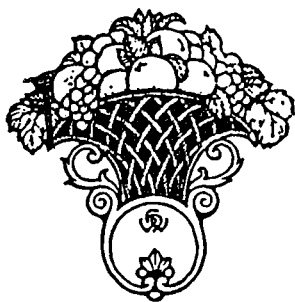


1000
РЕЦЕПТОВ
СТАРИННОЙ
КУХНИ



1000 РЕЦЕПТОВ СТАРИННОЙ КУХНИ



ELLIS LUSK
ЭЛЛИС ЛАК
Москва
1993

ББК 36. 997
Т 93

Составитель Л. П. Новикова
Вступительная статья Н. А. Новиковой

Т $\frac{3404000000-005}{130 (03)-93}$ Без объявл.

ISBN 5-7195-0005-7

- © Состав. Л. П. Новикова, 1993
- © Вступительная статья. Н. А. Новикова, 1993.
- © Оформление. А. И. Зазыкин, 1993.



ОТ СОСТАВИТЕЛЯ

Читатель, открывающий эту книгу, вправе задать вопрос: что заставило издателей обратиться именно к старинной кухне, насколько приемлемы на сегодняшний день те многочисленные советы и рецепты, которые в ней приведены?

Ответив на эти и на другие справедливо возникающие вопросы, мы тем самым должны будем совершить небольшую экскурсию по страницам книги, а заодно и дадим указание, как ею пользоваться.

Не останавливаясь долго на рассуждениях о пользе вкусной и здоровой пищи, мы напомним, что в разные времена и у разных народов искусство (именно искусство!) кулинарии считалось чрезвычайно важным, и авторитет опытного кулинара был весьма велик. Здесь же заметим, что как показывает история, лучшими поварами и кулинарами были чаще мужчины; опытный повар-виртуоз был редкостью, предметом зависти и конкуренции со стороны лиц, желавших воспользоваться его услугами, пользовался всеобщим почетом и уважением. Кулинарные секреты зачастую хранились в глубокой тайне, передавались по наследству, становились причиной всевозможных хитроумных интриг. О месте и значении кулинарии в жизни можно говорить едва ли не до бесконечности; мы же приведем один забавный факт: всемирно знаменитый, «упоительный» автор «Севильского цирюльника» итальянский компо-

зитор Россини был еще и ... выдающимся кулинаром, причем ценил свою вторую профессию больше, чем первую. Не верите? Во всяком случае известен эпизод из жизни композитора, когда в ответ на восхищенные дифирамбы по поводу одного из сочиненных им опусов, Россини воскликнул: «Это что! Вот я тут на прошлой неделе изготовил такой паштет!!!» Комментарии, как говорится, излишни. Эта история приведена еще и затем, чтобы лишний раз подчеркнуть: книга адресована не только женщинам, уставшим от ежедневных, однообразных кухонных забот, отягощенных вечной нехваткой продуктов, но и мужчинам; ведь кухня — идеальное место для того, чтобы проявить свою энергию, фантазию, изобретательность, тем более, когда к вашим услугам такой замечательный и полный источник рецептов!

Справедливо мнение о том, что кухня — это лицо народа. Так не будем же забывать о том, как славилась русская кухня, вспомним, как замечательно писал о ней Гиляровский, и не дадим погибнуть этому замечательному явлению. Русская кухня была известна на весь мир своими щами, кулебяками, расстегаями, квасами, медками, блинами и многими другими чудесами, которых не знавала ни одна из прославленных европейских кухонь! Однако, «пройдясь» по страницам настоящего издания, составленного, напомним, на основе поваренной книги 1905—1906 годов, вы увидите, что среди кулебяк и расстегаев, лапшей и киселей попадаются в большом количестве блюда французские, немецкие, польские, английские, армянские, грузинские, еврейские — так что книга выдержана в лучших традициях интернационализма.

Взявшись за переиздание, мы очень скоро пришли к выводу, что выпускать книгу в полном объеме хоть и соблазнительно, но, пожалуй, невозможно. Помимо некоторых явно устаревших сведений о питательных свойствах продуктов и ненужных для современного читателя подробностей о преимуществах прованского масла, продаваемого в разных петербургских лавках, было бы излишним помещать в книгу и прекрасную главу о пернатой и четвероногой дичи, «в изобилии поставляемой на городские рынки» — речь идет о тетеревах, рябчиках, вальдшнепах и т. д. Так же излишним мы сочли

помещать в книге сведения о прекрасных «диетических» свойствах устриц и трюфелей, а также блюда из них. Мы думаем, что здесь читатели с нами согласны. Пришлось, к сожалению, исключить весьма значительное количество рецептов, куда входят некоторые слишком экзотические продукты, как-то: омары, кальмары, черепахи, артишоки, каперсы и т.д. и т. п., но вместе с тем мы стремились ни в коем случае не упростить чрезмерно книгу, руководствуясь следующим соображением: сетуя на вечный дефицит (и времени и продуктов), мы зачастую обманываем себя, находя универсальный способ оправдать свою лень, неумение и нежелание разнообразить свой стол! Как знать, а может быть современные семьи стали менее крепки и устойчивы еще и от того, что семья обедает за унылым столом с супом из концентрата, котлетой из магазина и малоаппетитным готовым кексом — согласитесь, такой обед вряд ли заставит женщину «вертеться» на кухне с настроением, а мужчину — торопиться домой с работы. Вчитайтесь внимательно в страницы этой книги, проанализируйте про себя все — и мы уверены: вы придете к убеждению — все это можно сделать, стоит только захотеть, тем более, что участь хозяек, пользовавшихся этой книгой без малого сто лет назад, была сложнее вашей: у них не было ни электромясорубки, ни миксера, ни соковыжималки, ни тефлоновой посуды, ни таких удобных и простых в обращении холодильников и плит; медная ступка, простой венчик, обыкновенный ледник и русская печь — вот их удел. Так что можно найти свои достоинства и недостатки как в одном, так и в другом положении.

Считаем своим долгом заметить, что точно следовать приведенным рецептам, может быть и не стоит. Нельзя же, в самом деле, отказываться от изготовления изысканного майонеза из курицы от того, что у вас нет пол-ложки каперсов и французской булки! Смело отбросьте каперсы, а французскую булку замените хорошо пропеченным чуть зачерствевшим белым хлебом! Учтите также, что некоторые блюда, а также соленья и заготовки даны в расчете на праздничный стол, на очень большое количество персон — и соответственно уменьшайте рецептуру. Не будем останавливаться на советах общего

характера о том, что на кухне каждой хозяйке необходимо иметь весы, часы, подходящую посуду, желательно побеспокоиться и о том, чтобы всегда под рукой был хоть минимальный запас зелени (если нет свежей, так сушеной) пряностей, приправ, ароматических веществ — сознаемся честно, ведь их отсутствие на кухонных полках частенько не только и не столько следствие дефицита, сколько следствие нашей нехозяйственности, нерасторопности. На кухне и в кладовой не должны переводиться крупа и мука, по возможности, разных сортов, постное масло, фритюрный жир для жарения, должен быть постоянно возобновляемый запас молочных продуктов, овощей и всего прочего. Право, мы не считаем серьезными те страницы в журналах и популярных изданиях, которые посвящены тому, как «выкрутиться» из положения, если к вам неожиданно пришли гости или просто вернулся с работы голодный муж, а у вас — хоть «шаром покати». Во-первых сознаемся честно: из ничего не выйдет ничего путного, а во-вторых, считаем, что подобные рецепты просто играют на руку ленивым и нерадивым. Эта книга рассчитана на трудолюбивых хозяек, у которых — всего понемножку есть, кухня блестит, обед всегда приготовлен, о которых сказал поэт:

Всегда у ней чистая хата,
Хлеб выпечен, вкусен квасок,
Здоровы и сыты ребята,
На праздник есть лишний кусок.

В книге есть отдельная глава, посвященная приготовлению спиртных напитков различной крепости в домашних условиях. Определенная часть из них (прежде всего меды) традиционна для нашего народа, хотя традиции эти почти позабыты, а напрасно: меды имеют то преимущество, что вырабатываясь из натурального сырья, они имеют крайне низкое содержание алкоголя. Что же касается пунша, грога, глинтвейна, то помещая в сборнике рецепты приготовления этих крепких напитков с длинным историко-литературным «шлейфом», мы преследуем цель более познавательную, нежели практическую. В книге выпуска 1905 — 1906 гг. послужившей основным источником для составления этого сборника, дана резкая критика спиртных напитков, предваряю-

щая пространную главу об их приготовлении. Несмотря на устаревший стиль, смысл настолько созвучен современным воззрениям, что позволяет привести цитату без всякой «скидки на возраст»: «... привычное злоупотребление спиртом имеет громадное значение для всего общества, где, как это доказывают общественные факты, оно становится настоящим бедствием, причиною целого рода преступлений, источником бедности и несчастий, а главное неминуемо влечет к вырождению потомства, наделяя его душевными расстройствами. Это наследственное влияние на употребление спирта всего ужаснее: пьяница является не только самоубийцею, но и преступником по отношению к своему потомству».

К сожалению, дефицит и общепит основательно отбили у нас привычку к хорошей кухне, сделав человека потребителем унылой, однообразной, пресной пищи, далекой, увы, от кулинарных изысков, в изобилии обрушивающихся на читателя со страниц этой книги. Мы сочли необходимым поместить в сборник отдельную главу, посвященную только пряностям — ведь редкий рецепт обходится без их употребления. Поскольку все или почти все пряности в той или иной степени обладают лекарственным действием, их следует умело поставить на службу своему здоровью, иначе можно не просто «переперчить» и извратить вкус блюда, но и сделать его неудобоваримым для вас. Употребляя пряности, следует соблюдать известную осторожность и умеренность. Мы надеемся, что сведения о пряностях помогут вам ориентироваться в принципах их использования, сообразуясь с индивидуальными привычками и потребностями.

В современных условиях, когда тысячи горожан устремились на дачи и садово-огородные участки, когда в деревне начинает возрождаться традиционное крестьянское подворье, не лишними окажутся многочисленные советы по приготовлению солений, копчений, маринадов. И кроме того, наша книга не рассчитана на то, что ей будут пользоваться месяц или два — нет, пусть она станет для вас настольной, незаменимой. Такую книгу можно подарить подрастающей дочери, молодой жене, невестке — и она будет с вами всю жизнь. Опти-

мистически рассчитывая на будущее, мы вместе с вами хотим верить, что увидим на рынках и в магазинах и рябчиков, и вальдшнепов, и стерлядей.

Издавая книгу, мы позаботились об изменении орфографии, местами изымали чрезмерно устаревшие слова и обороты, заменили старинные меры веса, объема и длины на современные. Любители же порыться в старых изданиях сталкиваются с проблемой замены старинной меры на современные, поэтому мы напоминаем, что:

пуд — 40 фунтов — 16,38 кг
фунт — 32 лота — 0,409 кг
лот — 3 золотника — 12,8 г
золотник — 96 долей — 4,27 г
доля — $1/96$ золотника — 44,43 мг
гарнец — $1/8$ четверика — 3,28 л
четверик — 8 гарнцев — 26,24 л
бутылка (винная) — $1/16$ ведра — 0,77 л.
бутылка (водочная) — $1/20$ ведра — 0,624 л.
штоф — 2 бутылки — 10 чарок — 1,23 л.
чарка — $1/10$ штофа — 2 шкалика — 0,123 л.
шкалик («косушка») — $1/2$ чарки — 0,06 л.
верста — 500 сажень — 1,07 км
сажень — 3 аршина — 2,13 м
«косая» сажень — 2,48 м
«маховая» сажень — 1,76 м
аршин — 16 вершков — 71,12 см
вершок — 4,45 см
локоть — 38-46 см.

Стиль изложения мы сознательно оставили почти неизменным, и прочитав, вы, наверно, согласитесь с нами, что этот чуточку непривычный уху слог «оживляет» строки, умиляя и трогая наши души.

Итак, желаем вам успехов. Приступайте к овладению тайнами старинной кухни, не устаревшей и вечно молодой, наша книга не разочарует вас в этом.

НОВИКОВА Н. А.



МЯСО

Так как мясо служит главным образом основанием для питания человека, то мы и позволили себе предпослать краткое наставление для распознавания его качества, его отличительных свойств при той или другой степени свежести и возраста скотины, от которой оно получено.

1. Мясо здоровой, хорошо откормленной скотины имеет алый цвет, оно твердо на ощупь и едва делает руку влажной; запаха почти никакого не имеет, жир его твердый и не в чрезмерном, но в достаточном количестве.

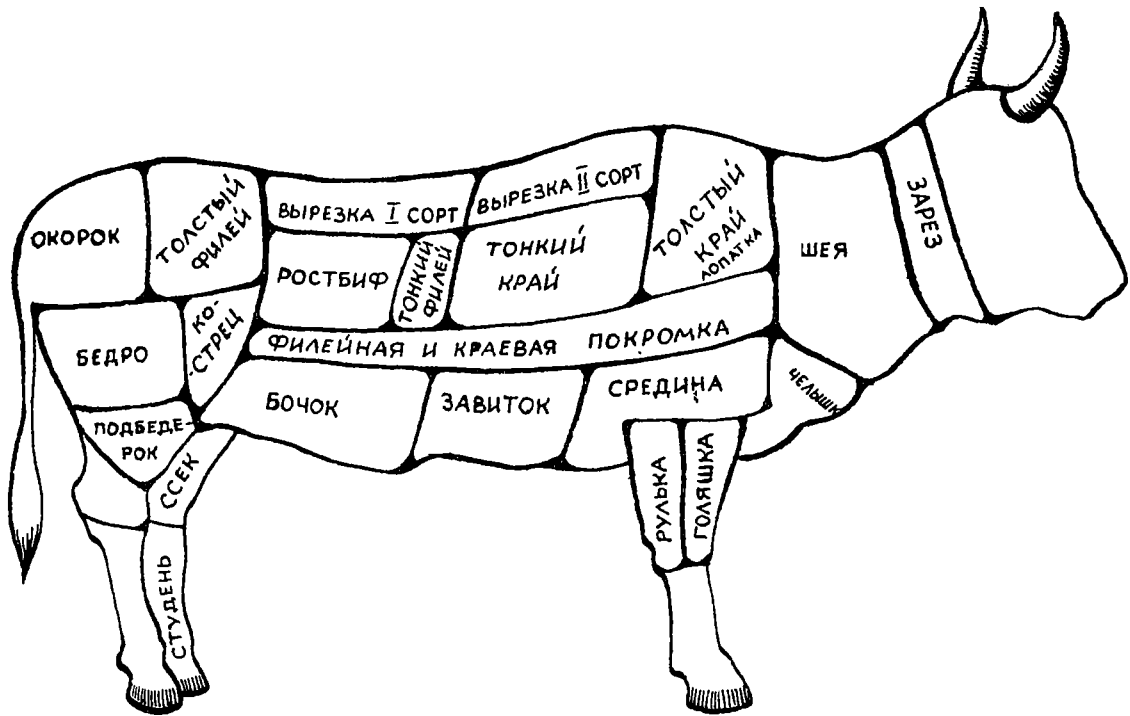
Отличительными признаками дурного мяса служат: цвет бледный или багровый; оно дрябло и мокро, жир его желтый, мягкий в виде студня, и количество его не пропорционально мясу.

Дурное мясо сильно сжимается при варке и теряет в весе.

2. Мясо молодой скотины отличается своим ярко-алым цветом, жир его белый, волокна нежны и их легко расщипить ногтями. Мясо же старой скотины имеет багровый оттенок, жир его желтоватый и волокна грубы.

3. Из мяса молодой скотины получается сочное, вкусное жаркое, но оно дает плохой бульон; мясо же старой скотины, наоборот, не годно для жаренья, но оно дает отличный навар.

4. Говядину ни в каком случае мыть и вымачивать не следует, а самое лучшее — обтереть влажной губкой или полотенцем.



5. Никакой испортившейся или пропахшей говядины в пищу употреблять не следует.

6. Для бульона и для кушаний из вареной говядины следует употреблять самое свежее мясо, так как оно дает самый чистый бульон и самую сочную вареную говядину; для жаркого же вообще лучше брать говядину несколько отлежавшуюся.

7. Кости и, в особенности, мозговые мосталыги улучшают вкус всякого супа.

Теперь перейдем к пояснению частей говядины, которые части следует употреблять при том или другом кушанье (для чего даем рисунок быка), по которому ясно видно, как разрезывается туша и какое название имеет каждая часть мяса.

Для бульона следует брать огузок (середина), шуп, ссек и кострец.

Для щей, похлебки и борща: — край, огузок к хвосту, грудинку (для тех, кто любит жир, особенно вкусен твердый жир, так называемый завиток) и покромка от филея.

Для обыкновенного жаркого: — филей и край. Эти же части идут и для бифштекса, но бифштекс из филея выше ценится, чем из края.

Для разварной и духовой говядины: — кострец, затылок от филея и огузок к хвосту.

Для отбивных котлет: — край.

Для битков и рубленых котлет: — все части говядины.

Для получения хорошего жаркого необходимо иметь в виду, чтобы мясо было не очень жирное и чтобы скотина была убита (освежена) дня за 3 — 4. Парное даже самого высокого достоинства мясо будет при жарении жестко.

Лучший теленок для употреблений в пищу бывает шести или восьми недель.





Г л а в а I

ЖИДКИЕ БЛЮДА

Под общим названием жидких блюд, понимают исключительно жидкие горячие блюда, хотя существуют жидкие и холодные блюда, но о них будет речь далее, хотя как первые, так и вторые обыкновенно подаются к обеду первым блюдом.

Жидкие горячие блюда есть навар, получаемый из говядины, телятины, птицы, дичи, рыбы, овощей, грибов и т.п. Навар этот в общем называется бульоном.

Главный бульон, служащий для питания человека, это бульон мясной, получаемый из говядины, и действительно, что может быть вкуснее и питательнее чашки хорошо приготовленного мясного бульона и куска жареной говядины! Ничего. Это фундамент, на котором воздвигаются поколения здоровых граждан. Это краеугольный камень жизни человека в каком бы то ни было возрасте и к какому бы полу он не принадлежал. Годовалый ребенок и дряхлый старик черпают в них силу и бодрость. Вследствие этого мы обязаны более подробно остановиться на способе приготовления хорошего мясного бульона, тем более, раз имея понятие о приготовлении этого бульона, всякая хозяйка без всякого затруднения может получить хороший суп, борщ и прочее. Вот те условия и те правила, которыми надо пользоваться при приготовлении хорошего бульона.

Для приготовления хорошего мясного бульона первое и главное условие, — это всегда следует брать самую лучшую и самую свежую говядину, лучше меньше, но хорошую. Хотя бульон можно приготовить и из разных сортов говядины, но лучше брать от ссека, бедра, филея, грудины, костреца, огузка, лопатки и подбедерка. Лопатки и подбедерок считаются вторым сортом и не должны быть подаваемы особенным блюдом на стол в виде отварной говядины, потому что мясо этих частей сухо и жестко, но зато, имея мозговую кость, лопатка дает бульону навар, причем следует брать ту половину, которая не имеет кругловатой шишки, которую в своем интересе обыкновенно мясники навязывают, а следует брать от того места, где кость эта проходит сквозь мясо в виде толстой палки, наполненной мозгом. Ссек и бедро дают мало крепости бульону, грудина хрящевата и жирна, и годна в особенности для щей и борща; но самая лучшая и самая выгодная часть для бульона есть огузок, который мясист, сочен, мягок и употребляется весьма разнообразно. И от него мы советуем брать ту часть, которая ближе к хвосту, а не самую середину, заключающую весьма толстую кость. При этом считаем не лишним заметить, что никогда не следует брать менее 2 — 3 кг, что образует очень порядочный кусок, суживающийся к жирному концу и имеющий плотное и самое сочное мясо. Малое же количество взятого огузка всегда бывает невыгодно для бульона, во-первых потому, что тогда его необходимо разваривать до «мочалы», как выражаются хозяйки, а во-вторых — небольшой кусок огузка, подходя очень близко к хвосту, имеет более жира, чем мяса, остальное же занято костью. И, таким образом, говядина первого сорта, стоящая дорого, не доставляет собою ни хорошего бульона, ни вкусного блюда как вареная говядина.

Жир на огузке должен лежать довольно толстым слоем и иметь цвет масла, но ни в каком случае не сероватый, что доказывает малоценность туши. Мясо хорошо откормленного быка бывает темно-алого цвета с белую прорезью вроде жилок, и когда варится, то не разделяется слоями, а остается твердой массой, только сочно пропитывается бульоном.

Самое лучшее купленную говядину следует облить раза два холодной водой, обчистить слегка рукой, еще раз

окатить, потом обтереть сухим полотенцем и тотчас опустить в кастрюлю, которую немедленно налить водой. Плита должна быть предварительно уже нагрета, чтобы бульон закипел как можно скорее, так как чем скорее мясо пустит свой сок в воду, тем вкуснее будет бульон; в этом случае под плитой должен быть сильный жар, и кастрюлю покрывают крышкой.

Говядину помещают в сосуд, определенный для ежедневной варки бульона. Когда говядина положена в кастрюлю, вливают 5 — 8 полных глубоких тарелок холодной воды, причем необходимо смерить стеклянной палочкой уровень воды; после этого надо поставить на плиту, прикрыть крышкой и дать большой огонь. Снять шумовкой образовавшуюся пену, поставить на меньший огонь, кипятить, исподволь снимая пену.

Многие определяют 4 часа на полную варку бульона; но с этим мы не согласны, потому что изготовление его зависит от толщины и качества куска мяса. Главное правило этого важного процесса, составляющего основу кулинарного искусства, заключается в том, чтобы бульон кипел белым ключом, не переставая, до тех пор, пока не побежит на нем пена, которую должно снимать очень часто и тщательно, от этого одного приема зависит почти вполне достоинство бульона. Крышка должна оставаться на кастрюле недолго, и ее снимают, когда кипение делается очень сильное. Когда вся пена снята и бульон уже наполнился янтарными струйками, кастрюлю надо снять с огня и поставить на более прохладное место, предоставив бульону кипеть исподволь, но никак не переставая. В то же время если желают, то следует опустить коренья, посолить бульон по вкусу. Если будет замечено, что какая бы ни была часть куска говядины высунулась из воды, то ее следует повернуть другой стороной, но никак не следует доливать кастрюлю кипятком. В этом виде бульон должен кипеть почти до самого обеда, и за 1/2 часа до него отлить некоторое количество бульона в особую кастрюлю для того, чтобы сварить в нем коренья, если желают приготовить суп, или разные жидкие блюда, вроде борща, кислых или ленивых щей и прочее, и прочее.

Если при приготовлении бульона, испробовав мясо вилок, оно имеет надлежащую мягкость, что составляет приз-

нак, что говядина вполне сварилась, то мясо это ни в каком случае не следует оставлять в бульоне, а немедленно его из бульона вынуть, иначе оно сильно разварится, и перед самым тем моментом, когда пожелаете подать его на стол в виде разварной говядины с гарниром, с соусом или хреном, мясо это можно разогреть.

Не дав кипеть воде белым ключом, отнимают у мяса всякую возможность выпустить свой натуральный сок; и жир его только распускается постепенно, отчего бульон салится, делается мутным и получает неприятный вкус. Заметив это, повар заставляет вдруг сильно кипеть бульон, но говядина уже утратила свою сочность, она прееет, распадается, но вкуса не дает.

Вот в кратких чертах приготовление бульона: сполоснуть говядину, положить ее в эмалированную посуду, влить на каждые взятые 400 г говядины 2 бутылки (1,5 л) холодной воды и поставить на плиту, чтобы хорошо вскипело 1 — 2 раза, снять шумовкой всю пену, поставить на легкий огонь, кипятить исподволь, снимая накипь, в продолжение 4-х часов. За полчаса до подачи на стол говядину вынуть, дать стечь бульону, обдать ее кипятком, чтобы смыть оставшуюся на ней накипь. Бульон же снять с огня, влить 1 — 2 ложки холодной воды, дать отстояться, снять сверху жир, слить затем осторожно через салфетку, процедить и влить обратно в ту же самую посуду, в которой варился бульон, предварительно вымыв ее, и туда же положить обратно промытую говядину и, если желают, то кладут сюда же для вкуса очищенных кореньев, кипятят на малом огне, пока коренья поспеют.

При кипячении бульона как в первый раз, так и во второй, необходимо каждый раз добавлять горячую воду, чтобы уровень ее в кастрюле был такой же, как в первый раз, т. е. оставался постоянным, для чего можно сделать отметку на самой кастрюле.

Чтобы бульон был еще вкусней, то можно в него, смотря по желанию и по своему личному вкусу, класть обрезки разного мяса, назначенного для другого блюда, головки и лапки птиц, чем будет всего этого больше, тем, понятно, будет лучше. Некоторые кладут для вкуса и цвета печеную луковицу. По желанию прибавляют, как мы сказали выше, разные коренья, сушеные грибы, горошек, зелень, все это

варится перед отпуском и посыпается зеленью укропа или петрушки.

Чтобы оттянуть бульон, как выражаются повара, т.е. очистить его и сделать совершенно прозрачным, надо за час перед подачей размешать в нем 1 — 2 свежих сырых яйца, взбитых с холодной водой, опустить в бульон, дать вскипеть 1 — 2 раза, отставить, слегка дать бульону остыть, снять с него весь жир, процедить еще раз через салфетку, перелить бульон в чисто вымытую кастрюлю и подогреть.

Если бульон подается с кореньями или клецками, то отлить готового бульона в небольшую кастрюлю, вскипятить и опускать в него клецки, когда всплывут и будет готово, переложить с дуршлага ложкой в суповую миску, влить туда же процеженный через салфетку бульон, в котором они варились, долить остальным бульоном и подавать.

Чтобы подцветить бульон, можно в него класть 1 — 2 луковицы с шелухой или морковь, поджаренную на плите, а еще лучше для подцвета брать кусок сырой говядины, поджарить его в кастрюле с маслом и кореньями докрасна, влить немного кипятку, прокипятить, процедить и этим подцветить бульон.

В то время когда бульон желают подболтать мукой, то поступают так: берут полную ложку муки, размешивают ее холодной водой, чтобы не было комков, и вливают в бульон, не переставая его мешать, дают хорошо прокипеть.

Иногда попадаетея говядина хотя и хорошего сорта, но от старого животного, вследствие чего говядина эта, как бы долго не варилась, всегда будет жестка, для устранения этого недостатка надо влить в бульон на 1,2 кг говядины две столовые ложки водки и с нею варить уже бульон до готовности, причем говядина получится мягкой, а запах водки испарится.

Соли на 6 — 8 тарелок надо будет приблизительно одну столовую ложку, но солить бульон следует после того, когда он совершенно готов, потому что, чем крепче бульон, тем меньше требуется соли. А лучше всего солить по вкусу, и всегда хорошо бульон немного недосолить, чем пересолить, чему учит и русская пословица: «недосол на столе, а пересол на спине».

№ 1. Бульон чистый¹

Взять 2 кг говядины с костями, по небольшому корешку разных огородных овощей и кореньев.

Всего выгоднее варить на два дня.

Положить в кастрюлю вымытую говядину, налить 10 тарелок холодной воды, поставить на плиту и варить, как было сказано выше. Когда бульон начнет кипеть, можно посолить по вкусу и оставить кипеть до тех пор, пока говядина хорошо разварится, причем всегда следует снимать накипь и доливать горячей воды столько, сколько ее выпарилось. Когда говядина упрела, кладут коренья, дают им также хорошо упреть, процеживают через салфетку и весь бульон разделяют на две части; одну половину сливают и хранят в прохладном месте до следующего раза, а другую половину подают к обеду.

Если же бульон варится на один день, то надо брать говядины для него больше половины выше сказанной порции, из чего видна выгода варить бульон на два дня.

№ 2. Бульон из кореньев

Взять 5 луковиц, 4 ложки масла, 5 штук моркови, 2 штуки петрушки, 1 корень сельдерея, 1 репу, 1 небольшую брюкву, 1/4 кочана свежей капусты, 10 сухих грибов.

Лук поджаривают в масле и прибавляют достаточное на 5 человек количество воды, сюда же прибавляют все остальное, солят и дают упреть, пока коренья хорошо разварятся, доливая горячей водой, процеживают.

№ 3. Бульон по-французски

Взять 800 г говядины, 400 г телятины, 1/2 курицы понемногу разных кореньев, 1 рюмку крепкого белого вина 2 яйца для очистки.

Поступают, как сказано в № 1.

После того, когда бульон очищен яйцом, прибавляют рюмку белого вина.

¹ Раз и навсегда просим помнить, что в каждом рецепте кушаний расчет произведен на 5 человек, при большем или меньшем количестве необходимо соответственно увеличить или уменьшить количество провизии.

Общее замечание к чистым бульонам

По большей части чистый бульон подают в больших, так называемых бульонных чашках и к ним отдельно какие-либо гренки (смотри соответствующую главу настоящего издания).

По желанию в каждый бульон можно прибавлять какое-либо хорошее белое столовое вино и посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Подают также бульон с пашотом, т.е. к бульону, кроме гренков, подают отдельно яйца, сваренные в мешочек и очищенные от скорлупы.

Если чистый бульон подается в тарелках, то к нему отдельно следует подавать не гренки, а какой-либо пирог, кулебяку или пирожки.

В бульоне ни в каком случае не должно быть ни корней, ни круп и прочего, если же это будет, то бульон этот называется супом, так как бульон обязательно должен быть чистый, прозрачный, но по желанию, цвет его может быть подкрашен одним из способов, указанных в начале этой главы.

№ 4. Борщ или бураки

Взять 2 кг говядины, 200 г красной свеклы, 1 морковь, 2 луковицы, 1/4 кочана (небольшого) свежей капусты, 1 ложку муки, немного лимонной кислоты, 200 г сметаны, 100 г масла, 3 картофелины.

Приготавливают обыкновенным образом говяжий бульон, как в № 1, нашинковать свеклу, морковь и лук, хорошо поджаривают в масле, солят и кладут в бульон, куда прибавляют капусту и ломтики очищенного, сырого картофеля, уваривают до мягкости капусты; когда готово, заправляют мукой и прибавляют по вкусу лимонной кислоты и сахару.

К этому борщу подают отдельно сметану, крутую гречневую кашу, а также ватрушки или пирог.

№ 5. Борщ украинский

Взять все, что для № 4, кроме того, 100 г тонких сосисок, 200 г ветчины.

Приготавливают, как предыдущий №. За четверть часа до подачи в борщ этот кладут сосиски и ломтики ветчины.

Отдельно подают то же, что и к обыкновенному борщу.

Настоящий же украинский борщ готовится с моченой свеклой, способ приготовления которой описан в отделе заготовок.

№ 6. Борщ польский

Взять 1 кг говядины, 1 кг свинины или ветчины, по 1 шт кореньев, немного пряностей и 400 г сметаны.

Бульон варится из говядины пополам со свининой или ветчиной, с прибавлением кореньев или пряностей. Когда все хорошо уварится, прибавляют сметану, посыпают зеленью и толченым перцем.

Отдельно подают тоже, что и к обыкновенному борщу № 4.

№ 7. Борщ грибной (постный)

Взять 100 г сухих грибов, 100 г свеклы и 1/4 кочана свежей капусты, кроме того 10 луковиц, по одному корешку зелени, 1 ложку муки, 100 г постного масла и немного перца и соли.

Приготавливается, как № 2, заправляется поджаренным луком в масле, подправляют мукой.

Отдельно подают гренки из черного хлеба.

№ 8. Борщ из лука (постный)

Взять 20 луковиц, 100 г постного масла, 4 моркови, 1/4 кочана кислой капусты, понемногу пряностей, 1 ложку муки, понемногу сахару, уксусу или кислого кваса.

Лук рубят и поджаривают в постном масле, наливают должное количество воды, кладут ломтики моркови, кислую капусту, пряности и все хорошо уваривают, прибавляя испарившуюся воду, забалтывают мукой, подправляют по вкусу уксусом, сахаром и посыпают рубленой зеленью.

Отдельно подают или гренки из кисло-сладкого черного хлеба, или какую-либо крутую кашу.

№ 9. Борщ из печеной свеклы (постный)

Взять 4 свеклы, 4 моркови, 4 штуки петрушки, сельдерея и луку, 100 г постного масла, 2 бутылки квасу, 50 г сухих грибов.

Свеклу испечь и нашинковать, а также нашинковать и все прочее, и все хорошо поджарить в масле, налить квасом, прибавить толченых сухих грибов и уварить до готовности, пополняя испарившийся квас горячей водою.

Отдельно подают котлеты из гречневой каши-размазни или все, что сказано для прочих борщей

№ 10. Борщ из селедки

Взять 1 селедку простую и все, что указано в предыдущем № 9.

Приготавливается, как в № 9, но к нему прибавляют одну очищенную от кожи и нарезанную кусочками селедку, хорошо уваривают и подают как в предыдущем №

№ 11. Рассольник из курицы

Взять 1 курицу, по 1 штуке разных кореньев, 5 соленых огурцов, 1 ложку муки.

Выпотрошив и хорошо вымыв курицу, рубят с костями на небольшие кусочки, а также и ее внутренности, как-то печенку, пупок (желудок) и сердце, кладут в кастрюлю, наливают рассолом из-под огурцов, прибавляют кореньев и варят, снимая пену

Когда курица уварится, ее вытаскивают из бульона, а вместо курицы кладут очищенные от кожи и семечек нарезанные кусочками огурцы, подправляют мукой, поджаренной в масле; когда огурцы достаточно уварились, кладут обратно в бульон курицу и подают на стол

№ 12. Рассольник из индейки

Продукты согласно № 11, вместо курицы 1/2 индейки

№ 13. Рассольник из утки

Делается, как № 11, вместо курицы надо взять утку

№ 14. Рассольник из гуся

Делается, как № 11, причем надо взять вместо курицы 1/2 гуся.

№ 15. Рассольник из бычьего сердца

Приготавливается, как № 11, но вместо курицы надо взять сердце быка.

№ 16. Рассольник из жареного гуся

Продукты, как указано в № 11, причем гусь в бульон кладется жареный, а потом уваривается до спелости огурцов.

№ 17. Рассольник из копченого гуся

Приготавливается, как № 11.

№ 18. Рассольник из поросенка

Продукты: вместо курицы, указанной в № 11, — 800 г поросенка, все прочее — как в № 11.

№ 19. Рассольник из свинины

Продукты — как указано в № 11, но вместо курицы взять 800 г свежей свинины.

№ 20. Рассольник из телятины

Взять 800 г телячьей грудинки и приготавливать, как указано в № 11.

№ 21. Рассольник из баранины

Взять 800 г баранины и приготавливать согласно № 11.

№ 22. Рассольник из кролика

Взять кролика, приготавливать согласно № 11, причем

кролика надо хорошо промыть, снять пленку, а ноги и голову отбросить.

№ 23. Рассольник из гусиных потрохов

Взять 2 гусиных потроха, по 1 шт. разных кореньев, немного пряностей, 1/4 небольшого кочана свежей капусты, 5 шт. картофеля, 1 ложку муки.

Потроха хорошо ошпаривают кипятком, очищают от перьев, а ножки — от верхней кожицы, пупок (желудок) разрезают, вычищают и снимают внутреннюю рогообразную кожу, все хорошо перебивают и уваривают с кореньями и пряностями до мягкости с прибавлением свежей капусты и картофеля. Когда готово, то потроха рубят на кусочки, а бульон подправляют мукой.

№ 24. Рассольник по-польски

Взять 1,2 кг говядины, по 1 шт. разных кореньев, немного пряностей, 5 томатов, 100 г перловой крупы, 200 г коровьего масла, немного лимонной кислоты, 1 ложку муки.

Говядину для этого рассольника надо брать грудинку, которую режут на кусочки, прибавляют кореньев, пряностей, томаты, солят и вливают должное количество воды. Когда говядина хорошо уварится, все процеживают и, разделив бульон на две равные части, к одной из этих частей прибавляют 100 г ячневой или перловой крупы, которую уваривают до готовности. Отваренные коренья нарезают и поджаривают вместе с говядиной в 200 г масла, кладут все в остывший бульон, сливают вместе с приготовленной крупой, подогревают, посыпают зеленью и подают. Томаты не жарят, но отварные подают отдельно.

Если желают, то можно подправить сметаной, лимонной кислотой и сахаром и заболтать 1 — 2 ложками пшеничной муки.

СУПЫ

Общее замечание к супам

Мы должны оговориться, что многие жидкие, как холодные, так и горячие блюда не внесены нами в этот отдел, как например: ботвинья, холодец, уха, щи и суп из разных рыб. Блюда эти вы найдете в рыбном отделе жидких блюд, так равно и различные сладкие супы вы можете найти в отделе сладких блюд.

Что же касается до различных супов а ля Ротшильд или Ришелье и т.п. названий, то за этими названиями ни один гастроном не сможет удовлетворить фантазию каждого повара, потому что он, применяясь к подробностям или случаям известного юбилея или какого-либо торжественного случая, один и тот же суп или бульон слегка перефразирует и назовет подходящим именем, а поэтому поверьте, что если вам когда и случится в меню званого обеда встретить какое-либо громкое название, не числящееся в нашем отделе жидких блюд, то не удивляйтесь этому, т.к. разобрав сознательно этот бульон или суп, вы легко можете от души посмеяться, т.к. этот суп или этот бульон, по всей вероятности, тот же бульон с какой-нибудь фигурчатой кнелью или с каким-либо пюре или смесь обоих вместе и замаскирован каким-либо особым запахом или цветом, вот и все, вот и новый суп французский или новый бульон потафю.

№25. Суп из кореньев

Взять по 2 шт. разных кореньев, 200 г сливочного масла, немного пряностей, 200 г ветчины, 1 ложку муки.

Все коренья очищают, режут мелко и поджаривают вместе с ломтиками ветчины, прибавляют понемногу пряностей, наливают водой и уваривают до готовности; подправляют 1 ложкой муки, поджаренной в 1 ложке масла, протирают через сито и подают с гренками.

№ 26. Суп французский

Взять 1/4 кочана свежей капусты, 4 моркови, 4 репы, 5 больших шампиньонов, 100 г сливочного масла и для

бульона, как в № 1. Для пирожков можно — по желанию.

Как капусту, так равно и коренья нашинковать мелко с шампиньонами и все поджарить в 100 г масла, налить говяжьим бульоном № 1 и дать кореньям поспеть, посыпать зеленью и подать отдельно по желанию какие-либо пирожки.

№ 27. Суп весенний, протоньер

Взять на бульон согласно № 1 и, кроме того, по 2 штуки моркови, петрушки и сельдерея, понемногу лопаток фасоли и гороху, по 10 листов шпината, щавеля и спаржи.

В совершенно готовый мясной бульон кладут отваренные в этом же бульоне все вышепоименованные коренья и овощи и за 5 минут до подачи бросают в этот бульон листки шпината и щавеля. Пирожки — по желанию.

№ 28. Суп жульен

Взять все, что сказано в № 27, кроме того, 200 г ржаных сухарей, 2 рюмки белого вина.

Приготавливают точно так, как указано в № 27; но бульон подвечивают ржаными сухарями и уже после этого кладут отваренные и нашинкованные коренья и перед отпуском вливают белое вино.

№ 29. Суп армянский хашо

Взять 4 луковицы, 2 головки чеснока, немного приностей, 2 яйца, 1 французский хлеб, немного рубленой зелени петрушки или укропа, 100 г масла.

Суп этот готовится за час до обеда. Берут лук и чеснок (кто любит — черемши), крупно нарезают, поджаривают в масле, наливают горячей воды, солят, прибавляют немного перца, лаврового листа и гвоздики; хорошо дают вскипеть раза 2 — 3. Далее, берут 2 яйца, смешивают их с тройным количеством (относительно яиц) холодной воды и вливают в бульон, остывший до температуры парного молока; хорошо перемешивают и сюда же кладут французскую булку, нарезанную ровными ломтиками, как обыкновенно режут для бутербродов. Кастрюлю

закрывают крышкой и бульон слегка нагревают, чтобы не получилась яичница. Когда булка хорошо разбухнет, посыпают зеленью и подают.

№ 30. Суп грузинский чихиртма

Взять 1 курицу, 100 г сливочного масла, 5 луковиц, 5 яиц, немного уксуса или лимонного сока, перцу, соли и рубленой зелени.

Из курицы сварить бульон и затем курицу разобрать по суставам и поджарить в 100 г масла, а также поджарить в других 100 г масла рубленый лук, чтобы он зарумянился, все положить в процеженный бульон и заправить 5 яйцами, как № 29, наблюдая, чтобы яйца не свернулись; приправить по вкусу уксусом или лимонным соком, посыпать перцем, рубленой зеленью петрушки или укропа.

№ 31. Суп итальянский

Взять 1/4 кочана свежей капусты и все, что сказано в № 25, кроме того: 6 яиц, 100 г швейцарского сыру и 1/2 бутылки сливок.

Бульон готовится из капусты с кореньями; когда коренья готовы, откинуть на сито, остудить и нашинковать. Далее размешать 6 желтков с 1 литром полученного и остывшего бульона, прибавить швейцарский сыр, хорошо размешать и прибавить сливки, перед подачей положить коренья, подогреть и подать с гренками.

№ 32. То же другим способом

Взять 800 г говядины, по 1 штуке разных кореньев, 100 г макарон, 1 стакан сливок, 4 яйца.

Приготавливают бульон, когда говядина будет достаточно мягка, ее вытаскивают, а бульон процеживают, коренья же протирают через решето и обратно кладут в бульон, куда прибавляют 100 г макарон, далее охлаждают до температуры парного молока, прибавляют сливки, желтки размешивают, слегка подогревают, чтобы желтки не сварились, посыпают тертым сыром и подают с гренками.

№ 33. Суп польский

Взять для бульона, как № 1, отдельно 1/2 стакана перловых круп, 1/2 лимона, 1 ложку муки и 200 г сметаны.

Обыкновенный процеженный говяжий бульон засыпают перловыми крупами, прибавляют ломтики лимона без косточек, но с кожицей, и подправляют сметаной с небольшим количеством муки, дают раз вскипеть, и посыпав рубленой зеленью, подают на стол.

Отдельно подают гренки без сыра, поджаренные в масле.

№ 34. Суп украинский, кулеш

Взять для бульона 800 г говядины. 800 г очищенных бычачьих рубцов, 1 стакан пшена, 100 г украинского сала.

Говядину варить вместе с рубцом; когда говядина делается достаточно мягкой, ее вынимают, а рубец продолжают уваривать, подливая горячей воды, сколько выкипит бульона; когда и рубец будет достаточно мягок, его тонко шинкуют, а в это время в бульон засыпают хорошо промытое пшено; после того, когда пшено достаточно разварится, кладут обратно в бульон говядину и шинкованные рубцы, хорошо растертое в ступке украинское сало, дают раз вскипеть и подают на стол.

№ 35. Суп желточный

Взять для бульона согласно № 1, кроме того 100 г сливочного масла, 2 ложки муки, 1 чайную ложку мускатного цвета, щепотку пряностей и 6 желтков. Для пирога — по желанию.

2 литра холодного мясного бульона разбалтывают с 6 желтками. Отдельно поджаривают докрасна 100 г масла с 2 ложками муки и прибавляют к бульону с желтками, нагревают до умеренной температуры, чтобы не свернулись желтки, солят, кладут мускатный цвет и пряности.

Отдельно можно подать какой-либо пирог или просто белые гренки, поджаренные в масле.

№ 36. Суп яичный

Взять 5 яиц, 100 г сливочного масла; для бульона согласно № 1, немного муки и соли.

Яйца выпустить на сковородку, нагретую с маслом, посыпать мукой и запечь. Полученную крутую яичницу хорошо изрубить и опустить в кипящий мясной бульон, прибавить перцу, соли, вскипятить, посыпать зеленью и подать, как № 35.

№ 37. Суп овсяный (постный)

Взять, как сказано в № 2, кроме того 1/2 стакана овсяных круп, 2 ложки постного масла, 1 ложку рубленой зелени укропа или петрушки.

Приготавливают, как № 2, прибавляют овсяную крупу и уваривают так, чтобы образовалась самая жидкая каша; когда крупа хорошо уварится, то по желанию прибавляют какого-либо постного масла.

№ 38. То же из овсяной муки

Взять, как № 37, но вместо круп берут овсяную муку, немного мелкого изюма и простого чернослива.

Приготавливают согласно № 37.

№ 39. Суп гороховый (постный)

Взять 400 г простого гороху, 5 луковиц, 100 г постного масла, 1 ложку муки.

Горох промывают и уваривают в несоленой, мягкой воде до тех пор, пока он сделается совершенно мягким; тогда его подправляют 5 шт. рубленого лука, поджаренного в 100 г масла, солят и подправляют мукой.

Отдельно подают белые или ржаные сухари.

По желанию можно сварившийся горох протереть через решето.

№ 40. Суп с гренками

Взять на бульон № 1, гренки.

Приготавливают обыкновенный суп с кореньями и говяди-

ной; когда говядина хорошо уварится, ее режут тонкими ломтиками. При этом следует наблюдать, чтобы корни не переварились, и когда готовы, их вытаскивают и режут разными фигурками или однообразными ровными кусочками и при подаче на стол обратно кладут в суп и сюда же кладут нарезанную говядину

К супу подают гренки

№ 41. Суп из белой фасоли

Продукты и приготовление, как сказано в № 39, но вместо гороха 400 г сухой белой фасоли.

№ 42. Суп картофельный или похлебка

Продукты для бульона согласно № 1, кроме этого 10 картофелин, 1 ложку муки, 1 луковицу и 1/2 ложки масла.

Приготовив бульон, кладут в него очищенный и нарезанный ломтиками картофель; когда картофель сварится, подправляют рубленным и поджаренным в масле луком и подбалтывают мукой.

№ 43. То же постный

Взять 10 больших картофелин, 5 сухих грибов, 5 луковиц и 2 столовых ложки постного масла и 2 ложки муки.

Картофель очищают, нарезают кусочками, наливают воды в кастрюлю, куда складывают картофель и грибы, варят, солят и когда картофель достаточно упреет, то кладут рубленный лук, томленный в масле, грибы вытаскивают, мелко рубят, обратно помещают в бульон, который подправляют мукой

№ 44. Суп из рубцов

Взять 1/4 бычачьего или 1/2 телячьего, или 1 свиной рубец, понемногу пряностей (кто любит), по корешочку корней, 1 ложку масла, 4 луковицы, 2 ложки муки, 1 ложку рубленой зелени.

Рубцы хорошо промывают в нескольких водах, потом ошпаривают кипятком и снимают с них верхнюю пленку

далее варят с кореньями до тех пор, пока рубцы сделаются мягкими, что делают в закрытом сосуде, прибавляя исподволь испарившуюся воду. Когда рубцы достаточно сделаются мягкими, их вытаскивают и тонко шинкуют. Бульон процеживают, солят и прибавляют вновь кореньев и шинкованные рубцы; дают упреть кореньям, подправляют мукой, поджаренной в масле с луком, посыпают рубленой зеленью и подают.

Если не поскупиться, то хорошо будет варить рубцы с говядиной, отчего, конечно, навар будет еще вкуснее.

№ 45. Суп из ливера

Взять согласно № 1 и 1 телячий ливер без печенки. Обыкновенным способом готовится бульон, который готовится из говядины вместе с ливером; после того, когда мясо и ливер уварятся, то и другое вынимают, промывают в теплой воде, режут на куски, бульон оттягивают, процеживают и в него обратно кладут говядину и ливер.

Отдельно подают какие-либо гренки.

№ 46. Суп из курицы или вообще из домашней птицы

Взять 1 курицу, по 1 шт. разных кореньев, 1 ложку рубленой зелени, по желанию 1 — 2 рюмки вина.

Курицу выпотрошить, вымыть и налить водой требуемой для пяти обедающих, положить коренья, посолить и уварить до мягкости. Бульон процедить, оттянуть яйцом, вынувши предварительно курицу, а коренья отбросить на решето; потом курицу разобрать по суставам, коренья нашинковать и все положить обратно в бульон. Подавая, подогреть, посыпать рубленой зеленью и, если желают, прибавить 1 — 2 рюмки вина.

Отдельно подают гренки из белого хлеба или какие угодно пирожки или пирог

№ 47. Суп из гусиных потрохов

Взять 2 потроха, по 1 шт. разных кореньев, 5 картофелин, 1 ложку рубленой зелени.

Потрохи опаленные и очищенные ошпаривают, снима-

ют пленки с ножек, разрезают желудок и удаляют сдиранием внутреннюю рогообразную пленку, помещают все в кастрюлю, наливают должное для 5-ти обедающих количество воды, кладут очищенные корни, солят и варят. Когда потрохи достаточно упрели, их вытаскивают, а бульон процеживают через салфетку, оттягивают яйцом. Потрохи и корни промывают в теплой воде, а в процеженный бульон кладут очищенный и нарезанный картофель. Когда картофель уварится, кладут в бульон потрохи и корни, нарезанные ровными кусочками, дают один раз вскипеть, посыпают рубленой зеленью и подают.

Отдельно подают какие угодно пирожки.

№ 48. Суп из свежих грибов (постный)

Взять 800 г свежих грибов, по 1 шт. разных корней, 3 луковицы, 100 г постного масла, 1/2 лимона, ложку муки и 1 ложку рубленой зелени.

Грибы перебирают, очищают, рубят и варят в воде слегка посоленной, с прибавлением корней; подправляют поджаренным на постном масле луком и мукой, прибавляют ломтики лимона и, подавая, посыпают рубленой зеленью.

Отдельно подают гренки из белого хлеба, поджаренные в постном масле.

№ 49. Суп из сухих грибов (постный)

Взять по 2 шт. разных корней, 1/4 кочана свежей капусты или 400 г кислой, 5 шт. картофеля, 2 ложки порошка сухих грибов (или 50 г сухих грибов), 1 ложку муки.

Бульон готовят из корней, куда прибавляют капусту и картофель и всыпают порошок сухих грибов, или цельные грибы, которые, когда разварятся, мелко рубят, хорошо уваривают, подправляют мукой, поджаренной с рубленым луком.

№ 50. Суп с маринованными или солеными грибами (постный)

Взять 400 г соленых или маринованных грибов и прочее, что указано в № 49, за исключением сухих грибов.

Грибы рубят и варят с кореньями, со свежей капустой и картофелем; подправляют луком и мукой, как и в предыдущем номере.

№ 51. Суп из свежей свинины

Взять, как сказано в № 1, но вместо говядины взять свинину. Приготавливают, как № 1, прибавляется картофель и, по желанию, свежая капуста.

№ 52. Суп из солонины

Взять согласно № 1, но вместо говядины взять солонину и приготовить, согласно рецепта № 1.

№ 53. Суп из ветчины

Взять согласно № 1, но вместо говядины взять ветчину, да кроме этого 1 стакан сухого сахарного горошка, 1 ложку муки, 1 ложку рубленой зелени.

Ветчину варят, как указано для говядины с кореньями, отдельно варят в небольшом количестве воды зеленый горошек без соли; когда горошек достаточно уварился, его вместе с наваром смешивают с бульоном от ветчины, подправляют мукой и посыпают рубленой зеленью.

Отдельно подают какие-либо пирожки или пирог.

№ 54. Суп из лука (постный)

Взять 400 г лука, по 1 шт. разных кореньев, 50 г сухих грибов, 1 ложку муки, 100 г постного масла.

Рубленый лук томят в масле, потом кладут в кастрюлю с водой, куда помещают грибы и все коренья, солят и уваривают до спелости кореньев; после этого коренья вынимают и все прочее протирают через решето, подправляют мукой и кладут нарезанные коренья.

Отдельно подают гренки на постном масле.

№ 55. Тот же суп, скромный

Продукты согласно № 1 и № 54.

Бульон готовится из говядины. Отдельно — гренки на скромном масле.

№ 56. Суп с макаронами

Взять для бульона, как № 1, кроме этого, 100 г макарон, немного сыру и рубленой зелени.

Бульон готовится, как № 1. Но за 1/4 часа до отпуска на стол, макароны отдельно отвариваются в соленой воде, когда поспеют, отбрасывают на решето, обдают холдной водой и кладут в готовый бульон, посыпают рубленой зеленью.

Отдельно подают какой-либо натертый сыр и гренки с сыром.

№ 57. Суп с вермишелью

Взять согласно № 56 но вместо макарон — 200 г вермишели.

Бульон готовят обыкновенным образом, а вермишель помещается на решето и обдается 1 — 2 раза кипятком, после чего кладется в готовый бульон. Это делается для того, чтобы от вермишели отнять мучнистость и тем самым не замутить бульон. Вермишель опускается в бульон за 8—10 мин перед подачей на стол супа.

Отдельно подают, как сказано в предыдущем номере,

№ 58. Суп лапша (постная)

Взять 400 г муки, а для бульона можно выдать согласно №№ 48 — 49 или № 54.

Приготавливается крутое постное тесто без яиц на подсоленной воде, тонко раскатывается и нарезается в виде шинкованной капусты. Отдельно готовится бульон согласно только что приведенных №№ и этот бульон засыпается за 10 минут до подачи этой лапши. Лапша эта должна быть приготовлена заранее, чтобы она имела достаточно времени слегка подсохнуть, и потом уже засыпается в бульон.

№ 59. Суп лапша (скоромная)

Взять 600 г муки, 2 яйца и все согласно № 1.

Тесто готовится из муки, замешанной на яйцах с небольшим количеством воды, настолько круто, чтобы ее возможно было хорошо раскатать и потом нашинковать, как сказано в № 58. Лапшу эту за 10 минут до подачи на стол обдают на решете кипятком, как сказано в № 57, и опускают в бульон.

№ 60. То же другим способом

Продукты для бульона, как сказано в № 1, кроме того помидоров 10 шт, 100 г сливочного масла, 2 ложки тертого сыра твердого, 1 стакан сметаны, 2 рюмки вина.

К приготовленному бульону прибавляют 10 шт поджаренных и протертых помидоров, подправляют мукой. Перед обедом подправляют тертым сыром, вливают сметану, дают раз слегка вскипеть, приливают две рюмки вина.

№ 61. Суп-пюре из овсяных круп (Габер суп)

Взять 400 г овсяных круп, 200 г масла, 100 г простого чернослива.

Обыкновенно немцы готовят этот суп следующим образом:

Берут 400 г овсяной крупы, разваривают в 2 литрах воды. Когда крупа делается мягкой, ее отбрасывают на решето, протирают, смешивают с процеженным отваром, прибавляют 50 г масла, 100 г простого чернослива, дают хорошо два раза вскипеть и подают с гренками из белого хлеба.

№ 62. То же

Взять продукты, как в № 61 и № 1.

Русские делают этот суп точно также, как и немцы, только крупу отваривают не в воде, а в мясном бульоне.

№ 63. Суп-пюре парижский

Взять продукты для бульона, как для № 1, кроме того:

400 г ветчины, по 1 шт. разных корней, 2 стакана красного соуса, немного лимонной кислоты и 2 рюмки белого вина.

Изжарить в масле пропущенную через мясорубку ветчину и разные корни, прибавить соус и кипятить, пока все хорошо разварится. Протереть через решето, смешать с бульоном, подправить по вкусу лимонной кислотой и вином.

К этому супу следует подавать слоеные пирожки.

№ 64. Суп-пюре из тыквы

Взять 1 тыкву, понемногу соли, перцу, 100 г сыру и сахару по вкусу. Для бульона № 1. Для гренков: 1 французский хлеб, 100 г масла и ложку рубленой зелени.

Средней величины тыкву очистить от верхней кожи, нарезать кусочками, выбросить середину; очищенную или нарезанную кусками тыкву отварить в бульоне № 1. Когда тыква сделается достаточно мягкой, вынуть из бульона, протереть через решето, положить в бульон, приправить толченым перцем, солью, тертым сыром и сахаром по вкусу.

Отдельно подавать с ломтиками белого хлеба, размоченного в этом пюре, поджаренного в масле и посыпанного рубленой зеленью петрушки или укропа.

№ 65. Суп-пюре сборный

Взять 200 г сладкого миндаля, 10 шт горького миндаля, 200 г телячьей печенки, 1 французский хлеб, 5 шампиньонов, 1/4 кочана свежей капусты, 1/2 мускатного ореха, 100 г сливочного масла.

Бульон № 1.

Истолочь очищенный миндаль, смешать с натертой отварной печенкой, прибавить французский хлеб, положить все в бульон и хорошо прокипятить, после чего прибавить сюда же шампиньоны, капусту, подправить мускатным орехом. Потом при посредстве дуршлага вынуть готовую капусту и грибы, мелко все изрубить и, положив их на гренки, поджаренные в сливочном масле, подавать отдельно к супу.

№ 66. Суп-пюре из спаржи и цветной капусты

Взять продукты для бульона согласно № 1, кроме того, 200 г спаржи, 200 г цветной капусты, 2 стакана сливок, 1/2 мускатного ореха, по вкусу соль.

Спаржу с цветной капустой сильно разваривают в бульоне, бульон после этого процеживают, спаржу с капустой протирают, кладут в бульон, который подправляют 2 стаканами сливок и мускатным орехом, солят по вкусу.

Отдельно подают какой-либо пирог, пирожки или просто гренки.

№ 67. Солянка грибная (постная)

Взять 50 г сухих грибов, 400 г кислой капусты, 10 шт. соленых грибов, 1/4 стакана постного масла, по 1/2 разных кореньев, 1 ложку муки и понемногу пряностей.

Берут сухие грибы, кислую капусту и соленые грибы, нарезанные ломтиками, прибавляют постное масло коренья, пряности, вливают воды и уваривают до надлежащей готовности. Кто желает, хорошо прибавить маслин, подправляют мукой.

№ 68. Щи с грибами (постные)

Взять 4 луковицы, 200 г постного масла, 400 г кислой капусты, 100 г сухих грибов, 1 ложку муки.

Лук рубят и поджаривают в 100 г постного масла до мягкости, соблюдая чтобы не зарумянилось, после этого сюда же прибавляют кислую капусту и продолжают жарить, постоянно мешая, до тех пор, пока капуста не сделается мягкой, потом все кладут в кастрюлю, наливают водой, добавляют размоченные в этой же воде грибы, варят на легком огне под крышкой. Подправляют мукой, прибавляют масла и, хорошо вскипятив, подают к столу.

№ 69. То же

Взять продукты, все, что сказано № 68, кроме того, 10 шт. картофеля, 2 небольших свеклы.

№ 70. Щи ленивые

Взять продукты для бульона согласно № 1, а кроме того 1/4 кочана свежей капусты, 5 шт. картофеля, 1 ложку муки и 200 г сметаны.

К бульону прибавляют свежую капусту и очищенный картофель; когда капуста упрет, подправляют мукой и забеливают сметаной.

№ 71. Щи из свежей капусты

Смотри щи ленивые, № 70.

№ 72. Щи из кислой капусты, или суточные

Взять продукты для бульона согласно № 1 и еще 800 г кислой капусты, 3 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 ложку муки.

По приготовлении бульона капусту поджаривают в масле с рубленным луком, кладут в бульон и все подправляют мукой. Говядину для этих щей лучше брать грудинку.

Зимой щи эти выносят на мороз, дают им хорошо промерзнуть в продолжение суток: на следующий день их разогревают и подают.

Такие щи очень вкусны и носят название суточных.

№ 73. Щи сборные

Взять по 200 г ветчины, грудинки, свинины и гуся, 800 г кислой капусты, 5 шт. луку, 100 г масла, по 1/2 шт. разных кореньев, 1 ложку муки.

Все мелко режется кусочками, наливают полное количество воды, соли и варят до готовности, дополняя воду, которая испаряется.

После этого прибавляют коренья, капусту, рубленный лук, поджаренный в масле, и уваривают, пока капуста поспеет; подправляют мукой.

№ 74. Щи николаевские

Ничто иное как щи из кислой капусты № 72, но вместо рубленной кислой капусты берут шинкованную.

№ 75. Холодник или холодец

Взять 400 г кислой капусты, 1/2 стакана рубленой зелени, укропа, луку, 5 грибов, 4 огурца, 3 яйца, 1,5 литра квасу, 1 стакан сметаны, по вкусу горчицы или натертого хрена, перцу, соли и, если квас кислый, то немного сахару

Зелень и капусту смешивают вместе, куда прибавляют рубленые соленые или маринованные грибы, рубленые свежие огурцы, рубленые крутые яйца, хрен, прибавляют квас или кислые щи, прибавляют по вкусу перец, соль и 1 стакан сметаны. Если квас теплый, то кладут кусок льда

№ 76. Холодец польский

Взять 6—10 листьев от свеклы, 3 шт тонкой молодой свеклы, по горсти зеленого луку и укропа рубленых, 3 крутых изрубленных яйца, 3 свежих изрубленных огурца, 1 стакан сметаны, 25—30 отваренных в соленой воде раков, 1,5 литра хорошего квасу, кусок льда, соли по вкусу

Раки и свеклу с листьями отваривают в круто подсоленной воде, очищают шейки и лапки раков, кладут в суповую миску, куда прибавляют все прочее и кусок льда

№ 77. Окрошка обыкновенная из говядины

Взять 400 г говядины, по 1/2 стакана рубленого зеленого луку и укропу, 5 свежих огурцов, 5 крутых яиц, 1,5 литра квасу 1 стакан сметаны и перцу по вкусу, от дельно тертого хрена

Говядину поджаривают и мелко рубят, кладут в миску, прибавляют все прочее, солят, перчат и кладут кусок льда, если квас теплый

Отдельно подают сахар и тертый хрен.

№ 78. Окрошка из телятины

Приготавливается, как № 77.

№ 79. Окрошка сборная

Взять продукты по равной части, как указано в № 77

Окрошка, приготовленная отдельно из говядины или телятины, имеет разный вкус, а потому угодить всем очень трудно, вследствие этого, чтобы более или менее не было претензий, т.е. чтобы угодить всем и каждому, делают так называемую сборную окрошку, где смесь разного мяса дает характерный вкус, а потому всем и каждому нравится. При этом кроме вышепоименованных мяс часто еще прибавляют ветчину, и все указанное в № 77.

Примечание к окрошкам вообще: В домах не богатых, да сплошь и рядом даже в хороших столовых и ресторанах, вместо того, чтобы вышеупомянутые мяса поджаривать, обыкновенно берут мясо, оставшееся от супа или щей, но этого при изысканном вкусе обедающих делать не следует, так как вареная говядина не даст того вкуса, как вообще мясо поджаренное, где все соки целиком сохранились в мясе. При этом еще следует заметить, что никогда не следует мясо для окрошки пропускать через мясорубку, что обыкновенно делается в столовых и ресторанах, а обязательно надо его резать на мелкие кусочки, так как из мяса, пропущенного через мясорубку, окрошка получается, как жеваная.

№ 80. Свекольник

Взять 100 г сухих грибов, 400 г свеклы, 400 г картофеля, 5 соленых огурцов, 1/2 стакана зеленого лука, 1/2 стакана рубленой зелени укропа, 2 бутылки квасу, хрен, соль, перец и сахар по вкусу.

Грибы отваривают по возможности в небольшом количестве воды в закрытом сосуде, на легком огне, когда грибы сделаются мягкими, их мелко рубят и вместе с отваром помещают в миску, куда прибавляют рубленую свеклу, также отваренную в воде, рубленого и отваренного картофеля, 5 рубленых соленых или свежих огурцов и прочее, наливают квасом, кладут кусок льда и заправляют по вкусу солью, перцем, хреном и сахаром.

№ 81. Солянка мясная по-любительски

Взять от 400 г до 1200 г говядины, разного мяса, понемногу кореньев, ложку масла, ложку муки, неполную тарелку разных свежих или маринованных грибов вместе с пря-

постями, 3 соленых огурца, 1 — 2 стакана огуречного рассола, 1/4 кочана свежей капусты, 1/2 стакана сметаны, зелени, укропа.

Бульон приготовить обыкновенным образом, как № 1, с говядиной и кореньями, процедить и положить в него небольшими кусочками нарезанного мяса, вареного или жареного гуся, говядины, телятины, ветчины, утку, сосиски, всего понемногу, 1 луковицу мелко изрубить и поджарить в масле и равно поджарить и одну ложку муки, развести бульоном, положить нарезанные кусочками соленые огурцы, прибавить пряностей, а также понемногу маринованных различных грибов или соленых, обдав их один раз кипятком, или различных свежих грибов, которые надо очистить и сварить отдельно; влить огуречный рассол и положить обданную кипятком свежую капусту.

Когда все это будет готово, то положить в общий бульон с кусочками мяса, прибавить сметаны, вскипятить и, подавая, всыпать в миску рубленый укроп, и кто любит — горсть рубленого зеленого лука.

№ 82. Супы без мяса, масляные

Эти супы готовятся точно также, как и мясные, только вместо говядины надо класть хорошее сливочное масло, побольше сметаны, больше грибов и вместо бульона — 10—12 стаканов воды.

№ 83. Суп с лимоном и сметаной

Взять понемногу кореньев, 5 — 6 сушеных грибов, 1/2 стакана перловой крупы или риса, 1 ложку масла, 1—2 стакана сметаны, 1/2 лимона, зелени петрушки.

Сварить бульон из кореньев и грибов, процедить. Отдельно сварить крупы с маслом, выбить их добела, развести бульоном, вскипятить; подавая на стол, заправить сметаной, положить ломтиками порезанный лимон без косточек, грибы, вскипятить, всыпать зелени и подавать.

№ 84. Суп из брюквы с картофелем и ячневой крупой

Взять 2 брюквы, 1/2 стакана ячневой крупы, 6 шт картофеля, 1,5 литра цельного молока.

Брюкву вымыть, опустить в холодную воду, раз вскипятить, вынуть, порезать одинаковыми кусочками, залить свежей или горячей водой; когда закипит, всыпать ячневую крупу, предварительно хорошо промытую и положить 1 ложку масла. Когда брюква и крупа будут готовы, прибавить ломтиками картофель, влить 3 — 4 стакана молока, и когда картофель будет готов — подавать.

№ 85. Суп из свежих грибов со сметаной

Взять 1 тарелку с верхом очищенных грибов, зеленого лука, зелени петрушки, 2 шт картофеля, 1 ложку масла, 1 луковицу, 1 стакан сметаны или сливок.

Грибы изрубить. Поджарить в масле лук, а потом и грибы; прибавить 5—6 стаканов воды и дать вариться до готовности, положить соль по вкусу. Положить сюда же зеленый лук, ломтиками нарезанный картофель, подправить мукой, прокипятить. Подавая, влить сметану или сливки, раз вскипятить и, кто любит, посыпать перцем.

№ 86. Суп из зеленых бобов со сливками

Взять 800 г свежих зеленых бобов, немного зелени петрушки, 2 ложки масла, ложку муки, 1 стакан густых сливок.

Бобы опустить в соленый кипяток и один раз дать вскипеть, откинуть на решето, нашинковать и опустить в другой свежий кипяток. Когда закипит, положить рубленой 1/2 горсти зелени петрушки, 1 ложку масла, поджаренного с ложкой муки, прокипятить и прибавить сливки.

№ 87. Суп из свежей капусты с молоком

Взять небольшой кочан свежей капусты, 1 морковь, 1 петрушку, ложку масла, ложку муки или 1/2 стакана ячневых круп, 1,5 л молока.

Капусту очистить, разрезать на части, обдать кипятком, откинуть на решето, поставить варить с 3 стаканами воды. Когда закипит, посолить, положить 1/2 горсти рубленой зелени петрушки, 1 морковь, 1 петрушку, ложку масла, варить пока не сделаются мягкими эти корни. После этого влить 3 — 5 стакана молока, прибавить муки

с маслом, прокипятить и подавать. Вместо муки можно класть 1/2 стакана промытых ячневых круп, которые варятся в супе одновременно с капустой.

№ 88. Суп из чечевицы

Два стакана чечевицы надо тушить в воде без соли, в кастрюле под крышкой, с ложкой масла и небольшим количеством воды, когда сделается мягкой, протереть через решето. 1 ложку масла поджарить с 1 луковицей мелко изрубленной, развести наваром от чечевицы, дать вскипеть; 2 желтка и 1/2 стакана сливок размешать влить в общий навар, подогреть до самого горячего состояния, но чтобы желтки не свернулись, посолить и подавать. Отдельно подают какие угодно гренки.





Г л а в а П

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К ЖИДКИМ БЛЮДАМ

Взять 1 французский хлеб, 50 г твердого сыра, 100 г сливочного масла.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками, одну сторону намазать растопленным маслом, другую — посыпать тертым сыром, сложить на сковороду и поставить в духовую печь, чтобы слегка зарумянились.

№ 90. Гренки по-немецки

Взять 2 яйца, 2 ложки молока, 100 г голландского сыра, 50 г сливочного масла и 1 французский хлеб.

Желтки отделить от белков и, хорошо взболтавши, смешать с молоком, этой смесью обмочить одну сторону ломтиков белого хлеба, обсыпать голландским сыром, положить необсыпанной стороной на сковороду, смазанную маслом, и подрумянить.

№ 91. Гренки из разного сыра

Как предыдущий № 89 или № 90, таким же точно образом приготавливаются гренки и с другими сухими сырами: с зеленым, швейцарским и прочими.

№ 92. Гренки обыкновенные

Как из белого, так и из черного хлеба режут небольшие кубики и сушат прямо без масла в духовке или русской печи. Эти гренки подаются к пюре из гороха, фасоли, чечевицы и прочее.

№ 93. Гренки по-английски

Взять 1 французский хлеб и 100 г сливочного масла. Белый хлеб режут тоненькими ломтиками, обжаривают на сковороде, с обеих сторон в сливочном масле, пока зарумянятся. Такие гренки подаются не только к горячим жидким блюдам, но даже к многим разварным мясным кушаньям, вместе с соусом.

В Англии эти гренки составляют необходимую принадлежность при утреннем чае, для чего их подают в особых перегородочных судочках.

№ 94. Гренки с селедкой, сардинами

Взять 3 ложки постного масла, одну ложку готовой горчицы, 5 яиц, одну селедку с молоками или икрой, 1/2 французского хлеба.

Яйца сварить, отделить крутые желтки и растереть их с маслом и горчицей, прибавить молоки или икру, положить эту смесь на ломтики хлеба, а сверху — по кусочку селедки без костей и поставить в духовую печь на 5 — 10 минут.

Гренки эти подаются к завтраку как отдельное блюдо, а также к рыбным блюдам, к ухе.

Точно так же готовится с сардинами, килькой и пр

№ 95. Гренки с фаршем

Взять 400 г говядины или телятины или мяса какой-либо домашней птицы, 2 луковицы, 100 г толченых белых сухарей, 3 ложки сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 ложку тертого какого-либо сыра, 1/2 французского хлеба, немного перца и соли.

Жареное мясо без костей изрубить как можно мельче с луком, прибавить сухарей, по вкусу соли, перцу, все хоро-

шо размешать и поджарить в масле. Потом, когда остынет, прибавить сметаны и этой массой густо намазать ломтики французского хлеба, посыпать сыром, положить на сковородку, смазанную маслом, и зарумянить.

№ 96. Ватрушки с творогом

Взять для теста 600 г муки, 8 г сухих дрожжей, щепотку соли, масла коровьего и сахару по желанию. Кроме того 100 г кишмиша, 3 стакана отжатого творога, 4 яйца, 1/2 стакана сметаны, 100 г сахару, 100 г коровьего масла.

Творог готовится так: творог протирают сквозь решето, смешивают с тремя желтками и тремя взбитыми белками, прибавляют сюда же 1/2 стакана сметаны, 100 г сахара, 130 г масла, все хорошо растирают, и если желают, то прибавляют 100 г кишмишу.

Тесто делается на дрожжах (см. соответ. отдел.). Не очень тонко раскатать кусок теста величиной в чайное блюдце, наложить на него приготовленный творог, зашпатель края так, чтобы творог мог держаться открыто, смазать густой сметаной, а потом — оставшимся одним желтком, посыпать сахаром и печь.

Эти ватрушки подаются к украинскому борщу, к завтраку и к чаю.

№ 97. Ватрушки с пшеном

Взять продукты для теста, как № 96. Кроме того, 1 1/2 стакана пшена, 1 бутылку молока, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана сметаны, 2 ложки мелкого сахару, 100 г изюма.

Промытое хорошо пшено отваривается в молоке до густоты размазни, затем прибавляют масло, солят и, когда остынет, прибавляют три размешанных сырых яйца.

Далее поступают, как в № 96. Кто любит, можно прибавить вместе с яйцами две ложки сахару.

№ 98. Ватрушки с манной кашей

Делаются, как № 97, по желанию посыпают толченой корицей.

№ 99. Ватрушки с гречневой кашей

Взять продукты для теста, как в № 96. Крутой гречневой каши 2 стакана, 1 стакан вареной и протертой на терке печенки, 4 луковицы, 100 г сливочного масла, соль и перец по вкусу

Кашу варят на молоке или мясном бульоне, смешивают с печенкой, прибавляют рубленого и поджаренного в масле луку по вкусу соль и перец. Остальное делается, как № 96

№ 100. Ватрушки из овсяной крупы и прочих круп

Из овсяной и прочих круп ватрушки приготавливаются, как № 97

№ 101. Кнель из кур

Взять 400 г мяса курицы, 1 стакан сливок, 100 г белого хлеба (мякиш), 100 г сливочного масла и 2 яйца.

Филе курицы (сырое сначала рубят как можно лучше или несколько раз пропускают через мясорубку, а потом толкут в деревянной ступке и прибавляют размоченный в сливках хлеб и все опять хорошо толкут, и наконец, протирают через решето

Перед подачей на стол бульона берут эту кнель ложкой, смоченной в горячей воде, ровняют мокрым ножом и кладут на вымазанный маслом сотейник. Минут за 10 до подачи сотейник этот наливают кипящим бульоном, наливая этот бульон так, чтобы не попасть на кнель, и ставят на плиту, но не доводя до кипения. Через 3 — 5 минут кнель осторожно переворачивают, дают еще постоять на плите минут пять и, вытаскивая осторожно дуршлагом, опускают в миску с бульоном и подают к столу

№ 102. Кнель из индейки и прочих домашних птиц

Делается точно также, как № 101, причем берется вместо мяса курицы мясо других птиц

№ 103. Кнель из рыбы

Взять 400 г свежей рыбы, 2 яйца, 3 луковицы, щепотку

перца, 1/2 мускатного ореха и 1¹/₂ стакана толченых сухарей.

Рыбу без костей, с яйцами (сырыми), луком, перцем, мускатным орехом и с сухарями — все хорошо смешивают, пропускают через мясорубку, делают ряд четырех угольных лепешек, обваливают в сухарях, затем поджарить или сварить, вынуть, остудить и, подавая на стол, порезать правильными однородными кусочками, опустить в бульон.

Общая заметка о кнели. Чтобы узнать, достаточно ли кнель нежна, следует поступить так: скатайте из кнели шарик и опустите его на минутку в кипяток, выньте и попробуйте: шарик очень крепок, прибавьте масла, если недостаточно крепок и распускается, то прибавьте яиц. Кнель можно также делать и зеленого цвета, для чего в массу прибавляют тертый шпинат.

№ 104. Кляр

Взять 1 стакан муки, 5 яиц, соли, 6 ложек сливок.

Отделить желтки и смешать с мукой, потом прибавить все остальное и взбитые белки.

Этот кляр не только подается для супа, но в него обмакивают сваренные телячьи ножки, бараньи котлеты, отбивные телячьи и т. п.

№ 105. То же постный

Взять 1 ст. муки, 1 ложку постного масла, 1 ст. пива
Делается, как в № 104.

№ 106. То же

Взять продукты, как в № 105 и два яйца.

Делается, как в № 105. Когда все хорошо будет перемешано, положить сюда 2 взбитых белка.

№ 107. Крокеты постные

Взять 100 г сухих грибов, 1/2 стакана какой-либо каши, соли, перцу, 4 луковицы, 50 г постного масла и 3 ложки муки.

Отваренные сухие грибы мелко изрубить и наполовину смешать с какой-либо кашей-размазней, лучше с рисовой, прибавить сюда же немного соли, перцу (пряности по желанию) и в масле поджарить изрубленный лук, все смешать с мукой; наделать небольших крокет в виде маленьких пирожков, обсыпать мукой или сухарями и жарить в постном масле.

Крокеты эти подают к ухе или к грибному бульону.

