

*Л. Фрейндлих*

# ЗАПИСКИ

ПО КУРСУ

## КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ.

Изданіе Общества Распространенія между образованными  
женщинами практическихъ знаній.



МОСКВА.

Типо-Литографія И. Ф. Александрова, Арбатъ, бж. Арбатскихъ вѣр., д. Платонова  
1897.

Бисквитом Курсова

5 яиц

1 ст. сахару

10 з. шоколаду сливки

$\frac{1}{4}$  з. слив. масла

массу растереть  
с желтками, сахар  
прибавить сливки,  
слив. масла и в  
мисе

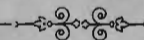
---

ОТДѢЛЪ I.

## 36 ОБЪДОВЪ

КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ

Общества распространения практическихъ знаний между  
образованными женщинами.



МОСКВА.

Типо-Литографія Н. Ф. Александрова, Арбатъ, бх. Арбатскихъ вор., д. Платонова.  
1897.

ЮТЬ  
ОДИ-  
ЩЕЕ  
ИМЪЯ  
МО-  
ОМЪ  
ОМЪ-  
36  
ВЪТ  
РА

Дозволено цензурою. Москва, 27 Ноября 1896 года.

Предлагаемыя записки отнюдь не представляют поваренной книги, и издаются лишь, какъ необходимое пособіе ученицамъ кулинарной школы, замѣняющее ежедневныя записыванія рецептовъ. Кромѣ того, имѣя эти записки, каждая ученица и по окончаніи курса можетъ возстановить въ памяти всю программу въ томъ видѣ, какъ она проходила въ школѣ. Въ началѣ помѣщены вопросы, предлагаемые на экзаменѣ, затѣмъ 36 различныхъ на 5 персонъ обѣдовъ. Полныя же отвѣты на эти вопросы и общая программа кулинарнаго курса помѣщены въ концѣ отдѣла.

---

## Вопросы для экзамена.

1.

О приготовлении бульона; какие сорта мяса идут на чистые бульоны, пюре, щи и заправочные супы; сколько мяса требуется на человека; как делается оттяжка; для какого супа делается оттяжка; как готовится консоме и бульон для больных; для каких супов делается льезон и для каких подправка; как готовится то и другое; какую предосторожность нужно употреблять при приготовлении и употреблении льезона.

2.

Как делается кнель: из чего; когда надо ее солить; отчего зависит рыхлость и жесткость кнели.

3.

Отчего зависит подъем теста; приготовление слойки; можно ли всякое тесто заготавливать на несколько дней.

4.

Сколько требуется мяса на человека при приготовлении жареного, духового мяса и котлет; что можно сказать о приготовлении бульи, солонины, жареного мяса, крупной птицы; о жарении дичи, зайца, оленины.

5.

О варке рыбы; приготовление рыбы для заливного; о паровой рыбе; способ узнать готова ли рыба; жарение рыбы.

6.

Какие основные горячие соусы; как готовится фюме; о способе приготовления белого и красного соусов.

7.

О холодных соусах; способ приготовления соуса провансаль; как поправить неудавшийся провансаль; соус тартар.

8.

Приготовление ланспика мясного и рыбьяго; какъ очищается ланспикъ; приготовление маіонеза.

9.

О приготовленіи фритюра; какъ его очищать.

10.

О приготовленіи тортовъ; когда слѣдуетъ класть муку.

11.

Холодныя сладкія; мороженое; можно ли кипятить массу, приготовленную для мороженаго; какимъ молокомъ (температура его) надо разводить желтки; какаѣ различія между парфе, пломбиромъ и кремомъ; какаѣ различія между фруктовымъ мороженымъ и московикомъ.

12.

О приготовленіи бешамели; заварного тѣста, заварного крема, крема для тортовъ, каймака, глазури; о приготовленіи сабаіона горячаго и холоднаго.

### 36 меню.

1.

Супъ пюре изъ земляной груши.  
Гренки съ сыромъ.  
Паровая рыба соусъ сюпремъ.  
Voeuf braisé.  
Цвѣтная капуста, соусъ голландскій.  
Абрикосовый кремъ.

2.

Зеленые щи.  
Растворчатые пирожки.  
Лангетъ съ томатомъ.  
Cote изъ зелени.  
Beignets aux pommes.

3.

Супъ pot au feu.  
Пирожки слоеные.  
Рыба, соусъ раковый.  
Филе à la parisienne.  
Фаршированный томатъ.  
Пудингъ дипломатъ.

4.

Супъ съ клецками.  
Пирожки-кулебячки.  
Битки по Скобелевски.  
Фаршированная рѣпа.  
Вафли шоколадныя.

5.

Супъ томатъ.  
Слоенныя книжечки.  
Куры паровыя съ эстрагономъ.  
Кочанъ фаршированный.  
Самбукъ яблочный.

6.

Супъ julienne.  
Кулебяка съ мясомъ.  
Voeuf à la mode.  
Горошекъ à l'anglaise.  
Тортъ орѣховый.

7.

Разсолыникъ изъ почекъ.  
Пирожки колбовые.  
Румштекъ à la moëlle.  
Маршалъ изъ рыбы.  
Воздушный пирогъ.

8.

Супъ пюре изъ перловой крупы.  
Гренки мелкіе.  
Шницель по вѣнски.  
Судакъ Орли.  
Земляная груша въ клярѣ.  
Мороженое сливочное.

9.

Форшмакъ.  
Супъ селестинъ.  
Риссолики.  
Voeuf à la Strogonoff.  
Мозги.  
Фиташь съ яблоками.

10.

Лѣнныя щи.  
Ватрушки.  
Охотничьи котлеты.  
Cote изъ дичи.  
Стружки со сливками.

11.  
Супъ бискъ и томать.  
Растегаи.  
Ростбифъ съ крокетами.  
Севрюга по русски.  
Трубочки миндальныя.
12.  
Супъ съ фригаделью.  
Варшавскіе пирожки.  
Ланцовскія котлеты.  
Оленье мясо.  
Фрикасе изъ куръ.  
Заварной кремъ въ чашкахъ.
13.  
Лапша.  
Ватрушки.  
Штуфать съ макаронами.  
Судакъ au gratin.  
Пудингъ cabinet.
14.  
Пюре изъ разныхъ кореньевъ.  
Вольваны и буше.  
Клопсы по англійски.  
Жареная дичь.  
Шарлотъ яблочный.
15.  
Борщъ малороссійскій.  
Ватрушки.  
Пожарскія и паровыя котлеты.  
Соте изъ судака.  
Цвѣтная капуста au gratin.  
Желе фруктовое.
16.  
Супъ съ клецками.  
Пирожки-саечки съ мясомъ.

- Жюго Bretonne.  
Voeuf bouilli.  
Суфле картофельное.  
Профитроль и пти шу.  
17.  
Пюре изъ шампиньоновъ.  
Разсолъникъ съ потрохами.  
Пирожки стружки и печерскіе.  
Говядина тушеная по клубски.  
Языкъ; пюре картофельное.  
Кремъ сливочный.  
18.  
Супъ printanière.  
Пирожки площадные съ мясомъ.  
Пилавъ изъ телятины.  
Судакъ въ кокиляхъ.  
Песочное.  
Савара съ ромомъ.  
19.  
Супъ aux choux.  
Пирожки-гребешки.  
Филе Годаръ.  
Утка съ яблоками.  
Пудингъ Нессельроде.  
20.  
Супъ à la reine.  
Слоеная кулебяка.  
Рулетъ фаршированный.  
Жареный судакъ и котлеты.  
Тортъ съ каймакомъ.  
21.  
Супъ рояль и съ кнелью.  
Пирожки-корзиночки съ мозгами.  
Долгоруковскіе битки.  
Тельное изъ судака.  
Пудингъ изъ круцъ съ сабаіономъ.

22.  
Пюре изъ зеленого горошка.  
Гренки пай и дьябли.  
Зразы по польски и по литовски.  
Гусь съ капустой.  
Мороженое фруктовое.
23.  
Похлебка.  
Блинчатый пирогъ.  
Антрекотъ по польски.  
Жареные цыплята.  
Муссъ лимонный.
24.  
Уха.  
Новотроицкіе растегаи.  
Говядина по неаполитански.  
Отбивныя котлеты.  
Соусъ изъ шампиньоновъ.  
Маіонезъ изъ рыбы.  
Тарталетки съ яблоками.
25.  
Супъ итальянскій.  
Блинчатые пирожки.  
Голубцы по польски.  
Буженина и свиныя котлеты, соусъ субизъ.  
Сальме изъ дичи.  
Тортъ д'Артуа.
26.  
Супъ раковый съ рисомъ.  
Крокеты изъ бешамели.  
Лангетъ; соусъ беарнезъ.  
Московская солянка.  
Печенка въ сметанѣ.  
Орѣховое парфе.
27.  
Супъ съ перловой крупой.  
Пюре изъ овсянки.  
Площадные пирожки.  
Филе parisienne.  
Разварная рыба; соусъ пиканъ.  
Шарлотъ изъ черного хлѣба.
28.  
Разсолъникъ по польски.  
Пончки.  
Говядина по фламандски.  
Маіонезъ изъ дичи.  
Гурьевская каша.
29.  
Саладъ Оливье.  
Супъ à la tortue.  
Пирожки-книжечки.  
Лангетъ; соусъ пиканъ.  
Маршалъ изъ куръ.  
Шломбиръ сливочный.
30.  
Сыръ изъ дичи.  
Супъ съ пельменями.  
Растворчатые пирожки.  
Voeuf à la mode.  
Заливное изъ рыбы; соусъ тартаръ.  
Пудингъ diplomate.
31.  
Ши кислыя.  
Гренки изъ каши.  
Крупеникъ.  
Маренго изъ куръ.  
Штуфать.  
Пудингъ изъ овощей.

32.	Гренки съ сыромъ. Voeuf по гусарски. Индѣйка фаршированная. Бланманже.	
Пюре изъ дичи. Пирожки слоеные. Телятина жареная. Поросенокъ съ кашей и заливной. Тортъ изъ черного хлѣба.		35.
33.	Супъ Виндзоръ. Пирожки-саечки. Солонина съ хрѣномъ. Фаршированная рыба. Телячья головка. Оладьи съ яблоками.	
Супъ бискъ. Растеган. Паштетъ. Пшеницкъ. Зразы à la Nelson. Макароны миндальные.		36.
34.	Борщъ малороссійскій. Ватрушки. Рагу изъ телятины. Разварная рыба по американски. Панке суфле.	
Солянка польская. Консоме-борщокъ.		

## Обѣдъ № 1.

Супъ пюре изъ земляной груши. — Гренки съ сыромъ. — Паровая рыба; соусъ сюпремъ. — Voeuf braisé. — Цвѣтная капуста; соусъ голландскій. — Абрикосовый кремъ.

### Супъ пюре изъ земляной груши.

Брать подбедерокъ по  $\frac{1}{2}$  ф. на человекъ. Бульонъ ставить безъ кореньевъ и жаренаго луку. 1 ф. земляной груши очистить, промыть въ холодной водѣ, потомъ сварить въ водѣ и, прибавивъ чайную ложку уксусу (для цвѣта), протереть черезъ частое сито.

Заправить бѣлый (голландскій) соусъ на  $\frac{1}{4}$  ф. сливочн. масла и  $\frac{1}{4}$  ф. муки, развести всеѣмъ заготовленнымъ бульономъ, опустить въ него пюре изъ груши. За 5 минутъ до отпуска заготовить *льзонъ*: (3 желтка, 1 стаканъ сливокъ и  $\frac{1}{4}$  ф. сливочнаго масла), понемногу влить въ него супъ и больше не кипятить.

### Гренки съ сыромъ.

Бѣлый хлѣбъ очистить отъ корки, нарѣзать тоненькими ломтиками, сдѣлать квадратики. Заготовить *льзонъ* (1 яйцо и  $\frac{1}{16}$  фун. распущеннаго сливочнаго масла), смазать имъ съ обѣихъ сторонъ гренки, засыпать ихъ сыромъ (лучше пармезаномъ), поставить на 5 минутъ въ шкапъ, чтобы заколеровать.

### Паровая рыба; соусъ сюпремъ.

Осетрина, севрюга, стерлядь, налима и судакъ готовятся одинаково; только стерлядь, налима и судака не надо ошпаривать, а остальную рыбу—необходимо. Рыбу очистить отъ хрящей и шиповъ, сложить въ котель или кастрюлю (можно рыбу варить рѣзанную на куски), залить слѣдующимъ составомъ:  $\frac{1}{2}$  бут. бѣлаго вина, (въ вино можно прибавлять бульону),  $\frac{1}{4}$  ф. сливочнаго масла, сокъ изъ лимона и немного соли припустить до готовности. Выложивъ рыбу на блюдо, залить соусомъ *сюпремъ*: заправить бѣлый соусъ —  $\frac{1}{16}$  сливочн. масла,  $\frac{1}{16}$  муки,  $1\frac{1}{2}$  стакана мясного бульону. Заготовить *льзонъ*:  $\frac{1}{2}$  стак. сливокъ, 3 желтка,  $\frac{1}{4}$  ф. сливочн. масла, 1 ст. соку изъ подъ рыбы, размѣшать, повернуть черезъ частую салфетку, хорошо вытянуть ложкой, составить на парѣ, закрыть крышкой, но не давать кипѣть.

### Voeuf braisé.

Брать кострець или затылокъ по  $\frac{3}{4}$  ф. на человекъ. Мясо снять съ костей, очистить отъ пленки, сложить въ сухую кастрюлю или котель, дать простоять  $\frac{1}{2}$  ч. на средней плитѣ, пока мясо не дастъ соку. Очистить по штукѣ разныхъ кореньевъ и луку, нашпиговать тоненькими ломтиками; мясо повернуть, посолить, опустить шинкованные корни и ворочать. Каждые 5 ф. припускать часть. Когда сокъ будетъ вбираться, прибавлять по  $1\frac{1}{2}$  ст. воды. Когда мясо будетъ готово, слить сокъ, пройтись, очистить отъ жиру; на сокѣ заправить соусъ:  $\frac{1}{16}$  ф. сливочн. масла и  $\frac{1}{16}$  ф. муки,  $1\frac{1}{2}$  ст. соку и ложку сои Кобуль, протереть въ соусъ корни, которые припустились съ мясомъ. На гарниръ приготовить картофель или какиеннбудь овощи. Мясо нарѣзать тоненькими кусками, сложить на блюдо, огарнировать и залить соусомъ, или подать его отдѣльно.

### Цветная капуста.

Два небольших кочна или одинъ большой очистить отъ листьевъ и кочерыжки, налить холодной водой и дать постоять  $\frac{1}{2}$  часа. За 15 минутъ до отпуска опустить капусту въ кипящую воду, посолить, дать прокипеть раза три, закрывъ крышкой, и доваривать минутъ 10 на легкомъ огнѣ. Когда будетъ готова — она упадетъ на дно. Подавать съ сабаіономъ:  $\frac{1}{8}$  ф. сахару, 2 яйца, сокъ изъ полъ лимона, рюмку мадеры или рому и чайную ложку воды, сбивать вѣничкомъ до густоты, на жаркой плитѣ, или съ полонезомъ (распущенное масло съ сухарями); или съ голландскимъ соусомъ:  $1\frac{1}{2}$  стак. чистаго бульону хорошо прокипятить на плитѣ;  $\frac{1}{16}$  ф. сливочн. масла и  $\frac{1}{16}$  ф. муки стереть на столѣ въ тѣсто, опустить его въ кипящій бульонъ и мѣшать лопаткой, пока не закипитъ; составить съ плиты, прибавить 2 — 3 желтка,  $\frac{1}{8}$  ф. сырого сливочнаго масла, соли и соку изъ  $\frac{1}{2}$  лимона, хорошо вымѣшать, если соусъ не гладокъ, перевернуть чрезъ салфетку.

### Абрикосовый кремъ.

$\frac{1}{2}$  ф. абрикосовой заготовки или полъ стакана пюре изъ сырыхъ абрикосовъ и  $\frac{1}{2}$  фунта сахару проварить на плитѣ, чтобъ сахаръ распустился, но не кипятить; потомъ вынести на холодъ. Сбить 1 б. густыхъ сливокъ и соединить съ массой: прибавить 8 зол. (14—16 листовъ) распущеннаго желатину. Желатинъ предварительно вымочить въ холодной водѣ, отжать и прокипятить въ  $\frac{1}{2}$  чаш. воды. Влить въ сливки тепловатый, быстро вымѣшивая. Выложить въ форму и вынести на холодъ. Передъ отпускомъ опустить форму въ тепловатую воду и выложить кремъ на блюдо.

### Обѣдъ № 2.

Зеленяя щи. — Растворчатые пирожки. — Лангетъ съ томатомъ. — Соте изъ зелени. — *Beuf aux pommes.*

### Зеленяя щи.

Брать кострець или грудинку по  $\frac{1}{2}$  фун. на человекъ. Бульонъ ставить безъ кореньевъ и жаренаго луку, какъ для всѣхъ пюре. Заготовить пюре изъ щавелю:  $1\frac{1}{2}$  ф. щавелю промыть, сложить въ

кастрюлю, покрыть крышкой и поставить на легкую плиту минутъ на десять; вымѣшивать лопаткой, потомъ протереть черезъ частое сито. Заготовить пюре изъ шпинату: 1 ф. шпинату промыть, опустить въ соленую кипящую воду, варить 10 минутъ; потомъ откинуть на рѣшето, скатить холодной водой, отжать и протереть черезъ сито. Очистить 5—6 среднихъ луковиць, сварить до полной мягкости въ бульонѣ, протереть чрезъ частое сито. За  $\frac{1}{2}$  часа до отпуска заправить бѣлый соусъ —  $\frac{1}{4}$  ф. масла и  $\frac{1}{4}$  фунта муки, развести всѣмъ заготовленнымъ бульономъ, соединить со всѣмъ пюре, посолить по вкусу. Подавать съ наръзаннымъ мясомъ, сметаной и крутыми яйцами.

### Растворчатые пирожки.

Пирожки эти дѣлаются изъ *кислаго* тѣста. Ставится опара изъ  $1\frac{1}{2}$  ф. муки, 2 стак. чуть теплой воды и дрожжей на 2 коп. Часа черезъ  $1\frac{1}{2}$ , когда опара подойдетъ, прибавляютъ  $\frac{3}{4}$  ф. русск. распущеннаго масла, 3 яйца,  $\frac{1}{8}$  ф. сахару,  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки соли и хорошо вымѣшиваютъ. Затѣмъ всыпавъ еще  $1\frac{1}{2}$  ф. муки, выбиваютъ тѣсто до тѣхъ поръ, пока оно не станетъ отставать отъ лопатки и кастрюли. Тѣсту даютъ подойти еще (2—3 раза \*), выбивая его каждый разъ лопаткой. Когда тѣсто будетъ совсѣмъ готово, его выкладываютъ на столъ, обсыпаютъ мукой, наръзаютъ небольшими кусками, раскатываютъ ихъ лепешками и фаршируютъ какимъ угодно фаршемъ. Затѣмъ пирожкамъ придаютъ форму маленькихъ кулебякъ, складываютъ на смазанный масломъ листъ, даютъ еще разъ подойти (около получаса), смазываютъ желткомъ и ставятъ въ неслишкомъ горячую печь, приблизительно на  $\frac{1}{4}$  часа.

*Мясной фаршъ.* 1 ф. мяса огузка прорубить, припустить съ 2 столов. ложками бульону до готовности; сварить 2 крутыхъ яйца. Когда фаршъ будетъ готовъ, сѣдить съ него сокъ черезъ ситко (получится  $\frac{1}{2}$  чашки), вылить его на  $\frac{1}{16}$  ф. сливочнаго масла и  $\frac{1}{16}$  ф. муки, прокипятить на плитѣ. Мясо еще разъ прорубить ножомъ, прибавить рубленыя яйца, зеленой петрушки, укропу, соединить съ заправленнымъ соусомъ, прибавить соли по вкусу. На большую кулебяку дѣлается фаршъ такъ же, только погуще. Когда тѣсто подой-

\*) Подъемъ тѣста зависитъ отъ качества дрожжей и оттого, какъ выбиваютъ тѣсто (тѣмъ сильнѣе, тѣмъ лучше), а также отъ температуры. Не должно быть слишкомъ жарко тамъ, гдѣ тѣсто подходить.



детъ раза 3 (всякій разъ бить его лопаткой), раздѣлать пирожки саечки. Пирожки складывать (близко одинъ къ другому, чтобы получился видъ сайки), на хорошо смазанный листъ, дать 15 минутъ постоять въ тепломъ мѣстѣ, смазать яйцомъ и поставить въ средній шкафъ на 15 минутъ.

#### Лангетъ.

Взять вырѣзки по  $\frac{3}{4}$  ф. на человѣка; очистить отъ костей, пленки и жиру; нарѣзать кусками въ  $1\frac{1}{2}$  пальца толщиной, выравнять тяпкой и жарить, какъ бифштексъ, до полуготовности. Передъ отпускомъ сложить на блюдо, огарнировать картофелемъ или зеленымъ горошкомъ. Сверху положить ложку беарнеза или томату. *Беарнезъ* заправить голландскій соусъ (см. *цвѣтную капусту*, об. № 1), только безъ лимона. 2 цѣлыхъ яйца отбить въ кастрюлю, прибавить 3 столовыхъ ложки уксусу, эстрагону, (если зимой, то  $\frac{1}{8}$  ф., если лѣтомъ—то одну щепотку), прорубить его. Массу сбивать какъ сабаіонъ, вѣничкомъ на горячей плитѣ. Когда масса будетъ густа и рыхла, въ родѣ сабаіона, сложить въ нее заготовленный соусъ и вымѣшивать, но не кипятить.

*Соусъ томатъ.* Заправить бѣлый соусъ изъ  $\frac{1}{16}$  фун. сливочнаго масла,  $\frac{1}{16}$  ф. муки и  $1\frac{1}{2}$  стак. бульону; прибавить 2—3 ложки пюре изъ томатовъ, немного каіену; прокипятить.

#### Соте изъ зелени.

$\frac{1}{4}$  ф. сухого горошку варить въ водѣ часа 2, откинуть на рѣшето. Заправить бѣлый соусъ:  $\frac{1}{4}$  ф. сливочн. масла и  $\frac{1}{8}$  муки, развести  $\frac{1}{2}$  стак. молока, прибавить  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки фюме, сложить въ него горошекъ, вымѣшать и дать прокипѣть. Заготовить крутоны: очистить бѣлый хлѣбъ отъ корки, нарѣзать кусками въ  $1\frac{1}{2}$  пальца толщины, придать сердцеобразную форму, промочить въ лезонѣ (2 яйца,  $\frac{1}{2}$  бут. молока, ложка сахару) и прожарить въ сливочномъ маслѣ до хорошаго колеру. Можно подавать и съ пашотомъ (яйцо сваренное въ мѣшочкѣ).

#### Бенье aux pommes.

7—8 антоновскихъ яблокъ очистить отъ кожи и сердцевины, нарѣзать ломтями поперекъ и пересыпать сахаромъ. Заготовить кларъ:

$\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла стереть до помадки, прибавить 5—6 желтковъ, 5—6 бѣлковъ сбитыхъ въ пѣну, все хорошо смѣшать, прибавить  $\frac{1}{8}$  ф. муки, немного соли. Раскалить на сковородѣ  $\frac{1}{8}$  русск. масла, замакивать яблоки въ кларъ, класть на раскаленное масло, чтобы они получили хорошій колеръ, потомъ снять съ масла на сухую сковороду и поставить въ шкафъ на 10 мин. Подавать съ сиропомъ или съ сахарной пудрой.

#### Обѣдъ № 3.

Супъ pot au feu.—Пирожки слоеные.—Разварная рыба; соусъ раковый.—Филе parisienne.—Фаршированный томатъ.—Пудингъ дипломатъ.

#### Супъ pot au feu.

Брать подбедерокъ, по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка. Бульонъ ставить какъ для консоме, съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Не очень сильно кипятить, а то бульонъ будетъ мутенъ; если бульонъ мутенъ, положить оттяжку изъ мяса или куръ:  $\frac{1}{2}$  ф. мяса прорубить ножомъ, прибавить два бѣлка или 1 цѣлое яйцо и  $\frac{1}{2}$  стак. холодной воды. Вымѣшать хорошенько; бульонъ проѣдти черезъ сито на эту оттяжку, дать прокипѣть въ очень легкомъ огнѣ  $\frac{3}{4}$  часа. Когда бульонъ будетъ чистъ, проѣдти черезъ салфетку. 1 кочанъ капусты сафой очистить отъ грязныхъ листьевъ (сафой брать зеленый), нарѣзать на 8 частей съ кочерыжкой и варить; наточить и сварить по штукѣ разныхъ кореньевъ, потомъ откинуть на рѣшето и скатить холодной водой. Отжать капусту, чтобы не оставалось воды, вынуть кочерыжку, сложить въ кастрюлю и соединить съ кореньями. Заготовить кнель изъ одной курицы. Курицу снять съ костей, изрубить, протереть чрезъ сито, сложить въ чистую кастрюлю, прибавлять по немногу сливокъ, (1— $1\frac{1}{2}$  чашки), бить лопаткою, положить 1 бѣлокъ; соль кладется послѣ всего, а то кнель сдѣлается крупинками. Если кнель выйдетъ груба, то прибавить сливокъ, если мягка, то прибавить  $1\frac{1}{2}$ —2 бѣлка. Пускать кнель изъ бумажнаго фунтика зигзагами или шариками на хорошо смазанный сливочнымъ масломъ сотейникъ. Выпущенная кнель заливается кипящей водой, ставится на плитку 1 разъ прокипѣть. Потомъ выложить кнель въ холодную воду, хорошо промыть и соединить съ овощами, проѣдти на нихъ консоме, дать 2 раза прокипѣть. Съ кореньями и овощами не давать бульону долго стоять.

## Пирожки слоеные.

Слоеное тѣсто (прѣсное) готовится слѣдующимъ образомъ: на 1 ф. муки положить 1½ чашки воды, сокъ изъ полъ лимона, 1 яйцо (кладется лѣтомъ для того, чтобы тѣсто было тверже; зимою же не нужно) и замѣсить. Прибавить соли. 1 ф. чухонскаго масла промыть, выбить скалкой, положить въ тѣсто; слойку перекачивать 3 раза, складывая въ 3 сгиба. Если слойка слишкомъ жирна, то надо ее еще перекачать. Слойку можно дѣлать раньше—днемъ или двумя и сохранять въ средней температурѣ.

*Фаршъ мясной* (см. *растворчатые пирожки*, об. № 2), или *капустный*: русская капуста очищается отъ грязныхъ листьевъ и мелко рубится. Затѣмъ, сваривъ ее въ водѣ, откидываютъ на рѣшето, обливаютъ холодной водой и отжимаютъ; въ приготовленную такимъ образомъ капусту прибавляютъ ¼ ф. распущеннаго сливочнаго масла, соли по вкусу и рубленыхъ, крутыхъ яицъ. Капусту можно также поджаривать.

Сдѣлать форму кулебячекъ или саечекъ, смазать яйцомъ и поставить въ шкафъ на 15 минутъ.

## Разварная рыба; соусъ раковый.

Можно брать разную рыбу, только не очень костистую. Промыть, налить холодной водой, сложить въ котель, посолить, дать разѣрнокнѣть; вынуть, сложить въ холодную воду, снять чешую и шипы. Когда рыба будетъ гладкая—вынуть, очистить отъ хрящей, положить въ котель, прибавить 1 стаканъ воды или бульону, ¼ сливочнаго масла (чтобъ было мягче), варить 10 минутъ. Заправить раковый соусъ: ¼ ф. сливочн. масла и ¼ муки хорошо спассеровать, развести ½ стак. бульону, прокипятить, составить съ плиты. Прибавить 3 желтка, провернуть черезъ салфетку, посолить, положить ¼ ф. раковаго масла.

*Раковое масло*: 10—15 раковъ сварить въ соленой водѣ до полной готовности, очистить шейки, каркасы и ножки, ободрать отъ внутренностей, все промыть, протолочь мелко въ ступкѣ съ ¼ ф. сливочнаго масла; прожарить немного на плитѣ, развести 2—3 стакан. горячей воды, процѣдить черезъ ситку, дать остыть въ холодномъ мѣстѣ. Масло получится сверху. Положить его въ соусъ, вымѣшать, вытянуть ложкой и больше не кипятить.

## Филе à la parisienne.

Взять вырѣзки по ¾ ф. на человѣка. Очистить отъ пленокъ и жиру, нарѣзать толщиною въ 1½ пальца, выровнять тяпкой.

Заготовить гренки изъ бѣлаго хлѣба, нарѣзать толщиною въ 1½ пальца.

Заготовить льезонъ изъ двухъ цѣльныхъ яицъ и 1 стак. молока, вымочить въ немъ хлѣбъ, поджарить на плитѣ въ фритюрѣ.

Заправить соусъ: 10—15 шампиньоновъ очистить, промыть, изрубить мелко, припустить въ ¼ ф. сливочнаго масла, и когда прожарится, прибавить ¼ ф. муки, влить 1½ стакана мясного бульону, ½ стакана фюме, прокипятить, посолить. Жареный хлѣбъ обмакнуть въ этотъ соусъ, сложить на чистый листъ, поставить на 10 минутъ въ шкафъ. †

Мясо жарить какъ бифштексъ. Каждый кусокъ положить на гренку и залить фюме.

## Фаршированный томатъ.

Взять сырой томатъ средняго размѣра, вычистить середину, выбрать сѣмечки; заготовить мясной фаршъ съ перцемъ, безъ яицъ (1 ф. мяса на 10 томатовъ, черн. перцу 4—5 зеренъ). Нафаршировать томаты, сверху посыпать тертымъ пармезаномъ, поставить въ шкафъ на 10 минутъ. Подавать съ слѣдующимъ соусомъ: ¼ ф. муки, ¼ масла, 1 стак. бульону, пюре изъ томатовъ, соли по вкусу и передъ отпускомъ прибавить еще ¼ сливочн. масла сырого, т. е. кускомъ.

## Пудингъ дипломатъ.

6 желтковъ и ½ стак. сахару стереть до бѣла, прибавить 1 вершокъ ванили, ½ чашки воды и проваривать, не давая кипѣть. Когда сахаръ распустится и масса погустѣетъ и сдѣлается глянцевитой, хорошо остудить ее. Сбить бутылку густыхъ сливокъ, положить въ остывшую массу, осторожно вымѣшивая, чтобы сливки не осѣлись, иначе кремъ получится упругий; прибавить ¼ ф. рѣзаннаго цукату, ¼ сухого бисквита, ¼ коринки, протертой мукой и хорошо промытой. Заготовить 10 листовъ желатину, вымочить въ холодной водѣ, отжать и прокипятить въ ½ чашкѣ воды. Вылить въ массу послѣ всего тепловатый клей, быстро вымѣшивая, и положивъ въ форму, дать за-

стыть. Передъ отпускомъ вынуть, опустивъ для этого форму въ теплую воду, выложить на блюдо и залить холоднымъ собаономъ.

*Холодный собаонъ.* 2 цѣлыхъ яйца,  $\frac{1}{8}$  сахару, сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона, 1 рюмку воды, хорошо проварить, сбивая вѣнчикомъ минутъ 8—10, когда погустѣетъ и вспѣнится вынести на холодъ, остудить, прибавить  $\frac{1}{2}$  бут. хорошо сбитыхъ сливокъ и рюмку мараскину. Частью облить пудингъ, частью подать въ соусникѣ.

## Обѣдъ № 4.

Супъ съ клецками. — Пирожки-кулебячки. — Битки по Скобелевски — Фаршированная рѣпа. — Вафли шоколадныя.

### Супъ съ клецками.

Бульонъ ставить какъ для консоме, съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Брать подбедерокъ или лопатку по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка. Бульонъ варить на легкомъ огнѣ часа четыре, чаще шумовать отъ пѣны и накипи. Коренья класть когда бульонъ разъ отшумуется. Если бульонъ не прозраченъ, то сдѣлать оттяжку (см. *супъ pot au feu* об. № 3).

Клецки дѣлаются манныя и мучныя.  $\frac{1}{8}$  ф. сливочнаго масла,  $\frac{1}{2}$  стак. воды, немного соли, прокипятить. Въ кипящую воду положить  $\frac{1}{4}$  ф. муки или крупы, поддержать на плитѣ. Когда заварится, прибавить 2 цѣлыхъ яйца, вымѣшать, чтобъ не было комковъ, дѣлать клецки съ ложечки или черезъ бумажный фунтикъ выпускать на ситейникъ или сговороду, смазанную сливочнымъ масломъ. Залить горячей водой, поставить на плиту, дать разъ прокипѣть. Когда будетъ готово, вынуть шумовкою въ холодную воду, промыть отъ крошекъ, опускать въ процеженный бульонъ. Дать разъ прокипѣть съ бульономъ.

### Пирожки-кулебячки.

Дѣлается *кислое тѣсто* (см. об. № 2). Тѣсту придать форму маленькихъ кулебячекъ; сложить на смазанный масломъ листъ, дать еще разъ подойти (около получаса) смазать желтками и ставить въ не слишкомъ горячую печь, приблизительно на  $\frac{1}{4}$  часа.

*Капустный фаршъ* (см. *пирожки слоеные*, об. № 2).

## Битки по Скобелевски.

Настоящiе Скобелевскiе битки дѣлаются изъ куриныхъ филеевъ и фаршируются трюфелями. Масса для нихъ заготавливается какъ для пожарскихъ котлетъ, т. е. мясо снимается съ костей (изъ курицы можетъ выйти не болѣе 3 битковъ) и рубится довольно мелко; на одну курицу прибавляется  $\frac{1}{2}$  яйца, 2—4 ложки сливокъ и половину моченаго хлѣба. Заготовленную массу раздѣлываютъ въ видѣ круглыхъ битковъ, смазываютъ яйцомъ, панируютъ сухарями и жарятъ на сковородѣ во фритюрѣ. Когда битки готовы, то сверху дѣлается отверстие, вынимается середка, фаршируется соусомъ съ трюфелями, послѣ чего битки опять ставятся въ шкафъ минутъ на 10.

*Соусъ съ трюфелями* къ биткамъ готовится слѣдующимъ образомъ:  $\frac{1}{16}$  сливочн. масла и  $\frac{1}{16}$  муки развести  $1\frac{1}{2}$  стак. бульону. Прибавить 1 стаканъ фюме, сокъ изъ подъ трюфелей и мелко изрубленные трюфели. Скобелевскiе битки можно также приготовить болѣе дешевымъ способомъ, а именно изъ телятины и шампиньоновъ. Берутъ переднюю ногу телятины, очищаютъ мясо отъ костей и пленокъ, рубятъ и прибавляютъ немного моченой булки ( $\frac{1}{4}$  хлѣба на 1 фунтъ телятины). Шампиньоны готовятся также какъ трюфели, съ той только разницей, что припускаются. Соусъ—красный съ шампиньонами. На гарниръ—картофель Пушкинъ или метръ д'отель.

*Картофель метръ д'отель.* 10 штукъ картофелю нарѣзать небольшими кусочками, сложить въ чистую кастрюлю, прибавить соли,  $\frac{1}{4}$  ф. сливочнаго масла и  $\frac{1}{2}$  бут. молока. Поставить на плиту и варить до полной готовности подъ крышкой. Залить фюме.

*Картофель Пушкинъ* готовится такъ: картофель отварить въ кожѣ, очистить, нашинковать тонкими ломтиками, дать хорошии колеръ во фритюрѣ, потомъ снять и положить на распущенное сливочное масло.

### Фаршированная рѣпа.

Очищенную отъ кожи рѣпу варятъ въ соленой водѣ до мягкости, откидываютъ на рѣшето и вынимаютъ серединку въ видѣ чашечки. Мясной фаршъ готовится какъ для пирожковъ (см. *растворчатые пирожки*, об. № 2), прибавляютъ только немного перцу и протертую рѣпу (вынутую изъ середины). Рѣпу фаршируютъ этимъ фаршемъ, засыпаютъ сыромъ и ставятъ въ шкафъ, чтобы заколеровать. Подаютъ съ краснымъ соусомъ.

Вафли шоколадныя (на 8 человекъ).

¼ ф. сливочн. масла распустить или растереть до помадки, прибавить ⅛ ф. тертаго шоколаду, ¼ ф. сахару, 6 желтковъ, 6 бѣлковъ сбитыхъ въ пѣну и ⅛ ф. муки. Хорошенько размѣшать и печь на разгоряченной вафельницѣ. Подавать со сбитыми сливками, каймакомъ или сахарной пудрой.

Обѣдъ № 5.

Супъ томатъ.—Слоенныя книжечки.—Куры паровыя съ эстрагономъ.—Кочанъ фаршированный.—Самбукъ яблочный.

Супъ томатъ.

Бульонъ ставить какъ для всѣхъ шоре. Брать лучше всего подбедорокъ. Заправить на всемъ бульонѣ бѣлый соусъ изъ ¼ ф. сливочнаго масла и ¼ ф. муки. Влить туда же ½ ф. шоре (заготовки) изъ томатовъ или 15 шт. свѣжихъ томатовъ, сваренныхъ и протертыхъ. За 5 минутъ до отпуска влить *льезонъ*: 3 желтка, 1 стаканъ сливокъ и ¼ ф. сливочн. масла. Разбавить его *понемногу* бульономъ. Съ *льезономъ* не кипятить.

Слоенныя книжечки.

Слоеное тѣсто прѣсное (см. *пирожки слоенныя*, об. № 3). Для книжечекъ раскатать тѣсто въ ½ пальца толщиною, сдѣлать квадратики, положить въ средину фаршъ, накорбовать кругомъ ножомъ, смазать яйцомъ и поставить въ шкафъ на 15 минутъ.

*Слоеное тѣсто кислое.* Кислое тѣсто обыкновенно ставится на канунѣ (см. *растворчатые пирожки*, об. № 2). Кладется ¼ ф. масла и 1 яйцо. На другой день берется 1 ф. чухонскаго масла и приготавливается какъ прѣсная слойга.]

Слоеное и сдобное тѣсто можно [заготавливать на нѣсколько дней, кислое же—нельзя.

Куры паровыя съ эстрагономъ.

Курицу очистить отъ пера и внутренностей, офламбировать сѣрой бумагой (опалить на горячей сѣрой бумагѣ), промыть, заправить,

сложить въ котель, немного посолить, налить холодной воды столько, чтобы одна треть курицы лежала въ водѣ, прибавить ⅙ ф. эстрагону, варить на пару подъ крышкой на средней плитѣ до полной мягкости.

*Соусъ бѣлый:* ¼ ф. муки, ¼ ф. сливочнаго масла, 5—6 стакан. бульону; брезъ изъ подъ курицы процѣдить и вылить въ бѣлый соусъ. Курицу разрубить на 5 частей, залить на блюдѣ соусомъ, или подать соусъ отдѣльно. Можно подавать курь съ *рисомъ*: ¼ ф. рису промыть, прибавить ⅛ ф. сливочнаго масла, 2—2½ стак. бульону, варить подъ крышкой, часто мѣшая, на плитѣ средней температуры, до полной мягкости.

Кочанъ фаршированный.

1 средней кочанъ бѣлой капусты, очень крѣпкой, очистить отъ кочерыжки и грязныхъ листьевъ, сварить въ соленой водѣ до полной мягкости. Заготовить фаршъ изъ мяса, безъ лицъ, посочинѣе, положить въ него немного англійскаго толченаго перцу. Капусту скатить на рѣшетѣ холодной водой, разобрать аккуратно листья, вырѣзать изъ середины кочерыжку, нафаршировать капусту фаршемъ между листьями. На сковороду положить ¼ сливочн. масла, распустить, опустить кочанъ смазанный яйцомъ и засыпанный сухарями, поставить въ средний шкафъ на 15 минутъ, чтобы заколеровать. *Соусъ:* ¼ сливочнаго масла, ¼ муки развести 1½ ст. бульону, прибавить ½ стакана фюме. Облить кочанъ соусомъ, часть соуса подать въ соусникѣ.

