

САДОВАЯ БИБЛИОТЕКА.

СЛАДКІЯ КУШАНЬЯ.

113 рецептовъ для приготовленія 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 КУШАНЬЯ.

1. **Тѣсто для всякихъ сладкихъ издѣлій:** а) 1 ф. муки, 4 желтка, полный стаканъ сметаны. Вымѣсить хорошенъко, раскатать тонко, наложить $\frac{3}{4}$ ф. холоднаго, раскатанаго въ тонкій пластъ масла, сложить вчетверо, раскатать, опять сложить и раскатать, такъ 5—6 разъ. До употребленія вынести на холода. б) Миндалевое 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. сахара, еще 2 цѣльныхъ яйца. Можно сахаръ истолочь съ ванилью. Хорошенъко 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. сахара (толченаго и просѣянаго) и $\frac{1}{2}$ чашки сливокъ.

2. **Мазурки съ фруктами.** Перемыть въ холодной водѣ 1 ф. са-
магро лучшаго инжирю (вишниихъ ягодъ), финиковъ, вынувъ ко-
сточки, крупнаго синяго изюму, удаливъ сѣмечки, шипаты тоже
безъ косточекъ и сухихъ абрикосовъ. Положить все вмѣстѣ, обдать
кипяткомъ, накрыть крышкой и оставить таѣть на цѣлый часъ. Очи-
стить 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 тща-
тельно всю фасоль. Съ фруктъ слить всю воду, нажимая, вмѣшать
во фрукты грецкіе орѣхи, готоваго яблочнаго мармеладу, сваривъ его
предварительно съ сахаромъ и ванилью, или варенія изъ рубленой
апельсинной корки, или просто сахару толченаго съ ванилью, тогда
надо въ фрукты прибавить немножко лимоннаго соку. Наложить
фрукты въ мазурекъ и поставить его еще въ печку на 15—20 ми-
нутъ. Разрѣзать только, когда остынетъ совсѣмъ или на другой
день.

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

много менѣе чѣмъ $\frac{1}{2}$ ф. распущенаго сливочнаго масла. Сливать осторожно, чтобы не пошло сыворотки. Вымѣшать, влить въ на- масленную форму, какъ кѣкъ или шарлотницу, обсыпавъ форму толчеными сухарями. Печь, по крайней мѣрѣ, 45 минутъ. Осторожно воткнуть въ самую середину топкій пожичекъ, если вынуть его совсѣмъ сухимъ—значить испеклось. Дать въ формѣ остыть со- зершению, еще лучше оставить до другого дня. Нарѣзать женуазъ тонкими ломтиками, обрѣзывъ кругомъ корку и лишнее тѣсто, такъ, чтобы ломтики были всѣ одинаковой формы и величины. Сложить ихъ въ кружокъ, лѣсенкой, на блюдо, стойкомъ, прилѣпляя ихъ одинъ къ другому густымъ абрикосовымъ или пынѣмъ мармеладомъ. Эти ломтики кропить ложкой какой-нибудь наливки, только чтобы не размокли. Посрединѣ положить горкой слѣдующее: нѣсколько хорошихъ цукатовъ или абрикосовъ, вынутыхъ изъ варенья, вишнѣй, сухой малины или апельсинной корки нарубить не мелко и смѣшать съ обрѣзками женуаза, тоже крупно рублеными. Связать абрикосо- вымъ мармеладомъ. Сбить въ крѣпкую пѣну—5—6 бѣлковъ; осто- рожно вмѣшать въ нихъ ложку сахара толченаго съ ванилью. Этой пѣнной совершенно покрыть все блюдо, а посреди сдѣлать возвышен- ную горку. Поставить въ духовку только—чтобы заколеровать. По- дать горячимъ, но очень хорошо и холодное.

4. **Вафельный пирогъ.** Взять 4 желтка, размѣшать ихъ тща- тельно, прибавивъ $\frac{1}{4}$ ф. сахару, и влиять постепенно 2 стакана сливокъ, потомъ всыпать $\frac{1}{4}$ ф. просѣянной сухой муки, $\frac{1}{4}$ ф. рас- пущенаго 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 распущенныемъ масломъ перышкомъ всѣ 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 огиѣ па обѣ стороны, черезъ нѣсколько минутъ посмотрѣть, если вафля сдѣлалась красиваго, золотистаго цвѣта, то осторожно вынуть кончикомъ ножа, класть на блюдо и въ духовой шкаль, не закрывая его заслонкой, пока всѣ испекутся.

Послѣ каждой вафли смазывать вафельницу. Когда всѣ вафли готовы, положить ихъ, не разрѣзая, на блюдо, стопкой, между ва- флями промазать поочереду варенья одного или пѣсколькихъ сортовъ.

4—5 личныхъ бѣлковъ сбить въ густую пѣну всыпать ложку очень мелко просѣянного сахара. Наложить бѣлки на остывшую ва- фельную стопку по бокамъ и сверху, поставить рѣ духовой шкаль. Какъ только бѣлки слегка пожелтѣютъ, тотчасъ же подать на столъ.

Можно подать сливки отдельно.

Желтки вынести изъ холода и употребить на другой день.

5. Фруктовый хлебъ. Заготовить сухие фрукты, какъ сказали 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 фруктъ, замѣсить столько муки, сколько можно, чтобы было жидкватое 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 жидкватое 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 ореховъ.

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 немнога воды, разварить. Когда ягоды полопаются, прибавить ложку или двѣ сметаны, уварить чернику довольно густо, помѣшивая, чтобы не пригорѣла. Выложить въ глубокое блюдо и остудить. Тѣсто раскатать, вырѣзать кружками, накладывать чернику, защищать края, какъ обыкновено у ватрушекъ; яйцомъ не смазывать. Испечь. Подать горячими, а отдельно—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 желтоковъ, $1\frac{1}{2}$ стак. муки, сильно мѣшать, подавляя 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 сахара, сбить все машинкой, вмѣшать яблоки и вылить все въ глубокую сковороду, въ которой распущены 2 полныя ложки сливочного 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 просеяннымъ. Кто не любить корицу, можетъ замѣнить ее ванилью.

