

В. Чихачева

ХОЗЯЙКА.

ПОВАРЕННАЯ КНИГА

Второе, дополненное издание.



ИЗДАТЕЛЬСТВО ОЛЬГА ДЬЯКОВА и Ко
ВЪ БЕРЛИНѢ.

1923.

Предисловіе къ первому изданію.

Экономическія условия настоящаго времени повелительно понуждаютъ изыскивать способы возможно болѣе скромной и удешевленной жизни, что, въ особенности для людей семейныхъ, подсказываетъ переходъ на собственное хозяйство, съ самой хозяйствкой у плиты, быть можетъ, впервые берущейся за приготовление пищи. Считаясь съ этими соображеніями, я не задавалась цѣлью предложить въ этой книѣ способы изгото~~вл~~ленія тонкихъ изысканныхъ блюдъ, а стремилась дать указанія къ приготовлению кушаній сътныхъ, по возможности дешевыхъ, не требующихъ ни большого количества и разнообразія продуктовъ, ни сложнаго способа приготовленія, нуждающагося въ специальныхъ устройствахъ и посудѣ, хотя, въ видѣ исключенія, не обошлось безъ болѣе дорогихъ, конечно относительно, блюдъ для хозяекъ, поставленныхъ обстоятельствами въ лучшія условія.

На прилагаемыхъ схемахъ раздѣленія мясныхъ туши показано, какія части болѣе желательны для приготовленія тѣхъ или другихъ блюдъ, и, конечно, эти указанія могутъ быть выполнены только въ предѣлахъ возможностей. Равнымъ образомъ въ тѣхъ кушаніяхъ, где указывается употребленіе масла, можетъ быть примѣнены, для удешевленія, (особенно для жаркихъ) другие жиры и смѣси, какъ-то: масло, смѣшанное пополамъ или на двѣ трети съ топленымъ свинымъ саломъ, (смальцемъ), чистое топленое свиное или баранье сало, топленый говяжій жиръ, маргаринъ, кокосовое масло и т. д. но, разумѣется, подобная замѣна масла неизбѣжно ухудшаетъ кушанья во вкусовомъ отношеніи. Хорошая смѣсь жировъ для жаренья, варенья и печенья получается, смѣшивъ 2 части вытопленного мясного жира, 2 части свиного жира и 1 часть масла.

Всѣ пропорціи указаны для приготовленія кушаній на 5—6 человѣкъ.

Желание ускорить выпускъ въ свѣтъ этой книги, а также стремленіе по возможности уменьшить ея объемъ въ видѣ большѣ доступной продажей цѣны,— заставили меня сократить до предѣловъ необходимаго число рецептовъ и указаний,— что, надѣюсь, мѣгъ не поставить въ вину молодыя хозяйки, не найдя, можетъ быть, прямыхъ отвѣтовъ на нѣкоторые интересующіе ихъ вопросы.

В. Чихачева.

Предисловіе ко второму изданію.

Первое изданіе «ХОЗЯИКИ» разошлось менѣе, чѣмъ въ полтора года, между тѣмъ спросъ на книгу не прекращается, что заставило меня выпустить въ свѣтъ настоящее — второе — изданіе, дополнивъ его двумя небольшими отдѣлами, свѣдѣнія изъ которыхъ могутъ пригодиться хозяйкамъ, заброшенными волею судьбы въ такія захолустья, где трудно бываетъ добыть иной разъ самые элементарные продукты.

В. Чихачева.

Соотношеніе объема и вѣса нѣкоторыхъ продуктовъ.

1 ст. молока, соку, воды	250 гр. —	$\frac{1}{4}$ линтра сколько	$\frac{1}{8}$ ф.
1 суп. тарелка	250 „ —	$\frac{1}{4}$ „ „ „	$\frac{6}{8}$ „
1 винная бутылка	750 „ —	$\frac{3}{4}$ „ „ „	2
1 стол. ложка вщердь жира	20 „ —	$\frac{1}{50}$ килогр. „	$4\frac{1}{2}$ зол.
1 „ „ муки	10 „ —	$\frac{1}{100}$ „ „ „	$2\frac{1}{3}$ „
1 „ „ терт. сух. 10 „ —	$\frac{1}{100}$ „ „ „	$2\frac{1}{3}$ „	
1 „ „ соли 20 „ —	$\frac{1}{50}$ „ „ „	$4\frac{1}{2}$ „	
1 „ „ крупу	15 „ —	$\frac{1}{70}$ „ „ „	$3\frac{1}{2}$ „
тюч. сахару			

Принятая сокращенія:

зол.—золотникъ

ч — часть

ф — фунтъ

м — минута

лж — столовая ложка

бут. — бутылка

ч. лж — чайная ложка

рюм — рюмка

шт — штука

ст — стаканъ

зр — зерень

Содержание.

Предисловие. — III

Принятые сокращения. — IV

Соотношение объема и веса некоторых продуктов — IV.

I ОТДѢЛЪ.

Нѣкоторыя закуски и яйца въ разныхъ видахъ.

1. Картофельный салатъ	1	16. Рыжики жареные	5
2. Картофельный салатъ съ селедкой	1	17. Фрикадельки изъ шампиньоновъ	5
3. Селедка	1	18. Сморчки по итальянски	5
4. Маринованная сельди	1	19. Московская солянка	5
5. Винегретъ обыкновенный	2	20. Солянка изъ рыбы	6
6. Винегретъ сборный	2	21. Украинская калбаса	6
7. Форшмакъ	2	22. Яйца въ смятку. Яйца въ мѣшечкѣ. Яйца въ крутоу	6
8. Салатъ изъ помидоровъ	2	23. Яичница глазунья	6
9. Икра изъ баклажановъ	3	24. Яичница съ ветчиной	6
10. Рѣдька на сметанѣ	3	25. Яичница на молокѣ	7
11. Студень	3	26. Вѣзбата яичница съ зеленымъ лукомъ	7
12. Паштетъ изъ печени	3	27. Яйца подъ бешемелью	7
13. Сосиски въ соусѣ томатѣ	4	28. Холодный яйца	7
14. почки въ мадерѣ	4	29. Фаршированные яйца	7
15. Грибы въ сметанѣ	4	30. Омлетъ	8
15а. Грибы съ гречневой каѣй	5		

II ОТДѢЛЪ.

Супы.

Общий свѣдѣнія	9	47. Борщъ польский	16
31. Бульонъ	11	48. Раковый супъ	17
32. Консоме	11	49. Супъ итальянъ	17
33. Бѣлый бульонъ	11	50. Супъ пюре изъ цвѣтной капусты	17
34. Бульонъ изъ однѣхъ костей	12	51. Супъ пюре изъ спаржи	18
35. Бульонъ изъ сухого бульона	12	52. Супъ пюре изъ томатовъ	19
36. Супъ жульенъ	12	53. Супъ пюре изъ перловой крупы	19
37. Супъ потофе	12	54. Гороховый супъ	20
38. Бульонъ изъ курицы	13	55. Супъ пюре изъ бѣлыхъ бобовъ	20
39. Разсолыникъ съ почкой	13	56. Супъ пюре изъ картофеля	20
40. Разсолыникъ съ гусиными потрохами	14	57. Супъ съ клещиками	20
41. Щи зеленые	14	58. Супъ съ фрикадельками	21
42. Щи кислые	14	59. Супъ съ лапшой	21
43. Щи суточныи	14	60. Уха	22
44. Щи лѣнныи	14		
45. Борщъ украинскій	15		
46. Борщъ украинскій попрошое	16		

61. Основной бульонъ изъ ко- реньевъ безъ мяса	23	безъ мяса	24
62. Разсолникъ съ почкой безъ мяса	23	69. Супъ пюре изъ фасоли безъ мяса	24
63. Ши аспеные безъ мяса . . .	23	70. Супъ пюре томатъ безъ мяса	24
64. Щи кислые безъ мяса . . .	23	71. Овсяный супъ	24
65. Щи лѣнинные безъ мяса . .	23	72. Манний супъ	24
66. Борщъ украинскій безъ мяса .	23	73. Грибной супъ	24
67. Гороховый супъ безъ мяса .	23	74. Окрошка	24
68. Супъ пюре изъ картофеля	23	75. Ботвинья	25

III ОТДѢЛЪ.

Рыба.

Общія свѣдѣнія	26	87. Форель порционная	31
76. Судакъ по польски	27	88. Форель разварная	32
77. Заливное изъ судака	27	89. Щука разварная	32
78. Судакъ орли	28	90. Щука фаршированная	32
79. Судакъ фритъ	28	91. Карась въ сметанѣ	33
80. Камбала въ бѣломъ винѣ .	29	92. Жареная навага и корюшка	33
81. Паровая стерлядь	29	93. Маринованная корюшка .	33
82. Осетрина по русски	30	94. Рыбный пудингъ	33
83. Осетрина холодная	30	95. Лососина разварная	34
84. Рыбныя котлеты	31	96. Раки	34
85. Кокиль изъ рыбы	31	97. Приготовленіе морскихъ рыбъ	34
86. Судакъ подъ бешемелью .	31		

IV ОТДѢЛЪ.

А. Мясныя блюда.

Разѣленіе мяса на сорта	35	119. Жареная леченка	46
Общія свѣдѣнія	37	120. Окорокъ телятины жареный	46
98. Жаркое - говядина обыкно- венное	39	121. Телятина подъ бешемелью .	47
99. Ростбифъ	39	122. Отбивная телятины котлеты .	47
100. Бифстексъ	40	123. Шницель	47
101. Антре-котъ	40	124. Рубленная телятины котлеты	48
102. Филе жареное	41	125. Телячья грудинка	48
103. Клопъ	41	126. Телячыи ножки жареные .	48
104. Рубленныя котлеты	41	126а. Мозги съ лимонн., соусомъ	48
105. Рулетъ изъ мяса	42	127. Колдуны	49
106. Битки въ сметанѣ	42	128. Пельмени	49
107. Бефъ бульи	42	129. Бараний окорокъ	49
108. Тушеное мясо	43	130. Бараны котлеты отбивныя .	50
109. Бефъ а-ля-модъ	43	131. Шашлыкъ	50
110. Бефъ строгановъ	43	132. Жаркое свинина-буженина .	50
111. Зразы съ кашой	43	133. Свиныя котлеты отбивныя	51
112. Зразы нельсонъ	44	134. Ветчина вареная	51
113. Голубцы	44	134а. Ветчина запечесная	51
114. Тифтели	44	135. Поросенокъ жареный	51
115. Рагу	45	136. Поросенокъ холодный	51
116. Бигость съ кислой капустой	45	137. Заяцъ	52
117. Языкъ	45	138. Заливное изъ кролика . . .	52
118. Селонина	46	138а. Фрикассе изъ кролика . .	52
		138б. Жаркое изъ кролика . . .	52

Б. Домашняя птица.

Общая свѣдѣнія	53
139. Жареные цыплята	55
140. Фаршированные цыплята	55
141. Жареная курица	55
142. Тушёная курица	55
143. Варёная курица или цыплята подъ бѣльмъ соусомъ съ рисомъ	56
144. Куриные котлеты	56
145. Пилавъ изъ курицы съ рисомъ	56
146. Отбивная куриная котлеты	56
147. Жареная индѣйка	57
148. Жареная индѣйка, фаршированная каштанами	57
149. Жареная индѣйка, фаршированная печenkой	57
150. Жареная пуйядра фаршированная печenkой	58
151. Жареный гусь съ яблоками	58
152. Жареный гусь съ капустой	58
153. Рагу изъ оставшагося жаренаго гуся	59
154. Гусиные потроха съ соусомъ изъ чернослива	59
155. Гусиная печенка	59
156. Жареные утки	59
157. Фаршированная утка	60
158. Жареные голуби	60
159. Жареные голуби, фаршированные	60

В. Дичь.

Общая свѣдѣнія	61
160. Жареный глухарь	61
161. Тетерка	61
162. Рябчики	62
163. Куропатки	62
164. Дикия утки	62
165. Фазаны	62
166. Бекасы	62
167. Бекасы на гренкахъ	63
168. Сѣдло дикой козы	63

V ОТДѢЛЪ.

ПОДЛИВКИ И СОУСА-

169. Основной бѣлый соусъ	64
170. Основной красный соусъ	64
171. Сметанный соусъ	64
172. Соусъ къ котлетамъ	65
173. Соусъ изъ шампиньоновъ	65
175а. Соусъ изъ сморчковъ	65
174. Соусъ томатъ	65
175. Бѣлый соусъ къ курицѣ или цыплятамъ съ рисомъ и др.	66
176. Соусъ изъ хрѣна-горячай	66
177. Соусъ изъ хрѣна-холодной	66
178. Хрѣнь съ уксусомъ	66
179. Луковый соусъ	66
180. Грибной соусъ	66
181. Кисло-сладкій соусъ	67
182. Соусъ пикантъ	67
183. Соусъ бешемель	67
184. Соусъ субизъ	67
185. Соусъ голландскій	68
186. Соусъ голландскій иначе	68
187. Бѣлый соусъ къ зелени	68
188. Горчичный соусъ	68
189. Соусъ горчичный для винегретовъ	68
190. Соусъ горчичный горячай	69
191. Соусъ провансаль	69
192. Соусъ тартарь	69
193. Соусъ польской	69
194. Масло съ сухариками	69
195. Сабаонъ	69
196. Подливка изъ краснаго вина къ пуддингамъ	70
197. Соусъ изъ вишень	70
198. Соусъ для разныхъ бабочекъ и пуддинговъ	70
199. Соусъ шоколадный	70
200. Миндалевое молоко	70
201. Соусъ изъ лимона	71
202. Подливка изъ разныхъ сироповъ	71

VI ОТДѢЛЪ.

Салаты къ жаркимъ.

203. Салатъ со сметаной	72
204. Салатъ съ горчичнымъ соусомъ	72
205. Салатъ иначе	72
206. Кressъ салатъ	72
207. Салатъ изъ картофеля	72
208. Салатъ изъ сѣжихъ огурцовъ	73
209. Сѣжая шинкованная кипуста	73
210. Салатъ изъ зеленої фасоли	73
211. Салатъ изъ сельдерея	73

212. Маринованная свекла съ хрѣномъ	73	219. Моченая брусника съ ябло- ками	74
213. Салатъ изъ маринованныхъ вишень, сливъ и др.	73	220. Яблоки тушеные для жар- кихъ	75
214. Салатъ изъ маринованныхъ овощей	74	221. Брусничное варенье для жаркихъ	75
215. Маринованные грибки	74	222. Компотъ для жаркихъ	75
216. Соленые рыжики	74	223. Уксусъ для маринования, мяса и рыбы	75
217. Свѣжепросольные огурцы	74		
218. Соленые огурцы зимніе	74		

VII ОТДѢЛЬ.

Овощи и грибы.

Общія свѣдѣнія	76	243. Картофельные котлеты	83
224. Зеленые бобы	78	244. Картофель печенный	83
225. Зеленый горошекъ свѣжий выпущенный	78	245. Картофель въ мундирѣ	83
226. Зеленый горошекъ въ стручкахъ	78	246. Картофель разварной очи- щенный	83
227. Сушонный зеленый горошекъ . .	78	247. Картофель съ молочнымъ соусомъ	83
228. Шпинатъ	79	248. Запеченный картофель съ селяндками	83
229. Морковь	79	249. Картофель съ ветчиной подъ бешемелью	84
230. Морковь жареная	79	250. Жареный картофель	84
231. Цвѣтная капуста	80	251. Картофельное пюре	84
232. Цвѣтная капуста подъ бе- шемелью	80	252. Картофельные крокеты	84
233. Брюссельская капуста	80	253. Земляная груша печеная съ сыромъ	85
234. Артишоки	80	254. Колъраби	85
235. Спаржа	80	255. Соусъ изъ брюквы	85
236. Спаржа подъ бешемелью	81	256. Бѣлая фасоль	85
237. Бурачки (свекла)	81	257. Фаршированная капуста	86
238. Фаршированные огурцы	81	258. Фаршированные томаты	86
239. Пшеничка (кукуруза)	82	259. Фаршированные кабачки	86
240. Шинкованная капуста ту- шена	82	259a. Фаршированные огурцы	86
241. Кислая капуста тушеная	82		
242. Красная капуста тушеная	82		

VIII ОТДѢЛЬ.

Сладкія блюда и варенья.

260. Бламанже миндальное	87	коладное и сливочное съ ягодами	90
261. Бламанже иначе	87	273. Мороженое фруктовое	90
262. Кремъ брюле	87	274. Пуншъ гласе	91
263. Кремъ шоколадной	88	275. Пломбиръ	91
264. Кремъ кофейный	88	276. Мусъ	91
265. Кремъ яблочный	88	277. Кисель	91
266. Кремъ изъ ягодъ со сливками . .	88	278. Компотъ изъ яблонь	92
267. Заварной кремъ въ чашкахъ . .	88	279. Компотъ изъ апельсинъ	92
268. Вазитця сливики съ бисквитомъ или сухимъ печеньемъ	89	280. Компотъ изъ ягодъ	92
269. Каштаны со взбитыми слив- ками	89	281. Компотъ изъ сливы	92
270. Желе лимонное	89	282. Компотъ изъ сушенихъ фруктона	93
271. Мороженое сливочное	89	283. Безе	93
272. Мороженое кофейное, шо-			

284. Воздушный пирогъ или суфле изъ яблокъ	93	305. Сладкій пирогъ изъ дрожжевого тѣста съ яблоками, вишнями или черникой	99
285. Печенья яблоки	93	306. Пирогъ съ вареньемъ или свѣжими фруктами	100
286. Яблоки съ рисомъ	93	307. Сладкія ватрушки съ творогомъ	100
287. Яблочное торе	94	308. Ватрушка съ вареньемъ	100
288. Шарлотка изъ яблокъ	94	309. Рулетъ изъ бисквита	101
289. Шарлотка изъ сухарей	94	310. Пасха обыкновенная	101
290. Арма риттеръ	95	311. Пасха заварная	101
291. Пуддингъ изъ риса	95	312. Пасха заварная съ желтками	102
292. Пуддингъ изъ бѣлаго хлѣба	96	313. Пасха сырная съ крутинами	102
293. Пуддингъ изъ чернаго хлѣба	96	314. Пасха шоколадная	102
294. Пончики	96	315. Варенье изъ клубники, ма-лины или земляники	102
295. Фритюръ	97	316. Варенье изъ вишень	103
296. Хвостъ	97	317. Варенье изъ абрикосовъ	103
297. Блинчики съ вареньемъ	97	318. Варенье изъ яблокъ или грушъ	103
298. Олады	97		
299. Олады съ яблоками	98		
300. Олады манная	98		
301. Вареники съ вишнями	98		
302. Омлетъ съ вареньемъ	98		
303. Яблоки въ слойкѣ	99		
304. Разсыпчатый пирогъ съ			

IX ОТДѢЛЪ.

Наши, макароны, бабки, блины, вареники и пр.

319. Гречневая каша круглая	104	333. Макароны	107
320. Размазия	104	334. Макароны съ ветчиной и сыромъ	107
321. Гречки изъ гречневой каши	104	335. Макароны о-гратенъ	107
322. Круглая пшеничная каша	105	336. Сырники	108
323. Овсянка	105	337. Минишки	108
324. Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупы	105	338. Вареники съ творогомъ	108
325. Гречки изъ смоленскихъ крупы	105	339. Вареники съ кислой капустой	108
326. Каша рисовая	105	340. Лозанки съ творогомъ	109
327. Котлеты рисовые	105	341. Лапша домашняя	109
328. Рисовая бабка	106	342. Лапшевая бабка	109
329. Ризотто	106	343. Блинчики обыкновенные	109
330. Разсыпчатый рисъ	106	344. Блинчики съ творогомъ	110
331. Манная каша	107	345. Блины	110
332. Манная каша сладкая	107	346. Блины иначе	111
		347. Блины простые	111

X ОТДѢЛЪ.

Тѣсто, куличи, печенья, пироги, пирожки, фарши.

348. Правила приготовленія дрожжевого тѣста	113	358. Мазурка на дрожжахъ	117
349. Булки обыкновенная	114	359. Кексъ	118
350. Булки слодкая	115	360. Коржинки	118
351. Куличъ	115	361. Печенье къ чаю	118
352. Куличъ попрошье	115	362. Миндальныя лепешки	119
353. Пасхальная баба	116	363. Разсыпчатыхъ лепешки	119
354. Баба обыкновенная	116	364. Медовое печенье	119
355. Мазурки королевская	117	365. Овсянники	119
356. Мазурки юмонная	117	366. Дрожжевое тѣсто для пирогъ и пирожковъ	119
357. Бакалейная мазурка	117		

367. Разсыпчатое тесто	120
368. Слоеное тесто	121
369. Блинчатое тесто	121
370. Пирожки пончики	121
371. Вафли	122
372. Фаршъ изъ мяса съ яйцами	122
373. Фаршъ изъ телячьяго ливера	122
374. Фаршъ изъ рыбы	123
375. Фаршъ изъ свѣжей капусты	123
376. Фаршъ изъ кислой капусты	123
377. Фаршъ изъ риса съ яйцами	123
378. Фаршъ изъ саго съ яйцами	124
379. Фаршъ изъ свѣжихъ грибовъ	124
380. Фаршъ изъ гречневыхъ кашъ съ яйцами	124
381. Фаршъ изъ мозговъ	124
382. Куриные	125
383. Ватрушки съ творогомъ	125

XI ОТДѢЛЬ.

ПОСТНЫЙ СТОЛЬ.

384. Борщъ съ селедкой	126
385. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ	126
386. Желтый гороховый супъ	127
387. Супъ изъ помидоровъ	127
388. Рыбные пельмени	127
389. Ушики съ кашей и грибами	127
390. Рыба съ винегретомъ	128
391. Фаршированные окуни	128
392. Налимы вареные	128
393. Котлеты изъ селедки	129
394. Грибный котлеты	129
395. Рулетъ изъ рыбы	129
396. Король съ шампиньонами	129
397. Фаршированный лещъ	130
398. Угорь въ красномъ винѣ	130
399. Яблочный пирогъ	130
400. Сало съ краснымъ виномъ	131
401. Каша на миндальномъ молокѣ	131
402. Рисъ съ шоколадомъ	131
403. Оладьи	131

XII Отдѣль.

Приготовленіе квасовъ, меда и сидра.

Общія свѣдѣнія	132
404 Простой столовый квасъ	132
405 Квасъ изъ сухарей чернаго хлѣба	133
406 Квасъ иначе съ мятою	133
407 Квасъ яблочный	133
408 Квасъ клюквенный	133
409 Квасъ лимонный	133
410 Медь	134
411 Медь фруктовый	134
412 Сидръ яблочный или грушевый	134

XIII Отдѣль.

Заготовки.

413 Горчица хорошо сохраняющаяся	135
414 Горчица обыкновенная	135
415 Уксусъ винный	135
416 Маринованные огурчики	136
417 Бѣлые грибы сушеные	136
418 Порошокъ изъ бѣлыхъ грибовъ	136
419 Сушеные коренья	136
420 Храненіе яицъ	136
421 Храненіе свѣжаго масла	137
422 Масло топленое	137
423 Простокваша	137
424 Творогъ	137
425, 426, 427 Пряники	138

XIV Отдѣль.

Нѣсколько врачебныхъ совѣтовъ.

Пораненія	139
Ожоги	139
Сердцеисѣніе	140
Обморокъ	140
Судороги	140
Кровотеченіе изъ носа	141
Простуда	141
Крапивная лихорадка	141
Отравленія	141

I Отдѣль.

Нѣкоторыя закуски и яйца въ разныхъ видахъ.

1. Картофельный салатъ.

Картофель отварить, остудить, очистить, нарѣзать тоненькими ломтиками, посолить, прибавить прованского масла, уксуса, толченаго перца, перемѣшать и положить въ салатникъ. Вымыть Кресс-салатъ, отжать его и передъ подачей перемѣшать съ картофелемъ.

Выдать: 8—10 шт. картофеля, 3 лож. пров. масла, 1 лож. уксуса; соли и перцу—по вкусу.

2. Картофельный салатъ съ селедкою и лукомъ.

Отварить, остудить, очистить, нарѣзать картофель, какъ сказано выше. Две селедки намочить на нѣсколько часовъ въ водѣ, очистить, снять съ костей, мелко нарѣзать, смѣшать съ картофелемъ, добавить мелко нарѣзанного сырого лука, прибавить 3 лож. пров. масла, 1 лож. уксусу, перцу, соли. Перемѣшать.

Выдать: 5—7 шт. картофеля, 2 селедки, 2 луковицы, 3 лож. пров. масла, 1 лож. соли и перцу—по вкусу.

3. Селедка.

Вымочить въ водѣ или въ молокѣ 2 селедки. Очистить ихъ, вымыть, разрѣзать вдоль, отдѣлить мясо отъ костей, сложить опять обѣ половинки, нарѣзать кусочками, положить на блюдо, приложить отрѣзанные ранѣе головы и хвосты, облить 1 лож. пров. масла и $\frac{1}{2}$ лож. уксуса. Посыпать мелко нарѣзаннымъ зеленымъ лукомъ или обложить ломтиками бѣлаго лука, картофеля или ломтиками соленаго отурица.

4. Маринованныя селедки.

Вымочить селедки въ водѣ около сутокъ, вынуть, дать водѣ стечь, снять кожницу, отрѣзать головки и хвосты, разрѣзать вдоль брюшка, распластать, вынуть кость и сложить сельди въ банку, перекладывая ломтиками лука, зернами перца, залить вскипяченнымъ и остуженнымъ уксусомъ. На слѣдующій день можно подавать.

5. Винегреть обыкновенный.

Печенный или вареный красный буракъ (свекла), отваренный и очищенный от шелухи картофель, соленые огурцы, маринованные грибки — нарѣзать тонкими кружками, прибавить отваренную бѣлую фасоль, полить уксусомъ, прованскимъ масломъ, посыпать солью, перцомъ и рубленной зеленью петрушки. По желанию прибавить мелко нарубленного сельдерея.

Выдатъ: 1 буракъ, 5—6 шт., картофеля 4—5 шт., огурцовъ $\frac{1}{4}$ ф., грибковъ, $\frac{1}{2}$ ф. бѣлой фасоли, корень сельдеря, 3 лож. пров. масла, 2 лож. уксусу, соли и перца — по вкусу.

6. Винегреть сборный.

Оставшееся жаркое, печенный буракъ, отваренный морковь и картофель, соленые или свѣжіе огурцы и крутыя яйца нарѣзать кусочками, прибавить маслинъ, капорцовъ и раковыхъ шеекъ, залить соусомъ провансаль или соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: 2 лож. пров. масла, немного соли, немного готовой горчицы и 1 лож. уксусу размѣшать и облить винегреть.

7. Форшмакъ.

Мелко нарубить оставшееся жареное или вареное мясо, протереть 5—6 штукъ варенаго картофеля, мелко нарѣзать и поджарить въ 1 ложкѣ масла 2 луковицы, очистить и мелко нарубить 2 селедки, все это размѣшать до гладкости, посоливъ и поперчивъ. Прибавить 2 сырыхъ желтка и 2 взбитыхъ бѣлка. Положить массу въ форму, смазанную масломъ, посыпать сверху тертымъ сыромъ, покропить немногимъ масломъ, поставить въ духовку. Когда зарумянится и образуется корочка — подавать.

Выдатъ: около 1 ф. жаренаго или варенаго мяса, 5—6 шт. картофеля, 2 луковицы, 2 селедки, 2 яйца, 2 лож. масла.

8. Салатъ изъ помидоровъ.

Вымыть, вытереть и нарѣзать ломтиками 5 шт. томатовъ, сложить въ салатникъ, посолить, поперчить, облить уксусомъ или горчичнымъ соусомъ, приготовленнымъ слѣд. способомъ: 1 лож. горчицы, 1 вареный желтокъ размѣшать, подливая понемногу пров. масла, положить 1 чайную лож. мелкаго сахара, хорошошенько вторично размѣшать, прибавить 1 лож. уксуса, облить томаты за 10 м. до подачи.

Выдатъ: 5 крупныхъ томатъ, 1 ч. лож. горчицы, 1 ложку сахара, 1 желтокъ, 2 лож. пров. масла, 1 лож. уксусу, соли и перцу по вкусу.

9. Икра изъ баклажанъ.

Сечь нѣсколько хорошихъ синихъ баклажанъ. Когда остынутъ — вынуть середину, мелко порубить, добавить мелко рубленаго лука, соли, перцу, пров. масла и немного уксусу.

10. Рѣдька со сметаной.

Натереть на теркѣ 2—3 сладкихъ черныхъ рѣдьки, посолить, добавить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ стак. сметаны, размѣшать, (по желанію) посыпать мелко-рубленной зеленью лука.

Выдать: 2—3 рѣдьки, соли, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ст. сметаны (зеленаго лука).

11. Студень.

4 теляччи или бычаччи ноги обварить кипяткомъ, очистить кожемъ и хорошошенько вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, порубить вдоль костей, положить въ кастрюлю, налить холодной водой, посолить, положить разныхъ кореньевъ по одной штукѣ, 2—3 луковицы, лавроваго листа и перцу въ зернахъ, варить очень долго, подливая воду, по мѣрѣ выкипанія. Когда мясо будетъ совершенно свободно отставать отъ костей, студень готовъ. Тогда его разобрать, т. е. отѣлѣтъ мясо и мелко нарѣзать съ хрящиками, но совершенно безъ костей, положить въ форму или простую миску. Тѣмъ временемъ очистить наваръ бѣлками (см. отд. II общ. свѣдѣнія), залить приготовленное мясо очищеннымъ, процѣженнымъ наваромъ и поставить въ холодное мѣсто, чтобы застылъ. Вмѣстѣ съ мясомъ можно также положить въ форму мелко нарѣзанные коренья и нарѣзанные кружечками крутыя яйца. Подать къ студню хрѣнь съ уксусомъ или горчичный соусъ.

Выдать: 4 ноги, 1 петрушку, 1 морковь, 2—3 луковицы, лавровый листъ, перецъ. Если хотять получить прозрачный студень, 1—2 бѣлка для очистки.

12. Паштетъ изъ печени.

Сварить печенку, лучше телячью, съ кореньями, лукомъ, солью, лавр. листомъ, какъ супъ. Когда печенка будетъ мягкая, вынуть ее и стереть въ мясорубкѣ съ луковицей и варенымъ свинымъ саломъ, прибавить соли, перцу, 2 яйца, намоченную въ молокѣ $\frac{1}{2}$ ф. булку, протереть все сквозь сито, добавить стаканъ бульона, въ которомъ варилась печенка, сложить въ намазанную масломъ кастрюлю и запечь въ духовкѣ. Подавать холоднымъ.

Выдать: 2 фун. печенки, $\frac{1}{2}$ ф. булки, по 1 шт., кореньевъ 2 луковицы, лавр. листу, перцу, 1 ф. свиного сала, 2 яйца.

13. Сосиски въ томатовомъ соусѣ.

Взять готовыя вареныя сосиски, порѣзать каждую изъ нихъ на 3—4 части, обжарить на маслѣ, чтобы зарумянились. Затѣмъ положить ихъ въ кастрюльку и залить соусомъ, приготовленнымъ слѣд. образомъ: взять $\frac{1}{2}$ ф. пюре-томатъ, немнога поджарить, мѣшая, въ 1 ложкѣ масла, прибавить 1 лож. муки, немнога бульона, 1 рюмку мадеры, кипятить до густоты, не переставая мѣшать. Залитыя соусомъ сосиски поставить на край плиты, закрывши крышкой минутъ на 10—15, чтобы пропитались соусомъ. Подавать въ той-же кастрюльѣ.

Выдать: 4 пары сосисокъ, 2 лож. масла, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ ф. томатъ-пюре, 1 рюмку мадеры.

14. Почки въ мадерь.

Очистить телячіи почки отъ пленки, вымочить въ холодной водѣ, обтереть, нарѣзать поперекъ волоконъ тонкими ломтиками, посолить, поперчить. Подрумянить на сковородкѣ 2 лож. масла, положить почки и поджарить ихъ на сильномъ огнѣ минутъ 10, послѣ этого переложить ихъ въ кастрюльку, а на сковородкѣ приготовить соусъ слѣд. образомъ: распустить 1 лож. масла, смѣшать съ $1\frac{1}{2}$ лож. муки, разбавить бульономъ, посолить, влить рюмку мадеры и вскипятить. Залить этимъ соусомъ почки, покрыть плотно крышкой, чтобы не улетучился ароматъ вина и тушить минутъ 15—20 на краю плиты. Подавать въ той-же кастрюльѣ. Если употреблены почки воловыи, то, послѣ вымачиванія, необходимо прокипятить ихъ въ двухъ водахъ, чтобы удалить присущій имъ специфическій запахъ. Заливъ соусомъ, въ этомъ случаѣ, нужно тушить ихъ около $1-1\frac{1}{2}$ ч.

Выдать: 5 шт. почекъ телячихъ или 2 шт. воловыхъ, 3 лож. масла для жаренія, $1\frac{1}{2}$ лож. муки, 1 ст. бульона, 1 рюмку мадеры.

15. Грибы въ сметанѣ.

Взять $1\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ грибовъ, снять съ корешковъ кожицу, обмыть въ холодной водѣ, нарѣзать ломтиками, положить въ кастрюльку и поставить на плиту, накрывши крышкой. Когда грибы пустятъ сокъ — слить его, чтобы удалить изъ грибовъ горечь, а въ грибы положить 2 ложки масла, отдѣльно поджаренный мелко нацинкованный лукъ, немнога соли, перцу и поджарить грибы до мягкости. Затѣмъ прибавить ложку муки, 1 или $1\frac{1}{2}$ ст. бульона, 1 ст. сметаны, дать нѣсколько разъ вскипѣть, пока соусъ не сдѣлается густымъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ фун. грибовъ, 1 луковицу, 2 лож. масла, 1 лож., муки, $1-1\frac{1}{2}$ ст. бульона, 1 ст. сметаны.

15а. Грибы съ гречневой кашей.

Приготовить разсыпчатую гречневую кашу № 319, когда будет готова, — выложить кашу въ сотейникъ и смѣшать съ грибами, приготовленными, какъ сказано выше.

16. Рыжики жареные.

Молодые рыжики перебрать, вымыть въ холодной водѣ, вытереть, посолить. Распустить на сковородѣ ложку масла, уложить рыжики одинъ около другого, поджарить, перевернуть на другую сторону, поджарить, посолить. Если въ разрѣзѣ окажутся темнобурыми, а не красноватыми, — значить готовы. Подавать.

Выдать: 2 ф. рыжиковъ, 1 лож. масла, соли.

17. Фрикаделье изъ шампиньоновъ.

1—1½ ф. шампиньоновъ очистить, порѣзать ломтиками и тотчасъ же утешить съ масломъ и лимоннымъ сокомъ. Ложку муки подрумянить въ маслѣ, прибавить ¼ ст. крѣпкаго бульона, перцу, соли, петрушку и ложку бѣлаго вина. Вбить два желтка для связи, перемѣшать, не давая закипѣть, всыпать грибы и добавить нѣсколько фрикаделекъ изъ мяса или телятины (№ 58) — подавать.

Выдать: 1—1½ ф. шампиньоновъ, ½ ф. масла, лимонного сока съ ¼ лимона, 1 лож. муки, ¼ ст. крѣпкаго бульону, 2 желтка, перцу, соли, петрушки, 1 лож. бѣлаго вина, все нужное для фрикаделей (№ 58).

18. Сморчки по итальянски.

Чистка сморчковъ довольно затруднительна, такъ какъ лабиринтъ кѣточекъ, въ которыхъ прячутся мелкія песчинки, не легко съ ними разстается и нужно энергично прополоскать грибы въ нѣсколькихъ водахъ, откладывая ихъ послѣ каждой промывки на сито, чтобы вода стекла. Первую воду, въ которой сморчки хорошо нѣсколько разъ прокипѣли, слѣдуетъ вылить вонъ.

2—3 фунта хорошо промытыхъ сморчковъ положить въ кастрюлю и залить водой, чтобы только она едва покрыла грибы. Положить луковицу, экстрагону, петрушку и ложку прованского масла и дать ½ ч. покипѣть, затѣмъ посыпать мукою, полить бульономъ (или водой) и проварить еще разъ. Подавать съ поджаренными гренками, поливъ ст. бѣлаго вина.

Выдать: 2—2½ ф. сморчковъ, кореньевъ, 1 лож. прованского масла, 2 лож. муки, ¾ ст. бульона, ст. бѣлаго вина.

19. Московская солянка.

Взять 2 фун. кислой капусты, перемѣшать, выжать. Распустить въ кастрюльѣ ¼ фун. масла, поджарить въ немъ 1 мелко изрубленную луковицу, положить приготовленную капусту, по-

сыпать половиной ложки муки, влить 1—2 ст. бульона и туширить под крышкой до мягкости, мешая, чтобы капуста не пригорела. Затем переложить часть капусты на сковородку, на нее положить мелко нарезанные кусочки жареного мяса, телятины, ветчины, курицы или дичи, сверху опять слой капусты, затем украсить капусту тонко нарезанными ломтиками соленого огурца, маслинами, маринованными грибками и корнишонами. Поставить в печь, дать зарумяниться и подавать на той же сковородке.

Видать: 2 ф. кислой капусты, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, $1\frac{1}{2}$ ф. мяса разного, — 1 луковицу, 2 огурца, немного грибковъ, корнишоновъ и маслинъ.

20. Московская селянка изъ рыбы.

Селянка изъ рыбы приготовляется также, какъ и изъ мяса. Рыбу для селянки можно брать свѣжую и соленую. Свѣжую рыбу въ сыромъ видѣ снять съ костей, нарѣзать ломтиками и поджарить въ маслѣ, а изъ костей выварить бульону 1—2 ст., который влить въ селянку. Соленую рыбу надо отдельно отварить, а затѣмъ нарѣзать.

21. Украинская колбаса.

Готовую украинскую колбасу зажарить съ искрошенной луковицей въ 1—2 ложкахъ масла, выложивъ на блюдо, подавать.

22. Вареные яйца.

Въ смятку. Въ кипящую воду положить яйца перемытыя и вытертые, дать кипѣть 3 м. Вынувъ, опустить въ холодную воду.

Въ мѣшечекъ. Держать яйца въ кипящей водѣ 5 м., вынуть, опустить въ холодную воду.

Въ крутою. Держать яйца въ кипящей водѣ до 10 м., вынуть и опустить въ холодную воду.

23. Яичница-глазунья.

Накалить сковородку съ масломъ, выпустить желаемое количество яицъ, одно за другимъ, осторожно, чтобы желтки были цѣлы, посолить и зажарить сообразно вкусу круче или жиже. Подавать на столъ горячую, прямо со сковородкой. Можно присыпать перцемъ.

24. Яичница съ ветчиной.

Подрумянить въ маслѣ на сковородѣ тонкіе кусочки ветчины, затѣмъ выпустить яйца, какъ для глазуньи, зажарить и пода-

вать прямо съ плиты на сковородѣ. Такъ-же приготавляется яичница съ колбасой, саломъ, хлѣбомъ, лукомъ и т. д.

25. Яичница на молокѣ.

Въ молоко вбить 6 яицъ, хорошо разболтать и вылить въ глубокую сковороду съ растопленнымъ масломъ, поставить въ не особенно горячую духовку. Чрезъ 15—20 мин. яичницу можно подавать, прямо со сковородкой. Холодной оставлять нельзя, такъ какъ иначе отдѣлится вода и будетъ не вкусна.

Выдать: 6 шт. яицъ, 2 ст. молока, 1 лож. масла, соли, перца — по вкусу.

26. Взбитая яичница съ зеленымъ лукомъ.

Мелко нарѣзать зеленый лукъ. Взбить 6 яицъ — бѣлки и желтки вмѣстѣ, смѣшать съ лукомъ, распустить на сковородкѣ 1 лож. масла, вылить приготовленный яйца, поджарить до готовности. Подавать.

Выдать: 6 шт. яицъ, 1 шт. лука, 1 лож. масла.

27. Яйца подъ бешемелью.

Сварить 5 шт. яицъ въ крутою, очистить, нарѣзать ломтиками, уложить на сотейникъ, приготовить бешемель слѣд. образомъ: $1\frac{1}{2}$ ложки масла смѣшать съ 1 лож. муки, развести $1\frac{1}{2}$ ст. молока и дать загустѣть на плитѣ, мѣшая, посолить, обить яйца въ сотейникѣ, посыпать тертымъ сыромъ и поставить въ духовую печь; когда поддумянится — подавать.

Выдать: 5 яицъ, $1\frac{1}{2}$ лож. масла, 1 лож. муки, $1\frac{1}{2}$ ст. молока, $\frac{1}{8}$ фун. сыра.

28. Холодные яйца.

Сварить яйца въ крутою, разрѣзать каждое пополамъ и положить на желтокъ каждой половинки яйца $\frac{1}{2}$ ч. лож. соуса провансаль. Посыпать рубленою зеленью петрушки.

29. Фаршированныя яйца.

Сварить яйца въ крутою, остудить и разрѣзать острымъ ножемъ пополамъ вдоль, стараясь не пощорить скорлупы. Вынуть половинки яйца изъ скорлупы, мелко изрубить желтокъ и бѣлокъ, посолить, поперчить, добавить одно сырое яйцо, прибавить мелко рубленаго зеленаго лука и укропа, хорошо все смѣшать, наполнить этимъ фаршемъ половинки скорлупы до краевъ, смазать сверху желткомъ, обсыпать мелко просѣянными сухарями и поджарить съ одной стороны.

30. Омлетъ.

6 яицъ выпустить въ кастрюлю, прибавить къ нимъ $\frac{1}{2}$ ст. молока, немного соли и перца и хорошенъко размѣшать. Накалявъ на огнѣ сковородку, распустить на ней $1\frac{1}{2}$ лож. масла и когда оно подрумянится, влить приготовленныя яйца и поставить на большой огонь. Когда яйца сгустятся и будутъ хорошо отставать отъ сковородки, значить—омлетъ готовъ. Обыкновенно омлетъ приготавляется съ какимъ-нибудь фаршемъ, какъ-то: соусомъ изъ спаржи, шпинатомъ, почками, ветчиной, грибами и т. д. Фаршъ кладется на одну половину омлета, послѣ чего осторожно ножемъ нужно загнуть другую, чтобы закрыть ею фаршъ, оставить на плите еще минуты 2 и подавать, опрокинувъ омлетъ на блюдо.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ст. молока, $1\frac{1}{2}$ лож. масла, фаршъ, соли и перцу — по вкусу,



II Отдѣлъ.

Супы.

Общія свѣдѣнія.

Вкусъ и качество каждого супа зависить отъ того бульона, на которомъ онъ варился. Для мясныхъ суповъ бульонъ дѣлается изъ мяса и основныхъ кореньевъ, для рыбныхъ суповъ на рыбѣ и для суповъ безъ мяса—только на однихъ кореньяхъ, которые берутся въ большемъ количествѣ. Чѣмъ больше въ бульонѣ мяса и чѣмъ дольше онъ варится, тѣмъ онъ крѣпче и вкуснѣе. При разсчетѣ на 5—6 персонъ, хороший бульонъ получается, беря $1\frac{1}{2}$ — 3 фунтовъ мяса съ костью. На заправочные же супы и супы-пюре можно брать и меньше: 1—2 фун. мяса. Въ видахъ экономіи бульонъ можно приготовить на одиныхъ костяхъ (см. № 34) который, конечно, во вкусовомъ отношеніи не можетъ замѣнить мясного. Для получения крѣпкаго бульона, мясо заливается холодной водой. Если же мясо идетъ отдельно на второе блюдо, то слѣдуетъ его класть въ кипятокъ, чтобы оно не такъ выварилось. Воды слѣдуетъ брать съ разсчетомъ $2\frac{1}{2}$ стак. на тарелку супа, считая, что одинъ стаканъ долженъ укипѣть. Основныя коренья кладутся, когда бульонъ уже раза три вскипѣлъ и снята накипь отъ мяса. Основными кореньями для бульона служатъ: 2 морковки, 1 петрушка, $\frac{1}{3}$ сельдерея, 1 порей, 1 луковица. Много вкуса бульону придаетъ букетъ зелени: петрушки, сельдерея, порея, а также (при некоторыхъ супахъ) лавровый листъ и перецъ. Коренья передъ употребленіемъ очистить, перемѣнѣть, разрѣзать вдоль на двѣ части (кромѣ порея) положить въ бульонъ, хорошо также предварительно подрумянить, положивъ прямо на плиту, но чтобы не пригорѣли. Подрумяненные коренья придаются бульону хороший вкусъ и цвѣтъ. Для бульона на 5—6 пер. полагается около 2—3-хъ чайныхъ лож. соли, которую класть послѣ кореньевъ, но, чтобы не пересолить, лучше положить половину порціи, а остальную по вкусу—передъ подачей. Если бульонъ пересоленъ, можно отчасти его исправить слѣд. образомъ: 1 ст. муки или риса завязать въ чистую тряпочку и, опустивъ въ бульонъ, кипятить. При такомъ способѣ бульонъ немнogo помутнѣеть. Можно исправить также пересоленный бульонъ, отливая часть его и добавляя воды, а для крѣпости положить кубика два сухого бульона. Отлитый бульонъ можно упо-

требить къ следующему дню. Чтобы бульонъ имѣть красивый желтый цветъ, его подцевѣчиваютъ отваромъ шелухи отъ луковицы. Для того, чтобы бульонъ получился чистый, прозрачный, очищаютъ его слѣд. образомъ: 2 сырыхъ бѣлка размѣшать съ 2 л. холодной воды, разбавить немного теплымъ бульономъ, все это вылить въ кастрюлю съ бульономъ и, быстро мѣшая, поставить на малый огонь. При сворачиваніи бѣлка вбираетъ всю муть и очищаетъ бульонъ, который затѣмъ процѣдить черезъ сито или салфетку.

Чтобы приготовить болѣе тонкий, прозрачный бульонъ, его очищаютъ оттяжкой — для которой мясо берется изъ предназначенного для бульона. Оттяжка дѣлается слѣд. образомъ: 1 ф. сырого мяса, безъ кости и жира, пропустить черезъ мясорубку, сложить въ каменную чашку, прибавить 2 сырыхъ взбитыхъ бѣлка, влить $1\frac{1}{2}$ ст. холодной воды, чтобы образовалась жидкая кашница, которую постепенно подогрѣть, съ прибавленіемъ нѣсколькоихъ ложекъ бульона. Все это влить въ бульонъ, хорошошенько размѣшать, отставить на край плиты, не плотно закрывъ крышкой, и варить на маломъ огнѣ около $1\frac{1}{2}$ час. Когда оттяжка свернется, очистить бульонъ, вынуть ее на мокрую салфетку и процѣдить чрезъ нее бульонъ. Съ оттяжкой бульонъ получается крѣпче, нежели съ мясомъ, положеннымъ сразу въ котель, т. к. изъ оттяжки вывариваются всѣ сохи. Куриный бульонъ очищается бѣлкомъ или куриной оттяжкой. Бульонъ можно сохранить на нѣсколько дней, соблюдая слѣд. условія: тщательно снять жиръ, процѣдить чрезъ салфетку, удалить мясо, кости и кореня, — влить въ глиняную или фарфоровую посуду, но не въ металлическую, остудить, не покрывая, и держать въ холодномъ мѣстѣ. Если бульонъ скиснетъ — онъ къ употребленію не годится, какъ и вообще всякий скисшій супъ.

Бульонъ, какъ и всякий супъ, слѣдуетъ варить въ луженой мѣдной посудѣ, а еще лучше въ каменной или эмалированной. Бульонъ сначала ставить на большой огонь, когда-же вскипитъ ключемъ раза 3 — поставить на болѣе малый. Варится бульонъ отъ 3—4 час. въ зависимости отъ величины куска мяса. Готовность мяса узнается прокалываніемъ иглой или вилкой; если мясо мягко прокалывается — готово. При заправкѣ суповъ, сметану, которую теперь не всегда возможно получить, можно замѣнить молокомъ.

Ввиду современныхъ условій жизни, когда не всегда представляется возможнымъ, изъ за дороговизны, для ежедневнаго стола варить мясные супы, можно разнообразные супы, также достаточно вкусные и питательные, приготовлять совершенно безъ мяса. Въ основу такихъ суповъ идетъ бульонъ, или, вѣрнѣе говоря, отваръ, приготовленный только на однихъ основныхъ кореняхъ, которые берутся при этомъ въ большемъ количествѣ, чѣмъ для бульоновъ мясныхъ, и также кладутся букетъ зелени и разныя спеії. Для большей пита-

тельности и вкуса такихъ суповъ къ нимъ добавляется 1—2 ложки масла или какихъ либо другихъ жировъ какъ-то: свиного топленаго сала [шмальцы], почечнаго жира, топленаго и т. д. Во всемъ остальному приготовлениѣ такихъ суповъ ничѣмъ не отличается отъ мясныхъ.

31. Бульонъ.

Взять 2—3 ф. мяса на кости, всполоснуть холодной водой, не выжимая, положить въ кастрюлю, залить холодной водой (15 ст.), накрыть крышкой, поставить на плиту. Когда бульонъ закипитъ, снять накиль, смыть ее съ мяса, положить его въ другую кастрюлю и туда-же процеѣдить бульонъ. Взять луковицу, 2 морковки, 1 петрушку $\frac{1}{2}$ сельдерея, (по желанію лавроваго листа, 5 зерень перца) очистить, вымыть, первыя три подрумянить на плитѣ (см. выше) положить въ кастрюлю съ бульономъ, добавить букетъ зелени, посолить, закрыть кастрюлю крышкой и варить на маломъ огнѣ 2—3 часа. Передъ подачей бульонъ процеѣдить черезъ чистое сито или салфетку, послѣ чего подогрѣть, прибавить по вкусу соли. Если желательно имѣть бульонъ совершенно прозрачный, нужно очистить его бѣлками или оттяжкой (см. выше).

Такой бульонъ подается чистый съ мелко изрубленной зеленою петрушкой или служитъ для приготовлениѧ другихъ прозрачныхъ мясныхъ суповъ.

Выдать: Говядины съ костью 2—3 ф., 1 луковицу, 2 моркови, 1 петрушку, $\frac{1}{2}$ сельдерея, букетъ зелени (5 зер. перца, 2 лавроваго листа).

32. Супъ консоме.

Консоме варится, какъ и обыкновенный бульонъ, только двойной крѣости, т. е. мяса и кореньевъ кладется въ него вдвое большие и для очистки и придачи ему большей крѣости употребляютъ мясную оттяжку (см. выше). Консоме приготавливается изъ говядины, телятины, курицы, дичи и т. д.

33. Бѣлый бульонъ.

Бѣлый бульонъ варится, какъ обыкновенный, только коренья для него предварительно подрумянивать не нужно. Т. к. бѣлый бульонъ идетъ главнымъ образомъ на всевозможные заправочные супы, мяса на него можно брать въ меньшемъ количествѣ, или даже, для удешевлениѧ, замѣнить его бульономъ на костяхъ.

Выдать: 1—3 ф. мяса, по 1 шт. кореньевъ, луковицу, букетъ зелени, 2 шт. лавр. листа, 5 зерень перцу.

34. Бульонъ на костяхъ.

Питательный, дешевый бульонъ, могущий замѣнить мясной, при заправочныхъ супахъ особенно, можно получить изъ однихъ костей, которыхъ разбить вдоль и хорошенько перемыть. Варить какъ обыкновенный бульонъ.

Выдать: 1—2 ф. костей, 1 морковь, 1 петрушку, $\frac{1}{2}$ сельдеря, 1 луковицу, 5 зерн. перца, лавр. листъ, букетъ зелени.

35. Бульонъ изъ сухого бульона (Магги).

Чтобы имѣть скоро и дешево достаточно вкусный бульонъ, можно употреблять сушеный бульонъ въ кубикахъ (Магги). Расчетъ на тарелку супа 1 кубикъ. Бросить кубикъ въ кипящую воду, размѣшать, посолить по вкусу и употреблять, какъ обыкновенный бульонъ.