Самбукъ.

5 яблокъ испечь, протереть чрезъ частое сито, прибавить ½ ф. сахару и сложить въ кастрюлю; выбивать массу на сѣту, до бѣлизны, деревянной лопаткой, прибавить 2 сырыхъ бѣлка и опять сбивать до полнѣйшей бѣлизны. Потомъ прибавить 12 листочковъ распущеннаго клея (см. *абрикосовый кремъ* об. № 1), мѣшая скоро, положить въ форму и вынести на холодъ. Передъ отпускомъ, форму опустить въ тепловатую воду на 1½ минуты, выложить на блюдо.

*Зефиръ* дѣлается точно такъ же, только не нужно прибавлять клею. Ставить въ формочкахъ въ легкой шкафъ.

## Обѣдъ № 6.

Супъ julienne.—Кулебяка съ мясомъ.—Bœuf à la mode.—Горошекъ à l'anglaise.—Тортъ орѣховый.

## Супъ julienne.

Для супа julienne бульонъ ставится какъ для консоме, съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Берется лопатка или подбедерокъ. Если есть кости отъ дичи, то можно брать буддышки или голяшки. Разные овощи (морковь, петрушка, рѣпа, сельдерей) шинкуются очень мелко, въ видѣ лапши и варятся въ несоленой водѣ. Отдѣльно заготавливается разная зелень (шпинатъ, цвѣтная капуста, брюссельская капуста, бобы лопатками, шавель, горошекъ), варится въ соленой водѣ, каждая врозь. Всѣ овощи откинуть на рѣшето или сито, скатить холодной водой, дать хорошо стечь, сложить все вмѣстѣ въ кастрюлю. Заготовить кнель (см. *супъ pot au feu*, об. № 3). Лучше изъ рябчика. Если бульонъ мутный, то надо сдѣлать оттяжку (см. *супъ pot au feu* об. № 3). За два часа до отпуска процѣдить заготовленный бульонъ на оттяжку, прокипятить не очень сильно часа 1½, хорошенъко обшумовать. За полчаса до отпуска процѣдить бульонъ черезъ салфетку на коренья и зелень, дать разъ прокипѣть, подавать.

## Кулебяка съ мясомъ.

Кислое тѣсто и мясной фаршъ (см. *растворчатые пирожки* об. № 2), только фаршъ — безъ соуса. Печь въ средней печкѣ каждые 3 фунта — 1½ часа.

## Bœuf à la mode.

Взять кострець по ¾ ф. на человекъ. Мясо снять съ костей, очистить отъ пленокъ и жилъ, разрѣзать по слоямъ. Нашинковать овощи длинными кусочками; мясо проколоть ножомъ или вилкой, нашинковать овощами. Мясо припускается безъ всего, въ сухой кастрюлкѣ на плитѣ (каждые 5 ф.—1 часъ). Мясо надо часто ворочать. Соль прибавляется тогда, когда мясо ворочается первый разъ (когда получается сокъ — приблизительно черезъ ½ часа). Черезъ 1½ часа прибавить эстрагону. Если сокъ быстро вбирается, то понемногу прибавлять воды. Для

гарнира взять картофель, рѣпу, морковь; сварить въ соленой водѣ, каждый сортъ овощей отдѣльно; откинуть на рѣшето, облить холодной водой, сложить на распущенное сливочное масло. Картофель можно подавать какой угодно: жареный, отварной или метръ д'отель. Мясо нарѣзать кусками, уложить на блюдо, огарнировать и полить тѣмъ же сокомъ, очищеннымъ отъ жиру.

## Горошень à l'anglaise.

Взять 5 ф. стручковъ, очистить — выйдетъ 1 ф. горошку. Опустить въ хорошо кипящую воду, куда прибавить одну чайную ложку соды (чтобъ горошекъ былъ зеленый), не покрывать крышкой. Готовый горошекъ откинуть на рѣшето, сложить на распущенное сливочное масло. Заготовить гренки или крутоны (изъ бѣлой булки нарѣзать косячки или сердцеобразные куски въ 1½ пальца толщиной). Заготовить лезонъ: 2—3 цѣлыхъ яйца, ½ бут. молока, столовую ложку сахару, все смѣшать и облить хлѣбъ; дать постоять 10 минутъ, изжарить въ сливочномъ маслѣ. Заготовить хрустатъ желточный или изъ рису, прикрѣпить къ тарелкѣ. Горошекъ выложить на хрустатъ, обложить гренками. Или проще подать въ мискѣ. Масло протереть черезъ рѣшето, или сдѣлать изъ него цвѣтокъ и положить сверхъ горошка.

## Орѣховый тортъ.

1 ф. грецкихъ орѣховъ очистить отъ кожи, хорошо протолочь, протереть чрезъ черное сито. Заправить бисквитное тѣсто: 8 желтковъ, ½ ф. сахару стереть до бѣла; 8 бѣлковъ сбить въ пѣну. Положить протертые орѣхи, хорошо вымѣшать, прибавить сбитые бѣлки, ¼ ф. муки.

Два сотейника смазать, осыпать мукой, вылить тѣсто и печь 15 мин. Фаршировать и убирать кремомъ, вареньемъ или пюре.

*Глазурь.* ¼ ф. сахарной пудры, 1 бѣлокъ и сокъ изъ ½ лимона стереть въ ступкѣ до бѣлизны. Намазать тортъ; можно засыпать фиштакшами, жареными орѣхами или цукатами. Поставить на одну минуту въ легкой шкапъ, чтобы глазурь засохла.

## Обѣдъ № 7.

Разсолъникъ изъ почекъ.—Пирожки колбовые.—Румштекъ à la moëlle.—Марешаль изъ рыбы.—Воздушный пирогъ.

### Разсолъникъ изъ почекъ.

Брать подбедерокъ или лопатку. Бульонъ ставить какъ на пюре, безъ кореньевъ и жаренаго лука. Если не прибавляется почекъ, то берется кострець, если по польски—то курица или телячья грудинка, которую можно нафаршировать рубленнымъ яйцомъ. Заготовить 2—3 петрушки, 1 морковь, 1 рѣпу, 2—3 штуки луку (на 5 персонъ); всѣ овощи хорошо нашинковать, (какъ на борщъ), сложить въ кастрюлю; прибавить 1½ стак. жиру съ бульона и ¼ сливочнаго масла, поставить на плиту легкой температуры, хорошо пропассеровать; когда коренья будутъ довольно мягкіе, то прибавить ¼ ф. муки, быстро вымѣшать, чтобы не было кусковъ, развести всѣмъ бульономъ, прибавить 5—6 наръзанныхъ косячками (огурцовъ 1½ стакана огуречнаго разсолу.

Почку очистить отъ пленокъ, сварить въ водѣ; бульонъ изъ поднея процѣдить въ разсолъникъ, почку же промыть въ холодной водѣ, наръзать кусочками, опустить въ бульонъ и дать кипѣть 1½ часа.

### Колбовые пирожки.

На тѣсто взять 1 ф. муки, ½ ф. сметаны, 2 желтка, соли по вкусу, 1¼ ф. распущеннаго русскаго масла.

Приготовить рисовый фаршъ: ½ ф. рису сварить въ просторной посудѣ, откинуть, окатить холодной водой, положить туда распущеннаго ¼ ф. сливочнаго масла, 2 круто сваренные нашинкованные яйца, посолить и смѣшать.

Тѣсто замѣсить не круто, наръзать кусочками, закатать булочками, раскатать лепешками, класть по комочку фаршу и придать форму новотроицкихъ растегаевъ. Смазать кругомъ яйцомъ, сложить на листъ, ничѣмъ не смазанный и поставить въ шкапъ на 15 мин.

### Румштекъ à la moëlle.

Берется вырѣзка по ¼ ф. на человѣка, очищается отъ жиру, сни-

мается пленка, рѣжется кусками, толщиною въ палець, припускается какъ биштексъ или антрекотъ. Гарнируется отварнымъ картофелемъ.

Подается соусъ *бордолезъ*: ¼ ф. распущеннаго сливочнаго масла, ¼ ф. муки, 1 стак. бульону, 1 стак. мясного соку или ½ стакана фюме, ½ бут. краснаго вина, хорошо прокипятить, прибавить 2 столовыхъ ложки сои Русск. Императоръ. На каждый кусокъ румштека положить кусочекъ варенаго въ соленой водѣ костнаго мозга.

### Марешаль изъ рыбы.

Марешаль изъ рыбы заготавливается такъ же, какъ изъ дичи. Судакъ, осетрину или севрюгу очистить отъ кожи и костей, наръзать косыми филеями, распластать ихъ пополамъ: заготовить фаршъ. Заправить густую бешамель или густой молочный соусъ: ¼ ф. сливочнаго масла, ¼ ф. муки, 1 бут. молока смѣшать, проварить; ½ ф. шампиньоновъ, промыть, очистить, мелко изрубить, прожарить въ ¼ ф. сливочнаго масла, смѣшать съ бешамелью, посолить, остудить немного и нафаршировать рыбу; 2 раза смазать яйцомъ и 2 раза засыпать сухарями. Жарить во фритюрѣ. Подается фюме или распущенное масло.

### Воздушный пирогъ.

Воздушный пирогъ дѣлается изъ пюре или ягодъ. 5 антоновскихъ яблокъ испечь въ шкапу до мягкости, протереть черезъ сито, прибавить ½ ф. сахару, прокипятить до густоты, какъ смокву. 5 бѣлковъ сбить въ хорошую пѣну, опустить ихъ въ горячія яблоки, подержать 2 минуты на плитѣ, мѣшать, выложить на блюдо или сковороду, придать форму пирога. За 5 минутъ до отпуска поставить въ не очень горячій шкапъ, дать подняться и зарумяниться. Подается со сливками или молокомъ.

*Воздушный пирогъ сырой.* Пюре смѣшать съ сахаромъ, потомъ—съ сбитыми бѣлками, и какъ можно скорѣе поставить въ шкапъ на 6 минутъ, иначе пирогъ сядетъ.

## Обѣдъ № 8.

Супъ пюре изъ перловыхъ крупъ.—Гренки мелкіе.—Шницель по вѣнски.—Судакъ Орли.—Земляная груша въ клярѣ (Орли).—Мороженое сливочное.

### Супъ пюре изъ перловыхъ крупъ или *creme d'orge*.

Брать подбедерокъ или лопатку. Бульонъ ставить безъ кореньевъ и жаренаго луку. Отдѣльно сварить  $\frac{1}{4}$  ф. перловой крупы въ несоленой водѣ до полной мягкости. Заправить на  $\frac{1}{4}$  ф. сливочн. масла и  $\frac{1}{4}$  ф. муки бѣлый соусъ, хорошо спасеровать, развести всѣмъ бульономъ, туда же положить всю крупу съ водой. Дать прокипятъ съ  $\frac{1}{2}$  часа. Затѣмъ протереть черезъ сито не очень сильно, а то протрутся черныя сѣмячки. За 5 минутъ до отпуска влить льезонъ (см. супъ томатъ об. № 5).

### Мелкіе гренки.

Очистить бѣлый хлѣбъ отъ корки, наръзать маленькими квадратами, сложить на сковороду и хорошенько просушить въ шкапу.

### Шницель по вѣнски.

Берется телятина, около 1 ф. на человѣка: для маленькой семьи—лопатка, для большой—задняя нога. Наръзать ломтями, отбить какъ отбивную котлету, смазать яйцомъ, засыпать сухарями, жарить до полуготовности. Выжать сокъ изъ нѣсколькихъ лимоновъ, залить жареное мясо сокомъ и поставить на 10 минутъ въ шкапъ.

Цедру съ лимоновъ мелко нашинковать и обланжирить въ кипящей водѣ, потомъ откинуть на рѣшето. Заправить соусъ: 1 ф. сливочн. масла 1 ф. капорцевъ, обланжированную лимонную цедру—смѣшать вмѣстѣ, (можно прибавить для экономіи, 1 ст. бульону), дать прокипятъ. Шницель сложить на блюдо, огарнировать горошкомъ, картофелемъ. (фри, пай, Пушкинъ, суфле). Подать отдѣльно соусъ или фюме.

### Судакъ Орли.

Снять судака съ костей, очистить отъ кожи, наръзать кусками въ палецъ толщиной. Заправить кляръ:  $\frac{1}{4}$  ф. сливочн. масла выбить до

помадки, прибавить 6 желтковъ; 6 бѣлковъ сбить въ мѣну, все соединить, посолить, прибавить  $\frac{1}{8}$  ф. муки.

Заготовить соусъ *томатъ*: Заправить бѣлый соусъ на  $\frac{1}{16}$  сливочнаго масла,  $\frac{1}{16}$  муки и  $1\frac{1}{2}$  стак. бульону, прибавить 3—4 ложки пюре изъ томатовъ. Всю эту массу хорошенько прокипятить: За 10 минутъ до отпуска, судакъ опустить въ кляръ и—въ горячій фритюръ; вынуть на рѣшето и на бумагу, поставить въ шкапъ минутъ на 5. Соусъ подать отдѣльно; можно подать лимонъ, наръзанный четвертками и пересыпать жареной петрушкой.

### Земляная груша въ клярѣ (Орли).

Земляныя груши сварить въ соленой водѣ; для бѣлизны прибавить чайную ложку уксусу. Мочить груши въ заготовленномъ клярѣ (какъ для судака Орли) и жарить въ очень горячемъ фритюрѣ; сложить на блюдо и подавать съ соусомъ томатъ: 5—6 ложекъ пюре изъ томатовъ,  $\frac{1}{4}$  ф. сливочнаго масла,  $\frac{1}{2}$  стакана фюме и 1 рюмку мадеры.

### Мороженое сливочное.

Стереть до бѣла 6 желтковъ,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  ф. сахару, прибавить 1 вершокъ ванили, развести  $1\frac{1}{2}$  бутылкой *кипящаго молока*, хорошо смѣшать, прокипятить 1 или 2 раза, вынести и дать остыть.

Приготовить форму, установить въ ледъ пересыпанный солью, вылить въ форму остывшую массу, вертѣть и мѣшать минутъ 20.

Подавать порціями съ ложки, опуская ее въ теплую воду.

Мороженое *кофейное*, *шоколадное*, *фисташковосе*, *ореховосе*—завраляются такимъ же образомъ, только смотря по тому, какое мороженое, нужно прибавить: 2 чашки крѣпкаго кофе или шоколаду. Фисташки же или орѣхи кипятятся съ желтками а потомъ протираются сквозь сито и выкладываются въ форму.

## Обѣдъ № 9.

Форшмакъ.—Супъ селестинъ.—Риссолики.—Bœuf à la Stroganoff.—Мозги.—Фитадъ съ яблоками.

### Форшмакъ изъ телятины.

Форшмакъ можно дѣлать изъ остатковъ мяса, или взять 2—2 $\frac{1}{2}$  ф. телятины—лопатки, корейки; изжарить, хорошо прорубить, приба-

вить 2 средней величины вареныхъ, протертыхъ картофелины, 1 протертую селедку, 1 ф. сметаны, 3 желтка, 4 бѣлка (сбитыхъ въ пѣну), вымѣшать, сложить на хорошо смазанный сливочнымъ масломъ еотейникъ или сковороду, засыпать тертымъ сыромъ, лучше пармезаномъ. Поставить на 15 минутъ въ не очень горячій шкапъ. Подавать сухой или съ хорошимъ фюме.

### Супъ Селестинъ.

Бульонъ ставится какъ на консоме, съ кореньями и жаренымъ лукомъ, всего лучше брать подбедорокъ. Заготовить кнелъ изъ одной курицы и  $\frac{1}{2}$  бут. сливокъ и молочные (безъ бѣлка) блины (3 яйца,  $\frac{1}{8}$  муки, 1 стак. молока); печь ихъ на смазанной, раскаленной сковородѣ очень тонкими и не поджаривать. Испеченные блины намазать кнелью, сварить рулетиками, сложить въ кастрюлю, закрыть, варить на пару 15 минутъ.

Накорбовать разныхъ овощей по штукѣ, отварить въ соленой водѣ, опустить въ процеженный бульонъ, дать прокипѣть. Нарѣзать фаршированные блины кусками, сложить въ миску. Передъ отпускомъ вылить весь супъ на блины (съ блинами не давать кипѣть).

### Риссолики.

Слоеное тѣсто (см. *пирожки слоеные*, об. № 3) раскатать тонко въ видѣ лапши, смазать яйцомъ, наложить шариками мясной фаршъ (см. *растворчатые пирожки*, об. № 2) хорошо закрыть кругомъ тѣсто, вынимать на выемку въ видѣ пельменей, смазать 2 раза яйцомъ, засыпать сухарями, жарить въ фритюрѣ.

### Boeuf à la Stroganoff.

Брать вырѣзку по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка. Снять пленку и жиръ, нарѣзать очень маленькими кусками, въ видѣ крупной лапши.

Очистить 1 или 2 луковицы, изрубить ихъ мелко сырыми, припустить въ  $\frac{1}{2}$  ф сливочн. масла, чтобы лукъ былъ розоватый. Изрѣзанное мясо смѣшать съ лукомъ, прожарить 15 минутъ, прибавить 1 ф. сметаны, высадить со сметаной, т. е. дать хорошо прокипѣть, прибавить 1 ложку сои Кобуль, немного каиену. Можно подавать картофель пай или фри отдѣльно. Подается въ металлической мискѣ.

### Мозги соусъ пиканъ.

3 мозга очистить отъ пленки, промыть, сварить въ соленой водѣ, прибавить немного уксусу, еще промыть, разрѣзать пополамъ, смазать яйцами, засыпать сухарями, жарить какъ котлету или битокъ.

Заправить бѣлый соусъ:  $\frac{1}{16}$  ф. сливочн. масла  $\frac{1}{16}$  ф. муки, 1 стаканъ бульону, положить пикулей, прибавить перцу каиенъ, сои кобуль; прокипятить, облить мозги или подать его отдѣльно.

### Фиташъ.

Очистить антоновскіе яблоки, вынуть сердцевину, завернуть въ слоеное тѣсто, нарѣзанное плоскими нафаршировать пюре или вареньемъ, закрыть хорошенько тѣстомъ, смазать яйцомъ, засыпать рубленнымъ миндалемъ, печь въ шкапу до мягкости; вынуть и, пока горячій, засыпать сахарной пудрой.

### Обѣдъ № 10.

Лѣнныя щи.—Ватрушки.—Охотничьи котлеты.—Соте изъ дичи.—Стружки со сливками.

### Лѣнныя щи.

Бульонъ ставится какъ на консоме, съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Если хотять, чтобы цвѣтъ бульона былъ бѣлый, чистый, то луку не надо класть. Берется грудникъ или кострець по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка. Заготавливается бѣлая капуста свѣжая, по количеству персонъ. Лѣтомъ надо ее ошпарить горячей водой чтобы не было горечи, нарѣзать довольно крупными кусками. Приготовить разныхъ овощей: морковь, рѣпу, рѣпчатый или простой лукъ (цѣлый, нерѣзанный). Всѣ овощи и лукъ за  $2\frac{1}{2}$  часа накатить заготовленнымъ бульономъ, дать прокипѣть часъ. Сдѣлать простую русскую подправку ( $\frac{1}{4}$  ф. муки развести жидко двумя стак. холодной воды, вымѣшать, чтобы не было кусковъ), вылить ее въ щи, дать хорошенько прокипѣть. Можно прибавить  $\frac{1}{2}$  бутылки кислаго квасу или томату. Подавать со сметаной.

### Ватрушки.

$\frac{3}{4}$  ф. муки,  $\frac{1}{4}$  ф. сметаны,  $\frac{1}{8}$  русского распушеннаго масла,



немного соли, смѣшать: потомъ хорошо смѣснить, чтобы не было кусковъ.

1 ф. творогу протереть черезъ рѣшето или сито, прибавить  $\frac{1}{8}$  ф. распущеннаго сливочнаго масла, 1 яйцо, сахару по вкусу, очень немного соли, размѣшать.

Раскатать тѣсто, нарѣзать кружки или вынуть на выемку, сдѣлать изъ творогу шарики (обсыпая руки мукою), класть на лепешки и загибать жгутикомъ. Печь 15 минутъ на несмазанномъ листу, въ среднемъ шкапу.

#### Охотничьи котлеты.

Заготовить изъ мяса зайца обыкновенныя котлеты, положить въ нихъ  $\frac{1}{2}$  чашки сливокъ, яйца не класть. Нафаршировать слѣдующимъ фаршемъ: 10 штукъ шампиньоновъ изрубить, припустить въ маслѣ. Нарѣзать одну луковицу и тоже припустить въ маслѣ. Приготовить изъ  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла,  $\frac{1}{4}$  ф. муки и стакана бульону густой соусъ. Положить туда лукъ и шампиньоны; прокипятить, посолить, остудить и начинить котлеты. Заполировать ихъ и обжарить на сковородѣ въ фритюрѣ. Подавать съ отварнымъ или жаренымъ картофелемъ. Можно подать фюме или красный соусъ.

#### Соте изъ дичи.

1 тетеревъ очистить отъ пера и внутренностей, промыть, снять кожу, осторожно снять филеи съ костей, разрѣзать ихъ пополамъ (плашмя); съ ножекъ тоже снять мясо, такъ что образуется 6 кусковъ. Сложить ихъ на ситейникъ, хорошо вымазанный сливочнымъ масломъ; посолить по мясу, покрыть плотно масляной бумагой и поставить въ жарнй шкапъ минутъ на 5.

Приготовить гренки въ видѣ сердца, обжарить въ русскомъ маслѣ. Заготовить гарниръ—кнель изъ той же дичи (см. *супъ pot au feu*, об. № 3).

Соусъ изъ шампиньоновъ или изъ трюфелей—на  $\frac{1}{16}$  ф. сливочн. масла,  $\frac{1}{16}$  ф. муки, 2 стакана фюме и 1 стаканъ бульону, заправить красный соусъ, прибавить сои Кобуль. Хорошо промытыхъ 5—6 шампиньоновъ припустить въ бульонъ съ лимономъ и сливочнымъ масломъ; вылить въ соусъ сокъ изъ шампиньоновъ.

Соте подается на гренкахъ, залитыхъ соусомъ.

#### Стружки со сливками.

Нарѣзать слоеное тѣсто (см. *пирожки слоеные*, об. № 3) полосками, наверхнуть ихъ на металлическія или бумажныя формочки, смазать яйцомъ, вставить въ горячую печь. Остудить, наполнить сбитыми сливками, смѣшанными съ сахарной пудрой. Сверху обсыпать рубленными фисташками. На  $\frac{1}{2}$  бутылки сливокъ  $\frac{1}{4}$  ф. сахарной пудры и  $\frac{1}{2}$  палочки ванили.

#### Обѣдъ № 11.

Супъ бискъ и томатъ.—Растегаи.—Ростбифъ съ крокетами.—Северяга по-русски.—Трубочки миндальныя.

#### Супъ бискъ.

Берется кострець или лопатка; бульонъ ставится безъ кореньевъ и жаренаго луку, какъ и для всѣхъ пюре. 25 раковъ сварить отдѣльно въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, окатить холодной водой, обобрать ножки и шейки, каркасики хорошо промыть и обрѣзать. Заготовить раковое масло (см. *разварная рыба*, об. № 3).

Заготовить кнель изъ 1 ф. судака (судакъ очистить, прорубить, протереть черезъ сито, выбить съ 1 стак. сливокъ; посолить послѣ всего). Нафаршировать каркасы, положить сверху шейки. Оставшуюся кнель можно выпустить пуговками на ситейникъ. Кнель и раки облить холодной водой, дать 1 разъ прокипеть.

Заправить бѣлый соусъ:  $\frac{1}{4}$  ф. муки,  $\frac{1}{4}$  ф. сливочн. масла на весь заготовленный бульонъ. Вынуть изъ воды кнель и раки, опустить въ заготовленный супъ. За 5 минутъ до отпуса приготовить лезонъ (3 желтка, раковое масло, 1 стак. сливокъ), влить въ него немного супу, потомъ развести весь и больше не кипятить.

#### Растегаи.

Кислое тѣсто (см. *растворчатые пирожки*, об. № 2). Рыбный фаршъ: 1 ф. чистаго мяса судака снять съ костей, изрубить, прибавить  $\frac{1}{4}$  фун. сливочн. масла; можно прибавить жаренаго луку. Маленькую луковицу изрѣзать, прожарить, смѣшать съ сырымъ судаккомъ; припустить на плитѣ.

Сварить отдѣльно  $\frac{1}{4}$  ф. визиги безъ соли, какъ можно мягче. Еще разъ изрубить судака, изрубить отдѣльно визигу, сложить въ кастрюлю, прибавить  $\frac{1}{8}$  ф. варенаго рису (по желанію).

Раздѣлать пирожки растегаи, продолговатые или круглые, прибавить рыбы: севрюги, осетрины или семги. Раздѣланные пирожки должны простоять 15 минутъ, а потомъ на 15 минутъ поставить въ шкафъ.

### Ростбифъ.

Брать середину филея, по 1 ф. на человѣка. Мясо брать съ бѣлымъ жиромъ а не съ желтымъ. Мясо *не мыть*. Срубить верхній позвонокъ, очистить отъ пленокъ, посолить, прибавить очень немного воды (полить сверху ложки  $1\frac{1}{2}$ , чтобъ не подгорѣлъ), поставить въ шкафъ. Жарить не на тонкой сковородѣ, а то портится сокъ. Каждые 5 ф. жарить 1 часъ. Поливать какъ можно чаще жиромъ, который подъ нимъ. Не ворочать. Подавать съ разнымъ гарниромъ, всего лучше: круглый, точеный жареный картофель и хрѣнъ, или картофель по-русски. (Нарѣзанный большими кусками картофель положить подъ ростбифъ за часъ до обѣда).

### Севрюга по-русски.

Севрюга по-русски готовится также, какъ по „американски“. Взять 2 ф. севрюги (если мороженая, то припустить), залить водою, прибавить соли и поставить въ шкафъ. Прокипятить 1 разъ. Вынуть и опустить въ холодную воду, очистить отъ шелухи и хрящей, положить въ котель, сварить до полной готовности.

*Соусъ.* Нашинковать коренья, обланжировать (сварить) въ водѣ, откинуть на рѣшето; прибавить  $\frac{1}{4}$  банки оливокъ,  $\frac{1}{8}$  банки каперцевъ, 2 штуки очищенныхъ, нарѣзанныхъ огурцовъ, 1 ложку томату, чашку легкаго бѣлаго вина,  $\frac{1}{2}$  чашки огуречнаго рассола, смѣшать все вмѣстѣ, облить ошпаренную рыбу, припустить до полной готовности. Рыбу нарѣзать кусками, уложить на блюдо, огарнировать и залить тѣмъ же соусомъ.

### Трубочки миндальныя.

Миндалю  $\frac{1}{8}$  ф. ошпарить, протолочь въ ступкѣ, протереть (съ желткомъ) черезъ черное сито; прибавить  $\frac{1}{8}$  фун. сахару,  $\frac{1}{16}$  фун. сливочн. масла, хорошо выбитаго,  $\frac{1}{16}$  ф. муки, 1 яйцо; хорошо вымѣшать, попробовать на плитѣ (съ ножа): если сыплется, жестко, то прибавить 1 ложку муки: если слишкомъ мягко, то прибавить сахару.

Печь, какъ обыкновенно пекутъ трубочки. Подавать съ каймакомъ или сбитыми сливками.

## Обѣдъ № 12.

Супъ съ фрикаделью. — Варшавскіе пирожки. — Ланцовскія котлеты. — Фрикасе изъ куръ. — Оленье мясо. — Заварной кремъ въ чашкахъ.

### Супъ съ фрикаделью.

Бульонъ ставится какъ на консоме — съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Если онъ мутенъ, то непременно слить на оттяжку (см. *супъ pot au feu*, об. № 3) и дать кипѣть.

Для фрикадели взять мясо огузокъ, изрубить ножомъ, положить соли, хлѣба, перцу, 1 яйцо; сдѣлать шарики или колбаски, сварить въ кипящей соленой водѣ; когда будетъ готово, вымыть въ холодной водѣ, сложить въ чистую кастрюлю, налить процеженнымъ бульономъ, немного вскипятить.

### Варшавскіе пирожки.

Приготовить кислое тѣсто (см. *растворчатые пирожки* об. № 2), только вмѣсто русск. масла положить сливочное, а мясной фаршъ (см. об. № 2) заготовить погуце.

Взять листъ писчей бумаги, разрѣзать его на 8 частей, смазать сливочн. масломъ съ одной стороны. Тѣсто положить на бумагу, сверху положить начинку, загнуть бумагу вмѣстѣ съ тѣстомъ пополамъ и свернуть концы бумаги. Должна получиться форма колбаски.

### Ланцовскія котлеты.

Взять телячью корейку, очистить отъ позвонковъ и пленокъ, нарѣзать котлеты, зачистить косточку, отдѣлать отъ пленокъ, выбить, выровнять въ формѣ котлеты, смазать соленнымъ яйцомъ, огарнировать въ сухаряхъ, жарить въ фритюрѣ.

Приготовить бешамель:  $\frac{1}{2}$  ф. сливочн. масла,  $\frac{1}{2}$  ф. муки, 1 б. кипящаго молока; прокипятить, составить съ плиты, положить 2 желтка и немного соли. Обмакивать котлеты въ бешамель, складывать на смазанный масломъ листъ, засыпать тертымъ сыромъ, поставить въ горячій шкафъ на 20 минутъ.

**Фрикасе изъ куръ.**

Курицу очистить отъ перьевъ и внутренностей, хорошо промыть въ холодной водѣ, очистить отъ кожи, снять мясо съ костей. Изъ филейчика вынуть жилу, у ножекъ надрѣзать жилку. Изъ одной курицы выходитъ 5 порцій. Сложить на ситейникъ, немного посолить, налить бульономъ и варить до готовности. Когда будетъ готово, вынуть, вынести на холодъ и остудить.

Заправить бѣлый, густой соусъ:  $\frac{3}{8}$  ф. сливочн. масла,  $\frac{3}{8}$  фун. муки, бульону, прокипятить; когда остынетъ, положить соли. Макавъ курицу, обвалять въ сухаряхъ, смазывать и снова засыпать, жарить въ фритюрѣ. Подать съ фюме или говяжьимъ сокомъ.

**Олень мясо.**

Лось, олень, дикая коза — приготавлиются одинаково. Очистить мясо отъ пленокъ. Заготовить маринадъ: по штукѣ разныхъ кореньевъ. 2—3 сырыхъ луковицы очистить, нашинковать тоненькими ломтиками, вскипятить: 4—5 стак. воды и  $\frac{1}{2}$  бут. уксусу, соединить съ кореньями и сварить до полной готовности, прибавивъ 6—7 лавровыхъ листьевъ, немного перцу; дать остыть. Сложить мясо въ каменную банку, залить маринадомъ, держать 12 дней. (Такъ же приготавлиются: заяцъ, журавль, дрофа. Заяца держать въ маринадѣ только сутки). Вынувъ мясо изъ маринада, слѣдуетъ помочить его немного въ водѣ, промыть, нашинковать шпигомъ, посолить, поставить въ средней шкапъ (жарить 5 ф. — часть). Жареное мясо залить сметаной ( $1\frac{1}{2}$  фун.), поставить въ шкапъ на 10 минутъ, чтобы порозовѣло. Нарѣзать толстыми кусками, уложить на блюдо, огарнировать картофелемъ и залить соусомъ.

Соусъ *шеврель*, *поаврадь*. Заправить красный соусъ  $\frac{1}{8}$  ф. муки;  $\frac{1}{8}$  ф. масла, 2 стак. фюме,  $\frac{1}{4}$  ф. варенья черной смородины, сокомъ изъ полъ лимона, прокипятить и залить нарѣзанное мясо.

**Заварной кремъ шоколадный.**

11 желтковъ (или 9 яицъ) вымѣшать въ кастрюлѣ, положить въ нихъ  $\frac{1}{4}$  ф. тертаго шоколаду и  $\frac{1}{4}$  фун. сахару, вымѣшать, залить  $1\frac{1}{2}$  бутылкой горячаго молока, проварить на жаркой плитѣ мин. 5; мѣшать до тѣхъ поръ, пока на ложкѣ будетъ осадокъ, влить въ чашки. Передъ тѣмъ, какъ подавать, поставить на  $\frac{1}{4}$  часа на паръ, покрывъ ихъ.

**Обѣдъ № 13.**

Лапша.—Ватрушки.—Штуфать съ макаронами.—Судакъ au gratin.—Пудингъ cabinet.

**Лапша.**

Брать кострець или лопатку по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка. Въмѣсто мяса можно подавать вареную курицу (одну курицу на 7 человѣкъ); тогда мяса можно брать по  $\frac{1}{4}$  ф. на человѣка. Бульонъ варить съ кореньями и жаренымъ лукомъ.

Замѣсить лапшу:  $\frac{1}{2}$  ф. муки, 1 яйцо, соли, тонко раскатать и нашинковать, опустить ее въ кипящую воду, дать разъ прокипеть, откинуть на рѣшето, окатить холодной водой, дать хорошенько стечь, отжать и сложить въ кастрюлю.

Процѣдить на лапшу заготовленный бульонъ, мясо нарѣзать туда же кусками, дать разъ прокипеть, положить зеленой петрушки или укропу. Можно лапшу прямо опустить въ бульонъ, тогда надо прокипятить раза три.

**Ватрушки.**

Заготовить кислое тѣсто (см. об. № 2). Творогъ и все остальное, какъ было сказано раньше (см. об. № 10). Смазать яйцомъ и печь 15 минутъ.

**Штуфать.**

Брать тонкій край, кострець, затылокъ или подчанокъ. Очистить отъ пленокъ и костей, сложить въ чистую кастрюлю, покрыть крышкой; когда покажется сокъ, прибавить по штукѣ рѣзанныхъ овощей, луку и посолить.

Заправить соусъ:  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла,  $\frac{1}{8}$  ф. муки, 4—5 стак. воды,  $1\frac{1}{2}$  стак. фюме (или кусокъ жженога сахару).

Когда мясо будетъ мягко, вынуть его, сокъ очистить отъ жиру, процѣдить сквозь сито; когда соусъ погустѣетъ, прибавить 1 ложку соли Кобуль и 2 ложки томату.

На гарниръ подавать *макаронъ*:  $\frac{1}{2}$  ф. макаронъ сварить въ соленомъ кипяткѣ, когда будутъ мягки, откинуть на рѣшето, положить  $\frac{1}{8}$  ф. сливочнаго масла и тертаго сыру.

Нарѣзать штудать тонкими кусками, огарнировать макаронами и залить соусомъ.

#### Судакъ au gratin.

Очистить судака отъ кожи и костей, нарѣзать кусками, сложить на распущенное масло, сверху посолить. За 5 минутъ до отпуска поставить въ шкафъ; когда будетъ готовъ—сложить на блюдо.

Заготовить соусъ:  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла,  $\frac{1}{8}$  ф. муки, 1 стакан. бульону,  $1\frac{1}{2}$  стак. фюме,  $\frac{1}{4}$  ф. рубленныхъ и припущенныхъ шампиньоновъ, 1 луковичу, изрубленную и припущенную въ сливочномъ масле—все это прокипятить и залить рыбу.

*Другой способъ:* снять судака съ костей цѣлыми половинками, очистить отъ кожи, выровнять: изъ обрѣзковъ снятыхъ съ костей, заготовить кнелъ (приготавливается такъ же, какъ изъ курпшы, см. *супъ pot au feu*, об. № 3). Одну половину судака сложить на сливочн. масло, смазать кнелю, положить вторую половину, приставить хвостъ и голову, замазать кнелю, дать форму рыбы, сверху засыпать пармезаномъ, поставить въ шкафъ на 10 минутъ. Когда заколелуется, сложить на блюдо и залить тѣмъ же соусомъ.

#### Пудингъ cabinet.

$\frac{1}{2}$  ф. бисквитовъ протереть чрезъ рѣшето руками, положить  $\frac{1}{8}$  ф. сахару,  $\frac{1}{8}$  ф. шинкованнаго миндаля,  $\frac{1}{8}$  ф. коринки,  $\frac{1}{8}$  ф. кишмишу,  $\frac{1}{4}$  ф. цукату, немного ванили, развести  $\frac{1}{2}$  бут. кипящаго молока, прокипятить, дать остыть, прибавить 6 желтковъ и 4 бѣлка, сбитыхъ въ пѣну (1 яйцо можно положить цѣлое для твердости). Выложить въ форму, смазанную сливочн. масломъ и засыпанную сухарями; варить на пару 40 минутъ или въ шкапу — 10 минутъ.

*Сабайонъ.*  $\frac{1}{8}$  ф. сахару, 2 яйца, сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона, рюмку мадеры или рому и чайную ложку воды сбивать вѣничкомъ на жаркой плитѣ до густоты. Такъ же дѣлается пудингъ изъ рису или манныхъ крупъ.

### Обѣдъ № 14.

Пюре изъ разныхъ кореньевъ.—Воль-о-ваны и буше.—Клопсы по англійски.—Жареная дичь—Шарлотъ яблочный.

#### Супъ пюре изъ разныхъ кореньевъ.

Брать подбедерокъ по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка. Бульонъ ставить безъ кореньевъ и жаренаго луку.

Очистить по 2 шт. разныхъ кореньевъ, сварить ихъ отдѣльно въ сырой водѣ, протереть.

Заправить бѣлый соусъ:  $\frac{1}{4}$  ф. муки,  $\frac{1}{4}$  ф. сливочн. масла; налить всѣмъ бульономъ, вымѣшать съ кореньями, дать прокипѣть 1 — 2 раза, за 5 мин. до отпуска положить лезонъ (см. об. № 1).

#### Воль-о-ваны и буше.

Заготовить слойгу на кисломъ тѣстѣ (см. об. № 5); фаршировать воль-о-ваны мяснымъ фаршемъ (см. об. № 2); а буше — *салпикономъ*: нарѣзать мелкими квадратиками копченый языкъ, вареные шампиньоны, сладкое мясо и гребешки, сложить въ кастрюлю. Заправить бѣлый соусъ:  $\frac{1}{16}$  муки,  $\frac{1}{16}$  масла, развести  $1\frac{1}{2}$  стак. бульону, дать разъ прокипѣть, выложить въ салпиконъ, смѣшать и нафаршировать. Придать круглую форму, смазать яйцами, сложить на сухой листъ и печь въ жаркомъ шкапу.

#### Клопсы по англійски.

Брать вырѣзку или затылокъ. Снять мясо съ костей, очистить отъ жира и пленокъ, нарѣзать кусками въ палецъ толщиной, выбить тупкой, жарить на сковородѣ въ фритюрѣ до полуготовности. Сложить на блюдо, посолить, гарнировать картофелею.

Заготовить соусъ: 1 ф. сметаны высадить, чтобъ погустѣла, 1 луковичу мелко изрубить, прожарить въ  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла, соединить со сметаной, прибавить кайену,  $1\frac{1}{2}$  ложки сои Кобуль, сокъ изъ подъ мяса: все вмѣстѣ прокипятить и облить клопсы. Вмѣсто 1 ф. сметаны можно взять  $\frac{1}{2}$  ф. и заправить бѣлый соусъ,  $\frac{1}{16}$  фун. сливочн. масла,  $\frac{1}{16}$  ф. муки и 1 стак. бульону.

#### Жареная дичь.

Очистить дичь отъ пера и внутренностей, хорошо промыть, заправить, нашпиговать, посолить *внутрь*, залить фритюромъ или русскимъ масломъ, часто поливать, жарить въ среднемъ шкапу. Тетеревъ жарится минутъ 30.

#### Шарлотъ.

2 бѣлыхъ хлѣба очистить отъ корки, нарѣзать тоненькими ломтиками или вынуть на выемку, сложить ровно на столъ, смочить крас-

нымъ виномъ, повернуть на другую сторону и сбрызнуть распушеннымъ сливочн. масломъ; эту же сторону посыпать мелкимъ сахаромъ.