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

10. Фаршированныя булочки. Приготовить начинку: горѣть толченаго миндалю (толочь съ флердоранжемъ или розовой водой), ложку сахару, очень мелко рубленый цукатъ, 1—2 яйца. Взять самыя маленькия, копѣчныя, едобныя булочки, стереть съ нихъ осторожно теркой корочку кругомъ, срѣзать крышечку у каждой и выдолбить середину. Эти выдолбленныя 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 клюквеннааго сиропу. Переbrавъ клюкву, всыпать ее въ тазикъ, налить воды и дать кипѣть, пока ягоды всѣ полопаются. Вылить все на рѣшето, не протирая, или въ чистый холщевый мѣшокъ. Стеклій 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, несколькими ложками немного облить гренки на блюдо, все остальное подать отдельно въ соусчикѣ.

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 клюквенного можно взять какого угодно другого сиропа.

12. Блинцы изъ сухарей. Обыкновенные сахарные едобныя сухари истолочь, налить цѣлымъ молокомъ. Когда разбухнутъ,

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

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

14. **Армриттеръ.** Нарѣзать изъ черстваго хлѣба не слишкомъ тонкіе ломтики, срѣзать корку, намочить въ молокѣ съ 1—2 яйцами, въ которомъ распустить очень немного сахара. Потомъ вынуть, обвалять въ сухаряхъ поноламъ съ толчеными орѣхами, изжарить съ обѣихъ сторонъ. Подать съ компотомъ.

15. **Французскіе бисквиты.** Взять 5 яицъ и свѣсить, 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 пѣпу бѣлковъ. Можно сахаръ истолочь съ ванилью. Можно въ тѣсто прибавить немного толченаго миндалю или орѣховъ. Намазать масломъ маленькія тарталетыя 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, размѣшиваая, въ муку, и когда будетъ совсѣмъ гладко, прибавить яйца, очень немного расщепленаго масла и чуточку соли.

Печь очень тоненькие блинчики. Намазать каждый блинчикъ вареньемъ или мармеладомъ, свернуть трубкой и сверху посыпать сахаромъ, перемѣшавъ 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. Отдельно 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 сахара, ложку густой сладкой сметаны и сырое яйцо, класть па блинчики, сложить, какъ въ предыдущемъ рецепѣ, залить сметаной и запечь, подать отдельно сметану.

19. **Блинцы съ яблонками или сливами.** Сдѣлать тѣсто изъ двухъ стакановъ молока, 6 яицъ, 8 ложекъ муки и немного сахара, хорошоенько мнѣтъ. 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.

Вместо сливъ можно класть ломтики сладкихъ, спѣлыхъ яблокъ.

20. Суфле-панк. Распустить $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, всыпать $1\frac{1}{2}$ стакана просѣянной муки, хорошенъко 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 хорошенъко закипѣть, отставить, не переставая мѣшать, потомъ еще разъ дать закипѣть, опять отставить. Когда перестало кипѣть, вбить въ тѣсто 6 желтковъ. Хорошенъко размѣшать.

Раскалить три сковородки одинаковой величины, смазать ихъ масломъ, какъ для блиновъ. Вылить въ нихъ тѣсто равномѣрно. Поставить сковороды па листъ и въ печь. Готово, когда перестанеть быть жидкимъ, хрупкими пакеты остаются, ихъ переворачивать нельзя. Слегка намаслить суфлейницу чуть-чуть размѣромъ побольше, чѣмъ сковоролы, па которыхъ пеклись пакеты. Осторожно переложить ихъ въ суфлейницу одинъ па другой, перекладывая вареньемъ. 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 пропорцію, потому что блюдо это отлично холоднымъ.

21. Вѣнское печенѣе 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 пѣпу. Распустить четверть фунта масла въ сотейникѣ, влить тѣсто и печь его, потомъ двумя вилками разодрать на куски, перевернуть и допечь, всыпать въ выпеченнное уже хорошо промытаго и высушеннаго изюму, выложить горкой на блюдо и все вмѣстѣ посыпать просѣяннѣмъ сахаромъ съ ванилью.

22. Торты. 1) **Съ абрикосами, сливами и пр.** Взять тѣсто, какъ для тарталетокъ или ватрушекъ, раскатать кружокъ и аккуратпо его обрѣзать па листѣ въ кружокъ или вложить въ тортовый кругъ на шарньерахъ. Край смазать лйцомъ и обложить его полоской изъ тѣста, высоты не менѣе двухъ пальцевъ. Абрикосы надо раздѣлить пополамъ, выпуть косточки, а кожице только срѣзать тамъ, где 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, выпуть изъ печки, не снимая съ листа, тотчасъ же густо посыпать абрикосы очень мелкимъ сахаромъ; какъ только сахаръ ра-

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

Подать можно горячимъ или холоднымъ.

Точно такъ же дѣлаются торты со всѣми другими фруктами и ягодами. Изъ вишень 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 испортить 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 блой иѣны, 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 придастъ своего запаха и цвѣта,—прибавить немногого сахара и лимоннаго соку, смѣшать и намазать одну сторону у каждого бисквитнаго пласта. Очистить сладкихъ апельсиновъ, снять тщательно всю блѣду кожицу, очень острымъ ножомъ нарѣзать какъ можно тоньше всѣ апельсины на тонкіе ломтики попрекъ, 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 сильвается и подсохнетъ.

Убрать тортъ сверху апельсиннымъ цукатомъ.

3) **Съ кремомъ.** Приготовить тѣсто, какъ для ватрушекъ, или взять слойки. Пока тѣсто на холodu, 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'оранжъ или ванили, поставить на огонь и дать закипѣть, не переставая мѣшать три секунды. Чуть только начнетъ закипать, немедленно сдвинуть на самый край плиты и дать кипѣть потихоньку три четверти часа. Можна въ этотъ

кремъ прибавить очень мелкотолченаго миндалю. Готовое тѣсто или слойку раскатать, изъ остального приготовить тоненькихъ полосокъ. Наложить кремъ 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. Придѣлать яйцомъ. Разбить яйцо съ полъ-ложечкой воды, смазать края и рѣшетку. Печь въ духовкѣ.

4) **Изъ винныхъ ягодъ.** Перемыть фунтъ самыхъ лучшихъ винныхъ ягодъ и нарѣзать ихъ на маленькие 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 отдельно подать сливокъ или молока.

