоскать, отжинуть на рѣшето и слегка обсушить в полотенцѣ.

Для смазыванья тѣста яйцом, слѣдует предварительно сбить яйцо. Смазывать им только поверхность тѣста, а не с боков, чтобы не помѣшать тѣсту подниматься.

Если сказано, в рецептах, «протереть», без прибавленія слов «**через сито**», — то слѣдует протереть «**через рѣшето.**»

Стержни из цѣльных яблок вынимаются **колончатой выемкой.**

Для удаленья кожиц с миндаля, орѣхов, каштанов, надо обдать их крутым кипяткомъ. Кожицу снять щеточкой.

При чисткѣ картофеля, земляной груши, сладких кореньев, — опускать их тотчас в холодную воду, иначе потемнѣют.

Сухую провизію, хотя бы и в малом количествѣ, слѣдует **покупять в лабазах**, не в мелочных: она свѣжѣй и дешевле.

Смазывая маслом посуду **или скропляя** ем кушанье — **для запеканья** в духовкѣ, слѣдует это дѣлать **щедро**, иначе пригорает. Количество масла для смазыванія и скропленія не указано в рецептах потому, что находится в зависимости, как от объема посуды, так и от качества масла.

Чтобы дать кушанью **постепенно подрумяниться в духовкѣ**, как часто упоминается в рецептах,—не слѣдует накалять плиту, т. к. требуется **средній жар.**

В крупных овощно-фруктовых торговлях продаются, на вѣс, очищенные от скорлупы: **орѣхи, фисташки** и **кедровые орѣшки** (пиньоль). (**Керин**: Маріинскій рынок, у Часовни).

При варкѣ цвѣтной капусты цѣльным кочном, слѣдует предварительно надрѣзать его крестообразно, внизу, по стержню.

При запеканьи чего-либо с **прибавкою дрожжей, или яиц**, надо наполнять не болѣе $^2/_3$ формы, или сковороды, разсчитывая на то, что, поднимется.

Помѣтка, при названіи кушанья, «(**См. выше**)», или «(**См. ниже**)», указывает **на объясненіе** рецепта, выше или ниже, **в том же номерѣ** меню.

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

Чтобы скорлупа с яиц легко снималась, надо, сварив их, тотчас опустить в холодную воду и дать в ней остыть. Если желают яйца кушать горячими - - опустить их затѣм в горячую воду (не кипяток).

Крупа перловая «рояль» нѣжнѣе других сортов. Для протирки слѣдует брать самую крупную, как наиболѣе дешевую.

Свѣжую зелень можно **сохранять в комнатѣ**, как цвѣты, поставив в воду и спрыснув водой. Ежедневно мѣнять воду.

Курчавенькая **«Сафѣйная зелень»**, **для гарнированья кушаній**, имѣется в крупных зеленых.

Опуская **тѣсто с ложки**, для жаренья или варенья его, — мокать всякій раз ложку в горячую воду, прежде нежели снова брать ею тѣсто — иначе будет прилипать к ложкѣ.

Консервы не сохранять во вскрытых жестянках, но перекладывать их в фарфоровую или стеклянную посуду.

Сухарики, лепешечки, бисквиты и проч. **плоское печенье** наряднѣе подавать, кладя кругами, один ряд над другим — **пирамидой.**

Горох желтый выгоднѣе покупать **чищеный** (половинками), по 7 коп. за фунт, вмѣсто 6 коп. за нечищеный, так как от перваго не выбрасываются кожицы при протиркѣ.

За **недостатком сахарницы** можно плотно наполнить сахарной пудрой плоскую формочку или стаканчик, покрыть лицевой стороной тарелки. Перевернуть формочку или стаканчик вверх дном, плотно притискивая к тарелкѣ. Бережно снять формочку или стаканчик, остерегаясь распевелить сахар.

Во время приготовленія заготовок из фруктов — не приготовлять в кухнѣ ничего, вызывающаго чад, так как при этом страдает аромат, присущій фруктам.

Пробки для бутылок или банок с заготовками должны быть новыя, не треснутыя, по возможности, длиннѣе, предварительно прокипячены в водѣ с содой и на-сухо обсушены. Закупорив — засмолить. Посуда должна быть безукоризненно чистая и сухая.

Сок от консервов (в жестянках), также **навар** от свѣжих или сушеных зелени, или овощей, или кореньев, слѣдует употреблять в дѣло (напр. в суп или соус). Не годится к употребленію лишь **навар от картофеля** — как **вредный.**

Навар от картофеля — вреден, благодаря содержанію большого количества калійных солей (т. е. потассія) и малаго количества натріевых солей (т. е. соды). В раствор же переходят почти только первыя — являющіяся нервным и сердечным ядами.

При указаніи в рецептах количества **миндалю** или **орѣхов**, тѣ и другіе имѣются в виду **без скорлупы.**

Масло, крошки, муку, сахар слѣдует имѣть всегда про запас для смазыванья, скропленья, посыпанья (они не приняты в расчет в рецептах при указаніи количества провизіи).

Холодные напитки держать лёжмя, на холоду.

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

Всѣ заготовки держать в холодном, сухом мѣстѣ.

В алфавитном спискѣ помѣчены: буквой **Б** тѣ рецепты, в состав которых входят одни бѣлки; буквой **Ж** тѣ, в состав которых входят одни желтки (для того, чтобы удобнѣе было найти кушанья, для которых можно употребить оставшіяся части яиц).

За **нехваткой** масла, для скропленія подрумяниваемых в духовкѣ кушаній, можно покрыть их слоем сметаны.

В Петербургѣ, свѣжая зелень и овощи, в зимніе мѣсяцы, значительно дешевле, нежели принято предполагать. Конечно, при условіи покупки их в центрах зеленной торговли.

Салат латук (молоденькія листья) около 25 коп. за 1 ф.

Шпинат, щавель, около 15 коп. за 1 ф.

Спаржа суповая, около 25 коп. за 1 ф. Выбирать не подсохшую, **нѣжную, хрупкую.** Если спаржа требуется для запеканья или для протирки (на пюре), то выгоднѣе покупать **обломки,** получающіеся при разсортированіи спаржи.

Каротель корзинками, около 30 коп., — чистаго вѣса 10—11 ф.

Капусту бѣлую выгоднѣе покупать на вѣс. Спрашивать «**сахарную, бѣлую, плотную** (не зеленую).

Шампиньоны — выгоднѣе на вѣс, около 30 коп. за 1 ф. Выбирать крѣпенькіе, с бѣловатой не морщинистой поверхностью.

Спить, вид зеленаго лука — перышками, продается в горшечках (с землею), около 8 коп.

Цвѣтная капуста — очень недорога. Для отвариванія цѣльными кочешками, брать бѣлую плотную. Для запеканья, или протирки, значительно дешевле, растопырившіяся головки.

Список зелени, овощей, корнеплодов и проч. с указаніем мѣсяцев, в которые они доступнѣе по цѣнѣ, в петербургских центрах зеленной торговли (напр., в Горсткиной улицѣ и на Сѣнной).

ЯНВАРЬ. Брюква. — Груша земляная. — Зелень петрушки. — Капуста: бѣлая, Брюссельская, красная. — Каштаны. — Кресс. — Каротель. — Картофель. — Коренья сладкіе. — Лук: зеленый, Испанскій, рѣпчатый, шарлот. — Свекла. — Свекольник молодой. — Салат: латук вѣсовой, ромен, цикорій. — Спить (сорт зеленаго лука-перышками). — Спаржа суповая. — Рѣдька. — Рѣпа. — Рѣпка Нарвская. — Шампиньоны. — Шпинат. — Щавель.

ФЕВРАЛЬ. Брюква. — Груша земляная. — Зелень петрушки. Капуста: бѣлая, Брюссельская, красная, цвѣтная. — Каротель. — Картофель. — Коренья сладкіе. Кресс. — Каштаны. — Лук: зеленый, Испанскій, рѣпчатый, шарлот. — Рѣдька. — Рѣпа. — Рѣпка Нарвская. — Салат: латук, ромен, цикорій. — Свекла. — Свекольник молодой. — Спить. — Спаржа суповая. — Укроп. — Шампиньоны. — Шпинат. — Щавель.

МАРТ. Брюква. — Груша земляная. — Зелень петрушки. — Капуста: Брюссельская, бѣлая, красная, цвѣтная. — Каротель. — Кар-

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

тофель.— Каштаны.— Коренья сладкіе.— Кресс.— Салат: латук, цикорій.— Свекла.— Свекольник молодой.— Спит.— Спаржа суповая.—Укроп.—Шампиньоны.—Шпинат.—Щавель.

АПРѢЛЬ. Груша земляная.—Зелень петрушки.—Капуста: бѣлая, красная, цвѣтная.—Каротель.—Картофель молодой, привозный вѣсовой.—Коренья сладкіе.—Каштаны. Кресс.—Лук: зеленый, шарлот.— Редиска.— Рѣпка Нарвская.— Салат: латук, цикорій.— Сморчки.— Спаржа. Укроп. — Шампиньоны.— Шпинат.—Щавель.

МАЙ. Бобы зеленые.— Брюква.— Горошек зеленый.— Зелень петрушки.— Каротель.— Капуста: бѣлая, цвѣтная.— Лук: зеленый, рѣпчатый, шарлот.— Огурцы.— Редиска.— Рѣпка.— Салат латук.— Свекла.— Свекольник молодой.— Сморчки.— Спаржа.— Укроп.—Шпинат.—Щавель.

ІЮНЬ. Бобы зеленые.—Брюква.—Горошек зеленый.—Зелень петрушки.— Капуста: бѣлая, красная, цвѣтная.— Каротель. Картофель.— Огурцы.— Редиска.— Рѣпа.— Салат латук.— Свекла.—Спаржа.—Томаты.—Укроп.—Шпинат.—Щавель.

ІЮЛЬ. Бобы зеленые.—Брюква.— Горошек зеленый.— Грибы Капуста: бѣлая, красная, цвѣтная.— Каротель.— Картофель.— Лук. зеленый.—Огурцы.—Петрушка.— Редиска.— Рѣпа.— Салат: латук, ромен.—Свекла.—Спаржа.— Томаты.—Укроп.—Шпинат.— Щавель.

АВГУСТЪ. Артишоки.—Бобы зеленые.— Брюква.— Горошек зеленый.— Грибы.—Зелень петрушки.— Капуста: бѣлая, Брюссельская, красная, сафой, цвѣтная.— Каротель.— Картофель.— Лук: зеленый, Испанскій, рѣпчатый.—Петрушка.— Порей.— Редиска.—Рѣдька.—Рѣпка.—Салат: андив, латук, ромен.—Свекла.— Сельдерей.— Спаржа.— Томаты.— Тыква.— Укроп. Шампиньоны.—Шпинат.—Щавель.

СЕНТЯБРЬ. Артишоки.— Брюква.— Груша земляная.— Зелень петрушки.— Лук: Испанскій, зеленый, рѣпчатый, шарлот.— Капуста: Брюссельская; бѣлая, красная, сафой, цвѣтная.— Каротель.—Картофель.— Коренья сладкіе.— Каштаны.— Кресс.— Петрушка.—Порей.— Редиска.— Рѣпа.— Рѣпка Нарвская.— Салат: андив, латук, ромен, эскароль, цикорій.—Свекла.— Сельдерей.— Томаты.—Тыква.—Укроп.— Шампиньоны.—Шпинат.—Щавель.

ОКТЯБРЬ. Артишоки.—Брюква.— Груша земляная.— Лук: зеленый. Испанскій, рѣпчатый, шарлот.—Зелень петрушки.—Капуста: бѣлая, Брюссельская, сафой, красная, цвѣтная.— Каротель.—Картофель.— Каштаны.— Коренья сладкіе.—Кресс.— Петрушка.— Порей.— Редиска.— Рѣдька.— Рѣпа.— Рѣпка Нарвская.—Салат: андив, латук, ромен, цикорій, эскароль.—Свекла.— Свекольник молодой.— Сельдерей.— Спит.—Томаты.— Тыква.— Шампиньоны.—Шпинат.—Щавель.

НОЯБРЬ. Брюква.— Груша земляная.— Зелень петрушки.— Лук: зеленый, Испанскій, рѣпчатый, шарлот.— Капуста: бѣлая, Брюссельская, красная, сафой, цвѣтная.— Каротель.— Карто-

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

фель.—Каштаны.—Коренья сладкіе.—Кресс.—Петрушка.—Порей.—Рѣдька.—Рѣпка Нарѣзная.—Рѣпа.—Салат. латук, ромен, цикорій, эскароль.—Сельдерей.—Свекла.—Свекольник молодой.—Свить.—Спаржа суповая.—Шампиньоны.—Шпинат.—Щавель.

ДЕКАБРЬ. Брюква.—Груша земляная.—Зелень петрушки.—Лук: зеленый, Испанскій, шарлот.—Капуста: бѣлая, Брюссельская, красная, сафой.—Каротель.—Картофель.—Каштаны. Коренья сладкіе.—Кресс.—Петрушка.—Порей.—Рѣдька.—Рѣпа.—Рѣпка Нарѣзная.—Салат: латук, цикорій—Свекла.—Свекольник молодой.—Свить.—Спаржа суповая.—Укроп.—Шампиньоны.—Шпинат.—Щавель.

О преимуществѣ сырого молока и сливок передъ кипяченными. Я рекомендую в своей книгѣ для заправок, соусов и проч., **сырыя сливки или молоко,** не только потому, что они вкуснѣе, но и потому, что они **естественнѣе,** т. е. не измѣнены процессом варки. Тѣльца млечныя состоят из микроскопических жировых капелек, покрытых бѣлковинной (казеиной) оболочкой. Эта оболочка измѣняется от высокой температуры в смыслѣ затвердѣнія, сморщиванія и склейки тѣлец друг с другом, а бѣлковина свертывается от высокой температуры. Вслѣдствіе названных измѣненій молоко и сливки отчасти теряют свою удобоваримость, т. е. становятся менѣе полезными, и этот недостаток, в біологическом смыслѣ, сказывается в видѣ не столь пріятнаго вкуса. В своем «**Новом способѣ лѣченія**» Платен говорит: «Рекомендуется **не кипятить молоко,** а только подогрѣвать его. Процесс пищеваренія, совершающійся в человѣческом организмѣ, есть процесс броженія, а потому, если отнять у молока, заранѣе, возможность подвергнуться броженію в желудкѣ, то оно становится непереваримым».

Что же касается опасности зараженія туберкулезом, то эта опасность грозит нам отовсюду: в каждой комнатѣ, на каждой лѣстницѣ. В каждом закрытом помѣщеніи удавалось найти туберкулезныя бациллы, так что убивать их в молокѣ равнялось бы тактикѣ страуса, при видѣ врага прячущаго свою голову за тонким стволом дерева и выставляющаго на вид все огромное свое тѣло. Кромѣ того, наш желудочный сок, содержащій соляную кислоту, играет роль пламени, в котором погибают всякія бациллы. Возможность зараженія обуславливается негодностью этого сока при катаральном пораженіи желудка, значит — при болѣзни, которую вылѣчивает вегетаріанство навсегда. Кромѣ того, туберкулезная бацилла скота морфологически (т. е. по виду) отличается от бациллы человѣческаго туберкулеза, и случаи зараженія ею человѣка приходится отнести к числу научных недоразумѣній.....

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

Поваренной соли слѣдует употреблять возможно меньше, так как она, входя в кровь, искусственно возбуждает жажду, удовлетвореніе которой ведет к переполненію сосудов водой, а слѣдовательно, со временем, к переутомленію сердца и к ожирѣнію.

Соли натрія в крови необходимы и общая страсть к поваренной соли происходит оттого, что обычная пища (мясо и картофель) содержит слишком мало натрія. Поэтому важно принятіе в пищу овощей и фруктов, богатых натріем. Этот натрій, поступивший в состав живого организма (растенія), пріобрѣтает жизненность и перестает быть простым минералом. Вот почему он не обременяет почек и не возбуждает жажды, а служит к построенію и ремонту тканевых клѣток. Эта жизненность, конечно, лучше сохраняется в пищѣ, принимаемой в сыром видѣ.

Уксус, в наше время, приготовляемый почти исключительно фабрично-лабораторным путем, в качествѣ химическаго продукта, как неестественное вещество, конечно, не может равняться добытому посредством простого окисленія вина и поэтому вреден. Он **замѣняется с успѣхом лимонным соком**, который, как всякая натуральная фруктовая кислота, принадлежит к полезным веществам, усиливающим щелочность крови (т. е. очищающим кровь).

Горчица, перец, гвоздика, уксус и т. п. вредныя вещества отсутствуют в моих рецептах.

Рѣдька, кресс, щавель, клюква и т. п. не могут считаться вредными, так как они содержат: 1) органическія кислоты, переходящія в желудкѣ путем «окисленія» или «сгоранія» в углекислоту; 2) вкусовыя вещества, имѣющія и питательное значеніе, но не дѣйствующія раздражающе на нервную систему и слизистыя оболочки желудка и кишек (как дѣйствуют вышеназванныя **вредныя вещества**).

О вредѣ пряностей можно найти что-нибудь во всѣх книгах о вегетаріанствѣ.

Желатин слѣдует замѣнять агар-агаром (клей Японскій). Желатин, как пищевое средство, мало пригоден, так как его азот плохо усвояется или вовсе не усвояется организмом. **Для приготовленія желатина** берутся, главным образом, кости бычьи, бараньи, лошадиныя и проч., кромѣ того, рыбьи остатки на промыслах, чешуя, головки и т. п. отбросы сомнительной свѣжести.

Агар-агар добывается из морских водорослей Восточной Азіи. Он значительно дешевле желатина и количества его требуется гораздо меньше, чѣм желатина, а именно: по золотнику агар-агара на $2^1/_2$ стак. жидкости. Продается во всѣх больших аптекарских магазинах.

О вкусном и здоровом домашнем хлѣбѣ из цѣльнаго молотаго зерна ржи или пшеницы. Нельзя не обратить вниманія на то, что всюду продолжает царить **рутинный способ приготовленія хлѣба**, т. е. **отруби удаляются**, в ущерб питательности и вкуса. Извѣстно, что **в отрубях**, т. е. в оболочкѣ зерна, содержится

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

клейковина (вид бѣлковаго вещества) и столь важные для функціи нашей нервной и мозговой системы — **фосфаты.** Удаленіе отрубей из муки и откармливаніе ими свиней надо считать прямой расточительностью. Словом, хлѣб остается тот же самый, которым питались не только фараоны, но даже и нѣкоторыя племена доисторическаго человѣчества, как говорит **профессор Бекетов** [1]).

Близ Милана, по сосѣдству с мѣстечком «**Erh**», существовал когда-то монастырь «**San-Salvatore**», нынѣ взятый в аренду дамой, устроившей там «**Pension**», в котором практикуется «**Gebet-Cur**», т. е. больные исцѣляются силою молитвы. В этом «**Pension**» печется **вкусный и здоровый хлѣб из цѣльнаго молотаго зерна.** Такой хлѣб легко получить всякому (см. **алфавитный список**). Слѣдует пріобрѣсти подходящую стѣнную мельницу. Мельница эта привинчивается к стѣнѣ и с помощью вращающейся рукоятки мелет зерно, по желанію, в болѣе или менѣе крупную муку. Зерно должно быть вполнѣ сухое, иначе мельница засоряется, перестает молоть и портится. Фунт такого **ржаного** хлѣба обходится менѣе 2 коп., а **пшеничнаго** около $2^1/_2$ коп.

Цѣльное зерно пшеницы (от 3 до $3^1/_2$ коп. ф.) и **ржи** (от $2^1/_4$ до $2^1/_2$ коп. ф.) можно получать в больших лабазах.

Готовую муку из цѣльнаго молотаго зерна пшеницы «Сеппик» (6 коп. ф.) продают в больших лабазах.

Стѣнныя мельницы, для размолки зерна (Schrotmühle), имѣются в крупных торговлях хозяйственными инструментами.

«**Bain-Marie**». Можно разогрѣвать что либо «**без добавленія масла или воды — в тоненьком** котелкѣ. Накрыть его **плотно** крышкой, поставить в другой **большой** котелок (или кастрюлю), налив в него столько кипятку, чтобы вода окружала котелок с кушаньем—в возможно большем количествѣ. Дать кипѣть. Этим способом уничтожается необходимость постояннаго перемѣшиванья и кушанье не отводнѣет, как происходит при добавленіи в него воды для разогрѣванія.

О возможности и удобствѣ получать, на дом, порціями или цѣлой формой, **во всѣ времена года, не заказывая заранѣе,—готовое мороженое, наилучшаго качества, при богатом выборѣ сортов. В кондитерской «Bertin»** (улица Гоголя, д. № 8, тел. 578), всегда имѣется готовое мороженое, **порціями или формою** (не менѣе чѣм на 5 персон): **Vanille, Orange, Framboise, Fraise, Pistache, Citron, Noisettes, Ananas, Crème brûlée, Abricots.** Еще особенно вкусный сорт, **Bourgeons cassis** (черносмородинныя почки), приготовляемый однако, только на заказ, заблаговременно. При посылкѣ вами прислуги, **хотя бы только за одной порціей мороженаго,** вам отпускают его, тотчас же, в бумажкѣ, помѣщаемой в корзиночку со льдом. Можно посылать свою подходящую по-

---

[1]) *Профессор Бекетов:* «*Питаніе человѣка в его настоящем и будущем*», стр. 41.

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

суду, взамѣнъ бумажки. При требованіи мороженаго, в формѣ, вам немедленно же наполняют и отпускают принадлежащую кондитерской форму, какими вам угодно 3 сортами. При этом, оставляется, конечно, залог. Для того, чтобы вынуть дома мороженое—из формы, слѣдует окунуть ее в теплую (не горячую) воду, обтереть снаружи и, перед тѣм как вынимать мороженое, **осторожно** обвести вокруг него ножем. При требованіи вами, напр. по телефону, формы мороженаго (не менѣе чѣм на 8 персон) кондитерская **Беррен** вам быстро **посылает** мороженое, при чем вы можете указать любые 3 сорта из вышеименованных 10 сортов.

Была бы очень признательна за всякое указаніе ошибок, пробѣлов, или других болѣе или менѣе крупных недостатков в предлагаемом мною **III** изданіи моей книги «**Я никого не ѣм!**»

Жена д-ра медиц. **О. К. Зеленкова.**
(«Вегетаріанка»).

Петербург
Суворовскій Проспектъ. д. 39, кв. 40.

(Автор высылаетъ «Я никого не ѣм!» наложеннымъ платежемъ).

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

Для почитательниц французскаго языка сообщаю нѣсколько, быть можетъ неизвѣстныхъ имъ, красивыхъ и удачныхъ французскихъ кулинарныхъ выраженій:

Fatiguer la salade. Перемѣшать салат.

Débarrasser les artichauds de leur foin. Удалить сухіе листья от артишоков.

Dresser dans un plat. Выложить на блюдо.

Lier avec un peu de farine. Сдѣлать мучную заправочку.

Faire partir quelques minutes à grand feu. Кипятить нѣсколько минут на сильном огнѣ.

Dorer les oignons. Подрумянить лук.

Ciseler les choux en filets. Пошинковать капусту.

Cuire à l'étouffée lentement. Потихоньку тушить.

Amalgamer jusqu'à mélange complet. Размѣшать основательно, вполнѣ.

La sauce ne doit pas attendre. Соус не должен перестояться.

Placer à four gai. Поставить в горячую духовку.

Cuir à four doux. Варить на слегка нагрѣтой плитѣ.

Disposer les biscuits en palissade autour d'une casserolle. Обложить кастрюлю внутри бисквитами.

Planche à travail. Доска для тѣста.

Des macaronis aiguillettes. Самые тонкіе макароны (соломка).

Sauter les pommes de terre avec du beurre. Поджарить картофель на маслѣ.

Crever du riz dans du lait. Отварить рис до мягкости в молокѣ.

Quand le riz est pris. Когда рисовая каша остыла и загустѣла.

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

Quand les pommes seront parfaitement attendries. Когда яблоки совсѣм спекутся.

Faire un sirop à la plume. Сварить жидкій сиропъ.

Quand la gelée est à point. Когда желе застыло.

Quand les légumes sont cuits, les rafraichir à l'eau froide. Когда овощи сварились, обдать ихъ холодной водой.

Des fruits intacts. Неиспорченные фрукты.

Oeufs attendris. Яйца спаренныя, болѣе мягкими, нежели крутыя, и болѣе твердыми, нежели в смятку.

Fouetter les œufs. Сбить яйца.

Démouler la crême. Вынуть крем из формы.

library
culinarniy.narod.ru
http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

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

МЕНЮ ЗИМНІЯ.

БУДНИЧНЫЯ.

№ 1. Завтрак. а) Капуста цѣльным кочном), фаршированная рисом и грибами (№ 1). Соус на бульонѣ грибном, со сметаной (№ 1). **б**) Яблоки жареныя «à la Française» (Marseille) (№ 1). Варенье из вишен. Сливки (или молоко).

№ 2. Обѣд. а) Суп. пюре из картофеля (№ 2). Гренки-кубики миніатюрные, подрумяненные в духовкѣ (№ 2). **б**) Свекла тушеная, с капустой кислой, шинкованной, со сметаной (№ 2). в) Крем лимонный (Nice) (№ 2). Вафельки кондитерскія.

№ 3. Завтрак. а) Винегрет с крессом (№ 3). Заправка «по-Швейцарски», с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). **б**) Бобы зеленые, сушеные, шинкованные (№ 3). Масло горячее или Соус сливочный (№ 14). Яйца жареныя в клярѣ из бѣлков (№ 3).

№ 4. Обѣд. а) Суп пюре из моркови (№ 4). Гренки-кубики миніатюрные, поджаренные в маслѣ (№ 4). Каша перловая разсыпчатая, в горшкѣ (№ 4). Масло. Сливки (или молоко). в) Желе «Denmore» из фруктов сушеных (№ 4). Бисквиты кондитерскіе.

№ 5. Завтрак. а) Брюква «à la Piémontaise» с сыром Швейцарским (№ 5). Масло. **б**) Скрипники жареные с луком (№ 5).

№ 6. Обѣд. а) Суп «à la paysanne» (№ 6). **б**) Галетка рисовая, жареная, с сыром Швейцарским (№ 6). Соус томаты пюре, (консервы) со сметаной (№ 6). Салат Латук. — Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3), или горошек зеленый (консервы) (№ 6). Масло горячее или сырое, формочками. в) Компот из яблок с виноградом или клюквой (№ 6). Печенье «Альберты».

№ 7. Завтрак. а) Огурцы солёные, жареные, фаршированные сухарями (№ 7). Салат из свеклы с крессом (№ 79). — За-

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

правка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). **б)** Блинчики жареные с начинкой из творогу с изюмом и коринкой (№ 7). Сметана. Сок лимонный.

№ 8. Обѣд. а) Борщ «по-Польски» (№ 8). Сметана. Гренки из размазни гречневой, поджаренной ломтиками (№ 8). **б)** Котлетки из чечевицы (№ 8). Салат: капуста кочанная, сырая, кислая, с Прованским маслом (№ 8). **в)** Крем сливочно-лимонный (Mentona) (№ 8). Безе кондитерскія.

№ 9. Завтрак. а) Фасоль бѣлая, сушеная, вареная (№ 9). Масло с луком подрумяненным (№ 208) или сырое и сок лимонный. **б)** Капуста жареная, под бешемелем (№ 9). Масло.

№ 10. Обѣд. а) Суп пюре из крупы перловой с кнелью (№ 10). Гренки «Toast» с Пармезаном и бѣлками (№ 10). **б)** Рѣпка Нарвская или простан «au gratin». (№ 10). Масло. Салат: свекольник молодой с крессом (№ 10). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). **в)** Пышки «Beignets à la religieuse» (Sacré-Coeur) (№ 10). Варенье из клубники.

№ 11. Завтрак. а) Бульон грибной (в чашках) (№ 11). Грибы бѣлые (сушеные), запеченыя в раковинах или на сковородѣ в соусѣ сметанном с гренками (№ 11). **б)** Винегрет горячій «Leipziger Allerlei» (№ 11). Соус с укропом и петрушкой «aux fines herbes» (№ 11).

№ 12. Обѣд. а) Суп пюре из овощей (№ 12). Пирог из тѣста сдобнаго с рисом и яйцами (№ 12). Масло. **б)** Запеканка из моркови или каротели (№ 12). Масло или соус Голландскій (№ 81). **в)** Меринги вареныя с соусом сливочным ванилевым «Schwimmende Inseln» (Segewold) (№ 12).

№ 13. Завтрак. а) Капуста, фаршированная (цѣльным кочном) рисом и яйцами (№ 13). Соус томаты пюре (консервы) со сливками (№ 13). **б)** Кисслек холодный из фруктов сушеных (Davos) (№ 13). Сливки (или молоко) или сливки сбитыя (№ 51).

№ 14. Обѣд. а) Разсольник (№ 14). Сметана. Шарики сырные жареные (Norderney) (№ 14). **б)** Бобы зеленые, сушеные, шинкованные, в соусѣ сливочном «à la poulette» (№ 14). **в)** Крем шоколадный «Thérèsa» (№ 14). Кондитерское печенье «макроны».

№ 15. Завтрак. а) Лук фаршированный (№ 15). Соус луковый «Sauce Béarnaise» с лимоном и сахаром подрумяненным (№ 15). **б)** Макароны, запеченыя «по-Итальянски», с Пармезаном (№ 15). Масло горячее. Пармезан тертый. **в)** Мусс лимонный с желтками. (Cannes) (№ 15). Кондитерскія фунтовыя «Langues de chat».

№ 16. Обѣд. а) Бульон из кореньев и овощей с кашей Смоленской кубиками (№ 16). **б)** Котлетки из грибов сушеных (№ 16). Соус на бульонѣ грибном со сметаной (№ 1). Картофель под бешемелем жидким (№ 16). Огурцы солёные (№ 287).

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

в) Компот из шпталы с миндалем шинкованным (№ 16). Бупе кондитерскія фунтовыя.

№ 17. Завтрак. а) Зразы из капусты свѣжей рубленой (№ 17). Соус из рыжиков солёных со сливками (№ 17). б) Каша манная разсыпчатая в горшкѣ (№ 17). Масло. Сливки (или молоко).

№ 18. Обѣд. а) Суп грибной с крупой перловой и картофелем (№ 18). Сметана. б) Капуста кислая, шинкованная, тушенная под соусом красным (№ 18). Гренки из размазни гречневой, поджаренные ломтиками (№ 8). в) Бисквит из «мондамина» с «Fleurs d'orangers» и кремом миндальным (St. Rémo) (№ 18). Ананас засахаренный (№ 364). Сливки (или молоко)).

№ 19. Завтрак. а) Капуста Брюссельская под соусом сливочным (№ 19). б) Колбаски картофельныя жареныя (№ 19). Грудки солёные (№ 288). в) Мусс из хлѣба чернаго с лимонами (№ 19). Бисквиты кондитерскіе.

№ 20. Обѣд. а) Суп пюре с томатами (консервы) и рисом (№ 20). б) Котлетки из овощей (№ 20). Салат Цикорій. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). Картофель «au gratin» (№ 172). в) Ватрушка из тѣста рубленнаго с вареньем из смородины черной (№ 20).

№ 21. Завтрак. а) Спаржа (консервы) с яйцами (№ 21). Масло. б) Каша «полба» разсыпчатая (№ 21). Масло. Сливки (или молоко). в) Мороженое натуральное с сиропом фруктовым «Glaces à la minute», «Naturgefrorenes» (№ 21). Кондитерскіе бисквиты.

№ 22. Обѣд. а) Суп из лука рѣпчатаго со сметаной «Potage Soubise» (Étretat) (№ 22). Гренки из размазни гречневой, поджаренной ломтиками (№ 8). б) Запеканка из горошка зеленаго с каротелью (№ 22). Масло или соус с укропом и петрушкой «aux fines herbes» (№ 11). в) Компот из апельсинов с черносливом и виноградом (№ 22). Кондитерскія фунтовыя «Langues de chat».

№ 23. Завтрак. а) Сельдерей «по-Итальянски», обжаренный в клярѣ (№ 23). Салат из порея (№ 23). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). б) Сырники вареные (№ 125). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). Сметана.

№ 24. Обѣд. а) Суп пюре из рѣпы (№ 24). Гренки жареные ломтиками из каши шпенной молочной (№ 24). б) Крокеты картофельные, жареные (№ 24). Салат из капусты Брюссельской (№ 24). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Желе из изюма синяго (Malaga) (№ 24). Кондитерскіе бисквиты.

№ 25. Завтрак. а) Пирог из тѣста кислаго с кашей гречневой «ядрицей» и грибами (№ 25). Масло. Бульон грибной (в чашках) (№ 11). б) Мусс яблочный горячій с вареньем из клубники (№ 25). Сливки (или молоко).

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

№ 26. Обѣд. а) Суп пюре из спаржи (консервы) (№ 26), Палочки из тѣста рубленаго с сыром Швейцарским «Alpenstöcke» (Rigi-Kulm) (№ 26). б) Картофель под бешемелем (№ 16). Салат Латук. Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). Морошка моченая (№ 288). в) Яблоки жареныя «à la Française» (Marseille) (№ 1). Варенье из вишен. Сливки (или молоко).

№ 27. Завтрак. а) Капуста кислая тушеная, с грибами (№ 27). б) Яйца под бешемелем (№ 27). в) Клюква с сахаром, замороженная (№ 27). Печенье кондитерское «Butter Waters».

№ 28. Обѣд. а) Капуста кислая кочанная, с Прованским маслом (№ 290). б) Борщ «Ялтинскій» (№ 28). Сметана. Каравай из блинов с рисом и яйцами (№ 28). Масло. в) Мороженое «Fleurs d'orangers» (Schafhausen) (№ 28). Трубочки кондитерскія.

№ 29. Завтрак. а) Зелень и овощи, запеченыя в высокой формѣ «en timballe» (№ 29). Соус томаты пюре (консервы) со сметаной (№ 29). б) Рулет яблочный из тѣста заварного (№ 29). Сливки (или молоко).

№ 30. Обѣд. а) Суп пюре из сельдерея (№ 30). Гренки «pains des fées» с Пармезаном (№ 30). б) Суфле картофельное (№ 30). Масло. Огурцы солёные (№ 287) или салат Латук. Заправка «по-Варшавски» со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). в) Пирог пѣшный из черносліва (№ 30). Сливки (или молоко).

№ 31. Завтрак. а) Картофель жареный с луком «по-Польски» (№ 31). Салат Эскароль. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). б) Рѣпа фаршированная горошком зеленым, сахарным (№ 31). Соус «Вестфальскій», с укропом и сливками (№ 31).

№ 32. Обѣд. а) Суп грибной с лапшей домашней (№ 32). Сметана. б) Сафой под соусом бѣлым (№ 32). Гренки жареные ломтиками из каши манной молочной (№ 32). в) Пломбіер сливочный с цукатами (Monacco) (№ 32). Трубочки кондитерскія.

№ 33. Завтрак. а) Капуста жареная под бешемелем (№ 9). Масло. б) Каштаны тушеные с яблоками (№ 33). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 28). Салат зеленый. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3).

№ 34. Обѣд. а) Суп пюре из каштанов (№ 34). Гренки «Діаболи» из тѣста слоенаго с Пармезаном (№ 34). б) Котлетки грибныя (№ 16). Пюре картофельное (№ 140). Масло. Брусника моченая с яблоками (№ 34). в) Орѣхи молотые (№ 34). Варенье из красной смородины или мед. Молоко миндальное (№ 73) или сливки (или молоко).

№ 35. Завтрак. а) Коренья сладкіе под соусом лимонным (№ 35). Гренки трехугольнички на молокѣ с яйцами (№ 35). б) Суфле из сыра Швейцарскаго (№ 35). Масло формочками или соус Голландскій (№ 81).

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

№ 36. Обѣд. а) Суп пюре из хлѣба чернаго (№ 36). Гренки ломтиками из хлѣба чернаго или полубѣлаго с сыром зелным. (№ 36). б) Капуста жаренал ломтями (№ 36). Соус «à la Créole» с шампиньонами и сливками (№ 36). Салат из порея (№ 36). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Пирог «à la Fontainebleau» из тѣста слоенаго с вареньем из абрикосов или свѣжими абрикосами (№ 36). Сливки (или молоко).

№ 37. Завтрак. а) Заливное из грибов бѣлых сушеных (№ 37). Соус «Манджурскій» (холодный) с желтками вареными и корнишонами солёными или огурцами свѣжими (№ 37). б) Каша гречневая «ядрица» разсыпчатая в горшкѣ (№ 25). Масло. Сливки (или молоко).

№ 38. Обѣд. а) Суп пюре из гороха зеленаго сушенаго (№ 38). Гренки-кубики миніатюрные, поджаренные в маслѣ и посыпанные Швейцарским сыром (№ 38). б) Котлетки рисовыя (№ 38). Соус томаты пюре (консервы) со сметаной (№ 6). Салат картофельный с Испанским луком, солёными груздями и кроссом (№ 85). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Желе из яблок с виноградом (№ 69). Печенье кондитерское.

№ 40. Завтрак. а) Капуста кислая, шинкованная, тушеная с яблоками (№ 40). б) Драчена (№ 40). Сливки (или молоко), варенье или масло.

№ 41. Обѣд. а) Суп пюре из лука «Potage de Marseille» (№ 41). Гренки из размази гречневой, поджареной ломтиками (№ 8). б) Пантет из тѣста слоенаго с грибами, кнелью и солёными корнишонами. Соус грибной (№ 41). Салат зеленый. Заправка «по-Варшавски» со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). в) Крем-брюле (№ 41). Кондитерскіе фунтовые «макроны».

№ 42. Завтрак. а) Пудинг из капусты свѣжей рубленой с сыром Швейцарским (№ 42). Масло или соус Голландскій (№ 81) или масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). б) Кисель молочный холодный (№ 143). Варенье из малины. Сливки (или молоко).

№ 43. Обѣд. а) Суп с крупой «домашней» (№ 43). Шарики сырные жареные (Norderney) (№ 14). б) Котлетки из каши гречневой «ядрицы» со сметаной (№ 43). Салат: сафой шинкованный (сырой) с кроссом и яблоками сырыми (№ 43). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Пирог бисквитный из мондамина с вареньем или пюре из малины (№ 43). Сливки (или молоко).

№ 44. Завтрак. а) Капуста Брюссельская («au gratin» (№ 44). Огурцы солёные (№ 287). б) Бульон (в чашках) из капусты Брюссельской с заправкой (№ 44). в) Макароны запеченыя со сметаной, яйцами и сыром Швейцарским (№ 44). Масло или соус томаты пюре (консервы) со сметаной (№ 29).

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

№ 45. Обѣд. а) Суп из горошка, супенаго, сахарнаго и каротели (№ 45). Пирожки из тѣста заварного с сагой и яйцами (№ 45). б) Котлетки из овощей (№ 20). Грибки сушеные, бѣлые, молоденькіе в сметанѣ (№ 45). Салат Эскароль. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонажи и яйцами (№ 3). в) Мороженое натуральное, с сиропом фруктовым «Naturgefrorenes», «Glaces à la minute» (№ 21). Кондитерскія буше фунтовыя.

№ 46. Завтрак. а) Овощи под соусом с укропом (№ 46). б) Клёцки жареныя с изюмом и коринкой (№ 46). Сметана.

№ 47. Обѣд. а) Бульон из кореньев с яйцами пашотом (№ 47). б) Огурцы солёные, жареные, фаршированные сухарями (№ 7). Картофель «по-Итальянски» (№ 178). Салат из сельдерея с крессом (№ 47). Заправка «по-Варшавски» со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). в) Мусс малиновый (№ 47). Вафельки кондитерскія.

№ 48. Завтрак. а) Капуста синяя, тушеная с каштанами (№ 48). б) Пирамида из яблок фаршированных (Лазенки) (№ 48). Пирожное бисквитное с анисом (№ 48). Варенье из смородины красной. Сливки (или молоко).

№ 49. Обѣд. а) Суп «Монастырскій» (Звенигородскій Монастырь) (№ 49). Сметана. б) Котлетки из сухарей «aux fines herbes» (№ 49). Каротель тушеная, в горшкѣ (№ 49). Масло. Салат Цикорій со спекольником молодым (№ 49). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Миндаль молотый (№ 49). Мед или варенье из смородины черной. Сливки (или молоко).

№ 50. Завтрак. а) Яичница с пюре томатами (консервами) «Oeufs brouillés aux tomates» (№ 50). б) Зразы картофельныя жареныя (№ 50). Салат из капусты бѣлой, сырой, шинкованной с груздями солёными (№ 50). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3).

№ 51. Обѣд. а) Суп из картофеля с рыжиками солёными (№ 51). Сметана. Пирожки-растегаи из тѣста кислаго с рисом и луком (№ 51). б) Брюква ломтями под бешемелем густым (№ 51). Соус сливочный «à la poulette» (№ 14). Салат Латук. Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). в) Везе шоколадныя (№ 51). Сливки сбитыя (№ 51).

№ 52. Завтрак. а) Пудинг из шампиньонов (№ 52). Соус сливочный на наварѣ из шампиньонов (№ 52). Брусника с яблоками, моченая (№ 34). б) Желе апельсинное (№ 52). Рожки оленьи (№ 333).

№ 53. Обѣд. а) Суп пюре из порея (№ 53). Сметана. Гренки из хлѣба чернаго или полубѣлаго, ломтиками, с сыром зеленым (№ 36). б) Коренья сладкіе под бешемелем (№ 53). Масло. Салат Латук. Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). в) Тартелетки из тѣста песочнаго с ломтиками апельсинов и виноградом в сиропѣ (№ 53).

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

№ 54. Завтрак. а) Картофель печеный, фаршированный грибами бѣлыми (сушеными), в сметанѣ (№ 54). Масло. б) Бульон грибной (в чашках) (№ 11). Гренки жареные ломтиками из калии Смоленской (№ 66). в) Лук Шарлот запеченый под соусом красным «Sauce Béarnise» (№ 54). г) Клюква с сахаром, замороженная (№ 27). Печенье «Marie».

№ 55. Обѣд. а) Разсольник с крупой гречневой (№ 55). Сметана. б) Котлетки из гороха желтаго (№ 55). Свекла жареная, запеченая в сметанѣ (№ 58). Салат: капуста бѣлая, сырая, шинкованная, с яблоками сырыми и крессом (№ 55). Заправка «по-Варшавски» со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). в) Мусс малино-черно-смородинный (Ченстохово) (№ 55). Трубочки слоеночныя легкія (№ 150).

№ 56. Завтрак. а) Яичница съ сыром Швейцарским «Oeufs fondus au fromage» (№ 56). Масло. б) Свекла тушеная с капустой кислой, шинкованной и сметаной (№ 2). Крокеты картофельные жареные (№ 24).

№ 57. Обѣд. а) Суп пюре из фасоли бѣлой сушеной с подрумяненным луком (№ 57). Каравай из блинов с каротелью и яйцами (№ 57). Масло. б) Суфле из пюре томатовъ (консервов) (№ 80а). Соус Голландскій (№ 81). в) Мороженое миндальное с миндалем окарамеленным (Interlaken) (№ 57).

№ 58. Завтрак. а) Свекла жареная, запеченая в сметанѣ (№ 58). б) Зразы из капусты свѣжей, рубленой (№ 17). Салат Латук. Заправка «по-Швейцарски» из Провансского масла с лимонами и яйцами (№ 3). в) Оладьи яблочныя (№ 78). Варенье брусничное с бергамотами.

№ 59. Обѣд. а) Бульон из овощей подрумяненных с ушками из риса с яйцами (№ 59). б) Паштетики картофельные с начинкой из грибов бѣлых (сушеных) (№ 59). Соус на бульонѣ грибном со сметаной (№ 1). Салат: капуста красная, шинкованная (№ 59). Заправка «по-Швейцарски» с Провансским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Яблоки «по-Американски» со сливками сбитыми (№ 59). Кондитерскіе бисквиты.

№ 60. Завтрак. а) Блины из мука гречневой и пшеничной (Лазенки) (№ 60). Сметана. Масло с луком надрумяненным (№ 20в). Сыр тертый Швейцарскій. Грибы бѣлые (консервы) со сметаной (60) или Фрикассе из шампиньонов, со сметаной (№ 60). б) Порей, запеченый в соусѣ красном с лимоном и сахаром подрумяненным (№ 60). Салат зеленый. Заправка «по-Итальянски» с пюре томатами и сметаной (№ 109). в) Клюква с сахаром замороженная (№ 27). Вафельки кондитерскіе.

№ 61. Обѣд. а) Суп пюре из гороха зеленаго, сушенаго (№ 38). Гренки-кубики миніатюрные, поджаренные въ маслѣ (№ 4). б) Котлетки грибныя (№ 16). Капуста бѣлая кочанная, тушеная с яблоками (№ 61). Салат Эскароль. Заправка «по-Швейцарски» с Провансским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Пудинг

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

орѣховый (№ 61). Мед или сиропъ клюквенный (№ 101), сливки (или молоко).

№ 62. Завтрак. а) Вареники с капустой свѣжей и яйцами (№ 62). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 28). **б)** Суфле лимонное (№ 62). Сливки (или молоко).

№ 63. Обѣд. а) Супъ рисовый «по-Итальянски», со спаржей и Пармезаном (№ 63). Лепешечки изъ тѣста слоенаго съ тминомъ и солью (№ 63), **б)** Котлетки изъ овощей (№ 20). Картофель сырой, жареный тонкими ломтиками «Pommes de terre paille» (№ 63). Салатъ Цикорій. Заправка «по-Швейцарски» с Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). **в)** Желе апельсинное (№ 52). Кондитерскіе фунтовые «Langues de chat».

№ 64. Завтрак. а) Сельдерей подъ соусомъ лимонно-сливочнымъ (№ 64). Гренки трехугольнички на молокѣ с яйцами (№ 35). **б)** Блинчики с начинкой изъ творогу, запеченные и сметанѣ (№ 64). Сметана. Сахаръ съ ванилью.

№ 65. Обѣд. а) Супъ пюре изъ брюквы (№ 65). Гренки изъ каши Смоленской, жареные ломтиками (№ 65). **б)** Капуста сафой с фаршемъ изъ каштановъ (№ 65). Соусъ «piquante» с кореньями подрумяненными и рыжиками солёными (№ 65). **в)** Спаржа (консервы) подъ соусомъ сливочнымъ (№ 69). **г)** Мусъ абрикосовый горячій изъ абрикосовъ прессованныхъ «Wiesbaden» (№ 65). Сливки (или молоко).

№ 66. Завтрак. а) Капуста кислая, кочанная с Прованскимъ масломъ (№ 290). **б)** Чечевица съ грибами бѣлыми (сушеными) (№ 66). **в)** Зефиръ яблочный со сливками сбитыми (№ 66). Кондитерскіе фунтовые «Petits fours».

№ 67. Обѣд. а) Борщъ вродѣ «Малороссійскаго» (№ 67). Сметана. Каранай изъ бливовъ с кашей гречневой «ядрицей» и яйцами (№ 67). Масло. **б)** Горошекъ зеленый (консервы) (№ 6). Масло формочками или горячее, **в)** Брюква ломтями, подъ бешемелемъ (№ 51). Соусъ сливочный «à la poulette» (№ 14). Огурцы солёные (№ 287). **г)** Парфе сливочное с ананасомъ (Zarembianka) (№ 67). Буше фунтовыя кондитерскія.

№ 68. Завтрак. а) Яичница с пюре томатами (консервами) «Oeufs brouillés aux tomates» (№ 50). **б)** Самбукъ изъ яблокъ печеныхъ со сливками сбитыми (Genua) (№ 68). Ёжики изъ тѣста слоенаго с миндалемъ (№ 248). Варенье изъ вишенъ.

№ 69. Обѣд. а) Супъ изъ рѣпы с крупой манной (№ 69). Пирогъ изъ тѣста кислаго с капустой кислой шинкованной и грудями солёными (№ 69). Масло. **б)** Котлетки изъ гороха зеленаго (№ 110). Салатъ зеленый. Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109. **в)** Спаржа (консервы) подъ соусомъ сливочнымъ (№ 69). **г)** Желе изъ яблокъ с виноградомъ (№ 69). Кондитерскіе «Petits fours».

№ 70. Завтрак. а) Яйца в булочкахъ, запеченыя с сыромъ Швейцарскимъ (№ 70). Бульонъ изъ овощей подрумяненныхъ (в чаш-

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

ках) (№ 59). б) Котлетки из чечевицы (№ 8. Морошка моченая (№ 288). Капуста сафой, тушеная к сметанѣ (№ 70).

№ 71. Обѣд. а) Щи лѣнивыя «Грибоѣдовскія» (№ 71). Сметана. Гренки из размазни гречневой, поджаренные ломтиками (№ 8). б) Котлетки из груши земляной (№ 71). Коренья сладкіе под соусом лимонным (№ 35). Салат Латук. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Суфле ванильное из мондамина (№ 71). Сливки (или молоко). Варенье из земляники «Викторія».

№ 72. Завтрак. а) Салат из капусты кислой кочанной (сырой) (№ 8). б) Грибы бѣлые (консервы) со сметаной (№ 60). в) Запеканка из творогу, с лапшей и коринкой (№ 72). Сметана или сливки (или молоко).

№ 73. Обѣд. а) Бульон (в чашках) из каротели и горошка зеленаго (№ 73). Пирожки из тѣста слоенаго с каротелью, горошком зеленым и яйцами (№ 73). б) Голубцы из капусты с начинкой из каши гречневой «ядрицы» с луком (№ 73). Салат зеленый. Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). в) Орѣхи молотые (№ 34). Сливки или молоко миндальное (№ 73). Мед или варенье из черной смородины.

№ 74. Завтрак. а) Яйца крутыя или пашотом под соусом «Сибирским» (холодным), из хрѣна со сметаной (№ 74). б) Пышки картофельныя жареныя «Bonbes à la Néron» (№ 109). Капуста синяя тушеная с яблоками и сметаной (№ 74). Салат из сельдерея с крессом (№ 47). Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109).

№ 75. Обѣд. а) Суп «Французскій» из лука (Lyon) (№ 76). Булочки жареныя, с яйцами и пюре томатами (консервами) к сметанѣ (№ 75). б) Вареники с капустой свѣжей и яйцами (№ 621. Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). в) Крем «Mont-Blanc» из сметаны с вареньем малиновым (Mürren) (№ 75). Хворост (№ 81).

№ 76. Завтрак. а) Рѣпа, фаршированная кашей манной, тушеная под соусом красным (№ 76). Салат зеленый. Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). б) Пирог пѣшный из пюре абрикосоваго (№ 76). Сливки (или молоко).

№ 77. Обѣд. а) Разсольник с крупой гречневой (№ 55). Гренки из размазни гречневой, поджаренные ломтиками (№ 8). б) Котлетки из рѣпы (№ 77). Фажоле (№ 77). Салат Латук. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Крем из орѣхов окарамеленных «Crême praliné aux noisettes» (Monte-Carlo) № 77). Вафельки кондитерскія.

№ 78. Завтрак. а) Капуста жареная ломтями (№ 36). Соус «Вѣнскій», кисло-сладкій бѣлый (№ 99). б) Картофель «au gratin» (№ 172). Корнишоны солёные (2281. в) Оладьи яблочныя (№ 78). Варенье брусничное с бергамотами.

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

№ 79. Обѣд. а) Щи кислыя с грибами бѣлыми (сушеными) (Балаам) (№ 79). Сметана. Каша гречневая «ядрица», рассыпчатая, в горшкѣ (№ 25). Масло. б) Груша земляная, жареная в кляръ (№ 79). Салат из свеклы с крессомъ (№ 79). Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). в) Гренки на молокѣ миндальном, жареные, с вареньем из смородины черной «Arme Ritter» (Udrias) (№ 79). Сливки (или молоко).

№ 80а Завтрак. а) Майонез из винегрета, покрытый «Муссом» (№ 80а). Соус Провансаль (№ 80а). б) Суфле изъ пюре томатов (консервов) (Нескучное) (№ 80а). Соус «Вѣнскій», кисло-сладкій бѣлый (№ 99).

№ 80б. Обѣд. а) Щи лѣнивыя «Грибоѣдовскія» (№ 71). Сметана. Каравай из блинов, с кашей гречневой «ядрицей» и яйцами (№ 67). Масло. б) Котлетки из капусты цвѣтной (№ 221). Суфле картофельное (№ 30). Масло. Морошка моченая (№ 288). в) Оладьи яблочныя (№ 78). Варенье из вишен.

МЕНЮ ЗИМНІЯ.

ПРАЗДНИЧНЫЯ.

№ 81 Завтрак. а) Заливное из каротели и горошка зеленаго, сахарнаго (№ 81). Соус Провансаль (№ 80а). б) Пудинг из спаржи (консервов) (№ 81). Соус Голландскій (№ 81). в) Хворост. (№ 81). Варенье из барбариса.

№ 82. Обѣд. а) Суп пюре из груши земляной (№ 82). Фарш в раковинах, или на сковородѣ, с пюре томатами (консервами (№ 82). б) Паштет из тѣста слоенаго с грибами, кнелью и солёными корнишонами (№ 41). Соус грибной на бульонѣ грибном со сметаной (№ 1). в) Пломбіер сливочно-миндальный с Марсельскими засахаренными фруктами (Baden-Baden) (№ 82). Меринги (№ 82).

№ 83. Завтрак. а) Суфле из сыра Швейцарскаго (№ 35). Соус «Голландскій» (№ 81). б) Горошек зеленый (консервы) (№ 6). Масло формочками или горячее. Гренки двойные «à la bonne femme» с Пармезаном и бѣлками (№ 83). в) Вафли на сметанѣ с «Каймаком» (№ 83). Сливки (или молоко).

№ 84. Обѣд. а) Суп пюре изъ крупы перловой с кнелью (№ 10). Пирожки—трубочки бливчатые с рисом и яйцами (№ 84). б) Капуста ломтями печеная (№ 84). Соус сметанный «Sauce Anglaise» (№ 242). Салат Латук. Заправка «по Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Грибы бѣлые (консервы) со сметаной (№ 60). г) Мороженое апельсинное (№ 84). Суше с

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

вареньем клубничным, покрытия помадкой розовой, фруктовой (№ 84).

№ 85. Завтрак. а) Блины из муки гречневой и пшеничной (Нескучное) (№ 85). Сметана. Масло с луком подрумяненным (№ 208). Сыр тертый Швейцарскій. Грибы бѣлые (консервы) со сметаной (№ 60) или Фрикасе из шампиньонов со сметаной (№ 60). б) Борщок (в чашках) (Прага) (№ 85). в) Капуста Брюссельская жареная (№ 85). Салат картофельный с луком Испанским, грудями солёными и крессом (№ 85). Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). г) Крем из миндаля окарамелennаго «Crème pralinée aux amandes» (Sorrento) (№ 85). Кондитерскіе «макроны».

№ 86. Обѣд. а) Суп из шампиньонов со сливками (№ 86). Пирог или пирожки «Vole au vent» из тѣста слоенаго с начинкой из спаржи (консервы), под соусом сливочным (№ 86). б) Суфле из груши земляной (№ 86). Соус «Вѣнскій» кисло-сладкій бѣлый (№ 99). Салат Цикорій. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Горошек зеленый (консервы) (№ 6). Масло формочками или горячее. Гренки «pains des fées» с Пармезаном (№ 30). г) Шломбіер сливочно-яичный с рисом и цукатами (Staubbach) (№ 86). Безе шоколадныя (№ 51).

№ 87. Завтрак. а) Заливное из грибов бѣлых (сушеных) (№ 37). Соус Провансаль (№ 80а). б) Суфле из сыра Швейцарскаго (№ 35). Соус «Голландскій» (№ 81). Салат Цикорій. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Спаржа (консервы) под соусом сливочным (№ 69). г) Шарлотка из бисквитов с яблоками (№ 87). Сливки (или молоко).

№ 88. Обѣд. а) Суп пюре из капусты цвѣтной (№ 217). Палочки из тѣста слоенаго с сыром Швейцарским «Alpenstücke» (Rigi-Kulm) (№ 88). б) Котлетки грибныя (№ 16). Картофель жареный с луком «по-Польски» (№ 31). Салат Эскароль. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Суфле из пюре томатов (№ 80а). Соус «Голландскій» (№ 81). г) Меринги вареныя с соусом сливочным ванилевым «Schwimmende Inseln» (Segewold) (№ 12).

№ 89. Завтрак. а) Бульон грибной (в чашках) (№ 11). Фарш в раковинах, или на сковородѣ, из риса с грибами бѣлыми (сушеными) (№ 89). б) Каравай из блинов с кашей гречневой «ядрицей» и яйцами (№ 67). Масло. в) Капуста цвѣтная запеченая со сливками (№ 274). Масло. г) Крем каштановый (№ 89). Бисквитики домашніе (№ 357).

№ 90. Обѣд. а) Борщ «Ялтинскій» (№ 28). Сметана. Пирожки-конвертики из тѣста рубленаго с начинкой из риса с яйцами (№ 90). б) Капуста цвѣтная жареная в клярѣ (№ 189). Салат из сельдерея с крессом (№ 47). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). Варенье бруе-

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

ничное с бергамотами. **в**) Шампиньоны под соусом сливочным (№ 90). **г**) Бланманже фисташковое (№ 90). Пирожное миндальное (№ 90).

№ 91. Завтрак. а) Майонез из винегрета (№ 80**а**). Соус Провансаль (№ 80**а**). **б**) Бульон грибной (в чашках (№ 11). Грибы бѣлые (сушеные), запеченые в раковинах, в сметанном соусѣ, с гренками (№ 11). **в**) Пудинг из спаржи (консервы) (№ 81). Соус «Голландскій (№ 81). **г**) Вафли сливочныя легкія (№ 91). Варенье из клубники. Сливки сбитыя (№ 51) или сметана сбитая (№ 91).

№ 92. Обѣд. а) Суп пюре из томатов (консервы) со сметаной (№ 154). Сметана. Гренки «Toast», с Пармезаном и бѣлками (№ 10). **б**) Пирог «Vole au vent» из тѣста слоенаго с начинкой из спаржи под соусом сливочным (№ 86). **в**) Капуста цвѣтная «au gratin» (№ 92). Салат. Эскароль. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). **г**) Грибы бѣлые (консервы) со сметаной (№ 60). **д**) Парфе сливочное с ананасом (Zarembianka) (№ 67). Бушо фунтовыя кондитерскія.

http://laretz-kulinarniy.narod.ru/ library

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

МЕНЮ ВЕСЕННІЯ.

БУДНИЧНЫЯ.

№ 93. Завтрак. а) Салат Латук с огурцами свѣжими. Заправка «по-Ялтински», с пюре томатами и сметаной (№ 109). б) Каша «полба» разсыпчатая (№ 21). Масло. Сливки (или молоко). в) Желе из клюквы (№ 93). Вафельки кондитерскія.

№ 94. Обѣд. а) Суп «пронтаньер» (№ 94). Гренки «Toast» с Пармезаном и бѣлками (№ 10). б) Рис с сыром Швейцарским, запеченый в раковинах или на сковородѣ (Sorrento) (№ 94). Соус «Голландскій» (№ 81). в) Картофель молодой, вареный на пару (№ 94). Масло сырое «aux fines herbes», скатанное шариками (№ 94). Салат: свекольник молодой с кресом (№ 10). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). г) Пышки с начинкою из яблок «Bombes à la Sardanapal» (№ 94).

№ 95. Завтрак. а) Редиска. Масло формочками. Хлѣб домашній, ржаной, постный, из цѣльнаго молотаго зерна ржи, без дрожжей (San-Salvatore) (№ 95). б) Яйца крутыя под соусом «Сибирским» (холодным), из хрѣна со сметаной (№ 74). в) Желе апельсинное (№ 52). Бисквиты кондитерскіе.

№ 96. Обѣд. а) Суп грибной с макаронами (№ 96). Сметана. б) Суфле из брюквы или рѣпы (№ 96). Соус лимонный (№ 35). Салат Латук с огурцами свѣжими. Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). в) Компот из апельсинов с абрикосами сушеными (№ 96). Пирожное миндальное (№ 90).

№ 97. Завтрак. а) Суфле из моркови (№ 97). Масло. Салат Латук с огурцами свѣжими. Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). б) Клѣцки «Саксонскія» заварныя (№ 97). Компот из черники сушеной (№ 97). Сливки (или молоко).

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

№ 98. Обѣд. **а)** Супъ изъ крапивы молодой (№ 98). Сметана. Яйца, фаршированныя сыромъ Швейцарскимъ «Oeufs farcis au fromage» (№ 98). **б)** Капуста жареная ломтями подъ соусомъ сливочнымъ (№ 98). Салатъ Цикорій съ крессомъ. Заправка «по-Швейцарски» съ Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). **в)** Каша манная на молокѣ миндальномъ, съ изюмомъ (холодная или горячая) (№ 98). Масло. Сливки (или молоко).

№ 99. Завтракъ. **а)** Рѣдька тертая со сметаной (№ 99). Хлѣбъ домашній ржаной, постный изъ цѣльнаго молотаго зерна ржи, безъ дрожжей (San-Salvatore) (№ 95). **б)** Рѣпка Нарѣзная подъ соусомъ «Вѣнскимъ», бѣлымъ, кисло-сладкимъ (№ 99). **в)** Кисель холодный изъ кваса «Баварскаго» или «кваса хлѣбнаго домашняго» (№ 99). Сливки (или молоко).

№ 100. Обѣд. **а)** Супъ пюре изъ риса съ кореньями сладкими (№ 100). Булочки жареныя съ фаршемъ изъ бобовъ зеленыхъ (консервы или свѣжіе). (№ 100). **б)** Капуста цвѣтная, отварная «à la Balzac» съ пюре томатами (консервы или свѣжіе) и сметаной (№ 250). Салатъ зеленый съ огурцами свѣжими. Заправка «по-Швейцарски» съ Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). **в)** Пудингъ изъ сухарей съ пюре изъ черносливу (Варшава) (№ 100). Сливки (или молоко).

№ 101. Завтракъ. **а)** Морковь тертая, подъ соусомъ сливочнымъ (№ 101). Суфле изъ сметаны (№ 101). Соусъ съ укропомъ и петрушкой «aux fines herbes» (№ 107). **б)** Саго холодное на клюквенномъ сокѣ. Сиропъ клюквенный холодный (№ 101).

№ 102. Обѣд. **а)** Супъ зеленый изъ шпината и щавеля (№ 102). Сметана. Каранай изъ блиновъ съ кашей Смоленской и яйцами (№ 102). Масло. **б)** Сморчки запеченые въ булочкахъ (№ 102). Салатъ Цикорій съ крессомъ (№ 102). Заправка «по-Швейцарски» съ Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). **в)** Кремъ малиновый изъ сиропа малиноваго со сливками сбитыми (№ 102). Бисквиты кондитерскіе.

№ 103. Завтракъ. **а)** Редиска. Масло формочками. Хлѣбъ домашній, ржаной, сдобный, изъ цѣльнаго молотаго зерна ржи, съ дрожжами (Benvenuto) (№ 103). Сырокъ домашній, малосольный, изъ творогу, «Fromage petit sel» (№ 226). **б)** Фасоль бѣлая, крупная (№ 103). Масло и сокъ лимонный или масло съ лукомъ подрумяненнымъ (№ 208). **в)** Шпинатъ цѣльными листьями, тушеный въ маслѣ (№ 103). **г)** Компотъ изъ апельсиновъ съ черносливомъ и виноградомъ (№ 22). Кондитерскія фунтовыя «Langues de chat».

№ 104. Обѣд. **а)** Супъ «прентаньеръ» (№ 94). Палочки изъ тѣста слоенаго (№ 88). **б)** Крапива съ заправкой изъ сметаны (№ 104). Яйца пашотомъ «Oeufs pochés» (№ 27). **в)** Каша Смоленская «по-Варшавски», крутая, съ грибами, на бульонѣ грибномъ (№ 104). Масло. **г)** Мороженое орѣховое, съ орѣхами окарамеленными (Interlaken) (№ 104).

№ 105. Завтракъ. **а)** Спаржа отварная «au naturel» (№ 105). Соусъ «Голландскій» № 51. Гренки «Діабли» изъ тѣста слоенаго

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

с Пармезаном (№ 34). б) Каша рисовая, молочная, с изюмом, корицкой, цукатами и миндалем шинкованным (холодная или горячая). Сливки (или молоко).

№ 106. Обѣд. а) Суп из картофеля молодого с крупой манной и листьями шпината (№ 106). Паштетики жареные с сыром Швейцарским (Montebello) (№ 321). б) Брюква печеная (№ 106). Масло. в) Коренья сладкіе под бешемелем (№ 53). Салат Латук с огурцами свѣжими. Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). г) Драчена (Иначе) (№ 106). Масло. Варенье из морошки. Сливки (или молоко).

№ 107. Завтрак. а) Редиска. Масло формочками. Хлѣб домашній, ржаной, сдобный, из цѣльнаго, молотаго зерна ржи, с дрожжами (Benvenuto) (№ 103). б) Запеканка из овощей «Pain de légumes ivoire» (№ 107). Соус с укропом и петрушкой, «aux fines herbes» (№ 107). в) Яблоки фаршированныя «à la Normande» (холодныя или горячія) (№ 107), с малиновым вареньем. Сливки (или молоко).

№ 108. Обѣд. а) Суп «Жюльен» (№ 108). Пирог из тѣста сдобнаго, со сморчками в сметанѣ (№ 108). Масло. б) Пюре из шпината со щавелем (№ 108). Яйца жареныя в клярѣ (№ 108). Соус «Голландскій» (№ 81). Салат зеленый с огурцами. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Компот из апельсинов с финиками (№ 108). Кондитерскіе фунтовые «макроны».

№ 109. Завтрак. а) Пышки картофельныя жареныя «Bombes à la Néron (№ 109). Салат Латук с огурцами свѣжими. Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). б) Сморчки в сметанѣ (№ 365). в) Кисель лимонный (холодный) (Monte-Verita) (№ 109). Сливки (или молоко).

№ 110. Обѣд. а) Суп «Женевскій» из овощей протертых, с вермипелью, сметаной и сыром Швейцарским (№ 110). Пирожки — блинчатые трубочки с фаршем из шпината со щавелем и яйцами (№ 110). б) Котлетки из гороха зеленаго, сушенаго (№ 110). Рѣпа «Нарвская» или простая «au gratin» (№ 10). Масло. Салат Латук с огурцами свѣжими. Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). в) Крем фисташковый (№ 110). Кондитерскія буше вѣсовыя.

№ 111. Завтрак. а) Винегрет с кроссом (№ 3). Заправка «по-Ялтински», с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). б) Макароны со сморчками, запеченые (№ 111). Горячее масло. Сыр тертый Швейцарскій.

№ 112. Обѣд. а) Суп из свекольника молодого со щавелем и сметаной (112). Сметана. Ватрушечки ржаныя с картофелем и луком (№ 112). б) Котлетки из овощей (№ 20). Спаржа отварная «à la Chateauroux» (№ 112). Огурцы солёные (№ 287). в) Пирог шоколадный, мраморный, покрытый помадкой шоколадной (№ 112). Сливки (или молоко).

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

№ 113. Завтрак а) Редиска. Масло шариками. Хлѣб. домашній «Сепик», сдобный из цѣльнаго молотаго зерна пшеницы с дрожжами (Benvenuto) (№ 185). **б**) Горошек зеленый (консервы) (№ 6). Масло формочками. Гренки трехугольнички на молокѣ с яйцами (№ 35). **в**) Клёцки «Саксонскія» заварныя (№ 97). Компот из черники сушеной (№ 97). Сливки (или молоко).

№ 114. Обѣд. а) Суп из спаржи свѣжей с листьями шпината (№ 114). Яйца в булочках, запеченыя с сыром Швейцарским (№ 70). **б**) Котлетки из каши перловой (№ 114). Томаты тушеные со сливками (№ 114). Салат Латук с огурцами свѣжими. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонамы и яйцами (№ 3). **в**) Желе «Dessert» из фруктов сушеных (№ 4). Бисквиты кондитерскіе.

№ 115. Завтрак. а) Рѣдька тертая, со сметаной (№ 99). Хлѣб домашній, ржаной (Benvenuto) (№ 103). Масло. **б**) Борщок из свекольника молодого (в чашках) (Прага) (№ 115). **в**) Суфле из шпината со щавелем (№ 115) Соус сливочный «à la pouletto» (№ 14).

№ 116. Обѣд. а) Суп «Мекленбургскій» из овощей протертых, с макаронами и листьями шпината (№ 116). **б**) Сморчки запеченые в булочках (№ 102). Бобы отварные, свѣжіе, зеленые, шинкованные (№ 116). Масло формочками. **в**) Зразы из капусты свѣжей, рубленой (№ 17). Окрошка холодная, с хрѣном (№ 28). Заправка «по-Швейцарски», с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). **г**) Тартелетки из тѣста песочнаго с абрикосами (свѣжими) или варенье абрикосовым (№ 116) Сливки (или молоко).

№ 117. Завтрак. а) Картофель молодой вареный на пару (№ 94). Масло сырое «aux fines herbes», скатанное шариками (№ 94). **б**) Крапива молодая с заправкой из сметаны (№ 104). Яйца пашотом «Oeufs pochés» (№ 27). **б**) Мусс из хлѣба черпаго с лимоном (№ 19). Бисквиты кондитерскіе.

№ 118. Обѣд. а) Суп из спаржи свѣжей с листьями молодого шпината (№ 114). Гренки-квадраты «aux fines herbes», с сыром Швейцарским (№ 118). **б**) Суфле из сморчков. Соус со сметаной на наварѣ грибном (№ 118). **в**) Картофель жареный с луком «по-польски» (№ 31). Огурцы солёные (№ 287). **г**) Мороженое ананасное (из свѣжаго ананаса) (Rigi-Kaltbad) (№ 118). Вуше кондитерскія фунтовыя.

№ 119. Завтрак. а) Редиска. Масло формочками. Хлѣб домашній, бѣлый, сдобный (№ 365). **б**) Яичница с укропом и петрушкой «Oeufs brouillés aux fines herbes» (№ 119). **в**) Спаржа отварная «à la Chateauroux» (№ 112). **г**) Желе из яблок сушеных (№ 119). Трубочки кондитерскія.

№ 120. Обѣд. а) Суп пюре из томатов (свѣжих или консервов), со сметаной (№ 154). Пирог из тѣста кислаго с кашей гречневой «ядрицей» и яйцами (№ 120). Масло. **б**) Пудинг из

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

шпината и щавеля (№ 120). Соус «Голландскій» (№ 81). в) Пасха (№ 120). Сливки (или молоко).

№ 121. Завтрак. а) Омлет со спаржей свѣжей (№ 121). Масло. б) Бульон из спаржи с заправкой (в чашках) № 121). Шарики жареные из вермишели или лапши домашней, с сыром Швейцарским «Quenelles à la Milanaise» (№ 121). в) Желе из изюма синяго с апельсинами (Sorrento) (№ 121). Бисквиты кондитерскіе.

№ 122. Обѣд. а) Суп из шампиньонов с клёцками «Саксонскими» заварными (№ 122). б) Томаты свѣжіе «au gratin» (№ 122). Масло. в) Котлетки яичныя (№ 122). Капуста Брюссельская под соусом сливочным (№ 19). Салат Латук с огурцами свѣжими. Заправка «по-Швейцарски», с Провансским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). г) Желе из варенья ананаснаго (№ 122). Кондитерскія буше фунтовыя.

№ 123. Завтрак. а) Редиска. Масло. Хлѣб домашній, ржаной, постный, из цѣльнаго, молотаго зерна ржи без дрожжей (San-Salvatore) (№ 95). б) Сморчки в сметанѣ (№ 365). в) Макароны запеченые с пюре томатами (консервы или свѣжіе), со сметаной (Montoua) (№ 123). Соус Вѣнскій, бѣлый, кислосладкій (№ 99).

№ 124. Обѣд. а) Бульон из овощей подрумяненных с клёцками из каши манной и листьями шпината (№ 124) б) Капуста жареная ломтями, под соусом сливочным (№ 98). в) Пышки картофельныя. жареныя «Boubes à la Néron» (№ 109). Салат из томатов с огурцами свѣжими и вареным картофелем (№ 138). Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). г) Суфле апельсинное (№ 134). Сливки или молоко.

№ 125. Завтрак. а) Редиска. Масло формочками. Хлѣб домашній «Сепик», сдобный, из цѣльнаго, молотаго зерна пшеницы с дрожжами (Benveuuto) (№ 185). б) Бульон из спаржи с заправкой (в чашках) (№ 121). в) Спаржа жареная (№ 125). Салат Латук с огурцами свѣжими. Заправка «по-Ялтински», с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). г) Сырники вареные (№ 125). Сметана. Масло горячее или масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23).

№ 126. Обѣд. а) Суп из сметаны с листьями из шпината (№ 126). Сметана. Булочки жареныя с фаршем из бобов зеленых (консервы или свѣжіе), в сметанѣ (№ 100). б). Сморчки в сметанѣ (365). в) Запеканка из шпината и щавеля с яйцами рубленными (№ 126). Соус с укропом и петрушкой «aux fines herbes» № 11). г) Крем апельсинный (Nice) (№ 126). Кондитерское печенье фунтовое «Petits fours».

№ 127. Завтрак. а) Пирог из тѣста сдобнаго, со сморчками, в сметанѣ (№ 108). Масло. Бульон из спаржи с заправкой (в чашках) (№ 121). б) Спаржа отварная «au naturel» (№ 105). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№2 3). в) Марципаны (№ 127). Сливки (или молоко).

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

№ 128. Обѣд. **а)** Супъ лимонный съ рисомъ, листьями шпината и сметаной (№ 125). Пирожки изъ тѣста сдобнаго, съ начинкой изъ яицъ (Thérèsa) (№ 128). **б)** Томаты жареные (№ 128). Пюре картофельное съ сыромъ Швейцарскимъ «au gratin» (№ 242). Масло. Салатъ Латукъ съ огурцами свѣжими. Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). **в)** Пирожное имбирное со сливками сбитыми (Axenstein) (№ 128). Варенье изъ клубники.

№ 129. Завтракъ. **а)** Винегретъ съ крессомъ. Заправка «по-Швейцарски», съ Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). **б)** Пудингъ изъ сморчковъ (№ 129). Соусъ сливочный на навари изъ грибовъ (№ 52). **в)** Компотъ изъ апельсиновъ съ абрикосами сушеными (№ 96).

№ 130. Обѣд. **а)** Супъ пюре изъ фасоли съ листьями шпината (№ 130). Пирожки-трубочки блинчатые съ рисомъ и яйцами (№ 84). **б)** Пудингъ изъ спаржи (№ 130). Соусъ сливочный «Французскій» съ Мускатнымъ орѣхомъ (№ 130). Салатъ: томаты съ огурцами свѣжими (№ 124). Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). **в)** Черенки «по-Итальянски» (Венеція) (№ 130). Сливки (или молоко).

№ 131. Завтракъ. **а)** Редиска. Масло съ пикулями. Хлѣбъ домашній, бѣлый, «Англійскій» (не скоро черствѣющій) (№ 153). **б)** Картофель молодой, вареный на пару, запеченый въ сметанѣ «aux fines herbes» (№ 131). **в)** Брюква жареная ломтями (№ 242). Рыжики солёные (№ 288). **г)** Суфле изъ яблокъ сушеныхъ (Grütersloh) (№ 131). Сливки (или молоко) (№ 131).

№ 132. Обѣд. **а)** Супъ пюре изъ фланколе (зеленые бобы) съ листьями шпината (№ 132). Гренки миніатюрные кубики, поджаренные въ маслѣ (№ 4). **б)** Горошекъ зеленый (консервы или свѣжій) и спаржа (консервы или свѣжая), «по-Итальянски», запеченые съ рисомъ (Verona) (№ 132). Соусъ «Голландскій» (№ 81). Салатъ: сафой шинкованный (сырой) съ крессомъ и сырыми яблоками (№ 43). Заправка «по-Швейцарски» съ Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). **в)** Пирогъ бисквитный фисташковый съ кремомъ фисташковымъ, покрытый помадкой лимонной (№ 132).

№ 133. Завтракъ. **а)** Хрѣнъ тертый со сметаной (№ 133). Масло. Хлѣбъ домашній, ржаной, постный, изъ цѣльнаго молотаго зерна ржи, безъ дрожжей (San-Salvatore) (№ 95). **б)** Яичница со сморчками (№ 133). Масло. **в)** Спаржа подъ соусомъ «Голландскимъ» (№ 133). **г)** Сельдерей «по-Итальянски», обжаренный въ клярѣ (№ 23). Брусника моченая съ яблоками (№ 34).

№ 134. Обѣд. **а)** Супъ пюре изъ картофеля съ пюре томатами (свѣжіе или консервы). Гренки миніатюрные кубики, поджаренные въ маслѣ и посыпанные сыромъ Швейцарскимъ (№ 38). **б)** Котлетки изъ шпината со щавелемъ (№ 134). Каротель, тушеная въ маслѣ «aux fines herbes» (№ 236). Салатъ Латукъ съ огурцами свѣжими. Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами

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

(№ 7). в) Желе из варенья ананаснаго (№ 122). Булке кондитерскія фунтовыя.

№ 135. Завтрак. а) Яйца в печеном картофелѣ (№ 135). Масло. б) Бобы зеленые «по-Грузински» (№ 135). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). **в)** Компот из чернослива с апельсинами и орѣшками кедровыми (№ 135). Кондитерскія фунтовыя «Langues de chat».

№ 136. Обѣд. а) Суп пюре из крупы перловой со спаржей (свѣжей или консервы) (№ 136). Пирог из тѣста рубленаго (вродѣ слоенаго), со сморчками в сметанѣ (№ 136). Масло. **б)** Томаты запеченые, фаршированные горошком зеленым сахарным (свѣжій или консервы) (№ 136). Салат зеленый с огурцами свѣжими. Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). **в)** Мороженое из абрикосов свѣжих (№ 225). Кондитерскіе «макроны» фунтовые.

№ 137. Завтрак. а) Редиска. Масло формочками. Хлѣб домашній, бѣлый, «Англійскій», не скоро черствѣющій (№ 153). Сырок домашній, малосольный, из творогу «Fromage Petit Sel» (№ 226). **б)** Фрикассе из сморчков со сметаной (№ 137). **в)** Пилав «Грузинскій» фруктовый, из риса с коринкой, изюмом и пюре абрикосовым (№ 137). Сливки (или молоко).

№ 138. Обѣд. а) Суп из крапивы молодой (№ 98). Сметана. Яйца пашотом «Oeufs pochés» (№ 138). **б)** Котлетки из каротели (№ 217). Салат из томатов, огурцов свѣжих и вареная картофеля (№ 138). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 8). **в)** Крем шоколадный в чашках (Thérèsa) (№ 138). Колечки миндальныя (№ 138).

№ 139. Завтрак. а) Рѣдька, ломтиками, со сметаной (№ 139). Масло. Хлѣб домашній «Сешник», сдобный, из цѣльнаго, молотаго зерна пшеницы с дрожжами (Benvenuto) (№ 185). **б)** Омлет с укропом, петрушкой «aux fines herbes» (№ 139). **в)** Печенье миндальное со сливками сбитыми (№ 139).

№ 140. Обѣд. а) Суп пюре из риса с листьями шпината (№ 140). Воловничики миніатюрные «Vol au vent», из тѣста слоенаго, с кнелью, под соусом томаты пюре (№ 140). **б)** Котлетки из сморчков, в сметанѣ (№ 140). Салат зеленый с огурцами свѣжими. Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). Пюре картофельное (№ 140). Масло. **в)** Меринги с пюре фруктовым и сливками сбитыми (№ 140).

№ 141. Завтрак. а) Хрѣн тертый со сметаной (№ 133). Масло. Хлѣб домашній, ржаной, постный, из цѣльнаго, молотаго зерна ржи, без дрожжей (San-Salvatore) (№ 95). **б)** Фасоль бѣлая с пюре томатами (свѣжіе или консервы) и сметаной (№ 141). **в)** Омлет с пюре из шпината и щавеля «Omelette double aux épinards» (№ 141). Масло.

№ 142. Обѣд. а) Суп зеленый из шпината и щавеля (№ 102). Сметана. Яйца, фаршированныя сыром Швейцарским. «Oeufs farçis au fromage» (№ 98). **б)** Сморчки с картофелем молодым

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

(№ 142). Соус красный грибной (№ 142). Салат из свекольника молодого (№ 162). Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 109). в) Суфле «Китайское» с цукатами из дыни и арбуза (№ 142). Сливки (или молоко).

№ 143. Завтрак. а) Яйца, обжаренныя в мукѣ (№ 143). Соус «Курляндскій» красный с соей «Японской Лажиновской» (№ 148). Салат из горошка отварного, молодого, сахарнаго, в стручьях (№ 148). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 8). б) Кисель молочный холодный (№ 143). Варенье из малины. Сливки (или молоко).

№ 144. Обѣд. а) Бульон из овощей подрумяненных, с клёцками из шпината (№ 144). б) Суфле из сморчков (№ 118). Соус со сметаной на наварѣ грибном (№ 118). Пышки картофельныя жареныя «Bouhes à la Néron» (№ 109). Салат зеленый с огурцами свѣжими. Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). в) Холодец ванилевый с цукатами или свѣжими фруктами (Нескучное) (№ 144).

№ 145. Завтрак. а) Редиска. Масло формочками. Хлѣб домашній, бѣлый, из тѣста сдобнаго (№ 365). б) Спаржа «au gratin» (№ 145). Масло. Бульон из спаржи с заправкой (в чашках) (№ 121). в) Орѣхи окарамеленные, молотые (№ 77). Сливки сбитыя (№ 51).

№ 146. Обѣд. а) Борщ из свекольника молодого с шампиньонами (№ 146). Сметана. Пирог—кольцо из тѣста сдобнаго, со шпинатом, щавелем и яйцами (№ 146). Масло. б) Картофель молодой, отваренный на парѣ, тушеный «aux fines herbes» в маслѣ (№ 146). Огурцы свѣжепросольные (№ 287). в) Яичница «крем-брюле» с сиропом из сахара подрумяненнаго (холодная) (№ 146). Бисквиты кондитерскіе.

№ 147. Завтрак. а) Винегрет с крессом (№ 8). Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). б) Каша гречневая «ядрица», разсыпчатая, на бульонѣ грибном (в горшкѣ) (№ 147). Масло. Сливки (или молоко).

№ 148. Обѣд. а) Суп прентаньер (№ 94). Пирожки растегаи из тѣста кислаго со сморчками в сметанѣ (№ 148). б) Котлетки из шпината со щавелем (№ 134). Картофель «по-Итальянски» (№ 178). Салат из спаржи отварной (№ 148). Заправка «по-Швейцарски», с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 8). в) Кисель из ревеня (холодный), со сливками сбитыми (№ 148).

№ 149. Завтрак. а) Грибы бѣлые, сушеные, с картофелем молодым (№ 149). Соус грибной красный (№ 149). б) Бобы отварные, свѣжіе, зеленые, шинкованные (№ 116). Масло сырое, «aux fines herbes», скатанное шариками (№ 94), Фрикадельки (№ 214). в) Компот из чернослива с апельсинами и орѣшками кедровыми (№ 135).

№ 150. Обѣд. а) Суп молочный с клёцками манными № 150). б) Картофель печеный с начинкой из сморчков в сметанѣ (№ 150). Масло. в) Томаты жареные (№ 128). Салат зеленый с огурцами

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

свѣжими. Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). г) Пеншу заварныя с кремом яичным (№ 150). Варенье из клубники.

№ 151. Завтрак. а) Сырок домашній, малосольный из творогу «Fromage Petit Sel» (№ 226). Хлѣб домашній «Сушик», постный, из цѣльнаго, молотаго зерна пшеницы, без дрожжей (San-Salvatore) (№ 324). Масло. б) Бульон из спаржи с заправкой (в чашках) (№ 121). Палочки из тѣста рубленаго с сыром Швейцарским «Alpenstücke» (Rigi-Kulm) (№ 26). в) Спаржа отварная, «au naturel» (№ 105). Масло с крошками подрумяненными (№ 151). г) Суфле из ревеня (№ 151). Сливки (или молоко).

№ 152. Обѣд. а) Бульон грибной с уликами из грибов (№ 152). Сметана. б) Суфле из шпината со щавелем (№ 115). Салат, томаты, огурцы свѣжіе, картофель вареный (№ 138). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Пирог сладкій из мондамина, со сливками сбитыми, покрытый помадкой миндальной и засахаренными «Марсельскими» фруктами (№ 152). Сливки (или молоко).

№ 153. Завтрак. а) Хрѣн тертый со сметаной (№ 133). Хлѣб домашній, ржаной, сдобный, из цѣльнаго молотаго зерна ржи с дрожжами (Benvenuto) (№ 103). Масло. б) Пюре шпината со щавелем (№ 108). Шарики жареные из вермишели или лапши домашней с сыром Швейцарским «Quenelles à la Milanaise» (№ 121). в) Компот из стеблей ревеня с рисом (№ 153).

№ 154. Обѣд. а) Суп пюре из томатов (свѣжих или консервов) со сметаной (154). Сметана. Пирог из тѣста сдобнаго, с рисом и яйцами (№ 12). Масло. б) Спаржа под бешемелем жидким (№ 154). Салат зеленый с огурцами свѣжими. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Пудинг из творогу с фисташками (холодный) (Нескучное) (№ 154). Сливки (или молоко).

№ 155. Завтрак. а) Яйца пашотом с томатами и сметаной (№ 155). б) Бобы отварные, свѣжіе, зеленые, шпикованные (№ 116). Масло подрумяненное «Brauнbutter» (№ 23). Гренки «Pains des fées» с Пармезаном (№ 30). в) Крем ванилевый с пюре из абрикосов прессованных или свѣжих (№ 155).

№ 156. Обѣд. а) Суп картофельный с луком подрумяненным (№ 156). Пирожки—ростеры из тѣста кислаго, с рисом и луком (№ 51). б) Котлетки из томатов (№ 156). Салат: спаржа отварная (№ 148). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Галетка из тѣста слоеная с пюре из ревеня или яблок (№ 156).

№ 157. Завтрак. а) Майонез из винегрета. Соус Прованссаль (№ 80а). б) Спаржа отварная «à la Châteaubriand» (№ 112). Корнишоны солёные (№ 288). в) Варенец (№ 157). Крошки из хлѣба ржанаго, сушенаго (№ 204).

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

№ 158. Обѣд. **а)** Супъ молочный с клёцками «Саксонскими» заварными (№ 158). **б)** Котлетки изъ шпината со щавелемъ (№ 134). Картофель жареный «по-Французски» «Pommes de terre frites», (Lyon) (№ 158). Салатъ: томаты с огурцами свѣжими (№ 124). Заправка «по-Швейцарски» с Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). **в)** Мороженое крем-брюле (№ 158). Трубочки кондитерскія.

№ 159. Завтракъ. **а)** Салатъ Латукъ с огурцами свѣжими. Заправка «по-Ялтински», с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). **б)** Картофель фаршированный: сухарями, сыромъ Швейцарскимъ, яйцами, укропомъ, петрушкой (№ 159). Соусъ «деревенскій» с корнишонами солёными, красный, кисло-сладкій (№ 159). **в)** Трубочки сливочныя, легкія (№ 159). Сливки сбитыя (№ 51).

№ 160. Обѣд. **а)** Супъ изъ кранивы молодой (№ 98). Сметана. Пирожки изъ тѣста сдобнаго с начинкой изъ яицъ (Thérèsa) (№ 128). **б)** Суфле изъ сморчковъ (№ 118). Соусъ со сметаной на навари грибномъ (№ 118). Салатъ зеленый с огурцами свѣжими. Заправка «по-Варшавски» со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). **в)** Пирогъ бисквитный изъ мондамина с пюре абрикосовымъ, покрытый помадкой фюрдоранжевой и абрикосами засахаренными (№ 160). Сливки (или молоко).

№ 161. Завтракъ. **а)** Рѣдька молодая, ломтиками, со сметаной (№ 139). Хлѣбъ домашній, ржаной, постный, изъ цѣльнаго, молотаго зерна ржи, безъ дрожжей (San-Salvatore) (№ 95). Масло. **б)** Бульонъ изъ спаржи, с заправкой (в чашках) (№ 121). Гренки «Діаблэ» изъ тѣста слоенаго с Пармезаномъ (№ 84). **в)** Омлетъ со спаржей свѣжей (№ 121). Масло. **г)** Зефиръ изъ яблокъ сушеныхъ (№ 161). Сливки (или молоко).

№ 162. Обѣд. **а)** Бульонъ изъ овощей подрумяненныхъ (№ 59). Каравай изъ блиновъ с пюре изъ шпината со щавелемъ и яйцами (№ 162). Масло. **б)** Котлетки изъ сморчковъ в сметанѣ (№ 140). Картофель жареный с лукомъ «по-Польски» (№ 31). Салатъ изъ молодого свекольника (№ 162). Заправка «по-Швейцарски» с Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). **в)** Пышки «по-Варшавски» (Пончки), с пюре изъ чернослива (№ 162).

№ 163. Завтракъ. **а)** Редиска. Масло формочками. Хлѣбъ домашній, бѣлый, «Англійскій» (не скоро черствѣющій) (№ 153). **б)** Бульонъ изъ спаржи с заправкой (в чашках) (№ 121). Сморчки запеченые в булочках (№ 102). **в)** Спаржа жареная (№ 125). Салатъ зеленый с огурцами свѣжими. Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, лимонами и яйцами (№ 109). **г)** Яичница шоколадная, холодная (в чашках) (Chillon) (№ 163).

№ 164. Обѣд. **а)** Сюпъ пюре изъ чечевицы с листьями шпината (№ 164). Гренки миніатюрные кубики, поджаренные в маслѣ (№ 41. **б)** Макароны запеченые с пюре томатами (консервы или свѣжіе) со сметаной (Mentona) (№ 123). Салатъ изъ порея (№ 23). Заправка «по-Швейцарски» с Прованскимъ масломъ, ли-

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

монами и яйцами (№ 3). в) Вафли на сметанѣ (№ 83). Варенье из ананаса. Сливки.

№ 165. Завтрак. а) Заливное из грибов бѣлых, сушеных (№ 37). Соус Провансаль (№ 80а). **б)** Бобы зеленые «по-Грузински» (№ 135). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). Гренки треугольнички на молокѣ с яйцами (№ 35).

№ 166. Обѣд. а) Суп пюре из риса с листьями шпината (№ 140). Пирожки—трубочки блинчатые с начинкой из сморчков в сметанѣ (№ 166). **б)** Спаржа жареная (№ 125). Салат: из горшка отварного, молодого, сахарнаго в стручьях (№ 143). Картофель под бешемелем жидким (№ 16). **в)** Пудинг орѣховый (№ 61). Мед или варенье из клубники. Сливки (или молоко).

№ 167. Завтрак. а) Рѣдька молодая ломтиками со сметаной (№ 130). Хлѣб домашній, ржаной, сдобный, из цѣльнаго молотаго зерна ржи с дрожжами (Benvenuto) (№ 103). Масло «aux fines herbes», скатанное шариками (№ 94). **б)** Томаты жареные (№ 128). Салат: из бобов свѣжих, шинкованных (№ 167). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). **в)** Пудинг мучной с коринкой (№ 167). Варенье из малины. Сливки (или молоко).

№ 168. Обѣд. а) Суп зеленый из шпината и щавеля (№ 102). Сметана. Яйца пашотом «Oeufs pochés» с укропом, петрушкой (№ 168). **б)** Паштет из тѣста слоенаго, с грибами, кнелью и солёными корнишонами. Соус грибной (№ 41). **в)** Томаты запеченые, фаршированные рисом, со сметаной (№ 168). Салат зеленый с огурцами свѣжими. Заправка «по-Швейцарски», с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 13). **г)** Желе апельсинное (№ 52). Кондитерскіе фруктовые «Petits fours».

№ 169. Завтрак. а) Шпинат молодой, цѣльными листьями, тушеный в маслѣ (№ 103). Волованчики миніатюрные «Vole au vent» из тѣста слоенаго с кнелью, под соусом томаты пюре (№ 140). **б)** Фрикассе из сморчков со сметаной (№ 137). **в)** Каша гречневая «ядрица» запеченая с Пармезаном (№ 169). Масло. Сливки (или молоко).

№ 170. Обѣд. а) Суп картофельный на молокѣ с заправкой из сливок с желтками (№ 170). Пирожки растегаи из тѣста кислаго со сморчками в сметанѣ (№ 148). **б)** Суфле из шпината со щавелем (№ 115). Салат из томатов, огурцов свѣжих, картофеля вареного (№ 138). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). **в)** Пышки заварныя «по-Тирольски» (№ 170). Варенье из клубники.

№ 171. Завтрак. а) Бульон из спаржи, с заправкой (въ чашках) (№ 121). Гренки-квадратики «aux fines herbes» с зарем Швейцарским (№ 118). **б)** Спаржа отварная «au naturel» (105). Соус Голландскій (№ 81). **в)** Макароны со сморчками, запеченые (№ 111). Горячее масло. Тертый Швейцарскій сыр.

№ 172. Обѣд. а) Суп пюре из томатов (свѣжих или консервов) со сметаной (№ 154). Пирог из тѣста сдобнаго со сморч-

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

ками в сметанѣ (№ 108). Масло. б) Котлетки из шпината со щавелем (№ 134). Картофель «au gratin» (№ 172). Салат из порея (№ 23). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Крем черносмородинный из сиропа черносмороднннаго (№ 172). Булке кондитерскія фунтовыя.

№ 173. Завтрак. а) Хрѣнъ тертый со сметаной (№ 133). Масло шариками (№ 173). Хлѣбъ домашній, ржаной, постный, изъ цѣльнаго молотаго зерна ржи, безъ дрожжей (San-Salvatore) (№ 95). б) Пудингъ изъ спаржи (№ 130). Соусъ сливочный «французскій» с Мускатнымъ орѣхомъ (№ 130). в) Пирогъ воздушный изъ чернослива (№ 173). Сливки (или молоко).

№ 174. Обѣд. а) Борщокъ изъ свекольника молодого (в чашкахъ (Прага) (№ 116). Рисольчики жареные (№ 174). б) Пудингъ легкій изъ шпината со щавелем и яйцами пашотом (№ 174). Соус «Голландскій» (№ 81). в) Сморчки в сметанѣ (№ 365). Огурцы свѣжепросольные (№ 287). г) Плумпудингъ с имбирем, корицкой и цукатом (Schewening) (№ 174). Сабаіон (№ 174).

№ 175. Завтрак. а) Рис запеченый с рубленными яйцами, укропом, петрушкой (№ 175). Соус томаты пюре со сметаной (№ 29). б) Спаржа жареная (№ 125). Салат зеленый с огурцами свѣжими. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). Пюре картофельное с сыром Швейцарским «au gratin» (№ 242). Масло.

№ 176. Обѣд. а) Редиска. Масло шариками (№ 173). Хлѣбъ домашній, бѣлый, «Англійскій» (не скоро черствѣющій) (№ 153), б) Бульон из спаржи с заправкой (в чашках) (№ 121). Сморчки запеченые в булочках (№ 102). в) Спаржа отварная «au naturel» (№ 105). Масло с крошками подрумяненными (№ 151). г) Омлет-рулет с варенъем из смородины черной или пюре фруктовым (№ 176).

МЕНЮ ВЕСЕННІЯ.

ПРАЗДНИЧНЫЯ.

№ 177. Завтрак. а) Бульон из спаржи с заправкой (в чашках) (№ 121). Пышки заварныя с сыром Швейцарским (Vegopa) (№ 177). б) Спаржа отварная «au naturel» (№ 105). Масло с крошками подрумяненными (№ 151). в) Сморчки в сметанѣ (№ 365). г) Мороженое ананасное из ананаса свѣжаго. Rigi-Kaltbad) (№ 118). Бискиты кондитерскіе.

№ 178. Обѣд. а) Супъ изъ спаржи свѣжей с листьям шпината (№ 114). Пирожки-конвертики из тѣста рубленаго, с начин-

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

кой из риса с яйцами (№ 90). б) Суфле из сморчков. Соус со сметаной на наварѣ грибном (№ 118). в) Томаты жареные (№ 128). Картофель «по-Итальянски» (№ 178). Соус «Голландскій» (№ 81). Салат из огурцов свѣжих (№ 221). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). г) Мороженое апельсинное (№ 84). Буше кондитерскія фунтовыя.

№ 179. Завтрак. а) Блины из муки гречневой и пшеничной (Лазенки) (№ 60). Сметана. Масло с луком подрумяненным (№ 208). Тертый Швейцарскій сыр. Грибы бѣлые (консервы) со сметаной (№ 60) или Фрикассе из сморчков в сметанѣ (№ 60). б) Борщок из свекольника молодого (в чашках) (Прага) (№ 115). в) Бобы зеленые «по-Грузински» (№ 135). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). г) Желе из изюма синяго с апельсинами (Sorrento) (№ 121). Трубочки на сиропѣ из сахара подрумяненнаго (№ 179).

№ 180. Обѣд. а) Бульон грибной с сушками из грибов (№ 152). Сметана. б) Майонез из винегрета. Соус Провансаль (№ 80а). в) Пудинг из спаржи. Соус сливочный «Французскій» с Мускатным орѣхом (№ 130). г) Томаты свѣжіе «au gratin» (№ 122). Масло. Салат из горошка отварного, молодого, сахарнаго и стручьях (№ 143). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). д) Желе из лимонов (№ 29б). Буше с кремом яичным, покрытыя помадкой ванилевой, бѣлой (№ 180).

№ 181. Завтрак. а) Пудинг легкій из шпината со щавелем и яйцами «пашотом» (№ 147). Соус «Голландскій» (№ 81). б) Томаты запеченые, фаршированные рисом со сметаной (№ 168). Салат из спаржи отварной (№ 148). Заправка «по-Швейцарски», с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Вафли на сметанѣ с «Каймаком» (№ 83). Сливки (или молоко).

№ 182. Обѣд. а) Суп зеленый из шпинат и щавели (№ 102). Сметана. Яйца запеченыя в раковинах или на сковородѣ, под бешемелью (№ 182). б) Паштет из тѣста слоенаго с грибами, кнелью и солёными корнишонами. Соус грибной (№ 41). в) Спаржа жареная (№ 126). Салат зеленый с огурцами свѣжими. Заправка «по-Ялтински», с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). г) Мороженое орѣховое с орѣхами окарамеленными (Interlaken) (№ 104). Меринги (№ 82).

№ 183. Завтрак. а) Заливное из грибов бѣлых, сушеных (№ 37). Соус «Манджурскій», холодный, с желтками вареными и огурцами свѣжими (№ 37). б) Спаржа отварная «à la Châteauroux» (№ 112). в) Томаты жареные (№ 128). Картофель молодой, отваренный на пару, тушеный «aux fines herbes» в маслѣ (№ 146). Салат из огурцов свѣжих (№ 221). Заправка «по-Швейцарски», с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). г) Пирожное бисквитное, ванилевое с апельсинами окарамеленными (№ 183). Сливки (или молоко).

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

№ 184. Обѣд. а) Суп лимонный с рисом, листьями шпината и сметаной (№ 128). Колованчики миніатюрные «Vole au vent», из тѣста слоенаго с кнелью, под соусом, томаты пюре (№ 140). б) Суфле из сыра Швейцарскаго (№ 35). Соус «Голландскій» (№ 81). в) Котлетки из сморчков в сметанѣ (№ 140). Картофель жареный с луком «по-Польски» (№ 31). Салат из бобов свѣжих, шинкованных (№ 167). Заправка «по-Виленски» (холодная) с желтками вареными, огурцами свѣжими или солёными корнишонами или рыжиками (№ 184). г) Мороженое из сиропа черносмороднаго (№ 184). Безе миндальныя (№ 184).

№ 185. Обѣд. а) Суп пюре из томатов (свѣжих или консервов) со сметаной (№ 154). Каравай из блинов, с пюре из шпината со щавелем и яйцами (№ 162). Масло. б) Суфле из сморчков. Соус со сметаной на наварѣ грибном (№ 118). в) Спаржа жареная (№ 125). Салат Латук с огурцами свѣжими «по-Финляндски». Заправка «Пропансаль» (№ 365). г) Парфе сливочное с ананасом («Zarembianca») (№ 67). Вафли сливочныя легкія (№ 91).

http://laretz-kulinarniy.narod.ru/

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

МЕНЮ ЛѢТНІЯ.

БУДНИЧНЫЯ.

№ 186. Завтрак. а) Салат из томатов, огурцов свѣжих, картофеля варенаго (№ 138). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). **б)** Каравай изъ блиновъ с каротелью и яйцами (№ 57). Масло. Бульонъ изъ каротели с заправкой (в чашках) (№ 186).

№ 187. Обѣд. а) Супъ зеленый изъ шпината и щавеля (№ 102). Сметана. Яйца пашотомъ «Oeufs pochés» (№ 27). **б)** Шарики творожные (жареные) (№ 187). Сметана. Салатъ изъ огурцовъ свѣжихъ (221). Заправка «по-Швейцарски» с Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). **в)** Рисъ холодный, с компотомъ изъ абрикосовъ (№ 187).

№ 188. Завтрак. а) Салатъ Латукъ со свѣжими огурцами «по-Финляндски». Заправка «Провансаль» (№ 365). **б)** Каша перловая разсыпчатая, в горшкѣ (№ 4). Масло. Сливки (или молоко). **в)** Спаржа отварная «au naturel» (№ 105). Масло с крошками подрумяненными (№ 151).

№ 189. Обѣд. а) Супъ пюре изъ томатовъ (свѣжихъ или консервов) со сметаной (№ 154). Сметана. Пирогъ изъ тѣста слоенаго с рисомъ и яйцами (№ 189). Масло. **б)** Капуста, цвѣтная, жареная в клярѣ (№ 189). Картофель подъ бешемелемъ жидкимъ (№ 16). Салатъ изъ горошка отвареного, молодого, сахарнаго, в стручьях (№ 143). Заправка «по-Швейцарски», с Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). **в)** Суфле изъ абрикосовъ свѣжихъ (№ 189). Сливки (или молоко).

№ 190. Завтрак. а) Каша гречневая «лдрица», разсыпчатая, «по-Варшавски», с грибами и яйцами, на грибномъ бульонѣ (в горшкѣ) (№ 190). Масло. **б)** Каротель варенан, на молокѣ, подъ соусомъ сливочнымъ (№ 190). Гренки трехугольнички на молокѣ с яйцами (№ 35).

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

№ 191. Обѣд. а) Супъ изъ картофеля молодого с крупой манной и листьями шпината (№ 106). Гренки «Toast» с Пармезаном и бѣлками (№ 10). б) Пудингъ изъ рѣпы (№ 191). Соус луковый «Sauce Béarnaise» с лимономъ и подрумяненнымъ сахаромъ (№ 15). Салатъ изъ огурцовъ свѣжихъ (№ 221). Заправка «по-Нлтински, с шюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). в) Пудингъ изъ творогу с фисташками (холодный) (Нескучное) (№ 154). Сливки (или молоко).

№ 192. Завтракъ. а) Рѣдька ломтиками со сметаной (№ 139). Масло. Хлѣбъ домашній, ржаной, постный, изъ цѣльнаго молотаго зерна ржи, безъ дрожжей (San-Salvatore) (№ 95). б) Бобы зеленые «по-Грузински» (№ 135). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). в) Варенецъ (№ 157). Крошки изъ хлѣба ржанаго, сушенаго (№ 204).

№ 193. Обѣд. а) Ботвинья (№ 193). б) Пышки картофельныя, жареныя «Bombes à la Néron» (№ 109). Бобы восковые в стручьяхъ, отварные, «Wachsbohnen» (№ 193). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). Салатъ изъ огурцовъ свѣжихъ (№ 221). Заправка «по-Швейцарски с Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). в) Кремъ с сиропомъ изъ сахара подрумяненнаго «Crême renversée au sucre candi (Arcachon) (№ 193). Бисквиты кондитерскіе.

№ 194. Завтракъ. а) Яйца с шюре изъ томатовъ со сметаной (№ 194). б) Скриглики жареные с лукомъ (№ 5). в) Компотъ изъ вишенъ черныхъ, свѣжихъ (№ 194). Вафельки кондитерскія.

№ 195. Обѣд. а) Супъ изъ стручьевъ горошка, зеленаго, сахарнаго (№ 195). Пирожки изъ тѣста кислаго, с фаршемъ изъ каротели с яйцами (№ 195). б) Котлетки рисовыя (№ 38). Томаты тушеные со сливками (№ 114). Салатъ зеленый с огурцами свѣжими. Заправка «по-Швейцарски», с Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). в) Мороженое сливочное ванилевое, со свѣжей земляникой, или малиной, или клубникой (№ 195). Буше кондитерскія.

№ 196. Завтракъ. а) Майонезъ изъ винегрета. Соус «Провансаль» (№ 80а). б) Крупеникъ изъ крупы гречневой с простокишей (№ 196). Масло. Сливки (или молоко).

№ 197. Обѣд. а) Супъ «претаньеръ» (№ 94). Галетка рисовая, жареная со Швейцарскимъ сыромъ (№ 6). б) Огурцы свѣжіе, жареные со сметаной (№ 197). Шюре картофельное (№ 140). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). Салатъ изъ шпината цѣльными листьями (№ 197). Заправка «по-Швейцарски» с Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). в) Абрикосы свѣжіе, жареные в клярѣ (№ 197).

№ 198. Завтракъ. а) Борщокъ изъ свеклы со сметаной (в чашкахъ) (№ 198). Пирогъ—кольцо изъ тѣста сдобнаго со шпинатомъ, щавелемъ и яйцами (№ 146). Масло. б) Пирогъ воздушный изъ земляники свѣжей (№ 198). Сливки (или молоко).

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

№ 199. Обѣд. а) Бульон (в чашках) из каротели и горошка молодого, сахарнаго, в стручьях или лущенаго (№ 199). Каравай из блиновъ, с кашей гречневой «лдрицей» и яйцами (№ 67). Масло. б) Каротель с горошком молодым, сахарным, в стручьях или лущеным, вареные «au naturel» (№ 199) Масло горячее. в) Кисель из черники (холодный) (№ 199). Сливки (или молоко), или сливки сбитыя (№ 51).

№ 200. Завтрак. а) Винегрет горячій «Leipziger Allerlei». Соус с укропом и петрушкой «aux fines herbes» (№ 11). б) Пудинг со свѣжими вишнями (№ 200). Сливки (или молоко).

№ 201. Обѣд. а) Суп пюре из спаржи (201). Каша рисовая, разсыпчатая (в горшкѣ) (№ 201). Масло. Сливки (или молоко). б) Зразы картофельныя жареныя (№ 50). Рѣпа подъ бешемелем густым (№ 201). Салат зеленый со свѣжими огурцами. Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). в) Локоны миндальные (№ 201). Компот из свѣжих ягод или фруктов, одного или нѣсколькихъ сортов (№ 201).

№ 202. Завтрак. а) Заливное из каротели и горошка зеленаго, сахарнаго (№ 81). Соус «Манджурскій» холодный, с желтками вареными и корнишонами солёными или огурцами (№ 37). б) Макароны запеченые с пюре томатами (консервы или свѣжіе) со сметаной (Mentona) (№ 128). Масло. Тертый сыр.

№ 203. Обѣд. а) Ботвинья «по-Польски» (Холодник) (№ 203). б) Пудинг из спаржи. Соус сливочный «Французскій» с Мускатным орѣхом (№ 130). в) Грибы свѣжіе, бѣлые или красные в сметанѣ (№ 203). Огурцы свѣжепросольные (№ 287)). г) Крем сливочный, со свѣжими ягодами или фруктами(Locarno) (№ 203). Кондитерскіе фунтовые «Petits fours».

№ 204. Завтрак. а) Картофель печеный (№ 204). Масло. б) Капуста цвѣтная, вареная «au naturel» (№ 204). Масло с крошками подрумяненными (№ 151). в) Простокваша (№ 204). Крошки из хлѣба ржанаго сушенаго (№ 204).

№ 205. Обѣд. а) Суп пюре из каротели с бобами зелеными шинкованными (№ 205). Пирог из тѣста сдобнаго со свѣжими грибами (бѣлыми или красными, или рыжиками) в сметанѣ (№ 205). Масло. б) Лук рѣпчатый, тушеный в сметанѣ (№ 205). Картофель сырой, жареный тонкими ломтиками «Pommes de terre paille» (№ 63). Салат зеленый со свѣжими огурцами. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Кисель из смородины красной (холодный или горячій) (№ 205). Сливки (или молоко).

№ 206. Завтрак. а) Вареники с капустой свѣжей и яйцами (№ 62). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). б) Котлетки из каши перловой (№ 114). Салат зеленый со свѣжими огурцами. Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109).

№ 207. Обѣд. а) Щи лѣнивыя «Грибоѣдовскія» (№ 71). Сметана. Гренки из размазни гречневой, поджаренные ломтиками

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

(№ 8). б) Грибы свѣжіе (бѣлые или красные), шапочки, поджаренныя в мукѣ, корешки под соусом со сметаной (№ 207). Салат зеленый со свѣжими огурцами. Заправка «по-Ялтински», с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). в) Шарлотка из хлѣба бѣлаго с абрикосами свѣжими (№ 207). Сливки (или молоко).

№ 208. Завтрак. а) Яйца крутыя под соусом «Сибирским» (холодным) из хрѣна со сметаной (№ 74). Хлѣб домашній, ржаной, постный, из цѣльнаго молотаго зерна ржи, без дрожжей (San-Salvatore) (№ 95). Масло. б) Брюква отварная, кубиками (№ 208). Масло с луком подрумяненным (№ 208). в) Компот из черники свѣжей с клёцками «Саксонскими» заварными (холодный) или горячій (№ 208) Сливки (или молоко).

№ 209. Обѣд. а) Блины из муки гречневой и пшеничной (Нескучное) (№ 85). Сметана. Масло с луком подрумяненным (№ 208). Тертый Швейцарскій сыр. Фрикассе из свѣжих (бѣлых или красных) грибов со сметаной (№ 209). б) Бульон из спаржи с заправкой (в чашках) (№ 121). в) Спаржа отварная «au naturel» (№ 105). Соус «Голландскій» (№ 81). г) Крем «Mont-Blanc», из сметаны с вареньем малиновым (Мёртен) (№ 75). Ёжики из тѣста слоенаго с миндалем (№ 248).

№ 210. Завтрак. а) Пудинг легкій из шпината со щавелем и яйцами «пашотом» (№ 174). Соус «Голландскій» (№ 81). б) Вареники с черникой свѣжей (№ 210). Сметана.

№ 211. Обѣд. а) Суп пюре из каротели с горошком молодым, сахарным, в стручьях (№ 211). Грибы, свѣжіе (бѣлые или красные), запеченые в булочках (№ 211). б) Томаты жареные (№ 128). Салат из огурцов свѣжих (№ 221). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Макароны отварные (№ 211). Масло горячее. Пармезан тертый. г) Парфе из сливок сбитых, с печеньем миндальным «макроны» и со свѣжей земляникой, или малиной, или клубникой, или абрикосами (Villa des Lilas) (№ 211).

№ 212. Завтрак. а) Рыба печеная (№ 212). Масло или масло с луком подрумяненным (№ 208), или фрикассе из рыжиков свѣжих со сметаной (№ 212). б) Каша Смоленская, разсыпчатая (в горшкѣ) (№ 212). Масло. Сливки (или молоко). в) Желе из смородины черной, свѣжей (№ 212). Кондитерскіе «Langues de boeuf».

№ 213. Обѣд. а) Суп пюре из овощей с листьями шпината (№ 213). Булочки печеныя с томатами и яйцами (№ 213). б) Бобы зеленые «по-Грузински» (135). Масло подрумяненное «Brainbutter» (№ 23). в) Крокеты картофельные жареные (№ 24). Салат из порея (№ 23). Заправка «по-Швейцарски», с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). г) Трубочки слоеныя — спиралью наполненныя сливками сбитыми, со свѣжей земляникой, или малиной, или клубникой (№ 213).

№ 214. Завтрак. а) Горошек молодой, сахарный, вареный, в стручьях (№ 214). Масло горячее. б) Бульон из горошка мо-

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

лодого, сахарнаго, в стручьях, с заправкой (в чашках) (№ 214). Фрикадельки жареныя с сыром Швейцарским (№ 214). в) Кисель из смородины свѣжей черной (холодный или горячій) (№ 214). Сливки (или молоко).

№ 215. Обѣд. а) Борщ «Ялтинскій» (№ 28). Сметана. Пирожки-растегаи из тѣста кислаго, с начинкой из рѣпы с яйцами № 215). б) Колбаски картофельныя жареныя (№ 19). Рыжики свѣжіе, жареные, в сметанѣ (№ 215). Салат Латук со свѣжими огурцами «по-Финляндски». Заправка «Провансаль» (№ 365). в) Абрикосы свѣжіе, жареные в тѣстѣ (Locarno) (№ 215).

№ 216. Завтрак. а) Бульон из горошка лущенаго, свѣжаго, сахарнаго, и спаржи, с заправкой (в чашках) (№ 216). Горошек лущеный, свѣжій, сахарный и спаржа под бешемелем густым, запеченые в раковинах или на сковородѣ (№ 216). б) Каша манная, разсыпчатая (в горшкѣ) (№ 17). Сливки или молоко. Масло. в) Огурцы свѣжіе с медом (№ 216).

№ 217. Обѣд. а) Суп пюре из капусты цвѣтной (№ 217). Пирожки из тѣста сдобнаго с начинкой из спаржи с яйцами (Thérèsa) (№ 217). б) Котлетки из каротели (№ 217). Горошек свѣжій, сахарный, лущеный, отварной (№ 217). Соус с укропом и петрушкой «aux fines herbes» (№ 11). в) Мороженое из земляники свѣжей, лѣсной (№ 217). Кондитерское пирожное.

№ 218. Завтрак. а) Рис «по-Итальянски», запеченый с горошком свѣжим, спаржей и Пармезаном (Verona) № 218). Соус томаты пюре (консервы или свѣжіе) со сметаной (№ 29). б) Бобы восковые, в стручьях, отварные «Wachsbohnen» (№ 193). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). Гренки трехугольнички на молокѣ с яйцами (№ 35).

№ 219. Обѣд. а) Борщ «по-Польски» (№ 8). Сметана. Пирог из тѣста кислаго, с кашей гречневой «ядрицей» и яйцами (№ 120). Масло. б) Грибы свѣжіе (бѣлые или красные); шапочки; поджаренныя в мукѣ, корешки под соусом со сметаной (№ 207). Салат зеленый с огурцами свѣжими. Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). в) Крем из абрикосов свѣжих (№ 219). Трубочки кондитерскія.

№ 220. Завтрак. а) Хлѣб домашній, бѣлый, «Англійскій» (не скоро черствѣющій) (№ 153). Хлѣб домашній ржаной, постный, из цѣльнаго молотаго зерна ржи, без дрожжей (San-Salvatore) (№ 95). «Miseria» (Pilatus) (№ 220). Редиска, сыры: Швейцарскій, Честер, Пармезан, зеленый. Масло сливочное на подставкѣ ледяной. б) Бульон из капусты цвѣтной с заправкой (в чашках (№ 220). в) Капуста цвѣтная, жареная (№ 220). Салат из спаржи отварной (№ 148). Заправка «по-Швейцарски», с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). г) Торт песочный, покрытый помадкой лимонной (№ 220). Компот из земляники лѣсной свѣжей (№ 220).

№ 221. Обѣд. а) Суп пронтаньер (№ 94). Пирожки-трубочки блинчатые, с начинкой из рѣпы и яиц № (323). б) Кот-

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

летки из капусты цвѣтной (№ 221). Фрикассе из грибов свѣжих, бѣлых или красных, в сметанѣ (№ 246). Салат из огурцов свѣжих (№ 221). Заправка «по-Швейцарски», с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Пудинг «старая дѣва» из мондамина, с коринкой, изюмом и цукатами (№ 221). Сироп из малины свѣжей (№ 221).

№ 222. Завтрак. а) Майонез из винегрета. Соус Провансаль (№ 80а). б) Пельмени с грибами свѣжими, бѣлыми или красными, или рыжиками, в сметанѣ (№ 222). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23).

№ 223. Обѣд. а) Ботвинья (№ 198). б) Клёцки «по-Гамбургски» (№ 223). Масло с крошками подрумяненными (№ 151). в) Яичница с грибами свѣжими, бѣлыми или красными, запеченая в раковинах или на сковородѣ (№ 365). г) Бобы отварные, свѣжіе, шинкованные, под соусом пюре томаты (свѣжіе или консервы, со сливками (№ 223). д) Пирожное из орѣшков кедровых, со сливками сбитыми (Locarno) (№ 223).

№ 224. Завтрак. а) Бульон (в чашках) из каротели и горошка молодого, сахарнаго, в стручьях или лущенаго (№ 199). Гренки жареные ломтиками из каши овсяной молочной (№ 224). б) Запеканка из каротели или горошка сахарнаго (свѣжаго или консервов) (№ 224). Соус «Двинскій», с укропом и сметаной (№ 300). в) Желе из смородины красной (№ 224). Трубочки кондитерскія.

№ 225. Обѣд. а) Суп пюре из капусты цвѣтной (№ 217). Палочки из тѣста рубленаго с сыром Швейцарским «Alpenstöcke» (Rigi-Kulm) (№ 26). б) Котлетки из вермишели или лапши домашней с сыром Швейцарским (№ 225). Салат из томатов, огурцов свѣжих и картофеля варенаго (№ 138). Заправка «по-Швейцарски», с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Мороженое из абрикосов свѣжих (№ 225). Кондитерскіе фунтовые «макроны».

№ 226. Завтрак. а) Сырок домашній, малосольный из творогу «Fromage Petit-Sel» (№ 226). Хлѣб домашній «Сепник», постный из цѣльнаго, молотаго зерна пшеницы, без дрожжей (San-Salvatore) (№ 324). б) Горошек свѣжій, сахарный, лущеный и спаржа под соусом сливочным (№ 226). в) Кисель из малины (горячій или холодный) (№ 226). Сливки сбитыя или сливки (или молоко).

№ 227. Обѣд. а) Борщ вродѣ «Малороссійскаго» (№ 67). Сметана. Рулет из тѣста сдобнаго с капустой свѣжей рубленой (№ 227). б) Грибы свѣжіе (бѣлые или красные): шапочки, поджареныя в мукѣ, корешки под соусом со сметаной (№ 207). Салат Латук с огурцами свѣжими «по-Финляндски». Заправка «Провансаль» (№ 365). в) Орѣхи молотые с медом (№ 227). Молоко миндальное (№ 73) или сливки (или молоко).

№ 228. Завтрак. а) Рѣпа, каротель, спаржа, капуста цвѣтная, бобы зеленые шинкованные и горошек зеленый, сахарный,

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

лущеный, под соусом «Голландским» (№ 228). б) Рис с томатами (Risotto Milanese) (№ 228). Соус томаты пюре (консервы или свѣжіе) со сметаной (№ 29).

№ 229. Обѣд. а) Ботвинья «по-Польски» (Хлодник) (№ 203). б) Паштет на тѣста слоенаго с грибами свѣжими (бѣлыми или красными, или рыжиками) (№ 229). Соус «Курляндскій» с соей «Японской Ламановской» (№ 143). в) Спаржа под бешемелем густым (№ 316). Масло. г) Суфле из сметаны с пюре из абрикосов свѣжих (№ 229). Сливки (или молоко).

№ 230. Завтрак. а) Спаржа отварная «au naturel» (№ 105). Масло с крошками подрумяненными (№ 151). б) Бульон из спаржи с заправкой (в чашках) (№ 121). в) Рис с капустой цвѣтной, жареной ломтями (№ 230). Соус «Вѣнскій» бѣлый, кисло-сладкій (№ 99).

№ 231. Обѣд. а) Суп из рѣпы с крупой манной и листьями шпината (№ 231). Булочки жареныя с фаршем из горошка зеленаго сахарнаго (свѣжаго или консервов) (№ 231). б) Зразы картофельныя жареныя (№ 50). Салат зеленый с огурцами свѣжими. Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). в) Торт миндальный, покрытый помадкой флёр-оранжевой (№ 231). Компот из малины свѣжей (№ 201).

№ 232. Завтрак. а) Каша «полба» разсыпчатая, на молокѣ (в горошкѣ) (№ 232). Масло. Сливки (или молоко). б) Томаты жареные (№ 128). Салат из огурцов свѣжих (№ 221). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Желе из малины свѣжей (№ 232). Кондитерскіе фунтовые «Petits fours».

№ 233. Обѣд. а) Суп молочный с клёцками «Саксонскими» заварными (№ 158). б) Суфле из шпината со цавелем (№ 115). Яйца пашотом (№ 27). Соус сливочный, «à la poulette» (№ 14). в) Пельмени с рыжиками свѣжими в сметанѣ (№ 233). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). г) Компот из фруктов свѣжих сборных (№ 233). Бисквиты кондитерскіе.

№ 234. Завтрак. а) Винегрет горячій «Leipziger Allerlei». Соус с укропом и петрушкой «aux fines herbes» (№ 11). Торт с вишнями свѣжими (№ 234). Сливки (или молоко).

№ 235. Обѣд. а) Суп зеленый из шпината и цавеля (№ 102). Сметана. Яйца в булочках, запеченыя с сыром Швейцарским (№ 70). б) Паштет из тѣста слоенаго с грибами свѣжими (бѣлыми или красными, или рыжиками), в сметанѣ (№ 229). Соус «Курляндскій» красный, с соей «Японской Ламановской» (№ 143). в) Парфе из сливок сбитых, с земляникой «Викторія» (№ 235). Вупе кондитерскія фунтовыя.

№ 236. Завтрак. а) Салат зеленый с огурцами свѣжими. Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами и сметаной и яйцами (№ 109). б) Каротель тушеная в маслѣ «aux fines herbes» (№ 236). Гренки мучные, поджаренные ломтиками (№ 236). в) Ра-

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

ковины творожныя «Cocquilles de chevalier» (№ 342). Сливки. (или молоко).

№ 237. Обѣд. а) Ботвинья «по-Польски» (Хлѐдник) (№ 203) б) Котлетки из капусты цвѣтной (№ 221). Картофель сырой, жареный тонкими ломтиками «Pommes de terre paille» (№ 63). Салат из огурцов свѣжих (№ 221). Заправка «по-Швейцарски», с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Пышки «тётины» (№ 237). Компот из вишен свѣжих (№ 194).

№ 238. Завтрак. а) Картофель жареный с луком «по-Польски» (№ 81). Огурцы свѣжепросольные (№ 287). б Суфле из моркови (№ 238). Масло. в) Желе из земляники свѣжей «Викторія» (238). Бисквиты кондитерскіе.

№ 239. Обѣд. а) Щи лѣнивыя «Грибоѣдовскія» (№ 71). Сметана. Каравай из блинов, с кашей гречневой «ядрицей» и яйцами (№ 67). Масло. б) Огурцы свѣжіе жареные, со сметаной (№ 197). Салат из томатов, огурцов свѣжих и картофеля вареного (№ 138). Заправка «по-Швейцарски», с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Мороженое из земляники свѣжей «Викторія» (№ 238). Вафельки кондитерскія.

№ 240. Завтрак а) Пудинг из рѣпы (№ 191). Соус луковый «Sauce Béarnaise» с лимоном и подрумяненным сахаром (№ 15). б) Грибы свѣжіе (бѣлые или красные): Шапочки, поджаренныя в мукѣ, корешки под соусом со сметаной (№ 207).

№ 241. Обѣд. а) Суп «Жюльен» (№ 168). Пирог из тѣста сдобнаго с грибами свѣжими (бѣлыми. или красными или рыжиками) в сметанѣ (№ 205). б) Капуста, цвѣтная, жареная в клярѣ (№ 189). Картофель молодой, отваренный на пару, тушеный «aux fines herbes» в маслѣ (№ 146). Салат из шпината, отваренаго цѣльными листьями (№ 197). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Крем сливочный, с земляникой свѣжей «Викторія» (№ 241). Трубочки кондитерскія.

№ 242. Завтрак. а) Брюква жареная ломтями (№ 242). Соус сметанный «Sauce Anglaise» (№ 242). Салат Латук со свѣжими огурцами. Заправка. «по-Финляндски» (№ 365). б) Пюре картофельное с сыром Швейцарским «au gratin» (№ 242) Масло. в) Варенец (№ 157). Крошки на хлѣба ржанаго сушенаго (№ 204).

№ 243. Обѣд. а) Суп пюре из опоцей (№ 12). Гренки миніатюрные кубики, поджаренные в маслѣ (№ 4). б) Котлетки из грибов свѣжих (бѣлых, или красных или рыжиков) в сметанѣ (№ 248). Картофель молодой, вареный на пару, запеченый в сметанѣ «aux fines herbes» (№ 131). Салат из свеклы с крессом (№ 79). Заправка «по-Шнейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Мороженое из малины свѣжей (№ 243). Кондитерскія трубочки.

№ 244. Завтрак. а) Maіонез из винегрета. Соус Провансаль (№ 80). б) Драчена (№ 40). Масло. Варенье из смородины красной. Сливки (или молоко).

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

№ 245. Обѣд. а) Борщ «по-Польски» (№ 8) Сметана. Каравай из блинов с кашей Смоленской и яйцами (№ 102). Масло. б) Капуста цвѣтная с бобами свѣжими шинкованными (№ 245). Соус «Голландскій» (№ 81). в) Пилав «Грузинскій» из риса с фруктами свѣжими (№ 245). Сироп из вишен свѣжих (№ 221).

№ 246. Завтрак. а) Блины из муки гречневой и пшеничной (Нескучное) (№ 85). Сметана. Масло с луком подрумяненным (№ 208). Тертый Швейцарскій сыр. Фрикассе из грибов свѣжих, бѣлых или красных, в сметанѣ (№ 246). б) Борщок из свеклы со сметаной (в чашках) (№ 198). в) Крем сливочный с малиной свѣжей (№ 246).

№ 247. Обѣд. а) Суп пюре из каротели с бобами зелеными шинкованными (№ 205). Булочки печеныя с томатами и яйцами (№ 213). б) Суфле из грибов свѣжих бѣлых или красных (№ 247). Соус со сметаной на наварѣ грибном (№ 118). Салат из огурцов свѣжих (№ 221). Заправка «по-Швейцарски» с Провансским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Пудинг кексовый (№ 247). Компот из смородины черной свѣжей (№ 247).

№ 248. Завтрак. а) Рѣпа, каротель, спаржа, капуста цвѣтная, бобы зеленые шинкованные и горошек зеленый, сахарный, лущеный, под соусом «Голландским» (№ 228). Гренки из каши Смоленской, жареные ломтиками (№ 65). б) Ежики из тѣста слоенаго с миндалем (№ 248). Компот из смородины свѣжей красной (№ 248).

№ 249. Обѣд. а) Суп пюре из рѣпы с листьями шпината (№ 249). Пирог из тѣста сдобнаго с свѣжими грибами (бѣлыми или красными, или рыжиками), в сметанѣ (№ 205). Масло. б) Крокеты картофельные жареные (№ 24). Салат из капусты бѣлой, свѣжей, шинкованной (№ 249). Заправка «по-Италински» с пюре томатами, лимонами и яйцами (№ 109). в) Мороженое из клубники свѣжей (№ 249). Кондитерскіе фунтовые «petits fours».

№ 250. Завтрак. а) Капуста цвѣтная отварная, «à la Balzac», с Пармезаном, пюре томатов и сметаной (№ 250). Соус томаты пюре со сметаной (№ 29). б) Яичница с грибами свѣжими (бѣлыми или красными) в сметанѣ (№ 250). в) Компот из фруктов свѣжих сборных (№ 233). Вафельки кондиторскія.

№ 251. Обѣд. а) Суп «à la paysanne» (№ 6) Пирожки-растегаи из тѣста кислаго с рисом и луком (№ 51). б) Грибы свѣжіе (бѣлые или красные): шапочки, поджаренные в муки, коренки под соусом со сметаной (№ 207). в) Суфле миндальное (№ 251). Пюре из абрикосов свѣжих (№ 251). Сливки (или молоко).

№ 252. Завтрак. а) Голубцы из капусты, фаршированные рисом и грибами свѣжими: бѣлыми, красным или шампаньонами (№ 252). Салат из огурцов свѣжих (№ 221). Заправка «по-Швейцарски» с Провансским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). б) Суфле из пюре томатов (консервов или свѣжих) (Нескучное) (№ 80а). Соус «Голландскій» (№ 81).

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

№ 253. Обѣд. а) Борщ изъ «Малороссійскаго» (№ 67). Сметана. Каша гречневая «лдрица», разсыпчатая (въ горшкѣ) (№ 25). Масло. Сливки (или молоко). б) Томаты запеченые, фаршированные горошкомъ зеленымъ, сахарнымъ (№ 136). Пюре картофельное (№ 140). Масло. Салатъ зеленый съ огурцами свѣжими. Заправка «по-Швейцарски» съ Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). в) Суфле изъ мондамина, съ пюре изъ абрикосовъ свѣжихъ (№ 253). Сливки (или молоко).

№ 254. Завтракъ. а) Картофель вареный на пару, съ фрикасе изъ грибовъ свѣжихъ (бѣлыхъ или красныхъ или шампиньоновъ) въ сметанѣ (№ 254). Масло. б) Вареники съ вишнями свѣжими (№ 254). Сметана.

№ 255. Обѣд. а) Супъ пюре изъ томатовъ (свѣжихъ или консервовъ), со сметаной (№ 154). Сметана. Рисъ запеченый съ рубленными яйцами, укропомъ и петрушкой (№ 175). Масло. б) Котлетки изъ овощей (№ 20). Салатъ изъ свеклы съ крессомъ (№ 79). Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). в) Абрикосы свѣжіе, жареные въ тѣстѣ (Locarno) (№ 215). Сливки (или молоко).

№ 256. Завтракъ. а) Яйца съ пюре изъ томатовъ со сметаной (№ 194). Огурцы свѣжепросольные (№ 287). б) Саго холодное съ сокомъ изъ смородины свѣжей черной (№ 256). Сиропъ изъ смородины свѣжей черной (№ 221).

№ 257. Обѣд. а) Ботвинья (№ 193). б) Яйца, обжаренныя въ крошкахъ (№ 257). Шпинатъ пѣльными листьями, тушеный и масломъ (№ 108). Салатъ изъ томатовъ, огурцовъ свѣжихъ и картофеля вареного (№ 138). Заправка «по-Швейцарски» съ Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). в) Каша манная, красная, изъ смородины черной (горячая) (№ 257). Сливки (или молоко).

№ 258. Завтракъ. а) Горошекъ свѣжій, сахарный, лущеный, отварной (№ 217). Масло формочками. б) Сырники вареные (№ 125). Сметана. Масло горячее или масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). в) Желе изъ смородины красной (№ 224). Кондитерскіе фунтовые «макроны».

№ 259. Обѣд. а) Супъ зеленый изъ шпината и щавеля (№ 102). Сметана. Кировай изъ блиновъ съ каротелью и яйцами (№ 57). Масло. б) Грибы свѣжіе (бѣлые или красные) въ сметанѣ (№ 203). Огурцы свѣжепросольные (№ 287). в) Парфе изъ сливокъ сбитыхъ, съ малиной свѣжей (№ 259). Бисквиты кондитерскіе.

№ 260. Завтракъ. а) Бобы зеленые «по-Грузински» (№ 135) Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). б) Паштетъ изъ тѣста слоенаго, съ грибами свѣжими, бѣлыми или красными, или рыжиками, въ сметанѣ (№ 229). Соусъ красный, съ лимономъ и сахаромъ подрумяненнымъ (№ 60).

№ 261. Обѣд. а) Супъ изъ свекольника молодого со щавелемъ и сметаной (№ 112). Сметана. Пирогъ изъ тѣста сдобнаго со свѣжими грибами: бѣлыми или красными, или рыжиками, въ сметанѣ (№ 205). Масло. б) Спаржа жареная (№ 125). Пюре карто-

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

фельное с сыром Швейцарским, «au gratin» (№ 242). Масло. Салат зеленый с огурцами свѣжими. Заправка «по-Итински» с пюре томатами, лимонами и яйцами (№ 109). в) Крем сливочный с клубникой свѣжей (Locarno) (№ 261). Печенье кондитерское «макроны».

№ 262. Завтрак. а) Суфле из шпината со щавелем (№ 115). Масло. Начинка глазунья (№ 262). б) Мороженое из смородины черной, свѣжей (№ 262). Кондитерскіе фунтовые «Langues de chat».

№ 263. Обѣд. а) Суп пюре из каротели, с бобами зелеными пикованными (№ 205). Пирожки, блинчатыя трубочки с фаршем из шпината со щавелем и яйцами (№ 110). б) Спаржа «au gratin» (№ 146). Масло. в) Парфэ из сливок сбитых, с клубникой свѣжей (№ 263). Трубочки кондитерскія.

№ 264. Завтрак. а) Капуста цвѣтная, с бобами свѣжими пикованными (№ 245). Соус «Голландскій» (№ 81). б) Пельмени со свѣжими рыжиками в сметанѣ (№ 222). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). в) Крем сливочный со смородиной черной (Locarno) (№ 264). Кондитерскіе фунтовые «Petits fours».

№ 265. Обѣд. а) Ботвинья «по-Польски» (Хлодник) (№ 203). б) Пудинг из спаржи (№ 130). Соус сливочный «Французскій» с Мускатным орѣхом (№ 130). в) Грибы свѣжіе (бѣлые или красные): шапочки, поджаренныя в муки, корешки под соусом со сметаной (№ 207). г) Тартелетки из тѣста рубленаго со сливками сбитыми и свѣжей земляникой лѣсной (№ 265).

МЕНЮ ЛѢТНІЯ.

ПРАЗДНИЧНЫЯ.

№ 266. Завтрак. а) Майонез из винегрета. Соус Провансаль (№ 80а). б) Ворщок из свекольники молодого (в чашках) (Прага) (№ 115). Палочки из тѣста слоенаго с сыром Швейцарским «Alpenstöcke» (Rigi-Kulm) (№ 88). в) Грибы свѣжіе бѣлые или красные: шапочки, поджаренныя в муки, корешки под соусом со сметаной (№ 207). г) Абрикосы свѣжіе, жаренные в тѣстѣ (Locarno) (№ 215). Сливки (или молоко).

№ 267. Обѣд. а) Ботвинья (№ 193). б) Каравай из блинов, с рисом и яйцами (№ 28). Масло. в) Котлетки из капусты цвѣтной (№ 221). Салат из томатов, огурцов свѣжих и вареная картофели (№ 138). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). Картофель «по-Итальянски» (№ 178). Масло. г) Мороженое ананасное (из свѣ-

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

жаго ананаса) (Rigi-Kaltlad) (№ 118). Буше с пюре из абрикосов свѣжих, покрытых помадкой с розовым маслом (№ 267).

№ 268. Завтрак. а) Ботвинья «по-Польски» (Хло́дник) (№ 203). б) Яичница с грибами свѣжими бѣлыми или красными в сметанѣ (№ 250). в) Томаты свѣжіе «au gratin» (№ 122). г) Суфле из абрикосов свѣжих (№ 189). Сливки (или молоко). д) Компот из фруктов свѣжих сборных (№ 233). Бискиты кондитерскіе.

№ 269. Обѣд. а) Суп пюре из томатов со сметаной (№ 154). Сметана. Каравай из блинов, с рисом и яйцами (№ 28). Масло. б) Спаржа под бешемелем жидким (№ 154). в) Котлетки из грибов свѣжих, бѣлых или красных, в сметанѣ (№ 243). Картофель жареный «по-Французски» Pommes de terre frites» (Lyon). (№ 158). Салат из свеклы с крессом (№ 79). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). г) Крем сливочный с абрикосами, свѣжими (St. Rémo) (№ 269). Пирожное бисквитное ванилевое с ананасом засахаренным (№ 269).

№ 270. Завтрак. а) Заливное из каротели и горошка зеленаго сахарнаго (№ 81). Соус Провансаль (№ 80а). б) Суфле из пюре томатов (Нескучное) (№ 80а). Масло или Соус «Голландскій» (№ 81). в) Пельмени с грибами свѣжими, бѣлыми или красными, или рыжиками в сметанѣ (№ 222). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). г) Орѣхи молотые с медом (№ 227). Молоко миндальное (№ 73), или сливки (или молоко).

№ 271. Обѣд. а) Суп прентаньер (№ 94). Пирог из тѣста сдобнаго, с грибами свѣжими, бѣлыми или красными, или рыжиками, в сметанѣ (№ 205). Масло. б) Суфле из пюре томатов (Нескучное) (№ 80а) Соус «Голландскій» (№ 81). в) Капуста цвѣтная, жареная в кляре (№ 189). Пюре картофельное с сыром Швейцарским «au gratin» (№ 242). Масло. Салат из спаржи отварной (№ 148). Заправка «по-Швейцарски», с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). г) Парфэ из сливок сбитых, с печеньем миндальным «макроны» и со свѣжими абрикосами или ананасом (Villa des Lilas) (№ 211). Трубочки сливочныя легкія (№ 159).

№ 272. Завтрак. а) Пудинг легкій из шпината со щавелем и яйцами «пашотом» (№ 174). Соус «Голландскій» (№ 81). б) Томаты запеченые, фаршированные горошком зеленым сахарным (№ 136). Салат зеленый со свѣжими огурцами. Заправка «по-Варшавски» со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). в) Рыжики свѣжіе, жареные в сметанѣ (№ 215). г) Хворост (№ 81). Пюре из земляники «Викторія» (272). Сливки.

№ 273. Обѣд. а) Суп пюре из капусты цвѣтной (№ 217). Пирожки из тѣста сдобнаго, с начинкой из яиц (Thérèsa) (№ 128). б) Картофель, вареный на пару, с фрикассе из грибов свѣжих, бѣлых или красных, или рыжиков, в сметанѣ (№ 254). в) Спаржа жареная (№ 125). Салат из томатов с огурцами свѣжими (№ 124). Заправка «по-Швейцарски», с Прованским маслом, ли-

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

жонами и яйцами (№ 3). г) Вафля в сметанѣ, с «Каймаком» (№ 88). Сливки. д) Желе из земляники свѣжей «Викторія» (№ 238).

№ 274. Завтрак. а) Паштет из тѣста слоенаго, с грибами свѣжими бѣлыми, или красными, или рыжиками, в сметанѣ (№ 229). Соус «Курляндскій», красный с соей «Японской Ламановской» (№ 143). **б)** Бобы восковые в стручьях, отварные «Wachsbohnen» (№ 193). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). **в)** Капуста цвѣтная, запеченая под соусом сливочным (№ 274). г) Парфэ из сливок сбитых, с печеньем миндальным «макроны» и со свѣжей смородиной черной (№ 274).

№ 275. Обѣд. а) Борщ «Ялтинскій» (№ 28). Сметана. Пышки заварныя с сыром Швейцарским (Vetona) (№ 177). **б)** Рѣпа, каротель, спаржа, капуста цвѣтная, бобы зеленые, шинкованные, и горошек зеленый, сахарный, лущеный, под соусом «Голландским» (№ 228). Салат Латук со свѣжими огурцами «по-Финляндски». Заправка «Провансаль» (№ 365). **в)** Паштет из тѣста слоенаго, с грибами свѣжими, бѣлыми или красными, или рыжиками, в сметанѣ (№ 229). Соус «красный», с лимоном и сахаром подрумяненным (№ 60). г) Пломбіер сливочный, с рисом и со свѣжей малиной (№ 275).

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

МЕНЮ ОСЕННІЯ.

БУДНИЧНЫЯ.

№ 276. Завтрак. а) Каша перловая, разсыпчатая, в горшкѣ (№ 4). Масло. Сливки (или молоко). б) Томаты, запеченные «по-Англійски», фаршированные шампиньонами (№ 276). Соус красный «Англійскій» из шампиньоновъ, с лимономъ и сметаной (№ 276).

№ 277. Обѣд. а) Супъ изъ спаржи свѣжей с листьями шпината (№ 114). Гренки «Pains des fées» с Пармезаном (№ 30). б) Колбаски картофельныя жареныя (№ 19). Салат цикорій. Заправка «по-Швейцарски», с Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). Кольраби подъ соусомъ «Остиндскимъ», сливочнымъ, с огурцами солёными (№ 277). в) Шарлотка изъ хлѣба бѣлаго со свѣжими яблоками или сливами бѣлыми (Жорже) (№ 277). Сливки (или молоко).

№ 278. Завтрак. а) Капуста Брюссельская жареная (№ 85). Пюре картофельное с сыром Швейцарским «au gratin» (№ 242). б) Ватрушка изъ тѣста жирнаго со сливами свѣжими, синими (№ 278). Сливки (или молоко).

№ 279. Обѣд. а) Борщ «Ялтинскій» (№ 28). Сметана. Пирожки изъ тѣста заварнаго, со шпинатом, щавелем и яйцами (№ 279). б) Артишоки с соусом сливочным (№ 279). в) Блинчики жареные (№ 279). Сок лимонный и сахар, или пюре из смородины черной (№ 140).

№ 280. Завтрак. а) Запеканка из моркови или каротели (№ 12). Масло или Соус «Голландскій» (№ 81). б) Колбаски картофельныя жареныя (№ 19). Салат андив. Заправка «по-Швейцарски» с Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3).

№ 281. Обѣд. а) Цѣлый лѣнивый «Грибоѣдовскія» (№ 71). Карапай из блинов, с кашей гречневой «ядрицей» и яйцами (№ 67). Масло. б) Сельдерей по-Итальянски, обжаренный в клярѣ (№ 23). Салат Латук. Заправка «по-Ялтински» с пюре

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

томатами, сметаной и яйцами (№ 109). в) Пудинг миндальный (№ 281). Пюре из клубники (№ 140). Сливки (или молоко).

№ 282. Завтрак. а) Винегрет с кроссом. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). б) Сафой с рисом и сыром Швейцарским, под соусом сливочным (№ 282).

№ 283. Обѣд. а) Суп с макаронами и Пармезаном (№ 283). б) Котлетки из чечевицы (№ 8). Пюре из тыквы (№ 283). Салат из томатов свѣжих, с луком Испанским и кроссом (№ 283). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Яблоки, запеченныя в раковинах или на сковородѣ (холодныя или горячія) (Baden-Baden) (№ 283). Сливки (или молоко).

№ 284. Завтрак. а) Колдуны с рисом и яйцами (№ 284). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). б) Норей под соусом сливочно-лимонным (№ 284). Фрикадельки, каренья с сыром Швейцарским (№ 214).

№ 285. Обѣд. а) Борщ из свеклы квашеной, с грибами бѣлыми, сушеными (№ 285). Сметана. Пирожки-блинчатые с грибами, кашей Смоленской и луком (№ 285). б) Котлетки из капусты свѣжей, рубленой (№ 285). Салат картофельный с кроссом (№ 285). Заправка «по-Малороссійски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами вареными (№ 285). Или картофель «по-Царскосельски» (№ 365). Пирог сливочный «Schmandtkuchen» (№ 285). Сливки (или молоко).

№ 286. Завтрак. а) Чечевица с рыжиками солёными (№ 286). Масло горячее. Гренки ломтиками, из хлѣба чернаго или полубѣлаго, с сыром зеленым (№ 36). б) Коренья сладкіе, отварные «au naturel» (№ 286). Масло с крошками подрумяненными (№ 151).

№ 287. Обѣд. а) Суп пюре из тыквы (№ 287). Пирог из тѣста рубленаго с кашей Смоленской и шампиньонами (№ 287). Масло. б) Котлетки из гороха желтаго (№ 55). Лук Шарлот, запеченый под соусом красным «Sauce Béarnaise» № 54). Огурцы солёные (№ 287). в) Грунш «à la Richelieu» с рисом, миндалем и пюре из абрикосов (№ 140). Сливки (или молоко).

№ 288. Завтрак. а) Артишоки отварные «au naturel» (№ 288). Масло с крошками подрумяненными (№ 151). б) Фасоль бѣлая, мелкая, под соусом сливочным с лимоном (288). Корнишоны солёные (№ 288).

№ 289. Обѣд. а) Суп молочный с овощами (Менкаляпца) (№ 289). Паштетики из вермишели или лапши домашней с сыром Швейцарским (№ 289). б) Тыква «à la Parisienne», запеченая в сметанѣ (№ 289). Пюре картофельное (№ 140). Масло. Грузди солёные (№ 288). в) Рулет бисквитный, с пюре из земляники лѣсной, покрытой помадкой лимонной (№ 288). Сливки (или молоко).

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

№ 290. Завтрак. а) Капуста кислая кочанная, с Прованским масломъ (№ 290). б) Картофель печеный, фаршированный лукомъ жареным (№ 290). Масло в) Пряники паточные (№ 290). Сливки (или молоко).

№ 291. Обѣд. а) Супъ пюре изъ порея съ рисомъ, шпинатомъ и сметаной (№ 291). Гренки «Діабли», изъ тѣста слоенаго съ Пармезаномъ (№ 34). б) Каша Смоленская «по-Варшавски», крутая, съ грибами, на бульонѣ грибномъ (№ 104). Масло. в) Капуста, жареная ломтями (№ 36). Соус «à la Créole» съ шампиньонами и сливками (№ 36). г) Парфэ сливочное съ ананасомъ (Zarembianka) (№ 67). Булки фунтовыя кондитерскія.

№ 292. Завтрак. а) Фаршмакъ съ сыромъ Швейцарскимъ (Нескучное (№ 292). Масло. б) Свекла рубленая, со сметаной (горячая) (№ 292). Гренки изъ размазни гречневой, поджаренные ломтиками (№ 8).

№ 293. Обѣд. а) Щи зеленья (консервы щавели и шпината) (№ 293). Сметана. Пирожки-растегаи изъ тѣста кислаго, съ капустой кислой шинкованной и лукомъ (№ 293). б) Каштаны, тушеные въ сметанѣ (№ 293). Салатъ Эскарольъ. Заправка «по-Швейцарски» съ Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). в) Пирогъ изъ орѣховъ грецкихъ, со сливками сбитыми, покрытый помадкой крем-брюле (Versailles) (№ 293).

№ 294. Завтрак. а) Капуста цвѣтная, жареная въ клярѣ (№ 189). Салатъ Латукъ съ огурцами свѣжими. Заправка «по-Варшавски» со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). б) Лапша домашняя или вермишель запеченая съ пюре томатами (консервы или свѣжіе) и сметаной (№ 294). Масло.

№ 295. Обѣд. а) Супъ «Черногорскій», изъ фасоли бѣлой съ огурцами солёными и сметаной (№ 295). Крушеникъ изъ каши гречневой съ лукомъ подрумяненнымъ (№ 295). Масло. б) Оладьи изъ рѣпы (№ 295). Рыжики солёные (№ 288). в) Желе изъ мандаринов (№ 295). Кондитерскіе фунтовые «Petits fours».

№ 296. Завтрак. а) Капуста кислая, шинкованная, съ грибами бѣлыми, сушеными, запеченая подъ слоемъ каши гречневой. Соус на грибномъ бульонѣ со сметаной (№ 296). б) Тарталетка изъ тѣста разсыпчатаго съ грушами, виноградомъ и пюре изъ малины (№ 296). Сливки.

№ 297. Обѣд. а) Бульонъ грибной съ фрикадельками грибными (№ 297). б) Картофель «по-Швейцарски», запеченный съ сыромъ Швейцарскимъ и сливками (№ 297). Масло. Салатъ изъ томатовъ съ огурцами свѣжими (№ 124). Заправка «по-Швейцарски» съ Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). в) Артишоки отварные «au naturel» (№ 288). Соус «à la Créole» съ шампиньонами и сливками (№ 36). г) Желе изъ чернослива (№ 297). Кондитерскія трубочки.

№ 298. Завтрак. а) Омлетъ двойной, съ овощами (№ 298). Соус съ укропомъ и петрушкой «aux fines herbes» (№ 11). б) Кар-

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

тофель отварной с грибами бѣлыми, сушеными, под соусом красным (№ 298).

№ 299. Обѣд. а) Суп пюре из артишоков (№ 299). Гренки «Pains des fées» с Пармезаном (№ 30). **б)** Груша земляная, жареная в кляръ (№ 79). Салат из томатов и тыквы, с луком Испанским и крессом (№ 299). Заправка «по-Виленски», с огурцами слѣжими или корнишонами, или рыжиками солёными (№ 184). в) Пирожное бисквитное анисовое (№ 299). Сливки (или молоко).

№ 300. Завтрак. а) Заливное из грибов бѣлых, сушеных (№ 37). Соус Провансаль (№ 80а) или Соус нàскоро, «вродѣ Провансаль» (без Прованскаго масла) (№ 365). **б)** Капуста, фаршированная (пѣлым кочном) сухарями и яйцами (№ 300). Соус «Двинскій», с укропом и сливками (№ 300).

№ 301. Обѣд. а) Суп из капусты цвѣтной с сыром Швейцарским (Clarens) (№ 301). Пирожки-конвертики из тѣста рубленаго с начинкой из капусты рубленой с яйцами (№ 301). **б)** Каштаны печеные (№ 301). Масло. Салат Латук с огурцами свѣжими. Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами, сметаной и яйцами (№ 109). **в)** Артишоки отварные «au naturel» (№ 288). Соус с шампаньонами, лимоном и подрумяненным сахаром (№ 301). **г)** Суфле из яблок свѣжих (№ 301). Сливки (или молоко).

№ 302. Завтрак. а) Омлет двойной с шампиньонами в сметанѣ (№ 302). **б)** Томаты свѣжіе «au gratin» (№ 122). Картофель, отваренный на пару, тушеный «aux fines herbes» в маслѣ (№ 146).

№ 303. Обѣд. а) Щи из капусты свѣжей рубленой со сметаной (№ 303). Сметана. Пирог из тѣста кислаго с кашей Смоленской и яйцами (№ 303). Масло. **б)** Котлетки из томатов и сметанѣ (№ 303), или с Соусом «Петербургским» (нàскоро) (№ 365). Яблоки моченыя (№ 303). **в)** Пирог воздушный миндальный (№ 303). Сливки (или молоко).

№ 304. Завтрак. а) Капуста цвѣтная, отварная, «à la Balzac», с Пармезаном, пюре томатов и сметаной (№ 250). **б)** Пилав «Грузинскій» из риса со свѣжими сливами, грушами и яблоками (холодный) (№ 304). Пюре из земляники «Викторіи» (№ 140). Сливки (или молоко).

№ 305. Обѣд. а) Бульон из овощей подрумяненных, с сафоем и картофелем (№ 305). Паштетики из макарон с Пармезаном (№ 305). **б)** Вареники с капустой свѣжей и яйцами (№ 62). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). **в)** Коренья сладкіе со спаржей (консервами) «à la Châteauroux» (№ 305). **г)** Шарики миндальные (№ 305). Пюре из смородины черной (№ 140). Сливки (или молоко).

№ 306. Завтрак. а) Капуста свѣжая, рубленая, запеченая с яблоками (№ 306). Масло. **б)** Пудинг каштановый (№ 306). Соус «Вѣнскій», бѣлый, кисло-сладкій (№ 99). Морошка моченая (№ 288).

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

№ 307. Обѣд. а) Супъ пюре изъ кореньевъ сладкихъ (№ 307). Пирожки «Vole au vent» изъ тѣста слоенаго, съ начинкой изъ спаржи (консервы), подъ соусомъ сливочнымъ (№ 86). б) Вареники съ капустой свѣжей и грибами (№ 307). Соусъ на бульонѣ грибномъ со сметаной (№ 1). в) Груши «по-Ялтински» въ сметанѣ (№ 307). Сливки (или молоко).

№ 308. Завтракъ. а) Томаты жареные, ломтями (№ 308). Пюре изъ тыквы (№ 283) или лапша отварная, съ горячимъ масломъ (№ 308). Морошка моченая (№ 288). б) Яблоки, покрытыя яблочнымъ пюре, запеченыя (Landeck) (№ 308), или яблоки, печеныя съ сахаромъ (№ 308). Сливки (или молоко).

№ 309. Обѣд. а) Борщъ изъ свеклы квашеной съ грибами бѣлыми, сушеными (№ 285). Сметана. Лепешечки изъ муки ржаной съ сыромъ зеленымъ (№ 309). б) Колдуны съ кашей гречневой и яйцами (№ 309). Масло съ крошками подрумяненными (№ 151). в) Груша земляная отварная (№ 309). Соусъ томаты пюре со сметаной (№ 29). Салатъ Латукъ со свѣжими огурцами. Заправка «по-Швейцарски» съ Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). г) Пирогъ пѣшный яблочный (№ 309). Сливки (или молоко).