Смазать сливочн. масломъ кастрюлю или шарлотницу, обложить ее хлѣбомъ, той стороной гдѣ масло и сахаръ.

Испечь 10 антоновскихъ яблокъ, протереть черезъ сито, прибавить  $\frac{3}{4}$  ф. сахару, высадить на плитѣ, чтобъ было въ родѣ мармеладу, выложить въ средину формы, сверху закрыть хлѣбомъ, поставить въ средній шкапъ на 15 минутъ, потомъ вынуть и облить сиропомъ.

### Обѣдъ № 15.

Борщъ малороссійскій. — Ватрушки. — Пожарскія и паровыя котлеты. — Соте изъ судака. — Цвѣтная капуста au gratin. — Желе фруктовое.

#### Борщъ малороссійскій.

Взять кострець или средину грудинки по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка. Бульонъ ставить какъ на пюре, безъ кореньевъ и лука.

Заготовить по штукѣ разныхъ овощей: моркови, рѣпы, 2 свеклы очистивъ, нашинковать въ видѣ лапши, прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. кислой капусты,  $1\frac{1}{2}$  стак. жиру съ бульону,  $1\frac{1}{2}$  рюмки уксусу, поставить на плиту не закрывая и мѣшать.

Заготовить свекольный сокъ: 1 сырую свеклу, самую красную, протереть; прибавивъ 1 стол. ложку уксусу, смѣшать лопаткой и поставить на плиту, не закрывая крышкой, чтобъ свекла не побѣлѣла, процѣдить чрезъ сито, разъ прокипятить.

Въ заготовленные корни прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. муки, развести 6 тарелками бульона.

Мясо, которое варилось въ бульонѣ, промыть въ холодной водѣ, опустить въ борщъ, прибавить  $\frac{1}{4}$  фун. копченой свиной грудинки,  $1\frac{1}{2}$  ф. сосисекъ (отдѣльно сваренныхъ въ кипящей водѣ).

Передъ отпускомъ прибавить  $\frac{1}{2}$  ф. сметаны, или подать ее отдѣльно. Нарѣзать мясо, свиную грудинку, сосиски и влить заготовленный свекольный сокъ.

Ватрушки (см. об. № 10).

#### Пожарскія котлеты.

Дѣлаются изъ куръ или (для экономіи) изъ телятины. Изъ одной курицы выходитъ 5 — 6 котлетъ. Курицу очистить отъ костей, про-

рубить ножомъ или пропустить черезъ машинку. Прибавить  $\frac{1}{2}$  фун. булки моченой въ водѣ или молокѣ, 3 — 4 столов. ложки сливокъ, 1 яйцо; всю эту массу хорошо смѣшать, положить соли по вкусу. Еще разъ пропустить черезъ машинку, раздѣлать филейчикъ въ формѣ котлетъ, вставить заготовленные кости. Панировать въ сухаряхъ, жарить въ горячемъ фритюрѣ.

Подавать съ картофелемъ, горѣшкомъ, цвѣтной или брюссельской капустой. Въместо соуса можно подать фюме.

#### Паровыя котлеты.

Паровыя котлеты заготавливаются такъ же какъ и пожарскія, только кладутся на смазанный сотейникъ, закрываются масляной бумагой и припускаются какъ для соте; подаются съ соусомъ изъ шампинеоновъ.

#### Соте изъ судака.

3 ф. судака снять съ костей, очистить отъ кожи, промыть, нарѣзать косячками, сложить на сковороду въ  $\frac{1}{16}$  распушеннаго слив. масла, сверху покрыть бумагой, намазанной сливочн. масломъ.

Изъ обрѣзковъ судака сдѣлать кнель (см. об. № 13). Приготовить гренки изъ бѣлаго хлѣба (очистить отъ корки, нарѣзать и прожарить въ фритюрѣ). Заправить голландскій соусъ (см. об. № 1).

Передъ отпускомъ поставить судака на 5 минутъ въ шкапъ; потомъ на каждый гренокъ прибавить кусокъ рыбы, облить соусомъ, положить кнель, можно положить ракового масла, раковыхъ шеекъ и шампинеоновъ.

#### Цвѣтная капуста au gratin.

1 крупный кочанъ цвѣтной капусты очистить отъ листьевъ, положить часа на  $1\frac{1}{2}$  въ холодную воду. Потомъ опустить въ кипящую соленую воду и варить. Вынуть на рѣшето, дать стечь водѣ. Разобрать капусту на небольшіе кочешки, уложить на неглубокую сковородку, залить заготовленной бешамелью или молочнымъ соусомъ, засыпать тертымъ сыромъ пармезаномъ, поставить на 5 минутъ въ средній шкапъ (для колера).

Для бешамели:  $\frac{1}{8}$  ф. муки и  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла спасеровать (прожарить) на плитѣ. Развести  $\frac{1}{4}$  бут. кипящаго молока. Дать про-

кипятъ, прибавить 1 желтокъ и немного соли. (Съ желткомъ не кипятить).

*Приготовить желе. Килограмм морсы как для кисели, давшие два слова от него*

Снять цедру съ двухъ лимоновъ (одну цедру безъ бѣлаго, а то будетъ горечь). Влить 4 стак. холодной или теплой воды, положить <sup>книжки</sup>  $\frac{1}{4}$  ф. сахару, прокипятить, прибавить 8 золотниковъ (16 листовъ) клею. Если желе мутно, положить рваной, оберточной бумаги въ салфетку (черезъ которую будутъ цѣдить). Въ остывшее желе прибавить лимонной кислоты, потомъ процѣдить. Вылить въ форму, дать застывать 25—30 минутъ. Потомъ окунуть на 2 секунды въ горячую воду и выложить.

Оттяжка еще дѣлается такъ: сбить бѣлокъ вѣнчикомъ и прибавить рюмку холодной воды, или  $\frac{1}{2}$  листа сѣрой, оберточной бумаги протереть въ ступкѣ съ холодной водой; первую или вторую оттяжку соединить съ желе и прокипятить.

Если желе дѣлается съ фруктами, то надо заливать слоями, и каждый разъ давать застынуть.

### Обѣдъ № 16.

Супъ съ клецками. — Пирожки-саечки съ мясомъ. — Жюго Bretonne. — Bœuf bouilli. — Суфле картофельное. — Профитроль и пти-шу.

Супъ съ клецками (см. об. № 4).

Пирожки — саечки.

Кислое тѣсто (см. об. № 2). Мясной фаршъ (см. об. № 3). Пирожки складывать на хорошо смазанный листъ близко другъ къ другу, чтобы получился видъ саекъ. Когда будутъ готовы, разламывать по два или по три пирожка въ одномъ кускѣ.

Жюго Bretonne.

Взять заднюю баранью ногу, нашпиговать ее чеснокомъ или лукомъ (кто какъ любитъ), сложить на противень, залить жиромъ или масломъ, посолить, поставить въ шкафъ (каждые 5 ф. жарить часъ; если баранина молодая— то меньше).

Bretonne.  $\frac{1}{2}$  ф. сухой фасоли (бѣлыя зерна) варить 2 часа, посолить, варить еще часъ, откинуть на сито, скатить холодной водой. Если нужно, чтобы поскорѣе сварилась—то прибавить чайную ложку соды;  $\frac{1}{4}$  ф. распущеннаго масла положить въ фасоль. Мясо нарѣзать тоненькими ломтиками, уложить на блюдо и гарнировать фасолью.

Бефъ бульи.

Взять кострець по  $\frac{3}{4}$  ф. на человѣка. Снять съ костей, очистить отъ пленокъ, сложить въ кастрюлю, закрыть крышкой и поставить на плиту. Когда постоитъ минутъ 20 и дастъ немного соку, прибавить въ него соли и разныхъ кореньевъ. Дать стоять часа 3 на плитѣ и часто ворочать. Если мясо вбираетъ въ себя сокъ, то прибавлять бульону по стакану.

Заготовить гарниръ: наточить кругло рѣпы, картофелю, моркови; сварить отдѣльно въ соленой водѣ, окатить холодной водой, прибавить по  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла на каждый овощъ.

Нарѣзать говядину на блюдо, огарнировать и залить ея же сокомъ.

Подать отдѣльно въ соусникѣ заварной хрѣнъ: заправить на  $\frac{1}{8}$  фунта сливочнаго масла,  $\frac{1}{8}$  фунта муки и 2 стак. бульону бѣлый соусъ, прокипятить, можно прибавить  $\frac{1}{2}$  ст. сливокъ. Натереть корень хрѣну черезъ терку, прорубить его ножомъ, опустить въ кипящій соусъ, прибавить соли, составить и закрыть крышкой.

Суфле картофельное.

Очистить нѣсколько сырыхъ картофелинъ, хорошо промыть, сварить до полной мягкости, протереть черезъ сито, прибавить  $\frac{1}{4}$  фун. сливочн. масла,  $\frac{1}{2}$  стак. сливокъ, хорошо вымѣшать, чтобы получилось густое картофельное пюре. Прибавить 5—6 желтковъ, 5 битыхъ бѣлковъ, все хорошо вымѣшать, сложить на смазанную сливочнымъ масломъ сковороду, засыпать тертымъ пармезаномъ и поставить въ шкафъ на 10 минутъ.

Профитроль и пти-шу.

То и другое дѣлается изъ заварнаго тѣста:  $\frac{1}{16}$  ф. слив. масла,  $\frac{1}{3}$  фун. муки,  $\frac{1}{2}$  чашки воды, заварить въ кипящей водѣ; прибавить  $\frac{1}{2}$  чайной ложки сахару, немного соли; когда проварится, вынести на

холодъ. Въ остывшую массу прибавить 2 сырыхъ яйца, хорошо вымѣшать, выпустить черезъ фунтикъ — птису крупно, а профитроль мелко — на листъ, смоченный холодной водой. Печь маленькіе фигурки 5 минутъ, большія 12 минутъ въ легкомъ шкапу. Когда будутъ готовы, вычистить середки, нафаршировать сбитыми сливками съ толченой ванилью. Соединить половинки одну съ другой, залить шоколаднымъ сиропомъ: 1 палочку шоколаду въ 5 коп. протереть черезъ терку, прибавить  $\frac{1}{8}$  сахару и рюмку воды. Всю массу прокипятить, остудить, чтобъ была густая, и заливать передъ отпускомъ.

### Обѣдъ № 17.

Супъ пюре изъ шампиньоновъ. — Разсолникъ съ потрохами. — Пирожки стружки и печерскіе. — Говядина тушенная по клубски. — Языкъ, пюре картофельное. — Кремъ сливочный.

#### Супъ пюре изъ шампиньоновъ.

Бульонъ ставить безъ кореньевъ и жаренаго луку. Берется лопатка или подбедерокъ по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка. 1 фун. шампиньоновъ очистить, промыть въ холодной водѣ, изрубить очень мелко, прожарить въ  $\frac{1}{8}$  ф. сливочнаго масла. Нѣсколько шампиньоновъ, которые покрѣпче, припустить на плитѣ подъ крышкой, съ лимоннымъ сокомъ и бульономъ, прибавить  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла и немного соли. За  $\frac{1}{4}$  часа до отпуса заправить бѣлымъ соусомъ на  $\frac{1}{4}$  ф. сливочнаго масла и  $\frac{1}{4}$  ф. муки, развести всѣмъ заготовленнымъ бульономъ. Припущенные шампиньоны нашинковать тоненькими ломтиками. Рубленые — протереть чрезъ частое сито, соединить съ бѣлымъ соусомъ и опустить шинкованные шампиньоны. Можно прибавить кнелъ изъ курицы (см. об. № 3). За 5 минутъ до отпуса заготовить лезонъ (см. супъ об. № 1) и развести супомъ.

#### Разсолникъ съ потрохами.

Бульонъ варится съ кореньями и жаренымъ лугомъ.

Очистить и промыть потроха отъ гуса и сложить въ кастрюлю. Наточить овощей, соединить съ потрохами и за 3 часа до отпуса залить процеженнымъ бульономъ. Затѣмъ прибавить  $1\frac{1}{2}$  стак разсолу, 10 штукъ разрѣзанныхъ огурцовъ и варить.

#### Пирожки-стружки и печерскіе.

Слоеное тѣсто (см. об. № 3) раскатать, нарѣзать полосками; обернуть ими кругомъ металлическую конусообразную формочку, смазанную яйцомъ, поставить въ шкапъ на 15 минутъ. Фаршировать какимъ угодно фаршемъ.

Для *печерскихъ* пирожковъ слоеное тѣсто раскатать въ формѣ рыбки, положить фаршъ, закрыть кругомъ, смазать яйцомъ и поставить въ шкапъ на 15 минутъ.

#### Говядина тушенная по клубски.

Брать тонкій край или затылокъ (подчанокъ) по  $\frac{3}{4}$  ф. на человѣка, снять съ костей, очистить отъ пленки, нарѣзать въ  $1\frac{1}{2}$  пальца толщиной, выбить тяпкой, надрубить жилки, жарить въ фритюрѣ на сковородѣ до полуготовности. Заготовить разныхъ овощей, наточить, 2—3 луковицы положить цѣлыми, нѣсколько картофелинъ нарѣзать крупно. Мясо положить въ горшокъ, перекладывая овощами, прибавить приностей (лавроваго листу, перцу, гвоздики). Заправить бѣлымъ соусомъ на  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла и  $\frac{1}{8}$  ф. муки, развести 3 стаканами кипящей воды, зацвѣтить сахарнымъ цвѣтомъ; залить мясо, закрыть, крышку замазать тѣстомъ, поставить въ шкапъ или русскую печь средней температуры на  $2\frac{1}{2}$  часа. Передъ отпускомъ открыть, выложить на блюдо, загарнировать, залить соусомъ. Можно подать и въ горшкѣ.

#### Языкъ, пюре картофельное.

Взять копченый или соленый языкъ, отрѣзать отъ него горло, налить водой, дать прокипеть часа  $1\frac{1}{2}$ , если очень солонъ, то слить воду и налить другую, это можно сдѣлать 2—3 раза, варить часа 4. Заготовить *картофельное пюре*: сварить нѣсколько картофелинъ; быстрее, пока горячія, протереть черезъ частое сито, прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. сливочн. масла,  $\frac{1}{2}$  стак. сливокъ, соли по вкусу, хорошо вымѣшать на плитѣ, но не кипятить. Можно заготовить пюре *горошекъ*:  $\frac{1}{4}$  ф. сухого горошка сварить въ соленой водѣ до полной мягкости, откинуть на рѣшето или сито, обдать холодной водой, выбрать черныи горошекъ, прибавить густого краснаго соуса ( $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла,  $\frac{1}{8}$  ф. муки,  $\frac{1}{2}$  стак. фюме и чайную ложку сахару) и вымѣшать.

Язык очистить от кожи, нарезать тоненькими ломтиками, сложить на блюдо, огарнировать.

Заготовить соус:  $\frac{1}{8}$  ф. сливочного масла,  $\frac{1}{8}$  ф. муки,  $\frac{1}{2}$  стак. фюме и  $1\frac{1}{2}$  стак. бульону, прокипятить, провернуть через салфетку, вынуть ложкой, облить нарезанный язык или подать соус отдельно.

#### Кремь сливочный.

6 желтков и  $\frac{1}{2}$  ф. сахару стереть до бѣла, прибавить 1 верш. ванили и  $\frac{1}{2}$  чашки воды, если шоколадный — то вмѣсто ванили —  $\frac{1}{8}$  ф. тертого шоколаду, если кофейный — то вмѣсто воды  $\frac{1}{2}$  чашки рѣбикаго кофе и  $\frac{1}{2}$  рюмки мадеры, проварить на плитѣ, чтобъ масса сдѣлалась глянцевитой. Сбить 1 бут. густыхъ сливокъ въ хорошую пѣну; проваренную массу остудить, вымочить 6 золотниковъ клею въ холодной водѣ, отжать, прибавить чашку горячей воды, дать прокипеть, соединить все вмѣстѣ (клей долженъ быть тепловатый), быстро вымѣшать, выложить въ форму, вынести на холодъ, дать постоять часъ. Передъ отпускомъ форму окунуть въ теплую воду, вытереть и выложить.

### Обѣдъ № 18.

Супъ printanière.—Пирожки площадные съ мясомъ. — Пилавъ изъ телятины. — Судакъ въ кокиляхъ.—Песочное.—Савара съ ромомъ.

#### Супъ printanière,

Брать подбедерокъ или лопатку по  $\frac{1}{2}$  на человѣка,  $\frac{1}{2}$  курицы и 1 рябчика. Кости рябчика класть въ бульонъ за часъ до отпуска, а изъ мяса его сдѣлать кнель (см. об. № 3). Курицу всю класть въ супъ вмѣстѣ съ мясомъ. Бульонъ долженъ быть чистый какъ консоме.

Заготовить по штукѣ разныхъ кореньевъ а также спаржи, цвѣтной и брюссельской капусты. Сварить отдельно въ соленой водѣ. Зелень класть прямо въ кипящую воду. Когда будетъ бульонъ готовъ—процѣдить его черезъ салфетку. Опустить сваренныя коренья, зелень и кнель изъ рябчика. Съ кореньями долго не давать стоять.

#### Площадные пирожки.

Кислое тѣсто (см. об. № 2) и мясной фаршъ (см. об. № 3). Форма—пельменей. Жарить въ фритюрѣ.

#### Пилавъ изъ телятины.

Взять грудинку, очистить отъ пленокъ, снять жиръ, нарезать тоненькими ломтиками, отбить тяпкой. Распустить на сотейникѣ  $\frac{1}{4}$  ф. сливочн. масла, сложить на него отбитые кусочки, какъ для соте; за 5 минутъ до отпуска посолить и поставить въ шкапъ. Подается съ рисомъ и голландскимъ соусомъ.

1 ф. рису хорошо промыть, прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. сливочного масла, соли, 2 стак. бульону, покрыть крышкой и варить до готовности на легкомъ огнѣ. Когда будетъ почти готовъ, прибавить  $\frac{1}{2}$  стак. фюме, чтобъ порозовѣлъ. Залить все голландскимъ соусомъ (см. об. № 1).

#### Судакъ въ кокиляхъ.

2—3 ф. судака очистить отъ кожи и костей, сложить на листъ или сковороду, посолить, поставить въ шкапъ на 10 минутъ, потомъ вынуть, разобрать маленькими кусками, сложить въ кокили, прибавить заготовленныхъ  $\frac{1}{2}$  ф. шампиньоновъ и раковыхъ шеекъ. Шампиньоны припустить въ сливочномъ маслѣ съ лимономъ (чтобъ были бѣлые).

Заправить бешамель (см. об. № 15), залить кокили, засыпать сыромъ и поставить въ шкапъ на 10 минутъ, чтобъ дали колеръ.

#### Песочное.

$\frac{1}{2}$  ф. сливочного масла сбить до помадки, хорошо смѣшать съ  $\frac{1}{2}$  ф. сахару. Положить  $\frac{3}{4}$  ф. муки, 1 яйцо, хорошо вымѣшать, сложить на листъ, раздѣлать какую угодно форму и поставить въ шкапъ на 10 минутъ.

#### Савара съ ромомъ.

На 15 коп. дрожжей, 1 стак. теплыхъ густыхъ сливокъ, 1 стак. желтковъ, 1 стак. сырого сливочн. масла,  $1\frac{1}{2}$  стакана муки, выбить хорошенько лопаткой. Поставить въ теплое мѣсто, когда подойдетъ прибавить соли, 2 вершка толченой ванили,  $\frac{1}{4}$  ф. рѣзаного цукату и  $\frac{1}{2}$  стак. сахару, дать еще разъ подойти, прибавить еще  $\frac{1}{2}$  стак. сахару и еще разъ дать подойти. Вымазать форму сливочн. масломъ, засыпать мелкими сухарями, налить полъ формы и дать въ формѣ подойти; поставить въ средн. шкапъ на 15—20 минутъ.



Заготовить слѣдующій сиропъ:  $\frac{1}{4}$  ф. сахару сварить съ 1 стак. воды, положить  $\frac{1}{2}$  рюмки рому. Вынуть савару изъ формы, пропитать сиропомъ. Савару можно подавать съ фруктами свѣжими или монсервами.

### Обѣдъ № 19.

Супъ аух сшоух.—Пирожки-гребешки.—Филе Годаръ. — Утка съ яблоками. — Пудингъ Нессельроде.

#### Супъ аух сшоух.

Брать подбедерокъ по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка. Бульонъ ставить какъ для консоме: съ кореньями и жаренымъ лукомъ.

Заготовить по одной штукѣ разныхъ кореньевъ, нарѣзать въ видѣ гребешковъ. Нашинковать полъ кочна капусты. Сварить отдѣльно всѣ овощи, капусту отжать отъ воды. За полчаса до обѣда процѣдить сквозь салфетку весь бульонъ, положить коренья и дать вскипѣть раза 3. Можно положить въ супъ квель (см. об. № 3).

#### Пирожки-гребешки.

Заготовить *сдобное тѣсто*: 1 ф. муки,  $\frac{1}{2}$  ф. сметаны,  $\frac{1}{4}$  ф. слив. масла хорошо смѣсить, раскатать тоненькими лепешками, нафаршировать мяснымъ фаршемъ съ яйцами (см. об. № 3); грибами съ рисомъ, одними яйцами, сморчками. Дѣлать овальную форму и гребешокъ вдоль; печь въ шкапу 15 минутъ.

#### Филе Годаръ.

Брать вырѣзку или шпикокъ по  $\frac{3}{4}$  ф. на человѣка. Мясо снять съ костей, очистить отъ пленки и немного отъ жиру, сложить на ситейникъ.

Заготовить маринадъ: очистить по полъ штуки разныхъ овощей, тонко нашинковать, сложить въ кастрюлю, прибавить  $1\frac{1}{2}$ —2 стак. воды, соли, 1 рюмку уксусу, дать прокипѣть, горячимъ залить приготовленное мясо, поставить въ средней шкапъ по расчету 1 часть на каждые 5 ф.

Заготовить гарниръ: шампиньоны, сладкое мясо, гребешки, амуреты (спинной телячій мозгъ), трюфели, или (для экономіи) морковь, рѣпу, картофельные крокеты, строганный хрѣнь.

Заготовленное мясо нарѣзать кусками, уложить на блюдо, причесть огарнировать гарниромъ и залить соусомъ *Годаръ*:  $\frac{1}{16}$  ф. сливочнаго масла,  $\frac{1}{16}$  ф. муки хорошо спасеровать на плитѣ, развести 1 стак. говяжьяго бульону, взять сокъ изъ подъ жаренаго мяса, процѣдить, вылить въ соусъ, прибавить 2—3 ложки фюме.

5—6 шампиньонѣвъ очистить, промыть, припустить подъ крышкою въ  $\frac{1}{8}$  фун. сливочн. масла, смѣшаннаго съ сокомъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона и  $\frac{1}{2}$  стакана бульону, прибавить соли по вкусу; сокъ вылить въ соусъ, шампиньоны нашинковать, тоже опустить въ соусъ, прибавить рюмку мадеры и залить мясо.

#### Утка съ яблоками.

Утку очистить отъ пера и внутренностей, протереть мукой, опалить на сѣрой бумагѣ, промыть, заправить въ карманъ, посолить внутри, жарить безъ масла минутъ 30 въ среднемъ шкапу, чаще по ливать сокомъ изъ утки же, поворачивать.

5 антоновскихъ яблокъ очистить, нарѣзать ломтиками, сложить въ чистую кастрюлю, влить ложки 3 утиного жиру и поставить на среднюю плиту, чтобъ яблоки сдѣлались мягкими; 1 яблоко очистить и положить на сковороду, гдѣ жарится утка, для запаха.

Когда утка будетъ готова, разрѣзать ее на 5 частей, уложить на блюдо, положить гарниръ—яблоки и залить процѣженнымъ сокомъ.

#### Пудингъ Нессельроде.

5—6 желтковъ,  $\frac{1}{2}$  ф. сахару стереть лопаткой до бѣлизны, прибавить 1 вершокъ ванили, развести 1 бут. кипящаго молока и  $\frac{1}{2}$  б. кипящихъ сливокъ, хорошо вымѣшать, дать прокипѣть 1—2 раза, вынести на холодъ. Когда масло остынетъ, установить форму мороженого въ ледъ и соль, вылить въ нее массу и вертѣть какъ мороженое. Когда начнетъ густѣть, прибавить  $\frac{1}{8}$  ф. коринокъ,  $\frac{1}{8}$  фунта рѣзаннаго цукату,  $\frac{1}{8}$  ф. рѣзаннаго бисквиту.

*Другие* дѣлать такъ: когда мороженое будетъ совсѣмъ готово, обрѣзать бисквиты палочками, аккуратно обставить кругомъ кастрюлю, на дно положить обрѣзки бисквитовъ и наложить въ середину мороженое, пересыпая цукатомъ, кориною и рѣзаннымъ бисквитомъ. Потомъ выложить на блюдо; можно убрать битыми сливками или залить холоднымъ сабаономъ (см. об. № 3).

## Объдъ № 20.

Супъ à la reine.—Слоеная кулебяка.—Рулетъ фаршированный. — Жаренный судакъ и котлеты.—Тортъ съ каймакомъ.

## Супъ à la reine.

Брать лопатку или подбедерокъ, менѣе  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка, 1 курицу очистить отъ пера и внутренностей, хорошо промыть, сварить всю, или снять мясо съ костей и сварить его въ бульонѣ; хорошо прорубить его ножомъ или пропустить черезъ машинку, прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. сливочн. масла, протолочь вмѣстѣ съ нимъ въ ступкѣ, протереть чрезъ частое сито.

Заправить бѣлый соусъ изъ  $\frac{1}{4}$  ф. муки и  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла (хорошо спассеровать) и развести 5 тарелками бульону. Вложить поре изъ курицы, хорошо вымѣшать, чтобъ не было кусковъ.

За 5 минутъ до отпуска приготовить *льезонъ*: 3 желтка, 1 стак. сливокъ и  $\frac{1}{4}$  ф. сливочн. масла. Разбавить *понемногу* бульономъ. Съ *льезономъ* не кипятить.

## Слоеная кулебяка.

Слоеное тѣсто (см. об. № 3), и капустный фаршъ (см. об. № 4). Печь въ средней печкѣ каждыя 2 ф.  $1\frac{1}{2}$  часа.

## Рулетъ фаршированный.

Брать огузокъ по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка, очистить отъ жиру и пленокъ, часть чистаго жиру изрѣзать вмѣстѣ съ мясомъ небольшими кусками, повернуть 2 раза черезъ рубку или прорубить. На 1 ф. мяса прибавить  $\frac{1}{4}$  булки, 1 яйцо, на 2 ф. — 2 яйца.

Очистить хлѣбъ, хорошо вымочить въ холодной водѣ, смѣшать мясо съ хлѣбомъ и яйцами, прибавить соли, пропустить еще разъ черезъ рубку, или протереть черезъ рѣшето, раздѣлать форму рулета.

Фаршировать грибами и лукомъ:  $\frac{1}{4}$  ф. сухихъ грибовъ сварить отдѣльно въ водѣ до полной мягкости, изрубить довольно мелко. Луковицу прожарить въ  $\frac{1}{16}$  ф. сливочн. масла, изрубить, опустить въ рулетъ.

Можно фаршировать шампиньонами: очистить 10 — 12 шампинь-

оновъ, промыть, изрубить, пропустить въ  $\frac{1}{16}$  ф. сливочнаго масла; можно прибавить 2 крутыхъ рубленыхъ яйца.

Можно также фаршировать кашей гречневою и яйцами: сварить 1 ф. крупъ въ  $1\frac{1}{2}$  стак. воды, изрубить 2 крутыхъ яйца, сложить въ  $\frac{1}{8}$  ф. сливочнаго масла, выложить заготовленную кашу, смѣшать и фаршировать.

Можно фаршировать рисомъ и яйцами.

Смазать рулетъ яйцомъ и панировать въ сухаряхъ, жарить какъ котлеты, въ фритюрѣ, сначала на сковородѣ, потомъ въ шкапу. Подавать съ соусомъ изъ сметаны съ томатомъ: 1 ф. сметаны высадить на плитѣ (прокипятить), прибавить 3 стол. ложки пюре изъ томатовъ, прокипятить, прибавить соли и залить нарѣзанный рулетъ.

Подать можно съ *фюме* или бѣлымъ соусомъ или съ соусомъ изъ шампиньоновъ: на  $\frac{1}{16}$  ф. муки,  $\frac{1}{16}$  ф. слив. масла,  $\frac{1}{2}$  стак. бульона и 1 стак. *фюме* припустить 5 шампиньоновъ изрѣзанныхъ ломтиками и смѣшать.

## Жаренный судакъ.

Можно жарить судака, леща, корюшку, навагу.

Судакъ *кольберъ*. Судака очистить отъ кожи и костей, нарѣзать небольшими косячками, сдѣлать въ срединѣ прорѣзъ, продѣть черезъ него одинъ конецъ (въ видѣ хвороста), смазать яйцомъ, панировать въ сухаряхъ, жарить въ фритюрѣ. Подавать съ *зеленымъ масломъ*:  $\frac{1}{4}$  ф. сливочнаго масла распустить и положить въ него мелко рубленной зеленой петрушки, положить сокъ изъ  $\frac{1}{2}$  лимона, прокипятить, облить каждый кусокъ, или подать отдѣльно соусъ и лимонъ.

## Рыбныя котлеты.

Можно дѣлать ихъ изъ судака, щуки и налима. Снять съ костей, очистить отъ кожи, прорубить ножомъ, прибавить на каждый 1 ф. рыбы цѣлый хлѣбъ, прорубить съ нимъ, прибавить немного распущенаго сливочнаго масла и соли, раздѣлать форму котлетъ.

Подать соусъ *роберъ*: 1 среднюю луковицу изрубить, хорошо прожарить въ  $\frac{1}{8}$  сливочнаго масла, прибавить  $\frac{1}{16}$  ф. муки, развести  $\frac{1}{2}$  стакана *фюме* и 1 стак. бульону. Прибавить чайную ложку уксусу,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки сахару. (Если соусъ *роберъ* подается къ мясу — то положить французской горчицы). Котлеты запанировать въ сухаряхъ и яйцахъ, жарить въ фритюрѣ и залить соусомъ.

## Тортъ съ каймакомъ.

Заготовить бисквитное тѣсто: 8 желтковъ,  $\frac{1}{2}$  ф. сахару стереть до бѣлизны деревянной лопаткой; 8 бѣлковъ сбить въ пѣну проволочнымъ вѣнчикомъ, осторожно смѣшать всю массу.

Прибавить *послѣ всего*  $\frac{1}{4}$  ф. муки, вымѣшать. Смазать 2 крышки сливочнымъ масломъ, осыпать мукой. Раздѣлить заготовленное тѣсто на двѣ половины, налить  $\frac{1}{2}$  крышки и печь въ среднемъ шкапу 15 минутъ. Вынуть, дать остыть, фаршировать и убирать пюре изъ яблокъ, сливъ или фруктовъ, вареньемъ, компотомъ, кремомъ, каймакомъ.

*Каймакъ.* На 1 бут. сливокъ положить  $\frac{1}{2}$  ф. сахару и 1 верш. ванили, прокипятить до густоты, мѣшая. Вынести на холодъ. Когда масса будетъ тепловата, прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. сырого сливочнаго масла. Съ масломъ на холоду выбивать лопаткой. Когда будетъ бѣлый и густой, фаршировать имъ лепешки и убирать изъ фунтика сверху.

## Обѣдъ № 21.

Супъ роаль и съ кнелю.—Пирожки-корзиночки съ мозгами.—Долгоруковскіе битки.—Тельное изъ судака.—Пудингъ изъ крупъ, съ сабаіономъ.

## Супъ роаль.

Бульонъ ставится какъ для консоме: съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Если бульонъ мутенъ—положить оттяжку (см. об. № 3).

Заготовить *роаль* или *омлетъ*: 10 цѣлыхъ яицъ сбить вѣнчикомъ, влить 1 бут. сырого молока, смѣшать, всыпать рубленой зелени петрушки или укропу. Всю массу хорошо смѣшать, посолить, влить въ форму или кастрюлю, хорошо смазанную сливоч. масломъ. Поставить на паръ и варить 40 минутъ. Если маленькія формочки (тарталетки), то варить 5 минутъ. Вареный омлетъ вынести на холодъ, дать остыть, чтобъ окрѣпъ, выложить и наръзать кусками. За 5 минутъ до отпуска процѣдить консоме; омлетъ класть прямо въ миску, чтобъ не переломался. Для этого супа бульонъ долженъ быть крѣпкій.

## Супъ съ кнелю.

Сварить обыкновенное консоме и положить въ него кнель изъ дичи или изъ курицы (см. об. № 3).

## Пирожки-корзиночки.

Дѣлаются изъ сдобнаго тѣста и мясного фарша съ мозгами (въ жестяныхъ формочкахъ, тарталеткахъ). Печь въ шкапу 15 минутъ. (см. об. № 24—тарталетки съ яблоками).

## Долгоруковскіе битки.

Дѣлаются изъ телятины. Брать переднюю часть лопатки по  $\frac{3}{4}$  ф. на человѣка. На каждый ф. телятины положить  $\frac{1}{3}$  бѣлаго хлѣба. На каждые 2 ф. телятины положить 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  чашки сливокъ.

Сначала только одну телятину, а потомъ всю массу вмѣстѣ про рубить хорошо ножомъ, какъ котлеты. Раздѣлать форму отбивныхъ котлетъ съ косточками. Жарить въ фритюрѣ, гарнировать картофелемъ и макаронами.

Макароны сварить въ соленой водѣ, откинуть на сито, прибавить на  $\frac{1}{2}$  ф. макаронъ  $\frac{1}{16}$  ф. сливоч. масла.

Картофель *метръ д'отель*. 10 штукъ картофеля наръзать небольшими кусочками, сложить въ чистую кастрюлю, прибавить соли,  $\frac{1}{4}$  ф. сливочн. масла и  $\frac{1}{2}$  бут. молока. Поставить на плиту и варить до полной готовности подъ крышкой, заливать фюме.

## Долгоруковскіе битки (другимъ способомъ).

Взять огузокъ по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка, заготовить обыкновенные битки, безъ сливокъ, изжарить ихъ на сковородѣ, снять верхушку и сдѣлать углубленіе.

Заготовить фаршъ *салтиконъ* (см. об. № 13). Нафаршировать котлеты и поставить въ шкапъ на 5 минутъ. Битки подавать въ металлической мискѣ и залить фюме.

## Тельное изъ судака.

Изрубить мясо, раздѣлить на 2 половины: въ одну половину положить хлѣба, сливоч. масла и соли, а изъ другой сдѣлать фаршъ: прожарить рубленого судака съ 1—2 рублен. луковицами въ  $\frac{1}{3}$  сливочнаго масла. Первую половину рубленого судака раздѣлить на 5—6 кусковъ, раздѣлать лепешками, вложить въ середину заготовленный фаршъ, а сверху закрыть. Дѣлать полукруглой формы. Панировать

въ сухаряхъ и жарить въ фритюрѣ. Подавать соусъ Роберъ (см. об. № 20).

### Тельное изъ судана (другимъ способомъ).

Сначала дѣлается такъ же. Потомъ раскатать 1 большую лепешку, сложить фаршъ, сдѣлать форму рулета или колбасы, завернуть въ салфетку и варить на пару часа 1½. Вынуть осторожно, нарѣзать тоненькими ломтиками, уложить на блюдо и залить соусомъ Роберъ.

Пудингъ изъ саго. (см. об. № 13).

## Обѣдъ № 22.

Супъ пюре изъ зеленого горошку.—Гренки пай и дьябли.—Зразы по польски и по литовски.—Гусь съ капустой —Мороженое фруктовое.

### Супъ пюре изъ зеленого горошку.

Брать подберезокъ по ½ ф. на человѣка. Бульонъ ставить безъ кореньевъ и жаренаго луку.

Заготовить горошекъ: 1½ ф. лопатокъ или 3 ф. зеренъ протереть черезъ частое сито. (Зимой брать консервы). Заготовить бѣлый соусъ: ¼ ф. сливочнаго масла, ¼ ф. муки развести всемъ бульономъ, затѣмъ вложить протертое пюре, хорошо вымѣшать, прокипятить 1 разъ, не больше — а то горошекъ потемнѣетъ. За пять минутъ до отпуска слить на льезонъ (см. об. № 1).

### Гренки дьябли и гренки пай.

Слоеное тѣсто (см. об. № 3) раскатать, нарѣзать четырехугольнички, или продолговатыми ломтиками, сложить на листъ льсенкой; одинъ край смазать яйцомъ, потомъ поставить въ шкапъ и когда будутъ готовы, отламывать по 2 куска сразу.

### Гренки пай.

Дѣлаются такъ же, какъ дьябли, только передъ тѣмъ какъ раскатывать, положить ½ ф. пармезану.

### Зразы по польски.

Взять тонкаго края по ¼ ф. на человѣка; снять съ костей, очистить отъ жилъ и пленокъ, нарѣзать куски въ 1½ пальца толщиной, выбить тяпкой какъ можно тоньше.

Заготовить слѣдующій фаршъ: 1 бѣлый хлѣбъ очистить, сварить въ 1½ стак. бульону, хорошо вымѣшать; если есть куски, то протереть черезъ сито; 1 среднюю луговницу мягко изрубить, изжарить въ ¼ ф. сливочн. масла и соединить съ бѣлымъ хлѣбомъ. Мясо разложить на столѣ, положить въ середину фаршъ, свернуть рулетомъ и обвязать, затѣмъ сложить на сухую сковороду, сверху посолить и поставить въ жаркій шкапъ на 10 мин. Затѣмъ переложить въ кастрюлю.

Заготовить соусъ: ¼ ф. муки и ¼ ф. сливочн. масла развести 4 стак. бульону, положить 1 ст. фюме, 1 столовую ложку соли Кобуль, 2—3 столов. ложки томату, 2—3 лавр. листа. Этимъ соусомъ налить зразы, закрыть крышкой, поставить на плиту и тушить 1½ часа; затѣмъ вынуть изъ соуса, развязать веревочки, выложить на блюдо и облить соусомъ или подать его отдѣльно.

### Гусь съ капустой.

Гуся очистить отъ пера и внутренностей, обтереть мукой, опалить, хорошо промыть, заправить, сложить на противень и поставить въ шкапъ. Молодого гуся жарить 40 минутъ, а стараго больше.

Масла ни въ гуся, ни въ утку, ни въ каплуна не прибавляется.

Одинъ качанъ красной капусты нашинковать въ видѣ лапши, посыпать немного солью, вспрыснуть слегка уксусомъ и перетереть руками, чтобы капуста была мягкая; хорошо отжать отъ сока, сложить въ чистую кастрюлю, прибавить одинъ стак. густого жиру и тушить до полной мягкости подъ крышкой.

За 5 минутъ до отпуска взять ¼ ф. муки, ¼ ф. сахару, стаканъ бульону, прокипятить.

Выложить гуся разрѣзаннаго на 10 частей: крылышко на 2 части, ножку на 2 части, каркасъ (спину) пополамъ.

### Зразы по литовски.

Дѣлаются изъ огузка. Мясо очистить отъ пленокъ, прорубить ножомъ, заготовить массу, какъ на котлеты.

Заготовить фаршъ: сухіе грибы съ лукомъ, или сварить гречневую кашу изъ 1½ ф. крупъ, положить въ нее 2 шингованныхъ крутыхъ яйца, ¼ ф. распущеннаго сливоч. масла.

Сдѣлать изъ мяса лепешки, нафаршировать, придать форму рулетиковъ, смазать яйцомъ и сухарями. жарить на сковородѣ въ фритюрѣ.

Подать фюме, а на гарниръ оставшуюся кашу.

