

ПО МЕТОДУ Б. АВДЪЕВОЙ.

56
209

НОВѢЙШАЯ
ПОВАРЕННАЯ КНИГА

ЗАКЛЮЧАЮЩАЯ ВЪ СЕБѢ

1046 ПРАВИЛЪ.

СЪ РОСПИСАНІЕМЪ ДОМАШНИХЪ ОБЪДОВЪ НА
КАЖДЫЙ ДЕНЬ МѢСЯЦА.

СОСТАВЛЕННАЯ

РУССКИМЪ ПОВАРОМЪ

Н. В. Г. . . . МЪ

ВЪ ТРЕХЪ ЧАСТЯХЪ.

ИЗДАНИЕ ТРЕТЬЕ ДОПОЛНЕННОЕ.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

МОСКВА.

Издание книгопродавца Козьмы Шамова.

1865.



НОВЪЙШАЯ

ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

НОВѢЙШАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА.

ЗАКЛЮЧАЮЩАЯ ВЪ СЕБѢ

1046 ПРАВИЛЪ.

СЪ РОСПИСАНИЕМЪ ДОМАШНИХЪ ОБЪДОВЪ НА
КАЖДЫЙ ДЕНЬ МѢСЯЦА.

СОСТАВЛЕННАЯ

РУССКИМЪ ПОВАРОМЪ

Н. В. Г мѢ.

ПО МЕТОДЪ К. АВДЪЕВОЙ.

ВЪ ТРЕХЪ ЧАСТЯХЪ.

ИЗДАНИЕ ТРЕТЬЕ ДОПОЛНЕННОЕ.

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ.

МОСКВА.

ИЗДАНИЕ КНИГОПРОДАВЦА КОЗЬМЫ ШАМОВА.

1865.



Дозволено цезурой. Москва. Апрель 23 дня 1865 г.

ОТДѢЛЕНІЕ I.

Извѣстно, что пища и напитки имѣютъ большое вліяніе на наше здоровье, а потому не излишнимъ считаю упомянуть здѣсь слегка объ оныхъ.

Горячія вещества жидятъ густыя мокроты, раздробляютъ вязкія влаги, прогоняютъ вѣтры, но въ холерикахъ не рѣдко умножаютъ желчь.

Холодныя вещества имѣютъ свойство уменьшать жаръ въ желудкѣ и крови, но производятъ вѣтры.

Сырыя и влажныя вещества смягчаютъ сухія части нашего тѣла и слабятъ на низъ.

Сухія всѣхъ прочихъ питательнѣе, но съ трудомъ варятся въ желудкѣ и производятъ часто меланхолическіе соки.

Сладкія засоряють печень и селезенку, хотя они впрочемъ и весьма питательны.

Соленыя противятся гнилости; но если употреблять оныхъ много, то они сожигаютъ кровь и производятъ свербежъ.

Горькія очищаютъ внутренности, раздѣляютъ острыя соки, отворяютъ и прочищаютъ всякія засоренія; но умножаютъ желчь и производятъ острыя пары.

Кислыя выгоняютъ грубыя мокроты изъ нижнихъ частей внутренности.

Если же они соединены съ сладкими веществами, то облегчаютъ внутренности; соединенныя же съ горечью — вяжутъ.

Относительно легчайшаго или труднѣйшаго варенія въ человѣческомъ желудкѣ разныхъ снѣдей, г. Гроссъ, опытами надъ самимъ собою производимыми, показалъ слѣдующіе:

1) Вещества неудобоваримыя въ желудкѣ:

Хрящи говяжьи, телячьи, поросячьи, домашнихъ и дикихъ птицъ, кости, жиръ и маслянистыя части животныхъ, также бѣлокъ густо сваренныхъ яицъ.

Грибы: сморчки, трюфели; маслянистая зерна, какъ-то: орѣхи, миндаль, фисташки; зерна изъ плодовъ и масла, извлеченныя изъ сихъ вещей.

Изюмъ хотя и весьма рачительно разжованный.

Виноградная, кожица.

Кожа гороховая, бобовая, чечевичная, хлѣбныхъ зеренъ, шелуха гороховая и бобовая.

Кожица покрывающая вишни, абрикосы, сливы, черносливъ, персики, смородину, яблоки, груши, огурцы; однимъ словомъ, всѣхъ плодовъ и овощей.

2) Вещества не столь неудобоваримыя, и которыхъ въ извѣстное время одна часть сварилась, другая не сварилась:

Мясо свиное и всѣ кушанья изъ него приготовленныя.

Вареная или печеная кровь.

Желтки густосваренныхъ яицъ.

Яичница выпускная и другія въ желудкѣ пріобрѣтали обыкновенно щелочное свойство и запахъ сѣрной печенки, то-есть приближались къ гнилости.

Яичница съ ветчиною весьма трудно ва-

рится и производить кислоту, которую конечно должно приписать ветчинному жиру, противящемуся природной склонности къ гнилости или щелочности густыхъ яицъ.

Сырыя травы или салаты, какъ-то: латукъ, ключевой крессъ, цикорій; горькость нѣкоторыхъ изъ нихъ споспѣшествуетъ варенію ихъ въ желудкѣ.

Смѣсь уксуса съ масломъ сдѣлала бы салаты еще неудобоваримѣе, еслибы полагаемая въ нихъ соль, перецъ или горчица не вспомоществовали варенію.

Слабый желудокъ не долго можетъ сносить употребленіе сырыхъ травъ въ пищу.

Бѣлая капуста легче красной; толстыя же оной прожины тяжелѣе варятся, нежели листья.

Свекла, карды, лукъ сырой и вареный, черносливъ, коренья хрѣновые, морковь красная и желтая и цикорій сырыя.

Зернистые плоды, кои не имѣютъ свойства таять во рту.

Горячій и теплый хлѣбъ дѣлаетъ жестокія несваренія желудка, съ кислотою соединенныя.

Винныя ягоды и фиги.

Пирожное всякое причиняло г. Гроссу несносную изгагу.

Всѣ сіи вещи еще неудобоваримѣ дѣлаются, если будутъ смѣшаны съ масломъ коровьимъ или постнымъ; впрочемъ, хотя сіи снѣди и несовершенно варятся въ желудкѣ, но довариваются переходя въ кишки, по причинѣ все еще продолжающагося надъ ними дѣйствія варительныхъ соковъ.

3) Вещества легковаримыя, которыя превратились въ желудкѣ въ кисель чрезъ часъ или полтора послѣ употребленія ихъ въ пищу.

Телятина, ягнятина, чѣмъ моложе, тѣмъ удобнѣе варится; всѣ домашнія птицы, въ особенности же молодыя; яицы куриныя самыя свѣжія и въ смятку свареныя.

Молоко коровье.

Ершы, пискари, окуни и тому подобныя рѣчныя рыбы, вареныя въ соленой водѣ, просто или съ петрушкою; жареныя же онѣ не столь удобоваримы въ желудкѣ, равно и приправленныя постнымъ масломъ, винограднымъ виномъ, или облитыя соусомъ.

Огородная вареная зелень, какъ-то: шпи-

натъ и проч.; смѣшанная же со щавелемъ трудно варится.

Селерія, ребра ея нѣсколько трудно варятся въ желудкѣ.

Молодая спаржа и хлѣбные побѣги.

Артишоковыя рѣпки, плоды зернистые и костяные варенные; будучи же приправлены сахаромъ и корицею, еще удобнѣе варятся.

Мука пшеничная, ячменная, ржаная, пшенная, гороховая, бобовая, каштанная и картофельная.

Разные хлѣбы: пшеничные, ржаные, только не сдобные и употребленные въ пищу на другой день по испеченіи; корка хлѣбная столь же удобно варится какъ и мякишъ.

Разный пшеничный хлѣбъ тяжелѣе варится нежели ситный или пеклеванный.

Рѣдка, рѣпа и картофель, варенныя.

4) Вещества, способствующія пищеваренію:

Соль. Пряности, какъ-то: перецъ, корица, мушкатъ, гвоздика и проч.

Горчица, хрѣнь. — Каперсы. — Вино. Всякіе горячіе напитки.

Сырѣ, а особливо старой. — Сахарѣ.

Разныя горькія вещества.

5) Вещества, кои остановили вареніе желудка, или много помѣшали оному:

Вода, а особливо горячая, употребленная въ большомъ количествѣ. Отъ сего пища изъ желудка прогоняется въ кишки непревращенная въ надлежащій кисель.

Всѣ кислоты. — Всѣ вяжущія. — 24 гра на хины принятой чрезъ полчаса послѣ кушанья, совершенно остановили варенье желудка.

Всѣ жареныя вещества.

Крѣпкій уваръ изъ растенія сладкого-рыбаго (*solanum*) учицилъ неудобоварительными самая легчайшія снѣди. — Одинъ гранъ кармеса, принятый вскорѣ послѣ кушанья, произвелъ такое же дѣйствіе.

Наконецъ г. Гроссъ замѣтилъ, что всякое упражненіе, соединенное съ умонапряженіемъ, вскорѣ послѣ обѣда, также страсти, какъ-то: гнѣвъ, печаль и проч. останавливаютъ или по крайней мѣрѣ весьма много мѣшаютъ пищеваренію; сіе же дѣлаетъ и сидѣніе, налегшись животомъ на столъ. Прямое же положеніе тѣла, спокойствіе духа и даже умѣренное тѣло-

движеніе, послѣ кушанья, споспѣшествуютъ варенію желудка.

О В О Д Ъ.

Вода проточная, какъ-то: ключевая и рѣчная, а особливо по камнямъ текущая, притомъ безъ вкуса, запаха и цвѣта, мягкая, мыльная, есть для питья и пищи самая здоровѣйшая.

Умѣренное употребленіе воды очень полезно.

Она укрѣпляетъ желудокъ; очищая его отъ нечистотъ и предупреждая засореніе его.

Она оживляетъ такъ сказать всѣ чувства и обмываетъ всѣ сосуды и проходы въ тѣлѣ.

Она охлаждаетъ всего лучше естественную горячность крови и въ особенности когда кровь воспалиена отъ крѣпкихъ напитковъ.

Стаканъ воды, выпитый послѣ обѣда тотчасъ, распускаетъ всего лучше густыя жирныя и склизкія свѣди, отдѣляетъ отъ пищи съ помощію желудочной теплоты постоянный воздухъ и уничтожаетъ чрезъ то вѣтрыри ыганіе.

Домашніе обѣды въ каждый день мѣсяца.

ОБѢДЪ 1-й. Пирогъ съ рыбой. *Смотри*
ч. 1-я кулебяки № 3-й. Буль-
онъ, ч. 1-я. Бульоны № 6-й.
Индѣйка жареная, ч. 2-я, №
26. Желе (какой угодно), ч.
3-я, гл. 3-я, № 2-й.

ОБѢДЪ 2-й. Супъ изъ курицы или утки.
Котлеты съ горошкомъ. Те-
лятина жареная. Вафли сли-
вочныя, ч. 2-я, № 31.

ОБѢДЪ 3-й. Щи лѣнныя, ч. 1-я, № 6.
Телячьи ножки подъ соусомъ.
Пуддингъ изъ хлѣба, ч. 2-я,
№ 4-й. Жаркое рябчики фар-
шированные, ч. 2-я, № 27.
Кремъ сливочный, ч. 2-я,
№ 21.

- ОБЪДЪ 4-й. Ветчина обливная, ч. 1-я, № 3. Бульонъ съ клецками. Жаркое дичь или домашнія птицы съ салатомъ. Пуншевое мороженое, ч. 2-я, № 50.
- ОБЪДЪ 5-й. *Постный*. Супъ раковый. Щука разварная подь соусомъ. Кисель клюковный съ миндальнымъ молокомъ.
- ОБЪДЪ 6-й. Разсольникъ, ч. 1-я, № 6. Окунь подь соусомъ, ч. 2, № 11. Жареный каплунокъ ч. 2-я, № 25. Кремъ изъ винограднаго вина, ч. 2-я, № 35.
- ОБЪДЪ 7-й. Супъ изъ говядины съ пирожками. Цыплята подь соусомъ. Жареный поросенокъ или молодой барашекъ. Пирогъ изъ яблоковъ. Щи изъ щавеля. Говяжий языкъ подь соусомъ, ч. 1-я № 16. Ножки телячьи подь соусомъ.
- ОБЪДЪ 8-й. Борщъ малороссійскій. Утки подь соусомъ. Жареная дичь тетерька. Сливочный кисель, ч. 2-я, № 8.

- ОБЪДЪ 9-й. Супъ изъ курицы. Заливное изъ поросенка. Жаркое говядина съ салатомъ. Бламанже изъ сливокъ съ миндалемъ, ч. 2-я, № 28.
- ОБЪДЪ 10-й. Пирогъ съ телячьимъ ливеромъ. Бульонъ съ кореньями. Заливное изъ рыбы. Жареная дичь.
- ОБЪДЪ 11-й. Щи изъ кислой капусты съ говядиной. Жареная баранина на манеръ дичины, ч. 2-я, № 8. Пуддингъ изъ хлѣба, ч. 2-я, № 4.
- ОБЪДЪ 12-й. Супъ изъ наливовъ, ч. 2-я, № 5-й. Жареные леши, караси, язи и другая подобная рыба, ч. 2-я, № 2. Жаркое говядина съ картофелемъ. Сосиски поджаренныя.
- ОБЪДЪ 13-й. Бульонъ, ч. 1-я, № 6. Винигредъ, ч. 1-я, № 40. Жаркое гусь съ капустою кислой. Пуддингъ сливочный, ч. 2-я, № 2-й.

- ОБЪДЪ 14-й. Супъ-Пуре азіатскій изъ баранины, ч. 1-я, № 21. Жареная маринованная те-лячья грудинка, ч. 2-я. № 12-й. Каравай изъ рису или манныхъ крупъ, ч. 2-я, № 2.
- ОБЪДЪ 15-й. Борщъ съ сосисками. Жар-кое поросенокъ начинен-ный кашей гречневой съ коровьимъ масломъ. Кисель яблочный.
- ОБЪДЪ 16-й. Сосиски съ капустой. Буль-онъ съ рисомъ. Жаркое гусь. Блины молочные, под-жаренные съ творогомъ, со сметаной.
- ОБЪДЪ 17-й. Языкъ коровій съ хрѣномъ. Супъ изъ курицы. Жареная свинина свѣжая. Каравай изъ творогу, ч. 2-я, № 3.
- ОБЪДЪ 18-й. Супъ украинскій, ч. 1-я, № 8. Судакъ разварной съ хрѣномъ. Жареня кишки говяжьи или бараньи, ч. 2-я, № 37-й. Бламанже. шеко-ладное.

- ОБЪДЪ 19-й. Похлебка изъ потроховъ, ч. 1-я, № 3. Щука разварная. Рябчики жареные на шпигованные. Кремъ.
- ОБЪДЪ 20-й. Пирогъ или пирожки съ свѣжею капустой. Говядина разварная съ соусомъ. Жаркое дичь. Молочный картофельный кисель.
- ОБЪДЪ 21-й. Бифтексъ съ картофелемъ. Пуддингъ изъ крупъ. Супъ изъ телячьихъ ножекъ.
- ОБЪДЪ 22-й. Супъ изъ голубей съ зеленымъ горохомъ, ч. 1-я, № 42. Окорокъ съ горошкомъ и картофелемъ. Пуддингъ изъ разныхъ плодовъ, ч. 2-я, № 15-й.
- ОБЪДЪ 23-й. Сосиски, колбасы поджаренныя. Бульонъ, ч. 1-я, № 6-й. Буженина изъ свинины, ч. 1-я, № 5-й. Котлеты съ горошкомъ. Миндальный творогъ, ч. 2-я, № 68.
- ОБЪДЪ 24-й. Супъ французскій а-ля-трю, ч. 1-я, № 18. Жареная ку-

рица по венеціански, ч. 2-я, № 20-й. Бламанже миндальное, ч. 2-я, № 38.

ОБЪДЪ 25-й. Супъ изъ говядины съ лукомъ, съ пирожками, изъ блиновъ, съ говядиною, ч. 1-я, № 2-й. Крокеты изъ говядины, ч. 2-я, № 6-й. Жаркое свинина съ соусомъ изъ чернослива. Кисель изъ картофельной муки на молокъ.

ОБЪДЪ 26-й. Супъ изъ говядины съ крупами. Заяць подъ соусомъ. Пирожки изъ блиновъ съ вареньемъ.

ОБЪДЪ 27-й. Судакъ разварной. Жаркое индѣйка. Котлеты рубленые съ зеленымъ горохомъ. Винное желе, ч. 2-я, № 8-й.

ОБЪДЪ 28-й. Супъ мѣщанскій (Bourgeois), ч. 1-я, № 52. Буженина изъ индѣйки, ч. 1-я, № 6. Жаркое куропатки. Пирожное или тортъ.

ОБЪДЪ 29-й. Щи изъ зеленой капустной

- разсады. Заливное изъ поросенка. Рябчики подь сосомь. Пирожное или тортъ.
- ОБЪДЪ 30-й. Супъ красный съ уткой. Говядина духовая, ч. 1-я, № 9-й. Жаркое тетеревъ. Блины молочные съ вареньемъ.
- ОБЪДЪ 31-й. Щи ленивыя. Паштетъ изъ цыплятъ. Гурьевская каша, ч. 2-я, № 10-й.

Здѣсь показаны блюда или кушанья въ каждый день одного мѣсяца, но желающія могутъ перемѣнять блюда въ продолженіи всего года по своему назначенію, а потому мы и сочли излишнимъ предписать на весь годъ какія именно кушанья. Предоставляя выборъ каждому по своему вкусу.

Самыя простыя постныя кушанья безъ масла.

ЧЕТЫРЕ СТАКАНА КИСЛОЙ КАПУСТЫ, РѢДЬКА И КВАСЪ.

ЩИ СЪ КОНОПЛЯНЫМЪ СОКОМЪ.
2 стак. капусты, 1 луковицу сварить: 1

стак. коноплянаго сѣмени истолочь, забѣ-
лить ими щи, вскипятить.

**КАША КРУТАЯ, ГРЕЧНЕВАЯ СЪ
КОНОПЛЯНЫМЪ СОКОМЪ.** 3 фунта
гречневыхъ крупъ, 2 стак. коноплянаго
сѣмени.

**КВАСЪ, СОЛЬ, ЗЕЛЕНЫЙ ЛУКЪ И
ХЛѢБЪ-САЛАМАТА.** 2 ф., т. е. 5 ст.
гречневой или 4 ф. ржаной муки поджа-
рить на сковородѣ, обварить кипяткомъ,
размѣшать, ѣсть съ сокомъ изъ конопля-
ныхъ сѣменъ.

СВЕКОЛЬНИКЪ ХОЛОДНЫЙ. 4 — 6
шт. свеклы, очистить, сварить, мелко из-
рубить, опустить въ тотъ же бульонъ, въ
которомъ варилась, студить, влить стака-
на 4 квасу.

**ТѢСТО ПОСТНОЕ, ЗАГОТОВЛЯЕ-
МОЕ ВЪ ПОСТЪ НА ОДНУ НЕДѢЛЮ.**
5 ф. ржаной муки, 2 ф. гречневой и 2 ф.
солода, просѣять, смѣшать, подлить теп-
лой воды, размѣшать до гладкости, зава-
рить по ковшу кипяткомъ, дабы было гу-
сто, какъ на алады; поставить въ теплое
мѣсто, чтобъ осолодѣло; на ночь заква-
сить, т. е. положить въ него ломоть хлѣ-

ба и на другой день поставить въ жаркую печь, чтобъ упрѣло, потомъ вынуть, остудить (остерегаясь, дабы не попало въ него соли). Ъдятъ его со ржанымъ хлѣбомъ.

ГЛАВА I.

О БУЛЬОНАХЪ.

КАКИМЪ ОБРАЗОМЪ ПРИГOTOВЛЯЮТСЯ НИЖЕСЛѢДУЮЩІЕ БУЛЬОНЫ.

1. Красный бульонъ.

Вотъ составленіе этого бульона. Нарѣзавъ или (по-кухмистерски) *нашинковавъ* рѣпы, моркови и луку, должно уложить все это на дно чистой кастрюли и прибавить туда $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла; потомъ, перемывъ фунтовъ 5 или 6-ть (сколько иотребно) говядины, изрѣзать ее кусками, положить на корни въ ту же кастрюлю, которую, накрывъ крышкою, поставить на горячую плиту или на огонь, хорошенько поджаривать; когда же говядина

довольно поджарится, то *накатить* ее, т. е. налить на нее бульону, въ которомъ отдѣльно варилась говядина, и уваривать до готовности. Если, по процѣженіи, бульонъ сей окажется не цвѣтенъ, то должно поджечь немного сахару и подцвѣтить.

Этотъ же самый бульонъ дѣлають и другимъ образомъ, а именно: уложивъ на дно кострюли нашинкованныхъ кореньевъ и луку, кладутъ на нихъ изрѣзанной кусками говядины и $\frac{1}{2}$ фунта коровьяго масла, подливають туда же два стакана кислыхъ штей и кипятятъ, стараясь, чтобы не пригорѣло: когда же говядина поджарится, то, *накачиваютъ*, т. е. наливають на нее холодной воды, кладутъ туда же очищенную курицу и кости отъ четверти телятины (съ коей мясо прежде снято) и даютъ опять хорошенько кипѣть; наконецъ подкладываютъ еще очищенныхъ кореньевъ (штуки по 3) и луку и по вкусу соли и даютъ упрѣть бульону, который потомъ процѣживаютъ сквозь чистую салфетку въ другую кострюлю, а на оставшіяся кости, мясо и коренья наливають опять холодной воды для *второго* (жидкаго) бульона.

Примѣчаніе. Красный бульонъ обыкновенно подбавляютъ въ разные супы и во многія другія кушанья для приданія имъ лучшаго вкуса.

2. Бѣлый бульонъ.

Этотъ бульонъ готовится почти точно также, какъ и красный, съ тою только разницею, что здѣсь говядина не обжаривается. Его дѣлаютъ такъ: перемывъ въ водѣ сколько потребно фунтовъ изрѣзанной въ куски говядины, четверть телятины и одну очищенную курицу, должно положить все сіе въ кострюлю и, наливъ водою, кипятить; потомъ: очистивъ и изрѣзавъ корней (моркови, рѣпы, петрушки, и проч и пару луковиць положить туда же и все хорошенько уварить; — наконецъ процѣдить сквозь чистую салфетку для употребленія въ другую кострюлю, на оставшееся же мясо можно накатить еще холодною водою для *второго* бульона.

Примѣчаніе. Этотъ бульонъ употребляется въ разные соусы и супы.

3. Бульонъ консумей (консومه).

Если хотите имѣть хорошій консумей (положимъ персонъ на 15-ть), то перемойте 8 фун. говядины, четверть телятины и двѣ очищенныхъ курицы, а еще лучше двухъ каплуновъ; все это положите въ кострюлю, прикройте крышкой, поставьте на плиту и держите на огнѣ до тѣхъ поръ, пока провизія зарумянится, т.-е. пока низъ означенной провизіи поджарится и дастъ колеръ или *дойдетъ до глазиру*, по выраженію кухмистерскому. Послѣ того, наливъ на мясо воды, вскипятите раза два или три, снимая пѣну; когда же бульонъ сдѣлается желтоватымъ, тогда положите туда разныхъ очищенныхъ кореньевъ (моркови, рѣпы, петрушки и проч.) и луку; дайте всему хорошенько упрѣть, наконецъ процѣдите только бульонъ сквозь частое сито или салфетку и употребляйте въ супы и для соусовъ.

Примѣчаніе. Въ этотъ бульонъ можно прибавлять остатки шампиньоновъ (если есть), обмывъ ихъ сперва хорошенько.

4. Бѣлые или осадные кули.

Чтобъ приготовить осадные кули, должно распустить въ кострюль $\frac{1}{4}$ фун. чухонскаго или коровьяго масла, всыпать въ него 2 горсти муки, смѣшать и поджарить; потомъ, наката *вторымъ* бѣлымъ бульономъ (№ 2) и, помѣшивая лопаткой, осаживать на огнѣ; подложить туда же очищенныхъ и шинкованныхъ шампиньоновъ и когда все осадится, то процѣдить бульонъ сквозь чистую салфетку въ другую кострюлю, выжать туда по желанію нѣсколько соку изъ лимона, прибавить еще четверть фун. сливочнаго масла и продолжать мѣшать лопаткой, но уже на льду или на снѣгу пока застынетъ.

Примѣчаніе. Сии кули можно употреблять по ложкѣ или по двѣ во всѣ супы.

5. Красные кули.

Приготовляются почти также, какъ бѣлые кули (№ 4). Сперва должно поджарить въ маслѣ разные коренья; потомъ влить на нихъ крѣпкаго бульона (№ 1) и прибавивъ туда же бѣлыхъ кулей и два стакана мала-

ги или мадеры, осадить на огонь; наконецъ, процѣдя сквозь салфетку и помѣшивая лопаткой на льду или снѣгу, застудить.

Примѣчаніе. Сии кули употребляются въ красные супы по желанію, сколько нужно.

6. Бульонъ, подаваемый къ столу.

При большихъ ужинахъ подаютъ иногда въ шокаладныхъ или кофейныхъ чашкахъ мясной бульонъ, который готовится слѣдующимъ образомъ. Впервыхъ должно изготвить по обыкновенному бульонъ изъ обрѣзковъ свѣжей говядины, телятины и баранины, и раздробивъ костей: 10 ф. бычачьихъ, 7 ф. телячьихъ и 3 ф. бараньихъ, 20-ю штофами воды, варить въ продолженіи 5-ти часовъ, снимая до-чиста пѣну, и процѣдить сквозь чистую салфетку; въ то же время, во вторыхъ, до половины поджаривъ 8 ф. говяжьего ссеку, небольшую переднюю часть телятины, переднюю часть барашка, 2 курицы и одного гуся, — всю эту поджареную провизію опустить въ приготовленный прежде, какъ выше сказано, бульонъ и прибавивъ туда еще 2 ф. сырой ветчины, варить нѣсколько часовъ

сряду; по томъ положить туда же разныхъ чищенныхъ и шинкованныхъ кореньевъ, какъ-то: по 3 корня сельдерея и петрушки, по 2 корня моркови и рѣпы, небольшой качанъ капусты, 2 лавровыхъ листа, 4 головки гвоздики, 15 зеренъ бѣлаго перца, нѣсколько мускатнаго цвѣту, немного имбирю и все это еще уваривать часа четыре. Когда же вся смѣсь хорошо уварится, вынуть мясо, снять жиръ, а бульонъ процѣдить сквозь чистую салфетку. Наконецъ этотъ бульонъ надобно опять варить снова, пока останется его отъ 4-хъ до 3-хъ штофовъ и опять процѣдить. — Чтобъ бульонъ былъ свѣтелъ, то во время варки онаго, стоитъ только прибавить ко всему сказанному одинъ фунтъ свиного сала.

Примѣчаніе 1-е. По домашней экономіи, мясо, вынимаемое изъ бульона, можно употреблять для служителей, а снятый жиръ годенъ иногда бываетъ для жаренія и для разныхъ печеній.

Примѣчаніе 2-е. Этотъ бульонъ съ пользою можно подавать новобрачнымъ къ завтраку, такъ какъ и *крѣпительный бульонъ* (см. № 8).

7. Бульоны для больныхъ.

Говоря о бульонахъ, считаемъ излишнимъ упомянуть здѣсь и о приготовленіи таковыхъ изъ нихъ, которые особенно полезны для больныхъ и для выздоравливающихъ.

А. Телячій бульонъ. Возьмите $\frac{1}{2}$ ф. телятины (совсѣмъ безъ жира, всего лучше отъ лопатки), налейте на нее въ кастрюлѣ полторы бутылки холодной воды и варите ее на маломъ огнѣ, не менѣе 3-хъ часовъ, не переставая, потомъ снимите съ огня и прибавьте одну рѣпу, одну морковь и вѣтку укропу, шпината или щавеля; но этихъ приправъ не варите, а дайте имъ побыть, въ кастрюлѣ на плитѣ полчаса; наконецъ процѣдите по обыкновенію.

Больнымъ, съ позволенія врача, иногда къ этому бульону можно прибавить сокъ изъ дюжины раковъ, а иногда 2 унціи или 16 золотниковъ тамариндовъ (изъ аптеки), ибо это растеніе пріятно на вкусъ и имѣетъ свойство легко слабительное.

В. Бульонъ куриный. Положи очищенную, какъ должно, молодую курицу въ кастрю-

лю и налей на нее холодной воды столько, чтобы ее хорошенько покрыло (около полуторы бутылки и больше, смотря по величинѣ кастрюли), поставь на малый огонь и вари до тѣхъ поръ, пока треть воды выкипитъ. Тогда сними съ огня, процѣди и положи въ бульонъ сей (для вкуса только) пучка два бѣлаго цикорія или шпината, или польуиціи (4 золотника) очищенныхъ сладкихъ миндалинъ, которыя, по вкусу, можно мелко на-мелко истереть, подбавляя бульона, чтобы было какъ тѣсто. Поставь потомъ кастрюлю снова на огонь, чтобы прокипѣло разъ, но не больше.

Такой бульонъ очень пріятенъ для тѣхъ, у кого еще осталось раздраженіе въ горлѣ или въ груди.

8. Крѣпительный бульонъ.

Послѣ продолжительныхъ болѣзней, особенно изнурительныхъ, выздоравливающіе имѣютъ нужду въ подкрѣпленіи пищею. Съ сею цѣлію варится *питательный супъ* или *крѣпительный бульонъ*. Взявъ по 2 ф. хорошей говядины и телятины и $\frac{1}{2}$ фунта жирнаго окорока, разрѣзать ихъ на тонкія

пластинки и поджарить до-красна въ ко-
стрюль, прибавивъ полный половникъ жир-
наго бульона; когда же все это поджарит-
ся, должно влить туда 6 стакановъ буль-
она (какого-нибудь) и варить на умѣрен-
номъ огнѣ, и потомъ прибавивъ по кореш-
ку сельдерея, порея, петрушки, луку, из-
рѣзанный пластинками кочанъ капусты и
корку французскаго хлѣба (стертую и под-
жареную въ маслѣ), — должно накрыть ко-
стрюлю крышкою, поставить на плиту и
дать хорошенько уварится въ продолженіи
двухъ часовъ. Наконецъ, процѣдивъ буль-
онъ, по обыкновенію, снять съ него до-
чиста жиръ и подавать выздоравливающимъ
съ поджареннымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

9. Дорожный бульонъ.

Чтобы имѣть въ готовности бульонъ, ко-
торый бы и въ дорогѣ имѣлъ извѣстныя
качества для приготовленія желаемого ку-
шанья, для того берутъ фунтовъ 8-мь го-
вядины, 5 фунт. телятины, 2 курицы, двѣ
пары телячьихъ ножекъ, фунта $1\frac{1}{2}$ нежир-
ной ветчины и половину бычачьей печени;
все это уложивъ въ пространную кострю-

лю, наливаютъ водою такъ, чтобы она по крайней мѣрѣ пальца на два покрывала всю провизию, потомъ ставятъ кастрюлю на огонь или плиту, даютъ кипѣть, снимая пѣну, пока уварится до 2-хъ штофовъ жидкости; за симъ процѣдивъ эту жидкость, остужаютъ ее, подбавляютъ для свѣтлости яичнаго бѣлка и такимъ образомъ охлаждають бульонъ. По прошествіи нѣсколькихъ часовъ, когда бульонъ совершенно остуденится, снимаютъ съ него жиръ, кладутъ опять студень бульона въ закрытую кастрюлю и, при безпрестанномъ размѣшиваніи на огнѣ, въ продолженіе часовъ 6-ти или 8-ми увариваютъ до половины штофа. Наконецъ до такой степени уваренный бульонъ выливаютъ въ другую, обмазанную масломъ, кастрюлю и оставляютъ его въ ней до гѣхъ поръ, пока охладѣетъ и сгустится; тогда уже разрѣзываютъ на пластинки или плитки, вытряхаютъ изъ кастрюли и даютъ подсохнуть на воздухѣ. Высушенный такимъ образомъ бульонъ сохраняютъ для употребленія по надобности.

Примѣчаніе. Замѣтитъ должно, что въ

составъ этого бульона найдутъ никакія приправы, ни коренья, ни соль; притомъ, если этотъ бульонъ окажется блѣднымъ или блѣдножелтымъ, то, для извлеченія изъ него соляныхъ частицъ, промываютъ вновь упомянутыя плитки холодною водою и высушиваютъ, какъ выше сказано на ситѣ.

ГЛАВА II.

НАСТАВЛЕНІЕ О МЯСНЫХЪ СУПАХЪ ВООБЩЕ.

Прежде нежели начнемъ говорить о вареніи суповъ и другихъ кушаній, скажемъ, что выборъ любой провизіи, входящей въ составъ желаемого приготвленія, зависитъ отъ искусства и опытности *разсчетливой хозяйки-домоводки*. — При приготвленіи вкусныхъ мясныхъ суповъ надобно соблюдать нѣкоторыя правила. Правила сіи суть слѣдующія: 1) самая лучшая часть говядины для суповъ есть, безъ сомнѣнія, грудина; впрочемъ край, огузокъ и толстый филей имѣютъ также въ семъ случаѣ свое достоинство; для навара же крѣпкаго бульона выбираютъ такія части говядины, въ конхъ много костей или самыя мускулистыя около поджилокъ: ляшки, бедра и

тому подобныя. 2) Кладя варить говядину, сперва должно вымывать ее на чисто, не давая ей впрочемъ долго мокнуть въ водѣ. 3) пропорція для хорошаго навара или бульона полагается обыкновенно—на каждый фунтъ говядины по двѣ бутылки воды. 4) Чтобъ имѣть бульонъ наварнѣе, должно оставлять говядину въ супѣ до самаго обѣда, ибо тогда говядина выварится совершенно. 5) Когда варится бульонъ, то всегда должно снимать съ него до чиста пѣну, потомъ посолить и давать кипѣть медленно ровнымъ ключемъ, такъ чтобъ онъ не переставалъ кипѣть; а когда будетъ укипать, то подливать въ него не холодную, а горячую воду. 6) Послѣ того надобно процѣживать его сквозь частое сито или чистую салфетку и давать устояться; отъ чего пѣна и мелкія косточки остаются на ситѣ или салфеткѣ, а самый бульонъ дѣлается чище, свѣтлѣе и вкуснѣе. 7) Коренья или овощи всякаго рода кладутся въ супы для вкуса, а потому можно выбирать изъ нихъ тѣ, которые кому болѣе нравятся; они должны быть молодые, сочные и свѣжіе, но не лежалые

- нѣсколько дней. 8) Очистивъ и промывъ коренья или овощи, не давать имъ лежать долго въ водѣ, а тотчасъ же разрѣзывать, класть въ воду за полчаса до обѣда, ставить на огонь и дать хорошенько кипѣть.
- 9) Коренья или овощи можно употреблять любые по выбору, какъ-то: петрушку, сельдерей, пустарнакъ, морковь, рѣпу, картофель, порей, лукъ и портулакъ.
- 10) Зелень укропа или петрушки, мелко изрубивъ, должно класть въ кушанье предъ самымъ обѣдомъ или когда супъ подаютъ на столъ.
- 11) Всякаго рода капусту, исключая цвѣтной, должно сперва уварить въ горячей водѣ, а потомъ уже разваривать, накачивая бульономъ; цвѣтную же капусту можно оставлять въ той самой водѣ, въ которой ее варили, до другаго дня.
- 12) Кто желаетъ соблюсти экономію, тотъ, когда уварится по вышесказанному мясная провизія, говядина ли то или курица, телятина, дичь и проч., можетъ вынуть ихъ изъ супа и подавать подъ соусомъ.
- 13) Всякую дичину должно обшипывать въ сухомъ видѣ, обмыть холодною водою и потрошить, отъ чего она становится

вкуснѣе и хранится долѣе, тогда какъ ошпаренная кипяткомъ готовится только скорѣе и чище. 14) Молодыхъ цыплятъ должно ошпаривать горячею водою, наблюдая при томъ, чтобы съ нихъ не слезла шкурка, а гусей, утокъ, каплуновъ и всякаго рода лѣсную дичь общипывать въ сухомъ видѣ.

ГЛАВА III.

СУПЫ.

1. Супъ изъ говядины съ крупами.

Вымывъ на чисто говядину, налить водою и посоля, поставить вариться, снимая пѣну: а когда уварится, то процѣдить и дать отстояться. Между тѣмъ, въ чистую кастрюлю или горшокъ, переложивъ сію говядину, прибавить изрѣзанныхъ кореньевъ: петрушки, сельдерея, рѣпы и моркови; также какихъ угодно крупъ: перловыхъ, манныхъ, смоленскихъ, рису и т. п. накатить приготовленнымъ прежде бульономъ и поставить въ печь или на плиту, дабы супъ хорошенько уварился; но чтобы не переварилась говядина, можно вынуть ее, а за нѣсколько времени до обѣ-

да положить опять въ супъ, дабы она была горяча. При подачѣ супа къ столу должно посыпать его мелко нарубленной свѣжею зеленою петрушки или укропа.

2. Супъ изъ говядины съ лукомъ.

Выбравъ и очистивъ пять побольше луковицъ и вымывъ полтора фунта изрѣзанной на небольшіе кусочки говядины, положить лукъ и мясо въ кастрюлю, накрыть ее крышкой и поставить на огонь на плиту, чтобы немного поджарить. Когда лукъ съ мясомъ дадутъ сокъ, тогда должно влить въ кастрюлю заранее приготовленнаго бульона (краснаго, либо бѣлаго) такое количество, сколько требуется имѣть супу, или смотря по количеству говядины, а для вкуса прибавить немного лавроваго листа.

3. Супъ изъ говядины съ бѣлою капустой.

Вымывъ начисто и изрѣзавъ на небольшіе куски потребное количество жирной говядины, налить водою и, посоливъ немного, поставить на огонь вариться, снимая притомъ безпрестанно пѣну; когда же го-

вядина довольно уварится, то прибавляют къ навару нѣсколько овсяной крупы и потрушки, а потомъ, изрубивъ 2 кочна бѣлой капусты, кладутъ съ солью и съ маіораномъ въ супъ и продолжаютъ варить все до готовности.

4. Красный говяжій супъ.

Для приготовления сего супа берутъ мясистую часть говядины отъ края, чтобы была безъ костей, нарезаваютъ ее на небольшіе куски и вымываютъ по обыкновению, потомъ, очистивъ кореньевъ (какіе есть), укладываютъ тѣмъ и другимъ дно кастрюли, обмазаной коровьимъ масломъ, ставятъ на плиту и слегка поджариваютъ. Когда говядина хорошо зарумянится, накачиваютъ на нее потребное количество бульона, кипятятъ, снимая пѣну, до тѣхъ поръ, пока супъ получить красный цвѣтъ. Тогда, процѣдивъ сквозь частое сито, подаютъ къ столу.

5. Красный супъ другаго рода.

Обжаривъ разныхъ чищенныхъ кореньевъ, какъ-то: моркови, рѣпы, сельдерея и

т. п., оправляютъ и разбираютъ на части курицу и телятину, наливаютъ ихъ краснымъ и бѣлымъ бульономъ, и такимъ образомъ даютъ хорошенько увариться. Подавая супъ сей къ столу, кладутъ въ него обжаренныхъ сосисекъ или гренковъ (сухариковъ) и прибавляютъ немного мушкатнаго орѣшка.

6. Разсолъникъ.

Фунтовъ 5-ть или 6-ть свѣжей говядины, перемывъ, наливъ ее водою и вскипятивъ по обыкновению, положить туда рѣпы и моркови и уварить хорошенько; потомъ, накрошивъ помельче соленыхъ огурцовъ, петрушки, сельдерея и порею, и нарѣзавъ кусочками ветчину, должно поджарить все это съ мукою въ чухонскомъ маслѣ. Затѣмъ, накативъ бульономъ цыплятъ, начиненныхъ подъ кожу яйцами съ укропомъ и зеленью, положить въ разсолъникъ; а когда оный поспѣетъ, посыпать его рубленою зеленью петрушки и укропа и забѣлить сметаной. Таковой разсолъникъ составляетъ превкусное кушанье.

7. Супъ рубцы для хорошаго стола.

Ошпаривъ и чище вымочивъ водахъ въ трехъ говяжій рубецъ, должно вырѣзать изъ него хорошія штуки и сварить до половины готовности, а потомъ вынуть изъ воды, положить на ночь въ молоко, чтобы рубецъ въ немъ намокъ; послѣ того утромъ, нашинковавъ разныхъ чищенныхъ кореньевъ и поджаривъ ихъ въ сливочномъ маслѣ съ прибавленіемъ муки по пропорціи, накатить хорошимъ бульономъ и дать кипѣть; за симъ рубцы, изрѣзанные мелкими кусочками, положить въ супъ. Подавая этотъ супъ къ столу, должно подбѣлить его свѣжею сметаной, приправить солью по вкусу, прибавить перцу и обсыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

8. Супъ украинскій.

Вымывъ и очистивъ хорошенько рубецъ, должно сварить его до половины готовности въ соленой водѣ, искрошить на не очень мелкія штучки и, положивъ въ кастрюлю, поджарить съ кореньями въ чу-

хонскомъ маслѣ; потомъ подбавить туда же муки, накатить бульономъ и дать хорошенько кипѣть; наконецъ въ этотъ супъ опустить очищенную курицу и телятину и когда поспѣетъ, посыпать рубленою зеленью петрушки, а подавая къ столу заблить свѣжею сметаной.

9. Краскый супъ съ уткой.

Поджаривъ на вольномъ огнѣ въ чухонскомъ маслѣ чищенныхъ кореньевъ петрушки и селдерея, также некрошенной свѣжей бѣлой капусты и вѣтчины, когда все это хорошо зарумянится, накати краснымъ бульономъ; потомъ положи туда же обжаренную утку и дай кипѣть до готовности. При подачѣ къ столу, въ сей супъ должно положить жареныхъ сосисекъ и гренковъ.

10. Супъ изъ телятины.

Для сего выбираютъ обыкновенно телятину, сколь возможно, бѣлую, а не красную или кровянистую, которая бываетъ жестка. Разрубивъ такую телятину на небольшіе куски и обмывъ ее, наливаютъ хо-

лодиною водой, но не болѣе, сколько потребно для супа и даютъ кипѣть, снимая пѣну, наблюдая притомъ, чтобы телятина не переварилась, ибо она пѣжна и не долго варится. Когда же уварится телятина, то можно подсыпать въ супъ перловыхъ крупъ, рису или сарачинскаго пшена. Въ послѣднемъ случаѣ пшено отваривается отдѣльно отъ супа въ жидкомъ мясномъ бульонѣ, или въ кипяткѣ съ кусочкомъ коровьяго масла, и кладется потомъ въ супъ, сколько потребно, прибавя туда же разныхъ чищенныхъ кореньевъ.

Примѣчаніе: Телячій супъ впрочемъ готовится точно также, какъ *телячій бульонъ* (см. глава 1, № 7).

II. Супъ изъ телятины другимъ манеромъ.

Очистивъ отъ реберъ переднюю часть молодаго теленка и обмывъ хорошенъко, разрѣзываютъ ее на небольшіе куски и наливаютъ потребнымъ для супа количествомъ воды. Когда супъ будетъ порядочно кипѣть, то, снимая съ него пѣну, положить въ него двѣ горсти растертаго бѣлаго хлѣба или сайки, ложку коровьяго

масла, накрошенной петрушки, листьевъ шпината, немного перцу, мушкатнаго орѣха и, по вкусу, соли, также нѣсколько спаржи и ложку раковаго масла.

12. Супъ съ сладкимъ телячьимъ мясомъ.

Для приготовленія сего лакомаго супа нужно прежде вымыть и очистить фунтовъ пять сладкаго телячьяго мяса и, положивъ съ нимъ въ кастрюлю чухонскаго масла и кусокъ вѣтчины, поджарить на вольномъ огнѣ; потомъ прибавить туда немного луку, пакатить хорошимъ бульономъ и во время кипѣнія подложить туда же хорошихъ нафаршированныхъ сморчковъ, немного трюфелей, зелени петрушки, укропу, кервелю и портулаку. Подавая къ столу, должно супъ сей приправить раковымъ масломъ; притомъ тогда же опустить въ супъ чпщенныхъ раковыхъ шеекъ, обжаренныхъ въ маслѣ гренковъ и заправить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣхомъ.

13. Супъ изъ телячьяго сладкаго мяса другимъ манеромъ.

Отваривъ въ чистой водѣ два или три куска сладкаго телячьяго мяса, остудить и

мелко изрубить, съ прибавленіемъ петрушки и сельдерея; потомъ, распустивъ въ кастрюль небольшой кусокъ коровьяго масла, положить въ него все изрубленное и прибавить ложку муки, перемѣшать хорошенько и поставить на огонь, чтобы все довольно обжарилось. Послѣ того все это развести вскипяченнымъ крѣпкимъ мяснымъ бульономъ и начинать варить. Пока же супъ варится, должно отлить въ ту чашку или миску, въ которой будетъ подаваться къ столу, нѣсколько бульону, размочить въ немъ тоненькіе ломтики бѣлаго хлѣба и миски поставить на горячую золу, чтобы хлѣбъ разбухъ; при самой же подачѣ къ столу супъ сей подбить яичными желтками.

14. Супъ изъ телячьяго ливера.

Поджаривъ разныхъ кореньевъ въ маслѣ, прибавить къ нимъ нѣсколько муки, накалить бульономъ и дать кипѣть. Между тѣмъ, обваривъ телячій ливеръ, разрѣзать его на мелкіе куски и сдѣлать изъ него фаршъ, которымъ и начинить, зашивая ниткой; потомъ, сваривъ въ особомъ бульонѣ,

смѣшать съ супомъ, посыпать зеленью и подавать къ столу.

15. Супъ изъ телятины картофельный.

Очистивъ и обмывъ хорошенько переднюю часть молодого теленка, разрѣзать ее на небольшіе куски и налить потребнымъ для супа количествомъ воды; когда же супъ будетъ порядочно кипѣть, то, снимая съ него пѣну, положить въ него полчашки (чайной) рису, ложку коровьяго масла, крошенной петрушки, пару мелко изрѣзанныхъ луковицъ, листьевъ шпината, немного перцу, по вкусу соли и сыраго очищеннаго картофеля. Смѣшавъ все это вмѣстѣ, варить часъ и потомъ, прибавить ложку раковаго масла, подавать къ столу.

16. Супъ изъ телячьей печенки.

Сваривъ телячью печенку, должно истереть ее мелко и прибавляя винограднаго вина бѣлаго, продолжать треніе оной до тѣхъ поръ, пока сдѣлается на подобіе жидкой кашицы; потомъ процѣдить сквозь чистое сито въ особую кастрюлю, прибавить мелко-изрѣзанной лимонной корки, саха-

ру, корицы и варить на вольномъ огнѣ. Когда же супъ прокипитъ, размѣшать въ немъ желтка два яичныхъ и присолить.— При подачѣ къ столу налить этотъ супъ на гренки.

17. Тотъ же супъ другимъ манеромъ.

Поджаривъ въ маслѣ шинкованныхъ и очищенныхъ кореньевъ, съ прибавленіемъ муки, накатить хорошимъ бульономъ и дать кипѣть. Между тѣмъ, изрубивъ телячью печенку съ поджареннымъ лукомъ, прибавить три сырыхъ яйца, зеленого укропу, немного перцу, мушкатнаго орѣха, по вкусу соли и все это, выложивъ на сковороду съ разогрѣтымъ масломъ, поставить въ печь. Когда же супъ хорошо прокипитъ, нарѣзать печенку ломтиками, положить въ супъ съ прибавленіемъ жареной зелени и подавать къ столу.

18. Супъ французскій а-ля-тортю.

Ошпаривъ, очистивъ и перемывъ телячью головку, должно варить ее въ соленой водѣ, пока поспѣетъ; потомъ, вынувъ мозгъ, срѣзать щеки и нарѣзать ихъ кусочками. —

За симъ особо, очистивъ фунта два сладкаго мяся, изрѣзаннаго въ кусочки, и $\frac{1}{2}$ фунта разрѣзанныхъ пополамъ гребешковъ (пѣтушинныхъ), положить ихъ въ холодную воду и варить въ бульонѣ въ особенной кастрюлѣ до спѣлости. Послѣ того сдѣлать фаршъ, т. е. взятое изъ телятины мясо изрубить мелче, истолочь въ ступкѣ; потомъ, отжавъ бѣлый хлѣбъ, размоченный въ молоко, вложить въ толченое мясо; за симъ, употребивъ $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла, два яйца, немного соли и перцу, протереть все это сквозь сито и, подливъ горячей воды, вскипятить два раза и откинуть на сито. Между тѣмъ, очистивъ и нашинковавъ разныхъ кореньевъ (какихъ угодно по 3 штуки, положить туда же $\frac{1}{4}$ фунта чухонскаго масла, слегка поджарить и накатить краснымъ бульономъ. — Вскипятивъ такимъ образомъ супъ и снимая съ него до чиста пѣну, когда поспѣетъ, положить въ него сладкое мясо, гребешки, головку телячью и фаршъ, прокипятить еще раза три. При подачѣ къ столу, влить въ супъ стаканъ мадеры и положить очищенный свѣжій лимонъ.

19. Супъ французскій изъ кочаннаго салата.

Обобравъ съ передней четверти телятины мякоть, изрубѣ помельче, положи туда чухонскаго масла, бѣлаго хлѣба, зелени и перцу и продолжай рубить гораздо мельче; потомъ, прибавивъ три сырыхъ яйца, толки въ ступкѣ мягче и этимъ нафаршируй салатъ, смазывая его яйцами и связывая нитками, а послѣ того класть такимъ образомъ въ кипячій бульонъ (См. Глава I, № 6), съ прибавленіемъ остальнаго фарша и изрѣзанныхъ мельче портулака и щавеля. При подачѣ къ столу, нитки съ салата сними, разрѣжь кочешки четвертинками, подбавь мушкатнаго орѣха и положи въ супъ гренки.

20. Супъ изъ баранины.

Разрубивъ переднюю часть баранины на небольшіе куски, должно обмыть ее начисто, посолить и налить холодною водою такъ, чтобъ она покрыла всю баранину, и дать кипѣть, снимая пѣну. Когда же уварится баранина, то можно подсыпать въ супъ перловыхъ крупъ или рису, прибавя туда же разныхъ чищенныхъ кореньевъ.

21. Азіатскій супъ-пуре изъ баранины.

Ошпаривъ и очистивъ курицу, разбить ее штуками и дать вариться, снимая пѣну; потомъ въ этомъ бульонѣ сварить 4 фунта бараньей мякоти отъ задней ноги до половины готовности, и тогда, вынувъ, изрубить мелко, истолочъ въ ступкѣ и протереть сквозь сито. За симъ протертую баранину выложи въ кастрюлю, накати приготовленнымъ изъ курицы бульономъ и кипяты до готовности. При подачѣ къ столу опусти въ супъ гренки, или подавай особо бѣлый хлѣбъ, нарѣзанный и высушенный въ печи сухариками.

22. Супъ изъ баранины съ рѣпою.

Очистивъ и обмывъ хорошенько переднюю часть молодой баранины, налить водой и дать кипѣть; когда же прокипитъ, вынуть его, положить въ холодную воду и вновь очистить; потомъ опять положить въ свѣжую воду, кипятить, снимая пѣну, и прибавить изрѣзанныхъ корней петрушки, луку, немного перцу, по вкусу, соли, нѣсколько зелени, столовую ложку коровьяго

масла и очищенную рѣпу, нарѣзанную продолговатыми ломтиками; наконецъ, когда поспѣетъ, смѣшавъ ложку крупчатой муки съ коровьимъ масломъ, подбавлять въ супъ и подавать къ столу.

23. Супъ изъ баранины съ чечевицею.

Поджаривъ до румяности баранину въ вольномъ духу, положи ее въ кастрюлю, въ которую прибавь чухонскаго масла, накрошенныхъ кореньевъ (петрушки, сельдерея, пастернаку, моркови, рѣпы), пакати все это бульономъ и дай кипѣть. Между тѣмъ развари особо чечевицу, протри ее сквозь сито и положи въ супъ, подложивъ туда же свѣжепросольный языкъ, жареныхъ сосисекъ, гренковъ и мушкатнаго орѣха. Проваривъ еще нѣсколько, супъ будетъ готовъ.

24. Супъ изъ баранины съ зеленымъ горохомъ.

Очистивъ и обмывъ хорошенько переднюю часть молодой баранины, нарѣзать ее мелкими кусками, налить водой и дать кипѣть; потомъ прибавить туда накрошенной

петрушки, немного перцу, соли, ложку коровьяго масла и двѣ горсти тертаго хлѣба и, когда баранина размягчится, подсыпать полную тарелку зеленого гороха, еще прокипятить, а подавая къ столу прибавить немного мушкатнаго орѣха.

25. Супъ съ бараными головками.

Прежде всего должно перебрать хорошенько головки маленькихъ барашковъ, черепъ съ мозгу снять, языки вырѣзать, глаза вынуть и разбить штучками головки, ушки, щечки и языки; потомъ, обжаривъ въ чухонскомъ маслѣ накрошенныхъ кореньевъ, петрушки и сельдерея, подбить немного муки, смѣшать, накатить бульономъ и, давъ кипѣть, положить туда головки и кусокъ ветчины; когда же все хорошо уварится, подсыпать рубленой зелени петрушки и укропу и подавать къ столу.

Примѣчаніе. Мозгъ можно поджарить съ мукой и чухонскимъ масломъ; а головки, разрѣзать вдоль, обжарить и класть въ супъ. — Въ этотъ супъ можно также класть поджаренные гренки.—Примѣчать еще должно, что всѣ кости, какъ то: черепъ, челюсти и проч. надобно выбрать.

26. Супъ-Шарай.

Обмывъ и очистивъ баранину и утку, разбей ихъ на штуки, положи въ кастрюлю, налей водой и дай кипѣть; потомъ прибавь туда поджаренныхъ въ мукѣ и чухонскомъ маслѣ корней петрушки и немного ветчины, накати бѣлымъ бульономъ и продолжай кипятить. Когда же все до половины уварится, подсыпь туда же рубленой зелени, петрушки. Между тѣмъ, смѣшавъ хорошенько истертыхъ два бѣлыхъ хлѣба съ яйцами, сливками и топленнымъ масломъ, запеки это все на разогрѣтой сковородѣ, искроши сухариками и клади въ супъ, подавая къ столу.

27. Супъ-Куцманъ.

Обмывъ и очистивъ баранину и курицу, разбей ихъ на штуки, налей водой и дай кипѣть. Потомъ сдѣлай растворъ изъ молока съ яйцами, въ коемъ, обмочивъ баранину съ курицей (когда онѣ поспѣютъ), обжарь хорошенько въ маслѣ; а остальной растворъ разведи бульономъ процѣди и прибавь въ него рубленой петрушки и свѣ-

жаго лимона. — Когда же супъ будетъ готовъ, то положи въ него обжаренное мясо, и подавай.

28. Супъ изъ курицы съ крупами.

Для сего должно хорошо очищенную и обмытую молодую курицу разбить на части, налить водой, посолить и дать кипѣть, снимая пѣну; когда же курица нѣсколько уварится, то бульонъ процѣдить, положить въ него накрошенныхъ кореньевъ и опять прокипятить; потомъ прибавить какихъ угодно крупъ и варить супъ до готовности, а при подачѣ къ столу, посыпать мелко-изрубленною зеленью петрушки или укропа.

29. Супъ изъ курицы другимъ манеромъ.

Изрубивъ хорошо очищенную старую курицу съ мясомъ и костями, прибавить къ тому большую говяжью мозговую кость, пестолокши опую мельче въ стункѣ. Потомъ, положивъ все это въ кастрюлю, вложить туда же сухарикъ бѣлаго хлѣба, инбиря и мушкатнаго орѣха, налить водой и уварить какъ можно сильнѣе. Когда же супъ хорошо уварится, процѣдить его, и подавать къ столу съ гренками или клецками.

30. Обыкновенный Нѣмецкій супъ изъ курицы.

Разбитую на штуки курицу положить въ кастрюлю съ кусочкомъ коровьяго масла, налить водой и дать кипѣть; потомъ, смѣшавъ муку съ топленнымъ коровьимъ масломъ, частію инбиря и пучкомъ зелени, вложить туда же. Когда же супъ до половины уварится, прибавить въ него крошенныхъ кореньевъ петрушки, сельдерея и порея и варить опять все вмѣстѣ до спѣлости; — наконецъ присолить по вкусу, подсыпать немного мушкатнаго орѣха и подавать.

31. Супъ калья изъ курицы.

Хорошенько обжаривъ въ чухонскомъ маслѣ искрошенныхъ кореньевъ петрушки, сельдерея и луку, подбавъ немного муки и накати бульономъ; потомъ, очистивъ, обмывъ и разбивъ на части курицу, положи ее въ бульонъ съ кускомъ ветчины и дай сильнѣе увариться, а когда супъ хорошо уварится прибавъ туда же телячьяго фаршу, лимонъ и рубленой зелени петрушки.

Примѣчаніе. О приготовленіи фарша смотри въ своемъ мѣстѣ (Гл. VI, II. № 2).

32. Супъ изъ молодыхъ цыплятъ.

Ошпаривъ и очистивъ молодыхъ цыплятъ и накрошивъ кореньевъ петрушки, моркови, портулака и проч., положить въ кастрюлю и накатить бульономъ мяснымъ: потомъ, смѣшавъ муки съ топленнымъ коровинымъ или чухонскимъ масломъ и связавъ въ пучокъ свѣжей зелени сельдерея и петрушки, положить въ ту же кастрюлю и дать нѣсколько прокипѣть, наблюдая, чтобы супъ варился недолго, потому что мясо цыплятъ очень нѣжно; наконецъ прибавивъ по вкусу соли и мушкатнаго орѣха, подавать къ столу.

Примѣчаніе. Точно также готовится и супъ изъ молодыхъ голубей.

33. Супъ изъ курицы съ цвѣтною капустой.

Очистивъ и обмывъ хорошенько курицу, должно разбить ее на штуки, положить въ кастрюлю, налить водой и дать кипѣть, снимая пѣну, а между тѣмъ подкладывать туда же тертаго бѣлаго хлѣба, накрошенныхъ

корней петрушки и луку, немного церцу, по вкусу соли и мушкатнаго орѣха, ложку коровьяго масла и рубленой зелени петрушки, либо укропа; все это варить до тѣхъ поръ, пока курица сварится до половины. Тогда уже, очистивъ хорошенько полную тарелку цвѣтной капусты, прибавить къ ней нѣсколько сахару и выложить въ супъ, наблюдая притомъ, чтобы цвѣтная капуста не переварилась, а потому варить ее должно не такъ долго.

Примѣчаніе. Вмѣсто цвѣтной капусты можно прибавлять въ супъ глубокую тарелку молодыхъ, хорошо очищенныхъ стручьевъ зеленого гороха.

34. Супъ изъ гусянаго потроха.

Очистивъ и оправивъ гусиный потрохъ, кроши разныхъ кореньевъ (петрушки, сельдерея, порея, и проч.), поджарь ихъ съ мукой въ маслѣ и накати бульономъ и, прибавя туда же хорошаго телячьяго или говяжьяго фаршу, дай хорошенько провариться; а когда супъ поспѣетъ, положи въ него свѣжій лимонъ и подсыпь рубленой зелени петрушки или укропа.

35. Супъ изъ поросятины.

Очистивъ и обмывъ переднюю четверть поросенка, разбить ее на части, положить въ кастрюлю, налить достаточнымъ для супа количествомъ воды и дать кипѣть, снимая пѣну; потомъ подложить туда перловыхъ крупъ, немного перцу, по вкусу соли, мелко-изрубленной зелени петрушки и сыраго очищеннаго картофеля. Когда же все это довольно проварится, прибавить туда же разрѣзанныхъ на четверо кислыхъ яблокъ горсти двѣ и подливать эстрагоннаго уксусу.

36. Пигусъ, полевой фриштикъ.

Изрѣзавъ въ небольшіе кусочки говядину, баранину и ветчину, поджарь ихъ хорошенько, также обжарь въ маслѣ нарѣзанныхъ огурцовъ, подбавь пропорціонально муки, накати бульономъ, прилей туда же хорошаго квасу и огуречнаго рассола и дай всему этому кипѣть, мѣшая и снимая пѣну; когда же супъ будетъ готовъ, то забѣли его сметаной, обсыпь рубленую зеленью петрушки и укропа, прибавь очищенный свѣжій лимонъ, немного перцу и стаканъ бѣлаго вина.

37. Супъ изъ рябчиковъ.

Сперва должно очистить, оправить, обжарить въ маслѣ и разбить по частямъ двѣ пары рябчиковъ. Потомъ, сварить въ соленой водѣ по 2 штуки кореньевъ сельдерея, порея и петрушки и одинъ фунтъ перетертого шпината, откинуть ихъ на рѣшето, а шпинатъ особо протереть сквозь сито.—За симъ положить протертый шпинатъ въ кастрюлю, прибавить къ нему накрошеннаго зеленого лука съ небольшимъ кускомъ чухонскаго масла и поджарить, а потомъ, прибавить двѣ столовыя ложки муки, накатить бѣлымъ бульономъ и дать кипѣть. Когда же бульонъ вскипитъ, то, снявъ съ него пѣну, положить въ него приготовленныхъ рябчиковъ, накрошенныхъ кореньевъ, два фунта сладкаго мяса и одинъ фунтъ гребешковъ и опять кипятить четверть часа; наконецъ подлить туда же стаканъ бѣлаго вина, подсыпать рубленой зелени укропа и подавать.

Примѣчаніе. Тоже самое готовится и изъ куропатокъ.

38. Супъ изъ рябчиковъ другимъ манеромъ.

Снявъ мякоть съ костей нѣсколькихъ рябчиковъ и сдѣлавъ фаршъ изъ телятины съ сливочнымъ или чухонскимъ масломъ, бѣлымъ хлѣбомъ, солью и свѣжими яйцами, все это истолочь мельче въ ступкѣ и начинить рябчиковъ, которыхъ, смазавъ масломъ и завернувъ въ бумагу, поджарить на сковородѣ. — Потомъ, накрошивъ разныхъ кореньевъ, обжарить ихъ въ сливочномъ маслѣ, подбавить немного муки, накатить бульономъ и дать кипѣть до спѣлости. — Когда же супъ будетъ готовъ, выложить въ него слегка оставшійся отъ рябчиковъ фаршъ, дать еще вскипѣть и наконецъ, разбивъ рябчиковъ на штуки, влить стаканъ мадеры или сотерна и подсыпать рубленой зелени шпинату, щавелю, петрушки и укропу (обваривъ прежде зелень кипяткомъ).

39. Супъ изъ рябчиковъ съ крупами.

Разваривъ въ достаточномъ количествѣ для супа воды овсяныхъ крупъ по пропорціи, съ прибавленіемъ ложки коровьяго масла, по вкусу соли, немного перцу, двухъ

корней петрушки и двухъ цѣлыхъ луковицъ, когда все это проварится полчаса времени, должно класть туда 3-хъ очищенныхъ и вымытыхъ рябчиковъ и, закрывъ кастрюлю, дать супу кипѣть до тѣхъ поръ, пока рябчики будутъ готовы.

40. Супъ Ларрей изъ рябчиковъ.

Обжаривъ пары три рябчиковъ въ чухонскомъ либо въ коровьемъ маслѣ, остудить, снять съ костей мякоть и истолочь ее мелче въ ступкѣ; потомъ прибавивъ туда же разваренный ломтями въ бульонѣ бѣлый хлѣбъ и десятокъ вареныхъ яичныхъ желтковъ, смѣшать все это хорошенько вмѣстѣ, истолочь въ ступкѣ гораздо мягче, протереть сквозь сито и за четверть часа до подачи къ столу, развести бульономъ, мѣшая лопаткою и наблюдая чтобы не давать супу кипѣть, а чтобъ онъ былъ только совершенно горячъ.

Примѣчаніе. Къ этому супу подаютъ поджаренные сухарики или гренки: ибо это то же, что *Пюре изъ рябчиковъ*.

41. Супъ изъ перепелокъ.

Очистивъ и оправя дюжину перепелокъ,

обварить ихъ, т. е. *обълить* въ горячей водѣ и выложить въ холодную воду; потомъ, вынувъ, обжарить въ ветчинномъ салѣ съ мелко-изрубленными кореньями и лукомъ пореемъ, накатить достаточнымъ для супа количествомъ бульона и варить, пока перепелки сдѣлаются мягки. Между тѣмъ въ другой кастрюлѣ отварить нѣсколько артишоковыхъ чашечекъ и горсть чищенныхъ шампиньоновъ или другихъ хорошихъ грибовъ, а когда поспѣютъ, изрѣзать ихъ въ полоски, обжарить съ мукой въ коровьемъ маслѣ, надавить лимоннаго сока и облить яичными желтками, чтобы на нихъ запеклись. Когда же перепелки будутъ готовы, снявъ съ супа жиръ, должно подлить къ нему соку отъ жарившихся артишиковъ съ грибами; наконецъ, при подачѣ супа къ столу, положить туда же грибы и артишоки и подавать къ супу поджаренные гренки бѣлаго хлѣба.

42. Супъ изъ молодыхъ голубей съ зеленымъ горохомъ.

Очистивъ и перебравъ стручки зеленого гороха, отварить ихъ въ водѣ съ солью.

Между тѣмъ, сваривъ въ другой кастрюлѣ въ мясномъ бульонѣ пару или двѣ очищенныхъ и опрaвленныхъ молодыхъ голубей, поджарить ложку муки въ коровьемъ маслѣ и подбить этимъ супъ, прибавя туда же рубленой зелени петрушки и кусочекъ сахару. Подавая къ столу, должно положить въ чашу или миску сперва обжаренныхъ ломтиковъ бѣлаго хлѣба, а на нихъ голубей и горохъ, потомъ уже вылить и супъ, на который можно натрусить мелко-рубленой зелени укропа.

43. Супъ изъ голубей съ сморчками и фисташками.

Очистивъ, обмывъ или обваривъ пару или двѣ молодыхъ голубей, обжарить ихъ въ коровьемъ маслѣ и накатить немного бульономъ съ прибавленіемъ одной луковицы, натканною гвоздикой, лавроваго листу и мелко-изрубленою зеленью; потомъ накрывъ кастрюлю крышкой, дать попрѣть. Когда же все это будетъ поспѣвать, то положить туда горсть очищенныхъ и вымытыхъ сморчковъ и горсть фисташекъ, прибавить поджареной въ коровьемъ маслѣ муки и до-

статочное для супа количество бульона, присолить немного и варить до готовности.

44. Супъ изъ голубей съ раками.

Очистивъ и обливъ пару или двѣ молодыхъ голубей, положить въ кастрюлю, посолить, налить холодною водою и, прибавивъ двѣ цѣльныя луковицы, немного лавроваго листу и рубленой зелени, дать кипѣть. Между тѣмъ, начинивъ раковъ и раковыя шейки голубинымъ фаршемъ по обыкновенію, остальную раковую шелуху отъ ихъ спинныхъ черепковъ истолочь мелко въ ступкѣ, пожарить хорошенько въ маслѣ съ малою долей муки, облить бульономъ, въ коемъ готовились голуби, и проварить; потомъ, прибавивъ туда нѣсколько рому, процѣдить и въ процѣженный супъ положить голубей, раковъ и раковыя шейки, начиненныя фаршемъ.

45. Супъ изъ куликовъ.

Очистивъ и нашпиковавъ куликовъ, обвязать ихъ нитками, чтобы не развалились; потомъ, положивъ въ кастрюлю по два кусочка шпикку и телятины, луку, перцу, а на

нихъ шпикованныхъ куликовъ, дать по-прѣть въ вольномъ духу; потомъ, накативъ бульономъ, хорошенько вскипятить. Послѣ того куликовъ вынуть вонъ, а бульонъ подбить обжареною въ маслѣ мукой и продолжать варить. За четверть часа предъ подачею къ столу, положить опять куликовъ въ кипячій бульонъ.

46. Раковый супъ.

Отваривъ въ водѣ раковъ, вылущить изъ нихъ шейки и клешни. Между тѣмъ шелуху (лузгу) и остатки раковъ истолочь мельче въ ступкѣ, выложить въ кастрюлю и у жаривать въ коровьемъ маслѣ до тѣхъ поръ, пока начнетъ ѣбниться, и процѣдить. За симъ, наръзавъ въ мелкіе куски 2 фунта телятины и $\frac{1}{4}$ фунта ветчины, накрошивъ нѣсколько луковицъ и кореньевъ петрушки и сельдерея, все это обжаривать четверть часа въ вышеприготовленномъ раковомъ маслѣ; потомъ прибавить горсть истертаго бѣлаго хлѣба и, наливъ на все мяснаго бульона, сколько нужно для супа, кипятить полчаса и процѣдить. Въ тоже время должно очистить, перемыть и варить

четверть часа въ мясномъ бульонѣ свѣжихъ сморчковъ; супъ же подбить яичными желтками. При подачѣ къ столу, на дно суповой чаши должно сперва накласть ломтики размоченнаго въ бульонѣ бѣлаго хлѣба, на нихъ сморчки и раковыя шейки съ клешнями, а потомъ налить супъ и посыпать мушкатнымъ орѣхомъ.

Примѣчаніе. Раковые спинные черешки и шейки можно начинять фаршемъ; а кому угодно, въ этотъ супъ можно подкладывать вареныхъ молодыхъ цыплятъ или голубей.

47. Супъ Русскій сморчковый.

Очистивъ курицу и перемывъ какъ ее, такъ и фунта четыре свѣжей говядины, положить въ кастрюлю, налить водой и дать кипѣть. Между тѣмъ отобрать покрупнѣе 30 сморчковъ, перемыть ихъ, а оставшіеся мелкіе сморчки и корешки изрубить. За симъ въ особой кастрюлѣ поджарить хорошенько въ коровьемъ маслѣ 1 фунтъ кусочками нарѣзанной ветчины, разныхъ мелко накрошенныхъ кореньевъ и изрубленныхъ сморчковыхъ остатковъ, прибавить туда же по пропорціи муки и накатить

бульономъ. Послѣ того, вынувъ вареную говядину и курицу, разбить ихъ на части, положить въ вышеупомянутый бульонъ, дать кипѣть, прикрывъ крышкой и чаще снимая пѣну. Въ то же время, смѣшавъ оставшіеся рубленые сморчки съ вареными яйцами, кускомъ коровьяго масла, бѣлымъ хлѣбомъ, солью и мелко-изрубленными кореньями петрушки и укропа, прибавить туда для связи сырыхъ яицъ, начинить этимъ фаршемъ цѣльные отобранные сморчки и положить ихъ въ супъ. Когда же супъ поспѣетъ, подбѣли его сметаной и посыпь рубленою зеленью петрушки или укропа.

48. Супъ изъ груздей.

Поджаривъ въ маслѣ свѣжепросольныхъ груздей, разныхъ мелко-накрошенныхъ кореньевъ и цѣлую луковицу, накати мяснымъ бульономъ и дай кипѣть. За симъ, очистивъ и обѣливъ три пары молодыхъ цыплятъ, разбить ихъ на части, положить въ супъ и выпустить въ воду свѣжихъ яицъ. При подачѣ къ столу клади въ супъ цыплятъ, яйца и посыпь рубленою зеленью.

49. Супъ изъ опенокъ.

Очистивъ и вымывъ опенки, изрубѣ ихъ мельче съ солью, поджарь въ чухонскомъ маслѣ, накати бульономъ и вскипяти; а между тѣмъ, снявъ съ трехъ паръ рябчиковъ мякоть, истолочь гораздо мельче въ ступкѣ, нафаршировать рябчиковъ и поджарить въ маслѣ. Когда же супъ будетъ готовъ, положи въ него фаршированные рябчики и подавай къ столу.

50. Супъ изъ тыквы.

Изрѣзавъ очищенную отъ кожи и сѣмянъ свѣжую тыкву въ мелкіе куски и уваривъ ее мягче въ мясномъ бульонѣ, протереть сквозь сито, подбить яичными желтками, приправить перцемъ или сыромъ и посыпать мелко-изрубленную зеленью петрушки или укропа.

51. Супъ изъ тыквы другимъ манеромъ.

Протеревъ сквозь сито очищенную, изрѣзанную въ мелкіе куски и уваренную въ мясномъ бульонѣ (какъ выше показано) тыкву, прибавить къ ней отъ 2-хъ до 3-хъ

штофовъ сладкаго молока и вскипятить: потомъ, положивъ въ супъ соли, сахару, горсть толченаго миндаля, ложку чухонскаго масла, ложку муки и нѣсколько розовой воды, дать всему этому хорошенько прокипѣть и супъ готовъ.

52. Супъ мѣщанскій (Bourgeoise).

Вскипятить крѣпкій бульонъ съ разными мелко-накрошенными кореньями, изрѣзать и подсушить ломтиками бѣлый хлѣбъ, который, при подачѣ къ столу, положить въ супъ вмѣстѣ съ рубленою зеленью.

53. Супъ изъ красной капусты съ каштанами.

Положивъ въ кастрюлю двѣ ложки муки и одну ложку коровьяго масла, обдать кипяткомъ, вложить туда же очищенные и мелко-рубленные листья красной капусты, накрыть кастрюлю крышкой и дать хорошенько кипѣть; потомъ прибавить 2 штофа крѣпкаго мяснago бульона, нѣсколько луковиць, крошенныхъ кореньевъ и варить до спѣлости. Между тѣмъ, нарѣзавъ фунтъ очищенныхъ каштановъ на небольшіе кусочки, проварить ихъ до мягкости. Когда

же супъ поситеть, положить въ него каштаны и подавать.

54. Супъ французскій изъ спаржи.

Разобравъ цвѣтную капусту на маленькіе кочешки, обварить и накатить хорошимъ бульономъ, прибавивъ туда же рубленнаго мелко щавелю, кочаннаго салата, портулака, зелени петрушки и укропа, и дать вскипѣть; потомъ, подливъ краснаго бульона и положи по вкусу соли и мушкатнаго орѣха, класть въ супъ изрѣзанную молодую спаржу и варить супъ до готовности.

55. Супъ травяной.

Взявъ кервелю, шпинату, щавелю и портулаку (что только достать можно), все это очисти, хорошенько вымой и мелко изрубь: потомъ, вложивъ все въ кастрюлю, обжарь въ коровьемъ маслѣ съ мукой и наката хорошимъ бульономъ (говяжьимъ, телячьимъ, куринымъ, — какой есть), прибавь туда же немного перца, мушкатнаго орѣха по вкусу, соли и дай вариться, пока травы поспѣютъ. Когда же супъ будетъ го-

товъ, подбей его парю яичныхъ желтковъ, посыпь мушкатнымъ орѣшкомъ и подавай.

56. Супъ луковый.

Нарѣзавъ тоненькими ломтиками бѣлаго хлѣба и ситнаго (ржаннаго) хлѣба, но такъ, чтобы ломтикъ за ломтикъ могъ основаніемъ своимъ нѣсколько держатся, наполнить онымъ смазанную масломъ кастрюлю, полагая кучку на кучку; потомъ налить на это хорошаго мяснаго бульону, немного присолить, закрыть кастрюлю крышкой и дать вариться; засимъ, искрошивъ мелко нѣсколько луковиць и поджаривъ ихъ въ коровьемъ маслѣ, положить въ супъ, выпустить туда же нѣсколько сырыхъ яицъ, накрыть крышкой и такимъ образомъ варить до готовности.

57. Луковый питешъ.

Обжаривъ искрошенный мелко лукъ въ чухонскомъ маслѣ, положить въ ту же кастрюлю кусокъ ветчины, накатить хорошимъ бульономъ и кипятить; при подачѣ къ столу, должно въ супъ положить по вкусу соли, немного перцу, посыпать руб-

леною зеленью и подавать съ обжаренными гренками бѣлаго хлѣба.

58. Супъ изъ макаронъ или изъ вермишели.

Очистивъ курицу и баранину, обмыть, положить въ кастрюлю, налить водой и дай кипѣть; когда же мясо до половины поспѣетъ, обвари макароны, облей холодною водой, перебери и клади въ супъ, посыпавъ туда же мелко-рубленной зелени петрушки. Если же варится супъ изъ вермишели, то, положивъ ее въ супъ, подавай къ столу съ тертымъ пармезаномъ или голландскимъ сыромъ.

59. Супъ изъ чернаго хлѣба.

Поджаривъ черный хлѣбъ, рѣзанный ломтиками, въ коровьемъ маслѣ, положи его въ кастрюлю, налей мяснаго бульона, приправь имбиремъ и солью и дай прокипѣть; а когда довольно покипитъ, подбей яичнымъ желткомъ и подавай.

60. Хлѣбный супъ.

Изрѣзавъ ломтиками два бѣлыхъ хлѣба, разварить въ водѣ съ коровьямъ масломъ

до густоты и протереть сквозь сито; потомъ налить бульономъ, подложить кусочекъ коровьяго масла, немного перцу и по вкусу соли, посыпать рубленой зеленью петрушки и подбить яичными желтками.

61. Супъ пряный.

Изрѣзавъ въ ломтики ржанаго хлѣба, обжарить ихъ въ коровьемъ маслѣ и остуженные изломать въ кусочки, прибавить немного кардамона и разварить въ водѣ до густоты, а потомъ протереть сквозь сито. Послѣ того протертый хлѣбъ, накативъ мяснымъ бульономъ, поставить въ кастрюль на плиту, подбавить туда искрошенной лимонной корки, сахару, немного коровьяго масла, по вкусу соли и рюмку винограднаго вина, дать вскипѣть и, подбивъ яичными желтками, подавать къ столу съ поджаренными гренками бѣлаго или ржанаго хлѣба.

62. Супъ изъ крупъ съ коровьимъ масломъ.

Вымывъ до-чиста чашку чайную перловыхъ крупъ, уварить ихъ хорошенько съ довольнымъ количествомъ бульона, подбавивъ немого соли и ложку коровьяго масла.

63. Супъ изъ крупъ съ молокомъ.

Вымывъ полную чайную чашку перловыхъ крупъ, уварить ихъ съ водой до густоты, а потомъ подлить довольно количество молока, посолить и варить опять до спѣлости.

64. Супъ изъ сарачинскаго пшена.

Сперва должно обварить въ кипячей водѣ сарачинское пшено, слить воду, налить бульономъ, посыпать немного мускатнымъ орѣхомъ и доварить пшено. Между тѣмъ, вскипятивъ немного мяснаго бульона, разболтать въ немъ три яйца и выложить по немногу въ варящееся пшено, но притомъ не размѣшивать, чтобъ яйца свернулись комкомъ. Наконецъ, выложивъ пшено въ суповую чашку, приправить немного лимоннымъ сокомъ, вылить бульонъ и посыпать мелко искрошенной лимонною коркой.

65. Супъ изъ саго.

Сперва обмывъ нѣсколько разъ фунтъ хорошаго бѣлаго саго, налить водой и варить съ полчаса или долѣе, чаще мѣшая; потомъ

положить туда изрѣзанную корку съ цѣльнаго лимона, а кому угодно и обѣленнаго молодого цыпленка или полкурицы. Когда же саго сдѣлается мягкимъ и довольно разопрѣеть, то прибавить къ нему столько сахара и краснаго винограднаго вина, чтобы былъ довольно сладокъ и крѣпокъ, прокипятить хорошенько до средственной густоты. Такимъ образомъ супъ этотъ подается къ столу съ поджаренными сухарями или съ сахарными лепешечками.

66. Супъ молочный.

Вскипятить 4 бутылки цѣльнаго свѣжаго молока, положить въ него полторы чайныхъ чашки рису или чашку манныхъ крупъ; потомъ, уваривъ хорошенько, прибавить кусокъ чухонскаго масла и дать еще прокипѣть.

67. Супъ молочный другимъ манеромъ.

Вскипятить два штофа цѣльнаго свѣжаго молока, положить въ него нѣсколько корицы или кардамону и, размѣшавъ 3 яйца съ сахаромъ, вылить ихъ осторожно въ горячее молоко и дать вскипѣть, мѣшая

безпрестанно; потомъ, вбивъ 3 яичныхъ бѣлка, положить ихъ ложкою въ молоко такъ, чтобъ они надъ нимъ плавали, и подавать къ столу горячій супъ.

68. Супъ молочный съ миндальными клецками.

Сперва надобно истолочь въ ступѣ $\frac{1}{4}$ фунта обвареннаго и очищеннаго сладкаго миндаля и 10 миндалинъ горькихъ, смѣшать съ ними 4 яйца, 2 ложки толченаго сахара, 2 ложки растопленнаго чухонскаго или коровьяго масла и 15 золотниковъ тертой сдобной булки; отъ чего выйдетъ видъ тѣста, изъ котораго должно сдѣлать клецки и обжарить ихъ на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ, до румяности. Въ то же время, вскипятивъ цѣльнаго свѣжаго молока, сколько нужно для супа, подбить его яичными желтками, вылить его на клецки въ суповую чашу и посыпавъ сахаромъ и корицей, подавать къ столу.

69. Шоколадный супъ.

Вскипятивъ штофъ цѣльнаго свѣжаго молока съ 4 или 5-ю лотами тертаго шоко-

лада, съ сахаромъ и корицей, мѣшая безпрестанно, прибавить туда 4 яичныхъ желтка съ ложкою воды и всѣливать супъ метелочкою. При подачѣ къ столу, положивъ въ суповую чашу поджаренные ломтики бѣлаго хлѣба, выливать на нихъ супъ.

70. Бирсупъ или пивной супъ.

Вскипятить бѣлаго вина (сколько надобно) съ сахаромъ, подбить его яичными желтками и подавать къ столу, выливъ въ суповую чашу на обжаренный бѣлый хлѣбъ, наръзанный ломтиками, и приправивъ сахаромъ и корицей. Его должно употреблять тогда, когда поспѣеть, тотчасъ, пока хлѣбъ не размякъ. Къ нему можно подавать поджаренные гренки бѣлаго хлѣба.

71. Водяной супъ.

Положивъ въ кастрюлю нѣсколько ломтиковъ поджареннаго въ маслѣ и досуха подпеченнаго бѣлаго хлѣба, нѣсколько петрушки и кусочекъ коровьяго масла, немного присолить, налить горячею водою и варить до тѣхъ поръ, пока хлѣбъ размякнетъ; потомъ процѣдить, вскипятить, чтобы

супъ былъ горячъ, подбить его яичными желтками и приправить мелко-рубленою зеленью петрушки или укропа.

72. Супъ изъ винограднаго вина.

Вскипятить 3 штофа какого-нибудь винограднаго вина, одинъ штофъ воды, нѣсколько лимонныхъ корокъ, толченаго кардамона, корицу и сахаръ, подбить 4-мя яйцами и выливать супъ на поджаренный въ ломтикахъ бѣлый хлѣбъ.

73. Супъ ягодный или изъ ягодъ.

Вскипятить 6 стакановъ свѣжихъ ягодъ, какъ то: черники, брусники, смородины или малины (какія есть), съ 12 стаканами воды, положить по вкусу сахару, меду или патоки, подправить немного картофельною мукой и толченою корицей и подавать къ столу.

Примѣчаніе. Зимой, въ недостатокъ свѣжихъ ягодъ, можно употреблять сушенныя ягоды или приготовленный изъ нихъ морсъ.

74. Супъ изъ крыжовника.

Разваривъ въ водѣ совершенно фунта 2 или 3 крыжовника, протереть его сквозь

частое сито, подбавить штофъ сливокъ, сахару, истертой лимонной корки, толченой корицы и вскипятить все хорошенько.

75. Супъ изъ свѣжихъ вишень.

Выбравъ изъ свѣжихъ вишень косточки, истолки ихъ въ ступкѣ съ ядрышками, смѣшай съ ними поджаренной въ маслѣ муки, налей на это горячей воды и дай увариться; потомъ, процѣдивъ, вылей на вишни и прибавь туда же по пропорціи (сколько нужно) какого-либо винограднаго вина пополамъ съ водой, сахару, тертой лимонной корки, корицы и кардамону; все это, прокипятивъ хорошенько, подавать къ столу съ поджареннымъ ломтиками бѣлымъ хлѣбомъ.

Примѣчаніе. Въ жаркіе лѣтніе дни этотъ супъ можно употреблять холодный, остуженный на льду.

76. Супъ изъ сухихъ вишень.

Сухія вишни должно сперва варить слегка въ небольшомъ количествѣ воды; потомъ половину изъ нихъ мелко истолочь въ ступкѣ, смѣшать хорошенько съ под-

жареною въ маслѣ мукой, налить немного горячей воды, вскипятить и процѣдить; за симъ процѣженное налить на другую оставшуюся половину вишень, прибавить красного винограднаго вина, сахару, тертой лимонной корки, толченыхъ корицы и кардамону, все это вмѣстѣ нѣсколько поварить и подавать съ поджареннымъ ломтиками бѣлымъ хлѣбомъ или гренками.

77. Яблочный супъ.

Очистивъ и вынувъ сѣмечки изъ 12 или болѣе свѣжихъ и вкусныхъ яблокъ, разрѣзать каждое яблоко на четверо и варить въ водѣ, подбавляя мелкаго сахару, толченой корицы, тертой лимонной корки и чайную ложечку картофельной муки. Въ то же время яблочную кожицу разваривать въ особой кастрюлѣ съ водой и жидкость подливать чрезъ сито къ яблочному супу. Готовый супъ, приправивъ сахаромъ и корицей, наливають въ суповую чашу на гренки бѣлаго хлѣба и подаютъ къ столу.

78. Цитронный или лимонный супъ.

Сперва должно сварить въ водѣ съ ку-

сочкомъ коровьяго масла нѣсколько бѣлаго хлѣба до средственной густоты и протереть сквозь частое сито; потомъ, прибавивъ туда сахару и мелко-тертой цитронной или лимонной корки, налить потребное количество бѣлаго винограднаго вина пополамъ съ водой, все это хорошенько поварить и наконецъ подбить предъ подачею къ столу яичными желтками.

ГЛАВА IV.

ЩИ.

1. Щи изъ кислой капусты.

Вымыть хорошенько говядину (сколько требуется), положить въ горшокъ или кастрюлю, налить водой, посолить и поставить въ печку или на плиту, чтобы кипѣли, снимая притомъ чаще пѣну; потомъ, отжавъ кислую капусту, положить туда же и прибавить одну искрошенную луковицу. Когда капуста съ говяжьей нѣсколько разъ прокипятъ, должно приправить щи мукой, разведенною бульономъ самыхъ щей (*уполомъ* — по простонарѣчю), и дать болѣе прѣть, пока капуста уварится до мягка.

2. Щи изъ кислой капусты другимъ манеромъ.

Вываривъ изъ хорошей жирной и мясистой говядины крѣпкій бульонъ, положить въ него отжатой кислой капусты и дать кипѣть, пока капуста разварится до мягкости; потомъ процѣдивъ бульонъ, подавать къ столу.

3. Щи изъ кислой капусты съ крупами.

Вымывъ хорошенько говядину (сколько требуется), разрѣзываютъ ее на куски, кладутъ въ кастрюлю, наливаютъ холодною водою и даютъ кипѣть, снимая пѣну, часъ времени или болѣе; потомъ подкладываютъ туда полчашки овсяныхъ или даже горсть гречневыхъ либо пшениныхъ крупъ и по пропорціи кислой капусты, чтобы щи были средственной густоты, также крошенныхъ 2 луковицы и немного соли. Все это вмѣстѣ кипятятъ до спѣлости капусты и говядины.

4. Щи печные въ горшкѣ.

Разбивъ на части фунта 3 или 4 хорошей говядины отъ грудины, также очищен-

ныя молодыя курицу и утку, вымыть ихъ на чисто и хорошенько вскипятить; потомъ, отжавъ потребное количество кислой капусты, положи въ горшокъ, подложи туда же крошенныхъ моркови и рѣпы, немного соли и по пропорціи муки; смѣшавъ все вмѣстѣ, накати сквозь сито тѣмъ самымъ бульономъ, въ которомъ варилось мясо и, положи ложку хорошей густой сметаны, размѣшай, накрой крышкой горшокъ, края котораго обмажь тѣстомъ и такимъ образомъ поставь въ печь, пока щи хорошо упрѣютъ, наблюдая однакоже, чтобъ они не перепрѣли.

5. Щи сборные.

Взявъ говядины, ветчины и свинины, также изрѣзанныхъ на части гуся и курицу, а съ тѣмъ вмѣстѣ достаточное количество отжатою кислой бѣлой капусты и накрошенныхъ 2 или 3 луковицы, все это сварить хорошенько вмѣстѣ, подправить мукой съ масломъ и, подавая къ столу, заблantly хорошею смѣтаной.

6. Щи лѣнныя.

Изрѣзавъ кочанъ свѣжей капусты, пере-

брать его; потомъ искрошить туда же двѣ моркови, пару рѣпъ и одну луковницу, перемыть все на-чисто, выжать и варить въ водѣ съ наръзанною кусками говядиною и нѣсколькими кусочками ветчины до тѣхъ поръ, пока капуста уварится весьма мягко; послѣ того подправить щи мукою, разведенною бульономъ самыхъ щей или уполомъ, обсыпать рубленою зеленью укропа и подавать къ нимъ за столомъ хорошую сметану.

7. Щи лѣнныя другимъ манеромъ.

Изрѣзавъ кусками говядину, баранину, очищенную курицу и ветчину, перемой, положи въ кастрюлю, налей водою и кипяти; между тѣмъ обвари наръзанную въ штуки кочанную капусту и искроши коренья: морковь, рѣпу и лукъ; смѣшавъ все вмѣстѣ, клади въ ту же кастрюлю, подквась, приправь мукою съ масломъ и дай хорошенько кипѣть, снимая пѣну. Когда же все будетъ готово, посыпь щи рубленою зеленью петрушки и забѣли сметаною.

8. Щи на азiятскiй манеръ.

Изрѣзавъ кочанъ свѣжей капусты жеребейками, вскияти его въ водѣ съ со-

лю и откинь на рѣшето; между тѣмъ вари 5 фунтовъ свѣжей, наръзанной кусками говядины отъ грудинки. Потомъ выложивъ въ кастрюлю капусту и полфунта мелко натертаго голландскаго сыра, накати краснымъ бульономъ. Когда же говядина сварится въ бульонѣ, положи и ее въ кастрюлю, прибавя туда же двѣ пары изръзанныхъ сосисекъ, и кипяти до готовности. Предъ отпускомъ къ столу, приправь щи по вкусу солью и тертымъ душикатнымъ орѣшкомъ, влей стаканъ мамеры и подавай.

9. Щи изъ зеленой капусты разсады.

Приготовивъ бульонъ изъ хорошей говядины по обыкновенію, взять зеленой капусты разсады, очистить ее отъ корней и вялыхъ листьевъ, обдать кипяткомъ, накрыть кастрюлю крышкою и дать кипѣть; потомъ откинувъ разсаду на рѣшето, чтобъ стекла вода, выжать остальную въ ней воду и опять положить ее съ искрошеною луковичею въ другую кастрюлю, накатить бульономъ, дать хорошенько увариться, заправить (какъ обыкновенно) мукою съ масломъ, забѣлнить сметаню и подавать.

10. Щи зеленые.

Для приготовления зеленых щей употребляют уже не капусту, но другія простѣйшія растенія, какъ то: молодую крапиву, шпинатъ, щавель, молодой свекольникъ, снить и даже лебеду. — И такъ сперва должно приготовить бульонъ изъ говядины (см. Глава I. № 1 и 2-й); потомъ, взявъ любой изъ вышеозначенной зелени, выбрать изъ нее вялые листочки, перемыть начисто и варить въ водѣ, а когда хорошенько уварится, откинуть на рѣшето, чтобы стекла съ нее вода. — За симъ, остудивъ нѣсколько, выжать изъ нее остальную воду, изрубить мельче, прибавить искрошенную луковицу, ложку коровьяго масла и все это, вложивъ въ кастрюлю, поджарить на слабомъ огнѣ, мѣшая безпрестанно, чтобы не пригорѣло; когда же поджарится, прибавить муки и сметаны, каждой по ложкѣ, стереть все вмѣстѣ, положить въ бульонъ и поставить въ печь или на плиту, чтобъ хорошенько уварилось.

Примѣчаніе. Къ столу при зеленыхъ щахъ подаютъ круто сваренныя яйца и

густую сметану или мелко изрубленные вареные яйца, облитая сметаню.

11. Щи зеленые другимъ манеромъ.

Очистивъ и обобравъ хорошаго щавелю, перемыть его начисто, сварить хорошенько, откинуть на рѣшето, чтобы стекла вода, и изрубить гораздо мельче; потомъ вскипятить мяснаго бульона (сколько нужно) положить туда щавель, подправить мукою съ коровьимъ масломъ и доварить.

12. Щи зеленые изъ крапивы.

Очистивъ, перебравъ и хорошенько перебивъ свѣжую молодую крапиву, откинуть ее на рѣшето, отожми и изруби помельче; между тѣмъ, разбивъ на части фунтовъ 5 хорошей говядины отъ грудинки, обмой, положи въ кастрюлю, налей водою и дай кипѣть, снимая чаще пѣну. Въ то же время, положивъ въ особую кастрюлю $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла, 1 фунтъ кусками наръзанной мякоти ветчины безъ кожи и 2 мелко искрошенные луковицы, обжарь все это немного, вложи туда же приготовленную крапиву и съ прибавленіемъ по про-

порціи крупчатой муки поджарь хорошенько. — Послеъ того, переложивъ въ эту же кастрюлю говядину, сквозь сито пакати ее бульономъ, а когда щи будутъ посифывать, приквась кислыми штями, забѣли двумя ложками хорошей сметаны и прокипяти хорошенько. При отпускѣ къ столу, выливъ щи въ суповую чашку, посыпь ихъ рубленою зеленью петрушки и укропа и положи въ нихъ разфзанныхъ пополамъ или на четверо вареныхъ яицъ.

13. Щи изъ крапивы съ крупами.

Разбивъ на небольшіе куски хорошую говядину (сколько нужно), перемывъ и вскипятивъ ее, прибавить полчашки овсяныхъ крупъ, 2 цѣлыхъ корня петрушки, немного перцу по вкусу соли, накрыть и варить часа три. — Потомъ, перебравъ и перемывъ свѣжую молодую крапиву (а еще лучше — часть крапивы и часть тмина), обдать кипяткомъ, откинуть на рѣшето и и изрубить мелко. За симъ, вынувъ изъ приготовленнаго бульона петрушку, положить вмѣсто ея крапиву, еще прокипятить и подавать.

14. Борщъ.

Нарѣзавъ говядину, нѣсколько ветчины и очищенную курицу небольшими кусками, все это, перемывъ, паить водою и дать хорошенько увариться. Между тѣмъ, взявъ бураковъ или свеклы съ ея травою, крошить тоненькими полосками, обжарить въ коровьемъ маслѣ, паить мяснымъ отваромъ, положивъ туда и уномянутую мясную провизию, приправить по вкусу солью, укропомъ, лукомъ и все уварить хорошенько. — Къ борщу подаютъ по большей части хорошую сметану.

15. Борщъ малороссійскій.

Взявъ 4 фунта говядины, одну молодую курицу, мелко искрошенную свеклу, нѣсколько свѣжей капусты, накрошенныхъ кореньевъ петрушки и пастернаку и обжареннаго въ маслѣ луку, все это паить хорошимъ бульономъ; потомъ, приквасивъ, положить туда же ветчины и дать всему кипѣть. Когда мясо въ половину поспѣетъ, положить $\frac{1}{4}$ фунта сарачинскаго пшена. Наконецъ, сваривъ въ густую и разрѣзавъ

пополамъ десятокъ яицъ, вынуть желтки, а бѣлки начинить фаршемъ изъ желтковъ и, обмазавъ ихъ сырыми яйцами, обжарить на сковородкѣ и вложить въ суповую чашу. При подачѣ борща къ столу, должно забѣлить его сметаной.

Примѣчаніе. Фаршъ для бѣлковъ готовится изъ изрубленныхъ вареныхъ желтковъ, говяжьяго сала, бѣлаго хлѣба, соли, перцу и рубленой зелени.

16. Бураки.

Должно на-мелко искрошить свекольные очищенные коренья или свеклу и лукъ, обжарить ихъ въ маслѣ и съ прибавленіемъ муки, перемѣшавъ все вмѣстѣ, налить хорошимъ бульономъ; потомъ, оправивъ говядину, баранину, свѣжую насоленную свинину или ветчину и очищенную молодую курицу (что есть, а большею частію говядину съ свиною или ветчиной), разбить на небольшіе куски, приквасить огуречнымъ рассоломъ, кислымъ квасомъ или кислыми щами и дать кипѣть. Когда все въ половину поспѣетъ, подложить въ бураки поджаренныхъ сосисекъ и, подавая къ столу, забѣлить сметаной.

17. Бураки другимъ манеромъ.

Разбивъ на части и обмывъ 4 фунта хорошей говядины, положи въ кастрюлю, налей водой и дай кипѣть, снимая пѣну и подсыпавъ немного овсяныхъ крупъ. Между тѣмъ, очистивъ и перемывъ десятокъ хорошихъ свекловицъ, изрубить на-мелко и положить въ бульонъ, чтобы хорошенько уварилось мясо; а когда поспѣетъ, прибавить нѣсколько сахару и двѣ столовыя ложки ренскаго уксусу и чрезъ тряпочку выжать въ кастрюлю сокъ натертой одной свѣжей красной свеклы. За симъ подлить еще бульону и размѣшать хорошенько, чтобы бураки были краснаго цвѣта.

18. Солянка.

Взять шинкованной бѣлой капусты, мелко искрошеннаго луку, коровьяго масла, уксусу, перцу и кусочками нарѣзанной ветчины; положить все это на сковородку и поджарить.

19. Солянка другимъ манеромъ.

Взять небольшими кусочками изрѣзанныхъ говядины и ветчины, шинкованной

бѣлой капусты (можно и отжатой начисто промытой кислой капусты) и мелко искрошенную луковицу, перемыть все это, налить водой, посолить немного и поставить на огонь, чтобы все хорошенько уварилось; потомъ подравать мукою съ масломъ, прокнннать и подавать. По желанію, кому угодно, можно солянку приправить немного перцемъ, лавровымъ листомъ и забѣлнить сметаной.

ГЛАВА V.

ПОХЛЕБКИ.

1. Картофельная похлебка.

Очитивъ, накрошивъ и перемывъ картофель (сколько потребно), положи въ кастрюлю, въ которую сложи также обмытую жирную говядину или баранину, кусокъ ветчины и накрошенныхъ корней моркови, петрушки и лука; наполнивъ кастрюлю водой, чтобы покрыла мясо съ кореньями, дай кипѣть хорошенъко, снимая пѣну. — Когда же мясо довольно уварится, то подиравъ похлебку мукой, прибавь туда же немного лаврового листа и дай еще разъ хорошенъко прокипѣть.

2. Похлебка изъ рубцовъ.

Для сего должно выбирать рубецъ говяжій, такъ называемый *необобранный*, т.-е. съ котораго не снято сало (нѣтъ нужды, если есть уже обобранный), вычистить его какъ можно чище, перемыть хорошенько, положить въ горшокъ или въ кастрюлю, налить водою, посолить и дать вариться. Когда же рубецъ уварится до того, что сдѣлается мягокъ, тогда вынуть его, изрубить мелко или изрѣзать кусочками; потомъ бульонъ процѣдить сквозь частое сито, вылить обратно въ горшокъ или кастрюлю, положить изрубленный или изрѣзанный рубецъ съ мелко-искрошенной луковницею, морковью и очищеннымъ крошенымъ картофелемъ и поставить опять вариться. Давъ однажды вскипѣть, подправить похлебку мукою съ коровьимъ масломъ и доварить.

3 Похлебка изъ потроховъ.

Вычистивъ, обобравъ, и обмывъ хорошенько гусиные или утиные потроха, положить въ горшокъ или кастрюлю, налить

водою, посолить, и поставить въ печь. Когда потроха довольно уварятся, прибавить очищенныхъ кореньевъ и перловыхъ или какихъ угодно крупъ (можно класть и чищенный каргофель; и фаршъ изъ говядины); потомъ опять поставить въ печь, чтобы похлебка совершенно уварилась.

4. Похлебка изъ почекъ.

Взявъ пару говяжьихъ почекъ и фунта 2 говядины отъ грудины, налить водою, посолить и поставить въ печь, когда же бульонъ уварится, снять пѣну, процѣдить. Потомъ, изрѣзать десятокъ очищенныхъ соленыхъ огурцовъ и луковицу, а также и почки, положить все это въ бульонъ съ говядиною и дать прокипѣть; послѣ того приправить мукою съ коровьимъ масломъ и поставить опять въ печь, чтобы похлебка совершенно уварилась.

5. Лапша.

Лапша состоитъ изъ приготовленнаго тѣста, тонко раскатываемаго и разрѣзываемаго на тоненькія полоски. Для сего

беруть пшеничную или крупичатую муку, замѣшиваютъ на молоко (даже просто на водѣ) и яйца въ крутое тѣсто, раскатываютъ въ тоненькіе листы, которые, пересыпавъ мукою, складываютъ одни на другіе и крошатъ ножомъ въ полоски, въ видѣ нитей. Накрошенную такимъ образомъ лапшу наливаютъ мяснымъ отваромъ и варятъ съ говядиною, бараниною или курицею, иногда же и безъ мяса.

Примѣчаніе. Должно замѣтить, что сперва готовится мясной бульонъ съ говядиною, бараниною или курицею, и когда мясо до половины поспѣетъ, тогда всыпаютъ въ бульонъ лапшу.

ГЛАВА VI.

ПИРОЖКИ КЪ ГОРЯЧИМЪ КУШАНЬ-
ЯМЪ, ПИРОГИ, КУЛЕБЯКИ, ПАШТЕТЫ.

I.

Объ опарѣ и тѣстѣ вообще.

Чтобы умѣть приготовить хорошіе *пирожки, пироги, кулебяки и паштеты*, непременно нужно знать, какъ готовить всякаго рода *тѣсто*; а чтобы умѣть дѣлать хорошее тѣсто, должно имѣть познаніе о томъ, какъ ставить *опару*. Впрочемъ тѣсто, приготовляемое на-скоро, можетъ быть дѣлаемо и безъ опары. Подъ именемъ *опары* разумѣютъ собственно растворъ большаго количества муки въ тепловатой, какъ *парное* молоко, водѣ съ прибавлені-

емъ пивныхъ дрожжей. Опару обыкновенно дѣлають съ вечера, наканунѣ того дня, когда хотять готовить желаемое кушанье; однако же опару можно дѣлать на водѣ и утромъ въ тотъ же день, съ тѣмъ только условіемъ, чтобы дрожжи для того были лучшаго достоинства.

Для приготовления опары должно выбрать чистый горшокъ, налить въ него 6-ть чайныхъ чашекъ теплой воды и чашку чайную хорошихъ дрожжей (иногда, кому угодно, прибавляютъ и рюмку французской водки или рому, а въ недостатокѣ оныхъ, вливають столько же простаго очищеннаго чрезъ уголь хлѣбнаго вина), подсыпать туда горсть или нѣсколько болѣе крупчатой либо пшеничной муки такъ, чтобы, при безпрестанномъ взбиваніи мутовкою, вышелъ жидкій растворъ муки; за симъ завязать или накрыть горшокъ чистымъ полотномъ и поставить въ теплое мѣсто, либо на теплую печь, подкладывая подъ дно горшка дощечку, чтобы не такъ сильно горячило отъ печи. Такимъ образомъ опару должно оставить стоять въ теплѣ нѣсколько часовъ, пока она поднимет-

ся, и тогда, процѣдивъ ее сквозь сито, бить опять мутовкою, съ прибавленіемъ муки и немного соли, чтобы вышелъ густоватый тѣстообразный растворъ, и опять поставить на печь по прежнему, дабы еще взошла или поднялась опара,—что и продолжаютъ до трехъ разъ. На утро, насыпавъ муки на пирожную доску, должно уравнивать ее, вылить на нее густой растворъ и замѣсить мукою въ тѣсто.—Вотъ обыкновенный способъ приготовленія опары и тѣста *)).

Но, смотря по желанію каждаго, изъ какого тѣста кому угодно приготовить какого рода пирожки, пироги, кулебяки и тому подобныя пирожныя, употребляютъ къ описанному нами выше способу разныя прибавленія приличныхъ веществъ или приправъ. — Такимъ образомъ готовятъся.

*) Для *кислой опары* въ особенности должно взять стаканъ неснятаго молока и нѣсколько муки и сдѣлать не густое тѣсто; потомъ прибавить къ этому полную ложку хорошихъ дрожжей, накрыть плотно горшокъ и поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось.

1. Кислое тѣсто.

Оно готовится, какъ обыкновенно, по вышесказанному объ *опарѣ*, но только натирается болѣе масломъ, особенно чухонскимъ, чтобы тѣсто было нѣсколько жирнѣе. — Впрочемъ *кислое тѣсто* готовится на кислой *опарѣ*, о чемъ сказано ниже. См. Глав. XII. № 1).

2. Рыхлое или мягкое тѣсто.

Насыпавъ на пирожную доску потребное количество хорошей муки, крупичатой или пшеничной (какая есть), на каждый фунтъ оной класть по полуфунту нѣсколько разъ промытаго въ водѣ коровьяго масла, нарѣзаннаго небольшими кусочками, и вымѣшать хорошенько вмѣстѣ; потомъ, образуя изъ сего видѣ толстой лепешки, сдѣлать по срединѣ оной ямку, въ которую выпустить 3 или 4 сырыхъ свѣжихъ яйца и замѣсить въ тѣсто, подливая понемногу холодной воды, но столько, чтобы тѣсто было не очень жидко; наконецъ раскатать и сложить его.

3. Рыхлое тѣсто другимъ манеромъ.

Взявъ $1\frac{1}{4}$ фунта муки, $\frac{3}{4}$ фунта промытаго и нарѣзаннаго небольшими кусочками коровьяго масла, смѣшать хорошенько; потомъ прибавить 6 свѣжихъ яичныхъ желтковъ, 2 столовыя ложки холодной воды, по пропорціи сливокъ и нѣсколько сахару, все это мѣсить руками проворнѣе, чтобы масло не могло приставать къ теплымъ рукамъ; а когда хорошо вымѣсится, тогда раскатать его и сложить.

Примѣчаніе. Оба рода сего тѣста (№ 2 и 3) до употребленія должно ставить въ холодное мѣсто или на ледь.

4 Сдобное тѣсто.

Высыпавъ четверть фунта хорошей муки на пирожную доску, сдѣлай въ срединѣ муки ямку, въ которую положи немного соли и нарѣзаннаго небольшими кусочками промытаго коровьяго масла фунта полтора, прибавь туда же, по разсмотрѣнію нѣсколько воды, чтобы тѣсто не вышло жидко, и вымѣшивай, мало-по-малу тѣсто, соединяя муку съ масломъ и водою. Когда же мука

напитается водою, переваливай и мѣси тѣсто руками такъ, чтобы внутри онаго нигдѣ не осталось мучныхъ крупинокъ. Это тѣсто должно замѣшивать по крайней мѣрѣ часа за два до употребленія для того, чтобы дать ему время понастояться.

5. Сдобное тѣсто другимъ манеромъ.

Высыпавъ на пирожную доску фунтъ хорошей муки, положи полфунта очищеннаго коровьяго масла, посоли немного и разомни съ мукою; потомъ прибавь немного толченаго сахару, 8 яичныхъ желтковъ, три ложки свѣжей сметаны, двѣ ложки хорошихъ процѣженныхъ дрожжей и немного холодныхъ густыхъ сливокъ, все это вымѣси хорошенько, чтобы тѣсто было довольно круто, раскатай и дай обстояться въ холодномъ мѣстѣ.

6. Слоеное тѣсто.

Для сего должно взять 3 свѣжихъ сырыхъ яйца, изъ коихъ отъ двухъ отнять бѣлки, а третье положить все, взбить ихъ, прибавить стаканъ холодной воды, рюмку французской водки или рому (въ недо-

статкѣ же можно ихъ замѣнить простымъ очищеннымъ чрезъ уголь хлѣбнымъ виномъ) и двѣ щепоти соли.—Смѣшавъ все это хорошенько ложкою, замѣсить изъ крупичатой муки не крутое тѣсто, которое, умявъ хорошо руками, бить скалкою и мѣсить до тѣхъ поръ, прибавляя муки, пока оно не будетъ приставать къ столу или къ пирожной доскѣ; потомъ раскатать его, положить на рѣшето или сито и вынести лѣтомъ на погребъ на ледъ, а зимою на дворъ.—Приготовивъ такимъ образомъ тѣсто, взять $1\frac{1}{2}$ фунта свѣжаго не соленого чухонскаго масла, разбить его скалкою, чтобъ оно было мягко, и сдѣлать изъ него тоненькія лепешки; потомъ, раздѣливъ остылое тѣсто на пласты, наложить часть масла на одну половину пласта, закрыть его другою половиною и раскатать; послѣ того еще положить масла, какъ сказано, и опять раскатывать. Такимъ образомъ укладывать тѣсто масломъ, перегибать и раскатывать до тѣхъ поръ, пока покажутся въ ономъ тонкіе слои.

7. Слоеное тѣсто другимъ манеромъ.

Взявъ 2 фунта лучшей крупичатой муки,

два яйца сырыхъ, кусокъ чухонскаго промытаго масла (величиною противу двухъ яицъ), чайную чашку холодной воды и немного соли; изъ всего этого замѣсить некрутое тѣсто, а потомъ, вымѣсивъ его хорошенько и раскатать скалкою, вынести въ холодное мѣсто. — За симъ, изъ 2-хъ фунтовъ промытаго и осушеннаго чухонскаго масла сдѣлавъ лепешки толщиною въ мизинецъ. побить скалкою и слоить тѣсто, какъ выше показано (№ 6-й).

8. Вѣнское слоеное тѣсто.

На 6 яичныхъ желтковъ должно налить полштофа хорошаго свѣжаго молока, размѣшать и подбить муки такъ, чтобы ложка отставала отъ тѣста; потомъ раскатывать его до тѣхъ поръ, пока оно будетъ подниматься подъ гнетомъ пальца, и продолжать раскатывать въ палецъ толщиною, накладывать 1 фунтъ масла и одну половину тѣста накрыть другою, загнуть покрѣпче края и еще раскатывать, складывать, продолжая такимъ образомъ до 3-хъ или 4-хъ разъ; наконецъ раскатать не очень тонко и употреблять.

9. Варовое или заварное тѣсто.

Высыпавъ на пирожную доску 1 фунтъ хорошей муки (какая есть), сдѣлай въ срединѣ оной ямку, въ которую положить полфунта промытаго хорошаго коровьяго масла и немного соли; потомъ подливая туда исподоволь кипятку или *вару* (отъ чего и тѣсто получило названіе), разминать муку руками до тѣхъ поръ, пока масло почти совсѣмъ распустится, но должно мѣсить тѣсто какъ можно поспѣшне и круче, — а потомъ дать стоять этому тѣсту часа три до употребленія.

10. Пирожное тѣсто на молокѣ.

Сдѣлавъ опару изъ штофа свѣжаго хорошаго молока, двухъ горстей муки и двухъ ложекъ хорошихъ дрожжей, должно дать ей подняться; а когда взойдетъ, то, смѣшавъ хорошенько крупичатой муки съ четвертою частью картофельной, 1 фунтъ масла, 4-мя свѣжими яйцами, двумя чашками сметаны и двумя щепотьми соли, выложить на пирожную доску, перекатать и дать подняться и разойтись.

11. Тѣсто для булокъ.

Взявъ парнаго хорошаго молока 6-ть чайныхъ чашекъ, 2 чашки растопленнаго коровьяго масла, чайную чашку хорошихъ дрожжей, чашку розовой воды и немного кардамону; все это вымѣсить хорошенько, чтобъ вышло тѣсто, которое завязавъ въ мокрое полотно или салфетку, опустить въ посуду съ холодною водою и оставить его тамъ до тѣхъ поръ, пока тѣсто поднимется на верхъ. Потомъ, вынувъ его, прибавь къ нему двѣ чашки мелкаго сахару и разомни хорошенько руками.

12. Лифляндское тѣсто для булокъ и пироговъ.

Сперва должно сдѣлать опару изъ 1 фунта крупичатой муки на горячей водѣ, съ прибавленіемъ полуторы столовыя ложки хорошихъ дрожжей, и поставить въ теплое мѣсто; между тѣмъ, высыпавъ на пирожную доску фунта 3 крупичатой муки, сдѣлавъ въ ней ямку, посолить немного, влить воды, прибавить 2 фунта хорошаго коровьяго масла и дюжину свѣжихъ сырыхъ

яиць, и изъ всего этого замѣсить тѣсто, къ которому можно прибавить еще яиць, если тѣсто будетъ слишкомъ круто.—Потомъ, перевалявъ его раза два, смѣшать съ приготовленною опарой, разделить, перевалять еще раза три, а послѣ того, посыпавъ салфетку или какое-либо чистое полотно мукою, выложить въ него тѣсто, закрыть и оставить его такимъ образомъ часовъ на 10, или на 12, пока оно взойдетъ. — Тогда, вынувъ его изъ салфетки, обсыпая мукою, раскатывай до трехъ разъ, перегибая одну часть на другую и оставь еще часа на два устояться.

II.

Пирожки къ горячимъ кушаньямъ.

1. Пирожки съ бѣлою капустой.

Изрубивъ мельче спѣлой бѣлой капусты, сколько нужно, посоли ее, отожди покрѣпче и поджарь въ коровьемъ маслѣ; потомъ, изрубивъ 5 вареныхъ яиць, помельче, смѣшай съ капустою, прибавь немного соли, перцу и зелени укропа,—все

это перемѣшай хорошенько, чтобъ вышелъ фаршъ. За симъ, сдѣлавъ изъ слоенаго тѣста пирожки продолговатые или четвероугольные, начинивъ ихъ приготовленнымъ фаршемъ, уложи на желѣзный листъ, обсыпанный мукою, и поставь въ печь, пока поспѣютъ.

2. Пирожки съ телячьею начинкой.

Выбравъ самый лучшей любвины телятины, сколько потребно, нарѣзать ее мелкими кусочками, положить на сковородку, обжарить въ коровьемъ маслѣ, съ прибавленіемъ зелени петрушки и рубленнаго луку; потомъ, вынувъ изъ масла упомянутыя вещества, прибавить къ нимъ достаточное количество намоченнаго въ молоко и выжатаго бѣлаго хлѣба, нѣсколько яичныхъ желтковъ, немного соли, тертой лимонной или цитронной корки и мушкатнаго орѣха (а кому угодно, ложку или двѣ рому либо французской водки), подлить и масла, въ коемъ обжаривалась телятина, и все это изрубить какъ можно мелче или истолочь въ пготи, чтобъ начинка вышла на подобіе тѣста. — Послѣ того, нарѣзавъ

изъ раскатаннаго средней толщины тѣста рюмкою или стаканомъ кружочки, на каждый изъ нихъ класть по кучкѣ начинки, обмазать края кругомъ избитыми сырыми яйцами, кругомъ же искуснѣе защипать поверхъ начинки и, положивъ на обсыпанный мукою желѣзный листъ, поставить въ печь, пока поспѣютъ, наблюдая, чтобы не сгорѣли.

3. Пирожки съ говядиной.

Сваривъ потребное количество мякоти хорошей говядины, изрѣзать ее въ небольшіе кусочки, прибавить нарѣзаннаго ломтиками очищеннаго луку, нѣсколько вареныхъ яицъ (смотря сколько нужно), немного перцу и соли, все это изрубить какъ можно мелче и смѣшать съ достаточнымъ количествомъ растопленнаго масла. Потомъ нарѣзать рюмкою или стаканомъ изъ тѣста (изъ какого кому угодно) кружковъ и въ каждый изъ нихъ положить по кучкѣ приготовленной начинки, обмазать кругомъ края избитыми яйцами и другими кружочками, первымъ равными, накрыть, кругомъ искусно защипать и испечь.

4. Пирожки стручками.

Раскатавъ тонко остатки измятаго слое-наго тѣста, разрѣзать на части или на небольшие куски, которые также раскатать должно каждый особо; потомъ, изрубить на-мелко любвины телятины или баранины, сколько потребно, поджарить ее въ коровьемъ маслѣ и смѣшать съ рублеными вареными яйцами за симъ приготовленную такимъ образомъ начинку класть на раскатанное тѣсто и дѣлать пирожки стручками, длиною въ палець; послѣ того, обмазавъ взбитыми яйцами, обвалить въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ или сухаряхъ и обжарить каждую штуку въ коровьемъ маслѣ.

5. Пирожки сливочнаго тѣста.

Положивъ въ кастрюлю почки отъ жареной телятины и кусокъ мягкаго мяса, прибавить мелко изрубленные 4 луковицы, ложку коровьяго масла, соусу изъ подъ жаркаго, тертаго бѣлаго хлѣба, перцу, крошенихъ кореньевъ петрушки и бульону, все это смѣшавъ, варить вмѣстѣ до тѣхъ

поръ, пока лукъ разварится; а потомъ выложить на блюдо и дать остынуть въ холодномъ мѣстѣ.—Приготовивъ такимъ образомъ начинку, сдѣлать тѣсто изъ потребнаго количества свѣжихъ густыхъ сливокъ, 2-хъ яицъ и по пропорціи муки, раскатать его, нарѣзать на кусочки и на каждый изъ нихъ класть начинку; а потомъ, каждую отдѣльную кучку, накрывъ другою половиною тѣста, загибать по краямъ и печь исподоволь на сковородкѣ, въ ковровѣмъ маслѣ или въ почечномъ жирѣ.

6. Растворчатые пирожки.

Растворивъ не такъ густо немного молока, крупичатой муки и пивныхъ дрожжей, когда тѣсто взойдетъ, положить по пропорціи яицъ и замѣсить хорошенько; потомъ разрѣзать на столько кусковъ сколько нужно пирожковъ, раскатать и начинить каждый кусокъ фаршемъ, состоящимъ изъ мѣлкоизрубленной и поджаренной въ маслѣ телятины, загнуть вокругъ начинки края и жарить на сковородѣ въ кипящемъ ковровѣмъ маслѣ.

7. Пирожки съ разнымъ холоднымъ жаркимъ.

Когда осталось какое-либо холодное жаркое — телятина ли то, или баранина, куры, дичь и т. п. то, обрѣзавъ съ костей мясную мякоть, нарѣзать малыми кусочками и мелко изрубить ее; потомъ, обжаривъ въ кастрюлѣ коровье масло, прибавить къ нему немного муки, масла, крошеннаго луку, цитронной корки и рубленой зелени петрушки, поставить на плиту и перемѣшивать на жару; послѣ того положить туда рубленное мясо съ промытою коринкой, двумя ложками бѣлаго винограднаго вина и небольшимъ количествомъ соку изъ подѣ жаркаго или какого-либо мяснаго бульона, либо (въ недостатокѣ ихъ) немного горячей воды, также прибавить туда нѣсколько лимоннаго соку, сахару и щепотку соли — и все это, перемѣшавъ хорошенько, одинъ разъ прокипятить и остудить. — За сямъ, рассучивъ лепешку изъ здобнаго тѣста не очень тонко и не толсто, какъ кому заблагоразсудится, изрѣзать его въ четвероугольныя штучки и каждую изъ нихъ начинить пригото-

нымъ фаршемъ, края тѣста обмазать взбитыми яйцами и загнуть, накрыть сверху крышечкою изъ тѣста и печь на сковородкѣ, въ чухонскомъ маслѣ.

8. Колбовые пирожки.

Изрубивъ помельче хорошаго говяжьего сала 2 фунта, должно протереть его сквозь рѣшето, замѣсить съ крупичатою мукой, прибавить немного сливочнаго масла, яицъ и сливокъ, положить туда же по вкусу соли и вымѣсить все это покруче; потомъ, наръзавъ тѣсто кусками, раскатать каждый въ круглыя лепешки, на которыя должно класть телячью или какую-либо другую начинку, по малому кусочку льду, и дѣлать круглыя пирожки. Между тѣмъ, середину донышка раскатавъ потоньше, наръзать тѣсто лепешечками, обогнуть каждый пирожокъ вокругъ защипки и, послѣ, защипавъ, поставить въ печь и держать въ оной до готовности.

9. Пирожки съ рябчиками.

Снявъ съ пары очищенныхъ рябчиковъ мясо, изрубить его помельче, стереть со

сливочнымъ масломъ, мушкатнымъ орѣхомъ, солью и лимонною цедрой, прибавить развареннаго сарачинскаго пшена или рису и, смѣшавъ хорошенько все вмѣстѣ, начинать приготовленные изъ тѣста, по вышесказанному подѣ № 7-мъ, пирожки, которые, обмазавъ желтками и обвалявъ въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ или сайкѣ, жарить въ маслѣ на сковородкѣ.

10. Слоеные пирожки.

Сдѣлавъ начинку изъ жареной телятины, какъ показано подѣ № 5-мъ, раскатать слоеное тѣсто (См. сей главы подѣ I—№ 6) тонкимъ слоемъ, разрѣзать на куски, положить на каждый кусокъ начинки, обрѣзать вокругъ каждой кучки тѣсто, загибать его обмазывать взбитыми яйцами и печь до готовности.

11. Красные пирожки изъ мятаго слоенаго тѣста.

Перемявъ и раскатавъ потоньше слоеное тѣсто, смазать его яичнымъ бѣлкомъ, положить въ него телячьяго фаршу, состоящаго изъ мелко-изрубленной, поджа-

ренной въ маслѣ и смѣшанной съ рубленными мелко вареными яйцами, телятины, накрыть лепешкою и дѣлать рѣзцомъ продолговатые пирожки, два раза обвалять ихъ въ яйцахъ и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и обжарить ихъ, положи въ кастрюлю, въ коровьемъ маслѣ, какъ можно, жарче.

12. Блинчатые пирожки съ фаршемъ.

Разбивъ въ кастрюлю пятокъ свѣжихъ сырыхъ яицъ, посоли немного, прибавь 1 фунтъ хорошей муки, разведи хорошенько бутылкою не снятаго молока и напеки на сковородкѣ блиновъ; потомъ, изрубивъ мелко любовину телятины (сколько потребно), поджарь въ кастрюлѣ съ коровьимъ масломъ и, смѣшавъ съ рублеными вареными яйцами, зеленью петрушки и укропа и солью, начинивай этимъ фаршемъ блинчатые пирожки такъ: взявъ блинъ и смазавъ его яичнымъ бѣлкомъ, положи на блинъ начинку, скатай трубочкою, обмакни въ яйцахъ, обваляй въ тертомъ хлѣбѣ и жарь въ кастрюлѣ въ горячемъ маслѣ.

Примѣчаніе. У таковыхъ пирожковъ, прежде жаренія ихъ въ маслѣ, должно об-

равнивать концы съ обѣихъ сторонъ, застилая блинами ихъ отверстія.

III.

П и р о г и.

1. Пирогъ съ начинкой изъ говядины.

Раскатавъ приготовленное для сего рыхлое тѣсто скалкой, должно поджарить мелкоизрубленную съ лукомъ говядину въ коровьемъ маслѣ, прибавить къ ней немного перцу, мушкатнаго орѣха (или безъ онаго) и по вкусу соли, и выложить эту начинку на раскатанное тѣсто, загнуть его съ двухъ сторонъ, чтобы пирогъ получилъ видъ бѣлаго хлѣба французскаго, и по срединѣ защипать елкою края тѣста; потомъ посадить въ печь и дать хорошенько пропечься, наконецъ вынуть, обмазать коровьимъ масломъ и подавать.

2. Пирогъ изъ говядины.

Изрубивъ мелко вареную говядину, прибавъ къ ней нѣсколько вареныхъ и размятыхъ картофелинъ, также рубленныхъ по-

варенныхъ травъ, размоченнаго въ молокоъ мякиша бѣлаго хлѣба и нѣсколько яичныхъ желтковъ, смѣшай все это хорошенько вмѣстѣ; потомъ вымажь кастрюлю внутри коровьимъ масломъ и наполни ее протертымъ сквозь рѣшето или сито мякишемъ бѣлаго хлѣба; на сей мякишъ наложн рубленой говядины, накрой кастрюлю крышкой и обложи ее кругомъ (сверху, снизу и вокругъ) умѣреннымъ угольнымъ жаромъ; а когда пирогъ испечется и прилично зарумянится, выпрокинь его на блюдо и подавай.

3. Пирогъ съ телячьимъ или бараньимъ ливеромъ.

Раскатавъ приготовленное тѣсто скалкой въ видѣ лепешки желаемой толщины, должно сварить печенку, легкое и сердце, мелко изрубить съ крошенымъ лукомъ, поджарить въ коровьемъ маслѣ, приправить солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣхомъ, и эту начинку выложить на раскатанное тѣсто, загнуть его съ двухъ сторонъ, по срединѣ защипать елкою, посадить въ печь, дать хорошенько пропечься, а при подачѣ

къ столу обмазать теплымъ коровьимъ масломъ.

4. Пирогъ съ свѣжею капустою и яйцами.

Приготавливается точно такъ же, какъ и предыдущій; разница только состоитъ въ начинкѣ, которая здѣсь дѣлается такъ: очистивъ кочанъ свѣжей бѣлой капусты, мелко изрубить его (отдѣляя кочерыжки), посолить, дать немного постоять; потомъ выжать сокъ, положить въ начинку коровьяго масла и мелкоизрубленныхъ крутосваренныхъ яицъ; все это перемѣшать хорошенько и начинивать пирогъ. — За тѣмъ поступать, какъ сказано выше.

5. Пирожный тимбалъ.

Насыпавъ на пирожную доску фунтъ хорошей муки, сдѣлать въ ней ямку, въ которую должно влить немного воды, положить четверть фунта коровьяго масла и столько же свѣжаго свиного сала, два яичныхъ желтка и немного соли, замѣсить крутое тѣсто и, отнявъ двѣ трети онаго, раскатать скалкой довольно тонко (толщиною въ ребро серебр. руб.) и обложить

таковымъ листомъ дно и стѣнки вымазанной внутри масломъ кастрюли, наблюдая, чтобы не прорвать тѣста и чтобы оно всюду прилегло плотнѣе. — За симъ наполнить пустоту какимъ угодно соусомъ, рагу, или просто любую начинкой, которая однако же должны быть преждевременно сварены и остужены. — Изъ оставшаго за симъ тѣста, т. е. изъ двухъ отнятыхъ третей онаго, сдѣлать должно крышку одинаковой толщины, накрыть, смочить водою, слѣпить швы крышки со стѣнками и зашпатель ихъ для лучшей крѣпости. — Послѣ того поставить въ печь или, накрывъ кастрюлю, зарыть въ горячую золу. — Когда тѣсто сего тимбала испечется, должно выложить ее осторожно на блюдо; отъ чего дно его придется вверхъ. Тогда, если кому угодно, можно прорѣзать въ этомъ днѣ отверстіе такъ, чтобы, по наложеніи вырѣзки, не примѣтно было отверстій, и чрезъ ту вырѣзку вливать въ тимбаль какого угодно соуса, но съ тѣмъ, чтобы оный приличествовалъ свойству мяса, положеннаго въ тимбаль; накрывъ послѣ того отверстіе вырѣзкою, подавать къ столу.

6 Пирогъ съ кашею, пшеномъ или рисомъ.

Сваривъ на молокъ или на водѣ гречневую кашу, должно простудить ее, смѣшать съ свѣжимъ творогомъ, посолить, положить достаточное количество растопленнаго масла или, вмѣсто творогу, рубленыхъ вареныхъ яицъ; а пшено или рисъ, сваривъ на молокъ, смѣшать съ изрубленными яйцами и коровьимъ масломъ. Приготовивъ такимъ образомъ начинку, должно раскатать готовое уже тѣсто скалкой въ видѣ лепешки, желаемой толщины, выложить на него начинку, загнуть, защипать, дѣть въ печи хорошенько пропечься и, вынувъ изъ печи, обмазать кругомъ топленымъ масломъ.

7. Пирогъ съ рисомъ.

Сваривъ рисъ въ молокъ, чтобы вышла каша, остудить, положить сырыхъ яицъ по пропорціи риса, сахару и промытой въ теплой водѣ мелкой коринки, потомъ, раскатавъ приготовленное тѣсто лепешкою, начинить этою смѣсью, загнуть, защипать съ концовъ и печь по обыкновенію.

3. Пирогъ съ морковью.

Очистивъ морковь, должно сварить ее, откинуть на сито, чтобы стекла вода; потомъ изрубить, посолить ее, подбавить растопленнаго масла и рубленыхъ мелко круто-вареныхъ яицъ. Съ таковою начинкою печь пирогъ, по обыкновенію, какъ выше уже показано.

9. Пирогъ съ яйцами.

Сваривъ потребное количество свѣжихъ яицъ, очистить ихъ отъ скорлупы, изрубить мелче, смѣшать съ растопленнымъ масломъ и посолить.—За симъ, начинить эту смѣсью пирогъ и печь, какъ обыкновенно.

10. Блинчатый пирогъ съ смоленскими или манными крупами.

Разбивъ въ кастрюлю пять свѣжихъ сырыхъ яицъ, немного посоли, прибавь 1 фунтъ хорошей муки, разведи хорошенько бутылкою не снятаго молока и напеки достаточное количество блиновъ; между тѣмъ, промывъ крупы, называемыя *смоленскими*, либо манныя, вари ихъ и откинь на сито,

чтобы стекла вода и смѣшай съ рубленными яйцами и масломъ. — Потомъ, обмазавъ хорошенько дно и стѣнки кастрюли коровьимъ масломъ, обложи всю внутренность оной блинами съ тѣмъ, чтобы не прорвать ихъ и чтобы они плотно прилегли къ кастрюлѣ; обмажь эти блины масломъ. Послѣ того уложи дно слоемъ блиновъ, на нихъ насыпь слой крупъ съ яйцами; потомъ клади опять слой блиновъ, насыпай крупами и такъ далѣе, пока наполнишь всю кастрюлю; тогда, обложивъ послѣднимъ слоемъ блиновъ, смажь масломъ, обравняй концы и запекай до румяности.

IV.

Кулебяки.

1. Кулебяка съ телячьимъ или бараньимъ ливеромъ.

Взявъ печенку, легкое и сердце, сварить, изрубить, подложить мелко-крошеннаго луку, поджарить въ коровьемъ маслѣ и приправить перцомъ и мушкатнымъ орѣ-

хомъ.—Засимъ, раскатавъ приготовленное тѣсто толщиною въ палецъ и въ такую величину, въ какую хотятъ сдѣлать кулебяку, положить его на намазанный коровинымъ масломъ желѣзный листъ или противень и начинать класть начинку; наконецъ, защипать кулебяку четверугольно, обмазать яичнымъ желткомъ, обсыпавъ толчеными сухарями или сайкой и посадить въ печь.—Когда тѣсто довольно зарумянится, только бы не подгорѣло, должно кулебяку вынуть изъ печи и подавать.

Примѣчаніе. Точно также приготовляются кулебяки съ говяжьей, капустной, морковной, картофельной, пшенной, рисовой, крупяной и яичной начинками, прибавляя къ онымъ коровье масло и рубленныя крутоваренныя яйца.—Посему приготовленіе начинокъ для кулебякъ можно видѣть въ статьѣ о Пирогахъ *См. Глава IV—III.*) — По предписанному въ упомянутой статьѣ можетъ всякій соображаться для приготовленія желаемой начинки, какая кому заблагоразсудится.

2. Кулебяка съ рябчиками слоеная.

Замѣсивъ 3 фунта крупичатой муки на

холодной водѣ, положи два сырыхъ яйца, кусокъ коровьяго масла и немного соли, стирай все это хорошенько, стараясь, чтобы тѣсто было не такъ круто. — Потомъ, промывъ масло въ двухъ или трехъ водахъ, а тѣсто, раскатавъ, обмажь масломъ одну половину тѣста, другую же половиной закрой, отбей края скалкою, вновь раскатай потоньше; потомъ, сложа концы съ концами и перегнувъ на-двое, еще раскатай, выложи на желѣзный, обсыпанный мукою листъ и поставь на холодное мѣсто или на ледъ. Когда же тѣсто остынетъ, раскатай его потоньше, наслаивай или намазывай масломъ и поступай такимъ образомъ разъ до четырехъ, а въ пятый разъ дѣлай кулебяку по обыкновенію (*№ 1 сей статьи*).

3. Кулебяка съ рыбою.

Взявъ малосолевой семги, лососины, осетрины или бѣлорыбицы (какая есть), обобрать кожу и изрѣзать небольшими кусочками, а между тѣмъ помелче изрубить сваренную визигу и, перемѣшавъ оную съ мелко-изрубленными яйцами, положить ту-

да достаточнее количество растопленного коровьяго масла, немного посолить и все сіе вмѣстѣ хорошенько перемѣшать.—Послѣ того въ приготовленіи кулебяки поступать точно такъ, какъ показано подь № I, съ тою только разницею, что здѣсь начинка кладется такъ: по раскатаніи тѣста, прежде слой визиги съ яйцами, потомъ рыба (какая есть), а свѣрхъ ея оячь слой визиги съ яйцами и т. п.

4. Кулебяка съ пшеномъ слоеная.

Промывъ начисто, разваривъ на молокѣ и протеревъ сквозь сито хорошее пшено, положи въ кастрюлю столовую рюмку хорошихъ дрожжей, сливокъ и $\frac{3}{4}$ фунта сливочнаго масла; все это подбей крупичатою мукой. Когда тѣсто поднимется, прибавь къ нему по пропорціи свѣжихъ яицъ и замѣси. — Потомъ снявъ мясо съ костей судаковъ и изрѣзавъ кусками, положи въ кастрюлю, прибавь туда же масла, крошеннаго луку, кореньевъ и специй, поджарь въ половину, а послѣ, выложивъ, изрубить гораздо мелче. За симъ, заваривъ покруче на молокѣ $1\frac{1}{2}$ фунта смоленскихъ крупъ,

обжарить ихъ хорошенько на сковородкѣ въ маслѣ, изрубить помелче съ приготовленнымъ судакомъ. Наконецъ, положи свежей осетрины, семги и молоковъ, сдѣлать кулебяку.

Примѣчаніе. Къ этой кулебякѣ можно подавать зернистую пкру.

5. Кулебяка съ тѣльнымъ.

Сперва должно обобрать съ костей щуки или судака (какая есть свежая рыба) мясо, бить его обухомъ повареннаго ножа до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается мягко, какъ тѣсто, а для сего должно его смачивать для связи жидкимъ растворомъ муки. Изготовивъ такимъ образомъ тѣльное, положить его въ чистую мокрую холстину, завязать и сварить; когда же будетъ готово, изрубить его мельче, прибавить немного перцу, посолить, подлить растопленнаго коровьяго масла, перемѣшать хорошенько и употреблять въ начинку. Этой начинкѣ кладется два слоя: одинъ подъ рыбу, а другой сверхъ оной. Въ остальномъ поступаютъ, какъ обыкновенно (№ 1-й сей статьи).

6. Сдобная кислая кулебяка.

Просѣявъ 5 фунтовъ крупичатой муки, изъ $2\frac{1}{2}$ фунтовъ поставь опару на тепломъ молокѣ съ дрожжами, а при замѣшиваніи прибавь $\frac{3}{4}$ фунта растопленнаго коровьяго масла и 6 свѣжихъ яицъ, стараясь, чтобы тѣсто хорошенько взошло и устоялось. Потомъ, обобравъ мякоть телятины, изрубить мелко, прибавить кулеи, по вкусу, соли и немного перцу, чтобъ вышелъ фаршъ; а между тѣмъ сдѣлать также фаршъ изъ судака (см. № 5-й сей статьи); послѣ того, изрубивъ круто-варенныхъ яицъ, припустить на сковородкѣ осестровья молока, изрѣзать угрей штуками и обжарить въ маслѣ. За сѣмъ, раскатавъ круглую слойку, клади въ перекладку оба фарша. т. е. угрей и молока, и сдѣлай продолговатую кулебяку, уложи ее на листь, смажь яичнымъ желткомъ, обсыпь сверху тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ или сухарями и поставь въ печь; а когда поспѣетъ, при отпускѣ къ столу, влей въ нее соку.

7. Кулебяка съ печенками изъ налимовъ.

Для сего должно набрать достаточное количество печенокъ изъ свѣжихъ налимовъ и сварить въ водѣ, посоливъ немного для вкуса; потомъ приготовить для кулебяки рыбу (какая есть), а начинку изъ тѣльнаго (см. № 5-й сей статьи), и когда будутъ дѣлать кулебяку, то на второй слой начинки сверху должно класть налимыи печенки. За симъ, защипавъ кулебяку, поступать какъ сказано выше (№ 4-й сей статьи).

ПАШТЕТЫ.

Общія замѣчанія о паштетахъ.

Паштетами называются такіе пироги или пирожныя съ разнаго рода начинками (иногда съ рагу и соусами), у которыхъ изъ тѣста дѣлаются закраины или рамки, дно и верхняя крышка, иногда же и безъ крышки. Имъ по произволению даютъ различную форму: круглую, треугольную: четверугольную, овальную, сердцевидную. — Смотри по веществамъ, входящимъ въ составъ паштетовъ, готовится и тѣсто,

такъ при молодыхъ и мелкихъ — рыхлое мягкое или слоистое, при крупныхъ — мягкое или масляное, сдобное. — Замѣтимъ вообще, что четвероногую крупную живность можно нарѣзывать въ паштеты крупными штуками или толстенькими ломтиками, а если задняя четверть не совсѣмъ велика; можно даже класть и цѣлую; всякія домашнія птицы, какъ то: голуби, цыплята, каплуны, индѣйки, утки и проч. колются заблаговременно, чтобы могли совершенно остынуть и быть мягки; рябчики, тетерева, дикія утки дикіе голуби и т. п. полевая птицы, должны быть вогнуты, оправлены; зайцевъ рѣзать на умѣренные кусочки и немного поджаривать; куликовъ, дроздовъ и жаворонковъ сперва потрошить, желчь у нихъ отъ печенокъ и пупки очистить и мелко изрубить съчищенными кишками, конми и посыпать птицъ снизу и сверху. Что касается до телятины, ягнятины и т. п., то должно ихъ рубить въ посредственные кусочки, вымачивать начисто раза по два въ холодной, а потомъ окрѣпить въ горячей водѣ. Всякую же дичь шпиковать.

Заготовивъ все, какъ выше сказано, для паштетовъ, берутъ потребное количество тѣста, сваливаютъ его кругло, а потомъ рассучиваютъ не очень тонко и не весьма толсто и образуютъ дно или нижнюю лепешку; послѣ того кладутъ на желѣзный листъ — листъ писчей бумаги, а на него нижнюю лепешку. За симъ, сваявъ еще тѣста, сучать его плоско, не тонко и не очень широко (пальца на два шириною), обравниваютъ съ обонхъ концовъ, обмазываютъ нижнюю лепешку яйцами и изъ плоско раскатанной полосы тѣста дѣлаютъ закраины, смотря по тому, какъ великъ долженъ быть паштетъ. Уложивъ въ такую форму начинку, для паштета приготовленную, взять еще кусокъ тѣста, сваять кругло, рассучить на крышку или верхнюю лепешку, закраины обмазать хорошенько яйцами, прижать къ нимъ плотнѣе крышку, но такъ, чтобы закраины были выше середины, края верхней лепешки, обрѣзать по закраинамъ, уровнять, чтобы паштетъ былъ ровень, имѣлъ хорошій видъ, изъ обрѣзковъ же убрать паштетъ разными фигурками; наконецъ вымазать его кругомъ яйцами и поставить въ печь.

Тѣсто для паштетныхъ формъ. Кромѣ показанныхъ уже въ началѣ сей главы родовъ тѣста, предлагаемъ здѣсь составъ тѣста для паштетныхъ формъ въ особенности. Для сего должно на 6 фунтовъ муки прибавить $\frac{1}{4}$ фунта коровьяго масла и во время мѣшанія подливать кипячей воды. Для узнавiя хорошаго достоинства такого тѣста, стоитъ только приподнять вверхъ пальцами часть онаго и если оно будетъ стоять, то значить, что оно хорошо; тогда должно завернуть его въ салфетку, дать остынуть и дѣлать какого угодно вида паштетныя формы.

1. Паштетъ съ говяжьими языками.

Взявъ свѣжій языкъ, должно его сперва сварить, кожу съ него содрать, остудить; потомъ изрѣзать ломтиками или мелкими кусками, смѣшать съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ или съ толчеными сухарями, прибавить тудаже вареной въ сахарѣ лимонной корки, коришки, вдоль рѣзаннаго миндаля, немного перцу, соли корицы, сахару и топленаго шпикку изъ какаго либо по желанiю, хорошаго тѣста; сдѣлавъ убор-

рный паштетъ, испечь, какъ предписано выше.

Примѣчаніе. Точно такимъ же образомъ можно готовить паштеты съ бараньими, телячьими, свиными и тому подобными языками.

2. Паштетъ съ говяжьими языками другимъ манеромъ.

Взявъ два вареныхъ говяжьихъ языка съ полуфунтомъ почечнаго жиру, изрубить, прибавить наръзанныхъ въ кружечки два десятка очищенныхъ яблоковъ, полтора фунта коринки, 1 фунтъ изюму нѣсколько мушкатнаго орѣха, корицы гвоздики и полфунта мелкаго сахару; все это смѣшавъ хорошенько, положить въ каменный обливной горшокъ, подсыпать немного соли, прилить по пропорціи малаги и французской водки, накрыть чистою холстиною (намоченною виномъ) и оставить на 8-мь или на 10-ть дней. Засимъ, обложивъ дно вымазанной масломъ формы слоенымъ тѣстомъ, положить на него слой приготовленной начинки, а на него слой какаго-либо мармелада, потомъ опять слой начинки и

продолжать такимъ образомъ до тѣхъ, поръ пока вся форма наполнится. Наконецъ выжать туда же сокъ изъ одного лимона, накрыть слоенымъ тѣстомъ и поставить въ печь на полчаса или немного болѣе.

3. Паштетъ съ окорочнымъ мясомъ.

Взявъ кусокъ холоднаго варенаго копченаго окорока, изрубить его нѣсколько крупновато или не очень мелко, смѣшать съ корицею, сахаромъ, небольшимъ количествомъ бѣлаго перцу, съ вареною въ сахарѣ лимонною коркой и съ нѣсколькимъ толченымъ хорошимъ шпикомъ; а потомъ сдѣлавъ изъ хорошаго тѣста паштетъ и начинивъ оный приготовленною массою, испечь.

4. Холодный паштетъ изъ ветчины.

Намочивъ на ночь въ холодной водѣ ветчину, должно очистить ее, уварить до половины готовности, выпутъ изъ нея кости, и, уложивъ въ небольшой котелокъ, наложить туда же къ ней луку, говядины, кореньевъ, чесноку, зернистаго перцу, полштофа краснаго вина и рюмку рому; всему

этому дать стоять 2 дня и, накрывъ котелокъ, исподоволь подогрѣвать его. Потомъ мелко изрубивъ телятину, смѣшать ее съ почечнымъ жиромъ, смоченнымъ въ молоко бѣлымъ хлѣбомъ, сарделями, крошенымъ лукомъ, гвоздикомъ, перцемъ и нѣсколькими ложками хорошаго уксусу, чтобъ вышелъ фаршъ, который и должно класть въ сдѣланную изъ тѣста паштетную форму, а на фаршъ ветчину, на ветчину опять фаршъ, пока форма наполнится; за тѣмъ накрыть послѣдній слой начинки тѣстомъ, убрать края фигурами, обмазать хорошенько паштетъ яицами и поставить его на 2 часа въ печь. Между тѣмъ, сваривъ телячьи ножки въ водѣ, винѣ и уксусѣ — по равнымъ частямъ, вскипятить, прибавить крошенныхъ луковницъ, гвоздики, лавроваго листа, перцу и соли: когда же ножки уварятся до мягкости, то вынуть ихъ, снять жиръ, подложить взбитое яйцо, вскипятить, процѣдить и, разрѣзавъ на паштетъ крышку, влить внутрь его, закрыть опять крышкой и поставить въ холодное мѣсто.

5. Паштетъ съ битымъ телячьимъ или бараньимъ мясомъ.

Взявъ телячью или баранью заднюю ногу (какъ случится), очистить ее отъ перепонокъ и жилокъ, а мякоть изрѣзать тоненькими ломтиками, немного побить п обухомъ поварскаго пожа уколотить; изъ остальной телятины или баранины сдѣлать начинку (какъ показано въ *Пирожкахъ* № 2). Потомъ, смѣшавъ битую мякоть съ перцемъ, толченою гвоздикомъ и корицею, солью и лимоннымъ сокомъ или рецкимъ уксусомъ, уложить на приготовленное тѣсто, а на нее слой начинки, потомъ опять битую телячью или баранью мякоть, до тѣхъ поръ, пока форма наполнится; наконецъ, положивъ хорошаго шпика ломтиками, накрыть крышкою изъ тѣста, подлить по желанію какого-либо соуса съ прибавленіемъ лимоннаго соку или луку шерлота (особенно если паштетъ дѣлается съ бараниной) и испечь по обыкновенію.

6. Паштетъ съ телячьими почками.

Изрубивъ телячьи почки отъ холодной

жареной телятины съ небольшимъ количествомъ ея сала и шпикомъ не такъ мелко, смѣшать съ рубленнымъ лукомъ, зеленью петрушки и укропа, перцемъ, мушкатнымъ орѣхомъ, корицею, шампиньонами, телячьимъ потрохомъ, и солью; потомъ, взявъ немного коровьяго масла, ложку муки и двѣ ложки бульону, сдѣлать густоватый соусъ, прибавить къ приготовленной начинкѣ, и все это, по предписанному, запечь въ тѣстѣ паштетомъ.

7. Паштетъ изъ молодыхъ голубей.

Очистивъ и обжаривъ достаточное количество молодыхъ голубей, должно каждого изъ нихъ разрѣзать на четверо, положить въ кастрюлю, прибавить туда горсть тертаго пеклеваннаго хлѣба, рѣзаннаго ломтиками лимона, ложку коровьяго масла, нѣсколько шампиньоновъ, 3 сардели, немного перцу и мушкатнаго цвѣту и налить по порціи бульономъ и вскипятить; потомъ, уложивъ голубей на блюдо (которое бы могло выносить жаръ), облить приготовленнымъ соусомъ, обложить сдобнымъ тѣстомъ, закрыть крышкою изъ

тѣста, которую украсить разными фигурами, обмазать сверху паштетъ взбитыми яйцами и испечь, пока крышка его поджарится.

8. Паштетъ изъ каплуна въ сдобномъ тѣстѣ.

Обрѣзавъ у очищеннаго сыраго каплуна мякоть, изрѣжь ее небольшими кусочками и изруби мельче съ почечнымъ саломъ и говяжьимъ мозгомъ (если есть); потомъ прибавь тертаго бѣлаго хлѣба по пропорціи (на 2 фунта мяса съ саломъ и мозгомъ, полагая 4 ломтика хлѣба), коего половину смочи въ молоко, выпусти туда же 6 сырыхъ яицъ, приправь солью, тертою свѣжею лимонною коркой, толченымъ кардамономъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. Все это должно рубить какъ можно мельче и дольше, пока сдѣлается какъ тѣсто, которое хорошенько сжавъ или сдавивъ, обдѣлать изъ него фигуру, которая бы имѣла видъ цѣльнаго каплуна. Потомъ, положивъ на дно кастрюли хорошаго шпика или свиного сала, а на него приготовленный фаршъ съ крошенымъ лукомъ, поваренными травами, гвоздикомъ, корицею и муш-

катнымъ орѣхомъ, накрыть кастрюлю крышкой и дать хорошенько упрѣть; — а потомъ, прибавивъ туда же понемногу бѣлаго винограднаго вина, бульону, лимону и лавроваго листу, дать вскипѣть и остудить. За симъ, сдѣлавъ изъ заварнаго тѣста паштетъ шпикъ, бывший подъ фаршемъ, уложить на дно паштета на тѣсто, потомъ осторожнѣе положить фаршъ, послѣ того сверху обложить толченымъ шпикомъ и хорошенько испечь.

9. Паштетъ изъ куръ.

Очистивъ и разрѣзавъ на четверо потребное количество молодыхъ куръ, должно положить ихъ въ кастрюлю, подложить къ нимъ ложку коровьяго масла, 3 ломтиками изрѣзанныя луковицы и, по вкусу, соли, закрыть кастрюлю крышкой и обжарить хорошенько. Потомъ изрубивъ мелко 1 фун. телячьей мякоти и полфунта почечнаго жиру, истолочь въ ступѣ, прибавить 4 яйца, двѣ ложки свѣжихъ сливокъ, немного перцу, соли и мушкатнаго орѣха, — все это перемѣшать хорошенько, надѣлать небольшихъ кусочковъ или шариковъ (ка-

тышковъ) и поджарить въ маслѣ.—За снмъ половиною оставшагося фарша покрыть дно блюда, прибавить крошенныхъ корней петрушки, нѣсколько вареныхъ раковъ, ложку раковаго масла и 2 ложки хорошихъ сливокъ, облить яйцами и испечь.

10. Паштетъ съ телячьимъ потрохомъ.

Очистивъ и перемывъ телячій потрохъ съ кишками, должно сперва сварить его въ соленой водѣ и остудить; потомъ изрѣзать небольшими кусочками, прибавить вычищенныхъ сморчковъ, шампиньоновъ, соли, гвоздики, корицы, рубленой петрушки и крошенаго луку; все сіе хорошенько изрубить, перемѣшать и, сдѣлавъ изъ слоего тѣста паштетъ (какъ обыкновенно), начинить сею смѣсью и испечь; при подачѣ же къ столу, подрѣзавъ въ паштетѣ верхушку, прилить въ него какого-либо, по желанію, соусу, облить аицами и печь.

11. Паштетъ изъ рябчиковъ.

Выпотрошивъ или очистивъ, нашпиговать, разрѣзавъ пополамъ петребное количество рябчиковъ и поджаривъ ихъ съ ко-

ровымъ масломъ въ кастрюль, должно ихъ остудить, а между тѣмъ до половины разварить по два корня петрушки и сельдерея. — За тѣмъ, положивъ на глубокое блюдо (которое бы терпѣло жаръ) раскатанное для паштета тѣсто съ закраинами, уложить на немъ рыбчиковъ, покласть туда же корни петрушки и сельдерея, рѣзаннаго кружечками чесноку, чищенныхъ сморчковъ, вареныхъ каштановъ, кусокъ коровьяго и ложку раковаго масла, нѣсколько раковыхъ шеекъ, приправить лимоннымъ сокомъ, солью, перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, накрывъ сверху тѣстомъ и подпекать паштетъ въ печи, пока верхушка онаго поджарится. За симъ дѣлаютъ соусъ изъ воды, въ коей варились коренья, съ прибавленіемъ поджаренной въ маслѣ муки, лимоннаго сока, по пропорціи краснаго вина, чищенныхъ шампиньоновъ, двухъ рубленныхъ луковицъ и со столькимъ же сарделями; все это кипятятъ хорошенько, надрѣзываютъ верхушку паштета, вливаютъ внутрь этотъ соусъ, закрываютъ плотнѣе и подаютъ къ столу.

12. Паштетъ съ фаршированной рыбой.

Всякую рыбу, назначаемую для паштета, хотя бы то были карпы или сазаны, щуки, окуни, лещи или другая какая, должно сперва очистить отъ чешуи, выпотрошить и вымыть; потомъ вдоль отъ головы до хвоста кожу разрѣзать и съ обѣихъ сторонъ слупить, но чтобы кожа держалась и чтобы голова и хвостъ при ней оставались; послѣ того, вырѣзавъ среднюю вонь, обрѣзать съ костей мясо (сколько можетъ обобратиться), прибавить къ нему мяса другой рыбы, въ кипяткѣ обварить, изрубить мельче, смѣшать съ тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ, съ мукою стертымъ коровьимъ масломъ, яицами, мушкатнымъ орѣхомъ рубленою зеленью пертушки, лимонною коркою и солью, такъ чтобы вышелъ мелкій и мягкій какъ тѣсто фаршъ, которымъ и начинить подъ облупленную кожу самую рыбу, оправить глаже и уложивъ на сковородку обжарить сверху и снизу въ коровьемъ маслѣ. За симъ, сдѣлавъ изъ тѣста паштетную форму, должно класть туда фаршированную рыбу въ перемѣжку съ

чищенными сардельками, шампиньонами, вареными раковыми шейками, сазанными или карповыми молоками, щучьими отъ желчи очищенными печенками и другими подобными мелочами и, закрывъ тѣстомъ, печь въ горячей печи, обливъ паштетъ прежде яичными желтками.

13. Рыбные паштетки.

Очистивъ съ маленькихъ рыбочекъ чешую, вымывъ ихъ хорошенько, вынувъ изъ нихъ осторожьне все косточки, должно истолочь въ ступкѣ, прибавить къ нимъ 4 свѣжихъ яйца, столовую ложку коровьяго масла или полную горсть мелко рубленнаго печечнаго жиру, нѣсколько ложекъ свѣжихъ сливокъ, немного перцу, по вкусу, соли, нѣсколько мушкатнаго орѣха и тертаго хлѣба, чтобы вышла тѣстоподобная масса. Къ этой густоватой начинкѣ подкладываютъ еще сарделей, канерсовъ и лимоннаго соку. Потомъ тонко раскатываютъ слоеное тѣсто, вырѣзаютъ стаканомъ или рюмкою потребное количество кружковъ, коихъ половинки обливаютъ по краямъ яйцами, начиниваютъ вышеприготов-

леннымъ фаршемъ, накрываютъ другими половинками тѣста, обмазываютъ сверху яичными желтками и пекутъ.

14. Паштетъ со спаржею.

Спаржу обломать сперва должно съ головокъ по тѣхъ поръ, по конхъ она мягка, чисто вымыть, вскипятить въ водѣ не болѣе двухъ разъ и откинуть на рѣшето, чтобы стекла съ нее вода; потомъ, смѣшавъ съ небольшимъ кускомъ коровьяго масла, мелко изрубленными поваренными травами и зеленью, лукомъ солью, перцемъ и мушкатнымъ цвѣтомъ. За симъ, приготовивъ по желанію какой-либо начинки, сдѣлать изъ сдобнаго тѣста лепешку съ закраинами, вложить туда начинку вмѣстѣ съ смѣшанною спаржей, накрыть крышкой изъ тѣста, защипать закраины, обмазать паштетъ яичами и испечь, а предъ подачею влить въ него чрезъ вырѣзанную верхушку любого соуса.

15. Англійскій паштетъ.

Оправивъ, перемывъ и выбравъ все кости у одного большаго индѣйскаго пѣтуха,

гуся, утки и двухъ рябчиковъ, должно изрубить мелко нѣсколько чищенныхъ луковицъ, корней петрушки и шампиньоновъ, прибавить туда же немного перца, лимоннаго сока и мушкатнаго цвѣта, перемѣшать хорошенько и обмазать этою смѣсью упомянутыхъ птицъ, а потомъ вложить птицу въ птицу такъ: рябчиковъ въ утку, утку въ гуся, гуся въ индѣйскаго пѣтуха. Между тѣмъ сдѣлать фаршъ изъ 2 фунтовъ мелко битой телятины, 3 яичныхъ желтковъ, тертаго мякиша бѣлаго хлѣба, свѣжыхъ сливокъ, рубленнаго почечнаго жира, сарделей, 2 крошенныхъ луковицъ и кореньевъ, все это мелко изрубить и перемѣшать хорошенько вмѣстѣ. За симъ, сдѣлавъ изъ обжареннаго тѣста паштетную форму, вложить въ нее половину фарша, обложить хорошимъ изрѣзаннымъ въ ломтики шпикомъ, а потомъ положить чиненаго индѣйскаго пѣтуха, пѣтуха опять обложить шпикомъ, потомъ фаршемъ и послѣ всего накрыть верхушку паштета тѣстомъ, обмазать кругомъ яйцами и оставить часа на четыре въ печь. Когда же паштетъ будетъ готовъ, вынуть, дать ос-

тыть и при подачѣ къ столу облить желеемъ или студнемъ изъ телячьихъ ножекъ, какъ показано подѣ № 4-мъ въ сей статьѣ (См. *холодный паштетъ изъ ветчины* — въ концѣ).

Примѣчаніе. Такимъ же образомъ, какъ описано здѣсь пригтовленіе всѣхъ вышеупомянутыхъ паштетовъ, можно приготовить и другіе паштеты съ разною начинкой и изъ разнаго тѣста, изъ какого пожелаютъ; точно такъ же можно дѣлать съ таковою же начинкой или фаршемъ и маленькіе паштетички всякаго рода, которые особенно прилично подавать къ горячимъ кушаньямъ вмѣсто пирожковъ, почти сходныхъ съ ними устройствомъ.

ОТДѢЛЕНІЕ II.

—

ГЛАВА VII.

ХОЛОДНЫЯ КУШАНЫЯ.

1. Ветчина вареная.

Чтобъ варить ветчину, должно сперва очистить и обрѣзать на окорокъ все ржавыя мѣста, не трогая однакожь кожи; потомъ мочить его въ котлѣ 6 или по крайней мѣрѣ 5 часовъ, а послѣ того, вынувъ, дать отсыкнуть и варить 5 или 6 часовъ на небольшомъ огнѣ, наливъ на него 5 или болѣе (смотря по величинѣ окорока) фунтовъ воды и столько же бѣлаго или краснаго винограднаго вина, либо водки, съ прибавленіемъ луку, моркови, тмину, ла-

вроваго листу, чесноку, перцу и пучка разных душистых травъ, какъ-то: чабры, базилики, мяты и т. п.; но во время варенія ветчины должно обернуть въ какое-нибудь полотно. Когда ветчина сварится такимъ образомъ, что можно узнать потому, если вилка или остріе ножа будутъ входить въ нее свободно, тогда, вынувъ ее изъ котла и развернувъ изъ полотна, остуди ее, сними осторожниѣ кожу, посыпь сверху рубленую зелень петрушки, малою долею перцу и тертою коркою бѣлаго хлѣба и слегка зарумянь или обжарь.

2. Окорокъ ветчины печеной.

Замѣсивъ изъ ржавой муки на водѣ тѣсто, обмазать имъ окорокъ, посадить въ печь и когда поспѣетъ, вынуть, очистить отъ тѣста, снять кожу, полить крѣпкимъ бульономъ, посыпать мелкимъ сахаромъ и поставить въ печь, чтобы окорокъ зарумянился или поджарился.

Примѣчаніе. Свареную или испеченную ветчину, изрѣзавъ ломтиками, подаютъ просто съ горчицею или съ разными соусами: изъ картофеля, зеленаго горошка, цвѣтной

капусты и т. п., либо съ говяжьими или свиными котлетами.

3. Ветчина обливная.

Нарѣзавъ ветчины самыми тонкими ломтиками, положи ее въ кастрюлю съ ветчиннымъ саломъ, поставь на огонь и дай ветчинѣ прожариться; потомъ вынь на блюдо. Послѣ того въ ту же кастрюлю влей немного воды или мяснаго бульона, малую часть уксусу и крупно-толченаго перцу и вскипяти хорошенько, мѣшая безпрестанно; наконецъ вылей жигу на ветчинные ломтики и подавай къ столу.

4. Буженина изъ свѣжей ветчины.

Вымывъ хорошенько окорокъ свѣжей свинины или часть ея, надрѣзать въ клѣтку кожу, не снимая оной; потомъ (кому угодно) нашпиковать чеснокомъ, посыпать солью, положить на противень кожею внизъ и зажарить; когда же зажарится, поверотить и дать еще хорошенько обжариться.

5. Буженина изъ свинины другимъ манеромъ.

Очистивъ хорошенько и обскобливъ ножомъ кожу парной свинины, нашпикуй ее

рѣпчатымъ лукомъ, посыпь и облей лукомъ же, разведеннымъ небольшимъ количествомъ кислыхъ щей, прибавя мяты и немного чесноку, положи на противень, вылей на окорокъ разведенный кислыми щами лукъ и поставь на сутки или болѣе въ холодное мѣсто. Послѣ того жарь хорошенько до готовности и подавай.

Примѣчаніе. Къ столу буженину подаютъ съ горчицею, натертымъ свѣжимъ хрѣномъ и уксусомъ; также съ особо изрѣзаннымъ кружками жаренымъ лукомъ, на-каченнымъ тонкимъ бульономъ и приквашеннымъ лимоннымъ сокомъ; либо подъ слѣдующимъ луковымъ соусомъ: *изрѣзавъ тонкими кружками и поджаривъ въ маслѣ двѣ или три луковицы (мѣшая, чтобы лукъ не подгорѣлъ), слить съ луку до чиста масло въ особенную кастрюльку, положить муки и, стеревъ съ масломъ, поджарить до-красна; потомъ развести бульономъ, положить поджаренный лукъ, прибавить ложку или двѣ уксусу, лавроваго листа, по вкусу соли, перержженнаго сахару и прокипятить хорошенько.*

6. Буженина изъ индейки.

Очистивь, разбивъ на части и обмывъ индѣйку, разотри ложкою 4 мелко изрѣзанныхъ головки или зубка чесноку съ небольшимъ количествомъ мяты и разведи ихъ кислыми шами, а потомъ, положе индѣйку на блюдо, облей ее приготовленнымъ сокомъ и дай стоять такимъ образомъ цѣлые сутки. По прошествіи сутокъ, жарь индѣйку, обливая тѣмъ же сокомъ, и когда поспѣетъ, подавай къ столу.

Примѣчаніе. Къ сей буженинѣ подается горчица.

7. Холодный поросенокъ.

Очистивь и обмывъ молодаго молочнаго поросенка, сварить его хорошенько до мягкости, наблюдая при томъ, чтобъ онъ не переварился совершенно. Подавая къ столу, разбить его на части, облить свѣжею сметаной съ тертымъ свѣжимъ же хрѣномъ и посыпать рубленою зеленью петрушки или укропа. Иногда же посыпаютъ поросенка мелко-изрубленными вареными яицами и тогда подаютъ къ нему горчицу или хрѣвъ.

8. Говядина холодная.

Отваривъ въ водѣ говядину (сколько потребно) съ разными кореньями, бульонъ процѣдить, подбавить къ нему краснаго бульона, подправить поджаренною въ масле мукой, подцвѣтитъ пережженнымъ сахаромъ, прибавить капорцовъ, оливокъ и изрѣзаннаго кружками лимона. За симъ сваривъ картофель, протереть сквозь рѣшето, выпустить въ него 2 или 3 сырыхъ яйца, сдѣлать небольшія лепешки, облить яйцами, обсыпать сухарями и поджарить въ коровьемъ масле. Когда все такимъ образомъ будетъ готово, тогда нарезать говядину ломтями, обложить приготовленными лепешками и облить соусомъ.

Примѣчаніе. Подъ холодную говядину приготавливаютъ обыкновенно слѣдующіе соусы: 1) *Взявъ варенаго картофеля, разрѣзать его, поджарить немного съ масломъ въ кастрюль, положить ложку муки, развести бульономъ, дать прокипеть и облить говядину.* 2) *Взявъ соленыхъ груздей или рыжиковъ, вымыть, крошить ихъ и къ нимъ изрѣзать луковицу; потомъ, расто-*

ливъ ложку коровьяго масла отъ кастрюль, положить туда приготовленные грузди или рыжички съ лукомъ, поджарить съ мукой, развести бульономъ, дать прокипеть и облить говядину.

9. Духовая говядина.

Избивъ плашмя пожемъ или скалкою до мягкости потребное количество говядины отъ огузка, налить водою и дать вариться. Между тѣмъ вскипятить въ особой кастрюль виноградное (какое есть) вино съ сахаромъ; положить туда же мясо, и дать ему со всѣхъ сторонъ хорошенько обжариться; потомъ, накативъ бульономъ и прибавивъ туда коровьяго масла, муки и лимоннаго соку, дать всему этому хорошенько прокипеть. Когда все будетъ такимъ образомъ готово, выложить мясо на блюдо и облить его соусомъ сквозь сито.

10. Говядина по Славянски.

Для сего должно брать говядину отъ грудинки и сварить ее въ такомъ горшкѣ, въ которомъ бы она едва помѣщалась; потомъ положить туда же искрошенныхъ

корней петрушки, пустарнаку и три цѣ-
лыхъ луковицы, также прибавь немного
лавроваго листу и посыпь перцомъ, а въ
остальное пространство горшка налей свѣ-
жей сметаны и дай упрѣть хорошенько
говядинѣ до мягкости. Подавая къ столу,
обсыпь говядину рубленою зеленью пет-
рушки.

11. Говядина по модѣ. (*Bœuf à la mode*).

Взявъ говядину отъ края, нашпикуй ее
ветчиннымъ саломъ; потомъ устели дно
кастрюли ломтиками ветчиннаго сала, из-
рѣзанными въ кружечки морковь и луко-
вицами и положи на все это говядину. За
симъ, положивъ въ особую кастрюлю одну
или пару очищенныхъ телячьихъ ножекъ,
обложи ихъ вышеупомянутыми корнями
съ нѣсколькими сверху ломтиками ветчин-
наго сала, накати бульономъ со стаканомъ
бѣлаго вина или съ полустаканомъ фран-
цузской водки, приправь пибиремъ или
перцемъ и вари на легкомъ жару; потомъ,
когда телячьи ножки сварятся, вынь ее
изъ кастрюли, облей сокомъ ея говядину,
устели кругомъ лукомъ и морковью и дай
говядинѣ поспѣть до готовности.

Примѣчаніе. Вообще приготовленную такимъ образомъ говядину подаютъ къ столу холодную и при томъ тогда, когда сокъ ея превратится уже въ желе. Если же такую говядину надобно будетъ разогрѣть, то стоитъ только нарѣзать ее ломтиками, положить въ желе и развести бульономъ.

12. Горячій бефъ а-ля-модъ.

Взявъ хорошей говядины отъ огузка, должно нашпиковать ее ветчиннымъ саломъ, ветчиной и кореньями, положить въ кастрюлю, влить туда же двѣ бутылки бѣлаго пива, немного краснаго уксусу и долить водою; потомъ, прибавивъ по вкусу соли, немного перцу и лавроваго листу, дать кипѣть. Когда же говядина уварится до мягкости, то вынуть ее на блюдо; а сокъ, процѣдивъ въ особую кастрюлю и прибавивъ къ нему немного красныхъ кулей и цѣлую обжаренную луковицу, опять кипятить. Наконецъ, когда соусъ поспѣетъ, облить имъ говядину и подавать къ столу.

13. Бефъ а-ля-модъ другимъ манеромъ.

Разбивъ филейную часть говядины на

ломтики, должно посыпать ее перцемъ и солью, обвалить въ мукѣ и поджарить на сковородкѣ въ маслѣ; потомъ, выложивъ говядину на чистую сковородку, подлить свѣжей сметаны, посыпать рубленую зеленью петрушки и прокипятить до готовности.

14. Говядина душоная.

Отдѣливъ отъ костей хорошій кусокъ изрѣзанной на куски говядины отъ лядвейной части или сѣтка, нашпиговать ее ветчиннымъ саломъ; потомъ положить этотъ кусокъ въ горшокъ, пропорціональный его величинѣ, а вмѣстѣ съ нимъ положить туда же накрошенной моркови, нѣсколько луковницъ и пучокъ какихъ-либо пряныхъ травъ, дно же самого горшка устлать нѣсколькими ломтями ветчиннаго сала и половиною очищенной телячьей ножки, приправить солью, крупно толченымъ перцемъ и двумя гвоздичками, облить бульономъ и стаканомъ бѣлаго вина. Послѣ того накрыть горшокъ, какъ можно плотнѣе, крышкою и варить на слабомъ огнѣ. Когда же говядина поспѣетъ, снять съ бульо-

на жиръ и обсыпать рубленою зеленью петрушки или укропа. Когда угодно имѣть приготовленную такимъ образомъ говядину холодною, то стоитъ только слить съ нее жидкость и дать ей до того остынуть, чтобъ она превратилась въ желе, которымъ и обкладывать говядину.

15. Говядина, на манеръ приготовляемой Горцами.

Уставь дно кастрюли шпикомъ, наложи на него слой сырой говядины, изрубленной кусками, толщиною въ палецъ, посыпь крошенымъ лукомъ, немного солью и кореньями, покрой это толстыми ломтями картофеля и продолжай класть такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока кастрюля совершенно наполнится; потомъ накатай бульономъ, накрой кастрюлю крышкой, у которой обмажь края тѣстомъ и поставь въ печь, чтобы говядина хорошенько упрѣла.

16. Говяжій языкъ подъ соусомъ.

Сваривъ говяжій языкъ просто въ соленой водѣ, кожу съ него слупить и разруб-

зять его вдоль; потомъ, положивъ на сковородку кусокъ коровьяго масла, обжарить въ немъ съ обѣихъ сторонъ обѣ половинки языка. За симъ, поджаривъ въ кастрюлѣ нѣсколько муки въ коровьемъ маслѣ, положить туда накрошеннаго луку, лавроваго листу, толченой гвоздики, изюму, коринки, изрѣзанныхъ тонкими полосками миндаю и лимонной корки, все это, смѣшавъ вмѣстѣ, накатить мяснымъ бульономъ и влить стаканъ бѣлаго винограднаго вина пополамъ съ водою, вскипятить хорошенько, мѣшая безпрестанно; послѣ того прибавить ренскаго уксусу, лимону и сахару, прокипятить еще разъ и облить этимъ соусомъ приготовленный говяжій языкъ.

17. Говяжій языкъ съ пармезаномъ.

Сваривъ свѣжій говяжій языкъ въ хорошемъ бульонѣ, очистить его отъ кожицы, разрѣзать ломтиками и положить въ кастрюлю, куда должно прилить рюмку бѣлаго винограднаго вина и двѣ ложки бульона и дать кипѣть. — За симъ половинну оставшагося соуса выложить на блюдо. по-

сыпать тертымъ пармезаномъ и на него уложить ломтики языка, на оныя выложить остальной соусъ и еще усыпавъ пармезаномъ, запечь хорошенько въ печи.

18. Говяжій языкъ съ яблоками и миндалемъ.

Сваривъ говяжій языкъ просто въ соленой водѣ, очистить его отъ кожицы и, разрезавъ вдоль, обжарить въ коровьемъ маслѣ. Потомъ, очистивъ и разрезавъ въ тоненькія штучки кислыхъ яблоковъ и нѣсколько горстей миндаля, положить въ кастрюлю съ поджаренною въ коровьемъ маслѣ мукою, прибавить туда же коринки, сахару, толченой гвоздики, ренскаго уксусу и винограднаго вина. накатить хорошимъ бульономъ и прокипятить хорошенько. Когда же все поспѣетъ, уложивъ языкъ на блюдо ломтиками, облить соусомъ съ яблоками и миндалемъ и подавать.

19. Солонина съ языкомъ.

Должно сперва исподволь сварить 5 фунтовъ духовой солонины и свѣжій говяжій языкъ, который и очистить отъ кожицы.

Между тѣмъ обварить въ разныхъ кастрюлькахъ изрѣзанныхъ штуками моркови и рѣпы и зеленого гороху, прибавить къ нимъ по ложкѣ красныхъ кулей, по кусочку чухонскаго масла и по немногу сахару, также подлить бульону и дать хорошенько прокипѣть. Когда же солонина и языкъ совершенно поспѣютъ, то должно ихъ нарѣзать кусками или ломтиками и укладывать солонину къ одной, а языкъ къ другой сторонѣ блюда, морковь и рѣпу обложить по краямъ, горошекъ же въ средину. Наконепь, очистивъ и наскобливъ два корешка свѣжаго хрѣну, посыпать имъ солонину съ языкомъ, а сверху облить соусомъ изъ кастрюлекъ, въ коихъ варились морковь, рѣпа и горошекъ.

20. Говяжій языкъ копченый съ зеленымъ горохомъ.

Должно отварить его въ водѣ или въ бульонѣ, очистить отъ кожи, разрѣзать ломтиками и подавать къ столу подъ слѣдующимъ соусомъ изъ зеленого горошка: взять полфунта или болѣе, смотря по надобности, мелкаго зеленого горошка раз-

варить въ водѣ; потомъ, откинувъ его на сито и давъ стечь водѣ, положить въ кастрюлю съ ложкою коровьяго масла, стертаго съ мукою, развести бульономъ и дать прокипѣть хорошенько, а для желающихъ можно прибавить по вкусу и сахару.

Примѣчаніе. Таковій соусъ изъ зеленого горошка подается къ разнымъ холоднымъ кушаньямъ, какъ-то: къ ветчинѣ, копченымъ языкамъ, котлетамъ и т. п.

21. Бифстексъ.

Для сего берутъ кусокъ говядины отъ филейной части, разрѣзываютъ ломтиками въ два пальца толщиною, убиваютъ до мягкости лезвеемъ ножа, кладутъ въ маринадъ, состоящій изъ прованскаго масла съ малою долей соли, и жарятъ эти ломтики на рѣшешкѣ или на плафонѣ надъ большимъ огнемъ. — Между тѣмъ смѣшиваютъ свѣжее чухонское или коровье масло съ разными рублеными поваренными травами (петрушкой, укропомъ, сельдереемъ и т. п.), съ сокомъ изъ одного лимона, съ солью и перцемъ и смѣсь сію раскладываютъ на блюдѣ въ кучки, числомъ

столько, сколько наръзано ломтиковъ биф-стекса. Когда ломтики говядины совсѣмъ изжарятся, то кладутъ каждый изъ нихъ на приготовленное кучками масло и подаютъ къ столу или съ жаренымъ картофелемъ, или съ отваренными въ уксусѣ огурчиками, либо съ крессъ-салатомъ.

22. Бифстексъ другимъ манеромъ.

Изрѣзавъ большими ломтями говядину отъ филейной части, хорошенько убиваютъ ее остриемъ ножа, пересыпаютъ солью, толченымъ перцемъ, рубленую зелень петрушки и шерлотомъ и жарятъ на плафонѣ; когда говядина въ половину поспѣетъ, смазываютъ ее чухонскимъ масломъ, кладутъ въ кастрюлю кусокъ и ставятъ на плиту, выдавливая сокъ крышкою, а когда говядина совсѣмъ будетъ готова, обливаютъ ее тѣмъ сокомъ.

23. Говядина съ изюмнымъ соусомъ.

Отваривъ хорошую часть говядины съ солью, обливаютъ ее слѣдующимъ изюмнымъ соусомъ. Для сего должно отобрать крупнаго изюма горсти двѣ. выпестить

изъ онаго сѣмячки и потомъ, обжаривъ кусокъ ржаного хлѣба въ коровьемъ маслѣ, скрошить его въ кастрюлю, налить мяснымъ бульономъ, разварить мягче и тотчасъ протереть сквозь сито. Таковой соусъ по произволу можно разводить мяснымъ бульономъ и за полчаса передъ подачею къ столу, выложивъ въ кастрюлю очищенный изюмъ и говядину, немного приварить, также можно съ прибавленіемъ перцу, инбирю и мушкатнаго орѣшка.— Когда же блюдо сіе должно подать къ столу, то говядину укласть изюмомъ и облить горячимъ соусомъ, въ которомъ, вмѣсто ржаного хлѣба, можно употреблять и мучную подпалку съ прибавленіемъ 2-хъ ложекъ уксусу.

24. Голова домашней свиньи на манеръ дикой.

Очистивъ хорошенько свиную голову, вынуть у нее языкъ и положить на цѣлую ночь въ воду.—На другой день, составивъ изъ пепла пережженной и просѣянной ржаной соломы съ яичнымъ бѣлкомъ, мазь, намазываютъ ею свиную голову, которую

прежде должно вытереть до суха; когда же она подсохнетъ, должно сръзать нѣсколько мяса отъ верхней и нижней губъ, варить въ большой кастрюлѣ или котлѣ, съ прибавленіемъ 1 штофа уксусу, по вкусу соли, лавроваго листа, можжевельныхъ ягодъ, перцу, десятка луковицъ, померанцевыхъ или лимонныхъ корокъ, 1 штофа краснаго вина и столькимъ количествомъ золы, чтобъ она покрыла свиную голову: потомъ накрыть кастрюлю крышкою и дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока голова разварится. Тогда уже, снявъ съ огня, оставляютъ ее въ прописанномъ отварѣ на нѣсколько дней, прибавляя къ оному уксусу, воды и соли, чтобы не испортилось. Подавая къ столу, свиную голову должно хорошенько очистить, положить на блюдо, всунуть въ ротъ лимонъ, разрѣзанный языкъ также уложить на блюдо и все это обложить зелеными листьями.

Примѣчаніе. Къ этому кушанью можно подавать уксусъ, перецъ, лукъ и горчицу.

25. Свиная голова въ галантирѣ.

Обмывъ и очистивъ свиную голову, вытри до суха, присоли и натри ее селитрой, а потомъ положи на трое сутокъ въ маринадъ изъ уксуса съ перцемъ, корицей и гвоздикой. По прошествіи сего времени, завернувъ голову въ салфетку или въ чистое полотно, положи въ кастрюлю съ телятиной, разными кореньями и духами, прибавь туда ренскаго уксусу, бутылку бѣлаго вина, свѣжаго лимона, два стакана французской водки и дай хорошенько прокипѣть; когда же голова поспѣетъ, то остудивъ ее, положи на блюдо, а бульонъ, прибавивъ въ него збитыхъ яичныхъ бѣлковъ, очистить, процѣдить, застудить и обложить имъ голову.

26. Студень изъ поросенка.

Очистивъ и вымывъ жирнаго поросенка, должно разбить его на части, налить водой чтобъ она его покрыла и дать кипѣть, снимая чаще пѣну, прибавить туда же 4 цѣльныхъ луковицы, 2 лавровыхъ листочка, цѣльнаго перцу и немного соли, по-

томъ, вынувъ мясо, должно выбрать изъ каждого куска кости, устлать глубокую чашу крошеными лимонными корками, рубленую зеленью петрушки, изрѣзанною вареною свеклой, морковью и т. п. и класть на нихъ куски поросенка тою стороною, гдѣ кожа. За симъ продолжать варить супъ опять, съ прибавленіемъ нѣсколькихъ ложекъ уксусу; взбитымъ яичнымъ бѣлкомъ очистить кипящій бульонъ и процѣдить его на части поросенка. Накопецъ дать супу остыть, превратиться въ студень на снѣгу или льду, выложить на блюдо и подавать къ столу съ уксусомъ и тертымъ свѣжимъ хрѣномъ.

27. Индѣйка холодная.

Разрѣзавъ пополамъ индѣйку, очистивъ и обмывъ ее, выбрать изъ нее кости и вырѣзать мясо такъ, чтобы не тронуть кожи; потомъ мясо индѣйки изрубить съ свинымъ саломъ, телятиной и ветчиной и варить въ горшкѣ или кастрюлѣ; послѣ того, завернувъ кожу въ салфетку или въ бѣлое полотенце, положить въ нее слой приготовленной начинки. другою слой ветчины,

языковъ, маленькихъ соленыхъ огурчиковъ, продолжая такимъ образомъ до тѣхъ поръ, пока индѣйка будетъ совсѣмъ наполнена. Наконецъ, завернувъ ее въ полотенце или салфетку, связать и приправивъ желеемъ, подавать къ столу.

28. Говяжій или свиной студень.

Взявъ говяжьи или свиныя ноги, уши и губы, очистить ихъ по обыкновенію и варить до тѣхъ поръ, пока отваръ сдѣлается густоватымъ, клейкимъ и почти весь или до половины выкипитъ. Вынувъ провизію, отдѣлить кости, мясо изрубить не такъ мелко, положить въ глубокую посудину, облить отваромъ и застудить въ холодномъ мѣстѣ. Для вкуса, кому угодно, можно, предъ налитіемъ студени, дно посудыны устлать тоненькими ломтиками лимонъ и пересыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

Примѣчаніе. Къ этому студню падаютъ обыкновенно тертый хрѣнь и уксусъ.

29. Студень изъ говяжьяго рубца.

Очистивъ хорошенько, разрѣзавъ на куски и перемывъ рубецъ говяжій, сварить

его до мягкости съ нѣсколькими зернами перца, лавровымъ листомъ и малою долей соли; а когда рубецъ упрѣеть, изрубить его довольно мелко, палить мяснымъ бульономъ и застудить.

30. Свиная голова въ сметанѣ.

Очистивъ и обмывъ хорошенько свиную голову, отнять у ней нижнюю челюсть съ языкомъ, отварить въ водѣ до мягкости. вынуть глаза вонъ и одну только голову. положивъ на блюдо, облить тертымъ свѣжимъ хрѣномъ съ сметаной и пересыпать рубленую зелень петрушки или укропа.

31. Холодная баранья или телячья голова въ сметанѣ.

Опаливъ голову и ноги молодаго барана или теленка по обыкновенію, очистить и перемыть ихъ; потомъ, наливъ водой, варить до мягкости. Когда же все поспѣеть, то на блюдо укладывать такъ: сперва обрѣзать уши съ мясистыми частями; потомъ, взломивъ черепъ, осторожно вынуть мозгъ, раздѣлить его на двое и положить близь ушей; за симъ языкъ, распластавъ также

на двое, положить рядомъ на срединѣ, а около него мягкія части щекъ; глаза вынуть вонъ. Тоже самое сдѣлать и вокругъ ногъ. Наконецъ, смѣшавъ тертый свѣжій хрѣнъ со сметаной, облить все, посыпать рубленою зеленью и подавать.

32. Холодная курица, утка, гусь, индѣйка, тетеревь, или другая дичь.

Хорошую молодую жирную курицу, очистивъ и обмывъ, варить должно хорошенько въ водѣ съ солью; потомъ разбить на части и обсыпать мелко изрубленными яйцами. Другія птицы, какъ то: утки, гуси, индѣйки, тетерева и всякая другая дичь сперва обжариваются, потомъ разрѣзываются на части такъ, чтобы каждая часть занимала свое натуральное мѣсто; наконецъ очистивъ и изрѣзавъ въ тоненькіе кружечки соленыхъ или свѣжихъ лимоновъ, соленыхъ сливъ или огурцовъ, обкладываютъ приготовленную птицу.

33. Огородная пулярка или пулярка въ зелени.

Возьмите два свѣжихъ огурца, двѣ сельдери, двѣ луковицы, пучокъ эстрагона, пу-

чокъ укропа и пучокъ кервеля, вымойте, очистите, изрубите все вмѣстѣ, посолите и наполните заблаговременно очищенную и освѣжеванную пулярку этою смѣсью чрезъ хлупъ; зашейте отверстіе. Затѣмъ обверните пулярку цѣльнымъ эстрагономъ, обложите ее цѣльными половинками свѣжихъ огурцовъ, сельдереею, лукомъ—все го по равной части и посолите. Положите все это въ кастрюлю съ холодною водою и поставьте кастрюлю на самый легкій огонь часовъ на пять, подливая время отъ времени холодной воды, чтобъ она всегда покрывала пулярку.

Примѣчаніе. Это кушанье можно подавать къ столу и горячее и холодное.

34. Печеная телячья печенка.

Сперва должно очистить телячью печенку со всѣхъ сторонъ отъ кожицы, разрѣзать ее на ломтики и мочить отъ 6 до 8 часовъ въ молоко; потомъ, вынувъ и обсушивъ ее, мелко изрубить пожемъ съ обѣихъ сторонъ, обвалить каждый ломтикъ въ яйцахъ и тертомъ бѣломъ хлѣбѣ и пропекать на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ.

35. Галантирь изъ телятины.

Разваривъ телячью головку и ножки до тѣхъ поръ, пока всѣ кости отстануть и бульонъ сдѣлается крѣпкимъ, слизистымъ, должно процѣдить оный, положить въ него понемногу очищенныхъ и крошенныхъ кореньевъ, луку, лавроваго листу, зернистаго перцу, гвоздики, корицы и влить чайную чашку уксусу, а для желающихъ можно прибавить стаканъ хорошаго винограднаго вина, и все это кипятить часъ времени. За симъ, взбивъ вѣничкомъ 8 яицъ, влить стаканъ холодной воды и, не переставая взбивать, развести приготовленнымъ для галантира бульономъ, накрыть крышкой, вскипятить, взбить еще разъ, а потомъ дать исподволь кипѣть на легкомъ огнѣ, пока бульонъ сдѣлается прозраченъ и процѣдить сквозь чистую салфетку. Когда такимъ образомъ галантирь будетъ готовъ, то налить его немного въ кастрюлю или въ глубокую посудину, дать застыть, уложить потомъ на него тонко наръзанныхъ ломтиковъ свѣжаго лимона, также каперсовъ, оливокъ, круто сваренныхъ и на

четверо-разрѣзанныхъ яицъ и нарѣзанной кружечками или фигурными штучками моркови, а сверхъ всего вареной, поджареной въ маслѣ и изрѣзанной небольшими кусками какой-либо дичины: куръ, поросенка, индѣйки, гуся, утки и т. п. (изъ чего хотятъ сдѣлать галантиръ). Заливши послѣ того бульономъ, дать застынуть; потомъ опять положить слой живности по прежнему, опять залить бульономъ и застудить на снѣгу или на льду. При выниманіи галантира изъ посуды, въ коей онъ готовился, должно ее прежде опустить въ теплую воду, чтобъ она слегка нагрѣлась и галантиръ отсталъ бы отъ нея.

Примѣчаніе. Таковымъ галантиромъ можно заливать всякую живность, а чтобъ онъ при подачѣ къ столу былъ совершенно застылымъ какъ студень, то должно приготовить его обыкновенно заранѣе.

36. Холодные бараньи ножки.

Очистивъ хорошенько и обмывъ бараньи ножки, должно варить ихъ въ водѣ съ масломъ, перцемъ, инбиремъ и солью, распластать ихъ на двое и, вынуть всѣ кости,

обложить дно глубокой посуды изрѣзанными лимонными корками и кружками свѣжаго лимона и класть на нихъ ножки плотно одна подлѣ другой. Между тѣмъ сварить потребное количество уксусу, съ прибавленіемъ 2 или 3 ложекъ отвара, въ коемъ варились ножки, 4 гвоздикъ, лавроваго листу, перцу и шѣльныхъ луковицъ, дать хорошенько увариться, процѣдить сквозь сито на бараньи ножки и застужаютъ въ холодномъ мѣстѣ.

37. Маринованный штуфать.

Нашпиковавъ хорошимъ шпикомъ и ветчиной говядину отъ огузка и положи въ большую кастрюлю съ телятиной, разными спеціями, ренскимъ уксусомъ, бутылкою бѣлаго вина, лавровымъ листомъ и свѣжимъ лимономъ, накатить бульономъ, накрыть кастрюлю крышкой, обмазать края тестомъ и дать хорошенько прокипѣть; потомъ поставивъ въ печь, когда упрѣтъ, очистить бульонъ взбитыми яичными бѣлками, процѣдить сквозь чистую салфетку и остудить. Наконецъ, разрѣзавъ мясо кусками или ломтиками, должно обложить ихъ желеемъ и подавать къ столу.

38. Гусь подъ хрѣномъ.

Общинавъ и опаливъ съ вечера убитаго гуся, натереть его мукой или отрубями, для приданія ему бѣлаго цвѣта; потомъ на другой день, выотрошивъ его, обрубивъ крылья, шею и ноги до колѣнъ, вычистить хорошенько, вымыть его и мочить въ водѣ около часа времени. За симъ варить гуся въ водѣ съ луковницами, перцемъ и солью, а между тѣмъ, отливъ нѣсколько бульону изъ-подъ него въ особую кастрюлечку, положить туда же тертаго бѣлаго хлѣба и ложку коровьяго масла и хорошенько прокипятить. Наконецъ прибавить въ гусиный бульонъ 3 или 4 горсти тертаго свѣжаго хрѣна, и двѣ горсти коринки, еще дать прокипѣть, выложить гуся на блюдо, облить прпготовленнымъ бульономъ и подавать къ столу съ тертымъ свѣжымъ хрѣномъ.

39. Студень изъ гуся.

Приготовивъ бульонъ изъ телячьихъ ножекъ, прокипятить его съ 2 штофами уксу-су, солью, перцомъ и разными кореньями,

положить въ него мясо отъ 2 гусей, нарѣзанное небольшими кусочками, и варить все это до тѣхъ поръ, пока мясо сдѣлается мягко. За симъ, вынувъ его, уложить въ форму или какую-либо посудину, а въ супъ вылить взбитые съ скорлупой 2 яйца, дать хорошенько прокипѣть, процѣдить сквозь чистую салфетку на мясо и остудить.

40. Винегретъ.

Отдѣлать отъ костей мясо остающейся разной жаркой живности, какъ-то телятины, баранины, говядины, поросенка, гуся, индѣйки, какой-либо дичи и проч., изрѣзать небольшими кусочками; потомъ, изрѣзавъ тоненькими ломтиками варенаго картофеля, свеклы, очищенныхъ свѣжихъ или соленыхъ огурцовъ, все это уложить рядами сверхъ мяса и обсыпать сверху того мекло-крошеными яйцами; наконецъ сбивъ хорошенько вмѣстѣ ренскаго уксусу, горчицы, прованскаго масла и немного соли облить эту смѣсью винегретъ на блюдѣ.

Примѣчаніе. Въ винегретъ можно класть (если есть и кому угодно): нарѣзанныя

штучками моченныя яблоки, сливы, соленыя вишни, крыжовникъ, капорсы, оливки, отварные бѣлые грибы, соленые грузди и рыжики.

41. Уборный винегретъ.

Смѣшавъ вмѣстѣ изрѣзанное кусками мясо жаренаго гуся и курицы съ прованскимъ масломъ, ренскимъ уксусомъ, горчицей, перцомъ и солью, должно уложить этимъ хорошенько блюдо, оставя средину пустою; потомъ нарѣзавъ тоненькими кружечками соленыхъ лимоновъ, обложить ими кругомъ винегретъ, а сверху ихъ солеными нарѣзанными сливами, въ средину же положить хорошаго галантиру (см. № 35) и подавать къ столу съ горчицей.

42. Заливной каплуна.

Очистивъ хорошенько каплуна, должно разрѣзать у него голову, снять осторожнѣе съ мяса кожу и вынуть кости, а отъ ногъ и крыльевъ обрубить длинныя кости короче изнутри, но такъ чтобы чрезъ то не терялась наружная форма каплуна. Потомъ взявъ 1 фунтъ телятины, желудокъ,

сердце и печенки каплуна,—все это изрубить какъ можно мелче, прибавить къ тому 3 яйца, штофъ хорошихъ сливокъ, нѣсколько рубленого чесноку, немного перцу и по вкусу соли и гвоздики, прокипятить хорошенько и этимъ фаршемъ начинить каплуна и зашить спинку. За симъ положить каплуна въ кастрюлю, влить туда же 2 части ренскаго уксусу и 1 часть воды, прибавить гвоздики, сахару, корицы, немного перцу, по вкусу соли, разныхъ крошенныхъ кореньевъ, полштофа бѣлаго винограднаго вина и 4 очищенныхъ телячьи ножки, закрыть кастрюлю крышкою и дать кипѣть. снимая пѣну, пока все хорошенько уварится. Послѣ того, выложивъ каплуна въ глубокое блюдо, снять съ бульона жиръ, процѣдить сквозь сито, очистить его или сдѣлать прозрачнымъ посредствомъ взбитыхъ яичныхъ бѣлковъ, облить потомъ очищеннымъ бульономъ каплуна и застудить въ холодномъ мѣстѣ.

43. Заливные рябчики.

Взявъ одинъ фунтъ оленьяго рога, варить его часа два съ $1\frac{1}{2}$ штофами воды,

пока сдѣлается клейковатый отваръ. Между тѣмъ должно ощипать, очистить и перемыть хорошенько 6 рябчиковъ, отсѣчь у нихъ крылья и ноги до послѣдняго состава, проколоть ихъ спичками, опустить въ кипятокъ съ такимъ количествомъ воды, чтобы она ихъ совсѣмъ покрыла, и дать одинъ разъ прокипѣть; потомъ, снявъ пѣну, прибавить туда же зернистаго перцу, разныхъ крошенныхъ кореньевъ лавроваго листа, немного соли и рѣзанныхъ лимонныхъ корокъ и оставить рябчиковъ до половины увариться, а тогда выложить ихъ, чтобы они остыли. Въ тоже время снявъ съ бульона жиръ, подлить въ него отвару изъ оленьяго рога сквозь сито, прибавить штофъ уксусу и нѣсколько сахару, дать хорошенько прокипѣть, процѣдить сквозь чистую салфетку и остудить. Послѣ того, вынувъ изъ рябчиковъ спинки, уложить ихъ въ какой-нибудь стеклянной посудинѣ другъ возлѣ друга, облить процѣженнымъ бульономъ (пока онъ еще тепелъ) и оставить пробывать такимъ образомъ цѣлыя сутки. Наконецъ, наливъ на рябчиковъ растопленнаго коровьяго или чухонскаго масла,

должно нагнуть ихъ какою-либо доскою и застудить въ холодномъ мѣстѣ.

44. Окрошка.

Хотя окрошка готовится изъ остатковъ жаренаго мяса говядины, телятины, баранины и разныхъ домашнихъ птицъ; но лучшими для сего почитаются индѣйка, тетеревъ, рябчики и поросенокъ. Для сего должно обобранное съ костей мясо искрошить очень мелко съ сырымъ (особенно съ зеленымъ) лукомъ, солеными или свѣжими очищенными отъ кожи огурцами и съ другими домашними солеными плодами, какъ-то: съ сливами, вишнями, крыжовникомъ и т. п., также съ отварными бѣлыми грибами,—все это смѣшать вмѣстѣ, смявъ ложкою, съ прибавленіемъ смѣтаны, и дать нѣсколько такимъ образомъ постоять; наконецъ, при подачѣ къ столу развести свѣжимъ хорошимъ квасомъ или кислыми щами и посыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

45. Лакомая окрошка.

Возьмите четверть сваренаго соленого

языка, мяса съ половины жареной курицы, съ половины жаренаго рябчика и съ половины жаренаго тетерева, изрубите все это какъ можно мелче и протрите сквозь рѣшето или рѣдкое сито; потомъ прибавьте 4 очищенныхъ моченыхъ и безъ сѣмячекъ яблока, 2 круто свареныхъ желтка, одинъ соленый протертый огурецъ, половинку шпанской луковицы, дюжину маленькихъ соленыхъ рыжиковъ, два соленыхъ груздя и ложку французской или сарептской горчицы, — все это разотрите какъ можно тщательно и протрите сквозь рѣшето, чтобъ составляло сплошную массу, прибавьте по вкусу соли и (если угодно) немного сахара; наконецъ разведите хорошимъ домашнимъ квасомъ или кислыми щами и получите лакомое холодное кушанье.

46. Желе для украшенія холодныхъ кушаньевъ.

Смѣшавъ одинъ стаканъ самаго крѣпкаго бульона изъ телячьихъ ножекъ со стаканомъ хорошаго уксуса и со стаканомъ прованскаго масла, сбивать вѣнич-

комъ все это до тѣхъ поръ, пока желе побѣлѣетъ и сдѣлается густо; а тогда уже можно употреблять его, гдѣ потребуется.

47. Яичница для украшенія кушаньевъ.

Взявъ желтковъ яичныхъ, сколько нужно, взбить ихъ какъ можно лучше и вылить въ кастрюльную крышку, вымазанную напередъ коровьимъ масломъ, наблюдая притомъ, чтобы дно крышки всевозможно покрылось глаже и ровнѣе; потомъ должно поставить крышку на кастрюлю, наполненную кипяткомъ, и накрыть сверху крышки ровнымъ желѣзнымъ листомъ, а на листъ насыпать горячей золы и дать такимъ образомъ посидѣть яичницѣ.

Примѣчаніе. Чтобы яичница, смотря по кушанью, которое хотятъ ею украсить, была *краснаго цвѣта*, то къ вышеозначенному подбавить куриной крови или карминну; *зеленую* яичницу подкрашиваютъ сокомъ, выжатымъ изъ шпината, а *бѣлую* готовятъ изъ яичныхъ бѣлковъ, поступая, впрочемъ, какъ выше сказано.

ОТДѢЛЕНИЕ III.

ГЛАВА VII.

РАЗНЫЕ СОУСЫ.

1. Котлеты.

Котлеты можно дѣлать изъ мяса разной живности, какъ-то: изъ говядины, телятины, баранины и свинины; а нѣкоторые приготавливаютъ ихъ даже изъ малосолевой солонины. — Для сего, отдѣливъ мясо отъ костей, вырѣзавъ жилы, отнявъ перепонки, изрубить какъ можно мягче остреемъ ножа, прибавивъ къ мясу размоченнаго въ водѣ, бульонѣ или въ молокѣ блага хлѣба, выжатаго однакоже прежде досуха. Количество этого хлѣба полагается обыкновенно въ семь случаевъ полфунта на три

фунта мяса. За симъ прибавить два сырыхъ яйца, немного соли и все это еще хорошенько порубить ножомъ, а потомъ и дѣлать котлеты, круглыя или продолговатыя (какъ кому угодно).—Наконецъ обсыпать котлеты толчеными сухарями и изжарить хорошенько на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ; ихъ подаютъ къ столу съ соусомъ изъ зеленаго горошка.

Примѣчаніе. Если котлеты готовятся изъ телятины или изъ баранины, то въ средину каждой котлетки вкладываютъ по косточкѣ отъ ребра, перерубленной на-двое.

2. Битая говядина.

Приготовивъ изъ говядины котлеты, по вышесказанному, и обвалявъ ихъ въ мукѣ, обжарить въ чухонскомъ маслѣ, положить въ кастрюлю съ прибавленіемъ разныхъ крошенныхъ кореньевъ: луку, лавроваго листа и перцу, прилить туда же бутылку краснаго вина, двѣ ложки уксусу и крѣпкаго бульона; потомъ, посоливъ немного, накрыть кастрюлю крышкою и поставить въ горячую печь, наблюдая, чтобы не пригорѣло. Между тѣмъ, изрубивъ чиненыхъ

и обваренныхъ въ соленой водѣ шампиньоновъ, поджарить въ кастрюль съ чухонскимъ масломъ, прибавить ложки три краснаго бульона и дать кипѣть. Вслѣдъ за тѣмъ должно говядину выложить на блюдо, а говяжий сокъ, процѣдивъ въ шампиньоны, хорошенько прокипятить и облить говядину соусомъ.

3. Соусъ изъ говядины.

Изрубивъ мелко говядину, какъ для котлетъ, должно положить на 3 фунта оной 3 яйца, по вкусу соли и немного перцу, сдѣлать небольшія лепешечки, по желанію — круглыя или продолговатыя, и, обвалявъ ихъ въ толченыхъ сухаряхъ, обжарить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ. Къ этимъ лепешечкамъ готовится слѣдующій соусъ: взявъ ложку крупичатой муки, поджарить до-красна въ маслѣ, развести бульономъ, прибавить 2 ложки уксусу, лавроваго листу, изрѣзанную ломтиками и поджаренную въ маслѣ луковицу и все это должно вскипятить раза два. Предъ подачею къ столу приготовленныя говяжьи лепешечки надобно опустить въ соусъ и поварить немного на легкомъ огнѣ.

4. Коровье вымя подь соусомъ.

Коровье вымя должно варить нѣсколько часовъ съ водою и солью; потомъ, черезъ сугки, разрѣзать его въ холодномъ видѣ на ломтики толщиною въ палецъ, обжа- рить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ съ яйцами и тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и подавать подь соусомъ изъ вишень, сар- делей и т. п., а также съ салатомъ, шпи- натомъ, зеленымъ горошкомъ и проч.

5. Говядина подь соусомъ изъ говяжьяго мозга.

Сперва должно сварить цѣльный кусокъ хорошей говядины (сколько нужно) въ водѣ до спѣлости; потомъ, изрубивъ мелко говяжій мозгъ, положить его въ кастрюлю, прибавить къ нему тертаго бѣлаго хлѣба, кусочекъ коровьяго масла, коринки и муш- катнаго орѣшка, налить хорошимъ мяснымъ бульономъ и дать прокипѣть, мѣшая и сни- мая пѣну; наконецъ, уложивъ говядину на блюдо, облить приготовленнымъ соусомъ.

6. Телятина съ пивомъ.

Обмывъ и разбивъ ломтями жареную те- лятину, должно положить ее въ кастрюлю,

прибавить туда же наръзанныхъ ломтиками луковиць, коровьяго масла, немного перцу, по вкусу соли, полштофа хорошаго бѣлаго пива и такое же количество воды, чтобы покрывало телятину, накрыть кастрюлю крышкою и дать хорошенько развариться; потомъ, прибавивъ еще туда немного муки и коровьяго масла, прокипятить соусъ и подавать.

7. Телятина нашпикованная солеными
огурцами.

Очистивъ и вымывъ жареную телятину, должно нашпиковать ее разръзанными на продолговатыя части солеными языками, сарделями и шпикомъ; потомъ положить ее въ кастрюлю, у которой на дно кладется кусокъ коровьяго масла, прибавить три луковицы и полштофа мяснаго бульона; послѣ того подлить еще бульону и подложить кусокъ масла, влить туда же лимоннаго соку и штофъ бѣлаго винограднаго вина, накрыть кастрюлю крышкою и, безпрестанно поварачивая жаркое, парить его часа два или нѣсколько болѣе. Когда же провизія совершенно смягчится, то

вынуть ее изъ кастрюли, подмѣшать въ соусъ ложку сливокъ и ложку каперсовъ, дать соусу прокипѣть и облить имъ жареную телятину.

8. Фрикасе изъ телятины.

Разбивъ переднюю часть телятины на небольшіе куски, положить въ кастрюлю, налить холодною водою и поставить на горячую плиту; при вскипаніи же выложить телятину изъ кастрюли въ холодную воду и очистить ножомъ каждый кусокъ отъ кожи; потомъ опять поставить съ холодною водою на плиту, дать кипѣть и снимать безпрестанно пѣну. Между тѣмъ прибавить въ бульонъ накрошенныхъ 2 корня петрушки, 3 мелко-изрѣзанныхъ луковицы, перцу, по вкусу соли, довольно количество коровьяго масла, горсть рубленой зелени петрушки и чесноку и все это продолжать варить; наконецъ подлить въ соусъ лимоннаго соку, 3 или 4 растертыхъ яичныхъ желтка, немного прибавить масла, прокипятить еще разъ и подавать.

9. Фрикасе изъ телятины другимъ манеромъ.

Изрѣзавъ въ кусочки потребное количе-

ство телятины отъ грудинки или отъ почечной части, обфлить ее, т. е. до полуспфлости обварить въ кипяткф. Между тфмъ положить въ кастрюлю кусокъ коровьяго масла, нфсколько утыканныхъ гвоздикою луковиць, два лавровыхъ листка, мушкатнаго орфшка и перцу; туда же положить и куски телятины и упаривать ее слегка, наблюдая только, чтобы мясо не потемнфло. За симъ накативъ хорошимъ мяснымъ бульономъ (а въ нуждф и водою) и приправивъ ренскимъ уксуомъ, уварить до готовности. Подавая это фрикасе-къ столу, подбить яичными желтками и если соусъ окажется очень кисель, то можно приправить его мелко-истолченнымъ сахаромъ.

10. Соусъ изъ телячьихъ ножекъ.

Ошпаривъ, очистивъ и сваривъ въ соленой водф двф пары телячьихъ ножекъ, откинуть ихъ на рфшето и разрфзать каждую ножку пополамъ; потомъ, обвалявъ ихъ въ тертомъ бфломъ хлббф и яицахъ, поджарить должно въ коровьемъ или чухонскомъ маслф и положить на блюдо, а въ средину ихъ или вареный зеленый горошекъ или турецкiе бобы.

11. Телячьи мозги въ матлотѣ.

Сперва должно намочить телячьи мозги въ теплой водѣ, обмыть съ нихъ кровь, снять осторожнѣе кожицу и отдѣлить всѣ находящіяся внутри волокна; потомъ варить ихъ въ водѣ съ малою долей соли и уксуса. За симъ, вливъ въ другую кастрюлю по стакану краснаго вина и хорошаго мяснаго бульона, прибавить по вкусу соли, немного перцу, обжаренныхъ въ коровьемъ маслѣ шампиньоновъ и горсть рубленой зелени или какихъ-либо душистыхъ травъ и варить, мѣшая чаще. Послѣ того уложить на блюдѣ горячіе мозги и наконецъ, когда соусъ сварится, прибавить къ нему кусокъ стертаго съ мукою коровьяго масла, укипятить до приличной густоты и этимъ соусомъ облить вареные мозги.

12. Соусъ изъ мозговъ.

Сваривъ въ водѣ съ солью начисто обмытые телячьи мозги, откинуть ихъ на рѣшето или на сито и дать стечь водѣ, снять съ мозговъ перепонки, облить сырыми яйцами, обвалить въ тертыхъ суха-

ряхъ и поджарить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ. За симъ, взявъ стаканъ какого-либо мяснаго бульона, положить въ него кусокъ крѣпкаго бульона, подцвѣтить пережженнымъ сахаромъ, дать хорошенько прокипѣть и облить этимъ мозги.

13. Телятина съ трюфелями.

Взявъ отъ задней четверти телятины потребное количество мягкаго мяса, разрѣзать на два или на три толстые куска, избить ихъ немного съ обѣихъ сторонъ пожемъ, обвалить въ мукѣ и хорошенько обжарить каждый кусокъ въ коровьемъ маслѣ до-красна; потомъ, выложить въ кастрюлю вмѣстѣ съ сокомъ, подлить туда мяснаго бульону, присолить, прибавить лавроваго листу, цѣльныхъ луковицъ (утыканныхъ гвоздикю), нѣскольکو зеренъ перцу и пучекъ изъ травъ тиміану, базилики и петрушки; все это варить до спѣлости. Послѣ того, вынувъ телятину, положить ее въ другую кастрюлю, а бульонъ еще хорошенько уварить до густоты соуса, процѣдить сквозь частое сито на телятину, куда положить и размоченные въ

теплой водѣ очищенные трюфели и мелко изкрошенной лимонной корки, еще разъ прокипятить все вмѣстѣ и подавать къ столу.

14. Сладкое телячье мясо подѣ соусомъ.

Сперва должно сладкое телячье мясо размягчать часа полтора времени; потомъ положивъ его въ холодную воду, дать вскипѣть, выложить опять въ холодную воду, очистить на немъ всякую червоту и нашить его тоненькимъ шпикомъ. За симъ, стеревъ хорошенько въ кастрюлѣ муки съ коровьимъ масломъ, прибавить туда двѣ крошенныя луковицы, горсть тертаго голландскаго или хорошаго русскаго сыру, по вкусу соли, немного перцу, мушкатнаго орѣшка, штофъ цѣльныхъ хорошихъ сливокъ и ложку чухонскаго или коровьяго масла; все это должно варить вмѣстѣ съ сладкимъ мясомъ до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается мягко, а потомъ уже выложить его на блюдо и чрезъ сито процѣдить на него приготовленный соусъ.

15. Тандроны съ русскими бобами.

Очистивъ, обмывъ и сваривъ до готов-

ности телятину отъ грудинки, нарѣзать ее ломтиками, обдѣлать штучками, обвалить въ сырыхъ яйцахъ и въ тертомъ бѣломъ хлѣбѣ, обжарить въ коровьемъ маслѣ (сдѣлать *тандроны*). Между тѣмъ, очистивъ, обваривъ и сваривъ до готовности русскіе бобы въ соленой водѣ, откинуть ихъ въ рѣшето, чтобы стекла вода; потомъ, выложивъ ихъ въ кастрюлю съ 2 кусками сахара, рубленою зеленью, крутонами (ломтиами сайки) и гребешками, все это обжарить въ коровьемъ маслѣ. За симъ, когда все поспѣетъ, должно укладывать телячью грудинку или тандроны по краямъ блюда въ перекидку съ крутонами, а въ середину приложить приготовленные бобы и облить горячимъ крѣпкимъ мяснымъ бульономъ.

16. Телячьи языки подъ соусомъ.

Прежде всего должно свѣжіе телячьи языки отварить въ соленой водѣ, снять съ нихъ кожу, разрѣзать надвое вдоль по самой срединѣ и обжарить до-красна въ коровьемъ маслѣ.— За симъ положить кусокъ коровьяго масла въ кастрюлю, под-

жарить его и, подбавивъ въ него муки, мѣшать и жарить на огнѣ до тѣхъ поръ, пока мука покраснѣетъ; потомъ прибавить туда же крошеннаго луку, лавроваго листа, немного перцу и мушкатнаго орѣшка, по вкусу соли и стаканъ мяснаго бульона, уварить хорошенько до густоты соуса и облить имъ языки.

17. Телячья лопатка по-мѣщански (*à la bourgeoise*).

Очистивъ и обмывъ телячью лопатку, должно положить ее въ глубокую и пространную кастрюлю, налить водою, прибавить туда же нѣсколько уксусу, немного крупно-толченаго перцу, соли, изрѣзанныхъ ломтиками корней петрушки и пустарнака, крошенныхъ двухъ луковиць и двухъ зубковъ чесноку, лавроваго листу, гвоздики и кусокъ коровьяго масла; накрыть кастрюлю крышкою, края обмазать тѣстомъ и поставить въ печь часа на три или и болѣе. Послѣ того, когда все поспѣетъ, лопатку выложи на блюдо, а соусъ (снявъ съ него прежде жиръ) процѣди на лопатку чрезъ сито и посыпь рубленою зеленью.

18. Соусъ изъ почекъ.

Очистивъ и обмывъ почки, должно сварить ихъ по обыкновенію и изрѣзать ихъ лойтиками или кружечками; потомъ, искрошивъ въ кастрюлю двѣ луковицы, поджарь въ коровьевъ маслѣ съ ложкою муки докрасна, развести мяснымъ бульономъ съ прибавленіемъ куска крѣпкаго бульона, подцвѣтитъ пережженнымъ сахаромъ, прибавить обжареннаго въ маслѣ луку, лавроваго листа и немного уксусу; всему этому дать хорошенько укипѣть.—Наконецъ, положивъ и приготовленные почки въ соусъ, дать повариться полчаса и подавать.

19. Фрикасе изъ баранины.

Разрубивъ баранью грудинку на мелкіе куски, перемыть ихъ, положить въ кастрюлю, налить холодною водою и дать кипѣть, снимая пѣну; потомъ подбавить коровьяго масла, инбирю, крошеной петрушки и мелко изрѣзанныхъ лимонныхъ корокъ и продолжать кипятить. За симъ, смѣшавъ муки съ коровьимъ масломъ, положить къ мясу, съ прибавленіемъ очн-

щенныхъ и перемытыхъ сморчковъ и шампиньоновъ, немного соли и мушкатнаго орѣшка и все это хорошенько прокипятить. Когда же фрикасе будетъ готово, подлить къ нему немного лимоннаго соку, уксусу, подсыпать сахару и подавать къ столу.

20. Грильядъ изъ свиныхъ ногъ.

Сперва должно, очистивъ хорошенько и отваривъ въ водѣ до мягкости съ прибавленіемъ немного сала, свиныя ноги выложить въ холодную воду, чтобъ онѣ остыли. Потомъ, истеревъ сайку или бѣлый хлѣбъ, посыпать перцемъ и инбиремъ, выпустить туда же два сырыхъ яйца, прибавить кусокъ коровьяго масла, немного сахару и винограднаго вина, и все замѣсить. — Въ слѣдъ за тѣмъ, растопивъ въ кастрюлѣ немного коровьяго масла и выпустивъ въ него одинъ яичный желтокъ, смѣшать и вымазать этимъ самымъ каждую ногу, а потомъ облѣпить приготовленную изъ хлѣба смѣсью, положить на вымазанную коровьимъ масломъ сковороду, сверху же обмазать ноги смѣшанными съ

масломъ яичными желтками, осыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ и хорошенько докрасна поджарить.

Примѣчаніе. Къ этому грильяду подаютъ обыкновенно какой-нибудь кисловатый соусъ, коимъ можно, по желанію, и облить весь грильядъ на блюдѣ.

21. Фрикасе изъ курицы.

Разнявъ курицу на части, должно сперва мочить ее въ горячей водѣ. — Между тѣмъ, растопивъ въ кастрюлѣ кусокъ коровьяго масла, вложить туда курицу; а когда масло совсѣмъ растопится, прибавить къ нему по пропорціи муки и перемѣшать хорошенько; потомъ влить туда большой стаканъ мяснаго бульона, подложить пучокъ душистыхъ поваренныхъ травъ: чабра, базилики и проч., и приготовить солью, перцемъ и муштатнымъ орѣшкомъ; когда же курица въ половину сварится, то прибавить туда же чищенныхъ шампиньоновъ, мелкихъ луковокъ, донышковъ отъ эртишоковъ, и т. п. Наконецъ, выложивъ готовое фрикасе на блюдо, снять съ соуса жиръ, подбить его яичными

желтками съ яичнымъ сокомъ и облить имъ фрикасе.

Примѣчаніе. Вообще курицу прежде, нежели ставить на огонь, должно натирать лимоннымъ сокомъ, потому что она отъ того дѣлается весьма бѣлою.

22. Цыплята подъ соусомъ.

Сперва должно цыплятъ, ошпаривъ, хорошенько очистить, размягчить, вымыть и разбить на половинки; потомъ, уложивъ ихъ въ кастрюлю, прибавить туда горсть тертаго бѣлаго хлѣба, рубленой зелени петрушки, 2 мелко-крошенныхъ луковицы, по вкусу соли, немного перцу и инбирю, полную ложку коровьяго масла и воды, чтобы покрыла всѣ спеціи; перемѣшавъ слегка все это, накрыть кастрюлю крышкою, дать кипѣть, пока соусъ станетъ битъ бѣлымъ ключемъ и подавать.

Примѣчаніе. При подачѣ сего соуса къ столу, можно прибавить въ него два изрубленныхъ анчоуса и нѣсколько каперсовъ, кому угодно, когда оные есть въ запасѣ.

23. Цыплята съ зеленымъ горошкомъ.

Ошпаривъ, очистивъ, перемывъ, обливъ или обваривъ въ кипяткѣ молодыхъ цыплятъ, должно разрѣзать ихъ на половинки и наложить на нихъ доску или крышку, чтобы расправились; потомъ, обвалявъ ихъ въ сырыхъ яицахъ, обсыпать тертыми сухарями или сайкою и изжарить до спѣлости въ коровьемъ маслѣ. Между тѣмъ, очистивъ и перемывъ зеленый горохъ или стручья, отварить его въ соленой водѣ: откинувъ на рѣшето, дать стечь водѣ, и выложивъ въ кастрюлю съ чухонскимъ масломъ и потребнымъ количествомъ бѣлыхъ кулей (см. глава I № 4), увари хорошенько до готовности. Наконецъ, уложивъ цыплятъ на блюдо по краямъ бортикомъ, въ средину положить горошекъ, облить цыплятъ бѣлымъ соусомъ и подавать.

24. Голуби съ зеленымъ горохомъ.

Ошпаривъ, очистивъ, перемывъ и разрѣзавъ на половинки молодыхъ голубей, слегка отварить ихъ; потомъ сдѣлавъ подпалку изъ муки съ коровьимъ масломъ, положи

въ нее голубей съ ломтиками ветчиннаго сала и поджарь, подлей туда немного мяснаго бульона, приправь перцемъ, пучкомъ душистыхъ или пряныхъ поваренныхъ травъ (чабромъ, базиликой, мятой, кишнецемъ и т. п.) и небольшимъ количествомъ соли; подложи туда же по пропорціи очищеннаго и перемытаго зеленаго горошку и все вмѣстѣ увари до густоты соуса, а предъ подаваніемъ къ столу всыпь въ соусъ для вкуса сахару, прокиняти еще разъ и облей этимъ соусомъ голубей на блюдѣ или просто подавай соусъ съ голубями.

25. Утки подъ соусомъ.

Ошпаривъ, очистивъ и оправивъ утокъ должно ихъ хорошенько изжарить, какъ обыкновенно, въ коровьемъ маслѣ; потомъ, изрубивъ мелко очищенныхъ сарделей или свѣжихъ селедокъ, трюфелей, сморчковъ и луку, вложить все въ кастрюлю, налить красныхъ кулей (см Глава I, № 5) и уварить все это хорошенько; наконецъ, приправивъ соусъ лимоннымъ сокомъ и кусочкомъ поджареннаго съ мукою масла облить горячимъ утокъ.

**26. Молодые гуси подъ соусомъ съ
огурцами.**

Молодыхъ гусей, очистивъ и оправивъ по обыкновенію, изжарить до готовности въ коровьемъ маслѣ; потомъ сдѣлать слѣдующій соусъ, искрошивъ очищенные огурцы, присолить ихъ, отжать покрѣпче, обжарить до-красна въ чухонскомъ маслѣ съ сахаромъ, накатить красными кулями (см. Глава I, № 5) и дать хорошенько прокипѣть. Когда же соусъ будетъ готовъ, облить имъ гусей и подавать къ столу.

27. Утки подъ соусомъ съ рѣпой.

Очистивъ и оправивъ утокъ, какъ слѣдуетъ, должно натереть ихъ солью, положить въ кастрюлю, подбавить къ нимъ нѣсколько ломтиковъ свиного сала, крошеной петрушки, двѣ или три изрѣзанныя луковицы, налить бульономъ, закрыть кастрюлю и дать прѣть до половины спѣлости. Въ то же время, очистивъ небольшія рѣпы, уварить ихъ до половины въ водѣ, слить воду и обжарить хорошенько на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ съ сахаромъ; потомъ при-

бавить туда нѣсколько мяснаго бульону, стертой съ масломъ муки, немного перцу, по вкусу соли и мушкатнаго орѣшка, выложить въ эту смѣсь утокъ и варить до готовности. Подавая къ столу, утокъ вынимають, укладываютъ на блюдо рѣпой и обливають чрезъ сито соусомъ.

28. Утка въ зеленомъ пуре.

Взявъ полфунта сухаго зеленаго гороху, сварить его въ бульонѣ съ крошеннымъ корнемъ петрушки и протереть сквозь сито; а если горохъ будетъ свѣжій зеленый, то брать его цѣлый фунтъ и варить въ бульонѣ безъ петрушки, протереть, какъ сказано, чтобы пуре было довольно густовато. Между тѣмъ, очистивъ и оправивъ утку, должно варить ее (въ кастрюлѣ) въ бульонѣ, съ небольшимъ количествомъ соли, перца, лавроваго листа, съ пучкомъ травъ петрушки, базилики и тмину, ползубкомъ чесноку и двумя головками гвоздики; давъ хорошенько кипѣть и снимая пѣну. Когда утка поспѣетъ, сдѣлавшись мягкою, вынуть ее и уложить на блюдо, а сокъ изъ-подъ нее смѣшать съ приготовленнымъ пуре, вскипятить хорошенько и облить утку.

29. Обыкновенный соус подъ всякую дичину.

Подожженный до-красна сахаръ должно развести бульономъ; потомъ поджаривъ масло съ мукою, развести приготовленнымъ бульономъ и дать кипѣть полчаса. Всякую же дичину для соуса должно прежде жарить въ соку, разбивать ее на части, укладывать въ соусникъ или на блюдо и обливать соусомъ.

30. Рябчики подъ соусомъ.

Ошпаривъ, очистивъ и оправивъ рябчиковъ осторожнѣе, должно обварить ихъ въ кипятокѣ, обмазать коровьимъ масломъ и обжарить до-красна; потомъ, наливъ на нихъ мяснаго бульону пополамъ съ водою прибавить туда пятокъ мелко-изрѣзанныхъ луковницъ, горсть тертой сайки, 4 мелко-изрубленныхъ сардели, немного перпу, по вкусу соли, мушкатнаго орѣшка и ложку коровьяго масла и дать хорошенько увариться.—Послѣ того, когда рябчики сдѣлаются мягки, подлить въ соусъ полстакана краснаго вина, подложить ложку капер-

совъ, немного мушкатнаго орѣшка и прокипятить до готовности.