№ 310. Завтракъ. а) Спаржа (консервы или свѣжая) подъ соусомъ сливочнымъ (№ 69). Гренки трехугольнички на молокѣ съ яйцами (№ 35). б) Фажоле (зеленая мелкая фасоль, сушеная) (№ 77). Масло подрумяненное, «Braunbutter» (№ 231. в) Бисквитики имбирные (№ 310). Сливки (или молоко).

№ 311. Обѣд. а) Супъ пюре изъ сельдерея (№ 30). Пирогъ изъ тѣста рубленаго, вродѣ слоенаго, съ рисомъ и шампиньонами въ сметанѣ (№ 311). Масло. б) Яйца, жареныя въ клярѣ. изъ бѣлковъ (№ 3). Салатъ: томаты, огурцы свѣжіе и картофель вареный (№ 138). Заправка «по-Варшавски» со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). в) Пирогъ блинчатый съ пюре изъ сливъ свѣжихъ или чернослива, покрытый меренгой (№ 311). Сливки (или молоко).

№ 312. Завтракъ. а) Каротель и горошекъ зеленый, запеченые съ рисомъ и сыромъ Швейцарскимъ (№ 312). Соусъ «Голландскій» (№ 81). б) Бульонъ (въ чашкахъ) изъ каротели и горошка зеленаго (№ 73). Гренки миніатюрные кубики, поджаренные въ маслѣ (№ 4). в) Яблоки «по-Ялтински» въ сметанѣ (№ 312). Сливки (или молоко).

№ 313. Обѣд. а) Щи лѣнивыя «Грибоѣдовскія» (№ 71). Сметана. Фрикассе изъ шампиньоновъ, запеченое въ раковинахъ (№ 313). б) Котлетки изъ капусты цвѣтной (221). Пюре картофельное (№ 140). Масло. Клюква вареная съ апельсинами (№ 313. в) Яблоки печеныя съ медомъ (№ 365). Сливки (или молоко).

№ 314. Завтракъ. а) Картофель, фаршированный кашей гречневой съ лукомъ (№ 314). Масло. б) Огурцы солёные, жареные (№ 314). Свекла холодная съ хрѣномъ (№ 28). Заправка «по-Вар-

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

павскій со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). в) Компот изъ мандариновъ, съ виноградомъ и грушами (№ 314).

№ 315. Обѣд. а) Супъ съ рыжиками солёными и сметаной (№ 315). Сметана. Пирогъ изъ тѣста сдобнаго съ рисомъ и яйцами (№ 12). Масло. б) Котлетки изъ фасоли бѣлой (№ 315). Капуста кислая, шинкованная, тушеная, подъ соусомъ краснымъ (№ 18). Салатъ андив. Заправка «по-Швейцарски» съ Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). в) Бисквиты со сливками сбитыми Coquilles d'Ostende» (№ 315). Пюре изъ малины свѣжей (№ 140).

№ 316. Завтракъ. а) Форшмакъ картофельный съ Пармезаномъ (№ 316). Масло. б) Бульонъ изъ спаржи съ заправкой (въ чашкахъ) (№ 121). Палочки изъ тѣста рубленаго съ сыромъ Швейцарскимъ, «Alpenstöke» (Rigi-Kulm) (№ 26). в) Спаржа подъ бешемелемъ густымъ (№ 316). Масло.

№ 317. Обѣд. а) Борщъ съ ушками изъ грибовъ (№ 317). Сметана. б) Пудингъ легкій изъ шпината со щавелемъ и яйцами «капотомъ» (№ 174). Соусъ «Голландскій» (№ 81). в) Капуста цвѣтная, варена «au naturel» (№ 204). Соусъ томаты пюре (консервы или свѣжіе) со сметаной (№ 291. г) Бисквитъ на орѣхахъ окарамеленныхъ, со сливками сбитыми (Sorrento) (№ 317).

№ 318. Завтракъ. а) Брюква, фаршированная горошкомъ зеленымъ, сахарнымъ (№ 318). Масло. Салатъ зеленый со свѣжими огурцами. Заправка «по-Варшавски» со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). б) Скрипки жареные съ лукомъ (№ 5).

№ 319. Обѣд. а) Разсольникъ (№ 14). Сметана. Рулетъ изъ тѣста сдобнаго съ капустой рубленой (№ 227). б) Суфле изъ пюре томатовъ (консервы или свѣжіе) (Нескучное) (№ 80 а)—Соусъ «Віенскій», бѣлый, кисло-сладкій (№ 99). Салатъ андив. Заправка «по-Швейцарски» съ Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). в) Мороженое ананасное (на ананасной водѣ) (№ 319). Бисквиты кондитерскіе.

№ 320. Завтракъ. а) Майонезъ изъ винегрета (№ 80 а). Соусъ Провансаль (№ 80 а). б) Борщокъ (въ чашкахъ) (Прага) (№ 85). Гренки изъ каши Смоленской, жареные ломтиками (№ 65). в) Яблоки, фаршированныя орѣхами (Нескучное) (№ 365). Сливки (или молоко).

№ 321. Обѣд. а) Супъ пюре изъ артишоковъ (№ 292). Пантетики жареные, съ сыромъ Швейцарскимъ (Montebello) (№ 321). б) Капуста Брюссельская, жареная (№ 85). Пюре изъ тыквы (№ 283). Салатъ изъ сельдерея съ крессомъ (№ 47). Заправка «по-Швейцарски» съ Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). в) Шарлотка яблочная съ чернымъ хлѣбомъ (№ 321). Сливки (или молоко).

№ 322. Завтракъ. а) Груша земляная, жареная въ клярѣ (№ 79). Грузди солёные (№ 288). б) Пудингъ изъ шампиньоновъ (№ 52). Соусъ сливочный на наварѣ изъ грибовъ (№ 52). в) Пряники медовые (№ 322). Сливки (или молоко).

№ 323. Обѣд. а) Щи кислыя съ грибами бѣлыми (сушеными) (Валаамъ) (№ 79). Сметана. Пирожки-трубочки блинчатые

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

с начинкой из рѣпы и яиц (№ 323). Масло. б) Колбаски картофельныя, жареныя (№ 19). Свекла печеная или вареная (холодная). Заправка «по-Камчатски», из хрѣна со сметаной и желтками (№ 323). в) Безе ванилевое с пюре из свѣжих фруктов или ягод (№ 323). Молоко миндальное (№ 73) или сливки (или молоко).

№ 324. Завтрак. а) Рѣдька тертая со сметаной (№ 99). Хлѣб домашній «Сепник» (постный), без дрожжей, из цѣльнаго молотаго зерна пшеницы (San-Salvatore) (№ 324). Масло сливочное, формочками. б) Яичница глазунья со спаржей, под соусом сливочным (№ 324). в) Кофе «вегетаріанскій» (№ 324), или Шоколад с бѣлками (№ 324). Сухари «Карлсбадскіе» с цедрой лимонной (№ 324). г) Виноград с мандаринами, в сиропѣ (№ 324).

№ 325. Обѣд. а) Суп из шампиньонов со сливками (№ 86). Каравай из блинов, с каротелью и яйцами (№ 57). Масло. б) Томаты тушеные с яблоками, со сметаной (Нескучное) (№ 325). Салат зеленый. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Бисквиты из хлѣба чернаго, с кремом орѣховым (Assem) (№ 325).

№ 326. Завтрак. а) Картофель отварной, холодный (№ 326). Заправка «по-Японски» с Прованским маслом, лимонами, желтками и хрѣном (№ 326). б) Яичница печеная «aux fines herbes» (№ 326). в) Яблоки печеныя, с пюре из свѣжей смородины черной (холодныя и горячія) (№ 326). Сливки (или молоко).

№ 327. Обѣд. а) Бульон (в чашках) из каротели и горошка зеленаго, сахарнаго (сушенаго или свѣжаго) (№ 73). Пирог из тѣста сдобнаго с рисом и яйцами (№ 12). б) Запеканка из горошка зеленаго (сушенаго или свѣжаго) с каротелью (№ 22). Масло. в) Котлетки из грибов сушеных (№ 16). Свекла жареная, запеченая в сметанѣ (№ 58). Яблоки моченыя (№ 303). г) Пирожное «Восточное» (Константинополь) (№ 327). Пюре из абрикосов сушеных или чернослива (№ 327). Сливки (или молоко).

№ 328. Завтрак. а) Заливное из грибов бѣлых, сушеных (№ 37). Соус «по-Ялтински» (холодный, с пюре томатами (консервы или свѣжіе) со сметаной и яйцами (№ 328). б) Капуста Брюссельская под соусом сливочным (№ 19). в) Какао «Ламановскій, «H-r Lahmann's Nährsalzcacao» (№ 328). Булочки сладкія с кардамоном и корицей (№ 328).

№ 329. Обѣд. а) Суп из капусты цвѣтной (№ 329). Волованчики миніатюрные «Vole au vent» из тѣста слоенаго с кнелью, под соусом томаты пюре (№ 140). б) Суфле из сыра Швейцарскаго (№ 35). Масло или соус «Голландскій» (№ 81). в) Артишоки отварные «au naturel» (№ 288). Соус с шампиньонами, лимонами и подрумяненным сахаром (№ 301). г) Пирожное слоеное с пюре из свѣжей земляники «Викторія» и меренгой (№ 329).

№ 330. Завтрак. а) Пантет из тѣста слоёнаго со спаржей (№ 330). Соус «Голландскій» (№ 81). Грибки сушеные, бѣ-

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

лые, молоденькіе, в сметанѣ (№ 45). в) Чай вегетаріанскій, из яблок сушеных или черносліва, или из смѣси сушеных фруктов (№ 330). Лимоны, апельсины или мандарины в сахарѣ (№ 330). Кренделъ вродѣ «Выборгскаго» (№ 330).

№ 331. Обѣд. а) Бульон из овощей подрумяненных, с клёцками заварными «Саксонскими» (№ 331). б) Котлеточки картофельныя (№ 331). Грибы бѣлые или красные, солёные (№ 288). в) Суфле из грунш земляной (№ 86). Соус «Вѣнскій» бѣлый, кислосладкій (№ 99). г) Пирог воздушный, яичный, ванилевый (№ 331). Пюре из фруктов свѣжих или ягод (№ 140). Сливки (или молоко).

№ 332. Завтрак. а) Пудинг из капусты свѣжей, рубленой, со Швейцарским сыром (№ 42). Масло или Соус «Голландскій» (№ 81) или масло подрумяненное «Braunbutteer» (№ 23). б) Артишоки отварные «au naturel» (№ 288). Соус с шампиньонами, лимоном и подрумяненным сахаром (№ 301). в) Чай «вегетаріанскій» яблочный, из яблок сырых (№ 332). Баба шафранная (№ 332).

№ 333. Обѣд. а) Суп картофельный с маслом подрумяненным «Braune Suppe» (№ 333). б) Пудинг легкій из шпината со щавелем и яйцами «пашотом» (№ 174). Соус «Голландскій» (№ 81). в) Голубцы из капусты, с начинкой из каши гречневой «ядрицы» с луком (№ 73). Салат андив. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). г) Рожки олешы (№ 333). Пюре из черносліва (№ 327). Сливки (или молоко).

№ 334. Завтрак. а) Каравай из блинов с кашей гречневой «ядрицей» и яйцами (№ 67). Масло. б) Артишоки отварные «au naturel» (№ 288). Соус лимонный (№ 35). в) Чай «вегетаріанскій» земляничный (№ 334.) Булочки сладкія с цукатами (Ogger) (№ 334).

№ 335. Обѣд. а) Суп пюре из моркови с рѣпой (№ 335). Гренки двойные «à la bonne femme» с Пармезаном и бѣлками (№ 83). б) Бобы зеленые, сушеные, шпиковашные (консервы) (№ 3). Голубцы из капусты, фаршированные рисом и шампиньонами (№ 252). в) Томаты свѣжіе «au gratin» (№ 122). Масло. Корнишоны солёные (№ 288). г) Пирожное песочное, с пюре из фруктов или ягод свѣжих и меренгой (№ 335). Сливки (или молоко).

№ 336. Завтрак. а) Капуста свѣжая, тушеная с рѣпой, брюквой, каротелью и картофелем, со сметаной (№ 330). б) Шампиньоны под соусом сливочным (№ 90). в) Чай «вегетаріанскій» из кожиц яблочных, сушеных (№ 336). Коммелькухены (№ 336).

№ 337. Обѣд. а) Суп «прентаньор» (№ 94). Каравай из блинов с кашей гречневой «ядрицей» и яйцами (№ 67). Масло. б) Капуста, жареная под бешемелем (№ 9). в) Пирог «à la princesse», из тѣста песочнаго или слоенаго, с фруктами сушеными

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

(№ 865). Сливки. г) Масседуан из фруктов свѣжих (Zarembianka) (№ 337).

№ 338. Завтрак. а) Яйца, жареныя в кларѣ из бѣлков (№ 3). Салат из томатов, огурцов свѣжих и картофеля вареного (№ 138). Заправка «по-Варшавски» со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). **б)** Коренья сладкіе под соусом лимонным (№ 35). **в)** Шоколад с желтками (№ 338). Сухари с кардамоном и корицей, обсыпанные сахаром (Grütershot) (№ 338), или сухари с цукатами, покрытые помадкой бѣлой ванилевой, или розовой фруктовой, или шоколадной (Asserti) (№ 338).

№ 339. Обѣд. а) Суп из капусты цвѣтной (№ 329). Рис с сыром Швейцарским, запеченый в раковинах или на сковородѣ (Sorrento) (№ 94). **б)** Пудинг из шампиньонов (№ 52). Соус сливочный на наварѣ из грибов (№ 52). **в)** Томаты тушеные с яблоками, со сметаной (Нескучное) (№ 325). Салат зеленый. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). **г)** Желе из яблок с виноградом (№ 69). Кондитерскій кекс.

№ 340. Завтрак. а) Заливное из каротели и горошка зеленаго сахарнаго, сушенаго (№ 84). Соус Провансаль (№ 80а). **б)** Сельдерей под соусом лимонно-сливочным (№ 64). Шарики сырные, жарены (Norderney) (№ 14). **в)** Масседуан в стаканчиках, из дыни с виноградом (№ 340). Вафельки кондитерскія.

№ 341. Обѣд. а) Борщ «по-Польски» (№ 8). Сметана. Пирог из тѣста кислаго, с капустой кислой шинкованной и грудями солёными (№ 69). Масло. **б)** Котлетки из грунш земляной (№ 71). Салат из томатов свѣжих с луком Испанским и кроссом (№ 283). Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). **в)** Меринги вареныя, с соусом сливочным ванилевым «Schwimmende Insel» (Segewold) (№ 12).

№ 342. Завтрак. а) Сафой с рисом и сыром Швейцарским под соусом сливочным (№ 282). **б)** Артишоки отварные «au naturel» (№ 288). Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23). **в)** Раковины творожныя «Coquilles de Chevalier» (№ 342). Сливки (или молоко).

№ 343. Обѣд. а) Суп пюре из артишоков (№ 299). Пирог из тѣста слоенаго, с рисом и яйцами (№ 289). Масло. **б)** Картофель жареный с луком «по-Польски» (№ 31). Брусника моченая с яблоками (№ 34). **в)** Масседуан в кораблѣ, из арбуза с виноградом (Нескучное) (№ 343). Бисквиты кондитерскіе фунтовые.

№ 344. Завтрак. а) Томаты запеченые, фаршированные горошком зеленым (консервы) (№ 136). **б)** Суфле картофельное (№ 30). Масло. Салат зеленый. Заправка «по-Виленски» с желтками вареными, огурцами свѣжими, или солёными корнишонами, Прованским маслом и лимонами (№ 184). **в)** Шоколад, замороженный в чашках (Варшава) (№ 344). Печенье кондитерское фунтовое «Langues de chat».

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

№ 345. Обѣд. а) Супъ пюре с томатами (консервы или свѣжіе) и рисом (№ 20). Сметана. Пирог изъ тѣста рубленаго, вродѣ слоенаго, с шампиньонами в сметанѣ (№ 345). Масло. б) Кресс салат с картофелем отварным и огурцами солёными (№ 345). Заправка «по-Швейцарски» с Провансским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Шпинат со щавелем, запеченый в яйцах (№ 345). г) Пюре из слив свѣжих, со сливками сбитыми «Crème Chantilly» (№ 345). Буше кондитерскія фунтовыя.

№ 346. Завтрак. а) Салат из свеклы с крессом (№ 79). Заправка «по-Варшавски» со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). б) Спаржа (консервы или свѣжая) с яйцами (№ 21). Масло. в) Пилав фруктовый (холодный), из риса с дыней свѣжей и пюре из клубники свѣжей (№ 346).

№ 347. Обѣд. а) Лук Шарлот запеченый под красным соусом «Sauce Béarnaise» (№ 54). Гренки из каши Смоленской (№ 65). б) Шампиньоны под соусом из сметаны (№ 347). Салат зеленый со свѣжими огурцами. Заправка «по-Швейцарски» с Провансским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Пирог яблочный «à la Condé» (№ 347). Молоко орѣховое (№ 347), или сливки (или молоко).

№ 348. Завтрак. а) Яйца крутыя или «пашотом» под соусом «Сибирским» (холоднымъ), из хрѣна со сметаной (№ 74). Хлѣбъ домашній, ржаной, постный, из цѣльнаго, молотаго зерна ржи, без дрожжей (Saint-Salvadore) (№ 95). Масло. б) Капуста цвѣтная, отварная, «à la Balzac», с Пармезаном, пюре из томатов и сметаной (№ 250). в) Каша манная, молочная, холодная, с желтками, миндалем и сиропом из сахара подрумяненнаго «Au chaperon rouge», «Versailles» (№ 348). Сливки (или молоко).

№ 349. Обѣд. а) Борщ «Литинскій» (№ 28). Сметана. Каравай из блинов с кашей гречневой «ядрицей» и яйцами (№ 67). Масло. б) Артишоки с соусом сливочным (№ 279). в) Котлетки из грибов сушеных (№ 16). Салат из порея (№ 23). Заправка «по-Швейцарски» с Провансским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). г) Мороженое из дыни свѣжей (№ 349). Кондитерское печенье «макроны».

№ 350. Завтрак. а) Рѣпа, фаршированная кашей манной (№ 350). Соус «piquante» с кореньями подрумяненными и рыжиками солёными (№ 65). б) Яйца, запеченыя в раковинах, или на сковородѣ, под бешемелем (№ 182). в) Абрикосы свѣжіе с рисом «à la Gounod» (Axenstein) (№ 350). Сливки (или молоко).

№ 351. Обѣд. а) Супъ грибной с крупой перловой и картофелем (№ 18). Сметана. б) Пирожки-растегаи из тѣста кислаго с начинкой из рѣпы с яйцами (№ 216). в) Капуста цвѣтная, жареная в клярѣ (№ 189). Картофель вареный на пару, тушеный в сметанѣ «aux fines herbes» (№ 131). Салат анданъ. Заправка «по-Швейцарски» с Провансским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). г) Суфле «Алжирское меренговое из фиников

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

сушеных с мармеладом «Алжирским» апельсинным или лимонным, или мандариновым (Каяр) (№ 351). Молоко орѣховое (№ 347).

№ 352. Завтрак. а) Артишоки отварные «au naturel» (№ 288). Соус с шампиньонами, лимоном и сахаром подрумяненным (№ 301). б) Каша гречневая «ядрица», запеченая с Пармезаном (№ 169). Масло. Сливки (или молоко). в) Грушки «à la Mazarin» с ананасом свѣжим или вареньем ананасовым (№ 352).

№ 353. Обѣд. а) Заливное из каротели и горошка зеленаго, сахарнаго (сушенаго или свѣжаго) (№ 81). Соус «Манджурскій» холодный, с желтками вареными и корнишонами, или свѣжими огурцами (№ 37). в) Котлетки яичныя (№ 122). Бобы отварные, свѣжіе, зеленые, шинкованные (№ 116). Масло горячее. Салат цикорій. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). б) Каша «Гурьевская» (горячая) (№ 353). Сироп из сахара подрумяненнаго (№ 41). Сливки (или молоко).

№ 354. Завтрак. а) Спаржа под бешемелем жидким (№ 154). б) Омлет с яблоками (№ 354). в) «Глясе» абрикосовый, в стаканчиках (№ 354). Макроны миндальные (№ 354). Мандаринад (№ 355).

№ 355. Обѣд. а) Суп пюре из гороха желтаго, сушенаго (№ 335). Гренки миніатюрные кубики, поджаренные в маслѣ (№ 4). б) Капуста (цѣльным кочном), фаршированная рисом и грибами (№ 1). Соус на бульонѣ грибом со сметаной (№ 1). Салат зеленый со свѣжими огурцами. Заправка «по-Ялтински» с пюре томатами (консервы или свѣжіе), сметаной и яйцами (№ 109). в) Суфле из каштанов (№ 355). Сливки (или молоко).

МЕНЮ ОСЕННІЯ.

ПРАЗДНИЧНЫЯ.

№ 336. Завтрак. а) Заливное из грибов бѣлых, сушеных (№ 37). Мусс для маіонеза (№ 80а). Соус «Провансаль» (№ 80а). б) Борщок (в чашках) (Прага) (№ 85). Паштетики из макарон с Пармезаном (№ 305). в) Паштет из тѣста слоёнаго со спаржей (№ 330). Соус «Голландскій» (№ 81). г) Артишоки отварные «au naturel» (№ 288). Соус с шампиньонами, лимоном и сахаром подрумяненным (№ 301). д) Вафли сливочныя, легкія с «Каймаком» (№ 456). Сливки (или молоко). е) Мороженое орѣховое с орѣхами окарамеленными (Interlaken) (№ 104). Кондитерскія «Langues de boeuf». ж. Питье клюквенное (№ 356).

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

№ 357. Обѣд. а) Супъ пюре изъ артишоковъ (№ 299). Рулетъ изъ тѣста сдобнаго, съ капустой рубленой (№ 227). б) Томаты запеченые, фаршированные горошкомъ зеленымъ, сахарнымъ (свѣжій или консервы) (№ 136). в) Суфле изъ сыра Швейцарскаго (№ 35). Соусъ «Голландскій» (№ 81). Салатъ зеленый со свѣжими огурцами. Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). г) Грибы бѣлые (консервы) со сметаной (№ 60). д) Фрукты «à la Victor Hugo» (№ 357). Сливки. е) Мороженое фисташковое (№ 186) Виссвитики домашніе (№ 357). ж) Питье изъ яблокъ сушеныхъ (№ 357).

№ 358. Завтракъ. а) Заливное изъ каротеля и горошка зеленаго, сахарнаго (сушенаго или свѣжаго) (№ 81). Соусъ «Манджурскій» холодный, съ желтками вареными и корнишонами солёными, или свѣжими огурцами (№ 37). б) Бульонъ грибной (въ чашкахъ) (№ 11). Каравай изъ блиновъ, съ кашей гречневой «ядрицей» и яйцами (№ 67). Масло. в) Томаты жареные (№ 128). Спаржа подъ бешемелемъ жидкимъ (№ 154). Салатъ изъ капусты Брюссельской (№ 24). Заправка «по-Швейцарски» съ Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). г) Пирогъ изъ орѣховъ грецкихъ, со сливками сбитыми, покрытый помадкой крем-брюле (Versailles) (№ 293). д) Кремъ ванилевый въ чашкахъ (№ 358). е) Пастила: яблочная или грушевая или изъ синихъ или желтыхъ сливъ (№ 358). Мармеладъ изъ смородины черной, или малины, ренклод, желтыхъ или синихъ сливъ, рябины, клюквы, абрикосовъ, яблоковъ или грушъ (№ 358). ж) Питье съ лимонами или апельсинами или мандаринами въ сахарѣ (№ 358).

№ 359. Обѣд. а) Супъ изъ капусты цвѣтной съ сыромъ Швейцарскимъ (Clarens) (№ 301). Пирожки на тѣстѣ сдобнаго, съ начинкой изъ яицъ (Thérèsa) (№ 128). б) Артишоки отварные «au naturel» (№ 288). Соусъ съ шампиньонами, лимономъ и сахаромъ подрумяненнымъ (№ 301). в) Суфле изъ пюре томатовъ (консервы или свѣжіе (Нескучное) (№ 80а). Соусъ «Вѣнскій» бѣлый, кисло-сладкій (№ 99). г) Грушa земляная, жареная въ клярѣ (№ 79). Кресс салатъ съ картофелемъ отвареннымъ и огурцами солёными (№ 345). Заправка «по-Швейцарски» съ Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами (№ 3). д) Мерингъ варенья, со сливочнымъ ванилевымъ соусомъ «Schwimmende Inseln» (Segewold) (№ 12). е) Масседуанъ, въ корзинѣ изъ арбуза съ виноградомъ (Нескучное) (№ 348). ж) Вафли на сметанѣ съ «Каймакомъ» (№ 83). з) «Глясе» абрикосовый, въ стаканчикахъ (№ 354). и) Питье изъ чернослива (№ 359).

№ 360. Завтракъ. а) Майонезъ изъ винегрета (№ 80а). Соусъ «Провансаль» (№ 80а). б) Бульонъ изъ овощей подрумяненныхъ, съ ушками изъ риса съ яйцами (№ 58). Фаршъ въ раковинахъ или на сковородѣ съ пюре томатами (консервы или свѣжіе) (№ 82). в) Пирогъ «Vol au vent» изъ тѣста слоенаго, съ начинкой изъ спаржи (консервы или свѣжіе), подъ соусомъ сливочнымъ (№ 87). г) Фрикассе изъ шампиньоновъ со сметаной (№ 60). д) Абрикосы свѣжіе, жареные въ тѣстѣ (Locarno) (№ 215). е) Миндаль окарамe-

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

ленный со сливками сбитыми (Villa des Lilas) (№ 365). ж) Бисквитики имбирные (№ 310). Мармелад «Алжирскій», апельсинный или мандариновый, или лимонный (№ 351). з) Питье из смѣси фруктов сушеных, с лимоном, апельсином или мандарином (свѣжими или в сахарѣ) (№ 360).

№ 361. Обѣд. а) Борщ «Алтинскій» (№ 28). Сметана. Кулебяй из блинов, с кашей гречневой «ядрицей и яйцами (№ 67). Масло. б) Грибы бѣлые (консервы) со сметаной (№ 60). в) Рис «по-Итальянски», запеченый с горошком, спаржей (свѣжей или консервами) и Пармезаном (Verona) (№ 2181. Соус томаты пюре (консервы или свѣжіе) со сметаной (№ 29). г) Бобы отварные, свѣжіе, зеленые шинкованные (№ 116). Масло горячее. Гренки «Діабли» из тѣста слоенаго с Пармезаном (№ 34). д) Суфле «Алжирское» мерингове из фиников сушеных с мармеладом «Алжирским», апельсинным, лимонным или мандариновым (Каир) (№ 351). е) Меринги варенья, со сливочным ванилевым соусом «Schwimmende Inseln» (Segewold) (№ 12). ж) Масседуан из фруктов свѣжих (Zarembianka) (№ 337). з) Трубочки на сиропѣ из сахара подрумяненаго (№ 179). и) Питье: оршад фисташковый (№ 361). і) Смородина красная или бѣлая, вѣточками, засахаренная (№ 361).

№ 362. Завтрак. а) Заливное из шампиньонов (№ 362). Мусс (№ 80а). Соус Провансаль (№ 80а). б) Бульон из капусты цвѣтной с заправкой (в чашках) (№ 220). Палочки из тѣста рубленаго с сыром Швейцарским «Alpenstöcke» (Rigi-Kulm) (№ 26). в) Капуста цвѣтная с бобами свѣжими, шинкованными (№ 245). Соус «Голландскій» (№ 81). г) Томаты запеченые, фаршированные горошком зеленым, сахарным (свѣжій или консервы) (№ 136). Салат зеленый со свѣжими огурцами. Заправка «по-Варшавски» со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). д) Пирог «à la Fontainebleau», из тѣста слоенаго с вареньем из абрикосов или свѣжими абрикосами (№ 86). е) Крем с сиропом из сахара подрумяненаго «Crème renversée au sucre candi» (Алсасіон) (№ 193). ж) Клюква засахаренная (№ 362). з) Питье из яблок сырых (№ 362).

№ 363. Обѣд. а) Суп из шампиньонов со сливками (№ 86). Волованчики миніатюрные «Vol au vent», из тѣста слоенаго с кнелью, под соусом томаты пюре (№ 140). б) Спаржа под бешемелем густым (№ 316). Масло. Салат зеленый со свѣжими огурцами. Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами (№ 3). в) Капуста жареная ломтями (№ 36). г) Котлетки из грунн земляной (№ 71). Картофель «au gratin» (№ 172). Грибы бѣлые или красные солёные (№ 288). д) Суфле «Алжирское» мерингове, из фиников сушеных с мармеладом «Алжирским», апельсинным или лимонным, или мандариновым (Каир) (№ 351). е) Мороженое из дыни свѣжей (№ 349). Макроны миндальные (№ 354). ж) Апельсины и мандарины ока-

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

№ 364. Завтрак. а) Майонез из винегрета (№ 80 а). Соус Провансаль ((№ 80 а). б) Бульон грибной (в чашках) (№ 11). Гренки «Pains des fées» с Пармезаном (№ 30). в) Вареники с начинкой из грибов бѣлых, сушеных (Нескучное) (№ 364). Масло с луком подрумяненным (№ 208). г) Свекла тушеная с капустой кислой, лимонадной, со сметаной (№ 2). д) Котлетки из капусты цвѣтной (№ 221). Пюре из тыквы (№ 283). Морошка мочена (№ 288). е) Шарлотка из бисквитов с яблоками (№ 87). Сливки. ж) Пюре из абрикосов свѣжих со сливками сбитыми «Crême Chantilly» (№ 364) Меринги с пюре фруктовым (№ 1401. з) Молоко орѣховое (№ 347). Оранжад или мандаринад (№ 365). и) Засахаренные: яблоки, груши, сливы желтыя и синія, абрикосы, крыжовник зеленый, смородина черная, рябина, малина, земляника «Викторія» и лѣсная клубника, вишня, ренклоды, персики, ананас (№ 364).

№ 365. Обѣд. а.) Суп пюре из томатов (свѣжих или консервов), со сметаной (№ 154). Сметана. Пирог из тѣста слоенаго с рисом и яйцами (№ 189). Масло. б) Капуста свѣжая, рубленая, запеченая с яблоками (№ 306). Масло. в) Котлетки из грибов сушеных (№ 16). Картофель жареный с луком «по-Польски (№ 31). Салат зеленый со свѣжими огурцами. Заправка «по-Варшавски» со сметаной, лимонами и яйцами (№ 7). г) Сельдерей под соусом лимонно-сливочным (№ 64). д) Гренки «Toast» с Пармезаном и бѣлками (№ 10). д) Пюре из абрикосов свѣжих со сливками сбитыми «Crême Chantilly» (№ 365). е) Суфле миндальное (Теріоки) (№ 365) или суфле шоколадное (Гогапо) (№ 365). Сливки. ж) Мороженое ананасное (из свѣжаго ананаса) (Rigi-Kaltbad) (№ 118). Бунге, покрытыя помадкой фруктовой или флёрдоранжевой или ванилевой, или крем-брюле, или шоколадной, или фисташковой, или миндальной (№ 84). з) Цукат из дыни, арбуза, лимонов, апельсинов, мандаринов (№ 365). и) Питье «Алжирское», из орѣшков кедровых (№ 365). Мандаринад (№ 365). Оранжад (№ 365). Лимонад (№ 365).

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

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЗИМНИХЪ МЕНЮ.

БУДНИЧНЫЕ.

На 6 персонъ.

№ 1. Завтракъ.

а) Капуста (цѣльнымъ кочномъ), фаршированная рисомъ и грибами. На фаршъ: 1/8 ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ сварить, процѣдить, порубить. Грибного бульона нужно, для соуса 2 1/2 стакана; отдѣлить, для него же, 2 стол. ложки рубленыхъ грибовъ. 3/8 ф. риса сварить разсыпчато, влить 1/4 ф. масла, всыпать грибы, посолить, перемѣшать. Дать остыть, вбить 2 яйца.

Нешлотный кочанъ капусты надрѣзать крестообразно книзу по стержню, обдать посолённымъ кипяткомъ, откинуть на рѣшето. Растянуть на доскѣ кусокъ кисеи, переложить на нее капусту. стержнемъ книзу, отдѣляя одинъ листъ отъ другого. Класть между нихъ плотно фаршъ. Завернуть капусту въ кисею, собрать 4 конца ея въ лѣвую руку, перевязать веревочкой надъ кочномъ, поставить тушить въ маслѣ (стержнемъ книзу), въ закрытомъ котелкѣ. Добавлять, по мѣрѣ надобности, масла или кипятку.

Приготовить **Соус на бульонѣ грибном** (см. ниже). Когда капуста дойдетъ, вынуть ее изъ кисеи, переложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками, скропить масломъ, дать **постепенно подрумяниться** въ духовкѣ. Лишній **фаршъ** скатать шариками, обвалять въ мукѣ, обжарить **румяно** на сковородѣ въ маслѣ; подавая, обложить вокругъ капусты. Облить частью соуса, остальной подать отдѣльно.

1/8 ф. бѣлыхъ сушёныхъ грибовъ.—3/8 ф. риса.—Масло.—2 яйца.—Мука.—Соус.

Соус на бульонѣ грибном со сметаной. 1/8 ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ сварить, процѣдить, порубить: бульона нужно 2 1/2 стакана.

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

4 чайн. ложки муки подрумянить с 1/8 ф. масла, развести 2 1/2 стаканами грибного бульона, вскипятить, размѣшивая. Прибавить 1/2 стак. сметаны, грибы, соли, прогрѣть, не кипятя.

1/8 ф. бѣлых сушеных грибов.—1/8 ф. масла.—1/2 стак. сметаны.—4 чайн. ложки муки.

б) **Яблоки жаренья «à la Francaise»** (Marseille). 8—10 крупных яблок очистить, удалить стержни, разрѣзать поперек на 4 части. Обвалять в мукѣ, обжарить румяно в маслѣ, класть на блюдо, пересыпать сахаром, сбрызнуть соком 1 лимона. Убрать вареньем, подать сливки (или молоко).

8—10 яблок.—Мука.—Сахар.—Лимон.—Масло.—Варенье.—Сливки (или молоко).

№ 2. Обѣд.

ж а) **Суп пюре из картофеля.** Очищенный картофель отварить в посолённом кипяткѣ, пропѣдить, протереть, развести 2 стаканами молока, вскипятить. Прибавить 4 стак. молока, 1/8 ф. масла, стак. сливок (или молока), разболтанных с 3 желтками, соли, рублен. укропа, петрушки, прогрѣть, не кипятя.

Картофель.—6 стак. молока.—Стакан сливок (или молока).—1/8 ф. масла.—3 желтка.—Укроп, петрушка.

Гренки-кубики миніатюрные, подрумяненные в духовкѣ. 2 французскія булки по 3 коп. порѣзать мелкими кубиками, удалив толстыя корки. **Подрумянить постепенно в духовкѣ.**

2 французскія булки по 3 коп.

б) Свекла тушеная с капустой кислой, шинкованной, со сметаной. 1 ф. шинкованной кислой капусты и 2 ф. шинкованной красной свеклы тушить с 1/8 ф. масла, под крышкой. Когда дойдет, прибавить 1/2 ф. сметаны, сок тертой сырой свеклы, соли, прогрѣть, не кипятя. Подавая, посыпать рублен. укропом, петрушкой.

1 ф. кислой шинкованной капусты. 2 ф. свеклы.—1/8 ф. масла.—Стакан сметаны.—Укроп, петрушка.

ж в) **Крем лимонный** (Mise). 9 желтков растереть с 3/4 ф. сахара, прибавить цедру, стертую с 1 лимона. 2 золоти. агар-агар, залить 3 стаканами воды, поставить на плиту пока вполнѣ растворится, не кипятя. Влить сок 4 лимонов, смѣрить стаканом, долить столько кипятку, чтобы всего вмѣстѣ оказалось 6 стаканов. Сбивать на плитѣ, постепенно прибавляя растертые желтки, пока собьется в пѣну, не кипятя. Налить в компотницу, вынести на лед. Подать **вафельки кондитерскія.**

9—желтков.—3/4 ф. сахара. 1 лимона.—2 золоти. агар-агар.

№ 3. Завтрак.

а) **Винегрет с крессом.** Мелко порѣзать отваренные: картофель и свеклу, огурцы (свѣжіе или солёные), лѣлоки, рыжики или грузди солёные. Прибавить: клюквы, рублен. зеленаго лука, укропа,

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

петрушки. Сдѣлать заправку «по-Швейцарски» (см. ниже), посыпать крессом, убрать ломтиками Испанскаго лука и четвертушками круто сваренных яиц.

Картофель, свекла, огурцы (свѣжіе или солёные), рыжики или грузди солёные, клюква, зеленый лук, укроп, петрушка, Испанскій лук. — Яйца.—Заправка «по-Швейцарски».

Заправка «по-Швейцарски» с Прованским маслом, лимонами и яйцами. Салат или кушанье, для котораго нужна «заправка», облить 2 стол. ложками Прованскаго масла, перемѣшать. 2 яйца разболтать с соком 1½ лимонов, ½ чайн. ложкой соли, 4—6 чайн. ложками сахара. Облить заправляемое, прибавить рублен. укропа, петрушки (если подходит, Испанскаго или зеленаго лука), вторично перемѣшать, тотчас подавать.

2 стол. ложки Прованскаго масла.—2 яйц.—1½ лимона.—4—6 чайн. ложек. сахара.—Укроп, петрушка. Лук?

б) Бобы зеленые, сушеные, пикованные. ½ ф. зеленых, сушеных, пикованных бобов отварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить. Подать отдѣльно **горячее масло** или **Соус сливочный** (№ 11), или согрѣть бобы **в маслѣ или соусѣ, не кипятя.**

½ ф. Бобов зеленых сушеных, пикованных.—Масло или соус.

в. Яйца, жаренья в кляръ из бѣлков. 12—15 крутых яиц разрѣзать пополам, в длину. Приготовить **кляр из бѣлков** (см. ниже), обмакивать в нем яйца, обжаривать **румяно** в маслѣ. Убрать обжаренными в маслѣ **вѣточками петрушки.**

12—15 яиц.—Кляр.—Масло.- Зелен. петрушки.

г. Кляр из бѣлков. Разболтать ½ ф. муки с 1½ стаканами воды и стол. ложкой Прованскаго масла, посолить. Обмакивать в этом тѣстѣ то, что желают жарить в **кляръ**, обжаривать **румяно** в маслѣ.

½ ф. муки.—Стол. ложка Прованскаго масла.—1½ стак. воды.—Масло.

№ 4. Обѣд.

а) Суп пюре из моркови. Порѣзав: рѣпу, луковицу и достаточно моркови, сварит в кипяткѣ, процѣдить, протереть. ⅛ ф. масла подрумянить с 6 чайн. ложками муки, соединить с пюре и его наваром, вскипятить. Прибавить: ½ ф. масла, 1½ стак. сливок (или молока), рублен. укропа, петрушки, соли, прогрѣть, **не кипятя.**

Рѣпа, луковица, морковь.—½ ф. масла.—6 чайн. ложек муки.—1½ стак. сливок (или молока).—Укроп, петрушка.

Гренки-кубики миніатюрные, поджаренные в маслѣ. 2 Французскія булки по 3 коп. порѣзать мелкими кубиками, удаляя толстыя корки. Обжарить **румяно** в маслѣ.

2 Французскія булки по 3 коп.—Масло.

б) Каша перловая, разсыпчатая, в горшкѣ. 1 ф. средней просѣянной перловой крупы всыпать в горшок, залив половину его. Прибавить стол. ложку масла, соли, залить кипятком, по-

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

кровь им всю крупу, перемѣшать. Поставить в духовку на сковороду с кипяткомъ, котораго добавлять по мѣрѣ выкипанья. Подать масло и сливки (или молоко).

1 ф. перловой крупы. Стол. ложку масла. Подать отдѣльно масло и сливки (или молоко).

в) **Желе «Dessmore» изъ фруктов сушеных.** Отварить (с сахаром) разных сортов сушеных фруктов, каждый отдѣльно, всего ½ ф. Процѣдить, положить в компотницу. 1½ золотн. агар-агар залить 2 стаканами фруктоваго навара, поставить на плиту, пока вполнѣ растворится, не кипятя. Влить сок 2 лимонов, смѣшать стаканом, добавить остальной горячій фруктовый навар, мѣря его стаканом. Если окажется, всего вмѣстѣ, менѣе 3¾ стаканов — добавить кипяткомъ, перемѣшать, залить фрукты, вынести на лед. Подать кондитерскіе бисквиты.

½ ф. сушеных фруктов.—Сахар.—1½ золоти. агар-агар.—2 лимона.

№ 5. Завтрак.

а) **Брюква «à la Piémontaise» с сыром Швейцарским.** Брюкву порѣзать ломтями, отварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить. Французскую булку в 3 кон. мелко порѣзать, залить 1½ стаканами горячих сливок (или молока), дать остыть, вмотереть. Сбить 6 яиц, растереть с ½ ф. распущеннаго масла и 6 чайн. ложками муки, прибавить стаки сметаны, ½ ф. тертаго Швейцарскаго сыра, протертую булку с ея сливками, перемѣшать. Глубокое блюдо смазать масломъ, посыпать крошками, класть брюкву рядами, покрывая приготовленной смѣсью. Густо покрыть ею верхній ряд брюквы, смазать яйцом, посыпать сыром, скропить масломъ, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать масло.

Брюква.—½ стак. сливок (или молока).—Булка въ 3 кон.—7 яиц.—Масло.—Стакан сметаны.—½ ф. Швейцарскаго сыра.—6 чайн. ложек муки.

б) **Скриглики жареные с луком.** Замѣсить крутое тѣсто из 2 яиц, разболтанных с 8 стол. ложками воды и 3 стаканами муки. Раскатать тонко на доскѣ, посыпанной мукой, порѣзать полосками в вершок ширины, которыя порѣзать наискосок кусочками, в вершок длины (ромб). Отварить до мягкости в посолёном кипяткѣ, обдать холодной водой, процѣдить. Луковицу пошинковать, подрумянить слегка в маслѣ, присоединить к скриглякам, поджарить румяно в маслѣ, на большой сковородѣ.

2 яйца.—8 стол. ложек воды.—3 стак. муки.—Луковицу.—Масла.

№ 6. Обѣд.

ж. а) **Суп «à la paysanne».** Порѣзав мелко овощи, сварить их в кипяткѣ, добавляя послѣдовательно одну за другой, а именно: капусту, петрушку, луковицу, брюкву, рѣпу, морковь, порей, картофель. Когда все дойдет, прибавить 1 ф. листьев молодого, очищеннаго щавеля или консервы шавеля (½ ф. жестянку), дать

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

вскипѣть. Влить 1/4 ф. сметаны, разболтанной с 2 желтками, рублен. укропом и петрушкой, посолить, положить 1/8 ф. масла, прогрѣть, **не кипятя**.

Капуста, петрушка, луковица, брюква, рѣпа, морковь, порей, картофель, 1 ф. цавсю (или 1/2 ф. консервов).—1/4 ф. сметаны.—2 желтка.—Укроп, петрушка.—1/8 ф. масла.

б) **Галетка рисовая, жареная, съ сыром Швейцарским.** Отварить 1/2 ф. риса разсыпчато, посолить, влить 1/8 ф. масла, перемѣшать. Сковороду смазать маслом, посыпать крошками. Класть рис слоями, пересыпая Швейцарским сыром (1/8 ф.). Смазать яйцом, посыпать крошками, сыром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Выложить на блюдо, переложить на другое, чтобы верхушка галетки, как болѣе красивая, оказалась сверху.

1/2 ф. риса.—Масло.—1/8 ф. Швейцарскаго сыра.—Яйцо.

Соус томаты пюре (консервы или свѣжіе), со сметаной. Влить в стакан кипящаго молока, тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стакан холоднаго молока, разболтаннаго с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить 1/4 ф. сметаны, пюре томатов (1/2 ф. жестянку консервов), 1/8 ф. масла, соли прогрѣть, **не кипятя**. Консервы можно замѣнить свѣжими томатами, которые, порѣзав, тушить в маслѣ и протереть.

2 стак. молока.—3 чайн. ложки муки.—1/4 ф. сметаны.—1/2 ф. пюре томатов (или свѣжіе).—Масло.

Салат латук.—Заправка «по-Швейцарски» (№ 3). Горошек зеленый (консервы). 1/2 ф. горошка зеленаго (консервы в жестянкѣ). вскипятить в его соку, процѣдить. Сок употребить на суп или соус. Подать сырое масло или горчес.

1 1/2 ф. консервов горошка (в жестянкѣ).—Масло.

в) **Компот из яблок с виноградом или клюквой.** 6 крупных яблок очистить, удалить стержни, порѣзать ломтиками. Кожицы и стержни разварить в водѣ, протереть через рѣшето, смѣрить стаканом, добавить столько кипятку, чтобы оказалось вмѣстѣ всего 2 стак. Всыпать 1/2 ф. сахара, дать закипѣть, отварить слегка яблоки, вылить в компотницу, скропить соком лимона. Покрыть 1 фунтом винограда зеленаго пополам с синим, или 1/2 ф. клюквы, вынести на лед. Подать кондитерское печенье «Альберты».

6 яблок.—1/2 ф. сахара.—Лимон.—Но 1/2 ф. винограда зеленаго и синяго или 1/2 ф. клюквы.

№ 7. Завтрак.

а) **Огурцы солёные, жареные, фаршированные сухарями.** 12 крупных крѣпких солёных огурцов очистить, разрѣзать пополам в длину, выскребать сердцевину, порубить ее. Подрумянить в маслѣ толченых сухарей (на 2 коп.), прибавить сердцевины огурцов, рублен. укропа, петрушки, стол. ложку распущеннаго масла, 2 яйца, перемѣшать. Наполнить плотно огурцы, пригнать половники попарно, покрыть друг дружкой, перевязать. Обмакнуть

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

в яйцах, обвалять в крошках, обжарить румяно в маслѣ. Если бы осталось начинки, скатать ее шариками, обвалять в мукѣ, обжарить румяно в маслѣ, окаймить на блюдѣ огурцы.

12 солёных огурцов.—Сухари на 2 коп.—Масло.—Петрушка, укроп.—2—3 яйца.

Салат: свекла (№ 79). Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами. ¼ ф. сметаны разболтать с 2 яйцами, 4 чайн. ложками сахара, ½ чайн. ложкой соли и соком 1 лимона. Всыпать рублен. укропа (если подходит, — рублен. зеленаго или Испанскаго лука), облить салат или купанье, перемѣшать, тотчас подавать.

¼ ф. сметаны. — 2 яйца — 4 чайн. ложек сахара. — ½ чайн. ложки соли. — Лимон. — Укроп, петрушка. — Лук?

ж) Блинчики жареные, с начинкой из творогу, с изюмом и корицей. Спечь блинчики (№ 64), подрумянивая с одной стороны; 1 ф. творогу положить под пресс, протереть. Прибавить: ¼ ф. сметаны, растертой с 2 желтками, ⅛ ф. растопленного масла, соли, 3 чайн. ложки сахара с ванилью, по ⅛ ф. изюма и корицы, перемѣшать. Намазать подрумяненную сторону блинчиков, сложить вдвое или конвертиком, обжарить румяно в маслѣ, класть на блюдо, пересыпая сахарной пудрой с ванилью. Подать сметану, лимонный сок.

Блинчики — 1 ф. творогу. — 2 желтка. — Масло. — ¼ ф. сметаны. — Сахарная пудра с ванилью. — По ⅛ ф. изюма и корицы.

№ 8. Обѣд.

а) Борщ «вродѣ Польскаго». Сварить ½ ф. бѣлых сушеных грибов, процѣдить, мелконашинковать. Сварить средней величины: луковицу, морковь, брюкву, порей, 2 картофеля, протереть. Спечь или сварить 10 шт. средней величины красной свеклы, мелконашинковать, все соединить с наваром грибов и овощей, прибавить лавровый лист, вскипятить. Всыпать рублен. укропа, петрушки, подкрасить соком тертой красной свеклы, прибавить ⅛ ф. масла, соли, ¼ ф. сметаны, прогрѣть, не кипятя. Подать сметану.

½ ф. бѣлых сушеных грибов.—Лук, морковь, брюква, порей, 2 картофеля, свекла. — Лавровый лист. — Укроп, петрушка. — ⅛ ф. масла. — Сметана.

Гречки из размазни гречневой, поджаренной ломтиками. Сварить размазню (см. ниже) из ½ ф. гречневой средней крупы, посолив ее; дать остыть. Нарѣзать тонкими ломтиками, обвалять в мукѣ, обжарить румяно в маслѣ.

½ ф. гречневой средней крупы. — Мука. — Масло.

Размазни из крупы гречневой. 1 ф. гречневой средней крупы всыпать в посолённый кипяток (около 9 стаканов). Часто перемѣшивать; сварить кашу средней густоты. Подать масло и сливки (или молоко).

1 ф. гречневой средней крупы.

б) Котлетки из чечевицы. Сухари (на 2 коп.) поломать, залить стаканом горячих сливок (или молока), дать остыть, про-

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

теретъ. 3/4 ф. чечевицы намочить часовъ на 6 въ молокѣ, сварить въ немъ, протереть. Соединить съ сухарями и ихъ сливками (или молокомъ), вбить 3 яйца, прибавить 1/4 ф. мелко рублен. солёныхъ рыжиковъ, укропа, петрушки, 1/8 ф. распущеннаго масла, 1/4 ф. сметаны, немного муки. Перемѣшать, подѣлать котлеточки, обвалять въ мукѣ, обжарить **румяно** въ маслѣ.

Сухари на 2 коп.—Стаканъ сливокъ (или молока)—3/4 ф. чечевицы.—Молоко. — 3 яйца. — 1/4 ф. солёныхъ рыжиковъ. — Масло. — 1/4 ф. сметаны. — Мука. — Укропъ, петрушка.

Салатъ: капуста кочанная, сырая, кислая, съ Прованскимъ масломъ. Удалить стержень отъ 2 ф. кочанной, кислой капусты, порѣзать довольно мелко, облить 2 стол. ложками Прованскаго масла. Перемѣшать, тотчасъ подавать.

2 ф. кислой кочанной капусты.—2 стол. ложки Прованскаго масла.

в) **Кремъ сливочно-лимонный (Мопона).** 8 желтковъ растереть съ 1/2 ф. сахара, прибавить постепенно, постоянно растирая, 4 чайн. ложки муки, 2 стак. сливокъ. Поставить на плиту, сбивать, пока загуститъ, **не кипятя.** Дать остыть, прибавить сокъ 2 лимоновъ, цедру, стертую съ 1 лимона, размѣшать. Положить 8 сбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать, выложить пирамидой на глубокое блюдо, вынести на ледъ. Подать **безе кондитерскія.**

8 янц.—1/2 ф. сахара.—4 чайн. ложки муки.—2 стак. сливокъ.—2 лимона.

№ 9. Завтракъ.

а) **Фасоль бѣлая, сушеная, вареная.** 1 ф. бѣлой сушеной фасоли намочить часовъ на 6 въ водѣ, и въ ней же сварить. Прибавить: 1/8 ф. масла, 1/2 стакана сливокъ (или молока), соли, перемѣшать, прогрѣть, **не кипятя.** Подать **масло съ лукомъ, подрумяненнымъ (№ 208), или сырое или лимонный сокъ.**

1 ф. бѣлой сушеной фасоли.—1/2 стак. молока или сливокъ.—Масло.—Лимонъ.

б) **Капуста жареная, подъ бешемелемъ.** 2 маленькихъ плотныхъ кочешка капусты разрѣзать пополамъ въ длину, влить горячимъ посолёнымъ молокомъ, поставить варить. Когда она начнетъ дѣлаться мягкой, процѣдить, порѣзать во всю длину ломтями, обвалять въ мукѣ, обжарить **румяно** въ маслѣ.

Для бешемеля: молоко отъ капусты смѣрить стаканомъ, добавить столько сливокъ (или молока), чтобы получилось всего смѣсь 2 стакана. 4 яйца растереть съ 1/4 ф. распущеннаго масла, 3 чайн. ложками муки, 1/2 ф. сметаны и 1/8 ф. тертаго Швейцарскаго сыра. Соединить съ молокомъ и сливками, прогрѣть, **не кипятя.** Класть капусту слоями на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками, покрывая каждый слой горячимъ бешомелемъ. Густо смазать имъ послѣдній верхній слой, посыпать крошками, сыромъ, окропить масломъ, дать **постепенно подрумяниться** въ духовкѣ. Подать **масло.**

2 кочешка капусты. — Молоко? — Сливки? — Мука. — Масло. — 4 яйца. — 1/2 ф. сметаны.—1/8 ф. сыра Швейцарскаго.

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

№ 10. Обѣд.

ж. а) **Суп пюре из крупы перловой с кислью.** $^1/_2$ ф. крупной перловой крупы разварить, протереть через сито, развести $6^1/_2$ стаканами молока. Прибавить 2 желтка, разболтанных с $1^1/_2$ стаканом сливок, или молока, рубленым укропом, петрушкой, $^1/_8$ ф. масла, соли, прогрѣть, **не кипятя.** Подавая, опустить в суп горячую **кисль** (см. ниже).

$^1/_2$ ф. перловой крупы.—$^1/_8$ ф. масла.—2 желтка.—$6^1/_2$ стаканов молока.—$1^1/_2$ стакана сливок или молока. — Укроп, петрушка. — Кисль.

Кисль. Срѣзав корки с сайки в 5 коп., покрошить ее, залить $1^1/_2$ стаканами горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть через сито. $^1/_8$ ф. распущеннаго масла растереть с 2 чайными ложками муки, прибавить 4 растертых желтка, $^1/_8$ ф. тертаго Швейцарскаго сыра, булку с ея сливками, перемѣшать. Положить 4 сбитых бѣлка, соли, перемѣшать, дать застыть на льду. Опускать по $^1/_2$ чайной ложкѣ в посолёный кипяток, сварить, процѣдить.

Сайка в 5 коп.— $1^1/_2$ стакана сливок (или молока).— $^1/_8$ ф. масла.— 2 чайных ложки муки. — $^1/_8$ ф. Швейцарскаго сыра. — 4 яйца.

в. **Гренки «Toast» с Пармезаном и бѣлками.** 2 французскія булки по 3 коп. (удалив толстыя корки) порѣзать ломтиками. $^1/_8$ ф. масла растереть с $^1/_8$ ф. тертаго Пармезана, прибавить 3 сбитых бѣлка, намазать гренки с одной стороны, разложить их пустой стороной на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

2 булки по 3 коп. — $^1/_8$ ф. тертаго Пармезана. — Масло. — 3 бѣлка.

б) **Рѣпка «Нарвская или простая «au gratin».** Рѣпу мелкую «Нарвскую», цѣльную, или простую, порѣзанную ломтиками, сварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить. Класть слоями в сотейник, смазанный маслом, посыпанный крошками, скропляя каждый слой маслом, посыпая Швейцарским сыром ($^1/_8$ ф.) Вскипятить стакан навара рѣпы, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, $^1/_2$ стакана сливок (или молока), разболтаннаго с 2 чайными ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить $^1/_8$ ф. масла, $^1/_4$ ф. сметаны, размѣшать, облить рѣпу, посыпать крошками, сыром, скропить маслом, дать **постепенно** подрумяниться в духовкѣ. Подать **масло.**

Рѣпа.—$^1/_8$ ф. Швейцарскаго сыра.—$^1/_2$ стакана сливок (или молока).— 2 чайных ложки муки. — Масло. — $^1/_4$ ф. сметаны.

Салат свекольник молодой с крессом. Свекольник порубить, прибавить кресса, сдѣлать **заправку «по-Швейцарски»** (№ 3).

Свекольник. — Кресс. — Заправка «по-Швейцарски».

в) **Пышки «Beignets à la religieuse (Sacré Coeur).** 2 стак. муки обдать 1 стаканом горячаго молока, выбить, дать остыть. Положить дрожжи, вымѣшать, дать подняться. $^1/_4$ ф. распущеннаго масла смѣшать с 6 желтками, растертыми с 6 чайн. ложками сахара, прибавить стертую цедру с $^1/_2$ лимона, соли. Всыпать

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

постепенно, постоянно растирая, 1 стак. муки. Соединить с опарой, перемѣшать, дать вторично подняться. Положить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить на доску, посыпанную мукой. Отрѣзая по кусочку, скатывать шарики, укладывать на лист, смазанный масломъ, посыпанный мукой, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Или обжарить румяно в маслѣ на сковородѣ. Кладя на блюдо, пересыпать сахарной пудрой с ванилью. Подать варенье.

3 стак. муки.—1 стак. молока.—Дрожжи.—Масло.—6 яиц.—Сахарная пудра с ванилью. — Цедра с ½ лимона.

№ 11. Завтрак.

а) Бульон грибной (в чашках). ⅛ ф. бѣлых сушеных грибов сварить, процѣдить. Опустить в грибной бульон шинкованнаго поджареннаго в маслѣ лука, ⅛ ф. масла, прогрѣть, не кипятя. Подавать в чашках.

⅛ ф. бѣлых сушеных грибов. — Лук. — Масло.

Грибы бѣлые (сушеные), запеченые в раковинах или на сковородѣ в соусѣ сметаном с гренками. ⅛ ф. бѣлых сушеных грибов сварить, процѣдить, порубить. Вскипятить стакан грибного бульона, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, ½ стак. холоднаго бульона, разболтаннаго с 2 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить ¼ ф. сметаны, ⅛ ф. масла, 2 чайн. ложки поджареннаго шинкованнаго лука, перемѣшать, прогрѣть, не кипятя, соединить с грибами. Из 2 французских булок по 5 коп. (удалив толстыя корки) вырѣзать 15—18 кружечков, по вделении ободка раковин, намазать с одной стороны масломъ. Положить по намазанной стороной на лист, смазанный масломъ, слегка подрумянить в духовкѣ. 15 — 18 раковин смазать масломъ, посыпать крошками, положить грибы, покрыть каждую раковину гренком, болѣе румяной стороной вниз. Посыпать Швейцарским сыром, скропить масломъ, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Можно раковины замѣнить большой сковородой, покрыв грибы — гренками ломтиками.

⅛ ф. бѣлых сушеных грибов. — Мука. — ¼ ф. сметаны. — Масло. — Лук. — 2 булки по 5 коп. — Яйца. — Швейцарский сыр.

б) Винегрет горячій «Leipziger Allerlei». Порѣзав мелко, отварить каждый сорт отдѣльно в посолённом кипяткѣ: картофель, рѣпу, морковь, порей, сельдерей, спаржу, цвѣтную капусту, брюкву. Кромѣ того, отварить горошек и лук Шарлот. Процѣдить, соединя навары. Прибавить, к отвареным овощам, порѣзанных солёных: 3 крупных огурца и ½ ф. солёных грибков. Приготовить соус с укропом и петрушкой (см. ниже), облить частью его винегрет, прогрѣть, не кипятя. Остальной соус подать отдѣльно.

Разныя овощи. — Солёные: 3 огурца и ¾ ф. солёных грибков. — Соус.

Соус с укропом и петрушкой «aux fines herbes». 1½ стак. навара разных овощей вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣ-

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

пая, стакан такого же холоднаго навара, разболтаннаго с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить 1/8 ф. масла 1/2 стакана сливок (или молока), рублен. укропа, петрушки, перемѣшать, прогрѣть, не кипятя.

2½ стак. навара овощей.—3 чайн. ложки муки. Стол. ложку масла.—Стакан сливок (или молока).—Укроп, петрушка.

№ 12. Обѣд.

ж. а) **Суп пюре из овощей.** Картофель, порей, рѣпу, каротель, брюкву, лук, сельдерей, петрушку, порѣзав, сварить в посолённом кипяткѣ, протереть. 1/8 ф. масла подрумянить с 2 чайн. ложками муки, соединить с пюре и его наваром, вскипятить. Прибавить 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками и 3 чайн. ложками рублен. укропа и петрушки, 1/8 ф. масла, соли, ст. ложку масла, прогрѣть, не кипятя.

Овощи.—Масла.—2 чайн. ложки муки.—1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Укроп, петрушка.

Пирог из тѣста сдобнаго с рисом и яйцами. Приготовить тѣсто сдобное (см. ниже). Сварить 1/2 ф. риса разсыпчато, влить 1/6 ф. масла, всыпать рублен. укропа, петрушки, посолить, перемѣшать. Раскатать тѣсто, переложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Положить половину риса, посыпать 5 рубленными яйцами, покрыть остальным рисом, закрыть пирог, защипать его, смазать яйцом. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Подать масло.

Тѣсто сдобное.—1/2 ф. риса.—Масло.—Укроп, петрушка.—4 яйца.

Яйца крутыя. Яйца опустить в кипяток, варить 10 минут. Чтобы скорлупа легко снималась—опустить в холодную воду, дать в ней остыть.

Тѣсто сдобное. Растворить тѣсто из 1/2 ф. муки, 1¼ стак. теплаго молока и дрожжей, дать подняться. Когда вспузырится, вымѣсить, прибавить чайн. ложку сахару, 2 золотн. соли, ¼ ф. теплаго масла, 3 яйца, ½ ф. муки. Мѣсить, пока начнет отставать от рук, дать вторично подняться.

1 ф. муки.—1¼ стак. молока.—Дрожжи.—Чайн. ложка сахара.—¼ ф. масла.—3 яйца.—2 золотн. соли.

б) **Запеканка из моркови или каротели.** Порѣзав морковь или каротель, тушить ее в маслѣ. Сухари на 2 коп. положить, залить 1½ стаканами горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. 1/8 ф. распущеннаго масла растереть с 3 желтками и 6 чайн. ложками муки, прибавить сухари с их сливками (или молоком), морковь или каротель, соли, размѣшать. Положить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать, выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. Смазать яйцом, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать масло или соус «Голландскій» (№ 81).

Морковь или каротель.—Масло.—Сухари на 2 коп.—1½ стак. сливок (или молока).—6 чайн. ложек муки.—4 яйца.

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

в) **Меринги пареные с соусом сливочным ванилевым «Schwimmende Inseln (Segewald).** **Для соуса:** 8 желтков растереть с ½ ф сахара с ванилью, разболтать с 2 стак. сливок. Поставить на плиту, постоянно мѣшая, **не давая закипѣть.** Вынести на лед.

Для мерингов. Сбить 8 бѣлков; обмакивая стол. ложку в холодную воду, опускать ею бѣлки в кипящее молоко. Варить меринги в малом количествѣ (не тѣсно), чтобы не сливались одна с другой. Тѣ, которыя всплывут на поверхность и снизу затвердѣют—бережно переворачивать вверх дном. Готовыя—класть на рѣшето: дав стечь молоку, складывать пирамидой на блюдо. Вынести на лед. Перед тѣм как подавать, облить соусом, предварительно перемѣшав его; остальной подать отдѣльно.

8 яиц. ½ ф. сахара с ванилью.—2 стак. сливок.—2 бут. молока снятого.

№ 13. Завтрак.

а) **Капуста, фаршированная (цѣльным кочном) рисом и яйцами.** **Для фарша:** ¾ стак. риса отварить разсыпчато, прибавить ⅛ ф. горячаго масла, соли, рублен. укропа, петрушки, размѣшать, вбить 3 яйца. **Не** плотный кочан капусты надрѣзать крестообразно внизу по стержню, обдать посолёным кипятком, выложить на рѣшето. Растянуть на доскѣ кисею, переложить на нее капусту, стержнем вниз, отдѣляя один лист от другого: класть между ними плотно фарш. Завернув капусту в кисею, собрать 4 конца ея в лѣвую руку, перевязать веревочкой над кочном. Поставить тушить стержнем книзу в маслѣ, под крышкой. Приготовить **соус томаты пюре (консервы или свѣжіе) со сливками** (см. ниже). Когда капуста дойдет, выложить ее из кисеи на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. Скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Лишній фарш скатать шариками, обвалять в мукѣ, обжарить **румяно** в маслѣ, подавая, обложить вокруг капусты. Облить частью соуса, остальной подать отдѣльно.

¾ стак. риса.—Масло.—Укроп, петрушка.—3 яйца.—Кочан капусты.—Соус.

Соус томаты пюре (консервы или свѣжіе) со сливками. ½ стак. молока вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, ½ стак. молока, разболтаннаго с 2 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить 1 стак. сливок, ½ стакана пюре томатов (консервы), ⅛ ф. масла, соли, прогрѣть, постоянно мѣшая, **не кипятя.** Консервы можно замѣнить свѣжими томатами: разрѣзав их, тушить в маслѣ, когда дойдут—протереть.

Стакан молока.—1 стак. сливок.—2 чайн. ложки муки.—Стакан пюре томатов.—Масло. ½ стак. пюре томатов.

б) **Кисель холодный из фруктов сушеных (Davos).** По ¼ ф.: черносливa, яблок, абрикосов или синяго изюма, или других сушоных фруктов, отварить (каждый сорт отдѣльно), прибавив сахару. Процѣдить, навар соединить, фрукты выложить в компот-

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

ницу. Стакан навара остудить, остальной, смѣшав стаканом, вскипятить. Влить в него, тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стакан холоднаго навара, разболтаннаго со столькими чайными ложками мондамина или картофельной муки, сколько оказалось всего стаканов навара. Когда вскипит и загустѣет, залить фрукты, вынести на лед. Подать **сливки сбитыя** (№ 51) или **сливки (или молоко).**

8 сорта сушеных фруктов (по ½ ф.).—Сахар.—Мондамин или картофельная мука.

№ 14. Обѣд.

а) **Разсольник.** Мелко порѣзан, отварить в кипяткѣ, опуская по очереди: 4 крупных, кувшких солёных огурцов, брюквы, моркови, порею, рѣпы, луку, сельдерею, петрушки, картофелю. Засыпать ½ фунта средней гречневой крупы, положить лавровый лист, варить, пока дойдет. Прибавить ½ ф. масла, ¼ ф. сметаны, рублен. укроца, петрушки, прогрѣть, **не кипятя.** Подать отдѣльно **сметану.**

4 солёных огурца.—Овощи.—Лавровый лист.—Укроп, петрушка.—½ ф. средней гречневой крупы—½ ф. масла.—Сметана.

Шарики сырые жареные (Nordernay). 2 французскія булки по 3 коп. (удалив толстыя корки) порѣзать, облить стаканом горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. 3 желтка растереть, прибавить, постепенно, продолжая растирать, ½ ф. распущеннаго масла, ½ ф. тертаго Пармезана, булки с их сливками (или молоком). Положить 3 сбитых бѣлка, муки, перемѣшать, скатать шарики, обвалять в муки, обжарить румяно в маслѣ.

2 булки по 3 коп.—Стакан сливок (или молока).—6 яиц.—Масло—½ ф. Пармезана.—Мука.

б) **Бобы зеленые, сушеные, шинкованные, в соусѣ сливочном «à la poulette».** Отварить бобы (№ 3), процѣдить, прогрѣть в соусѣ сливочном (см. ниже), **не кипятя.**

Бобы зеленые, сушеные, шинкованные.—Соус.

ж. Соус сливочный «à la poulette». Стакан молока вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, ½ стак. сливок, разболтанных с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: ½ ф. масла, 1½ стак. сливок, разболтанных с 2 желтками, соли, прогрѣть, **не кипятя**

3 чайн. ложки муки.—½ ф. масла.—2 стак. сливок.—Стакан молока.—2 желтка.

в) **Крем шоколадный «Thérèsa».** Золотник агар-агара залить 2 стаканами воды, поставить на плиту, пока **вполнѣ** растворится, **не кипятя.** Сбить 3 стак. сбивных сливок, смѣшать с ⅝ ф. тертаго шоколада и сахаром с ванилью. Влить постепенно, тонкой струйкой, теплый агар-агар, непрерывно сбивая, пока загустѣет. Выложить пирамидой на блюдо, вынести на лед. Подавая, гар-

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

нировать $^1/_4$—$^1/_2$ ф. **шоколадных пастилок.** Подать кондитерское печенье **«макроны».**

Золотник агар-агара.—3 стак. сбивных сливок.—$^3/_8$ ф. шоколада.—Сахар. с ванилью. $^1/_4$—$^1/_2$ шоколадных пастилок.

№ 15. Завтрак.

а) **Лук фаршированный.** Очистив 12 крупных луковиц, отварить их **слегка** в посолёном кипяткѣ, вынуть из каждой луковицы серединку, которую, порубив, подрумянить в маслѣ. Сварить, в посолёном молокѣ, $^1/_4$ ф. вермишели, процѣдить порубить, прибавить подрумяненный лук, 3 чайн. ложки муки, 2 яйца, стол. ложку распущеннаго масла, перемѣшать. Нафаршировать луковицы, разложить на лист, смазанный маслом, посыпанный крошками, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Непомѣстившійся фарш скатать шариками, обвалять в мукѣ, обжарить румяно в маслѣ, разложить между луковицами. Облить частью **соуса луковаго (см. ниже), остальной соус** подать отдѣльно.

15 луковиц.—Масло.—Молоко.—$^1/_4$ ф. вермишели.—Мука.—3 яйца.

Соус луковый «Sauce Béarnaise» с лимоном и сахаром подрумяненным. Сварить луковицы в посолёном кипяткѣ, протереть. $^1/_8$ ф. сахара, подрумянить. Стакан луковаго навара вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стакан холоднаго луковаго навара, разболтаннаго с 2 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить $^1/_8$ ф. масла, подрумяненный сахар, сок цѣлаго лимона, протертый лук, посолить, подсластить, прогрѣть, **не кипятя.**

Лук.—Сахар.—2 чайн. ложки муки.—Лимон.—$^1/_8$ ф. Масла.

б) **Макароны, запеченые «По-Итальянски», с Пармезаном.** Отварить $^3/_4$ ф. макарон в посолёном кипяткѣ, обдать холодной водой, дать ей стечь. Класть макароны слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, пересыпая Пармезаном, скропляя маслом. Верхній слой смазать яйцом, посыпать крошками, сыром, скропить маслом, дать **подрумяниться постепенно** в духовкѣ. Подать **масло горячее** и **тертый Пармезан.**

$^3/_4$ ф. макарон.—Масло.—Пармезан.—Яйцо.

ж. в) **Мусс лимонный съ желтками (Cannes).** 2 золотн. агар-агара залить 2 стаканами кипятку, поставить на плиту, пока **вполнѣ** растворится, **не кипятя.** Растереть 8 желтков с $^3/_4$ ф. сахара, всыпать цедру, стертую с $^1/_2$ лимона. Влить в горячій агар сок 3 лимонов, смѣрить стаканом, долить столько кипятку, чтобы **всего вмѣстѣ** получилось $4^1/_2$ стак. Поставить на плиту, вливать, понемногу, растертые желтки, постоянно сбивая, пока загустѣет, **не кипятя.** Выложить в компотницу, вынести на лед. Подать **кондитерскія фунтовыя «Langues de chat».**

2 золотн. агар-агара—8 желтков.—$^3/_4$ ф. сахара.—3 лимона.

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

№ 16. Обѣд.

а) Бульон из кореньев и овощей с кашей Смоленской кубиками. Подрумянить, на плитѣ, разрѣзанную пополам крупную луковицу и по 2 больших ломтя рѣпы и моркови; разварить их в посолёном кипяткѣ, вмѣстѣ с порѣзанными мелко: сельдереем, петрушкой, морковью, пореем, брюквой; процѣдить через сито. Сварить густую кашу из $^3/_8$ ф. Смоленской крупы, посолить, влить стол. ложку масла, перемѣшать, остудить, порѣзать кубиками. Опустить в бульон, прибавить $^1/_8$ ф. масла, рублен. укропа, петрушки, прогрѣть **не кипятя.**

Лук, рѣпа, морковь, сельдерей, петрушка, порей, брюква.—Укроп, петрушка.—$^3/_8$ ф. Смоленской крупы.—Масло.

б) Котлетки из грибов сушеных. $^1/_4$ ф. сушеных бѣлых грибов, сварить, процѣдить, порубить. Сухари (на 5 коп.) поломать, залить $1^1/_2$ стаканами горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. Луковицу порубить, подрумянить в маслѣ, смѣшать с сухарями и их сливками (или молоком), прибавить $^1/_8$ ф. распущеннаго масла, 3 яйца, грибы (отдѣлив 2 стол. ложки на соус), немного муки, соли. Размѣшать, сдѣлать котлетки; обмакивая в яйцах, обвалять в крошках или, обваляв в мукѣ, обжарить **румяно** в маслѣ.

$^1/_4$ ф. сушеных бѣлых грибов.—Сухари на 5 коп.—$1^1/_2$ стак. сливок (или молока).—Лук.—Масло.—Мука.—4—5 яиц.

Соус на бульонѣ грибном со сметаной (№ 1).

Картофель под бешемелем жидким. Очищенный, отваренный в посолёном кипяткѣ, картофель порѣзать ломтями, класть слоями в сотейник, смазанный маслом, посыпанный крошками. Заливать каждый слой **бешемелем жидким** (см. ниже). Посыпать верхній слой крошками, Швейцарским сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

Картофель.—Масло.—Швейцарскій сыр.—Бешемель.

Бешемель жидкій. Вскипятить $^1/_8$ ф. масла с 3 чайн. ложками муки, влить $1^1/_2$ стак. горячих сливок (или молока). Прибавить тертаго Швейцарскаго сыра, $1^1/_2$ стак. слегка согрѣтых сливок (или молока), разболтанных с 3 яйцами, перемѣшать, залить кушанье. Посыпать крошками, сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

3 чайн. ложки муки.—3 стак. сливок (или молока).—$^1/_8$ ф. сыра Швейцарскаго.—3 яйца.—Масла $^1/_8$ ф. (в бешемель).

Огурцы солёные (№ 287) **или салат из порея** (№ 23).

в) Компот из шепталы с миндалем шинкованным. $^1/_4$ ф. очищеннаго от кожиц миндалю тонко пошинковать вкось, в длину. Вскипятить сироп из $4^1/_2$ стаканов воды с $^1/_4$ ф. сахара, сварить в нем $^3/_4$ ф. шепталы, перемѣшать с миндалем, вынести на лед. Подать **буше кондитерскія фунтовыя.**

$^1/_4$ ф. очищеннаго от кожиц миндалю.—$^1/_4$ ф. сахару.—$^3/_4$ ф. шепталы.

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

№ 17. Завтрак.

а) **Зразы из капусты свѣжей, рубленой.** Капусту порубить, посолить, тушить в маслѣ; когда дойдет, присоединить шинкованный, поджаренный в маслѣ лук. Порѣзать французскую булку (к 3 коп.), удалив с нея толстыя корки, залить стаканом горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. Прибавить, постоянно растирая: 3 яйца, булку с ея сливками (или молоком), 1/8 ф. распущеннаго масла, соли, немного муки, перемѣшать с капустой. Сдѣлать зразы, обвалять в мукѣ, обжарить румяно в маслѣ. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками, класть на него горячія зразы. Облить 1/4 ф. сметаны или **соусом из рыжиков** (см. ниже). Прогрѣть в духовкѣ, **не кипятя.**

Капусты.—Масло.—Лук.—Булка в 3 к.—Стакан сливок (или молока).—3 яйца.—Мука.—1/4 ф. сметаны или соус из рыжиков.

Соус из рыжиков солёных со сливками. Нашинковав 1/2 ф. солёных рыжиков, отварить их в кипяткѣ, процѣдить. Подрумянить стол. ложку масла с 3 чайн. ложками муки, влить стакан навара рыжиков, вскипятить. Долить 1/2 стак. сливок и столько остальнаго навара рыжиков (мѣря стаканом), чтобы соуса получилось всего 3 стак. Прибавить: рыжики, стол. ложку масла, рублен. укропа, петрушки, прогрѣть, **не кипятя.**

1/2 ф. солёных рыжиков.—Масло.—Укроп, петрушка.—3 чайн. ложки муки.—1/2 стак. сливок.

б) **Каша манная, разсыпчатая, в горшкѣ.** Приготовляется из крупной манной крупы, как **каша перловая** (№ 4). Подать **масло и сливки (или молоко).**

1 ф. крупной манной крупы.—Масло.—Сливки (или молоко).

№ 18. Обѣд.

а) **Суп грибной с крупой перловой и картофелем.** 1/8 ф. бѣлых сушеных грибов сварить, процѣдить, пошинковать. 1/4 ф. перловой крупы сварить в кипяткѣ. Всыпать рѣзанаго картофелю, когда он сварится, прибавить: грибной бульон, грибы, шинкованнаго, подрумяненнаго в маслѣ луку, 1/4 ф. сметаны, 1/8 ф. масла, соли, прогрѣть, **не кипятя.** Подать **сметану.**

1/8 ф. бѣлых сушеных грибов.—Масло.—Картофель.—Лук.—1/4 ф. сметаны.—1/4 ф. перловой крупы.

б) **Капуста кислая, шинкованная, тушеная, под соусом красным.** 1 1/2 ф. кислой шинкованной капусты тушить с маслом; когда дойдет, процѣдить. 2 стол. ложки сахару подрумянить, вскипятить с соком капусты, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/4 ф. сметаны, разболтанной с 2 чайн. ложками муки. Когда заправка вскипит и загустѣет, вылить ее в капусту, прогрѣть, **не кипятя.**

1 1/2 ф. кислой шинкованной капусты.—Масло.—2 чайн. ложки муки.—1/4 ф. сметаны.—2 стол. ложки сахару.

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

Гренки из размазни гречневой, ломтиками (№ 8).

б) **Бисквит из мондамина или картофельной муки с «Fleurs d'orangers» и кремом миндальным (St. Rémo).** 1/4 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла растереть, прибавить постепенно, не переставая растирать: 12 желтков, растертых с 12 чайн. ложками сахара, 12 чайн. ложками мондамина или картофельной муки и 4 каплями флёрдоранжеваго масла. Положить 12 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить в 2 одинаковыя бисквитныя формы, смазанныя маслом, посыпанныя мукой. Дать бисквитам **постепенно** подняться и **подрумяниться** в духовкѣ. Когда остынут, намазать один из них густым слоем **крема миндальнаго** (№ 132), покрыть вторым бисквитом, который посыпать **сахарной пудрой** и убрать **ананасом засахаренным** (№ 364). Подать **сливки (или молоко).**

1/4 ф. масла.—12 яиц.—12 чайн. ложек сахара.—12 чайн. ложек мондамина или картофельной муки.—4 капли флёрдоранжеваго масла.—Крем миндальный.—Ананас засахаренный.

№ 19. Завтрак.

а) **Капуста Брюссельская под соусом сливочным.** 2 ф. Брюссельской капусты сварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить. Стакан навара ея вскипятить, влить в него, тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. холоднаго навара, разболтаннаго с 2 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: 1/8 ф. масла, 1/2 стакана густых сливок, соли, размѣшать, облить капусту, прогрѣть, **не кипятя.**

2 ф. Брюссельской капусты.—1/8 ф. масла.—2 чайн. ложки муки.—1/2 стак. густых сливок.

б) **Колбаски картофельныя, жареныя.** Порѣзать французскую булку в 3 коп., удалив толстыя корки, залить стаканом горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. Отварить, в посоленом кипяткѣ, очищенный картофель, протереть, прибавить 1/8 ф. распущеннаго масла, булку с ея сливками (или молоком), 3 яйца, соли, перемѣшать. Раскатать колбаски, обвалять в мукѣ, обжарить **румяно** в маслѣ.

Булка в 3 коп. Стакан сливок (или молока).—Картофель. Масло.—3 яйца.

Грузди солёные или огурцы солёные (№ 287).

в) **Мусс из хлѣба чернаго с лимонами.** 2 золотн. агар-агар залить 2 стаканами воды, поставить на плиту, пока **вполнѣ** растворится, **не кипятя.** 1/8 ф. кусочков сушенаго (**румяно**) чернаго хлѣба, разварить в кипяткѣ, процѣдить, протирая через сито, прибавить 3/4 ф. сахара, сок 6 лимонов, цедру, стертую с 1/2 лимона, согрѣть (**не кипятя**), соединить с горячим агаром. Смѣрить стаканом: если бы оказалось менѣе 5 стаканов, добавить кипятком, перемѣшать, вылить в компотницу, вынести на лед. Подать **кондитерскіе бисквиты.**

2 золотн. агар-агар.—1/4 ф. сушенаго чернаго хлѣба.—3/4 ф. сахара.—4 лимона.

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

№ 20. Обѣд.

а) Супъ пюре с томатами (консервы или свѣжіе) и рисомъ. Порѣзать и сварить средней величины: морковь, рѣпу, петрушку, брюкву, протереть. Сварить 1/4 ф. риса, прибавить: протертыя овощи с их наваром, 1/4 ф. сметаны, 1/2 ф. пюре томатов (консервы), 1/8 ф. масла, прогрѣть, не кипятя. Для замѣны консервов свѣжими томатами—спѣлые нарѣзать, тушить в маслѣ, протереть. Подать отдѣльно сметану.

Морковь, рѣпу, брюкву, петрушку.—1/4 ф. риса.—1/2 ф. пюре томатов.—Масло.—Сметана.

б) Котлетки из овощей. Нѣсколько сортов овощей нарѣзать, тушить в маслѣ, протереть. Сухари на 5 коп. поломать, залить 1 стаканом сливок (или молока), протереть. Прибавить, постоянно размѣшивая: 3 яйца, сухари с их сливками (или молоком), рублен. укроп, петрушку, соли, муки. Сдѣлать котлетки, обвалять в мукѣ, обжарить румяно в маслѣ.

Овощи.—Сухари на 5 коп.—1 стак. сливок (или молока).—Укроп, петрушка.—Мука.—Масло.—3 яйца.

Салат.—Заправка (№ 3).—**Картофель «ан гратэн»** (№ 172).

в) Ватрушка из тѣста рубленаго, с вареньем из смородины черной. Приготовить **тѣсто рубленое** (см. ниже), раскатать, переложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Загнуть тонкіе края, смазать их яйцом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Покрыть густым слоем варенья из смородины черной, прогрѣть слегка в духовкѣ.

Тѣсто рубленое.—Яйцо.—Варенье из смородины черной.

Тѣсто рубленое. Растереть 2 яйца с 1/2 ф. сметаны, 3 ф. муки и 1/2 ф. масла. Если тѣсто нужно для сладкаго пирожья, прибавить 1/8 ф. сахара. Рубить его сѣчкой, пока начнет отставать от стѣнок чашки, раскатать. Отлично сохраняется 2—3 сутокъ на льду.

2 яйца.—1/2 ф. сметаны.—1 ф. муки.—1/8 ф. сахару?—1/2 ф. масла.

№ 21. Завтрак.

а) Спаржа (консервы или свѣжая) с яйцами. Спаржу суповую—консервы (1 ф. жестянку) процѣдить. Сок из спаржи смѣрить стаканом, добавить столько сливок (или молока), чтобы получилось всего 2 стак. Один стак. вскипятить, влить в него, тонкой струйкой (постоянно мѣшая),—второй стакан, разболтанный с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить 1/8 ф. масла, соединить со спаржей, размѣшать. Дать слегка остыть, влить 3 сбитых яйца, слегка посолить, перемѣшать. Вылить на глубокое огнеупорное блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой, дать постепенно слегка подрумяниться в духовкѣ. Можно консервы замѣнить фунтом свѣжей, рѣзан-

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

ной, отварной спаржи, употребивъ навару ея, какъ указано для сока отъ консервовъ спаржи. Подать сырое масло.

1 ф. спаржи (консервы или свѣжей).—Сливокъ (или молока).—Масла.—3 чайн. ложки муки.—3 яйца.

б) **Каша «полба» разсыпчатая.** Приготовляется какъ каша перловая (№ 4), замѣнивъ перловую крупу—полбой. Подать масло, сливки (или молоко).

1 ф. крупы «полбы».—Масло, сливки (или молоко).

в) **Мороженое натуральное съ сиропомъ фруктовымъ «Glaces à la vanille» «Naturgefrorenes».** Разложить свѣже выпавшаго снѣга въ раковины, быстро перемѣшать съ любымъ фруктовымъ сиропомъ, тотчасъ подавать. Подать **бисквиты кондитерскіе.**

Свѣже выпавшій снѣгъ.—Фруктовый сиропъ.—Бисквиты кондитерскіе.

№ 22. Обѣдъ.

а) **Супъ изъ лука рѣзничатаго со сметаной «Potage Soubise» (Ehrsat).** Подрумянить, положивъ на горячую плиту, 3 разрѣзанныя пополамъ луковицы, разварить, процѣдить черезъ сито. Небольшіе сельдерей, петрушку, морковь, порей, рѣпу, брюкву, порѣзавъ, разварить, протереть, присоединить къ луковому навару. Посолить, положить $^1/_2$ стакана шинкованнаго лука, предварительно подрумяненнаго въ маслѣ, 3 чайн. ложки муки, подрумяненной съ $^1/_8$ ф. масла. Вскипятить, прибавивъ: $^1/_8$ ф. масла, $^1/_4$ ф. сметаны, рубленн. укропа, петрушки, протереть, не кипятя. Подать сметану.

Лукъ.—Сельдерей, петрушка, 2 моркови, порей, рѣпа, брюква.—Масло.—3 чайн. ложки муки.—Укропъ, петрушка.—$^1/_4$ ф. сметаны.

Гренки изъ размазни гречневой, поджаренной ломтиками (№ 8).

б) **Запеканка изъ горошка зеленаго (сушенаго или свѣжаго) съ каротелью.** $^1/_2$ ф. зеленаго, сахарнаго, сушенаго горошка сварить съ 2 чайн. ложками сахара, процѣдить. 1 ф. шинкованной каротели сварить, въ посолѣнномъ кипяткѣ, съ 2 чайн. ложками сахара, процѣдить. Порѣзать сухари на 3 коп., залить $1^1/_2$ стаканами горячихъ сливокъ (или молока), дать остыть, протереть. $^1/_4$ ф. масла растереть, прибавить: 3 растертыхъ желтка, сухари съ ихъ сливками (или молокомъ), горошекъ, каротель. Положить 3 сбитыхъ бѣлка, соли, перемѣшать, выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками. Смазать яйцомъ, посыпать крошками, тертымъ сыромъ, скропить масломъ, дать постепенно подрумяниться въ духовкѣ. Сушеный горошекъ можно замѣнить $1^1/_2$ ф. свѣжаго. Подать масло или соус съ укропомъ, петрушкой (№ 11). Оба повара употребить на супъ или соусъ.

$^1/_2$ ф. зеленаго сушенаго горошка или $^1/_2$ ф. свѣжаго.—2 чайн. ложки сахара.—1 ф. шинкованной каротели.—Сухари на 3 коп.—$1^1/_2$ стак. сливокъ (или молока).—Масло.—4 яйца.

в) **Компотъ изъ апельсиновъ съ черносливомъ и виноградомъ.** 6 апельсиновъ (корольковъ), очистивъ, раздѣлить пополамъ въ длину, порѣзать поперекъ ломтиками, уложить въ центрѣ глубокаго блюда, пе-

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

ресыпая сахаром. Отварить $^1/_4$ ф. чернослива, в трех стаканах воды, с $^3/_8$ ф. сахара, процѣдить, обложить черносливом в видѣ гирлянды, вокруг апельсинов. Убрать фунтом зеленаго винограда, облить остывшим наваром чернослива, посыпать тонко шинкованной апельсинной цедрой, вынести на лед. Подать кондитерскія фунтовыя «Langues de chat».

6 апельсинов.—$^1/_4$ ф. чернослива.—1 ф. зеленаго винограда.—$^3/_8$ ф. сахара.

№ 23. Завтрак.

а) **Сельдерей «по-Итальянски», обжаренный в клярѣ, с желтками и бѣлками.** Корни очищеннаго сельдерея слегка отварить въ посолёном кипяткѣ, процѣдить, порѣзать поперек ломтями. Обмакивать в клярѣ (см. ниже), обжаривать румяно в маслѣ.

Корни сельдерея.—Кляр.—Масло.

Кляр с желтками и бѣлками. Разболтать стакан муки с $^1/_4$ стаканом сливок (или молока) и 5 растертыми желтками. Положить 5 сбитых бѣлков, соли, перемѣшать. Обмакивать по 1 штукѣ того, что желают жарить в клярѣ, и обжаривать румяно въ маслѣ. Если бы остался лишній кляр, обжарить его румяно, опуская по чайной ложкѣ в кипящее масло.

Стакан муки.—$^1/_2$ стак. сливок (или молока).—Масло.—5 яиц.

Салат из порея. Порей связать пучками, сварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить, развязать, порѣзать кусочками поперек, остудить. Сдѣлать заправку «по-Швейцарски» (№ 3).

б) **Сырники вареные** (№ 125). **Масло подрумяненное** (см. ниже).

Масло подрумяненное «Braunbutter». Дать закипѣть $^1/_4$ или $^3/_8$ ф. масла в просторной кастрюлѣ, размѣшивать на горячей плитѣ, пока образуется румяный осадок.

$^1/_4$ или $^3/_8$ ф. масла.

№ 24. Обѣд.

Ж. а) **Супъ пюре из рѣпы.** Порѣзав рѣпу, сварить, протереть. $^1/_8$ ф. масла подрумянить с 3 чайн. ложками муки, соединить с пюре и его наваром, вскипятить. Прибавить: $^1/_8$ ф. масла, рублен. укропа, петрушки, $1^1/_2$ стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, соли, прогрѣть, не кипятя.

Рѣпа.—$^1/_4$ ф масла.—3 чайн. ложки муки.—Укроп, петрушка.—$1^1/_2$ стак. сливок (или молока).—2 желтка.

Гренки, жареные ломтиками, из каши пшенной, молочной. Перемыв в нѣскольких водах $^1/_2$ ф. пшенной крупы, сварить с. $4^1/_2$ стак снятаго молока. Дать слегка остыть, прибавить $^1/_8$ ф. теплаго масла, 3 яйца, немного муки, соли, перемѣшать, дать остыть. Порѣзать тонкими ломтиками, обвалять в мукѣ, обжарить румяно в маслѣ.

$^1/_2$ ф. пшенной крупы.—Масло.—Мука.—3 яйца. $4^1/_2$ стак. снятаго молока.

б) **Крокеты картофельные жареные.** Вареный или печеный картофель протереть, влить $^1/_8$ ф. распущеннаго масла, размѣшать.

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

Прибавить: 3 желтка, соли, муки, размѣшать, положить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать. Скатать шарики, обвалять в муки, или, обмокнув в яйцах, обвалять в крошках, обжарить **румяно** в маслѣ.

Картофель. Масло.—Мука.—3 яйца.—Крошки?

Салат из капусты Брюссельской. Отварить, в посолённом кипяткѣ, 2 ф. Брюссельской капусты, процѣдить, дать остыть. Сдѣлать **заправку «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Желе из изюма синего (Малага.** 2 золот. агар-агар залить 2 стак. воды, дать **вполнѣ** раствориться на плитѣ. Сварить сироп из 2½ стак. воды с ½ ф. сахара, отварить в нем ¾ ф. синего изюма, процѣдить, выложить изюм в компотницу. Влить навар его в горячій агар, прибавить сок 2 лимонов, смѣшать стаканом. Если бы оказалось менѣе 6 стаканов, добавить кипятку, залить изюм, вынести на лед. Подать **кондитерскіе бисквиты**

2 золот. агар-агар.—½ ф. сахару.—¾ ф. синего изюма. —2 лимона.

№ 25. Завтрак.

а) **Пирог из тѣста кислого с кашей гречневой «ядрицей» и грибами.** Приготовить **тѣсто кислое** (№ 51) и ½ порціи **каши гречневой** (№ 25). ½ ф. бѣлых сушеных грибов сварить, процѣдить, порубить. Луковицу, пошинковав, подрумянить въ маслѣ. Раскатать тѣсто, переложить на лист, смазанный **маслом**, посыпанный мукой. **Покрыть** кашей, размѣшанной с ½ ф. горячаго масла, грибами и луком, закрыть пирог, защипать, смазать яйцом, скропить маслом, дать **постепенно** подняться и подрумяниться в духовкѣ. **Подать масло.**

Лук.—Масло.—Яйцо.—Тѣсто кислое.—Гречневая каша.—½ ф. сушёных грибов бѣлых.

Каша гречневая, «ядрица» рассыпчатая, в горшкѣ. 1 ф. крупы просѣять, подрумянить на листѣ, в духовкѣ; всыпать в горшок, занявъ половину его. Прибавить стол. ложку масла, соли, залить кипяткомъ, покрывъ им всю крупу, перемѣшать. Поставить в духовку, на сковородѣ с кипяткомъ, котораго добавлять, по мѣрѣ его укипанья. **Подать масло и сливки (или молоко).**

1 ф. «ядрицы».—Стол. ложку масла.—Соль.

Бульон грибной (в чашках) (№ 11).

Б. б) Мусс яблочный горячій, с вареньем. 12 крупных яблок снесть, протереть с кожицей, прибавить, по вкусу, сахару, выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой. Покрыть 8 сбитыми бѣлками, смѣшанными съ 8 чайн. ложками сахару, дать **постепенно** подняться и подрумяниться в духовкѣ. Убрать **вареньем**, подать **сливки** или **молоко.**

15 крупных яблок.—Масло.—Сахар.—12 бѣлков.—Варенье.

№ 26. Обѣд.

Ж. а) Суп пюре из спаржи (консервы). Разварить ¼ ф. крупной перловой крупы, протереть через сито. Прибавить 1 ф. су-

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

повой спаржи (консервы) с ея соком, 1/8 ф. масла, стакан сливок (или молока), разболтанных с 3 желтками, рублен. укропа, соли. Проварить, не кипятя.

1/4 ф. перловой крупы. 1/8 ф. масла.—1 ф. спаржи (консервы).—3 желтка.—Стакан сливок.—Укроп.

Палочки из теста рубленаго с сыром Швейцарским «Alpenstöcke» (Rigi-Kulm) к супам и зелени. Приготовить тесто рубленое (№ 20), 1/2 порціи, прибавив в него 3 стол. ложки тертаго Швейцарскаго сыра. Тонко раскатать, нарѣзать полосками, скатать из них сосисочки (сантиметръ ширины), порѣзать кусочками (12 сантиметров длины). Один конец палочки заострить, а другой—загнуть крючечком, имитируя Альпійскія палки «Alpenstöcke» употребляемыя путешествующими по горам Швейцаріи. Класть палочки на лист, смазанный масломъ, посыпанный мукой, смазать яйцом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Положить на блюдо, крючечками к одной сторонѣ.

Тѣсто рубленое.—3 стол. ложки Швейцарскаго сыра.—Яйца.—Масло.

б) **Картофель под бешемелем жидким** (№ 16). **Латук.—Заправка** (№ 108). **Моркошка моченая** (№ 288). в) **Яблоки жареныя «à la Française»** (№ 1).

№ 27. Завтрак.

а) **Капуста кислая, тушеная с грибами.** 1/8 ф. бѣлых, сушеных грибов сварить, процѣдить, пошинковать. Луковицу, пошинковав, подрумянить в маслѣ, + чайн. ложки муки подрумянить с масломъ, вскипятить с 1/2 стак. грибного бульона. 2 ф. кислой, пошинкованной капусты тушить в маслѣ, когда дойдет, прибавить лук, грибы, 1/4 ф. сметаны, бульон с подрумяненной мукой, прокипѣть, не кипятя.

1/8 ф. сухих сушеных грибов.—Лук.—Масло.—1 чайн. ложки муки.—2 ф. кислой пошинкованной капусты.—1/4 ф. сметаны.

б) **Яйца под бешемелем жидким.** Отварив 12 яиц **пашотом** (см. ниже), разложить их на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками. Покрыть **бешемелем жидким** (№ 16), посыпать крошками, сыром, скропить масломъ, дать **постепенно подрумяниться в духовкѣ.**

12 яиц. Масло.—Бешемель жидкій.—Сыр.

Яйца в смятку варятся, как **яйца пашотом** (см. ниже), но варить их 2—3 минуты, вмѣсто пяти.

Яйца пашотом. Опустив яйца в кипяток, варить 5 минут. Чтобы скорлупа легко снималась, опустить яйца в холодную воду, держать, пока остынут. Если желают подать их горячими, опустить в горячую воду (не кипяток), дать прогрѣться.

в) **Клюква с сахаром, замороженная.** 2 ф. клюквы, выполоскав, обсыпать сахарной пудрой, разложить на раковины, выставить на мороз. Подать **печенье кондитерское «Butter Wafers».**

2 ф. клюквы.—Сахарная пудра.—Печенье кондитерское «Butter Wafers».

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

№ 28. Обѣд.

а) Капуста кислая с Прованским масломъ (№ 290).

б) Борщ «Ялтинскій». Сварить въ посолённом кипяткѣ нѣсколько штук шинкованных: красной свеклы, рѣпы, сельдерею, петрушки, луковиц, картофелю. Маленькій плотный кочан капусты разрѣзать частей на 12, отварить в посолённом кипяткѣ, присоединить, не процѣживая, к предыдущим овощам с их паром, и 1 чайн. ложки муки, подрумяненной с $^1/_8$ ф. масла. Вскипятить, прибавить: $^1/_8$ ф. масла, $^1/_4$ ф. пюре томатов (консервы), $^1/_4$ ф. сметаны, рублен. укропа, петрушки, проварѣть, не кипятя. Томаты консервы можно замѣнить свѣжими: разрѣзав их, тушить в маслѣ, протереть. Подать отдѣльно сметану.

Свекла, рѣпа, сельдерей, петрушка, лук, картофель, капуста.—1 чайн. ложка муки.—$^1/_4$ ф. пюре томатов.—$^1/_4$ ф. сметаны.—Укроп, петрушка.—$^1/_8$ ф. масла.

Каравай из бананов, с рисом и яйцами. Спечь блинчики (№ 64). $^1/_2$ порція. Порубить укроп, петрушку, соединить с 2 крутыми рублеными яйцами. Открыть $^3/_8$ ф. риса разсыпчато, влить стол. ложку топлаго масла, смѣшать с яйцами, укропом и петрушкой, посолить. Форму смазать масломъ, посыпать крошками, выложить дно и стѣнки ея блинами. Класть слоями: то блины, то рис, то яйца. Покрыть блинами, посыпать крошками, скропить масломъ, дать постепенно прогрѣться и подрумяниться в духовкѣ. Подать масло.

Блинчики.—Укроп, петрушка.—2 яйца.—$^3/_8$ ф. риса.—Масло.

Свекла холодная с хрѣномъ. Отварную красную свеклу порѣзать ломтиками поперек, прибавить струганаго хрѣна. Сдѣлать заправку по-«Швейцарски» (№ 31.

Свекла.—Хрѣн.—Заправка «по-Швейцарски».

в) Мороженое «Fleurs d'orangers» (Schaffhausen). Вскипятить 4 стак. воды с 1 ф. сахару, прибавить сок 4 лимонов, 6—10 капель «флёрдоранжеваго масла». Дать остыть, влить в мороженицу, заморозить. Подать трубочки кондитерскія.

1 ф. сахара.— 4 лимона.—6—10 капель флёрдоранжеваго масла.

№ 29. Завтрак.

а) Зелень и овощи, запеченые в высокой формѣ «en timbale». Порѣзать мелко нѣсколько сортов овощей и зелени, отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Высокую, узкую, тонкую форму смазать масломъ, посыпать крошками. Вскипятить стакан сливок (или молока), влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, $^1/_2$ стак. холодных сливок (или молока), разболтанных с 6 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, положить $^1/_8$ ф. масла, рублен. укропа, петрушки, размѣшать, дать остыть. Смѣшать с 3 растертыми желтками, затѣм с 3 сбитыми бѣлками, перемѣшать с овощами и зеленью. Положить в форму, посыпать крошками, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Вы-

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

ложить на блюдо, облить частью соуса томаты пюре со сметаной (см. ниже), остальной подать отдѣльно.

Овощи и зелень.—1½ стак. сливок (или молока).—6 чайн. ложек муки.—Масло.—Укроп, петрушка.—4 яйца.—Соус томатный.

Соус томаты пюре (консервы или свѣжіе) со сметаной. Стакан навара любых овощей вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, ½ стак. того же холоднаго навара, разболтанного с 2 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: стол. ложку масла, ¼ ф. сметаны, 1 ф. пюре томатов (консервы), протёртые не кипятя. Консервы можно замѣнить свѣжими томатами, порѣзав их, тушить в маслѣ; протереть.

1½ стак. навара овощей.—2 чайн. ложки муки.—¼ ф. сметаны.—¼ ф. пюре томатов.—Стол. ложку масла.

б) Рулет яблочный из тѣста заварного. Приготовить тѣсто заварное (см. ниже). Очистить 10 средних яблок, удалить сердцин, порѣзать ломтиками. Тѣсто тонко раскатать, смазать маслом, покрыть яблоками, ⅛ ф. коринки и ⅛ ф. изюма, пересыпая сахаром с ванилью. Свернуть рулетом, переложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, смазать яйцом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Посыпать сахарной пудрой с ванилью, порѣзать ломтиками ананасок. Подать сливки (или молоко).

Тѣсто заварное.—10 средних яблок.—Сахарная пудра с ванилью.—Масло.—По ⅛ ф. коринки и изюма.—Яйцо.

Тѣсто заварное. ½ ф. муки залить ½ стаканом горячаго молока, вымѣсить, дать остыть; влить дрожжи, разболтанныя в ¼ стакана молока, дать подняться. Влить ¼ ф. теплаго масла, мѣсить тѣсто, прибавляя, постепенно, 6 растертых желтков, соли, ½ ф. муки, 6 сбитых бѣлков; дать вторично подняться. Когда тѣсто дойдет, выложить на доску. Если оно требуется для сладкаго кушанья, то желтки растереть с ⅝ стак. сахара.

1 ф. муки.—¾ стак. молока.—Дрожжи.—½ ф. масла.—6 яиц.—⅝ стак. сахара.

№ 30. Обѣд.

1к. а) Суп пюре из сельдерея. Средней величины: морковь, порей, луковицу, рѣпу, 6 сельдереев, порѣзав, сварить в посолённом кипяткѣ, протереть. ⅛ ф. масла подрумянить с 3 чайн. ложками муки, соединить с пюре из овощей и их наваром, вскипятить. Прибавить: рубленн. укропа, петрушки, ⅛ ф. масла, 1½ стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, прогрѣть, не кипятя.

Морковь, порей, лук, рѣпа, 6 сельдереев.—¼ ф. масла.—3 чайн. ложки муки.—Укроп, петрушка.—1½ стак. сливок (или молока).—2 желтка.

Гренки «Pains des fées» с Пармезаном. 2 французскія булки по 3 коп. (удалив толстыя корки) порѣзать ломтиками. 2 желтка разболтать со стаканом сливок (или молока), смочить гренки. ⅛ ф. тертаго Пармезана смѣшать с 2 сбитыми бѣлками, нама-

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

зать грѣнки, положить на листъ, смазанный масломъ, посыпанный мукой. Скропить масломъ, дать постепенно подрумяниться въ духовкѣ.

2 булки по 3 коп.—2 яйца.—Стаканъ сливокъ (или молока)—1/8 ф. Пармезана.—Масло.

б) **Суфле картофельное.** Сварить очищенный картофель, процѣдить, протереть, влить 1/8 ф. масла, размѣшать. Французскую булку въ 3 коп. (удалии толстыя корки) порѣзать, залить стаканомъ горячихъ сливокъ (или молока), дать остыть. Растереть 3 желтка, прибавить 3 чайн. ложки муки, 1/2 стак. сливокъ (или молока), булку съ ея сливками, соли, размѣшать. Положить 3 сбитыхъ бѣлка, выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками. Смазать яйцомъ, посыпать Швейцарскимъ сыромъ, скропить масломъ, дать постепенно подняться и подрумяниться въ духовкѣ. Подать масло.

Картофель.—1 1/2 стакана сливокъ (или молока).—1/4 ф. масла.—3 чайн. ложки муки.—Булка и 3 коп.—Швейцарскій сыръ.—4 яйца.

Огурцы солёные (№ 287), или **Салатъ.—Заправка** (№ 7).

в) **Пирогъ пѣшій изъ чернослива.** 1/2 ф. чернослива (безъ косточекъ) сварить въ стаканѣ воды, протереть, смѣшать съ 1/4 ф. сахара. Сбить 8 бѣлковъ, перемѣшать съ черносливомъ, выложить горкой на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное мукой. Дать постепенно подрумяниться въ духовкѣ, тотчасъ подавать, посыпавъ сахарной пудрой. Подавать сливки (или молоко).

1/2 ф. чернослива.—3 бѣлка.—1/4 ф. сахара.

№ 31. Завтракъ.

а) **Картофель жареный съ лукомъ «по-Польски».** Отваривъ картофель въ посолённомъ кипяткѣ, очистить, порѣзать ломтями. 2 крупныя луковицы пошинковать, всыпать въ широкій котелокъ, слегка подрумянить въ маслѣ; всыпать картофель, покрыть крышкой, тушить на горячей плитѣ, часто перемѣшивая. Когда подрумянится—тотчасъ подавать.

Картофель.—2 крупныя луковицы.—Масло.

Салатъ Эскарольи.—Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

б) **Рѣпа, фаршированная горошкомъ зеленымъ, сахарнымъ (сушенымъ или свѣжимъ).** 12 средней величины рѣпы очистить, сдѣлать крестообразный надрѣзъ на верхушкѣ каждой; размѣстить ихъ на противень, залить кипяткомъ, поставить въ духовку. Когда рѣпа начнетъ дѣлаться мягкой, снять ее съ противня, выскоблить въ каждой мякиш настолько, чтобы, какъ донышко, такъ и стѣнки рѣпы могли удержать фаршъ. Сварить 1/2 стак. зеленаго, сахарнаго горошка, прибавивъ чайн. ложку сахара, немного соли, процѣдить. Стол. ложку масла подрумянить съ чайн. ложкой муки, влить 1/2 стак. сливокъ, вскипятить, смѣшать съ горошкомъ. Наполнить рѣпы, помѣстить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками. Посыпать Швейцарскимъ сыромъ, скропить

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

маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Сушеный горошек можно замѣнить стаканом свѣжаго. Подать **масло.**

½ стак. сушенаго горошку или 1 свѣжаго.—Чайн. ложка сахара.—12 рѣпъ.—Масло.—Чайн. ложки муки.—½ стак. сливок.—Швейцарскій сыр.

Соус «Вестфальскій», с укропом и сливками. Стол. ложку масла подрумянить с 3 чайн. ложками муки, развести 2 стаканами навара из любых овощей, вскипятить. Прибавить стакан сливок, стол. ложку масла, соли, рубленаго укропа. Прогрѣть, **не кипятя.**

2 стол. ложки масла. 3 чайн. ложки муки.—2 стак. навара овощей.—Стакан сливок.—Укроп.

№ 32. Обѣд.

а) **Суп грибной с лапшей домашней.** ½ ф. бѣлых сушеных грибов сварить, процѣдить, мелко покрошить. Приготовить ½ порціи **лапши домашней** (см. ниже); сварить ее в грибном бульонѣ, прибавить стол. ложку масла, поджаренный в маслѣ рубленый лук, ½ ф. сметаны, прогрѣть, **не кипятя.** Подать отдѣльно **сметану.**

½ ф. бѣлых сушеных грибов.—Лук.—Домашняя лапша.—2 стол. ложки масла.—Сметана.

Тѣсто на: лапшу, вареники, ушки, пельмени. Замѣсить крутое тѣсто из 3 яиц, 12 стол. ложек воды с 3 золотниками соли и 3 стак муки, раскатать тонко, дать тѣсту обсохнуть. Если **лапша**, то порѣзать полосками, положить их нѣсколько одна на другую, мелко покрошить.

3 яйца.—3 стак. муки.—12 стол. ложек воды.—3 золотника соли.

б) **Сафой под бѣлым соусом.** 2 небольших плотных кочна сафоя разрѣзать на части (удаляя стержни), сварить в горячем, посолённом молокѣ со стол. ложкой масла, процѣдить. Стол. ложку масла подрумянить с 3 чайн. ложками муки, развести молоком от сафоя. Когда вскипит и загустѣет, смѣрить стаканом, прибавить столько сливок (или молока), чтобы всего вмѣстѣ получилось 3 стак. Положить стол. ложку масла, рублен. укропа, петрушки, соли, прогрѣть, **не кипятя.** Выложить горячій сафой на блюдо, облить **частью соуса,** остальной подать **отдѣльно.**

2 кочна сафоя.—3 стол. ложки масла.—3 чайн. ложки муки.—Укроп, петрушка.—Сливки (или молоко).

Гренки, жаренные ломтиками, из каши молочной манной. Сварить густую кашу из ½ ф. крупной манной крупы, на 1½ бутылки молока. Положить стол. ложку масла, соли, размѣшать, дать слегка остыть, прибавить 2 яйца, муки, перемѣшать, остудить. Порѣзать ломтиками, обвалять в мукѣ, обжарить **румяно** в маслѣ.

½ ф. манной крупы.—1½ бут. молока.—Масло.—2 яйца.

в) **Пломбіер сливочный с цукатами (Мопассо).** 6 желтков растереть с ½ ф. сахара с ванилью, развести стаканом сбивных сливок. Поставить на плиту, сбивать, пока **начнет** густѣть — **не кипятя.** Влить в пломбіерную форму, вынести на ледник. Когда **начнет** застывать, всыпать ½ ф. рѣзаных кубиками цукатов, перемѣшать. Присоединить стакан сбивных сливок, пере-

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

мѣшать, вынести часов на 6 на ледник, окружить льдом. Подавая, выложить на блюдо, окаймить **трубочками кондитерскими.**

6 желтков. — 1/2 ф. сахара с ванилью. — 2 стак. сбитых сливок. — 1 ф. цукатов.

№ 33. Завтрак.

а) **Капуста жареная под бешемелем** (№ 9).

б) **Каштаны тушеные с яблоками.** 1 1/2 ф. очищенных от кожицы каштанов поръзать, тушить, до мягкости, под крышкой, в маслѣ. Прибавить 2 ф. очищенных порѣзанных яблок, стол. ложку сахару, продолжать тушить, пока дойдут. Подать **масло подрумяненное** (№ 23).

1 1/2 ф. очищенных каштанов.—Масло. — 2 ф. очищенных яблок.— Стол. ложку сахару.

Салат зеленый. — Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

№ 34. Обѣд.

ж. а) **Суп пюре из каштанов.** 1 ф. очищенных от кожицы каштанов залить молоком, разварить, подливая воды, чтобы не пригорали; протереть через сито 3 чайн. ложки муки, подрумянить со стол. ложкой масла, соединить с каштанами и их молоком, вскипятить. Прибавить 2 стол. ложки масла, 1/4 ф. сметаны, разболтанной с 2 желтками, соли, развести сливками (или молоком), проварѣть, не кипятя. Положить рублен. укропа, петрушки, ломтики лимона.

1 ф. очищенных каштанов. — Молоко. — Сливки — 3 чайн. ложки муки. — 2 стол. ложки масла. — 1/4 ф. сметаны. — 3 желтка. — Укроп, петрушка. — Лимон.

Гренки «Діабли», из тѣста слоенаго с Пармезаном. Приготовить 1/2 порціи **тѣста слоенаго** (№ 36), тонко раскатать, порѣзать наискосок четырехугольными кусочками (ромб). Стол. ложку масла растереть с 1/8 ф. Пармезана; намазать гренки, положить на лист, смазанный маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

Тѣсто слоёное. — 1/8 ф. Пармезана. — Стол. ложку масла.

б) **Котлетки грибныя** (№ 16) **Пюре картофельное** (№ 140).

Брусника моченая с яблоками. Выполоскать, в холодной отварной водѣ, бруснику, наполнить ею до верху банки, перекладывая яблоками, залить холодной отварной водой. Перевязать восковой бумагой. Держать в холодном сухом мѣстѣ.

Брусника. — Яблоки. — Отварная вода.

в) **Орѣхи молотые.** 1 ф. очищенных орѣхов, одного или нѣсколькихъ сортов, смолоть, насыпать пирамидой на блюдо. Подать **варенье или мед, молоко миндальное** (№ 73) или **сливки** (или молоко).

№ 35. Обѣд.

а) **Коренья сладкіе под соусом лимонным.** Очистив 2 ф. сладкихъ кореньев, порѣзать, сварить в посолённом кипяткѣ со ст. ложкой масла, процѣдить. Навар употребить на **соус лимонный**

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

(см. ниже). Если коренья подавать в соусѣ, то опустить их в горячій соус, прогрѣть, **не кипяти.**

2 ф. сладких кореньев. — Ст. ложку масла. — Соус.

Соус лимонный. Стакан навара любых овощей вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, ½ стак. холоднаго навара, разболтаннаго с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: 1½ стак. сливок (или молока), сок 1 лимона, стертую с ½ лимона цедру, стол. ложку масла, соли, 2 чайн. ложки сахара, сорвѣть, **не кипяти.** Опустить в соус овощи или зелень, прогрѣть, **не кипяти,** или подать соус отдѣльно.

1½ стак. навара овощей.—3 чайн. ложки муки. — 1½ стак. сливок (или молока). — Лимон. — 2 чайн. ложки сахара. — Стол. ложку масла.

Гренки трехугольнички, на молокѣ с яйцами. Удалить толстыя корки с двух французских булок (по 3 коп.), порѣзать их трехугольными ломтиками, 3 яйца разболтать со стаканом молока, обмакивать гренки, класть на лист, смазанный маслом, посыпать Швейцарским сыром, сбрызнуть маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подавая, втыкать гренки стоймя, остріем в овощи или зелень.

2 французскія булки по 3 коп. — 1½ стак. молока. — Масло. — Швейцарскій сыр. — 3 яйца.

б) Суфле из сыра Швейцарскаго. ¼ ф. масла вскипятить с 1½ стак. муки, развести 4½ стаканами молока, прибавить 6 растертых желтков, ¼ ф. тертаго Швейцарскаго сыра, размѣшать. Положить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой. Дать постепенно подняться и **подрумяниться** в духовкѣ. Подать масло **формочками** или Соус «Голландскій» (№ 81).

¼ ф. масла. — 1½ стак. муки. — 6 янц. — ¼ ф. Швейцарскаго сыра. — 4½ стак. молока.

№ 36. Обѣд.

а) Суп пюре из хлѣба чернаго. ½ ф. **румяно** вылущеннаго чернаго хлѣба порѣзать, подрумянить в маслѣ, залить кипятком, разварить, протереть через сито. Стол. ложку масла подрумянить с 3 чайн. ложками муки, вскипятить с протертым хлѣбом и его наваром. Прибавить ½ ф. масла, стол. ложку сметаны, соли, прогрѣть **не кипяти.** Всыпать рублен. укропа, петрушки.

½ ф. сушенаго чернаго хлѣба. — Масло. — 3 чайн. ложки муки. — ¼ ф. сметаны. — Укроп, петрушка.

Гренки ломтиками из хлѣба чернаго или полубѣлаго, с сыром зеленым. Порѣзать тонких ломтиков чернаго или полубѣлаго хлѣба (без корочек). Стол. ложку масла растереть с 2 стол. ложками тертаго зеленаго сыра и 3 яйцами; намазать с одной стороны гренки, уложить их пустой стороной на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подавая, посыпать рублен. укропом, петрушкой.

Чорный или полубѣлый хлѣб. — 2 стол. ложки зеленаго сыра. — Укроп, петрушка. — Столовую ложку масла.

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

б) Капуста жареная ломтями. 2 небольших плотных кочна капусты разрѣзать пополам, отварить в горячем, слегка посолённом молокѣ. Порѣзать в длину ломтями, удалить среднюю часть стержня, обвалять в мукѣ, или, обмакнув в яйцах, обвалять в крошках; обжарить **румяно** в маслѣ. Молоко употребить на **соус**.

2 кочня капусты. — Молоко. — Яйца? — Масло.

Соус «à la Créole», с шампиньонами и сливками. 1/2 ф. шампиньонов порубить, обжарить в маслѣ. Стакан навара любых овощей или молока, в котором они варились, вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стакан холоднаго навара, или молока от овощей, разболтаннаго с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить шампиньоны, стол. ложку масла, рублен. укропа, петрушки, стакан. сливок, прогрѣть (не кипятя).

1/2 ф. шампиньонов. — 2 стак. навара, или молока от овощей. — 3 чайн. ложки муки. — Укроп, петрушка. — 1 стак. сливок. — 1 стол. ложку масла.

Салат из порея. Отварить, в посолённом кипяткѣ, связанный в пучечки порей; процѣдить, порѣзать поперечными ломтиками, остудить. Сдѣлать **заправку «по-Швейцарски»** (№ 3).

Порей. — Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

в) Пирог «à la Fontainebleau», из тѣста слоенаго, с вареньем из абрикосов или свѣжими абрикосами. Приготовить **тѣсто слоеное** (см. ниже), раскатать тонко, наложить на него вверх дном большое круглое блюдо. Обводя вокруг него остріем ножа, вырѣзать круг. Переложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, загнуть тонкіе края, помазать их яйцом; покрыть густым абрикосовым вареньем, дать **почтенно подрумяниться** в духовкѣ. Варенье можно замѣнить половинками свѣжих абрикосов, скрошив их сиропом, сваренным из 1/2 ф. сахара с 1/2 стакана воды. Подать **сливки** (или **молоко**).

Тѣсто слоёное. — Яйцо. — Варенье абрикосовое, или свѣжіе абрикосы и 1/2 ф. сахара.

Тѣсто слоёное. Замѣсить крутое тѣсто из 1 ф. муки, 12 стол. ложек слегка посолённой воды и 1 яйца; раскатать лепешку, величиною с тарелку. 1 ф. масла промыть, сжать в комок, положить в центр тѣста, покрыть им масло, отвернув тѣсто от четырех концов к центру, в формѣ конверта. Слегка посыпать мукой, раскатать. Так повторить 12 раз. Приготовлять тѣсто в холодном мѣстѣ. Отлично сохраняется **сырым** 2 — 3 суток на льду.

Яйцо. — 1 ф. масла. — 12 стол. ложек посоленой воды. — 1 ф. муки.

№ 37. Завтрак.

а) Заливное из грибов бѣлых сушеных. 1/4 ф. бѣлых сушеных грибов сварить, процѣдить через сито, пошинковать, всыпать в салатник. 2 золотн. агар-агара залить 2 стаканами воды, поставить на плиту, пока **вполнѣ** растворится, **не кипятя**. Соединить с горячим грибным бульоном, смѣрить стаканом: если окажется менѣе 5 стаканов — долить кипятком. Посолить, залить

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

грибы, перемѣшать, вынести на лед. Когда застынет, покрыть «Муссом для майонеза» 1/2 порціи (№ 80а).

1/4 ф. бѣлых сушеных грибов. — 2 золотн. агар-агар. — Мусс. (1/2 порціи).

лк. Соус «Маньчжурскій» (холодный) с желтками вареными и корнишонами солёными, или свѣжими огурцами, 4 вареных желтка растереть с 4 чайн. ложками сахара, вливать, продолжая растирать, сначала по капелькам, а затѣм тончайшей струйкой, 1 1/2 стак. Прованскаго масла. Когда загуститъ, прибавить соли, сок 1 1/2 лимона, 1/4 ф. рубленых солёных корнишонов или 2 крупных свѣжих рубленных огурца. Дать застыть на льду.

4 желтка. 4 чайн. ложки сахара. 1 1/2 стак. Прованскаго масла. — 1 1/2 лимона. — 1/4 ф. солёных корнишонов или 2 крупных свѣжих огурца.

б) Каша гречневая «ядрица», разсыпчатая (№ 25).

№ 38. Обѣд.

а) Суп пюре из гороха зеленаго, сушенаго. 1 ф. **крупнаго,** зеленаго, сушенаго гороха, залить часов на 6 водой, в ней же сварить, протереть. Сварить 1/4 ф. сушенаго зеленаго сахарнаго горошка; соединить его (и его навар) с протертым крупным зеленым горохом и его наваром. Прибавить: соли, 1/8 ф. масла, рубленн. укропа, петрушки, прогрѣть, не кипятя.

1 ф. зеленаго сушенаго гороха, крупнаго и 1/4 ф. сушенаго сахарнаго горошка. — 1/8 ф. масла. — Укроп, петрушка.

Гренки кубики миніатюрные, поджаренные в маслѣ и посыпанные Швейцарским сыром. Удалив толстыя корки с 2 французских булок, по 3 коп., порѣзать их мелкими кубиками, слегка подрумянить в маслѣ. Посыпать 2 стол. ложками тертаго Швейцарскаго сыра, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

2 булки по 3 коп. — Масло. — 2 стол. ложки тертаго Швейцарскаго сыра.

б) Котлетки рисовыя. 3/8 ф. рису сварить разсыпчато, влить 1/4 ф. масла, размѣшать. Сухари на 2 коп. поломать, залить стаканом горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. Прибавить в рис: 3 яйца, сухари с их сливками (или молоком), соли, муки, размѣшать, сдѣлать котлетки. Обвалять в мукѣ, или, обмокнув в яйцах, обвалять в крошках, обжарить румяно в маслѣ.

3/8 ф. рису. — Масло. — Сухари на 2 коп. — Стакан сливок (или молока). — Яйца. — Мука. — Укроп, петрушка.

Соус томаты (№ 6). Салат картофельный (№ 85). Заправка (№ 3).

в) Желе из яблок с виноградом (№ 69).

№ 40. Завтрак

а) Капуста кислая, шинкованная, тушеная с яблоками. Тушить в маслѣ 2 ф. кислой, шинкованной капусты, с ея соком. Когда дойдет, прибавить 6 крупных очищенных яблок, порѣзанных

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

ломтями. Когда они дойдут, прибавить, по вкусу: соли, сахару, 1/4 ф. сметаны, стол. ложку масла, прогрѣть, не кипятя.

2 ф. кислой шинкованной капусты.—Масло. — 6 облок. — Сахар. — 1/4 ф. сметаны.

б) **Драчена.** Сбить 8 яиц, смѣшать с 1/4 ф. распущеннаго масла и 1/8 ф. сахара. Прибавить постепенно, постоянно растирая, 2 стак. муки, развести 2 стаканами слегка согрѣтаго молока. Смазать противень маслом, вылить на него тѣсто, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Тотчас подавать, посыпав сахарной пудрой. Подать сливки (или молоко), варенье, или масло.

8 яиц.—2 стак. молока.—2 стак. муки.—1/4 ф. масла.—1/8 ф. сахара.

№ 41. Обѣд.

ж. а) **Суп пюре из лука «Potage de Marseille».** 6 крупных луковиц пошинковать, подрумянить в маслѣ. Морковь, рѣпу, порей, сельдерей, петрушку порѣзать, сварить вмѣстѣ с подрумяненным луком, протереть, процѣдить. 1/2 стак. остывшаго навара разболтать с 3 чайн. ложками муки, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, в остальной навар, дав ему предварительно закипѣть. Когда заправка вскипит и загустѣет, прибавить: 1/8 ф. масла, рублен. укропа, петрушки, 2 желтка, разболтанных с 1/4 ф. сметаны, прогрѣть, не кипятя.

6 луковиц, морковь, рѣпа, порей, сельдерей, петрушка.—3 чайн. ложки муки.—Масло.—Укроп, петрушка.—2 желтка.—1/4 ф. сметаны.

Гренки из размазни гречевой (№ 8).

б) **Паштет из тѣста слоенаго с грибами, кнелью и солёными корнишонами. Соус грибной.** Приготовить и отварить 1/2 порціи кнели (№ 10); отварить 1/2 ф. солёных корнишонов, процѣдить, пошинковать. Сварить 1/8 ф. сушеных бѣлых грибов, процѣдить, пошинковать. Паштетницу смазать маслом, посыпать мукой. Приготовить тѣсто слоеное (№ 36), раскатать лепешку такой величины, чтобы ею можно было выложить дно и стѣнки паштетницы и, чтобы свисал еще, через края формы, запас тѣста, достаточный для того, чтобы вполнѣ покрыть им наполненный фаршем паштет. Укладывать фарш слоями: кнель, корнишоны, грибы. Соединить навар грибов и корнишонов; 1/2 стак. его остудить, остальной, смѣрив стаканом, вскипятить. Влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, холодный навар, разболтанный с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить 1/8 ф. масла и столько сливок (или молока), чтобы всего соуса получилось 3 стак. Согрѣть, не кипятя, залить фарш. Закрыть паштет свисающим с краев тѣстом, смазать яйцом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Остальной соус прогрѣть, не кипятя, подать отдѣльно.

Кнель.—1/2 ф. солёных корнишонов.—1/8 ф. бѣлых сушеных грибов.—1/8 ф. масла.—Тѣсто слоёное.—Мука.—Сливки (или молоко).—Яйцо.

Салат зеленый.—Заправка «по Варшавски» (№ 7).

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

в) **Крем-брюле.** 2 золот. агар-агар залить 2 стаканами воды, поставить на плиту, пока **вполнѣ** растворится, **не кипятя**; смѣрить стаканом, сохранить горячим. Приготовить ½ порціи **сиропа из сахара подрумяненнаго** (см. ниже); смѣрив его стаканом, вылить горячим в агар. Приготовить столько сливок для сбивки, чтобы, **вмѣстѣ** с сиропом и агаром, составляло **всего** 6 стак. Сбить агар с сиропом, затѣм, не переставая сбивать, добавлять **постепенно** сливки. Когда крем **начнет** густѣть, прибавить по вкусу сахару, сбить до конца, выложить пирамидой на блюдо, вынести на лед. Подать **кондитерскіе фунтовые макроны.**

2 золотн. агар-агар.— Сироп из сахара подрумяненнаго. — Сливки сбивные.—Сахар.

Сиропъ из сахара подрумяненнаго. ½ ф. мелкаго сахара всыпать на сковороду, поставить на плиту, перемѣшивая, пока подрумянится. Влить 1½ стак. кипятку (осторожно, чтобы не брызнуло в глаза), дать кипѣть, размѣшивая, пока получится сиропъ.

½ ф. мелкаго сахара.—1½ стак. кипятку.

№ 42. Завтрак.

а) **Пудинг из капусты свѣжей, рубленой, с сыром Швейцарским.** Порубив капусту, поставить ее тушить в маслѣ; когда дойдет, дать слегка остыть. Влить, перемѣшивая: ⅛ ф. растопленнаго масла, 3 растертых желтка, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 6 чайн. ложками муки. Прибавить тертаго Швейцарскаго сыра и 3 сбитых бѣлка, перемѣшать. Переложить в форму, смазанную масломъ, посыпанную крошками, смазать яйцом, посыпать сыром, скропить масломъ, дать **постепенно** подняться и **подрумяниться** в духовкѣ. Подать **масло**, или **Соус Голландскій** (№ 81), или **масло подрумяненное** (№ 235).

Капуста.—Масло.—10 яиц.—1 стак. сливок (или молока). — 6 чайн. ложек муки.—⅛ ф. Швейцарскаго сыра.—3 яйца.

б) **Кисель молочный, холодный** (№ 143).

№ 43. Обѣд.

а) **Суп с крупой «домашней».** Для «крупы домашней»: растереть стол. ложку масла, збить 2 яйца, всыпать **постепенно**, все время растирая, 3 стол. ложки муки, столько же крошек **из сухарей** (№ 309), и стол. ложку тертаго сыра. Протереть, слегка подсушить в духовкѣ. Средней величины: рѣпу, луковицу, порей, сельдерей, морковь, порѣзав, подрумянить в маслѣ, сварить, процѣдить, протереть. Прибавить навар этих овощей, засыпать **«крупой домашней»**, поставить варить; когда крупа дойдет, положить стол. ложку масла, рублен. укропа, петрушки, прогрѣть, **не кипятя.**

Масло.—2 яйца.—По 3 стол. ложки муки и крошек.—Рѣпа, лук, порей, сельдерей, морковь.—Укроп, петрушка.—Тертый сыр.

Шарики сырные, жареные (№ 14).

б) **Котлетки из каши гречневой «ядрицы» со сметаной.** Сварить **кашу гречневую** (№ 25) из ⅜ ф. крупы. Приготовить котлетки

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

как **рисовыя** (№ 39), замѣнив укроп и петрушку — шинкованным подрумяненным в маслѣ луком.

Лук.—$^{0}/_{4}$ ф. крупы гречневой.—Масло.—Сухари на 2 коп.—Стакан сливок (или молока).—Яйца.—Мука.

Салат: сафой шинкованный (сырой), с крессом и яблоками сырыми. 6 крупных яблок очистить, удалить стержни. Яблоки и сафой мелко пошинковать, прибавить кресс, сдѣлать **заправку «по-Швейцарски»** (№ 3).

6 крупных яблок.—Сафой.—Кресс.—Заправка «по-Швейцарски».

в) Пирог бисквитный из мондамина, с вареньем или пюре из малины. 12 желтков растереть с 12 чайн. ложками сахара с ванилью, подсыпать постепенно, не переставая растирать, 12 чайн. ложек мондамина, положить 12 сбитых бѣлков, перемѣшать. Раздѣлить тѣсто в 2 одинаковыя формы, смазанныя маслом, посыпанныя мукой. Дать **постепенно** подняться и **подрумяниться** в духовкѣ. Выложить один бисквит на блюдо, покрыть его **толстым** слоем **густого варенья из малины или пюре малинового** (№ 140). Покрыть вторым бисквитом, гарнировать **ягодами малинового варенья**, посыпать **сахарной пудрой с ванилью.** Подать **сливки (или молоко).**

12 янц.—12 чайн. ложек мондамина.—Масло.—12 чайн. ложек сахарной пудры с ванилью.—Малиновое варенье или пюре.

№ 44. Завтрак.

а) **Капуста Брюссельская «au gratin».** 2 ф. Брюссельской капусты **слегка** отварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить. Стол. ложку масла подрумянить с 2 чайн. ложками муки, развести стаканом молока, или сливок, вскипятить. Прибавить стакан сливок, тертаго Швейцарскаго сыра. Класть капусту слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, поливая заправкой, посыпая сыром, скропляя маслом; дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

2 ф. Брюссельской капусты.—Масло.—2 чайн. ложки муки.—Стакан сливок.—$^{1}/_{2}$ ф. тертаго Швейцарскаго сыра.—Стакан молока.

Огурцы солёные (№ 287).

ж. **б) Бульон (в чашках) из капусты Брюссельской с заправкой.** 2 ф. Брюссельской капусты сварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить. Капусту употребить на кушанье, а в навар прибавить: стол. ложку масла, рублен. укропа, петрушки, стакан сливок, разболтанных с 2 желтками, соли, согрѣть, **не кипятя.**

2 ф. Брюссельской капусты.—Укроп, петрушка.—1 стак. сливок.—2 желтка.—Стол. ложку масла.

в) Макароны запеченые со сметаной, яйцами и сыром Швейцарским. $^{3}/_{4}$ ф. макарон отварить в посолёном кипяткѣ, обдать холодной водой, процѣдить. $^{1}/_{2}$ ф. сметаны разболтать с 3 яйцами, прибавить стол. ложку распущеннаго масла, $^{1}/_{3}$ ф. тертаго Швейцарскаго сыра, растереть. Перемѣшать с макаронами, выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками.

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

Смазать яйцом, посыпать крошками, сыром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать масло или соус томаты пюре (№ 29.

3/4 ф. макарон.—1/8 ф. сметаны.—7 яиц.—Масло.—1/4 ф. Швейцарскаго сыра.—4 яйца.

№ 45. Обѣд.

ж. а) Суп из горошка сахарнаго (сушенаго или свѣжаго) и каротели. 3 в ф. сушенаго сахарнаго горошка залить на 6 часов водой, в ней же сварить, прибавив чайн. ложку сахара. 1 ф. шинкованной каротели сварить, прибавить горошек с его навaром, 1 1/2 стак. сливок, разболтанных с 3 желтками, стол. ложку масла, прогрѣть, не кипятя, всыпать рублен. укропа, петрушки. Сушеный горошек можно замѣнить фунтом свѣжаго.

3/8 ф. сахарнаго сушенаго горошка или 1 ф. свѣжаго.—1 чайн. ложку сахару.—1 ф. шинкованной каротели.—1 1/2 стак. сливок.—3 желтка.—Укроп, петрушка.—Стол. ложка масла.

Пирожки из тѣста заварного с саго и яйцами. Приготовить тѣсто заварное (см. ниже). 1 1/2 стак. картофельнаго саго, просѣяв, отварить в кипяткѣ до прозрачности, процѣдить. Смѣшать с 1/8 ф. горячаго масла, 3 рубленными крутыми яйцами, рублен. укропом, петрушкой, посолить. Раскатав тѣсто, вырѣзать лепешечки, класть на них кучками начинку, защипать, помѣстить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, смазать яйцом. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ.

Тѣсто заварное.—1 1/2 стак. картофельнаго саго.—Укроп, петрушка.—4 яйца.—1/8 ф. масла.

Тѣсто заварное (иначе). 1/2 ф. масла вскипятить со стаканом кипятку, всыпать 1 ф. муки, вымѣсить. Дать слегка остыть, вбить 6 яиц, посолить, перемѣшать.

1/2 ф. масла.—1 ф. муки.—Стакан кипятку.—6 яиц.

б) Котлетки из овощей (№ 20).

Грибки сушеные бѣлые, молоденькіе, в сметанѣ. 1/2 ф. сушеных бѣлых молодых грибков залить часов на 6 водой, в ней же сварить, прибавив 1/8 ф. масла, соли. 2 стак. крѣпкаго грибного бульона, процѣдить, грибы класть в сотейник, посыпая шинкованным подрумяненным в маслѣ луком. Согрѣть слегка 2 стак. грибного бульона с 1/8 ф. масла и 3/4 ф. сметаны, залить горячіе грибы, прогрѣть в духовкѣ (не кипятя). Посыпать рублен. укропом, петрушкой.

1/8 ф. сушеных бѣлых грибков.—Масло.—Лук.—3/4 ф. сметаны.—Укроп, петрушка.

Салат—Заправка «по-Швейцарски» (№ 3). **Мороженое натуральное, с сиропом фруктовым** (№ 21).

№ 46. Завтрак.

ж. а) Овощи под соусом с укропом. Порѣзав ломтиками, отварить в посолённом кипяткѣ: цвѣтную капусту, каротель, земляную

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

грушу, рѣпу, брюкву. Прибавить ³/₈ ф. вареного, сушеного сахарного горошка с его наваром; все вмѣстѣ процѣдить. Перемѣшав овощи, выложить их на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. ¹/₂ стак. навара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, ¹/₂ стак. холоднаго навара, размѣшаннаго с 2 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: ¹/₈ ф. масла, стакан сливок (или молока), разболтанных с 3 желтками, рублен. укропа, соли, перемѣшать. Облить горячія овощи, прогрѣть, **не кипятя.**

Цвѣтная капуста, каротель, вешняя грушп, рѣпа, брюква, ³/₈ ф. сушенаго сахарнаго горошк.—2 чайн. ложки муки. — Стакан сливок (или молока). — 3 желтка.—Укроп.—¹/₈ ф. масла.

б) Клецки жареныя, с изюмом и корицкой. Стакан воды вскипятить с ¹/₂ ф. масла, всыпать 1 ф. муки, перемѣшать. Вбить 12 яиц, прибавить ¹/₄ ф. сахара, соли, выбить тѣсто гладко. Всыпать по стакану корицки и изюма, перемѣшать. Опускать с чайной ложки, небольшими клёцками в кипящее масло, обжаривать румяно. Подать **сметану** (1¹/₂ стак.), смѣшанную с **сахарной пудрой с ванилью.**

Масло.—1 ф. муки.—12 яиц.—По стакану корицки и изюма.—1¹/₂ стак. сметаны.—Сахар.

№ 47. Обѣд.

а) Бульон из кореньев, с яйцами «папо́том». Но 2 средней величины: рѣпы, моркови, брюквы, луковицы, порея, 1 петрушку, 1 сельдерей, порѣзать ломтями, подрумянить в маслѣ. Сварить, процѣдить через сито. Прибавить стол. ложку масла, соли, прогрѣть **не кипятя**, всыпать рублен. укропа, петрушки. Сварить 12 яиц **«папо́том»** (№ 27), очистить, подать на блюдѣ, убрав вѣточками свѣжей или **румяно** обжаренной в маслѣ петрушки.

По двѣ рѣпы, моркови, брюквы, луковицы, порея; 1 петрушку и сельдерей.—Масло.—Укроп, петрушка.—12 яиц.

б) Огурцы жареные (№ 7). **Картофель «по-Итальянски»** (№ 179), **Салат из сельдерея с крессом.** Сельдерей порѣзать ломтиками, поперек, отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Дать остыть. прибавить кресс, сдѣлать **заправку «по-Варшавски»** (№ 71.

Сельдерей.—Кресс.—Заправка «по-Варшавски».

В. в) Мусс малиновый. В 4¹/₂ стак. малиноваго сиропа всыпать ¹/₄ ф. сахару, размѣшать. Сбить 12 бѣлков, класть **постепенно** в сироп, все время растирая. Когда образуется густая пѣна, выложить пирамидой на блюдо, вынести на лед. Подавая, гарнировать **ягодами малиноваго варенья.** Подать **вафельки кондитерскія.**

¹/₄ ф. сахару.—12 бѣлков.—Малиновый сироп.—Вафельки кондитерскія.

№ 48. Завтрак.

а) Капуста синяя, тушеная с каштанами. Синюю капусту пошинковать, посолить, тушить в маслѣ. 1 ф. очищенных каштa-

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

нов обдать кипятком, снять кожицу, отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, тушить в маслѣ. Когда каштаны дойдут, соединить их с капустой, прибавить стакан сметаны, прогрѣть, не кипятя.

Синяя капуста.—Масло.—1 ф. очищенных каштанов.—Стакан сметаны.

Б. б) Пирамида из яблок фаршированных «Laëlka». На фарш: 1/8 ф. сладкаго миндалю (очищеннаго от кожиц) пошинковать мелко вкось. 1/8 ф. чернослива (без косточек) разварить в сиропѣ из 1/8 ф. сахара со стаканом воды, протереть, смѣшать с миндалем. 12 крупных яблок очистить, удалять стержни, нафаршировать, класть на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой. Посыпать яблоки сахаром, 4 крупных яблока спечь, протереть, смѣшать с 1/8 ф. сахара и 4 бѣлками; растирать, пока побѣлѣет, присоединить остаток фарша. Покрыть этой мерингой яблоки, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подавая, посыпать сахарной пудрой. Подать сливки (или молоко).

1/8 ф. сладкого миндалю.—Сахар.—16 крупных яблок.—Масло.—Сахарная пудра.—1/4 ф. чернослив без косточек.—4 бѣлка.

Ж. Пирожное бисквитное с анисом. 8 желтков, 6 яиц и 3/4 ф. сахарной пудры с ванилью, растереть добѣла; затѣм, подсыпая постепенно 3/4 ф. муки, растереть, чтобы не было комков. Прибавить зерен аниса, перемѣшать. Положить на лист восковую бумагу, вылить на нее тѣсто, сгладить ножем, поставить в духовку, в средній жар. Когда бисквит дойдет, порѣзать его продолговатыми кусочками, тотчас снимая с бумаги. Подать варенье и сливки (или молоко).

3/4 ф. сахарной пудры с ванилью.—3/4 ф. муки.—Зерна аниса.—8 желтков.—6 яиц.

№ 49. Обѣд.

а) Суп «Монастырскій» (Звенигородскій Монастырь). 1/8 ф. бѣлых сушеных грибов сварить, процѣдить, пошинковать. Луковицу, пошинковав, подрумянить в маслѣ. 6 крупных огурцов очистить, порѣзать длинными ломтиками. Также, средней величины: рѣпу, порей, морковь, брюкву, 6 штук картофелю. Сварить все вмѣстѣ, прибавив лавровый лист. Присоединить: грибы с их наваром, жареный лук, 1/8 ф. масла, 1/4 ф. сметаны, прогрѣть, не кипятя. Подать сметану.

1/8 ф. бѣлых сушеных грибов.—Лук.—5 солёных огурцов.—Рѣпа, порей, морковь, брюква, 6 штук картофелю.—Лавровый лист.—Масло.—1/4 ф. сметаны.

б) Котлетки из сухарей «aux fines herbes». Сухари (на 6 кон.) порѣзать, обдать 1 1/2 стаканами горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. 1/8 ф. масла растереть с 4 яйцами, прибавить: сухари с их сливками (или молоком), немного муки, рублен. укропа, петрушки, соли, перемѣшать. Сдѣлать котлетки, обвалять в мукѣ, обжарить румяно в маслѣ. Положить горячія

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

котлетки на сковороду, смазанную маслом, посыпать мукой, залить 1/2 ф. сметаны, прогрѣть в духовкѣ, **не кипятя.**

Сухари на 6 коп.—Масло.—1 1/2 стак. сливок (или молока).—4 яйца.—Мука.—Укроп, петрушка.—1/2 ф. сметаны.

Каротель, тушеная в горшкѣ. Положить в глиняный горшок 1/4 ф. масла, всыпать шинкованную каротель, посолить, перемѣшать, покрыть крышкой, тушить **в среднем жарѣ,** в духовкѣ, иногда перемѣшивая. Подать **соус (см. алфавитный список).**

Каротель.—1/4 ф. масл.—Соус, (по выбору из алфавит. списка).

Салат цикорій, со свекольником молодым. Приготовить 2 равныя части: салата цикорій и свекольника; послѣдній порубить. Сдѣлать **заправку «по-Швейцарски»** (№ 3).

2 равныя части салата цикорій и свекольника.—Заправка.

в) **Миндаль молотый.** 1 ф. очищеннаго от кожицы сладкаго миндалю и 4 штуки горькаго смолоть, высыпать горкой на блюдо. Подать **мед** или **варенье и сливки** (или **молоко**).

1 ф. сладкаго миндалю и 4 штуки горькаго.

№ 50. Завтрак.

а) **Яичница с пюре томатами (консервы или свѣжіе) «Oeufs brouillés aux tomates».** 1 1/2 стак. молока разболтать с 1/2 стакана сметаны и 1/2 ф. пюре томатов (консервы). Поставить на плиту, прибавить 1/8 ф. масла, соли, прогрѣть, **не кипятя.** Обить слегка 12 яиц с 1 1/2 стак. молока, посолить. Положить на сковороду масла, когда закипит, влить приготовленныя яйца, дать **постепенно слегка** стянуться в духонкѣ. Осторожно залить всю поверхность яичницы теплой заправкой из томатов, прогрѣть в духовкѣ **(не передержать).** Консервы можно замѣнить свѣжими томатами: разрѣзав их, тушить в маслѣ, протереть.

1/2 ф. пюре томатов.—1/2 стакана сметаны.—12 яиц.—Масло.—2 стак. молока.

б) **Зразы картофельныя жареныя.** Луковицу, пошинковав, подрумянить в маслѣ. Сухари на 3 коп. залить 1 1/2 стаканами горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. Прибавить **постепенно:** 1/8 ф. распущеннаго масла, 6 яиц, муки, соли, размѣшать, сдѣлать зразы. Обвалять в мукѣ, обжарить **румяно** в маслѣ.

Лук.—Масло.—Сухари на 3 коп.—1 1/2 стак. сливок (или молока).—6 яиц.—Мука.

Салат из капусты бѣлой сырой шинкованной, с груздями солёными. Бѣлую капусту мелко пошинковать присоединить 1 ф. солёных шинкованных груздей. Сдѣлать **заправку «по-Швейцарски»** (№ 3).

Капуста бѣлая.—1 ф. груздей солёных.—Заправка «по-Швейцарски».

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

№ 51. Обѣд.

ж. б) **Супъ изъ картофеля съ рыжиками солёными.** 1 ф. солёныхъ рыжиковъ мелко пошинковать, сварить въ бутылкѣ молока, прибавивъ лавровый листикъ. Луковицу, пошинковавъ, подрумянить въ маслѣ. Порѣзать очищеннаго картофелю, сварить его въ посолённомъ кипяткѣ, процѣдить. 3 бут. молока, вскипятить, прибавить рыжики съ ихъ молокомъ, лукъ, картофель, стол. ложку масла, 1/4 ф. сметаны, разболтанной съ 2 желтками, соли. Прогрѣть не кипятя, всыпать рублен. укропа, петрушки. Подать сметану.

1 ф. солёныхъ рыжиковъ.—4 бут. молока.—Лукъ.—Масло.—Картофель.—Лавровый листикъ.—2 желтка.—Сметана.

Пирожки-растеги, изъ тѣста кислаго съ рисомъ и лукомъ. 2 луковицы, пошинковавъ, подрумянить въ маслѣ. 1/2 стак. риса сварить разсыпчато, посолить, смѣшать со стол. ложкой горячаго масла и лукомъ. Приготовить **тѣсто кислое** (см. ниже), раскатать, вырѣзать лепешки, класть на нихъ кучкой **фарш**, защипать съ двухъ сторонъ, оставляя центръ пирожка не покрытымъ тѣстомъ. Положить растеги на листъ, смазанный масломъ, посыпанный мукой, смазать яйцомъ, скропить масломъ, дать **постепенно** подняться и **подрумянится** въ духовкѣ.

Тѣсто кислое.—2 луковицы.—Масло.—1/2 стак. риса.—2 яйца.

Тѣсто кислое. 1 1/4 стак. теплой воды разболтать съ дрожжами и 1/2 ф. муки, дать подняться. Прибавить постепенно: 2 золотн. соли, чайн. ложку сахара, 3 желтка, 1/4 ф. теплаго масла, 1/2 ф. муки. Мѣсить, пока тѣсто начнетъ отставать отъ рукъ; дать подняться вторично, положить 3 сбитыхъ бѣлка, перемѣшать.

Дрожжи.—1 ф. муки.— Чайн. ложка сахара.—3 яйца.—1/4 ф. масла.

б) **Брюква, ломтями, подъ бешемелемъ густымъ.** Порѣзанную ломтиками брюкву, сварить въ посолённомъ кипяткѣ, процѣдить. Приготовить **бешемель густой** (см. ниже). Глубокое блюдо смазать масломъ, посыпать крошками, класть на него слоями брюкву, покрывая бешемелемъ. Смазать яйцомъ, посыпать сыромъ (или крошками), скропить масломъ, дать **постепенно подрумянится** въ духовкѣ. Подать масло.

Брюква.—Яйцо.—Сыръ.—Бешемель.

Бешемель густой. 3 яйца разболтать съ 1/2 ф. сметаны, прибавить **постепенно,** постоянно растирая: тертаго Швейцарскаго сыра, стаканъ сливокъ (или молока), 1/8 ф. распущеннаго масла, 6 чайн. ложекъ муки. Сотрѣть, размѣшивая, но **не кипятя;** покрыть то, что желаютъ запечь подъ бешемелемъ, смазать яйцомъ, посыпать сыромъ (или крошками), скропить масломъ, дать **постепенно подрумянится** въ духовкѣ.

4 яйца.—1/2 ф. сметаны.—1/8 ф. Швейцарскаго сыра.—6 чайн. ложекъ муки.—Масла.

Соусъ сливочный (№ 14). Салатъ.—**Заправка «по-Ялтински»** (№ 109).

б. в) **Безе шоколадныя.** Сбить 12 бѣлковъ, смѣшать съ 3/8 ф. сахара съ ванилью и 1/4 ф. тертаго шоколада. Покрыть листъ бу-

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

мазой, смазанной маслом, класть стол. ложкой продолговатыя кучки, дать постепенно слегка подсохнуть в духовкѣ. Подать сливки сбитыя (см. ниже).

12 бѣлков.—$^{5}/_{8}$ ф. сахара с ванилью.—$^{1}/_{4}$ ф. шоколада.

Сливки сбитыя. Сбить 1 бут. сбивных сливок, смѣшать с $^{1}/_{2}$ ф. сахарной пудры (с ванилью?). Выложить пирамидой на блюдо—тотчас подавать или поставить на лед.

1 бут. сбивных сливок.—$^{1}/_{2}$ ф. сахарной пудры (с ванилью?)

№ 52. Завтрак.

а) Пудинг из шампиньонов. 1 ф. шампиньонов сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, порубить. Сухари на 6 коп. порѣзать, залить $1^{1}/_{2}$ стаканами горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. $^{1}/_{3}$ ф. масла растереть, прибавить постепенно, не переставая растирать, 8 желтков, сухари с их сливками (или молоком), соли, шампиньоны (отдѣлив 2 стол. ложки на соус). Положить 8 сбитых бѣлков, муки, перемѣшать, выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную крошками. Смазать яйцом, посыпать Швейцарским сыром (или крошками), скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать соус сливочный на наварѣ из грибов (см. ниже). Если пудинга останется на другой день, порѣзать его ломтиками, обвалять в муку, или, обмакнув в сбитых яйцах, обвалять в крошках, обжарить румяно в маслѣ.

1 ф. шампиньонов.—Сухари на 6 коп.—$1^{1}/_{2}$ стак. сливок (или молока).—9 яиц.—Швейцарский сыр.—Масло.

Соус сливочный на наварѣ из грибов. $1^{1}/_{2}$ стак. навара грибов вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, $^{1}/_{2}$ стак. холоднаго навара, разболтаннаго с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: стол. ложку масла, стакан сливок, солн, прогрѣть, не кипятя. Если нѣт готоваго грибного навара—пошинковать $^{1}/_{4}$ ф. шампиньонов, сварить в посолённой водѣ, процѣдить, порубить.

2 стак. навара грибов.—3 чайн. ложки муки.—Стол. ложку масла.—Стакан сливок.

Брусника с яблоками, мочепая (№ 34).

б) Желе апельсинное. 2 золотн. агар-агар залить 2 стаканами воды, дать вполнѣ раствориться на плитѣ, не кипятя. Очистив 4 апельсина (корольки), раздѣлить их пополам, порѣзать поперек ломтиками, удалить всѣ зернышки, положить в компотницу. Выжать сок 4 апельсинов и 2 лимонов, соединить с горячим агаром, смѣрить стаканом, сосчѣть, долить столько кипятку, чтобы всего вмѣстѣ получилось 5 стак. Всыпать $^{3}/_{4}$ ф. сахару, прогрѣть, не кипятя, перемѣшать. По желанію, прибавить тонко срѣзанной цедры королька, мелко пошинковав ее; залить апельсины, вынести на лед.

2 золотн. агар-агар.—9 апельсинов.—2 лимона.—$^{3}/_{4}$ ф. сахара.

Рожки олены (№ 333).

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

№ 53. Обѣд.

а) Суп пюре из порея. Средней величины: рѣпу, морковь, луковицу. 12 штук порея и 3 картофеля порѣзать, сварить, протереть. Стол. ложку масла подрумянить с 6 чайн. ложками муки, соединить с овощами и их наваром, дать вскипѣть. Прибавить: стол. ложку масла, 1/4 ф. сметаны, рублен. укропа, петрушки, прогрѣть, не кипятя. Подать сметану.

Рѣпа, морковь, лук, 12 штук порея и 3 картофеля.—2 стол. ложки масла.—6 чайн. ложек муки.—Укроп, петрушка.—Сметана.

Гренки из хлѣба чернаго с сыром зеленым (№ 36).

б) Коренья сладкіе, под бешемелем. 2 ф. сладких кореньев порѣзать ломтиками, сварить в посолённой водѣ, процѣдить. Класть слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, покрывая каждый слой **бешемелем густым** (№ 51). Верхній слой должен быть из бешемеля. Смазать яйцом, посыпать сыром (или крошками), скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать масло.

2 ф. сладких кореньев.—Бешемель.—Яйцо.—Сыр.

Салат латук.—Заправка «по-Ялтински» (№ 109).

в) Тартелетки из тѣста песочнаго с ломтиками апельсинов и виноградом в сиропѣ. Приготовить **тѣсто песочное** 1/2 **порціи** (№ 335), тонко раскатать, вырѣзать лепешечки, сообразно с величиной формочек. Смазать послѣднія маслом, посыпать мукой. Класть лепешечки, нажимая их к донышку и стѣнкам формочек, помѣстить на лист, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Вынуть из формочек. Очистить 6 корольков, раздѣлить пополам, разрѣзать поперек ломтиками, удалить всѣ зернышки, разложить в тартелеточки, покрыть ягодами зеленаго винограда (1 ф.). Полить фрукты холоднымъ сиропом из 1/2 ф. сахара с 1/2 стак. воды. Посыпать цедрой королька (мелко шинкованной), **тотчас** подавать.

Тѣсто песочное.—1 ф. ягод винограда.—6 корольков.—1/2 ф. сахара.

№ 54. Завтрак.