### Мороженое фруктовое.

Снять цедру съ 2 лимоновъ, прибавить 1¼ ф. сахару, 3—4 стак. воды, прокипятить на плитѣ съ ½ часа, вынести на холодъ, остудить. Отжать сокъ изъ 2 лимоновъ, процѣдить въ массу, вставить мороженицу въ ледъ и соль, вылить процѣженное мороженое и вертѣть 30 минутъ, чаще выбывая лопаткой.

Во всякое фруктовое, кромѣ абрикосоваго, мороженое надо класть лимонъ.

### Обѣдъ № 23.

Похлебка.—Блинчатый пирогъ.—Антрекотъ по польски.—Жареные цыплята.—Муссъ лимонный.

#### Похлебка.

Приготавливается такъ же, какъ и картофельный супъ (см. ниже), только бульонъ заправить мукой или бѣлымъ соусомъ, вымѣшать и прокипятить.

#### Супъ картофельный.

Брать кострець или середину грудинки. Бульонъ ставить какъ на консоме. Нарѣзать сырой картофель не очень крупно; также маленькими кусками петрушки, моркови и рѣпы. Лукъ кладется цѣлымъ.

За 1½ часа до отпуса, готовый бульонъ налить на сырыя овощи и картофель. Дальше кипятить 1½ часа на не слишкомъ горячемъ огнѣ, иначе помутнѣетъ. Кладется рѣзанное мясо и зелень.

#### Блинчатый пирогъ.

Приготовить 3 фарша: 1) мясной, какъ для пирожковъ (см. об.

№ 3), только сочнѣе, 2) рубленныя крутыя яйца и 3) манную кашу: 3 стак. воды, ½ ф. масла вскипятить, всыпать 1½ ф. манной крупы, варить, мѣшая, на среднемъ огнѣ минутъ 40, чтобъ погустѣло.

1 ф. муки, 12 яицъ и 1½ бут. молока смѣшать и изъ этого тѣста печь тоненькіе блины. На смазанный и осыпанный сухарями сотейникъ класть блины, нарѣзанные ленточками, потомъ цѣлые блины. Переложить сначала мяснымъ фаршемъ, потомъ яйцами и сверху всего манной кашей, сверху закрыть ленты, потомъ положить цѣлый блинъ и доставить въ шкапъ на ½ часа.

#### Антрекотъ по польски.

Взять тонкій край или затылокъ, снять съ костей, очистить отъ пленокъ. Нарѣзать куски въ палецъ толщиной, отбить тупкой, панировать въ яйцѣ и сухаряхъ; за 5 минутъ до отпуса жарить въ фритюрѣ. Залить фюме или мяснымъ сокомъ. Подавать съ варенымъ картофелемъ.

#### Жареные цыплята.

Цыплята, куры, индѣйки, жарятся одинаково. Очистить отъ пера и внутренностей, протереть мукою, опалить, выпотрошить, хорошо промыть, заправить, сложить на противень, залить фритюромъ или русскимъ масломъ, посолить *внутрь*, а не сверху. Часто поливать, чтобы не было блѣдно.

Цыплята жарятся 20 минутъ. Разрубить на части, подавать съ жаренымъ картофелемъ и салатомъ.

#### Лимонный муссъ.

Муссъ, желе и московикъ заготавливаются одинаково; разница только въ количествѣ клею. Цедру съ 2 лимоновъ, 2—3 стак. воды, ½ ф. сахару прокипятить, туда же отжать сокъ изъ 2 лимоновъ. Распустить и влить 8 листочковъ клею (см. об. № 1); остудить, выбить деревяннымъ вѣничкомъ до пѣны, выложить въ форму и вынести на холодъ.

Если приготавливается желе, то взять 14 листовъ клею; если московикъ—4 листа. Въ мороженое клей совсѣмъ не кладется. Для того

чтобы вынуть, надо форму опустить въ теплую воду. Московикъ вертится и выбивается какъ мороженое.

## Обѣдъ № 24.

Уха.—Новотроицкіе растегаи.—Говядина по неаполитански.—Огбивныя котлеты, соусъ изъ шампиньоновъ.—Маіонезъ изъ рыбы.—Гарталетки съ яблоками.

### У х а.

Уха заготавливается изъ мелкой рыбы: ерша, пискаря, окуня со стерлядю или налимомъ. Мелкой рыбы нужно брать по 1 ф. на человѣка. Бѣль и плотва не употребляются.

Налима или стерлядь очистить, нарѣзать кусками, сварить въ соленой водѣ до полной готовности, вынуть на сковороду; въ бульонъ же опустить мелкую рыбу, если она не чищена, то въ кипящій, если же чищена то можно и въ холодный. Опустить туда 2—3 шт. рѣзаного сырого луку—варить уху часъ. Ту рыбу, которая раньше сварена положить въ чистую кастрюлю и поставить на паръ. Готовый бульонъ процѣдить черезъ салфетку.

Заготовить оттяжку:  $\frac{1}{4}$  ф. паюсной икры протолочь какъ можно мельче въ ступкѣ, прибавляя по каплѣ холодной воды (чашки  $1\frac{1}{2}$ ), когда она станетъ какъ молоко, положить въ уху и дать прокипѣть съ  $\frac{1}{4}$  часа на легкомъ огнѣ.

Процѣдить уху черезъ салфетку въ миску на сваренную рыбу, положить лимонъ, нарѣзанный тоненькими ломтиками и рубленной зеленой петрушки.

### Растегаи.

Заготовить кислое тѣсто: взять на 2 коп. дрожжей,  $\frac{1}{2}$  ф. муки и чашку тепловатой воды. Когда тѣсто подойдетъ, прибавить  $\frac{3}{8}$  распущеннаго холоднаго русскаго масла, 2 яйца, чайную ложку сахара, соли по вкусу, смѣшать. прибавить  $\frac{1}{2}$  ф. муки, выбить, чтобъ тѣсто отставало отъ кастрюли, еще дать подойти 2 раза, каждый разъ выбивая.

Когда тѣсто будетъ готово, заготовить рыбный фаршъ: 1 ф. чистаго мяса судака изрубить, припустить съ жаренымъ лукомъ въ  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла, сварить  $\frac{1}{8}$  ф. визиги, изрубить мелко и соединить

съ судакомъ, прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. варенаго рису, нафаршировать тѣсто, придавая ему круглую или продолговатую форму; сверху положить кусокъ рыбы—семги или севрюги, сложить на хорошо смазанный листъ, дать постоять 15 минутъ въ тепломъ мѣстѣ, смазать яйцомъ и поставить на 15 минутъ въ средней шкапъ.

### Говядина по неаполитански.

Брать подчаноку, тонкій край или кострецъ, по  $\frac{3}{8}$  ф. на человѣка, Мясо снять съ костей, очистить отъ пленки, сложить въ чистую кастрюлю, покрыть крышкой и поставить на среднюю плиту. Когда покажется сокъ, повернуть, прибавить соли, ворочать каждые  $\frac{1}{4}$  часа. Каждые 5 ф. припускать часъ. Когда мясо будетъ поспѣвать, то и сокъ будетъ впитываться, поэтому нужно прибавлять бульону, чтобы не пригорало.

Заготовить гарниръ: 1 ф. черносливу,  $\frac{1}{2}$  ф. изюму, немного шинкованнаго миндаля сварить до полной мягкости, откинуть на рѣшето, соединить все вмѣстѣ.

Мясо, нарѣзанное ломтиками, огарнировать и залить процеженнымъ сокомъ и засыпать мелко нарѣзаннымъ хрѣномъ.

### Маіонезъ изъ рыбы.

Заготовить ланстикъ: 4 стак. горячаго бульону рыбнаго или маснаго процѣдить, очистить хорошенъко отъ жира, положить  $\frac{1}{8}$  ф. (21 листъ) клею и немного сахарнаго цвѣта (жженаго сахару).

Заготовить оттяжку: 2—3 цѣлыхъ яйца со скорлупой,  $1\frac{1}{2}$  рюмки уксуу, 2—3 шт. лавроваго листу, соли, перцу, рюмку мадеры—все это смѣшать, налить горячимъ бульономъ съ клеемъ, дать прокипѣть 2 раза на средней плитѣ, подъ крышкой. Когда бульонъ сдѣлается прозраченъ, процѣдить 2—3 раза черезъ салфетку, чтобъ былъ чистый. Когда будетъ готовъ, то половиной ланспика налить форму, положить зеленаго горошку, рыбу, залить и вынести на холодъ.

Заправить провансаль: 1—2 желтка,  $\frac{1}{2}$  ф. прованскаго масла мѣшать въ одну сторону, прибавляя масла по каплѣ, прибавить горчицы. Когда будетъ густъ и вберетъ все масло, отдѣлить третью часть. Въ большую часть положить 1 ложку уксуу и соли, въ меньшую— $1\frac{1}{2}$  стак. ланспика. Вынести на холодъ и мѣшать пока станетъ бѣлымъ. Это и будетъ маіонезъ.

Заготовить филеи: рыбу (или дичь) снять съ костей, очистить отъ кожи, нарѣзать ломтиками, въ видѣ котлетъ, сложить на сухую снороводу, сверху посолить, поставить на 5 минутъ въ шкапъ, потомъ остудить и обровнять.

Маионезъ проверить черезъ салфетку; если онъ очень густъ, то прогрѣть, если жидокъ—то остудить. Обмакивать въ него филеи и вынести на холодъ.

Заготовить *итальянъ*: разные овощи: морковь, рѣпу, горошекъ, картофель нарѣзанный маленькими квадратиками сварить въ соленой водѣ (каждые отдѣльно). Можно прибавить рѣзанное яблоко или свѣжій огурецъ. Когда все сварится, остудить, прибавить часть провансалья или мадеры.

Выложить на блюдо заливное изъ формы (предварительно опустивъ форму въ тепловатую воду), въ средину положить итальянъ, кругомъ филеи, итальянъ и ланспикъ. Провансаль подать отдѣльно.

*Примѣчаніе*: Неудавшійся провансаль можно поправить, положивъ въ него немного горчицы; или сбить отдѣльно немного провансальскаго масла съ желткомъ и затѣмъ понемногу подливать неудавшійся провансаль.

#### Отбивныя котлеты.

Брать корейку, очистить отъ позвонковъ и жилъ, нарѣзать котлеты, зачистить косточки, выбить тупкой, запанировать въ сухаряхъ (можно и не панировать, тогда котлеты называются натуральными), жарить на сковородѣ въ фритюрѣ до полной готовности.

#### Соусъ изъ шампиньоновъ.

Очистить 5—6 шампиньоновъ, хорошо промыть, припустить въ бульонѣ съ лимономъ и сливочнымъ масломъ.

Заправить красный соусъ на хорошемъ фюме, вылить въ него соусъ изъ подъ шампиньоновъ, прибавить 1½ ложки сои Наполеонъ и шинковать шампиньоны; опустить ихъ въ соусъ и облить отбивныя котлеты.

#### Тарталетки.

Заготовить сдобное песочное или слоеное тѣсто. Испечь 10 ан-

тоновскихъ яблокъ, протереть, прибавить ½—¾ ф. сахару, высадить на плитѣ, остудить. Формочки обложить тѣстомъ, наполнить яблоками сверху; убрать рѣшеткой изъ того же тѣста, печь въ шкапу 15 минутъ, а если слоеное тѣсто, то больше.

### Обѣдъ № 25.

Супъ итальянскій — Блинчатые пирожки. — Голубцы по польски. — Буженина и свиныя котлеты, соусъ субизъ. — Сальме изъ дичи. — Тортъ д'Артуа

#### Супъ итальянскій.

Бульонъ ставить, какъ для консоме. Брать подбедерокъ по ¼ ф. на человѣка.

Сварить макароны (вермишель или звѣздочки) въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето, промыть въ холодной водѣ; если вермишель, то нарѣзать кусочками въ ½ вершка, сложить въ чистую кастрюлю. Бульонъ долженъ быть чистъ; если мутенъ, то положить оттяжку изъ мяса (см. об. № 3). Потомъ процѣдить бульонъ черезъ салфетку на макароны и дать разъ прокипеть.

#### Блинчатые пирожки.

Заготовить молочное тѣсто изъ 5 яицъ, 1 бут. молока и ¼ ф. муки. Фаршъ изъ мяса или гречневой каши, или рубленыхъ крутыхъ яицъ съ зеленой петрушкой.

Печь тоненькіе блинны, какъ для блинчататаго пирога; каждый блинъ смазывать сырымъ яйцомъ, класть по срединѣ фаршъ, закрыть со всѣхъ сторонъ и свернуть рулетомъ, сверху смазать яйцомъ, запанировать сухарями и жарить въ полномъ фритюрѣ. Если фритюръ не жарокъ, то пирожки будутъ сальны.

#### Голубцы.

Средній кочанъ капусты сварить до полуготовности въ соленой водѣ (предварительно очистивъ его и отрѣзавъ кочерыжку). Потомъ откинуть на рѣшето, окатить холодной водой, разобрать по листикамъ, смазать ихъ яйцомъ.

Заготовить мясной фаршъ (по ¼ ф. мяса огузка—на человѣка)

какъ для пирожковъ (см. об. № 3), только больше положить соусу, чтобы было сочнѣе прибавить черного перцу. Лицъ не класть. Разложить фаршъ по листьямъ, свернуть листъ рулетомъ, смазать сверху яйцомъ, панировать сухарями и жарить на сковородѣ, какъ котлеты.

Заготовить польскій соусъ. 1 ф. сметаны, 2—3 столовые ложки томатовъ прокипятить. Сложить жареные голубцы въ металлическую миску и поставить въ шкафъ на 10 минутъ.

### Буженина.

Всего лучше брать свиную корейку, по  $\frac{3}{4}$  ф. на человѣка. Промыть, сложить на сковороду; посолить сверху, изжарить до полуготовности.

Заготовить гарниръ, какъ для тушеного мяса—поштукѣ разныхъ кореньевъ и картофелю.

Заправить красный соусъ:  $\frac{1}{4}$  ф. муки,  $\frac{1}{4}$  ф. сливочн. масла, 4—5 стакановъ бульону,  $\frac{1}{2}$  стак. фюме.

Нарѣзать буженину кусками, перекладывать рядами гарниромъ, какъ тушеное мясо по-клубски. Залить заготовленнымъ соусомъ, прибавить перцу и лаврового листу, покрыть крышкой и поставить на плиту на  $1\frac{1}{2}$  часа.

### Отбивныя свиная котлеты.

Отбивныя свиная котлеты готовятся такъ же какъ и телячьи.

Соусъ субизъ: сварить 3—4 луковицы въ горячей водѣ до полной мягкости, протереть черезъ частое сито.

Заправить бѣлый соусъ:  $\frac{1}{16}$  ф. муки,  $\frac{1}{16}$  ф. сливочн. масла,  $1\frac{1}{2}$  стак. бульону, прибавить протертый лукъ.

Заготовить льезонъ: 2 желтка,  $\frac{1}{2}$  стак. сливокъ,  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла,—выложить въ заправленный соусъ и держать на пару, не давая кипѣть.

Вмѣсто льезона можно положить  $\frac{1}{2}$  стак. сливокъ.

### Сальме изъ дичи.

Дичь очистить отъ пера и внутренностей, промыть, положить на сковороду, поставить на 20 минутъ въ шкафъ; можно закрыть мокрой бумагой, чтобы дичь осталась бѣлой.

Когда будетъ вынута изъ шкапа, вынести на холодъ; когда остынетъ, снять съ костей, нарѣзать кусками средней величины, очистить отъ кожи и залить заготовленнымъ соусомъ изъ шампиньоновъ. Поставить дичь въ соусъ на плиту на 20 минутъ.

Заготовить гренокъ изъ бѣлаго хлѣба, какъ для соте (см. об. № 10). Каждый кусокъ дичи кладется на гренокъ и заливается соусомъ.

### Бисквиль д'Артуа.

10 желтковъ и  $\frac{1}{2}$  ф. сахару стереть до бѣла, 10 бѣлковъ сбить въ пѣну, соединить и осторожно вымѣшать, прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. муки и опять осторожно вымѣшать.

Смазать сковороду или сотейникъ сливочнымъ масломъ, посыпать мукой, раздѣлить тѣсто на 2 половины и печь какъ тортъ въ обѣдѣ № 20. Перекладывать разнымъ пюре или мармеладомъ. Сверху глазировать глазурью, посыпать мелко рублеными фисташками. Поставить въ легкій шкафъ на  $1\frac{1}{2}$  минуты.

Глазурь (см. об. № 6).

### Обѣдъ № 26.

Супъ раковый съ рисомъ.—Крокеты съ бешамелью.—Лангетъ, соусъ беарнезъ.—Московская солянка—Печенка въ сметанѣ.—Орѣховое парфе.

### Супъ раковый съ рисомъ.

Брать подбедерокъ, бульонъ ставить съ кореньями и лукомъ.

25 раковъ отварить въ соленой водѣ, откинуть, дать остыть, очистить шейки, промыть каркасики.

Заготовить кнель (см. об. № 3) изъ полъ курицы, нафаршировать ею изъ бумажнаго фунтика каркасы; сверху кнели положить очищенные раковыя шейки.

Сварить въ водѣ  $\frac{1}{4}$  ф. нѣмецкаго рису, откинуть на рѣшето, скатить холодной водой, отжать, сложить въ чистую кастрюлю.

Фаршированные раки сварить, промыть, положить туда же, гдѣ рисъ. За 5 минутъ до отпуски процѣдить черезъ салфетку заготовленное консоме и дать разъ прокипѣть.

### Крокеты съ бешамелью.

Крокеты дѣлаются изъ густой бешамели, въ которую можно при-



бавлять шинкованое мясо, вареное или жареное, дичь, рыбу, крутыя яйца. Заготовить бешамель (см. об. № 12), остудить, скатать длинной колбасой, нарезать продолговатыми кусками, 2 раза смазать яйцомъ и 2 раза панировать сухарями, жарить въ полномъ фритюрѣ.

**Лангетъ** (см. об. № 2).

**Московская солянка.**

Московская солянка готовится изъ рыбы: севрюги или осетрины.

Нашинковать по штукѣ разныхъ овощей; 2 луковицы, пропассеровать съ  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла на плитѣ; прибавить: 1 ф. кислой капусты, отжавъ ее отъ соку,  $\frac{1}{8}$  ф. каперсовъ и оливокъ, немного перцу, гвоздики, лаврового листу; все это хорошо смѣшать, прибавить  $\frac{1}{8}$  ф. муки, 2 стак. бульону, поставить на легкой огонь, дать кипѣть до красноты.

$1\frac{1}{2}$  ф. севрюги или осетрины сварить въ соленой водѣ, очистить отъ хрящей и шиповъ, нарезать тоненькими ломтиками. Положить на сковороду рядъ солянки, потомъ рѣзаную рыбу, потомъ опять солянки, сверху засыпать сухарями. Убрать капорцами, оливками, раковыми шейками, солеными огурцами и поставить въ шкафъ на 10—15 мин., чтобъ заколеровалась.

**Печенка въ сметанѣ.**

Печенку надо мочить въ водѣ  $\frac{1}{2}$  часа, чтобъ была бѣлѣе. Очистить пленку, нарезать тонкими ломтями, смазать посоленнымъ яйцомъ, запанировать сухарями, жарить на сковородѣ въ фритюрѣ. Залить сметаной, заранѣе высаженной, поставить на 10 минутъ въ шкафъ, чтобъ заколеровалась.

**Парфе орѣховое.**

Парфе орѣховое, фисташковое, кофейное, шоколадное готовятся одинаково. (Въ ягодное парфе—ягодное пюре прибавляется въ остывшую помадку).

$\frac{1}{2}$  ф. сахару и 1 чашку воды варить до шариковъ, потомъ вынести на холодъ, сбить до помадки.  $1\frac{1}{2}$  ф. орѣховъ протолочь (если фисташки—то и ошпарить) протереть черезъ сито, положить ихъ въ

остывшую помадку; вымѣшать, прибавить 1 бутылку сбитыхъ сливокъ, опять вымѣшать все, но не сильно, а то сливки осядутъ, выложить въ форму, закрыть сначала бумагой, потомъ крышкой, замазать края крышки кругомъ сливочн. масломъ, поставить форму въ ледъ съ солью, закрыть льдомъ крышку сверху, дать стоять часа 3. Передъ отпускомъ, опустить форму въ чуть теплую воду, выложить на блюдо. Можно подать буше или бисквиты.

**Обѣдъ № 27.**

Супъ съ перловой крупой.—Пюре изъ овсянки.—Площадные пирожки.—Филе parisienne. Разварная рыба, соусъ пикань.—Шарлотъ изъ яблокъ.

**Супъ съ перловой крупой.**

Этотъ супъ готовится такъ же, какъ и супъ пюре изъ перловыхъ крупъ (см. об. № 8). Только не надо протирать крупу и класть лезону.

**Пюре изъ овсянки.**

Бульонъ ставится безъ кореньевъ и жаренаго луку. Берется подбедерокъ по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка;  $\frac{1}{2}$  ф. овсяной крупы промыть 2—3 раза въ тепловатой водѣ. Налить ее 6 стаканами воды, закрыть крышкой, поставить на легкой огонь и часто мѣшать, чтобъ не приставала ко дну кастрюли. Когда хорошо разварится, заправить бѣлый соусъ:  $\frac{1}{4}$  ф. муки и  $\frac{1}{4}$  ф. сливочнаго масла развести на всемъ бульонѣ, соединить съ овсянкой; 2—3 раза прокипятить, протереть черезъ тамбурное сито, вымѣшать, чтобъ не было кусковъ. Составить на парь, не давать много кипѣть; за 5 минутъ до отпуска влить лезонъ (см. об. № 1).

Площадные пирожки (см. об. № 2 и 3).

Филе parisienne (см. об. № 3).

Разварная рыба, соусъ пикань.

Судака, щуку, осетрину, севрюгу или стерлядь ошпарить, сварить въ соленой водѣ до полной готовности, нарезать кусками, залить соусомъ пикань (см. об. № 29).

### Шарлотъ изъ яблокъ.

Заготовить  $\frac{1}{4}$  ф. черныхъ сухарей толченыхъ и сѣяныхъ. 10 антоновскихъ яблокъ очистить отъ кожи, нашинковать.

Шарлотницу смазать сырымъ сливочнымъ масломъ, засыпать сухарями. Яблоки пересыпать сахаромъ. Выложить въ шарлотницу. Каждый рядъ яблоковъ пересыпать сухарями. Сверху положить кусочекъ масла, закрыть крышкой, поставить въ легкй шкапъ на 15 мин. Когда яблоки будутъ мягки, вынуть изъ шкапа, выложить, подавать горячимъ съ сиропомъ или холоднымъ съ сбитыми сливками.

### Обѣдъ № 28.

Разсолъникъ по польски. — Пончки. — Говядина по фламандски. — Маіонезъ изъ дичи. — Гурьевская каша.

#### Разсолъникъ по польски.

Брать подбедерокъ или лопатку по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка, и телячью грудинку безъ ножекъ. Бульонъ ставить какъ для шоре, безъ кореньевъ и жаренаго луку. Телячью грудинку вымыть, снять съ костей. Сварить 6 яицъ въ кругую, мелко изрубить, прибавить зелени петрушки, 2 сырыхъ яйца; смѣшать и нафаршировать грудинку; залить ее кругомъ, свернуть въ родѣ колбасы и варить въ бульонѣ. Когда будетъ готова, облить холодной водой, вынуть нитки, наръзать нетолстыми кусками.

Заготовить коренья, петрушку, морковь. Коренья нашинковать какъ лапшу, прибавить  $\frac{1}{2}$  ф. сливочн. масла или жиру съ бульона, прожарить, положить  $\frac{1}{4}$  муки и развести всѣмъ бульономъ, прибавивъ 5—6 соленыхъ огурцовъ, очищенныхъ и наръзанныхъ и  $\frac{3}{4}$  стак. огуречнаго разсолу. Прокипятить часа  $1\frac{1}{2}$ , положить грудинку и наръзать мясо.

#### Пончки.

Пончки дѣлаются какъ площадные или растворчатые пирожки. Кислое тѣсто и мясной фаршъ см. об. № 2. Пончки дѣлать совсѣмъ круглой, шарообразной формы и жарить въ фритюрѣ.

### Говядина по фламандски.

Брать кострець по  $\frac{3}{4}$  ф. на человѣка; мясо брать молодое; очистить отъ пленокъ, положить въ кастрюлю и поставить на легкй огонь, не прибавляя ничего до тѣхъ поръ, пока мясо не дастъ сока; потомъ прибавить соли и переворачивать каждые  $\frac{1}{4}$  часа, пока не будетъ готово.

Заготовить гарниръ: морковь очистить, сварить въ соленой водѣ, откинуть на рѣшето и обдать холодной водой, затѣмъ вынуть изъ моркови середину. Заготовить фаршъ: кочанъ красной капусты мелко нашинковать, посолить, перетереть, sprыснуть уксусомъ, протереть руками для мягкости и отжать отъ сока. Нарѣзать мелкими квадратиками свиного шпика, припустить капусту съ шпикомъ до мягкости. Нафаршировать морковь потуже, наръзать ломтиками. Огарнировать наръзанное мясо и залить сокомъ, въ которомъ оно припускалось.

*Каждое куско мяса положить на тарелку. Сверху положить сливочное масло.*  
Маіонезъ изъ дичи.

Маіонезъ изъ дичи заготавливается точно такъ же какъ маіонезъ изъ рыбы (см. об. № 24).

#### Гурьевская каша.

Заготавливаются пѣнки изъ одной бутылки молока слѣдующимъ образомъ: налить молоко на сковороду и поставить въ духовую печь; получится пѣнка, которую нужно снять, и продолжать это, пока не выйдетъ все молоко. Вскипятить  $1\frac{1}{2}$  бут. молока, всыпать  $\frac{1}{2}$  ф. манной крупы и мѣшать. Прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. сахару, 1 вершокъ ванили,  $\frac{1}{2}$  ф. грецкихъ орѣховъ, толченыхъ и протертыхъ,  $\frac{1}{8}$  ф. шинкованнаго миндаля. Все вымѣшать, потомъ прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. сливочнаго масла, 2 желтка; всю массу хорошо вымѣшать, выложить въ сотейникъ перекладывая пѣнками и фруктами. Сверху посыпать сахаромъ и прижечь раскаленной канфоркой; убрать фруктами.

ОБЪДЪ № 29.

Салатъ Оливье.—Супъ à la tortue.—Пирожки-книжечки.—Лангетъ, соусъ пикантъ.—Маршаль изъ куръ.—Пломбиръ сливочный.

Салатъ Оливье.

Остатки жареной дичи нарѣзать тоненькими ломтиками; нѣсколько картофелинъ сварить и нашинковать. Нарѣзать свѣжій огурецъ, (если свѣжаго нѣтъ, то соленый), крутое яйцо, салатъ латукъ или кочаный.

Заправить густой провансаль (об. 24, маіонезъ), прибавить французскаго уксусу, горчицы, сои Кобуль, перцу каіенъ. Соединить массу съ половиной провансаля, вымѣшать, положить въ салатникъ; сверху залить оставшимся провансальемъ и положить омаровъ.

Супъ à la tortue.

Супъ этотъ заготавливается изъ телячьей головки. Для бульона брать лопатку по 1/2 ф. на человѣка. Мясо изрѣзать небольшими кусками, прожарить въ шкапу до полной красноты. Кости всѣ варить въ бульонѣ. Когда мясо будетъ красно, опустить его въ бульонъ, варить часа 2, чтобъ бульонъ сдѣлался тоже краснымъ (соковый бульонъ). Телячью голову снять съ костей, вынуть языкъ и мозгъ. Головку и языкъ сварить въ несоленой водѣ, а мозгъ въ соленой. Заготовить кнель изъ курицы (см. об. № 3), раздѣлать ее съ ложки, довольно крупно.

Заготовить по штукѣ разныхъ овощей, наточить довольно крупно, обланжирить въ соленой водѣ. Вареную головку промыть въ холодной водѣ, отнять уши, накорбовать; головку нарѣзать небольшими кусками, сложить въ чистую кастрюлю, соединить съ овощами и кнелю, прибавить 1/4 ф. снятыхъ съ костей оливогъ. Мозгъ нарѣзать ломтиками. Процѣдить на эту массу бульонъ (онъ долженъ быть совсѣмъ темный). Дать 2 раза прокипеть. 1/3 ф. картофельной муки развести 1/2 чашк. холодной воды, вылить въ супъ, быстро вымѣшать чтобъ не заварилось кусками, прибавить 1/2 стак. мадеры, 1 1/2 стол. ложки черепаховой сои и немного каіену.

Пирожки-книжечки (см. об. № 5).

Лангетъ.

Лангетъ (см. об. № 2).

Соусъ шканг. Заправить бѣлый соусъ изъ 1/16 ф. сливоч. масла, 1/16 ф. муки и 1 1/2 стак. бульону, прибавить 2—3 ложки пюре изъ томатовъ, немного каіену, разныхъ пикудей, по 1/16 ф. канорцевъ и оливогъ, прокипятить.

Маршаль изъ куръ.

Снять съ курицы филей, зачистить и распластать. Заправить бешамель (см. об. № 12), положить въ нее рубленные, жареные шампиньоны, смѣшать, нафаршировать филей, придать имъ форму отбивныхъ котлетъ, 2 раза смазать яйцомъ, 2 раза запанировать сухарями; жарить въ полномъ фритюрѣ и подавать съ фиоме.

Пломбиръ.

Пломбиръ сливочный, кофейный, шоколадный, орѣховый, заготавливается одинаково: стереть до бѣла 6 желтковъ, 1/2 чашки воды и вершокъ ванили (если пудингъ сливочный), также цукату и рѣзаннаго бисквиту. Если пломбиръ кофейный, то вмѣсто воды положить чашку сваренаго кофе. Лезонъ проварить на плитѣ мѣшая, но не кипятить. Остудить, сбить 1 бут. сливокъ въ пѣну, соединить съ массой, вымѣшать, положить въ форму, закрыть бумагой и крышкой. Крышку замазать кругомъ сливочн. масломъ. Поставить въ ледъ съ солью на 3 часа. Лѣтомъ нужно прибавлять въ массу два листа клею, распущенныхъ въ чайной ложкѣ воды.

Когда будетъ готовъ, опустить форму въ теплую воду, выложить на блюдо, подавать съ бисквитомъ или буше.

Объдъ № 30.

Сыръ изъ дичи.—Супъ съ пельменями.—Растворчатые пирожки.—Bœuf à la mode.—Заливное изъ рыбы; соусъ тартаръ.—Пудингъ дипломатъ.

Сыръ изъ дичи.

Изжарить тетерева, рябчика или куропатку до полной готовности; снять съ костей, прорубить. Если жарится рябчикъ, то положить 1/4 ф. сливочн. масла, а если тетерька—то 1/2 ф., протолочь вмѣстѣ въ

ступкѣ, протереть черезъ тамбурное сито, вымѣшать лопаткой, прибавить  $\frac{1}{8}$  ф. сыру пармезану, хорошо вымѣшать, прибавить 3—4 штуки протертыхъ сардинь или анчоусовъ, или можно положить также шинкованныхъ трюфелей.

Заготовленную массу раздѣлать небольшими филеями и залить, какъ для маіонеза. Можно залить большой тумбой въ парфешникѣ. Если сыръ употребляется какъ закуска, то не заливая, обложить сыръ кругомъ тоненькими ломтиками шпика, чтобъ не было отверстій.

#### Супъ съ пельменями.

Брать подбедерокъ или лопатку по  $\frac{1}{2}$  ф. на чел. Бульонъ ставить съ кореньями и жаренымъ лукомъ. Прибавить курицу.

Заготовить пельмени: замѣсить тѣсто изъ 1 яйца,  $\frac{1}{2}$  ф. муки и одной чайной ложки сливочн. масла. Заготовить мясной фаршъ: 1 ф. огузка прорубить или пропустить чрезъ машинку, очистить луковину, изрубить, припустить въ  $\frac{1}{4}$  сливочн. масла и соединить съ мясомъ, прибавить перцу, посолить.

Тѣсто раскатать тонко, изъ фаршу сдѣлать шарики, разложить ихъ въ рядъ по тѣсту, промежутки между шариками смазать яйцомъ, закрыть тѣстомъ, вынимать выемкой очень мелко, опустить въ кипящую соленую воду, дать разъ прокипятить, затѣмъ положить ихъ въ процеженный бульонъ и еще разъ или два раза прокипятить.

#### Растворчатые пирожки.

Растворчатые пирожки дѣлаются изъ кислаго тѣста (см. об. № 2) и мясного фарша (см. об. № 2). Дѣлается форма кулебячекъ и жарятся въ фритюрѣ.

*Boeuf à la mode* (см. об. № 6).

#### Заливное изъ рыбы.

Заготовить ланспикъ (см. об. № 24). Осетришу ошпарить, сварить въ соленой водѣ до полной готовности, вынести на холодъ, остудить, потомъ зачистить, нарѣзать кусками не очень толсто.

Налить въ противень ланспигу, дать слабо застыть, разложить по немъ аккуратно рыбу, сейчасъ же полить сверху ланспигу, когда станетъ застывать, убрать гарниромъ: лимономъ, листьями петрушки,

корбованной морковью, зеленымъ горошкомъ, брусникой. Дать немножко пристыть. Сверху гарнира еще полить ланспикомъ, дать хорошо остыть, затѣмъ вырѣзать рыбу ножомъ, уложить на блюдо, убрать итальяномъ (см. об. № 24), подавать тертый хрѣнъ съ уксуомъ или соусъ тартаръ.

Соусъ *тартаръ*. Въ обыкновенный провансаль прибавить  $1\frac{1}{2}$  ложки сои Кобуль, немного рубленой зеленой петрушки,  $\frac{1}{8}$  ф. толченыхъ и протертыхъ каперсовъ, немного каіену, французскаго уксусу; горчицы и соли.

Пудингъ дипломатъ (см. об. № 3).

#### Обѣдъ № 31.

Щи кисляи.—Гренки изъ каши.—Крупеникъ.—Маренго изъ куръ.—Штуфать.—  
Пудингъ изъ овощей.—Фиешковое мороженое.

#### Кисляя щи.

Брать середину грудняки или кострещъ по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка. Бульонъ ставить, безъ кореньевъ и жаренаго луку. За 3 часа до отпуса отжать 1 ф. кислой капусты, спасеровать въ  $1\frac{1}{2}$  стак. жиру съ бульону или въ  $\frac{1}{8}$  ф. сливочнаго масла. 2—3 среднихъ луковицы очистить и нашинковать, 2—3 моркови очистить и протереть черезъ терку, соединить все вмѣстѣ съ капустой, прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. муки, развести всемъ заготовленнымъ бульономъ; мясо промыть холодной водой и опустить во щи, посолить.

Щи должны кипѣть 2—3 часа.

#### Гренки изъ каши.

5 стак. воды,  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла, столов. ложку соли хорошо прокипятить, прибавить  $1\frac{1}{2}$  ф. гречневой муки, хорошо проварить, чтобы крупа была мягкая, бѣловатая, въ родѣ густой размазни.

Смочить холодной водой желѣзный листъ, выложить на него кашу, разровнять въ палецъ толщиной; сверху немного смочить холодной водой. Вынести на холодъ, дать хорошо остыть, нарѣзать квадратами или вынуть кружками на выемку, смазать яйцомъ, запанировать сухарями, жарить на раскаленной сковородѣ въ фритюрѣ, переворачивать, чтобъ кругомъ былъ хорошій колеръ.

### Крупеникъ.

1 ф. гречневой муки хорошо разварить въ 1½ бут. молода. Прибавить ¼ ф. сливочнаго масла, 1 ф. протертаго творогу, ½ ф. сметаны, 5 цѣлыхъ яицъ. Всю массу хорошо смѣшать, положить соли по вкусу, хорошо промазать сковородку сливочн. или русск. масломъ, посыпать сухарями, выложить на нее массу и доставить въ средній шкапъ на ¼ часа. Подавать со сливочнымъ масломъ.

### Маренго изъ куръ.

Очистить курицу отъ пера и внутренностей, протереть мукой, офлампировать на сѣрой бумагѣ, промыть, заправить, сложить на противень, залить русскимъ масломъ, засыпать рубленнымъ лукомъ шарлотъ, посолить, поставить жарить минутъ на 30—40. Когда будетъ готова, разрубить на 5 частей.

Заправить соусъ: ¼ ф. сливочн. масла и ½ ф. муки спасеровать на плитѣ, развести 2 стак. бульону, дать разъ прокипеть, прибавить 4—5 столов. ложекъ пюре изъ томатовъ, немного каіену, 1 столов. ложку сои Кобуль, соли по вкусу и ½ бут. бѣлаго вина. Залить этимъ соусомъ курицу въ металлической мискѣ, поставить на плиту и дать кипѣть минутъ 15.

Лукъ и сокъ изъ подъ куръ положить туда же.

### Штуфать (см. об. № 13).

### Пудингъ изъ овощей.

Можно дѣлать его изъ моркови, рѣпы, цвѣтной капусты, зеленого горошку, спаржи; можно и изъ всего вмѣстѣ.

3—4 рѣпы очистить, сварить въ водѣ до полной мягкости, протереть черезъ частое сито. Заправить бешамель или густой молочный соусъ: ¼ ф. муки, ¼ ф. сливочнаго масла пропасеровать на плитѣ, развести 1—2 стак. кипящаго молока, дать разъ прокипеть, немного посолить, соединить съ пюре, прибавить 5 желтковъ, 5 сбитыхъ въ дѣну бѣлковъ, вымѣшать осторожно, вылить въ форму, смазанную сливочнымъ масломъ и засыпанную сухарями.

Налить въ кастрюлю 1½ стак. воды, поставить въ нее форму, закрыть бумагой, а кастрюлю крышкой, поставить на плиту средней температуры на 15 минутъ.

Заготовить соусъ *олангезъ*: 5—6 желтковъ соединить съ сокомъ изъ ½ лимона и ¼ ф. сливочн. масла, наръзаннаго небольшими кусками. Налить въ сковороду кипящей воды, поставить на нее заготовленную массу въ кастрюль и мѣшать лопаткой. Какъ только масло распустится, залить выложенный на блюдо пудингъ и подавать.

### Мороженое фисташковое (см. об. № 8).

### Обѣдъ № 32.

Супъ пюре изъ дичи.—Пирожки слоеные.—Телятина жареная.—Поросенокъ съ кашей и заливной.—Тортъ изъ чернаго хлѣба —(Заварной кремъ для тортовъ).

### Супъ пюре изъ дичи.

Брать лопатку или подбедерокъ по ½ ф. на человѣка. Бульонъ ставить безъ кореньевъ и жаренаго луку. Заготовить 1 тетеревь и 1 рябчикъ. Тетерева снять съ костей и принудить, безъ соли, до полной готовности, въ шкапу или на плитѣ. Изъ рябчика заготовить кнель (см. об. № 3). Тетерева изрубить или пропустить черезъ машинку и протереть черезъ тамбурное сито.

За часъ до отпуска заправить на всемъ бульонѣ бѣлый соусъ (¼ ф. муки и ¼ ф. сливочн. масла), прибавить протертую дичь и хорошо вымѣшать.

За 5 минутъ до отпуска положить заготовленный лезонъ (см. об. № 20) и кнель.

### Слоеные пирожки (см. об. № 3).

### Телятина жареная

Для небольшого куска брать почечную часть, для большого заднюю часть. Очистить отъ пленокъ, булдышку очистить отъ мяса, промыть, сложить на противень, залить фритюромъ и жарить 6—7 ф. часъ.

### Поросенокъ съ кашей.

Протереть поросенка мукой и офлампировать на бумагѣ, очистить отъ внутренностей, хорошо промыть, посолить внутрь, залить фритюромъ или русскимъ масломъ, жарить 6—7 ф. 1 часъ, поливая сокомъ съ поросенка же.