36. Супъ жульенъ.

Сварить обыкновенный бульонъ № 31. Очистить 1 рѣпу, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку, 1 порей отъ кожицы, нарѣзать тоненькими ломтиками и поджарить ихъ въ сотейнике на одной ложкѣ масла до золотистаго цвѣта, послѣ этого залить процѣженнымъ бульономъ, чтобы чуть-чуть покрыло и отварить до мягкости. Затѣмъ отдѣльно отварить, нарѣзанную на кусочки, спаржу, цвѣтную капусту, нарѣзанную мелкими кусочками, зеленый горошекъ. Листья щавеля и шпината залить кипяткомъ, дать разъ вскипѣть, откинуть на сито. Весь этотъ гарниръ передъ подачей супа опустить въ суповую миску и залить процѣженнымъ бульономъ.

Выдать: 2—3 ф. говядины, кореньевъ для бульона, по 1 шт. на гарниръ, маленький кочанъ цвѣтной капусты, спаржи 3—4 штуки, ложку сушенаго горошка, немного щавеля, шпината, 1 ложк. масла, соли.

37. Супъ Потофе. (Pot-au-feu.)

Сварить обыкновенный бульонъ № 31. Кочанъ капусты опустить на $\frac{1}{4}$ ч. въ холодную, соленую воду, выпнуть, разобрать по листкамъ, отрѣзать кочерыжку, обдать кипяткомъ, слить, листочки капусты завернуть въ видѣ шариковъ, положить въ кастрюльку, залить немногого бульономъ и сварить подъ крышкой до мягкости. Очищенные отъ кожицы морковь, петрушку, порей, сельдерей, рѣпу, 4 шт. картофеля нарѣзать маленькими кусочками и также отварить до мягкости. Подавая, приготовленный гарниръ положить въ миску, налить процѣженнымъ бульономъ, въ который проѣздить также наваръ, въ которомъ варились капуста, посыпать мелко рубленной зеленью петрушку и укропа.

Выдать: Все необходимое для бульона № 31. На гарнирь небольшой кочанъ капусты, 2 моркови, 1 петрушку, 1 рѣпу, 1 порей, 1 сельдерей, 4 шт. картофеля.

38. Бульонъ изъ курицы.

Очищенную и выпотрошеннюю курицу положить въ кастрюлю, налить холодной водой (воды на куриный бульонъ надо брать меныше, такъ какъ онъ варится всего $1\frac{1}{2}$ —2 час. и слѣдовательно, меныше выкипаетъ), посолить, положить коренья, которыя не поджаривать, букетъ зелени и варить, снимая пакиль до готовности. Подавать куриный бульонъ можно чистымъ, посыпавъ только зеленою укропа или петрушки или же засыпать бульонъ манной крупой или рисомъ. Манную крупу надо тогда всыпать въ кипящій бульонъ за 10 минутъ до подачи. Рисъ надо сначала вскипятить въ соленой водѣ, перелить холодной, положить въ бульонъ и доварить до мягкости или, отваривъ отдельно, положить въ суповую миску, залить процѣженнымъ бульономъ. Если рисъ варить прямо въ бульонѣ — послѣдній получится мутноватый. Курицу изъ бульона можно подать на 2-ое блюдо подъ бѣльмъ соусомъ.

Выдать: 1 Курицу, по 1 шт., кореньевъ, 1 луковицу, $\frac{3}{4}$ ст. манной крупы или $\frac{1}{2}$ ф. рису.

39. Разсольникъ съ почкою.

Сварить бульонъ № 33, процѣдить. Очистить кореньевъ по 2 шт., 1 луковицу, 5 шт. соленыхъ огурцовъ, предварительно сполоснувъ ихъ водой, нарѣзать маленькими кусочками, очистить и нарѣзать 5 шт. картофеля, положить все въ кастрюлю, влить немногого бульона, прибавить $\frac{1}{2}$ стак. огуречного разсола и сварить до мягкости. Взять воловью почку, снять съ нея пленку, вымыть въ холодной водѣ, опустить въ кипятокъ, вскипятить, откинуть на дуршлягъ, обмыть холодной водой. Вскипятить свѣжій кипятокъ, положить въ него почку и сварить до мягкости; когда почка готова, нарѣзать ее поперекъ волоконъ на мелкие кусочки и положить въ процѣженный бульонъ, туда-же опустить отваренные коренья и огурцы, проварить ихъ отварь. $\frac{1}{2}$ ложки масла распустить, смѣшать съ 1 лож. муки, развести $\frac{1}{2}$ стак. бульона, положить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны или молока, влить въ остальную супъ, вскипятить, подавать. Вместо мясного бѣлага бульона № 33, можно употреблять изъ экономіи бульонъ на костяхъ, № 34.

Выдать: 1—2 ф. говядины или костей, по 1 шт. кореньевъ, 1 воловью почку, 5 шт. огурцовъ, $\frac{1}{2}$ ст. огуречного разсола, по 2 шт. кореньевъ на гарнирь, 1 луковицу, 5 шт. картофеля, $\frac{1}{2}$ лож. масла, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны или молока.

40. Разольникъ съ гусиными потрохами.

Приготвляется также, какъ разольникъ съ почкой, только смѣсто почки берутся отъ одного гуся потроха, которые, опаливъ и перемыть въ холодной водѣ, положить вариться вмѣстѣ съ мясомъ или костями.

41. Зеленые щи.

Сварить бѣлый бульонъ № 33. Взять 1 ф. молодого щавеля, перебрать его, вымыть, выжать, мелко изрубить и положить въ кастрюлю, вмѣстѣ съ вытекшимъ во время рубки сокомъ, добавить $\frac{1}{2}$ лож. масла, утешить его, послѣ чего протереть черезъ сито. Между тѣмъ 1 ф. шината перебрать, перемыть и сварить въ открытой кастрюльѣ въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, откинуть затѣмъ на сито, обдать холодной водой; давь ей стечь, протереть, послѣ чего шинатъ смѣшать съ приготовленнымъ щавелемъ и развести процѣженнымъ бульономъ. 1 лож. муки размѣшать съ 1 лож. масла, разбавить $\frac{1}{2}$ стак. бульона, влить въ супъ, размѣшать, дать вскипѣть. Подавая, добавить $\frac{1}{2}$ стк. сметаны (или молока). Къ зеленымъ щамъ подаются гречневая каша или смоленской, ватрушки, крутыя яйца.

Выдать: Необходимое для бульона, 1 ф. щавеля, 1 ф. шината, $1\frac{1}{2}$ лож. масла, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны или молока.

42. Кислые щи.

Сварить бѣлый бульонъ № 33, для которого говядину взять пожирнѣе и даже лучше часть ея замѣнить свинымъ саломъ или ветчиной. Взять 2 ф. кислой капусты, отжать, обдать кипяткомъ, опять отжать, мелко изрубить. Нашинковавъ мелко лукъ, поджарить его въ 1 лож. масла, подложить къ нему капусту и поджарить ее до красна, всыпать 1 лож. муки, перцу, лавроваго листа. Когда капуста поджарится, положить ее въ бульонъ и варить до мягкости. За $\frac{1}{2}$ час. до подачи опустить въ щи 5 шт. картофеля. Подавая, положить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны или молока. Подается къ кислымъ щамъ гречневая каша, гренки изъ гречневой кали.

Выдать: Необходимое для бѣлага бульона, 1 луковицу, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 5 шт. картофеля, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны или молока.

43. Суточные щи.

Сварить кислые щи, какъ сказано выше, выставить на холодъ. На другой день подавать, давь вскипѣть нѣсколько разъ.

44. Лѣнивые щи.

Сварить бѣлый бульонъ № 33, взявъ для него мяса пожирнѣе. Взять кочанъ капусты, вырѣзать кочерыхжку и опустить въ хол-

лодную, соленую воду на $\frac{1}{4}$ часа, послѣ этого вынуть, разрѣзать на небольшіе куски, обдать кипяткомъ, положить въ кастрюлю, налить немнога процѣженнымъ бульономъ и варить подъ крышкой до мягкости. Когда капуста наполовину будетъ готова, положить къ ней нарѣзанные кружочками 1 рѣшу, 2 морковки, $\frac{1}{2}$ сельдерея и варить все до мягкости и тогда опустить въ готовый процѣженный бульонъ 1 лож. муки размѣшать съ 1 лож. масла, разбавить $\frac{1}{2}$ стак. бульона, размѣшать хорошенько, влить въ щи, котор. посолить по вкусу, добавить $\frac{1}{2}$ стак. сметаны или молока, вскипятить, подавать. Можна въ щи кладь также 5 картофеля и томатъ-пюре или 2—3 шт. свѣжихъ помидоровъ.

Выдать: Необходимое для бѣлага бульона, 1 средній коцанъ капусты, 1 рѣшу, 2 моркови, $\frac{1}{2}$ сельдерея, 1 лож. муки, 1 лож. масла, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны или молока.

Прим. Для простоты капусту и коренья для гарнира можно просто варить въ общемъ бульонѣ.

45. Українскій борщъ.

Для настоящаго украинскаго борща необходимо употреблять бураковый квасъ и сыроецъ.

Бураковый квасъ приготавляется слѣд. образомъ: 5 большихъ бураковъ очистить, вымыть, нарѣзать большими кусками, залить 1 ведромъ чуть теплой кипяченой водой и поставить въ теплое мѣсто; черезъ 4 дня квасъ готовъ, тогда его надо вынести въ погребъ, чтобы не испортился.

Сыровецъ приготавляется слѣд. образомъ: Положить въ кадку 6 ф. чернаго сушенаго хлѣба, залить немнога кипяткомъ, дать остыть, долить однимъ ведромъ холодной воды, добавить немнога дрожжей, разбавленныхъ тепловатой водой, оставить въ тепломъ мѣстѣ, пока дрожжи забродятъ, потомъ поставить на холода.

Сварить бульонъ изъ 2—3 ф. жирной говядины, при чёмъ залить ее $3\frac{1}{2}$ ст. буракового кваса и $1\frac{1}{2}$ ст. сырояца, а остальное воду. Вскипятить, спать накипь, положить основныхъ кореньевъ по 1 шт., букетъ зелени, луковицу, перца, лавр. листа, посолить, сварить, процѣдить. Испечь или сварить 1 ф. красной свеклы, очистить, нашинковать, 1 ф. свѣжей капусты обдать кипяткомъ, дать водѣ стечь. 2-3 помидора разрѣзать, выдавить сѣмечки, нарѣзать ломтиками. Отварить отдельно $\frac{1}{2}$ стакана бѣлыхъ бобовъ. За $1\frac{1}{2}$ ч. до подачи положить въ процѣженный бульонъ капусту и сварить ее, за $\frac{1}{2}$ ч. положить помидоры, свеклу, бобы, 5—6 шт. картофеля, варить до мягкости. Передъ подачей положить $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, добавить соли по вкусу, вскипятить, подавать.

Выдать: 2-3 ф. мяса (говядины, ветчины, сала), основныхъ кореньевъ по 1 шт., букетъ зелени, 2 лавр. листа, 5 зеренъ пер-

ца, $\frac{1}{2}$ ф. капусты, 1 ф. свеклы, 2-3 помидора, $\frac{1}{2}$ ст. бѣлыхъ бобовъ, 6 шт. картофеля, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны. Вмѣсто свѣжихъ помидоровъ, можно брать $\frac{1}{2}$ ф. пюре-томатъ. Украинскій борщъ подается со сметаной, кашами: гречневой, пшеницей, смоленской, ватрушками и т. д.

46. Украинскій борщъ попроще.

Наканунѣ приготовить бураковый отварь такъ: взять 4 бурака, очистить отъ кожицы, залить водой (стакановъ 7) сварить до мягкости, снять съ огня и поставить въ холодное мѣсто на ночь. На другой день сварить бульонъ изъ 2-2 $\frac{1}{2}$ ф. говядины и $\frac{1}{4}$ ф. сала (если есть — положить кожицу, обрѣзки и кость ветчины), залить приготовленнымъ съ вечера бураковымъ отваромъ, остальное добавивъ воды, вскипятить нѣсколько разъ снять пакинь, опустить основные коренья по 1 шт., луковицу, букетъ зелени, 2 лавр. листа, 5 з. перца, кто любить $\frac{1}{2}$ ложки тмина, посолить, поставить вариться. 1 ф. помидоровъ, 2 яблока разрѣзать, положить въ отдельную кастрюльку, добавить 3 лож. воды и варить пока разварятся, протереть сквозь сито и влить въ супъ; 2 ф. свѣжей капусты разрѣзать ломтиками, вырѣзать кочерыжку, спарить кипяткомъ, отжать, положить въ супъ. Отдельно сварить $\frac{1}{4}$ ст. бѣлыхъ бобовъ, которые передъ подачей также положить въ борщъ; 6 шт. картофеля очистить, разрѣзать и за $\frac{1}{2}$ ч. до подачи положить въ борщъ, добавивъ также 2 нарѣзанныхъ, наканунѣ сваренныхъ, бурака, 1 л. муки разбить понемногу супомъ, размѣшать, влить въ борщъ, размѣшать, добавить $\frac{1}{2}$ ст. сметаны (если неѣтъ — молока), посолить по вкусу, если нужно для остроты — добавить уксуса. Вскипятить, подавать.

Выдѣлть: 2-2 $\frac{1}{2}$ ф. говядины, $\frac{1}{4}$ ф. сала, основныхъ кореньевъ по 1 шт., одну луковицу, букетъ зелени, 2 лавр. лист. 5 з. перца, 4 шт. бураковъ, 1 ф. помидоровъ, 2 шт. яблокъ, 2 ф. свѣжей капусты, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны или молока, $\frac{1}{2}$ ст. бѣлыхъ бобовъ.

47. Борщъпольскій.

Сварить бѣлый бульонъ. Взять два большихъ бурака, спечь ихъ или сварить, когда готовы — мелко нашинковать, какъ лапшу, опустить въ бульонъ. 4 помидора разварить съ тремя ложками воды до мягкости, протереть и также положить въ бульонъ, кипятить все вмѣстѣ около $\frac{1}{2}$ ч. Передъ подачей добавить $\frac{1}{2}$ ст. сметаны.

Выдѣлть: Необходимое для бѣлага бульона, 2 большихъ бурака, 4 шт. помидоровъ, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны. Вмѣсто помидоровъ можно брать пюре-томатъ и консервы.

48. Раковый супъ.

Сварить бѣлый бульонъ № 33 изъ 2 ф. мяса, кореньевъ, пряностей и букета зелени. 30 раковъ опустить живыми въ очень соленый кипятокъ съ зеленою укропа, перцемъ и лавровымъ листомъ и варить, пока раки не станутъ красными (ок. $\frac{1}{4}$ ч.). Остудить, оставивъ въ той же водѣ, откинуть на рѣшето. Когда остынутъ, очистить, т. е. вынуть шейки, очистивъ ихъ отъ черноты, вынуть внутренности, отѣлить ножки. Комочекъ внутренностей подъ самимъ глазомъ и самые глаза выбросить. Аккуратно выскоблить мясо и жиръ изъ скорлупокъ. Внутренности вмѣстѣ съ ножками и 15 скорлупками истолочь, а все остальное, добавивъ 10 очищенныхъ шеекъ, мелко изрубить, смѣшать съ 3 ложками мелко истолченныхъ сухарей, съ зеленою укропа и петрушками, положить сырое яйцо, $\frac{1}{2}$ л. масла, соли, развести молокомъ или сливками (ок. $\frac{1}{2}$ ст.), чтобы получилась довольно густая масса, начинить ею 15 оставленныхъ скорлупокъ, слегка поджарить. Истолченные внутренности и ножки поджарить, мѣшая, до красна въ 1 лож. масла, прибавляя по 1 лож. бульона, осыпать $\frac{1}{2}$ л. муки, поджарить, влить часть процѣженаго бульона, прокипятить, процѣдить, протереть сквозь сито, влить остальной бульонъ, положить въ него отѣлено сваренный рисъ, протереть основный коренья, положить нафаршированные синки, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, вскипятить, опустить 20 раковыхъ шеекъ, подогрѣть, не давъ кипѣть, подавать, посыпавъ заленымъ укропомъ.

Въ датѣ: Необходимое для бѣлого бульона, 30 раковъ, 3 ложки сухарей, $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ложки муки, $\frac{1}{2}$ ст. молока или сливокъ, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны.

49. Супъ ительень.

Сварить бульонъ изъ 2 ф. мяса съ кореньями, луковицей, процѣдить. Взять $\frac{1}{3}$ ф. макаронъ, опустить ихъ въ соленый кипятокъ, разломавъ на короткіе кусочки, дать разъ вскипѣть, откинуть на дуршильягъ, обдать холодной водой, положить въ кастрюлю, залить процѣженнымъ бульономъ, сварить до мягкости. Въ отѣльную кастрюльку положить 2 желтка, всыпать тертаго сыру, долить $\frac{1}{2}$ ст. сливокъ или молока, растереть, влить 2 ст. горячаго бульона, мѣшалъ все время, чтобы желтки не свернулись, сильно подогрѣть, не давая кипѣть, процѣдить въ бульонъ, добавить кусокъ масла, соли. Подавать.

Въ датѣ: 2 ф. говядины, 2 шт. моркови, 1 шт. петрушекъ, $\frac{1}{3}$ ф. сельдерей, луковицу, $\frac{1}{3}$ ф. макаронъ, $\frac{1}{8}$ ф. сыра, $\frac{1}{2}$ ст. сливокъ или молока, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ лож. масла.

50. Супъ пюре изъ цветной капусты:

Сварить бѣлый бульонъ безъ кореньевъ и лука, а только изъ 2 ф. мяса, съ букетомъ зелени, процѣдить; 2 $\frac{1}{2}$ — 3 ф. цвет-

ной капусты очистить от зелени, опустить на $\frac{1}{2}$ ч. въ холодную соленую воду. Одинъ крупный качанъ отобрать, положить въ соленый кипятокъ, сварить до мягкости. Остальную капусту вынуть изъ воды, мелко нарѣзать, сложить въ кастрюлю, положить кусочекъ масла, процѣдить туда-же немнога бульона, закрыть кастрюлю крышкой и поставить тушиться на плиту или въ духовку на 1 — $1\frac{1}{2}$ ч., часто мѣшая, чтобы не пригорало, до тѣхъ поръ, пока капуста не станетъ совершенно мягкой и тогда, еще горячей, протереть ее черезъ сито; $\frac{1}{2}$ л. масла распустить въ кастрюлькѣ, добавить 1 л. муки, размѣшать, разбавить, мѣшая, 1 ст. бульона, прокипятить, положить въ пюре, размѣшать хорошенько, понемногу влиять, мѣшая, процѣженный бульонъ. Если пюре получится не совсѣмъ гладкое, еще разъ процѣдить его черезъ сито, влить туда-же 2 желтка, смѣшанные съ $1\frac{1}{2}$ ст. молока (или сливокъ) и, мѣшая, проварить супъ, но не давать ему вскипѣть.

Сваренный отдѣльно кочанъ цвѣтной капусты раздѣлить на мелкие кустики и передъ подачей опустить въ супъ-пюре. Къ этому супу хороши разные пирожки.

Выдѣлать: 2 ф. мяса или костей, букетъ зелени, $2\frac{1}{2}$ —3 ф. цвѣтной капусты, $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 ложку муки, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ ст. молока (или сливокъ)

51. Супъ пюре изъ спаржи.

Сварить бѣлый бульонъ изъ мяса или изъ курицы, или только изъ костей курицы (употребивъ мясо для другого блюда), прибавивъ 1— $1\frac{1}{2}$ ф. телячей голяшки для кѣлкости. Кореньевъ не класть, а только букетъ зелени. Процѣдить. Взять 2 ф. молодой суповой спаржи, отрубъзать головки, кот. пойдутъ на гарниръ и отварить ихъ отдѣльно въ крутомъ соленомъ кипяткѣ. Остальную спаржу нарѣзать небольшими кусочками, положить въ кастрюлю, добавить кусочекъ масла, залить немнога процѣженнымъ бульономъ, закрыть крышкой и поставить тушиться на малый огонь или въ духовку часа на $1\frac{1}{2}$, пока спаржа не станетъ совсѣмъ мягкой. Еще горячей протереть сквозь сито. Ложку муки растереть съ ложкой масла, развести 1-мъ стаканомъ процѣженного бульона, мѣшая, чтобы не было комковъ, прокипятить, процѣдить въ протертое пюре. Затѣмъ процѣдить готовый бульонъ, по немногу влить его въ приготовленное пюре, мѣшая лопаточкой, вскипятить, влить лъезонъ изъ 2 желтковъ и $\frac{1}{2}$ ст. молока (или сливокъ), подогрѣть до горячаго состоянія, но уже не давать кипѣть. Передъ подачей положить въ миску отваренные головки спаржи.

Выдѣлать: 1 курицу или куриныя кости, $1-1\frac{1}{2}$ ф. телячей голяшки, букетъ зелени, 2 ф. спаржи, 2 лож. масла, 1 лож. муки, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ ст. молока или сливокъ.

52. Супъ пюре томатовыи.

Сварить бѣлый бульонъ изъ 2 ф. говядины съ кореньями, луковицей и букетомъ зелени. Процѣдить. Взять 5—8 шт. томатовъ, въ зависимости отъ величины, обмыть, разрѣзать, выбросить зернышки, которые даютъ горький вкусъ, положить въ кастрюлю, добавить 1 л. масла и туширь подъ крышкой, до мягкости, мѣшаю, чтобы не пригорѣло. Тогда залить частью процѣженного бульона, прокипятить и протереть черезъ сито. Отдельно сварить $\frac{1}{2}$ ст. риса, положить къ протертымъ томатамъ, влить остальной бульонъ, добавить $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, вскипятить и подавать.

Для экономіи бульонъ можно сварить только на костяхъ.

Этотъ супъ можно приготовлять изъ консервовъ пюре-томатъ. Для этого нужно пюре-томатъ слегка прожарить въ одной ложкѣ масла, чтобы получить темно-красный цвѣтъ, затѣмъ прибавить ложку муки, еще разъ прожарить и далѣе поступать, какъ сказано выше.

Выдать: 2 ф. говядины или костей, 2 шт. моркови, 1 шт. петрушки, $\frac{1}{3}$ сельдеряя, букетъ зелени, 1 луковицу, 5—8 шт. помидоровъ или $\frac{1}{2}$ ф. пюре-томатовъ, $\frac{1}{2}$ ст. рису, $\frac{1}{2}$ ст. молока (или сметаны), 1 лож. масла. При приготовленіи съ пюре-томатъ, еще 1 лож. муки и масла.

53. Супъ пюре изъ перловой крупы.

Сварить бѣлый бульонъ, взявъ только бѣлые коренья (сельдерей и петрушку) и букетъ зелени, процѣдить. Взять $\frac{3}{4}$ ф. перловой крупы, перемѣть ее хорошенько въ двухъ-трехъ водахъ, залить холодной водой, вскипятить, воду слить, а крупу залить бульономъ, чтобы послѣдній совершенно крупу покрылъ, положить кусочекъ масла, закрыть кастрюлю крышкой, поставить на большой огонь, но, какъ только закипитъ, отставить на малый и разварить крупу какъ можно лучше, помѣшивая лопаткой, чтобы не пригорала, и добавляя время отъ времени бульона. Когда крупа станетъ мягкой, протереть ее горячей черезъ сито, развести готовымъ процѣженнымъ бульономъ, наливая его осторожно по немногу, чтобы не образовалось комковъ, если же таковые все же будутъ, процѣдить его еще разъ. Послѣ этого положить въ супъ лъезонтъ, т. е. 2 желтка размѣшанныхъ съ $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ (или молока) и понемногу разведенныхъ 1 стаканомъ горячаго бульона, размѣшать, подогрѣть, не давая вскипѣть, подавать.

Выдать: 2 ф. мяса или костей, 1 сельдерей, 1 петруш., букетъ зелени, $\frac{3}{4}$ ф. перловой крупы, 1 лож. масла, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ ст. сливокъ или молока.

54. Гороховый супъ.

Отдѣльно сварить бульонъ изъ 1 $\frac{1}{2}$ —2 ф. мяса или костей съ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. ветчины или, просто, съ кожей, обрѣзками или костью отъ окорока ветчины. Тщательно перемыть 1 ф. гороху, залить холодной водой и оставить на нѣсколько часовъ мокнуть. Затѣмъ, откинувъ горохъ на сито, положить въ кастрюлю, залить небольшимъ количествомъ холодной воды, чтобы только покрыло, и поставить вариться на легкій огонь. Когда горохъ будетъ совсѣмъ мягкий, протереть его черезъ сито или дурхшлягъ. Распустить въ кастрюлѣ 1 ложку масла, всыпать 1 ложку муки, размѣшать, добавить 1 стаканъ бульону, дать нѣсколько разъ вскипѣть, влить протертое шюре, размѣшать, развести остальнымъ процѣженнымъ бульономъ, вскипятить, подавать. Если бульонъ варился съ ветчиной, нарѣзать ее маленькими кусочками и опустить въ подаваемый супъ. По желанію можно класть сметану.

Выдать: 1 $\frac{1}{2}$ —2 ф. мяса или костей, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. ветчины, 1 ф. гороху, 1 лож. масла, 1 лож. муки ($\frac{1}{2}$ ст. сметаны).

55. Супъ пюре изъ бѣлыхъ бобовъ.

Приготавляется, какъ и гороховый супъ, но заправлять его лучше льзономъ, т. е. 2 желтками, размѣшанными съ $\frac{1}{2}$ ст. молока (сливокъ), понемногу разведенными стаканомъ горячаго супа.

56. Супъ пюре изъ картофеля.

Сварить бульонъ изъ 2 ф. говядины или изъ 1 $\frac{1}{2}$ ф. говядины и $\frac{1}{2}$ ф. ветчины (обрѣзковъ, кожи или кости отъ ветчины) или только на костяхъ, съ букетомъ зелени. Штукъ 10—12 картофеля очистить, вымыть, положить въ кастрюлю и налить водой, чтобы вода покрыла, посолить, положить $\frac{1}{2}$ л. масла, вскипятить на сильномъ огнѣ, затѣмъ доварить на маломъ огнѣ. Когда картофель будетъ совсѣмъ мягкий, протереть его горячимъ черезъ сито или дурхшлягъ, положить въ шюре $\frac{1}{2}$ ложки муки, растертую съ 1 ложкой масла, размѣшать, развести горячимъ процѣженнымъ бульономъ, еще разъ размѣшать, прокипятить и подавать, положивъ нарѣзанную мелкими кусочками ветчину.

Можно заправлять супъ-пюре также льзономъ изъ 2 желтковъ, разбитыхъ въ $\frac{1}{2}$ стаканѣ молока или сливокъ. Въ этомъ случаѣ супъ только подогрѣть, не давая кипѣть.

Выдать: 2 ф. говядины или костей, $\frac{1}{2}$ ф. ветчины, букетъ зелени, 10—12 шт. картофеля, $\frac{1}{2}$ л. масла, 1 лож. муки, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ ст. молока или сливокъ.

57. Супъ съ клацками.

Сварить обыкновенный бульонъ № 31 или для дешеваго домашнаго стола изъ однѣхъ костей № 34 и, когда онъ будетъ совсѣмъ го-

тровъ и процѣженъ, — подавая къ столу, опустить въ него сваренные отдельно клецки. Клещки приготвляются слѣдующимъ образомъ:

а) Клещки мучныя. 2 желтка растереть до бѣла съ 1 ложкой масла, подсыпая 6 ложекъ муки и подливая 2 ложки холодной воды, положить $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли. 2 бѣлка вбить, размѣшать съ приготвленнымъ тѣстомъ. Братъ чайной ложечкой небольшое количество этого тѣста и стряхивать его въ кипящую соленую воду. Кипятить подъ крышкой на медленномъ огнѣ, пока всѣ клещки не всплынутъ на поверхность, послѣ чего вынуть ихъ дуршляговой ложкой и опустить въ процѣженный бульонъ.

б) Манниняя клещки. Вскипятить 1 стаканъ молока съ $\frac{1}{2}$, ложкой масла, въ кипящее всыпать $\frac{1}{2}$ ст. манной крупы, разварить, мѣшая, посолить и, затѣмъ, поставить въ духовку на 15 м., вынуть, остудить, добавить 2 желтка и 2 взбитыхъ бѣлка, размѣшать и дальше поступать какъ съ мучными клещками.

Можно клещки варить и прямо въ бульонѣ, но тогда бульонъ немножко помутнѣетъ.

Выдать: Все необходимое для бульона.

а) На клещки мучныя: 2 яйца, 1 лож. масла, 5—6 лож. муки.

б) На клещки манниняя: 1 ст. молока, $\frac{1}{2}$, лож. масла, $\frac{1}{2}$ ст. манной крупы, 2 яйца.

58. Супъ съ фрикадельками.

Сварить бульонъ № 31 или, для уძевления, при простомъ домашнемъ столѣ бульонъ на костяхъ № 34 и передъ подачей опустить въ него отдельно приготвленный слѣдующимъ образомъ фрикадельки.

Взять $\frac{3}{4}$ ф. мяса, очистить отъ жилъ, пропустить черезъ мясорубку, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. булки, намоченной въ водѣ или молокѣ, положить соли, перцу, $\frac{1}{4}$ мелко изрубленной и поджаренной луковицы, 1 яйцо, 3 ч. лож. воды, хорошоенько все размѣшать и скатать небольшіе шарики, которые опустить въ кипящую соленую воду. Варить на маломъ огнѣ, не кипятъ, чтобы не разварились, пока всплынутъ наверхъ, послѣ чего переложить въ приготвленный къ подачѣ бульонъ. Воду, въ которой варились фрикадельки, можно употреблять на слѣдующій день для супа.

Выдать: Все необходимое для бульона № 31 или 34; на фрикадельки: $\frac{3}{4}$ ф. говядины или телятины безъ костей, $\frac{1}{4}$ луковицы, $\frac{1}{2}$, лож. масла, $\frac{1}{4}$ ф. булки, соли, перцу, 1 яйцо.

59. Супъ съ лапшой.

Сварить бульонъ № 31 или, при дешевомъ домашнемъ столѣ, бульонъ на костяхъ № 34, процѣздить. Приготовить лапшу слѣдующимъ образомъ:

дующимъ образомъ: замѣсить крутое тѣсто изъ 1 стак. муки и 3-хъ ложекъ воды очень тонко раскатать, подсыпая муки, чтобы не прилипало къ доскѣ, дать подсохнуть, разрѣзать на полосы шириной въ 2 пальца, положить одну на другую, пересыпая мукой нарѣзать длинными тонкими полосками наискось, разбросать на доскѣ, чтобы подсохли всыпать въ кипящую соленую воду, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, дать стечь водѣ, перелить холодной водой, опустить въ готовый процѣженный бульонъ, сварить до готовности, подавать.

Вмѣсто домашней лапши, можно употреблять покупную сухую лапшу или вермишель, которую также варить, какъ и домашнюю.

Выдать: Все необходимое для бульона № 31 или № 34. На лапшу: $\frac{1}{3}$ ст. муки, или $\frac{1}{4}$ ф. покупной лапши или вермишели.

60. Уха.

Взять 3 ф. ершей, окуней или другой мелкой рыбы, вычистить, выпотрошить, вымыть, положить въ кастрюлю, залить холодной водой (15 стак.). Положить туда же очищенныхъ бѣлыхъ кореньевъ (сельдеряя, петрушки, порея, луковицу, букетъ зелени, перцу 5 зерень, 2 шт. лавроваго листа, посолить (1 ч. лож. соли) и поставить вариться на медленномъ огнѣ, пока рыбы поворешено не разварятся (ч. 2—3), тогда прощесть черезъ сито, вскипятить и подавать, посыпав зеленью петрушки и укропа. Если хотѣть, чтобы уха была совершенно прозрачной, надо очистить ее оттяжкой изъ паосной икры ($\frac{1}{6}$ ф.), для чего икру тщательно растолочь въ ступкѣ, чтобы не оставалось зернышекъ, добавить небольшое количество холодной воды, размѣшать, согрѣть, вливъ стаканъ горячей процѣженной ухи, и теплую влить въ общую процѣженную уху, которую въ это время быстро мѣшать въ одну сторону лопаточкой. Затѣмъ отставить уху на край плиты, закрыть крыникой и продержать такъ минутъ 10, пока уха не сдѣлается совсѣмъ прозрачной, тогда прощесть сквозь мокрую салфетку, вскипятить, подавать. Можно также очистить уху бѣлками, какъ сказано въ общихъ свѣдѣніяхъ для мясныхъ бульоновъ, но икрой лучше т. к. она лучше очищаетъ и, кромѣ того, придаетъ ухѣ пріятный вкусъ, при этомъ уху нужно солить слабѣе.

Выдать: 3 ф. ершей, окуней или другой мелкой рыбы, бѣлыхъ кореньевъ по 1 штуцѣ, 1 луковицу, букетъ зелени, 5 з. перцу, 2 лавр. листа, (для очистки: $\frac{1}{6}$ ф. паосной икры или 2 бѣлка).

Призваніе: Уха приготавливается также изъ нѣсколькихъ сортовъ мелкой и крупной рыбы вмѣстѣ; тогда съ крупной рыбы снять филе; варить съ кореньями только мелкую рыбу и головы и кости крупной. Филе же за $\frac{1}{2}$ ч. до подачи,

опустить въ кипящую процѣженную уху и сварить до готовности. Если уху предполагается очищать оттяжкой, нужно вынуть куски филе изъ нея дурхшлаговой ложкой и переложить ихъ, чтобы не обсохли, въ холодную соленую воду. При подачѣ опустить ихъ въ суповую миску.

61. Основной бульонъ изъ кореньевъ безъ мяса.

Взять 1— $1\frac{1}{2}$ ф. основныхъ кореньевъ т. е. 3 морковки, 2 петрушки, 1 порей, 1 сельдерей, 2 луковицы, половинки которыхъ, какъ для мясного бульона, можно поджарить на плите, чтобы бульонъ получилъ хороший цветъ, букетъ зелени, по желанію зеленый лукъ, перецъ, лавровый листъ, хорошо класть 1 ф. неразыпчатаго картофеля, залить холодной водой [стак. 15], посолить, сварить, процѣдить. Подобный бульонъ идетъ въ основу всѣхъ суповъ безъ мяса.

Выдать: 1— $1\frac{1}{3}$ ф. основныхъ кореньевъ, 1—2 луковицы, букетъ зелени, 2 шт. лавр. листа, 4—5 зр. перца (1 ф. неразыпчатаго картофеля),

62. Разсольникъ съ почкой безъ мяса.

Сварить основной бульонъ изъ кореньевъ № 61 и дальше поступать какъ сказано въ № 39.

63. Зеленые щи,

64. Кислые щи,

65. Лѣнивые щи,

66. Борщъ украинскій безъ мяса

приготовляются какъ сказано для мясныхъ этихъ суповъ, только въ основу берется бульонъ № 61 и добавляется 1—2 ложки масла или другихъ жировъ.

67. Супъ пюре изъ сушенаго гороха безъ мяса.

1 ф. гороха перемыть, намочить нѣсколько часовъ въ холодной водѣ, (можно намочить съ вечера), откинуть на рѣшето, положить въ кастрюлю, залить водой, чтобы покрыло горохъ, закрыть крышкой и разварить какъ можно лучше. Когда разварится, горячимъ протереть сквозь сито, развести приготовленныемъ процѣженныемъ бульономъ изъ кореньевъ или просто горячей водой, положить 1 ложку масла (жира), 1 луковицу мелко изрубить, поджарить на $1\frac{1}{2}$ ложки масла, обсыпать $\frac{1}{2}$ ложкой муки, опять поджарить, положить въ пюре, посолить по вкусу, вскипятить, подавать. Для густоты можно заправить супъ $\frac{1}{2}$ лож. муки, размѣшанной съ $\frac{1}{2}$ лож. масла и разведенной $\frac{1}{2}$ ст. сливокъ или молока, послѣ чего вскипятить, подавать.

Выдать: 1 ф. сушенаго гороха, основные коренья для бульона, $1\frac{1}{2}$ лож. масла, 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ лож. муки (для заправки) $\frac{1}{2}$ лож. муки, $\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ стак. сливокъ или молока.

68. Супъ пюре изъ картофеля,

69. Супъ пюре изъ бѣлой фасоли

безъ мяса приготвляются также какъ гороховый.

70. Супъ пюре изъ томатъ, безъ мяса.,

приготвляется также, какъ на мясѣ № 52, только разбавляется бульономъ изъ кореньевъ и добавляется 1 ложка масла.

71. Овсяный супъ (Haferflockensuppe)

Вскипятить 12 стак. воды, когда закипитъ, всыпать $\frac{1}{4}$ ф. овсянки (Haferflocken) и разварить хорошо (около 20 мин.); затѣмъ перелить черезъ сито въ другую кастрюльку, протереть, посолить, положить 1—2 ложки масла или жира, вскипятить, подавать. Для вкуса хорошо положить кубика 3—4 сухого бульона.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. овсянки (Haferflocken), 1—2 лож. масла или жира, (3—4 кубика сухого бульона).

72. Супъ изъ поджаренныхъ манныхъ крупы.

Распустить въ кастрюльѣ 2 ложки масла, всыпать 1 стаканъ манныхъ крупъ и поджарить ихъ до красного цвѣта. Затѣмъ, мѣшая, понемногу вливатъ воду или бульонъ, сваренный изъ сухого бульона, хорошенько размѣшать, чтобы не было комковъ, вскипятить, подавать.

Выдать: 2 лож. масла, 1 ст. манныхъ крупъ, 5 кубиковъ сухого бульона.

73. Грибной супъ съ перловой крупой.

$\frac{1}{4}$ ф. сухихъ грибовъ отварить въ водѣ, когда разварятся, вынуть, мелко нашинковать и опять опустить въ воду, въ которой они варились. Отварить $\frac{3}{4}$ ф. перловой крупы, перелить холдной водой, дать ей стечь, опустить крупу въ супъ. За $\frac{1}{2}$ ч. до подачи опустить въ супъ штукъ восемь очищенаго и нарѣзаннаго картофеля, сварить до мягкости. 2 луковицы мелко нарѣзать, поджарить въ 1—2 л. масла, обсыпать $\frac{1}{2}$ л. муки, опять поджарить, опустить въ супъ, вскипятить, по вкусу посолить, подавать.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ грибовъ, $\frac{3}{4}$ ф. перловыхъ крупъ, 8 шт. картофеля, 2 луковицы, 1—2 л. масла, $\frac{1}{2}$ л. муки.

74. Окрошка.

Специально приготвленное для окрошки холодное мясо, какъ то: жареная или вареная говядина, жареная телятина, дичь, вареная ветчина, соленый языкъ или остатки отъ жаркого нарѣзать маленькими кусочками. 3—4 шт. очищенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурца также нарѣзать кусочками, прибавить три,

въ крутую сваренныхъ и нарѣзанныхъ, яйца, мелко изрубленаго зеленаго луку, укропа. Все это вмѣстѣ съ мясомъ положить въ суповую миску, посолить, посыпать немногого сахаромъ, положить чайную ложечку горчицы, 1 стаканъ сметаны, залить 3 бутылками кваса, перемѣшать, передъ подачей опустить кусокъ чистаго льда.

Выдать: 1 $\frac{1}{2}$ ф. разнаго мяса, 3 яйца, 3—4 свѣжихъ или соленыхъ огурца, соли, сахару по вкусу, 1 чайную ложечку горчицы, 1 стак. сметаны, зеленаго луку, укропу, 3 бутылки квасу.

75. Ботвинья.

2 $\frac{1}{2}$ ф. шпинату отварить въ соленомъ кипяткѣ, протереть сквозь сито, посолить, прибавить мелко изрубленаго зеленаго луку, чайную ложечку горчицы и залить квасомъ (3 бут.). Отдельно на блюдѣ подать отваренную рыбу — осетрину или лососину, обложить ее рубленымъ зеленымъ лукомъ, тертымъ хреномъ, нарѣзанными кусочками огурцами, раковыми шейками. Передъ подачей опустить въ ботвиню кусокъ чистаго льда.

Выдать: 2—2 $\frac{1}{2}$ ф. шпината (можно брать также и половину щавель и шпинатъ; тогда щавель отдельно отъ шпината тушится въ собственномъ соусѣ, какъ для зеленыхъ щей), 5 шт. огурцовъ, 3 бут. квасу, 1 ч. лож. горчицы, 3 ф. рыбы, зеленаго луку, хрена, раковыхъ шеекъ.

III Отдѣль.

Рыба.

Общія свѣдѣнія.

Для приготовленія разныхъ рыбныхъ блюда, рыба употребляется свѣжая и соленая. Свѣжая рыба бываетъ живая, уснувшая и замороженная. Доброточестивность уснувшей рыбы узнается по слѣдующимъ признакамъ: а) глаза должны быть полные, выпуклые и блестящіе; б) кожа — твердая и гладкая, безъ слизи и налета; в) мясо должно плотно прилегать къ костямъ; г) жабры должны быть внутри красного цвѣта. Чтобы убѣдиться, что жабры не подкрашены, надо потереть ихъ влажной болѣй тряпичкой. Доброточестивность замороженной рыбы узнается также по выщуплости глазъ и по хорошему виду — вообще и по жабрамъ; если жабры болѣлы, — это признакъ, что рыба уже разъ оттаяла и затѣмъ вторично заморожена. Такая рыба хуже, чѣмъ замороженная одинъ разъ. Признаками доброточестивности соленої рыбы служатъ: — совершенное сухая кожа и цвѣть мяса во всѣхъ частяхъ рыбы однородный. Чистить рыбу надо слѣдующимъ образомъ: чешуя рыбы соскабливается отъ хвоста къ головѣ ножомъ, при чемъ, чтобы отдѣльныя чешуйки не разлетались во всѣ стороны, лучше рыбу класть при этомъ въ воду. Съ мороженой рыбы чешуя прямо срѣзается. Потрошить слѣдуетъ такъ: очистивъ отъ чешуи, разрѣзать рыбу вдоль брюшка, вынуть осторожно печень, лежащую около головы, чтобы не раздавить желчный пузырь, иначе рыба получитъ горький вкусъ; затѣмъ вынимаютъ остальные внутренности, а также, если рыба была сонная, — жабры. Мелкая рыба потрошится черезъ жабры. Послѣ потрошения рыбу тщательно промыть въ холодной водѣ. Если употреблять соленую рыбу, ее надо сперва вымыть въ холодной водѣ, смѣняя послѣднюю нѣсколько разъ, и передъ варкой снять съ нея кожу. Чтобы легче снять кожу, рыбу нужно ошпарить. Рыба, большою частью, подается вареная и жареная. Крупную рыбу, чтобы она хорошо проварилась, слѣдуетъ опускать при варкѣ въ холодную воду или холодный рыбный бульонъ, сваренный на костяхъ рыбы и болѣхъ кореньяхъ, дать разъ вскипѣть, а затѣмъ отодвинуть и дать чуть кипѣть, или просто оставить въ горячей водѣ или бульонѣ, пока рыба не будетъ готова. Если рыба свѣжая, то кореньевъ при варкѣ класть не надо, если же уснувшая, то можно класть болѣе коренья (1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей), 2 луковицы, 2 шт. лавр.

листа, 5—10 зеренъ перца. Если рыба подается горячей, то воду, въ которой она варится, нужно сильно солить, если же она подается холодной, — то солить совсѣмъ немнога, потому что, подавая холодную рыбу, ей надо дать остыть въ той водѣ, изъ которой варились, при чёмъ она впитываетъ въ себя соль. Мелкую рыбку и куски менѣе фунта надо класть въ горячую воду. Когда глаза побѣлѣютъ и выступятъ наружу, — служить признакомъ что рыба готова. Вообще же варится рыбка отъ момента закипанія 15—30 м., въ зависимости отъ величины. Мороженую рыбку для варки опускать непремѣнно въ холодную воду. Варить можно рыбку и на пару, для этого употребляется особый рыбный котель съ рѣшоткой. Рыбу кладутъ на рѣшотку, а соленую воду или рыбный бульонъ наливаютъ такъ, чтобы жидкость была только подъ рѣшоткой.

Мелкую рыбку и крупную, разрѣзанную на куски, жарятъ на сковородкѣ на плитѣ, переварачивая съ одной стороны на другую; жарить приходится минутъ 15. Крупная цѣльная рыбка жарится въ духовкѣ; — передъ жаренiemъ рыбка натирается солью. Рыба жарится въ маслѣ и во фритюрѣ. Рыбу надо всегда вполнѣ прожаривать и проваривать т. к. иначе она не вкусна и вредна.

76. Судакъ по польски.

Взять 3 ф. судака, очистить чешую, выпотрошить, вырѣзать жабры, вымыть въ холодной водѣ, положить въ рыбный котель, налить холодной водой или остуженнымъ бульономъ, свареннымъ изъ бѣлыхъ кореньевъ изъ 2 луковицъ 2 лавр. лист., букета зелени, 5—10 шт. англ. перца, закрыть крышкой, поставить на огонь. Когда закипитъ — отставить и варить до готовности на совсѣмъ маломъ огнѣ. Подавая, обложить отвареннымъ въ соленой водѣ картофелемъ, посыпать зеленою петрушкой и въ соусникъ подать растопленное масло, смѣшанное съ мелко изрубленными, въ крупу, сваренными, яйцами.

Выдать: 3 ф. судака, 1 порей, 1 сельдерей, 2 луковицы, 2 шт. лавр. листа, 10 зер. перца, букетъ зелени, 15 шт. картофеля, 3 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла.

77. Заливное изъ рыбы.

Брать предпочтительнно судака или другую некостлявую рыбку. Снять съ рыбы филе слѣдующимъ образомъ: сдѣлать около головы рыбы поперечный разрѣзъ до самой кости послѣ чего, ножомъ, какъ можно ближе къ кости, срѣзать филе, сначала съ одной стороны, а затѣмъ повернувъ рыбку на другой бокъ, — съ другой. Послѣ этого съ срѣзанныхъ филе снимается кожа, которую тоже осторожно ножомъ срѣзать, начиная отъ хвоста. Рыбные филе нарѣзать кусочками, положить въ кастрюль-

ку, посолить, налить холодной водою, поставить вариться. Когда будут готовы — выложить на блюдо и поставить въ холода мѣсто. Всѣ же кости, голову и кожу отъ рыбы положить въ кастрюлю, туда же добавить 10 шт. ершей или, за неимѣніемъ ершей, другой мелкой рыбы, основныхъ бѣлыхъ кореньевъ (петрушку, порей и сельдерей), 2 луковицы, 10 зеренъ англ. перцу, 2 лавр. листа, влить воду, въ которой варился филей, и поставить вариться, какъ для ухи. Когда получится крѣпкій наваръ, пролѣтѣть, положить отмоченный въ холода водѣ одинъ листочекъ (если наваръ не очень крѣпокъ — то больше) желатина, очистить икрой или бѣлками, какъ сказано въ № 60, приготовить форму, налить нѣсколько ложекъ приготовленного навару, который называется лансикомъ, дать застыть, сверху положить слѣдующій рядъ рыбы, опять залить и дать застыть, положить слѣдующій рядъ рыбы и т. д. Подавать, выпложивъ заливное на блюдо, причемъ, чтобы оно легче вышло, опустить форму на нѣсколько секундъ въ горячую воду. Къ заливному подается третій хрѣнь съ уксусомъ, соусъ провансаль № 191, соусъ тартарь № 192.

Выдать: 3 ф. судака, 10 ершей (для оттяжки 2—3 бѣлка или $\frac{1}{2}$ ф. паюской икры), 1 сельдерей, 1 петрушку, 1 порей, 2 луковицы, перцу, лавр. листа. На соусъ: хрѣну и уксусу или все необходимое для другого соуса.

78. Судакъ орли.

Взять 3 ф. судака, очистить, вымыть, снять мясо съ костей (какъ сказано въ № 77) нарѣзать его на небольшіе, продолговатые куски, натереть ихъ солью, перцемъ и мукою. Приготовить кляръ, т. е.: взять 1 стаканъ муки, немного соли, на кончикъ ножа сахара, кусочекъ масла, размѣшать хорошенько, влить $\frac{1}{2}$ стакана горячей воды, размѣшать, добавить столовую ложку прованского масла, положить 2 взбитыхъ бѣлка. Подготовленные кусочки рыбы брать на вилку, обмакивать въ кляръ такъ, чтобы весь ломтикъ быть имъ покрыть, послѣ чего опускать въ горячій фритюръ. Когда порумянится, вынимать и класть на сито на пролущенную бумагу. Подавать къ судаку орли соусъ провансаль № 191 или тартарь № 192.

Выдать: 3 ф. судака, 1 стаканъ муки, щепотку соли, сахара, перцу, $\frac{1}{2}$ лож. масла, 1 ложку прованского масла, 2 бѣлка, фритюръ.

Такимъ же образомъ можно приготовлять и др. рыбу, какъ то: окуней, форель, лососину и т. д.

79. Судакъ фрить.

Взять 3 ф. судака, очистить, снять съ костей, нарѣзать мясокусочками, вродѣ отбивныхъ котлетъ, вынуть всѣ мелкія кости, посолить, посыпать мукою, обвалять въ яйцѣ и мелко просеянно сухаряхъ, опустить въ очень горячій фритюръ, обжарить до золотистого цвета.

лотистаго цвета, выложить на пропускную бумагу, чтобы впитался лишний жирь. Подавать. Къ судаку фритъ подаются нарѣзанный кусочками лимонъ, картофель жаренный, салатъ.

Выдать: 3 ф. судака, 2 яйца, муки, мелко промытыхъ сухарей, фритюръ.

80. Камбала въ бѣломъ винѣ (Sole au vin blanc).

Взять 3 ф. камбалы, соскоблить чешую съ нижней стороны, съ верхней снять кожу, выпотрошить, соскоблить кровь съ позвонковъ, натереть лимономъ, разрѣзать рыбу на куски, вынимая кости. На сотейникъ поджарить въ маслѣ мелко нарѣзанный лукъ, прибавить зелени петрушки, соли и толченаго перца; когда лукъ поджарится, положить на сотейникъ приготовленную рыбу, выжать на нее сокъ $\frac{1}{2}$ лимона, влить бѣлое вино, накрыть крышкой, дать разъ вскипѣть, а потомъ отставить на мелкій огонь. Когда рыба будетъ готова, вынуть ее, накрыть чѣмъ нибудь, чтобы не остыла и не засохла, въ соусъ же отъ нея положить $\frac{1}{4}$ ложки муки, размѣшанной съ $\frac{1}{4}$ ложки масла, прокипятить, добавить $\frac{1}{2}$ стакана сливокъ, 2—3 желтка, подогрѣть до самого горячаго состоянія, процѣдить, по вкусу прибавить соли и лимоннаго соку, облить этимъ соусомъ сложенную на блюдо рыбу, подавать.

Выдать: 3 ф. камбалы, 1 ложку масла, 1 лукъ, зелени петрушки, перца, 1 лимонъ, бут. вина, $\frac{1}{4}$ лож. муки, $\frac{1}{4}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ ст. сливокъ, 2—3 желтка.

81. Паровая стерлядь.

Взять 3 ф. стерляди, очистить ее, снимая чешую съ хребта и боковъ, и выпотрошить черезъ разрѣзъ въ брюшкѣ, кромѣ того изъ стерляди нужно вынуть вязигу, которая расположена вдоль позвоночного хребта. Положить стерлядь въ рыбный котель съ рѣшеткой, посолить, налить холоднымъ отваромъ изъ кореньевъ или рыбнымъ бульономъ, какъ сказано въ «общихъ свѣдѣніяхъ», положить мелко наликованныхъ бѣлыхъ кореньевъ, очищенныхъ, нарѣзанныхъ соленыхъ огурцовъ, маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ, влить 1 стаканъ бѣлаго вина, 1 ст. огуречнаго рассола, положить кусокъ масла, закрыть крышкой, поставить на огонь. Когда закипитъ, — отставить на малый огонь и варить до готовности. Затѣмъ стерлядь вынуть, положить на блюдо, снять кожу, обложить гарниромъ, съ которымъ рыба варились, полить немного отваромъ; подавать съ соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: $\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки развести стаканомъ стерлядьюго отвара, прокипятить хорошенько, прибавить лимоннаго соку и ромку какого нибудь крѣпкаго вина. Подавать.