№ 108. Котлеты из гречневой каши

Взять 4 стакана гречневой каши, 2 ложки пшеничной муки, 3 луковицы, 3 ложки постного масла, соль, перец и 1 ложку толченых сухарей.

Гречневая каша — размазня смешивается с 2 ложками пшеничной муки, с рубленным и в масле поджаренным луком, солью, перцем, постным маслом; делаются небольшие котлеты, которые обваливаются в сухарях и жарятся на сковородке с маслом.

Котлеты эти преимущественно подаются к кислым щам и борщам. Их также подают в постном обеде под грибным соусом.

№ 109. Яйца фаршированные

Взять 12 яиц, немного соли, перцу, рубленого укропа, 2 ложки тертого сыра и 1 ложку сливочного масла.

Яйца круто отваривают и опускают в холодную воду, разрезают острым, тонким ножом вдоль, пополам; желток осторожно вытаскивают вместе с белком, чтобы не повредить скорлупы. Белок с желтком рубят, солят, прибавляют немного перца, укропа, 2 сырых яйца, все хорошо размешивают и начиняют скорлупу, ровняют ножом, посыпают тертым сыром, смазывают маслом и запекают в духовке печи, чтобы зарумянились.

Эти яйца подают к зеленым щам из щавеля, лебеды, шпината или крапивы.

№ 110. Фарш мясной к супу

Взять 300 г говядины, телятины или птицы, 2 луковицы, 1/2 стакана тертых сухарей, немного перца, соли, 1 ложку

сливочного масла, 2 яйца, немного мясного бульона.

Мясо снимают с костей, пропускают через мясорубку с 2-мя сырыми луковицами, прибавляют мясного бульона, немного перца, соли, 1 ложку масла и все протирают через решето. После этого сюда же прибавляют 2 сырых яйца, хорошо размешивают, делают в виде колбасы, отваривают в сотейнике, как в № 101, режут на кусочки и перед самым отпуском кладут в суп.

№ 111. Фарш из икры

Взять 200 г рыбы свежей, 200 г икры, немного перца, мускатного ореха, 1 луковицу, 1¹/₂ ложки масла или 3 ложки сливок, 1/2 французской булки, 1 ложку муки.

200 г свежей рыбы, очищенной от костей и кожи, 200 г икры от той же рыбы пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, смешать с хлебом, намоченным в бульоне, рубленным и поджаренным в масле луком, все это истолочь в ступке, протереть сквозь решето, скатать в виде тонкой колбасы, подсыпая муки, опустить в кипящий бульон минут на 20, пока не подымется; после чего вынуть дуршлагом, остудить, нарезать ломтиками, сложить в суповую миску и налить ухую.

№ 112. Фарш из курицы и прочей домашней птицы

Взять 1 курицу, 50 г масла, 1/2 французской булки или 1/2 стакана толченых сухарей, 2 яйца, 3 ложки сливок, немного мускатного ореха, соли, перца и зелени.

Мясо птицы наскоблить ножом, пропустить через мясорубку, истолочь в ступке, положить яйца, масло, сливки, хлеба или сухарей, намоченных в бульоне или молоке, чтобы из массы этой можно было скатать «колбасу», опустить в отдельную кастрюльку, в кипящий бульон; когда всплывут, вынуть, остудить, нарезать ломтиками, опустить в суповую миску и налить процеженным горячим бульоном.

Оставшиеся кости от курицы употреблять для супового наара.

№ 113. Фарш из сушеных грибов

Взять 100 г грибов, 2 яйца, 1 французскую булку, 200 г

масла, 2 ложки сметаны, 2 ложки муки и луковицу

Отварить и откинуть на решето 100 г сухих грибов и дать хорошо обсохнуть, после чего пропустить через мясорубку, положить мякоть хлеба, намоченную в остывшем грибном бульоне, сметаны, растопленного масла, яиц, соли, поджаренную и мелко изрубленную луковицу, еще раз пропустить через мясорубку, разложить на блюде, чтобы фарш разбух; затем скатать шарики, обвалять в муке, поджарить в масле и подавать к грибному супу или к борщу вместо пирожков.

№ 114. Фарш из селедки или килек

Взять 2 голландские селедки, или 1/2 банки килек, 1 ложку масла, 1 луковицу, 2 яйца, 2 ложки сметаны, немного перцу и сухарей по потребности.

Селедку или кильку очистить от костей, мелко изрубить, прибавить рубленого луку, поджаренного слегка. После этого переложить в каменную чашку, остудить яйцо, сметану, немного перцу и столько толченых сухарей, чтобы масса держалась; спустить в суп из картофеля при помощи чайной ложки, смачиваемой кипятком.

№ 115. Фаршированные помидоры

Взять 200 г телятины, 50 г масла, 1/2 стакана молока, 1/2 французской булки, 10 помидор, немного перцу, соли и мускатного ореха.

Телятину пропустить через мясорубку, потом истолочь в ступке с 50 г несоленого масла, 1 сырым яйцом, 1/2 булки намоченной в молоке; посолить, прибавить перцу и мускатного ореха по вкусу, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры, вынув из них осторожно всю середину, налить немножко бульоном, сварить на легком огне под крышкою и опустить в суп.

№ 116. Тартинки из почек

Взять 1 бычью почку, 1 французский хлеб, 2 ложки сливочного масла, 2 яйца, 2 ложки тертого сыра.

Отваренную в соленой воде почку режут тонкими продолговатыми ломтиками, кладут на ломтики белого хлеба,

смазывают с обеих сторон маслом, потом сырым яйцом, посыпают тертым сыром и ставят в печь, чтобы зарумянились.

№ 117. Тартины из телятины

Взять 400 г телятины и все, что указано в № 116, и делать согласно этого номера.

№ 118. Тартины из говядины

Взять 400 г говядины филея, остальное, как указано в № 116, и делать все согласно этого номера.

№ 119. Тартины из птицы

Взять 1 курицу, остальное, как № 116, и делать согласно этого номера.

№ 120. Клецки из муки, твердые

Взять 2 яйца, 2 ложки муки.

2 желтка, 2 ложки муки и 3 ложки воды, посолить и хорошо размешав, прибавить 2 взбитых белка. опустить в суп чайной ложечкой, смоченной в горячей воде за 10 — 15 минут перед подачей, можно брать муку пополам с манной крупой. Когда клецки подымутся, то подавать на стол

№ 121. Клецки из муки, рыхлые

Взять продукты, как сказано в № 120, и 1—2 ложки сливочного масла.

Делают, как № 120.

№ 122. Клецки заварные

Взять 100 г сливочного масла, $1\frac{1}{2}$ стакана муки, большую щепотку рубленой зелени укропа или петрушки.

Растопить масло и вскипятить его с $1/2$ стаканом воды и в этот кипяток, безостановочно мешая, всыпать муку. Сюда, кто любит, можно прибавить рубленой зелени. Подавать на стол, как сказано в № 120.

№ 123. То же другим способом

Взять 100 г масла 1/2 стакана муки 1/2 стакана молока, 3 яйца

Масло вскипятить с молоком, всыпать муку, быстро мешая, варить, пока не будет отставать от кастрюльки, по крайней мере с 1/2 часа, отставить и в ту же минуту в горячее тесто вбить 3 яйца и тотчас опускать клецки чайной ложкой, обмачивая ее в кипяток, в чистый бульон, можно, если кто любит, прибавить рубленой зелени. Варить под крышкой, пока всплывут — подавать.

№ 124. Клецки из белого хлеба или сухарей

Взять продукты, как сказано в № 120, но вместо муки брать толченых просеянных белых сухарей.

Сухари размешивают и опускают с ложки в кипящий суп, когда всплывут — подавать.

№ 125. Клецки по-шведски

Взять 3 ложки сливочного масла, 4 яйца, 2 ложки муки.

Растопленное масло мешают на льду, пока побелеет и сделается густым; тогда прибавляют 2 желтка и 2 цельных яйца и опять хорошо мешают, наконец прибавляют еще 2 ложки муки, 2 взбитых в пену белка, размешивают, делают клецки и опускают в суп за 10 минут перед подачей на стол.

№ 126. Клецки из печени

Взять 400 г телячьей печени, 2 ложки муки, 2 сырых яйца, 1 ложку сливочного масла, немного соли и перцу.

Отваренную в соленой воде печеньку остуживают и натирают на терке и 1 стакан ее смешивают с двумя ложками муки с 2 яйцами, 1 ложкою масла, немного соли, перцу и перед подачей на стол за 10 минут опускают в кипящий бульон

№ 127. Клецки из круп

Взять 1 стакан каких-либо круп, 1 яйцо, немного соли.

Из круп делают размазню, отваривая перемытую крупу в бульоне и опускают в суп с ложкой на 5 минут

№ 128. Клецки яичные

Взять 50 г масла, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана муки, 5 яиц.

Масло растереть добела; прибавить яйца, сметану растертую с мукой, посолить и все хорошо смешать, спускать с ложки, варить пока не всплывут

№ 129. Клецки из творога

Взять 2 ложки творога, 2 ложки масла, 4 яйца, 2 ложки муки, 2 ложки сметаны.

Протертый творог, масло и яйца мешают, пока хорошо смешается; потом прибавляют муку, сметану, солят и прибавляют 2 взбитых белка и опускают в кипящий бульон перед подачей на стол за 10 минут

№ 130. Клецки из картофеля

Взять 5 штук средней величины картофеля, 5 яиц, 1 стакан муки.

На два стакана тертого вареного картофеля берут пять желтков, 1 стакан муки, солят и хорошо смешивают, потом прибавляют 5 взбитых белков и кладут с ложки в бульон, дают раз вскипеть и подают на стол

№ 131. Клецки по-венски.

Взять 2 ложки растопленного масла 2 ложки муки, 4 луковицы, 4 сухаря, 50 г ветчины.

Взять 2 ложки воды, 2 ложки растопленного масла, вскипятить и прибавить 2 ложки муки, хорошо размешать и еще раз вскипятить, дать немного остыть и прибавить 2 ложки поджаренного в масле луку мелко изрубленного, 4 ложки сухарей и 2 ложки вареной мелко изрубленной ветчины и опускать клецки в кипящий суп перед подачей.

Эти клецки подаются и отдельным блюдом на завтрак с соусом из лука.

№ 132. Клецки по-берлински

Взять 2 ложки масла, 5 яиц, 2 ложки муки, 100 г ветчины, 1/2 французского хлеба, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана белых толченых сухарей, немного соли и перцу

2 ложки топленого масла растереть добела с 5 желтками с прибавлением 2 ложек муки и поставить на плиту, чтобы погустело, но не образовалась бы яичница; прибавить 100 г мелко рубленой ветчины (вареной), 1/2 французского хлеба, 5 взбитых белков немного соли, перцу, все хорошо размешать, наделать небольших катышков отварить в соленой воде или бульоне; если клецки эти подаются отдельным блюдом, выложить и облить маслом с сухарями, но если они предназначаются для супа, то не обливая их маслом и не отваривая в соленой воде, прямо кладут их в кипящий бульон.

№ 133. Клецки бисквитные

Взять 5 яиц, 1/2 стакана муки, 1 1/2 ложки масла, 2 сухаря

Ложку масла растереть добела, вбить 5 желтков, размешать, всыпать 10 чайных ложечек муки, размешать до тонкости, положить пену из 5 белков; вымазать кастрюльку маслом, обсыпать сухарями, влить тесто и печь в печке или на углях. Когда готовы, разрезать на куски и положить в суп

№ 134. Клецки миндальные

Взять полную чайную ложку с верхом сливочного масла, 1/2 стакана сладкого и 3 штуки горького миндаля, 3 яйца, 1 стакан толченых сухарей, 1 ложку мелкого сахара.

Сладкий и горький миндаль обварить кипятком, очистить, мелко истолочь, подливая воды так, чтобы вышло миндального молока 3/4 стакана. Сливочное масло положить в кастрюлю, всыпать сахар, распустить масло, снять с огня, подлить миндальное молоко, прибавить сухарей, взбить 3 яйца, размешать до гладкости, варить в молоке, как сказано № 123.

№ 135. Клецки манные

Взять 1 стакан молока, 100 г масла, 1/2 стакана ман-ных круп, 4 яйца, немного мускатного ореха.

В молоке с маслом и солью вскипятить манную крупу, размешать до гладкости и поставить в печь на 15 минут, остудить, взбить 4 белка в пену, а 4 желтка положить как есть. За 5 минут до подачи отварить в бульоне и выложить в процеженный суп.

№ 136. Клецки рисовые

Взять 1/2 стакана риса, 2 корня петрушки, 1 луковицу, понемногу перцу, мускатного ореха, гвоздики, 1 порей, 1 морковь, 1 репу, 2 яйца, 3 сухаря.

1/2 стакана риса вскипятить, откинуть на решето, облить холодной водой, сложить в кастрюлю, положить немного соли, перцу, мускатного ореха, 1 петрушку, 1 луковичу, нашпигованную 4-мя гвоздиками, налить бульоном, варить под крышкой на легком огне до мягкости, петрушку и лук после этого вынуть.

Нарезать мелко, наподобие рисовых круп: 1 небольшую петрушку, 1 порей, 1 маленькую морковь, немного репы, налить бульоном, сварить до мягкости, отбросить на решето, положить в разварной рис, размешать, вбить яйцо, поделав ложкой клецки, поставить их на блюдо в холодное место; когда подсохнут, обвалить в 1 яйце и тертой булке, а за 5 минут до отпуска обжарить в масле; осушить их на салфетке или на пропускной бумаге, опустить в бульон.

№ 137. Клецки гречневые

Приготовляют как № 135.

№ 138. Ушки с говядиной

Взять для теста 4 стакана муки, 2 яйца; для фарша 400 г говядины, 200 г говяжьего жира, немного соли, перцу и 4 луковицы.

Тесто приготовляют из 3-х стаканов муки и 2-х яиц с во-дою, тонко раскатывают, режут на равные небольшие

квадратики и на эти квадратики кладут понемногу фаршу. Далее берут два противоположные угла, сводят вместе так, чтобы образовалась форма в виде маленькой косынки, кругом хорошо защипают и оставшиеся два угла соединяют также между собой и получают подобие уха. Понаделав таким образом ушек, их опускают в бульон, кипятят, пока ушки не подымутся вверх — сейчас же подают

Фарш для ушек делается так: 400 г говядины, 200 г почечного сала и 4 луковицы пропускают через мясорубку, потом солят и прибавляют по вкусу перец.

Ушки все без различия можно сначала поджаривать в масле и подавать отдельно к бульону.

№ 139. Ушки из телятины

Приготовляют, как в № 138.

№ 140. Ушки из птицы

Приготовляют, как в № 138.

№ 141. Ушки из ливера и печенки

Приготовляют, как в № 138, но ливер вместе с печенкой сначала отваривают в соленой воде, дают остыть, смешивают с филейным или почечным салом и потом уже пропускают через мясорубку.

№ 142. Ушки из каши

Взять 1 стакан каких угодно круп и все остальное, что сказано в № 138.

Крутую кашу из каких угодно круп поджаривают в масле вместе с рубленным луком, прибавляют немного бульона или просто воды, и если желают, то скоромного супа, можно прибавить немного вареной и мелко изрубленной печенки, а для постного варианта — мелко рубленых отвареных сухих грибов, соли и перцу.

№ 143. Ушки из сухих грибов

Взять 200 г сухих грибов, 10 луковиц, 2 ложки масла,

немного перцу и соли. Для теста взять, как в № 138.

Сухие грибы отваривают в небольшом количестве воды, мелко рубят и смешивают с рубленным и поджаренным в масле луком, прибавляют немного перцу и соли.

№ 144. Ушки из свежих грибов

Взять 400 г свежих грибов, 100 г масла или 400 г сметаны, 2 луковицы. Для теста — как в № 138.

Свежие грибы очищают, мелко рубят, солят и поджаривают вместе с рубленным луком в масле или сметане, а остальное — как в № 143.

№ 145. Ушки из свежих грибов с кашей

Приготавливаются согласно № 142.

№ 146. Ушки из кислой капусты.

Взять 200 г рубленой капусты — кислой, 5 луковиц и по вкусу перцу. Тесто — как в № 138.

Кислую капусту хорошо отжимают, смешивают с рубленным луком и хорошо поджаривают, терчат.

№ 147. Ушки из кислой капусты с грибами

Взять 100 г рубленой кислой капусты, 200 г свежих или 50 г сухих грибов, 3 луковицы, 100 г масла или 200 г сметаны. Для теста — как в № 138.

Делают, как в № 146. Свежие грибы поджаривают в масле или сметане, как в № 144.

№ 148. Ушки из кислой капусты с рыбой

Взять 200 г вареной или жареной свежей рыбы, 200 г рубленой кислой капусты, 3 луковицы, немного перцу, 50 г масла. Для теста — как в № 138.

Делаются, как в № 146.

№ 149. Ушки из кислой капусты с рыбой и грибами

Взять 100 г сухих или 200 г свежих грибов, 3 луковицы,

50 г масла, 100 г кислой капусты и 100 г вареной или жареной свежей рыбы.

Берется по равной части отваренных сухих грибов (или свежих, жареных в масле или сметане), жареного лука и рыбы, все смешивается в таком количестве, сколько было взято капусты.

Ушки эти замечательно вкусны и преимущественно делаются на постном масле.

№ 150. Ушки из свежей капусты

Взять 5 яиц и все, что сказано в № 146, заменяя кислую капусту свежей.

Делают, как в № 146, но прибавляют еще 5 рублевых крутых яиц. Свежую капусту рубят, солят, и когда она даст из себя сок хорошо отжимают и тогда только поджаривают в масле до спелости с луком. Можно сюда же прибавить чайную ложку мелкого сахару.

№ 151. Ушки из рыбы

Взять 400 г свежей без костей рыбы, понемногу рубленой зелени петрушки или укропа, 3 луковицы, 2 ложки масла, немного соли, перцу. Тесто — как в № 138.

Сырое, без костей, мясо какой угодно свежей рыбы мелко рубят, прибавляют все прочее и поджаривают.

№ 152. Фрикадель из говядины

Взять 400 г говядины, 3 луковицы, 3 ложки белых сухарей, 2 яйца, 2 ложки сметаны, по вкусу соль и перец 2 ложки сметаны.

Говядину пропускают вместе с луком через мясорубку, смешивают с сухарями, смешанными с яйцами и сметаной, прибавляют соль, побольше перцу, хорошо все перемешивают, делают небольшие катышки, примерно в грецкий орех, обваливают в сухарях и опускают в кипящий бульон за 10 минут перед подачей.

№ 153. Фрикадель из почек

Взять говяжью почку и все, что указано в № 152.

Почки обваривают кипятком, снимают пленку, хорошо рубят, а прочее — как в № 152.

№ 154. Фрикадель из печенки или легкого

Взять 1 маленький телячий ливер, 5 луковиц, 5 яиц, немного соли, перцу и еще столько яиц и муки, сколько потребуется по расчету.

Ливер вместе с печенкой варят в соленой воде, мелко рубят, прибавляют жареного рубленого лука, рубленых 5 крутых яиц; на каждый стакан этой массы по 1 сырому яйцу и по 2 чайных ложечки пшеничной муки, немного перцу и соли.

№ 155. Фрикадель из телятины

Взять 400 г телятины и все прочее, сказанное в № 152, и готовить согласно № 152.

№ 156. Фрикадель из птицы

Взять 400 г какой-либо птицы и все прочее согласно № 152 и согласно этому готовить.

№ 157. Фрикадель из творога

Взять 300 г творога, 100 г муки, 4 яйца.

Творог отжать и протереть через решето, куда прибавить муку, яйца, посолить, хорошо размешать и наделать фрикаделей.

№ 158. Фрикадель из рыбы

Взять 400 г свежей рыбы и все, что сказано в № 152.

Делается, как № 152, но вместо говядины берут мясо какой-либо свежей рыбы без костей.

№ 159. Фрикадель из грибов

Взять 100 г сушеных грибов, 5 луковиц, 3 ложки су-харей, 2 ложки сметаны, 2 яйца.

Сухие грибы отваривают в соленой воде, мелко

рубят, смешивают с поджаренным в масле рубленным луком, остальное — как в № 152.

№ 160. Фрикадель из орехов

Взять 400 г фисташек, 2 яйца, 1 ложку муки, 2 ложки толченых сухарей.

Фисташки очищают и толкут, до образования однородной тестообразной массы, куда после этого прибавляют 2 сырых яйца, 1 ложку муки, все хорошо перемешивают, делают фрикадель, обваливают в сухарях, опускают в бульон и дают вскипеть 2 раза.

№ 161. Фрикадель из сыра

Взять 100 г сыра, 2 яйца, 1 ложку масла, 1/2 французского хлеба, 1 ложку сметаны, 4 сухаря.

100 г голландского или швейцарского сыра натереть на терке, положить ложку масла, истолочь в ступке, вбить 2 яйца, положить 100 г французской булки, намоченной в молоке, прибавить ложку сметаны, скатать шарики, обкатывая в сухарях, отварить и как все прочие фрикадели и клецки в бульоне, в маленькой кастрюльке; когда будет готово, вынуть дуршлагом, остудить их, положить в суповую миску, процедить туда же сквозь салфетку бульон, в котором они варились, налить общим бульоном; подавать в чистом бульоне или в супе со сметаной, или в супе-пюре.

№ 162. Пюре из домашних птиц

Взять 1 курицу, 2 ложки масла и 1 ложку сливок. Курицу изжарить, остудить, отделить от костей, мясо несколько раз пропустить через мясорубку, потом истолочь в ступке, протереть через металлическое решето, прибавить немного мясного бульона, еще раз протереть, чтобы вышло довольно густо, т.е. настолько чтобы в нем могла стоять столовая ложка, тогда прибавить одну ложку растопленного сливочного масла и 1 ложку хороших густых сливок; все хорошо перемешать и хранить в холодном месте, лучше всего на льду.

Таким же образом готовят пюре из прочих домашних птиц.

№ 163. Пюре из зелени

Зелень, как например, щавель, лебеда, шпинат и т.п. томят в закрытом сосуде с небольшим количеством соленой воды; когда делается мягкой протирают через решето, перекладывают в банки, заливают салом или маслом и хранят в погребе

№ 164. Пюре из картофеля

Отваренный в соленой воде очищенный картофель протирают, пока горячий, через решето, прибавляют, смотря по надобности, бульон, молоко, масло, сахар и соль.

№ 165. Пюре из стручковых растений

Горох, бобы, фасоль, чечевица и прочее в этом роде варят без соли до мягкости, протирают и солят

№ 166. Пюре из круп

Крупа, какая бы ни была, отваривается или в воде, или в бульоне, или в молоке и протирается

№ 167. Пюре-томат

Спелые томаты томят под крышкой на легком огне с небольшим количеством слегка посоленной воды. Когда хорошо упекут, протирают через решето, складывают в банки и заливают маслом или салом. Это пюре, если желают сохранить на долгое время, то его приготавливают иначе, о чем будет нами говориться в главе о заготовках впрок.

№ 168. Пирог-кулебяка по-русски

Взять 1200 г муки, 400 г масла, 6 яиц, 2 стакана молока, 15 г. сухих дрожжей и щепотку соли. Для фарша: 800 г какой-либо свежей рыбы без костей, 5 луковиц, 600 г масла, 1/2 стакана зелени укропа, 3 стакана гречневых круп, 2 яйца, 800 г семги или лосося провесной и 1 яйцо.

Тесто делают на молоке с дрожжами, дают подняться и прибавляют масло, яйца, соль и остальную муку и дают еще раз подняться, а между тем в это время готовят начинку: берут 800 г какой-либо свежей рыбы без костей, поджаривают в 200 г масла с 5 головками лука, прибавляют 1/2 стакана рубленой зелени укропа и все хорошо рубят.

Отдельно берут 3 стакана гречневых круп растирают с 2-мя сырыми яйцами, высушивают и протирают через решето

Далее берут 1 литр воды и 400 г масла, когда вода закипит, всыпают крупу и хорошо мешают, солят и ставят на самое короткое время в духовую печь, чтобы слегка разопрела, после смешивают с рыбным фаршем

Отдельно готовят ломтики семги и делают кулебяку так: на металлическое круглое блюдо раскатывают тесто, оставляя настолько края, чтобы их можно было сверху закрыть и защипать. На середину этого теста кладут половинное количество фарша, на него ломтики семги, на них остальной фарш, защипывают, смазывают яйцом, посыпают сухарями и ставят в печь. Когда готово, то прикрывают чем-либо, чтобы пирог отмяк. Прикрывание это делается не только для этой кулебяки, но и для всякого пирога, что всегда надо помнить, т.к. об этом мы — чтобы не повторяться — говорить больше не будем.

К пирогу этому можно отдельно подавать паюсную икру и сливочное масло.

№ 169. Пирог-каравай из блинов

Испечь обыкновенные блины, пожарить с обеих сторон, складывают в кастрюлю, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и каждый ряд перекладывают тонким слоем какого-либо фарша для пирогов или пирожков, смазывают маслом и ставят в печь, чтобы запеклись под крышкой.

Каравай этот подают к щам

№ 170. Пирог-каравай с рисом и мозгами

Делают из блинов, как в предыдущем № 169, но вместо

фарша перекладывают рассыпчатым, в бульоне сваренным рисом, на который кладут кусочки костного мозга и посыпают перебранной, промытой и просушенной коринкой и запекают.

Поддают к бульону.

№ 171. Пирог-расстегай скромный

Взять для теста продукты, как для обыкновенного дрожжевого.

Для фарша 400 г мяса, 5 луковиц, немного соли, перцу, 3 яйца, 1 ложку масла.

Тесто делают, как для ватрушек, или вообще кислое тесто на дрожжах, куда прибавляют перед приготовлением самих расстегаев немного соды, от чего тесто делается замечательно пышно. Тесто раскатывают не очень толсто, величиною в чайное блюдце, кладут на него фарш, а сверху кусочки лососины, семги, белуги или осетрины, кругом защипывают и оставляют середину открытой, как у ватрушек, смазывают маслом и ставят в печь. Фарш делается из сырого мяса с поджаренным луком, перцем, солью, а сверху фарша кладут нарезанные кружочками крутые яйца, смазывают маслом и запекают.

Подается к чистым мясным бульонам.

№ 172. Пирог-расстегай постный

Взять для теста, как в № 171. Для фарша 100 г вязиги, 5 луковиц, 1 стакан рису, соли и перцу понемногу, 200 г свежей рыбы без костей, 1 ложку постного масла.

Берут вязиги и размачивают ее с вечера в холодной воде; когда вязига хорошо разбухнет, воду сливают, а вязигу или мелко рубят, или пропускают через мясорубку (что легче и проще), прибавляют 5 рубленых и поджаренных в масле луковиц, 1 стакан отваренного рису, немного соли, перцу и все хорошо перемешивают. Остальное — как в предыдущем № 171.

№ 173. Пирог или пирожки с говядиной

Взять 1,2 кг муки, 10 г сухих дрожжей, 200 г масла, 3 яйца. Для фарша — 800 г говядины, 200 г масла, 5 луко-

виц, 5 яиц, 1 ложку толченых сухарей, немного соли и перцу.

Тесто ставится на дрожжах, фарш готовится так: сырая говядина пропускается через мясорубку вместе с луком, потом солится, прибавляется перцу по вкусу, крутые рубленые яйца и столько бульона, чтобы вся масса получилась в виде жидкой размазни. Фаршу дают хорошо остыть и делают пирог закрытым, после чего пирог обмазывают маслом или яйцами и посыпают сухарями.

№ 174. Пирог или пирожки с телятиной

Взять вместо говядины 800 г телятины и остальное все, что было сказано в предыдущем № 173.

№ 175. Обыкновенный пирог из домашней птицы

Самый обыкновенный и лучший пирог из птицы — это пирог с капустой, о котором мы будем говорить тут же, но немного дальше.

№ 176. Пирог или пирожки парижские

Тесто слоеное. Для фарша 1 телячью печенку, 200 г шпигу, 4 луковицы, немного перцу, еще 200 г французской булки, 2 рюмки вина.

Печенку нарезают ломтиками и кладут в кастрюлю, солят, прибавляют 200 г шпигу, 4 рубленых луковицы, немного перцу, соли, лаврового листа и томят под крышкой, часто переворачивая, чтобы не подгорело. Когда печенка зарумянится, ее пропускают через мясорубку, смешивают с оставшимися из-под жарения печенки салом, 1/2 французской булки, намоченной в бульоне, все хорошо смешивают, протирают через решето, прибавляют по вкусу перец, соль, 1 рюмку вина и делают пироги или пирожки величиною в блюде. Для этого можно брать и сдобное тесто.

№ 177. Пирожки или пирог с мозгами

Взять для теста, как в № 173. Для фарша 2 мозга говяжьих или 4 телячьих, 10 шампиньонов, 2 ложки рубле-

ной зелени укропа или петрушки, 100 г масла, немного сахара по вкусу.

Мозги отварить с уксусом в соленой воде, прибавить тушеной в масле или сметане рубленой зелени, шампиньонов, соли, кто любит — перцу, чуть-чуть сахару (если уксус был очень крепок) и делать пирог открытым на дрожжах или пирожки из блинчиков и жарить во фритюре, обваляв в сухарях.

№ 178. Пирог или пирожки из свежей капусты

Взять для теста, как в № 173. Для фарша: 800 г свежей капусты, 5 луковиц, 200 г масла, 5 яиц.

Капусту рубят и, посолив, дают стоять, пока она даст сок, тогда ее хорошо отжимают руками и жарят с рубленным луком в 200 г масла, чтобы хорошо упрела и даже слегка подрумянилась, прибавляют немного мясного бульона, чуть сахару, перцу, соли и дают остыть. Уложивши фарш на раскатанное тесто, сверху фарша укладывают кружочки крутых яиц.

Многие предпочитают этот пирог из слоеного теста, так равно и пирожки.

№ 179. Пирог из свежей капусты с курицей или цыплятами

Приготовление то же, как и предыдущий пирог, но прибавляют только жареное мясо курицы (можно и вареное), которое поверх фарша укладывают кусочками, а яйца же рубят мелко и смешивают с фаршем.

№ 180. Пирог или пирожки из моркови

Взять 800 г моркови, 200 г масла, 400 г сметаны, 5 яиц, тесто — как в № 173.

Очищенную морковь мелко рубят, прибавляют масла, и хорошо томят под крышкой; когда упрет, прибавляют сметану, немного сахару, соли, чуть перцу, мелко изрубленные яйца, дают остыть и делают пирог или пирожки.

№ 181. Пирог или пирожки из кислой капусты

Капусту томят так же, как и в № 178, и все делается согласно этого номера.

№ 182. Пирог или пирожки из кислой капусты с грибами

Делают, как в № 181, но к капусте прибавляют мелко-рубленных 100 г сухих грибов, отваренных в соленой воде и отвар этот выливают в фарш, вместо бульона.

№ 183. Пирог или пирожки с кислой капустой и рыбой

Делается, как в № 178, но вместо яиц берется 400 г какой-либо рыбы без костей, которую поджаривают в масле и кладут сверху капусты.

№ 184. Пирог или пирожки с кислой капустой, с рыбой и грибами.

Взять все, что сказано в № 183, и 400 г сухих грибов. Грибы, отваренные в соленой воде, рубят мелко и мешают с капустой, куда прибавляют и грибной отвар, а рыбу вареную или жареную укладывают кусочками сверху начинки.

№ 185. Пирог или пирожки со свежими грибами

Взять продукты для теста, как в № 173. Для фарша: 1,2 кг свежих грибов, 200 г масла, 400 г сметаны и 4 луковицы.

Грибы очистить, посолить, изрубить и изжарить с рубленным луком, прибавить перцу и сметаны. Остудить.

№ 186. Пирог или пирожки с сухими грибами

Взять для теста, как в № 173. Для начинки: 400 г сухих грибов, 10 штук луковиц, 200 г масла, немного соли и перцу.

Грибы отваривают в небольшом количестве соленой воды, откидывают на решето, воде дают стечь и грибы мелко рубят и смешивают с рубленным и поджаренным

в масле луком, отвар грибной прибавляют также сюда, выпарив предварительно, чтобы не разжижать начинки, солят и перчат.

№ 187. Пирог или пирожки с солеными грибами

Взять для теста, как в № 173. Для начинки: 1,2 кг соленых грибов, 10 луковиц, 100 г масла, перец.

В особенности хороши пироги или пирожки из соленых груздей, которые промывают в холодной воде, рубят, смешивают с рубленным и поджаренным в масле луком, если желают — перцу по вкусу.

№ 188. Пирог или пирожки с гречневой кашей и грибами

Взять для теста, как в № 173. Для начинки: 600 г гречневых круп, 100 г сухих грибов, 10 луковиц, перцу, соли.

Приготовленную из 600 г круп крутую гречневую кашу поджаривают в масле с рубленным луком и прибавляют 100 г отваренных в соленой воде рубленых сухих грибов, солят, и перчат и прибавляют навар от грибов.

№ 189. Пирог или пирожки с рисом и яйцами

Взять для теста, как в № 173. Для начинки: 600 г рису, 5 луковиц, 10 яиц, перцу, соли, 400 г масла.

Рис отваривают в соленой воде, отбрасывают на решето, обливают холодной водой, пока рис будет холоден и будет хорошо рассыпаться; далее смешивают его с мелко рубленным и поджаренным в масле луком и рублеными крутыми яйцами, солят и перчат.

№ 190. Пирог или пирожки с рисом и грибами

Взять все, что сказано в № 188, и делается согласно этого же номера, заменяя, гречневую кашу рисовой.

№ 191. Пирог или пирожки с рисом и рыбой

Взять 400 г какой-либо рыбы без костей и все прочее согласно № 190.

Приготавливается как в № 190, но грибов можно не брать, хотя понятно что тут грибы для вкуса не помещают, но даже увеличат его много. Рыба, поджаренная и остуженная, кладется сверху начинки. Тесто на дрожжах.

№ 192. Пирог или пирожки с пшенной кашей

Взять все, что указано в № 190, заменив рис пшеном

№ 193. Пирог или пирожки с ливером

Взять для теста, как в № 173. Для начинки: 1 телячий ливер, 10 луковиц, 200 г масла, 10 яиц, немного соли, перцу.

Цельный ливер, но без печенки, отваривают в соленой воде, после чего пропускают через мясорубку, смешивают с рубленным и поджаренным в масле луком, прибавляют рубленные крутые яйца и 1 стакан мясного бульона, солят и перчат по вкусу. Кто любит пожирнее и сочнее, тому не помешает, если еще добавят 200 г масла. Дают остыть и делают пирог, как из говядины № 173.

№ 194. Картофельный пирог

На 800 г протертого сквозь решето отварного картофеля, положить 400 г муки, 10 г сухих дрожжей, 4 яйца, 1 чашку сливочного масла, смешать все вместе хорошенько, раскатать, сделать две лепешки, одну положить на сковороду, на нее мясной фарш, а другою накрыть сверху, поставить в печь.

№ 195. Пирог курник

Взять для теста согласно № 168. На фарш: 1¹/₄ стакана гречневой крупы, 5 яиц, 200 г масла, зелени укропа, 1 курицу, 1 яйцо.

Курицу отварить в небольшом количестве воды, вынуть, разрезать на мелкие куски; гречневую крупу перетереть с 1 яйцом, высушить, протереть через решето, вскипятить 1¹/₂ стакана воды с 2 ложками масла, всыпать крупу, немедленно размешать, чтобы не было комков, по-

варить минут 5, поставить ненадолго в печь, чтобы слегка просохла, смешать с крутыми яйцами и зеленью, посолить. Уложить на лепешку половину каши, положить на нее разрезанные куски курицы, без костей, покрыть остальным фаршем, посыпать сверху укропом; перед тем, как сажать в печь, влить в середину крепкого куриного бульона, накрыть маленькой лепешкой, защипать, смазать яйцом и поставить в печь.

№ 196. Пирожки блинчатые

Очень вкусные выходят пирожки, если вместо какого-либо теста завертывать фарш в блинчики, обвалить в яйцах, посыпать сухарями, обвязать нитками и жарить во фритюре; когда готовы, еще раз обвалить в сухарях и сейчас же горячие подавать на стол. Фарш для таких пирожков можно брать какой угодно.

№ 197. Пирожки блинчатые-кромесни

Взять для теста, как для блинчиков. Для фарша: 1 стакан белого основного соуса, 2 яйца, 1 ложку сливок, 1 филе от курицы, 10 шампиньонов, 3 трюфеля, 1 стакан толченых сухарей.

Уваривать 1 стакан белого соуса, подбивают 2-мя желтками, 1 ложкой сливок и слегка подогревают, мешая, сюда же прибавляют кусочки жареного филе от курицы и все прочее, мелко нарезанное, подогревают до густоты и остуживают.

Фарш этот завертывают в блинчики и жарят во фритюре (смотри № 205). Когда зарумянятся, то вытаскивают дуршлагом, фритюру дают стечь обваливают в сухарях и подают горячие.

№ 198. Пирожки петит-буш

Сделать из какого угодно теста маленькие булочки (лучше из слоеного теста), смазать яйцом и испечь. Срезать у них дно, выбрать мякоть, а на место ее положить какой угодно мясной фарш, после этого дно закрыть отрезанным кусочком. поставить на противень или на металлическое блюдо, поставить на самое короткое время

в духовой шкаф и подавать горячими, не снимая с блюда.

Если для фарша берут пюре из птицы, то к нему хорошо прибавить мелко изрубленных трюфелей или поджаренных шампиньонов.

№ 199. Волованы

Делаются почти также как и предыдущий номер, причем нарезают кружков из слоеного теста, складывают их по три вместе, смазав яйцом только края каждого кружка, а середину не трогают, прокалывают вилкой в нескольких местах, где смазано яйцом, чтобы лучше прилипли друг к другу и запекают. Когда будут готовы, из середины вынимают мякоть, оставив только последний слой не тронутым и положив в него какой-либо фарш, как в предыдущем номере, подогревают и подают.

№ 200. Шпек-кухень

Взять для теста, как в № 173. Для начинки: 400 г ветчины, 100 г луку, 1 ложку толченой корицы, 1 чайную ложку толченого перца, 1 яйцо и 1/2 стакана масла.

Эти пирожки можно делать из рубленого и из слоеного теста. Начиняются они следующим фаршем: берут копченой ветчины 400 г и 100 г луку, лук очищают, мелко рубят, кладут в кастрюлю, куда прибавляют 1/2 стакана воды, перцу и дают хорошо упреть. Потом укладывают на сковороду, прибавляют мелкорубленого ветчинного жиру и дают луку хорошо зарумяниться

Далее тесто раскатывают также тонко, как для пирога, режут лепешки величиной в блюде и на одну половину ее кладут лук, посыпая корицей, потом сверху кладут тонкую пластинку ветчины, посыпают ее перцем, а другой половиной теста все это покрывают, защипывают и таким образом получают форму большого вареника, смазывают яйцом, протыкают в нескольких местах вилкой и поставить в печь на 1/2 часа.

№ 201. Пончики с мясным фаршем

Взять 1 стакан молока, 5 г дрожжей, 1 ложку сахара, 200 г масла, 4 желтка, 1 чайную ложечку корицы в порошок

ке, 500 г муки, 1 столовую ложку спирта. На фарш: 400 г говядины, 100 г жиру, 1 луковицу.

Взять один стакан молока вместе с дрожжами, 2 стакана муки, растворить тесто, как обыкновенно, часов за 5 до обеда, поставить в теплое место. Через два часа, т.е. когда тесто поднимется, выбить его хорошенько веселкою, положить соли, масла чуть теплого, 4 желтка, разбитые с ложкой сахара, и остальную муку, оставив ее немного, чтобы посыпать на стол, прибавить 1/2 чайн ложки корицы, спирту, выбить тесто хорошо веселкою или руками, поставить в теплое место на 1/2 часа или на 1 час; тесто должно быть такой густоты, чтобы его едва можно было слегка раскатать скалкой на столе, подсыпая чуть муки.

Так приготовленное тесто через 0,5 — 1 час выложить на стол, раскатать и начинять следующим фаршем: говядину, жир говяжий, 1 луковицу, все изрубить на мелкие куски, или еще лучше пропустить через мясорубку, сло-

жить в кастрюлю, подлить 3 столовые ложки бульона, тушить под крышкой, посолить, прибавить по вкусу перец, все хорошо перемешать и нафаршировать пончики, жарить во фритюре.

№ 202. Мясные пышки к бульону

Взять 800 г телятины, 100 г масла, 3 луковицы, 2 ложки муки, 1/2 мускатного ореха, 3 яйца, 1 стакан сухарей, фритюру.

Нарезать кусками телятину или мягкую говядину, посолить, прибавить рубленого луку, поджарить в ложке масла, после этого пропустить через мясорубку, прибавить муки, перцу, мускатного ореха; сложить в кастрюлю, подлить бульона и варить, постоянно мешая, до тех пор, пока фарш получится в виде густой каши и остудить; после этого наделать вид продолговатых лепешек, обвалить в яйцах, сухарях, что следует повторять раза 2 — 3 и каждый раз обвалить в сухарях, смазать яйцом и дать обсохнуть, после третьего раза жарить во фритюре или масле.

Эти же пышки мясные служат отличным гарниром к говядине, жареной или тушеной, подаваемой как второе блюдо.

№ 203. Пирожки из вермишели

Взять 200 г вермишели, 2 яйца, 1 стакан муки, 2 ложки тертого сыра, $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 4 сухаря. Для фарша: $\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 луковицу, 2 ложки муки, 2 желтка, 1 стакан сметаны, 2 ложки сыра. 200 г вермишели или домашней лапши, приготовленной на одних яйцах без воды, отварить в соленой воде и откинуть на решето; распустить в кастрюле 1 ложку масла, сложить туда лапшу, положить соли, 2 яйца, 2 ложки тертого сыра, размешать.

Жестяные формочки намазать маслом, обсыпать сухарями, наполнить приготовленной вермишелью, испечь. Потом снять осторожно сверху румяную корочку, из самой середины вынуть немного вермишели, чтобы образовалась ямка, ямку эту наполнить следующим фаршем: распустить $\frac{1}{2}$ ложки масла, всыпать мелко изрубленный лук, $\frac{1}{4}$ стакана муки, поджарить, влить 1 стакан сметаны, вскипятить; когда остынет, вбить 2 желтка, подогреть, прибавить 2 ложки тертого сыра и лимонного сока по вкусу. Накрыть снятую коркой и вставить в печь на несколько минут.

№ 204. Пирожки из мозгов в раковинах

Взять 2 пары мозгов телячьих или одну пару мозгов бычачьих, соли, $\frac{1}{2}$ французской булки, 1 луковицу, 1 стакан сметаны, $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 желтка, перец, мускатный орех, 2 сухаря.

Мозги намочить в воде, опустить на несколько минут в соленый кипяток с уксусом и дать остыть в этой же воде; снять жилки, нарезать кусочками; поджарить 1 рубленую луковицу в $1\frac{1}{2}$ ложках масла, смешать с мозгами, посыпать тертой сухой булкой, положить 2 желтка, 1 стакан сметаны, немного перца, по желанию — мускатный орех, укропу или петрушки; можно прибавить немного бульона.

Наполнить раковины, посыпать сухарями, намазать маслом и вставить в печь на $\frac{1}{4}$ часа.

№ 205. Фритюр

Это есть ничто иное, как хорошее, свежее, чистое

говяжье или свиное сало, растопленное одно или пополам с маслом. А т.к. он весьма часто бывает нужен не только для жарения пирожков, но и для разных пирожных, печеньев то поэтому он должен обладать самыми высокими качествами, не только своей чистотой, но главное, отсутствием какого-либо стороннего запаха, а потому надо всегда его иметь в посудах совершенно отдельных, именно в одной посуде должен храниться (в холоде) фритюр для жарения пирожков, со временем принимающий запах жареного лука, который не вредит пирожкам, тем, которые в своей начинке содержат лук, и другой фритюр исключительно должен иметься для жарения различных сладких печений как, например, сладких пончиков, хвороста и прочее. Этот фритюр лучше иметь из свежего внутреннего свиного или говяжьего почечного сала или филейного.

Для жарения пирожков можно иметь фритюр, который получается от жирного бульона, от жареной говядины, и другого жирного мяса, который, понятно, в хорошем хозяйстве не должен выбрасываться.

Вообще при жарении во фритюре его надо брать в таком количестве, чтобы пирожное или суповые пирожки при их жарении могли бы свободно плавать во фритюре.

Когда фритюр довольно долгое время бывает в употреблении, то он принимает отчасти пригорелый запах и делается мутным; чтобы это уничтожить, его варят с тонко нарезанными антоновскими яблоками, которые при кипячении с фритюром, не только осветляют его, но даже придают ему приятный запах и вкус. Процеживают через салфетку и хранят в холоде для употребления. Долгое время, однако, хранить фритюр нельзя, особенно если он делается темным, приобретает прогорклый запах и содержит посторонние частицы — такой фритюр был бы вреден для здоровья, его нельзя исправить, надо выбросить, заменив новой порцией.

№ 206. Крокеты из картофеля

Взять картофельное пюре и, кроме того, 2 ложки сливок, 2 яйца, 1 ложку тертых сухарей и фритюр.

К картофельному пюре прибавляют сливки и сырых яиц столько, чтобы из него легко было сделать вид неболь-

ших колбасок; обваливая в яйцах, обсыпать сухарями и поджаривают в масле или фритюре № 205 и гарнируют ими жаркие.

№ 207. Крокеты из телятины

Взять 400 г телятины, 100 г масла, 4 луковицы, 1/2 французской булки, 4 яйца, фритюр и 2 ложки толченых сухарей, а также по вкусу соль и перец.

Жареную или вареную телятину мелко рубят или пропускают через мясорубку с 4-мя луковицами, потом прибавляют 100 г масла, 200 г хлеба (мякиш) немного толченого перца, соли, 3 яйца, все хорошо размешивают, придают вид небольших колбасок, обваливают в яйцах, посыпают сухарями и жарят в масле или фритюре.

Этими крокетами можно подправлять многие соусы к разварной говядине, а также соус из моркови, шпината, горошка и т.п.

№ 208. Крокеты из говядины

Взять согласно № 207 и готовить, как в этом номере, но вместо телятины брать говядину.

№ 209. Крокеты из птиц

Взять и поступать согласно № 207, но брать птицу.

№ 210. Масло из дичи

Взять 2 рябчика, 1/2 толченого мускатного ореха, 200 г масла, 100 г сыру, 1 трюфель.

Рябчика жарят в масле, охлаждают, снимают мясо с костей и горячее толкут в деревянной ступке, куда прибавляют мускатный орех, солят по вкусу и по весу взятого мяса рябчиков, столько же прибавляют масла, 100 г сыру, рубленный трюфель, все ставят на плиту, чтобы масло распустилось, после чего снимают с плиты и не перестают мешать, пока все охладится.

Этим маслом гарнируют бифштекс и много других мясных блюд, а также отдельно подают к завтраку.

№ 211. Масло а-ля-метр-дотель

Взять 800 г сливочного масла, 50 г рубленой зелени укропа или петрушки, сок из 2-х лимонов.

Масло растереть добела, прибавить зелень, сок из лимонов и все хорошо растереть в ступке.

Служит для гарниров мясных блюд и для овощей, для чего его протирают через решето и полученными зелеными червячками гарнируют.

№ 212. Зелень жареная

Зелень петрушки, моркови, сельдерея или укропа, не рубивши ее, опускают в кипящий фритюр; когда она в нем достаточно поджарится и будет хрустеть, вытаскивают дуршлагом. Служит эта зелень отличным гарниром.

№ 213. Брюква или репа в сливках или молоке

Приготавливается так: очистить брюкву или репу, отварить в воде или бульоне, нарезать ломтиками или кусочками, сложить в кастрюлю; 1/2 луковицы мелко изрубить и поджарить в ложке масла, развести сливками или молоком, положить 1/2 ложки масла, смешанного с 1/2 ложкой муки, размешать, залить репу или брюкву, вскипятить, подавая, всыпать рубленой зелени петрушки или укропа.

№ 214. То же со сметаной

Поджарить 1 рубленую луковицу в ложке масла, смешать с отварной и нарезанной брюквой или репой, облить 1/2 стакана сметаны и 3-мя желтками, обсыпать 2-мя ложками голландского или какого-либо белого сыра и пряностей, прибавить немного масла и дать вскипеть.

№ 215. Яблоки тушеные

Взять 5 яблок и 2 ложки масла.

Кисло-сладкие яблоки очищают от кожицы, нарезают на 4 части вдоль, вытаскивают сердцевину и кладут в кастрюлю, куда прибавляют масло, немного сахара, если желают то и толченой корицы, и тушат до готовности.

Подают к гусю, говядине, а равно и к разной жареной птице.

№ 216. Мишки картофельные

Взять 400 г картофельного пюре, 3 ложки масла, 1/2 стакана сметаны, 5 яиц, 2 ложки сахара.

Все, кроме яиц, помешают в кастрюлю, подогревают пока масло распустится, прибавляют 4 желтка; опять хорошо перемешивают, затем прибавляют 4 взбитых белка, делают род маленьких колбасок, обмакивают в сырые яйца и сухари и запекают в духовой печи на противне, смазанном маслом

Подают к котлетам или разным жарким, облив каким-либо соусом.

№ 217. Лук-порей жареный

Взять 1/2 луку-порея, 2 ложки масла, 2 ложки толченых сухарей.

Толстый порей слегка отваривают в соленой воде, мажут растопленным маслом или обмакивают в постное масло, обваливают в сухарях и поджаривают с обеих сторон. Служит для гарнира.

№ 218. Лук-порей отварной

Варят в бульоне или соленой воде, служит гарниром.

№ 219. Лук репчатый отварной

Для гарнира обыкновенно берут мелкий репчатый лук, называемый сеянец, и поступают, как в № 218.

№ 220. Лук репчатый жареный

Берут или обыкновенный репчатый лук, или сеянец и жарят в масле, пока хорошо не зарумянится.

№ 221. Морковь фаршированная

Взять 5 шт крупной моркови, 100 г мяса, 2 ложки масла, 2 яйца, 1 ложку сухарей.

Морковь очищают и слегка отваривают в соленой воде, потом осторожно выбирают сердцевину перочинным ножом и выбранную сердцевину рубят с сырым каким-либо мясом птиц или телятины, куда прибавляют немного растопленного масла, соли, перцу, луку, укропу, одно или 2 яйца, все хорошо перемешивают, пропускают через мясорубку и этим начиняют морковь; острым ножом режут эту фаршированную морковь кружками, обмакивают в яйцо, обваливают в муке или сухарях и поджаривают с обеих сторон в масле. Служит хорошим гарниром к мясным блюдам.

№ 222. Картофель фаршированный

Взять все, что сказано в предыдущем № 221, заменив морковь большими 10-ю картофелинами. Фарш отлично может служить для сырого картофеля, который потом лучше жарить в кипящем фритюре цельным, или поступают, как в № 221.

№ 223. Картофель дутой

Взять 15 картофелин и фритюр.

Картофель очистить, нарезать ровными ломтиками и бросить в не очень горячий фритюр, при чем тут же надо иметь отдельную кастрюльку с очень хорошо нагретым фритюром. Когда несколько секунд картофель полежит в таком фритюре, его немедленно вытаскивают дуршлагом и переносят в очень нагретый фритюр. Если картофель не сразу вздулся, то его из горячего обратно переносят в первый фритюр, что делают до тех пор, пока картофель вздуется. Эта работа должна иметь некоторое внимание и практику, так как здесь надо примениться к температуре фритюров и к моменту, когда следует переносить картофель из одного фритюра в другой.

№ 224. Картофель лионез

Очищают сырой картофель, режут на тонкие ломтики и бросают во фритюр, где держат, пока хорошо зарумянятся, достают дуршлагом и гарнируют мясные блюда. Картофель этот хрустит на зубах и очень вкусен.

№ 225. Картофель отварной

Мелкий картофель очищают и отваривают в соленой воде, в бульоне или молоке для гарнира.

№ 226. Картофель а-ля-метр-дотель

Взять 400 г молодого картофеля, 100 г масла, 1 ложку рубленой зелени петрушки или укропа.

Молодой картофель хорошо промывают и неочищенный варят в соленой воде, бульоне или молоке, обливают растопленным маслом, посыпают рубленой зеленью и гарнируют его протертым через решето маслом.

Картофель этот служит как гарнир и подается также отдельным блюдом к завтраку.

№ 227. Горошек сахарный сушеный

Взять 200 г сухого сахарного зеленого горошка, 1 ложку муки, 100 г масла, щепотку соли, по желанию сахару и лимонной кислоты.

Чем мельче и темнее горошек, тем он лучше и вкуснее. Горошек варят в бульоне, в молоке или просто в воде в таком количестве, чтобы вышло достаточно густо. Если же будет много жидкости для варки горошка, то его сгущают мукой. Когда горошек хорошо упрет, приправляют солью, маслом, по желанию — сахаром и лимонной кислотой, чтобы получился кисло-сладкий вкус.

№ 228. Гороховые лопатки (стручки)

Мы хотим коснуться вопроса, как различить лопатки простого гороха от лопаток сахарного, так как в этом различии состоит их способ приготовления.

Сахарные стручки гороха должны свободно ломаться, если их перегибают, поэтому с ними ничего более не делают как обрывают кончики и удаляют их вместе с жилкой, идущей ко хребту, и затем их прямо можно пускать в употребление.

Другой вопрос является при стручках простого, не сахарного гороха; стручки эти не переламываются, а при изломе держатся на тонкой пленке, которую удаляют так:

каждый стручок разделяют на две части вдоль, а потом каждую половину переламывают сверху внутрь пополам поперек и отделяют внутреннюю пленку, а потом уже варят как сахарный горох; без этой предосторожности оставшаяся пленка ни в каком случае не может развариться и будет только застревать между зубами, производя неприятное ощущение.

№ 229. Макароны

Отваривают в бульоне, молоке или воде Служат гарниром.

№ 230. Вермишель, звездочки

Приготавливают как в № 229

№ 231. Яйца свежие

Идут для гарниров и в множество кушаньев. Они составляют в домашнем хозяйстве одну из главных принадлежностей и потому, если возможно, то их следует заготавливать летом, так как в это время они дешевы. Что же касается до их сохранения, то подобные способы вы найдете в отделе заготовок

№ 232. Яйца всмятку

В ключом кипящую воду кладут яйца и держат 2 минуты.

№ 233. Яйца в мешочке

Поступают, как в № 232, но держат 3 минуты

№ 234. Яйца вкрутую

Держат в кипятке 15 минут.

№ 235. Яичница выпускная, глазунья

На нагретую сковороду с небольшим количеством

масла выпускают одно за другим яйцо, чтобы желток не расплылся. Когда белок окрепнет, но желток еще не свернется, в это время режут эту яичницу так, чтобы в каждом куске находился целый желток, и ими гарнируют бифштекс и прочее.

№ 236. То же другим способом

Делают, как в № 235, но как белку, так и желтку дают окрепнуть и далее поступают, как в № 235.

№ 237. То же третьим способом

Сырые яйца разбалтывают пополам с молоком и выливают на сильно нагретую сковороду с маслом; когда поспеет, режут на куски требуемой величины, посыпают рубленой зеленью и гарнируют.

№ 238. Сыр из зайца или какой-либо дичи

Взять 1 зайца или соответственно ему какой-либо дичи, 1 трюфель, 1/2 тертого мускатного ореха, сливочного масла и все прочее, указанное ниже.

Зайца или какую-либо дичь тушить в закрытой кастрюле до готовности, после чего мясо снимают с костей, пропускают через мясорубку и по весу взятого мяса прибавляют: 100 г масла, 100 г рубленой яичницы, 50 г мелко рубленого шпига, 100 г какого-нибудь тертого сыра, 1/2 тертого мускатного ореха, 100 г вина, мелко нарубленный трюфель. Все помещают в кастрюлю, хорошо перемешивают и запекают.

Этот гарнир великолепен для многих блюд, как-то: майонез, заливные и прочие холодные блюда, как мясные, так и рыбные.

№ 239. Сыр из ветчины

Взять 400 г вареной ветчины и 200 г сливочного масла. Ветчину натирают на терке и, хорошо смешав с маслом, хранят в холодном месте.

№ 240. Огурцы жареные

Взять 5 свежих огурцов, по 1 щепотке толченого перца и соли, 2 ложки муки или сухарей.

Огурцы очищают от верхней кожицы, нарезают вдоль на 4 части, посыпают перцем, солью и, обваляв в сухарях или муке, жарят во фритюре. Когда зарумянятся, вытаскивают дуршлагом, кладут на пропускную бумагу, чтобы удалить избыток жира и употребляют как гарнир.

№ 241. Рагу из огурцов

Взять 8 огурцов, 100 г масла, 1 стакан уксуса.

Огурцы очистить от кожицы и зерен, нарезать кусочками, посолить, прибавить 50 г масла, немного перца, уксусу и по вкусу сахар; томить до готовности, после чего подправить мукой, пережженной с маслом.

Подавать к жареной телятине, говядине, свинине и вообще к мясным блюдам.

№ 242. Салат из сельдерея

Взять 4 крупных корня сельдерея, 1/2 стакана уксусу, 2 ложки постного масла, соли и толченого перца.

Сельдерей очищают, режут тонкими ломтиками и, посоливши немного, дают стоять 1 — 2 часа, после чего приливают постное масло, уксус и посыпают перцем, подают ко всем жарким блюдам.

№ 243. Салат из кислой капусты с грибами

Взять нужное количество отварных грибов, кислой капусты, сахару, перцу и постного масла, которого пожелают.

Нужное количество кислой шинкованой и рубленой кислой капусты смешивают с нужным количеством шинкованных или рубленых отварных сухих грибов, подправляют по вкусу сахаром, перцем и постным маслом.

№ 244. Салат из кислой капусты

Все то же, что в № 243, но без грибов.

№ 245. Салат из свежей капусты

Взять 1/4 часть кочана свежей капусты, 1 ложку подсолнечного масла, или постного, или горчичного, сахару, соли и уксусу по вкусу.

Капусту тонко шинкуют, солят и дают стоять до тех пор, пока она выделит из себя сок, тогда подправляют по вкусу сахаром, уксусом и постным маслом. Кто любит, прибавляют перцу.

№ 246. То же с томатом

Взять согласно № 245 и 5 штук томатов.

Приготавливают, как в предыдущем № 245, и когда салат вполне изготовлен, то в него прибавляют свежие нарезанные ломтиками томаты и все перемешивают.

№ 247. Салат-латук, ромен, цикорий и прочее по-французски

Взять 400 г свежего салата, 50 г постного масла, 2 ложки уксуса, эстрагона, щепотку перца и соли по вкусу и немного чесноку.

Салаты эти приготавливают различно и всякая нация приготавливает их по своему вкусу. Листья салата перебирают и удаляют сорную траву и гнилые листья, корни обрезают, солят, потом промывают и приготавливают.

Французы обыкновенно делают так; берут какой-либо свежий салат, один или в смеси с цикорием, и перед самым обедом поливают его постным маслом, уксусом, посыпают перцем, солью, прибавляют немного чесночного соку и все перемешивают, подают, но не режут и сахару не кладут. Хорошо прибавить свежих огурцов.

№ 248. То же по-немецки

Взять 400 г салату, 1 яйцо, щепотку соли, 1 ложку постного масла, сахару, перцу, и уксусу по вкусу.

Отобранный и перемытый салат обливают подливкой, приготовленной из крутого желтка растертого с солью, сахаром, уксусом, постным маслом, все хорошо перемешивают и режут салат, после чего прибавляют немного перца и

рубленный оставшийся крутой белок. Можно прибавить свежих огурцов.

№ 249. То же по-немецки

Приготавливают, как в № 248, но вместо крутого желтка берут сырой.

№ 250. То же по-польски

Взять 400 г салату, 1¹/₂ стакана сметаны, 2 свежих огурца.

Салат обливают сметаной, солят и прибавляют свежих огурцов без кожицы, нарезанных ломтиками.

№ 251. То же по-английски

Подать без всякой приправы, но только перебирают и смешивают с разными травами, например: укропом, цикорием, эстрагоном, щавелем.

№ 252. То же по-русски

Приготавливают, как в № 249, но яиц не берут, а вместо них прибавляют ложку крепкой готовой горчицы, вместо же постного масла берут подсолнечное или горчичное. Прибавляют свежих огурцов, нарезанных ломтиками.

№ 253. Салат из свежих огурцов

Взять 5 свежих огурцов, щепотку соли, 3 ложки уксусу, 1 ложку постного масла, сахару и перцу по вкусу.

Огурцы очищают от кожицы, режут тонкими ломтиками, солят и обливают уксусом с постным маслом, прибавляют сахар и перцу по вкусу.

№ 254. Салат по-венгерски

Взять 400 г белой сухой фасоли, 1/2 стакана уксусу, 2 ложки постного масла, 2 рубленых луковицы, соли и перцу по вкусу.

Белую фасоль отваривают в воде без соли, отбрасы-

вают на решето, обливают холодной водой и прибавляют уксусу, но вместо него можно брать лимонную кислоту, разведенную в холодной воде, и в заключение прибавляют постное масло, рубленый лук, соли и перцу по вкусу

№ 255. Салат картофельный по-немецки

Взять 10 картофелин и прочее, как указано в № 254, за исключением фасоли.

Картофель отваривают в соленой воде, очищают, режут ломтиками, прибавляют немного сырого рубленого лука (если есть, то лучше зеленого), соли, перцу, уксусу, постного масла и, по желанию, сахару, все хорошо перемешивают; сюда же хорошо прибавить салат из сельдерея № 242.

№ 256. Салат из свеклы

Взять 1 большую свеклу и все, что указано в № 254, кроме лука и фасоли.

Свеклу отваривают, очищают, режут тонкими ломтиками, прибавляют уксусу, соли, постного масла и перцу. Многие сюда же прибавляют ломтики отваренного картофеля и сырой лук.

Салат из свеклы способствует хорошему пищеварению, поэтому подают его перед горячими блюдами, а также он служит хорошим гарниром.

Салат из свеклы лучше подавать в постные дни.

№ 257. Хрен

Хрен употребляется в двух видах: наскобленный ножом в виде тонких стружек употребляется как гарнир для бифштекса, ростбифа, котлет и прочее, и тертый хрен, заменяющий собою горчицу. Для последней цели он готовится с уксусом, солью и сахаром, подается к разварной говядине, рыбам, студню и т. п. или же с сахаром и сметаной - для разварного поросенка и для разварной говядины.





Г л а в а Ш

СОУСЫ

Соусы составляют одну из главных приправ ко всем сортам мяса и зелени. Приготовление соусов в поваренном искусстве составляет дело первостепенной важности, потому что хорошо приготовленный соус исправляет даже и плохую провизию, наоборот, дурно приготовленный соус окончательно может испортить и самую хорошую провизию. Один знаменитый гастроном выразился даже так: газетная бумага или типографская макулатура, поданная с хорошим соусом, может составлять приятное кушанье. Вот почему в Париже в хороших ресторанах занимает первое место и получает большое жалованье не собственно повар, а так называемый соусник; повар — на втором плане.

Названий соусов очень много, всякий повар или всякий гастроном дает свое название, а потому ни одна поваренная книга, ни один составитель этой книги не может назвать все соуса, а между тем как на деле оказывается что соусов только два — это соус белый и соус красный, которые составляют основу всех прочих соусов и при посредстве которых производят с разными вариациями все прочие соуса точно также, как из одного бульона приготавливают всевозможные бульоны, супы, щи, борщи и прочее, о чем мы уже говорили при приготовлении бульона, давая им различные названия. Во всякий соус следует класть соль по вкусу.

№ 258. Соус основной белый

Берут нужное количество хорошего сливочного масла, помещают в кастрюлю и нагревают на плите, на умеренном жару. Когда масло распустится, то прибавляют сюда столько пшеничной муки, сколько она может впитать в себя масла, и мешают постоянно, чтобы не пригорело и не кипело, после чего прибавляют бульону или просто теплой воды до требуемой густоты и немного соли и продолжают нагревать, пока соус этот примет однородный вид.

Вместо сливочного масла для постных соусов можно брать какое угодно постное, а вместо бульона мясного — рыбный навар.

Этот белый соус, как мы сказали, есть основа всем прочим белым соусам, поэтому и без помощи книги можно сочинять такие соусы, которые будут и вкусны, и дешвы, и питательны.

№ 259. Соус основной красный

Этот соус готовится, как предыдущий, но только мука с маслом поджаривается до желаемого цвета на сильном жару, при постоянном мешании, чтобы не пригорала; разбавляют, как в предыдущем № 258, и продолжают кипятить также на сильном огне. Из этого соуса готовят все красные соусы.

№ 260. Соус основной красный другим способом

Берут не очень жирную говядину, нарезают на тонкие ломтики, а потом на мелкие кусочки, обжаривают на сковороде без масла, до красного цвета, наблюдая, чтобы говядина не подгорела, для чего следует безостановочно мешать. Когда говядина таким образом будет поджарена, тогда ее складывают в кастрюлю, прибавляют немного масла и продолжают жарить, подливая понемногу бульону, и варят, пока говядина совершенно разварится, процеживают сквозь полотно, после чего прибавляют муки до желаемой густоты и снова хорошо 1—2 раза кипятят.

Зная хорошо приготовление основных соусов, с которыми познакомиться, как мы думаем, очень не трудно, можно готовить соусы по своему усмотрению до

бесконечности, но тем не менее мы помещаем здесь большой выбор соусов, которыми на первое время можно пользоваться, пока собственный вкус приобретет навык и позволит хозяйке разнообразить соусы по собственному усмотрению

№ 261. Жженый сахар для темных соусов

Взять 1/2 стакана сахара кусками, смочить его водою, положить на сковороду, кипятить, пока сахар не подрумянится до темного цвета, подлить немного кипятку, вскипятить и перелить в банку, употреблять для темных кисло-сладких соусов

№ 262. Эссенция для крепких соусов

Взять 1¹/₂ стакана вина, рюмку уксуса, немного перца, 1/2 истертого мускатного ореха, несколько головок гвоздики, кусок хрена, цедры лимона, 2 нарезанные петрушки, все вместе смешать и варить, пока хорошо разварятся; процедить сквозь сито, перелить в бутылки, остудить, крепко закупорить. Приготовляя из этой эссенции соус, следует взять ложку муки, хорошо поджарить ее без масла, после чего вскипятить ее с 1¹/₂ ложками масла, развести 2 стаканами бульона, влить ложку или две (смотря по вкусу) этой эссенции, прибавить, если желают, сахарного подцвета № 261, вскипятить, процедить и облить кушанье.

№ 263. Мука, поджаренная для соусов

Взять пшеничной муки, всыпать в кастрюлю, поставить на малый огонь и мешая ложкою, пока мука не подрумянится, отставить и мешать, пока не остынет, хранить в банке.

Перед употреблением взять ложку этой муки, смешать с 1¹/₂ ложками масла, вскипятить, такая мука употребляется для крепких темных соусов.

№ 264. Эссенция для подкрашивания соусов и бульонов

Взять 400 г говядины, изрезать ее мелкими кусочками,

изрезать кусочками 1 луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку, 1 — 3 шт. лаврового листа; все положить в кастрюлю, куда прибавить 1¹/₂ ложки масла и поджарить до красна; после чего влить стакана 2 воды или бульона, прокипятить, процедить и хранить, закупоривши, когда потребуется, то брать 1 — 2 ложки для соуса.

№ 265. Соус мирпуа

Взять 400 г шпигу, 1 луковицу, 300 г сырой ветчины, зелени петрушки или укропу, 3 шт шампиньонов, 1 стакан белого вина и, если желательно, то немного чесноку.

Шпиг мелко изрубить, поставить в кастрюле на огонь, чтобы шпиг немного оттопился; тогда прибавить мелко изрубленный лук и морковь, накрыть крышкой и томить на легком огне, пока коренья не сделаются мягкими, но чтобы они не покраснели или не пристали ко дну кастрюли. Потом прибавить мелко изрезанную ветчину, зеленого луку, кервеля, эстрагона и петрушки, шампиньонов и, если желают, чесноку, несколько зерен перцу, налить столько бульону, чтобы он все покрыл; прибавить вина и варить на большом огне до тех пор, пока соус не получит надлежащей густоты и вида. Процедить сквозь сито или салфетку.

№ 266. Соус сальми

Взять 400 г обрезок и костей от обжаренной птицы, вина столового один стакан, говяжьего бульону один стакан, красного соуса основного 5 ложек.

Обрезки и кости изрубить мелко, налить бульоном с вином и уварить до густоты. Процедить и прибавить красного соуса, вскипятить.

№ 267. Соус голландский

Взять 6 шт. желтков, 2 ложки белого основного соуса, 200 г сливочного масла, 1 ложку уксуса.

К желткам прибавить белый соус и поставить кастрюлю на край плиты, хорошо сбивать. Отдельно распустить масло и вскипятить немного уксуса; когда желтки начнут подыматься, прибавляют по ложке растопленного масла и несколько капель уксуса, взбивают без остановки, и когда

выльется все масло, а соус загустеет и несколько поднимется, его тотчас подают; никогда не следует готовить этот соус очень рано перед подачей.

№ 268. Соус немецкий

Взять 3 яйца, 200 г масла, соли, перцу, зелени петрушки. Изрубить мелко крутые яйца и сложить в соусник; распустить особо в кастрюле сливочное масло, прибавить рубленные яйца, соли, перцу и зелени петрушки.

№ 269. Соус польский

Взять 3 ложки сухарей, 200 г сливочного масла. Масло распустить и всыпать в него толченые сухари, подогреть, пока сухари слегка не зарумянятся.

№ 270. Белый соус с шампиньонами

Взять $1\frac{1}{2}$ ложки масла, 1 ложку муки, 2 стакана бульона, 3 рубленых шампиньона, $\frac{1}{2}$ лимона.

В белый готовый основной соус прибавляют очищенные и нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны, все помещают в кастрюлю, туда прибавляют сок из $\frac{1}{2}$ лимона и при постоянном мешании дают шампиньонам поспеть.

№ 271. То же сладкий и кисло-сладкий

К предыдущему соусу можно прибавить по вкусу сахара, чтобы получился соус сладкий, и к этому сладкому, прибавляя по вкусу лимонного сока, получим кисло-сладкий соус с шампиньонами.

№ 272. Соус белый сладкий с вином

Взять 1 ложку сливочного масла, 5 ложек белого соуса, $\frac{1}{2}$ стакана белого вина, $1\frac{1}{2}$ ложки сахара и 2 желтка.

В белый соус прибавляют вино и сахар. Перед самой подачей вбивают желтки, ставят на плиту и постоянно мешают, наблюдая, чтобы желтки не сварились.

№ 273. Соус белый из хрена

Взять 1 ложку сливочного масла, 1 ложку муки, 3 стакана бульона, 1 стакан тертого хрена.

При кипячении бульон для сгущения подправляют мукой с маслом, кладут после этого тертый хрен, дают вскипеть 1 раз и обливают им или разварную говядину, или солонину.

№ 274. Соус красный с грибами

Взять 1 ложку масла, 5 ложек красного основного соуса, белых грибов или шампиньонов рубленых 2 ложки.

В простой соус кладут масло, рубленые грибы и уваривают на легком огне, постоянно мешая, до полной спелости грибов.

№ 275. Соус красный с луком

Взять 5 ложек основного красного соуса, 1 ложку масла, 5 рубленых луковиц.

Лук поджаривают в масле докрасна, но чтоб не пригорел, потом, когда поспеет, его кладут в основной красный соус и, мешая, дают вскипеть.

№ 276. Соус из цветной капусты

Взять 1¹/₂ стакана мясного бульона, 5 шампиньонов, 1 стакан сметаны, 1 средней величины цветную капусту, 1 ложку муки, лимонной кислоты.

К мясному бульону прибавляют рубленые шампиньоны, по вкусу — лимонной кислоты, сметану солят и прибавляют мелкого сахару также по вкусу, хорошо кипятят и опускают разобранную по частям капусту, чтобы было довольно густо, продолжают кипятить, пока капуста поспеет, подправляют мукой. Подают к отварной птице.

№ 277. Соус из зеленого лука (холодный)

Взять 1 селедку, зеленого лука и 2 стакана сметаны; селедку чистят и, выбрав кости, мелко рубят; отдельно нарезают мелко зеленый лук, в два раза более веса селед-

ки, и все обливают 2-мя стаканами сметаны — хорошо размешивают.

Подают к разварной говядине или к какому-либо жареному холодному мясу.

278. Соус-томат

Пюре из томатов по желанию смешивают с соусами красным или белым основными, по желанию приправляют сахаром или лимонным соком.

№ 279. Соус кисло-сладкий, красный

К основному красному или белому соусу прибавляют уксус по вкусу или лимонной кислоты; если надо, то подвечивают пережженным сахаром и прибавляют немного бульону, кладут понемногу мелкого перебранного изюма и простого чернослива, уваривают, пока чернослив и изюм будут достаточно мягки. Сюда же хорошо прибавить порошок сухих грибов или же тех же грибов, предварительно отдельно разваренных в небольшом количестве мясного бульона, причем грибы тонко шинкуют и вместе с оставшимся наваром помещают в соус.

Соус этот идет ко множеству мясных блюд, как жареных, так и разварных, а также к котлетам, телячьим ножкам, головке, языку и прочее и прочее.

№ 280. Соус кисло-сладкий из лука

К основному красному или белому соусу прибавляют желаемое количество рубленого лука, но по возможности побольше, разбавляют бульоном, кипятят, пока лук достаточно упрет, и прибавляют по вкусу уксусу или лимонной кислоты, сахару, соли. Можно подправить мукой.

Подают, как в № 279.

№ 281. Соус волюте

Взять белого соуса № 258 два стакана, 1 ложку соку шампиньонов, 1/2 стакана бульону куриного или телячьего.

К белому соусу прибавляют сок из шампиньонов, при-

ливают бульон, ставят на сильный огонь и мешают до тех пор, пока соус выкипит до половины; процеживают

№ 282. Соус сюрем

Взять белого соуса 2 стакана, соку из шампиньонов 1 ложку, бульону 2 стакана и 2 стакана желтков сырых.

Приготавливается как № 266, но разводится бульоном и подбивается желтками; процеживается

№ 283. Соус равигот горячий

Взять уксусу 1 ложку, основного белого соуса № 258, 5 ложек, пюре из зелени № 163, сливочного масла 1 ложку.

Уксус смешивают с белым соусом и уваривают до надлежащей густоты, солят и процеживают. Перед отпуском подкрашивают в зеленый цвет, для чего берут пюре из зелени № 163 и подают, не кипятив, иначе зеленый цвет пропадет.

№ 284. Соус вильтруа красный

Взять испанского соуса 5 ложек (№ 286), белого соуса 1 ложку, 3 желтка.

В кипяченый испанский соус прибавить ложку белого основного соуса № 258, подбить желтками; процедить.

№ 285. Соус вильтруа белый

Взять соуса сюрем № 282 два стакана, сливок 3 ложки, 2 желтка.

В уваренный до густоты соус сюрем положить сливок, подбить желтками, прокипятить, процедить.

№ 286. Соус испанский

Взять основного красного соуса 5 ложек, соку из шампиньонов и эссенции № 264 по 1 ложке.

Красный соус вылить на сотейник, прибавить соку из шампиньонов и эссенции № 264, поставить на сильный огонь, мешать до тех пор, пока соус выкипит до густоты; тогда процедить.

№ 287. Соус шеврель

Взять 1 рюмку уксуса, 100 г ветчины, 5 ложек основного красного соуса, перцу, красного вина 1 рюмку.

Уксус с рубленой ветчиной хорошо прокипятить, прибавить красный соус, уварить до густоты, процедить, прибавить горошкового перцу и 1 рюмку красного вина.

№ 288. Соус краподень

Взять тертого белого хлеба 3 ложки, масла 2 ложки, основного красного соуса 5 ложек, 1 лимон, зелени петрушки и горошком перца.

Поджарить хлеб и, когда зарумянится, выложить на сито. Между тем уварить красный соус, процедить и положить в него немного рубленой зелени петрушки, горошком перцу, обжаренный хлеб и лимонный сок.

№ 289. Соус американский красный

Взять 100 г хорошего масла, 10 шт шампиньонов, по вкусу лимонной кислоты и сахару, 5 ложек основного красного соуса, немного перцу, 5 ложек пюре из томатов, 2 рюмки вина, 2 стакана бульона, немного каперсов и оливок без костей.