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

23. **Жареная вишня.** Взять очень крупныхъ сладкихъ вишнъ. Отрѣзать стебельки ножницами до половины. Намазать жирно большое блюдо масломъ, уложить все блюдо тонкими жареными въ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба. На гренки уложить черешни очень тѣсно одну къ другой, стебельками вверху, кое-гдѣ положить по маленькому кусочку сливочного 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 мѣшаю. Посолить. Когда совсѣмъ 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 kleцки или оладышки, панировать въ толченыхъ сухаряхъ, изжарить въ маслѣ на сковородѣ.

Можно замѣшивать въ массу немного сахара, 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 сїѣлую, сладкую сливу (ренклодъ лучше всего), удаливъ косточку. Соединить вмѣсть вѣтъ четыре угла и слѣпить бѣлкомъ. Эти kleцки варить въ кипяткѣ или изжарить. Если варенія—облить ихъ сиропомъ или распущенными и поджаренными масломъ и подать отдельно сахаромъ. Если жарены въ маслѣ, обсыпать просѣяннымъ сахаромъ.

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

полстакана толченаго миндалю, немножко соли, стаканъ сахару толченаго 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; отдельно мелкій сахаръ и сметану.

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

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

29. **Олады на дрожжахъ.** Сдѣлать онару на дрожжахъ, когда поднимется, вмѣшать муки, чтобы было жидкое тѣсто, можно прибавить 1—2 желтка и иѣну бѣлковъ. Жарить въ обильномъ маслѣ.

30. **Олады изъ пшеницой каши.** Сварить молочную кашу изъ пшеницы, предварительно промыть ее въ иѣскоѣкихъ водахъ, остудить, вмѣшать немногого сливочнаго масла, 1—2 яйца и немногого сахара. Когда совсѣмъ остынетъ и затвердѣеть, печь олады. Точно такъ же изъ «геркулеса».

31. **Маленькия 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 поджарятся, вынимать на пропускную бумагу и посыпать толченымъ сахаромъ.

32. **Оладушки съ яблсками и изюмомъ.** Очистить яблоки и нарѣзать маленькими кубиками, немногого потушить ихъ съ масломъ. Снять съ огня, вмѣшать въ яблоки намоченнаго въ молокѣ и крѣпко выжатаго хлѣба, изюму, 1—2 яйца, сахару, чуточку соли, толченаго миндалю или орѣховъ, ложку пшеничныхъ отрубей и немногого муки. Хорошенько перемѣшать, дѣлать маленькия оладушки или клецки и изжарить, какъ сказано въ предыдущемъ рецепѣ.

33. **Жареные ломтики.** Поставить молоко на плиту, положить въ него ложку масла, чуточку соли и толченыхъ орѣховъ; какъ только закипитъ, всыпать понемногу пшеничныхъ 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 форму длиниаго пирога. Когда совершенно остынетъ и затвердѣеть, нарѣзать тонкими ломтиками, осыпать толчеными сухарями и изжарить съ

обеихъ сторопъ красивымъ колеромъ. Подать съ какимъ-нибудь сиропомъ,—или холоднымъ—къ чаю.

34. Жареные яблочныя клецки. Очень густо сваренный яблочный мармеладъ, 4 яйца, немного толченыхъ или рубленыхъ грецкихъ ореховъ или каленыхъ ореховъ мелко нарезанныхъ, смѣшать хорошенько, подсыпая муки, чтобы вышло довольно густое тѣсто. Опускать ложечкой въ кипящее въ кастрюль масло и жарить, вынимать на пропускную бумагу, потомъ обсыпать толченымъ и пресыщеннымъ сахаромъ.

35. Клещки на сиропѣ. Взять любой фруктовый 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 сахара. Бить тѣсто сильно минутъ десять, потомъ дать ему постоять съ полчаса или болѣе. Растопить масла въ кастрюль и жарить въ немъ клещки, 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 шишекъ и канавокъ или въ формѣ большого тюльпана. Сверху посыпать немного толченаго сахара. Поставить въ горячую духовую печку, подать тотчасъ, какъ только подрумянится. Отдельно 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, напримѣръ, штукъ 6, тщательно отдѣлить бѣлки отъ желтковъ. Бѣлки сбить въ крѣпкую пѣну и осторожно вмѣшать въ нихъ очень мелко толченаго просыпичного сахара. Взять хорошаго молока стакановъ пять, распустить въ немъ сахару по вкусу, положить кусочекъ ванили или лимонной цедры въ круиныхъ 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 холода.

наго, замѣшать остальное молоко, процесть, поставить на огонь, мѣшать, не переставая, пока начнетъ густѣть; никакъ не давать кипѣть, но надо, чтобы ложилось довольно толстымъ слоемъ на ложку, которой мѣшиашь. Снять съ огня. Положить бѣлки на блюдо горкой, совершенно покрыть ихъ приготовленнымъ кремомъ, вынести на холода. 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. Переemyть, очистить отъ сѣмечекъ и мелко нарѣзать по стакану круинаго, синяго изюму и горькаго цукату, поварить немнога то и другое съ кусочкомъ масла, положить этого состава на каждый блинчикъ, свернуть его трубкой, острый ножемъ разрѣзать каждую трубку пополамъ и тѣсто уложить въ суфлейницу, намазавъ ее масломъ. 1 ложку муки хорошенъко перемѣшать съ ложкой расщущенаго масла, прибавить двѣ ложки сахару, 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, мѣшиая, въ раскаленномъ маслѣ, вынуть на пропускную бумагу и остудить. Перекладка и заливка,—какъ въ предыдущемъ рецептѣ.

41. Простой лапшевникъ. Сварить лапшу въ молокѣ съ сахаромъ и ванилью, потихоньку, пока впитаетъ все молоко, вмѣшать кусокъ сливочнаго масла, уложить въ намасленную и осыпанную сухарями форму и еще подлить немнога 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 фруктъ въ сахарѣ или цукату, толченыхъ ореховъ и немнога толченыхъ миндалевыхъ макаронъ или 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 наканунѣ 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, за зить пудингъ и испечь.

