

ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КУХНЯ

НАСТАВЛЕНІЕ КЪ
ПРИГОТОВЛЕНІЮ

— 650 —

Б Л Ю Д Ъ

хлѣбовъ и напитковъ для безубойнаго питанія.

Составлено по иностраннымъ и русскимъ источникамъ.

М О С К В А. — 1917.

Типографія Т. ДОРТМАНЪ. Тверская, Газетный пер., д. № 6. Телефонъ 1.06-45.

353/29.

ROBERTSON CAMPBELL
HYATTSLA HEDGECOCK

О п и щ ѣ.

Для разрѣшенія вопроса, какой именно пищею слѣдуетъ питаться, необходимо ознакомиться съ химическимъ составомъ употребляемыхъ нами продуктовъ. Пища состоитъ изъ органическихъ и минеральныхъ веществъ.

Къ органическимъ веществамъ относятся три группы питательныхъ элементовъ: а) бѣлковыя вещества, б) жиры и в) углеводы. Изъ минеральныхъ составныхъ частей пищи весьма важную роль играетъ вода и различныя соли. Для того, чтобы отправленія каждого отдѣльнаго органа нашего тѣла совершались правильно, необходимъ прежде всего постоянный притокъ питательнаго матеріала извнѣ. Правильное питаніе составляетъ основу существованія всякаго живого организма, какъ животнаго, такъ и растительнаго. Организмъ, получающій недостаточное количество или совершенно лишенный пищи, начинаетъ поѣдать свои собственные ткани, что внѣшнимъ образомъ выражается общимъ исхуданіемъ и истощеніемъ. Объясняется это тѣмъ, что дѣятельность каждого отдѣльнаго органа—мозга, сердца, мускуловъ, печени, желудка и друг.—сопряжена съ извѣстной работой, требующей, какъ и всякая другая работа, затраты матеріала, въ данномъ случаѣ—клеточныхъ элементовъ, изъ которыхъ состоятъ ткани того или другого органа.

При нормальныхъ условіяхъ, когда питательная жидкость притекаетъ къ тканямъ въ достаточномъ количествѣ, клеточные элементы выбираютъ изъ нея необходимыя для нихъ частицы и претворяютъ ихъ въ живую ткань. Такимъ образомъ, происходитъ постоянное возстановленіе потраченного на работу матеріала.

Но не всякая, принятая внутрь, пища можетъ служить питательнымъ матеріаломъ для тканей нашего тѣла. Такимъ матеріаломъ можетъ служить лишь та пища, которая содержитъ въ себѣ тѣ же элементы, какіе входятъ въ составъ тканей тѣла, т.-е. бѣлки (азотистыя вещества), жиры, углеводы (крахмалъ, сахаръ и проч.), соли и вода.

Вотъ эти то вещества и составляютъ необходимыя для жизнедѣтельности организма элементы, такъ какъ только они претворяются въ живую ткань, остальные же вещества не усваиваются тканями, а потому совершенно безполезны.

Изъ неорганическихъ элементовъ, встрѣчающихся въ организмѣ въ видѣ солей, наиболѣе нужны: известъ, входящая въ составъ скелета (костей), натръ, поглощающій образующуюся въ тканяхъ уголекислоту, затѣмъ, желѣзо, играющее значительную роль въ составѣ крови.

Необходимость воды для организма очевидна: процессы всасыванія, растворенія и выдѣлительные процессы (отдѣленіе слюны, желчи, желудочнаго сока и проч.) не могли бы совершиться при отсутствіи воды.

Итакъ, нормальная пища должна содержать въ извѣстной пропорціи всѣ указанные выше элементы; отсутствіе одного изъ нихъ можетъ неблагоприятно отозваться на всемъ организмѣ или той ткани, которая наиболѣе нуждается въ этомъ веществѣ. Такъ, напр., отсутствіе въ пищѣ бѣлковъ—пагубно для всего организма, такъ какъ жизнедѣтельность клетки

не может происходить безъ бѣлковыхъ веществъ ея протоплазмы. Отсутствие же въ пищѣ, напр. извести дурно отражается только на питаніи костей, которыя именно и нуждаются въ этой соли.

Ознакомившись съ химическимъ составомъ и физиологической ролью необходимыхъ организму пищевыхъ элементовъ, остается теперь указать, въ какихъ именно продуктахъ животнаго и растительнаго царства содержатся упомянутыя выше группы питательныхъ веществъ.

Азотистыя вещества—бѣлокъ, волокнина (фибринъ) и сыровина (казеинъ)—находится, какъ въ растительной, такъ и въ животной пищѣ. Растительный бѣлокъ входитъ въ составъ сѣмянъ злаковъ въ обильномъ количествѣ; далѣе, онъ содержится также въ орѣхахъ и овощахъ. Растительная волокнина содержится въ хлѣбныхъ зернахъ; въ виноградѣ и въ большинствѣ овощей растительная сыровина, извѣстная подъ названіемъ «легуминъ», находится въ большомъ количествѣ въ бобахъ, горохѣ и другихъ стручковыхъ растеніяхъ, равно какъ и въ маслянистыхъ сѣменахъ, орѣхахъ и проч.

Всѣ тѣ указанныя азотистыя вещества, составляющія бѣлковую или протеиновую группу, находятся также и въ животной пищѣ, именно: въ мясѣ, молокѣ, яйцахъ и проч.

Углеводы находятся въ большомъ количествѣ въ плодахъ и сѣменахъ растеній. Въ тѣлѣ же здоровыхъ животныхъ ихъ почти совсѣмъ не находятъ.

Жиры, представляющіе, какъ извѣстно, соединеніе жирныхъ кислотъ съ глицериномъ, встрѣчаются одинаково, какъ въ растительномъ, такъ и въ животномъ царствѣ.

Наконецъ, необходимыя для питанія соли также находятся и въ растительной и въ животной пищѣ. Изъ растительныхъ продуктовъ наибольшее количество калиевыхъ, хлористыхъ и фосфорнокислыхъ солей доставляютъ сѣмена хлѣбныхъ растеній. Железо входитъ въ составъ гороха, бобовъ и чечевицы въ значительномъ количествѣ. Известъ находится въ большемъ количествѣ въ овощахъ и зелени.

Изъ приводимой ниже таблицы видно, что животная пища не содержитъ въ себѣ такихъ питательныхъ веществъ, которыя не находились бы въ растительномъ царствѣ. Пшеничная или овсяная мука, горохъ, бобы, чечевица и фасоль болѣе питательны, чѣмъ равне имъ по вѣсу мясо воловьѣ или баранье; кромѣ того, они имѣютъ то преимущество передъ мясомъ, что будучи питательны, они лишены возбуждающаго свойства. Дѣйствию мясной пищи такое же, какъ алкоголя, доставляя сильное, но скоро проходящее возбужденіе, благодаря чему вегетаріанцы справедливо отдають предпочтеніе своей діетѣ. Опытъ тѣхъ, кто обращался къ вегетаріанизму, доказываетъ что умеренное употребленіе плодовъ, злаковъ и овощей съ придачей, если хотятъ, такихъ животныхъ продуктовъ, какъ молоко, сыръ и яйца, производитъ здоровое и бодрое состояніе тѣла вмѣстѣ съ возрастающей ясностью и спокойствіемъ ума. Поражающимъ примѣромъ благотѣльнаго дѣйствія растительной діеты служитъ тотъ фактъ, что вегетаріанцы совершенно воздерживаются отъ вина и всякихъ спиртныхъ напитковъ. страсть къ которымъ умираетъ своей естественной смертію вмѣстѣ съ оставленіемъ мясной пищи и переходомъ къ питательной, не возбуждающей растительной пищи. Самый простой и самый благотѣльный способъ лѣченія пьянства—это вегетаріанизмъ. Кромѣ того, многое можно бы сказать относительно употребленія негоднаго мяса,—опасность, отъ которой совершенно избавленъ вегетаріанецъ, такъ какъ никакой санитарный надзоръ не можетъ поставить потребителей мяса въ совершенную безопасность. Трихины, чума, чахотка, оспа, карбункулъ, зо-

лотуха и другія болѣзни накожныя и легочныя—однѣ изъ немногихъ „порождаемыхъ мясомъ“, которыя потребитель мяса всегда рискуетъ впитать въ себя вмѣстѣ съ говядиной, бараниной или свининой.

Вообще мясо сообщаетъ крови свое гнильное свойство, дѣлаетъ людей апатичными, лѣнивыми, вслѣдствіе чего у нихъ является позывъ къ другимъ возбуждающимъ средствамъ, которыя въ свою очередь разгорячаютъ кровь, развиваютъ страсти и дикость нравовъ. Человѣкъ привыкъ изо дня въ день вводить въ себя опредѣленное количество ядовъ, заключающихся въ мясѣ, кофе, чаѣ и какао. Организмъ человѣка въ силу своего устройства не приспособленъ и не можетъ выдѣлять ихъ. Поэтому яды эти, накопляясь съ годами въ организмѣ, вызываютъ состояніе раздраженія различныхъ органовъ, разстраиваютъ обменъ веществъ, вызываютъ боли, недомоганія и страданія какъ въ физической, такъ и въ психической сферѣ, и ведутъ однихъ къ преждевременной старости и смерти, другихъ къ физическому и духовному вырожденію и способствуютъ вымиранію, даже цѣлыхъ народовъ. Ядомъ, играющимъ при этомъ главную роль, по изслѣдованіямъ, извѣстнаго теперь ученаго Хейга является мочева́я кислота и близкія къ ней вещества, которыя мы вводимъ въ себя ежедневно, правда, въ небольшихъ количествахъ, но которыя съ теченіемъ времени скопляются въ организмѣ до значительныхъ размѣровъ. Скопленія эти у подагриковъ прощупываются прямо подъ кожей.

И дѣйствительно, подагра и ревматизмъ съ давнихъ поръ разсматривались медициной какъ болѣзни, вызванныя мочевою кислотой. По Хейгу большинство другихъ болѣзней имѣетъ ту же самую причину. Въ мочева́я кислота отлагается не только въ суставахъ и мышцахъ, но и въ печени, селезенкѣ, почкахъ, сердцахъ, въ слизистыхъ оболочкахъ дыхательныхъ путей и кишечнаго канала и вообще, во всемъ организмѣ.

Слѣдуетъ ли удивляться, что при такихъ обстоятельствахъ нѣкоторые предпочитаютъ обходиться безъ мяса и ограничить себя здоровой, простой растительной пищей.



Составъ различныхъ пищевыхъ продуктовъ.

Пищевые продукты (среднее).	Вода %	Бѣлокъ %	Жиръ %	Углеводы %	Минеральн. вещ. %	Тепловое состо- яние 1 кило- грамма въ ка- лоріяхъ.
Бананы	77	2	—	20	0,8	840
Виноградъ	79	1	1	19	0,5	800
Апельсины	86	2	—	11	0,7	500
Маслины	67	3	23	3	4,4	1800
Яблоки	85	1	—	13	0,5	510
Груши	81	1	1	17	0,5	720
Персики	86	1	—	12	0,5	500
Малина	86	1	—	12	0,4	530
Земляника	90	1	1	7	0,6	400
Арбузъ	92	1	—	7	0,3	300
Черносливъ	29	3	1	65	2,7	2600
Изюмъ	28	5	1	63	3,2	2650
Винныя ягоды	27	4	1	67	1,3	3080
Финики	38	3	1	57	1,4	2520
Сахаръ рафинадъ	—	—	—	100	—	3860
Миндаль	5	21	55	17	2,0	6700
Бразильскій орѣхъ	5	17	67	7	3,9	7350
Лѣсной „	4	16	65	13	2,4	7570
Грецкій „	3	27	56	12	1,9	6880
Кедровый „	3	15	62	17	2,8	7400
Кокосовый „	14	6	50	28	1,7	6600
Китайскій „	5	32	47	13	2,6	6030

Пищевые продукты (среднее).	Вода °/о.	Бѣлокъ °/о.	Жиръ °/о.	Углеводы °/о.	Минеральн вещ. °/о.	Теплосодоста- инство 1 кило- грамма въ ка- лоріяхъ.
Каштаны	6	11	7	73	2,2	4140
Горохъ сухой	10	24	1	62	2,9	3680
Бобы сухіе	12	22	2	60	3,5	3580
Чечевица	12	26	1	59	2,4	3580
Овсяная крупа	16	14	6	62	2,2	3980
Кукурузная мука	13	9	2	75	1,0	3620
Пшеница цѣлая	10	14	2	72	1,8	3640
Мука пшеничная	14	9	1	75	0,5	3620
Рисъ ободраннй	13	8	1	77	1,0	3640
Рисъ ободраннй и полир.	14	7	—	78	0,4	3530
Картофель	76	3	—	19	1,5	770
Томаты	94	1	1	3	0,6	220
Капуста	92	2	—	5	1,0	320
Шпинатъ	88	4	1	5	2,1	355
Бифштексъ	54	17	17	—	0,9	2150
Яйца	66	13	10	—	0,9	1400
Коровье молоко	87	3	4	5	0,7	685
Сливочный сыръ	34	26	34	2	3,8	4160
Масло сливочное	11	1	85	—	3,0	7520

ОТДѢЛЪ I.

Общія замѣчанія о приготовленіи отваровъ и суповъ.

Супы готовятъ: изъ молока, пшеницы, перловой и ячневой крупы, риса, гороха, фасоли, бобовъ, чечевицы, арорута, саго, овсяной и манной крупы, макаронъ, вермишели, картофеля, моркови, рѣпы, брюквы, земляной груши, кабачковъ, тыквы, помидоровъ, лука, шарлотокъ, порея, спаржи, капусты, цвѣтной капусты, салата, сельдерея, петрушки шпината, щавеля и разной зелени и приправляются: масломъ, яйцами, мукою, сыромъ, сливками, сметаною, шампиньонами, грибами, солью, сахаромъ, перцемъ и другими спеціями.

Навары, или бульоны,—это основы всякаго супа. Мы даемъ нѣсколько рецептовъ подобныхъ отваровъ, приспособленныхъ для различныхъ потребностей, и эти отвары будутъ входить въ составъ всѣхъ остальныхъ суповъ.

Главная суть въ отварахъ состоитъ въ томъ, чтобы наваръ былъ крѣпокъ, вкусенъ и питателенъ и вкусъ ни одной изъ его составныхъ частей не преобладалъ надъ другой; для этого надо составлять его пропорціонально.

Всѣ навары изъ овощей весьма быстро подвергаются броженію, а потому не слѣдуетъ ихъ заготовлять болѣе, чѣмъ на 2 дня.

Тѣ крупы и овощи для основныхъ бульоновъ и овощныхъ наваровъ, которые требуютъ много времени для разварки, какъ, напр., перловая крупа, горохъ, чечевица, фасоль и др., слѣдуетъ готовить съ вечера,— ихъ непременно надо мочить въ холодной водѣ по крайней мѣрѣ 12 часовъ и уже на другой день приступать къ изготовленію съ остальными овощами. Всѣ долго варящіяся овощи лучше раскипаются, если ихъ ошпариваютъ крутымъ кипяткомъ, послѣ того какъ сольютъ съ нихъ ту воду, въ которой они стояли ночь.

Картофель, рѣпу, земляную грушу и сельдерей надо мыть, чистить (отрѣзать кожицу) и потомъ уже рѣзать или шинковать на мелкіе кусочки; брюкву, морковь, петрушку—мыть, скоблить и потомъ шинковать; бѣлыя корни слѣдуетъ сейчасъ же класть въ холодную воду, дабы они не потемнѣли; лукъ и чеснокъ чистить и рѣзать лишь тогда, когда они нужны. Мелко изрѣзанный лукъ, посыпанный немного мукою, солью, сахаромъ и поджаренный до красна въ маслѣ на сковородѣ, протертый сквозь сито, хорошо подкрашиваетъ темныя супы и подливки. Рѣпчатый лукъ, вычищенный отъ наружной кожицы и медленно испеченный въ нежаркой печи до темно-коричневаго цвѣта и сплюснутый чѣмъ-нибудь тяжелымъ до совершенной плоскости, можно заготовить заранѣе на долгое время. Это хорошее средство для подкрашиванія. Масло теряетъ свой вкусъ при кипяченіи, а потому его надо прибавлять въ супъ уже тогда, когда онъ почти готовъ, за исключеніемъ тѣхъ случаевъ, когда овощи тушатся съ масломъ безъ воды.

²Какъ сливки, такъ и яйца прибавляются въ горячее кушанье лишь тогда, когда оно почти готово, и когда вливаютъ сливки или яйца, то должно постоянно мѣшать супъ въ одну сторону, отнюдь не давая ему

закипать. Для сгущенія суповъ, кромѣ перловой крупы, хорошо дѣлать подболтку изъ картофеля, муки, орорута, тапіоко, саго, риса и рисовой муки (порція приблизительно 1 ложка на 1 штофъ воды или супа, т.-е. жидкости); разведя предварительно подболтку въ холодной водѣ, вливать постепенно въ кипящій супъ.

Бульоны и навары лучше варить въ эмалированныхъ котлахъ, нежели въ луженыхъ мѣдныхъ кастрюляхъ. Приготовленные корни и овощи положить въ котелъ съ холодною водою, накрыть плотно крышкою и поставить въ не очень горячую печь или поставить на плиту, но не въ самое горячее мѣсто; когда пѣна поднимается на поверхность, надо ее постоянно снимать. Такимъ образомъ достигается, что ароматы содер- жатся долѣе, такъ какъ при сильномъ кипяченіи выдыхающіяся части слишкомъ быстро испаряются. Какъ только пѣна снята, дать кипѣть медленно подъ крышкою, пока все дойдетъ до мягкости.

Если наваръ нуженъ для пюре, то надо все протереть сквозь частое рѣшето, пока не остыло; если же нуженъ чистый бульонъ, слѣдуетъ отста- вить котелъ на край плиты на 10 минутъ и потомъ осторожно слить въ другую кастрюлю, въ которой уже будетъ приготовляться супъ.

Если пѣна не была снята во время или вообще отваръ окажется не совсѣмъ прозрачнымъ или мутнымъ, то можно его оттянуть двумя или тремя взбитыми бѣлками отъ яицъ, положивъ ихъ въ круто кипящій буль- онъ и давъ ему прокипѣть хорошенъко. Если требуется 2 супа въ одномъ обѣдѣ, то можно этотъ же отваръ раздѣлить пополамъ, сливъ предвари- тельно бульонъ для прозрачнаго супа, и дать остальному пюре покипѣть подольше, а потомъ протереть.

Коренья, употребляемые для приправы кушаній, слѣдующіе: петрушка, сельдерей, морковь, лукъ рѣпчатый, порей, шарлотъ и молодая рѣпа. При- готовляютъ ихъ различнымъ образомъ: шинкуютъ полосками, вырѣзы- ваютъ жестяною трубкою или нарѣзываютъ звѣздочками. Очистить коренья, вымыть въ холодной водѣ, нашинковать тонкими полосками, въ вершокъ длиною, или вырѣзать жестяною трубкою и обдѣлать на подо- біе маленькихъ марковокъ, рѣпокъ и другихъ кореньевъ; также вырѣзы- ваютъ жестяною трубкою звѣздочки. За неимѣніемъ трубочекъ, вычистивъ средней величины коренья, нарѣзываютъ вдоль корня полосками, а потомъ кружочками; звѣздочками крошатъ морковь, а петрушка и пастернакъ, нарѣзанные звѣздочками, часто развариваются, а потому ихъ шинкуютъ полосками. Изъ сельдерея и рѣпы можно вырѣзывать разныя фигурныя штучки: треугольники, звѣздочки, маленькіе корешки и рѣпки. пригото- вивъ коренья, положить въ кастрюлю, налить горячею водою, вскипятить одинъ разъ, т.-е. отварить до половины спѣлости (обланшировать), за- тѣмъ откинуть на рѣшето и, когда остынутъ, положить въ холодную воду. Коренья не всегда обланшировываютъ, а, приготовивъ и вымывъ, опускаютъ въ холодную воду до употребленія. Лукъ рѣпчатый (смотря для какого употребленія) рѣжутъ кружочками, шинкуютъ или крошатъ мелко. Порей шинкуютъ полосками и рѣжутъ штучками въ вершокъ дли- ною. Шарлотъ, очистивъ, кладутъ цѣлыми луковками; иногда коренья кладутъ при вареніи навары, и когда наваръ процѣживаютъ, то коренья вынимаютъ вонъ; въ этомъ случаѣ коренья крошатся крупно.

Травы, болѣе другихъ употребляемыя: петрушка, сельдерей и укропъ. Употребляются также: чаберъ, размаринъ, кервель и майоранъ. О при- готовленіи всѣхъ травъ будетъ сказано при кушаньяхъ.

Травы иногда кладутъ въ наваръ не рублеными, а связавъ ихъ въ пучки; для составленія пучка берутъ петрушку, чаберъ, укропъ и сельдерей.

Пряныя приправы, какъ то: мускатный орѣшекъ, гвоздика, кардамонъ, корица, кишпецъ, лавровый листь, англійскій перецъ, имбирь, мушкатный цвѣтъ, перецъ горошчатый и шафранъ употребляются въ весьма небольшомъ, едва замѣтномъ количествѣ.

Ячменная и перловая крупа требуютъ много времени для того, чтобы онѣ разварились; онѣ очень питательны и полезны для того, чтобы сгущать супы, и рѣдко бываютъ лишними въ какомъ бы то ни было пюре.

Ячменная мука хорошо замѣняетъ эти крупы и скорѣе разваривается. Рись, саго, тапіока, макароны и вермишель необходимо тщательно мыть въ свѣжей водѣ, ранѣе чѣмъ варить въ супахъ или наварахъ изъ овощей; саго и тапіока непременно надо варить въ водѣ (на каждую ложку 1 стаканъ воды) около получаса, а потомъ уже процѣживать ихъ въ супъ. Эти вещества составляютъ тоже хорошее средство для сгущенія суповъ (по одной столовой ложкѣ на 2 стакана супа). Крупу, заранѣе сваренную, не слѣдуетъ класть въ супъ раньше, какъ за $\frac{1}{4}$ часа до того, какъ подавать.

Горохъ, чечевицу и фасоль необходимо съ вечера мочить въ водѣ и затѣмъ на другой уже день варить ихъ въ крутомъ кипяткѣ.

Два основныхъ отвара изъ овощей.

Отваръ изъ овощей А (постный).

2 рѣпы или $\frac{1}{2}$ большой брюквы, 4 моркови, 2 корня сельдерея, 4 луковицы, 2 петрушки, 1 порей, 1 кусокъ подсушеннаго бѣлаго хлѣба на 8 бутылокъ воды.

Вычистивъ всѣ корни, изрѣзавъ мелко, положить ихъ и хлѣбъ въ котелъ или кастрюлю, облить холодной водой, дать кипѣть медленно, пока всѣ корни станутъ мягкими. Если нужно пюре, то ко всему этому съ самаго начала прибавляется еще 1 стаканъ перловой крупы, вымоченной съ вечера въ холодной водѣ, и когда все готово, протирается сквозь рѣшето; если же нуженъ одинъ наваръ, то бульонъ сливается, а корни годятся въ рагу или соусъ.

Отваръ изъ овощей Б.

Для суповъ-пюре.

1 рѣпа, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 2 ложки масла, 1 ф. гороху, 1 петрушка, 1 порей, корку бѣлаго хлѣба на 8 бутылокъ воды.

Поступить какъ съ отваромъ А, съ тою разницею, что сюда прибавляется масло; оно кладется уже послѣ того, какъ корни протрутся; если же корни не будутъ протираться, то масло кладется, когда корни уже станутъ почти мягки. Соли по вкусу.

Борщи, супы, пюре, похлебки, и щи.

1. Борщъ польскій. 8 небольшихъ бураковъ обмыть, налить холодной водой и варить 2—3 часа, не накрывая; затѣмъ вынуть, очистить

и порѣзать на длинные кусочки. Очистить предварительно 6 свекловицъ (красныхъ бураковъ), порѣзать, положить въ горшокъ съ лукомъ, влить 2 кружки холодной воды, прикрыть и выварить сокъ въ теченіе одного часа, прибавивъ послѣ получасовой вѣрки 6 очищенныхъ картофелинъ, чтобы разварились. Послѣ этого сокъ отъ свеклы слить, подправить $\frac{1}{2}$ кружкой сметаны и заварить; затѣмъ положить туда порѣзанные бураки, перемѣшать, заварить еще нѣсколько разъ (недолго во всякомъ случаѣ, а то борщъ теряетъ свою красноту и вкусъ) и подать.

2. Борщъ грибной (постный). Бульонъ варятъ изъ сухихъ грибовъ пополамъ со свеклой и свѣжей капустой, прибавляютъ кореньевъ и пряностей, подправляютъ мукой, поджаренной съ лукомъ въ маслѣ, и посыпаютъ толченымъ перцемъ.

Къ нему подаются гренки изъ чернаго хлѣба.

3. Борщъ изъ печеной свеклы (постный). Испечь 4 шт. свеклы и ишинковать, а также нашинковать 4 моркови, по 1 шт. петрушки, сельдерею и луку, все хорошо поджарить въ $\frac{1}{2}$ ф. постнаго масла, налить квасомъ пополамъ съ водой, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. толченыхъ сухихъ грибовъ и уварить до готовности.

4. Похлебка изъ рубленой рѣпы. Выдать: 1 ф. рѣпы, 1 ф. картофеля, 2 ложки муки, 2 ложки масла, 1 луковицу.

Вычистить рѣпу, изрубить мелко, какъ и луковицу, поставить варить въ 6 бутылкахъ воды; посолить, дать кипѣть 1 часъ, положить картофеля и дать кипѣть еще $\frac{3}{4}$ часа. Развести муку въ холодной водѣ, влить въ супъ и положить туда же масло и дать кипѣть еще $\frac{1}{2}$ часа. Держать все время подъ крышкою. Передъ отпускомъ приправить пряностями по вкусу.

5. Свекольникъ. $\frac{1}{2}$ ф. сухихъ грибовъ отваривается по возможности въ небольшомъ количествѣ воды, въ закрытомъ сосудѣ, на легкомъ огнѣ. Когда грибы сдѣлаются достаточно мягкими, ихъ мелко рубятъ и вмѣстѣ съ отваромъ помѣщаютъ въ миску, куда прибавляютъ 1 ф. рубленой и отварной свеклы, $\frac{1}{4}$ фун. отварного и рубленаго картофеля, 5 рубленыхъ соленыхъ огурцовъ, 1 горсть рубленаго зеленого луку и столько же укропу, заправляютъ по вкусу солью, перцемъ, хрѣномъ, сахаромъ и наливаютъ 2 бутылки квасу. Подавая кладутъ ледъ.

6. Супъ изъ брюквы съ картофелемъ и ячневою крупю. Двѣ брюквы вымыть, опустить въ холодную воду, разъ вскипятить, вынуть, нарѣзать ровными кусочками, залить свѣжею уже горячею водою, когда закипитъ, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана ячневыхъ перемытыхъ крупъ, положить 1 ложку хорошаго масла. Когда брюква и крупа будутъ почти готовы, прибавить 6—8 картофелинъ, очищенныхъ и ломтиками нарѣзанныхъ, влить 3 или 6 стакановъ цѣльнаго молока, доварить и подавать.

7. Супъ грибной. Супъ грибной дѣлаютъ кислый или сладкій. Взять 8 большихъ сушеныхъ грибовъ, обварить кипяткомъ, тщательно перемыть и налить ключевой водою; когда немножко закипитъ, прибавить разныхъ корешковъ, 2 луковицы и варить, пока грибы станутъ мягкими. Тогда процѣдить черезъ сито, грибы вынуть, мелко нарѣзать и снова всыпать въ отваръ. посолить, прибавить кислоты (щавеля, лимона или чего-нибудь другого), приправить масломъ съ мукою, поставить на плиту и тогда положить мелко нарѣзанныхъ клецокъ. Можно кислоты не прибавлять, и тогда супъ будетъ сладкій; также можно готовить супъ изъ свѣжихъ грибовъ, но непременно уже сладкій.

8 Супъ изъ свѣжихъ грибовъ (постный). Свѣжіе грибы перебираютъ, очищаютъ и варятъ въ водѣ, слегка посоленной, съ прибавленіемъ

кореньевъ; подправляютъ поджареннымъ рубленнымъ лукомъ съ постнымъ масломъ и мукой, прибавляютъ ломтики лимона и подаютъ, посыпавъ рубленой зеленью.

Отдѣльно подаютъ гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренные въ постномъ маслѣ.

9. Супъ гороховый. Взять 3 стакана съ вечера вымоченнаго желтаго сушенаго гороха и, сливъ воду, въ которой онъ стоялъ ночь, облить горохъ крутымъ кипяткомъ, разварить, подливая понемногу холодной воды; протереть сквозь рѣшето; между тѣмъ изрѣзать 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу и поджарить въ маслѣ до мягкости, всыпать 1 ложку муки, опять поджарить, смѣшать съ протертымъ горохомъ, развести кипяткомъ или отваромъ изъ овощей. Передъ отпускомъ влить одну чашку сметаны, разъ вскипятить и подавать съ гренками изъ бѣлаго хлѣба, обжареннаго съ масломъ.

10. Супъ деревенскій. Выдать $\frac{1}{2}$ ф. рѣпы, $\frac{1}{2}$ ф. моркови, $\frac{1}{2}$ ф. картофелю, 2 ложки рису, 1 стаканъ сливокъ.

Вычистивъ, изрѣзать овощи, положить въ кастрюлю, обдать кипяткомъ, вымыть рисъ, всыпать туда же, посоливъ, варить 1 часъ. Изрѣзать картофель, положить туда же и, если густо, прибавить кипятку и дать кипѣть, пока все будетъ готово. Передъ отпускомъ влить сливки, мѣшая медленно.

11. Супъ зеленый. Отваръ изъ овощей А. Выдать 3 ф. шпинату пополамъ съ щавелемъ, 2 ложки масла, 1 ложку зеленой петрушки, 1 ложку укропу, 1 ложку муки и 2 ложки сметаны.

Перебравъ шпинатъ и щавель вымыть, изрубить, посоливъ, поджарить въ маслѣ, протереть, налить горячимъ отваромъ, поставить вариться. Когда супъ уварится, заправить мукою съ масломъ; передъ отпускомъ вмѣшать сметану. Многіе предпочитаютъ подавать сметану отдѣльно.

Къ этому супу подаютъ яйца, сваренныя вкрутую.

12. Супъ изъ свѣжей капусты съ молокомъ. Небольшой кочанъ капусты очистить, разрѣзать на части, обдать кипяткомъ, чтобы горечь исчезла, откинуть на рѣшето, поставить варить въ 9 стаканахъ воды. Когда закипитъ, посолить, положить $\frac{1}{2}$ горсти листьевъ петрушки, 1 морковь, 1 петрушку, ложку масла и варить, пока не сдѣлается мягкимъ.

Влить 3—6 стакановъ цѣльнаго молока, приправить ложкою муки, растертою съ ложкою масла, прокипятить и подавать. Вмѣсто муки кладутъ $\frac{1}{2}$ стакана перемытыхъ ячневыхъ крупъ, которыя и варятся въ супѣ одновременно съ капустой.

13. Супъ картофельный. Отваръ изъ овощей А. Отъ 15-ти до 20-ти штукъ картофеля очистить, вымыть, положить туда же 2 луковицы. Когда разварится, вынуть лукъ, протереть, положить одну ложку масла, залить отваромъ, дать вскипѣть. Передъ опускомъ посыпать зеленью.

14. Супъ молочный. Вскипятить 3 бутылки молока; затѣмъ разбить въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ картофельной муки три желтка и приправить этимъ супъ.

15. Супъ изъ овощей. Очистить и сполоснуть 2 луковицы, 1 сельдерей, 1 порей, 2 моркови, 2 петрушки, нарѣзать, положить въ горшокъ, влить 2 кружки холодной воды и варить въ закрытой посудѣ (полчаса); послѣ получасовой варки положить 6 картошекъ, чтобы разварились. Затѣмъ жидкость слить, прибавить $\frac{1}{2}$ кружки сметаны, разбитой съ ложкой пшеничной муки, тщательно перемѣшать, проварить и подать. Ъсть слѣдуетъ съ картофелемъ.

16. Супъ габеръ (овсяный). Вымыть хорошенько овсяную крупу, налить въ нее воды, считая на каждую чашку 2 бутылки воды, и кипя-

титъ пока крупа разварится; протереть сквозь сито, положить ложку, масла, разбавить кипяткомъ, если густо. Въмѣсто воды этотъ супъ можно варить на молокѣ.

17. Супъ пшеничный. Тщательно очищенную пшеницу смолоть и всыпать 12 ложекъ муки на $2\frac{1}{2}$ бутылки кипятку, положить соли и масла и варить на медленномъ огнѣ 2 часа, а лучше больше. По мѣрѣ надобности подливать кипятку. Для больныхъ отруби слить.

18. Супъ ржаной. Приготавливается такъ же, какъ и пшеничный.

19. Супъ рисовый. 12 ложекъ промытаго въ холодной водѣ рису всыпать въ $2\frac{1}{2}$ бутылки кипятку, положить соли и масла и сварить. Можно тоже сварить воды съ огородными овощами, положить туда рису и сварить супъ.

20. Супъ рисовый еще. Въ кипяткомъ, положивъ молока и сельдерей и посолить, бросить $\frac{1}{4}$ ф. обвареннаго кипяткомъ рису и нѣсколько картофелинъ.

21. Супъ изъ фасоли. Налить фасоль холодной водой, сварить, растереть, прибавить масла въ достаточномъ количествѣ, мелко изрѣзаннаго порея и вмѣстѣ сварить.

22. Супъ изъ бѣлой фасоли. Выдать: $1\frac{1}{2}$ стакана бѣлой фасоли, 1 ложку тапіоки или картофельной муки, 1 ложку рубленой зеленой петрушки, 1 ложку рубленаго укропу, 1 лимонъ, 1 ложку масла и 1 луковицу.

Вымывъ фасоль, всыпать ее въ чугунный эмалированный котелокъ или въ каменную кастрюлю, налить побольше кипятку, искрошить туда же луковицу и петрушку, накрыть крышкою, поставить въ печь; когда разварится, протереть, положить масла, посолить, дать прокипѣть. Передъ отпускомъ выжать туда лимонъ, посыпать укропомъ.

Къ этому супу подаютъ гренки изъ бѣлаго хлѣба съ масломъ.

23. Супъ изъ чечевицы. Выдать: 2 фунта очищенной красной чечевицы, 2 рѣпы, 1 морковь, 1 испанскую луковицу, 1 корень сельдерея, 1 столовую ложку рубленой зеленой петрушки, 1 ложку рубленаго укропа, 2 ложки масла или $\frac{1}{4}$ фунта грецкихъ орѣховъ.

Вымоченную съ вечера чечевицу со всѣми мелко изрѣзанными кореньями и лукомъ всыпать въ котелъ, посолить, ошпарить 8 бутылками кипятку, накрыть крышкою и поставить варить въ печь. Когда все разварится, протереть въ кастрюлю; если густо, разбавить кипяткомъ, сколько нужно положить пряностей по вкусу; положить туда масла; дать прокипѣть. Въмѣсто масла можно взять $\frac{1}{8}$ фунта грецкихъ орѣховъ, очистить, ошпарить и снять кожицу, истолочь въ ступкѣ и за $\frac{1}{2}$ часа до обѣда всыпать въ супъ, дать кипѣть до отпуску на столъ.

Примѣчаніе. Вообще, во всѣхъ пюре изъ гороха, фасоли, чечевицы и въ другихъ мучнистыхъ протертыхъ супахъ толченые грецкіе орѣхи и вообще всякіе толченые орѣхи весьма удачно замѣняютъ масло.

24. Супъ шатландскій. Выдать $\frac{1}{2}$ фунта перловой крупы, $\frac{1}{4}$ фунта овсяной крупы, 2 рѣпы, 2 моркови, 1 петрушку, 1 луковицу, 1 сельдерей, 2 ложки масла и $\frac{1}{2}$ фунта корокъ бѣлаго хлѣба.

Съ вечера намочить перловую крупу и овсяную крупу въ свѣжей водѣ; утромъ слить воду и поставить варить, ошпаривъ крутымъ кипяткомъ, посолить, варить 2 часа; положить туда же мелко изрѣзанные коренья, лукъ и хлѣбъ. Когда все уварится, всыпать туда изрубленной зелени, соли, перцу по вкусу.

25. Супъ щавелевый съ гренками. Взять 4 порядочныхъ горсти молодого щавеля, очищеннаго отъ корешковъ, перемять, мелко изрубить, выдавить сокъ, подлить 2 кружки кипятку и варить полчаса. Затѣмъ приправить сметаной ($\frac{1}{2}$ кружки), смѣшанной съ пшеничной мукой, перемѣшать, вскипятить и подать. Кушать съ гренками или съ картофелемъ.

26. Супъ ячменный. Выдать: 1 стаканъ ячменной крупы, 3 луковицы, 1 стаканъ овсяной крупы и 2 ложки масла.

Поставить съ вечера крупу въ холодную воду; утромъ слить, всыпать въ кастрюлю, положить лукъ, налить свѣжей воды, посолить, дать кипѣть 1½ часа. Распустить масло въ кастрюлѣ; постепенно вмѣшать туда овсяную муку, пока образуется родъ тѣста; подливать, постепенно мѣшая, понемногу отваръ ячменной крупы. Когда распустится тѣсто, смѣшать все вмѣстѣ. Передъ отпускомъ посыпать укропомъ и дать вскипѣть.

27. Супъ-пюре изъ простого сушеннаго гороха. Два фунта гороха намочить съ вечера въ теплой водѣ; на другой день поставить вариться въ холодной водѣ, чтобы вода едва прикрывала горохъ, положить 1 луковицу; когда разварится, протереть сквозь друшлякъ, переложить въ кастрюлю, прибавить ложки 2 масла, растертыя съ ½ ложки муки, соли, прокипятить.

28. Супъ-пюре изъ сушеннаго гороха, масляный. 2 стакана гороху разварить безъ соли, подливая немного холодной воды, протереть сквозь друшлякъ; 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу поджарить въ 1 ложкѣ масла до мягкости, всыпать ½ ложки муки, опять поджарить, смѣшать съ протертымъ горохомъ, развести кипяченою водою, посолить; передъ отпускомъ можно влить стаканъ кипяченой сметаны; можно положить также 2 желтка, размѣшанные съ ½ стаканомъ сливокъ и процѣженное.

29. Супъ пюре изъ картофеля. Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить, положить картофель и ½ французской булки безъ корки, ½ ложки муки растертой съ ложкой масла; можно прибавить ½ луковицы, поджаренной въ маслѣ, разварить, протереть сквозь сито. 3 желтка разбить въ ½ стакана сливокъ, процѣдить, развести бульономъ, шибко мѣшая, перелить въ общій бульонъ, подогрѣть до самаго горячаго состоянія, посолить и подавать вмѣсто сливокъ и желтковъ можно положить сметаны и зелени.

30. Щи съ капустой вегетаріанскія. Свѣжую капусту, обваривъ кипяткомъ, искрошить мелко и тушить 1 часъ въ маслѣ, посоливъ предварительно. Въ отдѣльномъ горшкѣ сварить огородныхъ овощей, кипяткомъ этимъ облить тушеную капусту и варить еще часъ, прибавивъ промытыхъ мелко нарезанныхъ сухеныхъ грибовъ, пока капуста не станетъ мягкой. Въ концѣ надавить немножко лимоннаго соку, прибавить масла, заправить мукой, а лучше разварить 3—5 штукъ картофелю и подать. Ъсть надо съ отдѣльно свареннымъ тертымъ картофелемъ.

31. Щи лѣнныя. Къ бульону № 35 прибавляютъ свѣжую капусту и немного картофелю; когда капуста уварится, подправляютъ мукой и забливаютъ сметаной.

32. Щи грибныя. Сварить ½ фунта бѣлыхъ сухеныхъ грибовъ съ кореньями. Изрубить мелко 2 луковицы, поджарить въ двухъ ложкахъ горчичнаго масла положить два фунта кислой рубленой капусты, и все это еще разъ поджарить; развести грибнымъ отваромъ съ кореньями; варить на легкомъ огнѣ отъ 2-хъ до 3-хъ часовъ; за одинъ часъ передъ отпускомъ положить туда же мелко изрубленные грибы, посолить и приготовить по вкусу.

Подавать къ этимъ щамъ крутоны изъ гречневой каши, жареные въ горчичномъ маслѣ.

Постное.