Заготовить гречневую кашу (лучше заготавливать ее накануне), чтобъ была красная, прибавить въ нее сливочн. масла и рубленнѣхъ крутыхъ яицъ, пропитать сокомъ изъ подъ поросенка, хорошо прогрѣть, выложить на блюдо, нарѣзать поросенка кусками, уложить съ кашей и залить сокомъ.

Можно промытаго поросенка *нафаршировать* кашей. Кашу заготовить такъ: въ 5—6 стак. кипящей воды положить 1 ф. сливочнаго масла, 1½ ф. гречневыхъ крупъ и заварить довольно густую размазну; прибавить 3—4 круино нашинкованныхъ яйца. Зашить нафаршированнаго поросенка, залить фритюромъ или русскимъ масломъ. Поставить въ шкаль и жарить до полной готовности. Потомъ вынуть нитки, нарѣзать, сложить и облить сокомъ.

#### Поросенокъ заливной.

Поросенокъ долженъ быть какъ можно бѣлье. Промыть его, сложить въ котель, налить водою, чтобъ закрылся, варить безъ соли часа 3½ на легкомъ огнѣ.

Когда будетъ готовъ, слить воду, налить холодной водою и посолить, дать постоять въ водѣ часъ, чтобъ остылъ. Заправить ланспикъ на бульонѣ изъ подъ поросенка, прибавить клею (см. об. № 3). Остывшаго поросенка протереть полотенцемъ, нарѣзать кусками, убрать гарниромъ, залить ланспикомъ или украсить сѣткой изъ ланспика (выпускаемая изъ бумажи. фунтика); подать соусъ тартаръ, (см. об. № 30) или провансаль (см. об. № 24).

Можно подать также сметану съ хреномъ: ¼ ф. хрѣну очистить, натереть черезъ терку, прорубить ножомъ, соединить съ 1 ф. сметаны, вымѣшать и посолить.

#### Тортъ изъ чернаго хлѣба.

6 желтковъ, ½ ф. сахару стереть до бѣла; 6 бѣлковъ сбить въ пѣну; все соединить, прибавить ¼ ф. толченыхъ и просѣянныхъ черныхъ сухарей. Смазать двѣ одинаковыхъ крышки сливочнымъ масломъ, засыпать мукой, наложить массы по ровну, печь въ шкапу средней температуры, дать остыть и нафаршировать пюре или кремомъ.

#### Заварной кремъ для тортовъ.

⅓ ф. сливочнаго масла, ⅓ ф. муки развести 2 стаканами кипящаго молока, прибавить 6 желтковъ, ¼ ф. сахару, ¼ вершка ва-

нили. Проварить все на плитѣ, протереть черезъ сито, прибавить ½ ф. сырого сливочн. масла, выбить хорошенько на холоду, чтобъ кремъ получился густоватый и нафаршировать имъ или убрать сверху тортъ.

### Обѣдъ № 33.

Супъ бискт. — Растегаи. — Паштетъ. — Пшонникъ. — Зразы à la Nelson. — Макароны миндальныя.

Супъ бискт (см. об. № 11).

Растегаи (см. об. №№ 11 и 24).

#### Паштетъ.

Заготовить слоеное тѣсто (см. об. № 3) или сдобное (см. обѣдъ № 19). Приготовить фаршъ гратенъ изъ телячьей печенки или изъ куриныхъ печенокъ (½ ф. телячьей или 15 шт. куриныхъ). Печенку очистить отъ пленки, нарѣзать кусками; положить по штукѣ разныхъ овощей, все вмѣстѣ припустить до готовности; провернуть чрезъ машинку или протолочь въ ступкѣ, протереть черезъ частое сито.

Заправить красный соусъ (½ ф. сливочн. масла, ⅓ ф. муки, 1 стак. бульону, ½ стак. фюме); развести этимъ соусомъ гратенъ не особенно жидко. Изжарить дичь (рябчика, индѣйку или курицу), снять филейчики, прибавить сладкаго мяса, амуретовъ, шампиньоновъ, гребешковъ.

Можно дѣлать и проще: безъ сладкаго мяса, амуретовъ, шампиньоновъ и гребешковъ.

Изъ тѣста сдѣлать кругъ, обрѣзать края зубчиками; сложить на сковороду, положить гратенъ, затѣмъ все, что заготовлено, рядами, сверху всего опять гратенъ. Тѣсто нарѣзать косичками и закрыть фаршъ сверху и со всѣхъ сторонъ. Украсить верхушку звѣздочками изъ тѣста, смазать яйцомъ и поставить въ печь на ½ часа или болѣе (смотря по величинѣ). Подавать съ краснымъ соусомъ, въ который можно прибавить шампиньоновъ или сои «Русскій Императоръ».

#### Пшонникъ.

Хорошо промыть въ 5—6 водахъ ½ ф. пшена, опустить въ 1 бут. кипящаго молока, сварить довольно густую кашу. Прибавить 3

сырыхъ яйца,  $\frac{1}{2}$  ф. сливочн. масла,  $1\frac{1}{2}$  стол. ложки сахару, соли по вкусу, выложить на смазанную масломъ сковороду и поставить въ шкапъ на 15 минутъ.

### Зразы à la Nelson.

Взять вырѣзки по  $\frac{3}{4}$  ф. на человѣка; очистить отъ жиру и пленокъ, наръзать толщиною въ 3 пальца, выровнять и изжарить, какъ бифштексъ по англійски.

Заправить соусъ:  $1\frac{1}{2}$  ф. сметаны хорошо высадить, прибавить  $1\frac{1}{2}$  ложки соли Кобуль, каіену по вкусу и  $\frac{1}{4}$  мускатнаго орѣха.

Сварить  $\frac{1}{8}$  ф. бѣлыхъ сухихъ грибовъ такъ крѣпко, чтобъ получила одна чайная чашка бульону и соединить со сметаной. Затѣмъ мелко изрубить одну среднюю луковицу, прожарить въ  $\frac{1}{16}$  ф. сливочнаго масла, все соединить, вымѣшать, залить зразы и продержать подъ крышкою на легкомъ огнѣ 20—30 минутъ, чтобы кипѣли. Зразы подаются въ металлической мискѣ, съ картофелемъ, залитыя соусомъ, въ которомъ припускались.

### Миндальная макарона.

$\frac{1}{4}$  ф. миндаля ошпарить, очистить, протолочь, съ желткомъ въ ступкѣ, протереть черезъ черное сито. Прибавить  $\frac{1}{2}$  ф. сахару; хорошо вымѣшать, прибавить 3—4 сбитыхъ бѣлка (можно 1 цѣлое яйцо), положить немного меньше  $\frac{1}{2}$  ф. муки, хорошо вымѣшать. Смазать листъ воскомъ или сливочнымъ масломъ и класть на него тѣсто ложкой. Печь въ среднемъ шкапу минутъ 10.

### Обѣдъ № 34.

Солянка по польски.—Консоме-борщокъ.—Гренки съ сыромъ.—Бефъ по гусарски.—Индѣйка фаршированная.—Бланманже.

### Солянка по польски.

Взять рыбы по 1 ф. на человѣка; а если солянка заправляется на говяжьемъ бульонѣ, то по  $\frac{1}{2}$  ф. рыбы и по 1 ф. говядины на человѣка. Сварить головизну отдѣльно отъ рыбы.

Заготовить коренья, припустить ихъ въ  $\frac{1}{4}$  ф. сливоч. масла, при-

бавить  $\frac{1}{4}$  ф. муки и развести всеѣмъ бульономъ мяснымъ или рыбнымъ.

Промыть головизну и выбрать хрящи, наръзать ихъ небольшими кусками и положить въ солянку. 5 штукъ огурцовъ,  $\frac{1}{8}$  ф. капорцевъ,  $\frac{1}{2}$  ф. оливокъ наръзать, прибавить 1 стак. огуречнаго рассола и положить передъ отпускомъ. Прибавить 3—4 ложки томатовъ, немного каіенскаго перцу, можно положить и раковаго масла.

### Консоме-борщокъ.

Взять подбедерокъ по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка. Поставить обыкновенный бульонъ; наръзать по штукѣ разныхъ кореньевъ, нашинковать пять свеколъ, прибавить 5—6 ложекъ пюре изъ томатовъ, 1 столовую ложку уксусу. Въ заготовленные овощи положить  $\frac{1}{4}$  ф. сливочн. масла и спасеровать на плитѣ. Въ пропасерованные коренья вылить заготовленный бульонъ, прокипятить часа  $1\frac{1}{2}$ , процѣдить черезъ салфетку.

Заготовить оттяжку изъ дичи (рябчиковъ, см. об. № 3). Заготовить свекольнаго соку (см. об. № 13). Когда бульонъ оттянется, сдѣлать мелкую кнель изъ дичи (см. об. № 3). Еще разъ процѣдить консоме черезъ салфетку, опустить промытую кнель, закрасить свекольнымъ соусомъ, чтобъ получился розовый цвѣтъ.

Гренки съ сыромъ (см. об. № 1).

### Бефъ по гусарски.

Взять тонкій край, снять съ кости и цѣлымъ кускомъ изжарить до полуготовности. Приготовить фаршъ:  $\frac{1}{2}$  ф. чернаго хлѣба разварить въ 1 стак. бульону и смѣшать съ одной протертой селедкой. Мясо наръзать кусками, но не до конца, а фаршировать одинъ кусокъ заготовленнымъ фаршемъ, другой—помидорами, третій—шпикомъ. Положить мясо въ кастрюлю, залить краснымъ соусомъ, поставить на легкой огонь.

Подавать съ жаренымъ или варенымъ картофелемъ.

### Фаршированная индѣйка.

Индѣйку снять съ кости. Приготовить фаршъ *гратенъ* изъ печени, какъ для пащтета (см. об. № 33). Соединить съ кнелью изъ

одной курицы (см. об. № 3). Нарѣзать не большими кусочками шпикъ, также половину копченаго языка, нѣсколько ошпаренныхъ фисташекъ, нѣсколько припущенныхъ шампиньоновъ, все смѣшать.

Нафаршировать индѣйку; въ средину положить остальную половину языка, зашить какъ можно лучше, завернуть въ салфетку и варить 3 часа.

Остудить, нарѣзать неслишкомъ толстыми кусками, украсить ланспикомъ (см. об. № 24). Подавать съ соусомъ тартаръ (см. обѣдъ № 30) или провансаль (см. об. № 24).

#### Бланманже.

$\frac{1}{2}$  ф. миндаля ошпарить, истолочь, разбавить  $1\frac{1}{2}$  стак. воды, прибавить 1 бут. молока,  $\frac{1}{2}$  ф. сахару. 12 листовъ желатину вымочить, отжать, влить  $\frac{1}{2}$  чашки воды и распустить; можно дать одинъ разъ вскипеть. Соединить клей съ массой, процѣдить черезъ салфетку и мѣшать на холоду до густоты. Вылить въ форму, вынести на холоду часа на 2—3. Передъ отпускомъ опустить форму въ тепловатую воду.

#### Обѣдъ № 35.

Супъ Виндзоръ.—Пирожки-саечки.—Солонина съ хрѣномъ.—Фаршированная рыба.—Телячья головка.—Оладьи съ яблоками.

#### Супъ Виндзоръ.

Брать подбедерокъ или лопатку по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка. Очистить 3 телячьихъ ножки и  $\frac{1}{2}$  ф. телячьей головки. Ножки снять съ костей, и сварить ихъ и головку въ несоленой водѣ до мягкости. Можно варить и вмѣстѣ съ говядиной.

Отварить  $\frac{1}{4}$  ф. итальянскихъ макаронъ, откинуть на рѣшето, скатить холодной водой, нарѣзать величиной въ  $1\frac{1}{2}$  вершка.

Нашинковать очень тонко ножки, соединить съ макаронами, сложить въ чистую кастрюлю.

Хорошенько спасеровать на плитѣ  $\frac{1}{4}$  ф. муки. Бульонъ процѣдить черезъ сито; развести имъ спасерованную муку. Затѣмъ вылить на макароны, а ножки прокипятить 1—2 раза. За 5 минутъ до отпуска влить льезонъ (см. об. № 20).

Пирожки саечки (см. об. № 15).

#### Солонина съ хрѣномъ.

Взять рулетъ изъ гонкаго края или антрекотъ отъ затылка, по  $\frac{1}{2}$  ф. на человѣка. Хорошо промыть, положить въ кастрюлю, налить холодной водой. Варить 5 ф. часть. Если очень солоно, слить воду какъ только закипитъ и налить свѣжей. Подавать съ картофельнымъ пюре (см. об. № 17) или съ хрѣномъ и уксусомъ.

#### Фаршированная рыба.

Сига въ 3 ф. очистить отъ чешуи, снять съ костей. Заготовить кнель изъ  $1\frac{1}{2}$  ф. судака (см. об. № 11); прибавить рубленныхъ и припущенныхъ въ маслѣ трюфелей или шампиньоновъ, или зелени (эстрагона или маюрана). Нафаршировать сига, аккуратно залить, завернуть въ салфетку, припустить на пару минутъ 30.

Когда будетъ готово, сложить на блюдо, залить голландскимъ соусомъ (см. об. № 1).

Телячья головка (см. добавлен. стр. 81).

#### Оладьи съ яблоками.

Замѣсить кислое тѣсто, какъ для пирожковъ (см. об. № 2); 1 ф. муки, на 2 коп. дрожжей,  $\frac{1}{16}$  ф. русскаго распущеннаго масла; положить 2 желтка, 2—3 сбитыхъ въ пѣну бѣлка, 1 чайную ложку сахару, соли по вкусу. Все соединить. Когда опара подойдетъ первый разъ—муки не прибавлять; положить тогда, когда опара жидка. Когда подойдетъ во второй разъ—смѣсить. Очистить 5 яблокъ, вынуть сердцевину, разрѣзать поперекъ толстыми кусками. Если тѣсто жидко, то замачивать въ него яблоки, какъ въ кляръ, если густо—то раздѣлывать какъ пирожки.

За 5 минутъ до обѣда жарить въ фритюрѣ или русск. маслѣ на раскаленной сковородѣ. Когда обжарится, положить въ шкапъ средней температуры, чтобъ испеклись. Посыпать сахаромъ, подавать съ сиропомъ.



## Обѣдъ № 36.

Борщъ малороссійскій.—Ватрушки.—Рагу изъ телятины.—Разварная рыба по американски.—Панке суфле.

**Борщъ малороссійскій** (см. об. № 15).

### Ватрушки.

Заготовить кислое тѣсто (см. об. № 2), творогъ и все остальное какъ въ об. № 10. Смазать яйцами и печь 15 минутъ.

**Рагу изъ телятины или баранины.**

Взять корейку или грудинку, по 1 ф. на человѣка, сложить на противень, посолить, жарить до полуготовности.

Заготовить по штукѣ разныхъ овощей, 3—4 луковицы и картофелю.

Нарѣзать телятину или баранину кусками, уложить въ кастрюлю, переложить рядами овощами и картофелемъ, прибавить немного пряностей.

Заготовить красный соусъ:  $\frac{1}{2}$  ф. сливочн. масла,  $\frac{1}{8}$  ф. муки, 3 стак. бульону,  $\frac{1}{2}$  стак. фюме или мясного соку. Накатить этимъ соусомъ телятину или баранину и овощи, закрыть и поставить на плиту на  $1\frac{1}{2}$  часа.

Выложить на блюдо, огарнировать, залить соусомъ.

### Острина по американски.

Осетрина и севрюга по американски, готовятся такъ же какъ и по русски (см. об. № 11) только подается соусъ.

Приготовить бѣлый соусъ изъ  $\frac{1}{16}$  ф. муки,  $\frac{1}{16}$  ф. сливоч. масла и 1 стак. бульону. 5 шампиньоновъ припустить съ  $\frac{1}{16}$  ф. сливочн. масла, положить соли, 1 кружокъ лимону (чтобы шампиньоны были бѣдые), прибавить  $\frac{1}{2}$  стак. бульону, сварить. Сокъ изъ подъ шампиньоновъ положить въ соусъ, прибавить 2 стол. ложки пюре изъ томатовъ. Готовые шампиньоны нашинковать тонкими ломтиками, прибавить раковыхъ шеекъ и тоже положить въ соусъ.

Можно прибавить немного сои Кобуль и каиену. Севрюгу нарѣзать не очень толсто, уложить на блюдо, облить.

## Суфле-панке.

Заправить густой молочный соусъ: распустить  $\frac{1}{4}$  ф. сливочнаго масла, прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. муки, спасеровать, развести  $\frac{1}{2}$  бут. кипящаго молока прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. сахару; вынести на холодъ, остудить.

Прибавить 6 желтковъ, 6 бѣлковъ сбитыхъ въ пѣну, всю массу осторожно смѣшать. Смазать листъ сливочнымъ масломъ, посыпать мукою, вылить массу на листъ, разровнять, поставить въ средний шкафъ на 12 минутъ. Когда будетъ готово, нарѣзать лепешками, перемазать ихъ абрикосовыми пюре или яблочнымъ маршеледомъ, сложить одну на другую, замазать глазурию, засыпать рублеными фисташками ( $\frac{1}{8}$  ф) и поставить въ шкафъ на полторы минуты.

*Глазурь* (см. об. № 6).

## ДОБАВЛЕНІЕ.

*Блюда значащіяся въ программѣ, но не вошедшія въ меню обѣдовъ.*

**Консоме съ пашотомъ.** Варить яйца 5 минутъ въ кипящей водѣ, очистить и опустить въ обыкновенный консоме.

**Супъ пюре изъ спаржи** готовится такъ же, какъ пюре изъ земляной груши (см. стр. 10) или томатовъ (см. стр. 20), только головки спаржи обрѣзать и сварить отдѣльно въ соленой водѣ и потомъ опустить въ заготовленное пюре.

**Супъ пюре изъ картофеля** заготавливается такъ же, какъ и прочія пюре изъ овощей.

**Щи изъ разсады.** Разсаду изрубить, отжать, опустить въ кипящую воду, дать разъ прокипеть, откинуть на рѣшето, отжать, пропасеровать со сливочн. масломъ, накатить бѣлымъ соусомъ, заправленнымъ на всемъ бульонѣ, какъ и при приготовленіи всѣхъ пюре.

**Фаршъ изъ ливеру.** Сварить печенку, легкое, горло и сердце, изрубить, прибавить сливочн. масла и рубленныхъ крутыхъ яицъ; можно прибавить рису.

**Фаршъ изъ яицъ съ зеленымъ лукомъ.** Крутыя яйца нарубить, прибавить прожареннаго зеленого луку, соли и сливочн. масла.

**Фаршъ изъ моркови.** Морковь сварить, изрубить, прибавить мелко рубленныхъ крутыхъ яицъ, сливочн. масла и соли.

**Пирожки съ грибами** дѣлаются преимущественно изъ сдобнаго тѣста, форму придаютъ имъ какую угодно. Если грибы *сырые*, то очистить ихъ, промыть, изрубить очень мелко, припустить съ масломъ какъ шампиньоны, посолить, остудить, прибавить рубленныхъ крутыхъ яицъ и рубленнаго укропу. Если грибы *сушенныя*, то промывъ ихъ въ теплой водѣ, сварить до полной мягкости, изрубить очень мелко. Прожарить рубленнаго луку, соединить съ грибами, посолить и прибавить немного сливочн. или постнаго масла.

**Крокеты изъ картофеля.** Картофель протереть, прибавить  $\frac{1}{4}$  фун. муки и одно яйцо. Дальше поступать какъ съ крокетами изъ бешамели (см. стр. 61).

**Тушенная говядина** готовится такъ же какъ по клубски (см. стр. 43), только не рѣжется, а припускается въ кастрюлѣ цѣлымъ кускомъ до полной готовности.

**Жиг жареное** готовится такъ же, какъ *бретонъ* (см. стр. 40), только вмѣсто фасоли подаютъ картофель.

**Грудинка à la crème.** Сварить грудинку до полной готовности, хорошо промыть въ холодной водѣ; нарѣзать кусками по косточкамъ, придать форму котлетъ, замакивать въ заготовленную бешамель, засыпать пармезаномъ, сложить на листъ и поставить въ шкапъ на 10 минутъ.

**Телячьи ножки.** Офлабировать и протереть мукой, снять съ костей и варить безъ соли до полной мягкости. Вынуть въ холодную воду, вытереть бабки, отжать въ салфеткѣ, смазать посоленнымъ льезономъ, запанировать сухарями и жарить какъ котлеты. Подавать съ горошкомъ или съ картофельнымъ пюре. Телячьи ножки можно также опускать въ кляръ и жарить въ фритюрѣ.

**Телячья головка.** Головку снять съ костей, вынуть мозгъ и языкъ. Мозгъ очистить отъ пленокъ, сварить отдѣльно въ соленой водѣ. Головку и языкъ варить въ несоленой водѣ. Потомъ промыть въ холодной водѣ, нарѣзать кусками, сложить вмѣстѣ съ мозгомъ, разрѣзавши его пополамъ, въ сотейникъ. Заправить соусъ *tortue*:  $\frac{1}{8}$  ф. муки,  $\frac{1}{8}$  сл. масла пасеровать, прибавить  $1\frac{1}{2}$  стак. бульону,  $\frac{1}{2}$  ст. фюме,  $\frac{1}{4}$  ф. капорцевъ и оливокъ,  $\frac{1}{2}$  стак. мадеры, прокипятить, залить приготовленную головку, дать разъ вскипеть.

**Бараньи отбивныя котлеты** готовятся такъ же какъ телячьи (см. стр. 58) и свиныя (см. стр. 60). Къ бараньимъ котлетамъ подается соусъ *субиль* (см. стр. 60).

**Куры провансаль.** Заправить бѣлымъ соусъ:  $\frac{1}{16}$  ф. сливочн. масла и  $\frac{1}{16}$  ф. муки развести  $1\frac{1}{2}$  ст. бульону, прибавить двѣ протертыхъ вареныхъ луковицы,  $\frac{1}{2}$  столовыхъ ложки соли Кобуль, 4 столовыхъ ложки пюре изъ томатовъ, немного перцу кайенъ. Изжарить курицу до полуготовности, разобрать на части, залить заготовленнымъ соусомъ и припустить въ немъ до полной готовности.

**Разварная корюшка.** 10 корюшекъ очистить, вынуть черезъ головку внутренности; заготовить по полъ штуки разныхъ овощей, пашинковать ихъ и обжарить. Корюшку уложить въ сотейникъ, засыпать обжаренной овощью, прибавить 3--4 нарѣзанныхъ соленыхъ огур-

цовъ и 1 став. огуречнаго разсола, припустить до готовности. Къ корюшкѣ подается тертый хрѣнъ.

**Спаржа и фасоль.** Спаржу или фасоль опустить въ кипящую воду, варить 15 минутъ. Въ воду, въ которой варится фасоль прибавить немножко соды, чтобы фасоль не потеряла цвѣта.

**Пудингъ изъ хлѣба** готовится какъ пудингъ кабинѣ (см. стр. 36), только вмѣсто бисквитъ кладется бѣлый хлѣбъ или толченныя и просѣянные черныя сухари. Варится на пару и ставится въ духовой шкапъ.

**Пудингъ изъ крупъ и изъ саго** (см. об. № 21). Взять  $\frac{1}{2}$  ф. саго, риса или манныхъ крупъ, сварить довольно густую кашу, прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. коринокъ,  $\frac{1}{4}$  ф. цукату,  $\frac{1}{8}$  ф. шпикованнаго миндаля, цедру съ 1 лимона, 1 вершокъ ванили,  $\frac{1}{4}$  фун. кишмишу,  $\frac{1}{4}$  фун. сахару, 4 желтка, 4 бѣлка сбитыхъ въ пѣну (1 яйцо можно положить цѣльное для твердости). Выложить въ форму, смазавъ ее сливочнымъ масломъ и засыпавъ сухарями; варить на пару 40 минутъ или печь въ духовомъ шкафу 10 мин. Подается съ сабаіономъ.

**Суфле миндальное.**  $\frac{1}{4}$  фун. миндаля очистить, слегка поджарить, истолочь въ ступкѣ съ 2—3 бѣлками какъ можно мельче. Выложить въ кастрюлю, прибавить  $\frac{1}{2}$  ф. мелкаго сахару, смѣшать, прибавить  $\frac{1}{8}$  фун. муки, 1 бѣлокъ, опять смѣшать, подогрѣть на плитѣ (какъ парное молоко), прибавить 5 сбитыхъ бѣлковъ, смѣшать, выпускать изъ фунтика въ коробочки и посадить въ легкую печь на 15 минутъ.

**Блинчики.** 4—5 цѣлыхъ яицъ, размѣшать съ 1 бутылкой молока и  $\frac{1}{8}$  ф. сливочнаго масла. Высыпать  $\frac{3}{4}$  ф. муки, хорошенько размѣшать. Бѣлки можно поднять. Жарить на раскаленной сковородѣ въ русскомъ маслѣ.

**Кухенъ.** 1 ф. сахару стереть съ 14 желтками. Бѣлки поднять въ густую пѣну. Стереть цедру съ 2 лимоновъ; сокъ изъ 1 лимона выжать въ желтки. Смѣшать осторожно бѣлки съ желтками. Послѣ всего положить  $\frac{1}{2}$  муки. Выложить въ сотейникъ слегка смазанный масломъ и обсыпанный мукой и поставить въ печь минутъ на 15—20.

Сверху оглазировать. Подается къ чаю.

**Московикъ.** Цедру съ 2 лимоновъ, 2—3 стакана воды,  $\frac{1}{2}$  ф. сахару прокипятить; туда же отжать сокъ изъ 2 лимоновъ. Распустить 4 листа вымытаго желатину (см. об. № 1), влить въ воду; остудить и заморозить, какъ мороженое, вертя въ формѣ и выбивая лопаточкой. Московикъ можно дѣлать апельсиновый, ягодный, прибавляя ягоднаго соку или сиропа.

## Общая программа кулинарной школы.

### I. СУПЫ.

#### а) Супы чистые или французскіе.

	Стран.
Кювсоме съ клелью . . . . .	50
„ „ кашотомъ . . . . .	80
„ борщомъ . . . . .	75
Ланца . . . . .	35
Супъ итальянскій . . . . .	59
„ роля . . . . .	50
„ жюльенъ . . . . .	22
„ потофе . . . . .	15
„ о шу . . . . .	46
„ раковый съ рисомъ . . . . .	61
„ пренташерь . . . . .	44
„ селестинъ . . . . .	28
„ картофельный . . . . .	54
„ съ клецками . . . . .	18
„ „ фрикаделью . . . . .	33
„ „ пельменями . . . . .	67
„ „ перловой крупой . . . . .	63

#### б) Супы пюре.

Супъ пюре изъ земляной груши . . . . .	10
„ „ „ шампиньоновъ . . . . .	42
„ „ „ зайца и дичи . . . . .	71
„ „ „ куръ или à la reine . . . . .	48
„ „ „ томатовъ . . . . .	20
„ „ „ спаржи . . . . .	80
„ „ „ зеленого горошку . . . . .	52
„ „ „ овсянки . . . . .	63
„ „ „ перловыхъ крупъ или crème d'orge . . . . .	26
„ „ „ картофеля . . . . .	80
„ „ „ разныхъ корней . . . . .	36

#### в) Супы заправочныя.

Супъ бискъ . . . . .	31
„ Виядзоръ . . . . .	76
„ à la tortue . . . . .	66
Похлебка . . . . .	54

d) Разсолыники.

	Стран.
Разсолыникъ по польски . . . . .	64
"    изъ почекъ . . . . .	24
"    съ потрохами . . . . .	42
Солянка польская . . . . .	74

e) Щи.

Щи кислыя . . . . .	69
"    изъ расады . . . . .	80
"    зеленыя . . . . .	12
"    льняныя . . . . .	29
Борщъ малороссійскій . . . . .	15

Уха . . . . .	24
---------------	----

II. ПИРОГИ.

a) Пироги изъ кислаго тѣста.

1) <i>Печеныя</i> : кудобячки . . . . .	18
саечки . . . . .	40
растеганъ съ рыбой . . . . .	31
новотроицкіе растеганъ . . . . .	56
варшавскіе . . . . .	33
2) <i>Жареныя</i> : площадные . . . . .	44
растворчатые . . . . .	12
пончики . . . . .	64

b) Пироги изъ сдобнаго тѣста.

Гребешки . . . . .	46
Колбовки . . . . .	24
Корзиночки . . . . .	50
Ватрушки . . . . .	29
Пирожки съ грибами . . . . .	80

e) Пироги изъ слоенаго тѣста.

Слоеные пирожки . . . . .	15
Книжечки . . . . .	20
Буше . . . . .	36
Вольваны . . . . .	—
Печерскіе . . . . .	42
Рисолки . . . . .	27
Влипчатые . . . . .	59
Стружки . . . . .	42
Паштетъ изъ дичи . . . . .	73

d) Кулебяки.

	Стран.
Кулебяка изъ кислаго тѣста . . . . .	22
"    "    слоенаго тѣста . . . . .	48
Блипчатый пирожекъ . . . . .	54

e) Крокеты.

Крокеты изъ бешамели . . . . .	61
"    "    картофеля . . . . .	80

III. ФАРШИ.

Фаршъ изъ говядины или телятины съ яйцами . . . . .	13
"    "    риса . . . . .	24
"    "    капусты . . . . .	16
"    "    рыбы и визиги . . . . .	31
"    "    ливера . . . . .	—
"    "    лицъ съ зеленымъ лукомъ . . . . .	—
"    "    моркови . . . . .	—
"    "    грибовъ свѣжыхъ или сухихъ . . . . .	—

IV. ГРЕНКИ.

Гренки съ сыромъ . . . . .	11
"    изъ каши . . . . .	69
"    мелкіе изъ хлѣба . . . . .	26
"    пай . . . . .	52
"    дьябли . . . . .	—

V. МЯСНЫЯ.

Бефъ à la mode . . . . .	22
"    бульи . . . . .	40
"    по-гусарски . . . . .	74
"    à la Strogonoïf . . . . .	27
"    брезе . . . . .	11
Говядина по-неаполитански . . . . .	57
"    тушоная . . . . .	81
"    по-клубски . . . . .	43
"    по-фламандски . . . . .	65
Штуфать съ макаронами . . . . .	35
Солонина съ хрѣномъ . . . . .	77
Языкъ . . . . .	43
Буженина . . . . .	59
Жыго бретонъ или жареное . . . . .	40
Ростбифъ . . . . .	32
Филе Годаръ . . . . .	46
"    parisienne . . . . .	17
Лангетъ . . . . .	14
Антрекотъ . . . . .	55

	Стран.
Румштекъ съ мозгами . . . . .	24
Клопсъ по-англійски . . . . .	36
Телятина жареная . . . . .	71
Телячья грудинка à la crème . . . . .	81
Пилавъ изъ телятины . . . . .	44
Телячья ножки . . . . .	81
Телячья печенка . . . . .	62
Телячья головка . . . . .	81
Рагу изъ телятины . . . . .	78
Шницель по-вѣнски . . . . .	26
Паровыя котлеты . . . . .	39
Пожарскія котлеты . . . . .	38
Отбивныя телячьи котлеты . . . . .	58
Ланцовскія котлеты . . . . .	33
Бараньи котлеты отбивныя . . . . .	—
Охотничьи котлеты . . . . .	29
Скобелевскіе битки . . . . .	19
Долгоруковскіе битки . . . . .	50
Свиныя отбивныя котлеты . . . . .	60
Оленина . . . . .	34
Поросенокъ съ кашей . . . . .	71
Поросенокъ заливной . . . . .	72

### VI. СОУСЫ.

Куры провансаль . . . . .	—
Маренго изъ куръ . . . . .	70
Sote изъ дичи или зайца . . . . .	30
Сальме изъ дичи или куръ . . . . .	60
Фрикасе изъ цыплятъ . . . . .	34
Маршаль изъ куръ и дичи . . . . .	67
Каплуны паровые съ эстрагономъ . . . . .	20
Рулеть фаршированный . . . . .	48
Вразы по-польски и по-лиговеки . . . . .	53
„ à la Nelson . . . . .	74
Голубцы по-польски . . . . .	59
Кочанъ фаршированный . . . . .	21
Гусь съ капустой . . . . .	53
Утка съ яблоками . . . . .	46

### VII. ЖАРЕННЫЯ ПТИЦЫ.

Жареная дичь, индѣйка . . . . .	33
Жаренныя куры, цыплята . . . . .	55

### VIII. РЫБНЫЯ.

Паровая рыба . . . . .	11
Разварная рыба . . . . .	16

	Стран.
Фаршированная рыба . . . . .	77
Севрюга по-американски . . . . .	78
Осетрина по-русски . . . . .	32
Судакъ въ кокиляхъ . . . . .	45
„ Орли . . . . .	26
„ маршаль . . . . .	25
„ au gratin . . . . .	36
Sote изъ судака . . . . .	39
Котлеты изъ судака . . . . .	49
Жареная навага, корюшка, судакъ . . . . .	—
Разварная корюшка . . . . .	81
Тельное изъ судака . . . . .	51

### IX. МАІОНЕЗЫ.

Маіонезъ изъ дичи или куръ . . . . .	65
„ „ телятины . . . . .	—
„ „ рыбы . . . . .	57

Салатъ Оливье . . . . .	66
Заливная рыба . . . . .	68
Фаршированная индѣйка . . . . .	75
Сыръ изъ дичи . . . . .	67

### X. ЗЕЛЕНЬ.

Пудингъ изъ овощей или картофеля . . . . .	70
Суфле изъ картофеля . . . . .	41
Земляная груша въ клярѣ . . . . .	27
Солянка московская . . . . .	62
Фаршированная рыба . . . . .	19
Фаршированныя томаты . . . . .	17
Спаржа . . . . .	—
Цвѣтная капуста, соусъ голландскій . . . . .	12
„ „ au gratin . . . . .	39

### XI. СЛАДКІЯ.

Тортъ орѣховый . . . . .	23
„ фруктовый или суфле-панке . . . . .	79
„ изъ черваго хлѣба . . . . .	72
„ д'Артуа . . . . .	61
„ съ ваймагомъ . . . . .	50
Бенье о помъ съ сиропомъ . . . . .	32
Вафли шоколадныя . . . . .	20
Блинчики . . . . .	—
Кухенъ мучной и картофельный . . . . .	82

	Стран.
Савара съ ромомъ и фруктами . . . . .	45
Трубочки миндальныя . . . . .	32
Олады . . . . .	77
Петиту и профитроль . . . . .	41
Тарталетки съ яблоками . . . . .	58
Стружки со сливками . . . . .	31
Макароны миндальныя . . . . .	74
Пудингъ кабиня . . . . .	36
„ изъ хлѣба . . . . .	82
„ „ саго и изъ крупъ . . . . .	82
Воздушный пирогъ . . . . .	25
Фитанъ съ яблоками . . . . .	29
Шарлотъ . . . . .	37
Гурьевская каша . . . . .	65
Песочное . . . . .	46

## XII. ЖЕЛЕ и КРЕМЫ.

Желе лимонное и апельсинное . . . . .	40
Муссъ лимонный, апельсиновый или ягодный . . . . .	55
Самбука яблочный . . . . .	21
Суфле миндальное . . . . .	82
Кремъ сливочный . . . . .	44
„ фруктовый или ягодный . . . . .	12
„ заварной въ чашкахъ . . . . .	34
Пудингъ дипломатъ . . . . .	17
„ Нессельроде . . . . .	47

## XIII. МОРОЖЕНОЕ и МОСКОВИКИ.

Мороженое сливочное съ ванилью . . . . .	27
„ шоколадное и кофейное . . . . .	—
„ фруктовое и ягодное . . . . .	54
„ фиесташковое и орѣховое . . . . .	71
Плѣмбиръ сливочный . . . . .	67
„ фруктовый . . . . .	—
„ орѣховый . . . . .	—
Московикъ лимонный . . . . .	82
Парфе на помадѣ . . . . .	62
Бланманже . . . . .	76

## Отвѣты на вопросы для экзамена.

### 1. О приготовленіи бульона.

На чистые супы идетъ лопатка, голяшка; но лучше всего подбедерокъ. На поре идетъ лопатка или подбедерокъ. На щи и заправочные супы идетъ костецъ, толстый край и грудинка. На человѣка требуется для чистыхъ суповъ  $\frac{3}{4}$  ф., на заправочные супы и поре по  $\frac{1}{2}$  ф.

Для оттяжки рубится немного мяса безъ жиру, прибавляется одинъ или два бѣлка, рубленныя кури или дичь — преимущественно рябчикъ, наливается 1 стаканъ воды. Этой массой оттягиваются всевозможные консоме и фюме.

На *буфти* или бульонъ для больныхъ и дѣтей берется гривенка отъ шеи, рѣжется мелкими кусками, набивается плотно въ бутылку, закупоривается пробкой, ставится на паръ (въ кастрюлю съ кипящей водой) и варится  $\frac{3}{8}$  часа. Лезонъ заготавливается для всѣхъ поре, а подправка—для русскихъ суповъ (щей, похлебокъ, рассольниковъ, борщу). Лезонъ дѣлается изъ желтковъ, сливокъ и сливочнаго масла. Для подправки берется мука, соль и холодная вода. При приготовленіи и употребленіи лезона слѣдуетъ принимать предосторожность, чтобъ окъ не заварился. Лезонъ нельзя выливать въ кипящій супъ, а прежде влить въ лезонъ чашку горячаго супа и затѣмъ смѣшать съ остальнымъ бульономъ и потомъ уже никакъ не кипятить.

### 2. О приготовленіи кнели.

Кнель готовится изъ куръ, дичи, изъ телятины, изъ рыбы. Въ мясную кнель кладется бѣлокъ, а въ рыбную бѣлка можно не класть. Соль прибавляется послѣ всего, потому что иначе сливки могутъ завариться и выйти крупинками. Твердость кнели зависитъ отъ бѣлка, а рыхлость отъ сливокъ. Если кнель послѣ пробы окажется слишкомъ тверда, въ нее надо прибавить сливокъ; если же слишкомъ рыхла—то бѣлокъ.

## 3. О тѣстѣ.

Подъемъ тѣста зависитъ отъ дрожжей. Узнать хорошія дрожжи можно при постановкѣ тѣста: если на поверхности тѣста при постановкѣ покажется пузырь—значитъ дрожжи хороши; если же нѣтъ, то надо принять предосторожности—поставить тѣсто въ болѣе теплое мѣсто, или прибавить еще дрожжей. Слоику можно готовить изъ кислаго и изъ прѣснаго тѣста. Разница въ приготовленіи заключается, главнымъ образомъ въ количествѣ масла: если слойка прѣсная, то берется 1 фунтъ масла на 1 ф. муки, и прибавляется лимонъ или уксусъ; для! слойки на кислому тѣстѣ кладется  $\frac{3}{4}$  ф. масла и не прибавляется кислоты.

Не всякое тѣсто можно заготовлять на нѣсколько дней; можно заготовлять только слоеное. Сдобное и кислое можно заготовлять только лѣтомъ и то держать на льду.

## 4. О количествѣ мяса.

Для жаренаго и тушеного мяса требуется по  $\frac{3}{4}$  ф. на человѣка. Для котлетъ или другихъ рубленыхъ блюдъ по  $\frac{1}{4}$  ф. на человѣка. Для жаренаго мяса идетъ филей или филейный затылокъ; для тушеного—кострець и тонкій край; для рубленыхъ кушаній—огузокъ.

Мясо для бульона и солонина берутся отъ костреца и опускаются въ кипящую воду, чтобы заварить мясной бульонъ и сохранить сокъ въ мясѣ.

Крупная птица: гусь, индѣйка, утка жарятся просто; дичь слѣдуетъ шпиковать; серну, зайца и лося держать нѣсколько дней въ маринадѣ, иначе жаркое можетъ получиться сухимъ.