а) Картофель печеный, фаршированный грибами бѣлыми (сушеными) в сметанѣ. 24 штуки крупнаго картофелю спечь, очистить, срѣзать верхушки, вынуть, из каждаго, мякиши настолько, чтобы стѣнки и донышки картофеля могли удержать **фарш.** 1/3 ф. бѣлых сушеных грибов сварить, процѣдить, порубить. Луковицу пошинковать, подрумянить в маслѣ. 1/2 стак. грибного бульона вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. холоднаго бульона, разболтаннаго с чайн. ложкой муки. Когда вскипит и закустѣет, прибавить стол. ложку масла, 1/4 ф. сметаны, грибы, лук, соли. Перемѣшать, нафаршировать картофель. Помѣстить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой, покрыть срѣзанными верхушками картофеля.

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

скропить маслом, постепенно прогрѣть и подрумянить в духонкѣ. Подать масло.

24 штуки крупнаго картофелю. —1/8 ф. бѣлых, сушеных грибов.—Лук.—Масло.—Мука.—1/4 ф. сметаны.

б) **Бульон грибной** (№ 11). **Гренки из каши Смоленской** (№ 65).

в) **Лук Шарлот, запеченый под соусом красным «Sauce Béarnaise».** 2 ф. лука Шарлот сварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить, выложить на сотейник, смазанный маслом, посыпанный крошками. Сварить на наварѣ от лука **Соус** (№ 15), залить им лук, посыпать сыром (или крошками), скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

2 ф. лука Шарлот.—Масло.—Соус.—Сыр.

г) **Клюква с сахаром замороженная** (№ 27).

№ 55. Обѣд.

а) **Разольник с крупой гречневой.** 6 крупных солёных огурцов, очистив, порѣзать ломтиками; также—средней величины: рѣпу, 1/2 брюквы, морковь, порей, луковицу, по 1/2 петрушки и сельдерея, 6 штук картофелю, лавровый листик. Засыпать 1/8 ф. гречневой средней крупы, сварить. Перед тѣм как подавать, прибавить: рублен. укропа, петрушки, 1/4 ф. сметаны, стол. ложку масла, огуречнаго разсола, прогрѣть **не кипятя.** Подать **сметану.**

6 крупных солёных огурцов.—1/2 брюквы, морковь, порей, рѣпу, лук, по 1/2 петрушки и сельдерея, 6 штук картофелю.—1/8 ф. гречневой крупы.—Лавровый листик.—Укроп, петрушка.—Стол. ложку масла.—Сметана.

б) **Котлетки из гороха желтаго.** 1 ф. желтаго гороха залить часов на 6 водой, в ней же разварить, протереть, влить 1/8 ф. распущеннаго масла, посолить, размѣшать. Крупную луковицу, пошинковав, подрумянить в маслѣ. Сухари на 6 коп. поломать, залить стаканом горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. Прибавить в горох: 3 яйца, сухари с их сливками (или молоком), соли, лук, немного муки, перемѣшать, сдѣлать котлетки. Обвалять в мукѣ или, обмакнув в яйцах, обвалять в крошках, обжарить **румяно** в закипѣвшем маслѣ.

1 ф. желтаго гороха.—Масло.—Лук.—Сухари на 6 коп.—Стакан сливок (или молока).—Яйца.—Мука.

Свекла жареная, запеченая в сметанѣ (№ 58).

Салат: капуста бѣлая, сырая, пинкованная, с яблоками сырыми и крессом. Бѣлую сырую капусту мелко пошинковать, также 6 крупных очищенных яблок (удалив стержни). Прибавить кресс, перемѣшать. Сдѣлать **заправку «по-Варшавски»** (№ 7).

Бѣлая капуста.—6 крупных яблок.—Кресс.—Заправка «по-Варшавски».

в) **Мусс манно-черносмородинный (Ченстохово).** 2 золотника агар-агар залить 3 стаканами воды, дать **вполнѣ** раствориться на **плитѣ, не кипятя.** 3 стак. черносмороднннаго сиропа развести 3 стаканами воды, дать закипѣть, всыпать 6 чайн. ложек мелкой манной крупы. Сварить кашу, тотчас прибавить горячій агар,

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

перемѣшать. Сбить в густую пѣну, выложить пирамидой на блюдо, убрать черносмородинным вареньем, поставить на лед. Подать **трубочки сливочныя** (№ 159).

2 золотн. агар-агар.—3 стак. черносмороднннаго сиропа.—6 чайн. ложек мелкой манной крупы.—Черносмородинное варенье.

№ 56. Завтрак.

а) **Яичница, с сыром Швейцарским «Oeufs fondus au fromage».** Распустить 1/4 ф. масла, растереть с 1/4 ф. тертаго Швейцарскаго сыра, влить 15 яиц, разболтанных с 30 стол. ложками молока, размѣшать. Дать закипѣть маслу на большой сковородѣ, вылить на нее приготовленную смѣсь, поставить на плиту, постоянно размѣшивая. Когда слегка загустѣет, **тотчас** подавать. Подать **масло.**

Масло.—1/8 ф. Швейцарскаго сыра.—15 яиц.—30 стол. ложек молока.

б) **Свекла тушеная** (№ 2). **Крокеты картофельные** (№ 24).

№ 57. Обѣд.

а) **Суп пюре, из фасоли бѣлой сушеной, с подрумяненным луком.** 1 ф. бѣлой фасоли залить на 6 часов водой, в ней же сварить. Отдѣлить 6 стол. ложек цѣльной вареной фасоли, остальную протереть. Луковицу, пошинковав, подрумянить в маслѣ; стол. ложку масла подрумянить с 3 чайн. ложками муки, соединить с пюре фасоли, вскипятить. Прибавить: лук, стол. ложку масла. 1 стак. сливок (или молока), цѣльную фасоль, соли, прогрѣть, **не кипятя.**

1 ф. бѣлой фасоли.—Лук.—Масло.—3 чайн. ложки муки.—1 1/2 стак. сливок (или молока).

Каравай из блинов с каротелью и яйцами. 2 ф. шинкованной каротели посолить, тушить в маслѣ, покрыв крышкой. Когда она дойдет, прибавить 3 крутых рубленных яйца, перемѣшать с рублен. укропом, петрушкой. Далѣе поступить, как указано для **каравая из блинов с рисом** (№ 28), замѣнив рис—каротелью. Подать **масло.**

Блинчики.—Укроп, петрушка.—Каротель.—3 яйца.—Масло.

б) **Суфле из пюре томатов** (№ 80а). **Соус Голландскій** (№ 81). ж. в) **Мороженое миндальное, с миндалем окарамеленным (Interlaken).** Приготовляется как **Мороженое фисташковое** (№ 136), замѣнив фисташки — 1 ф. сладкаго миндалю с 4 штуками горькаго. Окаймить 1/4 порціей **миндалю окарамеленнаго, молотаго** (см. ниже).

1 ф. сладкаго очищеннаго миндалю; 4 штуки горькаго.—4 стак. сливок (или молока).—6 желтков.—3/4 ф. сахара.—Миндаль окарамеленный.

Миндаль окарамеленный (цѣльный или молотый). Всыпать на большую сковороду 1 ф. мелкаго сахару, поставить на плиту, перемѣшивая, пока подрумянится. Прибавить 1 ф. очищеннаго от кожиц сладкаго миндалю (цѣльнаго или молотаго) и 4 штуки горь-

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

каго (молотаго), перемѣшать, выложить на большое плоское блюдо, смазанное Прованским маслом. Дать застыть, порѣзать кусочками или порубить.

1 ф. сладкаго миндаля, 4 штуки горькаго.—1 ф. мелкаго сахара.—Прованское масло.

№ 58. Завтрак.

а) **Свекла жареная, запеченная в сметанѣ.** Красную свеклу спечь или сварить, порѣзать поперек ломтями, обвалять в мукѣ, обжарить румяно в маслѣ. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками, класть слоями горячую свеклу, покрывая каждый слой сметаной ($^1/_2$ ф.), разболтанной съ 2 яйцами, рублен. укропом и петрушкой. Дать постепенно прогрѣться в духовкѣ, не кипятя.

Свекла.—Мука.—Масло.—$^1/_2$ ф. сметаны.—2 яйца.—Укроп, петрушка.

б) **Зразы из капусты свѣжей рубленной** (№ 17). **Салат.—Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3). в) **Оладьи яблочныя** (№ 78).

№ 59. Обѣд.

а) **Бульон из овощей подрумяненных, с ушками из риса с яйцами.** Приготовить **бульонъ из овощей подрумяненных** (см. ниже). Сварить $^1/_2$ стак. риса разсыпчато, прибавить стол. ложку горячаго масла, 2 рубленых крутых яйца, соли, перемѣшать. Приготовить **тѣсто на ушки** (№ 32). $^1/_2$ порціи тонко раскатать, вырѣзать лепешечки, класть на них по чайн. ложкѣ риса, защипать. Сварить ушки в посолённом кипяткѣ, отцѣдить на рѣшето, опустить в горячій бульон, прибавить стол. ложку масла, рублен. укропа, петрушки.

Бульон.—$^1/_2$ стак. риса.—2 стол. ложки масла.—2 яйца.—Тѣсто на ушки.—Укроп, петрушка.

Бульон из овощей подрумяненных (в чашках). Подрумянить в маслѣ ломти: моркови, брюквы, рѣпы, порея, сельдерея, луку, петрушки. Сварить их в посолённом кипяткѣ, процѣдить через сито. Прибавить в бульон стол. ложку масла, прогрѣть, не кипятя, всыпать рублен. укропа, петрушки, посолить. Подавать в чашках.

Морковь, брюква, рѣпа, порей, сельдерей, лук, петрушка.—Масло.—Укроп, петрушка.

б) **Паштетики картофельные с начинкой из грибов бѣлых (сушеных).** $^1/_4$ ф. бѣлых сушеных грибов сварить, процѣдить, порубить. Отдѣлить 2 стол. ложки их для соуса. Луковицу пошинковать, подрумянить в маслѣ, смѣшать с грибами, перемѣшать. Очищенный картофель сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, протереть. Прибавить постепенно: стол. ложку распущеннаго масла, 3 яйца, немного муки, перемѣшать. Обваляв руки в мукѣ, скатывать шарики, класть на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой; сдѣлать в них углубленія настолько, чтобы дно и стѣнки этих паштетиков могли удержать грибы. Наполнить их грибами, покрыть как бы шапочкой из той же карто-

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

фельной массы. Смазать бока и шапочки паштетиков сбитыми яйцами, посыпать сыром, скропить сверху и по бокам маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **соус на грибном бульонѣ** (№ 1).

1/4 ф. бѣлых сушеных грибов.—Лук.—Масло.—Картофель.—Яйца.—Мука.—Сыр.

Салат: капуста красная, шинкованная. Красную плотную капусту тонко пошинковать, посолить, перемѣшать. Сдѣлать **Заправку «по-Швейцарски»** (№ 3).

Красная плотная капуста.—Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

в) **Яблоки «по-Американски», со сливками сбитыми.** 8—10 яблок очистить, удалить стержни, посыпать сахаром, скропить соком 1 лимона. Приготовить сироп из 3/4 ф. сахара с 1 1/2 стаканами воды. Отварить в нем **слегка** цѣльныя яблоки, выложить на глубокое блюдо. 1 1/2 золотн. агар-агара залить 2 стаканами воды, поставить на плиту, пока вполнѣ растворится, **не кипятя**: сохранить горячим. Кожицы и стержни залить водой, разварить, протереть, соединить с горячим сиропом и агаром, смѣрит стаканом. Если бы всего вмѣстѣ оказалось менѣе 4 1/2 стаканов—добавить кипятком, перемѣшать, залить яблоки, дать застыть на льду. Приготовить 1/2 порціи **сливок сбитых** (№ 51). Перед тѣм как подавать, покрыть ими яблоки. Подать **бисквиты кондитерскіе.**

8—10 яблок.—Сахар.—Лимон.—1 1/2 золотн. агар-агар.—Сливки сбитыя.

№ 60. Завтрак.

а) **Блины из муки гречневой и пшеничной (Лазенки).** Поставить опару из 3/4 стак. теплаго молока, дрожжей и 3 стак. пшеничной муки. Когда тѣсто запузырится, оправить его 6 желтками и 1/4 ф. теплаго масла, прибавить чайн. ложку сахару, 6 золотн. соли. Хорошенько выбить, добавляя **постепенно** 1 1/2 стак. гречневой муки, 1 1/2 стак. пшеничной и столько теплаго молока, чтобы тѣсто получилось не гуще жидкой сметаны: дать подняться вторично. Положить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать и печь на **раскаленной** плитѣ **тоненькіе** блины, смазывая сковородки маслом. Подать к блинам: **сметану, масло с луком подрумяненным** (№ 208), **тертый Швейцарскій сыр,** 1/3 порціи **грибов бѣлых. консервов** (см. ниже), или 1/3 порціи **Фрикассе из шампиньонов** (см. ниже).

Молоко.—Дрожжи.—4 1/2 стак. пшеничной муки.—6 золотн. соли.—6 яиц.—Чайн. ложка сахара.—1 1/2 стак. гречневой муки.—Масло.

Грибы бѣлые (консервы) со сметаной. Порѣзать грибы бѣлые, консервы (2 ф. жестянку). Средней величины луковицу, пошинковав, подрумянить в маслѣ, положить грибы с их соком, вскипятить, прибавить масла, 1 ф. сметаны, прогрѣть, **не кипятя.**

Грибы бѣлые консервы (2 ф.).—Лук.—Масло.—1 ф. сметаны.

Фрикассе из шампиньонов со сметаной. 1 1/2 ф. шампиньонов порубить, поставить тушить в маслѣ, прибавляя **постепенно** не-

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

много кипятку. Когда они дойдут, прибавить 1/8 ф. масла, 1 ф. сметаны, соли, прогрѣть, не кипятя.

1 1/2 ф. шампиньонов.—Масло.—1 ф. сметаны.

б) **Порей, запеченый в соусѣ красном.** Порей порѣзать ломтиками поперек, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Положить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. На отварѣ порея приготовить 1/2 порціи **соуса краснаго** (см. ниже), залить порей, посыпать крошками, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

Порей.—Масло.—Соус красный.

Соус «красный» с лимоном и сахаром подрумяненным. 1/8 ф. масла подрумянить с 3 чайн. ложками муки, развести 2 1/2 стаканами навара от зелени или овощей, дать вскипѣть. Когда загустѣет, прибавить: 1/8 ф. масла, сок 1 лимона, 3/4 стак. **сиропа из сахара подрумяненнаго** (№ 41), прогрѣть, **не кипятя.**

1/8 ф. масла.—3 чайн. ложки муки.—2 1/2 стак. навара от зелени или овощей.—Лимон.—3/4 стак. сиропа из подрумяненнаго сахара.

Салат.—Заправка «по-Ялтински» (№ 169).

в) **Клюква с сахаром, замороженная** (№ 27).

№ 61. Обѣд.

а) **Суп** (№ 38). **Гренки** (№ 4). б) **Котлетки** (№ 16).

Капуста бѣлая кочанная, тушеная с яблоками. Бѣлую капусту пошинковать, посолить, тушить под крышкой в маслѣ, добавляя постепенно кипятку. Очистить 6 крупных яблок, удалить стержни, порѣзать ломтями. Когда капуста дойдет, положить яблоки, 1/8 ф. масла, перемѣшать, тушить, пока дойдут яблоки. Прибавить: 1/8 ф. масла, фунт сметаны, сок 1 лимона, сахару.

Капуста. Масло.—6 яблок.—1 ф. сметаны.—Лимон.—Сахар.

Салат Эскароль.—Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

в) **Пудинг орѣховый.** 3/4 ф. очищенных орѣхов, одного или нѣсколькихъ сортов, смолоть, 12 желтков растереть с 1/2 ф. сахара, прибавить **постепенно**, не переставая растирать: 1/2 ф. растертаго масла, стакан сметаны, орѣхи, 12 чайн. ложек монда-мина или муки. Положить 12 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную мукой. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Подать **мед или сироп клюквенный** (№ 101), **сливки** (или **молоко**).

3/4 ф. очищенных орѣхов.—12 янц.—1/2 ф. сахара.—1/2 ф. масла.—Стакан сметаны.—12 чайн. ложек мондамина или муки.

№ 62. Завтрак.

а) **Вареники с капустой свѣжей и яйцами.** Приготовить тѣсто **на вареники** (№ 32) 2/3 порціи. Бѣлую капусту мелко порубить, посолить, тушить в маслѣ под крышкой; когда она дойдет, присоединить 2 крутых рубленых яйца, перемѣшать. Тѣсто тонко раскатать, вырѣзать лепешечки, класть на них по чайн. ложкѣ,

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

кучкой, начинку, защипать. Отварить в посолённом кипятк'ѣ, выложить на рѣшето, дать стечь водѣ, тотчас подавать. Подать **масло подрумяненное** (№ 23).

На тѣсто: 2 яйца.—8 стол. ложек воды.—2 золотн. соли.—2 стак. муки.—На фарш: Капуста.—Масло.—2 яйц.

б) **Суфле лимонное.** Сварить лимон (с кожей) в кипяткѣ, протереть. 12 желтков растереть со стаканом сахара, смѣшать с протертым лимоном. Прибавить 12 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Тотчас подавать, посыпав сахарной пудрой. Подать **сливки** (или молоко).

Лимон.—12 яиц.—Стакан сахара.

№ 63. Обѣд.

Ж. а) **Суп рисовый, «по-Итальянски», со снаржей и Пармезаном.** Сварить суп из $^3/_4$ стакана риса. Прибавить: консервы суповой снаржи (1 ф. жестянку) вмѣстѣ с ея соком, $^1/_8$ ф. масла, 2 стол. ложки тертаго Пармезана, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками; прогрѣть, не кипятя.

$^3/_4$ стак. риса.— $^1/_8$ ф. масла.— 1 ф. суповой снаржи (консервы).— $^1/_8$ ф. Пармезана.— 1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.

Лепешечки из тѣста слоенаго, с тмином и солью. Приготовить $^1/_2$ порціи тѣста слоёнаго (№ 36). Раскатать его тонко, вырѣзать лепешечки, положить на лист, посыпанный мукой, смазать яйцами, посыпать тмином и солью, скропить маслом. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

Тѣсто слоёное.—Яйца.—Тмин.—Масло.

б) **Котлетки из овощей** (№ 20).

Картофель сырой, жареный тонкими ломтиками «Pommes de terre paille». Очищенный сырой картофель порѣзать тонкими, длинными кусочками, всыпать в закипѣвшее на сковородѣ масло, обжарить румяно на раскаленной плитѣ, чтобы картофель хрустѣл.

Сырой очищенный картофель.—Масло.

Салат. — Заправка «по-Швейцарски» (№ 3). в) Желе апельсинное (№ 52).

№ 64. Завтрак.

Ж. а) **Сельдерей под соусом лимонно-сливочным.** Корни сельдерея порѣзать ломтиками поперек, отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. $1^1/_2$ стак. навара от сельдерея вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, $^1/_2$ стак. холоднаго навара, разболтаннаго с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: стол. ложку масла, цедры, стертой с $^1/_2$ лимона, стакан сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, сок $^1/_2$ лимона, сахару, размѣшать. Прогрѣть сельдерей в соусѣ, не кипятя, всыпать рублен. укропа, петрушки.

Сельдерей.—2 стак. навара сельдерея.—3 чайн. ложки муки.—Стол. ложку масла.—Стакан сливок (или молока),—3 желтка.—Сахар.—$^1/_2$ лимона.

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

Гренки трехугольнички на молокѣ (№ 35).

б) **Блинчики, с начинкой из творогу, запеченые в сметанѣ.** Спечь блинчики (см. ниже), подрумянить с обѣих сторон. 1 ф. творогу положить под пресс, протереть, прибавить: 2 яйца, растертых с $^2/_3$ ф. сахару с ванилью и с $^1/_4$ ф. сметаны. Перемѣшать. Класть кучкой на середину каждаго блинчика, свернуть его в трубочку, нарѣзать вкось—кусочками, пальца в 2 ширины. Уложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное мукой. Смазать блинчики яйцом, посыпать сахаром, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сметаны и сахарной пудры с ванилью.**

Блинчики.—1 ф. творогу.—2 яйца.—Сахарная пудра с ванилью.—$^1/_4$ ф. сметаны.—Масло. Масло.

Блинчики из муки пшеничной. 3 желтка растереть со щепоткой соли и с 2 чайн. ложками сахара. Продолжая растирать—прибавлять **постепенно**: 2 стак. муки и 4 стак. молока. Положить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать, печь тонкіе блинчики, смазывая сковородки масломъ.

3 яйца.—2 стак. муки.—4 стак. молока.—2 чайн. ложки сахара.—Масло.

№ 65. Обѣд.

ж. а) **Суп из брюквы.** Брюкву, порѣзав, сварить, протереть. Стол. ложку масла подрумянить с 3 чайн. ложками муки, соединить с протертой брюквой и ея наваром, вскипятить. Прибавить масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанный с 2 желтками, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рубл. укроп, петрушку.

Брюква.—3 чайн. ложки муки.—1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Укроп, петрушка. Масло.

Гренки из каши Смоленской, жареной ломтиками. $^1/_2$ ф. Смоленской крупы сварить густой размазней, посолить, влить стол. ложку масла, размѣшать, остудить. Порѣзать ломтиками, обвалять в мукѣ, обжарить **румяно** в маслѣ.

$^1/_2$ ф. Смоленской крупы.—Масло.—Мука.

б) **Капуста сафой, с фаршем из кашпанов.** Плотный кочан сафоя обдать посолённым кипятком, откинуть на рѣшето. $^3/_4$ ф. очищенных от кожиц кашпанов порѣзать, посолить, тушить в маслѣ под крышкой; когда дойдут—протереть. Сухари на 3 коп. поломать, **подрумянить** в маслѣ, залить $^3/_4$ стаканом горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. Прибавить в кашпаны: сухари с их сливками, стол. ложку теплаго масла, 2 яйца, перемѣшать. Растянув четырехугольный кусок кисеи, положить на нее сафой, стержнем вниз и, отгибая один лист за другим, перекладывать **фаршем**. Затѣм, отогнуть листья обратно, в естественном для них направленіи, завернуть сафой в кисею, собрать ее в лѣвую руку, перевязать над самым кочном. Тушить в маслѣ, под крышкой,

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

подливая иногда немного кипятку. Когда сафой дойдет, удалить кисею, а сафой выложить на блюдо.

Сафой.—3/4 ф. очищенных каштанов.—Масло.—Сухари на 3 коп.—3/4 стак. сливок (или молока).—2 яйца.

Соус «piquante» с кореньями подрумяненными и рыжиками солёными. Порѣзав морковь, рѣпу, луковицу, петрушку, подрумянить их в маслѣ, протереть. 1/2 ф. солёных рыжиков порубить, сварить, процѣдить. 1 1/2 стак. навара рыжиков вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. холоднаго навара рыжиков, разболтаннаго с 2 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: протертые овощи, рыжики, стол. ложку масла, 1/4 ф. сметаны, прогрѣть не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки.

Морковь, рѣпа, луковица, петрушка.—Масло.—1/2 ф. солёных рыжиков.—2 чайн. ложки муки.—1/4 ф. сметаны.—Укроп, петрушка.—2 стак. навара от рыжиков.

в) **Спаржа (консервы) под соусом** (№ 69).

г) **Мусс абрикосовый (горячій), из абрикосов прессованных (Wiesbaden).** 1 ф. прессованных абрикосов залить водой, сварить, прибавив 1/4 ф. сахара, протереть. 8 желтков растереть с 1/4 ф. сахара, смѣшать с абрикосами, прибавить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить пирамидой на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

1 ф. прессованных абрикосов.—8 шт.—Масло.—1/2 ф. сахара.

№ 66. Завтрак.

а) **Капуста кислая, кочанная, с Прованским маслом** (№ 290).

б) **Чечевица с грибами бѣлыми (сушеными).** 1/8 ф. бѣлых сушеных грибов сварить, процѣдить, пошинковать. 3 крупных солёных огурца, очистив, порѣзать длинными ломтиками, сварить, процѣдить. 3/4 ф. чечевицы залить часов на 6 водой, в ней же сварить. Когда она дойдет, прибавить: огурцы, грибы, оба навара, 1/4 ф. сметаны, 1/8 ф. масла. Прогрѣть, не кипятя, всыпать рублен. укропа, петрушку.

1/8 ф. бѣлых сушеных грибов.—3 солёных огурца.—3/4 ф. чечевицы.—1/8 ф. масла.—1/4 ф. сметаны.—Укроп, петрушка.

Б. а) **Зефир яблочный, со сливками сбитыми.** 10 крупных яблок спечь, всыпать 1/2 ф. сахара с ванилью, положить 6 бѣлков, растереть в густую пѣну. 3/4 бут. сбивных сливок сбить, перемѣшать с яблоками, выложить пирамидой на блюдо, вынести на лед. Подать **кондитерскіе фунтовые «Petits fours».**

10 крупных яблок.—1/2 сахару с ванилью.—6 бѣлков.—3/4 бут. сливок.

№ 67. Обѣд.

а) **Борщ вродѣ «Малороссійскаго».** Мелкую красную свеклу пошинковать, подрумянить в маслѣ. Порѣзать: бѣлую капусту,

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

рѣпу, морковь, порей, луковицу. Залить 2 бутылками **кваса хлѣбнаго** (см. ниже), посолить, сварить. Положить лавровый листик, рѣзанаго сырого картофелю, прокипятить. Прибавить натертую сырую красную свеклу с ея соком, 1/4 ф. сметаны, 1/8 ф. масла, разбавить квасом, прогрѣть, **не кипятя**. Всыпать рублен. укропа, петрушки. Подать **сметану**.

Свекла, капуста, рѣпа, морковь, порей, лук, картофель.—Квасъ хлѣбный.—Лавровый листик.—1/4 ф. сметаны.—Масло.—Укроп, петрушка.

Квасъ хлѣбный. 3 ф. сушенаго (румяно) в духовкѣ, мелко рѣзанаго чернаго хлѣба залить 12 бутылками кипятку, покрыть, дать остыть, процѣдить через сито. Прибавить дрожжей и по желанію: мяты или имбирю, или тмину, или анису, или лимонной или апельсинной цедры. Покрыть, поставить на солнце: когда забродит, процѣдить через кисею, разлить в бутылки, положив в каждую по 2—3 изюма, основательно закупорить, вынести на лед.

3 ф. сушенаго (румяно) чернаго хлѣба.—Изюм.—Дрожжи.

Каравай из блинов с кашей гречневой «ядрицей» и яйцами. Сварить 1/2 порціи **каши «ядрицы»** (№ 25). Спечь **блинчики** (№ 64) 1/2 порціи (без сахара), подрумянивая их с обѣих сторон. Далѣе, как **каравай с рисом** (№ 28), замѣнив рис—гречневою кашею, а укроп, петрушку—шинкованным луком, подрумяненным в маслѣ. Полить **маслом**.

Каша «ядрица» разсыпчатая.—Блинчики.—3 яйца.—Масло.—Лук.

б) Горошек зеленый (№ 6). **в) Брюква под бешемелем** (№ 51). **Соус сливочный** (№ 14). **Огурцы солёные** (№ 287).

г) Шарфе сливочное, с ананасом («Zarembianka»). 1/2 бут. сбивных сливок сбить, всыпать 3/4 ф. сахара и 1 1/2 ф. ломтиков сырого ананаса, перемѣшать. Заморозить в мороженицѣ, выложить на блюдо. Сырой ананас можно замѣнить 2 фунтами ананаснаго варенья; тогда положить в сбитыя сливки — 1/2 ф. сахару, вмѣсто 3/4 ф. Подать **буше фунтовыя кондитерскія**.

1 1/2 бут. сбивных сливок. — 1 1/2 ф. свѣжаго ананаса и 3/4 ф. сахару, или 2 ф. ананаснаго варенья и 3/8 ф. сахара.

№ 68. Завтрак.

а) Яичница с пюре томатами (№ 50).

в. б) Самбук из яблок печеных, со сливками сбитыми (Senia). 10 крупных яблок спечь, протереть, смѣшать с 1/2 стак. сахара (с ванилью) и 6 бѣлками. Растирать, пока загустѣет; сбить 3/4 бут. сбивных сливок, смѣшать с 1/2 стак. сахара (с ванилью). Класть на блюдо, пирамидой, слоями: яблоки, затѣм сливки и т. д. Верхній слой должен быть из сбитых сливок. Подавая, обсыпать 1/2 ф. цуката, из арбуза или дыни.

10 яблок.—Стакан сахара (с ванилью).—6 бѣлков.—1/2 ф. цуката, из арбуза или дыни.—3/4 бут. сбивных сливок.

Ёжики из тѣста слоенаго (№ 248).

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

№ 69. Обѣд.

ж. а) **Суп из рѣпы, с крупой манной.** Рѣпу, ошпинковав, отварить, засыпать 6 чайн. ложками манной крупы; когда она дойдет, прибавить: стол. ложку масла, 1 стак. сливок (или молока) разболтанный с 2 желтками, соли. Прогрѣть, **не кипяти**, всыпать рублен. укропа, петрушки.

Рѣпа.—6 чайн. ложек манной крупы.—Стол. ложку масла.—1 стак. сливок (или молока).—Укроп, петрушка.—2 желтка.

Пирог из тѣста кислаго, с капустой кислой шинкованной и грудями солёными. Приготовить **тѣсто кислое** (№ 51).

Луковицу, ошпинкован, подрумянить в маслѣ. 1½ ф. процѣженной, кислой, шинкованной капусты тушить под крышкой в маслѣ. Когда она дойдет, прибавить: ½ ф. шинкованных солёных грудей, подрумяненный лук, стол. ложку масла, перемѣшать, дать остыть. Тѣсто раскатать, переложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Положить на тѣсто начинку, закрыть пирог, защипать его, смазать яйцом, дать постепенно подняться и **подрумяниться** в духовкѣ. Подать масло.

Тѣсто кислое.—Лук.—Масло.—1½ ф. кислой шинкованной капусты.—½ ф. солёных грудей.—Яйцо.

б) **Котлетки из гороха зеленаго** (№ 110). **Салат.—Заправка «по-Ялтински»** (№ 109).

в) **Спаржа (консервы или свѣжіе) под соусом сливочным (или молочным).** Консервы суповой спаржи (2 ф. жестянку) процѣдить; ½ стак. сока ея отлить, остальной, смѣрив стаканом, вскипятить. Влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, ½ стак. отлитаго сока, разболтаннаго с 2 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: стол. ложку масла и столько сливок, чтобы, **вмѣстѣ со всѣм соком**, получилось **всего 2** стак. Всыпать спаржу, прогрѣть, **не кипятя.** Консервы можно замѣнить свѣжей спаржей, отварив 2 ф. ея (мелко порѣзав).

Консервы спаржи суповой (2 ф.) или 2 ф. свѣжей.—2 чайн. ложки муки.—Стол. ложку масла.—Сливки (или молоко).

г) **Желе из яблок с виноградом.** 6 крупных яблок очистить, удалить стержни, порѣзать ломтями, отварить **слегка** в сиропѣ из ¾ ф. сахара и 1½ стак. воды. Процѣдить, выложить яблоки в компотницу, пересыпая ягодами синяго и зеленаго винограда (по ½ ф.). 2 золотн. агар-агар залить 2 стаканами воды, поставить на плиту, пока **вполнѣ** растворится; сохранять горячим. Влить в яблочный сироп сок 1½ лимона, согрѣть, **не кипятя**, соединить с горячим агаром, смѣрить стаканом. Если бы оказалось менѣе 5 стаканов—долить кипятком, перемѣшать, залить фрукты, вынести на лед. Подать **кондитерскіе «Petits fours»**.

6 крупных яблок. ¾ ф. сахара.—По ½ ф. синяго и зеленаго винограда.—2 золотн. агар-агар.—1½ лимона.

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

№ 70. Завтрак.

а) **Яйца в булочках, запеченыя с сыром Швейцарским.** 6 розанчиков по 1½ к. разрѣзать поперек пополам; удалить мякиш настолько, чтобы в каждую половинку розанчика могло помѣститься выпущенное сырое яйцо. Подровнять верхнія половинки розанчиков, срѣзать носики. Намазать маслом всѣ половинки, внутри и снаружи, положить на лист, смазанный масломъ, посыпанный мукой, дать слегка подрумяниться в духовкѣ. Вынуть лист, выпустить в каждое углубленіе половинок—по яйцу, посыпать тертым сыром. Скропить маслом, дать розанчикам постепенно окончательно подрумяниться в духовкѣ, а яйцам свариться паштетом. Подавая, посыпать рублен. укропом, петрушкой.

7 розанчиков по 1½ коп.—Масло.—12 яиц.—Сыр.—Укроп, петрушка.

Бульон из овощей (№ 59). б) **Котлетки из чечевицы** (№ 6). **Морошка моченая** (№ 288).

Капуста сафой, тушеная в сметанѣ. Сафой порѣзать ломтями, посолить, тушить в маслѣ, под крышкой. Когда он дойдет, выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, скропить по поверхности маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Облить ½ ф. сметаны, разболтанной с яйцом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ, не кипятя. Подавая, посыпать рублен. укропом, петрушкой.

Сафой.—Масло.—½ ф. сметаны.—Яйцо.—Укроп, петрушка.

№ 71. Обѣд.

а) **Щи лѣнивыя «Грибоѣдовскія».** ⅛ ф. бѣлых сушеных грибов залить водой, посолить, сварить, процѣдить, пошинковать. Бѣлую капусту порѣзать небольшими частями, поставить варить в посолённом кипяткѣ, присоединить, постепенно, порѣзанные ломтиками: луковицу, рѣпу, морковь, петрушку и, послѣ всего, картофель. Когда щи дойдут, прибавить грибы с их наваром, 3 чайн. ложки муки, подрумяненной в маслѣ, дать вскипѣть. Прибавить: стол. ложку масла, ½ ф. сметаны, прогрѣть, не кипятя, всыпать рублен. укроп., петрушку. Подать сметану.

⅛ бѣлых сушеных грибов.—Капуста, лук, рѣпа, морковь, петрушка, картофель.—3 чайн. ложки муки.—Масло.—Укроп, петрушка.—Сметана.

Гренки из размазни гречневой (№ 8).

б) **Котлетки из груши земляной.** 2 ф. земляной груши сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, протереть. Влить в нее стол. ложку масла, перемѣшать; далѣе так, как **котлетки из овощей** (№ 20).

2 ф. земляной груши.—Масло.—Сухари на 5 коп.—1½ стак. сливок (или молока).—Укроп, петрушка.—Мука.—3 яйца.

Коренья сладкіе (№ 35). **Салат.—Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Суфле ванильное из мондамина.** 10 желтков растереть с 10 чайн. ложками сахару с ванилью, смѣшать с ½ ф. растертой

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

в пѣну сметаны. Всыпать **постепенно**, не переставая растирать, 10 чайн. ложек **мондамина**, прибавить 10 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную мукой. Дать **постепенно** подняться и **подрумяниться** в духовкѣ. Посыпать **сахарной пудрой с ванилью**, подать **варенье** и **сливки** (или **молоко**).

10 лиц.—Сахарная пудра с ванилью.—1/2 ф. сметаны.—10 чайн. ложек мондамина.—Масло.

№ 72. Завтрак.

а) Салат из капусты кочанной, кислой (№ 8). **б) Грибы бѣлые консервы** (№ 60).

в) Запеканка из творогу, с лапшей и коринкой. 1 1/2 ф. творогу положить под пресс; когда стечет сыворотка, протереть. Приготовить 1/2 порціи **лапши** (№ 32), отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить; 1/8 ф. масла растереть; 6 желтков растереть с 3/8 ф. сахара: половину их смѣшать с 1/2 ф. сметаны, творогом и 1/4 ф. коринки; остальные—соединить с растертым маслом и перемѣшать с лапшей. Сбить 6 бѣлков, половину перемѣшать с творогом, половину с лапшей. Класть слоями в сотейник, смазанный маслом, посыпанный крошками. Смазать поверхность яйцом, посыпать сахаром, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сметану** или **сливки** (**или молоко**).

1 1/2 ф. творогу.—6 лиц.—1/2 ф. сметаны.—1/4 ф. коринки.—Лапша.—1/4 ф. масла.—3/8 ф. сахару.

№ 73. Обѣд.

ж. а) **Бульон** (**в чашках**), **из каротели и горошка зеленаго** (**сушенаго или свѣжаго**). 1/4 ф. сушенаго сахарнаго горошка залить часов на 6 водой, в ней же сварить, процѣдить. 1 ф. каротели порубить, отварить в посолённой водѣ, процѣдить. Соединить оба бульона, прибавить стол. ложку масла, вбить 2 желтка, прогрѣть, **не кипятя**, процѣдить, всыпать рублен. укропа, петрушки. Сушеный горошек можно замѣнить 1/2 фунтом свѣжаго, сахарнаго лущенаго горошка.

1/4 ф. сахарнаго сушенаго горошка или 1/2 ф. свѣжаго.—1 ф. каротели.—Стол. ложку масла.—2 желтка.—Укроп, петрушка.

Пирожки из тѣста слоенаго, с каротелью, горошком зеленым и яйцами. Отварить каротель и горошек, как указано для **бульона изъ каротели и горошка** (см. выше), процѣдить. Прибавить: стол. ложку теплаго масла, рублен. укропа, петрушки, крутое рубленое яйцо, перемѣшать. Приготовить **тѣсто слоёное** 1/2 порціи (№ 36), тонко раскатать, вырѣзать лепешечки, положить на каждую—кучку фарша, защипать. Класть на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, смазать яйцом, дать **постепенно** подняться и **подрумяниться** в духовкѣ.

1/4 ф. зелёнаго сушенаго горошка или 1/2 ф. свѣжаго лущенаго.—Стол. ложку масла.—Тѣсто слоеное.—1 ф. каротели.—Укроп, петрушка.—2—3 яйца.

б) Голубцы из капусты, с начинкой из каши гречневой «лдрицы»

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

с луком. Сварить 1/2 порціи **каши «ядрицы»** (№ 25). Отдѣлить первые крупные листья кочна бѣлой капусты, обдать кипятком (для уничтоженія хрупкости), откинуть на рѣшето. Луковицу, нашинковав, подрумянить в маслѣ, прибавить к кашѣ, влить стол. ложку масла, перемѣшать. Класть кашу кучками на листы капусты, завертывать в видѣ зразы, загнув внутрь боковыя части листьев, чтобы каша не вываливалась. Перевязать голубцы, обвалять в мукѣ, или, обмакнув в яйцах, обвалять в крошках, обжарить **румяно** в маслѣ. Положить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой; посыпать крошками, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Облить 1/2 фунтом сметаны, прогрѣть, **не кипятя**, посыпать рублен. укропом, петрушкой.

Каша «ядрица». — Капуста. — Лук. — Масло. — Яйца? — 1/2 ф. сметаны. — Укроп, петрушка.

Салат.—Заправка (№ 109). в) **Орѣхи молотые** (№ 34).

Молоко миндальное (Фрипал). Удалив кожицы с 3/4 ф. сладкаго миндалю и 8 штук горькаго, смолоть, залить 2 стаканами **сырого** молока, (или сливок), выжать через салфетку. Выжатый миндаль залить добавочными 2 стаканами **сырого** молока, выжать. Повторить третій раз, с новыми 2 стаканами молока. Соединить всѣ миндальныя сливки (или молоко). Если их окажется меньше 6 стаканов, то добавить недостающее количество—**сырыми** сливками (или молоком). Прибавить сахару, вынести на лед. Подавая, перемѣшать.

3/4 ф. сладкаго миндалю, 8 шт. горькаго.—Сливки (или молоко).—Сахар.

№ 74. Завтрак.

а) Яйца крутыя или «нашòтом», под соусом «Сибирским» (холодным), из хрѣна со сметаной. 8 **крутых** яиц очистить, разрѣзать пополам в длину; **или** 12 очищенных цѣльных яиц, сваренных **«нашòтом»** (№ 27), разложить на блюдѣ. Облить **соусом «Сибирским»** (см. ниже), посыпать рублен. укропом, петрушкой.

8—12 яиц.—Соус «Сибирскій».—Укроп, петрушка.

Соус «Сибирскій» (холодный), из хрѣна со сметаной. Натереть 4—6 стол. ложек хрѣна, прибавить чайн. ложку сахара, 1 ф. сметаны, соли перемѣшать.

4—6 стол. ложек тертаго хрѣна.—1 ф. сметаны.—Чайн. ложка сахара.

Пышки картофельныя «Bombes» à la Nélon» (№ 109).

Капуста синяя, тушеная, с яблоками и сметаной. Капусту синюю мелко пошинковать, посолить, тушить в маслѣ под крышкой, добавляя **постепенно немного** кипятку. 6 крупных яблок очистить, удалить стержни, порѣзать ломтями, посыпать сахаром. Когда капуста дойдет—присоединить яблоки, добавить масла, тушить, пока они дойдут. Прибавить сок 1 лимона, 1/2 ф. сметаны, прогрѣть, **не кипятя**.

Капуста синяя. — Масло. — 6 крупных яблок. — Сахар. — Лимон. — 1/2 ф. сметаны.

Салать из сельдерея (№ 47). **Заправка «по-Ялтински»** (№ 109).

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

№ 75. Обѣд.

а) **Суп «французскій» из лука (Lyon).** Крупную луковицу, пошинковав, подрумянить в маслѣ. Средней величины: 6 луковиц, морковь, рѣпу, 3 картофеля, порѣзав, сварить в посолённом кипяткѣ, протереть, соединить с подрумяненным луком, вскипятить. Прибавить: стол. ложку масла, 1/8 ф. тертаго сыра, 1 1/2 стак. сливок (или молока), прогрѣть, **не кипятя.**

Лук, морковь, рѣпа, картофель.—Масло.—1 1/2 стак. сливок (или молока).—1/4 ф. сыра.

Булочки жареныя с яйцами и пюре томатами (консервы или свѣжіе), со сметаной. Приготовляются как **Яйца, запеченныя в булочках** (№ 70), но вмѣсто яиц—розанчики наполняются фаршем из 1/2 стак. пюре томатов (консервов), разболтанных с 1/4 ф. сметаны. Консервы можно замѣнить свѣжими томатами—разрѣзав их, тушить в маслѣ, протереть.

Масло.—Швейцарскій сыр.—Укроп, петрушка.—1/2 стак. пюре томатов.—1/4 ф. сметаны.—7 розанчиков по 1 1/2 коп.

б) **Вареники** (№ 62). **Масло подрумяненное** (№ 23).

в) **Крем «Mont-Blanc» из сметаны, с вареньем малиновым или с малиной свѣжей (Мёгеп).** 2 золотн. агар-агар. залить 3 стаканами воды, поставить на плиту, пока **вполнѣ** растворится. смѣрить стаканом, сохранять горячим. Приготовить столько сметаны, чтобы **вмѣстѣ** с агаром получилось **всего** 6 стак., и смѣшать ее с 1/2 ф. сахару. Сбивать сметану, прибавляя **постепенно** агар-агар, пока образуется густая пѣна. Выложить на блюдо, вынести на лед. Перед тѣм как подавать, убрать **ягодами малинового варенья** и облить, как бы сѣточкой,—**струйкой малинового сиропа.** Или же, обсыпать **свѣжей малиной** и положить ее гирляндой вокруг крема. В первом случаѣ, подать отдѣльно **малиноваго варенья,** во втором—**свѣжей малины,** обсыпанной **сахарной пудрой.**

2 золотн. агар-агар.—Сметана.—Сахар.—Варенье малиновое или свѣжая малина.

Хворост (№ 81) **с вареньем.**

№ 76. Завтрак.

а) **Рѣпа, фаршированная кашей манной, тушеная под соусом «красным».** Очистив рѣпу, сдѣлать на верхушкѣ каждой надрѣз, размѣстить на противнѣ, залить посолённым кипятком, поставить в духовку. Когда рѣпа **начнет** дѣлаться мягкой, вынуть ее, выскоблить из каждой мякиши настолько, чтобы донышко и стѣнки могли удержать **фарш.** Сварить кашу из 1 1/2 стак. молока и 3 чайн. ложек манной крупы, влить стол. ложку масла, размѣшать, дать остыть. Вбить 2 яйца, посолить, наполнить рѣпки, уложить их на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное

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

крошками. Протереть мякиш рѣпы, прибавить: стол. ложку масла, подрумяненнаго с 2 чайн. ложками муки, $^1/_2$ стак. навара рѣпы, вскипятить. Влить сок 1 лимона, $^1/_4$ ф. сметаны, $^1/_2$ стак. сиропу из подрумяненнаго сахара (№ 11), и столько навара от рѣпы и сливок (или молока), чтобы соуса получилось всего 3 стак. Перемѣшать, прогрѣть, не кипятя, покрыть соусом рѣпу, посыпать сыром, сбрызнить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Остальной соус подать отдѣльно.

Рѣпа.—Сливки (или молоко).—3 чайн. ложки манной крупы.—Масло.—3 яйца.—2 чайн. ложки муки.—Лимон.—$^1/_4$ ф. сметаны.—$^1/_2$ стак. сиропу из подрумяненнаго сахара.—Сыр.

Салат—Заправка «по-Ялтински» (№ 109).

Б. б) Пирог пѣшный из пюре абрикосов (прессованных или свѣжих), или из абрикосоваго варенья. 1 ф. прессованных абрикосов залить водой, сварить с $^3/_4$ ф. сахара, протереть. Сбить 12 бѣлков, смѣшать с абрикосовым пюре, выложить пирамидой на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Сушеные абрикосы можно замѣнить свѣжими, протерев их и прибавив сахара, или абрикосовым вареньем—не добавляя сахара. Подать сливки (или молоко).

1 ф. прессованных абрикосов, или свѣжіе, или варенье абрикосовое.—12 бѣлков.—Сахар.

№ 77. Обѣд.

а) **Разсольник** (№ 55). **Гренки из размази** гречневой (№ 8).

б) **Котлетки из рѣпы.** Поджарив рѣпу, тушить в маслѣ; когда дойдет, протереть. Далѣе, как указано для **котлеток из овощей** (№ 20), замѣнив укроп и петрушку — шинкованной луковицей, подрумяненной к маслѣ.

Рѣпа.—Масло.—Сухари на 5 коп.—$1^1/_2$ стак. сливок (или молока).—Лук.—Мука.—3 яйца.

в. Фажоле (Зеленая, мелкая фасоль сушеная). 1 ф. фажоле залить крутым кипятком, сварить. Прибавить стол ложку масла, 1 стак. сливок (или молока) взболтанных с 2 желтками, посолить, прогрѣть, не кипятя, всыпать рублен. укропа, перемѣшать.

1 ф. фажоле.—Стол. ложку масла.—1 стак. сливок (или молока),—2 желтка.—Укроп.

Салат Латук.—Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

г) Крем из орѣхов окарамеленных «Crême pralinée aux noisettes» (Monte Carlo). Приготовить **орѣхи окарамеленные** (см. ниже), из фунта очищенных, смолотых орѣхов, одного или нѣсколькихсортов. Приготовить $^1/_2$ порціи **сливок сбитых** (№ 51). Перемѣшать с орѣхами, выложить пирамидой на блюдо, вынести на лед. Подать **вафельки кондитерскія.**

Орѣхи окарамеленные.—$^1/_2$ бут. сбивных сливок.—$^3/_4$ ф. сахарной пудры.

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

Орѣхи окарамеленные, цѣльные или молотые, одного или нѣ-скольких сортов, приготовляются как **Миндаль окарамеленный** (№ 57).

1 ф. очищенных орѣхов.—1 ф. сахара.—Прованское масло.

№ 78. Завтрак.

а) **Капуста «au gratin»** (№ 36). **Соус** (№ 99). б) **Картофель** (№ 172). **Корнишоны солёные** (№ 288).

в) **Оладьи яблочныя.** 9 желтков растереть с $^3/_8$ ф. сахара, с ванилью, соединить с $^1/_2$ ф. растертой сметаны; всыпать **постепенно,** постоянно растирая, $^1/_2$ ф. муки. 9 крупных яблок очистить, удалить стержни, порѣзать каждое на 4 ломти поперек, класть на блюдо, посыпая сахаром, скропляя соком 1 лимона. Сбить 9 бѣлков, перемѣшать с тѣстом; мокать ломти яблок в тѣсто, опускать в кипящее масло, обжаривать румяно. Кладя на блюдо— посыпать **сахарной пудрой с ванилью.** Подать **варенье.**

9 шт.—Сахарная пудра с ванилью.—$^1/_2$ ф. сметаны.—$^1/_2$ ф. муки.—9 крупных яблок.—Лимон.—Масло.

№ 79. Обѣд.

а) **Щи кислыя, с грибами бѣлыми сушеными (Валаам).** $^1/_8$ ф. бѣлых сушеных грибов сварить, процѣдить, пошинковать. Луковицу, пошинковав, подрумянить в маслѣ. Поставить варить $1^1/_2$ ф. кислой рубленой капусты, с 2 небольшими луковицами и лавровым листом. Когда дойдет, прибавить: стол. ложку масла, подрумяненаго с 3 чайн. ложками муки, вскипятить. Присоединить грибы с их наваром, стол. ложку масла, $^1/_4$ ф. сметаны, жареный лук, прогрѣть не кипяти. Всыпать рублен. укропа, петрушки. Подать **сметану.**

$^1/_8$ ф. бѣлых сушеных грибов.—Лук.—Масло.—$1^1/_2$ ф. кислой рубленой капусты.—Лавровый листик.—3 чайн. ложки муки.—Петрушка.—Сметана.

Каша гречневая «ядрица» в горшкѣ (№ 25).

б) **Груша земляная, жареная в клярѣ.** 2—3 ф. очищенной земляной груши отварить **слегка** в посолённом кипяткѣ, откинуть на рѣшето. Приготовить **кляр с желтками и бѣлками** (№ 23). Обмакивать в нем грушу, опускать в кипящее масло, обжаривать **румяно.** Обжарив в маслѣ вѣточки зелени петрушки, повтыкать их между грушами верхняго ряда.

Земляная груша.—Кляр.—Масло.—Зелень петрушки.

Салат из свеклы с кроссом. Мелкую красную свеклу сварить или спечь, порѣзать поперечными ломтиками, добавить кресса. Сдѣлать **Заправку «по-Варшавски»** (№ 7).

Свекла.—Кресс.—Заправка «по-Варшавски».

в) **Гренки на молокѣ миндальном, с вареньем. «Arme Ritter» (Udlas).** Снять с 2 булок (по 3 коп.) толстыя корки, порѣзать ломтиками. Разболтать 3 яйца с $1^1/_2$ стаканами **молока мандаль-**

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

ного (№ 73), смочить гренки, помѣстить на лист, смазанный масломъ, посыпанный мукой. Скропить масломъ, дать слегка подрумяниться в духовкѣ. Вынуть лист, покрыть гренки толстым слоем густого варенья, дать постепенно окончательно подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

1½ стак. миндальнаго молока.—2 булки по 6 коп.—3 яйца.—Масло.—Густое варенье.

№ 80а. Завтрак.

а) **Майонез из винегрета, покрытый «Муссом».** Порѣзав мелко разныя овощи, отварить каждый сорт отдѣльно: картофель, свеклу, Брюссельскую и цвѣтную капусту, зеленый сахарный горошек, каротель, шампиньоны, рѣпу, спаржу. Промѣлить, навары соединить. Очистить 2 крупных яблока и 3 огурца, мелко порѣзать. Сдѣлать заправку «по-Швейцарски» (№ 3). Приготовить мусс для майонеза (см. ниже), покрыть им винегрет. Убрать листиками или пучками молодого салата, или вѣточками петрушки, или кресом (букетиками или в видѣ гирлянды), или посыпать, как-бы сѣточкой, крессом и рубленными яйцами. Убрать ломтиками яиц. Подать Соус Прованаль (см. ниже).

Картофель, свекла, Брюссельская и цвѣтная капуста, горошек, каротель, шампиньоны, рѣпа, спаржа.—2 яблока.—3 огурца.—Заправка.—Мусс.—Салат, петрушка, кресс.—Яйца.

Мусс для майонеза. Золотник агар-агара залить 2 стаканами навара от грибов или овощей, поставить на плиту, пока вполнѣ растворится, не кипятя. Смѣрить стаканом, долить столько горячаго навара, чтобы вмѣстѣ составилось всего 3 стак. Влить сок 1 лимона, сбивать на льду, подливая постепенно, по капелькам, 2 стол. ложки Прованскаго масла. Когда образуется густая пѣна, покрыть кушанье, вынести на ледъ.

Золотн. агар-агар.—Навар от овощей или грибов.—Лимон.—2 стол. ложки Прованскаго масла.

ж. Соус Прованаль. 8 желтков растереть с 4 чайн. ложками сахара, прибавлять постепенно, продолжая растирать, 2 стак. Прованскаго масла, сначала капельками, затѣм тончайшей струйкой. Когда загустѣет, влить немного, не переставая растирать, сок 1 лимона, посолить, дать застыть на льду.

8 желтков.—4 чайн. ложки сахара.—2 стак. Прованскаго масла.—Лимон.

б) **Суфле из пюре томатов (консервы или свѣжіе) (Нескучное).** Удалить толстыя корки с булки в 5 коп., порѣзать, залить 1 стаканом сливок (или молока), протереть. Растереть 6 желтков, смѣшать с булкой и ея сливками (или молоком), влить пюре томаты (½ ф. жестянку), стол. ложку теплаго масла и ¼ ф. сметаны. Прибавить 12 сбитых бѣлков, немного муки, соли, перемѣшать, выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. Посыпать сыром, скропить маслом, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Консервы

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

можно замѣнить свѣжими томатами: порѣзав их, тушить в маслѣ, протереть.

Булка в 5 коп.—1 стак. сливок (или молока).—Мука.—6 яиц.—Пюре томаты (1/2 ф.).—Масло.—1/4 ф. сметаны.—Сыр.

№ 80б. Обѣд.

а) Щи лѣнивыя (№ 71). Каравай из блинов с «ядрицей» (№ 67). б) Котлетки из капусты цвѣтной (№ 221). Суфле картофельное (№ 30). Морошка моченая (№ 228). в) Оладьи яблочныя (№ 78).

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЗИМНИХ МЕНЮ.

ПРАЗДНИЧНЫЕ.

На 6 персон.

№ 81. Завтрак.

а) Заливное из каротели и горошка зеленаго сахарнаго (сушенаго или свѣжаго). 1 ф. шинкованной каротели сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, выложить в салатник. 1/2 ф. сушенаго, сахарнаго горошка залить на 6 часов водою, в ней же сварить, процѣдить, соединить с каротелью, прибавить рублен. укропа, петрушки, перемѣшать. Оба навара соединить, процѣдить через салфетку. 1 1/2 золотн. агар-агар залить 2 стаканами навара, поставить на плиту, пока **вполнѣ** растворится, **не кипятя.** Смѣрить стаканом, прибавить, пока горяч—остальной горячій навар, мѣря его стаканом. Если бы оказалось всего вмѣстѣ менѣе 4 1/2 стаканов—добавить кипятку; посолить, залить горошек с каротелью, перемѣшать, вынести на лед. Сушеный горошек можно замѣнить 1 фунтом свѣжаго лущенаго. Подать **Соус Провансаль** (№ 80а).

2 ф. каротели.—1/2 ф. сушенаго сахарнаго горошка, или 1 ф. свѣжаго лущенаго.—Укроп, петрушка.—1 1/2 золотн. агар-агар.

б) Пудинг из спаржи (консервы или свѣжая). С булки в 5 коп. удалить толстыя корки, порѣзать, залить 1 1/2 стаканами горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. Сушоную спаржу (консервы: 2 ф. жестянку) процѣдить, сок употребить на **соус.** 1/4 ф. масла растереть, прибавить **постепенно:** 8 растертых желтков, булки с их сливками (или молоком), спаржу. Положить 8 сбитых бѣлков, немного муки, соли, перемѣшать, выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную крошками. Скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Вмѣсто консервов можно употребить свѣжую спаржу: очистив 2 ф. ея,

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

порѣзать, отварить в посолённом киняткѣ, процѣдить, навар употребить на **соус**.

2 ф. спаржи (консервов или свѣжей). — Булка в 5 коп.—1½ стак. сливок (или молока).—Масло.—8 яиц.—Мука.

ж Соус Голландскій. Растереть ¼ ф. расплавленнаго масла; продолжая растирать—прибавить 2 желтка. Вскипятить стакан навара от овощей. Влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стакан холоднаго навара, разболтаннаго с 4 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, присоединить масло с желтками, стакан сливок, посолить, прогрѣть, **не кипятя.**

¼ ф. масла.—2 желтка.—2 стак. навара от овощей. Стакан сливок.—3 чайн. ложки муки.

в) Хворост. Замѣсить крутое тѣсто из 1 ф. муки, 6 яиц, 6 чайн. ложек сахара и ¾ стак. сливок. Раскатать тонко, порѣзать полоски (сантиметров 7 ширины и 12 длины), сдѣлать в центрѣ каждой полоски надрѣз (сантиметра в 2—3), просунуть через него, сверху вниз, правый кончик тѣста и оттянуть его по низу в правую сторону. Жарить **румяно** в закипѣвшем маслѣ, кладя не тѣсно и не болѣе одного ряда. Выкладывать на пропускную бумагу; перекладывая на блюдо пересыпать **сахарной пудрой с ванилью.** Подать **варенье.**

1 ф. муки.—6 яиц.—Сахарная пудра с ванилью.—¾ стак. сливок.—Масло.

№ 82. Обѣд.

ж. а) Суп пюре из груши земляной. 2 ф. очищенной земляной груши порѣзать, сварить в солёном кипяткѣ, процѣдить. 6 стол. ложек груши отдѣлить, остальную протереть. ¼ ф. крупной перловой крупы разварить, протереть через сито, смѣшать с протертой грушей и ея наваром, прибавить: ½ ф. масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, отдѣленныя груши. Прогрѣть, **не кипятя.** Всыпать рублен. укроп, петрушку.

2 ф. очищенной земляной груши.—¼ ф. крупной перловой крупы.—½ ф. масла.—1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Укроп, петрушка.

Фарш в раковинах, или на сковородѣ, с пюре томатами (консервы или свѣжіе). 12—15 раковин смазать маслом, посыпать крошками, тертым сыром. ¼ ф. риса сварить разсыпчато, влить стол. ложку масла, размѣшать. Прибавить 2 растертых желтка, ¼ ф. сметаны, пюре томатов (½ ф. жестянку), размѣшать. Положить 2 сбитых бѣлка, посолить, перемѣшать, наполнить раковины, посыпать крошками, тертым сыром, скропить маслом. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Консервы можно замѣнить свѣжими томатами: порѣзав их, тушить в маслѣ, протереть. Можно раковины замѣнить большой сковородой.

Масло.—Сыр.—¼ ф. риса.—2 яйца.—¼ ф. сметаны.—Пюре томатов (½ ф. жестянку) или свѣжіе томаты.

б) Пашет из тѣста слоенаго (№ 41). Соус грибной (№ 1).

ж. в) Пломбіер сливочно-миндальный, с Марсельскими засахаренными фруктами (Baden-Baden). Приготовить 3 стак. молока

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

миндальнаго (№ 73), прибавить 6 желтков, растертых с ½ ф. сахара, сбить на плитѣ в пѣну, не кипяти, дать остыть. 2 стак. сбивных сливок сбить, смѣшать с ¼ ф. сахара, соединить со сбитыми с миндальным молоком желтками, выложить в пломбіерную форму, вынести часов на 6 на ледник, в лед. Подавая, выложить на блюдо, гарнировать засахаренными Марсельскими фруктами (1 ф.) и окаймить ими, в видѣ гирлянды.

3 стак. молока миндальнаго.—¾ ф. сахара.—6 желтков.—2 стак. сливок сбивных.—1 ф. засахаренных Марсельских фруктов.

к. Меринги. Сбить 8 бѣлков, смѣшать с 8 чайн. ложками сахарной пудры с ванилью. Смочить лист водой, покрыть вощеной бумагой, класть стол. ложкой кучкой бѣлки (не тѣсно), посыпать сахарной пудрой, дать постепенно слегка подрумяниться в духовкѣ.

8 бѣлков.—Сахарная пудра с ванилью.

№ 83. Завтрак.

а) Суфле из сыра Швейцарскаго (№ 35). Соус Голландскій (№ 81).
б) Горошек зеленый, консервы (№ 6).

в. Гренки двойные «à la bonne femme». с Пармезаном и бѣлками. 2 булки по 5 коп. порѣзать ломтями, вырѣзать из них круглые греночки одинаковой величины. ⅛ ф. тертаго Пармезана растереть с ⅛ ф. теплаго масла, смѣшать с 2 сбитыми бѣлками, покрыть гренки. Разложить их на лист, смазанный маслом, посыпать мукой, дать слегка подрумянитьси в духовкѣ. Второй лист намазать маслом, посыпать мукой, положить половину гренков с перваго листа, фаршем кверху, накрыть остальными гренками, пригоняя фарш на фарш, т.-е. пустой стороной кверху. Скропить маслом, дать постепенно достаточно подрумяниться в духовкѣ.

2 булки по 5 коп.—⅛ ф. Пармезана.—Масло.—2 бѣлка.

в) Вафли на сметанѣ, с «Каймаком». Спечь вафли на сметанѣ ½ порціи (см. ниже). Приготовить «Каймак» (см. ниже). Положить вафли рядами на блюдо, смазывая «Каймаком»: гуще всего покрыть им верхній ряд, вынести на лед. Подать сливки (или молоко).

Вафли на сметанѣ.—«Каймак».

Вафли на сметанѣ. 12 желтков растереть с 12 чайн. ложками сахара с ванилью. ½ ф. масла растереть, смѣшать с желтками, прибавить постепенно, постоянно растирая: стакан сметаны и ¾ ф. муки. Сбить 12 бѣлков, перемѣшать с тѣстом, печь вафли, смазывая вафельницу маслом. Кладя на блюдо, пересыпать сахарной пудрой. Подать варенье. Если вафли подавать холодными, то подать к ним: сливки сбитыя (№ 51) или сметану сбитую (№ 91).

12 яиц.—Сахарная пудра с ванилью.—Стакан сметаны.—¾ ф. муки.—Масло.

«Каймак». ¾ бут. сбивных сливок смѣшать с ¾ ф. сахару с ванилью; перемѣшивать на плитѣ, пока загустѣет и начнет темнѣть. Снять с плиты, сбить.

¾ бут. сбивных сливок.—¾ ф. сахару с ванилью.

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

№ 84. Обѣд.

а) **Суп пюре изъ крупы перловой с «киелью»** (№ 10).

Пирожки-трубочки блинчатые, с рисом и яйцами. Спечь **блинчики** (№ 64), подрумянивая с одной стороны. Сварить разсыпчато ¼ ф. риса, смѣшать со стол. ложкой теплаго масла, прибавить 2 крутых рубленых яйца, соли, перемѣшать. Класть кучкой на подрумяненную сторону блинчика, загибая внутрь боковые края его,—свернуть в трубочку, перевязать. Обвалять в мукѣ или, обмакнув в яйцах, обвалять в крошках, обжарить **румяно** в маслѣ. Снять нитки, разложить на блюдо, убрать вѣточками петрушки, свѣжей или поджаренной в маслѣ.

Блинчики.—¼ ф. риса.—Масло.—Яйца.—Зелень петрушки.

б) **Капуста ломтями, печеная.** Маленькіе, плотные кочешки бѣлой капусты порѣзать пополам в длину, опустить в кипящее посолёное молоко, поставить на плиту. Когда капуста **начнет** дѣлаться мягкой, откинуть ее на рѣшето, порѣзать в длину большими, довольно тонкими ломтями. Обвалять в мукѣ, или, обмакнув в яйцах, обвалять в крошках. Разложить на лист, смазанный маслом, посыпанный крошками, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Молоко употребить на **Соус сметанный** (№ 242), который подать **отдѣльно.**

Кочешки бѣлой капусты.—Молоко.—Мука?—Яйца?—Масло.

Салат.—Заправка «по-Швейцарски» (№ 3). в) **Грибы бѣлые, консервы** (№ 60).

г) **Мороженое апельсинное.** Сварить сироп из 2 стак. воды с ¾ ф. сахара и цедрой ½ апельсина, прокѣдить. Влить 2½ стак. апельсиннаго сока и ½ стак. лимоннаго, перемѣшать. Заморозить в мороженицѣ, выложить на блюдо. Подать **буше** (см. ниже).

¾ ф. сахара. — 2½ стак. апельсиннаго и ½ стак. лимоннаго сока. — Цедра с ½ апельсина.

Буше. 8 желтков растереть с 8 чайн. ложками сахара; продолжая растирать, всыпать понемногу 8 чайн. ложек мондамина или картофельной муки. Когда тѣсто вполнѣ разотрется, прибавить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать. Лист смочить водой, покрыть восковой бумагой. Выпускать тѣсто через корнет, круглыми кучечками около 4 сантиметров в діаметрѣ, или положить в формочки, смазанныя маслом, посыпанныя мукой. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Когда буше остынут, разрѣзать их поперек пополам. Нижнія половинки буше покрыть слоем **густого варенья**, или **пюре фруктового**, или ½ **порціи крема** (№ 132): **миндальнаго, крем-брюле, яичнаго, шоколаднаго**, или **фисташковаго, или сливками сбитыми**, ½ **порціи** (№ 51). Пригнав к ним верхнія половинки—покрыть ими. Приготовить соотвѣтствующую **помадку розовую, лимонную, флёрдоранжевую, с розовым маслом, ванилевую, апельсинную, крем-брюле, шоколадную, фисташковую** или

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

миндальную (см. ниже). Покрыть сю буше, сверху и по бокам, дать обсохнуть, разложить в **бумажки с гофрированными стѣнками.**

8 яиц.—8 чайн. ложек сахара.—8 чайн. ложек картофельной муки или мондамина.—Масло.—Варенье, крем или сливки сбитыя.—Помадка.

Помадки для покрытія сладких пирогов и пирожных:

Б. Помадка розовая фруктовая. Стакан малиноваго или другого краснаго сиропа, 1/2 стакана сахарной пудры, 2 бѣлка растирать большой деревянной ложкой, пока загуститъ. Покрыть этой массой, кисточкой, пирог или пирожное сверху и по бокам, дать обсохнуть.

1/2 стакана краснаго сиропа.—Стакан сахарной пудры.—2 бѣлка.

в. Помадка лимонная. 1 1/2 стак. сахарной пудры, 1/2 стак. лимоннаго сока, цедру, стертую с 1/2 лимона, 2 бѣлка растирать большой деревянной ложкой, пока загуститъ. Покрыть этой массой, кисточкой, пирог или пирожныя, сверху и по бокам,—дать обсохнуть.

1 1/2 стак. сахарной пудры.—1/2 стак. лимоннаго сока.—Цедра с 1/2 лимона.—2 бѣлка.

Б. Помадка флёрдоранжевая, бѣлая. Стакан сбивных сливок, стакан сахарной пудры, 2 бѣлка, 2 капли флёрдоранжеваго масла растирать большой деревянной ложкой, пока загуститъ. Покрыть этой массой, кисточкой, пирог или пирожное, сверху и по бокам,—дать обсохнуть.

Стакан сбивных сливок.—Стакан сахарной пудры. 2 бѣлка.—2 капли флёрдоранжеваго масла.

в. Помадка с розовым маслом. Приготовляется как **помадка флёрдоранжевая** (см. выше), замѣнив флёрдоранжевое масло 2 каплями розоваго.

Стакан сбивных сливок. Стакан сахарной пудры.—2 бѣлка.—2 капли розоваго масла.

Г. Помадка ванилевая, бѣлая. Приготовляется как **помадка флёрдоранжевая** (см. выше), замѣнив флёрдоранжевое масло—толченой ванилью.

Стакан сбивных сливок.—Стакан сахарной пудры.—2 бѣлка.—Толченая ваниль.

Д. Помадка апельсинная или мандариновая. Приготовляется как **помадка лимонная** (см. выше), замѣнив лимоны апельсинами или мандаринами.

1 1/2 стак. сахарной пудры.—1/2 стак. апельсиннаго или мандаринноваго сока.—Цедра с 1/2 апельсина или 1 мандарина.—2 бѣлка.

е. Помадка крем-брюле. Стакан сбивных сливок, 1/2 стак. **сиропа из сахара подрумяненнаго** (№ 41), 1/2 стак. сахарной пудры, 2 бѣлка, растирать большой деревянной ложкой, пока загуститъ. Покрыть этой массой, кисточкой, пирог или пирожное, сверху и по бокам,—дать обсохнуть.

Стакан сбивных сливок.—1/2 стак. сиропа из сахара подрумяненнаго.—1/2 стак. сахарной пудры.—2 бѣлка.

ж. Помадка шоколадная. 3/4 стак. сбивных сливок, 3/4 стак. тертаго шоколада, 1/2 стак. сахарной пудры, 2 бѣлка растирать

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

большой деревянной ложкой, пока загустѣет. Покрыть этой массой, кисточкой, пирог или пирожное, сверху и по бокам, — дать обсохнуть.

3/4 стак. сбивных сливок.—3/4 стак. тертаго шоколада.—1/2 стак. сахарной пудры.—2 бѣлка.

в. **Помадка фисташковая.** 1/4 ф. очищенных от кожиц фисташек смолоть, залить стаканом сливок или молока, выжать через салфетку, смѣрить стаканом. Долить столько сбивных сливок, чтобы **вмѣстѣ** получилось всего 1 1/2 стак. Прибавить 1/2 стак. сахарной пудры, 2 бѣлка, растирать большой деревянной ложкой, пока загустѣет. Покрыть этой массой, кисточкой, пирог или пирожное, сверху и по бокам, дать обсохнуть.

1/4 ф. очищенных фисташек. — Стакан сливок или молока. — Сбивныя сливки.—1/2 стак. сахарной пудры.—2 бѣлка.

г. **Помадка миндальная, бѣлая.** Приготовляется как **помадка фисташковая** (см. выше), замѣнив фисташки — миндалем, прибавив горькую миндалину.

1/4 ф. очищеннаго сладкаго миндаля и 1 горькая миндалина. — Стакан сливок или молока.—Сбивныя сливки.—1/2 стак. сахарной пудры.—2 бѣлка.

№ 85. Завтрак.

а) **Блины из муки гречневой и пшеничной (Нескучное).** Часов за 6 до того, как печь блины, растворить тѣсто из 1/2 ф. пшеничной муки, разболтанной с 1 стак. тепловатой воды, с дрожжами. Когда запузырится, всыпать 3/4 ф. гречневой муки и 3/4 ф. пшеничной, выбить, взварить 2 стаканами горячаго молока, размѣшать. Прибавить: 1/6 ф. распущеннаго масла, чайн. ложку сахару, 4 золотн. соли, 4 растертых желтка, основательно размѣшать, дать подняться вторично. Положить 4 сбитых бѣлка, перемѣшать. Тѣсто должно быть не гуще жидкой сметаны. Если оказалось бы гуще—добавить молока. Далѣе поступить, как указано для **блинов** (№ 60).

3/4 ф. пшеничной муки. — Дрожжи. — 3/4 ф. гречневой муки. — Масло. — Чайн. ложка сахара. — 4 золотн. соли. — 1 яйцо. — Молоко.

Масло с луком подрумяненным (№ 208). **Грибы, консервы, со сметаной** (№ 60), или **Фрикасе из шампиньонов** (№ 60).

б) **Борщок (въ чашках) (Прага).** Шинкованную красную свеклу залить 3 бутылками **кваса хлѣбнаго** (№ 67), посолить, развварить, процѣдить через сито. Прибавить натертой сырой красной свеклы, стол. ложку масла, прогрѣть, **не кипятя,** всыпать рублен. укропа, петрушки. Подавать в бульонных чашках.

Свекла.—3 бут. кваса хлѣбнаго.—Стол. ложку масла.—Укроп, петрушка.

в) **Капуста Брюссельская жареная.** 3 ф. Брюссельской капусты **слегка** отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Обжарить **румяно** в маслѣ. Подавая, посыпать рублен. укропом, петрушкой.

3 ф. Брюссельской капусты.—Масло.—Укроп, петрушка.

Салат картофельный, с луком Испанским, грудями солёными и крессом. Отварить картофель в посолённом кипяткѣ, очистить, мелко порѣзать, прибавить 1 ф. шинкованных солёных грудей и

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

крессу. Сдѣлать заправку «по-Ялтински» (№ 109), убрать ломтями Испанскаго лука.

Картофель.—1 ф. солёных грудей.—Кресс.—Испанскій лук.—Заправка.

г) **Крем из миндаля окарамеленаго «Crême pralinée aux, amandes» (Sorrento).** Окарамелить 1 ф. сладкаго очищеннаго миндалю и 4 горькія миндалины (№ 57), смолоть, соединить с ½ бутылкой сбитых сбивных сливок, прибавить ¼ ф. сахару, перемѣшать. Выложить пирамидой на блюдо, вынести на лед. Подавая, убрать кондитерскими «макропами».

1 ф. окарамеленаго сладкаго миндалю и 4 штуки горькаго.—½ бут. сбивных сливок.—¼ ф. сахару.—Кондитерскіе «макропы».

№ 86. Обѣд.

а) **Суп из шампиньонов со сливками.** 6 чайн. ложек. муки подрумянить со стол. ложкой масла. ½ ф. шинкованных шампиньонов сварить в холодной посолённой водѣ, прибавить подрумяненную муку, вскипятить. Положить ⅛ ф. масла, влить 1 стак. сырых сливок, прогрѣть, не кипятя.

6 чайн. ложек муки.—2 стол. ложки масла.—½ ф. шампиньонов.—1 стак. сырых сливок.

Пирог или пирожки «Vole au vent», из тѣста слоенаго, съ начинкой из спаржи (консервы или свѣжія), под соусом сливочным. Приготовить тѣсто слоёное (№ 365), раздѣлить на 2 части. Раскатать из одной части лепешку, около 30 сантиметров в діаметрѣ. Наложить на тѣсто блюдо вверх дном, обвести вокруг него ножом. Также поступить со второй половиной тѣста; вырѣзать еще в центрѣ лепешки — кружок около 20 сантиметров в діаметрѣ. Лист посыпать мукой, положить на него первую лепешку, смазать ее яйцом, наложить в видѣ ранта кольцо, образовавшееся из 2-ой лепешки. Смазать яйцом, также как и кружечек из тѣста, положив его рядом на лист. Спаржу — консервы (2 ф. жестянку) процѣдить. Вскипятить стакан сливок, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, ⅓ стак. сливок, разболтанных с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет положить ⅛ ф. масла, влить сок спаржи, смѣрив его стаканом; если бы сока оказалось менѣе 1¾ стакана — добавить сырыми сливками. Прогрѣть не кипятя. Лист с тѣстом поставить в духовку, чтобы постепенно слегка подрумянилось. Вынуть из духовки, наполнить спаржей, полить ее соусом, дать тѣсту постепенно достаточно подрумяниться в духовкѣ. Выложить «Vole au vent» на блюдо, покрыть кружечком из тѣста. Оставшійся соус подать отдѣльно. Консервы спаржи можно замѣнить — свѣжей: порѣзав ее, отварить в солёном кипяткѣ; навар употребить на соус.

Тѣсто слоёное.—Яйца.—2 ф. спаржи (консервы или свѣжія).—Сливки.—Мука.—2 стол. ложки масла.

Пирожки «Vole au vent», из тѣста слоенаго, приготовляются из ⅛ порціи всего указаннаго **для пирога** (см. выше):—тѣсто, спаржа и соус, одинаковым способом, но, замѣнив блюдо, для вырѣзанья тѣста,—стаканом.

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

б) Суфле из груши земляной. 2 ф. очищенной земляной груши сварить в посолённом кипятк**ѣ**, проц**ѣ**дить, протереть. Дал**ѣ**е поступить, как указано для **Суфле из пюре томатов** (№ 80а), замѣнив томаты—земляной грушей. Навар его употребить на **Соус «В**ѣ**нскій»** (№ 99).

Булка в 3 коп.—1½ стак. сливок (или молок**ѣ**).—Мука.—6 яиц.—Пюре из 2-х фунтов земляной груши.—Масло.—¼ ф. сметаны.—Сыр.

Салат.—Заправка (№ 3). **в) Горошек зеленый, консервы** (№ 6). **Гренки с Пармезаном** (№ 30).

ж. г) Пломбіер сливочно-яичный с рисом и цукатами (Staubbach). Сварить разсыпчато ⅜ ф. рису, дать остыть, см**ѣ**шать с 1 ф. нарѣзанных кубиками цукатов. Растереть 6 желтков с ½ ф. сахара с ванилью, влить **постепенно**, постоянно растирая, 2 стак. сбивных сливок. Поставить на плиту, сбивая, пока загуст**ѣ**ет, но **не давая закип**ѣ**ть.** Перем**ѣ**шать с рисом и цукатами, выложить в пломбіерную форму, вынести на нѣсколько часов на ледник, в лед, пока застынет. Подать **безе шоколадныя** (№ 61).

⅜ ф. рису.—1 ф. цукатов.—6 желтков.—½ сахару с ванилью.—2 стак. сбивных сливок.

№ 87. Завтрак.

а) Заливное из грибов (№ 37). **Соус Провансаль** (№ 80а). **б) Суфле из сыра Швейцарскаго** (№ 35). **Соус Голландскій** (81). **Салат.—Заправка** (№ 3). **в) Спаржа, консервы** (№ 69).

г) Шарлотка из бисквитов с яблоками. Шарлотницу смазать масломъ, посыпать мукой, покрыть плотно дно и ст**ѣ**нки кондитерскими бисквитами, намазанными с 2 сторон маслом. 10—12 яблок очистить, нарѣзать ломтиками, наполнить ими шарлотницу, пересыпая сахаром, покрыть бисквитами. Смазать поверхность шарлотки яйцом, посыпать сахаром с ванилью, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовк**ѣ**. Подать **сливки** (или молоко).

¾ ф. бисквитов.—Масло.—Сахар с ванилью.—Яйцо.

№ 88. Об**ѣ**д.

а) Суп пюре из капусты цвѣ**тной** (№ 217).

Палочки из тѣ**ста слоенаго с сыром Швейцарским «Alpenröse» (Rigi-Kulm).** Приготовить т**ѣ**сто **слоеное,** ½ **порціи** (№ 36). Затѣм, как указано **для палочек из т**ѣ**ста рубленаго** (№ 26).

б) Котлетки из грибов (№ 16). **Картофель** жареный с луком (№ 31). **Салат. Заправка** (№ 3).

в) Суфле из пюре томатов (№ 80а). **Соус Голландскій** (№ 81).

г) Меринги (№ 12).

№ 89. Завтрак.

а) Бульон грибной (в чашках) (№ 11).

Фарш в раковинах, или на сковородѣ**, из риса с грибами б**ѣ**лыми,** сушеными, ⅛ ф. б**ѣ**лых сушеных грибов сварить, проц**ѣ**дить,

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

пошинковать. Сварить разсыпчато 1/8 ф. риса, влить стол. ложку масла, перемѣшать. Прибавить: 1/4 ф. сметаны, 1 1/2 стак. крѣпкаго грибного бульона, размѣшать. Вбить 2 яйца, соединить с рисом и грибами, посолить. 12—15 раковин смазать маслом, посыпать крошками, наполнить фаршем, посыпать сыром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Можно раковины замѣнить большой сковородой.

1/8 ф. бѣлых сушоных грибов.—1/8 ф. риса.—Масло.—1/4 ф. сметаны—2 яйца.—Сыр.

б) **Каравай из блинов, с «ядрицей»** (№ 67). в) **Капуста цвѣтная запечѐная** (№ 274).

г) **Крем каштановый.** 1 ф. очищенных от кожиц каштанов разварить, процѣдить, протереть через рѣшето, смѣшать с 1/4 ф. сахара с ванилью, вновь протереть. Сбить бутылку сбивных сливок, смѣшать с 1/2 ф. сахара с ванилью, положить пирамидой в центрѣ блюда, окаймить протертыми каштанами. Дать застыть на льду.

1 ф. очищенных каштанов.—3/4 ф. сахара с ванилью.—Бутылка сбивных сливок.

Бисквиты домашніе (№ 357).

№ 90. Обѣд.

а) **Борщ «Литинскій»** (№ 28).

Пирожки—конвертики из тѣста рубленаго, с начинкой из риса с яйцами. Отварить разсыпчато 1/8 ф. риса, влить стол. ложку масла, перемѣшать; прибавить: рубленых 2 крутых яйца, укроп и петрушку, соли. Приготовить **тѣсто рубленое,** 1/2 **порціи** (№ 20), тонко раскатать, порѣзать квадратиками, положить на каждый кучку начинки. Смазать яйцом края и 4 угла, закрыть в видѣ конверта, защипать. Класть на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, смазать яйцом, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ.

1/8 риса.—Масло.—Укроп, петрушка.—Тѣсто рубленое.—3—4 яйца.

б) **Капуста жареная в клярѣ** (№ 189). **Салат** (№ 47). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Шампиньоны под соусом сливочным.** 1 1/2 ф. пинкованных шампиньонов сварить в посолѐном кипяткѣ, процѣдить. Смѣрить навар их стаканом, дать закипѣть, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. сливок, разболтанных с 2 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить стол. ложку масла и столько **сырых** сливок, чтобы, **вмѣстѣ** с прежде влитыми сливками и наваром шампиньонов, получилось **всего** 2 стак. Всыпать шампиньоны, посолить, прогрѣть, **не кипятя.**

1 1/2 ф. шампиньонов.—Сливки. 2 чайн. ложки муки.—Стол. ложку масла.

г) **Бланманже фисташковое.** Очищенные от кожицы: 1/2 ф. сладкаго миндалю, 2 штуки горькаго и 1/3 ф. фисташек—смолоть. Залить 2 стаканами **сырых** сливок, выжать через салфетку. По-

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

вторить с добавочным стаканом сырых сливок; также и в 3-й раз со стаканом сырого молока. Смѣсь фисташково-миндальнаго молока со сливками соединить с $^3/_4$ ф. мелкаго сахара, перемѣшать. $2^1/_2$ золотн. агар-агар залить 3 стаканами сырого молока, поставить на плиту, пока агар вполнѣ растворится, не кипятить; сохранять горячим. Влить сорѣтыя миндально-фисташковыя сливки с молоком, смѣрить стаканом: если бы оказалось всего вмѣстѣ менѣе $7^1/_2$ стаканов, добавить горячих сырых сливок, перемѣшать. Вылить в компотницу, вынести на лед. Подавая, посыпать $^1/_8$ ф. очищенных от кожиц, рубленых или нашкованных фисташек.

$^1/_2$ ф. сладкаго миндаля, 2 штуки горькаго.—$^5/_8$ ф. фисташек. 5 стак. молока.—Сливки.—$2^1/_2$ золотн. агар-агар.

в. Пирожное миндальное. Очищенные от кожиц $^3/_4$ ф. сладкаго миндаля и 2 штуки горькаго смолоть, смѣшать с $^1/_2$ ф. мелкаго сахара. Растирать, присоединяя постепенно 8 чайн. ложек картофельной муки и 8 бѣлков, пока загустѣют и побѣлѣют. Выложить в маленькія формочки, смазанныя маслом, посыпанныя мукой, дать постепенно подрумяниться в духовикѣ.

1 ф. сладкаго миндаля, 2 штуки горькаго. $^1/_4$ ф. мелкаго сахара.— 12 чайн. ложек картофельной муки.— 8 бѣлков.

№ 91. Завтрак.

а) Майонез (№ 86а). Соус Провансаль (№ 86а т. б) Кульи грибной № 11). Грибы запеченые в соусѣ (№ 11). в) Пудинг из спаржи (№ 81). Соус Голландскій (№ 81).

г) Вафли сливочныя легкія. Снять кожицу с 3 горькихъ миндалин, смолоть. Растереть 12 желтков с 12 чайн. ложками сахара с ванилью, прибавить постепенно, не переставая растирать: $^3/_8$ ф. масла, стакан сливок, горькій миндаль, $1^1/_4$ стак. муки. Когда получится гладкое тѣсто, положить 12 сбитых бѣлков, перемѣшать. Печь вафли, смазывая вафельницу маслом. Класть на блюдо, пересыпая сахарной пудрой с ванилью. Подать варенье. Если подавать вафли холодными, то подать к ним: **Сливки сбитыя** (№ 51) ($^1/_2$ порціи) или **Сметаны сбитой** (см. ниже) ($^1/_2$ порціи).

3 горькіх миндалины.—12 жел.—$1^1/_4$ стак. муки.—Сахарная пудра с ванилью.—Стакан сливок.—$^3/_8$ ф. масла.

Сметана сбитая. 3 стак. густой сметаны сбить в пѣну, смѣшать с $^3/_4$ ф. сахарной пудры с ванилью.

3 стак. густой сметаны.—$^3/_4$ ф. сахарной пудры с ванилью.

№ 92. Обѣд.

а) Суп пюре из томатов (№ 154). **Гренки с Пармезаном** (№ 10).
б) Пирог «Vole au vent», со спаржей (№ 86).

в) Капуста цвѣтная «au gratin». Плотные, бѣлые кочны цвѣтной капусты надрѣзать крестообразно, вниз, по стержню, слегка отварить в посолённом кипяткѣ, откинуть на рѣшето. Вскипятить

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

стакан навара от цвѣтной капусты, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. холоднаго навара, разболтаннаго с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит. и загустѣетъ, прибавить 1 1/2 стак. сырых сливок, 1/2 ф. масла, соли, прогрѣть, не кипятя. Порѣзав капусту букетиками, класть ее слоями на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками, пересыпая тертым сыром, скропля масломъ и соусом. Смазать яйцом, посыпать сыром, скропить масломъ, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Остальной соус подать отдѣльно.

Капуста цвѣтная.—Масло.—Сыръ.—Яйцо.

Салат.—Заправка (№ 3). г) **Грибы бѣлые, консервы, со сметаной** (№ 60). д) **Парфе сливочное, с ананасом «Zarembianka»** (№ 67).

http://laretz-kulinarniy.narod.ru/ library

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

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВЕСЕННИХЪ МЕНЮ.

БУДНИЧНЫЕ.

На 6 персонъ.

№ 93. Завтракъ.

а) **Салат.—Заправка «по-Ялтински»** (№ 109). б) **Каша «полба», разсыпчатая** (№ 21). в) **Желе изъ клюквы.** Положить въ компотницу порѣзанные ломтиками 3—5 яблокъ или 3—5 апельсиновъ (корольковъ). 2 золотн. агар-агар залить 2 стаканами воды, поставить на плиту, пока **вполнѣ** растворится, **не кипятя.** Смѣрить стаканом, добавить столько горячаго **сока изъ клюквы** (№ 101), чтобы **вмѣстѣ** получилось всего 6 стак. Всыпать $^3/_4$ ф. сахара, прогрѣть, **не кипятя**, вылить въ компотницу, вынести на ледъ. Подать **кондитерскія вафельки.**

Сокъ клюквенный.—2 золотн. агар-агар.—3 яблока или 3 апельсина.—$^3/_8$ ф. сахара.

№ 94. Обѣдъ.

а) **«Суи претаньеръ».** Пошинковать: каротель, брюкву, рѣпу, стручья горошка, спаржу, цвѣтную капусту, картофель, отварить въ посолённом кипяткѣ. Опустить $1^1/_2$ ф. шпината, дать вскипѣть, прибавить $^1/_8$ ф. масла, рублен. укропа, петрушки, прогрѣть, **не кипятя.** Стручья горошка можно замѣнить $^1/_8$ ф. сахарнаго, сушенаго горошка, который сварить отдѣльно и присоединить, **вмѣстѣ** съ его наваром—къ супу.

Каротель, брюква, рѣпа, спаржа, цвѣтная капуста, картофель, сельдерей, петрушка, стручья горошку (или $^1/_8$ ф. сахарнаго, сушенаго), $1^1/_2$ ф. шпината.—$^1/_8$ ф. масла.—Укропъ, петрушка.

в. Гренки «Toast», съ Пармезаном и бѣлками (№ 10).

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

б) **Рис с сыром Швейцарским, запеченый в раковинах, или на сковородѣ (Sorrento).** Стакан риса сварить разсыпчато, постепенно прибавить, перемѣшивая: стол. ложку масла, 1/4 ф. сметаны, 1/8 ф. тертаго Швейцарскаго сыра, 3 яйца. Наполнить 12—15 раковин, смазанных маслом, посыпанных крошками, смазать яйцомъ, скропить маслом, поставить на листъ в духовку, дать постепенно подрумяниться. Можно раковины замѣнить большой сковородой. Подать Соус «Голландскій» (№ 81).

Стакан риса. — Масло. — 1/4 ф. сметаны. — 1/8 ф. Швейцарскаго сыра.— Яйца.

в) **Картофель молодой, вареный на пару.** Очищенный молодой картофель сварить на пару — в паровом котелкѣ. Подать масло горячее, с рублен. укропом, петрушкой.

Молодой картофель.—Масло горячее.— Рублен. укроп, петрушка.

Масло сырое «aux fines herbes», скатанное шариками. 3 стол. ложки рублен. укропа и петрушки перемѣшать с 1/2 ф. сырого масла. Скатать шариками между парными деревянными лопаточками, с нарѣзанными узенькими полосками. Уложить пирамидой в масляничку, вынести на лед.

3 стол. ложки рублен. укропа, петрушки.—1/2 ф. масла.

Салат Свекольник (№ 10). **Заправка «по-Швейцарски** (№ 3).

г) **Пышки с начинкою из яблок «Boubes à la Sardanapal».** За 9 часов до обѣда разболтать дрожжи в 2 стаканах тепловатой воды, всыпать 1/2 ф. муки, выбить, дать подняться. Часов через 6 замѣсить, прибавив: 3 яйца, 1/8 ф. топлаго масла, 3 золотн. соли, 1/4 ф. сахару, 1/2 ф. муки. Когда тѣсто начнет отставать от рук, дать ему вторично подняться. 6 крупных яблок очистить, вынуть стержни, порѣзать ломтями, посыпать сахаром. Раскатать тѣсто толщиною 1/4 вершка, вырѣзать лепешечки, класть на них яблоки, защипать, скатать шариками. Обжарить румяно въ кипящем маслѣ; кладя на блюдо—пересыпать сахарной пудрой съ ванилью.

Дрожжи.—1 ф. муки.—3 яйца.—Масло.—Сахар.—6 яблок.

№ 95. Завтрак.

а) **Хлѣбъ домашній, ржаной, постный, из цѣльнаго молотаго зерна ржи, безъ дрожжей (San-Salvatore).** Смолоть сухое, цѣльное зерно ржи; на 2 ф. такой муки взять 2 стак. теплой воды, 6 золотн. соли. Вымѣсить тѣсто, выложить в тонкую глиняную мисочку, смазанную маслом, посыпанную мукой, наколоть на поверхности вилкой дырки, смочить водой, посыпать мукой, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Дѣлать хлѣбец не болѣе двухфунтоваго формата, иначе не пропечется.

2 ф. муки из цѣльнаго молотаго зерна ржи.—6 золотн. соли.—Дрожжи.

б) **Яйца крутыя, под соусом из хрѣна, со сметаной** (№ 74).

в) **Желе апельсинное** (№ 52).

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

№ 96. Обѣд.

а) Суп грибной с макаронами. Приготовляется как суп грибной (№ 32), замѣнив лапшу—1/4 ф. макарон. Подать сметану.

1/8 ф. бѣлых сушеных грибов.—Лук.—Масло.—1/4 ф. макарон.—Сметана.

б) Суфле из брюквы, или рѣпы. Приготовляется как суфле (№ 80а), замѣнив томаты — брюквой или рѣпой, которую отварить и протереть.

Булка в 5 коп.—1 1/2 стак. сливок (или молока).—6 яиц.—Мука.—Шпек из рѣпы или брюквы.—Масло.—1/4 ф. сметаны.—Швейцарский сыр.

Соус лимонный (№ 35). **Салат. Заправка «по-Варшавски»** (№ 7).

в) Компот из апельсинов, с абрикосами сушеными. 6 апельсинов (корольков) очистить, раздѣлить пополам, порѣзать поперечными ломтиками. Половину их положить в салатник. Вскипятить 3 стак. воды с 3 стол. ложками сахара, всыпать 1/2 ф. сушеных абрикосов, сварить, дать остыть, вылить в компотницу, на апельсины. Покрыть остальными апельсинами, посыпать мелко истолченной ядрой корольков.

6 апельсинов корольков.—3 стол. ложки сахару.—1/2 ф. сушеных абрикосов.

Пирожное миндальное (№ 90).

№ 97. Завтрак.

а) Суфле из моркови, приготовляется как **Суфле из брюквы** (№ 96), замѣнив брюкву морковью. Подать масло.

Булка в 5 коп.—1 1/2 стак. сливок (или молока).—6 яиц.—Мука.—Шпек из моркови.—Масло.—1/4 ф. сметаны.—Швейцарский сыр.

Салат латук. Заправка «по-Варшавски» (№ 7).

б) Клёцки «Саксонскія» заварныя. Вскипятить 1 стак. воды с 1/4 ф. масла, всыпать 2 стак. муки, выбить тѣсто, дать остыть. Вбить по одному 6 яиц, прибавить соли, чайн. ложку сахару, сбивать, пока тѣсто станет совсѣм гладким. Опускать по неполной чайн. ложкѣ в посолённый кипяток. Когда клёцки вскипят и всплывут на поверхность, вынуть их на рѣшето. Воду от клёцок употребить в суп или соус.

1/4 ф. масла.—6 яиц.—Чайн. ложка сахара.—2 стак. муки.

Компот из черники сушеной. Вскипятить 3 стак. воды с 3/4 ф. сахара, сварить в ней 1/2 ф. сушеной черники, вынести на лед. Если компот назначается для клёцок, то, выложив их на глубокое блюдо, облить компотом. Подавать холодным или горячим. Подать сливки (или молоко).

3/4 ф. сахара.—1/2 ф. сушеной черники.

№ 98. Обѣд.

Ж. а) Суп из крапивы молодой. 3 ф. молодой крапивы отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, протереть; 1/2 стак. напара ея остудить, остальной вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. холоднаго напара, разбол-

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

таннаго с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загуститъ, соединить с протертой крапивой, прибавить 1/4 ф. сметаны, разболтанной с 2 желтками, 1/8 ф. масла, рублен. укропа, петрушки, соли, прогрѣть, **не кипятя**. Подать **сметану**.

1 1/2 ф. крапивы.—3 чайн. ложки муки.—1/4 ф. сметаны.—2 желтка.—1/8 ф. масла.—Укроп, петрушка.

Яйца, фаршированныя сыром Швейцарским, «Oeufs farcis au fromage». Отварить крутыми 10 яиц, очистить, разрѣзать пополам в длину, вынуть желтки, растереть их. Сбив 4 яйца, прибавить 1/8 ф. тертаго Швейцарскаго сыра, растертые желтки из сваренных яиц, перемѣшать. Наполнить этим **фаршем** бѣлки, уложить их на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. Оставшійся фарш скатать шариками, обвалять в мукѣ, обжарить **румяно в маслѣ**, размѣстить на блюдѣ между яйцами. Посыпать крошками, сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подавая, посыпать рублен. укропом, петрушкой.

14 яиц.—Швейцарскаго сыра.—Масло.—Укроп, петрушка.—Мука.

б) **Капуста жареная ломтями, под соусом сливочным.** Приготовить **капусту жареную** (№ 36), положить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. 1/2 стак. молока, в кот. варилась капуста, остудить, остальное, смѣрив стаканом, вскипятить; влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. отлитаго холоднаго молока, разболтав его с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загуститъ, прибавить: стол. ложку масла и столько **сырых** сливок, чтобы **всего соуса** получилось 3 стак. Посолить, прогрѣть, **не кипятя**, залить капусту, дать прогрѣться в духовкѣ, **не кипятя**. Поданая, посыпать рублен. укропом, петрушкой. Оставшійся **соус** подать отдѣльно.

Капуста жареная.—Масло.—Молоко от капусты.—3 чайн. ложки муки.—Сливки.—Укроп, петрушка.

Салат Цикорій. Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

в) **Каша манная на молокѣ миндальном с изюмом (холодная или горячая).** Вскипятить 1 бут. молока, всыпать **постепенно**, все время размѣшивая, 1/2 ф. средней манной крупы. Когда **начнет** густѣть, долить, размѣшивая, 1 бут. **молока миндальнаго** (№ 73). Когда каша дойдет, прибавить стол. ложку масла, соли, сахару, 1/4 ф. изюма, перемѣшать. Подать **масло и сливки** (или **молоко**). Если подавать кашу холодною, положить ее в форму, вынести на лед. Подать **варенье и сливки** (или **молоко**).

1 бут. молока.—1/2 ф. манной крупы.—1 бут. молока миндальнаго.—Стол. ложки масла.—Сахар.—1/4 ф. изюму.

№ 99. Завтрак.

а) **Рѣдька тертая, со сметаной.** Натереть 6 стол. ложек рѣдьки, прибавить 3/4 ф. сметаны, соли, перемѣшать, посыпать рублен. укропом, петрушкой—тотчас подавать.

3/4 ф. сметаны.—Укроп, петрушка.—6 стол. ложек тертой рѣдьки.

Хлѣбъ домашній ржаной (San-Salvatore) (№ 95).

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

б) Рѣпка Нарвская, под соусом Вѣнским бѣлым, кисло-сладким. Рѣпку Нарвскую отварить (если мелкая—цѣльною) в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Приготовить **соусъ «Вѣнскій»** (см. ниже), опустить в него горячую рѣпку, прогрѣть, не **кипятя**. Подавая, посыпать **рублен.** укропом, петрушкой.

Рѣпка Нарвская.—Соус «Вѣнскій».—Укроп, петрушка.

Соус Вѣнскій бѣлый, кисло-сладкій. Подрумянить 2 чайн. ложки муки с маслом, вскипятить, с 2 стаканами навара от овощей, прибавить стакан **сырых** сливок, стол. ложку масла, сок 1 лимона, 3 чайн. ложки сахара, прогрѣть, **не кипятя**.

2 чайн. ложки муки.—Масло.—2 стакана навара от овощей.—Стакан сырых сливок.—Лимон.—2 чайн. ложки сахара.

в) Кисель холодный, из кваса «Баварскаго», или кваса хлѣбнаго домашняго. 6½ стак. **квасу «Баварскаго»**, или **«хлѣбнаго домашняго»** (№ 60) вскипятить со стаканом сахара. Влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стакан кваса, разболтанного со стаканом картофельной муки. Когда запузырится и загустѣет, вылить в компотницу, вынести на лед. Подать **сливки** или **молоко**.

7½ стак. квасу.—¾ стак. картофельной муки.—Стакан сахару.

№ 100. Обѣд.

ж. а) Суп пюре из риса, с кореньями сладкими. 2 ф. порѣзанных кусочками сладких кореньев отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Отдѣлить 6 стол. ложек, остальные протереть. ¼ ф. риса разварить, протереть, соединить с протертыми кореньями, их наваром и рисовой водой. Прибавить: ¼ ф. **масла**, 1 стак. **сырых** сливок, разболтанных с 2 желтками, соли и 6 стол. ложек отдѣленных сладких кореньев; прогрѣть, **не кипятя**. Подавая, всыпать **рублен.** укропа, петрушки.

2 ф. очищенных сладких кореньев. ¾ ф. риса.—¼ ф. масла.—1 стак. сырых сливок.—2 желтка.

Булочки жареныя, с фаршем из бобов, зеленых (консервов или свѣжих). Пошинковав мелко, вкось, ½ ф. зеленых свѣжих бобов, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. ½ стак. сливок (или молока) вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, ½ стак. сливок (или молока), разболтанных с чайн. ложкой муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить масла, соли, перемѣшать с бобами. С 12—15 розанчиков (по 1 коп.) снять нижнія корочки, удалить мякиш настолько, чтобы стѣнки булочек могли удержать фарш, сравнять верхушки розанчиков. Разболтать стакан молока с 2 яйцами, смочить в нем розанчики, разложить (верхушками книзу) на листѣ, смазанном маслом, посыпанном крошками, наполнить бобами. Скропить булочки маслом, посыпать Швейцарским сыром, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Свѣжіе бобы можно замѣнить консервами.

½ ф. бобов зеленых свѣжих (или консервов).—12—15 розанчиков (по 1 коп.).—Яйца.—Швейцарскій сыръ.—Чайн. ложка муки.—½ стак. сливок.—Стак. молока.—Масло.

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

б) **Капуста цвѣтная, отварная, съ Пармезаномъ и томатами.** (№ 250).—**Салат. Заправка** (№ 3).

в) **Пудингъ изъ сухарей, съ пюре изъ чернослива (Варшава).** 1 ф. чернослива залить кипяткомъ, размягчить, протереть. Сладкіе сухари (на 10 коп.) поломать, залить горячимъ наваромъ отъ чернослива; дать остыть, протереть. 8 желтковъ растереть съ $^1/_2$ ф. сахара, смѣшать съ $^1/_4$ ф. растертаго масла. Прибавить, постоянно растирая: черносливъ, сухари съ наваромъ чернослива, стаканъ сливокъ (или молоко. 8 сбитыхъ бѣлковъ, 8 чайн. ложекъ майцены или картофельной муки, перемѣшать. Выложить въ форму, смазанную масломъ, посыпанную крошками, смазать яйцомъ; посыпать сахаромъ, скропить масломъ, дать постепенно подрумяниться въ духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

1 ф. чернослива.—Сладкіе сухари на 10 к.—8 шт.—8 чайн. ложекъ майцены или картофельной муки.—Стаканъ сливокъ (или молока).—$^1/_2$ ф. сахара.—Масло.

№ 101. Завтракъ.

Морковь тертая, подъ соусомъ сливочнымъ. Тертую морковь, посоливъ, поставить тушить въ маслѣ, подъ крышкой. 3 чайн. ложки муки подрумянить въ маслѣ; влить $1^1/_2$ стак. молока, вскипятить. Прибавить 1 стак. сливокъ, соли, 2 чайн. ложки сахара, смѣшать съ тушеной морковью, прогрѣть, не кипятя. Подавая, посыпать рубленн. укропомъ, петрушкой.

Морковь.—3 чайн. ложки муки.—Масло.—$1^1/_2$ стакана молока.—1 стак. сливокъ.—2 чайн. ложки сахара.—Укропъ, петрушка.

Суфле изъ сметаны (съ зеленью или овощами). Растереть 8 желтковъ, прибавить постепенно, продолжая растирать: $^3/_4$ ф. сметаны, 8 чайн. ложекъ муки, соли. Затѣмъ, 8 сбитыхъ бѣлковъ; перемѣшать, выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное мукой. Дать постепенно подрумяниться въ духовкѣ.

8 янц.—$^3/_4$ ф. сметаны.—Масло.—16 чайн. ложекъ муки.

Соусъ съ укропомъ и петрушкой, «aux fines herbes» (№ 107).

б) **Саго холодное, на клюквенномъ сокѣ.** $^1/_2$ ф. просѣяннаго картофельнаго саго варить въ кипяткѣ, пока станетъ полупрозрачнымъ. Продолжать варить, доливая сокъ изъ клюквы (см. ниже), пока сдѣлается вполнѣ прозрачнымъ. Прибавить $^1/_4$ ф. сахара, перемѣшать, выложить въ форму, вынести на ледъ. Подавая, выложить на блюдо. Подать сиропъ изъ клюквы (см. ниже).

$^1/_2$ ф. саго.—$^1/_4$ ф. сахару.—Сокъ клюквенный.—3 стак. сиропа изъ клюквы.

Сокъ изъ клюквы. 2 ф. клюквы раздавить большой деревянной ложкой, залить 4 стаканами воды, вскипятить; дать остыть, выжать черезъ салфетку. Выжатыя ягоды залить 4 стаканами воды, вскипятить, выжать черезъ салфетку, соединить съ первымъ сокомъ. Процѣдить (не размѣшивая)—черезъ чистую салфетку, привязавъ ее къ 4 ножкамъ опрокинутаго вверхъ ногами табурета.

2 ф. клюквы.—6 стак. воды.

Сиропъ изъ клюквы. На каждый стаканъ сока изъ клюквы (см. выше) взять $^1/_4$ стак. сахара; прогрѣть, не кипятя.

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

№ 102. Обѣд.

ж. а) Суп зеленый, из шпината и щавеля. 1 1/2 ф. шпината и 1/2 ф. щавелю сварить в посолённой водѣ, протереть. 3 чайн. ложки муки подрумянить со стол. ложкой масла, присоединить к протертым щавелю со шпинатом и их навару—вскипятить. Прибавить 1/4 ф. сметаны, разболтанной с 2 желтками, стол. ложку масла, протрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки. Подать сметану.

1 1/2 ф. шпината, 1/2 ф. щавелю. — 3 чайн. ложки муки. — Стол. ложку масла.—Сметана.—2 желтка.—Укроп, петрушка.

Каравай из блинов, с кашей Смоленской и яйцами. Приготовляется как каравай с рисом (№ 28), замѣнив рис—кашей Смоленской (№ 285)—1/2 порціи. Подать масло.

Блинчики.—Укроп, петрушка.—2 яйца.—1/2 ф. крупы на кашу Смоленскую.—Масло.

б) Сморчки, запеченые в булочках. Приготовляются как **булочки с фаршем из бобов** (№ 100), замѣнив бобы—**фаршем из сморчков.** Порубив 1/2 ф. сморчков, посолить, обжарить в маслѣ. Вмѣсто заправки из сливок (или молока), прибавить 1/4 ф. сметаны, разболтанной с яйцом.

12—15 розничных (по 1 коп.).—1/2 ф. сморчков.—Стакан молока.—Яйца.—Швейцарскій сыр.—1/4 ф. сметаны.—Масло.

Салат с крессом. Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

в) Крем малиновый из сиропа малиноваго, со сливками сбитыми. 2 золотн. агар-агар залить 2 стаканами воды, поставить на плиту, пока вполнѣ растворится, не кипятя. Смѣрить стаканом, долить столько горячаго малиноваго сиропа, чтобы вмѣстѣ получилось всего 4 1/2 стак. Сбить 1 1/2 стак. сбивных сливок; продолжать сбивать, вливая постепенно, тончайшей струйкой—горячій агар с сиропом. Положить пирамидой на блюдо, вынести на ледъ. Подать **бисквиты кондитерскіе.**

2 золотн. агар-агар.—Малиновый сироп.—1 1/2 стак. сбивных сливок.

№ 103. Завтрак.

а) Хлѣб ржаной, сдобный, из цѣльнаго молотаго зерна ржи с дрожжами (Bevenuto). Приготовляется как **Сѣнник сдобный** (№ 185), замѣнив пшеничную муку—ржаною и не прибавляя сахару.

Дрожжи.—2 ф. ржаной муки.—2 1/2 стак. молока.—1/3 ф. масла.—4 яйца.—золотн. соли.

Сырок домашній малосольный, из творогу (№ 220).

б) Фасоль бѣлая, крупная. 1 ф. бѣлой крупной фасоли залить часов на 6 водой, в ней же сварить. Положить стол. ложку масла, соли, перемѣшать. Подать **масло** и **лимонный сок**, или **масло с луком** (№ 208).

1 ф. бѣлой фасоли.—Масло.—Лимонный сок, или масло с луком подрумяненным.—1/4 ф. масла.

в) Шпинат, нѣжными листьями, тушеный в маслѣ. 3 ф. листьев шпината, посолив, тушить с маслом под крышкой.

3 ф. шпината.—Масло.

г) Компот из апельсинов, с черносливом (№ 22).

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

№ 104. Обѣд.

а) **Суп «прентаньер»** (№ 94). **Палочки из тѣста слоенаго, с сыром Швейцарским** (№ 88).

ж. б) **Крапива с заправкой из сметаны.** 3 ф. крапивы сварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить, протереть. Стол. ложку масла подрумянить с 6 чайн. ложками муки, вскипятить с $1^1/_2$ стак. навара крапивы. Прибавить: стол. ложку масла, $^1/_4$ ф. сметаны, разболтанной с 2 желтками, соли, прогрѣть, **не кипятя**; посыпать рублен. укропом, петрушкой. Подать **яйца «пашòтом»** (№ 27).

3 ф. крапивы.—2 стол. ложки масла.—$^1/_4$ ф. сметаны.—6 чайн. ложек муки.—Укроп, петрушка.—2 желтка.—Яйца.

в) **Каша Смоленская «по-Варшавски» (крутая), с грибами на бульонѣ грибном.** $^1/_8$ ф. бѣлых сушеных грибов сварить, процѣдить, порубить. 1 ф. просѣянной Смоленской крупы всыпать в горшок, заняв $^1/_2$ его. Прибавить: грибы, соли, стол. ложку масла. Вскипятить грибной бульон, залить им крупу, покрыть ее **всю**, перемѣшать, дать **постепенно** дойти в духовкѣ, иногда перемѣшивая. Подать **масло.**

$^1/_8$ ф. бѣлых сушеных грибов.—1 ф. Смоленской крупы.—2 стол. ложки масла.—Грибной бульон.

ж. г) **Мороженое орѣховое, с орѣхами окарамеленными (Interlaken).** Приготовляется как **Мороженое фисташковое** (№ 136), замѣнив фисташки—1 фунтом орѣхов. Окаймить **орѣхами окарамеленными, молотыми** (№ 77)—$^1/_2$ порціи.

1 ф. очищенных орѣхов.—6 желтков.—$^3/_4$ ф. сахару.—Орѣхи окарамеленные.—4 стак. сливок (или молока).

№ 105. Завтрак.

а) **Спаржа отварная, «au naturel».** 3 ф. очищенной, нѣжной, хрупкой спаржи связать пучками,—головками к одной сторонѣ, отварить в посолёном кипяткѣ. Удалив нитки, положить на блюдо,—головками к одной сторонѣ. Подать **Соус «Голландскій»** (№ 81). **Гренки «Діабли»** (№ 34).

б) **Каша рисовая молочная, с изюмом, коринкой, цукатами и шинкованным миндалем (холодная или горячая).** Сварить кашу из 3 бут. молока и $^3/_4$ ф. риса. Прибавить стол. ложку масла, соли, $^3/_4$ стак. сахара, перемѣшать. Всыпать по $^1/_8$ ф. коринки и мелкаго изюму, $^1/_4$ ф. очищеннаго, мелко пошинкованнаго вкось миндалю и $^1/_4$ ф. порѣзанных мелкими кубиками цукатов. Прогрѣть, **не кипятя.** Если подавать кашу холодною — выложить в форму, вынести на лед. Подавая посыпать порѣзанными мелкими кубиками цукатами ($^1/_4$ ф.). Подать **сливки или молоко.**

3 бут. молока.—$^3/_4$ ф. риса.—Стол. ложку масла.—$^3/_4$ стак сахара.—По $^1/_8$ ф. коринки и изюму.—$^1/_4$ ф. миндалю.—$^1/_2$ ф. цукатов.

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

№ 106. Обѣд.

ж. а) Супъ изъ картофеля молодого, съ крупой манной и листьями шпината. 1 ф. очищеннаго молодого картофелю, порѣзавъ, сварить въ посолённом кипяткѣ, вмѣстѣ съ 6 чайн. ложками манной крупы. Когда супъ дойдетъ, опустить въ него 1½ ф. листьевъ шпината, вскипятить, прибавить: стол. ложку масла, 1 стак. сырых сливок, разболтанных с 2 желтками, соли. Прогрѣть, не кипятя, всыпать рублен. укропа, петрушки.

1 ф. очищеннаго молодого картофелю.—6 чайн. ложек манной крупы.—1½ ф. шпинату.—Масла.—Укроп, петрушка.—2 желтка.—Стакан сырых сливок (или молока).

Паштетики жареные, с сыром Швейцарским (Montebello) № 321).

б) Брюква печеная. Брюкву спечь постепенно в духовкѣ. Подать масло.

Брюква.—Масло.

в) Коренья сладкіе, под бешемелем (№ 53).—**Салат. Заправка «по-Варшавски»** (№ 7).

г) Драчена (иначе). 10 желтков растереть с ½ ф. сахара. Прибавить постепенно, не переставая растирать: ⅜ ф. масла, ½ ф. сметаны и ¾ ф. муки. Когда разотрется гладко, положить 10 сбитых бѣлков, соли, перемѣшать. Вылить на большую сковороду на вскипѣвшее масло, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Посыпать сахарной пудрой. Подать масло, или варенье и сливки (или молоко).

10 яиц.—½ ф. сахара.—¾ ф. муки.—½ ф. сметаны.—Масло.—Сахарная пудра.

№ 107. Завтрак.

а) Хлѣб домашній, ржаной, сдобный (Benvenuto) (№ 103).

б) Запеканка из овощей, «Pain de légumes ivoire». Сварить каждую овощь отдѣльно: ⅛ ф. сушенаго сахарнаго горошка (или ½ ф. свѣжаго), Брюссельской и цвѣтной капусты, каротели, земляной груши, рѣпы, картофелю, суповой спаржи (свѣжей или консервы); всѣ навары соединить для соуса. Сухари на 6 коп. поломать, залить 1 стаканом горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. 6 желтков растереть, соединить с ¼ ф. растертаго масла, прибавить: сухари с их сливками (или молоком), 6 сбитых бѣлков, соли, немного муки, перемѣшать. Укладывать слоями в форму, смазанную масломъ, посыпанную крошками: то овощи, то массу из сухарей, причем, как нижній, так и верхній слой долженъ быть из сухарей. Смазать яйцом, посыпать крошками, скропить масломъ, дать постепенно подрумниться в духовкѣ.

Овощи.—Сухари на 6 к.—1 стак. сливок (или молока).—Яиц.—¼ ф. масла.—Муки.

Соус с укропом и петрушкой (иначе). Стол. ложку масла подрумянить с 3 чайн. ложками муки, вскипятить с 2 стаканами навара

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

овощей, прибавить 1 стак. сырых сливок (или молока), столовую ложку масла, соли, протрѣть не кипятя, всыпать рублен. укропа, петрушки.

2 стол. ложки масла.—4 чайн. ложки муки.—2 стакана навара овощей.—1 стак. сырых сливок (или молока).—Укроп, петрушка.

в) **Яблоки фаршированные «à la Normande» (холодныя или горячія).** 12 крупных яблок, очистив и удалив стержни, посыпать сахаром, скропить соком лимона. Кожицы и стержни, залив водой, сварить, процѣдить через салфетку. Смѣрить стаканом: если бы оказалось менѣе 3 стаканов, добавить кипятку, вскипятить с ¾ ф. сахару. ⅛ ф. очищеннаго сладкаго миндалю и горькую миндалину смолоть, смѣшать с ¼ ф. корицы и сахаром (по вкусу); нафаршировать яблоки. Размѣстить их на сотейникѣ, залить сиропом, дать постепенно дойти на плитѣ. Подавая, облить **варенье**м. Подать сливки (или молоко).

12 яблок.—Лимон.—Сахар.—⅛ ф. сладкаго миндалю, 1 горьки миндалин.—¼ ф. корицы.—Варенье.

№ 108. Обѣд.

а) **Суп «Жюльен».** Большіе ломти: луку, моркови, рѣпы, петрушки, сельдерея—подрумянить на плитѣ, залить холодной, посолённой водой, разварить, процѣдить через салфетку. Сварить в посолённом кипяткѣ, мелко нашинковавши: каротель, рѣпу, брюкву, спаржу, стручья сахарнаго горошка, букетики цвѣтной и Брюссельской капусты, картофель. Взять процѣженный бульон, прибавить ⅛ ф. масла, прогрѣть, не кипятя, всыпать рублен. укропа, петрушки. Стручья горошка можно замѣнить ⅛ фунта варенаго супеннаго горошка (с его наваром).

Овощи, укроп, петрушка.—⅛ ф. масла.

Пирог из тѣста сдобнаго, со сморчками, в сметанѣ. Приготовляется как **Пирог съ рисом** (№ 12), замѣнивъ рис.—½ порціей **фрикасе из сморчков** (№ 137). Подать масло.

Тѣсто сдобное.—Фрикасе из сморчков.—Яйцо.—Масло.

ак. б). Пюре из шпината со щавелем. Сварить в посолённом кипяткѣ: 4 ф. шпината и ½ ф. щавелю, процѣдить, протереть. 6 чайн. ложек муки подрумянить в маслѣ, вскипятить со стаканом навара от шпината и щавеля, соединить с протертыми шпинатом и щавелем. Прибавить: 1 стак. сырых сливок, разболтанных с 2 желтками, ¼ ф. масла, соли, сахару, прогрѣть, не кипятя.

4 ф. шпината, ½ ф. щавелю.—6 чайн. ложек муки.—Масло.—2 желтка.—1 стак. сырых сливок.—Сахар.

Яйца, жареныя в клярѣ съ желтками и бѣлками. Сварить 12—15 **крутых яиц** (№ 12), разрѣзать пополам в длину, обжарить в клярѣ (№ 23). Положив на блюдо, убрать вѣточками свѣжей или обжаренной румяно в маслѣ—зелени петрушки.

12—15 яиц.—Кляр.—Зелень петрушки.—Масло.

Соус «Голландскій» (№ 81). **Салат. Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

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

в) **Компот из апельсинов с финиками.** Сварить сироп из 3 стак. воды и 1/2 ф. сахару. Очистить 9 апельсинов (корольков), раздѣлить пополам, порѣзать ломтиками поперек. Положить в компотницу, перекладывая финиками (1/2 ф.), залить холодным сиропом, посыпать мелко шинкованной тонкой цедрой корольков, вынести на лед. Подать **кондитерскіе фунтовые «макроны».**

9 апельсинов (корольков).—1/2 ф. сахару.—1/2 ф. фиников.

№ 109. Завтрак.

а) **Пышки картофельныя, жареныя, «Bombes à la Nélon»** Протереть горячій вареный, или печеный картофель, влить 1/8 ф. масла, перемѣшать. Прибавить рублен. укропа, петрушки, 6 желтков, растертых со стаканом муки, соли, 6 сбитых бѣлков. Опускать по стол. ложкѣ в кипящее масло, обжарить румяно.

Картофел.—Масло.—Укроп, петрушка.—6 янц.—Мука.

Салат. Завтрака «по-Латышски» (см. ниже).

Заправка по-Латышски с пюре томатами (консервы или свѣжіе), со сметаной и яйцами. Разболтать 3/4 ф. сметаны с 3 яйцами, 3 чайн. ложками сахару, 1/2 стаканом пюре томатов (консервы), 1/2 чайн. ложки соли, рублен. укропом, петрушкой, вылить на кушанье, перемѣшать. Консервы можно замѣнить свѣжими томатами: порѣзав их тушить в маслѣ, протереть.

3/4 ф. сметаны.—2 янц.—2 чайн. ложки сахару.—1/2 чайн. ложки соли.—1/2 стак. пюре томатов—консервов (или свѣжіе и масло). — Укроп, петрушка.

б) **Сморчки в сметанѣ** (№ 365).

в) **Кисель лимонный холодный (Monte-Verita).** Вскипятить 6 стак. воды с 3/4 ф. сахара, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 3/4 стакана картофельной муки, разболтанной со стаканом воды. Когда запузырится и загустѣет, снять с плиты. Влить **постепенно**, не переставая мѣшать, 3/4 стак. лимоннаго сока, цедру, стертую с 1/2 лимона, перемѣшать, вылить в компотницу, вынести на лед. Подать **сливки** (или **молоко**).

3/4 ф. сахара.—3/4 стак. картофельной муки.—3/4 ст. лимоннаго сока.—7 стак. воды.—Цедру с 1/2 лимона.

№ 110. Обѣд.

а) **Суп «Женевскій», из овощей протертых, с вермишелью, сметаной, и сыром Швейцарским.** Порѣзав: морковь, рѣпу, брюкву, порей, сельдерей, петрушку, разварить протереть. Отварить в наварѣ овощей 1/4 ф. вермишели, прибавить: протертыя овощи, 1/8 ф. масла, 1/4 ф. сметаны, соли, прогрѣть, **не кипятя.** Всыпать рублен. укропа, петрушки, 1/4 ф. тертаго Швейцарскаго сыра.

Овощи.—1/4 ф. вермишели.—3/8 ф. масла.—1/4 ф. сметаны. — Укроп, петрушка.—3/8 ф. Швейцарскаго сыра.

Пирожки—бляшчатые трубочки, с фаршем из шпината со щавелем и яйцами. Приготовляются как **пирожки с рисом** (№ 84),

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

замѣнив рис—шпинатом (3/4 ф.) и щавелем (1/4 ф.), свареннымя и протертымя.

Блинчики.—Масло.—Яйца.—3/4 ф. шпинату, 1/4 ф. щавелю.—Зелень петрушки.

б) Котлетки из гороха зеленаго, сушенаго. Приготовляются как **котлетки из гороха желтаго** (№ 55), замѣнив лук — рублен. укропом и петрушкой.

1/2 ф. зеленаго сушенаго гороха.—Масло.—Сухари на 5 коп.—Стак. сливок (или молока).—Яйца.—Мука.—Укроп, петрушка.

Рѣпа «au gratin» (№ 10). **Салат. Заправка «по-Варшавски»** (№ 7).

в) Крем фисташковый. 1 ф. очищенных от кожиц фисташек. смолоть. Сбить 1/2 бут. сбивных сливок, смѣшать с 3/4 ф. сахара, присоединить фисташки, перемѣшать, выложить пирамидой на блюдо, вынести на лед. Подать **буше кондитерскія фуштовыя.**

1 ф. очищенных фисташек.—1/2 бут. сбивных сливок.—3/4 ф. сахара.

№ 111. Завтрак.

а) Винегрет (№ 3). **Заправка «по-Ялтински»** (№ 109).

б) Макароны со сморчками, запеченые. Отварить 3/4 ф. макарон, процѣдить. Приготовить **сморчки в сметанѣ** (№ 365)—1/2 порціи. 3 желтка растереть, прибавить 1/8 ф. растертаго масла, 3 сбитых бѣлка, перемѣшать, соединить с холодными макаронами. Класть слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, то макароны, то сморчки и т. д., причем нижній и верхній слой должны быть из макарон. Смазать яйцом, посыпать сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **горячее масло** и **тертый Швейцарскій сыр.**

3/4 ф. макарон.—Сморчки в сметанѣ.—Масло.—Сыр.—4 Яйца.

№ 112. Обѣд.

а) Суп из свекольника молодого, со щавелем и сметаной. 2 ф. свекольника спарить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, порубить, также 1/2 ф. щавелю, 4 чайн. ложки муки подрумянить в маслѣ, соединить со свекольником, щавелем и их наварами, вскипятить. Прибавить стол. ложку масла, 1/4 ф. сметаны, разболтанной с 2 желтками, 1—2 красныя сырыя натертыя свеклы с их соком. Протрѣть, **не кипятя**, всыпать рублен. укропа, петрушки. Подать **сметану.**

2 ф. свекольника.—1/2 ф. щавелю.—4 чайн. ложки муки.—Масла.—2 желтка.—1—2 свеклы.—Укроп, петрушка.—Сметана.

Ватрушечки ржаныя, с картофелем и луком. Горячій, печеный, или вареный картофель очистить, протереть, влить стол. ложку масла, посолить, перемѣшать. Лук, нашинковав, подрумянить в маслѣ, соединить с картофелем. Поставить опару из 1/4 ф. ржаной муки с дрожжами, разболтанными с 1 1/4 стаканами теплаго молока, накрыть. Когда начнет пузыриться, влить 1/8 ф.

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

масла, посолить, всыпать 1/2 ф. ржаной муки, вымѣсить, дать подняться вторично. Тонко раскатать, вырѣзать лепешечки, намазать картофелем, защипать края, как для ватрушки, смазать маслом. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ.

Картофель. — Масло. — Лук. — 1 стак. молока. — 3/4 ф. ржаной муки. — Дрожжи.

б) **Котлетки из овощей** (№ 20).

Спаржа отварная «à la Châteaubriand». 3 ф. нарѣзанной кусочками нѣжной, хрупкой спаржи отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. 1/2 стак. навара остудить, стак. остального навара вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стакан холоднаго навара, разболтаннаго с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: 1/2 стак. сырых сливок, стол. ложку масла, 1 чайн. ложку сахара, соли. Согрѣть, не кипятя. Всыпать спаржу, влить сок 1/2 лимона, перемѣшать, согрѣть, не кипятя.

3 ф. очищенной спаржи.—3 чайн. ложки муки.—1 чайн. ложку сахара.—1/2 лимона.—1/2 стак. сырых сливок.—Масло.

Огурцы солёные (№ 287).

в) **Пирог шоколадный, мраморный, покрытый помадкой шоколадной.** 10 желтков растереть с 1/2 ф. сахара, с ванилью; прибавить постепенно, постоянно растирая: 1/4 ф. растертаго масла, стакан муки, 1/2 стак. сливок, 10 сбитых бѣлков. Раздѣлить тѣсто на 2 части; въ одну всыпать 3/4 ф. тертаго шоколада, перемѣшать. Класть слоями в форму, смазанную маслом, посыпанную мукой, попеременно то бѣлое, то шоколадное тѣсто. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Выложить на блюдо, дать остыть, покрыть весь пирог **помадкой шоколадной** (№ 84). Убрать **шоколадными пастилками с бѣлыми крапинками** и разложить их гирляндой вокруг пирога. Подать **сливки** (или **молоко**).

10 яиц.—1/2 ф. сахара с ванилью.—1/2 стак. сливок.—3/4 ф. шоколаду.—Помадка шоколадная.—Пастилки шоколадныя с бѣлыми крапинками.—Стакан муки.—1/4 ф. масла.

№ 113. Завтрак.

а) **Хлѣб «Сеяник»** (№ 185). б) **Горошек консервы** (№ 6). **Гренки на молокѣ с яйцами** (№ 35). в) **Кѣшки заварныя** (№ 97). **Компот из черники сушеной** (№ 97).

№ 114. Обѣд.

ж. а) **Суп из спаржи свѣжей, с листьями шпината.** 1 1/2 ф. очищенной нарѣзанной кусочками спаржи сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Стакан навара, остудив, разболтать с 4 чайн. ложками муки, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, в остальной навар, дав послѣднему предварительно вскипѣть. Когда загустѣет, положить 1 ф. листьев шпината, вскипятить.

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

Прибавить масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, соли, спаржу, погрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки.

1½ ф. очищенной спаржи. 4 чайн. ложки муки.—1 ф. шпинату.—Стол. ложку масла.—1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Укроп, петрушка.

Яйца в булочках, запеченыя с сыром Швейцарским (№ 70).

б) Котлетки из каши перловой. Приготовляются как **котлетки рисовыя** (№ 38), замѣнив рис—перловой крупой.

½ ф. перловой крупы.—Масло.—Сухари на 2 коп.—Яйц.—Мука.—Укроп, петрушка.—Стакан сливок (или молока).

Томаты тушеные со сливками. 12 крупных томатов разрѣзать поперек, обжарить в маслѣ; положить на сотейник, смазанный маслом, посыпанный крошками. Залить 1½ стаканами сливок, разболтанных с 2 яйцами, скропить маслом, посыпать тертым сыром, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

12 крупных томатов.—1½ стак. сливок.—2 яйца.—Масло.—Сыр.

Салат. Заправка «по-Швейцарски» (№ 3). и **Желе из фруктов сушеных** (№ 4).

№ 113. Завтрак.

а) Рѣдька тертая, со сметаной (№ 99). **Хлѣб ржаной сдобный** (№ 103).

б) Борщок из свекольника молодого (в чашках) (Прага). 2 ф. молодого свекольника порубить, разварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить через салфетку. Красную сырую свеклу протереть, соединить с наваром свекольника. Прибавить: стол. ложку масла, ¼ ф. сметаны, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки.

2 ф. молодого свекольника.—Свекла.—Стол. ложку масла.—¼ ф. сметаны.—Укроп, петрушка.

в) Суфле из шпината со щавелем. Приготовляется как **Суфле из томатов** (№ 80а), замѣнив томаты—шпинатом и щавелем: 2½ ф. шпинату и ½ ф. щавелю сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, протереть.

Булка в 5 коп.—1½ стак. сливок (или молока).—12 яиц.—Мука.—2½ ф. шпинату, ½ ф. щавелю.—Масло.—¼ ф. сметаны.—Швейцарский сыр.

Соус сливочный «à la poulette» (№ 14).

№ 116. Обѣд.

ж. а) Суп «Мекленбургский» из овощей протертых, с макаронами и листьями шпината. ¼ ф. макарон, поломав, отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Морковь, рѣпу, порей, луковицу, сельдерей, петрушку, порѣзавъ, разварить, протереть. 1 ф. листьев молодого шпината отварить в наварѣ этих овощей, соединить с макаронами и протертыми овощами. Прибавить: стол. ложку масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки.

¼ ф. макарон.—Морковь, рѣпа, порей, луковица, сельдерей, петрушка, 1 ф. шпинату.—Стол. ложку масла.—1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Укроп, петрушка.

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

б) Сморчки запеченые в булочках (№ 102).

Бобы отварные, свѣжіе, зеленые, шинкованные. 2 ф. мелко шинкованных вкось зеленых бобов сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Подать **масло формочками.**

2 ф. зеленых свѣжих бобов.—Масло формочками.

в) Зразы из капусты свѣжей (№ 17). **Свекла холодная, с хрѣном.** (№ 28). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

г) Тартелетки из тѣста песочнаго с абрикосами (свѣжими), или вареньем абрикосовым. Приготовляются как **тартелетки** (№ 53), наполняя их, вмѣсто апельсинов и винограда,—половинками свѣжих абрикосов, облитых сиропом или же вареньем абрикосовым.

Тѣсто песочное (№ 335) 1/2 порціи.—Свѣжіе абрикосы и на сироп 1/4 ф. сахара и 1/3 стак. воды или варенье абрикосовое.

№ 117. Завтрак.

а) Картофель вареный на пару (№ 94), **Масло сырое, «aux fines herbes»** (№ 94), **б) Кранива с заправкой из сметаны** (№ 104). **Яйца пашотом** (№ 27). **в) Мусс из хлѣба чернаго с лимоном.** (№ 19).

№ 118. Обѣд.

а) Суп из снаржи свѣжей с листьями шпината (№ 114).

Гренки-квадраты «aux fines herbes» с сыром Швейцарским. Удалив с двух булок (по 3 коп.) корки, порѣзать квадратами, положить на лист, смазанный маслом, посыпанный крошками. Растереть: 1/8 ф. масла с 3 яйцами, 1/3 ф. тертаго Швейцарскаго сыра и рублен. укропом, петрушкой, покрыть гренки, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

2 булки по 3 коп.—3 яйца.—1/3 ф. Швейцарскаго сыра.—Укроп, петрушка.—1/8 ф. масла.

б) Суфле из сморчков. Порубив 2 ф. сморчков, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Затѣм так, как указано для **Суфле из томатов** (№ 80а). Подать **Соус со сметаной** (см. ниже).

Булка в 5 коп.—1 1/2 стак. сливок (или молока).—6 яиц.—Мука.—2 ф. сморчков.—Масло.—3/4 ф. сметаны.—Швейцарскій сыр.

Соус со сметаной, на наварѣ грибном. Вскипятить два стак. грибного навара, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. холоднаго грибного навара, разболтаннаго с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: стол. ложку масла и 1/4 ф. сметаны. Посолить, прогрѣть, **не кипятя.**

2 1/2 стак. грибного навара.—3 чайн. ложки муки.—Стол. ложку масла.—1/4 ф. сметаны.

в) Картофель жареный «по-Польски» (№ 31). **Огурцы солёные** (№ 287).

г) Мороженое ананасное из свѣжаго ананаса (Kigi-Kalbad). Очистив 3 ф. ананаса, разварить его кожицу, протереть. Ананас натереть, соединить с пюре от кожицы, развести столькими стаканами кипятку, чтобы всего имѣть получилось 6 стак.

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

Всыпать $^{3}/_{4}$ ф. сахара, размѣшать, заморозить в мороженицѣ. Подать **бушe кондитерскія фунтовыя**.

$^{3}/_{4}$ ф. сахару.—3 ф. свѣжаго ананаса.

№ 119. Завтрак.

а) **Хлѣб домашній, бѣлый, сдобный** (№ 365).

б) **Яичница с укропом и петрушкой**, «Oeufs brouillés aux fines herbes». Разболтать 15 яиц с 30 стол. ложками молока, прибавить: соли, рублен. укропа, петрушки. Вылить на **большую** сковороду с закипѣвшим маслом, **постоянно** перемѣшивать на плитѣ. Когда **начнет** стягиваться, **тотчас** подавать.

15 яиц.—30 стол. ложек молока.—Укроп, петрушка.

в) **Спаржа отварная «à la Châteaubriand»** (№ 112).

г) **Желе из яблок сушеных.** 1 ф. сушеных яблок сварить в 6 стаканах воды с $^{1}/_{2}$ ф. сахара, процѣдить, выложить в компотницу. 1 золотн. агар-агар залить 2 стаканами яблочнаго навара, поставить на плиту, пока **вполнѣ** растворится, **не кипятя**. Влить остальной горячій навар яблок. Смѣрить стаканом: если бы оказалось менѣе $2^{1}/_{2}$ стаканов, долить кипятком, перемѣшать, залить яблоки, вынести на лед. Подать **трубочки кондитерскія**.

1 ф. сушен. яблок.—$^{1}/_{2}$ ф. сахара.—1 золотн. агар-агар.

№ 120. Обѣд.

а) **Суп пюре из томатов со сметаной** (№ 154).

Пирог из тѣста кислаго, с кашей гречневой «ядрицей» и яйцами. Приготовляется как **пирог с «ядрицей» и грибами** (№ 25), но без луку и замѣнив грибы двумя крутыми рубленными яйцами. Подать **масло**.

Тѣсто кислое.—Каша «ядрица».—Масло.—3 яйца.

б) **Пудинг из шпината и щавеля.** $2^{1}/_{2}$ ф. шпинату и $^{1}/_{2}$ ф. щавеля сварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить, протереть. Затѣм, как указано для **пудинга из спаржи** (№ 81), замѣнив спаржу—протертым шпинатом и щавелем.

$2^{1}/_{2}$ ф. шпинату.—$^{1}/_{2}$ ф. щавеля.—Булка в 5 коп.—Масло.—8 яиц.—Мука.—Швейцарскій сыр.—$^{1}/_{2}$ стак. сливок (или молока).

Соус «Голландскій» (№ 81),

в) **Пасха с изюмом и цукатами.** 3 ф. творогу залить бутылкой горячаго молока, дать остыть, выжать в салфеткѣ. Прибавить **постепенно**, постоянно растирая: $^{3}/_{8}$ ф. растертаго масла сливочнаго (или чухонскаго), стакан сметаны, 3 яйца, стакан густых сливок, $^{3}/_{4}$ ф. сахару с ванилью. Всыпать по $^{3}/_{4}$ стак. коринки, изюму и мелко рѣзаных цукатов, перемѣшать. Положить в пасочную форму, туго пажать, покрыть дощечкой и камнем, вынести на лед. Подать **сливки (или молоко)**.

3 ф. творогу.—Бутылка молока.—$^{3}/_{8}$ ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.—Стакан сметаны.—3 яйца.—Стакан сливок.—$^{3}/_{4}$ ф. сахару съ ванилью.—По $^{3}/_{4}$ стак. коринки, изюму, мелко рѣзаных цукатов.

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

№ 121. Завтракъ.

а) **Омлет со спаржей свѣжей.** 2 ф. порѣзанной кусочками нѣжной, хрупкой спаржи сварить въ посолённомъ кипяткѣ, процѣдить. 10 яицъ разболтать с 20 стол. ложками молока, смѣшать со спаржей, посолить, вылить на **большую** сковороду, на закипѣвшее масло. Поставить въ духовку, скропив маслом. Когда начнет стягиваться — тотчас подавать. Подать масло.

2 ф. спаржи. — 10 яиц. — 20 стол. ложек молока. — Масло.

ж. б) **Бульон из спаржи, с заправкой (в чашках).** 2 ф. порѣзанной кусочками спаржи сварить в посолённой водѣ, процѣдить. Прибавить в навар ея: стол. ложку масла, 1 стак. сырых сливок, разболтанных с 2 желтками, протрѣть, не кипятя. Посолить, всыпать рублен. укропа, подавать в чашках.

2 ф. спаржи. — Стол. ложку масла. — 1 стак. сырых сливок. — 2 желтка. — Укроп.

Шарики жареные, из вермишели или лапши домашней с сыром Швейцарским, «Quenelles à la Milanaise». $^1/_2$ ф. вермишели, или лапши домашней (№ 32) $^1/_2$ порціи, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Растереть $^1/_8$ ф. распущеннаго масла с $^1/_8$ ф. тертаго Швейцарскаго сыра и 3 яйцами, перемѣшать с лапшей, прибавить немного муки, скатать шарики. Обмакивал в яйцах, обвалять в крошках, обжарить румяно в закипѣвшем маслѣ.

Масло. — $^1/_8$ Швейцарскаго сыра. — Яйца. — Мука. — $^1/_8$ ф. вермишели, или лапши домашней — $^1/_2$ порціи (№ 32).

к) **Желе из изюма синяго с апельсинами** (Sorento). 6 апельсинов (корольков) раздѣлить пополам, разрѣзать ломтиками поперек. Приготовить, как указано, **желе из изюма** (№ 24) ($^1/_2$ порціи). Положить в компотницу апельсины, пересыпая вареным синим изюмом, залить горячим желе, вынести на лед. Подать **бисквиты кондитерскіе.**

6 апельсинов корольков. — 1 золотн. агар.-агар. — $^1/_4$ ф. сахару. — $^3/_8$ ф. синяго изюма — Лимон.

№ 122. Обѣд.

ж. а) **Суп из шампиньонов с клёцками Саксонскими заварными.** Пошинковав $^1/_2$ ф. шампиньонов, отварить в посолённой водѣ. Сварить в посолённом кипяткѣ **клёцки «Саксонскія»** (№ 97) ($^1/_2$ порціи), присоединив их, вмѣстѣ с процѣженной водой, в которой они варились — к шампиньонам съ их наваром. Прибавить 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, стол. ложку масла, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа.

$^1/_2$ ф. шампиньонов. — Клёцки «Саксонскія» — 1 стак. сливок (или молока). — Укроп. — 2 желтка. — Стол. ложку масла.

б) **Томаты свѣжіе «au gratin».** Крупные спѣлые томаты положить на сковороду, смазанную маслом, посыпанную крошками, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Переложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. Стакан сливок (или молока) вскипятить, взять тонкой

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

струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. сливок (или молока), разболтанных с 1 1/2 чайн. ложкой муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить стол. ложку масла, соли, размѣшать, облить томаты. Смазать яйцом, посыпать Швейцарским сыром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать масло.

Томаты. — Масло. — 1 1/2 стак. сливок (или молока), — 1 1/2 чайн. ложки муки. — Яйцо. — Швейцарскій сыр.

в) **Котлетки яичныя.** Порубить 9 крутых яиц, затѣм, как указано для **котлеток рисовых** (№ 38), замѣнив рис — рубленными яйцами.

Масло. — Сухари на 2 коп. — Стакан сливок (или молока). — Мука. — Укроп, петрушка. — 11 яиц.

Капуста Брюссельская (№ 19). **Салат.** — **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

г) **Желе из варенья ананаснаго.** 2 золотн. агар-агар залить 2 стаканами воды, поставить на плиту, пока вполнѣ растворится, не кипятя. 3 ф. ананаснаго варенья процѣдить, положить ананас в компотницу. В ананасный сироп прибавить сок из 2 лимонов, горячій агар, смѣшать стаканом. Если бы всего вмѣстѣ оказалось менѣе 5 стаканов, долить кипятком, размѣшать, залить ананас, вынести на лед. **Подать буше кондитерскія фунтовыя.**

2 ясл. агар-агар. — 2 лимона. — 3 ф. ананаснаго варенья.

№ 123. Завтрак.

а) **Хлѣб ржаной** (№ 95). б) **Сморчки в сметанѣ** (№ 365).

в) **Макароны запеченые с пюре томатами (консервы или свѣжіе), со сметаной (Mentona).** 3/4 ф. макарон сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Растереть 3/4 ф. масла, прибавить 3 яйца, 1/4 ф. сметаны, 1/2 ф. пюре томатов (консервы), соли, размѣшать, облить макароны, перемѣшать. Положить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. Смазать яйцом, посыпать сыром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Консервы можно замѣнить свѣжими томатами: ошпарив их, тушить в маслѣ, протереть.

3/4 ф. макарон. — 4 яйца. — 1/4 ф. сметаны. — 1/2 ф. пюре томатов (консервы или свѣжіе). — 1/4 ф. масла. — Сыр.

Соус «Вѣнскій» бѣлый, кисло-сладкій (№ 99).

№ 124. Обѣд.

а) **Бульон из овощей подрумяненных, с клёцками из каши манной и листьями шпината.** Сварить **бульон из овощей** (№ 59) и **Клёцки** (см. ниже). Воду, в которой варились клёцки, процѣдить, вскипятить; сварить в ней 1 1/2 ф. листьев шпината. Прибавить стол. ложку масла, соединить с бульоном и клёцками, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки.

Бульон. — Клёцки. — 1 1/2 ф. шпинату. — Масла. — Укроп, петрушка.

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

Клёцки из каши манной молочной. Вскипятить 4 стак. молока, засыпать 16 чайн. ложками манной крупы; когда дойдетъ, прибавить стол. ложку масла, размѣшать, остудить, протереть. Вбить 2 яйца, посолить, прибавить немного муки, опускать по чайн. ложкѣ в кипящій бульон или воду.

4 стак. молока.—16 чайных ложек манной крупы.—Стол. ложку масла.—2 яйца.—Мука.

б) **Капуста жареная** (№ 98). в) **Пышки картофельныя** (№ 109). **Салат из томатов, с огурцами свѣжими и вареным картофелем** (№ 138). **Заправка «по-Варшавски»** (№ 7).

г) **Суфле апельсинное.** Приготовляется как **Суфле лимонное** (№ 62), замѣнив лимон—апельсином. Подать **сливки** (или **молоко**).

Апельсин.—10 яиц.—10 чайн. ложек сахара.

№ 125. Завтрак.

а) **Хлѣб Сеник** (№ 185). **Бульон из спаржи** (№ 121).

в) **Спаржа жареная.** 3 ф. очищенной спаржи перевязать пучками, головками к одной сторонѣ, сварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить, дать обсохнуть. Обвалять в мукѣ или, обмакнув в яйцах, обвалять в крошках, обжарить **румяно** в закипѣвшем маслѣ.

3 ф. очищенной спаржи.—Мука? Яйца?—Масло.

Салат. Заправка «по-Ялтински» (№ 109).

г) **Сырники варенье.** 2 ф. творогу выжать в салфеткѣ, протереть. Прибавить **постепенно**, постоянно перемѣшивая: стол. ложку растертаго масла, ¼ ф. сметаны, 3 яйца, соли, немного муки. Раскатать тонко, порѣзать полосками, пальца в 2 ширины, разрѣзать косыми кусочками (ромбъ), пальца в 2 длины. Сварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить. Подать **сметану** и **масло** горячее или **Масло подрумяненное** (№ 23).

2 ф. творогу.—¼ ф. сметаны. 3 яйца.—Мука.—Стол. ложку масла.

№ 126. Обѣд.

а) **Суп из сметаны, с листьями шпината.** Морковь, рѣпу, порей, петрушку, сельдерей, картофель, порѣзав, разварить в посолёной водѣ, протереть, соединить с их наваром. Положить 1½ ф. листьев шпината, вскипятить. Прибавить стол. ложку масла, ½ ф. сметаны, прогрѣть, **не кипятя**. Всыпать рублен. укропа, петрушки. Подать **сметану**.

Морковь, рѣпа, порей, петрушка, сельдерей, картофель, 1½ ф. шпинату.—Стол. ложку масла.—½ ф. сметаны.—Укроп, петрушка.

Будочки жареныя, с фаршем из зеленых бобов (№ 100). б) **Сморчки в сметанѣ** (№ 365).

в) **Запеканка из шпината и щавеля, с яйцами рубленными.** 3½ ф. шпината и ½ ф. щавеля сварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить, протереть. Сухари на 6 коп. поломать, залить 1 стаканом горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. Порубить 3 крутых яйца, 3 желтка растереть, прибавить **постепенно**, не

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

переставая растирать: 1/8 ф. растертаго масла, сухари с их сливками (или молоком), шпинат и щавель, немного муки, рубленыя яйца. Положить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать, выложить на сотейник, смазанный маслом, посыпанный крошками, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

3 1/2 ф. шпинату, 1/2 ф. щавелю.—Сухары на 5 коп.—1 стак. сливок (или молока).—1/8 ф. масла.—6 яиц.—Мука.

Соус с укропом и петрушкой (№ 11).

г) **Крем апельсинный** (Nice) приготовляется как **Крем лимонный** (№ 2), замѣнив лимоны—апельсинами. Вмѣсто 3/4 ф. сахару положить — 1/2 ф. Подать **кондитерское печенье фунтовое «Petits fours»**.

2 золот. агар-агар.—9 желтков.—6 апельсинов.—1/2 ф. сахару.

№ 127. Завтрак.

а) **Пирог со сморчками** (№ 108). **Бульон из спаржи** (№ 121). б) **Спаржа отварная** (№ 105). **Масло подрумяненное** (№ 23).

в) **Марципаны.** 1 ф. очищеннаго от кожи сладкаго миндалю и 4 штуки горькаго смолоть, всыпать 1 ф. сахару, влить 3/4 стак. кипятку, перемѣшать. Поставить на плиту, размѣшивая, пока загустѣет. Выложить на доску, посыпанную мукою, раскатать в 2 сантим. толщины, вырѣзать выемкой фигурки, положить на лист на восковую бумагу. Дать **постепенно** подсохнуть и слегка подрумяниться в духовкѣ. Когда остынут, покрыть **помадкой лимонной** (№ 84), убрать **пошинкованными цукатами или засахаренными фруктами.**

1 ф. очищеннаго сладкаго миндалю, 4 штуки горькаго.—1 ф. сахару.—Помадка лимонная.—Цукаты или засахаренные фрукты.

№ 128. Обѣд.

а) **Суп лимонный с рисом, листьями шпината и сметаной.** Отварить 1/4 ф. риса в посолёном кипяткѣ. Сварить 2 ф. шпината в посолёном кипяткѣ, соединить с рисом и его наваром. Прибавить: стол. ложку масла, 1/4 ф. сметаны, протрѣть, не кипятя, всыпать рублен. укропа, петрушки, положить ломтики лимона.

1/4 ф. риса.—2 ф. шпината.—Стол. ложку масла.—1/4 ф. сметаны.—Укроп, петрушка.—Лимон.

Пирожки из тѣста сдобнаго, с начинкой из яиц (Thérèsa). Часов за 9 до обѣда **поставить опару** из стакана тёплой воды, разболтанной с дрожжами и 1/2 ф. муки; выбить, дать подняться. Часов через 5 выбить тѣсто, прибавляя 3 сбитых яйца, соли, 1/4 ф. тёплаго масла, 1/2 ф. муки. Мѣсить, пока начнет отставать от рук, дать вторично подняться. 6 крутых яиц порубить, прибавить соли, рублен. укропа, петрушки, 1/8 ф. тёплаго масла, перемѣшать. Часа через 2 раскатать тѣсто, толщиною в 1/2 вершка, вырѣзать лепешечки, положить по чайной ложкѣ фаршу, защипать в руках продолговатым пирожком, скатать на доскѣ шариками, обжарить **румяно** в закипѣвшем маслѣ. Класть на бумагу;

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

перекладывая на блюдо, убрать вѣточками петрушки свѣжей, или обжаренной **румяно** в закипѣвшем маслѣ.

Дрожжи.—Масло.—1 ф. муки.—Укроп, петрушка.—9 яицъ.

б) **Томаты жареные.** Крупные спѣлые томаты разрѣзать поперек пополам, обвалять в мукѣ или, обмакнув в яйцах, обвалять в крошках. Обжарить **румяно** в закипѣвшем маслѣ. Подавая, посыпать рублен. укропом, петрушкой.

Томаты.—Яйца.—Масло.—Укроп, петрушка.

Пюре картофельное (№ 242). **Салат. Заправка «по-Варшавски»** (№ 7).

в) **Пирожное имбирное, со сливками сбитыми** (Axenstein). 1/4 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла растереть. 15 желтков растереть с 1/4 ф. сахара, соединить с маслом. Прибавить **постепенно**, не переставая растирать, 5 чайн. ложек муки, толченаго имбирю, 5 сбитых бѣлков. Перемѣшать, класть в маленькія формочки, смазанныя маслом, посыпанныя мукой, помѣстить на лист, дать **постепенно** подняться и **подрумяниться** в духовкѣ. Приготовить **сливки сбитыя** (№ 51), положить горкой на блюдо, обложить в видѣ гирлянды, пирожным и потыкать его стоймя в сливки.

5 яицъ.—3/4 ф. сахара.—5 чайн. ложек муки.—Имбирь.—Сливки сбитыя.—3/4 ф. масла сливочнаго (или чухонскаго).

№ 129. Завтракъ.

а) **Винегрет. Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

б) **Пудинг из сморчков.** Приготовляется как **Пудинг из шампиньонов** (№ 52), замѣнив шампиньоны—тремя фунтами сморчков. **Соус сливочный** (№ 52).

1 ф. сморчков.—Сухари на 6 коп.—1/2 стак. сливок (или молока).—Масло.—9 яиц.—Мука.—Сыр Швейцарскій.

в) **Компот из апельсинов с абрикосами** (№ 96).

№ 130. Обѣд.

а) **Суп пюре из фасоли, с листьями шпината.** 1 ф. бѣлой фасоли залить на 6 часов водой, в ней же сварить, посолить. Отдѣлить 6 стол. ложек, остальную протереть. Положить 1 1/2 ф. листьев шпината, вскипятить. Прибавить: 1/8 ф. масла, 1 стак. сливок (или молока), отдѣленную цѣльную фасоль, прогрѣть, не кипятя, всыпать рублен. укропа, петрушки.

1 ф. фасоли.—1 1/2 ф. шпината.—1/8 ф. масла.—1 стак. сливок (или молока).—Укроп, петрушка.

Пирожки-трубочки, с рисом и яйцами (№ 84).

б) **Пудинг из спаржи.** Приготовляется как **Пудинг из шампиньонов** (№ 52), замѣнив рубленые шампиньоны—тремя фунтами мелко рѣзаной спаржи.

2 ф. спаржи.—Сухари на 6 коп.—1 1/2 стак. сливок (или молока.)—Масло.—9 яиц.—Мука.—Сыр Швейцарскій.

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

Соус сливочный «Французскій», с мускатным орѣхом. Вскипятить стакан навара из любых овощей, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. холоднаго навара, разболтаннаго с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: 1 1/2 стак. сливок, стол. ложку масла, соли, молотаго Мускатнаго орѣха, прогрѣть, **не кипятя.**

1 1/2 стак. навара овощей.—3 чайн. ложки муки.—1 1/2 стак. сливок.—Мускатный орѣх.—Стол. ложку масла.

Салат томаты (№ 124). **Заправка «по-Варшавски»** (№ 7).

в) **Чернослив «по-Итальянски» (Венеція).** 1 ф. чернослива сварить, прибавить 1/8 ф. сахару, протереть. 10 **желтков**, растереть с 3/8 ф. сахара, прибавить **постепенно**, постоянно растирая, 6 чайн. ложек муки, чернослив, 10 сбитых бѣлков. Перемѣшать, выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой. Дать **постепенно** подняться и **подрумяниться** в духовкѣ, **тотчас** подавать, посыпав сахарной пудрой. Подать **сливки** (или **молоко**).

1 ф. чернослива.—10 шт.—6 чайн. ложек муки.—1/8 ф. сахара.

№ 131. Завтрак.

а) **Хлѣб домашній «Англійскій»** (№ 158).

б) **Картофель молодой, вареный на парѣ, тушеный в сметанѣ, «aux fines herbes.** Сварить **картофель молодой на парѣ** (№ 94), порѣзать ломтиками, посолить, класть, пока горяч, слоями, на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, скропляя маслом каждый слой и поливая его сметаной, разболтанной с рублен. укропом и петрушкой. Щедро покрыть ею верхній слой. Дать **постепенно** прогрѣться в духовкѣ, **не кипятя.**

Картофель.—Масло.—1 ф. сметаны.—Укроп, петрушка.

в) **Брюква жареная** (№ 242). **Рыжики солёные** (№ 288).