Выдать: 3 ф. стерляди, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, букетъ зелени, маринованныхъ бѣлыхъ грибовъ,

2 сол. огурца, 1 ст. бѣлаго вина, 1 ст. огуречнаго разсола, $\frac{1}{2}$ лож. муки, $\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ лимона, рюмку крѣпкаго вина.

82. Осетрина по русски.

Взять 3 ф. осетрины, очистить, выпотрошить, обмыть, надрѣзать въ иѣсколькихъ мѣстахъ вязигу, чтобы при варкѣ рыбу не стянуло, положить въ рыбный котель, прибавить штукъ 10 очищенныхъ ершей, обрѣзки бѣлыхъ кореньевъ, огурцовъ и шампиньоновъ, приготовленныхъ для гарнира, влить 2 ст. огуречнаго разсола и долить холодной воды, чтобы рыбу покрыло, посолить, положить перцу, лавроваго листу и сварить, какъ всякою другую цѣлую рыбу; когда будетъ готова, снять съ нея кожу, вынуть хрящи и остудить въ томъ же отварѣ. Когда рыба остынетъ, нарѣзать ее поперекъ волоконъ наискосъ тонкими ломтиками. Отваръ же слить, вскипятить и приготовить съ нимъ соусъ томатъ № 174. Соусъ долженъ быть густоты сметаны, чтобы съ рыбы не стекалъ. Затѣмъ приготовить русскій гарнirъ, т. е. отварить въ бульонѣ мелко нарѣзанные и очищенные бѣлые коренья, т. е. петрушку, сельдерей; соленые огурцы очистить, нарѣзать и сварить, какъ для рассольника; мелкій лукъ очистить отъ южн., опустить въ кипятокъ, дать разъ вскипѣть и поджарить въ маслѣ; нарѣзать кусочками шампиньоны, посолить обвалять въ муку, положить на сковородку на распущенное масло и поджарить; вычистить, вдоль разрѣзать корнишаны; очистить шейки отъ вареныхъ раковъ. Когда соусъ и гарнirъ будутъ готовы, подогрѣть рыбу на пару въ оставшемся отварѣ, перенести на блюдо, обложить гарниромъ, полить соусомъ, подавать.

Выдать: 3 ф. осетрины, 10 шт. мелкихъ ершей, 2 петрушки, 2 порея, 2 шт. сельдерея, 5 зернъ перца, 2—3 шт. лавроваго листа, 2—3 шт. соленыхъ огурцовъ, 2 ст. огуречнаго разсола, $\frac{1}{2}$ ф. шампиньоновъ, 20 шт. раковыхъ шеекъ, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго лука, 6—8 шт. корнишоновъ, 2 лож. масла; на соусъ — какъ сказано въ № 174.

83. Холодная осетрина въ ланспикѣ.

Отварить 3 ф. свѣжей осетрины, какъ для осетрины по русски № 82, остудить въ томъ же отварѣ, потомъ снять кожу, вынуть хрящи и нарѣзать тонкими ломотиками поперекъ волоконъ наискосъ. Изъ рыбнаго отвара приготовить ланспикѣ (см. заливное изъ рыбы № 77), залить имъ нарѣзанную осетрину, уложенную на блюдо, обложить кругомъ гарниромъ т. е. очищенными, тонко нарѣзанными, отдѣльно въ соленомъ кипяткѣ отваренными: рѣбкой, морковью, картофелью, зеленымъ горошкомъ, пиникованими зелен. бобами, спаржей и, кромѣ того, маринованными капорцами, корнишонами; а также раковыми шейками. Къ холодной осетринѣ подается отдѣльно соусъ провансаль № 191 или тартаръ № 192.

84. Рыбные котлеты.

Рыбные котлеты приготавляются чаще всего из судака, щуки или окуней. Очистить рыбу, вынуть кости, мясо же мелко изрубить. Одну мелко изрубленную луковицу поджарить въ ложкѣ масла, положить въ рыбу, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. булки, намоченной въ молокѣ, еще 1 ложку масла, хорошенько все истолочь, пропустить черезъ дурхшляпку, посолить, поперчить, надѣлать продолговатыхъ котлетъ, подсыпая немного муки, чтобы не прилипали, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ; распустить на сковородкѣ масло, поджарить котлеты съ обѣихъ сторонъ; подавать.

Выдать: 3 ф. рыбы, 1 луковицу, $\frac{1}{2}$ ф. бѣлаго хлѣба, $\frac{1}{2}$ ст. молока, 4 ложки масла, яйцо, простѣянныхъ сухарей, 2 лож. муки, соли, перцу.

85. Кокиль изъ судака.

3 ф. судака очистить, срѣзать филеи, нарѣзать ихъ небольшими кусочками, всipyрснуть лимоннымъ сокомъ, немного посолить и поджарить на маслѣ до готовности. Затѣмъ приготовить густой соусъ бешемель № 183, поджарить въ маслѣ шампиньоновъ, приготовить раковыя шейки. Взять раковины, смазать ихъ масломъ, положить сперва немного бешемели, посыпать сыромъ, потомъ положить нѣсколько кусочковъ поджаренной рыбы, шампиньоны, раковые шейки, затѣмъ опять бешемель, чтобы рыбу покрыло, посыпать сверху сыромъ, покроить чуть чуть масломъ, поставить въ духовку, чтобы подрумянилось и покрылось корочкой; подавать изъ этихъ раковинахъ, положивъ ихъ на блюдо.

Выдать: 3 ф. судака, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 6 шампиньоновъ, раковыхъ шеекъ шт. 15, $\frac{1}{2}$ ф. сыра. На бешемель 1 лож. масла, $\frac{1}{2}$ ст. муки 1— $1\frac{1}{2}$ ст. молока, соли, перцу.

Кокиль также можно дѣлать изъ остатковъ рыбы и мяса, а также изъ мозговъ.

86. Судакъ подъ бешемелью.

Способъ приготовленія тотъ-же, что и для кокилей, только рыба рѣжется порціонными кусочками и заливается бешемелью на большомъ блюдѣ.

87. Форель порціонная.

Взять нужное количество порціонныхъ форелей, выпотрошить черезъ жабры, кожи снимать не надо, хорошенько вымыть, свернуть кольцомъ, связать нитками и обмокнуть спинку въ кипящій уксусъ, разбавленный на половину водой. Когда спинка посигнѣеть, положить рыбу на дурхшляпку, оставить такъ на 2—3 часа; за $\frac{1}{2}$ часа до подачи посолить, опустить съ дурхшляпкой въ глубокій сотейникъ, залить рыбнымъ бульономъ, свареннымъ изъ мелкой рыбы съ бѣлыми коренями, лукомъ и специями или только бульономъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, сварить до готовности,

не давая сильно кипеть. Варится приблизительно минуту 15. Когда рыба готова — вынуть вмѣстѣ съ дуршлякомъ, переложить на блюдо, снять нитки, посыпать зеленою петрушкой и обложить отварнымъ картофелемъ. Подается съ растопленнымъ масломъ.

88. Форель разварная.

Взять 3 ф. форели, выпотрошить, вырѣзать жабры, вычистить находящуюся внутри на спинной кости кровь, положить въ рыбный котель съ рѣшоткой, налить холоднымъ бульономъ, свареннымъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, лука и специй. За $\frac{8}{4}$ часа до подачи поставить на большой огонь, дать разъ вскипѣть, отствовать на малый огонь, сварить до готовности — (около $\frac{1}{2}$ часа). Подавая, снять верхнюю кожу, огарнировать отварнымъ картофелемъ и петрушкой. Къ форели подается соусъ голландскій № 185, горячій горчичный № 188 или растопленное масло.

Выдать: 3 ф. форели, бѣлыхъ кореньевъ по 2 шт., лавров. листа, перца, 2 луковицы, картофель, петрушки.

89. Разварная щука.

Взять 3 ф. щуки, соскоблить въ водѣ чешую, выпотрошить, вымыть, снять кожу, посолить. Икру выбросить. Положить въ рыбный котель, залить холоднымъ бульономъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, варить до готовности. Подавать съ картофелемъ и различными соусами: хреновымъ № 176, горчичнымъ № 188, грибнымъ № 180 и т. п., а также съ масломъ и лайцами.

90. Фаршированная щука.

Взять $2\frac{1}{2}$ —3 фунтовую щуку, соскоблить въ водѣ чешую, подрѣзать кожу кругомъ шеи и около плавниковъ и снять ее. Отдѣлить мясо отъ костей и внутренностей, мелко нарубить его вмѣстѣ съ сырьимъ лукомъ и $\frac{1}{2}$ ф. булки, смоченной въ молокѣ съ 1 яйцомъ, подбавляя немного воды. Положить соли и перцу, наполнить этимъ фаршемъ кожу. Обвязать нитками, придавь форму рыбы. Сварить бульонъ изъ костей щуки, бѣлыхъ кореньевъ и пряностей, прощѣдить, остудить. Положить щуку въ рыбный котель, залить бульономъ, чтобы чуть покрыло и варить на медленномъ огнѣ около часа. Когда щука готова — снять нитки, положить на блюдо, нарѣзать не толстыми кусками поперекъ и подавать съ соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: распустить 1 ложку масла, поджарить въ немъ $\frac{1}{2}$ мелко нарубленной луковицы, добавить 2 ложки муки, развести 2 ст. прощѣяннаго рыбного бульона, хорошенъко прокипятить, влить 1— $1\frac{1}{2}$ ст. сметаны, вскипятить, облить этимъ соусомъ приготовленную рыбу. Можно также подавать фаршированную щуку съ кисло-сладкимъ соусомъ № 181.

Выдать: 2½—3 ф. щуки, 2—3 луковицы, ¼ ф. бѣлаго хлѣба, 1 яйцо, соли, перцу, — по вкусу: на рыбный бульонъ — бѣлыя коренья по 1 шт. 2—3 шт. лавров. листа, 5 зерень англійскаго перца. На соусъ: 1 ложку масла, ½ луковицы, 2 ложки муки, 1—1½ ст. сметаны.

91. Караси въ сметанѣ.

Очистить 10 шт. мелкихъ карасей, т. е. соскоблить въ водѣ чешую, выпотрошить, вымыть и, посоливъ, дать полежать около ½ часа, послѣ этого обмазать караси съ обѣихъ сторонъ яйцомъ (желткомъ и бѣлкомъ вмѣстѣ разболтанными), обвалять въ сухаряхъ (или мукѣ). Распустить на сковородкѣ масло, положить карасей, подрумянить ихъ съ обѣихъ сторонъ, облити сметаной, покропить немногимъ масломъ, поставить въ духовку минутъ, на 15, подавать.

Выдать: 10 шт. мелкихъ карасей, ¼ ф. масла, 1 яйцо, 1 ст. сметаны, мелко простианныхъ сухарей, соли.

92. Навага Корюшка жареная.

Взять 3 ф. наваги, выпотрошить, снять верхнюю кожницу, посолить, обвалять въ яйцѣ и мелко простианныхъ сухаряхъ и жарить на очень горячемъ маслѣ. Подрумянить съ обѣихъ сторонъ, выложить на блюдо, подавать съ нарѣзанными ломтиками лимона.

Выдать: 3 ф. наваги, 1 яйцо, соли, сухарей, ³/₈ ф. масла,

93. Корюшка маринованная.

Изжарить корюшку, какъ сказано выше, остыдить, положить въ банку, залить остуженнымъ уксусомъ для маринованія № 223.

94. Рыбный пуддингъ.

Очистить отъ костей 3 ф. рыбы (лучше всего судака, корона или другой крупной рыбы,) отбросить хвосты и головы, мясо мелко порубить, добавивъ смоченного (въ молокѣ или водѣ) и отжатаго бѣлаго хлѣба, 3—4 яйца, кусочекъ масла. Когда все хорошенько перемѣшается и превратится въ однообразную массу, уложить въ кастрюлю, смазанную масломъ и посыпанную сухарями, сгладить, прикрыть плотно крышкой и поставить въ другую большую кастрюлю съ водой; варить часа два. Такъ какъ вода выкипаетъ, — подбавлять, чтобы кастрюля съ пуддингомъ была наполовину въ водѣ все время. Когда будетъ готовъ, — выложить осторожно на блюдо и подавать.

Выдать: 3 ф. рыбы, ¼ ф. бѣлой булки, 3—4 яйца, ¼ ф. масла, сухарей, соли, перцу.

95. Лососина вареная.

Очистить оть чешуи 3 ф. лососины, опаривъ ее, чтобы чешуя легче снималась, разрѣзать на большіе четырехъугольные куски поперекъ водоконъ наискось. Приготовить бульонъ изъ бѣлыхъ кореньевъ, луковицы, лавроваго листа, перцу, опустить куски лососины въ кипящій бульонъ, чтобы рыбу едва покрыло, дать разъ вскипѣть на большомъ огнѣ и затѣмъ до готовности доварить на маломъ. Подавать съ разварнымъ картофелемъ и соусомъ, приготовленнымъ такъ: 1½ ложки муки растереть съ 1 ложкой масла, развести 2 стаканами процѣженаго рыбнаго бульона, прокипятить хорошенько, положить 1 стаканъ сметаны, зеленої петрушкы, укропу, перцу, соли, вскипятить, облить имъ рыбу.

Выдать: 3 ф. лососины, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, соли, 5 зернъ перца, 2—3 шт. лавр. листа. Зелени петрушкы, укропу. Для соуса: 1½ ложки муки, 1 лож. масла, 2 ст. рыбнаго бульона, 1 ст. сметаны, петрушки, укропу, перцу, соли.

Лососина подается также съ соусами голландскимъ № 185 или 186 и тартаръ № 192.

96. Раки вареные.

Взять крупныхъ живыхъ раковъ, опустить сперва въ холодную воду, помѣшать лопаточкой, чтобы всполоснуть оть грязи, откинуть на рѣшето. Послѣ этого опустить раки въ соленый кипятокъ, въ которомъ предварительно вскипятить пучекъ укропа. Варить минутъ 5—10, пока совершенно не покраснѣютъ и между спинками и щеками не образуется трещина. Подавать горячими, посыпавъ зеленої петрушкой и укропомъ.

97. Приготовленіе морскихъ рыбъ.

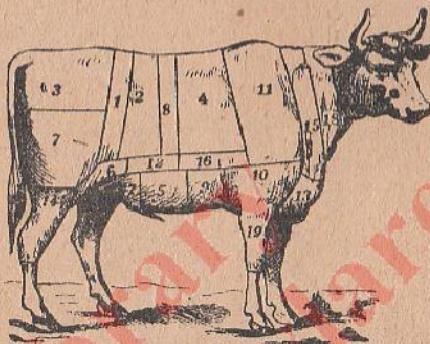
Употребляемыя теперь въ большомъ количествѣ морскія рыбы являются также очень питательнымъ и вкуснымъ блюдомъ. Такъ какъ почти все онѣ, за исключеніемъ наиболѣе тонкихъ сортовъ, имѣютъ специфический прікусъ и запахъ, то онѣ требуютъ передъ приготовленіемъ предварительного маринованія, послѣ чего онѣ приготовляются какъ и все рѣчныя рыбы, т. е. подаются вареными, жареными, подъ бешемелю, въ пуддингахъ и т. д.

Для предварительного маринованія, рыбу нужно очистить оть кожи, внутренностей, запекшейся крови и внутреннихъ сѣрыхъ кожицъ, обмыть, но не вымачивать въ водѣ, если нужно нарѣзать на куски или снять филе съ костей, сложить въ миску, пересыпая солью, облить лимоннымъ сокомъ или уксусомъ, накрыть и оставить такъ на 2—3 часа, послѣ чего употреблять по назначению, какъ всякую другую рыбу. При жареніи рыбу обтереть, обвалить въ муку или яйца и сухаряхъ и жарить. Для варки приготовлять особый бульонъ на бѣлыхъ кореняхъ съ лукомъ, англійскимъ перцемъ, лавр. листомъ, солью и небольшимъ количествомъ уксуса.

Наиболѣе распространенные сорта рыбъ въ Германіи — это (изъ дешевыхъ и простыхъ сортовъ) треска и ея разновидности, (Schellfisch, Kabeljau) сельди, макрели и болѣе тонкие и дорогіе камбала и ея разновидности (Steinbutt, Tarbutt, Scholle, Seezunge, Rotzunge).

Раздѣленіе мяса на сорта.

1. Туша быка.



I-й сортъ.

- 1 Англійскій філей } на жаркое и на бифштексъ.
2 Толстый }
3 Огузокъ и сѣть — на бульонъ и супъ;
4 Толстый край } на отбивы, котлеты, для тушенія,
5 Завитокъ } для супа и борща.

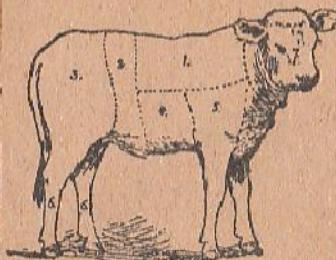
II-ой сортъ.

- 6 Кострецъ — для солонины, на супъ и разсольникъ.
7 Среднія бедра } на жаркое.
8 Тонкій філей }
9 Грудника — для борща и щей.
10 Среднія лопатки }
11 Толстый філой } на жаркое, щи, супъ и борщъ.
12 Подпашечъ — на гравюры, для борща и щей.
13 Челышко — на бульонъ.

III-ий сортъ.

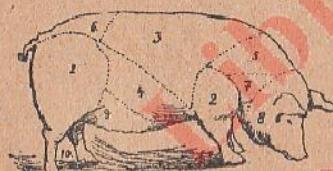
- 14 Подбедренникъ } для супа и борща попроше.
15 Оковалокъ }
16 Отъ тонкаго края покромка — на битки и для тушенія.
17 Бочекъ }
18 Зарѣзъ } для супа и борща попроше.
19 Рулька }
20 Гомова — для заливного.

2. Туша телячья.



- 1 Почечная часть — на жаркое, арзены и шницель.
- 2 Котлетная часть.
- 3 Окорок — на жаркое.
- 4 Грудинка — для фаршировки или отваривания, а также на жаркое.
- 5 Лопатка и шея — для плавления.
- 6 Ножки — для обжаривания и на заливное.
- 7 Голова — для заливного и галантина.
- 8 Пашина — для соления пашоще.

3. Туша свиная.



- 1 Задний окорок — для копчения и на жаркое.
- 2 Передний окорок — тоже, а также на колбасы.
- 3 Хребтовая часть — сало для соления, мясо на котлеты и колбасы.
- 4 Грудинка — для жаркого.
- 5 и 7 Шея — на жаркое пашоще и отваривание.
- 6 Хребтовая часть от окорока — для соления,
- 8 Голова — для заливного.
- 9 Пашина — для соления и дешевого жаркого.
- 10 Ножки и голени — для заливного.

4. Туша баранья.



- 1 Бараний окорок } на жаркое
- 2 Почечная часть }
- 3 Лопатка — для котлет.
- 4 Грудинка — для жаркого и соусовъ.
- 5 Пашина — на жаркое и котлеты.
- 6 Голова — для холодного.

Примѣчаніе. Распределение мясныхъ туши не только въ разныхъ странахъ, но даже въ разныхъ городахъ — различно, приводить все способы такого распределения, конечно, невозможно. Хозяйкѣ придется самой уже разбираться въ этомъ вопросѣ, руководствуясь настоящими схемами и примѣняясь къ мѣстнымъ обычаямъ.

IV Отдѣль.

А. Мясные блюда.

Общія свѣдѣнія.

Всякое мясо передъ приготовленіемъ необходимо очистить отъ лишняго жира, костей, сухожилій и пленокъ. Въ мясе не слѣдуетъ оставлять слишкомъ много жира, потому что переходя въ соусъ, съ которымъ приготавляется мясо, жиръ придаетъ ему непріятный запахъ и вкусъ. Небольшое же количество жира всегда надо оставлять, чтобы мясо было сочнымъ и нѣжнымъ.

Кости изъ мяса не вынимаются въ томъ случаѣ, когда приготавляются жаркія, которые подаются къ столу съ костями, какъ-то: окорокъ, антрекотъ, ростбифъ, грудинка, отбивная котлеты: телячьи, бараны и свинья. Для остальныхъ жаркихъ кости надо отдѣлять въ сырьемъ видѣ, такъ какъ отъ жаренаго мяса кости съ трудомъ отдѣляются и при этомъ вытекаетъ большое количество сока.

Сухожилья и пленки необходимо вынимать, т. к. они стягиваютъ мясо и оно получается сморщенное и твердое. Если сухожилія находятся внутри куска и ихъ нельзя удалить, не разрѣзая мяса, то ихъ необходимо только надрѣзать, чтобы они не стянули мяса.

Мыть мясо надо холодной водой, но не держать его въ ней долго, иначе оно дѣлается безвкуснымъ. Вынувъ, мясо надо обтереть полотенцемъ.

Всякое мясо кромѣ того, которое предназначается для супа или рубленыхъ блюдъ, надо передъ приготовленіемъ отбить металлической тяпкой. Больѣе нѣжные сорта мяса какъ-то: вырѣзка — отбиваются только чуть-чуть, болѣе грубые — отбиваются сильнѣе. Порѣзанные куски мяса, какъ-то: бифштексы, шницеллы, шницелькопы не слѣдуетъ отбивать слишкомъ тонко, такъ какъ они при жареніи сильно высыхаютъ и дѣлаются жесткими. Чтобы мясо не приставало къ столу и тяпкѣ, ихъ слѣдуетъ смочить холодной водой.

Послѣ отбиванія кусокъ мяса надо связать такъ называемыми голландскими нитками вдоль и поперекъ, чтобы оно сохранило данную ему форму. Жаркія, подаваемыя на костяхъ, а также мелко нарѣзанное и рубленное мясо не связываются.

Для большей сочности мясо затѣмъ шпигуется свинымъ саломъ. Для этого надо брать отъ свѣжаго свиного сала часть, находя-

щуюся подъ кожей, какъ наиболѣе крѣпкую, нарѣзать ее вдоль волоконъ длиненъкими кусочками, вкладывать кусочки сала въ шпиговку, прокалывать мясо поперекъ волоконъ и, пропустивъ черезъ проколотое мѣсто, осторожно выдергивать, чтобы сало осталось.

Мясо за нѣсколько часовъ до употребленія можно мариновать въ уксусѣ, т. е. залить мясо вскипящимъ съ кореньями и пряностями и остывшимъ уксусомъ № 223. Иногда мясо для большей пикантности маринуется въ винѣ, а также въ прованскомъ маслѣ съ кореньями и пряностями. Солить мясо не слѣдуетъ задолго до его приготовленія, такъ какъ соль вытягиваетъ соки и дѣлаетъ мясо жесткимъ. Солить слѣдуетъ передъ тѣмъ, какъ ставить на огонь. Рубленное мясо солится при пропѣльваніи.

Мясо жарится на плитѣ или въ духовкѣ. При жареніи на плитѣ необходимо сначала поджарить мясо съ обѣихъ сторонъ на сильномъ огнѣ, а затѣмъ дожаривать на маломъ. При жареніи мяса въ духовкѣ нужно его также ставить сначала въ сильный жаръ, чтобы на поверхности мяса образовалась румяная корочка, которая задерживается въ мясѣ сокъ и придаѣтъ жаркому красивый видъ. Когда мясо со всѣхъ сторонъ подрумянится, уменьшить жаръ и дожаривать до готовности, часто поливая сокомъ. Готовность мяса узнается прокалываніемъ его, въ самомъ толстомъ мѣстѣ, вилкой или толстой иглой. Если при прокалываніи игла или вилка входить свободно и показывается бѣлый сокъ, а не кровяной, — значитъ мясо готово.

Не слѣдуетъ жаркое нарѣзывать только что вынутымъ изъ печи, необходимо дать ему полежать минутъ 10, такъ какъ горячее жаркое, какъ и горячій хлѣбъ, рѣзать трудно. Рѣжется жаркое обязательно поперекъ волоконъ и наискосъ,

За послѣднее десятилѣtie во всей Европѣ усиленно стали разводить **кроликовъ**, дающихъ прекрасное, по питательнымъ свойствамъ своимъ, близкое къ куриному, мясо, довольно цѣнныя шкурки и волосъ. Какъ содержаніе, такъ и разведеніе кроликовъ настолько просты и не требуютъ какихъ либо особыхъ приспособленій, что на этой родѣ живности должно быть обращено особое вниманіе хозяекъ.

Существуетъ много породъ кроликовъ, начиная отъ самыхъ мелкихъ и легкихъ, и кончая бельгійскими, которые, при условіи хорошаго ухода и питания, достигаютъ полуупуда вѣса.

Обыкновенно кролика рѣжутъ по горлу, оглушивъ предварительно ударомъ по головѣ сзади ушей, за 3—4 дня до употребленія. Выпускаютъ кровь въ горшокъ съ небольшой добавкой уксуса и употребляютъ для приготовленія кровяной колбасы, по вкусу не уступающей свиной. Постѣ снятія шкурки и чистки, отъ кролика

7—8 ф. живого вѣса, остается около 5 ф. мяса, считая въ томъ чистѣ сало, легкія, печень и сердце.

Разбивъ голову, вынимаютъ мозги и языкъ, изъ черепныхъ костей, бочковъ, брюшка и внутренностей варятъ бульонъ; вынувъ эти мясныя части и протеревъ черезъ сито, добавляютъ кровь, еще разъ провариваютъ со специями и получаютъ фаршъ для колбасы.

Мясо кролика полезно до употребленія помочить около сутокъ въ водѣ съ примѣсью уксуса.

98. Говяжье жаркое обыкновенное.

Ваять 2—3 ф. говядины, перемыть въ холодной водѣ. Распустить на противень кусокъ масла или жири, положить говядину, посолить, положить туда — же нарѣзанную мелко морковь, луковицу и петрушку, лавроваго листа, перца, обжарить, затѣмъ подлить понемнога бульона или воды и поставить въ духовку. Говядину часто переворачивать и поливать сокомъ.

Когда — же жаркое готово, слить соусъ въ кастрюльку, добавить холодной воды, остудить, снять поднявшійся на верхъ жиръ, сокъ — же процѣдить, прибавивъ въ него бульону (или воды), вскипятить, затѣмъ говядину парѣзать, сложить на блюдо, облить соусомъ, оставльной соусъ влить въ соусникъ, подавать.

Выдатъ: 2—3 ф. говядины, 1 морковь, 1 луковицу, 1 петрушку, 2 шт. лавр. листа, 5 зерн., перцу 2—3 лож. масла.

99. Ростбифъ.

Ростбифомъ называется вся филейная часть съ внутренной и наружной вырѣзкой. Покупается ростбифъ по числу позвонковъ, но менѣе 2 — 3 жарить неудобно, такъ какъ отъ меньшаго количества вырѣзка очень незначительна. Жарять обыкновенно ростбифъ такъ, что онъ внутри остается розовымъ, чуть съ кровью. Готовность узнается также, какъ и во всякомъ жаркому, прокалываніемъ иголкой или вилкой. Если игла или вилка входитъ свободно и не вытекаетъ кровяной сокъ, значитъ готовъ.

Ваять 7 — 8 ф. ростбифа, срѣзать сбоку лишній жиръ, сверху оставить, очистить отъ жилья и пятенъ на жири, связать голландскими нитками, посолить, положить на противень, жирной стороной внизъ, облить сверху подрумяненнымъ масломъ и поставить въ очень горячую печь. Если печь уже слишкомъ горяча, прикрыть ростбифъ бумагой, смазанной жиромъ. Когда ростбифъ зарумянится съ одной стороны, переворачивать на другую. Когда ростбифъ весь зарумянится, подлить воды, или бульона, дожаривать, сбививъ жарь и поливая каждыя 10 м. стекаю-

щимъ на противень сокомъ, прокалывая мясо большой вилкой при этомъ и подливая въ сокъ каждый разъ немнога воды или бульона. Когда ростбифъ уже готовъ, слить сокъ въ широкую посуду, добавить $\frac{1}{2}$ ст. холодной воды, когда онъ остынетъ, снять сверху жиръ, сокъ процѣдить, вскипятить, подавать. Мясо тѣмъ временемъ отставить, чтобы немного остыло, затѣмъ спать нитки, отдѣлить отъ костей внутреннюю вырѣзку, затѣмъ наружную нарѣзать длинными продолговатыми кусками, поперекъ волоконъ, уложить на блюдо и подавать.

Выдать: 7 — 8 ф. ростбифа, масла 3 ложк.

100. Бифштексъ.

Очистить предназначение для бифштексовъ филе отъ лишняго жира и сухожилей, разрѣзать поперекъ волоконъ большими ломтиками около $\frac{1}{2}$ ф. каждый, толщиной приблизительно въ пальецъ, отбить каждый бифштексъ металлической тяпкой, придавъ ему круглую форму, но не дѣлать его слишкомъ тонкимъ, иначе будетъ не вкусно, обвязать нитками, посолить съ обѣихъ сторонъ. На горячей сковородѣ распустить кусочекъ масла, положить бифштексъ и жарить на сильномъ огнѣ. Когда съ одной стороны бифштексъ подрумянится, перевернуть его на другою и тоже подрумянить. Затѣмъ отставить сковороду на малый огонь, и дожаривать до полной готовности. Жарить отъ 7 до 15 м. По желанию оставить немного съ кровью. Какъ только бифштексы готовы, положить ихъ на горячее блюдо, а на сковородку прибавить немного бульону или воды, вскипятить, процѣдить, полить бифштексы этимъ сокомъ, посыпать тертымъ хрѣномъ и подавать. Масла на жареніе бифштексовъ надо чуть чуть, только чтобы дно сковороды не было сухое.

Выдать: 3 ф. вырѣзки, маленький кусочекъ масла, хрѣнъ.

101. Антрекотъ.

Антрекотомъ называется верхняя часть края, соответствующая телячье котлетной части. Она продается по костямъ, а не на фунты. Если антрекотъ отъ мелкой туши, то на каждую персону полагается по одной кости, если же отъ крупной, то одна кость разчитывается на двѣ или три персоны.

Взять нѣсколько костей антрекотора, срубить съ нихъ позвонки, разрѣзать мясо вдоль по костямъ, зачистить каждую кость, придавъ ей форму отбивной котлеты, при этомъ надо срѣзать лишний жиръ, а также часть мяса у окончанія кости и сравнять края. Оставшіеся обрѣзки можно употребить на другой день на рубленные блюда. Всѣ жилы, находящіеся въ серединѣ мяса, надо надрѣзать, чтобы при жареніи антрекотъ не стянулся. Отбить металлической тяпкой каждую штуку, чтобы онъ всѣ были одинаковой толщины, посыпать ихъ съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ и мукой. Распустить на сковородѣ кусокъ масла, положить

жить на него антре-котъ цѣликомъ и жарить, какъ бифштексъ но только дольше (до 20 м.). Когда готовъ — положить антре-котъ на блюдо, посыпать тертымъ хрѣномъ, облить сокомъ, подавать. Если антре-котъ очень большой, то, обжаривъ на плитѣ, поставить въ духовку на $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ч. и дожарить, часто поливая сокомъ.

Выдать: Антре-котъ, 2 л. масла, соли, перцу, $\frac{1}{2}$ ст. муки хрѣну.

102. Филе жареное.

Очистить филейную вырѣзку, обрѣзать пленки и жилы, удалить лишній жиръ, обтереть мокрымъ полотенцемъ (филе, какъ самое нѣжное мясо мочить въ водѣ не слѣдуетъ). Завязать голландскими нитками, придавъ мясу правильную форму, посолить, посыпать перцемъ, положить на противень, полить подрумяненнымъ масломъ, посыпать мелко изрубленными кореньями и поставить въ горячую духовку. Когда филе зарумянится, подлить въ соекъ бульону или воды и дожаривать, часто поливая сокомъ. Когда филе готово — дать остыть минутъ 10 и затѣмъ нарѣзать длинными ломтиками наискось поперекъ волоконъ. Съ сока снять жиръ, процѣдить, частью полить филе, а остальной подавать въ соуснике.

Выдать: Филе 2—3 ф., коренья въ по 1 шт., 2 ложки масла.

103. Клопсы.

Взять 2 ф. говядины отъ филейной части или тонкаго края, очистить отъ костей и жилъ, нарѣзать продолговатыми тонкими ломтиками, побить тяпкой, посыпать съ обѣихъ сторонъ перцемъ, мукой и солью. Поджарить на сковородкѣ въ маслѣ 2 мелко изрубленныя луковицы; когда готовы, — положить мясо, добавить 2—3 л. бульону и туширить подъ крышкой, пока будетъ мягкое, при этомъ встряхивать, чтобы не пригорѣло и, если нужно, добавлять бульона. Въ соусъ можно добавить 2 лож. сметаны.

Выдать: 2 ф. мяса, 2 лож. масла, 2 луковицы, соли, перца, муки для обсыпки, 2 лож. сметаны.

104. Рубленные котлеты.

Взять $1\frac{1}{2}$ —2 ф. мяса (на котлеты берется обыкновенно говядина отъ сѣка, изъ передней лопатки, отъ бедра, обрѣзки толстаго филе), обмыть, нарѣзать небольшими кусочками, класть ихъ постепенно въ мясорубку и пропустить два раза. Взять $\frac{1}{2}$ ф. бѣлой булки, срѣзать корку, разрѣзать, смочить въ молокѣ, водѣ или бульонѣ, смѣшать съ мясомъ и еще разъ пропустить черезъ машинку. Взять луковицу, мелко накрошить и обжарить въ маслѣ; когда зарумянится — вложить въ мясо, перемѣшать, добавить немнога соли, перца, 1 яйцо, все хорошоенько перемѣшать

и выдѣлывать на доскѣ продолговатыя котлеты, въ налецъ толщиной, обваливая ихъ въ мелко просыпанныхъ сухаряхъ.

Распустить на сковородѣ кусокъ масла, положить котлеты, поджарить съ обѣихъ сторонъ, сначала на сильномъ огнѣ, затѣмъ на слабомъ. (Котлеты готовы, если, при давлѣніи на нихъ пожицомъ, покажется бѣлый сокъ, а не красный). Переложить котлеты на горячее блюдо, а на сковородку прибавить немнога масла, бульона (если нѣтъ — воды), вскипятить, проѣдѣть и подлить на блюдо.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. мяса, $\frac{1}{2}$ булки, 1 яйцо, соли, перца, мелко просыпанныхъ сухарей, 3 лож. масла.

При мѣчаніе. Изъ экономіи — мяса можно взять меньше, приготовить рубленыя котлеты, беря двойную порцію булки и прибавляя 2—3 шт. картофели, которыхъ сварить и вмѣстѣ съ мясо также пропустить черезъ машину.

105. Рулеть изъ рубленой говядины.

Приготовить мясо такъ-же, какъ и для котлетъ № 104, только придать ему форму продолговатой булки. Положить его на противень, смазать, смахнуть яйцомъ, посыпать сухарями, облить масломъ и поставить въ горячую духовку. Когда хорошенко зарумянится — прибавить немнога бульона (или воды) и изрѣдка поливать образовавшимся сокомъ. Жарить около часа. Подавать.

106. Битки въ сметанѣ.

Приготовить мясо, какъ для котлетъ № 104, хорошенко размѣшать и сдѣлать круглые, плоскіе битки, обвалить ихъ въ муку и поджарить съ обѣихъ сторонъ на сковородкѣ, въ распущенномъ на неї маслѣ. Когда съ обѣихъ сторонъ зарумянятся, залить ихъ на сковородку 2 ст. сметаны и поставить въ духовку, чтобы сверху образовалась румяная корочка. Подавать съ картофельнымъ пореемъ или жаренымъ картофелемъ.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. мяса, $\frac{1}{2}$ ф. бѣлой булки, 1 луковицу, 1 лож. масла, 2 лож. муки, 2 лож. масла для жаренія, 2 ст. сметаны.

107. Отварная говядина (Бефъ Буль).

Взять 3—4 ф. говядины безъ костей отъ отгузка, очистить, обмыть, опустить въ соленый крутой кипятокъ, положить туда же пучекъ зелени, накрыть крышкой. Сначала поварить на большомъ огнѣ, а затѣмъ поставить на малый огонь и варить въ продолженіи $1-1\frac{1}{2}$ часа т. е. до тѣхъ поръ, пока при прокаливании толстой иглой, не будетъ показываться болѣе кровяного сока и игла свободно будетъ входить. Вынуть мясо, дать минутъ 10 полежать, нарѣзать тонкими ломтиками поперекъ волоконъ, уложить, придавая форму цѣлаго куска, подавать съ хрѣновымъ соусомъ № 176 и отварнымъ картофелемъ и другой зеленью. Оставшійся бульонъ употребить на супъ.

108. Тушоное мясо (Бефъ эстуфато).

Взять 2—3 ф. говядины, отузка или ссѣка, очистить, отбить тяпкой, обвязать голландскими нитками, посолить.

Распустить въ кастрюлѣ немнога масла, положить говядину и подрумянить со всѣхъ сторонъ; когда мясо зарумянится, положить въ кастрюлю нарѣзанныхъ кореньевъ, 1 морковку, 1 петрушку, $\frac{1}{2}$ сельдерея, очищенный, мелко изрубленный лукъ; иѣсколько зеренъ перца, лавроваго листа, добавить немнога слегка поджаренного шуре-томатъ, влить иѣсколько ложекъ бульона, накрыть крышкой и поставить туширься въ духовку часи на $1\frac{1}{2}$, каждыя 10 мин. поливая образовавшимся сокомъ. Когда мясо готово — вынуть, снять нитки, дать постоять минутъ 10, а затѣмъ нарѣзать тонкими ломтиками поперекъ волоконъ и уложить на блюдо въ видѣ пѣльяна куска. Соусъ процѣдить, полить жаркое, подавать. Бефъ эстуфато подается съ жаренымъ картофелемъ или отварными макаронами.

Выдать: 2—3 ф. мяса, 1 морковку, 1 петрушку, $\frac{1}{2}$ сельдерея, 1 луковицу, лавроваго листа, перца, 2 лож. масла.

109. Бефъ а ля модъ.

Приготовляется также, какъ бефъ эстуфато, только передъ приготовленіемъ мясо ширится свинымъ саломъ и въ соусъ не кладется шуре-томатъ, а передъ тѣмъ, какъ обливать жаркое, соусъ заправляется 1 ложкой муки (см. основн. соусъ № 170).

110. Бефъ Строгановъ.

2 фунт. мягкой говядины нарѣзать маленькими кубиками, посыпать солью и немногимъ перцемъ. Приготовить красный основной соусъ № 170, прибавить въ него 1 ч. лож. готовой горчицы, соли, перцу, если есть, 2 лож. сметаны. Мясо же тѣмъ временемъ поджарить на сковородкѣ, распустивъ на ней 1 ложку масла, и прибавивъ мелко изрубленную луковицу. Когда поджарится, переложить его въ соусъ, накрыть крышкой и поставить на $1\frac{1}{4}$ ч. въ духовку или на край плиты, чтобы утушилось, подавать.

Выдать: 2 ф. мягкой говядины, 1 лож. муки, $2\frac{1}{2}$ лож. масла, 1 ч. лож. горчицы, соли, перца, (2 лож. сметаны).

111. Зразы съ кашей.

2— $2\frac{1}{2}$ ф. мягкой говядины (филейной части или ссѣка) нарѣзать небольшими кусочками пальца въ 2 толщиной, побить съ обѣихъ сторонъ тяпкой, посолить, посыпать перцемъ и каждый кусочекъ наполнить фаршемъ изъ гречневой каши съ мелко нацинкованнымъ и поджареннымъ въ маслѣ лукомъ, затѣмъ свернуть ихъ въ трубочки, завязать нитками, обвалять въ муке. Распустить въ сотейникѣ 2 лож. масла, положить зразы и обжак-

рить ихъ со всѣхъ сторонъ. Когда поджарятся — влить 1 ст. бульона (или воды), добавить $\frac{1}{2}$ ст. сметаны и, накрывь крышкой, поставить тушиться въ духовку или на край плиты на $\frac{1}{2}$ ч. Подавая, полить соусомъ, въ которомъ тушились.

Зразы можно также фаршировать отварнымъ рисомъ съ мелко порубленными крутыми яйцами ($\frac{1}{2}$ ф. риса, 2 яйца).

Выдать: 2— $2\frac{1}{2}$ ф. мяса, $2\frac{1}{2}$ лож. масла, 1 луковицу, 1 лож. муки, гречневой каши для фарша, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны.

112. Зразы Нельсонъ.

Приготовить мясо для араэль, какъ сказано выше, посолить, посыпать перцемъ. Распустить на сковородкѣ 2 лож. масла и поджарить въ немъ приготовленные кусочки мяса. Приготовить слѣдующій фаршъ: 2 луковицы мелко нашинковать, поджарить въ $\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ ф. грибовъ мелко порѣзать и также поджарить, затѣмъ смѣшать съ лукомъ. Взять глубокій сотейникъ или горшокъ, положить въ него рядъ поджаренного мяса, сверху рядъ фарша, затѣмъ опять мяса и т. д. На сковородкѣ же, на которой жарилось мясо, приготовить сметанный соусъ № 171, залить имъ уложенные зразы и поставить тушиться въ духовку, закрывши крышкой на $\frac{1}{2}$ ч. Подавать въ той-же посудѣ.

Выдать: 2— $2\frac{1}{2}$ ф. мяса, $\frac{1}{2}$ ф. грибовъ, 2 луковицы, 1 лож. муки, 3 лож. масла, 1 ст. сметаны.

113. Голубцы.

1 ф. мяса пропустить черезъ мясорубку, $\frac{1}{2}$ ф. риса отварить до мягкости, остудить, перемѣшать съ мясомъ, посолить, прибавить перцу. Приготовить капустные листы слѣд. образомъ: взять большой кочанъ капусты, снять съ него листья, положить ихъ на $\frac{1}{4}$ часа въ холодную воду. Послѣ этого слить воду, залить листья кипяткомъ, поставить на плиту, дать разъ вскипѣть и слить воду. Затѣмъ, вырѣзая изъ листьевъ развѣтвленіе кочерыхки, наполнить ихъ приготовленнымъ фаршемъ, завернуть, затинувъ концы въ середину (можно обвязать нитками), поджарить на сковородкѣ со всѣхъ сторонъ въ 2-хъ ложкахъ масла, сложить въ кастрюлю или глубокій сотейникъ, на сковородкѣ же, на которой жарились голубцы, приготовить основной красный соусъ № 170 или соусъ-томатъ № 174, залить имъ голубцы, поставить въ духовку и тушить подъ крышкой до мягкости, поливая изрѣдка соусомъ.

Выдать: 1 ф. мяса, $\frac{1}{2}$ ф. риса, 1 большой кочанъ капусты, 2 лож. масла и все необходимое для основного краснаго соуса № 170 или соуса томатъ № 174.

114. Тифтельки.

2 ф. мяса вымыть, пропустить черезъ мясорубку, 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ маслѣ, смѣшать съ мясомъ,

добавить $\frac{1}{2}$ ф. бѣлого хлѣба, намоченнаго въ молокѣ или водѣ, отжатаго и также пропущеннаго черезъ мясорубку, 1 яйцо, соли, перцу, хорошенько все перемѣшать, сдѣлать маленкіе шарики, обвалять ихъ въ муцѣ и обжарить на сковородкѣ до 2-хъ ложекъ масла. Когда тифтельки подрумянятся со всѣхъ сторонъ, — сложить ихъ въ глубокій сотейникъ, на сковородкѣ же приготовить соусъ-томатъ № 174, облить имъ тифтельки, подавать.

Выдать: 2 ф. мяса, 1 луковицу $\frac{1}{2}$ ф. бѣлого хлѣба, $2\frac{1}{2}$ лож. масла и все необходимое для соуса-томата № 174.

115. Рагу изъ оставшагося жаркого или варенаго мяса.

Нарѣзать оставшееся жаркое или вареное мясо небольшими кусочками, 1 лож. муки поджарить въ 1 ложкѣ масла, развести 2-мя ст. бульона, прокипятить, залить приготовленное мясо, добавить штукъ 7 очищенаго и разрѣзаннаго картофеля, букетъ зелени, лавр. листа, перца, потушить около полу часа, подавать. Если мясо осталось съ костями, снять, и нарѣзать кусочками мякоть, а изъ костей выварить бульонъ, изъ котораго сдѣлать соусъ.

Выдать: Оставшееся мясо съ костями, 1 лож. муки, 1 лож. масла, 7 шт. картофеля, букетъ зелени, лавр. листа, перца.

116. Бигосъ изъ кислой капусты.

3 ст. кислой капусты отжать, всполоснуть горячей водой, опять отжать, положить въ кастрюлю, залить бульономъ (или водой) добавить $\frac{1}{4}$ ф. свиного сала, закрыть крышкой и тушить на плитѣ. Когда капуста будетъ на половину готова, выпуть сало, нарѣзать его маленькими кусочками, смѣшать съ мелко нарѣзаннымъ, приготовленнымъ для бигоса мясомъ (оставшееся жареное мясо, оставшаяся дичь, жареная колбаса, сосиски), положить въ капусту, посолить, посыпать перцемъ. 1 мелко изрубленную луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла, посыпать $\frac{1}{2}$ ложкой муки, опять поджарить, положить въ капусту и тушить ее, закрывъ крышкой, до мягкости, часто помѣшивая, чтобы капуста не пригорѣла.

Выдать: Оставшееся жаркое, сосиски или колбасу, $\frac{1}{4}$ ф. свиного сала, луковицу, 1 лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 3 ст. кислой капусты.

117. Языки.

Бычачій языкъ сварить въ соленомъ кипяткѣ съ кореньями, опуская его въ уже кипящую воду. Когда сварится до мягкости, — выпуть, снять кожу, нарѣзать тонкими ломтиками, подавать съ отварнымъ картофелемъ и горячимъ соусомъ изъ хрѣна № 176.

118. Солонина.

Кусок солонины въ 2—3 ф. въ теченіе нѣсколькихъ часовъ мочить въ водѣ, мѣняя ее. Связать кусокъ голландскими нитками, положить въ кастрюлю, обдать кипяткомъ, слить его и залить холодной водой, чтобы весь кусокъ былъ покрытъ. Положить букетъ зелени, накрыть крышкой, поставить на плиту; когда закинуть — отставить на малый огонь и варить до готовности. Готовую солонину нарѣзать ломтиками поперекъ волоконъ, сложить на блюдо, гарнировать кругомъ картофельнымъ шоре, полить хрѣновымъ соусомъ, № 176 подавать. Часть соуса подать отдельно въ соусникѣ.

Выдать: 2—3 ф. солонины, букетъ зелени и все нужное для картофельного шоре и хрѣноваго соуса 176.

119. Жареная печенка.

2 ф. печенки очистить отъ пленки, вымочить въ холодной водѣ, чтобы удалить лишнюю кровь, всполоснуть, нарѣзать поперекъ волоконъ небольшими ломтиками, обсыпать солью, перцемъ, обвалять въ муку. Распустить на сковородкѣ 2—3 лож. масла, поджарить въ немъ съ обѣихъ сторонъ куски печенки, переложить ихъ въ сотейникъ. На сковородкѣ, на кот. жарилась печенка, приготовить сметаный соусъ № 171, залить имъ печенку, потушить подъ крышкой около $\frac{1}{4}$ ч., подавать.

Выдать: 2 ф. печенки, 2—3 лож. масла, соли, перца, и все необходимое для сметанного соуса № 171.

120. Окорокъ телятины.

Взять цѣлую заднюю четверть телятины, т. с. окорокъ, очистить, т. е. срѣзать лишній жиръ, пленки, обмыть, обсушить, посолить, положить на противень. Поливъ сверху 2 лож. растопленнаго масла, поставить въ горячую духовку. Когда подрумянится со всѣхъ сторонахъ, — подлить $\frac{1}{2}$ ст. воды и, уменьшивъ жаръ, жарить до мякоти, поливая каждыя 10 м. стекшимъ сокомъ. Жарить $1\frac{1}{2}$ —2 ч. въ зависимости отъ величины окорока. Телятина пѣнится говядины и, потому, доходитъ до готовности скорѣе. Готовность узнается прокалываниемъ иглой или вилкой, при которомъ не должна показываться кровь. Чтобы окорокъ сверху не пригорѣлъ, можно покрызать его смазанной жиромъ бумагой. Когда жаркое готово — вынуть, дать остить минутъ 10, послѣ чего нарѣзать на ломтики поперекъ волоконъ тоненькими ломтиками, оставляя ихъ на кости, чтобы окорокъ имѣлъ цѣлый видъ, полить сокомъ, снять съ него предварительно жиръ и процѣдивъ, остаточной сокъ подавать въ соусникѣ.

Выдать: Окорокъ телятины, 2 лож. масла.

121. Телятина подъ бешемелью.

Нарѣзать оставшееся мясо отъ жаренаго телячьяго окорока на небольшіе кусочки и сложить ихъ на эмалированное или металлическое блюдо, перекладывая каждый рядъ ломтиковъ бешемелью № 183, посыпая сверху тертымъ сыромъ. Сверху покрыть густымъ слоемъ бешемели, посыпать тертымъ сыромъ, покропить немного растопленнымъ масломъ, поставить блюдо въ духовку) чтобы на бешемели образовалась румяная корочка, (минутъ на 20, послѣ чего подавать на томъ же блюдѣ.

Выдать: Все нужное для бешемели № 183.

122. Отбивные телячыи котлеты.

Отбивныя котлеты можно покупать поштучно; при этомъ нужно стараться брать заднія котлеты, т. к. чѣмъ ближе къ шеѣ—тѣмъ котлеты менѣе. Можно также брать цѣлое телячье карре, срубить съ него верхніе позвонки, выдернуть жилу, разрѣзать вдоль по ребрамъ на котлеты, каждую изъ нихъ обчистить, т. е. срѣзать лишнѣе мясо съ косточки, срѣзать наружныя сухожилія, надрѣзать внутреннія, чтобы при жареніи котлету не стянуло, отбить легонько тяпкой, чтобы котлета всюду была одинаковой толщины, посолить съ обѣихъ сторонъ, обвалять въ яйцѣ и сухаряхъ (или безъ яйца — въ муке). Распустить на сковородкѣ 2 ложки масла, когда оно подрумянится, положить котлеты, обжарить съ обѣихъ сторонъ сначала на сильномъ огнѣ, пока зарумянится, а затѣмъ — дожарить на болѣе слабомъ, подавать. На сковородку добавить бульона или воды, вскипятить, процѣдить, подавать къ котлетамъ.

Обрѣзки отъ зачистки котлетъ можно употребить на рубленныя телячыи котлеты.

Выдать: 6 шт. телячыхъ отбивныхъ котлетъ, 2 лож. масла, 1 яйцо, немного сухарей, (или $\frac{1}{2}$ ст. муки.)

123. Шницель.

2—3 ф. телятины отъ почечной части нарѣзать небольшими продолговатыми ломтиками, слегка отбить тяпкой, посыпать съ обѣихъ сторонъ солью, перцемъ, смазать яйцомъ и обвалять въ мелко просвѣянныхъ сухаряхъ (или безъ яйца обвалять въ муке). Распустить на сковородкѣ 2 лож. масла, положить на него, когда оно зарумянится, шницеля, поджарить съ обѣихъ сторонъ сначала на сильномъ огнѣ, а затѣмъ дожаривать на маломъ. Подавать, положивъ поверхъ каждого шницеля кусочекъ очищеніяго отъ кожи лимона.

Выдать: 2—3 ф. телятины, 2 лож. масла, соли, перца, яйцо, мелко просвѣянныхъ сухарей.