33. Щи постныя. Положить въ котель 3 фунта капусты кислой, 1 нашинкованую луковицу, тушеную съ 2 ложками горчичнаго масла, истертаго съ одной ложкой муки, накрыть крышкою и тушить до мягкости, помѣшивая, чтобы не пригорѣло. Разварить въ горячей водѣ 8 или 10 бѣлыхъ грибовъ, истинковать мелко съ одной луковицей обжарить въ

маслѣ и положить туда же; сдѣлать подболтку изъ муки. Передъ отпускомъ, если щи прѣсны, влить 1 стаканъ баварскаго квасу. Подавать съ крутой гречневой кашей.

34. Борщъ со сметаной. Сварить бульонъ изъ кореньевъ и боровиковъ; процѣдить. Испечь 2 ф. свеклы потомъ очистить и мелко нашинковать, сложить въ кастрюлю, налить бульономъ изъ кореньевъ, влить свекольнаго, отдѣльно свареннаго, разсолу, сметаны, подогрѣть до горячаго состоянія, положить соли, зелени и мелко нашинкованныхъ грибовъ; подавать съ жареною кашей изъ гречневыхъ крупъ.

35. Бульонъ изъ кореньевъ. Бульонъ этотъ готовится такъ: лукъ поджариваютъ въ 4 ложкахъ масла и прибавляютъ должное количество воды, туда же прибавляютъ 5 штукъ моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 1 рѣпу, 1 брюкву, $\frac{1}{2}$ кочана свѣжей капусты, 10 сухихъ грибовъ, посолить и дать упрѣть, пока коренья хорошо разварятся, процѣдить черезъ ситку или салфетку.

36. Окрошка. Очистить свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, нарѣзать ихъ мелко; нарѣзать зеленого луку, маринованныхъ грибовъ, соленыхъ груздей, рыжиковъ, яблоковъ свѣжихъ; сварить, очистить, нарѣзать картофелю, свеклы, зеленыхъ бобовъ и 1 ф. шпинату съ шавелемъ и свекольникомъ сварить и протереть туда же; положить въ чашку ложку готовой сарептской горчицы, сахару, соли, перцу и немного прованскаго масла; развести кислыми щаами; влить въ окрошку; всыпать зеленой петрушки и укропу; развести все кислыми щаами пополамъ съ баварскимъ квасомъ, размѣшать положить кусокъ льду. Къ окрошкѣ подаютъ тертый хрѣнъ. Въ окрошку можно, по желанію, прибавить 2 круто сваренныхъ яицныхъ желтка и 3 ложки свѣжей сметаны; бѣлки же искрошить въ окрошку.

37. Похлебка зимняя. Выдать: 4 моркови, 4 рѣпы, 4 луковицы, 1 ф. сушеннаго зеленого гороху, 6 шт. картофелю, 1 качанъ сафой-капусты, 1 корень сельдерея и ложку масла.

Вымоченный съ вечера въ холодной водѣ горохъ положить въ котель, туда же положить цѣльными половину кореньевъ, капусту и картофель, и разварить; другую же половину, т.-е. морковь, рѣпу и сельдерей, мелко истинковать и положить туда же. Когда коренья, капуста и лукъ уварятся, вынуть ихъ, протереть и положить обратно съ ложкой масла, дать прокипѣть и посыпать зеленой петрушкой.

38. Похлебка постная съ грибами. Вычистить, вымыть, изрѣзать по одному всѣ коренья, т.-е. сельдерей, порей, петрушку, морковь и рѣпу, поставить варить съ 1 ф. перловой крупы и съ $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ бѣлыхъ грибовъ толченыхъ; изрѣзать и положить туда же отъ 5 до 10 шт. картофелю, смотря по ихъ величинѣ. Когда же разварится до мягкости, искрошить 1 луковицу и поджарить ее въ горчичномъ маслѣ, вмѣшать въ супъ и дать еще разъ вскипѣть. Перловую крупу можно замѣнить рисомъ или ячневою крупой.

39. Разсолъникъ. Выдать 10 большихъ соленыхъ огурцовъ, $\frac{1}{2}$ ф. корокъ отъ бѣлаго хлѣба. зеленой петрушки; дѣлать какъ въ № 72. Передъ отпускомъ вмѣшать сливки.

Скромное или постное.

40. Супъ изъ зеленыхъ бобовъ. Выдать 3 ф. зеленыхъ бобовъ, 1 ф. шпинату, 1 ложку зеленой рубленой петрушки, 1 ложку рубленнаго укропу и 2 ложки масла.

Вычистивъ, разваривъ бобы до мягкости, слить въ друшлякъ, выложить въ деревянную чашку, истолочь деревянной колотушкой до мягкости. Если бобы не самые молодые, то протереть сквозь рѣшето, положить обратно въ кастрюлю, полить 4-мя бутылками горячаго отвара изъ овощей А, подправить масломъ съ мукой; перца и соли по вкусу; размѣшать,

дать вскипѣть; положить туда же для окраски супа шпинать (предварительно сваренный съ петрушкой и протереть сквозь сито); по желанію, можно прибавить сюда же 2 или 3 свѣжихъ огурца, сваренныхъ сначала вмѣстѣ съ бобами,

Шпинать можно замѣнить салатомъ или шпинатною краскою.

Скромное или постное.

41. Супъ изъ вермишели. Выдать $\frac{1}{2}$ ф. вермишели, 4 бутылки цѣльнаго молока, 4 яичныхъ желтка, $\frac{1}{2}$ б. сливокъ и 1 ложку грибной сои.

Вермишель сварить въ холодной водѣ съ солью, откинуть на друшлакъ, облить холодною водою; вскипятить молока, растереть желтки и смѣшать хорошенько съ прокипяченными, не совсѣмъ еще остывшими сливками, положить сначала вермишель въ молоко, дать вскипѣть. Передъ отпускомъ вмѣшать въ сливки съ желтками 1 ложку грибной сои и медленно влить въ супъ, мѣшая постоянно и не давая закипѣть. Подавать къ этому супу истертый сыръ пармезанъ или гренки съ сыромъ.

Скромное.

42. Супъ гороховый. 1 ф. промытаго гороху увариваютъ (въ несоленой водѣ) до тѣхъ поръ, пока онъ сдѣлается совершенно мягкимъ; тогда его подправляютъ 5 шт. рубленаго луку поджареннаго въ $\frac{1}{2}$ ф. масла, солятъ и подправляютъ 1 ложку муки.

43. Супъ изъ свѣжаго зеленого гороха. Выдать $\frac{1}{8}$ четверика или 5 ф. нелущенаго зеленого гороху, 2 большія луковицы, 2 кочана салату, 2 вѣточки свѣжей мяты, по $\frac{1}{2}$ ложки зеленой рубленой петрушки и укропу, $\frac{1}{2}$ ф. корокъ бѣлаго хлѣба, 2 ложки масла и 1 ложку муки.

Вылущивая горохъ, откладываетъ тѣ стручки, которые помоложе (лопатки), чтобъ ихъ потомъ отварить цѣльными и положить въ супъ. Сначала перемыть шелуху и поставить варить съ петрушкою и мятою; прокипятить все это хорошенько, процѣдить и въ этотъ наваръ всыпать горохъ. Когда разварится, протереть сквозь рѣдкое сито; хлѣбъ, салатъ и лукъ сварить отдѣльно, протереть сквозь металлическое сито; смѣшать все вмѣстѣ. Если густо, разбавить кипяткомъ или отваромъ. Посолить по вкусу, подправить мукою съ масломъ, дать вскипѣть. Молодые стручки сварить отдѣльно, опустить въ суповую миску, влить туда же супъ и посыпать изрубленнымъ укропомъ.

Скромное или постное.

44. Супъ изъ сушенанаго зеленого гороха. Выдать 3 стакана зеленого сушенанаго гороху, 2 ф. шпинату, 1 кочанъ салату-роменъ, 4 ложки масла и 1 ложку муки.

Съ вечера поставить горохъ въ воду. Утромъ слить воду, всыпать горохъ въ суповой котелъ, ошпарить, посолить, разварить до мягкости. Перебравъ шпинать, вымыть, изрубить, сварить вмѣстѣ съ салатомъ и, когда готово, протереть все вмѣстѣ сквозь решето, положить обратно въ кастрюлю. Если густо, разбавить кипяткомъ. Подправить масломъ съ мукою. Если имѣется спаржа, можно положить туда нѣсколько головокъ спаржи или молодого шпинату листиками, посолить, положить немного сахара и пряностей по вкусу.

Скромное или постное.

45. Супъ съ гренками изъ сыра. Супъ готовится какъ № 35, гренки №№ 104, 105, 106.

46. Супъ грибной. $\frac{1}{4}$ ф. бѣлыхъ сухеныхъ грибовъ вымыть, налить 3 бутылки воды, поставить въ печь. Когда грибы будутъ мягки, искрошить мелко, положить въ нихъ 2 ложки орѣховаго масла и 1 ложку муки, стереть хорошенько, опустить въ грибной отваръ. Очистить одну чашку миндаля, истолочь мелко, смѣшать все вмѣстѣ и разбавить кипяткомъ, если густо.

Постное.

47. Супъ грибной съ ушками. $\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ грибовъ, 2 ложки тапіаки, саго или картофельной муки, 2 яйца, 1 ложку масла, 1 луковицу, муки сколько нужно.

Вымывъ грибы, поставить варить въ соленомъ кипяткѣ; когда разварится, откинуть на друшлякъ; грибы мелко изрубить съ лукомъ и, потушивъ въ кастрюлѣ съ масломъ, положить на тарелку, чтобы остудить. Разбить 2 яйца въ $\frac{1}{2}$ ф. муки, сдѣлать тѣсто, подбавляя муки, если нужно; раскатать его тонко, нарѣзать кружочки малымъ стаканомъ, положить, въ нихъ начинку изъ грибовъ и завертывать ушками. Грибной наваръ влить въ кастрюлю; когда закипитъ, всыпать постепенно тапіоки, саго или картофельной муки, дать прокипѣть; опускать ушки, дать еще прокипѣть; передъ отпускомъ посыпать зеленью петрушки.

48. Супъ изъ свѣжихъ грибовъ. Поставить варить $\frac{1}{2}$ ф. перловой крупы и, когда разварится, отставить на край плиты. Изрѣзать грибы, вымыть, посолить, налить водой, поставить вариться съ лукомъ и укропомъ. Стереть $\frac{1}{2}$ ложки муки со скоромнымъ или постнымъ масломъ, заправить супъ, смѣшать все вмѣстѣ. Если супъ окажется постнымъ, прибавить немного уксуса.

Скоромное или постное.

49. Супъ изъ сухихъ грибовъ. Бульонъ дѣлаютъ изъ кореньевъ, куда прибавляютъ свѣжей или кислой капусты и картофеля и высыпаютъ порошокъ сухихъ грибовъ; хорошо увариваютъ и подправляютъ мукой, поджаренный съ рубленнымъ лукомъ.

50. Супъ изъ бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ. $\frac{1}{2}$ ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ вымыть, сварить въ кипяткѣ до мягкости, исшинковать, слить грибной наваръ въ кастрюлю, всыпать туда 1 чайную чашку рису и одну мелко изрѣзанную луковицу, предварительно тушеную въ ложкѣ горчичнаго масла; приправить одною ложкою муки, посолить, разварить, протереть; если густо, разбавить кипяткомъ или грибнымъ отваромъ, всыпать туда грибы; передъ отпускомъ положить туда нѣсколько кружковъ лимона, по желанію съ кожицей или безъ кожицы.

Постное.

51. Супъ изъ кабачковъ. Выдать $\frac{1}{2}$ ф. кабачковъ, 1 ф. шампиньоновъ, $\frac{1}{2}$ ф. протертаго бѣлаго хлѣба, 2 ложки масла, 1 ложку уксусу и 2 ложки муки.

Вычистить кабачки, вынуть сѣмечки и, обрѣзавъ размякшую часть ихъ, нарѣзать ихъ кружочками или тонкими пластиками, обвалять въ мукѣ и обжарить въ маслѣ.

Вычистить шампиньоны, отобрать и вымыть корешки, кожицу отъ кабачковъ поставить тушиться въ соленой водѣ 1 часъ. Когда разварится, на этомъ наварѣ варить нашинкованныя продолговатыми кусочками головки отъ шампиньоновъ. Посолить, дать прокипѣть, снять пѣну, разбавить кипяткомъ, сколько нужно; положить туда протертую булку, 1 луковицу, изрѣзанную и тушеную до окраски въ маслѣ, и опустить жаренныя пластинки кабачковъ; дать прокипѣть; если цвѣтъ супа не особенно красивъ, подрумянить жженымъ сахаромъ и ложкою уксусу.

Постное.

52. Супъ картофельный съ зеленымъ салатомъ. Отъ 15 до 20 средней величины картофелинъ вычистить, разварить до мягкости, откинуть на друшлякъ, протереть сквозь рѣшето. Вычистить салатъ, вымыть, изрубить, прибавить туда 1 корень сельдерея, 1 морковь, 1 луковицу, 1 рѣпу, 1 петрушку, 1 порей, мелко изрѣзанные. Разбавить кипяткомъ 2 ложки масла съ 1 ложкою муки; выложить на тарелку жаренныя, посолить и поджарить слегка. Когда совершенно размякнутъ, протереть

сквозь рѣшето и, положивъ обратно въ кастрюлю, развести кипяткомъ, чтобы супъ получился не жидкій. Подавая на столъ, посыпать зеленью петрушки и укропомъ; подавать съ подсушенными гренками изъ бѣлаго хлѣба; влить одну или двѣ ложки шпинатной краски для цвѣта.

Скоромное или постное

53. Супъ изъ каштановъ. Выдать: 1 ф. каштановъ, 1 луковицу, 1 корень сельдерея, 1 стаканъ сливокъ, 1 стаканъ молока и немного зеленой рубленой петрушки.

Варить каштаны до того въ водѣ, чтобы скорлупа и кожа легко отставали; вычистить, протереть сквозь рѣшето (если недостаточно мягки, то положить въ кипяткоу, и они тотчасъ же станутъ мягче), положить въ кастрюлю съ луковичей и сельдереемъ, мелко нашинкованными; прокипятить, разбавить 2 бутылками кипятку. Когда разварится, всыпать зеленой петрушки и посолить по вкусу. Передъ отпускомъ вмѣшать сливки.

Скоромное или постное.

54. Супъ съ клецками изъ муки твердыми. Супъ какъ № 35, клецки № 107.

55. Супъ съ клецками изъ муки рыхлыми. Супъ какъ № 35, клецки № 108.

56. Супъ съ клецками изъ бѣлаго хлѣба. Супъ какъ № 35, клецки № 109.

57. Супъ съ клецками изъ картофеля. Супъ какъ № 35, клецки № 110.

58. Супъ съ клецками изъ яицъ. Супъ какъ № 35, клецки № 111.

59. Супъ съ клецками изъ творогу. Супъ № 35, клецки № 112.

60. Супъ съ клецками изъ крупъ. Супъ № 35, клецки № 113.

61. Супъ съ клецками поджаренными. Супъ какъ № 35, клецки № 114.

62. Супъ изъ кореньевъ. По двѣ шт. разныхъ кореньевъ чистятъ и рѣжутъ мелко, поджариваютъ въ $\frac{1}{2}$ ф. масла, прибавляютъ понемногу пряностей, наливаютъ водой и увариваютъ до готовности; подправляютъ 1 лож. муки, поджаренной въ 1 ложкѣ масла, протираютъ черезъ сито и подаютъ съ бѣлыми гренками.

63. Супъ коричневый. Выдать: 1 ф. рѣпы, 1 ф. моркови, $\frac{1}{2}$ ф. сельдерею, 6 луковицъ, $1\frac{1}{2}$ ф. свѣжаго гороху, 4 ложки масла и $\frac{1}{2}$ ф. корокъ бѣлаго хлѣба.

Вычистивъ корни, изрѣзать ихъ на мелкіе кусочки, положить въ кастрюлю и тушить ихъ до мягкости, пока подрумянятся. Горохъ сварить отдѣльно; когда онъ будетъ готовъ, влить въ кастрюлю, не сливая воды, въ которой горохъ варился. Если густо, разбавить кипяткомъ. Корки отъ бѣлаго хлѣба, предварительно подсушенные, опустить туда же; дать вариться 3—4 часа. Когда же разварится, протереть сквозь рѣшето, влить обратно въ кастрюлю, вскипятить 1 разъ.

64. Супъ-кремъ изъ спаржи. Выдать: 8 ф. бѣлой молодой спаржи, 1 ф. рису или перловой крупы, 1 ложку масла, 1 стаканъ густыхъ сливокъ.

Очистить спаржу, изрѣзать, оставивъ головки, которыя надо варить отдѣльно; остальное поставить варить, посоливъ и наливъ воды, сколько нужно. Когда разварится, протереть. Разварить рисъ или перловую крупу, протереть, смѣшать съ протертою спаржею и съ водою, въ которой варились спаржа, прибавить масла, вскипятить. Отдѣльно сварить головки спаржи, воду влить въ супъ, головки выложить въ суповую миску. Передъ отпускомъ прибавить сливокъ, постоянно все мѣшая и не давая закипеть, посолить по вкусу. Подавать съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

65. Супъ съ луковыми кружками. Отваръ изъ овощей А. Облупить 10 средней величины луковицъ, нарѣзать тонкими кружечками, обвалять слегка въ мукѣ, поджарить на маслѣ и затѣмъ положить въ суповую миску. Передъ отпускомъ налить на нихъ кипящій отваръ изъ овощей Къ этому супу подаютъ круглые поджаренные гренки съ сыромъ.

Скромное или постное.

Для постнаго подавать подсушенные гренки изъ бѣлаго хлѣба.

66. Супъ изъ макаронъ. На $1\frac{1}{2}$ бут. кипятку положить горсть макаронъ, разломанныхъ на куски въ полвершка. Дать кипѣть въ продолженіи часа, затѣмъ прибавить двѣ чашки вареныхъ протертыхъ томатовъ, а передъ тѣмъ, какъ подавать къ столу, влить еще $\frac{1}{2}$ чашки сливокъ. Очень вкусное блюдо.

67. Супъ изъ макаронъ съ шампиньонами. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, 1 ф. шампиньоновъ, 2 рѣпы, 1 луковицу, 3 земляныхъ груши, 1 десертную ложку картофельной муки, 1 стаканъ сливокъ, 4 ложки толченыхъ сухарей и 2 ложки масла.

Сварить макароны въ соленомъ кипяткѣ и откинуть на друшлякъ, облить холодной водой; когда вода стечетъ, положить обратно въ кастрюлю съ 2 ложками масла и поставить на краю плиты. Вымыть шампиньоны, обчистивъ ихъ, но не снимая съ нихъ кожи, и поставить варить съ водою (около 8 бутылокъ), всыпать туда коренья, земляную грушу, сухари; разварить все до мягкости, протереть все сквозь рѣшето и влить обратно въ кастрюлю, подправить картофельной мукой, растворенной въ холодной водѣ, которую вливать, постоянно мѣшая. Когда прокипитъ, положить въ супъ макароны и постепенно влить сливки, дать 1 разъ закипѣть. По желанію, можно положить немного кайенскаго перцу. Къ этому супу подаютъ гренки изъ бѣлаго хлѣба съ сыромъ или тертымъ сыромъ.

68. Супъ молочный изъ саго. Три столовыя ложки саго оставить въ продолженіи часа въ чашкѣ холодной воды; прибавить въ три чашки кипящаго молока, подсластить и приправить по вкусу. Дать $\frac{1}{2}$ часа кипѣть потихоньку. Бѣтъ теплымъ. Супъ съ тапиокой готовится одинаково.

69. Супъ изъ моркови. Выдать: 8 большихъ морковей, 2 корня сельдерея, 1 большую рѣпу, 1 большую луковицу, $\frac{1}{2}$ ф. бѣлаго хлѣба безъ корокъ, 2 ложки масла и $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ.

Вычистивъ коренья, изрѣзать ихъ мелко, поставить варить съ хлѣбомъ, обливъ все 6-ю бутылками кипятку. Разваривъ до мягкости, протереть сквозь частое рѣшето; если густо, разбавить кипяткомъ и дать еще прокипѣть. Подправить масломъ; когда готово, влить сливки, постоянно мѣшая и не давая уже закипѣть. Соли и перцу по вкусу. Отпуская на столъ, посыпать зеленью.

70. Супъ миндальный. Выдать: 1 стаканъ сладкаго миндаля, 3 бутылки цѣльнаго молока, 1 стаканъ сливокъ, 1 ложку муки, 1 корень сельдерея, 1 ложку масла и 1 луковицу.

Вычистивъ миндаль, истинковать его мелко, варить въ 1 бут. молока на медленномъ огнѣ въ продолженіе часа съ цѣльной луковицей и съ корнемъ сельдерея. Черезъ часъ вынуть луковицу и сельдерей, а супъ отставить на край плиты. Распустить въ малой кастрюлѣ масло съ мукою, вмѣшать постепенно въ супъ; влить остальное молоко; мѣшать медленно, пока закипитъ; влить сливки, дать разъ вскипѣть. Подавать тотчасъ же. По желанію, можно прибавить немного кайенскаго перцу, мушкатнаго цвѣта и соли по вкусу.

71. Супъ нѣмецкій со сливками или желтками. Сварить отваръ изъ овощей А и процѣдить; 1 ложку муки и съ 1 ложкой масла слегка поджарить, развести стаканомъ отвара изъ овощей, вскипятить. Когда немного остынетъ, взбить 4 желтка, размѣшать, развести горячимъ отваромъ, сильно мѣшая, но не допуская кипѣть.

Вмѣсто желтковъ можно влить $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ и вскипятить. Положить въ суповую миску отдѣльно отварные толченые коренья.

72. Супъ изъ огурцовъ. Выдать: 6 или 7 средней величины огурцовъ, 6 головокъ салату, 6 ложекъ толченыхъ сухарей, 4 луковицы, 1 ложку рубленой зеленой петрушки и 4 ложки масла.

Очистивъ огурцы отъ кожицы, изрѣзать ихъ и лукъ пластинками: очистивъ салатъ и вымывъ его, изрѣзать мелко, положить въ кастрюлю, прибавить петрушки, перцу и соли и поставить тушить съ масломъ въ продолжение $\frac{3}{4}$ часа, помѣшивая иногда. Когда лукъ будетъ мягкій, влить 5 бутылокъ кипятку, засыпать толченые сухари и дать кипѣть медленно 2 часа. По желанію подправить мукою съ масломъ. Передъ отпускомъ влить 1 ложку уксусу и посыпать рубленнымъ укропомъ.

Скромное или постное.

73. Супъ палестинскій. Выдать: 2 ф. земляной груши, 4 бутылки молока, 1 ложку масла, 2 яичныхъ желтка и 5 столовыхъ ложекъ сливокъ.

Вычистивъ земляныя груши, сварить ихъ въ соленой водѣ до совершенной мягкости, протереть сквозь металлическое сито; положить протертое пюре въ кастрюлю съ предварительно вскипяченнымъ молокомъ и ложкой масла, посолить по вкусу и мѣшать, пока закипитъ и сгустится. Смѣшать желтки со сливками и вмѣшать ихъ въ супъ передъ самымъ отпускомъ; посыпать рубленнымъ укропомъ.

74. Супъ съ пармезаномъ. По равной части тертаго бѣлаго хлѣба и тертаго сыра пармезанъ смѣшать съ 2-мя или 3-мя яичными желтками, смотря по количеству сыра и хлѣба; развести овощнымъ отваромъ А; чтобы супъ не былъ жидокъ, не давая закипать, непрерывно мѣшать. Этотъ супъ хорошо готовить, когда есть готовый отваръ, такъ какъ его можно приготовить передъ самымъ обѣдомъ.

Скромное.

75. Супъ перловый съ зелеными стручьими. Выдать: 1 ф. перловой крупы, 3 ф. зеленыхъ стручьевъ, 2 большія моркови, 1 луковицу, 2 рѣпы, 1 корень сельдерея, 1 петрушку, $\frac{1}{2}$ ф. корокъ отъ бѣлаго хлѣба.

Перловую крупу съ вечера намочить въ холодной водѣ, вычистить горохъ и всѣ корни; положивъ все въ котелъ съ хлѣбомъ и водой, накрыть крышкой, варить въ печи или на плитѣ до мягкости. Когда все разварилось, протереть, разбавить кипяткомъ; дать еще разъ вскипѣть. Передъ отпускомъ посыпать зеленью.

Постное.

76. Супъ изъ помидоровъ. Выдать: 10 или 12 шт. спѣлыхъ помидоровъ, 1 луковицу (испанскую), 1 бут. цѣльнаго молока или $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ.

Разрѣзать помидоры, поставить варить съ луковицей въ 1 бутылкѣ воды и дать кипѣть 1 часъ. Когда закипитъ, посолить и насыпать немного кайенскаго перцу, процѣдить сквозь сито и влить обратно въ кастрюлю. Когда согрѣется, вмѣшать туда молоко или сливки, заранѣе прокипяченныя, и дать кипѣть 5 минутъ. Зимой можно свѣжіе помидоры замѣнить томатомъ въ консервахъ.

77. Супъ рисовый. Выдать: $\frac{1}{2}$ рису, 2 бут. молока, 2 ложки масла.

Вывывъ $\frac{1}{2}$ ф. рису, поставить варить въ печь въ каменной кастрюлѣ въ 2 бутылкахъ воды. Когда вода уварится, перелить въ кастрюлю, влить туда молоко, вмѣшать 2 ложки масла, посолить, варить 10 минутъ. Масло можно замѣнить сливками.

78. Супъ изъ сельдерея. Выдать 6 корней сельдерея, 1 большую луковицу, 1 большую рѣпу или малую брюкву, $\frac{1}{2}$ ф. сухарей, 2 ложки масла, 1 десертную ложку муки и $\frac{1}{2}$ бут. сливокъ.

Вычистивъ сельдерей, половину изрѣзать на мелкіе кусочки, а 3 корня оставить цѣльными; всѣ остальные овощи изрѣзать мелко, положить въ котелъ съ сухарями и ошпарить 4 бутылками соленого кипятку и поставить въ печь. Когда все разварится до мягкости, протереть сквозь

частое рѣшето. Остальные три корня сельдерея сварить отдѣльно и, вынувъ изъ воды (этимъ наваромъ можно разбавить супъ, если нужно), нарѣзать покрасивѣе и вмѣшать въ супъ, подправить масломъ съ мукою смѣшать хорошенько, дать прокипѣть. Передъ отпускомъ вмѣшать сливки, не давая болѣе кипѣть.

Скромное или постное.

79. Супъ скорый. Этотъ супъ слѣдуетъ варить за часъ до обѣда. Крупно нарѣзанный кружками лукъ поджарить съ масломъ, облить кипяткомъ, посолить и дать вскипѣть 2 раза и отставить на край плиты. Разбить 2 яйца въ чайную чашку, выдавить туда 1 лимонъ и, взбивши, выпустить, мѣшая потихоньку, въ варево. Положить туда же наломанную и предварительно подсушенную до цвѣта булку, накрыть крышкою и дать булкѣ разбухнуть, посыпавъ зеленой петрушкой и укропомъ; подавать. Вмѣсто воды лучше разбавить отваромъ изъ овощей А.

80. Супъ сметанный. „à la minute“. Сварить овощной отваръ А. Когда отваръ готовъ, процѣдить, взять 2 стакана сметаны, вмѣшать туда 2 яйца. Приготовить гренки изъ бѣлаго хлѣба, подсушить ихъ въ печи, положить ихъ въ кастрюлю съ 1 ложкою масла такъ, чтобы масло впиталось въ гренки; облить ихъ наваромъ, отставить на край плиты, влить сметану съ яйцами, постоянно мѣшая и не давая кипѣть, посыпать зеленью.

81. Супъ съ томатами. Взять $\frac{1}{2}$ стакана консервированныхъ или свѣжихъ томатовъ на $1\frac{1}{2}$ бутылки воды и вскипятить въ горшкѣ. Когда начнетъ кипѣть, подправить тремя смѣшанными съ холодной водой столовыми ложками грэгэмской муки или манной крупы. Прибавить $1\frac{1}{2}$ бутылки молока и размѣшать, пока не закипитъ. Это препятствуетъ молоку свертываться. Приправлять по желанію. Можетъ быть изготовлено въ 10 минутъ.

82. Супъ съ ушками изъ гречневой каши. Супъ какъ № 35, ушки № 136.

83. Супъ съ ушками изъ сухихъ грибовъ. Супъ какъ № 35, ушки № 117.

84. Супъ съ ушками изъ свѣжихъ грибовъ. Супъ какъ № 35, ушки № 118.

85. Супъ съ ушками изъ сухихъ грибовъ и каши. Супъ какъ № 35, ушки № 119.

86. Супъ съ ушками изъ свѣжихъ грибовъ съ кашей. Супъ какъ № 35, ушки № 120:

87. Супъ съ ушками поджаренными. Супъ какъ № 35, ушки въ № 121.

88. Супъ хлѣбный. Нарѣзавъ ломтиками вегетаріанскій хлѣбъ, поставить варить въ холодной водѣ. Когда прокипитъ, хорошенько процѣдить; положить мелкаго изюму, немного сахара и немного лимоннаго соку и еще разъ вскипятить.

89. Супъ хлѣбный съ яблоками. 8 яблокъ средней величины изрѣзать съ кожицею, смѣшать съ 3 ложками толченыхъ сухарей, налить 2 бутылки воды и прокипятить до мягкости; процѣдить и развести кипяткомъ, сколько нужно. Затѣмъ поставить снова на плиту и положить туда $\frac{1}{2}$ ф. черносливу или изюму и дать вскипѣть еще раза два. Подавать съ подсушенными гренками изъ бѣлаго хлѣба.

Постное.

90. Супъ изъ чечевицы съ сушенымъ зеленымъ горохомъ. Выдать: 1 ф. чечевицы, 1 ф. гороху, 2 луковицы, 1 корень сельдерея, 1 рѣпу, 2 морковки, 1 петрушку.

Вмоченные съ вечера чечевицы и горохъ всыпать въ котелъ, облить крутымъ кипяткомъ, поставить въ печь. Между тѣмъ очистить всѣ остальные овощи; когда котелъ простоитъ два часа въ печи, вынувъ его, поло-

жить все остальное, прибавить кипятку, если густо, и поставить обратно въ печь, давъ вариться еще $\frac{1}{2}$ часа. Когда все разварится, протереть сквозь рѣшето, прибавляя кипятку, если нужно. Слить пюре въ кастрюлю, приправить масломъ или грецкими орѣхами, посыпать зеленью.

Скоромное или постное.

91. Супъ шпинатный съ грибнымъ отваромъ. Выдать: 5 ф. шпинату, $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ грибовъ, 2 ложки зеленой рубленой петрушки, 2 моркови, 2 луковицы, 1 рѣпу, 1 корень сельдерея, 1 ложку масла и 1 ложку рубленого укропу.

Сварить грибы, слить на друшлякъ; на этомъ наварѣ поставить варить всѣ изрѣзанные овощи и перебранный и хорошо вымытый отжатый шпинатъ, посолить и варить до мягкости; протереть все, положить масло, смѣшать съ бульономъ, прибавить кипятку, если нужно, опустить, туда же шинкованные грибы, дать прокипятъ. Передъ отпускомъ посыпать укропомъ.

Скоромное или постное.

92. Супъ изъ щавеля. Отваръ изъ овощей А. 2 ф. щавель перебрать, вымыть, изрубить, сложить въ кастрюлю, положить 1 ложку масла и все поджарить, слегка мѣшая; положить ложку подлить бульону, кипятить на легкомъ огнѣ 1 часъ; протереть щавель сквозь сито, развести отваромъ, сколько нужно, посолить. Передъ самымъ отпускомъ положить 2 ложки сметаны, размѣшать.

93. Супъ-пюре изъ сушеного зеленого гороха. Выдать: 1 ф. гороху, $\frac{1}{2}$ ф. моркови, 2 ф. рѣпы, 1 луковицу, 1 столовую ложку рубленой зеленой петрушки, 1 столовую ложку рубленого укропу, 2 ложки масла и 1 ложку муки.

Намочивъ съ вечера горохъ въ холодной водѣ, утромъ слить воду, поставить варить, ошпаривъ крутымъ кипяткомъ, посолить и варить до мягкости, протереть. Вычистивъ корни и лукъ, изрѣзать мелко или истереть на теркѣ; сварить до мягкости, также протереть, подправивъ мукою съ масломъ, если густо, разбавить кипяткомъ. Передъ отпускомъ всыпать зелень и, давъ вскипятъ, подавать. Къ этому пюре подавать гренки изъ бѣлаго хлѣба, поджаренные съ масломъ.

Скоромное или постное.

94. Супъ-пюре изъ бѣлой фасоли (масляный). Сварить бульонъ изъ кореньевъ, процѣдить. 1 ф. бѣлой фасоли разварить въ водѣ безъ соли, протереть черезъ друшлякъ: мелко нарѣзанной $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ порея (а кто любитъ и $\frac{1}{2}$ моркови) и $\frac{1}{2}$ луковицы поджарить въ маслѣ, осьпавъ $\frac{1}{2}$ ложкою муки, протереть или просто положить въ приготовленное пюре, развести бульономъ, положить 2 желтка съ $\frac{1}{2}$ ст. густыхъ сливокъ, шибко мѣшая, подогрѣть до самаго горячаго состоянія и подавать.

95. Супъ-пюре изъ лука. Сварить отваръ изъ овощей А. Очистить 1 ф. луковицъ, изрѣзать, вскипятить въ водѣ, откинуть на друшлякъ, облить холодной водой. Положить все въ кастрюлю съ ложкою масла; тушить подъ крышкою, но не жарить и, когда готово, протереть и заправить слѣдующимъ образомъ: ложку масла и ложку муки размѣшать въ малой кастрюлѣ, влить стаканъ густыхъ сливокъ, мѣшать на плитѣ, не давая кипѣть, и залить пкре этимъ составомъ, развести кипящимъ отваромъ, посолить по вкусу, сгустить отдѣльно свареннымъ саго (2 или 3 лсжки). Скоромное масло можно замѣнить постнымъ, а сливки и молоко—миндальнымъ молокомъ.

96. Супъ-пюре изъ моркови или коротели. Сварить отваръ изъ овощей А, если постное и отваръ Б, если скоромное.

1 ф. или $\frac{1}{2}$ пучка молодой моркови или коротели вычистить, сварить до мягкости, протереть, положить ложку масла чухонскаго или вмѣсто него ложку прованскаго или горчичнаго, ложку муки—и все это

слегка поджарить, мѣшая ложкой. Прибавить, если понадобится, немного сахару, посолить, разбавить отваромъ, прокипятить. 1 желтокъ вмѣшать въ $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ (яйца и сливки можно замѣнить подболткою изъ муки съ горчичнымъ масломъ), вмѣшать въ супъ, не давая закипѣть, всыпать зелени. Къ этому супу подаютъ гренки изъ бѣлаго хлѣба.

97. Супъ-пюре изъ помидоровъ. 8 самыхъ зрѣлыхъ помидоровъ вымыть, изрѣзать, сложить въ кастрюлю, положить туда мелко изрѣзанную испанскую луковичу, соли и перцу по вкусу, 1 ложку муки и ложку масла. Когда обжарится, протереть сквозь металлическое сито. Развести отваромъ изъ овощей Б; если недостаточно густо, подправить 1 ложкой картофельной муки, разведенной въ холодной водѣ, дать вскипѣть. Передъ отпускомъ влить одну чайную чашку свѣжей сметаны или подавать сметану отдѣльно.

Скоромное или постное.

98. Супъ-пюре изъ тыквы. Средней величины тыкву очистить отъ верхней кожи, нарѣзать кусками, отбросить середину; очищенную такимъ образомъ (куски) тыкву отварить въ бульонѣ № 35. Когда тыква сдѣлается достаточно мягкой, вынуть изъ бульона, протереть черезъ рѣшето, положить обратно въ бульонъ, приправить толченымъ перцомъ, солью, тертымъ сыромъ и сахаромъ по вкусу.

Отдѣльно подавать съ ломтиками бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ этомъ пюре, поджареннаго въ маслѣ и посыпаннаго рубленой зеленью.

100. Супъ-пюре изъ овсянныхъ крупъ, (Габеръ-супъ). Обыкновенно нѣмцы готовятъ этотъ супъ такъ: берутъ $\frac{1}{2}$ ф. овсянной крупы развариваютъ въ 2 бутылкахъ воды. Когда крупа сдѣлается мягкой, ее отбрасываютъ на рѣшето, протираютъ, смѣшиваютъ съ процѣженнымъ отваромъ; прибавляютъ $\frac{1}{8}$ чухонскаго масла, $\frac{1}{4}$ простого чернослива; раза 2 даютъ хорошо вскипѣть и подаютъ съ гренками изъ бѣлаго хлѣба.

101. Холодникъ польскій. Двѣ ложки рубленнаго укрепу и столько же мелко изрубленнаго зеленого луку или три луковицы, т. е. сѣянца, растереть съ солью. Вычистить и сварить 3 ф. свекольника съ мелко молотою свеклою и мелко изрубить, положить въ суповую миску, искрошить туда огурцовъ и нѣсколько вкрутую сваренныхъ яицъ, разрѣзанныхъ на нѣсколько частей, и лимона ломтиками. Посолить, посыпать перцемъ, развести квасомъ и, вливъ свѣжей сметаны по пропорціи, положить кусокъ льду.

Принадлежности къ супамъ.

102. Гренки обыкновенные. Бѣлый хлѣбъ рѣжутъ тонкими ломтиками, обжариваютъ (на сковородкѣ) съ обѣихъ сторонъ въ сливочномъ маслѣ, пока зарумянятся. Такіе гренки подаются къ горячимъ жидкимъ блюдамъ.

103. Гренки безъ масла. Какъ изъ бѣлаго, такъ и черного хлѣба рѣжутъ небольшіе четырехугольные кубики и сушатъ безъ масла. Эти гренки подаютъ къ пюре изъ гороха, фасоля и др.

104. Гренки по-итальянски. Нарѣзать бѣлый хлѣбъ тонкими ломтиками, одну сторону намазать растопленнымъ коровимъ, сливочнымъ или горчичнымъ масломъ, посыпать тертымъ пармезаномъ, сложить на сковородку и поставить въ духовую печь, чтобы слегка зарумянились.

105. Гренки по-нѣмецки. Разбить желтки, прибавить двѣ столовыхъ ложки молока, обмочить ломтики бѣлаго хлѣба, одну какую-либо сторону обсыпать голландскимъ тертымъ сыромъ, положить необсыпанной стороной на сковородку, смазанную масломъ, и подрумянить.

106. Гренки съ разнымъ сыромъ. Такимъ же образомъ, какъ № 104 или 105, готовятъ гренки и съ другими сухими сырами, какъ то, съ зеленымъ, швейцарскимъ и проч.

107. Клецки изъ муки твердыя. 2 желтка, 2 ложки муки, 3 ложки воды посолить, хорошо размѣшать, прибавить 2 взбитыхъ бѣлка и опустить въ супъ ложкой, смоченной въ водѣ, за 10—15 минутъ передъ подачей. Можно брать муку пополамъ съ манной крупой.

108. Клецки изъ муки рыхлыя. Дѣлаютъ какъ № 107, но только прибавляютъ еще 1 или 2 ложки масла.

109. Клецки изъ бѣлаго хлѣба или сухарей. Сухари смѣшиваютъ съ яйцами, прибавляютъ масла, солятъ, все хорошо размѣшиваютъ и опускаютъ ложкой, передъ отпускомъ, въ супъ; подаютъ, одинъ разъ прокипятить.

110. Клецки изъ картофеля. На 2 стакана тертаго варенаго картофеля берутъ 5 желтковъ, 1 стаканъ муки, солятъ и хорошо смѣшиваютъ, потомъ прибавляютъ 5 взбитыхъ бѣлковъ и кладутъ съ ложки въ супъ; даютъ одинъ разъ вскипѣть и подаютъ на столъ.

111. Клецки яичныя. 5 сырыхъ яицъ смѣшиваютъ съ однимъ стаканомъ молока, прибавляютъ двѣ ложки рубленой зелени, петрушки или укропу, 3 ложки муки, солятъ и вливаютъ на сковороду съ масломъ поджариваютъ; когда яичница эта поспѣетъ, ее рѣжутъ на равные квадратики и передъ подачей опускаютъ въ супъ.

112. Клецки изъ творога. Протертый творогъ, масло и яйца мѣшаютъ, пока хорошо вспѣнится; потомъ прибавить 2 ложки муки, 2 ложки сметаны, посолить, прибавить 2 взбитыхъ бѣлка и дѣлать клецки, опуская ихъ въ супъ за 10 минутъ передъ подачей на столъ.

113. Клецки изъ крупы. Дѣлаютъ изъ какихъ либо крупъ безразлично,—отваривая перемытую крупу на молокѣ, даютъ остыть, прибавляютъ немного муки, яицъ, солятъ и дѣлаютъ клецки, опуская ихъ въ супъ за 5 минутъ передъ подачей на столъ.