В бульоне, в закрытой кастрюле томят нашинкованные шампиньоны, каперсы, корнишоны с красным соусом. Когда шампиньоны поспеют, прибавить томат если желают, сгущают мукой и вливают вино, заправляют по вкусу лимонной кислотой и сахаром

Подают к котлетам, разварному мясу телятины, а преимущественно к разварной рыбе.

№ 290. То же белый

Приготавливается, как предыдущий номер, но вместо красного соуса берут ту же пропорцию белого

№ 291. Соус из соленых огурцов

Взять 5 соленых огурцов, 1/2 стакана поджаренной муки № 263, 2 ложки масла, зелени петрушки, 1/2 ст огу-

речного рассола, по желанию сахару и немного жареного сахару № 261.

Огурцы нарезать продолговатыми небольшими кусочками; развести поджаренную муку 2 стаканами бульона, прибавить масла, немного рубленой зелени петрушки, кипятить часа 2, процедить и положить сюда огурцы, прибавить огуречный рассол, кто хочет, может прибавить и грибной бульон, жженного сахару № 261 и вскипятить.

Подавать к разварной говядине, а в постные дни, к котлетам из селедки, картофеля, заменяя скоромное масло постным.

№ 292. Соус к вареным цыплятам, индейке, телятине и рыбам.

Взять 1/2 стакана муки, 2 ложки масла, 2 рюмки вина, 4 желтка, 1 лимон, сахар по вкусу.

Муку смешать с маслом, развести 3-мя стаканами бульона, кипятить 2 часа, влить вино, цедру с лимона и его сок, сахару по вкусу и подбить 4-мя сырыми желтками, мешая шибко, подогреть, но не сделать яичницы, облить мясо.

№ 293. Соус белый к вареной телятине, курице, индейке и рыбам

Взять 2 ложки масла, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана сметаны, 20 штук маринованного крыжовника, понемногу рубленой зелени петрушки и укропа, 3 стакана бульона.

Масло растереть и смешать с мукой, слегка поджарить, развести бульоном, кипятить 2 часа, процедить, положить сметаны, маринованного крыжовника (можно и без него) понемногу зелени укропа и петрушки, посолить. Подавать отдельно в соуснике с разварным картофелем.

№ 294. Соус бэшемель из сливок

Взять 1 ложку масла, 3/4 стакана муки, 1/2 стакана сливок и 3 желтка, 1/2 стакана бульона, сыру пармезану, мускатного цвету.

Масло размять в 3/4 стакана муки, развести 1/2 стакана бульона, хорошо прокипятить, подливая понемногу сливок или цельного молока, потом посолить и варить, мешая,

пока не погустеет, остудить совершенно, взбить желтки, размешанные с небольшим количеством сливок, всыпать, по желанию, немного мускатного цвета.

Приготовленным таким образом бешемелем покрывают почти изжаренную телятину, индейку и даже говядину, посыпая тертым сыром, ставят в печь еще на 1/2 часа, чтобы слегка поджарились.

№ 295. Соус из селедки

Взять 1 селедку, 1 ложку масла, 3 луковицы, 1 стакан белого основного соуса и 1 стакан сметаны.

Селедку снимают с костей, пропускают через мясорубку или просто мелко рубят и поджаривают в масле с 3-мя рублеными луковицами, прибавляют соус, сметану, немного рубленого укропа и дают раз вскипеть.

Подают к мясным блюдам, намазывают гренки и подают отдельной закуской к завтраку.

№ 296. Соус из свежих огурцов

Огурцы очищают, выбирают зерна, режут на кусочки, солят и дают стоять, пока они дадут из себя сок, который сливают прочь, а огурцы поджаривают в масле под крышкой в кастрюле; когда огурцы хорошо упреют, к ним обратно приливают оставшийся сок, по вкусу уксусу, сахару, перцу и, подправивши слегка мукой, дают вскипеть, прибавляют сухого бульона и немного белого столового вина.

№ 297. Соус белый на сметане

К маслу, в котором жарилась говядина, битки, или какая-либо птица, прибавить минут за пять до отпуска: 2—3 ложки бульона или холодной воды и сейчас же мешать, 1—2 ложки муки и стакан густой сметаны, поставить на плиту и, не переставая, мешать, пока соус сгустится и тотчас же облить жаркое, битки рубленые котлеты и т.п., иначе сметана может отделиться от масла.

№ 298. Соус красный с вином

Взять 1 стакан красного вина, сахару по вкусу, 15 г су-

хого бульона, лимонной кислоты, 50 г французской булки.

Вино, сахар, лимонную кислоту, сухой бульон, 1 стакан мясного бульона или воды, 2 ложки тертой булки, все смешать, кипятить, пока бульон распустится, влить в масло с которым жарились котлеты, вскипятить и подавать.

№ 299. Соус к холодному жареному

Взять 1 ложку постного масла, 3 яйца, 2 чайных ложки готовой горчицы, сахару и уксусу по вкусу, 1 селедку, 1 луковицу, 1 стакан сливок.

Масло растереть с 3-мя вареными желтками, прибавить горчицы, сахару, мелкорубленного луку, очищенную от костей изрубленную селедку, уксус, сливки. Размазать и облить жареную или вареную говядину.

№ 300. Соус молочный

Взять 2 стакана молока, 2 ложки муки, 2 ложки масла, 3 желтка, сахару по вкусу, лимонной кислоты, 1 рюмку портвейна.

Муку с маслом поджарить, развести двумя стаканами молока или сливок, размешать до гладкости, дать вскипеть раза два-три; когда слегка остынет, взбить желтки, посолить, прибавить сахару по вкусу, лимонную кислоту, прибавить до желаемой густоты бульона, в котором варилась курица, индейка или телятина, 1 рюмку портвейна, размешать, подогреть, но чтобы не свернулись желтки.

Подавать к вареной телятине, курице, индейке или цыплятам с рисом.

№ 301. Соус из сливок

Взять 1/2 ложки хорошего масла, 1/3 стакана муки, 1/2 стакана сливок или цельного молока.

Муку с маслом хорошо размешать в кастрюльке, развести сливками или молоком, поставить на огонь, вскипятить несколько раз, постоянно мешая, пока не сгустеет, посолить, остудить.

№ 302. То же со сметаной

Приготавливается, как в № 301, но вместо сливок надо брать хорошую, свежую и густую сметану.



Г л а в а IV

БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЯЕМЫЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ТЕЛЯТИНЫ, СВИНИНЫ, БАРАНИНЫ, ПТИЦЫ, РАЗНОЙ ДИЧИ И ПРОЧЕЕ

На разварную говядину следует брать от ссека-горбушки, от огузка-костреца.

Для тушеной говядины — то же, что и для разварной.

На жарение — от тонкого или толстого края.

На ростбиф — филейная часть.

Для бифштекса — внутренний филей-вырезка.

На зразы — наружный филей-вырезка; также от тонкого края, от костреца, от толстого края.

На рубленые котлеты и на разные фарши — от ссека, середины, от бедра, передней лопатки, от костреца.

№ 303. Говядина жареная обыкновенным способом

Взять 2 кг говядины, 2 моркови, 5 луковиц, 1 сельдерей, 1 петрушку, 10 картофелин, 1 л квасу, 1 ложку муки.

Мясо кладут в сотейник, посыпают солью и обкладывают сверху и с боков мягкими ломтиками моркови, лука, петрушки, картофеля и вливают квас, ставят в русскую или духовую печь, причем следует чаще переворачивать и поливать находящейся в сотейнике жидкостью, а когда готова, то подливку слить в кастрюльку, предварительно процедив, остудить, снять жир. Небольшой кусочек масла, или

остывшего снятого жира растереть с 1 ложкой муки и развести всей оставшейся подливкой и поставить на плиту, мешать, пока погустеет.

Гарнируют оставшимися кореньями и картофелем, которые надо вынуть из сотейника, как только они достаточно поспеют, соус же подают горячим отдельно.

№ 304. Говядина тушеная

Взять 2 кг говядины, 100 г шпигу, 5 луковиц, по 1/2 разных кореньев, немного пряностей, 1 лимон, 100 г черного хлеба, 0,5 л хлебного кваса.

Мясо хорошо выбить скалкой и, посолив, положить в кастрюлю, куда прибавить тонкие ломтики шпига и все прочее, налить 2 стакана кваса и тушить на легком огне под крышкой. По мере выкипания кваса его надо подливать, чтобы получилось достаточно подливки, которая очень вкусна; когда готово, вынуть и положить на блюдо, подливку процедить и ею облить мясо.

К такому мясу идет жареный или вареный картофель, который можно томить вместе с мясом.

№ 305. Говядина разварная

Взять 2 кг говядины, по 1 шт. разных кореньев, 1 корень хрену, уксусу, сахару, соли, перцу и готовой горчицы.

Блюдо это, умело приготовленное, одно из самых питательных и вкусных, но для этого следует: во-первых, не смешивать разварную говядину со всякой вареной говядиной, вынимаемой из супов и т.п., а во-вторых, на приготовление ее следует обратить особое внимание, т.к. в ней должен быть удержан весь сок, который в бульонной говядине, наоборот, стараются по возможности вываривать. Для этой говядины исключительно идет мясо филея, кострец или огузок (к хвосту), его солят по вкусу и целиком помещают в кастрюлю с сильно кипящей водой и тем самым дают кипятку возможность обхватить говядину хорошенько со всех сторон, чтобы от действия сильного кипения, по возможности, сильно свернулся белок крови, находящийся в говядине и тем самым как бы закупорить все отверстия, чтобы тем самым предотвратить выход соков. При этом выделения пены, как при варке бульона, конечно,

не будет, так как эта пена есть не что иное, как свернувшаяся в бульоне кровь. Такую говядину, смотря по величине куска, следует варить от 3-х до 4-х часов и более и в половине варки следует положить цельные корни. Этими же корнями, нарезанными крупно, гарнируют на блюде говядину.

Отдельно подают тертый хрен или готовую горчицу, уксус, перец. Можно отдельно подать один из соусов, какой указан для разварной говядины.

№ 306. Говядина паровая

Взять 1,2 кг говядины и 1/2 стакана мясного бульона.

Эта говядина готовится из вырезного филея, нарезанного кусками толщиной в 1/2 пальца и величиною в большую ладонь. Посоленные и посыпанные перцем куски укладывают в так называемую паровую кастрюльку с плотно прикрывающейся крышкой. Кто любит, можно прибавить каперсы, без костей оливок, белых маринованных грибов и корнишонов, прибавляют бульон и, закрыв крышкой, варят на электрической или газовой плите в течение 10—15 минут, не более. Получится превосходное во всех отношениях кушанье. Во время варки следует часто встряхивать кастрюльку, не открывая крышки, чтобы говядина не пригорала.

Лучше всего к этому блюду подавать свежий салат.

№ 307. Говядина по-немецки

Взять 1,2 кг говядины, 200 г сливочного масла, 1/2 стакана бульона, 1 французскую булку, 4 луковицы, перцу, укропу.

Огузок порезать тонкими ломтиками, поджарить в масле и укладывать в сотейник так: сначала ряд ломтиков говядины, а сверху фарш, потом опять говядину и опять фарш и каждый слой поливать соком, оставшимся от поджаривания этой говядины с прибавлением небольшого количества мясного бульона; запечь в духовой печи и подавать.

Фарш делать так: 1 французскую булку размачивают в бульоне, смешивают с рубленой без костей селедкой, прибавляют рубленого луку, укропу, перцу и соли.

Отдельно подают цельный картофель, очищенный и отваренный в соленой воде.

№ 308. Говядина гаше

Взять 1,2 кг мякоти, 4 луковицы, по щепотке толченого перца, соли, гвоздики, 3 яйца, 2 ложки масла, 1/2 стакана сметаны, 1 лимон, 1 ложку сухарей.

Говядину пропускают через мясорубку с сырым луком, посыпают толченым перцем и гвоздикой, солят и прибавляют яйца, 1 ложку масла и 1/2 стакана сметаны, лимонный сок, сложить все в сотейник, полить разогретым маслом, обсыпать сухарями и запечь. Когда зарумянится, облить подогретой сметаной.

Отдельно подают или сливочное масло, или какой-либо соус для котлет.

№ 309. Говядина по-гусарски

Взять 1,2 кг говядины, 200 г масла, 1 французский хлеб, 5 луковиц, 1 стакан бульона, 100 г сыра, соль и перец

Берут край, отделяют жир и кости, режут равными кусками достаточно тонкими, хорошо выколачивают деревянным молотком, солят и поджаривают в масле с обеих сторон, обливая маслом и собственным соком.

Отдельно готовят фарш из мякоти белого хлеба, намоченного в бульоне, и смешивают с рубленным луком, маслом, тертым швейцарским сыром или каким угодно, солят, перчат, все хорошо перемешивают и этот фарш завертывают в говядину обвязывают нитками, складывают в кастрюлю, обливают оставшейся от жарения подливкой, если подливки немного, то прибавляют воду или бульон, тушат под крышкой.

№ 310. Говядина бефстроганов (Скобленка)

Взять 800 г говядины (край или филе), перец, соль 100 г сливочного масла, 2 ложки муки, 2 стакана сметаны, 1 ложку соли, 2 рюмки вина.

За два часа до подачи мясо изрезать тонкими и узкими полосками, посыпать сильно перцем, перед самым обедом взять 50 г масла и поджарить в нем 2 ложки муки развес

ти в 2 стаканах сметаны, прибавить соли 1—2 ложки, прокипятить, постоянно мешая. Говядину отдельно поджарить в 50 г масла, не давая зарумяниться, опустить в соус, куда прибавить 2 рюмки вина, подогреть и подавать.

№ 311. Говядина по-болгарски

Взять 1,2 кг грудинки, по 1 шт. разных кореньев, перцу, соли, 2 ст. сметаны, зелени петрушки или укропа.

Грудинку отваривают в кастрюле под крышкой на медленном огне и по возможности с меньшим количеством воды, куда прибавляют сметаны (чем больше, тем лучше) и дают хорошо упреть. Режут на куски, укладывают на блюдо и посыпают рубленой зеленью.

№ 312. Бифштекс

Взять 800 г вырезного филея, 2 ложки постного масла, соли, перцу, 2 ложки уксусу или 1/2 лимона, 1 корень хрена и 100 г масла.

Мясо режут на куски толщиной в 1/2 пальца, часть жира и жилу отрезают, намазывают с обеих сторон постным маслом, солят, посыпают перцем, кропят уксусом или лимонным соком и дают стоять 2 часа. За 15 минут перед отпуском мясо кладут на сильно раскалившуюся сковороду, сильно смазанную отрезанным от филея жиром, сало это хотя часто и заменяют маслом, но для бифштекса это масло хуже, потому что бифштекс, жарясь на масле, не может быть так нежен и душист. Дав хорошо поджариться с одной стороны, бифштекс переворачивают на другую сторону, и после того, когда другая сторона достаточно поспеет, переносят на блюдо и гарнируют картофелем отварным, зеленым горошком или его лопатками, поливают оставшейся подливкой из-под жарения бифштекса, кладут стручки хрена и на верх каждого куса бифштекса кладут масло.

Лучше всего готовить бифштекс на рашпере, на углях.

№ 313. Говядина к завтраку

Это блюдо очень вкусно. В кастрюлю кладут примерное количество очищенного сырого картофеля, порезанного

тонкими ломтиками, прибавляют столько оставшегося от супа говяжьего жира, чтобы, когда этот жир растопят, его было бы в два раза меньше взятого картофеля, и чтобы картофель свободно в нем жарился; сюда же кладут разные остатки мяса, какие случатся под рукой: от супа вареное или жареное, или сырое, и порезанное на кусочки, солят, прибавляют немного перца, сала и все томят под крышкой, часто мешая, до тех пор, пока кусочки картофеля превратятся в пюре, для чего недурно прибавить оставшегося какого-либо супу, щей или похлебки, чтобы вся масса получилась бы не очень жидкой и не густой в виде соуса. Отдельно подавать соленые огурцы.

№ 314. Ростбиф английский

Взять 800 г — 1 кг говядины (ростбиф), 400 г масла, хрену и картофеля.

Ростбиф — национальное английское жаркое, которое сохранило во всех языках свое национальное название; кроме того, ростбифом называют известную часть говядины и известный способ ее приготовления, само же слово ростбиф в буквальном переводе значит жареное мясо.

Посолив хорошенько говядину и обмазав ее теплым маслом, положить ее на противень и сунуть в жаркую печь на 1/2 часа, не более, чтоб мясо со всех сторон обхватило бы жаром. Если же вы будете готовить в духовой печи, то постарайтесь достигнуть того же, поворачивая противень, но не поворачивая мясо, которое, однажды положенное, должно оставить до полного его изготовления даже после, потому что ростбиф подается к столу в том же виде, в котором он жарился, с той только разницей, что его с противня переносят на блюдо, покрывают его горкой наструганного хрена и подают к столу.

Время жарения ростбифа определить трудно, т.к. это зависит от степени жара, от величины куска и от вкуса потребителя. Многие любят ростбиф совершенно прожаренный, многие полужаренный, как выражаются, с сырцой, а некоторые — совершенно красный, недожаренный. Понятно, что ростбиф с просырью вкуснее и сытнее дожаренного и, судя по нации, пустившей в ход это кушанье, которое в Англии подают в кровавом виде, должен быть и здоровее и питательнее.

К ростбифу, кроме струганного хрена, подают еще и картофель, зажаренный в том же противне и в том же жире, из-под ростбифа, но класть его для жаренья надо за час с небольшим до обеда, иначе картофель сгорит. Сок из-под ростбифа процеживают, с него по возможности снимают жир и подают отдельно в сотейнике, т.к. хозяйка или хозяин сами любят за столом резать ростбиф. Обычай резать за столом ростбиф перешел к нам также от англичан; нельзя обычай этот не признать отличным во всех отношениях, т.к., во-первых, каждый получает кусок желаемой величины и, во-вторых, не остаются нарезанные без надобности куски.

Если ростбиф будут приговлять из мороженой говядины, то ее отнюдь не следует оттаивать, а прямо класть на противень и жарить.

№ 315. Колтуны литовские

Взять 3 стакана муки, 2 яйца, 1 чайную ложку соли, 200 г масла, 2 ложки зелени укропа или петрушки, 800 г мяса мякоти, 400 г почечного сала, 1 большую щепоть толченого перца, 4 луковицы и 1/2 стакана бульона.

Тесто приготавливают из 2-х стаканов муки, 2 сырых яиц и 1/2 стакана воды, солят, замешивают и раскатывают тонко. Из этого теста рюмкой вырезают кружки и на каждый кружок кладут нижеописанного фаршу, закрывают фарш другой половиной кружка; слепляют как можно лучше, для чего противоположную сторону краев кружка смачивают водой. Когда таким образом колтуны приготовлены, берут кастрюлю, наливают в нее горячей воды, и когда она закипит, ее солят и сразу все заготовленные колтуны опускают в кипяток, причем колтуны потонут, а когда всплывут наверх, то их вытаскивают дуршлагом на блюдо, обливают растопленным маслом и посыпают рубленой зеленью.

Фарш делается так: берут говядину пополам с почечным салом и луком, пропускают через мясорубку, прибавляют бульон, сахар и перец по вкусу.

№ 316. Колтун из телятины

Приготавливают, как в № 315.

№ 317. Пельмени сибирские

Взять 800 г мяса, 400 г шпигу, 200 г ветчины, 4 луковицы, перец и соль по вкусу, 1/2 стакана бульону. Приготовляют, как литовские колтуны № 315.

№ 318. Зразы по-польски

Взять 1,2 кг говядины, щепотку толченого перца, соль, 3 луковицы, 100 г белого хлеба, 50 г грибов, 3 ложки муки, 200 г масла, 2 стакана бульона, 1 стакан сметаны.

Говядину без костей порезать ломтиками потоньше пальца и не шире 4-х пальцев, отбить хорошо, посолить, посыпать перцем и дать лежать час. В это время делают фарш: мелко рубят лук с тертым ржаным или белым хлебом, посыпают солью, перцем, прибавляют рубленых отварных белых грибов или шампиньонов и одно сырое яйцо, хорошо размешивают и этот фарш намазывают на куски подготовленной говядины довольно толстым слоем, после чего свертывают в трубку, обвязывают нитками, окунают в разболтанные сырые яйца, обваливают в муке и складывают в кастрюлю, куда кладут почечное сало или масло, тушат на легком огне под крышкой, по временам встряхивая кастрюлю, чтобы зразы подрумянить со всех сторон; когда это достигнется, то подливают 2 стакана бульона, дают вскипеть, выкладывают на блюдо; к оставшемуся соусу можно прибавить стакан сметаны, сгустить тертым белым хлебом, дать вскипеть и облить этим зразы.

Зразы эти могут быть с чрезвычайно разнообразными фаршами: хорош, например, фарш из крутой гречневой каши с грибами, или фарш из рубленого, жаренного в масле луку с мякишем белого хлеба, смоченного бульоном, или фарш из мелко изрубленных сухих или свежих грибов с салом, перцем, и т.п. без конца.

Можно гарнировать зразы: пюре из картофеля, отварным очищенным картофелем или отварными макаронами.

№ 319. Зразы а-ля Нельсон

Взять 1,2 кг мяса мякоти, 100 г сухих грибов, 100 г шпигу, 3 луковицы, 3 ложки толченых сухарей, 100 г масла, соль и перец по вкусу, 2 яйца.

Говядину пропустить через мясорубку, смешать с сырыми яйцами и сделать большой блин, толщиной в палец, но предварительно посолить и прибавить перцу. Отдельно от этого сварить грибы, мелко изрубить со шпигом, прибавить рубленого лука, поджаренного в масле, сухарей, соли, перцу и все хорошо размешать; положить эту массу на мясной блин, осторожно свернуть в трубку, обвязать тесьмой в 1/2 пальца шириной, положить в кастрюлю и жарить в масле. Когда готово, то тесьму снять, трубку эту разрезать на куски величиной в обыкновенные зразы и облить на блюде соусом, оставшимся от их жарения.

№ 320. Бигос

Взять 800 г какого угодно вареного или жареного мяса, 3 стакана соуса № 258, пять соленых огурцов или же столько же свежих кислых яблок, понемногу пряностей, соли и 10 картофелин.

В соус кладут очищенные и порезанные кусочками огурцы или яблоки, пряности, солят и прибавляют кусочки мяса, дают вскипеть 2—3 раза. Гарнируют вареным картофелем.

№ 321. То же другим способом

Взять 3 стакана кислой капусты, 200 г нутряного сала, 3 стакана бульону, по вкусу соль, перец, пряности, 2 луковицы, 400—600 г жареного или вареного какого угодно мяса.

Капусту поджаривают в сале (можно брать и свиное сало). Когда капуста поджарится, помещают ее в кастрюлю, куда прибавляют все остальное, и томят под крышкой, пока капуста делается достаточно мягкой.

№ 322. Вымя жареное

Взять 1,2 кг вымени, 2 яйца, 2 ложки сухарей, 100 г масла.

Вымя отваривают до мягкости в соленой воде, режут на ровные кусочки, обмакивают в яйцо, обсыпают сухарями и жарят на сковороде в масле.

№ 323. Вымя тушеное

Взять 1,2 кг вымени, по 1 шт. корней, немного пряностей, 2 стакана бульона, соль по вкусу.

Вымя помещают в кастрюлю целыми кусками, вливают бульон, солят и прибавляют корни с пряностями, тушат под крышкой до мягкости. К нему подают отдельно соленные огурцы, маринады или свежий салат.

№ 324. Битки из говядины

Взять 800 г говядины, 100 г сала, 2 стакана толченых сухарей, 1/2 тертого мускатного ореха, соль и перец по вкусу, 2 яйца, 1 стакан мясного бульона, 100 г масла, 2 стакана сметаны, 1 ложку муки, 10 шт. картофеля, 5 луковиц.

Говядину с салом и луком пропускают через мясорубку, после чего прибавляют сухари, смоченные бульоном, яйца, солят, перчат, делают круглые достаточно толстые битки и поджаривают на сковороде с маслом: обваляв в муке или сухарях. Когда готово, обливают сметаной, прокипяченной с 1 ложкой муки. Гарнируют картофельным пюре или просто отварным картофелем.

№ 325. Битки из телятины

Приготавливают, как в № 324.

№ 326. Битки из баранины

Приготавливают, как в № 324.

№ 327. Битки из свинины

Приготавливают, как в № 324.

№ 328. Клопс

Взять 1 кг вырезного филея, 3 луковицы, 2 ложки сметаны, 10 картофелин, 100 г черного хлеба, 1 ложка масла, перец, соль по вкусу.

Говядину режут кусками, как для бифштекса, хорошо выбивают скалкой, а потом тупой стороной ножа, наблю-

дают, чтобы не перерезать, кладут в кастрюлю с маслом, прибавляют по вкусу соль, перец и лаврового листа, причем каждый кусок пересыпают мелкорубленным луком и тертым черным хлебом или сухарями, приливают немного бульону и, закрыв кастрюлю, тушат до готовности, часто встряхивая, чтобы не пригорело.

подавая, обливают сметаной и гарнируют отварным картофелем.

№ 329. Легкое под соусом

Взять 1 легкое без печени, по 1 шт. разных кореньев и все, что требуется для желаемого соуса.

Легкое отваривают в соленой воде с кореньями, режут, укладывают на блюдо и обливают каким-либо соусом.

№ 330. Рагу

Взять 600 г остатков мяса, 200 г свежих грибов, 2 ложки зелени, 1 стакан бульона, 4 луковицы, 100 г масла, немного лаврового листа и гвоздики, по вкусу соль и перец, 1/2 лимона.

Делают, как бигос № 320, из разных остатков мяса, которое режут кусками, кладут в кастрюлю, прибавляют каких-либо свежих грибов, по вкусу лимонного сока, рубленой зелени, бульона, рубленого лука, масла, соли, перца, пряности и томят под крышкой. Если желают, то сгущают соус белым хлебом.

№ 331. Студень говяжий

Взять 2 ноги, 1/2 губы, по 1/2 штуки разных кореньев, немного пряностей, 1/2 стакана уксусу и 1 лимон.

Ноги и губу хорошо очищают, разбирают на куски, а мозговые кости разрубают и все кладут в чугунок или лучше в эмалированную кастрюлю, куда прибавляют коренья. Заливают водой, солят, закрывают крышкой и сильно кипятят. По мере испарения воды ее добавляют. Когда коренья поспеют, то их вытаскивают, а остальное продолжают упаривать до тех пор, пока мясо свободно будет отделяться от костей, а самый бульон получится клейкообразной консистенции; тогда его процеживают через салфетку,

а мясо рубят довольно крупно, при этом выбирают кости. Полученный процеженный бульон обратно вливают в кастрюлю, прибавляют сырые яйца, хорошо взбалтывают и сильно дают кипеть раза 2—3, после чего вторично процеживают и прибавляют немного уксуса. Рубленое мясо кладут в формы, убирают ломтиками лимона, вареными кореньями, нарезанными разными фигурками, и наливают бульоном; дают остыть, вынеся на холод, пока студень окрепнет.

Отдельно подают хрен с уксусом, солью и сахаром или горчицу и уксус.

№ 332. Студень телячий

Приготавливают, как предыдущий № 331

№ 333. Рубцы воловьи, телячьи и свиные

Взять 1/4 бычьего рубца, 1/2 телячьего или цельный свиной, по 1 штуке разных кореньев, пряностей понемногу, 3 яйца, 4 ложки сухарей, 100 г масла.

Рубцы, хотя и простое кушанье, очень дешевое, но любимое очень многими. Если это блюдо и не распространено в обедах высшего круга людей, то причиной этому исключительно самолюбие этих людей, которые, зная, как любит рубцы простой народ, не могут допустить, чтобы это кушанье употребляли люди высшего общества. Это позорит их самолюбие и как бы унижает их достоинство. А между тем, хорошо приготовленные рубцы на любителя то же, что по старому завету чечевичная похлебка, за которую уступали престолонаследие.

Рубцы приготавливаются в различных видах: жареные, под различными соусами, вареные горячие и холодные. Во всяком случае, как бы рубцы не приготавливали, прежде всего их следует как можно лучше подготовить, т. е. очистить, а потому, если на бойне рубцы не были хорошо промыты, то их необходимо хорошо промыть в нескольких холодных или теплых водах, потом ошпарить сильным кипятком, снять образовавшуюся и легко после этого отделяющуюся пленку и опять хорошо промыть, причем рубец получается совершенно чистый, белый и без всякого запаха. Когда это сделано, рубец варят в воде с прянос-

тями и кореньями и, если есть бульон, то лучше в бульоне; когда рубцы сделаются достаточно мягкими, их отбрасывают на решето, нарезают ровными кусочками, обмакивают в яйцо, обваливают в муке или сухарях и поджаривают в масле, или, не поджаривая, обливают соусом с шампиньонами.

Отдельно к жареным рубцам подают свежие огурцы или салат.

№ 334. Рубцы по-польски (фляки)

Взять рубцы согласно № 333, кроме того 5 луковиц, 100 г масла, 1/4 стакана бульона, 2 ложки муки, 1 стакан сметаны, 100 г сыру и 100 г сухарей.

Очищенный по способу № 333 рубец отварить, нашинковать тонко, смешать с рубленным и поджаренным в масле луком, подправить мукой с бульоном, развести сметаной и хорошо прокипятить; переложить на металлическое блюдо, посыпать каким-либо тертым сыром, смешанным пополам с сухарями, и запечь, чтобы подрумянилось.

№ 335. Рубцы холодные

Взять рубцы согласно № 333, по 1 шт. разных кореньев и все, что требуется для желаемого соуса.

Рубцы, отваренные в соленой воде с кореньями, режут на продолговатые куски, горячие еще свертывают их в виде колбасы в трубку и, туго перевязав нитками, дают остыть.

подавая, режут кружками, как колбасу. Отдельно подают соль, перец, уксус.

№ 336. Язык говяжий под соусом

Взять язык бычачий, по 1 шт. разных кореньев, 15 картофелин и все, что требуется для желаемого соуса.

Язык говяжий, телячий или свиной, соленый, сырой или копченый, отваривают в соленой воде (если язык соленый или копченый, то воду не солят) с кореньями до тех пор, пока он делается мягким, тогда снимают с него верхнюю кожицу, режут наискось тонкими ломтиками, укладывают на блюдо и гарнируют картофельным пюре или цель-

ным отваренным картофелем: если желают, то обливают одним из соусов, подающихся к мясным блюдам.

№ 337. Почки под соусом

Взять 1 почку бычачью или 4 телячьих, немного пряностей, соль, перец, 2 луковицы, 1/2 стакана бульона, 1 ложку масла, уксусу.

Почки отваривают в соленой воде или в бульоне, крупно рубят или режут тонкими небольшими ломтиками, кладут в кастрюлю, куда прибавляют уксус или сок лимона, перец, пряности и столько бульону, чтобы почки только не пригорели, все тушат на легком огне, часто встряхивая; когда почки хорошо утомятся, то их подают сейчас же, пока не остыли, выложив на металлическое хорошо нагретое блюдо с крышкой и обливают оставшимся соусом.

№ 338. Почки в сметане

Взять как в № 337, и 2 стакана сметаны.

Приготавливают, как в предыдущем номере, и когда готово, обливают 2 стаканами густой сметаны, 1—2 раза кипятят и подают на стол.

№ 339. Почки с картофелем

Взять 1 почку, 5 картофелин, 1 яйцо, 100 г масла, 2 ложки сухарей, соль и перец по вкусу, 2 ложки сыру, 200 г свежих грибов и 2 стакана соуса № 259 или № 260.

Почки отварить в бульоне, не очень мелко изрубить, смешать с картофельным пюре, прибавить 1 сырое яйцо, соль, перец, масло, положить в сотейник, вымазав маслом и обсыпав сухарями, сровнять, посыпать тертым сыром с сухарями, полить маслом и дать зарумяниться.

№ 340. Солонина отварная

Взять 1,2 кг солонины и 10—15 картофелин.

Солонину отварить до мягкости, разрезать ровными кусками, уложить на блюдо и гарнировать пюре из картофеля или отваренным цельным картофелем.

Отдельно подают хрен с уксусом, сахаром и солью.

№ 341. То же под соусом

Взять все, что в № 340, 200 г гороху и все, что нужно для соуса.

Приготовляют, как в № 340, но гарнируют отварным цельным картофелем и пюре из гороха, а потом обливают каким-либо соусом по желанию. Вместо картофеля и горохового пюре можно гарнировать цельными бобами и пюре из бобов или чечевицы.

№ 342. Котлеты говяжьи рубленые

Взять все, что сказано в № 324, но на вышесказанную пропорцию увеличить в два раза количество сала и луку

Приготовляют, как битки, но без сметаны и гарнируют отварной зеленью, кореньями, лопатками гороха или бобов, отварным горохом и прочее.

Отдельно подают какой-либо соус для жаркого.

№ 343. Котлеты рубленые свиные

Взять, как для № 342, но взять вместо говядины свинину.

№ 344. Котлеты отбивные из говядины

Взять 1,2 кг говядины, 2 яйца, 2 ложки сухарей, 100 г масла.

Говядину нарезают так, чтобы в каждом куске находилась косточка (котлетная часть), выбивают с обеих сторон скалкой или деревянным молотком, солят, перчат, обмакивают в сырые яйца, обсымают сухарями и жарят на раскаленной сковороде с обеих сторон в масле как бифштекс, подавая, обливают оставшимся от жарения маслом.

№ 345. То же другим способом

Взять 1/2 кг котлетной говядины, 1/2 стакана белого вина, 1 стакан мясного бульона, 1/2 лимона, 1 брюкву, 2 моркови, 10 шт. картофелин.

Говядину подготавливают, как № 344, и кладут в кастрюлю, куда вливают 1/2 стакана белого вина, бульон, со-

лят и тушат под крышкой до готовности; перед отпуском положить несколько ломтиков лимона без косточек, но с цедрой. Гарнировать кореньями, отваренными в бульоне и картофелем.

№ 346. То же из телятины

Приготавливают, как в № 344.

№ 347. То же из баранины

Приготавливают, как в № 344.

№ 348. Котлеты свиные отбивные

Приготавливают, как в № 344.

№ 349. Котлеты по-любительски

Взять 800 г говядины и все нужное для отбивных телячьих котлет в № 346.

Говядину режут тонкими ломтиками, как для зраз, посыпают солью, перцем и завертывают в них телячьи, бараньи или свиные котлеты, обвязывают нитками и жарят в масле, в кастрюле под крышкой; когда будут готовы, говядину снимают. Гарнируют как № 342.

№ 350. Котлеты телячьи отбивные в тесте

Взять 1,2 кг телятины для отбивных котлет, 2 яйца, 2 ложки сухарей, 300 г муки, 100 г масла и все, нужное для соуса № 260.

Сырые отбивные котлеты завертывают в слоеное раскатанное тесто, смазывают яйцом, посыпают сухарями и жарят в печи, после чего перекладывают на блюдо и обливают соусом № 260.

№ 351. Котлеты в папильотах

Взять, как для № 350.

Сырую отбивную котлету аккуратно завертывают в бумагу, хорошо вымазанную маслом, и жарят.

Если делают эти котлеты рублеными, то вставляют какую-либо косточку так, чтобы она выходила наружу из бумаги и походила бы на отбивную. Эти котлеты можно делать не только из говядины, но и из телятины, баранины и свинины.

№ 352. Голубцы

Взять 400 г говядины как для рубленых котлет, 6 луковиц, перец, соль по вкусу, 1/2 кочана свежей капусты, 2-3 стакана мясного бульона, 2 стакана сметаны.

Говядину и лук пропускают через мясорубку, солят и перчат; потом сюда же прибавляют 200 г отваренного риса, хорошо все смешивают и кладут на листы капусты, свертывают в виде небольших колбас, обвязывают нитками и кладут в кастрюлю, куда прибавляют мясной бульон, чтобы голубцы чуть покрылись; закрывают крышкой и томят на слабом огне, когда зарумянятся, влить сметаны и опять томить с 1/2 часа.

На юге, где растет виноград, вместо листьев капусты лучше брать виноградные листья; которые имеют приятный кисловатый вкус.

№ 353. Курник украинский

Сварив курицу, разнимите ее на части; изрубите круто сваренные яйца; потом возьмите сдобного кислого теста, раскатайте его толщиной в пол-пальца, положите в глиняное глубокое блюдо или на сковороду, смазанную маслом, посыпьте слой рубленых яиц, а потом слой курятины, сверху опять слой яиц, защипите и запекайте. Курник с яйцами также приготавливают, взяв говядину вместо курицы, но лучше всего получается из цыплят на слоеном тесте.

№ 354. Шашлык по-азиатски

Взять 800 г баранины от филея, 20 луковиц и 1 горсть соли.

Говядину режут небольшими кусками равного размера, после чего кладут в эмалевую миску, смешивают с мелко изрубленным луком, солят, посыпают перцем и, хорошо перемняв руками, оставляют часов на 6—8 в покое. Перед по-

дочей куски этой баранины нанизывают на тонкие чистые палочки, посыпают солью и жарят на углях, постепенно ворочая кругом, но не давая им подгореть. Когда баранина достаточно поджарилась, ее вместе с палочками кладут на хорошо нагретое металлическое блюдо и подают с пылу.

Шашлык можно делать из говядины или телятины, но это не будет настоящий азиатский шашлык.

№ 355. Дулма греческая

Взять 400 г говядины, 100 г рису, 100 г изюму, 1 небольшой кочан свежей капусты, 1 пучок зелени сельдерея, 3—4 стакана мясного бульона.

Говядину пропускают черёз мясорубку, смешивают с отваренным рисом и прибавляют мелкого изюма или коринку. Отдельно берут рыхловатый кочан, вынимают из него кочерыжку, но чтобы кочан не развалился погружают его в горячую воду минут на 5, чтобы капуста сделалась мягкой, после чего кочан опрокидывают на то отверстие, из которого была вынута кочерыжка, листья по очереди один за другим приподымают, но от кочана не отделяют и между ними кладут фарш. Когда таким образом весь кочан будет нафарширован, его туго связывают нитками, помещают в кастрюлю, куда кладут пучок зелени сельдерея, наливают мясным бульоном, чтобы кочан им закрылся, посыпают солью и варят до готовности капусты, после чего кочан выкладывают на блюдо, снимают нитки и обливают собственным соком.

№ 356. Клок флейш

Взять 800 г говядины, 2 ложки муки, соль и перец по вкусу, 2 луковицы, 1 ложку уксусу, 1/2 стакана мясного бульона, 2 лавровых листа.

Мягкую говядину нарезать ломтиками, выбить, обвалять в муке, посолить, положить в сотейник, посыпать перцем, солью и рубленным луком, прибавить уксусу, бульону, лавровый лист и томить до готовности под крышкой, чтобы упрело.

Отдельно подают свежие или соленые огурцы или какой-либо маринад.

Вместо бульона можно прибавить сметаны и нарезанный картофель.

№ 357. Буженина

Взять 2—2,5 кг свежей свинины, 1, 5 л квасу, 10—15 луковиц, немного пряностей, горсть соли, 10—20 картофелин.

Буженина готовится из какого угодно мяса, но настоящая буженина — это из свежей свинины, которую по желанию берут пожирнее или попостнее, от затылка или от окорока и т.п.

Свинину кладут в эмалевую миску куда прибавляют обыкновенного хлебного красного квасу или белого столового вина (будет вкуснее) и кладут очищенный цельный лук и пряности; солят и оставляют в покое на 2—3 дня в холодном месте; после этого свинину шпигуют, кто любит, чесноком или луком, перекалывают на противень и оставляют в русской печи, чтобы зарумянилась со всех сторон. Через час или полтора вылить на противень тот маринад, в котором мочила свинина, прибавить картофеля и продолжать жарить еще 1—1½ часа, часто обливая собственным соком и наблюдая, чтобы свинина не пригорела.

№ 358. Русские провесные говяжьи окорока

Взять заднюю четверть хорошо выкормленной скотины и, вырезав кость, уложить мясо, разрезом в середину, в чистую, очень соленую воду и вскипятить, прибавив туда немного сахара. Потом вынуть и повесить на крюк, чтобы стек рассол; приготовить немного соли, смешанной с черным перцем и гвоздикой, и втирать нужно этот состав как во внутреннюю, так и во внешнюю часть мяса. Потом окрутить мясо крепкими тонкими веревками, начиная с толстой части; вешать в сухом прохладном месте.

№ 359. Мойнцевская ветчина

Задние свежие свиные окорока кладут в холодную воду на 2 суток; вынув их из воды и дав ей стечь, кладут в кадку, куда наливают достаточное количество воды, прибавляют 1 кг соли, 400 г сахару, 90 г селитры и 15 г аира, за-

вернутых в тонкую ткань. В этом рассоле окорока держат 3 недели, после чего коптят 4—6 недель в дыму трубы, вешать довольно высоко, чтоб дым был холодный. Потом копчение оканчивают можжевельником и окорока закрывают в просеянную золу, где хранятся до употребления.

№ 360. Окорок, запеченный по-английски

Взять окорок от задней лопатки, 2,5—3,5 л мясного бульона и от 800 г до 4 кг ржаной муки.

Окорок вымачивают в холодной воде часов 12, потом переносят на 2 часа в теплую воду и очищают. В глубокий противень льют мясного бульона и кладут окорок, покрывают его масляной бумагой, а сверху крутым ржаным тестом и запекают 3—7 часов, смотря по величине окорока. Когда окорок будет готов, дают ему хорошо остыть и уже на другой день снимают с противня и снимают тесто, отчего кожица будет мягкой, что многие любят.

№ 361. Окорок, запеченный по-французски

Взять окорок задней лопатки, 20 луковиц, понемногу разных пряностей, 100 г масла и 2 кг ржаной муки.

Приготавливают окорок согласно № 360, отваривают его 2 часа в мясном бульоне, после чего вынимают и дают остыть. Остывший окорок обкладывают и обсыпают со всех сторон рубленым луком и разными пряностями в порошок, обертывают в 2—3 листа промазанной большого формата бумаги, потом в 3 листа промазанной маслом толстой картонной бумаги, не толсто обмазывают ржаным тестом и запекают 6—7 часов. Когда окорок будет готов, дать ему совершенно охладиться, Только после этого снимают бумагу.

№ 362. Окорок, запеченный по-русски

Взять окорок, 3,5 кг ржаной муки.

Окорок приготавливают, как сказано в № 360, после чего обмазывают крутым ржаным тестом со всех сторон, толщиной в палец, кладут на железный противень, прибавляют 4 стакана холодной воды и ставят в печь часов на 6—8. Дают остыть и снимают хлеб.

№ 363. Окорок вареный

Взять окорок от задней лопатки.

Окорок готовят согласно № 362 и отваривают в крепком мясном бульоне до готовности и чем будет крепче бульон, тем будет сочнее окорок.

№ 364. Ветчина под соусом с горошком

Взять 1,2 кг ветчины, 200 г сухого горошка, 10 шт. картофеля.

Запеченную или отваренную ветчину режут на тонкие ровные ломтики и обливают соусом № 227 из горошка, которому дают перед этим один раз вскипеть. Гарнируют картофельным пюре.

№ 365. Ветчина по-княжески

Взять 1,2 кг ветчины, 1/2 стакана красного вина, 1 ложку сахара, 1 лимон, немного гвоздики, 1 ложку муки, 100 г масла, 30 штук шарлота.

Ветчину режут ровными ломтиками, кладут в кастрюлю, прибавляют вина, сахару, перцу и несколько гвоздики, подправляют мукой и хорошо один раз вскипятивши, подают на блюде, огарнировав шарлотом, поджаренным в масле с сахаром, и все облив полученным соусом.

№ 366. Русская солонина

Для соления впрок отбирают мясистые части или по крайней мере, кости из них вырезают. На каждый пуд говядины берут от 2 до 4 кг соли и 100 г селитры, толкут все это в мелкий порошок и этой солью натирают приготовленные куски мяса, потом в чистую кадку посыпают на дно соли и на нее укладывают говядину слоями, пересыпая каждый слой натолченной смесью перца, имбиря, гвоздики, корицы, можжевельными ягодами и лавровым листом. Особенно стараются втирать соль в пустоты и прорезы.

№ 367. Соление свиного мяса

На легком огне сварить рассол, полагая на ведро воды

2,4 кг поваренной соли, 400 г сахарного песка и 80 г селитры; во время варения необходимо хорошо снимать пену и потом, по остужении рассола, залить им мясо, так чтобы оно покрылось этим рассолом. Другая свинина просаливается в продолжение 4—5 дней, окороки же, если они велики, требуют времени от 2 до 3 недель.

Прежде, чем положить мясо в рассол, надобно выжать всю кровь дочиста, хорошенько обмыть и начисто обтереть.

№ 368. Кишки жареные

Взять 600 г кишок свиных или тонких говяжьих, 2 стакана каши гречневой, 5 луковиц, 200 г печенки, 100 г легкого, 200 г шпигу, 200 г фритюру, 100 г масла.

Кишки бараньи, телячьи, тонкие говяжьи или свиные начиняют фаршем: крутую гречневую кашу, полученную из 2 стаканов гречневой крупы, поджаривают в масле с рубленным луком, вареной печенкой и легким, мелко нарубленным, солят, перчат, прибавляют мелко изрубленного шпигу, перемешивают и, начинив кишки, жарят в фритюре.

№ 369. Кишки крупной домашней птицы

Взять 400 г кишок из крупной домашней птицы и 200 г фарша, понемногу порошок пряностей: перец, соль по вкусу, 200 г фритюра, 1 стакан мясного бульона, 1/2 ложки муки.

Толстые кишки промывают, вычищают; тонкие кишки разрезают вдоль ножницами, а толстые выжимают пальцами, чтобы удалить из них содержимое, наливают холодной воды на них и опять выжимают, что повторяется несколько раз; потом кладут на несколько часов в холодную воду, стараясь не уничтожить находящийся на них жир. Воду меняют несколько раз. После этого более толстые кишки, т.е. неразрезанные кишки фаршируют каким-либо фаршем, а мелкие рубят или пропускают через мясорубку и все это кладут в сотейник, куда прибавляют фритюр, пряностей, перец, соль, мелко рубленный лук и жарят до готовности, часто встряхивая сотейник, чтобы подрумянились. После этого прибавляют бульон, подправляют мукой и, дав вскипеть 1-2 раза, подают.

Блюдо это можно подавать под разными соусами, идущими для мясных кушаньев

№ 370. Колбаса копченая

Колбаса превосходная. Взять 4 кг нежирной свинины, 2 кг говядины от толстого филея, то и другое пропустить через мясорубку; прибавить 2 кг свежего шпига, порезанного продолговатыми тоненькими ломтиками; посолить, положить 5 г селитры и 2 стакана портвейна; размешать хорошенько, наполнить воловью кишку, крепко ее набивая, но чтобы не лопнула, положить под пресс на два дня, потом повесить на несколько дней и коптить не менее 3-х недель.

№ 371. Колбаса с луком

Свинины 1 кг, говядины 400 г, луку, поджаренного в масле, и сырого — по 100 г. Кто любит — три зубка чеснока, истертого на терке, 25 г соли, 6 г селитры, 10 г перцу. Все изрубить в мясорубке; прибавить свиного сала, изрубленного сечкой на мелкие кусочки, все хорошо размешать и начинять свиные кишки, повесив дня на три на ветер и коптить 2—3 недели.

№ 372. Колбаса общеупотребительная

(Обыкновенная, но без луку). Берут: 4 кг говядины без костей и жира, дают лежать 1 сутки, чтобы стекла кровь, и 2,4 кг самой жирной свинины и прибавляют на каждые 4 кг этого фарша 150 г соли, 13 г селитры, 25 г толченого и 13 г горошкового черного перца. Сделают фарш и начиняют кишки. После чего их вывешивают на свободный воздух на 8—10 дней и коптят 8 дней, наконец переносят в комнату и развешивают по потолку.

№ 373. Колбаса обыкновенная

4 кг говядины, без костей и жира, и 2,4 кг свиного сала, сделать фарш, прибавить на каждые 4 кг этого фарша 150 г соли, 13 г селитры, 25 г толченого перца, размешать, начинить кишки и повесить в сухом, но прохладном месте на 8—10 дней и коптить 6 дней.

№ 374. То же другим способом

4 кг очищенной от костей говядины и столько же без костей жирного свиного мяса, положить в деревянное корыто и сильно бить тяпкой до тех пор, пока все мясо делается алого цвета, после пропустить через мясорубку. Потом взять 4,8 кг свиного шпигу, изрезанного в маленькие кусочки, 400 г соли, 30 г селитры, 40 г крупно истолченного перца, 12 г гвоздики; все смешать хорошо руками, прибавить 3 литра воды. После того смесь покрыть, отнести в холодное место и оставить на сутки; набить как можно плотнее кишки, обвязать веревками и коптить 10—15 дней.

№ 375. Колбаса итальянская обыкновенная

Мелко изрубить 1,2 кг говядины, 2 кг свинины и 800 г свиного сала, перемешать с 10 г корицы, 20 г перцу, 50 г сыру, 5 г селитры, 40 г соли; начинить кишки и повесить в прохладное место, часто обтирая полотенцем. Чем больше висят, тем делаются лучше.

№ 376. Колбаса по-еврейски

Делается, как обыкновенная колбаса, но вместо свиного сала берется говяжье, и начиняют воловьи кишки.

Надо раз и навсегда запомнить, что все фарши для колбас рубятся при посредстве мясорубки, а жир или крошится ножом на кусочки, или рубится сечкой, но никогда не пропускается через мясорубку.

№ 377. Колбасы венские

Взять 2 кг говядины и 1,2 кг свинины, сделать фарш, положить на решето на 24 часа; 1,2 кг верхнего свиного сала порезать кусочками, посолить 50 г соли, оставить на несколько часов. Потом смешать все вместе, прибавить 130 г соли, 40 г кардамона, 50 г перца; размешать хорошенько, наполнить воловьи кишки, плотно убивая, наколоть кругом иголкой. Крепко и часто перевязывать веревками, повесить в холодное место, но чтобы не замерзли, потом коптить 2 недели над ветками можжевельника и повесить на чердаке, время от времени очищая их от появляющейся

плесени щеткою, намоченною в постном масле с крепким виноградным вином.

№ 378. Колбаса украинская

Отличается от обыкновенных колбас тем, что свинина берется пополам с салом от затылка и не пропускается через мясорубку, но рубится на маленькие кусочки, остальное — как обыкновенная колбаса, с прибавлением чеснока.

№ 379. Колбасы кровяные

Взять весь нижний кусок свиного сала, т.е. баухшпиг, 4,8—6 кг, ливер и свиную голову, из которой вынуть мозги; налить водою и варить 1/2 часа, прибавить потом свиную же печенку и варить еще 1/2 часа. Потом печенку и ливер пропустить через мясорубку, а сало и голову изрезать не слишком маленькими кусочками, посолить 1/3 стакана соли, прибавить 15 г перца, кто любит, прибавить майорана. Размешать все вместе, развести свиной процеженной и растертой кровью в количестве около 3-х стаканов так, чтобы масса не была очень густа. Наполнить 2/3 части воловьих или толстых свиных кишок, перевязать, выровнять и варить в воде 1/2 часа. Если при проколе их вилкой покажется жир, а не кровь, — значит колбаса готова. Тогда обмыть их в холодной воде, разложить на стол, прижать их доской с гнетом часа на два, чтобы сделались плоскими, вынести в холодное место. Если эти колбасы предназначены для скорого употребления, то в фарш можно прибавить немного мелко изрубленного и в масле поджаренного лука. Если же колбасы оставляют на позднее употребление, то нельзя в них класть лука; надобно коптить их в легком холодном дыму дней 10.

№ 380. Колбаса кровяная немецкая

Мелко изрубить 400 г свиной или телячьей сырой печени, протереть через решето, прибавить перцу, соли, гвоздики, мускатного ореха, 1 кг отваренного шпига, нарезанного мелкими кусочками, — все хорошо размешать, начинить этим кишки и варить 1 час, хранить в прохладном месте. Подавая, можно подогреть или поджарить.

№ 381. Колбаса кровяная черная

Гречневую крупу истолочь довольно мелко, взять ее 1/4 стакана, свиной крови растертой и процеженной 6 стаканов, горячего молока 3 стакана, растопленного горячего свиного сала 2 стакана, соли 20 г, перцу 10 г, размешать все это хорошенько. Взять хорошо очищенные и солью натертые свиные кишки (толстые), перевязать один конец, выворотить кишки, нафаршировать их приготовленной массой так, чтобы 1/3 кишки была оставлена пустою, завязать другой конец, опустить в кипяток, варить на сильном огне немного более 1/4 часа. Вынуть из воды; когда немного остынут, повесить в холодное место, где могут висеть несколько дней. Когда понадобится, то за 1/2 часа до отпуска на стол положить на сковороду, полить маслом или свиным жиром, поджарить в духовой печи с обеих сторон и подавать на сковороде.

№ 382. То же из крупной гречневой каши

6 стаканов крупной гречневой крупы смешать с 1/2 стакана протертой сквозь сито свиной крови и с 1/2 стаканами растопленного сала так, чтобы каша не была очень жидка. Положить 1/2 ложки пряностей, немного соли, толченого перца, размешать хорошо, наполнить кишки, перевязать, опустить в воду, варить 3/4 часа. Незадолго перед подачей на стол разрезать колбасу на несколько частей, поджарить в свином жире. Подавать перед бульоном.

№ 383. Колбаса белая из риса

2 стакана риса опустить в кипяток, дать вскипеть, откинуть на решето; 1/2 стакана молока, 200 г масла или 1 стакан свиного сала вскипятить, положить рис, варить, мешая, до готовности. Тогда всыпать 200 г сахара, стертую цедру одного лимона, 1/4 стакана истолченного сладкого и 5 шт. горького миндаля, 200 г обваренной коринки, 10 г толченой корицы; когда каша остынет, сбить 10 яиц, размешать и начинять слабо кишки, перевязать и варить 1 час. Перед едой поджарить.

№ 384. Колбаса белая с хлебом

Мякиш белого хлеба размочить в горячем молоке, чтобы образовалась масса вроде сметаны, нарезать очень мелко филей курицы или какой-нибудь другой птицы и столько же свиного сала и смешать с размоченным хлебом; прибавить немного рубленого луку, поджаренного в масле, и несколько яичных белков, перемешать хорошо с перцем, солью, мускатным орехом и начинять кишки, варить 1/2 часа.

№ 385. Колбаса болонская

400 г говяжьего сала, 400 г свиного шпигу и 400 г телятины пропустить через мясорубку, прибавить пряности, перцу, соли и начинить большие кишки, проткнуть в нескольких местах и варить 1 час.

№ 386. Колбаса сборная

Взять часть свиной печени и свиного легкого, сердца, почки, язык, половину подчеревка и немного жирного мяса шеечной части от зареза, все это искрошить в мелкие жеребейки и, прибавив несколько лучшего сала, приправить солью, перцем, гвоздикой, майораном, базиликом и чесноком. Также хорошо прибавить несколько свиной крови и, начинив кишки, отварить. Эти колбасы недолго держатся.

№ 387. Колбаса из баранины

Нарезать от задней ноги баранины мякоти без жира, на каждые 400 г баранины положить по 100 г ветчинного сала, прибавить перцу и других пряностей, цедру одного лимона, мелко изрубленную, все пропустить через мясорубку, прибавить, смотря по количеству, 2—3 рюмки портвейна, начинить свиные кишки и отварить. К ним подается соус из свежей или кислой капусты или из корней.

№ 388. Голландская колбаса

Свинину искрошить мелко, приправить солью и пряностями по вкусу и, пропустив через мясорубку, начинить

кишки. Потом сварить рассол такой крепости, чтоб опущенное в него яйцо не тонуло и, дав ему (рассолу) остыть, положить в него колбасы. В₈₈ рассоле колбасы без порчи могут лежать около 1/2 года. Для стола их жарят

№ 389. Колбаса печеночная

Свиную печенку отварить в воде и, когда остынет, истереть на терке. Затем изрубить свиное легкое, сальник и часть подчеревка, примешать к ним мякиш белого хлеба, разных пряностей, перцу, соли и, смочив эту начинку жирным отваром свиного мяса, начинить колбасы и отварить. Колбасы эти могут быть сбережены на целую зиму.

№ 390. Колбаса ливерная

Телячью печенку и весь ливер, за исключением хрящей горла, пропускают несколько раз через мясорубку и смешивают с белым хлебом, размоченным в мясном бульоне, отваренным луком и сырыми яйцами. Опять пропускают через мясорубку и прибавляют мелко рубленого шпигу, соли, перцу по вкусу и начиняют кишки.

№ 391. То же другим способом

Сваренную свиную печенку пропустить несколько раз через мясорубку, чтобы образовался род помады, прибавить против полученной массы 1/3 рубленого шпигу, соли, перцу, желаемых пряностей и начинить кишки. Подавая, можно поджарить.

№ 392. Колбаса гороховая

Секрет удобоваримости гороховой колбасы заключается в изменении свойств гороховой муки при продолжительном действии на нее жара, для чего ее поджаривают с маслом и салом.

Колбаса гороховая делается двух родов: с ветчиной и солониной, сорта ее еще подразделяются на два: в одном сорте 100 г мяса и 200 г гороховой муки, а в другом сорте 120 г мяса и 120 г муки. Вес колбасы 470 г, а все остальное недостающее для этого веса пополняется салом и начи-

няется в пергаментные (растительные) гильзы. Перед употреблением колбасу кладут на 1/2 часа в кипящую воду и получают суп, тоже очень питательный, ароматичный и вкусный, т.к. кроме сала и соли в колбасу прибавляют пряностей и корней.

№ 393. Колбаса французская

400 г свежего шпига варить, не разрезая его, до тех пор пока его можно будет проколоть соломинкой, потом нарезать небольшими кусочками, 2,5 кг свежей свинины изрубить очень мелко, влить 3¹/₂ стакана сливок, корицу, мускатного ореха, обваренной коринки, немного сахара, все размешать, наполнить кишки, варить 1/2 часа на сильном огне

№ 394. Колбаса с капустой

Измельчают говядину пополам со свининой, помещают в сосуд с двойными стенками, наполненный водою, прибавляют кислую капусту, предварительно отжатую и высушенную, в количестве вдвое меньше мяса и свинины, кладут соли, перцу, луку, моркови, свеклы, картофеля и все уваривают в своем собственном соку 2—3 часа.

Когда готово, охлаждают, хорошо рубят и начиняют цилиндры из растительного пергамента. Эта колбаса дает отличные щи.

№ 395. Колбасы польские, сардельки

400 г сырой свинины и 400 г шпигу рубят мелко и смешивают с 200 г рубленого луку (кто любит, кладут чеснок прибавляют по вкусу толченой гвоздики, соли, перцу, мускатного ореха, начиняют кишки толщиной в 2 пальца, перевязывают с промежутком 6,5 см и отваривают в воде или бульоне потом слегка коптят

№ 396. Колбаса московская с чесноком

Делается точно так, как польские сардельки, но берут свинину пополам с говядиной или телятиной, луку не прибавляют, а кладут рубленое свиное сало, немного растер-

того чесноку и горошкового перцу; отваривают, но не кипятят.

№ 397. Колбаса московская с перцем

Приготавливается, как с чесноком, но вместо чеснока кладут достаточное количество толченого горошкового перцу.

№ 398. Колбаса московская с языком

Приготавливается, как с перцем, в кишку толстую воловью кладут очищенный язык, разрезанный в длину всей кишки, а промежутки начиняют плотно фаршем колбасным, куда прибавляют столько мясного бульона, чтобы фарш вышел достаточно жидким.

№ 399. Сосиски обыкновенные

Пропускают через мясорубку 600 г жирной говядины, 500 г свинины, 200 г говяжьего сала, прибавляют 1 чайную ложку толченого перцу, 1 чайную ложку соли и 1/2 ложки горошкового перцу, все хорошо смешивают с 1/4 стакана мелко изрубленного лука и начиняют кишки. Перед употреблением надо жарить.

№ 400. То же другим способом

На 6 кг нежирной взять 2 кг жирной свинины пропустить через мясорубку, взять 10 г селитры, соли по вкусу (около 100 г) 30 г перца, истолочь очень мелко, смешать с фаршем, наполнить кишки очень плотно, перевязать, продержать в тепле часов 20—24, повесить в холодное место и коптить 1/2 недели. Эти сосиски ошпаривают кипятком и подают на стол.

№ 401. То же третьим способом

Взять жирной свинины, пропустить через мясорубку, прибавить рубленной лимонной цедры, толченой гвоздики, мускатного ореха и кардамону, смочить все крепким виноградным вином, посолить, размешать хорошо и начинять сосисочные кишки. Подают вареными.

№ 402. То же четвертым способом

800 г свежей свинины, 400 г ветчины, жир со свинины не обрезать, а если свинина нежирна, прибавить ветчинного сала, все пропустить через мясорубку. Потом прибавить толченого перца, мускатного ореха, соли и все хорошо перемешать, начинять кишки. Употребляют жареными и вареными.

№ 403. Сосиски венские

4 кг нежирной свинины и 4 кг жирных обрезков, все пропустить через мясорубку, оставив 400 г свинины, к которой прибавить оставшиеся жилы, и из этого сварить бульон с лавровым листом, перцем и с 200 г лука. Когда бульон будет готов, процедить его, остудить, взять бульона 5—6 стаканов, смешать с фаршем, прибавить 10 г толченого перца, 10 г майорана и соли по вкусу, все хорошо размешать руками и начинять тонкие кишки, перевязать их по 15 см, связать оба конца, повесить в теплое место на несколько часов, чтобы обсохли. Перед отпуском на стол сложить часть сосисок этих в кастрюлю, налить водою, пивом или свекольным рассолом так, чтобы их едва покрыло с обеих сторон и подавать с капустным соусом.

№ 404. То же другим способом

400 г нежирной свинины и 200 г телятины пропустить через мясорубку, посолить, прибавить толченого перца, кардамону, немного гвоздики, мускатного ореха, 1/2 стакана толченых белых сухарей, 2 рюмки вина, 400 г вареного рубленого шпигу и 3 рубленых и поджаренных в масле луковицы. Начиняют самые тонкие кишки. При употреблении кладут на 1/2 часа в кипяток.

№ 405. Сосиски из гусиных печенок

10 шт. гусиных печенок отварить в соленой воде, протереть на терке и смешать с тертым мякишем от 1/2 французской булки, понемногу майорану и мускатного ореха, все хорошо перемешать и, начинив кишки, перевязывают

по 9 см и варят в бульоне 1/4 часа, а потом можно поджарить в масле.

№ 406. Сосиски из телячьей печенки

Обварить телячью печенку кипятком, сварить до половины готовности, остудить, мелко изрубить при посредстве мясорубки, положить ложку масла, 1/2 мелко изрубленной луковицы, поджаренной в масле, 1/2 французской булки, намоченной в воде или молоке и выжатой, 1 ложку сметаны, 2 желтка, соли, перца 6 зерен, мускатного ореха; наполнить, поджарить в печи, поливая 50 г масла. Этими сосисками гарнируются блюда из зелени, а также подают ко щам.

№ 407. Грудинка копченая

Куски с ребрами от брюшины небольшого веса, солятся не очень сильно в рассоле, провешиваются и сильно коптятся. Употребляется в сыром виде, или после копчения их варят и пускают в продажу уже в готовом виде, что многим потребителям нравится больше.

№ 408. Шпиг и филей свиные

Полотки сала или шпига обравниваются, солятся в больших глубоких корытах, потом их слегка коптят. Шпиг употребляется для шпигования мяса из разных животных как домашних, так и для диких, идущих для жаркого, а равно и птиц. Цельных полотков оставляют столько, сколько требуется для шпига, прочие же полотки, чтобы употреблять вареными, разрезают на более мелкие куски и солят в маленьких бочках, потому что соленый шпиг вкуснее копченого.

Большие верхние свиные филей, вырезанные с обеих сторон хребтовой кости, считаются деликатесом между любителями. Эти филей употребляются как в свежем, так и в соленом виде.

№ 409. Сало украинское

Полотки шпига, идущие для приготовления украинско-

го сала, солятся так: на 16 кг сала взять 1,6 кг соли и 20 г селитры, перемешать хорошенько, натереть этой смесью сало со всех сторон. Когда вся соль будет втерта в сало, его режут на куски, кладут в кадочку, накладывают кружок, а сверху камень. По прошествии месяца сало вынуть, проветрить, а потом опять уложить.

Или сало с кожей натирают большим количеством соли с прибавкою на каждые 2 кг соли 25 г селитры; натирание это производят, не жалея соли, в большом количестве, производя эту операцию с салом со всех сторон, для чего на дно кадки также посыпают слой соли и на него укладывают сало кожей вниз, причем каждый кусок сала прорезается до кожи, в разрезы также посыпается соль. Второй ряд сала кладется кожей вверх и т.д. покрывают дощечками, накладывают гнет и ставят в прохладное место на 1 месяц, а потом выкладывают в мешки и вешают на воздухе.

№ 410. Студень свиной

Ноги и голову свиной очистить, положить в кастрюлю, налить водой, прибавить по вкусу соли, лаврового листа, перца и варить до тех пор, пока мясо свободно будет отделяться от костей. После этого все мясо очистить от костей и изрубить не мелко, а жидкость, если будет хорошо застывать, то охладить немного, размешать с 1—2 сырыми яйцами, дать сильно вскипеть 1—2 раза и процедить сквозь чистое и частое полотно; после чего смешать с рубленным мясом, разлить в желаемые формы и дать остынуть.

№ 411. То же по-украински

Взять свиные ножки и голову с ушами (без мозгов), варить $\frac{1}{4}$ часа в воде, потом остудить в холодной воде, переложить в горшок, влить 0,8 л белого виноградного вина, 1 рюмку крепкого уксуса, 0,8 л воды, положить 10 лукович, $\frac{1}{2}$ щепотки гвоздики, поставить на легкий огонь и дать упресть под крышкой.

В форму положить коринку, гвоздику, местами уложить ломтиками свежего лимона, ломтики крутых яиц, убрать отваренной морковью; и положив мясо, изрезанное кусочками, влить процеженный и достаточно уваренный бульон — застудить.

№ 412. Свиная голова

Очистить красивую свиную голову с красивыми ушами, отнять нижнюю челюсть; вынуть из головы кости; залить на несколько дней уксусом, вскипяченным с солью, лавровым листом, перцем и 1/4 чайной ложки селитры. Взять салфетку, положить на нее тоненькими ломтиками нарезанного шпига; вытереть досуха голову, положить ее на шпиг кожей. Приготовить фарш из свиной или телячьей печени следующим образом: 400 г телятины мелко изрубить, 1 телячью печенку (большую) наскоблить ножом в сыром виде, сложить в кастрюлю, поставить на плиту, мешая, чтоб побелела, потом сложить в салфетку, выжать воду; 2 луковицы поджарить в масле, 1 французскую булку намочить в воде, в молоке или бульоне, выжать, положить соли, перцу, мускатного ореха, 2—5 яиц, все это смешать, истолочь в ступке, протереть сквозь решето или дуршлаг — и фарш готов. После этого положить в голову ряд этого фарша, потом ряд корнишонов, маленькими продолговатыми кусочками нарезанного шпига, ломтиками нарезанные крутые яйца, опять ряд фаршу и так, пока не наполнится голова. Обшить ее салфеткою и варить несколько часов в воде с кореньями, перцем, солью, небольшим количеством уксуса и вынутыми из головы костями. Когда будет готова, вынуть, остудить, снять салфетку, выложить на блюдо, убрать ланспигом из уваренного и процеженного от варения головы бульона и выставить на ледник.

№ 413. Зильц

Свежую свиную голову, ноги (очищенные) и 800 г свинины сварить с кореньями и солью. Отделить мясо от костей, самое же мясо нарезать мелко, положить в кастрюлю, сюда же прибавить мелко изрубленных 2—3 луковицы, несколько штук толченой гвоздики, немного перцу, соли, мелко нарезанной лимонной цедры, залить бульоном, в котором варилось мясо так, чтобы его едва покрывало, мешать осторожно на плите, чтобы не пригорело, но и не разварилось. Когда будет готово, намочить салфетку в кипятке, выжать, разложить на блюдо из кастрюли мясо, перевязать салфетку бечевкой над самым мясом, положить между двумя досками, прижать гнетом. На другой день,

когда остынет, выложить из салфетки и употреблять.

Этот способ приготовления зильца вполне домашний и способ неоспоримо хороший, но для колбасных магазинов ничего из себя не представляет, т.с. в общем продукте этот, как говорят, не имеет ни красоты, ни прелести, а потому мы опишем способ тот, который применяется к магазинной продаже.

Берут мясо с одной головы свиньи и с одной головы теленка вместе с ушами, рубят не очень мелко и прибавляют 1 сырой бычачий язык, хорошо очищенный, а также мелкой корицы, гвоздики, мускатного ореха, 200 г очищенных и крупно изрубленных фисташек, 1,2 кг рубленого шпига; начинают воловий желудок или пузырь и варят несколько часов на сильном огне.

Когда готово, то еще горячий покрывают доской и накладывают гнет, чтобы, остывши, он принял круглый, расплюснутый вид.

Вместо языка можно брать мясо свежей свинины или мясо от ног быка.

№ 414. Поросенок жареный

Взять 1 поросенка, горсть соли, 400 г масла, 800 г кислой капусты, 5 луковиц, 5 яблок, перцу.

Хорошо очищенного и вымытого поросенка натирают сверху и внутри солью. Кладут на противень крест-накрест лучины, на них устанавливают поросенка. Кладут его с подогнутыми ножками, ставят противень с поросенком в печь русскую или хорошо нагретую духовую и жарят, часто смазывая растопленным маслом 1—1,5 часа, чтобы поросенок подрумянился со всех сторон.

Такой поросенок будет еще вкуснее, если его нафаршировать кислой капустой, поджаренной в масле с рубленным луком и перцем, можно прибавить кусочками нарезанных кислых яблок; очень вкусно будет, если поросенка нафаршировать крутой гречневой кашей с примесью печенки и ливера из поросенка, с рубленным луком, перцем и солью; можно прибавить и крутые яйца.

№ 415. Поросенок вареный

Взять 1 поросенка, по 1 шт. кореньев и 10 картофелин.

Поросенка хорошо промывают, режут на куски, солят и отваривают до готовности с кореньями, после чего выкладывают на блюдо, гарнируют теми же самыми кореньями, нарезанными ровными кусочками и отварным картофелем, обливают одним из соусов, подающихся к мясным бульонам.

№ 416. Поросенок холодный

Взять 1 поросенка, 2 корня хрену и 2 стакана сметаны.

Поросенка отваривают как в № 415, остужают, укладывают без кореньев на блюдо и обливают сметаной с тертым хреном, куда прибавляют соли и немного уксуса с сахаром.

№ 417. Поросенок заливной

Взять поросенка, 2 моркови, 2 петрушки, 1 лимон, 1 сельдерей, 2 яйца, немного пряностей.

Поросенка отваривают как в № 415, разбирают по суставам на небольшие кусочки, укладывают в форму, убирают отварными кореньями и кусочками лимона; бульон же продолжают кипятить с прибавлением пряностей, чтобы получилась жидкость, хорошо застывающая, которую горячую процеживают через салфетку, оттягивают яйца, вновь процеживают в форму; дают остыть.

Отдельно подают горчицу, соль, уксус или тертый хрен с уксусом, солью и сахаром.

№ 418. Кабан дикий

С мясом кабана, т.е. дикой свиньи, поступают так же, как с домашней свиньей, так же приготавливают окорок и те же блюда.

№ 419. Баранина жареная

Взять 1,2 кг баранины, 1/2 головки чеснока, 1/2 стакана уксуса, 4 луковицы, 10 картофелин, 100 г масла.

Баранину кладут с вечера в соленую воду (на ведро воды 800 г соли), потом шпигуют чесноком, обливают уксусом, кладут на противень, прибавляют луку, картофель, жа

рят в печи, обмазав баранину маслом, а потом часто поливая собственным соком. Лучше жарить заднюю баранью ногу и подавать горячей.

Отдельно подают салат или соленые огурцы.

№ 420. Баранина наподобие дичи

Взять 1,2 кг баранины, 1 стакан уксуса, 1 стакан пива, немного соли, перца и пряностей, 6 ложек толченых можжевеловых ягод, 200 г шпига, 200 г масла.

Баранину сначала держат дня 2—3 в холодном месте, потом снимают с нее жир и пленку и кладут в следующий маринад: 1 стакан уксуса, 1 стакан пива, немного соли, перца, лаврового листа и 6 ложек толченых можжевеловых ягод. В этом маринаде держат неделю, часто переворачивая. По прошествии этого времени баранину шпигуют шпигом и жарят на противне с маслом; когда будет готово, выкладывают на блюдо, поливают собственным соком.

Отдельно подают салат или соленые огурцы.

№ 421. Бараний бок с кашей

Взять 1,2 кг баранины с ребрами, 400 г гречневой крупы, 5 луковиц, соли и 200 г масла.

Приготавливают крутую гречневую кашу, смешивают ее с сырым рубленным луком и кладут на противень между реберной и грудной частями баранины; баранину посыпают солью, мажут маслом, прибавляют немного воды или бульона и жарят, пока успеет и зарумянится, а кашу часто мешают, обливая соком баранины, чтобы лук прожарился. Кто любит, можно шпиговать чесноком.

№ 422. Баранье седло

Взять баранины с хвостом и с верхней частью, где находится филе, т.е. спину, которая в данном случае прозвана седлом и все, что сказано в № 420; жарят, как № 420.

№ 423. Баранина по-итальянски

Взять 1,2 кг баранины от задней части ноги, 200 г масла, 1/2 кочана свежей капусты, 5 луковиц, 200 г шпигу, зе-

лени укропа и петрушки по маленькому пучку, 200 г рису, 1 стакан бульону, по 1/2 разных кореньев, 200 г сыру.

Баранину шпигуют чесноком и томят в масле в печи. За 1/2 часа до подачи дать зарумяниться, нарезать ломтиками, уложить на блюдо, а по бокам положить следующий соус; изрубить 1/2 кочана свежей капусты, положить ее в кастрюлю вместе с рубленным луком, шпигом, зеленью и томить под крышкой. Когда наполовину все это поспеет, прибавить бульон, рис, коренья и все томить до спелости.

Уложив на блюдо гарнир, обсыпают сыром (тертым).

№ 424. Телятина жареная

Взять заднюю ногу телятины, 400 г масла, 25 г сухарей, 25 картофелин, соли.

С вечера телятину положить в холодную посоленную воду (400 г соли на ведро воды), на другой день вынуть, обтереть, положить на противень на лучину, как в № 414, посолить, обмазать маслом густо, подлить на противень воды и жарить в печи русской или духовой, часто переворачивая и поливая собственным соком. Гарнировать картофелем, который можно жарить вместе с телятиной, когда она наполовину дойдет.

Подают свежий салат. К холодной телятине хорошо подавать соус.

№ 425. Грудинка под соусом

Взять 1¹/₂ кг грудинки телячьей, бараньей или свиной, по 1/2 пучка разных кореньев, немного пряностей, соус или 4 стакана бульона, 2 ложки масла, 30 шеек и ножек вареных раков, 1 головку цветной капусты, 5 штук спаржи и 200 г слоеного теста.

Грудинку отваривают в бульоне или в воде с кореньями и пряностями и подают соус. 4 стакана бульона, в котором варилась грудинка, вскипятить с 2 ложками муки, растертой с 2 ложками масла, прибавить еще масла, отваренной цветной капусты, спаржи, все хорошо вскипятить и облить грудинку. Огарнировать запеченными четырехугольниками из слоеного теста.

№ 426. То же другим способом

Взять 1,5 кг грудинки, пряностей, 1/2 стакана сухарей, 2 стакана бульона, 5 картофелин, 1 стакан сметаны.

Грудинку кладут в кастрюлю, куда прибавляют лаврового листа и прочих пряностей понемногу, толченых сухарей, солят по вкусу, вливают бульон или воду, чтобы грудинка покрылась, и варят под крышкой до полуготовности, после этого кладут нарезанный картофель и, когда он поспеет, приливают сметаны, дают 1—2 раза вскипеть.