124. Рубленные телячьи котлеты.

1½ ф. телятины обмыть, нарѣзать кусочками, пропустить через мясорубку съ ¼ ф. почечного телячьего жира (или добавить въ мясо 2 лож. масла). 1½ ф. бѣлой булки намочить, срѣзать корку, въ молокѣ (¼ ст.) и вмѣстѣ съ молокомъ добавить въ мясо, положить соли, перца, хорошенъко все перемѣшать, сдѣлать котлеты (какъ мясные), обвалять ихъ въ сухаряхъ (можно предварительно смазать яйцомъ) и поджарить на растопленномъ кипящемъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ до готовности. (Готовность котлетъ опредѣляется тѣмъ, что при надавливаніи ихъ долженъ показываться бѣлый сокъ, а не кровяной). Когда котлеты готовы, выложить ихъ на блюдо, а на сковородку, на которой они жарились, налить немного бульону, вскипятить, процѣдить, облить котлеты, подавать.

Выдать: 1½ ф. телятины, ¼ почечного жира (или 2 лож. масла), 1½ бѣлой булки, ¼ ст. молока, 2 лож. масла для жаренъя, мелко просвѣянныхъ сухарей, соли, перцу.

125. Телячья грудинка.

3 ф. телячьеї грудинки обмыть, опустить въ кипящій бульонъ или просто въ соленый кипятокъ и сварить до мягкости на небольшомъ огнѣ. (Варится часа 1½). Отдельно отварить въ водѣ ½ ф. рису. Когда грудинка готова, вынуть, нарѣзать ее вдоль по костямъ, положить на блюдо, кругомъ обложить рисомъ и залить бѣлымъ соусомъ № 175, положивъ въ него 3 кусочка очищенного отъ кожицы лимона. Подавать.

Выдать: 3 ф. телячьеї грудинки, ½ ф. рису, необходимое для бѣлаго соуса № 175, 2 кусочка лимона.

126. Телячыи ножки жаренныя.

3 телячыи ножки обварить кипяткомъ, очистить отъ шерсти, перемѣять, положить въ холодную воду, прибавить кореньевъ по ½ штуки, 5 зерн. перца, 2 лавр. листа и поставить вариться часа на 2—3. Когда кости легко будутъ отставать отъ мяса, вынуть ножки, выбрать всѣ косточки, остудить, разрѣзать каждую ножку на двѣ части, обвалять въ яйцѣ и мелко просвѣянныхъ сухаряхъ и поджарить на сковородкѣ въ 2-хъ лож. масла съ обѣихъ сторонъ. Подавать съ кисло-сладкимъ соусомъ № 181.

Выдать: 3 телячыи ножки, кореньевъ по ½ шт., 5 зерн. перца, 2 лавр. листа, 1—2 яйца, сухарей, 2 л. масла, необходимое для кисло-сладкаго соуса № 181. Оставшійся отъ ножекъ наваръ можно употреблять на ланспикъ для заливного или маionеза.

126а. Мозги съ лимоннымъ соусомъ.

Мозги омыть, сварить въ соленой водѣ, снять пленки, нарѣзать на куски, смазать яйцомъ, обсыпать сухарями и поджарить

на масло, къ которому прилитъ соусъ, приготовленный слѣд-образомъ: поджарить ложку муки въ ложкѣ масла, норѣзать на кружки 2—3 луковицы, налить бульономъ и сварить, затѣмъ процѣдить сквозь сито, прибавить лимоннаго соку и перцу мелко нарубленной зелени.

Выдать: 2 ф. мозговъ, 1 лож. муки, 3 лож. масла, $\frac{1}{2}$ лимона, цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, 1 лож. сухарей.

127. Колдуны.

1 ф. говядины и $\frac{1}{2}$ ф. почечнаго жира пропустить черезъ мясорубку, прибавить поджаренную въ $\frac{1}{2}$ лож. масла мелко нашникованную луковицу, соли, перца, хорошенъко все перемѣшать.

Приготовить крутое тѣсто изъ 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ст. воды, 1 яйца, (при желаніи можно дѣлать и безъ яйца), тонко раскатать. Вырѣзать выемкой кружечки, положить на каждый изъ нихъ кусочекъ приготовленнаго фарша, плотно залѣнить края, какъ у варениковъ, опустить въ соленый кипятокъ и варить около 10 м., пока все колдуны не всплынутъ на поверхность, вынуть дуршляковой ложкой и подавать, обливъ распущенныемъ масломъ. Отдельно къ колдунаамъ подать распущенное масло, уксусъ и перецъ.

Выдать: 1 ф. говядины, $\frac{1}{2}$ почечнаго жира, $\frac{1}{2}$ лож. масла, 1 луковицу, 1 ф. муки, (1 яйцо).

128. Пельмени.

Пельмени приготвляются также, какъ колдуны, только фаршъ для нихъ приготвляется изъ 2-хъ сортовъ мяса: говядины и свинины и дѣлаютъ ихъ не такими большими, какъ колдуны.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. говядины, $\frac{1}{2}$ ф. свинины, остальное какъ для колдуновъ.

129. Бараній окорокъ.

Чтобы нѣсколько отбить специфическій вкусъ барана, нужно бараний окорокъ намочить на нѣсколько часовъ въ холодной водѣ или уксусѣ. Вынуть, очистить, патереть солью, при желаніи нашинковать чеснокомъ, положить на противень жирной стороной вверхъ, облить ложкой растопленнаго масла или собственнаго жира и поставить въ горячую духовку. Когда баранина со всѣхъ сторонъ зарумянится, уменьшить жаръ, подлить на противень нѣсколько ложекъ бульона или воды и каждыи 10 мин. поливать баранину образовавшимся сокомъ, подливая въ него изрѣдка бульонъ или воду и прокаливая мясо въ нѣсколькихъ мѣстахъ вилкой. Жарится бараний окорокъ $1\frac{1}{2}$ —2 часа въ зависимости отъ величины. Чтобы сверху окорокъ не пригорѣлъ, можно покрывать его смазанной жиромъ бумагой. Когда готовъ,

(готовность определяется, какъ и у всякаго другого мяса), вынуть, дать постоять минутъ 10, положить на блюдо и нарѣзать тонкими кусочками. Сокъ же прощесть, снять сверху лишній жиръ, подогрѣть, полить барапину, а остальной подать отдельно въ соусникъ.

Выдать: Окорокъ барапины, (ложку масла).

130. Отбивная барапини котлеты.

Взять котлетную часть, нарѣзать котлеты, бера па каждую по 2 ребра, причемъ одно ребро вынуть совершенно, а другое очистить, вынуть изъ мяса жилки, слегка отбить, посолить. Распустить на сковородкѣ 2 ложки масла, когда закипитъ — положить котлеты, поджарить съ одной стороны, затѣмъ перевернуть на другую. Когда съ обѣихъ сторонъ подрумянятся — дожарить до готовности на маломъ огнѣ (жарятся всего минутъ 15). Котлеты готовы, когда при надавливаніи ножемъ, показывается бѣлый сокъ, а не кровяной. Выложить ихъ на блюдо, на сковородку подлить немного воды, вскипятить, прощесть часть сока на котлеты, а остальное въ соусникъ, подавать съ соусомъ — субизъ № 184.

Выдать: На 6 котлетъ — 12 реберъ, 2 ложки масла и все нужное для соуса субизъ № 184.

131. Шашлыкъ.

Взять 2 ф. жирной барапины отъ филе, нарѣзать мясо и сало небольшими ломтиками, слегка отбить, посыпать солью, перцемъ, уложить въ каменную чашку, перекладывая каждый рядъ барапины шинкованнымъ лукомъ, зеленою петрушкой (по вкусу — чеснокомъ), залить вскипяченымъ со специями и остывшимъ уксусомъ № 223 и поставить мариноваться на пѣсколько часовъ. Затѣмъ вынуть, обсушить куски салфеткой и нанизать ихъ на металлическія шпильки или деревянныя лучинки, чередуя кусочекъ мяса съ кусочкомъ сала. За 10 м. до подачи зажарить шашлыкъ непосредственно на горячихъ угольяхъ.

Шашлыкъ можно также жарить на сковородкѣ, какъ бифштексъ. Подавать, не снимая со шпилекъ съ отварнымъ разсыпчатымъ рисомъ, поливъ сокомъ, образовавшимся на сковородкѣ.

Выдать: 2 ф. барапины, 1 лук., чесноку, петрушку, уксусу для маринованія.

132. Жаркое изъ свинины. (Буженина.)

3—4 ф. свинины отъ задняго окорока положить дна на 2—3 въ уксусъ для маринованія № 223. Затѣмъ зажарить на противниѣ, поливъ масломъ, какъ всякое другое жаркое. Жарить часа $1\frac{1}{2}$ —2 въ зависимости отъ величины куска. Свинина вкусна только тогда, когда она очень хорошо прожарена.

Выдать: 3—4 ф. свинины, 1—2 л. масла.

133. Отбивные свиные котлеты.

Приготавляются какъ и телячыи № 122.

134. Ветчина вареная.

Взять конченый окорокъ, положить его въ воду на сутки, если же онъ очень соленый — на двое сутокъ. Слить воду, налить свѣжей, поставить на плиту и варить на маломъ огнѣ, закрывши крышкой, отъ $1\frac{1}{2}$ до 3-хъ ч. въ зависимости отъ величины окорока.

134а. Окорокъ ветчины запеченный.

Хорошо вымоченный (какъ сказано выше) окорокъ, вытереть до суха и завернуть въ коржъ изъ ржаной муки, приготовленный слѣдующимъ образомъ: взять 3—4 ф. непросѣянной, даже съ отрубями, ржаной муки, развести водой, чтобы образовалось густое тѣсто, раскатать качалкой коржъ такой величины, чтобы можно было завернуть въ него окорокъ, и, залѣшивъ послѣдній со всѣхъ сторонъ, — поставить въ горячую русскую печь или духовку часа на 3—4. Чтобы узнать, готовъ ли окорокъ, можно примѣнять слѣдующій способъ: взять большую иглу, проткнуть ею окорокъ въ самомъ толстомъ мѣстѣ насквозь, быстро вынуть иглу, замѣтить пальцемъ то мѣсто на иглѣ, по какое она вошла въ окорокъ, и прикоснутся къ серединѣ вошедшей въ окорокъ части иглы губами. Если игла въ этомъ мѣстѣ холодная, — значитъ окорокъ еще не готовъ, если же горячая, значитъ готовъ.

135. Поросенокъ съ гречневой кащей.

Приготовить разсыпчатую гречневую кашу № 319. Печенку и сердце поросенка мелко порѣзать, поджарить въ ложкѣ масла на сковородкѣ, добавить въ кашу. Очистить, выпотрошить, вымыть и вытереть до суха поросенка, посолить внутри, нафаршировать приготовленной кашей, зашить разрѣзъ, подогнуть и связать ножки, положить на противень спиной вверхъ, натереть кожу прованскимъ масломъ, чтобы лучше хрустѣла, сверху полить растопленнымъ масломъ и поставить въ горячую духовку. Когда поросенокъ зарумянится, уменьшить жаръ и начать поливать поросенка стекшимъ сокомъ. Жарить около часа, подавать съ собственнымъ сокомъ.

Выдать: 3—4 ф. поросенка, $1\frac{1}{2}$ лож. прован. масла, 1—2 лож. масла коровьяго, 1 ф гречневой крупы, соли.

136. Поросенокъ холодный подъ хрѣномъ.

Взять совсѣмъ маленькаго молочного поросенка. Выпотрошить и вымыть его, положить въ холодную воду, накрыть крышкой, поставить сначала на сильный огонь, пока не закипитъ, а затѣмъ — на слабый и варить на немъ поросенка до мягкости около $1\frac{1}{2}$ —2 часовъ. Когда поросенокъ готовъ, снять съ плиты

кастрюлю, въ которой онъ варился, посолить отварь и дать по-росенку въ немъ остыть, послѣ чего нарѣзать на куски, облить соусомъ изъ хрѣна со сметаной № 177. Подавать.

137. Заяцъ.

Выпотрошить и вымочить въ холодной водѣ зайца, мѣняй нѣсколько разъ воду. Затѣмъ снять съ него всѣ пленки, отдѣлить грудь и переднія лапы, оставивъ для жаренія только задніи и спинку (переднія лапы и грудка обыкновенно совсѣмъ не жарятся). Вымочить въ холодной водѣ въ продолженіе нѣсколькихъ часовъ, чтобы удалить кровь, а потомъ положить на 10—12 часовъ для мариновки въ уксусъ № 223. Вынувъ изъ маринада, напиловать зайца свинымъ саломъ (см. общія свѣдѣнія о напиловкѣ мяса), посолить, посыпать перцемъ, положить на сотейникъ, полить распущенныимъ масломъ и поставить въ духовку. Когда заяцъ подрумянится, добавить въ сотейникъ 2—3 лож. воды и начать поливать зайца каждыя 10 м. образовавшимся сокомъ. Жарится заяцъ 1—1½ ч. Когда заяцъ готовъ, вынуть, порубить на порціи на сотейникъ же, на которомъ онъ жарился, приготовить сметанный соусъ № 171, полить зайца. Подавать.

138. Заливное изъ кролика.

Порѣзать мясо кролика на кусочки, отварить до мягкости въ водѣ съ добавленіемъ уксуса, лавроваго листа, гвоздики, петрушекъ и другихъ кореньевъ. Вынувъ мясо дурхляковой ложкой, оставшійся наваръ процѣнить черезъ сито, прибавить промытаго водой и распущенаго въ кипяткѣ бѣлаго желатина (по расчету 2—2½ зол. (10 гр.) на стаканъ) облить имъ мясо въ глубокой посудѣ, застудить. Подавать.

Выдать: 1 кролика, 2 зол. соли, ½ ст. хорошаго уксуса, 8—9 зол. бѣлаго желатина, лавроваго листа, гвоздики, перцу петрушки.

138а. Фрикассе изъ кролика.

Очистить отъ костей мясо кролика. Очистить 6—10 шт. картофеля, нарѣзать его сырьимъ кружками. Въ чугунномъ котелкѣ распустить кроликовы жиръ, положить рядъ картофеля, посыпать солью и перцемъ, покрыть слоемъ тонко нарѣзанаго лука, уложить куски кролика, посолить, поперчить, прибавить 3 истолченыхъ можжевеловыхъ ягоды и накрыть опять рядомъ лука и картофеля, сверхъ котораго положить ломтики сала (или немногого масла или другого жира), все облить 1 ст. бульона изъ криной и тушить на слабомъ огнѣ.

Выдать: 2 ф. мяса кролика, 8—10 картофеля, 3 луковицы, 3 можжевеловыхъ ягоды (или немногого каморцевъ), перцу, соли, ¼ ф. сала или ложку масла.

138б. Жареное изъ кролика.

Приготовляется также, какъ и изъ зайца № 137.

Б. Домашняя птица.

Общая свѣдѣнія.

При покупкѣ битыхъ домашнихъ птицъ надо обращать **вниманіе** на то, чтобы птица была свѣжая. Это узнается слѣдующимъ образомъ: у свѣжей птицы глаза блестящіе и полные, кожа сухая, не скользкая и всюду одинакового цвѣта (напримѣръ признакомъ недоброкачественности цыплятъ, являются зеленоватыя пятна на спинѣ). Лучше всегда брать молодую птицу, а не старую, и самку, а не самца. Молодая птица узнается по слѣдующимъ признакамъ: грудная кость легко гнется во всѣ стороны, кожа бѣлая, волоски, покрывающіе кожу, короткие и ихъ мало; жиръ бѣлаго, а не желтаго цвѣта. У старого пѣтуха гребень темно красного цвѣта; у старого гуся лапы красного цвѣта, между тѣмъ, какъ у молодого онъ бываютъ черныя или сѣрыя. У старой птицы ноги плохо гнутся и покрыты крупной чешуей. Старую птицу надо употреблять на супы и на рубленный кушанія, а молодую на жаркое. Если покупаютъ птицу не битую, а живую, то надо зарѣзать ее за нѣсколько дней и повесить въ холодномъ мѣстѣ, чтобы мясо не было твердое. Ощипывая перья, надо наблюдать за тѣмъ, чтобы не прорывалась кожа, поэтому перья надо выдергивать въ томъ направленіи, какъ они расположены. Изъ домашней птицы, куры и цыплята не оцениваются, а прямо опшиваются кипяткомъ и перья свободно снимаются.

Не слѣдуетъ, однако, долго держать курь въ кипяткѣ т. к. отъ этого мясо теряетъ вкусъ. Очистивъ отъ перьевъ птицу, надо ее опалить для удаленія мелкаго пуха, котораго руками снять невозможно. Чтобы при этомъ кожа не закоптилась и не загорѣлась, надо птицу предварительно натереть мукой. Потрошить птицу надо послѣ опаливанія. Въ жаркое время птицу не слѣдуетъ держать долго не выпотрошеннай т. к. внутренности ея легко портятся и птица можетъ получить непріятный запахъ внутренностей. Птица обыкновенно потрошится черезъ шею слѣдующимъ образомъ: отрѣзать голову и сдѣлать продолговатый разрѣзъ кожи отъ шеи къ спинѣ, вырѣзать шейные хрящи, горло и зобъ и черезъ образовавшееся отверстіе вынуть всѣ внутренности, при этомъ нужно остерегаться, чтобы не лопнула желчный пузырь, иначе мясо можетъ получить непріятный горький вкусъ. Если же это по недосмотру случится, что обнаружится желтымъ цвѣтомъ вытекающей жидкости, сейчасъ же

нужно промыть эти места въ нѣсколькоихъ холодныхъ водахъ. Кромѣ того, птицу можно потрошить черезъ разрѣзъ внизу. Внутренности домашней птицы (потроха т. е. головка, ножки, печенька, сердце, пупокъ) употребляются преимущественно для суповъ. Послѣ потрошения птицу слѣдуетъ промыть въ холодной водѣ, какъ снаружи такъ и внутри. Домашняя птица варится и жарится. Варится птица всегда въ кипяткѣ или въ горячемъ бульонѣ. Жарится птица крупная—въ духовкѣ, а мелкая—на плите. Время, необходимое для жаренія птицы, зависитъ отъ ея величины. Крупная птица (гусь, индѣйка и пр.) жарится отъ 1 $\frac{1}{2}$ до 3 час., мелкая же (цыпленята) отъ 20 до 30 м. Готовность птицы узнается также, какъ и у мяса; прокалывается иглой, послѣ чего должна показаться светлый, а не красный сокъ.

Нарѣзка птицы производится слѣдующимъ образомъ: сначала отдѣляются ножки отъ туловища по сочлененію если птица крупная, то разрубить ножку пополамъ по суставу. Послѣ этого срѣзываются крыльшки вмѣстѣ съ тонкимъ ломтикомъ филе во всю его длину. Потомъ передняя часть туловища отдѣляется отъ задней въ продольномъ направлении. Когда грудь отдѣлена отъ спинки, то приступаютъ къ нарѣзкѣ самого филе: продольными ломтиками на кости, или же снимаютъ оба филе аккуратно съ кости и затѣмъ каждое филе нарѣзаютъ продольными ломтиками. Число этихъ ломтиковъ зависитъ отъ величины птицы: куриное филе рѣжется на 2 ломтика. Филе индѣйки и гуся на 7 и, иногда на 9 ломтиковъ. Спина разрубается пополамъ въ поперечномъ направлении. Укладываютъ разрѣзанные куски слѣдующимъ образомъ: сначала кладется кожей вверхъ перерубленная спинка, на нее ставится грудная кость, на которую укладываются ломтики филе въ томъ порядкѣ въ какомъ они находились до нарѣзки. По бокамъ кладутъ крыльшки и ножки на та мѣсть, где они находились до нарѣзки. Иногда птицу подаютъ фаршированной: 1) фарширование цѣлой птицы съ костями производится черезъ заднее отверстіе, которое свищется потомъ голландскими штиками, которыя при подачѣ выдергиваются; 2) фарширование птицы безъ костей производится слѣдующимъ образомъ: опаливъ и вымывъ птицу, сдѣлать продольный разрѣзъ на спинѣ. Оставивъ кости только у крыльшкѣ и у нижней части ножекъ, — весь оставъ отдѣлить отъ мяса острымъ ножомъ, смачивая его водой, и этотъ оставъ вынуть со всѣми внутренностями. Тогда вымыть и натеревъ мясо солью сверху и внутри — нафаршировать и разрѣзъ на спинѣ запинь. 3) при фаршированіи птицъ только подъ кожей, костей вынимать не нужно, а лишь приподнять кожину надъ филеями и наложить подъ нее тонкими слоями фарингъ, кожину затѣмъ зашить. Приподнимать кожину нужно очень осторожно, чтобы не порвать ее, иначе фарингъ можетъ или выпасть или совсѣмъ за сохнуть.

139. Жареные цыплята.

Оцишать, опалить, выпотрошить и вымыть нужное количество цыплят ($\frac{1}{2}$ цыпленка на человека) отрезать лапки и крыльшки по 1-й сустав, натереть сверху и внутри солью и обсыпать мукой. (Печеньку и пучок у цыплят жарятся вмѣстѣ и прикрѣпляются у крылышек). Распустивъ въ кастрюль 2—3 лож. масла, положить цыплятъ и обжарить, переворачивая на всѣ стороны. Когда готовы, вынуть, разрѣзать пополамъ. Въ кастрюлю же добавить ложку бульона или воды, вскипятить, процѣдить, полить цыпленка. Подавать.

Выдать: 3 цыпленка, 2—3 лож. масла.

140. Фаршированные цыплята.

Приготовить цыплятъ, какъ сказано выше, посолить, посыпать мукой, обмокнуть въ яйцо и обвалять въ мелко просыпанныхъ сухаряхъ, приготовить фаршъ слѣдующимъ образомъ: на каждого цыпленка взять по $\frac{1}{2}$ ст. высущенной и истолченной булки, $\frac{1}{2}$ яйца, $\frac{1}{2}$ лож. масла, 2 ложки молока, горсточку укропа и зеленої петрушки, $\frac{1}{2}$ лож. соли. Все это размѣшать хорошоенько, нафаршировать цыплятъ и зашить. Распустить на сотейникѣ масло. (1 лож. масла на 1 цыпленка) положить цыплятъ, обжарить со всѣхъ сторонъ. Когда цыплята зарумянятся — переложить ихъ въ глубокій сотейникъ. Въ сотейникъ же, на которомъ жарились цыплята, прибавить немного сметаны и бульона, дать вскипѣть, процѣдить соусъ на цыплятъ, накрыть крышкой и тушить на краю плиты минутъ 20, чтобы цыплята пропитались соусомъ. Когда будуть готовы, — разрубить пополамъ, переложить на блюдо, полить частью соуса, остальной влить въ соусникъ. Подавать.

Выдать: 3 цыпленка, 3 лож. масла, 2 лож. сметаны, $\frac{1}{2}$ ст. бульону. На фаршъ: $1\frac{1}{2}$ ст. мелко истолч. сухарей, 1 яйцо. $1\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{4}$ ст. молока, горсть укропу и петрушку, соли по вкусу.

141. Жареная курица.

Опалить, выпотрошить и посолить курицу (см. «общія свѣдѣнія») положить на небольшой противень, смазать масломъ, вставить въ горячую духовку; когда кругомъ обжарится, подлить 3—4 лож. воды и поливать стеклышмъ сокомъ каждыя 10 минутъ. Когда готово, т. е. когда вилка легко будетъ проходить въ курицы, вынуть изъ духовки, нарѣзать, соусъ процѣдить, полить курицу. Подавать.

Выдать: Курицу, 2 лож. масла.

142. Тушеная курица.

Очистить и выпотрошить курицу, какъ указано въ «общихъ свѣдѣніяхъ», разрѣзать ее на 4 части, положить въ кастрюльку,

влить 1 ст. бульона, сока изъ двухъ лимоновъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, не-
много соли, покрыть плотно крышкой и тушить курицу до готов-
ности. Подавать.

Выдать: 1 курицу, 2 лимона, 1 ст. бульона, $\frac{1}{4}$ ф. слив-
очного масла.

143. Вареная курица (или цыплята) съ рисомъ.

Очистить, опалить, выпотрошить и промыть курицу, связать
её нитками, опустить въ кипящій бульонъ, или соленый кипятокъ,
съ букетомъ зелени и кореньевъ (1 морковь, 1 петрушка, 1 по-
рей, 1 сельдерей). Закрыть крышкой и варить на медленномъ
огнѣ часа $1\frac{1}{2}$. Когда готова, вынуть, снять нитки, разрубить на
части, опустить въ туть-же горячій бульонъ и, когда согреется,
вынуть, уложить на блюдо, обложить свареннымъ рисомъ, поливъ
бѣлымъ соусомъ съ лимономъ № 175. Подавать.

Выдать: 1 курицу, коренья, букетъ зелени, $1\frac{1}{2}$ стакана
рису, 1 лож. масла, все нужное для соуса № 175.

144. Куриные котлеты.

Опалить, выпотрошить курицу, снять съ нее кожу, а затѣмъ
всю мякоть, которую пропустить черезъ мясорубку, положить мякоть
булки, намоченную въ молокѣ, кусочекъ масла, посолить, по же-
ланію всыпать немного перца, хорошенько размѣшать. На мокрой
доскѣ сдѣлать котлеты, обвалять въ сухарикахъ, распустить на
сковородкѣ масло, поджарить котлеты съ обѣихъ сторонъ, пода-
вать съ картоф. поре, и гарниромъ.

Выдать: Курицу, $1\frac{1}{2}$ -1 ф. бѣлой булки, $\frac{1}{4}$ ст. молока,
лож. масла, въ котлеты — 2-3 лож. для жаренія, $\frac{1}{2}$ ст. сухариковъ.
Изъ оставшихся крыльышекъ и лапокъ сварить бульонъ.

145. Пилавъ изъ курицы съ рисомъ.

Очистить курицу, разрѣзать на части; распустить въ ка-
стрюлькѣ двѣ ложки масла, положить курицу, подрумянить ее со
всѣхъ сторонъ. Между тѣмъ перемыть рисъ въ холодной водѣ,
слить, налить свѣжей, вскипятить безъ соли, откинуть на рѣшето,
перелить холодной водой, дать водѣ стечь, насыпать рисъ на ку-
рицу, влить ложки 3-4 воды или бульону, накрыть крышкой и
тушить до готовности. Тогда положить въ рисъ $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ ф. масла,
закрыть крышкой минутъ на 5. Подавать.

Выдать: Курицу, 2 лож. масла, $1\frac{1}{2}$ ст. рису $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ ф. ма-
сла (для рису).

146. Отбивные куриные котлетки.

Очистить курицу, снять кожу, вырѣзать изъ грудинки 2 ко-
тлеты съ косточкой отъ крыла на подобіе телячьихъ, отдѣливъ
прочь весь оставъ и второй суставъ крыла, вынуть жилку, об-

равнять, слегка побить, обвалять въ яйцѣ и мелко просыпанныхъ сухаряхъ. Распустить на сковородкѣ ложку масла, положить на нее котлетки, поджарить съ обѣихъ сторонъ, выложить на блюдо. На сковородку, на которой жарились котлеты, налить 2 ложки бульона или воды вскипятить, прощѣдить, налить на блюдо съ котлетками. Подавать.

Выдать: на 2 куриныхъ котлетки 1 курицу, 1 яйцо, 1 ложку масла, 2 ложки бульона, просыпанныхъ сухарей.

147. Жареная индѣйка.

Очистить, натереть мукою, опалить, (см. „Общія свѣдѣнія“) индѣйку, натереть солью, положить на противень, смазать ее 3 ложки масла, поставить въ горячую печь, подрумянить кругомъ, затѣмъ подлить лож. 3—4 воды и поливать индѣйку каждыя 10 минутъ стекшимъ сокомъ. Когда индѣйка будетъ готова т. е. когда вилка будетъ легко проходить въ нее, вынуть, разрѣзать; между тѣмъ слить соусъ, подлить въ него 2—3 лож. воды, вскипятить, прощѣдить, полить его немного на блюдо, остальной подать въ соусникѣ. Индѣйка жарится отъ 1 $\frac{1}{2}$ — 3 часовъ. Подается съ салатомъ и компотомъ.

Выдать: Индѣйку, — 2 лож. масла.

148. Жареная индѣйка, фаршированная каштанами.

Поступить съ индѣйкой, какъ сказано выше, приготовить фаршъ: обдать кипяткомъ 1 ф. каштановъ, очистить ихъ отъ кожицы, налить немного молокомъ, положить $\frac{1}{8}$ ф. масла, посолить, дать прокипѣть, истолочь, протереть сквозь сито, положить немного сахара, нафаршировать индѣйку.

Выдать: Индѣйку, 3 ложки масла, 1 ф. каштановъ, 2 ст. молока, $\frac{1}{8}$ ф. масла, немного сахара.

149. Жареная индѣйка, фаршированная печенью.

Очистить индѣйку. Приготовить фаршъ: телячью печенью вымыть, поджарить въ кастрюлькѣ съ масломъ, лавровымъ листомъ и англ. перцемъ, затѣмъ печенью мелко изрубить, истолочь въ ступкѣ, протереть сквозь дуршлякѣ; положить въ нее $\frac{1}{2}$ ф. булки, намоченной въ молокѣ, водѣ или бульонѣ, 1 лож. масла, посолить, добавить сырыхъ яицъ отъ 2 до 6 въ зависимости отъ того, какъ подается индѣйка, если горячая, — то надо положить больше яицъ, чтобы масса была плотнѣе, если холодная — то меньше. Нафаршировавъ индѣйку не очень туго, потому что фаршъ разбухаетъ, плотно зашить, зажарить въ духовкѣ. Подавать съ салатомъ.

Выдать: Индѣйку, 3 лож. масла для жаренія, телячью печенью, 1 лож. масла для нея, лавр. лист., англ. перцу, $\frac{1}{2}$ ф. бѣлой булки, 1 лож. масла для фарша, 2—6 яицъ, $\frac{1}{2}$ ст. молока.

150. Жареная пуллярда фаршированная печенью.

Пуллярда жарится и фаршируется, какъ индѣйка № 149, только на фаршъ всего надо вдвое меньше.

151. Жареный гусь съ яблоками.

Опаливъ, выпотрошивъ черезъ разрѣзъ внизу гуся, натереть его солью внутри и снаружи, положить на мѣдный противень, вспрѣснуть холодной водой, чтобы сохранить жирную кожу гуся отъ пригорания, поставить въ горячую духовку. Гусь не слѣдуетъ поливать, какъ другую птицу растопленнымъ масломъ, т. к. жирная кожа гуся стала бы сейчасъ же горѣть. Когда гусь зарумянится, прибавить на противень немнога воды или некрѣпкаго бульона и дожарить до готовности на среднемъ жару, часто поливая сокомъ. Гусь долженъ быть непремѣнно вполнѣ прожаренъ, иначе онъ имѣть непрѣятный вкусъ. Крупный гусь жарится не менѣе $2\frac{1}{2}$ час. Когда гусь готовъ, разрѣзать его (см. «общія свѣдѣнія»), уложить на блюдо, обложить кругомъ яблоками, приготовленными слѣдующимъ способомъ: обмыть, разрѣзать яблоки, вычистить сердцевину, сложить на сотейникъ, посыпать немнога сахаромъ, полить гусинымъ сокомъ, поставить въ духовку и держать до мягкости. Можно также начинять гуся передъ жаренiemъ цѣлыми мелкими яблоками, но тогда эти яблоки отъ продолжительного жаренія гуся превращаются въ кашу и приобрѣтаютъ некрасивый видъ, поэтому лучше приготавлять яблоки отдельно. Обложивъ гуся на блюдо яблоками, полить его сокомъ; оставшійся сокъ налить въ соусникъ и подавать.

Примѣчаніе: Если кто не любить жирной гусиной подливки, можно поступать слѣдующимъ образомъ: когда гусь дожаренъ до готовности, полить его послѣдній разъ собственнымъ сокомъ и затѣмъ слить съ противня весь жиръ. Ложку масла вскипятить съ $\frac{1}{2}$ стаканомъ воды или бульона и горячимъ облить всего гуся: когда сокъ снова стечетъ, полить гуся еще разъ. Вынувъ и порѣзавъ гуся, подавать съ этимъ сокомъ. Гусь разрѣзывается приблизительно на 7—9 порцій.

Выдать: Гуся, яблокъ шт. 10, соли, $1\frac{1}{2}$ ст. бульона, сахару для посыпки яблокъ.

152. Гусь съ капустой.

4 стакана нашинкованной кислой капусты отжать, всполо-
снуть горячей водой, опять отжать, положить $1\frac{1}{2}$ ложки масла,
при желаніи немнога луку, немнога бульону или воды и туширить
въ кастрюлькѣ подъ крышкой до мягкости, послѣ чего нафарши-
ровать ею сырого гуся, зажарить какъ сказано выше (151).

Выдать: Гусь, 4 ст. кислой капусты, $1\frac{1}{2}$ лож. масла.

153. Рагу изъ жаренаго гуся.

Оставшееся жаркое гуся разрѣзать и разрубить на аккуратные кусочки; въ кастрюльѣ распустить ложку масла, прибавить, мѣшаю, $\frac{1}{2}$ лож. муки, развести $1\frac{1}{2}$ —2 ст. бульона или воды, прибавить немного соуса отъ жаркого, соли, перца, положить туда нарубленнаго гуся, закрыть, дать прокипѣть, прибавить отварного картофеля, положить нарубленныхъ кусочками кислыхъ яблокъ, прокипятить. Подавать.

Въ дать: Оставш. жаркое, $\frac{1}{2}$ лож. муки, $1\frac{1}{2}$ —2 ст. бульона, соли, перцу, нѣсколько яблокъ.

154. Гусиные потроха съ черносливомъ.

Вымыть потроха, выложить въ кастрюльку, полить холдной водой, вскипятить нѣсколько разъ, снимая накипи, затѣмъ вынуть, обдать горячей водой; бульонъ же процеѣть, положить въ него коренья, 1 морковь, (1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу), англ. перцу, лавр. листа, букуетъ зелени, положить потроха и доварить на маломъ огнѣ до мягкости. Разварить отдѣльно черносливъ, отваръ его смѣшать съ бульономъ, добавить ложку уксуса. 1 ложку муки растереть съ $\frac{1}{2}$ ложки масла, разбавить бульономъ съ отваромъ и уксусомъ добавить немного сахару, вскипятить хорошоенько, процѣть и облить сложенные на блюдо потроха и черносливъ.

Въ дать: Гусиные потроха, кореньевъ по 1 штукѣ, англ. перца, лавр. листа, 1 лож. уксуса, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ лож. масла, немного сахара, $\frac{1}{2}$ ф. чернослива.

155. Гусиная печенька.

Намочить гусиные печени на 1 часъ въ молокѣ. Распустить 1 ложку масла (на 2 печени), поджарить печеники щѣлыми съ 1 мелко нарубленной луковицей, жарить не болѣе 10 минутъ, Подавать къ закускѣ горячими или холодными.

156. Жаренныя утки.

Очищать, очистить, выпотрошить и посолить 1—2 утки, положить на противень; если утки жирныя — масла не надо, а только вспрыснуть слегка водой, если же не жирныя — полить 1 ложкой масла, поставить въ духовку; когда зарумянятся — полить 1 ст. бульону, (если бульона пить — воды) и поливать каждыя 10 м. стекшими сокомъ; жарить отъ $\frac{3}{4}$ до 1 ч., вынуть, нарѣзать, соусъ же — снять лишній жиръ, развести немного бульономъ, вскипятить, процѣть и, облизъ имъ утки. Подавать къ жареннымъ уткамъ яблоки или жареный картофель, салатъ, синюю капусту.

157. Фаршированные утки.

Утки фаршируются яблоками и капустой тѣмъ же способомъ, какъ и гусь № 152 и № 153.

158. Жареные голуби.

Очистить отъ перьевъ, выпотрошить, намочить съ вечера въ уксусѣ для маринованія № 223, пополамъ съ водой; на другой день вынуть, нашпиговать саломъ и жарить въ кастрюлѣ подъ крышкой съ масломъ въ продолженіи $1\frac{1}{2}$ ч., переварачивая на всѣ стороны. Если голуби молодые, — ихъ не надо мочить въ уксусѣ.

Выдать: Нужное количество голубей, на 5—6 голубей, $\frac{1}{4}$ ф. сала для шпига, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла.

159. Жареные фаршированные голуби.

Приготовить слѣдующій фаршъ: взять булки съ $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. срѣзать съ нея корочку, смочить мякишъ бульономъ или молокомъ, немного посолить, положить 1 лож. масла, 2 яйца, растереть все хорошенько. Нафаршировать голубя, перевязать ихъ нитками, жарить въ духовой печкѣ, часто поливая масломъ, пока не поддумянятся и не сдѣлаются мягкими. Когда готовы — вынуть, полить масломъ, въ которомъ жарились, подавать съ развареннымъ картофелемъ и салатомъ.

Выдать: На 6 голубей: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. булки, 2 яйца, 1 лож. масла для фарша, $\frac{1}{2}$ ст. молока, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла для жаренія.

Примѣчаніе. Покупая голубей, надо выбирать молодыхъ. У молодыхъ голубей кожица на груди срѣтло разовая, а у старыхъ темно фиолетовая. Если голуби не молоды, на ночь класть въ уксусѣ № 223.



В. Дичь.

Общія свѣдѣнія.

Несвѣжестъ дичи узнается преимущественно по запаху, кромѣ того подъ крыльшками несвѣжей дичи появляются пятна зеленоватаго цвѣта и перья дѣлаются влажными и легко выдергиваются; надо смотрѣть, чтобы дичь была застѣленна, а не придушена, т. к. стрѣленной дичи мясо горяздо вкуснѣе и нѣжнѣе. Дичь вообще не опариваются, за исключеніемъ дикихъ утокъ, а оципываются на сухо осторожно, чтобы не порвать кожу. Для удаленія самого мелкаго пуха, дичь опаливается какъ и домашняя птица, послѣ чего потрошится. Внутренности дичи не употребляются вовсе. Крупная дикая птица жарится въ духовкѣ. Мелкая дичь на плитѣ. Дичь рѣдко бываетъ жирна, по этому крупную шпигуютъ свинымъ саломъ, а мелкую обвязываютъ тонкими ломтиками сала и затѣмъ жарятъ, распустивъ масло и часто ихъ переворачивая. Шпигуютъ только мягкия части птицы, и при чемъ поперекъ волоконъ. Крупная лѣсная дичь, напр. коза шпигуется, какъ мясо.

Жареный глухарь.

Очистить глухаря, мочить его отъ 12 часовъ до 2-хъ сутокъ въ уксусѣ, для маринованія (№ 223) т. к. мясо глухаря и тетерокъ твердое и, если его не намочить въ уксусѣ, — будетъ не вкусно. Налпинтовать глухаря $\frac{1}{4}$ ф. шинка и жарить на противнѣ, поливая сверху масломъ. Когда глухарь пустилъ изъ себя сокъ — поливать его этимъ сокомъ и, наконецъ, облитъ сметаной. Жарится глухарь молодой — около часа — старый — около $1\frac{1}{2}$ ч. Когда готовъ, выложить на доску, нарѣзать, положить на блюдо и облитъ пропитаннымъ соусомъ.

Выдать: Глухаря, $\frac{1}{8}$ ф. масла, $\frac{1}{3}$ ф. шинка, ($\frac{1}{2}$ ст. сметаны.) Подавать съ соусомъ изъ свеклы, какимъ-либо маринованымъ или свѣжимъ салатомъ, или брусничнымъ вареньемъ.

161. Тетерка.

Жарится около часа, какъ глухарь № 160.

162. Рябчики.

Очистить нужное количество рябчиковъ, срѣзавъ головки и кѣлышики, опалить, обтереть мукой, выпотрошить, намочить около часа въ холодной водѣ. Передъ жаренiemъ посолить (можно обернуть шпикомъ) перевязать во всякомъ случаѣ толстой ниткой, чтобы рябчикъ сохранилъ форму. За полчаса до обѣда подрумянить масло въ кастрюлькѣ, положить грудкой внизъ. Когда грудки подрумяняются перевернуть на другую сторону. Когда подрумяняются со всѣхъ сторонъ, вынуть, разрубить каждого рябчика пополамъ. Въ масло же влить 2 ложки бульона, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, разъ вскипятить, облить рябчиковъ, подавать. Подается къ немъ какои нибудь салатъ или брусничное варенье. Жарятся рябчики около $\frac{1}{2}$ часа.

Выдать: Нужное количество рябчиковъ, — на 3 рябчиковъ по $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ст. сметаны.

163. Куропатки.

Жарятся куропатки точно также какъ и рябчики.

164. Дикия утка.

Очистивъ нужное количество утокъ, вытереть солью, опустить на несколько часовъ въ уксусъ для маринования № 223, нашпиговать шпикомъ и изжарить на противниѣ въ духовой печкѣ, поливая масломъ, жарятся 30—35 м. Разрѣзаются вдоль пополамъ. Подаются съ какимъ нибудь салатомъ.

Выдать: 3-4 утки, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, $\frac{3}{8}$ ф. масло.

165. Фазаны.

Очистить фазана осторожно по перышку, не ошпаривая, опалить, обтеревъ мукой, вымыть, дать водѣ стечь, нашпиговать шпикомъ и изжарить какъ индѣйку (№ 147).

Выдать: 1 фазана, $\frac{1}{8}$ ф. шпика и $\frac{1}{8}$ ф. масла.

166. Жареные бекасы.

Бекасовъ не нужно потрошить, а только очистить отъ перьевъ, вымыть, посолить, обложить $\frac{1}{4}$ ф. шпика, нарѣзанного тонкими ломтиками, обвязать бумагой смазанной немного масломъ, перевязать крѣпкими нитками, изжарить на вертельѣ, когда будуть готовы — снять бумагу, сложить на блюдо, подавать съ какимъ нибудь салатомъ. Можно изжарить ихъ и въ кастрюлькѣ на плитѣ въ 2—3 ложкахъ масла.

Выдать: 6 бекасовъ, $\frac{1}{4}$ ф. шпика, 2—3 ложки масла.

167. Бекасы на гренках.

Вычищенныхъ, выпотрошеннъхъ бекасовъ, изжарить, поливая масломъ, на вертелѣ или въ кастрюлѣ. Внутренности мелко порубить, съ $\frac{1}{8}$ ф. шпика, смѣшать съ $\frac{1}{4}$ ф. тертой булки, съ ложкой свѣжаго масла 2 яйцами, посолить, посыпать немногимъ перцемъ, размѣшать; одновременно поджарить на ложкѣ масла гренки изъ бѣлой булки, намазать гренки приготовленной выше массой, положить ихъ на смазанный масломъ листъ и поставить на нѣсколько минутъ въ духовку. Затѣмъ положить ихъ на блюдо, на нихъ положить бекасы и облить соусомъ: 1 ложку муки, поджарить въ маслѣ, развести бульономъ, выжать сокъ лимона, вскипятить.

Выдать: 6 бекасовъ, $\frac{1}{4}$ шпика, 1 ф. бѣлой булки, 2 яйца, 1 ложку муки, кусокъ лимона, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла.

168. Сѣдло дикой козы.

Сѣдломъ называется обѣ почечныя части не разрубленныхъ на двѣ половины. Взять сѣдло дикой козы, очистить отъ жира, пленокъ и жилъ, вымыть налеть солью, толченымъ англ. перцемъ, гвоздикой, осыпать лавр. листомъ, залить кипящимъ уксусомъ и поставить такъ въ холодное мѣсто на нѣсколько дней — даже на недѣлю, каждый день переворачивая мясо. Вынувъ — нашинковать шпикомъ, какъ говядину вдоль волоконъ и изжарить на противниѣ въ духовкѣ, смазавъ мясо масломъ и обложивъ ломтиками шпика. Когда подрумянится, начать поливать каждыя 10 минутъ стекшимъ сокомъ. Когда яркое готово т. е. когда вилка свободно будетъ входить въ мясо и кровяной сокъ не будетъ при этомъ показываться — вынуть, дать ему остыть минутъ 10, нарѣзать мясо поперекъ волоконъ тонкими ломтиками и уложить его какъ было до разрѣзки. Положить на противень, въ которомъ жарилась коза 1 лож. муки, 2 лож. бульона $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, вскипятить, профильтровать, облить немногимъ жаркое, оставшее подавать въ соусникѣ. Подавать брусличное варенье, маринады, компотъ изъ яблокъ и пр. фруктовъ, салаты.

Выдать: сѣдло дикой козы, уксусу и специй для марин. 2 лож. масла, $\frac{1}{2}$ ф. шпика, 1 лож. муки $\frac{1}{2}$ ст. сметаны.

Примѣчаніе:

Бывшій нѣсколько разъ въ употреблениіи жиръ можетъ быть очищенъ слѣд. образомъ: Къ 1 кило ($2\frac{1}{2}$ ф.) охлажденнаго жира добавить 4—6 ст. воды, прокипятить посильнѣ, втечение одного часа, профильтровать черезъ сито на блюдо. Когда жиръ застынетъ, осторожно сокоблить поверхность и слить воду, затѣмъ опять проварить съ прибавленіемъ 4—6 гороховыхъ стряпчоектъ, которые втянуть въ себя оставшуюся около жира влагу. Послѣ этого жиръ остудить и употреблять вновь.

V Отдѣль.

Подливки и соуса.

169. Основной бѣлый соусъ.

Этотъ соусъ есть основа всѣхъ бѣлыхъ мучныхъ соусовъ. Приготовляется слѣдующимъ образомъ: 1 ложк. масла распустить въ небольшой глубокой кастрюлькѣ, всыпать 1 полную ложку муки и смѣшать не на сильномъ огнѣ, до тѣхъ поръ, пока не примѣтъ видъ гладкой массы, наблюдая, чтобы не потемѣла, (т. к. отъ этого зависить цвѣтъ соуса), и тогда прибавлять по немногу горячей отварь изъ овощей, мясной, куриный или рыбный бульонъ, молоко, воду, и т. п. въ зависимости отъ того, какой соусъ желательно приготовить. Ту или иную жидкость надо влиять обязательно горячую, понемногу, мѣшая все время лопаточкой, чтобы не было комковъ. После прибавления жидкости соусъ нужно прокипятить иѣсколько разъ, также мѣшая, чтобы онъ не пригоралъ ко дну, затѣмъ проходить, положить остальные добавочные продукты, въ зависимости отъ рода соуса, и еще разъ вскипятить. Подавать.

Выдать: 1 ложку масла, 1 ложку муки, 2 ст. жидкости, и соотвѣтств. назначенію соуса продукты.

170. Основной красный соусъ.

Красный основной соусъ служить основой для всѣхъ темныхъ мучныхъ соусовъ. Приготовляется также, какъ и бѣлый соусъ тою только разницею, что, когда всыпать муку въ распущенное масло, нужно, мѣшая смѣясь, поджаривать до темно-красного цвѣта и тогда уже разводить горячей жидкостью, какъ сказано для бѣлого основного соуса № 170.

171. Сметанный соусъ.

Подается къ котлетамъ, биткамъ, фаршированнымъ кабачкамъ, зайцу и т. д. На сковородку въ масло, въ которомъ жарились названные кушанья, всыпать 1 ложку муки, размѣшать, влить 3 ложки — $\frac{1}{2}$ ст. воды или бульону и затѣмъ 1—2 ст.

сметаны, мѣшать не переставая, дать разъ вскипѣть и сейчасъ же подавать. Можно этотъ соусъ приготовить и изъ бѣлого основного соуса, прибавивъ къ нему 1—2 ст. сметаны.

Выдать: 1 лож. масла, 1 ложку муки, 1—2 стакана сметаны.

172. Соусъ къ котлетамъ.

Въ красный основной соусъ № 170, приготовленный на 1 ст. бульона, положить 2 чайныхъ ложки жженаго сахара, лимоннаго соуса отъ $\frac{1}{2}$ лимона, 1 лож. капорцевъ или 1 лож. маринованныхъ грибковъ, соли, по желанию $\frac{1}{2}$ рюмки крѣпкаго вина, вскипятить, подавать.

173. Соусъ изъ шампиньоновъ.

$\frac{1}{2}$ ф. шампиньоновъ, очистить, мелко порѣзать, положить въ кастрюльку съ 1 лож. масла, поджарить, всыпать 1 лож. муки, еще поджарить, влить 1— $1\frac{1}{2}$ ст. бульону, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны (вмѣсто сметаны можно влить немного вина) прокипятить, выжать соусъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, вскипятить, подавать,

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. шампиньоновъ, 1 л. масла, 1 л. муки, 1— $1\frac{1}{2}$ ст. бульону, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны или вина.

173а. Соусъ изъ сморчковъ.

$\frac{1}{2}$ ф. сморчковъ хорошо промыть, мелко накрошить и, поливъ еще разъ водой, выложить на рѣдкое сито, чтобы просохли. Прокипятить разокъ, добавивъ немного воды, слить наваръ и, прибавивъ подрумяненной въ маслѣ муки, переварить снова, добавить крѣпкаго бульона (мясного экстракта съ водой), немного посолить, положить душистыхъ напинкованныхъ (предварительно отваренныхъ) кореньевъ, всыпать отложенные сморчки, сдобрить лож. свѣжаго масла — подавать ко всяkimъ мяснымъ и рыбнымъ жаркимъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сморчковъ, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ ст. крѣпкаго бульона, $\frac{1}{2}$ петрушки и др. кореньевъ, 1 л. св. масла, соли.

174. Соусъ томатъ.

Распустить $\frac{1}{2}$ лож. масла, всыпать 1 лож. муки, размѣшать, добавить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. шюре-томатъ, поджарить, разбавить 1 ст. бульона, прокипятить, проѣдѣть, прибавить $\frac{1}{2}$ ст. сметаны (въ крайнемъ случаѣ молока), вскипятить, подавать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ лож. масла, 1 лож. муки, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. шюре-томатъ, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, (или молока).

175. Бѣлый соусъ къ курицѣ или цеплятамъ съ рисомъ и др.

Приготовить основной бѣлый соусъ, разведи его $1\frac{1}{2}$ —2 ст. молока или сливокъ, прокипятить, по вкусу посолить, положить сахару, лимоннаго соку отъ $\frac{1}{2}$ лим. вбить 2 желтка, не переставая мѣшать, подогрѣть до горячаго состоянія, но не доводя до кипѣнія, процѣдить, подавать.

Въ датъ: $1\frac{1}{2}$ —2 ст. молока или сливокъ, ложку муки, $\frac{1}{2}$ лож. масла, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ лимона; соли, сахару

176. Соусъ изъ хрѣна — горячій.

Распустить въ кастрюлькѣ 1 лож. масла, всыпать 1 ложку муки, размѣшать, разбавить $1\frac{1}{2}$ —2 ст. бульона, прокипятить, добавить тертаго хрѣна, дать вскипѣть, влить $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, прокипятить, прибавить по вкусу лимоннаго соку или уксуса, соли, сахара. Подавать.

Въ датъ: 1 шт. хрѣна, 1 лож. масла, 1 лож. муки, $1\frac{1}{2}$ —2 ст. бульона, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, лимоннаго сока, сахара, соли.

177. Соусъ изъ хрѣна — холодный.

Корешокъ хрѣна потереть на теркѣ, смѣшать со стаканомъ свѣжей сметаны, слегка посолить, всыпать сахару. Подается къ холодному поросенку, языку, отварному мясу и т. д.

178. Хрѣнъ съ уксусомъ.

Корешокъ хрѣна потереть на теркѣ, посолить, положить щепотку сахара, залить уксусомъ, подавать

179. Луковыій соусъ къ разварной говядинѣ.

Поджарить въ 1—2 лож. масла 2—3 мелко изрѣзанныхъ луковицы, всыпать 1 лож. муки, прожарить, влить $1\frac{1}{2}$ —2 стак. бульона, прокипятить хорошенько, протереть сквозь сито, влить 1 лож. уксуса или лимоннаго соку изъ $\frac{1}{2}$ лимона, всыпать немного сахара и опять прокипятить.