г) **Суфле из яблок сушеных (Grittershof).** 1 ф. сушеных яблок сварить в 4-х стаканах воды, со стаканом сахару, процѣдить. Выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом. 6 желтков растереть с 1/2 стаканом сахара, смѣшать с 6 сбитыми бѣлками, покрыть яблоки. Дать **постепенно** подняться и **подрумяниться** в духовкѣ, тотчас подавать, посыпав сахарной пудрой с ванилью. Подать процѣженный **навар от яблок**, или **сливки** (или **молоко**).

1 ф. сушеных яблок.—1 1/2 стак. сахару.—6 шт.

№ 132. Обѣд.

а) **Суп пюре из флажоле (зеленые бобы), с листьями шпината.** Приготовляется как **суп пюре из бѣлой фасоли** (№ 130), замѣнив бѣлую фасоль—зелеными флажоле.

1 ф. флажоле.—1 1/2 ф. листьев шпината.—3/8 ф. масла.—1 стак. сливок (или молока).—Укроп, петрушка.

Гренки кубики миніатюрные, поджаренные (№ 4).

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

б) **Горошек зеленый** (консервы или свѣжій) **и спаржа** (консервы или свѣжая) **«По-Итальянски», запеченые с рисом (Vegona).** Горошек-консервы (1 ф. жестянку) и суповую спаржу-консервы (1 ф. жестянку) процѣдить; оба сока употребить на соус. Отварить $^3/_8$ ф. риса разсыпчатым, посолить. Форму смазать маслом, посыпать крошками, класть нѣсколькими слоями: рис, горошек и спаржу, начав и закончив рисом, причем каждый слой скроплять маслом, а рис посыпать также Швейцарским сыром. Смазать яйцом, посыпать сыром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Горошек и спаржу консервы, можно замѣнить свѣжими (по $1^1/_2$ ф.). Спаржу, очистив и порѣзав кусочками, сварить в посолёном кипяткѣ, горошек (сахарный) сварить в кипяткѣ, с прибавкою 2 чайн. ложек сахара. Оба навара соединить для соуса.

Горошек и спаржа (консервы по 1 ф. или свѣжіе по $1^1/_2$ ф.). — $^3/_8$ ф. риса.—Масло.—Яйцо.—$^3/_4$ ф. Швейцарскаго сыра.

Соус «Голландскій» (№ 81), **Салат** (№ 43). **Заправка** (№ 3).

в) **Пирог бисквитный фисташковый, с кремом фисташковым, покрытый помадкой или глазурью лимонной.** 10 желтков растереть с $^1/_2$ ф. сахара, прибавить постепенно, не переставая растирать: 10 чайн. ложек муки, $^1/_2$ ф. очищенных от кожиц молотых фисташек, 10 сбитых бѣлков, перемѣшать. Раздѣлить в 2 одинаковыя формы, смазанныя маслом, посыпанныя мукой, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Дать остыть, намазать один из бисквитов кремом зеленым фисташковым (см. ниже), покрыть вторым бисквитом, посыпать сахарной пудрой, гарнировать глазурью (рисунком) (см. ниже) и засахаренными фруктами.

10 яиц.—$^1/_2$ ф. сахара.—$^1/_2$ ф. очищенных от кожиц фисташек.—Крем фисташковый.—Сахарная пудра.—Глазурь.—Засахаренные фрукты.

Кремы для начинки сладких пирогов и пирожных.

Ж. Крем зеленый фисташковый. 3 желтка растереть с $1^1/_2$ стаканами сахара, прибавить постепенно, не переставая растирать: 4 чайн. ложки муки, $^1/_4$ ф. растертаго сливочнаго масла, стакан сбивных сливок, $^1/_4$ ф. очищенных от кожиц молотых фисташек. Поставить на плиту, размѣшивать, пока загустѣет, не кипятя. Протереть через сито.

3 желтка.—$1^1/_2$ стак. сахара.—4 чайн. ложки муки.—$^1/_4$ ф. сливочнаго масла.—Стакан сбивных сливок.—$^1/_4$ ф. очищенных от кожиц фисташек.

Ж. Крем бѣлый миндальный. Приготовляется как крем фисташковый (см. выше), замѣнив фисташки—сладким миндалем, с прибавкою 1 горькой миндалины.

3 желтка.—$1^1/_2$ стак. сахара.—4 чайн. ложки муки.—$^1/_4$ ф. сливочнаго масла.—Стакан сбивных сливок.—$^1/_4$ ф. очищеннаго сладкаго миндалю, 1 штука горькаго.

Ж. Крем крем-брюле. Приготовляется как крем фисташковый (см. выше), замѣнив фисташки—пол-стаканом сиропа из сахара подрумяненнаго (№ 41).

3 желтка.—$1^1/_2$ стак. сахара.—4 чайн. ложки муки.—$^1/_4$ ф. сливочнаго масла.—Стакан сбивных сливок.—$^1/_2$ стак. сиропа из сахара подрумяненнаго.

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

Ж. Крем янчный с ванилью. Приготовляется как **крем фисташковый** (см. выше), замѣнив фисташки—3 жёлтками, с прибавкою толченой ванили.

6 желтков.—1½ стак. сахара с ванилью.—4 чайн. ложки муки.—¼ ф. сливочнаго масла.—Стакан сбивных сливок.

Ж. Крем шоколадный. Приготовляется как **крем фисташковый** (см. выше), замѣнив фисташки — четверть фунтом тертаго шоколада.

3 желтка.—1½ стак. сахара.—4 чайн. ложки муки.—¼ ф. сливочнаго масла.—Стакан сбивных сливок.—¼ ф. шоколада.

Ж. Крем апельсинный, или мандариновый. 4 желтка растереть с 1½ стаканами сахара, прибавить **постепенно**, не переставая растирать; 4 чайн. ложки муки, ¼ ф. сливочнаго масла, 1½ стак. сбивных сливок. Поставить на плиту, размѣшивать, пока загустѣет, **не кипятя.** Всыпать цедру, стертую с апельсина, или 2 мандаринов, протереть через сито.

4 желтка.—1½ стак. сахара.—4 чайн. ложки муки.—¼ ф. сливочнаго масла.—1½ стак. сбивных сливок.—Цедра с 1 апельсина, или 2 мандаринов.

Ж. Крем лимонный. Приготовляется как **крем апельсинный** (см. выше), замѣнив апельсинную цедру—лимонной.

4 желтка.—1½ стак. сахара.—4 чайн. ложки муки.—¼ ф. сливочнаго масла.—1½ стак. сбивных сливок.—Цедра с 1 лимона.

Ж. Кремы из сырых: ананасов, абрикосов, малины, клубники, земляники, черной смородины, дыни и др. 3 желтка растереть с 1½ стаканами сахара, прибавить **постепенно**, не переставая растирать; 4 чайн. ложки муки, ¼ ф. растертаго сливочнаго масла, ½ стак. сбивных сливок. Поставить на плиту, размѣшивать, пока загустѣет, **не кипятя.** Влить стакан протертых через рѣшето свѣжих фруктов, размѣшать, протереть через сито.

3 желтка.—1½ стак. сахара.—4 чайн. ложки муки.—¼ ф. растертаго сливочнаго масла.—½ стак. сбивных сливок.—Стакан протертых свѣжих фруктов.

Ж. Кремы, из фруктовых или ягодных вареній, пюре или консервов: из ананасов, абрикосов, малины, клубники, земляники, черной смородины, дыни и проч. Приготовляется как **крем из фруктов свѣжих** (см. выше).

Глазурь, для гарнированья сладких пирогов и пирожныхъ.

В. Глазурь фисташковая. ¼ ф. сахара, бѣлок, ¼ стак. молотых фисташек (без кожиц), сок ½ лимона, тереть деревянной ложкой, пока посвѣтлѣет и загустѣет. Сдѣлать трубочку (фунтик) из толстой бѣлой бумаги, склеить бѣлком, притупить кончик, обрѣзав самое остріе. Влить приготовленную массу, выдавливать любой рисунок, дать обсохнуть. Дополнить рисунок, гарнируя вареньем, засахаренными фруктами, цукатами, шоколадными пастилками, разноцвѣтными монпасье и т. д.

¼ сахара.—Сок ¼ лимона.—Бѣлок.—¼ стак. молотых фисташек.

Так же, как глазурь фисташковая (см. выше), приготовляются:

В. Глазурь миндальная:

¼ ф. сахара.—Бѣлок.—¼ стак. молотыго миндалю и 1 штука горькаго.—Сок ½ лимона.

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

и. Глазурь крем-брюле:

Бѣлок.—1/2 стак. сиропа из сахара подрумяненаго (№ 41).—Сок 1/2 лимона.

ж. Глазурь личная, с ванилью:

1/4 ф. сахара.—2 желтка.—Сок 1/2 лимона.—Толченая ваниль.—Бѣлок.

з. Глазурь шоколадная:

Бѣлок.—1/4 ф. тертаго шоколада.—Толченая ваниль.—Сок 1/2 лимона.

в. Глазурь фруктовая, или ягодная:

1/2 стак. сиропа или сока фруктоваго, или пюре из свѣжих или варенных фруктов.—Сок. 1/2 лимона.—1/4 ф. сахара.—Бѣлок.

к. Глазурь апельсинная, или мандариновая:

1/4 ф. сахара. Бѣлок.—1/2 стак. сока апельсиннаго.—Цедры с 1/2 апельсина, или 1 мандарина.

л. Глазурь лимонная:

1/4 ф. сахара.—1/2 стак. лимоннаго сока.—Цедры с 1/2 лимона.—Бѣлок.

№ 133. Завтрак.

а) **Хрѣн тертый, со сметаной.** Натереть 3 стол. ложки хрѣна, прибавить: стакан сметаны, соли, чайн. ложку сахара, перемѣшать.

3 стол. ложки тертаго хрѣна.—Чайн. ложку сахара.

Хлѣб домашній ржаной (San-Salvatore) (№ 95).

б) **Яичница со сморчками.** 1 ф. сморчков порубить, посолить, обжарить **румяно** в маслѣ, влить 1/2 ф. сметаны, перемѣшать, вылить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. Дать прогрѣться в духовкѣ, **не кипятя**. Разболтать 9 яиц с 18 стол. ложками молока, посолить, облить грибы, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. **Тотчас** подавать, посыпав рублен. укропом, петрушкой. Подать **масло**.

1 ф. сморчков.—Масло.—1/2 ф. сметаны.—9 яиц.—18 стол. ложек молока.—Укроп, петрушка.

в) **Спаржа под соусом «Голландским».** 3 ф. порѣзанной кусочками спаржи сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. На нарѣ ея приготовить **соус «Голландскій»** (№ 81) 1/2 порціи, прогрѣть в нем спаржу, **не кипятя**.

3 ф. порѣзанной кусочками спаржи.—Соус. «Голландскій».

г) **Сельдерей в клярѣ** (№ 23). **Брусника моченая** (№ 34).

№ 134. Обѣд.

а) **Суп пюре из картофеля, с пюре томатами** (свѣжіе или консервы). Очищенный картофель сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить (нарь вылить прочь), протереть. Залить картофель бутылкой сливок и бутылкой молока (или только 2 бутылками молока), прибавить пюре томатов (1/2 ф. жестянку), стол. ложку масла, 1/4 ф. сметаны, соли, прогрѣть, **не кипятя**. Всыпать рублен.

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

укропа, петрушки. Консервы можно замѣнить свѣжими томатами: разрѣзав их, тушить в маслѣ, протереть.

Картофель.—Бутылка сливок и бутылка молока (или 2 бутылки молока).—1/2 ф. пюре-томатов.—Укроп, петрушка.—1/4 ф. сметаны.—Стол. ложку масла.

Гренки, миніатюрные кубики (№ 38).

б) **Котлетки из шпината со шавелем.** Сварить в посолённом кипяткѣ 1 1/2 ф. шпината и 1/4 ф. щавелю, процѣдить, протереть. Затѣм, как указано для **котлет из гороха** (№ 55), замѣнив лук—рублен. укропом, петрушкой. Обжаренныя горячія котлетки можно положить на сковороду, смазанную маслом, посыпанную крошками, залить 1/4 ф. сметаны, дать постепенно прогрѣться в духовкѣ, не кипятя.

1 1/2 ф. шпинату.—1/4 ф. щавелю.—Масло.—Укроп, петрушка.—Сухари на 5 коп.—Стакан сливок (или молока).—Яйца.—Мука.—1/4 ф. сметаны.

Каротель тушеная (№ 236). **Салат. Заправка «по-Варшавски»** (№ 7).

в) **Желе из варенья ананаснаго** (№ 122).

№ 135. Завтрак.

а) **Яйца в печеном картофелѣ.** Спечь штук 15 крупнаго картофелю, срѣзать с каждаго верхушку, в видѣ крышечки. Выскоблить мякиш настолько, чтобы могло помѣститься выпущенное яйцо. Налить в каждый картофель чайн. ложку масла, влить яйцо, посолить, скропить, покрыть картофельной крышечкой. Размѣстить на листѣ, смазанном маслом, посыпанном мукой, поставить в духовку. Когда яйца сварятся в смятку—тотчас подавать. Подать масло.

15 штук крупнаго картофелю.—15 лиц.—Масло.

б) **Бобы зеленые, «по-Грузински».** 2 ф. мелко шинкованных вкось зеленых бобов сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Растереть 1/8 ф. масла, прибавить 3 растертых желтка, 3 сбитых бѣлка, соли, перемѣшать. Смѣшать с холодными процѣженными бобами, выложить в сотейник, смазанный маслом, посыпанный крошками. 1/4 сметаны разболтать с яйцом, посолить, залить бобы, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать масло, «**Braunbutter**» (№ 23).

2 ф. зеленых бобов.—Масла.—4 яйца. 1/4 ф. сметаны.

в) **Компот из черносливa, с апельсинами и орѣшками кедровыми.** 1/2 ф. чернослива залить 3 стаканами воды, сварить с 1/4 ф. сахара. 6 апельсинов (корольков), очистив, раздѣлить пополам в длину, порѣзать поперек ломтиками, положить пирамидой в центрѣ глубокаго блюда. Обложить кругом, в видѣ гирлянды, черносливом, посыпать 1/4 ф. очищенных кедровых орѣшков, мелко шинкованной цедрой королька. Облить назаром чернослива, вынести на лед. Подать кондитерскія фунтовыя «**Langues de chat**».

1/2 ф. чернослива.—1/4 ф. сахара.—6 апельсинов корольков.—1/4 ф. очищенных кедровых орѣшков.—Цедра апельсина.

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

№ 136. Обѣдъ.

ж. а) **Суп пюре из крупы перловой, со спаржей (свѣжей или консервы).** 1/4 ф. крупной перловой крупы развварить в посолённой водѣ; протереть через сито. 1 1/2 ф. порѣзанной кусочками спаржи сварить в посолёном кипяткѣ, соединить с протертой крупой и ея наваром. Прибавить стол. ложку масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных съ 2 желтками, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа. Можно свѣжую спарку замѣнить консервами с их соком (1 ф. жестянка).

1/4 ф. крупной перловой крупы.—1/2 ф. спаржи свѣжей (или консервов 1 ф. жестянку). Масла.—1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Укроп.

Пирог из тѣста рубленаго (вродѣ слоенаго), со сморчками в сметанѣ. 2 ф. сморчков, порубив, посолив, обжарить румяно в маслѣ, влить 1/2 ф. сметаны, перемѣшать. Приготовить тѣсто рубленое (см. ниже), раскатать, положить холодные сморчки, закрыть пирог, защипать его, смазать яйцом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать масло.

2 ф. сморчков.—Масло.—1/4 ф. сметаны.—Тѣсто рубленое.—Яйцо.

Тѣсто рубленое (вродѣ слоенаго). Всыпать 1 ф. муки, горкой, в центрѣ деревянной чашки, сдѣлать воронкообразную впадину, влить в нее 2 яйца, разболтанных съ 3/4 стак. воды, посолить. 1/2 ф. перемытаго масла раздѣлить на 12 частей. Размѣшав тѣсто ложкой, рубить его сѣчкой, прибавляя постепенно масло. Когда тѣсто станет совсѣм гладким, употреблять его на что требуется: отлично сохраняется сырое, на льду, 2—3 сутокъ.

1 ф. муки.—2 яйца.—1/2 ф. масла.—3/4 стак. воды.

б) **Томаты запеченые, фаршированные горошком зеленым сахарным (свѣжій или консервы).** Срѣзать верхушки с 30 крупных томатов, вынуть мякиш настолько, чтобы дно и стѣнки их могли удержат фарш. Отварить 1/2 ф. свѣжаго лущенаго сахарнаго горошка, с прибавкою чайн. ложки сахара, процѣдить; 1/4 стак. его навара остудить, а 1/2 стак. вскипятить. Влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/4 стак. холоднаго навара, разболтав его с 2 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, снять с плиты, прибавить: протертый мякиш томатов, 3/4 стак. сливок, соли, перемѣшать. Разложить томаты на большой сотейник, смазанный маслом, посыпанный крошками. Наполнить каждый томат горошком, кот. полить приготовленным соусом, покрыть срѣзанной с томата крышечкой. Посыпать крошками, сыром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Остальной соус подать отдѣльно. Свѣжій горошек можно замѣнить фунтом консервов (в жестянкѣ), процѣдив их, а сок употребить на соус.

30 крупных томатов.—1/2 ф. свѣжаго лущенаго горошка или 1 ф. консервов.—2 чайн. ложки муки.—Масло.—1 чайн. ложка сахара.—Сыр.—3/4 стак. сливок.

Салат. Заправка «по-Варшавски» (№ 7).

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

в) **Мороженое изъ абрикосовъ свѣжихъ** (№ 225).

ж. Мороженое фисташковое. 1 ф. очищенныхъ отъ кожицъ фисташекъ смолоть, развести 4 стаканами сливокъ (или молока), прибавить 6 желтковъ, растертыхъ с $^2/_4$ ф. сахару. Поставить на плиту, сбивая, пока загустѣетъ, **не кипятя.** Вылить въ мороженицу, когда остынетъ—заморозить, **тотчасъ** подавать. Подать **кондитерскія вафельныя ракошки.**

1 ф. очищенныхъ отъ кожицъ фисташекъ. — 4 стак. сливокъ (или молока). — 6 желтковъ.—$^2/_4$ ф. сахара.

№ 137. Завтракъ.

а) **Хлѣбъ «Англійскій»** (№ 153). **Сыръ «Fromage Petit Sel»** (№ 226).

б) **Фрикасе изъ сморчковъ со сметаной.** 3 ф. рублеными сморчковъ посолить, **подрумянить** въ маслѣ. Прибавить $^3/_4$ ф. сметаны, соли, прогрѣть, **не дав закипѣть.**

3 ф. сморчковъ.—Масло.—$^3/_4$ ф. сметаны.

в) **Пилавъ «Грузинскій» фруктовый, изъ риса с коринкой, изюмом и пюре абрикосовым.** $^1/_2$ ф. риса сварить разсыпчато, влить $^1/_8$ ф. масла сливочнаго (или чухонскаго), перемѣшать. 4 яйца растереть с $^1/_4$ ф. сахара, соединить с рисом. Положить половину риса на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками; покрыть рис $^1/_4$ ф. коринки, перемѣшанной с $^1/_4$ ф. изюма. Облить $1^1/_2$—2 стаканами абрикосоваго пюре— изъ протертыхъ свѣжихъ абрикосовъ с сахаром, или абрикосовым вареньем. Покрыть остальным рисом, посыпать сахаром, крошками, скропить масломъ, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки (или молоко) и пюре изъ свѣжихъ абрикосовъ, или абрикосовое варенье.**

$^1/_2$ ф. риса. — 4 яйца. — Сахар. — По $^1/_4$ ф. коринки и изюму.—Пюре изъ свѣжихъ абрикосовъ, или абрикосовое варенье.—$^1/_8$ ф. масла сливочнаго (или чухонскаго).

№ 138. Обѣдъ.

а) **Супъ изъ крапивы молодой** (№ 98).

Яйца пашо́том, «Oeufs pochés». Сварить 9 — 12 яицъ пашо́том (№ 27), очистить, положить пирамидой на блюдо, убрать вѣточками свѣжей петрушки.

9—12 яиц.—Вѣточки петрушки.

б) Котлетки изъ каротели (№ 217).

Салат из томатов, огурцов свѣжих и картофеля вареного. 3 равныя части: томатовъ, огурцовъ свѣжихъ и вареного картофеля, порѣзать тонкими ломтиками. Сдѣлать Заправку **«по-Швейцарски»** (№ 3).

3 равныя части: томатовъ, огурцовъ свѣжихъ и вареного картофеля. — Заправка «по-Швейцарски».

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

в) **Крем шоколадный в чашках (Thérèsa).** Приготовить крем шоколадный (№ 14), выложить в чашки, вынести на лед.

Золотник агар-агар.—3 стак. сбитых сливок.—3/8 ф. тертаго шоколада.—Сахар ст. ваниль.

Б. **Колечки миндальные.** 2/3 ф. очищеннаго от кожиц сладкаго миндалю и 1 штуку горькаго смолоть. 1/2 ф. сахара растирать съ 4 бѣлками, пока загуститъ. Влить постепенно, не переставая растирать, сок 1 лимона, перемѣшать съ миндалем. Выложить на доску, посыпанную сахаром, тонко раскатать, обровнять поверхность ножом, порѣзать полосками в 1/2 вершка ширины, 2 вершка длины. Свернуть колечками, помѣстить на лист, на восковую бумагу. Дать постепенно подсохнуть и слегка подрумяниться в духовкѣ.

2/3 ф. сладкаго миндалю, 1 штука горькаго.—4 бѣлка.—1/2 ф. сахара.—Сок 1 лимона.

№ 139. Завтрак.

а) **Рѣдька ломтиками, со сметаной.** Молодую черную рѣдьку порѣзать (не снимая кожицы) тончайшими ломтиками, посолить, облить сметаной, разболтанной с рублен. укропом, петрушкой. Перемѣшать, тотчас подавать. Подавать масло.

Молодая черная рѣдька.—Сметана.—Укроп, петрушка.

Хлѣб домашній «Сеник», сдобный (Benvenuto (№ 185).

б) **Омлет с укропом, петрушкой «aux fines herbes».** Растереть 12 желтков, развести 24 стол. ложками молока, прибавить рублен. укропа, петрушки, соли. Присоединить 12 сбитых бѣлков, перемѣшать, вылить на сковороду съ закипѣвшим маслом. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ, тотчас подавать.

12 янц.—2 стол. ложки молока.—Укроп, петрушка.—Масло.

к. в) **Печенье миндальное, со сливками сбитыми.** 2/3 ф. очищеннаго от кожиц сладкаго миндалю и 1 штуку горькаго смолоть. 1/4 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла растереть, прибавить постепенно, не переставая растирать: 1/2 ф. сахара, миндаль, 8 сбитых бѣлков. Класть маленькими кучками на лист, на восковую бумагу, или наполнить формочки, смазанныя маслом, посыпанныя мукой. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

2/3 ф. сладкаго миндалю, 1 штука горькаго.—1/2 ф. сахара.—8 бѣлков.—1/4 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.

№ 140. Обѣд.

к. а) **Суп пюре из риса, с листьями шпината.** 1/4 ф. риса разварить в посолённом кипяткѣ, со стол. ложкой масла, протереть черезъ сито, соединить с рисовым наваром. Положить 1 1/2 ф. листьев шпината, вскипятить. Прибавить: стол. ложку масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки.

1/4 ф. риса.—1 стол. ложки масла.—1/2 ф. шпината.—1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Укроп, петрушка.

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

Волованчики миніатюрные, «Vole au vent», из тѣста слоенаго с кислью, подъ соусомъ томаты пюре. Волованчики приготовить, какъ указано для **пирога** (№ 86), замѣнивъ спаржу—**кислью** (№ 10) (1/2 порціи), подъ **соусомъ томаты пюре** (№ 6), 1/4 порціи.

Тѣсто слоеное.—Кисль.—Соусъ томаты пюре.

б) **Котлетки изъ сморчковъ въ сметанѣ.** 2 ф. сморчковъ порубить, посолить, поджарить въ маслѣ, смѣшать съ 1/4 ф. сметаны; затѣмъ, какъ указано **для котлетокъ** (№ 16), замѣнивъ лукъ—рубленъ. укропомъ и петрушкой. Обжаренныя горячія котлетки положить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками, облить 1/2 фунтомъ сметаны, дать прогрѣться въ духовкѣ, **не кипятя.**

2 ф. сморчковъ.—Масло.—3/4 ф. сметаны. — Укропъ, петрушка.—Сухаря на 6 коп.—1 1/2 стак. сливокъ (или молока).—Мука.—4—5 яицъ.

Салат. Заправка «по-Ялтински» (№ 109).

ж. Пюре картофельное. Очищенный картофель отварить въ посолённомъ кипяткѣ, протереть. Прибавить: 1 стак. сливокъ (или молока), стол. ложку масла, разболтаннаго съ 1 желткомъ, посолить, перемѣшать, прогрѣть, **не кипятя.** Подать масло.

Картофель.—Стол. ложку масла.—1 желтокъ.—1 стак. сливокъ (или молока).

в) **Меринги съ пюре фруктовымъ и сливками сбитыми.** Приготовить **меринги** (№ 82). Сдѣлавъ углубленіе въ донышкѣ каждой меринги, наполнить ее **пюре фруктовымъ** (см. ниже), сложить попарно. Приготовить **сливки сбитыя** (№ 51) 1/2 порціи, выложить пирамидой въ центрѣ блюда, вынести на лед. Подавая, гарнировать меринтами.

Меринги.—Пюре фруктовое.—Сливки сбитыя (1/2 порціи).

Пюре изъ сырыхъ ягодъ или фруктовъ впрокъ. Самые спѣлые, свѣжіе, не смоченные дождемъ, ягоды или фрукты, протереть черезъ безукоризненно чистое рѣшето. На каждый фунтъ пюре взять фунтъ толченаго сахара, I-го сорта, перемѣшать. **Наполнить** небольшія банки **съ узкимъ** горлышкомъ, **тотчасъ** закупорить новыми прокипяченными сухими пробками, засмолить, сохранять въ холодномъ, сухомъ мѣстѣ. **Пюре отлично сохраняется, отличается** прелестнымъ цвѣтомъ, вкусомъ, ароматомъ, **съ успѣхомъ напоминающими** свѣжія **ягоды или фрукты.** Особенно удачны: **смородина черная, малина, клубника, земляника «Викторія» и «Испанская», черешки, абрикосы, дыня, ананас, земляника лѣсная, вишня.**

На фунтъ ягодъ или фруктовъ—фунтъ сахара, толченаго, I-го сорта.

№ 141. Завтракъ.

а) **Хрѣнъ со сметаной** (№ 133). **Хлѣбъ ржаной (San-Salvatore)** (№ 95), **изъ цѣльнаго, молотаго зерна, безъ дрожжей.**

б) **Фасоль бѣлая съ пюре томатами (свѣжіе или консервы) и сметаной.** 1 ф. мелкой, бѣлой фасоли залить на 6 часовъ водой, въ ней же сварить. Прибавить: стол. ложку масла, 1/4 ф. сметаны, консервы пюре томаты (1/2 ф. жестянку), соли, перемѣшать, про-

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

грѣть, **не кипятя**. Консервы можно замѣнить свѣжими томатами: разрѣзав их, тушить в маслѣ, протереть.

1 ф. фасоли.—Сметаны.—1/2 ф. пюре томатов.—Стол. ложку масла.

в) **Омлет с пюре из шпината и щавеля, «Omelette double aux épinards»**. Приготовить **пюре из шпината** (№ 108)—1/2 порц. Разболтать 6 яиц с 12 стол. ложками молока, посолить, вылить на большую сковороду, на закипѣвшее масло. Дать слегка стянуться и подрумяниться в духовкѣ, переложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, покрыть приготовленным пюре. Спечь второй омлет, такой же, как первый—покрыть им шпинат. Скропить маслом, дать слегка прогрѣться в духовкѣ—тотчас подавать. Подать масло.

Пюре шпината и щавеля.—12 яиц.—24 стол. ложки молока.—Масло.

№ 142. Обѣд.

а) **Суп. зеленый, из шпината и щавеля** (№ 102). **Яйца фаршированныя сыром Швейцарским** (№ 98).

б) **Сморчки с картофелем.** 1 ф. сморчков порубить, отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Картофель отварить на пару. Приготовить на навари сморчков **Соус красный грибной** (см. ниже). Прогрѣть в нем картофель со сморчками, **не кипятя**.

1 ф. сморчков.—Картофель.—Соус красный грибной.

Соус красный грибной. 2 стак. грибного навара вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. холоднаго навара, разболтаннаго с 3 чайн. ложками муки. Прибавить: стол. ложку масла, сок 1 лимона, 1/4 **стак сиропа из сахара подрумяненнаго** (№ 41). 1/4 ф. сметаны, **соли**, прогрѣть **не кипятя**.

2 стак. грибного бульона.—3 чайн. ложки муки.—1/2 ф. масла.—Лимон.—1/4 ф. сметаны.—1/4 стак. сиропа из сахара подрумяненнаго.

Салат из свекольника (№ 162). **Заправка «по-Варшавски»** (№ 109).

в) **Суфле «Китайское», с цукатами из дыни и арбуза.** 1/2 чайн. ложки шафрана столочь, залить 1/2 стаканом горячаго молока, покрыть. Через 6 часов выжать через салфетку. 3/4 ф. сладких сухарей поломать, залить 1 1/2 стаканами горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. 9 желтков растереть с 1/4 ф. сахара, прибавить, не переставая растирать: 1/2 ф. растертаго масла, шафранный настой, сухари с их сливками (или молоком), 1/2 ф. мелко рѣзаных цукатов дыни и арбуза, 9 сбитых бѣлков. Перемѣшать, выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Подавая, посыпать сахарной пудрой. Подать **сливки (или молоко)**.

1/2 чайн. ложки шафрана.—3/4 ф. сладких сухарей.—1/2 ф. масла.—1 1/2 ф. цукатов дыни и арбуза.—9 яиц.—1/4 ф. сахару.—1 1/2 стак. сливок (или молока)

№ 143. Завтрак.

а) **Яйца, обжаренныя в мукѣ.** Отварить 12—15 яиц **пашотом** (№ 27), очистить. Обмакнуть в яйцах, обвалять в мукѣ, или

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

крошках, обжарить румяно на сковородѣ в закипѣвшем маслѣ. Убрать вѣточками свѣжей, или обжаренной румяно в маслѣ петрушки.

Яйца.—Мука.—Масло.—Зелень петрушки.

Соус «Курляндскій» красный, с сосй «Японской Ламановской». Морковь, сельдерей, рѣпку, порѣзав, подрумянить в маслѣ, протереть. Залить стаканом кипятку, вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. воды, разболтанной с 2 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, смѣрить стаканом, добавить: столько сливок (или молока), чтобы вмѣстѣ получилось всего 3 стакана, стол. ложку масла, «Соя Японской», соли, прогрѣть, не кипятя.

Морковь, сельдерей, рѣпа.—Масло.—2 чайн. ложки муки.—«Соя Японская».—Сливки (или молоко).

Салат из горошка отварного, молодого, сахарного, в стручьях. Молодой сахарный горошек в стручьях очистить от усиков, сварить в посолённом кипяткѣ с чайн. ложкой сахара, процѣдить, дать остыть. Сдѣлать заправку «по-Швейцарски» (№ 3).

Молодой сахарный горошек в стручьях.—Чайн. ложка сахара.—Заправка.

б) Кисель молочный холодный. 4 стак. молока и 3/4 стакана сахара вскипятить; влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стакан молока, разболтанного с 3/4 стакана картофельной муки. Когда вскипит и загустѣет, влить 2 стак. сливок (или молока), разболтанных с 6 горькими молотыми миндалями; прогрѣть, размѣшивая—не давая закипѣть. Вылить в салатник, смоченный водой, вынести на лед. Подавая, выложить на блюдо. Убрать кореньем. Подать сливки (или молоко) и варенье.

6 горьких миндалин.—3/4 стакана сахара.—3/4 стак. картофельной муки.—2 стак. сливок и 6 1/2 стак. молока (или 7 1/2 стак. молока).

№ 144. Обѣд.

а) Бульон из овощей подрумяненных, с клёцками из шпината Сварить бульон из овощей подрумяненных (№ 59). 1 ф. шпината тушить в маслѣ, протереть. 1/8 ф. масла растереть, вбить по одному 6 яиц, прибавить постепенно, не переставая растирать: шпинат, стакан муки, соли, перемѣшать. Опускать по чайной ложечкѣ в закипѣвший бульон. Подавая, прибавить в бульон стол. ложку масла, прогрѣть, не кипятя, всыпать рублен. укропа, петрушки.

Бульон.—1 ф. шпината.—Масло.—6 яиц.—Стакан муки.—Укроп, петрушка.

б) Суфле из сморчков (№ 118). Соус со сметаной, на наварѣ грибном (№ 118). Пышки картофельныя (№ 109). Салат. Заправка «по-Ялтински» (№ 109).

ж. в) Холодец ванильный, с цукатами или свѣжими фруктами (Нескучное). 8 желтков растереть с 3/8 ф. сахара с ванилью, развести четырьмя стаканами сливок (или сливок пополам с молоком). Сбить на плитѣ в пѣну, не кипятя, вынести на лед. Подавая всыпать: 3/4 ф. мелко рѣзаных цукатов, или 1—2 ф. свѣжих спѣлых ягод или фруктов, одного или нѣсколькихсор-

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

тов, напр: малины, клубники, земляники лѣсной или садовой, черной смородины или мелко рѣзаного ананаса. Можно развить холодец в чашки или стаканчики, или вылить в компотницу. Застудить на льду.

8 желтков.—3/8 ф. сахару с ванилью.—3/4 ф. цукатов или 1—2 ф. свѣжих ягод или фруктов.—4 стак. сливок (или 2 стак. сливок и 2 стак. молока).

№ 145. Завтрак.

а) Хлѣб домашній из тѣста сдобнаго пшеничнаго (№ 365).

б) Спаржа «au gratin». 3 ф. очищенной спаржи порѣзать кусочками, отварить слегка в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками, класть спаржу слоями, пересыпая каждый слой тертым сыром, скропляя маслом. 1/2 стак. навара спаржи остудить; 1 стакан навара ея вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. остуженнаго навара, разболтаннаго с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить 1/2 стак. сливок, соли, размѣшать, залить спаржу. Посыпать сыром и крошками, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Если навар спаржи требуется как бульон, можно замѣнить его для соуса—сливками. Подать масло.

3 ф. спаржи.—Масло.—3 чайн. ложки муки.—1/2 стак. сливок.—1/8 ф. сыру.—1 1/2 стак. навара от спаржи.

Бульон из спаржи (№ 121) Орѣхи карамелизированные (№ 77). Сливки сбитыя. 1/2 порціи (№ 51).

№ 146. Обѣд.

а) Борщ из свекольника молодого с шампиньонами. 1/2 ф. шампиньонов, почищенных, сварить в посолённом кипяткѣ. 2 ф. молодого свекольника, порубив, отварить в посолённом кипяткѣ. 3 чайн. ложки муки подрумянить со столовой ложкой масла, соединить с шампиньонами, свекольником и их наварами, вскипятить. Прибавить стол. ложку масла, 1/4 ф. сметаны, соли, сок натертой сырой красной свеклы, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рубленн. укропа, петрушки. Подать сметану.

1/2 ф. шампиньонов.—2 ф. молотаго свекольника.—3 чайн. ложки муки.—Сметана.—Свекла.—Укроп, петрушка.—2 стол. ложки масла.

Пирог-кольцо из тѣста сдобнаго, со шпинатом, цаволем и яйцами. 2 1/2 ф. шпината и 1/2 ф. цаволю, посолив, тушить в маслѣ, протереть. Приготовить тѣсто сдобное (№ 12), 1/2 порціи, раскатать в лепешку в палец толщиной, покрыть ее пюре из шпината и цаволя, посыпать 2 рубленными яйцами, посолить. Скропить маслом, скатать рулет, свернуть кольцом. Распустить в котелкѣ 1/8 ф. масла, положить кольцо, покрыть крышкой, поставить на плиту. Когда кольцо снизу подрумянится, перевернуть его вверх дном, добавить (если нужно во избѣжанье пригоранья) масла, покрыть крышкой; тушить на плитѣ, пока все кольцо подрумянится. Подать масло.

2 1/2 ф. шпината, 1/2 ф. цаволю.—Тѣсто сдобное 1/2 порціи.—2 яйца.—Масло.

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

б) Картофель, отваренный на пару тушеный, «aux fines herbes» в маслѣ. Очищенный картофель отварить в паровом котелкѣ, посолить, положить в широкій котелок, распустив в нем масла; тушить под крышкой. Когда дойдет, прибавить масла, рублен. укропа, петрушки, перемѣшать.

Картофель.—Масло.—Укроп, петрушка.

Огурцы свѣжепросольные (№ 287).

в) Яичница «крем-брюле» с сиропом из сахара подрумяненнаго (холодная). Приготовить сироп из сахара подрумяневшаго, 1/2 порціи (№ 41). Разболтать 15 яиц с 3/4 стак. сиропа и 30 стол. ложками сливок (или молока), влить в тонкую форму, закрыть ее плотно крышкой. Проволочную подставку (для утюгов) поставить в помѣстительный котелок, поставить на подставку наполненную форму. Налить в котелок столько кипятку, чтобы форма находилась на 2/3 в водѣ. Покрыть котелок, дать кипѣть, добавляя кипятку, взамѣн укипѣвшаго. Когда яичница стянется, вынести форму на ледник. Подавая, бережно вынуть яичницу, облить оставшимся сиропом, тотчас подавать. Подать **бисквиты кондитерскіе.**

15 яиц.—30 стол. ложек сливок (или молока).—Сиропа из сахара подрумяненнаго, 1/2 порціи (№ 41).

№ 147. Завтрак.

Винегрет (№ 3). **Заправка «по-Ялтински»** (№ 109).

б) Каша гречневая «ядрица» разсыпчатая, на бульонѣ грибном (в горшкѣ). Приготовляется как каша (№ 190), замѣнив яйца—шинкованным поджаренным в маслѣ луком. Подать масло и **сливки (или молоко).**

1/2 ф. бѣлых сушеных грибов.—1 ф. «ядрицы».—Лук.—Стол. ложка масла

№ 148. Обѣд.

а) Суп «прентаньер» (№ 94).

Пирожки-растеги из тѣста кислаго, со смородиной в сметанѣ. 1 ф. смородины порубить, посолить, подрумянить в маслѣ. Прибавить 1/4 ф. сметаны, перемѣшать, дать остыть. Приготовить **тѣсто кислое,** 1/2 **порціи** (№ 51), **сдѣлать пирожки-растеги** так, **как пирожки** (№ 51), замѣнив лук с рисом—смородиной.

1 ф. смородины.—Масло.—1/4 ф. сметаны.—Тѣсто кислое (1/2 порціи) (№ 51).

б) Котлетки из шпината со щавелем (№ 134). **Картофель «по-Итальянски»** (№ 178).

Салат из спаржи отварной. 2 ф. очищенной, порѣзанной кусочками, спаржи сварить в посоленом кипяткѣ, процѣдить, сдѣлать **Заправку «по-Швейцарски»** (№ 3).

2 ф. спаржи.—Заправка «по-Швейцарски».

в) Кисель из ревеня (холодный), со сливками сбитыми. 2 ф. стеблей очищеннаго ревеня порѣзать кусочками, разварить, протереть, смѣрить стаканом; добавить столько кипятку, чтобы **вмѣстѣ** получилось всего 7 стаканов. Вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 3/4 стак. картофельной муки, раз-

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

болтанной со стаканом воды. Когда дойдет, снять с плиты, прибавить сахару, перемѣшать, выложить на глубокое блюдо, вынести на лед. Приготовить **сливки сбитыя** (№ 51)—1/2 порціи. Сдѣлать из толстой бѣлой бумаги трубочку (фунтик), склеить ее бѣлком, притупить ея кончик, обрѣзав остріе. Наполнить **сливками сбитыми**, выдавливать по застывшему киселю любой рисунок.

2 ф. ревеня.—3/4 стак. картофельной муки.—Сахар.—Сливки сбитыя.

№ 149. Завтрак.

а) **Грибы бѣлые, сушеные, с картофелем.** 1/8 ф. бѣлых сушеных грибов залить на 6 часов водой, посолив; в ней же сварить, процѣдить, покрошить. Навар употребить на **соус**. Очищенный картофель порѣзать ломтиками, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Приготовить **соус грибной красный** (см. ниже), прогрѣть в нем грибы с картофелем, **не кипятя**.

1/8 ф. бѣлых сушеных грибов.—Картофель.—Соус грибной, красный.

Соус грибной, красный. 1/8 ф. бѣлых сушеных грибов залить на 6 часов водой, посолив; в ней же сварить, процѣдить, покрошить. 3 чайн. ложки муки подрумянить в маслѣ, вскипятить со стаканом грибнаго бульона, прибавить 1/4 ф. сметаны, сок 1 лимона, стол. ложку масла, 1/4 стак. сиропа из сахара подрумяненнаго (№ 41), 1—1 1/2 стак. грибного бульона, грибы, соли, прогрѣть, **не кипятя**.

1/8 ф. бѣлых сушеных грибов.—3 чайн. ложки муки.—1/2 стак. сметаны.—Лимон.—1/8 ф. масла.—1/4 стак. сиропа из сахара подрумяненнаго.

б) **Бобы зеленые, отварные** (№ 116). **Масло шариками с укропом и петрушкой** (№ 94). **Фрикадельки с сыром Швейцарским** (№ 214).

в) **Компот из черносливa с апельсинами** (№ 135).

№ 150. Обѣд.

а) **Суп молочный, с клёцками манными.** Приготовить тѣсто на **клёцки из каши манной** (№ 124). Вскипятить 2 бут. молока, посолить, сварить в нем клёцки, опуская тѣсто по чайной ложкѣ. Когда клёцки дойдут, долить, в молоко, молока, прибавить соли, 1—3 чайн. ложки сахара, прогрѣть, **не кипятя**, опустить горячія клёцки.

Молоко.—Тѣсто на клёцки.—1—3 чайн. ложки сахара.

б) **Картофель печеный, с начинкой из сморчков в сметанѣ.** Приготовляется **как картофель печеный** (№ 54), замѣнив сушеные грибы—1/8 порціи **Фрикассе из сморчков** (№ 137). **Подать масло.**

24 штуки крупнаго картофеля. — Масло. — Фрикассе из сморчков (1/3 порціи).

в) **Томаты жареные** (№ 128). **Салат. Заправка «по-Варшавски»** (№ 7).

г) **Цетишу заварныя** (с кремом яичным, или сливками сбитыми). Вскипятить 3/4 ф. масла с 3 стак. воды, всыпать 1 ф. муки, размѣшивать, пока начнет отставать от стѣнок кастрюли. Дать остыть, всыпать 2/3 ф. сахара, вбить по одному 6 яиц. Класть руками на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Дать **постепенно** подняться и **подрумяниться** в духовкѣ. Когда цетишу остынут, надрѣзать каждый поперек, наполнить **кремом**

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

яичным, или любым другим (№ 132)—1/2 порціи, или **сливками** сбитыми (№ 51)—1/2 порціи. Посыпать **сахарной пудрой**.

3/4 ф. масла—1 ф. муки.—Сахар.—6 лиц.—3 стак. воды.—3/4 ф. масла.—1/8 ф. сахара.—Крем 1/2 порціи (№ 132), или сливки сбитыя, 1/2 пол порціи (№ 51).

№ 151. Завтрак.

а) **Сырок из творогу** (№ 226). **Хлѣб «Сеншк»** (№ 324). б) **Бульон из спаржи** (№ 121).

Палочки из тѣста рубленаго, с сыром Швейцарским (№ 26).

в) **Спаржа отварная** (№ 105).

Масло с крошками подрумяненными. 1/2 стак. просѣянных крошек подрумянить в 1/8 ф. масла, добавить 1/8 ф. масла, прогрѣть.

1/2 стак. просѣянных крошек.—1/4 ф. масла.

г) **Суфле из ревеня**. 3 ф. мелко рѣзаных стеблей ревеня залить кипятком, разварить, протереть. 8 желтков растереть с 1/4 ф. сахара, присоединить ревень, 8 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Посыпать **сахарной пудрой**, подать **сливки** (или молоко).

3 ф. очищеннаго ревеня.—8 лиц.—1/4 ф. сахара.

№ 152. Обѣд.

а) **Бульон грибной, с ушками из грибов**. Сварить бульон грибной (№ 11), процѣдить, грибы порубить. Приготовить тѣсто на ушки (№ 32)—1/3 порціи; тонко раскатать, вырѣзать лепешечки. Прибавить к грибы стол. ложку теплаго масла, рубленаго, поджаренаго в маслѣ лука, перемѣшать, класть кучками, по чайн. ложкѣ, на лепешки. Сдѣлать ушки, защипать, отварить в посолёном кипяткѣ, откинуть на рѣшето. Опустить ушки в горячій бульон, прибавить 1/4 ф. сметаны, прогрѣть, не кипяти. Подать **сметану**.

1/8 грибов.—Тѣсто на ушки.—Лук.—Масло.—Сметана.

б) **Суфле из шпината со щавелем** (№ 115). **Салат томаты** (№ 138). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Пирог сладкій из мондамина, со сливками сбитыми, покрытый помадкой миндальной и засахаренными «Марсельскими» фруктами**. 12 желтков растереть с 18 чайн. ложками сахара. Прибавить 1/4 ф. растертаго сливочнаго (или чухонскаго) масла. Всыпать постепенно, все время растирая, 18 чайн. ложек мондамина. Прибавить 12 сбитых бѣлков, перемѣшать. Положить поровну в 2 одинаковыя бисквитныя формы, смазанныя маслом, посыпанныя мукой. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Положить один бисквит на блюдо, покрыть его **сливками сбитыми** (№ 51) (1/3 порціи). Наложить 2-й бисквит. Покрыть его **помадкой миндальной** (№ 84), дать обсохнуть. Гарнировать **«Марсельскими» засахаренными фруктами** (1/3 ф.).

12 яиц.—18 чайн. ложек сахара.—1/4 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.—18 чайн. ложек мондамина.—Сливки сбитыя, 1/4 порціи, (№ 51).—Помадка миндальная (№ 84).—1/2 ф. фруктов «Марсельских» засахаренных.

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

№ 153. Завтрак.

а) Хрѣн тертый, со сметаной (№ 133). **Хлѣб ржаной, сдобный** (№ 103). **б) Пюре из шпината, со шавелем** (№ 108). **Шарики жареные, из вермишели** (№ 121).

в) Компот из стеблей ревеня, с рисом (холодный или горячій). Отварить $^{1}/_{8}$ ф. риса разсыпчато, смѣшать с $^{1}/_{4}$ ф. сахара, выложить на глубокое блюдо 3 ф., порѣзанных кусочками, очищенных стеблей ревеня, сварить в 4 стаканах кипятку с $^{1}/_{4}$ ф. сахара, облить горячій рис. Если подавать рис **холодным**, то, выложив его из формы на глубокое блюдо — облить **холодным** компотом из ревеня.

$^{1}/_{8}$ ф. риса.—3 ф. ревеня.—$^{1}/_{2}$ ф. сахара.

Хлѣб домашній, бѣлый «Англійскій», не скоро черствѣющій. 1 стак. тепловатой воды разболтать с дрожжами и 3 золотн. соли. Всыпать **постепенно** 1 ф. муки, мѣсить, пока тѣсто начнет отставать от рук; дать **основательно** подняться. Переложить в тонкую желѣзную форму, смазанную масломъ, посыпанную мукой, смазать яйцом, поставить в духовку, в средній жар.

1 стак. тепловатой воды.—Дрожжи.—3 золотн. соли.—1 ф. муки.—1 яйцо.

№ 154. Обѣд.

а) Суп пюре из томатов (свѣжих или консервов), со сметаной. Разварить в посолённом кипяткѣ мелко рѣзаные морковь, рѣпу, сельдерей, протереть их. 15 крупных, спѣлых томатов, порѣзав, тушить в маслѣ, протереть. Стакан сливок (или молока) вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, $1^{1}/_{2}$ стак. сливок (или молока), разболтанных с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, соединить с томатами, протертыми овощами и их наваром. Прибавить стол. ложку масла, $^{1}/_{4}$ ф. сметаны, соли, прогрѣть, **не кипятя**. Свѣжіе томаты можно замѣнить **консервами** ($^{1}/_{2}$ ф. жестянкой). Подавая, всыпать, рублен. укропа. Подать **сметану**.

Морковь, рѣпа, сельдерей.—15 томатовъ или $^{1}/_{2}$ ф. жестянку консервов.—Масло.—3 чайн. ложки муки.—Сметана.—Укроп.—$1^{1}/_{2}$ стак. сливок (или молока).

Пирог с рисом и яйцами (№ 12).

б) Спаржа под бешемелем жидким, 3 ф. рѣзаной спаржи отварить **слегка** в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Приготовить **бешемель** (№ 16). Спаржу класть слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, наливая бешемелем. Посыпать сыром, скропить маслом, дать **постепенно** подрумяниться в духовкѣ.

3 ф. спаржи.—Бешемель.—Масло.—Сыр.

Салат. Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

в) Пудинг из творогу с финиками (холодный) (Нежное). 2 ф. творогу выжать через салфетку, смѣшать с $^{3}/_{8}$ ф. сахара с ванилью, побить по одному 3 яйца. Прибавить **постепенно**, по-

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

стоянно перемѣшивая: 1/8 ф. растертаго масла, 1/4 ф. очищенных от кожиц, молотых фисташек, 1 1/2 стак. сбивных сливок, перемѣшать. Выложить в форму, смоченную водой, туго нажать, вынести на лед. Подавая, убрать 1/8 ф. мелко нашинкованными вкось фисташками, повтыканными стоймя. Подать сливки (или молоко).

2 ф. творогу.—3/8 ф. сахара с ванилью.—3 яйца.—1/8 ф. масла.—3/8 ф. фисташек.—1 1/2 стак. сбивных сливок.

№ 155. Завтрак.

а) Яйца «пашо́том», с томатами и сметаной. 12 яиц сварить «пашо́том» (№ 27). Очистив их, класть на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, облить 1/8 ф. теплаго масла. 1/4 ф. сметаны разболтать с пюре томатами (1/2 ф. жестянкой), посолить, залить яйца, посыпать тертым сыром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ, не кипятя. Посыпать рублен. укропом, тотчас подавать.

12 яиц.—1/4 ф. сметаны. — Пюре томаты (1/2 ф. жестянка). — Укроп.—Масло.—Тертый сыр.

б) Бобы зеленые, отварные (№ 116). **Масло подрумяненное** (№ 23). **Гренки с Пармезаном** (№ 30).

в) Крем ванилевый, с пюре из абрикосов прессованных или свѣжих. 1 ф. прессованных абрикосов залить на 6 часов водой, в ней же разварить с 1/2 ф. сахара, протереть. 6 желтков растереть с 1/4 ф. сахара с ванилью, смѣшать с абрикосами. Поставить на плиту, все время сбивать, вливая постепенно 3 стак. густых сливок, пока загустѣет, не кипятя. Снять с плиты, продолжая сбивать, пока остынет, вынести на лед. Прессованные абрикосы можно замѣнить свѣжими—протерев их (не варя).

1 ф. прессованных абрикосов, или 2 ф. свѣжих (без косточек).—3/4 ф. сахара с ванилью.—6 желтков.—2 стак. густых сливок.

№ 156. Обѣд.

а) Суп картофельный, с луком подрумяненным. Луковицу, пошинковав, подрумянить в маслѣ. Порѣзав мелко картофель, разварить в посолённом кипяткѣ, прибавить: подрумяненный лук, 1 1/2 стак. сливок (или молока), соли, прогрѣть не кипятя.

Лук.—Масло. Картофель.—1 1/2 стак. сливок (или молока).

Пирожки-растегаи, с рисом и луком (№ 51).

б) Котлетки из томатов приготовляются как **Котлетки из овощей** (№ 20), замѣнив овощи—томатами. Обжаренныя горячія котлетки положить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, залить фунтом сметаны, дать постепенно прогрѣться в духовкѣ, не кипятя. Посыпать рублен. укропом, петрушкой.

Томаты.—Масло.—Сухари на 5 коп.—1 1/2 стак. сливок.—Укроп, петрушка.—Мука.—3 яйца.—1/4 ф. сметаны.

Салат из спаржи (№ 148). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

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

в) **Галетка из тѣста слоенаго, с пюре из ревеня или яблок.** 3 ф. порѣзанных яблок, или стеблей ревеня, сварить в 1½ стак. капятку с ½ ф. сахара, протереть. Приготовить **тѣсто слоное** ½ порціи (№ 365), тонко раскатать. Наложив на него блюдо, обвести вокруг него ножем, вырѣзать лепешку. Положить на лист, посыпанный мукой, загнуть края, как уватрушки, покрыть густым слоем приготовленнаго пюре. Обрѣзки тѣста раскатать узкими полосками, покрыть ими в двух направленіях галетку, как бы сѣткой. Смазать яйцом, дать постепенно **подрумяниться** в духовкѣ. Подавая, посыпать **сахарной пудрой с ванилью.**

3 ф. яблок или ревеня.—½ ф. сахара.—Тѣсто слоеное (№ 365) ½ порціи.—Сахарная пудра с ванилью.

№ 157. Завтрак.

а) **Майонез из винегрета. Соус-Провансаль** (№ 80а). б) **Спаржа** (№ 112). **Корнишоны солёные** (№ 288).

в) **Варенец.** 3 бут. молока поставить в большой, не очень глубокой глиняной латкѣ, в духовку, в средній жар. Когда образуются румяныя пѣнки, опускать их ложкой на дно; так повторить 4 раза. Вынув латку, отлить из нея стакан молока, остудить, разболтать со сметаной (1 стол. ложка), перемѣшать с остальным молоком в латкѣ. Перелить в большую или порціонныя простоквашницы, распредѣлив поровну пѣнки, поставить в теплое мѣсто. Когда скиснет, как простокваша, вынести на лед. Подать **сахар и кренки из хлѣба ржаного** (№ 204).

3 бут. молока.—1 стол. ложка сметаны.

№ 158. Обѣд.

а) **Суп молочный с клёцками «Саксонскими» заварными.** Приготовить тѣсто на **клёцки** (№ 97). Вскипятить 2 бут. молока, посолить, сварить в нем клёцки, опуская по чайн. ложкѣ тѣста. Когда всѣ клёцки дойдут, долить в молоко с клёцками еще молока, прибавить соли, 2 чайн. ложки сахара, прогрѣть не **кипятя.**

На тѣсто на клёцки: ¼ ф. масла.—6 яиц.—Чайн. ложка сахара.—2 стак. муки. На суп: молоко.—2 чайн. ложки сахара.

б) **Котлетки из шницата со цавелем** (№ 134).

Картофель, жареный «по-французски», «Pommes de terre frites» (Lyon). Крупный очищенный картофель порѣзать большими, не толстыми ломтями. Обжаривать **слегка**, кладя в один ряд на большую сковороду, в закипѣвшее масло. Выложить на блюдо. Поступить также с остальным картофелем. Когда весь картофель **слегка обжарится**, положить его **сразу, весь**, в закипѣвшее масло, потряхивая и перемѣшивая (на раскаленной плитѣ), пока картофель **подрумянится** и разбухнет. Посыпать рублен. **укропом, петрушкой.**

Картофель.—Масло.—Укроп, петрушка.

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

Салат из огурцов свѣжих (№ 221). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

Ж. в) **Мороженое крем-брюле.** Приготовить **сиропъ из сахара подрумяненнаго** (№ 41)—1/2 порціи. 6 желтковъ растереть съ 1/2 ф. сахара, развести стаканомъ сливокъ, прибавить **сиропъ**, 3 1/2 стак. сливокъ, сбивать на плитѣ, пока загуститъ. Снять съ плиты, размѣшивать, пока остынетъ; заморозить въ мороженицѣ. Подать **трубочки кондитерскія.**

Сиропъ изъ сахара подрумяненнаго, 1/2 порціи (№ 41). — 6 желтковъ.—1/2 ф. сахара.—1 1/2 бут. сливокъ.

№ 159. Завтракъ.

а) **Салатъ Латукъ. Заправка «по-Латински»** (№ 109).

б) **Картофель фаршированный: сухарями, сыромъ Швейцарскимъ, яйцами, укропомъ, петрушкой.** 24 штуки крупнаго картофеля слегка отварить и посолёномъ кипяткѣ, очистить, срѣзать верхушки. Вынуть мякишъ настолько, чтобы дно и стѣнки картофеля могли удержать фаршъ. 1/4 ф. просѣянныхъ крошекъ подрумянить въ маслѣ, прибавить: 2 стол. ложки тертаго Швейцарскаго сыра, 2 рубленыхъ крутыхъ яйца, стол. ложку рублен. укропа и петрушки, 1/2 стак. сливокъ (или молока), разболтанныхъ съ яйцомъ, стол. ложку теплаго масла, соли, перемѣшать. Нафаршировать картофель, покрыть его срѣзанными верхушками, помѣстить на листъ, смазанный масломъ, посыпанной мукой. Посыпать сыромъ, скропить масломъ, дать **постепенно подрумяниться** въ духовкѣ. Непомѣстившійся фаршъ смѣшать съ вынутымъ мякишемъ картофеля, прибавить яйцо, соли, муки, скатать шариками. Обвалять въ мукѣ, обжарить **румяно** въ закипѣвшемъ маслѣ. Готовый нафаршированный картофель обложить обжаренными шариками.

24 штуки крупнаго картофеля.—1/4 ф. крошек. — Масло. — Швейцарскій сыр.—4 яйца.—Укропъ, петрушка.—1/2 стак. сливокъ (или молока).—Мука.

Соусъ «деревенскій», съ корнишонами солёными, красный, кисло-сладкій. 1/2 ф. солёныхъ корнишоновъ мелко порѣзать, сварить, процѣдить. 1/2 стак. ихъ навара остудить и 2 стак. вскипятить. Влить въ него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. холоднаго навара, разболтаннаго съ 3 чайн. ложками муки. Когда вскипитъ и загуститъ, прибавить: сокъ лимона, корнишоны, **сиропъ изъ сахара подрумяненнаго** (№ 41) (1/4 порціи), стол. ложку масла и столько сметаны, чтобы получился соусъ желаемой густоты; прогрѣть, **не кипятя.**

1/2 ф. солёныхъ корнишоновъ.—3 чайн. ложки муки. — Лимонъ. — Сиропъ изъ сахара подрумяненнаго. - Стол. ложка масла. — Сметана.

в) **Трубочки сливочныя, легкія. Сливки сбитыя.** Сбить 8 яицъ, растереть съ 1/4 ф. сахара, всыпать 3 штуки горькаго молотаго миндалю. 1/2 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла растереть, перемѣшать съ яйцами. Всыпать **постепенно**, все время растирая, 1/2 ф. муки, развести стаканомъ густыхъ сливокъ. Спечь **трубочки**, дать имъ остыть, наполнить **сливками сбитыми** (№ 51). Непомѣ-

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

ствшійся сбитыя сливки положить горкой в центрѣ блюда, повтыкав в них стоя трубочки и окруживши ими в видѣ гирлянды.

8 яиц.—1/4 ф. сахара.—8 горьких миндаля. —1/2 ф. сливочнаго (или ухтянскаго) масла. — 1/2 ф. муки. — Стакан густых сливок. — Масло. — Сливки сбитыя.

№ 160. Обѣд.

а) Суп из крапивы молодой (№ 98). Пирожки из тѣста сдобнаго, с начинкой изъ яиц (№ 128). б) Суфле изъ сморчков. Соус на варѣ грибном. (№ 118).

Салат. Заправка «по-Варшавски» (№ 71.

в) Пирог бисквитный из мондамина с пюре абрикосовым, покрытый помадкой флёрдоранжевой и абрикосами засахаренными. Спечь 2 бисквита, какъ указано для **Бисквита** (№ 181), дать остыть. Намазать один из них густым слоем **абрикосоваго пюре** (№ 140), или протертыми свѣжими абрикосами с сахаром (фунт на фунт). Наложить второй бисквит, покрыть его **помадкой флёрдоранжевой** (№ 84), сверху и по бокам. Убрать **абрикосами засахаренными** (№ 364), или **вареньем из абрикосов** (№ 365), или **половинками свѣжих абрикосов.** Подать **сливки** (или **молоко**).

На 2 бисквита: 1/4 ф. масла.—12 яиц.—12 чайн. ложек сахара.—12 чайн. ложек мондамина или картофельной муки. — Абрикосовое пюре. — Помадка флёрдоранжевая.—Абрикосы свѣжіе, или засахаренные, или варенье.

№ 161. Завтрак.

а) Рѣдька со сметаной (№ 139). Хлѣб ржаной постный (№ 95). б) Бульон из спаржи (№ 121). Гренки слоеные, с Пармезаном (№ 31). в) Омлет со спаржей (№ 121).

г) Зефир изъ яблок сушеных. 1 1/2 ф. сушеных яблок сварить с 1/4 ф. сахара. 12 желтков растереть с 1/2 ф. сахара, смѣшать с яблоками, прибавить 12 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное мукой, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Посыпать сахарной пудрей, подать сливки (или молоко).

1 1/2 ф. сушеных яблок.—12 яиц. 3/2 ф. сахара.

№ 162. Обѣд.

а) Бульи из овощей подрумяненных (№ 59).

Каравай из блинов. с пюре из шпината, со щавелем и яйцами. Приготовляется как **каравай** (№ 28), замѣнив рис — шпинатом со щавелем: 2 1/2 ф. шпината и 1/2 ф. щавелю тушить в маслѣ, протереть. Подать **масло.**

Блинчики. — Укроп, петрушка. — 2 яйца. — Масло. — 2 1/2 ф. шпината.— 1/2 ф. щавелю.

б) Котлетки из сморчков (№ 140). Картофель жареный (№ 81).

Салат из молодого свекольника. 2 ф. молодого свекольника порубить. Сдѣлать заправку **«по-Швейцарски»** (№ 3).

в) Пышки «по-Варшавски» («Ночки»), с пюре из чернослива. 1 ф. чернослива сварить с 1/4 ф. сахара, протереть. Часов за

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

б до жаренья пышек разболтать стакан теплаго молока с дрожжами, всыпать 1/2 ф. муки, размѣшать, дать подняться в теплом мѣстѣ. Вымѣсить тѣсто, прибавляя постепенно: 4 желтка растертых с 1/8 ф. сахара, 3/8 ф. растертаго масла, соли, 1/2 ф. муки. Когда тѣсто начнет отставать от рук,—дать ему подняться вторично. Положить 4 сбитых бѣлка, перемѣшать, раскатать в 1/2 вершка толщины, вырѣзать лепешечки, положить на каждую по чайн. ложкѣ пюре чернослива, защипать пирожком, скатать шариком. Обжарить румяно в закипѣвшем маслѣ, посыпать сахарной пудрой, подать оставшееся пюре чернослива.

1 ф. чернослива. — Стакан молока. — Дрожжи. — 1 ф. муки. — 4 яйца.— Масло.—3/8 ф. сахара.

№ 163. Завтрак.

а) **Хлѣб бѣлый «Англійскій»** (№ 153). б) **Бульон из спаржи** (№ 121). **Сморчки запеченые в сметанѣ** (№ 102).

в) **Спаржа жареная** (№ 125). **Салат. Заправка «по-Ялтински»** (№ 109).

г) **Яичница шоколадная, холодная (в чашках) (Chillon).** 8 яиц растереть с 1/4 ф. сахара с ванилью. Не переставая растирать, прибавить, постепенно: 1/4 ф. тертаго шоколаду, 4 стак. сливок (или молока), перемѣшать, разлить в чашки. Поставить чашки в помѣстительный котелок, налив в него столько кипятку, чтобы чашки оказались на половину в водѣ, дать кипѣть. Когда яичница стянется, вынести чашки на ледник.

8 яиц.—1/4 ф. сахара с ванилью,—1/4 ф. тертаго шоколада,—4 стак. сливок (или молока).

№ 164. Обѣд.

Ж. а) **Суп пюре из чечевицы с листьями шпината.** 1 ф. чечевицы залить на 6 часов водой, въ ней же разварить, протереть. 1 1/2 ф. шпината сварить в посолённом кипяткѣ, соединить с чечевицей и ея наваром. Прибавить: стол. ложку масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки.

1 ф. чечевицы.—1 1/2 ф. шпината.— Стол. ложку масла. — 1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Укроп, петрушка.

Гренки кубики, поджаренные (№ 4). б) **Макароны запеченые с томатами** (№ 123). **Салат из порея** (№ 123). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3). в) **Вафли** (№ 83).

№ 165. Завтрак.

л) **Заливное из грибов** (№ 37). **Соус Провансаль** (№ 80а). а) **Бобы зеленые** ((№ 135). **Масло подрумяненное** (№ 23). **Гренки на молокѣ с яйцами** (№ 35).

№ 166. Обѣд.

а) **Суп пюре из риса с листьями шпината** (№ 140). **Пирожки-трубочки блинчатые, с начинкой из сморчков в сметанѣ.** Приго-

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

товляются как пирожки (№ 84), замѣнивъ рис с яйцами—сморчками в сметанѣ. 1 ф. сморчков порубить, обжарить в маслѣ, прибавить ¼ ф. сметаны, соли, перемѣшать.

Блинчики.—1 ф. сморчков.—Масло.—¾ ф. сметаны.

б) **Спаржа жареная** (№ 125). **Салат из горошка в стручьях** (№ 148). **Картофель под бешемелем** (№ 16).

в) **Пудинг орѣховый** (№ 61).

№ 167. Завтрак.

а) **Рѣдька со сметаной** (№ 139). **Хлѣб ржаной, сдобный** (№ 103). **Масло шариками, «aux fines herbes»** (№ 94). б) **Томаты жареные** (№ 128).

Салат из бобов свѣжих вылущенных. 2 ф. зеленых свѣжих бобов тонко пошинковать, сварить в посолённой водѣ, процѣдить, дать остыть. Сдѣлать **заправку «по-Швейцарски»** (№ 3).

2 ф. зеленых свѣжих бобов.—Заправка «по-Швейцарски».

ж. в) **Пудинг мучной с коринкой.** ¾ ф. масла растереть, вбить по одному 6 яиц. Прибавить: 6 желтков, растертых с ½ ф. сахара, стакан сливок (или молока), разболтанных с дрожжами, перемѣшать. Всыпать постепенно, все время растирая, 1½ ф. муки, прибавить ½ ф. коринки. Выбить тѣсто, дать подняться. Выложить в форму смазан. маслом. Смазать яйцом, посыпать сахаром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Посыпать сахарной пудрой, подать варенье и сливки (или молоко).

¾ ф. масла.- ½ ф. сахара.—Стакан сливок.—Дрожжи.—1½ стак. муки.—½ ф. коринки.—6 желтков.—7 яиц.

№ 168. Обѣд.

а) **Суп зеленый из шпината и щавеля** (№ 102).

Яйца «пашотом», с укропом и петрушкой «Oeufs pochés. 12—15 яиц сварить «пашотом», очистить, положить на блюдо, посыпать рублен. укропом, петрушкой, убрать вѣточками петрушки.

12—15 яиц.—Укроп, петрушка.

Паштет слоёный с кислью, грибами и коринфами—Соус грибной (№ 41).

в) **Томаты запеченые, фаршированные рисом, со сметаной.** Приготовляются как **томаты** (№ 136), замѣнив горошек—¼ ф. отвареннаго риса, смѣшаннаго с 2 рубленными крутыми яйцами. Вмѣсто соуса прибавить в фарш стол. ложку масла, посолить, перемѣшать.

30 крупных томатов.—¼ ф. рис.—2 яйца.—Масло.- Сыр.

Салат. Заправка «по-Швейцарски» (№ 3). г) **Желе апельсинное** (№ 52).

№ 169. Завтрак.

а) **Шпинат тушеный в маслѣ** (№ 103). **Волованчики слоёные с кислью, под соусом томаты пюре** (№ 140). б) **Фрикасе из сморчков** (№ 137).

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

в) **Каша гречневая «ядрица», запеченная с Пармезаном.** Сварить кашу (№ 25). Класть, пока горяча, слоями, на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, пересыпая тертым Пармезаном и скропляя маслом. Посыпать верхній слой крошками, сыром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовикѣ. Подать масло и сливки (или молоко).

Каша «ядрица».—Масло.—Пармезан.

№ 170. Обѣд.

ж. а) **Супъ картофельный на молокѣ, с заправкой из сливок с желтками.** Очищенный картофель, порѣзав, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить протереть. Вскипятить 2½ бут. молока, прибавить: стол. ложку масла, 1 стак сливок, разболтанных с 2 желтками, соль, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укроп, петрушки.

Картофель.—2½ бут. молока. — Стол. ложку масла. — 1 стак. сливок. — 2 желтка.—Укроп, петрушка.

Вирежки-растегаи, со сморчками (№ 148). **б) Суфле из шпината, со щавелем** (№ 116). **Салат из томатов, огурцов и картофеля** (№ 138). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Пышки заварныя, «по-Тирольски».** Вскипятить ¼ ф. масла с 2 стаканами молока, всыпать 2 стак. муки; выбивать тѣсто, пока начнет отставать от стѣнок кастрюли. Дать остыть, всыпать ¼ ф. сахара с ванилью, вбить по одному 8 яиц, вымѣшать тѣсто. Опускать по чайн. ложкѣ на сковороду в закипѣвшее масло, подрумянивая пышки со всѣх сторон. Посыпать сахарной пудрой с ванилью. Вмѣсто ванили, можно положить в тѣсто: Мускатнаго орѣшка или толченаго имбирю, или цедру, стертую с ½ лимона. Подать варенье.

Масло.—2 стак. молока. — 2 стак. муки. — 8 яиц. — ¼ ф. сахара с ванилью.—½ лимона, или Мускатнаго орѣшка, или имбирю.

№ 171. Завтрак.

а) **Бульон из сваржи** (№ 121). **Гренки с сыром** (№ 118). **Сваржа отварная** (№ 105). **Соус Голландскій** (№ 81). в) **Макароны со сморчками** (№ 111).

№ 172. Обѣд.

з) **Супъ из томатов** (№ 154). **Пирог со сморчками** (№ 108). **б) Котлетки из шпината, со щавелем** (№ 134). **Картофель «au gratin».** Отварить картофель в посолённом кипяткѣ, очистить, порѣзать ломтиками, обжарить румяно в закипѣвшем маслѣ. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками. Класть картофель слоями, перекладывая нашпикованными солёными рыжиками (1 ф.), посыпая тертым сыром и скропляя сметаной (½ ф.). Посыпать крошками, сыром, скропить маслом. Дать постепенно подрумяниться в духовикѣ.

Картофель.—Масло.—1 ф. солёных рыжиков.—½ ф. сыру.—½ ф. сметаны.

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

Салат из порея (№ 23). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Крем черносмородинный из сиропа черносмороднинаго.** Приготовляется как **крем** (№ 102), замѣнив сироп малиновый—черносмородиннымъ. Подать **буше кондитерскій фуговый.**

2 жол. агар-агар.—Черносмородинный сиропъ.—1½ стак. сбивныхъ сливокъ.

№ 173. Завтракъ.

а) Хрѣнъ тертый, со сметаной (№ 133).

Масло шариками. ½ ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла скатать шариками между парными деревянными лопаточками с нарѣзанными частыми узенькими полосками.

Хлѣбъ ржаной, изъ цѣльнаго молотаго зерна (№ 95). б) **Пудингъ изъ сяжки** (№ 130). **Соусъ сливочный** (№ 130).

в. в) **Пирогъ поздушный изъ черносливу.** 1 ф. черносливу сварить, залив кипяткомъ, протереть, смѣшать с ½ ф. сахара. Сбить 12 бѣлковъ, перемѣшать с черносливомъ, выложить на блюдо, смазанное масломъ, посыпанное мукой, дать постепенно подняться и подрумяниться въ духовкѣ. Тотчасъ подавать, посыпавъ сахарной пудрой. Подать сливки (или молоко).

1 ф. черносливу.—12 бѣлковъ.—½ ф. сахара.

№ 174. Обѣдъ.

а) Борщокъ изъ свекольника (в чашках) (№ 115).

Рисольники жареные. Сварить разсыпчато ½ ф. риса, влить стол. ложку масла, перемѣшать, прибавить 3 яйца, соли, немного муки, размѣшать. Класть кучками, по стол. ложкѣ, на доску, посыпанную мукой, скатать шариками. Макать в яйцах, обвалять в крошках, обжарить румяно на сковородѣ, в закипѣвшем маслѣ. Убрать обжаренными вѣточками петрушки.

½ ф. риса.—Мука.—Зелень петрушки. Масло.—3-5 яиц.

Пудингъ легкій, изъ шпината со щавелем и яйцами «пашотом». 3½ ф. шпината и ½ ф. щавелю тушить в маслѣ, протереть. Вскипятить стаканъ сливокъ (или молока), влить тонкой струйкой, постепенно мѣшая, ½ стак. сливокъ (или молока), разболтанных с 3 чайн. ложками картофельной муки. Когда вскипит и загустѣет, соединить с пюре из шпината со щавелем. Прибавить: 3 растертых желтка, ½ ф. растертаго масла, соли, 3 сбитых бѣлка, выложить в форму, смазанную масломъ, посыпанную крошками. Сверхнить масломъ, дать постепенно дойти в духовкѣ. Окаймить 12 **яйцами «пашотом»** (№ 27). Подать **Соусъ Голландскій** (№ 81).

3½ ф. шпината, ½ ф. щавелю.—1½ стак. сливок. (или молока).—3 чайн. ложки картофельной муки.—12 яиц.—⅜ ф. масла.

в) **Сморчки в сметанѣ** (№ 365). **Огурцы солёные** (№ 287).

г) **Пламмудингъ с имбирем, коринкой и цукатами (Schewening).** **Сладкіе сухари** (на 12 коп.) порѣзать, залить 1½ стаканами

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

сливок (или молока), протереть. Прибавить, постоянно растирая: 3/8 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла, 6 желтков, растертых с 1/2 ф. сахара. Всыпать по 1/4 ф. корицы и изюма, 1/2 ф. мелко рѣзанных цукатов, положить 6 сбитых бѣлков, соли, цедру, стертую с 1/2 лимона (или кардамону), перемѣшать. Выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную крошками, смазать яйцом, посыпать сахаром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Посыпать сахарной пудрой. Подать Сабаіон (см. ниже).

Сладкіе сухари (на 12 коп.).—1 1/2 стак. (сливок или молока).—3/8 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.—По 1/4 ф. изюма и корицы.—1/2 ф. цукатов.—Цедра или кардамон.—7 яиц.—1/2 ф. сахара.

Сабаіон. Растереть 6 желтков с 1/4 ф. сахара, развести стаканом воды, сбивать на плитѣ, пока запѣнится и подымется, не давая закипѣть. Прибавить стертой лимонной цедры, тотчас подавать.

6 желтков.—1/2 стак. сахара.—Лимонная цедра.—Стакан воды.

№ 175. Завтрак.

а) **Рис запеченый с рубленными яйцами, укропом и петрушкой.** Отварить разсыпчато 1/2 ф. риса, влить стол. ложку масла, перемѣшать. Прибавить: 3 растертых желтка, 3 чайн. ложки муки, соли, 3 сбитых бѣлка, перемѣшать. Класть слоями в форму, смазанную маслом, посыпанную крошками, пересыпая 4 рубленными яйцами, рублен. укропом, петрушкой и скропляя маслом. Посыпать крошками, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать Соус томаты (№ 29).

1/2 ф. риса.—Масло.—7 яиц.— 3 чайн. ложки муки.—Укроп, петрушка.

б) **Спаржа жареная** (№ 125). **Салат. Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3). **Пюре картофельное, с сыром** (№ 242).

№ 176. Обѣд.

а) **Масло шариками** (№ 173). **Хлѣб бѣлый «Англійскій»** (№ 153). б) **Бульон из спаржи** (№ 121). **Сморчки, запеченые в булочках** (№ 102). в) **Спаржа отварная** (№ 105). **Масло с крошками подрумяненными** (151).

г) **Омлет-рулет с вареньем, или пюре фруктовым.** Разболтать 12 яиц с 24 стол. ложками молока, вылить на сотейник, на закипѣвшее масло, скропить маслом, дать постепенно стянуться в духовкѣ. Намазать слоем густого варенья, или пюре фруктового (№ 140), свернуть, с помощью ножа, в трубку, тотчас подавать.

12 яиц.—24 стол. ложек молока.—Масло.—Варенье, или пюре фруктовое

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

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ВЕСЕННИХ МЕНЮ.

ПРАЗДНИЧНЫЕ.

На 6 персонъ.

№ 177. Завтракъ.

а) **Бульонъ изъ спаржи, съ заправкой** (№ 121).

Пышки заварныя, съ сыромъ Швейцарскимъ (Vevey). Вскипятить $^1/_4$ ф. масла съ 2 стак. молока, всыпать 2 стак. муки, выбивать на плитѣ, пока начнетъ отставать отъ стѣнокъ кастрюли. Дать остыть, вбить по одному 8 яицъ, прибавить чайн. ложку сахара, $^1/_8$ ф. тертаго Швейцарскаго сыра, перемѣшать. Опускать по чайн. ложкѣ на сковороду, въ кипящее масло, обжарять румяно.

Масло.—2 стак. молока.—2 стак. муки.—8 яицъ.—Чайн. ложка сахара.—$^1/_8$ ф. Швейцарскаго сыра.

б) **Спаржа отварная** (№ 105). **Масло съ крошками подрумяненными** (№ 151). в) **Сморчки въ сметанѣ** (№ 365). г) **Мороженое ананасное** (№ 118).

№ 178. Обѣдъ.

а) **Супъ изъ спаржи** (№ 114). **Пирожки съ рисомъ** (№ 90). б) **Суфле изъ сморчковъ. Соусъ грибной** (№ 118). в) **Томаты жареные** (№ 128).

Картофель «по-Итальянски». Сварить на парѣ очищенный картофель, протереть. Сухари на 3 коп. поломать, залить 1 стаканомъ сливокъ (или молока), протереть. Растереть $^1/_4$ ф. масла, прибавить, постоянно растирая: 3 растертыхъ желтка, $^1/_8$ ф. тертаго Швейцарскаго сыра, сухари съ ихъ сливками (или молокомъ), 3 сбитыхъ бѣлка, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками. Смазать яйцомъ, скропить масломъ, дать постепенно подрумяниться въ духовкѣ. Подать **Соусъ Голландскій** (№ 81).

Картофель.—$^1/_8$ ф. масла.—Сухари на 3 коп.—Стак. сливокъ (или молока).—$^1/_8$ ф. сыра. Швейцарскаго—4 яйца.

Салатъ изъ огурцовъ свѣжихъ (№ 221). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 8). г) **Мороженое апельсинное** (№ 84).

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

№ 179. Завтрак.

а) **Блины** (№ 60). **Масло с луком** (№ 208). **Грибы консервы** (№ 60). **Фрикассе из шампиньонов** (№ 60). б) **Горшок** (№ 115). в) **Бобы зеленые** (№ 135). **Масло подрумяненное** (№ 23). г) **Желе из изюма синяго с апельсинами** (№ 121).

Трубочки на сиропѣ из сахара подрумяненнаго. Сбить 6 яиц, прибавить **сиропа** (№ 41).—1/2 порціи, 3 штуки горькаго молотаго миндалю, 1/4 ф. растертаго сливочнаго (или чухонскаго) масла. Всыпать постепенно, все время растирая, 3/4 ф. муки, развести 3/4 стаканами сливок (или молока). Перемѣшать, печь трубочки, смазывая форму маслом, тотчас свертывать их.

6 яиц.—Сироп из сахара подрумяненнаго.—3 штуки горькаго миндалю.—3/4 ф. муки.—3/4 стак. сливок (или молока).—1/4 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.

№ 180. Обѣд.

а) **Бульон грибной** (№ 152). б) **Майонез из винегрета** (№ 80а). **Соус Провансаль** (№ 80а). в) **Пудинг из спаржи** (№ 130). **Соус сливочный** № 130). г) **Томаты «au gratin»** (№ 122). **Салат из стручьев зеленаго горошка** (№ 143). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3). д) **Желе из лимона** (№ 295).

Буше с кремом, яичным, покрытыя помадкой ванилевой, бѣлой.

Приготовить буше (№ 84) **с кремом яичным** 1/2 порціи (№ 132), **покрыть помадкой ванилевой, бѣлой** (№ 84), как указано для **Буше** (№ 84).

Буше.—Крем. яичный.—Помадка ванилевая, бѣлая.

№ 181. Завтрак.

а) **Пудинг из шпината, со цавелем** (№ 174). **Соус «Голландскій»** (№ 81). б) **Томаты фаршированные рисом** (№ 168). **Салат из спаржи** (№ 148). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3). в) **Вафли** (№ 83).

№ 182. Обѣд.

а) **Суп зеленый из шпината** (№ 102).

Яйца, запеченыя в раковинах, или на сковородѣ, под бешемелем. 12—15 раковин смазать маслом, посыпать крошками, выпустить на каждую раковину по яйцу, залить **бешемелем** (№ 16).—1/2 порціи. Посыпать крошками и сыром, скропить маслом, поставить на лист, дать **постепенно подрумяниться в духовкѣ.** Можно раковины замѣнить большой сковородой.

12—15 яиц.—Масло.—Бешемель.—Сыр.

б) **Паштет слоеный, с грибами, кислью и корнишонами** (№ 41). **Соус грибной** (№ 41). **Спаржа отварная** (№ 125). **Салат. Заправка «по-Ялтински»** (№ 109). г) **Мороженое орѣховое** (№ 104). **Меренги** (№ 82).

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

№ 183. Завтрак.

а) Заливное из грибов (№ 37). Соус «Маньжурскій» (№ 37). б) Спаржа отварная (№ 112). в) Томаты жареные (№ 128). Картофель отварной (№ 146). Салат из огурцов (№ 124). Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

ж. г) Пирожное бисквитное, ванилевое, с апельсинами обараме́ленными. 6 желтков, 3 яйца, 1/2 ф. сахара с ванилью, мѣшать 3/4 часа; затѣм, подсыпая постепенно 3/4 ф. муки, мѣшать еще 1/2 часа. Положить на лист смазанную масломъ бѣлую бумагу, вылить на нее тѣсто, сладить ножем, поставить в легкій жар в духовку. Когда бисквит дойдет, порѣзать его продолговатыми кусочками, снять с бумаги. Убрать бисквиты ломтиками апельсинов засахаренных (№ 363).

6 желтков.—3 яйца.—1/2 ф. сахара с ванилью.—3/4 ф. муки.—Апельсины засахаренные.

№ 184. Обѣд.

а) Суп лимонный, с рисом и шпинатом (№ 128). Волованчики слоеные, с кизилью (№ 140). б) Суфле из сыра (№ 35). Соус «Голландскій» (№ 81). в) Котлетки из сморчков (№ 140). Картофель жареный (№ 31). Салат из бобов зеленых (№ 167). Заправка (№ 3).

Заправка «по-Виленски» (холодная) с желтками вареными, огурцами свѣжими, или солёными корнишонами, или рыжиками, с Прованским масломъ и лимонами. 3 яйца растереть с 5 чайн. ложками сахара, развести соком 1 1/2 лимона, прибавить соли, рублен. укропа, петрушки и, если подходит, зеленаго лука. Вылить на кушанье, предназначенное для заправки, 3 стол. ложки Прованскаго масла, перемѣшать; облить приготовленной заправкой, всыпать 3 рубленых крутых яйца, нинкованных свѣжих огурцов, или солёных корнишонов, или рыжиков, перемѣшать, тотчас подавать.

6 яиц.—5 чайн. ложек сахара.—1 1/2 лимона.—Укроп, петрушка. 3 стол. ложки Прованскаго масла.—Свѣжіе огурцы, или солёные корнишоны, или рыжики.

г) Мороженое из сиропа черносмородиннаго. Черносмородинный сиропъ разбавить водой, чтобы квѣсть получилось всего 6 стак. Заморозить в мороженицѣ.

Черносмородинный сиропъ.

6. Безе миндальный. 1/4 ф. очищеннаго сладкаго миндалю и 1 штуку горькаго смолоть. 6 бѣлков сбить, смѣшать с 3/8 ф. сахара и миндалем. Класть небольшими кучками на лист. на восковую бумагу; дать постепенно подсохнуть и слегка подрумяниться в духовкѣ. Или сдѣлать трубочку (фунтик) из толстой бѣлой бумаги, склеить ее бѣлком, притупить кончик, обрѣзав острiе. Наполнить трубочку до половины бѣлками, выдавливать любыя фигурки.

1/4 ф. сладкаго миндалю, 1 штуку горькаго.—6 бѣлковъ.—3/8 ф. сахару.

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

№ 185. Обѣд.

а) Суп из томатов (№ 154). Каравай из блинов, со шпинатом и цвѣлем (№ 162). б) Суфле из сморчков и соус грибной (№ 118). в) Спаржа жареная (№ 125). Салат Латук с огурцами свѣжими «по-Фински». (№ 365). Заправка «Провансаль» (№ 80а). г) Парфе Сливочное с ананасом (№ 67). Вафли (№ 91).

Хлѣб домашній «Сеяник», сдобный, из цѣльнаго молотаго зерна пшеницы, с дрожжами (Венсенто). Разболтать $2^1/_2$ стак. теплаго молока, с дрожжами, всыпать 1 ф. муки «Сеяник» (из цѣльнаго молотаго зерна пшеницы). Поставить в теплое мѣсто. Когда опара поднимется и запузырится, влить $^1/_2$ ф. масла, всыпать 6 золотн. соли, 2 чайн. ложки сахара. Вбить 4 яйца, всыпать 1 ф. муки, мѣсить, пока тѣсто начнет отставать от рук. Дать вторично подняться. Тонкую форму смазать маслом, посыпать мукой, положить хлѣбец, проткнув вилкой дырочки на поверхности его; смазать маслом, сверху и по бокам, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ.

$2^1/_2$ стак. молока.—Дрожжи.—2 ф. муки «Сеяник».—$^1/_2$ ф. масла.—2 чайн. ложки сахара.—4 яйца.—6 золотн. соли.

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

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЛѢТНИХ МЕНЮ.

БУДНИЧНЫЕ.

На 6 персонъ.

№ 186. Завтрак.

а) Салат из томатов, огурцов и картофеля (№ 138). Заправка «по-Швейцарски» (№ 3). б) Каравай из блинов, с каротелью (№ 57).

ж. Бульон из каротели, с заправкой (в чашках). Понинковав каротель, сварить в посолённом кипяткѣ, с чайн. ложкой сахара, процѣдить. 3 чайн. ложки муки подрумянить с масломъ, вскипятить с бульономъ от каротели, прибавить: 1/4 ф. сметаны, разболтанной с 2 желтками, стол. ложку масла, протрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки, подать в чашках.

Каротель.—Чайн. ложка сахара.—3 чайн. ложки муки.—1/4 ф. сметаны.—2 желтка.—Масло.—Укроп, петрушка.

№ 187. Обѣд.

а) Суп зеленый, из шпината, со шавелем (№ 102). Яйца «пашотом» (№ 27).

б) Шарики творожные жареные. 2 ф. творогу выжать через салфетку, протереть. Сбить 6 яиц, смѣшать с 1/4 ф. сметаны, 1/8 ф. растопленнаго масла и 2 чайн. ложками сахара. Всыпать постепенно, постоянно размѣшивая, 1/2 ф. муки, соли, раскатать в 1/2 верш. толщины, вырѣзать лепешечки, скатать шарики. Обвалять их в мукѣ, или обмакнуть в яйцах и обвалять в крошках. Обжарить румяно в маслѣ, подать сметану.

2 ф. творогу.—6—8 яиц.—Масло.—2 чайн. ложки сахара.—1/4 ф. сметаны.—1/2 ф. муки.

Салат из огурцов свѣжих (№ 221). Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

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

в) **Рис холодный, с компотом из абрикосов.** 2/3 ф. риса сварить разсыпчато, всыпать 1/3 ф. сахара, перемѣшать, выложить в форму, плотно нажать, вынести на лед. 2 ф. абрикосов (без косточек) разрѣзать пополам, слегка отварить в 2 стаканах воды с 3/4 ф. сахара, вынести на лед. Подавая, выложить застывший рис на глубокое блюдо, убрать абрикосами, облить их наваром.

2/3 ф. риса.—1/2 ф. сахара.—2 ф. абрикосов (без косточек).

№ 188. Завтрак.

а) **Салат Латук, со свѣжими огурцами «по-Фински»** (№365). **Заправка «Провансаль»** (№ 80а). б) **Каша перловая** (№ 4). в) **Спаржа отварная** (№ 105). **Масло с крошками подрумяненными** (№ 151).

№ 189. Обѣд.

а) **Суп пюре из томатов** (№ 154).

Пирог из тѣста слоенаго, с рисом и яйцами. Приготовляется как **Пирог** (№ 12), замѣнив тѣсто сдобное—**тѣстом слоеным** (№ 365). Подать масло.

Тѣсто слоеное.—3/4 ф. риса.—Масло.—Укроп, петрушка.—4 яйца.

б) **Капуста цвѣтная, жареная в клярѣ.** Кочешки цвѣтной капусты надрѣзать крестообразно внизу по стержню, слегка отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, порѣзать продольными ломтями. Обжарить в клярѣ (№ 23).

Капуста цвѣтная.—Кляр.—Масло.

Картофель под бешемелем (№ 16). **Салат из стручьев зеленаго горошка** (№ 143). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Суфле из абрикосов свѣжих.** 20—30 крупных абрикосов протереть, смѣшать с 6 желтками, растертыми со стаканом сахара. Прибавить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ, тотчас подавать, посыпав сахарной пудрой. Подать сливки (или молоко).

20—30 абрикосов.—6 яиц.—Стакан сахара.

№ 190. Завтрак.

а) **Каша гречневая «ядрица», разсыпчатая, «по-Варшавски», с грибами и яйцами, на грибном бульонѣ** (в горшкѣ). 1/8 ф. бѣлых сушеных грибов сварить, процѣдить, порубить. 1 ф. просѣянной гречневой крупы «ядрицу» всыпать в горшок, взяв половину его, прибавить: грибы, соли, стол. ложку масла. Залить горячим грибным бульоном, покрыв им всю крупу; перемѣшать, покрыть, дать постепенно дойти в духовкѣ. Перед тѣм как подавать, всыпать 2 крутых рубленых яйца, перемѣшать, прогрѣть. Подать масло.

1/8 ф. бѣлых сушеных грибов.—1 ф. «ядрицы».—2 яйца.—Стол. ложку масла.

б) **Каротель, вареная на молокѣ, под соусом сливочным.** Шинкованную каротель залить горячим молоком, всыпать 2 чайн.

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

ложки сахара, соли, сварить, процѣдить. 1/2 стак. молока отъ каротели остудить, а 1 1/2 стакана вскипятить. Влить въ закипѣвшее молоко отъ каротели, тонкой струйкой, постоянно мѣшая, — 1/2 стак. остывшаго молока, разболтав его с 4 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить 1 стак. сливок, стол. ложку масла, всыпать каротель, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рубленаго укропа, петрушки.

Каротель. — Молоко. — 2 чайн. ложки сахара. — 4 чайн. ложки муки. — 1 стак. сливок. — Стол. ложку масла. — Укроп, петрушка.

Гренки трекугольнички, на молокѣ (№ 35).

№ 191. Обѣд.

а) **Супъ изъ картофеля** (№ 106). **Гренки «Toast»** (№ 10).

б) **Пудингъ изъ рѣпы.** Мелко рѣзанную рѣпу, посоливъ, тушить в маслѣ, протереть. Затѣм, как указано для **Пудинга** (№ 81), замѣнив сарку—рѣпой.

Рѣпа.—Булка в 5 коп.—1 1/2 стак. сливок (или молока).—Масло.—8 лим.—Швейцарскій сыр.—Мука.

Соус луковый (№ 15). **Салат** (№ 221). **Заправка «по-Ятински»** (№ 109). в) **Пудингъ изъ творогу** (№ 154).

№ 192. Завтрак.

а) **Рѣдька со сметаной** (№ 139). **Хлѣбъ ржаной** (№ 95). б) **Бобы зеленые** (№ 135). **Масло подрумяненное** (№ 23). в) **Вареник** (№ 157). **Крошки изъ хлѣба ржаного** (№ 204).

№ 193. Обѣд.

а) **Ботвинья.** 2 1/2 ф. шпината и 1/2 ф. щавелю, или 2 ф. молодого свекольника, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, порубить. Прибавить рублен. зеленаго лука, укропа, петрушки, 6 средней величины мелко рѣзаных огурцов, соли, сахару. Передъ тѣм как подавать, влить 2—3 бутылки **кваса** (№ 67), положить кусочки льду. Подать к ботвиньѣ 8 крутых, порѣзаных пополам, в длину, яиц, убрав их вѣточками зелени петрушки.

2 1/2 ф. шпината и 1/2 ф. щавелю, или 2 ф. молодого свекольника.—6 огурцов.—Лук, укроп, петрушка.—2—3 бут. кваса.—8 яиц.—Сахар.

б) **Пышки картофельныя, жареныя** (№ 109).

Бобы восковые, в стручьях, отварные, «Wachsbohnen». 2 ф. восковых бобов, перевязав пучечками, сварить в посолённом клятькѣ, процѣдить. Снявъ нитки, уложить на блюдо пучечками, в двух противоположных направленіях. Подать **масло подрумяненное «Braunbutter»**. (№ 28).

2 ф. восковых бобов.—Масло подрумяненное «Braunbutter».

Салат (№ 221). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в. г) **Крем с сиропом из сахара подрумяненнаго, «Crême renversée, au sucre candi» (Arcachon).** 4 стак. сливок разболтать с 1/2 ф. сахара с ванилью. Сбить 12 бѣлков, перемѣшать со сливками,

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

вылить в широкую миску, смоченную водой. Поставить в таз с кипятком, чтобы миска находилась на $^2/_3$ в водѣ. Покрыв миску, дать кипѣть водѣ в тазу. Когда крем стянется, вынести на ледник. Подавая, бережно выложить на глубокое блюдо, облить сиропом из сахара подрумяненнаго (№ 11). Подать бисквиты кондитерскіе.

4 стак. сливок.—$^1/_2$ ф. сахара с ванилью.—12 бѣлков.—Сироп из сахара подрумяненнаго.

№ 194. Завтрак.

а) **Яйца с пюре из томатов со сметаной.** 12—15 яиц сварить в смятку, бережно выпустить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посолить, скропить маслом, сохранять горячими. 10 крупных томатов, порѣзав, тушить в маслѣ, протереть, разболтать с $^1/_4$ ф. сметаны, прогрѣть, не кипятя. Облить горячія яйца, скропить маслом, дать слегка прогрѣться в духовкѣ, не кипятя, тотчас подавать.

12—15 яиц.—Масло.—10 крупных томатов.—$^1/_4$ ф. сметаны.

б) **Скрипники, жаренные с луком** (№ 5).

в) **Компот из вишень черных, свѣжих.** 3 ф., очищенных от косточек, черных вишень, отпарить слегка в 3 стаканах кипятку с $^1/_2$ ф. сахару, вынести на лед. Подать кондитерскіе фунтовые макроны.

3 ф. вишень без косточек.—$^1/_2$ ф. сахару.—3 стак. кипятку.

№ 195. Обѣд.

а) **Суп из стручьев горошка зеленаго, сахарнаго.** 6 ф. стручьев зеленаго, сахарнаго горошка, вылущить: горошек сварить в кипяткѣ, процѣдить. Стручья порубить, залить кипятком, разварить, протереть через сито. Навар стручьев соединить с горошком и его наваром, прибавить 3 чайн. ложки муки, подрумяненной с маслом, вскипятить. Влить 1 стак. сливок, положить стол. ложку масла, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки.

6 ф. стручьев горошка.—3 чайн. ложки муки.—Масло.—1 стак. сливок.—Укроп, петрушка.

Пирожки из тѣста кислаго, с фаршем из каротели с яйцами. Рубленую каротель тушить в маслѣ, смѣшать с 2 крутыми рубленными яйцами, рублен. укропом и петрушкой, посолить. Приготовить **тѣсто кислое**—$^1/_2$ **порціи** (№ 51), раскатать, вырѣзать лепешки, класть на них, чайн. ложкой, кучками, начинку, защипать, помѣстить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, смазать яйцом. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ.

Каротель.—Масло.—Укроп, петрушка.—Тѣсто кислое, $^1/_2$ порціи (№ 51).—3 яйца.

б) **Котлетки рисовыя** (№ 38). **Томаты тушеные** (№ 114). **Салат. Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

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

ж. в) **Мороженое сливочное, ванилевое, со свѣжей земляникой, или малиной, или клубникой.** 6 желтков растереть с $^3/_4$ ф. сахара с ванилью, развести стаканом сливок. Прибавить 3 стак. сливок, сбивать на плитѣ, пока загустѣет, не кипятя. Снять с плиты, размѣшивая, пока остынет. Всыпать $1^1/_2$ ф. свѣжей: земляники или малины, или клубники; бережно перемѣшать, заморозить в мороженицѣ. Опрокинуть на блюдо, окаймить $^1/_2$ фунтом таких же ягод.

6 желтков. — $^3/_4$ ф. сахара с ванилью. 4 стак. сливок. — 2 ф. свѣжей: земляники или малины, или клубники.

№ 196. Завтрак.

а) **Майонез из винегрета** (№ 80а). **Соус Провансаль** (№ 80а).

б) **Крупеник из крупы гречневой, с простоквашей.** Растереть $^1/_8$ ф. масла, смѣшать с 3 яйцами, прибавить постепенно, постоянно мѣшая, 6 стаканов простокваши с ея сметаной. Всыпать $^3/_4$ ф. гречневой средней крупы, чайн. ложку сахара, соли, перемѣшать, выложить в сотейник, смазанный маслом, посыпанный мукой. Смазать яйцом, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать масло и сливки (или молоко).

4 яйца. — 6 стак. простокваши со сметаной. — $^3/_4$ ф. средней гречневой крупы. — Чайн. ложка сахара. — $^1/_8$ ф. масла.

№ 197. Обѣд.

а) **Суп «прентаньер»** (№ 94). **Галетка рисовая** (№ 6).

б) **Огурцы свѣжіе, жареные, со сметаной.** Очистив 15 крѣпких, средней величины, огурцов, разрѣзать пополам в длину, обвалять в мукѣ или, обмакнув в яйцах, обвалять в крошках. Обжарить румяно на сковородѣ в маслѣ. Положить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. $^1/_2$ ф. сметаны разболтать с 2 яйцами, посолить, залить горячіе огурцы. Дать постепенно прогрѣться в духовкѣ, не кипятя. Посыпать рублен. укропом, петрушкой.

15 огурцов. — Яйца. — Мука. — Укроп, петрушка. — $1^1/_2$ ф. сметаны.

Пюре картофельное (№ 140). **Масло подрумяненное** (№ 23).

Салат из шпината, цѣльными листьями. 2 ф. шпината отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, дать остыть. Сдѣлать заправку **«по-Швейцарски»** (№ 3).

2 ф. листьев шпината. — Заправка «по-Швейцарски».

в) **Абрикосы свѣжіе, жареные в клярѣ.** Абрикосы разрѣзать пополам, в длину, удалить косточки, обжарить в клярѣ (№ 23). Подавая, посыпать сахарной пудрой с ванилью.

Абрикосы. — Кляр. — Масло. — Сахарная пудра с ванилью.

№ 198. Завтрак.

а) **Борщок из свеклы, со сметаной** (в чашках). Красную свеклу порубить, залить водой, разварить, процѣдить через сито. Прибавить: сок тертой, сырой, красной свеклы, стол. ложку масла,

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

1/4 ф. сметаны, соли, потрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки.

Красная свекла.—Стол. ложку масла.—1/4 ф. сметаны.—Укроп, петрушка.

Пирог—кольцо, из тѣста сдобного (№ 146).

в. б) Пирог воздушный, из свѣжей земляники. 3 ф. свѣжей земляники протереть, смѣшать с 3/4 ф. сахара, прибавить 12 сбитых бѣлков, перемѣшать. Положить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Тотчас подавать, посыпав сахарной пудрой. Подать сливки (или молоко).

3/4 ф. сахара.—12 бѣлков.—3 ф. земляники.

№ 199. Обѣд.

ж. а) Бульон (в чашках), из каротели и горошка молодого сахарного, в стручьях, или лущеного. 2 ф. шинкованной каротели и 2 ф. стручьев молодого сахарного горошка сварить отдѣльно в посолённом кипяткѣ, с чайн. ложкой сахара, процѣдить. Оба навара соединить, процѣдить через сито, прибавить: стол. ложку масла, 1 стак. сливок, разболтанных с 2 желтками, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки, разлить в чашки. Если стручья недостаточно молоды, замѣнить их лущеным горошком (1 ф.).

2 ф. шинкованной каротели.—2 чайн. ложки сахара.—Стол. ложку масла.—1 стак. сливок.—2 желтка.—2 ф. стручьев молодого горошка или 1 ф. лущеного горошка.—Укроп, петрушка.

Каравай из блинов с кашей гречневой «ядрицей» (№ 67).

б) Каротель с горошком молодым, в стручьях, или лущеным, вареные «au naturel». Отварить каротель и горошок, как для бульона (см. выше), процѣдить. Подать горячее масло.

2 ф. шинкованной каротели.—2 ф. стручьев, или 1 ф. лущеного горошка.

и) Кисель из черники (горячій или холодный). Приготовить сок из 2 ф. черники, как сок из клюквы (№ 101). Вскипятить 6 1/2 стак. этого сока, со стаканом сахара, влить в него, тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стакан холоднаго сока, разболтаннаго с 3/4 стак. картофельной муки. Когда вскипит и запузырится—подавать, или, вылив в форму, вынести на ледник. Подавая, выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой, подать сливки (или молоко). Или приготовить сливки сбитыя (№ 51)—1/2 порціи. Сдѣлать трубочку (фунтик) из толстой бѣлой бумаги, склеить бѣлком, притупить ея кончик, обрѣзав остріе. Наполнить до половины сбитыми сливками; выдавливать по киселю любой рисунок.

7 1/2 стак. черничнаго сока, из 2-х ф. черники.—Сахар.—3/4 стак. картофельной муки.—Сливки (или молоко), или «Сливки сбитыя», 1/2 порціи (№ 51).

№ 200. Завтрак.

а) Винегрет горячій (№ 11). **Соус с укропом, петрушкой** (№ 11).

б) Пудинг со свѣжими вишнями. 2 1/4 стак. теплых сливок (или молока) разболтать с дрожжами, прибавить 5 желтков, рас-

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

тертых с 1/2 ф. сахара, перемѣшать. Прибавить постепенно, постоянно растирая, 2 стак. муки, 1/8 ф. распущеннаго масла, солн. дать подняться. Всыпать 2 ф. вишень (без косточек), перемѣшать. Прибавить 9 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить в форму, смазанную масломъ, посыпанную крошками. Смазать яйцомъ, посыпать сахаромъ, скропить масломъ, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Посыпать сахаромъ, подать сливки (или молоко).

2 1/4 стак. сливок (или молока).—9 яиц.—2 стак. муки.—1/8 ф. масла.—2 ф. вишень (без косточек).—1/2 ф. сахара.

№ 201. Обѣд.

ж. а) Суп пюре из спаржи. 3 ф. очищенной спаржи порѣзать кусочками, отдѣляя головки, сварить послѣднія в посолённом кипяткѣ. Остальную спаржу сварить в посолённой водѣ, процѣдить; стакан навара от спаржи процѣдить; остальной вскипятить. Влить в него топкой струйкой, постоянно мѣшая, холодный навар, разболтанный с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, соединить с протертой спаржей, головками и их наваром. Прибавить: 1/8 ф. масла, 1 стак. сливок, разболтанных с 2 желтками, прогрѣть, не кипятя, всыпать рублен. укропа.

1 ф. очищенной спаржи.—3 чайн. ложки муки.—1/8 ф. масла.—1 стак. сливок.—2 желтка.—Укроп.

Каша рисовая рассыпчатая, в горшкѣ. Приготовляется как каша (№ 4), замѣнив перловую крупу—рисом.

1 ф. риса.—Стол. ложку масла.—Подать отдѣльно масло и сливки (или молоко).

б) Зразы картофельныя жареныя (№ 50).

Рѣпа под бешемелем густым. Приготовляется как брюква под бешемелем (№ 51).

Салат. Заправка «по-Ялтински» (№ 109).

в. в) Локоны миндальные. 3/4 ф. очищеннаго сладкаго миндалю и 2 штуки горькаго смолоть, смѣшать с 3/4 ф. сахара, прибавить 10 сбитых бѣлков, перемѣшать. Намазать тонким слоем на листъ, намазанный воском, сгладить, дать постепенно слегка подрумяниться в духовкѣ. Тотчас разрѣзать, на листѣ, полосками въ 1/2 вершка ширины, которыя порвать кусочками вершка в 3 длины. Пока не остыли, свертывать локоном.

3/4 ф. сладкаго миндалю, 2 штуки горькаго.—3/4 ф. сахара.—8 бѣлков.

Компот из свѣжих ягод или фруктов одного или нѣсколькихъ сортов. 2 ф. ягод или фруктов, одного или нѣсколькихъ сортов, слегка отварить в сиропѣ из 4 стак. воды с 3/8 ф. сахара. Вынести на ледник.

2 ф. ягод или фруктов.—3/8 ф. сахара.—4 стак. воды.

№ 202. Завтрак.

а) Заливное из каротели и горошка (№ 81). Соус «Маджурскій» (№ 37). б) Макароны запеченые с томатами (№ 123). Соус «Вѣжскій», кисло-сладкій. (№ 99).

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

№ 203. Обѣд.

а) **Ботвинья «по-Польски» (хло̀дник»).** Красную свеклу отварить, порубить. Прибавить: 10 мелко рѣзаных свѣжих огурцов, рублен. укропа, петрушки и зеленаго лука. Затѣм: ¼ ф. сметаны, тертую сырую свеклу с ея соком, 2—3 бут. **кваса** (№ 67), сахару и соли. Поставить на лед. Подать к ботвиньѣ отдѣльно: 6 крутo сваренных яиц, порѣзанных четвертушками.

Красная свекла.—10 огурцов.—Зеленый лук, укроп, петрушка.—2—3 чайн. ложки сахара,—¼ ф. сметаны.—2—3 бут. кваса.—6 яиц.

б) **Пудинг из сараки** (№ 130). **Соус сливочный** (№ 130).

в) **Грибы свѣжіе, бѣлые или красные, в сметанѣ.** Шинкованную луковицу слегка **подрумянить** в маслѣ, всыпать порѣзанные, обваленные в мукѣ грибы, посолить, поставить жарить, добавив масла. Когда дойдут, влить ½ ф. сметаны, перемѣшать, дать прокипѣться, **не кипятя, тотчас** подавать.

Грибы бѣлые, или красные.—Лук.—Масло.—Мука.—½ ф. сметаны.

Огурцы свѣжепросольные (№ 287).

в. г) Крем сливочный, со свѣжими ягодами, или фруктами (Locarno). Протереть через рѣшето 2 ф. ягод, или фруктов, прибавить: 1 ф. сахара, 3 бѣлка, растирать, пока побѣлѣет и загустѣет. Смѣшать с 8 стак. сбитых сливок, сбивать, пока все соединится. Выложить горкой на блюдо, вынести на лед. Подавая, убрать отборными ягодами, или фруктами.

2 ф. ягод или фруктов для пюре, и 1 ф. отборной для гарнированья.—1 ф. сахара.—3 бѣлка.—3 стак. сбивных сливок.

№ 204. Завтрак.

а) **Картофель печеный.** Очищенный мучнистый картофель посыпать солью, положить на лист, дать **постепенно** спечься и **подрумяниться** в духовкѣ. Подать **масло.**

Мучнистый картофель.—Масло.

б) **Капуста цвѣтная, варенная «au naturel».** Кочны цвѣтной капусты надрѣзать крестообразно внизу по стержням, сварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить. Подать **масло с крошками подрумяненными** (№ 151).

Цвѣтная капуста.—Масло с крошками, подрумяненными.

в) **Простокваша.** Стол. ложку сметаны разболтать со стаканом молока, смѣшать с 8 стак. молока, покрыть, поставить в теплое мѣсто. Когда скиснет и загустѣет, вынести на лед. Подать **сахар и крошки из хлѣба ржаного** (см ниже).

9 стак. молока.—Стол. ложку сметаны.—Крошки из хлѣба ржаного. Сахар.

Крошки из хлѣба ржаного, или бѣлаго сушенаго. Ржаной хлѣб (№ 95), **или бѣлый, или сухари,** мелко порѣзать, **постепенно** подсушить и **слегка подрумянить** на листѣ в духовкѣ. Столочь, просѣять.

Хлѣб домашній, ржаной, из цѣльнаго, молотаго зерна ржи (№ 95), или хлѣб бѣлый, или сухари.

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

№ 205. Обѣд.

ж. а) Суп пюре из каротели, с бобами зелеными шинкованными. 1 ф. зеленых, шинкованных вкось бобов, отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. 2 ф. каротели разварить в посолёной водѣ, протереть. 3 чайн. ложки муки подрумянить с масломъ, вскипятить со стаканом навара каротели, соединить с протертой каротелью, вареными бобами и наваром каротели и бобов. Прибавить 1/4 ф. масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, соли, прогрѣть, **не кипятя.** Всыпать рублен. укроп, петрушку.

1 ф. зеленых бобов.—2 ф. каротели.—3 чайн. ложки муки.—2 желтка.—Укроп, петрушка.—1 стак. сливок (или молока).—Масло.

Пирог из тѣста сдобнаго, со свѣжими грибами (бѣлыми или красными, или рыжиками) к сметанѣ. Приготовляется как пирог (№ 12), замѣнив рис и яйца — **грибами к сметанѣ**—1/2 **порціи** (№ 203) или 1/2 **порціи** (№ 215). Подать масло.

Тѣсто сдобное.—Грибы в сметанѣ.—Масло.

б) Лук рѣзчатый, тушеный к сметанѣ. Лук рѣзчатый, порѣзать ломтями, положить в горшок, посолив и облив масломъ (1/8 ф.). Покрыть крышкой, потушить в духовкѣ, иногда перемѣшивая. Когда дойдет, класть слоями на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками; скроплять сметаной (1/2 ф.), разболтанной с яйцом; ею же залить верхній слой. Посыпать сыром, скропить масломъ, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

Лук.—1/2 ф. сметаны.—Яйцо.—Сыр.—1/8 ф. масла.

Картофель сырой, жареный ломтиками (№ 63). **Салат. Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) Кисель из смородины красной (горячій или холодный). Приготовляется как **кисель** (№ 199), замѣнив чернику — красной смородиной. Подать **сливки** (или **молоко**).

2 ф. красной смородины.—Сахар.—3/4 стак. картофельной муки.

№ 206. Завтрак.

а) **Вареники с капустой** (№ 62). **Масло подрумяненное** (№ 23). б) **Котлетки из каши перловой** (№ 114). **Салат. Заправка «по-Литински»** (№ 109).

№ 207. Обѣд.

а) **Щи «Грибоѣдовскія»** (№ 71). **Гренки из размази** (№ 8).

б) **Грибы свѣжіе, бѣлые или красные: шапочки, поджаренныя в мукѣ, корешки под соусом со сметаной.** Порѣзав корешки ломтиками поперек, отварить, процѣдить; навар грибной разболтать с мукой, считая по 1 1/2 чайн. ложки на стакан навара. Дать вскипѣть и загустѣть, прибавить сметаны, соли, масла,

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

рубленаго поджаренаго лука, соединить с корешками, прогрѣть, не кипятя. Шапочки, посолив и обваляв в мукѣ, обжарить румяно в маслѣ.

Бѣлые, или красные грибы.—Лук.—Сметана.—Масло.—Мука.

Салат. Заправка «по-Ялтински» (№ 109).

в) Шарлотка из хлѣба бѣлаго, с абрикосами свѣжими. Абрикосы разрѣзать пополам в длину, удалить косточки. Срѣзав толстыя корки с булки в 5 коп., порѣзать ее ломтями, положить на лист, смазанный маслом, посыпать сахаром, скропить маслом. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Дно и стѣнки шарлотницы смазать маслом, посыпать крошками, обложить гренками. Наполнить абрикосами, пересыпая сахаром, (1/2 ф.), покрыть гренками, смазать яйцом, посыпать сахаром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

Абрикосы.—Булка в 5 коп.—Сахар.—Масло.

№ 208. Завтрак.

а) Яйца, под соусом «Сибирским» (№ 74). **Хлѣб ржаной** (№ 95).

б) Брюква отварная, кубиками. Порѣзав брюкву кубиками, сварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить. Подать **масло с луком подрумяненным** (см. ниже).

Брюква.—Масло с луком подрумяненным.

Масло с луком подрумяненным. Луковицы, покрошив, подрумянить в закипѣвшем маслѣ. Подавая, добавить масла, прогрѣть.

Лук рѣзанный.—Масло.

в) Компот из черники свѣжей, с клёцками «Саксонскими» заварными (холодный или горячій). Приготовляется как **клёцки** (№ 97) и **компот** (№ 97), замѣнив сушеную чернику — свѣжею. Взять 2 ф. свѣжей черники, вмѣсто 1/2 ф. сушеной, слегка отварить. Подать **сливки** (или молоко).

Клёцки «Саксонскія».—3/8 ф. сахара.—2 ф. черники свѣжей или 1/2 ф. сушеной.

№ 209. Обѣд.

а) Блины (№ 85). **Масло с луком подрумяненным** (№ 208). **Фрикассе из грибов свѣжих** (см. ниже)—1/4 порціи.

Фрикассе из свѣжих, бѣлых или красных, грибов, со сметаной. Приготовляется как **фрикассе** (№ 137), замѣнив сморчки — бѣлыми, или красными грибами, и прибавив поджаренаго в маслѣ лука.

8 ф. бѣлых, или красных грибов.—Масло.—Лук.—3/4 ф. сметаны.

б) Судьи из спаржи (№ 121). **в) Спаржа отварная** (№ 105). **Соус Голландскій** (№ 81). **Крем из сметаны, с малиной** (№ 75). **Ёжики из тѣста слоенаго** (№ 248).

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

№ 210. Завтрак.

а) **Пуддингъ изъ шпината со щавелемъ** (№ 174). **Соусъ «Голландскій»** (№ 81).

б) **Вареники съ черникой свѣжей.** 1½ ф. черники смѣшать съ ½ ф. сахара. Приготовить **тѣсто** (№ 32)—½ порціи, тонко раскатать, вырѣзать лепешечки, класть кучкой, по чайн. ложкѣ, черники, защипать. Отварить въ кипяткѣ. Подать **сахаръ и сметану.**

½ стак. сахару.—½ ф. черники.—Тѣсто на вареники (№ 32)—½ порціи.

№ 211. Обѣдъ.

ж. а) **Супъ пюре изъ каротели, съ горошкомъ молодымъ сахарнымъ въ стручьяхъ.** Приготовляется какъ **супъ** (№ 205), замѣнивъ бобы—молодымъ горошкомъ въ стручьяхъ, навары котораго соединить съ наваромъ отъ каротели.

1 ф. стручьевъ.—2 ф. каротели.—3 чайн. ложки муки.—⅜ ф. масла.—1 стак. сливокъ (или молока).—2 желтка.—Укропъ, петрушка.—Масло.

Грибы свѣжіе, бѣлые или красные, запеченые въ булочкахъ. Приготовляются какъ **булочки жареныя, съ фаршемъ изъ бобовъ** (№ 100), замѣнивъ фаршъ изъ бобовъ—**грибами** (№ 203).

б) **Томаты жареные** (№ 128). **Салатъ изъ огурцовъ свѣжихъ** (№ 221). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Макароны отварные.** ¾ ф. макаронъ поломать, сварить въ посолённомъ кипяткѣ, процѣдить. Распустить ¼ ф. масла, перемѣшать съ горячими макаронами. Подать масло горячее и **тертый Швейцарскій сыръ.**

¾ ф. макаронъ.—Масло.—Швейцарскій сыръ.

г) **Парфе изъ сливокъ сбитыхъ, съ печеньемъ миндальнымъ «макроны» и со свѣжей земляникой, или малиной, или клубникой, или абрикосами, или ананасомъ (Villa des Lilas).** Протереть черезъ рѣшето 2 ф. ягодъ, или абрикосовъ, или мелко пошинковать ананасъ, смѣшать съ ¼ ф. сахара. Выложить дно пломбирной формы мелкимъ печеньемъ «макроны». Класть слоями **сливки сбитыя** (№ 51), фрукты, печенье, повторяя такъ нѣсколько разъ, заморозить, закопавъ въ ледъ. Выложивъ на блюдо, окаймить печеньемъ «макроны», **тотчасъ** подавать.

2 ф. фруктовъ.—1 ф. «макроновъ».—Сливки сбитыя.—¾ ф. сахара.

№ 212. Завтракъ.

а) **Рѣпа печеная.** Рѣпу положить на листъ, дать **постепенно подрумяниться** въ духовкѣ. Подать **масло**, или **масло съ лукомъ подрумяненнымъ** (№ 208), или ½ порціи **фрикассе изъ рыжиковъ свѣжихъ со сметаной** (см. ниже).

Фрикассе изъ рыжиковъ свѣжихъ со сметаной. Приготовляется какъ **фрикассе** (№ 137), замѣнивъ сморчки—рыжиками.

3 ф. рыжиковъ.—Масло.—⅜ ф. сметаны.

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

б) Каша Смоленская разсыпчатая (в горшкѣ). Приготовляется как каша (№ 4), замѣнив перловую крупу—Смоленскою. Подать **масло, сливки (или молоко).**

1 ф. Смоленской крупы.—Стол. ложку масла.—Подать отдѣльно масло и сливки (или молоко).

в) Желе из смородины черной, свѣжей. Приготовить **сок из смородины черной** (см. ниже), далѣе как **желе** (№ 93), замѣнив клюкву—черной смородиной. Вмѣсто апельсинов или яблок, положить в компотницу 1/2—1 ф. отборной черной смородины. Подать **кондитерскія «langues de boeuf».**

Сок из смородины черной.—2 золотн. агар-агар.—3/8 ф. сахара.—1 ф. ягод черной смородины.

Сок из смородины черной, свѣжей. Приготовляется как **сок из клюквы** (№ 101), замѣнив клюкву—черной смородиной.

1 ф. черной смородины.—1 стак. воды.

№ 213. Обѣд.

а) Суп пюре из овощей, с листьями шпината. Приготовить суп (№ 12), но, до того как прибавлять сливки (или молоко) с желтками, сварить в супѣ 1 1/2 ф. листьев шпината.

Суп пюре изъ овощей.—1 1/2 ф. листьевъ шпината.

Булочки печеныя с томатами и яйцами. Приготовляются как **булочки** (№ 100). Вмѣсто фарша из бобов, выпустить в каждую булочку по яйцу, покрыть полоской разрѣзаннаго поперек томата, посыпать сыром, скропить масломъ, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

12—16 розанчиковъ по 1 к.—6—8 томатов.—Стаканъ молока.—12—16 яиц.—Сыр.—Масло.

б) Бобы зеленые (№ 135). **Масло подрумяненное** (№ 23).

в) Крокеты картофельные (№ 24). **Из порея салат** (№ 23). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

г) Трубочки слоеныя—спиралью, наполненныя сливками сбитыми, со свѣжей земляникой, или малиной, или клубникой. Приготовить **тѣсто слоеное** 1/2 **порціи** (№ 365), раскатать тонко, порѣзать полосками шириною в вершок. Смазав жестяныя вороночки (спеціальныя, для трубочек) масломъ, обмотать каждую полоской тѣста, начиная с тонкаго конца. Класть на лист, смазанный масломъ, посыпанной мукой, дать **постепенно слегка подрумяниться** в духовкѣ. Вынув лист, посыпать трубочки сахаром, **тотчас** поставить обратно, чтобы **окончательно подрумянились.** Снять трубочки с вороночек, дать остыть, наполнить **сливками сбитыми** (№ 51)—1/2 порціи—смѣшанными со свѣжей земляникой, или малиной, или клубникой. Положить трубочки пирамидой на блюдо.

Тѣсто слоеное.—Масло.—Сахар.—Сливки сбитыя.—Ягоды.

№ 214. Завтрак.

а) Горошек молодой, сахарный, вареный, в стручьях. 4 ф. стручьев молодого сахарнаго горошка, очистив от усиков, сварить

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

в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Облить горячіе стручья стол. ложкой горячаго масла, перемѣшать. Подать отдѣльно горячее масло.

3 ф. стручьев молодого сахарнаго горошка.—Масло.

ж. б) **Бульон из горошка молодого, сахарнаго в стручьях, с заправкой (в чашках).** Сварить горошек (см. выше), процѣдить. 3 чайн. ложки муки подрумянить с маслом, вскипятить с бульоном. Прибавить: стол. ложку масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки.

3 ф. стручьев горошка.—3 чайн. ложки муки.—Масло.—1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Укроп, петрушка.

Фрикадельки жареныя с сыром Швейцарским; Сухари на 6 коп., порѣзать, залить 1 стаканом сливок (или молока), протереть. Растереть 3 яйца, прибавить, не переставая растирать: стол. ложку распущеннаго масла, 2 стол. ложки тертаго сыра, сухари, с их сливками (или молоком), $1^1/_4$ ф. сметаны, немного муки. Скатать фрикадельки, обвалять в мукѣ, или, обмокнув в яйцах, обвалять в крошках, обжарить румяно в маслѣ. Положить горкой на блюдо, убрать обжаренными в маслѣ вѣточками петрушки.

Сухари на 6 коп.—1 стак. сливок (или молока).—Яйца.—Масло.—Сыр.—$^1/_4$ ф. сметаны.—Мука.—Вѣточки петрушки.

в) **Кисель из смородины свѣжей, черной (холодный или горячій).** Приготовить **сок из смородины черной** (№ 212). $8^1/_2$ стак. его вскипятить с $^3/_4$ стак. сахара, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стакан холоднаго сока, разболтаннаго с $^3/_4$ стак. картофельной муки. Когда прокипит и запузырится—подавать, или, вылив в форму, вынести на ледник. Подать сливки (или молоко).

$7^1/_2$ стак. сока из смородины черной.—$^3/_4$ стак. картофельной муки.—$^3/_4$ стак. сахара.

№ 215. Обѣд.

а) **Борщ «Литовскій»** (№ 28).

Пирожки-растегаи из тѣста кислаго, с начинкой из рѣпы с яйцами. Приготовляются как пирожки (№ 51), замѣнив рис плук—рѣпой с яйцами: порѣзав рѣпу, тушить в маслѣ, протереть. Прибавить 2 крутых рубленых яйца, соли, рублен. укропа, петрушки, перемѣшать. Из оставшагося тѣста сдѣлать булочку.

Тѣсто кислое.—Рѣпа.—Масло.—Укроп, петрушка.—Яйца.

б) **Колбаски картофельныя, жареныя** (№ 19).

Рыжики свѣжіе, жареные, в сметанѣ. Приготовляются как грибы (№ 503), замѣнив бѣлые или красные грибы—рыжиками.

Рыжики.—Лук.—Масло.—Мука.—1 ф. сметаны.

Салат «по-Фински». Заправка «Провансаль» (№ 365).

в) **Абрикосы свѣжіе, жареные в тѣстѣ (beignes).** Крупные абрикосы порѣзать пополам в длину, удалить косточки, посыпать сахаром. 6 яиц растереть с $^3/_8$ ф. сахара, прибавить постепенно,

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

постоянно растирая: 1/4 ф. сметаны, 1/4 ф. растертаго масла, 3/4 ф. муки. Обмакивать абрикосы в тѣстѣ, обжаривать румяно в маслѣ. Посыпать сахарной пудрой с ванилью.

Абрикосы.—6 шт.—1/4 ф. сметаны.—3/4 ф. муки.—1/8 ф. сахара.—Сахарная пудра с ванилью.—Масла: въ тѣсто 1/4 ф. и для жаренья.

№ 216. Завтрак.

Ж. а) **Бульон из горошка лущенаго, свѣжаго, сахарнаго и спаржи, с заправкой (в чашках).** Сварить в кипяткѣ, с чайн. ложкой сахара, 1 ф. свѣжаго, сахарнаго, лущенаго горошка, процѣдить. 2 ф. порѣзанной кусочками спаржи сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить: соединить оба навара; прибавить 3 чайн. ложки муки, подрумяненных с маслом, вскипятить. Прибавить: 1 1/2 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, стол. ложку масла, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, разлить в чашки.

1 ф. свѣжаго, сахарнаго, лущенаго горошка.—Чайн. ложки сахара.—2 ф. спаржи.—3 чайн. ложки муки.—1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Масло.

Горошек лущеный, свѣжій, сахарный и спаржа под бешемелем густым, запеченые в раковинах, или на сковородѣ. Сварить бульон (см. выше), процѣдить. Раковины или сковороду смазать маслом, посыпать крошками, положить половину горошка и спаржи, скропить маслом и покрыть половиной **бешемеля** (№ 51). Затѣм, остальной горошек и спаржу, скропить их маслом и покрыть остальным бешемелем. Смазать яйцами, посыпать сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

1 ф. свѣжаго, сахарнаго, лущенаго горошка.—Чайн. ложки сахара.—2 ф. спаржи.—Масло.—Бешемель (№ 51).—Яйца.—Сыр.

б) Каша манная разсыпчатая (в горшкѣ) (№ 17).

в) Огурцы свѣжіе, с медом. 12—16 средней величины крѣпких огурцов, очистив, порѣзать поперечными ломтиками, облить 1/2 ф. меда, перемѣшать. Подать также мед отдѣльно.

12—16 средней величины крѣпких огурцов.—1 ф. меда.

№ 217. Обѣд.

Ж. а) **Суп пюре из капусты цвѣтной.** 1/4 ф. крупной перловой крупы разварить в посолённой водѣ со стол. ложкой масла, протереть через сито. Цвѣтную капусту, надрѣзав крестообразно, книзу, по стержню, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Букетики цвѣтной отрѣзать, остальныя ея части протереть через сито, соединить с наваром цвѣтной и перловым пюре. Прибавить: стол. ложку масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, букетики цвѣтной, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа.

1/4 ф. перловой крупы.—2 стол. ложки масла.—2 желтка.—Укроп.—1 стак. сливок (или молока).

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

Пирожки изъ тѣста сдобнаго, съ начинкой изъ спаржи съ яйцами (Thérèsa). Приготовляются как **пирожки** (№ 128). Но для начинки порубить, вмѣсто 6 крутых яиц — только 2 и прибавить 1 ф. рѣзаной вареной спаржи, рублен. укропа, соли, 1/8 ф. распущеннаго масла, перемѣшать.

Дрожжи.—1 ф. муки.—Масло. — *Укроп.* — 5 яиц. — *Веточки петрушки.*—Рублен. укроп. и петрушка.

б) **Котлетки изъ каротеля.** Приготовляются как **котлетки изъ овощей** (№ 20), замѣнив овощи—**каротелью**.

Масло.—Сухари на 5 коп. — 1 стакан сливок (или молока). —Укроп, петрушка.—Мука.—Каротель.—3 яйца.

Горошек свѣжій, сахарный, лущеный, отварной. 2 ф. свѣжаго, сахарнаго, лущенаго горошка сварить в кипяткѣ, с 2 чайн. ложками сахара, процѣдить. Подать **масло** или **соус с укропом** (№ 11).

2 ф. свѣжаго, сахарнаго, лущенаго горошка.—2 чайн. ложки сахара.

в) **Мороженое изъ земляники лѣсной свѣжей.** Сварить сироп из 3/4 ф. сахара и 1 стак. воды, прибавить столько протертой черезъ рѣшето свѣжей лѣсной земляники, чтобы, вмѣстѣ с сиропом, получилось всего 7 1/2 стак. Перемѣшать, заморозить в мороженицѣ. Подать **бутс кондитерскія фунтовыя.**

Свѣжая лѣсная земляника на вкус.—3/4 ф. сахара.

№ 218. Завтрак.

а) **Рис «по-Итальянски», запеченый с горошком, спаржей и Пармезаном** (Устюга). Сварить 1/2 ф. риса разсыпчатым, посолить, облить стол. ложкой масла, перемѣшать. Сварить в кипяткѣ, с чайн. ложкой сахара, 1 ф. свѣжаго сахарнаго лущенаго горошка, процѣдить. 1 ф. порѣзанной кусочками спаржи сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Растереть 2 стол. ложки масла, прибавить, постоянно растирая: 3 яйца, 1/4 ф. сметаны, 2 стол. ложки тертаго Пармезана, соединить с рисом, скропить маслом. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Свѣжіе горошек и спаржу можно замѣнить—консервами в жестянках, употребив их сок на **соус.**

1/4 ф. риса.—Чайн. ложка сахара.—1 ф. свѣжаго, сахарнаго, лущенаго горошка или 1 ф. жестянка консервов. — 1 ф. спаржи или 1 ф. жестянка консерв. — 4 яйца.—1/4 ф. сметаны.—2 стол. ложки Пармезана. — 3 стол. ложки масла.

Соус томаты пюре (№ 29). б) **Бобы восковые, отварные** (№ 193). **Масло подрумяненное** (№ 23). **Гренки на молокѣ с яйцами** (№ 36).

№ 219. Обѣд.

а) **Борщ** (№ 8). **Пирог с капустой «ядрицей»** (№ 120). б) **Грибы свѣжіе** (№ 207). **Салат. Заправка «по-Варшавски»** (№ 7).

ж. в) **Крем из абрикосов свѣжих.** Положить 1 золотн. агар-агар в просторный котелок, залить стаканом воды; поставить на плиту, пока вполнѣ растворится. 6 желтков растереть с 1/2 ф. сахара, прибавить 3 стакана протертых свѣжих абрикосов. Соеди-

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

нить, постепенно, с горячим агар-агар, все время сбивая на плитѣ, пока запѣнится — не кипятить. Снять с плиты, сбивать, пока остынет, выложить пирамидой на блюдо, вынести на лед. Обложить кондитерскими фунтовыми бушс.

1 столов. агар-агар.—6 желтков. — 1/2 ф. сахара. — 3 стак. пюре свѣжих абрикосов.—Кондитерскія фруктовыя бушс.

№ 220. Завтрак.

а) **Хлѣб «Англійскій»** (№ 153). **Хлѣб ржаной (San-Salvatore)** (№ 95). **«Miseria» (Pilatus). Редиска, сыры: Швейцарскій, Честер, Пармезан, зеленый. Масло сливочное на подставкѣ ледяной** (см. ниже). Поставить на круглое блюдо хрустальную вазу на ножкѣ, положить на ней горкой: ярко-красную редисочку с зеленью. Разложить вокруг ножки, по блюду, в перемежку, ломтики 3-х сортов сыра. Зеленый сыр, наторев, растереть со сливочным маслом, скатать шариками, между парными деревянными лопаточками, с нарѣзанными частыми, узенькими полосками. Разложить шарики вокруг ножки вазы и между ломтями 3-х сортов сыра. Убрать цвѣтами и листьями.

Редиска.—Сыры: Швейцарскій, Честер, Пармезан, зеленый. — Масло сливочное.—Цвѣты, листья.

Масло сливочное на подставкѣ ледяной. По средней части поверхности куска льда провести остріем горячаго утюга, чтобы образовалась впадина, в которую помѣстить 1/2 ф. сливочнаго масла, **шариками**, или любой формы, которую придать чайной ложкой: рыбки, розана, раковины или др. Положить лед на хрустальную вазочку (без ножки), убрать цвѣтами, листьями.

1/2 ф. сливочнаго масла.—Цвѣты, листья.

ж. б) **Бульон из капусты цвѣтной, с заправкой (в чашкахъ).** Сварить капусту цвѣтную, процѣдить. 1 столовую ложку масла подрумянить с 3 чайн. ложками муки, вскипятить с наваром цвѣтной. Прибавить: 1 стол. ложку масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, соли, прогрѣть, **не кипятя.** Всыпать рублен. укропа, разлить в чашки.

Капуста цвѣтная.—2 стол. ложки масла.—2 желтка.—1 стак. сливок (или молока).

в) **Капуста цвѣтная жареная.** Надрѣзав капусту крестообразно, внизу, по стержню, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Порѣзать ломтями, сверху вниз, обвалять в мукѣ, или, обмокнув в яйцах, обвалять в крошках, обжарить **румяно** в маслѣ.

Цвѣтная капуста.—Муки?—Крошки?—Яйца?—Масло.

Салат из спаржи (№ 148). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

г) **Торт песочный, покрытый помадкой лимонной.** 1/2 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла растереть, прибавить **постепенно,** продолжая растирать: 8 желтков, растертых с 1/2 ф. сахара, сок и стертую цедру от 1/2 лимона, 1/2 ф. картофельной муки. Положить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить в форму, смазанную

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

маслом, посыпанную крошками, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Когда остынет, покрыть помадкой лимонной (№ 84).

1/2 ф. масла сливочнаго (или чухонскаго). — 3 яиц. — 1/2 ф. сахара. — 1/2 лимона.—1/2 ф. картофельной муки.—Помадка лимонная.

Компот из земляники лѣсной, свѣжей. Вскипятить 3 стак. воды с 1/2 ф. сахара, дать остыть, залить 2 фунта свѣжей лѣсной земляники, вынести на ледъ.

2 ф. лѣсной земляники.—1/2 ф. сахара.—3 стак. воды.

№ 221. Обѣд.

а) **Суп прентаньер** (№ 94). **Пирожки блинчатые, с рѣпой** (№ 323).

б) **Котлетки из капусты цвѣтной.** Цвѣтную капусту отварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить, протереть. Далѣе, как **котлетки из овощей** (№ 20), но без укропа и петрушки.

Цвѣтная капуста.—Масло.—Сухари на 5 коп.—1 стак. сливок (или молока).—Мука.—3 яйца.

Фрикассе из грибов свѣжих, в сметанѣ (№ 246).

Салат из огурцов свѣжих. Огурцы очистить, порѣзать ломтиками поперек. Сдѣлать заправку **«по-Швейцарски»** (№ 3), перемѣшать, тотчас подавать.

Огурцы свѣжіе.—Заправка **«по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Пудинг «старая дѣва», из мондамина, с корицей, изюмом и цукатами.** 8 желтков растереть с 1/4 ф. сахара, прибавить постепенно, не переставая растирать: 1/4 ф. растертаго сливочнаго (или чухонскаго) масла, 1/4 ф. сметаны, 8 чайн. ложек мондамина, кардамону. Положить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную мукой. Смазать яйцом, посыпать сахаром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подавая, посыпать сахарной пудрой. Подать **сироп из малины свѣжей** (см. ниже).

9 яиц.—1/4 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.—1/4 ф. сметаны.—8 чайн. ложек мондамина.—1/4 ф. сахара.

Сироп (не взвар) из свѣжих: малины, земляники лѣсной или «Викторіи», вишень, черной или красной смородины. Приготовить сок, как **сок из клюквы** (№ 101), из 2 ф. очищенных ягод (если вишень—то без косточек), взяв 4 стак. воды и 2 стак. сахара. Вскипятить.

2 ф. ягод.—4 стак. воды.—2 стак. сахара.

№ 222. Завтрак.

а) **Майонез из винегрета и Соус «Провансаль»** (№ 80а).

б) **Пельмены с грибами свѣжими (бѣлыми или красными, или рыжиками), в сметанѣ.** Шинкованный лук слегка подрумянить в маслѣ. 1 ф. рѣзаных грибов посолить, обвалять в мукѣ, обжарить румяно в маслѣ. Прибавить стол. ложку сметаны, подрумяненный лук, перемѣшать, дать остыть. Приготовить тѣсто

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

(№ 32) 1/2 порціи, тонко раскатать, вырѣзать лепешечки, класть на каждую, чайной ложкой, кучкой, грибы, защипать. Отварить в посолённом кипяткѣ. Подать масло подрумяненное (№ 23).

Тѣсто (№ 32) 1/2 порцiи.—Лук.—Масло.—1 ф. грибовъ.— Мука.— Стол. ложка сметаны.

№ 223. Обѣд.

а) Ботвинья (№ 193).

б) Клёцки «по-Гамбурски», 1/4 ф. масла, растереть, прибавить постепенно, продолжая растирать: 3 яйца, 3 желтка, 1 1/2 стак. муки, посолить. Полежить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать, сварить клёцки, опуская по чайной ложкѣ в кипящее снятое молоко (2 бут.). Подать масло с крошками подрумяненными (№ 151).

1/4 ф. масла.—6 яиц.—1 1/2 стак. муки.—2 бут. снятого молока.

в) Яичница, с грибами свѣжими (№ 365).

г) Бобы отварные, свѣжiе, шпикованные, под соусом пюре томаты (свѣжiе или консервы), со сливками. 2 ф. бобов, мелко шпикованных вкось, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Приготовить соус (№ 13), прогрѣть в нем бобы, не кипятя.

2 ф. шпикованных свѣжих бобов.—Соус пюре томаты (№ 13).

В. д) Пирожное из орѣшков кедровых, со сливками сбитыми (Locarno). 6 желтков растереть с 1/2 ф. сахара, прибавить постепенно, постоянно мѣшая: 12 чайн. ложек картофельной муки, и 3/4 ф. очищенных кедровых орѣшков. Положить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать, разложить в маленькiя формочки, смазанныя маслом, поставить на лист, дать, постепенно, слегка подрумяниться в духовкѣ. Дать остыть, подать со сливками сбитыми (№ 51).

6 яиц.—1/2 ф. сахара.—12 чайн. ложек картофельной муки.— 3/4 ф. очищенных кедровых орѣшков.

№ 224. Завтрак.

а) Бульон из каротели и горошка (№ 199).

Гренки, жареные ломтиками, из каши овсяной, молочной. Вскипятить 2 бут. молока, засыпать 3/4 ф. овсяной крупы, посолить. Когда каша дойдет, положить стол. ложку масла, перемѣшать, дать остыть. Взбить 2 яйца, прибавить немного муки, перемѣшать. Порѣзать ломтями, обвалять в мукѣ, или, обмокнув в яйцах, обвалять в крошках, обжарить румяно в маслѣ.

2 бут. молока.—1/2 ф. овсяной крупы.—Масло.—Мука.—Яйца.

б) Запеканка из каротели и горошка сахарнаго (свѣжаго или консервов). Сварить бульон (№ 199). Соединить горошек с каротелью. Сухари на 5 коп. порѣзать, залить 1 стаканом сливок (или молока), протереть 3 желтка, прибавить постепенно, постоянно растирая: 1/8 ф. растертаго масла, сухари с их сливками (или молоком), соли. Смѣшать с горошком и каротелью, положить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать, выложить в сотейник,

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

смазанный масломъ, посыпанный крошками. Смазать яйцомъ, скропить масломъ, дать, постепенно, подрумяниться въ духовкѣ. Свѣжій горошекъ можно замѣнить консервами (2 ф. жестянка)— не вари ихъ.

2 ф. пинкованной каротели.—1 ф. горошку свѣжаго (или консервов. 2 ф.)—Сухари на 5 коп.—1 стак. сливокъ (или молока).—4 яйца.—1/8 ф. масла.

Соусъ «Двинскій», съ укропомъ и сливками (№ 300).

в) **Желе изъ смородины красной.** Приготовить изъ 2 ф. красной смородины сокъ (см. ниже). Всыпать въ компотницу 1 ф. отборной красной смородины, далѣе, какъ указано для желе (№ 98). Подать трубочки кондитерскія.

3 ф. красной смородины.—2 золотн. агар-агар.—3/8 ф. сахара.

Сокъ изъ смородины красной, малины, вишенъ, земляники лѣсной и «Викторіи», клубники и пр. Приготовляются, какъ сокъ (№ 101).

№ 225. Обѣдъ.

а) **Супъ пюре, изъ капусты цвѣтной** (№ 217). **Палочки изъ тѣста рубленаго, съ сыромъ** (№ 26).

б) **Котлетки изъ вермишели, или лапши домашней, съ сыромъ Швейцарскимъ.** 1/2 ф. вермишели, или лапши домашней (№ 32)—1/2 порціи отварить въ посолёномъ кипяткѣ, процѣдить, влить стол. ложку масла, перемѣшать. Прибавить постепенно, не переставая размѣшивать: 3 яйца, 2 стол. ложки Швейцарскаго сыра, немного муки. Сдѣлать котлетки, обвалять ихъ въ мукѣ, или, обмакнув въ яйцахъ, обвалять въ крошкахъ, обжарить румяно въ маслѣ.

1/2 ф. вермишели, или домашней лапши, 1/2 порціи (№ 82).—Масло.—Мука. 2 стол. ложки тертаго сыра.—Яйца.

Салатъ изъ томатовъ, огурцовъ свѣжихъ и картофеля (№ 186). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Мороженое изъ абрикосовъ свѣжихъ.** Сварить сиропъ изъ 1 ф. сахара и 1 стак. воды, прибавить столько протертыхъ черезъ рѣшето спѣлыхъ абрикосовъ, чтобы вмѣстѣ съ сиропомъ получилось всего 7 1/2 стак. Перемѣшать, заморозить въ мороженицѣ. Подать кондитерскіе фунтовые «макроны».

1 ф. сахара.—Спѣлые абрикосы.

№ 226. Завтракъ.

а) **Сырокъ домашній, малосольный, изъ творогу, «Fromag Petit-Sel».** Выжать 1 1/2 ф. творогу черезъ салфетку, протереть. Прибавить постепенно, постоянно размѣшивая: 1/8 ф. тертаго сыра, 1/8 ф. растертаго сливочнаго (или чухонскаго) масла, 2 сбитыхъ яйца, 1/4 ф. сметаны, чайн. ложку сахара, соли (тмину?). Выложить въ форму, смоченную водой, туго нажать, вынести на ледъ.

1 1/2 творогу.—1/8 ф. сыра.—2/8 ф. масла.—2 яйца.—1/4 ф. сметаны.—Чайн. ложка сахара.—Соли.—Тмину?

Хлѣбъ «Сенникъ» («San-Salvatore») (№ 324).

б) **Горошекъ свѣжій, сахарный, лущеный и спаржа, подъ соусомъ сливочнымъ.** Сварить бульонъ (№ 216), процѣдить; одинъ стаканъ

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

его остудить. Один стак. вскипятить и влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стакан холоднаго бульона разболтаннаго с 4½ чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣетъ, прибавить: стол. ложку масла, 1 стак. сливок, соли, размѣшать, облить горошек и спаржу, прогрѣть, не кипятя.

1 ф. горошка.—2 ф. спаржи.—3 стак. бульона от горошка и спаржи.—4½ чайн. ложки муки.—Стол. ложку масла.—1 стак. сливок.

в) Кисель из малины (горячій или холодный). Приготовить **сок из малины**, как **сок из клюквы**. Далѣе, как **кисель из черники** (№ 199). Подать **сливки** (или **молоко**), или **сливки сбитыя** (№ 51) ½ порціи.

7½ стак. сока из малины.—Сахар. —¾ стак. картофельной муки.—Сливки (или молоко), или сливки сбитыя.

№ 227. Обѣд.

а) Борщ вродѣ «Малороссійскаго» (№ 67).

Рулет из тѣста сдобнаго, с капустой рубленой. Капусту порубить, посолить, потушить в маслѣ. Когда дойдет, прибавить: 2 рубленых крутых яйца, укропа, петрушки, соли, влить стол. ложку масла, перемѣшать. Раскатать **тѣсто** (№ 12), покрыть начинкой, загнуть с двух противуположных сторон, свернуть рулетом, перевязать нитками. Переложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, смазать яйцом, скропить маслом, дать **постепенно** подняться и **подрумянится** в духовкѣ. Подать масло.

Масло.—Укроп, петрушка.—Тѣсто (№ 12).—Капуста.—3 яйца.

б) Грибы свѣжіе, со сметаной (№ 207). **Салат «по-Финляндски»** (№ 365).

в) Орѣхи молотые, с медом. 1½ ф. очищенных орѣхов, одного или нѣсколькихъ сортов, смолоть, высыпать горкой на блюдо. Подать **мед** и **молоко миндальное** (№ 73), или **сливки** (или **молоко**).

1½ ф. очищенных орѣхов.—Мед и миндальное молоко или сливки (или молоко).

№ 228. Завтрак.

а) Рѣпа, каротель, спаржа, капуста цвѣтная, бобы зеленые пикованные и **горошек зеленый, сахарный, лущеный, под соусом «Голландским».** Вышепоименованныя овощи, в равном количествѣ, отварить, каждую отдѣльно, в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Приготовить, на их наварѣ, **соус «Голландскій»** (№ 81); прогрѣть в нем овощи, **не кипятя.**

Рѣпа, каротель, спаржа, цвѣтная капуста, бобы зеленые, горошек.—Соус «Голландскій».

б) Рис с томатами (Risotto Milanese). Сварить ½ ф. риса разсыпчато, влить стол. ложку масла, посолить, перемѣшать. Пюре томаты (½ ф. жестянку) разболтать с 2 стол. ложками тертаго сыра, вылить на рис, перемѣшать, положить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. Смазать яйцом, посыпать сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумянится** в духовкѣ. Кон-

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

сервы можно замѣнить свѣжими томатами: порѣзав, тушить их в маслѣ и протереть.

1/2 ф. риса.—Масло.—Пюре томаты (1/2 ф.).—1/8 ф. сыра.—Яйцо.

Соус томаты пюре со сметаной (№ 29).

№ 229. Обѣд.

а) Ботвинья «по-Польски» (Холодник) (№ 203).

б) Пашtет из тѣста слоснаго, с грибами свѣжими (бѣлыми или красными, или рыжиками). 2 ф. порѣзанных грибов посолить, обжарить румяно в маслѣ Приготовить пашtет (№ 41), замѣнив начинку из грибов, кнели и корнишонов,—жареными свѣжими бѣлыми или красными грибами, или рыжиками, а соус грибной замѣнить—**Соусом «Курляндским»** (№ 143).

2 ф. свѣжих бѣлых или красных грибов, или рыжиков.—Масло.—Соус «Курляндскій».—Тѣсто слоеное.

в) Спаржа под бешемелем густым (№ 316).

г) Суфле из сметаны, с пюре из абрикосов свѣжих. 30 крупных спѣлых абрикосов протереть через рѣшето, смѣшать с 1/4 ф. сахара, выложить на глубокое огнеупорное блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой. Растереть 6 желтков с 1/4 ф. сахара (с ванилью), прибавить, постепенно, постоянно растирая: 9 чайн. ложек муки, 1/2 ф. растертой в пѣну сметаны. Положить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать, покрыть абрикосы, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Подавая, посыпать сахарной пудрой с ванилью. Подать сливки (или молоко).

30 крупных абрикосов.—1/2 ф. сахара.—6 яиц.—1/2 ф. сметаны.—Сахарная пудра съ ванилью.

№ 230. Завтрак.

а) Спаржа отварная (№ 105). Масло с крошками подрумяненными (№ 151). б) Бульон из спаржи (№ 121).

в) Рис с капустой цвѣтной, жареной ломтями. Сварить 1/2 ф. риса разсыпчато, посолить, влить стол. ложку масла, размѣшать. Выложить горкой на блюдо, обложить кругом капустой цвѣтной, жареной (№ 220). Подать соус «Вѣнскій», бѣлый, кислосладкій (№ 99).

1/2 ф. риса.—Масло.—Капуста цвѣтная жареная.—Соус «Вѣнскій».

№ 231. Обѣд.

ж. а) Суп из рѣпы, с крупой манной и листьями шпината. Порѣзанную рѣпу сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, протереть; навар ея засыпать 6 чайн. ложками манной крупы, поставить на плиту. Когда крупа дойдет, прибавить протертую рѣпу, опустить 1 1/2 ф. листьев шпината, дать вскипѣть. Прибавить стол. ложку масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, соли, прогрѣть, не кипятя. Вскипать рублен. укропа, петрушки.

Рѣпа.—6 чайн. ложек манной крупы.—1 1/2 ф. шпината.—Стол. ложку масла.—2 желтка.—Укроп, петрушка.—1 стак. сливок (или молока).

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

Булочки жареныя, с фаршем из горошка зеленаго, сахарнаго (свѣжаго или консервов). Приготовляются как **булочки** (№ 100), замѣнив бобы—горошком.

½ ф. зеленаго сахарнаго горошка лущенаго (или 1 ф. консервов в жестянк).—12—15 розанчиков по 1 коп.—Стакан молока.—Яйца.—Сыр.—Чайн. ложка муки.—½ стак. сливок.

б) Зразы картофельныя (№ 50). **Салат. Заправка «по-Варшавски»** (№ 7).

в) **Торт миндальный, покрытый помадкой флёрдоранжевой.** 9 желтков растереть с ⅜ ф. сахара, прибавить, **постепенно**, постоянно растирая: 9 чайн. ложек картофельной муки, ½ ф. молотаго сладкаго миндалю и 3 штуки горькаго, ⅜ ф. растертаго сливочнаго (или чухонскаго) масла. Положить 9 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную мукой. Смазать яйцом, посыпать сахаром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Когда остынет, покрыть **помадкой флёрдоранжевой** (№ 84). Подать **компот из малины свѣжей** (№ 201).

10 янц.—⅜ ф. сахара.—9 чайн. ложек картофельной муки.—½ ф. сладкаго миндалю, 3 штуки горькаго.—⅜ ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.—Помадка флёрдоранжевая.

№ 232. Завтрак.

а) **Каша «полба» разсыпчатая, на молокѣ (в горшкѣ).** Приготовляется как **каша** (№ 4), замѣнив перловую крупу—«полбой» и залив ее горячим молоком, вмѣсто кипятку. Подать **масло и сливки (или молоко).**

1 ф. крупы «полбы».—Стол. ложка масла.—Подать сливки (или молоко) и масло.

б) **Томаты жареные** (№ 128). **Салат из огурцов свѣжих** (№ 221). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Желе из малины свѣжей.** Приготовить из малины сок, как **сок из клюквы** (№ 101). Далѣе, как указано для **желе** (№ 93), замѣнив яблоки и апельсины—фунтом отборной малины. Подать **кондитерскіе фунтовые «Petits fours».**

3 ф. малины.—2 золотн. агар-агар.—⅜ ф. сахара.

№ 233. Обѣд.

а) **Суп молочный, с клёцками** (№ 158). б) **Суфле из шпината со шавелем** (№ 115). **Яйца под бешемелем** (№ 27). **Соус сливочный** (№ 14).

в) **Пельмени с рыжиками свѣжими, в сметанѣ.** Приготовляются как **пельмени** (№ 222), замѣнив бѣлые или красные грибы—рыжиками.

Тѣсто (№ 32) ½ порціи.—Лук.—Масло.—1 ф. рыжиков.—Мука.—Стол. ложки сметаны.

Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23).

г) **Компот из фруктов свѣжих, сборных.** Положить в компотницу по ½ ф. очищенных: малины, клубники, земляники лѣс-

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

ной и «Викторія». Покрыть десятком, порѣзанных пополам, крупных абрикосов (удалив косточки). Убрать ломтиками ананаса. Скипятить 3 стак. воды с 1 ф. сахара, дать остыть, залить фрукты. вынести на ледник. Подать **бисквиты кондитерскіе.**

По 1/2 ф. очищенных: малины, клубники, земляники лѣсной и «Викторіи», 10 абрикосов, ломтики ананаса.—1 ф. сахара.—3 стак. воды.

№ 234. Завтрак.

а) **Винегрет горячій** (№ 11). **Соус с укропом** (№ 11).

ж. б) **Торт с вишнями свѣжими.** 1/2 ф. масла сливочнаго (или чухонскаго) растереть, всыпать **постепенно**, не переставая растирать, 2 стак. муки. Сдѣлать воронкообразную впадину в срединѣ тѣста, влить чашку воды, прибавить 3 желтка, 2 бѣлка и чашку сахара. Вымѣсить тѣсто, раскатать тонкую лепешку, переложить на сковороду, смазанную масломъ, посыпанную мукой, оставя свисать через края сковороды столько тѣста, чтобы можно было покрыть им вишни. Положить, на растянутое по дну сковороды тѣсто — 3 ф. вишень (без косточек), перомѣшанных с чашкою сахара. Покрыть вишни свисающим тѣстом, защипать торт, смазать яйцом, посыпать сахаром, скропить масломъ, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**).