## 5. О приготовленіи рыбы.

Осетрину и севрюгу, прежде чѣмъ варить, слѣдуетъ, очистить, ошпарить кипящей водой. Если рыба мороженая, ее наливаютъ холодной водой, даютъ 1 разъ прокипеть, затѣмъ очищаютъ отъ шиповъ и кожи и наконецъ варятъ до полной готовности на среднемъ огнѣ въ соленой водѣ. Если рыба предназначена для заливного, ее надо выпутъ изъ воды и хорошо остудить. Для приготовленія паровой рыбы, ее слѣдуетъ ошпарить кипящей водой, очистить отъ шиповъ и кожи, нарѣзать кусками, прибавить лимону, бѣлаго вина и сливочнаго масла. На этомъ брезъ заправить соусъ *сюрремъ*. Чтобы узнать, готова ли рыба,

ее надо проколоть иглой или сдѣлать маленькій надрѣзь ножомъ; если рыба сыра, то въ отверстіи покажется кровь, если же рыба становится совершенно упругой, и крови не показывается, то рыба готова.

Для жаренія рыба ошпаривается, очищается отъ кожи, нарѣзывается кусками, пашируется лезеюномъ и сухарями и жарится, какъ антрекоты на раскаленной сковородѣ въ фритюрѣ.

## 6. О соусахъ и фюме.

Основаніемъ всѣхъ соусовъ служить *бѣлый соусъ*. Въ красные соуса идетъ *фюме*. Для приготовленія фюме мясо отъ лопатки хорошо прожаривается съ кореньями, наливается холодной водой; бульонъ очищается отъ жиру и хорошо высаживается; затѣмъ заготавливается оттяжка какъ для консоме; фюме хорошо оттягивается и пропускается черезъ салфетку.

*Бѣлый соусъ* готовится слѣдующимъ образомъ: спассеровать въ равномъ количествѣ муку и масло; развести мяснымъ бульономъ. Чтобы получить *красный соусъ*, въ бѣлый соусъ прибавляется фюме, мадера, шампиньоны, трюфеля, разные сои и приности.

Бѣлые соуса—*беарнезь, голландскій, оландезъ, субизъ*. Красные соуса—*пикантъ, томатъ, американъ, маренго, горячій, провансаль*.

Для соуса *беарнезь* въ бѣлый соусъ прибавляется лукъ и эстрагонъ. Этотъ соусъ подается къ мясу, дичи и телятинѣ.

*Голландскій соусъ*—бѣлый соусъ съ прибавленіемъ лимона и масла.

*Оландезъ* готовится такъ же, какъ голландскій, но съ прибавленіемъ желтковъ. Послѣ того, какъ положенъ желтокъ, соусъ уже не долженъ кипѣть; его надо держать на пару.

*Соусъ субизъ*—бѣлый соусъ съ протертымъ лукомъ, оливками, желтками, сливками и сливочнымъ масломъ. Подается къ рыбѣ, курицѣ и баранинѣ.

*Соусъ томатъ*—бѣлый соусъ съ прибавленіемъ томата.

*Соусъ пикантъ*—бѣлый соусъ съ томатомъ, пикюлями, капорцами и оливками.

*Соусъ американъ*—соусъ пикантъ съ прибавленіемъ шампиньоновъ.

*Соусъ маренго*—пикантъ съ жаренымъ шарлотомъ (мелкимъ лукомъ), бѣлымъ виномъ, каеюномъ, соей кабуль. Онъ подается къ индѣйкѣ и цыплятамъ.

*Горячій провансаль*. Въ бѣлый соусъ прибавляется вареный лукъ, томатъ, каеиъ и соя кабуль.

## 7. Холодные соусы.

Основаніемъ холодныхъ соусовъ, подаваемыхъ къ рыбѣ и мясу, служитъ *провансаль*. Онъ дѣлается изъ прованскаго масла, желтковъ и горчицы; уксусъ и соль кладутся послѣ всего. Если провансаль подается къ рыбѣ, то горчицы въ него класть не надо. Испортить можно провансаль вливъ заразъ слишкомъ много масла; въ такомъ случаѣ, его можно *поправить*, вливъ капель 5 самой холодной воды. Мѣшать провансаль всегда слѣдуетъ въ одну сторону.

Изъ провансаля дѣлается соусъ *разиготъ* съ прибавленіемъ рубленой зелени петрушки.

*Тартаръ*—провансаль съ протертыми рублеными каперсами, каеюномъ и соей кабуль.

Всѣ эти соусы подаются къ холоднымъ блюдамъ, заливнымъ и маіонезамъ.

## 8. Приготовление ланспика и маіонеза.

Мясной ланспикъ заготавливается на мясномъ бульонѣ, хорошо очищенномъ отъ жира, съ прибавленіемъ клею или желатину. Ланспикъ можно варить и безъ того или другого, но въ такомъ случаѣ готовить его изъ телячьихъ ножекъ или хорошо разваренной свиной кожи. Рыбный ланспикъ готовится на рыбномъ бульонѣ съ прибавленіемъ клею. *Очищается* ланспикъ мясной—дѣломъ и крѣпкимъ уксусомъ, а рыбный—протолченой икрой (можно прибавлять въ нее бѣлокъ). Такъ же очищается уха.

За наимѣншемъ икры, уху можно оттянуть слѣдующимъ способомъ: завязать въ тряпку  $1\frac{1}{2}$  ложки осиновои золь, опустить въ кипящій бульонъ, составить на край плиты, накрыть крышкой. Затѣмъ процѣдить черезъ салфетку: бульонъ получится совершенно чистый.

Для вкуса ланспикъ варятъ съ приностами и прибавляютъ мадеры, а для цѣта—жженки.

*Маіонезъ* готовится изъ провансаля. Въ готовый уже провансаль вливается нѣсколько стакановъ ланспика; смѣсъ хорошо остуживается, проверяется черезъ салфетку, и затѣмъ въ нее заглаживаютъ куски дичи, телятины, мяса и рыбы. Маіонезъ убирается *италіенномъ*—отваренными кореньями, смѣшанными съ провансалемъ или маіонезомъ. Маіонезъ можно убирать также карбованной морковью, раковыми шейками, омаромъ, зеленою петрушкой, зелеными бобами,

цвѣтной и брюссельской капустой, брусникой, зеленымъ горошкомъ, шампиніонами и трюфелями.

## 9. Фритюръ.

Сало нарѣзывается мелкими кусками, складывается въ кастрюлю, наливается очень небольшимъ количествомъ воды, ставится на жаркое мѣсто плиты и топится до тѣхъ поръ, пока получится совершенно прозрачная жидкость, которая процѣживается черезъ частую салфетку въ кастрюлю или сотейникъ. На этомъ фритюрѣ жарится рыба, мясо, картофель, пирожки, крокеты, орли и груша въ клярѣ. Послѣ употребленія фритюръ стораецъ и получается грязнымъ. Грязный фритюръ употреблять нельзя; его надо очистить: раскаливъ фритюръ до полной пылкости, положить въ него очищеннаго мелко шинкованнаго картофеля или очистковъ антоновскихъ яблокъ, дать разъ прокипятъ, процѣдить черезъ салфетку. Этотъ фритюръ можно опять употреблять на всевозможныя надобности.

## 10. Приготовление тортовъ.

Для приготовления тортовъ слѣдуетъ желтки стирать съ сахаромъ до полной бѣлизны; бѣлки сбивать отдѣльно въ крѣпкую пѣну и класть ихъ въ желтки по немногу передъ самымъ тѣмъ временемъ, когда сажать въ печку. Муку прибавлять послѣ всего. Рыхлость торта зависитъ отъ хорошо сбитыхъ бѣлковъ. Если бѣлковъ не положено, или они плохо сбиты, и если тортъ вынуть сырымъ, то онъ сядетъ.

## 11. Холодные сладкія.

Холодные сладкія—*мороженое, пломбиръ, парфе, муссъ, московскъ*.

Для мороженаго сливочнаго стереть желтки съ сахаромъ до бѣлизны и развести молокомъ или сливками. Молоко можетъ быть или холодное или кипящее. Всю массу, прибавивъ ванили, поставить на плиту и *прокипятить*. Если масса свернется крушиками, это не испортитъ мороженаго. Кипятить мороженое слѣдуетъ потому, что иначе оно имѣетъ запахъ сырого желтка.

*Пломбиръ* заправляется на мезонѣ: желтки стереть съ сахаромъ,



прибавить немного воды, ванили и т. д., проварить не кипятя, остудить; сливки взбить въ пѣну, смѣшать съ льезономъ, положить въ форму, закрыть бумагой и крышкой, обмазать сливочнымъ масломъ, поставить въ ледъ, засыпавъ солью, на 3 часа. Лѣтомъ, для крѣпости можно прибавить листа 2 желатину, распущеннаго въ 1 чайной ложкѣ воды. Между кремомъ и пломбиромъ разница та, что кремъ готовится всегда съ клеємъ, и застуживается, какъ желе, а въ пломбиръ клея не кладется, и онъ замораживается.

*Парфе* готовится на помадкѣ:  $\frac{1}{2}$  ф. сахару кипятится съ 1 чашкой воды до шариковъ и выбивается до гладкости; въ помадку прибавляются протертые орѣхи, фисташки, шоколадъ, ягодное пюре (смотря по тому, изъ чего готовится парфе) и сливки, сбитыя въ густую пѣну. Сливки слѣдуетъ вымѣшивать осторожно, прибавляя ихъ по немного въ помадку. Замораживается парфе такъ же, какъ пломбиръ.

Между фруктовымъ мороженымъ и московикомъ разница въ томъ, что въ московикъ прибавляется клей. Приготавливаются же они и замораживаются одинаково.

Между желе и муссомъ разница въ количествѣ клея: въ муссъ клея входитъ на половину меньше, чѣмъ въ желе.

При приготовленіи желе слѣдуетъ обратить вниманіе на то, что кислоту нельзя класть въ горячее желе—оно сдѣлается мутнымъ, и чтобы его поправить, его придется пропустить черезъ пропускную бумагу.

Муссъ сбивается въ пѣну вѣнчикомъ, пока не застынетъ; тогда выкладывается въ форму и застуживается.

## 12. Бешамель. Заварное тѣсто. Заварной кремъ.

Бешамель готовится изъ спасерованной муки съ масломъ въ равномъ количествѣ. Пассеровка разводится кипящимъ молокомъ, и получается молочный соусъ.

Для заварного тѣста вскипятить воду съ масломъ, въ кипящую массу всыпать муку и заварить. Изъ заварного тѣста дѣлаются клецки, пети-шу, профитроль и шу.

*Заварной кремъ* для уборки тортовъ готовится также изъ бешамеля съ прибавленіемъ желтковъ, сахару и ванили. Бешамель протирается черезъ сито и выбивается на льду съ сырымъ сливочнымъ масломъ. Убирать кремъ изъ фунтика.

*Каймакъ.* Сахаръ, сливки и ваниль слѣдуетъ высадить на плитъ до густоты жидкой сметаны; прибавивъ сливочнаго масла, поступать, какъ съ заварнымъ кремомъ.

Каймакъ и кремъ, кромѣ уборки тортовъ, идутъ для фаршировки бисквитовъ, слойки, трубочекъ и вафель.

При приготовленіи *глазури* слѣдуетъ стереть сахарную пудру съ бѣлкомъ до бѣлизны въ ступкѣ, можно прибавить лимоннаго сока. Если глазурь дѣлается съ лимоннымъ сокомъ, то ее слѣдуетъ стирать въ *каменной* чашкѣ, а никакъ не въ мѣдной ступкѣ.

*Сабаіонъ* можетъ быть горячій и холодный. Въ горячій сабаіонъ прибавляется ромъ, мадера, хересъ, портвейнъ, бѣлое вино. Въ холодный сабаіонъ прибавляется мараскинъ или какой-нибудь ликеръ, а также сбитыя сливки. Ликеръ можно замѣнить какой-нибудь фруктовой эссенціей.

Горячій сабаіонъ подается къ горячимъ пудингамъ, а холодный—къ холоднымъ, напр. къ пуддингу нессельроде, дипломатъ, къ мороженому кафе-гласе и по желанію къ мороженымъ сливочному и ореховому.

## Р Ы Б Ы.

- Бершъ.** Варится.
- Бѣлорыбица.** Варится, коптится. Идетъ также на мариновку и въ солку.
- Бѣлуга.** Молодая—варится; старая—въ солку и для людей. Мелкую можно жарить.
- Бѣль** (*рыбецъ, шерештеръ, плотца, красноперка, головаля, язъ, елецъ*)—для людей и для копченья.
- Ершъ.** Употребляется на салатъ, уху, маіонезъ.
- Карась.** Жарится въ сметанѣ.
- Карпъ.** Жарится. Можно дѣлать и разварной съ польскимъ соусомъ. (Распущенное сливочное масло съ рубленными крутыми яйцами).
- Колюшка.** Идетъ на уху.
- Корюшка.** Жарится и варится.
- Лещъ.** Можно жарить съ кашей и варить.
- Линь.** Приготавливается разварной и жареный
- Личинка.** Идетъ на мариновку.
- Лососина.** На разваръ и солку.
- Минога.** Тоже.
- Налимъ.** Идетъ на уху, на соусы, на фаршъ.
- Навага.** Употребляется для жаренаго, на мариновку, на кнель и на крокеты.
- Окунь.** Крупный—на разваръ, мелкій—на уху.
- Осетрина.** Идетъ на заливное, на разваръ, на жаркое, на соусы.
- Пискарь.** На уху.
- Ряпушка.** На жаркое.
- Салакушка.** На мариновку.
- Севрюга.** Идетъ на заливное, на разваръ, на жаркое, на соусы.
- Сельдь.** На мариновку, солку и копченіе.
- Семга.** На солку и разваръ.
- Сигъ.** На копченіе, на разваръ. Можно и жарить.
- Сомъ.** Берется для людскихъ блюдъ. Молодого сома можно дѣлать разварнымъ съ польскимъ соусомъ.
- Стерлядь.** Приготавливается разварною, заливною или подъ соусомъ.
- Судакъ.** Идетъ на разваръ, на жаркое, на фаршъ, на кнель.

- Треска.** На копченіе.
- Угорь.** Приготавливается паровымъ.
- Форель или пеструшка.** На разваръ. Мелкую форель можно жарить.
- Хариусъ.** На копченіе и разваръ.
- Щуна.** На разваръ съ острымъ соусомъ, на фаршировку, на жареніе.

## Г Р И Б Ы.

- Березовики.** Употребляются для жаренія, тушенія въ сметанѣ, для мариновки, для сушки, для фаршу.
- Бѣлые.** Идутъ на мариновку, жареніе, заготовку консервовъ, сушку, фаршъ, тушеніе въ сметанѣ. Для сушки надо брать крупные, для мариновки — мелкіе.
- Волнушки.** Для солки.
- Грузди.** На солку и отваръ.
- Лисички.** На жареніе. Лисички надо вымочить, обдать кипяткомъ, изжарить въ сливочн. маслѣ. Заправить бѣлымъ соусъ, положить въ него хорошо высаженной сметаны, залить имъ грибы, засыпать сухарями и поставить въ шкафъ. Можно жарить заливъ яйцомъ.
- Моховики.** На жареніе.
- Маслята.** Можно тушить въ сметанѣ, жарить съ яйцомъ, отваривать и мариновать.
- Опенки.** Самыя мелкія идутъ для отварки, для мариновки; крупныя— для солки.
- Подорѣшники.** На солку и отваръ.
- Подосиновики.** Для мариновки, жаренія и на фаршъ въ пирожки.
- Рыжики** (боровой — толстой, простой — тонкій). Идутъ для мариновки и солки.
- Сморчки.** Жарятся, тушатся въ сметанѣ и идутъ на фаршъ для пирожковъ. Сморчки надо хорошо вымачивать въ 3—4 водахъ.
- Сыроѣжки.** Сінія и сѣрыя — для отварки, жаренія, соусовъ. Сінія сыроѣжки можно заготовлять на зиму, какъ шампиньоны.
- Шампиньоны.** Идутъ на соусы и гарниры. Для зимы отвариваются въ водѣ съ лимономъ и масломъ, укладываются въ банку и заливаются саломъ.

## ТЕРМИНОЛОГІЯ КУХНИ.

**Бень-Мари (bain Marie).** Паровая кастрюля, т. е. сковорода, наполненная горячей водой, въ которую ставятъ кастрюлю съ супомъ, соусомъ или чѣмъ нибудь другимъ, чтобы блюдо не кипѣло, но было горячее.

**Брезъ.** Жиръ снятый съ бульона или полученный изъ пѣны; такой жиръ содержитъ въ себѣ нѣкоторое количество воды.

**Брезеровать.** Довести что либо до готовности въ брезѣ.

**Бѣлая панировка.** Истолченный и просѣянный бѣлый хлѣбъ, употребляемый для панировки болѣе нѣжнаго мяса, какъ-то: домашней птицы, дичи.

**Бѣлая пасеровка.** Мука поджаренная на маслѣ до горячаго состоянія, но не измѣнившая своего цвѣта. Такая пасеровка употребляется для бѣлыхъ соусовъ.

**Высадить.** Сгустить, выпарить.

**Высадить на нѣтъ.** Совершенно сгустить---выпарить.

**Глясъ.** То же самое что и фюме.

**Демиглясъ.** Т. е. полуглясъ, или бульонъ менѣе крѣпкій, высаженный только на половину.

**Загрatenить.** Придать корочку.

**Загласировать.** Сдѣлать блестящимъ.

**Заколоровать.** Придать румяный цвѣтъ.

**Запанировать.** Обвалить.

**Запасеровать.** Поджарить, довести что либо до готовности, не подвергая сильной температурѣ, чтобы не образовалось корочки; пасеровать можно муку, овощи, зелень, но только не мясо, относительно котораго этотъ терминъ не примѣняется.

**Заправить.** Прикрѣпить при помощи иглы ножки и крылышки птицы къ туловищу для того, чтобы птица имѣла хорошую форму.

**Затянуть.** Закрѣпить, положить птицу или дичь въ кипятокъ и отставить на край плиты, чтобы не кипѣло. Это дѣлается для того, чтобы закрѣпить мясо.

**Зачистить.** Отдѣлать мясо отъ костей, лишняго жиру и сухожилий.

**Корбульонъ.** Бульонъ сваренный изъ костей какой-либо птицы или рыбы, съ прибавкою кореньевъ и пряностей.

**Красная панировка.** Истолченные и просѣянные сухари, употребляемые для панированія болѣе грубаго мяса, а именно: говядины, свинины, баранины.

**Красная пасеровка.** Мука, поджаренная на маслѣ въ цвѣтъ. Употребляется для темныхъ соусовъ.

**Лезонъ.** Связь; состоитъ лезонъ изъ желтковъ, сливокъ и масла, а иногда однихъ только желтковъ. Употребляется для заправки соусовъ шоре и бѣлыхъ соусовъ.

**Накатить.** Залить что либо водою.

**Накорбовать.** Сдѣлать надрѣзы.

**Обланжировать.** Ошпарить.

**Отколоровать.** Профильтровать.

**Оттянуть.** Очистить; просвѣтлить что-либо, сдѣлать прозрачнымъ.

**Офламбирить.** Опалить.

**Перетянуть.** Ожарить. Просвѣтлить вторично, если плохо очистилось въ первый разъ.

**Припустить.** Довести что-либо до готовности въ собственномъ соку.

**Проварить.** Довести что-либо до готовности, не кипятя.

**Продѣлать.** Хорошенько промѣшать что либо.

**Фритюръ.** Чистый жиръ безъ примѣси воды.

**Фюме.** Крѣпкій бульонъ вываренный изъ костей и мясныхъ сухожилий до густоты крѣпкаго желе.

**Холодная пасеровка.** Мука растертая на столѣ съ кусочкомъ масла и поэтому имѣющая видъ рассыпчатаго тѣста. Кладется въ такіе соусы, гдѣ требуется малое количество муки, для приданія соусу легкой связи. Такая пасеровка называется *холодной*, въ отличіе отъ горячей, которая готовится на плитѣ.

ОТДѢЛЪ II.

24 УРОКА ДОМАШНЯГО ХОЗЯЙСТВА.

Урокъ I.

Миндальное печенье. — Мармеладъ, желе и помадка для украшенія тортовъ и конфектъ.

**Миндальное печенье.**  $\frac{1}{4}$  ф. очищеннаго миндаля просушить и истолочь съ 4—5 бѣлками. Бѣлки класть не сразу, а по одному. Когда будетъ готово, выложить въ кастрюлю и прибавить  $\frac{1}{2}$  ф. мелкаго сахару. Хорошенько смѣшать и поставить на легкой огонь. (Можно кастрюлю опустить въ кипятокъ). Подогрѣть до теплоты парного молока. Затѣмъ положить 1 столов. ложку (6 золотниковъ) озимой муки. Если тѣсто будетъ густо, прибавить  $\frac{1}{4}$  бѣлка. Вообще тѣсто должно быть такое, чтобы медленно стекало съ лопаточки. Выложить тѣсто въ фунтикъ и высаживать на желѣзный или бумажный листъ, предварительно слегка смазанный масломъ. Можно посыпать миндалемъ и посадить въ средней жаръ минутъ на 15—25. Если тѣсто высаживали на бумажный листъ, то, снимая печенье, листъ нужно слегка подмочить, если же на желѣзный—то снимать просто ножомъ, пока печенье еще горячо.

**Мармеладъ и желе.** 20 шт. антоновскихъ яблокъ разрѣзать каждое на 4 части (зерна вынуть); положить въ мѣдную посуду, налить 4 стаканами воды и поставить варить на сильный огонь. Когда яблоки сдѣлаются мягкими, откинуть ихъ на рѣшето, дать стечь, процедить сокъ. На 1 бут. (3 стакана) соку взять 1 ф. сахару. Поставить сокъ съ сахаромъ варить на сильный огонь; варить минутъ 15—20 до густой массы; затѣмъ влить въ банку, подложивъ бумагу. Желе можно подкрасить карминомъ.

Для мармелада яблоки надо протереть чрезъ частое сито. На 1 ф.

протертой массы положить 1 ф. сахару, смѣшать и поставить варить до треска, постоянно мѣшая.

**Помадка.** 1 ф. сахару песку или рафинаду развести неполнымъ стаканомъ воды, поставить на огонь и мѣшать. Когда вскипитъ сахаръ, снять пѣну и положить столов. ложку патоки. Когда же при дальнѣйшемъ кипѣннн края кастрюльки обсахарятся, то обтереть ихъ мокрой тряпочкой. Варить до тѣхъ поръ, пока не образуются шарики. (Хорошо обмочивъ пальцы, взять горячую массу и сейчасъ опустить руку въ холодную воду, вертѣть сиропъ, чтобы образовался шарикъ). Когда сиропъ будетъ готовъ, приготовить посуду, обмоченную водой (каменную банку или тазъ), вылить сиропъ и дать застыть. Еще теплымъ сбивать лопаточкой до тѣхъ поръ, пока масса сядетъ. Положить въ посуду (можно въ жестяную), накрыть сырой тряпкой и хранить впредь до употребленія.

Урокъ II.

Тортъ съ каймакомъ. Грецкіе орѣхи въ карамели.

**Тортъ съ каймакомъ.** Въ  $\frac{1}{4}$  ф. мелкаго сахару отбивать по одному 5 желтковъ. Мѣшать, пока не побѣлѣетъ. Прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. озимой муки, сбить бѣлки и положить въ три приема. Когда будетъ смѣшано, положить 6 золотниковъ (1 стол. ложку) растопленнаго масла; смѣшать осторожно и выложить въ подмазанную форму (застланную бумагой). Посадить въ среднюю печь на 20 минутъ.

Разрѣзать горячимъ (на двѣ или три части) и остудить. Приготовить кремъ:  $\frac{1}{4}$  ф. сахару, 1 стаканъ молока или сливокъ,  $\frac{1}{2}$  палочки ванили—поставить варить, непрерывно мѣшая, до шипочки. Снять, остудить до температуры парного молока. Положить  $\frac{1}{2}$  ф. отмятаго сливочнаго масла и сбивать до тѣхъ поръ, пока кремъ сдѣлается бѣлымъ, легкимъ и пыльнымъ. Этимъ кремомъ намазать середку, сложить лепешки, смазать сверху; остальной кремъ выложить въ конвертикъ и убрать имъ тортъ.

**Грецкіе орѣхи въ карамели.** 1 ф. грецкихъ орѣховъ расколоть такъ, чтобы половинки остались цѣлыми; выбрать лучшія половинки и очистить. Взять  $\frac{1}{2}$  ф. готовой помадки (см. урокъ I), нарѣзать, склеить половинки (1 цѣлую; другую можно взять и ломаную). Посадить на деревянные или проволочныя острия спички.

$\frac{1}{2}$  ф. сахару, немного меньше полустакана воды, 1 ложку патоки

сварить до перелома. Остудить дно кастрюли. Опускать каждый, заранее насаженный орехъ въ карамель и класть на листъ слегка смазанный прованск. масломъ. Орехи перевертывать. Остывшіе орехи снять со спичекъ и уложить въ жестян. или стеклян. посуду, закрывъ крышкой или пергаментомъ.

### Урокъ III.

Лимонный квасъ. Соленіе огурцовъ. Маринованная брусника. Черный хлѣбъ.

**Лимонный квасъ.** 5 крупныхъ лимоновъ очистить отъ кожи, вынуть сѣмена, разрѣзать и положить въ котелъ. Можно прибавить лимонной цедры. Налить 1 ведро холодной воды и поставить кипѣть на  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  часа. Затѣмъ процѣдить черезъ салфетку въ кадку, въ которую заранее положить 3—4 ф. мелкаго сахару; дать остыть до теплоты парного молока. Взять  $\frac{1}{8}$  ф. дрожжей, размочить ихъ теплымъ квасомъ, хорошенько размѣшать, доливая квасомъ до тѣхъ поръ, пока дрожжи сдѣлаются совсемъ жидкими; затѣмъ вылить ихъ въ квасъ и хорошенько вымѣшать. Разлить квасъ въ бутылки, опустить въ каждую 3—4 изюминки, закупорить, засмолить и положить лежа на ледъ. Квасъ будетъ готовъ черезъ 6—7 дней.

**Соленіе огурцовъ.** I. 1 мѣру свѣжихъ огурцовъ вымыть, положить въ кадку. (Собирать огурцы лучше всего осенью, когда по ночамъ уже бываютъ заморозки).  $1\frac{1}{4}$  ф. соли развести въ водѣ и налить на огурцы; можно положить укропу. Сверху положить хрѣновые листья.

II. Кадку или бочку хорошенько вымыть и выпарить; на дно насыпать соли настолько, чтобъ оно было бѣловато; положить рядъ листьевъ черной смородины, вишни и дуба; можно прибавить рѣдьки или хрѣну, нарѣзани. ломтиками. Затѣмъ положить рядъ огурцовъ, не слишкомъ тѣсно, опять рядъ листьевъ и т. д., кончая каждый рядъ огурцовъ листьями. Можно еще положить между огурц. нѣсколько зеренъ турецкаго перцу, завернутыхъ хорошенько въ листья. Сырую холодную воду засолить до вкуса пересоленнаго супа, налить на огурцы, закрыть деревянн. кружкомъ. Подъ кадку подложить полѣнья или камни.

I. **Корнишоны.** Вытереть сухо полотенцемъ, положить въ горшокъ рядъ огурцовъ, рядъ соли; дать простоять сутки. Потомъ вынимать изъ соли, опять вытереть насухо, положить въ хорошо глазированную

банку. Банку внизу посыпать немного солью, положить 1—2 гвоздики, перцу, 1 лавровый листъ, укропу, рядъ огурцовъ, рядъ соли, гвоздики и т. д.

Обыкновенный уксусъ вскипятить и залить имъ, пока горячій. Банку закрыть крышкой. Дать постоять 2 дня, потомъ отлить уксусъ, вскипятить его и залить опять горячимъ. Когда остынетъ, завязать банку пузыремъ и поставить въ холодное помѣщеніе. Если со временемъ уксусъ сдѣлается мутнымъ, отлить его, вскипятить новый и залить.

II. **Корнишоны.** Промыть въ водѣ, сухо вытереть; на дно горшка положить соли, перцу чернаго и англійскаго, рядъ огурцовъ, рядъ соли, перцу, немного чесноку и т. д. до верху.

Взять хорошаго винограднаго уксусу, англ. и черн. перцу (на 1 бутылку 10 зеренъ того и другого), чайную ложку соли; по желанію  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки сахару, маленькій кусочекъ турецк. перцу, лавров. листа. Скипятить все вмѣстѣ и горячимъ залить огурцы; когда остынутъ, завязать пузыремъ.

III. **Большіе огурцы.** Въ боченокъ насыпать соли, положить листья какъ сказано въ способѣ II (можно и не класть листьевъ), рядъ огурцовъ и т. д.—На  $2\frac{1}{2}$  ведра воды—6 стакановъ соли, 1 столовую ложку толченой селитры; помѣшать хорошенько, чтобы распустилось. Налить на огурцы, закупорить и засмолить боченокъ.

IV.  $2\frac{1}{2}$  ведра воды, 1 столов. ложку квасцовъ, 6 ложекъ соли—вскипятить; когда закипитъ, долить 2 бутылк. водки (очищенной). Этимъ растворомъ залить огурцы, положенные въ боченокъ (можно съ листьями), закупорить, засмолить, положить въ холодное мѣсто, лучше всего на ледъ.

V. Взять хорошіе свѣжіе огурцы, обрѣзать кожу, нарѣзать круглыми ломтиками; положить въ стеклянную банку: рядъ огурц., рядъ соли, только немного. Вскипятить слабый уксусъ, дать остыть, залить холоднымъ. Потомъ сверху налить прованскаго масла, завязать пузыремъ, поставить въ холодное мѣсто. Если уксусъ помутнѣетъ, слить его, скипятить новый и залить. Эти огурцы подаются какъ свѣжіе: съ перцемъ и солью.

**Маринованная брусника.** 1 ф. свѣжей брусники мочить 2—3 дня въ холодной водѣ, причемъ воду надо мѣнять 2—3 раза. Затѣмъ откинуть бруснику на рѣшето; когда вода вся стечетъ, положить въ стеклянную банку. Взять 3 стакана воды, скипятить, положить 6 стол. ложекъ сахару, 5—6 зеренъ англійскаго перцу, кусочекъ корицы, скипятить все вмѣстѣ, дать застыть и залить холоднымъ. Завязать

пузыремъ или пергаментной бумагой и сохранять въ холодномъ помѣщеніи.

**Черный хлѣбъ.** 3 ф. ржаной муки просѣять, насыпать въ кадку и облить кипяченой горячей водой. Тѣсто должно быть не слишкомъ густо: хорошенько вымѣшать, дать постоять. Когда остынетъ до теплоты парного молока, опять вымѣшать, прибавить закваску. Поставить въ теплое мѣсто до утра. Утромъ мѣсить, прибавляя еще 3 ф. муки и немного соли; мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто покажется бѣловатымъ (какъ будто смѣшанное съ молокомъ) и пока затрещитъ и легко будетъ отставать отъ рукъ. Сдѣлать гладкимъ, засыпать слегка мукой и поставить въ теплое мѣсто, пока не подымется. Затопить печку (дровъ положить много, поровнять уголь, вычистить), на лопатку насыпать муки, руку помочить теплой водой, сдѣлать форму и посадить въ печку. Большой хлѣбъ сидитъ въ печкѣ отъ 2 до 3 часовъ. Онъ готовъ тогда, когда сдѣлается легкимъ, и когда можно его брать въ руки, не обжигаясь.

Изъ кадки взять остатки, сдѣлать булочку и сохранить на закваску для слѣдующихъ хлѣбовъ.

## Урокъ IV.

Эклеры и Константиновское печенье изъ заварного тѣста.

**Заварное тѣсто „shou“.** Влить  $1\frac{1}{2}$  стак. воды въ  $\frac{1}{4}$  ф. сливочн. масла (если масло не соленое, то положить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли); прибавить 2 чайн. ложки сахару и поставить на огонь. Когда масло съ водой вскипитъ и подымется къверху, снять съ плиты и одной рукой посыпать сырой мукой ( $\frac{3}{8}$  ф. или 12 стол. ложекъ), а другой мѣшать лопаточкой. Когда вся мука будетъ высыпана, поставить на огонь и мѣшать минутъ 5, потомъ отставить, дать немного остыть и положить по одному, 3—4 яйца, послѣ каждого хорошенько вымѣшавая. Тѣсто должно быть приготовлено такъ, чтобы медленно сползло съ лопаточки. Потомъ выложить его въ фунтикъ.

**Константиновское печенье.** Для этого печенья тѣсто *shou* выпускается изъ фунтика отдѣльными пышками и затѣмъ пышки соединяются по 3 штуки а четвертая кладется на верхъ. Въ пышки напускается слѣдующій кремъ:  $\frac{1}{4}$  ф. сахару, 2 столов. ложки озимой муки (можно и сухой), 1 цѣлое яйцо или 4 желтка,  $\frac{1}{2}$  бут. ( $1\frac{1}{2}$  стак.) сливокъ или молока (немного молока влить въ яйцо и помѣшать, потомъ долить остальное),  $\frac{1}{2}$  палочки ванили — смѣшать все вмѣстѣ въ круглой

кастрюль и поставить на средній огонь. Мѣшать какъ можно тщательно (пока не погустѣетъ), не давая кипѣть. Потомъ снять, остудить, положить  $\frac{1}{2}$  восьмушки сливочн. масла, размѣшать. Напускать въ констант. печенье бѣлый кремъ, а въ эклеры — шоколадный. Для констант. печенья можно приготовить карамель ( $\frac{1}{2}$  ф. сахару, 1 стол. ложку патоки,  $\frac{1}{2}$  стак. воды); опускать въ горячую карамель тройчатки, приклеивъ одиночку, потомъ загласировать одиночки и засыпать фиштакми.

**Эклеры.** Изъ фунтика выпускается тѣсто въ палецъ толщиной и напускается шоколадн. кремомъ: эклеры смазываются также мармеладомъ и сиропомъ изъ подъ варенья; или можно разогрѣть для эклеровъ  $\frac{1}{2}$  ф. помадки (прибавляя немного воды), положить какао, жженки и разогрѣвать пока не сдѣлается жидко. Каждый эклеръ опускать смазанной стороной.

Листы, на которые выпускаютъ тѣсто нужно предварительно смазать масломъ и вспылить мукой; затѣмъ посадить въ жаркій шкафъ на 15—20 минутъ. Когда на тѣстѣ образуется корочка, то, подрѣзавъ снизу ножомъ, снять съ листа.

## Урокъ V.

Тѣсто „бриошь“. Безе заварное мягкое. Варенье изъ лимоновъ и апельсиновъ.

**Тѣсто „бриошь“.** Это тѣсто ставится съ вечера: 2 ф. муки (1 ф. сырой, 1 ф. сухой) просѣять на столъ; отдѣлить  $\frac{1}{4}$  ф.  $\frac{1}{8}$  ф. дрожжей развести  $\frac{1}{2}$  чашкой очень теплой воды. Когда дрожжи распустятся, смѣшать съ  $\frac{1}{4}$  ф. муки и сбить рукой въ опару (въ кастрюлькѣ). Поставить въ теплое мѣсто. Покуда тѣсто подходитъ, въ муку отбить 8 яицъ, положить  $\frac{1}{2}$  ф. сахару, соли по вкусу, затѣмъ чашку теплаго молока (подливать постепенно). Приготовить  $1\frac{1}{4}$  ф. отжатаго сливочнаго или чухонскаго масла. Начать сбивать тѣсто, какъ можно больше, пока оно станетъ отходить со стола и сдѣлается тягучимъ. Въ это время положить масло, замѣшать (не сбивать). Когда масло смѣшается, положить опару (на ней образуются пузырьки и получается кислый запахъ), размазать и смѣшать ровнѣе. Положить въ чашку и поставить въ комнатную температуру. Тѣста сдѣлается вдвое больше. Утромъ выложить, перевалить слегка въ муку; раздѣлывать въ разныя формы; *крупонъ* — раскатать три длинныхъ полоски, заклеить какъ косу и

соединить концы; *ватрушки*—раскатать, выемкой сдѣлать кругл. лепешки, придавить середки, заготовить творогъ: въ 1 ф. творогу положить  $\frac{1}{4}$  ф. сахару съ ванилью, 1 яйцо (если творогъ крѣпокъ, прибавить  $\frac{1}{2}$  чашки молока или сливокъ), хорошенько вымѣшать и выложить въ середку; *бриоши*—скатать круглые шарики, одни побольше, другіе поменьше; маленькіе сдѣлать продолговатыми и воткнуть острымъ кончикомъ въ большіе; уже на листѣ надрѣзать нижніе въ трехъ мѣстахъ; *полоску*—убирають кремомъ и фруктами. Всѣ печенія изъ бриошнаго тѣста смазывать цѣлымъ яйцомъ и сажать на листы, слегка подмазани. масломъ. Ставить раздѣланное тѣсто въ теплое мѣсто для разстоя на 20—30 минутъ. Потомъ вторично смазать яйцомъ и сажать въ среднюю печь.

**Безе заварное мягкое.** Взять 8 штукъ яицъ, отбить бѣлки, поставить ихъ въ холодное мѣсто. Поставить варить 1 ф. сахару,  $\frac{1}{2}$  стак. воды. Когда вскипитъ, снять пѣну, обчистить края и варить до пробы шарика. Когда бѣлки остынутъ, начать сбивать, чтобы въ одно время посыпѣлъ сахаръ и бѣлки. Если бѣлки творожатся, положить лимонной кислоты, или 1 каплю уксусу, или немного лимоннаго соку. Когда бѣлки сдѣлаются очень крѣпкими, влить сахаръ слѣдующимъ образомъ: одному лить сахаръ въ толщину нитки, другому мѣшать; лить въ нитку  $\frac{1}{3}$  часть, затѣмъ можно лить толстымъ слоемъ; мѣшать много не надо, вынуть вѣнникъ; отсѣять  $\frac{1}{2}$  ф. сахарн. пудры и высыпать не сразу; слегка смѣшать. Высаживать изъ фунтика на доски, застланныя бумагой; подъ бумагой доски намочить водой.

Высаживать разн. формы (груши, грибы, персики). Можно посыпать миндалемъ. Посадить въ слабую печь и продержать пока образуется легкая корочка. Снять, положить варенья и сложить вмѣстѣ соотвѣтствующія половинки.

**Варенье изъ лимоновъ и апельсинъ, цедраи сокъ.** Съ 5 штукъ лимоновъ или апельсинъ снять ножомъ цедру (или протереть на теркѣ), собрать ее и положить въ посуду. Сдѣлать сиропъ:  $\frac{1}{4}$  ф. сахару,  $\frac{1}{2}$  чашки воды и цедру вскипятить разъ, потомъ процѣдить чрезъ сито; сиропъ слить въ бутылку, цедру сохранять въ банкѣ.

Разрѣзать лимоны или апельсины на 4 части каждый; вырѣзать кислую мякоть, налить водой, варить до тѣхъ поръ, пока деревянная палочка легко пройдетъ (отъ получаса до часу); когда сварятся, откинуть на рѣшето, налить чистою водой; въ водѣ дать простоять сутки. Вынуть и положить въ сиропъ: 1 ф. сахару, 2 полныхъ стакана воды,

2 стол. ложки патоки. Скипятить и залить имъ лимоны; поставить варить 10—15 минутъ; такъ прокипятить 3 раза въ день въ теченіе 2 дней. На четвертый день опять прокипятить.

## Урокъ VI.

Людскія булки. Сдобное тѣсто. Разные пирожки изъ сдобнаго тѣста. Маршированіе рыбы. Маршированіе селедокъ.

**Людскія булки.** Взять дрожжей  $\frac{1}{16}$  ф., налить холодной водой, посыпать сахаромъ и поставить на край плиты. На 3 ф. муки—3 стак. молока, 1 стаканъ воды (когда тѣсто ставится утромъ, то надо взять молоко и воду теплыми, если ставится съ вечера—то холодными), положить 2 чайн. ложки соли. Смѣшать все вмѣстѣ съ дрожжами и сбивать лопаткой, пока не будетъ отставать отъ банки и лопатки. Поставить въ комнатную температуру. Къ утру тѣсто подыметя. Тогда для *людскихъ булокъ* прибавить муки, раздѣлать булки, дать разстояться и печь.