Въ датъ: 2 лож. масла, 2—3 луковицы, 1 лож. муки, $1\frac{1}{2}$ —2 ст. бульона, 1 лож. уксуса или $\frac{1}{2}$ лимона, сахару по вкусу.

180. Грибной соусъ.

Сварить съ 3 луковицами и пучкомъ зелени $\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ грибовъ; $\frac{1}{2}$ лож. масла и $\frac{1}{2}$ ложки муки поджарить, развести 2 ст. грибного бульона, прокипятить, хорошенько процѣдить, всыпать очень мелко нарезанные сваренные грибки, посолить, можно влить $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, разъ вскипятить. Подается къ разварному мясу, уткѣ, гусю, къ картофельнымъ, рисовымъ и рыбнымъ котлетамъ.

Выдать: $\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ грибовъ, 3 луковицы, пучекъ зелени, 2 ст. грибного бульона, нѣсколько ложекъ или $\frac{1}{2}$ ст. сметаны, соли.

181. Кисло-сладкій соусъ.

Приготовить основной красный соусъ, разбавивъ его 1— $1\frac{1}{2}$ ст. бульона. Передъ подачей положить 1—2 лож. сахару, 1—3 ломтика лимона безъ косточекъ, лимоннаго соуса изъ $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ст. вымытаго и проваренаго изюма, чернослива, выпнувъ косточки, и немногого черносливнаго отвара, можно 1—2 рюмки бѣлаго столоваго вина, вскипятить, мѣшая. Подается къ языку, телячымъ ножкамъ, къ жареной рыбѣ.

Выдать: 1 лож. масла, 1 лож. муки, 1— $1\frac{1}{2}$ ст. бульона, 1—2 лож. сахару, 1 лимонъ, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ст. изюма, $\frac{1}{2}$ ст. чернослива, $\frac{1}{2}$ ст. черносливнаго отвару (1—2 рюмки вина).

182. Соусъ пикантъ.

1 ложку муки прожарить въ 1 лож. масла, чтобы подрумянилось, влить 1 стаканъ процѣженаго бульона, дать вскипѣть. Порѣзать кусочками маринованніе грибки, корнишоны, прибавить оливковъ, положить все въ соусъ, прибавить перцу, 1 ч. лож. горчицы, все еще разъ прокипятить, подавать.

Выдать: 1 лож. масла, 1 лож. муки, 8-10 корнишоновъ, 10 шт. оливковъ, 6 шт. грибковъ, 1 ч. лож. горчицы.

183. Соусъ бешемель.

1 лож. масла растереть съ 2 лож. муки понемногу развести, мѣшая, 2-мя ст. молока, прокипятить хорошенъко (соусъ долженъ быть густоты сметаны). Если будетъ съ комками, — процѣдить, посолить, остудить,

Выдать: 1 лож. масла, 2 лож. муки, 2 ст. молока.

184. Соусъ субизъ.

Взять пять луковицъ, очистить отъ кожицы, мелко нацинковать, промыть, обдать кипяткомъ. Затѣмъ, сливъ кипятокъ, прибавить $\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ ст. бульона или воды, покрыть крышкой, тушить до мягкости. Приготовить отдѣльно соусъ бешемель, влить его въ лукъ, дать вскипѣть и тогда протереть чрезъ сито, посолить. Подается къ баараниѣ и баараніимъ котлеткамъ.

Выдать: 5 шт. луков. $1\frac{1}{2}$ лож. масла, $1\frac{1}{2}$ -2 стак. молока, 1 лож. муки.

185. Соусъ голландскій.

Распустить въ кастрюлькѣ $\frac{1}{2}$ ф. масла и, мѣшая лопаточкой, сильно его подогрѣть, подсыпая $\frac{1}{2}$ лож. муки и подливая 1 ст. бульона. Когда соусъ погустѣеть, вскипятить его на большомъ огнѣ, отставить затѣмъ и сейчасъ же влить 1 сырой желтокъ, растертый съ сокомъ отъ $\frac{1}{2}$ лимона, процѣдить. Подавать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 1 ст. бульона, сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, 1 желтокъ, соли.

186. Соусъ голландскій — иначе.

Вбить въ кастрюлю 3 сырыхъ желтка, посолить; отдельно распустить 3 лож. масла. Приготовить ложку прокипяченаго и бѣстужашаго уксуса. Вливать по каплѣ въ желтки масло и уксусъ, взбивая безпрестанно вѣнчикомъ до пѣни. Когда соусъ начнетъ прогрѣваться и подниматься, продолжать взбивать дальше, пока не выйдетъ все масло, посолить, подавать. Уксусъ можно замѣнить сокомъ лимона. Приготовляютъ соусъ на краю плиты, чтобы не заварились желтки, отъ чего соусъ испортится. Масло слѣдуетъ только распустить, чтобы не было слишкомъ горячимъ. Мѣшать хорошо, чтобы на днѣ кастрюли не поджарились желтки. Подавать соусъ къ артишокамъ, спаржѣ, тонкимъ рыбамъ.

Выдать: 3 желтка, 3 лож. масла, 1 лож. уксуса.

187. Бѣлый соусъ къ зелени.

Распустить въ кастрюлькѣ $\frac{1}{2}$ лож. масла, всыпать $\frac{1}{2}$ лож. муки, развести $\frac{3}{4}$ ст. горячаго молока или сливокъ, прокипятить. Вбить, мѣшая, 2—3 желтка, подогрѣть, не давая кипѣть, посолить по вкусу добавить сахара. Подавать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 2—3 желтка, $\frac{3}{4}$ ст. сливокъ или молока, соли, сахара.

188. Соусъ горчичный.

2 сырыхъ желтка, 2 лож. готовой горчицы, соли, 1 ч. лож. уксуса, смѣшать, наливать по каплѣ 2—3 ложки прованскаго масла мѣшая, пока не загустѣеть. По желанию можно прибавить капорцевъ, оливокъ, рѣзанныхъ корнишоновъ. Подается къ майонезу, рыбамъ, заливному, винегретамъ.

Выдать: 2 лож. горчицы, 1 ч. лож. уксуса, 2—3 лож. прованскаго масла, 2 желтка, соли.

189. Соусъ горчичный для винегретовъ.

Взять 1—2 лож. готовой горчицы, немного соли и прибавляя по каплѣ прованскаго масла и уксуса, мѣшая пока не застаетъ.

Выдать: 1—2 лож. горчицы, 2 лож. прованского масла, 1 лож. уксуса, соли.

190. Соусъ горчичный горячій.

2 лож. готовой горчицы, $\frac{1}{2}$ лож. муки, $\frac{1}{2}$ лож. масла размѣшать, разбавить $1\frac{1}{2}$ —2 ст. бульона, прокипятить, влить немного вина, 1 ч. лож. сахара, вскипятить, закрывь крышкой. 2—3 желтка разбить въ кастрильку, влить немнога соуса, размѣшать, влить въ остальной соусъ, подогрѣть, не кипятъ, подавать.

Выдать: 2 лож. горчицы, $\frac{1}{2}$ лож. муки, $\frac{1}{2}$ лож. масла $1\frac{1}{2}$ —2 ст. бульона (если соусъ подается къ рыбѣ—рыбнаго) 2—3 желтка, 1 ч. ложку сахара, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ст. вина.

191. Соусъ провансаль.

Взять 1 ч. лож. горчицы, 1 ч. лож. сахара, немного соли, 1—2 въ крутию сваренныхъ желтка, растереть хорошенъко и тогда начать прибавлять по каплѣ $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ст. прованского масла и также по каплѣ 1 лож. уксуса, не переставая мѣшать. Приготовлять въ холодномъ помѣщеніи или поставить посуду въ толченый ледъ или снѣгъ. Соусъ долженъ обратиться въ густую массу. Подается къ холоднымъ блюдамъ изъ мяса, дичи и рыбы.

Выдать: 1 ч. лож. горчицы, 1 ч. лож. сахара, 1—2 крутихъ желтка, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ст. прованского масла, 1 лож. уксуса.

192. Соусъ тартарь.

Въ приготовленный провансаль добавить по вкусу кабулью сою и мелко изрубленные корнишоны и зелень петрушки. Подается къ тѣмъ же блюдамъ, что и провансаль,

193. Соусъ польскій.

Распустить $\frac{1}{2}$ ф. масла, положить въ него 2—3 крутихъ яйца, мелко изрубленныхъ, по вкусу посолить. Подается къ разварному картофелю, къ разварному судаку, щукѣ, сигу, и т. п.; можно прибавить по вкусу, перцу, зелени петрушки.

194. Масло съ сухарями.

Распустить $\frac{1}{2}$ ф. масла, подрумянить, всыпать 3 лож. сухарей изъ высущенной и протертой бѣлой булки. Такимъ соусомъ обливается спаржа, цвѣтная капуста и др. овощи, макароны, вермишель и т. д.

195. Сабаіонъ.

Взять 6 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ст. сахара и щедру (кожицу) съ $\frac{1}{4}$ лимона, растереть до бѣла, поставить на плиту и, подливая по

немногу $\frac{1}{3}$ ст. легкаго столоваго вина или $\frac{1}{4}$ ст. мадеры и $\frac{1}{2}$ ст. воды, вскипяченой съ лимонией цедрой и $\frac{1}{2}$ ложечкой лимоннаго сока и остуженной, сбивать вѣничкомъ, сначала на сильномъ огнѣ, затѣмъ на маломъ, слѣдя, чтобы не закипѣло т. к. иначе желтки сварятся. Когда сабаіонъ погустѣеть и превратится въ пѣну, подавать. Подается къ разнымъ бабкамъ, пуддингамъ, артишокамъ, спаржѣ и пр.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. легкаго столоваго вина или $\frac{1}{4}$ ст. мадеры или портвейна, 6 желтковъ $\frac{1}{2}$ ст. сахара, $\frac{1}{2}$ лимона.

196. Подливка изъ краснаго вина къ бабкамъ и пуддингамъ.

2 ст. вина вскипятить съ 1 ст. сахара, положивъ кусочекъ корицы и 2—3 гвоздики. Облить бабку или пудингъ. Остальное подавать въ соусникъ.

197. Соусъ изъ вишень.

Взять $\frac{1}{2}$ ф. вишень, вынуть косточки, 3—6 косточекъ истолочь, смѣшать съ вишнями, развести $1\frac{1}{2}$ стк. воды, прокипятить, протереть сквозь сито, влить $\frac{1}{2}$ стк. столоваго вина, добавить немного толченой корицы и цедры съ $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ч. лож. картоф. муки, размѣшанной съ ложкой воды, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. сахара, вскипятить. Подается къ бабкамъ и пуддингамъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. вишень, $\frac{1}{2}$ ст. вина, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ч. лож., картоф. муки, корицы, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. сахара.

198. Соусъ для разныхъ бабокъ и пуддинговъ.

1 лож. масла смыть съ $\frac{1}{2}$ лож. муки, хорошо растереть, развести 1 ст. дешеваго бѣлаго вина и $\frac{1}{2}$ ст. воды, прибавить $\frac{1}{2}$ ст. сахара и вскипятить раза два. Влить 1 рюм. рому, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона и еще разъ вскипятить.

Выдать: 1 лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 1 рюм. рому, $\frac{1}{2}$ лимона, 1 ст. вина и $\frac{1}{2}$ ст. сахара.

199. Соусъ шоколадный.

2—3 желтка растереть до бѣла съ $\frac{1}{4}$ ст. сахара, всыпать тертый шоколадъ ($\frac{1}{2}$ плитки), размѣшать все съ 2 ст. вскипяченаго, слегка остывшаго, молока, поставить на плиту, варить до густоты, но слѣдить, чтобы не закипѣло. Подается къ рисовымъ и манинымъ бабкамъ и разнымъ пуддингамъ.

Выдать: 2 ст. молока или сливокъ, 2 желтка, $\frac{1}{4}$ ст. сахара, $\frac{1}{2}$ плитки шоколада.

200. Миндальное молоко.

$\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. миндаля сладкаго и 5—10 шт. горькаго обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая по ложкѣ воды

или молока, развести всего 2-мя ст. воды или молока, вскипятить, проце́дить, выжать хорошенько, положить сахару.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. миндаля, 5—10 шт. горькаго, $\frac{1}{3}$ ф. сахару.

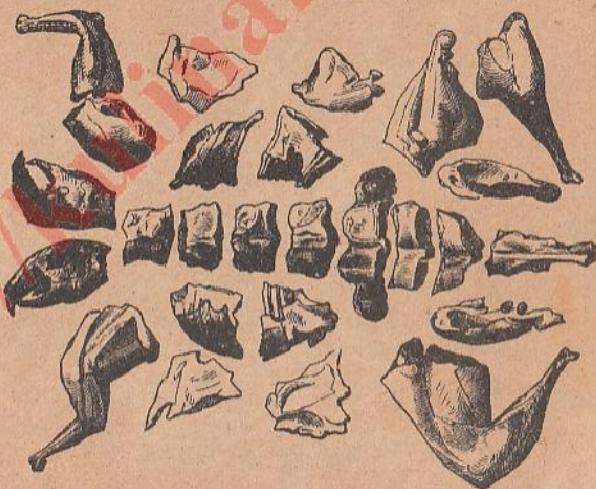
201. Соусъ изъ лимона.

Срѣзать цедру съ одного лимона, вскипятить ее съ 2 ст. воды и $\frac{1}{2}$ ст. сахара, влить сокъ изъ одного лимона, проце́дить сквозь кисейку, остудить, 4—5 желтковъ растереть съ $\frac{1}{2}$ ст. сахара до бѣла; развести сокомъ, подогрѣть, мѣшая, до самаго горячаго со-стоянія, но не до кипѣнія, подавать.

Выдать: 1 лимонъ, 1 ст. сахара, 4—5 желтковъ.

202. Подливка изъ разныхъ сироповъ.

Если сиропъ достаточно густъ, взять его $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ стакана и развести $1\frac{1}{2}$ ст. воды, вскипятить, положить не болѣе 1 ч. лож. картоф. муки, предварительно разболтанной въ 1—2 ч. лож. холода-ной воды, вскипятить, проце́дить. Хорошо добавить $\frac{1}{4}$ ст. мадеры или красн. вина, если нужно, по вкусу добавить сахару. Если сиропа лѣтъ, — можно употребить варенья. На 2 стакана подливки взять 2—4 лож. варенья, которое развести водой, вскипятить, проце́дить, добавить 1 ч. ложечку карт. муки, разболтанной пред-варительно въ 1—2 ложкахъ холодной воды, вскипятить, мѣшая; если есть комочки, — передъ подачей проце́дить.



VI Отдѣлъ.

Салаты къ жаркимъ.

203. Салатъ со сметаной.

Очистить отъ верхнихъ зеленыхъ листьевъ и нѣсколько кочешковъ салата, перебрать остальные, вымыть въ холодной водѣ. Мелкие листья подавать цѣлыми, покрупнѣе разрѣзанными на нѣсколько частей. За $\frac{1}{2}$ часа до подачи взять два круто сваренныхъ желтка, растереть въ салатникеъ, прибавить $\frac{1}{2}$ ложки соли и $\frac{1}{2}$ ложки сахара, $\frac{1}{2}$ —1 ст. свѣжей сметаны, 2—3 лож. уксуса, укропу, размѣшать, положить приготовленный салатъ, прибавить 1—2 очищенныхъ и тонко нарѣзанныхъ свѣжихъ огурца, перемѣшать. Подается ко всѣмъ жаркимъ.

204. Салатъ съ горчичнымъ соусомъ.

Положить въ салатникъ 1 ч. лож. горчицы и растереть ее съ 2 круто сваренными желтками, посолить, посахарить, влить 3 лож. прованскаго масла и 1 лож. уксуса, размѣшать, положить очищенный и вымытый салатъ, перемѣшать. Подается ко всѣмъ жаркимъ.

205. Салатъ иначе.

Нарѣзать въ салатникъ 2 сырыхъ помидора, посолить, положить тертченаго перцу, влить 3—4 лож. пров. масла и 1—2 лож. уксуса, размѣшать, добавить приготовленные, очищенные и вымытые листья салата, перемѣшать. Подавать.

206. Кressъ-салатъ.

Кressъ-салатъ перемѣшать, положить на сито, чтобы стекла вода. Передъ подачей положить въ салатникъ, посолить, посыпать перцемъ, полить 2—3 лож. прованскаго масла и 1 лож. уксуса, размѣшать. Подавать.

207. Салатъ изъ картофеля.

Сварить въ соленой водѣ 8—10 шт. картофеля, очистить остудить, нарѣзать ломтиками, влить 1—2 лож. прованскаго масла,

2—3 лож. уксуса, соли, перца, зеленого лука. Добавить вымытого кressца салата, а также по желанию немного сельдерея отваренного мелко нарубленного. Подается к разварному мясу.

208. Салат изъ свѣжихъ огурцовъ.

Очистить огурцы, нарѣзать тонкими ломтиками, посолить, черезъ часть смыть воду, положить 2—3 лож. пров. масла, уксуса, перца, укропу, размѣшать, подавать. Хорошо положить $\frac{1}{2}$ ст. самой свѣжей сметаны.

209. Свѣжая щинкованная капуста.

Взять 1 кочанъ свѣжей бѣлой или синей капусты, мелко нацинковать, для мягкости можно обдать на рѣшетѣ кипяткомъ. Когда вода стечеть, переложить въ салатникъ, посолить, влить 2—3 лож. прованского масла, 1—2 лож. уксуса, можно положить перцу и сахару. Подается къ телятинѣ, говядинѣ, гусю, уткѣ.

210 Салатъ изъ зеленої фасоли.

Сварить $\frac{3}{4}$ ф. фасоли съ солью и $\frac{1}{2}$ лож. соды, откинуть на дурхшлягъ, перелить холодающей водой. Когда вода стечеть, переложить въ салатникъ, влить 1 лож. прованского масла, 2 лож. уксуса, $\frac{1}{2}$ ч. лож. сахара, немного перцу, соли. Подается къ жаркимъ.

211. Салатъ изъ сельдерея.

Взять 4—5 шт. большихъ кореньевъ сельдерея, очистить, вымыть, налить, чтобы покрыло водой и варить до мягкости, безъ соли (около 1 ч.). Откинуть на дурхшлягъ, перелить холодающей водой, остудить. Разрѣзать каждый на 4 части и затѣмъ каждую часть на ломтики, положить въ салатникъ, влить $\frac{1}{2}$ лож. прованского масла, 1 лож. уксуса, перцу, соли, размѣшать.

212. Свекла маринованная съ хрѣномъ.

Сваренную или испеченную красную свеклу очистить, нарѣзать ломтиками, сложить въ банку, пересыпать тертымъ хрѣномъ, затѣмъ залить уксусомъ, вскипяченнымъ съ лавровыми листами, англ. перцемъ, солью, гвоздикой. На другой день можно подавать.

213. Салатъ изъ маринованныхъ вишень, сливы и др.

2 ф. вишень или другихъ ягодъ, перемыть, всыпать въ банку, $2\frac{1}{2}$ ст. уксуса, 1 ст. сахара, 25—30 шт. гвоздики, 1 вершокъ корицы, 25—30 зеренъ англійск. перцу, 3—4 шт. лавр. листа вскипятить, процеѣдить, остудить, налить на вишни. На другой день можно подавать.

214. Салатъ изъ маринованныхъ овощей.

Взять разныхъ овощей: цвѣтной капусты, морковки, рѣпы, гороха и огурчиковъ. Цвѣтную капусту, очищенную отъ листьевъ, вымочить въ водѣ часа два. Горохъ выдущить. Морковь и рѣпу очистить, вымыть, нарѣзать ломтиками. Все это прокипятить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на дуршлягъ, перелить холодной водой, дать обсохнуть, положить въ банку и залить уксусомъ, приготовленнымъ какъ для маринованныхъ вишень. №214 На другой день можно подавать.

215. Маринованные грибки.

Очищенные и вымытые молодые грибки опустить въ соленый кипятокъ, вскипятить 2—3 раза, откинуть на дуршлягъ. Когда обсохнутъ, — сложить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, вскипиченнымъ съ солью, лавр. листомъ и англ. перцемъ (хорошо добавить чуть чуть селитры), завязать. Если уксусъ помутнѣеть, слить, залить свѣжимъ.

216. Соленые рыжики.

Только что собранные рыжики не мыть, но чисто вытереть, сложить въ кадушку или банку шляпками вверхъ, рядами, персыпая каждый рядъ солью, покрыть кружкомъ, положить сверху тяжѣсть. На 1 ведро рыжиковъ 1½ ст. соли.

217. Свѣже-просольные огурцы.

Вымыть огурцы въ холодной водѣ. Уложить въ банку, перекладывая зеленою укропа и листьями черной смородины, заѣмъ залить разсоломъ (1 ф. соли на 8 бут. сырой воды). Черезъ сутки можно подавать.

218. Соленые огурцы-зимніе.

Свѣже собранные огурцы хорошошенько вымыть въ холодной водѣ и уложить въ чистый бочонокъ, перекладывая листьями смородины, вишни, дуба, зеленаго укропа, а также хрѣвомъ или чеснокомъ. Закрыть крышкой и черезъ отверстіе залить разсоломъ, чтобы воздуха совершенно не оставалось, закупорить, замолить, держать въ холодномъ мѣстѣ. Разсолъ: на 1 ведро сырой или кипяченої воды — безразлично, 1—1¼ ф. соли. Иногда огурцы ошпариваютъ кипяткомъ, послѣ чего заливаютъ разсоломъ.

219. Моченая брусника съ яблоками.

Перебрать бруснику, перемыть, откинуть на сито, выбрать яблоки безъ пятенъ. На ½ ф. брусники — 1 яблоко. Въ чистый бочонокъ бруснику и яблоки уложить рядами: рядъ брусники,

рядъ яблокъ и т. д. Закрыть бочонокъ, залить въ отверстіе остуженнымъ кипяткомъ, засмолить, держать на льду,

220. Яблоки тушеные къ жареному.

Взять 6—10 шт. яблокъ, выдолбить сердцевину, затѣмъ снять кожницу, разрѣзать на 4 части, сложить въ кастрюльку, положить 1 ложку масла, подлить соку изъ подъ жаркого, къ которому подается, посахарить немнога, подлить 3—4 лож. воды, накрыть крышкой, туширь до мягкости. Подается къ жареному мясу, гусю, уткѣ.

221. Брусничное варенье для жаркого.

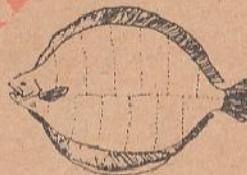
Перебрать бруснику и обдать раза три кипяткомъ. Варить съ сахаромъ, какъ обыкновенное варенье, беря на 2 ф. брусники 1 ст. сахара. Варить вмѣстѣ разрѣзанные на 4 части яблоки, груши, корицу, 3—4 зерна гвоздики.

222. Компоты для жаркихъ.

Варятся, какъ и обыкновенные компоты (см. отдѣлъ VIII), только сахару кладется въ 2 раза меныше.

223. Уксусъ для маринованія мяса и рыбы.

На бутылку уксуса взять 2 лож. соли, мелко нарѣзанную луковицу, горсть перца (не толченаго), нѣсколько лавр. листовъ, вскипятить, остудить. Если уксусъ крѣпкій, можно разбавлять его водой.



VII. Отдѣлъ.

Овощи и грибы.

Общія свѣдѣнія.

При приготовленіи овощей слѣдуетъ держаться того правила, чтобы не обдавать ихъ кипяткомъ и не выливать вонъ ту воду, въ которой варились овощи, такъ какъ въ нее переходятъ самыя питательныя части овощей и ее слѣдуетъ употреблять на соусъ, супъ у т. д.

Капуста и шпинатъ, въ зависимости отъ удобренія и качествъ той почвы, на которой они росли, имѣютъ иногда острый южный вкусъ, который легко исчезаетъ, если во время приготовленія этихъ овощей прибавить немногого молока.

Овощи варятся на маломъ огнѣ и болѣе продолжительное время, наливая въ кострѣю лишь немногой воды.

Сущеные овощи, которыхъ можно за недостаткомъ свѣжихъ употреблять или въ смѣсѣ послѣдними или даже самостоятельными, приготовляются въ общемъ тѣмъ же способомъ, какъ и свѣжія, только требуютъ больше воды. Передъ приготовленіемъ сущеные овощи слѣдуетъ хорошо прополоскать въ холодной водѣ, но не давать имъ въ ней разбухать, а тотъ часъ-же обливать ихъ кипяткомъ и варить. Только зеленый горошекъ необходимо съ вечера вымыть, налить водой и оставить въ ней до утра.

Консервы изъ овощей, сохраняемые въ банкахъ и жестянкахъ, слѣдуетъ варить въ той же жидкости, въ которой они заготовлены, съ прибавленіемъ небольшого количества соли.

Коренья. Морковь, петрушка, сельдерей очищаются отъ кожицъ, которую нужно тонко срѣзать, а не соскабливать, такъ какъ отъ этого кореня темнѣютъ. Послѣ очистки, коренья тщательно обмываются въ холодной водѣ, но ихъ тамъ оставлять не слѣдуетъ, чтобы не потеряли ароматъ.

Картофель. Старый — очищается отъ кожи, а молодой — только обмывается; очищенный картофель долженъ до употребленія лежать въ холодной водѣ.

Зелень. Бобы, горошекъ, брюссельская капуста, шпинатъ — варятся въ крутомъ соленомъ кипяткѣ, на сильномъ огнѣ въ от-

крытої посудѣ, а послѣ варки обдаются холодной водой. Это необходимо, чтобы сохранить зеленый цвѣтъ, можно для той-же цѣли добавлять чайную лож. соды, но тогда зелень дѣлается болѣе твердой.

Съѣдобные грибы содержать въ себѣ много питательныхъ для человѣческаго организма веществъ, использование которыхъ въ полной мѣрѣ зависить отъ правильности приемовъ приготовленія грибовъ. Боязнь отравленія грибами заставляетъ многихъ хозяекъ избѣгать ихъ, но не слѣдуетъ упускать изъ виду, что значительная часть этихъ отравлений происходитъ не потому, что взятые грибы по природѣ своей были ядовиты, а потому, что долго лежали и, будучи по существу доброкачественными, — сдѣлались ядовитыми благодаря быстрому разложению, свойственному грибамъ. Поэтому главный советъ — собирать и покупать только тѣ сорта грибовъ, въ доброкачественности которыхъ покупщикъ твердо увѣренъ и при томъ не брать даже изъ этихъ сортовъ старыхъ, изѣденныхъ червями, придавленныхъ, мокрыхъ, непріглядныхъ на видъ грибовъ. Только молодые, твердые и здоровые грибы должны употребляться въ пищу. Собирая грибы въ лѣсу, слѣдуетъ немедленно каждыи изъ нихъ очищать отъ песка, грязи, иголь, отъ отстающей верхней кожицы, оставляя неприкосновенной подкладку грибной шляпки. Принеся домой грибы, ихъ нужно, по возможности, тотчасъ же начать приготовлять, въ случаѣ же необходимости додержать до слѣдующаго дня — не долѣ! — поставить на холодъ, разложивъ попросторище. Такжѣ не слѣдуетъ оставлять на завтра уже приготовленныхъ грибовъ.

Переходя къ способамъ приготовленія грибовъ, слѣдуетъ руководствоваться слѣдующими правилами: грибы ошпаривать кипяткомъ и воду эту выливать прочь, укладывать, варить или тушить — безъ воды, только въ ихъ собственномъ соку, такъ какъ, заключая въ себѣ 70—90% воды, грибы не боятся при этомъ приторѣть. При вареніи, жареніи и тушеніи грибовъ, часть ихъ сока испаряется, сами они также теряютъ кое-что изъ своихъ питательныхъ частей, но таковыя переходятъ въ остающуюся сокъ, почему послѣдній не долженъ выбрасываться, а употребляться въ видѣ супа или соуса, въ случаѣ, если грибы, при дальнѣйшемъ приготовленіи, сдабриваются масломъ, другими жирами и кореньями. Смѣясь нѣсколькоихъ сортовъ грибовъ въ одномъ блюдѣ вкуснѣе, чѣмъ исключительно однородный составъ, такъ какъ одни грибы заглушаютъ при этомъ нежелательный привкусъ другихъ. Излишне долгое вареніе или жареніе грибовъ не рекомендуется, такъ какъ отъ этого они дѣлаются менѣе удобоваримыми для желудка. При желаніи высушить грибы, этого не слѣдуетъ откладывать до завтра и предпочтеніе отдавать сушкѣ — на солнцѣ.

Бѣлые грибы (боровики), сыройжки, которыя къ сожалѣнію склонны къ чернѣнію, подберезовики, полевые шампиньоны лег-

ко поддаются сушкѣ, между тѣмъ какъ грузди, рыжики, маслюки, сморчки хорошо маринуются, солятся и консервируются.

Не лишнимъ будетъ упомянуть, что часто указываемый якобы безошибочный способъ распознаванія ядовитыхъ грибовъ путемъ одновременного, совмѣстно съ испытуемыми грибами, варенія или тушенія серебряной ложки или бѣлой луковицы, по тщательной пропѣркѣ, — на дѣлѣ не оправдывается.

224. Зеленые бобы.

2 ф. зеленыхъ молодыхъ бобовъ очистить, обрѣзать кончики, обобрать волокна, нарѣзать мелко наискосъ и до варки положить не надолго въ холодную воду. Затѣмъ опустить бобы въ крутой, соленый кипятокъ, добавивъ чайную ложку соды. Въ зависимости отъ сорта, варить минутъ 15—20 въ открытой посудѣ, пока бобы не станутъ мягкими, откинуть на дуршлагъ, облить холодной водой и дать водѣ стечь. Подавать можно, обливъ растопленнымъ масломъ или заправивъ слѣд. способомъ; 1 лож. масла и 1 лож. муки растереть, добавить 1 ст. молока (въ крайнемъ случаѣ воды), вскипятить, всыпать бобы, все подогрѣть и подавать.

Выдать: 2 ф. бобовъ, 2 ч. лож. соли, 1 ч. лож. соды, для заправки 1—2 лож. масла, 1 лож. муки, 1 ст. молока.

225. Зеленый горошекъ свѣжій, вылущенный.

Вылущить 4 ф. стрючковъ, горошку получится 2 ф., желтый горошинки выбросить, опускать немедленно въ холодную воду, чтобы не завяли. За $\frac{1}{2}$ час. до подачи, бросить въ кипящую соленую воду, добавивъ 1 ч. лож. соды, поставить на большой огонь и варить до мягкости. Затѣмъ высыпать на дуршлагъ, облить холодной водой, опять высыпать на кастрюльку, растопить немного масла, облить, хорошенко встряхнуть, чтобы масло разошлось повсюду. Подавать.

Выдать: 4 ф. стрючковъ, 2 ч. лож. соли, 1 ч. л. соды, 1—2 лож. масла.

226. Зеленый горошекъ въ стрючкахъ.

Поступать также, какъ съ бобами.

227. Зеленый сущеный горошень.

Взять $\frac{1}{2}$ ф. сущенаго зеленаго горошка, перебрать, пересыпать, залить холодной водой и оставить такъ часа на 2. Затѣмъ всыпать въ кастрюльку, залить холодной водой безъ соли и поставить варить около часа. Откинуть на дуршлагъ и затѣмъ всыпать въ соленый кипятокъ съ $\frac{1}{2}$ ч. л. соды, дать разъ вскипѣть, откинуть снова на дуршлагъ, облить холодной водой и дать водѣ стечь. Когда горошень такъ образомъ сваренъ, его

можно заправить, взявъ ложку муки, размѣшанную съ ложкой масла, добавить воды или навару отъ гороха, все размѣшать, дать вскипѣть, всыпать горохъ, размѣшивать, подавать.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. гороху, 1 л. муки, 1 л. масла, $\frac{1}{2}$ ч. лож. соды.

228. Шпинатъ.

Взять 4—5 ф. шпината, перебрать, отбросить попортившіеся листки, а также оторвать стебельки. Промыть хорошоенько въ нѣсколькоихъ водахъ, дать водѣ стечь. Опустить въ крутой соленый кипятокъ (можно добавить для сохраненія цѣлта соды $\frac{1}{2}$ лож.) и варить въ открытой посудѣ. Можно опредѣлить готовность тѣмъ, что корешокъ листка легко растирается между пальцами. Откинуть затѣмъ на дуршлягъ, облиить холодной водой; когда вода стечетъ, хорошиенько выжать, мелко порубить и протереть сквозь сито. Положить шпинатъ въ кастрюлю, посыпать сахаромъ, можно сейчасъ же положить кусочекъ масла, заправить бешемелью № 183, хорошиенько размѣшать и подогрѣть, не давая кипѣть. Подается шпинатъ съ гренками, а также съ яйцами, сваренными въ мѣшечкѣ. Гренки приготовляются изъ бѣлой булки, разрѣзанной на небольшіе ломтики, которые смачиваются молокомъ и обжариваются съ обѣихъ сторонъ на маслѣ.

Выдать: 4—5 ф. шпинату, $\frac{1}{2}$ лож. масла, 1 ст. молока, 1 лож. муки, скару по вкусу, Яйца и гренки по количеству персонъ.

229. Морковь.

2—3 ф. моркови очистить, обмыть въ холодной водѣ, парѣзть, положить въ кастрюлю, налить холодной водой или бульономъ, положить немнога соли и 1 ч. лож. сахара, поставить вариться на малый огонь, прикрывши крышкой. Варить до мягкости (молодую морковь около $\frac{1}{2}$ ч., старую — около 1 ч.). Когда будетъ мягкая, слить наваръ, 1 лож. масла смѣшать съ 1 лож. муки, растереть, разбавить 1 ст. молока, или морковного навара вскипѣть, влить въ морковь, дать вскипѣть. Подавать.

Выдать: 2—3 ф. моркови, 1 лож. сахара, 1 лож. муки 1 лож. масла, 1 ст. молока.

280. Морковь жареная.

Очистить 2 ф. моркови, перемыть, опустить въ соленую воду. Сварить почти до готовности, вынуть, мелко нарѣзать или нашинковать. Положить въ кастрюлю 2 лож. масла, растопить, бросить морковь, (можно, если не сладкая, — слегка подсахарить) поджарить.

Выдать: 2 ф. моркови, 2 лож. масла, 1 лож. сахара.

231. Цвѣтная капуста.

2-3 кочана (въ зависимости отъ величины) очистить отъ листьевъ, отрѣзать кочерыжки и положить на чашу въ холодную соленую воду, чтобы, въ случаѣ если въ капустѣ есть черви, они вышли. Затѣмъ опустить въ соленый кипятокъ, чтобы капуста была хорошо покрыта водой. Можно въ воду добавить ложку масла; варить, пока капуста станетъ мягкой (20—25 м.), вынуть дуршляковой ложкой и выложить на блюдо. Подавать можно съ масломъ съ сухарями № 194, или съ бѣлымъ соусомъ № 175.

232. Цвѣтная капуста подъ бешемелью.

Сварить цвѣтную капусту, какъ сказано выше, нарѣзать на кусочки, положить въ сотейникъ и залить бешемелью, № 183. Сверху посыпать сыромъ и поставить въ духовку, пока заrumянится.

Выдать: капусты 2—3 кочана, тертаго сыру, все нужное для бешемели № 183.

233. Брюссельская капуста.

Взять 3—4 стебля брюссельской капусты, снять съ нея головки. У головокъ снять испорченные листья и обрѣзать кочерыжки. Тщательно перемыть и держать въ холодной водѣ до самой варки. Варить, опустивъ въ соленый кипятокъ, минуту 15—20, пока будетъ мягкая. Затѣмъ откинуть на дуршлякъ, дать водѣ стечь и облить масломъ съ сухарями № 194.

Выдать: 3—4 стебля капусты. На соусъ: 3 л. масла, $\frac{1}{2}$ л. мелкихъ сухарей.

234. Артишони.

Взять артишоки (по количеству персонъ), очистить отъ зеленыхъ листьевъ, верхнюю почкочую часть остальныхъ листьевъ срѣзать приблизительно на палецъ, обравнить нижнюю часть листьевъ и корешокъ. Срѣзанный мѣста нужно натирать лимономъ, чтобы не потемнѣли. Ложечкой выскооблить мохнатую серцевину, перемыть хорошенко въ холодной водѣ и затѣмъ опустить въ воду съ лимоннымъ соокомъ, чтобы не потемнѣли. Варить артишоки въ соленомъ кипяткѣ. Когда будутъ на половину готовы, вынуть, опустить въ холодную воду и затѣмъ положить обратно въ прежнюю, только процѣженную, воду и варить до мягкости. Подается съ голландскимъ соусомъ №№ 185 или 186.

235. Спаржа.

Взять 2—3 ф. спаржи, очистить, соскабливая верхніе волокна, начиная отъ головки. Очистивъ, перемыть, оставивъ въ холодной водѣ. За чашу до подачи связать спаржу пучками по иѣсколько

штуку вмѣстѣ и варить открытой до мягкости около $\frac{1}{2}$ ч. Затѣмъ вынуть дурхшляковой ложкой, срѣзать нитки и подавать, съ топленымъ масломъ, съ сухарями № 194 или голландскимъ соусомъ №№ 185 и 186.

236. Спаржа подъ бешемелью.

Очистить спаржу, какъ сказано выше, вымыть, нарѣзать небольшими кусочками, приблизительно въ вершокъ и проварить въ соленомъ кипяткѣ до мягкости. Вынуть на дурхшлягъ. Приготовить бешемель № 183 и ею облить спаржу.

Выдать: спаржи 2 ф. и все необходимое для бешемели № 183.

237. Бурачки (свекла).

Обмыть, не срѣзая кожицы 2-3 ф. бурачковъ, спечь или сварить ихъ до мягкости, затѣмъ снять кожицу и мелко изрубить или просто пропустить черезъ мясорубку, затѣмъ положить въ кастрюлю, добавить ложку муки, немного сахара, немного соли, ст. молока, все размѣшать, вскипятить, подавать. Можно прибавлять еще 1 лож. уксуса.

Выдать: 2—4 ф. бураковъ, 1 лож. муки, немного сахара 1 ст. молока, 1 лож. уксуса.

238. Фаршированные огурцы.

Очистить 3—4 большихъ огурца, отрѣзать съ толстаго конца крышечки настолько, чтобы образовалось отверстіе, достаточное для того, чтобы при помощи длинной деревянной ложечки или серебряной вилки можно было выскоблить зернистую часть огурца. Въ вычищенный такимъ образомъ огурецъ накладывается мясной фаршъ № 257, или фаршъ изъ какой либо другой зелени, напримѣръ изъ моркови или грибовъ, приготовленный съ бешемелью № 183. Начиненные такимъ образомъ стурцы прикрываютъ срѣзанными крышечками и варить въ смѣси воды, винного уксуса, сахара, лавроваго листа и нѣсколькихъ зернъ перца съ прибавкой немного масла. Когда поспѣютъ, выкладываютъ на блюдо, посыпая зеленью петрушкы и поливая соусомъ изъ жидкости, въ которой варились, заправленной поджаренной мукой. Подавать съ отварнымъ картофелемъ.

Вмѣсто мясного фарша можно взять мякишъ булки, 3—4 ложки пармезана или тертаго швейцарскаго сыра, 2 яйца-блѣлокъ и желтокъ вмѣстѣ, немного соли, мускатнаго орѣха, перцу и мелко нарубленнаго лука.

Выдать: 3—4 большихъ огурца, все нужное для мясного фарша № 257 или для бешемели № 183 или $\frac{1}{2}$ булки и 3—4 ложки тертаго пармезана или швейцарскаго сыра.

239. Пшеничка (кукуруза).

Очистить отъ листьевъ назначеное число кукурузныхъ колей, вымыть, положить въ кастрюлю, сверху прикрыть листьями отъ кукурузы же, варить, покрывши крышкой, до мягкости. Выйнуть, посолить и подавать со сливочнымъ масломъ. Кукурузу брать молодую, при надавливаніи зеренъ которой ногтемъ показывается бѣловатый сокъ.

240. Шинкованая капуста тушоная.

Взять 1 большой кочанъ капусты, снять съ него верхніе испортившіеся листья, вырѣзать кочерыжку, нарѣзать, обмыть въ холодной водѣ. Можно капусту, особенно, когда она молодая, опустить въ соленый кипятокъ и дать разъ вскипѣть, чтобы вышла горечь, откинуть на дуршлягъ, выжать. Положить въ кастрюлю 2 лож. масла, распустить, нарѣзать мелко 2 луковицы, поджарить, положить въ ту-же кастрюлю капусту, подлить 1 $\frac{1}{2}$ ст. бульона или воды и тушить на плите подъ крышкой до мягкости. Можно по вкусу добавить тминъ и перецъ.

Выдать: 1—2 кочана капусты, 2 луковицы, 2 лож. масла, (тминъ, перецъ).

241 Кислая тушоная капуста.

Взять 2 ф. кислой капусты, выжать сокъ, облить капусту кипяткомъ, мѣшая, дать водѣ стечь. Положить въ каменн. пос. 2 лож. масла, подрумянить, положить туда-же капусту, переложить 1 ф. кислыхъ яблокъ (очищенныхъ только отъ сердцевины и нарѣзанныхъ), залить бульономъ (въ крайности—водой), чтобы едва покрыло. Закрыть крышкой и тушить до мягкости, перемѣшивая. По вкусу добавить сахару.

Выдать: 2 ф. кислой капусты, 2 лож. масла 1 ф. яблокъ, сахару по вкусу.

Приимѣчаніе: Кислую капусту надо тушить въ каменной или эмалированной посудѣ, но отиуть не въ мѣдной, дающей вредныя окисленія.

242. Красная тушоная капуста.

2 головки красной капусты мелко нашинковать и обмыть, 1 лож. масла распустить въ каменной посудѣ, поджарить въ немъ мелко нарубленную луковицу, положить капусту, налить бульономъ или водой, накрыть и тушить на маломъ огнѣ. Когда капуста сдѣлается мягкой, влить уксуса, положить нѣсколько гвоздичекъ, 1 лож. сахару, 1 лож. муки, утешить еще. Подавать.

Выдать: 2 гол. красной капусты, 1 луковицу, 1 лож. масла, 1 лож. муки, 1 лож. сахару, уксусу по вкусу.

243. Картофельные котлеты.

Отварить въ водѣ 3 ф. картофеля, очистить отъ шелухи и горячимъ протереть черезъ дурхшлягъ, добавить мелко нацинкованный и поджаренный лукъ, соли, перца, 2 лож. муки, размѣшать, сдѣлать котлеты, обвалять въ муку и жарить, какъ обыкновенная мясная котлеты. Подавать къ нимъ можно грибной соусъ № 180 или кисло-сладкій № 181.

Выдать: 3 ф. картофеля, 1 луковицу, 4 лож. муки, соли, перца, 3 лож. масла, все необходимое для соусовъ № 180 или № 181,

244. Картофель печеный.

Взять 5-6 ф. картофеля, чисто обмыть, мокрый посыпать солью, спечь въ золѣ печки или въ духовкѣ, переворачивая, чтобы не подгорѣть. Печь не менѣе часа.

245. Картофель въ мундирѣ.

Вымыть 5—6 ф. картофеля, не очищая отъ кожицы, положить въ кастрюлю, налить воды, чтобы покрыла картофель, поставить на огонь и варить 20—30 минутъ, пока картофель не станетъ мягкимъ, пробовать можно вилкой. Когда готовъ, — воду слить.— Подавать.

246. Картофель разварной (очищенный).

Очистить 5—6 ф. картофеля, очищенный сейчасъ-же класть въ холодную воду. Перемыть, положить въ холодную воду, поставить на плиту. Когда разъ вскипитъ, всыпать соли (2 ч. лож.) варить минутъ 20, пока станетъ мягкимъ. Надо стѣдить, чтобы не разварился. Когда готовъ, — слить воду. Подавать.

247. Картофель съ молочнымъ соусомъ.

Сварить, очистить, нарѣзать ломтиками 4—5 ф. картофеля, $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы поджарить въ $\frac{1}{2}$, лож. масла, всыпать $\frac{1}{2}$ лож. муки, развести $1\frac{1}{2}$ ст. молока, размѣшать, вскипятить, всыпать картофель, размѣшать, посолить, накрыть крышкой, вскипятить. Подавая, можно обсыпать петрушкой.

Выдать: 4—5 ф. картофеля, $\frac{1}{2}$ луковицы, $\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, $1\frac{1}{2}$ ст. молока, зелень петрушки.

248. Запеченный картофель съ селедками.

Сварить, очистить, нарѣзать ломтиками 4—5 ф. картофеля, 2 селедки вымочить, очистить отъ костей, мелко нарѣзать. Г мелко изрубленную луковицу поджарить съ одной ложкой масла, смѣшать съ селедкой. Смазать сотейникъ масломъ, положить рядъ картофеля, рядъ селедки съ лукомъ, опять рядъ картофеля и т. д.

Сверху обсыпать сухариками, облить ложкой масла, поставить въ духовку и подрумянить.

Выдать: 4—5 ф. картофеля, 2 шт. сельдей, 1 луковицу, 2 лож. масла, немного сухариковъ.

249. Картофель съ ветчиной подъ бешемелью.

Вымыть, отварить и очистить 4—5 ф. картофеля, нарѣзать его ломтиками. Смазать кастрюлю масломъ, положить рядъ картофеля переложить кусочками нарѣзанной ветчины, посыпать сыромъ, затѣмъ опять рядъ картофеля, ветчины, сыра и т. д., залить бешемелью № 183 и поставить въ печь, чтобы зарумянилась.

Выдать: 4—5 ф. картофеля, ветчины, 1 лож. масла, 1/8 ф. сыру, и все нужное для бешемели № 183.

250. Жареный картофель.

2—3 ф. картофеля очистить, нарѣзать тоненькими длинными ломтиками, обмыть и высушить. Распустить на сковородкѣ ложки 3—4 масла, положить картофель и жарить его минутъ 20—до мягкости. Для экономіи въ маслѣ, картофель можно поджаривать, предварительно отваривъ его до половины готовности, послѣ чего очистить, нарѣзать и дожарить до готовности въ 2 лож. масла.

251. Картофельное пюре.

Очистить, вымыть 3—4 ф. картофеля и варить пока не станетъ мягкимъ. Затѣмъ слить воду, а горячій картофель сейчасъ же протереть черезъ сито или, удобнѣе, черезъ специальнуу машинку. Въ протертое пюре добавить 2 лож. масла и разбавить стаканомъ горячаго молока,ливая его понемногу и размѣшивая. Подогрѣть и подавать.

Выдать: 3—4 ф. картофеля, 2 лож. масла, 1 ст. молока.

252. Картофельные крокеты.

1 1/2 ф. сырого картофеля очистить, вымыть, положить въ кастрюлю, всыпать 1 ч. лож. соли и наливъ водой, варить минутъ 20, пока картофель не станетъ мягкимъ. Затѣмъ вылить воду, а картофель немедленно протереть, какъ пюре. Положить 2 желтка, 2—3 ч. лож. картофельной муки, размѣшать, добавить по вкусу соли. Доску посыпать мукою и, выложивъ изъ кастрюли пюре, умить его, сгладить, нарѣзать маленькими кусочками и затѣмъ скатать шариками, обваливая каждый въ сухаряхъ. Распустить на сковородѣ фритюръ, положить крокеты и поджаривать ихъ, переворачивая, минутъ 10, дабы они поджарились со всѣхъ сторонъ.

Выдать: 1½ ф. картофеля, 2 желтка, 2—3 лож. карт. муки, фритюръ сухарей, соли.

253. Земляная груша печеная съ сыромъ.

Очистить 4—5 ф. земляной груши, нарѣзать толстыми ломтами и сложить въ глиняный горшокъ, смазавъ предварительно его стѣнки масломъ, на высоту одной четверти горшка, добавить мелко нарѣзанныхъ моркови, сельдерея и порея, соли, перцу и мелко нарубленную маленькую луковицу. Затѣмъ положить немного масла и слой въ 1½ пальца толщиной натертаго пармезана, или швейцарскаго сыра; этотъ рядъ опять покрывается нарѣзанной земляной грушей, сыромъ и т. д. при чемъ къ верхнему слою сыра примѣщивается мелко натертые сухари. Все заливается 1 ½ ст. сметаны, которая должна покрыть всю поверхность сыра. Сметану при недостаткѣ можно замѣнить молокомъ. Затѣмъ брызнутъ нѣсколько капель лимоннаго соку, слегка обсахарить и туинить около часу. Подавать, гарнировавъ кусочками какого либо мяса.

Выдать: 4—5 ф. земляной груши, ½ ф. масла, сельдерея, моркови, порея, луковицу, соли, перцу, ½ ф. пармезену (швейц. сырь), 1 ½ ст. сметаны, хлѣбныхъ сухарей, лимоннаго соку, сахару.

254. Кольраби.

Очистить 6—7 шт. кольраби, обмыть въ холодной водѣ, нарѣзать небольшими ломтиками, положить въ кастрюлю, посолить и, наливъ холодной водой и прикрывши крышкой, поставить вариться на небольшомъ огонѣ. Варить до мягкости около 1 часа. Затѣмъ слить воду. Размѣшавъ 1 лож. муки съ 1 лож. масла, развести стаканомъ молока, вскипятить, затѣмъ влить въ кольраби, еще разъ вмѣсто вскипятить и подавать.

Выдать: 6—7 шт. кольраби, 1 лож. муки, 1 лож. масла, 1 ст. молока.

255. Соусъ изъ брюквы.

1 ½ ф. брюквы вымыть, и, еще не очищенную, одинъ разъ вскипятить. Очистить, вымыть, нарѣзать, налить водой или бульономъ, чтобы немного покрыло, ¼ ч. лож. соли, 1 лож. масла, ½ лож. муки размѣшать, добавить въ брюкву и варить не менѣе часа до мягкости, а затѣмъ подавать.

Выдать: 1 ½ ф. брюквы, 1 лож. масла, ½ лож. муки, ¼ лож. соли,

256. Бѣлая фасоль.

1 ½ стакана бѣлой фасоли намочить съ вечера въ водѣ. Утромъ перемѣнить воду и отварить фасоль до мягкости. 1 лож.

масла смѣшать съ 1 лож. муки, развести бульономъ или водой, вскипятить, влить 2 лож. уксуса, немного сахара, соли, положить фасоль, еще разъ вскипятить и подавать.

Выдать: 1 $\frac{1}{2}$ ст. фасоли, 1 лож. муки, 1 лож. масла, 2 лож. уксуса, немного сахара.

257. Фаршированная капуста.

Взять кочанъ капусты, снять верхніе листья, отрѣзать конецъ кочерыжки, положить въ кастрюлю, налить кипяткомъ, накрыть крышкой и дать постоять около $\frac{1}{4}$ ч. Послѣ этого вынуть, положить на сито, чтобы стекла вода, а тѣмъ временемъ приготовить фаршъ: 1 ф. мяса пропустить черезъ мясорубку, прибавить 1 мелко-изрубленную и поджаренную луковицу, отвареннаго рагбѣ ($\frac{1}{8}$ ф.) риса, соли и немного перцу, хорошоенькъ все размѣшать, уложить между листьями приготовленной капусты и перевязать кочанъ нитками. Положить кочанъ на сковородку, облить 3—4 лож. масла и поставить въ духовку. Когда капуста подрумянится, переложить ее въ глубокую кастрюлю, добавить 1 ст. бульона и 1 ст. сметаны, накрыть крышкой и тушить на плите, поливая тѣмъ-же соокомъ. Когда капуста станетъ совершенно мягкой, вынуть ее, снять нитки, облить тѣмъ-же соусомъ и подавать.

Выдать: 1 кочанъ капусты, 1 ф. мяса, $\frac{1}{8}$ ф. риса, 3—4 лож. масла, 1 луковицу, 1 ст. бульону, 1 ст. сметаны, соли и перцу — по вкусу.