Къ нему подать фруктовый или сливочный соусъ. Вмѣсто 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 пѣни съ сахаромъ, подсыпать туда же понемногу сухари и по одному желтку, до 6—8 желтокъ, 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 хорошенъко прокипѣть, вынуть ваниль, снять съ плиты. 4—5 желтковъ сбить съ двумя ложками холоднаго молока, прибавить ложку самаго свѣжаго сливочнаго масла, вмѣшать въ иѣсколько остывшую кашу. Хорошенъко перемѣшать. Вылить въ гладкую фарфоровую чашку или форму. Вынести на холода. 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 какое, 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 немнога. 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 совсѣмъ остывшемъ полстаканѣ молока,

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

47. **Пудингъ изъ вишень.** Взять сладкихъ вишень безъ косточекъ, налить ихъ горячей водой, чтобы вода стояла сверху вишень пальца на три, положить сахару, смотря по сладости вишень, дать закипѣть, и кипѣть минутъ пять не болѣе. Взять сущенаго 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 хорошошенько разбухнуть. Выложить въ гладкую форму и поставить на ледъ на иѣсколько 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 холодааго молока размѣшать двѣ верхомъ позныя ложки картофельной муки. Поставить кипѣть еще четыре стакана молока и осторожно вливатъ въ нее молоко съ мукой, размѣшивая. Дать кипѣть до густоты, снять и остудить. Стереть на сахаръ щедру съ трехъ апельсиновъ, и мелко истолочь, смѣшать полныи стаканъ муки съ ложкой масла, вмѣшать въ него сахаръ и сокъ изъ этихъ трехъ апельсиновъ, потомъ 6 желтковъ и подъ конецъ всего бѣлки въ иѣшу. Испечь въ памасленной формѣ.

Подать съ сиропомъ.

49. **Сливочный пудингъ.** (Готовъ въ 15 минутъ). 8 желтковъ хорошошенько смѣшать съ 4 ложками густыхъ сливокъ и чайной ложечкой картофельной муки, $\frac{1}{4}$ ф. толченаго съ ванилью сахара, маленьkimъ кусочкомъ сливочнаго масла и чуточку соли, все это влитъ въ кастрюлю, поставить ее въ кинятокъ и сбивать веселкой, пока будетъ много иѣны, тотчасъ переставить въ холодную воду и бить, пока совсѣмъ остынетъ. Вмѣшать тотчасъ же иѣну бѣлковъ, перелить въ форму, поставить ее въ кинятокъ и въ негорячую духовку на иѣсколько минутъ. Ванильный соусъ.

50. **Керолевскій холдный пудингъ изъ малины (нарядный).** Испечь бисквитъ или кекъ въ шарлоттой формѣ паканунѣ. Протереть стакана 3 очень спѣлой малины, смѣшать съ иѣсколькими ложками очень густого сирона и поставить на ледъ. Еще иѣсколькими ложками этого сирона 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 кастрюльѣ, поставивъ ее въ кинятокъ на огонь, никакъ не давать кипѣть, а только чтобы погустѣло; потомъ

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

51. Пудингъ изъ саго. Полныи стаканъ саго перемыть, всыпать въ кипящее молоко и сварить совсѣмъ густо; надо имѣть подъ рукой кипящее молоко и подливать еще, иное саго береть больше молока, другое—меньше. Дать кипѣть $\frac{3}{4}$ часа, остерегаясь, чтобы не пригорѣло. Размягчить кусокъ сливочнаго масла немнога менѣе восьмушки, вбить 6—7 желтковъ, $\frac{3}{4}$ стак. сахару, толченаго съ ванилью, мелко толченыхъ 3—4 сахари. 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, немнога толченаго миндалю 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, мѣшаю почаше. Когда рисъ совершенно разварится и впитается 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 цѣльного, 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 слипкомъ разваривая, нарѣзать мелко острымъ ножомъ, выбрасывая косточки. Двѣ горети сухарей бѣлаго хлѣба безъ корки намочить въ молокѣ, выжать и растереть въ совсѣмъ гладкое тѣсто. Смѣшать съ черносливомъ. Растиреть 4 желтка добѣла съ осьмушкой сахару, смѣшать съ черносливомъ и хлѣбомъ. Сбить бѣлки въ пѣну и осторожно вмѣшать туда же.

Испечь въ суфлеинцѣ.

54. Маленькие 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 немногого молока, чтобы не замаслились. Истолочь высушенаго и слегка подрумяненнаго хлѣба. Братъ одинаковый вѣсь хлѣба и орѣховъ.

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

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

Наложить 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, наложить ее масломъ, положить въ нее пудингъ и крѣпко завязать. Понесить 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 сѣленыхъ абрикосовъ, смѣшать съ жидкимъ сиропомъ и дать прокипѣть одинъ разъ.

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

Сладкая кушанья.

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 сиѣмые ягоды; вмѣшать по вкусу сахару. Точно такъ же изъ абрикосовъ и персиковъ. 2) Ягодный, горячій. Въ протертые ягоды или фрукты вмѣшать сиропу и дать прокипѣть. 3) Другой. Въ любой фруктовый или ягодный сиропъ всыпать немного картофельной муки, считая не полную чайную ложечку муки на стаканъ сиропа и дать прокипѣть. Можно подать горячимъ и холоднымъ. 4) Сливочный или ванильный. Скипятить молока съ сахаромъ и ванилью, спать съ огия, вынуть ваниль и тщательно выловить все пѣнки съ молока; когда немнога остынетъ, разбить 1—2 желтка, тщательно удаливъ бѣлокъ, въ полу-стаканѣ холодного молока, вмѣшать въ кипяченое молоко, поставить на огонь въ кастрюлю съ кипяткомъ 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) Миндалевый. Какъ предыдущій, вмѣшать въ молоко, пока кипитъ, толченаго съ холоднымъ молокомъ миндалю. 7) Ореховый. Точно такъ же.

58. Суфле съ вареньемъ. Нарѣзать штуки четыре слобныхъ булочекъ, налить ихъ кипящимъ молокомъ, покрыть и отставить. $\frac{1}{4}$ ф. масла размягчить и хорошоенько бить, потомъ смѣшать съ размоченнымъ и выжатымъ хлѣбомъ, вмѣшать 8 желтковъ и $\frac{1}{4}$ ф. мелко толченаго миндалю. Сбить бѣлки въ пѣну и въ нихъ вмѣшать нѣсколько ложекъ мелко толченаго сахара. Положить половину массы въ суфлейницу, потомъ покрыть слоемъ варенья, а сверху оставльную массу. Когда испечется въ духовкѣ, тотчасъ подать, иначе опадеть.

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 остатльномъ какъ въ № 58.