114. Клецки поджаренныя. Какія бы то ни было клецки сначала поджариваютъ на сковородкѣ съ масломъ; когда слегка зарумянятся, ихъ подаютъ или отдѣльно къ супу или кладутъ въ супъ.

115. Клецки по-шведски. Растопленное масло мѣшаютъ на льду, пока побѣлѣетъ и сдѣлается густо; тогда прибавляютъ 2 желтка и 2 цѣлыхъ яйца и опять хорошо размѣшиваютъ, дѣлаютъ клецки и опускаютъ въ супъ за 10 минутъ передъ подачей на столъ.

116. Ушки изъ каши. Сдѣлать тѣсто изъ каши какъ въ № 47. Крутую кашу изъ какихъ угодно крупъ поджариваютъ въ маслѣ съ рубленнымъ лукомъ, прибавляютъ соли и перцу и дѣлаютъ ушки, какъ сказано въ № 47.

117. Ушки изъ сухеныхъ грибовъ. Сухіе грибы отвариваютъ въ небольшомъ количествѣ воды, мелко рубятъ, смѣшиваютъ пополамъ съ поджареннымъ въ маслѣ рубленнымъ лукомъ, прибавляютъ немного перцу и соли и дѣлаютъ ушки, какъ въ № 47.

118. Ушки изъ свѣжихъ грибовъ. Свѣжіе грибы поджариваютъ въ сметанѣ или маслѣ, мелко рубятъ, а остальное какъ въ № 117.

119. Ушки изъ сухихъ грибовъ съ гречневой кашей. Дѣлаютъ какъ въ № 117, но уменьшаютъ пропорцію луку, прибавляютъ крутую гречневую кашу, поджаренную въ маслѣ.

120. Ушки изъ свѣжихъ грибовъ съ гречневой кашей. Дѣлаются какъ сказано въ № 118.

121. Ушки поджаренныя. Многіе любятъ ушки, прежде чѣмъ опустить ихъ въ супъ, сначала поджарить на сковородѣ съ масломъ. Такія ушки подаются по большей части отдѣльно отъ супа, но можно также подавать ихъ, опустивъ въ супъ.

О Т Д Ъ Л Ъ II.

Блюда для завтраковъ или вторыя блюда для обѣдовъ.

I. Каши, паштеты, омлеты, яйца, яичницы, молоко.

122. Вареники. Тѣсто для вареникозъ готовится слѣдующимъ образомъ: фунтъ пшеничной муки развести 2-мя яйцами и нѣсколькими ложками холодной воды, чтобы тѣсто было некрутое; вымѣсить хорошо и раскатать тонко на доскѣ, посыпая мукой. Вареники всегда слѣдуетъ варить безъ крышки, а то иначе паръ развалитъ ихъ или же вареники будутъ водянисты.

123. Вареники лѣнныя. 4 ф. творогу съ вечера положить подѣгнѣть. Утромъ протереть сквозь рѣшето, пересыпать мукой, посолить, положить 3—4 ложки сметаны и 3 яйца. Когда все хорошо смѣшано, сдѣлать небольшія круглыя котлеты, обвалять въ мукѣ съ сухарями и жарить въ маслѣ. Подавать со свѣжею сметаною или съ сахарною пудрою или съ вареньемъ.

124. Вареники чешскіе (кнедли). Кружку муки развести 2 яйцами, прибавить ложки 2 холодной воды, вымѣсить тѣсто не особенно крутое, какъ на обыкновенные вареники, раскатать тонко, какъ на макароны, надрѣзать четырехугольныя пластинки и заворачивать въ тѣсто не вполне дозрѣлыя сливы-венгерки, слѣпить ихъ въ видѣ треугольника, два угла основанія пригнуть другъ къ другу и слѣпить тоже. Вареники бросить въ кастрюлю съ кипяткомъ и эту кастрюлю поставить въ другую, тоже съ кипяткомъ тогда получится медленное вареніе, иначе вареники полопаются. Вынувъ изъ кастрюли, процѣдить, полить подслащенной сметаной и поставить на 10 минутъ въ печь; затѣмъ выложить на блюдо съ соусомъ и подавать.

125. Вареники съ творогомъ. Вымѣшанное тѣсто раскатать и кучками положить творогу, растертаго съ масломъ, желтками, тертою сухою булкою и изюмомъ. Прикрыть тѣстомъ сверху и стаканомъ отдѣлять вареники. Бросать въ варъ и, когда всплывутъ, вынимать ложкой съ дырками и полить свѣжимъ масломъ на блюдѣ. вмѣсто изюму въ творогъ можно класть мелко изрубленный зеленый молодой лукъ. Вареники выложить на блюдо, полить сметаной и, когда остынутъ, подавать.

126. Вареники съ творогомъ другимъ способомъ. 1½ фунта свѣжаго творогу растереть въ мискѣ, прибавить туда 6 желтковъ и сбить въ пѣну бѣлки, всыпать около стакана манной каши, посолить и вымѣшать хорошенько, а потомъ изъ этой массы дѣлать большія клецки; вывалять ихъ хорошо въ мукѣ и сварить въ посоленномъ кипяткѣ.

127. Вареники съ творогомъ и съ булкой. 1½ кружки сухого творогу хорошенько растереть въ мискѣ, чтобы не было комковъ; всыпать чашку тертой сухой булки, просѣянной на сито, влить 2 ложки хорошаго масла, положить ложку сахара и сбить 4 яйца, посолить и еще тереть, пока не получится сплошная масса, тогда и получатся хорошіе вареники. Подъ конецъ положить горсть мелкаго чернаго изюму, перемѣшать и слѣпить въ рукѣ небольшіе круглые шарики, вывалявъ ихъ въ мукѣ. Заварить въ мелкой кастрюлѣ достаточно кипятку, бросать туда

вареники, посолить и наблюдать, чтобы имъ свободно было въ кастрюлѣ, чтобы могли набухнуть; кастрюлю прикрыть и отъ времени до времени пробовать, не сварились ли, потому что кипѣть имъ надо долго. Вынимать надо вареники ложкой съ дырками, класть на блюдо, полить масломъ и посыпать сухой тертой булкой.

128. Вареники изъ картофельной муки. Взять 2 чашки картофельной муки, заварить такъ, какъ крахмалъ, но гораздо гуще, прибавить 2 чашки крупитчатой муки, раскатать тѣсто лепешкой и дѣлать изъ него вареники, начиная ихъ, какъ обыкновенно, творогомъ со сметаной; сварить, опустивъ ихъ на 10 минутъ въ солёный кипятокъ. Начинка готовится слѣдующая: взять изъ-подъ пресса сухого творогу, протереть его сквозь сито, растереть съ самой свѣжей сметаной и начинать вареники; кто любитъ, можно прибавить сахару.

129. Вареники съ капустой и грибами. Отварить въ посоленной водѣ головку пошинкованной, обваренной кипяткомъ капусты, процѣдить и мелко изрубить. Отдѣльно сварить $\frac{1}{v}$ ф. сушеныхъ грибовъ, мелко изрубить и перемѣшать съ капустой. Тѣсто изъ фунта муки, тонко раскатать и смѣсю начинить вареники. Затѣмъ сварить въ кипяткѣ и полить свѣжимъ масломъ. Можно тоже дѣлать вареники изъ кислой капусты, тогда ее надо хорошенько обварить кипяткомъ, чтобы удалить лишнюю кислоту и сварить съ грибами.

130. Вареники съ грибами. $\frac{1}{4}$ ф. сушеныхъ грибовъ обварить кипяткомъ, выполоскать, сварить до мягкости и изрубить очень мелко, всыпать горсть измелченной сушеной булки, посолить и полить немножко грибнымъ соусомъ. Замѣсить тѣсто изъ фунта муки, какъ обыкновенно на вареники, наложить кучками грибовъ, стаканомъ выдавливать и лѣпить вареники, затѣмъ варить въ кипяткѣ и на блюдѣ полить масломъ.

131. Вареники настоящіе хохлацкіе. Взять 3 яйца, стаканъ воды, немного соли, замѣсить тѣсто, расчистить тонко и нарѣзать стаканомъ кружковъ. Творогъ съ вечера положить подъ гнетъ, протереть сквозь рѣшето, прибавить 2 или 3 яйца, немного соли, смѣшать до гладкости, надѣлать варениковъ, опускать ихъ въ крутой солёный кипятокъ; когда прокипитъ, осторожно вынимать шумовкою въ глубокое блюдо или миску, облить свѣжей сметаной. Такіе же вареники дѣлаютъ съ вишнями; вишни кладутъ въ тѣсто сырыми, посыпавъ на нихъ немного сахару; къ нимъ отвариваютъ соусъ изъ вишенъ съ сахаромъ и подаютъ свѣжую сметану.

132. Галушки гречневые. Взять въ миску $1\frac{1}{2}$ ф. гречневой муки, посолить немножко, развести теплой водой, чтобы получить полугустое, липкое тѣсто, вымѣшать хорошенько и большой серебряной ложкой кидать въ кипятокъ средней величины клецки. Хорошо предварительно подрумянить муку на сковородѣ. Когда клецки подымутся, вынимать ихъ и подавать, поливъ масломъ.

133. Голубцы. Бѣлые капустные листы обварить кипяткомъ и варить недолго въ посоленной водѣ, чтобы немножко смякли, но не развились бы совсѣмъ. Затѣмъ брать ложку рисовой, всего лучше пшенной недоваренной каши, завертывать въ капустные листья и класть въ кастрюлю съ растопленнымъ масломъ въ одинъ или два слоя, прикрыть и тушить, прибавляя понемножку воды или масла.

134. Запеканка, или картофельная драчена. Очистить осьмушку картофелю, обмыть, сварить; когда будетъ мягокъ, слить воду, картофель же въ той же кастрюлкѣ тотчасъ размять деревянной толкушкой, пока онъ не простылъ; посолить, положить полную ложку масла, мѣшать, чтобы побѣлѣло, влить 1— $1\frac{1}{2}$ стакана молока; размѣшать, положить

2—3 желтка или 1 яйцо, размѣшать, положить въ сотейникъ, вымазанный масломъ, обсыпать сверху сухарями, испечь въ горячей печи. Подавать къ завтраку.

135. Каша гречневая, рассыпчатая простая. Въ 6 стакановъ посоленнаго кипятку положить $1\frac{1}{2}$ ложки масла и всыпать три стакана гречневой крупы. Когда ложка въ кашѣ станетъ, варить больше не надо. Хорошо вымѣшать, прикрыть и поставить на медленный огонь въ печку на 2 часа. Черезъ часъ горшокъ опрокинуть вверхъ дномъ и подать.

136. Каша гречневая, крутая, рассыпчатая. 3 ф. гречневой крупы вымыть, посолить, вложить въ муравленный горшокъ, ошпарить крутымъ кипяткомъ или отваромъ отъ бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ; вмѣшать туда 1 деревянную ложку масла; накрыть крышкою или чугуною сковородой; поставить въ печь на 3 или 4 часа. Эту кашу поджариваютъ на сковородѣ съ отварными и мелко изрубленными бѣлыми сушеными грибами, или поджаренную на сковородѣ кашу передъ отпускомъ на столъ посыпаютъ вкрутую сваренными и мелко изрубленными яйцами.

Скромное или постное.

137. Каша изъ мелкихъ гречневыхъ крупъ. На 9 стакановъ воды взять $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, сварить, какъ обыкновенно, положить соли, 2 или 1 ложку масла.

138. Каша изъ зеленой ржи или пшеницы. Когда рожь или пшеница нальется, но еще не дозрѣетъ, сжать снопы, опустить колосья въ кипятокъ на нѣсколько минутъ, потомъ высушить ихъ въ печи, смолоть, какъ каждая крупы, и варить на водѣ или на молокѣ, полсживъ соли и масла.

139. Каша манная обыкновенная. На 10 стакановъ воды взять $1\frac{1}{4}$ стакана манной крупы, соли, $\frac{1}{8}$ ф. масла, сварить кашу. Эту кашу можно варить на $3\frac{1}{2}$ бутылкахъ молока. Эту же кашу можно запечь въ кастрюлкѣ.

140. Каша овсяная. Грубую овсяную крупу, въ доброкачественности которой надо убѣдиться при помощи глазъ, языка и въ особенности носа, всыпать въ каменный горшокъ въ посоленный кипятокъ и варить, постоянно помѣшивая. Подъ конецъ положить немного коровьяго или постнаго масла, и продолжать варить до тѣхъ поръ, пока каша будетъ такъ густа, что ложка въ ней станетъ. Родителямъ слѣдуетъ помнить, что дѣти, которымъ ежедневно даютъ овсяную кашу, приобретаютъ себѣ крѣпкое тѣло и вообще очень развиваются.

141. Каша овсянка. На молокѣ: $3\frac{1}{2}$ бутылки молока вскипятить, всыпать $1\frac{3}{4}$ стакана крупъ, положить соли, разварить, положить $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ фунта масла, размѣшать, выбить лопаткою и еще разъ вскипятить.

Овсянка съ картофелемъ: $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ сварить, какъ сказано въ № 160, прибавить $\frac{1}{4}$ гарнца свареннаго картофеля.

142. Каша изъ перловыхъ крупъ. а) На водѣ: всыпать въ кипятокъ $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, разварить ихъ до мягкости, положить соли, 2—3 ложки масла, выбить хорошенько лопаткой. б) На молокѣ: разварить сперва въ водѣ $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, потомъ подлить $3\frac{1}{2}$ стакана молока, положивъ соли, 2 ложки масла, варить до готсвенности или варить въ молокѣ съ самаго начала (3 бутылки молока).

143. Каша пшенная. $1\frac{1}{2}$ стакана пшена вымыть въ 3-хъ горячихъ водахъ, налить 3 бутылки молока, разварить до мягкости, посолить, если молоко цѣльное. прибавить $\frac{1}{8}$ фунта, если же снятое, то $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла. Если каша варится на водѣ, то дѣлается гораздо гуще, и ее варятъ псдобно гречневой.

144. Каша пшенная поджаренная. 3 стакана пшенной крупы, предварительно обваривъ ее тщательно кипяткомъ, сварить на $1\frac{1}{2}$ бутылкахъ

неснятого молока, положивъ передъ тѣмъ въ кипяченое молоко ложку масла. Когда уже каша мягкая, вымазать кастрюлю масломъ, выложить туда кашу и вставить въ печку на 1 часъ, по меньшей мѣрѣ, затѣмъ вывалить изъ кастрюли на блюдо и подать на столъ. При ѣдѣ можно посыпать сахаромъ. Кладя кашу въ кастрюлю, можно прибавить сваренныхъ сухеныхъ сливъ и изюму.

145. Каша рисовая. Въ неглубокій горшокъ положить 6 ложекъ масла; когда закипитъ, всыпать 18 ложекъ перемѣтаго въ холодной водѣ рису и жарить его въ маслѣ на сильномъ огнѣ 1—2 минуты; затѣмъ подливать по ложкѣ горячей воды, чтобы онъ не пригорѣлъ, посолить и старательно перемѣшать. Подливъ больше горячей воды, прикрыть и поставить его на время. Когда такимъ образомъ онъ прокипитъ сильно еще минутъ 10—15 и воды больше не надо будетъ прибавлять, поставить прикрытымъ въ духовую печку, чтобы доварился и сталъ рассыпчатымъ, для чего достаточно будетъ $\frac{3}{4}$ часа.

146. Каша рисовая на молокѣ. Въ $10\frac{1}{2}$ стаканахъ, т.-е. въ $3\frac{1}{2}$ бутылкахъ, молока сварить $\frac{3}{4}$ ф., т.-е. $1\frac{1}{3}$ стакана, рису съ $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. сливочного масла: какъ только разварится, подавать. Эту кашу можно запечь въ кастрюлкѣ.

147. Каша ячневая. Всыпать въ кипятокъ $1\frac{1}{2}$ ст. ячневыхъ крупъ, посолить; когда крупы почти будутъ готовы, подлить $3\frac{1}{2}$ стакана молока, положить $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ ф. масла, сварить до мягкости; или съ самаго начала варить въ $3\frac{1}{2}$ бутылкахъ молока.

148. Каша ячневая съ творогомъ. На чайную чашку ячневой крупы положить 4 чашки творогу, 2 чашки самой свѣжей сметаны, 5 яицъ и немного соли, размѣшать все хорошенько въ каменной чашкѣ, поставить въ духовую печь, чтобы подрумянилась.

149. Каша изъ ячневыхъ крупъ со сметаною. Вымыть $1\frac{1}{4}$ фун. ячневыхъ крупъ, 2 бутылки кипяченнаго молока, положить 1 ложку масла, варить, мѣшая, на легкомъ огнѣ, пока крупа не разварится, тогда снять съ огня, положить немного соли, вбить 4 яйца, размѣшать веселочкою, развести $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, сложить въ жестяную форму, поставивъ въ горячую печь на $\frac{1}{2}$ часа.

150. Каши другія. Ячневая, пшѣнная, рисовая и др. должны вариться въ разварную и такимъ же способомъ, какъ описано выше. Не слѣдуетъ долго держать на плитѣ, иначе не выйдетъ разварная.

151. Кисель овсяной. Намачиваютъ съ вечера 2 ф. овсяной муки въ водѣ и прибавляютъ туда хлѣбной закваски или кусокъ чернаго кислаго хлѣба, даютъ закиснуть, а утромъ проциживаютъ сквозь сито въ кастрюлю, солятъ и кипятятъ до готовности, мѣшая постоянно лопаткой; выливаютъ въ глубокое блюдо или форму и остужаютъ.

Подаютъ отдѣльно постное масло или миндальное молоко.

152. Клецки изъ тѣста. 2 стакана муки пшеничной, разведенной 2 яйцами, вымѣсить въ твердое тѣсто и рвать или изрубить на мелкіе кусочки. Такъ же дѣлаются клецки изъ ржаной муки, только тѣсто разводится холодной водой безъ яицъ.

153. Клецки гречневые на молокѣ. Взять 2 стакана гречневой муки и ложку пшеничной, посолить, заварить въ мискѣ нѣсколькими ложками кипятку, постоянно помѣшивая; когда мука будетъ перемѣшана, надо имѣть наготовѣ кипящее молоко и жестяной ложкой шибко кидать гречневые клецки; когда всплывутъ наверхъ,—значить, готовы; сейчасъ подавать на столъ.

154. Клецки изъ картофеля. Натереть три тарелки варенаго и очищеннаго картофелю, положить немножко тертой булки, ложку муки,

немного соли и 8 яиц; все это перемѣшать, дѣлать клецки, посыпать ихъ мукой и варить въ посоленномъ кипяткѣ.

155. Котлеты изъ пшенной каши. Въ $1\frac{1}{2}$ бутылки кипящаго молока всыпать 3 чашки пшена и дать остынуть. Затѣмъ вбить въ кашу 3 яйца, хорошенько перемѣшать, дѣлать плоскія котлетки, обсыпать ихъ тертой булкой и жарить на маслѣ.

156. Котлеты рисовыя. Сварить $\frac{1}{2}$ ф. рису до мягкости, но не разваривать, слить не выкипѣвшую воду, разбить туда одно-два яйца, сдѣлать котлеты, обвалить ихъ въ мукѣ пополамъ, съ толчеными сухарями и жарить въ маслѣ.

157. Котлеты изъ чечевицы. Сварить $1\frac{1}{2}$ ф чечевицы до мягкости и, смявъ ее, протереть на рѣшето; прибавить потомъ 3 ложки муки, 4 яйца, немного соли и не много растопленнаго масла, перемѣшать и дѣлать плоскія котлетки, обвалить ихъ съ обѣихъ сторонъ въ тертую булку и жарить на маслѣ.

Подать со сладкими овощами вареными сливами или какимъ-нибудь другимъ компотомъ.

158. Крупеникъ. Берутъ по равной части расыпчатой гречневой каши и протертаго творогу; прибавляютъ сметаны, масла, соли и, хорошо перемѣшавъ, запекаютъ въ формѣ, смазанной холоднымъ масломъ и обсыпанной сухарями.

159. Крутоны изъ гречневой каши. 2 ф. гречневой крупы вымыть, посолить, сварить негустую кашу (размазную) и разлить на плоскія блюда. Когда остынетъ, нарѣзать стаканомъ кружки и обжарить ихъ съ масломъ. Подавать къ щамъ, къ борщу и къ завтраку съ какимъ-нибудь соусомъ.

Постное или скоромное.

160. Крутоны изъ макаронъ съ лукомъ. $\frac{1}{4}$ фунта макаронъ сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ, изрѣзать на мелкіе кусочки; 2 луковицы отварить въ соленой водѣ, вынуть изрубить мелко, $\frac{1}{4}$ ф. толченыхъ сухарей смѣшать вмѣстѣ съ 3 взбитыми яйцами, 1 ложкою масла. Смѣшать все вмѣстѣ и поступить какъ съ крутонами изъ моркови.

161. Крутоны изъ чечевицы. Сварить $\frac{1}{4}$ ф. чечевицы, откинуть на сито. Когда вода сбѣжить, сбить 4 яйца, смѣшать съ чечевицею, выложить на сковороду и съ распущеннымъ масломъ, посолить, поджарить, разрѣзать на квадратики; перевернувъ поджарить съ другой стороны. Подавать съ мятнымъ соусомъ.

162. Кукуруза. Этотъ овощъ въ разныхъ губерніяхъ носитъ разное названіе, какъ-то: маисъ, початки, пшеничка. Спѣлую, а скорѣе недоспѣлую кукурузу, вмѣстѣ съ листьями, помѣщаютъ въ кастрюлю или чугунокъ, наливаютъ водой, плотно прикрываютъ крышкой и варятъ на сильномъ огнѣ, чтобы сдѣлать мягкой, и подаютъ на блюдѣ, не отдѣляя листьевъ, такъ какъ они предохраняютъ кукурузу отъ остыванія и дѣлаютъ ее сочнѣе.

Отдѣльно подаютъ сливочное масло. Во время ѣды каждый солить себя по вкусу.

163. Лазанки. 6 стакановъ пшеничной муки развести 3 яйцами и нѣсколькими ложками холодной воды, посолить, хорошо вымѣсить и тонко раскатать тѣсто, нарѣзать полосками шириною въ палецъ и полоски эти порѣзать на косые квадратики. Лазанки эти бросить въ кипяткъ. Когда всплывутъ, отцѣдить, облита холодной водой, облить въ кастрюлькѣ масломъ, хорошо вымѣшать и подать.

164. Лапшевникъ. Отварить вермишель или лапшу на молокѣ или на водѣ, откинуть на рѣшето, остудить и смѣшать съ 3—4 яйцами, выложить въ форму смазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями и запечь.

Подавая, выложить на блюдо.

165. Макароны. Выдать: 1 фунтъ макаронъ: 1 бутылку молока, 1 ложку муки и 1 ложку масла.

Сломать макароны на кусочки въ 2 вершка длины; поставить въ холодной водѣ на $\frac{1}{2}$ часа; слить воду, опустить въ соленый кипятокъ и дать вскипѣть 1 разъ. Когда макароны будутъ почти готовы, откинуть на друшлякъ; приготовить эмалированную сковороду, распустить въ ней одну ложку масла, выложить туда макароны и облить ихъ сначала 1 стаканомъ холоднаго молока, смѣшаннымъ съ мукою, а потомъ облить все остальнымъ, отдѣльно вскипяченнымъ, молокомъ. По желанію, посыпать сверху тертымъ сыромъ съ толчеными сухарями; поставить въ печь на 15 минутъ, чтобы зарумянились.

166. Макароны съ грибами. 6 сушеныхъ грибовъ сварить, мелко изрубить. На грибномъ бульонѣ, котораго не должно быть много, сварить 1 фунтъ итальянскихъ макаронъ; 2—4 изрубленныя луковицы поджарить докрасна въ $\frac{1}{2}$ стакана одного изъ постныхъ маселъ, всыпать грибы, смѣшать все съ макаронами, выложить на блюдо, подавать.

167. Макароны запеченныя. Разломать на мелкіе куски $\frac{1}{2}$ фун. макаронъ, смѣшать съ $\frac{1}{2}$ чашкою натертаго сыру и $\frac{1}{2}$ чайною ложкою соли. Положить въ жестяную форму, налить сверху кипящаго молока или воды и печь 2 часа въ умѣренномъ жару. Для тѣхъ, кто не любитъ сыра, можно вмѣсто него положить истолченныхъ сухарей и сливокъ.

168. Мамалыга. Въ плоскій горшокъ или кастрюлю съ узкимъ дномъ влить 3 стакана воды; когда вода закипитъ, посолить и всыпать, не торопясь, свѣже-смолотою кукурузной муки и вымѣшать старательно. Каша должна быть густая. Затѣмъ продолжать ее варить, постоянно помѣшивая, чтобы не пригорѣла, минутъ 10—20, пока сварится. Затѣмъ снять съ плиты и немедленно поставить въ холодную воду, чтобы мамалыга отстала отъ горшка и свободно вылилась на блюдо. Мамалыга должна быть разсыпчатая, рѣзать ее слѣдуетъ деревяннымъ ножомъ или бѣлой ниткой. Ъсть теплую или холодную съ постнымъ или коровьимъ масломъ или сухую.

169. Омлетъ рисовый. 6 ложекъ рису варить въ 2-хъ бутылкахъ воды, пока вода совершенно выкипитъ; выложить въ чашку; когда почти остынетъ, разбить туда 6 яицъ, размѣшать хорошенько, всыпать 1 ложку зеленой петрушки, посолить, влить въ каменную чашку, обмазанную масломъ, и поставить въ печь. Когда будетъ готово, опрокинуть на блюдо и подавать съ коричневымъ соусомъ.

170. Омлетъ со свеклою. $\frac{1}{4}$ ф. толченыхъ сухарей размочить водою; 1 ложку рубленой зеленой петрушки, 1 сваренную свеклу и 1 штуку порею изрубить вмѣстѣ, смѣшать съ сухарями и разбить туда же 4 яйца. Нагрѣть сковороду, положить ложку масла, влить приготовленную массу, посолить и посыпать перцемъ. Когда поджарится съ одной стороны, разрѣзать ножомъ на 4 или на 6 частей, перевернуть каждую часть и дать поджариться съ другой стороны.

Подавать съ коричневымъ соусомъ.

171. Омлетъ съ фасолью. 1 стаканъ фасоли размочить въ водѣ съ вечера, разварить до мягкости, протереть сквозь частое рѣшето съ 1 чашкою горячаго кипяченаго молока, всыпать 2 ложки толченыхъ сухарей, 1 чайную ложку рубленой зеленой петрушки; разбить 4 яйца, хорошенько взбить, влить туда же съ одной ложкой прованскаго масла; соли и перцу по вкусу; влить все это въ каменную чашку, поставить въ умѣренно жаркую печь и держать въ ней 1 часъ.

Подавать съ коричневымъ соусомъ.

172. Омлетъ съ картофелемъ. Сварить 4 штуки хорошаго, рассыпчатого картофелю; когда разварится, протереть, смѣшать съ 2 ложками толченыхъ сухарей, влить 2 ложки сливокъ, вмѣшать туда же 1 ложку масла; разбить 6 яицъ, взбить ихъ хорошенько и смѣшать все вмѣстѣ; приготовить сковороду; нагрѣть ее и, распустивъ въ ней масло, выложить омлетъ. Когда онъ поджарится съ одной стороны, разрѣзать на 4 или 6 частей, перевернуть осторожно на другую сторону и, поджаривъ, подавать съ мятнымъ или коричневымъ соусомъ.

173. Паштетъ съ морковью. Приготовить немного тѣста, какъ для лапши. Сварить (не совсѣмъ до мягкости) моркови, нарѣзать тонкими кружочками и наполнить ею каменную чашку или глубокое продолговатое блюдо, облить слегка растопленнымъ масломъ и, по желанію, влить одну чайную ложку сливокъ, посолить, накрыть тѣстомъ, намазать яйцомъ, поставить въ печь.

Подавать съ лимоннымъ сокомъ.

174. Пилавъ. 1 фунтъ рису сварить въ соленомъ кипяткѣ (воды взять много), откинуть на друшлякъ и облить холодной водою. Когда вода стечетъ, положить въ каменную кастрюлю, сверху положить $\frac{1}{2}$ ф. масла, накрыть крышкою и поставить въ печь; при этомъ на днѣ кастрюли образуется румяная корка. Когда будетъ готово, опрокинуть кастрюлю на круглое блюдо, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Скромное или постное.

175. Пудингъ хлѣбный простой. Выдать 2 бутылки молока, 3 яйца и бѣлаго хлѣба.

Вскипятить молоко, облить имъ столько хлѣба, изломаннаго или изрѣзаннаго, чтобы все молоко въ него всосалось; накрыть тарелкою и дать остынуть. Размять хлѣбъ и разбить туда яйца. Когда это хорошо размѣшано, уложить въ мокрую, посыпанную мукою салфетку, завязать и варить $1\frac{1}{2}$ часа въ кипяткѣ.

Подавать со сладкимъ соусомъ.

По этому образцу готовятъ и разные другіе пудинги. Въ пудинги прибавляются, смотря по надобности: черносливъ, изюмъ, различныя варенья, яблоки для сладкаго и различныя овощи, какъ морковь, земляная груша, предварительно сваренныя и смѣшанныя съ тѣстомъ.

176. Пюре изъ бѣлой Фасоли. $2\frac{1}{2}$ фунта бѣлой фасоли сполоснуть, съ вечера намочить въ водѣ; днемъ слить ее; опустить въ кипяткъ, развскипятить, откинувъ на друшлякъ пересыпать въ кастрюльку налить водою, разварить, протереть сквозь друшлякъ, посолить, положить 1—2 ложки масла, прокипятить.

177. Ризотто. Сварить 1 фунтъ рису въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ и облить холодной водою. Когда вода стечетъ, взять форму, положить одинъ слой рису, окрѣпить въ распущенномъ въ кастрюлѣ масломъ, посыпать истертымъ на теркѣ швейцарскимъ сыромъ, опять положить рису, масла и швейцарскаго сыру, чтобы форма была полная, поставить въ печь и, когда подрумянится, подавать съ подливкою изъ помидоровъ или изъ шампиньоновъ. Для постныхъ сварить рисъ въ грибномъ отварѣ, изрубить грибы, смѣшать съ рисомъ, приправить соусомъ изъ 2-хъ ложекъ горчичнаго масла или другого постнаго, 3-мя ложками протертаго томата и небольшимъ количествомъ тушеннаго мелко искрошеннаго луку; уложить все это въ форму и поставить въ печь на полчаса.

178. Рись отварный. Отварить 2 стакана перемытаго рису въ водѣ или молокѣ, откинуть на рѣшето и облить холодной водою; смѣшать этотъ рисъ съ 1 стаканомъ перебраннаго и перемытаго изюму или черносливу, выложить на блюдо и обсыпать сахаромъ.

179. Фасоль. Варится какъ и горохъ. Хорошо также варить кислую фасоль и поливать масломъ съ толченымъ хлѣбомъ.

180. Фасоль вареная еще. Когда бобы уже стары и зелень не годится, вылущить ихъ и поставить на 1 часъ или болѣе въ холодную воду; слить съ нихъ воду и выложить ихъ въ кастрюлю съ крутымъ соленымъ кипяткомъ, дать кипѣть почти до мягкости и прибавить 1 ложку масла. Когда будутъ готовы, подавать съ маслянымъ соусомъ.

181. Чечевица. Варится такъ же, какъ и горохъ.

Чечевица свѣжая вареная. Вычистить и вымыть чечевицу, вскипятить ее въ соленой водѣ и откинуть на сито. Приготовить ломтики подсушеннаго бѣлаго хлѣба, пропитаннаго масломъ, уложить на нихъ чечевицу, положить на каждый ломтикъ по кусочку масла, поставить въ печь.

Подовать очень горячими.

182. Чечевица тушеная. Выдать: 2 фунта чечевицы, 3 ложки масла, 1 луковицу, 15 шарлотокъ и 1 чайную ложку рубленой зеленой петрушки или укропа.

Вымыть и выбрать чечевицу; поставить варить въ 5 бутылкахъ мягкой воды; если же вода жесткая, положить немного соли. Положить туда 1 ложку масла, изрубленные шарлотки, изрѣзанную на мелкие кружки луковицу и изрубленную зелень; посолить и дать кипѣть медленно въ продолженіи 2-хъ часовъ или болѣе, если нужно. Затѣмъ процѣдить сквозь сито, положить обратно въ кастрюлю, куда положить остальное масло, смѣшанное и распущенное съ мукой; потушить еще 10 минутъ и подавать въ глубокомъ блюдѣ.

Скромное или постное.

183. Блинчатый русскій пирогъ съ овощами. Разрѣзать на кружки рѣпу, брюкву, морковь и капусту. Всего надо взять поровну и каждый овощъ надо тушить въ маслѣ особо, т. е. рѣпу особо, морковь особо и т. д., и къ каждому надо подсыпать немного муки и, когда подрумянится, подлить немного кипятку, чтобы изъ масла сдѣлался густой соусъ. Когда все готово, испечь молочныхъ блиновъ, взять каменную чашку или глубокую желѣзную сковороду, намазать ее масломъ, обсыпать сухарями, положить слой блиновъ, потомъ слой тушеннхъ овощей, опять слой блиновъ и т. д. до тѣхъ поръ, пока все уложится. Сверху всего должны быть блины. Поставить въ печь, посыпать сверху сыромъ. Всѣ подливки слить вмѣстѣ, вскипятить и подать отдѣльно къ пирогу.

184. Блинчатые пирожки съ разными начинками. Приготовить тѣсто: на каждый стаканъ молока 1 яйцо, 1 ложку (деревянную) муки, посолить. Смазать сковородки теплымъ масломъ, налить тѣсто тонко на горячія сковороды и поджаривъ съ одной стороны, разложить на столъ (на бумагу). Когда блины готовы, завертывать въ нихъ заранѣе приготовленный фаршъ изъ сваренной, изрубленной и тушенной въ маслѣ капусты, шампиньоновъ, грибовъ съ гречневою кашею, рисомъ, съ рубленными крутыми яйцами, брюквой и проч. Когда все готово, еще разъ обжарить на сковородѣ съ масломъ.

185. Вермишель съ шампиньонами. Домашнюю лапшу или 1 ф. вермишели сварить въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ и перелить холодною водою. 1 ф. шампиньоновъ очистить, изрѣзать и тушить въ кастрюлѣ въ маслѣ, посолить, посыпать перцемъ; 2 ложки сметаны, 2 яйца смѣшать вмѣстѣ съ одной ложкой масла; смѣшать все и выложить въ каменную чашку или форму, намазанную масломъ и обсыпанную толчеными сухарями; поставить въ горячую печь. Когда готово, опрокинуть на горячее блюдо и подавать съ какимъ-нибудь соусомъ.

186. Варенецъ. Густыя сливки влить въ широкую кастрюлю, поставить ее на плиту и дать сливкамъ кипѣть; когда образуется пѣнка, по-

средствомъ ложки опустить ее на дно, а сливки продолжать кипятить; когда опять образуется пѣнка, ее опять потопить и т. д. продолжать, пока получится много пѣнокъ; тогда сливкамъ даютъ остыть, прибавляютъ стаканъ сметаны, слегка перемѣшиваютъ и ставятъ въ теплое мѣсто, чтобы закисло, а потомъ ужъ ставятъ на ледь.

Отдѣльно подаютъ мелкій сахаръ и толченую корицу.

187. Гренки съ молокомъ. Поджарить ровно на угляхъ 6 ломтей хлѣба. Вскипятить $\frac{1}{2}$ бутылки молока и $\frac{1}{2}$ чашки сливокъ. Подправить чайной ложкой картофельной муки; прибавить чайную ложку соли. Облить этимъ хлѣбъ и подавать горячимъ.

188. Гренки со спаржей. Изрѣзать въ куски фунтъ спаржи, опустить въ $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ бутылки горячей воды; варить $\frac{1}{2}$ часа, прибавить $\frac{1}{2}$ чашки сливокъ, немного соли, положить на поджаренный хлѣбъ.

189. Гренки съ томатами. Сваривъ $\frac{1}{2}$ ф. томатовъ, прибавить столовую ложку сахару и $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли; облить этимъ предварительно поджаренный хлѣбъ.

190. Гренки съ яйцами. Смочить поджаренный хлѣбъ водою, выложить на блюдо и облить яйцами, сваренными всмятку.

191. Каша гурьева сладкая манная. Взять 5 стакановъ хорошихъ сливокъ, $\frac{1}{8}$ стакана манны, вскипятить ихъ, положить $\frac{1}{2}$ фунта сладкаго миндаля съ очень малымъ количествомъ воды, чайную чашку верхомъ сахару и маленький кусочекъ въ $\frac{1}{2}$ вершка ванили, истолченной съ сахаромъ, вскипятить все вмѣстѣ, перелить все въ каменную чашку, засыпать сухарями, поставить въ печь, чтобы запеклось.

192. Каша пуховая иначе. 2 стакана гречневыхъ или смоленскихъ крупъ или одинъ гарнецъ картофелю сварить въ водѣ, прибавить немного соли, остудить, протереть сквозь рѣшето на блюдо; подать къ ней сахаръ съ корицей, миндальное или маковое молоко.

193. Каша пшенная. Крупу перемываютъ какъ можно лучше въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, иначе она будетъ горчить, а послѣдній разъ въ горячей водѣ. $\frac{1}{2}$ стакана крупъ наливаютъ 3 бут. воды или молока, прибавляютъ $\frac{1}{4}$ ф. хорошаго масла, солятъ и варятъ до мягкости.

194. Каша разсыпчатая на грибномъ бульонѣ. Взять 2 стакана рису или смоленскихъ крупъ, послѣдняя перетереть съ 2 яйцами и высушить, просѣять сквозь друшлякъ; 5 — 10 сушеныхъ грибовъ вымыть въ горячей водѣ, отварить въ водѣ съ солью, кореньями и пряностями, вынуть грибы, мелко изрубить; бульонъ процѣдить, взять этого бульона $\frac{2}{3}$ стакана, положить въ него 2 ложки чухонскаго масла, поджареннаго съ лукомъ, вскипятить, всыпать вдругъ всю крупу, шибко мѣшая, оставить на большомъ огнѣ минутъ 5, отставить въ наименьшій огонь, накрыть крышкою, черезъ 10 минутъ размѣшать, чтобы не было комковъ, прибавить еще масла, всыпать мелко изрубленные грибы, поставить въ печь, чтобы слегка подрумянилась; подавая, выложить на блюдо.

195. Каша крутая изъ смоленскихъ крупъ. 2 стакана смоленскихъ крупъ перетереть съ 2 сырыми яйцами и высушить, затѣмъ хорошо перетереть между ладонями такъ, чтобы каждая крупинка отдѣлялась. Вскипятить $\frac{2}{3}$ стакана воды съ $\frac{1}{4}$ фун. хорошаго масла, всыпать разомъ крупу, посолить и скоро перемѣшать, держа на большомъ огнѣ и накрывъ крышкою минутъ 10; потомъ снять съ огня, размѣшать, чтобы не было комковъ, и поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа, перемѣшивая кашу ложкой время отъ времени, чтобы она одинаково подрумянилась.

196. Каша ячная. Налить въ кастрюлю 2 бут. воды или молока, дать закипѣть и всыпать 2 стакана ячныхъ крупъ, хорошо размѣшать, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. масла и уварить на легкомъ огнѣ, часто помѣшивая.

Когда крупа хорошо разварится, снять съ огня, посолить, вбить 5 яицъ, размѣшать, прибавить 1½ стак. сметаны, сложить въ форму, смазанную холоднымъ масломъ и обсыпать сухарями, и запечь.

197. Клецки гречневыя. 6 ложекъ сливокъ или молока, 6 ложекъ растопленаго масла вскипятить, всыпать тотчасъ почти 1 стаканъ гречневой муки, размѣшать до гладкости, снять съ огня; когда остынетъ, вбить 3 яйца, положить соли, размѣшать, опустить клецки ложкой въ солёный кипятокъ; подавая, облить подрумяненнымъ масломъ съ сухарями.

198. Клецки изъ заварного тѣста. Отмѣрить въ кастрюлю 2 ложки кипятку, положить 1 ложку масла, поставить на огонь. Когда закипитъ, всыпать 2 ложки муки и размѣшать на огнѣ. Когда загустѣетъ, снять на столъ, вбить въ горячее тѣсто 1 или 2 яйца. Послѣ каждого яйца размѣшать тѣсто до гладкости; остудить, выложить на столъ, посыпать мукою, раскатать въ рулетъ и порѣзать клецки какой угодно величины; опустить въ солёный кипятокъ, варить 5 минутъ. Передъ отпускомъ облить распущеннымъ и поджареннымъ до окраски масломъ съ толчеными сухарями или лукомъ или томатнымъ соусомъ. Хорошо также класть ихъ въ молочный супъ.