№ 427. Грудинка с яблоками

Взять 1,2 кг грудинки, 1 яйцо, 1/2 стакана сухарей, 100 г масла, 1 стакан яблочного пюре, 2 куска сахара, 2 рюмки вина, немного порошка корицы и гвоздики.

Грудинку отваривают, остуживают, нарезают, каждый кусок обмазывают яйцом, обсыпают сухарями и поджаривают в масле с обеих сторон. Яблочное пюре разводят бульоном, прибавляют сахар по вкусу, корицу, гвоздику, вино и, вскипятив, обливают грудинку.

№ 428. Грудинка по-французски

Взять 1,2 кг телятины, 1/2 стакана вина, 2 ложки уксуса, по вкусу соли и сахару, 2 стакана бульону, немного гвоздики, 1/2 лимона, 3 лавровых листа, 2 яйца, 3 ложки сухарей, 100 г масла, 3 луковичи.

Грудинку готовят, как № 424, делают соус из вина, уксуса, бульона, лука и прочего — вскипятить, мешая. Куски грудинки обмазывают яйцами, обваливают в сухарях и, поджаривши с обеих сторон, обливают соусом.

№ 429. Головка телячья под соусом

Взять 1 телячью головку и все, что требуется для желаемого соуса: коренья и пряности.

Очистив хорошо головку, ее отваривают в подсоленной воде с кореньями, кладут в холодную воду, разбирают на части, отделяют от мякоти, подряд складывают на блюдо и обливают соусом, идущим для мясных блюд.

№ 430. Мозги под соусом

Взять 4 мозга, немного пряностей, 2 ложки уксуса и по 1/2 пучка разных кореньев.

Мозги мочат 2 часа в холодной воде, обдирают кровяные пленки и жилки, отваривают в подсоленной воде с уксусом, пряностями и кореньями, режут на равные части и обливают каким угодно соусом.

№ 431. Мозги жареные

Взять, как сказано в № 430, без кореньев, муки 2 ложки, 100 г масла и 2 луковицы.

Мозги готовят, как в № 429, разрезают каждый вдоль, обваливают в муке и поджаривают на сковороде в масле вместе с рубленным луком. Отдельно подают салат.

№ 432. Ножки телячьи

Взять 6 ножек, 4 ложки масла, 1 ложку муки, 1/2 стакана бульону, 1/2 французской булки, 4 стакана картофельного пюре.

Очищенные ножки отваривают в соленой воде; когда упреют, опускают в холодную воду, чтобы закрепи, снимают кожу и кладут в кастрюлю, куда вливают соус, сюда же выжимают сок из лимона, подслащивают сахаром, солят, вместе с ножками дают хорошо вскипеть. Выкладывают на блюдо и гарнируют гренками, поджаренными в масле, и пюре из картофеля.

№ 433. То же другим способом

Взять 6 ножек, 2 яйца, 4 ложки сухарей, 100 г масла, 1/2 стакана бульону, 100 г горошку, 100 г горошковых лопаток и таковых же фасолевых, 1 ложку муки, 2 стакана картофельного пюре.

Ножки варят, как № 432, обмакивают в яйца, обсыпают сухарями и жарят в масле; потом кладут в кастрюлю, куда прибавляют бульон, свежего или сухого горошку, немного масла, лука и варят, пока поспеет горошек.

Гарнируют пюре из картофеля и отварными лопатками горошка и фасоли.

№ 434. То же жареные

Взять 6 ножек, 2 яйца, 100 г масла, 1 стакан соуса, 100 г стручков гороха, 100 г спаржи, 5 картофелин, 100 г муки.

Ножки отваривают, как № 432, снимают с костей и обмакивают в яйца с водой, куда прибавлена мука, до образования жидкого теста, и жарят на сковороде с обеих сторон, выкладывают на блюдо, обливают соусом и гарнируют отваренным в молоке стручковым горошком, спаржей и тонко нарезанным картофелем.

№ 435. Фрикасе из телячьей грудинки

Взять 800 г грудинки, 100 г масла, 2 ложки муки, 1/2 лимона, 100 г рису, сахар и соль брать по вкусу, 3—4 яйца.

Грудинку разрезают по 2 ребра, кладут в кастрюлю, наливают немного воды или бульону и варят, снимая пену; когда поспеет, прибавляют масла, поджаренного с мукой, ломтики лимона без косточек, по вкусу сахару и соли, немного рису и кипятят, пока уварится; заправляют 3—4 желтками и слегка подогревают, чтобы сгустело, но чтобы желтки не превратились в яичницу.

№ 436. Фрикасе из телятины

Взять 1,2 кг телятины, 10 картофелин, 2 ложки муки и масла.

Телятину пропускают через мясорубку, прибавляют столько воды, чтобы она покрыла телятину, солят и варят. Когда готово, крошить сюда сырого картофеля, прибавить по вкусу соли, масла, заправить мукой и дать упечь картофелю. Если желают, можно прибавить рубленого луку.

№ 437. То же другим способом

Взять 1,2 кг телятины, 1 стакан сметаны, 2 желтка, лимонной кислоты, сахару толченого, соли, имбирю по вкусу.

Сначала готовят, как № 435, а потом вместо муки кладут сметану и желтки, прибавляют немного сахару, соли, лимонного соку, имбирю и подогревают.

№ 438. Пудинг из ветчины

Взять 200 г масла, 4 яйца, 200 г пюре из картофеля, 600 г ветчины, перцу по вкусу.

Ветчину пропускают через мясорубку, прибавляют добела истертого масла, яйца, пюре.

Форму или кастрюлю смазывают маслом, обсыпают сухарями, кладут в нее всю массу, сверху смазывают маслом, также посыпают сухарями и ставят в печь. Когда готово, выкладывают на блюдо и посыпают рубленным укропом.

Отдельно подают соус, как к мясным кушаньям.

№ 439. Пудинг из печенки

Взять 1 телячью печенку, 0,5 л молока, 2 ложки масла, 1/2 стакана сухарей, 5 яиц, соль и сахар по вкусу.

Печенку отварить, пропустить через мясорубку, прибавить молока, сухарей, яиц, соли, по вкусу сахару, все хорошо смешать и испечь в печи как указано в № 423.

№ 440. Печенка телячья тушеная

Взять печенки, 2 стакана бульону, по 1/2 разных кореньев, немного пряностей, 2 ложки муки и 1/2 стакана сметаны.

Печенку режут на равные куски, кладут в кастрюлю наливают бульону, чтобы он покрыл печенку, прибавляют кореньев и пряностей и томят под крышкой; когда готово подправляют негусто мукой, вливают сметаны и дают еще 1—2 раза вскипеть.

№ 441. То же жареная

Взять 1,2 кг печенки, 0,5 л молока, 3 яйца, 4 ложки муки и 100 г масла

Печенку мочат в воде 2 часа, потом, сняв пленку с печенки, нарезают ломтиками и еще кладут в молоко примерно на 1/2 часа, каждый кусок обмакивают в яйцо, слегка солят, обваливают в муке и жарят на сковороде с маслом, подрумянивая с обеих сторон. Отдельно подают соленье, огурцы или какой угодно салат.

№ 442. То же под соусом

Взять 1,2 кг печенки, 1 л молока, 3 яйца, 4 ложки муки, 100 г масла, понемногу толченой гвоздики, мускатного ореха и перца, 1 стакан соуса, 4 луковицы, 1 ¹/₂ стакана бульону, 2 рюмки вина, сахар и соль по вкусу, 1 лимон.

Сняв с печенки пленку, кладут в молоко на 3—4 часа, режут ломтиками в палец толщиной, слегка выбивают тупым концом ножа, обмакивают в яйцо, солят, обваливают в муке и до половины готовности поджаривают с обеих сторон на сковороде с маслом, перекадывают в кастрюлю, куда прибавляют соус, посыпают гвоздикой, мускатным орехом, прибавляют рубленый лук, вливают бульон и вино, подслащивают и, прибавив сок из лимона, все томят до готовности.

№ 443. То же с луком

Взять 1,2 кг печенки, 1 л молока, 1,2 кг лука, 2 ст. бульону, 100 г масла, 1 л муки, сахару, соли, перцу и уксусу.

Печенку приготовить, как № 439, нарезать ломтиками и положить в кастрюлю, куда прибавить масла, рубленый лук, бульон и томить до готовности; подправить мукой, сахаром, перцем и уксусом.

№ 444. Пилав по-турецки

Взять 800 г бараньей грудинки, по 1 шт разных корней, 400 г рису, 200 г мелкого изюму, 4 луковицы, 200 г масла, немного сахару.

Грудинку отваривают в бульоне с кореньями, после чего бульон процеживают и в нем отваривают рис, когда рис готов, его отбрасывают на решето, обливают холодной водой, чтобы рассыпался, воде дают стечь, помещают на сковородку, куда прибавляют кусочками нарезанную баранину, рубленый лук, если желают — прибавляют немного сахару, обязательно мелкого изюму и жарят на сковороде с маслом, пока лук поспеет, а рис слегка зарумянится.

Можно баранину и не отваривать, изжарить в бараньем сале до готовности, а прочее — как сказано.

Этот пилав готовят также из телятины и птиц, каких угодно, но он уже будет не азиатский, а европейский.

№ 445. Паштет из печени холодный

Взять 1 телячью печенку, 600 г мякоти белого хлеба, 2—3 стакана молока, 1/2 тертого мускатного ореха, 1/2 стакана сметаны, 2 рюмки вина, 3 яйца, соль, перец по вкусу, 1 ложку зелени укропа или петрушки.

Печенку отваривают в соленой воде, пропускают через мясорубку, смешивают с мякишем хлеба и прибавляют столько молока, чтобы образовалась довольно густая масса, к которой прибавляют все прочее, хорошо размешивают, помещают в сотейник и ставят в духовую печь. Подают холодный, с холодным соусом, и горячий с каким-либо мясным горячим соусом

№ 446. Паштет из телятины

Взять 800 г телятины, 400 г печени, 200 г масла, 2 стакана сухарей, 1/2 стакана мелкого изюму, 400 г муки, 1 яйцо, 1 стакан соуса.

Телятину нарезать ломтиками и изжарить. Печенку отварить и пропустить через мясорубку только 200 г, а другую половину, т.е. 200 г, нарезать ломтиками и зажарить в масле. К печеночному фаршу прибавить сухарей, изюм, поглотить, поперчить, прилить отвару, в котором варилась печенка, а равно и масло, в котором жарилась она и телятина, и все вскипятить.

Металлическое блюдо выложить раскатанным слоеным тестом и запечь. После этого на тесто положить ряд телятины, ряд кусочков печени и фарша, накрыть так же слоеным тестом, смазать яйцом и поставить в печь, чтобы тесто зарумянилось. Когда готово, в некоторых местах осторожно приподнять крышку из теста и влить соус. Отдельно подать соус № 274.

№ 447. Цыплята по-польски

Взять 3 цыпленка, 6 ложек тертого белого хлеба, 6 ложек масла, 3 ложки рубленой зелени укропа или петрушки, 3 ложки сдобных сухарей.

Хлеб, масло и зелень хорошо размешивают, солят и этим фаршируют цыплят, которых жарят в духовой печи, подливая масла, когда хорошо зарумянится, обсыпают су-

харями и опять подрумянивают. Каждого цыпленка, осторожно острым ножом разрезают вдоль пополам, чтобы не рассыпался фарш и обливают горячим маслом, поджаренным с сухарями. Отдельно подают свежий салат по-французски.

№ 448. Курица жареная

Взять 1 курицу, 200 г масла, 10 картофелин.

Очищенную и вымытую курицу натирают маслом, посыпают солью и жарят в духовой печи, часто поливая бульоном и переворачивая, пока хорошо зарумянится. Вместе с курицей хорошо поджарить картофель. Отдельно подают подливу, в которой жарилась курица и какой угодно соус.

№ 449. Курица с рисом

Взять 1 курицу, 200 г масла, 100 г коринки, 1 стакан бульону.

Отваренную в бульоне курицу разбирают на части и укладывают на блюдо. Рис отваренный солят по вкусу прибавляют хорошего масла бульону и коринки дают последней упресть и выкладывают на курицу.

№ 450. Индейка фаршированная

Взять 1 индейку, 1 телячью печенку, 400 г масла, 1 французскую булку, 3 яйца, 1/2 стакана коринки по вкусу, перец, соль и сахар.

Индейку очистить, выпотрошить, посолить снаружи и внутри и нафаршировать как зоб, так и середину следующим фаршем: печенку поджарить в масле, пропустить через мясорубку и смешать с мякишем хлеба смоченным в бульоне, прибавить 3 яйца сырых, 2 ложки масла, коринку, перцу, соли и сахару по вкусу, все хорошо смешать, нафаршировать не туго и жарить, как № 449.

Индейку можно фаршировать разными фаршами, но вот главные из них.

Фарш рисовый. Рис отварить в бульоне или просто в соленой воде, смешать с коринкой, посолить, прибавить немного тертого мускатного ореха, масла яиц сырых.

Фарш из каштанов. 600—800 г каштанов очищают и варят до мягкости в молоке, режут на мелкие кусочки, солят, прибавляют немного сахара и фаршируют.

Фарш из грецких орехов. 400 г очищенных грецких орехов по частям толкут в ступке, чтобы образовалось однородное тесто, которое смешивают с 400 г вареной и пропущенной через мясорубку телячьей печени, 100 г мякиша хлеба, намоченного в молоке, с 2 сырыми яйцами и 200 г масла.

Фарш из булки или сухарей. Хорошо размять мякиш от 2-х французских булок в 2-х стаканах молока, прибавляют 1 ложку сахара, 5 яиц, 200 г масла, 200 г кишмишу, 1/2 мускатного ореха и 1 стакан густой сметаны, солят и хорошо перемешивают

№ 451. Индейка по-грузински (хориса)

Взять 1 индейку, 1200 г пшеницы, 5—6 луковниц, 200 г масла.

Молодую индейку режут на куски, кладут в кастрюлю, наливают 4 л воды, солят и варят, пока мясо отстанет от костей.

Пшеницу перебрать, промыть и положить в холодную воду, чтобы она немного разбухла, а потом вынуть из воды, просушить. На другой день пшеницу поджарить слегка, не прибавляя масла, истолочь в ступке, просеять через решето и всыпать в бульон, в котором варилась индейка, прибавить рубленого лука, предварительно поджаренного в масле, по вкусу соли и перцу, мясо индейки, пропущенное через мясорубку, чтобы получилась вся масса в виде нашей размазни.

Отдельно подают сливочное масло.

№ 452. Гусь жареный

Взять 1 гуся, 15—20 картофелин, 100 г масла. Лучшее время для гусей это к Рождеству Христову.

Гуся потрошат, опаливают чтобы уничтожить оставшийся пушок, моют, натирают солью снаружи и внутри, кладут на противень, смазывают холодным маслом, подливают немного воды и жарят до половины готовности после чего на этот же противень кладут очищенный цель-

ный или нарезанный ломтиками картофель и дают дойти гусю до спелости, при этом и картофель дожарится. При жарении гуся следует еще поливать собственным салом.

Отдельно подают или моченые яблоки, или соленые огурцы.

№ 453. Гусь фаршированный

Взять 1 гуся и 15 яблок кисло-сладких.

Гуся подготавливают, как в предыдущем № 452, яблоки очищают от верхней кожицы, разрезают на 4 части, вынимают сердцевину, начиняют гуся и жарят, как № 452.

Гусь, как и индейка, фаршируется разными фаршами, кроме сладких, из них лучшие следующие:

Фарш из кислой капусты. Кислую капусту хорошо отжимают и поджаривают в масле с 5 рублеными луковичками, когда капуста упрет, прибавляют немного бульону и мелко перцу побольше.

Фарш из кислой капусты с яблоками, делают как фарш из кислой капусты, когда он упрет и остынет, прибавляют желаемое количество кисло-сладких очищенных яблок.

Фарш этот можно сделать и из свежей капусты, которую так же жарят с луком и прибавляют яблоки или без них.

Фарш из гречневой каши. Кашу крутую смешивают с 5 головками рубленого и поджаренного в масле лука, солят, перчат, прибавляют немного бульону, но чтобы не было жидко.

№ 454. Шилоплов грузинский

Взять 1 курицу, 400 г рису, несколько луковок, 200 г масла, две ложки зелени петрушки и укропа, 1 л бульону.

Очищенную и выпотрошенную курицу отваривают в 1 л бульона, солят по вкусу; когда курица будет мягка, вынуть и разобрать по частям. В оставшийся бульон положить рис, чтобы вышла довольно густая каша, куда прибавить мелко изрубленного и поджаренного в масле лука, немного перцу и все хорошо смешать, протерев через решето. Курицу уложить на блюдо и подогрев пюре, облить им курицу и посыпать зеленью.

№ 455. Курица с пюре

Курицу отваривают в бульоне, разбирают по суставам и гарнируют каким угодно пюре.

№ 456. Говядина по-французски

Взять 2 кг филея вместе с костями, 4 луковицы, 200 г шпигу, 200 г ветчины, по 1 шт кореньев, 1 стакан белого вина, 1 стакан сметаны.

Говядину кладут в сотейник, прибавляют лук, а на дно кастрюли и сверху мяса кладут коренья, нарезанные ломтиками, и нарезанный шпиг, солят, прибавляют толченого перца и томят до спелости.

Оставшуюся подливку можно употреблять для соуса который следует к тушеной говядине.

№ 457. Бифштекс по-гамбургски

Взять 800 г вырезки филе, 5 ложек рубленого лука, 5 яиц, 3 ложки масла и 10 свежих грибов.

Говядину готовят, как № 324, потом берут небольшую сковороду, хорошо разогревают с 1/2 ложки масла и с 1 ложкой рубленого лука и на него сейчас же кладут мясо; когда оно подрумянится с одной стороны, переворачивают на другую. С одной стороны бифштекса кладут 1 ложку свежих поджаренных в масле белых грибов или шампиньонов, с другой — мелкого отваренного картофеля, по двум противоположным сторонам выпускают по 1 яйцу, стараясь не повредить желток. Когда белок яйца окрепнет, все обливают ложкой распущенного сухого бульона и вместе со сковородкой подают сейчас же на стол, пока желток еще не окреп.

№ 458. Бифштекс из телятины

Приготавливают, как № 457.

№ 459. Штуфат итальянский

Взять 2—2,5 кг говядины, 400 г шпигу, немного душистого перца, гвоздики, соли, 200 г масла, 0,4 л белого вина,

немного пряностей, 2 стакана бульона, 2 стакана пюре из томатов № 167.

Взять филей или огузок к хвосту 2—2,5 кг, нашпиговать сырым шпигом, перцем, гвоздикой, посыпать солью и туго перевязать веревками, положить в кастрюлю, вымазанную маслом, взять 0,4 л столового белого вина, прибавить пряностей, закрыть крышкой, хорошо замазать ее глиной, поставить в негорячую печь, когда она истоплена, часов на 12. По прошествии вышеупомянутого времени кастрюлю осторожно откупоривают, чтобы не попала глина, прибавляют еще 1—1,5 стакана такого же вина и, если жидкость сильно выпрела, прибавить 2 стакана мясного бульона, 2 стакана пюре из томатов и дают на плите медленно томиться под крышкой.

подавая, нарезать тонкими ровными ломтиками, положить на нагретое блюдо, облить собственным соком и гарнировать макаронами и картофелем.

№ 460. Клопс кенигсбергский

Взять 600 г говядины без костей, немного пряностей, 1/2 французской булки, 200 г масла или сала, 2 яйца, 1/8 стакана бульона, 10 картофелин и все, что требуется для соуса № 258 (белый основной).

Говядину пропускают через мясорубку и смешивают с мякотью половины французской булки, с маслом или салом растопленным, с яйцами сырыми и толчеными пряностями, солят, прибавляют теплый бульон или просто воду, делают род битков, обваливают в муке и варят в воде или лучше — в мясном бульоне. Подавая, обливают белым соусом, подправляют уксусом с сухим бульоном. Гарнируют отварным картофелем.

№ 461. Рубцы по-немецки

Взять рубцы согласно № 334, кроме этого, 5 яиц, 1 лимон, 1/2 стакана сметаны, 1/2 ложки картофельной муки, 1 стакан бульона, 2 ложки изюма мелкого, цедры с 1 лимона.

Очищенные рубцы отварить до мягкости в соленой воде или бульоне, пропустить через мясорубку, облить соусом, размешать и вскипятить. Соус для этого блюда изо-

оретен немцами специально, вот он: 5 желтков смешать с 1 ложкой лимонного сока и 1/2 стакана сметаны, прибавить мелко изрубленной цедры с 1 лимона и 0,5—1 ложку картофельной муки, развести бульоном, положить немного мелкого изюма и хорошо вскипятить.

№ 462. Язык по-итальянски

Взять 1 язык бычачий, 200 г сыру, 200 г масла, 1 стакан сухарей.

Язык отваривают в соленой воде до готовности, затем очищают, режут на косые куски, кладут в сотейник в один ряд, который пересыпают довольно густо тертым сыром и поливают растопленным маслом; потом укладывают второй ряд языка, опять посыпают сыром, смешанным пополам с сухарями, поливают маслом и ставят в печь, чтобы зарумянилось.

№ 463. Почки в вине

Взять 1 почку бычачью, 2 стакана соуса № 259 или № 260, бульона, 2 рюмки белого вина, по вкусу перца и соли.

Почки нарезают кусочками и томят, часто встряхивают в соусе № 259 или № 260 с прибавлением бульона, чтобы были жирны. Когда почки готовы, прибавляют вина (мандеры), немного соли, перцу и дают раз вскипеть.

№ 464. Ножки свиные

Свиные ножки отделенные при разделке свиной туши, солятся в каком-либо старом рассоле, оставшемся от соленья свинины вообще или ее окороков, когда процесс соленья окончен, ножки вешают в прохладном месте, чтобы обсохли, коптят и варят.

№ 465. Уши свиные

Это простое, но многими любимое блюдо, делается так: свиные уши ошпаривают, очищают, отваривают в бульоне до мягкости, кладут в посуду, обливают соусом, дают 1—2 раза вскипеть и подают.

№ 466. То же, другой способ

Взять 6 ушей, 100 г масла и стакан сухарей.

Отварить уши, как сказано в предыдущем номере, жарить их в масле, обсыпать сухарями и подать со свежим салатом, приготовленным каким угодно способом.





Г л а в а V

РЫБНЫЙ И ПОСТНЫЙ СТОЛ

Если из рыбы желают приготовить постное блюдо, то там, где входит в описание коровье масло, следует его заменить каким угодно постным, а яйца заменить мукой, беря 1 ложку муки вместо 1 яйца, как связывающее вещество. выше мы подробно описали принадлежности к мясным блюдам, из которых вы легко можете выбрать желаемое для принадлежностей к рыбному и постному столу, заменяя скоромное масло — постным, удаляя мясо, заменяя его рыбой, яйца — мукой, а коровье молоко — миндальным; вследствие этого мы не будем повторяться, какие принадлежности к рыбным блюдам можно выбрать как гарнир к постному столу, что усложняло бы самое описание и могло бы запутать самое дело.

№ 467. Соус из сардинок

Взять 6 сардинок, 1 луковицу, 2 ложки постного масла, 2 ложки муки, 1 стакан рыбного бульона, 1/2 лимона, 2 рюмки столового виноградного белого вина.

Лук рубленый поджаривается в масле, вместе с очищенными и изрубленными сардинами, разводится бульоном, прибавляется лимонный сок, сгущается мукой; вскипятив все, вливают вино.

№ 468. Соус грибной

Взять 2 луковицы, 2 ложки масла, 1 ложку муки, 1 стакан бульону, 10 сухих грибов.

Лук изрубить и поджарить в 2 ложках масла, прибавить муки, развести бульоном, в котором варились грибы, самые же грибы мелко изрубить или нашинковать, смешать с соусом, посолить и хорошо прокипятить.

№ 469. Соус сюррем

Взять 2 стакана белого основного соуса, 1 стакан бульона, 5 шт. шампиньонов, 2 яйца.

Соус развести бульоном, прибавить рубленых шампиньонов и томить до их спелости, потом подправить желтками и слегка подогреть, чтобы желтки не свернулись.

№ 470. Соус холодный

Взять 2 ложки постного масла, 1 ложку сахара, 4 ложки уксуса, 5 сардинок, 4 яйца, 1 ложку пряностей.

Сардинки без кожи толкут, солят по вкусу, прибавляя 4 крутых желтка и опять хорошо растирают в фарфоровой ступке с постным маслом, и, разводят бульоном, прибавляют мелко рубленых пряностей, немного сахара и перца.

№ 471. Соус к разварной рыбе (холодный)

Взять 1 ложку готовой крепкой горчицы, 2 ложки уксуса, 1 стакан сметаны и немного сахара — все хорошо растирают

№ 472. То же (горячий)

Взять $1\frac{1}{2}$ ложки муки, 2 стакана бульону, 2 ложки масла, 1 ложку готовой горчицы, $1\frac{1}{2}$ стакана белого вина, 2 куска сахара, 4 яйца.

Муку, масло и бульон хорошо прокипятить, прибавить горчицы, вина, сахару, желтков и слегка подогреть, мешая.

№ 473. Галантир рыбный

Взять 800 г — 1,2 кг свежего судака, немного пряностей, по 1 разных кореньев.

На каждые 800 г рыбы берут 0,8 л воды. Рыбу промывают, потрошат, вместе с чешуей разрезают на куски и помещают в кастрюлю, куда вливают воду, солят, кладут коренья и пряности, закрывают и кипятят на сильном огне. Когда рыба вполне разварится и мясо само собой отделится от костей, тогда рыбу вытаскивают, бульон процеживают через салфетку, оттягивают яйцами, если бульон мутный. Этот галантир можно окрашивать, как и мясной.

№ 474. Масло раковое

Берут раковую скорлупу от 25 вареных раков, толкут в ступке, кладут в кастрюлю с 200 г сливочного масла и поджаривают на легком огне, пока масло примет цвет раков; процеживают через холст в холодную воду. Когда остынет, масло выбирают, распускают на самом легком огне, потом ставят в снег вместе с посудой, в которой находилось это масло и мешают, пока оно застынет. Хранить на льду.

№ 475. Пирожки с картофельным тестом.

Берут по равной части муки и картофельного пюре, замешивают на воде, как обыкновенное тесто, раскатывают, разрезают на куски желаемой величины, кладут желаемый фарш и защипывают. Тесто это очень рассыпчато и очень вкусно, особенно если в него прибавить небольшое количество масла.

№ 476. Бульон из рыбы

Взять на каждого человека по 200—400 г свежей рыбы, немного кореньев и икры.

Если рыба свежая, не мороженная, то с нее соскабливают чешую, потрошат, кладут в холодную воду, на каждые 400 г по 0,8 л и кипятят до тех пор, пока рыба свободно будет отделяться от костей; тогда процеживают через сито, кладут лук, разных кореньев и продолжают кипятить часа 2 на легком огне в закрытой кастрюле, чтобы коренья как

можно лучше уварились, потом вторично остуживают.

Берут этого бульона небольшое количество, охлаждают и в нем растирают как можно лучше икру, которую потом вливают в общий бульон и дают кипеть, когда он совершенно очистится, процеживают через салфетку, в несколько рядов сложенную. Если же и после этого бульон не вполне чист, то к нему прибавляют немного холодной воды и несколько капель лимонного сока, еще один раз оттягивают икрой и процеживают вторично через салфетку.

Чем рыба свежее, тем бульон получается чище.

Мороженую рыбу оттаивают в холодной воде, но отнюдь не в горячей, как этой часто по незнанию делают хозяйки, чтобы ускорить оттаивание.

№ 477. Уха рыбная на мясном бульоне

Приготавливают обыкновенно мясной бульон с кореньями, когда готов, процеживают и опускают сюда какую-либо свежую рыбу из крупных пород, например, севрюгу, осетрину, судака и прочее. Когда рыба готова, ее осторожно режут на куски по количеству обедающих, снова опускают в бульон и сюда же кладут вытянутые и нарезанные на ровные кусочки коренья.

№ 478. Уха обыкновенная

Взять 2 кг разной мелкой свежей рыбы и разных кореньев.

Самая вкусная уха получается не из одной какой-либо рыбы, но из речной мелкой, каковы: ершики, караси, пескари, окуни и т.п., прибавляют разных кореньев, наливают воды, солят и уваривают на слабом огне. Процеживают, оттягивают икрой и опускают какую-либо крупную рыбу, которой дают поспеть, разрезают на куски по количеству обедающих, кладут каждому на тарелку по куску и наливают уху.

Отдельно подают или какой-либо постный пирог или гренки и кусочки лимона.

Из одной какой-либо рыбы никогда нельзя получить вполне хорошего наваара, а потому всегда и следует придерживаться этого способа. Та рыба, которая будет опущена в эту уху, дает ей свое название, так, например, уха

из стерлядей, но есть уха, приготовленная только из одних стерлядей, но обыкновенно ее кладут в приготовленную уху из мелкой рыбы. Таким точно образом приготовленная уха носит название ухи из окуней, осетрины и т.п.

Кто любит, тот к каждой ухе может прибавить немного какого-либо белого вина

№ 479. Уха из налимов

Взять 1,2 кг налимов, 1 бутылку вина, 1 ложку муки, 5 шампиньонов, по 1 штуке разных кореньев, немного пряностей и 1,2 кг мелкой рыбы.

Обыкновенно уха эта готовится как № 478, но более вкусно ее можно приготовить в виде супа так:

Приготовить сначала уху из мелкой рыбы, как сказано в №478. Налима очистить, нарезать кусками по числу обедающих и положить в приготовленную уху, которую надо разбавить 1 бут. белого вина, приправить мукой, прибавить немного пряностей, рубленых шампиньонов, томленных в небольшом количестве того же бульона, рубленые отварные коренья и, когда налим будет готов, подавать.

№ 480. Уха из стерлядей

Взять на каждого по 200 г свежей стерляди.

Приготавливать как № 478 и перед обедом влить 1 стакан белого вина.

№ 481. Суп по-еврейски

Взять щуку весом 1—1,2 кг, понемногу пряностей, по 1 шт. разных кореньев, 4 луковицы, щепоть толченого перца, по вкусу соль, 1 яйцо, 1/2 лимона.

Приготовить бульон из свежей головы, хвоста и костей щуки с кореньями и процедить.

Отдельно осторожно отделяют мясо от щуки так, чтобы ее кожу не попортить, мясо это пропускают через мясорубку с луком, прибавляют зелени петрушки или укропа мелко изрубленного, перчат, солят и смешивают с 1 сырым яйцом с 2 ложками бульона, все как можно лучше растирают и начиняют щуку, зашивают ее или обвязывают нитками и обваривают в том же бульоне. Оставшийся фарш

скатывают в шарики и опускают также в бульон. Когда рыба поспеет, то ее разрезают поперек и по вкусу каждому кладут на тарелку, куда кладут также по кусочку лимона без кожи и посыпают рубленой зеленью.

Прочие супы, щи, борщи и т.п. делают как с говяжьей, понятно заменяя ее рыбой.

№ 482. Суп пюре из рыбы

Взять согласно № 476, кроме того 4 луковицы, 2 ложки масла, 2 ложки муки.

Приготавливают бульон, рыбу и коренья протирают через решето, прибавляют жареных и протертых через решето луковиц, сгущают мукой с маслом.

Отдельно подают пирожки из картофельного теста с фаршем из грибов.

№ 483. Солянка рыбная жидкая

Взять 1 кг рыбы, 600 г кислой капусты, 2 ложки масла, немного перца, пряностей, 1 ложку муки, 4 луковицы 1 ложку каперсов, оливок, маслин, 4 соленых огурца.

Для этого берут свежую или свежепросоленную белугу, осетрину или вообще крупную рыбу без костей, которую нарезают четырехугольными кусками, примерно по 4,5—5 см.

Берут капусту кислую, отжимают руками и поджаривают в небольшом количестве масла; кладут в кастрюлю, наливают воды, прибавляют немного лаврового листа и нарезанных ломтиками огурцов, несколько головок гвоздики, рубленый лук, дают вскипеть, кладут рыбу, которой также дают вскипеть; когда рыба готова, подправляют мукой, прибавляют каперсов, оливок и маслин, перчат

№ 484. Ботвинья

Взять 400 г листьев свеклы, или лебеды, шпинату или зелени молодой редьки или редиски, 20 отварных раков, 3 свежих огурца, 4 ложки рубленого зеленого лука, 2 ложки укропу, 1,5 л хорошего хлебного квасу или кислых щей, 1 кг свежей белуги или осетрины. Отдельно — тертый хрен, сахар перец и соль.

Зелень отваривают в соленой воде, протирают через решето и кладут в миску, куда прибавляют очищенных шеек и клешней вареных раков, свежих огурцов, нарезанных маленькими кусочками, рубленого зеленого лука, укропу, солят и вливают квас или кислые щи. Отдельно подают сахар мелкий, тертый хрен, кто любит — горчицу и перец и какую-либо свежую нарезанную ломтями по числу обедающих рыбу, лучше всего осетрину или белугу. Можно сюда же подать осетровый балык или свежепровесную белорыбицу. Если квас теплый, то кладут кусок льда.

№ 485. Тюря, или мурцовка

Взять 800 г черного хлеба, 200 г постного масла, 2 ложки тертого хрена, 4 луковицы, 1,5 л квасу.

Хлеб режут маленькими кусочками вместе с коркой, кладут в миску, прибавляют масла, хрен, мелкорубленный сырой лук (репчатый или зеленый), посыпают перцем и, если желают, тертой редькой, заливают холодным квасом.

№ 486. Рыба жареная, обыкновенным способом

Взять 800 г рыбы и 100 г масла.

С рыбы снимают чешую, вымывают, солят как снаружи, так и внутри, дают в таком виде полежать с 1/2 часа и тогда уже кладут на противень в распущенное масло и жарят, поворачивая и обливая собственным соком.

Или делают так: прежде чем рыбу переносить на противень, ее обваливают в муке и тогда уже жарят, как сказано. Можно как в первом, так и во втором случае при жарении рыбы прилить немного бульона или воды, можно также положить на противень лук и очищенный нарезанный ломтиками картофель, поливая собственным соком. Также можно рыбу начинить кислой капустой с перцем и поджаренным рубленным луком, отчего она много выиграет во вкусе.

Отдельно подают салат, какой угодно.

№ 487. Рыба жареная со сметаной

Взять 1,2 кг свежей рыбы, 3 ложки муки, 100 г масла 200 г сметаны.

Какую-либо рыбу не очень костлявую, свежую, напри-

мер, караси, лещи, окуни, лини и т.п., фаршированную. Потом берут мелко рубленого лука, поджаренного в масле, и, обмакнув рыбу в сырые яйца, обсыпают луком, обваливают в муке или сухарях и жарят на сковороде в масле, чтобы зарумянилась; когда почти готово, влить сметану и продолжать жарить до готовности; посыпают зеленью.

№ 488. Осетрина жареная

Взять 1 кг свежей осетрины, 2 яйца, 4 ложки муки, 100 г масла.

Осетрину режут на куски поперек рыбы, толщиной в палец, обмакивают в сырые яйца, сильно посолив, обваливают мукой или сухарями, жарят на сковороде в масле.

Таким же образом жарят и все другие бескостные рыбы, каковы стерлядь, севрюга, белуга, судак, сом и прочее. Подают свежий салат с огурцами или лимон.

№ 489. Судак по-польски

Взять 1,2 кг судака, 200 г масла, 5 яиц, 10 картофелин. Судака отваривают с кореньями в соленой воде или бульоне, выкладывают на рыбное блюдо и обливают растопленным маслом, смешивают с крутыми рублеными яйцами. Гарнируют отварным картофелем.

№ 490. Судак по-немецки

Взять 1,2 кг судака, 400 г масла, 5 яиц и 1 стакан сметаны.

Очищенного и нарезанного на куски судака солят, помещают в кастрюлю, куда прибавляют столько масла, чтобы, когда масло распустится, покрыло бы судака. Когда судак до половины будет готов, прибавить крутых рубленых яиц и сметану, предварительно слив с судака масло, и дают судаку дойти до надлежащей спелости. Подают прямо в кастрюле.

№ 491. Форель разварная

Свежую форель, по 1 шт. кореньев, немного пряностей отварить в воде с прибавлением небольшого количества

соли (желательно рыбу отваривать в кастрюле, снабженной вынимающейся решеткой с ручками). На решетку кладут очищенную и выпотрошенную рыбу, наливают водой, солят, прибавляют коренья и пряности; когда готова, гарнируют маринованными огурчиками, грибочками, оливками, кусочками лимона и обливают каким-нибудь подходящим для рыбы соусом.

№ 492. Щука по-еврейски

Взять 1,6 кг или 2 кг свежей щуки, 1 французский хлеб, 10 луковиц, 2 яйца, 10 картофелин и все, что следует для соуса.

Щуку очищают от чешуи и разрезают вдоль хребта, по всей ее длине, от головы до хвоста, затем осторожно вырезают кости вместе с мясом, оставив его только при коже. Из головы вырезают жабры и всю ее, внутри и снаружи, хорошенько перебив, солят и оставляют на два часа. Печенку перебивают и откладывают; прямую кишку хорошо выскабливают и также откладывают, промыв хорошо, а желчь и остальное все выбрасывают; если окажутся молоки или икра, то их присоединяют к перебитым потрохам.

Мясо от костей отскабливают, кладут в деревянную чашку, прибавляют к нему печенку, молоку и икру, мякиш белого хлеба, намоченного в воде и хорошо отжатого, побольше толченого перца, рубленого луку, все солят, пропускают через мясорубку и протирают через решето, а затем прибавляют 2 сырых яйца, хорошо размешивают и кладут этот фарш во всю длину рыбы, наполняют им брюхо; придав рыбе первоначальный вид, зашивают ее вдоль хребта. Оставшимся фаршем наполняют голову и прямую кишку, а если еще останется, то скатывают в шарики. Рыбу приготовленную таким образом, кладут в рыбную кастрюлю, наливают воды, чтобы только покрыло рыбу, и варят. Подавая обливают следующим соусом: 1/4 стакана уксуса или 1 стакан белого вина, 1/2 стакана перебранного кишмишу, ломтики лимона, 1 стакан соуса, прибавить 1 рюмку настоя из шафрана и кипятить, пока кишмиш упрет: после чего прибавить 1 ложку меда и облить рыбу, гарнированную отварным картофелем.

№ 493. Щука по-итальянски

Взять 200 г муки, 1 яйцо, 10 сардинок, 4 шампиньона, 2 горсти толченых сухарей, 2 горсти тертого сыра; 1,2 кг свежей щуки, 1 лимон, 0,4 л вина, большую щепоть перца молотого, 300 г масла.

Приготовить тесто из 200 г муки, 1 яйца, 100 г масла, сделать крутое тесто, раскатать и обложить им края металлического блюда.

Изрубить как можно мельче 10 сардинок или анчоусов, смешать их с горстью рубленых шампиньонов и 200 г масла и разделить эту массу на две равные части; одну половину положить на дно блюда, посыпать хорошо толчеными сухарями, смешанными с тертым сыром; на это положить щуку без костей плотно кусок к куску, облить соком лимона, посыпать солью, перцем и полить белым вином, чтобы покрыло рыбу; сверху положить остальную смесь, обсыпать опять сухарями и сыром, положить куском 100 г масла, блюдо покрыть бумагой и поставить в печь на 1/2 ч.

№ 494. Карп а-ля Ротшильд

Взять 1—1,2 кг карпа, 0,4 л уксуса, понемногу пряностей, 0,4 л пива, по 1/2 шт. разных кореньев, 100 г масла, 100 г коринки, 1/2 лимона.

Карпа очистить, выпотрошить, положить в уксус, чтобы чуть упрело, перцу, гвоздики, лаврового листа и в этом отварить карпа; когда готово, вынуть, а к остывшему бульону прибавить столько пива, сколько осталось бульону, положить коренья, масло и варить пока коренья будут достаточно мягки; прибавить коринки, крошить коренья и лимон ломтиками, еще поварить и облить этим карпа.

№ 495. Осетрина уборная заливная

Взять 800 г—1 кг свежей осетрины, 2 стакана галантира, по 1 шт разных кореньев, понемногу разных маринованных приправ.

Отварив звено свежей осетрины и дав остыть, нарезать на равные ломтики, снять с них кожицу и обобрать хрящи. На длинный соусник налить светлого галантира

рыбного и дать застыть; положить на него отварных нарезанных кореньев, мелких огурчиков, каперсов, оливок и маринованных грибов и опять залить галантиром и, не давая остыть галантиру, на все это положить куски осетрины и сверху опять залить галантиром.

№ 496. Судак заливной

Взять 1,2 кг свежего судака, по 1 шт. разных кореньев, немного пряностей, 1 яйцо, 1/2 стакана уксуса, 1/2 лимона.

Очищенного судака отваривают в воде вместе с кореньями и пряностями; когда рыба сварится, ее вынимают с кореньями, и к оставшемуся бульону прибавляют чешую от судака, самого же судака режут на куски, выбирают кости, которые кладут в бульон и хорошо уваривают, чтобы получилась липкая застывающая жидкость, которую оттягивают яйцом, процеживают через салфетку, потом, если желают, то подцвечивают жженым сахаром, и прибавляют немного уксуса. Укладывают в формы и, убравши как мясные заливные блюда, заливают, дают остыть.

№ 497. Осетрина, белуга и севрюга холодная

Свежую или малосольную рыбу кладут в кипяченую воду или бульон, когда поспеет, дают остыть, режут ровными ломтиками и подают отдельно к ней: тертый хрен или горчицу, уксус и постное масло, соль.

№ 498. Котлеты рыбные

Взять 800 г рыбы без костей, 1/2 французского хлеба, 5 луковиц, 200 г масла, щепотку перца, 4 ложки муки, 100 г сухих грибов, 10 картофелин.

Взять какой угодно свежей рыбы, вынуть кости и мясо пропустить через мясорубку, прибавить намоченный в бульоне или воде мякиш хлеба или сухарей, рубленого сырого или поджаренного в масле луку, соли, перца, 1 ложку муки, наделать котлет, обвалить их в муке и жарить в масле; гарнируют отварным картофелем и рублеными отварными сухими грибами, к которым прибавить немного масла и сгустить мукой. Отдельно подают любой соус к постным блюдам, указанный выше.

№ 499. Паштет из рыбы

Взять 400—800 г рыбы, 1 лимон, 1 ложку рубленой зелени, 500 г масла, 1/2 французского хлеба, 4 луковицы, 2 яйца, по 1 шт. кореньев, 2 ложки сухарей, 400 г муки, 1 стакан соуса.

Рыбу без костей режут небольшими кусочками в виде котлет, смачивают лимонным соком, прибавляют соли, перцу и рубленой зелени петрушки или укропа, все поджаривают в масле и охлаждают. Из оставшегося мяса к хвосту приготавливают фарш с белым хлебом, намоченным в рыбном бульоне или воде с прибавлением рубленого и поджаренного в масле луку, перцу и сырого яйца, а также рубленых и поджаренных в масле кореньев, солят; затем берут каменную или металлическую форму, обмазывают ее маслом и посыпают сухарями и кладут слой фарша, сверху рыбу закрывают опять фаршем. Далее делают тесто из 400 г муки и 400 г масла, тонко раскатывают, закрывают этим тестом весь паштет, смазывают яйцом и ставят в умеренно нагретую печь на 1 час.

Перед подачей на стол крышку надрезают у краев, аккуратно поднимают и впускают соус, и подают. Отдельно подают этот соус или соус из сардинок.

№ 500. Треска свежая

Взять 800 г—1,2 кг свежей трески, 200 г масла, рубленой зелени, 2 луковицы, немного пряностей, 1 лимон, 10—15 картофелин.

Очищенную и выпотрошенную свежую рыбу треску отварить в соленой воде и дать остыть, не вынимая из воды, в которой варилась. Перед обедом воду слить, а рыбу положить в кастрюлю, куда влить масла, прибавить рубленой зелени, луку, пряностей; рыбу выложить на блюдо, опрыскать лимонным соком, огарнировать цельным отварным картофелем и облить собственным соком. Отдельно подают какой угодно салат, а кто желает — уксус и горчицу.

Или все блюда из свежей трески приготавливаются, как из судака. В особенности она вкусна, приготовленная, как указано в № 489 и № 490.

№ 501. Треска соленая

Взять 800 г—1,2 кг трески, 200 г масла и 5 яиц.

Соленую треску надо сначала мочить целые сутки в холодной воде, часто меняя, а потом налить ее теплой водой и поставить на умеренный жар, чтобы вода сделалась горячей, но отнюдь не кипела, тогда воду эту слить, налить вторично воды и дать 1—2 раза вскипеть, чтобы рыба поспела, после этого и подавать с теми же приправами и соусами как и свежую треску

№ 502. Треска, запеченная на молоке

Взять 800 г трески, 10—15 картофелин, 2 ложки рубленой зелени, 2 стакана молока, 5 яиц, 100 г масла.

Треску соленую готовят, как описано в № 501, кладут нарезанную ломтиками в сотейник, перекладывают отварным нарезанным ломтиками картофелем, посыпают зеленью и заливают молоком, разболтанным с яйцами и маслом, солят и ставят в печь, чтобы запеклось. Подают в том же сотейнике.

№ 503. Бигос рыбный

Взять 400 г кислой капусты, 100 г сухих грибов, 100 г масла, щепотку перца, 400 г малосольной рыбы без костей и 2 луковицы.

Сухие грибы обваривают кипятком, и дают им стоять, пока кипяток охладится и грибы станут мягкими, после чего грибы, мелко рубят, кладут в кастрюлю, куда кладут и капусту с перцем, и рубленый лук, грибной отвар, масло, и уваривают капусту до мягкости; после этого кладут рыбу, нарезанную кусочками, и томят под крышкой до мягкости; если желают, то можно подправить мукой и дать раз вскипеть.

№ 504. Винегрет обыкновенный

Взять 10 картофелин, 200 г белой фасоли, 1 селедку 100 г масла, 3 ложки уксуса, 1 свеклу небольшую.

Вареный картофель режут ломтиками и прибавляют отваренной (без соли) фасоли, кусочки селедки без костей,

все обливают маслом с уксусом и горчицей. Можно прибавить отваренной свеклы, нарезанной кусочками.

№ 505. Винегрет рыбный

Взять 400 г рыбы, 2 небольших свеклы, 5 картофелин, 3 луковицы, 3 соленых огурца, 1 ложку маслин, 100 г масла, 3 ложки уксуса, 1 ложку мелкого сахара, 1/2 ложки соли, 1 ложку готовой горчицы.

Сварить какую угодно свежую или малосольную рыбу, выбрать кости, нарезать кусочками, прибавить вареную и также нарезанную кусочками свеклу, картофель, мелко нарубленный лук, соленых огурцов, маслин, и облить маслом, смешанным с уксусом, солью, сахаром и горчицей.

№ 506. Пельмени рыбные

Взять для теста, как в № 301, кроме того 400 г рыбы, 10 луковиц, 100 г масла, перцу, соли.

Фарш готовится из сырой рыбы, которую смешивают пополам с жареным рубленным луком, прибавляют соли, перцу, немного рыбного бульону и делают пельмени с тестом

№ 507. Пудинг по-еврейски

Взять 800 г рыбы, 1/2 французского хлеба, 200 г масла, 2 яйца, 1/2 мускатного ореха, 200 г миндаля, 2 ложки сахарей, 1 рюмку вина.

Щуку, судака или белугу отварить, нарезать на куски, остудить и выбрать кости, 1/2 хлеба без корок намочить в воде или рыбном бульоне и растереть добела с 100 г масла и с жареной рыбой, которую предварительно пропустить через мясорубку, прибавить яиц, соли, мускатного ореха и шинкованного сладкого миндаля. Кастриюлю хорошо вымазать маслом, обсыпать сухарями, сложить в нее пудинг, запечь и подать с соусом из сардинок № 467. К пудингу можно прибавить 1 рюмку вина.

№ 508. Солянка рыбная на сковороде

Взять 600 г рыбы без костей, 600 г рубленой кислой ка-

пусты, 200 г масла, 5 соленых огурцов, большую щепоть перцу, соли, 1 ложку муки, гвоздики и лаврового листа.

Рубленый лук смешивается с капустой, с прибавлением 100 г масла, перцу, пряностей и все хорошо поджарить, но не зарумянивая; потом прибавляют ломтиками нарезанных соленых огурцов, немного грибного или рыбного бульону, в котором разболтана 1 ложка муки; уложить на сковороду ряд капусты и на нее ряд рыбы свежей без костей, прикрыть капустой, полить оставшимися 100 г масла и поставить в печь, чтобы зарумянилось.

№ 509. Раки по-русски

Взять желаемое количество раков, по пучку зелени укропа и петрушки, 2—3 луковицы и соли по пропорции.

В кастрюлю, в которой предполагают варить раков, наливают воды, круто солят, кладут по пучку зелени, луку и, когда вода вскипит, то опускают в нее раков; когда раки получают красный цвет и всплывут наверх, то их снимают с огня и оставляют не вытаскивая из воды до подачи на стол, тогда их отбрасывают на решето и помещают на блюдо без зелени и спрыскивают портвейном.

№ 510. Раки по-польски

Взять 50 раков, немного перцу, соли, 2 свеклы, 4 моркови, 3 луковицы, 4 стакана сметаны, по 1 пучку зелени укропа и петрушки.

Раков хорошо промывают в холодной воде несколько раз, отбрасывают на решето, чтобы стекла вода, помещают в кастрюлю, приливают немного воды, посыпают солью с прибавлением небольшого количества перцу, шинкованной свеклы, моркови и луку и обливают сметаной; хорошо встряхивают, покрывают пучками зелени, накрывают крышкой и ставят на огонь. Когда раки сварятся, зелень выбрасывают, а все остальное и раков выливают в глубокое блюдо и подают.

№ 511. Раки по-немецки

Приготавливаются как № 509, но вместо воды берут пиво пополам с водой и отваривают раков.

№ 512. Галушки украинские

Делают тесто, как указано в №317, раскатывают не очень тонко и отщипывают руками, бросают в рыбный, мясной или грибной бульон, когда тесто сварится, подают, вынимая их дуршлагом, и обливают или топленным украинским салом или постным маслом в постный день. Кто любит, при этом можно подать и бульон.





Г л а в а VI

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, ЗЕЛЕНИ И КОРЕНЬЕВ

№ 513. Белая фасоль и горох лущеный

Взять 800 г белой фасоли, 100 г постного масла, по щепотке перцу и соли, 2 луковицы и 1/2 стакана уксуса.

Фасоль отваривают в несоленой воде, отбрасывают на решето, складывают в ситечко, прибавляют рубленый лук, солят по вкусу, посыпают слегка перцем и обливают подогретым уксусом с постным маслом. Гарнируют гречками и цельными яйцами, сваренными в мешочек и очищенными, или крутыми яйцами, разрезанными пополам.

№ 514. Шпинат, лебеда, щавель, крапива и зелень редиски или молодой редьки

Взять 800 г одного из поименованных видов зелени, 100 г сливочного масла или 1 стакан сливок.

Зелень перебирают, перебивают в нескольких холодных водах и, дав полежать в холодной воде с 1/2 часа, откидывают на решето и сразу бросают в кипяток, ставят на огонь и дают кипеть 5—10 минут. Когда готова, отбрасывают на решето, дают стечь воде и пропускают через мясорубку. После этого прибавляют соли, сливочного масла, дают только один раз вскипеть и заправляют по желанию уксусом и сахаром. Вместо масла, можно влить сливок.

Гарнируют гренками и цельными яйцами, сваренными в мешочек и очищенными, или крутыми яйцами, разрезанными вдоль по половине.

№ 515. Пхали по-грузински

Взять 800 г какой-либо зелени, указанной в № 514, кроме того, 5 луковиц, 1 ложку укропу, 200 г грецких орехов, 200 г масла, по 1 корню сельдерея и петрушки.

Зелень отваривают в соленой воде и отбрасывают на решето и протирают. Лук, корни и укроп пропустить через мясорубку, прибавить 200 г очищенных грецких орехов истолочь все вместе, смешать с зеленью подогреть с маслом и гарнировать, как № 513.

№ 516. Горошек сушеный

Взять 200 г сушеного зеленого горошка, 100 г масла. Горошек сначала кладут в холодную воду; когда сделается мягким, то варят в кастрюле с соленой водой и маслом. Хорошо его подправлять соком, оставшимся от жарения телятины или говядины.

№ 517. Капуста цветная

Взять 3—4 кочана цветной капусты средней величины и для соуса по желанию.

Этот овощ весьма распространен и фигурирует всюду и как принадлежность к бульону, и как гарнир ко многим мясным и рыбным блюдам, и как самостоятельное блюдо.

Цветную капусту следует обобрать от листьев и положить в холодную воду с солью и уксусом, так как она в своих разветвлениях и изгибах часто дает приют червякам, которые от соли и уксуса все всплывают на поверхность. Варить эту капусту следует в сильно соленой воде, кипятке. Когда готова, ее кладут на блюдо, покрытое в несколько рядов салфеткой, которой и покрывают капусту, чтобы она не скоро остыла и сохранила весь свой аромат.

Отдельно подают к ней различные соусы, от кисло-сладкого до сладкого, или растопленное масло с лимонным соком, или масло, смешанное с сухарями и слегка прокипяченное

№ 518. Капуста обыкновенная фаршированная

Взять 1 средней величины не тугой кочан обыкновенной капусты и все, что следует для фарша № 173, 2 стакана сметаны.

Кочан капусты погружают на 5 минут в кипяток, чтобы листья сделались мягкими. Положить салфетку, хорошо вымазанную маслом, в кастрюлю, чтобы салфетка накрывала дно и заходила за края кастрюли; потом положить 1—2 ложки капусты и ряд фарша, опять капусту и опять фарш, пока кастрюля наполнится, тогда положить капусту, влить 2 стакана сметаны, закрыть оставшимися краями салфетки, накрыть кастрюлю крышкой и томить до готовности; вынимают с салфеткой, кладут на блюдо.

№ 519. То же другим способом

Приготавливают, как № 517.

№ 520. Капуста обыкновенная под соусом

Приготавливают, как цветную капусту № 517.

№ 521. Тыква, запеченная в сливках

Взять 1 средней величины тыкву, 200 г масла, 1 стакан сливок, 2 яйца.

Очищенную от верхней кожицы тыкву режут тонкими ломтиками, удаляют сердцевину, кладут в сотейник, пересыпают сухарями, прибавляют масла, обливают сливками, смешанными с яйцами, и ставят в печь.

№ 522. Тыква жареная

Взять, как в № 521; поджаривают в масле и обливают соусом, разбавленным сметаной.

№ 523. Кукуруза

Спелую и скорее недоспелую, чем переспелую кукурузу, вместе с листьями, помещают в кастрюлю, наливают водой, плотно прикрывают крышкой и варят на сильном

огне до мягкости и подают на блюде, не отделяя листьев, т.к. они предохраняют кукурузу от остывания и делают ее сочнее.

Отдельно подают сливочное масло холодное. Во время еды могут солить себе по вкусу.

№ 524. Редька или редиска

Взять 1 редьку и 100 г постного масла.

Ее преимущественно употребляют в постные дни в двух видах: или очищенную редьку натирают на терке, солят, прибавляют рубленого луку и постного масла, наливают квасом, или режут тонкими ломтиками, солят и дают стоять, пока она даст сок, тогда прибавляют, кто любит, нарезанного ломтиками луку и постного масла.

Редиска или молодая редька обыкновенно употребляется только с постным маслом и солью.

№ 525. Баклажаны фаршированные

Взять 5 баклажан и, все, что требуется для всякого фарша и соуса. С баклажанов снять верхнюю кожицу, разрезать вдоль, вынуть семена, ошпарить кипятком, облить холодной водой, насухо вытереть; фаршировать каким угодно фаршем и облить каким угодно соусом, подающимся к мясным блюдам.

№ 526. Другой способ

Взять 5 баклажан, и все, что требуется для взятого фарша, 3 ложки рубленой зелени сельдерея, 3 яйца, 1 лимон.

Баклажаны очистить, срезать верх, вынуть сердцевину и нафаршировать фаршем из телятины или баранины как в № 105. В кастрюлю положить рубленую зелень, на нее баклажаны, налить $1\frac{1}{2}$ стакана бульона, посолить и томить; когда баклажаны станут мягкие, вынуть их, снять нитки, которыми были приклеплены снятые верхушки после фарширования, положить в сотейник, облить яйцами, разболтанными с лимонным соком, и подогревать на легком огне, постоянно мешая, чтобы сгустилось, но не образовалось бы яичницы.

№ 527. Огурцы, фаршированные по-гречески

Взять 10 огурцов, 200 г мякоти мяса, 100 г рису, зелени сельдерея, 4—5 листков лаврового листа, 5 зерен горошкового перца (душистого), соль и перец по вкусу, 1 стакан бульона.

Подготовить огурцы, как баклажаны № 525. Говядину мелко изрубить, посыпать перцем, начинить огурцы, прирепить нитками крышечки; на дно кастрюли положить зелень сельдерея, на них огурцы, налить бульоном, чтобы огурцы покрыть и томить. Огурцы надо считать готовыми, когда потемнеют. За 1/4 часа до обеда положить лавровый лист и горошковый перец. Подавая, выложить все в сотейник.

№ 528. Морковь фаршированная

Взять 5 шт. большой моркови, 200 г телятины, 2 яйца, 1 ложку масла, 1 ложку рубленого укропа, 1/2 мускатного ореха, 2 ложки муки.

Из моркови выбрать середину перочинным ножом; внутреннюю мякоть пропустить через мясорубку с сырой телятиной, прибавить сырых яиц, масла, соли, зелени укропа, мускатного ореха, сделать фарш и им нафаршировать морковь, обмакнуть в яйца и обжарить в масле и после этого опустить в небольшое количество мясного бульона, уварить до мягкости, сделать подправку из муки и, еще раз прокипятив, выложить на блюдо.

№ 529. Морковь под соусом

Отваренную в небольшом количестве бульона морковь можно с успехом подавать под всеми соусами, идущими для зелени и овощей.

Очень будет вкусно, если морковь под соусом гарнировать крокетами, аморетами или рубцами.

№ 530. Цимис еврейский

Взять по 1 шт. моркови, репы, брюквы, цветной капусты, 2 луковицы, 200 г изюму, соли, перцу по вкусу, 100 г масла.

Коренья режут на куски, а также и лук, цветную капусту разбирают по суставам и все отваривают в молоке или бульоне; когда готово, прибавляют мелкого изюма, соли, немного перцу, сахару или меда, толченых пряностей, масла и томят под крышкой 1/2 часа, подправивши мукой.

№ 531. Репа

Репа, как морковь и баклажаны, может быть подаваема, как и эти овощи; она вкусна также в запеченном виде, для чего ее перемывают, цельной пекут в печи, как картофель, и едят со сливочным маслом. Фаршированная также очень вкусна, как не менее вкусна и под разными соусами. Но вот еще характерное блюдо, приготовляемое из репы, это так называемая глазированная репа, которая готовится так: репу очищают и режут в виде апельсина, опускают минут на 5 в кипяток, потом воду сливают, а репу кладут в кастрюлю с распущенным хорошим маслом, прибавляют 1—2 щепотки сахарного песку и несколько ложек соку из-под ростбифа или телятины; кастрюлю закрывают крышкой и на самое короткое время ставят в самый сильный огонь, чтобы репу обхватило пылом со всех сторон; после этого постепенно огонь уменьшают. Когда репа делается мягкой и покраснеет, то вынимают ее из кастрюли и немедленно подают. Гарнируют гренками из белого хлеба.

№ 532. Картофель жареный

Взять 10 больших картофелин, 200 г масла.

Картофель готовят в трех видах, жареный, вареный и печеный. Для вареного идет всякий, начиная от самого мелкого до самого старого, лишь бы он был здоров и хорошо сохранен. Молодой картофель не очищают от кожицы, а только лишь перетирают в воде с чистым песком или крупной солью между ладонями рук, после чего его хорошо промывают, причем весь песок осядет на дно.

Жарить картофель надо вполне взрослый, т.е. осенний, и выбирать следует желтый, а не белый. Сырой картофель очищают и режут на желаемые куски, или очищенный картофель жарят прямо цельным. В кастрюлю или сковороду, предназначенную для жарения картофеля, кладут кусок

хорошего масла или фритюра и, когда масло закипит, высыплют картофель, который солят и по временам встряхивают кастрюлю с картофелем или переворачивают его на сковороде; когда картофель зарумянится, можно подавать. Кто любит то можно жарить его с луком.

№ 533. Брюква

Приготавливается как репа № 531.

№ 534. Амореты

Взять 400 г костного мозга, 1 стакан бульона, 100 г масла, 1/2 французского хлеба.

Костный мозг опускают в кипяток на самое короткое время, вынимают дуршлагом, режут, кладут в бульон, чтобы мозги только покрылись им, солят и кипятят на сильном огне чтобы подрумянились, и ими гарнируют шпинат, щавель, горох и прочее, или подают как отдельное блюдо с поджаренными в масле гренками.

№ 535. Крокеты из телятины

Взять 400 г телятины, 3 луковицы, 200 г масла, 1/2 французской булки, соли и перцу по вкусу, 4 яйца 2 ложки сухарей.

Жареную телятину изрубить и смешать с рубленным и поджаренным в масле луком, прибавить 1/2 французского хлеба, соли и перцу, 2—3 яйца сырых, бульону, размешать и сформовать подобие небольших зраз; обжарить кругом в масле на сильном огне, предварительно обмакнув в яйца и обваляв в сухарях. Эти крокеты служат как гарнир для шпината, морковного соуса, щавеля и прочее, или подаются как отдельное кушанье к завтраку.

№ 536. Грибы свежие в сметане

Грибы очищают и, если крупные, режут на куски, промывают, кладут на сковородку, солят, прибавляют немного перцу, обливают густой сметаной и жарят, пока сметана слегка потемнеет; подают на сковороде.

№ 537. Грибы жареные соленые

Взять 800 г соленых грибов, 5 луковиц, щепотку перца, 200 г постного масла.

Соленые грибы крупно рубят, смешивают с рубленным луком, перчат и жарят в масле пока не зарумянятся

№ 538. Грибы жареные сушеные

Взять 400 г сухих грибов, 3 луковицы, 100 г постного масла, 1 ложку муки, 1/2 стакана бульона грибного

Грибы отваривают в соленой воде, мелко рубят, прибавляют рубленный лук, постное масло и жарят на сковороде, когда готово, то подправляют мукой с грибным бульоном, оставшимся от варки грибов.

№ 539. Сморчки фаршированные

Взять 800 г сморчков, 9 яиц, 2 ложки сухарей, 120 г масла, 1 ложку муки, 1 стакан бульону и 1 стакан сметаны

Все корешки от сморчков перебивают, рубят мелко, смешивают с 5 вареными рублеными яйцами, 2 сырыми яйцами и этим фаршируют сморчки, которые потом обмакивают в сырое яйцо, обсыпают сухарями и поджаривают на сковороде с маслом со всех сторон. К оставшемуся маслу прибавляют муки, поджаривают ее, разводят небольшим количеством бульона, кладут сморчки, дают раз вскипеть и подают.

№ 540. Икра грибная

Взять 400 г сухих грибов, 20 луковиц, 100 г постного масла, хорошую щепоть перца, по вкусу соли, 2 ложки масла, 1 кусок сахару и 3 ложки уксуса.

Грибы отваривают в соленой воде, как можно мельче рубят, а еще лучше пропускают несколько раз через мясорубку и смешивают с рубленным мелко луком, поджаренным в 100 г оливкового масла; прибавляют молотого перца, солят по вкусу и добавляют уксус, в котором распущен сахар, обливают маслом и все хорошо перемешивают, выкладывают на блюдо. Отдельно подают рубленный лук.



Г л а в а VII

КУШАНЯ ИЗ МОЛОКА, ЯИЦ, КРУПЫ И МУКИ

№ 541. Варенец

Взять 2 л сливок и 1 стакан сметаны, сахару и толченую корицу.

Густые сливки влить в широкую кастрюлю, поставить на плиту и дать сливкам кипеть; когда образуется пенка, постредством ложки опустить ее на дно, а сливки продолжают кипеть; когда опять образуется пенка, ее опять потопить и т.д. продолжать, пока получится много пенок; тогда сливкам дают остыть, прибавить сметану, слегка перемешать, поставить в сильно нагретую печь, чтобы сливки сверху подернулись слегка желтой пенкой, и сейчас же вынести на лед, чтобы закисло, отдельно подают мелкий сахар и толченую корицу.

№ 542. Простокваша

Делается как № 541, но вместо сливок берут молоко с устоем. Многие простоквашу любят из сырого молока, тогда только следует прибавить сметаны, хорошо перемешать и, дав скиснуть в тепле, перенести на лед.

№ 543. Каймак

Это есть не что другое, как собранные с густых сливок пенки, приготовленные по способу № 541; их не заквашивают сметаной, а наоборот — прибавляют еще сахару, чтобы они не скисли, и выносят на лед. Подают к кофе или чаю.

№ 544. Молоко миндальное и прочее

Взять 200 г сладкого и 10 зерен горького миндаля, 1 ложку сахару.

Миндаль обваривают кипятком, снимают кожицу, кладут в медную ступку и толкут как можно лучше; потом понемногу прибавляют холодной воды, размешивают и процеживают через холст, сильно выжимая; оставшиеся выжимки помещают обратно в ступку и продолжают толочь, потом опять разбавляют водой и опять выжимают в ту же массу. Воды надо прибавлять столько, чтобы всего молока получилось не более 3—4 стаканов, к которому прибавляют немного мелкого сахару, и выносят на лед. Точно таким же образом можно получить молоко из разных орехов.

№ 545. Драчена из картофеля

Взять 400 г пюре из картофеля № 164, 1 стакан сметаны, 100 г масла, 4 яйца, 1 ложку сухарей.

К пюре прибавляют сметану, яйца, растопленного масла, разравнивают на сковороде, посыпают сухарями и запекают. Отдельно подают масло и, кто желает, молоко.

№ 546. Драчена из тыквы

Взять 1 средней величины тыкву, 100 г масла, 5 яиц, 100 г сыру, 2 ложки сухарей.

Очищенную и нарезанную на куски тыкву отварить в соленой воде до мягкости (а еще лучше в молоке), отбросить на решето и протереть, положить в кастрюлю, куда прибавить 100 г масла, 100 г сыру, соли по вкусу, все хорошо размешать и выложить на намазанную маслом сковороду; посыпать сухарями и запечь, чтобы зарумянилось.

Отдельно подают масло, сахар, корицу и молоко.

№ 547. Солянка с черным хлебом

Взять 600 г кислой капусты, 100 г масла, 4 луковицы, 1 ложку муки, 200 г сухих грибов, 3 шт лаврового листа, 5 зерен перца, 5 головок гвоздики, 200 г черного хлеба.

Капусту отжимают и жарят в масле вместе с рубленным луком; когда готова, прибавляют муку и хорошо перемешивают. Отварить грибы, мелко изрубить, смешать с капустой, влить оставшегося бульона, прибавить все прочее, поставить в печь на 20 минут. Нарезать кусочками черный хлеб, посолить и поджарить в масле.

подавая, можно уложить эти гренки сверх солянки на сковороде.

№ 548. Пампушки польские

Взять 400 г творогу, 200 г муки, 4 яйца, 100 г масла.

Творог протереть через решето, прибавить муку, яйцо сырое, посолить, хорошо размешать и наделать булочек, которые опустить в кипяток; когда выплывут, выбрать дуршлагом, положить в глубокое блюдо и облить маслом. Отдельно подают сметану.

№ 549. Каша гречневая крутая

Взять 800 г гречневой крупы, 200 г масла.

Крупку перебрать, просеять, поджарить на сковороде на легком огне докрасна и всыпать в горшок такого размера, чтобы около половины его оставалось свободным, хорошо размешать крупку, пока она еще горячая с 200 г масла и посолить, а когда масло растопится, влить кипятку настолько, чтобы крупа была еле накрыта, и поставить в горячую печь часа на 3; чтобы каша сверху не пригорела, прикрыть блюдцем, в которое налить воды, постоянно подливая по мере испарения.

Отдельно подают масло или свежее топленое говяжье сало, поджаренное с луком и со шкварками, или сок от жареной говядины или телятины; очень вкусен с кашей этой жир от жареного гуся; многие любят поливать щами или борщом. Если кашу подают в холодном виде, то к ней подают холодное молоко со сливками и мелкий сахар.

Эту же кашу можно поджарить на сковороде с рубле-

ным луком и маслом. Ее также делают, поджаривая с луком и протертой вареной печенкой или с рубленным вареным ливером.

№ 550. Каша гречневая размазня

Делается очень скоро, для чего на 6 стаканов воды или бульона берут $1\frac{1}{2}$ стакана крупы, солят по вкусу и варят пока крупа поспеет.

№ 551. Каша гречневая пуховая

Взять 2 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 4 стакана молока, 100 г масла.

Просеянную крупу смешивают с 2 сырыми яйцами, высушивают, засыпают в 4 стакана кипящего молока, куда прибавляют 100 г масла; когда уварится, дают остыть и протирают через решето; положить на блюдо в виде горки и подавать холодной.

Отдельно подают холодное молоко и мелкий сахар.

Согласно только что описанных способов приготовления каш из гречневой крупы, можно готовить каши и из других круп: из пшена, ячменных круп, овсяных и пр.

№ 552. Каша на бульоне из грибов

Взять 15 сухих грибов, по $1/2$ разных кореньев, 200 г масла, 5 луковиц, 2 стакана круп, приготовленных с яйцом как в № 551.

Грибы отваривают в соленой воде с кореньями и пряностями, когда уварятся, грибы вынимают, пропускают через мясорубку, а бульон процеживают. Потом берут $2\frac{1}{2}$ стакана этого бульона и 5 рубленых поджаренных в масле луковиц и 100 г масла, прибавляют грибы, всыпают крупы, солят и хорошо размешивают, ставят в печь.

Отдельно подают масло.

№ 553. Каша с сыром.

Приготавливают точно так, как в № 549, наливают бульон ($3\frac{1}{2}$ стакана на 400 г круп), разваривают до мягкости, посыпают густо тертым швейцарским сыром.

№ 554. Каша по-итальянски

Взять 2 стакана рису, 4 стакана бульону, 100 г масла, 1 рюмку вина, 100 г сыра.

Рис промывают и полуотваривают в 4 стаканах мясного бульона, после чего прибавляют масло, вина; тогда дать упреть до готовности, выложить на блюдо и посыпать густо тертым сыром.

№ 555. Каша картофельная

Взять 800 г картофеля и 5 яиц.

Очищенный сырой картофель натереть на терке, смешать с сырыми яйцами, высушить в тепле и протереть через решето; — хранить до употребления. Это будет картофельная крупа.

Взять для этой каши какое угодно количество крупы, смотря по желаемой густоте, и сразу всыпать в кипящую воду, бульон или молоко, хорошо и быстро размешать, прибавить масла и соли.

Отдельно подают сливочное масло.

№ 556. Каша с блинчатым пирогом

Взять 2 стакана круп, 2 яйца, $2\frac{1}{2}$ стакана грибного бульона, 200 г масла, 100 г сухих грибов, 400 г муки, 2 ложки сухарей, 1 стакан сметаны.

Крупу перетереть с яйцами согласно № 551, высушить, протереть через решето и разом всыпать в $2\frac{1}{2}$ стакана грибного бульона, в котором распущено 100 г масла, и хорошо перемешать, не снимая с огня, и дать вариться 5 минут под крышкой на сильном огне и минут 10 на слабом, хорошо помешивая, чтобы не было комков; поставить зарумянится в печь. Грибы, из которых получился бульон, пропустить через мясорубку и смешать с уже готовой кашей.

Заранее приготовить такого размера блин (смотри далее), какая будет взята кастрюля для приготовления этой каши. Таких блинов готовят штук 10—15. Самую кастрюлю внутри смазывают маслом, обсыпают сухарями и в нее сначала кладут блин, смазывают его сметаной, а на него кладется слой каши, прикрывают другим

блином, который опять смазывают сметаной, опять кладут слой каши и т.д., пока кастрюля наполнится, заканчивают блином и сверху кладут кусок масла примерно в 100 г, ставят в печь на 1/4 часа, после чего вынимают, опрокидывая кастрюлю на блюдо.

Отдельно подают по желанию какой-либо мясной соус или масло.

Такая каша подается также к щам и борщам

№ 557. Макароны обыкновенным способом

Взять 600 г макарон, 100 г масла и 100 г сыру.

Макароны бросают в кипящую соленую воду или бульон, когда поспеют, воду процеживают через решето и макароны перекалывают на блюдо, обливают растопленным маслом и посыпают каким желают тертым сыром

№ 558. Макароны по-итальянски

Взять 600 г макарон, 200 г масла, 200 г сыру, 1 стакан соуса из помидоров № 278, макароны отварить в соленой кипящей воде, отбросить на сито, как в № 557, кастрюлю смазать маслом, осыпать сыром, положить в нее слой макарон, окропить растопленным маслом, облить слоем пюре из помидоров и т.д. пока уложатся все макароны, сверху посыпать сыром, полить маслом и помидором и поставить на 10 минут в духовую печь.

№ 559. Пудинг из картофеля

Взять 400 г масла, 3 яйца, 200 г картофеля, 600 г ветчины, 100 г сыру

Масло растереть добела с яйцами. Вареный и мелко изрубленный картофель и мелко изрубленную ветчину, сложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в печь, когда готово, выложить на блюдо, обсыпать сыром и облить маслом.

№ 560. Сырники или творожники

Взять 800 г творогу, 4 яйца, 200 г масла, 1 стакан сметаны.

Творог протереть через решето, посолить, прибавить 2 сырых яйца, хорошо размешать и нарезать небольших пышек, которые опустить дуршлагом в кипящую соленую воду; когда всплывут наверх, вынуть также дуршлагом, уложить на блюдо, облить маслом, сметаной и подавать.

Если творог был очень жидок, то творожники могут разваливаться при варке, для чего следует к творожно-яичной массе прибавить 1—2 ложки муки.

№ 561. Сырники блинчатые

Взять 400 г творогу, 10 блинов, 4 яйца, 200 г масла, 2 ложки муки, 1 стакан сметаны.

Творог приготавливают как № 560, потом его кладут на блин или блинчик, заворачивают в трубочку так, чтобы творог не выпадал, для чего оставшийся кусок блина помещают в середину, обмакивают в яйцо, посыпают сухарями или мукой и жарить в масле на сковороде.

Подают горячим.

№ 562. Вареники

Взять тесто, как для лапши из № 58, кроме того 400 г творогу, 200 г масла, 1 яйцо, 1 стакан сметаны.

Тесто раскатывают тонко, нарезают кружки стаканами небольшого размера и на каждый кружок кладут понемногу творогу, кругом хорошо защипывают и бросают в соленый кипяток; когда всплывут, укладывают на блюдо, обливают маслом и подают. Отдельно подают сметану. Творог делается так; сначала хорошо отжатый под гнетом творог протирают через решето, потом к нему прибавляют немного соли, сырое яйцо, кто любит, немного сахара и все хорошо размешивают.

№ 563. Пельмени из кислой капусты

Взять 400 г кислой капусты, 5 луковиц, щепоть молотого перца, 100 г масла и тесто № 303.

Кислую капусту хорошо отжать через салфетку, прибавить рубленого луку, перцу, масла, все поджарить и делать пельмени, как в № 561.

№ 564. Пельмени из сухих грибов

Взять 200 г сухих грибов, 10 луковиц, 200 г масла, соль и перец по вкусу.

Грибы отваривают в соленой воде, мелко рубят с луком, поджаренным в масле, прибавляют соли, перцу, немного грибного бульона, полученного при варении грибов а далее поступают, как № 562.

№ 565. Пельмени из свежих грибов

Приготовляют, как № 563.

№ 566. Пельмени из свежей капусты или моркови

Приготовляют, как № 563.

№ 567. Котлеты рисовые

Взять 400 г рису, 2 яйца, 3 луковицы, 100 г масла, 4 ложки муки.