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

62. Другое суфле изъ абрикосовъ. Сбить веселкой или машинкой

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

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

63. Суфле изъ чернослива. Поставить въ кастрюль на огонь стакана четыре молока съ масломъ и сахаромъ. Когда закипитъ, всыпать со стаканъ маниной крупы, усердно мѣшать, чтобы не было комковъ, и разварить въ кашу. Снять съ огня. Можно прибавить толченаго миндалю, стертую на кусокъ сахару цедру съ одного лимона. Фунть хорошаго чернослива вымыть въ нѣсколькихъ водахъ, въ киняткѣ. 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 «кіевскаго» варенья или разнаго, напримѣръ, малины, морошки и проч.

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

65. Ванильное суфле. Всыпать немнога менѣе осьмушки картофельной муки и вдвое больше мелкаго сахара въ кастрюлю. Сахаръ долженъ быть толченъ съ половиной большої 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 комочековъ. 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 ожало. Въ эту массу можно вмѣшать тертаго шоколаду или мелко толченыхъ каленыхъ орѣховъ.

66. Суфле—бешатель. Распустить $\frac{1}{4}$ ф. масла на огнь, 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 сахара, 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 подрумянится и поставить еще минуты на 5—10 въ печку.

Вместо яблочного можно взять абрикосовое или грушевое пюре.

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

69. Рисъ съ винными ягодами. Отварить рисъ въ водѣ; когда впитаетъ воду, налить молока. Винные ягоды тщательно вымыть, разрѣзать каждую на четыре части, положить въ кипятокъ и покрыть, потомъ выпустить винные 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 поджаренные корочки на верху блюда.

70. Рисовые ванильные 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 сливочного масла. Когда разварится совсѣмъ, выпуть ваниль, вмѣшать 4—5 желтковъ, остудить, покрывъ бумагой, жирно намазанной масломъ, чтобы не образовалось пленки. Дѣлать изъ совершенно остывшей массы правильной формы крокеты ввидѣ колбасикъ въ $1\frac{1}{2}$ вершка длины, обвалять въ разбитомъ яйцѣ и толченыхъ сухаряхъ (сахарныхъ). Жарить въ кастрюлѣ въ раскаленномъ маслѣ, вынимать изъ пропускную бумагу. Посыпать мелко толченымъ съ ванилью сахаромъ. Подать отдельно ванильный соусъ.

71. Рисовые блинцы. Сварить рисъ, какъ въ предыдущемъ рецепѣ, влить въ него, снявъ съ огня 1—2 яйца; (сварить не густо) — вливать въ намасленыя 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 полуложкѣ молока. Хорошенько сбить вѣничкомъ или машинкой. Вылить въ два сотейника одинаковой величины. Надо, чтобы въ сотейники было яицъ не менѣе какъ на полтора пальца. Сотейники надо предварительно обмазать масломъ. Поставить ихъ въ печку или въ духовой шкафъ. Какъ только омлетъ затвердѣеть, выпуть и осторожно

острымъ пожомъ снять кожицу. Опрокинуть одинъ омлетъ на круглое блюдо. Намазать на него варенья или наложить мармеладу, особенно хорошо подходитъ абрикосовый мармеладъ. Шакрыть 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 до красна жѣлѣзную лопаточку, чтобы сахаръ закарамелился.

73. Саго. Взять настоящаго саго, считая по столовой ложкѣ на человѣка, налить холодной водой—на каждую ложку по стакану воды—дать постоять иѣсколько часовъ, потомъ поставить на огонь и дать закипѣть, мѣшая безпрестанно, а то сядетъ на дно. Когда закипитъ, сдвинуть па слабый огонь и дать тихонько кипѣть съ пол-часа. Очень тонко срѣзать цедру съ одного лимона, положить въ фарфоровую чашку. Соѣль несколько лимоновъ выжать, весь процѣдить, сварить съ пимъ густой сиропъ и, выливъ его кипящимъ на цедру, накрыть крышкой и дать сиропу набраться запаху цедры въ теченіе иѣсколькихъ часовъ. Потомъ можно процѣдить, а кто любитъ, оставить цедру въ сиропѣ, но въ такомъ случаѣ надо, парѣзая ее, мелко пашиковать. Когда саго совсѣмъ сварено и незамѣтно болѣе отдѣльныхъ зернышекъ, вмѣшать въ него лимонный сиропъ. Сполоснуть жестянную форму холодной водой, выложить въ нее саго и поставить на холода. Когда совершенно застынетъ, опрокинуть на блюдо. Многіе къ этому блюду подаютъ сливки. Можно къ свареному саго, вмѣсто лимона, прибавить апельсинный соѣль и цедру, или клюквенный, или абрикосовый соѣль, или же взять фруктоваго желе, напримѣръ, изъ красной смородины, прибавить въ него лимоннаго соѣля, разварить съ кипяткомъ, смѣшать съ саго.

74. Тапіока съ яблоками. Сварить круто, какъ сказано въ предыдущемъ 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 прибавлениемъ сахара и какого-нибудь запаха, лучше всего съ ванилью, но иные любятъ съ корицей. Подать горячимъ или холода. Холода—можно опрокинуть па блюдо, гарнировать вареньемъ и отдельно подать сливки.

76. Молочная наша 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 кипимису или коринки или обоихъ. Изюмъ долженъ быть перебранъ и чисто вымытъ. Просушить изюмъ на рѣшетѣ. Мелко парѣзать цукату и облитъ ею ложкой горячаго молока, чтобы онъ не лежалъ въ кашѣ одинъ комкомъ. Кто не противъ всякаго вина, можетъ смочить цукатъ ложкой водки, настоянной на апельсинной

кожъ. Можно положить въ эту кашу и «киевского» варенья и очищенныхъ гречихъ орѣховъ. Хорошенько размѣшать все, чтобы было распределено въ кашѣ равномѣрно. Спять 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 ишено на молокѣ, смѣшать съ протертой тыквой, прибавивъ немнога сахара толченаго съ ванилью или корицей. Подать горячей. Можно въ такую кашу вмѣшать нѣсколько желтковъ и запечь въ формѣ ввидѣ пудинга, подать съ сиропомъ. Или вмѣшать бѣлки въ яйца и запечь въ суфлейницаѣ.

78. **Краснѣты изъ «геркулеса» съ ванилью.** Совершенно такъ же, какъ рисовая № 70. Они очень вкусны.