199. Крутоны съ зеленой петрушкой. ½ ф. толченыхъ сухарей, 4 яйца и 1 ложку рубленой зеленой петрушки смѣшать вмѣстѣ до гладкости; сдѣлать изъ этой массы крупныя фрикадельки, положить ихъ на доску и приплюснуть ножомъ, чтобы сдѣлать маленькія котлетки въ пять такъ величины; обвалить въ мукѣ съ сухарями, поджарить на сковородѣ. Подавать къ любому изъ суповъ-пюре.

200. Крутоны картофельные. 1 ф. протертаго картофелю смѣшать съ 2-мя ложками толченыхъ сухарей; вбить 5 яицъ, смѣшать съ картофелемъ и сухарями, соли и перцу — по вкусу; сдѣлать котлетки, обжарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ; подавать съ горчичнымъ соусомъ.

201. Крутоны съ лукомъ и шалфеемъ. ½ ф. луку разрѣзать кружками, ошпарить кипяткомъ, дать постоять, слить воду, положить въ кастрюлю съ масломъ, тушить до мягкости; вмѣшать туда ½ ф. толченыхъ сухарей, размоченныхъ 1 ложкою молока, и вмѣшать туда же 1 чайную ложку сушенаго, мелко истертаго шалфею, перцу и соли по вкусу; взбить 4 яйца, смѣшать все вмѣстѣ: поступить, какъ въ предыдущихъ номерахъ, и подавать съ яблочнымъ или коричневымъ соусомъ.

202. Крутоны изъ моркови. 3 моркови вычистить, сварить до совершенной мягкости, откинуть на друшлякъ, протереть, смѣшать съ ¼ ф. толченыхъ сухарей и 2-мя ложками сливокъ, посолить. Приготовить сковороду съ масломъ, взбить 2 яйца, смѣшать съ остальной массой и выложить на сковороду. Когда поджарится съ одной стороны, разрѣзать на небольшіе квадратики, перевернуть и дать поджариться съ другой стороны. Подавать съ коричневымъ соусомъ.

203. Крутоны рисовые. ½ ф. рису сварить до мягкости; если вода не уварится, слить на друшлякъ. Когда остынетъ, взбить 5 яицъ смѣшать съ рисомъ; соли и перцу по вкусу. Сдѣлать маленькія котлетки, обжарить съ масломъ и подавать съ бѣлымъ лимоннымъ соусомъ. По желанію, въ эти крутоны можно прибавить 1 ложку мелко изрубленнаго и тушенаго въ маслѣ луку.

204. Крутоны яичныя. 6 яицъ взбить хорошенъко, прибавить туда 1 столовую ложку ключевой воды и 1 ложку мелко изрубленныхъ шарлотокъ; посыпать, посолить; распустить масло на сковородѣ, вылить приготовленную массу, поджаривъ съ одной стороны, разрѣзать на квадратики и перевернуть. Подавать съ мятнымъ соусомъ.

205. Макароны, запеченныя съ сыромъ. Выдать: ¼ фунта тертаго сыру, ½ фунта макаронъ, ½ чашки сливокъ и немного масла.

Изломать макароны на кусочки, облить холодною водою; положить въ каменную чашку, облить горячею соленою водою, накрыть крышкою или тарелкою и поставить въ горячую печь, въ которой держать, пока макароны разбухнутъ; слить на друшлякъ; положить въ эмалированную сковороду немного масла и, когда оно распустится, выложить туда макароны, облить ихъ сливками или сметаною съ молокомъ, обсыпать тертымъ сыромъ и, по желанію, толчеными сухарями. Поставить въ печь и, когда подрумянится, подавать.

206. Омлетъ бѣлый. Приготавливается такъ же, какъ омлетъ изъ макаронъ, съ тою разницею, что его варятъ въ салфеткѣ въ продолженіе 2 хъ часовъ и подаютъ съ луковымъ соусомъ.

207. Омлетъ съ зелеными бобами. $\frac{1}{2}$ ф. зеленыхъ бобовъ вычистить, вымыть, исшинковать мелко, сварить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ. Затѣмъ разбить 4 яйца, взбить ихъ хорошенъко, натереть 2 ложки швейцарскаго или пармезаннаго сыру; посолить, посыпать перцемъ, смѣшать хорошенъко; нагрѣть сковороду, положить 2 ложки масла; выложить яичницу и жарить, какъ обыкновенно,

208. Омлетъ зеленый. 1 ф. шпинату, смѣшаннаго пополамъ со свекольникомъ, перебрать, вымыть, изрубить мелко, всыпать туда 1 ложку зеленой петрушки, 1 ложку мелко изрубленнаго порею, 1 ложку укропа, перца и соли по вкусу и немного мушкатнаго цвѣта; вмѣшать туда же 1 ложку муки, 4 ложки цѣльнаго молока, 4 яйца, хорошо взбитыхъ, и 2 ложки распущеннаго масла: все это смѣшать хорошенъко, влить въ каменную чашку и испечь въ горячей печи.

209. Омлетъ съ лукомъ. 6 луковицъ изрѣзать мелко, положить въ каменную чашку съ 2 ложками масла; посолить; посыпать перцемъ, поставить въ печь, чтобы испеклись до мягкости. Разбить 4 яйца, смѣшать ихъ со стаканомъ цѣльнаго молока или сливокъ, вмѣшать туда же протертый мякишъ одной булки и испеченный лукъ. Приготовить каменную чашку, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, выложить туда омлетъ, въ умѣренно-жаркой печи. Когда будетъ готово, опрокинуть на горячее блюдо и подавать съ какимъ-нибудь соусомъ.

210. Омлетъ съ макаронами. $\frac{1}{4}$ ф. макаронъ сварить въ соленомъ кипяткѣ и откинуть на друшлякъ. Растереть 2 ложки муки съ холодною водою, вскипятить $\frac{1}{2}$ бутылки цѣльнаго молока, влить туда муку, мѣшая, пока сгустится; мелко искрошенныя макароны положить туда же. Каменную чашку нагрѣть, вымазавъ масломъ, влить туда приготовленное молоко, предварительно влить туда 4 хорошо размѣшанныя яйца, посолить, посыпать перцу, протертаго бѣлаго хлѣба; хорошо все размѣшать и поставить въ печь. Когда будетъ готово, вынуть изъ печи, дать немного отстояться и опрокинуть на горячее блюдо. Подавать съ подрумяненнымъ масломъ и сухарями.

211. Омлетъ постный. Сварить $\frac{1}{4}$ ф. макаронъ въ соленомъ кипяткѣ и откинуть на друшлякъ. Когда макароны остынутъ, изрѣзать ихъ на мелкіе кусочки и вмѣшать 1 ложку тапіоки въ $\frac{3}{4}$ стакана холодной воды. Прокипятить цѣльныя три луковицы, вынуть изъ воды и изрубить мелко; 1 ф. протертаго мякиша отъ бѣлаго хлѣба смѣшать съ лукомъ, солью, перцемъ, зеленою петрушкою, тапіокою и макаронами. Нагрѣть каменную чашку, вымазать ее прованскимъ масломъ, обсыпать сухарями, выложить приготовленную массу и поставить въ умѣренно-горячую печь. Когда будетъ готово, опрокинуть на горячее блюдо.

212. Омлетъ со спаржею. Огрѣзать головки отъ спаржи, около 50 штукъ или сколько нужно, сварить ихъ въ соленой водѣ до мягкости, изрѣзать на мелкіе кусочки, разбить 6 яицъ и смѣшать хорошенъко; подогрѣть сковороду, растопить масло, влить яичницу, посолить, посыпать

перцемъ и зеленою петрушкой или, если есть, укропъ, поджарить, мѣшая, пока зарумянится. Подавать съ растопленнымъ до красноты масломъ съ ложкою уксусу.

213. Омлетъ изъ шпината. Приготовить омлетъ изъ 8 яицъ. Отдѣльно поджарить густой шпинатъ въ сметанѣ. Когда омлетъ готовъ, положить посрединѣ толстый слой шпината, завернуть оба края на средину и вставить минуты въ 2 въ горячую печку, чтобы хорошо разгорѣлось, и сейчасъ подавать.

214. Пампушки польскія. 1 ф. творогу протереть черезъ рѣшето, прибавить къ нему $\frac{1}{2}$ ф. муки и 4 сырыхъ яйца, посолить, все хорошо перемѣшать и надѣлать маленькихъ булочекъ которыя опустить въ кипятокъ, когда всплывутъ, выбрать друшлакомъ, положить на глубокое блюдо и облить масломъ.

Отдѣльно подаютъ сметану.

215. Паштетъ вкусный. Приготовить 12 крутоновъ съ зеленой петрушкой или лукомъ и шалфеемъ, какъ сказано выше въ № 227, изрѣзать ихъ на мелкіе кусочки, а также и яйца, предварительно сваривъ ихъ; яйца, рубить не очень мелко; $\frac{1}{2}$ фунта шампиньоновъ вычистить, вымыть, искрошить и прокипятить $\frac{1}{2}$ часа съ 2 ложками тапіоки, которую надо заранѣе, если можно даже съ вечера, поставить въ холодную воду (3 стакана). Смѣшать все вмѣстѣ, выложить на блюдо съ опрокинутою чашкою, покрыть тѣстомъ и поставить въ печь.

Выборъ тѣста на всѣ паштеты представляется на усмотрѣніе хозяекъ.

216. Паштетъ съ овощами. Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. картофеля, 2 рѣпы, 2 луковицы, 1 большой корень сельдерею, 1 ложку тапіоки, 1 ложку масла, 3 яйца.

Вычистить, изрѣзать картофель и рѣпу ломтиками. дать вскипѣть 1 разъ въ соленомъ кипяткѣ, откинуть на друшлякъ, изрѣзать мелко луковичу и сельдерей и выложить въ кастрюлю, потушить немного въ маслѣ посолить, посыпать перцемъ; всыпать тапіоки въ стаканъ холодной воды и дать постоять 10 минутъ; затѣмъ смѣшать все вмѣстѣ, выложить на блюдо, облить экстрактомъ для поливокъ; посреди блюда опрокинуть маленькую кофейную чашку, нарѣзать туда же круто сваренныя яйца, покрыть все тѣстомъ, помазать яйцомъ и поставить въ печь.

Такіе же паштеты можно дѣлать и изъ другихъ овощей.

217. Паштетъ съ огурцами. 1 длинный турецкій или 3 простыхъ огурца очистить, нарѣзать пласточками; если есть сѣмена, то вынуть ихъ, посолить и слегка потереть въ рукахъ, положить на рѣшето, чтобы вода стекла, и посыпать перцемъ. 1 большую луковицу тонко нарѣзать кружочками, уложить въ глубокое блюдо вмѣстѣ съ огурцами, положить немного сливочнаго масла, растворить одну чайную ложку тапіоки или саго въ холодной водѣ, влить туда же, покрыть тѣстомъ, помазать яйцомъ и поставить въ печь. Подавать съ помидоровымъ соусомъ.

218. Паштетъ съ шампиньонами. Вычистить шампиньоны, а если есть крупные, то изрѣзать ихъ; очистить приблизительно такое же количество картофеля и изрѣзать тонкими пласточками. Все это сложить въ блюдо или каменную чашку, посолить, положить 2 ложки масла и ложку воды, посыпать перцемъ, накрыть тѣстомъ, помазать яйцами и поставить въ печь; шелуху отъ шампиньоновъ хорошо вымыть и тушить въ водѣ въ продолженіе $\frac{1}{2}$ часа; процѣдить и передъ отпускомъ вырѣзать въ тѣстѣ кружокъ, влить шампиньонный наваръ въ паштетъ и накрыть кружкомъ.

219. Пельмени изъ кислой капусты. Приготавливаютъ тѣсто изъ 3 стакановъ муки, 2 сырыхъ яицъ, $\frac{1}{2}$ стакана воды, солятъ, замѣшиваютъ и раскатываютъ тонко. Изъ этого тѣста стаканомъ вырѣзаютъ кружки

и на каждый кружокъ кладутъ по немногу нижеописаннаго фарша, закрываютъ этотъ фаршъ другой половиной кружка, слѣпляютъ какъ можно лучше, для чего протиположную сторону кружка смачиваютъ водой. Когда такимъ образомъ пельмени приготовлены, берутъ кастрюлю, наливаютъ въ нее горячей воды, и когда она закипитъ, то сразу всѣ пельмени опускаютъ въ воду, при чемъ они потонутъ, а когда всплывутъ наверхъ, то ихъ вытаскиваютъ друшлакомъ на блюдо, обливаютъ растопленнымъ масломъ и посыпаютъ зеленью укропа или петрушки.

Фаршъ: кислую капусту, хорошо отжать черезъ салфетку, прибавить рубленаго луку, перцу, масла, все поджарить и дѣлать пельмени.

220. Пельмени изъ свѣжей капусты. Капусту мелко рубятъ, поджариваютъ попаламъ съ рубленнымъ лукомъ, солятъ, прибавляютъ перцу, рубленыхъ крутыхъ яицъ. и поступаютъ далѣе, какъ въ № 219.

221. Пирожки слоеные съ яйцами. Приготовить слоеное тѣсто, наръзать стаканомъ кружочки; сварить 5—6 яицъ, искрошить мелко, посолить, посыпать перцемъ и, по желанію, мушкатнымъ цвѣтомъ, укропомъ или петрушкою и положить ложку сметаны. Все это смѣшать вмѣстѣ, разложить на кружки на вымазанный масломъ и посыпанный мукою листъ, разложить начинку на кружки, посыпать тертымъ сыромъ и посадить въ печь.

222. Простокваша. Простоквашу готовятъ зимою наскоро слѣдующимъ образомъ: бутылки 3—4 цѣльнаго молока, нѣсколько ложекъ свѣжей сметаны размѣшатъ, поставятъ въ теплое мѣсто на сутки; когда погустѣетъ, охладить; подавать съ сахаромъ и мелко истолченнымъ чернымъ сушенымъ хлѣбомъ. Лѣтомъ же она и безъ сметаны бываетъ готова въ продолженіе сутокъ; передъ отпускомъ надо поставить ее на ледъ. Подавать сахаръ и ржаные сухари.

223. Пудингъ арорутный вареный. (не сладкій). Выдать 2 ложки ароруту, 4 стакана молока, 3 яйца.

Вскипятить молоко, оставивъ ложки 2 или 3, чтобы развести съ ними арорутъ. Когда молоко почти что закипитъ, то вмѣшать туда арорутъ мѣшая постоянно, пока не сгустится. Охладить, вбить яйцо вмѣшать туда же, влить въ каменную чашку или жестянку и варить 1 часъ.

Подавать съ масляннымъ соусомъ или смородиновымъ желе.

224. Пудингъ съ зелеными бобами. Выдать: 4 ф. спѣлыхъ бобовъ, 2 ложки сметаны или сливокъ, 2 яйца, немного шпинату и шпинатнаго соку для цвѣта и 2 ложки масла.

Вычистить бобы сварить до мягкости, истолочь и протереть сквозь рѣшето, посолить, влить сливки или сметану и яйца, размѣшать, выложить въ жестянку и варить въ кипятокѣ 1 часъ. Подавать съ бѣлымъ соусомъ, посыпаннымъ зеленою петрушкою. Шпинатный сокъ или мелко изрубленный шпинатъ вмѣшать въ пудингъ передъ тѣмъ, какъ его ставить варить.

225. Пудингъ хлѣбный съ лукомъ. Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. толченыхъ сухарей, 2 большія луковицы 1 чайную ложку толченнаго шалфею, щепотку тмину, 2 ложки масла, 1 стаканъ молока 2 яйца.

Вычистить лукъ, разръзать его пополамъ, вскипятить, слить воду, изрубить не мелко, смѣшать съ сухарями, шалфеемъ, тминомъ и растопленнымъ масломъ; посолить, посыпать перцемъ, разбить туда же 2 яйца, размѣшать, выложить въ салфетку или пудинговую жестянку и варить полтора часа или выложить въ вымазанную масломъ каменную чашку и испечь въ печкѣ. Подавать съ бѣлымъ соусомъ.

226 Пудингъ съ шампиньонами. Выдать: 1 ф. шампиньоновъ, $\frac{1}{2}$ ф. толченыхъ сухарей, 2 ложки масла, немного сливокъ или сметаны.

Вычистить и изръзать шампиньоны, стереть масло съ сухарями, посолить и влить столько сливокъ или сметаны, чтобы размочить сухари.

Каменную чашку обложить тѣстомъ, выложить туда массу, смѣшанную съ шампиньонами, посыпать перцемъ, покрыть тѣстомъ, помазать яйцомъ, испечь въ печи. Можно также положить тѣсто въ жестянку или фарфоровую чашку, покрыть тѣстомъ, завязать въ салфетку и варить въ кипятокѣ полтора часа. Подавать съ какимъ-нибудь соусомъ.

227. Пудингъ изъ шпината. 2 ф. шпинату выбрать, перемыть, налить кипяткомъ, дать вскипѣть раза два и откинуть на рѣшето. Когда вода стечетъ, изрубить мелко, $\frac{1}{2}$ ф. масла растереть добѣла, прибавить 8 яичныхъ желтковъ, втереть туда шпинатъ, $\frac{1}{2}$ ф. коринки и чайную чашку сдобныхъ толченныхъ сухарей. Взбить бѣлки, смѣшать все вмѣстѣ, посолить, выложить пудингъ и поставить въ печь.

Къ этому пудингу приготовить слѣдующій соусъ: растопить въ кастрюлѣ ложку масла съ мукою, развести водою, положить цедру съ 1 лимона, стертую на сахаръ, выжать изъ лимона сокъ, вскипятить, подправить сахаромъ, подбить двумя яичными желтками, вмѣшать, подержать на огнѣ, не давая болѣе кипѣть. Отпуская на столъ, выложить пудингъ на блюдо и облить соусомъ.

228. Рисъ съ изюмомъ. Три чашки кипятку, чашка молока, чашка рису, полчашки изюму. Хорошенько перемѣшать, сварить. Разлить въ формы и подавать теплымъ или холоднымъ, со сливками или фруктовымъ соусомъ.

229. Рисъ запеченный. 1 ф. промытаго рису отварить до готовности въ 2 бутылкахъ молока, охладить и хорошо размѣшать съ 7 сырыми яйцами; прибавить $\frac{1}{4}$ фунта изюму мелкаго, $\frac{1}{2}$ ф. сливочнаго масла, немного соли, выложить въ кастрюлю, намазанную внутри холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и поставить въ духовую печь, чтобы зарумянилось. Къ нему подаютъ какой-либо ягодный соусъ.

230. Рисовая яичница. Двѣ чашки варенаго рису, чашка молока, 2 яйца, Размѣшать вмѣстѣ съ помощью вѣнчика, которымъ взбиваютъ яйца, и положить въ горячую, смазанную масломъ, кастрюлю. Печь 10 минутъ въ легкомъ жару, часто помѣшивая.

231. Сыръ съ лукомъ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сыру, 1 большую испанскую луковицу или 2 простыя и 1 ложку масла.

Вычистить и обрѣзать луковицу, распустить масло и тушить лукъ до мягкости; выложить на сковороду, посолить, посыпать перцемъ, обсыпать сыромъ и толченными сухарями и поставить въ печь. Когда зарумянится, подавать тотчасъ же. Простой лукъ слѣдуетъ сначала развѣсипятить и затѣмъ уже поступать, какъ сказано выше.

232. Сырники или творожники. 1 ф. свѣжаго творогу протереть черезъ рѣшето, посолить, прибавить 2 сырыхъ яйца, хорошо размѣшать и надѣлать маленькихъ пышечекъ, которыя опускать друшлакомъ въ кипящую посоленную воду, прикрывъ кастрюлю крышкой; когда всплывутъ наверхъ, вынуть тѣмъ же друшлакомъ, уложить на блюдо, облить масломъ, сметаной и подать.

233. Фасоль тушеная. Выдать: 2 ф. фасоли, 3 ложки масла, 1 лимонъ и 1 ложку рубленной зеленой петрушки.

Поставить фасоль на 2 часа въ холодную воду; слить воду, выложить въ кастрюлю, налить холодной водой, посолить, положить 1 ложку масла. Когда вскипитъ, дать тушиться подъ крышкою часа 2 или болѣе. Когда фасоль будетъ почти мягка, выложить въ сотейникъ, посыпать перцемъ, рубленной зеленой петрушкой, положить 2 ложки масла и выжать сокъ изъ лимона; поставить на плиту и, размѣшавъ, дать хорошенько закипѣть.

Скромное или постное.

234. Фондю (Fondue, родъ омлета). Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сыру, 3 яйца, 1 ложку масла, 1 стаканъ молока и 3 ложки толченныхъ сухарей.

Вскипятить молоко, вылить его на толченные сухари и накрыть тарелкою, чтобы они разбухли. Вмѣшать туда истертый сыръ и хорошо взбитые 3 яичныхъ желтка, смѣшать хорошенько все вмѣстѣ и передъ тѣмъ, какъ ставить въ печь, вмѣшать взбитые яичные бѣлки. Печь должна быть горячая. Подавать тотчасъ же, какъ зарумянится.

235. Форшмакъ и постный форшмакъ. 4 яйца сварить вкрутую, отдѣлить желтки, растереть ихъ съ двумя ложками масла, вмѣшать $\frac{1}{2}$ ф. толченныхъ сухарей, и ложку зеленой петрушки, немного рубленой свеклы немного рубленнаго порею, соли, перцу, 1 тушенную на маслѣ и протертую луковцу, 3 ложки сметаны и 2 сырыхъ яйца. Все это хорошо смѣшать и выложить на сковороду, посыпать тертымъ сыромъ, поставить въ горячую печь на $\frac{3}{4}$ часа. Подавать съ коричневымъ соусомъ, Этотъ же форшмакъ можно испечь въ каменной формѣ, выложить на блюдо и обложить вокругъ мелко изрубленными бѣлками отъ яицъ.

Постный форшмакъ: Приготовить картофель, какъ сказано ниже, а также и брюкву, тушить въ горчичномъ или другомъ постномъ маслѣ. Толченные сухари грѣмскихъ галетъ облить 1 чашкою кипятку и смѣшать все вмѣстѣ. Посолить, посыпать перцемъ, прибавить 1 мелко искрошенную луковцу, тушенную въ маслѣ, мелко изрѣзанныхъ корнишоновъ, вареной свеклы и маринованныхъ грибовъ. Все это хорошо смѣшать, выложить на сковороду, намазанную масломъ (постнымъ), и поставить въ горячую печь. Когда пропечется и подрумянится, подавать съ коричневымъ соусомъ или съ красной подливкой.

236. Яйца выпускныя. Налить кипятку въ сотейникъ, посолить воду и влить 1 ложку уксусу. Когда вода закипитъ, снять пѣну, если таковая появится, снять сотейникъ съ огня на край плиты; каждое яйцо разбивать и выпускать осторожно въ кипяткъ, покрыть крышкою и поставить на медленный огонь. Когда вода закипитъ и бѣлки совершенно побѣлѣютъ, вынимать ихъ осторожно шумовкою на заранѣе приготовленные крутоны или гренки изъ бѣлаго хлѣба съ масломъ; обрѣзать неровные края и подавать съ соусомъ.

237. Яйца крошенныя. Выдать: 5 яицъ, 1 ложку муки, 2 стакана цѣльнаго молока, 1 ложку масла, немного рубленой зеленой петрушки или укропа.

Сварить яйца вкрутую, остудить въ хододной водѣ и искрошить или истинковать ножомъ. Вскипятить молоко, развести масло, всыпать туда муку и смѣшать съ молокомъ, посолить, посыпать перцемъ и зеленью, выложить все на сковороду съ масломъ и потряхивать, но не мѣшать, пока поджарится. Обложить крутонами изъ бѣлаго хлѣба и ломтиками лимона.

238. Яйца печеныя. Выдать: 6 яицъ, 1 ложку масла, 1 ложку толченныхъ сухарей.

Распустить масло и дать немного подрумяниться, разбить яйца, осторожно выпуская ихъ въ растопленное масло; поставить сковороду въ печь и дать яйцамъ запечься въ продолженіе 5 минутъ, пока бѣлокъ побѣлѣетъ. Заранѣе приготовленные сухари подсушить на сухой сковородѣ, посыпать ими яичницу и обложить кудрявою зеленою петрушкою.

239. Яйца, запеченныя въ слоеномъ тѣстѣ. Варить яйца 4 минуты, остудить въ холодной водѣ; снять скорлупу, не повреждая бѣлковъ, завернуть каждое въ слоеное тѣсто; помазать сырымъ яйцомъ, посыпать мелко истолченными просѣянными сухарями; распустить масло на сковородѣ; когда оно закипитъ, жарить пирожки, пока зарумянится. Подавать съ коричневымъ соусомъ. !

240. Яичница съ молокомъ. 10 штукъ яицъ разбить въ чашку, размѣшать, влить $\frac{1}{2}$ бутылки цѣльнаго молока, смѣшать вмѣстѣ, поставить на плиту эмалированную сковороду и положить 1 ложку масла. Когда масло разойдется, влить яйца съ молокомъ, посолить, посыпать перцемъ, всыпать зелени петрушки, укропу и зеленого лука и мѣшать постоянно. Когда начнетъ сгущаться, тотчасъ же подавать.

241. Яичница глазунья. Нагрѣть сковороду, положить одну ложку масла, положить заранѣе нарѣзанный ломтиками сырой картофель и тоненькіе ломтики черного хлѣба; посолить. Когда поджарятся съ одной стороны, перевернуть ножомъ на другую сторону. Яйца разбивать ножомъ посерединѣ осторожно и, не разбалтывая, выпускать на картофель и хлѣбъ. Когда бѣлокъ побѣлѣетъ, посыпать перцемъ, солью и зеленью.

Такъ же варятъ яичницу съ тыквой, съ голландскими огурцами и другими овощами, замѣняя черный хлѣбъ бѣлымъ.

242. Яичныя котлеты. Сварить вкрутую 15 шт. яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ, бѣлки изрубить мелко-намелько, желтки же растереть и протереть сквозь сито. Распустивъ $\frac{1}{4}$ ф. или немного болѣе масла, сложить туда бѣлки и желтки, размѣшать хорошенько, пока масса не остынетъ. Тогда взбить еще 5 свѣжихъ желтковъ и 3 цѣлыхъ яйца, посолить, посыпать перцемъ и зеленою петрушкою, прибавить тертой булки или сухарей, чтобы масса была густа, перемѣшать хорошенько, дѣлать котлеты, валяя ихъ въ мукѣ съ сухарями; жарить въ маслѣ. Эти котлеты можно подавать съ разною зеленью, со шпинатнымъ соусомъ съ зелеными бобами, со стручьями или съ пикантнымъ соусомъ. Изъ этой порціи выйдетъ около 12 котлетъ.

Зелень, овощи, коренья, картофель и грибы.

243. Объ овощахъ. Всякая зелень, овощи и коренья только въ томъ случаѣ могутъ быть хороши, если они сварены какъ слѣдуетъ, т.-е. не переварены. Зелень надо класть не въ холодную, но въ горячую, въ мѣру посоленую воду.

Время варки зелени можно опредѣлить только приблизительно, такъ какъ это много зависитъ отъ ея возраста.

Турецкіе бобы	варятся . . .	отъ 5—10 мин.
Шпинатъ	„ . . . „	5—15 „
Щавель	„ . . . „	5—15 „
Горошекъ лущеный	„ . . . „	15—40 „
Цвѣтная капуста	„ . . . „	15—20 „
Гороховыя лопатки	„ . . . „	20—45 „

244. Бигосъ бѣлый. Не особенно мучной картофель сварить неочищенный; подрумянить въ кастрѣлѣ масло, очищенный вареный картофель порѣзать положить въ масло и жарить. Затѣмъ разбить 5 яицъ, прибавить къ нимъ $\frac{3}{4}$ стакана молока, размѣшать въ небольшомъ количествѣ муки, полить этимъ картофель, перемѣшать еще немного, тушить, подавать.

245. Бигосъ гультайскій. Свѣжую бѣлую капусту обварить кипяткомъ и тушить въ маслѣ съ достаточнымъ количествомъ мелко изрѣзанныхъ свѣжихъ или сушеныхъ грибовъ, прибавить немного кислаго (лимону). Въ отдѣльномъ горшкѣ сладкіе овощи (напр., морковь); отваромъ этимъ облить капусту и тушить еще одинъ часъ. Въ концѣ прибавить еще масла, подправить мукой и подавать.

246. Брюква. Очищенную брюкву порѣзать на мелкіе кусочки, налить холодной водой и тушить. Когда станетъ мягкой, заварить ложку муки въ большой ложкѣ масла, влить въ брюкву, немного посолить и еще тушить.

247. Горохъ желтый обыкновенный. Тщательно очищенный и перемытый горохъ налить холодной водой, посолить и тушить, не сливая воды. Когда станетъ мягкій и вода выпарится, растереть хорошенько для удаленія шелухи (которая вызываетъ пученье въ желудкѣ, какъ вообще отъ всѣхъ стручковыхъ) и подавать, обливъ масломъ и толченымъ хлѣбомъ.

248. Грибы бѣлые и простые. Тщательно очистивъ и перемывъ грибы въ холодной водѣ, нарѣзать на мелкіе кусочки съ корешками или безъ корешковъ, тушить въ маслѣ, подливая понемногу горячей воды, посолить, прибавить корешковъ петрушки, подправить мукой, подавать.

249. Капуста. Разрѣзать качанъ пополамъ или начетверо, осмотрѣть, нѣтъ ли тамъ червей, и сварить въ соленой водѣ. Когда будетъ наполовину готово, слить первую воду и облить свѣжимъ крутымъ посоленымъ кипяткомъ. Когда сварится до мягкости, слить въ друшлакъ, чтобы вода стекла совершенно. Затѣмъ положить на деревянную чашку, изрубить, положить масла, посыпать перцомъ, дать потушиться немного и выложить на блюдо. Подавать съ бѣлымъ соусомъ.

Такъ же готовится сафой-капуста.

Для постныхъ вмѣсто бѣлаго соуса можно подавать соусъ изъ томата, приготовленный слѣдующимъ образомъ: 2 ложки горчичнаго или другого постнаго масла влить въ кастрюлю, положить 1 ложку муки и поставить на плиту. Когда хорошенько разойдется, прибавить туда луковицу, мелко изрѣзанную и предварительно тушеную въ постномъ маслѣ. Затѣмъ вмѣшать туда 2—3 ложки томату, приправить уксусомъ, солью, перцомъ и, если нужно, сахаромъ по вкусу, развести кипяткомъ или отваромъ изъ овощей и подавать къ капустѣ. Этотъ соусъ можно подавать и къ другимъ овощамъ.

250. Капуста бѣлая. Очищенную капусту исшинковать и хорошенько обварить кипяткомъ, положить на рѣшето и крѣпко выжать воду. Въ то же время заварить въ кастрюлькѣ нѣсколько ложекъ воды и положить 12 очищенныхъ кислосладкихъ яблоковъ; когда яблоки разварятся, прибавить ложку масла, положить туда капусту и тушить ее цѣлый часъ на медленномъ огнѣ, часто помѣшивая. Въ концѣ подправить румяннымъ масломъ съ мукою, еще немножко тушить и подавать. Отличная капуста.

Капуста красная готовится такъ, какъ и бѣлая.

251. Капуста кислая. Положить въ достаточномъ количествѣ масло прямо въ воду. Если капуста очень кислая, такъ обварить ее и процѣдить, затѣмъ положить въ воду и немного поварить. За полчаса передъ тѣмъ, какъ подавать, немножко посолить и положить двѣ сырыхъ тертыхъ картофелины. Можно и вовсе масла не класть, а когда капуста будетъ мягкая, растереть въ ней двѣ ложки мелкаго сахару.

252. Капуста красная тушеная. Выдать: 1 кочанъ красной капусты, 1 луковицу, 1 ложку масла и 3 ложки уксусу.

Снявъ наружные листья, исшинковать кочанъ мелко, выложить въ кастрюлю, облить крутымъ кипяткомъ, посолить и дать кипѣть. Когда будетъ наполовину готово, слить на друшлакъ, немножко отжать, положить обратно въ кастрюлю, влить 1 стаканъ крутого кипятку, мелко изрѣзанную луковицу и ложку масла, посыпать перцемъ, дать тушиться подъ крышкою до мягкости, влить уксусъ, дать еще немного потушиться и подавать.

Скоромное или постное.

253. Котлеты изъ капусты. Обварить головку бѣлой капусты и сварить цѣликомъ съ 2 грибами, воду слить и капусту изрубить мелко,

приготовить 4 тертыхъ булки, вбить 4 желтка, посолить, вымѣшать и дѣлать котлеты, сверху намазать желткомъ и обсыпать мукой; затѣмъ жарить ихъ на румяномъ маслѣ, наблюдая чтобы не подгорѣли и не попопались. Подать съ помидоровымъ соусомъ.

254. Картофель вареный. Вычистивъ картофель, класть его въ холодную воду, положить въ котелокъ, налить свѣжей воды и варить до мягкости. Слить воду, посолить и поставить на край плиты, чтобы картофель обсохъ. Если картофель не сейчасъ нуженъ, а онъ уже готовъ, то, сливъ воду, сложить чистое полотенце, накрыть имъ котелокъ и накрыть крышкою. Картофель, немного замороженный, можно исправить, положивъ его съ вечера въ холодную воду.

255. Картофель вареный. Другой способъ. Очистивъ картофель, налить холодной водой, посолить и сварить. Воду слить, картофель въ водѣ стряхнуть и на двѣ минуты поставить опять на огонь, чтобы паръ и лишняя вода еще удалились. Подавать цѣликомъ, облитый масломъ и обсыпанный петрушкой или укропомъ; или же растереть и зажарить въ духовой печкѣ въ формѣ, смазанной масломъ. Картофель можно варить и нечищенный, въ особенности въ горшкѣ съ слѣдующимъ приборомъ: положить въ горшекъ второе дно изъ проволочной сѣтки, въ промежутокъ налить воды, а сверху положить картофель, чтобы онъ кипятился не въ водѣ, а въ пару, тогда онъ теряетъ меньше минеральныхъ солей.

256. Картофель съ грибами. Снять кожицу со свѣжихъ грибовъ, обрѣзать корешки и полоскать грибы. Положить въ глиняный горшокъ масла и, когда оно растопится, положить небольшія очищенныя круглыя картофелины и накрошенные грибы поровну. На $\frac{1}{4}$ фунта масла тарелка картофеля съ грибами. Въ концѣ подлить 2 ложки кипятку и еще полчасъ тушить въ закрытой посудѣ.

257. Картофель жареный. Вычистить, нарѣзать тонко картофель* положить въ холодную воду, обсушить въ полотенцѣ, посолить и жарить въ маслѣ постномъ или скоромномъ.

Холодный вареный картофель можно жарить такимъ же манеромъ. По желанію можно жарить такъ же и мелкій цѣльный картофель.

258. Картофель жареный съ лукомъ. Сварить котелокъ картофелю, очистить его отъ кожицы; распустить три ложки масла на сковородѣ; изрѣзать мелко три луковицы и зарумянить ихъ въ маслѣ; посыпать рубленою зеленою петрушкою, посолить, посыпать перцемъ. Выложить картофель, размѣшать ножомъ; дать немного пожариться и подавать.

Постное или скоромное.

259. Картофель, жареный въ мукѣ. Очистивъ картофель (разсыпчатый), обсыпать толстымъ слоемъ ржаной муки, а сверху—солью, положить на листъ и поставить въ горячую печку на часъ и испечь. Подать со свѣжимъ масломъ.

260. Картофель, запеченный въ сметанѣ. Сварить картофель въ кожѣ, вычистить, изрѣзать тонко; положить на сковороду кусокъ масла. Когда масло разойдется, уложить на сковороду картофель, 3 ложки сметаны размѣшать съ $\frac{1}{2}$ чашкою свѣжаго молока, облить имъ картофель, посыпать сверху тертымъ сыромъ пополамъ съ толчеными сухарями и поставить въ печь. Когда зарумянится, подавать.

261. Картофель молодой. Молодой картофель включаетъ въ себѣ много водянистыхъ частицъ, поэтому его не надо варить въ водѣ, а передъ самымъ приготовленіемъ его очистить отъ кожицы острой толстой лучиной, всыпать въ кастрюльку, положить сверху ложку свѣжаго масла, немного зеленой мелко изрубленной петрушки, посолить, накрыть накрывкой, поставить кастрюлю на плиту, на сстейникъ непремѣнно, тушить отъ 20 до 30 минутъ, смотря по количеству.

262. Картофель печеный. Самый лучший картофель печеный въ шелухѣ, такъ какъ онъ теряетъ около 30% воды, а изъ солей питательныхъ ничего не теряется. Печь слѣдуетъ въ древесной золѣ или въ духовой печкѣ.

263. Картофель въ сметанѣ. Сырой очищенный картофель порѣзать на очень тонкіе кружочки; когда они зажарятся на маслѣ, полить сверху сметаной; когда картофель впитаетъ сметану, полить еще разъ и подавать.

264. Котлеты изъ картофеля. Холодный вареный картофель стереть, прибавить соли, облить 6 яйцами, перемѣшать, сдѣлать котлеты, обсыпать тертой булкой, жарить на маслѣ и подать съ грибнымъ, помидоровымъ или луковымъ соусомъ.

265. Картофельное пюре. Вычистить, вымыть и сварить картофель до мягкости въ соленой водѣ. Когда готовъ, протереть сквозь рѣшето и положить въ кастрюлю, влить молока и немного масла, хорошенько размѣшать; и, когда загустится,—пюре готово.

266. Морковь. Въ небольшое количество воды положить кусокъ масла; когда вода закипитъ, положить ломтиками нарѣзанную перемытую морковь и, подправивъ мукою, тушить. Сахару класть не слѣдуетъ, такъ какъ морковь и безъ того сладка.

267. Морковь съ зеленымъ горошкомъ. Одно и другое тушить отдѣльно; когда будутъ готовы, смѣшать ихъ и еще разъ вмѣстѣ тушить недолго. Очень вкусно.

268. Пюре изъ брюквы или рѣпы. Очистить, разрѣзать на нѣсколько частей 3—6 шт., разварить до мягкости, протереть сквозь сито, положить ложку масла, посолить, влить 1 стаканъ вскипаченныхъ сливокъ или молока, размѣшать, подогрѣть; положивъ на блюдо, посыпать сухарями. Рѣпу же надо вскипятить, слить воду и тогда уже разварить.

269. Пюре изъ моркови. Штукъ 6—8 моркови вычистить, вымыть, вытереть, налить водою, чтобы только покрыла, разварить до мягкости, протереть сквозь друшлякъ, положить 1 ложку масла, $\frac{1}{4}$ ложки муки, слегка прокипятить,

270. Рѣпа жареная. Очистить и нарѣзать тонко рѣпу; обвалить въ мукѣ и посолить; изжарить въ постномъ или скоромномъ маслѣ.

271. Рыжики. Старательно отобрать, чтобы не было червивыхъ, корешки откинуть, очистить и перемыть нѣсколько разъ въ холодной водѣ, порѣзать на кусочки и, немного посолить, тушить въ маслѣ. По мѣрѣ надобности подливать горячей воды. Въ концѣ подправить мукой и подавать. Маленькіе рыжики готовить цѣликомъ.

272. Рыжики въ сметанѣ. Молодые сочные рыжики очистить отъ корней и вымыть. Когда вода стечетъ, ошпарить крутымъ кипяткомъ и отбросить на рѣшето; изрубить одну или двѣ луковицы, смотря по количеству грибовъ; выложить на чугунную сковороду, положить двѣ ложки масла, посолить и обжарить рыжики вмѣстѣ съ лукомъ. Когда лукъ будетъ совершенно мягкій, посыпать перцемъ и укропомъ, вмѣшать сметаны, подержать на плитѣ еще 5 минутъ и подавать.

273. Свекла. Перемытую свеклу налить холодной водою, поставить на плиту. Когда будетъ мягкая, вынуть, очистить и порѣзать на мелкіе кусочки, положить въ кастрюлю достаточно масла, подогрѣть, прибавить ложку муки, все вмѣстѣ сварить, при чемъ надо смотрѣть, чтобы масло не румянилось; положить бураки; еще ложки двѣ сметаны, прикрыть и тушить минутъ—20, не дольше, потому что тогда бураки потеряютъ вкусъ и цвѣтъ. Вмѣсто того, чтобы шинковать, можно также бураки истереть на теркѣ.