Рис промывают, отваривают в соленой воде, отбрасывают на решето, дают остыть и смешивают с 2 ложками муки и 2 сырыми яйцами, рубленным и поджаренным в масле луком; делают котлеты, обваливают их в сухарях или муке и жарят в масле. Когда готово, обливают одним из соусов, предназначенных для мясных блюд или котлет

№ 568. Котлеты из картофеля

К картофельному пюре № 164 прибавляют 1—2 ложки муки, рубленный и поджаренный в масле лук, соль, немного перца, делают котлеты и, обваляв в муке или сухарях, жарят. Отдельно подают соус.

№ 569. Котлеты из прочих круп

Делается, как № 567.

№ 570. Котлеты из грибов

Взять 400 г сухих грибов, 100 г рису, 3 луковицы, 3 ложки муки.

Грибы, отваривши в соленой воде, смешивают с отваренным рисом, прибавляют рубленого и поджаренного в масле луку, муку, немного жирного бульону, солят, посыпают перцем по вкусу, делают котлеты и, обваляв в муке, жарят. Соус согласно № 542.

№ 571. Яйца гусиные

Взять 5 яиц гусиных, 2 сдобных сухаря, 2 луковицы, 1/2 тертого мускатного ореха, по вкусу соли.

Из яиц при посредстве небольшого отверстия выпускают все содержимое, которое и смешивают с сухарями, солью, мелко изрубленным луком, мускатным орехом, протирают через сито и при посредстве шприца наполняют каждую скорлупу гусиных яиц; запекают в печи.

Отдельно подают соус или просто масло, уксус и перец.

№ 572. Яичница обыкновенная (глазунья)

Взять 10 яиц, 50 г масла.

Сковороду с маслом хорошо разогревают, выпускают на нее одно за другим яйца и посыпают солью. Когда белок сделается твердым, но желток еще жидок, прямо со сковородой подают на стол.

№ 573. Яичница с колбасой

Взять 10 яиц, 100 г вареной колбасы, 50 г масла.

Сначала с маслом поджаривают колбасу, нарезанную полными ломтями; когда она слегка подрумянится с обеих сторон, выпускают на нее яйца согласно № 572.

№ 574. Яичница с ветчиной

Приготавливают, как № 573.

№ 575. Яичница с говядиной

Взять 10 яиц, 100 г жареной или вареной говядины, 3 луковицы.

Говядину мелко рубят и смешивают с поджаренным мелкорубленным луком, посыпают перцем.

№ 576. Яичница с телятиной

Приготовляют, как № 575.

№ 577. Яичница с бараниной

Приготовляют, как в № 575.

№ 578. Яичница со свиной

Приготовляют, как № 575.

№ 579. Яичница с дичью

Приготовляют, как № 575.

№ 580. Яичница с рыбой

Приготовляют, как № 575.

№ 581. Яичница с черным хлебом

Приготовляют, как № 575.

№ 582. Яичница с луком

Взять 10 яиц, 5 больших луковиц, 100 г масла.

Мелкорубленный лук поджаривают в масле на сковороде, не давая подрумяниться, постоянно мешая; когда лук достаточно утомится, тогда выпускают яйца и делают яичницу согласно № 573.

№ 583. Яичница с картофелем

Взять 10 яиц, 5 больших картофелин, 100 г масла.

Вареный или жареный картофель режут на тонкие ломтики, смешивают с рубленным и поджаренным луком, а прочее делают, как № 573.

№ 584. Яичница с треской или свежепросольной рыбой

Взять 400 г трески, 100 г масла, 1/2 стакана сухарей,

5 картофелин, 5 яиц, 1 стакан сметаны или молока.

Треску отваривают до мягкости, а остальное, как № 573

№ 585. Яичница с почкой

Почки отваривают в соленой воде, а прочее как № 573.

№ 586. Яичница с печенкой

Приготавливают, как № 585.

№ 587. Яичница с молоком

Взять 0,5 л молока, 5 яиц, 100 г масла, 1 ложку рубленой зелени, укропа или петрушки.

Яйца выпускают в миску и хорошо размешивают с молоком, солят и выливают на горячую сковороду с маслом, когда сделается густой, посыпают рубленой зеленью.

№ 588. Яичница по-французски

Взять 5 яиц, 1 ложку рубленой зелени укропа 1 ложку петрушки, щепоть молотого перца, по вкусу соли, 50 г масла, 100 г телячьей вареной печени, 100 г ветчины, 1 селедку.

Разбить яйца, смешать с зеленью, посолить, поперчить и вылить на разогретую сковороду, когда получится крутая яичница, ее свертывают в трубку со следующим фаршем: пропускают через мясорубку телятину, ветчину и селедку без костей, все поджаривают в масле и кладут на яичницу, заворачивают и поливают соусом.

№ 589. Яичница фондю

Взять все по количеству взятых яиц.

Здесь требуется строго соблюдение пропорции. Яичница должна быть подана к столу сейчас же и притом к концу обеда, до пирожного.

Возьмите сколько угодно яиц, смешайте их в сыром виде и возьмите втрое меньше тертого сыру и в шесть раз меньше сливочного масла. Яйца выпустить в кастрюлю, сбейте хорошенько лопаткой, прибавьте масла и сыру, поставьте кастрюлю на сильный огонь, сняв на плите конфор-

ку; мешать, не останавливаясь, прибавить 1-2 щепотки молотого перца. Если сыр достаточно солон, то солить не надо, но перец необходим.

№ 590. Крупеник

Взять 2 стакана гречневой каши, 2 стакана творогу, 1 стакан сметаны, 100 г масла, 2 ложки сухарей, по вкусу соль.

Кашу и творог смешивают вместе и прибавляют сметану, масло, соль и, все хорошо перемешав, запекают в форме, смазанной холодным маслом и обсыпанной сухарями.

№ 591. Кисель овсяной

Взять 200 г овсяной муки.

Намачивают с вечера овсяную муку в холодной воде и прибавляют туда хлебной закваски или кусок черного кислого хлеба, дают закиснуть, а утром процеживают сквозь сито в кастрюлю, солят и кипятят до готовности, мешая постоянно лопаткой; выливают в глубокое блюдо или форму и остужают.

Подают отдельно постное масло или миндальное молоко № 544.

№ 592. Кисель гороховый

Взять 200 г гороховой муки.

Муку смешивают с водой по желанию, густят, солят и варят до готовности, постоянно мешают, остальное, как в № 591.

Кисель картофельный

В холодную воду всыпают муку до желаемой густоты, солят и поступают, как № 592.

№ 593. Блины гречневые

Взять 4 стакана гречневой муки, 3 л молока, 1 ложку сухих дрожжей. Все вообще блины ставятся за 6—8 часов до их подачи.

Муку разводят в $2\frac{1}{2}$ стаканах теплого молока или

воды с ложкою сухих дрожжей, хорошо размешивают и ставят в теплое место. За 3 часа до печения обварить это тесто 2 стаканами горячего молока или водою, прибавить соли по вкусу, дать подойти и осторожно, не мешая, печь на подмазанных маслом сковородках.

Блины пекут с разными припеками, а именно: с рублеными крутыми яйцами, с рубленным и в масле томленным луком, с зеленым луком, с белозерскими свежими и солеными сытками, свежей или малосолевой рыбой, как с сырой так и отварной, для чего ее режут на мелкие кусочки. Блины делают так: хорошо нагревают в печи на углях сковородку, подмазывают жирно маслом, кладут на нее одну из вышесказанных смесей и сейчас же наливают блинное тесто, ставят на уголья, если жару не очень много, то блин через некоторое время переворачивают на другую сторону и, подержав несколько секунд, вытаскивают, снимают со сковороды и складывают на глубокую тарелку, прикрывая ее в несколько рядов сложенной салфеткой. Когда таким образом наберется достаточное количество испеченных блинов, их немедленно подают на стол, а в это время продолжают далее печь блины.

Отдельно к блинам подают растопленное хорошее масло, сметану, паюсную и зернистую икру, семгу, провесную белорыбицу, шемаю и даже хорошую королевскую селедку.

№ 594. Блины гречневые с пшеничной мукой

Взять 800 г гречневой муки, 800 г пшеничной муки, 10 г сухих дрожжей, 6 яиц, 400 г сметаны.

Опару сделать на 800 г пшеничной муки, для чего берут горячую воду пополам с горячим молоком. Когда остынет, прибавить 10 г сухих дрожжей, разведенных в воде или молоке, 800 г гречневой муки, 6 желтков, 400 г сметаны, посолить, разбавить молоком или водой, прибавить шесть взбитых белков и, когда подымутся, печь.

№ 595. Блины самые лучшие

Взять 6 стаканов гречневой и 6 стаканов самого высшего сорта пшеничной муки, 15 стаканов молока, 30 г сухих дрожжей, 15 яиц, 6 ложек растопленного масла.

6 стаканов гречневой муки хорошо размешать с 3 стаканами воды или еще лучше — молока, потом влить 6 стаканов горячего молока и вновь мешать как можно лучше. Когда эта опара остынет, прибавить дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, и поставить в теплое место. За 2—3 часа до начала печения опару как можно лучше взбивают, присыпают 6 стаканов наилучшей пшеничной муки, 15 желтков, столько же взбитых белков, 6 ложек растопленного масла, ложку соли и 5 стаканов молока; дают подняться и пекут.

№ 596. Блины красные

Ставятся на молоке и на одной пшеничной муке; все прочее как № 595.

№ 597. Блины скороспелые

Тесто для блинов делается, как в № 594, 595 или № 596 без дрожжей. Перед началом печения прибавляют 1 чайную ложку виннокислотной кислоты, распущенной в 1/2 стаканах холодной воды, и 1 1/2 стакана воды, хорошо перемешивают и пекут немедленно и безостановочно, чтобы тесто не осело.

№ 598. Блины морковные

Взять 4 большие моркови, 1 1/2 стакана молока, 100 г масла, 200 г манных круп, 5 яиц, 1 ложку сахара

Морковь уварить до мягкости, сделать из нее пюре и смешать с молоком, прибавить масло и 200 г мелких круп; вскипятить, дать остыть, прибавить желтков и столько же взбитых белков, мелкого сахара, размешать и печь.

№ 599. Оладьи манные

Взять, как в № 598, кроме моркови.

Сварить на молоке манную кашу, остудить, прибавить яиц, масла, сахару, перемешать и наделать оладий, которые обваливают в муке и поджаривают в масле с обеих сторон.

№ 600. Оладьи из разных круп

Взять 1 л молока, 2 стакана каких угодно круп, 10 г сухих дрожжей.

Молоко вскипятить, всыпать в него каких угодно круп размешать на плите и сварить жидкую кашу, которую остудить, посолить, взбить 6 желтков и за 1¹/₂ часа до печения дать подняться в тепле с прибавлением дрожжей; тогда прибавить 6 взбитых белков и печь на сковороде, смазанной маслом.

№ 601. Оладьи постные

Взять 4¹/₂ стакана муки, 12 г сухих дрожжей, 1 ложку сахара, 100 г постного масла.

Тесто готовят из 2¹/₂ стаканов теплой воды и 4¹/₂ стакана муки с дрожжами, кладут сахар и по вкусу соли; когда тесто подыметя, не мешая, берут ложкой и пекут на постном масле на сковороде, переворачивая, чтоб зарумянились с обеих сторон.

№ 602. Оладьи с вареньем, яблоками или мармеладом

Ко всяким оладьям, когда тесто будет положено на сковороду, можно положить несколько варенья, залить его тестом и печь. Также точно готовят оладьи с яблоками, нарезанными кусочками, с мармеладом и с цукатами.

№ 603. Пышки

Взять 200 г масла, 800 г муки, 10 г сухих дрожжей, 5 яиц.

Распустить в кастрюле 100 г масла, прибавить 4 стакана кипятку и, мешая, всыпать столько муки, чтобы тесто было довольно густо; мешать на огне до тех пор, пока тесто отстанет от кастрюли; тогда выложить в большую чашку, остудить, прибавить дрожжей, немного соли, сахару, кардамону, вбить 5 взбитых белков и дать подняться. Десертной ложкой берут тесто и опускают в кипящий фритюр, когда подрумянятся, вытаскивают и посыпают мелким сахаром.

№ 604. Пышки другим способом

Взять все, что сказано в № 603 и 100 г коринки.

Распустить в кастрюле 200 г масла, всыпать 800 г муки и хорошо размешать; прибавить 12 г сухих дрожжей распущенных в небольшом количестве холодного молока, разбавить 0,2 л неснятого молока, все хорошо размешать и поставить в теплое место, дать подняться. После этого положить взбитые из 5 яиц белки, коринку, соли, сахару, перемешав, дать вторично подняться и печь.

№ 605. Блинчики

Взять 5 яиц, 3 стакана молока, 50 г масла, 2 ст муки.

5 желтков разболтать, посолить, прибавить 3 стакана молока, масла и всыпать муку, прибавляя ее небольшими частями, когда вся мука будет всыпана и хорошо перемешана, прибавить 5 взбитых белков, хорошо разболтать и печь на сковороде, как блины. Отдельно подают сахар и варенье.

№ 606. То же яблочные

Взять 10 кисло-сладких яблок, 1,6 кг пшеничной муки, 15 г сухих дрожжей, 10 яиц, сливок.

Из яблок готовят пюре или яблоки пекут в печи, а потом протирают через решето. Из 800 г муки сделать опару на молоке; когда остынет, прибавить дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, и поставить в теплое место, чтобы поднялись. Когда подыметя, прибавить яблочное пюре, еще 800 г муки, 10 желтков и 10 взбитых белков; хорошо выбить, развести сливками до густоты обыкновенных блинов, дать подойти еще раз и печь. Отдельно подают сахар, варенье и сливки.

№ 607. То же манные

Взять 3 стакана молока, 3/4 стакана манной крупы, 2 ложки масла, 300 г пшеничной муки, 4 яйца, 1 л. сахару.

Приготовить кашу на молоке (1 стакан) и 3/4 стакана крупы с 2 ложками масла; 300 г муки разболтать с 2 стаканами молока, прибавить сюда кашу, посолить, вбить 2

желтка, потом сахар и 4 взбитых белка, печь и подавать к столу горячими.

№ 608. То же царские

Взять 200 г масла, 10 яиц, $1\frac{1}{4}$ стакана сахара, 100 г муки, 2 капли лимонной эссенции, 3 стакана сливок.

распускают 200 г масла; когда будет чуть тепло, смешивают с 10 желтками и с $1\frac{1}{4}$ стакана мелкого сахару и размешивают на холоде, пока получится нежная однородная масса.

100 г муки смешивают с 0,5 л хороших сливок, ставят на плиту, не переставая, мешают, пока образуется однородное тесто густоты обыкновенных блинов, тогда снимают с плиты и мешают на холоде, пока остынет; приготавливают лимонной эссенции и стакан взбитых сливок, хорошо размешивают, смешивают с яично-масляной массой и пекут на очень сильном огне; так как они очень нежны, то их не снимают со сковороды, а опрокидывают сковороду на тарелку и каждый блин посыпают сахаром, смазывают каким-либо горячим сиропом. Украшают сверху вареньем и подают.

№ 609. Блинчики с вареньем, пюре и прочее

Взять как № 605, и 200 г варенья, 3 яйца, 3 ложки сухарей, 2 ложки сахару.

Испечь обыкновенные блинчики, намазать каждый вареньем или каким-либо фруктовым пюре или пастилой, свернуть в трубочку, обмакнуть в яйца, обвалить в сухарях и жарить в сотейнике с маслом, в котором и подавать, обсыпав сухарями.

№ 610. Вафли

Взять 100 г масла, 5 яиц, $\frac{1}{2}$ стакана сахару, $\frac{3}{4}$ стакана сливок, $\frac{1}{2}$ стакана муки.

Распустить масло, истереть с 5-ю желтками и с $\frac{1}{2}$ стакана мелкого сахару, прибавить сливки или молоко, муки и хорошо размешать; перед тем, как печь, прибавить 5 взбитых белков, осторожно размешать, не взбалтывая, и печь в вафельной форме, смазанной маслом.

Отдельно подают варенье, сливки, сахар, сок.

№ 611. То же другим способом

Взять 100 г масла, 8 яиц, 200 г муки, молока.

Масло растереть с яйцами, прибавить муку, посолить и прибавить столько теплого молока, чтобы получилось густое блинчатое тесто.

Печь и отдельно подавать, как в № 610.

№ 612. То же, третий способ

Взять 300 г масла, 5 яиц, 200 г муки, 3 стакана молока, 10 г сухих дрожжей, 2 ложки сахара, 1 рюмку вина.

Масло растереть с яйцами, потом прибавить муки, молока, дрожжей и поставить в теплом месте, когда подымутся, посолить, прибавить сахар, вино и разбавить молоком до следуемой густоты; дать еще раз подняться и печь. Подавать или с вареньем, или со взбитыми с сахаром сливками, или сахар и сливки отдельно.

№ 613. Вафли шоколадные

Приготавливаются, как обыкновенные вафли, только прибавляют молоко растертое с шоколадом в желаемой пропорции.

№ 614. Биньет яблочный

Взять 5 яблок кисло-сладких, 1/2 стакана сахара, 1 ложку корицы, 200 г муки, 1/2 стакана вина.

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать на продолговатые кусочки, толщиной в палец, обсыпать сахаром и корицей в порошок обмакнуть в жидкое тесто из муки с вином и жарить во фритюре. Подавая, обсыпать сахаром.

№ 615. Пончики сладкие

Взять 1,2 кг муки, 1 л молока, 25 г сухих дрожжей, 200 г сахара, 15 яиц, 200 г масла, мармеладу, 200 г варенья, 200 г сахарного песку.

800 г муки заварить 1 л кипящего молока, хорошо вымесить и, когда остынет, прибавить дрожжей, распущенных в небольшом количестве холодного молока; дать по-

дойти и тогда прибавить 200 г мелкого сахара, 15 желтков и столько же взбитых белков, прибавить остальную муку и месить руками не менее часа, после чего добавить 200 г растопленного масла, дать тесту вторично хорошо подойти. Брать теперь кусочками в величину большого яблока, в середину каждого куска положить по большой мармеладине или по чайной ложечке ягод какого-либо варенья, скатать в шарик, обсыпать мукой и класть на доску или решето так, чтобы пончики не касались друг друга, поставить в теплое место, чтобы подошли, и тогда жарить в хорошо разогретом фритюре, пока подрумянятся. Из фритюра пончики вынимают дуршлагом, переносят на решето, накрытое промокаемой бумагой, чтобы избыток фритюра мог стечь, укладывают на блюдо и густо посыпают сахарным песком.

№ 616. Резники

Взять 600 г муки, 1 стакан сливок, $1\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 5 яиц, 400 г масла, 10 г сухих дрожжей.

Муку замешивают на яйцах, сливках и сметане вместе с дрожжами, распушенными в небольшом количестве сливок и дают хорошо подняться, после чего прибавляют 300 г слегка подогретого масла и остальную муку, чтобы тесто получилось достаточно крутое; хорошо выбивают и дают еще раз подняться. Далее тесто это раскатывают в не очень толстые лепешки в виде бубнового туза и величиною 7—9 см, дают еще раз подняться и жарят в масле перед самой подачей на стол.

Отдельно подают густые сливки или сметану и мелкий сахар.

№ 617. Наливашники

Тесто берут как № 603, раскатывают, вырезают блюдцем кружки, в середину которых кладут какое-либо варенье, но без сиропа накрывают другой половиной кружка, чтобы получился большой величины вареник, защипывают как можно лучше и жарят во фритюре, дают подрумяниться, кладут на блюдо и горячие обсыпают мелким сахаром, а кто любит, и толченой корицей. Многие тесто делают пресное, не на дрожжах; это как кто любит.

№ 618. Хворост

Взять 1/2 стакана сахару, 3 стакана муки, 2 стакана масла, 1 рюмку вина, 3 яйца.

Муку размешивают с 1 1/2 стаканами воды, прибавляют сахар, масло, вино, яйца и солят по вкусу. Когда тесто получится достаточно крутое, его тонко раскатывают режут полосками, которые переплетают по своему усмотрению, давая им различную форму и опускают в сильно нагретый фритюр. Когда хворост слегка зарумянится, вынимают дуршлагом и кладут на непроклеенную бумагу, чтобы удалить избыток жира; пересыпают сахаром.

№ 619. То же другим способом

Взять 2 ст. муки, 5 ложек сахару, 3 ст. молока, 6 яиц.

Тесто готовится с сахаром и со взбитыми белками настолько жидким, чтобы оно свободно могло литься из носика чайника, откуда и постепенно выливают, направляя струю по разным направлениям так, чтобы хворост получил бы вид сетки или сетчатого клубка. Остальное, как сказали в № 618.

№ 620. Яблоки в тесте

Взять 5 яблок, 4 яйца, 2 ложки сахару, 1 рюмку вина, 1 стакан сливок, муки.

Очистить кисло-сладкие яблоки, нарезать ломтиками, как режут обыкновенно лимон, но в два раза толще, удалить сердцевину и жарить со следующим тестом: смешать 4 яйца, 2 ложки сахару, рюмку вина, сливок и столько муки, чтобы тесто было в виде густой сметаны; немного этого теста кладут на разогретую сковородку с маслом, положить в середину его ломтик яблока, сверху его налить опять теста и поджарить с обеих сторон. Обсыпать сахаром.

№ 621. Вареники с ягодами

Взять на тесто, как № 315, и 400 г каких угодно ягод, 200 г сахару, 100 г масла, 2 стакана сметаны.

Приготавливают, как № 562, но вместо творогу следует брать какие угодно ягоды, очищенные от косточек, обсы-

пают их сахаром и дают стоять 1—2 часа, чтобы ягоды сделались мягкими. Отваривают в соленой воде, обливают маслом и густой сметаной и подают горячими.

№ 622. Розанчики

Взять для слоеного теста № 625 и варенье.

Слоеное тесто раскатывают тонко, вырезают стаканом кружки, которые складывают по 4 вместе, смазывая каждый кружочек желтками, и жарят во фритюре; подавая, на каждый розанчик кладут посередине немного варенья.

№ 623. Тыковник

Заварите на молоке пшеничную кашу размазную, выложите в деревянную чашку, смешайте с несколькими яйцами и с таким же количеством, сколько имеется каши, натертой на терке очищенной тыквы, прибавьте немного соли, если желаете, немного толченой корицы и; хорошо размешав, сложите в кастрюлю, обмазанную холодным маслом и обсыпанную сухарями, и поставьте в духовую печь, чтобы хорошо запеклось, выложите на блюдо.

Отдельно подают холодное молоко, сливки, мелкий сахар и корицу.





Г л а в а VIII

ТЕСТО, ХЛЕБ, БУЛКИ, СУХАРИ И ПРОЧЕЕ

№ 624. Тесто на дрожжах, обыкновенное и сдобное

В деревне, на даче или, вообще, где нет булочных, или когда хозяйки не доверяют тесту, взятому из булочных, то ставят свое, для чего поступают так: накануне для печения, приблизительно за 12 часов, ставят так называемую опару, которую прикрывают и ставят в теплое место.

Опару готовят так: берут 400 г муки, 1 стакан теплой воды и немного сырых дрожжей, распущенных в небольшом количестве воды; хорошо размешивают, посыпают сверху мукой, накрывают и ставят в теплое место, чтобы получилось вдвое. Когда подыметься, прибавляют еще 200 г муки и теплой воды, чтобы тесто не было очень густо, и ставят опять в теплое место часа на 2. Когда вторично подыметься, то солят по вкусу, прибавляют яиц, масла, пока тесто будет отставать от посуды, ставят опять в теплое место, чтобы в третий раз поднялось, и потом уже употребляют.

Прибавляют молоко вместо воды, масло, яйца и прочее, зависит от благоусмотрения хозяйки, по ее желанию сделать более или менее сдобное тесто. По желанию можно прибавить сахару и молока.

Если в тесто не класть сдобы, то оно называется обыкновенным, а со сдобой — сдобным.

№ 625. Тесто слоеное

Взять 2 яйца, 1 рюмку водки, муки и масла сколько потребуется.

Одно цельное яйцо и два желтка хорошо взбить, вылить в стакан воды, посолить, прибавить рюмку водки или коньяку или рома и на этом растворе замесить не очень крутое тесто, которое хорошо размять, выбить колотушкой, сделать из него лепешку толщиной в палец и зимой вынести на холод, а летом—на лед. Через два часа на эту лепешку накладывают слой хорошего масла толщиной в мизинец, перегибают лепешку пополам, хорошо раскатывают и снова выносят на холод, потом снова накладывают масло, снова перегибают пополам и снова раскатывают, вынося на холод, и т.д., что повторяют много раз, и чем более это будет повторяться, тем будет тесто богаче слойкой.

№ 626. Тесто заварное

Вскипятить 2 стакана молока или воды, влить его на 400 г муки, как можно лучше размешать и дать остыть до температуры парного молока, тогда прибавить дрожжей и поступать, как сказано в № 624.

№ 627. Тесто рассыпчатое

Взять 200 г масла, 6 яиц, 1/2 стакана коньяка или водки, 400 г муки,

Растереть добела масло, 5 желтков, 1 цельное яйцо и водку, всыпать муку, размешать и раскатать.

№ 628. Тесто рубленое

Взять 200 г масла, 400 г муки, 1 яйцо.

Масло с мукой рубить сечкой на холоде, чтобы вышло подобие мелких круп, потом положить яйцо, еще воды, размешать и вынести на холод или лед, где и делать из него, что требуется; из холода ставят прямо в печь.

№ 629. То же другой способ

Взять 400 г муки, 2 яйца, 100 г сметаны, 100 г масла.

Все смешать вместе, посолить и поступить, как № 628.

№ 630. Хлеб ржаной кислый

Общее замечание. По испечении хлебов прибывает припеку обыкновенно $1/3$ взятого веса муки.

В квашенке, в которой готовят тесто для хлеба, остается всегда на дне и стенках тесто, которое и служит для закваски следующей порции хлеба; кто любит хлеб покислее, то кроме оставшегося в квашенке теста, надо сюда же прибавить еще такого же теста примерно величиною в кулак. Квашню никогда не следует мыть, а держать закрытою от пыли.

Мука для хлеба должна быть сухая, в противном случае ее следует рассыпать на ровном месте на скатерть и просушить. С вечера растворить закваску, развести ее водою; часть или половину назначенной муки всыпать в квашенку, прилить должное количество воды температурой в 25° . Хорошо размешать рукою, поставить в теплом месте, посыпать мукой. Тесто из простой ржаной муки должно быть достаточно густо. На другой день утром тесто поднимается; тогда всыпают остальную муку, солят, кто любит, прибавляют тмину и месят тесто с $1/2$ часа, т.е. пока тесто будет отставать от руки, накрыв квашенку, дают вторично подняться, что должно произойти от $1\frac{1}{2}$ до 2 часов и, переделав в хлебы, дают еще подняться и пекут в печи, закрыв заслонку. Небольшие хлебы в 400 г поспевают через $3/4$ часа, а большие от 2 до 3 часов.

№ 631. Хлеб ржаной кисло-сладкий

Утром заварить ржаную муку кипятком так, чтобы в тесте этом могла стоять палка; выбить, как можно лучше до тех пор, пока тесто не будет больше приставать к скалке, прикрыть и поставить в теплое место; вечером подбить мукой и хорошо вымесить; на другое утро опять вымесить, прибавить закваски и оставить до вечера; вечером опять вымесить и прибавить горсть или две мелкорубленых апельсиновых цукатов (можно без них); на третье утро наделать хлебов и печь, смазывая каждый хлеб горячей водою и растирая ровно рукою.

№ 632. Кисло-сладкий пеклеванный хлеб

На 8 кг ситной пеклеванной муки взять 20 стаканов кипятку, заварить им в 9 часов утра всю муку, развести тесто так густо, чтобы в нем могла стоять деревянная ложка; после этого начать выбивать тесто, пока оно будет отставать от веселки, покрыть и поставить в теплое место. В тот же день вечером всыпать в него еще муки, вымесить хорошенько. На другой день утром опять вымесить, положить 4 стакана гущи из-под кваса и кусок дубовой корки величиной в ладонь; около обеда еще вымесить, вечером тоже. На другой день вынуть дубовую корку, вымесить и положить туда 2 горстки мелко изрубленной мандариновой корки, 800 г патоки и 12 г сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды. После чего свалить хлебы, сгладить их мокрой рукой, посыпать тмином, посадить в горячую печь; через час задние хлебы передвинуть вперед, а передние отодвинуть назад, чтобы все испеклись.

№ 633. Хлеб ситный заварной

Всыпать в квашню $\frac{1}{3}$ назначенной муки, заварить кипятком, размешать, накрыть и дать остыть, взять оставшееся в квашне от прошедшего хлеба тесто, размешать с водой, положить в квашню, прибавить муки столько, чтобы тесто было густо, покрыть и поставить в теплое место; когда тесто подыметься, всыпать остальную муку, соль, тмин, месить, пока будет отставать от рук; когда второй раз подыметься — понаделать хлебов, смочить сверху теплым пивом или квасом, посыпать анисом и печь.

№ 634. Хлеб картофельный

10 кг картофеля отваривают и еще горячий очищают, протирают через решето, к полученному пюре прибавляют 1,2 кг хлебной закваски, 4 кг муки высшего качества и 4 кг ржаной, $\frac{1}{2}$ ведра воды и 200 г сухих дрожжей, все хорошо замешивают и дают подняться; после этого вливают около ведра воды, в котором распущено 90 г соли, и замешивают тесто, прибавляя еще 16 кг муки; делают хлебы по 1,6 кг каждый, прибавляя еще 16 кг муки; делают хлебы по 1,6 кг каждый, ставят в теплое место, чтобы вторично поднялись, после чего сейчас же ставят в печь, хорошо натоп-

ленную, где они должны стоять 35—40 минут. Из всего должно получиться до 38 кг и даже 40 кг.

№ 635. Хлеб заварной

Отделить $1/3$ часть муки с отрубями, предназначенную для теста, налить на нее столько кипятку, чтобы образовалось густое тесто; развести сухие дрожжи в небольшом количестве воды, полагая на каждые 1,6 кг муки 12 г дрожжей; замесить опару, поставить в теплое место и, когда подыметя, смешать все вместе, прибавить соли, остальную муку и воды, сколько потребуется; когда хлеба будут наполовину готовы, переставить их в верхнюю половину печи, наблюдая, чтобы печь была горячая; когда хлеба хорошо пропекутся, вынуть их, завернуть в чистые полотенца и вынести в холодное место до употребления.

№ 636. Хлеб по-американски

100 г сухих дрожжей и ложку сахара распустить в 1,5 л теплого молока; смешать с 1,4 кг муки и прибавить столько молока, чтобы получилось довольно жидкое тесто, солят по вкусу и через $1\frac{1}{2}$ —2 часа можно печь.

№ 637. Хлеб пеклеванный

5 ложек подкваски из-под кваса смешивают с 4 кг муки, подливая теплой воды, сколько потребуется до надлежащей густоты. Дают хорошо окиснуть, солят, подбивают мукой и, когда хорошо подыметя, сделать хлеба, которые разложить в хлебные чашки, дать подняться и тогда выложить на лопаты, сгладить теплым пивом или водой, посыпать анисом или тмином и печь.

№ 638. Хлеб домашний

10 г сухих дрожжей распустить в $1/2$ стакана воды, прибавить 800 г муки, 2 стакана воды, 100 г масла, слегка растопленного, 5 яиц, 2 ложки сахару, все хорошо размешать и сделать густое тесто, которое переложить в салфетку и опустить на ночь в холодную воду. Наутро сделать булки, обмазать яйцом и печь в духовой печи 1 час.

№ 639. Хлеб мясной

Из 4,5 кг ржаной муки, 2,5 кг говядины, пропущенной сквозь мясорубку, и 400 г хлебной закваски замешивают тесто, прибавляя сколько потребуется воды и 30 г сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве воды, и дают подойти в теплом месте. Чтобы предотвратить сильное окисление, можно прибавить немного питьевой соды.

Если этот хлеб распустить в горячей воде, то получится хороший бульон. Этот хлеб очень полезен для тех, которым предписывается по возможности меньше употреблять мучную пищу.

№ 640. Булки очень вкусные

Поставить тесто из 1 кг муки высшего сорта на теплом молоке с дрожжами; замесить, прибавить 200 г масла, 5 яиц и 1 стакан сахара; посолить и дать хорошенько взойти; тогда наделать булок и печь на железном листе, посыпанном мукой.

№ 641. Булки к чаю

1 л теплого молока, 13 г сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, 1 кг муки хорошо размешать и бить до появления пузырей; поставить в теплое место, чтобы поднялось, после чего посолить, прибавить 10 желтков, растертых добела с 1 стаканом мелкого сахара, 200 г кишмишу, 200 г растопленного масла и 10 взбитых белков; подсыпать еще 400 г муки, чтобы тесто не было очень жидко, хорошо выбить и дать опять подняться. Сделав 2 булки, положить их на сковородку и дать еще подняться; смазать яйцом, убрать миндалем, изюмом и печь. Вынув из печи, покрыть, дать остыть, посыпать мелким сахаром с ванилью.

№ 642. Булки оригинальные

400 г муки заварить 400 г кипящего молока и дать остыть; прибавить сюда 100 г сухих дрожжей, разбавленных в небольшом количестве воды, и дать подняться, после чего прибавить 800 г желтков, 400 г цельных яиц, 4 стакана мо-

лока, 3 стакана мелкого сахара, 1 стакан мелкорубленых апельсиновых или лимонных цукатов, посолить и всыпать столько муки, чтобы получилось тесто обыкновенной густоты; месить, пока будет хорошо отставать от стола и рук, тогда переложить в салфетку, смазанную маслом, слегка перевязать, чтобы тесто могло подняться и опустить часа на 3—4 в холодную воду. Когда тесто в салфетке подыметься, сделать из него булки, которым дать еще раз подняться на железном листе, смазать яйцом и печь.

№ 643. Булки заварные

2 стакана муки заварить 2-мя стаканами кипящего молока и хорошо размешать; когда остынет, вбить 15 яиц, прибавить 50 г сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, хорошо все размешать, посыпать еще немного мукой и дать подойти; после этого хорошо взбить, прибавить соли, остальную муку до 2 кг, 300 г растопленного масла и 1 стакан мелкого сахара, выбить как можно лучше, пока будет хорошо отставать от рук, и дать подняться второй раз. Наделать булок, дать подняться и печь.

№ 644. Булки шанежки

Распустить в 3 стаканах теплого молока или сливок 50 г сухих дрожжей, посолить, всыпать 1 кг муки, хорошо размешать и дать подняться в теплом месте. Когда на тесте образуются трещины, вбить 15 желтков, растертых до бела с 400 г мелкого сахара, всыпать 1 кг муки, чтобы тесто можно было свободно резать ножом, к которому тесто это не должно приставать, прибавить 600 г растопленного масла и 15 белков, — все бить, пока на тесте покажутся пузырьки и оно хорошо будет отставать от стола и рук. Дав подняться, наделать булочек величиною в маленький розанчик, сверху смазать массой из 2-х ложек густой сметаны, 1 ложки масла, немного соли и 2 ложек муки, посыпать крупным нетолченым сахаром и печь.

№ 645. Папушник украинский

1 пригоршню пшеничных отрубей облить 2 стаканами

кипятку, размешать, дать остыть, растереть как можно лучше скалкой и процедить через сито; если будет густо, прибавить воды и туда же положить 25 г сухих дрожжей, все хорошо разбить, влить в горшок, куда положить 6 желтков и 6 взбитых белков и дать подняться; после этого положить 200 г масла, 1 ложку настойки шафрана, 1 рюмку рому, 100 г коринки или миндаля, все хорошо смешать и сыпать понемногу муки, пока образуется не очень густое, тесто, которое бить на столе 1 час, брать это тесто в руки и, поднимая, бросать об стол; запекать в бумажных формах, наполняя до половины; когда тесто сравняется с краями формы — печь.

№ 646. Сухари

1 кг муки смешать с 3 стаканами кипяченого молока или сливок и положить 45 г сухих дрожжей, распущенных в небольшом количестве молока; дать подняться слегка в теплом месте; после этого, хорошо взбив, прибавить 6 цельных яиц, 1 чайную ложку соли, 2/3 стакана мелкого сахара, мешать, пока тесто не будет отставать от рук, и дать вторично подняться; наделать маленькие булочки, не подсыпая более муки, а если тесто будет прилипать к рукам, то их слегка смазать маслом; класть на листы, намазанные маслом. Когда же тесто подымется, смазать желтком, разбитым с водой, вставить в печь на 1/4 часа, вынув, дать им слегка остынуть, нарезать острым ножом сухари и тотчас поставить в печь, чтобы высохли.

Или: разрезать булочки, можно каждую половину разрезанной стороной обмакнуть в молоко или вино, посыпать сахаром с корицей, класть на лист — высушить.

Или: высушенные сухари оглазировать белой или шоколадной глазурью и поставить в духовую печь на несколько минут.

№ 647. Сухари на желтках

Тесто приготовить из 1 1/3 ст. теплого молока, 900 г муки, 130 г дрожжей; когда подымется, замесить, положить 1 1/2 стакана желтков, 1/2 стакана мелкого сахара, 3/4 стакана растопленного масла и муки до надлежащей густоты и далее поступать, как указано в № 646.

№ 648. Сухари заварные

Взять 2,8 кг муки и все прочее, входящее в эти сухари.

3 стакана муки заварить с 3-мя стаканами молока, размешать как можно лучше и, когда остынет, влить разведенных молоком 45 г сухих дрожжей и дать слегка подняться; затем прибавить 20 яиц или 40 желтков, $1\frac{3}{4}$ стакана масла, ложку соли, $1/2$ стакана мелкого сахара, остальную муку, чтобы тесто было достаточно густо, и далее, как сказано в № 646.

№ 649. Сухари на взбитых белках

Растворить тесто из 2-х стаканов кипяченых сливок, 50 г распущенных сухих дрожжей, 600 г муки, дать подняться; замесить, положить 1 чайную ложку соли, 1 стакан масла, 15 желтков, $3/4$ стакана сахара, 1,8 кг муки и, наконец, 7 вполовину взбитых белков; вымесить как можно лучше, чтобы отставало от рук, далее, как № 646.

№ 650. Сухари на простокваше

100 г масла растереть добела, положить 8 желтков или 4 цельных яйца, 2 стакана простокваши, 35 г сухих дрожжей, 3 стакана муки, размешать и дать подняться; после этого взбить тесто хорошенько, всыпать соли, пшеничную муку до требуемой густоты, далее, как № 646.

№ 651. Сухари венские

$1\frac{1}{2}$ стакана муки, 1 стакан теплых сливок, в которых распустить сначала 50 г масла и смешать с 20 г сухих распущенных дрожжей; когда подыметя, всыпать $1/2$ стакана сахара и еще $1\frac{1}{2}$ стакана муки; когда тесто вторично подыметя, наделать булочки для сухарей, дать им подняться на железном листе, смазать яйцом и печь; когда будут готовы, разрезать пополам и высушить в печи.

№ 652. Подковки к чаю

$1\frac{1}{4}$ стакана теплого молока, 45 г сухих дрожжей, распущенных в небольшом количестве молока, 3 стакана му-

ки, 10 желтков взбить как можно лучше, дать слегка подняться; после чего опять взбить, положить 200 г растопленного масла, соли, если понадобится, то еще прибавить $1\frac{1}{2}$ стакана муки, вымесить хорошо и дать вторично подняться; разложить на столе тесто полосками длиной в 16 см (в середине толще, к краям тоньше), положить на железный лист в виде полумесяцев или подковок, прижать сверху, чтобы были плоскими, дать подняться в третий раз и смазать верх, но не бока, посыпать сахаром или солью, вставить в не очень жаркую печь на $1\frac{1}{2}$ часа.

№ 653. Плетенки к чаю

3 стакана теплого молока, 50 г дрожжей, 20 желтков, 2 кг муки, размешать, дать подняться; влить $\frac{3}{4}$ стакана растопленного масла, 1 чайную ложку соли, $\frac{3}{4}$ стакана мелкого сахара, вымесить хорошо; дать подняться вторично. Когда тесто прибудет втрое, выложить его на стол, раскатать длинными полосками, сплести по три, как косу, положить на лист; когда поднимутся, смазать желтком, размешанным с водою, посыпать сахаром и печь.

№ 654. Крендели обыкновенные

Замесить тесто из 100 г сахару, немного мелкой корицы, 6 желтков, 20 г сухих дрожжей; 100 г масла и сколько потребуется муки; наделать кренделей, дать подняться, смазать яйцом и печь.

№ 655. Крендели заварные

Замесить тесто из 2 кг муки, прибавить 4 стакана воды, 50 г сухих дрожжей, посолить, дать подняться; хорошо замесить, дать вторично подняться и наделать кренделей, опустить в кипяток; когда всплывут, вытащить и печь.

№ 656. Крендели жареные

Замесить тесто из 800—1,2 кг муки, прибавить 5 яиц, $\frac{1}{2}$ стакана сливок, 2 ложки растопленного масла, посолить и бить скалкой $1\frac{1}{2}$ часа; наделать крендельков, жарить во фритюре и потом обсыпать сахаром.

№ 657. Крендели сахарные

250 г масла, 200 г мелкого сахару, 3 яйца и 3 желтка мешать около часа, потом прибавить рубленой мандариновой цедры и 1 кг муки, сделать тесто, выложить на доску и поставить на 1 час в холодное место. Наделать крендельков, уложить на железный лист, покрыть масляной бумагой и печь в сильном жару.

№ 658. Крендели выборгские

В 3-х стаканах цельного молока распустить 50 г сухих дрожжей, подсыпать немного муки, чтобы вышло жидкое тесто и дать подняться; после этого хорошо выбить, прибавить 5 яиц, 2 ложки масла, 1/2 стакана молока, 2 стакана мелкого сахару и сколько потребуется муки, чтобы тесто было довольно круто; посолить и дать опять подняться. Далее хорошо месят руками 1 час, подымая и бросая тесто на стол; делают крендели, дают в третий раз подняться и, опустив каждый крендель ненадолго в кипяток, укладывают на чистую солому или лист свежей капусты и запекают.





Г л а в а IX

СЛАДКИЕ БЛЮДА, КУЛИЧИ, БАБЫ, ПАСХИ, МАЗУРКИ, ПИРОЖНЫЕ, ТОРТЫ

Принадлежности к сладким блюдам и сладкие супы, и прочие кушанья, подаваемые третьим, т.е. последним блюдом.

№ 659. Соус на вине

Взять 2 стакана соуса, рому 1 рюмку, белого виноградного вина 1 стакан, 200 г сахару, понемногу корицы и гвоздики, 1 ложку картофельной муки.

Вскипятить соус, прибавить ром, вино, сахар, корицу и гвоздики; перед отпуском прибавить 1 ложку картофельной муки, хорошо разболтать и, мешая, кипятить, пока погустеет

№ 660. Соус бешамель со сливками

Взять 1 стакан сливочного масла, 200 г муки, 4 куска сахару, 2 стакана сливок, какой-либо душистой эссенции по желанию.

Масло, муку, сахар и сливки хорошо размешать, вскипятить и прибавить для запаха несколько капель настойки ванили или какой-либо по вкусу душистой эссенции.

№ 661. Соус собайон

Взять 5 яиц, 2 стакана сахарной пудры, 1 стакан вина.

Желтки отделить от белков и растереть с сахарной пудрой, потом прибавить 1 стакан вина и хорошо взбить венчиком; когда поднимется, поставить на слабый огонь и бить венчиком, пока все превратится в пену, но не доводить до кипения, чтобы не образовалась яичница; после этого сейчас же подавать.

№ 662. Соус ромовый

Взять 2 рюмки рома, 5 яиц, 2 ложки сахара, 1 ложку муки, 1 ложку масла.

Берут ром, 5 желтков, 1 стакан воды, сахар, муку, масло, все хорошо перемешивают, ставят на плиту на легкий огонь и, не переставая, мешают, пока не сгустится, но чтобы желтки не свернулись.

№ 663. Соус из слив

Взять 25 слив, 100 г сахара, $\frac{3}{4}$ стакана вина, $\frac{1}{2}$ ложки картофельной муки.

Сливы надо томить в кастрюле под крышкой с небольшим количеством воды; после этого процедить через решето, прибавить картофельную муку, сахар, влить красного вина, размешать и прокипятить, мешая.

№ 664. Соус из малины

Взять 400 г малины, $\frac{1}{2}$ стакана красного вина, 1 ложку картофельной муки, 100 г сахара.

Малину протереть через решето, прибавить вино, сахар и сгустить картофельной мукой, нагревать, мешая.

№ 665. Соус из земляники, клубники и из яблок

Приготавливают точно так же, как № 664.

№ 666. Соус из черники, черной смородины и из вишни

Приготавливается, как № 663.

№ 667. Соус из клюквы

Взять 400 г клюквы, сахар по вкусу, 1 ложку картофельной муки.

Клюкву варят с небольшим количеством воды, пока делается очень мягкая, тогда протирают через решето, прибавляют для запаха 1 каплю розового масла или настойку ванили, сахар, сгущают картофельной мукой.

№ 668. Соус миндальный

Взять 3/4 стакана сладкого миндаля, 5 шт. горького, 2 стакана молока, 5 яиц, 1/2 стакана сахара.

Миндаль ошпаривают, снимают кожицу, толкут с молоком, процеживают, прибавляют 5 желтков, сахар и осторожно подогревают, пока сгустеет.

№ 669. Соус из сливок

Взять 2 стакана сливок, 100 г сахара, 5 яиц, 1/2 ложки картофельной муки, ванильной настойки, по желанию.

Сливки вскипятить с сахаром, потом прибавить ванильной настойки, смешать с 5 желтками и с 1/2 ложки картофельной муки, подогревать, пока не делается густым.

№ 670. Соус из чернослива

Приготавливают, как №663.

№ 671. Соус из изюма

Взять 200 г изюма, 1/2 лимона, 1 рюмку вина, 1 ложку картофельной муки.

Мелкий изюм перебрать, промыть и положить в кастрюлю, влить 2 стакана воды, покрыть крышкой и уварить изюм до мягкости, прибавить сок из лимона, вина и сгустить картофельной мукой.

№ 672. Суп из слив

Взять 10 — 15 слив, 5 яиц, 50 г муки, 100 г сладкого миндаля.

Яйца хорошо размешать с мукой, прибавить 0,4 л воды или сметаны, 100 г толченого сладкого миндаля и хорошо подогреть, чтобы сгустело, но чтобы желтки не свернулись, после этого прибавить слив, разрезанных пополам без косточек; для запаха прибавить 2—3 зерна толченого горького миндаля.

№ 673. Суп молочный

Взять 1,5 л молока, 1 ложку картофельной муки, чуть ванили, 50 г сахару, 100 яиц.

Молоко смешать с желтками и с картофельной мукой, прибавить ванили, сахару и 2 капли душистой эссенции. Подогревают на легком огне, пока сгустеет.

№ 674. То же, другой способ

Взять 1,5 л молока, 100 рису, 100 г масла, 2 ложки муки.

Молоко вскипятить, засыпать рисом, прибавить масла, посолить, подправить мукой и дать упредить рису.

№ 675. Суп из вишен

Взять 400 г вишен, 2 ложки муки, 3 стакана красного вина, по вкусу сахару и корицы.

Вишни очищают от косточек, косточки хорошо толкут в медной ступке и смешивают с поджаренной в масле мукой, приливают немного воды, процеживают, прибавляют вино пополам с водой, сахар, корицу и хорошо кипятят.

№ 676. Суп из ягод

Приготавливают, как №675.

№ Суп из пива

Взять 400 г сметаны, 4 яйца, 1,5 л пива, 100 г творогу.

Сметану смешивают с сырыми желтками и с 1,5 л пива. перед подачей на стол поставить на слабый огонь и мешать пока не погустеет, прибавить по вкусу сахару, соли и протертого через решето творогу.

Отдельно подают гренки из черного хлеба с солью.

№ 678. То же, другой способ

Взять 800 г сметаны, 50 г масла, по вкусу сахар, 1,5 л пива, 5 яиц.

Сметану смешать с маслом, посолить, прибавить по вкусу сахару, размешать, развести пивом, положить желтки и мешать на слабом огне, пока сгустится; перед подачей вылить в миску с черными сухарями.

Отдельно недурно будет подавать нарезанный кусочками сыр из творогу с тмином.

№ 679. Суп из вина

Взять 1/2 апельсина, 1/2 лимона, 1/2 стакана изюму, 5 шт. винных ягод (инжира), 1 кисло-сладкое яблоко, 2 груши, 1,5 л вина.

Снять цедру с апельсина и лимона, мелко истолочь, а мякоть их нарезать ломтиками, нарезать также яблоко и груши, все налить белым виноградным вином, прибавить по вкусу сахару, понемногу корицы и гвоздики, все вскипятить и вылить в миску на апельсины с цедрой.

Отдельно — какое-либо сухое пирожное.

№ 680. Суп из тыквы

Взять 1 тыкву средней величины, 1,5 л молока, 100 г масла, 1 лимон, 4 яйца.

Тыкву очищают от верхней кожи и внутренностей, режут на куски, разваривают в небольшом количестве воды и делают пюре, которое перекалдывают в молоко с прибавлением масла; солят, прибавляют цедры с 1 лимона и дают прокипеть. Перед подачей заправляют 4-мя желтками и слегка подогревают.

Отдельно подают гренки из белого хлеба.

№ 681. Взвар

Берут разных сушеных фруктов и ягод, как-то: яблок, груш, чернослив, абрикосов, персиков, изюму, вишен и прочее, все наливают водой и уваривают до мягкости, подправляют картофельной мукой и, если желают, то и сахаром.

Это блюдо по большей части подают в великий сочельник, т.е. 24 декабря (старого стиля).

№ 682. Толма грузинская

Взять 5 шт. айвы, 200 г телятины, 2 луковицы, 1 ложку муки, немного корицы, по вкусу сахару, 100 г масла, 50 г кишмишу, 100 г сладкого миндаля.

5 шт. айвы, а если таковой нет, 10 душистых яблок очистить, выбрать внутренность перочинным ножом, нафаршировать и прикрыть крышечками от срезанных верхушек айвы или яблок, укрепив их деревянными гвоздиками, положить в обмазанный маслом сотейник крышечками вверх и запечь.

200 г мякоти телятины отварить в 1 стакане воды, изрубить мелко и смешать с 2 головками мелкорубленного и поджаренного в масле лука, посыпать перцем, солью и этим фаршировать айву.

Оставшуюся внутренность от айвы или яблок положить в кастрюлю, влить 1 стакан воды, дать упреть под крышкой и протереть через решето.

1 ложку муки, толченой корицы и сахару поджарить в 100 г масла, развести соком от внутренностей айвы и прибавить 50 г кишмишу и очищенного, мелко изрубленного сладкого миндаля. Отдельно 1 ложку сахару поджарить, развести кипятком, смешать все вместе, дать еще вскипеть и облить в сотейнике айву, вынув предварительно из крышек деревянные гвоздики.

№ 683. Тыква запеченная

Взять 1 средней величины тыкву, 3 яйца, 1 стакан сухарей, сахару по вкусу, 1 стакан сметаны, 100 г масла.

Тыкву очистить от верхней кожицы и семян, нарезать ломтиками, обмакнуть в яйца, обсыпать сухарями, уложить в сотейник, посолить, посыпать сахаром по вкусу и, облив сметаной, поставить в печь, чтобы зарумянилось.

Отдельно подать молоко, сахар и корицу в порошке.

№ 684. Тыковник

Приготавливают, как № 683.

№ 685. Аркас

Взять 10 ст. молока, 10 яиц, 2 ст. сметаны, 1 ст. кишмишу.

Молоко смешать с яйцами, прибавить сметану, кишмиша и немного соли, размешать как можно лучше и кипятить мешая, чтобы молоко свернулось, после этого все вылить в салфетку и дать стечь сыворотке, потом прибавить сахару, немного толченой ванили, салфетку завязать и повесить в прохладное место на сутки. Подавая, выложить на блюдо, облить каким-либо соком из-под варенья, а отдельно подать сливки и сахар.

№ 686. Рикато

Делается, как предыдущий № 685, но вместо молока надо брать хорошие густые сливки.

№ 687. Бланманже

Взять 3 стакана сливок, 1/2 стакана сахару, 1 щепоть ванили, 50 г желатина.

В 1/2 стакана горячей воды распустить желатин и смешать со сливками с сахаром и толченой ванилью, подогреть и залить в форму; когда остынет и окрепнет, форму на 1—2 секунды опустить в горячую воду и опрокинуть форму на блюдо.

В постном столе подают это бланманже, приготовленное на миндальном молоке № 544.

№ 688. Оладьи миндальные

Взять 400 г муки, 1 стакан молока, 100 г сладкого миндаля, 3 яйца.

Тесто замесить из 400 г муки на молоке, смешать с толченым и очищенным миндалем, прибавить яйца, развести все молоком до надлежащей густоты и печь.

Отдельно подают сахар или варенье, или мед сотовый.

№ 689. Армериттер

Взять 1 французский хлеб, 1 стакан молока, 3 яйца, 200 г сахару, 200 г масла.

Хлеб режут правильными ломтиками, намачивают в молоке с яйцами, обсыпают сахаром и поджаривают в сливочном масле с обеих сторон; складывают на блюдо и обливают каким-нибудь вареньем, или просто посыпают мелким сахаром.

№ 690. Пампушки украинские

Тесто делают на дрожжах, как для пирога, раскатывают его на 1—2 блина, не очень толстых, и пекут в печи; когда готово, режут на маленькие четырехугольные квадратики, помещают в миску и обливают толченым маком с водой и подслащивают сахаром.

№ 691. Каша из каштанов

Взять 800 г каштанов, 4 стакана сливок, 200 г сахару. Из отваренных в молоке очищенных каштанов делают пюре, которое смешивают с сахаром, прибавляют 2 стакана сливок, размешивают, кладут на блюдо и в середину кладут взбитые сливки с сахаром.

№ 692. Каша из тыквы

Взять 1 средней величины тыкву, 2 стакана молока, 200 г пшена.

Очистить тыкву от верхней кожи и семян, изрезать на куски и пропустить через мясорубку; после чего прибавить кипящего молока и дать вскипеть, потом всыпать промытое пшено, посолить и поставить в печь, чтобы упрело.

Отдельно подают масло или молоко.

№ 693. Каша гурьевская

Взять 400 г грецких орехов, 50 г сладкого миндаля, 6 стаканов сливок, 2 стакана манных круп, 1 стакан сахару, 1/4 стакана цукатов, 100 г мармеладу.

Грецкие орехи и миндаль очищают и мелко толкут, подливая воды, чтобы не замаслилось.

Налить 6 стаканов сливок в кастрюлю, по возможности, широкую, поставить на слабый огонь и дать слегка кипеть, снимая пенки; когда этих пенок наберется достаточно, в

остывшие сливки всыпать 2 стакана манных круп и сварить из этого кашу, в которую, еще горячую, всыпать толченых орехов и миндаля, прибавить 1 ст. сахару и размешать.

Класть на блюдо ряд каши, сверх ее — мелкорубленные цукаты и мелкий мармелад, а сверху — пенки и т.д.; закончить кашей, убрать мармеладом. Отдельно подать холодные сливки и мелкий сахар.

Манную кашу можно заменить рисовой; тогда убирают сверху вареньем, чтобы не похсдило на кутю.

№ 694. Каша рисовая

Взять 400 г рису, 3 стакана сливок или молока, сахар.

Рис отваривают в соленой воде, отбрасывают на решето и обливают холодной водой; когда рис будет холодный, добавляют молоко и мелкий сахар. В постные дни подают миндальное молоко.

№ 695. Каша манная

Как сладким блюдом каша эта будет вариться на молоке, но можно варить на бульоне и даже на воде, желаемой густоты.

Самое лучшее будет, если кашу эту варить на сливках и, когда готова, смешать с толчеными грецкими орехами и присыпать сахаром.

№ 696. Рис запеченный

Взять 1.5 л молока, 400 г рису, 7 яиц, 100 г изюму, 100 г масла, 3 ложки сухарей.

Рис отваривают в молоке до готовности, остужают и хорошо размешивают с яйцами, прибавляют мелкого изюма, масла, соли по вкусу; выложить в кастрюлю, вымазанную внутри холодным маслом и обсыпанную сухарями, и поставить в духовую печь, чтобы зарумянилось.

№ 697. Кутя

Взять 200 г пшеницы, 100 г кишмиша, 100 г сотового меду, 50 г грецких орехов и 100 г мармеладу.

Пшеницу промывают и отваривают в воде до мягкости, вместе с кишмишом, обдают холодной водой, которой дают стечь; переложить на блюдо, облить медом, разваренным в горячей воде, смешать с толчеными грецкими орехами и убрать мармеладом.

Кутья эта подается под крещение, т.е. 19 января.

№ 698. Кутья поминальная

Приготавливается из рису так же, как № 697, но вместо меда смешивают ее с мелким сахаром.

№ 699. Макароны с творогом

Взять 400 г макарон, 200 г кишмишу, 3 яйца, 200 г творогу, 400 г сметаны, 4 ложки сухарей, 100 г масла.

Макароны отваривают в соленой воде, вынимают и обсыпают кишмишом, смешанным с сырыми яйцами. Отдельно протирают творог и смешивают со сметаной и с 1 яйцом. Сотейник внутри обмазывают маслом, обсыпают сухарями, кладут в него ряд макарон с кишмишом и обсыпают творогом со сметаной, потом опять ряд макарон и сверху сметану с творогом и, полив растопленным маслом, осыпав сухарями, запекают.

№ 700. Макароны по-польски

Взять 400 г макарон, 4 ложки сухарей, 2 стакана сметаны, 100 г швейцарского сыру, 100 г сахару.

Макароны отваривают в соленой воде, отбрасывают на решето и обливают холодной водой; потом кладут в сотейник, смазанный маслом и обсыпанный сухарями, обливают сметаной с сахаром, обсыпают сухарями, смешанными с тертым сыром, и дают зарумяниться.

Отдельно подают сахар и толченую корицу.

№ 701. Пасха

Взять 2 кг творогу, 5 яиц, 100 г кишмишу, 200 г масла, 600 г сахару, 1 лимон.

Творог с вечера отжимают в салфетке под гнетом. Утром его протирают через решето, солят, прибавляют яй-

ца, кишмиш или коринку, все прочее и цедру с лимона. Пасочную форму смачивают водой, выстилают кисеей и выкладывают в нее весь творог, устанавливают форму между четырьмя кирпичами, прикрывают верх пасхи досочкой и накладывают камень; к вечеру, когда нести освящать, форму разбирают, а пасху помещают на блюдо.

№ 702. То же кондитерская

Взять 4 кг творогу, 1,2 кг масла, 15 яиц, 1,2 кг сметаны, 25 г соли, 1,2 кг сахару, по 100 г цукатов лимонной и апельсиновой корки, 100 г коринки, 400 г миндалю, 10 г настойки ванили.

Творог положить в кастрюлю и, налив примерное количество воды, хорошо прокипятить и положить под гнет согласно № 701, протереть через решето и прибавить все остальное в измельченном виде и ванилевою настойку, или несколько капель масла горьких миндалей; в остальном поступать согласно № 701.

№ 703. Желе лимонное

Обыкновенно для желе надо брать на 1,5 л какой-бы то ни было жидкости, 30 г желатина, сахар же нельзя определить пропорцией, это делается по вкусу, т.к. употребляемые жидкости для желе бывают более или менее кислы, а потому и сахару требуют более или менее; 1,5 л воды или 0,75 л белого вина и 0,75 л воды, 400 г сахару, по вкусу лимонной кислоты, 30 г желатина, все помещают в кастрюлю, куда кладут 1 сырое яйцо, хорошо разбалтывают и доводят до сильного кипения, пока белок хорошо сварится, тогда процеживают через пропускную бумагу, прибавляют несколько капель эфирного лимонного масла, выливают в форму и дают остыть.

При подаче форму на 1—2 секунды погружают в горячую воду и опрокидывают на блюдо. Кругом убирают маленькими формочками из того же желе, или подкрашивают это желе в различные цвета.

№ 704. Желе из ягод

Для этого сок или морс каких угодно ягод берут или це-

льный, или разбавленный водой, или каким-либо виноградным вином, прибавляют или рыбьего клея, или желатина по пропорции, показанной в № 703, и сахару по вкусу; если потребуется, то какого-либо душистого масла несколько капель и далее поступают, как в предыдущем № 703.

№ 705. Крем сливочный

Взять 2 стакана хороших густых сливок, 5 яиц, 200 г сахара, 20 г желатина.

Сливки взбить в пену на холоде, 5 сырых желтков растереть добела с 200 г сахару; развести в 1/2 стакана воды 20 г желатина, влить в желтки, поставить на плиту на легкий огонь и мешать, пока погустеет; тогда дав остыть, хорошо взбить со взбитыми сливками; выложить в форму и выставить на лед. Этот же крем можно делать и из миндального молока; для запаха можно прибавлять ваниль.

Этот же крем можно делать и так: взбитые сливки смешать с разведенным желатином и сахаром, прибавить какого-нибудь душистого масла и, выложив в форму поставить на лед.

№ 706. Крем кофейный, чайный или шоколадный

100 г молотого жженого кофе кипятить с 2 стаканами сливок, процеживают и взбивают с сахаром в пену; остальное, как в № 705. Тоже самое делают и с крепким настоем чая. А для шоколадного крема берут 100 г тертого шоколада.

№ 707. Крем ягодный или фруктовый

Из каких угодно свежих ягод делают пюре, протирают через решето и смешивают со взбитыми сливками и с распущенным в воде желатином; прочее, как в № 705. Точно также поступают и с фруктами.

№ 708. Крем-брюле

Поджаривают 1 столовую ложку сахара до темного цвета, прибавляют 5 ложек сливок, кипятят и смешивают с 3 стаканами сливок, растертых с 4 желтками и 200 г саха-

ра, ставят на легкий огонь и все время мешают, пока погустеет, наблюдая, чтобы желтки не свернулись; после чего прибавляют 20 г распущенного в воде желатина.

№ 709. Плом – пудинг

Взять 1 французский хлеб, 1 стакан сливок, 400 г мелкого изюма, 50 г коринки, по 50 г апельсиновых и лимонных цукатов, 300 г высшего сорта муки, 400 г сахару, 400 г почечного сала, 2 рюмки рому.

Мякоть белого хлеба размачивают в сливках, прибавляют изюм без семечек, коринку, рубленых цукатов и все прочее, пропускают через мясорубку, протирают через решето, кладут в салфетку, пюре завязывают и опускают в кастрюлю с водой, а саму салфетку вешают на перекалину, сделанную на кастрюле так, чтобы узелок этот с массой касался бы воды только наполовину, и варят не менее 6 часов, наблюдая, чтобы испарившаяся вода была заменена горячей водой и находилась бы всегда в одном и том же первоначальном уровне. По окончании варки салфетку развязывают, плом-пудинг выкладывают на блюдо, обливают 2 рюмками рома, зажигают его и подают. Отдельно подают соус собайон.

№ 710. Кисель клюквенный

Кисель можно готовить из всякого морсу, фруктовых ягод, молока и прочее, для чего поступают так; морс цельный или разбавленный водой смешивают по вкусу с сахаром или, если морс не кислый, то к сахару прибавляют лимонной кислоты, кладут по желанию какого-нибудь душистого масла или настойки (если взятый морс сам по себе не имеет аромата) и на 6 стаканов общей жидкости берут 1 стакан картофельной муки, хорошо разбалтывают, ставят на плиту на сильный жар и, не прекращая, скоро и сильно мешают, чтобы не образовались комья. Когда вся масса погустеет и сделается однообразной, снимают с огня, выливают в форму и выносят на лед; подавая, выкладывают на блюдо. Кто любит, можно подавать и горячим.

Отдельно подают мелкий сахар, молоко или сливки.

№ 711. Кольца

Взять 2 стакана масла, 600 г муки, 5 яиц, сахару по вкусу.

Горячим молоком заваривают погуще муку и хорошо проваривают в кастрюле, постоянно мешая, дают остыть и прибавляют яиц столько, чтобы вышло жидкое тесто; солят и по вкусу же прибавляют мелкого сахару, прибавляют какой-либо пахучей настойки и выпускают в горячий фритюр через бумажные трубочки или металлические шприцы, находящиеся для этой цели в продаже, делая фигуру в виде браслета; когда подрумянится, вынимают дуршлагом, кладут на пропускную бумагу, чтобы удалить жир, складывают на блюдо и обсыпают сахаром.

№ 712. Котлеты рисовые

Взять 400 г рису, 4 яйца, 200 г масла, 100 г миндаля, 1 ложку сахару, 1/2 лимона, 2 ложки муки и для соуса — по желанию.

Сделав густую кашу из отваренного риса, прибавить к ней сырых яиц, масла, соли, несколько капель апельсиновой эссенции, мелкорубленного сладкого миндаля, сахару, тертую лимонную цедру и 2 ложки муки; наделать котлет и, обжарив их в масле, облить каким угодно сладким соусом. В котлеты, если нравится, можно прибавить кишмишу.

№ 713. То же с шоколадом

Приготовляют, как № 712; поджаривают, обсыпают тертым шоколадом, складывают на блюдо и обливают следующим соусом: 3 желтка, 2 ложки сахару и 2 ложки тертого шоколаду с 2-мя стаканами теплого молока ставят на плиту на легкий жар, мешают, пока сгустеет, и обливают котлеты.

№ 714. То же с вареньем

Рис отварить в молоке, прибавить сырых яиц; посолить наделать большие шарики, в середину которых положить какое-нибудь варенье без соку, придать этим шарикам

форму обыкновенных котлет, поджарить в масле и облить каким-либо соусом из ягод.

№ 715. Клецки миндальные

200 г очищенного сладкого миндаля толкут и наливают 1 стакан молока, потом прибавляют 5 сырых яиц и тертого мякиша из 1/2 французского хлеба; солят, хорошо размешивают и опускают в молочный соус № 669, или поджаривают в масле, складывают на блюдо и обливают тем же молочным соусом, посыпают сахаром и корицей.

№ 716. То же яблочные или грушевые

Взять 5 яблок, 200 г миндаля, 100 г масла, 1/2 французского хлеба, 4 яйца, 200 г сахара, 4 ложки сухарей.

Яблоки очищают от верхней кожицы и сердцевины, пропускают через мясорубку, протирают через решето, прибавляют столько толченого миндаля, сколько получилось яблочного пюре, масла, тертого белого хлеба, яиц и сахара по вкусу, солят, все хорошо размешивают, делают круглые клецки, обваливают в сухарях и жарят в масле или фритюре; обливают соусом.

№ 717. Гозинаки по-грузински

Взять 800 г меду, 400 г миндаля.

Кипятить мед, снимая пену, и когда он примет желтый цвет, бросают в него миндаль (это делается в кастрюле на плите) и, не переставая, мешают, пока взятые пробы не будут на холоде крепнуть, т.е. превратятся в карамель. После этого все выливают на мелкие тарелки, смазанные миндальным маслом, и дают остыть; тогда снимают с тарелок, разрезают на ровные четырехугольные кусочки.

Это блюдо приготавливается в Грузии под Новый год.

№ 718. Мусс

Взять 400 г сахара, 2 лимона, 1 рюмку рому или 2 рюмки какого-нибудь ликеру и 20 г желатина.

Сахар и желатин растворяют в 7 стаканах воды и уваривают до 4-х стаканов; прибавляют сок из лимона, про-

цеживают, взбивают на льду венником, пока погустеет, и вливают ром или ликер.

Употребляется как соус для разных сладких блюд.

№ 719. Испанский ветер

Взбить 15 белков, смешать с 3-мя ложками сахару и 1 ложкой картофельной муки, разложить кусочками на масляную бумагу, посыпать сахаром и поставить в печь; когда поспеют, снять ножом и на каждый кусочек положить понемногу варенья.

№ 720. Меринга

Есть нечто иное, как взбитые белки с сахаром в разной пропорции, для многих сладких блюд.

№ 721. Взбитые сливки

Сливки сырые или кипяченые смешать с сырыми белками и сахаром, хорошо взбить на льду; выложить на блюдо, облить сиропом из варенья и огарнировать бисквитами.

№ 722. МЭ

Приготовить жидкое тесто, как для блинов из яиц, молока, муки и сахара, вылить в приспособленную к этому трубку с звездчатым отверстием и выпустить на железный лист разными фигурками; жарить во фритюре.

Отдельно подать сливки и сахар.

№ 723. Омлет с вареньем

Взять 5 яиц, 1/2 стакана сахару, 2 ложки масла, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана варенья, апельсин или лимон.

Желтки с сахаром мешать добела, прибавить цедры из апельсина или лимона, сливочного масла, муки и 5 взбитых белков, все влить на сковороду с небольшим количеством масла, поставить в печь, чтобы хорошо испеклись, полить вареньем с ягодами и опять запечь.

Режут на равные кусочки, складывают на блюдо в виде гирлянд, а посередине кладут массу из 1 стакана вишнево-

го сиропа, взбитого с белками, и еще ставят в печь, чтобы белки подсохли

№ 724. Омлет с яблоками

Взять 5 яиц, 50 г масла, 1 стакан яблочного пюре. Яйца разболтать, посолить, прибавить перцу и вылить на сковороду с маслом, когда поджарятся, посыпать рубленой зеленью, помазать яблочным пюре или пюре из каштанов, свернуть в трубку, обвязать нитками, подогреть и подавать горячим

Отдельно подают какой-либо ягодный соус

№ 725. Пломбир

Взять 1 стакан молока, 100 г шоколаду, 400 г сахару 6 желтков, 3 стакана сливок.

Молоко, шоколад, сахар и желтки смешать хорошо и поставить на легкий огонь, не переставая мешать, пока желтки погустеют; потом прибавить 3 стакана взбитых сливок, выкладывают в форму и закопать в лед, который осыпать солью, выложить из формы подогревая ее горячей водой, верх украсить разными цукатами и ломтиками нарезанной пастилы.

№ 726. Пирожное миндальное холодное

6 сырых белков взбить в 0,2 л сливок, прибавить 600 г сахару и еще хорошо взбить, потом переложить в кастрюлю, поставить на плиту, мешая, и дать вскипеть; тогда всыпать 200 г мелко истолченного миндаля и еще вскипятить один раз. Форму облить холодной водой, выложить в нее всю смесь, поставить в лед, который осыпать солью, и дать хорошо замерзнуть

подавая, выложит на блюдо и облить каким-либо вареньем.

№ 727. Суфле из орехов

Взять 200 г грецких орехов, 3 яйца, 400 г сахару, 1 стакан сливок.

Орехи очистить, истолочь и сложить в кастрюлю; жел-

тки, сахар и сливки взбить и вылить в кастрюлю с орехами, поставить на легкий огонь, постоянно мешая, не доводя до кипения; когда погустеет, прибавить взбитые 3 белка и поставить в печь, чтобы сверху запеклось.

Отдельно подать мелкий сахар и сливки.

№ 728. Суфле из сметаны

Вскипятить 2 ложки муки с 2 стаканами сметаны; когда погустеет, остудить, прибавить 5 желтков, растертых с $1\frac{1}{2}$ стаканами мелкого сахару, 2 капли лимонной эссенции и 5 взбитых белков, выложить на блюдо (металлическое), смазанное маслом, и запечь. Подать на том же блюде. Подать сливки, сахар и корицу.

№ 729. Шарлот яблочный

Взять 1 французскую булку, 1 стакан вина, 300 г сахару, 10 яблок, 200 г сливочного масла.

Булку нарезать ломтиками без корки, облить 1 стаканом белого вина и обсыпать 100 г сахара. Приготовить из 5 яблок пюре, пропуская их через мясорубку, и смешать с 100 г мелкого сахару; 5 яблок очистить, ломтиками нарезать, отбросить сердцевину, уложить в шарлотницу сначала хлеб, потом пюре, а на него — ломтики яблок и кусочки масла; покрыть хлебом, посыпать 100 г сахара, полить растопленным маслом и хорошо запечь в духовой печи

№ 730. То же, другой способ

В шарлотницу или прямо в кастрюлю, вымазанную маслом и обсыпанную сухарями, кладут попеременно ряд белых гренков, поджаренных в масле и ряд сырых яблок, нарезанных ломтиками, посыпают сахаром с толченой корицей, поливают растопленным маслом, далее опять ряд гренков, яблок и т.д.; сверх всего поливают каким-либо соком или белым столовым вином и запекают в сильном жаре. Когда верхний слой гренков хорошо зарумянится, то опрокидывают на блюдо и подают на стол.

Отдельно подают: мелкий сахар с толченой корицей, сливки и сахар, или соус с вином

Точно также готовят шарлотт из фруктов и ягод

№ 731. Шарлот из варенья

Взять 1 французскую булку, 1 стакан вина, 200 г сахара, 200 г масла, 200 г варенья.

Булку без корки нарезать ломтиками, смочить вином, обсыпать сахаром и уложить в шарлотницу, смазанную холодным маслом и обсыпанную сухарями, а по бокам и в середину положить варенье без сиропа, полить сверху растопленным маслом, обсыпать сухарями и запечь, чтобы зарумянилось. Отдельно соус № 659.

№ 732. Шарлот из блинов

Приготавливают, как № 729.

№ 733. Гренки с мармеладом

Взять 1 французский хлеб, 1 стакан молока, 200 г мармеладу, 2 яйца, 1 стакан сухарей, 200 г масла.

Одну сторону ломтиков черствого французского хлеба намазывают подогретым мармеладом и покрывают эту сторону другим ломтиком, обмакивают в молоко с сырыми яйцами, обсыпают сухарями и жарят на сковороде с маслом с обеих сторон, чтобы зарумянились.

№ 734. Гренки с миндалем

200 г миндаля толкут мелко, подлив немного воды, чтобы не замаслилось, перекалдывают в кастрюлю, ставят на плиту и мешают чтобы миндаль слегка подсох, потом добавляют 1 ложку масла, 2 желтка, 2 целых яйца, 1 стакан сахару и этой массой намазывают ломтики белого хлеба и далее, как № 733.

№ 735. Гренки с вином

Гренки без масла облить белым столовым вином, чтобы слегка смокли, обсыпать сахаром и поставить в печь, подавая, положить на каждый гренок варенья и облить соусом из белого вина № 659.

№ 736. Зефир сливочный

Зефир этот почти тоже, что воздушный пирог, только его не ставят в печь, а подают сырым; преимущественно употребляют сырые сливки с сахаром; выложив на блюдо, гарнируют мармеладом, пастилой, ягодами, вареньем, бисквитом и прочее.

№ 737. Зефир из черного хлеба

Растереть 1/2 стакана ржаных сухарей с 1/2 стакана какого-либо сиропа и смешать с 0,8 л хорошо взбитых сливок; выложить на блюдо, убрать ягодами, вареньем и бисквитами.

Отдельно — сливки и мелкий сахар.

№ 738. Воздушный пирог

Взять 4 стакана крыжовнику, 1 стакан сахара, 8 яиц. Спелый крыжовник разварить в небольшом количестве воды, сделать пюре и варить, пока погустеет; остудить, прибавить 1 стакан сахара, 2 белка, какой-либо душистой эссенции, взбить хорошо, пока делается густо, и прибавить 6 взбитых белков; переложить на металлическое блюдо и поставить в духовую печь, чтобы зарумянилось. Убрать, как № 736.

№ 739. То же из фруктов и ягод

Приготавливается, как № 738.

№ 740. То же из яблок

Пюре делается из печеных яблок. Остальное приготавливается, как № 738.

№ 741. Пирог сладкий с вареньем по-русски

Взять 5 яиц, 1 рюмку водки, 2,2 кг муки, 200 г масла, 800 г варенья.

Яйца смешивают с сахаром, 3 стаканами воды и 1 рюмкой водки, солят, хорошо размешивают, прибавляют

1,8 кг муки, опять хорошо промешивают и полученное тесто выбивают до тех пор, пока оно не будет более приставать к рукам; тогда его раскатывают скалкой, посыпают 200 г муки и разрезают на 60 ровных кусков, которые раскатывают затем каждый отдельно в лепешку величиной с десертную тарелку и складывают друг на друга, пересыпав мукой, чтобы не слиплись.

Большое металлическое блюдо вымазать маслом, положить на него лепешку и растянуть на все блюдо, стараясь не прорвать; загнуть тесто за края блюда, смазать растопленным маслом, положить таким же образом другую, третью и т.д. 30 лепешек, после чего положить какое-нибудь варенье без лишнего сиропа, загнуть края теста наверх, положить таким же образом оставшиеся 30 лепешек, защипать края, смазать маслом, желтком и поставить в печь, чтобы хорошо испеклось. Подавая, посыпать мелким сахаром.