79. **Овсянка съ черной смородиной.** Переbrать черную смородину и поставить ее въ тазикѣ съ водой. Воды надо налить побольше и изрѣдка мѣшать. Когда всѣ ягоды лопнутъ, проходить чрезъ чистый холщевый мѣшокъ, не надавливая; потомъ въ другую посудину крѣпко выжать весь остаточный сокъ. Жидкий сокъ поставить въ большой кастрюльѣ на плиту и, когда закипитъ, всыпать понемножку овсянку, размѣшивая; потомъ дать тихонько, но непрерывно кипѣть съ полчаса. Тѣмъ временемъ изъ второго выжатаго сока сварить густой сиропъ, подавивъ 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 отдельно хорошее молоко или сливки и сахаръ, если не довольно сладко.

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

Вместо овсянной крупы можно взять яшневую или смоленскую или даже маниную.

80. **Каштановый холорный пудингъ.** Снять скорлупу, кинуть въ кинятокъ, накрыть, потомъ снять всю кожницу. Положить въ кастрюлю и налить густыми сливками. Сахару, кусочекъ ванили. Уварить до совершенной мягкости, подливая горячихъ сливокъ. Вынуть ваниль. Растирать каштаны совсѣмъ въ пюре. Класть въ шарлотницу въ перекладку съ хорошимъ яблочнымъ мармеладомъ или ва-

рењемъ изъ апельсинной корки. Стѣнки и верхъ—класть каштановое пюре. На другой день опрокинуть. Подать холоднымъ и отдельно—сливки.

81. Чистить каштаны можно легко, снявъ съ нихъ скорлупу и поджаривъ ихъ съ полчаса или болѣе въ закрытой жаровнѣ 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 кинятокъ, снять кожицу. Положить въ кастрюлю и налить на нихъ хорошаго цѣльного молока или сливокъ, немногого сахара. 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 стглаживать.

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

83. Молочный кисель. Молоко взять хорошее, цѣльное. Три четверти всей порции поставить въ кастрюлѣ на плиту, прибавивъ по вкусу сахара, 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 кишящее 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 хорощенько размѣшать.

Подать къ столу въ той кастрюлѣ, въ которой варилось; самая вкусная часть, что прижарилось на дни. Если останется на другой день, очень вкусенъ холодный. Нарѣзать ломтиками и обить 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 цѣльного молока, прибавить сахара, толченаго съ ванилью, но не болѣе полу-стакана, влиять 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 затвердѣть сверху корой.

85. Сладкий студень. Взять на студень изъ супченыхъ фруктъ самыя лучшія и пѣжныя, винные ягоды, финики, шелталу, абрикосы; чернослива лучшіе совсѣмъ не брать, если нѣтъ вышшаго сорта. Косточки отовсюду удалить. Перемыть фрукты, выжать, нарѣзать не мелко, палить кипяткомъ, накрыть и дать стоять пѣсколько 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, ма-лины или сиропу клюквы или красной смородины. Пока фрукты паяются, взять стаканъ саго, всыпать въ кастрюлю съ холодной водой, прибавить немнога сахара и дать кипѣть часъ или болѣе. Сначала надо мѣшать, чтобы не пристало ко дну. Саго должно быть совер-шенно разварено, чтобы не было замѣти зернышекъ, и довольно густъ. Съ этой цѣлью надо сначала влить не очень много воды, по-томъ подбавлять холодной, когда саго и фрукты готовы, перемѣшать то и другое вмѣстѣ; если нужно, прибавить сахару, и если не довольно кисло, прибавить клювеннаго соку или лимону. Должно горячимъ казаться слишкомъ кислымъ, потому что холоднымъ очень утрачиваетъ кислоту. Можно вмѣшать въ студень очищенныхъ отъ горькой пленки грецкихъ орѣховъ или фисташекъ или миндалю. Можно прибавить какого-нибудь варенья или мелко нарѣзаннаго цу-кату. Гладкую форму сполоснуть водой; положить весь студень; вынести на холода. Когда совершенно затвердѣеть, выложить на блюдо и облить какимъ-нибудь сиропомъ или подать отдѣльно сливки.

Еще лучше выходитъ такой студень со свѣжими фруктами. Очи-стить и разрѣзать на пѣсколько кусковъ абрикосовъ, персиковъ, грушъ—сочныхъ, мягкихъ и сладкихъ, что есть—все хорошо. Вмѣшать въ горячее саго сырьми. Саго должно быть варено на вкус-номъ, кисловатомъ сиропѣ, лучше всего на лимонѣ, съ запахомъ цедры, которую послѣ вынуть.

86. Компотъ изъ яблоновъ съ клюквой. Переbrать клюкву, пер-ремыть, 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 сахара. Распустить сокъ съ сахаромъ на огнѣ, мѣшал; какъ только сахаръ распустится, положить въ этотъ сиропъ маленькия, очищен-ныя отъ кожи, «крымскія» яблочки цѣльными. Можна взять и дру-гой сортъ, напримѣръ, ранеты, но надо, чтобы яблочки были малень-кія, всѣ одинаковой величины и непремѣнно сладкія. Кислые яблочки разварятся. Дать кипѣть, пока яблочки станутъ мягки, осторожно вынуть на компотницу, а клювенному соку дать увариться до густоты. Вылить на яблочки и вынести на холода. Сокъ образуетъ