274. Свекла вареная. Свеклу не надо чистить; ее слѣдуетъ хорошо вымыть въ нѣсколькихъ водахъ; положить въ кастрюлю съ крутымъ кипяткомъ (воды взять побольше), дать кипѣть до мягкости. Когда будетъ

готово, слить на друшлакъ, облить холодной водой и руками снять съ нея кожицу, разрѣзать тоненькими пласточками, положить красиво на блюдо и подавать съ горчичнымъ или укуснымъ соусомъ.

Многіе предпочитаютъ печеную свеклу. Тогда ее пекутъ и, когда она будетъ готова, облить ее холодной водой, а потомъ поступаютъ, какъ сказано выше.

Постное или скоромное.

275. Свекла жареная. Приготовить свеклу, какъ сказано въ № 274, посолить, посыпать перцемъ, жарить въ маслѣ (по желанію, обвалить въ мукѣ передъ тѣмъ, какъ жарить). Выложить на блюдо и обложить жареной зеленой петрушкой. По желанію, можно жарить въ прованскомъ, горчичномъ или другомъ постномъ маслѣ.

Скоромное или постное.

276. Сморчки въ сметанѣ. Вычистить сморчки, вымыть ихъ въ нѣсколькихъ водахъ, изрубить, еще вымыть, чтобы не попадалось песку; выложить на чугунную сковородку съ мелко изрубленнымъ лукомъ, укропомъ или зеленою петрушкою, положить масла и жарить, пока вся вода выкипитъ.

Передъ отпускомъ на столъ положить сметаны, размѣшать, дать одинъ разъ закипѣть, посыпать перцемъ. Подавать.

277. Тыква жареная. Жареная тыква, кабачки, или голландскіе бѣлые огурцы приготавливаются такъ: изрѣзать на мелкіе пласточки тыкву, посолить, обвалить въ мукѣ и жарить въ маслѣ. Когда зарумянится, переложить на горячую тарелку и подавать тотчасъ же. Можно обмакивать въ тѣсто № 655 и жарить какъ сказано.

Постное или скоромное.

278. Тыковникъ. Заварите на молокѣ пшеничную кашу-размазню, выложите въ деревянную чашку, смѣшайте съ нѣсколькими яйцами и съ такимъ же количествомъ, сколько получилось каши, натертой на теркѣ очищенной тыквы, прибавьте немного соли и, хорошо размѣшавъ, сложите въ кастрюлю, обмазанную холоднымъ масломъ и обсыпанную сухарями, и поставьте въ духовую печь, чтобы хорошенько запеклось. Выложите на блюдо.

279. Каша изъ тыквы. Очистить тыкву отъ кожи и середины, изрѣзать на куски и натереть; прибавить къ этому пюре кипящаго молока и дать вскипѣть, потомъ всыпать хорошо промытаго пшена, посолить и поставить въ печь, чтобы упрѣло.

280. Шпинатъ. Хорошо очистивъ отъ земли и корней и перебивъ бросить въ большое количество вару. Когда сварится, процѣдить и изрубить. Растопить масло въ кастрюлькѣ (кто любитъ, пусть прибавитъ немного луку), положить шпинатъ, посолить, еще немного тушить и подавать съ гренками,

281. Артишоки. Обрѣзавъ верхушки, подстригаютъ ножницами концы верхіе боковыхъ листьевъ. Вымыть, варить до мягкости въ соленомъ кипяткѣ и подавать, какъ спаржу, для скоромныхъ съ растопленнымъ масломъ и толченными сухарями, съ сибайономъ и бѣлымъ соусомъ; для постныхъ же съ соусомъ, приготовленнымъ какъ для салата, т. е. съ прованскимъ масломъ, солью, укусомъ, перцемъ и горчицею.

Постное или скоромное.

282. Баклажаны. Разрѣзать баклажаны пополамъ вдоль; посолить и, положивъ на доску, покрыть ихъ другою доскою и поставить на нее утюги, ступки и другія тяжести (это лучше дѣлать съ вечера). Когда горькая вода вытечетъ изъ нихъ, вынуть середину изъ нихъ, мелко изрубить съ одною луковицею и нѣсколькими томатами; посолить, посыпать перцемъ, укропомъ и петрушкою, положить въ кастрюлю, насыпать туда

немного толченныхъ сухарей и потушить подъ крышкою 20 минутъ, наливъ туда 2 ложки прованскаго масла. Когда фаршъ готовъ, начинить имъ баклажаны, связать ниткою, положить въ сотейникъ, облить немного прованскимъ масломъ и посадить въ печь. Когда зарумянится, выложить на блюдо, снять осторожно нитки, облить коричневымъ или томатовымъ соусомъ.

Постное.

283. Бобы зеленые. Очистить, вымыть и нашинковать наискось свѣжіе зеленные бобы; облить соленымъ кипяткомъ, варить до мягкости, не покрывая крышкою; когда будетъ готово, вывалить на друшлакъ и облить холодною водою. Передъ отпускомъ положить обратно въ кастрюлю, посыпать немного мелкимъ сахаромъ, размѣшать, положить 1 ложку масла и стаканъ густыхъ сливокъ; выложить на блюдо; посыпать зеленою петрушкою и укропомъ, обложить крутонами или котлетами изъ яицъ, или же подавать къ бобамъ хорошо сваренный разсыпчатый картофель.

284. Брюква или рѣпа печеная. Обтереть почище 6—8 штукъ, испечь въ духовой или русской печи, на что понадобится 2—3 часа времени, очистить верхнюю кожу; подать самое лучшее сливочное масло и соль.

285. Горохъ стручками, лопатки. Для этого непременно надо брать стручки сахарнаго молодого гороха. Ободравъ стебли и перебивъ стручки въ холодной водѣ, ихъ бросаютъ въ кипящую воду и варятъ 5—10 минутъ, затѣмъ откидываютъ рѣшето; всыпаютъ обратно въ кастрюлю, кладутъ кусокъ сливочнаго масла; встряхиваютъ, пока масло распустится и покроетъ стручья; слегка подогрѣваютъ и выкладываютъ на блюдо.

286. Горошекъ свѣжій зеленый. Въ стручьяхъ или лущеный горошекъ должно варить въ крутомъ соленомъ кипяткѣ. Если сортъ гороха не очень сладкій, то положить кусокъ сахара въ воду. Когда горошекъ сварится до мягкости, слить воду, выложить на блюдо, положить сверху кусокъ сливочнаго масла и подавать тотчасъ же.

287. Горошекъ свѣжій зеленый съ сыромъ. Выдать 1½ фун. горошку, 1 стаканъ молока, 2 ложки сливокъ, 1 ложку масла, 2 ложки тертаго сыру.

Сварить горошекъ. Когда онъ готовъ, откинуть на друшлакъ. Молоко, масло, сливки и тертый сыръ влить въ кастрюлю и дать вскипѣть одинъ разъ, мѣшая постоянно; вынуть горохъ, размѣшать, дать постоять 2 минутъ и подавать горячимъ. Свѣжіе бобы и цвѣтную капусту можно приготавливать такимъ же образомъ.

287. Горошекъ зеленый тушеный. Выдать: 1 фун. свѣжаго зеленого горошку, 2 кочна латуку-салату, 2 яичныхъ желтка, 4 ложки сливокъ и 1 кусокъ сахару.

Положить горошекъ въ кастрюлю, влить 1 маленькую чашку воды, искрошить салатъ на мелкіе кусочки и посолить; накрыть крышкою и дать тушиться до мягкости, потряхивая иногда кастрюлю, но не мѣшая. Истолочь кусокъ сахару, посыпать въ горохъ. Яичные желтки смѣшать со сливками и влить также въ горохъ, размѣшать, не давая закипѣть; подавать. Также можно приготавливать и самые свѣжіе молодые бобы.

289. Горошекъ сухой тушеный. Выдать: 1 фун. сушеннаго горошку и 2 ложки масла.

Съ вечера поставить горошекъ въ холодную воду. Утромъ слить воду, выложить въ кастрюлю, налить свѣжей воды такъ, чтобы вода покрывала горохъ, посолить и, когда прокипитъ раза два, положить туда масла, накрыть крышкою и дать тушиться до мягкости. По желанію, посыпать зеленью.

290. Грибы свѣжіе бѣлые въ сметанѣ. Очистить бѣлые грибы, положить ихъ на друшлякъ и облить холодной водою. Когда вода совершенно стечетъ, положить на сковороду; положить туда мелко изрѣзаннаго рѣпчатого лука, посолить, посыпать перцемъ и жарить сначала безъ масла. Когда вода вся выкипитъ, положить масла, смотря по количеству грибовъ. Когда грибы обжарятся съ масломъ, посыпать укропомъ, облить сметаною и дать 1 разъ вскипѣть. Подавать на сковородкѣ съ отварнымъ картофелемъ.

291. Грибы свѣжіе жареные. Грибы очистить, промыть, нарѣзать, посолить и жарить съ рубленнымъ лукомъ, когда готовы, посыпать немного муки, прибавить воды и дать еще немного потомиться. При подачѣ посыпаютъ рубленой зеленью.

292 Грибы соленые жареные. Соленые грибы крупно рубятъ, смѣшиваютъ съ рубленнымъ лукомъ, перцемъ и жарятъ въ постномъ маслѣ на сковородѣ; подавать когда зарумянятся.

293. Груши земляныя. Очищая земляныя груши, опускать ихъ тотчасъ же въ холодную воду съ уксусомъ. Когда всѣ готовы вымыть ихъ въ свѣжей водѣ, приготовить соленый кипятокъ, влить немного уксусу и варить до мягкости. Положить въ малую кастрюлю 1 ложку масла, $\frac{1}{2}$ ложки муки разбавить наваромъ отъ земляной грушѣ. Если въ груши много воды, то воду должно слить, влить туда приготовленную подболтку, подогрѣть на плитѣ и выложить на глубокое блюдо. Подавать съ растопленнымъ масломъ и сухарями.

294. Груша земляная по-польски. Грушу очищаютъ, какъ сказано въ № 325, отвариваютъ въ соленой водѣ, выкладываютъ на блюдо и обливаютъ масломъ, съ поджаренными сухарями.

295. Кабачки вареные. Кабачки для варки должно выбирать небольшие. Варить въ соленомъ кипяткѣ; если вода жестка, то положить маленькій кусочекъ соды и варить до мягкости. Когда все готово, разрѣзать вдоль начетверо и подавать съ бѣлымъ соусомъ, а если постное, то съ мяснымъ.

Постное или скоромное.

296. Кабачки жареные. Выдать: 1 большой кабачокъ, 1 яйцо, 2 ложки масла и 2 ложки толченыхъ сухарей.

Очистить кабачокъ отъ кожицы, вынуть внутренность и нарѣзать пластинками. Посолить, выложить на друшлякъ, чтобы лишняя вода стекла, разбить яйцо, взбить и обмазать кусочки, обсыпать ихъ сухарями и жарить въ маслѣ съ обѣихъ сторонъ.

297. Кабачки печеные. Средней величины кабачокъ сварить въ соленой водѣ до половины; очистить отъ кожицы и изрѣзать на мелкіе кусочки, вынуть сѣмя и мягкую часть. Выложить на сковороду, растопивъ на ней немного масла, посолить, посыпать перцемъ и поставить въ негорячую печь на 20 минутъ. Взбить 3 яйца, вмѣшать туда ложку толченыхъ сухарей, немного рубленой зеленой петрушки пополамъ съ укропомъ; облить этою смѣсью кабачки, поставить обратно въ печь и дать зарумяниться. Подавать съ коричневымъ соусомъ.

Такъ же можно готовить тыкву, голландскіе огурцы, брюкву и другіе овощи.

298. Капуста кислая съ грибами и сметаною. Сварить сушеныхъ грибовъ. Грибнымъ бульономъ залить 4 стакана кислой и обваренной капусты; положить мелко нашинкованные грибы, посолить; варить; влить 1 стаканъ сметаны и, наконецъ, положить муку, поджаренную въ маслѣ, смѣшать все вмѣстѣ, прокипятить подъ крышкою до готовности.

299. Капуста цвѣтная. Очистить цвѣтную капусту, положить ее на 1 часъ въ холодную воду съ солью. Между тѣмъ приготовить кастрюлю съ соленымъ кипяткомъ и опустить цвѣтную капусту въ крутой кипятокъ. Когда кочерыжка будетъ мягкая, капуста будетъ готова. Выложить красиво на круглое блюдо, обложить отварнымъ картофелемъ и посыпать зеленою петрушкою. Подавать съ растопленнымъ масломъ и толчеными сухарями или съ бѣлымъ соусомъ или съ горчичнымъ соусомъ, по желанію.

Обыкновенно подаютъ цвѣтную капусту на салфеткѣ, положивъ на круглое блюдо.

300. Капуста цвѣтная въ бѣломъ соусѣ. Сварить цвѣтную капусту въ горячемъ молокѣ до половины, откинуть на друшлякъ, раздѣлить на отдѣльные кусочки и положить въ кастрюлю, облить бѣлымъ соусомъ № 412; прибавить туда немного шампиньоновъ, предварительно сваренныхъ, или же нѣсколько шарлотокъ, тоже заранее отваренныхъ въ соленомъ кипяткѣ. Когда готово, выложить на блюдо, обложить крутонами изъ бѣлаго хлѣба.

301. Картофель а-ля-метръ-д'отель. Вымыть и сварить 15 шт. картофеля и, когда будетъ готовъ, очистить, изрѣзать тонкими ломтиками и поставить на плиту. Когда закипитъ, посолить, размѣшать, посыпать зеленою петрушкою и подавать въ сотейникѣ.

302. Картофель жареный. Картофель, какъ всякому безызвѣстно, готовится въ трехъ видахъ: варенымъ, жаренымъ и печенымъ. Для варенаго картофеля идетъ всякій, начиная отъ самаго молодого до самаго стараго, лишь бы онъ былъ здоровъ и хорошо сохраненъ. Молодой картофель не чистится. Варить и жарить картофель всякій умѣетъ, но хорошо зажарить и хорошо испечь требуется знаніе.

Жарить картофель слѣдуетъ только вполне взрослый, т.-е. осенній, и выбирать нужно желтый, а не бѣлый. Сырой картофель очищаютъ и рѣжутъ на желаемые куски. Въ кастрюлю, предназначенную для жаренья картофеля, кладутъ кусокъ хорошаго масла и соли и, когда масло закипитъ, высыпаютъ въ него картофель и тотчасъ встряхиваютъ кастрюлю, что продолжаютъ дѣлать, пока весь картофель равномерно поджарится; тогда высыпьте его на рѣшето, вылейте изъ кастрюли масло, снова высыпьте картофель и поджаривайте его окончательно. Можно жарить съ лукомъ.

303. Картофель тушеный. Очищенный картофель нарѣзать тонкими ломтиками и положить въ посоленный кипятокъ, прибавить сельдерею, порею или луку и все вмѣстѣ тушить. Подъ конецъ прибавить масла и петрушки.

304. Каша картофельная. Очищенный сырой картофель натереть на теркѣ, смѣшать съ сырыми яйцами, высушить въ теплѣ и перетереть между ладонями или черезъ рѣшето; хранить для употребленія.

Взять этой картофельной крупы какое угодно количество, смотря по желанію густоты, и сразу всыпать въ кипящую воду или молоко, хорошо и быстро размѣшать, прибавить масла и соли. Отдѣльно подать масло.

305. Картофельныя котлеты. Вымыть картофель, опустить въ холодную воду, сварить, очистить тотчасъ размять, протереть сквозь друшлякъ, положить $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 яйца, всыпать $\frac{1}{4}$ стакана муки, положить немного сахара, соли, сдѣлать котлеты, смазать каждую яйцомъ, обсыпать сухарями и жарить въ маслѣ. Соусъ къ нимъ грибной или молочный.

306. Картофельные крокеты. Иногда остается отъ обѣда картофельное пюре. Подогрѣтое оно не вкусно, а завтра это весьма вкусное блюдо. Выложить холодное пюре въ чашку; разбить одно или два яйца, смотря по количеству, и, посыпая его постепенно мукою, сдѣлать изъ пюре тѣсто. Надѣлать шариковъ, обвалить ихъ въ толченыхъ сухаряхъ и жарить въ маслѣ.

307. Крессъ-салатъ тушеный. Очистить и положить крессъ салатъ въ соленую воду, чтобы очистить его отъ могущихъ въ немъ находиться насѣкомыхъ, вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, вскипятить, откинуть на друшлякъ, изрубить, посолить и посыпать перцемъ; положить немного масла и положить обратно въ кастрюлю; дать совершенно нагрѣться; прибавить немного уксусу по вкусу, выложить на блюдо и обложить крутонами или гренками.

308. Латукъ или роменъ-салатъ тушеный. Вымыть и очистить салатъ и вскипятить въ соленомъ кипяткѣ; откинуть на друшлякъ и положить на $\frac{1}{2}$ часа въ холодную воду; опять откинуть на друшлякъ и, когда вода стечетъ, изрубить мелко, положить въ сотейникъ, посолить, посыпать перцемъ, укропомъ, влить немного сливокъ, 1 ложку масла и дать вскипѣть 1 разъ.

309. Лукъ печеный. Очистить и выдолбить чайною ложкою потребное число испанскихъ или простыхъ большихъ луковицъ; изрубить мелко внутренность луковицы; всыпать толченыхъ сухарей, немного масла и сметаны, посолить, посыпать бѣлымъ перцемъ, немного поджарить на сковородѣ и уложить фаршъ въ луковицы; уставить ихъ на сковороду; на каждую луковицу положить по кусочку масла и испечь до того, когда подрумянятся. Подавать съ коричневымъ или съ томатовымъ соусомъ.

310. Лукъ тушеный. Нарѣзать лукъ на пласточки. Положить масла въ сотейникъ и поджарить его докрасна, выложить туда лукъ и поставить въ умѣренную печь. Когда лукъ зарумянится, влить на него негустого маслянаго соуса, дать постоять въ печи еще $\frac{1}{4}$ часа, посыпать зеленою петрушкою и укропомъ.

311. Лукъ испанскій жареный. Изрѣзать лукъ кружками, обвалить въ мукѣ, посолить и жарить въ маслѣ или обмакивать въ тестѣ и жарить въ маслѣ, пока зарумянится.

312. Морковь тушеная. Выдать: $\frac{1}{2}$ фун. моркови, 1 ложку масла, немного зеленой рубленой петрушки, 1 чайную ложку муки и 4 ложки сливокъ.

До половины сварить морковь, вычистить и изрѣзать кружками, вложить въ кастрюлю, влить туда $\frac{1}{2}$ чашки овощнаго навару, посолить и тушить до мягкости; распустить масло съ мукою, влить туда же и посыпать петрушкой, еще потушить 10 минутъ, влить туда сливки и подавать тотчасъ же.

313. Мхали по-грузински. 3 фун. шпинату отвариваютъ въ соленой водѣ, отбрасываютъ на рѣшето и протираютъ. 5 головокъ луку, по 1 корню петрушки и сельдерею и немного зелени укропа изрубить, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. очищенныхъ грецкихъ орѣховъ, истолочь все вмѣстѣ, смѣшать со шпинатомъ, подогрѣть съ кускомъ сливочнаго масла.

314. Огурцы жареные. Нарѣзать хорошіе твердые огурцы поперекъ на кружки около $\frac{1}{4}$ вершка толщины, обмакивать въ тѣсто № 665 и жарить въ маслѣ; подавать съ коричневымъ, бѣлымъ или томатовымъ соусомъ.

315. Огурцы тушеные. Выдать: 1 фун. огурцовъ, $\frac{1}{2}$ фунта луку, 1 ложку масла. 1 чайную ложку муки и немного укропу.

Очистивъ огурцы отъ кожицы, изрѣзать ихъ поперекъ на пласточки, но не очень тонко; посыпать ихъ немного мукой и жарить въ маслѣ; выложить ихъ въ кастрюлю, влить одинъ стаканъ овощнаго навару, посолить, посыпать перцу и укропу, накрыть и тушить до мягкости; распустить масло съ мукою, смѣшать и влить туда же; размѣшать, Дать устояться минутъ 5 и подавать.

Постное или скоромное.

316. Пастернакъ печеный. Испечь въ печи на сковородѣ пастернакъ, наливъ на сковороду немного воды. Когда будетъ готово, подавать со сливочнымъ масломъ.

317. Пастернакъ (пюре). Вычистить, изрѣзать и сварить пастернакъ до мягкости въ соленой водѣ. Когда будетъ готово, слить воду, измять деревянной ложкой и, если нужно, протереть сквозь рѣшето; положить обратно въ кастрюлю; прибавить туда масла и молока, размѣшать и дать немного сгуститься.

318 Помидоры. Обтереть и ошпарить крутымъ кипяткомъ спѣлые помидоры или томаты, положить ихъ на каменную сковороду и поставить въ печь, чтобы испеклись. Заправить, какъ салатъ, солью, перцемъ, горчицею, уксуомъ и прованскимъ масломъ.

Постное.

319. Выдать: 6 помидоровъ, 2 луковицы, 1 ложку масла, 2 яйца.

Очистить, изрѣзать лукъ и поставить тушиться въ маслѣ постномъ или скоромномъ. Очистить помидоры, искрошить ихъ и положить туда же, посолить, накрыть крышкою и тушить еще $\frac{1}{4}$ часа. Если помидоры тушились въ коровьемъ маслѣ, разбить два яйца, вмѣшать ихъ туда и, не давая закипѣть подавать.

320. Пудингъ грибной. Свѣжіе или сухіе грибы отварить въ соленой водѣ и отбросить на рѣшето; потомъ мелко изрубить, смѣшать съ поджареннымъ рубленнымъ лукомъ, посыпать немного мелкаго перцу, посолить, прибавить масла и бѣлыхъ сухарей столько, чтобы, прибавивъ грибного бульона, вышло густое тѣсто. Все помѣщаютъ въ форму, смазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и запекаютъ.

Къ нему отдѣльно подаютъ какой-либо соусъ.

321. Свекла вареная. Поступить со свеклой, какъ сказано въ № 313; посыпать сахаромъ, облить уксусомъ и подлить немного прованскаго масла или, приготовивъ свеклу и изрѣзавъ ее на кусочки или пласточки, нарѣзать туда сельдерея, предварительно свареннаго, и, натеревъ туда хрѣну, облить все сметаной или сливками.

Скоромное или постное.

322. Солянка на сковородѣ. Выдать 3 фун. шинкованной кислой капусты, положить ее въ кастрюлю, прибавить туда 1 мелко изрѣзанную луковицу, положить 1 ложку масла накрыть крышкою и тушить, изрѣдка помѣшивая, часа $1\frac{1}{2}$ —2. Между тѣмъ приготовить 2—3 испеченныхъ свеклы, изрѣзать ихъ на тонкіе ломтики, очистить и изрѣзать также 2 соленыхъ огурца, немного бѣлыхъ маринованныхъ грибовъ, 1 ложку каперцевъ, нѣсколько сливокъ и выложить все на сковороду вмѣстѣ съ тушеною капустою; прибавить сюда еще 1—2 ложки масла, обсыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печь. По желанію, ко всему этому можно прибавить 2—3 ложки сметаны.

Для постнаго стола сыру и сметаны не надо; масло взять постное.

323. Солянка съ чернымъ хлѣбомъ. $1\frac{1}{2}$ ф. кислой капусты отжимаютъ и жарятъ въ маслѣ вмѣстѣ съ рубленнымъ лукомъ; когда готово, прибавляютъ ложку муки и хорошо перемѣшиваютъ. Отварить $\frac{1}{4}$ ф. сухихъ грибовъ, мелко изрубить, смѣшать съ капустой, влить оставшагося грибного бульона, прибавить 2 лавровыхъ листа, нѣсколько зеренъ перцу и поставить въ печь на 20 минутъ. Нарѣзать кусочками чернаго хлѣба, посолить и поджарить въ маслѣ; подавая, уложить эти гренки сверхъ солянки на сковородѣ.

324. Спаржа. Очистивъ спаржу, связать ее тесемкою и опустить въ соленый кипятокъ. Подавать на салфѣткѣ горячую со слѣдующимъ соусомъ:

4 желтка и 2 ложки мелкаго сахару бить ложкою до тѣхъ поръ, пока желтки побѣлѣютъ; влить воды, поставить на плиту, мѣшая безпрерывно и не давая кипѣть.

Другой соусъ къ спаржѣ: $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла и ложку муки стереть вмѣстѣ, поставить на плиту, развести сливками, положить цедру съ 1-го лимона, стертую на сахаръ, и прокипятить.

Также подаютъ спаржу съ растопленнымъ масломъ и съ сухарями.

325. Спаржа тушеная. Вычистить, изрѣзать всю годную часть спаржи на мелкіе кусочки съ $\frac{1}{2}$ вершка величины, вымыть и положить въ кастрюлю. Налить немного воды, посолить и, если вода жесткая, прибавить щепотку соды; закрыть крышкою и тушить до мягкости. Затѣмъ положить 1 ложку масла, немного толченаго бѣлаго перцу и немного сахару—по вкусу; слегка потряхивать кастрюлю; между тѣмъ приготовить чашку сливокъ, разбить 1 яичный желтокъ и вмѣшать его въ сливки; облить этимъ спаржу и, не давая закипѣть, вылить на блюдо, на которое положены подсушенные сухари изъ бѣлаго хлѣба.

Подавать тотчасъ же.

326. Тыква жареная съ помидоровымъ соусомъ. Снять толстую жесткую кожицу тыквы, вырѣзать середину, тыкву нарѣзать на тонкіе куски, посолить, обвалить въ мукѣ, поджарить на сковородѣ въ маслѣ до красна; приготовить помидоровый соусъ.

Подавать на сковородѣ, по желанію, облитую соусомъ, или же соусъ отдѣльно.

327. Каша изъ тыквы. Срѣзать верхнюю кожицу, вырѣзать середину, нарѣзать тыкву небольшими кусочками, влить немного воды, разварить до мягкости, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, развести 1 или $1\frac{1}{2}$ стаканами сливокъ или молока, положить куска 2—3 сахару, ложку сливочнаго масла кто хочетъ—ложку муки, вскипятить, подавать. Или взять 2 ф. очищенной тыквы, нарѣзать ее кусочками, разварить въ $\frac{1}{2}$ бутылкѣ молока, протереть сквозь сито.

$\frac{1}{2}$ ф. рису намочить въ холодной водѣ, слить ее, налить свѣжей, разъ вскипятить, откинуть на рѣшето, перелить холодною водою, налить $\frac{1}{2}$ бут. молока разварить, смѣшать съ тыквою, положить сливочнаго масла и сахару, поставить въ духовую печь, чтобы подрумянилась.

328. Шампиньоны жареные. Вычистивъ крупныя шампиньоны, положить ихъ въ воду темною стороною внизъ; выложить на рѣшето; когда вода стечетъ, положить между двумя салфетками и дать совершенно обсохнуть; посыпать солью и перцемъ, выложить на сковородку съ масломъ и поджарить. Выложить шампиньоны на горячее блюдо; сдѣлать на сковородѣ, гдѣ жарились шампиньоны, подливку, вливъ туда немного грибнаго навару, свареннаго изъ шелухи и корешковъ этихъ же шампиньоновъ. Обливъ шампиньоны подливкою, подавать.

Скромное или постное.

329. Шампиньоны печеные. Вычистить шампиньоны и поступить съ ними, какъ сказано было выше. Когда они обсохнутъ, уложить ихъ темною стороною вверхъ на сковороду; посолить, посыпать перцемъ и на каждый грибокъ положить по кусочку масла, дать имъ зарумяниться; потомъ сдѣлать подливку, какъ сказано выше, облить ею шампиньоны, выложенные на блюдо, обложить зеленью и подавать.

Скромное или постное.

330. Шампиньоны тушеные. Вычистить большіе бѣлые шампиньоны, вскипятить ихъ въ соленомъ кипяткѣ въ сотейникѣ такъ, чтобы воды было немного, положить туда масла, распущеннаго съ мукою, посыпать кайенскимъ перцемъ, дать имъ тушиться подъ крышкою въ продолженіи

30 минутъ, встряхивая сотейникъ, но не мѣшая ложкою. Когда будетъ готово, влить густыхъ сливокъ или сметаны; подавая, обложить блюдо рисомъ или крутонами.

331. Шпинатъ. Шпинатъ болѣе другой зелени требуетъ тщательной чистки и мытья. Очистивъ шпинатъ слѣдуетъ его вымыть въ нѣсколькихъ водахъ; откинуть на друшлакъ и, когда послѣдняя вода стечетъ, выложить въ кастрюлю съ крутымъ соленымъ кипяткомъ. Когда будетъ готово, откинуть на друшлакъ, въ который положить чистую салфетку. Затѣмъ отжать воду, протѣреть шпинатъ сквозь рѣшето, положить обратно въ кастрюлю, положить 1 ложку масла и, по желанію, влить туда 2 ложки сливокъ и самую малость сахару.

Шпинатъ подаютъ съ выпускными яйцами и крутонами изъ бѣлаго хлѣба или какими другими.

Такъ же можно готовить и свекольникъ.

332. Шпинатъ тушеный. Выдать: 5 фун. шпинату, 1 ложку масла и 4 ложки сливокъ.

Вычистить и вымыть шпинатъ, выложить въ кастрюлю, влить 1 чашку кипятку, посолить и кипятить до мягкости; откинуть на друшлакъ. Когда вся вода сбѣжитъ, протереть сквозь рѣшето, положить обратно въ кастрюлю, положить масла и влить сливки, размѣшать и, не давая закипѣть, подавать, обложивъ крутонами и выпускными яйцами.

О Т Д Ъ Л Ъ III.

Закуски, салаты, соусы и подливки.

I. Закуски и салаты.

333. Салатъ свѣжій латукъ, роменъ, цикорій и пр. по-французски. Салаты эти приготовляются различно, и всякая нація приготовляетъ ихъ по своему вкусу. Листья салата сначала перебираютъ и удаляютъ сорную траву и гнилые листья, обрѣзываютъ корни, перебиваютъ и потомъ уже готовятъ.

Французы обыкновенно дѣлаютъ его такъ: берутъ какой-либо салатъ, одинъ или въ смѣси съ цикоріемъ, и передъ самымъ обѣдомъ поливаютъ его прованскимъ масломъ и прибавляютъ немного уксусу, посыпаютъ перцемъ, солью и перебиваютъ, не разрѣзая. Сахаръ не употребляютъ.

334. Салатъ по-нѣмецки. Отобранный и перебитый салатъ обливаютъ соусомъ изъ крутого желтка, растертаго съ солью, сахаромъ, уксусомъ и прованскимъ масломъ, хорошо все перебиваютъ, разрѣзываютъ салатъ, послѣ чего прибавляютъ немного перцу и рубленый оставшійся бѣлокъ.

335. Салатъ по-польски. Салатъ обливаютъ густой сметаной, солятъ и прибавляютъ свѣжихъ огурцовъ безъ кожицы, нарѣзанныхъ ломтиками.

336. Салатъ по англійски. Подаютъ безъ всякой приправы, но только перебираютъ и смѣшиваютъ съ разными травами, на примѣръ: майораномъ, укропомъ, щавелемъ, цикоріемъ, эстрагономъ и пр.

337. Салатъ по-русски. Приготовляютъ какъ № 334, но яицъ не берутъ, а вмѣсто нихъ приготовляютъ ложку крѣпкой готовой горчицы, вмѣсто же прованскаго масла берутъ подсолнечное или горчичное.

338. Салатъ по-венгерски. Бѣлые турецкіе бобы отвариваютъ въ водѣ безъ соли, отбрасываютъ на рѣшето, обливаютъ холодной водой и прибавляютъ уксусу, но вмѣсто него можно брать лимонную кислоту, разведенную въ холодной водѣ, и въ заключеніи прибавляютъ прованскаго масла, немного рубленнаго луку и толченаго перцу.

339. Салатъ изъ свеклы. Отвариваютъ свеклу, очищаютъ, рѣжутъ тонкими ломтиками, прибавляютъ, уксусу, соли, прованскаго масла и перцу. Многіе сюда же прибавляютъ ломтиками отварнаго картофеля и рубленнаго лука.

340. Салатъ изъ свеклы еще. Чистые цѣльные бураки сварить до мягкости, очистить и порѣзать на тонкіе кружочки. Когда остынутъ, полить квасомъ, т. е. какой-нибудь кислотой или уксусомъ; можно прибавить немного тмину.

341. Салатъ зеленый. Старательно очистить кочешки салата, сполоснуть холодной водой, выдавить воду, посолить, посыпать мелкимъ зеленымъ лукомъ, перемѣшать хорошенъко и поставить. Черезъ полчаса заправить сметанкой и подать.

342. Салатъ изъ капусты (бѣлой или красной или обѣихъ вмѣстѣ). Сырую капусту старательно очистить, мелко изрѣзать, посолить немножко, перемѣшать и поставить на полчаса. Затѣмъ прибавить немножко кваску, хорошо вымѣшать и подать. Можно тоже обварить сначала капусту или даже сварить наполовину, процѣдить, выжать, прибавить прованскаго масла; будетъ тогда мягче, но не такая вкусная, какъ сырая.

343. Салатъ картофельный. Сварить въ кожѣ картофель, два корня сельдерея и свеклы, очистить и нарѣзать пласточками, посыпать солью, влить $\frac{1}{2}$ чашки кипятку, двѣ ложки прованскаго масла, искрошить луковицу или всыпать зеленого мелко изрубленнаго луку, уксусу по вкусу и хорошенъко размѣшать.

344. Салатъ картофельный еще. Изрѣзать тонко холодный вареный картофель, прибавить туда рубленой зеленой петрушки и укропу, нѣсколько мелко изрубленныхъ шарлотокъ и зеленого луку, 2 ложки прованскаго или горчичнаго масла, 2 ложки сливокъ, 2 ложки уксусу; посолить, посыпать перцемъ и все это хорошенъко размѣшать.

Такой же салатъ можно сдѣлать изъ холодной отварной фасоли, зеленыхъ отварныхъ бобовъ и изъ чечевицы. Для постныхъ безъ сливокъ.

345. Салатъ въ кочнахъ. Очистивъ зеленый салатъ, хорошо перемыть, процѣдить, посыпать мелкой зеленью, впустить лимоннаго соку или разведенной въ водѣ и болѣе дешевой лимонной кислоты, хорошо перемѣшать и поставить въ сторонѣ. Черезъ $\frac{1}{2}$ часа приварить прованскимъ или какимъ-нибудь другимъ постнымъ масломъ и подавать.

346. Салатъ изъ моркови. Очищенную морковь положить въ горшокъ съ посоленнымъ кипяткомъ и варить до мягкости, воду слить, пошинковать на мелкіе кусочки и посыпать зеленымъ лукомъ. На 10 морковокъ вылить 2 ложки прованскаго масла, положить соли по вкусу и влить ложку кваску, хорошенъко перемѣшать и черезъ часъ подать.

347. Салатъ изъ овощей. Для такого салата идутъ всякіе стручковые, кромѣ того, картофель, морковь, свекла, сельдерей, сваренные и нарѣзанные въ кружки,—цвѣтная, бѣлая и красная капуста, сваренная не до мягкости. Приправить все это надо квасомъ и какимъ-нибудь постнымъ масломъ.

348. Салатъ изъ огурцовъ. Такъ называемая мизерія готовится такъ же, какъ и салатъ, въ кочнахъ, только огурцы надо очистить и порѣзать на тонкіе кружочки. Надо смотрѣть, чтобы не попались горькіе огурцы.

349. Соленые грузди. Наложить въ малый салатникъ мелкихъ груздей, стереть на нихъ на теркѣ одну луковицу, посыпать перцемъ, облить прованскимъ масломъ и вмѣшать двѣ или три ложки французской горчицы.

350. Баклажаны по-гречески. Разрѣзать баклажаны начетверо, не дорѣзывая до конца, т. е. не снимая стеблей; положить въ чашку и три раза ошпарить крутымъ кипяткомъ, каждый разъ сливая воду. Нарѣзать лукъ кружочками и помидоры также кружочками. Если есть артишоки, то сварить въ соленой водѣ нѣсколько артишоковъ и отдѣлить доньшки, затѣмъ взять эмальированный котелокъ и положить на него изрѣзанные баклажаны, помидоры, лукъ, артишоки, нѣсколько стручковъ свѣжаго перцу, посолить, облить прованскимъ масломъ и поставить въ печь на $1\frac{1}{2}$ или 2 часа. Когда готово, выложить въ салатникъ и подавать холоднымъ.

351. Бутерброды со свеклою. Сварить свеклу, какъ сказано въ № 274, нарѣзать тонко, намазать масломъ и, нарѣзавъ хлѣба, положить на него свеклу и изрѣзать маленькими четырехугольными кусочками. По желанію, на свеклу можно намазать немного горчицы.

352. Винегретъ. Взять отъ 15 до 20 штукъ картофелю, отъ 5 до 8 штукъ свеклы, 1 рѣпу или брюкву, 5 яицъ, 2 моркови, 1 чайную чашку бѣлой фасоли. Сварить каждое отдѣльно и искрошить; 5 свѣжихъ, а зимою соленыхъ огурцовъ очистить и также искрошить, сложить все въ миску, прибавить, если есть, уксусныхъ и грибовъ другихъ солений: желтки растереть съ уксусомъ, положить 1 чайную ложку горчицы, соли, перцу, 1 ложку сахара, прибавить уксусу, если нужно, влить 1 стаканъ густыхъ сливокъ, размѣшать и облить винегретъ.

353. Икра изъ баклажановъ. Нѣсколько баклажановъ положить на сковороду и испечь въ печи. Когда будутъ готовы, вынуть изъ печи, положить на блюдо и, когда остынутъ, осторожно сорвать кусочекъ шкурки и вынуть столовой ложкой всю внутреннюю мягкую часть баклажановъ, мелко изрубить; стереть на теркѣ 1 луковицу въ изрубленные баклажаны; посолить, посыпать перцемъ, влить уксусу и прованскаго масла по вкусу; все смѣшать хорошенько, выложить въ стеклянную или фарфоровую посуду, въ которой обыкновенно подается икра или варенье, и поддержать на ледникѣ, чтобы хорошенько остудить.

Подается, какъ закуска къ завтраку.

354. Икра изъ соленыхъ рыжиковъ. Соленые красные крупные рыжики изрубить мелко съ одной луковицею, посыпать перцемъ, влить туда прованскаго или горчичнаго масла и немного уксусу, вынести на холодъ и подавать какъ закуску или къ завтраку.

355. Паштетъ изъ сыра. Выдать: 1 фун. стараго честеру, $\frac{1}{2}$ фун. масла и 1 ложку готовой горчицы.

Истереть сыръ, смѣшать съ масломъ и горчицею, растереть все до гладкости, уложить въ фарфоровую или стеклянную масленку.

356. Паштетъ изъ зеленаго сыра. Стереть головку зеленаго сыра, растереть его тщательно съ 1 фун. сливочнаго масла, уложить въ стеклянную масленку и сохранять въ холодномъ мѣстѣ.

357. Пирожки сырные къ супу. Приготовить дутое тѣсто № 661; раскатать его и порѣзать рюмкою; на каждый кусочекъ положить истертаго сыру честера и маленькій кусочекъ масла; поставить въ печь на 15 минутъ.

358. Помидоры. Нѣсколько крѣпкихъ, но спѣлыхъ помидоровъ обтереть полотенцемъ и нарѣзать тонкими кружочками; одну испанскую луковичу очистить и также нарѣзать кружочками и раздѣлить на кольца; выложить покрасивѣе въ салатникъ, посыпать зеленію; по желанію, прибавить свѣжихъ огурцовъ, также разрѣзанныхъ на тонкіе кружки, посолить, посыпать перцемъ, облить прованскимъ масломъ и уксусомъ.

359. Салатъ зимній или винегретъ. Изрѣзать тонко нѣсколько холодныхъ заранѣе отваренныхъ картофелинъ, печеной свеклы, одну сваренную луковичу, бѣлую часть отъ 2-хъ корней сельдерея и, по желанію, немного наскобленнаго хрѣну; заправить все 2-мя ложками сливокъ, 1 ложкою прованскаго масла, 1 чайною ложкою сахару, 1 чайною ложкою соли, 1 чайною ложкою горчицы и 2 ложками уксусу, небольшимъ количествомъ перца и, по желанію, можно положить немного кайенскаго перцу. Все это смѣшать хорошенъко за $\frac{1}{2}$ часа до обѣда. Для постнаго салата—безъ сливокъ.

360. Салатъ изъ красной капусты. Взять крѣпкій кочанъ красной капусты, снять съ него наружные негодные листья, разрѣзать его пополамъ и истинковать острымъ ножомъ какъ можно мельче. Ошпарить крутымъ кипяткомъ; когда остынетъ, отжать воду, выложить въ салатникъ, посолить, налить 2 ложки прованскаго или горчичнаго масла, 1 ложку сахарной пудры, 2 ложки уксусу, посыпать перцемъ, смѣшать хорошенъко и, обливъ салатъ этой смѣсью, размѣшать. Этотъ салатъ лучше дѣлать предъ обѣдомъ. По желанію, можно въ приправу прибавить 1 чайную ложку горчицы. Салатъ изъ бѣлой капусты дѣлается такъ же, только ея не ошпариваютъ, а дѣлаютъ съ утра.

361. Салатъ-эндивій. Вычистить эндивій-салатъ, т.-е. отобрать желтую часть его, и положить въ холодную воду. Передъ тѣмъ, какъ подавать, откинуть на друшлякъ и обсушить немного въ сухой салфеткѣ. Приготовить сухарикъ, стереть на него частичку чесноку, положить на дно салатника и сверху полить салатъ. Приправить солью, уксусомъ и прованскимъ масломъ по вкусу.

Эскаріоль-салатъ готовится такъ же.

362. Сыръ на гренахъ. Нарѣзать тонко бѣлый хлѣбъ, подрумянить его съ обѣихъ сторонъ, намазать масломъ и, положивъ на каждый кусокъ натертаго сыру честера, поставить въ печь на 10 минутъ. По желанію, можно посыпать кайенскимъ перцемъ.

2. Соусы и подливки.

363. Соусъ основной бѣлый. Берутъ примѣрное количество хорошаго чухонскаго масла, помѣщаютъ въ кастрюлю и нагрѣваютъ на плитѣ, на умѣренномъ жару. Когда масло распустится, то прибавляютъ пшеничной муки, сколько она можетъ впитать въ себя масла, и мѣшаютъ постоянно, чтобы не пригорѣло и не кипѣло, послѣ чего прибавляютъ теплой воды до требуемой густоты и немного соли, продолжаютъ нагрѣвать, пока соусъ этотъ приметъ однообразный видъ. Вмѣсто скорсмаго масла можно брать какое угодно постное.

Этотъ бѣлый соусъ есть основа всѣмъ прочимъ бѣлымъ соусамъ, которыхъ безчисленное множество, и разъ хозяйка мало-мальски изучила вкусъ потребителей, она всегда сама, безъ помощи книги, можетъ составить такіе соусы, которые будутъ и вкусны и дешевы.

364. Соусъ основной красный. Дѣлается точно такъ же, какъ и бѣлый но только мука съ масломъ поджариваются до желаемаго цвѣта на

сильномъ жару, при постоянномъ мѣшаніи, чтобы не пригорѣла; разбавляютъ какъ въ предыдущемъ № и продолжаютъ кипятить также на сильномъ огнѣ. Съ этого соуса приготавливаютъ всѣ красные соуса.

365. Соусъ грибной. Сварить $\frac{1}{4}$ ф. бѣлыхъ сушеныхъ грибовъ до мягкости. Когда будутъ готовы, вынуть ихъ изъ отвара и мелко изрубить, взять ложку постнаго или скоромнаго масла и ложку муки, распустить въ кастрюлѣ, влить туда отваръ изъ грибовъ, всыпать грибы и приправить солью, сахаромъ и уксусомъ по вкусу.

366. Соусъ коричневый. 1 ложку муки поджарить до красна въ 1 ложкѣ масла, прибавить 1 мелко изрубленную луковицу и еще поджарить; вмѣшать туда же 1 ложку приготовленной сарептской горчицы, нѣсколько кусочковъ лимону, нарѣзаннаго четвертинками, развести экстрактомъ для подливокъ. Чтобы соусъ былъ густоватый, вскипятить, прибавить сахару, соли и уксусу по вкусу.

Скоромное или постное.

367. Соусъ изъ лебеды. Приготовляется, какъ шпинать № 386 подается съ тѣмъ же.

368. Соусъ луковый. Выдать: 4 средней величины луковицы, 1 чайную ложку муки, 2 стакана молока, 1 ложку масла.

Сварить лукъ до мягкости, изрубить мелко, прибавить остальныя составныя части и дать вскипѣть 1 разъ.

369. Соусъ масляный. На одну бутылку воды положить 8 ложекъ масла и закипятить. Вбить туда 1 желтокъ, вмѣшать и подать.

370. Соусъ изъ молодой крапивы. Приготовляется совершенно такъ, какъ шпинать, только крапиву не надо протирать сквозь сито, а мелко изрубить. Подается съ тѣмъ же.

371. Соусъ молочный къ клецкамъ. Растереть ложку муки съ масломъ, прибавить 2 бутылки молока, немножко сахару и вскипятить; затѣмъ вбить желтокъ, вмѣшать и подать.

372. Соусъ изъ овощей. Выдать: 1 десертную ложку картофельной муки и 2 стакана молока.

Размѣшать картофельную муку, наливъ въ нее немного холодной воды, вскипятить молоко и быстро вмѣшать туда приготовленную муку, посолить и, по желанію, посыпать зеленью.

373. Соусъ изъ петрушки. Растереть съ мукою 3 ложки масла и прибавить кипятку; когда нѣсколько разъ прокипитъ, прибавить немножко свѣжаго масла, всыпать мелко изрубленную петрушку и сейчасъ же подавать.

374. Соусъ изъ разсады. Приготовляется совершенно такъ, какъ соусъ изъ шпината и крапивы. Разсаду можно мелко изрубить или протереть, кто какъ хочетъ. Подается съ тѣмъ же.

375. Соусъ изъ рѣдьковника. Приготовляется такъ же, какъ шпинать № 430. Подается съ тѣмъ же.

376. Соусъ изъ салата. Приготовляется, какъ шпинать № 386, подается съ тѣмъ же.

377. Соусъ изъ свеклы. Сварить, но лучше испечь, фунта $2\frac{1}{2}$ —3 свеклы, очистить, изрубить очень мелко; 1 ложку мелко изрубленной луковицы поджарить въ $1\frac{1}{2}$ ложкахъ масла, всыпать $\frac{1}{2}$ ложки муки, свеклу размѣшать, влить $\frac{3}{4}$ стакана сметаны, соли, 2—3 ложки уксусу, вскипятить; нѣкоторые прибавляютъ сахаръ или медъ.

378. Соусъ изъ тыквы. Нашинковать сваренную въ посоленной водѣ тыкву, какъ лапшу, положить ее въ сотейникъ, пересыпая сухарями и кусочками свѣжаго масла, обливъ сливками съ яйцами, запечь.

379. Соусъ изъ чечевицы. Перебрать 3 стакана чечевицы, вымыть ее въ теплой водѣ, сварить, откинуть на рѣшето. Между тѣмъ ложку масла распустить въ кастрюлѣ, прибавить ложку муки, разбавить бульономъ. вскипятить; положить чечевицу, прокипятить.

380. Соусъ изъ щавеля. 4—5 фунтовъ щавеля перебрать, перемыть въ нѣсколькихъ холодныхъ водахъ, осушить, мелко изрубить въ деревянной чашкѣ, переложить съ сокомъ въ каменную кастрюльку, накрыть крышкою, сварить до мягкости въ его собственномъ соку, протереть сквозь сито, положить обратно въ кастрюльку, всыпать около чайной ложечки соли, сахару 2—4 кусочка. Чайную ложечку муки растереть съ ложечкою чухонскаго или сливочнаго масла, въ которомъ нѣкоторыя поджариваются сперва $\frac{1}{2}$ мелко изрубленной луковицы, положить въ щавель, проварить. Если будетъ густъ, влить $\frac{1}{2}$ или 1 стаканъ самой свѣжей сметаны. Можно смѣшать со шпинатомъ.

381. Соусъ яблочный къ оладьямъ. Вычистить яблоки и нарѣзать, вынимая серединки: положить въ сотейникъ и налить немного воды; накрыть крышкою, поставить тушиться медленно до мягкости. Если вода не выкипитъ, слить воду, положить немного масла и сахару, смѣшать и подавать къ оладьямъ.

382. Бешамель. Одну бутылку сливокъ вскипятить, одну ложку масла распустить въ кастрюлю съ 2 ложками муки, облить кипячеными сливками, хорошо размѣшать и облить картофель, цвѣтную капусту, макароны и проч., положенные въ сотейникъ, посыпать тертымъ сыромъ, поставить въ горячую печь; подавать черезъ 10 минутъ.

383. Соусъ бѣлый съ петрушкою. Приготовить бѣлый соусъ, изрубить зеленую петрушку мелко и, вмѣшавъ туда, подавать.

Такъ же можно дѣлать соусъ съ укропомъ, зеленью отъ сельдерея и съ мелкимъ укропомъ или лукомъ.

Для постныхъ этотъ соусъ готовится слѣдующимъ манеромъ: приготовить $1\frac{1}{2}$ стакана густого миндальнаго молока; развести одну ложку ароруту или картофельной муки въ $\frac{1}{2}$ стаканъ холодной воды, размѣшать хорошенько, подогрѣть и постепенно вмѣшать миндальное молоко, посолить или насыпать сахару (смотря по тому, для чего нуженъ соусъ; зелени и пряностей по вкусу).

384 Соусъ голландскій. 2 ложки масла, 5 желтковъ, 1 ложку муки, щепотку толченаго мушкатнаго цвѣту, цедру съ лимона, тертую на теркѣ, смѣшать все вмѣстѣ и тереть до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ; развести по пропорціи кипяткомъ, выжать 1 лимонъ.

385. Соусъ горчичный 1 ложку масла распустить съ 1 ложкою муки, вмѣшать 2 яичныхъ желтка, 2 ложки горчицы, цедру отъ одного лимона, стертую на сахарѣ; 1 лимонъ выжать туда же, посолить, посыпать, растереть все хорошенько, развести кипяткомъ, чтобы былъ густоватый соусъ.

386. Соусъ изъ шпината. Взять 1 ф. шпинату, или крапивы, или щавеля (очень молодого, а если есть только старый, то надо взять его попаламъ со шпинатомъ, иначе выйдетъ слишкомъ кисло), перебрать листья, вымыть, сварить въ горячей посоленной водѣ до мягкости, изрубить мелко. Приготовить соусъ: муки 2 столовыхъ ложки, поджаренной въ маслѣ, 1 луковицу, изрубленную очень мелко или истертую на теркѣ и поджаренную, 2 столовыхъ ложки сметаны, развести водой, въ которой вари-

лась зелень; воду эту необходимо попробовать, такъ какъ очень часто она бываетъ горькая, тогда замѣнить ее или молокомъ или бульономъ изъ супа. Соусъ размѣшать съ приготовленной зеленью.

387. Соусъ горчичный еще. Приготовить бѣлый соусъ; растереть 1 чайную ложку горчицы съ 1 ложкою уксусу, прибавить немного перцу, соли и сахару по вкусу и вмѣшать въ соусъ, дать 1 разъ вскипить, постоянно мѣшая.

388. Соусъ индѣйскій курри. Приготовить бѣлый или коричневый соусъ, вмѣшать туда $\frac{1}{2}$ чайной ложки порошку курри. Подавать къ пилаву или жаренымъ шампиньонамъ.

389. Соусъ съ каперцами. Одну деревянную ложку масла растереть съ 2 желтками до тѣхъ поръ, пока побѣлѣетъ; цѣдру съ одного лимона стереть на теркѣ туда же; развести кипяткомъ, положить горсть каперцовъ, размѣшать и прибавить по вкусу немного сахару.

390. Соусъ лимонный. 1 ложку масла, немного муки, 4 яичныхъ желтка, цѣдру съ 2 лимоновъ, стертую на сахарѣ, сокъ изъ 2-хъ лимоновъ выжать туда же; все это хорошенько растереть и развести не жидко водою.

Соусъ этотъ подаютъ къ спаржѣ, артишокамъ и цвѣтной капустѣ.

391. Соусъ луковый. Выдать: 1 ф. испанскаго луку, 1 ложку масла, 1 чайную ложку муки и 1 стаканъ сливокъ.

Вычистивъ, разрѣзать луковицы начетверо и положить въ воду на $\frac{1}{4}$ часа; слить воду и варить въ свѣжей водѣ. Когда закипитъ, слить воду и, обливъ свѣжимъ кипяткомъ, просолить и варить до мягкости; откинуть на друшлякъ, изрубивъ, протереть сквозь рѣдкое сито.

Развести масло съ мукой, смѣшать протертый лукъ, влить туда сливки, посыпать бѣлымъ перцемъ, мѣшать на плитѣ, если густо, прибавить сливокъ или молока, но не давать закипать.

392. Соусъ масляный. Выдать: 3 ложки масла, 1 ложку муки, 3 стакана воды, 1 ложку уксусу и перцу по вкусу.

Распустить 2 ложки масла и размѣшать съ ложкою муки, влить туда воду, постоянно мѣшая въ одну сторону и не давая закипѣть. Когда начнетъ сгущаться, влить уксусъ, посолить, посыпать бѣлымъ толченымъ перцемъ, размѣшать, процѣдить сквозь металлическое сито, влить обратно въ кастрюлю, прибавить остальную ложку масла, поджарить, мѣшая, но не на горячемъ мѣстѣ, пока масло растаетъ, но не давать закипать.

393. Соусъ миндальный. $\frac{3}{4}$ стакана сладкаго и 5 шт. горькаго миндаля очистить, мелко истолочь, прибавляя теплаго молока, такъ чтобы было всего $1\frac{1}{2}$ стакана, процѣдить, выжать, вбить 4—5 желтковъ, всыпать сахару, поставить на плиту, смѣшать, пока погустѣетъ, но не кипятить; процѣдить.

394. Соусъ миндальный съ лимономъ. Одну деревянную ложку масла растереть до пѣны и втирать туда по одному 4 желтка, пока побѣлѣетъ, прибавляя немножко муки; цѣдру съ 2-хъ лимоновъ стереть на теркѣ, выдавить сокъ изъ лимоновъ, положить сахару по вкусу, сладкаго мелко ишинкованнаго миндаля и развести не жидко водою.

Подавать къ пудингамъ.

395. Соусъ мятный. Когда есть свѣжая мята, отобрать листочки, вымыть и изрубить ихъ мелко, положить ихъ въ соусникъ, немного посолить, прибавить 1 чайную ложку толченаго сахару и развести шампиньоннымъ уксусомъ.

Такимъ же манеромъ дѣлаютъ соусъ съ укропомъ, шалфеемъ и петрушкою.

Когда нѣтъ свѣжей мяты, можно соусъ дѣлать изъ сушеной. Отобравъ осторожно листья сушеной мяты, шалфея и пр., растереть ихъ въ рукахъ, положить въ чашку, ошпарить кипяткомъ и дать постоять, какъ сказано выше.

Этотъ соусъ хорошъ къ постнымъ жаренымъ овощамъ, къ цвѣтной капустѣ, тыквѣ и другимъ, а также къ отварнымъ артишокамъ, спаржѣ и цвѣтной капустѣ.

396. Соусъ огуречный. Выдать: 2 ложки масла, неполную ложку муки, 2 деревянныхъ ложки уксусныхъ маринованныхъ корнишеновъ (огурчиковъ), 2 ложки сливокъ.

Распустить масло, смѣшать съ мукою, влить немного водѣ, размѣшать, посолить и посыпать перцу по вкусу.

Когда закипитъ, выложить туда огурчики, заранѣе изрѣзанные или изрубленные мелко, дать потушиться 5 минутъ; передъ тѣмъ, какъ подавать, вмѣшать сливки.

По желанію, можно сливки замѣнить коричневымъ соусомъ.

397. Соусъ изъ помидоровъ. Нѣсколько помидоровъ изрѣзать на кусочки, нарѣзать рѣпчатого лука, посолить, посыпать перцемъ и прокипятить безъ воды; положить ложку масла, накрыть крышкою и потушить, пока лукъ совершенно будетъ мягкій; протереть сквозь металлическое сито, развести экстрактомъ для подливокъ. По желанію, можно прибавить туда же шампиньоновъ, каперцевъ или какихъ-либо маринованныхъ грибовъ, корнишеновъ или шарлотокъ.

Подавать къ крутонамъ или пудингамъ.

Скромное или постное.

398. Соусъ для салатовъ. Выдать: 2 яйца, 1 ложку сливокъ или сметаны, 1 чайную ложку сахарной пудры, 1 чайную ложку готовой горчицы, 3 ложки уксусу и соли по вкусу.

Сварить яйца вкрутую и, остудивъ въ холодной водѣ, искрошить бѣлки и положить въ салатъ; желтки же растереть съ солью, сахаромъ, горчицею, уксусомъ и сливками или сметаною; облить этимъ соусомъ салатъ и размѣшать хорошенько.

По желанію, сливки или сметану можно замѣнить двумя ложками ирванскаго масла.

Въ эндивій и эскаріоль-салатъ прибавляютъ еще чеснокъ, натертый на сухарь, или гренокъ изъ бѣлаго хлѣба; тогда сливockъ и сметаны не нужно.

Въ постный салатъ вмѣсто яицъ и сливокъ наливаютъ 2 ложки прованскаго масла.

399. Соусъ сельдерейный. Выдать: 2 корня сельдерею, 1 луковицу, 1 ложку масла, 1 ложку муки и 1 стаканъ сливокъ.

Вычистить, вымыть и изрѣзать сельдерей и лукъ на мелкіе куски, тушить съ водою въ кастрюлѣ подъ крышкою до мягкости; распустить масло съ мукою, влить туда сельдерей, размѣшать, посолить, посыпать перцемъ, дать кипѣть медленно $\frac{1}{4}$ часа, протереть сквозь металлическое сито деревянною ложкою, положить обратно въ кастрюлю, влить туда 1 стаканъ сливокъ, мѣшая постоянно, пока закипитъ, подавать.

400. Соусъ сливочный. Выдать: 2 стакана сливокъ, 1 чайную ложку ароруту или картофельной муки и 1 ложку молока.

Размѣшать картофельную муку съ 1 ложкою холоднаго молока, растереть до гладкости деревянною ложкою, вскипятить сливки и вмѣшать туда, постоянно мѣшая въ одну сторону; приготовленную картофельную муку посолить, посыпать перцу по вкусу и, какъ только закипитъ, тотчасъ же подавать.

Этотъ соусъ подаютъ къ спаржѣ, цвѣтной капустѣ и другимъ овощамъ.

401. Соусъ сѣрый съ изюмомъ. Поджарить 1½ ложки масла съ 1½ ложками муки, развести водой и заварить. Подрумянить на сковородѣ три куска сахара, смоченныхъ въ водѣ, подлить къ соусу, положить туда 1½ горсти хорошаго очищеннаго изюму, какой кто любитъ, прибавить для вкуса лимоннаго сока. Передъ подачей положить кусочками нарѣзанный лимонъ. Соусъ этотъ идетъ къ разнымъ клецкамъ.

402. Соусъ томатъ. Пюре томатъ смѣшиваютъ съ желаемымъ количествомъ соуса и приправляютъ солью. Подаютъ къ картофельнымъ и другимъ котлетамъ.

403. Соусъ для холодныхъ омлетовъ. Выдать: по 1 чайной ложкѣ мелко изрубленныхъ шарлотокъ, зеленой петрушки и луку, 2 круто сваренныхъ яичныхъ желтка, 2 ложки праванскаго масла, 2 ложки уксусу, 1 чайную ложку горчицы и 1 чайную ложку соли.

Изрубить и истолочь въ каменной ступѣ шарлотки, петрушку, лукъ и желтки, протереть все это сквозь металлическое сито; вмѣшать туда деревянной ложкой уксусъ, прованское масло, соль и горчицу и влить все въ соусникъ.

404. Соусъ хрѣновый (горячій). Распустить 1 ложку масла съ 1 чайной ложкой муки; всыпать туда 3 ложки истертаго хрѣну, влить 1 ложку уксусу, 1 чайную ложку толченаго сахара и развести все кипяткомъ настолько, чтобы образовался густой соусъ.

Скромное или постное.

405. Соусъ хрѣновый (холодный). Выдать: 4 ложки натертаго хрѣну, 2 чайныя ложки сдѣланной горчицы, 1 ложку толченаго сахара, немного соли и 3 ложки уксусу.

Смѣшать все вмѣстѣ и налить столько уксусу, чтобы образовался густой соусъ. По желанію, можно прибавить немного сметаны.

406. Соусъ шампиньонный. Выдать: 1 ф. мелкихъ шампиньоновъ, 2 стакана молока, 1 ложку масла, полную ложку муки и 1 ложку сливокъ,

Вычистивъ, обмыть шампиньоны и поставить медленно вариться въ молокѣ на ½ часа, развести масло съ мукою, смѣшать все хорошенько, посолить, посыпать перцемъ, дать прокипятъ еще 10 минутъ; влить одну ложку сливокъ, размѣшать, процѣдить; обложить шампиньонами рисъ, отварной картофель или цвѣтную капусту, а соусъ подавать отдѣльно.

По желанію, можно туда прибавить рубленой зеленой петрушки или укропу.

407. Соусъ съ шарлотками и шампиньонами. 15 штукъ шарлотокъ и столько же шампиньоновъ вычистить, изрѣзать, положить въ кастрюлю съ 1 ложкою масла, посолить, прибавить немного туда же рубленой зелени, петрушки, накрыть крышкою и тушить до мягкости; распустить муку съ масломъ, развести кипяткомъ или экстрактомъ для подливокъ, вмѣшать туда шампиньоны съ шарлотками; дать еще вскипятъ.

Подавать къ паштетамъ, омлетамъ и пудингамъ изъ овощей.

Скромное или постное.

408. Соусъ яичный. Выдать: 6 яицъ, 2 стакана маслянаго соуса № 445, 3 ложки сливокъ и ложку масла.

Сварить яйца вкрутую, остудить въ холодной водѣ, вычистить и изрубить или изрѣзать мелко; приготовить масляный или бѣлый соусъ, прибавить туда сливки; всыпать туда изрѣзанныя яйца и встряхивать кастрюлю, пока все согрѣется. Вмѣшать туда ложку масла. Когда масло распустится, подавать тотчасъ же.

409. Подливка красная. Нарѣзать кусочками 2 луковицы, положить ихъ въ кастрюлю съ одною ложкою масла; тушить, пока поджарятся до-красна; сжечь на сковородѣ 1 чайную ложку мелкаго сахару, влить $\frac{1}{2}$ стакана воды пополамъ съ уксуомъ и облить тушеный лукъ; положить $\frac{1}{2}$ лавроваго листа, перцу, истолченной гвоздики щепотку. одинъ кусокъ сахару, стертаго на лпмонной коркѣ; влить 1 стаканъ экстракту изъ овощей для подливокъ, прокипятить, положить 1 лсжку истертаго томата; еще разъ прокипятить; если густо, разбавить немного кипяткомъ, процѣдить.

Скромное или постнсе.

О Т Д Ъ Л Ъ IV.

Сладкія блюда: пудинги, омлеты, торты, кремы, компоты, мороженое, желе, оладьи, кисели и т. д.

410. Ватрушки. Отмѣрить $\frac{1}{2}$ стакана муки, высыпать на столъ, положить ложку масла, два яйца и столько молока, сколько надо, чтобы вышло умѣренной густоты тѣсто, вымѣсить до гладкости и накрыть полотенцомъ. Заранѣе отжатый творогъ (2 ф) протереть сквозь рѣшето, вмѣшать въ него 1 ложку сахару, 1 яйцо, 1 ложку сметаны; взять тѣсто, свалить изъ него рулетъ, нарѣзать на ровные кусочки, развалить на круглые ровные пласточки; класть ложкою на середину каждаго приготовленный творогъ; сгладивъ его и защипавъ края, обмазать ватрушки яйцомъ, выложить на листъ и постагить въ печь.

411. Вязваръ. Берутъ разныхъ сушеныхъ фруктовъ и ягодъ, какъ-то: яблоковъ, грушъ, чернослива, абрикосовъ, персиковъ, изюма, шапталы, вишенъ и пр.,—все наливають водой и уваривають до мягкости, подправляютъ картофельной мукой и, если желаютъ, сахаромъ.

412. Кисели—какъ варить. На 6 стакановъ соку или молока, берется 1 стакакъ просѣянной картофельной муки, которую развести 1 стаканомъ холоднаго соку или молока; 5 стакановъ соку вскипятить и въ кипятокъ елить приготовленную муку, шибко мѣшая на огнѣ минуты 4—5, но не болѣе; размѣшать до гладкости, чтобы не оставалось комковъ.

Форму сполоснуть холодной водой, чтобы она была только мокрая, влить въ нее кисель и поставить на ледъ; подавая, выложить на блюдо. На 6 стакановъ соку достаточно 1 стакана картофельной муки въ такомъ случаѣ, если мука самаго лучшаго сорта и сухая, въ противномъ же случаѣ надобно прибавить муки.

Порція назначена на 6—8 человекъ.

413. Кисель изъ грэгэмской муки. Грэгэмская мука медленно размѣшивается въ кипяткѣ, пока образуется густая масса. Тогда оставить на 10 минутъ, взбивать и опрокинуть на блюдо. Подается съ фруктовымъ сахаромъ или со сливками и сахаромъ.

414. Кисель жидкій горячій. Взять 2 стакана клюквы, смородины или прочихъ ягодъ, приготовить изъ нихъ 6—7 стакановъ соку, всыпать отъ $\frac{1}{2}$ до 1 стакана сахару, смотря по кислотѣ ягодъ, и лимонной цедры. вскипятить, всыпать $\frac{1}{2}$ стакана муки, разведенной 1 стаканомъ воды, размѣшать хорошенько, подавать горячимъ. Варить въ каменной кастрюлѣ,

415. Кисель изъ кваса. Вскипятить 5 стакановъ домашнего красного квасу съ сахаромъ, корицею, а кто хочетъ, и съ лимонною цедрою, влить картофельную муку, разведенную шестымъ стаканомъ квасу; далѣе поступить, какъ показано въ № 412.

416. Кисель клюквенный. 2 стакана очищенной и хорошо перемытой клюквы растереть въ мискѣ деревянной ложкой; растирая, подливать понемногу холодной воды, не больше 4-хъ стакановъ; когда всѣ ягоды разотрутся, процѣдить черезъ сито, положить сахару по вкусу и поставить на сильный огонь, послѣ перваго (непремѣнно) кипѣнія влить 3 ложки картофельной муки, разведенной въ $\frac{1}{2}$ стаканъ холодной воды; вливать сразу и сильно мѣшать, чтобы не образовалось комковъ; затѣмъ вылить на блюдо и дать остынуть. Если желаютъ сдѣлать кисель гуще, прибавляютъ картофельной муки. Такимъ же образомъ дѣлаютъ кисель изъ другихъ фруктовъ или сушеныхъ ягодъ, крыжовника, малины, красной смородины, изъ выдавленного лимоннаго или апельсиннаго сока, изъ яблоковъ, миндальнаго молока, свѣжихъ сливокъ и проч.

417. Кисель изъ малины, красной или черной смородины, изъ вишенъ или сливъ. Ягоды налить водою, вскипятить, растереть ложкою, процѣдить, взять этого соку 5 стакановъ, всыпать $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ фунта сахару, стертаго о лимонную цедрю, вскипятить, влить муки, разведенной 1 стаканомъ холодной воды, и т. д.

Всѣ эти кисели надо варить или въ каменной кастрюлкѣ или въ мѣдномъ тазикѣ, иначе цвѣтъ будетъ нехорошъ.

418. Кисель миндальный. $1\frac{1}{2}$ фунта сладкаго и 10 штукъ горькаго миндаля сбварить, очистить, мелко истолочь, подливая по чайной ложечкѣ холодной воды, развести 5 стаканами воды, процѣдить сквозь салфетку; оставшійся на ней миндаль еще протолочь, подливая приготовленнаго уже миндальнаго молока, процѣдить вторично, смѣшать съ сахаромъ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканомъ холодной воды, и т. д.

419. Кисель молочный. Обварить 20 шт. горькаго миндаля, очистить, мелко истолочь, влить 5 стакановъ горячаго молока или сливокъ, накрыть крышкою, дать постоять такъ 1 часъ, процѣдить сквозь салфетку, всыпать сахаръ, вскипятить, влить муку, разведенную 1 стаканомъ молока, и т. д.

420. Кисель изъ сушеныхъ яблоковъ. Взять $\frac{1}{2}$ ф. сушеныхъ яблоковъ, налить ихъ 6 стаканами воды, разварить яблоки, процѣдить и протереть сквозь рѣшето, перелить въ кастрюлю, всыпать $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана сахару, вскипятить, влить $\frac{1}{4}$ стакана воды, размѣшанной съ $\frac{1}{2}$ или цѣлой столовой ложкой картофельной муки, прокипятить, перелить въ форму, остудить, подавать.

421. Кисель яблочный. 6—8 большихъ антоновскихъ яблоковъ мелко нѣрѣзать, разварить въ водѣ съ кускомъ корицы, процѣдить сквозь сито; 5 стакановъ этого соку смѣшать съ $\frac{1}{4}$ фун. сахару, стертаго о лимонную цедрю, выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, вскипятить, влить муку, разведенную однимъ стаканомъ воды, и т. д.

422. Компотъ яблочный. Легко разваривающіеся яблоки очистить, разрѣзать на 4 части, очистить серединку, вымыть въ водѣ, налить холодной водой и сварить съ апельсиновой коркой. Затѣмъ яблоки растереть деревянной ложкой, выложить въ миску, дать остынуть и подавать на столъ.

Такой же компотъ можно приготовить изъ печеныхъ въ фарфоровой мискѣ яблоковъ, подправить ихъ 4-мя яичными бѣлками, взбитыми въ пѣну, и тертымъ миндалемъ.

Примѣчаніе. Какъ всѣ вегетаріанскія блюда, фрукты надо варить исключительно въ каменной (глиняной) посудѣ. Къ свѣжимъ фруктамъ воды не слѣдуетъ подбавлять. Сушеные же фрукты надо сильно мочить въ

водѣ, чтобы они хорошо набухли передъ тѣмъ, какъ ихъ поставить на плиту. Соусъ фруктовый долженъ быть густой. Компотовый соусъ изъ фруктовъ можно подправить ложкой картофельной муки, разведенной въ холодной водѣ.

423. Компотъ изъ грушъ. Очистивъ груши, разрѣзать на половинки, выложить въ холодную воду съ сахаромъ и варить 2—3 часа до мягкости. Чемъ дольше варятся, тѣмъ лучше подрумянятся. Затѣмъ вылить въ миску, дать остынуть и подавать.

424. Компотъ изъ крыжовника. Очищенный не совсѣмъ зрѣлый крыжовникъ вскипятить въ водѣ разъ—другой, откинуть на рѣшето. Приготовить сиропъ, положить въ него остывшій крыжовникъ, вскипятить опять раза два, вылить на блюдо. остудить, подавать.

425. Компотъ изъ брусники. Огкинувъ гнилыя и незрѣлыя ягоды, хорошія откинуть на рѣшето, промыть, процѣдить, налить холодной водой съ сахаромъ и сварить.

426. Компотъ изъ яблоковъ и чернослива. Яблоки очистить, нарѣзать, нашинковать гвоздиками, сварить въ водѣ до мягкости съ сахаромъ, откинуть на рѣшето, сложить на блюдо. Сварить отдѣльно перемытый черносливъ, вынуть друшлаковою ложкою, обложить на блюдѣ яблоки. Въ яблочный же сиропъ прибавить сахару, уварить, процѣдить, облить компотъ.

427. Кремъ французскій. Выдать: 5 ложекъ картофельный муки, 10 яичныхъ желтковъ, немного тонкой лимонной цедры.

Смѣшать картофельную муку съ небольшимъ количествомъ холодной воды, влить желтки до гладкости, смѣшать съ картофельной мукою, прибавить туда сахару по вкусу, поставиоъ на плиту и бить все это, пока съ густится въ густой кремъ. Вылить кремъ въ глубокое блюдо и, когда застынетъ, украсить его мелко изрѣзаннымъ миндалемъ или фисташками.

428. Молоко миндальное къ киселю, кашамъ, пудингамъ. $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля и 5 штукъ горькаго обварить кипяткомъ, очистить, мелко истолочь, подливая по каплѣ воды, развести 2—3 стаканами горячей воды или молока, процѣдить, выжать хорошенько, положить сахаръ.

429. Молоко маковое или конопляное. 2 стакана бѣлаго, но лучше сѣраго маку или конопля обварить кипяткомъ, дать постоять, слить воду, опять обварить кипяткомъ, слить, перемять въ холодной водѣ, откинуть на сито, сложить въ каменную чашку, тереть деревяннымъ пестикомъ, пока все зерна разотрутся. Когда макъ побѣлѣетъ, влить 2—3 стакана кипяченой воды, размѣшать, процѣдить, выжать, положить 2—4 куска сахару.

430. Оладья на дрожжахъ. $2\frac{1}{2}$ стакана теплаго молока, $4\frac{1}{2}$ стакана муки, $1\frac{1}{2}$ или 2 ложки густыхъ дрожжей размѣшать до гладкости: когда тѣсто поднимается, выбить его хорошенько лопаткою, положить соли, 1 ложку масла, 4 цѣльныхъ яйца или сбить бѣлки, дать вторично подняться и тогда уже, не мѣшая тѣста, брать его ложкою, класть на на сковородку на горячее масло. Поджарить съ обѣихъ сторонъ; подавать къ нимъ сахаръ или варенье.

431. Оладьи изъ манны. 1 бутылку молока вскипятить, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана крупъ, размѣшать на плитѣ до гладкости, сварить, остудить, положить немного соли, вбить 6 желтковъ, за $1\frac{1}{2}$ часа передъ отпускомъ положить 6 взбитыхъ бѣлковъ или $\frac{1}{2}$ ложки густыхъ бѣлыхъ дрожжей, дать подняться въ довольно тепломъ мѣстѣ и, не мѣшая болѣе тѣста, класть ложкою плоскія лепешки на сковороду, на раскаленное масло, поджарить съ обѣихъ сторонъ. Массу эту можно сдѣлать немного пожиже и испечь оладьи въ родѣ русскихъ блиновъ на маленькихъ сковородкахъ.

432. Оладьи постныя. Тѣсто готовятъ изъ $2\frac{1}{2}$ стакановъ теплой воды, $4\frac{1}{2}$ стакановъ муки и немного дрожжей, прибавить ложку сахара и немного соли; когда тѣсто подымется, не мѣшая берутъ ложкой и пекутъ на постномъ маслѣ на сковородѣ, переворачивая, чтобы зарумянились съ обѣихъ сторонъ.

433. Оладьи изъ разныхъ крупъ. 1 бут. молока вскипятить, всыпать въ него какихъ угодно крупъ, размѣшать на плитѣ и сварить жидкую кашу, которую потомъ остудить, посолить, вбить 6 желтковъ и за $\frac{1}{2}$ часа до отпуска дать подняться въ теплѣ съ небольшимъ количествомъ дрожжей; тогда прибавить 6 взбитыхъ бѣлковъ и печь, какъ въ № 431.

434. Оладьи рисовыя. 2 чашки варенаго рису, чашку молока, два яйца, ложка просѣянной муки; печь на легкомъ жару.

435. Пампушки малороссійскія. Дѣлаютъ тѣсто на дрожжахъ, какъ для пироговъ, раскатываютъ его на 1—2 блина, не очень толстыхъ, и пекутъ въ печи; когда готово, рѣжутъ небольшіе четырехугольные квадратики, помѣщаютъ въ миску, обливаютъ толченымъ макомъ съ водой и подслащиваютъ сахаромъ.

436. Пудингъ изъ перловой крупы (постный). Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. перловой крупы, $\frac{1}{4}$ ф. начищенныхъ и нарѣзанныхъ яблоковъ, 2 ложки толченаго сахара, немного соли и 1 ложку прованскаго масла.

Перловую крупу поставить съ вечера въ холодную воду: утромъ налить въ нее три бутылки воды, посолить и варить 2 часа, влить въ каменную чашку, вымазанную прованскимъ масломъ, уложить туда яблоки, посыпать сахаромъ и поставить въ умеренно-горячую печь на 1 часъ.

Подавать съ сахаромъ и ягоднымъ сиропомъ.

437. Пудингъ изъ раздробленной пшеницы. Въ глубокую кастрюлю кладутся слоями холодная вареная раздробленная пшеница, кислыя яблоки, изрѣзанныя точками ломтиками, съ прибавленіемъ 4-хъ столовыхъ ложекъ сахара. По желанію можно прибавить изюму. Наполнивъ кастрюльку, при чемъ послѣдній слой долженъ быть изъ пшеницы, прибавить чашку холодной воды. Печь два часа.

438. Пышки. 6 стакановъ пшеничной муки развести $1\frac{1}{2}$ стаканами молока и $1\frac{1}{2}$ лот. дрожжей. Когда тѣсто поднимется, вбить 3 цѣльныхъ яйца и 3 желтка положить въ 2 ложки масла, посолить, хорошо вымѣшать и, когда поднимется, выложить тѣсто на доску, обсыпанную мукой, растянуть тѣсто рукой и рюмкой оттиснуть пышки, которыя пусть останутся на доскѣ; когда поднимутся, кидать ихъ въ кипятокъ и вынимать, когда всплывутъ. Вынимать пышки друшлакомъ и сейчасъ же подавать, пока не спадутъ. Подавать отдѣльно масло.

439. Рисъ съ фруктовымъ соусомъ. 3 бутылки кипятку, $\frac{1}{2}$ бутылки кипящаго молока и 2 чашки рису варить 2 часа, не мѣшая. Разлить въ маленькія чашки и подавать съ фруктовымъ соусомъ.

440. Сладкая фруктовая каша. Положить въ кастрюлю 1 бут. молока, $\frac{1}{4}$ фунта пшенной каши, 4 лота сахару и немного лимонной или апельсинной корки и сварить. Форму смазать масломъ, положить туда кашу, сверху положить небольшіе кусочки масла и печь въ духовой печи, не особенно горячей, $1\frac{1}{4}$ часа.

441. Арме-Риттеръ. Рѣжутъ правильными ломтиками французскій хлѣбъ, намачиваютъ въ молокѣ съ яйцами, обсыпаютъ сахаромъ и поджариваютъ въ сливочномъ маслѣ съ обѣихъ сторонъ; складываютъ на блюдо и обливаютъ какимъ-нибудь вареньемъ или посыпаютъ мелкимъ сахаромъ.

442. Бланманже съ картофельной мукой. Въ 4-хъ стаканахъ кипящаго молока размѣшать столько картофельной муки, чтобы получился жидкій кисель, затѣмъ отставить для охлажденія. Прежде, чѣмъ совсмѣ-

остынетъ, примѣшать желтокъ одного яйца и немного сахара, затѣмъ прибавить бѣлки 2 яицъ, взбитыхъ въ густую пѣну, и взбить хорошенько вмѣстѣ. Подается холоднымъ съ фруктами или желе.

443. Бламанже съ миндалемъ. Выдать: 4 ложки толченаго миндаля, 1¹/₂ бутылки сливокъ, 5 ложекъ мелкаго сахару, 4 яичныхъ бѣлка и 1 ложку флеръ-д'оранжевой воды.

Когда миндаль приготовленъ и истолченъ, какъ сказано въ № 710, вскипятить сливки и отставить на край плиты на 5—6 минутъ; взбить бѣлки въ густую пѣну; смѣшать съ толченымъ миндалемъ и имѣшать хорошенько въ теплыя сливки, прибавить туда сахару и 1 ложку флеръ-д'оранжевой воды, поставить на умѣренно-жаркое мѣсто плиты и мѣшать, не давая кипѣть, пока загустѣетъ; вылить въ стеклянное или фарфоровое блюдо и, когда остынетъ, украсить вдоль тонко исшинкованнымъ миндалемъ.

444. Ватрушки сладкія съ картофелемъ. Выдать: 6 ложекъ протертаго свареннаго и почти сухого картофелю, 2 лимона, 6 ложекъ мелкаго сахару и 4 ложки масла.

Сварить въ водѣ лимонную цедру въ маломъ количествѣ воды до мягкости; истолочь въ каменной ступкѣ до гладкости; смѣшать съ картофелемъ, растопить масло въ ложкѣ сливокъ и влить туда же, выжать сокъ 2 лимоновъ, смѣшать все вмѣстѣ и остудить. Печь, какъ сказано въ № 410. Когда готово, посыпать сахарною пудрою.

445. Вафли. Выдать на каждыя 10 вафель 1 бутылку густыхъ сливокъ, 3 яйца и 1¹/₂ ф. муки.

Влить сливки въ кастрюлю; отдѣлить желтки отъ бѣлковъ и желтки влить въ сливки, поставить кастрюлю въ ледъ и взбить сливки съ желтками; вмѣшать туда муку; между тѣмъ бѣлки взбить отдѣльно въ пѣну и вмѣшать въ тѣсто, когда надо печь вафли.

По желанію, можно въ тѣсто всыпать немного ванили или вмѣшать ваниль въ сахарную пудру, подавая къ столу.

446. Гренки картушкіе. Порѣзать на ломтики сдобную булку, намочить въ молокѣ, выжать, сдѣлать изъ нихъ комки, вывалить въ тертой сухой булкѣ и жарить на свѣжемъ маслѣ, посыпать сахаромъ и подавать съ сиропомъ или какимъ-нибудь фруктовымъ соусомъ.

447. Гренки сладкіе. На 1¹/₂ бут. молока взять 4 яйца и немного муки, смѣшать все и макать въ это сухари или тонкіе ломтики сдобной булки. Потомъ поджарить ихъ въ маслѣ, пока станутъ сверху поджаристы. Подавая, посыпать сахаромъ.

448. Груши по-нѣмецки. Очистить груши отъ кожицы, разрѣзать вдоль на-четверо, вынуть серединки, положить въ сотейникъ съ 1 ложкою воды и небольшимъ количествомъ масла; поставить на плиту, изрѣдка потряхивая; посыпать слегка мукою, прибавить сахару и, по желанію, какого-либо ягоднаго сирепа; накрыть крышкою и дать тушиться до мягкости.

Для постныхъ сосѣмъ не класть масла.

449. Груши печеныя. Взять каменную банку, наполнить ее слоями неочищенныхъ грушъ съ небольшимъ количествомъ сахара, сверху налить воды, сколько помѣстится. Печь 3 часа въ умѣренномъ жару.

450. Груши сушеныя. Вычистить 30 большихъ грушъ, жесткихъ и сырыхъ, негодныхъ для ѣды, изрѣзать, положить въ горшокъ, налить 4 бутылки воды, положить 2 ф. сахару и варить до мягкости; вынуть на блюдо и дать простоять въ сухомъ мѣстѣ дня два. Сварить сиропъ отдѣльно и вылить его на груши; дать постоять еще два дня, опять слить сиропъ, еще разъ сварить и опять облить. Затѣмъ выложить на противень или листъ и вялить въ вольной печи.

451. Груши тушенныя. Вычистивъ груши, вырѣзать изъ нихъ сере-

динки; на 2 ф. грушъ взять $\frac{1}{2}$ ф. сахару и бутылку воды. Сварить сиропъ изъ сахара съ водою, съ кожицею и серединками. Когда сиропъ готовъ, процѣдить въ кастрюлю и тушить, пока груши покраснѣютъ; выложить на блюдо, подавать холодными. Еще лучше ихъ тушить въ каменномъ кувшинѣ или горшкѣ въ печи.

452. Желе лимонное. 2 ложки картофельной муки смочить водою и размѣшать въ 2 стаканахъ кипятку; прибавить сокъ 2-хъ лимоновъ и $\frac{1}{2}$ чашки сахару; натереть немного цедры. Затѣмъ разлить въ формы и остудить.

453. Зефиръ рисовый. Бутылка молока, 5 столовыхъ ложекъ рисовой или картофельной муки, $\frac{1}{2}$ чашки сахару, 4 бѣлка. Вскипятить молоко, хорошенько размѣшать въ немъ рисовую муку и прибавить сахару. Когда остынетъ, слегка смѣшать съ яйцами, предварительно хорошо взбивъ послѣднѣя. Разлить и подавать со сливками или фруктовымъ соусомъ.

454. Зефиръ яблочный. 5—6 большихъ яблоковъ испечь, протереть сквозь сито, положить 1—2 бѣлка, $\frac{1}{2}$ стакана мелкаго сахару; мѣшать ложкою въ холодномъ мѣстѣ, пока побѣлѣетъ и погустѣетъ такъ, чтобы ложка держалась стоймя въ этой массѣ; выжать сокъ изъ $\frac{1}{2}$ лимона, сложить на блюдо, сгладить, подавать.

455. Кисель сливочный. Вскипятить 2 стакана свѣжихъ сливокъ съ $\frac{1}{4}$ ф. толченаго сахару и нѣсколькими растертыми горькими миндалями. Когда сливки хорошо прокипятятся, влить туда $\frac{1}{2}$ стакана картофельной муки, разведенной предварительно въ стаканѣ холодныхъ сливокъ, постоянно помѣшивая на огнѣ, пока будетъ отставать отъ кастрюли; тогда вымыть форму холодной водою, посыпать мелкимъ сахаромъ, вылить въ нее кисель и дать остынуть.

456. Клецки съ макомъ. 2 стакана маку, хорошо очищеннаго обварить кипяткомъ (два стакана) и такъ его оставить на плитѣ прикрытымъ на цѣлый часъ. Затѣмъ брать его по нѣскольку ложекъ и тереть пестикомъ въ ступкѣ или въ горшкѣ, прибавляя понемногу сахару до $\frac{1}{2}$ ф. Тѣсто замѣсить, какъ на лапшу, раскатать не особенно тонко и порѣзать на длинныя, узкія полосочки. Клецки бросить въ кипятокъ и варить, пока всплывутъ, процѣдить и промыть холодной водою, хорошо смѣшать съ маковой массой и подавать остывшее на столъ.

457. Компотъ изъ айвы. Очистить айву, разрѣзать, вычистить серединку, налить холодной водою, положить сахару и варить. Затѣмъ вынуть, соусъ еще разъ сварить и полить имъ черезъ сито компотъ. Зернышки придаютъ айвѣ красную окраску.

458. Компотъ изъ вишенъ. Очистить потребное количество вишенъ и варить съ сахаромъ ($\frac{1}{4}$ ф. сахару на 1 ф. вишенъ); выжать 1 лимонъ и потряхивать тазъ, чтобы не пригорѣло. Когда прокипитъ—вынуть осторожно шумовкою вишни на блюдо и дать увариться сиропу до надлежащей густоты; остудить и облить вишни.

459. Компотъ изъ грушъ. Вычистить 6 грушъ средней величины разрѣзать пополамъ, вынуть серединки, положить въ тазъ, обсыпать $\frac{1}{4}$ ф. толченаго сахару, выдавить сокъ изъ 1 лимона, срѣзать тонко цедру, истинковать мелко, положить туда же и влить очень немного воды, дать кипѣть, пока груши сдѣлаются прозрачными; выложить на блюдо и подавать холодными.

460. Компотъ изъ дыни. Вычистить дыню и изрѣзать на кусочки; сварить сиропъ, изрѣзать дынные корки, прибавить $\frac{1}{2}$ ф. сахару на каждые 2 ф. дыни, выдавить 1 лимонъ и на каждые $\frac{1}{2}$ ф. сахару влить по 1 стакану воды и немного ванили. Когда сиропъ будетъ готовъ, процѣдить его, положить туда дыню; потряхивая тазъ, чтобы не пригорѣло. Когда куски дыни сдѣлаются прозрачными, варенье или компотъ готовъ. Подавать холоднымъ.

461. Компотъ изъ зеленого крыжовника. 1 ф. зеленого крыжовнику вычистить, вымыть, положить 2 большія ложки мелкаго сахару и если нужно, немного воды, варить до мягкости, но не давать лопаться, вылить на блюдо, остудить и подавать холоднымъ.

462. Компотъ изъ риса. $\frac{1}{2}$ ф. рису отвариваютъ, отбрасываютъ на рѣшето и обливаютъ холодной водой, потомъ перекладываютъ въ кастрюлю, прибавляютъ немного сливочнаго масла, сахару, немного соли, и 3 стакана сливокъ, ставятъ на легкій жаръ и помѣшиваютъ, пока рисъ хорошо утомится. Затѣмъ рисъ перекладываютъ на блюдо и, давъ остыть, кладутъ на него ломтики отваренныхъ яблоковъ, посыпая ихъ сахаромъ и цедрой изъ апельсиновъ и лимоновъ, тонко нашинкованныхъ, и какія случатся подъ рукой свѣжія ягоды, а за неимѣніемъ ихъ—варенье; все обливаютъ сахарнымъ сиропомъ.

463. Компотъ изъ красной смородины съ малиной. Очистить 2 ф. смородины и 1 ф. малины; положить ихъ въ тазъ и сварить съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару. Когда прокипитъ, вылить въ чашку, дать остынуть. Если сиропъ слишкомъ жидокъ,—дать ему покипѣть побольше безъ ягодъ и, когда остынетъ, облить имъ ягоды.

Такъ же готовятъ компоты изъ другихъ ягодъ, т.-е. земляники, клубники и проч.

464. Компотъ изъ свѣжаго ревеня. Изрѣзать на кусочки свѣжихъ стеблей ревеня около $\frac{1}{2}$ ф., положить въ кастрюлю, вложивши туда $\frac{1}{4}$ ф. толченаго сахару и немного воды, и дать кипѣть до мягкости, потряхивая иногда; когда уже готово, выложить на блюдо и подавать холоднымъ.

465. Компотъ изъ сушеныхъ сливъ, яблоковъ, вишенъ, грушъ, абрикосовъ и персиковъ. Наканунѣ промыть приготовленные фрукты, налить холодной водой въ фарфоровой посудѣ на 3 пальца и прикрыть. Варить часа $1\frac{1}{2}$ въ этой самой водѣ на медленномъ огнѣ, прибавивъ для вкуса апельсиновой корки. Если бы соусъ оказался недостаточно густой, тогда подправить его ложкою картофельной муки. Сахару прибавлять не слѣдуетъ, такъ какъ фрукты должны быть сами по себѣ сладки.

Замѣчаніе это особенно надо принять для больныхъ, въ желудкѣ которыхъ такъ легко образуются кислоты.

466. Компотъ изъ чернослива. $\frac{1}{2}$ ф. чернослива положить въ кастрюлю, влить два стакана воды, срѣзать цедру съ 1-го лимона, исшинковать ее мелко, 2 гвоздики и 1 ложку сахару положить туда же. Дать кипѣть на медленномъ огнѣ $\frac{1}{2}$ часа; остудить, вынуть сливы на блюдо и процѣдить сиропъ сквозь металлическое сито на сливы. Въ этотъ компотъ можно прибавить, по желанію, 2 антоновскихъ яблока, вычищенныхъ и сваренныхъ вмѣстѣ. Такимъ манеромъ дѣлаются компоты изъ свѣжихъ сливъ и ренклодовъ. Только при свѣжихъ сливахъ ренклодахъ сиропъ надо варить отдѣльно съ выжатымъ туда 1 лимономъ.

467. Компотъ яблочный. Вычистить потребное количество яблоковъ, изрѣзать на кусочки, налить немного воды и варить на медленномъ огнѣ, пока разварятся до мягкости. Прибавить туда толченаго сахару по вкусу, натереть лимонной цедрой, дать вскипѣть и, выливъ въ чашку, остудить. Когда застынетъ, опрокинуть на блюдо.

Такъ же готовится компотъ изъ абрикосовъ и грушъ.

468. Котлеты рисовыя. Сдѣлать густую кашу изъ отвареннаго риса, прибавить къ ней сырыхъ яицъ, масла, соли, немного розоваго масла или флеръ-д'оранжеваго, мелко рубленаго сладкаго миндаля, сахару, стертаго съ лимонной цедрой, и 2 ложки муки, сдѣлать изъ этого котлеты и, обжаривъ въ маслѣ, облить какимъ-либо фруктовымъ соусомъ.

469. Кремъ. Смѣшать въ горшкѣ 8 желтковъ, $\frac{1}{2}$ ф. толченаго сахару, большую ложку муки, немного сиропу и тертую корку съ одного

апельсина; подлить бутылку воды, помѣшивать на медленномъ огнѣ, пока изъ этого образуется густая масса. Заваривъ одинъ разъ на огнѣ, влить пѣну изъ 8 бѣлковъ и вылить на круглое блюдо, дно котораго выложить предварительно фруктовымъ желе и сладкими макаронами.

470. Кремъ ананасный мороженный. Выдать: 1 фун. ананаснаго сиропу, сокъ изъ 1 большого лимона и 2 стакана густыхъ сливокъ.

Смѣшать ананасный сиропъ съ лимоннымъ сокомъ и потомъ смѣшать его со сливками; влить въ форму, завязать плотно бѣлой бумагой, а сверху толстой синей сахарной бумагой, чтобы туда не могла попасть вода, и поставить въ ведро, наполненное льдомъ или снѣгомъ съ солью. Передъ тѣмъ какъ подавать, опрокинуть на блюдо.

471. Кремъ апельсиновый. Выдать: 4 апельсина, 4 яичныхъ желтка, 2 стакана сливокъ, 5 ложекъ сахару, 2 ложки флеръ-д'оранжевой воды.

Обрѣзать цедру съ апельсиновъ очень тонко, варить ее до мягкости и потомъ истолочь ее до гладкости, смѣшать съ сахаромъ и флеръ-д'оранжевой водой. Выжать сокъ апельсиновъ, взбить желтки, смѣшать всѣ вмѣстѣ и потомъ постепенно вмѣшать вскипяченныя сливки; взбить все это, пока остынетъ, и вылить на блюдо.

472. Кремъ лимонный. Выдать: 2 большихъ стакана сливокъ, 2 яйца, 4 ложки мелкаго сахару и 1 лимонъ.

Растереть желтки съ сахаромъ почти добѣла, смѣшать съ сливками и, поставивъ на медленный огонь, прибавить туда цедру отъ лимона, срѣзанную очень тонко, и мѣшать постоянно, пока почти закипитъ, вылить въ чашку и мѣшать, пока почти остынетъ; выжать въ стеклянное блюдо сокъ лимона и, вливъ туда кремъ, мѣшать постоянно, пока совершенно остынетъ.

473. Кремъ малиновый. Вычистить потребное количество малины, помять слегка и положить въ сито, посыпавъ немного сахаромъ, пожимать ложкою, но не протирать. Когда весь сокъ стечетъ положить сахару по вкусу, влить густыхъ сливокъ и взбивать. Снимать пѣну въ сито и, когда уже пѣна перестанетъ подниматься, влить кремъ въ блюдо и положить пѣну сверху.

Клубничный кремъ дѣлается такъ же. Когда нѣтъ свѣжихъ ягодъ, можно приготовить этотъ кремъ съ сиропомъ изъ этихъ ягодъ, полагая на 1 стаканъ сиропу 2 стакана густыхъ сливокъ и прибавляя сокъ одного лимона, если кремъ готовится изъ клубничнаго варенья.

474. Кремъ шоколадный. Выдать: 1¹/₂ плитки шоколада, 1¹/₂ бутылки молока, 4 ложки мелкаго сахару и 5 яицъ.

Мелко истереть шоколадъ, вмѣшать его въ кипящее молоко; растереть желтки съ сахаромъ. Когда шоколадъ хорошо прокипѣлъ и сгустился, отставить на край плиты и вмѣшать въ него стертые съ сахаромъ желтки и 1 взбитый въ пѣну бѣлокъ, постоянно мѣшая въ одну сторону. Когда все хорошо смѣшалось, процѣдить сквозь сито и, разливъ въ маленькія чашки, остудить.

475. Кремъ яблочный. Очистить и сварить мелко изрѣзанныя кислыя яблоки въ маломъ количествѣ воды, протереть сквозь рѣшето и смѣшать съ сахаромъ, пока не остыло. Когда совершенно остычетъ, выложить въ стеклянное блюдо и влить густыхъ холодныхъ сливокъ.

476. Кутья. Пшеницу хорошо промыть и отварить до мягкости вмѣстѣ съ кишмишемъ, откинуть на рѣшето, обдать холодной водой и дать ей стечь; на блюдѣ пшеницу облить медомъ, раствореннымъ въ небольшомъ количествѣ теплой воды, смѣшать съ толчеными грецкими орѣхами и убрать мармеладомъ, часть котораго можно смѣшать съ кутьей.

477. Маковое сладкое блюдо. Взять 2 стакана бѣлаго или сѣраго маку, всполоснуть нѣсколько разъ холодною водой, влить 2 стакана ки-

пятку и мочить 2 часа. Затѣмъ растереть, поливая сладкими сливками, процѣдить чрезъ сито и положить сахару по вкусу. Взять черствыхъ булокъ, стереть съ нихъ корку, порѣзать на тонкіе ломтики, полить маковыми сливками, чтобы набухли, сложить на блюдо и обсыпать немного корицей.

На 1 фунтъ маку достаточно 4 стакановъ сливокъ и $\frac{1}{2}$ фунта сахара.

478. Мороженое вишневое. 2 стакана вишневаго сиропа смѣшать съ 1 стаканомъ воды, вскипятить, остудить, налить въ мороженную форму и заморозить.

Примѣчаніе. Почти въ каждомъ хозяйствѣ въ настоящее время имѣются различныя машины для мороженного. Мы не будемъ описывать способа приготовленія этого излюбленнаго почти всѣми лакомства, потому что способъ приготовленія его всѣмъ извѣстенъ, а дадимъ лишь нѣсколько рецептовъ различныхъ составовъ сливочныхъ и фруктовыхъ мороженныхъ.

479. Мороженный малиновый кремъ. Выдать: 1 ф. малиноваго сиропа и 2 стакана густыхъ сливокъ. Смѣшать хорошенъко вѣнникомъ и и тотчасъ же заморозить.

Клубничный мороженный кремъ, а также и земляничный дѣлаются такъ же.

480. Мороженое сливочное. Выдать: 1 бутылку густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, на которой стереть цедру съ 1-го лимона, 10 желтковъ и рюмку флёръ-д'оранжевой воды.

Вскипятить сливки, всыпать туда сахаръ, дать вскипѣть еще разъ; снять съ огня, вмѣшать яичные желтки, постоянно мѣшая, влить флёръ-д'оранжевую воду, мѣшать постоянно, не давая закипѣть; процѣдить, влить въ мороженную форму и заморозить.

481. Мороженое шоколадное. Выдать: 1 бутылку густыхъ сливокъ, $\frac{1}{2}$ ф. шоколаду, $\frac{1}{2}$ ф. сахару и 5 яичныхъ желтковъ.

Стереть шоколадъ, вскипятить сливки съ шоколадомъ и сахаромъ, приготовить желтки, вмѣшать ихъ въ сливки съ шоколадомъ на плитѣ, но не давая кипѣть; вылить въ мороженную форму и заморозить.

482. Оладьи заварныя. Заварить крутое тѣсто изъ пшеничной муки на 1 бутылкѣ кипяченнаго молока и 1 ложкѣ масла; безпрестанно мѣшать тѣсто веселкою, пока оно стстанетъ отъ кастрюли; остудить и вмѣшать въ тѣсто по одному 8 яичныхъ желтковъ, посолить, прибавить корицы, кардамона, коринки и другихъ пряностей, по желанію; 8 бѣлковъ взбить въ пѣну и вмѣшать въ тѣсто. Растопить масло на сковородѣ и печь оладьи.

483. Оладьи манныя. Сварить на молокѣ манную кашу, остудить, прибавить яицъ, масла, сахару, перемѣшать и надѣлать оладій, которыя обвалять въ мукѣ и поджарить съ обѣихъ сторонъ.

484. Оладьи изъ моркови. Взять пять штукъ довольно крупной моркови, натереть ее на теркѣ, положить 2 сырыхъ яйца и муки столько, чтобы масса была густа, какъ на оладьи. Разогрѣть на сковородкѣ масло и поджарить оладьи, какъ обыкновенно.

485. Оладьи постныя съ вареньемъ. Замѣсить крутое тѣсто изъ пшеничной муки на 1 бутылкѣ тепловатой воды и на 2 ложкахъ орѣховаго масла, влить 2 ложки дрожжей, поставить въ теплое мѣсто; когда поднимется, прибавить туда немного воды, 2 ложки сахару, толченнаго миндаля и какого-либо варенья, размѣшать и бить $\frac{1}{4}$ часа; дать еще разъ подняться. Брать деревянною ложкою, жарить въ орѣховомъ или маковомъ маслѣ.

486. Оладьи яблочныя. Сначала приготовить тѣсто: 2 стакана муки, 1 стаканъ молока или $\frac{3}{4}$ стакана сметаны и 4 яйца смѣшать вмѣстѣ; по-

желанію, можно отдѣлить яичные бѣлки, взбить въ пѣну и влить туда же и прибавить 1 чайную ложку двууглекислой соды и 1 рюмку воды флёр-д'оранжевой; 6 яблоковъ (антоновскихъ) очистить отъ кожи и вырѣзать серединки, нарѣзать круглыми ломтиками, обмакивать въ тѣсто и опускать въ горячее масло. Когда обжарятся, посыпать сахаромъ, подавать съ малиновымъ, вишневымъ или смородиновымъ вареньемъ.

487. Оладьи яблочные еще. Очистить 10 большихъ яблоковъ и порѣзать ихъ на тонкіе ломтики. Къ 6-ти желткамъ и пѣнѣ, сбитой изъ бѣлковъ, прибавить немного сахара, и муки наблюдая, чтобы тѣсто было жидкое, текучее. Въ тѣсто это макать ломтики яблоковъ и жарить на сковородѣ на маслѣ. Подавая на столъ, посыпать сахаромъ.

488. Омлетъ съ арорутотъ. Взбить 2 яйца и смѣшать съ 1 ложкой арорута и 1 чайной чашкой цѣльнаго молока; посолить, посыпать перцемъ и сахаромъ, по желанію; вылить на плоскую горячую сковороду съ распущеннымъ масломъ, постоянно поворачивая омлетъ и двигая сковороду, когда подрумянится.

489. Омлетъ съ вареньемъ. 6 яицъ разбить въ чашку, смѣшать съ однимъ стаканомъ цѣльнаго молока и чайною ложкою мелкаго сахару; подогрѣть сковороду, распустить немного масла, влить яйца съ молокомъ. Когда начнетъ сгущаться, облить малиновымъ, вишневымъ, смородиновымъ или какимъ-либо вареньемъ и подавать тотчасъ-же.

490. Омлетъ съ коринкой. Взбить 6 яицъ хорошенько, вмѣшать туда 2 ложки сахарной пудры и 2 ложки вычищенной, вымытой и высушенной коринки и печь, какъ сказано въ слѣдующемъ №.

491. Омлетъ монастырскій. Испечь нѣсколько большихъ хорошихъ яблоковъ; когда они будутъ готовы, протереть и взять 2 стакана протертаго пюре яблоковъ, растереть съ 4 ложками масла и 4 ложками сахарной пудры. Когда остынетъ, прибавить 4 хорошо взбитыхъ яйца; приготовить форму, намазанную масломъ и густо обсыпанную толчеными сухарями; выложить туда омлетъ, посыпать сверху сухарями и поставить въ печь на 40 минутъ. Когда испечется, опрокинуть на блюдо, посыпать сахарною пудрою.

492. Омлетъ суфле. Разбить осторожно 8 яицъ, отдѣлить бѣлки отъ желтковъ взбить въ пѣну бѣлки, желтки же смѣшать съ истертою на теркѣ цедрою отъ $1\frac{1}{2}$ лимона и 1 ложкою сахарной пудры; смѣшать вмѣстѣ бѣлки съ желтками; влить въ каменную чашку, намазанную масломъ, посыпать мелкимъ сахаромъ, поставить въ печь и, какъ только поднимется, тотчасъ же подавать, обсыпавъ сахарною пудрою

493. Паштеты яблочные. Нѣсколько сваренныхъ вкрутую яицъ изрубить съ предварительно очищенными яблоками и $1\frac{1}{2}$ ф. масла, смѣшавъ такъ гладко, чтобы все это имѣло видъ тѣста, вмѣшать туда же вымоченную въ молоко и отжатую булку, прибавить корицы, коринки, гвоздики и сахару. Этимъ начинать паштеты изъ слоенаго тѣста.

494. Пирогъ съ яблоками. Изъ воды и муки изъ цѣльной пшеницы приготовить настолько жидкое тѣсто, чтобы оно уравнивалось само. Для сдобы можно, пожалуй, прибавить сливокъ. Наполнить глубокой противень тѣстомъ на одну треть, слегка посыпать сахаромъ. Взять кислыхъ яблоковъ, вымыть ихъ, раздѣлить на четвертинки, вырѣзать сѣмечки и наложить наружной стороною кверху на тѣсто столько, сколько можетъ уложиться. Нажать ихъ и уравнивать ложкой. Сверху посыпать сахаромъ и печь, пока зарумянится.

495. Пудинги—указанія, какъ готовить. При приготовленіи пудинговъ должно наблюдать, чтобы всѣ входящія въ нихъ составныя части были безусловно хорошаго качества. Въ особенности надо быть осторожнымъ съ яйцами. Для этого каждое яйцо должно разбивать сначала

отдѣльно въ стаканъ или чашку. Если нужно желтки и бѣлки отдѣльно, то тотчасъ же ихъ отдѣлять. Если яйцо сомнительной свѣжести, то лучше его совсѣмъ не класть въ кушанье, такъ какъ оно испортитъ все остальное.

Посуда, т.-е. чашки, жестянки, салфетки, ситочки и ложки должны быть безукоризненной чистоты. Жестянка или каменная чашка, въ которой пудингъ печется, всегда смазывается масломъ передъ тѣмъ, какъ укладывается въ нее смѣсь, чтобы пудингъ не прилипалъ къ краямъ и легко выпадалъ, сохраняя свою форму.

Если пудингъ варится въ салфеткѣ, то ее слѣдуетъ обмакнуть въ кипятокъ, выжать и развернуть надъ чашкой; сначала посыпать мукой, а затѣмъ, если пудингъ съ тѣстомъ, то можно его завязать очень плотно; если же пудингъ съ хлѣбомъ, то увязывать салфетку надо послабѣе, давъ смѣси немного мѣста, чтобы она могла разбухнуть. Кастрюля должна быть большая. Кипятокъ крутой. Когда пудингъ въ нее опускаютъ, вода должна постоянно кипѣть. Узелъ съ пудингомъ не долженъ касаться дна кастрюли, для этого надо въ кастрюлю положить тарелку и, кромѣ того, подвязать узелъ на палку, шумовку или половникъ, положившій его сверху, концами на края кастрюли.

496. Пудингъ-Альбертъ. Выдать: 6 ложекъ толченыхъ сухарей, 6 ложекъ масла, 6 ложекъ сахару и 4 яйца.

Смѣшать сухари, сахаръ и масло; взбить желтки и бѣлки отдѣльно, натереть туда лимонной цедры, прибавить по желанію, изюму и нарѣзать цуката. Влить все вмѣстѣ въ фарфоровую чашку, завязать салфеткой или бумагой и варить на пару отъ 2½ до 3 часовъ.

497. Пудингъ-альма. Выдать: ½ ф. масла, ½ ф. сахарной пудры, ½ ф. муки, ¼ ф. коринки и 4 яйца.

Растереть масло въ пѣну, втереть понемногу сахаръ и, когда хорошо смѣшается, втереть туда же муку постепенно; затѣмъ вмѣшать туда хорошо взбитыя яйца и коринку. Когда все хорошо смѣшано, вымазать жестянку масломъ, выложить приготовленную массу, обвязать салфеткою и варить въ соленомъ кипяткѣ 5 часовъ; выложить на блюдо, обсыпать сахарною пудрою.

Подавать къ этому пудингу какой-нибудь соусъ изъ ягоднаго сиропа.

498. Пудингъ съ апельсиновымъ цукатомъ. Выдать: 2 ложки, мелко изрѣзаннаго апельсиннаго цуката, ¼ ф. масла, ½ ф. сахару, 8 яичныхъ желтковъ и ⅛ ф. бисквитовъ.

Растопить масло и смѣшать съ сахаромъ и цукатомъ; выложить блюдо сперва слоенымъ тѣстомъ; взбить яйца хорошенъко, смѣшать съ остальнымъ и прибавить бисквиты, смоченные немного сливками; влить все въ блюдо, обложить тѣстомъ, зашпатель края и печь ½ часа.

499. Пудингъ съ арорутотъ. Выдать: 2 ложки ароруту, 2 стакана цѣльнаго молока, 3 яйца, 3 ложки сахару и цедру съ 1 лимона.

Поставить на огонь 1½ стакана молока, ½ стакана холоднаго молока смѣшать съ арорутотъ. Когда молоко закипитъ влить туда, мѣшая, смѣшанный съ молокомъ арорутъ; мѣшая постоянно, прибавить туда сахару и лимонную цедру, остудить, влить въ вымазанную масломъ каменную чашку и печь въ умѣренно-горячей печи.

500. Пудингъ изъ винныхъ ягодъ. Выдать: ½ ф. винныхъ ягодъ, ½ ф. толченыхъ сухарей, 4 ложки мелкаго сахару, 2 ложки масла, малую чашку молока и 2 яйца.

Изрѣзать винныя ягоды на продолговатые тонкіе кусочки или изрубить ихъ мелко, смѣшать ихъ съ сухарями и посолить немного; взбить яйца хорошенъко, смѣшать молоко съ яйцами и облить сухари; распу-

стивъ масло, влить туда же; выложить все въ фарфоровую чашку, вымазанную масломъ, и, обвязавъ салфеткою, варить $1\frac{1}{2}$ часа.

Подавать съ сладкимъ соусомъ.

501. Пудингъ изъ гречневой каши. Разварить 1 ф. гречневой крупы въ молокъ; взять $\frac{1}{2}$ ф. масла, растереть его, подмѣшать въ масло 6 яичныхъ желтковъ съ 6-ю взбитыми бѣлками, сахаромъ, корицею, цедрою, солью и тертыми сухарями. Все это размѣшать хорошенько и положить въ эту смѣсь сваренную въ молокъ кашу, мѣшать $\frac{1}{4}$ часа переложить въ салфетку и варить часъ.

Къ этому пудингу подаются разные соусы.

502. Пудингъ имбирный. Выдать: $\frac{3}{4}$ фунта имбирнаго варенья, 6 ложекъ муки, 6 ложекъ сахару, 6 яицъ, 2 стакана сливокъ, 6 ложекъ масла и немного соли.

Влить сливки въ кастрюлю, вмѣшать туда масло, сахаръ и соль и поставить на плиту. Когда начнетъ закипать, снять съ плиты и вмѣшать муку быстро; поставить снова на огонь и, мѣшая постоянно, продержать 5 минутъ, снять на край плиты и вмѣшать туда яйца, хорошо взбитыя, и имбирь, изрѣзанный на мелкіе кусочки. Все это выложить въ вымазанную масломъ форму и варить на пару $1\frac{1}{2}$ часа; подавать съ фруктовымъ соусомъ.

503. Пудингъ іоркширскій. Выдать: 6 ложекъ муки, 4 стакана молока, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ чайной ложки baking powder ¹⁾ (пекарный порошокъ) и ложку соли.

Растереть baking powder съ солью, чтобы не было комковъ, смѣшать его хорошенько съ мукой и налить столько молока, чтобы образовалось густое тѣсто; бить его до гладкости, затѣмъ прибавить остальное молоко и яйца, хорошо взбитыя. Распустить масло въ жестяномъ противнѣ, выложить въ противень приготовленный смѣсь и поставить въ горячую печь. Когда готово, изрѣзать на квадратные кусочки. По желанію, въ этотъ пудингъ можно прибавить варенья изъ яблокъ, сливъ, смородины или другихъ фруктовъ.

504. Пудингъ съ крыжовникомъ. Выдать: 2 стакана варенья изъ крыжовника, 2 ложки масла, 2 ложки мелко истолченныхъ сухарей (сдобныхъ) и 4 яйца.

Протереть варенье сквозь рѣдкое сито, если густо, прибавить немного кипятку, стереть сухари или толченые бисквиты съ масломъ, взбить яйца, вмѣшать ихъ туда же, выложить въ глубокое вымазанное масломъ блюдо, обложить края слоенымъ тѣстомъ и печь въ умѣренно-горячей печи.

505. Пудингъ лимонный. Выдать: 2 лимона, $\frac{1}{2}$ фунта сахару, 4 ложки масла, 1 яичный бѣлокъ, 5 яичныхъ желтковъ и $\frac{1}{2}$ ложки муки.

Стереть лимонную цедру на сахаръ, истолочь, положить въ чашку и выжать туда лимоны; облить растопленнымъ горячимъ масломъ, вмѣшать остальной сахаръ и яйца, предварительно хорошо взбитые. Обложить блюдо слоенымъ тѣстомъ, влить туда смѣсь, зашпатель края и печь 20 мин.

506. Пудинги маленькіе миндальные. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля, 6 штукъ горькаго миндаля, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 4 яйца, двѣ ложки мелкаго сахару, 2 ложки сливокъ.

Вычистить миндаль и истолочь его до гладкости съ ложкой воды, распустить масло, смѣшать съ миндалемъ и все остальное, оставивъ 2 яичныхъ бѣлка, которые взбить въ пѣну и вмѣшать туда же, затѣмъ разложить въ кофейныя чашки, поставить на сковороду, запечь; опрокинуть на блюдо. Подавать съ фруктовымъ соусомъ.

¹⁾ *Bekind powner* можно получать во многихъ лучшихъ колоніальныхъ магазинахъ. Порошокъ этотъ замѣняетъ дрожжи.

507. Пудинги маленькіе изъ цѣльныхъ яблоковъ. Очистивъ яблоки отъ кожицы и, не разрѣзая ихъ, вынуть изъ нихъ серединки; завернуть въ приготовленное тѣсто, завязать каждый отдѣльно въ тонкія полотняныя салфетки и варить въ кипяткѣ $\frac{3}{4}$ часа.

508. Пудингъ изъ манной крупы. Выдать: 1 чашку манной крупы, 2 стакана молока, 3 ложки сахару, 2 яйца и одну ложку масла.

Сварить манную крупу съ молокомъ. Когда сгустится, поставить на горячее мѣсто плиты на 20 минутъ, не давая пригорѣть; приготовить каменную чашку, вымазать масломъ, выложить туда кашу, прибавить туда сахару, масла и немного флёръ-д'оранжевой воды. Когда остынетъ, взбить яйца, вмѣшать туда и печь въ умѣренно-горячей печи. Такой же пудингъ можно дѣлать изъ вермишели, прибавить туда 1 стаканъ сливокъ.

509. Пудингъ макаронный простой. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. макаронъ, 2 ложки сахарной пудры, 2 стакана молока и 3 яйца.

Варить макароны въ водѣ, откинуть на друшлякъ, когда будутъ готовы. Взбить хорошенько яйца, смѣшать съ молокомъ, сахаромъ и, по желанію, положить немного корицы, толченого миндаля или стертой лимонной цедры; смѣшать все вмѣстѣ, выложить въ вымазанную масломъ пудинговую форму и варить въ кипяткѣ 1 часъ или печь въ умѣренно-горячей печи. Подавать съ сладкимъ соусомъ.

Такой же пудингъ можно приготовить съ различными вареньями, укладывая его слоями въ форму: 1 слой макаронъ, 1 слой варенья и т. д.

Варенье можно взять изъ крыжовника, красной смородины, черной смородины, малины и проч.

Такой пудингъ выходитъ лучше печенымъ, обложенный слоенымъ тѣстомъ.

510. Пудингъ морковный. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. тертой моркови, 2 стакана свѣжаго молока, $\frac{1}{2}$ ф. рыхлыхъ сдобныхъ сухарей, 3 ложки сахару и $\frac{1}{2}$ чайной ложки толченой корицы.

Вымыть и истереть морковь на теркѣ, смѣшать ее съ 1 стаканомъ холоднаго молока. Вскипятить другой стаканъ молока и облить имъ сухари, изломанные на мелкіе кусочки, накрыть тарелкою и, когда остынутъ, смѣшать хорошенько съ морковью и молокомъ, прибавить туда сахару и корицы. Выложить въ вымазанную масломъ глиняную форму и печь въ умѣренно-горячей печи.

511. Пудингъ Ноттингемскій. Очистить 6 антоновскихъ яблоковъ, вырѣзать изъ нихъ серединки, не разрѣзая яблоковъ, наполнить ихъ сахаромъ, уложить въ вымазанное масломъ глубокое блюдо и, обложивъ жидкимъ тѣстомъ, поставить въ умѣренно-горячую печь.

512. Пудингъ изъ перловой крупы печеный. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. перловый крупы, $1\frac{1}{2}$ бут. молока, 6 ложекъ толченого сахару.

Поставить перловую крупу съ вечера въ холодную воду, утромъ слить воду, крупу положить въ котелокъ, налить молока съ сахаромъ, посолить и поставить въ умѣренно-горячую печь.

Можно этотъ пудингъ сдѣлать вкуснѣе, прибавить туда, когда онъ наполовину испечется, 2 ложки масла, 4 взбитыхъ яйца и немного флёръ-д'оранжевой воды, смѣшать все вмѣстѣ и поставить обратно въ печь и держать тамъ 1 часъ.

513. Пломъ-пудингъ (настоящій англійскій). Выдать: 12 ложекъ толченыхъ сухарей, $\frac{1}{2}$ ф. коринки, $\frac{1}{2}$ ф. изюму, 12 ложекъ краснаго сахару (песку), 3 ложки масла, $\frac{1}{8}$ ф. лимоннаго цуката, 8 яицъ и 1 чашку протертыхъ яблокъ или $\frac{1}{2}$ чашки молока.

Стереть масло съ сухарями, прибавить туда коринку, изюмъ, мелко изрѣзанный цукатъ и сахаръ; взбить яйца и смѣшать все вмѣстѣ; поставить въ прохладное мѣсто на 12 часовъ, затѣмъ вмѣшать протертые

яблоки или молоко, выложить въ вымазанную масломъ форму, обвязать салфеткою и варить въ продолженіи 3-хъ часовъ, давъ постоять въ водѣ по снятіи съ плиты.

Подавать съ фруктовымъ соусомъ или со сливками.

514. Пудингъ райскій. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. яблоковъ, $\frac{1}{4}$ ф. толченыхъ сухарей, 3 ложки сахару, $\frac{1}{4}$ ф. коринки, 3 яйца, немного лимонной цедры и мушкатнаго орѣха, по желанію.

Истереть яблоки на теркѣ и смѣшать ихъ съ сухарями, коринкою и сахаромъ; хорошенько взбить яйца, выжать апельсинъ въ чайную чашку и добавить столько воды, чтобы составить $\frac{1}{2}$ чайной чашки; все это сбить хорошенько, выложить въ вымазанную масломъ форму и варить $1\frac{1}{2}$ часа. Подавать съ сладкимъ соусомъ.

515. Пудингъ рисовый (постный). Выдать: 6 ложекъ рису, 2 ложки коринки.

Сварить рисъ въ 6 стаканахъ холодной воды, посолить; дать кипѣть, пока вся вода выкипитъ; вмѣшать туда коринки или мелкаго изюму. Вымазать пудинговую жестянку прованскимъ масломъ, обвязать салфеткою и варить въ кипяткѣ 1 часъ.

516. Пудингъ рисовый съ ягодами. Выдать: 2 чашки молока, 2 чашки холоднаго рису или ячменю, 2 чашки черники, смородины, земляники, чищенныхъ вишенъ или нарѣзанныхъ яблоковъ, $\frac{1}{2}$ чашки сахару, 2 яйца, желтокъ и бѣлокъ отдѣльно.

Рисъ или ячмень варится предварительно въ теченіе часа на легкомъ жару. Смочить холодный рисъ молокомъ, не допуская комковъ; затѣмъ примѣшать сюда бѣлки, стертые съ сахаромъ, и хорошо взбитые желтки. Прибавить ягоды, помѣшивая ихъ понемногу; переложить массу въ блюдо поставить его въ противень съ кипящей водой и варить 1 часъ на легкомъ жару.

Подавать холоднымъ или слегка теплымъ, обливая или не обливая сливками. Вмѣсто риса или ячменя можно употреблять маисъ, вареный въ молокѣ.

517. Пудингъ сахарный. Выдать: 3 ложки верхомъ толченыхъ сухарей, 2 ложки масла, 2 ложки толченаго сахару, 3 яйца, цедру съ 1 лимона и 4 стакана сливокъ или цѣльнаго молока.

Положить масло и сахаръ въ фарфоровую чашку, истереть туда лимонную цедру; вскипятить молоко или сливки, влить туда же и смѣшать все хорошенько. Когда почти остынетъ, взбить туда яйца и вмѣшать сухари. Выложить приготовленную смѣсь въ обмазанную масломъ каменную форму и поставить въ умѣренно-горячую печь. Этотъ пудингъ! можно варить и въ жестянкѣ.

518. Пудингъ хлѣбный (постный). Выдать: 1 ф. черстватаго бѣлаго хлѣба, $\frac{1}{2}$ ф. коринки, $\frac{1}{4}$ ф. сахару и 1 чайную ложку имбирю.

Изломавъ хлѣбъ, ошпарить кипяткомъ и, когда остынетъ, отжать воду и размять хлѣбъ до мягкости; прибавить туда сахару, коринки и имбирь, посолить по желанію, прибавить мушкатнаго орѣха; все смѣшать хорошенько, выложить въ вымазанное прованскимъ масломъ глубокое блюдо, обрызгать сверху немного прованскимъ масломъ и печь въ умѣренно-жаркой печи. Когда будетъ готово, дать отстояться нѣсколько минутъ. Затѣмъ опрокинуть на плоское блюдо. Подавать горячимъ или холоднымъ.

519. Пудингъ холодный. Выдать: 2 стакана молока, 1 стаканъ сливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. сладкаго миндаля, 6 яицъ, $\frac{1}{4}$ ф. сахару, одну ложку мелко искрошеннаго цукату (апельсиннаго или лимоннаго) и 2 ложки розовой воды.

Вычистить миндаль и истолочь его, вскипятить молоко со сливками, съ миндалемъ и розовой водой; взбить яичные желтки и 2 бѣлка, вмѣшавъ въ горячее молоко и дать прокипѣть. Затѣмъ положить чистую салфетку на друшлякъ и, выливъ приготовленную смѣсь, завязать и подвѣсить его надъ чѣмъ нибудь, чтобы вся излишняя жидкость стекла. Затѣмъ выложить въ чашку и хорошенько разбить деревянною колотушкою; всыпать приготовленный цукать, завязать снова въ салфетку и опять подвѣсить на 1 часъ. Выложить на блюдо, облить взбитыми сливками, посыпать сахарной пудрой и убрать шоколадными пластинками или засахаренными вишнями.

520. Пудингъ яблочный. Очистить и изрѣзать отъ 8 до 10 хорошихъ антоновскихъ яблоковъ, положить въ кастрюлю, налить немного воды, накрыть крышкою, поставить на медленный огонь; дать прокипѣть. Когда яблоки будутъ наполовину готовы, слить воду и остудить, посыпавъ ихъ сахаромъ. Приготовить тѣсто, раскатать, выложить пудинговую жестянку тѣстомъ; уложить туда яблоки, накрыть тѣстомъ, обвязать плотно салфеткою, опустить въ кипяткъ и кипятить $1\frac{1}{2}$ часа. Подавать къ этому пудингу густыя сливки отдѣльно въ сливочникѣ.

Такимъ же манеромъ можно готовить пудинги изъ разныхъ ягодъ и фруктовъ.

521. Пудингъ яблочный съ саго. Выдать: 4 большихъ антоновскихъ яблока, 5 ложекъ саго, цедру съ 1 лимона и сахара.

Тушить яблоки до мягкости и протереть, сварить саго съ небольшимъ количествомъ воды; стереть на кускѣ сахару цедру съ одного лимона, истолочь, смѣшавъ все вмѣстѣ. Выложить въ каменную чашку, намазанную прованскимъ масломъ и, поставить въ печь на $\frac{1}{2}$ часа.

Постное.

522. Пудингъ яблочный печеный. Выдать: $1\frac{1}{2}$ ф. очищенныхъ яблоковъ, $\frac{1}{4}$ ф. масла, 5 яицъ, $\frac{1}{8}$ ф. сахару, 1 лимонъ и 2 ложки толченыхъ сухарей.

Вскипятить яблоки съ 2-мя ложками воды на медленномъ огнѣ до мягкости, всыпать сахаръ и истереть корку и выжать туда сокъ одного лимона. Когда почти остынетъ, прибавить туда сахаръ и яйца, хорошо взбитыя, приготовить слоенное тѣсто, раскатать, уложить на сковороду или каменное блюдо, выложить туда приготовленную смѣсь, покрыть тѣстомъ, зашпавъ тѣсто съ краевъ, и поставить въ горячую печь.

523. Пудингъ яблочный съ хлѣбомъ. Выдать: $1\frac{1}{4}$ ф. яблоковъ, $\frac{3}{4}$ толченыхъ сухарей, 3 ложки толченнаго сахару, 2 стакана сливокъ и 2 яйца.

Вымазать масломъ каменную чашку, обсыпать ее сухарями, уложить туда половину изрѣзанныхъ яблоковъ, посыпать сухарями, смѣшанными съ сахаромъ, положить остальные яблоки и сухари и обдать все одною чашкою кипятку. Разбить 2 яйца въ сливки, смѣшавъ и слить туда же; поставить въ горячую печь или, обвязавъ салфеткою, варить $1\frac{1}{2}$ часа въ кипяткѣ.

Сухари, по желанію, можно замѣнить вареньемъ, рисомъ и употребить зеленый крыжовникъ вмѣсто яблоковъ. Если яблоки не кислыя, то можно выжать туда 1 лимонъ.

524. Пудингъ яичный въ чашкахъ. Выдать: 2 стакана сливокъ, 2 стакана молока, 5 яичныхъ желтковъ, 3 бѣлка, 2 ложки муки, 2 ложки мелкаго сахару, 3 ложки масла и немного корицы.

Вскипятить сливки и молоко съ кусочкомъ корицы; влить въ чашку и вмѣшавъ туда сахаръ. Когда почти остынетъ, развести муку отдѣльно до гладкости (чтобы не было комковъ) съ небольшимъ количествомъ молока. Смѣшавъ все съ хорошо взбитыми яйцами; передъ тѣмъ какъ укла-

дывать смѣсь въ чашку, растопить масло и смѣшать его съ остальнымъ. Обмазать масломъ малыя кофейныя чашки и налить ихъ на три четверти, поставить въ нежаркую печь.

Подавать въ чашкахъ.

525. Рѣзники. Муку замѣшивать на яйцахъ, сливкахъ и сметанѣ вмѣстѣ съ дрожжами, распушенными въ небольшомъ количествѣ сливокъ, и даютъ хорошо подняться, послѣ чего прибавляютъ $\frac{3}{4}$ ф. слегка подогрѣтаго масла и остальную муку, чтобы тѣсто получилось достаточно крутое, хорошо выбиваютъ и даютъ еще разъ подняться. Раскатываютъ тѣсто въ не очень толстую лепешку, рѣжутъ ее на кусочки, въ видѣ бубнового туза и величиною $1\frac{1}{2}$ — 2 вершка, даютъ еще разъ подняться и жарятъ въ маслѣ передъ самой подачей на столъ.

526. Салатъ изъ яблоковъ. Очистить мягкія яблоки, порѣзать ихъ на тонкіе ломтики, смѣшать съ мелко изрѣзанными кусочками апельсиновъ и ихъ сокомъ; смѣсь обсыпать сахаромъ и прибавить нѣсколько холодной воды и въ такомъ видѣ оставить на нѣсколько часовъ.

527. Сладкая гречневая каша. На 4 стакана молока прибавить 2 стакана гречневой каши, немного соли, смѣшать хорошенько всю массу, выложить въ смазанную масломъ форму, сверху положить тонкіе, смазанные масломъ гренки изъ булокъ и поставить въ умѣренно-горячую духовую печь.

528. Сладкая каша съ миндалемъ. Взять большой стаканъ мелкой гречневой крупы, сварить крутую кашу, стаканъ сладкаго миндаля, можно прибавить нѣсколько зеренъ и горькаго, стаканъ мелкаго сахару, 8 желтковъ и лимонной корки съ половины лимона, все вмѣстѣ стереть въ мискѣ. Изъ оставшихся бѣлковъ сбить пѣну и, прибавляя понемногу въ массу, мѣшать. Затѣмъ выложить все въ форму, смазанную масломъ и сухарями. Можно печь въ духовой печи или сварить на пару, какъ пудингъ.

529. Сладкая пшениная каша. Къ 4 стаканамъ молока прибавить ложку сахару, всыпать туда чашку пшениной крупы и сварить; затѣмъ прибавить 2 ложки картофельной муки, разведенной передъ тѣмъ холоднымъ молокомъ, и, когда закипитъ, вбить туда 4 желтка, вымѣшать всю массу и вложить въ форму, выполосканную передъ тѣмъ холодной водой или молокомъ. Когда масса остынетъ, выложить на блюдо и подать на столъ, поливъ сиропомъ.

530. Сладкая рисовая каша. 1 ф. рису сварить въ водѣ чтобы былъ разсыпчатый, налить приблизительно 2 бутылки. Прибавить сюда немного меньше чѣмъ $\frac{1}{2}$ ф. сахару, сиропа и корку съ двухъ апельсиновъ. Форму выполоскать холодной водой, влить рисъ, переложить слоями вареныхъ фруктовъ; поставить въ холодное мѣсто, опрокинуть форму вверхъ дномъ.

531. Сладкое блюдо изъ чернаго хлѣба. Высушить и истолочь вегетарианскаго чернаго хлѣба, просѣять черезъ, взять этой муки полный стаканъ, растереть черезъ сито въ мискѣ 6 желтковъ съ 4 ложками сахару, подсыпая понемногу черной муки. Затѣмъ сбить въ пѣну оставшіеся бѣлки, перемѣшать все слегка и влить въ форму, вымазанную масломъ и обсыпанную булкой; форму вставить въ кастрюлю съ кипяткомъ, чтобы четвертая часть формы была нагружена, тщательно покрыть кастрюлю и варить на медленномъ огнѣ $\frac{3}{4}$ часа послѣ перваго кипѣнія. Подавать со сбитыми сливками.

532. Сладкое блюдо изъ риса или смоленской крупы. Сварить на молокѣ $\frac{1}{2}$ ф. рису съ ложкой масла, обваривъ предварительно рисъ въ кипяткѣ, такъ какъ иначе молоко въ рисѣ сварилось бы. Когда рисъ, остынетъ, вбить по одному 4 желтка, постоянно помѣшивая; затѣмъ подсыпать чашку толченаго сахару, изюму и пару тертыхъ горькихъ миндалиновъ, сбить изъ бѣлковъ пѣну, смѣшать осторожно все вмѣстѣ и по-

лученную массу положить въ кастрюлю, смазанную масломъ, и вставить на $\frac{1}{2}$ часа въ духовую печьку. Такимъ же образомъ готовятъ сладкое изъ смоленской крупы.

533. Сладкое блюдо изъ фасоли. 2 стакана фасоли сварить въ водѣ, отливая прежнюю и подливая свѣжей теплой воды, наблюдая, чтобы фасоль не разваривалась. Когда фасоль станетъ мягкая, слить воду, а фасоль протереть на сито. Затѣмъ въ эту тертую массу вбить по одному 6 желтковъ, всыпать 12 лотовъ сахару, кладя каждый разъ 1 желтокъ и $\frac{1}{2}$ ложки сахару. Положить немного соли; сбить пѣну изъ оставшихся 9 бѣлковъ и подбавлять въ гороховую массу понемногу, все время помѣшивая. Выложить массу въ смазанную масломъ и обсыпанную толченой булкой кастрюльку и поставить въ не особенно горячую духовую печьку на полчаса. Выложить на блюдо и обсыпать сахаромъ.

Подавать можно со сливочнымъ соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ образомъ: стаканъ кипяченыхъ горячихъ сливокъ подправить хорошо разбитыми съ ложкою сахару 3 желтками, вливая медленно сливки въ желтки, чтобы не сварились. Соусъ этотъ подогрѣть немного на плитѣ, помѣшивая, пока сгустѣетъ. но наблюдая, чтобы не кипѣлъ, и облить имъ сладкое.

534. Сладкое изъ мака. Большую булку въ 5 коп. очистить отъ корки, порѣзать на мелкіе ломтики и положить на блюдо слои хлѣбныхъ ломтиковъ, сверхъ нихъ положить слои мака, для чего обварить его предварительно кипяткомъ, стереть и смѣшать съ сахаромъ и миндалемъ; поверхъ этого положить снова слой булки, потомъ опять мака. Повторить это надо нѣсколько разъ, пока не получится высокая баба. Бабу облить сладкими сливками, подправленными сахаромъ. Поливать надо понемногу, чтобы булка забухла, а сливки впитались всѣ. Приготовленная такимъ образомъ, она должна постоять еще 2 часа, чтобы образовалась одна сплошная масса.

535. Сладкое молочное. Сварить 2 стакана молока съ 2 лотами тертаго миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. сахару и 4 горькими миндалинами. Затѣмъ прибавить 10 желтковъ, еще разъ заварить, тщательно перемѣшавъ, составить съ плиты и смѣшать съ 10 бѣлками, сбитыми въ пѣну. Когда сладкое остынетъ, выложить его на блюдо. Еще лучше перелить массу въ чашки, чтобы скорѣе остыла, и передъ подачей вывалить на блюдо.

Къ этому сладкому блюду подается овощная или молочная подливка.

536. Сливы тушенныя. Свѣжія сливы обмыть, вынуть косточки и тушить безъ воды въ собственномъ соку.

537. Соусъ изъ изюма. $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго изюму перебрать, промыть и положить въ кастрюлю, влить въ нее 2 стакана воды, накрыть крышкой и уварить изюмъ до мягкости; прибавить по вкусу лимоннаго сока и 1 рюмку мадеры, сгустить при постоянномъ помѣшиваніи 1 ложкою картофельной муки.

538. Соусъ изъ клюквы къ пудингу. $\frac{2}{3}$ стакана клюквы налить немного водою, положить $\frac{1}{2}$ вершка корицы, вскипятить, процѣдить растирая ложкою, взять этого соку $2\frac{1}{2}$ стакана, всыпать сахаръ, вскипятить, остудить, облить пудингъ или положить 2 чайныя ложки картофельной муки, размѣшанной съ 1 ложкою воды, вскипятить, мѣшая шибко минуты 3—4, облить пудингъ, остальное подавать въ соусникѣ.

539. Соусъ изъ малины. Малину протереть чрезъ рѣшето (чистое), прибавить воды, сахару и сгустить картофельной мукой, нагрѣвая и не переставая мѣшать. Такъ же готовятъ сладкіе соусы изъ земляники, клубники, черники, смородины, вишенъ.

540. Соусъ для пудинговъ. Выдать: 1 стаканъ малиноваго сиропу и 1 чайную ложку картофельной муки.

Влить сиропъ въ кастрюлю, пополамъ съ водою, дать вскипѣть 1 разъ. Развести картофельную муку въ холодной водѣ до гладкости и постепенно вмѣшивать ее въ сиропъ; дать кипѣть еще разъ.

541. Соусъ сливочный для пудинговъ. Выдать 2 стакана сливокъ, 1 чайную ложку картофельной муки, 1 ложку молока.

Размѣшать картофельную муку съ холоднымъ молокомъ, растереть до гладкости. Вскипятить сливки и постепенно вмѣшать туда распушенную въ молокъ картофельную муку, мѣшать пока закипитъ, посыпать сахару и натереть немного лимонной цедры; подавать тотчасъ же по приготовленіи.

542. Соусъ изъ сливъ. 25 сливъ томить въ кастрюлѣ подъ крышкою съ небольшимъ количествомъ воды, послѣ чего протереть чрезъ рѣшето, прибавить $\frac{1}{2}$ ложки картофельной муки, $\frac{1}{4}$ ф. сахару или по вкусу, влить размѣшать и прокипятить, мѣшая.

543. Соусъ изъ яблоковъ. Сдѣлавъ предварительно пюре изъ печеныхъ яблоковъ, поступаютъ, какъ сказано въ № 542.

544. Тортъ миндальный. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. сладкаго миндаля, $\frac{1}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, 4 стакана сливокъ, $\frac{1}{4}$ ф. сладкихъ тонкихъ сухарей, 6 яичныхъ желтковъ, 4 бѣлка, 1 лимонъ и 2 ложки розовой воды.

Очистить и истолочь миндаль съ 2 ложками розовой или флёръ-д'оранжевой воды; прибавить сахаръ, стеревъ на него лимонную цедру, выжать туда сокъ изъ лимона; истолочь сухари и смочить ихъ въ одномъ стаканѣ сливокъ, вмѣшать туда растопленное масло, хорсшо взбить 6 желтковъ съ 4 бѣлками, смѣшать ихъ съ остальными сливками, а потомъ смѣшать все вмѣстѣ. Приготовить дутое тѣсто, раскатать и уложить на глубокую эмальированную или глиняную сковороду, влить приготовленную смѣсь, зашипать края, посадить въ горячую печь.

545. Тортики миндальные. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. миндаля, 4 ложки масла, $\frac{1}{2}$ ф. мелкаго сахару и 6 яицъ.

Вычистить и истолочь миндаль въ каменной ступкѣ съ 2-мя ложками розовой воды; истереть масло въ пѣну и смѣшать съ миндалемъ и сахарною пудрою, взбить яйца и смѣшать все вмѣстѣ. Приготовить заранѣе тѣсто, нарѣзать стаканомъ кружки, выложить ими маленькія жестяныя формочки, намазать масломъ, наполнить наполовину смѣсью и посадить въ печь.

546. Тортики миндальные еще. Выдать: $\frac{1}{4}$ ф. миндаля и нѣсколько горькихъ миндалинъ, 6 ложекъ сахарной пудры и 1 яйцо.

Поступить, какъ сказано выше, въ № 544.

547. Тортики сливочные. Выдать: 4 стакана сливокъ, 6 яицъ, 6 ложекъ сахару, цедру съ 1 лимона и $\frac{1}{4}$ ф. коринки.

Поставить сливки, смѣшанныя съ яйцами, хорошо взбитыми, и сахаромъ въ эмальированной кастрюлѣ на плиту и, мѣшая постоянно, прогрѣть, но отнюдь не давая закипѣть; вылить въ чашку; когда остынетъ вмѣшать коринку и истертую лимонную цедру. Поступать, какъ сказано въ № 544.

548. Тортики съ яблоками. Выдать: 6 ложекъ сваренныхъ и протертыхъ яблоковъ, 6 ложекъ мелкаго (толченаго) сахару, 3 ложки масла, 5 яицъ и 1 лимонъ.

Смѣшать яблоки съ сахаромъ, выжать туда лимонъ, натереть цедру, распустить и влить туда масла; взбить яйца, отдѣливъ 2 бѣлка; смѣшать все вмѣстѣ и поступить, какъ сказано въ № 544.

549. Тыква запеченая. Тыкву очистить отъ верхней кожи и внутренности, нарѣзать ломтиками, обмакнуть въ яйца, сухари, уложить въ сотейникъ, немного посолить, посыпать сахаромъ по вкусу и, обливъ сметаной, поставить въ печь, чтобы зарумянились.

550. Шарлотъ изъ яблоковъ въ гренкахъ. Взять большую булку, стереть съ нея корку, порѣзать на тонкіе ломтики и обмакнуть каждый въ растопленное свѣжее масло. Кастрюльку жирно смазать масломъ, положить дно ея и бока гренками, а средину наполнить яблоками, которыя приготовить такимъ образомъ: очищенныя и мелко наръзанныя яблоки положить въ кастрюльку, посыпать немного сахаромъ и корицей, положить немного масла и тушить на сильномъ огнѣ, часто помѣшивая. Когда станутъ мягкія, тогда ихъ и положить въ кастрюлю съ гренками, сверху положить тоже гренки, посыпать сухарями и вставить въ печь, пока гренки подсохнутъ. Хорошо между гренками и яблоками положить апельсинную корку, поджаренную въ маслѣ.

551. Яблоки жаренныя въ тѣстѣ. Очистить съ утра яблоки, сколько нужно, вырѣзать серединки, наръзать кружками, посыпать сахаромъ и вынести на ледникъ, 4 или 5 яицъ разбить, стереть съ 2 ложками толченаго сахару и вмѣшать туда 1 чашку сливокъ и пшеничной муки столько, чтобы тѣсто было не гуще того, какое обыкновенно дѣлается для блиновъ. Распустить въ сотейникѣ или на глубокой сковородкѣ топленого масла, брать на деревянную ложку тѣста, положить на него ломтикъ яблока, опустить въ масло, наблюдая, чтобы олады обжаривались съ обѣихъ сторонъ, обсыпать сахарною пудрою.

552. Яблочное желе. Очистить 10 хорошихъ антоновскихъ яблоковъ и поставить ихъ варить, наливъ столько воды, чтобы она покрывала яблоки; варить, пока разварятся; прибавить еще $1\frac{1}{2}$ бутылки воды и кипятить еще $\frac{1}{2}$ часа, процѣдить сквозь фланелевый мѣшокъ, опять поставить на огонь, прибавить туда $\frac{1}{2}$ ф. сахару, выдавить сокъ изъ одного лимона и стереть цедру на сахаръ, положить туда же, вскипятить все вмѣстѣ, процѣдить еще разъ, влить въ форму и поставить въ ледъ.

О Т Д Ъ Л Ъ V.

Блины, пироги и тѣсто,

553. Общее примѣчаніе къ блинамъ. Блины пекутъ съ разными приправами, а именно: съ рублеными крутыми яйцами, съ рубленнымъ сыромъ и въ маслѣ томленномъ лукомъ. Это обыкновенно дѣлаютъ такъ: хорошо нагрѣваютъ въ печи на угольяхъ сковороду, подмазываютъ жирно масломъ, кладутъ въ нее одну изъ вышесказанныхъ приправъ и сейчасъ же наливаютъ блинное тѣсто, ставятъ на уголья и кругомъ этихъ сковородокъ такъ же обкладываютъ горячими угольями; если жару немного, то блинъ черезъ нѣкоторое время переворачиваютъ на другую сторону и, продержавъ нѣсколько секундъ, вытаскиваютъ и складываютъ на глубокую тарелку, прикрывая ее въ нѣсколько рядовъ сложенною салфеткою. Когда такимъ образомъ наберется въ тарелкѣ достаточное количество испеченныхъ блиновъ, ихъ немедленно подаютъ на столъ, а въ это время продолжаютъ далѣе печь такимъ же образомъ. Отдѣльно къ блинамъ подаютъ: растопленное хорошее масло и сметану.

553. Блины. Утромъ развести 3 стакана лучшей пшеничной муки и 3 стакана гречневой, блинной, 3 стакана теплаго молока и 8 стакановъ жидкихъ дрожжей, такъ, чтобы тѣсто было жидкое. Когда тѣсто подни-

мается, всыпать еще 2 ложки гречневой муки и влить въ самую середину тѣста $\frac{3}{4}$ стакана кипятку, быстро замѣсить, наблюдая при этомъ, чтобы тѣсто было не особенно жидкое; когда тѣсто еще разъ подымается, начать печь. Отъ начала приготовленія до печенія должно пройти не меньше 4—5 часовъ. Когда тѣсто особенно шибко поднимается, надо перемѣшать ложкой. Тогда положить на конфоркахъ небольшія сковородки (блинники) смазать перышкомъ, обмакнуть въ масло повторяя это за каждымъ блиномъ, налить ложкой тѣсто, чтобы оно покрыло тонкимъ слоемъ сковородку, и жарить на конфоркѣ; когда поднимется и зарумянится, вывалить на блюдо и подавать горячими. Къ блинамъ подаютъ масло и сметану.

554. Блины гречневые. Берутъ 4 стакана гречневой муки, $2\frac{1}{2}$ стакана теплаго молока или воды и 1 ложку сухихъ дрожжей, разведенныхъ въ небольшомъ количествѣ воды. Размѣшать все хорошо и поставить въ теплое мѣсто. За 1—2 часа до печенія обварить это тѣсто 2 стак. горячаго молока или воы, прибавить столовую ложку соли, дать подойти и осторожно, не мѣшая, печь на подмазанныхъ масломъ сковородкахъ въ русской печи на угольяхъ.

555. Блины гречневые сдобные. Съ вечера или очень рано утромъ взять $1\frac{1}{2}$ ф. гречневой муки, всыпать ее въ горшокъ, развести 3 ложки дрожжей въ 3-хъ стаканахъ кипяченаго, но не горячаго молока, размѣшать хорошенько съ мукой и поставить въ теплое мѣсто. Когда опара взойдетъ, всыпать $1\frac{1}{2}$ ф. пшеничной муки, размѣшать веселкой до гладкости, покрыть полотенцемъ и снова поставить въ теплое мѣсто. Когда снова тѣсто поднимется, взбить и вмѣшать 4 яичныхъ желтка. $\frac{1}{2}$ растопленнаго масла, посолить, взбить отдѣльно бѣлки отъ 4 хъ яицъ. вмѣшать въ тѣсто (мѣшать не очень круто, а слегка) 1 чашку густыхъ сливокъ, также взбить и вмѣшать въ тѣсто; накрывши, дать постоять еще $\frac{1}{4}$ часа и печь какъ обыкновенно.

556. Блины морковные. Морковь уварить до мягкости, сдѣлать изъ нея пюре и и смѣшать съ молокомъ, прибавить потомъ сливочнаго масла и $\frac{1}{2}$ ф. манныхъ крупъ; вскипятить, дать остыть, прибавить желтковъ и столько же взбитыхъ бѣлкомъ, немного мелкаго сахару, хорошо размѣшать и печь.

557. Блины изъ пшеничной муки. Поставить опару, какъ сказано въ первыхъ блинахъ, изъ пшеничной муки. Утромъ замѣсить 3 ф. пшеничной муки, 1 ф. масла растереть добѣла и вмѣшать въ масло 6 яичныхъ желтковъ; потомъ взбить бѣлки въ пѣну, и все это вмѣстѣ вмѣшать въ тѣсто, покрыть полотенцемъ и поставить въ теплое мѣсто. Когда взойдетъ, посолить, дать еще разъ подняться и печь блины, какъ обыкновенно. Изъ этого тѣста очень хорошо выходятъ блины съ сыромъ-пармезаномъ, швейцарскимъ или чедстеромъ. Пекутъ блины, посыпаютъ ихъ натертымъ сыромъ и покрываютъ другимъ блиномъ, кладутъ на сковородки и ставятъ въ печь. Когда сыръ разойдется, блины слипаются, такъ что ихъ лучше всего подавать на сковородахъ.

558. Блины скорые. Выдать: 2 или 3 ф. муки, смотря по требуемому количеству, отъ 8 до 12 яицъ, 1 ф. масла и, если есть, кислое молоко, если же нѣтъ, то можно замѣшать молокомъ и 1 чайной ложки лимоннаго соку; растереть масло до пѣны, вмѣшать желтки и муку, посолить, развести кислымъ молокомъ, сколько нужно, все тщательно размѣшать, взбить бѣлки и, когда уже все будетъ готово для печенія, вмѣшать ихъ въ тѣсто и тотчасъ же печь блины, какъ обыкновенно.

559. Пирогъ изъ сѣжей капусты. 2 ф. сѣжей капусты рубятъ или шинкуютъ и, посолить, даютъ стоять, пока она не дастъ сокъ; тогда ее хорошо отжимаютъ руками и жарятъ съ 5 рублеными луковицами въ

$\frac{1}{2}$ ф. масла чтобы хорошо упрѣла и даже подрумянилась; прибавляют немного мелкаго сахару и даютъ остыть. Фаршъ этотъ кладутъ на тѣсто на дрожжахъ, а сверху фарша укладываютъ кружочками круто сваренныя яйца; пирогъ на глухо запыываютъ, смазываютъ желткомъ и ставятъ въ печь. Кто любитъ, то къ фаршу можно прибавить перцу.

560. Пирогъ изъ кислой капусты. Дѣлается какъ № 559, но вмѣсто свѣжей берутъ 2 ф. кислой капусты.

561. Пирогъ изъ кислой капусты съ грибами. Дѣлается какъ предыдущій № 560, но въ начинку прибавляютъ немного мелко изрубленныхъ сухихъ грибовъ, отваренныхъ въ соленой водѣ.

562. Пирогъ съ клубникой. Испечь 2 тонкія прѣсныя лепешки. Между ними положить растертой и подслащенной клубники, а сверху и кругомъ положить самыя лучшія ягоды. Лепешки дѣлаются изъ сливокъ и грѣтеской муки или муки изъ цѣльной пшеницы.

563. Пирогъ изъ моркови. Очищаютъ морковь и мелко рубятъ сѣчкой; прибавляютъ 2 ф. хорошаго русскаго масла и хорошо томятъ подъ крышкой, когда упрѣетъ, прибавляютъ 1 ф. густой сметаны, по вкусу сахару, соли и дѣлаютъ пирогъ или пирожки изъ слоеннаго или кислаго тѣста на дрожжахъ. Кто любитъ, то прибавляютъ къ этому фаржу 5 рубленныхъ крутыхъ яицъ и немного толченнаго перцу.

564. Пирогъ со свѣжими грибами. Грибы очистить, посолить и изжарить съ рубленнымъ лукомъ въ $\frac{1}{2}$ ф. хорошаго масла, прибавить перцу и $\frac{1}{2}$ ф. сметаны. Тѣсто ставить на дрожжахъ.

565. Пирогъ изъ сухихъ грибовъ. 1 ф. сухихъ грибовъ отвариваютъ въ небольшомъ количествѣ воды, откидываютъ на рѣшето, водѣ даютъ стечь и грибы мелко рубятъ, иотомъ смѣшиваютъ пополамъ съ рубленнымъ лукомъ, поджареннымъ въ маслѣ, солятъ, прибавляютъ немного перцу и грибнаго бульона. Тѣсто дѣлаютъ въ дрожжахъ.

566. Пирогъ съ солеными грибами. Въ особенности вкусенъ этотъ пирогъ изъ соленыхъ груздей. 3 ф. грибовъ промываютъ въ холодной водѣ, рубятъ, смѣшиваютъ съ 10 шт. рубленыхъ жареныхъ луковицъ, съ $\frac{1}{2}$ ф. масла, прибавить перцу по вкусу. Тѣсто на дрожжахъ.

567. Тѣсто дутое. Выдать: $\frac{3}{4}$ ф. муки, $\frac{1}{2}$ ф. масла, 1 яичный желтокъ и 1 чашку лимоннаго соку.

Отложить немного муки для посыпки приготавленнаго тѣста, остальную муку смѣшать съ желткомъ, лимоннымъ сокомъ и ложкою воды; раскатывая, вмѣшать масло въ три раза, посыпая тѣсто остальною мукою.

568. Тѣсто дутое слоенное. Выдать: 1 ф. муки, 10 ложекъ масла, 4 яичныхъ желтка, неполный стаканъ воды или 6 ложекъ сливокъ и 5 ложекъ сметаны.

Смѣшать все и поступать, какъ сказано выше.

569. Тѣсто жидкое для обмакиванія различныхъ овощей и крутоновъ. Выдать: 1 ф. муки, 2 ложки масла, 2 стакана воды, т. е. $\frac{1}{2}$ стакана кипятку и $1\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, немного соли, 2 яичныхъ бѣлка, взбитыхъ въ пѣну.

Облить масло кипяткомъ; когда оно разойдется, вмѣшать холодную воду, наблюдая, чтобы все было тепловатой температуры: вмѣшать постепенно муку, съ солью и перегъ тѣмъ, какъ обмакивать овощи, какъ, наприкладъ, кабачки, тыкву, яблоки, земляную грушу, вмѣшать взбитую яичную пѣну; обмакивать туда овощи и жарить въ маслѣ на сковородѣ.

570. Тѣсто жидкое для обмакиванія овощей при жареніи. Выдать: 2 яйца, $\frac{1}{4}$ ф. муки, немного двууглекислой соды и 1 чашку воды.

Смѣшать муку, соду, яйца и воду до гладкости, посолить и посыпать перцемъ. Тѣсто не должно быть жидко, иначе оно не будетъ приставать

къ овощамъ. Въ это тѣсто хорошо обмакивать огурцы, кабачки, цвѣтную капусту, тыкву, сладкіе корни и проч.

572. Тѣсто заварное. Вскипятить два стакана молока или воды, влить его въ 1 ф. муки, какъ можно лучше размѣшать и дать остыть до температуры парного молока; тогда прибавить дрожжей и поступать далѣе, какъ сказано въ 578.

573. Тѣсто картофельное. Сварить хорошаго разсыпчатого картофеля, протереть его сквозь рѣшето, пока онъ горячій, и вмѣшать туда 1 ложку масла и 1 яйцо. Посыпать столъ мукою и выложить приготовленное тѣсто, пока оно еще не остыло; раскатать. Покрывать паштеты этимъ тѣстомъ и печь тотчасъ же.

573. Тѣсто крутое. Выдать: 1 ф. муки, 6 ложекъ масла, 3 яйца, 1 ложку мелкаго сахару и $\frac{1}{2}$ стакана воды, если нужно.

Растереть масло съ мукой на доскѣ или блюдѣ, свернуть въ комокъ, раздѣлить по серединѣ, въ середину разбить яйца, всыпать сахаръ и влить воду; смѣшать все хорошенько съ мукою, обращаясь съ тѣстомъ весьма осторожно. Сажать въ печь тотчасъ же. какъ все это сдѣлано. Чтобы это тѣсто было ровнѣе и лучше удавалось, смѣшивать масло съ мукою до тѣхъ поръ, пока начнетъ крошиться; затѣмъ посолить и вмѣшать сахаръ и потомъ уже вмѣшать яйца по одному и, когда готово, раскатать.

574. Тѣсто для лапши. 2 ложки муки выложить на столъ, сдѣлать въ серединѣ отверстіе, разбить 1 яйцо и смѣшать, пока образуется тѣсто; покрыть его салфеткою и дать устояться; затѣмъ раскатать его весьма тонко и рѣзать очень мелко, выложить на опрокинутое рѣшето и когда обсохнутъ, опускать въ супъ, молско и вообще куда нужно.

575. Тѣсто легкое. Взять 2 ф. муки и $\frac{1}{2}$ ф. масла, всыпать муку въ чашку, посолить и образовать отверстіе по серединѣ. Вскипятить масло въ бутылкѣ воды и постепенно влить въ муку, мѣшая ложкой или веселкою. Когда будетъ размѣшано до гладкости, покрыть полотенцемъ и дать устояться, пока совершенно остынетъ. Раскатать и употреблять на паштеты, торты и проч.

576. Тѣсто песочное. Выдать: 1 фунтъ муки, 1 фунтъ масла и 1 фунтъ сахару.

Смѣшать все вмѣстѣ, раскатать и печь въ горячей печи.

577. Тѣсто постное для блиновъ. Опара для постныхъ блиновъ дѣлается такъ же, какъ сказано въ № 554, только, когда тѣсто взойдетъ во второй разъ, въ него влить теплой воды безъ молока и, по желанію, $\frac{1}{4}$ ф. постнаго масла. Печь блины, обмazyвая сковороду постнымъ масломъ. Подавать къ нимъ икру изъ рыжиковъ или свѣжій зеленый мелко изрѣзанный лукъ или, по желанію, замѣсить вмѣстѣ съ тѣстомъ немного порошка изъ шампиньоновъ.

578. Тѣсто для пудинговъ. Выдать: $\frac{1}{2}$ ф. муки, 4 стакана молока, 2 яйца, 1 чайную чашку соли и 1 чайную ложку baking powder (пекарный порошокъ, см. № 502, примѣч.).

Растереть baking powder съ солью, потомъ тщательно вмѣшать въ муку, затѣмъ влить половину молока и бить до гладкости; разбить яйца, смѣшать ихъ остальнымъ молокомъ, влить въ тѣсто и смѣшать все вмѣстѣ. Это тѣсто можно варить въ салфеткѣ $1\frac{1}{2}$ часа и подавать съ масломъ и сухарями или сладкимъ соусомъ или печь въ каменной обмазанной чашкѣ съ разными соусами. Въ это же тѣсто запекаютъ яблоки, груши и другіе фрукты и овощи.

579. Тѣсто рисовое. Сварить 4 ложки рису въ небольшомъ количествѣ воды и, когда разварится, слить всю излишнюю воду и высушить на рѣшетѣ; всыпать въ каменную ступку, истолочь до гладкости съ 1 лож-

кой масла и хорошо взбитымъ яйцомъ. Это тѣсто предпочитается многими для тортовъ.

580. Тѣсто сдобное. 1½ ф. муки, 3 яйца и 1 ф. масла смѣшать вмѣстѣ до гладкости, такъ, чтобы тѣсто было не крутое.

581. Тѣсто сливочное. 1 ф. муки немного посолить и вмѣшать постепенно столько сливокъ, чтобы образовалось ровное не крутое тѣсто. По желанію изъ этого тѣста можно сдѣлать также слоеное, прибавляя масла при раскатываніи тѣста, т.-е., раскатавъ, разбросать масло кусочками по тѣсту, сложить въ нѣсколько разъ и опять раскатать и сажать въ печь тотчасъ же, какъ готово.

582. Тѣсто скорое. Выдать: 1 ф. муки, 4 ложки масла, 1 чайную ложку двууглекислой соды, 2 ложки сахарной пудры, 2 яичныхъ желтка и 1 чайную ложку сливокъ.

Смѣшавъ муку съ сахаромъ, наблюдая, чтобы мука была совершенно суха, втереть масло, посолить, вмѣшать хорошо взбитые яичные желтки и сливки. чтобы образовалось довольно крутое тѣсто; но если очень круто, то прибавить сливокъ; раскатать и печь въ не очень горячей печи.

583. Тѣсто скорое еще Выдать: ½ ф. муки, ¼ ф. масла, 1 ложку сахарной пудры и чайную двууглекислой соды.

Смѣшавъ все вмѣстѣ съ весьма малымъ количествомъ воды въ довольно крутое тѣсто, раскатать весьма тонко. Скоромное или постное.

584. Тѣсто слоеное. Поставить опару, какъ сказано въ № 575; можно на молокѣ вмѣсто воды. На другой день растопить ¾ ф. масла и, когда оно почти остынетъ, но еще будетъ въ жидкомъ видѣ, постепенно влить въ тѣсто, мѣшая и подбавляя муки; вбить туда же 3 яйца, посолить, размѣшать и поставить въ теплое мѣсто. Когда взойдетъ, поступать какъ съ простымъ тѣстомъ. Для постнаго тѣста вмѣсто скоромнаго масла берутъ ½ ф. орѣховаго или маковаго масла, а яицъ вовсе не кладутъ.

585. Тѣсто сметанное. 2 ф. муки смѣшать съ 1 ф. сметаны до гладкости, посолить немного и вынести на ледникъ на два часа; раскатать и дѣлать пирожки или покрывать паштеты и торты.

586. Тѣсто тонкое. Выдать: ½ ф. муки, ¼ ф. масла, 2 яичныхъ желтка, 3 ложки сливокъ.

Смѣшать все вмѣстѣ, дать отстояться ¼ часа, размѣшать до гладкости и раскатать очень тонко.

587. Тѣсто для тортовъ. Выдать: 1 ф. муки, 2 ложки масла, 1 чайную ложку двууглекислой соды и 4 ложки сметаны.

Смѣшать хорошенько муку съ содой и втереть туда 2 ложки масла, 4 ложки сметаны, раскатать все нѣсколько разъ и затѣмъ покрывать торты, дѣлать пирожки и паштетцы, — вообще, что угодно.

588 Тѣсто для тортовъ и паштетовъ. Выдать: 1 ф. муки, 2 ложки масла, 1 чайную ложку двууглекислой соды и немного мелкой соли.

1 ф. муки хорошенько смѣшать съ солью и 1-ю ложкою двууглекислой соды въ порошокъ стереть и вмѣстѣ съ масломъ, влить постепенно съ небольшимъ 2 стакана воды, мѣшать «веселкой» и отнюдь не мѣсить. Затѣмъ выложить тѣсто на столъ, посыпать мукой, свернуть и раскатать, и такъ до трехъ разъ. Если нужно, можно прибавить немного масла разбросать его кусочками по тѣсту; во время раскатыванія посыпать слегка мукою, свертывать и опять раскатывать раза два три.

Обѣды болѣе сложные.

Обѣдъ 1-й.

Супъ изъ чечевицы.
Котлеты изъ капусты
Оладьи рисовыя.

Обѣдъ 2-й.

Габеръ супъ.
Запеканка.
Взваръ.

Обѣдъ 3-й.

Супъ ячменный.
Пилавъ.
Кремъ французскій.

Обѣдъ 4-й.

Супъ деревенскій.
Котлеты рисовыя.
Салатъ изъ яблоковъ.

Обѣдъ 5-й.

Супъ изъ грибовъ.
Голубцы.
Оладьи манная.

Обѣдъ 6-й.

Борщъ изъ лука.
Пюре изъ бѣлой фасоли.
Лапшевникъ.

Обѣдъ 7-й.

Супъ съ клецками.
Билось гультайскій.
Сладкая рисовая каша.

Обѣдъ 8-й.

Супъ изъ бѣлой фасоли.
Каша ячневая.
Оладьи яблочныя.

Обѣды болѣе сложные и дорогіе.

Обѣдъ 1-й.

Супъ пюре изъ бѣлой фасоли.
Гренки.
Омлетъ съ макаронами.
Оладьи манная.
Компотъ изъ сушеныхъ фруктовъ.

Обѣдъ 2-й.

Лапша молочная.
Каша ячная.
Капуста подъ соусомъ.
Пудингъ сахарный.

Обѣдъ 3-й.

Супъ изъ грибовъ.
Рисъ запеченный.
Рѣпа печеная.
Хворостъ.

Обѣдъ 4-й.

Борщъ со сметаной.
Каша пшеница поджаренная.
Картофель а-ля-метръ д'отель.
Кремъ лимонный.

Обѣдъ 5-й.

Супъ съ ушками.
Картофель тушеный.
Крутоны яичные.
Кремъ бѣлый.

Обѣдъ 6-й.

Щи грибные.
Каша гречневая поджаренная.
Картофель въ сметанѣ.
Кремъ яблочный.