1/2 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.—2 стак. муки.—3 ф. вишень (без косточек).—2 яйца и 2 бѣлка.—2 чашки сахара.

№ 253. Обѣд.

а) **Суп из шпината и щавеля** (№ 102). **Яйца, запеченыя в булочках** (№ 70). б) **Паштет из тѣста слоенаго, с грибами** (№ 229). **Соус «Курляндскій»** (№ 143).

в) **Парфе из сливок сбитых, с земляникой «Викторія».** Протереть через рѣшето 2 ф. земляники «Викторія», смѣшать с 1/4 ф. сахара. Приготовить **сливки сбитыя** (№ 51). Класть в пломбирницу слоями: то сливки сбитыя, то пюре из земляники; заморозить, закопав в лед. Окаймить **кондитерскими фунтовыми буше.**

2 ф. земляники «Викторія».—1/4 ф. сахара.—Сливки сбитыя.

№ 236. Завтрак.

а) **Салат с огурцами. Заправка «по-Ялтински»** (№ 109).

б) **Каротель, тушеная в маслѣ, «aux fines herbes».** Шинкованную каротель, посолив, поставить тушить в маслѣ, под крышкой, на плитѣ. Когда дойдет, всыпать рублен. укропа, петрушки, перемѣшать.

Шинкованная каротель.—Масло.—Укроп, петрушка.

Гренки мучные, поджаренные ломтиками. Растереть 1/4 ф. масла, втереть по одному 6 яиц, развести стаканом молока, всыпать **постепенно**, постоянно растирая, 1/2 ф. муки, прибавить чайн. ложку сахара, соли. Выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную мукой, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

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

Когда остынет, порѣзать ломтиками, обвалять в мукѣ, или, обмокнув в яйцах, обвалять в крошках и обжарить румяно в маслѣ.

В тѣсто: 1/4 ф. масл.—Стакан молока.—Чайн. ложка сахара.—1/2 ф. муки.—6 яиц.—**Для жаренья:** масло и яйца (или мука).

в) **Раковины творожныя** (№ 342).

№ 237. Обѣд.

а) **Ботвинья** (№ 203).

б) **Котлетки из капусты цвѣтной** (№ 221). **Картофель сырой, жареный ломтиками** (№ 63). **Салат из огурцов свѣжих** (№ 221). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Пышки «тётины».** Вскипятить 3 стак. воды с 3/8 ф. масла, всыпать 1 ф. муки, размѣшивать, пока **начнет** отставать от стѣнок кастрюли. Снять с плиты, продолжать размѣшивать, пока почти остынет. Вбить по одному 9 яиц, всыпать 1/4 ф. сахара с ванилью, соли, мѣшать, пока тѣсто запузырится. Опускать по десертной ложкѣ в кипящее масло, обжарить **румяно** со всѣх сторон. Посыпать **сахарной пудрой с ванилью, подать компот** (№ 194).

В тѣсто: 1 ф. муки.—9 яиц.—3 стак. воды.—1/4 ф. сахара.—3/8 ф. масла.—**Для жаренья:** масло.

Компот из вишень свѣжих (№ 194).

№ 238. Завтрак.

а) **Картофель жареный с луком** (№ 31). **Огурцы солёные** (№ 287).

б) **Суфле из моркови** (**пюре**). 3 ф. порѣзанной моркови, посолив, тушить в маслѣ, протереть. Далѣе, как указано для **суфле** (№ 80а). Подать **масло.**

3 ф. моркови.—Булка в 5 коп.—1 стак. сливок.—6 яиц.—Мука.—Масло.—1/4 ф. сметаны.—Сыр.

в) **Желе из земляники свѣжей «Викторія».** 1 ф. отборной земляники «Викторія» положить в компотницу. Приготовить из 2 ф. земляники **сок, как сок из клюквы** (№ 101), далѣе, как указано для **желе** (№ 93). Подать **бисквиты кондитерскіе.**

3 ф. земляники «Викторіи».—2 золотн. агар-агар.—3/8 ф. сахара.

№ 239. Обѣд.

а) **Щи лѣнивыя** (№ 71). **Каравай, из блинов, с «ядрицей»** (№ 67).

б) **Огурцы свѣжіе, жареные** (№ 197). **Салат из томатов, огурцов свѣжих и картофеля** (№ 138). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Мороженое из земляники свѣжей «Викторія».** Приготовляется как **мороженое** (№ 217), замѣнив лѣсную землянику — «Викторіей». Подать **вафельки «Англійскія» кондитерскія.**

Земляника «Викторія» на пюре.—3/4 ф. сахара.

№ 240. Завтрак.

а) **Пудинг из рѣпы** (№ 191). **Соус луковый** (№ 15). б) **Грибы свѣжіе, со сметаной** (№ 207).

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

№ 241. Обѣд.

а) **Суп «Жюльен»** (№ 108). **Пирог сдобный, со свѣжими грибами** (№ 205).

б) **Капуста цвѣтная, жареная.** (№ 189). **Картофель** (№ 146). **Салат из шпината** (№ 197). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Крем сливочный, с земляникой свѣжей «Викторія».** Приготовляется как крем (№ 203). Подать трубочки кондитерскія.

3 ф. земляники «Викторія» на пюре.—1½ ф. сахара.—3 бѣлка.— 3 стак. сбивных сливок.—Для гарнированья, 1 ф. отборной земляники.

№ 242. Завтрак.

а) **Брюква жареная ломтями.** Очищенную брюкву разрѣзать пополам, поперек, отварить слегка в посолённом кипяченом молокѣ, процѣдить. Порѣзать большими ломтями, обвалять в мукѣ, или, обмокнув в яйцах, обвалять в крошках, обжарить румяно в маслѣ. Подать соус сметанный (см. ниже)- -на молокѣ от брюквы.

Брюква.—Молоко.—Мука.—Масло.—Яйца?—Соус сметанный.

Соус сметанный, «Sauce Anglaise», 4 чайн. ложки муки подрумянить в маслѣ, вскипятить с 2½ стаканами горячаго навара, или молока от овощей. Когда загустѣет, прибавить: ¼ ф. сметаны, стол. ложку масла, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки.

3 чайн. ложки муки.—2½ стак. навара, или молока от овощей.—¼ ф. сметаны.—Укроп, петрушка.—Масло.

Салат «по-Фински» (№ 365).

б) **Пюре картофельное, с сыром Швейцарским, «au gratin».** Очищенный картофель, печеный или вареный, протереть; влить стол. ложку масла, перемѣшать. Прибавить, постоянно размѣшивая: 3 яйца, 4 стол. ложки тертаго сыра, 1 стак. сливок (или молока). Выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, смазать яйцомъ, посыпать сыром, скропить масломъ, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать масло.

Картофель.—Масло.—1 яйца. 1 стак. сливок (или молока).—⅛ ф. сыра.

в) Варенец (157). **Крошки из хлѣба ржаного** (№ 204).

№ 243. Обѣд.

а) **Суп пюре из овощей** (№ 12). **Гренки кубики миніатюрные, поджаренные в маслѣ** (№ 4).

б) **Котлетки из грибов свѣжих, бѣлых или красных, или рыжиков, в сметанѣ.** Приготовляются как котлетки (№ 140), замѣнивъ сморчки—бѣлыми или красными грибами, или рыжиками, а укропъ, петрушку — шинкованным луком, подрумяненным в маслѣ.

2 ф. свѣжих грибов.—Масло.—¾ ф. сметаны.—Лук.

Картофель, тушеный в сметанѣ (№ 131). **Салат из свеклы с кресом** (№ 79). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

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

в) Мороженое из малины свѣжей. Приготовляется как мороженое (№ 217), замѣнив землянику—малиной. Подать кондитерскіе фунтовые «Langues de chat».

Малина свѣжая на пюре,—3/4 ф. сахара.

№ 244. Завтрак.

а) Майонез из винегрета. Соус Провансаль» (№ 80а). **б) Драчена** (№ 40).

№ 245. Обѣд.

а) Борщ (№ 8). **Каравай из блинов с кашей Смоленской и яйцами** (№ 102).

б) Капуста цвѣтная, с бобами свѣжими шинкованными. 1 1/2 ф. тонко шинкованных вкось свѣжих бобов сварить, в посолёном кипяткѣ, процѣдить. Сварить цвѣтную капусту, в посолёном кипяткѣ, процѣдить, положить горкой на средину блюда, окаймить горячими бобами. Подать **Соус «Голландскій»** (№ 81).

1 1/2 ф. свѣжих бобов.—Цвѣтная капуста.—Соус «Голландскій».

в) Пилав «Грузинскій», из риса, с фруктами свѣжими. Сварить 3/8 ф. риса разсыпчато, смѣшать со стол. ложкой сахара. Приготовить 1/2 ф. вишень, без косточек, но 1/2 ф. малины, земляники «Викторія» и лѣсной, или клубники. Смочив форму водой, класть в нее слоями рис, пересыпая каждый слой ягодами, то одними, то другими и сахаром; нажать плотно, вынести на лед. Подавал, выложить из формы на глубокое блюдо, облить **сиропом из вишень** (№ 221); убрать порѣзанными пополам свѣжими абрикосами и ломтиками свѣжаго ананаса. Оставшійся сироп подать отдѣльно.

3/8 ф. риса—Сахар.—По 1/2 ф.: вишень (без косточек), малины, земляники «Викторія» и лѣсной или клубники.—Абрикосы, ананас.—Сироп на вишень (№ 221).

№ 246. Завтрак.

а) Блины (Нескучное) (№ 85). **Масло с луком** (№ 208).

Фрикассе из грибов, бѣлых, или красных, в сметанѣ. 3 ф. бѣлых, или красных грибов и луковицу порубить, посолить, подрумянить в маслѣ. Прибавить 3/4 ф. сметаны, соли, прогрѣть, не кипяти.

3 ф. бѣлых, или красных грибов.—Лук.—Масло.—3/4 ф. сметаны.

б) Борщок из свеклы (в чашках) (№ 198).

в, в) Крем сливочный, с малиной свѣжей. Приготовляется как крем (№ 203). Подавая, убрать отборными ягодами малины.

3 ф. пюре малины.—3 бѣлка.—3 стак. сбивных сливок.—1 1/2 ф. малины для гарнированья.

№ 247. Обѣд.

Суп пюре из каротеля, с бобами зелеными (№ 205). **Булочки печеные, с томатами** (№ 213).

б) Суфле из грибов свѣжих, бѣлых, или красных. Порубить 2 ф. грибов, сварить в посолёной кипяткѣ, процѣдить. Затѣм,

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

как **Суфле** (№ 80а), замѣнив пюре томатов — грибами. Подать **соус, на наварѣ грибном, со сметаной** (№ 118).

Булка в 5 коп.—1 стак. сливок.—6 яиц.—Мукл.—2 ф. грибов.—Масло.—¾ ф. сметаны.—Сыр.

Салат из огурцов (№ 221). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Пудинг кексовый.** ½ ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла растереть, соединить с 8 желтками, растертыми с ⅜ ф. сахара и 16 чайн. ложками картофельной муки — растертой с ¼ ф. сметаны. Прибавить: по ¼ ф. корицы и изюма и ½ ф. мелко рѣзаных цукатов. Положить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную мукой. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подавая, посыпать **сахарной пудрой с ванилью.**

½ ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла. — 8 яиц. — ⅜ ф. сахара. — 16 чайн. ложек картофельной муки. — ¼ ф. сметаны. — По ¾ ф. корицы и изюма.—⅛ ф. цукатов.

Компот из смородины черной, свѣжей. Как указано для **компота из свѣжих ягод** (№ 201).

2 ф. черной смородины.—⅜ ф. сахара.—4 стак. воды.

№ 248. Завтрак.

а) **Рѣпа, каротель, спаржа в проч., под соусом «Голландским»** (№ 228). **Гренки из каши Смоленской** (№ 65).

б) **Ёжики из тѣста слоенаго, с миндалем.** ¾ ф. миндалю (без кожиц) тонко пошинковать в длину. Приготовить **тѣсто** (№ 365)—½ **порціи**, раскатать, вырѣзать продолговатыя лепешечки, положить на лист, посыпанный мукой. Смазать яйцом, повтыкать стоймя пшикованный миндаль, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подавая, посыпать **сахарной пудрой с ванилью.**

⅜ ф. миндалю (без кожиц). — Тѣсто слоеное.—Яйцо.—Сахарная пудра с ванилью.

Компот из смородины свѣжей, красной. Приготовляется как указано для **компота из свѣжих ягод** (№ 201).

4 ф. красной смородины.—1 ф. сахара.—4 стак. воды.

№ 249. Обѣд.

ж. а) **Суп из рѣпы, с листьями шпината.** Нарѣзав рѣпу, сварит в посолённом кипяткѣ, процѣдить, протереть. 4 чайн. ложки муки подрумянить в маслѣ, вскипятить со стаканом навара рѣпы, соединить с остальным наваром и рѣпой. Положить 1½ ф. шпината, вскипятить, прибавить: стол. ложку масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки.

Рѣпа.—4 чайн. ложки муки. — Масло. — 1½ ф. шпината. — 2 желтка. — Укроп, петрушка.—1 стак. сливок (или молока).

Пирог сдобный, со свѣжими грибами (№ 205). б) **Крокеты картофельные, жареные** (№ 24).

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

Салат из капусты бѣлой, свѣжей, шинкованной. Удалив весь стержень от бѣлой, свѣжей капусты, мелко пошинковать ее. Сдѣлать заправку **«по-Ялтински»** (№ 109).

Свѣжая бѣлая капуста.—Заправка «по-Ялтински».

в) **Мороженое из клубники свѣжей.** Приготовляется как мороженое (№ 217), замѣнив землянику—клубникой. Подать **кондитерскіе фунтовые «Petits fours».**

Клубника на пюре.—¾ ф. сахара.

№ 250. Завтрак.

а) **Капуста цвѣтная, отварная, «à la Balzac», с Пармезаном, пюре томатов и сметаной.** Цвѣтную капусту сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, порѣзать ломтями, сверху вниз. Сдѣлать на наварѣ ея **соус томаты** (№ 29). Класть капусту слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крупками. Поливать соусом, посыпать Пармезаном. Залить соусом верхній ряд, посыпать сыром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Остальной соус подать отдѣльно.

Цвѣтная капуста.—Соус томаты.—Масло.—¾ ф. Пармезана.

б) **Личница с грибами свѣжими, бѣлыми или красными, в сметанѣ.** Приготовляется как личница (№ 133), замѣнив сморчки—бѣлыми или красными грибами.

1 ф. грибов свѣжих, бѣлых или красных. — Масло. — ½ ф. сметаны. — 9 яиц.—18 стол. ложек молока.—Укроп, петрушка.

в) **Компот из фруктов свѣжих сборных** (№ 233).

№ 251. Обѣд.

а) **Суп «à la paysanne»** (№ 6). **Пирожки растегаи, с рисом** (№ 51). б) **Грибы свѣжіе, жареные в сметанѣ** (№ 207).

в) **Суфле миндальное.** Смолоть (без кожиц): ¾ ф. сладкаго миндалю и 3 шт. горькаго. 1½ стак. сахара растереть с 10 желтками, смѣшать с миндалем. Прибавить 10 сбитых бѣлков, выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Тотчас подавать, посыпав сахарной пудрой. Подать сливки (или молоко).

¾ ф. (без кожиц) сладкаго миндалю и 3 штуки горькаго. — 10 яиц. — 1½ стак. сахара. Подать отдѣльно сливки (или молоко).

Пюре из абрикосов свѣжих. 3 ф. (без косточек) спѣлых абрикосов протереть через рѣшето. Прибавить ⅜ ф. сахару толченаго, перемѣшать.

3 ф. (без косточек) спѣлых абрикосов.—⅜ ф. толченаго сахару.

№ 252. Завтрак.

а) **Голубцы из капусты, фаршированные рисом и грибами свѣжими (бѣлыми или красными, или шампиньонами).** ½ ф. риса отварить разсыпчато, посолить, влить стол. ложку масла, пере-

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

мѣшать. 1½ ф. грибов пошинковать, посолить, подрумянить в маслѣ. Прибавить рис и 3 яйца, размѣшать. Крупные листья капусты обдать кипятком (для уничтоженія их хрупкости), положить на каждый лист, кучкой, фарш, завернуть как зразу, загнув внутрь боковыя части листа (чтобы фарш не вываливался), перевязать нитками. Обвалять в мукѣ, обжарить румяно в маслѣ. Тотчас подавать, или, размѣстив горячія зразы на большое глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками, облить стаканом сметаны, дать прогрѣться в духовкѣ, не кипятя.

¼ ф. риса. — 1½ ф. грибов.—3 яйца.—Листья капусты.—Стакан сметаны.—Масло.

Салат из огурцов свѣжих (№ 221). Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

Суфле из пюре томатов (№ 80а). Соус «Голландскій» (№ 81).

№ 253. Обѣд.

а) Борщ (№ 67). Каша гречневая «ядрица», в горшкѣ (№ 25). б) Томаты фаршированные зеленым горошком (№ 136). Пюре картофельное (№ 140). Салат. Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

в) Суфле из мондамина, с пюре из абрикосов свѣжих. 12 желтков растереть с 12 чайн. ложками сахара, прибавить постепенно, не переставая растирать, 12 чайн. ложек мондамина. Положить 12 сбитых бѣлков, перемѣшать. Половину тѣста положить в форму, смазанную масломъ, посыпанную мукой, покрыть пюре из свѣжих абрикосов (№ 251)—½ порціи. Покрыть остальным тѣстом, дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Посыпать сахарной пудрой, подать сливки (или молоко).

12 янц. — 12 чайн. ложек мондамина. — 12 чайн. ложек сахара. — Пюре абрикосовое (№ 251)—½ порціи.—Масло.

№ 254. Завтрак.

а) Картофель, вареный на парѹ, с фрикассе из грибов свѣжих, (бѣлых или красных, или шампиньонов), в сметанѣ. Сварить картофель (№ 94), облить его фрикассе из свѣжих бѣлых, или красных грибов (№ 246)—½ порціи. Подать масло.

Картофель.—Фрикассе из свѣжих грибов (№ 246)—½ порціи.—Масло.

б) Вареники с вишнями свѣжими. Приготовляются как вареники (№ 210), замѣнив чернику — вишнями (без косточек) (1½ ф.). Подать сметану и сахар.

1½ ф. вишень (без косточек).—Тѣсто на вареники (№ 32)—½ порціи.—¼ ф. сахара.

№ 255. Обѣд.

Суп, пюре, из томатов (№ 154). Рис с рублеными яйцами, запеченый (№ 175). б) Котлетки из овощей (№ 20). Салат из свеклы, с крессом (№ 79). Заправка «по-Варшавски» (№ 7). Абрикосы свѣжіе, жареные в тѣстѣ (№ 215).

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

№ 256. Завтрак.

а) **Яйца, с пюре из томатов** (№ 194). **Огурцы солёные** (№ 287).

б) **Саго холодное, с соком из смородины, свѣжей, черной.** 1/2 ф. простяннаго настоящаго (или картофельнаго) саго варить в кипяткѣ, пока станет полупрозрачным. Продолжать варить, доливая **сок из смородины черной** (№ 212), пока саго сдѣлается вполнѣ прозрачным. Прибавить 1/4 ф. сахара, перемѣшать, выложить в форму, туго нажать, вынести на ледник. Подавая, облить **сиропом из смородины черной** (№ 221)—1/2 порціи.

1/2 ф. саго.—Сок из черной смородины.—1/4 ф. сахара.—Сироп из смородины черной (№ 221)—1/2 порціи.

№ 257. Обѣд.

а) **Ботвинья** (№ 193).

б) **Яйца, обжаренныя в крошках.** Сварить 12 яиц **вашотом** (№ 27), очистить, обмокнуть в яйцах, обвалять в крошках, обжарить **румяно** в маслѣ. Уложить горкой на блюдо, убрать вѣточками петрушки.

Яйца.—Вѣточки петрушки.—Масло.

Шпинат, тушеный цѣльными листьями (№ 109). **Салат из томатов, огурцов свѣжих и картофеля** (№ 138). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Каша манная, красная, из смородины свѣжей черной (горячая или холодная).** Приготовить **сок из смородины черной** (№ 212). Вскипятить 4 стак. воды, засыпать 32 чайн. ложками манной крупы. Когда **начнет** густѣть, долить **постепенно** 4 стак. сока, размѣшивая, пока каша дойдет. Всыпать 1/2 стак. сахара, перемѣшать. Подать **сливки** (или **молоко**).

4 стак. воды.—4 стак. сока черной смородины.—32 чайн. ложек манной крупы.—1/2 стак. сахара.

№ 258. Завтрак.

а) **Горошек свѣжій, отварной** (№ 217). **Масло или соус с укропом** (№ 11). б) **Сырники** (№ 125). **Масло подрумяненное** (№ 23). в) **Желе из смородины красной** (№ 224).

№ 259. Обѣд.

а) **Суп из шпината, со щавелем** (№ 102). **Каравай из блинов, с каротелью** (№ 57). б) **Грибы свѣжіе, в сметанѣ** (№ 203). **Огурцы солёные** (№ 287).

в) **Парфэ из сливок сбитых, с малиной свѣжей.** Приготовляется **как парфэ** (№ 235), замѣнив **землянику** — **малиной**. Окаймить **бисквитами кондитерскими**.

2 ф. малины на пюре.—1/4 ф. сахара.—Сливки сбитыя (№ 51).

№ 260. Завтрак.

а) **Бобы зеленые** (№ 135). **Масло подрумяненное** (№ 23). б) **Паштет из тѣста слоенаго, с грибами свѣжими** (№ 229). **Соус красный** (№ 60).

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

№ 261. Обѣд.

а) Суп изъ свекольника (№ 112). Пирогъ сдобный, со свѣжими грибами (№ 205). б) Спаржа жарная (№ 125). Пюре картофельное, съ сыромъ (№ 242). Салат. Заправка «по-Ялтински» (№ 109).

в. в) Кремъ сливочный, съ клубникой свѣжей (Locarno). Приготовляется какъ кремъ (№ 203). Подавая, убрать клубникой отборной (1 ф.) и подать печенье кондитерское «макроны».

1 ф. сахара.—3 бѣлка.—3 стак. сбивныхъ сливокъ.—2 ф. клубники, на пюре, и 1 ф. для гарнированья.

№ 262. Завтракъ.

а) Суфле изъ шпината, со щавелемъ (№ 115).

Яичница глазунья. Дать закипѣть маслу на большой сковородѣ, или на порціонныхъ, выпустить 16 яицъ, посолить. Какъ только стянутся,—тотчасъ подавать.

Масло.—16 яицъ.

б) Мороженое изъ смородины черной, свѣжей. Приготовляется какъ мороженое (№ 217), замѣнивъ землянику—смородиной черной. Подать кондитерскіе фунтовые «Langues de chat».

Черная смородина на пюре.—3/4 ф. сахара.

№ 263. Обѣд.

а) Суп пюре, изъ каротеля, съ бобами зелеными (№ 205). Пирожки бличьи, со шпинатомъ и щавелемъ (№ 110). б) Спаржа «au gratin» (№ 145).

в) Парфе изъ сливокъ сбитыхъ, съ клубникой свѣжей. Приготовляется какъ Парфе (№ 235), замѣнивъ землянику — клубникой. Окаймить вафельками «Англійскими», кондитерскими.

2 ф. клубники на пюре.—1/4 ф. сахара.—Сливки сбитыя (№ 61).

№ 264. Завтракъ.

а) Капуста цвѣтная, съ бобами зелеными (№ 245). Соус «Голландскій» (№ 81). б) Пельмени, съ грибами свѣжими (№ 222). Масло подрумяненное (№ 23).

Б. в) Кремъ сливочный, со смородиной черной, свѣжей (Locarno). Приготовляется какъ кремъ (№ 203). Подавая, убрать отборной черной смородиной (1 1/2 ф.). Подать кондитерскіе фунтовые «Petits fours».

1 ф. сахара.—3 бѣлка.—3 стак. сбивныхъ сливокъ.—2 ф. черной смородины, на пюре и 1 ф. отборной, для гарнированья.

№ 265. Обѣд.

а) Ботвинья (№ 203). б) Пудингъ изъ спаржи (№ 130). Соус сливочный (№ 130), в) Грибы свѣжіе (№ 207).

г) Тартелетка изъ тѣста рубленаго, со сливками сбитыми и свѣжей земляникой лѣсной, или «Викторіей», или малиной, или клубникой, или абрикосами, или ананасомъ. Приготовить тѣсто

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

рубленое (№ 20)—1/2 порціи, раскатать, переложить в тартелетную форму, смазанную масломъ, посыпанную мукой; крѣпко нажать тѣсто ко дну и стѣнкамъ формы. Дать постепенно подрумяниться въ духовкѣ. Приготовить сливки сбитыя (№ 51)—1/2 порціи, перемѣшать съ 2 ф. ягодъ, или фруктовъ, пересыпанныхъ 1/2 ф. сахара. Наполнить остывшую тартелетку.

Тѣсто рубленое (№ 20)—1/2 порціи.—Сливки сбитыя (№ 51),—1/2 порціи.—2 ф. ягодъ, или другихъ фруктовъ.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЛѢТНИХЪ МЕНЮ.

ПРАЗДНИЧНЫЕ.

На 6 персонъ.

№ 266. Завтракъ.

а) Майонезъ изъ винегрета и Соусъ «Провансаль» (№ 80а). б) Борщокъ (№ 115). Палочки слоеныя, съ сыромъ (№ 88). в) Грибы свѣжіе (№ 207). г) Абрикосы свѣжіе, жареные въ тѣстѣ (№ 215).

№ 267. Обѣдъ.

а) Ботвинья (№ 193). б) Каравай изъ блиновъ, съ рисомъ (№ 28). в) Котлетки изъ капусты цвѣтной (№ 221). Салатъ изъ томатовъ, огурцовъ свѣжихъ и картофеля (№ 138). Заправка «по-Швейцарски» (№ 3). Картофель, запеченый «по-Итальянски» (№ 178). г) Мороженое ананасное (№ 118).

Буше, съ пюре изъ абрикосовъ свѣжихъ, покрытыя помадкой съ розовымъ масломъ. Приготовить буше (№ 84). Половину ихъ повернуть вверхъ дномъ, покрыть слоемъ пюре изъ абрикосовъ свѣжихъ (№ 251)—1/3 порціи. Прижавъ къ нимъ остальныя половинки буше, покрыть ими; если бы по краямъ выступило пюре—удалить его. Покрыть помадкой съ розовымъ масломъ (№ 84)—1/2 порціи, поверхность буше и по бокамъ, дать обсохнуть.

8 яич.—8 чайн. ложекъ сахара.—8 чайн. ложекъ майцены, или мондамина, или картофельной муки.—Пюре изъ свѣжихъ абрикосовъ (3/4 порціи).—Помадка съ розовымъ масломъ—1/2 порціи.

№ 268. Завтракъ.

а) Ботвинья (№ 203). б) Яичница, съ грибами свѣжими въ сметанѣ (№ 250). в) Томаты «au gratin» (№ 122). г) Суфле изъ абрикосовъ свѣжихъ (№ 189). д) Компотъ изъ фруктовъ свѣжихъ (№ 233).

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

№ 269. Обѣд.

а) Суп пюре из томатов (№ 154). Каравай из блинов, с рисом. (№ 28). б) Спаржа под бешемелем (№ 154). в) Котлетки из грибов свѣжих (№ 243). Картофель жареный (№ 158). Салат из свеклы, с кресом (№ 79). Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

Б. г) Крем сливочный, с абрикосами свѣжими (St. Kéno). Приготовляется как крем (№ 203). Подавая, убрать отборными абрикосами, разрѣзанными пополам, в длину.

10 отборных абрикосов, для гарнировання: 2 ф. (без косточек) абрикосов, на пюре.—1 ф. сахара.—3 бѣлка.—3 стак. сбитых сливок.

ж. Пирожное бисквитное ванилевое, с ананасом засахаренным. Приготовляется как пирожное (№ 183), замѣнив апельсины—ананасом засахаренным (№ 364).

6 желтков.—3 яйца.—½ ф. сахара с ванилью—¾ ф. муки.—Ананас засахаренный.

№ 270. Завтрак.

а) Заливное, из каротеля и горошка зеленаго (№ 81). Соус Провансаль (№ 80а). б) Суфле из пюре томатов (№ 80а). Соус «Голландскій» (№ 81). в) Пельмени, с грибами свѣжими (№ 222). Масло подрумяненное (№ 23). г) Орѣхи молотые, с медом (№ 227). Молоко миндальное (№ 731.

№ 271. Обѣд.

а) Суп «прентаньер» (№ 94). Пирог сдобный, с грибами свѣжими (№ 205). б) Суфле из пюре томатов (№ 80а). Соус «Голландскій» (№ 81). в) Капуста цвѣтная, жареная в кляръ (№ 189). Пюре картофельное (№ 242). Салат из спаржи (№ 148). Заправка «по-Швейцарски» (№ 3). г) Парфе из сливок сбитых, с печеньем «макроны» и свѣжими фруктами (№ 211). Трубочки (№ 159).

№ 272. Завтрак.

а) Пудинг из шпината, с яйцами (№ 174). Соус «Голландскій» (№ 81). б) Томаты, фаршированные горошком (№ 136). Салат. Заправка «по-Вариавски» (№ 7). в) Рыжики свѣжіе, в сметанѣ (№ 215). Хворост (№ 81).

Пюре из сырых: малины, вишень, черной или красной смородины, клубники, синих или желтых слив, земляники лѣсной или «Викторіи», абрикосов, дыни, ананаса. 3 ф. любых ягод или фруктов, протереть через ривіето, прибавить 1—1½ сахара, перемѣшать, дать застыть на льду.

3 ф. любых ягод, или фруктов.—1—1½ ф. сахара.

№ 273. Обѣд.

а) Суп пюре из капусты цвѣтной (№ 217). Пирожки с яйцами (№ 128). б) Картофель, с фрикасе из грибов (№ 254). в) Спаржа жареная (№ 125). Салат. Заправка «по-Швейцарски» (№ 3). г) Вафли (№ 83). д) Желе из земляники свѣжей (№ 238).

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

№ 274. Завтрак.

а) **Паштет слоеный, со свѣжими грибами** (№ 229). **Соус «Курляндскій»** (№ 143). б) **Бобы восковые, отварные** (№ 193). **Масло подрумяненное** (№ 23).

в) **Капуста цвѣтная, запеченая под соусом сливочным.** Отварить цвѣтную капусту, в посолённом кипяткѣ, процѣдить, порѣзать ломтями. Стакан навара ея вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стак. сливок, разболтанных с 4 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: стол. ложку масла, соли. Дать остыть, вбить 2 яйца. Капусту класть слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, поливая каждый слой соусом. Смазать яйцом, посыпать тертым сыром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

Капуста цвѣтная.—Стакан навара цвѣтной.—2 стакана сливок. 1 чайн. ложки муки.—2 яйца.—Сыр.—Масло.

г) **Парфе из сливок сбитых, с печеньем миндальным «макроны» и со свѣжей смородиной черной.** Приготовляется как парфе (№ 211)—из пюре черной смородины, протерев 2 ф. ягод через рѣшето и смѣшав их с $^1/_4$ ф. сахара.

2 ф. черной смородины.—$^1/_4$ ф. сахара.—1 фпеченья «макроны».—Сливки сбитыя (№ 51 г.

№ 273. Обѣд.

а) **Борщ** (№ 28). **Пышки заварныя, с сыром** (№ 177), б) **Рѣпа, каротель, спаржа и др. овощи, под соусом «Голландским»** (№ 228). **Салат Латук, со свѣжими огурцами, «по-Фински»** (№ 365). в) **Паштет слоеный, с грибами свѣжими** (№ 229). **Соус «красный» с лимоном и сахаром подрумяненым.** (№ 60).

ж. г) **Пломбіер сливочный, с рисом и со свѣжей малиной, или земляникой лѣсной, или «Викторіей», или клубникой, или абрикосами, или черной смородиной, или желтыми сливами, или дыней, или ананасом.** Сварить разсыпчато $^1/_4$ ф. риса, смѣшать с 2 ф. ягод, или фруктов (если ананас или дыня, или сливы, или абрикосы—то мелко порѣзав их). Растереть 3 желтка с $^1/_4$ ф. сахара с ванилью, сбивать, вливая постепенно, 1 стак. сбивных сливок, пока загустѣет. Перемѣшать с рисом и фруктами. Прибавить 2 стак. сбитых сбивных сливок, смѣшанных с $^1/_2$ ф. сахара с ванилью, перемѣшать, выложить в пломбіерную форму, вынести на ледник, зарыть в лед, заморозить.

$^1/_4$ ф. риса.—$1^1/_2$ ф. ягод, или фруктов.—3 желтка.—$^3/_4$ ф. сахара с ванилью.—3 стак. сбивных сливок.

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

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ОСЕННИХ МЕНЮ.

БУДНИЧНЫЕ.

На 6 персон.

№ 276. Завтрак.

а) **Каша перловая, разсыпчатая** (в горшкѣ) (№ 4).

б) **Томаты, запечённые «по-Англійски», фаршированные шампиньонами.** Взять 30 крупных томатов, срѣзать верхушки, вынуть мякиш настолько, чтобы дно и стѣнки могли удержать фарш. 1 ф. шампиньонов порубить, **подрумянить** в маслѣ, прибавить ½ стак. сметаны, соли, перемѣшать. Сотейник смазать маслом, посыпать крошками, помѣстить томаты (в один ряд), наполнить каждый шампиньонами, покрыть срѣзанной верхушкой. Посыпать тертым сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать отдѣльно **соус «Англійскій»** (см. ниже). Или переложить горячіе томаты на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, залить стаканом сметаны, дать прогрѣться в духовкѣ, **не кипятя.**

30 томатов.—1 ф. шампиньонов.—1½ стак. сметаны.—Масло.—Сыр.

Соус красный «Англійскій», из шампиньонов, с лимоном и сметаной. ½ ф. шампиньонов пошинковать, посолить, сварить, процѣдить. 3 чайн. ложки муки подрумянить в маслѣ, влить 3 стак. навара шампиньонов, вскипятить. Прибавить стол. ложку масла, сок 1 лимона, 2 чайн. ложки сахара, ½ стак. сметаны, и шампиньоны, прогрѣть, **не кипятя.**

½ ф. шампиньонов.—3 чайн. ложки муки.—Масло.—лимон. — 2 чайн. ложки сахара.—½ стак. сметаны.

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

№ 277. Обѣд.

а) **Суп из спаржи** (№ 114). **Гренки с Пармезаном** (№ 30). б) **Колбаски картофельныя** (№ 19). Салат. Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

Кольраби, под соусом «Эстляндским» сливочным, с огурцами солёными. Порѣзав кольраби кубиками, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Приготовить соус «Эстляндскій» (см. ниже), залить горячій кольраби, прогрѣть, не кипятя; всыпать рублен. укропа, петрушки, перемѣшать.

Кольраби.—Соус «Эстляндскій».—Укроп, петрушка.

Соус «Эстляндскій» сливочный, с огурцами солёными. Порѣзав поперечными ломтиками 3 очищенных солёных огурца, сварить в наварѣ овощей, процѣдить. 4 чайн. ложки муки подрумянить в маслѣ, вскипятить с 2 стаканами навара овощей и огурцов. Прибавить стол. ложку масла, 1 стак. сливок, огурцы, прогрѣть, не кипятя, всыпать рублен. укропа, петрушки, перемѣшать.

3 солёных огурца.—4 чайн. ложки муки.—Масло.—2 стак. навара овощей и огурцов.—Стак. сливок.—Укроп, петрушка.

в) **Шарлотка из хлѣба бѣлаго, со свѣжими яблоками, или сливами желтыми (Zoppot).** Срѣзать с 2 булок (по 3 коп.) толстыя корки, порѣзать ломтиками, обвалять в сахарной пудрѣ, разложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Шарлотницу смазать маслом, посыпать мукой, выложить дно и стѣнки подрумяненными гренками. 9 крупных яблок очистить, удалить стержни. Класть яблоки слоями в шарлотницу, пересыпая сахаром, изюмом и корицей. Яблоки можно замѣнить желтыми сливами, разрѣзав их пополам и удалив косточки. Покрыть гренками, смазать яйцом, посыпать сахаром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

2 булки по 3 коп.—Сахар.—Масло.—9 крупных яблок, или желтыя сливы.—По ¼ ф. изюма и корицы.—Яйцо.

№ 278. Завтрак.

а) **Капуста Брюссельская** (№ 85). **Пюре картофельное** (№ 242).

б) **Ватрушка из тѣста жирнаго, со сливами свѣжими спелыми.** Приготовить тѣсто жирное (см. ниже)—½ порціи, раскатать. Лист смазать маслом, посыпать мукой, положить тѣсто, загнуть и защипать края, как для ватрушки, смазать их яйцом. Покрыть ватрушку 3 фунтами (без косточек), разрѣзанных в длину спелых слив, посыпать сахаром, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подавая, посыпать сахарной пудрой с ванилью. Подать сливки (или молоко).

Тѣсто жирное—½ порціи (см. ниже).—Масло.—Яйцо.—3 ф. (без косточек) спелых слив.—Стакан сахару.

Тѣсто жирное. ½ ф. масла растереть, прибавить 2 яйца, разболтанных с соком ½ лимона. Всыпать постепенно, продолжая

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

растирать, 1 ф. муки. Вымѣсить тѣсто, дать застыть на льду. Если тѣсто требуется для пирожнаго, то прибавить в растертое масло—1/4 стакана сахара.

1/2 ф. масла.—Яйцо.—1/2 лимона.—1 ф. муки.—1/4 стак. сахара?

№ 279. Обѣд.

а) **Борщ «Ялтинскій»** (№ 28).

Пирожки из тѣста заварного, со шпинатом, щавелем и яйцами. Приготовляются как **пирожки** (№ 45), замѣнив саго — шпинатом (3/4 ф.), со щавелем (1/4 ф.). Тушить вмѣстѣ в маслѣ, протереть.

Тѣсто заварное—1/2 порціи (№ 45).—3/4 ф. шпината, 1/4 ф. щавелю.—3 крутых, рубленых яйца.—Укроп, петрушка.—Масло.

б) **Артишоки, с соусом сливочным.** Удалить с артишоков первые, сухіе листья, отрѣзать острые кончики остальных, разложить на сотейник, залить 3 стаканами посолёнаго кипятку, сварить. Слить навар, процѣдить, 1/3 стакана его остудить. Вскипятить 1 1/2 стакана навара, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/3 стак. холоднаго навара, разболтаннаго с 4 1/2 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: стол. ложку масла, 1 стак. сливок, соли, прогрѣть, не кипятя. Подать отдѣльно к артишокам.

Артишоки.—4 1/2 чайн. ложки муки.—Масло.—1 стак. сливок.

в) **Блинчики жареные.** Спечь блинчики (№ 64), подрумянивая с одной стороны; сложить каждый вчетверо, подрумяненной стороной внутрь, обжарить румяно в маслѣ. Подать сок лимонный и сахар, или пюре из смородины черной (№ 140).

Блинчики (№ 64).—Масло.

№ 280. Завтрак.

а) Запеканка из моркови (№ 12). Соус «Голландскій» (№ 81).

б) Колбаски картофельныя (№ 19).

Салат Андив. Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

№ 281. Обѣд.

а) **Щи лѣнивыя** (№ 71). **Каравай из блинов, с ягодой** (№ 67).

б) **Сельдерей обжаренный в кларѣ** (№ 23). Салат. Заправка «по-Ялтински» (№ 109).

в) **Пудинг, миндальный** Сладкіе сухари (на 6 коп.) порѣзать, залить стаканом сливок (или молока), протереть через рѣшето. 1/2 ф. (без кожиц), сладкаго миндалю и 2 штуки горькаго смолоть. Прибавить сухари с их сливками (или молоком), 6 желтков, растертых со стаканом сахара, 2 стол. ложки растертаго масла, перемѣшать. Прибавить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную мукой. Смазать яйцом, посыпать тонко нашинкованным миндалем, сахаром, скропить маслом. Дать постепенно подняться и подрумяниться в ду-

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

ховкѣ. Поданая, посыпать сахарной пудрой. Подать пюре из клубники (№ 140) и сливки (или молоко).

Сухари на 6 коп.—1 стак. сливок (или молока).—1/2 ф. сладкаго миндаля и 2 штуки горькаго.—Стак. сахара.—7 лиц.—2 стол. ложки масла.

№ 282. Завтрак.

а) **Винегрет** (№ 3). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

б) **Сафой, с рисом и сыром Швейцарским, под соусом сливочным.** Стакан риса отварить разсыпчато, влить 2 стол. ложки масла, посолить, перемѣшать. Класть слоями на глубокое блюдо, пересыпая тертым сыром. Смазать яйцом, посыпать сыром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Разрѣзать сафой, удалить стержень, полинковать, слегка отварить в закипѣвшем посолённом молокѣ, процѣдить. 1/3 стак. молока от сафоя остудить, а 1 1/2 стакана его вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. остывшаго молока от сафоя, разболтаннаго с 4 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: стол. ложку масла, 1 стак. сливок, соли; прогрѣть, не кипятя, всыпать рублен. укропа, петрушки. Выложить горячій сафой в салатник, облить его частью соуса, остальное подать отдѣльно. Подать, одновременно, запеченый рис.

Стакан риса.—Яйцо.—Швейцарскій сыр.—Сафой.—3—4 стак. молока.—4 чайн. ложки муки.—1 стак. сливок.—Укроп, петрушка.—3 стол. ложки масла.

№ 283. Обѣд.

Ж. а) **Суп с макаронами и Пармезаном.** 1/4 ф. макарон поломать, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Подрумянить в маслѣ ломти рѣпы, моркови, луку; разварить в посолённом кипяткѣ. Протереть через рѣшето, соединить с наваром подрумяненных овощей и макаронами, прибавить: стол. ложку масла, 1 стак. сливок, разболтанных с 2 желтками соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рублен. укропа, петрушки. Подать отдѣльно тертый Пармезан.

1/4 ф. макарон.—Масло.—Ломти: рѣпы, моркови, луку.—1 стак. сливок.—2 желтка.—Укроп, петрушка.—Подать отдѣльно тертый Пармезан.

б) **Котлетки из чечевицы** (№ 8).

ж. **Пюре из тыквы.** Порѣзав тыкву ломтями, посолить, сварить, протереть через рѣшето. Стакан сливок вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. молока, разболтаннаго с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: стакан сливок, разболтанных с 2 желтками; 2 стол. ложки масла, соли, соединить с тыквой, прогрѣть, не кипятя.

Тыква.—2 стол. ложки масла.—1 стак. сливок и 1/2 стак. молока.—3 чайн. ложки муки.—2 желтка.

Салат из томатов свѣжих, с луком Испанским и кроссом. Спѣлые томаты порѣзать поперечными ломтями, также Испанскій лук, прибавить кросса. Сдѣлать **Заправку «по-Швейцарски»** (№ 3).

Томаты.—Испанскій лук.—Кресс.—Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

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

в) **Яблоки, запеченыя в раковинах, или на сковородѣ (холодныя или горячія) (Baden-Baden).** 6 крупных яблок очистить, порѣзать ломтями, разложить в раковины, смазанныя маслом, посыпанныя сахаром. 6 желтков растереть с ½ стак. сахара, соединить с 2 стол. ложками растертаго масла; прибавить, постоянно растирая: стакан сливок и ½ ф. натертаго на теркѣ миндальнаго печенья «**макроны**». Положить 6 сбитых бѣлков, размѣшать, покрыть яблоки, посыпать сахаром. Поставить раковины на лист, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подавать холодным или горячим. Раковины можно замѣнить большой сковородой. Подать **сливки** (или **молоко**).

6 яблок.—Стак. сахар.—6 инд.—Стак. сливок. — ½ ф. печенья «макроны».—Стол. ложку масла.

№ 284. Завтрак.

а) **Колдуны с рисом и яйцами.** ¾ ф. риса сварить разсыпчато, влить стол. ложку масла, перемѣшать, прибавить 2 крутых рубленых яйца, укропа, петрушки, соли, перемѣшать. Приготовить **тѣсто** (№ 32)—⅔ порціи, тонко раскатать, вырѣзать лепешечки, положить на каждую, кучкой, начинку, защипать. Сварить в посолённом кипяткѣ. Подать **масло подрумяненное** (№ 23).

На фарш.: ¼ ф. риса.—Стол ложку масла.—2 яйца.—Укроп, петрушка.—На тѣсто: 2 яйца.—2 стак. муки.—8 стол. ложек воды.—2 золотн. соли.

ж. б) **Порей под соусом сливочно-лимонным.** Порѣзав порей, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить; ½ стак. навара порея остудить, а стакан вскипятить. Влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, ½ стак. остывшаго навара, разболтаннаго с 3 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: стол. ложку масла, стертую цедру с ½ лимона, сок 1 лимона, 1 стак. сливок, разболтанных с 2 желтками, сахара, соли, согрѣть, **не кипятя**. Согрѣть в соусѣ порей, **не давая закипѣть**.

Порей.—3 чайн. ложки муки.—Стол. ложку масла.—Лимон.—1 стак. сливок.—2 желтка.—Сахар.

Фрикадельки жареныя с сыром Швейцарским (№ 214).

№ 285. Обѣд.

а) **Борщ из свеклы квашеной, с грибами бѣлыми сушеными.** ⅛ ф. бѣлых сушеных грибов сварить, посолив; процѣдить, пошинковать. Отварить **квашеную свеклу** (см. ниже), развести грибным бульоном, прибавить: 3 чайн. ложки муки, подрумяненныя с маслом, шинкованнаго, поджареннаго в маслѣ лука, стол. ложку масла, сметаны, соли, прогрѣть, **не кипятя**. Всыпать рублен. укропа, петрушки. Подать отдѣльно **сметану**.

⅛ ф. бѣлых сушеных грибов. — Квашеная свекла.—3 чайн. ложки муки.—Масло.—Лук.—Сметана.—Укроп, петрушка.

Пирожки блинчатые, с грибами, кашей Смоленской и луком. Сварить крутую **кашу Смоленскую** (см. ниже)—¼ порціи. Влить стол.

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

ложку масла, перемѣшать. Сварить 1/8 ф. бѣлых сушеных грибов в посолённом кипяткѣ, процѣдить, порубить. Подрумянить в маслѣ шинкованный лук, смѣшать с грибами и кашей. Спечь **блинчики** (№ 64), подрумянивая с одной стороны. Покрыть подрумяненную сторону каждаго блинчика фаршем, загнуть внутрь края его, с двух противоположных сторон, свернуть в трубочку, перевязать нитками. Обвалять в мукѣ, или, обмокнув в яйцах, обвалять в крошках, обжарить румяно в маслѣ. Убрать вѣточками петрушки, свѣжей, или подрумяненной в маслѣ.

Смоленская каша.—1/8 ф. сушеных бѣлых грибов.—Лук.—Блинчики.—Масло.—Яйца.—Зелень петрушки.

Каша Смоленская крутая (в горшкѣ). 1 ф. Смоленской крупы (средней) просѣять, всыпать в горшок, занив половину его, посолить, положить стол. ложку масла. Залить кипятком на столько, чтобы покрылась вся крупа, перемѣшать, дать **постепенно** добѣти в духовкѣ. Подать **масло и сливки** (или **молоко**).

1 ф. крупы Смоленской (средней). — Стол. ложку масла.

Котлетки из капусты свѣжей рубленой. Приготовляются как **котлетки** (№ 38), замѣнив рис—рубленой свѣжей капустой, которую, посолив, тушить в маслѣ.

Капуста.—Масло.—Сухари на 2 коп.—Стакан сливок (или молока).—2 яйца.—Укроп, петрушка.

Салат картофельный, с крессом. Отварив картофель в посолённом кипяткѣ, очистить, мелко порѣзать, прибавить кресс. Сдѣлать Заправку **«по-Малороссійски»** (см. ниже), или **Заправку «по-Швейцарски»** (№ 3).

Картофель.—Кресс.—Заправка «по-Малороссійски», или «по-Швейцарски».

Заправка «по-Малороссійски», с Прованским маслом, лимонами и яйцами. 2 крутых желтка растереть с 2 стол. ложками Прованскаго масла, облить салат, или кушанье, требующее «заправку», основательно перемѣшать. Сок 1 лимона разболтать с 3 чайн. ложками сахара, 1/2 чайн. ложкой соли, всыпать рублен. укропа, петрушки и (если подходит) зеленаго луку, 2 рубленых крутых бѣлка, вылить на салат, или кушанье, вторично перемѣшать.

2 стол. ложки Прованскаго масла.— Сок 1 лимона.— 3 чайн. ложки сахара, 1/2 чайн. ложки соли.—Зеленый укроп, петрушка и лукъ (?)—4 яйца.

в) Пирог сливочный, «Schmandtkuchen». 10 желтков растереть с 1 1/2 ф. сахара, прибавить **постепно**, не переставая растирать, 1 1/2 стак. муки и 1 1/2 стак. сливок. Положить 10 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную мукой. Дать **постепенно** подняться и **подрумяниться** в духовкѣ. Посыпать **сахарной пудрой с ванилью**, подать **сливки** (или **молоко**).

10 яиц.—1/2 ф. сахара.—1 1/2 стак. муки.—1 3/2 стак. сливок.

№ 286. Завтрак.

а) **Чечевица, с рыжиками солёными.** 1 ф. чечевицы залить часов на 6 водой, в ней же сварить. Прибавить: 2 стол. ложки

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

масла, 1 ф. молоденьких солёных рыжиков, прогрѣть, **не кипятя**. Всыпать рубленаго укропа, петрушки. Подать **масло горячее и сок лимонный.**

1 ф. чечевицы.—1 ф. солёных рыжиков.—2 стол. ложки масла.—Укроп. петрушка.—Подать отдѣльно, масло горячее и сок лимонный.

Гренки из хлѣба чернаго, с сыром зеленым (№ 36).

Коренья сладкіе, отварные «au naturel». 2 ф. сладких кореньев, порѣзав, отварить в посолённом кипяткѣ, с соком 1/2 лимона, процѣдить. Подать **масло с крошками подрумяненными** (№ 151).

3 ф. сладких кореньев.—1/2 лимона.—Масло с крошками подрумяненными.

№ 287. Обѣд.

Як. а) Суп пюре из тыквы. 2 ф. порѣзанной тыквы сварить в 2 бут. посолённаго молока, протереть, соединить с молоком от тыквы; прибавить 3 чайн. ложки муки, подрумяненныя в маслѣ, вскипятить. Прибавить: стол. ложку масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, соли, прогрѣть, **не кипятя**. Всыпать рубленаго укропа, петрушки.

2 ф. тыквы.—3 чайн. ложки муки.—Масло.—1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Укроп, петрушка.

Пирог из тѣста рубленаго, с кашей Смоленской и шампиньонами. Приготовить **кашу Смоленскую** (№ 285)—1/2 порціи, влить 2 стол. ложк. масла, перемѣшать. 1 ф. шампиньонов пошинковать, посолить, **подрумянить** в маслѣ, смѣшать с кашей. Приготовить **тѣсто рубленое** (№ 20), раскатать, положить фарш, закрыть пирог, защипать его, смазать яйцом. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **масло.**

Каша Смоленская. (№ 285) — 1/2 порціи. — Масло. — 1 ф. шампиньонов.— Тѣсто рубленое—1/2 порціи (№ 20).—Яйцо.

б) Котлетки из гороха желтаго (№ 55). **Лук Шарлот, запеченый под соусом красным** (№ 54).

Огурцы солёные, вирок. Свѣжіе, зеленые, крѣпкіе огурцы вымыть в холодной отварной водѣ, обтереть. Посолить холодную отварную воду, считая по 2 чайн. ложки соли на каждую бутылку воды. Выложить дно боченка листьями: черносмородинными, вишневыми, дубовыми, укропом. Класть рядами огурцы, отдѣляя каждый ряд—поименованными листьями и укропом. Наполнить бочёнок плотно огурцами, до верха. Залить разсолом. покрыть плотно крышкой, держать в холодном, сухом мѣстѣ. Прибавить, по желанію, разрѣзанный чеснок.

Соль.—Отварная вода.—Листья: черносмородинные, дубовые, вишневые.—Укроп, чеснок.

Огурцы свѣжепросольные. Приготовляются так же, как **огурцы солёные** (см. выше), залив их **тепловатой** отварной водой, замѣнив бочёнок—банкой: **употреблять через сутки.**

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

в) **Груши «à la Richelieu», с рисом, миндалем и пюре из абрикосов.** 1/4 ф. риса сварить разсыпчато, влить 2 стол. ложки масла, всыпать 1/2 стак. сахара, перемѣшать. 1/4 ф. (без кожиц) сладкаго миндалю и 2 штуки горькаго смолоть, смѣшать с рисом. 10 средней величины сочных груш очистить, разрѣзать на 4 части, удалив стержни. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать мукой, положить половину риса с миндалем, затѣм, слоями, то груши, то **пюре из абрикосов** (№ 251)—2/3 **порціи.** Покрыть остальным рисом с миндалем. 3 желтка растереть с 1/2 стаканом сахара; прибавить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать. Покрыть рис, посыпать сахаром, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**).

1/4 ф. риса.—3/4 ф. сладкаго миндалю, 2 штуки горькаго.—10 груш.—3 яйца.—2 стол. ложки масла.—1/2 стак. сахара.—**На пюре:** 2 ф. абрикосов и 1/4 ф. сахара толченаго.

№ 288. Завтрак.

а) **Артишоки отварные, «au naturel».** С 12—15 крупных артишоков снять сухіе листья, обрѣзать острые кончики остальных, сварить в посолённом кипяткѣ, **тотчас** подавать. Подать **масло с крошками подрумяненными** (№ 151).

12—15 артишоков.—Масло с крошками подрумяненными (№ 151).

б) **Фасоль бѣлая, мелкая, под соусом сливочным, с лимоном.** 1 ф. бѣлой, мелкой фасоли залить часов на 6 водой, в ней же сварить. 1/2 стак. сливок вскипятить, влить в них тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. сливок, разболтанных с 1 1/2 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: 2 стол. ложки масла, соли, соединить с фасолью, прогрѣть, **не кипятя.** Подать сок 1—2 **лимонов.**

1 ф. фасоли.—1 стак. сливок.—1 1/2 чайн. ложки муки.—2 стол. ложки масла.—1—2 лимона.

Корнишоны солёные. Приготовляются как **огурцы** (№ 287).

Грузди солёные. Свѣжіе, молодые грузди выполоскать в холодной отварной водѣ, обтереть, класть плотно, рядами, в бочёнок, пересыпая солью, (1/8 ф. на 5 ф. груздей). Наполнить бочёнок до верху, покрыть плотно крышкой, держать в холодном, сухом мѣстѣ.

На 5 ф. груздей—1/8 ф. соли.

Рыжики солёные. Приготовляются как **грузди** (см. выше).

На 5 ф. рыжиков—1/8 ф. соли.

Морошка мочёная. Выполоскать морошку в отварной холодной водѣ, наполнить бочёнок до верху, залить холодной отварной водой, плотно покрыть крышкой. Держать в холодном, сухом мѣстѣ.

Морошка.—Холодная отварная вода.

Грибы бѣлые, или красные, солёные. Приготовляются как **грузди солёные** (см. выше).

На 5 ф. грибов, бѣлых или красных—1/8 ф. соли.

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

№ 289. Обѣд.

ж. а) **Суп молочный, с овощами (Мешкалянцы).** Вскипятить 4 бут. снятого молока, посолить, опустить шинкованные: сельдерей, морковь, порей, рѣпу, спаржу; прибавить Брюссельской капусты и картофелю. Когда все дойдет, опустить 1 ф. шпината, вскипятить. Прибавить: 2 стол. ложки масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, соли, прогрѣть не кипятя. Всыпать рубленаго укропа, петрушки.

4 бут. снятого молока.—Овощи, 1 ф. шпината.—2 стол. ложки масла.—2 желтка.—Укроп, петрушка.—1 стак. сливок (или молока).

Паштетики из вермишели, или лапши домашней, с сыром Швейцарским. Поломать 1/2 ф. вермишели, или лапши (№ 32)—1/2 порціи, отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Растереть 2 стол. ложки масла; прибавить, продолжая растирать: 3 яйца, тертаго Швейцарскаго сыра, немного муки. Наполнить высокія формочки, смазанныя маслом, посыпанныя крошками, смазать яйцом, посыпать сыром, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

1/2 ф. вермишеля или лапши.—1/8 ф. Швейцарскаго сыра.—Мука.—2 стол. ложки масла.—4—6 яиц.

б) **Тыква «à la Parisienne», запеченая в сметанѣ.** Порѣзав тыкву ломтями, слегка отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, обвалять в мукѣ, обжарить **румяно** в маслѣ. Класть горячую тыкву слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, поливая каждый слой сметаной (стакан), разболтанной с 2 яйцами. Посыпать крошками, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **масло.**

Тыква.—Мука.—Масло.—Стакан сметаны.—2 яйца.

Пюре картофельное (№ 140). **Грузди солёные** (№ 288).

в) **Рулет бисквитный, с пюре из земляники лѣсной, покрытый помадкой лимонной.** 10 желтков растереть с 10 чайн. ложками сахара, всыпать **постепенно**, постоянно растирая, 10 чайн. ложек муки, прибавить 10 сбитых бѣлков. Выложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, сгладить ножем, посыпать сахаром, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Когда бисквит остынет, покрыть его слоем **пюре из земляники** (№ 140) (1 ф.), свернуть рулетом, покрыть **помадкой лимонной** (№ 84)—1/2 порціи; дать обсохнуть. Порѣзать ломтями вкось. Подать **сливки (или молоко).**

10 яиц.—10 чайн. ложек муки.—10 чайн. ложек сахара.—1 ф. пюре из земляники.—Помадки лимонной, 1/2 порціи (№ 84).

№ 290. Завтрак.

а) **Капуста кислая, кочанная, с Прованским маслом.** 2 ф. кислой кочанной капусты порѣзать, удалив стержни; облить 2 стол. ложками Прованскаго масла, перемѣшать, **тотчас** подавать.

2 ф. кислой кочанной капусты.—2 стол. ложки Прованскаго масла.

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

б) Картофель печеный, фаршированный луком жареным. 10—12 штук крупнаго картофелю спечь, срѣзать с каждаго верхушки, выскоблить мякиш настолько, чтобы дно и стѣнки картофеля могли удержать **фарш.** Мякиш картофеля облить стол. ложкой масла, смѣшать с шинкованным поджаренным в маслѣ луком. Нафаршировать картофель, скропить маслом, прогрѣть. Подать **масло.**

10—12 штук картофелю.—Лук.—Масло.

в) Пряники пяточные. Вскипятить 1/2 ф. темной патоки с 1/4 ф. сахара, прибавить 1 лот поташу, растворенаго в водѣ, имбирю, 1/8 ф. теплаго масла, перемѣшать. Всыпать **постепенно,** постоянно растирая, 1—1 1/4 ф. муки, вымѣсить тѣсто. Всыпать по 1/4 ф. мелко шинкованнаго миндалю и апельсиннаго или лимоннаго цуката, перемѣшать. Поставить на 2—3 суток в теплое мѣсто. Раскатать колбаски, в 1/2 вершка толщины, порѣзать вкось, кусочками (около вершка), разложить на лист, посыпанный мукой, или наполнить формочки, посыпанныя мукой. Дать **сделать подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**).

1/2 ф. темной патоки.—3/4 ф. сахара.—1 лот поташу.—Имбирь.—1/8 ф. масла.—1—1 1/4 ф. муки.—3/4 ф. миндалю.—1/4 ф. цуката лимоннаго и апельсиннаго.

№ 291. Обѣд.

Зк. а) Суп пюре из порея, с рисом, шпинатом и сметаной. 1/4 ф. риса и порѣзанный поперечными ломтиками порей, сварить в посолёном кипяткѣ, протереть через рѣшето, соединить с их наваром. Положить 1 1/2 ф. шпината, вскипятить. Прибавить: стол. ложку масла, 1/2 стак. сметаны, разболтанной с 2 желтками, соли, прогрѣть, **не кипятя.** Всыпать рубленаго укропа, петрушки.

3/4 ф. риса—Порей, 1 1/2 ф. шпината.—Стол. ложка масла.—3/4 стак. сметаны.—2 желтка.—Укроп, петрушка.

Гренки из тѣста слоенаго (№ 34). **б) Каша Смоленская** (№ 104). **в) Капуста жареная** (№ 36). **Соус с шампиньонами** (№ 36). **г) Парфе сливочное, с ананасом** (№ 67).

№ 292. Завтрак.

а) Фаршмак, с сыром Швейцарским (Нескучное). Очистив картофель, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, протереть через рѣшето. Влить стол. ложку масла, перемѣшать. Прибавить, постоянно размѣшивая: тертаго сыра, шинкованнаго, подрумяненнаго в маслѣ лука, стакан сметаны, разболтанной с 3 желтками. Положить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать, выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. Смазать яйцом, посыпать сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **масло.**

Картофель.—1/4 ф. сыра.—Лук.—Стакан сметаны.—4 яйца.—Масло.

б) Свекла рубленая, со сметаной (**горячая**). Красную свеклу сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, порубить. Прибавить: шинкованнаго, поджаренаго в маслѣ луку, стол. ложку масла,

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

стакан сметаны, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рубленаго укропа, петрушки.

Свекла.—Лук.—Стакан сметаны.—Укроп, петрушка.

Гренки из размазни гречневой (№ 8).

№ 293. Обѣд.

а) **Щи зеленыя (консервы из щавеля и шпината).** Порѣзав морковь, рѣпу, сельдерей, петрушку, сварить их в посолённом кипяткѣ, протереть. 3 чайн. ложки муки подрумянить в маслѣ, положить в протертыя овощи, развести их наваром, вскипятить. Прибавить: по жестянкѣ (1/2 ф.). пюре консервов, щавеля и шпината, стол. ложку масла, 1/2 стакана сметаны, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рубленаго укропа, петрушки. Подать сметану.

Морковь, рѣпа, сельдерей, петрушка.—3 чайн. ложки муки.—По 1/2 ф. пюре консервов, шпината и щавеля.—Укроп, петрушка.—1/2 стак. сметаны. — Масло.

Пирожки-растеги, из тѣста кислаго, с капустой кислой шинкованной и луком. Приготовляются как **Пирожки** (№ 51), замѣняя рис—фунтом кислой шинкованной капусты, тушеной в маслѣ.

Тѣсто кислое.—1 ф. кислой капусты.—Луковицы.—Масло.—Яйца.

б) **Каштаны, тушеные в сметанѣ.** 2 ф. очищенных от кожиц каштанов порѣзать, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, поставить тушить в маслѣ. Когда дойдут, прибавить: 1/2 ф. сметаны, соли, прогрѣть, не кипятя.

2 ф. каштанов.—Масло.—1/2 ф. сметаны.

Салат. Заправка «**по-Швейцарски**» (№ 3).

в) **Пирог из орѣхов грецких, со сливками сбитыми, покрытый помадкой крем-брюле (Versailles).** 1 ф. очищенных грецких орѣхов смолоть. 10 желтков растереть с 1/2 ф. сахара, всыпать, постепенно, не переставая растирать, орѣхи, 10 чайн. ложек муки, положить 10 сбитых бѣлков, перемѣшать. Раздѣлить тѣсто поровну, в 2 одинаковыя формы, смазанныя маслом, посыпанныя мукой, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Когда остынут, выложить 1 бисквит на блюдо, покрыть **сливками сбитыми** (№ 51).—1/2 порціи, накрыть вторым бисквитом, поверхность его покрыть помадкой крем-брюле (№ 84).

1 ф. очищенных грецких орѣхов.—1/2 ф. сахара.—10 чайн. ложек муки.—10 яиц.—Сливки сбитыя.—Помадка крем-брюле.

№ 294. Завтрак.

а) **Капуста цвѣтная, жареная в клярѣ** (№ 189). Салат. Заправка «**по-Варшавски**» (№ 7).

б) **Лапша домашняя, или вермишель, запеченая с пюре томатами (консервы или свѣжіе) и сметаной.** 1/2 ф. вермишели, или лапши (№ 32) — 1/2 порціи поломать, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Обжарить румяно в маслѣ. Класть слоями в сотей-

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

ник, смазанный маслом, посыпанный крошками, поливая сметаной (1/2 ф.), разболтанной с пюре томатами (1/2 ф.) и 3 яйцами. Посыпать тертым сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Консервы можно замѣнить свѣжими томатами: разрѣзав их, тушить в маслѣ, протереть через рѣшето. Подать **масло.**

1/2 ф. вермишели, или лапши.—Масло.—1/2 ф. сметаны.—1/2 ф. пюре томатов.—3 яйца.—Сыр.

№ 295. Обѣд.

а) Суп **«Черногорскій», из фасоли бѣлой, с огурцами солёными и сметаной.** 1 ф. бѣлой фасоли залить часов на 6 водой, в ней же сварить, протереть. 3 солёных огурца очистить, тонко порѣзать. Сварить в кипяткѣ, прибавить 3 чайн. ложки муки, подрумяненных в маслѣ, вскипятить. Соединить с фасолью и ея наваром, прибавить: стол. ложку масла, 1/2 стакана сметаны, прогрѣть, **не кипятя.** Всыпать рубленаго укропа, петрушки.

1. ф. бѣлой фасоли.—3 солёных огурца.—3 чайн. ложки муки.—Масло.—1/2 стак. сметаны.—Укроп, петрушка.

Крупеник из каши гречневой, с луком подрумяненным. Приготовить **кашу** «ядрицу» (№ 25)—1/2 порціи, 2 луковицы пошинковать, подрумянить в маслѣ, соединить с кашей. Прибавить: 1/2 ф. сметаны, стол. ложку масла, 3 сбитых яйца, соли, перемѣшать. Выложить в сотейник, смазанный маслом, посыпанный крошками. Смазать **яйцом,** посыпать тертым сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **масло.**

Каша гречневая.—2 луковицы.—1/2 ф. сметаны.—4 яйца.—Сыр.—Масло.

б) **Оладьи из рѣпы.** Вскипятить 1 бут. молока, засыпать 12 чайн. ложками манной крупы. Когда каша дойдет, влить стол. ложку масла, перемѣшать, протереть через рѣшето. Рѣпу порѣзать, отварить, протереть через рѣшето, смѣшать с кашей. Прибавить 3 сбитых яйца, немного муки, соли, класть по столовой ложкѣ в кипящее масло; обжарить оладьи **румяно,** посыпать рубленым укропом, петрушкой.

1 бут. молока.—12 чайн. ложек манной крупы.—Масло.—3 яйца.—Мука.—Укроп, петрушка.

Рыжики солёные (№ 288).

в) **Желе из мандаринов.** Приготовляется как **желе апельсинное** (№ 52), замѣнив апельсины—мандаринами.

2 золотн. агар-агара.—2 лимона.—3/4 ф. сахара.—8 мандаринов.

Желе из лимонов. 2 золотн. агар-агара залить 3 стаканами воды, дать **вполнѣ** раствориться на плитѣ, **не кипятя.** Выжать сок 4 лимонов, соединить с агар-агаром, всыпать 3/4 ф. сахару. Смѣрить стаканом, долить столько кипятку, чтобы **вмѣстѣ** получилось **всего** 5 стак., прогрѣть, **не кипятя.** По желанію, прибавить стертую цедру с 1 лимона. Вылить в компотницу, вынести на ледник.

2 золотн. агар-агара.—4 лимона.—3/4 ф. сахару.

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

№ 296. Завтрак.

а) **Капуста кислая, шинкованная, с грибами бѣлыми, сушеными, запечена под слоем каши гречневой.** 1/8 ф. бѣлых сушеных грибов, посоливъ, сварить, процѣдить, пошинковать. 1 ф. кислой шинкованной капусты тушить в маслѣ, смѣшать с грибами, отдѣливъ 2 стол. ложки для соуса. Выложить в сотейник, смазанный маслом, посыпанный крошками. Приготовить кашу «ядрицу» (№ 25)—1/2 порціи, масла, прибавить шинкованаго, поджареннаго в маслѣ луку, перемѣшать, выложить на капусту. Посыпать крошками, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать отдѣльно **соус:** стакан грибного навара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1 1/2 стак. холоднаго навара, разболтаннаго с 4 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: стол. ложку масла, 1/2 стак. сметаны, 2 стол. ложки грибов, соли, прогрѣть, не кипятя.

1/8 ф. бѣлых, сушеных грибов.—1 ф. кислой капусты. — Масло. — Каша гречневая.—Лук.—1 чайн. ложки муки. 1/2 стак. сметаны.

б) **Тартелетка из тѣста разсыпчатаго, с грушами, виноградом и пюре из малины.** Приготовить **тѣсто разсыпчатое** (см. ниже),—1/2 порціи, тонко раскатать, переложить на лист, посыпанный мукой, загнуть и защипать края, как у натрушки, смазать их яйцом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Сварить сироп из 3/4 ф. сахара с 1 1/2 стак. воды, отварить в нем 10 сочных, очищенных груш, стоймя, стеблом кверху. Размѣстить груши на остывшей тартелеткѣ, посыпать между ними 1 ф. зеленаго винограда, облить сиропом от груш, покрыть фунтом **пюре из земляники** (№ 140). Подать **сливки (или молоко).**

Тѣсто разсыпчатое.—Яйцо.—3/4 ф. сахара.—1 1/2 стак. воды.—10 груш.—1 ф. зеленаго винограда.—1 ф. пюре из земляники.

ж. Тѣсто разсыпчатое. Растереть 1/2 ф. масла, вбить по одному 4 желтка и 1 яйцо. Прибавить 1/2 ф. сметаны, или 1/2 стак. сливок и всыпать, постепенно, постоянно растирая, 2 стак. муки; тонко раскатать. Если тѣсто нужно для сладкаго кушанья, то прибавить, в желтки, стол. ложку сахара, растирая, пока они начнут бѣлѣть.

1/2 ф. масла.—4 желтка.—1/2 стак. сахара?—Яйцо.—1/2 ф. сметаны, или 1/2 стак. сливок.—2 стак. муки.

№ 297. Обѣд.

а) **Бульон грибной, с фрикадельками грибными.** 1/4 ф. бѣлых сушеных грибов, посолив, сварить, процѣдить, порубить. Луковицу, пошинковав, поджарить в маслѣ. 1/4 ф. крошек подрумянить в маслѣ, залить стаканом сливок (или молока); протереть через рѣшето. 1/4 ф. масла вскипятить со стаканом воды, положить стакан муки, крошки с их сливками (или молоком), грибы,

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

соли, размѣшать, вбить 6 яиц. Спарить, опуская по чайной ложкѣ, в грибной бульон, прибавить поджаренный лук.

1/4 ф. бѣлых сушеных грибов.—Лук.—Масло.—3/4 ф. крошек.—Стакан сливок (или молока).—Стакан муки.—Стакан воды.—6 яиц.

б) **Картофель «по-Швейцарски», запеченый с сыром Швейцарским и сливками.** Сырой картофель, порѣзав ломтями, поджарить в маслѣ, класть слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, поливая каждый слой **заправкой.** Для заправки: сбить 3 яйца, разболтать с 1 стак. сливок (или молока) и 1/8 ф. тертаго Швейцарскаго сыра. Посыпать сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать масло.

Картофель.—Масло. — 1 стак. сливок (или молока). — 1/8 ф. Швейцарскаго сыра.—3 яйца.

Салат из томатов, с огурцами свѣжими и вареным картофелем (№ 138). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3). в) **Артишоки отварные** (№ 288). **Соус с шампиньонами** (№ 36).

г) **Желе из чернослива.** 3/4 ф. чернослива сварить, прибавив 1/2 ф. сахара, процѣдить. Чернослив положить в компотницу. 2 золотн. агар-агара залить 2 стаканами воды, дать **вполнѣ** раствориться на плитѣ, **не кипятя.** Смѣрить стаканом, долить горячій навар чернослива и сок 1 лимона; если бы всего вмѣстѣ оказалось менѣе 6 стаканов—добавить кипятком. Перемѣшать, вылить на чернослив.

3/4 ф. чернослива.—1/2 ф. сахара.—2 золотн. агар-агара—Лимон.

№ 298. Завтрак.

а) **Омлет двойной, с овощами.** Порѣзав, отварить в посолённом кипяткѣ: спаржу, рѣпу, каротель, картофель, цвѣтную капусту, процѣдить; прибавить 1/2 ф. консервов зеленаго горошка. 4 яйца разболтать с 8 стол. ложками молока и 8 чайн. ложками муки, посолить, вылить на большую сковороду, на закипѣвшее масло; дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Спечь так же, из 4 яиц с 8 стол. ложками молока и 8 чайн. ложками муки, одинаковый, второй омлет. Приготовить **Соус с укропом, петрушкой** (№ 11). Глубокое блюдо смазать маслом, положить на него один горячій омлет, покрыть овощами, полить соусом, покрыть вторым горячим омлетом, скропить маслом, дать **постепенно слегка** прогрѣться в духовкѣ. Остальной соус подать отдѣльно.

Овощи.—8 яиц.—16 стол. ложек молока.—Масло.—16 чайн. ложек. муки.—Соус.

б) **Картофель отварной, с грибами бѣлыми, сушеными, под соусом красным.** 1/8 ф. бѣлых, сушеных грибов, посолив, сварить, процѣдить, пошинковать. Картофель, порѣзав, кубиками, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Стакан грибного бульона вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стакан холоднаго бульона, разболтаннаго с 4 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: 1/4 стак. **сиропа из подрумяненаго сахара** (№ 51), сок 1 лимона, сахару, 1/2 стак. сметаны,

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

стол. ложку масла; согрѣть, не кипятя. Облить горячій картофель с грибами, перемѣшать, прогрѣть, не кипятя.

1/8 ф. грибов.—Картофель.—4 чайн. ложки муки.—1/4 стак. сиропа из сахара подрумяненнаго. — Сок лимона. — Сахар.—1/2 стак. сливок. — Стол. ложку масла.

№ 299. Обѣд.

ж. а) Суп пюре из артишоков. 12 крупных артишоков сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, отдѣлить донышки. 2 ф. земляной груши сварить в посолённом кипяткѣ, протереть через сито вмѣстѣ с паренымми листьями артишоков; соединить с наваром артишоков и земляной груши. Положить 3 чайн. ложки муки, подрумненной в маслѣ, вскипятить. Прибавить: стол. ложку масла, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, донышки артишоков, прогрѣть, **не кипятя.** Всыпать рубленаго укропа.

12 артишоков.—2 ф. земляной груши.—3 чайн. ложки муки.—1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Укроп.—Масло.

Гренки «Pains des fées» (№ 30). **б) Груша земляная, жареная в кляре** (№ 79).

Салат из томатов и тыквы, с луком Испанским и кресом. Отварить, в посолённом кипяткѣ, порѣзанную кубиками тыкву, дать остыть; прибавить ломти томатов и луку Испанскаго, кресса. Приготовить заправку **«по-Виленски»** (№ 184).

ж. в) Пирожное бисквитное, анисовое. Приготовляется как пирожное ванилевое (№ 183), замѣнив ваниль — зернами аниса. Подать сливки (или молоко).

6 желтков.—3 яйца.—1/2 ф. сахара.—Анис.—Апельсины захаренные.

№ 300. Завтрак.

а) Заливное из грибов (№ 37). **Соус Провансаль** (№ 80а). **Или Соус майскоро** (№ 365).

б) Капуста, фаршированная (цѣлым кочном) сухарями и яйцами. Приготовляется как капуста (№ 1), замѣнив рис с грибами, слѣдующим фаршем: Сухари на 6 коп. поломать, подрумянить в маслѣ, залить стаканом сливок (или молока), протереть. Прибавить 2 сбитых яйца, рубленаго укропа, петрушки, размѣшать, положить 2 рубленых яйца, соли, влить стол. ложку масла, перемѣшать.

Капуста.—Сухари на 6 коп.—4 яйца.—Укроп, петрушка.—1 стак. сливок (или молока).—Масло.

ж. Соус «Двинскій», с укропом и сливками. Порѣзав рѣпы, моркови, порея, сельдерея, сварить в посолённом кипяткѣ, протереть. 1 1/2 стак. этого навара вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. холоднаго навара, разболтаннаго с 4 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: стол. ложку масла, стакан сливок, разболтанных с 2 желтками, прогрѣть, **не кипятя,** всыпать рубленаго укропа.

Рѣпа, морковь, порей, сельдерей.—2 стак. навара овощей.—4 чайн. ложки муки.—Стакан сливок.—2 желтка.—Укроп.—Стол. ложку масла.

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

№ 301. Обѣд.

а) **Суп из капусты цвѣтной, с сыром Швейцарским** (Clarens). 1/4 ф. крупной перловой крупы разварить, протереть через сито. Сварить цвѣтную капусту, в посолёном кипяткѣ, срѣзать цвѣт, остальныя части протереть, соединить с перловым пюре и наварами от перловой и капусты. Прибавить: тертаго сыра, стол. ложку масла, 1 стак. сливок, (или молока), разболтанных с 2 желтками, цвѣт от капусты, прогрѣть, **не кипятя**. Всыпать рубленаго укропа.

1/4 ф. перловой крупы.—Цвѣтная капуста.—2 стол. ложки тертаго сыра.—Стол. ложку масла.—1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Укроп, рубленый.

Пирожки-конвертики из тѣста рубленаго, с начинкой из капусты рубленой с яйцами. Приготовляются как **пирожки** (№ 90), замѣнив рис—капустой свѣжей рубленой, которую посолить и тушить в маслѣ.

Капуста.—Масло.—Укроп, петрушка.—Тѣсто рубленое.—3—4 яйца.

б) **Каштаны печеные.** 2—3 ф. каштанов (надрѣзав шелуху), спечь в духовкѣ средняго жара. Подать **масло.**

2—3 ф. надрѣзанных каштанов.—Масло.

Салат. Заправка «по Ялтински» (№ 109). в) **Артишоки** (№ 288). **Соус с шампиньонами, лимоном и сахаром подрумяненным.** 1/4 ф. шампиньонов, пошинковав, сварить в 2 стаканах посолёнаго кипятка, процѣдить. 1/2 стак. нанара остудить, остальной вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. холоднаго нанара, разболтаннаго с 4 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить 1/4 стак. **сиропа из сахара подрумяненнаго** (№ 41), стол. ложку масла, сок 1/2 лимона, сахара, согрѣть, смѣрить стаканом, долить столько сливок (или молока), чтобы **всего** получилось 3 стак. Прогрѣть, **не кипятя.**

1/4 ф. шампиньонов.—4 чайн. ложки муки.— Сливки (или молоко).—1/4 стак. сиропа из сахара подрумяненнаго.—1/2 лимона.—Сахар.—Стол. ложку масла.

г) **Суфле из яблок свѣжих.** Приготовляется как **Суфле** (№ 189), замѣнив абрикосы—12 крупными, печеными, протертыми яблоками. Подать **сливки** (или **молоко**).

12 яблок.—6 яиц.—Стакан сахара.

№ 302. Завтрак.

а) **Омлет двойной, с шампиньонами в сметанѣ.** Приготовляется как **Омлет** (№ 298), замѣнив овощи 1 ф. обжаренных **румяно** в маслѣ шампьонов, с прибавкою 1/2 стакана сметаны.

1 ф. шампьонов.—8 яиц.—16 стол. ложек молока.—Масло.—1/2 стак. сметаны.—16 чайн. ложек муки.

б) **Томаты «au gratin»** (№ 122). **Картофель тушеный** (№ 146).

№ 303. Обѣд.

а) **Щи из капусты свѣжей рубленой, со сметаной.** 2 ф. рубленой свѣжей капусты, посолив, тушить в маслѣ. Залить кипятком,

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

положить: лавровый лист, шинкованный, поджаренный в маслѣ лук, 3 чайн. ложки муки, подрумяненныя в маслѣ, вскипятить. Прибавить стол. ложку масла, 1/2 стакана сметаны, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рубленаго укропа, петрушки. Подать сметану.

Капуста.—Лавровый лист.—3 чайн. ложки муки.—1 стол. ложку масла.—1/2 стак. сметаны.—Укроп, петрушка.

Пирог из тѣста кислаго, с кашей Смоленской и яйцами. Приготовляется как **Пирог** (№ 25), замѣнив «ядрицу» и лук—**кашей Смоленской** (№ 285),—1/2 порціи и 2 крутыми рубленными яйцами. Подать масло.

Тѣсто кислое.—Смоленская каша.—Масло.—3 яйца.

б) Котлетки из томатов, в сметанѣ. Приготовляются как **котлетки** (№ 20), замѣнив овощи—томатами. Подать **Соус «Петербургскій»** (№ 365). Или положить горячія котлетки на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное пропиками, залить 1/2 ф. сметаны, дать **постепенно** прогрѣться, **не кипятя.**

Томаты. — Масло. — Сухари на 5 коп. — 1 стак. сливок (или молока). — Укроп, петрушка.—Мука.—3 яйца.—1/2 ф. сметаны?

Яблоки моченыя. Выполоскав яблоки в холодной отварной водѣ, обтереть, положить до верха в банку, залить холодной отварной водой, перевязать пузырем. Держать в холодном, сухом мѣстѣ. Подавая, порѣзать яблоки на нѣсколько продольных частей, посыпать сахаром, **тотчас** подавать.

Яблоки.—Отварная вода.

в) Пирог воздушный, миндальный. 1/4 ф. масла растереть, смѣшать с 9 желтками, растертыми с 3/8 ф. сахара. Прибавить: 1/2 ф. (без кожиц) молотаго сладкаго миндалю и 2 штуки горькаго, 1 стак. сливок, разболтанных с 9 чайн. ложками муки, размѣшать. Положить 9 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой, дать **постепенно** подняться и **подрумяниться** в духовкѣ. Подавая, посыпать **сахарной пудрой с ванилью,** подать **сливки** (или **молоко**).

1/4 ф. масла.—9 яиц.—3/8 ф. сахара.—1/2 ф. (без кожиц) сладкаго миндалю, 2 штуки горькаго.—1 стак. сливок.—9 чайн. ложек муки.

№ 304. Завтрак.

а) Капуста цвѣтная, с томатами и Пармезаном (№ 250).

б) Пилав «Грузинскій» из риса, со свѣжими сливами, грушами и яблоками (холодный). 1/4 ф. риса сварить разсыпчато. 20 слив разрѣзать пополам в длину, удалить косточки; 6 крупных яблок, очистив и вынув стержни, порѣзать ломтиками; также 6 сочных груш. Отварить фрукты **слегка** в сиропѣ из 1/2 фунта сахара и 2 стаканов воды. Класть слоями на глубокое блюдо рис, перекладывая фруктами и поливая их наваром. Вынести на ледник. Подавая, покрыть слоем **пюре из земляники «Викторія»** (№ 140). Подать **сливки** (или **молоко**).

1/4 ф. риса.—20 слив, 6 яблок, 6 груш.—1/2 ф. сахара.—Пюре земляники.

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

№ 305. Обѣд.

а) **Бульон из овощей подрумяненных, с сафоем и картофелем.** Сварить бульон (№ 59). Разрѣзать средній кочешок сафоя на 8 частей, удалить стержни, поставить варить в посолённом кипяткѣ. Когда начнет дѣлаться мягким, положить рѣзаный картофель. Когда все дойдет, соединить с бульоном, прибавить стол. ложку масла, прогрѣть, **не кипятя.** Всыпать рубленаго укропа, петрушки.

Бульон.—Сафой.—Картофель.—Стол. ложку масла.—Укроп, петрушка.

Паштетики из макарон с Пармезаном. Приготовляются как **паштетики** (№ 289), замѣнив вермишель—макаронами.

½ ф. макарон.—⅛ ф. Пармезана.—Мука.—2 стол. ложки масла.—4—5 лиц.

б) **Вареники с капустой** (№ 62). **Масло подрумяненное** (№ 23).

в) **Коренья сладкіе, со спаржей (консервами), «à la Châteaugoux».** 1 ф. очищенных порѣзанных сладких кореньев сварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить. Процѣдить спаржу консервы (1 ф. жестянку). ½ стак. сока спаржи вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, остальной сок спаржи, разболтанный с 4 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, смѣрить стаканом, долить столько сливок (или молока), чтобы **вмѣстѣ** получилось **всего** 3 стак. Прибавить стол. ложку масла, соли, прогрѣть, **не кипятя.** Спаржу, перемѣшанную с кореньями сладкими, класть слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, скропить маслом, поливать соусом. Посыпать крошками, тертым сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Остальной соус подать отдѣльно.

1 ф. кореньев сладких.—1 ф. спаржи (консервов).—4 чайн. ложки муки.—Сливки (или молоко).—Сыр.—Стол. ложка масла.

В. г) **Шарики миндальные.** ¾ ф. (без кожиц) миндалю и 3 штуки горькаго миндалю, смѣшать с ¾ ф. сахара, прибавить 6 сбитых бѣлков. Посыпав руки мукой, скатывать в руках шарики, класть на лист, на восковую бумагу, дать **постепенно**, слегка подрумяниться в духовкѣ. Подать **пюре из ягод, или фруктов** (№ 140) и **сливки** (или **молоко**).

¾ ф. (без кожиц) миндалю и 3 штуки горькаго.—¾ ф. сахара.—6 бѣлков.

№ 306. Завтрак.

а) **Капуста свѣжая, рубленая, запеченая с яблоками.** 2 ф. рубленой свѣжей капусты, посолив, тушить в маслѣ. Когда дойдет, прибавить 8 крупных, очищенных, порѣзанных ломтиками, яблок. Влить стол. ложку масла, перемѣшать, прибавить ½ ф. сметаны, разболтанной с 2 чайн. ложками муки, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **масло.**

2 ф. рубленой свѣжей капусты.—Масло.—½ ф. сметаны.—2 чайн. ложки муки.—8 крупных яблок.

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

б) **Пудинг каштановый.** 2 ф. очищенных каштанов сварить в кипяткѣ, процѣдить, протереть. 8 желтков растереть, соединить с ¼ ф. растертаго масла, прибавить 8 сбитых бѣлков, соли, перемѣшать. Выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную мукой, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

2 ф. очищенных каштанов.—8 яиц.—¼ ф. масл.

Соус «Иѣнскій» бѣлый (№ 99). **Морошка моченая** (№ 288).

№ 307. Обѣд.

ж. а) **Суп пюре, из кореньев сладких.** 2 ф. очищенных сладких кореньев порѣзать, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить; отдѣлить четвертую часть, остальные протереть. ¼ ф. крупной перловой крупы разварить со стол. ложкой масла, протереть через сито, соединить с отдѣленными кореньями, с их пюре и наваром. Прибавить: стол. ложку масла, 1 стакан сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, соли, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рубленаго укропа.

2 ф. сладких коревьев. — ¼ ф. перловой крупы. — Стол. ложку масл.— 1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Укроп рубленый.

Пирожки «Vole au vent», из тѣста слоенаго (№ 86).

б) **Вареники, с капустой свѣжей и грибами.** Капусту порубить, обжарить в маслѣ, прибавить рубленаго поджаренаго лука, и 2 стол. ложки вареных рубленых бѣлых сушеных грибов, соли, перемѣшать. Приготовить **тѣсто для вареников** (№ 32)—⅔ порціи; тонко раскатать, вырѣзать лепешечки, класть на них кучкой начинку, защипать, отварить в посолённом кипяткѣ. Подать отдѣльно **Соус на бульонѣ грибном** (№ 1).

На тѣсто: 2 яйца.—8 стол. ложек воды.—2 золоти. соли.—2 стак. муки. **На фарш:** капуста.—Лук.—Масло.—2 стол. ложки бѣлых, сушеных, вареных, рубленых грибов.

б) **Груши «по-Ялтински», в сметанѣ.** 15 крупных, сочных груш очистить, вынуть стержни. Размѣстить их стоймя на глубоком блюдѣ, смазанном маслом, посыпанном сахаром. Кожицы и стержни разварить в стаканѣ воды, протереть, смѣшать с ½ стаканом сахара, покрыть груши. ½ ф. сметаны разболтать со стаканом сахара, вбить 2 яйца, облить груши. Скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

15 груш.—½ ф. сметаны.—2 яйца.—Стакан сахара.

№ 308. Завтрак.

а) **Томаты, жареные ломтями.** 15 крупных не переспѣлых томатов порѣзать пополам, обвалять в мукѣ, посолить, обжарить румяно в маслѣ.

15 томатов.—Масло.—Мука.

Пюре из тыквы (№ 283), или **лапша домашняя**—½ порціи (см. ниже). **Морошка моченая** (№ 288).

Лапша домашняя, отварная. Приготовить лапшу, из тѣста (№ 32), отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, подать масло горячее.

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

б) **Яблоки, покрытыя яблочным пюре, запеченыя (Landeck).** 10—12 крупных яблок очистить, вынуть стержни, разставить стоймя на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное мукой. Кожицы и стержни разварить в 2 стаканах воды, протереть; всыпать стакан сахара, размѣшать. Прибавить 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 яйцами. Покрыть яблоки, скропить масломъ, посыпать сахаром, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**).

10—12 яблок.—1 стак. сливок (или молока).—2 яйца.—1 стак. сахара.

Или: яблоки печеныя с сахаром. Удалить, выемкой, стержни из 10—12 крупных яблок, размѣстить их стоймя на противнѣ, вылив на дно его стакан воды. Посыпить сахаром, наполнить им образовавшуюся в яблоках пустоту, дать яблокам **постепенно слегка подрумяниться** в духовкѣ. Вновь посыпать сахаром—дать спечься до конца. Подать **сливки** (или **молоко**).

10—12 яблок.—Сахар.

№ 309. Обѣд.

а) **Борщ из свеклы квашеной, с грибами** (№ 285).

Лепешечки из муки ржаной, с сыром зеленым. 1/2 стак. сметаны растереть с 1/2 стаканом распущеннаго масла, всыпать **постепенно** 1/2 ф. ржаной муки, посолить, вымѣсить, подливая столько воды, чтобы получилось негустое тѣсто. Раскатать в сантиметр толщиною, вырѣзать лепешечки, наколоть вилкой дырочки, разложить на лист, смазанный масломъ, посыпанный мукой, дать **слегка постепенно подрумяниться** в духовкѣ. 1/8 ф. тертаго зеленаго сыра растереть с 2 сбитыми яйцами, намазать полуостывшія лепешки, скропить масломъ, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подавая, посыпать рубленой петрушкой.

1/2 стак. сметаны.—1/2 ф. ржаной муки.—1/8 ф. зеленаго сыра.—2 яйца.—Петрушка.—Масло.

б) **Колдуны, с кашей гречневой и яйцами.** Сварить кашу гречневую, **как каша перловая** (№ 4)—1/8 порціи. Влить стол. ложку масла, перемѣшать, прибавить 2 крутых рубленых яйца, соли, размѣшать. Приготовить **тѣсто на лапшу** (№ 32)—1/2 порціи, тонко раскатать, вырѣзать лепешечки, класть на них кучкой начинку, защипать. Отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить.

1/2 ф. «ядрицы».—2 яйца.—Тѣсто на лапшу.—Стол. ложку масла.

Масло с крошками подрумяненными (№ 151).

Крошки из хлѣба сушенаго, бѣлаго, или сухарей. Приготовляются **как крошки из хлѣба ржаного** (№ 204).

в) **Груша земляная отварная.** 2 ф. очищенной земляной груши отварить в посолённом кипяткѣ, разрѣзав крупныя на части; процѣдить.

2 ф. очищенной груши земляной.

Соус томаты (№ 29). **Салат. Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

Б. в) Пирог пѣшный, яблочный. 12 крупных яблок спечь, протереть, смѣшать со стаканом сахара; прибавить 8 сбитых бѣл-

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

ков, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Посыпать сахарной пудрой, подать сливки (или молоко).

12 крупных яблок.—1 стак. сахара.—8 бѣлков.

№ 310. Завтрак.

а) **Спаржа под соусом** (№ 69). **Гренки, на молокѣ с яйцами** (№ 35). б) **Флажоле** (№ 77). **Масло подрумяненное** (№ 23).

в) **Бисквитики имбирные.** Приготовляются как **Пирожное** (№ 183), замѣнив ваниль—толченым имбирем.

№ 311. Обѣд.

а) **Суп пюре из сельдерея** (№ 30).

Пирог из тѣста рубленаго (вродѣ слоенаго), с рисом и шампиньонами в сметанѣ. Сварить из ½ ф. риса кашу, как перловая (№ 4), влить стол. ложку масла, перемѣшать. 1 ф. шампиньонов, пошивковав и посолив, тушить в маслѣ: когда дойдут — влить ½ стак. сметаны, соединить с рисом, перемѣшать. Приготовить **тѣсто рубленое** (№ 136), тонко раскатать, переложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, положить начинку, закрыть и защипать пирог. Смазать яйцом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать масло.

½ ф. риса. — Масло.—1 ф. шампиньонов.—½ стак. сметаны. — На тѣсто рубленое: 1 ф. муки.—3 яйца.—½ ф. масла.—¾ стак. воды.

б) **Яйца, жареныя в клярѣ** (№ 3). **Салат из томатов, огурцов свѣжих и картофеля** (№ 138). **Заправка «по-Варшавски»** (№ 7).

в) **Пирог блинчатый, с пюре из слив свѣжих, или чернослива, покрытый меренгой.** 2 ф. (без косточек) синих, или желтых слив протереть, смѣшать с ¼ ф. сахара. Или 1 ф. (без косточек) чернослива сварить в сиропѣ из ¼ ф. сахара со стаканом воды, протереть. Спечь **блинчики** (№ 64), положить ряд их на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками; покрыть слоем пюре из слив, повторить так нѣсколько раз. Верхній слой должен быть из блинчиков; посыпать его сахаром, скропить маслом, дать **постепенно слегка подрумяниться** в духовкѣ. Сбить 4 бѣлка, смѣшать с ½ стак. сахара, покрыть блинчатый пирог, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Гарнировать **засахаренными фруктами, или шпикованными цукатами, или мармеладом**; посыпать **сахарной пудрой.** Подать **сливки** (или **молоко**).

2 ф. (без косточек) свѣжих слив, или 1 ф. чернослива. — Блинчики.—Сахар.—4 бѣлка.—Засахаренные фрукты, или цукаты, или мармелад.

№ 312. Завтрак.

а) **Каротель и горошек зеленый, запеченые с рисом и сыром Швейцарским.** ½ ф. зеленаго сахарнаго сушенаго горошка за-

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

лить на 6 часов водой, в ней же сварить, с чайн. ложкой сахара, процѣдить. 1½ ф. очищенной каротели пошинковать, отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Оба навара соединить, употребить как **бульон**, или на **соус**. ¼ ф. риса сварить разсыпчато, посолить, влить стол. ложку масла, перемѣшать. Всыпать тертаго Швейцарскаго сыра, соединить с горошком и каротелью, перемѣшать, наполнить сотейник, смазанный маслом, посыпанный крошками, смазать яйцом, посыпать сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

¼ ф. жженаго сушенаго горошка. — Чайн. ложка сахара.—1½ ф. каротели.—¼ ф. риса.—3 стол. ложки Швейцарскаго сыра. — Яйцо.—Стол. ложка масла.

Соус «Голландскій» (№ 81). б) **Бульон из каротели и горошка** (№ 73). **Гренки—кубики миніатюрные** (№ 4).

в) **Яблоки «по-Ялтински»**, в **сметанѣ**. Приготовляются как **Груши** (№ 307), замѣнив груши—яблоками.

15 яблок.—Масло.—Сахар.—½ ф. сметаны.—2 яйца.—Стак. сахара.

№ 313. Обѣд.

а) **Щи лѣнивыя «Грибоѣдовскія»** (№ 71).

б) **Фрикассе из шампиньонов, запеченое в раковинах.** 1½ ф. шампиньонов порубить, посолить, тушить в маслѣ; когда дойдут, прибавить ½ стак. сметаны, перемѣшать. ¼ ф. **крошек из бѣлаго хлѣба** (№ 309) подрумянить в маслѣ, перемѣшать с шампиньонами. Дать слегка остыть, влить 3 яйца, размѣшать. Наполнить раковины, смазанныя маслом, посыпанныя крошками, посыпать тертым сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

1½ ф. шампиньонов.—Масло.—½ стак. сметаны.—¼ ф. крошек.—3 яйца.—Сыр тертый.

б) **Котлетки из цвѣтной** (№ 221). **Пюре картофельное** (№ 140).

Клюква, варенная с апельсинами. 1 стак. мелко порѣзанных с кожей апельсинов (удалив всѣ зернышки) и 1 стак. клюквы, сварить с 2 стак. сахара—без воды.

1 стак. клюквы.—2 стак. сахара.—1 стак. порѣзанных апельсинов.

в) **Яблоки, печеныя с медом** (№ 365).

№ 314. Завтрак.

а) **Картофель, фаршированный кашей гречневой с луком.** Спечь 12 — 15 штук **крупнаго** картофеля, срѣзать верхушки, выскоблить серединку каждаго настолько, чтобы дно и стѣнки могли удержать **фарш**. Приготовить **кашу** гречневую — как **перловая** (№ 4), из ¼ ф. «ядрицы», прибавить рубленаго жаренаго луку, перемѣшать, наполнить картофель. Скропить его щедро маслом, посыпать сыром, дать **постепенно** прогрѣться в духовкѣ. Оставшуюся кашу и мякиш картофеля полить маслом, влить 2 сбитых яйца, перемѣшать, скатать шарики, обвалять в мукѣ, обжа-

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

рить **румяно** в маслѣ; окаймить ими на блюдѣ картофель. Подать **масло.**

12—15 штук картофеля.—1/4 ф. «ядрицы».—Лук.—Масло.—Сыр.—2 яйца.

б) **Огурцы солёные, жареные.** 12 **крупных** крѣпких солёных огурцов очистить, порѣзать пополам в длину, обвалять в мукѣ, или, обмокнув в яйцах, обвалять в крошках, **подрумянить** в маслѣ. Подавая, посыпать рубленым укропом, петрушкой.

12 крупных солёных огурцов.—Масло.—Яйца.—Укроп, петрушка.

Свекла с хрѣном (№ 28). **Заправка «по-Варшавски»** (№ 7).

в) **Компот из мандаринов, с виноградом и грушами.** Приготовить по 1/2 ф., очищенного от вѣточек, синяго и зеленаго винограда. Очистить 6 мандаринов, порѣзать поперечными ломтиками. 10 средней величины сочных груш очистить, удалить, выемкой, стержни. Сварить сироп из 3/4 ф. сахара с 3 **стак.** воды, залить груши, дать им вскипѣть, затѣм остыть. Уложить всѣ фрукты в компотницу, сдѣлав из них в центрѣ возвышенье. Залить сиропом, посыпать тонко шинкованной цедрой мандарина, вынести на лед.

По 1/2 ф. синяго и зеленаго винограда, 10 мандаринов, 10 груш.—3/4 ф. сахара.—3 стак. воды.

№ 315. Обѣд.

а) **Суп с рыжиками солёными и сметаной.** Сварить **суп пюре из овощей** (№ 12). 1 ф. солёных рыжиков пошинковать, отварить, соединить, вмѣстѣ с их наваром, **с супом пюре.** Прибавить 2 чайн. ложки муки, подрумяненной в маслѣ, дать вскипѣть. Положить стол. ложку масла, лавровый лист, 1/2 стак. сметаны, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рубленаго укропа, петрушки, подать **сметану.**

Суп-пюре из овощей.—1 ф. солёных рыжиков.—2 чайн. ложки муки.—Масло.—Лавровый лист.—Сметана.—Укроп, петрушка.

Пирог из тѣста сдобнаго, с рисом и яйцами (№ 12).

б) **Котлетки из бѣлой фасоли.** Приготовляются **как котлетки из гороха желтаго** (№ 55), замѣнив желтый горох—фасолью.

1/2 ф. бѣлой фасоли.—Масло.—Лук.—Сухари на 5 коп.—Стакан сливок (или молока).—Яйца.—Мука.

Капуста кислая, тушеная (№ 18). **Салат. Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Бисквиты, со сливками сбитыми, «Coquilles d'Ostende».** 12—15 раковин смазать маслом, посыпать мукой. Растереть 10 желтков с 10 чайн. ложками сахара, всыпать **постепенно,** постоянно растирая, 10 чайн. ложек муки, или «майцены»; прибавить 10 сбитых бѣлков, перемѣшать. Разложить тѣсто в раковины, поставить их на лист, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Вынуть из раковин, дать остыть. Срѣзать выпуклыя половинки бисквитных раковин, покрыть оставшіяся части слоем **пюре из малины** (№ 140) (3/4 ф.), затѣм, **сливками сбитыми** (№ 51)—1/2 пор-

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

ціи. Пригнат к ним выпуклыя половинки, посыпать **сахарной пудрей.**

10 мнц.—10 чайн. ложек муки; или «майцены».—$^6/_4$ ф. пюре из малины.—Сливки сбитыя.

№ 316. Завтрак.

а) **Форшмак картофельный с Пармезаном.** Печеный или вареный картофель очистить, протереть, влить стол. ложку масла, прибавить рубленаго, подрумяненнаго в маслѣ, лука, соли, перемѣшать. $^1/_2$ ф. сметаны разболтать с 3 желтками, всыпать **постепенно,** постоянно растирая, 6 чайн. ложек муки, 3 стол. ложки тертаго Пармезана, рубленаго укропа, петрушки. Прибавить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать, выложить на сковороду, смазанную маслом, посыпанную крошками. Смазать яйцом, посыпать Пармезаном, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **масло.**

Картофель.—Масло.—Лук.—$^1/_2$ ф. сметаны.—6 чайн. ложек муки.—$^1/_8$ ф. Пармезана.—Укроп, петрушка.—4 яйца.

б) **Бульон из спаржи** (№ 121). **Палочки из тѣста рубленаго, с сыром** (№ 26).

в) **Спаржа под бешемелем густым.** 2 ф. очищенной спаржи порѣзать, сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Приготовить **бешемель густой** (№ 51). Класть спаржу рядами на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, покрывая каждый ряд бешемелем; сверху всего покрыть им верхній ряд. Смазать яйцом, посыпать сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **масло.**

2 ф. спаржи.—Бешемель густой.—Яйцо.—Сыр тертый.

№ 317. Обѣд.

а) **Борщ с ушками из грибов.** Сварить борщ (№ 67). Отварить $^1/_4$ ф. бѣлых, сушеных грибов, процѣдить, прибавить навар к борщу. Грибы пошинковать, смѣшать с подрумяненным в маслѣ шинкованным луком. Приготовить **тѣсто** (№ 32)—$^1/_2$ порціи, тонко раскатать, вырѣзать лепешечки, класть по чайн. ложкѣ фарша, защипать, отварить в борщѣ. Подать **сметану.**

Борщ.—$^1/_4$ ф. бѣлых сушеных грибов.—Масло.—Лук.—Тѣсто на ушки.

б) **Пудинг из шпината** (№ 174). **Соус «Голландскій»** (№ 81).

в) **Капуста цвѣтная, отварная** (№ 204). **Соус томаты** (№ 29).

г) **Бисквит из орѣхов окарамеленных, со сливками сбитыми** (Sorrento). Приготовить 1 ф. **орѣхов окарамеленных, цѣльных** (№ 77), отобрать $^1/_2$ ф. самых крупных, для гарнированья бисквита, остальные смолоть. 10 желтков растереть с 10 чайн. ложками сахара, всыпать **постепенно,** постоянно растирая, 10 чайн. ложек муки или мондамина и молотые орѣхи; прибавить 10 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить в 2 формы, одинаковой величины, смазанныя маслом, посыпанныя мукой, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Выложить один бисквит на блюдо, покрыть

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

его сливками сбитыми (№ 51),—1/2 порціи; наложить второй бисквит. Гарнировать поверхность бисквита, любым рисунком, обжаренными орѣхами. Посыпать сахарной пудрой с ванилью.

1 ф. орѣхов обжаренных.—10 яиц.—10 чайн. ложек муки, или миндалин.—Сливки сбитыя.—Сахарная пудра с ванилью.

№ 318. Завтрак.

а) Брюква, фаршированная горошком зеленым, сахарным. Приготовляется как рѣпа (№ 31), замѣнив рѣпу—брюквой.

1/2 стак. сушенаго горошка, или 2 стак. свѣжаго.—Чайн. ложка сахара.—12 рѣп.—Масло.—Чайн. ложка муки.—1/2 стак. сливок.—Сыр.

Салат. Заправка «по-Варшавски» (№ 7). **б) Скрипки** (№ 5).

№ 319. Обѣд.

а) Разсольник (№ 14). **Рулет, с капустой рубленой** (№ 227). **б) Суфле из томатов** (№ 80а). **Соус «Вѣнскій»** (№ 99). Салат. **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) Мороженое ананасное (из ананаснаго варенья). 3 ф. ананаснаго варенья процѣдить, ананас мелко порѣзать. Сироп его смѣрить стаканом, долить столько воды, чтобы получилось **вмѣстѣ всего** 6 стак. Соединить с ананасом, заморозить в мороженицѣ.

4 ф. ананаснаго варенья.

№ 320. Завтрак.

а) Майонез из винегрета и соус «Провансаль» (№ 80а). **б) Борщок** (№ 85). **Гренки из каши Смоленской** (№ 65). **в) Яблоки запеченныя, с орѣхами** (№ 365).

№ 321. Обѣд.

а) Суп пюре из артишоков (№ 299).

Пантетики жареные с сыром Швейцарским (Montebello). 2 1/2 стак. теплаго молока разболтать с дрожжами, всыпать 1/2 ф. муки, размѣшать, дать подняться. Когда запузырится, вбить по одному 6 яиц, влить 1/4 ф. масла, всыпать 1/2 ф. муки, + стол. ложки тёртаго сыра. Мѣсить, пока тѣсто начнет отставать от рук, дать вторично подняться. Порціонныя колпачатыя формочки смазать маслом, посыпать крошками, наполнить на 3/4 тѣстом, смазать яйцом, посыпать сыром, скропить маслом, размѣстить на листѣ, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

2 1/2 стак. сливок (или молока).—Дрожжи.—1 ф. муки.—7 яиц.—1/4 ф. масла.—4 стол. ложки тёртаго сыра.

б) Капуста Брюссельская (№ 85). **Пюре из тыквы** (№ 283). **Салат из сельдерея, с крессом** (№ 47). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

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

ж. к) **Шарлотка яблочная, с черным хлѣбом.** Стакан крошек **из хлѣба ржаного** (№ 204) смѣшать с 1/3 стаканом сахара. 12 крупных яблок очистить, порѣзать ломтями, класть слоями в шарлотницу, смазанную маслом, посыпанную крошками, пересыпая крошками с сахаром, скроплял маслом. Залить 3 стаканами молока, разболтанного с 3 желтками. Смазать яйцом, посыпать сахаром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**).

Стак. крошек ржаного хлѣба. — Масло. — 12 яблок. — 1/2 стак. сахара. — 3 желтка. — Яйцо.

№ 322. Завтрак.

а) **Груша земляная, жареная** (№ 79). **Грузди солёные** (№ 288).
б) **Пудинг из шампиньонов** (№ 52). **Соус сливочный** (№ 52).

в) **Пряники медовые.** Вскипятить 1 1/4 ф. очищенного меда, влить 4 золотн. поташа, растворенного в малом количествѣ воды, размѣшать. Всыпать **постепенно** 1/2 ф. муки, постоянно выбивая тѣсто и вливая понемногу 1/4 ф. масла. Мѣсить тѣсто, подсыпая еще 1/2 ф. муки и по 6/8 ф. тонко шинкованных миндалю и цукатов. Дать подниматься двое суток. Положив на лист восковую бумагу, класть тѣсто желаемых форм и величины. Дать постепенно дойти и **подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**).

1 1/4 ф. меда. — 4 золотн. поташа. — 1 ф. муки. — 1/4 ф. масла. — По 6/8 ф. миндалю и цукатов.

№ 323. Обѣд.

а) **Щи кислыя, с грибами бѣлыми** (Валаам) (№ 79).

Пирожки — трубочки блинчатые, с начинкой из рѣпы и яиц. Порубив рѣпу, посолить, тушить в маслѣ, затѣм так, как указано для **пирожков** (№ 84), замѣнив рис — рѣпой. Подать **масло.**

б) **Колбаски картофельныя, жареныя** (№ 19).

Свекла печеная, или вареная (холодная). Красную свеклу отварить, или спечь, очистить, порѣзать поперечными ломтиками, сдѣлать заправку **«по-Камчатски»** (см. ниже).

Свекла печеная или вареная. — Заправка «по-Камчатски».

ж. **Заправка «по-Камчатски», из хрѣна, со сметаной и желтками.** 4 стол. ложки тертаго хрѣна смѣшать с 3 чайн. ложками сахара и стаканом сметаны, разболтанной с 2 желтками. Прибавить сок 1/2 лимона, рубленаго укропа, петрушки, соли, перемѣшать.

4 стол. ложки тертаго хрѣна. — 3 чайн. ложки сахара. — 2 желтка. — Стак. сметаны. — Укроп, петрушка. — 1/2 лимона.

в. в) **Безе ванилевое, с пюре из свѣжих фруктов, или ягод.** 12 бѣлков сбить, смѣшать с 1/2 ф. сахара с ванилью, класть по стол. ложкѣ кучками на лист, на восковую бумагу. Дать **постепенно слегка** подсохнуть в духовкѣ. Отдѣлив половину безе, намазать их слоем пюре из **свѣжих фруктов, или ягод** (№ 140), по-

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

крыть их остальными безе, положить горкой на блюдо. Подать **молоко миндальное** (№ 73), или **сливки** (или **молоко**).

12 бѣлков.—1/2 ф. сахара с ванилью.—Пюре из свѣжих фруктов, или прод.

№ 324. Завтрак.

а) **Рѣдька тертая, со сметаной** (№ 99).

Хлѣб домашній «Сенник» (постный), без дрожжей, из цѣльнаго молотаго зерна пшеницы (San-Salvatore). Приготовляется как **хлѣб ржаной** (№ 95), замѣнив ржаную муку—пшеничною, из цѣльнаго молотаго зерна пшеницы.

2 ф. муки «Сенник».—Масло.—Дрожжи.—6 золотн. соли.

б) **Яичница глазунья, со спаржей, под сливочным соусом.** 1 1/2 ф. очищенной спаржи мелко порѣзать, отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. Стакан навара спаржи вскипятить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стакана сливок (или молока), разболтанных с 2 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить стол. ложку масла, размѣшать, залить спаржу. Выпустить на нее **бережно** 12 яиц, посолить, **осторожно** поставить в духовку, в средній жар: **не передержать.** Подавая, посыпать укропом.

1 1/2 ф. спаржи.—1/2 стак. сливок (или молока).—2 чайн. ложки муки. — 12 яиц.—Укроп.—Стол. ложку масла.

в) **Кофе «вегетаріанскій».** Смѣшать 1/2 кофе из винных ягод, 1/4 ф. Гималайскаго жита, 1/8 ф. «Кнейповскаго» кофе, 1/8 ф. цикорія 1 сорта. Считая на стакан кофе, по чайной ложкѣ этой смѣси, заварить стаканом кипятку, перелить раз пять. Подать горячих сливок (или молока), считая по 1/2 стак. на стакан кофе.

4 чайн. ложки «вегетаріанскаго» кофе.—4 стак. кипятку. — 2 стак. сливок (или молока).

в. **Шоколад с бѣлками.** Влить в большую кастрюлю 3 стак. сливок и 3 молока (или 6 стаканов молока), поставить на плиту, дать согрѣться. Всыпать **постепенно**, все время сбивая, 1/2 ф. тертаго шоколада с ванилью, смѣшаннаго с 6—12 чайн. ложками сахара, дать вскипѣть. Прибавить 3 сбитых бѣлка, продолжать сбивать, пока образуется пѣна, **не давая закипѣть.**

3 стак. сливок и 3 стак. молока (или 6 стак. молока).—1/2 ф. шоколаду.— 6—12 чайн. ложек сахара.—3 бѣлка.

Сухари «Карлсбадскіе», с цедрой лимонной. 1 1/4 стак. тёплаго молока разболтать с дрожжами, всыпать 1/2 ф. муки, размѣшать, дать подняться. Когда запузырится, влить 1/4 ф. масла, вбить по одному 6 яиц, прибавить 3 золотн. соли, 2/3—3/4 стак. сахара, цедру с 1/2 лимона, 1/2 ф. муки. Мѣсить, пока тѣсто начнет отставать от рук; дать подняться вторично. Выложить тѣсто на доску, сдѣлать длинную, узкую булочку, положить на лист, сма-

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

зянный масломъ, посыпанный мукой, смазать яйцомъ, дать **постепенно** подняться и **подрумяниться** въ духовкѣ. Когда булочка остынетъ, порѣзать вкось тонкими ломтями, разложить на листъ, дать **постепенно подрумяниться** въ духовкѣ.

1¼ стак. молока.—Дрожжи.—1 ф. муки.—¼ ф. масла.—7 яиц. — ½—¾ стак. сахара.—Цедры ½ лимона.

г) **Виноградъ съ мандаринами, въ сиропѣ.** 8 мандариновъ очистить, раздѣлить пополамъ, порѣзать поперечными ломтиками, положить въ компотницу, пересыпая 1 ф. зеленаго и 1 ф. синяго винограда, посыпать тонко нашинкованной цедрой мандарина. Сварить сиропъ изъ 2 стакановъ воды со стаканомъ сахара, остудить, залить фрукты, вынести на ледъ.

10 мандариновъ.—По 1 ф. зеленаго и синяго винограда.—Стак. сахара.

№ 325. Обѣдъ.

а) **Супъ изъ шампиньоновъ** (№ 86). **Каравай изъ блиновъ** (№ 57).

б) **Томаты тушеные съ яблоками, со сметаной (Нескучное).** 15 крупныхъ томатовъ разрѣзать, посолить, тушить въ маслѣ. 10 крупныхъ яблокъ очистить, удалить выемкой стержни, порѣзать ломтиками, прибавить къ томатамъ. Влить ½ стак. масла, прибавить стаканъ сметаны, разболтанной съ 2 чайн. ложками муки, соли, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками. Скропить масломъ, дать **постепенно подрумяниться** въ духовкѣ.

15 томатовъ.—10 яблокъ.—Масло.—Стаканъ сметаны.—2 чайн. ложки муки.

Салатъ зеленый. Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

в) **Бисквитъ изъ хлѣба чернаго, съ кремомъ орѣховымъ (Asserъ).** 12 желтковъ растереть со стаканомъ сахара съ ванилью. Присоединить **постепенно**, постоянно растирая, 12 чайн. ложекъ муки, 24 чайн. ложки просѣянныхъ черезъ сито **крошекъ изъ хлѣба ржаного** (№ 204). Положить 12 сбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать. Выложить въ 2 одинаковой величины бисквитныя формы, смазанныя масломъ, посыпанныя мукой. Дать **постепенно подрумяниться** въ духовкѣ. Дав остыть, выложить одинъ бисквитъ на блюдо. Приготовить **кремъ орѣховый:** сбивъ 3 яйца, **прибавить постепенно**, постоянно растирая, ½ стак. растертаго масла, 3 чайн. ложки муки, ½ стак. сахара, стак. молотыхъ орѣховъ, 1½ стак. густыхъ сливокъ. Выложить **кремъ** на бисквитъ, покрыть вторымъ бисквитомъ, посыпать сахарной пудрой съ ванилью, скропить **сиропомъ малиновымъ.**

15 яич.—24 чайныя ложки ржаныхъ крошекъ.—½ стак. масла.—1½ стак. сливокъ.—Стакан. молотыхъ орѣховъ.—Малиновый сиропъ.—1½ стак. сахара съ ванилью.—15 чайн. ложекъ муки.

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

№ 326. Завтрак.

а) **Картофель отварной, холодный.** Очистив картофель, порѣзать, отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, дать остыть. Сдѣлать **заправку** (см. ниже).

ж. **Заправка «по-Японски», с Прованским маслом, лимонами, желтками и хрѣном.** 4 желтка растереть с 4 чайн. ложками сахара, вливать **постепенно**, тончайшей струйкой, постоянно растирая, 2 стол. ложки тертаго хрѣна, соли, перемѣшать.

4 желтка.—4 чайн. ложки сахара.—2 стол. ложки Прованскаго масла.—Лимон.—2 стол. ложки тертаго хрѣна.

б) **Печенка печеная, «aux fines herbes».** Положить на большую сковороду масла, дать закипѣть, снять с плиты, вылустить на нее **бережно** 15 яиц, одно послѣ другого, посолить, скропить маслом. Дать **постепенно** спечься в духовкѣ, подавая, посыпать рубленым: зеленым луком, укропом, петрушкой. Еще лучше печь на порціонных сковородках.

15 яиц.—Масло.—Зеленый лук, укроп, петрушка.

в) **Яблоки печеные, с пюре из свѣжей смородины черной (холодныя или горячія).** Удалив стержни из 12 яблок, разложить их на глубоком блюдѣ. Обсыпать сахаром и наполнить им образовавшуюся в яблоках пустоту. Облить стаканом воды, поставить в духовку. Когда яблоки начнут дѣлаться мягкими, полить их сиропом, сваренным из ½ стак. воды со стаканом сахара, дать заколероваться в духовкѣ. Подавать холодными, или горячими, покрыв **черносмородинным пюре** (№ 140). Подать **сливки** (или **молоко**).

12 яблок.—Сахар.—Пюре из свѣжей черной смородины.

№ 327. Обѣд.

а) **Бульон из каротели и горошка** (№ 73). **Пирог сдобный, с рисом** (№ 12). б) **Запеканка из горошка, с каротелью** (№ 22). **Котлетки из грибов** (№ 16). **Свекла жареная** (№ 58). **Яблоки моченыя** (№ 303).

ж. г) **Пирожное «Восточное» (Константинополь).** 9 желтков растереть с ½ ф. сахара, смѣшать с ¼ ф. растертаго сливочнаго (или чухонскаго) масла, прибавить **постепенно**, постоянно растирая, ½ стак. густой сметаны и столько муки, чтобы получилось не слишком густое тѣсто, лишь настолько, чтобы его можно было раскатать. Раскатав тѣсто около ½ вершка толщины, вырѣзать выемкой полумѣсяцы, положить их на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Пошинковать мелко по ¼ ф. цукатов и миндалю, посыпать ими полумѣсяцы, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **пюре из абрикосов сушеных, или черносліва** (см. ниже), также **сливки** (или **молоко**).

9 желтков.—½ ф. сахара.—¼ ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.—Мука.—По ¼ ф. цукатов и миндалю.

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

Пюре из абрикосов сушеных. 1 ф. сушеных абрикосов залить водой, сварить, протереть, прибавить 1/2 ф. сахару, перемѣшать.

1 ф. сушеныхъ абрикосов.—1/2 ф. сахару.

Пюре из черносли́ва. Приготовляются как **пюре из абрикосов сушеных** (см. выше), замѣнив их черносли́вом.

№ 328. Завтрак.

а) **Заливное из грибов бѣлых, сушеных** (№ 37).

Соус «по-Ялтински» (холодный), с пюре томатами (консервы, или свѣжіе), со сметаной и яйцами. Стакан сметаны разболтать с 2 яйцами, 2 чайн. ложками сахара, чайн. ложкой соли, 1/2 стакана пюре томатов. Консервы можно замѣнить свѣжими томатами: порѣзав их, тушить в маслѣ, протереть.

Стакан сметаны.—2 яйца.—2 чайн. ложки сахара.—1/2 стак. пюре томатов.

б) **Капуста «Брюссельская», под соусом сливочным** (№ 19).

в) **Какао «Ламановскій», D-r Lahmann's Nährsalz cacao».** 6 чайн. ложек сахара и 6 чайн. ложек какао разболтать в 2 стаканах молока. Согрѣть 4 стак. молока; вливать тонкой струйкой молоко с какао и сахаром, сбивая метелкой, пока образуется пѣна, не давая закипѣть.

6 чайн. ложек сахара.—6 чайн. ложек какао.—6 стак. молока.

Булочки сладкія, с кардамоном и коринкой. Приготовляются как **булочки сладкія с цукатами** (№ 334), замѣнив цукаты—1/2 фунтом коринки и прибавив в тѣсто толченаго кардамона.

№ 329. Обѣд.

ж. а) **Суп из капусты цвѣтной.** Букетики цвѣта цвѣтной капусты отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Остальныя части цвѣтной, порѣзав, сварить, протереть. Как навар, так и пюре соединить с наваром от цвѣта. Дать закипѣть, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стакан сливок (или молока), разболтанных с 4 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить стол. ложку масла, стакан сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, прогрѣть, не кипятя, всыпать рубленаго укропа.

Цвѣтная капуста.—2 стакана сливок (или молока).—4 чайн. ложки муки.—Стол. ложка масла.—2 желтка.—Укроп.

Волованчики слоеные, с кисе́лью (№ 140). б) **Суфле́ из сыра** (№ 35). **Соус «Голландскій»** (№ 81). в) **Артишоки отварные** (№ 288). **Соус с шампиньонами** (№ 301).

з. г) **Пирожное слоеное, с пюре из свѣжей земляники «Викторія» и меринго́й.** Приготовить **тѣсто слоеное** (№ 365), тонко раскатать, переложить на лист, посыпанный муко́й, загнуть и защипать края, как для ватрушки. Смазать яйцом, дать посте-

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

ровно слегка подрумяниться в духовкѣ. Покрыть толстым слоем **пюре изъ свѣжей земляники «Викторія»** (№ 140). Сбить 4 бѣлка, смѣшать с 4 чайн. ложками сахара, покрыть земляничное пюре, дать **постепенно слегка подрумяниться** в духовкѣ. Посыпать **сахарной пудрой.**

Тѣсто слоеное.—Яйцо.—Пюре изсвѣжей земляники «Викторія».—4 бѣлка.—4 чайн. ложки сахара.

№ 330. Завтрак.

а) **Паштет из тѣста слоенаго, со спаржей.** Приготовляется как **паштет** (№ 41), замѣнив грибы, кнель и корнишоны—начинкой из спаржи, которую приготовить слѣдующим образом: очистив 2 ф. спаржи, мелко порѣзать, отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Наполнить ею паштет. На отварѣ от спаржи приготовить **соус «Голландскій»** (№ 81), залить им спаржу, остальной подать отдѣльно.

Тѣсто слоеное.—Яйцо.—Соус «Голландскій».—2 ф. спаржи.

б) **Грибки сушеные, бѣлые, в кастрюлѣ** (№ 45).

в) **Чай вегетаріанскій, из яблок сушеных.** 1 ф. сушеных яблок залить водой, отварить, процѣдить через частое сито. Добавить столько кипятку, чтобы получилось всего 6 стак. Подать сахар и ломти лимона, апельсина или мандарина, или **лимоны, апельсины, или мандарины в сахарѣ** (см. ниже). Яблоки протереть, смѣшать с сахаром и употребить к сладкому кушанью.

1 ф. сушеных яблок.—Лимоны, апельсины, или мандарины.—Сахар.

Чай вегетаріанскій, из чернослива. Приготовляется так же, как **из яблок сушеных** (см. выше).

Чай вегетаріанскій, из смѣси фруктов сушеных. Приготовляется так же, как **из яблок сушеных** (см. выше).

Лимоны в сахарѣ. 3 сочных лимона порѣзать ломтями, удалить всѣ зернышки, уложить в баночку, пересыпая $1^1/_2$ стаканами сахара. Покрыв восковой бумагой, перевязать: держать в холодном мѣстѣ. Употребляется для чая, или для питья.

3 лимона.—$1^1/_2$ стакана сахара.

Апельсины в сахарѣ. Приготовляются как **лимоны в сахарѣ** (см. выше).

Мандарины в сахарѣ. Приготовляются как **лимоны** (см. выше).

Кренделъ вродѣ «Выборгскаго» Разболтать дрожжи в $3^1/_2$ стаканах теплаго молока, всыпать $^3/_4$ ф. муки, выбить тѣсто, дать подняться. Взбить 6 яиц, прибавить 3 золотн. соли, стакан сахара, $^3/_8$ ф. теплаго масла, $^3/_4$ ф. муки, кардамону. Мѣсить тѣсто, пока начнет отставать от рук; дать вторично подняться. Выложить на доску, сдѣлать кренделъ по фасону «Выборгскаго», смазать яйцом, убрать очищенным миндалем, повтыкав его плашмя по поверхности кренделя, посыпать рубленым миндалем, пере-

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

ложить на лист, смазанный масломъ, посыпанный мукой. Дать постепенно подняться и подрумяниться въ духовкѣ.

3½ стак. молока.—Дрожжи.—7 яиц.—1½ ф. муки.—Кардамон.—¾ ф. масла.—Стак. сахара.—⅛—¼ ф. миндаля.

№ 331. Обѣд.

а) **Бульонъ изъ овощей подрумяненныхъ, съ клёцками «Саксонскими» заварными.** Приготовить бульонъ (№ 59), затѣмъ тѣсто на клёцки «**Саксонскія**» (№ 97)—¼ порціи. Дать закипѣть бульону, опускать в него тѣсто по неполной чайн. ложкѣ. Когда клёцки вскипят и всплывут на поверхность, тотчас подавать, прибавив рубленаго укропа, петрушки и стол. ложку масла.

Бульон.—Клёцки «Саксонскія».—Укроп, петрушка.—Стол. ложка масла.

б) **Котлеточки картофельныя.** Спечь, или отварить, картофель, очистить, протереть, влить стол. ложку масла, перемѣшать. Сухари на 2 коп. поломать, залить стаканом молока, дать остыть, протереть, смѣшать с картофелем. Влить по одному 2 яйца, прибавить немного муки, соли, перемѣшать. Подлить котлеточки, обвалять в мукѣ, обжарить румяно в маслѣ.

Картофель.—Масло.—Стакан молока.—Сухари на 2 коп.—2 яйца.

Грибы солёные (№ 288). в) **Суфле изъ груши земляной** (№ 86). **Соус «Вѣнскій» кисло-сладкій** (№ 99).

г) **Пирогъ воздушный яичный, ванилевый.** Выпустить в котелок 10 яиц, 10 чайн. ложек сахара с ванилью, сбивать вѣником на не очень горячем мѣстѣ плиты, пока собьется в пѣну, не давая закипѣть. Снять с плиты, всыпать постепенно 10 чайн. ложек муки, постоянно растирая. Не дав яйцам опасть, выложить в форму, смазанную масломъ, посыпанную мукой, заняв не болѣе половины формы. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Подать **пюре изъ фруктовъ свѣжихъ, или ягодъ** (№ 140) и **сливки** (или **молоко**).

10 яиц.—10 чайн. ложек муки.—10 чайн. ложек сахара с ванилью.

№ 332. Завтракъ.

а) **Пудингъ изъ капусты** (№ 42). **Соус «Голландскій»** (№ 81), или **Масло подрумяненное** (№ 23). б) **Артишоки** (№ 288). **Соус с шампиньонами** (№ 301).

в) **Чай яблочный изъ яблокъ сырыхъ.** 6 крупных яблок мелко порѣзать, залить кипятком, вскипятить, процѣдить, долить недостающее до 6 стаканов количество—водой. Подать сахар, ломти лимона, апельсина, или мандарина, или тѣ же фрукты в сахарѣ (№ 330).

6 яблок.—Сахар.—Лимоны, апельсины, или мандарины.

Баба шафранная. Поставить опару из 2¾ стак. теплаго молока, разболтаннаго с дрожжами и ¾ ф. муки; дать подняться.

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

Растворить шафран в стаканѣ горячаго молока. Когда тѣсто запузыриться и начнет подниматься, влить настой шафрана, вбить 9 яиц, прибавить 1/2 ф. теплаго масла, стакан сахара, 3/4 ф. муки, соли. Мѣсить тѣсто, пока начнет отставать от рук, переложить в форму, смазанную масломъ, посыпанную мукой, — заняв 2/3 формы. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Когда баба остынет, покрыть ее всю помадкой миндальной бѣлой (№ 84).

1 1/2 ф. муки.—Дрожжи.—3 3/4 стак. молока.—Шафран.—1/2 ф. масла.—9 яиц.—Стакан сахара.—Помадки миндальныя бѣлая.

№ 333. Обѣд.

ж. а) **Суп картофельный, с масломъ подрумяненнымъ «Crème Suppe».** Очищенный картофель сварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить. Навар вылить прочь, картофель протереть. Развести 5 стаканами молока. Прибавить **масло подрумяненное** (№ 23) (из 1/8 ф. масла), 3 желтка, разболтанных со стаканом молока, 1/8 ф. масла, соли. Прогрѣть, **не кипятя; всыпать** укропа петрушки.

Картофель.—6 стак. молока.—1/4 ф. масла.—3 желтка.—Укроп, петрушка.

б) **Пудинг из яичнаго** (№ 174). **Соус «Голландскій»** (№ 81).

в) **Голубцы из капусты, с «ядрицей»** (№ 73). **Салат. Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

ж. г) **Рожки олень.** 10 желтков растереть с 1/2 ф. сахара (прибавить цедру, стертую с 1/2 лимона) и 1/4 ф. растертаго масла. Всыпать постепенно, постоянно растирая, столько муки (около 1 ф.), чтобы можно было раскатать тѣсто на доскѣ. Раскатав около 1/2 вершка толщиною, вырѣзать овальной выемкой лепешечки, сдѣлать съ одной стороны каждой лепешечки по 4 — 5 надрѣзов. Размѣстить на листѣ, смазанном масломъ, посыпанном мукой. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Посыпать сахарной пудрой. Подать **пюре из чернослива** (№ 327) и **сливки** (или **молоко**).

10 желтков.—1/2 ф. сахара.—Цедра.—3/4 ф. масла.—Около 1 ф. муки.

№ 334. Завтрак.

а) **Каравай из блинов, с «ядрицей»** (№ 67). б) **Артишоки отварные** (№ 288). **Соус лимонный** (№ 35).

в) **Чай земляничный.** 6 чайн. ложек сушеной земляники залить 6 стаканами кипятку, дать настояться, процѣдить.

6 чайн. ложек. сушеной земляники.—6 стак. кипятку.—Сахар.

Булочки сладкія с цукатами (Ogger). Поставить опару из 1 1/4 стак. теплаго молока с дрожжами и 1/2 ф. муки. Когда тѣсто запузыриться и начнет подниматься, прибавить: 1/4 ф. теплаго масла, 4 яйца, 2 золоти. соли, 1/2 стак. сахара, 1/2 ф. муки. Мѣсить, пока тѣсто начнет отставать от рук. Всыпать 1/2 ф.

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

рѣзаных цукатов, дать вторично подняться. Раскатать около 1/2 вершка толщиною, вырѣзать стаканом лепешечки, положить на лист, смазанный масломъ, посыпанной мукой, смазать яйцом, скропить масломъ. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Посыпать сахарной пудрой с ванилью.

1 3/4 стак. молока.—Дрожжи.—1 ф. муки.—1/2 ф. цукатов.—3/4 стак. сахара.—1/4 ф. масла.—5—6 яиц.—Сахарная пудра с ванилью.

№ 335. Обѣд.

ж. а) **Суп пюре из моркови, с рѣпой.** Приготовляется как суп пюре (№ 24), но рѣпа берется пополам с морковью.

Рѣпа и морковь.—1/4 ф. масла.—3 чайн. ложки муки.—Укроп, петрушка.—1 1/2 стак. сливок (или молока).—2 желтка.

Гренки с Пармезаном (№ 83). б) **Бобы зеленые** (№ 3). **Голубцы из капусты** (№ 252). в) **Томаты** (№ 122). **Корнишоны** (№ 288).

Б. г) **Пирожное песочное, с пюре из фруктов, или ягод свѣжих и меренгой.** Приготовлется как **пирожное слоеное** (№ 329), замѣнив слоеное тѣсто—песочным (см. ниже).

Тѣсто песочное.—Пюре из фруктов, или ягод свѣжих.—4 бѣлка.—4 чайн. ложки сахара.

ж. **Тѣсто песочное.** 1 ф. масла промыть, выжать, растереть, смѣшать с 2 желтками, растертыми с 1/4 ф. сахара. Всыпать постепенно, постоянно растирая, 2 стак. муки, раскатать требуемой толщины.

1 ф. масла.—2 желтка.—1/4 ф. сахара.—2 стак. муки.

№ 336. Завтрак.

а) **Капуста свѣжая, тушеная, с рѣпой, брюквой, каротелью и картофелем, со сметаной.** Нарѣзав кочан капусты, как на лѣнивыя щи, прибавить нарѣзанныя небольшими ломтями: рѣпу, брюкву, каротель; посолить, тушить в маслѣ. Когда начнут дѣлаться мягкими, присоединить чищенный нарѣзанный картофель, продолжать тушить, прибавляя масла и понемногу кипятку. Когда дойдет, влить 1/2 ф. сметаны, перемѣшать, прогрѣть, не кипятя. Посыпать рубленаго укропа, петрушки.

Капуста, рѣпа, брюква, каротель, картофель.—Масло—1/2 ф. сметаны.—Укроп, петрушка.

б) **Шампиньоны, под соусом сливочным** (№ 90).

в) **Чай вегетаріанскій, из кожиц яблочных, сушеных.** Оставшіяся от чистки яблок кожицы высыпать на лист, постепенно подсушить и слегка подрумянить в духовкѣ. Сохранять в закрытой посудѣ, в холодном сухом мѣстѣ. 18 чайн. ложек сушеных кожиц залить 3 стаканами кипятку, дать вскипѣть, процѣдить. Подать сахар, ломти лимона, апельсина, или мандарина, свѣжих, или в сахарѣ (№ 330).

18 чайн. ложек кожиц яблочных, сушеных.—Сахар.—Лимоны, апельсины, или мандарины, свѣжіе, или в сахарѣ.

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

Кюммелькухены. Приготовить **тѣсто сдобное** (№ 12), раскатать около $^1/_2$ вершка толщиною, вырѣзать лепешечки, разложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Вдавить в центрѣ каждой лепешечки ямку, смазать яйцом, посыпать тмину, влить в ямочки масла и скропить им лепешечки. Дать **постепенно** подняться и **подрумяниться** в духовкѣ.

Тѣсто сдобное.—Масло.—Тмин.—1—2 яйца.

№ 337. Обѣд.

а) **Суп «прентаньер»** (№ 94). **Каравай из блинов, с «ядрицей»** (№ 67). б) **Капуста жареная** (№ 9). в) **Пирог «à la Princesse»** (№ 365).

г) **Масседуан из фруктов свѣжих (Zarembianka).** 2 ф. очищеннаго от кожицы ананаса порѣзать тоненькими ломтиками, положить в компотницу, пересыпая сахаром. 4 груши (дюшес), 4 Тирольских розмарина, очистив, порѣзать ломтиками; по 4 спѣлых персиков и абрикосов порѣзать четвертушками. Пересыпая все сахаром, — присоединить к ананасу. Кожицы ананаса, груш и яблок залить водой, разварить, протереть через сито, смѣрить стаканом, долить столько кипятку, чтобы получилось **всего вмѣстѣ** 2 стак. Всыпать $^1/_2$ стакана сахара, вскипятить, дать остыть, облить фрукты, приготовленные в компотницѣ. Гарнировать **пюре из земляники свѣжей «Викторія»** (№ 140), вынести на лед.

2 ф. очищеннаго ананаса, 4 груши, 4 яблока, 4 абрикоса, 4 персика. — Сахар.—Пюре из земляники «Викторія».

№ 338. Завтрак.

а) **Яйца жареныя** (№ 3). **Салат из томатов, огурцов свѣжих и картофеля** (№ 138). **Заправка «по-Варшавски»** (№ 7).

б) **Коренья сладкіе, под соусом** (№ 35).

ж. в) **Шоколад с желтками.** 6 желтков растереть с 6 чайн. ложками сахара; всыпать **постепенно**, не переставая растирать, $^3/_8$ ф. шоколада с ванилью. Согрѣть 3 стак. сливок и 3 стак. молока (или 6 стак. молока). Не снимая с плиты, прибавлять **постепенно** шоколад с желтками и сахаром, сбивать вѣничком, пока образуется пѣна, **не давая закипѣть.**

6 желтков. — 6 чайн. ложек сахара.—$^3/_8$ ф. шоколада.—3 стак. сливок и 3 стак. молока (или 6 стак. молока).

ж. **Сухари с кардамоном и коринкой, обсыпанные сахаром (Grütershof).** Спечь **булочки сладкія** (№ 328), разрѣзать поперек пополам, обмокнуть разрѣзанной стороной в $1^1/_2$ стаканах сливок (или молока), разболтанных с 3 желтками. Обвалять в сахарѣ, разложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

Булочки сладкія.—$1^1/_2$ стак. сливок (или молока).—3 желтка.—Масло.

ж. **Сухари с цукатами, покрытые помадкой бѣлой ванилевой, или розовой фруктовой, или шоколадной (Assern).** Спечь **булочки**

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

сладкія (№ 334), разрѣзать поперек пополам, обмакнуть порѣзанной стороной в 1 стаканѣ сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, разложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой; дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Когда сухарики остынут, покрыть разрѣзанную сторону помадкой (№ 84), бѣлой ванилевой, или розовой фруктовой, или шоколадной.

Булочки сладкія.—1 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Помадка.

№ 339. Обѣд.

а) Суп из капусты цвѣтной (№ 329). Рис запеченый с сыром (№ 94). б) Пудинг из шампиньонов (№ 52). Соус сливочный (№ 52). в) Томаты тушеные с яблоками (№ 325). Салат. Заправка «по-Швейцарски» (№ 3). г) Желе из яблок (№ 69).

№ 340. Завтрак.

а) Заливное из каротели и горошка (№ 81). Соус «Прованаль» (№ 80а). б) Сельдерей под соусом (№ 64). Шарики сырные (№ 14).

в) Масседуан в стаканчиках: из дыни, с виноградом. Приготовить по 1/2 ф. ягод спѣлого винограда (Изабелла) и желтаго (Турецкаго). Сварить сироп из 1/2 ф. сахара и стакана воды. 2 ф. очищенной от кожицы спѣлой дыни — мелко порѣзать. Наполнить соотвѣтствующаго фасона стаканчики дыней и виноградом, залить тепловатым сиропом. Поставить на ледник, в лед. Подать вафельки Англійскія кондитерскія.

По 1/2 ф. ягод спѣлого и желтаго винограда. — 2 ф. очищенной дыни. — 1/2 ф. сахара.—Стакан воды.

№ 341. Обѣд.

а) Борщ (№ 8). Пирог с капустой кислой (№ 69). б) Котлетки из груши земляной (№ 71). Салат из томатов (№ 283). Заправка «по-Швейцарски» (№ 3). в) Меренги (№ 12).

№ 342. Завтрак.

а) Сафой с рисом и сыром (№ 282). б) Артишоки отварные (№ 288). Масло подрумяненное (№ 23).

в) Раковины творожныя, «Coquilles de Chevalier». 2 ф. творогу положить под пресс, протереть, прибавить 1/2 ф. сметаны, 1/2 стак. сахару с ванилью, 1/8 ф. растертаго масла сливочнаго (или чухонскаго), перемѣшать. Вбить 3 яйца, разболтанных с 1/2 стаканом сливок (или молока), всыпать по 1/4 ф. коринки и Султанскаго изюма и 1/4 ф. мелко рѣзаных цукатов. Перемѣшать, наполнить фарфоровыя, или настоящія раковины, посыпанныя сахаром, плотно нажать ложкой, сравнять поверхность. Гарнировать пинкованными длинными полосками цукатов (1/4 ф.). Подать сливки (или молоко).

2 ф. творогу. — 1/8 ф. масла. — 3 яйца.—1/2 стак. сливок (или молока). — По 1/4 ф. коринки и изюм. — 1/2 ф. цукатов.—1/2 ф. сметаны.—1/2 стак. сахару с ванилью.

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

№ 343. Обѣд.

а) **Суп пюре из артишоков** (№ 299). **Пирог слоеный, с рисом** (№ 189). б) **Картофель жареный** (№ 31). **Брусника мочена я** (№ 34).

в) **Масседуан, в корзинѣ из арбуза, с виноградом** (**Нескучное**). Вырѣзать верхнюю часть арбуза, с двух противоположных сторон, сохраняя по верху, по срединѣ—полосу толстой арбузной корки, имѣющей изображать ручку корзины. Вырѣзать сердцевину арбуза, порѣзать небольшими ломтиками, удаляя сѣмячки. Сварить сироп из ½ ф. сахара с ½ стаканом воды, дать остыть. Класть в арбуз-корзину: ломтики арбуза, пересыпая фунтом ягод синяго винограда (Изабелла) и фунтом желтаго (Турецкаго). Облить сиропом, **тотчас** подавать. Подать **бисквиты кондитерскіе фунтовые.**

Арбуз.—По фунту ягод синяго и желтаго винограда.—½ ф. сахара.

№ 344. Завтрак.

а) **Томаты фаршированные горошком** (№ 136). б) **Суфле картофельное** (№ 30). **Салат. Заправка «по-Виленски»** (№ 184).

ж. в) Шоколад замороженый в чашках (Варшава). Приготовить **шоколад с желтками** (№ 338), **выложить** в морожениицу, заморозить на половину, перемѣшать, выложить в чашки—**тотчас** подавать. Подать **печенье кондитерское фунтовое «Langues de chat».**

6 желтков.—6 чайн. ложек сахара.—½ ф. шоколада.—3 стак. сливок и 3 стак. молока (или 6 стак. молока).

№ 345. Обѣд.

а) **Суп пюре с томатами и рисом** (№ 20).

Пирог из тѣста рубленаго, вродѣ слоенаго, с шампиньонами в сметанѣ. Приготовляется как **пирог со сморчками** (№ 136), замѣнив сморчки—1½ ф. шампиньонов. Подать масло.

1½ ф. шампиньонов.—Масло.—½ ф. сметаны.—Тѣсто рубленое.—Яйцо.

б) **Кресс-салат, с картофелем отварным и огурцами солёными.** Очищенный картофель отварить в посолённом кипяткѣ, порѣзать мелкими кубиками; прибавить 6 средней величины очищенных, так же порѣзанных, солёных огурцов и 6 корешочек кресса. Сдѣлать **заправку «по-Швейцарски»** (№ 3).

Картофель.—6 солёных огурцов.—6 корешочек кресса.—Заправка.

в) **Шпинат со щавелем, запеченый в яйцах.** Отварить вкрутую 12 яиц, очистить, разрѣзать пополам в длину. Вынуть желтки, протереть их. Сварить 1½ ф. шпината с ½ ф. щавелю, протереть, прибавить к желткам, посолить, влить стол. ложку масла, перемѣшать. Нафаршировать бѣлки, положить на лист, смазанный маслом, посыпанный крошками, посыпать сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

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

Вскипятить стакан навара шпината и щавеля, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. сметаны, или сливок (или молока), разболтанных с 3 чайными ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, влить в оставшуюся начинку, прогрѣть, **не кипятя**, выложить на блюдо, убрать запеченными яйцами.

12 лиц.—1 1/2 ф. шпината, 1/2 ф. щавеля.—1/2 стак. сметаны, или сливок (или молока).—3 чайн. ложки муки.—Сыр.—Масло.

в) **Пюре из слив свѣжих, со сливками сбитыми, «Crême Chantilly».** 30—40 слив, протереть через рѣшето, смѣшать с 1/2 ф. сахару, выложить горкой на блюдо, вынести на лед. Подавая, покрыть **сливками сбитыми** (№ 51)—1/2 порціи. Или, сдѣлать из бумаги воронку, склеить ее бѣлком, наполнить **сливками сбитыми** и, выжимая через узкій конец воронки, гарнировать ими пюре из слив. Подать **буше кондитерскія фуитовыя.**

30—40 слив.—1/2 ф. сахару.—Сливки сбитыя (№ 51) 1/2 порціи.

№ 346. Завтрак.

а) **Салат из свеклы, с крессом** (№ 79). — **Заправка «по-Варшавски»** (№ 7). **Сварка с яйцами** (№ 21).

в) **Пилав фруктовый (холодный) из риса, с дыней свѣжей и с пюре из клубники свѣжей.** Отварить 1/2 стак. риса разсыпчато, остудить. Сварить сироп из 1/2 ф. сахара (с ванилью), со стаканом воды, дать остыть. Очищенную спѣлую сочную дыню порѣзать небольшими ломтиками. Плоскую форму смочить водой, наполнить ее рисом, перемѣшанным с дыней, плотно нажать, облить сиропом, вынести на лед. Подавая, выложить на блюдо, покрыть толстым слоем **пюре из клубники свѣжей** (№ 140).

1/2 стак. риса.—1/2 ф. сахара с ванилью.—Дыня. Пюре из клубники свѣжей.

№ 347. Обѣд.

а) **Лук запеченый** (№ 54). **Гренки из каши Смоленской** (№ 65).

б) **Шампиньоны под соусом из сметаны.** Приготовляются как **шампиньоны** (№ 90), замѣнив сливки—сметаной.

Салат. Заправка «по-Швейцарски» (№ 3).

в) **Пирог яблочный, «à la Condé».** 12 крупных яблок очистить, вынуть стержни. Кожицы и стержни залить водой, разварить, протереть через сито. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками, разложить на нем яблоки. 1/4 ф. очищеннаго сладкаго миндалю и 2 штуки горькаго смолоть, прибавить 1/2 стак. сахара и 1/4 ф. коринки, перемѣшать, нафаршировать пустую середину яблок. Покрыть яблоки непомѣстившимся в них фаршем, смѣшанным с пюре из кожиц и стержней. 2 стак. сливок (или молока) разболтать с 6 чайн. ложками муки. Прибавить 3 желтка, растертых с 1/2 стак. сахара с ванилью и 1/4 ф. растертаго сливочнаго (или чухонскаго) масла. Поставить на

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

плиту, мѣшая, пока загустѣет, но не давая закипѣть. Дать остыть, вбить 3 желтка, прибавить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать. Облить яблоки, посыпать шинкованным вкось миндалем и сахаром. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**), или **Молоко орѣховое** (см. ниже).

12 яблок.—1/4 ф. миндалю сладкаго и 2 штуки горькаго.—1/4 ф. коринки.—2 стак. сливок (или молока).—6 чайн. ложек муки.—6 яиц.—Стакан сахара.—1/4 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.

Молоко орѣховое. Приготовляется как **Молоко миндальное** (№ 73), замѣнив миндаль—орѣхами, одного или нѣсколько сортов.

1 ф. очищенных орѣхов.—Сливки (или молоко).

№ 348. Завтрак.

а) **Яйца под соусом из хрѣна** (№ 74). **Хлѣб ржаной** (№ 95). б) **Капуста цвѣтная отварная** («à la Balzac») (№ 250).

ж. в) **Каша манная, молочная, холодная, с желтками, миндалем и сиропом из сахара подрумяненнаго, «Au chaperon rouge» (Versailles).** Вскипятить 9 стак. молока, всыпать 36 чайн. ложек манной крупы, размѣшивать, пока каша дайдет; положить стол. ложку масла, перемѣшать, дать остыть. Прибавить 6 желтков, растертых с 3/4 стак. сахара, 1/2 ф. молотаго сладкаго миндалю, с 2 штуками горькаго. Выложить на глубокое блюдо, смоченное водой, сгладить поверхность, вынести на лед. Падавая, облить **холодным сиропом из сахара подрумяненнаго** (№ 41), 1/2 порціи. Подать **сливки** (или **молоко**).

36 чайн. ложек манной крупы.—Стол. ложку масла.—6 желтков.—Сахар.—1/2 ф. сладкаго миндалю, 2 штуки горькаго.—Сироп из сахара подрумяненнаго.

№ 349. Обѣд.

а) **Борщ** (№ 28). **Каравай из блинов, с «ядрицей»** (№ 67). б) **Артишоки** (№ 279). в) **Котлетки из грибов** (№ 16). **Салат из порея** (№ 23). **Заправка по-«Швейцарски»** (№ 3).

г) **Мороженное из дыни свѣжей.** Сварить сироп из 3/4 ф. сахара со стаканом воды, влить сок 2 лимонов, прибавить столько протертой через рѣшето очищенной спѣлой дыни, чтобы получилось **всего вмѣстѣ** 6 стаканов. Заморозить в мороженицѣ. Выложив на блюдо, окаймить **печеньем кондитерским «макроны».**

Дыня.—3/4 ф. сахара.—Стакан воды.—2 лимона.

№ 350. Завтрак.

а) **Рѣпа, фаршированная кашей манной.** 12—15 штук рѣпы очистить, сдѣлать крестообразный надрѣз на верхушкѣ каждой—размѣстить на противнѣ, поставить в духовку, залив рѣпу посолёным кипятком. Когда рѣпа **начнет** дѣлаться мягкой, выскоблить в каждой мякиш, настолько, чтобы как донышко, так и стѣнки, могли удержать **фарш.** Вскипятить 2 стак. молока,

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

засыпать 8 чайн. ложками манной крупы, посолить, положить стол. ложку масла, перемѣшать. Когда остынет, вбить 2 яйца, всыпать рубленаго укропа, петрушки, перемѣшать, нафаршировать рѣпу. Положить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками. Если бы оказался лишній фаршъ, скатать его шариками, обвалять в мукѣ, обжарить **румяно** на сковородѣ в маслѣ, размѣстить между рѣпками. Посыпать все сыром, скропить масломъ, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

12—15 штук рѣпы.—2 стак. молока.—8 чайн. ложек манной крупы.—Масло.—2 яйца.—2 стол. ложки тертаго сыра.

Соус «Piquante» (№ 65). **б) Яйца запеченыя** (№ 182).

Ж. в) Абрикосы свѣжіе с рисом, «à la Gounod» (Axenstein). Сварить **кашу рисовую, как перловую** (№ 4) (из ½ ф. риса), влить стол. ложку масла, перемѣшать. 24 крупных спѣлых абрикосов разрѣзать пополам в длину, удалить косточки. Смолоть 9 кондитерских миндальных пирожных **«макроны»**, перемѣшать с рисом, прибавить 6 желтков, растертых с ½ стаканом сахара, вновь перемѣшать. Смочить глубокое блюдо водой, положить половину риса, плотно нажав его, затѣм абрикосы (отдѣлив штук 12 лучших половинок). Покрыть остальным рисом, плотно нажать его, сравнять поверхность. Сварить сироп из стакана сахара с ½ стаканом воды, остудить, облить рис с абрикосами. Гарнировать отложенными 12 половинками абрикосов и тонко шинкованным зеленым мармеладом, или цукатами зеленой арбузной корки; вынести не лед. Подать **сливки** (или **молоко**).

½ ф. риса.—Стол. ложка масла.—24 абрикоса.—9 пирожных «макроны».—6 желтков.—1½ стак. сахара.—Цукат. или мармелад.

№ 351. Обѣд.

а) Суп грибной (№ 18). **Пирожки с рѣпой** (№ 215). **б) Капуста цвѣтная** (№ 189). **Картофель тушеный** (№ 131). **Салат. Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

Б. в) Суфле «Алжирское», меренговое, из фиников сушеных, с мармеладом «Алжирским», апельсинным, или лимонным, или мандариновым (Каир). Глубокое блюдо смазать масломъ, посыпать крошками, положить на него 1½ ф. разрѣзанных пополам в длину сушеных фиников (удалить косточки). Покрыть толстым слоем **мармелада «Алжирскаго», апельсиннаго или лимоннаго, или мандаринового** (см. ниже). Сбить 6 бѣлков, смѣшать с 6 стол. ложками сахара, выложить на мармелад. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **молоко орѣховое** (№ 347).

1½ ф. фиников сушеных.—Мармелад «Алжирскій».—6 бѣлков.—6 стол. ложек сахара.

Мармелад «Алжирскій», апельсинный (Каир). 12 апельсинов очистить. Всыпать кожицы в тазик, залить кипяткомъ, варить, пока начнет легко сниматься нижняя бѣлая кожица, процѣдить. Удалить кожицу, цедру тоненько пошинковать, или порѣзать ножницами.

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

Разрѣзать апельсины пополам в длину, затѣм поперечными ломтиками. Удалить всѣ зернышки, соединить с цедрой и ея наваром. Смѣрить стаканом, положить в тазик, всыпать одинаковое количество толченаго сахара. Варить на легком огнѣ, не добавляя воды; часто мѣшать. Когда мармелад дойдет, дать остыть, переложить в банки, перевязать восковой бумагой. Держать в холодном, сухом мѣстѣ.

12 апельсинов.—Толчеый мелкій сахар.

Мармелад «Алжирскій», мандариновый (Каир). Приготовляется как апельсинный (см. выше).

15 мандаринов.—Толченый мелкій сахар.

Мармелад «Алжирскій», лимонный (Каир). Пртотовляется как апельсинный (см. выше.).