желе. Очень хорошо при началѣ варки прибавить мелко нацинко ваппую, тонко срѣзанную, самую верхнюю цедру съ апельсина. Можно, если яблоки покрупнѣе, осторожно вынуть середину, потомъ ихъ очистить и варить. Вынувъ яблоки изъ компотницы, можно убрать ихъ отдѣльными ягодками крупнаго, сладкаго зеленаго винограда, положивъ по ягодкѣ въ углубленіе каждого 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 разнообразія, тѣмъ лучше, по необходимы слѣдующіе: черная смородина, малипа, абрикосы или персики и вишни. Можно прибавить и дыню, и клубнику, и другія. Отъ черной смородины кожницами срѣзать кончики, малипу, разумѣется, спѣть со стебельковъ, съ абрикосовъ срѣзать кожницу только на тѣхъ мѣстахъ, где она не ровная или испорчена, разломать пополамъ и выбросить косточки. Взять самые спѣлые. Съ персиковъ спѣть кожницу совсѣмъ, разрѣзать пополамъ, если очень крупны—на четыре части, выбросить косточки. Дыню брать очень спѣлую, сочную и ароматную, срѣзать всю твердую кожу, вычистить сѣмечки, нарѣзать мякоть по слишкомъ маленькими кубиками. Изъ вишень и черешень 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 нетолченнымъ сахаромъ. Когда все наложено, сверху насыпать довольно толстый слой сахара. Оставить въ комнатѣ часовъ пять или шесть, чтобы сахаръ растаялъ, потомъ вынести на лѣдъ. Можно сдѣлать масседуанъ въ красивой хрустальной банкѣ и въ ней же полать къ столу, или, если при гостяхъ, пакладывать масседуанъ въ специально продаваемые для этого пизкіе 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 лессертины ложки сахара, толченаго съ вапплю, сбить до густоты. Вмѣшать очень тонко срѣзанную 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 па огнѣ, пока паччетъ сильно подниматься. Выложить горшокъ на блюдо и гарнировать бисквитами. Можно подать холоднымъ. Когда сабаіонъ потнимется па огнѣ, тотчасъ поставить горшокъ въ сосудъ съ холодной водой и продолжать бить, пока совсѣмъ не остынетъ. Воду можно менять, чтобы была постоянно холода или поставить и держать горшокъ па льду. Выложить па блюдо и поставить па холодъ до подачи на столъ.

Можно гарнировать нарезанными тонкими ломтиками какого-нибудь хорошего бисквитного торта.

89. **Яблочный шарлотъ.** Сварить мармеладъ изъ яблоковъ съ сахаромъ и цедрой или ванилью. Вмѣшать въ него очищенаго и высушенаго изюму и нѣсколько ложекъ варенья изъ апельсинной 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 немнога одинъ на другой и крѣпко приклевывая 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 немнога, остальной сиропъ отдельно. Лучше всего абрикосовый сиропъ.

90. **Ябломи 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 стѣники—сухари. Испечь. Облить горячимъ малиновымъ сиропомъ или вареньемъ, разогрѣвъ его, немнога разведя его кипяткомъ.

91. **Яблоки съ рисомъ.** Отварить рисъ спачала въ водѣ, потомъ откинуть и поставить опять варить, наливъ горячимъ молокомъ. Прибавить сахару, толченаго съ ванилью. Когда рисъ совершенно мягкъ 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 пѣтъ, вмѣшать предварительно сваренаго мармеладу изъ кисловатыхъ яблоковъ. Выложить рисъ толстымъ слоемъ на красивое блюдо, металлическое или фарфоровое, которое не лопнуло бы въ печкѣ.

Пока рисъ варится, очистить нѣсколько яблоковъ, ранеть 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 сваренные яблоки нѣсколько возвышенно на рисъ. Бѣлки сбить въ крѣпкую пѣну, осторожно вмѣшать въ нихъ мелко просѣяннаго сахара. Покрыть яблоки пѣнкой и сгладить, чтобы былъ ровный круглый куполъ. Можно изъ бумажнаго фунтика сверху убрать куполь рисункомъ изъ яичной пѣны. Посыпать немнога сахару сверхъ всего и поставить въ негорячую печь. Когда слегка пожелтѣть, вынуть. Можно подать тотчасъ или сверху еще убрать ягодами изъ варенья.

Хорошо горячее и холодное.

92. **Запеченные яблоки.** Взять яблоковъ одинаковой величины, лучше всего антоновки. Очистить кожицу, машинкой выпутъ серединку. Положить все яблоки потѣснѣе въ супѣйницу, наполнить выдолбленные серединки мелко рубленымъ миндалемъ, перемѣшан-

нимъ съ вареньемъ. Несколько желтковъ размѣшать въ молокѣ или сливкахъ, прибавить сахару и ложки двѣ муки; все хорошенько смѣшать, залить яблоки и испечь. Можно сверху положить сбитые въ иѣну бѣлки, подбививъ въ нихъ ложку мелко пропѣяннаго сахара.

93. **Яблочныя оладьи.** Приготовить легкое тѣсто, какъ для оладий, вмѣшивавъ 1—2 желтка и бѣлка, сбитые въ крѣпкую иѣну. Яблоки очистить, нарѣзать 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 кафтанѣ».** Приготовить слоеное тѣсто, или разычкатое, или даже просто какъ для лапши, но сдѣланное на желткахъ съ масломъ и ложкой сливокъ. Раскатать какъ можно тоньше, нарѣзать квадратами. Приготовить яблоки, какъ въ предыдущемъ рецепѣ. Накладывать на каждый квадратикъ по ломтику яблока, сложить тѣсто конвертикомъ, приглѣшивъ углы вмѣстѣ бѣлкомъ. Жарить въ кастрюльѣ въ раскалennомъ маслѣ. Вынимать на пропускную бумагу и посыпать толченымъ сахаромъ.

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

96. **Яблоки съ саго.** Поставить закипѣть стакана четыре молока съ сахаромъ и кусочкомъ ванили. Когда закипитъ, всыпать саго или ташюку, усердно мѣшая, дать кипѣть $\frac{1}{4}$ часа. Очистить сладкихъ яблоковъ, нарѣзать небольшими кусочками, сварить, но не разварить, въ легкомъ сиропѣ и вынуть изъ сирона. Вмѣсто яблоковъ можно взять грушу, разрѣзать на четыре части, такъ же сварить въ жидкокъ сиропѣ. Намазать суфлейницу или инарлотницу 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 хороший 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 иѣну бѣлковъ съ ванильнымъ сахаромъ. Изъ бѣлковъ сдѣлать немнога украшений. 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 крупинами сахаромъ и убрать фруктами въ сахарѣ.

98. **Печеные яблоки или айва.** Выбрать очень спѣлой, не слипкой крупной айвы безъ пятенъ одинаковой величины, тщательно вымыть, вытереть. Специальной машинкой въ видѣ трубочки выпутъ середину. Кожу не срѣзать. Положить всю айву рядомъ въ сотей-

никъ, налить на дно воды немнога и поставить въ печку, лучше всего въ русскую. Айва печется гораздо долье, чѣмъ яблоки. Миндалю или орѣховъ натолочь съ прибавкой иѣсколько 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 абрикосового мармеладу. Поставить въ томъ же сотейникѣ горячимъ или холоднымъ. Когда хорошо приготовлено, на дѣй сотейника образуется вкусное желе, если дать остить. Можно, разумѣется, осторожно вынуть изъ сотейника, переложить на нарядную компотинцу. Можно точно такъ же испечь яблоки, но въ нихъ надо съ самаго начала наложить сахаръ одинъ или съ миндалемъ, подлить снизу немнога воды и испечь сразу.