258. Фаршированные томаты.

10 шт. томатовъ вымыть, вытереть, срѣзать верхушки, вычистить средину и нафаршировать фаршемъ, приготовленнымъ какъ и для фаршированной капусты № 257. Каждый фаршированный томатъ, посыпать сверху немного сыромъ. Распустить на сотейнике лож. масла, положить на него томаты, покропить ихъ немного масломъ сверху, закрыть крышкой и поставить минутъ на 20— $\frac{1}{2}$ ч. въ духовку.

Выдать: 10 шт. томатовъ, 1 ф. мяса, $\frac{1}{4}$ ф. риса, 1 луковицу, $\frac{1}{8}$ ф. масла. Все необходимое для соуса томатъ № 174.

259. Фаршированные кабачки.

Приготавляются также, какъ и томаты, но обливать ихъ слѣдуетъ не соусомъ томатъ, а сметаннымъ соусомъ № 171.

VIII Отдѣль.

Сладкія блюда и варенія.

260. Бламанже миндальное.

Взять $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго и 10 шт. горькаго миндаля, ошпарить его кипяткомъ, накрыть и дать немного такъ постоять, затѣмъ очистить отъ кожицы, истолочь, положить въ кострѣло, залить 4 стаканами молока, вскипятить, прощѣдить черезъ салфетку, хорошо отжавъ миндаль. Въ полученнное миндальное молоко всыпать $\frac{3}{4}$ ст. сахара, вскипятить, влить распущенныи въ $\frac{1}{2}$ ст. горячей воды (не кипятка) желатинъ (10—12 л.), перемѣшать, снять съ плиты, остудить до комнатной температуры, вылить въ форму и поставить на холода. Чтобы бламанже легко было при подачѣ выложить на блюдо, нужно форму опустить на минуту въ кипятокъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго и 10 шт. горькаго миндаля, 4 ст. молока, 10—12 л. желатина, $\frac{3}{4}$ ст. сахара.

261. Бламанже иначе.

4 ст. сливокъ или молока вскипятить, 5 желтокъ растереть съ $\frac{1}{2}$ —1 ст. сахару, прибавить истолченой съ сахаромъ ванили или ванильного порошка и влить въ горячее молоко, быстро мѣшаю, чтобы желтки не заварились, затѣмъ влить распущенный въ $\frac{1}{2}$ ст. горячей воды желатинъ (10—12 л.), остудить до комнатной температуры, вылить въ форму и поставить на холода.

Выдать: 4 ст. сливокъ или молока, $\frac{1}{2}$ —1 ст. сахара, кусочекъ ванили, 5 желтокъ, 10—12 л. желатину.

Кремъ брюле.

3 лож. мелкаго сахара поджарить до темнаго цвѣта на сковородкѣ, когда потемнѣеть, прибавить 5 лож. сливокъ или молока размѣшать, вскипятить, сливъ въ чашечку. 4 желтка растереть до бѣла съ $\frac{1}{4}$ ф. сахара, развести 3-мя ст. сливокъ и подогрѣть на легкомъ огнѣ до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, отставить съ огня, влить приготовленный жженый сахаръ, влить распущенный въ $\frac{1}{4}$ ст. горячей воды желатинъ (6 л.), дать остыть

до комнатной температуры, взбить на холодѣ или, лучше всего, на льду вѣнчикомъ, положить въ форму и застудить.

Выдать: 3½ ст. сливокъ, ½ ф. сахару, 4 желтка, 6 л. желатина.

263. Кремъ шоколадный.

Сварить густой шоколадъ изъ 5 ст. молока и 8 ч. лож. шоколада, влить распущеній въ ¾ ст. горячей воды желатинъ (1 л.), остудить, взбить вѣнчикомъ на холодѣ до густоты, сложить въ форму и застудить.

Выдать: 5 ст. молока, 8 ч. лож. шоколаду, 10 л. желатину.

264. Кремъ кофейный.

¼ ф. молотаго кофе мокка сварить въ 2-хъ ст. сливокъ, пройдить, прибавить сахару по вкусу, влить желатинъ, разведенный въ ¼ ст. горячей воды, взбить на холодѣ вѣнчикомъ, пока не загустѣсть, сложить въ форму, застудить.

Выдать: 2—3 ст. сливокъ, ½ ф. кофе мокка, ¼—½ ф. сахара, 6 л. желатина.

265. Кремъ яблочный.

Спечь 1½—2 ф. яблокъ, протереть сквозь сито, прибавить 2 бѣлка, всыпать 1 ст. мелкаго сахара и взбить на холодѣ деревянной ложкой, пока масса не побѣльеть и не загустѣть такъ, что ложка въ ней будетъ держаться стоймъ. Добавить по вкусу лимонной цедры съ ½ лимона и сокъ съ цѣлаго лимона, влить распущеній въ ¼ ст. воды желатинъ (4 л.), выложить въ форму и поставить на холода.

Выдать: 1½—2 ф. яблокъ, 2 бѣлка, 1 ст. сахара, 4 л. желатина (1 лимонъ).

266. Кремъ изъ ягодъ со сливками.

1 ф. ягодъ (малины, клубники или земляники), протереть черезъ сито, всыпать ½ ф. мелкаго сахара и тереть на льду деревянной ложкой, пока потускнѣетъ. Взбить пѣну изъ 1½ ст. густыхъ сливокъ, смѣшать съ ягодной массой, влить распущеній въ водѣ желатинъ (7 л.), выложить въ форму и поставить на холода.

Выдать: 1 ф. ягодъ, ½ ф. мелкаго сахара, 1½ ст. густыхъ сливокъ, 7 л. желатину.

267. Заварной кремъ въ чашкахъ.

6 желтковъ растереть съ 6 лож. сахара, развести 5 ст. молока, пройдить, разлить въ 6 неполныхъ чашекъ, поставить ихъ на сотейникъ на парь, т. е. чтобы въ сотейникѣ была горячая вода, которая находила бы, до высоты половины чашекъ, сверху закрыть

крышкой и варить на маломъ огнѣ до тѣхъ порь, пока кремъ не закрѣпнеть, тогда вынуть изъ воды чашки и поставить въ холодное мѣсто. Подавать въ тѣхъ же чашкахъ.

Выдать: 6 желтковъ, 6 ложк. сахару, 5 ст. молока или сливокъ.

268. Сбитыя сливки съ бисквитомъ или сухимъ печеньемъ.

2 ст. густыхъ сливокъ сбить въ пѣну, всыпать $\frac{1}{4}$ ст. мелкаго сахара, для вкуса можно добавить лимонной цедры или ванили, столченой съ сахаромъ, переложить на блюдо, обложить бисквитами или сухимъ печеньемъ, подавать.

Выдать: 2 ст. густыхъ сливокъ, $\frac{1}{4}$ ст. сахара (цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона или 4 сант. ванили).

269. Каштаны со сбитыми сливками.

Сварить 1 ф. каштановъ, откинуть на сито, пролить кипяткомъ, козинцы, протереть черезъ рѣшето на блюдо, прибавить $\frac{3}{4}$ ст. мелкаго сахара; $\frac{1}{4}$ ст. густыхъ сливокъ взбить въ пѣну, положить въ середину на каштаны, подавать.

Выдать: 1 ф. каштановъ, $\frac{3}{4}$ ст. мелкаго сахара, $\frac{3}{4}$ стак. густыхъ сливокъ.

270. Желе лимонное.

Влить въ кастрюлю 4 ст. воды, положить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сахара, цедру съ одного лимона, вскипятить, влить распущеній въ $\frac{1}{2}$ ст. горячей воды желатинъ (10—12 л.), размѣшать, влить сокъ изъ 2-хъ лимоновъ, размѣшать, процѣдить, влить въ форму и дать застыть на холодаѣ. Если хотѣть имѣть совсѣмъ прозрачное желе — можно очистить его бѣлкомъ, который влить, мѣшая, въ сиропъ, когда въ него уже положенъ желатинъ, прокипятить, влить сокъ, процѣдить и застудить.

Выдать: $\frac{3}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 2 лимона, 10—12 л. желатина (1—2 бѣлка).

Желе на вина, апельсинъ, и сока отжатыхъ свѣжихъ ягодъ приготавляется тѣмъ же способомъ. (На $1\frac{1}{2}$ ст. сока или вина $2\frac{1}{2}$ ст. воды.) Если же желе дѣлается изъ какого нибудь сиропа или варенья, нужно воду сразу кипятить съ сиропомъ или вареньемъ, процѣдить и послѣ добавлять желатинъ.

271. Мороженое сливочное.

4 желтка растереть до бѣла съ 1 ст. сахара, прибавить 3 ст. вскипяченыхъ и остывшихъ сливокъ или молока, поставить на легкій огонь и, мѣшая лопаточкой, варить до тѣхъ порь, пока на поверхности лопаточки не появится слой бѣлой густой массы, которая не стекаетъ, если на нее даже дунуть, а остается на краяхъ лопаточки, образуя въ серединѣ пустое пространство. Отнюдь не

дать вскипеть, т. к. желтки могут свернуться. Тогда перелить приготовленное въ фарфоровую миску, остудить, мѣшая, и, когда остынетъ, влить въ мороженицу, заправленную льдомъ съ солью, обмазать форму у края крышки мороженицы масломъ, чтобы не позволить соли проникнуть внутрь, и крутить около $\frac{1}{2}$ часа. Затѣмъ осторожно снять крышку, чтобы не попала въ мороженое соль, и если мороженое окажется застывшимъ, вынуть металлическій стержень, засыпать льдомъ и солью и оставить такъ до крытья крышкой, засыпать льдомъ и солью и оставить такъ до подачи. Если мороженое приготвлять съ ванилью, надо постѣнную разрѣзать вдоль, положить въ холодные молоко или сливки съ желтками и вмѣстѣ подогрѣть и остудить. Если сливочное мороженое приготвляется съ кофе, то его нужно всыпать ($\frac{1}{8}$ ф. только что смолотого кофе), когда молоко съ желтками уже загустѣло.

Выдать: 4 желтка, 1 ст. сахару, 3 ст. сливокъ или молока, (1 вершокъ ванили, $\frac{1}{8}$ ф. кофе).

272. Мороженое нофейное, шоколадное и сливочное съ ягодами.

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ст. молотого кофе, налить водой и сварить какъ обыкновенно, чтобы получился 1 ст. крѣпкаго кофе. Желтки растереть до бѣла съ сахаромъ, развести 2 ст. сливокъ или молока и 1 ст. кофе; дальше поступать какъ сказано въ № 271.

Для шоколадного мороженаго нужно $\frac{1}{8}$ ф. шоколада, натереть на теркѣ, развести немногимъ молокомъ или сливками, долить остатымъ молокомъ, влить въ растертые желтки съ сахаромъ и поступать далѣе какъ въ № 271.

Для сливочного мороженаго съ ягодами нужно растереть до бѣла желтки съ сахаромъ, развести 2 ст. сливокъ или молока, проварить на плитѣ, остудить, добавить 1 ст. протертой массы клубники, земляники, малины, размѣшать и процѣдить въ форму. Заморозить.

273. Мороженое фруктовое.

Взять 2 ф. вишнѣ, вынуть изъ нихъ косточки, размять и выжать изъ нихъ сокъ черезъ салфетку. Взять $\frac{3}{4}$ ф. сахару, залить его водой, (такъ, чтобы вмѣстѣ съ сокомъ всего получилось $3\frac{1}{2}$ ст. жидкости), положить нѣсколько вишневыхъ косточекъ, вскипятить, въ горячее положить приготвленный вишневый сокъ, остудить, процѣдить въ мороженицу, заморозить.

Мороженое изъ другихъ ягодъ приготвляется такимъ же способомъ.

Для лимоннаго мороженаго 3 ст. воды вскипятить съ $\frac{3}{4}$ ст. сахару и цедрой съ 1-го лимона, затѣмъ влить сокъ 2-хъ лимоновъ, процѣдить, остудить, заморозить въ мороженицахъ.

274. Пуншъ глясе.

Въ замороженное лимонное или, изъ какого-нибудь фруктоваго сока, мороженое положить взбитыхъ з бѣлка и взбить лопаточкой, чтобы мороженое сдѣлалось пыниньи и бѣльми, влить $\frac{1}{2}$ ст. шампанскаго или 1 лож. рома, размѣшать, подавать въ бокалахъ.

275. Пломбиръ.

Растереть 5 желтковъ съ $\frac{1}{2}$ ф. сахара, развести 2-мя ст. сливокъ или молока, поставить въ кастрюльку на плиту, мѣшаю лопаточкой, подогрѣть, не давая закипѣть, въ горячее добавить ванили ($\frac{1}{2}$ вершка) или цедры одного лимона, остудить, мѣшаю, процѣдить въ мороженицу и заморозить до половинной готовности, т. е. чтобы мороженое имѣло видъ жидкай кашицы. Тогда положить въ него нарѣзанные квадратиками цукаты, размѣшать, взбить 1 ст. густыхъ сливокъ до такой степени, чтобы вѣнчикъ могъ стоять въ нихъ, всыпать $\frac{1}{2}$ лож. сахару, размѣшать, положить въ мороженое, хорошошенько размѣшать и заморозить, не крутя, или въ мороженицу — вынувъ лопаточку или переложить пломбиръ въ специальную форму. Замораживая пломбиръ, надо закрыть форму крышкой и засыпать льдомъ съ солью часа на $1\frac{1}{2}$ —2.

Пломбиръ кофейный и шоколадный приготавляется также, только въ молокѣ или сливкахъ, которыми разводятся желтки, вскипятить $\frac{1}{2}$ ст. молотого кофе и процѣдить, или — $\frac{1}{4}$ ф. шоколаду.

Выдать: 5 желтковъ, 2 ст. молока или сливокъ, 1 ст. густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{4}$ ф. цукатовъ.

276. Муссъ.

Муссъ приготавливается также, какъ желе № 270, только жидкости брать не 4 ст., а 3, и желатины только 5 л. и, когда желе остынетъ, взбивать металлическимъ вѣнчикомъ, пока не обратится въ сплошную, густую пѣну; тогда взять форму, облить ее холодной водой, положить муссъ и застудить его на холода. Подавая, выложить муссъ на блюдо, опустивъ предварительно форму на 1 м. въ горячую воду. Муссъ, какъ и желе, можно приготавливать изъ молока, сироповъ и соковъ разныхъ свѣжихъ ягодъ.

277. Кисель.

Взять 1- $\frac{1}{2}$ ф. какихъ нибудь ягодъ: земляники, малины, вишни, смородины или клюквы, очистить ихъ, перемыть, положить въ кастрюлю, размѣтъ, разбавить холодной водой (чтобы всего жидкости получилось 6 ст.), процѣдить. Отлить 1 ст. и развести имъ картофельную муку, которой для густого киселя брать на 1 ст. жидкости одну лож., для жидкаго — двѣ ч. лож., а для киселя на соусъ — 1 ч. лож. Остальную жидкость вскипятить съ $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ ф. са-

хара, влить въ нее, мѣшая, разведенную картофельную муку, дать вскипѣть. Если кисель дѣлается густымъ — положить его въ форму, смоченную холодной водой, и остудить на холодаѣ, если жидкимъ — подавать или горячимъ или остуженнымъ, переливъ въ фарфоровую миску.

Выдать: 1-1½ ф. ягодъ, ¼-½ ф. сахару, картофельной муки: для густого киселя 6 лож., для жидкаго 3 лож., для соуса — 1½ лож. Кисель можно также приготовлять изъ яблокъ; для этого 5-7 яблокъ мелко нарѣзать, разварить съ 6 ст. воды и кускомъ корицы, процѣдить и протереть черезъ сито и дальше поступать, какъ сказано выше. Чтобы развести картофельную муку одинъ стаканъ этой жидкости остудить.

278. Компотъ изъ яблокъ или грушъ.

2 ф. яблокъ или грушъ очистить отъ кожицы и сердцевины и нарѣзать на четвертушки. Между тѣмъ вскипятить ¼-¾ ф. сахару (въ зависимости отъ вкуса и расчета) съ 2-мя ст. воды, положить въ него приготовленный яблоки или груши и варить ихъ до мягкости. Когда готовы — вынуть фрукты дурманяковой ложкой, а сиропъ или процѣдить ~~примо~~ на нихъ или, если хотѣть имѣть густой сиропъ, добавить сахару и уварить его до густоты, послѣ чего горячимъ процѣдить на фрукты. Для вкуса въ сиропъ можно добавлять корицу, гвоздику, лимонную цедру, лимонный сокъ и вино.

Выдать: 2 ф. яблокъ или грушъ, ¼-¾ ф. сахару. (корица, гвоздики, цедры, лимона, вина).

279. Компотъ изъ апельсинъ.

Очистить отъ кожицы 5-6 апельсинъ, нарѣзать ихъ тоненькими кружками ~~поперекъ~~ дѣленій, пересыпать частью сахара, облить для вкуса ложкой рома и такъ оставить, что бы апельсины пустили сокъ. Остальной сахаръ развести водой, прибавить нарѣзанной апельсинной цедры и сварить сиропъ, остудить и облить имъ апельсины.

Выдать: 5-6 апельсинъ, ¼-¾ ф. сахару (въ зависимости отъ вкуса и расчета).

280. Компотъ изъ ягодъ.

Приготовляя компотъ изъ ягодъ (малины, клубники, земляники и пр.), нужно ихъ очистить, вололоснуть и залить горячимъ сиропомъ, свареннымъ изъ ¼-¾ ф. сахара и 2-хъ ст. воды.

Выдать: Ягодъ 2—3 фун. ¼—¾ ф. сахара.

281. Компотъ изъ сливъ.

30-40 сливъ опустить въ кипятокъ, дать постоять пока полопается кожа, вынуть, снять кожу, положить сливы въ компот.

ницу. Сварить сиропъ изъ $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахара и 2-хъ ст. воды, положить кусочекъ корицы, остудить, облить сливы, подавать.

Выдать: 30—40 сливъ $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ ф. сахару, корицы.

282. Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ. (Взваръ).

1½ ф. разныхъ сушеныхъ фруктовъ перемыть въ теплой водѣ, залить чистой водой, положить кусочекъ корицы и сварить до мягкости на маломъ огнѣ. Когда фрукты будутъ готовы, положить ихъ въ компотницу, въ отваръ же добавить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сахару сварить сиропъ, остудить и залить приготовленные фрукты.

Выдать: 1½ ф. сушеныхъ фруктовъ, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сахару, корицы.

283. Безе.

6 бѣлковъ взбить крѣпко вѣнчикомъ до густоты, когда будутъ готовы, понемногу, всыпать въ нихъ мелкій сахаръ ($\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф.), размѣшивая его съ бѣлками лопаточкой. Выложить на бумагу приготовленные бѣлки ложкой небольшими кучками, на пѣкоторомъ разстояніи одну отъ другой, посыпать сверху немногимъ сахаромъ, вспрыснуть водой и поставить въ духовку, чтобы немного зарумянились и затвердѣли. Когда готовы, снять съ бумаги и подавать или самостоятельно, или со взбитыми сливками.

Выдать: 6 бѣлковъ, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сахару.

284. Воздушный пирогъ или суфле изъ яблокъ.

Спечь штукъ 6 яблокъ, протереть черезъ сито. Взбить густо 6-7 бѣлковъ, осторожно смѣшать ихъ съ яблочнымъ пюре, подсыпать $\frac{1}{2}$ ст. мелкаго сахара, переложить на металлическое блюдо, посыпать сверху немногимъ сахаромъ и поставить въ духовку минутъ на 15, чтобы сверху зарумянилось. Бынувъ изъ духовки, сейчасъ же подавать, иначе опадеть. Къ воздушному пирогу подаются молоко или сливки.

Выдать: 6 штукъ яблокъ, 6-7 бѣлковъ, $\frac{3}{4}$ ст. мелкаго сахара.

285. Печеные яблоки.

6 штукъ яблокъ перемыть, вытереть досуха, положить на сковородку, поставить въ духовку и спечь до мягкости. Подавать съ сахаромъ. Также можно, передъ печенемъ выдолбить у яблокъ сердцевину, нафаршировать сахаромъ, вареньемъ или сахаромъ съ миндалемъ и запечь въ духовкѣ.

286. Яблоки съ рисомъ.

6 штукъ яблокъ очистить, нарѣзать на четвертушки и сварить въ сиропѣ изъ 1 ст. воды и $\frac{1}{2}$ ст. сахара. $\frac{1}{2}$ ф. риса вскипя-

тить въ водѣ, откинуть на сито, перелить холодной водой, залить 2-2½ ст. молока (горячаго) и сварить на маломъ огнѣ до мягкости. Подавая, положить на блюдо рисъ, кругомъ обложить яблоками и полить яблочнымъ сиропомъ.

Выдать: 6 штукъ яблокъ, ½ ст. сахару, ½ ф. риса, 2-2½ ст. молока.

287. Яблочное пюре.

Штукъ 6 яблокъ спечь, когда готовы—протереть черезъ сито, прибавить ½ ст. сахара, проварить до густоты, остудить, подавать.

Выдать: 6 штукъ яблокъ, ½ ст. сахара.

288. Шарлотка изъ яблокъ.

Взять 1½-2 ф. бѣлаго хлѣба, лучше черстваго, срѣзать съ него корку. Мякишъ же нарѣзать ломтиками такъ, что бы ими можно было выложить всю кастрюлю, предназначенную для печенія шарлотки; (для боковъ кастрюли — длинные, ровныя ломтики, а для дна и верха — трехугольные). Оставшееся отъ этой нарезки обрѣзки булки нарѣзать маленьенькими кусочками, положить въ кастрюлю, полить 1 ложк. растопленного масла и, когда они это масло въ себя впитаютъ, подсушить въ духовкѣ на листѣ или сковородкѣ. Приготовивъ хлѣбъ, взять штукъ 5 крупныхъ яблокъ, очистить ихъ отъ кожіи и сердцевины, мелко нарѣзать. Распустить въ кастрюлькѣ 2 ложк. масла, всыпать яблоки, посыпать ихъ ½ ст. сахара и, не закрывая, потушить яблоки, мѣшая, до мягкости. Когда яблоки готовы, смѣшать ихъ съ подсушеными мелкими греночками. Вымазать кастрюлю или форму для шарлотки масломъ, на дно положить смазанный масломъ кружочекъ бумаги, обложить его, плотно прикладывая другъ къ другу, приготовленными ломтиками булки, обмакивая ихъ передъ этимъ въ распущенное масло. Чтобы ломтики лучше пристали другъ къ другу, смазывать грая ихъ желтокъ, разведеннымъ ½ ст. молока. Также обложить ломтиками булки и бока формы, наполнить середину приготовленными яблоками и греночками, сверху опять закрыть ломтики булки и, чтобы при печеніи верхъ не слишкомъ потемѣлъ, — накрыть коркой, срѣзанной съ булки и поставить въ духовку. Когда края шарлотки зарумянятся и она свободно будетъ отставать отъ формы, выложить на блюдо, снять съ верху корку и подавать. Можно также, подавая, шарлотку облить какимъ нибудь сиропомъ.

Выдать: 1½-2 ф. бѣлой булки, 5 крупныхъ яблокъ, ½ ст. сахара, ¼-½ ф. масла, 1 желтокъ, ½ ст. молока.

289. Шарлотка изъ сухарей.

Натереть на теркѣ и просѣять 3 ст. черныхъ или бѣлыхъ сухарей. Распустить въ кастрюлькѣ 2 ложк. масла, всыпать сухари и поджарить ихъ, добавивъ немногого сахара. 5-6 шт. крупныхъ яб-

локъ очистить отъ кожи и сердцевины, нарѣзать маленькими кусочками. Вскипятить $\frac{3}{4}$ ст. воды съ $\frac{1}{2}$ ст. сахара, положить яблочки и сварить ихъ. Форму для шарлотки смазать масломъ, на дно положить смазанный масломъ кружочекъ бумаги, обсыпать форму сухарями. Положить рядъ приготовленныхъ сухарей, рядъ яблочекъ, затѣмъ опять рядъ сухарей и т. д. Положивъ послѣдній рядъ сухарей, накрыть шарлотку смазанной масломъ бумагой, положить маленький прессъ или просто примять тарелкой, поставить на $\frac{1}{4}$ ч. въ духовку, выложить на блюдо, подавать.

Выдать: 3 ст. черныхъ или бѣлыхъ сухарей, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, 5—6 яблокъ.

290. Арме риттеръ.

Взять $1\frac{1}{2}$ —2 ф. бѣлой булки, порѣзать на ломтики, намочить въ молокѣ съ яйцомъ, дать стечь, положивъ булку на сито, послѣ этого поджарить на сковородкѣ съ обѣихъ сторонъ на 2-хъ ложкахъ масла, положить на блюдо, полить какимъ нибудь вареньемъ или сиропомъ, подавать.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ —2 ф. бѣлой булки, 2 ложки масла, 1—2 яйца, 1— $1\frac{1}{2}$ ст. молока.

291. Пуддингъ изъ риса.

$\frac{1}{2}$ ф. рису перемыть холодной водой, мѣняя ее пѣсколько разъ, налить сѣвѣй, вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодной водой и положить рисъ въ 3 ст. кипящаго молока, сварить до мягкости, сначала на огнѣ, а затѣмъ, когда рисъ разбухнетъ,—на пару, т. е. кастрюлю съ рисомъ погрузить до половины ея высоты въ другую кастрюлю съ кипяткомъ, поставить на огонь, чтобы вода все время кипѣла. Когда рисъ готовъ, въ горячий положить цедру съ $\frac{1}{2}$ лимона или ванили, истолченной съ сахаромъ (ванильного порошка). Между тѣмъ $\frac{1}{2}$ ст. сахара растереть съ $\frac{1}{2}$ ф. масла, прибавить 3—4 желтка и, когда рисъ немного остынетъ, (но не будьтъ совсѣмъ холодный), положить въ него эту массу, прибавить $\frac{1}{4}$ ст. перебраннаго и перемытаго изюма, размѣшать. Когда рисъ совершенно осыпнется, положить въ него 3—4 взбитыя бѣлка, всю массу переложить въ смазанную масломъ и посыпанную сухариками пуддинговую форму, поставить въ духовку. Готовность пуддинга опредѣляется тѣмъ, что воткнутая въ середину его щепочка останется совершенно сухой. Подавать съ соусомъ сабаюномъ № 195 или какимъ нибудь сиропомъ.

Такимъ образомъ приготавливается пуддингъ изъ маниныхъ круль, пшена, лапши, и т. д.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. риса, 3 ст. молока, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, цедры отъ $\frac{1}{2}$ лимона, 3 лож. масла, 3—4 яйца.

292. Пуддингъ изъ бѣлого хлѣба.

Взять 1—1½ ф. бѣлой булки, срѣзать съ нея корочку, мякишъ положить въ каменную чашку, залить 1½ ст. горячаго молока и оставить такъ на ½ часа, что бы булка набухла и превратилась въ кашницу. Затѣмъ прибавить въ нее сахаръ, масло и желтки, поступая какъ сказано въ № 291. Подавать съ какимънибудь сиропомъ или съ соусомъ изъ краснаго вина № 236.

293. Пуддингъ изъ чернаго хлѣба.

¼ ф. масла растереть до бѣла съ 4—6 желтками, всыпая по немногу ½—1 ст. сахара. Всыпать туда же 2 ст. просѣянныхъ сухарей, размѣшать, по немногу влить 1½ ст. молока, всыпать ¼ ст. изюма или коринки, вымытыхъ и перебрашеныхъ. Взбить бѣлки, смѣшать ихъ съ массой, положить въ смазанную масломъ и присыпанную сухарями форму такъ, чтобы масса заняла ¾ формы, закрыть крышкой и опустить въ кастрюлю съ кипящей водой. Варить около 2-хъ часовъ, подливая часто въ кастрюлю воды, которая должна доходить до половины формы и все время кипѣть. Подавать съ сабаюномъ № 195 или другимъ сладкимъ соусомъ.

Выдать: ¼ ф. масла, 2 ст. просѣянныхъ сухарей, 1½ ст. молока, 4—6 яицъ, ¼ ст. изюму или коринки, ½ лож. масла для смазки формы, ½—1 ст. сахара.

294. Пончики.

Распустить въ одномъ стаканѣ теплого молока 3—4 зол. ярожжей, всыпать 1—1½ ст. муки, размѣшать и поставить всходить въ теплое мѣсто. Когда опара взойдетъ, прибавить ½—¼ ф. масла (не растопленаго), 3—4 желтка, растертыхъ съ 1 лож. сахара, оставшую муку, ½ ч. лож. соли, ¼ ч. лож. корицы, или немного ванили, лимонной цедры, мѣсить все это до тѣхъ, порѣ, пока тѣсто совершенно не будетъ отставать отъ рукъ или лапаточки, тогда поставить его опять въ теплое мѣсто на ½—1 часъ, чтобы поднялось. Когда поднимется, — выложить тѣсто на доску, раскатать его, посыпая доску мукой, на два круга (тѣсто должно быть совсѣмъ не густое, почему раскатывать его будетъ трудно). На одинъ изъ круговъ положить на нѣкоторомъ разстояніи другъ отъ друга по двѣ-три ягодки варенья безъ сиропа, сверху накрыть вторымъ кругомъ, (круги должны быть приблизительно около пальца толщиной каждый) и вырѣзывать стаканомъ или выемкой пончики, кладя ихъ на листъ, посыпанный мукой, на нѣкоторомъ разстояніи одинъ отъ другого. Когда все пончики готовы, поставить ихъ въ теплое мѣсто и дать подняться (около ½ часа). Распустить въ глубокой кастрюлькѣ фритюръ когда закипѣть — опускать въ него по одному пончику, когда зарумянится, — вынимать его дуршляковой ложкой, класть на пропускную бумагу на рѣшето, посыпать сахаромъ. Фритюръ долженъ кипѣть на маломъ огнѣ, чтобы не пригорѣлъ. Пончики подаются горячими или холодными.

Выдать: 1 ст. молока, 3—4 золот. дрожжей, 1 лож. сахара, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 3—4 желтка, $\frac{1}{2}$ члаж. соли, $\frac{1}{2}$ ч. лож. корицы, или немного ванили, $1\frac{1}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ст. сахара на обсыпку, 1— $1\frac{1}{2}$ ф. флитюра, варенья.

295. Фритюръ.

Фритюромъ называется топленое почечное, гусиное или свиное сало. Можно также фритюръ дѣлать изъ какого нибудь сала, пополамъ съ масломъ. Послѣ употребления фритюръ можно сохранять до другого раза, прощѣдивъ въ каменную чашку и поставивъ въ холодное мѣсто. Чтобы пончики, хворость и пр. жареное въ фритюрѣ тѣсто не было слишкомъ жирно и нежно, вынимать его сразу, класти на пропускную бумагу, а также добавлять во фритюръ 1 лож. спирта или водки (на 1 ф.). Фритюръ, въ который опускается тѣсто, долженъ быть очень горячий, такъ, чтобы попавшая въ него капля воды производила сильный трескъ. Тѣсто, опускаемое во фритюръ, должно въ немъ плавать цѣликомъ, чтобы поджаривалось равномѣрно со всѣхъ сторонъ.

296. Хворость.

Взять 1 ф. муки, высыпать ее на доску, сдѣлать въ серединѣ углубленіе, положить въ него 2 желтка, $\frac{1}{4}$ ст. сахара, влить $\frac{1}{4}$ ст. воды и рюмочку рома или водки, замѣсить, раскатать тонко, нарѣзать полосками, сдѣлать изъ нихъ разныхъ фигурок, напр.: 3 полоски сплести вмѣстѣ, прорѣзать середину полоски и вывернуть одинъ конецъ и т. д. Вскипятить въ кастрюльѣ 1— $1\frac{1}{2}$ ф. фритюра, (влить 1 лож. водки или спирта), опускать дуршлаговой ложкой въ него хворость по пѣсколько штукъ вмѣстѣ. Когда подрумяняются и будутъ надуваться пузырьками — значитъ готовы. Вынуть положить на пропускную бумагу на сито, посыпать сахаромъ. Подавать на сладкое съ какимъ нибудь сиропомъ или къ чаю.

Выдать: 1 ф. муки, 2 желтка, 1 рюмку водки или рома, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, фритюръ для жаренья.

297. Блинчики съ вареньемъ.

Приготовляются также, какъ блинчики съ творогомъ № 344.

298. Оладьи.

5—6 золот. дрожжей развести 1 ст. теплого молока (или воды), размѣшать, всыпать половину всего количества муки, размѣшать хорошошенько и поставить въ теплое мѣсто на 3 ч. Когда поднимется, прибавить еще одинъ ст. молока или воды, положить 2 желтка, растертые съ ложкой масла, всыпать ложку сахара, $\frac{1}{2}$ ч. лож. соли, немного корицы, лимонной щедры, оставшую муку и выбить тѣсто хорошошенько лопаточкой, чтобы отставало

оть нея и горшка; взбить бѣлки, смѣшать ихъ съ тѣстомъ и поставить опять подниматься въ теплое мѣсто на $\frac{1}{2}$ ч. и болѣе и тогда, не мѣшай уже, брать ложкой и лить на сковородку на распущенное масло поджарить съ обѣихъ сторонъ, посыпать сахаромъ, подавать.

Выдать: 1½ ф. муки, 5—6 золот. дрожей, 2 яйца, 3 ложки сахара, корицы, пидры, 3 лож. масла.

Простыя оладьи можно приготовить, не кладя въ нихъ совсѣмъ масла и яицъ.

299. Оладьи съ яблоками.

Приготовить тѣсто какъ сказано выше №. 298. Передъ тѣстомъ, какъ жарить, очистить 3 яблока отъ кожи и сердцевины, нарѣзать круглыми ломтиками и положить ихъ въ тѣсто. При жареніи — захватывать каждый разъ ломтикъ яблока съ приставшимъ къ нему тѣстомъ и, опускать на сковородку на распущенное масло и поджаривать съ обѣихъ сторонъ.

300. Оладьи манныя.

Вскипятить 3 ст. молока (или воды пополамъ съ молокомъ), въ кипящее всыпать 1½ ст. маннныхъ круинъ, размѣшать до гладкости, проварить, остудить. Въ остывшую манную кашу положить 3 желтка, немного соли, сахару по вкусу, размѣшать, добавить взбитые бѣлки, размѣшать. Подрумянить на сковородкѣ масло, брать ложкой массу, класть на сковородку и поджаривать съ обѣихъ сторонъ. Подавать съ какимъ нибудь вареньемъ или посыпанными сахаромъ.

Выдать: 3 ст. молока, 1½ ст. маннныхъ круинъ, 3 яйца, немного сахара, 2—3 лож. масла, соли.

301. Вареники съ вишнями.

Приготовить тѣсто, какъ для варениковъ съ творогомъ, № 338 раскатать очень тонко. Вишни приготовить такъ: очистить отъ косточекъ 2 ф. вишень, посыпать сахаромъ и положить на сито, чтобы стекалъ сокъ. Когда тѣсто готово, вырѣзать выемкой кружечки, на каждый положить 2—3 вишни и слѣпить края варениковъ, крынко, чтобы при варкѣ не расплзались. Варятся въ кипяткѣ и, когда всплынутъ на поверхность, значить готовы. Выложить ихъ дуршляковой ложкой на блюдо, полить стекшимъ съ вишень сокомъ, добавить къ нему немного сахара, отдѣльно подать сметану.

Выдать: 1 ф. муки, 1 яйцо, 2 ф. вишень, ¼ ф. сахара, 1 ст. сметаны.

302. Омлетъ съ вареньемъ.

Разбить въ кастрюлю 6 шт. яицъ, добавить $\frac{1}{4}$ ст. молока, хорошо размѣшать чтобы яйца смѣшались съ молокомъ, чуть

чуть посолить. Распустить на горячей сковородкѣ ложку масла, когда сно подрумянится, — выпить приготовленные яйца и поставить на сильный огонь. Когда яйца сгустятся и хорошо будуть отставать от сковородки, отставить сковородку на край плиты, на одну половину омлета положить какое нибудь густое варенье, можемъ осторожно загнуть вторую половину, что бы закрыть ею фаршъ, сверху посыпать немнога сахаромъ, подавать.

Выдать: 6 шт. яицъ, 1 лож. масла, $\frac{1}{4}$ ст. молока, варенья для фарша.

303. Яблоки въ слойкѣ.

Приготовить слоеное тѣсто № 369, 6 шт. яблокъ очистить отъ кожи и вынуть сердцевину. Раскатать приготовленное тѣсто, нарѣзать его квадратиками, на каждый квадратикъ положить яблоко, обсыпав его снаружи и внутри сахаромъ, слѣпить все четыре конца квадратика въ видѣ конверта, смазать сверху яйцомъ и поставить минуту на 15—20 въ горячую духовку. Вынувъ, посыпать немнога сахаромъ, подавать.

Выдать: 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, (можно употребить $\frac{1}{4}$ ф., сдѣлать тѣсто полуслоеное), 1 яйцо, 6 шт. яблокъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахара. — Чтобы яблоки очищенные отъ кожицы не темнѣли, нужно смазывать ихъ лимономъ.

304. Разсыпчатый пирогъ съ яблоками.

Приготовить разсыпчатое тѣсто № 367. — 10 шт. яблокъ очистить отъ кожицы, (что бы не темнѣли — натереть лимономъ), нарѣзать маленькими ломтиками и посыпать сахаромъ. Раскатать тѣсто, уложить его въ смазанную масломъ форму, сверху уложить яблоки въ видѣ чешуйки, чтобы одинъ ломтикъ слегка покрывалъ другой, посыпать еще сахаромъ и спечь въ духовкѣ (около 20—30 мин.).

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. муки, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла, 7—10 яблокъ, немнога сахара для посыпки.

305. Сладкій пирогъ изъ дрожжевого тѣста съ яблоками, вишнями или черникой.

Приготовить дрожжевое тѣсто № 366 изъ 1 ф. муки, 1 ст. теплой воды, 3 зол. дрожжей, $\frac{1}{2}$ ч. лож. соли, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2 желтковъ, 2 лож. сахара, по вкусу добавить лимонной щедри или ванили. Приготовить яблоки, нарѣзать ихъ небольшими кусочками и посыпать сахаромъ, или яблочное пюре № 287. Когда тѣсто поднялось уже въ формѣ, положить на него приготовленный фаршъ, посыпать сверху сахаромъ и спечь въ духовкѣ (около 20—30 мин.).

Если пирогъ дѣлать съ вишнями, то слѣдуетъ 3 ф. вишень очистить отъ косточекъ посыпать сахаромъ, дать немнога постоять, класть въ тѣсто.

Если пирогъ дѣлается съ черникой, 2 ф. черники перебрать, перемыть, дать водѣ стечь, посыпать сахаромъ, дать немного постоять, уложить въ тѣсто. Подавать со сметаной.

Выдать: 1 ф. муки, 3 зол. дрожжей, $\frac{1}{2}$ ч. лож. соли, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 желтка, 2 лож. сахара, цедры (ванили), 7—10 яблокъ.

306. Сладкій пирогъ съ вареньемъ или свѣжими фруктами иначе.

Растереть $\frac{1}{4}$ ф. масла, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. сахара, 1—2 яйца, растереть, по вкусу добавить ванили, лимонной цедры. Всыпать $\frac{3}{4}$ ф. муки, сколько ложекъ молока, чтобы тѣсто выпло не очень густое, выбить лопаточкой $\frac{1}{2}$ ч., затѣмъ всыпать 1 пакетикъ дрожжевого порошка (Backpulver) хорошенько размѣшать, выложить въ смазанную форму, уложить сверху варенье или фрукты, спечь въ духовкѣ (около 20—30 м.).

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, 2 яйца, ванили, цедры, $\frac{3}{4}$ ф. муки, немного молока, 1 пакетъ дрожжевого порошка.

307. Сладкія ватрушки съ творогомъ.

Приготовить дрожжевое тѣсто № 366 изъ 1 ф. муки, 1 ст. теплой воды, 3—5 зол. дрожжей, $\frac{1}{2}$ ч. лож. соли, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1—2 желтковъ, 1—2 лож. сахара, по вкусу лимонной цедры и ванили. Когда готово, раскатать, вырѣзать выемкой кружки, положить на середину каждого изъ нихъ творогъ, края ватрушки защипать, оставивъ середину открытой, края тѣста смазать яйцомъ, положить на смазанный масломъ листъ, поставить въ духовку минутъ на 15—20. Когда ватрушки зарумянятся и легко будутъ сходить съ листа — значитъ готовы.

Творогъ для фарша приготвляется такъ: 1 ф. творога отдать отъ сыворотки, протереть черезъ сито, положить 1 лож. масла, 2 лож. сахара, 1—2 желтка, (1 лож. сметаны), $\frac{1}{4}$ ст. перемытаго и перебраннаго изюма, размѣшать до гладкости.

Можно также дѣлать щѣлую большую ватрушку, — тогда поступать съ ней какъ съ сладкимъ пирогомъ.

Ватрушку можно также дѣлать изъ разсыпчатаго тѣста, взять: 1 ф. муки, 1—2 яйца, 1—2 лож. сахара, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ч. лож. соли, $\frac{1}{2}$ ст. сметаны или молока.

Выдать: 1 ф. муки, 3—5 зол. дрожжей $\frac{1}{8}$ ф. масла, 1—2 желтка, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. сахара, ванили, цедры 1 ф. творога, 1—2 желтка $\frac{1}{4}$ ст. изюма.

308. Батрушки съ вареньемъ.

Приготвляются, какъ № 307, только вмѣсто творога начинить ватрушку какимъ нибудь сухимъ вареньемъ.

309. Рулетъ изъ бисквита.

6 желтковъ и $\frac{1}{4}$ ф. мелкаго сахара растереть до бѣла, прибавить лимонной цедры съ 1 лимона или $\frac{1}{2}$ палочки толченой съ сахаромъ ванили или ванильного порошка, понемногу всыпать муку, смѣясь картофельной и пшеничной, всего около $\frac{1}{4}$ ф., продолжая размѣшивать. 6 бѣлковъ взбить въ густую пѣну, положить въ тѣсто, мѣшая при этомъ послѣднее сверху внизъ лапаточкой, выложить тѣсто на листъ, смазанный масломъ и обсыпанный мукой, и поставить въ духовку. Когда бисквитъ зарумянится и будетъ свободно отходить отъ листа, снять его на доску, по горячему смазать вареньемъ или яблочнымъ шоре, завернуть рулетомъ, посыпать сахаромъ и, когда рулетъ остынетъ, наѣрзанъ на кусочки, подавать.

Выдать: 6 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, муки пшеничной и картофельной вмѣстѣ около $\frac{1}{4}$ ф., ванили, цедры и лимона.

310. Творожная пасха обыкновенная.

Протереть черезъ сито 5 ф. свѣжаго, отжатаго творага. Растереть до бѣла $\frac{1}{4}$ ф. масла съ 2 желтками и 1 ст. сахара, всыпать приготовленный творогъ, 1 ч. лож. соли, 1 ст. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. изюма, перемытаго и перебраннаго, или коринки, $\frac{1}{4}$ ф. очищенаго толченаго сладкаго миндаля, хорошо пѣскою до гладкости размѣшать.

Деревянную или жестяную пасочницу выложить чистой салфеткой, положить приготовленную смѣясь, концы солфетки связать веревкой, положить сверху дощечку, на нее какую нибудь тяжесть и поставить на ночь въ холодное мѣсто. Подавая, отвернуть салфетку, опрокинуть пасочницу на тарелку, разобрать ее, снять и затѣмъ снять солфетку.

Выдать: 5 ф. творога, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 2 желтка, 1 ст. сахара, 1 ст. сметаны, $\frac{1}{4}$ ф. изюма, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля.

311. Сырная пасха заварная.

$\frac{3}{4}$ ф. масла хорошо пѣскою растереть, прибавить 4 желтка, 1 ст. сахара, размѣшать хорошо пѣскою, всыпать 5 ф. свѣжаго отдушенаго и протертаго черезъ сито творога, 1 ч. лож. соли, 1 бут. сливокъ (или молока), $\frac{1}{4}$ ф. коринки, $\frac{1}{2}$ палочки истолченной съ сахаромъ ванили, $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго, толченаго миндаля, хорошо пѣскою все размѣшать, поставить на плиту, мѣшая, подогрѣть до горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, затѣмъ остудить, мѣшая. Холоднымъ сложить въ форму, сверху положить прессы и поставить на ходь. Вареная пасха можетъ дольше сохраняться, нежели сырая.

Выдать: 5 ф. творога, $\frac{3}{4}$ ф. масла 4 желтка, 1 ст. сахара, $\frac{1}{2}$ пал. ванили, 1 бут. сливокъ или молока, $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. коринки, соли.

312. Сырная пасха заварная съ желтками.

10 желтковъ растереть до бѣла съ 2-мя ст. сахара, развести 1½ ст. молока, положить разрѣзанную вдоль палочку ванили и подогрѣть, мѣшай, до самаго горячаго состоянія, но не дать вскипѣть, снять ст. шилы, въ горячее положить небольшими кусочками 1 ф. масла, размѣшать, остудить, вынуть ваниль, понемногу всыпать 7 ф. творога, толченаго миндаля, коринки, мелко нарѣзанныхъ цукатовъ, размѣшать, сложить въ пасочницу и поставить подъ прессомъ на холода.

Выдать: 10 желтковъ, 1 ф. сахара, 1½ ст. молока, 1 палочку ванили, 7 ф. творога, миндalu, цукатовъ и изюму по вкусу.

313. Сырная пасха сырая съ крутыми желтками.

Протереть черезъ сито 4 ф. свѣжаго отдавленнаго творога, положить въ него 1 ф. масла и 6 крутыхъ желтковъ, также протертыхъ черезъ сито, прибавить ваниль, истолченую съ сахаромъ (1 палочку), ½—1 ф. сахара, ½ ф. толченаго миндаля, 2 ст. сливокъ (въ крайности молока), хорошенько все размѣшать, выложить въ пасочницу и поставить подъ прессомъ на холода.

Выдать: 4 ф. творога, 1 ф. масла, 6 желтковъ 1 пал. ванили, ½—1 ф. сахара, ½ ф. миндаля сладкаго, 5 шт. горькаго, 2 ст. сливокъ (или молока), коринки и цукатовъ по вкусу.

314. Сырная пасха шоколадная.

3 ф. отжатаго творога протереть черезъ сито, положить ¾—1 ф. масла, ¼ ф. тертаго шоколада, 1 палочку толченой съ сахаромъ ванили, ¾ ф. сахара 1 ст. сливокъ или молока, хорошенько все растереть, положить въ пасочницу и поставить подъ прессомъ на холода.

Выдать: 3 ф. творога, ¾—1 ф. масла, ¼ ф. шоколада, 1 палочку ванили, ¾ ф. сахара, 1 ст. сливокъ (или молока).

315. Варенье изъ клубники, малины и земляники.

На 1 ф. ягодъ брать 1½ ф. сахара и ¾ ст. воды, или 1 ф. сахара и ½ ст. воды.

Очистить ягоды, посыпать ихъ немногого сахаромъ изъ пред назначенаго для варенья, и дать постоять такъ нѣсколько часовъ. Приготовить сиропъ: залить сахаръ нужнымъ количествомъ воды, поставить его вариться и, когда сиропъ вскипѣть и загустѣсть, опустить въ него ягоды, поставить на сильный огонь, дать вскипѣть, отставить, снять осторожно накицъ, затѣмъ опять поставить на сильный огонь и такъ продѣлать три раза, послѣ чего доварить варенье на маломъ огнѣ, снимая пѣну. Готовность варенья опредѣляется тѣмъ, что ягоды, становясь прозрачными, опускаются на дно, а сиропъ становится настолько густымъ, что съ ложки падаетъ густыми каплями. Готовое варенье слить въ какую нибудь

фарфоровую миску, дать ему остить, не покрывая, и холоднымъ уже перекладывать въ банку. При варкѣ надо слѣдить, чтобы варенье не переварилось, иначе оно засахаривается, но также нельзя и не доваривать, т. к. въ этомъ случаѣ оно можетъ скиснуть. Скисшее варенье можно исправить тѣмъ, что, добавивъ сахара, переварить его, варя до тѣхъ, порѣ пока не будетъ большие появляются пѣни.

Варенье изъ черной и красной смородины варится также, у черной смородины нужно предварительно срѣзать кончики.

316. Варенье изъ вишнѣ.

На 1 ф. очищенныхъ отъ косточекъ вишнѣ брать 1 ф. сахара и $\frac{3}{4}$ ст. воды на 1 ф. вишнѣ. Способъ варки вишневаго варенья тотъ же, что и другихъ ягодъ (№ 315).

317. Варенье изъ абрикосовъ, персиковъ и сливы.

Надрѣзать кожицу спѣлыхъ абрикосовъ, обдать ихъ кипяткомъ и, когда кожица легко будетъ сходить, очистить ихъ отъ нея и переложить въ холодную воду. Приготовить сиропъ, взявъ на 1 ф. фруктовъ 1 ф. сахара и 1 ст. воды или на 1 ф. фруктовъ $1\frac{1}{2}$ ф. сахара и $1\frac{1}{2}$ ст. воды. Когда сиропъ несколько разъ прокипитъ, опустить въ него абрикосы, дать раза три вскипѣть, слить въ фарфоровую миску и оставить такъ до слѣдующаго дня. На слѣдующій день слить въ тазъ одинъ сиропъ, вскипятить его и горячимъ залить абрикосы. На третій день вылить варенье въ тазъ, вскипятить его на сильномъ огнѣ, а затѣмъ доварить на маломъ. Готовность опредѣляется тѣмъ, что абрикосы дѣлаются совершенно прозрачными. Если абрикосы готовы, а сиропъ еще жидкъ, вынуть фрукты, а сиропъ доварить до тѣхъ порѣ, пока онъ съ ложки будетъ капать тяжелыми каплями.

Можно абрикосы не очищать отъ кожи, а только наколоть булавкой.

Такимъ же образомъ варится варенье изъ персиковъ и сливы.

318. Варенье изъ яблокъ и грушъ.

На каждый фунтъ очищенныхъ яблокъ или грушъ брать 1 ф. сахара и 1 ст. воды.

Очистивъ яблоки или груши отъ кожицы и вынувъ сердцевину, нарѣзать ихъ на четверушки и сейчасъ же опускать въ кипящій сиропъ, чтобы не потемнѣли, дать разъ вскипѣть на сильномъ огнѣ, а затѣмъ доваривать на легкомъ. Готовность опредѣляется, какъ у абрикосовъ (№ 317). Если фрукты готовы, а сиропъ еще жидкъ, — доварить его отдельно, какъ въ № 317.

IX Отдѣлъ.

Каши, макароны, бабки, вареники, блины.

319. Гречневая каша крутая.

Взять 1½ ф. гречневой крупы, просеять ее отъ пыли, поджарить на сковородкѣ, смазанной немногомъ масломъ, мѣшая ложкой, чтобы не пригорѣла, до красна, затѣмъ положить крупу въ горшокъ, залить соленымъ кипяткомъ, чтобы крупа была имъ покрыта пальца на три, добавить 2 лож. масла, размѣшать, поставить въ горячую печь или духовку, закрывши крышкой и держать часа 2-3.

Можно гречневую кашу приготовить другимъ способомъ — на пару, т. е. залить кашу водой, закрыть крышкой и поставить горшокъ съ кашей въ кастрюлю, наполненную кипяткомъ, закрыть кастрюлю также крышкой и варить такъ часа 2—2½, подливая въ кастрюлю кипятку, чтобы вода все время доходила до ¾ высоты горшка и непрерывно кипѣла. Когда каша покраснѣеть и крупинки будутъ отдѣляться одна отъ другой — значить готова.

Выдать: 1½ ф. гречневыхъ крупъ, 2 лож. масла, соли.

320. Размазня.

Взять ½ ф. мелкихъ гречневыхъ крупъ, перемыть ихъ хорошо въ пѣсколькихъ водахъ, залить кипяткомъ чтобы крупа была покрыта имъ пальца на три, посолить, варить, помѣшивая, на плите до готовности. Подавать съ масломъ.