Этот пирог можно приготовить с вечера и хранить в холодном месте.

№ 742. Пирог яблочный обыкновенный

Взять 400 г муки, 100 г масла, 600 г сахара, 5 яиц, 1 рюмку водки, 1 чайную ложку толченой корицы.

Тесто надо приготовить из муки, масла, сахара, яиц и водки, раскатать в 1/2 пальца толщиной, положить на сковороду, а на него ломтики кисло-сладких яблок, очищенных от кожицы и сердцевины, обсыпать густо сахаром, корицей, прикрыть решеткой из того же теста, защипать и печь.

Отдельно подают сливки или молоко, мелкий сахар, толченую корицу.

№ 743. Пирог именинный

Взять 400 г муки, 200 г масла, 2 яйца, 2 ложки молока, 1,2 кг варенья, понемногу цукатов.

Растопите масло и смешайте его с мукой, прибавив 2 сырых яйца; понемногу цукатов.

Растопите масло и смешайте его с мукой, прибавив 2 сырых яйца; полученное тесто разделите на три части, раскатайте каждую часть в лепешку величиной в предпола-

гаемый пирог, положить их на смазанный маслом железный лист и испеките, но предварительно смазав их яйцом, смешанным с молоком. Когда лепешки поспеют, положите одну на металлическое блюдо, уложите вареньем, прикройте другой лепешкой и уложите какое-нибудь другое варенье или пюре из яблок с сахаром, или пюре из каштанов с сахаром, и прикройте третьей лепешкой; заглазируйте верх и поставьте на короткое время в духовую печь, чтобы подсохла глазурь; вынув из печи, уберите верх по своему вкусу разными цукатами, конфетами, вареньем, мармеладом и прочее, а посредине сделайте из какого-либо желе вензель именинника или именинницы.

№ 744. То же другой способ

Взять 10 ложек толченых и просеянных белых сухарей, 10 яиц, 1 стакан сахарной пудры, 2 ложки масла, 800 г варенья.

Сначала отделяют белки от желтков, затем желтки растирают с хорошей пудрой до бела, в то время как помощник или помощница взбивает белки; когда таким образом все одновременно будет готово, смешать как можно скорее сухари с желтками, а затем осторожно подмешать к ним взбитые белки.

Когда эта операция будет благополучно окончена, вылить эту массу на две одинаковой величины сковороды, смазанных маслом, и поставить в довольно жаркую печь; когда испекутся, снимите их и дайте остыть. Тогда на один круг, поместив его на блюдо, положите варенье, прикройте другим кругом, а верх уберите, как в № 743, сделав посредине формы вензель; по бокам т.е. кругом, можете уложить крем или просто взбитые сливки, убрав вареньем, фруктами и прочее.

№ 745. Пирог яблочный без теста

200 г сахару хорошо растереть с 5-ю сырыми яйцами и смешать с 100 г растопленного масла и 200 г муки; разложить эту массу на железный лист, смазать маслом и посыпать сухарями, сверху положить ломтики очищенных яблок, обсыпать сухарями, лимонными и апельсиновыми

№ 746. Пудинг из картофеля

Растирают добела 200 г масла и смешивают с отдельно взбитыми 5 желтками. К 400 г картофельного пюре прибавляют 200 г сахару, распущенного в небольшом количестве молока и 5 взбитых белков, все хорошо смешивают с 200 г масла и желтками, выкладывают в форму, вымазанную холодным маслом и обсыпанную сухарями, или на металлическое блюдо и запекают.

Отдельно подавать сливки или молоко и сахар.

№ 747. Пудинг овсяный

200 г овсяных круп отваривают в 0,8 л молока и охлаждают. Немного толченой корицы, 200 г сахару, 100 г масла, 5 яиц и 100 г изюму, все хорошо перемешать, посолить и выложить в форму, смазанную и обсыпанную сухарями, и запечь.

Подают отдельно, как № 746

№ 748. Пудинг из ягод

400 г каких-нибудь ягод измять и протереть, потом развести 0,4 л воды, прибавить 5 яиц, 200 г толченых сухарей и 200 г сахару, вылить на металлическое блюдо, запечь и на этом же блюде подать.

№ 749. Пудинг из творога

800 г протертого творогу посолить, смешать и растереть с 5-ю сырыми яйцами, 200 г сахару, 200 г масла, 2 ложками муки; прибавить 1 стакан кишмишу и несколько рубленых цукатов от апельсин, сложить в салфетку и варить в салфетке, как № 709.

Отдельно подать растопленное масло или соус № 660 или № 661.

№ 750. То же, другой способ

Приготовить рассыпчатое тесто из 400 г муки, 200 г масла, 1/2 стакана сахару, 1 яйца, 1/2 стакана сметаны, 1 рюмку рома и 1/2 стакана вина; раскатав, выложить им

неглубокую форму и наполнить массой из 200 г масла, 8 желтков, 400 г протертого творога, 400 г сметаны, немного соли, 400 г сахара и какого-либо душистого масла; поставить в печь минут на 20. Подавать, как № 749.

№ 751. Пудинг из ржаного хлеба

2 стакана тертого черного кислого хлеба и 1 стакан растопленного масла хорошо растереть, прибавить 1 стакан сметаны, 5 желтков, немного корицы, гвоздики, $1\frac{1}{2}$ стакана рубленых апельсиновых цукатов — размешать, прибавить 5 взбитых белков и варить, как № 709. Отдельно подать соус № 660 или № 661.

№ 752. Пудинг из риса

1 стакан риса отварить, потом смешать с $1\frac{1}{2}$ стаканами сахара, 100 г рубленых апельсиновых цукатов и 200 г масла, прибавить молока 1 стакан и вскипятить; охладить, взбить 6 желтков и 6 белков в отдельности, все смешать.

№ 753. Пудинг из яблок

Взять 5—6 яиц, 2 стакана молока, 2 стакана тертого белого хлеба, 1 стакан сметаны, 1 чайную ложку толченой корицы, $1\frac{1}{2}$ стакана сахара, 1 ложку масла, 2 ложки сухарей, 10 яблок.

Яйца смешать с молоком и с тертым хлебом, прибавить сметаны, корицу, сахар, вымесить как можно лучше и положить эту массу в форму, вымазанную маслом и обсыпанную сухарями, положив сначала ряд очищенных, нашинкованных и осыпанных сахаром яблок, потом массу, опять яблоки и закончить массой и запекать $1\frac{1}{2}$ часа. Выложить на блюдо и полить каким-нибудь ягодным сиропом или соусом.

№ 754. Пудинг из макарон

200 г масла, 10 желтков, $\frac{3}{4}$ стакана молока и немного толченой корицы смешать, выложить на большую сковороду и запечь вкрутую. Потом отварить макароны (200г) в соленой воде и откинуть на решето, после чего их изре-

зять, прибавить к ним 400 г сахара, 100 г муки, 10 взбитых белков, рюмку рому и смешать с мелко изрубленной яичницей; посолить, положить в форму обсыпанную сухарями и запечь.

Отдельно подать мелкий сахар и сливки.

№ 755. Пудинг из печенки

200 г телячьей печенки отварить и пропустить через мясорубку вместе с 2 луковичками, поджарить в 100 г масла, потом прибавить 3 сырых желтка, 200 г тертого белого хлеба, намоченного в 1 стакане молока, 1/2 стакана корицы или мелкого изюма, немного соли, 400 г сахара, 1/2 тертого мускатного ореха, рюмку или две рому, все хорошо растереть с печенкой, прибавить 3 взбитых белка и варить в салфетке как № 709.

К нему подают следующий соус: 2 ложки муки поджарить с 2 ложками масла, разбавить 1/2 стакана бульона, прибавить 1/2 стакана мелкого изюма, сахара и немного лимонного сока по вкусу, влить белого столового вина до надлежащей густоты и хорошо прокипятить.

№ 756. Пудинг из каштанов

1 стакан пюре из каштанов смешать с 200 г масла и растереть добела, потом прибавить 7 яичных желтков, 400 г сахара, 100 г сладкого рубленого миндаля, 1/2 стакана сливок, немного соли и 7 взбитых белков, выложить в форму, вымазанную маслом и обсыпанную сухарями, и варить на пару как № 685 не более 1/2 часа или выложить в салфетку и варить также.

Отдельно подать соус № 659.

№ 757. Пудинг из тыквы

0,5 л цельного неснятого молока, 5 яиц, 3 стакана очищенной, пропущенной через мясорубку тыквы, 1/2 стакана мелкого сахара и столько же хорошего масла, понемногу порошка корицы, соли и 1/2 стакана толченых сухарей, и все хорошо размешать, влить в форму, намазанную маслом и обсыпанную сухарями, и запечь в духовой печи; выложить на блюдо и подать с соусом к сладким блюдам.

№ 758. Пудинг из ягод или фруктов

400 г каких-либо ягод или фруктов всыпать в форму и густо смешать с 400 г сахара. Взбить 0,2 л густых сливок с 5-ю желтками, прибавить 5 отдельно взбитых белков, цедру с одного лимона, облить этим ягоды и сейчас-же поставить в духовую печь на 1/2 часа.

Отдельно подавать сливки и мелкий сахар.

№ 759. Пудинг из сметаны

8 желтков растереть добела с 400 г сахара, прибавить немного толченого кардамону, 800 г сметаны и 3/4 чашки, картофельной муки; хорошо размешать, положить 8 взбитых белков и поместить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями; запечь в духовой печи; выложить на блюдо и облить соусом № 659.

№ 760. Пудинг краковский

Смешать 1 стакан гречневых круп с 2-мя стаканами сметаны, 1 рюмкой рома, 100 г коринки и 2-мя сырыми яйцами; немного посолить и выложить в форму, вымазанную маслом и обсыпанную сухарями; полить сверху 1/2 стакана какого-либо сиропа и поставить в духовую печь, чтобы крупа созрела; выложить на блюдо, облить каким-либо сладким соусом или сиропом.

№ 761. Шмак-кухен

Взять 400 г муки, 1 л. масла, 1 л сахара, 1 яйцо. 400 г пшеничной высшего качества муки, 1 ложку масла смешивают с 1 ложкой мелкого сахару и с 1 яйцом, все хорошо растирают добела, помещают в форму, смазанную холодным маслом и обсыпают сухарями и пекут. Конечно это количество можно утроить или удесятерить в зависимости от потребности.

№ 762. 2-й способ

Из 100 г сметаны, 100 г сахара, 5 яиц, 200 г белых тол-

ченных сухарей небольшого количества корицы и кардамона в порошке, делается как № 737

№ 763. 3-ий способ

Взять 200 г сахару, 6 яиц, 75 г муки.

Сахар растереть добела с яичными желтками, белки взбить в пену и смешать с желтками; всыпать муки, хорошо размешать и выложить в бумажную форму, которую поставить на лист и печь в вольном духу 15-20 минут, чтобы испеклись.

№ 764. Бисквиты

Взять 300 г сахару, 10 яиц, 200 г муки.

300 г сахару и 10 желтков растереть добела, прибавить 200 г муки и 10 взбитых белков, размешать, разложить в бумажные коробки, смазанные маслом, и поставить в духовку, чтобы испеклись.

№ 765. 2-ой способ

Взять 10 яиц, 400 г муки, 400 г сахару

10 белков взбить хорошо в пену, смешать с 10 желтками и бить на слабом огне, пока погустеет (но не превращать в яичницу); снять с огня и продолжать мешать, пока остынет; затем прибавить 400 г муки, 400 г сахара и печь.

№ 766. 3-ий способ

Взять 200 г сладкого миндаля, 12 яиц, 100 г масла, 200 г сахара, 5 ложек муки, 2—3 капли мандариновой эссенции.

Истолочь 200 г очищенного миндаля с 2 сырыми яйцами, отдельно взбить 50 г растопленного масла с 10-ю желтками и 200 г сахара, смешать с миндалем и отдельно взбитыми 10-ю белками, прибавить 5 ложек муки, 2—3 капли мандариновой эссенции и печь, как № 764.

№ 767 4-ый способ

Взять 10 яиц, 200 г сахара, 1 чашку картофельной муки, 2 ложки варенья.

Взбить 10 белков с 5 желтками и растереть с 200 г сахара; прибавить 1 чашку картофельной муки, растереть, выложить в бумажные коробочки и печь, как № 764. Когда поспеет, в каждый бисквит положить понемногу какого-либо варенья.

№ 768. 5-ый способ

Взять 200 г высшего качества муки, 200 г сахару, 800 г сливок, 12 яиц.

200 г муки, 200 г сахара и 800 г сливок растереть добла, влить 12 взбитых белков, выложить в бумажные формы и печь как № 764.

№ 769. Баба заварная

Взять 3,2 кг муки, 4 л молока, 50 г сухих дрожжей; 60 яиц, 2 стакана масла, 2 стакана сахара, 1 стакан кишмишу.

Заварить 800 г муки с 4 л кипящего молока. Когда остынет, прибавить 50 г сухих дрожжей, распушенных в небольшом количестве молока, и 60 взбитых желтков; дать в теплом месте взойти. Когда тесто хорошо взойдет, прибавить соли, еще 2 кг муки, 2 стакана растопленного масла, 2 стакана сахару, ваниль, 1 стакан кишмишу или коринки и 60 взбитых белков; вымешать, переложить на бумажные формы о половины и, когда тесто подойдет с краями, печь в хорошо натопленной печи.

Готовые бабы еще горячими вынимают из формы и, дав остыть, убирают глазурью, конфетами, цветами и прочим по своему усмотрению и вкусу.

№ 770. Баба польская

Взять 10 яиц, 2 стакана сахару, 2 стакана муки, 45 г сухих дрожжей.

Взбить 10 желтков с 2 стаканами сахара, прибавить 2 стакана муки и 45 г сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока, все хорошо взбивать не менее 1¹/₂ часа, выложить в форму, дать подняться и, когда тесто сравняется с краями, печь.

№ 771. Баба украинская

Взять 10 стаканов муки, 2 стакана сливок, 50 яиц, 25 г сухих дрожжей, 1 стакан сахара, по 2,5 г толченой корицы и кардамону, 1 мускатный орех.

1 стакан муки заварить 2-мя стаканами кипящих сливок и хорошо размешать. Взбить добела 50 желтков и распустить 25 г сухих дрожжей в небольшом количестве молока, влить и то, и другое в остывшую опару, прибавить соли, 4 стакана муки и хорошо мешать полчаса; прибавить 1 ст мелкого сахара, по 2,5 г толченой корицы и кардамону, 1 мускатный орех, месить, пока покажутся пузыри. Дать в форме хорошо дойти и печь.

№ 772. Баба на скорую руку

Взять 6 стаканов желтков, 1 стакан сахара, 6 стаканов муки, 25 г сухих дрожжей, 1 стакан молока, 1 стакан масла, 2 стакана сливок.

Смешивают вместе 6 стаканов взбитых желтков и 1 стакан сахара, прибавляют 6 стаканов муки, 25 г сухих дрожжей, распущенных в 1 стакане молока, 1 стакан растопленного масла, немного соли, 2 стакана сливок, пену от оставшихся белков, все смешивают и, поместив в форму, дают подняться, а потом пекут.

№ 773. Баба рассыпчатая

Взять 400 г масла, 15—20 яиц, 3 стакана сливок, 25 г сухих дрожжей, 1 стакан сахара, 6 стаканов муки.

Растереть добела 400 г масла, вбить по-одному 15—20 яиц, влить 3 стакана сливок, всыпать 5—6 стаканов муки, прибавить 25 г сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве сливок, 1 стакан сахара, посолить и замесить тесто, как обыкновенно для баб; дав подняться, месить не менее 1/2 часа, затем положить в формы и, когда подымет-ся, печь.

№ 774. Баба шоколадная

Взять 60 яиц, 200 г шоколада, 1 стакан сахара, 50 г сухих дрожжей, 3 стакана муки.

60 желтков смешать с 200 г тертого шоколада и взбивать 1/2 часа; прибавить 3 стакана муки, 1 стакан сахара и 50 г сухих дрожжей, распущенных в небольшом количестве молока, бить еще 1/2 часа; выложить в форму, дать подняться и печь. Вынув из формы, кладут на подушку и часто поворачивают, пока остынет.

№ 775. Кулич по-польски

Взять 1 стакан молока, 2 стакана сливок, 2 стакана муки, 25 г сухих дрожжей, 10 яиц, 800 г сахара.

1 стакан горячего молока, 2 стакана горячих сливок и 2 стакана муки размешать и дать остыть до температуры парного молока; тогда прибавить 25 г сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве уже взятого молока (из 1 стакана), 2 яйца и поставить тесто в теплое место, чтобы оно поднялось. После этого прибавить 8 желтков, растертых с 800 г сахара и сколько требуется муки, посолить, хорошо вымесить и дать вторично подняться; прибавить после этого еще муки, как можно лучше вымесить, переложить в форму, дать подняться в третий раз и поставить в печь.

№ 776. Безе

Взять 10 яиц, 200 сахару.

Взбить 10 белков в самую густую пену и смешать осторожно с 200 г сахару, прибавить 1—2 капли какой угодно душистой эссенции; выложить ложкой на масляную бумагу, посланную на железном листе, делая кучки круглыми или продолговатыми, посыпать сахаром и запечь в умеренной температуре.

№ 777. Безе с вареньем

Взять, как в № 776 и 100 г варенья.

Приготовить безе, как в № 776, но печь их на гладкой деревянной доске, вымазанной маслом; когда начнут подрумяниваться, вынуть из печки, выбрать чайной ложкой еще сырую середину сзади, наполнить каким-либо вареньем, склеить их задками по две штуки вместе и подать.

№ 778. Волованы

Слоеное тесто тонко раскатать и нарезать из него стаканом кружки, каждый кружок смазать по краям яйцом, положить один на другой 3—4 штуки и запечь. Когда готовы, вынуть мякоть, не трогая последнего слоя, положить в них взбитые сливки с сахаром, варенье и подавать.

№ 779. Венчики

Взять 200 г миндаля, 200 г сухарей, 2 яйца, 1/2 лимона. Хорошо растереть 200 г сахара с 2 белками и соком из 1/2 лимона, смешать с 200 г нашинкованного миндаля и выпускать через бумажную трубку в виде венчика или большого кольца на железный лист, смазанный воском; запечь.

№ 780. Глазурь белая

Взять 200 г сахара, 1 белок и сок из 1 лимона истереть в каменной ступке до совершенной белизны. Глазурью красят разные пирожные, куличи, торты, бабы и прочие, потом ставят в теплую печь, чтобы высохла, или вместе с уборкой цукатами, вареньем и прочим или прямо с одной глазурью. К глазури можно прибавить несколько капель какой-либо душистой эссенции.

№ 781. Глазурь коричневая

Взять сахар и шоколад по своему усмотрению. Берут поровну сахар и тертый шоколад, прибавляют белок согласно № 755 и растирают в фарфоровой ступке

№ 782. Коржики

Взять 10 яиц, 1 рюмку рому, 2 ложки сливок, 1 ложку сахара.

10 желтков и 4 белка взбить вместе до бела, прибавить 1 рюмку рому, 2 ложки густых сливок, 1 ложку сахару и замесить тесто, из которого нарезать стаканчиком кружочки, смазать маслом, посыпать крупно толченым сахаром с корицей и подрумянить в печи.

№ 783. Печенье

Взять 200 г масла, 5 яиц, 200 г сахара, 200 г муки.

К растертым добела 200 г масла прибавить 5 яиц, 200 г сахара и 200 г муки, все хорошо растереть, разложить кучками на смазанный маслом железный лист, посыпать миндалем и запечь.

№ 784. Печенье обыкновенное

Взять 400 г масла, 2 яйца, 2 стакана сахара, $1\frac{1}{2}$ стакана муки.

400 г масла растереть добела, вбить туда же 2 сырых яйца, прибавить $\frac{1}{2}$ стакана сахара и $1\frac{1}{2}$ стакана муки; хорошо все вымесить, потом тонко раскатать и вырезать стаканом кружки, которые смазать яйцом, посыпать миндалем, сложить на лист, посыпанный мукой, и печь в духовке.

№ 785. Печенье венское

Взять 400 г масла, 12 яиц, 500 г муки, 200 г сахара, $\frac{1}{2}$ чайной ложки корицы, 25 г сухих дрожжей, $\frac{1}{2}$ стакана сливок.

К растертым добела 400 г масла прибавить 10 желтков, 2 цельных яйца, 500 г муки, 200 г сахара, немного толченой корицы, 25 г сухих дрожжей, распущенных в $\frac{1}{2}$ стакана сливок, хорошо вымесить, разложить на железный лист, посыпанный сахаром, дать подняться, посыпать сахаром и печь. Когда готово, еще теплым пласт разрезать на равные продолговатые кусочки.

№ 786. Другой способ

Взять 500 г масла, 15 яиц, 10 ложек муки, 2 ложки сахара, 50 г дрожжей.

500 г масла распускают и растирают добела, прибавляют теплой воды, 4 желтка и 10 цельных яиц, причем с каждым яйцом кладут большую ложку муки и хорошо мешают. После этого солят, прибавляют 2 ложки сахара, 50 г сухих дрожжей, разболтанных в небольшом количестве моложа и, наконец, прибавляют 5 взбитых белков, поме-

щают в форму, чтобы хорошо поднялось, и пекут 1 час, чтобы зарумянилось; вынуть из формы и посыпать густо сахаром, пока не остыло.

№ 787. Печенье ванильное

Взять 3 яйца, 600 г сахара, 500 г муки, 200 г масла, ваниль.

3 яйца смешивают с 600 г сахара и ставят в кастрюле на легкий огонь, чтобы сделалась довольно твердая масса; вынув из кастрюли, бьют, пока совершенно охладится, после чего прибавляют небольшими частями 500 г муки, 200 г масла, ваниль, делают палочки и пекут.

№ 788. Ванильные кольца

Приготавливают тесто, как № 787, вынимают из толстого шприца и дают форму колец, посыпают сахаром, миндалем и пекут.

№ 789. Печенье песочное

Взять 2 стакана муки, 130 г масла, 1 рюмку рому, 5 яблок, 200 г сахара, 2 яйца, 5 абрикосов, 130 г чернослива, желатин, 1/2 стакана сахара.

Замесить тесто из 2 стаканов муки, 130 г масла, 1/2 стакана воды, 1 рюмки рому, тонко раскатать и сделать на противне продолговатый пирог с рантом: 5 яблок очистить, выбрав середину, нарезать тонкими полумесяцами, уложить красиво рядами так, чтобы один кусочек захватывал другой, осыпать густо сахаром, смазать рант желтком и запечь.

5 абрикосов мелко нашинковать и положить в кастрюлю, куда прибавить 130 г обваренного кипятком чернослива (кто желает — рюмку рома), желатин, 1/2 стакана сахара и 1/2—2 стакана воды (лучше белого столового вина), варить, пока все разварится и погустеет; тогда процедить через сито, облить этим яблоки, когда они уже будут испечены, и резать на продолговатые кусочки.

Это пирожное можно делать из всех ягод и фруктов, а также мармеладу, варенья, пастилы, покрывая их тонкой решеткой из теста, смазанного желтком, посыпают саха-

рэм, покрывая взбитыми белками, и ставят в печь ненадолго.

№ 790. Лепешки к чаю

Взять 200 г масла, 200 г сахара, 5 яиц, муки.

200 г растопленного масла хорошо растереть с 200 г сахара и 5 сырыми яйцами и замесить тесто, прибавляя столько муки, чтобы образовавшееся тесто можно было резать ножом; раскатать, наделать лепешек величиной с блюдце, испечь или поджарить на сковороде с маслом и посыпать сахаром.

№ 791. Печенье сухое

Взять 1/2 стакана масла, 1/2 стакана сахара, 3 яйца, 1 стакан миндаля, 2 стакана муки, 1/2 стакана крупнотолченого сахара, 50 г коринки.

1/2 стакана растопленного масла растереть добела, прибавить 1/2 стакана сахара, растертого с 2 сырыми яйцами, после чего прибавить 1/2 стакана толченого миндаля, 2 стакана муки, все хорошо растереть и ножом намазать на железный лист, смазанный маслом, чтобы вышел тонкий и ровный слой, смазать яйцом, посыпать рубленным миндалем, крупнотолченым сахаром и коринкой, печь. Когда готово, то еще горячее нарезать ровными продолговатыми кусочками и поставить в печь, чтобы высохли.

№ 792. Мазарины

Взять 12 яиц, 200 г миндаля, 400 г масла, 200 г цукатов, 400—500 г сметаны, 400 г муки.

Истолочь 200 г очищенного сладкого миндаля, прибавить 400 г масла и 2 сырых яйца, лимонных или апельсиновых мелкорубленых цукатов, густой сметаны и 400 г муки, все хорошо вымешать, добавить 10 взбитых белков, наполнить бумажные формочки, вымазанные маслом, и отдельно запечь в духовке.

№ 793. Пряники медовые

Взять 400 г меда, 8 яиц, 400 г муки.

Хорошо взбить 400 г меда и 8 белков; то и другое сначала взбить отдельно, а потом смешать вместе и продолжать бить, пока масса делается однообразной; тогда всыпать частями 400 г муки, постоянно мешая, чтобы не было комков и, если желают, прибавить пряностей, цукатов и миндаля, переложить в бумажные формы, смазанные маслом, и печь.

№ 794. Пряники шоколадные

Взять 4 яйца, 200 г сахара, 50 г шоколаду.

4 белка взбить в пену и смешать с 200 г сахара и 50 г тертого шоколаду, наделать пряники лепешками и печь при умеренной температуре.

№ 796. Торт венский

Взять 800 г миндаля, 1,6 кг сахара, 34 яйца, 1 чашку сухарей белых, 1 чашку сухарей черных, 400 г мармеладу, 400 г варенья. Для украшения сделать по своему желанию и вкусу.

400 г очищенного сладкого миндаля истереть на терке, а оставшиеся кусочки истолочь в ступке и все хорошо растереть с 600 г сахара, прибавить понемногу 12 желтков, всыпать 1 чашку просеянных белых сухарей, положить пену из 12 белков, осторожно перемешать и сейчас же влить в две одинакового размера жестяные круглые плоские формы и печь 20 минут.

400 г сладкого миндаля, не очищая от шелухи, мелют в кофейной мельнице и потом трут скалкой около часа с 600 г сахара, 12 цельными яйцами и 10 желтками; когда все хорошо перемешается, прибавляют 1 чашку просеянных черных сухарей и 10 взбитых белков, вливают в такую же жестяную форму, как и первые две, и пекут 20 минут.

Когда все три торта испекутся, то их еще горячие вынимают из формы, дают остыть и кладут на белый торт довольно густой слой какого-либо мармелада, прикрывают его черным тортом, а сверху последнего кладут густой слой какого-либо сахарного варенья без сиропа и, наконец, прикрывают этот слой вторым белым кругом, заглазиривают, ставят в печь, чтобы глазурь подсохла, и убирают его, по своему усмотрению, вареньем, фруктами, орехами и прочее.

№ 797. Торт рассыпчатый

Взять 400 г масла, 15 яиц, 1 лимон, 12 головок гвоздики, 1/2 мускатного ореха, 1/2 ложки толченой корицы, 500 г сахара, 800 г варенья или мармелада.

Взбив до пены 400 г растопленного масла с 15 желтками, прибавлять к ним порознь, не переставая мешать, цедру с одного лимона, 12 толченых гвоздик, 1/2 мускатного ореха, 1/2 ложки толченой корицы, 600 г сахара, 400 г муки и, наконец, 15 взбитых белков; положить в форму и запекать в продолжении 3/4 часа.

Как этот, так и многие другие торты обыкновенно пекутся в круглых плоских жестяных формах, входящих одна в другую, таких форм обыкновенно бывает до девяти, причем последняя самая маленькая с крышкой. Когда в этих формах будут испечены, то их вынимают из форм и в каждом посредине выбирают тесто, а образовавшееся отверстие наполняют каким-либо вареньем или мармеладом, ставят эти круги друг на друга, смазывая каждый вареньем или яблочным пюре, чтобы хорошо держались и торт получит вид пирамиды или колонны с уступами.

№ 798. Другой способ

Взять 400 г масла, 400 г сахару, 10 яиц, 100 г муки, 1 лимон, 1 рюмку рома, глазури № 780.

400 г растопленного масла растирают добела с 400 г сахара и 10-ю желтками, после чего прибавляют 100 г муки, цедры, 1 рюмку рома и 10 взбитых белков; пекут в форме и глазируют № 780.

№ 799. Третий способ

Взять 200 г масла, 400 г муки, 1 рюмку рома, 1 яйцо, 1 ложку сметаны, 1 стакан сахару, 1/2 лимона, 400 г ягод или варенья.

200 г масла, 400 г муки, 1 рюмку рома, 1 яйцо, 1 ложку сметаны, 1 стакан сахару и цедры с 1/2 лимона хорошо смешать, переложить на сковороду, обложить рантом из теста, смазать яйцом и испечь; когда готово, осторожно снять со сковороды, переложить на круглое блюдо, наполнить какими-либо ягодами с сахаром, печеными яблока-

№ 800. Торт шоколадный

Взять 400 г миндаля, 20 яиц, 100 г шоколаду, 400 г сахара, 3 ложки муки, 1/2 ложки корицы.

400 г очищенного миндаля истолочь с 5 яйцами, взбить 15 белков, прибавить 400 г сахара, снова хорошо взбить и прибавить миндаль, истолченный с яйцами, 100 г растертого шоколада, 3 ложки муки и 1/2 ложки корицы, все хорошо размешать и печь в форме.

№ 801. Другой способ

Взять 10 яиц, 200 г сахара, 200 г шоколада, 300 г ржаных сухарей, 100 г пшеничной муки, толченой корицы и гвоздики по 5 г.

10 желтков растереть добела с 200 г сахару, прибавить 100 г шоколада, 300 г просеянных ржаных сухарей, 100 г пшеничной муки, толченой корицы и гвоздики по 5 г, все перемешать, прибавить 10 взбитых белков и запечь.

№ 802. Торт юбилейный

Взять 400 г миндаля, 600 г сахара, 300 г муки, 5 яиц, 70 г сахара, 400 г пюре из персиков или абрикосов, 1 стакан сливок.

Истолочь мелко 400 г очищенного миндаля, положить в кастрюлю с 400 г сахара и мешать на сильном огне, когда начнет отставать от кастрюли, тогда выложить на стол, смешать с 300 г муки, сделать торт с краями и печь на умеренном жару; когда окрепнет и будет готово, остудить. Взбить 5 белков и смешать с 70 г сахара. Торт наполнить персиковым или абрикосовым пюре или каким-либо вареньем, сверху прикрыть взбитыми белками, посыпать по возможности больше сахаром и поставить на 1/2 часа в небольшой жар.

№ 803. Торт ореховый

Взять 400 г грецких орехов (очищенных), 1 1/2 стакана сливок, 800 г сахара, 12 яиц, 1 чашку черных сухарей, 100 г очищенных орехов, 4 желтка, 1 белок, 1 рюмку рому.

400 г истолченных грецких орехов и 1/2 стакана сливок

тереть около часа и потом прибавить 400 г сахару и по одному до 12 желтков; после чего всыпать 1 чашку просеянных черных сухарей, влить 12 взбитых белков, разлить в 2 формы, как № 796, и печь 20 минут. Вынув торты из форм и дав остыть, переложить следующей массой; 1 стакан густых сливок, 100 г сахара и 100 г молотых в мельнице орехов. Сначала надо взбить сливки, потом добавить сахар и орехи. Или переложить массой из 100 г тертого миндаля, 200 г молотых орехов и 200 г сахара, прибавить 4 желтка и 1 белок, и все мешать на плите, пока сгустится (осторожно, чтобы не образовалась яичница); сняв с огня, охладить и прибавить 1 рюмку рома.

№ 804. Торт Жюдик

Взять 400 г масла, 6 яиц, 400 г сахара, 1 лимон, 300 г муки, 2 рюмки рому, 400 г варенья.

400 г масла растереть добела, смешать с 6 желтками, также растертыми добела с 400 г сахара и цедрой 1 лимона, прибавить 6 взбитых белков, подсыпать 300 г муки и испечь в форме; выложив на блюдо, остудить, облить ромом и прикрыть сверху слоем сахарного варенья.

№ 805. Торт английский

Взять 130 г масла, 1/3 стакана сахару, 8 яиц, 100 г муки, 1 лимон.

130 г масла, 1/3 стакана сахара, 8 желтков, 100 г муки и цедру 1 лимона — хорошо все вымешать и прибавить 5 взбитых белков; запечь и оглазировать.

№ 806. Торт королевы Изабеллы

Взять 400 г масла, 400 г сахара, 20 яиц, 2 лимона, 1 мускатный орех, 1 рюмку рому, 150 г картофельной муки.

400 г масла растереть добела и смешать с 400 г сахара, растертого добела с 20 желтками; прибавить цедру с 2 лимонов, 1 мускатный орех и немного рому, опять все смешать, влить 20 взбитых белков, подсыпать понемногу 150 г картофельной муки, перемешать и испечь; оглазировать розовой глазурью, убрать фруктами, вареньем и прочее.

№ 807. Торт сливочный

Взять 200 г масла, 5 яиц, 130 г сахара, 1 стакан сливок, 1/2 стакана картофельной муки.

130 г масла, 5 желтков, 130 г сахара растереть добела, прибавить 1 стакан густых сливок, 5 взбитых белков и 1/2 стакана картофельной муки высшего сорта; испечь и оглазировать.

№ 808. Торт бисквитный

Взять 12 яиц, 1 стакан сахара, 2 лимона, 3/4 стакана картофельной муки, 1/2 стакана пшеничной муки.

12 желтков растереть добела с 1 стаканом сахара, прибавить цедры с 2-х лимонов, всыпать 3/4 стакана картофельной муки и 1/2 стакана пшеничной, прибавить 12 взбитых белков, поместить в форму, испечь один кружок.

Можно этот кружок смазать пюре из каштанов, посыпать мелко толченными орехами или миндалем и прикрыть тортом № 800 или вместо пюре можно взять одну из масс, указанную в № 800.

№ 809. Облатки карлсбадские

200 г мелкого сахару смешать с 100 г толченого сладкого миндаля, прибавить немного ванили. Приготовить тесто из 750 г молока, 300 г муки и 2-х желтков. В горячую форму, смазанную маслом, посыпают миндаль, наливают тесто, покрывают форму и пекут, поворачивая на обе стороны.

Отдельно подают мелкий сахар и сливки.

№ 810. Облатки на вине

1/2 стакана муки, 1¹/₂ стакана белого вина и 1/4 стакана сахару размешать и печь, как в предыдущем номере. Когда готовы, посыпать 1/4 стакана сахара, переложить яблочным или грушевым пюре, сложить попарно и поставить ненадолго в печь.

№ 811. Суфле из сметаны с шоколадом

1/2 стакана муки, 2 стакана сметаны и 100 г тер-

того шоколада, вскипятить, хорошо мешая, остудить, прибавить 5 сырых желтков, добела растертых с 200 г мелкого сахару, 5 взбитых белков и запечь.

№ 812. Сыр яблочный

Приготовить 1 стакан пюре из 4 яблок печеных, смешать с 1 стаканом мелкого сахару и уваривать, постоянно мешая, пока не будет прилипать к ложке; потом прибавить немного порошка имбиря, чуть-чуть перцу, хорошо перемешать, сложить все в мокрую салфетку, завязать и положить на нее гнет и оставить на 2 дня. Сохранить в холодном месте, но временами обтирать, чтобы не образовалось плесени. Подают к воде.

№ 813. Сыр английский

100 г сливочного масла растереть добела с 100 г мелкого сахару, прибавить 5 сырых желтков, 1 рюмку водки, 100 г муки, немного отваренной коринки и 8 взбитых желтков, размешать, наполнить этой массой маленькие жестяные или бумажные коробочки, смазанные маслом и запечь. Подают отдельно мелкий сахар и сливки.

№ 814. Трубочки со сливками

3/4 стакана муки, 1/2 стакана сахара, 1 стакан столового вина, 3 взбитых белка размешать и печь в форме для облаток.

Еще горячие свернуть в трубочки, дать окрепнуть и наполнить их взбитыми сливками с сахаром или вареньем, уложить на блюдо. Отдельно к трубочкам подать холодные сливки.

№ 815. То же другой способ

1/2 стакана растопленного масла растереть добела с 4 ложками мелкого сахару, прибавить немного толченого сладкого миндаля (100 г), 5 яиц, всыпать 1/2 стакана муки, хорошо размешать и влить сливок или молока, чтобы тесто было не очень густо; далее поступают как в предыдущем номере.

№ 816. Тартины

200 г очищенного сладкого миндаля толкут как можно лучше, подливая понемногу воды, после чего прибавить 200 г мелкого сахара и продолжать толочь, чтобы образовалась однородная масса в виде теста, к этой массе прибавить 1 ложку сливочного масла, 100 г муки, 100 г шоколада, 4 яйца сырых и, хорошо вымешав, наделать четырехугольные кусочки, которые запечь на помазанном маслом железном листе.

№ 817. Шарлот из черного хлеба

6 яблок очистить, удалить сердцевину, изрезать ломтиками и сложить в кастрюлю, в которую прибавить 1 стакан сахара, 1/2 стакана коринки, 1 чайную ложку толченой гвоздики, 1/2 стакана рубленого миндаля, по 1/2 стакана рубленых цукатов из апельсинов и лимонов и 2 стакана красного вина; слегка тушить под крышкой, чтобы яблоки не разварились, 1/2 стакана черных сухарей или черствого ржаного хлеба, смешать с 200 г сливочного масла и 3/4 стакана мелкого сахара, прибавить немного толченой корицы. Смазать форму холодным маслом, обсыпать сухарями из черного хлеба и положить в нее сначала половину массы из хлеба, потом массу из яблок, а сверху опять хлеб; облить 100 г растопленного сливочного масла, поставить запечь, отдельно подать мелкий сахар с толченой корицей, сливки, соус с вином.

№ 818 Пирог яблочный мон-плезир

5 желтков, 200 г сахару размешать до бела, прибавить 5 стаканов муки, 200 г сахару, 2 рюмки водки и хорошо вымешать; полученное тесто раскатать не очень тошко, вырезать из него 2 круга, один положить на дно жестяной формы, а другой разрезать на полоски и обложить ими бока формы. 10 яблок очистить, нарезать ломтиками, выбрать сердцевину, и сложить в кастрюлю, куда влить 4 рюмки белого столового вина, положить 200 г мелкого изюма, 200 г мелкорубленого миндаля и 200 г сахару, поставить на плиту и тушить, пока яблоки сделаются мягкие, тогда прибавить мелкорубленых лимонных и апельсино-

вых цукатов (по 100 г) и переложить в форму на первый круг, прикрыть вторым кругом, слепить края, смазать яйцом, посыпать сахаром и поставить печь на 1¹/₂ часа.

Отдельно подавать холодные сливки и мелкий сахар.

№ 819. Пюре испанское

Взять 500 г каштанов, 100 г сливочного масла, 1 стакан крепленого белого вина, 1/2 стакана ликера, 1 стакан сахара, 2 стакана сливок, 4 яйца.

Каштаны очистить и положить в кастрюлю со 100 г сливочного масла, влить вино, ликер, прибавить сахару и 1/2 стакана воды, и варить, пока каштаны не станут мягкими; потом, протерев через решето, выложить на блюдо горкой и вокруг убрать взбитыми сливками с сахаром, а сверху — взбитыми белками с сахаром; поставить на несколько секунд в жаркую печь, чтобы белки охватило этим жаром, причем они должны слегка зарумяниться.

№ 820. Кек английский

Взять 10 яиц, 400 г сахару, 400 г муки, 400 г сливочного масла, 400 г коринки, 100 г цукатов, 1 рюмку рома, 4 г мускатного цвета, 2 ложки сухарей.

Яйца хорошо взбить в пену и постепенно прибавить к ним мелкого сахару; затем всыпать муку, также не сразу, но постепенно; все это взбивать, не останавливаясь. Далее вливать по частям подогретое сливочное масло, продолжая взбивать, добавить коринку, мелко изрубленных цукатов, ром и мускатный цвет, все хорошо перемешать, влить в форму, вымазанную холодным маслом и обсыпанную сухарями, и поставить часа на 2 в печь. Когда будет готово, дать остыть или обдать форму холодной водой, опрокинуть на блюдо, облить каким-либо холодным сиропом и подать отдельно холодные сливки или молоко с мелким сахаром и корицей.

№ 821. То же, другой способ

Взять 4 яйца, 100 г сухарей, 1/2 французского хлеба, 200 г муки, 100 г сливочного масла, 1 лимон, 1/2 чайной ложки соды.

4 взбитых яйца смешать с сухарями и мякишем хлеба и растереть; потом прибавить по частям муку и опять растереть, после этого облить растопленным маслом и опять растереть, пока масло соединится с тестом; тогда прибавить цедры с цельного лимона, натертой на терке, все хорошо размешать и перед самым печением добавить соды, размешать, выложить в форму и поступать далее, как в предыдущем номере.

№ 822. Миндальные лепешки

200 г сладкого миндаля очистить и истолочь, подлить немного розовой воды, прибавить мелкого сахару, разложить небольшими лепешечками на смазанный маслом железный лист и запечь. Подают горячими. Отдельно подается варенье.

№ 823. Тыковник

Заварите на молоке пшеничную кашу размазную, выложите в деревянную чашку, смешайте с несколькими яйцами и с таким же количеством, сколько имеется каши, натрите на терке очищенной тыквы, посолите и прибавьте немного соли, если желаете немного толченой корицы и, хорошо размешав, сложите в кастрюлю, обмазанную холодным маслом и обсыпанную сухарями, и поставьте в духовую печь, чтобы хорошо запеклось, выложите на блюдо.

Отдельно подают холодное молоко, сливки, сахар и корицу.

№ 824. Аркас

Взять 10 стаканов молока, 10 яиц, 2 ст. сметаны, 1 ст. кишмишу.

Молоко смешать с яйцами, прибавить сметану, кишмиш и немного соли, размешать как можно лучше и кипятить, мешая, чтобы молоко свернулось, после этого все вылить в салфетку и дать стечь сыворотке, потом прибавить сахару, немного толченой ванили; салфетку завязать и повесить в прохладное место на сутки. Подавая, выложить на блюдо, облить каким-либо соком из-под варенья и отдельно подать сливки и сахар.

№ 825. Масло по-английски

3 стакана сметаны сбивают венчиком на льду; когда станет густеть, прибавить 200 г сахару и немного толченой ванили, размешать, сложить в салфетку, и повесить в погребе или положить под легкий гнет; на другой день можно подавать. Масло это намазывают на белый хлеб и употребляют как третье блюдо, сладкое.

№ 826. Пломбир

Взять 400 г сахару, 1 лимон, 10 яиц, 2 ст. вина, 30 г желатина, 1 рюмку рому.

Сахар растереть с цедрой лимона, смешать с 10 сырыми желтками, растереть добела и развести белым виноградным вином, прибавить по вкусу лимонного соку и бить метелкой на плите в кастрюле, пока сгустеет; после этого снять с огня, прибавить желатин, разведенный в небольшом количестве воды, ром и, не переставая, бить на льду, пока сделается густо; переложить в форму и закопать в снег или лед, который посыпают солью.

№ 827. Гречневики кондитерские

Взять 8 яиц, 300 г сахару, понемногу пряностей, 100 г гречневой муки.

Желтки стирают добела с сахаром, прибавить немного порошка гвоздики, корицы и кардамону, затем гречневую муку и наконец 8 взбитых белков; пекут на сильном огне в формочках.

Отдельно подают какой-либо сироп, мелкий сахар или варенье.

№ 828. Пудинг из белого хлеба

2 французские булочки размачивают в 2 ст. молока, потом прибавляют 4 взбитых яйца, 100 г сахару, 100 г коринки, 200 г масла, понемногу рубленых апельсинов и лимонных цукатов и соли по вкусу; помещают все в форму, вымазанную маслом и обсыпают сухарями.

Отдельно подают какой-нибудь соус, предназначенный к сладким блюдам.

№ 829. Баба миндальная

Взять 25 яиц, 600 г сахару, 200 г картофельной муки, 2 лимона, 300 г сладкого и 5 зерен горького миндаля.

25 желтков, 600 г сахару и 200 г картофельной муки хорошо растереть, прибавить сок из 2 лимонов, 300 г сладкого и 5 зерен горького миндаля, хорошо размешать, влить 25 взбитых белков, скоро и осторожно размешать, перелить в форму или кастрюлю, выложенную промасленной бумагой и запечь.

№ 830. Баба греческая

Взять 4 кг муки, 1 бутылку молока, 50 г сухих дрожжей, 50 яиц, 800 г масла, 400 г сахару, 2 лимона, 10 зерен горького миндаля.

1,2 кг муки заварить 1 бутылку кипящего молока и бить лопаткой, чтобы не было комков; дав остыть, прибавляют 50 г сухих дрожжей, разбавленных в 1/2 стакана молока, посолить, хорошо вымешать, посыпать мукой и дать подняться в теплом месте, когда хорошо взойдет, прибавить 50 хорошо взбитых желтков, еще 1,6 кг муки, 800 г масла, 400 г сахару, немного горького миндаля и мелко рубленной с 2 лимонов цедры и месить на столе, пока будет отставать от рук, переложить в форму и печь.

№ 830-а. Баба украинская

Взять 10 ст. муки, 2 ст. сливок, 50 яиц, 25 г сухих дрожжей, 1 ст. сахару, по 3 г толченой корицы и кардамону, 1 мускатный орех.

1 ст. муки заварить 2 ст. кипящих сливок и хорошо размешать. Взбить до бела 50 желтков и распустить 50 г сухих дрожжей в небольшом количестве молока, влить и то, и другое в остывшую опару, прибавить соли, 4 ст. муки и хорошо мешать полчаса; прибавить 1 ст. сахару, по 3 г толченой корицы и кардамона и 1 мускатный орех, месить, пока покажутся пузыри. Дать в форме хорошо дойти и печь. Готовую бабу убирают глазурью, конфетами, цветами и прочим по своему усмотрению.

№ 831. Кулич обыкновенный

Взять 1 бутылку молока, 1 кг муки, 50 г сухих дрожжей, 5 яиц, 200 г сахара, 300 г масла, 200 г сладкого и 10 зерен горького миндаля, 1 лимон, 200 г изюма, шафран по желанию.

Вскипятить 1 бутылку молока и дать остыть до температуры парного молока, тогда прибавить 1 кг муки и 50 г сухих дрожжей, распущенных в небольшом количестве того же молока, хорошо вымесить и дать подняться в теплом месте, когда поднимется, прибавить 5 яиц, 200 г сахара, 300 г масла, немного толченого сладкого и несколько зерен горького миндаля, цедру с 1 лимона, посолить и, если желают, прибавить немного шафрановой настойки и мелкого изюма или коринки; все хорошо вымесить, пока тесто даст пузыри, выложить в форму, дать еще подняться, обмазать верх яйцами, посыпают крупнотолченым сахаром и миндалем и печь.

№ 832. Другой способ

Взять 1 кг муки, 500 г молока, 50 г сухих дрожжей, 20 яиц, 1 ст. сахару, 2 ст. масла и муки сколько потребуется.

1 кг муки смешать с 500 г теплого молока, прибавить 50 г сухих дрожжей, распущенных в небольшом количестве молока и дать подняться в теплом месте, после чего прибавить 20 желтков, растертых добела с 1 ст. сахару, 2 ст. масла, немного соли и муки до надлежащей густоты; замесить и дать вторично подняться. После этого тесто следует выбить как можно лучше, положить в бумажную форму до половины, дать еще подняться и печь.

№ 833. Третий способ

Взять 50 яиц, 50 г сухих дрожжей, 400 г сахару, 200 г изюму, 1 рюмку настойки шафрана, 2 рюмки рому, 3 ст. масла и должное количество муки.

50 желтков разболтать с водой (или молоком), прибавить 50 г дрожжей, распущенных в небольшом количестве воды или молока, замесить тесто негусто и дать подняться. После этого прибавить 400 г сахару, 200 г изюма, 1 рюмку настойки шафрана, 2 рюмки рома, 3 ст. масла, посо-

лить, всыпать должное количество муки, все хорошо вымесить и дать вторично подняться, положить в форму, еще дать подняться и печь.

№ 834. Кулич заварной

Взять 3 ст. муки, 3 ст. молока, 50 г сухих дрожжей, 40 яиц, $2\frac{1}{2}$ ст. сахару, 3 ст. масла, еще муки сколько потребуется.

3 ст. муки заварить 3 стаканами кипящего молока и хорошо размешать; когда остынет до температуры парного молока прибавить 50 г сухих дрожжей, распущенных в $\frac{1}{2}$ ст. молока и дать подняться в тепле; после этого прибавить 40 желтков, растертых добела с $2\frac{1}{2}$ ст. сахару и 40 взбитых белков, дать еще вторично подойти, прибавить 3 ст. масла и всыпать муки, сколько потребуется для надлежащей густоты, выбить как можно лучше, переложить в форму, и когда еще поднимется, печь.

№ 835. Кулич шоколадный

Взять 20 г сухих дрожжей, $1\frac{1}{2}$ ст. муки, 15 яиц, 2 ст. сахару, $\frac{1}{2}$ ст. шоколаду, $\frac{1}{4}$ ст. рому, $\frac{1}{2}$ ст. красного вина, $\frac{1}{2}$ ст. ржаных сухарей, 100 г апельсиновых цукатов, по $\frac{1}{2}$ чайной ложки толченой корицы, гвоздики и еще потребное количество муки.

Распустить в $\frac{1}{2}$ ст. воды 20 г сухих дрожжей, размешать с $1\frac{1}{2}$ ст. муки и дать подняться в теплом месте. После этого положить в тесто 15 желтков, растертых добела с 2 ст. сахара, $\frac{1}{2}$ ст. шоколада, $\frac{1}{4}$ ст. рому, $\frac{1}{2}$ ст. красного вина; $1\frac{1}{2}$ ст. ржаных сухарей, $\frac{1}{2}$ ст. мелко изрубленных апельсиновых цукатов, немного толченой гвоздики и корицы, все хорошо выбить и дать подняться. После этого прибавить 15 взбитых белков и муки до надлежащей густоты, переложить в бумажную форму, вымазанную внутри маслом, дать еще подняться и печь.

№ 836. Кулич по-английски

Взять 800 г муки, 200 г масла, 200 г сахару, 1 ст. молока, 20 г сухих дрожжей, 5 яиц, 1 ст. коринки. 800 г муки, 200 г масла, 200 г сахару и 1 ст. горячего молока, все

хорошо вымешать и, когда достаточно остынет, прибавить 20 г сухих дрожжей, распущенных в небольшом количестве молока; дать тесту хорошо подняться, прибавить 5 желтков, 5 взбитых белков и 1 ст. коринки, посолить, положить в форму, дать подняться и печь.

№ 837. Печенье парижское

Взять 200 г миндаля, 100 г фисташек, 200 г сахара, 5 яиц, 2 сухаря, 100 г цукатов.

Очистить и мелко истолочь 200 г миндаля и 100 г фисташек, прибавить 2 сдобных толченых сухаря, 100 г апельсиновых или лимонных мелкорубленых цукатов и немного масла. Хорошо стирают с сахаром 5 желтков и смешивают с миндалем, фисташками и рублеными цукатами, потом прибавляют взбитые белки, выкладывают кусочками на сковороду или железный лист, смазанный маслом, и запекают.

№ 838. Печенье миндальное

Взять 600 г сухарей, 400 г сахара, 500 г муки, 1 чайную ложку толченой корицы, 1/2 чайной ложки гвоздики, 1 чайную ложку соды.

600 г мелко просеянных сухарей, 400 г сахара, 500 г толченого миндаля и 500 г муки хорошо смешивают с небольшим количеством толченой корицы, гвоздики и щепоткой соды. Полученное довольно твердое тесто делят на 4 части, раскатывают в длинные палочки, запекают на железном листе, смазанном маслом, и еще горячими разрезают на куски.

№ 839. Завитки

Взять 200 г сахара, 5 яиц, 1 лимон, 200 г муки, 100 г миндаля.

Смешать как можно лучше 200 г сахара с 5 сырыми яйцами и с мелкой цедрой от одного лимона, подсыпая понемногу 200 г муки; выложить на лист, сгладить ножом, чтобы образовался тонкий слой, посыпать мелкорубленным миндалем и поставить в печь. Когда готово, то еще теплые нарезать полосками и сделать завитки.

№ 840. Печенье мускатное

Взять 100 г масла, 100 г сахару, 20 яиц, 1 рюмку рому, 700 г муки, мускатного цвету.

100 г масла растереть с 100 г сахара, прибавить по одному 20 желтков, немного мускатного цвета, рюмку рому и наконец 700 г муки; тонко раскатать, нарезать пластинками и наделать разных завитков или фигур, которые смазать желтком и печь.

№ 841. Пряники белые

Взять 4 яйца, 200 г сахару, 100 г картофельной муки, 50 г пшеничной муки, 200 г миндаля, 2 г толченой корицы, 1 мускатный орех и 1 чайную ложку кардамуна.

Взбивают 2 желтка и 2 белка; берут 200 г сахару, 100 г картофельной муки и 50 г обыкновенной и примешивают мелкими частями к яйцам, прибавляют после этого 200 г мелко изрубленного миндаля, 1 мускатный орех, по 2 г толченой корицы и кардамона, делают пряники и пекут.

№ 842. Другой способ

Взять 200 г миндаля, 130 г муки, 200 г сахару, 5 яиц, 1/2 мускатного ореха, 2 г корицы и аниса, 1 ложку розовой воды.

200 г миндаля крупно искрошить и поджарить; 5 белков и 3 желтка взбить вместе с 200 г сахара, прибавить 130 г муки, 1/2 толченого мускатного ореха, 2 г корицы, немного аниса и розовой воды; все хорошо перемешав, прибавить поджаренный миндаль, наделать пряники и печь.

№ 843. Миндаль жареный

Сладкий миндаль, ошпарив кипятком, очищают, просушивают полотенцем, кладут на горячую сковороду и ставят на плиту, где постоянно мешают, чтобы миндаль зажарился со всех сторон, после чего сюда же сыпят столько крупнотолченой соли, чтобы миндаль весь хорошо покрылся ею, и продолжают жарить, пока соль делается достаточно горячей; тогда все высыпают на тарелку, покрытую в несколько раз свернутой салфеткой и подают.

Подается главным образом к шампанскому и другим игристым сладким винам как пикантная закуска.

№ 844. Торт на скорую руку

Взять 4 французских булки, 6 яиц, 1 ст. сливок, 200 г масла, 1/2 бутылки красного вина, 200 г сахара, 20 г корицы, 8 г гвоздики, 4 г кардамона.

Срезать корку с 3 — 4 французских булок, а хлеб изрезать ровными ломтями, облить шестью яйцами, смешанными с 1 стаканом сливок, и так оставить на 1/4 часа. После этого ломти этого хлеба поджарить с обеих сторон в сливочном масле и уложить в форму, смазанную внутри маслом и обсыпанную сухарями, пересыпая каждый раз коринкой. За 1/2 часа до подачи вскипятить 1/2 бутылки красного вина с 200 г сахара, 20 г корицы, 8 г гвоздики и 4 г кардамона, процедить и облить поджаренный хлеб, форму закрыть крышкой и поставить в умеренно нагретую печь, чтобы вино хорошо впиталось и гренки эти составили как бы одно целое. Когда поспеет, выложить на блюдо и подать отдельно или тоже самое вино с большим количеством сахара или варенья, или какой-либо сироп.





Г л а в а X

ВАРЕНЬЕ

№ 845. Варенье абрикосовое

Сняв кожицу со спелых абрикос, разрезать их с одного бока, вынуть косточки.

Между тем, взявши столько сахара, сколько весят приготовленные для варенья абрикосы и разварив его в перистый сироп, класть в него абрикосы и вскипятить только один раз, чтобы они пустили из себя сок, снять с огня и дать стоять два часа, потом опять поставить на огонь и варить до тех пор, пока не станет пены, после чего снять с огня, оставить стоять сутки и, наконец, выбрать их в чашку и, полив сиропом, поставить на день в теплую духовку, где, дав им постепенно остынуть, складывать в банки.

№ 846. Второй способ

Сварить самых спелых абрикосов, разрезав их на четыре части и вынув косточки; потом положить в фаянсовую или глиняную миску слой абрикосов и слой стертого в порошок сахара, поставить все на двенадцать часов в погреб, покрывши прежде сосуд, чтобы не заползли в него насекомые. Вынув абрикосы из погреба, выложить в таз и поставить на огонь, прибавить туда же и ядра, вынутые из косточек, и когда варенье остынет на ложке в виде желе,

тогда снять его с огня и раскладывать в банки; потом эти банки, когда варенье остынет, накрыть бумажными кружками, намоченными в водке, на другой день совершенно закрыть бумагой и обвязать.

№ 847. Третий способ

Выбрать абрикосов не слишком спелых, таких, которых мякоть довольно еще тверда, а кожица получила уже настоящий зрелый цвет. Потом наколоть их часто булавкою, положить в воду, перемыть в ней и выложить на решето, чтобы вода стекла с фруктов. На 400 г таких абрикосов взять 600 г сахара и две чаши воды и в тазу поставить на огонь; когда сироп достаточно уварится, тогда положить в него абрикосы и варить до тех пор, пока они станут трескаться, после чего снять с огня; выложить в чашку варенье и оставить переночевать в комнате, и на другой день доварить окончательно.

№ 848. Варенье из персиков

Варится таким же образом, как из абрикосов. Если не хотят иметь варенье с косточками, то персики, как и абрикосы, надобно разрезать пополам (вдоль) и вынуть из них косточки. Впрочем варенье из персиков и абрикосов цельных лучше и для вида, и для вкуса, и сироп его всегда бывает гораздо чище и светлее.

№ 849. Варенье из айвы

Варят спелую желтую айву в воде, пока она делается мягкая, потом опускают в холодную воду; разрезав на четыре части, кожу срезать прочь и удалить сердцевину. Сироп варится с таким весом сахара, сколько очищенной айвы, и уварив хорошенько, положить в него айву и варить на слабом огне, снимая пену. Когда варенье уварится, то айву вынуть, а сироп уварить до густоты, вылить на плоды и, когда остынет, складывать в банки.

№ 850. Варенье апельсинное и лимонное

Верхнюю корку срезавают и оставляют лишь белую

пленку; далее кладут их в холодную воду, а в это время приготавливают жидкий сироп и положив в него апельсины, дают вскипеть три раза на легком огне, потом выкидывают их вместе в банку и оставляют дня на четыре в покое. По прошествии этого времени сироп с апельсинов слить и на каждые их 400 г прибавить еще 100 г сахару, уварить хорошо и тотчас вылить на апельсины.

При варении первого сиропа, в него можно прибавить срезанную корку, потом сироп процеживают через сито. Сахару берется на 10 апельсинов от 300 г до 800 г.

№ 851. Варенье из арбузной корки

Арбузную корку изрезать в продолговатые ломтики, а наружную ее зелень, счистивши ее обе стороны, положить в известковую воду на трое суток; вынувши из воды, вымочить в чистой холодной воде и вымыть. Варить кожу сперва в жидком сахарном сиропе, а потом в густом, с которым вместе и выложить в банки.

№ 852. Варенье из спелого винограда

Взять самого крупного винограда и, вынув из него косточки, положить в кастрюлю и туда же всыпать сахару столько, сколько весу в винограде; полив виноградным соком, варить и, по надлежащем уварении, выложить вместе с сиропом в чашки, а не в банки, чтобы верхний виноград тяжестью своею не раздавил ягод.

853. Варенье из недозрелого винограда

Для этого берется крупный зеленый виноград, получивший полный свой рост, но еще не совсем созревший; он сперва варится в небольшом количестве воды с двумя щепотками соли или с четырьмя — селитры, чтобы ягоды не потеряли своего зеленого цвета. Сваренные ягоды снять с огня и покрыть полотенцем, дать остыть, после чего выбрать их из воды, не дав им обсохнуть, положить в кастрюлю вместе с сахаром и виноградным соком, которого нужно столько, чтобы сахар в нем распустился; ягоды следует варить на легком огне, не давая сиропу кипеть, уваривши сироп густо, выложить в банки и сироп вылить туда же.

№ 854. Варенье из вишен

Оторвав стебельки вишен, перемыть их в холодной воде и отвесить на 400 г вишен по 600 г сахару. Сахар положить в таз, разбавить водой и варить на слабом огне до тех пор, пока сироп будет тянуться нитками; тогда только кладут вишни и, дав им вскипеть несколько раз, выкладывают ложкой в банки, а сироп еще немного уваривают и выливают на ягоды, добавив 1 — 2 капли розового масла.

№ 855. Другой способ

Из вишен выбрать косточки и на каждые 400 г ягод отвесить 300 г сахару. Сначала сахар разварить в воде, а после этого положить вишни и варить, когда вишни уварятся, их вытаскивают на блюдо, сироп доваривают, и, когда варенье совершенно остынет, тогда только кладут его в банки, прибавив 1 — 2 капли розового масла или мандариновой эссенции.

№ 856. Варенье из груш

Взять крупных груш, очистить с них кожу, семечки вынуть и, отняв стебельки, класть тотчас в холодную воду, чтобы они не потемнели. Когда сахар будет разварен и очищен, то груши, вынув из воды, обтереть мягким полотенцем, класть в сахарный сироп и варить вместе, особенно твердые груши побольше времени. После чего груши вынимают решетчатой ложкой или половником и держать их некоторое время над тазом, чтобы сироп с них стекал, а потом класть их рядами на плоское блюдо, а сироп, с них стекающий, вылить в таз и с оставшимся в нем сиропом уваривать до сгущения. Груши сложить в банки и полить остывшим сиропом.

№ 857. Варенье из дынь

Выбрав спелую дыню, изрезать ее в продолговатые кусочки снять чисто верхнюю ее кожу, также и внутреннее мягкое с семенами тело, положить в эмалированную чашку и, налив уксусом, дать в ней лежать двое суток.

Потом вынуть дыню, разложить куски ее на холстине, чтобы сок стек и, приготовив сахарный сироп, положить в него и варить; поваривши несколько времени, вынуть кусочки, дать с них стечь сиропу, который с прибавлением сахара уварить так густо, чтобы он тянулся в нитку; наконец, остудить сироп и вылить на положенную в банку дыню. На 400 г дыни нужно 200 г сахара.

№ 858. Второй способ

Срезать с дыни верхнюю кожицу и вынуть семечки с сердцевинкой, изрезать ломтиками и класть в холодную воду. После того сделать из сахара жиденький сироп, положить в него приготовленную дыню и варить на слабом огне до тех пор, пока сквозь нее будет проходить соломинка, после того вынуть ее на чистое полотенце и дать совершенно остыть. Оставшийся сироп вскипятить еще раз и также остудить. Остуженную дыню сложить в банки и, налив приготовленным холодным сиропом, поставить на четверо суток в холодное место. По прошествии этого времени сироп снова слить, вскипятить раза два на легком огне и, остудив снова, вылить на дыню и опять оставить на четверо суток в покое. Наконец по истечении этого времени сироп опять слить, прибавить в него на каждые 400 г сиропа 130 г сахара и самого лучшего рома по столовой ложке, уварить и вылить на дыню. По охлаждении варенья банки обвязать. Сахару берется 300 г на 400 г дыни. Так можно готовить яблоки, груши и арбузы.

№ 859. Варенье земляничное и клубничное

Положить в таз сперва сахару с водой, разварить его, снимая пену, потом положить ягоды земляники или клубники, чем крупнее, тем лучше и, дав несколько раз вскипеть, снимая пену, пропустить через сито; в этот сироп положить еще свежих отборных ягод, поварить немного их и, вынув ягоды осторожно, складывать в банку, а сироп еще уварить и вылить на ягоды.

№ 860. Второй способ

Взять 400 г сахару, развести его с водою и сварить си-

роп надлежащей густоты, куда и положить ягод отборных 400 г и варить на самом легком огне, наблюдая, чтобы ягоды не разварились.

№ 861. Третий способ

Взять лучших ягод и на каждые 400 г их отвесить по 400 г сахару, которого слой насыпать на дно таза, на этот слой положить ряд ягод, опять засыпать их сахаром и таким образом все ягоды уложить слоями, сверху засыпать сахаром, так чтобы ягод не было видно. В таком состоянии оставить ягоды дня на два, после чего таз поставить на огонь и дать вскипеть один раз. В таком образом сваренном варенье из этих ягод последние совершенно останутся цельными; в этом и будет состоять красота этого варенья. Способ приготовления этот называется варением варенья без воды.

№ 862. Варенье из крыжовника

Взять лучшего спелого крыжовника, вынуть из него семена и, отвесив для него сахару столько, сколько взято ягод, сахар уварить до степени надлежащей густоты и потом положить в него ягоды и, дав им покипеть не более 5 минут, снять таз с огня и выложить в стеклянные банки. Таким образом варят и барбарис.

№ 863. Второй способ

Оборвавши у ягод стебли и наколов их иглою, положить в чистую холодную воду, выливши которую, налить на ягоды кипятку и оставить их в нем, пока все остынет.

После этого опять ягоды переложить в холодную воду, и таким образом переменяя чаще воду, вымачивать их двое суток, потом выложить на чистое полотно и высушить. Кроме того, взять сахару по весу ягод и, сварив из него густой сироп, горячим наливать ягоды, выложенные в банки; чтобы крыжовник не потерял своего зеленого цвета, поступают так: берут крыжовник еще недоспелый и очищают от стебельков и от семечек и сейчас же кладут в холодную воду, из которой, выбравши их в таз, наливают и оставляют на сутки; после чего ягоды выкладывают на блюдо и,

спрыснув крепким уксусом, снова дают стоять сутки, по прошествии которых кладут их на полотенце, разравнивают хорошо и таким образом оставляют, пока выйдет из ягод вся сырость, тогда складывают в банки и, разварив с водой густой сахарный сироп, холодный наливают на ягоды; сироп этот через каждые 4 дня сливают с ягод и вновь переваривают, а при последней переварке сироп кипятят один раз вместе с ягодами.

№ 864. Варенье малиновое

Берут крупную и чисто отобранную малину и на 2 кг ее берут 1,6 кг сахару. Сперва варят сироп до средней густоты, потом прибавляют малину, кипятят, пока не будет показываться пена, которую снимают, из таза тогда переливают в каменную миску, дают охладиться и перекладывают в банки.

№ 865. Варенье из слив

Сливы берутся немного недозрелые. Их прокалывают толстой иглой в разных местах. Сахарный сироп — 400 г сахару на 400 г сливы. Упаривают сироп до сгущения, т.е. когда он будет тянуться нитью, куда складывают сливы и дают вскипеть 7 — 8 раз при постоянном снятии пены. Когда варенье остынет, ложкой разложить в банки и через 3 дня банки обвязать.

№ 866. Варенье из красной и черной смородины

Варенье это готовится, как из крыжовника № 862.

№ 867. Варенье из шиповника

На 400 г шиповника берут 500 г сахару.

Шиповник очищают от всех посторонних частей как внутри, так и снаружи. Сахар уваривают до надлежащей степени сгущения, и тогда кладется в него шиповник и варится; когда он делается мягким, складывают в банки, а сироп подваривают и им заливают.

№ 868. Варенье яблочное

Яблоки варятся подобно грушам, но не так долго.

В приготовленный для них сироп прибавляют иногда белого виноградного вина или ванили и варят обыкновенным образом.

№ 869. Варенье из роз

Набрав свежих цветов крупных роз, только что распустившихся, перемыть их в холодной воде и отрезать все белые кончики лепестков прочь. Если угодно, то можно их растереть в стеклянной ступке. На 400 г очищенных таким образом цветков требуется 400 г сахара, из которого варится сироп до степени большого нитяного; тогда в него кладут очищенные или стертые цветки, а чтобы они не потеряли своего розового цвета, прибавляют в тазик темного свежего лимонного сока и, размешав хорошенько; разливают в банки.

Точно также готовят варенье из липового свежего цвета, но лимонного соку не прибавляют.

№ 870. Варенье рябиновое

Снять со стебельков рябину, схваченную уже двумя, тремя морозами; смочить ее вином и оставить на сутки, чтобы ягоды разбухли. Сварить сироп, рассчитывая по 300 г сахару на 400 г ягод; сироп должен быть жидок. Положив в него рябину, варить на легком огне, пока она не поспеет. Тогда ягоды вынуть и сложить их в банки, а сироп уварить и горячий вылить на ягоды, дать остыть и завязать банки.

№ 871. Варенье из салата

Хороших толстых побегов салата положить в горячую воду и варить, пока будет сходить кожа; снявши осторожно кожу, салат сложить на блюдо, пересыпать мелко истолченным имбирем и поставить на три дня на лед; потом перемыть в холодной воде и варить сначала в жидком сиропе на воде, а по уварении и вынутии салата, сироп уварить до степени крупного нитяного и залить салат.

№ 872. Варенье из терна и кизила

На 400 г ягод взять 400 г сахару и положить вместе в тазик, туда же влить столько воды, сколько потребуется для разведения сахара; после этого варить на легком огне до спелости. Таз во время кипения должно потряхивать и снимать как можно чаще пену. По сварении сложить ягоды в банку, а сироп уваривать до надлежащей степени и вылить горячий на ягоды, прибавив 1 — 2 капли розового масла.

№ 873. Варенье из морошки

Отобрав спелые крупные ягоды морошки, всыпать их в чашку и, срыснув лимонным соком, дать полчаса стоять. Взять сахару 300 г на 400 г ягод и развести легким белым виноградным вином до степени жидкого сиропа, класть в него морошку и, поставив на легкий огонь, уваривать при легком кипении до спелости. После этого морошку пересложить в банки, а сироп с прибавлением сахара (на 400 г сиропа 300 г сахару), уварив до степени пузырчатого, вылить на ягоды. Когда варенье остынет, банки обвязать.

№ 874. Варенье ореховое

Для этого варенья выбирают незрелые, зеленые грецкие орехи, когда они еще очень мягки. Их надобно срывать руками, а не стряхивать с дерева, как обыкновенно это делается, потому что на падающих орехах шелуха может повредиться. Каждый орех обтереть хорошо полотенцем, чтобы на нем не оставить пыли или другой нечистоты; стебельки оборвать, орехи положить в глиняный, немуравленный горшок и налить кипятком, так, чтобы он на 2 см стоял сверх орехов, и оставить их мокнуть до охлаждения. Тогда темную жидкость сцедить с орехов сквозь сито; орехи же будут столь мягки, что их легко можно прокалывать иглою. Для прокалывания орехов нужно употреблять серебряную иглу или спицу из крепкого дерева, но железной не употреблять, потому что железо чернит орехи и сообщает им вяжущий вкус. Сцеженную жидкость разделить на две доли; в одну положить хорошей корицы, а в другую — отборной гвоздики; поставив обе доли жидкости

на легкий жар, держать там до тех пор, пока корница и гвоздика так размякнут, что ножиком слегка раздробляться могут. Тогда их вынуть и разрезать каждую головку гвоздики пополам вдоль, а корницу узенькими полосками в 2 см длиной. Потом каждый орех проколоть вдоль и поперец и начинать проколы попеременно нарезанной корницей и гвоздикой. Начиненные орехи сложить рыхло в горшок и приготовить сироп. Для этого надобно взять прежнюю жидкость от мочения орехов и на каждые 400 г ее положить 200 г сахара, чтобы вышел густой сироп; поставить на огонь и довести до кипения, которое поддерживать минут пять; потом этот кипяток вылить в горшок на орехи и дать всему стоять до охлаждения. При составлении сиропа считать на каждые 400 г зеленых орехов 400 г сахару. После охлаждения орехи выбрать из сиропа решетчатую ложкою, дать с них сиропу стечь и сложить их в горшок. Оставшуюся сиропную жидкость, которая делается жиже прежнего, потому что сахар вытянет из орехов сырость, надобно варить до тех пор, пока она делается опять густым сиропом, и тогда снова кипящую вылить на орехи. Через сутки разжиженный сироп опять слить с орехов, уварить снова до прежней густоты и опять вылить на орехи. Такое уваривание сиропа продолжать до тех пор, пока сироп, стоявший несколько дней на орехах, не перестанет разжижаться. Тогда ложить орехи с их сиропом в небольшие банки (по дюжине орехов в каждую) закрыть их вощеною бумагой, а сверху еще другою толстою, завязать и поставить в сухое прохладное место. Приготовленное таким образом ореховое варенье может сохраняться несколько лет без порчи. Подобным же образом можно варить зеленые незрелые мандарины; только не надобно их мочить в кипятке, как орехи, а на приготовление сиропа брать чистую воду в такой же пропорции.





Г л а в а XI

ЖЕЛЕ, МАРМЕЛАД, ПАСТИЛА, ПОВИДЛА, КОМПОТ И ПРОЧЕЕ

№ 875. Желе из крыжовника

1,2 кг зеленого крыжовника кипятить в воде до тех пор, пока он делается мягким, вынимают, а в таз прибавляют 1,2 кг сахара, ставят на огонь и дают вскипеть несколько раз, снимая пену, что продолжается до тех пор, пока сироп будет тянуться нитками, процеживают через сито и разливают в банки.

№ 876. Желе малиновое

Выжать сок из малины, протерев ее через решето достаточно частое, и взять на каждые 400 г этого соку 300 г сахара. Дать кипеть на слабом огне 3 — 5 минут; процедить сквозь шерстяной чистый мешок и, разлив в банки, закупорить и герметически закрыть.

№ 877. Желе яблочное

Приготавливается из спелых кислых яблок, которые очищают от кожи и, разрезав на куски, т.е. пашинковав, варят с прибавлением немного лимонного соку, причем его берется на десяток яблок сок у одного лимона. Когда

яблоки хорошо разварятся, то их откидывают на сито, дают хорошо стечь, жидкость собирают и варят вместе с жидкостью, оставшейся в тазе, куда прибавляют столько по весу сахару, сколько варилось яблок, и кипятят, снимая пену, 4 — 5 минут. Незадолго перед снятием с огня прибавляют в него лимонную цедру, мелко искрошенную и прокипяченную в горячей воде. Когда перестанет прилипать к мешалке, а будет стекать ровной струей — оно готово.

№ 878. Желе из смородины

Взять 100 г красной и 800 г белой смородины, положить в таз, облить водой (не более одного стакана), подогреть до кипения, помешивая, когда хорошо прокипит, процедить через частое сито. Потом сок этот вылить на сахар и кипятить 2 минуты. Сахару берут 200 г — 300 г на 400 г соку. Если желают узнать, густо ли желе, то его наливают несколько капель на блюдце, причем при охлаждении должно образоваться желе, которое и разливают в банки.

При варке надобно как можно лучше снимать пену. Из этих представленных способов приготовления желе можно иметь понятие о приготовлении их из ягод и фруктов.

№ 879. Желе тeneвое

Приготавливают какое-нибудь бесцветное желе, например, лимонное и разделяют его на 3 — 4 части; первую часть вливают в форму и дают остыть, потом во вторую прибавляют немного свекольного сока и дают опять остыть; в третью порцию приливают больше свекольного сока для придания более густой розовой окраски, опять охлаждают; наконец, в 4-ую порцию приливается еще больше сока; когда и эта порция остынет, желе можно вынуть из формы — на блюде получится красивое розовое желе, причем верх его будет бесцветный, но чем далее, тем больше розовый цвет будет усиливаться, что выходит весьма красиво. При этом надо наблюдать, во-первых, чтобы каждый раз при налипании новой порции желе первая порция должна быть хорошо остывшая, а 2-я, 3-я, 4-я порция только тогда выливается на предыдущую, когда она будет охлаждена до температуры парного молока, в

противном случае она, налитая очень горячая, может растворить и предыдущий слой, и желе получится некрасивое. Эту всю операцию должно производить на льду, чтобы ускорить охлаждение.

№ 880. Желе «Куриное гнездо»

Взять 10 яиц и все, что требуется для желе малинового № 876 и для бланманже № 687, 100 г цукатов и варенья из слив.