Для сладкаго *сдобнаго тѣста* на  $\frac{1}{4}$  ф. сахару взять  $\frac{1}{4}$  ф. масла, смѣшать, прибавить 2 цѣлыхъ яйца, одно за другимъ, опять вымѣшать, можно прибавить лимонн. цедры, или 1 столов. ложку розовой воды, а также кардамону или лимонной эссенціи. Все это положить въ тѣсто, хорошенько смѣсить руками, поставить въ теплое мѣсто. Когда подыметя, раздѣлывать въ любія формы.

**Тминныя булочки (Kümmelkuchen).** Скатать булочку, помазать яйцомъ, придавить середку, положить туда масла и засыпать тминомъ. Посадить въ средн. жаръ.

**Пирожки съ сметанной приправой (Schmandkuchen).** Раскатываются булочки, сплющиваются какъ ватрушки. Потомъ готовятъ приправу:  $\frac{1}{4}$  ф. сметаны перемѣшать немного, отбить 3 желтка, класть одинъ за другимъ; положить 2 столов. ложки сахару, смѣшать, прибавить 2 столов. ложки сухой муки. Можно прибавить лимонн. цедры и коришки. Помазать булочки яйцомъ, положить въ середину сметанн. приправу, дать подойти и печь въ средн. печи.

**Маршированіе рыбы.** Рыбу вычистить; если она чиста, то чистить безъ воды; посолить на 2 часа, если куски маленькіе. Если куски крупныя (осетрина), то на сутки. Прополоскать въ водѣ, вытереть, обвалить въ сухаряхъ. Налить въ сковороду подсолнечнаго или про-

ванскаго масла, дать ему закипеть; положить куски рыбы и жарить на тихомъ огнѣ, пока подрумянятся. Положить на блюдо, дать остыть. Сварить маринадъ. На 1 бутылку уксусу—20 зеренъ чернаго перцу, 20 зер. англійскаго перцу, 2 лавровыхъ листа, маленькій кусочекъ корицы,  $\frac{1}{2}$  столов. ложки соли,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки сахару, 1 луковичу, нарѣзанн. ломтиками. Скипятить все вмѣстѣ, дать остыть. Холодную рыбу положить въ банку, залить остывшимъ уксусомъ, завязать пергаментной бумагой и положить на ледъ.

**Маринованіе селедокъ.** Простыя селедки мочить въ молокѣ (или водѣ) 2 дня. Если селедки голландскія, то мочить только 2 часа. Если въ селедкахъ есть молоки, то растереть ихъ съ 2 столов. ложками горчицы, прибавить 1 столов. ложку сахару,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки соли; когда масса протрется, положить 2 стол. ложки сметаны, 8 столов. ложекъ уксусу. Селедки очистить отъ костей и положить (половинки) въ банку, перекладывая ихъ маринованными нарѣзанными грибами, ломтиками соленыхъ огурцовъ, ломтиками лука и маринованными шариотками. Приготовленный маринадъ процѣдить черезъ сито на селедки. Селедки готовы будутъ черезъ 3 дня.

Или простыя селедки мочить и очистить, какъ сказано выше. 3 крутыхъ яйца и 1 луковичу изрубить очень мелко. Растолочь 12 зеренъ англійск. перцу и 6 зер. чернаго, смѣшать все, прибавить 1 чайн. ложку горчицы, 1 чайную ложку прованскаго масла, смѣшать хорошенько. Положить селедку внутренней стороною кверху, придавить ножомъ и намазать изготовленнымъ фаршемъ. Затѣмъ завернуть ее, связать, положить въ банку. Скипятить уксусъ съ 12 зерн. англійскаго перцу, 6 зерн. чернаго, съ небольшимъ количествомъ сахару и соли и холоднымъ залить селедки.

## Урокъ VII.

Песочное Александровское тѣсто. Киршкухенъ. Матильда. Пирожки. Тянучки.

**Песочное, Александровское, тѣсто.**  $1\frac{1}{2}$  ф. сырой муки просѣять на столѣ и приготовить 1 ф. отжатаго сливочнаго или чухонскаго масла. Въ середину муки высыпать  $\frac{1}{2}$  ф. сахару, 2 цѣлыхъ яйца, можно прибавить сухой лимонн. цедры. Положить масло въ сахаръ и яйца и мѣсить руками крестообразно, чтобы скорѣе смѣшалось. Долго не валять и не натирать. Когда будетъ вымѣшано, положить на чистое мѣсто, подсыпанное мукой. Если тѣсто слишкомъ мягко, то поостудить

его. Затѣмъ раскатать и сдѣлать разныя формы: переплетенную полоску, кольца съ миндалемъ и т. д.

**Киршкухенъ.** Взять кольцо безъ дна, раскатать песочное тѣсто толщиною въ полпальца и наложить на кольцо; придавить тѣсто къ листу, подмаз. масломъ. Поставить въ печь на 5 минутъ. Если края сядутъ, то наложить сверху тѣста. Положить варенья изъ вишенъ безъ сиропа; заправить массу:  $\frac{1}{4}$  ф. сахару и 1 яйцо сбить въникомъ, прибавить 2 чайн. ложки муки, помѣшать, влить  $\frac{1}{2}$  чашки сливокъ, молока или сметаны (если сметаны то 1 чашку). Вылить все это въ полуспеченную форму, поставить въ среднюю печь на 25 минутъ. За нѣсколько времени до этого срока, выпнуть, проколоть лучиной, чтобы узнать готово-ли и если слишкомъ скоро колеруется, накрыть бумагой. Когда будетъ готово, засыпать пудрой.

**Пирожки-Матильда.** Отбить 4 желтка и положить въ  $\frac{1}{4}$  ф. сахару. Когда смѣшается, слегка подогрѣть  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла и выложить въ яйца. Прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. муки и слегка замѣшать. Сбить бѣлки и положить въ 3 приема. (Можно положить рому, цедры, ванили, но класть до муки). Выложить въ формочки обмазанныя масломъ и обсыпанныя мукой. Посадить въ печь на 20 мин., помочить ромовой примочкой (сиропъ съ ромомъ).

**Тянучки.** 1 ф. сахару,  $\frac{1}{2}$  бут. ( $1\frac{1}{2}$  стак.) сливокъ,  $\frac{1}{2}$  палочки ванили—поставить на жаркій огонь. Когда вскипитъ, раздѣлить на 2 половины. Варить одну половину, слегка мѣшая лопаточкой. Когда станетъ осаживаться, обтереть края сырой тряпочкой и тщательно мѣшать. Когда будетъ готово, положить столов. ложку патоки (на всю пропорцію). Попробовать влить немного ложечкой въ холодную воду, не снимая кастрюльки и мѣшал. Когда образуется мягкій шарикъ, то тянучка готова. Вылить на камень или листъ, подмазанный сливочн. масломъ. Сдѣлать рамку, деревянную, не широкую. Дать массѣ остыть, нарѣзать пилочкой и уложить въ бумажки.

**Тянучки шоколадныя.** Вторую половину массы варить до ниточки. Положить патоки, 6 золотниковъ какао и варить до шариковъ. Дальше поступать, какъ сказано выше.

**Тянучки изъ молока.** 1 ф. сахару, 3 стак. молока, палочку ванили—поставить на жаркій огонь. Какъ вскипитъ, раздѣлить. Поставить варить половину. Передъ тѣмъ, какъ будетъ готово, положить 1 столов. ложку патоки и 6 золотниковъ сливочнаго масла. Кипятить до шарика.

Всего лучше приготовить тянучку изъ кипяченыхъ сливокъ.



## Урокъ VIII.

Тортъ-калачъ. Сухое бeze и меренги.

**Тортъ-калачъ.** Въ  $\frac{1}{4}$  ф. сахару, отбить 5 желтковъ, смѣшать, прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. сырой муки; когда смѣшается, сбить бѣлки. Положить въ три приема; прибавить 6 золотниковъ распущеннаго масла; смѣшать. Выложить въ круглую форму, подмазанную масломъ (подложить бумагу); посадить въ среднюю печь на 20 минутъ. Вынуть, дать немножко остыть, вырѣзать изъ середины, чтобъ было мѣсто для гребешка, оставить дужку въ 2 пальца шириной. Разрѣзать на 3 лепешки; дужку вырѣзать. Каждый слой смазывать кремомъ; вырѣзанный кусокъ приклеить кремомъ, дать поостыть. Затѣмъ сбить сухое бeze:  $\frac{1}{2}$  ф. сахару, 4 бѣлка; бѣлки сбить покрѣпче, всыпать сахаръ и мѣшать. Этимъ бeze обмазывать калачъ. На прикрѣпленный бисквитъ напустить изъ фунтика веревочки, въ серединѣ дужки сдѣлать возвышеніе. Колеровать калачъ на сильномъ пылу, посыпать пудрой.

**Кремъ для калача.**  $\frac{1}{4}$  ф. сахару, 1 столов. ложку муки, 1 цѣлое яйцо или четыре желтка,  $1\frac{1}{2}$  стакана молока или сливокъ, изъ нихъ  $\frac{1}{2}$  стак. влить въ яйцо и смѣшать, долить остальнымъ. Поставить на плиту, постоянно мѣшая, пока не сдѣлается густо. Снять, когда начнетъ кипѣть, дать остыть до теплоты парного молока, положить  $\frac{1}{8}$  ф. жареныхъ, тертыхъ орѣховъ,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки жженки,  $\frac{1}{2}$  ф. отжатаго сливочнаго масла и сбивать въ холодномъ мѣстѣ.

**Сухое бeze и меренги.** 1 ф. сахару просѣять; 8 бѣлковъ (средней величины; если очень крупны, то 7) застуженныхъ сбить какъ можно крѣпче; вынуть вѣникъ, положить сахаръ, мѣшая и всыпая одновременно. Какъ только смѣшается, перестать мѣшать. Слегка подмазать листъ, вспылить немного мукой и отсажать изъ фунтика продолговато-овальной формы; засѣять пудрой толстымъ слоємъ; перевернуть листъ, стукнуть ножомъ о дно, чтобы лишній сахаръ спалъ. Дать постоять 1 мин., потомъ посадить въ печку ниже средн. температуры на 15 минутъ. Когда образуется твердая корочка, вынуть, снять съ листа, продавить внутреннюю сторону пальцемъ или яйцомъ (послѣднимъ) и хранить до употребленія.

Для меренговъ сбить сливки съ сахаромъ и ванилью, наполнить половинки бeze и слѣпить двѣ вмѣстѣ.

Можно начинать бeze разнымъ кремомъ или мороженымъ.

## Урокъ IX.

Пирожки д'Артуа изъ слойки. Тортъ „черный хлѣбъ“.

**Слойка. Пирожки д'Артуа.** 1 ф. озимой муки, 1 стаканъ холодной воды, немножко соли, немного чухонскаго масла замѣсить все вмѣстѣ, хорошенько продѣлать, чтобы отставало отъ рукъ и отъ стола. Когда тѣсто будетъ готово, раскатать четырехугольникомъ, вспылить мукой. 1 ф. чухонскаго масла, отжатаго и застуженнаго, положить на тѣсто, завернуть со всѣхъ сторонъ плотно, чтобы не было пустоты. Поколотить скалкой, покуда тѣсто не сдѣлается тоньше. Затѣмъ начинать катать въ длину, раскатать толщиной въ полпальца, сложить вдвое, чтобы концы были въ серединѣ, закатать и опять сложить, опять закатать и опять сложить во второй разъ. Дать поостыть въ холодномъ мѣстѣ 5 — 10 мин. Принести, опять катать въ длину; такъ еще два раза; (сложить 4 раза по 4, выйдетъ 16 слоевъ). Сложить въ послѣдній разъ.

Раздѣланную слойку разрѣзать, раскатать 2 полоски, толщиной въ полпальца. Обрѣзки раскатать на нижнія полоски. Положить на листы, обмоченные водой. Наложить мармеладъ, не близко къ краямъ. Смазать края, гдѣ нѣтъ мармелада, покрыть остальными полосками; края примять пальцами, помазать цѣлымъ яйцомъ. Начертить ножомъ разн. рисунки, прорѣзать серединку, поставить въ жаркую печь на 20 минутъ. Передъ тѣмъ, какъ будетъ готово (минуть за 5) посыпать сахарной пудрой или готовые горячіе пирожки смазать сиропомъ.

**Тортъ «черный хлѣбъ».** Отбить 5 желтковъ въ  $\frac{1}{4}$  ф. сахару и мѣшать. Положить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки жженки,  $\frac{1}{4}$  ф. муки (сырой или сухой) и смѣшать съ тѣстомъ. Сбить бѣлки, положить въ три приема. Выложить въ подмазанную форму въ видѣ чашки, посадить въ среднюю печь на  $\frac{1}{2}$  часа. Черезъ 15 минутъ попробовать лучинкой. Когда будетъ готово, вынуть, дать остыть. Выложить изъ формы. Когда поостынетъ, разрѣзать на 2 или 3 кружка и дать совершенно остыть. Приготовить кремъ:  $\frac{1}{4}$  ф. сахару, 1 цѣлое яйцо (или 4 желтка) 1 столов. ложку муки смѣшать;  $1\frac{1}{2}$  стакана молока или сливокъ влить не сразу, замѣшать, поставить варить, безпрестанно мѣшая до закипа. Дать остыть. Какъ только будетъ теплый, положить  $\frac{1}{2}$  ф. отжатаго сливочнаго масла, 6 золотниковъ какао,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки жженки. Сбить все вмѣстѣ. Если образуются кусочки, то слегка подгрѣть. Когда остынетъ, начинать имъ разрѣзанный черный хлѣбъ.

Сверху смазать мармеладомъ или сиропомъ. Взять  $\frac{1}{2}$  ф. помадки, положить 6 золотниковъ какао,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки жженки. Разогрѣть и мѣшать. Когда помадка будетъ горяча, облить ею черныи хлѣбъ (см. стр. 101).

## Урокъ X.

Легкія трубочки. Кексъ англійскій. Грильяжъ миндальный. Сливочная помадка.

**Легкія трубочки.** Приготовить листы, раскалить и намазать воскомъ.

$\frac{1}{4}$  ф. сахару толченаго,  $\frac{1}{4}$  ф. озимой муки смѣшать, положить 1 цѣлое яйцо и одинъ бѣлокъ, опять смѣшать и разбавить  $\frac{1}{4}$  чашкой сливокъ или молока, прибавить  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки жженки, смѣшать и наливать на холодные листы. Наливать понемногу, размазать въ круглую форму, какъ можно тоньше. Поставить въ жаркій шкапъ. Передъ тѣмъ можно посыпать фисташками или миндалемъ. Пospѣвають черезъ 2—3 минуты. Снять, свернуть въ трубочку горячими. Если застынутъ несвернутыми—то подогрѣть снова. Трубочки подаются съ сбитыми сливками.

**Кексъ англійскій.**  $\frac{1}{4}$  ф. отжатаго масла,  $\frac{1}{4}$  ф. мелкаго сахару смѣшать вмѣстѣ и сбить; (подогрѣть слегка масло, чтобы оно было мягче). 3 цѣл. яйца класть по одному, мѣшать подольше. Если тѣсто твoroжится, подогрѣть и вымѣшивать. Положить  $\frac{1}{4}$  ф. муки сухой или озимой, смѣшать (не сбивать),  $\frac{1}{4}$  ф. разныхъ сухихъ фрукт. (кишмишу, цукату, изюму, коринки), на кончикѣ ножа аммонія (нашатырная соль), смѣшать, выложить въ подмазанную форму, посадить въ среднюю печь. Если форма плоская, то сидитъ 20 минутъ, въ высокой—1 часъ. Пробовать заостренной палочкой. Въ тарталеткахъ кексъ готовъ бываетъ черезъ 10—15 минутъ.

Когда остынетъ, опрокинуть, посыпать пудрой.

**Грильяжъ миндальный.** Изрубить  $\frac{1}{4}$  ф. миндаля и поджарить слегка; поставить карамель ( $\frac{1}{2}$  ф. сах., 1 стол. ложку патоки, полъ чашки воды), обчистить край. Миндаль высыпать въ карамель и слегка помѣшивать, пока покраснѣетъ. Прибавить 2 золотника сливочнаго масла. Вылить на камень, подмазанный масломъ. Перевернуть ножомъ, не больше 3 разъ. Прокатать скалкой потоньше пальца, намѣтить ножомъ, дать остыть и разломать.

**Сливочная помадка.** 1 ф. сахару,  $\frac{1}{2}$  бутылки сливокъ—смѣшать и поставить на огонь варить; положить  $\frac{1}{2}$  палочки ванили. Если уходитъ—отбавить  $\frac{1}{3}$  или  $\frac{1}{2}$ . Когда сгустится, пробовать средній шарикъ.

Вылить на камень, смоченный водой. Когда нѣсколько остынетъ, сбить лопаточкой, поворачивая съ одной стороны на другую, пока помадка сядетъ. Отмять, раздѣлить на 2 части. Одну оставить бѣлой, къ другой прибавить 6 золотниковъ разогрѣтаго какао. Смѣшать, раскатать и раздѣлать на бумагѣ. Начертить мелкія клѣточки.

## Урокъ XI.

Пирожное изъ слойки. Клюква въ сахарѣ.

**Слойка изъ кислаго тѣста.** 1 ф. муки, 3 золотника дрожжей развести 1 чашк. воды. Дать подойти. На 1 ф. готоваго тѣста— $\frac{3}{4}$  ф. отжатаго масла. Завернуть масло въ тѣсто и раскатать какъ обыкновенную слойку.

**Пальмира.** Взять готовой слойки  $\frac{1}{2}$  ф., раскатать на сахарѣ (мелкомъ или пудрѣ), посыпать сахаромъ, сложить въ 4 конца, опять раскатать въ длину, посыпать, сложить, разрѣзать на узкія полоски, класть разрѣзанной стороной кверху. Посадить въ среднюю печь, сажая не близко другъ къ другу. Черезъ 2—3 минуты вынуть, перевернуть другой стороной. Опять посадить на 10 минутъ.

**Спички.**  $\frac{1}{2}$  ф. готовой слойки раскатать въ длину и сдѣлать глазирь на  $\frac{1}{4}$  бѣлка и  $\frac{1}{4}$  ф. пудры. Намазать по всей полоскѣ ножомъ, посыпать миндалемъ и разрѣзать ножомъ, обтертымъ мокрой тряпкой. Дать постоять 3—5 минутъ. Сажать въ среднюю печь на 15—20 минутъ.

**Клюква въ сахарѣ.** 1 ф. отобранной клюквы обмыть и просушить (около огня); приготовить 1 ф. отсѣянной пудры. Отбить  $\frac{1}{2}$  бѣлка и смѣшать съ клюквой; откинуть на рѣдкое рѣшето, чтобы стекли лишніе бѣлки. Взять горсть сахару, высыпать въ клюкву и смѣшать. Высыпать всю клюкву въ сахаръ, переваливать съ стороны въ сторону, покатыть. Оставить такъ на полчаса, потомъ просѣять черезъ рѣшето.

Вмѣсто бѣлка можно взять 2 листа желатина, распущеннаго въ 1 столовой ложкѣ воды.

## Урокъ XII.

Крендель. Ромовая савара. Тортуа съ творогомъ.

**Выборгскій крендель.** Сдѣлать опару:  $\frac{1}{4}$  ф. муки сырой,  $\frac{1}{16}$  дрожжей,  $\frac{1}{2}$  чашки очень теплой воды. Растворить дрожжи, высыпать

муку и сбить рукой. Поставить на теплое мѣсто, закрывъ чѣмъ-нибудь. Отвѣсить на столъ  $1\frac{1}{2}$  ф. муки, пополамъ сырой и сухой (или только сухой), положить въ середку  $\frac{3}{8}$  ф. сахару, немного соли ( $\frac{1}{2}$  чайн. ложки), 3 цѣлыхъ яйца, чашку теплаго молока (или воды). Мѣсить все вмѣстѣ, пока отстанетъ отъ рукъ и стола. Тогда положить  $\frac{3}{8}$  ф. отжатаго масла (слив., чух. или русск.); смѣшать. Когда дрожжи будутъ готовы, положить въ тѣсто и замѣшать. Положить въ посуду, накрыть полотенцемъ и поставить въ теплое мѣсто (комнатн. температуру). Къ утру тѣсто подойдетъ, и его сдѣлается вдвое больше. Прибавить немного муки ( $\frac{1}{4}$  ф.), положить  $\frac{1}{4}$  ф. сухихъ фруктовъ (цукату, изюма, коринки), замѣшать и раскатать кренделями. Когда раздѣляются, поставить для разстоя въ теплое мѣсто. Когда тѣсто сравняется, смазать цѣлымъ яйцомъ, убрать миндалемъ, поставить въ среднюю печь на 20 минутъ. Листъ подмазать масломъ.

**Ромовая савара.**  $\frac{1}{16}$  дрожжей растворить  $\frac{1}{2}$  чашкой очень теплой воды, всыпать  $\frac{1}{4}$  ф. сырой муки, сбить въ опару и поставить на очень теплое мѣсто. Приготовить 1 ф. сырой муки (можно пополамъ сух. и сыр.), 4 цѣлыхъ яйца отбить въ середку, немного соли ( $\frac{1}{2}$  чайн. ложки); если чух. масло, то соли не надо; влить  $\frac{1}{2}$  чашки тепловатыхъ сливокъ или молока, всыпать  $\frac{1}{4}$  ф. сахару, и сбить на столѣ тѣсто. Когда собьется, положить  $\frac{1}{2}$  ф. сливочнаго отмятаго масла, смѣшать (не сбивать). Готовыя дрожжи вмѣшать въ тѣсто. Положить въ посуду, закрыть полотенцемъ и поставить въ теплое мѣсто (комн. темпер.). Утромъ прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. рубленыхъ сухихъ фруктовъ, 1 чашку теплыхъ сливокъ или молока. Вымѣшать лопаточкой, положить въ жирно подмазанную форму (или маленьк. формочки). Тѣсто, когда остынетъ масло, накладывать до половины формы; поставить для подходу въ теплое мѣсто на полчаса, пока образуется почти полная форма. Тогда сажать въ среднюю печь на полчаса, маленьк. формы на 5—10 минутъ. Пробовать деревянной заостренной спичкой. Проткнуть: если спичка не сыра — савара готова. Если верхъ слишкомъ скоро колеруется, то накрыть бумагой. Вынуть осторожно изъ формы, еще теплов. намочить:  $\frac{1}{4}$  ф. сахару, 1 стаканъ воды вскипятить и влить 2 столов. ложки рому. Лучше взять вмѣсто рома 2 стол. ложки киршу и прибавить 2 капли эссенціи горькаго миндаля или истолочь съ сиропомъ 5 зеренъ горьк. миндаля и процѣдить. Налить на савару.

**Тортуа съ творогомъ.** Взять жестян. капсуль, застелить бумагой. Сдѣлать песочное тѣсто на  $\frac{3}{4}$  ф. муки, раскатать его толщиной въ

картонъ, накатать на скалку и со скалки класть въ капсуль. Края подрѣзать, поставить въ печь на 3 минуты, чтобы подпеклось. Вынуть и положить мармеладъ или варенье; размазать ровню, не задѣвая жестян. края.—Въ чашку положить 1 ф. протертаго творогу, 1 ф. мелкаго сахару, смѣшать, отбить туда 15 желтковъ и опять мѣшать. Положить  $\frac{1}{8}$  ф. муки. Сбить бѣлки и положить въ 3 приема. Замѣшать и налить на тѣсто; посадить въ легкую печь на полчаса. Если верхъ сильно колеруется, накрыть бумагой. (Можно сдѣлать наколы). Вынуть, немного подождать, перевернуть, снять бумагу, обчистить, вторично перевернуть. Посыпать пудрой.

### Урокъ XIII.

Миндальное суфле. Мятные пряники. Мелкое кофейное печенье «patience». Камтаны: marrons glacés и marrons déguisés.

**Миндальное суфле.**  $\frac{1}{4}$  ф. миндаля (или орѣховъ) слегка поджарить, истолочь въ ступкѣ съ 2—3 бѣлками, какъ можно мельче. Выложить въ кастрюльку, положить  $\frac{1}{2}$  ф. мелкаго сахару, смѣшать, прибавить  $\frac{1}{8}$  ф. муки, 1 бѣлокъ, смѣшать и подогрѣть на легкомъ огнѣ до теплоты парнаго молока. Сбить 5 бѣлковъ, положить въ тѣсто въ 3 приема. Смѣшать, выложить въ фунтикъ, сажать въ бумажныя коробочки (накладывать немного больше половины). Сверху посыпать пудрой, посадить въ легкую печь на 15 минутъ.

**Мятные пряники.** 3 ф. озимой муки всыпать на столъ,  $\frac{5}{8}$  ф. сахару положить въ середку муки, 2 золотника аммоніа,  $\frac{1}{4}$  ф. подсолнечнаго масла, 12 капель мятнаго масла. Скипятить сиропъ изъ  $1\frac{3}{4}$  ф. сахару и 1 ф. воды, (хорошенько прокипятить), дать остыть. Холодный сиропъ вылить тоже въ середку. Замѣшать, не натирая много. Отрѣзать кусочки, скатать булочки, печатать. Листы засыпать мукой и сажать пряники въ легкую печь. Если низъ очень горячъ, подложить что-нибудь.

**Мелкое кофейное печенье «patience» или «гедульдсъ».** 1 ф. мелкаго сахару, 7 бѣлковъ (на половину пропорціи  $3\frac{1}{2}$  или 4 бѣлка), смѣшать, сбить вѣнничкомъ на легкомъ огнѣ до густоты; положить  $\frac{3}{4}$  ф. озимой муки, сырая и мѣшая одновременно. Можно положить толченой ванили. Готовое тѣсто отсаживать изъ фунтика на листы, подмазанные масломъ и вспыленные мукой. Отсаживать ма-

ленькія фигурки. Дать постоять 10—15 минутъ, пока подсохнуть и образуется легкая корочка. Тогда сажать въ среднюю печь на 10—15 минутъ.

**Каштаны: marrons glacés.** 2 ф. сырыхъ каштановъ очистить отъ кожи, налить водой и поставить варить. Когда закипятъ, прибавить столовую ложку муки и поставить опять варить не сильно, на тихомъ огнѣ (отъ  $\frac{1}{2}$  ч. до часу). Когда сдѣлаются мягкими, снять, вынимая не сразу, а по мѣрѣ того, какъ очищаются. Чищенные сейчасъ класть въ теплую воду, а затѣмъ въ приготовленный сиропъ. (2 ф. сахару, 4 стак. воды, ванили). Въ сиропъ кипѣть не давать, только подогрѣвать; дать постоять на тепломъ мѣстѣ. На другой день опять подогрѣвать. На третій день подогрѣть; откинуть на рѣшето, дать стечь. Сиропъ сварить до пропорціи крѣпкой нитки. Положить туда каштаны. Когда сахаръ помутнѣетъ, вынуть каштаны, класть на рѣшето, сушить въ шкапу 2—3 минуты.

**Marrons déguisés.** Крошки отъ каштановъ растереть на частое сито. На 1 ф. растертыхъ крошекъ положить  $\frac{1}{8}$  ф. сливочнаго масла. Если жидко, прибавить пудры. Скатать шарики, сдѣлать форму каштана, наколоть крѣпко на деревянные спички. Сварить  $\frac{1}{2}$  ф. карамели съ патокой и 6 золотн. какао, опустить туда каждую штуку каштановъ отдѣльно и класть на камень, подмазанный прованскимъ или слив. масломъ. Когда остынутъ, снять со спичекъ, налѣпить снизу маленькій кусочекъ каштановаго тѣста, подкрашеннаго жженкой.

## Урокъ XIV.

Тортъ компотный. Бисквиль для шоколаду.

**Тортъ компотный.** Сдѣлать слоеное тѣсто. Раскатать длинную полоску для бордюра. Изъ обрѣзковъ скатать тонкій изъ, кругло нарѣзать, обмазать края яйцомъ, наложить бордюръ, сдѣлавъ на немъ рисунокъ. Въ середину насыпать сахару, положить яблоки, нарѣзанныя ломтиками. Испечь въ жаркой печи и затѣмъ залить середину яблочнымъ желе; обмазать край желе, посыпать фисташками.

**Бисквиль для шоколаду.** 1 ф. сахару, 18 желтковъ отбить по немногу и стереть до-бѣла. Положить цедру съ одного лимона. Сбить покрѣпче 18 бѣлковъ; до бѣлковъ замѣшать 1 ф. муки, пополамъ сухой и сырой (или одной сырой); сбитые бѣлки положить въ три приема. Наложить въ фунтикъ, обрѣзать конецъ и высаживать на

бумагу или на листы, длинными полосками не близко другъ къ другу. Засѣять сахарной пудрой, дать постоять 3 минуты, встряхнуть и сажать въ среднюю печь на 15 минутъ.

## Урокъ XV.

Куличъ кондитерскій. Тортъ полѣно. Пирожки рулетъ. Картофель.

**Куличъ кондитерскій.** Тѣсто ставится съ вечера. 2 ф. муки, пополамъ сырой и сухой, высыпать на столъ. Приготовить опару:  $\frac{1}{16}$  ф. хорошихъ дрожжей развести  $\frac{1}{2}$  чашкой теплой воды, прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. муки изъ общаго вѣса, сбить въ опару, поставить на теплое мѣсто на 10 минутъ. Пока будетъ подходить, въ муку отбить 8 штукъ цѣлыхъ яицъ,  $\frac{1}{2}$  ф. сахару, немного соли, (если масло не соленое, то 1 чайн. ложку соли),  $\frac{1}{2}$  чашки тепловатаго молока. Приготовить 1 ф. чухонскаго или сливочнаго отжатаго масла. Сбивать тѣсто безъ масла, пока оно не будетъ отходить отъ рукъ. Положить масло, смѣшать получше, (не сбивать), влить готовыя дрожжи, ровно замѣшать. Положить тѣсто въ деревянную или каменную посуду, поставить въ теплое мѣсто, закрыть полотенцемъ, дать стоять до утра. Утромъ (8—9 час.) вынуть тѣсто, прибавить  $\frac{1}{2}$  ф. рубленыхъ сухихъ фруктовъ, перетряхнуть мукой, смѣшать, положить въ высокую форму, подмазанную масломъ и застланную смазанной бумагой, поставить въ теплое мѣсто для разстоя; тѣсто подойдетъ въ 3 раза, (1 часъ). Посадить въ среднюю печь на 1 часъ. Пробовать заостренной палочкой. Готовый куличъ украсить глазировъ.

**Тортъ полѣно.** Отбить 15 желтковъ въ  $\frac{1}{2}$  ф. сахару, смѣшать, прибав. лимонн. цедры.  $\frac{1}{2}$  ф. сырой муки замѣшать. Сбить бѣлки, положить въ 3 приема. Замѣшать, выложить тѣсто на листъ, застланный бумагой и заложанный лучинкой; поставить въ средн. печь на 15 минутъ. Горячій снять съ листа, оторвать бумагу, положить варенья или мармеладу, размазать ножомъ, завернуть рулетомъ пока горячо.

Половину тѣста можно отрѣзать на *пирожки рулетъ*. Нарѣзать тѣсто толщиной въ  $1\frac{1}{2}$  пальца, обмазать сиропомъ, обвалять въ сахарѣ. Большой же кусокъ смазать мармеладомъ. Нагрѣть  $\frac{1}{2}$  ф. помадки, прибавивъ 1 чайн. ложку воды, до горяча; залить полѣно поровнѣ, намѣтить карандашомъ.

**Картофель.** Взять готовый бисквиль, нарѣзать помельче. Сварить

кремъ (см. стр. 104). (Можно сдѣлать шоколадн. кремъ, прибавивъ 6 зол. какао). Смѣшать бисквиты съ холоднымъ кремомъ, скатать булочки въ формѣ картофеля, поставить въ холодное мѣсто на 5 минутъ и обсыпать шоколаднымъ порошкомъ; затѣмъ сдѣлать наколы.

## Урокъ XVI.

Мелкое чайное печенье: *langues de chat*; *épaulettes de dame*.

**Langues de chat.**  $\frac{1}{2}$  ф. сахару, 1 желтокъ,  $\frac{3}{8}$  ф. сырой муки, смѣшать вмѣстѣ, влить  $\frac{1}{2}$  бутылки сливокъ. Сбить 7 бѣлковъ покрѣпче, положить въ 3 приема, замѣшать. Подмазать раскаленные листы воскомъ, дать имъ остыть; высаживать изъ фунтика палочками (поуже), не близко другъ отъ друга. Посадить въ среднюю печь на 5—10 минутъ.

**Epaulettes de dame.** Отжаты  $\frac{1}{2}$  ф. сливочн. масла, положить въ эмалированную кастрюльку, разогрѣть слегка и сбить. Прибавить  $\frac{1}{2}$  ф. толченого сахару. Сбивать хорошенько. Положить 4 яйца, отбивая по одному. Если тѣсто твoroжится, подогрѣть.  $\frac{3}{8}$  ф. сырой муки замѣшать въ тѣсто. Высаживать изъ фунтика на бумагу, наложенную на листы. Сажать въ среднюю печь на 5—10 минутъ. Снимать горячими, намазать вареньемъ или мармеладомъ нижнюю сторону и склеивать ровныя лепешки.

## Урокъ XVII.

Яблоки въ полуслойкѣ. Орѣховый тортъ. Пасха.

**Яблоки въ полуслойкѣ.** Взять 1 ф. муки, пополамъ сухой и сырой,  $\frac{1}{2}$  стакана воды холодной, 1 цѣлое яйцо, темнаго соли. Приготовить  $\frac{3}{4}$  ф. чух. или слив. отжатаго масла. Смѣшать руками яйцо и воду, положить масло и вымѣшать какъ песочное тѣсто. Подсыпать мукой и раздѣлывать. Очистить 2 десятка не очень крупныхъ яблокъ, разрѣзать на половинки, вычистить середки, обточить яблоки, чтобы были круглыми. Вырѣзанное мѣсто засыпать сахаромъ съ корицей. Раскатать тѣсто, какъ можно тоньше; вынимать на круглую выемку. Накладывать яблоки съ сахаромъ и завертывать: лишнее тѣсто обрѣзать, округлить, класть вверхъ той стороной, которая съ сахаромъ. Намазать цѣлымъ яйцомъ бока, обвалить въ крупномъ сахарѣ. Обсыпанныя яблоки укладывать на листы, застланные бумагой; немного смазать

по бумагѣ масломъ. Смазать верхъ яйцомъ, наложить рубчатымъ колечкомъ, посадить въ жаркую печь на 10—15 минутъ. Смазать верхъ сиропомъ, засыпать фиштакками.

**Орѣховый тортъ.** Отбить 5 желтковъ, смѣшать съ  $\frac{1}{4}$  ф. сахару. Положить чайную ложку жженки,  $\frac{1}{16}$  ф. поджаренныхъ и растертыхъ грецкихъ орѣховъ. Бѣлки сбить, а передъ этимъ замѣшать  $\frac{1}{4}$  ф. муки. Бѣлки положить въ 3 приема, замѣшать и прибавить 6 зол. распущеннаго масла. Выложить въ подмазанную форму, посадить въ среднюю печь на 20—25 минутъ. Приготовить кремъ:  $\frac{1}{4}$  ф. сахару, 1 яйцо, 1 стол. ложку муки,  $\frac{1}{2}$  стакана молока или сливокъ смѣшать и поставить на огонь, мѣшая до густоты. Положить 1 чайн. ложку жженки, 6 зол. растертыхъ жареныхъ орѣховъ, 3 зол. слив. масла. Тортъ разрѣзать на 2 или 3 пласта, намазать ихъ кремомъ; сверху глазировать помадкой и убрать орѣхами и фруктами.

**Пасха.** Съ вечера отжаты  $2\frac{1}{4}$  творогу, завернуть въ чистую салфетку и положить подъ прессъ. Утромъ протереть на частое сито. Положить  $\frac{1}{2}$  ф. сахару,  $\frac{1}{2}$  палочки толченой ванили,  $\frac{1}{2}$  ф. густой сметаны (если нѣтъ густой, то лучше совсѣмъ не класть); смѣшать хорошенько. 1 ф. сливочнаго масла отжаты, слегка подогрѣть, чтобы было какъ кремъ; положить его въ творогъ и получше смѣшать. Положить  $\frac{1}{2}$  ф. рѣзанныхъ фруктовъ (изюму, цукатовъ). Прежде чѣмъ положить фрукты, оставить часть тѣста для уборки. Форму обложить мокрой, отжатою тряпкой и выкладывать массу понемногу, сравнять и положить подъ прессъ на 1 часъ. Оставшуюся массу,  $\frac{1}{2}$  ф., смѣшать съ  $\frac{1}{4}$  ф. сливочнаго сбитаго масла. Можно прибавить 6 золотниковъ распущеннаго какао. Накладывать эту смѣсь въ фунтикъ и убирать ея пасху.

## Урокъ XVIII.

Пирожное „Madeleine“. Вѣнскій хворостъ. Батоны, пряники и грибы.

**Пирожное „Madeleine“.** Отжаты  $\frac{1}{2}$  ф. сливочн. масла, слегка подогрѣть, сбить какъ кремъ; положить  $\frac{1}{2}$  ф. мелкаго сахару, опять сбивать. Отбить 6 желтковъ въ сахарѣ и маслѣ; положить  $\frac{1}{4}$  ф. жаренаго тертаго миндаля, смѣшать, налить 2 капли эссенціи горькаго миндаля, присыпать  $\frac{1}{2}$  ф. сырой муки. Сбить бѣлки, положить ихъ въ три приема, смѣшать, выложить въ подмазанную форму ( $\frac{3}{4}$ ), засыпанную мукой; посадить въ среднюю печь на  $\frac{1}{2}$  часа. Вынуть, засыпать пудрой.

**Вѣнскій хворостъ.** Высыпать на столъ 2 ф. сырой муки, положить въ середку  $\frac{1}{4}$  ф. сахару, 5—6 цѣлыхъ яицъ, (или 15 желтковъ),  $\frac{1}{2}$  чашки молока, замѣсить какъ лашу; нарѣзать кусками, скатать булочки, раскатать ихъ скалкой, какъ можно тоньше, кругло; нарѣзать полосами не прорѣзывая краевъ, перепутывать на пальцахъ. Перепутанныя класть въ раскаленный фритюръ (кипящій), перевертывать черезъ 2—3 секунды, готовый класть на рѣшето, посыпать сах. пудрой съ ванилью.

**Батоны, пряники и грибы.** 1 ф. толченыхъ крошекъ, 2 ф. сиропу (отъ варенья) или краснаго меду скипятить. Вылить въ чашку, заварить крошки. Замѣшать 3 ф. муки (сыр. или пеклеванной). 1 ф. оставить; положить 3 зол. аммонія; смѣсь духовъ—6 зол. (корицы, бадіану, мускатн. орѣх., гвоздики, кардамону), истолочь съ сахаромъ, просѣять на сито, высыпать въ тѣсто. Смѣшать, положить 3—4 яйца,  $\frac{1}{2}$  ф. распущеннаго масла (чух., слив. или русск.), смѣшать. Оставшуюся муку высыпать на столъ, выложить въ середку тѣсто, положить  $\frac{1}{2}$  ф. сахару. Смѣшать, отдѣлить часть на грибы. Для батонновъ раскатать тѣсто длинными, круглыми полосами, толщиной больше пальца; нарѣзать по требуемой величинѣ. Нарѣзанные сажать на листы, слегка смоченные водой. Примять ладонью, смазать желтками, начертить ножомъ, посадить въ печку на 20 минутъ.

Отдѣленное для *грибовъ* тѣсто натереть побольше мукой; шляпки помягче, корешки—круто. Отдѣльно сажать на листы, смазанные слегка водой, для шапочекъ—вспылить только мукой, безъ воды. Сажать въ среднюю печь на 15—20 минутъ. Обмакивать кончики корешковъ водой, наткнуть шляпки. Сдѣлать глазирь на  $\frac{1}{2}$  бѣлка, обмазывать корешки и шляпки снизу. Конечъ корешковъ посыпать шоколадной пудрой.