321. Гренки изъ гречневой каши.

Сварить размазню, какъ сказано выше № 320, переложить на листъ, смоченный холодной водой, сверху обравнять мокрымъ пожемъ, чтобы получился слой каши толщиной въ палецъ, дать ей остить, послѣ чего нарѣзать на небольшие ломтики, обвалить ихъ въ яйцѣ и мелко просеянныхъ сухаряхъ. Распустить на сковородкѣ масло, когда закипѣтъ — положить кашу, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Подавать.

Выдать: ½ ф. гречневой крупы, соли, 1 яйцо, сухарей, 1—2 лож. масла.

322. Крутая пшеничная каша.

Приготавляется какъ и гречневая, только передъ употреблениемъ пшено поджаривать не надо, а перемыть его въ нѣсколькохъ горячихъ водахъ.

323. Овсянка.

Вскипятить 8 ст. воды или молока, всыпать 1 ст. овсяныхъ крупы, разварить, помѣшивая, чтобы не пригорѣла; когда готова— положить по вкусу масла и соли.

Для жидкой овсянки крупу надо брать въ половину меньше.

324. Каша разсыпчатая изъ смоленскихъ крупъ.

2 ст. смоленских крупъ перетереть съ 2-мя сырыми яйцами, высыпать, просятъ сквозь дуршлягъ, 2½ ст. воды или молока вскипятить, добавить 2 лож. масла, немного соли, всыпать, быстро мѣшай, крупу, поварить на большомъ огнѣ минутъ 5, потомъ поставить на малый на ¼ ч., накрывъ крышкой. Черезъ четверть часа размѣшать, чтобы не было комковъ и поставить въ духовку минутъ на 20—30. Подавать.

Выдать: 2 ст. смоленск. крупу, 2 яйца 2 лож. масла.

325. Гренки изъ смоленскихъ крупъ.

Вскипятить 6 ст. воды, всыпать ¾ ст. смоленских крупъ, прокипятить, мѣшай, посолить и дальше поступать какъ съ гренками изъ гречневой крупы №321.

Выдать: ¾ ст. смоленск. крупу, 1 яйцо, 1—2 лож. масла, сухарей, соли.

326. Каша рисовая.

Взять 1½ ст. риса, перемыть его въ нѣсколькохъ водахъ, наливъ свѣжей холодной воды, чтобы рисъ покрыло, поставить на огонь, дать закипѣть, откинуть рисъ на сито, перелить холодной водой. Тѣмъ временемъ вскипятить 5 ст. воды или молока, въ кипящее всыпать рисъ, сварить, мѣшай, на плите или въ духовкѣ, до мягкости, посолить, добавить по желанию масла, подавать. Для полугустой рисовой каши надо на тоже количество жидкости взять 1 ст. риса.

Выдать: 1—1½ ст. риса (5 ст. молока).

327. Рисовые котлеты.

Сварить рисъ, какъ для густой каши №326, только разварить его сильнѣе, чтобы онъ не былъ разсыпчатымъ, посолить, остудить, положить ½ лож. масла, 2 яйца, размѣшать хорошенько, сдѣлать котлеты, обвалять ихъ въ муку и поджарить, какъ мясные, съ обѣихъ сторонъ. Подавать съ гренками № 180 или кисло-сладкимъ соусомъ № 181.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ст. риса, 2 яйца, 3 лож. муки, все нужное для соуса № 180 или № 181.

328. Рисовая бабка.

Взять 1 ст. риса, перemyть, залить свежей водой, поставить на плиту, дать закипеть, откинуть на сито, перелить холодной водой, дать воду стечь. Вскипятить тѣмъ временемъ стакана 3 молока (если неѣтъ столько молока, — добавить до половины воды), всыпать рисъ, сварить его до мягкости на плите или въ духовкѣ, въ горячий положить лимонной цедры, корицы или ванили, остудить. Растиреть 2 лож. масла съ 4 желѣзами и $\frac{1}{2}$ ст. сахара, смѣшать съ еще теплымъ рисомъ, добавить $\frac{1}{4}$, перemyтаго и перебранаго изюма. Когда рисъ совсѣмъ остынетъ, положить въ него 4 забитыхъ бѣлка, размѣшать, выложить массу въ форму, смазанную масломъ и посыпанную мелкими сухарями, и поставить въ духовку на $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ч. Если, проколовъ бабку луничкой, послѣдняя останется сухой — значить бабка готова. Подавать съ какимънибудь сиропомъ или жидкимъ киселемъ.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. риса, 3 ст. молока, 4 яйца, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, 3 лож., масла, $\frac{1}{8}$ ф. изюма, сухарей для посыпки формы.

329. Ризотто.

$\frac{3}{4}$ ф. риса просѣять, чтобы удалить отъ него пыль. Распустить въ сотейнике 1 лож. масла, положить рисъ и мышья, поджарить до золотистаго цвѣта, влить бульона или воды, чтобы рисъ покрыло, добавить 1 лож. шоре-томатъ, размѣшать и сварить рисъ до мягкости на плите или въ духовкѣ. Когда рисъ будетъ готовъ, — добавить въ него 2 (или больше) лож. масла, тертаго сыру, размѣшать, сложить рисъ въ камешную чашку, смазанную масломъ, сгладить, сверху покроинить немногимъ масломъ, посыпать сыромъ и поставить поддумяниться въ духовку. Въ ризотто можно подмѣшивать также кусочками нарѣзанное, оставшееся, жаркое, поджаренные куриныя печенки, кусочки утки, дичи и т. п.

Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. риса, 1 лож. шоре-томатъ, $3\frac{1}{2}$ лож. масла, $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ ф. сыра, (остатки какого либо мяса или потроховъ).

330. Разсыпчатый рисъ.

Взять нужное количество риса, просѣять отъ пыли, перemyть его, мышья нѣсколько разъ воду, налить свежей, вскипятить, откинуть на сито, перелить холодной водой, дать ей стечь, залить рисъ горячимъ бульономъ или водой, положить кусочекъ масла, соли и варить, изрѣдка помѣшивая, до мягкости или въ духовкѣ или на плите на пару, т. е. поставить кастрюлю съ рисомъ въ другую кастрюлю съ кипящей водой, подливая въ нее воду по мѣрѣ выкипания и слѣдя за тѣмъ чтобы вода все время кипѣла. Такой способъ

варки очень удобенъ т. к. рисъ не можетъ пригорѣть, что часто случается, если варить рисъ прямо на плите.

331. Густая манная каша.

Вскипятить 8 ст. молока (манная каша приготвляется почти всегда на молокѣ; на водѣ она получается не вкусна); въ крайнемъ случаѣ можно взять пополамъ молоко съ водой); когда закипитъ — всыпать 1 ст. макаронной крупы, посолить, прокипятить, мѣшай, минутъ 5, по вкусу добавить масла, соли. Для болѣе жидкой манной каши на тоже количество жидкости брать $\frac{3}{4}$ ст. или $\frac{1}{2}$ ст. маннныхъ крупъ. Подавать манную кашу съ какимъ нибудь сиропомъ или съ сахаромъ и корицей.

332. Сладкая манная каша.

6 ст. молока вскипятить, всыпать $\frac{1}{2}$ ст. манной крупы, положить немнога толченаго сладкаго миндаля, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, въ которомъ растереть кусочекъ ванили. Сваривъ каши, перелить ее въ камениную чашку, засыпать мелкими сухарями и поставить застывать въ духовку. Подавать въ той же чашкѣ.

Выдать: 6 ст. молока, $\frac{1}{2}$ ст. маннныхъ крупъ, $\frac{1}{2}$ вершка ванили, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля.

333. Макароны.

1 ф. макаронъ опустить въ соленый кипяточъ, отварить до мягкости, откинуть на рѣзкое, перелить холодной водой, дать водѣ стечь, положить на блюдо, облить растопленнымъ масломъ. Натереть на теркѣ $\frac{1}{2}$ ф. сыра, посыпать имъ макароны или подать отдельно.

Выдать: 1 ф. макаронъ, 2 лож. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сыра.

334. Макароны съ ветчиной и сыроромъ.

Сварить, какъ сказано выше въ № 333, 1 ф. макаронъ; 1 ф. вареной ветчины нарѣзать маленькими кусочками, а $\frac{1}{2}$ ф. сыра натереть на теркѣ. Вымазать масломъ кастрюльку, посыпать ее слегка сыроромъ, положить рядъ макаронъ, рядъ ветчины, посыпать сыроромъ, положить кусочекъ масла, затѣмъ опять рядъ макаронъ, и т. д.; сверху посыпать сыроромъ, положить кусочекъ масла или покропить растопленнымъ масломъ и поставить въ духовку, чтобы сверху зарумянилось. Подавать въ той же кастрюлькѣ.

Выдать: 1 ф. макаронъ, 1 ф. ветчины, $\frac{1}{2}$ ф. сыра, 2—3 лож. масла.

335. Макароны с-гратенъ.

Сварить макароны, какъ сказано въ № 333, полить ихъ растопленнымъ масломъ (1 лож.), посыпать тертымъ сыроромъ. При-

готовить бешемель (№ 183), влить ее въ макароны, перемѣшать, выложить въ сотайникъ, посыпать сверху сыромъ, покропить не много масломъ и поставить въ духовку, чтобы сверху зарумянилось.

Выдать: 1 ф. макаронъ, 2 лож. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сыра, необходимо для бешемели № 183.

336. Сырники.

Протереть черезъ сито 2 ф. отжатаго творога, добавить въ него 3—4 яйца, немнога соли, сахара, 2—3 лож. сметаны и столько муки, чтобы образовалась довольно густая масса, размѣшать хорошо, сдѣлать на доскѣ, посыпанной мукой, плоскія лепешки и поджарить ихъ съ обѣихъ сторонъ на сковородкѣ въ 2-хъ лож. масла. Подавать съ сахаромъ и со сметаной.

Выдать: 2 ф. творога, 3—4 яйца, 2—3 лож. сметаны, 2 лож. масла, 1 ст. муки, 1—2 лож. сахара.

337. Мнишки.

Протереть черезъ сито 2 ф. свѣжаго отжатаго творога, положить 1 лож. масла, соли, 3—4 яйца, 2—3 лож. сметаны (или $1\frac{1}{2}$ лож. молока), $\frac{1}{2}$ ст. муки, хорошошенько все перемѣшать, выдѣлать на доскѣ, посыпанной мукой, длинныя плоскія полоски, нарѣзать ихъ наискось на небольшія кусочки, опустить въ соленый кипятокъ. Когда мнишки всплювутъ на поверхность — вынуть ихъ дуршиляковой ложкой на блюдо, полить 2-мя лож. масла, поджаренаго съ сухариками, подавать горячими.

Выдать: 2 ф. творога, 3 лож. масла, 1 ст. муки, 3—4 яйца, 2—3 лож. сметаны (или $1\frac{1}{2}$ лож. молока).

338. Вареники съ творогомъ.

Взять 1 ф. муки, $\frac{3}{4}$ ст. воды, 1 яйцо, 1 ч. лож. соли, замѣсить крутое тѣсто, раскатать его очень тонко. Взять $1\frac{1}{2}$ ф. отжатаго творога, положить 1 ч. лож. соли, 1 яйцо, хорошошенько размѣшать. Вырѣзать изъ тѣста формочкой кружечки, на каждый изъ нихъ положить кусочекъ фарша, сложить и защищать плотно кругомъ края, чтобы во время варки вареники не распались. Когда всѣ вареники готовы, опустить ихъ въ соленый кипятокъ и варить около 10-ти минутъ, пока не всплювутъ на поверхность, послѣ чего вынуть на блюдо дуршиляковой ложкой, полить растопленнымъ масломъ и подавать со сметаной.

Выдать: 1 ф. муки, 2 яйца, $1\frac{1}{2}$ ф. творога, 1—2 лож. масла, соли.

339. Вареники съ кислой капустой.

Приготавляются также, какъ вареники съ творогомъ № 338, только для фарша вмѣсто творога берется кислая капуста, которая

приготавляется следующимъ образомъ: 2 ф. кислой шинкованной капусты обдать кипяткомъ, выжать. Накрошить мелко 2 луковицы, поджарить ихъ въ 2-хъ лож. масла, туда же положить капусту, размѣшать, посолить, посыпать немнога перцемъ, слегка поджарить. Подаются вареники съ капустой съ поджареннымъ въ маслѣ лукомъ.

ВЫДАТЬ: 1 ф. муки, 1 яйцо, 2 ф. кислой капусты, 4 лож. масла, 3 луковицы.

340. Драники съ творогомъ.

Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки и $\frac{3}{4}$ ст. воды, раскатать тонко на доскѣ, нарѣзать маленькими четырехугольными кусочками, опустить въ соленую кипящую воду, варить, пока не всплынутъ на поверхность, откинуть на сито, перелить холодной водой, дать ей стечь. Тѣмъ временемъ протереть черезъ сито 1 ф. творогу, перемѣшать его съ лозанками, полить сверху 2 лож. растопленнаго масла, подавать. Вместо масла можно примѣшивать нарѣзаннаго мелкими кусочками и поджареннаго сала.

Выдать: 1 ф. муки, 1 ф. творога, 1 лож. масла. Въ тесто можно также влѣстить 1 яйцо.

341. Лапша домашняя.

Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки и $\frac{3}{4}$ ст. воды, тонко раскатать на доскѣ, присыпавъ ее мукой и дать немнога полежать, чтобы тѣсто подсохло. Затѣмъ нарѣзать длинными полосами, сложить одна на другую, пересыпая немногимъ мукой, мелко нарѣзать вкось, разсыпать по доскѣ, чтобы обсохли, послѣ чего опустить въ соленый кипятокъ, кипятить, какъ вареники, минутъ 10, откинуть на сито, перелить холодной водой, выложить на блюдо, облить растопленнымъ масломъ. Подавать съ тертымъ сыромъ. Покупная сухая лапша варится, какъ и домашняя, только немногимъ дольше.

Выдать: 1 ф. муки, 2 лож. масла.

342. Лапшевая бабка.

Приготавляется какъ и рисовая № 328.

343. Блинчики обычновенные.

2 желтка растереть съ 1 лож. сахара, немнога соли и $\frac{1}{2}$ лож. масла. Разбавить понемногу, мѣшаю, 2-мя ст. молока, затѣмъ все это влить понемногу въ $\frac{1}{2}$ ф. муки, размѣшать до гладкости, добавить 2 взбитыхъ бѣлка. Раскалить на огнѣ сковородку и, смазывая ее распущенными масломъ, печь блинчики, покачивая сковородку. Тѣста брать по немножку, чтобы сковородку заливало тонкимъ слоемъ. Подкаривъ блинчикъ съ одной стороны, переворачивать ножомъ на другую и, когда поддумянится, склады-

вать на блюдо столбикомъ. Эти блинчики подаются съ вареньемъ или сиропомъ.

Выдать: 2 ст. молока, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ф. муки, 1 лож. сахара, $\frac{1}{8}$ ф. масла.

344. Блинчики съ творогомъ.

Приготовить блинчики № 343, поджаривая ихъ лишь съ одной стороны. Поджаренную сторону каждого блинчика наполнить приготовленнымъ творогомъ, сложить книжкой и поджарить кругомъ. Творогъ для блинчиковъ приготавляется такъ: $\frac{1}{2}$ ф. отжатаго творогу, протереть черезъ сито и добавить 1 яйцо, 1 лож. сахару, чуть чуть соли, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ст. коринки или изюму, ошпаренного и перебранаго, все хорошо перемѣшать. Подавая блинчики, посыпать сахаромъ.

Блинчики можно также фаршировать яблочнымъ поре, вареньемъ, повидломъ, мармеладомъ и т. д.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. творогу, 1 яйцо, 1 лож. сахара, соли, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ст. коринки или изюма и все для блинчиковъ № 343.

345. Блины.

Замѣсить опару изъ 1 ф. пшеничной муки и 3-хъ ст. теплой воды съ распущенными въ ней 4—6 зол. дрожжей. Выбить хорошенько лопаточкой и поставить подниматься въ теплое мѣсто на 1—1½ ч. Когда опара поднимется, всыпать въ нее $1\frac{1}{2}$ ф. лучшей гречневой муки (или пшеничной) и ошпарить ее горячимъ молокомъ, быстро выливъ его въ тесто, размѣшать и выбить лопаточкой до гладкости, чтобы не было никакихъ комковъ. Когда тесто немножко остынетъ, положить въ него $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла, растертаго съ 3—4 желтками, по $\frac{1}{2}$ ч. лож. соли и сахара, хорошенько выбить и опять поставить подниматься на $\frac{3}{4}$ —1 ч. Когда тесто вторично хорошо поднимется, прибавить къ нему 3—4 взбитыхъ бѣлка, осторожно размѣшать, дать минутъ 10 еще подняться и начать печь. Блины пекутся на сильно разогрѣтыхъ на плитѣ чугунныхъ сковородкахъ. Братъ тесто ложкой, сверху, не мышай, выливать на сковородку, смазанную при помощи перушка масломъ, покачивая сковородку, чтобы тесто разлилось равномерно. Когда блинъ слегка зарумянится и будетъ отставать отъ сковородки, покроить его сверху масломъ, перевернуть осторожно кожемъ на другую сторону, когда подрумянится, — сложить въ салатницу или столовую миску, обложенную внутри салфеткой, концами которой прикрыть блины, чтобы не остыли. Сковородку смазать масломъ, налить опять тесто и т. д. Не слѣдуетъ наливать на сковородку очень мало теста и долго печь, отъ этого блины дѣлаются сухими и жесткими. Подавать по мѣрѣ изготовления гарніями, чтобы всегда были горячими. Къ блинамъ подается растопленное масло, хорошая свѣжая сметана, икра, семга, селедка, вымоченная въ молокѣ и т. п.

Выдать: 1 ф. пшеничной муки, $1\frac{1}{2}$ ф. самой лучшей гречневой (или пшеничной) муки, 3 ст. горячего молока, 4—6 зол. дрожжей, 3—4 яйца, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла, по $\frac{1}{2}$ ч. лож. соли и сахара, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла для печенья.

Примѣчаніе. Опару для блиновъ слѣдуетъ ставить приблизительно часа за четыре до начала печенья. Тѣсто для блиновъ должно имѣть густоту хорошей сметаны. Количество сдобы: т. е. желтковъ, сметаны, масла, сливокъ кладется по желанию, въ зависимости отъ вкуса и расчета. Желтки и масло кладутъ въ опару въ растертымъ видѣ для придания болѣе нѣжнаго вкуса. Бѣлки и сливки кладутъ въ тѣсто взбитыми, передъ самимъ печеньемъ, для придания блинамъ большей легкости и пышности. Положивъ взбитые бѣлки и сливки, тѣсто нужно только слегка размѣшать сверху внизъ, чтобы оно не опало. Пропорція пшеничной и гречневой муки также зависить отъ вкуса. Можно брать больше гречневой и меньше пшеничной и наоборотъ, а также можно брать одну пшеничную муку. Опару можно ставить на пшеничной или на гречневой мукѣ.

346. Блины иначе.

Замѣсить опару изъ 1 ф. пшеничной муки и 3 ст. теплого молока съ разведенными въ немъ 6—8 зол. дрожжей, хорошоенькъ выбить и поставить подниматься. Когда опара поднимется, положить въ нее растертыхъ до бѣла съ $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла, 3—5 желтковъ, размѣшать, добавить еще 1 ф. пшеничной муки и по $\frac{1}{2}$ ч. лож. соли и сахара, опять тщательно размѣшать и поставить вторично подниматься на $\frac{3}{4}$ ч. Когда тѣсто поднимется, добавить къ нему взбитые отдельно и потому соединенные (при соединеніи вливать взбитые бѣлки въ взбитыя сливки, а не наоборотъ). 3—5 бѣлковъ и 1— $1\frac{1}{2}$ ст. густыхъ сливокъ, перемѣшать осторожно съ тѣстомъ, мѣшая лопаточкой сверху внизъ, чтобы опара не опала, иначе блины не будуть пышными. Положивъ бѣлки и сливки, дать тѣstu немного подняться (10—15 м.) и затѣмъ печь блины, какъ сказано въ № 345.

Выдать: 2 ф. пшеничной муки, 3 ст. молока, 1— $1\frac{1}{2}$ ст. густыхъ сливокъ, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла, 3—5 яицъ, 6—8 зол. дрожжей, по $\frac{1}{2}$ ч. лож. соли и сахара, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла для печенья блиновъ.

347. Блины простые.

Заварить опару, какъ обыкновенно для блиновъ изъ половины всего количества муки, $2\frac{1}{2}$ —3-хъ ст. теплой воды или молока съ разведенными въ нихъ 4—6 зол. дрожжей. Поставить въ теплое мѣсто подниматься, добавить, когда поднимется, оставшую муку, по $\frac{1}{2}$ лож. соли и сахара, хорошо размѣшать и поста-

вить подняться вторично. Если тесто получилось слишком густое — долить въ него за $\frac{1}{2}$ ч. до печенія немнога теплаго молока или воды, чтобы тесто было густоты сметаны. Печь, какъ сказано въ № 345.

Выдатъ: 2 ф. пшеничной (или 1 ф. пшеничной и 1 ф. гречневой) муки, 4—6 зол. дрожжей, 3 ст. молока, по $\frac{1}{2}$ ч. лож. соли и сахара, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла для печенія.



http://KulinarniyLaretz.w.pw/

X Отдѣль.

Тѣсто, куличи, печенія, пироги, пирожки, фарши.

348. Дрожжевое тѣсто.

Дрожжевое тѣсто приготавляется изъ муки, дрожжей и жидкости, т. е. воды, молока, сливокъ, сметаны. Если тѣсто дѣлается безъ яицъ, масла и сахара — оно называется простымъ, если же съ этими продуктами — то сдобнымъ. Для каждого дрожжевого тѣста нужно сначала приготовить опару, которая дѣлается такъ: взять часть предназначеннай къ печенію муки (до $\frac{1}{2}$ количества), развести теплой водой или молокомъ, размѣшать, послѣ чего влить дрожжи, опять размѣшать и поставить, накрывши чѣмъ либо, во избѣженіе остыванія, въ теплое, но не горячее, мѣсто всходить на $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ч. Когда опара поднимется, т. е. увеличится въ $\frac{1}{2}$ —2 раза, положить въ нее немного соли, а также, если тѣсто сдобное, то всю предназначенную для него сдобу, т. е.: яйца, масло, сахаръ и т. д., хорошо размѣшать, всыпать всю остальную муку, добавить, если нужно для желаемой густоты тѣста, жидкости, послѣ чего хорошо вымѣсить лопаточкой или руками до такой степени, чтобы тѣсто отставало отъ рукъ и посуды. Тогда поставить его опять въ теплое мѣсто на $\frac{3}{4}$ —1 ч. и больше, пока хорошо не поднимется. Когда взойдетъ, промѣсить немного и класть либо въ смазанную масломъ форму, либо просто дѣлать булки или булочки желаемой формы и класть на смазанный масломъ или присыпанный мукой желѣзный листъ, дать еще немного взойти иставить въ печку или духовку. Готовность тѣста можно узнать прокалываніемъ тонкой лучинкой или иглой; если тѣсто къ ней не пристало — значитъ оно готово.

Большое значеніе имѣютъ для удачнаго тѣста дрожжи. Нужно всегда употреблять самыя лучшія и свѣжія. Сухие дрожжи передъ употребленіемъ слѣдуетъ развести въ $\frac{1}{2}$ —1 ст. теплой (но не горячей) воды или молока, послѣ чего вливать въ опару. Для того, чтобы тѣсто скорѣе всходило, можно, разведя дрожжи, поставить ихъ минутъ на 15—20 въ теплое мѣсто, чтобы начали бродить, и тогда употреблять. Для сохраненія дрожжей, ихъ можно развести

холодной водой, ваявъ на 1 бут. $\frac{3}{4}$ ф. дрожжей, и въ такомъ видѣ сохранять до употребленія въ холодномъ мѣстѣ. На 1 ф. муки нормально необходимо 4—5 зол. сухихъ дрожжей. Для тѣстъ сдобныхъ и когда желательно, чтобы тѣсто поднялось скорѣе, можно эту пропорцію увеличивать, но не слишкомъ, иначе тѣсто перекиснетъ.

Чѣмъ лучше мука — тѣмъ лучше получается тѣсто, особенно хорошая мука необходима для всякаго рода сдобныхъ печений, куличей, бабъ и т. п. Мука всегда должна употребляться сухая и просѣянная.

Среднее количество жидкости для тѣста на 1 ф. муки около $1\frac{1}{2}$ ст., но вообще нужно слѣдить, чтобы получилось тѣсто не слишкомъ крутое и не слишкомъ жидкое.

Большое значеніе имѣть для получения нѣжнаго тѣста — вымѣшиваніе. Вообще тѣсто нужно мѣсить до тѣхъ поръ, пока оно будетъ свободно отставать отъ рукъ и посуды или стола, но чѣмъ больше мѣсить, тѣмъ оно получится легче и нѣжнѣе; особенно хорошо нужно промѣшивать сдобный тѣстъ; бабы, напр. мѣсятся въ общей сложности до 2-хъ ч. и болѣе.

Опара и тѣсто должны въ тепломъ мѣстѣ хорошо взойти. Когда тѣсто всходитъ, его нельзя двигать, трясти или даже вблизи сильно хлопать дверью, иначе опадеть; особенную осторожность нужно соблюдать при сдобныхъ тѣстахъ. Тѣсто считается хорошо поднявшимся, когда на поверхности появятся трещины и оно начнетъ уже опадать, тогда слѣдуетъ брать для дальнѣйшаго приготовленія. Вообще всякое тѣсто должно взойти три раза: первый разъ — опара, второй разъ — тѣсто уже со сдобой и остальной мукой и третій разъ — въ формѣ.

Также имѣть большое значеніе для удачнаго печенья печь, которая должна быть горячая, имѣть равномѣрный жаръ и держать его все время печения.

349. Булки обыкновенные.

Простѣять 2 ф. муки, 1—2 ст. этой муки положить въ горшокъ, залить 1 ст. кипятка, размѣшать до гладкости и, когда опара будетъ теплая (не горячая), влить 8—10 зол. дрожжей, распущенныхъ въ $\frac{3}{4}$ ст. теплой воды, вымѣсить хорошо лопаточкой и поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимается, увеличившись въ объемѣ въ $1\frac{1}{2}$ —2 раза, положить остальную муку, щепотку соли и воды столько, чтобы получилось довольно крутое тѣсто, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто не начнетъ отставать отъ рукъ, поставить опять въ теплое мѣсто всходить, накрывши чѣмъ-нибудь для сохраненія теплоты. Когда подойдетъ, сдѣлать 2 хлѣба, дать еще $\frac{1}{4}$ ч. взойти, поставить въ печь, помазавъ сверху водой. Печь около часа.

Выдать: 2 ф. муки (изъ нея $\frac{1}{4}$ ф. оставить на подсыпку), 8—10 зол. дрожжей.

350. Булки сдобные.

Сдобные булки приготвляются также, какъ и обыкновенныя (№ 349), только съ добавленіемъ сдобы, т. е. яицъ, масла, сахара и т. п. (см. № 348), и опара дѣлается на молокѣ. Чѣмъ больше взята пропорція сдобы, тѣмъ булочки будутъ нѣжнѣе и вкуснѣе, для чего также необходимо возможно старательнѣе вымѣсить ихъ.

Хорошія сдобные булки получаются при слѣдующей пропорції: 2 ф. муки, $\frac{1}{2}$ —1 ст. молока, 8—10 зол. дрожжей, 2—3 яйца, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ст. сахару, по желанію немнога изюма и для вкуса тертой лимонной цедры или ванили, растерпой съ сахаромъ. Сверху булки или булочки смазать желткомъ. Сдобные булки въ печи должны сидѣть 1— $1\frac{1}{2}$ ч.

351. Куличъ.

Куличъ въ общемъ приготвляется такъ-же, какъ и сдобныя булки (№ 350), но отличается только большимъ количествомъ сдобы, всякихъ пряностей и болѣе тщательнымъ и продолжительнымъ выбиваніемъ и вымѣшиваніемъ. 5—6 стакановъ теплого кипяченаго молока размѣшать съ 3 ф. муки, влить разведенныя въ теплой водѣ или молокѣ 15—18 зол. дрожжей, хорошо размѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, положить 10 яицъ, $1\frac{1}{2}$ —2 ст. сахару (около 1 ф.), 1— $1\frac{1}{2}$ ф. растопленнаго сливочного масла, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго и 10 зер. горькаго миндаля, очищенаго и мелко нарѣзаннаго, цедру съ 1-го лимона, щепотку соли, немнога шафранный настойки, мелкаго перебранаго изюма или коринки, 2 ф. муки и, если нужно, тепловатой воды, чтобы тѣсто получилось не слишкомъ крутое, мѣсить все это часа полтора, дать еще разъ подняться, покрывъ и поставивъ въ теплое мѣсто, и тогда выढѣлывать куличъ на круглое металлическое блюдо, дать немнога подняться, помазать желткомъ, посыпать рѣзаннымъ сладкимъ миндалемъ, поставить въ печь.

Изъ подобнаго тѣста также приготвляется имянинный крендель.

Выдать: 5—6 ст. молока, 5 ф. муки, 15—18 зол. дрожжей сухихъ, 10 яицъ, $1\frac{1}{2}$ —2 ст. сахару, 1— $1\frac{1}{2}$ ст. слив. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля, 10 зерень горькаго минд., лимонной цедры, шафранный настойки, изюма или коринки.

352. Куличъ попроще.

Приготвляется тѣсто также, какъ и предыдущее, только сдобы берется въ два раза меньше, т. е. на 5 ф. муки взять: 4—6 яицъ, $\frac{1}{2}$ —1 ф. масла, 1— $1\frac{1}{2}$ ст. сахару и остальное, какъ въ № 351.

353. Пасхальная баба.

Приготовить опару изъ 1 ф. муки, $1\frac{1}{2}$ —2 ст. теплого молока или лучшие сливокъ и 8—10 зол. дрожжей, поставить въ теплое мѣсто подниматься часа на $1\frac{1}{2}$. Пока опара поднимается, выбить хорошенько 20—30 желтковъ съ 1 ст. мелко истолченаго сахара, до такой степени, чтобы побѣлѣли и обратились въ пѣну. Когда опара хорошо поднимется, то начать класть постепенно желтки и остальную муку (1 ф.), выбивая все время лопаточкой или мѣся руками. Вымѣсивъ хорошо опару съ желтками и мукою, положить щепотку соли и нѣсколько капель какихъ-нибудь духовъ, напр. ванильной, лимонной или другой эссенціи, затѣмъ прибавить туда же $\frac{1}{2}$ ф. растертаго до-блѣла, или просто растопленаго (но не горячаго) сливочнаго масла, послѣ чего опять продолжать мѣсить. Вымѣнивать и выбивать тѣсто для бабы вообще нужно очень долго (1—2 часа), отъ этого зависитъ ея пышность и легкость. Обыкновенно выбиваются до тѣхъ поръ, пока на поверхности тѣста не появятся большия пузыри. Когда тѣсто хорошо вымѣшано, поставить въ теплое мѣсто на $1\frac{1}{2}$ —2 ч. подниматься, послѣ чего влить его осторожно въ форму для бабъ, обложенную смазанной масломъ бумагой, такъ, чтобы оно заняло $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ всей формы, дать подняться до $\frac{3}{4}$ высоты формы и поставить въ русскую печь. Нечется около $1\frac{1}{2}$ ч. Готовую бабу переложить изъ формы на подушку и, пока она не остынетъ, осторожно перекатывать со стороны на сторону.

Выдать: 2 ф. муки, $1\frac{1}{2}$ —2 ст. молока или сливокъ, 20—30 желтковъ, 1 ст. сахара, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, соли, для запаха нѣсколько капель ванильной и лимонной эссенціи.

При мѣчаніе: Сдобныя, высокія бабы и куличи можно дѣлать только въ томъ случаѣ, если имѣется хорошая русская печь. Въ духовкѣ очень трудно спечь высокую сдобную бабу т. к. не можетъ быть такой равномѣрный жаръ, какъ въ русской печи, и поэтому тѣсто осѣдастъ и дѣлается «закадль». Вообще же чѣмъ лучше печь, тѣмъ удачнѣе выходятъ бабы и куличи. Для печенія бабы въ духовкѣ, лучше дѣлать ее менѣе сдобной, а именно: $1\frac{1}{2}$ ф. муки, 15 желтковъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, $1\frac{1}{2}$ —2 ст. сливокъ или молока, 8—10 золот. дрожжей. Можно употреблять формы металлическія или сдѣланныя изъ картона или очень плотной бумаги.

354. Баба обыкновенная.

6 штукъ яицъ выпустить, хорошо разбить, смѣшать съ 1-мъ ст. растопленаго теплого масла, влить 8—10 зол. ($\frac{1}{2}$ ст.) дрожжей, размѣшать хорошо, всыпать $1\frac{1}{4}$ ф. муки, хорошо вымѣсить. $\frac{3}{4}$ ст. сахара, немножка соли, корицы или ванили, вымѣсить хорошо около 1 ч., поставить въ теплое мѣсто, чтобы опять поднялось, промѣсить минутъ 10 и влить въ форму, на $\frac{1}{4}$ ея, дать постоять и когда поднимется до $\frac{3}{4}$ формы, ставить въ то-

рячую печь. Печется около 1 ч. Готовность можно узнать лучинкой или иглой, какъ сказано въ № 348.

Выдать: 1½ ф. муки, 6 яицъ, 1 ст. растопленаго масла, 8—10 зол. дрожжей, для нихъ ½ ст. теплаго молока, ¾ ст. сахара, немного соли, корицы или ванили.

355. Мазурки королевскія.

1½ ф. вымытаго и выжатаго масла тереть до бѣла, всыпать ½ ф. лучиней муки, вбить, по одному, 5 шт. яицъ и класть, постепенно, не переставая мѣшать, ½ ф. сладкаго нарѣзаннаго миндаля, 4—5 зр. горькаго, 1 ф. сахара, мѣшать все это около 1 ч., выпить въ приготовленную, смазанную масломъ, форму, металлическую или бумажную, поставить въ печь или духовку. Готовность можно узнать иожемъ: если при нарѣзываніи масса не пристаетъ къ ножу, —значить готово.

Выдать: ½ ф. масла, ½ ф. муки, 5 яицъ, ¼ ф. сладкаго миндаля, 4—5 зр. горькаго, 1 ф. мелкаго сахара.

356. Мазурки лимонныя.

Стереть на теркѣ цедру съ 1 лимона и варить 2 лимона въ водѣ до тѣхъ поръ, пока они не будутъ совсѣмъ мягкие, тогда вынуть, разрѣзать пополамъ, вынуть косточки, растереть въ чашкѣ, выжать черезъ салфетку весь сокъ, всыпать въ него ¾ ст. сахара, 6 белковъ и мѣшать цѣлый часъ не переставая, положить въ взбитыхъ желтковъ, всыпать ¼ ст. картофельной муки, перемѣшать хорошо до гладкости, выпить въ форму, смазанную масломъ, поставить въ печь или духовку.

Выдать: 2 лимона, ¾ ст. сахара, 6 яицъ, ¼ ст. картофельной муки, цедры съ 1 лимона, масла для смазки формы.

357. Бакалейная мазурка.

Взять по ½ ст. отпаренаго, очищенаго, просушенаго и истолченаго миндаля, переbraneянаго синяго изюма (малага), кишмиша, коринки, рѣзанныхъ на небольшие кусочки винныхъ ягодъ, цукатовъ, все смѣшать, добавить ½ ст. сахара, 2—3 лож. муки, 3 яйца, все хороненько перемѣшать, переложить въ форму, запечь въ духовкѣ.

Выдать: по ½ ст. миндаля, изюму (кишмиша), коринки, винныхъ ягодъ, цукаты и сахару, 2—3 ложки муки, 3 яйца.

358. Мазурка на дрожжахъ.

Приготовить опару на сливкахъ или молокѣ изъ ½ ф. муки и 8—10 зол. дрожжей. Когда хорошо поднимется, положить чуть-чуть соли, 9 желтковъ, растертыхъ до бѣла съ ¼ ф. сахара, ¼ ф. сливочнаго масла, отдѣльно растертаго, по вкусу ка-

кое-нибудь духи, все хорошо размѣшать, добавить 1 ф. муки и вымѣсить хорошенъко тѣсто сначала въ горшкѣ, а потомъ выбить руками на столѣ, пока не будетъ совершенно отставать отъ рукъ и стола. Поставить еще подниматься часа на $1\frac{1}{2}$. Поднявшееся тѣсто раскатать, положить на смазанный листъ, дать на мѣстѣ подняться, поставить въ теплое мѣсто, затѣмъ покрыть взбитыми бѣлками, смѣшанными съ мелкимъ сахаромъ или пудрой, убрать миндалемъ, коринкой, цукатами и поставить въ духовку.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. муки, 1 ст. сливокъ или молока, 9 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, 8—10 зол. дрожжей, по $\frac{1}{4}$ ф. миндалю, коринки, цукаты и мелкаго сахара или пудры.

359. Нексы.

9 желтковъ растереть до-бѣла съ 1 ф. мелкаго сахара, положить ихъ въ растертое, также до-бѣла, 1 ф. масла, перемѣшать, положить $1\frac{1}{4}$ ф. муки и по $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. коринки, рубленаго миндаля, цукатовъ и изюму, добавить по вкусу лимонной цедры, (хорошо влить 1 рюмку рому), положить туда-же взбитые бѣлки, все вмѣстѣ хорошенъко перемѣшать, чѣмъ дольше — тѣмъ лучше, затѣмъ выложить массу въ форму, обложенную промасленной бумагой, поставить въ печь или духовку, смотрѣть чтобы не сгорѣло. Готовность можно узнать лучинкой: если къ ней масса не пристает — значитъ готово.

Выдать: $1\frac{1}{4}$ ф. муки, 9 яицъ, 1 ф. масла, по $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. коринки, миндalia, изюма и цукатовъ, 1 ф. сахара, лимонной цедры, 1 рюмку рому.

360. Коржики.

3 яйца смѣшать съ $\frac{3}{4}$ ф. сахара, всыпать $1\frac{1}{4}$ ф. муки, прибавить $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ палочки ванили растерты съ сахаромъ, все это хорошо вымѣсить, раскатать коржъ, вырѣзать выемкой коржики, положить на жестяный, смазанный масломъ, листъ, поставить въ печь или духовку.

Выдать: $1\frac{1}{4}$ ф. муки, 3 яйца, $\frac{3}{4}$ ф. сахара, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ палочки ванили.

361. Печенье къ чаю.

Приготовить тѣсто изъ 1 ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сахара, 2-хъ яицъ, $\frac{1}{2}$ ст. молока, прибавить немнога соды или пакетикъ дрожжевого порошка (Backpulver), хорошенъко все размѣшать.

Раскатать изъ полученнаго тѣста полосочки, выдѣлать изъ нихъ крендельки и рогалики, сложить на смазанный масломъ листъ, спечь въ духовкѣ.

Выдать: 1 ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ ст. молока, 1 пакетик дрожжевого порошка или соды на кончикъ ножа.

362. Миндальныя лепешки.

Выдать: $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 ф. муки, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла, размѣшать хорошоенько, прибавить $\frac{1}{2}$ стак. молока, $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго толченаго миндаля, вымѣсить хорошо все вмѣстъ, раскатать, вырѣзать выемкой лепешки, сложить ихъ на смазанный масломъ листъ, сверху посыпать немногиминдалемъ, спечь въ духовкѣ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 1 ф. муки, 1 яйцо, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ масла, $\frac{1}{2}$ ф. миндалю.

363. Разсыпчатыя лепешки.

2 жалтка растереть съ $\frac{1}{4}$ ф. сахара и $\frac{1}{4}$ масла, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. пшеничной и $\frac{1}{4}$ ф. картофельной муки, взбитые въ пѣну бѣлки, цедру съ одного лимона, хорошоенько все промѣсить, если нужно, добавить 2—3 лож. молока, раскатать, вырѣзать выемкой круглых лепешки, сложить на смазанный масломъ листъ, поставить въ печь или духовку минутъ на 15.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. муки пшеничной, $\frac{1}{4}$ ф. муки картофельной, 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{4}$ ф. сахара, цедры съ одного лимона.

364. Медовое печенье.

Приготовить тѣсто изъ 2-хъ лож. меда, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 2 яйца, 1 ф. муки, чайной ложечки корицы, прибавить $\frac{1}{2}$ пакетика дрожжевого порошка (Bascipulver), раскатать, вырѣзать лепешки, положить на смазанный масломъ листъ, спечь въ духовкѣ.

Выдать: 2 лож. меда, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, 2 яйца, 1 ф. муки, 1 ч. ложечку корицы, $\frac{1}{2}$ пакетика дрожжевого порошка (Bascipulver).

365. Овсянники.

$\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 ст. сахару, 2 ст. овсянки (Haferflocken), 2 ст. муки, около 1 стак. молока, 2 ч. ложечки соды, размѣшать, раскатать, вырѣзать круглых лепешки, спечь въ духовкѣ.

Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 ст. сахару, 2 ст. овсянки (Haferflocken), 2 ст. муки, 1 ст. молока, 2 ч. лож. соды.

366. Дрожжевое тѣсто для пироговъ и пирожковъ.

Тѣста для пироговъ и пирожковъ съ фаршемъ дѣлаются разныя, а именно: дрожжевое, разсыпчатое, слоенное и блинчатое. Фаршъ для пироговъ и пирожковъ долженъ быть сочнымъ и кладется въ

тъсто обязательно холднымъ. Жидкости (воды или молоко) при приготовлениі этихъ тъствъ надо брать на 1 ф. муки приблизительно 1 ст., въ зависимости отъ сорта и сухости муки, если же кладутся яйца и масло, то берется даже меныше. На 1 фунтъ муки полагается 1 ч. лож. соли. Дрожжей на 1 ф. муки полагается 2—3 зол., если же нужно, чтобы тъсто взошло скорѣе, дрожжей берутъ въ два и три раза болѣе, а также для этого, разведя сухія дрожжи въ $\frac{1}{4}$ ст. воды или молока, добавивъ 1 лож. муки и размѣшавъ, ставить въ теплое мѣсто (минутъ на 15—20), чтобы пришло въ броженіе; тогда употреблять.

1½ ф. муки достаточно для приготовленія пирога на 6—8 персонъ, маленькихъ пирожковъ получается 15—18 штукъ.

Развести опару, какъ обыкновенно, изъ 1¼ ст. теплого молока или воды съ дрожжами и половиной всѣй муки (¾), размѣшать до гладкости, поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, — посолить, положить 2 лож. масла, 2 яйца и муки столько, чтобы получилось довольно густое тъсто, мѣсить до тѣхъ поръ, пока не начнеть отставать отъ рукъ, тогда поставить олять въ теплое мѣсто и дать подняться, послѣ чего раскатать скалкою, подсыпая немнога муки, чтобы не прилипало къ столу. Сдѣлать одинъ большой пирогъ, начинивъ фаршемъ, или маленькие пирожки, для чего вырѣзать стаканомъ или выемкой кружки, на каждый положить по ½ ч. лож. приготовленного холднаго фарша и красиво защищать. Сдѣлавъ пирогъ или пирожки, дать имъ подняться, смазать желткомъ съ водой и масломъ, поставить въ духовку.

Выдать: 1¼ ст. молока 3—4 зол. дрожжей, 2 лож. масла, 2 яйца, 1¼—1½ муки, 1 желтокъ для смазки.

367. Разсыпчатое тъсто.

Замѣсить на столѣ тъсто изъ 1 ф. муки, ¼—½ ф. выжатаго, холднаго масла и около ½ ст. воды, добавивъ ½ ч. лож. соли. Для замѣшиванія, высыпаютъ на столѣ (на доску для тѣста) муку, дѣлаютъ въ ней углубленіе, куда вливаютъ понемногу воду, замѣшивая ееложемъ съ мукой, добавляютъ масло и когда получается достаточно густое тъсто, мѣсить его руками до гладкости, чтобы не было комковъ. Особенно долго мѣсить тъсто не слѣдуетъ, обыкновено до такой степени, чтобы тъсто не тянулось за ножомъ при разрѣзаніи. Хорошо добавлять въ разсыпчатое тъсто, для большей сдобности его, 1—3 яйца. Когда тъсто готово, раскатать его довольно тонко и сдѣлать или одинъ пирогъ или маленькие пирожки, какъ сказано № 367, красиво защищать, помазать сверху желткомъ съ водой и масломъ, поставить въ горячую духовку.

Очень хорошее тъсто получается, если для его замѣшиванія вмѣсто воды взять $\frac{1}{4}$ ф. сметаны.

Выдать: 1 ф. муки, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ ф. масла, (1—3 яйца), $\frac{1}{2}$ ч. ложечки соли, 1 желтокъ на смазку, $\frac{1}{2}$ ст. молока.

368. Слоеное тѣсто.

Замѣсить на столѣ (какъ сказано въ № 368) тѣсто изъ 1 ф. муки и 1 ст. сопѣтъ холодающей воды. Когда тѣсто готово, поставить его минутъ на 10 на холодъ. Вымыть, выжать и обтереть полотенцемъ $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. масла и тоже вынести на холодъ. Когда тѣсто сдѣлается совершенно холоднымъ, раскатать его въ кругъ $\frac{1}{2}$ пальца толщиной, положить въ середину масло, также раскатанное въ кругъ, но въ два раза меньшій. Завернуть края тѣста на масло, чтобы все его закрыть, затѣмъ потоныше раскатать, сложить въ три раза и вынести на холодъ минутъ на 10—15. Затѣмъ снова раскатать, сложить въ три раза и опять вынести на холодъ. Такъ продѣлывать разъ шесть. Раскатавъ послѣдній разъ, употребить его по назначению т. е. на всякие пироги, пирожки, слойки и т. п. Слоеное тѣсто можно также сдѣлать и изъ дрожжевого, тогда лучше дать ему подняться, не ставя его въ теплое мѣсто. Изъ экоміи можно приготовлять полуслоеное тѣсто, для которого на 1 ф. муки достаточно $\frac{1}{4}$ ф. масла, но тогда, раскатавъ тѣсто, масла въ него не кладь, какъ сказано выше, а только смазать почти жидкимъ масломъ (но не растопленнымъ), сложить вдвое, опять смазать, сложить еще разъ и вынести на холодъ минутъ на 10—15. Такъ продѣлать раза три; если тѣсто дрожжевое, дать ему подняться (но не въ тепломъ мѣстѣ) и употреблять по назначению.

Выдать: На слоеное тѣсто: 1 ф. муки, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ ф. масла, 1 ч. ложечку соли. На полуслоеное: 1 ф. муки, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 1 ч. лож. соли.

369. Блинчатое тѣсто для пирожковъ и караваевъ.

Замѣсить тѣсто изъ 1 ф. муки и 3 ст. воды или молока, добавивъ 1 ч. лож. соли, размѣшать до гладкости. Хорошо положить 1 лож. масла, 2 яйца или желтка. Когда въ тѣсто не будетъ комковъ, печь на сковородѣ, какъ обыкновенные блинички, изъ которыхъ сдѣлать пирожки съ фаршемъ, поджарить ихъ въ маслѣ или во фритюрѣ, помазанъ яйцомъ и посыпать сухариками. Подавать горячими, посыпать поджареной зеленью петрушкой или укропомъ.

Выдать: 1 ф. муки, 3 ст. молока, 1 ч. лож. соли (1 лож. масла 2 яйца или желтка).

370. Пирожки-пончики.

Приготовить тѣсто, какъ для пончиковъ № 294, взявъ на 1 ф. муки 1 ст. воды или молока, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2—3 желтка, 1 ч. ложечку соли и не кладя сахару и другихъ приправъ. При-

готовить изъ этого тѣста обыкновенные пончики, только вмѣсто варенья класть фаршъ, приготовленный какъ для пирожковъ. Жарить во фритюрѣ.

Выдать: 1 ф. муки, 1 ст. молока, $\frac{1}{8}$ ф. масла, 2—3 желтка, 1 ч. лож. соли, фаршъ, фритюръ.

371. Вафли.

Стереть до бѣла $\frac{1}{2}$ ф. масла, вбивать по одному въ желтковъ, влить $\frac{1}{2}$ ст. молока, прибавить немнога корицы, всыпать $\frac{1}{2}$ ф. муки, хорошошко выбить, положить пѣну изъ 6 бѣлковъ, осторожно вымѣшать. Тѣsto должно разливаться по формѣ (вафельницѣ), если же оно окажется тустымъ, прибавить понемногу сливокъ или молока. Вафли слѣдуетъ печь на угольяхъ, разогрѣвъ предварительно сильно вафельницу, затѣмъ помазать ее масломъ, влить ложку тѣста и печь, пока вафля не подрумянится. Вафельницу часто мазать масломъ не слѣдуетъ, а лишь тогда, когда вафли начинаютъ плохо отставать. Готовыя вафли складывать на рѣшето, одну возлѣ другой.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. масла, 6 яицъ, $1\frac{1}{2}$ ст. молока, $\frac{1}{2}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ч. лож. корицы.

372. Фаршъ изъ мяса съ яйцами для пироговъ и пирожковъ.

Изрубить мелко 1 луковицу и поджарить въ кастрюльѣ въ 1—2 лож. масла. Жареную говядину или телятину, дичь, вареную говядину изъ бульона или сырую изрубить возможно мельче, всыпать въ кастрюлю съ поджаренной луковицей, поджаривать, мѣшая. Когда мясо подрумянится, всыпать соли и перцу, снять съ плиты и дать остывть. Начинить этимъ фаршемъ пирогъ или пирожки, добавивъ 2—3 крутыхъ, мелко изрубленныхъ, яйца и зелени петрушкы и укропа. Для сочности въ фаршъ можно подлить около $\frac{1}{2}$ ст. бульона. Можно добавить также разваренного риса.

Выдать: 1—2 ф. мяса, 1 луковицу, 1—2 лож. масла, 2—3 яйца, соли, перцу, ($\frac{1}{2}$ ст. бульона).

373. Фаршъ изъ телячьяго ливера.

Взять 1— $1\frac{1}{2}$ ф. телячьяго ливера съ сердцемъ, безъ печенки, вымочить въ холодной водѣ часа два. Затѣмъ прокипятить въ трехъ водахъ, перемыть, мелко изрубить. Переложить въ кастрюлю и прожарить съ мелко нарѣзанной луковицей и 1—2 лож. масла — до готовности. Посолить, поперчить, остудить. Начинить пирогъ или пирожки, добавивъ 2—3 крутыхъ, мелко нарубленныхъ, яйца, зелени петрушкы и укропа и для сочности $\frac{1}{2}$ ст. бульона.

Выдать: 1— $1\frac{1}{2}$ ф. телячьяго ливера, 1—2 лож. масла, 1 луковицу, 2—3 яйца, соли, перцу, $\frac{1}{2}$ ст. бульону.

374. Фаршъ изъ рыбы.

Рыбу вычистить, вымыть отдѣлить отъ кожи и костей, нарезать на кусочки, каждый кусочекъ посолить и поперчить. Рыбу въ пироги можно кладь или сырьими кусочками или предварительно прожаренными на сковородѣ. Въ фаршъ съ рыбой добавляется рисъ съ яйцами, вязига, саго и капуста. Пироги съ рыбой начиняются такъ: Сперва на приготовленное тѣсто кладется рядъ дополнительного фарша т. е. рисъ, вязига, саго или капуста, затѣмъ укладывается рядъ кусочковъ рыбы или неразрѣзанная, но очищенная отъ кожи и костей, распластанная рыба, тогда опять дополнительный фаршъ и пирогъ защищается. Если рыба кладется въ пирогъ не поджаренная, нужно дать ему хорошо улечься, чтобы рыба не была сырья, иначе пирогъ испорченъ. Если пирогъ съ вязигой, ее надо съ вечера намочить и на другой день варить съ 2 луковицами и пучкомъ зелени до мягкости.