99. Яблоки съ орѣхами. Очистить иѣсколько яблоковъ и мелко нашинковать. 1 фунтъ орѣховъ истолочь, подбавляя не болѣе ложки теплаго молока, только что не замаслилось. Намазать суфлеиницу сливочнымъ масломъ, наложить рядъ яблоковъ, сверху абрикосового мармеладу, потомъ толченыхъ орѣховъ, опять яблоковъ и т. д., суживая ряды, чтобы образовался куполъ. Сверхъ 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 насеквѣзъ, вынуть ихъ на компотинцу, 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 мацелы или черной смородины, оно придастъ красивый цветъ и вкусъ.

101. Бергамоты въ соусѣ. 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 закипитъ—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, нарѣзавъ ее, обдать кипяткомъ и откинуть. Въ сиропъ класть ее, когда стечь 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 цѣлые сутки. Потомъ вынуть морковь, уложить красиво въ компотницу, убрать крупными ягодами зеленаго винограда, вымыть 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 сахара. 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 подачей 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 безе или бисквиты.

104. Апельсины съ сбитыми сливками. Острымъ ножомъ срѣзать самую тонкую верхнюю кожницу съ чисто вымытаго апельсина. Апельсинъ долженъ непремѣнно 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 пелру 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. Быть веселкой или машинкой сначала тихонько, потомъ все сильнѣе. Когда совершенно собьется въ крѣпкую пѣну, переложить сливки на хрустальный компотникъ, а кругомъ обложить бисквитами или безе.

105. Кофейный кремъ въ чашкахъ. Изжарить самаго лучшаго сорта кофе. Поставить на плиту цѣльнаго молока или сливокъ, чтобы закипѣло. Какъ только кофе изжарится не темнѣе орѣхового цвѣта, горячимъ всыпать въ кипящее молоко, покрыть, отставить и дать постоять полчаса или даже часъ. Процѣдить, вбить сколько нужно желтокъ, считая приблизительно по 1 желтку на стаканъ молока. Положить сахару по вкусу, смѣшать и еще процѣдить. Разлить по чашкамъ, чашки поставить до половины въ книжечкѣ въ противниѣ, поставить въ духовой шкафъ. Какъ только кремъ затвердѣсть, 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-

новенно ароматнымъ, но можно просто влить въ кипящее молоко нѣсколько ложекъ самого крѣпкаго кофе.

Такъ же дѣлается кремъ изъ ванили, настоявъ горячимъ молокомъ и процѣдивъ. Или шоколадный,—влить распущенаго шоколаду 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 неей, очистить съ орѣховъ кожицу. Выбрать тщательно всѣ испорченныя. Истолочь 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 прокипѣть вмѣстѣ и процѣдить. Поставить опять на огонь. Въ стаканѣ холоднаго молока размѣшать ложку картофельной муки, влить ее въ оставшееся молоко на огнь, живо мѣшая, потомъ снять съ огня и, когда нѣсколько остываетъ, 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 совсѣмъ.

Перелить въ смолосинтую холодной водой форму и поставить на ледъ.

Опрокинуть на блюдо.

107. Кремъ съ компотомъ. Положить въ тазикъ въ горячий 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 всѣ фрукты чистой друшлаковой ложкой прямо въ глубокое фарфоровое блюдо. Сиропъ поставить на большою огонь и дать ему укипѣть до густоты, вылить па фрукты; его не должно быть много, и онъ долженъ быть очень густымъ. Можно въ этотъ компотъ прибавить, если угодно, еще какие-нибудь цукаты или варенье или отборнныхъ 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 штуку 8—10. Поставить на огонь и, не переставая, бить, пока захочеть кипѣть.

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

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

Можно бѣлки употребить на что-нибудь другое. напримѣръ, 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 немнога 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 сахарау, обдать имъ большую горсть самыхъ молодыхъ листочковъ и почекъ черной смородины, накрыть крышкой и дать постоять нѣсколько часовъ. Вскипятить стакана четыре молока, процеѣдить его па почки, перемѣшать, потомъ еще разъ процеѣдить. Въ стаканѣ холоднаго молока развести ложки двѣ полныя картофельной муки, вбить туда же 4 желтка, хорошошенько размѣшать, влить все это, не переставая сильно сбивать, въ горячее процеѣженное 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 немнога очень мелкаго сахарау, класть ложкой бѣлки сверху крема. Прикрыть чистымъ полотенцемъ, потомъ выставить на холода.

Опрокинуть па 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 сахарау, толченаго съ ванилью и просѣяннаго, и ложку самаго свѣжаго сливочнаго масла, можно прибавить одинъ сырой желтокъ. Очень тщательно размѣшать и размѣшивать все вмѣстѣ. Прополоскать кисейку въ чистой водѣ, уложить ее въ большую металлическую ситку или друшницакъ 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 па холода. Часовъ черезъ шесть, осторожно снять кисейку, а творогъ переложить въ компотницу. Тотчасъ съ холода подать.

Отдѣльно подать сливокъ.

111. **Молочное.** Когда сбито сливочное масло, взять оставшееся пахтанье, если оно не разбавлено водой, тщательно удалить изъ него всѣ комочки масла. Всыпать мелко толченаго съ ванилью или корицей сахарау и бить вѣничкомъ, пока превратится въ густую пѣну. Подать очень холднымъ въ компотницѣ или разложивъ по бокаламъ. Бисквиты. Можно также сбить простоквашу.

112. Бисквитъ. На $\frac{1}{2}$ ф. сахару братъ 8 яицъ. Сахаръ истолочь съ ванилью или часть его натереть на лимонѣ. Тщательно отдѣлить бѣлки отъ желтковъ. Желтки тереть съ сахаромъ, пока побѣльютъ. 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 защищать 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 немнога не толченаго сахару-песку. Переевернуть 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. Кексъ. 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 соли. Можно прибавить ложку или двѣ теплого 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 остываетъ совершенно. Можно вмѣшать въ это тѣсто полфунта коринки, хорошо вымытой и высушеннной.

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