Взять 10 яиц, проколоть в них осторожно с двух противоположных сторон по маленькому отверстию и, болтая, выпустить все их содержимое, а полученную пустую скорлупу окунуть в горячее бланманже № 687, чтобы скорлупа наполнилась им вполне. Тогда скорлупу обтирают досуха и дырочки замазывают воском и выносят в прохладное место, чтобы остыло. Далее берут большое круглое блюдо, наливают на него какое-либо бесцветное желе, подкрашенное пережженным сахаром, и дают остыть, а потом убирают тонко шинкованными цукатами из корок апельсина, лимона или арбуза, вареньем из слив-ренглот, чтобы походило на траву или солому, а посередине помещают бланманже, сняв скорлупу. Можно еще огарнировать безе или разноцветным мармеладом. Многие повара делают точно так же, но яйца кладут кругом блюда, а посередине помещают чучело курицы, которая изображает наседку. Такое блюдо ставят на стол для уборки в Светлое Христово Воскресенье.

№ 881. Компот из каштанов

Каштаны очищают от кожи, отваривают в воде, поджаривают в масле с сахаром и обливают сиропом из-под яблочного варенья, разбавленного вином.

№ 882. Компот из риса

Взять 200 г риса, 50 г сливочного масла, 3 стакана сливок, 3 яблока, 100 г сахара, по 1 апельсину и лимону, свежих каких-либо ягод и 2 рюмки ликера.

Рис отваривают, отбрасывают на решето, обливают холодной водой, перекладывают в кастрюлю, прибавля-

ют масла, сахар, немного соли и 3 стакана сливок, ставят на легкий огонь и помешивают, пока рис хорошо утомится. Затем рис перекладывают на блюдо и, дав остыть, кладут на него ломтики отваренных яблок, посыпая их сахаром и цедрой апельсина и лимона, тонко нашинкованных, и какими-либо оказавшимися под рукой свежими ягодами или вареньем; все это обливают сиропом с прибавкой 2-х рюмок ликера.

№ 883. Компот из груш или яблок

Взять 4 груши или яблока, 400 г сахара, 1 стакан белого вина, 1 лимон, 1 апельсин.

Груши или яблоки варят в небольшом количестве воды в кастрюле на легком огне, пока сделаются мягкими. Отдельно варят сироп на белом столовом виноградном вине, но не очень жидкий, и опускают в него сваренные груши или яблоки, нарезанные продолговатыми ровными ломтиками; кипятят 1 — 2 раза, груши или яблоки вынимают и укладывают на блюдо, а сироп продолжают уваривать с шинкованной цедрой лимона и апельсина, когда они сделаются мягкими, этим сиропом обливают груши. Подают холодными.

№ 884. Крем ягодный или фруктовый

Приготавливается из печеных, вареных или сырых фруктов, протертых через решето; можно сделать сырой морс из ягод; того или другого берут 2 стакана, смешивают с 4-мя белками, 200 — 400 г мелкого сахару (смотря по кислоте ягод или фруктов) и прибавляют желатин, распущенный в небольшом количестве воды, взбивают на льду в пену, пока подымется и сгустится, а затем перекладывают в форму.

№ 885. Пастила

Обыкновенно славится «коломенская или русская пастила», приготовление которой следующее: масса составляется по одному из нижеприведенных рецептов, раскладывается ровным слоем, пальца на два толщиной в форму, сколоченную из липовых или кленовых досок, 90 см длиною, 52 см шириною, 7 см вышиною и обтянутую полотном,

которое смазывается предварительно густым медом; затем ящик этот ставится на 1 — 2 часа и более, смотря по роду пастилы, в слегка протопленную печь или в умеренно нагретую сушилку и, по вынутии оттуда, накрывается белой бумагой и хранится в сухом месте. Пастила также может приготовляться из разных отбросов при сушении плодов и ягод.

Пастила вообще есть род теста из мякоти плодов, которые запекают для прочности; обыкновенно лучшая пастила делается из яблоков, но можно ее делать и из других плодов: вишен, брусники, рябины, черники, земляники, слив, груш и тому подобного; ягоды, в которых мало мякоти и много сока, лучше других для делания пастилы. Их надобно сперва подзавялить, а потом парить в вольном духу, в замазанном горшке.

№ 886. Пастила абрикосовая

Делают при посредстве протирания через волосяное сито пюре из не совсем уваренных абрикосов; потом все кладут в тазик с равным по весу количеством сахара и, когда он распустится и смешается с пюре, разливают всю массу в плоские фарфоровые тарелочки и выставляют на воздух, посыпавши пастилу с обеих сторон сахаром; ставят тарелки в сушильню или обыкновенную печь. Давши пастиле подсохнуть, вынимают тарелочки и ставят на воздух и повторяют это до тех пор, пока она хорошо высохнет. Приготовленная таким образом пастила, посыпанная еще раз сахаром и уложенная в ящики, (каждая пластинка перекладывается бумажным кружком), хранится долго в сухом месте.

№ 887. Пастила из розовых цветов

Нарвавши цветных лепестков из роз, обрезать нижние белые кончики лепестков, смешав с сахаром, истолочь, так чтобы вышел из них род теста. Между тем разварить в воде сахар в густой сироп, положить в него цветы, вскипятить, выдавить туда сок из лимона и вновь проварить, мешая ложкою. Потом всю эту смесь разложить в бумажные коробки, насыпать в них мелкого сахару и засушить на солнце.

№ 888. Пастила яблочная

Взять кислых яблок, испечь их так, чтобы они не потеряли своего цвета; протереть сквозь частое решето; бить долго в деревянной кадочке; подбавить меда столько, чтобы тесто сделалось достаточно сладким, и продолжать взбивать, пока масса побелеет и сделается пухлой. Между тем приготовить пальцы с туго натянутой холстиною, на которую и выложить взбитое тесто, расправить его деревянной ложкой и поставить на подкладках в самый вольный печной дух. Если намазанный слой не просохнет в один раз, то поставить в печь на другой день; если же с одного раза поспеет, то перевернуть на другой бок, а когда пропечется, налить на первый слой еще взбитого теста. Таким образом продолжать накладывать слой до желаемой толщины. Все искусство состоит в том, чтоб яблоки не пропарить, поставивши в слишком жаркую печь, от чего пастила может утратить свою белизну и получить красновато-желтый цвет.

№ 889. Другой способ

Самые спелые кислые яблоки испечь в печном вольном духу, в новом накрытом горшке и, облупя с них кожу, вынуть семена, мякоть растереть ложкою, протереть через частое сито и взбивать протертую массу с сахаром до тех пор, пока тесто побелеет и сделается похожим на пену, тогда разлить ее в плоские ящички, сделанные из тонких дощечек, и засушивать в самом вольном духу часа два; потом наливать другой слой, а сверху засыпать сахаром и опять ставить в печь. Если хотят сделать пастилу пышной, пухлой, то при взбивании яблок прибавить немного взбитых в пену яичных белков. Таким образом делается известная Коломенская пастила.

№ 890. Пастила медовая

Варить в воде до тех пор спелые, кислые яблоки, пока кожа на них не начнет трескаться, протереть через волосяное сито и на каждые 400 г яблочного теста кладут 200 г хорошего меда; смесь сбивают метелкой, пока она побелеет и покажется на ней пена. Сбитое тесто кладется в

деревянные коробочки 30 см длины, 15 см ширины и 5 см вышины; они делаются вверху на 5 см шире и длиннее, чем внизу. На дно коробки положить лист чистой бумаги, а на него протертые яблоки с медом, слоем толщиной в палец; коробки поставить на маленьких, деревянных подкладках в печь, нагретую не свыше 50, чело печи закрыть заслонкой, нижний конец которой прижать, а верхний отодвинуть для выхода тепла из печи; на ночь совсем отнимают заслонку. Тесто должно простоять в печи целые сутки, по прошествии которых накладывается в коробки новый слой протертых яблоков с медом, и это повторяется в течении 5 дней, так что всего кладется пять слоев. Каждый должен быть из свежего теста и простоять в печи сутки, как и первый, при той же температуре; на шестой день пастила готова и ее вынимают из коробок, опрокидывая их. Для подкрашивания пастилы употребляется клюквенный сок, которым обливают протертые яблоки, потом прибавляют к ним мед и сбивают их.

№ 891. Сахарная яблочная пастила

Варить в посуде спелые, кислые яблоки с водою, пока кожа на них не начнет трескаться, потом выложить их на решето, чтобы вода стекла и яблоки обсохли: на другой день их раздавливают и протирают через волосяное сито. На 800 г протертых яблоков кладется 1 кг сахару и 3 яичных белка; эту смесь сбивают метелкой, пока она побелеет, покроется пеной и будет довольно крепка. Составленное таким образом тесто кладется в коробки из сосновых планочек; они имеют длину 90 см, ширину 25 см и высоту 5 см; их обкладывают по дну и по бокам белой бумагой и наполняют тестом. Коробки ставятся в печь, нагретую до 50° на деревянных подставках и оставляются там, пока тесто отвердеет на поверхности, что случается обыкновенно через сутки. Тогда вынимают коробки из печи, ставят на окно, дают остынуть и опрокидывают их на тонкие, гладкие доски, покрытые бумагой; вынутую пастилу сажают опять в печь на досках, чтобы она подсохла со всех сторон. Эта пастила имеет белый цвет. Для приготовления красной пастилы берут 600 г протертых яблок, столько же сахару и 2 яичные белка, и сбивают смесь до пены. Потом протирают клюкву через волосяное сито; клюкву эту накануне

кипятят 3 раза в воде, высушивают в решете и раздавливают. 600 г этого густого клюквенного сока смешивают с таким же количеством сахара и сбивают, но не так долго, как яблочный кисель. Затем смешать обе массы вместе и приготовить пастилу, как выше сказано. Полосатая пастила (белая и красная) готовится просто наложением в коробки попеременно слоев белого и красного

№ 892. Пастила из чернослива и черной смородины

Эту пастилу делают иногда с кожей и мякотью плода, иногда из одной только мякоти. Во всяком случае, плоды надобно сперва печь или варить, пока они сделаются мягкими и сок будет вытекать свободно, а если варится чернослив, то когда отделятся косточки. Если приготовление делается без кожи, то сваренные плоды протереть через очень редкое решето; если же оставляют кожу на плоде, то протирать не нужно, а надобно только выкинуть из чернослива косточки. Положить жидкой мякоти в таз для варенья, поставить на жаркий огонь; дать жидкости кипеть, пока не начнет подсыхать. Тогда прибавить 200 г сахара на 400 г мякоти и варить до тех пор, пока варенье станет садиться леденцом на края таза или кастрюли. Тогда разлить сваренную пастилу в неглубокую посуду.

№ 893. Пастила брусничная

Брусничные ягоды насыпаются в горшки до самого верху, покрываются листьями и ставятся на всю ночь в печь, вытопленную жарко. На другой день утром вынутые из горшков, ягоды кладутся в решето и накрываются деревянными кружками, накладывают сверху камни и так оставляют их на целые сутки. Когда вся жижа из ягод вытечет, то их протирают сквозь решето, для отделения от семян. Полученный кисель бьют мутовкой и для подслащивания его употребляют мед или патоку, которую сбивают особливо; две меры брусничного киселя и одну патоки смешивают и наливают в ольховые ящики, ничем не вымазанные внутри. Ящики эти ставятся в печь, вытопленную накануне, но если пастила за один раз не высохнет, то ставят ее в другой и третий раз, пока поспеет. Чтобы пастилку из ящиков вынуть, обрезают ее сначала кругом и, опрокинув ящик вверх дном, стучать по дну.

№ 894. Пастила из брусники, клюквы и др. ягод

Положив брусники в корчагу, поставить в печь с вольным духом часа на 3—4, потом вынуть из печи, откинуть на решето и дать жидкости стечь; протереть сквозь решето и положить меду по вкусу, опять протереть сквозь сито и бить, пока масса сделается густой; потом наливать в ящик, но не вдруг, а в 2 — 3 приема, ставя каждый раз в печку, пока высохнет.

Мармелад

Название это получилось от слова «marmelo», что по португальски означает айва; из нее прежде и готовили мармелад.

Под именем мармелада разумеется довольно густая масса, получаемая развариванием плодов или ягод с сахаром.

№ 895. Мармелад яблочный

На 800 г яблок берут 1 кг сахара, яблоки пекут, протирают через частое решето, прибавляют 900 г сахара и 1 ложку масла; смесь кипятят один раз, постоянно мешая, и выливают в плоские ящики. Когда достаточно окрепнет, опрокидывают на гладкую доску и разрезают острым ножом на кусочки желаемой формы и сажают в печь, чтобы получились на них корочки; вытащив из печи, посыпают оставшимися 100 г сахару.

№ 896. Мармелад из груш

Спелые груши очистить, вынуть сердцевину и на 400 г таких груш взять 200 г сахару. Груши положить в таз и налить на них столько холодной воды, чтобы вода покрыла их; дать стоять 1/2 часа, варить в этой воде на сильном огне до тех пор, пока они разварятся; тогда выбрать их ложкой, а в ту воду, в которой они варились, положить сахар и уваривать; а в это самое время груши протирать, положить сахар и уваривать; а в это самое время груши протирать, положить в сироп и еще 1 — 2 раза прокипятить. Сироп сильно уварить.

№ 897. Мармелад барбарисовый

На 1,2 кг барбариса берут 1,2 кг сахару и 400 г воды.

Все хорошо прокипятить, протереть через волосяное сито, положить обратно в сироп и уваривать почти до карамели, дать остыть и выложить в банки.

№ 898. Мармелад из крыжовника и смородины

Разбавить поровну крыжовнику и смородины, протереть сквозь сито, положить на каждые 400 г ягод по 400 г сахару, уварить густо и разложить в банки.

№ 899. Мармелад из малины

600 г малины обсыпать сахаром и дать так постоять часа три; потом поставить на огонь минут на 10 — 15 и, когда малина сварится, перетереть ее сквозь решето.

№ 900. Мармелад персиковый

Взять 2,8 кг самых спелых персиков, очистить от кожи и косточек, положить в каменную ступку и истолочь деревянным пестом; все выложить в тазик, поставить на огонь и при беспрестанном мешании варить с прибавкою 2,4 кг сахару. Еще лучше сахар разварить прежде до степени перистого сиропа и, поваривши все вместе несколько минут, снять с огня, дать остынуть и выложить в банки.

№ 901. Мармелад из слив

Зрелые сливы, очистив от косточек и верхней кожи, нарезать на куски, варить их в пропорции на 400 г плодов — 200 г сахару, осторожно помешивая. Кипячение продолжается до тех пор, пока сироп уварится до степени перистого. Таким же точно образом готовится мармелад абрикосовый с тою только разницею, что на 400 г плодов сахару надо брать 300 г.

№ 902. Паста, повидло, джем, мусс и т.п.

Этими названиями обозначают мякоть плодов, сгущен-

ную с сахаром или без него до густоты мягкого сыра; продукты эти могут также готовиться из отбросов при сушении фруктов и ягод, их употребляют в пищу или прямо, или как приправу к разным блюдам. Эти продукты в громадных количествах готовят в странах Западной Европы.

Производство фруктовой пасты достигло особенно больших размеров в Англии, в которой джем (Jam) и у немцев мусс (muss) сделали предметом повседневного употребления среди населения, употребляющего эти пасты в пищу с хлебом, вместо масла.

Для приготовления джема служат груши, яблоки, персики, абрикосы, сливы, а также часто и ягоды.





Г л а в а XII

СИРОПЫ, ШЕРБЕТЫ, СОКИ

№ 903. Сироп вишневый и малиновый

Очищают 800 г вишен, прибавляют немного воды и отдельно вскипяченный с водой сахар, уваривают до надлежащей степени густоты, процеживают и на каждые 2 стакана сиропа прибавляют 1 столовую ложку чистого спирта, чтобы не засахарилось и не окисало. Разливают и закупоривают.

Сироп малиновый готовится как и вишневый; таким же образом готовятся сиропы из черной смородины, клубники, земляники и т.п. ягод; по надобности — осветляют яйцами.

№ 904. Сироп лимонный

400 г лимонного сока процедить, осветлить белком и варить в эмалированной посуде с 1 кг сахара, снимая пену; дать остыть, прибавить несколько капель лимонного масла.

Точно также готовят и апельсиновый сироп, но сахару кладут только 400 г.

№ 905. Сироп фиалковый

400 г крупнотолченого корня флорентийской фиалки

разваривают с водой в закрытом сосуде и прибавляют 800 г сахара. Воды надо брать столько, сколько потребуется для получения сиропа надлежащей густоты.

№ 906. Сироп из искусственных эссенций

В настоящее время в продаже находятся так называемые искусственные эссенции, которые вполне могут заменить своим запахом натуральные запахи фруктов или ягод, как, например, ананасов, абрикосов, персиков и т.п. Для этого только следует приготовить сахарный сироп должной густоты и, если потребуется придать кисловатый вкус, то прибавляют лимонной или очищенной виннокаменной кислоты и несколько капель искусственной эссенции. Если пожелают окрасить в разные цвета, то употребляют краски для вин или ликеров.

№ 907. Шербет абрикосовый

Из 24 абрикосов вынимают ядра, кладут в фаянсовую чашку с 200 г кислого ягодного сока и оставляют так стоять часа 3 — 4; потом доливают стаканом теплой воды. Плоды же разминают деревянным пестом так, чтобы из них вышел род жидкой каши, которую потом прожимают сквозь решето. Оставшиеся в решете кожицы кладут в воду, в которой лежат косточки, перемешивают и оставляют на 1/2 часа; после чего процеживают вновь и, взяв 8—10 ядрышек, растирают их с 800 г сахару в самое мягкое тесто, которое и кладут в сказанную жидкость. Туда же приливают 1 — 2 капли лимонной эссенции.

№ 908. Шербет барбарисовый

1,6 кг барбарисовых ягод толкут и приливают 1,4 л воды. Дают стоять 1 час, процеживают через холст, крепко выжимают остаток и в процеженный сок прибавляют 800 г сахару.

№ 909. Шербет вишневый

Вишни очищают от веточек и косточек, берут с 2 кг ягод, раздавливают в фарфоровой ступке, приливая 0,7 л

воды, 2 — 3 чайные ложечки лимонного сока; оставляют стоять 3 часа. Косточки толкут и кладут с 800 г сахару в каменную чашку, куда процеживают через сито всю жидкость и дают стоять сутки. Наконец опять процеживают.

№ 910. Шербет виноградный

Делают настой из 9 — 13 г бузинового цвета, высушенного в тени, в одном литре горячей воды и, когда настой остынет, разминают 1,2 кг мускатного винограда так, чтобы зерна остались цельными; прибавляют 800 г сахару и сок 6 шт. лимонов; все оставляют стоять 3 часа, процеживают через волосяное сито и ставят в холодное место.

№ 911. Шербет земляничный или клубничный

400 г лучших ягод очистить от стебельков, размять, прилить кружку воды, добавить 1 чайную ложку лимонного сока и 1—2 капли ароматической эссенции. Оставить стоять 3 часа и, прибавив 300 г сахару, дать ему раствориться; потом процедить через сито.

№ 912. Шербет лимонный

Распустить 600 г сахару в кружке воды; берут 10 шт. лимонов, выдавливают сок в сахарную воду, процеживают, варят и ставят на лед.

№ 913. Шербет малиновый

400 г очищенной малины разминают, приливают воды с двумя чайными ложками лимонного сока, дают стоять 3 часа; потом в этом соку растворяют 400 г сахару и процеживают через сито.

№ 914. Шербет персиковый

Разрезают 10 — 12 персиков пополам, вынимают косточки, кладут в каменную чашку и обкладывают сверху разрезанными и раздавленными персиками, наливают стакан кислого ягодного сока и дают стоять 4 часа. Процеживают, после чего сюда кладут 800 г сахару и чайную

ложку лимонного сока, а когда сахар разойдется, ставят на лед.

№ 915. Шербет из померанцевых плодов

Растворяют 800 г сахара в кружке воды, с 6 — 7 померанцев истирают цедру сахаром и ее также кладут в сахарную воду, куда выдавливают весь померанцевый сок вместе с выдвленным соком из 4 — 5 лимонов. Процеживают и ставят на лед.

№ 916. Цукаты

Преимущественно употребляют цукаты из апельсиновых и лимонных корок, которые варятся как апельсиновое варенье; после чего готовые корки отбрасывают на решето, дают стечь сиропу и посыпают сахаром. Можно варить цукаты и как сухое киевское варенье или из цедры, или прямо из цельных фруктов, которые разрезают ломтиками вместе с цедрой.

СОКИ

№ 917. Арбузный сок

Взять 36 арбузов средней величины и, разрезав каждый пополам, вырезать мясо, вынуть все семена, выжать сок из мяса и, проварив в котле 3 часа, непрерывно мешая, процедить через войлочный колпак-цедилку. Процеженный сок слить в котел и варить, не переставая мешать, чтобы не пригорел, и когда сок начнет сгущаться, то убавить огня, а сгустившемуся соку дать отстояться. Когда гуща осядет на дно, верхнюю часть осторожно слить и разлить в бутылки. Этот арбузный сок сохраняется без порчи очень долгое время.

№ 918. Клюквенный сок

Оттаять мерзлую клюкву в теплой комнате и, положив ее на решето, дать постоять столько времени, чтобы вся находящаяся в ней вода стекла в подставленный сосуд. Потом, разбив хорошенько и растерев в каменной ступке

или деревянной чашке, сложить мякоть в кадку и, закрыв, поставить ее на сильный мороз недели на две. Когда эта клюквенная мякоть хорошо промерзнет, внести кадку в теплую комнату, накрыть деревянной крышкой и пальца на два выше дна просверлить в ней с боку несколько отверстий в которые вставить по гусиному перу и под них бутылки для стока жидкости. По мере того, как клюква начнет таять понемногу в тепле, сок будет стекать из трубочки гусиного пера и собираться в бутылки. Но так как выморозок стекает медленно, то можно отстоявшуюся мякоть снова хорошенько перемять, вторично заморозить и сцедить тем же порядком в особые бутылки, т.к. этот сок достоинством будет хуже первого. Если же всю оставшуюся мякоть налить теплой водой и выжать, то получится обыкновенный клюквенный морс. Весь полученный сок процеживают каждый в отдельности через войлочные cedилки; прокипятить, опять процедить и, разлив в бутылки, хорошо закупорить.

№ 919. Сок яблочный

Кислые яблоки очистить и изрубить мелко, как капусту. Сложить все в холщевый мешок и выжать из яблок сок прессом, сок этот варится с медом или сахарным песком в медном тазе до тех пор, пока не станет садиться; тогда остудить, процедить, слить в бутылки закупорить и осмолить. Сахар или мед кладут по вкусу.

№ 920. Крюшон из яблок

Очистить яблоки сладких сортов, разрезать каждое на четыре части, удалить семечки, после чего каждую четвертинку яблока нарезать поперек тонкими ломтиками. Выложить все в эмалированную кастрюлю, добавить сок одного лимона. Цедру лимона залить очень крепким чаем, добавить 300 г сахара, размешать и соединить с яблочными дольками. Поставить кастрюлю на холод на 5—6 часов. Перед подачей добавить охлажденный лимонад или фруктовую воду, сахар — по вкусу. Можно сделать крюшон и с шампанским, которое вливают перед подачей на стол.

На 1—1,2 кг яблок: 1 лимон, 1,5 стакана крепкого чая, 300 г сахара, лимонад или шампанское.

№ 921. Сок красной смородины

Ягоды без стебельков положить в глиняный горшок, поставить на огонь и варить, подавливая их ложкой, и выжать через холстину, все процедить и варить в тазу как варенье, постоянно вымешивая и снимая пену, уварить густо, и разлив в бутылки, закупорить и засмолить.

№ 922. Сок брусничный

Истолокши брусничные ягоды в деревянной ступке, выделенный сок процедить, варить до тех пор, пока делается густой, как патока. Разлить в бутылки, закупорить и осмолить.

№ 923. Сок вишневый

Отделить от вишни стебельки, растолочь ягоды вместе с косточками и выдавить сок, которому дать отстояться на 2 — 3 часа. Когда мутность осядет на дно, процедить, поварить немного, опять процедить и разлить в бутылки, залить на палец оливковым маслом, закупорить и засмолить.

№ 924. Сок из клубники или земляники

В чистую стеклянную банку уложить слоями ягоды, пересыпая каждый слой сахарной пудрой, пока не наполнится вся банка, которую и оставить до тех пор, пока ягоды не выпустят из себя всего сока. Тогда отжать всю массу сквозь холст, разлить в бутылки, прилив в каждую бутылку рюмку рому, закупорить и засмолить.

№ 925. Сок барбарисовый

Когда барбарис будет сильно схвачен морозом, собрать ягоды, высушить и сыпать в фаянсовую чашку, налить водой и дать им бродить в тепле; после чего жидкость процедить, дать постоять еще два дня и опять процедить и, разлив в бутылки, засмолить.

№ 926. Сок из крыжовника

Истолочь крыжовник, сок процедить через холст в большую бутылку и поставить в погреб на 24 часа. Когда отстоится, слить светлую жидкость по бутылкам, положить в каждую по кусочку лимона, закупорить и засмолить.

№ 927. Сок малиновый

Горшки наполняют раздавленными ягодами малины ставят в погреб на 3 — 4 дня. При этом от начинающегося брожения слизистые части выделяются и через выжимание получается большое количество сока. Его оставляют на холоде в течение 24 часов и процеживают через войлочные цедилки и, закупорив очень слабо, ставят в котел, подвергая австралийскому способу консервирования.

Воду нагревают до кипения сока, что обнаруживается пеной, выходящей из-под пробки. Кипятят четверть часа; после чего бутылки плотно закупоривают и засмаливают.

№ 928. Другой способ

Наложить малиной полную бутылку, налить белым уксусом и дать стоять в тепле 1—2 недели, после чего сок слить, а малину выложить и этим настоем опять налить новую партию малины и дать опять стоять неделю, что повторить и в третий раз, и дать стоять 1 месяц. После этого слить, выжать, процедить и на каждый 400 г этой жидкости положить 1½ стакана мелкого сахара, разлить по бутылкам, закупорить и засмолить.

Сок этот очень хорошее прохладительное средство; при употреблении его берут 2 — 3 чайных ложки на стакан холодной воды.

№ 929. Сок виноградный

Осторожно размять виноград, чтобы не раздавить косточек, протереть через сито и кипятить, часто мешая и снимая пену; когда сок хорошо уварится, прибавить (для нейтрализации) двууглекислой соды, наблюдая, чтобы си-

няя лакмусовая бумажка не покраснела; тогда снова ставят на огонь и осветляют яйцами, процеживают и уваривают, пока будет тянуться в холодной воде или стекать с ложки медленно. Тогда разливают по возможности полно в бутылки, хорошо закупоривают и осмаливают.

Все соки должны обязательно храниться в прохладном месте, но чтобы не мерзли. Сок без сахара дольше сохраняется, чем с сахаром. Это надо помнить, заготавливая сок для употребления в зимнее время.





Г л а в а XIII

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КВАСОВ, ШИПУЧИХ ВОД, КУМЫСА

№ 930. Квасы ягодные и фруктовые

Этот род квасов приготовляемый из фруктов и ягод, которые сами по себе уже содержат сахар, представляют собою хороший прохладительный напиток по своему запаху и приятному вкусу, являются любимым напитком большинства.

Сколько существует фруктов или ягод, столько может быть приготовлено и квасов подобного рода. Описывать все способы их приготовления нет возможности, да это, пожалуй, было бы и лишним, т.к. зная по теории, на чем основаны способы их приготовления, очень легко будет эти способы применить ко всем подобного рода квасам, а потому мы ограничимся указанием процессов приготовления этих квасов, только лишь тех, которые более употребительны.

№ 931. Квас малиновый

Квас этот готовится в квасильных кадках, чтобы квас проходил через солому, потому что малина ягода достаточно нежная, скоро разбухает и пускает из себя родила; солома задерживает его, и квас получается чистым.

Наложив полную кадку малины, пустое пространство заливают кипяченой водой и ставят в погреб. Можно начать употреблять тогда, когда вода получит вкус ягод.

№ 932. Квас клубничный

Приготавливается точно также, как и квас из малины.

№ 939. Квас из морошки

Делается, как из малины, можно подсластить сахаром.

№ 934. Квас лимонный

Изрезать ломтиками 5 лимонов вместе с кожей, выбрасывая косточки, иначе квас получится горький; положить в кадку, прибавить 400 г крупного изюма, 1,6 кг хорошей патоки или меду, налить 2 ведра кипятку и дать остыть, изредка помешивая, когда остынет, заправить 130 г сухих дрожжей, подболтанных тремя ложками хорошей муки с небольшим количеством холодной воды.

На другой день влить в квас 3,5 л холодной воды; когда лимоны и изюм поднимутся наверх и образуется пена, то их надо снять шумовкой, а квас процедить и разлить в бутылки, положив в каждую по 2 — 3 штуки оставшегося изюма, хорошо закупорить и держать на леднике 5 — 6 дней, после чего можно употреблять.

№ 935. Квас брусничный

Квас этот употребляется больше всех других, потому что ягоды эти недороги и здоровы. Приготавливают этот квас, как и все ягодные квасы, и он тем хорош, что спивается не скоро и может простоять целый год, только аккуратно нужно его доливать.

№ 936. Квас вишневый

Делают, как малиновый, но прежде чем вишни насыпать в бочонок, нужно оборвать все стебельки, чтобы сок из вишни мог выйти скорее, иначе они долго не дадут сока. Сахар кладется при питье.

№ 937. Квас рябиновый

Рябиновый квас готовится, как все ягодные квасы с той только разницей, что рябины насыпают 1/4 кадки, т. к. квас этот горек, и его нужно разбавлять водой.

№ 938. Квас из белой или красной смородины.

Очистить от веток красную или белую смородину или пополам той и другой вместе, насыпать ее в бочонок, прибавить желаемое количество лепестков роз, налить кипящей воды, выставить на лед в погреб, смотря по времени года; когда вода получит вкус смородины и запах роз, тогда квас можно употреблять; но каждый раз, когда берется квас, нужно доливать бочонок таким же количеством воды.

№ 939. Квас яблочный

Взять спелых, но кислых яблок, оторвать от них стебли и наполнить бочку, налить кипяченой водой и летом поставить на лед, а зимою — в погреб. Если желают, то можно для запаха положить лимонной цедры и дать стоять. По мере того, сколько будут брать квасу, столько же надо добавлять в бочку воды. При питье можно подсластить сахаром

№ 940. Другой способ

На 3 л воды: 700 г яблок, 300 г сахара, 30 г дрожжей. Нарезанные произвольно яблоки варите 3 — 5 минут, в конце добавьте сахар. Остынет отвар до комнатной температуры — процедите и положите разведенные в теплой кипяченой воде дрожжи. Оставьте отвар для брожения на 12 — 14 часов. Затем квас разлейте. Храните в плотно закрытой посуде на холоде.

№ 941. Квас грушевый

Приготавливается так же, как и яблочный № 939.

№ 942. Квас «Петровский»

В перебродивший квас (готовьте его, уменьшив на треть количество положенного по рецепту сахара, согласно № 940) положите мед и натертый на крупной терке хрен. Перемешайте и охладите. Не забудьте процедить его перед тем, как подавать к столу.

На 3 литра Петровского кваса: 150 г меда и 70 г хрена.

№ 943. Вода шипучка

Воду эту готовят из каких угодно ягод или фруктов, для чего в емкость наливают 6 литров воды, прибавляют 2 кг сахара, размешивают, пока сахар распустится, и затем кладут 2 кг каких угодно спелых фруктов, разрезанных на кусочки, или ягод, прибавляют 1,2 литра водки и ставят в теплое место, не закупоривая, на 2 недели, каждый день взбалтывая. Когда ягоды или фрукты начнут подниматься наверх, тогда жидкость процеживают и проч. Через 2 месяца можно употреблять.

№ 944. Другой способ

31 литр воды вскипятить на легком огне с цедрой из 10 лимонов, влить в кадку, дать остыть и положить 400 г изюма, 2,4 кг меда, 6 изрезанных лимонов без косточек и 50 г сухих дрожжей, разведенных в этой же жидкости, и дать бродить. Когда изюм, цедра и лимон подымутся наверх, разлить по бутылкам, в которые положить по 2 изюмины и по кусочку цедры, хорошо закупорить, обвязать веревками и хранить в погребе.

Когда через 3 — 4 недели покажется игра, то можно употреблять.

№ 945. Вода шипучка из березового сока

В котел наливают 37 литров березового сока и кладут туда же 2,8 кг сахару, варят пока останется 30 литров, постоянно снимая пену.

Отдельно берут бочонок вместимостью 3 ведра, куда кладут 8 очищенных и нарезанных лимонов, наливают 8,5 литра белого столового виноградного вина и прибав-

ляют березовый сок с 50 г сухих дрожжей, разведенных в той же жидкости, и дают бродить 4 — 5 дней; потом бутылку бочонка затыкают не очень сильно и выносят в погреб на 4 недели, после чего осторожно, не мутя жидкость, разливают по бутылкам с толстыми стенками. Через 2 недели получится превосходный напиток. Березовый сок, собранный в продолжении дня, обязательно должен быть вечером употреблен в дело, иначе он теряет свое качество.

№ 946. Вода рябиновая

После того, как рябиновые ягоды будут захвачены морозом, их очищают от стебельков, толкут и насыпают в бочонок; потом наливают полно кипятком, дают остыть и отстояться, а затем переливают в бутылки.

№ 947. Вода из крыжовника

Измять 8 кг крыжовника и, налив на него кипяченой холодной воды 10 литров и водки 2,5 литра, оставить до тех пор, пока ягоды подымутся наверх; потом процедить и положить 2,8 кг сахара; когда он разойдется, вынести в подвал, чтобы отстоялось, а потом разлить по бутылкам.

№ 948. Вода изюмная

Налить в бочонок 3 ведра воды, положить в него 4 кг изюма, цедру из 5 лимонов и его мякоть без зерен, нарезанную ломтиками. Влить туда же 3 столовые ложки разведенных дрожжей и дать стоять трое суток в теплом месте, хорошо взбалтывая каждый день.

Через три дня, т.е. после брожения, бочонок перенести на ледник и дать стоять 2 недели, разлить в бутылки, закупорить и засмолить; сохранять, лежа в песке в погребе. По прошествии двух недель можно испробовать, положив в стакан 1 чайную ложку сахара и, налив из бутылки, размешать; если вода пенится, то значит она готова и ее можно употреблять.

№ 949. Вода лимонная

С 10 лимонов стереть цедру, самую же мякоть очистить

от белой кожицы (альbedo), нарезать ломтиками, выбросив косточки, положить в большую посуду, всыпать 2 кг сахару и все это облить 10 л кипятку. Когда остынет, положить 400 г изюма и 1 ложку дрожжей; как только начнет бродить, поставить на лед и продержать 2 недели; разлить в бутылки, закупорить, обвязав веревками, и хранить на льду; дней через 5 можно употребить.

Точно так же готовится и вода апельсиновая.

№ 950. Вода из черной смородины

Насыпают полный бочонок спелых ягод черной смородины, налить холодной воды сколько войдет и выставить на 2 недели, после чего можно употреблять, но каждый раз, когда будет браться из бочонка вода, его надо доливать. Сначала эта вода будет очень крепка, так что ее нужно разбавлять простой водой, но по мере подливания воды в бочонок она будет слабеть, а потом ее можно употреблять, не разводя.

Питье это нужно держать на холоде.

№ 951. Сбитень

Это один из старых русских напитков. Когда еще на Руси не имели понятия о китайском чае, сбитень был любимым всеобщим напитком. В настоящее же время сбитень редко употребляется в домах и служит только для простонародия как согревающее средство зимой. Его носят по улицам в самоварах и пьют с кафлачами; но будучи подвергнут точному анализу, это продажный напиток оказывается не имеет ничего общего с прежним старинным напитком и состоит ни более, ни менее как из подожженного сахара, патоки и воды. Настоящий же напиток готовится так. Патоку вместе с различными пряностями, как-то: с гвоздикой, корицей, имбирем, кардамоном, мускатным орехом и лавровым листом, уваривают до темно-красного цвета и до порядочной густоты, перекалдывают в банки и хранят для употребления. При употреблении берут некоторое количество этой тягучей, густой, пахучей массы и распускают в горячей воде; если желают, то по вкусу прибавляют сахару.

Лучший сбитень делается на сахаре или меде.

Сделав закваску из двух чайных чашек раствора белого хлеба или пшеничной муки, двух столовых ложек пшена и одной ложки меда и пивных дрожжей, прилить к этому составу кобылье молоко столько, чтобы вышла не слишком густая смесь, которая в приличной посуде держится в умеренной теплоте до тех пор, пока не закиснет. После этого берут 5 литров кобылье молоко, сливают его в сосуд, на дно которого опускается показанная закваска, завязанная в ветوشку. Все это оставляется в теплом месте до тех пор, пока молоко посредством брожения не получит приятно-кислый, отзывающийся спиртом вкус, для чего нужно не более суток. Полученный кумыс, очищенный от плавающих на поверхности его жирных частиц, разливается в бутылки и хранится в холодном месте. Для молока надобно выбирать кобылиц, не очень молодых и не слишком старых, более светлой шерсти, нежели темной; их не следует обременять работой; в летнее время пускать их на поле вместе с их жеребятами, накладывая на последних рогатки, чтобы они не сосали матерей. Кумыс, приготовляемый в мае, июне и июле и получаемый от кобыл, которые питаются травами, растущими близ мест гористых, солончаковых с текущими водами, предпочитается прочим. Пока есть хороший свежий корм, не должно давать кобылам сена и овса. Чтобы с пользой употреблять кумыс, надобно уехать из города, предаться мирной сельской жизни и устранить от себя все житейские заботы и страсти. Встав поутру, вскоре по восхождении солнца, пить кумыс при умеренном телодвижении, сначала каждые полчаса по половине чайной ложки, а потом понемногу увеличивать прием до обыкновенного стакана, через каждые полчаса. Люди весьма слабые довольствуются сначала меньшим количеством кумыса, но по мере прибавления сил, увеличивают прием. Употребление кумыса продолжается в течение целого дня, но часа за два перед обедом и ужином нужно перестать пить его, чтобы пищеварительные органы успокоились и приготовились к приему пищи. Больные при лечении кумысом должны употреблять мясную, удобоваримую пищу и избегать зелени, коровьего масла, сыра, сластей и плодов. Для питья всего лучше чистая вода.

Кумыс подвержен скорой порче, его нельзя перевозить

на дальнейшее расстояние; да и на месте надобно смотреть, чтобы он не мог перейти в гнилое брожение.

№ 953. Кумыс из коровьего молока

Кумыс, приготовленный из коровьего молока, с успехом употребляется вместо кобыльего. Вот рецепт для приготовления кумыса из коровьего молока.

9 литров свежего коровьего молока смешивают с 250 г. тростникового сахара и согревают до 24° — 25°, затем к нему прибавляют кусочек прессованных дрожжей величиною с лесной орех и взбалтывают несколько раз.

Жидкость разливают в толстостенные бутылки, так чтобы оставалось лишь незначительное пустое пространство; закупоривают, перевязывают пробки и взбалтывают по нескольку раз в день. По прошествии 3 — 4 дней кумыс готов. Летом молоко согревать нет надобности и брожение происходит быстрее.

954. То же, другой способ

1 литр молока, 30 г сахарного песка и 1 чайную ложку пивных дрожжей разливают по шампанским бутылкам, закупоривают, перевязывают и засмаливают. Смесь оставляют сначала дня на 2 в комнате, а потом на четыре дня в погребе, взбалтывая ее от времени до времени.

Препарат должен быть как сливки и не представляться свернувшимся.

Главное качество хорошо приготовленного коровьего кумыса состоит в том, чтобы он не содержал крупинки казеина, а это достигается при частом перебалтывании свежеприготовленного кумыса; вкус кумыса должен быть приятный, кисловатый, цветом молока и иметь легкий винный запах; принятый внутрь, бьет сильно в нос и производит отрыжку, как газовая вода.





Г л а в а XIV

НАЛИВКИ, ПИВО, ВОДКА, ВИНА, МЕДЫ

№ 955. Наливка вишневая украинская

Когда обыкновенные черные вишни хорошо созреют, то в один день, когда сойдет роса, их срывают без хвостиков и помещают на полотно в один ряд так, чтобы вишня не лежала на вишне; полотно это должно находиться в таком месте, чтобы его хорошо освещало солнце. Если день будет жаркий, то вечером вишни начнут покрываться как бы медом, начнут липнуть к рукам и слипаться в комья, и на вкус делаются очень сладкими; тогда при заходе солнца, когда вишни просохнут, их высыпают через втулку в бочонок, совершенно чистый, выпаренный и совершенно крепкий, при этом бочонок надо осторожно потряхивать, чтобы вишни хорошо улеглись; тогда наливают хорошей крепкой водки настолько, чтобы она только что покрыла вишни. Бочонок после этого ставят в погреб на подставки, чтобы он не касался пола, и на другой день смотрят, не вобрали ли в себя ягоды водку; тогда опять доливают водкой и т.д., что делается 5 — 6 дней — больше не надо; через 10 — 12 дней ввинчивают внизу бочонка кран (лучше, если это будет сделано заранее), выпускают через него всю жидкость в какую-либо посуду и обратно эту жидкость вливают в этот же бочонок через втулку. По прошествии 2 — 3-х дней наливка готова.

При употреблении этой наливки надо не забывать вливать всякий раз во втулку столько хорошо очищенной водки, сколько будет взято наливки, выпущенной через кран, что делается до тех пор, пока будет замечено, что наливка отдает немного водкой, тогда вливание водки прекращается и наливка расходуется в таком виде, в каком она есть.

Если желают сохранить на долгое время эту настоящую украинскую наливку, то в то время когда она готова, ее сливают из бочонка в бутылки, хорошо закупоривают, засмаливают и хранят долгое время, и чем она будет стоять дольше, тем будет лучше.

Липкость вишни есть мера, до которой надо держать вишни на солнце, если день не очень жаркий, и вишни к вечеру не будут слипаться, то не снимая с полотна, их должно еще до вечерней зари внести в сухую комнату и на другой день опять вынести на солнце, пока слипнутся; тогда, охладив вишни, можно ссыпать в бочонок и наливать водкой. Если вишни не уберечь от дождя, то эти вишни лучше высушить и хранить впрок; а для наливки собрать другие, иначе получится нехорошая наливка, что будет и тогда, если вишни передержать на солнце.

№ 956. Вишняк украинский

Насыпать спелых вишен в бочонок с железными обручами, почти полный, налить чистого белого столового меду, чтоб им покрылись ягоды. Бочонок крепко закупорить, замазать втулку смолой, поставить в холодное место в погреб, но не на лед, а еще лучше зарыть в землю в подвал на 3 — 4 месяца. В продолжение этого времени произойдет полное брожение и, если бочонок испорчен и без железных обручей, то его очень часто разрывает, по прошествии вышесказанного времени можно жидкость из бочонка слить, процедить и, разлив по бутылкам, закупорить, засмолить и хранить долгое время.

№ 957. Наливка малиновая, черносмородинная, клубничная и др.

Эти наливки делаются так же, как наливка вишневая украинская № 956.

№ 958. Сливянка украинская

Приготовление сливянки бывает двух родов: одно непечное, которое непременно нужно выпить в полгода, а другое может стоять несколько лет; вкусны обе сливянки, некоторые любят первое, а другие предпочитают второе — о вкусах не спорят.

Для сливянки идут сливы только одного сорта, это — Венгерка или, как их называют на Украине, угарки, они во множестве разводятся везде. Венгерская слива продолговатая, цвета темно-синего и, если спела, то покрыта как бы пылью; косточки лежат свободно, как в гнезде, и когда разломишь сливу, то косточка свободно выпадает.

Берут этих слив совершенно спелых, что видно по цвету (незрелая — красно-синяя) и вкусу, и непременно снятых с дерева, а не трушенных; насыпают, как и вишни, полный бочонок и потом наливают самой крепкой водки и немного прокипяченной и остуженной воды, накрывают и дают стоять с месяц, и сливянка вполне готова.

Это первый способ: он лучше второго тем, что сливянка слаще, ароматичнее и нежнее, но зато от прибавки воды через полгода начинает терять вкус и даже скисает.

Второй способ воды не требует и чем старше, будет крепче и лучше; зато и сливянка, чем дольше будет стоять, тем лучше. Старая сливянка, правда, «забориста», как говорят, но зато что за прелесть: так сами губы и слипаются. По второму способу, как и при приготовлении украинской вишневки, можно доливать водки, но при первом способе этого не следует делать.

№ 959. Запеканка украинская

Наложить полный муравленный горшок каких угодно ягод, налить водки в 40°, горшок обвязать толстой сахарной бумагой, которую проткнуть в 2 — 3 местах булавкой и поставить в теплую печь, чтобы ягода упрела, процедить. Если желают, подсластить медом или сахаром.

Лучшая запеканка получается из венгерских черных слив, а также из черных спелых вишен.

№ 960. Наливка черемуховая

Бутыль наполняют спелыми провяленными ягодами черемухи, наливают водки в 40° и настаивают в теплом месте 2 месяца. Прибавить по вкусу сахар.

Так же делается наливка рябиновая.

Набрав самой спелой рябины, испечь ее в печи на досках, чтобы провяла, насыпать ее 2/3 бутылки и настаивать на водке, пока получится настой темно-янтарного цвета, подсластить.

№ 961. Наливка розовая

Делается из цветов роз, пока водочный настой получит темно-янтарный цвет, сливают, выжимают, фильтруют, подогревают, подслащивают по вкусу.

№ 962. Яблочник

Приготавливается, как вишняк украинский, для чего можно брать патоку или сахарный песок; точно таким же образом делается грушевник.

№ 963. Наливка из ягодного варенья

На 400 г каких угодно ягод берется 400 г сахару: ягоды варятся с прибавлением воды и увариваются жиже, чем обыкновенное варенье. Когда варенье остынет, сложить его в банку и разводить старым французским вином или мадерой с примесью хорошей водки (на 1,6 кг сахару, сваренного с 1,6 кг ягод, дать 5,5 л вина и 1,2 литра водки). Размешав варенье ложкой, банку завязать, дать стоять от 4 до 8 дней, часто помешивая. Когда настоится, не взбалтывать, а дать отстояться и слить в другую банку, здесь дать вторично отстояться. Потом пропустить через бумагу, разлить по бутылкам, закупорить и хранить в песке. От времени улучшается. Оставшаяся гуща идет для получения отличного уксуса.

№ 964. Вишневка на виноградном вине

Вишни отделяют от косточек, которые толкут отдельно,

помещают в полотняный мешочек с небольшим количеством гвоздики и корицы, мешочек завязывают и на нитке опускают в бочонок, куда насыпают и вишни, наливая виноградным вином, для чего берется виноградное вино цельное и крепкое. Если эту наливку подслащивать сахаром, то она не так прочна для хранения.

Наливку эту можно сделать еще вкуснее, положив в нее молодые весенние побеги с садовой кислой вишни, настояв их горсть в красном вине с сахаром в продолжение 1 — 2 дней. Собирая весной эти побеги, их можно сушить в запас.

№ 965. Наливка дулевая и яблочная

Для этой наливки берут дули (груши) не только совершенно спелые, а даже несколько пожелтевшие и покрасневшие внутри. Разрезав каждую на четыре части, сушат их, сперва на солнце, потом досушивают в печи; потом, положивши их в бочонок, наливают водкой, но не холодной, а подогретой. Бочонки должны быть крепкие с железными обручами. Бочонки эти зарываются на 6 недель в землю; в продолжение этого времени происходит в них брожение и когда окончится, то наливка готова. Разливают по бутылкам, засмаливают и хранят в песке. Точно также приготавливают и из яблок.

№ 966. Наливка из крыжовника

Ягоды крыжовника, особенно мохнатого, который более сладок, очистить от стебельков и цветочных листьев; заполнить бутылку по самое горлышко и, налив водкой, дать стоять довольно долго и слить. На те же ягоды налить крепкого вина, дать настояться, сцедить и смешать с первым настоем, подварить с сахаром, которого берут по 200 г на бутылку, и вскипятить раз семь, снимая пену.

№ 967. Наливка лимонная и померанцевая

Берутся свежие лимоны, числом, например, 6 и 800 г сахару, обтирают цедру с лимона, а оставшуюся на них белую кожу срезавают, но не до самого сока и, проколов лимоны насквозь деревянной лучиной, кладут их в

стеклянную банку, а на них — сахар и обтертую цедру. На все это наливают 1 литр французской водки и ставят банку на солнце, где держат 6 недель, т.е. до тех пор, пока лимоны не опустятся на дно банки; после чего сливают наливку в бутылки, хранят или употребляют в дело. Также готовится наливка и из свежих померанцев.

№ 968. Пиво белое домашнее

Это пиво делается весьма простым и дешевым способом, для домашнего употребления.

Берут бочонок вместимостью в шесть ведер, заколачивают крепко-накрепко втулку и близ дна с боку делают отверстие для крана, на противоположной же стороне (верхней) дна делают посередине отверстие и затыкают это отверстие обыкновенной втулкой.

Далее вливают в котел 3 ведра воды и, когда вода закипит, кладут в нее 300 — 400 г хорошего хмелю, жидкости дают кипеть еще минут 5 — 6, и полученный отвар процеживают через холст, после чего в отвар кладут 6 — 6,5 кг сахару и два стакана хороших пивных дрожжей, все хорошо размешивают, пока распустится сахар, вливают в бочонок, оставляют в тепле для брожения. Сначала жидкость начинает очень сильно пениться, потом она скоро оседает, причем втулку не закрывают. В теплое летнее время брожение оканчивается недели в 3 — 4, причем в последние две недели бочонок следует держать с заткнутой втулкой, которую нужно через каждые два дня открывать и опять закрывать.

Когда сахарный вкус совершенно уничтожится, то втулку вколачивают как можно сильнее; через 4 — 5 дней пиво совершенно готово и его стоит только разлить в бутылки и хорошо закупорить.

Чтобы пиву дать более цвета, его можно подкрасить сахарным колером, который имелся в продаже раньше во всех хороших аптекарских магазинах. Для подкрашивания можно воспользоваться пережженным черным, ржаным хлебным настоем.

№ 969. Пиво шампанское или сахарное

Оно чрезвычайно вкусно, прохладительно, питательно

и здорово, оно может быть приготовлено во всякое время года домашним способом.

Берут отварной и отстоянной воды и наливать в чистую кадочку, куда прибавляют сахару, примерно, на ведро воды около 1,2 кг и когда он растворится, и раствор простынет до температуры парного молока, или несколько ниже — летом до наружной атмосферы, прибавляют стакан дрожжей, размешивают и оставляют в покое на 2—3 дня, пока не кончится брожение, причем всплывающую на поверхность пену снимают. По окончании брожения пиво разливают в бутылки, а для лучшего вкуса и запаха кладут в каждую бутылку по куску лимонной или апельсиновой корки, можно прибавить сок малины и т. п., бутылки закупоривают и пробки завязывают. Сохраняют на холоде.

При большом количестве сахара или патоки пиво вообще будет сладко и содержать в себе больше алкоголя и угольной кислоты, сообщающей напитку пенистость.

№ 970. Грог

Составляют из 1/3 бутылки рома, 2/3 бутылки воды и по вкусу сахар. Его пьют горячим. Часто вместо воды ром льют в чай, в той же пропорции, и прибавляют ломтики лимона.

№ 971. Глинтвейн

Кипятят 1¹/₂ стакана воды, 1/2 бутылки красного вина (медок или лафит), по вкусу сахар, 20 шт. гвоздики, 20 шт. крупнотолченого кардамону, 10 г корицы в палочках, 1 крупнотолченный мускатный орех и 1/2 бутылки рому; все хорошо прокипятить, разлить в стаканы, положить в каждый стакан по кусочку лимона, сверх стакана положить чайную ложку, куда налить немного рому, зажечь и подавать.

№ 972. Пунш

2 лимона изрезанные на куски вместе с кожей, но без косточек и две щепотки черного чаю на 1 л воды

уваривают в закрытом сосуде, пока чайные листья сделаются совершенно мягкими; тогда прибавляют 400 г сахара и, когда сахар разойдется, приливают 1¹/₂ бутылки рому и 25 капель лимонного масла, фильтруют через бумагу, разливают в бутылки и хранят для употребления.

Этот пунш идет для многих кондитерских изделий, сладких блюд и прочее.

Как напиток его употребляют так: наливают 1/4 — 1/2 стакана этого пунша, добавляют кипяток, кладут по вкусу сахар, кусочек лимона и подают вместо чая.

№ 973. Водка Ерофеич

На 1 ведро водки положить 400 г английской мяты, 400 г аниса, 200 г крупнотолченых померанцевых орехов, дать настояться в теплом месте 2 недели, ежедневно взбалтывая, и профильтровать через бумагу.

№ 974. Водка сухарная

800 г ржаного кислого хлеба режут на небольшие кусочки, сушат в печи и помещают в ведерную бутылку с водкой, настаивают, пока сухари всплывут наверх, и фильтруют через бумагу.

Эта водка очень вкусна и очень полезна при расстройстве желудка, т.к. имеет способность крепить.

№ 975. Водка полынная

На 1 ведро водки кладут 400 г свежих листьев полыни и настаивают в теплом месте 2 недели.

Эта водка — очень приятного ароматического запаха и способствует пищеварению.

№ 976. Водка мятная

Приготавливают как водку полынную, но берут свежие листья английской перечной мяты. После фильтрации, для более сильного аромата и вкуса, можно прибавить несколько капель масла перечной мяты.

Если хотят приготовить совершенно бесцветную мятную водку, то к обыкновенной водке прибавляют несколько капель мятного масла.

№ 977. Березовое вино

Вино приготавливают в конце февраля, когда листья еще не развернулись и соки дерева начинают подыматься. Его добывают из сока, надрезывая дерево, но стараясь, чтобы надрезы не были близко один к другому. Собирают соки (30 — 40 литров) в сосуды, которые закупоривают как можно скорее. Сок кипятят и снимают пену, прибавляя по 2 кг сахара на каждые 8 литров жидкости и несколько изрезанных лимонных корок; потом жидкость подвергают брожению в течение 5 — 6 дней, часто взбалтывая. Когда брожение кончится, разливают в бутылки и закупоривают.

№ 978. Вино вишневое

Берут совершенно зрелые вишни; измявши их, кладут в бочку, у которой отверстие расширено, чтобы можно было удобнее опорожнить ее. Бочка не должна быть полна.

К соку прибавляют на каждый 1 кг по 150 г сахару или меду, который растворяют в вишневом соку, раствор нужно влить в бочку очень горячим и держать при температуре 12°C. Когда брожение окончится, жидкость разливают по бутылкам, осторожно слив. Чтобы дать вину запах, можно всыпать прежде брожения немного порошка фиалкового корня. Выжимки, если дистиллировать их вместе с разбитыми косточками с прибавлением воды, то получится кирш-вассер. Вино это очень хорошее, вкусное и похоже на Кипрское вино.

№ 979. Вино из березового и кленового сока

В котел наливают 46 литров свежего березового сока и 2,8 кг сахара; уваривают, пока жидкости останется 40 литров, снимая пену. Отдельно приготавливают 3 ведерный бочонок, куда кладут 6 — 8 очищенных и нарезанных ломтиков лимона без костей и льют на них белого столового виноградного вина 8 литров и сюда же вливают горячий березовый сок. Когда смесь охладится до 16°C, тогда прибавляют 2 столовых ложки дрожжей и оставляют на 4 дня, потом слегка закупоривают втулку, относят в погреб на 4 недели. После этого получится великолепное шипучее вино, которое вполне будет готово через 2 недели.

Таким точно способом готовится вино из сока клена, который еще слаще березового сока.

Сок собранный в продолжение дня, обязательно должен быть употреблен в дело в тот же день.

№ 980. Вино из груш (грушевка)

Сок приготовленный из груш, нагревают и прибавляют к нему 10% изюму. Дают остыть, вынимают изюм, раздавливают, а по истечении 3 месяцев получается очень хорошее белое вино, которое нередко употребляется для подделки натурального белого и красного виноградного вина.

№ 981. Кипрское вино

Берут ведро сока, медленно выжатых терновых ягод и смешивают его с 8 ведрами жидкости, которая приготовлена из следующих продуктов.

200 г сахара, 800 г имбиря, 400 г гвоздики.

После смеси вино кипятят в течение часа, снимая пену, и затем, влив жидкость в один сосуд, прибавляют в эту смесь около 5,5 кг раздавленного изюма, который и останется до того времени, пока вино не получит надлежащего цвета.

№ 982. Нектар

Изрезают на очень тонкие ломтики некоторое количество яблок и столько же лимонов; кладут в фаянсовую чашку первый слой яблок, второй слой лимонов и третий — сахар, продолжая таким образом, поступают до тех пор, пока выйдут все плоды; тогда наливают в сосуд хорошего белого или красного вина так, чтобы оно покрыло совершенно последний слой лимонов. Затем хорошенько закрывают сосуд, дают настояться в продолжение 2 или 3 часов и потом разливают по бутылкам.

№ 983. Древний русский мед

Берут поровну вишен и земляники или клубники и столько же по весу меду, смешивают с достаточным коли-

чеством воды, прибавляют кусок ржаного хлеба, обмакнутый в хорошие пивные дрожжи, и дают этой смеси стоять 2—3 недели. После этого жидкость сливают в бочонок и ставят в теплое место до окончания брожения.

№ 984. Мед липец

8 кг чистого белого меда (липового) развести таким же количеством теплой воды и варить 1 час, а потом слить в кадку, остудить, как парное молоко, и положить соразмерное количество дрожжей и, когда придет в брожение, то можно влить в него бутылку французской водки, или хорошего двойного вина, куда приливают отвар из 400 г хмеля. Когда после брожения мед потеряет сладость, берут еще 8 кг меду и столько же воды, и, смешав, варят, снимая пену, пока не получится густая жидкость, которую по охлаждении смешивают с прежним медом, процеживают, помещают в бочонок и сохраняют в погребе.

№ 985. Мед крепкий

3,5 кг белого меду и 2 ведра воды варят, пока будет густо, снимая пену. Чем более уваривать, тем мед будет крепче. Еще несколько теплым его переливают в бочонок, прибавляют 200 г сухих дрожжей и дают бродить. Когда брожение хорошо развилось, прибавляют 1 стакан винного спирта, который прекратит брожение и мед получится крепкий и чистый. Для запаха через втулку можно прибавить каких угодно пряностей.

Через 3 месяца разливают в бутылки.





Г л а в а XV

СОЛЕНИЕ И КОПЧЕНИЕ РАЗНОГО МЯСА

№ 986. Соление рыбы

Обыкновенно солят рыбу зимой; когда назначенная для соления замерзшая белужина или осетрина оттает, то разняв рыбу (кроме головы) по хрящам, вынув вязигу и отняв голову, перья и хвост, резать рыбу звеньями, класть их в кадку, где и мыть водою, чтобы крови на хрящах не было; после этого выложить рыбу на стол и дав стечь воде, натирать звенья солью, большие побольше, а малые поменьше и класть их в кадку, пересыпая слегка солью. Когда кадка будет полна, то накрыв ее сверху отнятыми от рыбы перьями и хвостами, наложить кружок с гнетом и оставить в таком положении дня на два, пока рассол выйдет наверх; потом верхнее дно кадки закупорить плотнее и поставить на лед, на доску, чтобы кадка не подтекала. Если рассола в кадке будет мало, то вскипятить воды с солью, повернуть у кадки верхнее дно буравом и влить туда остуженный рассол, чтобы кадка наполнилась. Когда понадобится рыба, то достать ее крючком или вилкой; кружки чаще смывать и наблюдать, чтобы в кадку не попало сырой воды. Если впоследствии будет примечено, что рыба станет замыливаться или припахивать, то выбрать ее из рассола, перемыть в чистой воде, а кадку выпарить и выжечь соломой, чтобы никакого запаха в ней не было;

после того класть в нее рыбу, посыпая немного солью и сухим хмелем и, залив вскипяченным и остуженным рассолом, поставить по-прежнему на лед.

№ 987. Другой способ

Какую бы ни было рыбу потрошат, удаляют чешую и хорошо моют, пересыпав солью, укладывают в кадку, покрывают кружком и накладывают гнет. Смотря по количеству взятой соли, рыба просаливается скорее или медленнее. Если рыба лежит в соли недолгое время и соли взято не очень много, то эта рыба называется свежесоленной; если же она лежит давно, тогда носит название соленой. Соленую рыбу держат в кадке на льду.

№ 988. Соление гусей

Гусей очистить, вымыть, вытереть досуха полотенцем, потом разрезать. На дно кадки кладут лаврового листа, потом гусей, пересыпая солью с селитрой, покрывают лавровым листом и кладут опять гусей и т.д., пока кадочка наполнится, тогда сверху покрывают лавровым листом, кладут кружок и накладывают гнет и выносят в погреб.

Через 3 — 4 недели гуси будут готовы. Подобные гуси очень вкусны в отваренном виде с соусом.

№ 989. Соление разного мяса

1) На легком огне сварить рассол, полагая на ведро воды 2,4 кг поваренной соли, 400 г сахару, 75 г селитры; во время варения пену снимать и потом, по остужении рассола, холодным залить мясо, так чтобы оно покрылось совершенно этим рассолом. Некоторая свинина просаливается в продолжении 4 — 5 дней; но для окороков, особенно если они большие, нужно от 2 до 3 недель. Прежде помещения мяса в рассол надобно из него выжать по возможности всю кровь, хорошенько обмыть и начисто обтереть.

2) Покупая свиней, надобно узнать, чем они были кормлены, мясо свиней, кормленных зерновым хлебом или горохом, самое лучшее. Когда свинья пригнана с другого места, надобно дать отдохнуть ей одну ночь и бить на другой день поутру. Когда мясо разрубят на куски, то посту-

пают с ним точно также, как и с говядиной, употребляя только немного больше соли и селитры, а трав и кореньев следует класть меньше.

Окорока при берцовых костях, где мясо несколько отделилось от костей, натирать крепко селитрой, толченым перцем или гвоздикой; также поступают и с лопаточными костями. Окорока складывают сперва в бочонок или в кадку, на дно которой сначала посыпают соль, а потом уже укладывают части свиного мяса. Остальное мясо и части с костями кладут сверху, чтобы удобнее брать для употребления. Когда все это крепко уложится, кадку закрывают крышкой, которую прижимают камнями. Мясо должно лежать в рассоле недели 3 — 4, потом просушивают и коптят.

Для того чтобы иметь окорока сочные, вкусные и хорошего цвета, нужно тотчас по вынутии из рассола, прежде нежели повесить в коптильню, перетереть их пшеничными отрубями.

Свиные языки, если не употребляют для колбас, можно также коптить. Сало нарезывается кусочками и перетопливается с яблоками и луком, прибавляя немного гвоздики и соли. Когда жир отделится, то снимается ложкою и сливается сквозь сито в каменную посуду, которая, когда жир совершенно остынет, плотно закрывается. Таким образом он долго сохраняется и употребляется разогретым или перетопленным для разного рода кушаньев.

№ 990. Копчение разных мяс

При копчении мясо должно пропитаться дымом. Опыт показывает, что всякое тело скорее и лучше пропитается другим телом тогда, когда это последнее с самого начала не действует на него с большою силою; почему надобно всегда коптить сперва самым слабым дымом и после уже усиливать его. Если же с самого начала подвергнуть мясо действию сильного дыма, то он, соединяясь с верхними слоями мяса, иссушает его, сжимает и тем самым препятствует дыму проникнуть во все части мяса и оно не будет лучшего качества.

Говядину прежде копчения опускают несколько раз в кипяток, тотчас вынимают и натирают солью с небольшою примесью селитры, осыпают отрубями, потом коптят сла-

бым дымом от 6 до 8 недель. Для копчения выбирают преимущественно грудинку и части мяса с ребрами. Коптить лучше большими, чем маленькими кусками.

От баранины коптят обыкновенно заднюю часть, т. е. четверть, которую натирают солью с селитрою, оставляют дня на два под гнетом, часто переворачивая. Если мясо старо и жестко, то его прежде бьют колотушками. В дыму не следует держать его так долго, как говядину. Из задних четвертей свинины делаются окорока (ветчина). Свиное сало коптится также, как и свинина, чтобы жир не вытек из него, сало кладут на две недели в холодную воду, которую каждый день переменяют. Гусей коптят целыми половинками или разрезанными на куски. В первом случае надрезают у гусей спину, натирают их солью, кладут на несколько времени в рассол, распирают внутри палочками, чтобы они не ссохлись при копчении. Вынув их из рассола, дают стечь с них воде и немного просохнуть и тогда уже на 8-й день вешают в коптильню. Можно обернуть их холстиной, или бумагой, или осыпать отрубями. Вынув их из коптильни, вешают их еще на восемь дней в комнате на жердях. Большую рыбу надобно расплести и распереть палочками. Если рыба имеет нежное мясо, то ее нужно обертывать полотном или бумагою, или облепить тестом. Копчение продолжать более или менее, смотря по роду рыбы или по другим обстоятельствам. Для форелей, шук, карпов, угрей довольно четырех дней, а для лосося нужно три недели. Сельди коптят в одни сутки. Если коптить давно посоленных сельдей, то прежде надобно вынуть из них икру и молоки, которые придадут им горький вкус, и вымочить в воде.

№ 991. Говядина, копченная другим способом

Свежую говядину натереть со всех сторон солью с селитрой; потом, когда остынет, складывать в куски, один кусок на другой в ящик, пересыпая их солью, которой вообще должно выйти на 400 г мяса 17 г; селитры же 50 г на 2 кг соли, следовательно на 48 кг мяса — 2 кг соли и 50 г селитры.

Так посоленное мясо держится в теплом месте 12 — 18 часов, потом выносится на холод и вешается в трубу крестьянской избы или в черной простой бане над са-

мой печкой, чтобы мясо и коптилось и вместе жарилось; на другой день поднять мясо выше и поддерживать так 3 — 5 дней.

№ 992. Копчение мяса по-гамбургски

Говядину по-гамбургски коптят так: опустить мясо в кипяток; когда раз вскипит, вынуть его тотчас из воды, натереть солью с селитрой, посадить в довольно теплую печь на 12 часов, потом обвязать бумагой и коптить 5 дней.

На 24 кг мяса берется соли 1 кг и 25 г селитры.

№ 993. Соление и копчение телятины

Взять две задние части жирного большого теленка, отрубить кости ног и всю почечную часть, чтобы куски остались круглыми, снять лишний жир. Взять 400 г соли, 12 г селитры и 100 г сахара, мелко истолочь, смешать, натереть со всех сторон телятину, уложить в кадочку, осыпать оставшейся солью, наложить кружок и на него тяжелый гнет, поддерживать в комнате один день, поставить в холодное место на две недели, переворачивая куски дня через два. Некоторые, если соку окажется мало, кипятят чашку воды с половиной ложки соли и, остудив, обливают телятину.

Через 2 — 3 недели вынуть и обтереть салфеткой, дать обсохнуть и коптить 2 недели; потом дать повисеть на сквозном ветру в прохладном чулане; когда будет готова, варить, как ветчину, или запечь в тесте.

Телячий копченый окорок очень вкусен. Его можно и не коптить, а сварить, как солонину.

№ 994. Соление и копчение баранины

Приготавливается точно также, как и телятина, и точно также употребляется.

995. Лучший способ для долгого сбережения копченого мяса

Берется ящик без трещин и без скважин, на дно его насыпается на несколько пальцев просеянной золы, на нее кладется слой мяса, который засыпается золой, и так да-

лее, пока ящик весь наполнится; в положенное таким образом мясо не может проникнуть воздух и насекомые, портящие мясо и выводящие в нем гусениц (червей). Перед укладыванием в ящик надобно обтереть мясо свертком соломы, для того, чтобы очистить его от сырости, находящейся на его поверхности. Такие ящики надобно держать не в погребах, а в сухих чуланах. Вместо золы можно употреблять сухие опилки, особенно можжевельные. Впрочем хорошо выкопченное мясо не портят черви, особенно если при солении оно было пропитано пряностями и перцем.

№ 996. Копчение щук

Очистив рыбу и вынув внутренности, обмыть ее, порезать на куски и посолить. Когда хотят коптить щуку, то сперва держат ее три дня в соли, разрезают вдоль спины и, вынув спинную кость, растягивают рыбу на палочках и, натеревши солью с прибавкой селитры, коптят, смотря по величине кусков от 8 до 12 дней, а потом оставляют висеть на вольном воздухе.





Г л а в а XVI

СОЛЕНИЕ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ

№ 997. Главнейшие общие правила для соления огурцов

Соление огурцов во всяком хозяйстве составляет довольно важное дело, т. к. хороший соленый огурец должен быть тверд, не слишком солон, душист и возможно более зелен. Чтобы достигнуть этого, необходимо соблюсти следующее: 1) огурцы должны быть хорошего сорта, с толстой кожей, небольшие и зеленые, 2) собирать огурцы для соления нужно в сухую погоду, 3) солить огурцы впрок в августе месяце, 4) бочонки и кадочки должны быть новые, преимущественно дубовые (не более одного ведра); если же надобно употреблять старую посуду, то ее предварительно следует два раза выпарить с ароматическими травами, а потом проветрить и высушить. 5) Воду брать, если можно, самую чистую, 6) зелень употреблять для соления свежую, 7) рассол готовить заблаговременно из 400—600 г соли на ведро воды, которая должна кипятиться, пока соль распустится, причем пена снимается; приготовленный рассол процеживается и ставится на лед.

Приготовленные для засола огурцы нужно обтереть, очистить от земли и не слишком обрезать кончики, выложить в лохань в один ряд, где ошпарить их кипятком, слив немедленно кипятком, полить их холодной водой. Когда

огурцы охладятся, тогда их вынуть, обтереть чистым полотенцем и употреблять для соления. Сначала на дно бочонка или кадочки положить слой зелени: пять или шесть дубовых листьев, четыре вишневых и три листа черной смородины, кроме того два стебля укропа, один корень петрушки со стеблем, половину большой луковицы, один лист хрена, веточку эстрагона и по четыре корня и стебля сельдерея. Укладывать огурцы нужно рядами, перемежая каждый раз слоем укропной зелени и потом, когда бочонок или кадка наполнится, засыпать сверху слоем смородиновых листьев и, налив холодным рассолом, поставить на лед. Потом, в течении первой недели, доливать кадочки холодным рассолом, ибо огурцы вбирают его в себя, кадка же должна быть всегда полна. Наконец, кадочки нужно плотно закупорить, засмолить и зарыть в лед, хранить до употребления.

№ 998. Огурцы соленые

Для соления огурцов всего лучше брать небольшие бочонки. Предназначенные для соления бочонки предварительно надо хорошо выпарить с укропом, эстрагоном, чабером и листьями черной смородины, наблюдая при этом, чтобы бочонки были крепкие и не текли. Вынув у бочонка одно дно, другое выстилают пахучими травами, кладут для крепости очищенные кусочки хрена, а для запаха кто любит чесноку; дубовый же лист, как это обыкновенно принято, класть мы не советуем, т.к. по наблюдению нашему от него огурцы скоро темнеют и плесневеют. Укладывать огурцы надо рядами, плотно друг к другу, каждый ряд перекладывать укропом, эстрагоном и листьями черной смородины. Когда бочонок будет полон, сверху покрыть еще теми же травами и заколотить бочонок, через втулку налить кипящий рассол из воды и соли, причем на меру (2,5 ведра) огурцов берут 200 г соли. Хранить в прохладном месте или на льду.

№ 999. Соление грибов

Перебранные, очищенные и перемытые грибы в холодной воде, складывают на решето и дают немного просохнуть; после этого кладут в кадку и перестилают паху-

чими травами и наливают посоленной воды, кладут кружок и придавливают гнетом. Чем грибы желают доле сохранить, тем воду следует делать солонее.

№ 1000. Другой способ

Очищенные и перемытые грибы укладывают в кадку и пересыпают мелкой солью (на 1 ведро грибов 800 г соли); покрывают тряпочкой, кружком и кладут гнет. Когда грибы через несколько времени осядут, прибавляют опять несколько рядов грибов, пересыпая солью. Это повторяют до тех пор, пока кадка наполнится совершенно; тогда ставят в погреб.

№ 1001. Соление шинкованной капусты

Нашинковать капусту из белых тугих кочанов, отбрасывая кочерыжки, хорошо переминают, дают стечь воде и складывают рядами в кадку, пересыпая солью, смешанной с анисом или семенами укропа, и уколачивают деревянной колотушкой. Многие любят перекладывать ломтиками моркови, яблочками или брусникой. Наложив таким образом полную кадку, делают палкой несколько отверстий в капусте до самого дна кадки, чтобы мог свободно выходить неприятный запах, что повторяют в продолжении двух недель, после чего кладут кружок и на него довольно тяжелый гнет.

№ 1002. Соление рубленой капусты

Рубленую капусту без кочерыжек смешивают с солью и с тмином, как сказано в предыдущем способе. Дно кадки посыпают ржаной мукой и кладут ломтями ржаной хлеб для закваски. В эту капусту кладут целые небольшие кочаны капусты, пересыпая их рубленой и тогда она называется кислая кочанная капуста.

№ 1003. Квашение свеклы

Обскоблив свеклу, промыть хорошенько, положить в кадку, горшок или в стеклянную банку, пересыпать тмином и залить холодной водой; потом взять немного

хлебного раствора, развести теплой водой, процедить и влить в сосуд с свеклой. Положив на свеклу деревянный кружок, который бы не доходил на палец до краев сосуда и закрыв его холстом, чтоб проходил воздух, поставить сосуд в теплое место, чтоб началось брожение. Воды не доливать доверху, но оставлять для пены место, которая поднимается, когда свекла закисает. Никогда не надо подливать уксуса в борщ, но лучше всего варить его на свекловичном квасе; уксус отнимает приятный ее запах. Хлебный раствор весьма скоро квасит овощи, и если поставить свеклу в теплое место, то она быстро закиснет.





Г л а в а XVII

П Р Я Н О С Т И

Использование пряностей для приготовления различных блюд

В этой главе приводятся наиболее распространенные пряности для приготовления самых известных блюд и напитков. Но следует добавлять их не все сразу. Необходимо учитывать своеобразие вкуса, правильную дозировку, экспериментировать, изучать существующие и создавать собственные рецепты и «секреты». Поэтому здесь не приводятся готовые рецепты, а лишь перечисляются пряности, которые можно использовать.

Блюда из яиц (омлеты, яичницы)

Базилик, черный перец молотый, перец белый и зеленый, перец красный сладкий и жгучий, кайенский перец, лук, чеснок, укроп, чабер, лук-резанец, кресс-салат, листовые овощи, петрушка, душица, бедренец-камнеломка, кэрри, эстрагон, портулак, мелисса лекарственная, розмарин, куркума.

Изделия из теста

Ваниль, анис, имбирь, миндаль горький и сладкий, кардамон, кориандр, тмин, гвоздика, корица, перец душистый, бадьян. В соленые изделия добавляется также тмин, перец красный, чабер.

Рождественское печенье

1. Корица, кардамон, имбирь, гвоздика.
2. Корица, имбирь, гвоздика, мускатный цвет.
3. Фенхель, кориандр, корица, апельсиновый сок.
4. Анис, перец душистый, мускатный цвет.

Пироги

Анис, имбирь, кардамон, мускатный цвет, шафран, ваниль, корица.

Блюда из фруктов

Анис, кардамон, мускатный цвет, ваниль, можжевельник, корица, имбирь, гвоздика, ясменник пахучий, анис.

Компот из слив

Анис, мускатный цвет, перец душистый, шалфей.

Компот из груш

Имбирь, мускатный цвет, гвоздика.

Запеченные яблоки

Имбирь, мускатный цвет, ваниль, корица.

Взбитые сливки

Мускатный цвет, ваниль, корица.

Мороженое

Мускатный цвет, ваниль, корица, можжевельник, ясменник пахучий.

Напитки

Жженка: ваниль, корица, гвоздика, корка лимона и апельсина.

Грог: анис, бадьян.

Пунш: мускатный цвет, корица.

Горячее вино: мускатный цвет, гвоздика, корица, корка лимона и апельсина.

Кофе: миндаль, корица, в арабских странах «хель».

Какао: мускатный цвет, ваниль, корица.

Молочные продукты

Творог сладкий: анис, имбирь, ваниль, корица, кресс-салат, укроп, кэрри, тмин, мускатный цвет, хрен, перец красный сладкий, Melissa лекарственная, тимьян, лук-резанец, купырь, базилик, огуречная трава, портулак, иссоп.

Сыры: базилик, укроп, тмин, мята перечная, мускатный цвет, душица, перец красный сладкий, шалфей, тимьян, кэрри, тысячелистник, розмарин, купырь, кресс-салат.

Смеси ароматной зелени

1. Любисток, петрушка, лук-резанец — мелко нарезанный, с тимьяном и розмарином.

2. Базилик, укроп, любисток, лук-резанец.

3. Укроп, лук-резанец, петрушка, любисток.

4. Петрушка, сельдерей, лук-порей.

5. Укроп, лук-резанец, лук-порей.

6. Кресс-салат, лук, черный перец, красный перец (эта смесь — отличное лакомство на хлебе, намазанном брынзой, который нужно есть вместе с салом, поджаренным над костром на открытом воздухе).

Хлеб с гусиным салом

1. Полынь обыкновенная (1 часть), базилик (1/2 части), тимьян (1/2 части), розмарин (1/4 части).

2. Чабер, лук зеленый.

Уксус, настоянный на пряностях

1. Уксус, настоянный на базилике: несколько свежих листьев базилика вложить в бутылку с уксусом.

2. Уксус, настоянный на бедренце камнеломковом: три очищенных стебля бедренца-камнеломки на бутылку уксуса.

3. Ароматный укус: базилик, укроп, лавровый лист, розмарин и тимьян.

Маринованные огурцы

Базилик, огуречная трава, чабер, перец жгучий — «фенхон», листья винограда, хрен, эстрагон, фенхель, имбирь, чеснок, лавровый лист, мускатный цвет, перец душистый, перец черный, горчица белая, кориандр, можжевельник, гвоздика.

Зеленое масло

Огуречная трава, укроп, лук-резанец, черный перец, базилик, лаванда, купырь, кресс-салат.

Блюда из рыбы

Зелень и корень петрушки, черный перец, майоран, мускатный цвет, кэрри, укроп, чабер, эстрагон, лук, чеснок, перец красный сладкий и жгучий (сушеный или свежий), перец душистый, розмарин, шалфей, тмин, горчица белая, тимьян, вегета, пастернак, лавровый лист, мята перечная.

Рыбный суп

Лук, чеснок, перец черный, перец красный сладкий и жгучий, перец душистый, розмарин, шалфей, майоран, мускатный орех, кэрри, укроп, вегета, тимьян, кайенский перец, лаванда, любисток, чабер, лавровый лист, аир, по желанию для подавления вкуса рыбы можно положить кубик куриного бульона.

Картофельный суп

Лук, чеснок, черный перец, майоран, тмин, базилик, купырь, мускатный орех, перец красный сладкий, бедрец камнеломковый, лавровый лист, галгант, тысячелистник, полынь обыкновенная, пастернак, иссоп.

Гороховый суп

Чеснок, лук, черный перец, гвоздика, тимьян, мускатный орех, кориандр, чабер.

Щи из квашеной капусты

Чеснок, лук, черный перец, грибы, красный перец сладкий и жгучий, кайенский перец, майоран, любисток, лавровый лист, базилик, можжевельник, розмарин.

Мясной суп

Лук, чеснок, петрушка, морковь, кольраби, шафран, куркума, лук-порей, немного сушеных грибов, кэрри, черный перец, лавровый лист, любисток, пастернак, тимьян, мускатный орех, перец овощной свежий, перец жгучий — феферон, кайенский перец, базилик, чабер, розмарин, огуречная трава, кардамон, вегета.

Овощной суп

Чеснок, лук, мята перечная, морковь, петрушка, сельдерей, любисток, свежая зелень пряных овощей, черный перец, базилик, чабер, шалфей, майоран, кэрри, бедронец камнеломковый, вегета, немного сушеных грибов, огуречная трава, тысячелистник, пастернак, портулак, розмарин.

Грибной суп

Смесь свежих или сушеных грибов, лук, чеснок, перец красный сладкий и жгучий, кайенский перец, черный перец, тимьян, базилик, розмарин, эстрагон, петрушка, лук-резанец, сельдерей, любисток, вегета.

Соусы

Лук, чеснок, черный перец, кайенский перец, красный жгучий перец, табаско, укроп, сладкий красный перец, эстрагон, барбекю, имбирь, каперсы, купырь, лавровый лист, майоран, гвоздика, душица, душистый перец, тимьян, тысячелистник, розмарин, грибы, растертая петрушка, бедра-

нец камнеломковый, огуречная трава, кардамон, лаванда, портулак, мята перечная, куркума, шалфей, кресс-салат.

Майонез

Эстрагон, каперсы, листовая зелень, огуречная трава, фенхель.

Жареная рыба

Базилик, черный перец, листовая зелень, чеснок, чабер, бедронец-камнеломка, огуречная трава, фенхель, мускатный цвет, перец красный сладкий, петрушка, мелисса лекарственная, кэрри, миндаль горький и сладкий, кардамон, кориандр, кресс-салат.

Тушеная и вареная рыба

Лук, чеснок, укроп, мускатный цвет, гвоздика, лавровый лист, натертая петрушка, базилик, чабер, фенхель, перец душистый, розмарин, мелисса лекарственная, бедронец-камнеломка, кэрри.

Луковый суп

Лук, чеснок, черный перец, любисток, тмин, базилик, чабер, тимьян, мускатный орех, майоран, вегета, полынь обыкновенная.

Суп из фасоли

Лук, чеснок, черный перец, тмин, майоран, мускатный орех, базилик, купырь, красный перец сладкий или жгучий, кориандр, иссоп, чабер.

Борщ

Лук, чеснок, петрушка, купырь, тмин, любисток, можжевельник, черный перец.

Борщ по-русски

Чеснок, лук, черный перец.

Солянка

Лук, грибы, маслины, черный перец, укроп, лимонный сок, каперсы.

Бульон

Чеснок, лук, базилик, эстрагон, лавровый лист, мускатный цвет, любисток, Melissa лекарственная.

Грибы

Лук, чеснок, грибы, лук-резанец, черный перец, красный перец, кайенский перец, красный перец жгучий, эстрагон, майоран, полынь обыкновенная, розмарин, тмин, мускатный орех, базилик, тимьян, кэрри, петрушка.

Овощи, приготовляемые в качестве гарнира к мясу

Используются почти все виды овощей. Вкус их улучшается за счет добавления сахара, искусственных веществ, придающих сладкий вкус, уксуса, ароматного уксуса с эстрагоном или другими пряными растениями, лимонного сока, вина, оливкового масла.

Овощная смесь в качестве закуски: лук зеленый, свежий стручковый перец.

Огурцы: черный перец, красный перец сладкий или жгучий, лук зеленый, анис.

Фасоль стручковая: укроп, кэрри, огуречная трава, пастернак, портулак, чабер, перец душистый, тысячелистник.

Свекла: тмин, хрен, эстрагон, перец душистый, анис, полынь.

Салат кочанный: вкус его улучшается, как было указано в общем для овощей, можно добавить огуречную траву.

Цветная капуста: базилик, чабер, эстрагон, мускатный цвет.

Квашеная капуста: черный перец, тмин, лук, чеснок, хрен, базилик, эстрагон, фенхель, перец душистый, можжевельник.

Гарнир из гороха

Тимьян, розмарин, тмин, купырь, кориандр, мускатный цвет, петрушка, лук, чеснок, базилик, чабер.

Гарнир из савойской капусты

Анис, майоран, тмин, базилик, лук, чеснок, можжевельник.

Гарнир из шпината

Чеснок, укроп, перец душистый, базилик, полынь обыкновенная.

Гарнир из чечевицы

Чабер, кэрри, кориандр, черный перец, лук, чеснок.

Гарнир из сушеной фасоли

Черный перец, майоран, чабер, чеснок, лук, купырь, кориандр, перец красный сладкий или жгучий, белый или зеленый перец, сельдерей, щавель кислый, кэрри.

Гарниры из бобовых

Чабер, кэрри, имбирь, мускатный цвет, перец красный сладкий или жгучий, черный перец, белый или зеленый перец, немного майорана, лук и чеснок по вкусу.

Гарнир из капусты

Тмин, гвоздика, черный перец, перец красный сладкий или жгучий, майоран, кориандр, чеснок, лук, огуречная трава, полынь обыкновенная, аир.

Гарнир из квашеной капусты

Лук, чеснок, черный перец, грибы, красный перец сладкий или жгучий, майоран, любисток, лавровый лист, тмин, мускатный орех, вегета, пряности для супа.

Рыбный салат

Анис, базилик, лук, чеснок, хрен, перец красный, петрушка, перец душистый, лук-резанец, иссоп, мелисса лекарственная, каперсы.

Блюда из картофеля

Лук, сельдерей, черный перец, петрушка, майоран, мускатный цвет или орех, тмин, базилик, чабер, тимьян, укроп, лавровый лист, аир.

Картофель жареный

Лук, черный перец, тмин, майоран, базилик, тимьян, чабер.

Картофельное пюре

Лук, черный перец, мускатный цвет, петрушка, свежая пряная зелень, купырь.

Винегрет

Сельдерей, петрушка, уксус, горчица, черный перец.

Куриная печень

Шалфей, лук, немного черного перца, розмарин.

Студень

Перец душистый, чеснок, лук, черный перец, красный перец сладкий или жгучий, лавровый лист, гвоздика.

Колбаса из мяса, печенки, крупы или риса и крови

Лук, чеснок, майоран, черный перец, гвоздика, полынь обыкновенная.

Колбаса домашняя

Чеснок, черный перец, тмин, красный перец сладкий и

жгучий, майоран (но не в колбасу, предназначенную для длительного хранения), лавровый лист, тимьян, базилик.

Рагу из мяса

Лук, чеснок, черный перец, красный перец сладкий и жгучий, базилик, чабер, кэрри, эстрагон, можжевельник, каперсы, гвоздика, кресс-салат.

Субпродукты

Укроп, экстрагон, лавровый лист, майоран, мускатный цвет, гвоздика, петрушка, черный перец, перец душистый, лук, чеснок, лук-резанец, можжевельник, лимонный сок.

Блюда из мяса

Лук, чеснок, майоран, красный перец сладкий и жгучий, кайенский перец, базилик, чабер, шалфей, тимьян, розмарин, кэрри, душица, лавровый лист, имбирь, грибы, можжевельник.

Гуляш

Лук, чеснок, красный перец сладкий и жгучий, кайенский перец, черный перец, майоран, тмин, имбирь, мускатный цвет, любисток, кориандр, лавровый лист, розмарин, душица, галгант, тысячелистник, пряности для супа, вегета.

Дичь в собственном соку

Базилик, чабер, лук, чеснок, черный перец, кайенский перец, кориандр, лавровый лист, гвоздика, тысячелистник, грибы, красный перец сладкий и жгучий, тертая петрушка, майоран, мускатный орех или цвет, тмин, тимьян, розмарин, можжевельник, эстрагон, шалфей, кэрри, вегета, пряности для супа.

Жареная баранина

Базилик, полынь обыкновенная, имбирь, каперсы, кардамон, чеснок, тмин, лаванда, любисток, лавровый лист,

гвоздика, красный перец сладкий или жгучий, перец душистый, розмарин, шафран, можжевельник, эстрагон, мята перечная, мелисса лекарственная, майоран, аир.

Жареная свинина

Чеснок, лук, майоран, черный перец, базилик, шалфей, душица, красный перец, сладкий и жгучий, лавровый лист, розмарин, тимьян, тмин, чабер, мускатный цвет, можжевельник, кардамон, кориандр, мелисса лекарственная, полынь обыкновенная, аир, иссоп.

Жареная телятина

Лук, чеснок, эстрагон, кардамон, лавровый лист, мускатный цвет, розмарин, майоран, кэрри, душица, черный перец, белый или зеленый перец, тмин, иссоп.

Рагу из телятины

Лук, чеснок, базилик, кэрри, черный перец, красный перец сладкий или жгучий, эстрагон, душица, мускатный цвет, кардамон, чабер

Дичь жареная

Лук, чеснок, черный перец, мускатный цвет, перец душистый, майоран, лавровый лист, душица, розмарин, можжевельники, тмин, мелисса лекарственная.

Жареная птица

Майоран, черный перец, красный перец сладкий и жгучий, кэрри, шалфей, эстрагон, тимьян, розмарин, тмин, чабер, корица, имбирь (если мы не хотим, чтобы нежирная птица в процессе жарения или цыпленок на вертеле сильно высохла, то при помощи шприца впрыскиваем в крылья, ножки и грудку смесь горячего вина в количестве приблизительно 100 г, соли и пряностей тонкого помола; в цыпленка впрыскиваем смесь масла, растопленного в вине)

Утка майоран, черный перец, шалфей, тысячелистник,

корица, тимьян, кэрри, имбирь, розмарин, чабер, эстрагон.

Индейка: майоран, шалфей, эстрагон, розмарин, тимьян, черный перец.

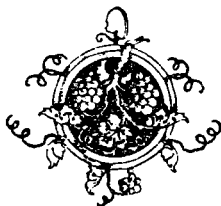
Курица: майоран, кэрри, розмарин, тимьян, имбирь, корица.

Бифштексы

Чабер, кардамон, хрен, шалфей, базилик, розмарин, кресс-салат.

Рис

Кэрри, эстрагон, имбирь, кардамон, чеснок, любисток, купырь, мускатный цвет, перец красный, петрушка, шафран, портулак, майоран, душица, миндаль горький и сладкий, кориандр, барбарис.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРЯНОСТЕЙ ПРИ НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ВСТРЕЧАЮЩИХСЯ ЗАБОЛЕВАНИЯХ

Пряности большей частью являются и лекарственными растениями, оказывают благоприятное воздействие на организм человека. Вещества, оказывающие антибиотическое действие, находятся в чесноке, хрене, редиске, луке-резанце, луке репчатом и в горчице.

Любисток, майоран, петрушка, сельдерей и можжевельник поддерживают деятельность почек и способствуют выведению жидкости из организма. Усиливают секрецию желудка анис, фенхель, тмин, хрен, куркума, тысячелистник и Melissa лекарственная. Слюноотделение усиливается под воздействием цитрусов, перца и горчицы. Таким образом можно было бы долго говорить о благоприятном воздействии различных пряностей на организм человека. Естественно, некоторые пряности следует употреблять экономно, бережно, а при некоторых заболеваниях они могут вредить, поэтому врачи прописывают диету и запрещают их использование. Заболевший человек должен соблюдать советы врачей, ведь здоровье — это самое ценное из того, что мы имеем. Приводим здесь пряности, рекомендуемые в случае наиболее часто встречающихся заболеваний. Однако советуем проконсультироваться у врача по поводу их использования и придерживаться его советов, поскольку он лучше знает состояние здоровья своего пациента. Следует избегать употребления смесей пряностей, состав которых и дозы применения большей частью нам неизвестны.

Пряности для больных диабетом

Базилик обыкновенный, ваниль, гвоздика, имбирь, лавр благородный (лавровый лист), лимон, любисток лекарственный, майоран садовый, Melissa лекарственная, можжевельник обыкновенный, мускатный орех и мускатный цвет, перец красный сладкий (в очень небольшом количестве), петрушка, полынь обыкновенная, розмарин лекарственный, сельдерей, тимьян, укроп, чабер садовый, шалфей лекарственный, эстрагон.

Пряности, рекомендуемые перенесшим инфаркт миокарда, при заболеваниях сосудистой системы и в качестве профилактики

Анис, базилик, ваниль, гвоздика, имбирь, иссоп лекарственный, кориандр посевной, корицу, лавровый лист, лимон, лук-резанец, лук репчатый, майоран садовый, мускатный орех и мускатный цвет, огуречная трава, перец черный, розмарин лекарственный, тимьян, тмин луговой, укроп, фенхель обыкновенный, чеснок, шалфей лекарственный, эстрагон.

Пряности для бессолевой диеты

Если органы пищеварения в порядке, можно использовать практически все пряности. Естественно, следует осторожно относиться к употреблению острых пряностей, таких, например, как хрен, жгучий перец, кайенский перец, которые разрешены лишь в небольшом количестве.

Особо можно рекомендовать: гвоздику, имбирь, корицу, кресс посевной (сердечник, кресс водяной), лавр благородный (лавровый лист), лук репчатый, мускатный орех и мускатный цвет, петрушку корневую, сельдерей, укроп, чеснок. Вкус пищи улучшает и усиливает применение глюконата натрия.

Пряности для диеты при заболеваниях печени и желчного пузыря

Базилик обыкновенный, ваниль, гвоздика, имбирь, кориандр посевной, корица, купырь, лавровый лист, лук-резанец, лук репчатый, любисток лекарственный, майоран садовый, Melissa лекарственная, мускатный орех и мускатный цвет (в небольшом количестве), можжевельник (экономно), огуречная трава, перец душистый, перец красный (экономно), перец черный (экономно), петрушка корневая, розмарин лекарственный, тмин луговой, укроп, фенхель обыкновенный, хрен, цитрусовые, чабер садовый, шалфей лекарственный, эстрагон.

Пряности, применяемые в диете, назначаемой при заболеваниях почек

В диете при заболеваниях почек можно использовать почти все пряности. И хотя соль не относится к пряностям, все же следует упомянуть, что при заболеваниях почек ее нужно исключить из питания. Особенно можно рекомендовать:

базиллик обыкновенный, бадриана кампеломковий, ваниль, гвоздику, корицу, купырь, лук репчатый, любисток лекарственный, майоран лекарственный, можжевельник (экономно), мускатный орех и мускатный цвет (в небольшом количестве), огуречную траву, перец красный сладкий (экономно), перец черный (экономно), петрушку корневую, розмарин лекарственный (экономно), тмин луговой, укроп, фенхель обыкновенный, хрен, цитрусовые плоды, чабер садовый, чеснок, эстрагон.





ВМЕСТО ЗАКЛЮЧЕНИЯ

В заключение хотелось бы обратиться к тем читателям, которые восприняли сборник не беллетристически, а как практическое руководство, каковым он, в сущности и является.

Составители поварских рецептов в 1905—1906 гг. не могли предвидеть, что придется иметь дело не с парным и не охлажденным, а глубоко замороженным мясом, рыбой, которые подчас не дают идеально прозрачного бульона даже при самом безукоризненном выполнении предписаний, да и рассчитывать получить ароматный бульон из мороженой курицы не приходится, так что приходится использовать различные пряности.

Считаем также необходимым предупредить и напомнить, что широкое употребление химикатов в сельском хозяйстве — помимо глобальной экологической напряженности создает проблемы в каждой кастрюле и на сковороде. Чтобы снизить и довести до минимума опасность того, что нитраты (минеральные удобрения, вносимые в почву) и пестициды перекачуют с полей в пищу, воспользуемся несколькими советами: купив на рынке зелень, овощи, фрукты, основательно их вымоем и вычистим, причем листовую зелень желательнее подержать в холодной проточной воде подольше, и у петрушки, сельдерея, укропа безжалостно выбросим стебли, оставив только листья; откажемся от хрустящих капустных кочерыжек и ее верхних листьев, обязательно очистим огурцы от кожицы, срезав тот кончик, посредством кото-

рого огурец прикреплен к стеблю; у моркови срежем 1,5—2 см с толстого конца. Необходимо также помнить, что при варке значительная часть нитратов переходит в отвар, поэтому его лучше слить, как только вода закипит, вновь залить овощи кипяченой водой и довести их до готовности. Если нет гарантии, что овощи, предназначенные для обеда, экологически чисты и свободны от нитратов, то некоторые специалисты в области гигиены питания рекомендуют варить тот же борщ из предварительно отваренных или полуваренных овощей. Конечно, помимо того, что мы в таком случае обедняем пищу многими полезными веществами, мы еще проигрываем во времени и во вкусовой гамме, но из двух зол приходится выбирать меньшее.

Теперь несколько слов о технологии приготовления пищи. Преимущество русской печи не только в том, что она согревает дом, лечит больные суставы и является обязательной частью «русского стиля», она еще и замечательно готовит: пища в ней не варится и не жарится, а именно утомляется, приобретая особый вкус. Отчасти решением проблемы является духовка газовой или электроплиты. Что касается фритюра, т.е. жира для жарения, то его повторное употребление современная гигиена не считает возможным: при нагревании в нем образуются вещества, которые полезными для здоровья никак не назовешь. Если в качестве фритюра используется перетонленный нутряной свиной жир, то это является оптимальным вариантом. Жарить во фритюре надо, непременно используя чугунную сковороду с толстым дном на малом огне, стараясь не допускать потемнения жира и появления копоти. И, конечно, многократно использовать один и тот же фритюр, тем более если это нерафинированное подсолнечное масло, ни в коем случае нельзя. Надеемся также, что вы с осторожностью отнесетесь к бифштексам с кровью, т.к. эти гастрономические изыски возможны только в случае, когда вы уверены, что мясо не заражено опасными паразитами и болезнетворными микробами; последнее надо помнить избегая яиц всмятку. Кстати, прежде чем яйца положить в холодильник, рекомендуем их вымыть. Об опасности инфекции следует помнить и при домашнем приготовлении копченостей, колбас, маринадов; здесь необходимо умелое сочетание оригиналь-

пой старинной рецептуры и современной технологичности обработки продуктов.

Придется отказаться и от картофеля «в мундире», если он не собран с вашего огорода, где не применялись азотные удобрения: иначе вы рискуете получить изрядную порцию нитратов. Картофель непременно нужно чистить, срезая кожицу потолще. Не стоит употреблять в пищу овощи, фрукты, зелень, выращенные в городской черте, вблизи полотна железной дороги или автотрассы. Свойством аккумулировать многие ядовитые вещества, находящиеся в почве, обладают, к сожалению, и грибы, об этом не следует забывать при их сборе.

Вспомним старое, творчески соединив его с новым. Воспользуемся, к примеру, оригинальными рецептами варений, мармеладов, муссов — только готовить их будем, в отличие от наших бабушек, не в медных или латунных тазах, даже если таковые остались вам по наследству, а в эмалированных, причем эмаль нигде не должна быть сколота, т.к. соприкосновение фруктово-ягодного сырья с открытой металлической поверхностью разрушает витамин С, что также происходит и при длительном нагревании и доступе воздуха, поэтому рекомендуем избирать те рецепты, где эти процессы сведены к минимуму.

При тех неизбежных издержках, которые, вне всякого сомнения, присутствуют в этом переизданном кулинарном ветеране, в нем есть то, что восхитило нас: потрясающая многовариантность, нестоицимая выдумка и смелость в рецептах, сочетание простого со сложным. Вы, вероятно, обратили внимание на то, что большинство рецептов содержит указание, с чем и как должно подаваться это блюдо: почти всегда указан какой-либо гарнир, соус, гренки, пирожки и т.д. Не вдаваясь в тонкости физиологии, сошлемся хотя бы на И. Павлова, считавшего, что органы пищеварения действуют тогда, когда органы чувств возбуждены видом пищи, и лучше мы перевариваем и усваиваем то, что едим с удовольствием. Книга выдержана именно в таком ключе: пища должна быть не только здоровой и полезной, но и вкусной, аппетитной, красиво оформленной и поданной, и это есть не праздная прихоть, как может показаться в наш рациональный век.

Одной из редких особенностей, выгодно отличающей эту небольшую кулинарную энциклопедию от аналогичных книг, является то, что в ней представлен широкий ассортимент постных блюд, поражающий своим разнообразием. Этими рецептами могут смело пользоваться и убежденные вегетарианцы.

Те несколько советов и предостережений, которые мы позволили себе дать нашим читателям, помогут, мы надеемся, избежать досадных недоразумений в работе и сделают пищу действительно здоровой и удобоваримой.



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--------------------------|---|
| От составителя | 3 |
| Мясо | 9 |

Глава I

| | |
|---|----|
| Жидкие блюда | 12 |
| № 1. Бульон чистый | 17 |
| № 2. Бульон из корнейсв | 17 |
| № 3. Бульон по-французски | 17 |
| Общие замечания к чистым бульонам | 18 |
| № 4. Борщ или бураки | 18 |
| № 5. Борщ украинский | 18 |
| № 6. Борщ польский | 19 |
| № 7. Борщ грибной (постный) | 19 |
| № 8. Борщ из лука (постный) | 19 |
| № 9. Борщ из печеной свеклы (постный) | 20 |
| № 10. Борщ из селедки | 20 |
| № 11. Рассольник из курицы | 20 |
| № 12. Рассольник из индейки | 20 |
| № 13. Рассольник из утки | 20 |
| № 14. Рассольник из гуся | 21 |
| № 15. Рассольник из бычьего сердца | 21 |
| № 16. Рассольник из жареного гуся | 21 |
| № 17. Рассольник из копченого гуся | 21 |
| № 18. Рассольник из поросенка | 21 |
| № 19. Рассольник из свинины | 21 |
| № 20. Рассольник из телятины | 21 |
| № 21. Рассольник из баранины | 21 |
| № 22. Рассольник из кролика | 21 |
| № 23. Рассольник из гусиных потрохов | 22 |
| № 24. Рассольник по-польски | 22 |
| Супы | 23 |
| Общие замечания к супам | 23 |
| № 25. Суп из корнейсв | 23 |
| № 26. Суп французский | 23 |
| № 27. Суп весенний, протоньер | 24 |
| № 28. Суп жульен | 24 |
| № 29. Суп армянский хашо | 24 |
| № 30. Суп грузинский чихиртма | 25 |
| № 31. Суп итальянский | 25 |

| | |
|---|-----|
| № 32. То же другим способом | 25 |
| № 33. Суп польский | 26 |
| № 34. Суп украинский, кулеш | 26 |
| № 35. Суп желточный | 26 |
| № 36. Суп яичный | 27 |
| № 37. Суп овсяный (постный) | 27 |
| № 38. То же из овсяной муки | 27 |
| № 39. Суп гороховый | 27 |
| № 40. Суп с гречками | 27 |
| № 41. Суп из белой фасоли | 28. |
| № 42. Суп картофельный или похлебка | 28 |
| № 43. То же постный | 28 |
| № 44. Суп из рубцов | 28 |
| № 45. Суп из ливера | 29 |
| № 46. Суп из курицы | 29 |
| № 47. Суп из гусиных потрохов | 29 |
| № 48. Суп из свежих грибов (постный) | 30 |
| № 49. Суп из сухих грибов (постный) | 30 |
| № 50. Суп с маринованными грибами (постный) | 31 |
| № 51. Суп из свежей свинины | 31 |
| № 52. Суп из солонины | 31 |
| № 53. Суп из ветчины | 31 |
| № 54. Суп из лука (постный) | 31 |
| № 55. Тот же суп, скоромный | 32 |
| № 56. Суп с макаронами | 32 |
| № 57. Суп с вермишелью | 32 |
| № 58. Суп лапша (постная) | 32 |
| № 59. Суп лапша (скоромная) | 33 |
| № 60. То же другим способом | 33 |
| № 61. Суп пюре из овсяных круп (Габер суп) | 33 |
| № 62. То же | 33 |
| № 63. Суп-пюре парижский | 33 |
| № 64. Суп-пюре из тыквы | 34 |
| № 65. Суп-пюре сборный | 34 |
| № 66. Суп-пюре из спаржи и цветной капусты | 35 |
| № 67. Солянка грибная (постная) | 35 |
| № 68. Щи с грибами (постные) | 35 |
| № 69. То же | 35 |
| № 70. Щи ленивые | 36 |
| № 71. Щи из свежей капусты | 36 |
| № 72. Щи из кислой капусты или суточные | 36 |
| № 73. Щи сборные | 36 |
| № 74. Щи николаевские | 36 |
| № 75. Холодник или холодец | 37 |
| № 76. Холодец польский | 37 |
| № 77. Окрошка обыкновенная из говядины | 37 |
| № 78. Окрошка из телятины | 37 |
| № 79. Окрошка сборная | 37 |
| № 80. Свекольник | 38 |
| № 81. Солянка мясная по-любительски | 38 |
| № 82. Супы без мяса, масляные | 39 |
| № 83. Суп с лимоном и сметаной | 39 |
| № 84. Суп из брюквы с картофелем и ячневой крупой | 39 |

| | |
|--|----|
| № 85. Суп из свежих грибов со сметаной | 40 |
| № 86. Суп из зеленых бобов со сливками | 40 |
| № 87. Суп из свежей капусты с молоком | 40 |
| № 88. Суп из чечевицы | 41 |

Глава II

| | |
|--|-----------|
| Принадлежности к жидким блюдам | 42 |
| № 89. Гренки по-итальянски | 42 |
| № 90. Гренки по-немецки | 42 |
| № 91. Гренки из разного сыра | 42 |
| № 92. Гренки обыкновенные | 43 |
| № 93. Гренки по-английски | 43 |
| № 94. Гренки с селедкой, сардинами | 43 |
| № 95. Гренки с фаршем | 43 |
| № 96. Ватрушки с творогом | 44 |
| № 97. Ватрушки с пшеном | 44 |
| № 98. Ватрушки с манной кашей | 44 |
| № 99. Ватрушки с гречневой кашей | 45 |
| № 100. Ватрушки из овсяной крупы и прочих круп | 45 |
| № 101. Кнель из кур | 45 |
| № 102. Кнель из индейки и прочих домашних птиц | 45 |
| № 103. Кнель из рыбы | 45 |
| № 104. Кляр | 46 |
| № 105. То же постный | 46 |
| № 106. То же | 46 |
| № 107. Крокеты постные | 46 |
| № 108. Котлеты из гречневой каши | 47 |
| № 109. Яйца фаршированные | 47 |
| № 110. Фарш мясной к супу | 47 |
| № 111. Фарш из икры | 48 |
| № 112. Фарш из курицы и прочей домашней птицы | 48 |
| № 113. Фарш из сушеных грибов | 48 |
| № 114. Фарш из селедки или килек | 49 |
| № 115. Фаршированные помидоры | 49 |
| № 116. Тартинны из почек | 49 |
| № 117. Тартинны из телятины | 50 |
| № 118. Тартинны из говядины | 50 |
| № 119. Тартинны из птицы | 50 |
| № 120. Клецки из муки, твердые | 50 |
| № 121. Клецки из муки, рыхлые | 50 |
| № 122. Клецки заварные | 50 |
| № 123. То же другим способом | 51 |
| № 124. Клецки из белого хлеба или сухарей | 51 |
| № 125. Клецки по-шведски | 51 |
| № 126. Клецки из печенки | 51 |
| № 127. Клецки из круп | 51 |
| № 128. Клецки яичные | 52 |
| № 129. Клецки из творога | 52 |
| № 130. Клецки из картофеля | 52 |
| № 131. Клецки по-венски | 52 |
| № 132. Клецки по-берлински | 53 |
| № 133. Клецки бисквитные | 53 |

| | |
|---|----|
| № 134. Клецки миндальные | 53 |
| № 135. Клецки манные | 54 |
| № 136. Клецки рисовые | 54 |
| № 137. Клецки гречневые | 54 |
| № 138. Ушки с говядиной | 54 |
| № 139. Ушки из телятины | 55 |
| № 140. Ушки из птицы | 55 |
| № 141. Ушки из ливера и печени | 55 |
| № 142. Ушки из каши | 55 |
| № 143. Ушки из сухих грибов | 55 |
| № 144. Ушки из свежих грибов | 56 |
| № 145. Ушки из свежих грибов с кашей | 56 |
| № 146. Ушки из кислой капусты | 56 |
| № 147. Ушки из кислой капусты с грибами | 56 |
| № 148. Ушки из кислой капусты с рыбой | 56 |
| № 149. Ушки из кислой капусты с рыбой и грибами | 56 |
| № 150. Ушки из свежей капусты | 57 |
| № 151. Ушки из рыбы | 57 |
| № 152. Фрикадель из говядины | 57 |
| № 153. Фрикадель из почек | 57 |
| № 154. Фрикадель из печени или легкого | 58 |
| № 155. Фрикадель из телятины | 58 |
| № 156. Фрикадель из птицы | 58 |
| № 157. Фрикадель из творога | 58 |
| № 158. Фрикадель из рыбы | 58 |
| № 159. Фрикадель из грибов | 58 |
| № 160. Фрикадель из орехов | 59 |
| № 161. Фрикадель из сыра | 59 |
| № 162. Пюре из домашних птиц | 59 |
| № 163. Пюре из зелени | 60 |
| № 164. Пюре из картофеля | 60 |
| № 165. Пюре из стручковых растений | 60 |
| № 166. Пюре из круп | 60 |
| № 167. Пюре-томат | 60 |
| № 168. Пирог-кулебяка по-русски | 60 |
| № 169. Пирог-каравай из блинов | 61 |
| № 170. Пирог-каравай с рисом и мозгами | 61 |
| № 171. Пирог-расстегай скоромный | 62 |
| № 172. Пирог-расстегай постный | 62 |
| № 173. Пирог или пирожки с говядиной | 62 |
| № 174. Пирог или пирожки с телятиной | 63 |
| № 175. Обыкновенный пирог из домашней птицы | 63 |
| № 176. Пирог или пирожки парижские | 63 |
| № 177. Пирожки или пирог с мозгами | 63 |
| № 178. Пирог или пирожки из свежей капусты | 64 |
| № 179. Пирог из свежей капусты с курицей | 64 |
| № 180. Пирог или пирожки из моркови | 64 |
| № 181. Пирог или пирожки из кислой капусты | 65 |
| № 182. Пирог или пирожки из кислой капусты с грибами | 65 |
| № 183. Пирог или пирожки с кислой капустой и рыбой | 65 |
| № 184. Пирог или пирожки с кислой капустой с рыбой и грибами | 65 |
| № 185. Пирог или пирожки со свежими грибами | 65 |

| | | |
|--------|---|----|
| № 186. | Пирог или пирожки с сухими грибами | 65 |
| № 187. | Пирог или пирожки с солеными грибами | 66 |
| № 188. | Пирог или пирожки с гречневой кашей и грибами | 66 |
| № 189. | Пирог или пирожки с рисом и яйцами | 66 |
| № 190. | Пирог или пирожки с рисом и грибами | 66 |
| № 191. | Пирог или пирожки с рисом и рыбой | 66 |
| № 192. | Пирог или пирожки с пшенной кашей | 67 |
| № 193. | Пирог или пирожки с ливером | 67 |
| № 194. | Картофельный пирог | 67 |
| № 195. | Пирог курник | 67 |
| № 196. | Пирожки блинчатые | 68 |
| № 197. | Пирожки блинчатые-кромесни | 68 |
| № 198. | Пирожки петит-буш | 68 |
| № 199. | Волованы | 69 |
| № 200. | Шпек-кухен | 69 |
| № 201. | Пончики с мясным фаршем | 69 |
| № 202. | Мясные пышки к бульону | 70 |
| № 203. | Пирожки из вермишели | 71 |
| № 204. | Пирожки из мозгов в раковинах | 71 |
| № 205. | Фритюр | 71 |
| № 206. | Крокеты из картофеля | 72 |
| № 207. | Крокеты из телятины | 73 |
| № 208. | Крокеты из говядины | 73 |
| № 209. | Крокеты из птиц | 73 |
| № 210. | Масло из дичи | 73 |
| № 211. | Масло а-ля-метр-дотель | 74 |
| № 212. | Зелень жареная | 74 |
| № 213. | Брюква или репа в сливках или молоке | 74 |
| № 214. | То же со сметаной | 74 |
| № 215. | Яблоки тушеные | 74 |
| № 216. | Мишки картофельные | 75 |
| № 217. | Лук-порей жареный | 75 |
| № 218. | Лук-порей отварной | 75 |
| № 219. | Лук репчатый отварной | 75 |
| № 220. | Лук репчатый жареный | 75 |
| № 221. | Морковь фаршированная | 75 |
| № 222. | Картофель фаршированный | 76 |
| № 223. | Картофель дутый | 76 |
| № 224. | Картофель лионез | 76 |
| № 225. | Картофель отварной | 77 |
| № 226. | Картофель а-ля-метр-дотель | 77 |
| № 227. | Горошек сахарный сушеный | 77 |
| № 228. | Гороховые лопатки (стручки) | 77 |
| № 229. | Макароны | 78 |
| № 230. | Вермишель, звездочки | 78 |
| № 231. | Яйца свежие | 78 |
| № 232. | Яйца всмятку | 78 |
| № 233. | Яйца в мешочек | 78 |
| № 234. | Яйца вкрутую | 78 |
| № 235. | Яичница выпускная, глазунья | 78 |
| № 236. | То же другим способом | 79 |
| № 237. | То же третьим способом | 79 |
| № 238. | Сыр из зайца или какой-либо дичи | 79 |

| | | |
|--------|---|----|
| № 239. | Сыр из ветчины | 79 |
| № 240. | Огурцы жареные | 80 |
| № 241. | Рагу из огурцов | 80 |
| № 242. | Салат из сельдерея | 80 |
| № 243. | Салат из кислой капусты с грибами | 80 |
| № 244. | Салат из кислой капусты | 80 |
| № 245. | Салат из свежей капусты | 81 |
| № 246. | То же с томатом | 81 |
| № 247. | Салат-латук, ромен, цикорий и прочее по-французски | 81 |
| № 248. | То же по-немецки | 81 |
| № 249. | То же по-немецки | 82 |
| № 250. | То же по-польски | 82 |
| № 251. | То же по-английски | 82 |
| № 252. | То же по-русски | 82 |
| № 253. | Салат из свежих огурцов | 82 |
| № 254. | Салат по-венгерски | 82 |
| № 255. | Салат картофельный по-немецки | 83 |
| № 256. | Салат из свеклы | 83 |
| № 257. | Хрен | 83 |

Глава III

| | | |
|-----------------|--|----|
| Соусы | 85 | |
| № 258. | Соус основной белый | 85 |
| № 259. | Соус основной красный | 85 |
| № 260. | Соус основной красный другим способом | 85 |
| № 261. | Жженый сахар для темных соусов | 85 |
| № 262. | Эссенция для крепких соусов | 86 |
| № 263. | Мука, поджаренная для соусов | 86 |
| № 264. | Эссенция для подкрашивания соусов и бульонов | 86 |
| № 265. | Соус мирпуа | 87 |
| № 266. | Соус сальми | 87 |
| № 267. | Соус голландский | 87 |
| № 268. | Соус немецкий | 88 |
| № 269. | Соус польский | 88 |
| № 270. | Белый соус с шампиньонами | 88 |
| № 271. | То же сладкий и кисло-сладкий | 88 |
| № 272. | Соус белый сладкий с вином | 88 |
| № 273. | Соус белый из хрена | 89 |
| № 274. | Соус красный с грибами | 89 |
| № 275. | Соус красный с луком | 89 |
| № 276. | Соус из цветной капусты | 89 |
| № 277. | Соус из зеленого лука (холодный) | 89 |
| № 278. | Соус-томат | 90 |
| № 279. | Соус кисло-сладкий красный | 90 |
| № 280. | Соус кисло-сладкий из лука | 90 |
| № 281. | Соус волюте | 90 |
| № 282. | Соус сюпрем | 91 |
| № 283. | Соус равигот горячий | 91 |
| № 284. | Соус вильтруа красный | 91 |
| № 285. | Соус вильтруа белый | 91 |
| № 286. | Соус испанский | 91 |

| | |
|--|----|
| № 287. Соус шеврель | 92 |
| № 288. Соус краподень | 92 |
| № 289. Соус американский красный | 92 |
| № 290. То же белый | 92 |
| № 291. Соус из соленых огурцов | 92 |
| № 292. Соус к вареным цыплятам и пр. | 93 |
| № 293. Соус белый к вареной телятине и пр. | 93 |
| № 294. Соус бешамель из сливок | 93 |
| № 295. Соус из селедки | 94 |
| № 296. Соус из свежих огурцов | 94 |
| № 297. Соус белый на сметане | 94 |
| № 298. Соус красный с вином | 94 |
| № 299. Соус к холодному жареному | 95 |
| № 300. Соус молочный | 95 |
| № 301. Соус из сливок | 95 |
| № 302. То же со сметаной | 95 |

Глава IV

| | |
|--|-----------|
| Блюда, приготовляемые из говядины, телятины, свинины, баранины, птицы, разной дичи и прочее | 96 |
| № 303. Говядина жареная обыкновенным способом | 96 |
| № 304. Говядина тушеная | 97 |
| № 305. Говядина разварная | 97 |
| № 306. Говядина паровая | 98 |
| № 307. Говядина по-немецки | 98 |
| № 308. Говядина гаше | 99 |
| № 309. Говядина по-гусарски | 99 |
| № 310. Говядина бефстроганов (скобленка) | 99 |
| № 311. Говядина по-болгарски | 100 |
| № 312. Биштекс | 100 |
| № 313. Говядина к завтраку | 100 |
| № 314. Ростбиф английский | 101 |
| № 315. Колтуны литовские | 102 |
| № 316. Колтун из телятины | 102 |
| № 317. Пельмени сибирские | 103 |
| № 318. Зразы по-польски | 103 |
| № 319. Зразы а-ля Нельсон | 103 |
| № 320. Бигос | 104 |
| № 321. То же другой способ | 104 |
| № 322. Вымя жареное | 104 |
| № 323. Вымя тушеное | 105 |
| № 324. Битки из говядины | 105 |
| № 325. Битки из телятины | 105 |
| № 326. Битки из баранины | 105 |
| № 327. Битки из свинины | 105 |
| № 328. Клопс | 105 |
| № 329. Легкое под соусом | 106 |
| № 330. Рагу | 106 |
| № 331. Студень говяжий | 106 |
| № 332. Студень телячий | 107 |
| № 333. Рубцы воловьи, телячьи и свиные | 107 |
| № 334. Рубцы по-польски (фляки) | 108 |

| | | |
|--------|-----------------------------------|-----|
| № 335. | Рубцы холодные | 108 |
| № 336. | Язык говяжий под соусом | 108 |
| № 337. | Почки под соусом | 109 |
| № 338. | Почки в сметане | 109 |
| № 339. | Почки с картофелем | 109 |
| № 340. | Солонина отварная | 109 |
| № 341. | То же под соусом | 110 |
| № 342. | Котлеты говяжьи рубленые | 110 |
| № 343. | Котлеты рубленые свиные | 110 |
| № 344. | Котлеты отбивные из говядины | 110 |
| № 345. | То же другим способом | 110 |
| № 346. | То же из телятины | 111 |
| № 347. | То же из баранины | 111 |
| № 348. | Котлеты свиные отбивные | 111 |
| № 349. | Котлеты по-любительски | 111 |
| № 350. | Котлеты телячьи отбивные в тесте | 111 |
| № 351. | Котлеты в папильотах | 111 |
| № 352. | Голубцы | 112 |
| № 353. | Курник украинский | 112 |
| № 354. | Шашлык по-азиатски | 112 |
| № 355. | Дуама греческая | 113 |
| № 356. | Клок флейш | 113 |
| № 357. | Буженина | 114 |
| № 358. | Русские провесные говяжьи окорока | 114 |
| № 359. | Мойнцевская ветчина | 114 |
| № 360. | Окорок, запеченный по-английски | 115 |
| № 361. | Окорок, запеченный по-французски | 115 |
| № 362. | Окорок, запеченный по-русски | 116 |
| № 363. | Окорок вареный | 116 |
| № 364. | Ветчина под соусом с горошком | 116 |
| № 365. | Ветчина по-княжески | 116 |
| № 366. | Русская солонина | 116 |
| № 367. | Соление свиного мяса | 116 |
| № 368. | Кишки жареные | 117 |
| № 369. | Кишки крупной домашней птицы | 117 |
| № 370. | Колбаса копченая | 118 |
| № 371. | Колбаса с луком | 118 |
| № 372. | Колбаса общеупотребительная | 118 |
| № 373. | Колбаса обыкновенная | 118 |
| № 374. | То же другим способом | 119 |
| № 375. | Колбаса итальянская обыкновенная | 119 |
| № 376. | Колбаса по-еврейски | 119 |
| № 377. | Колбасы венские | 119 |
| № 378. | Колбаса украинская | 120 |
| № 379. | Колбасы кровяные | 120 |
| № 380. | Колбаса кровяная немецкая | 120 |
| № 381. | Колбаса кровяная черная | 121 |
| № 382. | То же из крупной гречневой каши | 121 |
| № 383. | Колбаса белая из риса | 121 |
| № 384. | Колбаса белая с хлебом | 122 |
| № 385. | Колбаса балонская | 122 |
| № 386. | Колбаса сборная | 122 |
| № 387. | Колбаса из баранины | 122 |

| | | |
|--------|-------------------------------|-----|
| № 388. | Голландская колбаса | 122 |
| № 389. | Колбаса печеночная | 123 |
| № 390. | Колбаса ливерная | 123 |
| № 391. | То же другим способом | 123 |
| № 392. | Колбаса гороховая | 123 |
| № 393. | Колбаса французская | 124 |
| № 394. | Колбаса с капустой | 124 |
| № 395. | Колбасы польские, сардельки | 124 |
| № 396. | Колбаса мозковская с чесноком | 124 |
| № 397. | Колбаса московская с перцем | 125 |
| № 398. | Колбаса московская с языком | 125 |
| № 399. | Сосиски обыкновенные | 125 |
| № 400. | То же другим способом | 125 |
| № 401. | То же третьим способом | 125 |
| № 402. | То же четвертым способом | 126 |
| № 403. | Сосиски венские | 126 |
| № 404. | То же другим способом | 126 |
| № 405. | Сосиски из гусиных печенок | 126 |
| № 406. | Сосиски из телячьей печенки | 127 |
| № 407. | Грудинка копченая | 127 |
| № 408. | Шпиг и филей свиные | 127 |
| № 409. | Сало украинское | 127 |
| № 410. | Студень свиной | 128 |
| № 411. | То же по-украински | 128 |
| № 412. | Свиная голова | 129 |
| № 413. | Зильц | 130 |
| № 414. | Поросенок жареный | 130 |
| № 415. | Поросенок вареный | 130 |
| № 416. | Поросенок холодный | 131 |
| № 417. | Поросенок заливной | 131 |
| № 418. | Кабан дикий | 131 |
| № 419. | Баранина жареная | 131 |
| № 420. | Баранина наподобие дичи | 132 |
| № 421. | Бараний бок с кашей | 132 |
| № 422. | Баранье седло | 132 |
| № 423. | Баранина по-итальянски | 132 |
| № 424. | Телятина жареная | 133 |
| № 425. | Грудинка под соусом | 133 |
| № 426. | То же другим способом | 134 |
| № 427. | Грудинка с яблоками | 134 |
| № 428. | Грудинка по-французски | 134 |
| № 429. | Головка телячья под соусом | 134 |
| № 430. | Мозги под соусом | 135 |
| № 431. | Мозги жареные | 135 |
| № 432. | Ножки телячьи | 135 |
| № 433. | То же другим способом | 135 |
| № 434. | То же жареные | 136 |
| № 435. | Фрикасе из телячьей грудинки | 136 |
| № 436. | Фрикасе из телятины | 136 |
| № 437. | То же другим способом | 136 |
| № 438. | Пудинг из ветчины | 137 |
| № 439. | Пудинг из печенки | 137 |
| № 440. | Печенка телячья тушенная | 137 |

| | | |
|--------|-------------------------------|-----|
| № 441. | То же жареная | 137 |
| № 442. | То же под соусом | 138 |
| № 443. | То же с луком | 138 |
| № 444. | Пилав по-турецки | 138 |
| № 445. | Паштет из печени холодный | 139 |
| № 446. | Паштет из телятины | 139 |
| № 447. | Цыплята по-польски | 139 |
| № 448. | Курица жареная | 140 |
| № 449. | Курица с рисом | 140 |
| № 450. | Индейка фаршированная | 140 |
| № 451. | Индейка по-грузински (хориса) | 141 |
| № 452. | Гусь жареный | 141 |
| № 453. | Гусь фаршированный | 142 |
| № 454. | Шилоплов грузинский | 142 |
| № 455. | Курица с пюре | 143 |
| № 456. | Говядина по-французски | 143 |
| № 457. | Бифштекс по-гамбургски | 143 |
| № 458. | Бифштекс из телятины | 143 |
| № 459. | Штуфат итальянский | 143 |
| № 460. | Клопс кенигсбергский | 144 |
| № 461. | Рубцы по-немецки | 144 |
| № 462. | Язык по-итальянски | 145 |
| № 463. | Почки в вине | 145 |
| № 464. | Ножки свиные | 145 |
| № 465. | Уши свиные | 145 |
| № 466. | То же другой способ | 146 |

Глава V

| | | |
|------------------------------|------------------------------------|-----|
| Рыбный и постный стол | 147 | |
| № 467. | Соус из сардинок | 147 |
| № 468. | Соус грибной | 148 |
| № 469. | Соус сюррем | 148 |
| № 470. | Соус холодный | 148 |
| № 471. | Соус к разварной рыбе (холодный) | 148 |
| № 472. | То же (горячий) | 148 |
| № 473. | Галантир рыбный | 149 |
| № 474. | Масло раковое | 149 |
| № 475. | Пирожки с картофельным тестом | 149 |
| № 476. | Бульон из рыбы | 149 |
| № 477. | Уха рыбная на мясном бульоне | 150 |
| № 478. | Уха обыкновенная | 150 |
| № 479. | Уха из налимов | 151 |
| № 480. | Уха из стерлядей | 151 |
| № 481. | Суп по-еврейски | 151 |
| № 482. | Суп-пюре из рыбы | 152 |
| № 483. | Солянка рыбная жидкая | 152 |
| № 484. | Ботвинья | 152 |
| № 485. | Тюря, или мурцовка | 153 |
| № 486. | Рыба жареная обыкновенным способом | 153 |
| № 487. | Рыба жареная со сметаной | 153 |
| № 488. | Осетрина жареная | 154 |
| № 489. | Судак по-польски | 154 |

| | | |
|--------|-------------------------------------|-----|
| № 490. | Судак по-немецки | 154 |
| № 491. | Форель разварная | 154 |
| № 492. | Щука по-свейски | 155 |
| № 493. | Щука по-итальянски | 156 |
| № 494. | Карп а-ля Ротшильд | 156 |
| № 495. | Осетрина уборная заливная | 156 |
| № 496. | Судак заливной | 157 |
| № 497. | Осетрина, белуга и севрюга холодная | 157 |
| № 498. | Котлеты рыбные | 157 |
| № 499. | Паштет из рыбы | 158 |
| № 500. | Треска свежая | 158 |
| № 501. | Треска соленая | 159 |
| № 502. | Треска, запеченная на молоке | 159 |
| № 503. | Бнгос рыбный | 159 |
| № 504. | Винегрет обыкновенный | 159 |
| № 505. | Винегрет рыбный | 160 |
| № 506. | Пельмени рыбные | 160 |
| № 507. | Пудинг по-еврейски | 160 |
| № 508. | Солянка рыбная на сковороде | 160 |
| № 509. | Раки по-русски | 161 |
| № 510. | Раки по-польски | 161 |
| № 511. | Раки по-немецки | 161 |
| № 512. | Галушки украинские | 162 |

Глава VI

| | | |
|---|--|-----|
| Блюда из овощей, зелени и корней | 163 | |
| № 513. | Белая фасоль и горох лущеный | 163 |
| № 514. | Шпинат, лебеда, щавель, крапива и зелень редиски или молодой редьки | 163 |
| № 515. | Пхали по-грузински | 164 |
| № 516. | Горошек сушеный | 164 |
| № 517. | Капуста цветная | 164 |
| № 518. | Капуста обыкновенная фаршированная | 165 |
| № 519. | То же другим способом | 165 |
| № 520. | Капуста обыкновенная под соусом | 165 |
| № 521. | Тыква, запеченная в сливках | 165 |
| № 522. | Тыква жареная | 165 |
| № 523. | Кукуруза | 165 |
| № 524. | Редька или редиска | 166 |
| № 525. | Баклажаны фаршированные | 166 |
| № 526. | Другой способ | 166 |
| № 527. | Огурцы фаршированные по-гречески | 167 |
| № 528. | Морковь фаршированная | 167 |
| № 529. | Морковь под соусом | 167 |
| № 530. | Цмис еврейский | 167 |
| № 531. | Репа | 168 |
| № 532. | Картофель жареный | 168 |
| № 533. | Брюква | 169 |
| № 534. | Амореты | 169 |
| № 535. | Крокеты из телятины | 169 |
| № 536. | Грибы свежие в сметане | 169 |
| № 537. | Грибы жареные соленые | 170 |
| № 538. | Грибы жареные сушеные | 170 |

| | |
|------------------------------|-----|
| № 539. Сморчки фаршированные | 170 |
| № 540. Икра грибная | 170 |

Глава VII

Кушанья из молока, яиц, крупы и муки

| | |
|---|-----|
| № 541. Варенец | 171 |
| № 542. Простокваша | 171 |
| № 543. Каймак | 172 |
| № 544. Молоко миндальное и прочее | 172 |
| № 545. Драчена из картофеля | 172 |
| № 546. Драчена из тыквы | 172 |
| № 547. Солянка с черным хлебом | 173 |
| № 548. Пампушки польские | 173 |
| № 549. Каша гречневая крутая | 173 |
| № 550. Каша гречневая размазня | 174 |
| № 551. Каша гречневая пуховая | 174 |
| № 552. Каша на бульоне из грибов | 174 |
| № 553. Каша с сыром | 174 |
| № 554. Каша по-итальянски | 175 |
| № 555. Каша картофельная | 175 |
| № 556. Каша с блинчатым пирогом | 175 |
| № 557. Макароны обыкновенным способом | 176 |
| № 558. Макароны по-итальянски | 176 |
| № 559. Пудинг из картофеля | 176 |
| № 560. Сырники или творожники | 176 |
| № 561. Сырники блинчатые | 177 |
| № 562. Вареники | 177 |
| № 563. Пельмени из кислой капусты | 177 |
| № 564. Пельмени из сухих грибов | 178 |
| № 565. Пельмени из свежих грибов | 178 |
| № 566. Пельмени из свежей капусты или моркови | 178 |
| № 567. Котлеты рисовые | 178 |
| № 568. Котлеты из картофеля | 178 |
| № 569. Котлеты из прочих круп | 178 |
| № 570. Котлеты из грибов | 178 |
| № 571. Яйца гусиные | 179 |
| № 572. Яичница обыкновенная (глазунья) | 179 |
| № 573. Яичница с колбасой | 179 |
| № 574. Яичница с ветчиной | 179 |
| № 575. Яичница с говядиной | 179 |
| № 576. Яичница с телятиной | 180 |
| № 577. Яичница с бараниной | 180 |
| № 578. Яичница со свиной | 180 |
| № 579. Яичница с дичью | 180 |
| № 580. Яичница с рыбой | 180 |
| № 581. Яичница с черным хлебом | 180 |
| № 582. Яичница с луком | 180 |
| № 583. Яичница с картофелем | 180 |
| № 584. Яичница с треской или свежемороженой рыбой | 180 |
| № 585. Яичница с почкой | 181 |
| № 586. Яичница с печенкой | 181 |
| № 587. Яичница с молоком | 181 |

| | |
|---|-----|
| № 588. Яичница по-французски | 181 |
| № 589. Яичница фондю | 181 |
| № 590. Крупеник | 182 |
| № 591. Кисель овсяной | 182 |
| № 592. Кисель гороховый | 182 |
| № 592-а. Кисель картофельный | 182 |
| № 593. Блины гречневые | 182 |
| № 594. Блины гречневые с пшеничной мукой | 183 |
| № 595. Блины самые лучшие | 183 |
| № 596. Блины красные | 184 |
| № 597. Блины скороспелые | 184 |
| № 598. Блины морковные | 184 |
| № 599. Оладьи манные | 184 |
| № 600. Оладьи из разных круп | 185 |
| № 601. Оладьи постные | 185 |
| № 602. Оладьи с вареньем, яблоками или мармеладом | 185 |
| № 603. Пышки | 185 |
| № 604. Пышки другим способом | 186 |
| № 605. Блинчики | 186 |
| № 606. То же яблочные | 186 |
| № 607. То же манные | 186 |
| № 608. То же царские | 187 |
| № 609. Блинчики с вареньем, пюре и прочее | 187 |
| № 610. Вафли | 187 |
| № 611. То же другой способ | 188 |
| № 612. То же третий способ | 188 |
| № 613. Вафли шоколадные | 188 |
| № 614. Биньет яблочный | 188 |
| № 615. Пончики сладкие | 188 |
| № 616. Резники | 189 |
| № 617. Наливашники | 189 |
| № 618. Хворост | 190 |
| № 619. То же другим способом | 190 |
| № 620. Яблоки в тесте | 190 |
| № 621. Вареники с ягодами | 190 |
| № 622. Розанчики | 191 |
| № 623. Тыковник | 192 |

Глава VIII

| | |
|---|------------|
| Тесто, хлеб, булки, сухари и прочее | 192 |
| № 624. Тесто на дрожжах, обыкновенное и сдобное | 192 |
| № 625. Тесто слоеное | 193 |
| № 626. Тесто заварное | 193 |
| № 627. Тесто рассыпчатое | 193 |
| № 628. Тесто рубленое | 193 |
| № 629. То же другой способ | 193 |
| № 630. Хлеб ржаной кислый | 194 |
| № 631. Хлеб ржаной кисло-сладкий | 194 |
| № 632. Кисло-сладкий пеклеванный хлеб | 195 |
| № 633. Хлеб ситный заварной | 195 |
| № 634. Хлеб картофельный | 195 |
| № 635. Хлеб заварной | 196 |

| | |
|---|-----|
| № 636. Хлеб по-американски | 196 |
| № 637. Хлеб пеклеванный | 196 |
| № 638. Хлеб домашний | 196 |
| № 639. Хлеб мясной | 197 |
| № 640. Булки очень вкусные | 197 |
| № 641. Булки к чаю | 197 |
| № 642. Булки оригинальные | 197 |
| № 643. Булки заварные | 198 |
| № 644. Булки шанежки | 198 |
| № 645. Папушник украинский | 198 |
| № 646. Сухари | 199 |
| № 647. Сухари на желтках | 199 |
| № 648. Сухари заварные | 200 |
| № 649. Сухари на взбитых белках | 200 |
| № 650. Сухари на простокваше | 200 |
| № 651. Сухари венские | 200 |
| № 652. Подковки к чаю | 200 |
| № 653. Плетенки к чаю | 201 |
| № 654. Крендели обыкновенные | 201 |
| № 655. Крендели заварные | 201 |
| № 656. Крендели жареные | 201 |
| № 657. Крендели сахарные | 202 |
| № 658. Крендели выборгские | 202 |

Глава IX

| | |
|--|------------|
| Сладкие блюда, куличи, бабы, пасхи, мазурки, пирожные, торты, конфеты | 203 |
| № 659. Соус на вине | 203 |
| № 660. Соус бешамель со сливками | 203 |
| № 661. Соус собайон | 204 |
| № 662. Соус ромовый | 204 |
| № 663. Соус из слив | 204 |
| № 664. Соус из малины | 204 |
| № 665. Соус из земляники, клубники и из яблок | 204 |
| № 666. Соус из черники, черной смородины и из вишни | 204 |
| № 667. Соус из клюквы | 205 |
| № 668. Соус миндальный | 205 |
| № 669. Соус из сливок | 205 |
| № 670. Соус из чернослива | 205 |
| № 671. Соус из изюма | 205 |
| № 672. Суп из слив | 205 |
| № 673. Суп молочный | 206 |
| № 674. То же другой способ | 206 |
| № 675. Суп из вишен | 206 |
| № 676. Суп из ягод | 206 |
| № 677. Суп из пива | 206 |
| № 678. То же другой способ | 207 |
| № 679. Суп из вина | 207 |
| № 680. Суп из тыквы | 207 |
| № 681. Взвар | 207 |
| № 682. Толма грузинская | 208 |
| № 683. Тыква запеченная | 208 |

| | |
|---|-----|
| № 684. Тыковник | 208 |
| № 685. Аркас | 209 |
| № 686. Рикато | 209 |
| № 687. Бланманже | 209 |
| № 688. Оладьи миндальные | 209 |
| № 689. Армериттер | 209 |
| № 690. Пампушки украинские | 210 |
| № 691. Каша из каштанов | 210 |
| № 692. Каша из тыквы | 210 |
| № 693. Каша гурьевская | 210 |
| № 694. Каша рисовая | 211 |
| № 695. Каша манная | 211 |
| № 696. Рис запеченный | 211 |
| № 697. Кутья | 211 |
| № 698. Кутья номинальная | 212 |
| № 699. Макароны с творогом | 212 |
| № 700. Макароны по-польски | 212 |
| № 701. Пасха | 212 |
| № 702. То же кондитерская | 213 |
| № 703. Желе лимонное | 213 |
| № 704. Желе из ягод | 213 |
| № 705. Крем сливочный | 214 |
| № 706. Крем кофейный, чайный или шоколадный | 214 |
| № 707. Крем ягодный или фруктовый | 214 |
| № 708. Крем брюлле | 215 |
| № 709. Плом-пудинг | 215 |
| № 710. Кисель клюквенный | 215 |
| № 711. Кольца | 216 |
| № 712. Котлеты рисовые | 216 |
| № 713. То же с шоколадом | 216 |
| № 714. То же с вареньем | 216 |
| № 715. Клецки миндальные | 217 |
| № 716. То же яблочные или грушевые | 217 |
| № 717. Гозинаки по-грузински | 217 |
| № 718. Мусс | 217 |
| № 719. Испанский ветер | 218 |
| № 720. Меринга | 218 |
| № 721. Взбитые сливки | 218 |
| № 722. Мэ | 218 |
| № 723. Омлет с вареньем | 218 |
| № 724. Омлет с яблоками | 219 |
| № 725. Пломбир | 219 |
| № 726. Пирожное миндальное холодное | 219 |
| № 727. Суфле из орехов | 219 |
| № 728. Суфле из сметаны | 220 |
| № 729. Шарлот яблочный | 220 |
| № 730. То же другой способ | 220 |
| № 731. Шарлот из варенья | 221 |
| № 732. Шарлот из блинов | 221 |
| № 733. Гренки с мармеладом | 221 |
| № 734. Гренки с миндалем | 221 |
| № 735. Гренки с вином | 221 |
| № 736. Зефир сливочный | 222 |

| | |
|---|-----|
| № 737. Зефир из черного хлеба | 222 |
| № 738. Воздушный пирог | 222 |
| № 739. То же из фруктов и ягод | 222 |
| № 740. То же из яблок | 222 |
| № 741. Пирог сладкий с вареньем по-русски | 222 |
| № 742. Пирог яблочный обыкновенный | 223 |
| № 743. Пирог именинный | 223 |
| № 744. То же другой способ | 224 |
| № 745. Пирог яблочный без теста | 224 |
| № 746. Пудинг из картофеля | 225 |
| № 747. Пудинг овсяный | 225 |
| № 748. Пудинг из ягод | 225 |
| № 749. Пудинг из творогу | 225 |
| № 750. То же другой способ | 225 |
| № 751. Пудинг из ржаного хлеба | 226 |
| № 752. Пудинг из риса | 226 |
| № 753. Пудинг из яблоков | 226 |
| № 754. Пудинг из макарон | 226 |
| № 755. Пудинг из печенки | 227 |
| № 756. Пудинг из каштанов | 227 |
| № 757. Пудинг из тыквы | 227 |
| № 758. Пудинг из ягод или фруктов | 228 |
| № 759. Пудинг из сметаны | 228 |
| № 760. Пудинг краковский | 228 |
| № 761. Шмак-кухен | 228 |
| № 762. 2-й способ | 228 |
| № 763. 3-й способ | 229 |
| № 764. Бисквиты | 229 |
| № 765. 2-й способ | 229 |
| № 766. 3-й способ | 229 |
| № 767. 4-й способ | 229 |
| № 768. 5-й способ | 230 |
| № 769. Баба заварная | 230 |
| № 770. Баба польская | 230 |
| № 771. Баба украинская | 231 |
| № 772. Баба на скорую руку | 231 |
| № 773. Баба рассыпчатая | 231 |
| № 774. Баба шоколадная | 231 |
| № 775. Кулич по-польски | 232 |
| № 776. Безе | 232 |
| № 777. Безе с вареньем | 232 |
| № 778. Волованы | 233 |
| № 779. Венчики | 233 |
| № 780. Глазурь белая | 233 |
| № 781. Глазурь коричневая | 233 |
| № 782. Коржики | 233 |
| № 783. Печенье | 234 |
| № 784. Печенье обыкновенное | 234 |
| № 785. Печенье венское | 234 |
| № 786. Другой способ | 234 |
| № 787. Печенье ванильное | 235 |
| № 788. Ванильные кольца | 235 |
| № 789. Печенье песочное | 235 |

| | |
|--|-----|
| № 790. Лепешки к чаю | 236 |
| № 791. Печенье сухое | 236 |
| № 792. Мазаринны | 236 |
| № 793. Пряники медовые | 236 |
| № 794. Пряники шоколадные | 237 |
| № 796. Торт венский | 237 |
| № 797. Торт рассыпчатый | 238 |
| № 798. Другой способ | 238 |
| № 799. Третий способ | 238 |
| № 800. Торт шоколадный | 239 |
| № 801. Другой способ | 239 |
| № 802. Торт юбилейный | 239 |
| № 803. Торт ореховый | 239 |
| № 804. Торт жюнк | 240 |
| № 805. Торт английский | 240 |
| № 806. Торт королевы Изабеллы | 240 |
| № 807. Торт сливочный | 241 |
| № 808. Торт бисквитный | 241 |
| № 809. Облатки карлсбадские | 241 |
| № 810. Облатки на вине | 241 |
| № 811. Суфле из сметаны с шоколадом | 241 |
| № 812. Сыр яблочный | 242 |
| № 813. Сыр английский | 242 |
| № 814. Трубочки со сливками | 242 |
| № 815. То же другой способ | 242 |
| № 816. Тартины | 243 |
| № 817. Шарлот из черного хлеба | 243 |
| № 818. Пирог яблочный мон-плезир | 243 |
| № 819. Пюре испанское | 244 |
| № 820. Кек английский | 244 |
| № 821. То же другой способ | 244 |
| № 822. Миндальные лепешки | 245 |
| № 823. Тыковник | 245 |
| № 824. Аркас | 245 |
| № 825. Масло по-английски | 246 |
| № 826. Пломбир | 246 |
| № 827. Гречневика кондитерские | 246 |
| № 828. Пудинг из белого хлеба | 246 |
| № 829. Баба миндальная | 247 |
| № 830. Баба греческая | 247 |
| № 830 ^a . Баба украинская | 247 |
| № 831. Кулич обыкновенный | 248 |
| № 832. Другой способ | 248 |
| № 833. Третий способ | 248 |
| № 834. Кулич заварной | 249 |
| № 835. Кулич шоколадный | 249 |
| № 836. Кулич по-английски | 249 |
| № 837. Печенье парижское | 250 |
| № 838. Печенье миндальное | 250 |
| № 839. Завитки | 250 |
| № 840. Печенье мускатное | 251 |
| № 841. Пряники белые | 251 |
| № 842. Другой способ | 251 |

| | |
|--------------------------------------|-----|
| № 843. Миндаль жареный | 251 |
| № 844. Торт на скорую руку | 252 |

Глава X

Варенье

| | |
|--|-----|
| № 845. Варенье абрикосовое | 253 |
| № 846. Второй способ | 253 |
| № 847. Третий способ | 254 |
| № 848. Варенье из персиков | 254 |
| № 849. Варенье из айвы | 254 |
| № 850. Варенье апельсинное и лимонное | 254 |
| № 851. Варенье из арбузной корки | 255 |
| № 852. Варенье из спелого винограда | 255 |
| № 853. Варенье из недозрелого винограда | 255 |
| № 854. Варенье из вишен | 256 |
| № 855. Другой способ | 256 |
| № 856. Варенье из груш | 256 |
| № 857. Варенье из дынь | 256 |
| № 858. Второй способ | 257 |
| № 859. Варенье земляничное и клубничное | 257 |
| № 860. Второй способ | 257 |
| № 861. Третий способ | 258 |
| № 862. Варенье из крыжовника | 258 |
| № 863. Второй способ | 258 |
| № 864. Варенье малиновое | 259 |
| № 865. Варенье из слив | 259 |
| № 866. Варенье из красной и черной смородины | 259 |
| № 867. Варенье из шиповника | 259 |
| № 868. Варенье яблочное | 260 |
| № 869. Варенье из роз | 260 |
| № 870. Варенье рябиновое | 260 |
| № 871. Варенье из салата | 260 |
| № 872. Варенье из терна и кизила | 261 |
| № 873. Варенье из морозки | 261 |
| № 874. Варенье ореховое | 261 |

Глава XI

Желе, мармелад, пастила, повидло, компот и прочее

| | |
|---|-----|
| № 875. Желе из крыжовника | 263 |
| № 876. Желе малиновое | 263 |
| № 877. Желе яблочное | 263 |
| № 878. Желе из смородины | 264 |
| № 879. Желе тенево | 264 |
| № 880. Желе «Куриное гнездо» | 265 |
| № 881. Компот из каштанов | 265 |
| № 882. Компот из риса | 265 |
| № 883. Компот из груш или яблок | 266 |
| № 884. Крем ягодный или фруктовый | 266 |
| № 885. Пастила | 266 |
| № 886. Пастила абрикосовая | 267 |
| № 887. Пастила из розовых цветов | 267 |

| | |
|---|-----|
| № 888. Пастила яблочная | 268 |
| № 889. Другой способ | 268 |
| № 890. Пастила медовая | 268 |
| № 891. Сахарная яблочная пастила | 269 |
| № 892. Пастила из чернослива и черной смородины | 270 |
| № 893. Пастила брусничная | 270 |
| № 894. Пастила из брусники, клюквы и др. ягод | 271 |
| № 895. Мармелад яблочный | 271 |
| № 896. Мармелад из груш | 271 |
| № 897. Мармелад барбарисовый | 272 |
| № 898. Мармелад из крыжовника и смородины | 272 |
| № 899. Мармелад из малины | 272 |
| № 900. Мармелад персиковый | 272 |
| № 901. Мармелад из слив | 272 |
| № 902. Паста, повидло, джем, мусс и т. п. | 272 |

Глава XII

Сиропы, шербеты, соки

| | |
|--|-----|
| № 903. Сироп вишневый | 274 |
| № 904. Сироп лимонный | 274 |
| № 905. Сироп фиалковый | 274 |
| № 906. Сироп из искусственной эссенции | 275 |
| № 907. Шербет абрикосовый | 275 |
| № 908. Шербет барбарисовый | 275 |
| № 909. Шербет вишневый | 275 |
| № 910. Шербет виноградный | 276 |
| № 911. Шербет земляничный или клубничный | 276 |
| № 912. Шербет лимонный | 276 |
| № 913. Шербет малиновый | 276 |
| № 914. Шербет персиковый | 276 |
| № 915. Шербет из мандариновых цветов | 277 |
| № 916. Цукаты | 277 |
| № 917. Арбузный сок | 277 |
| № 919. Сок яблочный | 278 |
| № 920. Крюшон из яблок | 278 |
| № 921. Сок красной смородины | 279 |
| № 922. Сок брусничный | 279 |
| № 923. Сок вишневый | 279 |
| № 924. Сок из клубники или земляники | 279 |
| № 925. Сок барбарисовый | 279 |
| № 926. Сок из крыжовника | 280 |
| № 927. Сок малиновый | 280 |
| № 928. Другой способ | 280 |
| № 929. Сок виноградный | 280 |

Глава XIII

Приготовление квасов, шпучих вод, кумыса

| | |
|--|-----|
| № 930. Квасы ягодные и фруктовые | 282 |
| № 931. Квас малиновый | 282 |
| № 932. Квас клубничный | 283 |
| № 933. Квас из морошки | 283 |

| | |
|--|-----|
| № 934. Квас лимонный | 283 |
| № 935. Квас брусничный | 283 |
| № 936. Квас вишневый | 283 |
| № 937. Квас рябиновый | 284 |
| № 938. Квас из белой или красной смородины | 284 |
| № 939. Квас яблочный | 284 |
| № 940. Другой способ | 284 |
| № 941. Квас грушевый | 284 |
| № 942. Квас «Петровский» | 285 |
| № 943. Вода шипучка | 285 |
| № 944. Другой способ | 285 |
| № 945. Вода шипучка из березового сока | 285 |
| № 946. Вода рябиновая | 286 |
| № 947. Вода из крыжовника | 286 |
| № 948. Вода изюмная | 286 |
| № 949. Вода лимонная | 286 |
| № 950. Вода из черной смородины | 287 |
| № 951. Сбитень | 287 |
| № 952. Кумыс | 288 |
| № 953. Кумыс из коровьего молока | 289 |
| № 954. То же другой способ | 289 |

Глава XIV

Наливки, пиво, водка, вина, меды

| | |
|---|-----|
| № 955. Наливка вишневая украинская | 290 |
| № 956. Вишняк украинский | 291 |
| № 957. Наливка малиновая, черносмородиновая, клубничная | 291 |
| № 958. Сливянка украинская | 292 |
| № 959. Запеканка украинская | 292 |
| № 960. Наливка черемуховая | 293 |
| № 961. Наливка розовая | 293 |
| № 962. Яблочник | 293 |
| № 963. Наливка из ягодного варенья | 293 |
| № 964. Вишневка на виноградном вине | 293 |
| № 965. Наливка дулевая и яблочная | 294 |
| № 966. Наливка из крыжовника | 294 |
| № 967. Наливка лимонная и мандариновая | 294 |
| № 968. Пиво белое домашнее | 295 |
| № 969. Пиво шампанское или сахарное | 295 |
| № 970. Грог | 296 |
| № 971. Глинтвейн | 296 |
| № 972. Пунш | 296 |
| № 973. Водка Ерофенч | 297 |
| № 974. Водка сухарная | 297 |
| № 975. Водка полынная | 297 |
| № 976. Водка мятная | 297 |
| № 977. Березовое вино | 298 |
| № 978. Вино вишневое | 298 |
| № 979. Вино из березового и кленового сока | 298 |
| № 980. Вино из груш (грушевка) | 299 |
| № 981. Кипрское вино | 299 |

| | |
|--------------------------------------|-----|
| № 982. Нектар | 299 |
| № 983. Древний русский мед | 299 |
| № 984. Мед липец | 300 |
| № 985. Мед крепкий | 300 |

Глава XV

Соление, копчение, маринование разного мяса

| | |
|---|-----|
| № 986. Соление рыбы | 301 |
| № 987. Другой способ | 302 |
| № 988. Соление гусей | 302 |
| № 989. Соление разного мяса | 302 |
| № 990. Копчение разных мяс | 303 |
| № 991. Говядина, копченая другим способом | 304 |
| № 992. Копчение мяса по-гамбургски | 305 |
| № 993. Соление и копчение телятины | 305 |
| № 994. Соление и копчение баранины | 305 |
| № 995. Лучший способ для долгого сбережения копченого мяса | 305 |
| № 996. Копчение шук | 306 |

Глава XVI

Соление разных овощей, грибов

| | |
|---|-----|
| № 997. Главнейшие общие правила для соления огурцов | 307 |
| № 998. Огурцы соленные | 308 |
| № 999. Соление грибов | 308 |
| № 1000. Другой способ | 309 |
| № 1001. Соление шинкованной капусты | 309 |
| № 1002. Соление рубленой капусты | 309 |
| № 1003. Квашение свеклы | 309 |

Глава XVII

ПРЯНОСТИ 311

| | |
|---|-----|
| Использование пряностей для приготовления различных блюд | 311 |
| Использование пряностей при заболеваниях | 323 |
| Вместо заключения | 326 |

Издание для досуга

1000
РЕЦЕПТОВ
СТАРИННОЙ
КУХНИ

Технический редактор Л. В. Жигульская

Формат 84×108/32. Бумага типографская.

Печать высокая. Усл. печ. л. 18,48.

Усл. кр.-отт. 18,8. Уч.-изд. л. 18,23.

Тираж 200 000 экз. Заказ № 1791.

Издательство СП «Эллис Лак»

109004 Москва, ул. Верхняя Радищевская, 16

Факс 227-59-40

Телефон 254-74-72

Отдел реализации 254-26-11

Отпечатано с готовых форм в областной типографии
управления печати и информации Ивановской области,
153628, г. Иваново, ул. Типографская, 6