## Урокъ XIX.

Плюшки, сухари и булочки. Розаны. Варенье изъ айвы

**Плюшки и сухари.** 2 ф. муки, пополамъ сырой и сухой высыпать на столъ, положить  $\frac{1}{2}$  ф. сахару, 1 чайн. ложку соли, 4 цѣлыхъ яйца,  $\frac{1}{2}$  чашки тепловатой воды. Приготовить  $\frac{1}{2}$  ф. отжатаго слив. или чух. масла.  $\frac{1}{16}$  ф. дрожжей развести получашкой очень теплой воды, прибавить  $\frac{1}{4}$  ф. муки изъ общаго вѣса, сбить опару, поставить въ теплое мѣсто, закрывъ полотенцемъ. Мѣшать на столѣ тѣсто, пока не будетъ отставать отъ рукъ; прибавить масла, замѣшать; поло-

жить готовую опару, ровно замѣшать, не сбивая. Дать стоять отъ 6 ч. вечера до 8 час. утра на полѣтѣ, закрытымъ. Утромъ тѣсто должно подойти вдвое (если пѣтъ—подождать). Положить коринки и кишмишу, раздѣлать плюшки, рулеты, булочки. Класть на слегка подмазанные листы, поставить для разстоя, смазать яйцомъ съ водой, посадить въ среднюю печь на 15—25 минутъ.

**Сухари.** Взять немного того же тѣста, скатать продолговатую булочку и складывать одну къ другой. Листъ слегка подмазать. Дать разстояться; посадить въ печь на 15—25 минутъ, смазавъ яйц. съ 1 стол. ложк. воды. Когда остынуть, разрѣзать, класть на листы и сушить въ печкѣ.

**Розаны.** 1 стак. теплой воды смѣшать съ дрожжами ( $\frac{1}{16}$  ф.), положить  $\frac{3}{4}$  ф. сырой муки. Сбить опару и поставить въ теплое мѣсто. Дать постоять  $\frac{1}{2}$  часа. Влить въ опару 1 стак. теплой воды, положить 2 цѣлыхъ яйца, 2 чайн. ложки соли,  $\frac{1}{16}$  ф. сахару,  $\frac{1}{8}$  ф. русскаго масла, смѣшать лопаткой, прибавляя постепенно 2 ф. муки, пополамъ сухой и сырой. Тѣсто должно быть круто; перебить получше. Положить въ посуду, закрыть и поставить въ теплое мѣсто. Утромъ хорошенько перебить съ  $\frac{1}{8}$  ф. муки, дать постоять 2 часа, раздѣлать. Покрывать полотенцемъ, поставить на 1 часъ для разстоя; смазать бѣлкомъ съ водой и сажать на листы, подсыпанные мукой. Влить въ углы печки 2 ковшика воды, посадить розаны. Когда будутъ готовы, смазать бѣлкомъ съ водой.

**Варенье изъ айвы.** *Варенье.* Очистить айву отъ кожи, нарѣзать тонкими ломтиками, безъ сердцевинъ, сварить въ простой водѣ до мягкости, откинуть на рѣшето, дать полежать полчаса или часъ; затѣмъ отмѣрить стаканомъ и положить сахару столько стак., сколько стак. айвы. На 4 стак. сахару—1 или 1 $\frac{1}{2}$  стак. воды. (Можно взять воду, въ кот. варилаась айва). Сварить сиропъ, положить айву, варить на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ ( $\frac{1}{2}$  часа), пока застуженный сиропъ будетъ густъ, а айва мягка. Влить въ фарфор. посуду, остудить и холодное класть въ банку.

**Желе.** Нарѣзать мелкими кусочками нечищенную айву, сварить въ водѣ подъ крышкой до полной мягкости, откинуть на рѣшето, растереть, размять и прокипятить опять подъ крышкой въ томъ же сокѣ. Затѣмъ откинуть на рѣшето; жижицу процѣдить черезъ салфетку, отмѣрить стаканами, прибавляя одинъ стак. сахару (на 6—7, на 10—11). Варить до густоты не менѣе часу на тихомъ огнѣ. Застуживать для пробы на снѣгу. Можно положить ванили или немного лимонной кислоты.

## Урокъ XX.

Маринование и сушка грибовъ. Заготовка консервовъ: томата, горошка, фасоли шпината, корншоновъ. Шинкованная капуста.

**Маринование грибовъ.** Очистить грибы, сварить въ слабомъ уксусѣ до готовности (на 1 бут. въ 15 коп. уксусу—3 бут. воды). Положить три столов. ложки соли. Взять 1 бут. уксусу, положить 1 чайн. ложку соли, по 5 штукъ духовъ (лавр. листу, перцу, гвоздики, корицы). Скипятить. Когда остынетъ, откинутые грибы положить въ банку и залить маринадомъ. Сверху залить саломъ на  $\frac{1}{2}$  пальца толщины, завязать бумагой, держать въ холодномъ мѣстѣ. Въ одномъ и томъ же уксусѣ можно варить грибы 3 раза. Маринадъ можно вторично прокипятить, снять пѣну и вновь залить грибы.

**Сушка грибовъ.** Очистить грибы отъ земли—корни можно разрѣзать на двѣ части—навизать на нитку и повѣсить на жаркое солнце. На ночь положить въ печку соломы, на солону грибы. Такъ продолжать, пока грибы совсѣмъ высохнутъ.

**Заготовка томатовъ.** Томаты разрѣзать и варить безъ воды. Прокипятить, мѣшая, 4 раза; протереть сквозь сито и варить на легкомъ огнѣ, безпрестанно мѣшая, до густоты хорошей сметаны. Когда остынутъ, наложить въ бутылки или банки, закупорить и засмолить. Въ банкахъ залить саломъ на палецъ толщины, завязать пузыремъ или пергаментомъ. Если томаты испортятся, прижарить мелко изрѣзанную луковицу на сливочн. маслѣ, вылить туда томаты и прокипятить. Затѣмъ протереть сквозь сито и положить въ бутылки.

**Заготовка горошна.** Очистить молодого, мелкаго горошку, прокипятить въ соленой водѣ 1 разъ (на 1 бут. воды—1 стол. ложку соли). Когда остынетъ, откинуть, положить въ бутылку; приготовить воды: на 1 бут. воды—1 ложку соли; прокипятить, остудить, налить горошекъ, закупорить бутылки. Поставить каждую бутылку по плечики въ холодную воду въ кастрюлю; между бутылокъ и внизъ положить соломы; поставить на плиту и дать кипѣть  $\frac{1}{2}$  часа (отъ закипа). Снять съ плиты и, не вынимая бутылокъ, дать остыть. Потомъ вынуть и засмолить.

**Заготовка фасоли.** Заготавливается такъ же какъ и горошекъ. Но можно заготавливать и слѣдующимъ образомъ: фасоль перебрать, оборвать стебельки (можно шинковать), уложить въ деревянную кадку или стеклянную банку. На 1 ф. фасоли—1 стол. ложку соли; пере-

сыпать солью, наложить кружокъ, чтобы онъ входилъ во внутрь, сверху нажать чѣмъ-нибудь тяжелымъ. Держать на льду или въ холодн. подвалѣ. Кружокъ мыть, если покажется плѣсень. Передъ тѣмъ какъ варить, обдать кипяткомъ, дать постоять 5 минутъ, потомъ откинуть на рѣшето и варить.

**Заготовка шпината.** Шпинатъ хорошенько промыть и сварить въ очень соленой водѣ, класть въ *кипятокъ*. (на 1 бут. воды—2 ст. л. соли); когда сварится, откинуть на рѣшето, дать стечь, отжать руками и протереть сквозь сито. Наложить въ банки, залить саломъ на  $\frac{1}{2}$  вершка толщины, завяз. пузыремъ или пергаментомъ; держать въ холодномъ мѣстѣ.

**Щавель** заготавливается такъ же.

**Заготовка корншоновъ.** Набрать 1 рѣшето корншоновъ, обдать кипяткомъ, положить 2 горсти соли и встряхнуть или вымѣшать рукой. Дать постоять 5 минутъ, вымыть въ холодной водѣ, просушить. Уложить въ банки, залить приготовленнымъ уксусомъ. На 1 бут. въ 15 коп. уксусу—1 ст. л. соли, по 2 штуки гвоздики и перцу, 2 вѣтки эстрагону, скипятить, залить холоднымъ. Сверху залить саломъ, завяз. бумагой.

**Шинкованная капуста.** Очистить капусту отъ верхнихъ листьевъ, разрѣзать пополамъ и шинковать помельче, посолить. На 1 кочанъ среди. величины—1 столов. ложку соли, не очень полную. Перемѣшать на столѣ. Приготовить чистую дубовую кадку, дно посыпать ржаной мукой, постлатъ листья, 1 ф. чернаго хлѣба (на кадку въ 3 ведра), опять прикрыть одними листьями. Капусту класть какъ можно туже, рядами; перекладывать цѣлыми антоновскими или анисовыми яблоками. Накладывать на  $\frac{1}{4}$  кадки выше края, положить кружокъ и на него камень. Когда сядетъ, опять положить капусты, чтобы сокъ вытекалъ черезъ края. Можно пересыпать тминомъ. Когда не будетъ больше осаживаться, счистить, лишнее сбросить, наложить тряпочку, кружокъ и *легкий* камень, чтобы сокъ касался кружка. Недѣли черезъ двѣ, тряпочку и кружокъ выполоскать въ холодной водѣ. Черезъ недѣлю капуста будетъ готова.

**Рубленая капуста** солится такъ же. Можно класть и цѣлыми кочнами.

## Урокъ XXI.

Пеклеваный хлѣбъ съ цукатами. Моченя яблоки. Красная капуста. Дрожжи  
Маринованіе сырого мяса и жареной дичи.

**Пеклеваный хлѣбъ.** Ржаного солоду 1 ф., 2 ф. пеклеванной муки, заварить кипяткомъ до густоты, чтобы тѣсто не падало съ лопатки. Накрывать крышкой, дать стоять, пока остынетъ до теплоты парного молока. Взять 2 стакана квасной гущи,  $\frac{1}{16}$  ф. дрожжей, разбавить гущу теплой водой (1 стак.), процѣдить, прибавить  $\frac{1}{2}$  ф. пеклев. муки, смѣшать въ опару, поставить въ теплое мѣсто. Когда опара подойдетъ и тѣсто остынетъ, то соединить вмѣстѣ и вымѣсить. Накрывать тѣсто поплотнѣе полотенцемъ и крышкой и поставить на ночь въ теплое мѣсто. Утромъ (въ 8—9 ч.) положить полную столовую ложку соли и 6 ф. просѣянной муки первачу или второго сорта. Мѣсить рукой, пока тѣсто не будетъ отставать отъ руки. Тогда поставить опять въ теплое мѣсто. Взойдетъ приблизительно черезъ часъ. Положить цукатовъ. Раздѣлать хлѣбы круглыми или длинными, дать разстояться на листахъ, подсыпанныхъ мукой. Передъ тѣмъ какъ сажать, смазать водой; сажать въ довольно жаркую печь на  $\frac{1}{2}$  часа. Пробов. лучинкой. Готовый хлѣбъ, еще горячій, смазать водой, прикрыть полотенцемъ.

**Моченя яблоки.** Взять банку или дубовую кадку; дно застлать соломой, положить рядъ яблоковъ, чтобы они не касались другъ друга, опять соломой и яблокъ. Приготовить сусло (на 1 мѣру) 1 ф. ржан. солоду, 5 ф. ржаной муки запарить кипяткомъ, постепенно вливая и мѣшая. (Кипятку 2 ведра). Когда отстоится и сдѣлается совершенно прозрачнымъ, аккуратно сливать на яблоки. Сверху долженъ быть сокъ на 2 пальца; положить вѣржокъ и тяжесть въ 5 ф. Держать въ холодномъ мѣстѣ. Готовы будутъ черезъ  $1\frac{1}{2}$  недѣли.

**Заготовка красной капусты.** Нашинковать кочанъ красной капусты, посолить ( $1\frac{1}{2}$  стол. ложки), дать постоять, отжать, выложить въ банку, и залить уксусомъ.

**Домашнія дрожжи.**  $\frac{1}{8}$  ф. хмелю положить въ посуду и обдать кипяткомъ (4 бутылки). Потомъ хмель хорошенько выжать руками. Опять налить 9 стакановъ кипятку (3 бутылки) и поставить кипятить на  $\frac{1}{2}$  часа. Потомъ снять и остудить до теплоты парного молока. Тогда положить  $\frac{1}{2}$  ф. муки и  $\frac{1}{2}$  чашки дрожжей своихъ или  $\frac{1}{16}$  ф. покупныхъ (сухихъ), вымѣшать и оставить въ комнатѣ, пока дрожжи поднимутся шапкой. Вылить въ кувшинъ и вынести на холодъ.

Первую воду надо бросить, потому что въ ней остается вся горечь.  $\frac{1}{2}$  чашки домашнихъ дрожжей равняются  $\frac{1}{16}$  ф. покупныхъ (на 3 коп.). При употребленіи домашнихъ дрожжей, ихъ слѣдуетъ разводить водой. Взять дрожжей сколько требуется, развести водой (на 1 ф. муки 1 стак. воды) и ставить тѣсто.

Держать дрожжи во льду. Тѣсто отъ этихъ дрожжей никогда не перекисаетъ и всходитъ медленнѣе, чѣмъ на сухихъ дрожжахъ.

**Мариновка сырого мяса, зайцевъ, оленины, дин. козы, дичи.** Маринадъ: 1 бут. въ 15 коп. уксусу — 2 бут. воды, по 2 штуки петрушки, моркови, луку, нарѣз. на мелк. части, — варить, пока коренья не пойдутъ на дно. Соли не класть. Остудить и залить мясо, чтобы маринадъ былъ на палецъ выше мяса. Зайцы готовы будутъ черезъ 2 дня, оленина не ранѣе недѣли, мясо черезъ 1 или 2 дня.

**Мариновка жареной дичи.** Маринадъ готовится какъ для рыбы. Разрѣзать дичь на кусочки и залить холодн. маринадомъ. Можно употреблять черезъ сутки.

## Урокъ XXII.

Колбасы и сосиски. Блины разные.

**Колбасы и сосиски.** 4 ф. мякоти свиного мяса изрубить какъ можно мельче, положить столовую ложку селитры, мелко толченой, 1 ст. л. соли, 1 стол. л. картофельной муки, 1 стаканъ холодной воды. Вымѣшать руками. 8 штукъ черного перцу истолочь съ 8 зернами бѣлаго, 3 зерна кардамону (нечищенн.),  $\frac{1}{2}$  мушкатнаго орѣха стереть, смѣшать все вмѣстѣ. Если колбаса дѣлается изъ парного мяса лѣтомъ, то, начиня кишки въ 9—10 час. утра, надо варить колбасу въ 6—7 ч. вечера. Если же она дѣлается въ холодное время, то дать пролежать въ комнатѣ сутки. Въ варен. колбасу положить еще  $\frac{1}{2}$  ф. нарѣзаннаго шпика. — Варить въ кипяткѣ, сосиски  $\frac{1}{4}$  часа, толстую колбасу до тѣхъ поръ, пока всплыветъ. Можно ее потомъ поддержать надъ пламенемъ минутъ 5, пока сдѣлается красноватой.

**Блины.**

**Гречневые:** 2 ф. крупчатой муки, на 2 коп. дрожжей, 2 стак. тепловатой воды поставить въ 9 час. вечера. Убрать въ теплое мѣсто. Утромъ, въ 8 часовъ, когда опара подойдетъ, положить 2 ф. гречневой муки, стол. ложку соли, чайную ложку сахара, 2 стол. л.



сливочного масла и 2 желтка; вымѣшать хорошо и поставить въ теплое мѣсто. Когда хорошо поднимется, развести кипяченой водой и выбить до густоты средней сметаны. Когда тѣсто подойдет, зафѣнится и въ серединѣ покажется ямка, тогда можно печь. Если приготовить ихъ за время, то выбить и вынести на холодъ.

**Красные:** Опара та же самая. Ставить съ вечера. Утромъ положить  $\frac{1}{4}$  ф. растопленного сливочного или русскаго масла, 5 желтковъ, 1 стол. ложку соли,  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки сахару, 2 ф. крупчатой муки. Хорошо вымѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто подойдет, развести  $2\frac{1}{2}$  бутылками кипяченаго теплаго молока. Когда зафѣнится, сбить бѣлки отъ 3 яицъ въ густую пѣну, вмѣшать въ тѣсто и печь. Если густо, прибавить молока и опять хорошенько вымѣшать.

## Урокъ XXIII.

Квасы: хлѣбный, сахарный, клюквенный, яблочный.

**Хлѣбный квасъ.** 5 ф. ржаного солоду смѣшать съ 10 ф. ржаной, просѣянной муки, (можно полож. по 1 ф. ячменнаго и пшеничнаго солоду), положить въ кадку, заварить кипяткомъ, приблизительно 2-мя ведрами, вливая воду постепенно, вымѣшивать, чтобы тѣсто было гладко. Взять чугунокъ или глиняный горшокъ, влить ковшикомъ холодной воды и выложить туда тѣсто. Не докладывать до верха на 2 пальца. Сверху залить холодной водой и накрыть сковородой. Поставить въ жаркую печь на сутки. Вынуть, выложить въ кадку и налить 8 ведеръ холодной сырой воды. Если это сдѣлать въ 9 часовъ утра, то черезъ каждыя 10 — 15 минутъ мѣшать до 2 часовъ дня. Потомъ оставить на 5 часовъ. Слить сквозь сито въ другую кадку и положить заранее приготовленную опару:  $\frac{1}{16}$  ф. дрожжей,  $1\frac{1}{2}$  стак. теплой воды, 1 стаканъ суслу,  $\frac{1}{2}$  ф. крупчатой муки смѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Когда подойдет, выпать  $\frac{1}{2}$  ф. гречневой муки, хорошо вымѣшать и опять поставить въ теплое мѣсто. Когда подойдет, выбить хорошо и поставить для подхода въ третій разъ. Когда подыметъ, вылить въ квасъ. Когда квасъ закиснетъ и на поверхности покажется пѣна, то процѣдить его въ ведро, въ которое положенъ сахаръ. Сахаръ владется по вкусу, приблизительно на 1 ведро  $\frac{3}{4}$  ф. Затѣмъ квасъ разливаютъ въ бутылки. Въ каждую можно положить по одной изюминкѣ. Закупорить, завязать и

дать стоять въ комнатѣ до тѣхъ поръ, пока сдѣлается кружокъ изъ пѣны. Тогда вынести на ледъ.

**Сахарный квасъ.** На  $1\frac{1}{2}$  ведра воды взять 6 ф. сухарей черныхъ и бѣлыхъ, только не сдобныхъ. Можно брать однихъ черныхъ. Заварить сухари  $1\frac{1}{2}$  ведрами кипятку. Дать остыть до теплоты парного молока. Слить осторожно сквозь сито въ другую кадку. Положить опару: Взять 1 стак. суслу,  $\frac{1}{2}$  стак. холодной воды,  $\frac{1}{16}$  ф. дрожжей,  $\frac{1}{2}$  ф. крупчатой муки, сбить въ опару. Когда подойдет, вбить  $\frac{1}{2}$  ф. гречневой муки; поставить въ теплое мѣсто. Когда взойдетъ, опять выбить; послѣ третьяго подхода вылить въ сусло. Можно положить пучекъ мяты, на 5 коп. Когда кадка покроется пѣной, то пѣну аккуратно выловить ковшемъ а квасъ осторожно налить въ ведро. Можно прибавить сахару 1 ф. на ведро, но не менѣе  $\frac{1}{2}$  ф. Разливать въ бутылки, закупорить, завязать. Когда сдѣлается пѣна, вынести на ледъ. Квасъ готовъ будетъ черезъ 2 дня.

**Клюквенный квасъ.** На 25 бут. 5 ф. клюквы стереть въ каменной или эмалированной посудѣ и налить ведро горячей или холодной воды, прокипятить  $\frac{1}{4}$  часа, процѣдить черезъ среднее сито, 2-ой разъ черезъ тамбурное. Когда жидкость еще будетъ тепловата, положить  $\frac{1}{8}$  ф. дрожжей, процѣдить черезъ салфетку, прибавить 1 ф. сахару; положить чайную ложку кремортартару. Вмѣсто дрожжей можно положить  $\frac{1}{2}$  бутылки виннаго спирта.

**Яблочный квасъ.** На 1 ведро воды —  $\frac{1}{4}$  мѣры или 25 штукъ большихъ яблокъ антоновскихъ, кислыхъ или дѣсныхъ; изрѣзать и прокипятить съ водой; дать кипѣть  $\frac{1}{4}$  часа; процѣдить черезъ рѣдкое рѣшето. Когда остынетъ до парного молока, положить  $\frac{1}{16}$  ф. дрожжей, размѣшать, процѣдить черезъ салфетку, положить 1 ф. сахару, размѣшать, разлить въ бутылки, закупорить: когда покажется пѣна на палецъ, то вынести на ледъ.

## Урокъ XXIV.

Наливки. Мариновка ягодъ. Шербетъ изъ ягодъ. Пакулъ. Яблочный зефиръ.

**Наливки.** Положить какихъ нибудь ягодъ въ бутылку, не доложивъ до верха на 2 пальца. Налить спиртомъ, завязать тряпкой и поставить на солнце или въ жаркое мѣсто на 3 дня. Черезъ 3 дня закупорить не очень крѣпко и дать стоять мѣсяцъ или шесть недѣль на солнцѣ или въ теплое мѣстѣ. Процѣдить черезъ салфетку. На 1 бутылку наливки 1 ф. сахару растворить въ  $\frac{1}{2}$  бутылкѣ водки. Когда сахаръ

распустится, смѣшать наливку съ сахаромъ и водкой. Закупорить, засмолить. вынести на холодъ и засыпать пескомъ. Чѣмъ дольше наливка лежитъ, тѣмъ она дѣлается лучше.

**Мариновка ягодъ.** Смородину вѣтками, крыжовникъ, сливы, вишни, виноградъ—промыть и обсушить. Наложить въ банки и залить маринадомъ: 1 бут. уксусу,  $\frac{1}{4}$  ф. сахару. 1 чайную ложку соли, палочку корицы, 5 шт. гвоздики — прокипятить и холоднымъ залить. Сверху залить саломъ. Если маринуется виноградъ, то маринадъ черезъ два дня слить въ кастрюлю, прокипятить, снять пѣнку и залить опять холоднымъ. Повторить это еще разъ. Затѣмъ вынести на холодъ.

**Шербетъ изъ ягодъ.** Ягоды протереть черезъ частое сито, наложить въ каждую бутылку протертаго пюре — 5 лож. сахару, закупорить, поставить въ кастрюлю, налить холодной водой, поставить на плиту, дать кипѣть  $\frac{1}{2}$  часа отъ закипа. Снять и, не вынимая бутылки, остудить, засмолить и держать на холодѣ.

**Пинули.** На пинули идетъ всякая зелень: цвѣтная капуста, брюссельская, фасоль, горошекъ, лукъ шарлотка, морковь, петрушка, сельдерей, рѣпа, корнишоны. Сварить все отдѣльно. Петр., морк. и рѣпу сварить въ соленомъ кипяткѣ до готовности. Корнишоны вымыть, протереть солью и опять промывъ, откинуть и обсушить. Приготовить уксусъ: на 1 бут. уксусу положить столовую ложку соли, 1 больш. стручекъ краснаго перцу, 3 вѣтки эстрагону—прокипятить. Когда остынетъ и зелень обсохнетъ, положить въ банку и залить. Сверху залить саломъ.

**Яблочный зефиръ** для бисквитнаго торта. Испечь 7 яблокъ, протереть сквозь сито. На 1 ф. яблочнаго пюре — 1 ф. сахару; хорошо высадить. Сбить покрѣиче 5 бѣлковъ и вливать въ крѣпкій горячій мармеладъ струей. Этимъ кремомъ начинить и убрать сверху тортъ.

## Добавленіе.

**Французскій хлѣбъ** витой и подковки. Изъ  $\frac{1}{16}$  ф. дрожжей, 3 стак. тепловатой воды, 3 ф. крупчатой муки, 2 яицъ и 1 стол. ложки распущеннаго масла поставить съ вечера (часовъ съ 8) тѣсто. Прибавить соли. Выбить такъ, чтобъ отставало отъ рукъ. Утромъ выложить на столъ, хорошенько вымѣшать, поставить въ теплое мѣсто. Когда тѣсто подойдетъ, приблизительно черезъ часъ, раздѣлать разными формами: розанчики, витые, подковки, простые французскіе хлѣбы — дать подойти, потомъ смазать бѣлкомъ съ водой и поставить въ жаркую печь. Передъ тѣмъ какъ выпнуть, смазать вторично. Въ печи держать 20 минутъ.

**Вѣсовой хлѣбъ и сайки.** Взять 5 ф. муки, 5 стак. воды,  $\frac{1}{16}$  ф. дрожжей, 3 яйца,  $\frac{1}{4}$  ф. растопленнаго чухонскаго или сливочнаго масла, 1 стол. лож. сахару и столько же соли. Все это замѣшать съ вечера; мѣсить до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ рукъ. Утромъ, хорошо промѣшавъ, дѣлать хлѣбы. Когда хлѣбы будутъ раздѣланы, то дать подойти около  $1\frac{1}{2}$  часу. Потомъ сажать на листъ, подсыпавъ его мукой. Поставить въ печь на 20 минутъ, смазавъ хлѣбъ бѣлкомъ съ водой, чтобъ былъ глянцовитый. Изъ этого тѣста можно дѣлать витой хлѣбъ, только прибавивъ муки и соли. Сайки пекутся изъ него же въ жестяныхъ формахъ.

**Баранки.** Взять 2 ф. крупчатой муки, 1 стак. воды, 2 яйца, столовую ложку соли и столько же сахару,  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. или чухон. распущеннаго масла,  $2\frac{1}{2}$  золотника дрожжей. Хорошенько замѣсить съ вечера (часовъ съ 8) и поставить въ теплое мѣсто до утра. Утромъ выложить тѣсто на столъ и раздѣлить его на 4 части. Въ одну часть прибавить 2 капли кармину и малиновой эссенціи или розовой воды и столов. ложк. сахару. Въ другую часть можно прибавить 2 ст. ложки сахару. Въ 3 часть прибавить  $\frac{1}{8}$  ф. сливочн. масла, тогда баранки будутъ сдобныя. Каждую часть круто размѣшать съ мукой и раскатать баранки, смачивая столъ слегка водой. Потомъ опускать ихъ въ горячую воду, и когда всплывутъ на верхъ, вынимать на рѣ-

шето. Укладывая на листъ можно посыпать тминомъ или макомъ. Посадить въ жаркую печь и когда заколеруются, выпнуть.

**Коржики на сметанѣ.** 2 ф. крупчатой муки, 1 ф. сметаны, 1 л. соли размѣшать и сдѣлать лепешки. Прорѣзавъ ножичкомъ сверху, сажать въ печь на  $\frac{1}{4}$  часа.

**Куличъ домашній.** Поставить опару изъ  $\frac{1}{2}$  ф. крупчатой муки, одной чашки кипяченаго молока и дрожжей коп. на 5. Въ то же время положить на столъ 2 ф. муки,  $\frac{1}{2}$  сахару, 10 яицъ,  $1\frac{1}{2}$  ф. сливочнаго масла,  $\frac{1}{2}$  чашки молока. Мѣсить до тѣхъ поръ, пока не будетъ отставать отъ стола и рукъ. Тогда хорошенько смѣшать съ подошедшей опарой и поставить въ теплое мѣсто. Когда поднимется, то прибавивъ столовую ложку сахару, перевалить тѣсто на столъ и дать вторично подойти. Потомъ, когда подойдетъ, повторить то же, прибавивъ коринки, изюму, цукату, рубленнаго миндаля. Смазать форму или кастрюлю масломъ, обсыпать сухарями или же вмѣсто этого обложить бумагой. Когда подойдетъ до третьей части формы, посадить въ печь, не особенно жаркую. Сверху смазать жидко разведеннымъ желткомъ и посыпать рублен. миндалемъ. Печется отъ  $1\frac{1}{2}$  до 2 часовъ. Пробовать лучинкой.

**Пти-фуръ,** мелкое печенье изъ песочнаго (александровскаго) тѣста (см. стр. 108). Пти фуръ можно глазировать или покрывать помадкой.

**Зефирный тортъ.** Бисквитное тѣсто дѣлается, какъ для обыкновенныхъ бисквитовъ:  $\frac{1}{2}$  ф. сахару, 10 яицъ (бѣлки сбить отдѣльно),  $\frac{1}{2}$  ф. муки,  $\frac{1}{4}$  ф. распущен. масла замѣсить. Форму смазать масломъ и посыпать мукою. Печь съ  $\frac{1}{2}$  часа. Когда будетъ готовъ, разрѣзать на 3 части и смазать кремомъ зефиръ (см. стр. 128).

**Цукаты.** Стереть на теркѣ цедру съ 5 лимоновъ или апельсинъ. Положить ее въ кастрюлю; налить кипяченымъ сиропомъ изъ  $\frac{1}{4}$  ф. сахару и  $\frac{1}{2}$  чашки воды. Дать цедрѣ разъ прокипеть въ сиропѣ, потомъ процѣдить. Жидкость слить въ бутылку (употребляется для мороженаго и конфетъ), а цедра идетъ на торты. Оставшіеся лимоны или апельсины разрѣзать каждый на 4 куса. Вырѣзать мякоть, корки налить водою и варить до мягкости. Когда сварятся, откинуть, налить холодною водою и оставить стоять сутки. 1 ф. сахару, 2 стак. воды, 2 стол. ложки патоки вскипятить, положить туда корки и варить минутъ 15. Затѣмъ два дня варить ихъ въ этомъ сиропѣ по 3 раза. (Вскипятить, потомъ остудить, потомъ опять вскипятить, опять осту-

дить — и такъ 3 раза. На 3 день хорошенько прокипятить и откинуть на рѣшето. Сварить новый сиропъ до крѣпкой ниточки. Положить въ него лимоны или апельсины, встряхнуть, потомъ выложить на рѣшето и поставить въ печь сушить, чтобъ образовалась корочка.

**Постный сахаръ.** Взять  $\frac{1}{8}$  ф. обыкновенной помадки. Положить въ нее  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки лимонной кислоты и прибавить эссенціи: если лимонной—4 капли, малиновой—8, миндальной—2. Въ другой кастрюлѣ  $\frac{1}{2}$  ф. сахару и  $\frac{1}{2}$  чашки воды варить до крѣпкаго шарика. Влить этотъ сиропъ въ помадку, перемѣшать и вылить массу въ заготовленные рамки или въ мокрую тряпку. Пока масса не остыла намѣтить квадратики, когда же застынетъ разрѣзать ихъ ножомъ.

**Мессинскія конфеты.** Взять обыкновенной помадки, развести ее немного водою, прибавить фруктоваго соку или нѣсколько капель фруктовой эссенціи. Часть помадки можно закрасить карминомъ. Хорошенько смѣшать; выложить въ фунтикъ и высаживать на бумагу мелкими лепешками. Когда подсохнутъ, снять съ бумаги и положить на доску слегка подмоченную водою. Дать немного отсырѣть. Потомъ снять съ доски и складывать по двѣ лепешки вмѣстѣ. Эту же помадку можно высаживать въ покупныя бумажныя коробочки и класть сверху кусочекъ цукату или ягоду.

**Абрикосовый патъ.** 1 ф. абрикосоваго пюре,  $1\frac{1}{4}$  ф. сахару варить на сильномъ огнѣ, мѣшая лопаткой, до крѣпкой нитки. Прибавить 1 каплю горькаго миндальнаго масла. Вылить въ бумажный фунтикъ и высаживать на желѣзный или жестиной листъ (можно и на деревянную доску) лепешки. Засыпать ихъ сверху сахарн. пудрой. Черезъ  $\frac{1}{2}$  часа снять ножичкомъ, перевернуть и засыпать сахарной пудрой другую сторону. Поставить на сутки въ теплую печь или шкапъ для просушки. Уложить въ коробки или ящички. Изъ этого же патъа можно дѣлать „пельмени“. Высадить пастилки, на каждую пастилку положить 2—3 ягоды какого либо варенья, перегнуть края пастилки (пока она еще не высохла) и соединить ихъ вмѣстѣ. Засыпать сахарн. пудрой. Пельмени можно фаршировать также разной помадкой, но лучше всего марципаномъ.

**Соленіе мяса, языковъ и ветчины.** Мясо не мыть. На 1 пудъ какого бы то ни было мяса (разрѣзаннаго на куски) и на 3—4 языка взять 1 ф. селитры, очень мелко истолченной и просѣянной чрезъ кисею. (Селитра должна быть мелка какъ мука, иначе, если селитра крупно истолчена, то мясо будетъ въ дырочкахъ и будетъ имѣть видъ, какъ

будто пораженное трихинами). Селитру смѣшать съ 6—8 ф. соли и тщательно натереть мясо этой смѣсью. Затѣмъ уложить мясо какъ можно плотнѣе въ крѣпкую, дубовую кадку и пересыпать тою же смѣсью селитры съ солью. Мясо можно перекалывать языками (тоже натертыми тою же солью съ селитрой). Сверху посыпать смѣсью изъ  $\frac{1}{8}$  ф. въ которую вошли бы: лавровый листъ, перецъ, корица и гвоздика. Сверху же покрыть мясо кружкомъ; тяжести не класть. Разсолъ появится самъ собой. Если куски не велики, то мясо можно будетъ употреблять дней черезъ 10; языки не раньше мѣсяца, а ветчину черезъ 6—7 недѣль.

**Вода изъ черной смородины.** Свѣжіе листья черной смородины положить въ бутылъ (до верху), налить холодной кипяченой водой, поставить на печѣлю на солнце. Потомъ сцѣдить, положить сахару по вкусу и (на четвертную бутылъ) полную стол. ложку кремортартару. Съ половины бѣлаго черстватаго хлѣба снять корку; размочить хлѣбъ съ дрожжами (4 золотн.) въ стаканѣ этой воды, выложить въ бутылъ съ водой и хорошенько взболтать. Когда покажется пѣна и хлѣбъ всплыветъ на верхъ, то процѣдивъ чрезъ салфетку, (не выжимая хлѣба), разлить въ бутылки.

**Квасъ кисляя-щи.** Взять 5 ф. гречневой муки, 5 ф. крупчатой, все заварить кипяткомъ отъ 4 до 5 ведеръ. Положить пучокъ мяты. Когда сусло отстоится, сдѣлать опару, какъ для хлѣбнаго кваса, и поступать дальше, какъ съ хлѣбнымъ квасомъ (см. стр. 126).

Мяту класть въ то время, когда наливается кипятокъ. Послѣ разлитія въ бутылки, кисляя щи готовы бываютъ черезъ 12 часовъ.

## ОГЛАВЛЕНІЕ.

### I. ХЛѢБЫ.

	Стран.
Черный хлѣбъ . . . . .	104
Французскій хлѣбъ . . . . .	129
Розаны . . . . .	121
Людекія булки . . . . .	107
Сайки и вѣсовой хлѣбъ . . . . .	129
Пеклеван. хлѣбъ съ цукатами . . . . .	124
Баранки . . . . .	129
Коржики на сметанѣ . . . . .	130

### II. ТОРТЫ и РАЗНОЕ ПЕЧЕНЬЕ.

Тортъ съ каймакомъ . . . . .	101
„ подѣно . . . . .	117
„ компотный . . . . .	116
„ калачъ . . . . .	110
„ черный хлѣбъ . . . . .	111
„ орѣховый . . . . .	118
„ зефирный . . . . .	130
Заварное тѣсто „шу“ . . . . .	104
Константиновское печенье . . . . .	—
Эклеры . . . . .	105
Песочное (Александровское) тѣсто . . . . .	108
Пти-фуръ . . . . .	130
Кирикухенъ . . . . .	109
Пирожки Матильда . . . . .	—
Тѣсто „бриошь“ . . . . .	105
Куронвъ . . . . .	—
Ватрушки . . . . .	106
Полоска . . . . .	—
Бриошь . . . . .	—
Сдобное тѣсто . . . . .	107
Плюшки и сухари . . . . .	120
Тминныя булочки . . . . .	107
Булочки съ сметанной приправой . . . . .	—
Куличъ кондитерскій . . . . .	117
„ домашній . . . . .	130

Слоеное тѣсто . . . . .	111
Пирожки д'Артуа . . . . .	—
Яблоки въ полуслойкѣ . . . . .	118
Слойка изъ кислаго тѣста . . . . .	118
Пальмира . . . . .	—
Спички . . . . .	—
Пирожки Маделевъ или торты альдейчъ . . . . .	119
Тортуа съ творогомъ . . . . .	114
Легкія трубочки . . . . .	112
Кексъ англійскій . . . . .	—
Ромовая савара . . . . .	114
Бисквиль для шоколаду . . . . .	116
Картофель . . . . .	117
Миндальное суфле . . . . .	115
Вѣнскій хворостъ . . . . .	119
Миндальное печенье . . . . .	100
Кофейное печенье patience . . . . .	115
Чайное печенье langues de chat . . . . .	118
„ „ épaulettes de dame . . . . .	—
Безе заварное, мягкое . . . . .	106
Сухое безе и меренги . . . . .	110

Пасха . . . . .	119
-----------------	-----

### III. ПРЯНИКИ.

Пряники мятные . . . . .	115
Батоны и грибы . . . . .	120

### IV. БЛИНЫ.

Гречневые . . . . .	125
Красные . . . . .	126

### V. КОНФЕТЫ.

Каптанъ глазе и дегизе . . . . .	116
Грецкіе орѣхи въ карамели . . . . .	101
Тянучка сливочная . . . . .	109
„ шоколадная . . . . .	—
„ изъ молока . . . . .	—
Грильяжъ миндальный . . . . .	112
Клюква въ сахарѣ . . . . .	118
Мессинскія конфеты . . . . .	131
Абрикосовый патъ . . . . .	—
Пельмени изъ абрикосоваго патъ . . . . .	—

Сливочная помадка . . . . .	112
Простая помадка для украшенія . . . . .	101
Шоколадная „ „ „ . . . . .	112
Карамель . . . . .	101

### VI. ЖЕЛЕ, МАРМЕЛАДЪ, ВАРЕНЬЕ.

Яблочный мармеладъ и желе . . . . .	100
Варенье изъ апельсинъ и лимоновъ . . . . .	106
Сокъ и цедра . . . . .	—
Варенье и желе изъ айвы . . . . .	121
Шербеть . . . . .	128
Цукаты . . . . .	130

### VII. ЗАГОТОВКИ.

Маринovanje рыбы . . . . .	107
„ селедокъ . . . . .	108
„ мяса и дичи . . . . .	125
„ ягодъ . . . . .	128
„ брусники . . . . .	103
„ грибовъ . . . . .	122
Сушка грибовъ . . . . .	102
Соленіе огурцовъ . . . . .	103 и 123
Корнишоны . . . . .	103
Сохраненіе огурцовъ . . . . .	123
Рубленная капуста . . . . .	—
Шинкованная капуста . . . . .	122
Томаты, горошекъ, фасоль, шпинать, щавель . . . . .	123
Пикули . . . . .	128
Моченые яблоки . . . . .	124
Красная капуста . . . . .	124
Сосиски и колбасы . . . . .	125
Соленіе мяса и языковъ . . . . .	131

### VIII. КВАСЫ.

Квасъ хлѣбный . . . . .	126
„ сахарный . . . . .	127
„ яблочный . . . . .	127
„ клюквенный . . . . .	—
„ лимонный . . . . .	102
Кисляя щи . . . . .	132
Вода изъ черной смородины . . . . .	—
Наливки . . . . .	127