10 лимонов.—Толченый мелкій сахар.

№ 352. Завтрак.

а) **Артишоки** (№ 288). **Соус с шампиньонами** (№301). б) **Каша «ядрица», запеченая с Пармезаном** (№ 169).

в) **Груши «à la Mazarin», с ананасом свѣжим, или варенъем ананасовым.** Сварить сироп из $1^1/_2$ ф. сахара с 3 стаканами воды; отварить в нем 12—18 цѣльных сочных груш, предварительно очистив их и удалив их стержни (выемкой). Очистить маленькій спѣлый ананас. Залить его кожицы водой, вмѣстѣ со стержнями и кожицами груш, разварить, протереть; смѣшать с сиропом от груш, прибавить сок 2 лимонов. Разставить груши на глубоком блюдѣ, наполнить их серединки мелко рѣзаным ананасом, остальной ананас, порѣзав тонкими ломтиками, разложить между грушами и покрыть их. Залить сиропом от груш, соединенным с протертыми кожицами, вынести на лед. Можно свѣжій ананас замѣнить 3 фунтами ананаснаго варенья; в таком случаѣ, сварить сироп не из $1^1/_2$ ф. сахара, но из $^1/_2$ ф. сахара, с 1 стаканом воды.

12—18 груш.—2 лимона.—Ананас, $1^1/_2$ ф. сахара и 3 стак. воды (или 3 ф. ананаснаго варенья, $^1/_2$ ф. сахара и стакан. воды).

№ 353. Обѣд.

а) **Заливное из каротели и горошка** (№ 81). **Соус «Маньжурскій»** (№ 97). б) **Котлетки яичныя** (№ 122). **Бобы зеленые** (№ 116). **Салат. Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3).

в) **Каша «Гурьевская»** (горячая). Сварить кашу из 4 чайн. ложек манной крупы и 6 стаканов молока: всыпать $^1/_2$ стакана сахара, влить $^1/_8$ ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла. Налить в каменную плоскую латку 2 стак. сливок и стакан молока (или 3 стак. молока), поставить в духовку. Когда вскипит и образуются румяныя пѣнки, опустить их ложкой на дно латки, повторить три раза. Приготовить $^1/_4$ ф. окарамеленнаго молотаго миндаля (№ 57) и таким же способом $^1/_4$ ф. окарамеленых

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

молотых орѣхов. Всыпать их в кашу, прибавить ½ ф. порѣзанных кубиками цукатов, перемѣшать. Вынуть подрумяненныя пѣнки из молока. Разболтать молоко с 3 желтками, влить в кашу, перемѣшать. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками, класть на него кашу, перекладывая подрумяненными пѣнками. Посыпать сверху сахаром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подавая, облить **сиропом из сахара подрумяненнаго** (№ 41),—½ порціи. Подать **сливки** (или **молоко**).

24 чайн. ложки манной крупы.—9 стак. молока.—По ¼ ф. окарамеленных миндалю и орѣхов.—½ ф. цукатов.—3 желтка.—½ стакана сахара.—Сироп из сахара подрумяненнаго.—⅛ ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.

№ 354. Завтрак.

а) **Спаржа под бешемелем жидким** (№ 154).

б) **Омлет с яблоками, подрумяненными в маслѣ.** 12 яблок средней величины очистить, вынуть стержни, порѣзать ломтиками, обжарить **румяно** на сковородѣ в маслѣ. Посыпать сахаром, перемѣшать. Положить на глубокое блюдо, смазанное маслом и посыпанное мукой. Сбить 6 яиц, разболтать их с 12 стол. ложками молока, залить яблоки, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

12 яблок.—Масло.—Сахар.—6 яиц. 12 стол. ложек молока.

б. в) **«Гласе» абрикосовое, в стаканчиках.** Приготовить 4 стак. пюре из протертых спѣлых абрикосов, прибавить стак. сахара и 3 бѣлка. Растирать, пока побѣлѣет и запѣнится. Слегка заморозить в мороженицѣ. Наполнить соотвѣтствующаго фасона стаканчики, вынести на лед.

4 стак. пюре свѣжих абрикосов.—Стак. сахара.—3 бѣлка.

б. г) **Макроны миндальные.** Смазать лист маслом, положить восковую бумагу. Смолоть 1 ф. очищеннаго сладкаго миндалю и 3 штуки горькаго, прибавить ¼ ф. растертаго чухонскаго масла, перемѣшать. Сбить 8 бѣлков, смѣшать с 1½ стаканами сахара, соединить с миндалем и маслом, перемѣшать. Класть в маленькія круглыя кучки, посыпать сахаром. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

1 ф. сладкаго миндалю, 3 штуки горькаго.—¼ ф. чухонскаго масла.—8 бѣлков.—1½ стак. сахара.

Мандаринад (№ 365)—холодное или горячее питье.

№ 355. Обѣд.

а) **Суп пюре из гороха желтаго, сушенаго.** 1 ф. желтаго сушенаго гороха залить часов на 6 водой, в ней же сварить. Протереть, посолить, влить 2 стол. ложки масла, прибавить шинкованнаго, подрумяненнаго в маслѣ лука, прогрѣть, **не кипятя.** Всыпать рублекаго укропа, петрушки.

1 ф. желтаго сушенаго гороха.—Масло.—Лук.—Укроп, петрушка.

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

Гренки (№ 4). б) Капуста с рисом (№ 1). Соус на бульоне грибном (№ 1). Салат. Заправка «по-Литински» (№ 109).

в) Суфле из каштанов. 1 ф. очищенных от кожиц каштанов сварить в кипятке, протереть через рѣшето. Растереть $^1/_4$ ф. масла, прибавить 6 желтков, растертых с $^1/_2$ стак. сахара, и цедру, стертую с $^1/_2$ апельсина, или мандарина, или лимона. Положить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками. Дать постепенно подняться и подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

1 ф. очищенных каштанов.—6 яиц.—$^1/_2$ стак. сахара.—Цедра.—$^1/_4$ ф. масла.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ОСЕННИХ МЕНЮ.

ПРАЗДНИЧНЫЕ.

На 6 персон.

№ 356. Завтрак.

а) Заливное из грибов (№ 37). Соус «Прованскаль» (№ 80а).

б) Борщок (№ 85). Пшетики из макарон (№ 305). в) Пашет слоеный, со спаржей (№ 330). Соус «Голландскій» (№ 81). г) Артишоки (№ 288). Соус с шампиньонами (№ 301).

д) Вафли сливочныя легкія, «с каймакомъ». Спечь вафли (№ 91), приготовить «каймак» (№ 83). Класть вафли рядами на блюдо, смазывая каждый рядъ каймакомъ». Вынести на ледъ. Подать сливки (или молоко).

е) Мороженое орѣховое (Interlaken) (№ 104).

ж) Питье клюквенное. Приготовить сокъ из клюквы (№ 101), разбавить водой, прибавить сахару.

№ 357. Завтрак.

а) Суп из артишоков (№ 299). Рулет с капустой (№ 227). б. Томаты с зеленым горошком (№ 136). в) Суфле из сыра (№ 35). Соус «Голландскій» (№ 81). Салат. Заправка «по-Варшавски» (№ 7). г) Грибы консервы (№ 60).

д) Фрукты «à la Victor Hugo». Глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпать крошками. Очищенные плоды [illegible]

Больше дореволюционных книг бесплатно:
http://larec.songkino.ru/
http://larets-kulinariy.narod.ru/

порѣзать ломтиками, разложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками, пересыпая сахаромъ с ванилью. Поступить так же с 5 грушами. Покрыть их 2—3 фунтами порѣзанной кусочками дыни, затѣм 10 разрѣзанными пополам в длину абрикосами, пересыпая все сахаром с ванилью. Вскипятить стакан сливок (или молока), влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1 стак. сливок (или молока), разболтанных с 6 чайн. ложками мондамина. Когда вскипит и загустѣет, прибавить 1/8 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла, перемѣшать. Дать остыть, прибавить 3 желтка, растертых с 1/2 стак. сахара (с ванилью), размѣшать, положить 4 сбитых бѣлка, перемѣшав, покрыть фрукты. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

На 5 яблок и груш.—10 абрикосов.—2—3 ф. очищенной дыни.—Сахар с ванилью.—2 стак. сливок (или молока).—6 чайн. ложек мондамина.—1/8 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.—4 яйца.

е) **Мороженое фисташковое** (№ 136).

Бисквитики домашніе, подаваемые к шоколаду. 12 желтков растереть с 12 чайн. ложками сахара, смѣшать с 12 чайн. ложками муки, или мондамина. Прибавить 12 сбитых бѣлков, перемѣшать. Положив на лист, смазанный масломъ, восковую бумагу, выпускать на нее тѣсто через бумажную воронку,—по фасону бисквитов. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

12 яиц.—12 чайн. ложек муки, или мондамина.—12 чайн. ложек сахара.

ж) **Питье из яблок сушеных.** Приготовить чай «вегетаріанскій», из яблок сушеных (№ 330), прибавить сахара, вынести на ледник. Подавая, положить ломтики лимона, или апельсина, или мандарина, свѣжих, или в сахарѣ (№ 330).

1 ф. сушеных яблок.—Сахар.—Лимоны, или апельсины, или мандарины свѣжіе, или в сахарѣ.

№ 358. Завтрак.

а) **Заливное из каротели и горошка** (№ 81). **Соус «Маджурскій»** (№ 37). б) **Бульон грибной** (№ 11). **Каравай из блинов, с «ядрицей»** (№ 67). в) **Томаты жареные** (№ 128). **Спаржа** (№ 154). **Салат из капусты Брюссельской** (№ 24) **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3). г) **Пирог из орѣхов** (№ 293).

ж д) **Крем ванилевый, в чашках.** 8 желтков растереть с 1/2 стак. сахара с ванилью, влить постепенно, не переставая растирать, 4 стак. сливок (или стакан сливок и 3 стак. молока). Разлить в чашки, размѣстить на противнѣ, в который налить столько кипятку, чтобы чашки находились на половину в водѣ. Поставить в духовку, в легкій жар, держать, пока яйца (слегка) стянутся, тотчас подавать. Если желают подавать холодным, то, дав остыть, вынести на лед.

8 желтков. — 1/2 стак. сахара с ванилью. — 4 стак. сливок (или стакан сливок и 3 стак. молока).

Б. с) **Пастила яблочная (иначе).** 3. ф. яблок спечь, протереть через рѣшето. Прибавить 1 1/2 стак. сахара и 3 бѣлка, растирать,

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

пока посвѣтлѣет и загѣнится. Растянуть на протянѣ кусок смоченнаго холста, выложить на него приготовленную массу, сладить ножем, поставить в духовку, в легкій жар. Когда достаточно обсохнет, вынуть, порѣзать небольшими продолговатыми кусочками, обсыпать сахарной пудрой с ванилью.

3 ф. яблок.—1½ стак. сахара.—3 бѣлка.—Сахарная пудра с ванилью.

в. **Пастила грушевая** (иначе). Приготовляется как **пастила яблочная** (см. выше).

3 ф. груш.—1½ стак. сахара.—3 бѣлка.—Сахарная пудра с ванилью.

в.) **Пастила из слив** (иначе). Приготовляется как **пастила яблочная** (см. выше).

3 ф. слив (без косточек).—1½ стак. сахара.—3 бѣлка.—Сахарная пудра с ванилью.

Мармелад из смородины черной, или малины, или рябины. 5 ф. очищенной от вѣточек спѣлой черной смородины, или малины, или рябины, высыпать в тазик, раздавить, залить 2½ стаканами кипятку, вскипятить. Протереть через рѣшето, переложить обратно в тазик, всыпать 2½ ф. сахара, варить, перемѣшивая, пока загустѣет. Растянуть на протвень кусок смоченаго холста, выложить на него приготовленную массу. Сладить ножем, дать постепенно обсохнуть в духовкѣ. Порвать небольшими продолговатыми кусочками, обсыпать сахарной пудрой с ванилью.

5 ф. смородины, или малины, или рябины.—2½ ф. сахара.—Сахарная пудра с ванилью.

Мармелад из ренклод. Приготовить 5 ф. разрѣзанных пополам в длину спѣлых ренклод (без косточек). Далѣе, как указано для **мармелада из смородины черной** (см. выше).

5 ф. (без косточек) ренклод.—2½ ф. сахара.—Сахарная пудра с ванилью.

Мармелад из слив. Приготовить 5 ф. (без косточек) разрѣзанных пополам в длину спѣлых слив. Далѣе, как указано для **мармелада из смородины черной** (см. выше).

2½ ф. сахара.—Сахарная пудра с ванилью.—5 ф. (без косточек) слив желтых или синих.

Мармелад из клюквы. Приготовляется как **мармелад из смородины черной** (см. выше).

5 ф. клюквы.—3 ф. сахара.—Сахарная пудра с ванилью.

Мармелад из абрикосов. Приготовить 5 ф. (без косточек), разрѣзанных пополам, спѣлых абрикосов. Далѣе, как указано для **мармелада из смородины черной** (см. выше).

5 ф. абрикосов (без косточек).—2½ ф. сахара.—Сахарная пудра с ванилью.

Мармелад из яблок, или груш. 5 ф. спѣлых, сочных груш, или яблок с кожицей порѣзать ломтиками. Далѣе так, как указано для **мармелада из смородины черной** (см. выше).

5 ф. яблок или груш.—2½ ф. сахара.—Сахарная пудра с ванилью.

ж. Нитье с лимонами, апельсинами, или мандаринами в сахарѣ. Приготовить **лимоны, или апельсины, или мандарины в сахарѣ** (№ 330), развести водой, прибавить сахару, вынести на ледник.

Лимоны, или апельсины, или мандарины, в сахарѣ.—Сахар.

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

№ 359. Обѣд.

а) **Суп на сельдерея** (№ 301). **Пирожки с яйцами** (№ 128). б) **Артишоки** (№ 288). **Соус с шампиньонами** (№ 301). в) **Суфле из томатов** (№ 80а). **Соус «Вѣнскій»** (№ 99). г) **Груша земляная** (№ 79). **Кресс, с картофелем и огурцами** (№ 345). **Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3). д) **Меринги** (№ 12). е) **Масседуан из арбуза** (№ 348). ж) **Вафли** (№ 83). з) **«Гласе» абрикосовое** (№ 354).

и) **Питье из чернослива.** Приготовить чай «вегетаріанскій», из чернослива (№ 330), положить сахару, вынести на лед. Подавая, положить ломти лимона, или апельсина, или мандарина, свѣжих, или в сахарѣ (№ 330).

1 ф. чернослива.—Сахар.—Лимоны, или мандарины, или апельсины (в сахарѣ, или свѣжіе).

№ 360. Завтрак.

а) **Майонез на винегрета** (№ 80а). **Соус «Провансаль»** (№ 80а). б) **Бульон из овощей** (№ 59). **Фарш с томатами** (№ 82). в) **Пирог слоеный со снаряей** (№ 86). **Фрикасе из шампиньонов** (№ 60). д) **Абрикосы, жареные в тѣстѣ** (№ 215). е) **Миндаль обкарамеленный** (№ 365). ж) **Бисквитики** (№ 310). **Мармелад** (№ 351).

з) **Питье из смѣси фруктов сушеных.** Приготовить чай «вегетаріанскій», из смѣси фруктов сушеных (№ 330), прибавить сахару, вынести на ледник. Подавая, положить ломти апельсина, или лимона, или мандарина,—свѣжих, или в сахарѣ (№ 330).

1 ф. смѣси фруктов сушеных.—Сахар.—Лимоны, или апельсины, или мандарины, свѣжіе, или в сахарѣ.

№ 361. Обѣд.

а) **Борщ** (№ 28). **Каравай из блинов, с «ядрицей»** (№ 67). б) **Грибы консервы** (№ 60). в) **Рис запеченый** (№ 218). **Соус томаты** (№ 29). г) **Бобы зеленые** (116). **Гренки слоеные** (№ 34). д) **Суфле мериноовое** (№ 351). е) **Меринги** (№ 12). ж) **Масседуан** (№ 337). з) **Трубочки** (№ 179).

и) **Питье: орѣад фисташковый.** Взяв 1/2 ф. миндалю, прибавить 1/2 ф. очищеных от кожицы фисташек, перемѣшать, смолоть. Далѣе, как указано для **молока миндальнаго** (№ 73), не прибавляя горькаго миндалю.

По 1/2 ф. миндали и фисташек.—Сливки, или молоко.—Сахар.

і) **Смородина красная, или бѣлая, засахаренная вѣточками.** Сварить сироп, считая 2 ф. сахара на стакан воды; обмакивать в нем одну вѣточку смородины за другой, давая стечь липнему сиропу; обвалять в сахарной пудрѣ. Разложив вѣточки в один ряд на доску, подсушить их равномѣрно со всѣх сторон, на солнцѣ. Или, посыпав лист сахаром, подсушить на нем в духовкѣ, в **легком** жару. Затѣм, вновь обвалять в сахарной пудрѣ, переложить в банку, перевязать восковой бумагой.

Смородина на вѣточках.—Сироп,—считая по 2 ф. сахара на стакан воды.—Сахарная пудра.

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

№ 362. Завтрак.

а) **Заливное из шампиньонов.** $1^1/_2$ ф. шампиньонов тонко пошинковать, отварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить. 2 золотн. агар-агара залить 2 стаканами воды, поставить на плиту, пока вполнѣ раствориться, не давая закипѣть. Смѣрить стаканом, присоединить горячій навар шампиньонов. Если бы оказалось, всего вмѣстѣ, менѣе 5 стаканов, долить недостающее количество кипятком, посолить, всыпать шампиньоны, перемѣшать. Вылить на глубокое блюдо, вынести на ледник. Приготовить **Мусс** (№ 80а), покрыть им застывшее заливное, застудить на льду. Подать **соус Провансаль** (№ 80а).

$1^1/_2$ ф. шампиньонов.—2 золотн. агар-агара.—Мусс.—Соус «Провансаль».

Бульон из капусты цвѣтной (№ 220). **Палочки с сыром** (№ 26). в) **Капуста цвѣтная** (№ 245). **Соус «Голландскій»** (№ 81). г) **Томаты** (№ 136). **Салат. Заправка «по-Варшавски»** (№ 7). д) **Пирог слоеный, с абрикосами** (№ 36). е) **Крем «au sucre candi»** (193).

Б. ж) **Клюква засахаренная.** Сбить бѣлки, разболтать с холодной, отварной водой, считая по 3 стол. ложки воды на бѣлок. Смочив в этой смѣси клюкву, обвалять ее в сахарной пудрѣ. Посыпать лист сахарной пудрой, насыпать на него клюкву (не болѣе одного слоя), дать обсохнуть в духовкѣ (**легкій жар**).

Клюква.—Сахарная пудра.—Бѣлки.

з) **Питье из яблок сырых.** Приготовить **чай яблочный** (№ 332), прибавить сахару, вынести на ледник. Подавая, положить ломти **лимона, или апельсина, или мандарина**, свѣжих, или **в сахарѣ** (№ 330).

№ 363. Обѣд.

а) **Суп из шампиньонов** (№ 86). **Волованчики** (№ 140). б) **Спаржа** (№ 316). **Салат. Заправка «по-Швейцарски»** (№ 3). в) **Капуста жареная** (№ 36). г) **Котлетки из груши земляной** (№ 71). **Картофель** (№ 172). **Грибы солёные** (№ 288). д) **Суфле меринговое** (№ 351). е) **Мороженное из дыни** (№ 349). **Макроны** (№ 354).

ж) **Апельсины окарамеленные миндальные.** Апельсины очистить, раздѣлить на ломтики. Сварить сироп, считая по фунту сахара на стакан воды. Опускать один ломтик за другим в горячій сироп, тотчас вынимать, укладывать в один ряд на блюдо, смазанное Прованским маслом. Когда карамель застынет, бережно снять апельсины с блюда, уложить в широкую банку, пересыпая сахарной пудрой. Перевязать восковой бумагой.

Апельсины.—Сахар.—Прованское масло.—Сахарная пудра.

Мандарины окарамеленные. Приготовляются как **апельсины окарамеленные** (см. выше).

з) **Питье из кожиц яблочных, сушеных.** Приготовить **чай «вегетаріанскій, из кожиц яблочных, сушеных** (№ 336), прибавить

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

сахару, вынести на ледник. Подавая, положить ломтиками апельсины, или мандарины, или лимоны (свѣжих, или в сахарѣ) (№ 330).

Питье из ананаса свѣжаго. Порѣзать тоненькими ломтиками 4 ф. свѣжаго ананаса, залить горячим сиропом, сваренным из 1 ф. сахара со стаканом воды. Кожицу ананаса мелко порубить, залить водой, разварить, протереть, соединить с ананасом и сиропом. Развести водой, вынести на лед.

№ 364. Завтрак.

а) **Майонез из винегрета. Соус «Провансаль»** (№ 80а). б) **Бульон грибной** (№ 11). **Гренки с Пармезаном** (№ 30).

в) **Вареники, с начинкой из грибов бѣлых, сушеных (Пескучное).** Приготовить тѣсто на вареники (№ 32).—$^2/_3$ порціи. **На фарш:** $^1/_8$ ф. бѣлых сушеных грибов сварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить, порубить. Навар употребить на суп, или соус. Мелко шинкованный лук подрумянить в маслѣ, смѣшать с грибами. Далѣе, как указано для **вареников** (№ 62), замѣнив капусту и яйца—грибами с луком. Подать масло с луком подрумяненным (№ 208).

На тѣсто: 2 яйца.—8 стол. ложек воды.—2 золотн. соли.—2 стак. муки.—**На фарш:** $^1/_8$ ф. бѣлых сушеных грибов.—Лук.—Масло.

г) **Свекла, с кислой капустой** (№ 2). д) **Котлетки из капусты цвѣтной** (№ 221). **Пюре из тыквы** (№ 283). **Морошка моченая** (№ 288). е) **Шарлотка** (№ 87). ж) **Пюре из абрикосов свѣжих, со сливками сбитыми** (№ 365).

Меренги (№ 140). **Молоко орѣховое** (№ 347). **Оранжад** (№ 365).

Яблоки засахаренныя. Спѣлыя яблоки очистить, вынуть стержни, порѣзать продольными ломтями. Сварить сироп, считая по стакану воды на 2 ф. сахара. Отварить в нем яблоки, вынимать один ломтик за другим, давая стечь сиропу, класть в один ряд на лист, посыпанный сахаром. Дать **постепенно** обсохнуть в духовкѣ (**легкій жар**). Обвалять в сахарной пудрѣ с ванилью, переложить в банки, перевязать восковой бумагой. Сироп употребить на **желе, или питье, или компот.**

Яблоки.—Сахар.—Сахарная пудра с ванилью.

Груши засахаренныя. Приготовляются как **яблоки засахаренныя** (см. выше).

Сливы засахаренныя. Разрѣзав сливы желтыя, или синія, пополам в длину, удалить косточки. Далѣе, как указано для **яблок засахаренных** (см. выше).

Сливы, желтыя, или синія.—Сахар.—Сахарная пудра с ванилью.

Абрикосы засахаренные. Разрѣзав абрикосы пополам в длину, удалить косточки. Далѣе, как указано для **яблок засахаренных** (см. выше).

Крыжовник зеленый засахаренный. Крупный зеленый крыжовник надрѣзать, удалить зернышки. Приготовляется как **клюква засахаренная** (№ 362).

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

Смородина черная засахаренная. Крупную черную смородину снять с вѣток. Приготовляется как **клюква засахаренная** (№ 362).

Рябина засахаренная. Крупную спѣлую рябину снять с вѣточек. Приготовляется как **клюква засахаренная** (№ 362).

Малина засахаренная. Крупную, свѣжую, спѣлую малину очистить от стержней. Далѣе, как указано для **яблок засахаренных** (см. выше).

Земляника «Викторія», или лѣсная, засахаренная. Свѣжую, спѣлую земляику очистить от стержней. Далѣе, как указано для **яблок засахаренных** (см. выше).

Клубника засахаренная. Крупную, свѣжую, спѣлую клубнику очистить от стержней. Далѣе, как указано для **яблок засахаренных** (см. выше).

Вишни засахаренныя. Свѣжія, крупныя вишни очистить от косточек. Далѣе, как указано для **яблок засахаренных** (см. выше).

Ренклоды засахаренные. Разрѣзав крупные ренклоды пополам в длину, удалить косточки. Далѣе, как указано для **яблок засахаренных** (см. выше).

Персики засахаренные. Разрѣзав свѣжіе, спѣлые персики пополам в длину, удалить косточки. Далѣе, как указано для **яблок засахаренных** (см. выше).

Ананас засахаренный. Спѣлый ананас очистить, порѣзать ломтиками. Далѣе, как указано для **яблок засахаренных** (см. выше). Кожицы ананасныя залить водой, разварить, протереть через рѣшето, употребить на желе, или питье.

№ 365. Обѣд.

а) **Суп из томатов** (№ 154). **Пирог слоеный, с рисом** (№ 189). б) **Капуста заѣченая с яблоками** (№ 306). в) **Котлетки из грибов** (№ 16). **Картофель** (№ 81). **Салат. Заправка «по-Варшавски»** (№ 7). г) **Сельдерей** (№ 64). **Гренки с сыром** (№ 10).

д) **Пюре из абрикосов свѣжих, со сливками сбитыми «Crème Chantilly».** Приготовляется как **пюре из слив свѣжих** (№ 345), замѣнив сливы—абрикосами.

е) **Суфле миндальное (Теріоки).** 1 ф. очищеннаго от кожиц сладкаго миндалю и 3 штуки горькаго смолоть. Прибавить 8 желтков, растертых со стаканом сахара. Положить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное мукой. Дать постепенно **подняться и подрумяниться** в духовкѣ, посыпать **сахарной пудрой с ванилью.** Подать **сливки (или молоко).**

1 ф. сладкаго миндалю, 3 штуки горькаго.—8 янц.—2 стакан. сахару.

ё) **Суфле шоколадное (Locarno).** Приготовляется как **суфле миндальное** (см. выше), замѣнив миндаль—$^{3}/_{4}$ ф. тертаго шоколада с ванилью и выдав $^{1}/_{2}$ стак. сахара вмѣсто 1 стакана. Подать **сливки (или молоко).**

$^{3}/_{4}$ ф. шоколаду.—8 янц.—$^{1}/_{2}$ стак. сахара.

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

ж) **Мороженое ананасное** (№ 118). **Буше** (№ 84).

з) **Цукат из дыни.** Удалить со сѣлой дыни кожицу и зерныики с пленками, порѣзать продольными тонкими ломтями. Варить в сиропѣ (считая по стакану воды на 2 ф. сахару), пока дыня сдѣлается прозрачною. Вынимать один ломоть за другим, давая стечь сиропу; разложить в один ряд на лист, посыпанный сахаром. Дать постепенно обсохнуть в духовкѣ (легкій жар). Обвалять в сахарной пудрѣ, переложить в банку, перевязать восковой бумагой. Сироп употребить на питье, желе, или компот.

Дыня.—Сахар.—Сахарная пудра.

Цукат из арбуза. Приготовляется как **цукат из дыни** (см. выше), но только из корки арбузной (без сердцевины).

Цукат из лимона. Сочные лимоны разрѣзать на 8 продольных частей. Далѣе, как указано для **цуката из дыни** (см. выше).

Цукат из апельсинов. Сочные апельсины разрѣзать на 8 продольных частей. Далѣе, как указано для **цуката из дыни** (см. выше).

Цукат из мандаринов. Мандарины разрѣзать на 6 продольных частей. Далѣе, как указано для **цуката из дыни** (см. выше).

и) **Питье «Алжирское» из орѣшков кедровых.** Смолоть по 1/2 ф. очищеннаго от кожиц сладкаго миндалю и кедровых орѣшков. Затѣм, как указано для **молока миндальнаго** (№ 73).

Мандаринад. Разрѣзав пополам 9 мандаринов, выжать из них сок; стереть на теркѣ цедру с 1 мандарина. Развести 6 стаканами воды, прибавить сахару, размѣшать, вынести на лед. Подавая, положить ломти порѣзанных поперек мандаринов.

9 мандаринов.—Сахар.—Цедра мандарина.

Оранжад. Приготовляется как **мандаринад** (см. выше), замѣнив мандарины апельсинами.

Лимонад. Приготовляется как **мандаринад** (см. выше), замѣнив мандарины лимонами.

Варенье брусничное с бергамотами. На 6 ф. брусники взять 10—15 бергамотов: очистить их, удалить стержни, порѣзать в длину на 6—8 частей. Свѣсить бруснику и бергамоты; взять столько сахару, сколько всего вѣсу в брусникѣ с бергамотами. Сварить сироп, считая по 1 стак. воды на фунт сахару; варить в нем бруснику на медленном огнѣ, снимая накипь. Когда брусника начнет доходить—добавить бергамота, доварить. Дать остыть, переложить в банки, перевязать восковой бумагой.

6 ф. брусники.—10—15 бергамотов.—Сахар.

Хлѣб бѣлый из тѣста сдобнаго. Приготовить **тѣсто сдобное** из 2 ф. муки (№ 12), сдѣлать булку, переложить в форму, смазанную масломъ, посыпанную мукой, смазать яйцом. Дать **постепенно** подняться и **подрумяниться** в духовкѣ.

2 ф. муки.—2 1/2 стак. молока.—Дрожжи. — Чайн. ложка сахара.—1/2 ф. масла. –8 яиц.—6 золотн. соли.

Салат латук, с огурцами свѣжими, «по-фински». 15 — 20 кочешков молодого салата «латук» выполоскать цѣльными кочешками. Опрокинуть вверх дном на рѣшето, дать стечь водѣ.

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

Надрѣзать каждый кочешек крестообразно снизу у стержня — переверпуть кочешки донышком вниз, размѣстить стоймя на блюдѣ, посыпать рубленым зеленым луком и укропом, покрыть ломтиками огурцов. Облить соусом «Провансаль» (№ 80 а).

Салат лятук.—Зеленый лук, укроп.—Огурцы.—Соус «Провансаль».

Пирог «à la Princesse», из тѣста песочнаго, или слоенаго, с фруктами сушеными. Приготовить тѣсто песочное (№ 335), или тѣсто слоеное (см. ниже), тонко раскатать. Обложить им дно и стѣнки шаптетницы, смазанной масломъ, посыпанной мукой, оставив достаточно тѣста, чтобы впослѣдствіи покрыть им пирог, предварительно наполненный фруктами. Отварить сушеные фрукты, каждый сорт отдѣльно: по ¼ ф. груш, черносліва, абрикосов, персиков, фиников и яблок. Процѣдить, соединить, всѣ навары, а фрукты тонко пошинковать. Наполнить тѣсто в шаптетницѣ, покрыть тѣстом, смазать яйцом; дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Навар смѣшать стаканом; ½ стакана его остудить, остальной вскипятить, прибавив сахару. Влить тонкой струйкой холодный навар, разболтанный с картофельной мукой, считая по ½ чайной ложкѣ ея на стакан навара. Когда вскипит и загустѣет, снять с плиты, подать к пирогу, или употребить фруктовый навар для **желе, питья**, или **киселя**.

Тѣсто песочное, или слоеное.—1½ ф. сушеных фруктов.—Сахар.—Картофельная мука.

Пирог «à la Comtesse» из тѣста слоенаго или песочнаго, с яблоками и вареньем (Нескучное). Приготовляется как **Пирог «à la Princesse»** (см. выше), замѣнив сушеные фрукты—свѣжими яблоками: 10 крупных яблок очистить, вынуть стержни, порѣзать ломтиками. Наполнить ими тѣсто в шаптетницѣ, перекладывая любым густым вареньем. Подать **сливки** (или **молоко**).

Тѣсто слоеное или песочное.—1½ ф. варенья.—10 яблок.

Яблоки, запеченыя с орѣхами (Нескучное). 10 — 15 крупных яблок очистить, удалить стержни, порѣзать ломтиками. ¾ ф. очищенных грецких орѣхов смолоть, присоединить 6 желтков, растертых со стаканом сахара и разболтанных со стаканом сливок (или молока). Класть яблоки рядами на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукою, покрывать приготовленной с орѣхами смѣсью. Послѣдній ряд яблок покрыть сбитыми с бѣлками, смѣшанными с ½ стаканом сахара. Дать постепенно подняться и **подрумяниться** в духовкѣ. Поданая, посыпать сахарной пудрой с **ванилью**. Подать **сливки** (или **молоко**).

10—15 яблок.—¾ ф. орѣхов.—6 яиц.—1½ стак. сахара.

Яблоки печеныя с медом (Locarno). Удалив стержни из 12—15 крупных яблок, размѣстить их на глубоком блюдѣ. Облить 1 ф. меда, дать постепенно спечься в духовкѣ. Подать холодными, или горячими. Подать отдѣльно **сливки** (или **молоко**).

12—15 яблок—1 ф. меду.—Сливки (или молоко).

Миндаль окарамеленный, со сливками сбитыми (Villa des Lilas). Смолоть 1½ ф. очищеннаго от кожицы сладкаго миндаля и 3

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

штуки горькаго. Подрумянить на сковородѣ 1 ф. мелкаго сахара, снять с плиты, тотчас перемѣшать с миндалем. Вылить на блюдо, смазанное Прованским маслом, дать застыть, порубить. Сбить бутылку сбивных сливок, всыпать окарамеленный миндаль (сохранив частичку для гарнированья), перемѣшать. Выложить горкой на блюдо, убрать окарамеленным миндалем, вынести на лед.

1½ ф. миндалю сладкаго, 3 штуки горькаго.—1 ф. сахара.—1 бут. сливок сбивных.

Сироны впрок из сырых: малины, земляники лѣсной, или «Викторіи», вишень, черной, или красной смородины. 3 ф. очищенных ягод раздавить, залить 2 стаканами воды, вскипятить, дать остыть, выжать через салфетку. Выжатыя ягоды залить 2 стаканами воды, вскипятить, выжать, процѣдить через салфетку, соединить с первым соком. Дать стечь **постепенно** через чистую салфетку, **не размѣшивая.** Смѣрить стаканом, всыпать сахар, считая по 1 ф. на стакан сока. Варить на легком огнѣ, снимая накипь. Когда **начнет слегка** густѣть, снять с плиты, дать остыть. Вылить в бутылки с широким горлышком, закупорить пробками, засмолить.

3 ф. ягод.—По 1 ф. сахара на стакан сока.

Варенье из вишень. Сварить сироп из 1 ф. сахара со стаканом воды, всыпать 1 ф. очищенных от косточек вишень. Варить на медленном огнѣ, снимая накипь, пока начнет слегка густѣть. Дать остыть, переложить в банку, перевязать восковой бумагой.

1 ф. очищенных вишень.—1 ф. сахара.—Стакан воды.

Варенье из клубники. Очищенную от стержней клубнику сварить, как указано для **варенья из вишень** (см. выше).

Варенье из ананаса. Очищенный сѣлый ананас порѣзать ломтиками. Далѣе, как **варенье из вишень** (см. выше). Срѣзанную с ананаса кожицу залить водой, разварить, протереть. На 1 ф. этого пюре взять 1 ф. сахара, варить **на медленном** огнѣ, пока **начнет слегка** густѣть. Употреблять для **желе, пятья** и проч.

Для пюре из ананасной кожицы: на 1 ф. пюре—стакан сахара.

Варенье из смородины черной. Черную смородину снять с вѣточек, срѣзать верхушки (остаток цвѣта). Далѣе, как **варенье из вишень** (см. выше).

Варенье из смородины красной. Снять красную смородину с вѣточек. Затѣм, как **варенье из вишень** (см. выше).

Варенье из малины лѣсной, или садовой—как **варенье из клубники** (см. выше).

Варенье из морошки—как **варенье из клубники** (см. выше).

Варенье из черники как **варенье из смородины** (см. выше).

Варенье из земляники «Викторіи»—как **варенье из клубники** (см. выше).

Варенье из кизила—как **варенье из вишень** (см. выше).

Варенье из барбариса—как **варенье из смородины** (см. выше).

Варенье из клюквы—как **варенье из смородины** (см. выше).

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

Варенье из слив. Разрѣзав пополам в длину сливы, удалить косточки. Затѣм, как **варенье из вишень** (см. выше).

Варенье из яблок, со смородиной черной. Снять черную смородину с вѣточек, срѣзать верхушки (остаток цвѣта). Сварить сироп из 2 ф. сахару с 2 стаканами воды, всыпать 1 ф. черной смородины. Варить на медленном огнѣ, снимая накипь, пока ягоды начнут лопаться. Прибавить 1 ф. яблок, порѣзанных ломтиками (без кожиц и стержней), перемѣшать, варить на медленном огнѣ, снимая пѣну, пока варенье начнет слегка густѣть. Дать остыть, переложить в банки, перевязать восковой бумагой.

1 ф. черной смородины.—1 ф. яблок.—2 ф. сахара.—2 стак. воды.

Варенье из вишень с яблоками — как варенье из яблок с черной смородиной (см. выше), замѣнив смородину—фунтом очищенных от косточек вишень.

Варенье из смородины черной с красной. Черную смородину снять с вѣточек, срѣзать верхушки (остаток цвѣта). Сварить сироп из 2 ф. сахара с 2 стаканами воды, всыпать 1 ф. черной смородины. Варить на медленном огнѣ, снимая накипь, пока ягоды начнут лопаться. Прибавить 1 ф. очищенной от вѣточек красной смородины, перемѣшать. Варить на медленном огнѣ, снимая пѣну, пока варенье начнет слегка густѣть. Дать остыть, переложить в банки, перевязать восковой бумагой.

Варенье из персиков—как **варенье из слив** (см. выше).

Варенье из абрикосов—как **варенье из слив** (см. выше).

Варенье из яблок. Яблоки очистить, порѣзать ломтиками, вынуть стержни. Сварить сироп из 1 ф. сахара со стаканом воды, положить 1 ф. яблок. Варить на медленном огнѣ, снимая пѣну. Когда варенье начнет слегка густѣть, прибавить ванили, дать остыть. Переложить в банку, перевязать восковой бумагой.

1 ф. яблок.—1 ф. сахара.—Ваниль.—Стакан воды.

Варенье из груш. Очистить крупныя сочныя груши, порѣзать ломтиками, удаляя стержни, или очистить маленькія сочныя груши, не разрѣзая их. Далѣе—как указано для **варенья из яблок** (см. выше).

Варенье из дыни. Удалить с дыни верхнюю кожицу и зернышки с пленками; порѣзать ломтями в длину, затѣм поперечными ломтиками. Сварить сироп из 1 ф. сахара со стаканом воды, опустить 1 ф. дыни, прибавить толченаго имбирю. Варить на медленном огнѣ, снимая пѣну. Когда дыня сдѣлается прозрачною и сироп **начнет** густѣть—дать остыть. Переложить в банку, перевязать восковой бумагой.

Варенье изъ корки арбузной—как **варенье из дыни** (см. выше),—но только из арбузной корки (без сердцевины) и без имбирю, который можно замѣнить цедрой, стертой с лимона.

1 ф. арбуз.—1½ ф. сахара.—Цедра лимона.—Стакан воды.

Тѣсто слоеное (иначе). 1 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла промыть в нѣсколькихъ водах, выжать, раздѣлить на 12 частей. Замѣсить тѣсто из 1 ф. муки с яйцом, разболтанным с 12 стол.

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

ложками посолённой воды. Раскатать тонкую лепешку. Размазать по ней одну из 12 частей масла; отвернуть тѣсто с 4 сторон к срединѣ, в формѣ конверта. Слегка посыпать мукой, раскатать тонкой лепешкой. Так повторить 11 раз. Если тѣсто предназначается для сладкаго кушанья, то добавить к посоленой водѣ 4 чайн. ложки сахара. Сырое слоеное тѣсто **отлично** сохраняется 2—3 суток на льду.

1 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.—1 ф. муки.—1 яйцо.—12 стол. ложек воды.—4 чайн. ложки сахара?

Картофель «по-Царскосельски». Очистив мучнистый картофель, порѣзать ломтями, отварить на парý или в крутом посолённом кипяткѣ, процѣдить. Посыпать рубленым укропом, петрушкой. Согрѣть 1/2 ф. масла, всыпать 4 крутых рубленых яйца, прогрѣть, **не кипятя.** Подать к картофелю.

Картофель.—1/2 ф. масла.—Укроп, петрушка.—4 яйца.

Ж. Соус на́-скоро «вродѣ Провансаль» (**безъ Прованскаго масла**). Положить в котелок 1/2 ф. масла, влить в желтков и сок 1/2—3/4 лимона. Поставить котелок в кастрюлю такой высоты, чтобы половина котелка находилась в водѣ. Поставить на плиту, непрерывно мѣшая, пока загустѣет. **Не давая соусу закипѣть,**— вынуть котелок из кастрюли с кипятком, прибавить сахару, соли, влить **постепенно** стакан густых сырых сливок; растирать, пока остынет и загустѣет.

1/2 ф. масла—6 желтков.—Сок 1/2—3/4 лимон.—Сахар.—Стакан сливок.

З. Соус «Петербургскій» на́-скоро, с лимономъ (холодный или горячій). Распустить в кастрюлѣ 1/2 ф. масла, влить 8 желтков. сок 1 лимона. Поставить на плиту, вливая **постепенно** 1 1/2 стак. сливок, непрерывно мѣшая, пока загустѣет (**не давая соусу закипѣть**). Прибавить сахару, соли, перемѣшать, **тотчас** подавать. Или вынести на лед, дать застыть. Подавая, перемѣшать.

1/2 ф. масла.—8 желтков.—Лимон.—Сахар.—1 1/2 стак. сливок.

Сморчки в сметанѣ. 2 ф. сморчков пошинковать, посолить, подрумянить в закипѣвшом маслѣ. Прибавить 1/2 ф. сметаны, прогрѣть, перемѣшивая, не давая закипѣть.

2 ф. сморчков.—Масло.—1/2 ф. сметаны.

Клёцки «Саксонскія» заварныя, лодь бешемелемъ жидкимъ. Приготовить **клёцки «Саксонскія»** (№ 97), отварить, процѣдить. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками. Класть клёцки, поливая их **бешемелем жидким** (№ 16). Посыпать крошками, сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

Клёцки «Саксонскія» (№ 97).—Бешемель жидкій (№ 16).—Сыр.

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

РЕЦЕПТЫ ДОБАВОЧНЫЕ КО ВТОРОМУ ИЗДАНІЮ.

Супы, супы-пюре, бульоны и проч.

Ж. Суп из сельдерея, с рисом и сметаной. Корни сельдереи очистить, порѣзать, подрумянить в маслѣ. 1/4 ф. рису отварить, соединить с сельдереем, развести любым наваром от овощей (или молоком), дать прокипѣть. Снять с плиты, прибавить 1/2 стак. сметаны, разболтанной с 2 желтками и 2 стол. ложки масла, прогрѣть, **не кипятя.** Подавая, всыпать рубленаго укропа, петрушки.

Корня сельдерея.—1/4 ф. рису.—Навар от овощей (или молоко)—1/2 стак. сметаны.—2 желтка.—Масло.—Укроп, петрушка.

Ж. Суп изъ укропа, петрушки, шпината и щавеля (Potage aux quatre herbes). Сварить 1/4 ф. картофельнаго саго, или вермишели-азбуки. Прибавить рубленых: укропа, петрушки, 1 ф. шпината, 1/4 ф. щавелю; развести любым наваром от овощей (или молоком), вскипятить. Снять с плиты, прибавить 1 1/2 стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, и 1/2 стак. масла. Прогрѣть, **не кипятя.**

1/4 ф. картофельнаго саго, или вермишели-азбуки.—1 ф. шпината, 1/4 ф. щавелю, укроп, петрушка.—1/2 стак. масла.—1 1/2 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—Навар от овощей, или молоко.

Суп молочный, с клёцками заварными на-скоро. Вскипятить 1/2 стакана воды с 1/4 ф. масла. Снять с плиты, тотчас всыпать 1 1/2 стакана муки, основательно вымѣшать. Дать остыть до температуры парного молока; вбить 6 яиц, прибавить соли, сахара. Вскипятить 2—3 бутылки молока, опускать в него по чайной ложечкѣ тѣсто. Когда клёцки добѣдут и всплывут на поверхность, **тотчас** подавать.

1/2 стакана воды.—1 1/2 стакана муки.—1/4 ф. масла.—Сахар.—6 яиц.—2—3 бут. молока.

Ж. Суп Rizi-Bizi, изъ горошка зеленаго, с рисом. Сварить 1/4 ф. зеленаго, сушенаго сахарнаго горошка (или 1 ф. свѣжаго лу-

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

щепаго). Сварить 1/4 ф. риса, соединить то и другое, не процѣживая, прибавить соли, рублен. укропа, петрушки. Вбить 2 желтка, положить 2 стол. ложки масла, прогрѣть, **не кипятя**.

1/4 ф. вареного, сушенаго, сахарнаго горошка (или 1 ф. свѣжаго лущенаго).—1/4 ф. риса.—Укроп, петрушка.—2 желтка.—2 стол. ложки масла.

к. Похлебка картофельная, с томатами. Отварить очищенный картофель, процѣдить, протереть. Сварить томаты, протереть, прибавить и тертый картофель. Заправить 2 желтками, разболтанными со стак. сливок (или молока), прибавить соли, 2 стол. ложки масла, прогрѣть, **не кипятя**. Всыпать рубленаго укропа.

Картофель.—Томаты.—2 желтка.—2 стол. ложки масла.—Укроп, петрушка.—Стак. сливок (или молока).

Щи из капусты свѣжей, с томатами. Порѣзать свѣжую капусту, посолить, тушить в маслѣ. Отварить слегка томаты, протереть, соединить (вмѣстѣ с их наваром) с тушеной капустой. Положить 3 чайн. ложки муки, подрумяненной в маслѣ, вскипятить. Прибавить 1/2 стак. сметаны, стол. ложку масла, прогрѣть, **не кипятя**. Всыпать рубленаго укропа, петрушки. Подать **сметану**.

Свѣжая капуста.—10—12 томатов.—Масло.—3 чайн. ложки муки.—Укроп, петрушка.—Сметана.

Суп из сельдерея, с картофелем. Сварить в посолённом кипяткѣ очищенаго картофелю, процѣдить, протереть. Сельдерей очистить, мелко порѣзать, сварить в посолённом кипяткѣ. Прибавить: тертый картофель, подрумяненаго в маслѣ пашкованнаго луку, 3 чайн. ложки муки, подрумяненныя в маслѣ (мускатнаго орѣха?), стол. ложку масла, прогрѣть, **не кипятя**.

Картофель.—Сельдерей.—Лук.—Масло.—3 чайн. ложки муки.—Мускатный орѣх?

к. Суп-пюре, на-скоро, из разных остатков. Протереть остатки: каши, котлеток, зелени, овощей, грибов, соуса и проч.—развести наваром из любых овощей, или грибным, или молоком. Прибавить: 2 желтка, разболтанных с 1/2 стак. сметаны, или сливок (или молока), стол. ложку масла, прогрѣть, **не кипятя**. Всыпать рубленаго укропа, петрушки.

Остатки: каши, котлеток, зелени, овощей, грибов, соуса и проч.—Навар из овощей, или грибной, или молоко.—2 желтка.—Масло.—Укроп, петрушка.—1/2 сметаны, или сливок (или молока).

Суп из горошка зеленаго сахарнаго, свѣжаго или сушенаго, или свѣжих стручьев, с пюре томатами. Сварить суп из 3/8 ф. зеленаго, сахарнаго сушенаго, горошка (или 1 1/2 ф. свѣжаго лущенаго), или из 2 ф. свѣжих молоденьких стручьев сахарнаго горошка. Влить 1 1/2 стак. сливок (или молока), разболтанных с 1/2 стак. пюре томатов (консервов или свѣжих); положить 2 стол. ложки масла, прогрѣть, **не кипятя**. Всыпать рубленаго укропа.

3/8 ф. зеленаго, сахарнаго, сушенаго горошка (или 1 1/2 ф. свѣжаго лущенаго), или 2 ф. молоденьких свѣжих стручьев сахарнаго горошка.—1 1/2 стак. сливок (или молока).—1/2 стак. пюре томатов (консервов или свѣжих).—2 стол. ложки масла.—Укроп.

к. Суп «ванад». Порѣзать мелко: морковь, рѣпу, петрушку, порей, сельдерей, брюкву, лук; подрумянить в маслѣ. Переложить

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

в кастрюлю, залить кипятком, дать прокипѣть. Влить 1½ стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, положить стол. ложку масла, прогрѣть, не кипятя. Всыпать рубленаго укропа, петрушки.

Морковь, рѣпа, петрушка, порей, сельдерей, брюква, лук.—2 желтка.—Укроп, петрушка.—1½ стак. сливок (или молока).—Масло.

Суп перловый с лимоном. ¼ ф. перловой крупы (крупной), разварить, протереть через сито. Сварить морковь, рѣпу, порей, сельдерей, протереть через рѣшето; соединить (вмѣстѣ с их наваром) с протертой перловой крупой и ея наваром. Прибавить 2 стол. ложки масла, стакан сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, посолить, прогрѣть, **не кипятя.** Подавая, положить тонко нарѣзанные ломтики лимона, рубленаго укропа и петрушки. Подать **гренки** (см. алфавитный список).

¼ ф. перловой крупы.—Морковь, рѣпа, порей, сельдерей.—2 стол. ложки масла.—2 желтка.—Лимон.—Укроп, петрушка.—Стак. сливок (или молока).

Суп-пюре из чечевицы, с макаронами и сыром. 1 ф. чечевицы разварить, процѣдить, протереть через рѣшето; соединить с ея наваром, развести наваром от любых овощей, или молоком. Прибавить ¼ ф. отваренных макарон, 2 стол. ложки масла, прогрѣть, не **кипятя.** Всыпать рубленаго укропа и петрушки. Подать **тертый сыр.**

1 ф. чечевицы.—Навар от овощей, или молоко.—2 стол. ложки масл.—Укроп, петрушка.—¼ ф. макарон.—Сыр тертый.

Бульон из овощей подрумяненных, с фрикадельками из булок. Приготовить бульон из овощей (№ 59). Отварить в нем **фрикадельки из булок** (см. алфавитный список).

Кушанья изъ зелени, овощей, грибовъ, корнеплодовъ и проч.

Капуста, тушеная с рисом и рубленым яйцами. Сварить 3 яйца крутыми—порубить; ¾ стак. риса отварить разсыпчатым, со стол. ложкой масла, посолить. Влить стол. ложку масла, всыпать рубленыя яйца, перемѣшать. Кочан бѣлой капусты нарѣзать как на «лѣнивыя щи», обдать посолѣнным кипятком, дать постоять с ¼ часа. Откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ. Смазать сотейник маслом, посыпать крошками, класть слоями, то капусту, сбрызгивая ее маслом, то рис с яйцами; закончить капустой. Посыпать крошками, сбрызнуть маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **соус сливочный** «à la poulette» (№ 14).

¾ стак. риса.—3 яйца.—Кочан капусты.—Масло. Соус.

Капуста, тушеная, с рисом и грибами рубленными. ⅛ ф. бѣлых сушеных грибов сварить, процѣдить, порубить. Отлить 3 стак. грибного бульона для соуса, отдѣлив для него же 2 стол. ложки грибов. ¾ стак. риса отварить разсыпчато, посолить, влить

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

стол. ложку масла, всыпать грибы, влить 2 сбитых яйца, перемѣшать. Кочан бѣлой капусты порѣзать, как на «лѣнивый щи», обдать посолённым кипяткомъ, дать постоять с $^1/_4$ часа. Откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ. Смазать сотейникъ масломъ, посыпать крошками, класть слоями: то капусту, окропляя ее масломъ, то рис с грибами; закончить капустой. Посыпать крошками, окропить масломъ, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Сварить соус из грибом бульонѣ со сметаной (№ 1); подать его отдѣльно.

$^1/_2$ ф. бѣлых сушеных грибов.—$^3/_4$ стак. риса.—2 яйца.—Кочан капусты.—Масло.—Соус из грибом бульонѣ.

Рѣпа, тушеная в горшкѣ. Приготовляется как **каротель тушеная** (№ 49).

Горошек свѣжій лущеный, тушеный в горшкѣ. Приготовляется как каротель тушеная (№ 49).

Лук-Шарлот, тушеный в горшкѣ. Приготовляется как **каротель тушеная** (№ 49).

Брюква, тушеная в горшкѣ. Приготовляется как каротель тушеная (№ 49).

Капуста брюссельская, тушеная в горшкѣ. Приготовляется как каротель тушеная (№ 49).

Бобы зеленые шпиковые, тушеные в горшкѣ. Приготовляются как **каротель тушеная** (№ 49).

Томаты, запеченые в сметанѣ. Обжарить томаты румяно в маслѣ. Залить $^1/_2$ стаканом сметаны, разболтанной с 2 яйцами. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подавая, посыпать рубленым укропом.

Томаты.—Масло.—$^1/_2$ стак. сметаны.—2 яйца.—Укроп.

Лук-Шарлот, запеченый в сметанѣ. Приготовляется как **томаты запеченые в сметанѣ** (см. выше).

Картофель, запеченый в сметанѣ. Отварить картофель, очистить, порѣзать ломтями, обжарить румяно в маслѣ. Залить $^1/_2$ стаканом сметаны, разболтанной с 2 яйцами. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подавая, посыпать рубленым укропом и петрушкой.

Картофель.—Масло.—Фунт сметаны.—2 яйца.—Укроп, петрушка.

Капуста, запеченая в сметанѣ. Плотный кочан капусты разрѣзать в длину, пополам, отварить в молокѣ, процѣдить. Порѣзать ломтями по всю длину кочна, обвалять в мукѣ, подрумянить в маслѣ. Разложить на противнѣ, смазанном масломъ, посыпанном мукой, окропить масломъ, дать прогрѣться в духовкѣ. Залить $^1/_2$ стаканом сметаны, разболтанной с 2 яйцами, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Молочный отвар от капусты употребить на суп **Мешкалянцы** (№ 289), или на **соус молочный** (см. алфавитный список).

Капуста.—Масло.—Молоко.—$^1/_2$ стак. сметаны.—2 яйца.

Брюква, запеченая в сметанѣ. Приготовляется как **капуста, запеченая в сметанѣ** (см. алфавитный список).

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

Рѣпа, запеченая в сметанѣ. Приготовляется как капуста, запеченая в сметанѣ (см. алфавитный список).

Томаты жареные, с вермишелью, или лапшей домашней. Обжарить томаты румяно в маслѣ. Отварить 1/2 ф. вермишели, или лапши домашней (№ 82)—1/2 порции; процѣдить, положить посреди блюда. Окаймить, в видѣ гирлянды, томатами, облить их соусом вермишель (или лапшу). Подать тертый сыр и масло подрумяненное с луком (№ 208).

Томаты.—1/2 ф. вермишели, или лапши домашней.—Сыр.—Масло.—Масло подрумяненное с луком.

Лук-Шарлот жареный, с вермишелью, или лапшей домашней. Приготовляется как томаты, жареные, с вермишелью, или лапшей домашней (см. алфавитный список).

Лук-Шарлот с томатами, тушеные, в сметанѣ. 1/2 ф. луку-Шарлот и 10 томатов средней величины положить в горшок, посолив и облив 1/4 ф. масла. Покрыть крышкой, тушить в духовкѣ,—иногда перемѣшивая. Когда все дойдет, класть на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, скропляя стаканом сметаны, разболтанной с 2 яйцами. Так же влить верхній слой. Посыпать сыром, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать тертый сыр.

1/2 ф. луку-Шарлот.—10 томатов.—Масло.—Стакан сметаны.—2 яйца.—Сыр.

Редиска со сметаной. Порѣзать редиску (красивѣе красную) тончайшими поперечными ломтиками, посолить, облить сметаной, перемѣшать. Посыпать рубленым укропом, тотчас подавать.

Красная редиска.—Сметана.—Укроп.

Картофель отварной «по-Польски». Отварить очищенный картофель в посолённом кипяткѣ, процѣдить, положить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками; облить 1/2 стаканом сметаны, прогрѣть в духовкѣ, не давая закипѣть. Подать 4 стол. ложки горячаго масла, смѣшаннаго с 4 крутыми рубленными яйцами, рубленым укропом и петрушкой.

Картофель.—Укроп, петрушка.—4 стол. ложки масла.—1/2 стакана сметаны. 4 яйца.

Пудинг грибной «ivoire», с крутыми яйцами, корнишонами и луком-Шарлот (Kagaiz). Сварить 1/4 ф. бѣлых сушеных грибов, процѣдить, мелко порубить. Удалить толстыя корки с 2 французских булок по 3 коп., порѣзать, залить 1 1/2 стаканами молока, протереть. Сварить 3 яйца крутыми. Порѣзать поперечными ломтиками 1 ф. солёных корнишончиков. Отварить 1/4 ф. мелкаго луку-Шарлот, процѣдить. Растереть 6 желтков, прибавить постепенно, все время перемѣшивая: 2 стол. ложки растопленнаго масла, булки с их молоком и грибы. Положить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать. Смазать пуддинговую форму маслом, посыпать крошками. Класть слоями приготовленную смѣсь, перекладывая каждый слой, поперемѣнно: то рядом корнишонов, то лука, то поперечными ломтиками яиц; закончить слоем из смѣси, посыпать

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

крошками и сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **соус грибной** (№ 1).

1/4 ф. сушеных бѣлых грибов.—2 французскія булки по 3 коп.—1 1/2 стак. молока.—9 яиц.—1 ф. солёных корнишончиков.—1/2 ф. лука-Шарлот.—Масло.—Сыр.

Кукуруза отварная. Отварить кукурузу в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Подать **масло подрумяненное** (№ 23).

Кукуруза.—Масло подрумяненное «Braunbutter» (№ 23).

Тумбочки грибныя, в грибном желе (Ragout). Приготовить смѣсь как для **пудинга грибного «ivoire»** (см. алфавитный список)—1/2 порціи,—наполнить им **формочки-тумбочки**, смазан их маслом. Поставить на лист, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Выложить из формочек на глубокое блюдо, дать остыть. 1 золотник агар-агара залить 2 стаканами горячаго грибного навара, дать **вполнѣ** раствориться на плитѣ. Смѣрить стаканом: если бы оказалось менѣе 2 1/2 стаканов, добавить кипяткомъ, посолить, залить тумбочки, поставить на лед. Подать Соус **«Провансаль»** (№ 80а).

На тумбочки: 1/2 ф. бѣлых сушеных грибов.—Французская булка (3коп.)—Стак. молока.—6 яиц.—1/2 ф. солёных корнишончиков.—1/4 ф. лука-Шарлот.—Масло.—Сыр.—**Для желе:** золотник агар-агара.—2 1/2 стак. грибного бульона.—Соус «Провансаль».

Тыква, запеченая в сметанѣ. Приготовляется как **капуста, запеченая в сметанѣ** (см. алфавитный список).

Тыква тушеная. Взять разрѣзанную пополам, очищенную небольшую тыкву, всыпать в нее 2 стол. ложки сахару, скропить водой, поставить на глубоком блюдѣ в духовку среднего жара. Когда дойдет—тотчас подавать. Класть на тарелки столовой ложкой, как порціи мороженаго. Подать сливочное (или чухонское) масло.

Тыква.—2 стол. ложки сахару.—Сливочное (или чухонское) масло.

Заливное из томатов. Разрѣзать поперек 15 спѣлых небольших томатов, положить в салатник. Золотник агар-агара залить 2 стаканами кипятку, поставить на плиту, пока вполнѣ растворится. Смѣрить стаканом, прибавить столько пюре томатов консервов (или вареных протертых), чтобы всего вмѣстѣ получилось 2 1/2 стак. Посолить, залить томаты, поставить на лед. Подать **Соус «Провансаль»** (№ 80а) или **«Заправку»** (№ 3).

15 томатов.—Пюре томатов.—Золотник агар-агара.—Соус «Провансаль» или «Заправка» (№ 3).

Заливное из капусты цвѣтной. Отварить цвѣтную капусту в небольшом количествѣ посолённаго кипятку, процѣдить, порѣзать тонкими ломтиками, положить в салатник. Золотник агар-агара залить 2 1/2 стаканами горячаго навара от цвѣтной, поставить на плиту, пока **вполнѣ** растворится. Смѣрить стаканом: если бы оказалось менѣе 2 1/2 стаканов, долить навара от цвѣтной (или кипятку), залить капусту, поставить на лед. Подать **«соус Провансаль»** (№ 80а), или **Заправку «по-Швейцарски»** (№ 3).

Цвѣтная капуста.—Навар от цвѣтной.—Золотник агар-агара.

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

Заливное из спаржи. Сняв кожицу с хрупкой нѣжной спаржи, порѣзать ее ломтиками. Затѣм, как указано для **заливного из капусты цвѣтной** (см. выше).

3 ф. спаржи.—Навар от спаржи.—Золотник агар-агара.

Картофель отварной, под соусом хрѣновым. Отварить в посолёном кипяткѣ очищенный картофель, процѣдить, порѣзать ломтиками. Положить на глубокое блюдо, облить **соусом хрѣновым горячим** (см. алфавитный список).

Овощи, жареныя ломтями. Рѣпу или морковь, или брюкву, или другіе овощи, одного или нѣсколькихъ сортов—слегка отварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить. Порѣзать ломтями, обвалять в мукѣ, обжарить **румяно** в закипѣвшем маслѣ.

Овощи, одного, или нѣсколькихъ сортов.—Масло.—Мука.

Капуста цвѣтная под бешемелем. Отварить слегка цвѣтную капусту в посолёном кипяткѣ, процѣдить, порѣзать ломтями. Положить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. Вскипятить $2^1/_2$ стак. молока, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая—$^1/_2$ стак. холоднаго молока, разболтаннаго с 4 чайн. ложками муки. Дать слегка остыть, вбить 6 яиц, прибавить 3 стол. ложки тертаго сыра, 2 стол. ложки теплаго масла, перемѣшать. Залить цвѣтную капусту, посыпать крошками, тертым сыром, скропить маслом. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

Цвѣтная капуста.—3 стак. молока.—4 чайн. ложки муки.—6 яиц.—Сыр.—$^1/_4$ ф. масла.

Спаржа консервы, под бешемелем. 2 ф. суповой спаржи-консервов процѣдить. Сок от консервов употребить на суп, или соус, а спаржу приготовить **под бешемелем**, как указано для **капусты цвѣтной под бешемелем** (см. выше).

Капуста запеченая. Порѣзать пополам, в длину, 2—3 маленьких кочна капусты, отварить в закипѣвшем посолёном молокѣ, процѣдить. Удалить стержни, порѣзать ломтями, положить в сотейник, смазанный маслом, посыпанный крошками. Растереть $^1/_4$ ф. масла, прибавить 3 чайн. ложки муки, вбить 6 яиц. Развести 3 стаканами молока, в которомъ варилась капуста, залить ее, посыпать крошками, сыром, скропить маслом. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

2—3 маленькихъ кочна капусты.—Масло.—3 чайн. ложки муки.—6 яиц.—Молоко.—Сыр.

Томаты, фаршированные грибами бѣлыми, сушеными. Приготовляются как **томаты запеченые, фаршированные горошком** (№ 136), замѣнив горошек—$^1/_8$ фунта бѣлых сушеных грибов, которые отварив, порубить.

Картофель с грибами, «по-Рижски». Приготовить **картофель, жареный «по-Польски»** (№ 31). $^1/_4$ ф. бѣлых сушеных грибов сварить, процѣдить, пошинковать. Положить жареный картофель горкой, посрединѣ глубокаго блюда, окаймить, как гирляндой, грибами. Приготовить **соус:** $2^1/_2$ стак. грибного бульона вскипя-

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

тить, влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. холоднаго грибного бульона, разболтаннаго с 4 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить 1/2 стак. сметаны, 2 стол. ложки масла, соли, прогрѣть, не кипятя. Облить горячіе жареный картофель и грибы.

Картофель.—Масло.—Лук.—1/4 ф. бѣлых сушеных грибов.—4 чайн. ложки муки.—1/2 стак. сметаны.

Капуста отварная с грибами, под грибным соусом. Сварить 1/4 ф. бѣлых сушеных, молоденьких грибов, процѣдить, пошинковать. Нарѣзать свѣжую капусту, как на ѣнивыя щи, отварить на грибном бульонѣ, процѣдить. Вскипятить 3 стак. навара от капусты, положить 4 чайн. ложки муки, подрумяненныя в маслѣ, посолить, положить стол. ложку масла, прогрѣть. Положить капусту, горкой, посрединѣ глубокаго блюда, окаймить, в видѣ гирлянды, грибками. Облить **соусом.**

1/2 ф. бѣлых сушеных грибков.—Капусты.—4 чайн. ложки муки.—Масло.

Стручья горошка сахарнаго, с пюре томатами. Отварить в посолѣном кипяткѣ 2 ф. молоденьких стручьев сахарнаго горошка (удалив усики). Процѣдить, смѣшать с 1/2 ф. пюре томатов (консервы. или свѣжіе), влить 2 стол. ложки масла, перемѣшать. Положить на глубокое блюдо, смазанное маслом, прогрѣть, не кипятя. Подать любые **гренки с сыром** (см. алфавитный список).

2 ф. стручьев сахарнаго горошка.—Масло.—1 ф. пюре томатов.

Шарики жареные, из сельдерея с луком. Мелко порубить лук и корни сельдерея; прибавить 1 1/2 стак. крошек, перемѣшать, подрумянить в маслѣ. Влить 1/2 стак. молока, разболтаннаго с 3 яйцами, посолить, размѣшать. Скатать шарики, обвалять в мукѣ, поджарить **румяно** в закипѣвшем маслѣ. Подать **бобы зеленые, шинкованные, вареные** (см. алфавитный список).

Лук, 2—3 корня сельдерея.—1 1/2 стак. крошек.—Масло.—1 1/2 стак. молока.

Сыр из грибов бѣлых. Свѣжіе, или сушеные бѣлые грибы подсушить в духовкѣ (**легкій жар**) настолько, чтобы можно было их столочь в порошок. На 1/2 ф. просѣяннаго грибного порошка взять: 1/2 ф. масла и 1/4 ф. тертаго сыра, перемѣшать, протереть. Плотно наложить в формочку, обложенную внутри смоченной кисеей, дать застыть на льду. Выложить из формы.

1/2 ф. порошку из свѣжих, или сушеных грибов.—1/2 ф. масла.—1/4 ф. сыра.

Сыр из шампиньонов. Приготовляется как **сыр из грибов бѣлых** (см. выше), замѣнив бѣлые грибы—шампиньонами.

Грузди солёные, в сметанѣ. 1 1/2 ф. солёных молоденьких груздей подрумянить в закипѣвшем маслѣ, на сковородѣ. Залить 1/2 стаканом сметаны, дать **постепенно** прогрѣться в духовкѣ, **не кипятя.** Подать **пюре картофельное** (№ 140).

1 1/2 ф. солёных груздей.—Масло.—1/2 стак. сметаны.

Рыжики солёные, в сметанѣ. Приготовляются как **грузди солёные, в сметанѣ** (см. выше), замѣнив грузди—рыжиками.

1/2 ф. солёных рыжиков.—Масло.—Фунт сметаны.

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

36. Томаты с яйцами, «по-Венгерски». Срѣзать верхушки с 12 крупных томатов, выскоблить ложечкой сердцевину настолько, чтобы можно было помѣстить по цѣлому яйцу. Смазать глубокое блюдо масломъ, посыпать крошками, разложить томаты, посолить. Влить в каждый томат по чайной ложкѣ масла, выпустить по одному яйцу, скропить масломъ. Разболтать стак. сметаны с 2 желтками и протертыми сердцевинами и верхушками томатов, облить томаты. Скропить масломъ, дать постепенно прогрѣться в духовкѣ, чтобы яйца слегка стянулись. Поданая, посыпать рубленым укропом.

12 томатов.—Масло.—Стак. сметаны. 12 яиц, 2 желтка.—Укроп.

Суфле картофельное с грибами. Сварить 1/8 ф. бѣлых сушеных грибов, процѣдить, порубить. Отварить в посолённом кипяткѣ очищенный картофель, процѣдить, протереть; влить 2 стол. ложки масла, перемѣшать. Прибавить постепенно, все время растирая: 3 растертых желтка, 2 стак. молока, 3 чайн. ложки муки. Прибавить картофель, грибы, размѣшать. Положить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками. Посыпать крошками, сыром, скропить масломъ, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

1/8 ф. бѣлых сушеных грибов.—Картофель.—2 стол. ложки масла.—2 стак. молока.—3 чайн. ложки муки.—Сыр.

Запеканка картофельная, со шпеком. Сварить в посолённом кипяткѣ очищенный картофель, процѣдить, протереть, прибавить постепенно, все время растирая: 3 растертых желтка, 3 чайн. ложки муки, 1 1/2 стак. молока; положить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать. Класть на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками,—перекладывая молодыми листиками щавеля (1 ф.). Посыпать крошками, скропить масломъ, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

Картофель.—3 яйц. — 1 ф. щавеля.—Масло. — 1 1/2 стак. молока.—3 чайн. ложки муки.

Тыква под соусом молочно-сливочным. Очистить тыкву, порѣзать большими, тонкими, поперечными ломтями. Положить в котелок, посыпав солью и молотым мускатным орѣхом. Залить 1 1/2 бутылками молока, варить, пока дойдет. Процѣдить, положить на горячее глубокое блюдо, облить слѣдующим соусом: смѣшать стаканом молоко, в котором варилась тыква; если бы оказалось мѣнѣе 1 1/2 стаканов, долить молоком. Дать закипѣть; влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1 1/2 стакана сливок, разболтанных с 4 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить стол. ложку масла, сок 1 лимона, сахару. Дать прогрѣться, не кипятя, облить тыкву, посыпать рубленым укропом, петрушкой.

Тыква.—Мускатный орѣх. — Молоко. — 1 1/2 стак. сливок.—Масло.—4 чайн. ложки муки.—Лимон. —Сахар.—Укроп, петрушка.

Кроеты из шампиньонов, с макаронами. Отварить в посолённом кипяткѣ 1/2 ф. макарон, процѣдит, порубить. Тонко пошинковать 1 ф. шампиньонов, посолить, потушить в маслѣ. Растереть 3

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

желтка, прибавить постепенно, постоянно размѣшивая: 2 стол. ложки распущеннаго масла, шампиньоны, макароны. Положить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать. Сдѣлать **кроветы**, обвалять в мукѣ, обжарить **румяно** в закипѣвшем маслѣ. Подать **салат зеленый с заправкой «по-Ялтински»** (№ 109).

½ ф. макарон.—1 ф. шампиньонов.—Масло.—3 яйца.

Колбаса «вегетаріанская». Отварить 4 ф. очищеннаго картофеля в посолённой водѣ, процѣдить, протереть, смѣшать с 4 сбитыми яйцами, 8 чайн. ложками муки, 2 стол. ложками распущеннаго масла и 2 стол. ложками пшикованнаго, подрумяненнаго в маслѣ, лука. Отварить и мелко порубить; ½ ф. сушен. бѣл. грибов смѣшать с картофелем. Раскатать эту смѣсь продолговатым пластом, вершка в 3 ширин., на доскѣ, посыпанной мукой. Разложить вдоль средним пласта (в длину)— одно за другим, кончик к кончику, 5 круто сваренных яиц. Покрыть яйца, отвернув на них 2 боковыя части картофельнаго пласта, имитируя толстую колбасу. Обвалять в мукѣ, обжарить **румяно** в закипѣвшем маслѣ. Подавая, убрать, плоско разложенными одна за другой вдоль средины колбасы, вѣточками сырой петрушки. Разрѣзывать ломтями наискосок. Подать **зеленый салат с заправкой «по-Швейцарски»** (№ 3).

4 ф. очищеннаго картофеля.—5 яиц.—½ ф. сушеных бѣлых грибов.—Лук.—Масло.—Мука.—Зелень петрушки.

ж. Свекла отварная (холодная), под соусом «Харбинским». Отварить ярко-красную свеклу, очистить, порѣзать тонкими поперечными ломтиками поперек. Дать остыть, заправить **соусом «Харбинским»** (см. алфавитный список).

Капуста цвѣтная под бешемелем. Цвѣтную капусту слегка отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить (навар употребить на **суп, или соус**). Приготовить **бешемель жидкій** (№ 16), или **бешемель густой** (№ 51). Порѣзать цвѣтную капусту ломтиками (сверху вниз), класть слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, покрывая каждый слой бешемелем. Посыпать крошками, сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **масло.**

Цвѣтная капуста.—Бешомель.—Масло.—Сыр.

Винегрет горячій, тушеный в горшкѣ. Положить в горшок, в перемежку, мелко рѣзаных овощей разных сортов, посолить, влить 3 стол. ложки масла; перемѣшать, покрыть крышкой. Дать **постепенно** дойти в духовкѣ, по временам перемѣшивая. Подать любой **соус** (см. алфавитный список).

Различныя овощи.—3 стол. ложки масла.—Соус.

Сафой, тушеный в горшкѣ. Приготовляется как **каротель тушеная** (№ 49), замѣнив каротель—сафоем. Подать любой **соус** (см. алфавитный список).

Капуста, тушеная в горшкѣ. Приготовляется как **каротель тушеная** (№ 49), замѣнив каротель—капустой. Подать любой **соус** (см. алфавитный список).

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

Капуста синяя, тушеная. Приготовляется как **каротель тушеная** (№ 49), замѣнив каротель—синей капустой. Подать любой **соус** (см. алфавитный списокъ).

Картофель, запеченый со сметаной и сыром. Отварить очищенный картофель в посолённом кипяткѣ, процѣдить, порѣзать ломтями. Приготовить **заправку:** подрумянить 6 чайн. ложек муки и маслѣ, вскипятить с 2 стаканами молока. Прибавить: стак. сметаны, 3 стол. ложки тертаго сыра, рубленаго укропа, петрушки, соли. Класть картофель слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, покрывая каждый слой заправкой: сунце всего—верхній слоѣ. Посыпать крошками, сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **зеленый салат с заправкой «по-Швейцарски»** (№ 3).

Картофель. 6 чайн. ложек муки.—2 стак. молока.—Стак. сметаны.—Укроп, петрушка.—Масло.—Сыр.

Картофель, запеченый с луком-Шарлот. Отварить очищенный картофель в посолённом кипяткѣ, процѣдить, порѣзать ломтями. Поджарить **румяно**, в закипѣвшем маслѣ, 1 ф. лука-Шарлот. Смазать глубокое блюдо маслом, посыпать крошками. Класть, слоями, то картофель, то лук, скропляя каждый слой картофеля маслом. Верхній слой должен быть из картофеля: покрыть его ½ стак. сметаны, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **солёные огурцы, или грибы.**

Картофель.—Масло.—1 ф. лука Шарлот.—1 2 стак. сметаны.

Кочерыжки от цвѣтной, или простой капусты, или сафоя, под соусом «Вѣнским», или «Двинским». Оставшіяся кочерыжки от любой капусты мелко порѣзать, отварить в посолённом кипяткѣ, процѣдить. Приготовить **соус «Двинскій»** (№ 300), или **соус «Вѣнскій»** (№ 99). Прогрѣть в нем кочерыжки, **не кипятя.**

Кочерыжки отъ любой капусты. Соус «Двинскій», или «Вѣнскій».

Остатки от кушаній: из зелени, овощей, каши, грибов, картофеля и проч., запеченые в раковинах, под бешемелем густым, или жидким. Самые разнообразные остатки кушаній: из зелени, овощей, грибов, каши, картофеля и проч., мелко порѣзать, перемѣшать. Наполнить раковины, смазанныя маслом, посыпанныя крошками. Покрыть **бешемелем густым** (№ 51), **или жидким** (№ 16). Посыпать крошками, сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

Разнообразные остатки кушаній.—Бешемель.—Сыр.—Масло.

Грузди свѣжіе, или солёные, жареные. 3 ф. свѣжих, или 2 ф. солёных **молоденьких** груздей обвалять в мукѣ, обжарить **румяно** в закипѣвшем маслѣ. Подать **сметану** или, облив ею грузди, прогрѣть в духовкѣ, **не кипятя. Подать отварной картофель.**

3 ф. свѣжих, или 2 ф. солёных груздей.—Стак. сметаны.—Масло.

Рыжики свѣжіе, или солёные, жареные. Приготовляются как грузди свѣжіе, или солёные, жареные (см. выше).

Корнишоны солёные, жареные. Приготовляются как **грузди солёные, жареные** (см. выше).

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

Пюре из каштанов. 2 ф. очищенных каштанов обдать кипятком, очистить от кожиц. Всыпать в кастрюлю, залить молоком, разварить. Если бы каштаны стали приставать ко дну кастрюли,— подливать понемногу кипятку. Протереть, прибавить соли, 2 стол. ложки масла, прогреть, не кипятя. Подать любые гренки с сыром (см. алфавитный список).

2 ф. очищенных каштанов.—Молоко.—2 стол. ложки масла.

Пюре из брюквы, запеченое. Сварить брюкву в посоленом кипятке, процедить, протереть. Растереть 3 желтка с 2 стол. ложками распущенного масла и 6 чайн. ложками муки, смешать с брюквой. Положить 3 сбитых белка, соли, перемешать. Положить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой. Дать постепенно подрумяниться в духовке. Подать часло, или любой соус (см. алфавитный список).

Брюква.—6 чайн. ложек муки. —2 стол. ложки масла.—3 яйца.

Пюре из репы, запеченое. Приготовляется как пюре из брюквы, запеченое (см. выше).

Пюре из моркови, или каротеля, запеченое. Приготовляется как пюре из брюквы, запеченое (см. выше).

к. Пудинг из тыквы. Отварить порезанную ломтиками тыкву в молоке, протереть. Тыквенное пюре смешать с 6 чайн. ложками крошек и 2 стол. ложками теплого масла. Дать остыть, вбить по одному 6 желтков, положить 6 сбитых белков, перемешать. Выложить на сотейник, смазанный маслом, посыпанный крошками. Смазать яйцом, дать постепенно подрумяниться в духовке. Приготовить следующий соус. Смешать стаканом молоко, в котором варилась тыква: если бы его оказалось менее 2 стаканов — добавить молоком. Дать закипеть, влить тонкой струйкой, постоянно мешая, ½ стак. холодного молока от тыквы (или добавочного) — разболтанного с 4 чайн. ложками муки. Когда вскипит и начнет густеть, влить ½ стак. сливок (или молока), разболтанных с 2 желтками, прибавить стол. ложку масла: прогреть, не кипятя.

На пудинг: Тыква.—Молоко.—7 яиц.—6 чайн. ложек крошек.—Масло. **На соус:** 4 чайн. ложки муки. — Стол. ложка масла. — 2 желтка. — ½ стак. сливок (или молока).

Пюре из шпината со щавелем, запеченое. Сварить в посолённом кипятке 3½ ф. шпината с ½ ф. щавелю, протереть. Далее так, как указано для **пюре из брюквы, запеченой** (см. алфавитный список), заменив брюкву — протертым шпинатом со щавелем.

Пюре из тыквы, запеченое. Приготовляется как пюре из брюквы, запеченое (см. алфавитный список).

Пюре из груши земляной, запеченое. Приготовляется как пюре из брюквы, запеченое (см. алфавитный список), заменив брюкву — 4 фунтами груши земляной.

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

Кушанья не сладкія (мучныя): котлетки. гренки, паштеты, вареники, караваи, блины. клёцки, пироги, каши, омлеты и проч.

Булочки, фаршированные грибами «Croutes aux champignons». Срѣзать верхушки с 16 розанчиков по 1 коп.; удалить мякиш, смазать внутри и по бокам смазать маслом, наполнить **грибным фаршем** (см. **Фрикасе №№** 209, 137 и 60)—1/4 порціи. Положить булочки на лист, смазанный маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

16 розанчиков по 1 коп.—Масло.—Фрикасе изъ грибов.

Крупникъ изъ крупы гречневой, с яйцами и сыром. 1 ф. средней гречневой крупы просѣять, заварить горячим молоком. Влить 2 стол. ложки масла, прибавить 3 стол. ложки тертого сыра, размѣшать. Всыпать 3 крутых рубленых яйца, перемѣшать, положить в сотейник, смазанный маслом, посыпанный крошками. Посыпать сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **масло, или сливки (или молоко).**

1 ф. средней гречневой крупы.—Бут. молока.—6 стол. ложек сыру.—3 яйца.—Масло.

Блинчики «на-скорю». Сбить 2 яйца, разболтать с 2 стаканами тепловатаго молока и 2 стаканами тепловатой воды, прибавить стол. ложку масла, соли, немного сахару. Всыпать **постепенно,** все время растирая—2 стак. муки. Печь тонкіе блинчики, смазывая сковородки маслом, подрумянивая с двух сторон.

2 яйца.—2 стак. молока и 2 стак. воды.—Масло.—2 стак. муки.—Немного сахару.

Булочки сѣрыя. Поставить опару из 1/2 ф. ржаной муки, 1/2 бут. теплаго молока и дрожжей. Когда запузырится, вбить 2 яйца, 3/8 ф. распущеннаго масла, 1 ф. пшеничной муки (тяшку?), соли (5 золоти.). Дать подняться, раскатать, вырѣзать булочки, положить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

3/8 ф. ржаной муки.—1 ф. пшеничной муки.—2 яйца.—1/2 бут. молока.—Дрожжи.—(Тяшку?).—5 золоти. соли.—3/8 ф. масла.

Сухарики сѣрые. Спечь булочки **сѣрыя** (см. выше), разрѣзать пополам поперек, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

Тѣсто для пашетов. Растереть 1/2 ф. масла, смѣшать с 1/2 ф. сметаны, вбить яйцо, посолить, прибавить **постепенно,** постоянно растирая, 1 ф. муки, раскатать.

1/2 ф. масла.—1/2 ф. сметаны.—Яйцо.—1 ф. муки.

Рисъ отварной «по-Польски», съ яйцами и маслом. Отварить 1/2 ф. риса (с солью) разсыпчато, положить горкой на блюдо. Залить 3 стол. ложками горячаго масла, перемѣшать, посыпать 4 крутыми рубленными яйцами. Посыпать рубленым укропом и петрушкой.

1/2 ф. риса.—3 стол. ложки масла.—Укроп, петрушка.—4 яйца.

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

Каша манная, с маслом подрумяненным «Brainbutter». Вскипятить 3 бут. молока, засыпать 36 чайн. ложками манной крупы, сварить кашу, посолить. Подать к ней **масло подрумяненное** (№ 23).

3 бут. молока.—36 чайн. ложек манной крупы.—Масло подрумяненное.

Гренки «шпитхен», къ супу, или зелени. Снять толстыя корки с 2 французских булок по 3 коп., порѣзать ломтиками, намазать слѣдующей смѣсью: смѣшать 3 стол. ложки тертаго сыра с 3 крутыми рубленными яйцами, рубленым укропом, петрушкой, 2 стол. ложками теплаго масла, сбитым яйцом. Намазать с одной стороны гренки, положить их пустой стороной на лист, смазанный масломъ, посыпанный мукой, посыпать сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

2 французскія булки по 3 коп.—3 стол. ложки сыра. 4 яйца.—Укроп, петрушка.— 2 стол. ложки масла.

Булка сдобная, из муки пшеничной. Приготовить **тѣсто сдобное** (№ 12). Сдѣлать булку, положить в тонкую форму, или на сковороду, смазанную масломъ, посыпанную мукой. Смазать яйцом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

1 ф. муки.—1¼ стак. молока.—Дрожжи.—Чайн. ложка сахара.— ¼ ф. масла.—2 золотн. соли.—3 яйца.

Булка сдобная, из муки майсовой, или кукурузной (Kagatz). Приготовить **тѣсто сдобное** (№ 12), двойную порцію, замѣнив пшеничную муку—майсовою, или кукурузною. Положить в тонкую форму, или на сковороду, смазанную масломъ, посыпанную мукой. Смазать яйцом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

1 ф. майсовой, или кукурузной муки.—1¼ стак. молока.—Дрожжи.—1 чайн. ложка сахара.—¼ ф. масла.—2 золотн. соли.—3 яйца.

Колдуны, с капустой кислой, шинкованной и грибами. Потушить с масломъ ½ ф. шинкованной кислой капусты. Сварить ⅙ ф. бѣлых сушеных грибов, процѣдить, порубить, смѣшать с капустой, посолить. Приготовить **тѣсто на колдуны** (№ 32), ⅔ порціи, раскатать, вырѣзать кешечки, положить на каждую, кучкой, начинку, защипать. Сварить в посолённом кипяткѣ. Подать **масло подрумяненное** (№ 23) или **Соус** (№ 1), не кладя в него рубленых грибов.

На тѣсто: 2 стак. муки.—2 яйца.—8 стол. лож. воды.—2 золотн. соли. **На фарш:** ½ ф. кислой шинкованной капусты.—1⅓ сушоных бѣлых грибов.—Масло.

Макароны под бешемелем. Сварить ⅓ ф. макарон, затѣм так, как **капуста цвѣтная подъ бешемелем** (см. алфавитный список).

Рис, запеченный с грибами «по-Варшавски». Сварить ⅛ ф. бѣлых сушеных грибов, процѣдить, порубить. Сварить на грибном бульонѣ ¾ ф. риса разсыпчато; прибавить грибы и 2 стол. ложки теплаго масла, размѣшать. Положить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками. Посыпать сыром и крошками, скропить масломъ, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **масло.**

⅛ ф. бѣлых сушеных грибов.—¾ ф. риса.—Сыр.—Масло.

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

Рис, поджаренный «по-Итальянски». Сварить разсыпчатаго $^3/_4$ ф. риса. Положить на сковородку в закипѣвшее масло, поджарить **румяно.** Подать **тертый сыр.**

$^3/_4$ ф. риса.—Масло.—Сыр тертый.

Квадратики сдобные, из муки ржаной. Поставить опару из стак. молока с дрожжами и $^1/_4$ ф. ржаной муки. Когда запузырится, прибавить $^1/_8$ ф. теплаго масла, 2 яйца, 2 золотн. соли, $^1/_2$ ф. ржаной муки, дать подняться. Раскатать в палец толщиною, нарѣзать квадратики, положить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Проткнуть вилкой дырочки, смазать маслом. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

Стак. молока.—Дрожжи.—$^3/_4$ ф. ржаной муки.—$^1/_8$ ф. масла.—2 яйца.—5 золотн. соли.

Каша «Полента». Сварить кашу средней густоты, на водѣ, из 1 ф. полентьı, посолить. Подать **масло** и **сливки** (или **молоко**).

Каша «Полента», запеченая (Locarno). Сварить кашу средней густоты, на водѣ, из 1 ф. полентьı, посолить. Дать слегка остыть, прибавить 2 стол. ложки теплаго масла и 3 яйца, размѣшать. Положить в сотейник, смазанный маслом, посыпанный крупками. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **пюре томаты** (свѣжіе или консервы), **тертый Пармезан** и **отварные зеленые шпиковапные бобы** (свѣжіе, или консервы), **с горячим маслом.**

На кашу: 1 ф. полентьı.—2 стол. ложки масла.—3 яйца. Подать к кашѣ $^1/_2$ ф. пюре томатов.—$^1/_8$ Пармезана.—Бобы зеленые.—Масло.

Пирожки сдобные, с луком зеленым жареным и яйцами. Приготовляются как **пирожки съ яйцами** (№ 128), взявъ для начинки 4 крутых рубленых яйца с прибавкою 2—3 стол. ложек зеленаго, рубленаго, жареного лука.

1 ф. Муки.—Дрожжи.—7 яиц.—Масло.—Зеленый лук.

Пирожки-растегаи из тѣста кислаго, с томатами. Приготовляются как **пирожки** (№ 51), замѣнив фарш из риса—томатами, нарѣзанными поперек пополам и скропленными маслом. Когда пирожки дойдут—залить томаты сметаной, дать прогрѣться. Подавая, посыпать рубленым укропом.

Тѣсто кислое.—Томаты.—Масло.—$^1/_2$ стак. сметаны.—Укроп.

Вареники с творогом. Приготовить **тѣсто на вареники** (№ 32)—$^1/_8$ порціи. 1 ф. творогу положить под пресс, протереть. Прибавить 2 яйца, $^1/_4$ ф. сметаны, соли, сахару, размѣшать. Тѣсто тонко раскатать, нарѣзать ленешечки, класть на них по чайн. ложкѣ, кучкой, творог, защипать. Отварить в посолёном кипяткѣ, выложить на рѣшето, дать стечь водѣ, **тотчас подавать.** Подать **сметану** и **масло горячее, или масло подрумяненное** (№ 23).

На тѣсто: 2 яйца.—2 стак. муки.—9 стол. ложек воды.—Соль. **На фарш:** 1 ф. творогу.—2 яйца.—$^1/_4$ ф. сметаны.—Соль, сахар.

Макароны, запеченые с творогом. Сварить $^1/_2$ ф. макарон, процѣдить. Положить под пресс $1^1/_2$ ф. творогу, протереть, смѣшать с 3 желтками и 2 стол. ложками распущеннаго масла, приба-

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

нить макароны, размѣшать. Положить 3 сбитых бѣлка, соли, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками, смазать сверху сметаной, или посыпать крошками и скропить масломъ; дать **постепенно** подрумяниться въ духовкѣ. Подать **горячее масло.**

½ ф. макарон.—1½ ф. творогу.—3 яйца.—Масло.—Сметана?

Рис с брюквой, запеченый. Отварить ¼ ф. риса разсыпчато, влить 2 стол. ложки масла, посолить, размѣшать. Отварить въ посолёномъ кипяткѣ брюкву, протереть. Прибавить 2 стол. ложки теплаго масла, риса, соли, перемѣшать. Положить въ сотейникъ, смазанный масломъ, посыпанный крошками. Посыпать сверху крошками, сыромъ, скропить масломъ, дать **постепенно** подрумяниться въ духовкѣ.

¼ ф. риса.—Масло.—Брюква.—Сыр.

Пашотт «Вологодскій», с грибами бѣлыми сушеными и рисом. Сварить ¾ ф. риса разсыпчато. Сварить ½ ф. сушеных бѣлых грибов, процѣдить, порубить. Приготовить столовую ложку поджаренаго въ маслѣ лука, соединить с рисом и грибами. Влить 2 стол. ложки теплаго масла, посолить, перемѣшать. Замѣсить тѣсто из 1 ф. муки, 3 яиц, ½ ф. масла и ¼ ф. сметаны, раскатать. Обложить тѣстом дно и стѣнки пашетницы, смазанной масломъ, посыпанной мукой, сохранив кусок тѣста для покрытія пашеты. Наполнить тѣсто и пашетницъ приготовленным фаршем, покрыть тѣстом, смазать яйцом; дать **постепенно подрумяниться** въ духовкѣ. На грибного бульона приготовить **соус** (№ 1).

На тѣсто: 1 ф. муки.—3 яйца.—½ ф. масла.—¼ ф. сметаны. **На фарш:** ¾ ф. риса.—½ ф. бѣлых сушеных грибов.—Лук.—Масло.

Каша «Полента», запеченая с Пармезаном. Сварить разсыпчато 1 ф. полепты, посолить, влить ½ ф. горячаго масла, перемѣшать. Класть на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками, пересыпая ½ ф. тертаго Пармезана. Смазать яйцом. дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**).

1 ф. полепты.—Масло.—½ ф. Пармезана.—Яйцо.

Каша «Полента», запеченая с грибами. Сварить разсыпчато 1 ф. полепты, посолить, влить ½ ф. горячаго масла, перемѣшать. Отварить ½ ф. бѣлых сушеных грибов, процѣдить, порубить. Положить грибы в полепту, перемѣшать. Положить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками. Посыпать крошками, скропить масломъ, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. На грибном бульонѣ приготонить **соус** (№ 1).

На кашу: 1 ф. полепты.—½ ф. масла ½ ф. бѣлых сушеных грибов. **На соус:** 2½ стакана грибного бульона.—½ ф. масла.—½ стак. сметаны.—4 чайн. ложки муки.

Лепешечки ржаныя, сдобныя, с тмином. Поставить опару из 1¼ стак. теплаго молока, разболтаннаго с дрожжами и 1½ ф. ржаной муки. Дать подняться, прибавить ½ ф. теплаго масла, 3 золотн. соли, 8 яйца и ½ ф. ржаной муки. Замѣсить, дать

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

вторично подняться, тонко раскатать. Вырѣзать лепешечки, положить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Проткнуть вилкой дырочки, смазать маслом, посыпать тмином. Дать **постепенно подрумяниться в духовкѣ.**

1 ф. муки ржаной.—1¼ стак. молока.—⅛ ф. масла.—Дрожжи.—3 золотн. соли. Тмин.—3 яйца.

Макароны, запеченые со сливками и Пармезеном. Отварить ¾ ф. макарон, порубить. Разболтать 2 стак. сливок с 3 яйцами и 4 стол. ложками Пармезана, смѣшать с макаронами. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками, класть макароны, скропляя маслом. Посыпать крошками, сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться в духовкѣ.** Подать салат зеленый, с заправкой «по-Швейцарски» (№ 3).

¾ ф. макарон—Бутылка сливок.—Пармезан.—3 яйца.—Масло.

Яйца под соусом из хрѣна, со сметаной сбитой. Сварить **кашотом 12—15 яиц** (№ 27), дать остыть, очистить, разложить на глубоком блюдѣ. Натереть 4 стол. ложки хрѣна, смѣшать с фунтом сбитой сметаны. Прибавить чайн. ложку сахара, соли, перемѣшать, покрыть яйца.

12—15 яиц.—Хрѣн.—Чайн. ложка сахара.—1 ф. густой сметаны.

Яичница «Бабушкина». 9 желтков сбить с ½ ф. сметаны, положить 9 сбитых бѣлков, посолить, перемѣшать. Вылить на большую сковороду, на закипѣвшее масло. Дать дойти на плитѣ, постоянно помѣшивая.

9 яицъ.—½ ф. сметаны.—Масло.

Блинчики с начинкой из шпината, запеченые в сметанѣ. 2 желтка растереть с чайной ложкой сахара; продолжая растирать, прибавлять **постепенно:** стакан муки, стакан молока, стакан воды. Положить 2 сбитых бѣлка, соли, перемѣшать, печь тоненькіе блинчики. Сварить в посолёном кипяткѣ ½ ф. шпината, процѣдить, протереть. Подрумянить стол. ложку масла с 2 чайн. ложками муки, влить ½ стак. сливок (или молока), вскипятить, смѣшать со шпинатом, прогрѣть. Положить на половину каждаго блинчика слой шпината, покрыть его, отвернув вторую половинку блинчика. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками, положить блинчики; залить ½ стаканом сметаны, разболтанной с 2 яйцами. Дать **постепенно подрумяниться в духовкѣ.**

На блинчики: 2 яйца.—1 чайн. ложка сахара.—Стакан муки.—Стакан молока.—Стакан воды. **На фарш:** 1½ ф. шпината.—Масло.—2 чайн. ложки муки.—½ стак. сливок (или молока). **Для запеканья:** стакань сметаны.—2 яйца.

Коржики. Стак. сметаны разболтать с ⅛ ф. распущеннаго масла. Всыпать 2½ стак. муки, горкой, в большую плоскую миску. Сдѣлать в серединѣ муки впадину, вродѣ воронки. Вливать в нее **постепенно** сметану с маслом, перемѣшивая с мукой, сначала ложкой, затѣм рукой. Тѣсто должно быть не слишком крутое—вродѣ густой сметаны. Раскатать его тонко, вырѣзать стаканом лепешечки. Положить на лист, смазанный маслом, по-

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

сыпанный мукой. Проткнуть вилкой дырочки, дать постепенно **подрумяниться** в духовкѣ.

Стак. сметаны.—1/8 ф. масл.—2 1/2 стак. муки.

Омлет—винегрет, изъ остатковъ овощей и грибовъ. Мелко порѣзать остатки овощей и грибовъ, всего около 2 1/2 стаканов. Сбить 6 яиц с 12 стол. ложками молока; смѣшать с овощами и грибами, посолить. Вылить на большую сковороду в закипѣвшее масло, дать постепенно слегка стянуться и подрумяниться в духовкѣ. Подавая, посыпать рубленым укропом и петрушкой.

2 1/2 стак. остатков овощей и грибов.—6 яиц.—12 стол. ложек молока.—Масло.—Укроп, петрушка.

Греночки, запеченые с сыром. Удалить толстыя корки с французской булки (в 5 коп.), порѣзать мелкими квадратиками, смочить в стаканѣ молока, разболтанного с 2 яйцами. Класть на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, пересыпая 1/8 ф. тертаго сыра и скроплия маслом. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

Булка в 5 коп.—Стакан молока.—2 яйца.—1/8 ф. сыру.—Масло.

Фрикадельки варенья, или жаренья, из булок съ сыром. Срѣзать толстыя корки с 2 французских булок (по 3 коп.), мелко порѣзать, залить стаканом молока, протереть. Растереть 1/8 ф. масла, прибавить, постепенно, не переставая растирать: 4 сбитых яйца, 4 стол. ложки тертаго сыра, соли. Скатать фрикадельки, отварить в закипѣвшем бульонѣ из овощей (или в молокѣ), или, обвалявъ в мукѣ, обжарить румяно в маслѣ.

2 французскія булки по 3 коп.—Стак. молока.—4 яйца.—4 стол. ложки сыру.—Масло. Для отваривания: молоко, или бульон из овощей.

Яйца, запеченыя в раковинах. 12—15 раковин смазать маслом, посыпать крошками, размѣстить на листѣ. Выпустить бережно на каждую раковину по одному яйцу, посыпать сыром, скропить маслом. Дать постепенно слегка стянуться в духовкѣ.

12—15 яиц.—Сыр.—Масло.

Макароны подъ бешемелем. Отварить в посолѣной кипяткѣ 1/2 ф. макарон, процѣдить, класть слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками, покрывая каждый слой бешемелем жидким (№ 16), или бешемелем густым (№ 51). Посыпать крошками и сыром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать масло.

3/4 ф. макарон.—Бешемель.—Масло.—Сыр.

ж. Ленешечки с сыром, к зелени, или овощам. 6 желтков растереть с чайн. ложкой сахара. Прибавить постепенно, не переставая растирать: 3 столов. ложки распущеннаго масла, 1 1/2 стак. муки, соли. Тонко раскатать, вырѣзать ленешечки, положить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Посыпать сыром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

6 желтков.—Чайн. ложка сахара.—Масло.—1 1/2 стак. муки.—Сыр.

Гренки — ломтики с сыром (на-скоро). Порѣзать ломтиками 2 булки по 3 коп. Разболтать 1 1/2 стак. молока с 3 яйцами и 1/8 ф. тер-

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

тым сыром. (1/8 ф.). Залить булки, дать им пропитаться. Обжарить румяно в закипѣвшем маслѣ.

2 булки по 3 коп.—1 1/2 стак. молока.—3 яйца.—Масло.—1/8 ф. сыра.

Б. Блины из муки гречневой и пшеничной на-скоро. Разболтать 2 желтка с 1 1/4 стак. простокваши с ея сметаной. Прибавить **постепенно**, постоянно размѣшивая: 1 1/2 стак. пшеничной муки, 1 1/2 стак. гречневой, 1/8 ф. теплаго масла, 3 золоти. соли. Когда тѣсто вполнѣ размѣшается, положить 4 сбитых бѣлка, перемѣшать, печь блины. Подать: **сметану, масло с луком подрумяненным** (№ 208), **тертый сыр**, 1/2 порціи **грибов бѣлых консервов** (№ 60) или 1/2 порціи **фрикассе из шампиньонов** (№ 60).

1 1/4 стак. простокваши с ея сметаной.—2 яйца, 2 бѣлка.—3 золоти. соли.—1 1/2 стак. пшеничной и 1 1/2 стак. гречневой муки.—Масло.

В. Яичница французская, с пюре томатами (консервы или свѣжіе). Растереть 8 желтков, смѣшать с 1/2 ф. пюре томатов, прибавить 12 сбитых бѣлков, посолить, перемѣшать. Положить на большую сковороду масла; когда закипит, влить яйца с томатами. Дать **постепенно слегка** подрумяниться в духовкѣ.

8 яиц, 4 бѣлка.—1/2 ф. пюре томатов.—Масло.

Г. Яичница французская, со спаржей. Процѣдить суповую спаржу (консервы: 1 ф. жестянку), или отварить 1 1/2 ф. очищенной, порѣзанной ломтиками свѣжей спаржи, процѣдить. Далѣе, как **указано для яичницы французской, с пюре томатами** (см. выше), замѣнив томаты —спаржей.

1 ф. спаржи-консервов, или 1 1/2 ф. свѣжей спаржи.—8 яиц, 4 бѣлка.—Масло.

Д. Яичница французская, с горошком зеленым (свѣжим, или консервами). Отварить 1/2 ф. сахарнаго сушенаго, или 1 ф. свѣжаго лущенаго горошка, или замѣнить 1 ф. жестянкой горошка-консервов — процѣдить. Далѣе, как **указано для яичницы французской, с пюре томатами** (см. выше), замѣнив томаты—зеленым сахарным горошком.

1/4 ф. зеленаго, сахарнаго, сушенаго горошка, или 1 ф. свѣжаго лущенаго, или 1 ф. жестянку консервов.—8 яиц, 4 бѣлка.—Масло.

Скрипки, запеченые со сметаной и сыром. Приготовить **скрипки** (№ 5),—1/2 порціи, отварить, процѣдить. Разболтать 1/2 ф. сметаны с 6 желтками и 1/8 ф. тертаго сыра. Прибавить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать. Смазать сотейник маслом, посыпать крошками: класть скрипки слоями, скропляя их маслом и покрывая приготовленной смѣсью. Сверху всего покрыть верхній слой скрипков, посыпать сыром, скропить маслом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

1/2 ф. сметаны.—6 яиц.—1/8 ф. сыра.—Масло.

Скрипки, запеченые с томатами. Приготовляются как **скрипки, запеченые со сметаной и сыром** (см. выше), замѣнив сыр—1/2 ф. пюре-томатов (свѣжих, или консервов).

1/2 ф. сметаны.—6 яиц.—1/2 ф. пюре томатов.—Масло.

Лапша домашняя, жареная. Приготовить **лапшу домашнюю** (№ 32), отварить, процѣдить. Обжарить **румяно** в закипѣвшем маслѣ. Подавая, посыпать сыром тертым, перемѣшать.

Лапша.—Масло.—1/8 ф. сыра.

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

Макароны жареные. 1 ф. макарон отварить в посолёном кипяткѣ, процѣдить. Обжарить **румяно** в закипѣвшем маслѣ. Подавая, посыпать 1/8 ф. сыра, перемѣшать.

1 ф. макаронъ.—1/8 ф. сыра.—Масло.

Каша гречневая «ядрица», запеченая с яйцами. Приготовить **кашу гречневую «ядрицу»** (№ 25). Сварить крутыми 4 яйца, порубить. Сотейник смазать маслом, посыпать крошками. Класть слоями: то кашу, то яйца. Посыпать крошками, скропить маслом, дать **постепенно** прогрѣться в духовкѣ. Подать **горячее масло.**

1 ф. гречневой крупы «ядрицы».—Масло.—4 яйца.

«Гречанник» с яйцами. 1 ф. мелкой гречневой крупы просѣять через сито; залить кипятком. Влить 1/8 ф. масла, посолить, перемѣшать, дать **постепенно** дойти в духовкѣ. Сварить в-крутую 4 яйца, порубить. Сотейник смазать маслом, посыпать крошками; класть слоями: то кашу, то яйца. Нижній и верхній слой должны быть из каши. Посыпать крошками, скропить маслом, дать **постепенно** прогрѣться в духовкѣ.

1 ф. мелкой гречневой крупы.—1/8 ф. масла.—4 яйца.

Клёцки с грибами, под соусом грибным. Сварить 1/8 ф. бѣлых сушеных грибов, процѣдить, порубить. Растереть 1/8 ф. масла, прибавить **постепенно**, продолжая растирать: 3 яйца, 3 желтка, стакан муки и грибы, посолить. Положить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать. Опускать по чайн. ложкѣ в кипящую воду. Когда клёцки дойдут и всплывут на поверхность, выложить их на глубокое блюдо, облить **соусом**, 1/2 стак. навара грибного остудить, остальной смѣрить стаканом; если бы навара оказалось менѣе 2 стаканов, долить водой, вскипятить. Влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. холоднаго грибного навара, разболтаннаго с 4 чайн. ложками муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: 1/2 стак. сметаны и 2 стол. ложки масла, прогрѣть, не кипятя.

На клёцки: 1/8 ф. бѣлых сушеных грибов.—1/8 ф. масла.—6 яиц.—Стакан муки. На соусъ: 2 1/2 стак. грибного навара.—4 чайной ложки муки.—1/2 стак. сметаны.—2 стол. ложки масла.

Кушанья сладкія мучныя: булки, сухари, бисквиты, блинчики, вафли, пироги, кисели, пирожныя, суфле, пряники, пуддинги и проч.

Клёцки заварныя «на-скоро», с компотом из черники. Вскипятить 1 1/2 стак. воды с 1/8 ф. масла, всыпать 1 1/2 стак. муки, мѣшать, пока вскипит. Дать остыть, прибавить 1 1/2 стол. ложки сахара, соли, вбить 6 яиц. Опускать чайн. ложкой в кипяток; когда клёцки прокипят и всплывут на поверхность, откинуть их на рѣшето (воду употребить в **суп**). Подать клёцки **горячими**, или **холодными**. К ним **компот из черники** (№ 97 или № 201).

1 1/2 стак. муки.—1/8 ф. масла.—6 яиц.—1 1/4 стол. ложки сахара.

ж. Кисель холодный, с подлинкой сливочно-ванилевой. Сварить любой **кисель** (см. алфавитный список), дать застыть. Пригото-

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

вить подливку: 4 желтка растереть с 1½ стак. сахара с ванилью, разболтать с 2 стаканами сливок. Поставить на плиту, постоянно сбивая, не давая закипѣть. Дать остыть на льду, подавая—перемѣшать.

Кипять.—Стак. сахара с ванилью.—2 стак. сливок.—4 желтка.

Омлет двойной, с пюре из фруктов свѣжих, или сушеных, вареных. Приготовить 2 стак. пюре из свѣжих абрикосов, или земляники, или черной смородины и т. п., или из сушеного вареного чернослива, или абрикосов, или яблок и т. п. Прибавить сахару, размѣшать. Разболтать 6 яиц с 12 стол. ложками сливок (или молока), вылить на большую сковороду, на закипѣвшее масло. Дать слегка стянуться и подрумяниться в духовкѣ. Переложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, покрыть приготовленным пюре. Сверх второй, такой же, омлет, покрыть им пюре. Посыпать сахаром, скропить маслом, дать слегка прорѣться в духовкѣ, тотчас подавать.

12 яиц.—24 стол. ложки сливок (или молока).—Масло. —2 стак. пюре из фруктов свѣжих, или сушеных.—Сахар.—На пюре: фрукты свѣжіе, или сушеные.—Сахар.

Пирог сливочный. Растереть 10 желтков с 2 чашками сахара. Продолжая растирать, прибавлять постепенно бутылку холодных, густых сливок, затѣм 2 чашки муки. Положить 10 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную крошками. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

10 яиц.—Бутылка сливок.—2 чашки муки.—2 чашки сахару.

Шарлотка из хлѣба ржаного с патокой. Очистить и порѣзать ломтиками 12 яблок. Смазать дно и стѣнки шарлотницы маслом, скропить патокой, посыпать крошек хлѣба ржаного, сушеного. Класть слоями яблоки, пересыпая ржаными крошками, скропляя патокой и маслом. Посыпать крошками, облить 1½ стак. молока, посыпать сахаром, скропить маслом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

12 яблок.—1½ стак. крошек хлѣба ржаного, сушеного.—1½ стак. патоки.—Масло.—1½ стак. молока.

Мазурек миндальный. Растереть ¼ ф. масла; продолжая растирать, прибавлять постепенно: 6 желтков, растертых со стак. сахара, ¼ ф. молотого миндаля (с 3 горькими миндалями) и 2 стак. муки. Когда все размѣшается, положить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить в плоскую форму, смазанную маслом, посыпанную мукой. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

¼ ф. масла.—6 яиц.—Стак. сахара.—¼ ф. миндаля (с 3 горькими миндалями).—2 стак. муки.

Торт «Дрезденскій», миндальный. Растереть ½ ф. масла. Продолжая растирать, прибавлять постепенно: 9 яиц, ½ ф. сахара, 1½ стак. муки, ½ ф. молотого миндаля и 3 горьких миндаля. Когда все соединится, выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную мукой. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

½ ф. масла. — 9 яиц. — ½ ф. сахару. — 1½ стак. муки. —½ ф. молотого миндаля.—3 горьких миндаля.

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

ж. Ватрушка «по-Варшавски», с пюре из чернослива. Растереть $^1/_2$ ф. масла. Продолжая растирать, прибавлять **постепенно**: 9 желтков, стак. сметаны, 2 стол. ложки воды, 1 ф. муки. Когда все соединится, раскатать, переложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Покрыть фунтом пюре из вареного, протертого чернослива (прибавив сахару). Смазать края яйцом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

$^1/_2$ ф. масла.—9 желтков.—1 яйцо.—2 стол. ложки воды.—1 ф. муки.—Стак. сметаны.—Сахар.—1 ф. пюре вареного чернослива.

ж. Пирог Царскосельскій из тѣста (на́-скоро), с ягодами свѣжими. Приготовить тѣсто «на́-скоро» (см. ниже). Распластать на листѣ, смазанном маслом, посыпанном мукою. Дать **постепенно слегка подрумяниться** в духовкѣ. Покрыть 2—3 ф. свѣжих ягод, цѣльных, или протертых. Растереть 3 желтка с 9 чайн. ложками сахара, прибавить **постепенно**, не переставая растирать, 6 чайн. ложек муки, положить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать. Покрыть весь пирог, дать **постепенно подрумяниться в духовкѣ.**

Тѣсто.—2—3 ф. ягод.—9 чайн. ложек сахара.—6 чайн. ложек муки.—3 желтка, 6 бѣлков.

ж. Тѣсто (на́-скоро). 1 ф. муки комкать руками, добавляя **постепенно**: $^1/_2$ ф. масла, 6 желтков, $^1/_2$ стак. сахара. Не раскатывая тѣсто, тонко распластать его руками на листѣ, смазанном маслом, посыпанном мукой. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Можно покрыть свѣжими ягодами, цѣльными, или протертыми, или вареньем. Дать **постепенно слегка** прогрѣться в духовкѣ.

1 ф. муки.—$^1/_2$ ф. масла.—6 желтков.—$^1/_2$ стак. сахара.

Драчена «по-Польски». Растереть $^1/_4$ ф. масла, продолжая растирать, прибавлять **постепенно** 6 желтков, $^3/_4$ стак. сахара, стак. сметаны, 2 стак. муки. Положить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать, положить на сковороду, смазанную маслом, посыпанную мукой. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать масло, или варенье и **сливки** (или **молоко**).

Масло.—6 лиц.—$^1/_2$ стак. сахара.—Стак. сметаны.—2 стак. муки.

Баба на́-скоро. Растереть $^1/_2$ ф. масла. Продолжая растирать, прибавлять **постепенно**: 2 стак. тепловатого молока, разболтанного с 6 яйцами, $^1/_2$ стак. сахара и 1 ф. муки. Положить в высокую форму, смазанную маслом, посыпанную крошками; дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

$^1/_2$ ф. масла.—2 стак. молока.—6 яиц.—$^1/_2$ стак. сахара.—1 ф. муки.

з. Шарики миндальные (иначе). Сбить 4 бѣлка, прибавить **постепенно**, постоянно растирая, стак. сахарной пудры, пока загустѣет. Затѣм, всыпать **постепенно**, не переставая растирать—$^3/_4$ ф. молотаго миндалю (без кожиц) с 4 горькими миндалями. Посыпав на ладони крупнаго сахарнаго песку, скатать **шарики**. Размѣстить их на листѣ, покрытом восковой бумагой; дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**).

4 бѣлка.—Стак. сахарной пудры.—$^3/_4$ ф. миндалю (с 4 горькими миндалями).

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

ж. Тартелетка из тѣста песочнаго, с вареньи, или свѣжими фруктами. Приготовить тѣсто песочное (см. ниже), тонко раскатать, растянуть на листѣ, смазанном маслом, посыпанном мукой. Загнуть края, как для ватрушки, дать **постепенно слегка** подрумяниться в духовкѣ. **Покрыть** вареньем, или свѣжими фруктами, пересыпая их сахаром. Дать **постепенно** прогрѣться в духовкѣ.

2 ф. варенья, или свѣжих фруктов (сахар).

ж. Тѣсто песочное (иначе). Растереть 1 ф. масла, пбить 1 желток и 1 яйцо; прибавить **постепенно**, постоянно растирая, стакан сахара и 1 ф. муки, раскатать.

1 ф. масла.—1 желток, 1 яйцо.—Стакан сахара.—1 ф. муки.

ж. Пирог бисквитный. Сбить в пѣну 9 желтков и 3 яйца. Прибавить **постепенно**, постоянно растирая, ½ ф. сахара с ванилью и 1½ стак. муки. Положить в форму, смазанную маслом, посыпанную мукою. Дать **постепенно подрумяниться в духовкѣ.** Подать **варенье и сливки** (или **молоко**).

9 желтков, 3 яйца.—¾ ф. сахара.—¾ ф. муки.

Рулет с вареньем, или с пюре из фруктов сушеных. 12 желтков растереть с ½ стак. сахара. Всыпать **постепенно**, постоянно растирая, 2 стак. муки. Положить 12 сбитых бѣлков, перемѣшать. Растянуть тѣсто на листѣ, смазанном маслом, посыпанном мукой. Дать **постепенно** подрумяниться в духовкѣ. Покрыть густым вареньем, или пюре из свѣжих, или сушеных фруктов, с прибавкою сахара. Свернуть рулетом, порѣзать ломтями наискосок.

12 яиц.—Стакан сахару.—2 стак. муки.—Варенье, или пюре из свѣжих, или сушеных фруктов и сахар.

Оладьи на простокваше. Разболтать стакан простокваши с ½ стаканом сметаны и дрожжами, прибавить **постепенно**, постоянно размѣшивая, 1 ф. муки, — дать подняться. Вбить 4 яйца. Жарить на сковородѣ, опуская тѣсто стол. ложкой, в закапѣнное масло. Подать **варенье.**

Стак. простокваши, ½ стак. сметаны. — Дрожж. — 1 ф. муки.—4 яйца. — Масло.

Кренделя сладкіе. 1½ стак. теплаго молока разболтать с дрожжами и ¼ ф. теплаго масла. Размѣшивая, прибавить **постепенно:** 1 ф. муки, ½ стак. сахара, соли. Дать подняться. Основательно вымѣсить на доскѣ. Порѣзать полосками, скатать их в руках колбасками, сдѣлать кренделя. Положить на лист, посыпанный мукой, дать **постепенно** дойти в духовкѣ.

1½ стак. молока.—Дрожж.—¼ ф. масла.—1 ф. муки.—½ стак. сахару.

ж. Лепешечки миндальныя. Смолоть 1 ф. миндалю (без кожиц) и 4 горьких миндаля. Сбить 6 бѣлков, прибавить **постепенно**, постоянно растирая: ¾ стак. сахарной пудры, ¾ стак. муки и молотый миндаль. Класть ложкой на лист, на восковую бумагу; дать **постепенно подрумяниться в духовкѣ.**

1 ф. миндалю и 4 горьких миндаля.—¾ стак. сахарной пудры.—6 бѣлков.—¾ стак. муки.

Бисквит двойной (покрытый помадкой), с пюре из фруктов свѣжих, или сушеных. Растереть 12 желтков, с 12 чайн. ложк. сахара. Всыпать **постепенно**, постоянно растирая, 1½ стак. муки

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

Положить 12 сбитых бѣлков, перемѣшать. Распластать тѣсто на листѣ, смазанном маслом, посыпанном мукой. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Разрѣзать бисквит пополам: одну половину положить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Намазать слоем пюре из свѣжих, или сушеных фруктов (прибавив сахару). Покрыть второй половиной бисквита. Приготовить любую помадку (№ 84), покрыть ею двойной бисквит. Дать помадкѣ постепенно слегка подсохнуть в духовкѣ.

12 яиц.—12 чайн. лож. сахара.—1½ стак. муки.—Пюре из сушеных, или свѣжих фруктов (сахар).—Помадка.

Пляцек миндальный. Смолоть ¾ ф. миндаля (без кожицы) и 4 горьких миндаля. Прибавить постепенно, постоянно растирая: ¾ ф. сахара и 9 желтков. Положить 9 сбитых бѣлков. Распластать на листѣ, смазанном маслом, посыпанном мукой, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

¾ ф. миндаля (и 4 горьких миндаля). ¾ ф. сахара.—9 яиц.

Баба с кардамоном. Разболтать 2 чашки теплого молока с дрожжами. Прибавить постепенно, постоянно размѣшивая: 1½ чашки сахара, 6 яиц, 1 ф. муки, толченого кардамона. Дать подняться, выложить в высокую форму, смазанную маслом, посыпанную мукой. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

2 чашки молока. — Дрожжи. — Чашку сахару. — 6 яиц. — 1 ф. муки.—Кардамон.

ж. Квадратики из тѣста песочного. Растереть ¾ ф. масла, прибавить постепенно, продолжая растирать: 2 желтка, ½ чашки сахара и столько муки, чтобы можно было тонко раскатать. Нарѣзать полосками, затѣм квадратиками, смазать яйцом, посыпать сахаром и мелко шинкованным вскось миндалем. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать варенье.

¾ ф. масла.—2 желтка. 1—2 яйца.—Мука. — ½ чашки сахара. — ⅛ ф. миндаля.

ж. Торт с вишнями, или сливами свѣжими, или другими фруктами. Растереть ¾ ф. масла; продолжая растирать, прибавлять постепенно чашку воды, сок ½ лимона, 2 желтка, бѣлок, чашку сахара, 1 ф. муки. Обложить этим тѣстом форму, смазанную маслом, посыпанную мукой, наполнить 2 — 3 фунтами любых свѣжих ягод, или фруктов, пересыпая их сахаром. Покрыть слоем сахара, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

¾ ф. масла.—1 ф. муки.—½ лимона.—2 желтка. бѣлок.—Сахар.—2—3 ф. свѣжих фруктов.

Пумперникель из муки ржаной. Накануне, с вечера, поставить опару из стакана воды, разболтанной с дрожжами и ½ ф. обдирной ржаной муки. На другой день, с утра, прибавить ½ ф. ржаной муки и ½ ф. темной патоки, замѣсить, дать подняться. Сдѣлать длинный, узкий хлѣбец, положить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Наколоть поверхность хлѣба вилкой, смочить водой, посыпать ржаной мукой, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

Дрожжи.—1 ф. обдирной ржаной муки.—½ ф. темной патоки.

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

Крем рисовый. Отварить рассыпчато $^1/_2$ ф. риса. Сбить бутылку сливок, смѣшать с $^3/_4$ ф. сахару с ванилью, соединить с рисом. Перемѣшать, положить горкой на блюдо, вынести на лед.

$^1/_2$ ф. риса.— Бутылка сбитых сливок.—$^3/_4$ ф. сахара с ванилью.

Рис холодный, с черносливом. Отварить 1 ф. чернослива (без косточек) в 3 стаканах воды с $^1/_2$ ф. сахара, процѣдить. Сварить рассыпчато $^1/_2$ ф. риса, класть его в форму, плотно нажимая и перекладывая слоями чернослива. Вынести на лед. Подавая, выложить на глубокое блюдо, облить холодным наваром от чернослива.

1 ф. чернослива.—3 стак. воды.—$^1/_2$ ф. сахара.—$^1/_2$ ф. риса.

Кисель из клюквы. Приготовляется как кисель из черники (№ 199).

Каша манная розовая, из малины свѣжей (горячая, или холодная). Приготовить сок из малины свѣжей, как сок из клюквы (№ 101). Затѣм, как указано для **каши манной красной** (№ 257).

Оладьи из каши манной, или Смоленской, с коринкой и миндалем. Смолоть $^1/_4$ ф. миндаля (без ножиц) и 4 горьких миндаля. Затѣм, приготовить оладьи, как указано для **оладий яблочных** (№ 78), замѣнив яблоки—миндалем, с $^1/_4$ ф. коринки.

9 шт.—Сахарная пудра с ванилью.—$^1/_2$ ф. сметаны.—$^1/_2$ ф. муки. $^1/_4$ ф. миндаля и 4 горьких миндаля.—$^1/_2$ ф. коринки.—Масло.

Кисель из патоки (горячій, или холодный). 1 ф. темной патоки развести 8 стаканами воды, дать вскипѣть. Влить тонкой струйкой, постепенно мѣшая, стак. холодной воды, разболтанной $^3/_4$ стак. картофельной муки. Когда загустѣет и запузырится, подавать горячим, или вынести на лед. Подать **сливки** (или молоко).

1 ф. патоки.—$^3/_4$ стак. картофельной муки.—9 стак. воды.

Кисель из смородины черной, или красной, или малины, или черники. Приготовить сок из любых ягод, как **сок из клюквы** (№ 101), разбавить водой настолько, чтобы вышло всего $7^1/_2$ стак. сока. Всыпать по вкусу сахару, дать закипѣть. Влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, $1^1/_2$ стак. холодной воды, разболтанной со стак. картофельной муки. Когда загустѣет и запузырится, подавать, или вынести на лед. Подать **сливки** (или молоко).

$7^1/_2$ стак. сока из ягод.—Стак. сахара.—Стак. картофельной муки.

Крем из желтков, с бисквитами. Дно и стѣнки компотницы обложить бисквитами. 10 желтков растереть со стаканом сахара с ванилью. Золотник агар-агара залить 2 стаканами воды, дать **вполнѣ** раствориться на плитѣ. Не снимая с плиты, **постепенно** добавлять растертые желтки, сбивая, пока загѣнутся, **не давая закипѣть.** Вылить в компотницу, приготовленную с бисквитами, покрыть остальными бисквитами, вынести на лед.

$^3/_4$ ф. бисквитов. — 10 желтков. — Стакан сахара с ванилью. — Золотник агар-агара.

Яблоки ломтями, жареныя в тѣстѣ. Разболтать $1^1/_2$ стак. сливок (или молока) с 6 желтками, растертыми с 12 чайн. ложками сахара. Всыпать **постепенно,** постоянно размѣшивая, $1^1/_2$

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

стак. муки, положить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать. Очистить 6—8 крупных яблок, удалить иглой стержни, порѣзать поперечными ломтями. Обмакивать в тѣсто, обжаривать румяно в закипѣвшем маслѣ. Посыпать сахарной пудрой с ванилью.

1½ стак. сливок (или молока).—6 яиц.—1½ стак. муки.—6—8 яблок.—Масло.—12 чайн. ложек сахара.

Оладьи на дрожжах. Разболтать 2 стак. теплаго молока (или воды) с дрожжами, 2 золотн. соли и 2 стол. ложками сахара. Всыпать постепенно, постоянно размѣшивая, 3 стак. муки. Жарить оладьи румяно, опуская тѣсто с ложки на сковороду, в закипѣвшее масло. Подать варенье, или мед.

2 стак. молока (или воды).—Дрожжи.—2 золотн. соли.—2 стол. ложки сахара.—3 стак. муки.—Масло.

Пирог слоеный, с пюре ревеневым, или яблочным. Приготовить тѣсто слоеное (№ 36), тонко раскатать. Растянуть половину его на листѣ, смазанном маслом, посыпанном мукой. Покрыть толстым слоем пюре из ревеня (см. алфавитный список), или пюре из яблок (см. алфавитный список). Покрыть второй половиной тѣста, смазать яйцом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Порѣзать квадратные, или продолговатые, или трехугольные кусочки, или вырѣзать выемкой.

Тѣсто слоеное.—Пюре из яблок, или ревеня.

Лепешки «Ливадія». Сбить 8 яиц, всыпать в них постепенно, постоянно растирая, 8 чайн. ложек сахару, 12 чайн. ложек муки. Смазать лист маслом, посыпать мукой, класть по чайн. ложкѣ тѣста, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

8 яиц.—8 чайн. ложек сахара.—12 чайн. ложек муки.

Рис в желе лимоном. Сварить разсыпчато ¼ ф. риса с ½ стак. сахара, сохранять его горячим. Золотник агар-агара залить 2 стаканами воды, дать вполнѣ раствориться на плитѣ, не кипятя. Всыпать стак. сахару. Выжать сок 3 лимонов, соединить с агаром, смѣрить стаканом, согрѣть, долить столько кипятку, чтобы вмѣстѣ получилось всего 2½ стак., прогрѣть, не кипятя. Положить горячій рис в глубокое блюдо, залить горячим желе, вынести на лед. Подать лимонный сироп, т. е.: выжав сок 3 лимонов, долить столько кипятку, чтобы вмѣстѣ получилось всего 2 стак., прибавить 1½ стак. сахара, вскипятить, прибавить тертой цедры, дать остыть.

¼ ф. риса.—Золотник агар-агара.—6 лимонов.—3 стак. сахару.

Рис в желе апельсином. Приготовляется как рис в желе лимоном (см. выше).

«Хлѣб-соль» из орѣхов, с хлѣбом ржаным. 10 желтков растереть 1½ стак. сахара. Прибавить постепенно, не переставая растирать: ¼ ф. растертаго масла, кропек сушенаго ржаного хлѣба, ½ ф. молотых орѣхов. Когда все вполнѣ соединится, положить 10 сбитых бѣлков. Переложить в круглую форму, или на сковороду, смазанную маслом, посыпанную мукой; дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Приготовить помадку покладную (№ 84), покрыть ею хлѣб-соль, дать помадкѣ слегка под-

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

сохнуть в духовкѣ. Вырѣзать на поверхности мѣсто для солонки, наполнить послѣднюю сахаром.

10 яиц—1½ стак. сахара.—¼ ф. масла.—¾ стак. крошек сушонаго ржаного хлѣба.—½ ф. молотых орѣхов.—Помадка шоколадная.

Драчена творожная. Положить под пресс 2 ф. творогу, протереть. Растереть 6 желтков с ¾ стак. сахара. Добавить **постепенно**, не переставая растирать: 6 чайн. ложек муки, ¼ ф. распущеннаго масла, творог. Положить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить на сковороду, смазанную маслом, посыпанную мукой. Смазать яйцом, посыпать сахаром, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **масло, или варенье.**

2 ф. творогу.—7 яйц.—6 чайн. ложек муки.—¼ ф. масла.—¾ стак. сахару.

Кекс бисквитный. 8 желтков растереть с ⅜ ф. сахара. Продолжая растирать, прибавлять **постепенно**: ⅜ ф. растертаго масла, 8 чайн. ложек картофельной муки. Всыпать ½ ф. мелко рѣзаных цукатов, по ¼ ф. коринки и изюма, размѣшать. Положить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать. Переложить в кексовую форму, смазанную маслом, посыпанную мукой и обложенную восковой бумагой, с вырѣзанными острыми зубцами, по верхнему краю ея. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Снять бумагу, посыпать сахарной пудрой с ванилью, убрать полосками цукатов.

8 яиц.—⅜ ф. сахара.—⅜ ф. масла.—8 чайн. ложек картофельной муки.—½ ф. цукатов.—По ¼ ф. коринки и изюма.

Сухари на-скоро. Купить в булочной так называемые «ряды», из сухарнаго тѣста (по 1—1½ коп.), разрѣзать каждую булочку на 3 части, в длину. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

Булочные «ряды» из сухарнаго тѣста.

в. Пирожное маковое. Приготовляется **как пирожное миндальное** (№ 89), замѣнив миндаль—маком.

Каша гречневая «по-Малороссійски» (холодная). Сварить **размазню**, считая по стакану воды на каждыя 3 чайн. ложки гречневой средней крупы. Дать остыть, протереть, положить горкой на блюдо. Подать **сахар и молоко маковое** (см. алфавитный список).

1 ф. гречневой крупы средней.—Сахар.—Молоко маковое.

Ватрушка слоеная со свѣжими: яблоками, или сливами, или грушами, или клюквой, покрытыми лимонным желе. Приготовить **тѣсто слоеное** (№ 36), раскатать тонко, наложить на него вверх дном большое круглое блюдо. Обводя вокруг него остріем ножа, вырѣзать круг. Переложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, загнуть тонкіе края, намазать их яйцом. Покрыть ломтиками очищенных яблок, или груш, или половинками слив, или клюквой. Дать ватрушкѣ **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. ½ золотн. агар-агара залить стаканом кипятку, дать **вполнѣ** раствориться на плитѣ. Прибавить сок 2 лимонов, ½ стак. мелкаго сахара, прогрѣть. Смѣрить стаканом, долить столько кипятку, чтобы получилось **вмѣстѣ всего** 1¼ стак., перемѣшать, полить фрукты, покрывающіе ватрушку.

Тѣсто слоеное.—Яйцо.—10—15 яблок, или груш, или 2—3 ф. слив, или 1½—2 ф. клюквы.—Сахарная пудра с ванилью.—**На желе:** ½ золотн. агар-агара.—Сок 2 лимонов.—½ стак. сахара.

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

Яблоки цѣльныя, в тѣстѣ слоеном. Приготовить **тѣсто слоеное** (№ 36), тонко раскатать, вырѣзать выемкой круглыя лепешечки. Очистить 12 крупных яблок, удалить выемкой стержни, заполнить серединки их коринкой (1/4 ф.) с мелким сахаром. Завернуть яблоки в тѣсто, смазать яйцом, посыпать крупным сахарным песком, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

Тѣсто слоеное.—12 яблок.—Сахар.—1/4 ф. коринки.—Яйцо.

Торт орѣховый. Растереть 9 желтков с 1/2 ф. сахара, прибавить: 1/4 ф. растертаго масла, 1/2 ф. молотых орѣхов, 1/4 ф. молотаго миндалю, 9 чайн. ложек пшеничной муки (или мондамина). Положить 9 сбитых бѣлков, переложить в тонкую форму, смазанную маслом, посыпанную мукой. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**).

9 яиц.—1/2 ф. молотых орѣхов и 1/4 ф. миндалю.—1/2 ф. сахара.—9 чайн. ложек пшеничной муки (или мондамина).—1/4 ф. масла.

Кисель молочно-миндальный (горячій, или холодный). 12 горьких миндалей (без кожиц) столочь в ступкѣ, в ней же растереть пестиком, подливая 1/2 стак. горячаго молока. Влить в таз 6 стак. молока, с прибавкою 10 стол. лож. сахара. Когда закипит, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, стак. холоднаго молока, разболтаннаго с 3/4 стак. картофельной муки и растертым миндалем. Мѣшать, пока загустѣет и запузырится. Подать кисель горячим, или, вылив в компотницу, вынести на лед. Подать **сливки** (или **молоко**) и **варенье.**

12 горьких миндалей.—7 1/2 стак. молока.—10 стол. лож. сахара.—3/4 стак. картофельной муки.

Каша манная молочно-миндальная, горячая. Столочь 12 горьких миндалей (без кожиц); в ступкѣ же растереть их пестиком, подливая 1/2 стак. горячаго молока. Сварить кашу из 3 бут. молока и 36 чайн. лож. манной крупы. Прибавить 1/2 стак. сахара, растертый миндаль, перемѣшать.

12 горьких миндалей.—9 1/2 стак. молока.—36 чайн. лож. манной крупы.—1/2 стак. сахара.

Каша манная молочно-миндальная, холодная, с компотом из чернослива, или других сушеных фруктов. Сварить **кашу манную молочно-миндальную** (см. выше)—1/2 порціи, выложить в форму, смоченную водой, дать застыть. Подать **компот из чернослива, или других сушеных фруктов** (см. алфавитный список)—1/2 порціи, или **сливки** (или **молоко**).

Каша манная 1/2 порціи.—Компот из сушеных фруктов.

Ватрушка из тѣста «Вологодскаго», с вареньем яблочным и черносмородинным. Замѣсить тѣсто из: 1 ф. муки, 3 яиц, 1/8 ф. масла, 1/2 ф. сметаны и 1/4 ф. сахара. Раскатать, положить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, загнуть края, как для ватрушки, смазать **их** яйцом. Дать **постепенно слегка** подрумяниться в духовкѣ, покрыть середину поверхности ватрушки яблочным вареньем (1 ф.); окаймить его черносмородинным вареньем. Дать **постепенно** дойти в духовкѣ.

1 ф. муки.—1/8 ф. масла.—1/2 ф. сметаны. 4 яйца.—1/4 ф. сахара.—1 ф. яблочнаго и 1 1/2—2 ф. черносмородиннаго варенья.

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

Калач бисквитный, 8 желтков растереть с 8 чайн. ложками сахара. Прибавить **постепенно,** не переставая растирать — $^3/_4$ ф. муки; положить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать. **Положить** в видѣ **калачика** на лист, смазанный масломъ, посыпанный мукой, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подавая, посыпать сахарной пудрой с ванилью: в углублениях полуще, имитируя муку на калачѣ.

8 янц.—$^3/_4$ ф. муки. 8 чайн. ложек сахара.—Сахарная пудра с ванилью.

6. Пирог бисквитный, четырехугольный, с меренгой. 8 желтков растереть с 8 чайн. ложк. сахара, прибавить **постепенно,** не переставая растирать, 8 чайн. ложек пшеничной муки, или мондамина. Положить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить в четырехугольную форму, смазанную масломъ, посыпанную мукой. Дать **постепенно слегка подрумяниться** в духовкѣ. Покрыть бисквит вродами малинового варенья. Сбить 6 бѣлков, смѣшать с 4 чайн. ложк. сахара, покрыть весь пирог: к срединѣ постепенно нѣсколько выше, образуя в центрѣ поверхности пирога как бы горку. Дать **постепенно слегка подрумяниться** в духовкѣ. Подавая, покрыть меренгу, как бы сѣткой,—сиропом от малинового варенья.

8 янц. 4 бѣлка.—12 чайн. ложк. сахара. 8 чайн. ложк. пшеничной муки, или мондамина.—2 ф. малинового варенья.

7. Пляцек «шахматный», из тѣста песочнаго, с вареньем—желе. и мармеладом. 1 ф. масла промять, выжать, растереть, смѣшать с 2 желтками, растертыми с $^1/_2$ ф. сахара. Всыпать **постепенно,** постоянно растирая, 2 стак. муки, тонко раскатать. Растянуть. в видѣ четырехугольника, на листѣ, смазанном масломъ, посыпанном мукой. Смазать яйцом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Когда остынет, гарнировать, имитируя шахматную доску,—квадратиками темнаго и свѣтлаго варенья—желе, или краснаго и зеленаго мармелада.

1 ф. масла.—2 желтка, яйц.—$^1/_2$ ф. сахара.—2 стак. муки.—2 ф. варенья—желе, или мармелад.

Ленешечки сливочныя легкія, с кремом шоколадным. Спечь ленешки, как **трубочки сливочныя** (№ 159), не скручивая их трубочками. Сбить $^1/_2$ бут. сливок сбивных, смѣшать с $^1/_4$ ф. тертаго шоколада, прибавить сахарной пудры с ванилью, перемѣшать. Складывать ленешечки попарно, перекладывая их слоем шоколаднаго крема, разложить на блюдѣ, вынести на лед.

На ленешечки: 8 янц.—$^1/_4$ ф. сахара.—3 горьких миндаля.—$^1/_2$ ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.—$^1/_2$ ф. муки.—Стакан густых сливок.—Мало. **На крем:** $^1/_2$ бут. сбивных сливок.—$^1/_4$ ф. шоколад.—Сахарная пудра с ванилью.

Ленешки сливочныя легкія, с кремом орѣховым. Приготовляются **как ленешки сливочныя легкія, с кремом шоколадным** (см. выше), прибавив в сливки для крема, вмѣсто шоколад.—$^1/_4$ ф. орѣхов окарамеленных, молотых, которые приготовляются, **как миндаль окарамеленный** (№ 57).

На ленешечки: 8 янц.—$^1/_4$ ф. сахара.—3 горьких миндаля.—$^1/_2$ ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.—$^1/_2$ ф. муки.—Стакан густых сливок.—Мало. **На крем:** $^1/_2$ бут. сбивных сливок.—$^1/_4$ ф. орѣхов окарамеленных, молотых.—Сахарная пудра с ванилью.

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

ж. Лепешечки сливочныя легкія, с кремом яичным. Приготовляются как **лепешечки сливочныя легкія, с кремом шоколадным** (см. выше), замѣнив **крем шоколадный—кремом яичным:** растереть 1/4 ф. сливочнаго масла, вбить 4 желтка, прибавить сахарной пудры с ванилью, перемѣшать.

На лепешечки сливочныя: 8 яиц.—1/4 ф. сахара.—8 горькихъ миндаля.—1/4 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.—1/2 ф. муки.—Стакан густых сливок.—Масло. **На крем яичный:** 1/4 ф. сливочнаго масла.—4 желтка.—Сахарная пудра с ванилью.

Трубочки сливочныя легкія, с кремом абрикосовым. Приготовляются как **трубочки сливочныя** (№ 159), замѣнив **сливки сбитыя—кремом абрикосовым:** для—крема, протереть столько свѣжих абрикосов, чтобы получился стакан пюре, смѣшать со стаканом сахара. Прибавить 1 1/2 стак. сливок сбивных (сбитых), перемѣшать, наполнить трубочки. Оставшійся абрикосовый крем положить на средину блюда, повтыкать в него стоймя трубочки.

Трубочки сливочныя. **На крем:** стакан. пюре свѣжих абрикосов.—1 1/2 стак. сбивных сливок.—Стакан сахара.

Торт яблочный. Растереть 3/4 ф. масла, прибавить: 3 сбитых яйца, 3/4 ф. сахарной пудры, 3/4 ф. муки. Раскатать, вырѣзать большую лепешку, обводя рѣзцом вокруг наложеннаго вверх дном на тѣсто круглаго блюда. Вырѣзать еще вторую, меньшую лепешку, наложив на тѣсто тарелку. Переложить большую лепешку на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное мукой. Покрыть лепешку ломтиками 12 средней величины, очищенных яблок, пересыпан корицкою (1/4 ф.), очищенным, шинкованным вкось, подрумяненным миндалем (1/8 ф.) и 1/4 ф. сахарной пудры с цедрой, стертой с 1/2 лимона. Покрыть меньшей лепешкой, соединить края ея с краями большей лепешки, плотно защипать кругом, смазать яйцом. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

3/4 ф. масла.—4 яйца.—3/4 ф. муки.—Фунт сахарной пудры.—12 яблок.—1/4 ф. корицы.—1/8 ф. миндалю.—Цедра 1/2 лимона.

Пляцок миндальный, с кремом орѣховым. Смѣшать 3/8 ф. растертаго масла, 1/4 ф. молотаго миндалю (с 2 горькими миндалями), 1/4 ф. сахарной пудры, 3 сбитых яйца. Замѣсить крутое тѣсто, слегка подсыпая муки, раскатать в 1/2 пальца толщиною. Переложить на лист, смазанный масломъ, посыпанный мукою, смазать яйцом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Когда остынет, разрѣзать пополам. Одну половину миндальнаго тѣста покрыть слѣдующей массой: смѣшать 3/8 ф. молотых орѣхов с 1/4 ф. сахарной пудры и 2 стаканами сбитых сбивных сливок. Наложить вторую половину миндальнаго тѣста, посыпать сахарной пудрой.

На пляцок: 3/8 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла.—1/4 ф. миндалю с 6 горькими миндалями.—1/4 ф. сахарной пудры.—4 яйца.—Мука. **На крем:** 3/8 ф. орѣхов.—1/4 ф. сахарной пудры.— 2 стак. сливок сбивных.

Пашет из тѣста рубленаго, с черносливом. Сварить 1 ф. чернослива (без косточек) с 8 стол. ложк. сахара и 4 стак. воды, процѣдить, протереть. Пашетницу смазать масломъ, посыпать

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

мукой. Приготовить тѣсто рубленое (№ 20). Раскатать лепешку такой толщины, чтобы ею можно было обложить дно и стѣнки паштетницы и чтобы свисал еще, через края формы, запас тѣста, достаточный для того, чтобы покрыть им паштет. Наполнить паштет черносливным пюре, покрыть свисающим с краев тѣстом, смазать яйцом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Вскипятить 3 стак. навара от чернослива, остальной холодный навар смѣрить стаканом, разболтать с мукой, считая по чайной ложкѣ муки на каждый стакан всего навара, влить тонкой струйкой в кипящий навар, все время мѣшая. Когда вскипит и загустѣет—подать к паштету.

1 ф. чернослива.—8 стол. лож. сахара.—Тѣсто рубленое.—Мука.

Бисквит их орѣхов и хлѣба ржаного. 8 желтков растереть с 6 стол. лож. сахара; всыпать **постепенно**, не переставая растирать $^1/_2$ ф. молотых орѣхов и 6 стол. лож. **кронек из ржаного сушеного хлѣба** (№ 204). Прибавить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную мукой. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**), или **сироп фруктовый.**

8 яиц. 6 стол. лож. кронек сушеного ржаного хлѣба.—$^1/_2$ ф. молотых орѣхов.—6 стол. лож. сахара.

Торт шоколадный. Растереть 8 желтков с 6 стол. лож. сахара. Прибавить **постепенно**, все время размѣшивая: $^1/_4$ ф. растертого масла, $^1/_4$ ф. тертаго шоколада, 6 стол. лож. муки и $^1/_2$ ф. мелко рѣзаных цукатов. Развести стаканом сливок (или молока), положить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную мукой. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**), или **фруктовый сироп.**

8 яиц.—6 стол. лож. сахара.—$^1/_4$ ф. масла.—$^1/_4$ ф. шоколада.—6 стол. лож. муки.—Стак. сливок, или молока. $^1/_2$ ф. цукатов.

Пирожное «Шпиттеркухен». $^1/_2$ ф. масла растереть с $2^1/_2$ стак. муки, $^1/_4$ ф. сахара и $1^1/_4$ стак. сливок, дать застыть на льду. Порѣзать длинными, узкими полосками, разложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Посыпать крупным сахарным песком, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **варенье.**

$^1/_2$ ф. масла.—$2^1/_2$ стак. муки.—$1^1/_4$ стак. сливок.—Сахар.

Запеканка яблочная. Спечь 12 крупных яблок, протереть. 8 желтков растереть со стаканом сахара, смѣшать со стак. сметаны прибавить 12 толченых сладких сухарей (по $^1/_2$ коп.) размѣшать. Положить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить половину этой массы на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное кронками, затѣм яблочное пюре. Покрыть остальной половиной массы. Смазать яйцом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**), или **фруктовый сироп.**

12 яблок.—9 яиц.—Стак. сахара.—Стак. сметаны.—12 сладких сухарей (по $^1/_2$ коп.).

Запеканка абрикосовая. Протереть 3 ф. (без косточек) свѣжих абрикосов, затѣм, как указано для **запеканки яблочной** (см. выше).

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

Свѣжіе абрикосы можно замѣнить 1 ф. сушеных абрикосов, которые сварить и протереть, а навар их употребить на **подливку** к запеканкѣ. Стакан холоднаго абрикосоваго навара развалтать с 2 чайн. ложками муки; остальной навар смѣшать стаканом. Если бы оказалось менѣе 2 стаканов, добавить водою, дать закипѣть. Влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, холодный навар (с мукой), пока закипит и загустѣет. Вмѣсто **подливки из навара абрикосов**, можно подать **сливки** (или **молоко**), или **молоко миндальное** (№ 73).

3 ф. (без косточек) свѣжих абрикосов, или 1 ф. сушеных.—9 яиц.—Стак. сахара.—Стак. сметаны.—12 сладких сухарей (по ½ коп.).

Запеканка черносмородинная. Протереть 3 ф. свѣжей черной смородины, или 2 ф. черносмороднинаго варенья. Затѣм, как указано для **запеканки абрикосовой** (см. выше). Если берется для пюре—варенье, а не свѣжая смородина, то сахару в желтки взять ½ стак., вмѣсто цѣлаго стак. Подать **сливки** (или **молоко**), или **молоко миндальное** (№ 73).

3 ф. свѣжей черной смородины, или 2 ф. черносмороднинаго варенья.—9 яиц.—Сахар.—Фунт сметаны.—18 сладких сухарей (по ½ коп.).

Запеканка черносливная. Сварить 1 ф. (без косточек) черносливу, протереть. Затѣм, как указано для **запеканки абрикосовой** (см. выше). Подать **подливку** из навара **чернослива**, или **сливки** (или **молоко**), или **молоко миндальное** (№ 73).

Бисквит из муки картофельной, с цедрой лимонной. 8 желтков растереть с 8 чайн. ложками сахара. Прибавить постепенно, не переставая растирать, 8 чайн. ложек картофельной муки и цедру, стертую с ½ лимона. Положить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную сухарями. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **варенье**.

8 яиц.—8 чайн. ложек сахара.—8 чайн. ложек картофельной муки.—Цедра с ½ лимона.

Бисквит «Бессарабский». Растереть 8 желтков с ½ ф. сахара; прибавить постепенно: ¼ ф. молотаго миндалю и 3 горьких миндаля, ¼ ф. коринки, ¼ ф. **кропек из хлѣба сушенаго, ржаного** (№ 204) и цедру, стертую с ½ лимона. Размѣшать, положить 8 сбитых бѣлков, вновь перемѣшать, выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную мукой. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подавая, облить **горячим фруктовым сиропом**, или подать **варенье** и **сливки** (или **молоко**).

8 яиц.—½ ф. сахара.—¼ ф. миндалю и 3 горьких миндаля.—¼ ф. коринки.—¼ ф. кропек из хлѣба ржаного сушенаго.—Цедра с ½ лимона.

Из лепешечки «морскія», из тѣста разсыпчатаго. Приготовить **тѣсто разсыпчатое** (№ 296) с прибавкою в него тмину. **Очень** тонко раскатать, вырѣзать лепешечки: накладывая на тѣсто десертную тарелочку вверх дномъ—обвести вокруг ея обводка рѣзцом. Положить лепешечки на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

Тѣсто разсыпчатое (№ 296).—Тмин.

Из пирог «Либавскій», с бенемелем сладким. Растереть ½ ф. масла, прибавить постепенно, не переставая растирать: 2 сбитых

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

яйца, 1/2 стак. сахара, сок 1 лимона и 1 ф. муки. Тонко раскатать, вырѣзать 2 большія лепешки: наложив круглое блюдо вверх дном, обвести вокруг его ободка рѣзцом. Положить лепешки на лист, смазанный масломъ, посыпанный мукой. Смазать яйцомъ, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Приготовить бенемель сладкій (см. алфавитный списокъ). Когда лепешки остынут, покрыть одну из них бенемелем, наложить вторую, посыпать сахарной пудрой.

На тѣсто: 1/2 ф. масла.—3 яйца.—1/2 стак. сахару.—1/2 лимона.—1 ф. муки. **Бенемель сладкій** (см. алфавитный списокъ).

и. Блинчики, запеченые со сметаной. Спечь блинчики (№ 34)—1/2 порціи. Смазать глубокое блюдо масломъ, посыпать крошками. 6 желтков растереть с 1/2 стаканом сахара, смѣшать со стаканом сметаны и 1/4 ф. корицы. Складывать блинчики пополам, класть на приготовленное блюдо, смазывая их приготовленной смѣсью. Посыпать крошками и сахаром, скропить масломъ, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

Блинчики. На смѣсь: 6 желтков.—Стак. сметаны.—Стакан сахара.—1/4 ф. корицы.

Блинчики на простокашѣ. Разболтать 6 стак. простокваши (с ея сметаной), с 6 яйцами, щепоткой соли и 1/4 ф. сахара. Прибавить постепенно, постоянно растирая, 1 ф. муки. Печь блинчики, румяно, на горячей плитѣ, смазывая сковородки масломъ. Подать варенье.

6 стак. простокваши с ея сметаной.—6 яиц.—1/4 ф. сахара.—1 ф. муки.—Масло.

в. Торт из бѣлков. Растереть 1/2 ф. масла, прибавлять постепенно, не переставая растирать: стак. сахара, 1 1/2 стак. муки, цедру, стертую с 1/2 лимона, и сок его. Положить 9 сбитых бѣлков, 1/2 ф. изюма, перемѣшать. Выложить в форму, смазанную масломъ, посыпанную мукой. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

1/2 ф. масла.—Стак. сахара.—1 1/2 стак. муки.—Лимон.—9 бѣлков.—1/2 ф. изюма.

Кисель из чернослива сушенаго с мондамином. Сварить 1 ф. черносливу (без косточек) в 4 стаканах кипятку со стаканом сахара, процѣдить. Смѣрить навар чернослива, долить столько воды, чтобы вмѣстѣ получилось всего 4 стак. Один стакан остудить, разболтать с 4 чайн. ложками мондамина, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, в остальные 3 стак. кипящаго навара. Когда загустѣет и запузырится, снять с плиты, соединить с черносливом. Подать, или вылив в компотницу, поставить на лед. Подать сливки (или молоко), или молоко миндальное (№ 78).

1 ф. черносливу (без косточек).—Стак. сахару.—4 чайн. ложки мондамина.

Крокеты орѣховые, с пюре яблочным. Растереть 1/4 ф. масла. 12 сладких сухарей (по 1/3 коп.) залить стаканом молока, протереть. Смолоть 1/2 ф. очищенных орѣхов, прибавить постепенно, постоянно мѣшая: растертое масло, протертые сухари с их

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

молоком, 1/2 стак. сахарной пудры, 6 яиц. Скатать шарики, положить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Или, обвалив шарики в мукѣ или крошках, обжарить их румяно в закипѣвшем маслѣ. Подать пюре из яблок свѣжих (см. алфавитный список).

1/3 ф. масла. — 12 сладких сухарей по 1/2 коп. — Стак. молока. — 1/2 ф. очищенных орѣхов. — 1/2 стак. сахарной пудры. — 6 яиц. — Масло. — Пюре из яблок.

Крокеты миндальные, с пюре абрикосовым. Приготовляются как **крокеты орѣховые** (см. выше), замѣнив орѣхи 1/2 фунтом очищенного от кожиц молотого миндаля с 3 горькими миндалинами. Подать **пюре из абрикосов свѣжих** (№ 251), или **пюре из абрикосов сушеных** (№ 327).

Суфле заварное ванильное. Влить в кастрюлю 3 стак. молока, положить 3/8 ф. масла, дать закипѣть. Всыпать, не снимая с плиты, стак муки, мѣшать, пока загустѣет, не давая закипѣть. Снять с плиты, дать остыть до температуры парного молока, вбить постепенно 9 желтков, растертых со стаканом сахару с ванилью. Положить 9 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

3 стак. молока. — 3/8 ф. масла. — Стак. муки. — 9 яиц. — Стак. сахару с ванилью.

Каша молочная, манная, с черносливом. 1 ф. манной крупы (крупной) всыпать в горшок, залив половину его. Прибавить: соли, 1/2 стак. сахара, 3 стол. лож. масла, залить горячим молоком, покрыв им всю крупу, перемѣшать. Поставить в духовку, на сковороду с кипятком, которого добавлять по мѣрѣ укипанья. Сварить 3/4 ф. чернослива (без косточек) со стаканом сахара, процѣдить. Смазать сотейник маслом, посыпать крошками. Смѣшать остывшую кашу с 4 желтками, растертыми с 1/2 стак. сахара, положить 4 сбитых бѣлка, перемѣшать. Класть в форму, перекладывая черносливом. Смазать яйцом, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко), или подливку из навара от чернослива. Для подливки смѣрить навар стаканом, если бы оказалось менѣе 3 стаканов — долить воды, чтобы всего вмѣстѣ получилось 3 стак. 1/2 стакана навара остудить, разволтать с 3 чайн. ложками мондамина или картофельной муки. Влить тонкой струйкой в остальной закипѣвший навар, постоянно мѣшая, пока закипит и загустѣет.

1 ф. манной крупы. — 1/2 стак. масла. — 2 стак. сахара. — Молоко. — 1/2 ф. чернослива (без косточек). — 6 яиц. На подливку: Навар чернослива. — 3 чайн. ложки мондамина или картофельной муки.

Бисквит из крошек хлѣба ржаного сушеного, с цукатами и изюмом. Стак. сахара растереть с 6 желтками, прибавлять постепенно, постоянно мѣшая: 3 стол. лож. распущенного масла, сок лимона, растертую с него цедру и 6 стол. лож. **крошек хлѣба ржаного сушеного** (№ 204). Всыпать 1/2 ф. рѣзаных цукатов и 1/4 ф. изюма, размѣшать. Положить 6 сбитых бѣлков,

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

перемѣшать, выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную крошками. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Посыпать сахарной пудрой, убрать цукатами (1/4 ф.). Подать **сливки (или молоко), или фруктовый сироп.**

Стак. сахара.—6 яиц.—3 стол. ложк. масла.—Лимонъ.—6 стол. ложк. крошек ржаного сушенаго хлѣба.—3/4 ф. цукатов.—1/4 ф. изюм.

«Вертуха Малороссійская», с начинкой: из грѣцких орѣхов, или мака, или яблок, или чернослива, или других фруктов (свѣжих или сушеных) (см. ниже), **или варенья.** Приготовить тѣсто **рубленое** (№ 20), раскатать в 1/4 вершка толщиною. Приготовить любую из ниже указанных начинок, намазать ее по всему тѣсту густым слоем. Скрутить рулетом, переложить на лист, смазанный маслом, посыпанный мукой. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подавая, посыпать сахарной пудрой, порѣзать ломтями наискосок.

Тѣсто.—Начинка (см. ниже), или варенье.

Начинка из грецких орѣхов, или мака: Смолоть 1/2 ф. очищенных грецких орѣхов, или столочь 1/2 ф. маку, смѣшать с 4 желтками, растертыми с 6 стол. ложк. сахара.

Начинка из яблок: Спечь 12 крупных яблок, протереть, смѣшать с 12 стол. ложк. сахара с ванилью.

Начинка из пюре черносливнаго: Сварить, 1 ф. чернослива без косточек, протереть, смѣшать с 12 стол. ложк. сахара.

Печенье на сметанѣ, на́-скоро. Растереть 3/4 ф. сметаны с 3 желтками и 3/8 ф. сахара. Продолжая растирать, прибавить **постепенно** 3/4 ф. муки, всыпать 1/4 ф. корицы, перемѣшать. Раскатав в 1/4 вершка толщины, вырѣзать выемкой лепешечки (разных рисунков), разложить на листѣ, смазанном маслом, посыпанном мукой. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

3/4 ф. сметаны.—3 желтка.—3/4 ф. муки.—1/4 ф. корицы.

Тортик заварной на сметанѣ, с цедрой, на́-скоро. Вскипятить 3/4 ф. сметаны с 18 чайн. ложками муки,—все время размѣшивая. Дать остыть, вбить, по одному, 9 желтков, прибавить 9 чайн. ложек сахара и цедру, стертую с лимона, или апельсина, или мандарина, размѣшать. Положить 9 сбитых бѣлков, перемѣшать. Вылить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **масло, или варенье и сливки** (или **молоко**).

3/4 ф. сметаны.—18 чайн. ложек муки.—9 яиц.—Стак. сахара.—Цедру с лимона, или апельсина, или мандарина.

Тортик орѣховый. Растереть 9 желтков с 3/8 ф. сахара. Прибавить **постепенно,** все время растирая: 1/4 ф. муки и 1/4 ф. молотых орѣхов одного, или нѣсколькихъ сортов. Положить 9 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить в тонкую форму, смазанную маслом, посыпанную мукой. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **варенье, или пюре фруктовое, или ягодное, или мед. Также сливки** (или **молоко**).

9 яиц.—3/8 ф. сахара—1/4 ф. муки.—1/4 ф. молотых орѣхов.

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

Тортик заварной орѣховый, на сметаны, на́-скоро. Приготовляется как **тортик заварной на сметаны с цедрой, на́-скоро** (см. выше), замѣнив цедру—1/4 ф. молотых орѣхов и взяв 9 чайн. ложек муки, вмѣсто 18 чайн. ложек.

3/4 ф. сметаны.—9 чайн. ложек муки.—9 яиц.—9 чайн. ложек. сахара.—1/4 ф. орѣхов.

Тортик заварной миндальный, на сметаны, на́-скоро. Приготовляется как **тортик заварной на сметаны, с цедрой, на́-скоро** (см. выше), замѣнив цедру—1/4 ф. молотого миндаля с 3 горькими миндалями и взяв 9 чайн. ложек муки, вмѣсто 18 чайн. ложек.

Тортик заварной фруктовый, на сметаны, на́-скоро. Приготовить 2 ф. пюре из яблок, или абрикосов, или ревеня, или слив, или любых ягод, или фруктов свѣжих, или сушеных (см. алфавитный список). Вскипятить 3/4 ф. сметаны с 18 чайн. ложками муки—всё время размѣшивая. Дать остыть, вбить по одному 9 желтков, прибавить 9 чайн. ложек сахара, размѣшать. Положить 9 сбитых бѣлков, перемѣшать. Вылить половину этого тѣста на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное мукой. Покрыть двумя фунтами пюре, затѣм покрыть остальным тѣстом. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко), или миндальное молоко (№ 73), или молоко из орѣшков кедровых (см. алфавитный список).

2 ф. пюре из яблок, или абрикосов, или ревеня, или слив, или любых ягод или фруктов, свѣжих или сушеных.—На тѣсто: 3/4 ф. сметаны.—18 чайн. ложек муки.—9 яиц.—9 чайн. ложек сахара.

Кисель из меда (горячій или холодный). 1 1/2 стак. меда развить 5 стаканами воды: дать закипѣть. Влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 3/4 стак. картофельной муки, разболтанной со стаканом воды. Когда вскипит и запузырится—подавать, или. вылив в компотницу, дать застыть на льду. Подать **сливки** (или **молоко**), или **молоко орѣховое** (см. алфавитный список).

1 1/2 стак. меду.—6 стак. воды.—3/4 стак. картофельной муки.

Тортик заварной творожный. Протѣрть 1 1/2 ф. творогу. Далѣе так, как **тортик заварной со сметаной, с цедрой** (см. выше), замѣнив цедру—творогом и всыпав 6 чайн. ложек муки—вмѣсто 18 чайн. ложек. Подать **масло**, или **варенье и сливки** (или **молоко**).

3/4 ф. сметаны.—6 чайн. ложек муки,—9 яиц.—Стак. сахара.—1 1/2 ф. творогу.

Гренки жареные ломтиками, с вареньем (на́-скоро) (Arme Ritter). Порѣзать ломтиками 2 булки по 3 коп. Разболтать 2 яйца со стаканом молока, залить булки, дать им пропитаться. Обжарить **румяно** в закипѣвшем маслѣ. Класть гренки на горячее блюдо, покрывая каждый слоем варенья.

2 булки по 3 коп.—2 яйца.—Стак. молока.—Масло.

Пудинг из булок, или сухарей старых, с подливкой из клюквы. 3/4 ф. булок, или сухарей мелко поломать. Залить 1 1/2 стаканами горячих сливок (или молока), дать остыть, протереть. Прибавить 1/4 ф. теплаго масла, 3/4 стак. сахара, цедры, стертой с 1 лимона, размѣшать. Вбить, по одному, 6 яиц, всыпать по 1/4 ф. корицы и изюма, перемѣшать. Выложить в форму, смазанную

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

маслом, посыпанную крошками. Смазать яйцом, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **подливку из клюквы** (см. алфавитный список), или **сливки** (или молоко).

На пуддинг: 3/4 ф. булок, или сухарей.—1 1/2 стак. сливок (или молока).—1/4 ф. масла.—3/4 стак. сахара.—Лимон.—7 яиц.—По 1/4 ф. коринки и изюма.—Подливка.

Пуддинг из сухарей, или булок старых, с яблоками. Приготовляется как **Пуддинг из булок, или сухарей старых, с подливкой из клюквы** (см. выше), но без цедры и замѣнив коринку и изюм 3 ф. яблок, очищенных и порѣзанных ломтиками. Подать **сливки** (или **молоко**).

3/4 ф. булок, или сухарей.—1 1/2 стак. сливок (или молока).—3/8 ф. масла.—1/4 ф. сахара.—7 яиц.—3 ф. яблок.

Пуддинг заварной, ванилевый. Вскипятить 2 стак. молока с 1/4 ф. масла; всыпать сразу 15 чайн. ложек муки, постоянно мѣшая, пока вскипит. Дать остыть, всыпать стак. сахара, размѣшать; вбить по одному 9 желтков. Прибавить 9 сбитых бѣлков, толченой ванили. Переложить в форму, смазанную маслом, посыпанную крошками. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**), или **подливку из ягоднаго сока** (см. в алфавитном спискѣ или **подливку из клюквы или других ягод.**

2 стак. молока.—1/4 ф. масла.—15 чайн. ложек муки.—9 яиц.—Стак. сахара.—Ваниль.

Пуддинг бисквитный, орѣховый. Растереть 9 желтков со стак. сахара; прибавить постоянно растирая: 6 чайн. ложек муки, 1/2 ф. молотых орѣхов. Положить 9 сбитых бѣлков, перемѣшать, переложить в форму, смазанную маслом, посыпанную крошками. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**), или **мед**, или **молоко миндальное** (№ 73), или **подливку из сахара подрумяненнаго** (см. алфавитный список).

9 яиц.—6 чайн. ложек муки.—1/2 ф. молотых орѣхов.—Стак. сахара.

Пуддинг бисквитный, миндальный. Приготовляется как **Пуддинг бисквитный, орѣховый** (см. выше), замѣнив орѣхи—1/2 ф. миндалю с 3 горькими миндалями. Подать **сливки** (или **молоко**), или **подливку из сахара подрумяненнаго** (см. алфавитный список).

9 яиц.—6 чайн. ложек муки.—1/2 ф. молотаго миндалю с 3 горькими миндалями. Стак. сахара.

Рис холодный с фруктами, или ягодами свѣжими. Сварить 1/4 ф. риса разсыпчатым, прибавив сахара, перемѣшать, дать остыть. Класть на глубокое блюдо, слоями, то рис, то очищеные фрукты, порѣзанные **тонкими** ломтиками, то ягоды, или фрукты, пересыпая сахаром. Дать застыть на льду. Подать **сливки** (или молоко), или **молоко миндальное** (№ 73), или **молоко из орѣшков кедровых** (№ 347).

1/4 ф. риса.—Сахар.—2 ф. очищенных ягод (малина клубника, земляника, земляника лѣсная или «Викторія»), или фруктов (яблоки, груши, абрикосы, дыня, ананас).

Рис с изюмом синим «Malaga» (холодный). Сварить 1/2 ф. риса разсыпчато. Отварить 1 ф. синяго изюма, в 3 стаканах воды, процѣдить. Класть рис. на глубокое блюдо слоями, переклады-

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

вая его синим изюмом. Прибавить в горячій отвар изюма сахару, размѣшать, облить рис с изюмом, дать застыть на льду.

1/2 ф. риса.—1 ф. синяго изюма.—Сахар.—3 стак. воды.

Рис с черносливом (холодный). Приготовляется как **Рис с изюмом синим** (см. выше), замѣнив изюм—фунтом чернослива.

1/2 ф. риса.—1 ф. (без косточек) чернослива.—Сахар.

Пудинг заварной, двухцвѣтный, с шоколадом. 2 стак. сливок (или молока) вскипятить с 1/4 ф. масла, всыпать сразу 15 чайн. муки, постоянно мѣшать, пока вскипит. Дать остыть, всыпать 1/2 ф. сахара, вбить 9 желтков. Прибавить 9 сбитых бѣлков, перемѣшать. Отдѣлить половину тѣста, всыпать в нее 1/4 ф. тертаго шоколада, размѣшать. Выложить в форму, смазанную маслом, посыпанную крошками; покрыть остальным тѣстом. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**), или **Соус шоколадный** (см. алфавитный список).

2 стак. сливок (или молока).—1/2 ф. масла.—15 чайн. ложек муки.—1/2 ф. сахару.—9 яиц.—1/4 ф. ф. шоколада.—Соус шоколадный.

Пудинг шафранный заварной с цукатами. Золотник шафрана столочь, залить 1/2 стаканом горячих сливок (или молока). Далѣе так, как указано для **пудинга заварного ванильнаго** (см. алфавитный список), замѣнив ваниль—настоенным на сливках (или молокѣ) шафраном, и прибавив 1/2 ф. порѣзанных кубиками цукатов. Подать **сливки** (или **молоко**).

2 стак. сливок (или молока).—1/4 ф. масла.—1 1/2 стак. муки.—3/8 ф. сахара.—9 яиц.—Золотник шафрана.—1/2 ф. цукатов.

Пудинг из саго, с варевьем из смородины черной. 1/2 ф. картофельнаго саго просѣять, поставить варить в холодной водѣ. Когда оно сдѣлается прозрачным, процѣдить. Влить 3 стол. лож. масла, размѣшать, соединить с 9 желтками, растертыми с 1/2 стак. сахара. Положить 9 сбитых бѣлков, перемѣшать. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать крошками. Класть слоями, то саго, то густое черносмородинное варенье (1 1/2—2 ф.). Как нижній, так и верхній слой должны быть из саго. Смазать яйцом, посыпать сахаром. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**), или **сабайон** (№ 174).

1/2 ф. саго.—3 стол. ложк. масла.—10 яиц.—1 1/2—2 ф. черносмороднаго варенья.—1/2 стак. сахару.

ак. Пирог из тѣста рубленаго, с яблоками и орѣхами. Приготовить **тѣсто рубленое** (№ 20), раскатать его, переложить на большую сковороду. 10 крупных яблок очистить от кожиц и стержней, порѣзать ломтиками. Смѣшать с 3/8 ф. молотых орѣхов и стак. сахара, влить стак. сметаны, разболтанной с 2 желтками, перемѣшать. Положить на тѣсто, закрыть пирог, защипать его, смазать яйцом. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

10 яблок.—3/8 ф. молотых орѣхов.—Стак. сахара.—Стак. сметаны. 2 желтка.

Запеканка из свѣжих, или сушеных яблок. 12 крупных яблок очистить, удалить стержни, порубить, скропить соком 1 лимона. Столочь 1/4 ф. сладких сухарей. 7 сбитых желтков растереть со стак. сахара, прибавить 1/4 ф. растертаго масла, размѣшать. Сое-

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

дить с яблоками и сухарями, прибавить по 1/4 ф. коринки и изюма, перемѣшать. Положить 7 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. Смазать яйцом, посыпать сахаром, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Свѣжія яблоки можно замѣнить фунтом сушеных яблок, сварив и протерев их. Подать сливки (или молоко), или молоко орѣховое (№ 347).

12 яблок, или 1 ф. сушеных яблок. — Лимон. — 1/2 ф. сладких сухарей. — 8 яиц. — Стак. сахара. — 1/4 ф. масла. — По 1/2 ф. коринки и изюма.

Запеканка из блинчиков, с вареньем. Спечь блинчики (№ 64). Смазать глубокое блюдо маслом, посыпать крошками. Класть блинчики, перекладывая их слоем густого варенья. Растереть 3 желтка с 1/2 стак. сахара, смѣшать с 3 сбитыми бѣлками. Покрыть блинчики, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

Блинчики.—2 ф. варенья.—3 яйца.—1/2 стак. сахара.

Запеканка из орѣхов, с крошками ржаными. 1/4 ф. крошек из хлѣба ржаного, сушеного (№ 204) залить стаканом молока, протереть. Смѣшать с 1/4 ф. молотых орѣхов и 3 стол. лож. топлаго масла. Прибавить постепенно, постоянно растирая, 8 желтков, предварительно растертых со стак. сахара. Положить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками. Смазать яйцом, посыпать сахаром, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

1/2 ф. крошек из хлѣба ржаного, сушенаго.—Стак. молока.—1/4 ф. молотых орѣхов.—3 стол. ложки масла.—4 яиц.—Стак. сахара.

Каша манная молочная, с фруктами свѣжими, или сушеными. Сварить кашу из 6 стак. молока с 24 чайн. ложками манной крупы, прибавить 3 стол. ложки масла, размѣшать, дать остыть. Растереть 6 желтков с 1/2 стак. сахара, смѣшать с кашей. Положить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать. Класть слоями на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное крошками: то кашу, то ломтики свѣжих очищенных груш, или абрикосов, или слив, или яблок, пересыпая их сахаром (Свѣжіе фрукты можно замѣнить фунтом сушеных: сварив их со стак. сахара и процѣдив). Покрыть верхній слой 3 сбитыми бѣлками, смѣшанными с 3 чайн. ложками сахара. Дать постепенно слегка подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

6 стак. молока.—24 чайн. ложек манной крупы.—3 стол. ложки масла.—6 яиц.—Стак. сахара.—Свѣжіе фрукты (или 1 ф. сушеных и 1/2 стак. сахара).

Каша рисовая молочная, с фруктами свѣжими, или сушеными. Сварить кашу из 6 стак. молока с 24 чайн. ложками риса, прибавить 3 стол. ложки масла, размѣшать, дать остыть. Далѣе, как указано для **каши молочной манной, с фруктами свѣжими или сушеными** (см. выше). Подать сливки (или молоко).

6 стак. молока.—24 чайн. ложки риса.—3 стол. ложки масла.—6 яиц.—Стак. сахара.—Свѣжіе фрукты (или 1 ф. сушеных и 1/2 стак. сахара).

Яблоки, запеченыя съ бисквитами. 10 шт. крупных яблок очистить, удалить стержни, порѣзать ломтиками. Приготовить

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

3/4 ф. бисквитов и стакан **краснаго** ягоднаго сиропа. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать мукой; класть слоями: то бисквиты, то яблоки, скропляя послѣднія сиропом. Растереть 3 желтка с 6 чайн. ложками сахара, прибавить **постепенно**, не переставая растирать: 3 чайн. ложки муки и стак. сливок. Положить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать, покрыть бисквиты с яблоками. Дать **постепенно слегка** подрумяниться в духовкѣ. Подать **сливки (или молоко)**.

10 яблок.—3/4 ф. бисквитов.—Стак. сливок.—Стак. **краснаго** ягоднаго сиропа.—3 яйца.—6 чайн. ложек сахара.—3 чайн. ложки муки.

Абрикосы, запеченые с пирожными «макроны». Приготовить 12 кондитерских миндальных пирожных «макроны» и стакан **краснаго** ягоднаго сиропа. 20 крупных абрикосов порвать четвертушками. Глубокое блюдо смазать маслом, посыпать мукой. Далѣе, как указано для **яблок, запеченых с бисквитами** (см. выше), замѣнив бисквиты — «макронами», а яблоки—абрикосами. Подать **сливки** (или **молоко**), или **молоко миндальное** (№ 73).

12 «макронов».—Стак. краснаго ягоднаго сиропа.—20 абрикосов.—3 яйца.—6 чайн. ложек сахара.—3 чайн. ложки муки.—Стак. сливок.

Сливы, запеченыя с бисквитами. 30 крупных слив порвать пополам. Далѣе, как указано для **яблок, запеченых с бисквитами** (см. выше), замѣнив яблоки—сливами.

30 слив.—3/4 ф. бисквитов.—Стак. сливок.—Стак. **краснаго** ягоднаго сиропа.—3 яйца.—6 чайн. ложек сахара.—3 чайн. ложки муки.

Каша манная, молочная, со сметаной сбитой (холодная). Сварить кашу из 9 стак. молока с 36 чайн. ложками манной крупы. Всыпать 3/8 ф. сахара с ванилью, размѣшать, выложить в кольцеобразную форму, туго нажать, дать застыть на льду. Сбить 1 ф. густой сметаны с 3/8 ф. сахара с ванилью. Выложить кашу на блюдо, наполнить сбитой сметаной пустое мѣсто в серединѣ каши и обложить, в видѣ гирлянды, вокруг каши, по краям блюда. Облить все кушанье, как-бы сѣточкой,—тонюнькой струйкой **краснаго** ягоднаго сиропа (3/4 стак.) или посыпать (1/2 фунтом) мелко нипкованными цукатами, или мармеладом. Подать **сливки (или молоко)**.

9 стак. молока.—36 чайн. ложек манной крупы.—3/4 ф. сахара с ванилью.—1 ф. густой сметаны.—3/4 стак. **краснаго** ягоднаго сиропа или 1/2 ф. цукатов или мармелада.

Каша рисовая, молочная, со сметаной сбитой (холодная). Приготовляется, как **каша манная, молочная, со сметаной сбитой** (см. выше), замѣнив манную крупу—рисом.

Саго холодное, со сметаной сбитой. Сварить 1/2 ф. просѣяннаго картофельнаго саго, процѣдить. Влить 1 1/4 стак. **краснаго** ягоднаго сиропа, размѣшать. Выложить в кольцеобразную форму, туго нажать, дать застыть на льду. Далѣе, как указано для **каши манной, со сметаной сбитой** (см. выше).

1/2 ф. картофельнаго саго.—1 1/4 стак. **краснаго** ягоднаго сиропа.—1 ф. густой сметаны.—**Для гарнирования:** 1/2 ф. цукатов, или мармелада, или 3/4 стак. **краснаго** ягоднаго сиропа.

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

Каша ячневая «по-Шведски», с орѣхами, или миндалем. Сварить кашу на 9 стаканах молока с 24 чайн. ложками ячневой крупы; влить 1/4 ф. масла, размѣшать, дать остыть. Вбить 3 яйца, прибавить 1/4 ф. сахара и 3/8 ф. молотых орѣхов, или миндалю с 3 горькими миндалями, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками. Смазать яйцом, посыпать сахаром, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

9 стак. молока. — 27 чайн. ложек. ячневой крупы.—1/4 ф. масла.—1/4 ф. сахара. — 3/8 ф. молотых орѣхов, или миндалю, с 3 горькими миндалями. — 4 яйца.

Крокеты орѣховые, жареные. 3/8 ф. молотых орѣхов смѣшать с 1/4 ф. толченых сладких сухарей, залить стаканом молока. Прибавить постепенно, постоянно растирая, 3 стол. лож. топленого масла, 1/4 ф. сахара, 6 яиц. Скатать шарики, обжарить их румяно в закипѣвшем маслѣ. Подать 1 ф. густой сметаны, сбитой с 1/4 ф. сахара с ванилью, или мед. или варенье.

3/8 ф. орѣхов.—1/4 ф. сладких сухарей.—Стак. молока.—Масло.—1/4 ф. сахара.—6 яиц.

Крокеты миндальные, жареные. Приготовляются как крокеты орѣховые, жареные (см. ниже), замѣнив орѣхи—3/8 ф. миндалю с 6 горькими миндалями.

Суфле заварное творожное, на-скоро. Протереть 2 ф. творогу, вскипятить, постоянно размѣшивая, 1 ф. сметаны с 9 чайн. ложками муки. Дать остыть, всыпать 12 чайн. ложек сахара, цедру, стертую с лимона, вбить 6 желтков. Соединить с творогом, размѣшать, прибавить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать варенье и сливки (или молоко).

2 ф. творогу.—1 ф. сметаны.—9 чайн.—ложек муки.—12 чайн. ложек сахара.—Цедра 1 лимона.—6 яиц.

Булочки сладкія с ванилью. Поставить опару из 1/2 ф. муки, стак. теплаго молока и дрожжей. Когда запузырится, вбить 2 яйца, 1/4 ф. распущеннаго масла, 1/4 ф. сахара с ванилью и 1/2 ф. муки. Замѣсить, дать подняться. Раскатать, вырѣзать булочки, положить на лист. смазанный масломъ, посыпанный мукой. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

1 ф. муки. — Стак. молока.—Дрожжи.—2 яйц.—1/4 ф. масла.—1/4 ф. сахара с ванилью.

Сухарики сладкіе, с ванилью. Спечь булочки сладкія с ванилью (см. ниже), разрѣзать пополам, поперек, дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

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

Купанья сладкія не мучныя: мороженое, безе, кремы, желе, парфе, компоты, пломбіеръ, мусс, маседуан и проч.

п. Пирогъ меренговый, шоколадный. Сбить 12 бѣлковъ, смѣшать с 12 чайн. ложками сахарной пудры и $^3/_8$ ф. тертаго шоколаду. Выложить в чашки, или в глубокую фарфоровую посуду. Поставить в котелок, налив в него столько кипятку, чтобы посуда с бѣлками находилась на $^1/_3$ в водѣ. Поставить на плиту: когда бѣлки стянутся, тотчас подавать, или дать застыть на льду. Гарнировать **шоколадной соломкой** ($^1/_4$—$^1/_2$ ф.).

12 бѣлков.—12 чайн. ложек сахарной пудры.—$^3/_8$ ф. тертаго шоколада.—$^1/_4$—$^1/_2$ ф. шоколадной соломки.

Яблоки, печеныя в своем соку. Вынуть сердцы из 12 крупных яблок, развѣсить на листѣ, наполнить образовавшіяся отверстія сахаром. Дать постепенно спечься в духовкѣ: подать горячими, или вынести на лед. Подать **сливки (или молоко).**

12 яблок.—Сахар.—Сливки (или молоко).

п. Омлет с яблоками шинкованными. Растереть 6 желтков с $^3/_8$ ф. сахара, всыпать 9 крупных очищенных шинкованных яблок, размѣшать. Прибавить 9 сбитых бѣлков, перемѣшать. Положить на сковороду масла. Когда закипит, выложить яйца с яблоками. Дать постепенно слегка подрумяниться в духовкѣ.

6—8 яблок.—6 яиц, 3 бѣлка.—$^3/_8$ ф. сахара.—Масло.

п. Омлет с черносливом. $^1/_2$ ф. (без косточек) чернослива отварить в 3 стак. воды, с 3 стол. лож. сахара, процѣдить, пошинковать. Далѣе, как указано для **омлета с яблоками, шинкованными** (см. выше), замѣнив яблоки — черносливом. Навар от чернослива подать в стаканчиках.

п. Омлет с абрикосами свѣжими. 20 крупных абрикосов разрѣзать пополам, удалить косточки. Далѣе, какъ указано для **омлета с черносливом** (см. выше), замѣнив чернослив — абрикосами.

п. Мусс сливочно-черносмородинный. 3 ф. свѣжей черной смородины протереть, смѣшать со стак. сахара и 3 бѣлками. Далѣе, как указано для **мусса сливочно-яблочнаго** (см. алфавитный список). Свѣжую смородину можно замѣнить 2 ф. черносмороднинаго варенья, протерев его чрез сито: не добавлять сахара. Гарнировать ягодами черной смородины, или, вареньем.

3—4 ф. черной смородины и стак. сахара (или 2—$2^1/_2$ ф. черносмороднинаго варенья).—3 бѣлка.

Сливки сбитыя, с «макронами» тертыми. Сбить бутылку сбивных сливок, смѣшать с 15—18 тертыми миндальными пирожными «макроны». Выложить пирамидой на блюдо, вынести на лед.

Бутылка сливок сбивных.—15—18 кондиторскихъ пирожныхъ «макроны».

п. Крем сметанный «Снѣгурка», с камитанами, или орѣхами, или миндалем, или шоколадом, или пюре из фруктов свѣжих, или сушеных. $1^1/_2$ ф. густой сметаны смѣшать с 3 бѣлками и с $^3/_8$ ф.

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

сахара. Сбивать на льду, или над лоханкой со льдом или снѣгом. Выложить половину на глубокое блюдо, покрыть 2 стаканами молотых орѣхов, или молотаго миндалю с 4 горькими миндалями, или $^3/_8$ ф. тертаго шоколада, или 2 стаканами вареных тертых каштанов, или 2 стак. пюре из свѣжих, или сушеных, вареных фруктов. Покрыть остальной сбитой сметаной, вынести на лед. Подать любое печенье.

$1^1/_2$ ф. сметаны.—3 бѣлка.—$^5/_8$ ф. сахара.—2 стак. молотых орѣхов, или миндалю (с 4 горькими миндалями), или $^3/_8$ ф. тертаго шоколада, или 2 стак. тертых каштанов, или пюре из свѣжих, или сушеных фруктов.

Пасха. Положить под пресс 3 ф. творогу, протереть. Прибавлять постепенно, постоянно размѣшивая: $1^1/_2$ ф. сметаны, $^1/_2$ бут. сливок, $1^1/_2$ стак. сахара с ванилью, 2 яйца. Положить, плотно нажимая, в пасочную форму, вынести на лед.

3 ф. творогу.—$1^1/_2$ ф. сметаны.—$^1/_2$ бут. сливок.—$1^1/_2$ стак. сахара с ванилью.—2 яйца.

в. Пасха миндальная. Положить под пресс 2 ф. творогу, протереть. Прибавить постепенно, не переставая растирать: 1 ф. сметаны, бутылку сливок, 3 сбитых бѣлка, 2 стак. сахара с ванилью, 2 стак. молотаго миндалю (с 6 горькими миндалями). Выложить в форму, вынести на лед.

2 ф. творогу.—1 ф. сметаны.—Бутылка сливок.—3 бѣлка.—2 стак. сахара с ванилью.—2 стак. молотаго миндалю (с 6 горькими миндалями).

в. Бисквитики миндальные. Смолоть 1 ф. миндалю (без кожиц) с 6 горькими миндалями. Сбить 6 бѣлков, смѣшать постепенно с $^1/_2$ ф. сахара и миндалем. Положить на лист восковую бумагу, класть приготовленную смѣсь ложкою, по фасону бисквитиков. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ.

1 ф. миндалю (с 6 горькими миндалями).—6 бѣлков.—$^1/_2$ ф. сахара.

в. Безе на сиропѣ из сахара подрумяненаго. Всыпать на сковородку $^1/_4$ ф. сахарной пудры, поставить на плиту, перемѣшивая, пока подрумянится. Влить $^1/_2$ стак. кипятку, дать кипѣть, перемѣшивая, пока получится сироп. Сбить 8 бѣлков, прибавить постепенно, все время растирая, сироп и $^1/_2$ ф. сахарной пудры. Класть кучками, по столовой ложкѣ, на лист, покрытый восковой бумагой. Дать постепенно дойти в духовкѣ.

$^8/_4$ ф. сахарной пудры.—8 бѣлков.

«Амброзія». Смолоть $^1/_2$ ф. очищенных орѣхов, насыпать горкой по срединѣ блюда; обложить в видѣ гирлянды: финиками, синим изюмом, винными ягодами, черносливом и проч. Подать: **сметану или простоквашу, или творог и сливки.**

$^1/_2$ ф. орѣхов.—Финики, синій изюм, винныя ягоды, чернослив и проч.

в. «Пирожное «экономическое», из выжимок от молока орѣховаго, или миндальнаго, или фисташковаго. Сбить 8 бѣлков, смѣшать, постепенно, с $^{11}/_4$ ф. сахару и фунтом выжимок из миндалю, или орѣхов, или фисташек. Положить на лист восковую бумагу, класть приготовленную смѣсь ложкою. Дать постепенно подрумяниться в духовкѣ. Подать сливки (или молоко).

1 ф. выжимок орѣхов, или миндалю.—8 бѣлков.—$^8/_4$ ф. сахара.

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

Суфле орѣховое (иначе). Приготовляется как **Суфле миндальное (№ 251).** Подать **сливки** (или **молоко**).

Суфле из сушеных яблок, или абрикосов, или чернослива. Отварить 1 ф. сушеных яблок, или абрикосов, или чернослива (без косточек), процѣдить, протереть. Затѣм так, как указано для **Суфле миндальнаго (№ 251),** замѣнив миндаль — протертыми сушеными фруктами. Подать **сливки (или молоко).**

1 ф. сушеных фруктов.—10 янц.—1½ стак. сахара.

Желе шоколадное, со сливками сбитыми. Золотник агар-агара залить 2 стаканами воды, дать **вполнѣ** раствориться на плитѣ. Долить столько кипятку, чтобы получилось **вмѣстѣ всего** 2½ стак. Всыпать ⅜ ф. тертаго шоколада, ½ ф. сахара, размѣшать, вылить на глубокое блюдо, вынести на ледъ. Сбить 2 стак. сбивных сливок, смѣшать с ⅜ ф. сахарной пудры с ванилью. Положить горкой на застывшее желе, или покрыть его поверхность, как бы островками из сбитых сливок.

Золотник агар-агара.—⅜ ф. шоколаду.—2 стак. сливок.—½ ф. сахару.

Компот из груш цѣльных (горячій или холодный). Очистить 12—15 сочных груш, разставить их стебельками кверху на глубоком блюдѣ. Облить 3 стаканами теплой воды, со стаканом сахара с ванилью. Поставить на плиту, часто поливая, пока груши дойдут.

12—15 груш.—3 стак. воды.—Стакан сахара с ванилью.

Яблоки цѣльныя, печеныя с вареньем (горячія или холодныя). Вынуть вялкой стержни из 12 крупных яблок, размѣстить их на сотейникѣ. Наполнить серединки яблок кусочками сливочнаго масла и вареньем, посыпать всѣ яблоки сахаром. Налить столько воды, чтобы треть яблок находилась въ водѣ. Дать постепенно дойти в духовкѣ. Убрать **вареньем.**

12 яблок.—Сахар.—Сливочное масло.—Варенье.

Яблоки «по-Голландски», горячія или холодныя. 12 крупных яблок очистить, удалить стержни, порѣзать ломтиками. Положить на глубокое блюдо, смазанное масломъ. Растереть 6 желтков с ½ стак. сахара с ванилью, смѣшать с 6 сбитыми бѣлками. Покрыть яблоки, дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **сливки (или молоко).**

12 яблок.—6 янц.—Стак. сахара с ванилью.

Пюре из яблок. 12 крупных яблок спечь, протереть, прибавить, по вкусу, сахару.

15 яблок.—Сахар.

Пюре из ревеня. 3 ф. очищенных от кожиц стеблей ревеня мелко порѣзать. Вскипятить стакан воды со стак. сахара, всыпать ревень, варить пока дойдет,—протереть.

3 ф. очищенных стеблей ревеня.—Стакан воды.—Стак. сахара.

Крем шоколадный, с рисом. Сварить разсыпчато ½ ф. риса. Сбить 1½ стак. сбивных сливок, прибавить ⅜ ф. тертаго шоколада и 1½ стак. сахара с ванилью, перемѣшать. Смѣшать с холоднымъ рисом, выложить в компотницу, поставить на ледъ. Подавая, убрать **шоколадными пастилками с бѣлыми крапинками.**

½ ф. риса.—½ стак. сбивных сливок.—⅜ ф. шоколада.—1½ стак. сахара с ванилью.—Шоколадныя пастилки с бѣлыми крапинками (¼—½ ф.).

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

В. Самбук из абрикосов сушеных. Приготовляется как **Самбук из яблок** (№ 68), заменив печеные яблоки—сушеными, вареными, протертыми абрикосами (3/4 ф.).

3/4 ф. сушеных абрикосов.—Стакан. сахара.—6 белков.—3/4 ф. цукатов арбуз. и дын.—3/4 бут. сбитых сливок.

Суфле из яблок. Спечь 12 крупных яблок, протереть. Затем так, как указано для **Суфле миндального** (№ 251), заменив миндаль—яблоками. Подать **сливки** (или **молоко**).

12 крупных яблок.—10 янц.—1 1/2 стак. сахара.

В. Мусс абрикосовый. Приготовить 4 1/2 стак. пюре из абрикосов, свежих, или сушеных вареных. Смешать с 1/2 ф. сахара, прибавить постепенно, все время растирая, 6 сбитых белков. Когда образуется густая пена, выложить горкой на блюдо, поставить на лед. Подать **кондитерские бисквиты.**

4 1/2 стак. пюре из абрикосов.—1/2 ф. сахара.—6 белков.

Мусс из чернослива. Сварить 1 ф. чернослива (без косточек), протереть, смешать с 1/2 ф. сахара. Сбить 6 белков, класть их постепенно в пюре, не переставая растирать. Когда образуется густая пена, положить горкой на блюдо, поставить на лед. Подать **печенье кондитерское «макроны».** Навар от чернослива употребить на питье из чернослива (№ 359).

1 ф. чернослива (без косточек).—3/4 ф. сахара.—6 белков.

Г. Мусс из ягод свежих: малины, клубники, земляники «Виктория», или лесной, черной смородины и проч. Приготовить 1 1/2 стак. пюре из свежих ягод, смешать с 1/2 ф. сахара. Сбить 6 белков, прибавлять их постепенно в пюре, все время растирая. Когда образуется густая пена, положить горкой на блюдо, поставить на лед. Подать **кондитерское печенье «petits fours».**

4 1/2 стак. пюре из свежих ягод.—3/4 ф. сахара.—6 белков.

Компот из яблок цельных, с вареньем. Очистить 12 крупных яблок, вынуть стержни, разместить их стоймя на сотейнике. Посыпать сахаром, залить водой, сварить на медленном огне. Переложить осторожно на глубокое блюдо, наполнить середины яблок ягодами любого варенья, сироп которого смешать с наваром от яблок и облить их. Подавать горячим, или поставить на лед.

12—15 яблок. Сахар.—Варенье.

Компот из груш цельных, с вареньем. Приготовляется, как **компот из яблок цельных** (см. выше).

Парфе упрощенное, из сока ягод свежих, или сиропа ягодного, или фруктового. Сбить бутылку сливок сбивных, смешать с 1/2 ф. сахара и 3 стаканами сока из свежих ягод, или с 3 стаканами фруктового, или ягодного сиропа (не добавляя сахару в сливки). Положить в пломбирную форму, поставить за окно, на мороз (часов на 6—12), или в ведро со снегом, или льдом.

Бутылка сливок сбивных.—1/2 ф. сахара и 3 стак. сока из свежих ягод, или 3 стак. фруктового, или ягодного сиропа (не добавляя сахару).

Парфе упрощенное, из свежих абрикосов, или ананаса, или черной смородины, или малины, или земляники «Виктория», или лес-

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

ной, и проч. Приготовляется, как **Парфе упрощенное, из сока ягод свѣжих** (см. выше), замѣнив сок из ягод 3 стаканами протертых свѣжих абрикосов, или ананаса, или других ягод, или фруктов, с прибавкою, по вкусу, сахару.

3 стак. протертых свѣжих фруктов, с прибавкою, по вкусу, сахару.

Яблоки печеные (в желе), горячія или холодныя. Удалить вынемкой стержни из 12 крупных яблок; размѣстить на глубоком блюдѣ. Сварить сироп. из 2 стак. воды с 1½ стак. сахара; облить им яблоки и наполнить пустоту, образовавшуюся в серединѣ каждаго яблока. Дать яблокам постепенно спечься в духовкѣ. Подавать горячими, или холодными. Подать **сливки** (или **молоко**).

12 крупных яблок.—1½ стак. сахар.—2 стак. воды.

Творожник с изюмом. Положить под пресс 2 ф. творогу, протереть. Растереть 6 желтков с ½ стак. сахара; растереть ¼ ф. масла, смѣшать его и растертые желтки с творогом. Прибавить ½ ф. изюма и 6 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное сухарями, дать постепенно подрумянится в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**).

2 ф. творогу.—6 яиц.—½ стак. сахара.—¼ ф. масла.—½ ф. изюма.

Суфле из творогу, с цукатами. Положить под пресс 2 ф. творогу, протереть. Прибавить **постепенно**, постоянно растирая, 8 желтков, растертых с ½ стак. сахара с ванилью, 1 ф. сметаны, 8 сбитых бѣлков и ¾ ф. мелко порѣзанных цукатов. Выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное сухарями, дать постепенно подрумянится в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**).

2 ф. творогу.—8 яиц.—½ стак. сахара с ванилью.—1 ф. сметаны.—¾ ф. цукатов.

Крем миндальный. Смолоть 1 ф. очищеннаго от кожиц миндалю (с 6 горьким миндалями), смѣшать с ½ стак. сахара, протереть через рѣшето. Сбить бутылку сбивных сливок, смѣшать со стак. сахара, положить горкой по серединѣ блюда, дать застыть на льду. Подавая, окаймить молотым, протертым с сахаром, миндалем.

1 ф. миндалю (с 6 горькими миндалями).—1½ стак. сахара.—Бут. сливок.

Крем орѣховый. Смолоть 1 ф. очищенных орѣхов, смѣшать с ½ стак. сахара, протереть через рѣшето. Сбить бутылку сбивных сливок, смѣшать со стак. сахара с ванилью, положить горкой посерединѣ блюда, дать застыть на льду. Подавая, окаймить молотыми протертыми с сахаром, орѣхами.

1 ф. молотых орѣхов.—1½ стак. сахара.—Бут. сливок.

Крем фисташковый (иначе). Приготовляется, как **Крем миндальный** (см. выше), замѣнив миндаль — молотыми фисташками (без кожиц.).

В. Зефир из чернослива. Сварить ¾ ф. чернослива (без косточек), процѣдить, протереть. Далѣе, как **Зефир яблочный** (№ 66). **Назар чернослива употребить на питье из чернослива** (№ 359).

¾ ф. чернослива.—¾ ф. сахара.—6 бѣлков.—¾ бут. сливок.

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

в. Зефир из абрикосов сушеных. Сварить $^3/_4$ ф. сушеных абрикосов, процѣдить, протереть. Далѣе, как **Зефир** (№ 66).

$^3/_4$ ф. абрикосов сушеных.—$^1/_2$ ф. сахара.—6 бѣлков.—$^3/_4$ бут. сливок.

в. Самбукъ изъ свѣжих: земляники «Викторія», или лѣсной, или черной смородины, или абрикосов. Приготовляется, как **Самбук из яблок** (№ 68), замѣнив яблоки—двумя фунтами протертых ягод, или фруктов. Убрать фунтом свѣжих цѣльных фруктов взамѣн цукатов.

3 ф. ягод или фруктов.—Стак. сахара.—6 бѣлков.—$^3/_4$ бут. сливок сбивных.

Сливки сбитыя, с фруктами свѣжими, или засахаренными. Сбить бутылку сбивных сливок, смѣшать с $^1/_2$ ф. сахарной пудры (с ванилью?). Положить пирамидой на блюдо, поставить на лед. Подавая, покрыть и окаймить фруктами свѣжими, или засахаренными.

Бут сливок.—$^1/_2$ ф. сахарной пудры (с ванилью?).—2 ф. свѣжих, или $1^1/_2$ ф. засахаренных фруктов.

Суфле миндальное (иначе). Смолоть 1 ф. миндалю с 6 горькими миндалями. Прибавить **постепенно**, постоянно растирая: $^1/_4$ ф. растертаго масла, цедру, стертую с $^1/_2$ лимона и 8 желтков, растертых со стак. сахара. Положить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное маслом, посыпанное мукой. Дать **постепенно подрумяниться в духовкѣ**. Подать **сливки** (или **молоко**).

1 ф. миндалю с 6 горькими миндалями.—$^1/_4$ ф. масла.—$^1/_2$ лимона.—8 яиц.—$^1/_4$ ф. сахара.

Крем «Испанскій», с ананасом. Тонко пошинковать 2—3 ф. очищеннаго свѣжаго ананаса (или засахареннаго). Сбить бутылку сбивных сливок, смѣшать с $^1/_2$ ф. сахару. Прибавить ананас, перемѣшать, положить горкой на блюдо, поставить на лед. Подать **буше кондитерскія**.

2—3 ф. свѣжаго, очищеннаго ананаса, или засахареннаго.—Бут. сбивных сливок.—Стак. сахару.

Чернослив «по-Венгерски». Отварить 1 ф. чернослива (без косточек), процѣдить, протереть, смѣшать со стак. сахара. Сбить 8 яиц, смѣшать с черносливом, положить в смазанную маслом пуддинговую форму с крышкой. Плотно закрыть. Поставить в котелок с кипятком, дать кипѣть, пока дойдет. Выложить на блюдо. Подать **сливки** (или **молоко**).

1 ф. чернослива (без косточек).—Стак. сахара.—8 яиц.

Зефиръ яблочно-лимонный. Спечь 10 крупных яблок, протереть. 3 желтка растереть со стак. сахара, прибавить 3 сбитых бѣлка, перемѣшать. Положить в компотницу такой величины, чтобы занять не болѣе половины ея. Дать застыть на льду. Приготовить **желе из лимонов** (№ 295)—$^1/_2$ порціи: залить им застывшія яблоки с яйцами, поставить на лед. Подать **буше кондитерскія**.

10 крупных яблок.—3 яйца.—Стак. сахара.—Желе из лимонов.

ж. Крем яично-сливочный. 6 желтков растереть со стак. сахара, смѣшать с $^1/_2$ ф. мѣлко рѣзаных цукатов (или $^1/_4$ ф. тертаго шоколада, или $^1/_4$ ф. очищенных молотых орѣхов). Приба-

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

вить 2 стак. сбитых сбивных сливок, перемѣшать. Положить горкой на глубокое блюдо, дать застыть на льду. Убрать **сахаренными фруктами, или шоколадными пастилками** (с бѣлыми крапинками).

6 желтков.—Стак. сахара.—1/2 ф. цукатов (или 1/4 ф. шоколада, или 1/4 ф. молотых орѣхов).—2 стак. сбивных сливок.—Фрукты засахаренные, или пастилки шоколадныя (с бѣлыми крапинками).

Б. Пирожное миндальное, со сливками сбитыми и фруктами свѣжими, или засахаренными. Смолоть 1 ф. миндалю (без кожиц), с 6 горькими миндалями, смѣшать с 1/2 ф. сахара. Прибавить 8 сбитых бѣлков, перемѣшать. Намазать на восковую бумагу, положенную на лист, сгладить ножем. Дать **постепенно слегка подрумяниться** в духовкѣ. Когда остынет, покрыть пол-бутылкой сбитых сливок, смѣшанных с 1/4 ф. сахарной пудры с ванилью. Убрать 1 ф. **свѣжих, или засахаренных фруктов.**

1 ф. миндалю (без кожиц, с 6 горькими миндалями.—8 бѣлков.—1/2 бут. сливок сбивных.—1/4 ф. сахару с ванилью.—1 ф. свѣжих, или засахаренных фруктов.

3к. Мороженое из орѣхов подрумяненных. 1 1/2 ф. очищенных орѣхов **постепенно подрумянить** в духовкѣ, смолоть. Далѣе, как **мороженое фисташковое** (№ 136), замѣнив фисташки—орѣхами.

3к. Мороженое из миндаля, подрумяненнаго. 1 1/2 ф. очищеннаго миндалю (с 8 горькими миндалями) постепенно подрумянить в духовкѣ, смолоть. Далѣе, как **мороженое фисташковое** (№ 136), замѣнив фисташки— миндалем.

Крем шоколадный, с яйцами, в чашках (холодный). Сорвать 3 стак. сливок и 2 стак. молока (или 5 стак. молока). Всыпать **постепенно**, все время размѣшивая, не снимая с плиты,— 1/2 ф. тертаго шоколада. Когда вскипит и шоколад **вполнѣ** растворится, дать остыть. Взбить 6 желтков, растертых с 18 чайн. ложками сахара с ванилью. Положить 6 сбитых бѣлков, перемѣшать. Разлить в чашки, размѣстить их на сотейникѣ, налив столько кипятку, чтобы чашки находились на 1/3 в водѣ. Дать слегка загустѣть и стынуться в духовкѣ (**средній жар**). Поставить на лед.

3 стак. сливок и 2 стак. молока (или 5 стак. молока).—1/2 ф. шоколаду.—6 янц.—18 чайн. ложек сахара с ванилью.

Колечки миндальныя. Растереть 1/2 ф. масла, прибавить **постепенно**, не переставая растирать,—1/2 ф. сахара и 1/2 ф. молотаго миндалю (с 4 горькими миндалями). Класть стол. ложкой **колечки** на восковую бумагу, положенную на лист. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ.

1/2 ф. масла.—1/2 ф. сахара.—1/2 ф. миндалю (с 4 горькими миндалями).

К. фрукты отварные (свѣжіе или сушеные), с меренгой. Отварить с сахаром свѣжіе, или сушеные фрукты, одного или нѣсколькихъ сортов, процѣдить, положить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное мукой. Сбить 6 бѣлков, смѣшать с 6 стол. ложк. сахара, покрыть фрукты. Дать **постепенно слегка подрумяниться** в духовкѣ. Приготовить **подливку**: смѣрить стаканом навар от фруктов: если бы оказалось менѣе 3 стаканов —

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

добавить водой, размѣшать. 1/2 стак. навара остудить, остальные 2 1/2 стак. вскипятить. Влить в кипящій навар тонкой струйкой, все время мѣшая — 1/2 стак. холоднаго навара, разболтаннаго с 3 чайн. ложками молдамина, или картофельной муки. Когда вскипит и загустѣет—подать к **фруктам с меренгой.**

Фрукты сушёные, или сушоные. — 6 бѣлков.—3 чайн. ложки картофельной муки.—Сахар.

Творог «аниститный», домашній. Налить 9 бут. парного молока въ 3 глиняныя крынки. Поставить на полкѣ в кухнѣ. Когда образуется простокваша, снять сметану. Сдѣлать ножем крестообразный надрѣз по простоквашѣ—от поверхности до самаго дна; поставить в духовку в **средній** жар. Когда образуется творог, вынуть крынки из духовки, дать в них вполнѣ остыть твороту. Откинуть на рѣшето; когда вся сыворотка стечет, осторожно переложить творог с рѣшета на блюдо. Подать **сливки** (или молоко), или **сметану и сахарную пудру с ванилью.**

Такимъ способом приготовленный творог отличается крупными слоистыми кусками.

Пюре из чернослива, запеченое. Сварить 1 ф. чернослива с 5 стак. воды и 9 стол. лож. сахару, проѣдить, протереть. Растереть 9 желтковъ с 6 стол. лож. сахара, смѣшать с 1/4 ф. растертаго масла и черносливнымъ пюре. Положить 9 сбитых бѣлков, перемѣшать, выложить в форму, смазанную масломъ. Дать постепенно подрумянится в духовкѣ. Подать **сливки** (или молоко), или **подливку из навара чернослива:** 1/2 стак. холоднаго навара от чернослива разболтать с 3 чайн. ложками картофельной муки. Остальной навар смѣрить стаканом; если въ немъ окажется менѣе 2 1/2 стаканов—добавить водой. Дать закипѣть, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая,— холодный навар (с мукой), пока вскипит и загустѣетъ.

1 ф. чернослива (без косточек). — 9 янц. — 15 стол. лож. сахара.— 3/4 ф. масла.

Пюре из яблок, запеченое. Спечь 12—15 яблок, протереть, затѣм, как **пюре из чернослива запеченое** (см. выше). Свѣжія яблоки можно замѣнить фруктом сушеных, вареных яблок.

12 яблок.—9 янц.—15 стол. лож. сахара,—1/4 ф. масла.

Пюре из абрикосов, запеченое. Протереть 2 ф. (без косточек) свѣжих абрикосов, или 1 ф. сушеных вареных абрикосов. Затѣмъ, как **пюре из чернослива, запеченое** (см. выше).

1 ф. сушеных абрикосов, или 2 ф. (без косточек) свѣжих. — 9 янц. — 15 стол. лож. сахара.—1/4 ф. масла.

Пюре из смородины черной, запеченое. Протереть 2 ф. свѣжей черной смородины, или 2 ф. черносмороднинаго густого варенья. Затѣм, как **пюре из чернослива, запеченое** (см. выше). Если берется **варенье**, то сахара взять 9 стол. лож., вмѣсто 15. Подать **сливки** (или молоко), или **молоко миндальное** (№ 73).

2 ф. свѣжей черной смородины и 15 стол. лож. сахара, или 2 ф. черносмороднинаго варенья и 9 стол. лож. сахара.—9 янц.—1/4 ф. масла.

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

Ж. Черника запеченая. Смазать глубокое блюдо маслом, посыпать мукой. Всыпать 3 ф. черники, пересыпая ее стаканом сахара. Разболтать фунт сметаны съ 3 желтками и 1/2 стак. сахара, залить чернику. Дать постепенно дойти въ духовкѣ. Подать **сливки (или молоко).**

3 ф. свѣжей черники.—1 1/2 стак. сахара.—3 желтка.—1 ф. сметаны.

Ж. Смородина черная, запеченая. Приготовляется как **черника запеченая** (см. выше). Подать **сливки** (или **молоко**).

Ж. Сливы запеченыя. Приготовить 3 ф. очищенных от косточек сливъ. Далѣе, как для **черники запеченой** (см. выше).

Ж. Вишни запеченыя. Приготовить 3 ф. очищенныхъ отъ косточек вишенъ. Далѣе, как для **черники запеченой** (см. выше).

Ж. Яблоки запеченыя. Приготовить 3 ф. очищенныхъ яблок, порѣзать ломтиками. Далѣе, какъ указано для **черники запеченой** (см. выше). Подать **сливки** (или **молоко**).

Яблоки, запеченыя с меренгой. 12 крупных яблок очистить, порѣзат ломтиками. 6 желтков растереть с 6 стол. ложками сахара, разболтать с 6 стол. ложками сливок (или молока). Вылить на яблоки, всыпать 1/4 ф. коринки, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное крошками. Покрыть 6 сбитыми бѣлками, смѣшанными с 6 чайн. ложками сахара. Подавая, скропить, как бы сѣточкой, пол-стаканом ягодного сиропа. Подать **сливки** (или **молоко**).

12 яблок.—6 яиц.—12 стол. ложк. сахара.—6 стол. ложок сливок (или молока).—1/4 ф. коринки.—1/2 стак. любого краснаго сиропа.

Ж. Груши запеченыя. Приготовить 3 ф. очищенных груш, порѣзать ломтиками. Далѣе, как указано для **черники запеченой** (см. выше). Подать **сливки** (или **молоко**).

Ж. Крыжовник запеченый. Приготовить 3 ф. крыжовника; далѣе, как **черника запеченая** (см. выше).

Груши, запеченыя с меренгой. 15 крупных груш очистит, порѣзать ломтиками. Далѣе, как для **яблок, запеченых с меренгой** (см. выше). Подать **сливки** (или **молоко**).

Абрикосы, запеченые с меренгой. 30 крупных абрикосов порѣзать поломать, удалить косточки. Далѣе, как для **яблок, запеченых с меренгой** (см. выше). Подать **сливки** (или **молоко**), или **молоко миндальное** (№ 73).

Крыжовник запеченый с меренгой. Приготовить 3 ф. крыжовника; далѣе, как **яблоки запеченыя, с меренгой** (см. выше).

Сливы, запеченыя с меренгой. 40 крупных слив порѣзать поломам, удалить косточки. Далѣе, как для **яблок, запеченых с меренгой** (см. выше). Подать **сливки** (или **молоко**).

Суфле маковое. 3/4 ф. бѣлаго мака столочь, смѣшать с 1/4 ф. молотаго миндалю. Прибавить 6 чайн. ложек муки и 9 желтков, растертых со стак. сахара, размѣшать. Положить 9 сбитых бѣлков, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное мукой. Дать **постепенно подрумяниться** в духовкѣ. Подать **мел, или варенье и сливки** (или **молоко**).

3/4 ф. мака.—1/4 ф. миндалю.—6 чайн. ложек муки.—9 яиц.—Стак. сахару

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

Суфле миндальное. Смолоть 1 ф. миндалю с 6 горькими миндалями. Далѣе, какъ **Суфле маковое** (см. выше).

Суфле орѣховое. Смолоть 1 ф. орѣховъ, одного, или нѣсколькихъ сортовъ. Далѣе, какъ **Суфле маковое** (см. выше).

Яблоки нѣжныя, запеченыя с вареньемъ. 12 крупныхъ яблокъ очистить, вынуть выемкой сердцевину. Глубокое блюдо смазать масломъ, положить слой любого варенья. Размѣстить на немъ яблоки, наполнивъ пустыя серединки вареньемъ. 6 желтковъ растереть с 3 чайн. ложками сахара, всыпать постепенно 3 чайн. ложки муки, покрыть яблоки. Сбить 6 бѣлковъ, смѣшать с 3 чайн. ложками сахара, покрыть желтки. Дать **постепенно** дойти в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**).

12 яблокъ.—2 ф. варенья.—6 яиц.—6 чайн. ложекъ сахара.—3 чайн. лож. муки.

В. Суфле из пюре яблочнаго, с орѣхами. 12 крупныхъ яблокъ спечь, протереть, смѣшать с $^1/_2$ ф. молотыхъ орѣховъ. Всыпать $^1/_2$ ф. сахара и столовую ложку муки, размѣшать. Положить 8 обитыхъ бѣлковъ, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное мукой. Дать **постепенно** подняться и **слегка** подрумяниться в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**).

12 яблокъ.—$^1/_2$ ф. молотыхъ орѣховъ.—$^1/_2$ ф. сахара.—Стол. лож. муки.—8 бѣлковъ.

Б. Суфле из пюре абрикосоваго, с миндалем. Протереть 30 крупныхъ свѣжихъ абрикосовъ, или 1 ф. сушеныхъ, вареныхъ. Смѣшать с $^1/_2$ ф. молотаго миндалю с 3 горькими миндалями. Далѣе, какъ **Суфле из пюре яблочнаго, с орѣхами** (см. выше).

20—30 свѣжихъ абрикосовъ, или 1 ф. сушеныхъ.—$^2/_3$ ф. молотаго миндалю с 3 горькими миндалями.—$^1/_4$ ф. сахара.—Чайн. ложка муки.—12 бѣлковъ.

Суфле из шенталы с миндалем. Смолоть $^1/_4$ ф. миндалю, с 2 горькими миндалями; смѣшать с 1 ф. (безъ косточекъ) мелко нашинкованной шенталы. Выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное мукой. 6 желтковъ растереть съ $^1/_2$ стак. сахара, покрыть шенталу с миндалем. Сбить 6 бѣлковъ, смѣшать с $^1/_2$ стак. сахара, покрыть желтки. Дать **постепенно слегка** подрумяниться в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**).

$^1/_4$ ф. миндалю, с 2 горькими миндалями.—1 ф. (безъ косточекъ) шенталы.—Стак. сахара.—6 яиц.

Суфле из ягод, или фруктов свѣжих. Протереть столько ягодъ, или фруктовъ, чтобы получилось 4 стак. пюре. Растереть 8 желтковъ со стак. сахара, соединить с пюре. Прибавить 8 сбитыхъ бѣлковъ, перемѣшать. Выложить на глубокое блюдо, смазанное масломъ, посыпанное мукой. Дать **постепенно слегка** подрумяниться в духовкѣ. Подать **сливки** (или **молоко**).

4 стак. ягоднаго, или фруктоваго пюре.—8 яиц.—Стак. сахара.

Суфле из фруктов сушеных. 1 ф. сушеныхъ яблокъ, или грушъ, или абрикосовъ (без косточек), или черносливу, отварить со стак. сахара, пропѣдить, протереть. Далѣе, как **суфле из ягод, или**

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

фруктов свѣжих (см. выше). Подать **сливки**, (или **молоко**), или **подливку из отвари от сушеных фруктов** (см. алфавитный списокъ).

1 ф. сушеныхъ яблокъ, или грушъ, или абрикосовъ, или черносливу.—8 пщ.—Стак. сахара.

Творогъ съ цукатами и со сливками сбитыми. Протереть 2 ф. творогу; смѣшать со стаканомъ густой сметаны, 1/4 ф. сахарной пудры съ ванилью и 1/2 ф. порѣзанныхъ кубиками цукатовъ. Выложить на глубокое блюдо. Сбить бутылку сбивныхъ сливокъ, смѣшать съ 1/2 ф. сахарной пудры съ ванилью, покрыть творогъ. Дать застыть на льду.

2 ф. творогу.—Стак. сметаны.—3/4 ф. сахарной пудры съ ванилью.—1/2 ф. цукатовъ.—Бутылка сбивныхъ сливокъ.

в. Мороженое воздушное, в стаканчиках. Приготовить любого сорта **мороженое** (см. алфавитный списокъ)—1/2 порціи. Прибавить въ него 4 сбитыхъ бѣлка, сбивать на холодномъ мѣстѣ, надъ лоханкой со льдомъ, или снѣгомъ—пока загѣнится. Наполнить стаканчики—тотчасъ подавать.

Любой сортъ мороженаго (1/2 порціи).—4 бѣлка.

Мороженое изъ листьев смородины черной. 3 ф. (безъ стеблей) листьевъ черной смородины залить кипяткомъ, покрыть, дать остыть. Процѣдить черезъ кисейку, прибавить сокъ 3 лимоновъ, смѣрить стаканомъ: если бы оказалось менѣе 5 1/2 стакановъ— долить водой. Всыпать 3/4 ф. сахарной пудры, размѣшать, влить въ мороженницу, заморозить.

3 ф. (безъ стеблей) листьевъ черной смородины.—3 лимона.—3/4 ф. сахару.

Мороженое из клюквы. Приготовить **сок из клюквы** (№ 101),—1/2 порціи, смѣрить стаканомъ: если бы оказалось менѣе 5 1/2 стакановъ, долить водой. Всыпать 3/4 ф. сахарной пудры, размѣшать, влить въ мороженницу, заморозить.

5 1/2 стак. сока изъ клюквы и 3/4 ф. сахарной пудры.

Мороженое из яблок. 3 ф. сочныхъ, спѣлыхъ яблокъ мелко порѣзать, залить кипяткомъ, покрыть, дать остыть. Протереть, смѣшать съ ихъ навaромъ. Прибавить сокъ 3 лимоновъ, смѣрить стаканомъ: если бы оказалось менѣе 5 1/2 стак.—долить водой. Всыпать 3/4 ф. сахарной пудры, размѣшать, выложить въ мороженницу, заморозить.

3 ф. яблокъ.—3 лимона.—3/4 ф. сахарной пудры.

Мороженое из груш. Приготовляется какъ **мороженое из яблок** (см. выше), замѣнивъ яблоки—тремя фунтами спѣлыхъ, сочныхъ грушъ.

3 ф. грушъ.—3 лимона.—3/4 ф. сахарной пудры.

в. Мусс сливочно-яблочный. Очисть 12 крупныхъ яблокъ, протереть, прибавить 3 бѣлка и 3/4 ф. сахара: растирать, пока посвѣтлѣетъ и загустѣетъ. Сбить, въ холодномъ мѣстѣ, надъ лоханкой со льдомъ или снѣгомъ—бутылку сбивныхъ сливокъ. Класть на блюдо слоями: то растертыя яблоки, то сливки, начавъ яблоками, закончивъ сливками. Дать застыть на льду. Гарнировать фунтомъ ягодъ или ломтиковъ фруктовъ свѣжихъ или засахаренныхъ.

12 яблокъ.—3 бѣлка.—3/4 ф. сахара. Бут. сливокъ.—1 ф. ягодъ или фруктовъ, свѣжихъ, или засахаренныхъ.

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

в. Мусс сливочно-абрикосовый. Приготовить 3 стак. пюре, протерев свѣжіе абрикосы, смѣшать их с $^3/_4$ ф. сахара и 3 бѣлками. Далѣе, как **мусс сливочно-яблочный** (см. выше). Свѣжіе абрикосы можно замѣнить двумя фунтами абрикосовых консервов—пюре. Гарнировать половинками свѣжих абрикосов, или скропить, как бы сѣточкой—абрикосовыми консервами—пюре ($^1/_2$ ф.).

3 стак. пюре из свѣжих абрикосов, или 2 ф. консервов—пюре.—3 бѣлка.—$^3/_4$ ф. сахара. **Для гарнированья:**—8—10 свѣжих абрикосов (или $^1/_2$ ф. абрикосовых консервов—пюре).

в. Мусс сливочно-земляничный. 3 ф. свѣжей очищенной земляники, лѣсной, или «Викторіи», протереть, смѣшать с $^3/_4$ ф. сахара и 3 бѣлками. Далѣе, как **мусс сливочно-земляничный** (см. выше). Свѣжія ягоды можно замѣнить двумя фунтами густого варенья из земляники «Викторія», протерев его и не добавляя сахара. Гарнировать 1 ф. свѣжей земляники (или $^1/_2$ ф. земляничнаго варенья).

3 ф. очищенной свѣжей земляники, лѣсной, или «Викторіи».—$^3/_4$ ф. сахара.—3 бѣлка (или 2 ф. густого земляничнаго варенья, без сахара). **Для гарнированья:** 1 ф. свѣжей земляники (или $^1/_2$ ф. варенья).

в. Мусс сливочно-малиновый. 3 ф. очищенной свѣжей малины протереть, смѣшать с $^3/_4$ ф. сахара и 3 бѣлками. Далѣе, как **мусс сливочно-яблочный** (см. выше). Свѣжую малину можно замѣнить 2 фунтами густого малиноваго варенья, протерев его и не добавляя сахара. Гарнировать 1 ф. малины, или $^1/_2$ ф. малиноваго варенья.

3 ф. очищенной свѣжей малины и $^3/_4$ ф. сахара (или 2 ф. малиноваго варенья без сахара).—3 бѣлка. **Для гарнированья:** 1 ф. малины (или $^1/_2$ ф. малиноваго варенья).

в. Мусс сливочный из дыни. 3 ф. очищенной сѣлой дыни протереть, смѣшать с $^3/_4$ ф. сахара и 3 бѣлками. Далѣе, как **мусс сливочно-яблочный** (см. выше). Гарнировать ломтиками дыни (1 ф.).

4 ф. очищенной дыни.—$^3/_4$ ф. сахара.—3 бѣлка.

в. Мусс сливочный, с ананасом. 3 ф. очищеннаго сѣлаго ананаса мелко пошинковать, смѣшать с $^3/_4$ ф. сахара и 3 бѣлками. Далѣе, как **мусс сливочно-яблочный** (см. выше). Гарнировать мелко пошинованным, или порѣзанным ломтиками, ананасом (1 ф.).

4 ф. очищеннаго ананаса.—$^3/_4$ ф. сахара.—3 бѣлка.

Мусс сливочно-шоколадный. Растереть 3 желтка с $^1/_8$ ф. сахара с ваниль, смѣшать с $^3/_8$ ф. шоколада. Прибавить 3 бѣлка, растирать в холодном мѣстѣ, над лоханкой со льдом, или снѣгом, пока загѣвится. Сбить 3 стак. сливных сливок, смѣшать с $^3/_8$ ф. сахарной пудры с ванилью. Класть слоями на блюдо: то шоколадную массу, то сливки (закончить сливками). Дать застыть на льду. Гарнировать $^1/_2$ ф. шоколадных пастилок, или, шоколадной соломкой.

6 яйц.—$^1/_2$ ф. сахара с ванилью.—$^3/_8$ ф. шоколада.—3 стак. сливных сливок.—$^1/_2$ ф. шоколадных пастилок, или соломки.

зк. Пломбіер орѣховый. Растереть 8 желтков с $^3/_8$ ф. сахару с ванилью. Сбивать на плитѣ, пока загустѣет—**не давая закипѣть.** Перемѣшать с $^3/_4$ ф. молотых орѣхов. Сбить 2 стак. сли-

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

тых сливок, смѣшать с $^{3}/_{4}$ ф. сахара с ванилью, соединить с остывшими орѣхами и желтками. Заморозить в пломбіерной формѣ.

8 желтков.—$^{3}/_{4}$ ф. сахару с ванилью.—2 стак. сливок.—$^{3}/_{4}$ ф. молотых орѣхов.

Ж. Пломбіер абрикосовый. Приготовить 3 стак. пюре,—протерев свѣжіе абрикосы, или 2 ф. абрикосовых консервов-пюре. Растереть 6 желтков с $^{3}/_{4}$ ф. сахара. Обивать на плитѣ, пока загустѣет, не давая закипѣть. Перемѣшать с абрикосовым пюре. Сбить 2 стакана сбивных сливок, смѣшать с $^{3}/_{4}$ ф. сахара, соединить с абрикосами и желтками. Заморозить в пломбіерной формѣ.

3 стак. пюре из свѣжих абрикосов (или 2 ф. абрикосовых консервов-пюре).—6 желтков.—$^{3}/_{4}$ ф. сахара.—2 стак. сбивных сливок.

Ж. Пломбіер ананасный. Приготовляется, как пломбіер абрикосовый (см. выше), замѣнив абрикосы—3 стаканами мелко шинкованаго свѣжаго ананаса, или, двумя фунтами ананаснаго варенья, пошинковав мелко ананас и присоединив его сироп (причем слѣдует прибавить к желткам—$^{1}/_{4}$ ф. сахара вмѣсто $^{3}/_{4}$ ф).

3 стак. шинкованаго свѣжаго ананаса (или 2 ф. ананаснаго варенья).—6 желтков.—$^{3}/_{4}$ ф. сахара, если свѣжій ананас (или $^{1}/_{4}$ ф. сахара, если ананасное варенье).—2 стак. сбивных сливок.

Ж. Пломбіер из дыни. Приготовляется как пломбіер абрикосовый (см. выше), замѣнив свѣжіе абрикосы—4 стаканами мелко шинкованной, очищенной от кожицы, спѣлой дыни.

4 стак. шинкованной дыни.—6 желтков.—$^{3}/_{4}$ ф. сахара.—2 стак. сбивных сливок.

Ж. Пломбіер яблочный. Приготовляется, как пломбіер абрикосовый (см. выше), замѣнив свѣжіе абрикосы—4 стаканами очищенных, мелко шинкованных яблок («Розмарин»).

4 стак. шинкованных яблок.—6 желтков.—$^{3}/_{4}$ ф. сахара.—2 стак. сливок.

Ж. Пломбіер из груш. Приготовляется, как пломбіер абрикосовый (см. выше), замѣнив свѣжіе абрикосы—4 стаканами очищенных, мелко шинкованных груш («Дюшесс»).

4 стак. шинкованных груш.—6 желтков.—$^{3}/_{4}$ ф. сахара.—2 стак. сбивных сливок.

Ж. Пломбіер «экономическій». $2^{1}/_{2}$ стак. молока вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, $^{1}/_{2}$ стак. холоднаго молока, разболтаннаго с 3 чайн. ложками картофельной муки. Когда вскипит и загустѣет, дать остыть. 3 желтка растереть с $^{1}/_{4}$ ф. сахара с ванилью; сбить на плитѣ, не давая закипѣть. Когда остынет, соединить с молочной заправкой, прибавить 2 стак. сбитых сбивных сливок, $^{1}/_{4}$ ф. сахарной пудры с ванилью, перемѣшать. Заморозить в пломбіерной формѣ. Поданая, облить **вареньем**, или **сиропом ягодным**, или посыпать **свѣжими ягодами** и окаймить ими в видѣ гирлянды.

3 стак. молока.—3 чайн. ложк. картофельной муки.—3 желтка.—$^{1}/_{2}$ ф. сахару с ванилью.—2 стак. сбивных сливок.

Желе из дыни. 2 золотн. агар-агара залить 2 стаканами воды, дать вполнѣ раствориться на плитѣ, не кипятя. Сварить сироп из 1 ф. сахара со стаканом воды, влить сок 2 лимонов, соединить с горячим агаром. Смѣрить стаканом: если бы оказалось всего, вмѣст. менѣе 5 стак.—долить кипятку. Вылить в ком-

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

потянцу, всыпать в стак. мелко шинкованной спѣлой дыни, перемѣшать. Дать застыть на льду.

2 золотн. агар-агара.—1 ф. сахара.—2 лимона. —3 стак. мелко шинкованной дыни.

Желе из абрикосов. Приготовляется, как **желе из дыни** (см. выше), замѣнив дыню—3 стаканами пюре из протертых свѣжих спѣлых абрикосов или 2 фунтами абрикосовых консервов—пюре.

Кисель шоколадный (холодный). Приготовляется как **кисель молочный** (№ 143), замѣнив миндаль $^{3}/_{8}$ фунта тертаго шоколада. Подать **сливки** (или **молоко**), или **молоко миндальное** (№ 73).

Творог с черносливом и сметаной сбитой. 2 ф. творогу положить под пресс, протереть, смѣшать с $^{1}/_{4}$ ф. сахара Прибавить $^{1}/_{2}$ ф. **мелко** шинкованнаго чернослива, перемѣшать. Выложить на блюдо. Сбить $1^{1}/_{2}$ ф. густой сметаны с $^{1}/_{4}$ ф. сахарной пудры с ванилью. Покрыть творог, дать застыть на льду. Подавая, посыпать $^{1}/_{2}$ ф. шинкованнаго мармелада.

2 ф. творогу.—$^{1}/_{2}$ ф. сахарной пудры с ванилью.—$^{1}/_{2}$ ф. чернослива.—$1^{1}/_{2}$ ф. сметаны.—$^{1}/_{2}$ ф. мармелада.

Каша гречневая «ядрица», с молоком миндальным (холодная). Сварить **кашу** гречневую **«ядрицу»** (№ 25), дать остыть, протереть через рѣшето. Всыпать горкой на блюдо, подать **сахар** и **молоко миндальное** (№ 73), или **сливки** (или **молоко**).

Принадлежности к несладким кушаньям (горячія и холодныя), соусы. заправки, приправы, закуски, заготовки, и проч.

Ворошок из грибов бѣлых, сушеных, или свѣжих (для соусов и супов). Основательно высушить в духовкѣ (**легкій жар**)—сушеные, или свѣжіе бѣлые грибы. Столочь, просѣять.

Зелень укропа и петрушки, сушеная. Удалив из зелени укропа и петрушки стебли и толстыя вѣтки, основательно высушить их на солнцѣ, или в духовкѣ (**легкій жар**).

Овощи и зелень, сушеныя. Если желательно сушить Брюссельскую капусту, выбрать самыя мелкія головки. Если цвѣтную капусту—отдѣлить одни букетики. Шпинат и щавель—молодейшими листиками. Остальныя овощи, очистив, пошинковать. Основательно высушить на солнцѣ, или в духовкѣ (**легкій жар**).

Фритюр «вегетаріанскій». Растопить чухонское масло до горячаго состоянія, вылить в посуду, налив на дно ея немного холодной воды. Когда застынет, слить осадок, подчистить дно застывшаго масла. Держать в холодном сухом мѣстѣ.

Свекла квашеная. Очистив ярко-красную свеклу, слегка отварить ее в посолёном кипяткѣ, процѣдить, пошинковать. Положить в кадочку, залить остывшим нарном от свеклы, туго нажать крышкой, наложить камень, держать в холодном сухом

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

мѣстѣ. По мѣрѣ употребленія свеклы, доливать немного холодной, отварной, посолёной воды.

Щавель квашеный. Молоденькіе листики щавеля выполоскать в холодной отварной водѣ. Далѣе, **как свекла квашеная** (см. выше).

Бобы свѣжіе, зеленые, вирок. Молодые стручья бобов зеленых, или «восковых» (удалив усики), выполоскать в холодной, отварной, посолёной водѣ. Приготовляются, как **черника свѣжая вирок** (см. алфавитный список).

Горошек зеленый, лущеный, или молоденькимъ стручьями, вирок. Приготовляется, как **бобы свѣжіе, вирок** (см. выше).

Щавель цѣльными листьями вирок. Приготовляется, как **шпинат цѣльными листьями, вирок** (см. выше).

Спаржа соусная и суповая, вирок. Соусную спаржу очистить от кожицы, выполоскать в холодной отварной посолёной водѣ. Далѣе, как **черника свѣжая, вирок** (см. алфавитный список). Суповую спаржу, очистив от кожиц,—порѣзать кусочками.

Капуста цвѣтная, вирок. Отдѣлить от кочна плотной бѣлой цвѣтной капусты букетики, выполоскать в посолёной, холодной, отварной водѣ. Далѣе, как **черника свѣжая вирок** (см. алфавитный список).

Капуста Брюссельская, вирок. Крѣпенькія головки Брюссельской капусты выполоскать в посолёной холодной отварной водѣ. Далѣе, как **черника свѣжая, вирок** (см. алфавитный список).

Грибы бѣлые, вирок. Очистить и вымыть в посолённой отварной водѣ, шапочки молоденьких бѣлых грибов. Обжарить их на сковородѣ, в закипѣвшем **фритюрѣ «вегетаріанском»** (см. алфавитный список). Наполнять плотно банки, заливая тепловатым **«фритюром вегетаріанским»**. Дать остыть. Залить поверхность Прованским масломъ, перевязать восковой бумагой.

Бѣлые грибы.—Фритюр «вегетаріанскій».—Провансское масло.

Рыжики вирок. Приготовляются, как **грибы бѣлые вирок** (см. выше).

Шампиньоны вирок (солёные). Приготовляются, как **грузди солёные (№ 288)**, но не в бочекъ, а в небольших банках, залив поверхность Прованским масломъ.

Соя из шампиньонов. 5 ф. очищенных, выполосканных шампиньонов залить посолённой водой, слегка прокипятить, протереть через сито. Далѣе, как указано для **черники свѣжей, вирок** (см. алфавитный список).

5 ф. шампиньонов.—1/8 ф. соли.

Сырок творожный, на-скоро. 2 ф. творогу протереть. Прибавить **постепенно**, все время растирая: 1/2 стак. густых сливок, фунт сметаны, 4 сбитых яйца, 1/4 ф. растертаго сливочнаго (или чухонскаго) масла, соли, тмину. Положить в форму, обложенную внутри смоченной кисеей, дать застыть на льду.

2 ф. творогу.—1/2 стак. сливок.—1 ф. сметаны.—1/4 ф. сливочнаго (или чухонскаго) масла. 4 яйца.—Соль.—Тмин.

Ж. Соус «Харбинскій», из хрѣна (холодный). 6 желтков растереть съ 3 чайн. ложк. сахара. Влить **постепенно**, не переставая

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

растирать, тонкой струйкой, 2 стол. ложк. Прованскаго масла и сок 1 лимона. Прибавить 6 стол. ложк. тертаго хрѣна, соли, рубленаго укропа, петрушки. Перемѣшать, дать застыть на льду.

6 желтков. — 3 чайн. ложк. сахара. — 2 стол. ложк. Прованскаго масла.—Лимон.—6 стол. ложк. тертаго хрѣна.—Укроп, петрушка.

Соус хрѣновый, горячій. Вскипятить $2^1/_2$ стак. молока, или навара от овощей — с 6 стол. ложк. тертаго хрѣна. Влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, $^1/_2$ стак. холоднаго навара от овощей, или молока, разболтаннаго с 4 чайн. ложк. муки. Дать вскипѣть и загустѣть; прибавить 2 стол. ложк. масла, или сметаны, соли. Прогрѣть, **не кипятя.**

3 стак. молока, или навара от овощей.—2 стол. ложк. масла, или сметаны.—6 стол. ложк. тертаго хрѣна.—2 чайн. ложк. муки.

Соус с орѣхом мускатным. $1^1/_2$ стак. сливок (или молока) вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, $^1/_2$ стак. сливок (или молока), разболтанных с $4^1/_2$ чайн. ложк. муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить: 2 стол. ложк. масла, стак. сливок (или молока), соли, толченаго мускатнаго орѣха, прогрѣть, **не кипятя.**

3 стак. сливок (или молока).—3 чайн. ложки муки. — 2 стол. ложк. масла.—Мускатный орѣх.

Ж. Соус «Бессарабскій» (холодный). 3 круто сваренных желтка растереть с 6 стол. ложками Прованскаго масла, вливая его **постепенно**, тонкой струйкой. Прибавить **постепенно**, не переставая растирать: сок $1^1/_2$ лимона, тертаго луку, 2 стак. сливок, соли, немного сахара. Положить 3 мелко рубленых огурца (свѣжих, или солёных), кроссу, перемѣшать. Дать застыть на льду.

3 крутых желтка. — 6 стол. ложек Прованскаго масла. — $1^1/_2$ лимона. — Лук.—Кресс.—2 стак. сливок.—Сахар.—3 свѣжих, или солёных огурца.

Принадлежности к сладким кушаньямъ (горячія и холодныя): соусы, заправки, приправы, заготовки и проч.

Ж. Бешемель сладкій, к пирожным и сладким кушаньям. $^1/_4$ ф. масла (без соли) растереть со стаканом сахара (с ванилью). Прибавить **постепенно**, все время растирая: $^1/_2$ стак. муки и 3 стак. сливок (или молока). Поставить на плиту, постоянно мѣшая, пока загустѣет, но **не дать закипѣть.** Когда слегка остынет, вбить два желтка, протереть через сито, дать застыть на льду. Ваниль можно замѣнить — $^1/_4$ ф. тертаго шоколада, или $^1/_2$—1 стаканом **сиропа из сахара подрумяненаго** (№ 41); в таком случаѣ уменьшить порцію сахара и желтки.

$^1/_4$ ф. масла.—Сахар.—Ваниль.—$^1/_2$ стак. муки.—3 стак. сливок (или молока).—2 желтка.—$^1/_4$ ф. шоколада?—$^1/_2$—1 стак. сиропа из сахара подрумяненаго?

Ж. Бешемель сладкій (иначе). Растереть $^3/_8$ ф. сливочнаго масла; прибавлять **постепенно**, продолжая растирать: $^3/_4$ стак. муки, $2^1/_2$

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

стак. сливок (или молока), 3/8 ф. сахара съ ванилью. Кипятить, мѣшая, пока загуститъ, дать остыть, вбить 5 желтков. Можно прибавить: 3/8 ф. тертаго шоколада, или 3/4 стак. **сиропа изъ сахара подрумяненнаго** (№ 41).

3/8 ф. сливочнаго масла.—3/4 стак. муки.—2 1/2 стак. сливок (или молока).—3/8 ф. сахара с ванилью.—5 желтковъ.—3/8 ф. шоколаду или 3/4 стак. сиропа изъ сахара подрумяненнаго.

ж. Соус миндальный (горячій или холодный). Вскипятить 1 1/2 стак. молока, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. холодныхъ сливок (или молока), разболтанныхъ съ 4 1/2 чайн. ложками картофельной муки. Когда вскипит и загуститъ, прибавить: молотаго, очищеннаго отъ кожиц миндалю (1/8 ф. с 3 горькими миндалями), 3 желтка, разболтанныхъ со стак. сливок (или молока) и 9 чайн. ложками сахара. Прогрѣть, не кипятя: подавать, или дать застыть на льду.

3 стак. сливок (или молока). — 4 1/2 чайн. лож. картофельной муки. — 1/8 ф. миндалю с 3 горькими миндалями.—3 желтка.—9 чайн. ложок сахара.

ж. Соус шоколадный (горячій или холодный). Приготовляется, как **соус миндальный** (см. выше), замѣнив миндаль тертым шоколадом с ванилью (1/4 ф.).

3 стак. сливок (или молока).— 3 чайн. лож. картофельной муки. — 1/8 ф. миндалю и 3 горьких миндалин.—3 желтка.—9 чайн. ложек сахара.

Пюре из яблок свѣжих. 12 крупных яблок спечь, протереть, смѣшать с 12 чайными ложками сахара.

12 крупных яблок.—12 чайн. ложек сахара.

Пюре из яблок сушеных. Сварить 1 ф. яблок сушеных, процѣдить, протереть, прибавить сахару, перемѣшать. Навар от яблок употребить на **питье**, или **желе** (см. алфавитный список).

1 ф. сушеных яблок.—Сахар.

Подливка из клюквы, или других ягод (горячая или холодная). Приготовить **сок из клюквы** (№ 101) или, таким же образом, сок из других ягод. 2 1/2 стак. этого сока вскипятить: влить в него тонкой струйкой, постоянно мѣшая, 1/2 стак. холоднаго сока, разболтаннаго съ 1 1/2 чайн. ложками картофельной муки. Когда вскипит и слегка загуститъ, прибавить сахару, перемѣшать.

3 стак. сока из ягод.—1 1/2 чайн. ложки картофельной муки. -Сахар.

Подливка из сахара подрумяненнаго (горячая или холодная). Приготовить **сиропъ из сахара подрумяненнаго** (№ 41)—1/2 порціи. Развести таким количеством воды, чтобы получилось всего вмѣстѣ 3 стакана. Два стакана из них вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая—третій стаканъ, разболтанный с 1 1/2 чайн. ложк. картофельной муки. Когда вскипит и загуститъ—подавать, или вынести на лед.

1 1/2 чайн. лож. картофельной муки.—Сиропъ из сахара подрумяненнаго.

Подливка из сиропа ягоднаго (горячая или холодная). Любой ягодный сиропъ разбавить таким количеством воды, чтобы получилось **всего вмѣстѣ** 3 стакана: 2 стак. его вскипятить, влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая — третій стаканъ, разболтан-

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

ный с 1½ чайн. ложк. картофельной муки. Когда вскипит и загустѣет—подавать, или вынести на лед.

Фруктовый сироп. 1½ чайн. ложки картофельной муки.

Подливка из отвара от фруктов сушеных. Смѣрить стаканом отвар от сушеных фруктов; если бы его оказалось менѣе 3 стаканов, добавить водой. 2½ стакана вскипятить: влить тонкой струйкой, постоянно мѣшая, ½ стак., разболтаннаго съ 1½ чайн. ложк. муки. Когда вскипит и загустѣет, прибавить сахара, размѣшать, подавать или вынести на лед.

3 стак. отвара от сушеных фруктов.—1½ чайн. ложки муки.—Сахар.

Пюре из вишень свѣжих. 3 ф. очищенных от косточек вишень протереть черезъ рѣшето. Смѣшать с 1½ ф. сахара. Дать застыть на льду.

3 ф. вишень без косточек.—1½ ф. сахара.

Напитки.

Квас лимонный. 3 лимона порѣзать ломтиками, удалить всѣ зернышки, залить бутылкой воды. Варить, пока лимон разварится, перелить в горшок. Влить 12 бутылок кипятку, перемѣшать, дать остыть. Положить 6 зол. дрожжей, перемѣшать, покрыть, поставить на солнце. Когда квас начнет бродить, процѣдить его, всыпать 1½ ф. сахару, размѣшать, разлить в бутылки, положив в каждую по 2—3 изюма. Плотно закупорить, держать на льду (**лёжмя**).

3 лимона.—1½ ф. сахара.—6 зол. дрожжей.—Изюм.

Квас из яблок свѣжих. 30 яблок, средней величины, мелко порѣзать с кожицей и стержнями, всыпать в горшокъ. Залить 10 бутылками кипятку, перемѣшать, дать остыть. Положить 6 зол. дрожжей, размѣшать, покрыть, поставить на солнце. Когда квас начнет бродить, процѣдить его, всыпать ½—1 ф. сахара, размѣшать. Разлить в бутылки, положить в каждую по 2—3 изюма, плотно закупорить. Держать на льду (**лёжмя**).

30 яблок.—½—1 ф. сахара.—Изюм.—6 зол. дрожжей.

Квас из яблок сушеных. Мелко порѣзать 1½ ф. сушеных яблок, залить 2 бутылками воды, сварить до мягкости, вылить в горшок, вмѣстѣ съ наваром. Влить 10 бут. кипятку, перемѣшать, дать остыть. Положить 6 зол. дрожжей, размѣшать, покрыть, поставить на солнце. Когда квас начнет бродить, процѣдить его, всыпать 1 ф. сахара, размѣшать. Разлить в бутылки, положить в каждую по 2—3 изюма, плотно закупорить. Держать на льду (**лёжмя**).

1½ ф. сушеных яблок.—6 зол. дрожжей.—1 ф. сахара.—Изюм.

Квас из клюквы. 3 ф. клюквы раздавить ложкой, залить 3 бутылками воды, вскипятить раза три. Переложить в горшок, залить 10 бутылками кипятку. Далѣе, как **квас лимонный** (см. выше).

3 ф. клюквы.—1½ ф. сахара.—6 зол. дрожжей.—Изюм.

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

Квас из смородины черной. 4 ф. черной смородины раздавить ложкой, залить 3 бутылками воды, вскипятить раза три. Переложить в горшок, залить 12 бутылками кипятку. Далѣе, как **квас лимонный** (см. выше).

4 ф. черной смородины.—1 ф. сахара.—6 зол. дрожжей.—Изюм.

Квас из чернослива. 2 ф. чернослива мелко порѣзать. Далѣе, как **квас из яблок** (см. выше).

2 ф. чернослива.—6 зол. дрожжей.—1 ф. сахара.—Изюм.

Квас из абрикосов свѣжих. 4 ф. абрикосов свѣжих (без косточек) всыпать в горшок, залить 12 бутылками кипятку, перемѣшать, дать остыть. Далѣе, как **квас из яблок свѣжих** (см. выше).

4 ф. абрикосов (без косточек).—1 ф. сахара.—Изюм.—6 зол. дрожжей.

Квас из абрикосов сушеных. Мелко порѣзать 1½ ф. абрикосов сушеных (без косточек). Далѣе, как **квас из яблок сушеных** (см. выше).

1½ ф. сушеных абрикосов.—1 ф. сахара.—Изюм.—6 зол. дрожжей.

Квас из груш свѣжих. 40 крупных спѣлых сочных груш, средней величины, мелко порѣзать с кожицей и стержнями; всыпать в горшок. Далѣе, как **квас из яблок свѣжих** (см. выше).

40 груш.—1 ф. сахара.—Изюм.—6 зол. дрожжей.

Квас из груш сушеных. Мелко порѣзать 3 ф. сушеных груш. Далѣе, как **квас из яблок сушеных** (см. выше).

3 ф. сушеных груш.—1 ф. сахара.—6 зол. дрожжей.—Изюм.

Квас из апельсинов. Очистить 12 крупных апельсинов, порѣзать ломтиками, удалить всѣ зерна. Размять ложкой, положить в горшок. Далѣе, как **квас из яблок свѣжих** (см. выше). Прибавить в бутылки цедры апельсиновой.

12 апельсинов.—1 ф. сахара.—6 зол. дрожжей.—Изюм.

Квас из мандаринов. Очистить 20 крупных мандаринов, порѣзать ломтиками, удалить всѣ зерна. Размять ложкой, положить в горшок. Далѣе, как **квас из яблок свѣжих** (см. выше). Прибавить в бутылки цедры мандариновой.

20 мандаринов.—1 ф. сахара.—6 зол. дрожжей.—Изюм.

Квас из слив свѣжих, синих или желтых, как **квас из абрикосов свѣжих** (см. выше).

5 ф. слив, синих или желтых (без косточек).—1 ф. сахара.—Изюм.—6 зол. дрожжей.

Квас из дынь, с имбирем. 5 ф. очищенной от кожицы спѣлой дыни мелко порѣзать, всыпать в горшок. Далѣе, как указано для **кваса из яблок свѣжих** (см. выше). Прибавить в бутылки толченого имбирю.

5 ф. очищенной дыни.—1 ф. сахара.—Изюм.—6 зол. дрожжей.—Имбирь.

Квас из барбариса, как **квас из клюквы** (см. выше).

4 ф. барбариса (спѣлаго).—1½ ф. сахара.—6 зол. дрожжей.—Изюм.

Квас из рябины. Приготовляется, как **квас из клюквы** (см. выше).

3 ф. рябины (спѣлой).—1½ ф. сахара.—6 зол. дрожжей.—Изюм.

Молоко маковое. Приготовляется, как **молоко миндальное** (№ 73), замѣнив миндаль—маком.

1 ф. маку.—Сливки, или молоко.—Сахар.

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

Шипучка из листьев черной смородины. Положить в горшок 4 ф. листьев черной смородины (без вѣточек). Залить 12 бутылками тепловатой отварной воды, покрыть кисейкой, дать постоять сутки на солнцѣ. Процѣдить, прибавить: сок 4 лимонов (удалив всѣ зерна), 1½ ф. сахара, покрыть, поставить на солнце. Когда начнет бродить, процѣдить, перелить в бутылки, положив в каждую по 2—3 изюма, плотно закупорить. Держать на льду—лёжмя.

4 ф. листьев черной смородины.—4 лимона.—1½ ф. сахара.—Изюм.

Шипучка имбирная. Залить в горшок 12 бут. тепловатой отварной воды, прибавить сок от 4 лимонов (удалив всѣ зерна), 1 ф. листьев черной смородины (без вѣточек) и толченаго имбирю. Покрыть кисейкой, поставить на солнце. Когда начнет бродить, прибавить 2 ф. сахару, размѣшать, процѣдить. Разлить в бутылки, положить в каждую по 2—3 изюма, плотно закупорить. Держать на льду—лёжмя.

4 лимона—1½ ф. сахара.—Имбирь.—1 ф. листьев черной смородины. Изюм.

Шипучка из апельсинов. 18 крупных апельсинов очистить, порѣзать поперечными ломтиками, удалив всѣ зерна, положить в горшок; размять большой деревянной ложкой. Залить 12 бутылками тепловатой отварной воды, покрыть кисейкой, дать постоять сутки на солнцѣ. Процѣдить, прибавить 2 ф. сахара, размѣшать, поставить на солнце. Когда начнет бродить, перелить в бутылки, прибавив в каждую по 2—3 изюма и цедры апельсинной. Плотно закупорить, держать на льду лёжмя.

18 апельсинов.—2 ф.—сахара.—Изюм.—Цедра апельсинная.

Шипучка из абрикосов свѣжих. 4 ф. свѣжих абрикосов (без косточек) положить в горшок, размять ложкой. Далѣе, как **шипучка из апельсинов** (см. выше),—без цедры.

4 ф. свѣжих абрикосов (без косточек).—1—1½ ф. сахара.—Изюм.

Шипучка из абрикосов сушеных. 2 ф. сушеных абрикосов (без косточек) мелко порѣзать, залить 2 бутылками воды, сварить до мягкости, вылить в горшок. Влить 10 бут. кипятку, перемѣшать, покрыть кисейкой. Поставить на сутки на солнце. Процѣдить, прибавить 2 ф. сахара, размѣшать, покрыть, поставить на солнце. Когда начнет бродить, процѣдить, перелить в бутылки, положив в каждую по 2—3 изюма. Плотно закупорить; держать на льду—лёжмя.

2 ф. сушеных абрикосов (без косточек.)—2 ф. сахара.—Изюм.

Шипучка из клюквы. 3 ф. клюквы размять ложкой, залить 2 бутылками воды, дать вскипѣть раза три, вылить в горшок. Далѣе, как **шипучка из абрикосов сушеных** (см. выше).

3 ф. клюквы.—2 ф. сахара.—Изюм.

Шипучка лимонная, как **шипучка из апельсинов** (см. выше) но из 8 лимонов (вмѣсто 18 апельсинов), с 3 ф. сахару, вмѣсто 2 ф.

Шипучка из мандаринов, как **шипучка из апельсинов** (см. выше), но из 24 мандаринов, вмѣсто 18 апельсинов.

24 мандарина.—2 ф. сахара.—Изюм.—Цедра мандариновая.

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

Шипучка из яблок свѣжих. 30 яблок порѣзать мелко, с кожицей и стержнями; залив 2 бутылками воды, дать прокипѣть, вылить в горшок. Далѣе, как **шипучка из абрикосов сушеных** (см. выше).

30 крупных яблок.—1½ ф. сахара.—Изюм.

Шипучка из яблок сушеных, как **шипучка из абрикосов сушеных** (см. выше).

Шипучка из груш свѣжих. 5 ф. крупных, свѣжих, сочных груш мелко порѣзать со стержнями и кожицами; положить в горшок, размять ложкой. Далѣе, как **шипучка из апельсинов** (см. алфавитный список),—без цедры.

5 ф. груш.—1—1½ ф. сахара.—Изюм.

Шипучка из груш сушеных, какъ **шипучка из абрикосов сушеных** (см. выше).

Шипучка из вишень свѣжих. Положить в горшок 5 ф. очищенных от косточек вишень. Далѣе, как **шипучка из апельсинов**, (см. алфавитный список),--без цедры.

Шипучка из земляники «Викторія». 5 ф. очищенной земляники «Викторія» всыпать в горшок. Далѣе, как **шипучка из апельсинов** (см. алфавитный список),—без цедры.

Шипучка из смородины черной. Приготовить 5 ф. черной смородины, всыпать въ горшок. Далѣе, как **шипучка из апельсинов** (см. алфавитный список)—без цедры.

4 ф. черной смородины.—1—1½ ф. сахара.—Изюм.

Шипучка черносливная. Сварить 2 ф. чернослива. Далѣе, как **шипучка из абрикосов сушеных** (см. выше).

Шипучка барбарисовая, как **шипучка из клюквы** (см. выше).

Шипучка рябиновая, как **шипучка из клюквы** (см. выше).

Шипучка из слив свѣжих, синих или желтых, как **шипучка из апельсинов** (см. алфавитный список), замѣнивъ цедру ванилью.

5 ф. слив свѣжих (без косточек).—1—1½ ф. сахара.—Изюм.—Ваниль.

Шипучка из дыни с имбирем. 5 ф. спѣлой, очищенной от кожицы, дыни мелко порѣзать. Далѣе, как **шипучка из апельсинов** (см. алфавитный список), замѣнив цедру толченым имбирем.

Шипучка ананасная. Мелко порѣзать 5 ф. ананаса с кожицей. Далѣе, как **шипучка из апельсинов** (см. алфавитный список),—без цедры.

Шипучка из малины свѣжей. 5 ф. очищенной малины всыпать в горшок. Далѣе, как **шипучка из апельсинов** (см. алфавитный список),—без цедры.

4 ф. очищенной малины.—1—1½ ф. сахара.—Изюм.

Квас «Баварскій», как **квас хлѣбный** (№ 67) но вмѣсто мяты, имбирю, тмина, аниса, или цедры, прибавить по вкусу—темной патоки.

Лимонад «Итальянскій». 2 стак. фруктоваго сиропа смѣшать со стаканом лимоннаго сока, развести 6 стаканами воды. Дать остыть на льду. Сироп можно замѣнить стаканом сока из свѣжих фруктов, прибавив 1 ф. сахара и цедры лимонной.

Стакан лимоннаго сока.—2 стак. фруктоваго сиропа, или стакан фруктоваго сока и 1 ф. сахара.

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

Оранжад «Итальянскій», как лимонад **«Итальянскій** (см. выше), прибавив, в каждую бутылку, цедры апельсинной.

Мандаринад «Итальянскій», как лимонад **«Итальянскій»** (см. выше), прибавив, в каждую бутылку, мандаринной цедры.

Мед шипучій. На 10 бут. кипятку прибавить: 2 ф. меду, сок 3 лимонов (удалив всѣ зерна), 1/2 ф. листьев черной смородины. Размѣшать, покрыть кисейкой, поставить на солнце. Когда начнет бродить, процѣдить. Разлить в бутылки, положив в каждую по 2—3 изюма и немного лимонной цедры. Плотно закупорить, держать на льду—лёжмя.

2 ф. меду.—3 лимона.—1/2 ф. листьев черной смородины.—Изюм.

Шипучка клубничная. 5 ф. очищенной клубники всыпать в горшок. Далѣе, как **шипучка из апельсинов** (см. алфавитный список), не прибавляя апельсинной цедры.

Заготовки впрок, из фруктов, ягод, орѣхов, миндалю и проч.

Варенье из апельсинов, с клюквой. 12 неочищенных крупных апельсинов разрѣзать на 12 частей. Взять на каждый стакан апельсинов: по стакану клюквы и по 2 стак. сахара. Варить, не добавляя воды, снимая пѣну, пока варенье начнет густѣть.

12 крупных апельсинов.—Клюква.—Сахар.

Варенье из лимонов, с брусникой, как варенье из апельсинов с клюквой (см. выше), считая по 3 стак. сахара вмѣсто двух, замѣнив апельсины—лимонами, а клюкву—брусникой.

Черника свѣжая впрок. Свѣжую, сухую (не смоченную дождем) чернику насыпать въ банки с узким горлышком, наполнив их до верху, закупорить. Поставить в котелок, налить в него столько воды, чтобы она покрывала 2/3 банок. Дать кипѣть—пока ягоды пустят сок. Слить с плиты котелок с банками и водой, дать **вполнѣ** остыть. Засмолить.

Малина сырая впрок, приготовляется как **черника свѣжая впрок** (см. выше).

Земляника сырая «Викторія» впрок, приготовляется какъ **черника свѣжая впрок** (см. выше).

Персики сырые впрок. Свѣжіе сухіе персики разрѣзать в длину на 2 или 4 части, удалить косточки. Далѣе, как **черника свѣжая впрок** (см. выше).

Клубника сырая впрок, приготовляется, как **черника свѣжая впрок** (см. выше).

Смородина черная сырая впрок, приготовляется, как **черника свѣжая впрок** (см. выше).

Вишни сырыя впрок. Удалить косточки, далѣе, как **черника свѣжая впрок** (см. выше).

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

Абрикосы сырые вирок. Свѣжіе, спѣлые (не смоченные дождем) абрикосы разрѣзать, удалить косточки. Далѣе, как **черника свѣжая вирок** (см. выше).

Ананас сырой вирок. Нарѣзать тонепькими, небольшими ломтиками, свѣжій, спѣлый ананас, удаляя с него кожицы. Приготовляется, как **черника свѣжая вирок** (см. выше).

Сливы сырыя вирок. Спѣлыя свѣжія (не смоченныя дождем) сливы разрѣзать, удалить косточки. Далѣе, как **черника свѣжая вирок** (см. выше).

Ренклоды сырые вирок. Свѣжіе, спѣлые (не смоченые дождем) ренклоды разрѣзать, удалить косточки. Далѣе, как **черника свѣжая вирок** (см. выше).

Дыня сырая вирок. Снять кожицу со свѣжей, спѣлой дыни, порѣзать ее небольшими поперечными ломтиками. Приготовляется, как **черника свѣжая вирок** (см. выше).

Желе «экономическое» вирок, из кожиц яблочных. Оставшіяся от чистки яблок кожицы высыпать на лист., поставить сушить в духовкѣ (**легкій** жар). Когда онѣ достаточно подрумянятся, залить их водой, разварить. Опрокинув вверх дном табурет, привязать к 4 ножкам его—концы салфетки, подставить посуду. Вылить на салфетку кожицы с их наваром, дать ему стечь, **не перемѣшивая**. На каждый стакан навара от кожиц прибавить: четверть стак. сока лимона и стак. сахара. Варить, пока застывшій сиропъ превратится в **желе**. Снять с плиты, дать слегка остыть, перелить в баночки; когда застынет—перевязать восковой бумагой.

Яблочныя кожицы.—Сок лимонный.—Сахар.

Тянушки. Мѣшать на плитѣ, пока начнет темнѣть — 2 стак. сливок с 2 стаканами сахара, **не давая закипѣть**. Прибавить: или **толченой ванили, или тертаго шокола**да, или **фруктоваго сиропа**, или **флёрдоранжеваго**, или **розоваго масла**, или толченых **орѣхов**, или **миндалю** (с добавкою к нему **горькаго миндалю**). Перемѣшать; вылить, тонким слоем, на лужный лист (смазанный Прованским маслом). **Слегка** подсушить в духовкѣ (легкій жар); когда слегка остынет—порѣзать.

2 стак. сливок.—2 стак. сахара.—Ванили, или 1/8 ф. шоколада, или 1/2 стак. фруктоваго сиропа, или пару капель флёрдоранжеваго, или розоваго масла, или 1/8 ф. орѣхов, или миндалю (с горьким миндалем).

Пастила «деревенская», из рябины. Всыпать в горшок 10 стак. рябины, покрыть, поставить в духовку (средній жар). Когда рябина пустит сок, всыпать 5 стак. сахара, перемѣшать, покрыть, поставить въ духовку (**средній** жар). Когда весь сахар растворится, протереть через рѣшето, выложить, тонким слоем, на лист, на восковую бумагу. Поставить в духовку (**легкій** жар), пока пастила дойдет.

10 стак. рябины.—5 стак. сахара.—Восковая бумага.

Пастила «деревенская», из смородины черной. Приготовляется, как **пастила «деревенская», из рябины** (см. выше).

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

Пастила «деревенская», из клюквы. Приготовляется, как пастила «деревенская» из рябины (см. выше).

Пастила «деревенская» из малины. Приготовить 10 стак. очищенной малины. Приготовляется, как **пастила «деревенская» из рябины** (см. выше).

Пастила «деревенская», из земляники «Виктория». Приготовить 10 стак. очищенной земляники. Приготовляется как **пастила «деревенская» из рябины** (см. выше).

Пастила «деревенская» из абрикосов. Приготовить 10 стак. мелко рѣзаных абрикосов (без косточек). Далѣе, как **пастила «деревенская» из рябины** (см. выше).

Пастила «деревенская» из слив. Приготовить 10 стак. мелко рѣзаных слив, желтых или синих (без косточек). Далѣе, как **пастила «деревенская» из рябины** (см. выше).

Пастила «деревенская» из вишень. Приготовить 10 стак. очищеных от косточек вишень. Далѣе, как **пастила «деревенская» из рябины** (см. выше).

Пастила «деревенская» из ренклод. Приготовить 10 стак. очищеных от косточек ренклод. Далѣе, как **пастила «деревенская» из рябины** (см. выше).

Морошка сырая впрок. Приготовить 10 стак. очищеной морошки. Далѣе, как **черника свѣжая впрок** (см. алфав. список).

10 стак. очищеной морошки,—5 стак. сахара.

Пюре из яблок с сахаром, или медом, впрок. Спечь яблоки—протереть. На 6 стак. яблочнаго пюре взять 3 стак. сахара, или меда. Варить, часто размѣшивая: если бы яблоки пригорали ко дну—подливать немного кипятку. Когда пюре дойдет, дать слегка остыть, переложить в баночки. Когда остынет, перевязать восковой бумагой.

На 6 стак. яблочнаго пюре 3 стак. сахара, или меда.

Пюре из абрикосов сырых, впрок. Удалить из абрикосов косточки, протереть через рѣшето. Далѣе, как указано для **пюре из яблок, с сахаром, или медом, впрок** (см. выше).

На 6 стаканов пюре из абрикосов—3 стак. сахара.

Пюре из малины, с сахаром, или медом, впрок. Приготовить 6 стак. протертой, свѣжей, малины. Далѣе, как указано для **пюре из яблок с сахаром, или медом, впрок** (см. выше).

На 6 стаканов пюре из малины—3 стак. сахара.

Пюре из смородины черной, с сахаром, или медом, впрок. Приготовить 6 стак. протертой, свѣжей черной смородины. Далѣе, как **пюре из яблок, с сахаром, или медом, впрок** (см. выше).

Пюре из брусники, с сахаром, или медом, впрок. Приготовить 6 стак. протертой брусники. Далѣе, как указано для **пюре из яблок, с сахаром или медом, впрок** (см. выше).

Пюре из клюквы, с сахаром, или медом, впрок. Приготовить 6 стак. протертой через рѣшето клюквы. Далѣе, как указано для **пюре из яблок, с сахаром, или медом, впрок** (см. выше).

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

Пюре из груш, с сахаром, или медом, вирок. Приготовляется как **пюре из яблок, с сахаром, или медом, вирок** (см. выше).

Пюре из слив, с сахаром, или медом, вирок. Приготовляется как **пюре из абрикосов сырых, вирок** (см. выше).

Варенье из брусники, с медом. Вскипятить 5 ф. меду с 5 стаканами воды, всыпать 5 ф. брусники. Варить, снимая пѣну — пока ягоды сдѣлаются прозрачными. Дать слегка остыть, выложить в баночки. Когда остынет—перевязать восковой бумагой.

5 ф. меду. 5 стак. воды.—5 ф. брусники.

Варенье из яблок, с медом. 5 ф. очищенных от кожиц и стержней яблок—порѣзать ломтиками. Далѣе, как указано для **варенья из брусники, с медом** (см. выше).

Варенье из груш, с медом. 5 ф. очищенных от кожиц и стержней груш — порѣзать ломтиками. Далѣе, как указано для **варенья из брусники, с медом** (см. выше).

Варенье из клюквы, с медом. Приготовляется, как **варенье из брусники, с медом** (см. выше).

Варенье из слив, с медом. Приготовить 5 ф. слив без косточек. Далѣе, как **варенье из брусники, с медом** (см. выше).

Варенье из смородины черной, с медом. Приготовляется, как **варенье из брусники, с медом** (см. выше).

Пюре из крыжовника зеленаго. Всыпать в горшок 6 ф. зеленаго крыжовника, покрыть крышкой, поставить в духовку (**средній** жар). Когда ягоды пустят сок, всыпать 3 ф. сахара, покрыть, поставить в духовку (**средній** жар) — иногда перемѣшивать. Когда сахар **вполнѣ** растворится, протереть, положить в баночки. Когда остынет, перевязать восковой бумагой.

6 ф. зеленаго крыжовника.—3 ф. сахара.

Пюре-смѣсь из разных фруктов, вирок. Приготовляется, как **пюре из крыжовника зеленаго, вирок** (см. выше).

Пастила «деревенская» из барбариса, как пастила «деревенская» из рябины (см. алфавит. список).

Пастила «деревенская» из крыжовника зеленаго, как пастила «деревенская» из рябины (см. алфав. список).

Пастила «деревенская» из смѣси разных фруктов, как пастила «деревенская» из рябины (см. алфав. список).

Пастила «деревенская» из брусники, как пастила «деревенская» из рябины (см. алфав. список).

Пастила «деревенская» из груш, как пастила «деревенская» из рябины (см. алфав. список).

Пастила «деревенская» из яблок, порѣзанных с кожицами, как пастила «деревенская» из рябины (см. алфав. список).

Варенье пюре из каротели. Отварить 1 ф. шинконанной каротели со стаканом воды; протереть через сито. Пошинковать тонкую срѣзанную цедру 2 лимонов. Поставить варить стак. воды со стак. сахару. Когда сироп загустѣет настолько, что станет тянуться ниточкой с ложки, — прибавить пюре каротели и сок

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

2 лимонов. Вскипятить раза два, дать остыть, переложить в баночки. Когда остынет, перевязать восковой бумагой.

1 ф. каротели.—2 ф. сахара.—2 стак. воды.

Варенье из орѣхов 1 ф. очищенных орѣхов, любого сорта, или нѣсколькихъ сортовъ, обдать кипяткомъ, удалить кожицы. Приготовить сиропъ изъ 2 ф. сахара и 2 стак. воды, сварить в немъ орѣхи, **до мягкости.**

1 ф. очищенных орѣхов.—2 ф. сахара.—2 стак. воды.

Варенье из миндалю, как **варенье из орѣхов** (см. выше).

http://laretz-kulinarniy.narod.ru/ library

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

Выписки изъ брошюр: «Вегетаріанка».

„НѢЧТО О ВЕГЕТАРІАНСТВѢ".

В своей «Первой ступени» (Вопросы философіи и психологіи 13 кн. журн. 1892 г.) **гр. Л. Толстой** говорит:

«Движеніе вегетаріанства выражено и во всѣх мыслях писателей по этому предмету и в самой жизни человѣчества, все больше и больше переходящаго безсознательно от мясоядѣнія к растительной пищѣ, и сознательно—в проявившемся с особенной силой и принимающем все большіе и большіе размѣры движеніи вегетаріанства. Движеніе это идет, послѣднія 10 лѣт, все убыстряясь и убыстряясь. Тѣ, которые сомнѣваются в том, что мясо не нужно, пусть прочтут тѣ многочисленныя, составленныя учеными и врачами, книги об этом продметѣ, в которых доказывается, что мясо не нужно для питанія человѣка. И пусть не слушают тѣх старозавѣтных врачей, которые отстаивают необходимость питанія мясом, только потому, что это припавали очень долго их предшественники и они сами; отстаивают с упорством, с недоброжелательностью, как отстаивают всегда все старое, отживающее».

Не мало курсирует доводов против вегетаріанства, но всѣ они, при ближайшем разсмотрѣніи, оказываются несостоятельными. Тѣм не менѣе, мы нерѣдко видим, как трудно бывает отрѣшиться от этих «господствующих» понятій, внушенных нам чуть ли не с дѣтства, трудно даже тогда, когда понятія эти зиждутся лишь на зыбкой почвѣ предразсудков, напр.:

Говорят, что, по конструкціи своей и в особенности по строенію зубов своих, человѣк должен употреблять мясо в пищу. Между тѣм, из Сравнительной Анатоміи, со времен Кювье, давно извѣстно, что строеніе зубов человѣка и его органов пищеваренія соотвѣтствует фруктовой пищѣ, а не мясной.

Говорят, что вегетаріанскій режим ослабляет организм человѣка и ему необходима мясная пища. Вегетаріанскій режим, правильно понимаемый, не ослабляет организма человѣческаго, но, наоборот, укрѣпляет его и служит надежнѣйшим источником,

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

как для обрѣтенія утраченнаго здоровья, так и для предупрежденія болѣзней.

Питаться исключительно овощами и фруктами конечно недостаточно, тѣм болѣе в холодном климатѣ. Но вегетаріанскій режим такого требованія вовсе и не предъявляет: слово «вегетаріанство» производится от слова «vegetus», что означает «жизнерадостный». Вегетаріанство имѣет в основѣ своей не только этическое начало, но также идею воздержанія от всего вреднаго, как **алкоголь, наркотики, куренье табаку, мясо** и т. п. Послѣднее нельзя не признать вредным, нетолько на основаніи научных данных, но уже хотя-бы по одному тому, что в пищу не употребляют парное, свѣжее мясо, но такое, в котором уже наступил первый період трупнаго разложенія; до періода слѣдующаго, т. е. до появленія зловонных газов, один только шаг...

Помимо разнообразных овощей и фруктов, вегетаріанцы имѣют еще для пополненія своих «меню»: ягоды, орѣхи, грибы, яйца, молочныя и мучныя блюда.

Говорят, что осуществленіе вегетаріанскаго режима на практикѣ **затруднительно и не всякому по карману**. Позволю себѣ утверждать, на основаніи пятнадцатилѣтняго опыта, что провести вегетаріанскій режим на практикѣ менѣе **затруднительно**, чѣм принято думать и **обходится дешевле**, тѣм болѣе у нас, в Петербургѣ, гдѣ нѣт недостатка в зеленных и фруктовых лавках, торгующих оптом (напр. у Каменнаго Моста, Сѣнная, Горсткина улица, Апраксин Рынок.) Преимущества их состоят в том, что, благодаря большому сбыту, товар не залеживается, цѣны же поразительно ниже цѣн мелких торговцев. В любом из оптовых складов мнѣ никогда не случалось получать отказ в продажѣ малым количеством...

Имѣются, помимо консервов огневой сушки, очень хорошіе консервы в жестянках многочисленных русских фирм: особенно вкусны: спаржа, пюре томаты, шампиньоны, щавель, шпинат, горошек и бѣлые грибы.

В способѣ приготовленія их к столу слѣдует, конечно, руководствоваться не рутиной, а указаніями смѣтливости и опыта. Слѣдует помнить, что в пищѣ, помимо доброкачественности продуктов, еще два фактора играют немаловажную роль, это разнообразіе и вкусное приготовленіе. Достиженіе того и другого совсѣм не так трудно при вегетаріанском столѣ, как это принято предполагать. Конечно, вообще заниматься хозяйством не интересно, монотонно, скучно, даже очень скучно, но, раз мы убѣждены в том, что от удачнаго разрѣшенія нами этого вопроса зависят благосостояніе семьи нашей, у нас хватит и доброй воли и выносливости: стоит только захотѣть...

Идея вегетаріанства, или, вѣрнѣе, вегетаризма, почти так же стара, как исторія человѣчества, и первоначально возникла в головах основателей религій, как **Будда**, аскетов и философов, как **Пифагор** и **Платон**. Безубойное питаніе основывалось прежде

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

на чисто нравственныхъ началахъ. Гигіеническое начало преобладаетъ въ этомъ ученіи только со времен **Корнаро**, жившаго въ XV—XVI в., прожившаго въ это время общей распущенности нравовъ и возрожденія умственной дѣятельности 101 годъ и на 83-мъ году жизни написавшаго свой «**Трактатъ объ умѣренной жизни**». Въ послѣдующіе вѣка, до нашего времени, гигіеническая сторона вопроса о питаніи человѣка все болѣе и болѣе выступаетъ на первый планъ, оттѣсняя этическую сторону его. Нашъ практическій вѣкъ, со второй половины XIX-го столѣтія, уже становится обѣденъ моралистами. Тѣмъ горячѣе занимаются вопросомъ питанія физіологи и химики, и тутъ опять мы встрѣчаемся съ поражающимъ явленіемъ, что этика и діэтика встрѣчаются въ одной точкѣ. Что же касается исторіи возникновенія вегетаріанскихъ обществъ на западѣ Европы, то починъ былъ сдѣланъ Англіей въ 1847 г.; въ Германіи первое общество вегетаріанцевъ было основано въ 1869 г. **Эд. Бальцеромъ.**

Необходимо имѣть въ виду, что понятіе вегетаризма не исчерпывается однимъ безубойнымъ питаніемъ, а обнимаетъ широкую область воздержанія отъ всего вреднаго въ нашей пищѣ и питьѣ. Значитъ, въ программу нашихъ дѣйствій входитъ также борьба противъ злѣйшаго врага человѣчества—противъ алкоголизма.

В «Петерб. Газетѣ» (отъ 14 февр. 1902 г.), появилась замѣтка Г.Г. подъ несообразнымъ заглавіемъ «**Травоядные петербуржцы**». Содержаніе этой замѣтки почти всецѣло основано на бесѣдѣ съ академикомъ Тархановымъ. Не хотѣлось вѣрить, что почтенный академикъ оставитъ высказанные Г.Г. взгляды безъ возраженій, или, по крайней мѣрѣ, безъ поправокъ, и мы, члены С.П.Б. Вегетаріанскаго Общества съ нетерпѣніемъ выжидали опроверженія въ слѣдующихъ номерахъ газеты, но тщетно...

Отрицательный отвѣтъ профессора на вопросъ о возможности жизнерадостнаго существованія при вегетаріанской пищѣ напоминаетъ мнѣ одинъ старый анекдотъ. Когда гор. Галле былъ присоединенъ къ сѣти желѣзныхъ дорогъ и поѣзда уже отправлялись по нѣсколькуразъ въ день, то въ этомъ городѣ жилъ одинъ старикъ, упорно не вѣрившій въ возможность ѣздить безъ лошадей. А когда ему говорили, чтобы онъ съѣздилъ на желѣзнодорожный вокзалъ и убѣдился въ этой возможности на дѣлѣ, на опытѣ, то онъ обыкновенно отвѣчалъ отказомъ: «Я уже достаточно старъ, чтобы не играть роли дурака! Я и такъ отлично знаю, что безъ лошадей ѣздить нельзя»... Почтенному академику стоило бы только посѣтить наше Вегетаріанское Общество, чтобы убѣдиться въ жизнерадостности, выносливости и работоспособности вегетаріанцевъ, а онъ утверждаетъ, что наше существованіе несогласно съ его наукой, а потому должно быть невозможнымъ, чтобы вегетаріанцы чувствовали себя хорошо. А какъ на этотъ вопросъ отвѣчаетъ опытъ и дѣйствительность, до этого представителю опытной науки нѣтъ никакого дѣла...

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

О знакомствѣ академика Тарханова с вегетаріанством свидѣтельствует фраза: «**Вегетаріанцы требуют, чтобы люди питались исключительно растительной пищей, вполнѣ будто бы гарантирующей их здоровье**».

В обиход вегетаріанцев входит все то-же, что входит и в смѣшанную пищу, за исключеніем мяса и рыбы (исключаются также наркотики, пряности, алкоголь).

«**Смѣшанная пища наиболѣе соотвѣтствует устройству зубов и пищеварительных органов человѣка**», яко-бы говорит далѣе профессор Тарханов.

Однако величайшій из сравнительных анатомов Кювье писал в началѣ XIX столѣтія, что человѣк по своим зубам принадлежит к фруктоядным животным, а кишечник его, до послѣдних деталей, устроен для пріема и переваріванія растительной пищи.

«**Повышеніе нервной энергіи, вслѣдствіе примѣси мясной пищи, является лишь залогом болѣе пышнаго расцвѣта умственных сил человѣка**»—продолжает князь.

Однако мы знаем, чего стоит это «**повышеніе нервной энергіи**» такими возбуждающими средствами, как мясо, спиртные напитки, кофе, чай, табак и т. п.! Вѣдная нервная система людей, с каждым поколѣніем, становится слабѣе и слабѣе... В наше время мы наблюдаем уже молодых людей, по слабонервности неспособных ни к какому труду. С другой-же стороны, со времен Асклепіада (послѣднее столѣтіе до Р. Х.) извѣстно, что лучшее лѣченіе слабонервности состоит именно в растительной пищѣ. Кромѣ того, в наше время, на всѣх крупных спортивных состязаніях, требующих большой выносливости, побѣдителями являются постоянно вегетаріанцы [1]).

«**Отрицаніе права людей лишать животных жизни для своего питанія лишено всякаго разумнаго основанія**»,—утверждает князь.

Конечно, когда верховным законом в природѣ считать человѣческій эгоизм, тогда это вѣрно. Вряд ли, однако, эгоизму может быть предоставлено создавать нравственные законы. Жалость-же, состраданіе ко всему живому, являются высшими нравственными качествами культурнаго человѣка.

«**Это повело-бы к такому широкому распространенію животных на земном шарѣ, что стало бы грозить большими неудобствами человѣческому роду**»—прибавляет князь.

Факты, однако, противорѣчат и этому изреченію почтеннаго академика. Лошадей, напр., мы не ѣдим, но гдѣ их угрожающее распространеніе, даже несмотря на искусственное покровительство их размноженію? Нельзя-же не понять, что люди прямо разводят всѣх животных, которыми питаются, и что в природѣ, вообще, все имѣет свои предѣлы, помимо вмѣшательства человѣка...

---

[1]) «**111 фактов в пользу вегетаріанства**». Перевод с нѣмецкаго. Изданіе Спб. Вегетаріанскаго Общества. Спб. 1903 г. Там приведено много подобных примѣров.

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

Послѣ сказаннаго заключительная фраза, приписываемая профессору Тарханову «о вегетаризмѣ, не отвѣчающем ни физіологическим требованіям человѣческаго организма, ни достиженію высших культурных цѣлей» представляет именно «фразу», ничѣм не обоснованную... Положительно не вѣрится, чтобы она была сказана таким ученым академиком и просвѣтителем юношества, как заслуженный профессор князь Тарханов.

Нельзя не упомянуть, что нам, вегетаріанцам, приходится встрѣчаться со многими, очень многими, разнообразными и курьезными понятіями... В одной из перворазрядных торговых фирм Петербурга ко мнѣ обратилась с вопросом дама, возсѣдающая у кассы: «скажите, пожалуйста, сударыня, члены Вашего общества в Бога вѣрят? И в церковь ходят?».

Вчера, сидя в трамваѣ, я услышала от моего случайнаго сосѣда, что двое из его знакомых «умерли от вегетаріанства»... Это меня заставило улыбнуться и вспомнить о разсказѣ (кажется Горбунова), по которому «один генерал умер от инфантеріи»...

Прочитанный мною рефератъ, в одном из Собраній С.П.Б. Вегетаріанскаго Общества, содержал слѣдующее:

Еще нѣсколько десятков лѣт тому назад было общепринятым считать вегетаріанство «легкомысленной забавой» и на піоперов этого движенія не смотрѣлось серьезно. Однако постепенно, одновременно с ростом вегетаріанства, во всѣх странах, противники послѣдняго стали переходить из пассивной роли в болѣе активную: насмѣшки, предостереженія о якобы неминуемом ослабленіи организма, болѣзнях и, даже, грозящей преждевременной смерти, уже сыпятся на нас, как в сказкѣ о злой волшебницѣ... При этом, противники наши, большею частію мало знакомые с основами вегетаріанства, теряют из виду, что тот полный гармонія образ жизни, котораго достигают послѣдователи вегетаріанства, не представляет собою лишь узкаго вопроса о питаніи, но наводит одновременно и на полныя интереса разностороннія мысли об улучшеніи общаго склада нашей жизни...

Мы с недоумѣніем смотрим на диких, татуирующих свое тѣло или пробуравливающих себѣ губы, ноздри или щеки, для просовыванія украшеній, или, перелистывая страницы исторіи, с ужасом читаем о пытках, эшафотах и казнях времен инквизиціи. Однако, имѣем ли мы основаніе предполагать, что наши потомки будут болѣе лестнаго мнѣнія о нашем современном складѣ жизни, если они прочтут о жестоких убійствах животных с научными цѣлями, или, ради съѣденія их трупов, о господствующих у нас противуестественном питаніи и образѣ жизни, или, напримѣр, об антигигіеничной одеждѣ современных женщин...

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

Как по всѣ времена, передовые люди, набиравшіе новый путь, наперекор предразсудкам современников, страдали от тяжкой нравственной борьбы, так и теперь не легко послѣдователям вегетаріанства бороться против заблуждений, поддерживаемых нерѣдко даже представителями науки... Тѣм не менѣе, «**вопрос о питаніи**» становится **вопросом «жгучим», первостепенной важности**. С научной и практической стороны стараются прійти к рѣшенію того, чѣм человѣк «**должен питаться**», тогда как относительно того, чѣм он «**может питаться**», как извѣстно, рѣшено уже давно и настолько в широком смыслѣ, до котораго не дошло ни одно другое существо на земном шарѣ...

Старая школа физіологіи питанія, основанная Либихом и усовершенствованная Фойтом, подвергается строгой критикѣ. Явилась на свѣт новая школа, основанная на законах живой природы. Она насчитывает пестрый состав послѣдователей, со школьным и академическим образованіем, дипломированных и недипломированных, представителей искусств, наук; всѣ они собрались под новыя знамена и приносят богатые опыты и выводы, в добавок к собраннымъ ранѣе. Большая часть из них приведены к новому пути, цѣною тяжких болѣзней, так как здоровые люди рѣдко дают себѣ труд задумываться над подобными вопросами и большею частію слѣпо идут по пути всемогущих привычек и царицей рутины...

Д-р мед. Haig стоящій во главѣ одного из выдающихся госпиталей Лондона, говорит в своем сочинении: «**Діэта и пищевыя средства**»: «Современный образ жизни есть, часто, продукт величайшаго невѣжества, служит причиной страшной расточительности времени и денег, вызывает умственную и нравственную невѣжественность, разрушает здоровье, сокращает жизнь и, вообще, вполнѣ измѣняет своему истинному назначенію».

В свѣдой старинѣ, когда человѣк вел еще болѣе естественный и менѣе утонченный образ жизни, мать-природа принимала на себя заботу обо всем, и человѣк, благодаря этому, или погибал в борьбѣ за существованіе, или достигал желаемаго правильнаго питанія и здоровья, нисколько не затрудняя себя соображеніями по вопросам: «**как и почему?**».

Если-бы собрать фактическія данныя, напр., на счет тѣх частей Индіи, гдѣ рис и сырые овощи составляют основу питанія, то оказалось-бы, что как ревматическія страданія, так и прочія болѣзни, там вообщее отсутствуют. Одинаковые результаты дали-бы, без сомнѣнія, Австралія и Новая Зеландія, тогда как чрезмѣрное употребленіе мяса вездѣ вызывает цѣлый ряд душевных и физических заболѣваній. Причина всюду господствующей в Англіи анеміи должна быть приписана широкому употребленію мяса. Большинство душевных болѣзней и нравственных дефектов имѣют, без сомнѣнія, своим источником неправильный состав крови, вслѣдствіе введенія в нее различных ядов. Вообще, бо-

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

лѣзни постепенно так сроднились с человѣком, что он уже потерял правильное сужденіе, относительно утраты своего здоровья.

«Я, лично—говорит Д-р **Ніїд** [1])—готов был-бы прежде утверждать, что я, помимо временной головной боли, пользовался при употребленіи мяса, чаю и т. п., умственно и физически, вождѣленным здоровьем, но это только потому, что я не знал тогда другого, болѣе идеальнаго самочувствія, достигнутаго мною в настоящее время, при переходѣ моем «к нормальному» режиму. Могу смѣло сказать, что здоровье мое нынѣ улучшилось на 50%».

Из другого интереснаго сочиненія, д-ра медицины Suchier: **«Орден траппистов и вегетаріанскій режим»**, мы узнаем, что режим этот проводится траппистами с большой строгостью. Конечно, обыденный склад жизни этих монахов во многом равится от жизни мірян, в особенности относительно недостаточнаго ухода за тѣлом и усиленнаго развитія в них работоспособности, и представляет много в высшей степени интереснаго и поучительнаго. Несомнѣнно, **образ питанія траппистов, болѣе трех сот лѣт придерживающихся «абсолютнаго вегетаріанства»**, дает нам вполнѣ ясное освѣщеніе достоинства этого питанія. Результаты, достигнутые в этих монастырях, благодаря исключительно вегетаріанскому режиму, тѣм болѣе достопримѣчательны, что режим этот проводится рука об руку с самым строгим аскетизмом. Удары, подагра, ревматизм, болѣзни почек и сердечныя, считаются между траппистами исключеніями, точно также почти отсутствуют нервныя заболѣванія: неврастенія, душевныя болѣзни, тогда как всѣ эти болѣзни составляют, наоборот, главный контингент между потребителями мяса, алкоголя, табаку, чая, кофе и т. п. [2])—факт, долженствующій служить важным предостереженіем для послѣдних... Вообще, как утверждает д-р мед. Suchier, «вегетаріанскій образ жизни сулит человѣку все то, что способствует сохраненію здоровья и долголѣтію» [3]).

Одно из важнѣйших преимуществ вегетаріанскаго режима заключается в свойствѣ его предохранять от алкоголизма, так как при нем не только уменьшается, но часто вовсе теряется влеченіе к спиртным напиткам. Поэтому, лѣчебныя заведенія для алкоголиков, исключающія мясную пищу (которыми изобилуют Германія и Швейцаріл),—несравненно успѣшнѣе излѣчивают эту пагубную чуму, нежели тѣ, которыя не придерживаются вегетаріанскаго режима.

Мясная пища еще и по тому вредна, что при варкѣ, или жареньи ея добавляются всякія острыя приправы, которыя дѣйствуют раздражающим образом на органы пищеваренія, вслѣдствіе чего вызывают возбужденіе и перутомленіе нервной системы; помимо того, вредная сторона употребленія мяса со-

---

[1]) Д-р мед. Haig: «Діэта и пищевыя средства».
[2]) Platen: «Новый способ лѣченія». Том I, стр. 14.
[3]) Platen: «Новый способ лѣченія». Том I стр. 14.

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

стоит также в том, что оно вызывает жажду. Кромѣ того, извѣстно, что люди, ѣдящіе мясо и употребляющіе спиртные напитки, легче заболѣвают тифом, воспаленіем легких, малокровіем, меланхоліей, кожнымі и душевнымі болѣзнями и т. п. и гораздо труднѣе выздоравливают [1])...

Еще одним из красноречивых доводов служит соображеніе увеличивающихся среди убойнаго скота заболѣваній: сибирской язвой, жемчужной болѣзнью, чумой, мицуром, копытной болѣзнью, или нерѣдкаго зараженія людей трихинами, ленточнымі глистами и т. д. [2]).

Рыба, в качествѣ пищи, представляет не малую опасность отравленія, от которой не может спасти ни наше обоняніе, ни вкус. Под вліяніем особых, еще неизслѣдованных, обстоятельств, в рыбьем мясѣ может развиться очень сильный яд, принадлежащій к разряду **птомаинов** (гнилостных ядов). Этот яд иногда поражает своим присутствіем, даже в свѣжей, но, чаще, в плохо копченой или соленой рыбѣ. Отравленіе может явиться в трех видах: **паралитическом, холерообразном** или **сыпном**. Спасенье от него удается в исключительных случаях! При этом нельзя не вспомнить о массовом отравленіи георгіевских кавалеров, нѣсколько лѣт тому назад, в Зимнем Дворцѣ... Кромѣ того, существуют не мало ядовитых, самих по себѣ, рыб, в водах Китая и Восточной Индіи, так-же в Европейских водах, рѣчной и морской **угорь, мурена** [3]) имѣют в своей крови яд, подобный змѣиному, безвредный в нашем желудкѣ, но очень опасный, если он попадает непосредственно в нашу кровь.

Помимо мяса, рыбы и алкоголя, одним из вредных общеупотребительных продуктов служит—**кофе**, завоевавшій себѣ почетное мѣсто как во дворцах, так и в подвалах. Послѣ **мяса** и **алкоголи кофе**, быть может, болѣе всего способствуют ослабленію, из поколѣнія в поколѣніе, рода человѣческаго. Ядовитое вещество, содержащееся в кофейном бобѣ, «**кофеин**», представляет собою один из самых острых ядов. Малой дозы «**кофеина**», как утверждает **Peterson**, в своей книгѣ «**Наша пища**», достаточно для того, чтобы отравить самаго сильнаго человѣка. Произведенные им опыты доказали, что кошки, получившія от одного до десяти гран чистаго яда «**кофеина**», околѣвали по истеченіи пяти часов с минутами; щенята, от дозы в пять до 10 гран—через почти три часа времени. Дѣйствіе этого яда отражалось на нервной системѣ и выражалось в судорогах и паралитном состояніи [4]).

---

[1]) **Platen**: «Новый способ лѣченія». Том I стр. 13.

[2]) Д-р мед. **Suchier**: «Орден трихинозов и вегетаріанскій режим».

[3]) Сравн. **A. Mosso**. Ядовитое дѣйствіе сыворотки «муренид». Archiv. exper Path. u. Pharmak. Bd. 25, 1888, S. III. **U. Mosso**. Изслѣдованія о природѣ яда в крови угря. Archivio di biologia Ital. Vol. 12, 1889. pag 229. **Bottard**. Les poissons vènimeux. Paris, 1889. **D'Arras**. Essais sur les accidents causés par les poissons. Paris, 1877.

[4]) **Peterson**. «Наша пища» (Unsere Nahrungsmittel, S. 241).

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

Если нам извѣстно, что чашка кофе, средней крѣпости, содержит около $^{80}/_{100}$ грана «кoффеина», то мы легко можем себѣ представить то вредное вліяніе, которое неминуемо отражается на нашей нервной системѣ от ежедневнаго употребленія этого вкуснаго напитка...

Обыкновеніе выпивать по рюмкѣ водки перед ѣдой, затѣм обременять желудок всякими солевостями, пряностями, мясом, дѣлая при этом щедрым возліяніи пива и вина, оставляют, конечно, едва ощутимым дѣйствіе чашки кофе на притупленную нервную систему. Извѣстному-же запасу жизненной силы, присущему каждому человѣку, задается, при этом, напрасная работа. Таким образом, мало-по-малу, одно вредное послѣдствіе наростает, изо дня в день, на другом, пока, в концѣ концов, образуется тот крупный капитал, проценты с котораго называются болѣзнями, до тѣх пор, пока подобный образ жизни неминуемо приведет к преждевременной смерти...

То предположеніе, что кофе, яко-бы, способствует пищеваренію, как часто приходится слышать, принадлежит к области тѣх добровольных самообманов, к которым прибѣгают, желая оправдать или защитить вкусовую привычку, часто принимаемую за потребность организма. Наоборот, кофе, несомнѣнно, затрудняет пищевареніе, также как и вредно дѣйствует на нервы и на правильность состава крови; это подтверждают, как теорія, так и практика.

Профессор Lewin [1]) говорит в своей почтенной объема книгѣ «**Побочное дѣйствіе лѣкарственных веществ**»: Злоупотребленіе, якобы безвреднымъ кофе может вызвать, как умственныя, так и физическія разстройства. Вездѣ, гдѣ стараются устранить алкоголизм введеніем в употребленіе «кифи», там дают себя чувствовать послѣдствія «кoффеинизма», выражающагося главным образом болями под ложечкой, малокровіем, разстройством кровеобращенія и нервной системы.

В Норвегіи, в нѣкоторых округах, злоупотребленіе дошло до таких размѣров, что сочли нужным основывать «**противукофейные союзы**».

Вот почему, раз признав цѣлесообразность слѣдованія вегетаріанскому режиму, неизбѣжно слѣдует разстаться с милым сердцу многих—кофейником...

Как на новомодный порок среди американок, указывается на «**кофейное пьянство**». В особенности в Сѣверной Америкѣ, между женщинами, как высших, так и рабочих классов, начали появляться самыя угрожающія послѣдствія чрезмѣрнаго питія крѣпкаго кофе. **Кофе** стал играть в Америкѣ роль «**whisky**», для тамошней слабой половины рода человѣческаго, утверждает доктор медицины Lewzynsky, один из выдающихся врачей Нью-

---

[1]) Профессор Lewin. Die Nebenwirkungen der Arzneimittel, s. 248 и 249.

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

горка по женским болѣзням. Весь врачебный персонал Америки вооружился противъ этого бѣдствія, и существуетъ даже предложеніе обратиться къ помощи закона. Надо замѣтить, что Америка, какъ сообщаетъ «Vegetarische Warte» [1]), страна, потребляющая наибольшее количество кофе, а именно свыше 781 милліона фунтовъ ежегодно.

Китайскій чай содержитъ ядовитое вещество «теинъ» и долженъ быть также исключенъ изъ вегетаріанскаго режима.

Профессоръ Lewin сообщаетъ, въ своей книгѣ «**Побочныя дѣйствія лѣкарственныхъ веществъ**» [2]), о случаѣ съ одной прислугой: она пріучила себя съѣдать ежедневно по ½ ф. чайныхъ листьевъ, вслѣдствіе чего начала страдать припадками, похожими на сѣрую горячку. Вообще, какъ профессоръ Lewin сообщаетъ далѣе, злоупотребленіе чаемъ и кофе, такъ же какъ и орѣхами Кола и Гуараной, ведетъ къ весьма тяжелымъ припадкамъ: зрѣніе слабѣетъ, иногда наблюдается двоезрѣніе и шумъ въ ушахъ. Больной мучимъ сердцебіеніями, пульсъ то ускоренъ, то замедленъ, слабъ и неправиленъ. Въ нѣкоторыхъ случаяхъ затрудненно дыханіе и нерѣдко развивается грудная жаба, также мучительные припадки предсердечнаго страха, съ чувствомъ угрожающей смерти. Большинство потребителей чая и кофе страдаютъ головными болями и слабонервностью, разстройствомъ сна, пугливостью, жалуются на чрезмѣрную чувствительность или онѣмѣніе членовъ, дурное расположеніе духа и неспособность къ труду, вслѣдствіе общей вялости... Въ дальнѣйшемъ теченіи, могутъ возникнуть разстройство умственной дѣятельности, меланхолія, всеобщая слабость, подагрическія боли, трясеніе рукъ, конвульсіи, иногда параличъ. Вообще, вся картина получаетъ сходство съ сѣрой горячкой.

Что касается до другихъ, вредныхъ общеупотребительныхъ элементовъ пищи, то, болѣе всего, выдѣляются «**бульоны и пряности**», которые справедливо можно поставить на одну доску, какъ это ни кажется, на первый взглядъ, страннымъ.

«**Бульонъ**», по своей питательности, равняется нулю, тѣмъ болѣе, при общераспространенномъ способѣ его приготовленія, т. е. при отбрасываніи образующейся, при кипѣніи, неаппетитной на видъ сѣроватой пѣны, содержащей именно единственную, болѣе или менѣе, питательную часть бульона, т. е. бѣлковину. «**Бульонъ**» содержитъ ядовитыя вещества «**креатинъ**» и «**креатининъ**», входящія въ составъ **мертвой мышцы**. Вслѣдствіе всего вышеизложеннаго оказывается, что при употребленіи «бульона» въ пищу можетъ быть принимаемъ въ расчетъ только его пріятный вкусъ...

Профессоръ Schweninger заявляетъ въ одной изъ своихъ работъ [1]): «Почему бульонъ пользуется такой славой и вездѣ рекомендуется, это для насъ становится тѣмъ болѣе непонятнымъ, что питатель-

---

[1]) «Vegetarische Warte» 1902, № 14, стр. 337.
[2]) Professor Lewin. «Die Nebenwirkungen der Arzneimittel» S. 248 и 249.
[1]) Professor Schweninger. «Drasche's Bibliothek der gesammten medicinischen Wissenschaft.

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

ность бульона ничтожна, а дѣйствіе находящихся в нем солей, на сердце, далеко не безразлично».

Объемистыя изслѣдованія Kemmerich'a, относительно вреднаго дѣйствія бульона на организм, дали слѣдующій результат: «Концентрированный бульон, принятый в малой дозѣ, повышает скорость и силу біенія сердца (пульса); в больших дозах дѣйствует подобно яду и вызывает смерть, при симптомах паралича сердца».

Сравнивая человѣка с животными, ближе всего подходящими к нему, как по строенію тѣла, так и по органам пищеваренія, наиболѣе подобными ему оказываются нѣкоторыя породы обезьян, в особенности горилла, оранг и чимпанзе. Кишечный канал у них в шесть раз длиннѣе тѣла, как и у человѣка. За исключеніем значительно сильнѣе развитых клыков, их зубы также сомкнуты и совершенно подобны человѣческим, имѣют такое-же количество тупых бугров, хотя, иногда, большей крѣпости и величины. Нижняя челюсть, кромѣ подвижности вверх и вниз, имѣет также и боковое движеніе, в отличіе от плотоядных животных. Смысл этого устройства тот, что растительная пища растирается, а мясная разрывается, к чему и приспособлены рѣзко выступающіе клыки хищников и большіе промежутки между рѣзцами. Обезъяны этих трех пород обладают замѣчательной ловкостью и силой, горилла в особенности (в 4 раза сильнѣе человѣка), тѣм не мелѣе, онѣ отличаются полным отсутствіем хищнических инстинктов и питаются исключительно растительною, сочною, или мучнистою пищею, древесными почками, плодами, также цвѣтами. Зоологи видят в этих фактах доказательство того, что человѣк приспособлен к растительной пищѣ.

За растительную пищу, для человѣка, говорит еще и то экономическое соображеніе, что для полученія одного пуда ржаного хлѣба требуется, как высчитывает **проф. Бекетов** [1]), в двадцать раз менѣе земли, нежели для пріобрѣтенія одного пуда мяса. С этой же точки зрѣнія получает преимущество перед мясом, напримѣр, горох. Опыты **д-ра мед. Ворошилова**, продѣланные им над самим собою, доказали равносильную питательность, как мяса, так и гороха. Питаясь извѣстный період времени одинаковым количеством хлѣба и сахару, он прибавлял к пищѣ, попеременно, то мясо, то горох. При этом вѣс и поддержаніе сил, как при одном, так и при другом режимѣ, оказывались тождественными [2]).

Если задуматься над тѣм, что в простой полевой травкѣ находится все необходимое для построенія таких сильных, громад-

---

[1]) Проф. Бекетов. «Питаніе человѣка в его настоящем и будущем». Стр. 38.

[2]) Д-р мед. Ворошилов. «Изслѣдованіе о питательных свойствах мяса и гороха».

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

ных животных, как рогатый скот, лошадь, слон, то насколько болѣе питательности содержат, к услугам человѣка, зерна злаков и плоды бобовых растеній. Послѣдніе значительно превосходят мясо своей питательностью, при отсутствіи в них возбуждающих и ядовитых составных частей послѣдняго. Они содержат, во-первых, крахмалистыя вещества (углеводы), во-вторых, большое количество альбуминатов (бѣлковых веществ), бѣднѣе водою и в общей сложности содержат на 10%—15% болѣе питательных веществ, нежели их имѣется в мясѣ [1]), не говоря уже о сравнительном богатствѣ их минеральными веществами.

Кромѣ питательных бобовых растеній слѣдует упомянуть о ячменѣ, кукурузѣ, рисѣ, ржи, овсѣ, пшеницѣ, затѣм об овощах, грибах, орѣхах и т. д. и зеленых овощах. Между послѣдними, «шпинат и салат», отличаются особенным богатством минеральных солей, необходимых в составѣ нашей крови.

Самой употребительной овощью у нас является «картофель». К сожалѣнію, однако, относительное содержаніе в нем солей калія и натрія (соды и потассія) весьма невыгодно для нашей крови. В нем находится в сорок раз больше ядовитаго калія, чѣм столь необходимаго нам натрія, т. е. вдвое больше, чѣм в рисѣ, овсѣ, ячменѣ и пшеницѣ, и в двадцать раз больше, чѣм в свекловицѣ. Поэтому, пригодность картофеля, для питанія, весьма малая. На крестьянских дѣтях всего замѣтнѣе послѣдствія этого питанія, во вздутых животах и измѣненіях скелета, указывающих на англійскую болѣзнь. Остается только пожалѣть о первоначальном вывозѣ картофеля из Америки и пересадкѣ его на Европейскую почву.

«Фрукты и ягоды» заслуживают особеннаго вниманія; всѣ они, во-первых, содержат необходимыя для нашей крови и тканей минеральныя вещества, в организованном (оживленном) видѣ. Поэтому сырые, т. е. живые фрукты, всегда должны быть предпочитаемы вареным, или консервированным. Во-вторых, они, своим содержаніем неудобоваримой клѣтчатки, способствуют нормальному отправленію нашего кишечника. Кромѣ того, всѣ согласны в том, что они пріятны на вкус и дѣйствуют освѣжающе. Эти послѣднія свойства, главным образом, основаны на содержаніи во фруктах кислот.

Рекомендуются также «яйца, молочные продукты и молоко», но послѣднее обязательно не в кипяченом, но сыром видѣ [2]). Процесс пищеваренія, совершающійся в человѣческом организмѣ, напоминает процесс броженія, а потому, если отнять от молока, заранѣе, возможность подвергнуться броженію в желудкѣ, оно становится менѣе удобоваримым, так как в нем теряется жизненный принцип. «Внушенная» публикѣ «боязнь туберкулезной

---

[1]) Haten. «Новый способ лѣченія». Т. I, стр. 19.
[2]) Haten. «Новый способ лѣченія». Т. I, стр. 28.

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

зразы от сырого молока», на самом дѣлѣ, лишена основанія... Во-первых: кипяченье молока не гарантируетъ уничтоженія в немъ микробовъ. Во-вторых: желудочный сокъ, будучи в нормальномъ состояніи, вполнѣ обладаетъ достаточной способностью убивать всѣх микробовъ.

В **«нормальном состояніи»** можно содержать свой желудочный сокъ посредством естественнаго для человѣка питанія, т. е. исключеніем из своей пищи всего вреднаго, или, выражаясь кратко— **«вегетаріанством»**...

В своем сочиненіи: **«Питаніе человѣка в его настоящем и будущем» проф. Бекетов** подчеркиваетъ странное явленіе: «Все в техникѣ, кажется, двигается впередъ и притом с необыкновенною быстротою, одна только пища человѣческая остается в том же почти первобытном состояніи. Болѣе или менѣе удобныя комбинаціи отыскиваются как-то сами собою, или помощью поваровъ, метр-д'отелей, и так называемых гастрономов, т. е. по-простy, по-русски—обжор. Наука мало, или вовсе не заботится об **улучшеніи пищи на раціональных основаніях»**. Она, только, объясняет различныя явленія, происходящія во время приготовленія пищи и питья, указываетъ, как удобнѣе, проще и выгоднѣе достигнуть желаемых результатов; но принципов, основ питанія вовсе не трогает, признавая их как бы непогрѣшимыми.

Способъ питанія человѣка—одна из основных причин, опредѣляющих ход физическаго и интеллектуальнаго развитія всего людского рода. Задача эта касается высшаго из вопросов, предстоящих разрѣшенію науки,—вопроса о подчиненіи матеріальной стороны человѣка его духовной сторонѣ.

Даже и в настоящее время, человѣчество отчасти уже разрѣшает вопрос о своем питаніи тѣм, что **«огромное большинство людей питается не мясною и не смѣшанною животно-растительною пищею, а чисто растительною»**, как утверждает **проф. Бекетов**.

С распространеніем земледѣлія, промышленности и цивилизаціи, при соотвѣтствующем увеличеніи народонаселенія, будет уменьшаться, сначала относительное, а потом и абсолютное число домашних животных. Наконец, в исторіи человѣчества наступит період болѣе возвышенной и болѣе распространенной цивилизаціи, чѣм цивилизація нашего времени. И этот вѣк несомнѣнно совпадет с такими временами, когда человѣк будет черпать свои силы исключительно из царства растеній, так как человѣк, самыми обстоятельствами, влечется к растительной пищѣ.

В Европѣ давно существуют Общества покровительства животным, но искусственно созданная потребность нѣкоторой части человѣчества в мясѣ считается достаточной причиной для отнятія жизни у этих заботливо охраняемых существ. Люди до того привыкли ѣсть, или видѣть, как другіе ѣдят мясо, что им, при этом, и в голову не приходит мысль об убійствѣ живот-

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

ныхъ, куски которыхъ лежатъ передъ ними на блюдѣ. Тамъ, гдѣ-то за городомъ, есть бойни, отвратительное, смрадное и кровавое мѣсто, гдѣ рѣжутъ, деруть, рубятъ и цѣдятъ кровь изъ жилъ; но кто же туда заглядываетъ!..

Вспомнимъ пророческія слова нашего извѣстнаго профессора-естествоиспытателя Бекетова: «Будущее за вегетаріанствомъ!..» [1]).

Относительно высокій процентъ хворыхъ, разслабленныхъ и больныхъ растетъ, всюду, не по днямъ, а по часамъ. Тотъ фактъ, что одна чахотка похищаетъ, напр., въ Германіи, до 120,000 жертвъ ежегодно [2]) не можетъ не заставить задуматься даже самыхъ лѣнивыхъ на мышленіе людей...

Помимо «нераціональнаго питанія» (т. е. употребленія мяса, пряностей, чая, кофе, алкоголя и т. п.), помимо, вообще, «антигигіеническихъ условій» склада нашей обыденной жизни, нельзя не призадуматься и надъ «качествомъ комнатной атмосферы», въ которой мы проводимъ большую часть сутокъ,—главнымъ образомъ, надъ «гигіеной нашихъ спаленъ»... Въ послѣднемъ отношеніи страдаютъ, въ особенности, люди незажиточные, довольствующіеся довольствоваться малой площадью своего жилья. Но и среди людей богатыхъ дѣло обстоитъ не важно—отчасти благодаря современному устройству спаленъ. Въ дамскихъ: ковры, мягкая мебель, драпери, богатыя складками шторы, замысловатая рѣзьба всякихъ туалетовъ, столиковъ, шкапиковъ, дающихъ пріютъ въѣдающейся въ углубленія рисунковъ пыли... Въ мужскихъ: какъ часто полнообразныя тучи табачнаго дыма... Нахожденіе только что снятаго бѣлья и платья, разложенныхъ по сосѣдству съ постелью спящаго, служитъ, также, къ ухудшенію качества воздуха въ спальной.

Проф. Флюгге [3]) въ своей книгѣ «**Основы гигіены**», утверждаетъ, что чистота воздуха вліяетъ на тип дыханія, а отсюда и на различныя отправленія тѣла.

«**Platen**» [4]), въ своей книгѣ «**Новый способъ лѣченія**», удѣляетъ цѣлую интересную главу вопросу о томъ: «**Какъ мы должны спать**». Вообще, со всѣхъ сторонъ утверждаютъ, что равномѣрный и достаточный доступъ богатаго кислородомъ воздуха представляетъ самое надежное средство, какъ для предупрежденія болѣзней, такъ и для излѣченія ихъ. Вездѣ поддерживаются эти возврѣнія, въ теоріи. На практикѣ же, -только въ исключительныхъ случаяхъ, напр., въ теченіи тифа...

В Швейцаріи въ «Davos'ѣ», въ санаторіи для чахоточныхъ, какъ я видѣла, теорія эта широко и постоянно осуществляется на практикѣ: пациенты, круглый годъ, спятъ всю ночь при откры-

---

[1]) Бекетовъ. «Питаніе человѣка въ настоящемъ и будущемъ».
[2]) Naturarzt. 1903. Januar.
[3]) Флюгге, профессоръ гигіены и директоръ гигіеническаго института въ Breslauскомъ Университетѣ: «Основы питанія», стр. 166.
[4]) Platen. Часть I, отъ стр. 117 до 134.

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

тых окнах и цѣлые дни проводят, лежа на открытых балконах...

Вообще, относительно того, что спальни «слѣдует провѣтривать», не станет спорить ни один интеллигент, к какой бы національности он ни принадлежал... Разногласіе возникает лишь относительно вопроса: «насколько слѣдует провѣтривать?». Во всяком случаѣ, это провѣтриваніе производится в недостаточной степени, в чем убѣждается всякій, вошедшій утром в любую спальню. Конечно, тѣ времена, когда приписывалось нѣчто вредное имено «ночному внѣшнему воздуху», по счастію, уже канули в область преданій... Но, и теперь еще, как рѣдко встрѣчаешь людей, «дерзающих» спать круглый год при открытых окнах, или форточках!.. «Дерзающих» не бояться «сквозняков!..»

Проф. Virchow [1]) путем опытов доказал, что слой воздуха, непосредственно окружающій спящаго, подоступен обновленію, если не существует разницы температуры наружной и комнатнаго воздуха. Только в этом случаѣ может происходить постоянный обмѣн воздуха в спальнѣ. Такое же требованіе поддерживается извѣстною **Miss Nightingale** [2]), вызвавшей капитальный, составляющій эпоху, переворот, в устройствѣ больниц.

В своей книгѣ «**Основы гигіены**» [3]), составленной для врачей, студентов и завѣдующих различными учрежденіями, **проф. Флюгге** говорит: «Химическія свойства воздуха очень важны для тѣла человѣка, потому что между тѣлом и воздухом существует тѣсное, взаимоотношеніе. Человѣк вдыхает ежедневно около 10 кубических метров воздуха, при чем его газы отчасти поступают в кровь; такое же количество газов с разными выдѣленіями выдыхается легкими и кожею.

Флюгге опредѣляет потребность в притокѣ свѣжаго воздуха в комнату в 32 кубических метра, ежечасно, на каждаго человѣка для того, чтобы в нем было не больше $^1/_{10}$ процента кислорода.

На открытом воздухѣ, положительно в исключительно рѣдких случаях, человѣк может вдохнуть жизнеспособные заразные организмы. Такого рода заражения наблюдались непосредственно близь осѣенных больниц, но уже на разстояніи немногих метров в смежных улицах, со свободным движеніем воздуха, по извѣстным донынѣ наблюденіям, заражения больше не происходит.

Конечно, не слѣдует вдаваться в крайности и предполагать необходимым так называемый «сквозняк». Но, постоянное легкое движеніе воздуха, при непрерывном обмѣнѣ его, вводит свѣжую струю кислорода и удаляет вредныя испаренія, окружаю-

---

[1]) «Naturarzt». 1902. August.
[2]) «Naturarzt». 1902. August.
[3]) **Профессор Флюгге. «Основы гигіены»**. Стр. 162, 182, 431.

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

щія всякій живой организм, в качествѣ его отбросов. Не слѣдует забывать, что открытое в теченіе ночи окно, давая возможность дышать, во время сна, свѣжим, чистым, постоянно возобновляемым воздухом, нисколько не влечет за собою необходимости зябнуть или дрогнуть. Если велѣть, зимою, протопить печь к ночи, укрыться двойным или тройным количеством теплых одѣял (воздухопроницаемых), да притом, приспособляясь к нашему климату, когда, напр. болѣе 20° мороза, держать открытою не всю форточку, а лишь ¼ ея,—то, о непріятном ощущеніи холода, для спящаго, не может быть и рѣчи. Напротив того, спится крѣпко и вкусно и, при таких условіях, сон всегда дѣйствует особенно освѣжающе... При этом, желательнѣе, конечно, напр. для петербуржца, поселяться в высших этажах, так как больше свѣта, меньше долетает уличной пыли, вредных испареній городской почвы и большее содержаніе «озона», в верхних слоях воздуха.

«Озон» есть уплотненный кислород, обладающій значительно высшей способностью соединяться с другими тѣлами, т. е. окислять их. Сгораніе представляет один из видов окисленія. Красящія вещества разрушаются озоном: металлы окисляются им. Всякаго рода органическія тѣла, пыль и нечистоты в воздухѣ окисляются озоном и оттого разлагаются.

Вообще, отчего-бы не быть болѣе послѣдовательными относительно «внушенной боязни простуды»?.. Отчего, напр., не бояться ея, катаясь, в теченіе нѣскольких часов, на тройкѣ, в самый трескучій мороз, а бояться спать, при открытой форточкѣ, в натопленной комнатѣ, под защитою нѣсколькихъ теплых одѣял?..

Любуясь въ Сабль д'Олонн, Аркашонѣ, Трувиллѣ, Діеппѣ, Остенде, Скевенингѣ—множеством дѣтей, с восторгом копошащихся и бѣгающих босоножками по мокрому морскому берегу, жадно ожидающих, чтобы их обдала своими брызгами, картинно надвигающаяся волна, нерѣдко случалось мнѣ видѣть и матерей, моих соотечественниц, «безстрашно» присутствовавших при этих эволюціях... Почему-же, в данном случаѣ, стушевывался «внушенный им страх перед простудой»? Но потому-ли только, что при этом думалось им: «если всѣ позволяют, значит, так можно и так слѣдует»?

И какой-же результат дает подобное отступленіе от «рутиннаго, внушеннаго страха»? Результат тот, что ребятишки, помимо восторга от свободных движеній, на чистом, живительном воздухѣ—никогда, при этом, не простужаются и не только не заболѣвают, но, наоборот, крѣпнут и здоровѣют...

Много семей (постоянно ростущих числом) строго придерживаются не только «раціональнаго режима», но и правила обязательно дышать чистым, неиспорченным воздухом, как днем, так и ночью, в своих спальнях. Конечно, они не произвели, «сразу», рѣзкаго перехода среди суроваго времени года, но приступили к нему, пріучая себя постепенно, и годами проводят на практикѣ то, за что ратуют как наука, так и здравый смысл...

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

С тѣх пор, для них исчезли всякія пугала в видѣ ляморка, кашля, головных болей, инфлуэнцы, ревматизма, ангин, невралгій, желудочных катарров, экземы, бацх стопр'а и пр. заболѣваній, улетучившись, как ночныя тѣни, перед утренней зарей... Не могу не пожелать, от души, того-же и остальным—моим соотечественницам и соотечественникамъ...

Можно бы привести, из исторіи культуры всѣх времен, имена выдающихся представителей мірового ума и энергіи, питавшихся только растительной пищей. Вспомним о **Сакья-Муни** (Буддѣ) и **Пиѳагорѣ**, его современникѣ, об **Эпикурѣ** и **Платонѣ**, об отцах церкви и ревнителях христіанства, **Тертуліанѣ**, **Климентѣ** и **Іоаннѣ Златоустом**; вспомнимъ историка Гезіода, поэта **Овидія**, и в первые вѣка христіанской эры, **Музонія**, **Плутарха**, **Сенеку**, **Порфирія**. Затѣм, послѣ продолжительнаго періода духовнаго упадка, послѣ того как в V столѣтіи угасла послѣдняя искра греческой философіи, в XV и XVI вѣках: венеціанца **Корнаро**, написавшаго на 83 году своей долгой (100-лѣтней) жизни знаменитый «**Трактат об умѣренной жизни**», его современника **Томаса Мора** (автора «**Утопіи**»), во Франціи **Монтэня** (автора «**Опытов**»), в XVII—XVIII столѣтіяхъ бельгійца **Лессіо** (между прочим автора «**Гигіастикон**»), француза **Гассенди** («**Жизнь и нравственное ученіе Эпикура**»), англичан **Рея**, **Коулея**, **Мильтона**, **Эвелина**, **Нока**, **Требона**, далѣе французов: **Боссюэта**, **Гекэ** (врача), **Вольтера** и **Руссо**; в Германіи: знаменитаго основателя современной физіологіи **Альбрехта ф. Галлера** [1]), натуралиста **Линнея**, историка **Гиббона**, экономиста Адама Смита, юристовъ **Бентама** и **Синклэра**, в XVIII и XIX столѣтіи, в Германіи, знаменитаго врача-гигіениста **Гуфеланда** (автора «**Макробіотики**»). В Англіи, хирурга и физіолога **Аберкети** (ученика знаменитаго **Гунтера**), его современниковъ д-ра **Ламбе** («**Отчет о ракѣ**»), и І. Франка **Ньютона** («**Возврат к природѣ**»); наконец, поэтов **Байрона** и **Ламартина**...

Вопрос объ убойной пищѣ был поднят также во «**Французскомъ Институтѣ**», во время великой Французской Революціи, когда также на вопрос о рабствѣ впервые был дан отрицательный отвѣт. Результат остался неизвѣстный; однако, согласно моралисту **Глейзэ** [2]) (1773—1843), о нем дает представленіе статистика Парижа, по которой в 1817 году было съѣдено, в этом городѣ, на 40 милліонов франков меньше мяса, чѣм в 1780 году.

В Америкѣ необходимо упомянуть, далѣе, в XIX вѣкѣ, проф. физіологіи **Сильвестра Грагама** (автора «**Физіологіи питанія**»), ока-

---

[1]) Который пишет между прочим: «Приведенная мною пища (не содержащая мяса) полезна для здоровья; она очень питательна, способствует продленію жизни и предупреждает и излѣчивает болѣзни, имѣющія корень свой в остротѣ крови».

[2]) **Глейзэ** сначала посвятил себя медицинѣ, но уже в студенческое время оставил ее, так как не мог переносит вивисекцій. Он написал книгу «**Новая жизнь**», гдѣ говорит о питаніи человѣка.

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

завшаго много научных услуг нашему дѣлу, но болѣе и болѣе забываемаго послѣдними поколѣніями своих коллег, и в Германіи дипломата и выдающагося ученаго-самоучку Густава фонъ-**Штруве** (автора «**Абэлара и Элоизы**» и «**Растительная пища, как основаніе новаго міровоззрѣнія**»). Этот длинный ряд аристократов ума и нравственной силы еще далеко не полон, но уже достаточно краснорѣчиво свидѣтельствует об отсутствіи необходимости мясного питанія для людей, в цѣлях культуры и цивилизаціи; скорѣе о противоположном. Большое число врачей в рядѣ перечисленных имен ручается и за то, что в этом вопросѣ нравственное начало, т. е. **этика, совпадает с дѣтикой.**

Вмѣсто 65—75 грамм мочевины у мясоѣднаго человѣка, будут 20—25 грамм у вегетаріанца. Дѣло в том, что количество бѣлков в пищѣ опредѣляется при ненормальных условіях, гдѣ бѣлки служат не только средством для пополненія потерь в тканях организма (замѣна непрерывно умирающих клѣток новыми,— невозможная без бѣлка), но и являются источниками живой (мышечной) силы, что очень дорого стоит не только копейку, но и организму, так как дорогіе бѣлки, при своем перевариваніи, вносят в кровь цѣлый ряд отбросов (ксантиновыя основанія, амидокислоты, сѣрную кислоту), между тѣм как углеводы могут вполнѣ служить источниками мышечной силы (образованный из углеводов сахар печень удерживает в себѣ и из него вырабатывает «мышечный гликоген», являющійся непосредственным источником мышечной силы). Нижеслѣдующая таблица ярко рисует обремененіе почек мясной пищей, сравнительно с растительной.

СОСТАВЪ СУТОЧНОЙ МОЧИ.	Мясомъ въ граммахъ.	Хлѣбомъ въ граммахъ.	Отношеніе составныхъ частей.
Количество мочи	1672 к. с.	1902 к. с.	
Содержаніе Мочевины. .	16,2 гр.	20,6 гр.	3,3:1
Мочевой кислоты. .	1,398 »	0,253 »	5,5:1
Креатина.	2,163 »	0,961 »	2,2:1
Всѣхъ органическихъ веществъ.	70,761 »	21,814 »	3,2:1
Кали	3,308 »	1,314 »	2,5:1
Натра	3,991 »	3,023 »	1:1
Извести	0,328 »	0,330 »	1:1
Магнезіи	0,294 »	0,139 »	1:2
Хлора	3,817 »	4,996 »	1:1,3
Сѣрной кислоты . .	1,674 »	1,265 »	1:1
Фосфорной кислоты	3,437 »	1,658 »	2:1
Всѣхъ неорганическихъ веществъ	19,849 »	13,634 »	1,4:1
Вообще всего: . . .	90,610 »	35,448 »	2,5:1

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

На этой таблицѣ, взятой из Учебника физиологической химіи Бунге (стр. 327), вы видите большую разницу въ выдѣленіях человѣка, при питаніи его мясом, или хлѣбом. При исключительно мясном питаніи почки должны выдѣлять органическихъ веществ больше, чѣм второе, противъ питанія хлѣбом, слѣдовательно, каждая прибавка мяса къ пищеной смѣси должна отозваться на дѣятельности почек, въ смыслѣ их утомленія.— Не мудрено, что болѣзни почек съ каждым поколѣніем множатся... Точно так-же утомляется и печень, занятая постояннымъ обезвреживаніем ядов, образующихся при перевариваніи мясной пищи. И мы видим, что от природы плотоядное животное, как собака, послѣ исключенія печени из кровеобращенія (въ опытах профессора Павлова), погибает от мясной пищи в нѣсколько дней...

Несомнѣнно, что и растительная пища (в особенности растительные бѣлки) дает отбросы в обмѣнѣ веществ, для выдѣленія которых и служат наши почки, но количество отбросок значительно меньше, чѣм при мясной пищѣ (какъ мы видим на приведенной таблицѣ проф. Бунге), а поэтому переутомленія выдѣлительных органов не происходит.

D-r H. Lahman [1]) доказал до очевидности, что обычный составъ пищевой смѣси слишком бѣден натром и должен вести к обѣдненію крови этой щелочью, а слѣдовательно к измѣненію ея нормальнаго состава. Постоянный недостаток натра в крови обусловливает всеобщую потребность в поваренной соли, никогда, однако, не могущей замѣнить, в тканях, соли пищеваго натрія, а входящей в кровь, производящей жажду (которою вегетаріанцы никогда не страдают) и ведущей к разжиженію крови, к переутомленію сердца и почек, одним словом,—способствующей преждевременной смерти.

Та или другая пища вліяет не только на здоровье, но и на нрав человѣка. Не менѣе сильно вліяет состав пищи даже и на животных. Так напр. **проф. Либих** упоминает о медвѣдѣ, содержавшемся в Зоологическом Саду, который обнаруживал самый кроткій нрав, пока его кормили одним хлѣбом. Но довольно было прокормить сіо дня два мясом, чтобы сдѣлать злым, задорным, и даже опасным для тѣх, кто за ним ходил.

Еще **Плутарх** утверждал, что «Мясоядѣніе противно не только нашей физической природѣ, но и в других отношеніях вредно. Ум и мыслительная способность тупѣют от пресыщенія и тучности; мясная пища и вино, быть может, придают плотность тѣлу, но это только способствует ослабленію ума». Тот-же **Плутарх** повѣствует в другом мѣстѣ: «Я удивляюсь тому, кто допустил на своем столѣ искаженныя формы мертвых тѣл и потребовал для своего питанія то, что еще так недавно пред-

---

[1]) «Цѣлическое измѣненіе крови, как основная причина всѣх болѣзней». Перевод съ нѣмецкаго.

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

ставляли собою существа, одаренныя движеніем, пониманіем и голосом» [1]).

И странно, почему собственно современный интеллигент возстаетъ и негодуетъ на убійц, когда самъ непрерывно, ничуть надъ тѣмъ не задумываясь, кормится трупами животныхъ, болѣе или менѣе видоизмѣненнымъ кулинарнымъ искусствомъ и, такъ сказать, устраиваетъ кладбище въ своемъ желудкѣ?

Мы, вегетаріанцы, не сомнѣваемся въ томъ, что нормальное питаніе, при соотвѣтствующемъ складѣ жизни, поражающе благотворно вліяетъ не только на физическую, но и на умственную и нравственную сторону жизни человѣка. Но вербовать послѣдователей, на этомъ основаніи, удается рѣдко. Гораздо красноорѣчивѣе, какъ мнѣ кажется, дѣйствуетъ, въ этомъ направленіи, напр. доказательство—**роста вегетаріанскаго движенія, за границей,** откуда мы такъ склонны все перенимать и считать достойнымъ подражанія. Поэтому, заглянемъ, хоть вскользь, на вопросъ о вегетаріанствѣ,—въ дружественной намъ Франціи.

Еще немного лѣтъ тому назадъ слово «вегетаріанецъ» было совершенно неизвѣстнымъ во Франціи и требовался не малый запасъ храбрости, чтобы не стѣсняться всюду возбуждаемаго любопытства и даже насмѣшекъ. Въ отеляхъ, на каждаго вегетаріанца косились; весь персоналъ сбѣгался, чтобы, хотя издали взглянуть на такого «чудака». Когда узнали, что извѣстный театральный критикъ, **François Sarcey**, примкнулъ къ послѣдователямъ вегетаріанства, рѣшили, что онъ «рехнулся». Тѣмъ не менѣе, фактъ этотъ сыгралъ роль боевого сигнала, во всей французской прессѣ, и вопросъ о вегетаріанствѣ «**se trouva sur le tapis**», сдѣлался интересомъ дня.

Однимъ изъ выдающихся сочиненій, по Франціи, по вегетаріанству, слѣдуетъ считать: **Le végétarisme et le régime végétarien rationnel**», **par le D-r Bonnejoy.** Извѣстный терапевтъ, членъ Парижской Медицинской Академіи, **d-r Dujardin-Beaumetz,** написавшій предисловіе къ этой книгѣ, обращаетъ на нее вниманіе просвѣщенной публики и, между прочимъ, говоритъ: «Нельзя не засвидѣтельствовать глубокой признательности д-ру **Bonnejoy,** за интересное и обстоятельное изложеніе богатыхъ и солидно обоснованныхъ данныхъ касательно вопроса о вегетаріанствѣ. Такъ какъ я, лично, единственно вегетаріанскому режиму обязанъ избавленіемъ отъ тяжкой болѣзни, считавшейся **неизлѣчимой,** то счелъ себя счастливымъ уплатить свой долгъ благодарности—призывая вниманіе представителей науки на необходимость серьезнаго изученія и ознакомленія **с вегетаріанством, как одною из основ гигіенической терапіи...**

---

[1]) 250 мыслей философовъ, поэтовъ и ученыхъ, о вегетаріанствѣ и воздержаніи Т. Т. Изданіе «Посредникъ». Москва.

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

Слово вегетаріанец, объясняетъ д-ръ **Bonnejoy**, означает, по этимологіи, **человѣк крѣпкаго здоровья.**

Вегетаріанство—есть ученіе, приводящее к **такому здоровью**: **вегетаріанскій режим** значит **укрѣпляющій режим**, а **не растительный**, как публика, обыкновенно, поверхностно объясняет этот термин. Существует нѣсколько оттѣнков понятія о вегетаріанствѣ, но всѣ они имѣют одно главное, для всѣх обязательное требованіе—полное исключеніе мясной пищи, как в сыром, так и вареном и всяких других видах. Мясную пищу общепринято считать самой питательной, тогда как, наоборот, мясо служит именно самым обильным источником вырожденія и безчисленных болѣзней, преслѣдующих «**некрофагов**». **Некрофаг** означает, в буквальном переводѣ с греческаго,—**трупоѣд**, яркій и вмѣстѣ с тѣм вѣрный термин, получившій права гражданства в Лоанской школѣ, для обозначенія людей, «**устраивающих кладбища в своих желудках**». **Bossuet**, бывшій вегетаріанцем [1]), также не разъ употребляет термин «**некрофаг**».

В Греціи, в первобытныя времена, питаніе было чисто вегетаріанское, что и послужило к развитію колоссальной силы и выносливости, образцами которых являлись атлеты Греціи и ея воины-герои [2]).

В области философіи, в Греціи, уже в древности, самыми выдающимися представителями ея являлись также вегетаріанцы, как напр. величайшій из ученых своего времени, основатель цѣлой школы в Самосѣ, **Пиѳагор** [3]).

В Индіи народы издревле раздѣлялись на касты. **Веды**, священныя книги индусов, строго запрещали почетным кастам употребленіе мяса. «**Некрофагія**» допускалась, исключительно, в низших кастах. Стоило кому-либо из членов почетной касты, хотя раз, провиниться и быть замѣченным ѣдящим мясо, считавшееся «нечистой пищей», как тотчас-же его с позором исключали из среды корпораціи, что, неминуемо, низводило провинившагося в ряды «парієв», предназначенных для самых унизительных работ. Обычай этот переходил неизмѣнно от одного поколѣнія к другому и царит еще и понынѣ, там, гдѣ продолжают главенствовать индусы. Он пустил настолько глубокіе корни, что покорителям страны не удалось его не только искоренить, но даже поколебать. Англичане, требовавшіе от «**Сипаев**» (своих солдат из туземцев); чтобы они откусывали оболочку патронов, пропитанных животным жиром, вызвали этим их ненависть и поголовное возстаніе. Сипаи предпочитали казнь измѣнѣ религіозным традиціям, предписывавшим им вегетаріанское питаніе [4]).

У **Буддистов**, составляющих самую значительную часть населенія Китая и Цейлона, также строго возбраняется употребле-

---

[1]) **Dr Bonnejoy. Le végétarisme et le régime végétarien rationnel** p. 130, 131.
[2]) **Dr Bonnejoy. Le végétarisme et le régime végétarien rationnel** p. 130, 131.
[3]) **Ditto** p. 132, 133.
[4]) **Kingsford. Парижская диссертація.**

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

ніе в пищу животных трупов. Правовѣрный буддист не только не имѣет права убивать животное для съѣденія его, но, даже, считает религіозной заслугой оказаніе ему помощи или ласки. Вегетаріанство буддиста зиждется на вѣрѣ в метемпсихоз (переселеніе душ)[1]).

В Европѣ не малое число буддистов, в особенности в Англіи: большинство из них сектанты Сакіа-Муни. В Лондонѣ они имѣют бонз и буддійскіе храмы. В числѣ жителей Парижа насчитывается до 30.000 буддистов[2]). Вообще, число буддистов превышает 350 милліонов и составляет около четвертой части всего человѣчества[2]).

У **Китайцев** за лишеніе жизни коровы наказывают кнутом и двухмѣсячным тюремным заключеніем. Рецидив вызываетъ изгнаніе[3]).

Ни в чем другом, как в крупной погрѣшности против діэтики, слѣдует искать, напр., причину болѣзней печени, которыя неминуемо овладѣвают европейцами, переносящими с собой в Индію культ «ростбифов», «румстеков», «бифстексов»... Надѣясь укрѣпить ими свои силы, они, наоборот, разрушаютъ мясной пищей свое здоровье.

И у нас, в Европѣ, замѣчается то-же самое, хотя, с нѣкоторым разнообразіем: не только страдают печенью, но процвѣтают: подагра, ревматизм, диспепсія (разстройство пищеваренія) невральгія, нейрастенія, желудочные катарры и пр., что вполнѣ подтверждает воззрѣнія цѣлой плеяды древних философов-вегетаріанцев, приписывавших некрофагіи—большинство страданій и болѣзней, поработивших жалкое, в этом отношеніи, человѣчество.

Наперекор общепринятому предположенію, что вегетаріанскій режим яко-бы ослабляет людей, мы видим доказательство противоположнаго, напр., в большом количествѣ носильщиков и крючников, легко исполняющих свою тяжелую работу—при вегетаріанском питаніи.

Индусы племени Pattamars, употребляемые для разноски почты и телеграмм, дѣлают послѣдовательно, в продолженіе 25 дней, по 20 ліэ (ок. 30-ти верстъ) ежедневно, равномѣрным шагом. При этом, подкрѣпляют себя, только изрѣдка, рисом, небольшой запас котораго берут с собой в мѣшечкѣ, прикрѣпляемом к поясу[4]).

Норвежскіе крестьяне, не знающіе мясной пищи, без утомленія пробѣгают пространство в 3—4 ліэ (около 6-ти верст)

---

[5]) **Catéchisme pouddhique de l'Eglise du Sud á Ceylon**, traduction française. Passim. Paris, 1888. La Morale du Bouddhisme par Léon de Rosny. Passim 1891.

[1]) **D-r Bonnejoy, Le végétarisme et le régime végétarien rationnel.** Paris, 1891, page 116.

[2]) **Филиппов. Энциклопедическій Словарь.** Ч. 1 стр. 552.

[3]) **D-r Bonnejoy. Le végétarisme et la régime végétarien** p. 66.

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

везя телѣжку с багажем, не отставая от ѣдущих рядом, в экипажах, путешественников [1]).

Горнорабочіе Южной Америки, при исключительно вегетаріанском режимѣ, таскают из шахт, на своих плечах, глыбы минеральных руд, вѣсом в 100 кило (около 6 пудов), что продѣлывают по 12 раз в день, поднимаясь по отвѣсной лѣстницѣ, вышиною в 70 метров [2]) (около 35 саженъ).

Th. Hahn [3]) сообщает в своем сочиненіи «**Die natürliche Heilweise**», что в дѣтском пріютѣ, в Албани (Соединенные Штаты), с 1830 по 1838 г., из средняго числа 80-ти дѣтей, умирало 28, при ежодневном питаніи мясом. В слѣдующіе же 3 года, при полном исключеніи мясной пищи, замѣняя ее хлѣбом из цѣльнаго зерна, было только 3 смертных случая (3 идіота, принятые полужизнымп). Подобный же опыт был продѣлан от 1872 до 1875 г. в дѣтском пріютѣ **Spicher'a**, в Швейцарском кантонѣ Appenzell.

D-r Graham [4]) **сообщает,** что во время тяжкой холерной эпидеміи, в Нью-Іоркѣ, не умер ни один вегетаріанец, которых было много, и только нѣкоторые были слегка тронуты болѣзнью.

D-r Trapan, завѣдывавшій в то-же время большим госпиталем в том-же городѣ, утверждает, что, из 12 студентов и молодых врачей (его ассистентов), спасся только один, именно вегетаріанец; всѣ остальные болѣе или менѣе пострадали от холеры.

Один извѣстный физіолог говорит, что предположеніе необходимости мясной пищи для человѣка, потому, что его тѣло состоит из мяса, равняется намѣренію топить локомотив желѣзом, на том основаніи, что он состоит из желѣза...

Англійскіе жокеи и боксеры, употребляющіе обильную мясную пищу, в состояніи, в теченіе короткаго времени, проявлять большую силу, но не в состояніи производить усиленный продолжительный труд.

То, что замѣчается у людей, повторяется и у животных. — **Плотоядныя животныя,** напр., тигр, гіена, лев и пр., выказывают поражающіе **порывы сил,** смѣняющіеся упадком послѣдних, в особенности послѣ ѣды, тогда как **Травоядныя животныя:** лошадь, бык, буйвол, слон и пр. отличаются **громадным запасом сил и выносливости.**

Некрофаги сами соглашаются с тѣм, что если-бы они выдѣли тѣ насилія, убійства, потоки крови, отвратительныя и ужасающія процедуры, которыя вызываются добываніем мясных туш, то девять десятых из них отказались-бы от мясной пищи.

---

[1]) Doctor Capell-Brook.

[2]) Sir Thomas Head, Doctor Layon Playfair, Darwin.

[3]) Th. Hahn. Du Régime naturel. 1876. Saint Gell. D-r Bonnejoy, Le végétarisme et le régime végétarien rationnel, p. 80.

[4]) D-r Graham. Conférence sur la Chasteté pour les jeunes gens, 2-e édition Berlin, 1869.

D-r Bonnejoy. Le végétarisme et le régime végétarien rationnel, p. 80.

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

Но все это только часть доводов против мясной пищи; болѣе ярко—рисует намъ физіологическая химія, предупреждая о тѣхъ опасностяхъ для здоровья и даже жизни, которымъ мы подвергаемся, питаясь мясомъ. Моментально, вмѣстѣ съ прекращеніемъ жизни животнаго, начинается въ его трупѣ процессъ разложенія, хотя зловонные газы еще не тотчасъ развиваются. Всякому мяснику извѣстно, что если онъ себя поранитъ тѣмъ-же ножемъ, которымъ вырѣзалъ животное, то онъ подвергается неминуемой опасности заражения птомаинами т. е. гнилостными алкалоидами, если предварительно не обезопаситъ себя вовремя, соотвѣтственнымъ антисептическимъ средствомъ. Это—относительно «здоровыхъ» животныхъ, а не безъизвѣстно, что попадаютъ на бойни—и больныя...

Вообще, не подлежитъ сомнѣнію, что некрофаги не въ состояніи, при чрезмѣрномъ употребленіи мясной пищи, пользоваться продолжительное время цвѣтущимъ здоровьемъ и платятъ щедрую дань болѣзнямъ. Вотъ одна изъ далеко не малозначительныхъ причинъ, вызывающихъ все понижающуюся долговѣчность жителей городовъ.

Помимо общеизвѣстной современной, антигигіенической одежды, въ особенности женщинъ, и вообще ненормальнаго образа жизни, некрофагія также вліяетъ на красоту формъ человѣческаго тѣла. Это доказывается сравненіемъ «анатомическихъ экземпляровъ» высшихъ слоевъ общества, совершенно удалившихся отъ типа красоты древнихъ грековъ—съ жителями деревни (т. е. вегетаріанцами по необходимости).

Опытъ показываетъ, что употребляющіе мясо гораздо воспріимчивѣе къ заразнымъ болѣзнямъ и чаще умираютъ отъ нихъ, нежели вегетаріанцы. Оно и понятно, такъ какъ міазмы и культуры микробовъ находятъ благотворную почву въ этихъ организмахъ, содержащихъ въ изобиліи остатки обмѣна веществъ и гнилостные продукты мяса, между тѣмъ, какъ наши защитники отъ микробовъ [1]) представляются безсильными и не могутъ сопротивляться врагамъ.

Кромѣ ядовитыхъ веществъ, присущихъ «злорокому» мясу, гастрономы глотаютъ и другіе, еще болѣе опасные микробы разложенія, содержащіеся въ разныхъ копченьяхъ, соленьяхъ, маринадахъ и другихъ, такъ называемыхъ, «деликатессахъ». К этому перечню не мѣшаетъ еще добавить: (живые) сыры, разнообразную «стрекнувшуюся дичь» (съ высоко цѣнимыми знатоками «haut goût)» и всесвѣтно распространенные «Foie-gras»), т. е. паштеты изъ жирѣющей печени больныхъ гусей и пр. Для фабрикаціи этихъ паштетовъ, притворяются лапы живыхъ гусей, вблизи топятся очаги, что способствуетъ увеличенію и ожиренію печени [2])... «Гурманы» наслаждаются этими продуктами пытки...

Частые случаи привлеченія къ суду владѣльцевъ колбасныхъ производствъ открывали завѣсу, за которой видѣлись больныя

---

[1]) Д-р мед. А. П. Зеленковъ «Біологическія Бесѣды», выпускъ I. 23 и слѣдующія.

[2]) D-r Bonnejoy. Le végétarisme et régime végétarien rationnel, page 45.

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

и разлагающіяся части труповъ [1]). Острыя приправы, въ особенности перецъ, искусно скрадывали дѣйствительность...

Въ Англіи добываніе болѣе вкуснаго мяса доведено до **высшей степени** утонченности: большая часть откармливаемыхъ съ этой цѣлью быковъ представляетъ собою шарообразныя, обросшія жиромъ фигуры. Наиболѣе цѣнимый англичанами типъ «**Дюргамскаго**» быка представляетъ своего рода **уродство**: громоздкое туловище его опирается на четыре несоразмѣрно миніатюрныя ноги. Свиньи, бараны, гуси, утки, куры и пр. домашняя живность представляютъ собою, въ Англіи, образцы **уродливаго** ожирѣнія.

Хотя рыбье мясо не содержитъ тѣхъ ядовитыхъ составныхъ частей, которыя являются принадлежностью мясныхъ труповъ, вегетаріанство не причисляетъ его къ «своимъ» пищевымъ продуктамъ, потому что развивающійся въ рыбномъ трупѣ ядъ создаетъ громадную опасность отравленія. Эта опасность тѣмъ болѣе велика, что содержащее ядъ рыбье мясо можетъ не возбуждать вкусоваго отвращенія.

Въ древности противъ некрофагіи выступали философы — разсужденіями о нравственности, а въ наше время, мало-по-малу, подымаютъ свой голосъ логика, разсудокъ и діэтика.

Д-ръ мед. Debreyne [2]), приговоренный на 30-мъ году жизни къ смерти, вслѣдствіе злой чахотки, поступилъ въ **Орденъ Траппистовъ** (Ordre de la Grande Trappe). «**Трапписты**» — монашескій орденъ: монахи ходятъ въ рясахъ, безъ бѣлья, спятъ въ гробахъ на соломѣ и строго соблюдаютъ обѣтъ молчанія, имѣютъ право, кромѣ молитвъ, лишь привѣтствовать другъ друга словами «Memento mori» (Помни о смерти [3]). Благотворные результаты для **д-ра Debreyn'а** не заставили себя долго ждать, такъ какъ монахи строго придерживаются вегетаріанскаго режима. Монахъ **д-ръ Debreyn** [4]) сдѣлался врачомъ въ **Монастырѣ Ордена Траппистовъ**. Вмѣсто того, чтобы умереть, какъ онъ былъ убѣжденъ, онъ увидѣлъ, къ своему удивленію, что его фагоциты, окрѣпнувъ, вслѣдствіе устраненія мясной пищи, вполнѣ могли справиться съ своей трудной задачей и уничтожить туберкулёзныя бациллы.

Дѣло въ томъ, что самозащита нашего организма [5]), самаго совершеннаго изъ всѣхъ, стоитъ въ полной зависимости отъ качествъ крови и тканей нашего тѣла, которые, въ свою очередь, зависятъ отъ качествъ принимаемой пищи. Съ другой же стороны извѣстно, что мясная пища вноситъ въ нашу кровь втрое больше отбросовъ,

---

[1]) **Revue générale de clinique** du 26 novembre 1890. Paris. **D-r Bonnejoy. Le végétarisme** etc., p. 45.

[2]) **Decaisne, L'univers illustré.** Mars 1876.

[3]) **Энциклопедическій Словарь Филиппова.** Томъ III, стр. 3264.

[4]) **D-r Bonnejoy. Le végétarisme et le régime végétarien rationnel,** p. 75—76.

[5]) **Д-ръ мед. А. П. Зеленковъ. Біологическія Бесѣды.**

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

чѣм растительная. Организм нашъ требует очень малаго для поддержанія жизни, поэтому все излишнее в нашей пищѣ является причиною разстройств питанія и других функцій и нарушает гармонію нашего существованія.

Вообще, мы ѣдим слишком много. **Проф. Foussagrives** [1]) пишет: «тѣ, которые говорят о воздержаніи ѣдят много; тѣ, которые умалчивают о нем—ѣдят слишком много»...

Вегетаріанскій режим, который, судя по общераспространенному мнѣнію, ослабляет и укорачивает жизнь, по мнѣнію д-ра **Debreyn'a**, способствует укрѣпленію и долговѣчности. По его наблюденіям, в теченіе 27-ми лѣт, проведенных им в Монастырѣ, он не видѣл ни одного случая удара, разрыва сердца, водяной болѣзни, подагры, почечных камней или рака. Всевозможныя эпидеміи, между прочими холерная, производившая страшныя опустошенія по сосѣдству с Монастырем, останавливались у порога обители.

Д-р Jackson [2]), старшій врач больницы для душевно-больных в **Bansville'ѣ** (в Америкѣ) сообщает: «Я всегда считал невозможным вылѣчивать моих больных без устраненія мясной пищи и смотрю на мясо, как на несомнѣнную преграду для радикальнаго налѣченія. Очевидно, что труп животнаго содержит какое-либо непитательное начало, настолько сильно возбуждающее нервную систему, что вызывает истощеніе и перерожденіе ея, до такой степени, что она вполнѣ лишается жизнеспособности. При этих условіях истощенія возникает ненормальная реакція, требующая возбужденія и поэтому неотразимое влеченіе к алкоголю. Каждый пацієнт, подвергающійся нашему лѣченію, принужден, согласно моим правилам, абсолютно воздерживаться не только от всякаго рода мяса, но и от спиртных напитков, чая, кофе и табаку. Подчиняясь этим требованіям, пользуясь движеніем и чистым воздухом, при полном отсутствіи какого-либо лѣкарственнаго лѣченія, пацієнты по прошествіи не болѣе шести мѣсяцев совершенно теряют всякое влеченіе к спиртным напиткам и обрѣтают цвѣтущее здоровье».

Глэзе [3]), выдающійся философ-моралист начала IX столѣтія, был строгим вегетаріанцем. Он сначала изучал медицину, но не будучи в состояніи выносить вивисекціи, измѣнил первоначально избранной профессіи. Его замѣчательное сочиненіе, в трех томах in-8°, болѣе 1300 страниц, **Тализія** или **Новое существованіе** (**Thalysie ou la nouvelle exsistence**) заслуживает быть названным «**Библіей современнаго вегетаріанства**».

D-r Saffray [3]), извѣстный французскій гигіенист, находит, что мясо служит только возбуждающим средством, на подобіе алкоголя, но ничуть не укрѣпляющим, как стараются доказать софизмами—мясоѣды.

---

[1]) **Miss Kingsford.** Парижская диссертація.
[2]) **D-r Bonnejoy.** Le végétarisme etc. Page 109.
[3]) **D-r Bonnejoy.** Le végétarisme et le régime végétarien rationnel.

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

Мясная пища ослабляет в умственном и физическом отношеніи. «Удары плѣтки», могут, временно, понудить к работѣ плохую лошадь, но в ущерб ея трудоспособности...

D-r Hutchinson [1]), в Лондонѣ, дѣлал Доклад в Національномъ Гигіеническом Обществѣ, в котором критически относся к господствующему в Англіи питанію преимущественно мясом, доказывая, что мясо, вообще, дает менѣе теплоты и сил, нежели растительная пища.

Другой англійскій врач **D-r Allinson** [2]) доказываст в своем сочиненіи: **Le végétarisme et la santé**, что вегетаріанскій режим предохраняет от большинства болѣзней. Что сердце вегетаріанца бьется медленнѣе, нежели сердце мясоѣда, отчего вегетаріанцы долговѣчнѣе послѣдних. Вегетаріанец менѣе нервен, менѣе подвержен возбужденію, и поэтому не так скоро истощает свою жизненность. Анэмія встрѣчается очень рѣдко, так как зелень и стручковые овощи содержать большое количество ассимилируемаго желѣза. Очень рѣдки случаи болѣзней кожи, также душевныя болѣзни, алкоголизм и др. **D-r Allinson** утверждает, что если бы во всѣх больницах для душевно-больных ввели вегетаріанскій режим и устранили всѣ остальныя возбуждающія средства, то случаи выздоровленія были-бы несравненно чаще.

Вегетаріанцы рѣдко подвергаются заражснію, поэтому эпидеміи им не страшны.

В лицѣ д-ра Allinson'а говорит двадцатилѣтній опыт вегетаріанца, не только на самом себѣ и всей семьѣ его, но и на многочисленных пацієнтах.

Даже французскій «**Охотничій Журнал**» [3]) удѣляет пространную статью вегетаріанству, конечно, смотря на послѣднее односторонне, т. е. исключая не менѣе выдающуюся этическую сторону его, как и подобает журналу с таким наименованіем. На столбцах этого журнала подробно разбирался вопрос: почему вегетаріанцы выносливѣе мясоѣдов? Причина этого вытекает из двойнаго факта: во-1-х потому, что мясо содержит само по себѣ мочевую кислоту; во-2-х потому, что из него образуется та-же мочевая кислота. А чѣм болѣе циркулирует в крови этого продукта неполнаго окислѣнія бѣлковых веществ, тѣм болѣе ткани нашего тѣла будут склонны к воспаленію и раздраженію. Наши органы выдѣленія обременены этим веществом, и как только требуется необыкновенное напряженіе мышц — тотчас сказывается перутомленіе, так что задержанные в крови отбросы и яды мѣшают мышечным сокращеніям. Это накопленіе мочевой кислоты отсутствует у вегетаріанцев и в этом обстоятельствѣ покоится их физическая выносливость.

---

[1]) **La Réforme alimentaire. 1903. Mars № 3, p. 53.**

[2]) **Ditto 1903. Mars № 3, p. 53—54. D-r Allinson, Le végétarisme et la santé.**

[3]) **Ditto. 1903. Avril — 4 p. 73.**

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

Книга д-ра **Dock'a** (**D-r Dock. De l'hygiène medicatrice**) содержит не мало фактов, разсуждений и выводов, относительно вегетаріанства вообще.

«Никто не может спорить против того, что число больных и слабых постоянно растет. Человѣчество вырождается», пишет д-р **Fonssagrives.**

Автобіографія французскаго доктора **Bureau de Villeneuve** [1]) даетъ намъ интереснія свѣдѣнія о немъ, какъ о вегетаріанцѣ. Происходя отъ родителей ревматиковъ и подагриковъ, ему несомнѣнно предстояло то-же. Серьезно заболѣвъ хроническим суставнымъ ревматизмом в правом колѣнѣ, переходящим вскорѣ и на лѣвое, ему грозили в будущем еще болѣе жестокія страданія. Как утопающій хватается за соломенку, доктор **Bureau de Villeneuve** перешел на вегетаріанскій режим и, благодаря ему, в теченіе непродолжительнаго времени, совершенно избавился от наслѣдственной болѣзни. «Зная», пишет он, «что мочевая кислота является причиной этих болѣзней, я рѣшил не вводить болѣе в свою кровь креатина, содержащагося в мясной пищѣ. Я перестал ѣсть мясо, и мои ревматическія боли исчезли; отсутствовавшій аппетит вернулся, и здоровье мое стало цвѣтущим. Но я должен присовокупить, что проведеніе моего новаго режима требовало большой настойчивости. Явились многочисленныя препятствія, не от меня самого исходящія, но от окружавших меня лиц. Члены моей семьи, друзья, даже прислуга моя, употребляли всевозможныя средства, чтобы помѣшать мнѣ в исключеніи мяса из моей пищи. Затѣм, мнѣ объявили, что я слишком жирѣю. Дѣло в том, что, в началѣ моего вегетаріанства, я, дѣйствительно, сталь видимо полнѣть, так как не умѣл разнообразить своего режима и ѣл слишком много мучного. Нѣсколько паровых ванн и добавленіе большаго количества зеленых овощей уменьшили мою несвоевременную полноту. Затѣм, мнѣ объявили, что у меня, неминуемо, наступит упадок сил. Моей давнишней привычкой были занятія домашней гимнастикой. Как только я прекратил употребленіе мяса, я сталь ежедневно заниматься ею, с цѣлью провѣрки моей мышечной силы: я убѣдился, что она прибывает!... Тогда, окружающіе меня придумали новую помѣху,—однообразіе в пищѣ. Но и это им не удалось, так как, несмотря на исключеніе мяса из моих пищ, оставался, как я это доказал, богатый выбор».

Всѣ эти доводы слышит, постоянно, каждый из нас, вегетаріанцев. Можно-бы еще значительно обогатить этот список доводов, столь мало обоснованных...

Напр., говорят, что вегетаріанствовать дорого и не всякому по карману: практика, однако, доказывает прямо противоположное...

Говорят, что лишать себя мясной пищи слишком трудно. Но стоит только привыкнуть к вегетаріанскому режиму, тогда

---

[1]) **Dr Bureau de Villeneuve. Autobiographie**, II partie. Chap. XII, § 6.

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

исключеніе мяса из пищи становится даже пріятным и доходит, со временем, до того, что один вид мяса, в особенности сырого— становится противным.

Благодаря господству мясоѣдѣнія и алкоголизма, вполнѣ здоровые люди встрѣчаются теперь рѣдко: почти каждая семья имѣет своего больного. Смертность между дѣтьми увеличивается. Англичане, как народ, во всем, прежде всего, практичный, начинают вводить оригинальный пріем против повышающейся у них смертности дѣтей. Они стали требовать от своих кормилиц свидѣтельства о вегетаріанствѣ, считающемся ими равносильным трезвости [1]). Одинаковыя требованія, для предохраненія от катастрофъ, стали предъявлять и желѣзнодорожныя компаніи и Англіи к своим кочегарам, машинистам и стрѣлочникам [2]).

Статистическія свѣдѣнія [3]) показывают, что число жертв алкоголя также очень ростет. Моралисты мечут громы и молніи; общества трезвости дѣйствуют сколько старательно, столько безплодно. Ученыя общества нескончаемо спорят о самом вопросѣ.... до потери его из виду.... а никто из них не останавливается на безубойном питаніи, т. е. на единственном дѣйствительном средствѣ для избавленія от алкоголя.... Зло непоправимо до тѣх пор, пока не примутся за уничтоженіе его в корнѣ, т. е. не обратятся к безубойному питанію. Напрасны иныя мѣры, алкоголизм будет продолжать свое тріумфальное шествіе....

Алкоголь царит всюду, начиная от дворца богача до подвала. бѣдняка: послѣдній старается заглушить им свое горе—первый разогнать свою гнетущую скуку. А, между тѣм, вегетаріанцы в один голос утверждают, что, с оставленіем ими мясной пищи, всякая потребность в алкоголѣ исчезает, так как путь полнаю воздержанія от всѣх спиртных напитков, согласно мнѣнію представителей обширной противуалкогольной литературы, является **единственным дѣйствительным, радикальным средством** против главнаго источника человѣческих бѣдствій—пьянства.

Вообще, несоблюденіе основных законов гигіены ведет за собою самыя пагубныя послѣдствія. Поэтому, вегетаріанки предоставляют трупоѣдкам обычай безсмысленнаго зашнуровыванія себя в кирасу, именуемую корсетом, который, видоизмѣняя органы, уродует их, препятствует их правильной дѣятельности и представляет самое удобное средство для пріобрѣтенія чахотки, выпаденія внутренних органов, грыж и пр. болѣзней.

---

[1]) D-r Bonnejoy. Le végétarisme et le régime végétarien rationnel, page 308.

[2]) D-r Bonnejoy. Le végétarisme et le régime végétarien rationnel, page 307.

[3]) Docteur Bonnejoy. Le végétarisme et le régime végétarien rationnel.

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

Некрофагія, корсет и наслѣдственность—три главныя причины вырожденія красоты женскаго тѣла, такъ значительно удаляющагося отъ типа Венеры Милосской....

Чистый воздухъ, въ комнатѣ, не исключая ночи—безусловно необходимъ для избѣжанія болѣзней и укрѣпленія легкихъ.

D-r Duck (Saint-Gall) говоритъ: «Воздухъ, который мы вдыхаемъ, имѣетъ еще болѣе крупное значеніе, нежели пища, которую мы употребляемъ». Испорченный воздухъ вызываетъ многочисленныя болѣзни, невралгію, приливы крови къ головѣ, безсонницу, головокруженіе, малокровіе, золотуху и даже легочную чахотку. В особенности важенъ составъ воздуха спальни, въ которой проводится около трети жизни, поэтому, какъ безсмысленно обыкновеніе отводить (большей частью ради тщеславія)—наилучшую комнату для гостиной, оставляя, часто, наихудшую для спальни.

D-r Bonnejoy [1]) утверждаетъ, что одна изъ главныхъ причинъ безсонницы, почему-то еще мало изучаемая,—лежитъ въ испорченномъ воздухѣ спальни.

Воздухъ въ присутственныхъ мѣстахъ, конторахъ, мастерскихъ и пр., въ которыхъ большинство интеллигентовъ проводитъ большую часть дня, извѣстенъ всякому посѣтителю своими дурными качествами. Вотъ почему, люди, находящіеся долгое время въ подобныхъ помѣщеніяхъ, безъ достаточнаго притока чистаго воздуха, имѣютъ блѣдный и нездоровый видъ—явное доказательство борьбы и истощенія силъ организма.

Нельзя не пожалѣть, что и съ этимъ требованіемъ гигіены недостаточно раціонально (теоретически и практически) знакомятъ въ нашихъ учебныхъ заведеніяхъ....

Дыхательная функція есть функція самая необходимая для жизни. Можно голодать цѣлыми недѣлями и продолжать жить, на счетъ запасовъ тканей, но прекращеніе дыханія, хотя-бы на нѣсколько минутъ, можетъ прекратить жизнь навсегда...

Такъ какъ воздухъ является пищей, принимаемой постоянно, то качество его тѣмъ болѣе имѣетъ значенія.

Тѣмъ не менѣе, отсутствіе чистаго воздуха ощущается вездѣ, не только въ лачугѣ бѣдняка, но и въ хоромахъ богачей.

Постоянно испорченный комнатный воздухъ не менѣе опасенъ, чѣмъ заразные міазмы.

Поддерживаніе постояннаго притока чистаго воздуха равносильно прегражденію доступа болѣзнетворнымъ микробамъ.

Нѣтъ сомнѣнія, что ни одинъ гигіенистъ не можетъ одобрить богатаго убранства жилищъ драпировками и коврами, служащими разсадниками болѣзнетворитой пыли.

---

[1]) D-r Bonnejoy. Étude sur l' insomnie microbique. Journal de la Santé. 10 Avril. 1887.

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

Можно смѣло поставить на одну доску, как искусство обойщика, так и повара-некрофага: первый дѣйствует губительно на легкія, второй—на желудки....

Вода благотворно дѣйствуетъ на весь нашъ организмъ. В зависимости отъ температуры, примѣненіе ея то возбуждаетъ, то успокаиваетъ, смотря по надобности, и служитъ сильнымъ терапевтическимъ агентомъ. Но гидротерапія есть обоюдоострый ножъ. Прибѣгать къ ея услугамъ слѣдуетъ обдуманно, со знаніемъ дѣла, и, главное, безъ фанатизма...

К пастору **Кнейпп**, в **Вёрисгофен**, стекались массами страждущіе, со всѣхъ концовъ свѣта, и находили исцѣленіе. Книги его: «**So soll Ihr leben**» и «**Meine Wassercur**» много содѣйствовали распространенію водолѣченія; онѣ выдержала 50 изданій и переведены также и на русскій языкъ.

Солнце и воздухъ занимаютъ почетное мѣсто на пути к здоровью. Еще въ глубокой древности, врачамъ было извѣстно благодѣтельное дѣйствіе **солнечнаго купанья** «les héliоses», как говорятъ французы, производя отъ греческаго слова **helios, т. е. солнце** [1]). Древняя физіатрія (Naturheilmethode) предписывала это купанье разслабленнымъ, нервнымъ, чахоточнымъ, анэмичнымъ и выздоравливающимъ [2]).

Физіологическое дѣйствіе **воздушно-солнечнаго купанья** состоитъ в слѣдующемъ: солнце имѣетъ тепловое вліяніе на нервы, послѣдніе благотворно реагируютъ на волосные сосуды кожи и на потовыя железы. Вслѣдствіе этого наступаетъ улучшеніе кровообращенія и усиленный притокъ крови к поверхности тѣла, наконецъ, благотворная испарина.

О пользѣ **гимнастики и спорта** никто не станетъ спорить, но, к сожалѣнію, не достаточно настаиваютъ на преимуществѣ движенія именно на **чистомъ воздухѣ**, и слишкомъ мало пользуются у насъ прелестями **зимняго спорта**. Между тѣм, помимо **катанья на коньках, на лыжах и с гор**, имѣется очень распространенное в **Швеціи и Норвегіи катанье на салазках, «Rennwolff»**. Эти особаго рода салазки могли-бы с успѣхом получить права гражданства и у насъ. Полозья соединяются перекладиной, лежащей на двух стойках. Стоя одной ногой на перекладинѣ—другою отталкиваются. Тогда как для лыж требуется возможно глубокій, неразрыхленный снѣг, для салазок «**Rennwolff**» необходимое условіе—болѣе упругая дорога, напр. шоссе, для того, чтобы отталкивающая нога находила нѣкоторое сопротивленіе. При этом катаньи легко достигается замѣчательная быстрота, доходящая до двадцати верст в час.

---

[1]) D-r Bonnejoy. Le végétarisme et le régime végétarien rationnel, p. 256.
[2]) Ditto. Page 256.

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

Наконецъ, самымъ интереснымъ зимнимъ спортомъ является «парусное катанье по льду». В Германіи оно все болѣе и болѣе распространяется. Рыбаки перемѣщаютъ, на зиму, свои лодки на сани, к которымъ их основательно прикрѣпляютъ, и катаются подъ парусами, по льду. В Сѣверной Америкѣ этотъ видъ спорта принимаетъ грандіозные размѣры. На Швейцарскихъ Озерах, в особенности в долинѣ St. Moritz, в Oberengadin, это катанье, подъ парусами, на льду, служитъ средствомъ для лѣченья. Там образовался цѣлый курортъ, все болѣе и болѣе посѣщаемый больными и жаждущими отдыха и укрѣпленія расшатаннаго здоровья.

Желательно было бы также широкое распространеніе обыкновенія ходить в **сандаліях** (или вовсе без обуви). Ноги—та часть тѣла, которая болѣе всего страдает от тѣснаго заключенія в непроницаемую кожу обуви. Хожденіе босиком по свѣже выпавшему снѣгу, по росѣ, по мелкой водѣ (**Schneetreten, Wassertreten**), или минутное обливаніе ног водой из-под холоднаго крана, посредством одѣваемой на него кишки (**Kneguss**), помимо доставляемой пріятности, предохраняют от простуды, уничтожают лишнюю зябкость и дают хорошій толчок кровообращенію.

Табак был первоначально пересажен в Европу в качествѣ декоративнаго растенія; вскорѣ послѣ того он очутился, увы, к услугам прихоти...

Природа строго наказует за всякій грѣх против своих законов, хотя человѣк в своей близорукости этого часто и долго не подозрѣваетъ и не замѣчает. Подобно тому, как вода, капля за каплей, точит камень, каждая погрѣшность напа относительно требованій нашего здоровья не проходит для нас безслѣдно.

Вред, причиняемый **табаком** [1]), происходит от содержащихся в нем сильных ядов: **никотина, никотиина, синильной кислоты** и др.

В чистом видѣ, **никотин** представляет чрезвычайно сильно и быстро дѣйствующій **ядъ**: 1/4 капли **никотина** убиваетъ кролика; 1/2 капли лишает жизни собаку; болѣе высокая доза **никотина** дѣйствует смертельно на человѣка, вызывая общія мучительныя судороги. Еще болѣе сильный пріем вызывает почти моментальную смерть.

Никотіанин, или табачная камфора—раздражает языкъ, слизистую оболочку зѣва и носа, вызываетъ головную боль, тошноту и, подобно **никотину**, быстро отравляет.

Окиссуглеродный газ, нерѣдко служащій орудіем самоубійства, является главной составной частью **табачнаго дыма**. Находящаяся в том же табачном дыму **синильная кислота** всѣм извѣстна, как сильнѣйшій яд.

---

[1]) Доктора медиц.: **Brochard, Bertherend, Jea Seaver**, Профессор **Hitschcook**.

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

Всѣ ядовитыя части табака дѣлают употребленіе его несомнѣнно вреднымъ и ведущимъ за собой губительныя послѣдствія: острое отравленіе, тошноту, рвоту, головокруженіе, сердцебіеніе, принимающее впослѣдствіи хроническую форму. Мало-по-малу сказывается ослабленіе нервной системы.

Нейрастенія есть болѣзненное состояніе, чаще всего вызываемое хроническим отравленіем **алкоголем** и **никотином**.

Люди, обремененные умственной работой, сплошь и рядом, усердно предаются куренью, ожидая от него болѣе блестящих результатов для своей творческой работы. Дѣйствительно, сначала они этого достигают благодаря повышенной возбудимости нервов, но, затѣм, быстро расточив запас умственных сил своих, они ускоренно тратят этот драгоцѣнный капитал свой, вмѣсто того, чтобы, продолжительно, благоразумно пользоваться только процентами с него. Сердечная дѣятельность мало-по-малу слабѣет, желудок и кишечник работают болѣе вяло, слизистая оболочка зѣва воспаляется, страдают глаза, пастунает безсонница, все чаще меланхолическое настроеніе духа, начинает страдать память...

Извѣстный врач **Гуфеланд** говорит: «Куренье есть одна из самых необъяснимых привычек. Нѣчто нечистое, ѣдкое, зловонное дѣлается настолько жизненной потребностью, что человѣк не может быть весел, соображать, работать—не пропустив через нос и рот извѣстной порціи дыма»...

Кромѣ того, куренье увеличивает число без того многочисленных потребностей человѣка и создает новый вид рабства...

Д-р мед. Brochard высказывает мнѣніе, что малочисленность дѣтей в нѣсколькихъ семьях находится в прямой зависимости от чрезмѣрнаго куренья родителей, а также, что, благодаря насыщенному табачным дымом комнатному воздуху, рост и развитіе новорожденных дѣтей затрудняются и ухудшаются. То же самое подтверждает и д-р мед. **Berthereud**, который считает табачный дым разносильным яду для маленьких дѣтей. Изслѣдованіе д-ра мед. **Jen Seaver'a** и профессора **Hitschcoock'a** над студентами, установили, что «некурящіе» несравненно болѣе выигрывают в вѣсѣ, ростѣ и развитіи грудной клѣтки, нежели «курящіе».

Потребители **алкоголя** приводят в свое оправданіе давность употребленія, исходящаго со времен сѣдой старины. Курильщики не могут привести даже и этого довода въ свою пользу, так какъ табак начал входить в употребленіе только с 1700-го года.

Как церковь, так и правительство [1]) всюду энергично возставали против распространенія этого вкусового средства. Но даже когда в Россіи курильщикам начали отрѣзать носы, а в Турціи проталкивать чубуки через ноздри, то и это не отпугнуло

---

[1]) **Vegetarische Warte**, 1903 den 23 April, № 8, S. 172.

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

охотников до «**чертова зелья**»,—как у нас старовѣры и по сей час называют табак. Никакіе запреты и законы не приводили къ цѣли...

Надо надѣяться что болѣе благих результатов достигает «**вегетаріанство**», ведущее борьбу и противъ табака—какъ одного изъ враговъ, разрушающих здоровье. Пора опомниться, здоровье выше всѣх благ на свѣтѣ! **Долой табак!..**

Жена д-ра мед. **О. К. Зеленкова.**
(«**Вегетаріанка**»).

Автор высылает «Я НИ КОГО НЕ ѢМ»!
наложеннымъ платежомъ.
Цѣна 2 рубли и пересылъ.
(За пересылку 55 к.).
АДРЕС АВТОРА: Петербургъ, Суворовскій проспектъ, 39, кв. 40.

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

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

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВЪ [1].

Супы, супы-пюре, бульоны и пр.	номер.	стран.
Борщок (в чашках)	85	143
Борщок из свеклы со сметаной (в чашках)	198	203
Борщок из свекольника молодого (в чашках)	115	162
Борщ вродѣ «Малороссійскаго»	67	128
Борщ в родѣ «Польскаго»	8	87
Борщ из свекольника молодого, с шампиньонами	146	181
Борщ из свеклы квашеной с грибами бѣлыми сушеными	285	237
Борщ с ушками из грибов	317	256
Борщ «Ялтинскій»	28	103
Ботвинья	193	201
Ботвинья «по Польски (Хлодник)	203	206
Бульон грибной	11	90
Бульон грибной с ушками из грибов	152	184
Бульон грибной с фрикадельками грибными	297	245
ж. Бульон из горошка молодого, сахарнаго, в стручьях, с заправкой	214	211
ж. Бульон из горошка, свѣжаго, сахарнаго лущенаго и спаржи, с заправкой (в чашках)	216	212
ж. Бульон из капусты «Брюссельской» с заправкой (в чашках)	44	113
ж. Бульон из капусты цвѣтной с заправкой (в чашках)	220	214
ж. Бульон из каротели и горошка (в чашках)	73	132
ж. Бульон из каротели и горошка молодого сахарнаго (в стручьях или лущенаго)	199	204
ж. Бульон из каротели с заправкой (в чашках)	186	199

[1]) Буквою Б помѣчены тѣ рецепты, в состав которых входят одни бѣлки, буквою—Ж, в составъ которыхъ входятъ одни желтки.

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

	номер	стран.
Бульон из кореньев и овощей с кашей Смоленской кубиками.	16	95
Бульон из кореньев с яйцами пашо́том	47	115
Бульон из овощей подрумяненных с клёцками заварными «Саксонскими»	331	264
Бульон из овощей подрумяненных с клёцками из каши манной и листьями шпината	124	166
Бульон из овощей подрумяненных с клёцками из шпината	144	180
Бульон из овощей подрумяненных с сафсем и картофелем	305	250
Бульон из овощей подрумяненных с ушками из риса с яйцами	59	123
Бульон из овощей подрумяненных с фрикадельками из булок	. .	289
ж. Бульон из спаржи с заправкой	121	165
ж. Похлёбка картофельная с томатами	. .	284
Разсольник	14	93
Разсольник с крупой гречневой	55	121
ж. Суп «à la paysanne»	6	85
Суп грибной с крупой перловой и картофелем . . .	18	96
Суп грибной с лапшей домашней	32	106
Суп грибной с макаронами	96	151
Суп «Женевский» из овощей протертых, с вермишелью, шпинатом и сыром Швейцарским	110	159
Суп «Жульен»	108	158
ж. Суп зеленый из шпината и щавеля	102	155
ж. Суп из брюквы	65	127
Суп из горошка зеленаго (свѣжаго или сушенаго) или стручьев свѣжих, с пюре-томатами	. .	288
ж. Суп из горошка зеленаго (сушенаго) и каротели	45	114
ж. Суп из капусты цвѣтной	329	262
ж. Суп из капусты цвѣтной с сыром Швейцарским .	301	248
ж. Суп из картофеля молодого с крупой манной и листьями шпината	106	157
ж. Суп из картофеля с рыжиками солёными	51	118
ж. Суп из крапивы молодой	98	151
Суп из лука рѣзничатаго со сметаной «Potage Soubise»	22	99
ж. Суп из рѣпы с крупой манной	69	130
ж. Суп из рѣпы с крупой манной и листьями шпината	231	219
Суп из рѣпы с листьями шпината	240	225
Суп из свекольника молодого со щавелем и сметаной	112	160
Суп из сельдерея с картофелем	. .	288
ж. Суп из сельдерея с рисом и сметаной	. .	287
Суп из сметаны с листьями шпината	126	167
ж. Суп из спаржи (свѣжей) с листьями шпината . .	114	161
Суп из стручьев горошка зеленаго сахарнаго . . .	195	202

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

	номер.	стран.
ж. Суп из укропа, петрушки, шпината и щавеля «Potage aux 4 herbes»	. .	287
Суп из шампиньонов со сливками	86	144
ж. Суп из шампиньонов с клёцками «Саксонскими», заварными	122	165
ж. Суп картофельный на молокѣ, с заправкой из сливок с желтками	170	192
Суп картофельный с луком подрумяненным	156	186
ж. Суп картофельный с маслом подрумяненным «Braune Suppe»	333	265
Суп лимонный с рисом, листьями шпината и сметаной	128	168
ж. Суп «Мекленбургскій» из овощей протертых, с макаронами и листьями шпината	116	162
Суп молочный с клёцками заварными (на́скоро)	. .	287
Суп молочный с клёцками манными	150	183
Суп молочный с клёцками «Саксонскими» заварными	158	187
ж. Суп молочный с овощами (Мешкалянцы)	289	241
Суп «Монастырскій»	49	116
ж. Суп панад	. .	298
Суп перловый с лимоном	. .	289
Суп «прентаньер»	94	149
ж. Суп-пюре из артишоков	299	247
Суп-пюре из гороха желтаго (сушенаго)	355	274
Суп-пюре из горошка зеленаго (сушенаго)	38	110
ж. Суп-пюре из груши земляной	82	139
ж. Суп-пюре из капусты цвѣтной	217	212
ж. Суп-пюре из каротели, с бобами зелеными, шинкованными	205	207
ж. Суп-пюре из каротели, с горошком молодым, сахарным, в стручьях	211	209
ж. Суп-пюре из картофеля	2	83
Суп-пюре из картофеля с пюре-томатами (свѣжими или консервами)	134	173
ж. Суп-пюре из каштанов	34	107
ж. Суп-пюре из кореньев сладких	307	251
ж. Суп-пюре из крупы перловой, со спаржей (консервами или свѣжей)	136	175
Суп-пюре из крупы перловой, с кнелью	10	89
ж. Суп-пюре из лука «Potage de Marseille»	41	111
Суп-пюре из моркови	4	84
ж. Суп-пюре из моркови с рѣпой	335	266
ж. Суп-пюре из овощей	12	91
Суп-пюре из овощей с листьями шпината	213	210
ж. Суп-пюре из перловой крупы с кнелью	10	89
Суп-пюре из порея	53	120
ж. Суп-пюре из порея с рисом, шпинатом и сметаной	291	242
ж. Суп-пюре из риса с кореньями сладкими	100	153
ж. Суп-пюре из риса с листьями шпината	140	177

http://laretz-kulinarniy.narod.ru library

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

	ПОМЕР.	СТРАН.
Ж. Суп-пюре из рѣпы	24	100
Ж. Суп-пюре из сельдерея	30	104
Ж. Суп-пюре из спаржи свѣжей	201	205
Суп-пюре из спаржи (консервов)	26	101
Суп-пюре из томатов (консервов или свѣжих) со сметаной	154	135
Ж. Суп-пюре из тыквы	287	239
Суп-пюре из фасоли бѣлой, с подрумяненным луком	57	122
Сюп-пюре из фасоли, с листьями шпината	130	169
Суп-пюре из флажоле, с листьями шпината	132	170
Суп-пюре из хлѣба чернаго	36	108
Ж. Суп-пюре из чечевицы с листьями шпината	164	190
Суп-пюре из чечевицы с макаронами и сыром	. .	289
Ж. Суп-пюре (на̀скоро) из разных остатков	. .	288
Суп-пюре с томатами (консервами) и рисом	20	98
Ж. Суп «Rizi-Rizi» из горошка зеленаго с рисом	. .	287
Ж. Суп рисовый «по-Итальянски» со спаржей и пармезаном	63	128
Суп с крупой домашней	43	112
Ж. Суп с макаронами и пармезаном	283	236
Суп с рыжиками солёными и сметаной	315	255
Суп «Французскій» на лука (Lyon)	75	134
Суп «Черногорскій» из фасоли бѣлой с огурцами солёными и сметаной	295	244
Щи зеленыя (консервы щавеля и шпината)	293	243
Щи из капусты свѣжей рубленой со сметаной	303	248
Щи из капусты свѣжей с томатами	. .	283
Щи кислыя с грибами бѣлыми (сушеными)	79	136
Щи лѣнивыя «Грибоѣдовскія»	71	131

Кушанья из зелени, овощей, грибов, корнеплодов и проч.

Артишоки отварные «au naturel»	288	240
Артишоки с соусом сливочным	279	235
Бобы восковые в стручьях, отварные, «Wachsbohnen»	193	201
Бобы зеленые «по-Грузински»	135	174
Бобы зеленые (сушеные), шинкованные	8	84
Бобы зеленые (сушеные), шинкованные в сливочном соусѣ «à la poulette»	14	93
Бобы зеленые шинкованные, тушеные, в горшкѣ	. .	290
Бобы отварные (свѣжіе), шинкованные	116	163
Бобы отварные (свѣжіе), шинкованные, под соусом пюре томатами (консервами или свѣжими), со сливками)	223	216
Брюква «à la Piémontaise», с сыром Швейцарским	5	85
Брюква, жареная ломтями	242	223
Брюква, запеченая в сметанѣ	. .	290

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

	номер.	стран.
Брюква ломтями под бешемелем густым	51	118
Брюква отварная, кубиками	208	208
Брюква печеная	106	157
Брюква, тушеная в горшкѣ	. .	290
Брюква, фаршированная горошком зеленым, сахарным	318	257
Винегрет (горячій) «Leipziger Allerlei»	11	90
Винегрет (горячій), тушеный в горшкѣ	. .	293
Винегрет с крессом	3	83
Голубцы из капусты, с начинкой из каши гречневой с луком	73	132
Голубцы из капусты фаршированные рисом с грибами свѣжими (бѣлыми или красными, или шампиньонами)	252	226
Горошек зеленый (консервы)	6	86
Горошек зеленый (консервы или свѣжій) и спаржа (консервы или свѣжая) «по-Итальянски», запеченые с рисом (Verona)	122	171
Горошек молодой сахарный, вареный в стручьях	214	210
Горошек свѣжій, лущеный, тушеный в горшкѣ	. .	290
Горошек свѣжій сахарный, лущеный и спаржа под бешемелем густым (запеченые в раковинах или на сковородѣ)	216	212
Горошек свѣжій сахарный лущеный и спаржа под соусом сливочным	226	217
Горошек свѣжій сахарный, лущеный, отварной	217	213
Грибки бѣлые (сушеные) в сметанѣ	45	114
Грибы бѣлые (сушеные), запеченые в сметанном соусѣ, с гренками (в раковинах, или на сковородѣ)	11	90
Грибы бѣлые (сушеные), с картофелем	149	183
Грибы свѣжіе (бѣлые или красные) в сметанѣ	203	206
Грибы свѣжіе (бѣлые или красные) запеченые в булочках	211	209
Грибы свѣжіе (бѣлые или красные),—шапочки, поджаренныя в мукѣ, корешки под соусом со сметаной	207	207
Грузди (свѣжіе или солёные), жареные	. .	297
Грузди солёные, в сметанѣ	. .	294
Груша земляная, жареная в кляре	79	136
Груша земляная, отварная	309	252
Заливное из грибов бѣлых (сушеных)	37	109
Заливное из капусты цвѣтной	. .	292
Заливное из каротели и горошка зеленаго сахарнаго	81	138
Заливное из спаржи	. .	293
Заливное из томатов	. .	292
Заливное из шампиньонов	362	279
Запеканка из горошка зеленаго с каротелью	22	99
Запеканка из каротели и горошка сахарнаго (консервов или свѣжаго)	224	216

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

	номер.	стран.
Запеканка из моркови или каротели	12	91
Запеканка из овощей «Pain de légumes ivoire»	107	157
Запеканка из шпината и щавеля с яйцами рубленными	126	167
Запеканка картофельная со щавелем	. .	295
Зелень и овощи, запеченыя в высокой формѣ «en timbalie»	29	103
Зразы из капусты свѣжей, рубленой	17	96
Зразы, картофельныя, жареныя	50	117
Капуста Брюссельская «au gratin»	44	113
Капуста Брюссельская, жареная	85	143
Капуста Брюссельская под соусом сливочным	19	97
Капуста Брюссельская, тушеная в горшкѣ	. .	290
Капуста бѣлая кочанная, тушеная с яблоками	61	125
Капуста, жареная ломтями	86	109
Капуста, жареная ломтями, под соусом сливочным	98	152
Капуста жареная, под бешемелем	9	88
Капуста запеченая	. .	293
Капуста, запеченая в сметанѣ	. .	290
Капуста кислая кочанная, с Прованским масломъ	290	241
Капуста кислая, тушеная с грибами	27	102
Капуста кислая, шинкованная, с грибами бѣлыми (сушеными), запеченая под слоем каши гречневой	296	245
Капуста кислая, шинкованная, тушеная под соусом красным	18	96
Капуста кислая, шинкованная, тушеная с яблоками	40	110
Капуста отварная, с грибами под грибным соусом	. .	294
Капуста ломтями, печеная	84	141
Капуста сафой, тушеная в сметанѣ	70	131
Капуста сафой, с фаршем из каштанов	65	127
Капуста свѣжая рубленая, запеченая с яблоками	306	250
Капуста свѣжая, тушеная с рѣпой, брюквой, морковью и картофелем, со сметаной	336	266
Капуста синяя, тушеная	. .	297
Капуста синяя, тушеная с каштанами	48	115
Капуста синяя, тушеная с яблоками и сметаной	74	133
Капуста, тушеная в горшкѣ	. .	296
Капуста, тушеная с рисом и грибами рубленными	. .	289
Капуста, тушеная с рисом и рубленными яйцами	. .	289
Капуста, фаршированная (цѣльным кочном), сухарями и яйцами	300	247
Капуста цвѣтная, «au gratin»	92	147
Капуста цвѣтная, вареная «au naturel»	204	206
Капуста цвѣтная, жареная	220	214
Капуста цвѣтная, жареная в клярѣ	189	200
Капуста цвѣтная, запеченая под соусом сливочным	274	232
Капуста цвѣтная отварная, «à la Balzac», с пармезаном, пюре-томатами и сметаной	250	226

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

	пояс.	стран.
Капуста цвѣтная подъ бешемелемъ	. .	296
Капуста цвѣтная съ бобами свѣжими шпикованными .	245	224
Капуста (цѣльнымъ кочномъ), фаршированная рисомъ и грибами	1	82
Капуста (цѣльнымъ кочномъ), фаршированная рисомъ и яйцами	13	92
Каротель, варена на молокѣ, подъ соусомъ сливочнымъ .	190	200
Каротель и горошекъ зеленый, запеченые съ рисомъ и сыромъ Швейцарскимъ	312	253
Каротель съ горошкомъ молодымъ, сахарнымъ (въ стручьяхъ или лущеный), варенные «au naturel»	199	204
Каротель, тушеная въ горшкѣ	40	117
Каротель, тушеная въ маслѣ «aux fines herbes» . . .	236	221
Картофель «au gratin»	172	192
Картофель, вареный на парѣ, съ фрикассе изъ грибовъ (бѣлыхъ или красныхъ, или шампиньоновъ) въ сметанѣ	254	227
Картофель, жареный «по-Французски» (Pommes de terre frites)	158	187
Картофель, жареный съ лукомъ «по-Польски»	31	105
Картофель, запеченый въ сметанѣ	. .	290
Картофель, запеченый со сметаной и сыромъ	. .	297
Картофель, запеченый съ лукомъ-Шарлот	. .	297
Картофель молодой, вареный на парѣ	94	150
Картофель молодой, вареный на парѣ, запеченый въ сметанѣ «aux fines herbes»	131	170
Картофель, отваренный на парѣ и тушеный «aux fines herbes»	146	182
Картофель отварной «по-Польски»	. .	291
Картофель отварной подъ соусомъ хрѣновымъ	. .	293
Картофель отварной съ грибами бѣлыми (сушеными) подъ соусомъ краснымъ	298	246
Картофель отварной (холодный) съ заправкой «по-Японски»	326	261
Картофель печеный	204	206
Картофель печеный, съ начинкой изъ сморчковъ въ сметанѣ	150	183
Картофель печеный, фаршированный грибами бѣлыми (сушеными), въ сметанѣ	54	120
Картофель печеный, фаршированный лукомъ жареным .	290	242
Картофель подъ бешемелемъ жидкимъ	16	95
Картофель «по-Итальянски»	178	195
Картофель «по-Царскосельски»	365	286
Картофель «по-Швейцарски», запеченый съ сыромъ Швейцарскимъ и сливками	297	246
Картофель съ грибами «по-Рижски»	. .	293
Картофель сырой, жареный тонкими ломтями «Pommes de terre paille»	63	126

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

	номер.	стран.
Картофель, фаршированный кашей гречневой с луком .	314	254
Картофель, фаршированный сухарями, сыром Швейцарским, яйцами, укропом и петрушкой	159	188
Каштаны печеные	301	248
Каштаны, тушеные в сметанѣ	293	243
Колбаса «вегетаріанская»	. .	296
Кольраби под соусом «Эстляндским», сливочным, с огурцами солёными	277	234
Коренья сладкіе, отварные «au naturel»	286	239
Коренья сладкіе под бешемелем	53	120
Коренья сладкіе под соусом лимонным	35	107
Коренья сладкіе со спаржей (консервами «à la Châteauroux	305	250
Корнишоны солёные	288	240
Корнишоны солёные, жареные	. .	297
Кочерыжки от цвѣтной, или простой капусты, или сафоя, под соусом «Вѣнским», или «Двинским» .	. .	297
к. Крапива с запранкой из сметаны	104	156
Кресс-салат с картофелем отварным и огурцами солёными	345	269
Крокеты из шампиньонов с макаронами	. .	295
Кукуруза отварная	. .	292
Лук рѣпчатый, тушеный в сметанѣ	205	207
Лук фаршированный	15	94
Лук-Шарлот, жареный с вермишелью или лапшей домашней	. .	291
Лук-Шарлот, запеченый в сметанѣ	. .	290
Лук-Шарлот, запеченый под соусом красным «Sauce Béarnaise»	54	121
Лук-Шарлот с томатами, тушеные в сметанѣ . . .	. .	291
Лук-Шарлот, тушеный в горшкѣ	. .	290
Майонез из винегрета, покрытаго «муссом»	80-а	137
Морковь тертая, под соусом сливочным	101	154
Овощи, жареные ломтями	. .	293
к. Овощи под соусом с укропом	46	114
Огурцы свѣжепросольные	287	239
Огурцы свѣжіе, жареные со сметаной	197	203
Огурцы свѣжіе с медом	216	212
Огурцы солёные, впрок	287	239
Огурцы солёные, жареные	314	255
Огурцы солёные, жареные, фаршированные сухарями .	7	86
Остатки от кушаній из зелени, овощей, каши, грибов, картофеля и проч., запеченые в раковинах под бешемелем	. .	297
Порей, запеченый в соусѣ красном	60	125
к. Порей под соусом сливочно-лимонным	284	237
Пудинг грибной «ivoire» с крутыми яйцами, корнишонами и луком-Шарлот	. .	291

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

	номер	стран.
Пудинг из рѣпы	191	201
Пудинг из сморчков	129	169
Пудинг из спаржи	130	—
Пудинг из спаржи (консервов или свѣжей)	81	138
ж. Пудинг из тыквы	. .	298
Пудинг из шампиньонов	52	119
Пудинг из шпината и щавеля	120	164
Пюре из брюквы, запеченое	. .	298
Пюре из груши земляной, запеченое	. .	298
Пюре из каштанов	. .	298
Пюре из моркови или каротели, запеченое	. .	298
Пюре из рѣпы, запеченое	. .	298
ж. Пюре из тыквы	283	236
Пюре из тыквы, запеченое	. .	298
ж. Пюре из шпината со щавелем	108	158
Пюре из шпината со щавелем, запеченое	. .	298
ж. Пюре картофельное	140	178
Пюре картофельное с сыром Швейцарским «au gratin»	242	223
Редиска со сметаной	. .	291
Рыжики свѣжіе, жареные в сметанѣ	215	211
Рыжики свѣжіе или солёные, жареные	. .	297
Рыжики солёные в сметанѣ	. .	294
Рѣдька ломтиками со сметаной	139	177
Рѣдька тертая со сметаной	99	152
Рѣпа «au gratin» (Нарвская или простая)	10	89
Рѣпа, запеченая в сметанѣ	. .	291
Рѣпа, каротель, спаржа, капуста цвѣтная, бобы зеленые шинкованные и горошек зеленый, лущеный, под соусом «Голландским»	228	218
Рѣпа печеная	212	209
Рѣпа под бешемелем густым	201	205
Рѣпа, тушеная в горшкѣ	. .	290
Рѣпа, фаршированная горошком зеленым сахарным	31	105
Рѣпа, фаршированная кашей манной	350	271
Рѣпа, фаршированная кашей манной, тушеная под соусом красным	76	134
Рѣпка «Нарвская» под соусом «Вѣнским», бѣлым, кислосладким	99	153
Салат из бобов свѣжих, шинкованных	167	191
Салат из горошка сахарнаго молодого, отварного в стручьях	143	180
Салат из капусты Брюссельской	24	101
Салат из капусты бѣлой свѣжей, шинкованной	249	226
Салат из капусты кислой кочанной (сырой)	8	88
Салат из капусты красной шинкованной	59	124
Салат из капусты сырой шинкованной, с солёными груздями	50	117

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

	номер.	стран.
Салат из капусты сырой, шинкованной, с яблоками и крессом	55	121
Салат из картофеля с луком Испанским, груздями солёными и крессом	85	143
Салат из огурцов свѣжих	221	215
Салат из порея	36	109
Салат из сафоя шинкованнаго, с крессом и сырыми яблоками	43	113
Салат из свекольника (молодого)	162	189
Салат из свекольника (молодого) с крессом	10	89
Салат из свеклы с крессом	79	136
Салат из сельдерея с крессом	47	115
Салат из спаржи отварной	148	182
Салат из томатов и тыквы, с луком Испанским и крессом	209	247
Салат из томатов, огурцов свѣжих и картофеля каренаго	138	176
Салат из томатов (свѣжих), с луком Испанским и крессом	283	236
Салат из шпината цѣльными листьями	197	203
Салат картофельный, с крессом	285	238
Салат-латук с огурцами свѣжими «по-Финляндски»	365	282
Салат-цикорій со свекольником	49	117
Сафой под соусом бѣлым	32	106
Сафой с рисом и сыром Швейцарским, под соусом сливочным	282	236
Сафой, тушеный в горшкѣ	. .	296
Свекла жаренная, запеченая в сметанѣ	58	123
ж. Свекла отварная (холодная) под соусом «Харбинским»	. .	296
ж. Свекла печеная или вареная.—Заправка «по-Камчатски», из хрѣна со сметаной и желтками	323	258
Свекла рубленая, со сметаной (горячая)	292	242
Свекла, тушеная с капустой кислой шинкованной, со сметаной	2	83
Свекла (холодная) с хрѣном.—Заправка «по-Швейцарски»	28	103
ж. Сельдерей под соусом лимонно-сливочным	64	126
Сельдерей «по-Итальянски», обжаренный в клярѣ с желтками и бѣлками	23	100
Сморчки в сметанѣ	365	286
Сморчки, запеченые в булочках	102	155
Сморчки с картофелем	142	179
Смѣсь из остатков кушаній; из зелени, овощей, каши, грибов, картофеля и проч., запеченых под бѣлымелем, густым или жидким	. .	297
Спаржа «au gratin»	145	181
Спаржа жареная	125	167

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

	подер.	стран.
Спаржа (консервы) под бешемелем	. .	293
Спаржа (консервы) под соусом сливочным	69	130
Спаржа (консервы или свѣжая) с яйцами	21	98
Спаржа отварная «à la Châteauroux»	112	161
Спаржа отварная «au naturel»	105	156
Спаржа под бешемелом густым	316	256
Спаржа под бешемелом жидким	154	185
Спаржа под соусом «Голландским»	133	173
Стручья горошка сахарного с пюре томатами	. .	294
Суфле из брюквы (или рѣпы)	96	151
Суфле из грибов свѣжих (бѣлых или красных)	247	224
Суфле из груши земляной	86	146
Суфле из картофеля	30	105
Суфле из моркови	97	151
Суфле из моркови (иначе)	238	222
Суфле из сморчков.—Соус сметанный	118	163
Суфле из томатов-пюре (консервов или свѣжих)	80a	137
Суфле из шпината со щавелем	115	162
Суфле картофельное с грибами	. .	295
Сыр из грибов бѣлых	. .	294
Сыр из шампиньонов	. .	294
Томаты жареные	128	169
Томаты, жареные ломтями	308	251
Томаты жареные с вермишелью или лапшей домашней	. .	291
Томаты, запеченые в сметанѣ	. .	290
Томаты, запеченые «по-Англійски», фаршированные шампиньонами	270	233
Томаты запеченые, фаршированные горошком зеленым (консервами или свѣжим)	136	175
Томаты запеченые, фаршированные рисом, со сметаной	168	191
Томаты свѣжіе «au gratin»	122	165
ж. Томаты, с яйцами «по-Венгерски»	. .	295
Томаты, тушеные со сливками	114	162
Томаты, тушеные с яблоками со сметаной	325	260
Томаты, фаршированные грибами бѣлыми (сушеными)	. .	293
Тумбочки грибныя, в грибном желе	. .	292
Тыква «à la Parisienne», запеченая в сметанѣ	289	241
Тыква, запеченая в сметанѣ	. .	292
Тыква под соусом молочно-сливочным	. .	295
Тыква тушеная	. .	292
Фарш (в раковинах или на сковородѣ) с пюре-томатами	82	139
Фасоль бѣлая крупная	103	155
Фасоль бѣлая мелкая, под соусом сливочным с лимоном	288	240
Фасоль бѣлая (сушеная) вареная	9	88
Фасоль бѣлая с томатами-пюре (консервами или свѣжими) и сметаной	141	178

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

	номер.	стран.
ж. Флажоле	77	135
Фрикассе из грибов свѣжихъ (бѣлых или красных) в сметанѣ	246	224
Фрикассе из грибов свѣжих (бѣлых или красных) со сметаной	209	208
Фрикассе из рыжиков свѣжих со сметаной	212	209
Фрикассе из сморчков со сметаной	137	176
Фрикассе из шампиньонов, запеченое в раковинахъ .	313	254
Фрикассе из шампиньонов со сметаной	60	124
Хрѣн тертый, со сметаной	133	173
Чечевица с грибами бѣлыми (сушеными)	66	128
Чечевица с рыжиками солёными	286	238
Шампиньоны под соусом из сметаны	347	270
Шампиньоны под соусом сливочным	90	146
Шарики жареные, из сельдерея с луком	. .	294
Шпинат со щавелем, запеченый в яйцахъ	345	269
Шпинат цѣльными листьями, тушеный в маслѣ . .	103	155
Кушанья неспадкія (мучныя): пироги, паштеты, булки, гренки, варенники, котлетки, каши, омлеты, караваи, блины, яичницы, клёцки и проч.		
Блинчики из муки пшеничной	64	127
Блинчики «на скоро»	. .	299
Блинчики с начинкой из шпината, запеченые в сметанѣ	. .	303
Блины из муки гречневой и пшеничной (Лазенки) .	60	124
Блины из муки гречневой и пшеничной (Нескучное)	85	143
в. Блины из муки гречневой и пшеничной (на скоро)	. .	305
Булка сдобная из муки маисовой или кукурузной .	. .	300
Булка сдобная из муки пшеничной	. .	300
Булочки жареныя, с фаршем из бобов зеленых (консервов или свѣжих)	100	153
Булочки жареныя, с фаршем из горошка зеленаго сахарнаго (свѣжаго или консервов)	231	220
Булочки жареныя, с яйцами и томатами—пюре (консервами или свѣжими) в сметанѣ	75	134
Булочки, печеныя с томатами и яйцами	213	210
Булочки сдобныя	. .	299
Булочки, фаршированныя грибами «Croutes aux champignons»	. .	299
Варенники с капустой свѣжей и грибами	307	251
Варенники с капустой свѣжей и яйцами	62	125
Варенники с начинкой из грибов бѣлых (сушеных)	364	280
Варенники с творогом	. .	301
Ватрушки ржаныя, с картофелем и лукомъ	112	160
Волованчики (Vol au vent) миніатюрные, из тѣста слоенаго с кнелью, под соусом томатами-пюре . . .	140	178
Галетка рисовая, жареная с сыром Швейцарским .	6	86

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

	номер.	стран.
в. Гренки двойные «A la bonne femme», с пармезаном и бѣлками	93	140
Гренки «Діабли» из тѣста слоенаго с пармезаном	34	107
Гренки из каши манной молочной, жареные ломтиками	32	106
Гренки из каши овсяной молочной, жареные ломтиками	224	216
Гренки из каши пшенной молочной, жареные ломтиками	24	100
Гренки из каши Смоленской, жареные ломтиками	65	127
Гренки из размазни гречневой, жареные ломтиками	8	87
Гренки-квадраты «aux fines herbes», с сыром Швейцарским	118	163
Гренки-кубики миніатюрные, поджаренные в маслѣ	4	84
Гренки-кубики миніатюрные, поджаренные в маслѣ и посыпанные сыром швейцарским	38	110
Гренки-кубики миніатюрные, подрумяненные	2	82
Гренки ломтиками, из хлѣба чернаго (или полубѣлаго) с зеленым сыром	36	108
Гренки-ломтики с сыром (наскоро)		304
Гренки мучные, поджаренные ломтиками	236	221
Гренки «Pains des fées» с пармезаном	30	104
в. Гренки «Toast» с пармезаном и бѣлками	10	89
Гренки-трехугольнички, на молокѣ, с яйцами	35	104
Гренки «шнитхен» (к супу или зелени)		300
Греночки, запеченые с сыром		304
«Гречанник» с яйцами		306
Драчена	40	111
Драчена (иначе)	106	157
Каравай из блинов с каротелью и яйцами	57	122
Каравай из блинов с кашей гречневой «ядрицей» и яйцами	67	129
Каравай из блинов с кашей Смоленской и яйцами	102	155
Каравай из блинов с икре из шпината со щавелем и яйцами	162	189
Каравай из блинов с рисом и яйцами	28	103
Каша гречневая «ядрица», запеченая с пармезаном	159	192
Каша гречневая «ядрица», запеченая с яйцами		306
Каша гречневая «ядрица», разсыпчатая (в горшкѣ)	25	101
Каша гречневая «ядрица», разсыпчатая, на грибном бульонѣ (в горшкѣ)	147	182
Каша гречневая «ядрица», разсыпчатая «по-Варшавски», с грибами и яйцами, на грибном бульонѣ (в горшкѣ)	190	200
Каша манная, разсыпчатая (в горшкѣ)	17	96
Каша манная с маслом подрумяненным «Braunbutter»		300
Каша перловая, разсыпчатая (в горшкѣ)	4	84
Каша «полба», разсыпчатая	21	99

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

	номер.	стран.
Каша «полба» разсыпчатая, на молокѣ (в горшкѣ) .	232	220
Каша «Полента»	. .	301
Каша «Полента», запеченая (Locarno)	. .	301
Каша «Полента», запеченая с грибами.	. .	302
Каша «Полента», запеченая с пармезаном	. .	302
Каша рисовая, разсыпчая (в горшкѣ)	201	205
Каша Смоленская «по-Варшавски», (крутая), с грибами, на грибном бульонѣ	104	156
Каша Смоленская, разсыпчатая (в горшкѣ)	285	238
Квадратики сдобные из муки ржаной	. .	301
Клёцки из каши манной молочной	124	167
Клёцки «по-Гамбурски»	223	216
Клёцки «Саксонскія» заварныя	97	151
Клёцки «Саксонскія» заварныя, под бешемелем . .	365	286
Клёцки с грибами под соусом грибным	. .	306
Кисель	10	89
Колбаски картофельныя, жареныя	19	97
Колдуны с капустой кислой шинкованной и грибами	. .	300
Колдуны с кашей гречневой и яйцами	309	252
Колдуны с рисом и яйцами	284	237
Коржики	. .	303
Котлетки из вермишели или лапши домашней с сыром Швейцарским	225	217
Котлетки из гороха желтаго	55	121
Котлетки из гороха вареная (сушенаго).	110	160
Котлетки из грибов свѣжих (бѣлых или красных, или рыжиков) в сметанѣ	243	223
Кетлетки из грибов (сушеных)	16	95
Котлетки из груши земляной	71	131
Котлетки из капусты свѣжей, рубленой	285	238
Котлетки из капусты цвѣтной	221	215
Котлетки из каротели	217	213
Котлетки из каши гречневой «ядрицы», со сметаной.	43	112
Котлетки из каши перловой	114	162
Котлетки из овощей	20	98
Котлетки из рѣпы	77	135
Котлетки из сморчков в сметанѣ	140	178
Котлетки из сухарей «aux fines herbes»	49	116
Котлетки из томатов	156	186
Котлетки из томатов в сметанѣ	303	249
Котлетки из фасоли бѣлой	315	255
Котлетки из чечевицы	8	87
Котлетки из шпината со щавелем	134	174
Котлетки рисовыя	38	110
Котлетки яичныя	122	166
Котлеточки картофельныя	331	264
Крокеты картофельные, жареные	24	100
Крупенник из каши гречневой, с луком подрумяненным	295	244

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

	номер.	стран.
Крупеник из крупы гречневой с простоквашей . .	196	208
Крупник из крупы гречневой с яйцами и сыром . .	. .	299
Лапша домашняя жареная	. .	305
Лапша домашняя (или вермишель), запеченая с пюре томатами (консервами или свѣжими) и сметаной	294	243
Лапша домашняя отварная, с горячим маслом . . .	308	251
Лепешечки из муки ржаной с сыром зеленым . . .	309	252
Лепешечки из тѣста слоенаго, с тмином и солью . .	63	126
Лепешечки ржаныя сдобныя, с тмином	. .	302
ж. Лепешечки с сыром (к зелени или овощам) . . .	. .	304
Макароны жареныя	. .	306
Макароны, запеченыя «по-Итальянски», с пармезаном	15	94
Макароны, запеченыя со сливками и пармезаном . .	. .	303
Макароны, запеченыя со сметаной, яйцами и Швейцарским сыром	44	113
Макароны, запеченыя с творогом	. .	301
Макароны, запеченыя с томатами-пюре (консервами или свѣжими) со сметаной (Mentona)	123	166
Макароны отварныя	211	209
Макароны под бешемелем	. .	300
Макароны со сморчками, запеченыя	111	160
Miseria (Pilatus). Закуска	220	214
Оладьи из рѣпы	295	244
Омлет «aux fines herbes», с укропом и петрушкой .	139	177
Омлет-винегрет, из остатков овощей и грибов . . .	. .	304
Омлет двойной, с овощами	298	246
Омлет двойной, с шампиньонами в сметанѣ	302	248
Омлет со спаржей свѣжей	121	165
Омлет с пюре из шпината и щавеля, «Omelette double, aux épinards avec oseille»	141	179
Палочки из тѣста рубленаго, с сыром Швейцарским, «Alpenstöcke»	26	102
Палочки из тѣста слоенаго, с сыром Швейцарским, «Alpenstöcke» (Rigi-Kulm)	88	145
Паштетики жареные с сыром Швейцарским	321	257
Паштетики из вермишели, или лапши домашней, с сыром Швейцарским	289	241
Паштетики картофельные, с начинкой из грибов бѣлых (сушеных)	59	123
Паштетики из макарон с пармезаном	305	250
Паштет «Вологодскій», с грибами бѣлыми (сушеными) и рисом	. .	302
Паштет из тѣста слоенаго, со спаржей	330	263
Паштет из тѣста слоенаго, с грибами, кнелью и солёными корнишонами	41	111
Паштет из тѣста слоенаго, с грибами свѣжими (бѣлыми или красными, или рыжиками)	229	219

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

	номер.	стран.
Пельмени с грибами свѣжими (бѣлыми или красными, или рыжиками) в сметанѣ	222	215
Пельмени с рыжиками свѣжими в сметанѣ	233	220
Пирог из тѣста кислаго, с капустой кислой, шинкованной и груздями солёными	69	130
Пирог из тѣста кислаго, с кашей гречневой и грибами	25	101
Пирог из тѣста кислаго, с кашей гречневой «ядрицей» и яйцами	120	164
Пирог из тѣста кислаго, с кашей Смоленской и яйцами	303	249
Пирог из тѣста рубленаго (въ родѣ слоенаго), со сморчками в сметанѣ	136	175
Пирогъ из тѣста рубленаго (въ родѣ слоенаго), с рисом и шампиньонами в сметанѣ	311	253
Пирог из тѣста рубленаго (вродѣ слоенаго), с шампиньонами в сметанѣ	345	269
Пирог из тѣста рубленаго, с кашей Смоленской и шампиньонами	287	239
Пирог из тѣста сдобнаго, со свѣжими грибами (бѣлыми или красными, или рыжиками) к сметанѣ	205	207
Пирог из тѣста сдобнаго, со сморчками в сметанѣ	108	158
Пирог из тѣста сдобнаго, с рисом и яйцами	12	91
Пирог из тѣста слоенаго с рисом и яйцами	189	200
Пирог (или пирожки) «Vol au vent», из тѣста слоенаго, с начинкой из спаржи под сливочным соусом	86	144
Пирог-колыцо из тѣста сдобнаго, со шпинатом, щавелем и яйцами	146	181
Пирожки блинчатые, с грибами, кашей Смоленской и луком	285	237
Пирожки блинчатые-трубочки, с фаршем из шпината со щавелем и яйцами	110	159
Пирожки из тѣста заварного, со шпинатом, щавелем и яйцами	279	235
Пирожки из тѣста заварного, с саго и яйцами	45	114
Пирожки из тѣста кислаго, с фаршем из каротели с яйцами	195	202
Пирожки из тѣста сдобнаго, с начинкой из спаржи с яйцами	217	213
Пирожки из тѣста сдобнаго, с начинкой из яиц	128	168
Пирожки из тѣста слоенаго, с каротелью, горошком и яйцами	73	132
Пирожки-конвертики, из тѣста рубленаго, с начинкой из капусты рубленой с яйцами	301	248
Пирожки-конвертики, из тѣста рубленаго, с начинкой из риса с яйцами	90	146
Пирожки-растегаи, из тѣста кислаго, со сморчками в сметанѣ	148	182
Пирожки-растегаи, из тѣста кислаго, с капустой кислой шинкованной и луком	293	243

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

	номер.	стран.
Пирожки-растегаи, из тѣста кислаго, с начинкой из рѣпы с яйцами	215	211
Пирожки-растегаи, из тѣста кислаго, с рисом и луком	51	118
Пирожки-растегаи, из тѣста кислаго, с томатами.	. .	301
Пирожки сдобные, с луком зеленым жареным и яйцами	. .	301
Пирожки-трубочки блинчатые, с начинкой из рѣпы и яиц	323	258
Пирожки-трубочки блинчатые, с начинкой из сморчков в сметанѣ	166	190
Пирожки-трубочки блинчатые, с рисом и яйцами	84	141
Пуддинг из капусты свѣжей рубленой с сыром Швейцарским	42	112
Пуддинг из шпината со щавелем и яйцами пашотом (легкій)	174	193
Пышки заварныя, с сыром Швейцарским	177	195
Пышки картофельныя, жареныя, «Bombes à la Néron»	109	159
Размазня из крупы гречневой	8	87
Рисольчики жареные	174	193
Рис, запеченый с грибами, «по-Варшавски»	. .	300
Рис, запеченый с рубленными яйцами, укропом и петрушкой.	175	194
Рис отварной, «по-Польски», с яйцами и маслом	. .	299
Рис, поджаренный «по-Итальянски»	. .	301
Рис «по-Итальянски», запеченый с горошком спѣжим, спаржей и пармезаном	218	213
Рис с брюквой, запеченый	. .	302
Рис с капустой цвѣтной, жареной ломтями	230	219
Рис с сыром Швейцарским, запеченый в раковинах или на сковородѣ (Sorrento)	94	150
Рис с томатами (Risotto Milanese)	228	218
Рулет из тѣста сдобнаго, с капустой свѣжей рубленой	227	—
Скриглики, жареные с луком	5	85
Скриглики, запеченые со сметаной и сыром	. .	305
Скриглики, запеченые с томатами	. .	305
Суфле из каштанов	355	275
Суфле из сметаны (к зелени или овощам)	101	154
Суфле из сыра Швейцарскаго	35	108
Сухарики сѣрые	. .	299
Сырники вареные	125	167
Сырок домашній малосольный, из творогу	226	217
Тѣсто для паштетов	. .	299
Тѣсто жирное	278	284
Тѣсто заварное	29	104
Тѣсто заварное (иначе)	45	114
Тѣсто кислое	51	118
Тѣсто на лапшу, варенники, ушки, пельмени	32	106
Тѣсто разсыпчатое	296	245
Тѣсто рубленое	20	98

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

	ПОПЕЧ.	СТРАН.
Тѣсто рубленое (въ родѣ слоенаго)	136	175
Тѣсто сдобное	12	91
Тѣсто слоеное	36	109
Тѣсто слоеное (иначе)	365	285
Фарш въ раковинах (или на сковородѣ), изъ риса с грибами бѣлыми (сушеными)	89	145
Форшмак картофельный, с пармезаном	316	256
Форшмак, с сыром Швейцарским	292	242
Фрикадельки (вареныя, или жареныя) из булок.	. .	304
Фрикадельки (жареныя), с сыром Швейцарским	214	211
Хлѣб бѣлый из тѣста сдобнаго	365	282
Хлѣб домашній, бѣлый, «Англійскій» (не скоро черствѣющій)	153	185
Хлѣб домашній ржаной, постный, из цѣльнаго молотаго зерна, без дрожжей	95	150
Хлѣб домашній, ржаной, сдобный, из цѣльнаго молотаго зерна, с дрожжами (Benvenuto)	103	155
Хлѣб домашній, «Сепник» (постный), из цѣльнаго молотаго зерна пшеницы, без дрожжей	324	259
Хлѣб домашній, «Сепник» (сдобный), из цѣльнаго молотаго зерна пшеницы, с дрожжами	185	198
Шарики жареные, из вермишели (или лапши домашней), (Quenelles à la Milanaise)	121	165
Шарики сырные жареные (Nordernev)	14	93
Шарики творожные жареные	187	199
Яичница «Бабушкина»	. .	303
Яичница-глазунья	262	229
Яичница-глазунья, со спаржей, подъ соусом сливочным.	324	259
Яичница печеная, «Aux fines herbes»	326	261
Яичница со сморчками	133	173
Яичница, с грибами свѣжими (бѣлыми или красными), в сметанѣ	250	226
Яичница, с сыром Швейцарским, Oeufs «foudus au fromage»	56	122
Яичница, с томатами пюре (консервами), «Oeufs brouillés aux tomates»	50	117
Яичница, с укропом и петрушкой, «Oeufs brouillés, aux fines herbes»	119	164
в. Яичница «Французская», со спаржей	. .	305
в. Яичница «Французская», с горошком зеленым	. .	305
в. Яичница «Французская», с пюре-томатами (консервами или свѣжими)	. .	305
Яйца в булочках, запеченыя с сыром Швейцарским.	70	131
Яйца в печеном картофелѣ	135	174
Яйца в смятку	27	102
Яйца, жареныя в клярѣ, с желтками и бѣлками	108	158
в. Яйца, жареныя в клярѣ из бѣлков	8	84
Яйца, запеченыя в раковинах	. .	304

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

	номер.	стран.
Яйца, запеченыя подъ бешемелемъ	182	196
Яйца крутыя	12	91
Яйца крутыя (или пашо̀томъ) подъ соусомъ «Сибирскимъ» (холоднымъ), изъ хрѣна со сметаной	74	133
Яйца, обжаренныя въ мукѣ	143	179
Яйца, обжаренныя въ крошкахъ	257	228
Яйца пашо̀томъ	27	102
Яйца пашо̀томъ, «Oeufs pochés» съ петрушкой	138	176
Яйца пашо̀томъ, съ томатами и сметаной	155	186
Яйца пашо̀томъ, съ рубленными укропомъ и петрушкой.	168	191
Яйца подъ бешемелемъ жидкимъ	27	102
Яйца подъ соусомъ изъ хрѣна со сметаной сбитой	. .	303
Яйца съ пюре изъ томатовъ со сметаной	194	202
Яйца, фаршированныя сыромъ Швейцарскимъ, «Oeufs farcis, au fromage»	98	152

Кушанья сладкія (немучныя): мороженое, безе, кремы, желе, парфе, компоты, пломбіеръ, мусъ, масседуанъ и проч.

Абрикосы, запеченые съ меренгой	. .	336
Абрикосы свѣжіе, жареные въ клярѣ	197	203
«Амброзіи» (изъ орѣховъ и сушеныхъ фруктовъ)	. .	329
Безе ванилевое, съ пюре изъ свѣжихъ фруктовъ, или ягодъ	323	258
Б. Безе миндальныя	184	197
В. Безе на сиропѣ изъ сахара подрумяненнаго	. .	329
Б. Безе шоколадныя	51	118
Б. Бисквиты миндальные	. .	329
Бланманже фисташковое	90	146
Варенецъ	157	187
Виноградъ съ мандаринами, въ сиропѣ	324	260
Ж. Вишни запеченыя	. .	336
В. «Глясе» абрикосовое, въ стаканчикахъ	354	274
Груши «à la Mazarin», съ ананасомъ свѣжимъ (или варенъемъ ананасовымъ)	352	273
Груши «à la Richelieu», съ рисомъ и абрикосовымъ пюре.	287	240
Ж. Груши запеченыя	. .	336
Груши запеченыя съ меренгой	. .	336
Груши «по-Ялтински», въ смотанѣ	307	251
Желе апельсинное	52	119
Желе изъ абрикосовъ	. .	341
Желе изъ варенья ананаснаго	122	166
Желе изъ дыни	. .	340
Желе изъ земляники свѣжей «Викторіи»	288	222
Желе изъ изюма синяго (Malaga)	24	101
Желе изъ изюма синяго, съ апельсинами (Sorrento)	121	165
Желе изъ клюквы	93	149

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

	номер.	стран.
Желе из лимонов	295	244
Желе из малины свѣжей	232	220
Желе из мандаринов	295	244
Желе из смородины красной (свѣжей)	224	217
Желе из смородины черной (свѣжей)	212	210
Желе из фруктов сушеных («Denstore»)	4	85
Желе из черносливa	297	246
Желе из яблок сушеных	119	164
Желе из яблок с виноградом	69	130
Желе шоколадное, со сливками сбитыми	. .	330
в. Зефир из абрикосов сушеных	. .	333
в. Зефир из черносливa	. .	332
Зефир из яблок сушеных	161	189
Зефир яблочно-лимонный	. .	333
в. Зефир яблочный, со сливками сбитыми	66	128
Каштаны, тушеные с яблоками	33	107
Киселек из сушеных фруктов (холодный) (Davos)	13	92
Кисель шоколадный (холодный)	. .	341
Клюква, вареная с апельсинами	313	264
Клюква с сахаром, замороженная	27	102
в. Колечки миндальные	138	177
Колечки миндальные (иначе)	. .	334
Компот из апельсинов с абрикосами сушеными	96	151
Компот из апельсинов с финиками	108	159
Компот из апельсинов с черносливом и виноградом	22	99
Компот из вишень черных, свѣжих	104	202
Компот из груш цѣльных (горячій или холодный)	. .	330
Компот из груш цѣльных с нареньем	. .	331
Компот из земляники лѣсной свѣжей	220	215
Компот из мандаринов, с виноградом и грушами	314	255
Компот из свѣжих ягод или фруктов (одного, или нѣсколькихъ сортов)	201	205
Компот из смородины красной, свѣжей	248	225
Компот из смородины черной, свѣжей	247	—
Компот из стеблей ревеня, с рисом	153	185
Компот из фруктов свѣжих, сборных	233	220
Компот из черники свѣжей, с клёцками «Саксонскими» заварными (холодный или горячій)	208	208
Компот из черники сушеной	97	151
Компот из черносливa, с апельсинами и орѣшками кедровыми	135	174
Компот из шенталы, с миндалем шинкованным	16	95
Компот из яблок, с виноградом, или клюквой	6	86
Компот из яблок цѣльных, с вареньем	. .	331
Крем апельсинный (Nice)	126	168
ж. Крем ванилевый (в чашках)	358	276
ж. Кром ванилевый, с пюре из абрикосов (прессованных или свѣжих)	155	186

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

	Номер.	Стран.
ж. Крем из абрикосов свѣжих	219	213
Крем из миндаля окарамеленнаго; «Crême pralinée aux amandes» (Sorrento)	85	144
Крем из орѣхов окарамеленных, «Crême pralinée aux noisettes» (Monte-Carlo)	77	135
Крем «Испанскій» с ананасом	. .	333
Крем каштановый (Nice)	89	146
Крем-брюле	41	112
ж. Крем лимонный	2	88
Крем малиновый (из сиропа), со сливками сбитыми	102	155
Крем миндальный	. .	332
Крем «Mont Blanc» из сметаны с нареньем малиновым, или с малиной свѣжей (Mürren)	75	134
Крем орѣховый	. .	332
Крем сливочно-лимонный (Mentona)	8	88
в. Крем сливочный, со свѣжими ягодам, или фруктами (Locarno)	203	206
в. Крем сливочный, со смородиной черной, свѣжей	264	229
в. Крем сливочный, с абрикосами свѣжими (St. Rémo).	269	231
в. Крем сливочный, с земляникой свѣжей «Викторія.	241	223
в. Крем сливочный, с клубникой свѣжей (Locarno)	261	229
в. Крем сливочный с малиной свѣжей	246	224
в. Крем сметанный «Снѣгурка», с каштанами, или орѣхами, или миндалем, или шоколадом, или пюре из фруктов (свѣжих, или сушеных)	. .	328
в. Крем с сиропом из сахара подрумяненнаго, Crême renversée, au sucre candi» (Arcachon)	193	201
Крем фисташковый	110	160
Крем фисташковый (иначе)	. .	332
Крем черносмородинный, из сиропа черносмородины.	172	193
Крем шоколадный, в чашках (Thérèsa)	138	177
Крем шоколадный, с рисом	. .	330
Крем шоколадный с яйцами, в чашках (холодный)	. .	334
Крем шоколадный «Thérèsa»	14	93
ж. Крем яично-сливочный	. .	333
ж. Крыжовник запеченый	. .	336
Крыжовник запеченый с меренгой	. .	336
в. Локоны миндальные	201	205
в. Макроны миндальные	364	274
Марципаны	127	168
Масседуан (в корзинкѣ из арбуза), с виноградом	343	269
Масседуан (в стаканчиках), из дыни с виноградом	340	268
Масседуан, из фруктов свѣжих (Zarembianka)	337	267
в. Меринги	82	140
Меринги вареныя, со сливочным ванилевым соусом «Schwimmende Inseln» (Segewold)	12	92
Меринги, с пюре фруктовым и сливками сбитыми	140	178
Миндаль окарамеленный, со сливками сбитыми	365	283

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

	номер.	стран.
Мороженое ананасное (из свѣжаго ананаса)	118	163
Мороженое ананасное (из ананаснаго варенья) . . .	319	257
Мороженое апельсинное	84	141
Мороженое воздушное (в стаканчиках)	. .	338
Мороженое из абрикосов свѣжих	225	217
Мороженое из груш	. .	338
Мороженое из дыш свѣжей	349	271
Мороженое из земляники свѣжей «Викторія» . . .	239	222
Мороженое из земляники свѣжей, лѣсной	217	213
Мороженое из клубники свѣжей	249	226
Мороженое из клюквы	. .	338
Мороженое из листьев смородины черной	. .	338
Мороженое из малины свѣжей	243	224
ж. Мороженое из миндаля подрумяненнаго	. .	334
ж. Мороженое из орѣхов подрумяненных	. .	334
Мороженое из сиропа черной смородины	184	197
Мороженое из смородины черной, свѣжей	262	229
Мороженое из яблок	. .	338
ж. Мороженое крем-брюле	158	188
ж. Мороженое миндальное, с миндалем окарамеленным.	57	122
Мороженое натуральное, с сиропом фруктовым . . .	21	99
Мороженое орѣховое, с орѣхами окарамеленными . .	104	156
ж. Мороженое сливочное, ванильное, со свѣжей земляникой, или малиной, или клубникой	195	203
ж. Мороженое фисташковое	136	176
Мороженое «Fleurs d'orangers» (Schaffhausen) . . .	28	103
Б. Мусс абрикосовый	. .	331
Мусс абрикосовый (горячій) из прессованных абрикосов (Wiesbaden)	65	128
Мусс из хлѣба чернаго, с лимонами	19	97
Мусс из чернослива	. .	331
Б. Мусс из ягод свѣжих: малины, клубники, земляники «Викторія», или лѣсной, черной смородины и проч.	. .	331
ж. Мусс лимонный, с желтками (Cannes)	15	94
Б. Мусс малиновый	47	115
Мусс мавно-черносмородинный (Ченстохово) . . .	55	121
Б. Мусс сливочно-абрикосовый	. .	339
Б. Мусс сливочно-земляничный	. .	339
Б. Мусс сливочно-малиновый	. .	339
Б. Мусс сливочно-черносмородинный	. .	328
Мусс сливочно-шоколадный	. .	339
Б. Мусс сливочно-яблочный	. .	338
Б. Мусс сливочный из дыни	. .	339
Б. Мусс сливочный с ананасом	. .	339
Мусс яблочный (горячій) с вареньем	25	101
Б. Омлет с абрикосами свѣжими	. .	328
Б. Омлет с черносливом	. .	328

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

	НОМЕР	СТРАН.
Омлет с яблоками, подрумяненными в маслѣ . . .	354	274
Б. Омлет с яблоками шинкованными	. .	328
Орѣхи молотые, с медом или вареньем	84	107
Орѣхи молотые, с медом и молоком миндальным . .	227	218
Орѣхи окарамеленные (цѣльные или молотые) . . .	77	136
Парфе из сливок сбитых, с земляникой «Викторія» .	235	221
Парфе из сливок сбитых, с клубникой свѣжей . . .	263	229
Парфе из сливок сбитых, с малиной свѣжей	259	228
Парфе из сливок сбитых, с печеньем миндальным «макроны» и со свѣжей земляникой, или малиной, или абрикосами, или ананасом	211	209
Парфе из сливок сбитых, с печеньем миндальным «макроны» и с черной смородиной (свѣжей) . .	274	232
Парфе сливочное, с ананасом «Zareinbianka» . . .	67	129
Парфе упрощенное, из свѣжих: абрикосов, или ананаса, или черной смородины, или малины, или земляники («Викторія», или лѣсной) и проч. .	. .	331
Парфе упрощенное из сока ягод свѣжих, или сиропа ягоднаго, или фруктоваго	. .	331
Пасха (со сметаной, сливками и яйцами)	. .	329
Пасха миндальная	. .	329
Пасха с изюмом и цукатами	120	164
Б. Печенье миндальное, со сливками сбитыми . . .	139	177
В. Пирамида из яблок фаршированных (Лазенки) . .	48	116
Б. Пирог воздушный, из земляники свѣжей	198	204
Пирог воздушный из чернослива	173	193
Б. Пирог меренговый, шоколадный	. .	328
В. Пирог пѣнный из пюре абрикосов (прессованных, или свѣжих), или абрикосоваго варенья . . .	76	135
Б. Пирог пѣнный, из чернослива	30	105
Б. Пирог пѣнный, яблочный	309	252
В. Пирожное миндальное со сливками сбитыми и фруктами (свѣжими, или засахаренными) . . .	. .	334
Б. Пирожное «экономическое», из выжимок от молока орѣховаго, или миндальнаго, или фисташковаго.	. .	329
Ж. Пломбіер абрикосовый	. .	340
Ж. Пломбіер ананасный	. .	340
Ж. Пломбіер из груш	. .	340
Ж. Пломбіер из дыни	. .	340
Ж. Пломбіер орѣховый	. .	339
Ж. Пломбіер сливочно-миндальный с засахаренными фруктами Марсельскими (Baden-Baden)	82	139
Ж. Пломбіер сливочно-яичный, с рисом и цукатами .	86	145
Ж. Пломбіер сливочный, с рисом и со свѣжими ягодами, или другими фруктами	275	232
Ж. Пломбіер сливочный с цукатами (Monasso) . . .	32	106
Ж. Пломбіер «экономическій».	. .	340
Ж. Пломбіер яблочный.	. .	340

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

	номер.	стран.
Простокваша	204	206
Пудинг из творогу, с фисташками (холодный)	154	185
Пудинг каштановый	306	251
Пудинг миндальный	281	235
Пюре из абрикосов, запеченое	. .	335
Пюре из абрикосов свѣжих	251	226
Пюре из абрикосов свѣжих, со сливками сбитыми	365	281
Пюре из вишень свѣжих	. .	345
Пюре из ревеня	. .	330
Пюре из сырых: малины, вишень, черной или красной смородины, клубники, синих или желтых слив, земляники («Викторія» или лѣсной), абрикосов, дыни, ананаса	272	231
Пюре из сырых ягод, или фруктов (кирок)	140	178
Пюре из слив свѣжих, со сливками сбитыми	345	270
Пюре из смородины черной, запеченое	. .	335
Пюре из черносливя, запеченое	. .	335
Пюре из яблок	. .	330
Пюре из яблок, запеченое	. .	335
Раковины творожныя, «Cocquilles de Chevalier»	342	268
Б. Самбук из абрикосов сушеных	. .	331
Б. Самбук из свѣжих: земляники («Викторія» или лѣсной), или черной смородины, или абрикосов	. .	333
Б. Самбук из яблок печеных, со сливками сбитыми	68	129
Сливки сбитыя	51	119
Сливки сбитыя с «макронами» тертыми	. .	328
Сливки сбитыя с фруктами (свѣжими или засахаренными)	. .	333
Ж. Сливы запеченыя	. .	336
Сливы, запеченыя с меренгой	. .	336
Ж. Смородина черная, запеченая	. .	336
Б. Суфле «Алжирское» меренговое, из фиников сушеных, с мармеладом «Алжирским» апельсинным или лимонным, или мандариновым (Каир)	351	272
Суфле апельсинное	124	167
Суфле из абрикосов свѣжих	189	200
Суфле из каштанов	356	275
Б. Суфле из пюре абрикосоваго, с миндалем	. .	337
Б. Суфле из пюре яблочнаго с орѣхами	. .	337
Суфле из ревеня	151	184
Суфле из сметаны, с пюре из абрикосов свѣжих	229	219
Суфле из сушеных яблок, или абрикосов, или черносива	. .	330
Суфле из творогу с цукатами	. .	332
Суфле из фруктов сушеных	. .	337
Суфле из шепталы с миндалемъ	. .	337
Суфле из яблок свѣжих	. .	331
Суфле из яблок свѣжих (иначе)	301	248

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

	НОМЕР.	СТРАН.
Суфле изъ яблокъ сушеныхъ («Grütershof»).	131	170
Суфле изъ ягодъ или фруктовъ свѣжихъ	. .	337
Суфле «Китайское», съ цукатами изъ дыни и арбуза .	142	179
Суфле лимонное.	62	126
Суфле маковое	. .	336
Суфле миндальное	251	226
Суфле миндальное (иначе)	. .	333
Суфле миндальное (Теріоки).	365	281
Суфле орѣховое	. .	337
Суфле орѣховое (иначе).	. .	330
Суфле шоколадное (Locarno)	365	281
Творогъ «аппетитный» (домашній)	. .	335
Творогъ съ цукатами и со сливками сбитыми	. .	338
Творогъ съ черносливомъ и сметаной сбитой	. .	341
Творожникъ съ изюмомъ	. .	332
Фрукты «à la Victor Hugo».	357	275
Б. Фрукты отварные (свѣжіе или сушеные) съ меринг-гой	. .	334
Холодецъ ванилевый съ цукатами (или свѣжими фруктами).	144	180
ж. Черника запеченая	. .	336
Черносливъ «по-Венгерски»	. .	333
Черносливъ «по-Итальянски» («Венеція»)	130	170
в. Шарики миндальные	305	250
в. Шарики миндальные (иначе)	. .	308
ж. Шоколадъ, замороженный въ чашкахъ (Варшава) . .	344	269
Яблоки, жареныя «à la Française» (Marseille). . . .	1	83
ж. Яблоки запеченыя.	. .	336
Яблоки, запеченыя, холодныя или горячія (Baden-Baden).	283	237
Яблоки, запеченыя съ меренгой	. .	336
Яблоки, запеченыя съ орѣхами (Нескучное)	365	288
Яблоки печеныя (въ желе) горячія или холодныя . .	. .	332
Яблоки, печеныя съ своимъ соку	. .	328
Яблоки, печеныя съ медомъ (Locarno)	365	283
Яблоки, печеныя съ пюре изъ свѣжей смородины черной (холодныя или горячія)	326	261
Яблоки, печеныя съ сахаромъ	308	252
Яблоки, «по-Американски», со сливками сбитыми. .	59	124
Яблоки, «по-Голландски» (горячія или холодныя). .	. .	330
Яблоки, покрытыя яблочнымъ пюре (запеченыя) . .	308	252
Яблоки, «по-Ялтински», въ сметанѣ	312	254
Яблоки фаршированныя «à la Normande»	107	158
Яблоки цѣльныя, печеныя съ вареньемъ	. .	330
Яичница «крем-брюле» съ сиропомъ изъ сахара подрумяненнаго (холодная)	146	182
Яичница шоколадная, холодная, въ чашкахъ (Chillon).	163	190

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

	номер.	стран.
Кушанья сладкія (мучныя): булки, сухари, бисквиты, пироги, пирожныя, вафли, блинчики, пряники, пудинги, суфле, кисели и проч.		
Абрикосы, запеченые с пирожными «макроны» . . .	. .	326
Абрикосы свѣжіе, жареные в тѣстѣ (Locarno) . . .	215	211
ж. Абрикосы свѣжіе, с рисом, «à la Gounod» . . .	350	272
Баба (наскоро)	. .	308
Баба с кардамоном	. .	310
Баба шафранная	332	264
Бисквитики имбирные	310	253
Бисквит «Бессарабскій»	. .	318
Бисквит двойной, с пюре из фруктов (свѣжих или сушеных)	. .	309
Бисквит из крошек хлѣба ржаного (сушенаго), с цукатами и изюмом	. .	320
Бисквит из «мондамина», или картофельной муки, с «Fleurs d'orangers» и кремом миндальным. . .	18	97
Бисквит из муки картофельной, с цедрой лимонной.	. .	318
Бисквит из орѣхов и хлѣба ржаного	. .	317
Бисквит из орѣхов окарамеленных, со сливками сбитыми (Sorrento)	317	256
Бисквит из хлѣба чернаго, с кремом орѣховым . . .	325	260
Бисквиты домашніе (подаваемые к шоколаду) . . .	357	276
Бисквиты со сливками сбитыми «Cocquilles d'Ostende».	315	255
Блинчики жарсные	279	235
ж. Блинчики, жареные, с начинкой из творогу с изюмом и коринкой	7	87
ж. Блинчики, запеченые со сметаной		319
Блинчики из муки пшеничной.	64	127
Блинчики на простокашѣ	. .	319
Блинчики, с начинкой из творогу, запеченые в сметанѣ	64	127
Булочки сладкія с ванилью	. .	327
Булочки сладкія с кардамоном и коринкой	328	262
Булочки сладкія с цукатами (Одес)	334	265
Буше с нареньем, покрытыя помадкой фруктовой .	84	141
Буше с кремом яичным, покрытыя помадкой ванилевой, бѣлой	180	196
Буше с пюре из абрикосов свѣжих, покрытыя помадкой с розовым маслом	267	230
Варенники с вишнями свѣжими.	254	227
Варенники с черникой свѣжей	210	209
Ватрушка из тѣста «Вологодскаго», с нареньемъ яблочным и черносмородиннымъ	. .	314
Ватрушка из тѣста жирнаго со сливами синими (свѣжими)	278	234

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

	номер.	стран.
Ватрушка изъ тѣста ,рубленаго с вареньем изъ смородины черной	20	98
ж. Ватрушка «по-Варшавски» с пюре изъ чернослива.	. .	308
Ватрушка слоеная, со свѣжими яблоками, или сливами, или грушами, или клюквой, покрытыми лимоннымъ желе	. .	313
Вафли на сметанѣ с «Каймакомъ»	83	140
Вафли сливочныя (легкія)	91	147
Вафли сливочныя (легкія), с «Каймакомъ»	356	275
«Вертуха» Малороссійская, с начинкой изъ орѣхов грецкихъ, или маки, или яблок, или пюре изъ чернослива, или другихъ фруктов, или варенья . . .	. .	321
Галетка изъ тѣста слоенаго, с пюре изъ ревеня, или яблок	156	187
Гренки, жареные ломтиками, с вареньем (пàскоро) «Arme Ritter»	. .	322
Гренки на молокѣ миндальномъ, с вареньем «Arme Ritter (Udrias).	79	186
Драчена (иначе)	106	157
Драчена «по-Польски»	. .	308
Драчена творожная	. .	313
Ежики изъ тѣста слоенаго, с миндалем	248	225
Запеканка абрикосовая	. .	317
Запеканка изъ блинчиков с вареньем	. .	325
Запеканка изъ орѣхов, с крошками ржаными	. .	326
Запеканка изъ творогу, с лапшей и коринкой. . . .	72	132
Запеканка изъ яблок свѣжих или сушеных	. .	324
Запеканка черносливная	. .	318
Запеканка черносмородинная	. .	318
Запеканка яблочная	. .	317
Калач бисквитный.	. .	315
Каша гречневая «по-Малороссійски» (холодная) . .	. .	313
Каша гречневая «ядрица», с молоком миндальным (холодная)	. .	341
ж. Каша «Гурьевская» (горячая)	353	273
Каша манная, красная, изъ смородины свѣжей черной (холодная или горячая)	257	228
Каша манная молочная, со сметаной сбитой (холодная).	. .	326
Каша манная молочная с фруктами (свѣжими или сушеными).	. .	325
Каша манная молочно-миндальная (горячая)	. .	314
Каша манная молочно-миндальная (холодная), с компотом изъ чернослива, или другихъ сушеных фруктов	. .	314
Каша манная, на молокѣ миндальномъ, с изюмом (холодная или горячая)	98	152
Каша манная розовая, изъ малины свѣжей	. .	311

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

	номер.	стран.
ж. Каша манная молочная (холодная) с желтками, миндалем и сиропом из сахара подрумяненнаго, «Au chaperon rouge» (Versailles)	348	271
Каша молочная манная, с черносливом		320
Каша рисовая молочная, со сметаной сбитой (холодная)		326
Каша рисовая молочная, с фруктами (свѣжими, или сушеными)		325
Каша рисовая молочная, с изюмом, коринкой, цукатами и миндалем (холодная, или горячая)	105	156
Каша ячневая (по-Шведски), с орѣхами или миндалем		327
ж. Квадратики из тѣста песочнаго		310
Кекс бисквитный		318
Киселек (холодный), из фруктов сушеных (Davos)	13	92
Кисель из кваса «Баварскаго», или кваса хлѣбнаго домашняго (холодный)	99	153
Кисель из клюквы (горячій или холодный)		311
Кисель из малины (холодный или горячій)	226	218
Кисель из меда (холодный или горячій)		322
Кисель из патоки (горячій или холодный)		311
Кисель из ревеня (холодный), со сливками сбитыми	148	182
Кисель из смородины красной, холодный или горячій	205	207
Кисель из смородины черной или красной, или малины, или черники		311
Кисель из смородины черной, снѣжей (холодный или горячій)	214	211
Кисель из черники (холодный или горячій)	199	204
Кисель из чернослива, с мондамином		319
Кисель лимонный (холодный) (Monte-Verita)	109	159
Кисель молочно-миндальный (холодный или горячій)		314
Кисель молочный (холодный)	143	180
ж. Кисель холодный с подливкой сливочно-ванилевой		306
Клёцки жареныя, с изюмом и коринкой	46	116
Клёцки заварныя (на-скоро), с компотом из черники		306
Клёцки «Саксонскія», заварныя	97	151
Колечки миндальныя	138	177
ж. Крем из желтков с бисквитами		311
Крем рисовый		311
Крендели сладкіе		309
Крендель, вродѣ «Выборгскаго»	330	263
Крокеты миндальные, жареные		327
Крокеты миндальные с пюре абрикосовым		320
Крокеты орѣховые, жареные		327
Крокеты орѣховые с пюре яблочным		319
Кюммелькухены	336	267
Лепешечки «Ливадія»		312

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

	номер.	стран.
в. Лепешечки миндальныя	. .	309
ж. Лепешечки «Морскія», из тѣста разсыпчатаго . .	. .	318
Лепешечки сливочныя (легкія), с кремом орѣховым .	. .	315
Лепешечки сливочныя (легкія), с кремом шоколадным	. .	315
ж. Лепешечки сливочныя (легкія), с кремом яичным.	. .	316
Мазурек миндальный	. .	307
Оладьи из каши манной (или Смоленской), с коринкой и миндалем	. .	311
Оладьи на дрожжах	. .	312
Оладьи на простоквашѣ	. .	309
Оладьи яблочныя	78	136
Омлет двойной с пюре из фруктов (свѣжих, или сушеных, вареных)	. .	307
Омлет-рулет, с вареньем, или пюре фруктовым . . .	176	194
Паштет из тѣста рубленаго, с черносливом	. .	316
Петишу заварныя (с кремом яичным, или сливками сбитыми)	150	183
ж. Печенье на сметанѣ (на-скоро)	. .	321
Пилав «Грузинскій», из риса, со свѣжими сливами, грушами и яблоками (холодный)	304	219
Пилав «Грузинскій», из риса, с фруктами свѣжими.	245	224
Пилав «Грузинскій», фруктовый, из риса, с коринкой, изюмом и пюре абрикосовым	137	176
Пилав фруктовый (холодный), из риса, с дыней свѣжей и с пюре из клубники свѣжей	346	270
Пирог «à la Comtesse», из тѣста слоенаго, или песочнаго, с яблоками и вареньем (Нескучное) .	365	283
Пирог à la «Fontainebleau», из тѣста слоенаго, с вареньем абрикосовым или свѣжими абрикосами .	36	109
Пирог «à la Princesse», из тѣста слоенаго или песочнаго с фруктами сушеными	365	283
ж. Пирог бисквитный	. .	315
Пирог бисквитный, из мондамина, с вареньем или пюре из малины	43	113
Пирог бисквитный, из мондамина, с пюре абрикосовым, покрытый помадкой флёрдоранжевой и абрикосами засахаренными.	160	189
Пирог бисквитный, фисташковый, с кремом фисташковым, покрытый помадкой или глазурью лимонной	132	171
в. Пирог бисквитный, четырехугольный, с мерингой .	. .	315
в. Пирог блинчатый, с пюре из слив свѣжих или чернослива, покрытый меринюй	311	253
Пирог воздушный, миндальный	303	249
Пирог воздушный яичный, ванилевый	331	264
Пирог из орѣхов грецких, со сливками сбитыми, покрытый помадкой крем-брюле (Versailles) . . .	293	243
Пирог из тѣста рубленнаго с яблоками и орѣхами .	. .	324

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

	ПОЛЕР.	СТРАН.
ж. Пирогъ «Либавскій» с бешемелем сладким . . .	. .	318
Пирог сладкій, из мондамина, со сливками сбитыми, покрытый помадкой миндальной и засахаренными «Марсельскими» фруктами	152	184
Пирог сливочный	. .	307
Пирог сливочный «Schmandtkuchen»	285	238
Пирог слоеный с пюре ревеневым или яблочным . .	. .	312
ж. Пирог «Царскосельскій», из тѣста «на̀-скоро», с ягодами свѣжими	. .	308
Пирог шоколадный (мраморный), покрытый помадкой шоколадной	112	161
Пирог яблочный «à la Coudé»	347	270
ж. Пирожное бисквитное, анисовое	299	247
ж. Пирожное бисквитное, ванилевое, с ананасом засахаренным	269	231
Пирожное бисквитное, ванилевое, с апельсинами окарамеленными	183	197
ж. Пирожное бисквитное, с анисом	48	116
ж. Пирожное «Восточное» (Константинополь) . . .	327	261
Пирожное из орѣшков кедровых, со сливками сбитыми (Locarno)	223	216
Пирожное имбирное, со сливками сбитыми	128	169
б. Пирожное маковое	. .	313
б. Пирожное миндальное	90	147
б. Пирожное песочное, с пюре из фруктов, или ягод свѣжих и с мерингой	335	266
б. Пирожное слоеное, с пюре из свѣжей земляники «Викторія» и мерингой	329	262
Пирожное шплиттеркухен	. .	317
Плумпуддинг, с имбирем, коринкой и цукатами . .	174	193
Пляцек миндальный	. .	310
Пляцек миндальный с кремом орѣховым	. .	316
ж. Пляцек «шахматный», из тѣста песочнаго, с вареньем—желе и мармеладом	. .	315
Пряники медовые	322	258
Пряники паточные	290	242
Пуддинг бисквитный, миндальный	. .	323
Пуддинг бисквитный, орѣховый	. .	323
Пуддинг заварной, ванилевый	. .	323
Пуддинг заварной, двухцвѣтный, с шоколадом . . .	. .	324
Пуддинг из сухарей или булок старых, с подливкой из клюквы	. .	322
Пуддинг из саго, с вареньем из смородины черной .	. .	324
Пуддинг из сухарей, или булок старых, с яблоками .	. .	323
Пуддинг из сухарей, с пюре из чернослива	100	154
Пуддинг кексовый	247	225
ж. Пуддинг мучной, с коринкой	167	191
Пуддинг орѣховый	61	125

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

	номер.	стран.
Пудинг со свѣжими вишнями	200	204
Пудинг «Старая дѣва», из мондамина, с корицкой, изюмом и цукатами	221	215
Пудинг шафранный (заварной) с цукатами	. .	324
Пумперникель из муки ржаной	. .	310
Пышки, «Beignets à la religieuse» (Sacré-Coeur)	10	89
Пышки заварныя «по-Тирольски»	170	192
Пышки «по-Варшавски» (Пончки) с пюре из чернослива (Варшава)	162	189
Пышки, с начинкой из яблок «Bombes à la Sardanapal» (Вильна)	94	160
Пышки «Тётины»	237	222
Рис в желе апельсинном	. .	312
Рис в желе лимонном	. .	312
Рис с изюмом синим, «Malaga» (холодный) (Ницца)	. .	323
Рис с черносливом (холодный)	. .	324
Рис (холодный), с компотом из абрикосов	187	200
Рис (холодный), с фруктами или ягодами свѣжими	. .	323
Рис холодный с черносливом	. .	311
ж. Рожки оленьи	333	265
Рулет бисквитный, с пюре из земляники лѣсной, покрытый помадкой лимонной	289	241
Рулет с вареньем, или пюре из фруктов сушеных	. .	309
Рулет яблочный, из тѣста заварного	29	104
Саго на клюквенном сокѣ (холодное)	101	154
Саго (холодное) со сметаной сбитой	. .	326
Саго (холодное), с соком из смородины черной, свѣжей	256	228
Сливы, запеченыя с бисквитами	. .	326
Суфле ванилевое, из мондамина	71	131
Суфле заварное, ванилевое	. .	320
Суфле заварное, творожное (на-скоро)	. .	327
Суфле из мондамина, с пюре из абрикосов свѣжих	253	227
Суфле из сметаны, с пюре из абрикосов свѣжих	229	219
Суфле миндальное	. .	337
Сухарики сладкіе, с ванилью	. .	327
Сухари (на-скоро)	. .	313
ж. Сухари с кардамоном и корицкой	338	267
Сухари «Карлсбадскіе», с цедрой лимонной	324	259
ж. Сухари с цукатами, покрытые помадкой бѣлой ванилевой, или розовой фруктовой, или шоколадной.	338	267
ж. Тартелетка из тѣста песочнаго, с вареньем, или фруктами свѣжими	. .	309
Тартелетка из тѣста разсыпчатаго, с грушами, виноградом и пюре из малины	296	245
Тартелетка из тѣста рубленаго, со сливками сбитыми и ягодами, или вообще фруктами свѣжими	265	229
Тартелетка из тѣста песочнаго, с абрикосами свѣжими, или вареньем абрикосовым	116	163

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

	пожит.	стран.
Тартелетки из тѣста песочнаго, с ломтиками апельсиов и виноградом в сиропѣ	53	120
Тортик заварной, из сметаны с цедрой (на-скоро)	. .	321
Тортик заварной миндальный, из сметаны (на-скоро)	. .	322
Тортик заварной орѣховый, из сметаны (на-скоро)	. .	322
Тортик заварной, творожный	. .	322
Тортик заварной, фруктовый, из сметаны (на-скоро)	. .	322
Тортик орѣховый	. .	321
Торт «Дрезденскій», миндальный	. .	307
в. Торт из бѣлков	. .	319
Торт миндальный, с помадкой флёрдоранжевой	231	220
Торт орѣховый	. .	314
Торт песочный, покрытый помадкой лимонной	220	214
ж. Торт с вишнями, или сливами свѣжими, или другими фруктами	. .	310
ж. Торт с вишнями свѣжими	234	221
Торт шоколадный	. .	317
Торт яблочный	. .	316
Трубочки на сиропъ из сахара подрумяненнаго	179	196
Трубочки сливочныя (легкія), со сливками сбитыми	159	188
Трубочки сливочныя (легкія), с кремом абрикосовым.		316
Трубочки слоеныя—спиралью, наполненныя сливками сбитыми, со свѣжей земляникой, или малиной, или клубникой	213	210
Тѣсто для пантетов	. .	299
Тѣсто жирное	278	234
Тѣсто заварное	20	104
Тѣсто заварное (иначе)	45	114
Тѣсто кислое	51	118
ж. Тѣсто (на-скоро)	. .	309
ж. Тѣсто песочное	335	266
ж. Тѣсто песочное (иначе)	. .	309
ж. Тѣсто разсыпчатое	296	245
Тѣсто рубленое	20	98
Тѣсто рубленое (вродѣ слоенаго)	136	175
Тѣсто сдобное	12	91
Тѣсто сложное	36	109
Тѣсто слоеное (иначе)	365	285
Хворост	81	139
«Хлѣб-соль», из орѣхов с хлѣбом ржаным	. .	312
Чернослив «по-Итальянски» (Венеція)	130	170
Шарлотка из бисквитов, с яблоками	87	145
Шарлотка из хлѣба бѣлаго, с абрикосами свѣжими	207	208
Шарлотка из хлѣба бѣлаго, с яблоками свѣжими, или сливами желтыми	277	234
Шарлотка из хлѣба ржаного с изюмом	. .	307
ж. Шарлотка яблочная, с черным хлѣбом	321	258
Яблоки, запеченыя с бисквитами	. .	325

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

	номер.	стран.
Яблоки ломтями, жареныя в тѣстѣ	. .	311
Яблоки цѣльныя, в тѣстѣ слоеном	. .	314
Принадлежности к несладким кушаньям (холодныя и горячія): соусы, заправки, приправы, заготовки впрок и проч.		
Бешемель густой	51	118
Бешемель жидкій	14	95
Горошек зеленый лущеный, или молоденькими стручьями—впрок	. .	342
Грибы бѣлые впрок	. .	342
Грибы бѣлые или красные солёные	288	240
Грузди солёные	. .	240
Заправка «по-Варшавски», со сметаной, лимонами и яйцами	7	87
Заправка «по-Виленски» (холодная), с желтками вареными, свѣжими огурцами, или солёными корнишонами, или рыжиками	184	197
ж. Заправка «по-Камчатски», из хрѣна, со сметаной и желтками	323	258
Заправка «по-Малороссійски» с Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами	285	238
Заправка «по-Швейцарски», с Прованскимъ масломъ, лимонами и яйцами	3	84
Заправка «по-Яттински», с томатами-пюре (консервы, или свѣжіе), сметаной и яйцами	109	159
ж. Заправка «по-Японски», с Прованскимъ масломъ, лимонами, желтками и хрѣномъ	326	261
Зелень укропа и петрушки, сушеная	. .	341
Капусты Брюссельская, впрок	. .	342
Капуста цвѣтная, впрок	. .	342
в. Кляр из бѣлков	3	84
Кляр с желтками и бѣлками	23	100
Крошки из хлѣба ржаного или бѣлаго, сушенаго	204	209
Масло подрумяненное «Braunbutter»	23	100
Масло сливочное, на подставкѣ ледяной	220	214
Масло с крошками подрумяненными	151	184
Масло с луком подрумяненнымъ	208	208
Масло сырое, «aux fines herbes», сбитанное шариками	94	150
Масло шариками	173	193
Мусс для майонеза	80a	137
Овощи и зелень сушеныя	. .	341
Огурцы солёные (впрок)	287	239
Порошок из грибов бѣлых (сушеных или свѣжих)—для соусов и супов	. .	341
Рыжики впрок	. .	342

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

	номер.	стран.
Рыжики солёные	288	240
Свекла квашеная	. .	341
Соус «à la Créole», с шампиньонами и сливками	36	109
Соус «Англійскій» красный, из шампиньонов, с лимоном и сметаной	276	233
Соус с укропом и петрушкой (иначе)	107	157
ж. Соус «Бессарабскій» (холодный)	. .	343
Соус «Вестфальскій», с укропом и сливками	31	106
Соус «Вѣнскій», бѣлый, кислосладкій	99	153
ж. Соус «Голландскій»	81	139
Соус грибной, красный	149	183
ж. Соус «Двинскій», с укропом и сливками	300	247
Соус «Деревенскій» (с корнишонами солёными), красный, кислосладкій	159	188
Соус из рыжиков солёных, со сливками	17	96
Соус томаты пюре (консервы или свѣжіе), со сливками	13	92
Соус томаты пюре (консервы или свѣжіе), со сметаной	29	104
Соус красный грибной	142	179
Соус «красный», с лимоном и сахаром подрумяненным.	60	125
Соус «Курляндскій», красный, с соей «Японской», (Лаиановской)	143	180
Соус лимонный	35	108
Соус луковый «Sauce Béarnaise», с лимоном и подрумяненным сахаром	15	94
ж. Соус «Манджурскій» (холодный) с желтками варенными и корнишонами солёными, или свѣжими огурцами	37	110
Соус на бульонѣ грибном, со сметаной	1	82
ж. Соус (на-скоро), «въ родѣ Провансаль» (без Прованскаго масла)	365	286
ж. Соус «Петербургскій» (на-скоро), с лимоном (холодный или горячій)	365	286
Соус «piquante» («пикант»), с кореньями подрумяненными и рыжиками солёными	65	128
Соус «по-Ялтински» (холодный), с пюре томатами (консервы или свѣжіе), со сметаной и яйцами	328	262
ж. Соус Провансаль	80а	137
Соус «Сибирскій», (холодный), из хрѣна, со сметаной	74	133
ж. Соус сливочный, «à la poulette»	14	98
Соус сливочный, на наварѣ из шампиньонов	52	179
Соус сливочный «Французскій», с мускатным орѣхом.	130	170
Соус сметанный, «Sauce Anglaise»	242	223
Соус со сметаной, на наварѣ грибном	118	103
Соус с орѣхом мускатным (горячій)	. .	343
Соус с укропом и петрушкой, «aux fines herbes»	11	90
Соус с укропом и петрушкой (иначе)	107	157

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

	порц.	стран.
Соус с шампиньонами и сахаром подрумяненным	301	248
Соус томаты-пюре (консервы или свѣжіе), со сметаной	6	86
ж. Соус «Харбинскій», из хрѣна (холодный)	. .	342
Соус хрѣновый (горячій)	. .	343
Соус «Эстляндскій», сливочный, с огурцами солёными	277	234
Соя, из шампиньонов	. .	342
Спаржа, соусная и суповая, впрок	. .	342
Сырок творожный (на-скоро)	. .	342
Фритюр «вегетаріанскій»	. .	341
Шампиньоны солёные, впрок	. .	342
Шампиньоны, впрок как (Грибы бѣлые впрок, см. стр. 342)	. .	342
Шпинат цѣльными листьями, впрок	. .	342
Щавель квашеный	. .	342
Щавель цѣльными листьями, впрок	. .	342

Принадлежности к сладким кушаньям (холодныя и горячія): соусы, заправки, приправы, заготовки и проч.

ж. Вешемель сладкій, к пирожным и сладким кушаньям	. .	343
ж. Вешемель сладкій (иначе)	. .	343
к. Глазурь для гарнировки сладких пирогов и пирожных: фисташковая, миндальная, крем-брюле, яичная с ванилью, шоколадная, апельсинная или мандариновая, лимонная и др.	132	172
Каймак	83	140
Крошки из хлѣба ржаного, сушенаго	204	206
ж. Кремы для начинки сладких пирогов и пирожных: фисташковый зеленый, миндальный бѣлый, крем-брюле, яичный с ванилью, шоколадный, апельсинный, или мандариновый, лимонный, из сырых ягод, или фруктов, из варенія, пюре и консервов ягодных, или фруктовых	132	172
Миндаль молотый	49	117
Миндаль окарамеленный (цѣльный или молотый)	57	122
Начинки для сладких рулетов, пирогов и пирожных: из орѣхов (любого сорта) или мака, из яблок, или пюре черносливнаго	. .	321
Орѣхи молотые	34	107
Орѣхи окарамелсиные (цѣльные или молотые)	77	136
Подливка из клюквы, или других ягод (холодная или горячая)	. .	344
Подливка из отвара от фруктов сушеных	. .	345
Подливка из сахара подрумяненнаго (холодная или горячая)	. .	344
Подливка из сиропа ягоднаго (холодная или горячая)		344

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

	НОМЕР.	СТРАН.
г. **Помадки для покрытія сладких пироговъ и пирожныхъ**: розовая фруктован, лимонная, флёрдоранжевая бѣлая, съ розовымъ масломъ, ванилевая бѣлая, апельсинная, мандариновая, крем-брюле, шоколадная, фисташковая, миндальная бѣлая .	84	142
Пюре изъ абрикосовъ свѣжихъ	251	226
Пюре изъ абрикосовъ сушеныхъ	327	262
Пюре изъ вишенъ свѣжихъ	. .	345
Пюре изъ сырыхъ ягодъ, или фруктовъ (впрокъ)	140	178
Пюре изъ черносливу	327	262
Пюре изъ яблокъ свѣжихъ	. .	344
Пюре изъ яблокъ сушеныхъ	. .	344
Сабаіонъ	174	194
Сиропъ изъ клюквы	101	154
Сиропъ изъ сахара подрумяненнаго	41	112
Сиропъ (не впрокъ) изъ свѣжихъ ягодъ	221	215
Сливки сбитыя	51	119
Сметана сбитая	91	147
Сокъ изъ клюквы	101	154
Сокъ изъ смородины красной, малины и другихъ ягодъ .	224	217
Сокъ изъ смородины черной, свѣжей	212	210
Соусъ шоколадный (холодный или горячій)	. .	344
ж. Соусъ миндальный (холодный или горячій) . . .	. .	344
Заготовки впрокъ изъ фруктовъ, ягодъ, орѣховъ, миндаля и проч.		
Абрикосы засахаренные	364	280
Абрикосы сырые впрокъ	. .	350
Ананасъ засахаренный	364	281
Ананасъ сырой впрокъ	. .	350
Апельсины въ сахарѣ	330	263
Апельсины окарамеленные	368	279
Брусника мочепая съ яблоками	34	107
Варенье брусничное съ бергамотами	365	282
Варенье изъ абрикосовъ	365	285
Варенье изъ ананаса	365	284
Варенье изъ апельсиновъ съ клюквой	. .	349
Варенье изъ барбариса	365	284
Варенье изъ брусники съ медомъ	. .	352
Варенье изъ вишенъ	365	284
Варенье изъ вишенъ съ яблоками	365	285
Варенье изъ грушъ	365	285
Варенье изъ грушъ съ медомъ	. .	352
Варенье изъ дыни	365	285
Варенье изъ земляники «Викторія»	365	284
Варенье изъ кизиля	365	284
Варенье изъ клубники	365	284

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

	номер.	стран.
Варенье из клюквы с сахаром	365	284
Варенье из клюквы с медом	. .	352
Варенье из корки арбузной	365	285
Варенье из лимонов с брусникой	. .	349
Варенье из малины (лѣсной, или садовой)	365	284
Варенье из миндалю	. .	353
Варенье из морошки	365	284
Варенье из орѣхов	. .	353
Варенье из персиков	365	285
Варенье из слив с сахаром	365	285
Варенье из слив с медом	. .	352
Варенье из смородины красной	365	284
Варенье из смородины черной с сахаром	365	284
Варенье из смородины черной с красной	365	285
Варенье из смородины черной с медом	. .	352
Варенье из черники	365	284
Варенье из яблок с сахаром	365	285
Варенье из яблок со смородиной черной	365	285
Варенье из яблок с медом	. .	352
Варенье пюре из каротели	. .	352
Вишни засахаренныя	364	281
Вишни сырыя впрок	. .	349
Грушн сасахаренныя	364	280
Дыня сырая впрок	. .	350
Желе «экономическое» (впрок) из кожиц яблочных	. .	350
Земляника «Викторія», или лѣсная, засахаренная	364	281
Земляника сырая («Викторія») впрок	. .	349
Клубника засахаренная	364	281
Клубника сырая впрок	. .	349
Клюква засахаренная	362	279
Крыжовник зеленый, засахаренный	364	280
Лимоны в сахарѣ	330	263
Малина засахаренная	364	281
Малина сырая впрок	. .	349
Мандарины в сахарѣ	330	263
Мандарины окарамеленные	363	279
Мармелад «Алжирскій» апельсинный (Каир)	351	272
Мармелад «Алжирскій» лимонный (Каир)	351	273
Мармелад «Алжирскій» мандаринный (Каир)	351	273
Мармелад из абрикосов	358	277
Мармелад из клюквы	358	277
Мармелад из ренклод	358	277
Мармелад из слив	358	277
Мармелад из смородины черной, малины, рябины	358	277
Мармелад из яблок, или груш	358	277
Морошка моченая	286	240
Морошка сырая впрок	. .	351
в. Пастила грушевая (иначе)	358	277

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

Пастила «деревенская» из абрикосов	. .	351
Пастила «деревенская» из барбариса	. .	352
Пастила «деревенская» из брусники	. .	352
Пастила «деревенская» из вишень	. .	351
Пастила «деревенская» из груш	. .	352
Пастила «деревенская» из земляники «Викторія»	. .	351
Пастила «деревенская» из клюквы	. .	351
Пастила «деревенская» из крыжовника зеленаго	. .	352
Пастила «деревенская» из малины	. .	351
Пастила «деревенская» из ренклод	. .	351
Пастила «деревенская» из рябины	. .	350
Пастила «деревенская» из слив	. .	351
Пастила «деревенская» из смородины черной	. .	350
Пастила «деревенская» из смѣси разных фруктов	. .	352
Пастила «деревенская» из яблок	. .	352
в. Пастила из слив (иначе)	358	277
в. Пастила яблочная (иначе)	358	276
Персики засахаренные	364	281
Персики сырые впрок	. .	349
Пюре из абрикосов сырых впрок	. .	351
Пюре из брусники (с сахаром, или медом), впрок	. .	351
Пюре из груш (с сахаром, или медом), впрок	. .	352
Пюре из клюквы (с сахаром, или медом), впрок	. .	351
Пюре из крыжовника зеленаго	. .	352
Пюре из малины (с сахаром, или медом), впрок	. .	351
Пюре из слив (с сахаром, или медом), впрок	. .	352
Пюре из смородины черной (с сахаром, или медом), впрок	. .	351
Пюре из сырых ягод, или фруктов, впрок	140	178
Пюре из яблок (с сахаром, или медом), впрок	. .	351
Пюре-смѣсь из разных фруктов, впрок	. .	352
Ренклоды засахаренные	364	281
Ренклоды сырые, впрок	. .	350
Рябина засахаренная	364	281
Сиропы впрок из сырых: малины, земляники (лѣсной, или «Викторія»), вишень, черной, или красной смородины	365	284
Сливы засахаренныя	364	280
Сливы сырыя впрок	. .	350
Смородина (красная или бѣлая), засахаренная вѣ-точками	361	278
Смородина черная, засахаренная	364	281
Смородина черная, сырая, впрок	. .	349
Тянушки	. .	350
Цукат из апельсинов	365	282
Цукат из арбуза	365	282
Цукат из дыни	365	282
Цукат из лимона	365	282

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

	повер.	стран.
Цукат из мандаринов	365	282
Черника свѣжая впрок	. .	349
Яблоки засахаренныя	364	280
Яблоки моченыя	303	249

Напитки холодные и горячіе.

Какао «Лампновскій» (Nährsalz Cacao»)	328	262
Квас «Баварскій»	. .	348
Квас из абрикосов свѣжих	. .	346
Квас из абрикосов сушеных	. .	346
Квас из апельсинов	. .	346
Квас из барбариса	. .	346
Квас из груш свѣжих	. .	346
Квас из груш сушеных	. .	346
Квас из дыни с имбирем	. .	345
Квас из клюквы	. .	346
Квас из мандаринов	. .	346
Квас из рябины	. .	346
Квас из слив свѣжих	. .	346
Квас из смородины черной	. .	346
Квас из чернослива	. .	345
Квас из яблок свѣжих	. .	345
Квас из яблок сушеных	. .	345
Квас лимонный	67	129
Квас хлѣбный	324	259
Кофе «вегетаріанскій»	365	282
Лимонад	. .	348
Лимонад «Итальянскій	365	282
Мандаринад	. .	349
Мандаринад «Итальянскій»	. .	349
Мед шипучій	. .	341
Молоко маковое	73	133
Молоко миндальное (Оршад)	347	271
Молоко орѣховое	365	282
Оранжад	. .	349
Оранжад «Итальянскій»	365	282
Питье «Алжирское» из орѣшков кедровых	363	280
Питье из ананаса свѣжаго	363	279
Питье из кожиц яблочных, сушеных	360	278
Питье из смѣси фруктов сушеных	357	276
Пюре из яблок сушеных	362	279
Питье из яблок сырых	359	278
Питье из чернослива	356	275
Питье клюквенное	361	278
Питье оршад фисташковый		
Питье с лимонами, апельсинами, или мандаринами в сахарѣ	358	277*

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

	номер.	стран.
Чай «вегетаріанскій», земляничный	334	265
Чай «вегетаріанскій», из кожиц яблочных, сушеных	336	266
Чай «вегетаріанскій», из яблок сушеных, или чернослива, или смѣси сушеных фруктов	330	263
Чай «вегетаріанскій» яблочный, из сырых яблок	332	264
Шипучка ананасная	. .	348
Шипучка барбарисовая	. .	348
Шипучка из абрикосов свѣжих	. .	347
Шипучка из абрикосов сушеных	. .	347
Шипучка из апельсинов	. .	348
Шипучка из вишень свѣжих	. .	348
Шипучка из груш свѣжих	. .	348
Шипучка из груш сушеных	. .	348
Шипучка из дыни с имбирем	. .	348
Шипучка из земляники «Викторія»	. .	347
Шипучка из клюквы	. .	347
Шипучка из листьев черной смородины	. .	348
Шипучка из малины свѣжей	. .	347
Шипучка из мандаринов	. .	348
Шипучка из слив свѣжих	. .	348
Шипучка из смородины черной	. .	348
Шипучка из яблок свѣжих	. .	348
Шипучка из яблок сушеных	. .	347
Шипучка имбирная	. .	349
Шипучка клубничная	. .	347
Шипучка лимонная	. .	348
Шипучка рябиновая	. .	348
Шипучка черносливная	. .	348
ѣ. Шоколад с бѣлками	324	259
ѣ. Шоколад с желтками	338	267

Замѣченныя опечатки:

	Напечатано:	*Слѣдуетъ читать:*
Стр. 78:	Завтрак № 330	Завтрак № 356
» 162:	» № 113	» № 115
» 221:	Обѣд № 253	Обѣд № 235
» 232:	» № 273	» № 275
» 334:	**Колечки миндальныя**	**Колечки миндальныя (иначе).**
» 339:	**въ рецептѣ: Пломбьеръ орѣховый с рисом**	**Пломбьер орѣховый (без слов: с рисом).**

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