Выдать: 1— $1\frac{1}{2}$ ф. рыбы, рисъ, или саго, вязиги, капусты.

375. Фаршъ изъ свѣжей капусты.

Кочанъ капусты мелко нашинковать, отбросивъ кочерыжку и верхніе листья. Обдать соленымъ кипяткомъ, выжать и прожарить въ 2—3 лож. масла, до мягкости, но чтобы не поддумянилась. Остудить, положить 2—4 крутыхъ яйца, мелко нарѣзанныхъ, зелени петрушки и укропа, перемѣшать, добавить немногого бульона или масла для сочности, начинить пирогъ или пирожки.

Выдать: 1 кочанъ капусты, 2—3 лож. масла, 2—4 яйца, соли, перцу.

376. Фаршъ изъ кислой капусты.

2 ф. кислой капусты промыть холодной водой, выжать, обдать кипяткомъ, выжать, переложить въ кастрюлю и туширить въ 2—3 лож. масла, мѣшая, до мягкости, но чтобы не поддумянивалось. Хорошо положить $\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ грибовъ, сваренныхъ, нарѣзанныхъ и прожаренныхъ въ 1—2 лож. масла съ луковицей. Когда все остынетъ, хорошо перемѣшать, посолить, поперчить, начинить пирогъ или пирожки.

Выдать: 2 ф. кислой капусты, 2 лож. масла, 1 луковицу, $\frac{1}{8}$ ф. сушеныхъ грибовъ, 1—2 лож. масла для нихъ.

377. Фаршъ-рисъ съ яйцами.

Сварить $\frac{1}{2}$ ст. риса, какъ обыкновенно, до мягкости, откинуть на рѣшето, перелить холодной водой, дать водѣ стечь. Когда рисъ достаточно остынетъ, переложить его въ мисочку, прибавить 1—2 лож. масла, 2—3 крутыхъ, мелко нарѣзанныхъ

яйца, перемѣшать, начинить пирогъ или пирожки, добавивъ зелени петрушки и укропа, соли, перца.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ст. риса, 2—3 яйца, 1—2 лож. масла, зелени, петрушки и укропа, соли, перцу.

378. Фаршъ изъ саго съ яйцами.

1 ст. саго залить холодной водой съ вечера. На другой день воду слить, положить саго въ кастрюлю, залить посоленнымъ кипяткомъ и варить, мѣшая, до мягкости, но чтобы не разварился. Когда готово, переложить на рѣшето, облить холодной водой и когда вода стечеть, переложить саго въ мисочку, прибавить 1—2 лож. масла, 2—3 крутыхъ, мелко нарѣзанныхъ яйца, зелени петрушки я укропа, соли и перцу, начинить пирогъ или пирожки.

Выдать: 1 ст. саго, 1—2 лож. масла, 2—3 крутыхъ яйца, зелени петрушки и укропа, соли, перцу.

379. Фаршъ изъ свѣжихъ грибовъ.

Взять 1 ф. молодыхъ разныхъ грибковъ, вымыть, нашинковать, разрѣзая шляпку на 3—4 части, положить въ кастрюлю, посолить, поперчить, добавить зелени лука и укропа, поставить на огонь. Когда грибы пустятъ сокъ и начнутъ кипѣть, положить 1—2 лож. масла и 2 лож. сметаны, хорошенъко прокипятить, чтобы грибы не были сыры, снять съ огня, остудить, начинить пирогъ или пирожки.

Выдать: 1 ф. молодыхъ грибковъ, 1—2 лож. масла, 2 лож. сметаны, соли, перцу.

380. Фаршъ изъ гречневой каши съ яйцами.

Сварить наканунѣ разсыпчатую гречневую кашу изъ 1 ф. крупъ. Кашу хорошенъко размѣшать, добавивъ 2—3 лож. масла, 2—3 крутыхъ, мелко нарѣзанныхъ яйца, зелени петрушки и укропу, для сочности $\frac{1}{2}$ ст. бульону, а также хорошо положить 5—6 шт. сушеныхъ отваренныхъ и мелко нарѣзанныхъ грибковъ. Начинить пирогъ или пирожки.

Выдать: Кашу изъ 1 ф. крупъ, 2—3 лож. масла, 2—3 яйца, зелени укропа и петрушки, соли, перцу, $\frac{1}{2}$ ст. бульону, (5—6 сушеныхъ грибковъ).

381. Фаршъ изъ мозговъ .

Взять мозги изъ одной телячей головы или половину головы ягненка, мочить въ холодной водѣ, пока не очистятся отъ крови, снять пленочки. 2—3 ст. воды вскипятить съ 10 ар. перца, 2—3 шт. лавр. листа, 1 лож. уксуса и 1 ч. лож. соли, опустить въ него мозги и кипятить ихъ минутъ 10, затѣмъ вынуть дуршляковой ложкой, остудить, нарѣзать мелкими кусоч-

ками. $\frac{1}{2}$ лож. муки поджарить въ 1 лож. масла, положить туда мозги, перцу, лимонного соуса, ложки 2 сметаны или бульону, подогрѣть, хорошо размѣшавъ, и начинить уже приготовленныя пирожки изъ слоенаго тѣста или какого либо другого.

Выдать: Мозги, 10 зр. перцу, 2—3 шт. лавр. листа, 1 лож. уксуса, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 1 лож. масла, перецъ, лимонный соусъ, 2 лож. сметаны или бульону, соли.

382. Курикъ.

Приготовить слоеное или полуслоеное тѣсто № 369. Отварить $\frac{1}{2}$ ф. риса, перелить холодной водой, дать водѣ стечь, переложить въ миску и добавить 1—2 лож. масла, 2—3 крутыхъ мешко нарязанныхъ яйца, зелени укропа, размѣшать, остудить. Сваренную курицу отдѣлить отъ костей, нарѣзать кусочками. Приготовленное тѣсто раскатать на два круга, одинъ больший, другой меньшій. На больший кругъ положить фаршъ; сначала рисъ, затѣмъ кусочки курицы, потомъ очистить рисъ. Для сочности фарша, можно его полить 2—3 лож. крѣпкаго куриного бульона. Когда фаршъ уложенъ, накрыть его меньшимъ кругомъ, красиво защищать и поставить въ печь или горячую духовку.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. риса, 1—2 лож. масла, 2—3 яйца, 1 курицу, соли, перцу, укропу и все необходимое для слоенаго или полуслоенаго тѣста.

383. Ватрушки съ творогомъ.

Приготовить разсыпчатое или дрожжевое тѣсто, тонко раскатать, вырѣзать большия кружки и на середину каждого кружка класть приготовленный творогъ. Красиво съ краевъ запинать, оставивъ середину открытой, положить на смазанный масломъ желѣзный листъ, сверху смазать желткомъ и поставить въ горячую духовку минутъ на 15. Когда зарумянятся и легко будуть сдвигаться съ листа — значить готовы. Творогъ для ватрушекъ приготовляется такъ: 1 ф. отжатаго творогу протереть черезъ сито, прибавить 1—2 желтка, хорошо 1—2 лож. масла, $\frac{1}{2}$ лож. сахару, соли, размѣшать.

Выдать: 1 ф. творогу, 2 желтка, (1—2 лож. масла), $\frac{1}{2}$ лож. сахару, соли и все необходимое для тѣста. Ватрушки подаются къ борщамъ и зеленымъ амъ.

XI Отдѣлъ.

Постный столъ.

Многія закуски, соусы, рыбныя и овощныя блюда, а равно болѣе простые соусы и сладкія, изготошеніе которыхъ указано въ предыдущихъ отдѣлахъ на скромномъ маслѣ, могутъ быть приготовляемы и постными, если не класть въ нихъ яйца, замѣнить обсыпку сухарями обваливаніемъ въ муکѣ и коровье масло — какимъ нибудь постнымъ: кокосовымъ (очень здоровое и споркое масло), орѣховымъ, горчичнымъ, маковымъ, прованскимъ, подсолнечнымъ или коноплянымъ. При такой замѣнѣ, должно отпускать постного масла, въ зависимости отъ его сорта и качества не сколько большее количество, такъ какъ растительные масла вообще водянисты и скорѣе выгараютъ, чѣмъ коровье.

Не слѣдуетъ также упускать изъ виду, что постный столъ далеко не такъ питательенъ, какъ скромный.

384. Борщъ съ селедкой.

Приготовить бульонъ изъ кореньевъ № 61, добавивъ $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ бѣлыхъ грибовъ. Когда грибы разварятся, вынуть ихъ, мелко нашинковать и опять опустить въ бульонъ, въ которомъ они варились. Испечь 3 большихъ свеклы, очистить, нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить приготовленнымъ бульономъ съ грибами, прибавить по вкусу, уксусу, перцу, лавроваго листа, соли, подогрѣть до горячаго состоянія.

Вымочить двѣ селедки, очистить, обвалять въ муکѣ, поджарить на постномъ маслѣ, опустить въ борщъ, дать разъ-другой прокипѣть. — Подавать.

Въ датѣ: 2 селедки, $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ бѣлыхъ грибовъ, 1 лож. муки, 2 лож. пости. масла и все нужное для бульона № 61.

385. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ.

2 десятка молодыхъ свѣжихъ бѣлыхъ грибовъ вымыть, снять кожицу съ ножекъ, залить 6—8 ст. воды, дать закипѣть, снять накипь, подложить лавроваго листа, перцу, соли, мелко нарѣзанныхъ кореньевъ, луковицу, поджаренную на постномъ маслѣ. Когда грибы достаточно разварятся, добавить нарѣзаннаго кружками картофеля, проварить до готовности, подправить 1 лож. муки, посыпать мелко нарубленной зеленью. — Подавать.

Выдать: 2 дес. свежихъ бѣлыхъ грибовъ, кореньевъ, луковицу, 2 лож. постн. масла, 3 шт. лавров. листа, 1 лож. муки, 4—6 цп, картофеля, перцу, соли.

386. Желтый гороховый супъ.

1 ф. желтаго гороху намочить въ водѣ, пока не набухнетъ, отбросить на сито, положить въ кастрюлю, варить, несоля, добавить двѣ луковицы, 2 лож. постн. масла. Когда горохъ совершенно разварится, подправить $\frac{1}{2}$ лож. муки, протереть сквозь сито, вскипятить. Очистить и нарѣзать кружками 2 соленыхъ огурца и опустить ихъ въ горячій супъ. — Подавать съ мелкими гренками изъ бѣлого хлѣба, подрумяненными на постномъ маслѣ.

Выдать: 1 ф. желтаго гороху, 2 луковицы, 3 лож. постн. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, 2 солен. огурца, бѣлой булки для гренекъ.

387. Супъ изъ помидоръ.

Приготовить бульонъ изъ кореньевъ № 61, добавивши 5—6 зер. перцу. Вымыть и выжат., 5 зрѣлыхъ помидоръ, очистить, отбросивъ зерна, нарѣзать кусками, сложить въ кастрюлю, добавить двѣ ложки постнаго масла и тушить до мягкости, послѣ чего всыпать $\frac{1}{2}$ лож. муки и влить 1 ст. бульону, прокипятить, протереть черезъ сито, добавить остальной бульонъ и еще разъ вскипятить. Передъ подачей, добавить ранѣе отдельно отваренной перловой крупы (№ 53) или рису (№ 38); подавать съ гренками.

Выдать все нужное для бульона № 61, 5 помидоръ 2 лож. постн. масла, $\frac{1}{2}$ лож. муки, $\frac{1}{4}$ ф. перловой крупы или рису.

388. Рыбные пельмени.

Приготовить постное тѣсто № 59, раскатать тонко, посыпать мукой, чтобы не приставало къ столу и рукамъ. Приготовить рыбный фаршъ изъ $\frac{1}{2}$ ф. очищенной отъ костей рыбы — щуки, судака, окуня, посолить, поперчить; луковицу поджарить въ ложкѣ постнаго масла, $\frac{1}{2}$ французской бѣлой булки намочить въ водѣ и выжать; все смѣшать вмѣстѣ, мелко изрубить и стереть, пропустить сквозь сито.

Фаршъ класть по 1 ч. лож. немного отступая отъ края тѣста, затѣмъ накрывать его этимъ краемъ и вырѣзывать формочкой или рюмкой пирожки въ видѣ лунокъ, крѣпко сдѣлывать ихъ и варить въ рыбномъ бульонѣ, съ небольшимъ количествомъ которого и подавать, заправивъ его слегка постнымъ масломъ.

Приготовленные такимъ образомъ пельмени можно также класть въ уху или во щи.

Выдать: $1\frac{1}{2}$ ст. муки, $\frac{3}{4}$ ф. рыбы, луковицу, 1 ложку постн. масла, $\frac{1}{2}$ бѣлой булки.

389. Ушки съ нашей и грибами.

Приготовить постное тѣсто № 59, какъ на лапшу.

Отварить безъ соли бѣлые грибы, мелко нашинковать ихъ; приготовить крутой гречневой каши; поджарить луковицу въ

ложкѣ постн. масла, все это смѣшать, еще разъ пережарить и полученнымъ фаршемъ начинять ушки какъ вареники. Затѣмъ ушки слегка поджарить на постномъ маслѣ и подавать или самостоятельно въ видѣ закуски съ грибнымъ соусомъ № 180, приготовленномъ изъ постногъ масла, или съ борщемъ.

Выдать: 5—8 бѣлыхъ грибовъ, $1\frac{1}{2}$ ст. муки, 3 лож. постн. масла, 1 луковицу $\frac{1}{4}$ ф. гречневой крупы.

390. Рыба съ винегретомъ.

Почистить, выпотрошить, отварить въ соленой водѣ съ кореньями, перцемъ и лавр. лист. (см. „общія свѣдѣнія“) ~~какую~~ любо цѣлую рыбу, положить на блюдо и залить лапшикомъ изъ рыбы. Кругомъ обложить винегретомъ № 5. Подавать.

Выдать: цѣлую рыбу — судака, щуку, форель, кореневь, 3—5 зерн. перцу, соли, 3 шт. лавр. листа; все нужное для винегрета № 5.

391. Фаршированные окуні.

Взять 6—8 шт. крупныхъ окуней, очистить, посолить, вырѣзать хребтовую кость осторожнo, чтобы не разорвать филе. $1\frac{1}{2}$ —2 ф. судака или щуки очистить отъ костей и кожи, истолочь, поджарить въ 2 ложкахъ макового масла, посолить, попечить, положить 2—3 зерна перцу, лавров. листу или мускатного орѣха чуть чуть, 2 ложки зеленаго укропу, $\frac{1}{2}$ смоченной въ водѣ и отжатой булки, 1 ф. очищенныхъ и мелко нацинкованныхъ шампиньоновъ — все это перемѣшать и полученной смесью нафаршировать окуней, зашить имъ брюшки и сварить въ водѣ съ кореньями, лавровымъ листомъ, и перцемъ. Ложку муки поджарить въ ложкѣ орѣхового масла, развести 2 ст. рыбнаго навара, прокипятить, процесть, положить соусу изъ $\frac{1}{2}$ лимона, 2 куска сахара, 20 шт. раковыхъ шеекъ. Все вскипятить и полученнымъ соусомъ полить ~~положенныхъ~~ на блюдо окуней.

Выдать: 6—8 крупн. окуней, 2 ф. судака, 3 лож. макового масла, 1 лож. орѣхового масла, перцу, соли, мускатнаго орѣха на кончикъ ножа, $\frac{1}{2}$ булки, 1 ф. шампиньоновъ, 1 лож. муки, $\frac{1}{2}$ лимона, 2 куска сахара, 20 раковъ.

392. Налимы вареные.

Очистить и выпотрошить 2 налима, отрѣзать головы и выбросить ихъ прочь, облить рыбу уксусомъ и дать постоять такъ около часу, потомъ положить въ кипятокъ, въ которомъ варились коренья, добавивъ 3—5 зеренъ перцу и 2 шт. лавроваго листа. Когда рыба проварится, выложить на блюдо, отѣливъ и порѣзать на кусочки налимы печени. Гарнировать раковыми шееками. Подавать съ соусомъ грибнымъ № 180, изъ шампиньоновъ № 173 или соусомъ томатъ № 174.

Выдать: 2 налима, кореньевъ, перцу, соли, 2 шт. лавр. листа, все нужное для избранного соуса.

393. Котлеты изъ селедокъ.

4 хорошихъ селедокъ вымочить часа два, очистить, вынуть кости и изрубить мелко, смѣшать съ 2 мелкоизрубленными и поджаренными въ постномъ маслѣ луковицами, 1 франц. булкой, намоченной въ водѣ и отжатой. Все перемѣшать и изъ полученной массы сдѣлать нетолстыя продолговатыя котлетки, которые обсыпать мукою и обжарить на постн. маслѣ. Булку можно замѣнить 10—12 шт. сваренного картофеля.

Подать съ кисло-сладкимъ соусомъ № 181, приготовленнымъ на постн. маслѣ.

Выдать: 4 селедокъ, 1 франц. булку, 2 луковицы, 1—2 лож. муки, 4—5 лож. постн. масла, все нужное для соуса № 181.

394. Грибные котлеты.

12—15 хорошихъ сушеныхъ бывшихъ грибовъ отварить и мелко нашинковать. 1 ст. рису отварить, смѣшать съ грибами, поперчить, посолить, подѣлать обычной формы, но нѣсколько меньшаго размѣра, котлетки, обвалять ихъ въ муку, поджарить на постномъ маслѣ. Подавать съ соусами томатъ № 174, грибнымъ № 180, кисло-сладкимъ № 181 и др. приготовивъ ихъ на постномъ маслѣ.

Выдать: 12—15 сушеныхъ бывшихъ грибовъ, 1 ст. рису, 2 лож. муки, 2 лож. постн. масла, все нужное для избранного соуса.

395. Рулетъ изъ рыбы.

Приготовить рыбный фаршъ № 374, сдѣлать его нѣсколько гуще, чтобы можно было раскатать въ видѣ блина. Вязигу намочить съ вечера въ водѣ, отварить въ теченіе 3 часовъ и мелко порубить, полить немного постнымъ масломъ, поперчить, посолить, не-ремѣшать, положить на раскатанный фаршъ, загнуть его края, придавъ продолговатую форму, положить на сковороду, смазанную масломъ, посыпать сухарями, окропить еще постнымъ масломъ, поставить въ печь, чтобы поджарились, поливая часто стекающимъ сокомъ, съ добавленіемъ до полуустакана ухи. Подавать съ грибнымъ соусомъ № 180, тушеной капустой, краснымъ соусомъ и т. п.

Выдать: Все нужное для фарша № 374, 1/8 ф. вязиги, 3 лож. постн. масла, перцу, соли и все нужное для соуса № 180.

396. Король съ шампиньонами.

3 ф. корона очистить, нарѣзать на куски, положить въ кастрюлю: стереть на теркѣ 2 луковицы, нашинковать 15—20 шампиньоновъ, поджарить на 2 лож. постн. масла, подложить къ

рыбъ, влить туда-же $\frac{1}{2}$ ст. ухи или воды, 1 ст. краснаго столо-ваго вина, положить 3—5 зеренъ простого перцу, нарубленной зелени петрушки, покрыть крышкой и варить на сильномъ огнѣ, пока рыба не сварится. Затѣмъ подправить $\frac{1}{2}$ лож. муки, еще разъ прокинуть. Подавать.

Выдать: 3 ф. корона, 15—20 шампиньоновъ, 2 лож. пост. масла, 1 ст. столоваго краснаго вина, 3—5 зер. простого перцу, $\frac{1}{2}$ лож. муки, зелени петрушки.

397. фаршированный лещъ.

Вычистить, выпотрошить и натереть солью леща. 2—3 ст. кислой капусты отжать, облить кипяткомъ и опять отжать, смѣшать съ мелко изрубленной поджареной на постномъ маслѣ луковицей, добавить 1 лож. пост. масла, поджарить, поперчить, посолить, прибавить 3—4 очищенныхъ и мелко нарѣзанныхъ яблока. Все размѣшать, нафаршировать рыбу, зашить брюшко, посыпать мукой, полить масломъ, поджарить на сковородѣ, намазанной пост. масломъ, поставить въ печь, поливая почаще стекающимъ соусомъ.

Выдать: 2 ф. леща, 2—3 ст. кислой капусты, луковицу, 2—3 яблока, 2 лож. муки, 3—5 лож. пост. масла, перцу, соли.

398. Угорь въ красномъ винѣ.

3 ф. угря очистить, выпотрошить, нарѣзать поперекъ на куски, посолить, положить въ кастрюлю съ 2 луковицами, 3—5 зернами перцу, 1 гвоздикой, 2 шт. лавров. листа или имбиря, 3—4 ломтиками лимона, залить бутылкой краснаго столоваго вина, чтобы покрыло рыбу, и вскипятить. Смѣшать: 1 лож. муки, 1 лож. прованскаго масла, $\frac{1}{2}$ ст. ухи изъ подъ рыбы, немного сахара, прилитъ это къ рыбѣ и варить до готовности.

Выдать: 3 ф. угря, 1 бут. столоваго краснаго вина, 2 луковицы, 3—5 зер. перцу, 1 гвоздику, 2 шт. лавр. листа, 1 лож. муки, 1 лож. прованскаго масла, 2 куска сахара.

399. Яблочный пирогъ.

Замѣсить крутое тѣсто изъ 1— $1\frac{1}{2}$ ф. муки, рюмки рому, рюмки воды и 2 лож. прованскаго или какого нибудь другого масла, раскатать какъ можно тоньше. 10 кислыхъ яблокъ очистить, вынуть сердцевину, нарѣзать кусками, положить въ кастрюльку, добавить 1 ст. очищенаго истолченаго сладкаго миндаля, $\frac{1}{2}$ ст. сахара, 2 лож. какого либо варенья и поставить туширься до готовности. Полученной массой намазать коржъ изъ раскатанного тѣста, аккуратно выровнять слой фарша, свернуть въ трубку, которую въ свою очередь изогнуть кольцомъ, положить на сковородку, намазанную постнымъ масломъ, поставить въ печь. Когда тѣсто испечется, немного дать остывть, нарѣзать на куски и подавать. Можно украсить ягодами какого либо варенья.

Выдать: 8—10 кислых яблокъ, 1— $1\frac{1}{4}$ ст. муки, $\frac{1}{2}$ ст. миндаля, 1 рюмку рому, 2 лож. прованского масла, $\frac{1}{2}$ ст. сахару, 2 лож. варенья.

400. Саго съ краснымъ виномъ.

1 ст. саго промыть въ холодной водѣ, отжать, вскипятить одинъ разъ въ водѣ, отцѣдить, влить $1\frac{1}{2}$ ст. столоваго краснаго вина, положить нѣсколько кусковъ корицы, сахару, и варить на легкомъ огнѣ, часто мѣшая, пока загустѣтъ. Вынуть корицу, переложить въ мокрую форму, обсыпанную сахаромъ, застудить, выложить на блюдо, облить сыропомъ.

Выдать: 1 ст. саго, $1\frac{1}{2}$ ст. краснаго вина, корицы, $\frac{1}{2}$ ст. сахару, $\frac{1}{2}$ ст. сыропа.

401. Каша на миндальномъ молокѣ.

Изъ $\frac{1}{2}$ ф. миндаля сладкаго и 5 зеренъ горькаго и 5 ст. воды приготовить миндальное молоко, прибавить $\frac{1}{2}$ ст. сахару; сварить на этомъ молокѣ густую манную кашу изъ $1\frac{1}{2}$ —2 ст. манной крупы, переложить въ мокрую форму, обсыпанную сахаромъ, застудить, выложить на блюдо. Подать съ подливкой изъ краснаго вина, вскипяченаго съ сахаромъ и корицей.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго, 5 зеренъ горькаго миндаля, $\frac{3}{4}$ ст. сахару, 2—3 ст. манной крупы, 1 ст. краснаго вина, немногого корицы.

402. Рисъ съ шоколадомъ.

Очистить отъ пыли, промыть, отварить въ водѣ $\frac{1}{2}$ ф. рису, откинуть на сито, полить холодной водой, дать водѣ стечь. Затѣмъ всыпать $\frac{1}{2}$ ст. сахару, $\frac{1}{2}$ ст. толченаго сладкаго (съ нѣсколькими зернами горькаго) миндаля, все перемѣшать, положить въ форму и застудить. Подавая, вынуть изъ формы, и облить соусомъ изъ $\frac{1}{4}$ ф. стертаго на теркѣ шоколаду, разведенного въ 2 ст. горячей воды съ добавленіемъ сахару и разъ хорошо прокипяченаго, съ добавкой 1 ч. лож. картофельной муки.

Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. риса, $\frac{1}{2}$ ст. сахару, $\frac{1}{2}$ ст. сладкаго и 3 зер. горькаго миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. шоколаду, 2—3 куска сахара и 1 ч. лож. картофельной муки.

403. Оладьи.

Растворить тѣсто изъ 4 ст. муки, 2 лож. дрожжей, 3 ст. теплой воды, горсти очищенной коринки, добавить немногого соли, хорошоенькъ выбить и дать подняться. Тогда не мѣшая тѣста, брать послѣднее серебряной ложкой и опускать въ кипящее постное масло. Когда обрумянятся оладьи, класть ихъ на блюдо, посыпать сахаромъ и подавать съ какимъ нибудь вареньемъ.

Выдать: 4 ст. муки, 2 лож. дрожжей, 2 лож. коринки, соли, 5 лож. постнаго масла, 3 лож. сахару, варенья.

XII Отдѣль.

Приготовленіе квасовъ, меда и сидра.

Общія свѣдѣнія.

1. Вода для квасовъ, медовъ и сидра должна быть по возможности мягкая.
2. Посуда деревянная должна быть прочная, чистая хорошенько выпаренная съ крѣпкими обручами и плотной втулкой.
3. Бутылки должны быть совершенно сухими, вымытыми заранѣе и затѣмъ просушенными въ опрокинутомъ видѣ.
4. Такъ какъ квасы бродятъ, особенно когда въ бутылки положены изюменки, то бутылки не слѣдуетъ наливать слишкомъ полными, закупоривать ихъ хорошей большой пробкой завязывать веревкой или осмалчивать.
5. Разлитый въ бутылки квасъ долженъ храниться въ возможно холодномъ мѣстѣ (на льду) и въ лежачемъ положеніи.
6. Соотношеніе мѣръ: Ведро содержитъ 12 литровъ; литръ — четыре обычнаго размѣра стакана; килограммъ — 2 заграничныхъ и $2\frac{1}{2}$ русскихъ фунта; граммъ — приблизительно $\frac{1}{4}$ золотника; столовая ложка муки — 10 гр. тоже соли — 20 гр.

404. Простой столовый квасъ.

3 ф. рожаного солоду и 1 ф. ячменного солоду заварить вскипяченой водой, беря столько чтобы образовалась густая кашица, размѣшать ее до гладкости и поставить въ чугунюю сосудъ на нѣсколько часовъ въ печь чтобы упрѣла. Вынувъ, перелить въ большою горшокъ, развести вскипяченой водой до густоты кваса, дать устояться и затѣмъ слить. Взять отъ этого слитаго кваса 2—3 стакана развести имъ 30 гр. дрожжей и девять ложеки пшеничной муки и дать этой массѣ подняться въ тепломъ мѣстѣ, послѣ чего влить ее въ квасъ, положить въ него по вкусу сахару (около $\frac{3}{4}$ ф.), $\frac{1}{4}$ ф. изюма, 3—4 штучки хмеля, размѣшать и оставить такъ квасъ въ теплой комнатѣ или кухнѣ до тѣхъ поръ пока дрожжи и изюмъ не поднимутся шапкой. Тогда снять ихъ шумовкой, квасъ же разлить въ бутылки, закупорить и поставить въ холодное мѣсто. На другой день такъ приготовленный квасъ можно уже пить.

405. Квасъ изъ сухарей чернаго хлѣба.

2—3. ф. сухарей чернаго хлѣба положить въ деревянную кадочку, облить ихъ 18 литрами кипятку, прикрыть и когда станетъ чуть теплымъ прощесть не выживая, черезъ салфетку. Въ жидкость эту добавить 2 ф. патоки, хорошенько ее размѣшавъ, 30—40 гр. дрожжей смѣшанныхъ съ 1 ложкой пшеничной муки послѣ чего оставить квасъ стоять на полъ сутки въ тепломъ мѣстѣ. Затѣмъ прощесть, перелить въ бутылки, положивъ въ каждую по 1—2 изюминки, закупорить и положить на холода. Черезъ два дня квасъ уже готовъ.

406. Квасъ съ мятою.

10 ф. ржаной муки, 6 ф. солодовой и 1 ф. пшеничной растереть съ небольшимъ количествомъ горячей воды и поставить на нѣсколько часовъ въ печь чтобы упрѣло, послѣ чего переложить тѣсто въ кадку и наливъ 60 литровъ холодной воды, тщательно размѣшать, дать отстояться и слить въ боченокъ. Приготовить опару изъ 100—150 гр. дрожжей, $\frac{1}{2}$ ф. пшеничной муки съ 2-мя литрами теплой воды, поставить въ теплое мѣсто чтобы поднялось затѣмъ, разбививъ предварительно опару небольшимъ количествомъ кваса, влить ее въ боченокъ прибавивши настоя изъ 100 гр. мяты, закупорить боченокъ, и поставить въ теплую комнату. На утро разлить квасъ въ бутылки, положавъ въ каждую 1—2 изюминки и положить на холода.

407. Квасъ яблочный.

Очистить, вырѣзать сердцевину и высушить 20 ф. яблокъ и столько же грушъ, положить ихъ въ бочку, залить 30 литрами всипяченой, но остывшей водой и оставить такъ на два-три дня въ теплой комнатѣ: послѣ чего перенести въ прохладное мѣсто, закрыть отверстіе бочки холстинкой или киссей и оставить такъ до тѣхъ поръ пока квасъ не забродитъ, послѣ чего бочку закупорить. Черезъ три недѣли перелить квасъ въ бутылки положивъ въ каждую 1—2 изюменки, закупорить и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

408. Квасъ клюквенный.

Размѣтъ 4 ф. клюквы, вскипятить ее съ 12 литр. воды, прощесть, всыпать 3 ф. сахара, снова вскипятить, остудить. 10 гр. дрожжей развести квасомъ, размѣшать и давъ квасу побывать въ теплой комнатѣ сутки разлить по бутылкамъ положивъ въ каждую 2—3 изюменки закупорить, положить на холода и черезъ три дня можно употреблять.

409. Квасъ лимонный.

8 лимоновъ порѣзанныхъ на ломтики и очищенныхъ отъ сѣмечекъ, 1 фунта изюма и 4 фунта патоки (или сахара) залить 25 литрами кипятку, 20 гр. дрожжей и 3 ложки муки развести небольшимъ количествомъ чуть теплого кваса, влить въ оставльной квасъ, когда послѣдний остынетъ. Черезъ 12—15 часовъ добавить еще 5 литровъ холодной воды. Когда лимоны и изюмъ всѣльзутъ и появится сверху пѣна, снять ихъ и пѣну шумовкой, а квасъ прощесть, разлить въ бутылки кладя въ каждую по 2—3 изюменки, закупорить и хранить въ холодномъ мѣстѣ.
Черезъ пять дней квасъ готовъ къ употребленію.

410. Медъ.

20 ф. хорошаго меда и 40 гр. корицы кипятить съ 70 литр. воды, пока не укипитъ до 40 литр., посль чего отставить и когда станетъ чуть теплымъ опустить въ котель бѣлый хлѣбъ около 400 гр. вѣса, съ котораго предварительно снять корку и обмазать самыми лучшими дрожжами, добавить щепотку хмеля для усиленія броженія и если окажется нужно, прибавить еще немного дрожжей. Дать побродить около часа, затѣмъ выпнуть булку, медъ процѣдить въ бочонокъ, туда же обпустить завязанные въ тоненькихъ мѣщечкахъ и 40 гр. фіалкового корня, 40 гр. кардамону, 25 гр. гвоздики и 100 гр. рыбьяго клея. Закупоривъ плотно бочонокъ, поставить его на ледъ на двѣ недѣли, посль чего разлить по бутылкамъ закупорить, завязать веревкой пробку или смолить и держать на холодѣ.

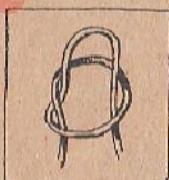
411. Медъ фруктовый сахарный.

60 литровъ воды и 40 ф. сахару варить до получения 50 литр. жидкости, снять съ огня дать немножко остѣть влить въ нее 12 литровъ соку выжатаго изъ малины, черной смородины или другихъ ягодъ. Когда станетъ чуть теплымъ положить дрожжи и далѣе поступать какъ сказано въ № 410.

412. Сидръ (яблочный или грушевый).

Свѣжія яблоки или груши, положить на солому что бы стали мягкими (но не сгнили) посль чего мелко нарубить, какъ рубить капусту, и выжать сокъ при помощи пресса или другимъ какимъ-либо способомъ. Дать соку 2—3 дня устояться чтобы осѣла гуща, послѣ чего сокъ слить, разлить по бутылкамъ, положивъ въ нихъ по 2—3 изюменки закупорить и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

По желанію можно сокъ кислыхъ и сладкихъ яблокъ выжимать отдельно и затѣмъ смѣшать по вкусу.



XIII Отдѣль.

Заготовки.

413. Горчица хорошо сохраняющаяся.

Всыпать въ каменную чашку три столовыхъ ложки сухой горчицы 2 ст. ложки мелкаго сахара немнога толченой гвоздики, перемѣшать, развести уксусомъ до густоры сметаны, хорошенко растереть, чтобы не было комковъ, поставить на огонь и варить, пока совсѣмъ не загустѣть, послѣ чего опять развести холоднымъ уксусомъ, добавить чайную ложечку мелкой столовой соли, все хорошенко размѣшать, сложить въ банки, которые поставить на 3—5 дней въ теплое мѣсто, потомъ обвязать плотно пергаментной бумагой и хранить, не допуская замерзанія. Если очень загустѣть, разбавлять уксусомъ, хорошо размѣшивая.

Выдать: 3 столовыхъ ложки сухой горчицы, 2 столовыхъ ложки мелкаго сахара, 2—3 грамма толченой гвоздики, уксуса, соли.

414. Горчица обыкновенная.

Всыпать въ каменную чашку три столовыхъ ложки сухой горчицы, 2 ложки мелкаго сахара, чайную ложку столовой соли, развести холоднымъ эстрагоннымъ уксусомъ и тереть не менѣ часа, пока не обратится въ однородную маслянистую массу безъ комковъ.

Сложить въ банки и навязать пергаментной бумагой.

При употреблении сѣрой горчицы можно прибавлять немнога мелко истолченаго перцу.

Выдать: 3 столовыхъ ложки мелкой англійской горчицы, 2 столовыхъ ложки мелкаго сахара, уксусу, соли.

415. Уксусъ винный.

Въ 10 литровый боченокъ влить 4 бутылки скипящаго вина, 7 літровъ остуженной прокипяченной воды, добавить 1 ф. сахара или меду и 8 гр. винного камня и поставить въ теплое мѣсто на два мѣсяца, не закупорив боченка, а лишь прикрыть отверстие полотномъ или кисеей, послѣ чего разлить въ бутылки и закупорить.

Выдать 4 бутылки скипящаго вина, 1 ф. сахара или меду 8 гр. винного камня.

416. Маринованные огурчики.

Взять маленькихъ огурчиковъ, перемыть ихъ, сложить въ горшекъ и облить ихъ соленымъ кипяткомъ (на ведро воды брать 1 ф. соли). Вскипятить нужное количество уксуса, чтобы цѣликомъ покрыть огурцы, съ лавровымъ листомъ, англійскимъ перцемъ, мускатнымъ орѣхомъ, корицей и гвоздикой, остудить, облить имъ огурцы, сливъ съ нихъ предварительно воду, горшекъ завязать и хранить въ холодномъ мѣстѣ.

417. Бѣлые грибы сушеные.

Очистить бѣлые грибы, отдѣлить шляпки и корешки, нанизать тѣ и другіе на тонкую веревочку и высушить ихъ или на солнце или въ теплой печи или духовкѣ. Грибы эти употребляются для фаршевъ, въ постный борщъ, въ соуса и т. д.

418. Порошокъ изъ бѣлыхъ грибовъ.

Перебрать очистить отъ кожи и перемыть бѣлые грибы, нарѣзать мелко и высушить въ духовкѣ или печи положивъ ихъ на желѣзный листъ. Когда совершенно высохнутъ, столочь, просѣять черезъ сито, сложить въ банку, завязать. Употребляется порошокъ этотъ для вкуса въ супы и соуса. Положивъ порошокъ супъ или соусъ всипятить и процѣдить.

419. Сушеные коренья.

Коренья моркови, петрушекъ, сельдерея и порея вымыть, вычистить, вытереть, нарѣзать тоненькими ломтиками, положить на бумагу на же-лѣзный листъ и высушить въ тепломъ мѣстѣ. Сушить коренья нужно каждый сортъ отдельно т. к. одни сохнутъ быстрѣ, а другіе медленнѣе, а высушивъ смѣшать вмѣстѣ, сложить въ банки и хранить въ сухомъ мѣстѣ.

420. Храненіе яицъ.

Свѣжіе яйца можно хранить до двухъ мѣсяцевъ, уложивъ ихъ на особья палочки-рѣшетки съ гнѣздами для каждого яйца. Мѣсто склада должно быть прохладное и съ доступомъ свѣжаго воздуха. Укладывать яйца нужно острыми концами внизъ. Для болѣе продолжительного храненія яйца ихъ слѣдуетъ аккуратно уложить рядами въ кадушки или другіе большиіе сосуды: горшки, ведра и пр., острыми концами внизъ и залить осторожно известковой водой или другими патентованными жидкостями, чтобы покрыла яйца пальца на два три. Для полученій известковой воды нужно взять негашеной извести, залить ее водой, размѣшать хорошо, дать несколько часовъ устояться, слить воду и залить ею яйца. Кромѣ того для заливанія яицъ существуетъ много патентованыхъ жидкостей, которые тоже прекрасно ихъ сохраняютъ. Наиболѣе употребляемы въ Германіи это *Wasserglas* и *Gargantol*. Рецептъ съ какимъ количествомъ воды нужно эти жидкости смѣшивать, слѣдуетъ спрашивать при покупкѣ въ аптекарскихъ магазинахъ. Съ весны заготовленные такимъ образомъ яйца можно употреблять замой когда они дороги и ихъ трудно достать. При заготовкѣ нужно обращать вниманіе чтобы яйца были свѣжіе и не треснути. При употреблении яицъ вынимать также рядами, отскоблить застившую на нихъ массу и вымыть. Консервированные яйца годятся для употребления во всѣхъ видахъ, кромѣ яицъ въ смятку, т. к. они получаютъ все же некоторый привкусъ.

421. Хранение свѣжаго масла.

Хорошенько перемыть свѣжее масло въ нѣсколькихъ водахъ, пока вода не станетъ совершенно чистой, уложить его въ глиняный горшокъ, залить сверху сильно посоленой водой, чтобы покрыла все масло пальца на два, и поставить въ холодное мѣсто. Мынть воду черезъ день. Такъ приготовленное масло можетъ сохраняться свѣжимъ до двухъ недѣль, если же хотѣть сохранять его еще дольше, до мѣсяца, нужно укладывая масло въ горшокъ пересыпать его мелкою солью. Чтобы исправить уже нѣсколько прогорклое масло, нужно его перемыть въ нѣсколькихъ соленныхъ водахъ. Натереть 2—3 морковки, выжать въ масло черезъ салфеточку морковнаго соку, хорошенько перемѣшать и употреблять. Марковъ придаетъ маслу очень приятный вкусъ.

422. Масло топленое.

Если масло желательно сохранять годъ и больше нужно его растопить. Положивъ въ кастрюлю предназначеннѣе для растопки масло поставить на край плиты и дать медленно кипѣть снимая время отъ времени образующуюся сверху накипь, до такъ порѣ пока масло не станетъ совершенно прозрачнымъ, такъ, что будетъ видно дно кастрюли. Тогда масло осторожно процѣдить черезъ кисло въ каменную посуду (сливать нужно осторожнѣ, чтобы въ масло не попала осѣвшая на дно кастрюли накипь), дать ему застыть посыпать сверху толстымъ слоемъ соли обвязать горшокъ бумагой и хранить въ прохладномъ мѣстѣ. Такое топленое масло можетъ храниться цѣлый годъ и больше, но конечно оно годится только для приготвленія кушаний, а не къ столу. Т. к. оставшаяся отъ выпленнаго масла накипь содержитъ въ себѣ еще много жировъ, ее можно употреблять для закравки суповъ или зелени.

423. Простокваша.

Разлить въ крынки или стеклянныя мисочки цѣльное молоко, поставить его на сутки въ теплое мѣсто. Когда молоко загустѣтъ поставить на холода и подавать съ сахаромъ или тертыми сухарями изъ чернаго хлѣба.

424. Творогъ.

Разлить въ горшки снятное молоко, поставить въ теплое мѣсто. Когда изъ него сдѣляется простокваша поставить ее въ теплую (по не горячую) печь или духовку. Когда молоко створожится, вынуть, остыть, отжать отъ сываратки, подвѣсивъ творогъ въ прохладномъ мѣстѣ часовъ на 12 въ салфетку или мѣшокъ, или положивъ его подъ прессъ. Творогъ употреблять для блинчиковъ, сырниковъ, сырной пасхи и т. д.

425. Пряники медовые.

2 ф. меда и $\frac{1}{2}$ ф. масла положить въ кастрюлю и поставить на огонь, чтобы вскипѣло, послѣ чего снять съ огня, подожить въ медь 20 гр. толченаго миндаля, 4 гр. гвоздики, лимонной или апельсиной корки и по вкусу другихъ пряностей, какъ-то англійская перца, аниса, имбиря и пр. заварить этой массой 2 ф. пшеничной (или пшеничной и ржаной пополамъ) муки, бить хорошенъко лопаткой пока масса не начнетъ бѣлѣть, послѣ чего добавить 30 гр. разведенаго въ небольшомъ количествѣ воды поташа размѣшать хорошенъко и выставить тѣсто на ночь въ холодное мѣсто. На слѣдующій день раскатать тѣсто въ палецъ толщиной, нарѣзать квадратиками или кружками, посыпать сверху куски миндаля или шуката положить на смазанный листъ, поставить въ печь, которая не должна быть огонь горячей. Когда пряники испекутся ихъ можно покрыть глазурью, а именно 1 ф. сахара и немнога воды вскипятить несколько разъ и когда сиропъ будетъ тянуться намазать этой массой сперва одну сторону пряниковъ, высушить въ печи, а затѣмъ намазать вторую и снова высушить. Въ глазурь можно также добавлять и тертаго шоколада.

426. Простые пряники.

Сварить сиропъ изъ $\frac{1}{2}$ ф. сахара. Распустить 50 гр. масла или сала и когда остынетъ влить его въ сиропъ, добавить 300 гр. ржаной или пшеничной муки, немнога гвоздики, анису и др. пряностей, 10 гр. разведенаго въ водѣ поташу хорошенъко вымѣсить и оставить тѣсто на сутки въ тепломъ мѣстѣ. На слѣдующій день тѣсто опять помѣсить, раскатать, нарѣзать на куски и спечь.

427. Макрони.

1 ф. сладкаго и 100 гр. горькаго миндаля обдать кипяткомъ очистить отъ кожицы, хорошенъко обтереть и истолочь или натереть съ небольшимъ количествомъ бѣлка. Въ натертую или истолченную массу всыпать $1\frac{3}{4}$ ф. сахара поставить на легкій огонь и мѣшай варить по тѣхъ поръ пока не образуется густая масса. Послѣ чего снять съ огня, мѣшай дать немнога остыть, добавить 5 взбитыхъ въ густую пѣну бѣлковъ, размѣшать. Братъ ложечкой небольшое количество этой массы класть на желѣзный листъ на бумагу или облатки и спечь въ теплой печи или духовкѣ.

XIV Отдѣлъ.

Нѣсколько врачебныхъ совѣтовъ.

Пораненія. Свѣжія раны никогда не слѣдуетъ запускать, особенно на рукахъ. Открытыя, сильно кровоточація, въ частности порѣзы, не слѣдуетъ замачивать. Ихъ нужно покрыть безукоризненно чистымъ, лучше всего, передъ употребленіемъ выглаженнымъ, полотномъ и обвязать поврежденный членъ бинтомъ. Для дезинфекціи область пораненія смазать юдомъ. (Бинты и настой іода должны быть въ каждомъ домѣ). Если въ поврежденномъ членѣ не появится боль, не показывается опухоль и не чувствуется пульсированіе, то повязку нужно перемѣнить только черезъ 3—4 дня.

Очень опасно и въ высшей степени безмыслиенно прикладывать къ свѣжимъ ранамъ паутину или обмывать ихъ карболовой, водой или заклеивать смоченнымъ слюной английскимъ пластыремъ.

Примѣненіе пластырей всѣхъ родовъ, также непрокалемыхъ веществъ, вродѣ прорезиненой бумаги, не рекомендуется.

При сильно загрязненныхъ ранахъ (ссадинахъ ущемленіяхъ) слѣдуетъ продезинфекцировать рану и прилегающія къ ней мѣста чистымъ бензиномъ или спиртомъ, послѣ смазать юдомъ, наложить сухую, чистую повязку. Всякое, самое незначительное повышение температуры тѣла требуетъ немедленного приглашенія врача.

При гноящихся ранахъ надлежитъ обращаться къ врачу. При раненіяхъ во время замѣянныхъ работъ, необходимо обращаться къ врачу, такъ какъ въ земль могутъ содержаться бациллы столбняка и въ такихъ случаяхъ полезно вспринять предохранительную сыворотку.

Ожоги лечатся различно, въ зависимости отъ ихъ свойствъ. Поверхностные ожоги (1-ая степень) характеризуются вспуханіемъ и краснотой. Поврежденное мѣсто нужно помазать какимъ-нибудь имѣющимся подъ рукой жиромъ: вазелиномъ, ланолиномъ или прованскимъ масломъ, потомъ рекомендуется покрыть ожогъ тюлопомъ, намазаннымъ на чистую тряпочку. (Продается въ аптекѣ). Если при ожогѣ появляется пузырь (2-ая степень ожога), нужно

сдѣлать сухую перевязку, присыпавъ рисовой пудрой или наложить специальную повязку для ожоговъ «Барделла». Пузырь не слѣдуетъ вскрывать.

При тяжелыхъ и далеко распространяющихся ожогахъ, сопровождающихся обугливаніемъ тканей, слѣдуетъ обратиться къ врачу.

Сердцебіеніе можетъ быть органическимъ страданіемъ сердца или вліяніе на сердце первої системы. Поэтому при частомъ повтореніи, слѣдуетъ не запускать, а обратиться къ врачу. Во время припадка больной долженъ спокойно лечь, стараясь дышать глубоко и ровно. Рекомендуется принять 20 эфирно-валерьянныхъ капель.

Если появится тяжелое удушье и чувство страха, связанное съ болями въ сердечной области, нужно, въ такихъ случаяхъ, дѣлать горячія ножны и ручные ванны и обратиться къ врачу. Недостатокъ воздуха, удушье, астма очень часто встречаются и у молодыхъ субъектовъ, видѣтъ такъ называемой первої астмы. Иногда въ основаніи этой болѣзни лежитъ какая-нибудь болѣзнь носа, которая является очень часто при перемѣнѣ климата и воздуха.

У старыхъ людей астма неизлѣчима, ибо она является старческимъ измѣненіемъ человѣческаго тѣла. Уменьшаютъ страданія во время припадка приподнятымъ положеніемъ верхней части туловища, горячими ножными ваннами и горчичниками на сердце.

Внезапные обмороки требуютъ прежде всего сознательныхъ дѣйствій со стороны окружающихъ. Нужно избѣгать трогать больного, если при этомъ неѣтъ достаточно сильныхъ людей. Не нужно пробовать поднимать больного въ сидячее или стоячее положеніе. Обмороки, въ большинствѣ случаевъ, такъ непродолжительны, что больного лучше всего оставить на томъ мѣстѣ, где онъ упалъ. Его нужно только освободить отъ стѣсняющей одежды и подложить свернутую подушку подъ плечи, чтобы голова лежала низко. Очень полезно давать пюхать что-нибудь сильно пахнущее (уксусъ, нашатель, эфиръ).

Частые обмороки у молодыхъ дѣвушекъ указываютъ на сильное малокровіе. Во избѣжаніи ихъ рекомендуется лечение желѣзомъ или другимъ укрепляющимъ организмъ, средствомъ.

Судороги, связанные съ глубокими обмороками, какъ, напримеръ, у эпилептиковъ, требуютъ отъ окружающихъ больного лицъ немедленного удаленія всѣхъ предметовъ, о коихъ больной могъ бы ушибиться во время своихъ судорожныхъ движений.

Такъ какъ обычно больные сами чувствуютъ приближеніе припадка, имъ рекомендуется въ этихъ случаяхъ лечь въ постель

и держать въ зубахъ деревянный клинушекъ или пробку, чтобы избѣжать закусыванія языка.

Кровотеченіе изъ носа. Лечь спокойно на спину, высоко поднявъ голову, глубоко дышать носомъ. Пузырь со льдомъ на голову. Уменьшаютъ кровотеченіе крѣпкимъ прижиманіемъ ноздри (той стороны, изъ которой идетъ кровь) къ носовой перегородкѣ. При сильныхъ и долго продолжающихся кровотеченіяхъ рекомендуется вызвать врача.

Простуда. (насморокъ катаръ гортани и дыхательныхъ путей). Для излѣченія необходима прежде всего равномѣрная температура, не превышающая 18 до 20 градусовъ Цл. Лежаніе въ постели не обязательно, но очень совѣтуется. Такжѣ очень полезно выпить испарину, предварительно тщательно укутавшись. Для этого полезно выпить нѣсколько стакановъ чаю съ коньякомъ. Черезъ $\frac{1}{4}$ часа послѣ ужина, а затѣмъ еще разъ, часъ спустя, принять по одной таблеткѣ аспирина (0,5), обязательно растворивъ ихъ оба раза въ $\frac{1}{2}$ стакана кипяченой воды. Немедленно лечь въ постель и по возможности тепло укрывшись, не вставать до утра. Въ случаѣ очень сильной испарины, ночью слѣдуетъ перенѣтить рубашку.

Крапивная лихорадка. Внезапно выступающая съ сильнымъ зудомъ сыпь бываетъ у многихъ послѣ потребленія земляники, раковъ, рыбы, и другихъ блюдъ, которыхъ на нихъ слишкомъ сильно дѣйствуютъ. Самое важное въ такихъ случаяхъ очищеніе кишечка сильнымъ слабительнымъ средствомъ. Противъ зуда помогаетъ вытирание 1% ментоловымъ спиртомъ. Избѣгать блюдъ, вызывающихъ заболеваніе.

Отравленія. При всякихъ отравленіяхъ ядами или пицей, въ особенности рыбой и колбасой, рекомендуется немедленно вызывать врача, а до прибытія его положить на животъ больного грѣлку съ кипяткомъ. Отравленія и противоядія къ нимъ столь разнообразны, что трудно дать элементарныя указанія для каждого случая. Одновременно необходимо принимать всѣ мѣры, чтобы ослабить распространеніе отравленія на другихъ лицъ.

Вообще слѣдуетъ всякую посуду, содержащую острые и вреднодѣйствующіе препараты держать подъ замкомъ, и не ставить вмѣстѣ съ другими пищевыми продуктами въ томъ же отдѣленіи шкафа, при чёмъ нужно себѣ поставить за правило на все банки, посуды и склянки и бутылочки, наклеивать ярлычки съ соответственными надписями. Такжѣ не цѣлесообразно опредѣлять по запаху и вкусу содержимое сосуда, потерявшаго ярлыкъ; благороднѣе неизвестные составы просто выбрасывать.