31. Рябчики съ капустой.

Очистивъ и оправивъ хорошенько рябчиковъ, какъ слѣдуетъ, нашпиковать ихъ крупнымъ шпикомъ, обваленнымъ въ пряностяхъ (перць, инбирь, мушкатномъ орѣшкѣ и т. п.) и зажарить на вертелѣ; потомъ, снявъ съ вертела, положить въ кастрюлю съ нарѣзанною ломтями ветчиною, разными крошенными кореньями, обваренною и нитками опутанною кочанною капустою, налить мяснаго бульону и варить, а послѣ того накатить телячьимъ бульономъ (см. Глава I № 7). Наконецъ размочивши этимъ же бульономъ ломтики бѣлаго хлѣба, выложить на нихъ рябчики, обложить кругомъ капустою и сквозь сито процѣдить на рябчиковъ остальной бульонъ.

32. Куропатки подъ соусомъ.

Ошпаривъ, очистивъ и оправивъ осторожнѣе молодыхъ куропатокъ, положить ихъ въ кастрюлю, подложить туда же двѣ

горсти тертаго поклеваннаго хлѣба, 3 изрубленныя сардели, 3 мелко-искрошенныхъ луковицы и ложку коровьяго масла, налить мяснымъ бульономъ, чтобы покрывалъ куропатокъ и дать хорошенько увариться; когда же куропатки будутъ готовы, подлить лимоннаго соку и прибавить 2 ложки каперсовъ и, еще разъ прокипятивъ, вынуть куропатокъ, разбить ихъ на части, уложить на блюдо и облить соусомъ.

33. Куропатки съ каперсами.

Очистивъ и оправивъ куропатокъ, обжа- рить ихъ въ кастрюлѣ въ коровьемъ ма- слѣ, развести хорошимъ виномъ и уварить; потомъ въ другой кастрюлѣ на ломти бѣ- лаго хлѣба, до-красна обжаренные, влить немного мяснаго бульона изъ курицы, подбавить уксусу, немного каперсовъ, са- хару и кусокъ коровьяго масла. Все это уварить до сгущенія и облить этимъ со- усомъ куропатокъ.

34. Сальме изъ куропатки.

Очистивъ и оправивъ куропатку, изжарь ее въ коровьемъ маслѣ какъ обыкновенно

и разбей на части, отложивъ крылья, лядви, хлупъ и гузку, которыя должно изрубить, истолочь въ ступкѣ и, положи въ кастрюлю съ кускомъ коровьяго масла, обжарить; потомъ прибавить немного муки, смочить ее стаканомъ бѣлаго вина пополамъ съ бульономъ, положить чабра, шерлоту, лавроваго листа и пучокъ петрушки (зелени). Когда же все хорошенько уварится до сгущенія, процѣди соусъ сквозь сито, сними жиръ, выложи куропатку на блюдо, облей ее соусомъ и обложи поджаренными корками бѣлаго хлѣба.

35. Соусъ изъ куропатокъ.

Очистивъ и оправивъ куропатокъ, должно нашпиковать ихъ хорошимъ шпикомъ, разными кореньями, перцемъ, инбиремъ, гвоздикою, мушкатнымъ орѣшкомъ и свѣжимъ лимономъ; завязать нитками, покрыть бумагою, обмазанною коровьимъ масломъ и изжарить въ печи. За симъ сдѣлай къ куропаткамъ соусъ *Арлекинъ*, облей имъ и подавай, обсыпавъ рубленою зеленью петрушки или укропа.

Примѣчаніе. Соусъ *Арлекинъ* пригото-

ляется такъ: должно изрѣзать небольшими кусочками печень куропатокъ, сладкое мясо, ветчину и трюфели, обжарить ихъ съ лукомъ-шерлотомъ и зеленью петрушки въ коровьемъ маслѣ, накатить красными кулями, прибавить по вкусу соли, немного перцу, приквасить лимоннымъ сокомъ и прилить рюмку мадеры. Вскипятить все хорошенько, уварить до густоты соуса.

36. Куропатки съ трюфелями.

Должно прежде сварить очищенныхъ и оправленныхъ, какъ слѣдуетъ, куропатокъ съ масломъ, солью, чеснокомъ и сырою ветчиною; потомъ, когда поспѣютъ, вынуть и разбить на части. Между тѣмъ, изрубивъ чищенные трюфели, чеснокъ и шампиньоны, разварить ихъ въ маслѣ, обсыпать мукою, налить бульономъ, подлить отвара, въ коемъ варились куропатки, прокипятить хорошенько до готовности и облить этимъ соусомъ куропатокъ.

37. Куропатки со сливками.

Уложивъ дно кастрюли тоненькими ломтиками ветчиннаго сала, изрѣзанными: чес-

нокомъ, петрушкой и сырою ветчиной, положить на все это очищенныхъ и вымытыхъ куропатокъ, прибавить двѣ ложки коровьяго масла, немного лавроваго листа, по вкусу соли, и малую часть перцу, закрыть кастрюлю крышкою и исподоволь уваривать до спѣлости. Потомъ, выложивъ куропатокъ, разбить на части, а въ соусъ подмѣшать немного муки, соли, мускатнаго орѣшка, прилить туда же полштофа хорошихъ свѣжихъ сливокъ и все вскипятить хорошенько до готовности; наконецъ положить опять куропатокъ въ соусъ, вскипятить и подавать къ столу.

38. Перепелки въ фрикасе.

Растопивъ въ кастрюль ветчиннаго сала, положить туда очищенныхъ и перемытыхъ свѣжихъ перепелокъ, парѣзанныхъ ломтиковъ ветчины, шампиньоновъ или другихъ хорошихъ грибовъ, cedры, немного соли, гвоздики и душистыхъ поваренныхъ травъ. Все это, пересыпавъ мукою, встряхнуть кастрюлю раза два и обжарить съ коровьимъ или чухонскимъ масломъ. Потомъ должно влить туда же рюмку какого-ни-

будь винограднаго вина, накатить мяснымъ бульономъ и дать хорошенько упариться въ закрытой крышкой кастрюль. Когда же перепелки поспѣютъ, то, снявъ съ фрикасе жиръ, подбить разведенными: уксу-сомъ, яичными желтками и подавать.

39. Соусъ изъ тетеревей.

Очистивъ и оправивъ, какъ слѣдуетъ, молодыхъ тетеревей, изжарь ихъ на вертелѣ и разними на части; кости же истолки мелко въ ступкѣ, положи въ кастрюлю съ корками бѣлаго французскаго хлѣба, изрѣзаннымъ лукомъ-шерлотомъ, немного солью, лавровымъ листомъ и базиликою, налей на все это краснаго вина и, давъ хорошенько прокипѣть, протри сквозь частое сито. Потомъ уложи тетеревей на блюдо, облей ихъ приготовленнымъ соусомъ и обложи кругомъ крутонами, т. е. поджаренными ломтиками сайки или бѣлаго хлѣба.

40. Тетерьки подъ соусомъ.

Очистивъ и оправивъ двухъ тетерекъ, вымыть ихъ, нашпиковать, положить въ

кастрюлю и обжарить; потомъ, наливъ на нихъ полштофа мяснаго бульону, прибавить три искрошенные луковицы, петрушки, сельдерей и полфунта изрѣзанной ломтиками сырой ветчины, накрыть кастрюлю крышкою и дать хорошенько увариться. Потомъ, вынувъ тетерекъ, разбить ихъ на части. Между тѣмъ въ бульонъ прибавить стертой съ масломъ муки, немного перцу, по вкусу соли, мушкатнаго орѣшка, подлить винограднаго вина и дать хорошенько прокипѣть. Наконецъ, уложивъ тетерекъ на блюдо, облить ихъ соусомъ и пересыпать рубленою зеленью петрушки или укропа.

41. Соусъ изъ жаворонковъ съ яблоками.

Выпотрошивъ, очистивъ и перемывъ жаворонковъ, положить ихъ въ кастрюлю, куда прибавить нарѣзанныхъ ломтиками кислыхъ яблокъ, мелко-изрѣзанной цедры или лимонной корки, коринки, сахару, немного обжаренной въ маслѣ муки и винограднаго краснаго вина пополамъ съ водою; все это, перемѣшавъ, уварить хорошенько, пока жаворонки поспѣютъ.

42. Кулики подъ виннымъ соусомъ.

Ощипавъ поддюжины куликовъ, выколоть глаза, отрубить имъ крылья и ножки, выпотрошить, отбросить головки и желудки, перемыть, положить въ кастрюлю съ ложкою коровьяго или чухонскаго масла, чйщенными шампиньонами, 2 накрошенными луковицами, перцемъ, солью, мушкатнымъ орѣшкомъ, стаканомъ крѣпкаго мяснаго бульона и штофомъ краснаго вина; потомъ закрывъ кастрюлю крышкою, дать кипѣть и, спустя нѣсколько времени, изрубивъ помелче вынутую изъ куликовъ очищенную внутренность, положить ее въ соусъ. Наконецъ, когда все хорошенько уварится и кулики поспѣютъ, должно выложить ихъ на блюдо и облить чрезъ сито приготовленнымъ соусомъ.

43. Дрозды въ рагу.

Растопивъ въ кастрюлѣ ветчиннаго сала, обжарить въ немъ очищенныхъ и оправленныхъ дроздовъ; потомъ, для сгущенія соуса, прибавить щепотку муки, прилить рюмку винограднаго вина, положить туда

же душистыхъ травъ: чабра, базилики и т. п. и приностей: перцу, инбирю, мушкатнаго орѣшка, корицы, гвоздики и проч., дать всему этому хорошенько упрѣть и, когда поспѣетъ, при подачѣ къ столу, приправить лимоннымъ сокомъ.

44. Бекасы въ сальмѣ. •

Очистивъ бекасовъ, какъ слѣдуетъ, обжарить ихъ съ лукомъ-шерлотомъ и зеленью въ свѣжемъ чухонскомъ маслѣ, прибавить туда по вкусу соли, немного перцу и мушкатнаго орѣшка, налить мяснымъ бульономъ, и закрывъ кастрюлю крышкою, обмазать края тестомъ и поставить въ печный вольный духъ, пока поспѣютъ, и тогда подавать ихъ къ столу.

45. Поддѣльная дичина изъ говядины по-богемски.

Сперва должно изрубить мякоть свѣжей говядины безъ жиру; потомъ набравъ телячьей крови, развести ее какимъ-либо винограднымъ виномъ, взварить и, положивъ туда же рубленую говядину, уварить хорошенько; наконецъ, прибавить тертаго

макиша бѣлаго хлѣба, немного перцу и часть хорошей говядины, закрывъ кастрюлю крышкою и дать упрѣть, пока говядина поспѣетъ, и подавать къ столу.

46. Заяць въ соусѣ.

Очистивъ, выпотрошивъ и обмывъ въ нѣсколькихъ водахъ свѣжаго зайца, отруби его голову прочь, разбей его на части и отложи въ сторону печенку. Между тѣмъ, положивъ въ кастрюлю ложку коровьяго масла и $\frac{1}{4}$ фунта изрѣзаннаго въ небольшіе кусочки шпика или свиного сала, обжарь и вынь шпикъ, а въ кастрюлю положи зайца, обсыпавъ его мукою; потомъ, переворачивай его почаще и, обливая краснымъ виномъ пополамъ съ водою и съ мяснымъ бульономъ, дай кипѣть, прибавивъ туда же пучекъ душистыхъ поваренныхъ травъ, по вкусу соли, немного перцу, мушкатнаго орѣшка и шпику. Когда заяць уварится, отними кастрюлю отъ сильнаго огня и поставь ее на уголь плиты, положи въ нее еще обжаренныхъ въ коровьемъ маслѣ маленькихъ луковокъ и чищеныхъ шампиьоновъ, укипяти и вынь

зайца. Наконецъ слови съ соуса жирь, процѣди его сквозь сито, прибавь туда мелко-изрубленную и перемытую печенку, прокипяти еще разъ и облей этимъ соусомъ зайца.

47. Зайцы подъ соусомъ со сливками.

Выпотрошивъ, очистивъ и перемывъ хорошенько свѣжаго зайца, должно отрубить ему голову, нашпиковать его мясо хорошимъ шпикомъ, разрѣзать на нѣсколько кусковъ и, положивъ въ кастрюлю, съ разными крошеными кореньями, лукомъ, лавровымъ листомъ, солью и коровьимъ масломъ, обжарить его до красна, чаще переворачивая и поливая его бульономъ; потомъ прибавить туда же немного муки, бульону, бѣлаго вина, по вкусу соли, нѣсколько перцу, чищеныхъ и мелко-крошенныхъ кореньевъ и полштофа хорошихъ свѣжихъ сливокъ; все это хорошенько прокипятить и подавать къ столу, уложивъ зайца на блюдо и обливъ его соусомъ со сливками.

48. Жареный заяцъ съ мелкимъ рагу.

Сперва должно хорошенько, какъ слѣ-

дуетъ очистить и оправить свѣжаго зайца, нашпиковать его мелкимъ шпикомъ и жарить въ коровьемъ маслѣ. Между тѣмъ растопивъ въ кастрюлѣ кусокъ масла, перемѣшать его съ мукою, съ крошеннымъ лукомъ или шерлотомъ, съ изрѣзанными въ ломтики чищенными свѣжими и слегка-просольными огурцами, очищенными перемытыми сморчками и трюфелями, подлить бульону, закрыть кастрюлю крышкою и уваривать до средственной густоты;—а потомъ приправить по вкусу солью и лимоннымъ сокомъ или ренскимъ уксусомъ. При подачѣ къ столу, выложить жаренаго зайца на блюдо и процѣдить къ нему сквозь сито рагу.

49. Рагу изъ жареныхъ зайцевъ другимъ манеромъ.

Изжаривъ свѣжихъ зайцевъ, какъ сказано выше (№ 48), должно разбить ихъ на части, положить въ кастрюлю, прилить соусу изъ-подъ жаркаго, прибавить немного перцу, по вкусу соли, лимонной корки, лавроваго листу, мелко-изрубленныхъ сарделей, ложку каперсовъ, пол-

чесноковины и нѣсколько ложекъ бульону; потомъ поджаривъ муку съ масломъ, прибавить это въ соусъ, дать сильнѣе прокипѣть, подсыпать тертаго мушкатнаго орѣшка и подавать.

50. Зайцы подъ яичнымъ снѣгомъ.

Очистивъ, какъ слѣдуетъ, одного или двухъ зайцевъ, должно отнять мякоть отъ задней ихъ части, нарѣзать кусками, плотно сложить оные одинъ съ другимъ, нашпиковать мелкимъ шпикомъ и уварить до спѣлости въ кастрюлѣ съ коровьимъ масломъ и нѣсколькими ложками бульона. Потомъ надобно взбить десятка полтора яичныхъ бѣлковъ, обложить ихъ пѣною зайцевъ, округлить сверху и поставить въ печь, чтобы хорошенько заварилось. При подачѣ къ столу, сдѣлавъ сверху небольшое отверстие должно подлить туда вишневаго соуса и подавать.

Примѵчаніе. О приготовленіи *вишневаго соуса* скажемъ, что онъ состоитъ просто изъ протертыхъ сквозь сито вишень, про-

кипяченныѣ съ мукою въ водѣ и маслѣ (*).

51. Соусъ изъ свѣжей шинкованной капусты.

Прокипятить въ водѣ нашинкованную свѣжую капусту (бѣлую или красную), откинуть ее на сито, чтобы стекла вода; потомъ уложить ее въ кастрюлю, подложить коровьяго масла и немного муки, налить по пропорціи бульону, 2 ложки уксусу, прибавить ложку мелкаго сахару и дать хорошенько покипѣть, мѣшая чаще.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ можно подавать съ мясными котлетами, жареными сосисками, гусемъ, уткою и проч.

52. Бѣлая кочанная капуста въ соусѣ.

Очистивъ отъ зеленыхъ или, такъ-называемыхъ, сѣрыхъ листьевъ потребное ко-

(*) Настоящее же его приготовленіе есть слѣдующее: Поджаривъ въ кастрюлѣ муку въ маслѣ съ сахаромъ, положить туда горсти двѣ толченыхъ сухихъ вишенъ съ корицею и цитронной коркой, дать кипѣть, мѣшая безпрестанно; потомъ прибавить немного ренскаго уксусу пополамъ съ водою и варить исподволь до густоты соуса; наконецъ проѣхать сквозь сито.

личество тугихъ кочней свѣжей бѣлой капусты, разрѣзать ихъ на-четверо, положить въ кастрюлю, налить столько бульона, чтобъ капуста была имъ покрыта и варить ее до тѣхъ поръ, пока она упрѣетъ. Тогда вынуть ее и откинуть на рѣцето, чтобы стекла вода. Потомъ, вливъ въ особую кастрюлю полштофа хорошихъ свѣжихъ сливокъ, положить туда ложку перемѣшаннаго съ мукою коровьяго масла, немного перцу, по вкусу соли, нѣсколько сахара, мушкатнаго орѣшка, мелко-изрубленной зелени петрушки и нѣсколько ложекъ бульона, въ коемъ варилась капуста; все это варить хорошенько, положить туда же и капусту и вскипятить.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ можно подавать къ вареной ветчинѣ.

53. Чиненая свѣжая кочанная капуста въ соусѣ.

Очистивъ отъ зеленыхъ листьевъ по-круглѣе кочанъ свѣжей капусты, должно отварить его въ продолженіи четверти часа въ кипящей водѣ, а потомъ, переложивъ въ холодную воду, чтобы остыль, выжать

изъ него хорошенько воду. За симъ, вынуть изъ него сердцевину, начинить оную фаршемъ изъ рубленнаго мелко-обжаренныхъ сосисекъ мяса съ очищенными изрубленными каштанами, закрыть отверстие листомъ капусты и опутать кочанъ нитками. Послѣ того положить въ кастрюлю нѣсколько ломтиковъ шпика или свиного сала, а на нихъ капусту, которую, покрывъ также шпикомъ или ветчиннымъ саломъ, должно обложить изрѣзанными въ ломтики луковицами, морковью, пучкомъ зелени петрушки, обсыпать перцемъ и притрусить немного солью (если фаршъ недостаточно соленъ). Все это облить стаканомъ мяснаго бульона и такимъ же количествомъ бѣлаго винограднаго вина и варить на слабомъ огнѣ; когда же уварится, кочанъ вынуть, снять съ него нитки, а соусъ еще хорошенько уварить и наконецъ процѣдить сквозь сито на кочанъ капусты.

54. Начиненная бѣлая капуста въ соусѣ другимъ манеромъ.

Очистивъ по предъидущему тугой кочанъ бѣлой капусты, вынуть изъ него серд-

цевину; потомъ вынутое искрошить какъ можно мельче, прибавить два яйца, двѣ ложки свѣжихъ сливокъ, нѣсколько ложекъ растопленнаго чухонскаго масла, немного перцу, по вкусу соли, мушкатнаго орѣха, нѣсколько мелкаго сахару и все это, перемѣшавъ хорошенько, вложить въ пустоту сердцевины кочанной, которую, накрывъ твердымъ капустнымъ листомъ, обвязать весь кочанъ нитками и положить въ кастрюлю, палить водою и дать кипѣть. Послѣ того готовый кочанъ вынуть, снять съ него нитки, а воду, въ коей онъ варился, слить; наконецъ, положивъ въ кастрюлю ложку коровьяго масла, немного перцу, по вкусу соли и тертаго мякиша бѣлаго хлѣба, подлить штофъ свѣжихъ сливокъ и двѣ ложки слитаго изъ-подъ капусты отвара, прокипятить все это хорошенько и подавать къ столу, обливъ этимъ соусомъ начиненный кочанъ капусты.

55. Соусъ изъ кислой шинкованной капусты.

Давъ прокипѣть кислой шинкованной капустѣ въ водѣ, откинуть на сито, чтобы стекла вода; потомъ, положивъ въ кастрю-

лю коровьяго масла и немного муки, размѣшать хорошенько, развести бульономъ, положить туда же капусту, прибавить по вкусу уксусу и сахару и вскипятить.

Примѣчаніе. Соусъ сей подается въ сосисками, котлетами и соленымъ языкомъ.

56. Начиненная пластинная капуста.

Вымывъ, очистивъ и сръзавъ верхушку у средней величины пластинной капусты, должно прежде осторожнѣе вырѣзать у нее ножомъ отверстіе. Потомъ, нарубивъ кусками остатки какого-нибудь холоднаго жаркаго, подложить яицъ, топленаго коровьяго масла, сливокъ, перцу и тертаго хлѣба; все это перемѣшать хорошенько, изрубить помельче въ начинку и оною начинить капусту чрезъ вырѣзанное отверстіе. Наконецъ накрывъ сръзанною верхушкою, положить капусту въ кастрюлю, налить водою и дать кипѣть около часа до мягкости капусты, т. е. до ея готовности.

57. Кислая капуста со сметаною.

Сваривъ кислую капусту, какъ обыкновенно, и выжавъ, чтобы стекла вода, обжа-

рить въ коровьемъ маслѣ. Когда же капуста поспѣетъ, то должно растереть въ кастрюлѣ свѣжую сметану, нѣсколько яичныхъ желтковъ и, положивъ туда капусту, смѣшать хорошенько и прожарить.

Примѣчаніе. Съ этою капустою подаютъ сосиски, колбасы, копченые языки и тому подобное.

58. Соусъ изъ фасоли.

Исшинковавъ два фунта зеленой фасоли, должно положить ее въ кастрюлю, сварить до мягкости, а потомъ откинуть ее на сито для стеченія воды. За симъ, положи ложку коровьяго масла и фасоль опять въ кастрюлю, должно слегка обжарить, чтобы фасоль не пригорѣла; наконецъ, прибавивъ еще не полную ложку масла и немного муки, накатить бульономъ, размѣшать и прокипятить хорошенько.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ подается также со сосисками и котлетами.

59. Соусъ изъ цвѣтной капусты.

У цвѣтной капусты прежде всего должно кругомъ хорошенько очистить твер-

дую кору (кочерыгу) и листья и дать ей немного полежать въ холодной водѣ; потомъ, вынувъ изъ той воды, положить въ кастрюлю, налить кипяткомъ и, подтрусив немного солью, поставить на огонь и дать вариться, чтобъ поспѣла, наблюдая притомъ, дабы не разварилась. Когда же поспѣетъ, откинуть на рѣшето для стеченія съ нея воды. За симъ, положивъ въ особую кастрюльку ложку чухонскаго масла, немного муки и нѣсколько мушкатнаго орѣшка, хорошенько перемѣшать, накалить мяснымъ бульономъ и, уложивъ осторожно туда же цвѣтную капусту, дать прокипятить, стараясь, чтобы не перепрѣла. Выложивъ на блюдо, подавать по обыкновенію, вмѣстѣ съ соусомъ.

60. Соусъ изъ цвѣтной капусты другимъ манеромъ.

Очистивъ, какъ сказано выше, цвѣтную капусту отъ кочерыжекъ и дурныхъ листьевъ, дать полежать въ холодной водѣ и потомъ сварить въ соленой водѣ; за симъ, положивъ въ кастрюлю небольшое количество чухонскаго масла и немного муки,

стереть хорошенько, уложить въ ту же кастрюлю цвѣтную капусту и варить до спѣлости. Выложивъ на блюдо, облить соусомъ *санбаленомъ* (называемымъ иногда *сабайономъ*).

Примѣчаніе. Соусъ *санбаленъ* готовится обыкновенно такъ: выпустивъ въ кастрюлю нѣсколько сырыхъ яичныхъ желтковъ, всыпавъ туда толченаго сахару, подлить бѣлаго винограднаго вина или рому и, поставивъ на горячую плиту, сбивать все это въ сплошную массу.

61. Цвѣтная капуста со сметаною.

Перебравъ и очистивъ цвѣтную капусту, отварить въ водѣ; потомъ выложить въ кастрюлю, налить на нее свѣжей сметаны, положить коровьяго масла, сахару и немного соли, приставить на огонь и упаривать, а послѣ того подбить истертымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Сюда можно также, по желанію, прибавить выпущенныхъ раковыхъ шеекъ и клешней.

Примѣчаніе. Таковую капусту обыкновенно подаютъ къ котлетамъ, цыплятамъ и сосискамъ..

62. Цвѣтная капуста короваемъ.

Отобравъ хорошихъ кочней цвѣтной капусты, перебравъ и очистивъ ихъ, отвари до половины спѣлости въ водѣ; потомъ откинь на рѣшето, чтобы отсякла. За симъ въ приличной величины кастрюль устели дно тонкими ломтиками хорошаго ветчиннаго сала и на оное уложи цвѣтную капусту черешками вверхъ. Послѣ того, сдѣлавъ фаршъ изъ битой телятины отъ задней части, съ прибавленіемъ рубленныхъ корней петрушки и шарлоту, соли и немного перца, все это замѣшанныхъ на трехъ цѣлыхъ сырыхъ яицахъ, наложить этотъ фаршъ въ промежутки капусты, сгладить, накатить хорошимъ мяснымъ бульономъ и вскипятить. Когда же бульонъ весь выкипитъ, должно осторожнѣе выпрокнуть капусту на блюдо, обобратъ ветчинное сало и, обливъ горячими бѣлыми кулями (Гл. I. № 4.), съ прибавленіемъ малой доли коровьяго или чухонскаго масла, подавать къ столу.

63. Соусъ къ цвѣтной капустѣ, спаржѣ, земляной грушѣ и молодой рѣпѣ.

Сваривъ цвѣтную капусту, спаржу, зем-

ляную грушу или молодую рѣпу (что есть) въ водѣ съ солью, вынуть, откинуть на рѣшето и дать отсыкнуть. Потомъ, взявъ яичныхъ желтковъ и мелко-истолченного сахару, сбивать все вмѣстѣ, пока желтки сдѣлаются густыми и бѣлы; потомъ развести бѣлымъ винограднымъ виномъ, мадерою или ромомъ, мѣшая между тѣмъ безпрестанно на горячей плитѣ. Подавая къ столу, должно взбить два яичныхъ бѣлка и подливъ туда же, прокипятить.

64. Соусъ изъ сливокъ подъ цвѣтную капусту и спаржу.

Взявъ свѣжаго чухонскаго масла, сколько нужно, стереть съ мукою въ кастрюлѣ на плитѣ, развести сливками, прибавить столовую ложку мелкаго сахару и нѣсколько снятой съ свѣжаго лимона цедры; все это хорошенько прокипятить, мѣшая безпрестанно.

65. Кисель изъ рѣпы.

Очистивъ рѣпу, облупивъ съ нея кожу и разрѣзавъ на тонкіе ломтики, должно хорошенько уварить ихъ до совершенной мягкости; потомъ протереть сквозь частое

рѣшето или сито, прибавить двѣ столовыя ложки хорошихъ сливокъ, немного перцу, по вкусу соли, нѣсколько сахару и коровьяго масла, стертаго съ мукою. Все это, смѣшавъ, прокипятить хорошенько и наконецъ, выложивъ на блюдо, посыпать мушкатнымъ орѣшкомъ и подавать.

66. Фаршированная рѣпа съ рисомъ.

Облупивъ и сваривъ цѣльную рѣпу должно вычистить изъ нея внутреннюю мякоть; а эту мякоть, изрубивъ какъ можно мелче съ рисомъ и очищеннымъ отъ сѣмечекъ изюмомъ, смѣшать съ двумя сырыми яицами и коровьимъ или чухонскимъ масломъ, чтобъ вышелъ фаршъ, которымъ, начинивъ пустоту рѣпы, засыпать тертымъ сыромъ и поставить въ печь. Между тѣмъ, вливъ въ кастрюлю кулей (*Глава I. №№ 4, 5*), ренскаго уксусу и сахару, подбить яичными желтками; а когда поспѣетъ рѣпа, выложивъ ее на блюдо, облить симъ соусомъ и подавать.

67. Соусъ изъ обыкновенныхъ бобовъ.

Сваривъ бобы въ соленой водѣ, переложить ихъ на время въ холодную воду;

потомъ вынуть и давъ стечь водѣ, положить ихъ въ кастрюлю съ коровьимъ масломъ, пучкомъ зелени петрушки и мелко-искрошеннымъ лукомъ, подсыпать туда по вкусу соли и немного перцу; послѣ того, прокипятить, прибавить щепоть муки, нѣсколько толченаго сахару и смочить все это хорошимъ бульономъ. Когда же смѣсь сія довольно уварится, то, для сгущенія ея, должно подбавить туда же яичныхъ желтковъ.

Примѣчаніе. Обыкновенные бобы въ соусъ можно готовить и другимъ образомъ, какъ-то: въ кисломъ соусѣ, сметанѣ и проч. Вообще этотъ соусъ подаютъ къ сосискамъ, котлетамъ, а иногда къ поджаренному съ яицами бѣлому хлѣбу.

68. Соусъ изъ Турецкихъ бобовъ.

Нашинковавъ, обмывъ и обваривъ кипяткомъ турецкіе бобы, должно откинуть ихъ на рѣшето, чтобы стекла вода; потомъ, выложивъ въ кастрюлю, прибавить 2 ложки коровьяго масла, налить горячимъ бульономъ и прокипятить, пока бобы сдѣлаются мягки или уарѣются; тогда, стеревъ коровье масло съ мукою, подложить въ со-

усь, прибавить немного перцу, по вкусу соли, рубленой зелени петрушки и сахару. Все это вскипятить хорошенько и когда поспѣетъ, выложивъ на блюдо, посыпать мушкатнымъ орѣшкомъ.

69. Зеленый пуддингъ.

Очистивъ и обдавъ кипяткомъ шпинать, должно мельче изрубить его, протереть сквозь сито, положить въ кастрюлю вмѣстѣ съ нѣсколькими яичными желтками, сахаромъ, изюмомъ, коринкой, чухонскимъ масломъ; прибавить туда же намоченныхъ въ молоко, отжатыхъ и обжаренныхъ въ чухонскомъ маслѣ ломтиковъ бѣлаго хлѣба и все это перемѣшать хорошенько. Потомъ, сбивъ яичные бѣлки, положить туда же и, обмазавъ особую кастрюлю масломъ, обсыпавъ ее толчеными сухарями, выложить въ нее пуддингъ и поставить въ печь, пока поспѣетъ. За симъ, протеревъ сквозь сито полфунта какого-либо, варенья, прибавить $\frac{3}{8}$ фунта сахару, развести бутылкою бѣлаго винограднаго вина, и дать хорошенько кипѣть, пока сдѣлается густо, мѣшая для сего соусъ безпрестанно лопаткою. Наконецъ, выложивъ на блюдо

пуддингъ, облить его этимъ соусомъ и подавать къ столу.

70. Соусъ изъ крошенныхъ кореньевъ.

Искрошивъ лукъ тоненькими ломтиками, обжарить его должно въ коровьемъ маслѣ съ мукою, налить мяснымъ бульономъ и дать кипѣть; между тѣмъ въ особой кастрюлю сварить моркови, пустарнаку, сельдерей и брюквы, изрѣзать ихъ полосками и вложить въ кастрюлю съ лукомъ; наконецъ, прибавить, по вкусу соли, немного перцу и уксусу, а при подаваніи къ столу приправить горчицею.

71. Зеленый горохъ съ сливочнымъ соусомъ.

Очистивъ и обдавъ кипяткомъ зеленый горохъ, варить его въ кастрюлѣ, въ которую должно положить коровьяго масла, сахару и соли, прибавить полштофа сливокъ, взбить туда же три яйца, подмѣшать нