

САДОВАЯ БИБЛИОТЕКА.

СЛАДКІЯ КУШАНЯ.

113 рецептовъ для приготовления тортовъ, пудинговъ, бисквитъ, суфле, блинчиковъ, воздушныхъ пироговъ, компотовъ, кремовъ и т. д.

Составила Е. В. Спасская.



Издательство  П. П. Сойкина

Типографія

Петроградъ. Стремянная, 12, собств. д.

СЛАДКІЯ КУШАНЫЯ.

1. **Тѣсто для всякихъ сладкихъ издѣлій:** а) 1 ф. муки, 4 желтка, полный стаканъ сметаны. Вымѣсить хорошенько, раскатать тонко, наложить $\frac{3}{4}$ ф. холоднаго, раскатаннаго въ тонкій пластъ масла, сложить вчетверо, раскатать, опять сложить и раскатать, такъ 5—6 разъ. До употребленія вынести на холодъ. б) Миндальное тѣсто. Истолочь очищенный миндаль ($\frac{1}{2}$ ф.) съ 4 желтками и горстью сахара какъ можно мельче. Прибавить 1 ф. муки, $\frac{3}{4}$ ф. масла, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, еще 2 цѣльныхъ яйца. Можно сахаръ истолочь съ ванилью. Хорошенько вымѣсить, положить на ледъ до употребленія. в) На 1 ф. муки $\frac{1}{2}$ ф. масла, 2 цѣльныхъ яйца, чуточку соли, $\frac{1}{2}$ стак. сахару (толченаго и просѣяннаго) и $\frac{1}{2}$ чашки сливокъ.

2. **Мазурки съ фруктами.** Перемыть въ холодной водѣ 1 ф. самаго лучшаго нижирю (вишневыхъ ягодъ), финиковъ, выпувъ косточки, крупнаго снягю изюму, удаливъ сѣмечки, шенталы тоже безъ косточекъ и сухихъ абрикосовъ. Положить все вмѣстѣ, обдать кипяткомъ, накрыть крышкой и оставить такъ на цѣлый часъ. Очистить грецкихъ орѣховъ отъ пленки, обдавъ ихъ кипяткомъ. Сдѣлать тѣсто по одному изъ предыдущихъ рецептовъ, раскатать, наложить пластъ на листъ или противень, сдѣлавъ довольно высокій край кругомъ. Мазурекъ долженъ быть четвероугольный, во весь противень. Насыпать въ него бѣлой фасоли или гороху и испечь. Выбрать тщательно всю фасоль. Съ фруктъ слить всю воду, нажимая, вмѣшать во фрукты грецкіе орѣхи. готоваго яблочнаго мармеладу, сваривъ его предварительно съ сахаромъ и ванилью, или варенья изъ рубленой апельсиновой корки, или просто сахару толченаго съ ванилью, тогда надо въ фрукты прибавить немножко лимоннаго соку. Положить фрукты въ мазурекъ и поставить его еще въ печку на 15—20 минутъ. Разрѣзать только, когда остынетъ совсѣмъ или на другой день.

3. **Нарядный «женуазъ».** Тѣсто: 9 цѣльныхъ яицъ стереть съ $\frac{1}{2}$ ф. сахару такъ, чтобы побѣлѣло, прибавить $\frac{1}{4}$ ф. картофельной муки и $\frac{1}{4}$ ф. хорошей пшеничной, быстро смѣшать и прибавить пе-

много меньше чемъ $\frac{1}{2}$ ф. распущеннаго сливочнаго масла. Слить осторожно, чтобы не понало сыворотки. Вымѣшать, влить въ намащенную форму, какъ какъ или шарлотницу, обсыпавъ форму толчеными сухарями. Печь, по крайней мѣрѣ, 45 минутъ. Осторожно воткнуть въ самую середину топкой ножичекъ, если вынуть его совѣтъ сухимъ—значитъ испеклось. Дать въ формѣ остыть совершенно, еще лучше оставить до другого дня. Парѣзать женуазъ тонкими ломтиками, обрѣзавъ кругомъ корку и лишнее тѣсто, такъ, чтобы ломтики были все одинаковой формы и величины. Сложить ихъ въ кружокъ, лѣсенкой, на блюдо, стойкомъ, прилѣпляя ихъ одинъ къ другому густымъ абрикосовымъ или инымъ мармеладомъ. Эти ломтики кропить ложкой какой-нибудь наливки, только чтобы не размокли. Посрединѣ положить горкой слѣдующее: нѣсколько хорошихъ цукатовъ или абрикосовъ, вынутыхъ изъ варенья, вишенъ, сухой малины или апельсиновой корки нарубить не мелко и смѣшать съ обрѣзками женуаза, тоже крупно рублеными. Связать абрикосовымъ мармеладомъ. Сбить въ крѣпкую пѣну—5—6 бѣлковъ; осторожно вмѣшать въ нихъ ложку сахару толченаго съ ванилью. Этой пѣной совершенно покрыть все блюдо, а посреди сдѣлать возвышенную горку. Поставить въ духовку только—чтобы заколеровать. Подать горячимъ, но очень хорошо и холодное.

4. Вафельный пирогъ. Взять 4 желтка, размѣшать ихъ тщательно, прибавивъ $\frac{1}{4}$ ф. сахару, и вливать постепенно 2 стакана сливокъ, потомъ всыпать $\frac{1}{4}$ ф. просѣянной сухой муки, $\frac{1}{4}$ ф. распущеннаго сливочнаго масла, въ концѣ всего 4 бѣлка, сбитыхъ въ густую пѣну. Чашку держать въ холодной водѣ.

Вытереть вафельницу очень чисто, закрыть ее, подержать надъ огнемъ, потомъ открыть, опять вытереть, смазать распущеннымъ масломъ перышкомъ все углубленія тщательно съ обѣихъ сторонъ. Налить ложки три тѣста, вафельницу закрыть, держать надъ огнемъ и ножомъ обрѣзать все, что вытекло тѣста наружу, чтобы не горѣло. Поворачивать вафельницу на огонь на обѣ стороны, черезъ нѣсколько минутъ посмотреть, если вафля сдѣлалась красиваго, золотистаго цвѣта, то осторожно вынуть кончикомъ ножа, класть на блюдо и въ духовой шкапъ, не закрывая его заслонкой, пока все испекется.

Послѣ каждой вафли смазывать вафельницу. Когда все вафли готовы, положить ихъ, не разрѣзая, на блюдо, стопкой, между вафлями намазать понемногу варенья одного или нѣсколькихъ сортовъ.

4—5 липкихъ бѣлковъ сбить въ густую пѣну всыпать ложку очень мелко просѣяннаго сахару. Наложить бѣлки на остывшую вафельную стопку по бокамъ и сверху, поставить въ духовой шкапъ. Какъ только бѣлки слегка пожелтѣютъ, тотчасъ же подать на столъ.

Можно подать сливки отдѣльно.

Желтки вынести изъ холодъ и употребить на другой день.

5. Фруктовый хлѣбъ. Заготовить сухіе фрукты, какъ сказано въ № 2, можно взять еще и хорошаго черносливу, сухихъ грушъ и яблоковъ. Всего нужно $1\frac{1}{2}$ ф. Намочить ихъ кипяткомъ наканунѣ. Распустить восьмушку дрожжей чашкой сиропа отъ фруктовъ, замѣсить столько муки, сколько можно, чтобы было жидковатое тѣсто. Дать подняться въ тепломъ мѣстѣ. Фрукты съ ихъ сиропомъ поставить на огонь, прибавить стаканъ сахару и только одинъ разъ дать закипѣть, замѣшать въ нихъ пшеничныхъ отрубей самаго лучшаго сорта, чтобы было жидковатое тѣсто. Соединить съ опарой. Вмѣсить остальную муку и дать подняться. Всей муки пополамъ съ отрубями должно пойти 2 ф. Когда хорошо поднимется, сдѣлать четыре хлѣба, посадить на листы, посыпанные мукой, и печь часа полтора. Можно въ тѣсто вмѣшать нѣсколько горстей каленыхъ орѣховъ.

6. Ватрушки съ ягодами. Тѣсто сдѣлать какъ для обыкновенныхъ ватрушекъ, скатать шаромъ и вынести на холодъ. Чернику перебрать, вымыть, откинуть, всыпать въ тазикъ съ сахаромъ, прибавить немного воды, разварить. Когда ягоды полопаются, прибавить ложку или двѣ сметаны, уварить чернику довольно густо, помѣнивая, чтобы не пригорѣла. Выложить въ глубокое блюдо и остудить. Тѣсто раскатать, вырѣзать кружками, накладывать чернику, защищать края, какъ обыкновенно у ватрушекъ; яйцомъ не смазывать. Испечь. Подать горячими, а отдѣльно—мелкій сахаръ и свѣжей сметаны.

Вмѣсто черники можно взять какіе угодно ягоды или фрукты. Хороши ватрушки съ вишнями безъ косточекъ или съ брусникой, сваренной такъ же, какъ черника. Очень хорошо съ земляникой.

7. Драчона. $\frac{1}{4}$ ф. масла слегка распустить, потомъ растереть добѣла, прибавить 5 желтковъ, $1\frac{1}{2}$ стак. муки, сильно мѣшать, подбавляя стакана полтора молока, подъ конецъ пѣну 4 бѣлковъ. Взять двѣ сковороды, распустить въ каждой по ложкѣ масла, влить тѣсто и поставить въ печку на полчаса. Подать горячей къ компоту или положить одну на другую, а между—густой компотъ или варенье.

8. Яблочная драчона. Очистить хорошихъ кисловатыхъ яблоковъ, вырѣзать сердцевину, нарѣзать маленькими кусочками, посыпать сахаромъ и отставить. На 10 большихъ яблоковъ взять три небольшихъ стакана молока, вбить въ него 5 цѣльныхъ яицъ, 2 столовыхъ ложки муки, 1 или 2 ложки бѣлаго вина, не кислаго, 2—3 полныя ложки сахару, сбить все машинкой, вмѣшать яблоки и вылить все въ глубокую сковороду, въ которой распущены 2 полныя ложки сливочнаго масла. Поставить въ печку, когда подрумянится съ одной стороны, осторожно перевернуть на другую сторону. Когда драчона готова, сдвинуть ее на круглое блюдо, густо посыпать са-

харомъ, толченымъ съ корицей и просѣяннымъ. Кто не любитъ корицу, можетъ замѣнить ее ванилью.

9. Картофельная дракона. Натереть 4 ф. сырого картофеля на теркѣ, скорѣе, чтобы не успѣли почернѣть, выжать ихъ и облить тремя стаканами кипящаго молока. Вмѣшать муки пополамъ съ отрубями, чтобы было не слишкомъ крутое тѣсто, дрожжей, распущенныхъ въ тепломъ молокѣ, и цѣлый фунтъ крупнаго изюму. Очень глубокой противень или два сотейника густо намазать масломъ и насыпать слой рубленыхъ грецкихъ орѣховъ или лѣсныхъ—каленыхъ. сверхъ ихъ хорошо поднявшееся тѣсто. Печь въ горячей печкѣ. Опрокинуть и посыпать крупнымъ сахаромъ.

10. Фаршированныя булочки. Приготовить начинку: горсть толченаго миндаля (толочь съ флердоранжемъ или розовой водой), ложку сахару, очень мелко рубленый цукатъ, 1—2 яйца. Взять самыя маленькія, копѣчныя, сдобныя булочки, стереть съ нихъ осторожно теркой корочку кругомъ, срѣзать крышечку у каждой и выдолбить середину. Эти выдолбленные серединки намочить въ ложкѣ густыхъ сливокъ и смѣшать съ начинкой. Булочки намочить въ молокѣ со сбитымъ яйцомъ, потомъ осторожно выжать ихъ, начинить приготовленнымъ, накрыть крышечкой, изжарить или испечь въ духовкѣ въ обильномъ маслѣ въ сотейникѣ, вынуть на блюдо и обмазать густымъ сиропомъ отъ варенья.

11. Монастырскій хлѣбъ. Сварить клюквеннаго сиропа. Перебравъ клюкву, всыпать ее въ тазикъ, налить воды и дать кипѣть, пока ягоды все полонаются. Вылить все на рѣшето, не протирая, или въ чистый холщевый мѣшокъ. Стекнній сокъ варить въ тазикѣ съ сахаромъ. Остудить.

Сдѣлать миндальное или маковое молоко. Миндаль обдать кипяткомъ, дать постоять, очистить отъ верхней кожицы, толочь, подливая понемногу тепловатой отварной воды. Когда весь миндаль истолченъ, процѣдить молоко и крѣпко выжать черезъ чистенькую салфетку.

Нарѣзать бѣлаго хлѣба безъ корки, правильными кусочками, обжарить въ маслѣ. Остудить. Положить эти гренки на блюдо горкой, накладывая на каждый гренокъ слой выжимокъ миндаля. Миндальное молоко смѣшать съ клюквеннымъ сиропомъ, нѣсколькими ложками немного облить гренки на блюдѣ, все остальное подать отдѣльно въ соусникѣ.

Приготовивъ монастырскій хлѣбъ, надо его подать тотчасъ же, чтобы гренки не успѣли размокнуть.

Мѣшать молоко съ сиропомъ надо передъ самой подачей на столъ, а то свернется.

Вмѣсто клюквеннаго можно взять какого угодно другого сиропа.

12. Блинцы изъ сухарей. Обыкновенные сахарные сдобные сухари истолочь. налить цѣльнымъ молокомъ. Когда разбухнутъ,

вмѣшать нѣсколько яицъ, ложку муки и немного сахару. Печь на сковородкахъ. Подать съ компотомъ.

13. **Блинцы изъ «геркулеса».** Отварить крупы «геркулесъ» въ молокѣ съ ванилью, выбросить ваниль, вмѣшать яицъ и сахару, испечь какъ предыдущіе.

14. **Армиттеръ.** Нарѣзать изъ черстватаго хлѣба не слишкомъ тонкіе ломтики, срѣзать корку, намочить въ молокѣ съ 1—2 яйцами, въ которомъ распустить очень немного сахару. Потомъ вынуть, обвалить въ сухаряхъ пополамъ съ толчеными орѣхами. изжарить съ обѣихъ сторонъ. Подать съ компотомъ.

15. **Французскіе бисквиты.** Взять 5 яицъ и свѣситъ. взять такой же вѣсъ муки. такой же сахару и такой же сливочнаго масла. Распустить масло чуть-чуть, чтобы оно не растопилось, а только стало мягкимъ, тереть его до совершенной мягкости. вмѣшать сахаръ, желтки и муку, послѣ всего пѣну бѣлковъ. Можно сахаръ истолочь съ ванилью. Можно въ тѣсто прибавить немного толченаго миндаля или орѣховъ. Намазать масломъ маленькія гарталетныя формочки, разложить тѣсто и испечь. Къ компоту и къ варенью.

16. **Блинчики.** Хорошая пропорція: на 3 ложки муки 4—5 яицъ и молока одинъ стаканъ или даже побольше, чтобы тѣсто было очень жидкое, и блинчики тоньше. Молоко вливать понемногу, размѣшивая, въ муку, и когда будетъ совсѣмъ гладко, прибавить яйца, очень немного распушеннаго масла и чуточку соли.

Печь очень тоненькіе блинчики. Намазать каждый блинчикъ вареньемъ или мармеладомъ, свернуть трубкой и сверху посыпать сахаромъ, перемѣшаннымъ съ толченымъ миндалемъ. Намазать блинчики густымъ кремомъ, свернуть. подать холодными.

17. **Блинчики съ черешнями.** Или съ сладкими вишнями. Выбрать косточки. сварить вишни съ сахаромъ, безъ воды. Блинчики испечь, какъ въ предыдущемъ № 16; когда вишни остынутъ, выбрать ихъ изъ сиропа, положить по ложкѣ на каждый блинчикъ. сложить, какъ книжки, съ боковъ, сверху и снизу, потомъ пополамъ, уложить тѣсно въ сотейникъ. залить сметаной и поставить въ духовку, чтобы подрумянились. Отдѣльно подать сиропъ.

18. **Блинчики съ творогомъ.** Напечь блинчиковъ, какъ въ № 16. приготовить творогъ. Долженъ быть жирный и не перегрѣтый, но изъ-подъ гнета. Вмѣшать въ него немного сахару, ложку густой сладкой сметаны и сырое яйцо, класть на блинчики, сложить, какъ въ предыдущемъ рецептѣ, залить сметаной и запечь, подать отдѣльно сметану.

19. **Блинцы съ яблоками или сливами.** Сдѣлать тѣсто изъ двухъ стакановъ молока, 6 яицъ, 8 ложекъ муки и немного сахару, хорошенько мѣшать. Налить этого тѣста въ намасленную сковороду и немножко дать ему затвердѣть; пока еще тѣсто мягко, вдавить въ него половинки очень спѣлыхъ, сладкихъ сливъ безъ косточекъ,

сверху залить еще тѣстомъ, испечь блинцы съ обѣихъ сторонъ золотистымъ колеромъ. Сдвинуть па блюдо и посыпать густо сахаромъ.

Вмѣсто сливъ можно класть ломтики сладкихъ, спѣлыхъ яблоковъ.

20. Суфле-панке. Распустить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана просѣянной муки, хорошенько смѣшать на огнѣ и дать закипѣть. Влить понемногу, все время мѣшая, стакана 4—5 густого молока или пополамъ со сливками, размѣшаннаго съ 2—3 ложками сахару, толченаго съ ванилью. Мѣшая, дать хорошенько закипѣть, отставить, не переставая мѣшать, потомъ еще разъ дать закипѣть, опять отставить. Когда перестало кипѣть, вбить въ тѣсто 6 желтковъ. Хорошенько размѣшать.

Раскалить три сковородки одинаковой величины, смазать ихъ масломъ, какъ для блиновъ. Вылить въ нихъ тѣсто равномерно. Поставить сковороды па листъ и въ печь. Готово, когда перестанетъ быть жидкимъ, хрупкими панкеты остаются, ихъ переворачивать нельзя. Слегка намазать суфлейницу чуть-чуть размѣромъ побольше, чѣмъ сковороды, па которыхъ пеклись панкеты. Осторожно переложить ихъ въ суфлейницу одна на другой, перекладывая варецземъ. Всего лучше желе или мармеладъ изъ абрикосовъ или красной смородины, или барбариса. Бѣлки отъ яицъ сбить въ пѣну, подсыпать чайную ложечку просѣяннаго сахара, наложить бѣлки сверхъ суфле причудливой формой.

Поставить въ печь. Какъ только бѣлки подрумянятся, подать въ той же суфлейницѣ. Я даю большую препорцію, потому что блюдо это отлично холоднымъ.

21. Вѣнское печенье съ изюмомъ. $\frac{1}{2}$ ф. муки вмѣшать въ 3 стак. сливокъ, прибавить 10 желтковъ, неполный стаканъ сахару, толченаго съ ванилью. Когда хорошо перемѣшано, прибавить бѣлки въ пѣну. Распустить четверть фунта масла въ сотейникѣ, влить тѣсто и печь его, потомъ двумя вилками разодрать на куски, перевернуть и допечь, всыпать въ выпеченное уже хорошо промытаго и высушеннаго изюму, выложить горкой на блюдо и все вмѣстѣ посыпать просѣяннымъ сахаромъ съ ванилью.

22. Торты. 1) **Съ абрикосами, сливами и пр.** Взять тѣсто, какъ для тарталетокъ или ватрушекъ, раскатать кружокъ и аккуратно его обрѣзать па листѣ въ кружокъ или вложить въ тортовый кругъ на шарньерахъ. Край смазать яйцомъ и обложить его полоской изъ тѣста, высоты не менѣе двухъ пальцевъ. Абрикосы надо раздѣлить пополамъ, выпутъ косточки, а кожцу только срѣзать тамъ, гдѣ она не ровная или съ пятнами; уложить абрикосы на тѣсто, разрѣзомъ кверху, какъ можно тѣснѣе, и даже класть половинки пемножко одну на другую. Испечь тортъ въ печкѣ или въ шкапу. Когда готовъ, вынуть изъ печки, не снимая съ листа, тотчасъ же густо посыпать абрикосы очень мелкимъ сахаромъ; какъ только сахаръ ра-

стаетъ, посыпать еще. Осторожно снять тортъ съ листа на плоское блюдо.

Подать можно горячимъ или холоднымъ.

Точно такъ же дѣлаются торты со всѣми другими фруктами и ягодами. Изъ вишенъ надо вынуть косточки и посреди торта поставить маленькую опрокинутую чашечку, подъ которую и соберется сокъ, а то его будетъ слишкомъ много, онъ разольется въ печкѣ, пригоритъ и испортитъ весь тортъ.

Сахаромъ надо всегда посыпать фруктовые торты но вынутія изъ печки по той же причинѣ.

2) **Апельсинный тортъ.** 6 желтковъ тереть съ $\frac{1}{4}$ фунта сахару до бѣлой пѣны, подсыпать $\frac{1}{4}$ фунта просѣянной сухой муки понемногу, смѣшать, прибавить самую тонкую цедру съ апельсина, изрубивъ ее какъ можно мельче, подъ копецъ осторожно вмѣшать крѣпкую пѣну 6 бѣлковъ. Раздѣливъ всю массу пополамъ, поровну испечь въ двухъ одинаковыхъ сотейникахъ или крышкахъ отъ кастрюль. Когда совсѣмъ остынетъ, взять какого-нибудь хорошаго мармеладу или желе,—всего лучше подходитъ, если есть, желе или мармеладъ крыжовника, такъ какъ не придаетъ своего запаха и цвѣта,—прибавить немного сахару и лимоннаго соку, смѣшать и намазать одну сторону у каждаго бисквитнаго пласта. Очистить сладкихъ апельсиновъ, снять тщательно всю бѣлую кожицу, очень острымъ ножомъ нарѣзать какъ можно тоньше всѣ апельсины на тонкіе ломтики поперекъ, какъ для компота, стараясь не выжимать сока, вынуть осторожно косточки, наложить рядъ этихъ ломтиковъ на намазанную сторону бисквита, покрыть тоже намазанной стороной.

Глазурь на тортъ.

Взять сахарной пудры или истолочь сахару и просѣять въ самое тонкое сито. Растирать сахаръ съ сокомъ апельсина или лимона и намазывать ножомъ очень ровнымъ тонкимъ слоемъ по всему верху и по бокамъ торта. Надо, чтобы глазурь была такой густоты, чтобы можно было легко размазать, но чтобы не стекала съ торта. Въ печку ставить не надо, черезъ часъ или полтора глазурь сама сплывется и подсохнетъ.

Убрать тортъ сверху апельсиннымъ цукатомъ.

3) **Съ кремомъ.** Приготовить тѣсто, какъ для ватрушекъ, или взять слойки. Пока тѣсто на холоду, приготовить кремъ. Всыпать въ кастрюлю $\frac{1}{4}$ фунта сахару, восьмушку самой лучшей сухой муки, восьмушку сливочнаго масла, 3 яйца, размѣшать тщательно все вмѣстѣ, залить 4 стакана кипяченаго, наполовину остуженнаго молока, прибавить флеръ-д'оранжу или ванили, поставить на огонь и дать закипѣть, не переставая мѣшать ни секунды. Чуть только начнетъ закипать, немедленно сдвинуть на самый край плиты и дать едва кипѣть потихоньбу три четверти часа. Можно въ этотъ

кремь прибавить очень мелкотолченого миндаля. Готовое тѣсто или слойку раскатать, изъ остального приготовить тоненькихъ полосокъ. Положить кремь толстымъ слоемъ на тѣсто, сдѣлать изъ полосокъ рѣшетку вкось не слишкомъ часто. Края тѣста поднять и защищать или сдѣлать изъ двухъ полосокъ тѣста вродѣ витого жгута кругомъ. Пригнѣнить яйцомъ. Разбить яйцо съ полъ-ложечкой воды, смазать края и рѣшетку. Испечь въ духовкѣ.

4) **Изъ винныхъ ягодъ.** Перемыть фунтъ самыхъ лучшихъ винныхъ ягодъ и нарѣзать ихъ на маленькіе кусочки. Тщательно размѣшать 1½ стакана сливокъ съ 3 яйцами, потомъ съ винными ягодами. Сотейникъ намазать масломъ, наполнить его приготовленной массой. Поставить въ духовку минутъ на 20. Вынуть, остудить, опрокинуть. Подать холоднымъ и отдѣльно подать сливочки или молока.

Можно обложить сотейникъ или тортовую форму слойкой, наполнить ее приготовленной массой. Печь цѣлый часъ. Опрокинуть на блюдо и подать горячимъ.

23. **Жаренныя вишни.** Взять очень крупныхъ сладкихъ вишенъ. Отрѣзать стебельки ножницами до половины. Памазать жирно большое блюдо масломъ, уложить все блюдо тонкими жареными въ масле ломтиками бѣлаго хлѣба. На гречки уложить черешни очень тѣсно одну къ другой, стебельками кверху, кое-гдѣ положить по маленькому кусочку сливочнаго масла, а сверхъ всего густо посыпать мелкимъ сахаромъ. Поставить въ негорячую духовку минутъ на 20 и подать на томъ же блюдѣ.

24. **Клецки изъ овсянки.** Хорошей овсяной крупы ½ фунта всыпать въ кипящую воду, дать кипѣть съ полчаса, безпрестанно мѣшая. Посолить. Когда советъ разварится въ густую размазню, снять съ огня и вмѣшать ложку муки и 2 яйца, хорошо размѣшанныхъ въ стаканѣ кипяченаго молока. Выдѣлывать изъ этой массы небольшія клецки или оладышки, панировать въ толченыхъ сухаряхъ, изжарить въ масле на сковородѣ.

Можно замѣшать въ массу немного сахару, подать съ брусничнымъ вареньемъ или съ яблочнымъ мармеладомъ.

25. **Клецки со сливами.** 2 яйца, чуточку соли и немного воды; вмѣсить столько муки, чтобы сдѣлалось довольно крутое тѣсто. Раскатать какъ можно тоньше и разрѣзать на квадраты. На каждый квадратикъ положить очень спѣлую, сладкую сливу (ренклодъ лучше всего), удаливъ косточку. Соединить вмѣстѣ все четыре угла и слѣпить бѣлкомъ. Эти клецки варить въ кипяткѣ или изжарить. Если варенныя—облить ихъ сиропомъ или распущеннымъ и поджареннымъ масломъ и подать отдѣльно сахаръ. Если жарены въ масле, обсыпать просѣяннымъ сахаромъ.

26. **Клецки изъ яблоковъ.** Начистить полную глубокую тарелку яблоковъ, нарѣзавъ ихъ небольшими кубиками. Вмѣшать въ нихъ

полстакана толченого миндаля, немножко соли, стаканъ сахару толченого съ ванилью, 3 яйца, $\frac{1}{2}$ стак. молока, двѣ полныя ложки распущеннаго масла и столько мелко толченыхъ сухарей, чтобы вымѣсилось довольно крутое тѣсто. Брать клецки ложечкой и кидать въ слегка посоленный кипятокъ. Хорошенько проваривать. Сложить клецки на блюдо горкой, подать очень горячими; отдѣльно мелкій сахаръ и сметану.

27. Творожныя олады. Протереть хорошаго творогу изъ-подъ гнета, вмѣшать 1—2 или болѣе яицъ, очень немного муки и чуточку соли. Если творогъ сухъ, можно прибавить немного сливокъ или сладкой сметаны. Дѣлать небольшія оладушки, изжарить ихъ въ маслѣ на сковородѣ и подать горячими, обсыпавъ сахаромъ.

28. Олады на простовашѣ. Вмѣшать въ простоквашу столько муки, чтобы было негустое тѣсто, сильно бить, передъ тѣмъ, какъ печь, вмѣшать ложечку соды, сильно зафѣнится, сейчасъ же печь.

29. Олады на дрожжахъ. Сдѣлать опару на дрожжахъ, когда поднимется, вмѣсить муки, чтобы было жидкое тѣсто, можно прибавить 1—2 желтка и ибну бѣлковъ. Жарить въ обильномъ маслѣ.

30. Олады изъ пшениной каши. Сварить молочную кашу изъ пшена, предварительно промывъ его въ нѣсколькихъ водахъ, остудить, вмѣшать немного сливочнаго масла, 1—2 яйца и немного сахару. Когда совсемъ остынетъ и затвердѣетъ, печь олады. Точно такъ же изъ «геркулеса».

31. Маленькія олады изъ сухарей. Распустить восьмушку масла до мягкости, вмѣшать въ него столько толченыхъ ванильныхъ или сахарныхъ сухарей, чтобы стало густо, прибавить яицъ, чуточку соли, можно прибавить и немножко толченой ванили. Брать ложечкой и опускать въ горячее масло. Когда поджарится, вынимать на пропускную бумагу и посыпать толченымъ сахаромъ.

32. Оладушки съ яблоками и изюмомъ. Очистить яблоки и нарѣзать маленькими кубиками, немного потушить ихъ съ масломъ. Снять съ огня, вмѣшать въ яблоки намоченнаго въ молоко и крѣпко выжатаго хлѣба, изюму, 1—2 яйца, сахару, чуточку соли, толченого миндаля или орѣховъ, ложку шпеничныхъ отрубей и немного муки. Хорошенько перемѣшать, дѣлать маленькія оладушки или клецки и изжарить, какъ сказано въ предыдущемъ рецептѣ.

33. Жареные ломтики. Поставить молоко на плиту, положить въ него ложку масла, чуточку соли и толченыхъ орѣховъ; какъ только закипитъ, всыпать понемногу шпеничныхъ отрубей, постоянно мѣшая. Прибавить еще мелко нарѣзаннаго цукату. Мѣшать на огнѣ до тѣхъ поръ, пока масса начнетъ отставать отъ стѣнокъ кастрюли, снять съ огня и выложить на плоское блюдо въ формѣ длиннаго пирога. Когда совершенно остынетъ и затвердѣетъ, нарѣзать тонкими ломтиками, обсыпать толчеными сухарями и изжарить съ

обѣихъ сторонъ красивымъ колеромъ. Подать съ какимъ-нибудь сиропомъ,—или холоднымъ—къ чаю.

34. Жаренія яблочныя клецки. Очень густо сваренный яблочный мармеладъ, 4 яйца, немного толченыхъ или рубленыхъ грецкихъ орѣховъ или каленыхъ орѣховъ мелко наръзанныхъ, смѣшать хорошенъко, подсыпая муки, чтобы вышло довольно густое тѣсто. Опускать ложечкой въ кипящее въ кастрюлѣ масло и жарить, вынимать на пропускную бумагу, потомъ обсыпать толченымъ и просѣяннымъ сахаромъ.

35. Клецки на сиропѣ. Взять любой фруктовой сиропъ, стакана два, вмѣшать въ него около $\frac{3}{4}$ ф. муки, можно пополамъ съ отрубями, прибавить сильно сбитыя 4 яйца и если нужно, еще немного сахару. Бить тѣсто сильно минутъ десять, потомъ дать ему постоять съ полчаса или болѣе. Растопить масла въ кастрюлѣ и жарить въ немъ клецки, отдѣляя ихъ понемногу ложечкой. Обсыпать сахаромъ.

36. Воздушный пирогъ изъ апельсина. Срѣзать самую тонкую цедру съ чисто вымытаго апельсина, очень мелко ее нашинковать и положить въ чашку. Сварить полстакана сиропу довольно густо, вмѣшать въ него сокъ изъ 2 или 3 апельсинъ и горячимъ влить на цедру. Остудить. Сбить въ крѣпкую пѣну бѣлокъ отъ 8 или 10 или болѣе яицъ.

Осторожно вмѣшать въ бѣлокъ заготовленный сиропъ съ цедрой. Положить горкой на такое блюдо, которое бы не боялось огня. Обровнять пожомъ, а сверху сдѣлать пожомъ нѣсколько рисунковъ въ видѣ шишечекъ и канавокъ или въ формѣ большого тюльпана. Сверху посыпать немного толченаго сахару. Поставить въ горячую духовую печь, подать тотчасъ, какъ только подрумянится. Отдѣльно подать сливокъ.

37. Воздушный пирогъ изъ абрикосовъ. Очень спѣлые абрикосы сварить и протереть, вмѣшать сахару по вкусу, остудить совсѣмъ, вмѣшать осторожно сбитые бѣлки, кончать, какъ сказано въ предыдущемъ рецептѣ. Точно такъ же изъ печеныхъ и протертыхъ яблоковъ, изъ протертыхъ ягодъ или даже изъ варенья. Надо, чтобы бѣлки были сбиты очень крѣпко.

38. Снѣжки. Взять сколько нужно свѣжихъ яицъ, напиримѣръ, штукъ 6, тщательно отдѣлить бѣлки отъ желтковъ. Бѣлки сбить въ крѣпкую пѣну и осторожно вмѣшать въ нихъ очень мелко толченаго просѣянаго сахару. Взять хорошаго молока стакановъ пять, растушить въ немъ сахару по вкусу, положить кусочекъ ванили или лимонной цедры въ крупныхъ кускахъ, чтобы легче было потомъ ихъ выпутъ. Поставить на огонь, и какъ только молоко закипитъ, брать круглой ложкой яичные бѣлки и опускать въ молоко, перевернуть ихъ, вынимать друшлаковой ложкой на чистое сито. Снять молоко съ огня, разбить всѣ желтки въ ложкахъ трехъ молока холод-

наго, замѣшать остальное молоко, процѣдить, поставить на огонь, мѣшать, не переставая, пока начнетъ густѣть; никакъ не давать кипѣть, но надо, чтобы ложилось довольно толстымъ слоемъ на ложку, которой мѣшаешь. Снять съ огня. Положить бѣлки на блюдо горкой, совершенно покрыть ихъ приготовленнымъ кремомъ, вынести на холодъ. Можно положить въ молоко не все желтки и не давать имъ густѣть, будетъ жидкій соусъ, но первый способъ наряднѣе и вкуснѣе.

39. Пудингъ изъ блинчиковъ. Испечь самыхъ тонкихъ блинчиковъ. Перемыть, очистить отъ сѣмечекъ и мелко наръзать по стакану крупнаго, сняго изюму и горькаго цукату, поварить немного то и другое съ кусочкомъ масла, положить этого состава на каждый блинчикъ, свернуть его трубкой, острымъ ножомъ разрѣзать каждую трубку пополамъ и тѣсто уложить въ суфлейницу, намазавъ ее масломъ. 1 ложку муки хорошенько перемѣшать съ ложкой распущеннаго масла, прибавить двѣ ложки сахара, толченаго съ ванилью. 5 яицъ, двѣ чашки холодныхъ сливокъ, все перемѣшать, вылить на блинчики и печь этотъ пудингъ полчаса.

40. Пудингъ изъ жареной лапши. Нарѣзать лапшу, какъ обыкновенно, но не слишкомъ тонко, изжарить ее, мѣшая, въ раскаленномъ маслѣ, вынуть на пропускную бумагу и остудить. Перекладка и заливка, — какъ въ предыдущемъ рецентѣ.

41. Простой лапшевникъ. Сварить лапшу въ молокѣ съ сахаромъ и ванилью, потихоньку, пока впитаетъ все молоко, вмѣшать кусокъ сливочнаго масла, уложить въ намавленную и осыпанную сухарями форму и еще подлить немного сливокъ. Печь въ горячей духовкѣ.

Можно вбить 3—4 желтка въ сливки, залить, а бѣлки вмѣшать, сбивъ въ крѣпкую пѣну.

42. Пудингъ изъ лапши. Смѣсить очень крутое тѣсто на 2 цѣльныхъ яйцахъ и 3 желткахъ съ прибавкой полчашки сливокъ. Раскатать нѣсколько коржей какъ можно тоньше, дать обсохнуть. Приготовить мелко рубленыхъ фруктовъ въ сахарѣ или цукату, толченыхъ орѣховъ и немного толченыхъ миндальныхъ макаронъ пли сухарей отъ какого-нибудь кѣкъ. Лапшу густо намазать самой свѣжей сметаной или же сливками, размѣшанными съ желтками и масломъ, насыпать приготовленную начинку, свернуть каждый пластъ трубкой и уложить въ суфлейницу, свертывая въ кружокъ, начиная съ середины. Сверху намазать масломъ и испечь золотистымъ цвѣтомъ въ духовкѣ. Потомъ подлить столько кипящаго молока, чтобы наполнило лапшевникъ наполовину, поставить на плиту и дать молоку кипѣть, чтобы впиталось почти все. Можно и въ духовкѣ.

43. Бисквитный пудингъ. Нарѣзать испеченный накануне бисквитъ ломтиками, уложить въ намазанную форму, перекладывая

толченымъ миндалемъ или орѣхами. Стаканъ сахару, толченаго съ ванилью, сбить съ 5—6 яйцами и полнымъ стаканомъ сливокъ, залить пудингъ и испечь.

Къ нему подать фруктовый или сливочный соусъ. Въмѣсто бисквита можно нарѣзать сдобный хлѣбъ и на каждый ломтикъ намазать немножко свѣжаго сливочнаго масла.

44. Хлѣбный пудингъ. Высушить кисло-сладкаго ржаного хлѣба безъ корки и истолочь эти сухари какъ можно мельче. Слегка распустить сливочнаго масла и сбить его до пѣны съ сахаромъ, подсыпать туда же понемногу сухари и по одному желтку, до 6—8 желтковъ, и, наконецъ, вмѣшать бѣлки, поднятые въ пѣну.

Испечь и подать со сладкимъ соусомъ.

45. Шоколадный пудингъ. $\frac{1}{2}$ ф. шоколаду наломать кусочками и поставить съ 4—5 стаканами молока на плиту, прибавивъ кусочекъ ванили, разрѣзанной вдоль. Мѣшать, пока шоколадъ не распустится. Когда закипитъ, засыпать $\frac{1}{2}$ стакана манной крупы и дать хорошенько прокипеть, вынуть ваниль, снять съ плиты. 4—5 желтковъ сбить съ двумя ложками холоднаго молока, прибавить ложку самаго свѣжаго сливочнаго масла, вмѣшать въ пѣсколькo остывшую кашу. Хорошенько перемѣшать. Вылить въ гладкую фарфоровую чашку или форму. Вынести на холодъ. Опрокинуть на блюдо и подать холоднымъ со сливками или сбить сливки въ пѣну и наложить на пудингъ.

Можно этотъ пудингъ выложить въ шарлотницу, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями, и испечь, опрокинуть и подать горячимъ съ сладкимъ соусомъ изъ молока, съ шоколадомъ и желтками.

46. Пудингъ изъ какао. Взять восьмушку молотаго какао, столько же картофельной муки лучшаго сорта, на 6 стакановъ молока $\frac{1}{4}$ фунта сахару, толченаго съ кусочкомъ ванили, восьмушку сливочнаго масла, $\frac{1}{4}$ фунта бѣлыхъ сухарей, какъ можно мельче просѣянныхъ, и 5 яицъ. Все это будетъ для пудинга большихъ размѣровъ. Половину молока вскипятить съ сахаромъ. Въ другой половинѣ, въ холодномъ молокѣ, размѣшать картофельную муку и какао, не переставая сильно мѣшать, влить въ кипящее молоко. Еще мѣшать минутъ пять. Снять съ огня и дать остыть немножко. Вмѣшать все масло, потомъ сухари, потомъ по одному желтку, а подъ конецъ всего крѣпко сбитые въ пѣну бѣлки. Форму намазать масломъ, обсыпать сухарями, вылить всю массу. Печь цѣлый часъ въ умѣренномъ жару.

Къ этому пудингу подать какой-нибудь сладкій соусъ, всего лучше слѣдующій: два стакана молока вскипятить съ кусочкомъ ванили и сахару по вкусу, покрыть и дать стоять, пока сильно приметъ запахъ ванили. Процѣдить. Чайную ложку картофельной муки и два желтка размѣшать въ совѣмъ остывшемъ полстаканѣ молока,

потомъ слить въ остальное горячее молоко; болѣе не давать кипѣть; облить пудингъ или подать отдѣльно въ соусникѣ, или соусъ изъ шоколада.

47. Пудингъ изъ вишенъ. Взять сладкихъ вишенъ безъ косточекъ, налить ихъ горячей водой, чтобы вода стояла сверху вишенъ пальца на три, положить сахару, смотря по сладости вишенъ, дать закипѣть, и кипѣть минуту пять не болѣе. Взять сушенанаго бѣлаго хлѣба, а если есть, еще лучше сухарей, какіе подаются къ кофе, истолочь, чтобы вышло стакана два-три, всыпать въ сухую кастрюльку, положить полную ложку сливочнаго масла, мѣшать на огнѣ. Потомъ смѣшать съ вишнями, отставить и дать сухарямъ хорошенько разбухнуть. Выложить въ гладкую форму и поставить на ледъ на нѣсколько часовъ.

Опрокинуть на блюдо и облить вишневымъ сиропомъ, остуженнымъ на льду. Никакъ не давать стоять вишнямъ въ мѣдной посудѣ.

Точно также изъ малины.

48. Апельсинный пудингъ. Въ двухъ стаканахъ холоднаго молока размѣшать двѣ верхомъ полныя ложки картофельной муки. Поставить кипѣть еще четыре стакана молока и осторожно вливать въ нее молоко съ мукой, размѣшивая. Дать кипѣть до густоты, снять и остудить. Стереть на сахаръ цедру съ трехъ апельсиновъ, и мелко истолочь, смѣшать полный стаканъ муки съ ложкой масла, вмѣшать въ него сахаръ и сокъ изъ этихъ трехъ апельсиновъ, потомъ 6 желтковъ и подъ конецъ всего бѣлки въ нѣшу. Испечь въ намазленной формѣ.

Подать съ сиропомъ.

49. Сливочный пудингъ. (Готовъ въ 15 минутъ). 8 желтковъ хорошенько смѣшать съ 4 ложками густыхъ сливокъ и чайной ложечкой картофельной муки, $\frac{1}{4}$ ф. толченаго съ ванилью сахару, маленькимъ кусочкомъ сливочнаго масла и чуточку соли, все это влить въ кастрюлю, поставить ее въ кипятокъ и сбивать веселкой, пока будетъ много пѣны, тотчасъ переставить въ холодную воду и бить, пока совсемъ остынетъ. Вмѣшать тотчасъ же нѣшу бѣлковъ, перелить въ форму, поставить ее въ кипятокъ и въ негорячую духовку на нѣсколько минутъ. Ванильный соусъ.

50. Царевскій холодный пудингъ изъ малины (нарядный). Испечь бисквитъ или кэкъ въ шарлотной формѣ накануне. Протереть стакана 3 очень снѣлой малины, смѣшать съ нѣсколькими ложками очень густаго сиропа и поставить на ледъ. Еще нѣсколькими ложками этого сиропа облить стакана два-три самыхъ отборныхъ ягодъ и тоже поставить на ледъ. Приготовить кремъ: 3 стак. молока, $\frac{1}{2}$ ф. сахару, $\frac{1}{2}$ палочки ванили, 2 чайн. ложечки муки и 6 желтковъ перемѣшать въ кастрюлѣ, поставивъ ее въ кипятокъ на огонь, никакъ не давать кипѣть, а только чтобы погустѣло; потомъ

вынуть ваниль, а кремъ тоже поставить на ледъ. Разрѣзать какъ на три равныя части горизонтально, какъ можно ровнѣе. Верхушку сровнять пожемъ и положить на то блюдо, на которомъ будетъ подано; напоить бисквита хорошенько малиновымъ сиропомъ съ цѣльными ягодами, намазать слой крема, покрыть среднимъ кускомъ бисквита и точно также напоить его сиропомъ съ ягодами, покрыть слоемъ крема, покрыть послѣднимъ кускомъ, напоивъ и его послѣднимъ сиропомъ. Поставить пудингъ на ледъ, чтобы былъ очень холодный. Передъ подачей на столъ обмазать его со всѣхъ сторонъ протертой малиной, чтобы онъ казался глясированнымъ. Точно такъ же изъ земляники, особенно хорошо изъ абрикосовъ.

51. Пудингъ изъ саго. Полный стаканъ саго перемыть, высыпать въ кипящее молоко и сварить совсѣмъ густо; надо имѣть подъ рукой кипящее молоко и подливать еще, иное саго беретъ больше молока, другое—меньше. Дать кипѣть $\frac{3}{4}$ часа, остерегаясь, чтобы не пригорѣло. Размягнуть кусокъ сливочнаго масла немного мегѣ восьмушки, вбить 6—7 желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахару, толченаго съ ванилью, мелко толченыхъ 3—4 сахарн. сухаря, все смѣшать съ саго и подъ конецъ пѣну бѣлковъ. Выложить въ форму и испечь или поставить въ кастрюлю съ кипяткомъ и сварить. Фруктовый сиропъ.

52. Рисовый пудингъ холодный. Взять одинъ стаканъ рису, сварить его до полуготовности въ водѣ, откинуть, поставить стакана 4 или 5 молока на плиту, прибавить въ него ложку сливочнаго масла, чуточку соли, немного толченаго миндаля или орѣховъ и кусочекъ ванили или лимонной цедры, сахару—по вкусу. Скипятить все вмѣстѣ, потомъ вынуть цедру или ваниль, положить рисъ и варить его три четверти часа, мѣшая почаще. Когда рисъ совершенно разварится и впитаетъ въ себя все молоко, снять его съ огня, вбить 2—3 желтка, хорошенько размѣшать. Гладкую форму, лучше всего фарфоровую чашку, сполоснуть холодной водой, обсыпать мелкимъ сахаромъ, выложить весь рисъ и вынести на холодъ или поставить на ледъ. Когда совсѣмъ застынетъ, опрокинуть на блюдо и облить сиропомъ отъ варенья или фруктовой заготовкой.

Если взять цѣльнаго, очень хорошаго молока, то не надо класть масла, или взять молока пополамъ со сливками.

53. Пудингъ изъ чернослива. Взять полфунта хорошаго мясистаго чернослива, перемыть его въ теплой водѣ, сварить, не слишкомъ разваривая, нарѣзать мелко острымъ ножомъ, выбрасывая косточки. Двѣ горсти сухарей бѣлаго хлѣба безъ корки намочить въ молокѣ, выжать и растереть въ совсѣмъ гладкое тѣсто. Смѣшать съ черносливомъ. Растереть 4 желтка добѣла съ осьмушкой сахару, смѣшать съ черносливомъ и хлѣбомъ. Сбить бѣлки въ пѣну и осторожно вмѣшать туда же.

Испечь въ суфлейницѣ.

54. Маленькіе пудинги изъ орѣховъ. Расколоть лѣсныхъ орѣховъ, насыпать ихъ на сухую сковороду или на противень, поставить въ печку, чтобы слегка поджарились. Перетереть грубымъ полотенцемъ, чтобы вся кожица отстала. Смолоть орѣхи или истолочь въ ступкѣ, подливая немного молока, чтобы не замаслились. Истолочь высушеннаго и слегка подрумяненнаго хлѣба. Брать одинаковый вѣсъ хлѣба и орѣховъ.

Если взять по полфунту того и другого, то надо взять 5 стакановъ молока, $\frac{1}{4}$ фунта сахару и осьмушку сливочнаго масла. Поставить молоко на огонь, положивъ въ него кусочекъ ванили. Всыпать въ кипящее молоко сухари, сахаръ, положить орѣхи, масло и не переставая мѣшать на огнѣ, пока молоко всосется въ остальное. Взять чайныя чашки съ круглымъ дномъ, сполоснуть холодной водою, обсыпать мелкимъ сахаромъ, наложить ихъ полными готовой массой и вынести на холодъ. Когда советѣмъ остынуть, опрокинуть ихъ на блюдо и облить ванильнымъ соусомъ, т.-е. нѣсколько желтковъ размѣшать въ кипяченномъ съ сахаромъ и ванилью и до половины остуженномъ молокѣ. Пропѣдить этотъ холодный соусъ на пудинги.

55. Абрикосовый пудингъ. Тѣсто можно взять то же, что для рессоликовъ, но прибавить одно яйцо противъ обыкновенной пропорціи. Тонко раскатать кружкомъ. Спѣлые абрикосы очистить отъ кожицы, выпутъ косточки, бросить въ жидкій горячій сиропъ, дать вскипѣть, потомъ вынуть и дать сиропу совершенно стечь. Косточки расколотить, обдать кипяткомъ и снять кожицу, смѣшать съ абрикосами.

Положить абрикосы на тѣсто и закрыть имъ всюду фрукты, стараясь образовать правильный шаръ и чтобы тѣсто не было въ одномъ мѣстѣ толще, чѣмъ въ другомъ. Взять чисто вымытую салфетку, намазать ее масломъ, положить въ нее пудингъ и крѣпко завязать. Повѣсить пудингъ на палкѣ въ большую кастрюлю съ кипяткомъ такъ, чтобы онъ весь былъ въ водѣ. Дать кипѣть, не переставая, $1\frac{1}{2}$ часа, подливая кипятку. Развязать осторожно на блюдо; чтобы тѣсто не потянулось за салфеткой, надо вооружиться тоненькимъ острымъ ножомъ и осторожно подчищать тѣсто съ салфетки. Облить абрикосовымъ сиропомъ или протереть спѣлыхъ абрикосовъ, смѣшать съ жидкимъ сиропомъ и дать прокипѣть одинъ разъ.

56. Холодный пудингъ изъ вишенъ. Вынуть косточки изъ хорошихъ вишенъ, налить ихъ горячей водою, чтобы вода стояла сверху вишенъ палеца на три, положить сахару, смотря по сладости вишенъ, дать закипѣть минутъ пять не болѣе. Взять сушеннаго бѣлаго хлѣба, а если есть, еще лучше сухарей, какіе подаются къ кофе, истолочь, чтобы вышло стакана два-три, всыпать въ сухую кастрюльку, положить полную ложку сливочнаго масла, мѣшать на огнѣ. Потомъ смѣшать съ вишнями, отставить и дать сухарямъ хорошенько разбух-

нуть. Выложить въ гладкую форму и поставить на ледъ на нѣсколько часовъ.

Опрокинуть на блюдо и облить вишневымъ сиропомъ, остуженнымъ на льду. Никакъ не давать стоять вишнямъ въ мѣдной посудѣ.

57. Сладкіе соусы къ пудингамъ: 1) Ягодный, холодный. Протереть спѣлыя ягоды; вмѣшать по вкусу сахару. Точно такъ же изъ абрикосовъ и персиковъ. 2) Ягодный, горячий. Въ протертые ягоды или фрукты вмѣшать сиропу и дать прокипеть. 3) Другой. Въ любой фруктовый или ягодный сиропъ всыпать немного картофельной муки, считая не полную чайную ложечку муки на стаканъ сиропа и дать прокипеть. Можно подать горячимъ и холоднымъ. 4) Сливочный или ванильный. Скипятить молока съ сахаромъ и ванилью, снять съ огня, вынуть ваниль и тщательно выловить все пѣнки съ молока; когда немного остынетъ, разбить 1—2 желтка, тщательно удаливъ бѣлокъ, въ полу-стаканѣ холоднаго молока, вмѣшать въ кипяченое молоко, поставить на огонь въ кастрюлю съ кипячкомъ и сильно мѣшать, пока не пойдетъ паръ, поставить въ холодную воду и мѣшать, пока остынетъ. Если покажется не гладкимъ, лучше процѣдить. 5) Шоколадный. Въ предыдущій вмѣшать тертаго шоколаду, пока молоко кипитъ съ ванилью. 6) Миндальный. Какъ предыдущій, вмѣшать въ молоко, пока кипитъ, толченаго съ холоднымъ молокомъ миндаля. 7) Ореховый. Точно такъ же.

58. Суфле съ вареньемъ. Нарѣзать штуки четыре сладкихъ булочекъ, налить ихъ кипящимъ молокомъ, покрыть и отставить. $\frac{1}{4}$ ф. масла размягнуть и хорошенько бить, потомъ смѣшать съ размоченнымъ и выжатымъ хлѣбомъ, вмѣшать 8 желтковъ и $\frac{1}{4}$ ф. мелко толченаго миндаля. Сбить бѣлки въ пѣну и въ нихъ вмѣшать нѣсколько ложекъ мелко толченаго сахару. Положить половину массы въ суфлейницу, потомъ покрыть слоемъ варенья, а сверху остальную массу. Когда испечется въ духовке, тотчасъ подать, иначе опадетъ.

59. Суфле съ земляникой. Протереть сквозь тонкое сито, вмѣшать немножко сливочнаго масла и желтокъ, во всемъ прочемъ, какъ предыдущее.

60. Суфле съ малиной. Малину посыпать сахаромъ, дать постоять часа два, потомъ крѣпко сбить съ двумя бѣлками, въ остальномъ какъ въ № 58.

61. Суфле изъ абрикосовъ. Очистить спѣлыя абрикосы, прибавить сахару, сварить густое пюре, протереть. Сбивать это пюре, подсыпая по немногу мелко толченый сахаръ. Въ общемъ сахару должно пойти въсомъ вдвое противъ абрикосовъ. Подъ конецъ вмѣшать 2 ложки картофельной муки, 4 бѣлка въ пѣну. Можно прибавить мелко нарезанныхъ миндальныхъ макаронъ. Испечь. Изъ персиковъ точно такъ же.

62. Другое суфле изъ абрикосовъ. Сбить веселкой или машинкой

въ кастрюлѣ на огнѣ ложку масла, 2 столовыя ложки картофельной муки, 4 ложки сахару, 6 желтковъ съ $1\frac{1}{2}$ стакана сливокъ и однимъ полнымъ стаканомъ протертыхъ абрикосовъ, предварительно сваренныхъ безъ сахару съ ложкой воды. Все это бить на огнѣ, пока пойдетъ паръ. Потомъ снять съ огня, можно прибавить соку изъ половины лимона и продолжать бить, пока остынетъ. Потомъ прибавить бѣлки, сбитые въ густую пѣну, выложить въ суфлейницу, наполнивъ ее только до половины, поставить въ не слишкомъ горячую печь. Какъ только сильно поднимется и хорошо подрумянится, тотчасъ подать, а то опадетъ.

Изъ яблоковъ, изъ всякихъ фруктовъ и ягодъ можно сдѣлать такъ же.

63. Суфле изъ чернослива. Поставить въ кастрюлѣ на огонь стакана четыре молока съ масломъ и сахаромъ. Когда закшиитъ, всыпать со стаканъ манной крупы, усердно мѣшать, чтобы не было комковъ, и разварить въ кашу. Снять съ огня. Можно прибавить толченого миндаля, стертую на кусокъ сахару цедру съ одного лимона. Фунтъ хорошаго чернослива вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, въ кипятокѣ. Разрѣзать каждую сливу на четыре части, вынуть косточки: вмѣшать его въ суфле, туда же прибавить 5 желтковъ и пѣну изъ 5 бѣлковъ. Вылить въ суфлейницу, испечь и тотчасъ же подать.

Вмѣсто чернослива можно положить въ суфле ягодокъ изъ вишневаго варенья, или сухого такъ называемаго «киевского» варенья или разнаго, напримѣръ, малины, морочки и проч.

64. Миндальное суфле. Свѣжее масло, желтки сбить хорошенько, прибавить очень немного муки, сливокъ и толченый миндаль, сахаръ толченый съ ванилью и, наконецъ, пѣну бѣлковъ.

65. Ванильное суфле. Всыпать немного менѣе осьмушки картофельной муки и вдвое больше мелкаго сахару въ кастрюлю. Сахаръ долженъ быть толченъ съ половиной большой палочки ванили. Налить два стакана молока или сливокъ, чайную ложечку самаго лучшаго сливочнаго масла. Размѣшать все это живо и тщательно, чтобы совсѣмъ было гладко, безъ малѣйшихъ комочковъ. Дать покипѣть, не переставая, живо мѣшать. Снять съ плиты и вбить по одному 6 желтковъ, подъ конецъ—бѣлки, поднятые въ пѣну. Слегка смазать масломъ суфлейницу, влить массу, поставить въ негорячую печь и, когда зарумянится, подать тотчасъ, пока не оцало. Въ эту массу можно вмѣшать тертаго шоколаду или мелко толченыхъ каленыхъ орѣховъ.

66. Суфле—бешатель. Распустить $\frac{1}{4}$ ф. масла на огнѣ, вмѣшать 4—5 ложекъ муки и слегка поджарить. подлить два полныхъ стакана сливокъ, дать кипѣть, пока масса начнетъ отставать отъ стѣнокъ кастрюли. Остудить на половину, вмѣшать 8 желтковъ и $\frac{1}{4}$ ф. мелко толченаго съ ванилью сахару, подъ конецъ крѣпко сбитые бѣлки,

67. Американское суфле съ яблоками. Сварить густой яблочный мармеладъ съ сахаромъ и ванилью, положить въ суфлейницу, а сверху кремъ, густо сваренный изъ молока съ ванильнымъ сахаромъ и желтками (не давать кипѣть и мѣшать въ кастрюлѣ съ кипяткомъ, пока пойдетъ паръ). Поставить въ печь. Сбить бѣлки въ иѣну, чуточку сахару. Положить на суфле, когда поджарятся и поставить еще минуты на 5—10 въ печьку.

Вмѣсто яблочнаго можно взять абрикосовое или грушевое пюре.

68. Холодный шоколадъ со сливками. Наломать хорошаго шоколаду кусочками, положить въ кастрюлю, налить темнаго кипящаго молока и распустить шоколадъ совершенно. Вылить его въ компотницу. Остудить на холоду. Сбить бутылку густыхъ сливокъ въ крѣпкую иѣну, положить горкой на шоколадъ. Гарнировать бисквитами.

69. Рисъ съ винными ягодами. Отварить рисъ въ водѣ; когда впитаетъ воду, налить молока. Винныя ягоды тщательно вымыть, разрѣзать каждую на четыре части, положить въ кипятокъ и покрыть, потомъ вынуть винныя ягоды изъ воды, вмѣшать въ рисъ, накрыть крышкой и дать вариться на краю еще $\frac{1}{4}$ часа. Выложить на блюдо.

Если рисъ внизу прижарился, отскоблить ножомъ и положить поджаренныя корочки на верху блюда.

70. Рисовыя ванильныя крокеты. $\frac{1}{2}$ ф. рису перемыть, всыпать въ кипятокъ и тотчасъ откинуть на рѣшето, поставить варить съ двумя стаканами молока, $\frac{1}{2}$ палочкой ванили, полной ложкой сливочнаго масла. Когда разварится совѣмъ, вынуть ваниль, вмѣшать 4—5 желтковъ, остудить, покрывъ бумагой, жирно намазанной масломъ, чтобы не образовалось пленки. Дѣлать изъ совершенно остывшей массы правильной формы крокеты ввидѣ колбасинокъ въ $1\frac{1}{2}$ вершка длины, обвалить въ разбитомъ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ (сахарныхъ). Жарить въ кастрюлѣ въ раскаленномъ маслѣ, вынимать на пропускную бумагу. Посыпать мелко толченымъ съ ванилью сахаромъ. Подать отдѣльно ванильный соусъ.

71. Рисовыя блинцы. Сварить рисъ, какъ въ предыдущемъ рецептѣ, влить въ него, снявъ съ огня 1—2 яйца; (сварить не густо) — вливать въ намащенные сковороды, испечь съ обѣихъ сторонъ. Подать горячими съ сладкимъ соусомъ, или съ вареньемъ, или съ компотомъ.

72. Сладкій омлетъ. Разбить сколько нужно свѣжихъ яицъ и влить хорошаго молока, считая на каждое яйцо по полужелткѣ молока. Хорошенько сбить вѣнчикомъ или машинкой. Вылить въ два сестейника одинаковой величины. Надо, чтобы въ сестейникѣ было яицъ не менѣе какъ на полтора пальца. Сестейники надо предварительно обмазать масломъ. Поставить ихъ въ печьку или въ духовой шкафъ. Какъ только омлетъ затвердѣетъ, вынуть и осторожно

острымъ пожомъ снять кожицу. Опрокинуть одинъ омлетъ на круглое блюдо. Намазать на него варенья или положить мармеладу, особенно хорошо подходит абрикосовый мармеладъ. Накрыть другимъ омлетомъ, подать къ столу холоднымъ или горячимъ. Можно верхній омлетъ убрать фруктами въ сахарѣ или вареньемъ, или посыпать мелкимъ сахаромъ и провести близко надъ нимъ раскаленную докрасна желѣзную лопаточку, чтобы сахаръ закарамелился.

73. Саго. Взять настоящего саго, считая по столовой ложкѣ на человекъ, налить холодной водой—на каждую ложку по стакану воды—дать постоять нѣсколько часовъ, потомъ поставить на огонь и дать закипеть, мѣшая безпрестанно, а то сядетъ на дно. Когда закипитъ, сдвинуть на слабый огонь и дать тихонько кипѣть съ полчаса. Очень тонко срезать цедру съ одного лимона, положить въ фарфоровую чашку. Сокъ нѣсколькихъ лимоновъ выжать, весь процѣдить, сварить съ нимъ густой сиропъ и, выливъ его кипящимъ на цедру, накрыть крышкой и дать сиропу набраться запаху цедры въ теченіе нѣсколькихъ часовъ. Потомъ можно процѣдить, а кто любитъ, оставить цедру въ сиропѣ, но въ такомъ случаѣ надо, парѣвая ее, мелко нашинковать. Когда саго совсѣмъ сварено и незамѣтно болѣе отдѣльныхъ зернышекъ, вмѣшать въ него лимонный сиропъ. Сполоснуть жестяную форму холодной водой, выложить въ нее саго и поставить на холодъ. Когда совершенно застынетъ, опрокинуть на блюдо. Многие къ этому блюду подаютъ сливки. Можно къ сваренному саго, вмѣсто лимона, прибавить апельсиновый сокъ и цедру, или клюквенный, или абрикосовый сокъ, или же взять фруктового желе, напримѣръ, изъ красной смородины, прибавить въ него лимоннаго соку, разварить съ кипяткомъ, смѣшать съ саго.

74. Тапіока съ яблоками. Сварить круто, какъ сказано въ предъидущемъ рецептѣ, вмѣшать готоваго яблочнаго мармеладу (пюре). выложить въ намазанную форму и испечь. Подать съ горячимъ сладкимъ соусомъ.

75. Саго или тапіока на молокѣ. Варится совершенно такъ же, съ прибавленіемъ сахара и какого-нибудь запаха, лучше всего съ ванилью, но иные любятъ съ корицей. Подать горячимъ или холоднымъ. Холоднымъ—можно опрокинуть на блюдо, гарнировать вареньемъ и отдѣльно подать сливки.

76. Молочная каша съ изюмомъ и орѣхами. Поставить молоко на плиту съ сахаромъ и кусочкомъ ванили. Когда закипитъ, засыпать манной крупой и хорошенько промѣшать, положить ложку или двѣ сливочнаго масла. Когда крупа разварится, всыпать полный стаканъ кипящину или корички или обоихъ. Изюмъ долженъ быть перебранъ и чисто вымытъ. Просушить изюмъ на рѣшетѣ. Мелко нарезать цукату и облить его ложкой горячаго молока, чтобы онъ не лежалъ въ кашѣ однимъ комкомъ. Кто не противъ всякаго вина, можетъ смочить цукатъ ложкой водки, настоянной на апельсиновой

кожѣ. Можно положить въ эту кашу и «кіевскаго» варенья и очищенныхъ грецкихъ орѣховъ. Хорошенько размѣшать все, чтобы было распредѣлено въ кашѣ равномѣрно. Снять съ огня. Размѣшать 2—3 желтка въ $\frac{1}{2}$ стакана густыхъ сливокъ и вмѣшать въ нѣсколько остуженную кашу, только чтобы не свернулись.

Выложить всю кашу въ круглую гладкую форму или фарфоровую чашку. Вынести на холодъ. Опрокинуть на блюдо и облить сиропомъ отъ варенья или сливками.

Можно подать и горячей.

77. Тыквенная каша. Испечь хорошаго сорта тыквы кусокъ и протереть или нарѣзать ее кусочками, сварить въ маломъ количествѣ воды и протереть. Сварить рисъ или пшено на молокѣ, смѣшать съ протертой тыквой, прибавивъ немного сахара толченаго съ ванилью или корицей. Подать горячей. Можно въ такую кашу вмѣшать нѣсколько желтковъ и запечь въ формѣ видѣ пудинга, подать съ сиропомъ. Или вмѣшать бѣлки въ пѣну и запечь въ суфлейницѣ.

78. Крскеты изъ «геркулеса» съ вакилю. Совершенно такъ же, какъ рисовыя № 70. Онѣ очень вкусны.

79. Овсянка съ черной смородиной. Перебрать черную смородину и поставить ее въ тазикѣ съ водой. Воды надо налить побольше и изрѣдка мѣшать. Когда все ягоды лопнутъ, процѣдить чрезъ чистый холщевый мѣшокъ, не надавливая; потомъ въ другую посудину крѣпко выжать весь остальной сокъ. Жидкій сокъ поставить въ большой кастролѣ на плиту и, когда закипитъ, всыпать понемножку овсянку, размѣшивая; потомъ дать тихонько, но непрерывно кипѣть съ полчаса. Тѣмъ временемъ изъ второго выжатого сока сварить густой сиропъ, подбавивъ очень мало воды. Присоединить сиропъ къ кашѣ, хорошенько перемѣшать и еще дать совсѣмъ тихо кипѣть полчаса.

Взять гладкую форму, сполоснуть холодной водой, выложить въ нее всю кашу и поставить на холодъ. Когда застынетъ совсѣмъ,— опрокинуть.

Подать отдѣльно хорошее молоко или сливки и сахаръ, если не довольно сладко.

Точно такъ же можно дѣлать съ сокомъ всякихъ другихъ ягодъ. Напримѣръ, сварить кашу на соку красной смородины и вмѣшать въ нее густой сиропъ изъ малины.

Вмѣсто овсяной крупы можно взять яшневую или смоленскую или даже манную.

80. Каштаневый холодный пудингъ. Снять скорлупу, кинуть въ кипятокъ, накрыть, потомъ снять всю кожицу. Положить въ кастрию и налить густыми сливками. Сахару, кусочекъ ванили. Уварить до совершенной мягкости, подливая горячихъ сливокъ. Вынуть ваниль. Растереть каштаны совсѣмъ въ пюре. Класть въ шарлотницу въ перекладку съ хорошимъ яблочнымъ мармеладомъ или ва-

ренемъ изъ апельсиновой корки. Стѣнки и верхъ—класть каштановое пюре. На другой день опрокинуть. Подать холоднымъ и отдѣльно—сливки.

81. Чистить каштаны можно легко, снявъ съ нихъ скорлупу и поджаривъ ихъ съ полчаса или болѣе въ закрытой жаровиѣ для кофе, съ ручкой. Когда поджарятся, высыпать на салфетку и перетереть грубымъ полотенцемъ. Такъ поджаренные каштаны очень вкусны съ солью.

82. Каштаны со сбитыми сливками. Очистить каштаны отъ верхней кожи, кинуть ихъ въ кипятокъ, снять кожицу. Положить въ кастрюлю и налить на нихъ хорошаго цѣльнаго молока или сливокъ, немного сахару. Уварить до совершенной мягкости и чтобы молоко совсѣмъ впиталось. Размять ихъ, остудить, потомъ протирать сквозь рѣшето прямо на то блюдо, на которомъ будутъ поданы. Наблюдать, протирая, чтобы они ложились красивой горкой, ихъ нельзя трогать или сглаживать.

Поставить густыхъ сливокъ на ледъ, сбить въ крѣпкую кѣну вѣнничкомъ, положить горкой на каштаны и подать блюдо очень холоднымъ.

83. Молочный кисель. Молоко взять хорошее, цѣльное. Три четверти всей порціи поставить въ кастрюлѣ на плиту, прибавивъ по вкусу сахару, кусочекъ ванили и чуточку соли.

Когда начнетъ кипѣть, развести въ оставленномъ холодномъ молокѣ пшеничной муки лучшаго сорта, считая на каждый стаканъ молока полную столовую ложку муки. Размѣшать муку тщательно въ молокѣ, подлить горячаго молока, еще размѣшать, вылить все въ кипящее молоко и живо размѣшать, чтобы не было комковъ. Когда кисель ровно загустѣлъ и хорошо кипитъ, сдвинуть его на край плиты и дать ему кипѣть совсѣмъ тихо, по крайней мѣрѣ, часъ, но надо, чтобы кипѣніе не прекращалось ни на минуту. Передъ подачей къ столу, развести 2—3 желтка ложкой молока холоднаго, и хорошенько размѣшать.

Подать къ столу въ той кастрюлѣ, въ которой варилося; самая вкусная часть, что прижарилось на днѣ. Если останется на другой день, очень вкусенъ холодный. Парѣзать ломтиками и облить молочнымъ соусомъ.

84. Яичный кисель. Въ $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла поджарить до темнаго цвѣта двѣ горсти муки или очень мелко толченыхъ сухарей. 6 яицъ размѣшать тщательно въ 6 стаканахъ цѣльнаго молока, прибавить сахару, толченаго съ ванилью, но не болѣе полу-стакана, вливать молоко съ яйцами въ поджаренную муку, сильно мѣшая, и не переставать мѣшать, пока не начнетъ закипать. Тотчасъ снять съ плиты. Можно подать горячимъ, но хорошо и холодное. Въ такомъ случаѣ поставить кастрюлю въ холодную воду и мѣшать, пока остынетъ, а то затвердѣетъ сверху корой.

85. Сладкій студень. Взять на студень изъ сушеныхъ фруктовъ самыя лучшя и пѣжныя, винныя ягоды, финики, шепталу, абрикосы; чернослива лучше совсѣмъ не брать, если нѣтъ высшаго сорта. Косточки отовсюду удалить. Перемыть фрукты, выжать, нарѣзать не мелко, палить кипяткомъ, накрыть и дать стоять нѣсколько часовъ: они такъ хорошо размокнутъ, что варить ихъ не надо.

Съ самаго начала положить большой кусокъ цедры или ванили, которую послѣ вынуть. Когда готово, прибавить съ $\frac{1}{2}$ стакана бѣлаго или краснаго вина, а кто не хочетъ вина, можно палить какого-нибудь хорошаго кисловатаго фруктоваго соку, напримѣръ, малины или сиропу клюквы или красной смородины. Пока фрукты парятся, взять стаканъ саго, всыпать въ кастрюлю съ холодной водой, прибавить немного сахару и дать кипѣть часъ или болѣе. Сначала надо мѣшать, чтобы не пристало ко дну. Саго долженъ быть совершенно разваренъ, чтобы не было замѣтно зернышекъ, и довольно густъ. Съ этой цѣлью надо сначала влить не очень много воды, потомъ подбавлять холодной, когда саго и фрукты готовы, перемѣшать то и другое вмѣстѣ; если нужно, прибавить сахару, и если не довольно кисло, прибавить клюквеннаго соку или лимону. Должно горячимъ казаться слишкомъ кислымъ, потому что холоднымъ очень утрачивается кислоту. Можно вмѣшать въ студень очищенныхъ отъ горькой пленки грецкихъ орѣховъ или фисташекъ или миндаля. Можно прибавить какого-нибудь варенья или мелко нарѣзаннаго цукату. Гладкую форму сполоснуть водой; положить весь студень; вынести на холодъ. Когда совершенно затвердѣетъ, выложить на блюдо и облить какимъ-нибудь сиропомъ или подать отдѣльно сливки.

Еще лучше выходитъ такой студень со свѣжими фруктами. Очистить и нарѣзать на нѣсколько кусковъ абрикосовъ, персиковъ, грушъ—сочныхъ, мягкихъ и сладкихъ, что есть—все хорошо. Вмѣшать въ горячее саго сырыми. Саго должно быть варено на вкусномъ, кисловатомъ сиропѣ, лучше всего на лимонѣ, съ запахомъ цедры, которую послѣ вынуть.

86. Компотъ изъ яблоковъ съ клюквой. Перебрать клюкву, перемыть, всыпать въ тазикъ и дать кипѣть, подливъ стаканъ воды на 3—4 фунта клюквы. Когда всѣ ягоды полопаются, вылить всю клюкву въ чистый холщевый мѣшочекъ, повѣсить его надъ миской и дать стечь соку. Брать на стаканъ соку три четверти стакана сахару. Распустить сокъ съ сахаромъ на огнѣ, мѣшая; какъ только сахаръ распустится, положить въ этотъ сиропъ маленькя, очищенные отъ кожи, «крымскія» яблочки цѣльными. Можно взять и другой сортъ, напримѣръ, ранеты, но надо, чтобы яблочки были маленькя, всѣ одинаковой величины и непременно сладкя. Кислыя яблочки разварятся. Дать кипѣть, пока яблочки станутъ мягки, осторожно вынуть на компотницу, а клюквенному соку дать увариться до густоты. Вылить на яблочки и вынести на холодъ. Сокъ образуетъ

желе. Очень хорошо при началѣ варки прибавить мелко шинкованную, тонко срезанную, самую верхнюю цедру съ апельсина. Можно, если яблоки покрупнѣе, осторожно вынуть середину, потомъ ихъ очистить и варить. Вынувъ яблоки на компотницу, можно убрать ихъ отдѣльными ягодками крупнаго, сладкаго зеленаго вишневиднаго, положивъ по ягодкѣ въ углубленіе каждаго яблока. Залить все увареннымъ сиропомъ.

87. Фруктовый масседуанъ. Масседуанъ надо дѣлать, по крайней мѣрѣ, за сутки до подачи на столъ.

Можно брать для него какіе угодно ягоды и фрукты, чѣмъ болѣе разнообразіа, тѣмъ лучше, по необходимости слѣдующіе: черная смородина, малина, абрикосы или персики и вишни. Можно прибавить и дыню, и клубнику, и другія. Отъ черной смородины ножницами срезать кончики, малину, разумѣется, срезать со стебельковъ, съ абрикосовъ срезать кожицу только на тѣхъ мѣстахъ, гдѣ она не ровная или испорчена, разломать пополамъ и выбросить косточки. Взять самые спѣлые. Съ персиковъ срезать кожицу совсѣмъ, разрезать пополамъ, если очень крупны—на четыре части, выбросить косточки. Дыню брать очень спѣлую, сочную и ароматную, срезать всю твердую кожу, вычистить сѣмечки, нарезать мякоть не слишкомъ маленькими кубиками. Изъ вишенъ и черешенъ вынуть косточки чистой шпилькой. Заготовивъ всѣ фрукты такимъ образомъ въ разныхъ тарелкахъ, брать столовой ложкой тѣхъ и другихъ по очереди и класть въ широкую стеклянную банку, обильно насыпая нетолченымъ сахаромъ. Когда все наложено, сверху насыпать довольно толстый слой сахару. Оставить въ комнатѣ часовъ пять или шесть, чтобы сахаръ растаялъ, потомъ вынести на ледъ. Можно сдѣлать масседуанъ въ красной хрустальной банкѣ и въ ней же подать къ столу, или, если при гостяхъ, клакладывать масседуанъ въ специально продаваемые для этого низкіе и широкіе бокалы. Подавать въ этихъ бокалахъ прямо со льда.

88. Лимонный сабаіонъ съ бисквитами. Взять одно пѣльное яйцо и 6 желтковъ, сбивать машинкой или вѣничкомъ 5 минутъ въ высокомъ горшкѣ. Всыпать двѣ десертныя ложки сахару, толченаго съ ванилью, сбить до густоты. Вмѣшать очень тонко срезанную и мелко изрубленную цедру съ 2 лимоновъ и сокъ изъ одного сочнаго лимона, небольшую рюмочку хорошаго бѣлаго вина. Поставить горшокъ съ яйцами въ кастрюлю съ кипяткомъ на горячую плиту, бить машинкой на огнѣ, пока начнетъ сильно подниматься. Выложить горкой на блюдо и гарнировать бисквитами. Можно подать холоднымъ. Когда сабаіонъ поднимется на огнѣ, тотчасъ поставить горшокъ въ сосудъ съ холодной водой и продолжать бить, пока совсѣмъ не остынетъ. Воду можно мѣнять, чтобы была постоянно холодная или поставить и держать горшокъ на льду. Выложить на блюдо и поставить на холодъ до подачи на столъ.

Можно гарнировать наръзанными тонкими ломтиками какого-нибудь хорошаго бисквитнаго торта.

89. Яблочный шарлотъ. Сварить мармеладъ изъ яблоковъ съ сахаромъ и цедрой или ванилью. Вмѣшать въ него очищеннаго и высушеннаго изюму и нѣсколько ложекъ варенья изъ апельсиновой корки или рубленнаго горькаго цукату. Нарѣзать ломтиками черстваго бѣлаго хлѣба безъ мякиша, одинаковой величины и формы, поджарить въ маслѣ; выложить этими гренками жирно намазанную шарлотницу, накладывая гренки немного одинъ на другой и крѣпко приклеивая ихъ густой каротелью одинъ къ другому. Выложить въ нихъ заготовленный мармеладъ, накрыть гренками, испечь. Опрокинуть еще горячимъ на блюдо и тотчасъ подать, обливъ какимъ-нибудь густымъ, горячимъ сиропомъ немного, остальной сиропъ отлѣбно. Лучше всего абрикосовый сиропъ.

90. Яблоки съ чернымъ хлѣбомъ. Насушить сухарей чернаго хлѣба и истолочь ихъ. Класть въ жирно намазанную шарлотницу яблочный мармеладъ, сваренный по предыдущему рецепту, въ перемежку съ сухарями. Дно, верхъ и стѣнки—сухари. Испечь. Облить горячимъ малиновымъ сиропомъ или вареньемъ, разогрѣвъ его, немного разведя его кипяткомъ.

91. Яблоки съ рисомъ. Отварить рисъ сначала въ водѣ, потомъ откинуть и поставить опять варить, наливъ горячимъ молокомъ. Прибавить сахару, толченаго съ ванилью. Когда рисъ совершенно мягокъ и молоко впиталось, снять съ огня, вмѣшать 2—3 желтка и кусочекъ сливочнаго масла. Если есть абрикосовый мармеладъ, то вмѣшать въ рисъ нѣсколько ложекъ, а если нѣтъ, вмѣшать предварительно свареннаго мармеладу изъ кисловатыхъ яблоковъ. Выложить рисъ толстымъ слоемъ на красное блюдо, металлическое или фарфоровое, которое не лопнуло бы въ печкѣ.

Пока рисъ варится, очистить нѣсколько яблоковъ, ранетъ или крымскихъ, такого сорта, который бы не разварился. Нарѣзать яблоки на четыре части, сварить ихъ, но не разварить, въ густомъ сиропѣ съ лимонной цедрой и сокомъ изъ одного лимона. Наложить сваренныя яблоки нѣсколько возвышенно на рисъ. Бѣлки сбить въ крѣпкую пѣну, осторожно вмѣшать въ нихъ мелко просѣяннаго сахару. Покрыть яблоки пѣной и сгладить, чтобы былъ ровный круглый куполь. Можно изъ бумажнаго фунтика сверху убрать куполь рисупкомъ изъ яичной пѣны. Посыпать немного сахару сверхъ всего и поставить въ негорячую печь. Когда слегка пожелтѣетъ, вынуть. Можно подать тотчасъ или сверху еще убрать ягодами изъ варенья.

Хорошо горячее и холодное.

92. Запеченныя яблоки. Взять яблоковъ одинаковой величины, лучше всего аптоновки. Очистить кожицу, машинкой выпутъ серединку. Положить всѣ яблоки потѣснѣе въ суфлейницу, наполнить выдолбленныя серединки мелко рубленнымъ миндалемъ, перемѣшан-

нымъ съ вареньемъ. Нѣсколько желтковъ размѣшать въ молокѣ или сливкахъ, прибавить сахару и ложки двѣ муки; все хорошенько размѣшать, залить яблоки и испечь. Можно сверху положить сбитые въ пѣну бѣлки, подбавивъ въ нихъ ложку мелко просѣяннаго сахара.

93. **Яблочныя оладьи.** Приготовить легкое тѣсто, какъ для оладій, вмѣшавъ 1—2 желтка и бѣлка, сбитые въ крѣпкую пѣну. Яблоки очистить, наръзать круглечками, удаливъ середину, мочить ихъ въ какомъ-нибудь вкусномъ сиропѣ, потомъ дать стечь сиропу. Печь оладьи, вложивъ въ каждую порцію по ломтику яблока.

94. **Яблоки «въ нафтанѣ».** Приготовить слоеное тѣсто, или рассычатое, или даже просто какъ для ланши, но сдѣланное на желткахъ съ масломъ и ложкой сливокъ. Раскатать какъ можно тоньше, наръзать квадратами. Приготовить яблоки, какъ въ предыдущемъ рецептѣ. Накладывать на каждый квадратикъ по ломтику яблока. сложить тѣсто конвертикомъ, пригнѣтивъ углы вмѣстѣ бѣлкомъ. Жарить въ кастрюлѣ въ раскаленномъ маслѣ. Вынимать на пропускную бумагу и посыпать толченымъ сахаромъ.

95. **Блинцы съ яблоками.** Сдѣлать тѣсто изъ 2 стак. молока, 6 яицъ, 8 ложекъ муки, немного сахару и чуточку соли. Яблоки очистить, наръзать и потушить съ масломъ. Печь въ намащенныхъ сковородахъ. Подать горячими, посыпавъ сахаромъ.

96. **Яблоки съ саго.** Поставить закипѣть стакана четыре молока съ сахаромъ и кусочкомъ ванили. Когда закипитъ, всыпать саго или таниоку, усердно мѣшая, дать кипѣть $\frac{1}{4}$ часа. Очистить сладкихъ яблоковъ, наръзать небольшими кусочками, сварить, но не разварить, въ легкомъ сиропѣ и вынуть изъ сиропа. Вмѣсто яблоковъ можно взять грушъ, разръзать на четыре части, такъ же сварить въ жидкомъ сиропѣ. Намазать суфлейницу или шарлотницу масломъ, положить саго, перекладывая яблоками или грушами или тѣмъ и другимъ, опять саго и такъ до верху. Сверху посыпать сахаромъ и печь цѣлый часъ.

97. **Яблоки съ меренгой.** Сварить хорошиі мармеладъ изъ яблоковъ съ сахаромъ и ванилью, или съ цедрой, или перемѣшавъ съ вареньемъ изъ апельсинной корки или другимъ. Положить въ суфлейницу горкой, сверху убрать густымъ слоемъ крѣпко сбитыхъ въ пѣну бѣлковъ съ ванильнымъ сахаромъ. Изъ бѣлковъ сдѣлать немного украшеній. Поставить въ духовку, пока заколеруется. То же блюдо можно подать холоднымъ. Положить остуженный мармеладъ на блюдо горкой, покрыть и убрать густо сбитыми сливками. Сверху посыпать крупнымъ сахаромъ и убрать фруктами въ сахарѣ.

98. **Печенья яблоки или айва.** Выбрать очень спѣлой, не слишкомъ крушой айвы безъ пятенъ одинаковой величины, тщательно вымыть, вытереть. Специальной машинкой въ видѣ трубочки вынуть середину. Кожу не срѣзать. Положить всю айву рядомъ въ ситей-

никъ, налить на дно воды немного и поставить въ печку, лучше всего въ русскую. Айва печется гораздо долѣе, чѣмъ яблоки. Миндалю или орѣховъ натолочь съ прибавкой нѣсколько капель воды, чтобы не замаслилось; перемѣшать съ сахаромъ. Когда айва начинаетъ быть мягкой, наложить (полную) каждую внутренность миндалемъ съ сахаромъ, поставить опять въ печку. Когда айва совсѣмъ мягкая, вынуть изъ печки, положить на каждую по ложечкѣ малиноваго или вишневаго варенья или абрикосоваго мармеладу. Подать въ томъ же сотейникѣ горячимъ или холоднымъ. Когда хорошо приготовлено, на днѣ сотейника образуется вкусное желе, если дать остыть. Можно, разумѣется, осторожно вынуть изъ сотейника, переложить на парядную компотницу. Можно точно такъ же испечь яблоки, но въ нихъ надо съ самаго начала наложить сахаръ одинъ или съ миндалемъ, подлить снизу немного воды и испечь сразу.

99. Яблоки съ орѣхами. Очистить нѣсколько яблоковъ и мелко нашинковать. 1 фунтъ орѣховъ истолочь, подбавляя не болѣе ложки теплаго молока, только что не замаслилось. Намазать суфлейницу сливочнымъ масломъ, наложить рядъ яблоковъ, сверху абрикосоваго мармеладу, потомъ толченыхъ орѣховъ, опять яблоковъ и т. д., суживая ряды, чтобы образовался куполь. Сверху всего—яблоки, а на нихъ—остальные орѣхи и щедро посыпать мелкимъ сахаромъ. Поставить въ печку. Готово, когда яблоки испекутся.

Надо наблюдать, чтобы сахаръ не подгорѣлъ, а только зарумянился.

100. Компотъ изъ грушъ. Взять не слишкомъ крупныхъ грушъ одинаковой величины, совсѣмъ здоровыхъ, не переспѣлыхъ и безъ пятенъ. Очистить ихъ цѣльными и обрѣзать стебелекъ, оставивъ у каждой груши кусочекъ одинаковой длины. Опустить ихъ тотчасъ въ воду съ лимоннымъ сокомъ и поставить въ тазикъ на огонь, можно прибавить кусокъ ванили. Дать сильно кипѣть. Иныя груши скорѣе варятся, другія очень долго. Черезъ $\frac{1}{4}$ часа всыпать сахару сколько нужно. Когда груши настолько мягки, что ихъ можно легко проколоть насквозь, вынуть ихъ на компотницу, а сиропъ уварить совершенно до густоты, процѣдить его на груши и остудить. Если груши сами по себѣ имѣютъ мало аромата, можно подбавить въ тазикъ сиропу отъ варенья малины или черной смородины, оно придастъ красивый цвѣтъ и вкусъ.

101. Бергамотъ въ соусъ. Очистить сладкихъ бергамотъ или ароматныхъ хорошихъ грушъ, разрѣзать каждую на четыре части, сварить въ водѣ съ сахаромъ и цедрой. Ложку муки размѣшать въ ложкѣ масла, когда закипитъ, залить стаканомъ горячаго молока съ сиропомъ отъ бергамотъ. Переложить туда же сваренные до мягкости бергамоты: какъ только закипятъ—подать въ глубокомъ блюдѣ.

102. Компотъ изъ моркови съ виноградомъ. Сдѣлать не густой сиропъ. Когда онъ совершенно очистится отъ иѣцы, всыпать въ него

молодой моркови, нашинкованной тоненькими аккуратными кусочками, какъ для борща. Морковь надо предварительно, нарезавъ ее, обдать кипяткомъ и откинуть. Въ сиропъ класть ее, когда стечетъ вода. Сейчасъ же выжать туда сокъ изъ одного или двухъ лимоновъ, положить цедру съ одного лимона или апельсина большими кусками. Когда морковь уварится до полной мягкости, вынуть цедру и выжать въ сиропъ сокъ изъ большого апельсина. Дать стоять такъ цѣлыя сутки. Потомъ вынуть морковь, уложить красиво въ компотницу, убрать крупными ягодами зеленого винограда, вымывъ ихъ тщательно. Сиропъ же уварить до густоты, остудить и холоднымъ облить компотъ.

103. Холодное изъ абрикосовъ. На два фунта очень сладкихъ спѣлыхъ абрикосовъ считать $\frac{1}{2}$ фунта сахару. Вынуть изъ абрикосовъ косточки, положить въ тазикъ съ сахаромъ, налить стаканъ воды и варить, помѣшивая съ $\frac{1}{4}$ часа съ той минуты, когда закипитъ. Протереть и вынести на ледъ. Передъ самой подачею къ столу, взять на эту порцію стакана три молока прямо со льду и столько же сливокъ, перемѣшать съ абрикосами; мѣшать, потомъ сбивать. Тотчасъ подать пока совсѣмъ холодное.

Подать отдѣльно бeze или бисквиты.

104. Апельсины съ сбитыми сливками. Острымъ ножомъ срѣзать самую тонкую верхнюю кожицу съ чисто вымытаго апельсина. Апельсинъ долженъ непременно быть очень сладкій. Весь сокъ выжать и процѣдить въ большую фарфоровую чашку, смѣшать сокъ съ мелкимъ сахаромъ по вкусу, распустить въ этомъ соку чайную ложечку мелко толченаго гумми-арабика, туда же положить цедру съ апельсина, накрыть и дать постоять такъ часа три. Потомъ процѣдить или вынуть цедру, чашку поставить въ тазъ со льдомъ и влить въ сиропъ самыхъ густыхъ сливокъ стакановъ 4 или 5. Бить веселкой или машинкой сначала тихонько, потомъ все сильнѣе. Когда совершенно собьется въ крѣпкую пѣну, переложить сливки на хрустальный компотникъ, а кругомъ обложить бисквитами или бeze.

105. Кофейный кремъ въ чашкахъ. Изжарить самага лучшаго сорта кофе. Поставить на плиту цѣльнаго молока или сливокъ, чтобы закипѣло. Какъ только кофе изжарится не темнѣ орѣховаго цвѣта, горячимъ всыпать въ кипящее молоко, покрыть, отставить и дать постоять полчаса или даже часъ. Процѣдить, вбить сколько нужно желтковъ, считая приблизительно по 1 желтку на стаканъ молока. Положить сахару по вкусу, смѣшать и еще процѣдить. Разлить по чашкамъ, чашки поставить до половины въ кипятокъ въ противнѣ, поставить въ духовой шкафъ. Какъ только кремъ затвердѣетъ, какъ хорошая простокваша, не крѣпче, тотчасъ снять чашки съ противня, вытереть и вынести на холодъ до подачи на столъ.

Этотъ способъ безспорно самый лучшій, кремъ выходитъ необык-

повенно ароматнымъ, но можно просто влить въ кипящее молоко нѣсколько ложекъ самаго крѣпкаго кофе.

Такъ же дѣлается кремъ изъ ванили, настоявъ горячимъ молокомъ и процѣдивъ. Или шоколадный,—влить распущеннаго шоколада въ горячее молоко.

106. Орѣховый кремъ. Расколоть лѣсные орѣхи, насыпать на листъ, поставить въ не слишкомъ горячую печь. Когда орѣхи слегка пожелтѣютъ, вынуть ихъ, высыпать на чистую толстую салфетку и, катая въ ней, очистить съ орѣховъ кожицу. Выбрать тщательно все испорченные. Изстолочь или смолоть, если есть специальная для этого мельница, подливая понемногу молока, чтобы не замаслились. На огонь поставить стакана три молока съ сахаромъ. Опустить туда же орѣхи, дать прокипеть вмѣстѣ и процѣдить. Поставить опять на огонь. Въ стаканѣ холоднаго молока размѣшать ложку картофельной муки, влить ее въ остальное молоко на огонь, живо мѣшая, потомъ снять съ огня и, когда нѣсколько остынетъ, вбить 2—3 желтка, размѣшанныхъ съ ложкой холоднаго молока. Размѣшать, поставить весь сосудъ въ ледъ или въ холодную воду, мѣняя ее нѣсколько разъ. Мѣшать, пока не остынетъ совсемъ.

Перелить въ сполоснутую холодной водой форму и поставить на ледъ.

Опрокинуть на блюдо.

107. Кремъ съ компотомъ. Положить въ тазикъ въ горячій сиропъ нѣсколько очищенныхъ отъ кожицы персиковъ, разрѣзанныхъ пополамъ и безъ косточекъ, также нѣсколько абрикосовъ, ренклодъ цѣльныхъ, только проткнуть кожицу въ нѣсколькихъ мѣстахъ, выжать сокъ изъ одного лимона; какъ только сильно закипитъ, тотчасъ вынуть все фрукты чистой друшлаковой ложкой прямо въ глубокое фарфоровое блюдо. Сиропъ поставить на большой огонь и дать ему укипеть до густоты, вылить па фрукты; его не должно быть много, и онъ долженъ быть очень густымъ. Можно въ этотъ компотъ прибавить, если угодно, еще какіе-нибудь цукаты или варенье или отобранныхъ сырыхъ очень крупныхъ ягодъ малины или клубники, словомъ, что есть подъ рукой, и облить сиропомъ. Сверху накрыть компотъ рядомъ бисквитъ и скропить ихъ какимъ-нибудь крѣпкимъ виномъ. Можно обойтись и безъ вина.

Приготовить кремъ: 4 стакана сливокъ или очень хорошаго цѣльнаго молока размѣшать съ сахаромъ, толченымъ съ ванилью, съ желтками, взявъ ихъ штукъ 8—10. Поставить на огонь и, не переставая, бить, пока захочетъ кипѣть.

Тотчасъ отставить и студить. Когда немножко остынетъ, но еще не успѣетъ затвердѣть, тотчасъ вылить на компотъ и бисквиты.

Бѣлки сбить въ крѣпкую пѣну, смѣшать съ ложечкой мелкаго сахару, положить горкой, провести сверху нѣсколько разъ раскаленной до-красна желѣзной лопаткой и подать холоднымъ.

Можно бѣлки употребить на что-нибудь другое, напримеръ, на бѣзе, а кремъ убрать сбитыми въ пѣну сливками.

108. Малиновый кремъ. Взять самой спѣлой лѣсной малины, очистить отъ стебельковъ, протереть сквозь рѣшето, прибавить сахару немного и поставить это пюре на ледъ. Взять очень густыхъ сливокъ прямо со льду, сбить ихъ въ густую пѣну, осторожно и живо смѣшать съ малиновымъ пюре, положить горкой на блюдо, убрать выбранными крупными ягодами. тотчасъ подать.

Отдѣльно подать бисквиты.

109. Кремъ изъ почекъ черной смородины. Сварить густой сиропъ изъ полфунта сахару, обдать имъ большую горсть самыхъ молодыхъ листочковъ и почекъ черной смородины, накрыть крышкой и дать постоять нѣсколько часовъ. Вскипятить стакана четыре молока, процедить его на почки, перемѣшать, потомъ еще разъ процѣдить. Въ стаканѣ холоднаго молока развести ложки двѣ полныя картофельной муки, вбить туда же 4 желтка, хорошенько размѣшать, влить все это, не переставая сильно сбивать, въ горячее процѣженное молоко. Поставить на огонь и сбивать быстро, пока кремъ нагрѣется, но никакъ не давать ему кипѣть. Снять съ огня. Въ это время бѣлки должны быть сбиты въ крѣпкую пѣну, вмѣшать въ нихъ немного очень мелкаго сахару, класть ложкой бѣлки сверху крема. Прикрыть чистымъ полотенцемъ, потомъ выставить на холодъ.

Опрокинуть на блюдо.

Можно въ горячій кремъ вбить стаканъ битыхъ сливокъ, а бѣлковъ не класть.

110. Творогъ со сливками. Взять изъ-подъ гнета очень свѣжаго творогу, протереть его, потомъ вмѣшать въ него нѣсколько ложекъ самыхъ густыхъ сливокъ, по вкусу сахару, толченнаго съ ванилью и просѣяннаго, и ложку самаго свѣжаго сливочнаго масла, можно прибавить одинъ сырой желтокъ. Очень тщательно размять и размѣшать все вмѣстѣ. Прополоскать кисейку въ чистой водѣ, уложить ее въ большую металлическую ситку или друшлякъ круглой формы, а всего лучше, въ чистую круглую корзиночку. Выложить на кисейку весь творогъ, закрыть сверху кисейкой, положить не слишкомъ тяжелый гнетъ, вездѣ ровный, и вынести на холодъ. Часовъ черезъ шесть, осторожно снять кисейку, а творогъ переложить въ компотницу. Тотчасъ съ холоду подать.

Отдѣльно подать сливочки.

111. Молочное. Когда сбито сливочное масло, взять оставшееся пахтање, если оно не разбавлено водой, тщательно удалить изъ него все комочки масла. Всыпать мелко толченнаго съ ванилью или корицей сахару и бить вѣнчикомъ, пока превратится въ густую пѣну. Подать очень холоднымъ въ компотницѣ или разложивъ по бокаламъ. Бисквиты. Можно также сбить простоквашу.

112. Бисквиль. На $\frac{1}{2}$ ф. сахару брать 8 яицъ. Сахаръ истолочь съ ванилью или часть его натереть на лимонъ. Тщательно отдѣлить бѣлки отъ желтковъ. Желтки тереть съ сахаромъ, пока побѣлѣютъ. Понемногу всыпать пшеничной и картофельной муки пополамъ. Обѣихъ вмѣстѣ взять не болѣе полуфунта. Обѣ муки надо сперва просѣять вмѣстѣ. Сбить бѣлки такъ крѣпко, чтобы легко можно было ихъ поднять однимъ кускомъ. Осторожно вмѣшать бѣлки въ тѣсто снизу вверхъ. Изъ крѣпкой бѣлой клееной бумаги сдѣлать фунтикъ, вложить въ тѣсто, плотно заципать фунтикъ сверху, а кончикъ обрѣзать не слишкомъ много. Высаживать изъ фунтика на листъ бумаги бисквиты полосками въ палецъ длины не близко другъ къ другу. Надъ бисквитами сквозь рѣдкое ситечко просѣять немного не толченаго сахару-песку. Перевернуть листъ бумаги живо, чтобы не осталось сахару на бумагѣ. Положить бумагу на листъ и испечь въ негорячей печкѣ.

Когда бисквиты совершенно остынутъ, ихъ легко снять съ бумаги, но въ случаѣ, если пристали, можно слегка помочить бумагу съ изнанки тепловатой водой; когда бумага отмокнетъ, снять бисквиты.

Хорошо сохраняются въ сухой банкѣ, завязанной пергаментной бумагой, или въ жестянкѣ. Подаются всегда къ шоколаду въ чашкахъ, къ варенью, къ мармеладу, къ кремамъ и даже къ мороженому.

113. Кэксъ. На $1\frac{1}{2}$ фунта муки—1 фунтъ сахару, $\frac{1}{2}$ фунта масла, 4 яйца, цедру съ одного лимона. Яйца стереть съ сахаромъ и масломъ до-бѣла, всыпать муку, вмѣшать цедру съ лимона и чайную ложечку соды. Можно прибавить ложку или двѣ теплаго молока. Тѣсто должно быть жидкое. Смѣшать очень живо и вылить въ форму, намазанную масломъ и обсыпанную сухарями. Форма должна быть только до половины наложена тѣстомъ. Испечь въ не слишкомъ горячей печкѣ, но и не такой, чтобы тѣсто томилось. Не вынимать изъ формы, пока не остынетъ совершенно. Можно вмѣшать въ это тѣсто полфунта коринки, хорошо вымытой и высушенной.

Этотъ кэксъ хорошо сохраняется, его можно подавать къ чаю и тоже къ варенью, желе и компотамъ. нарѣзавъ ломтиками и гарнировавъ ими блюдо по краямъ.
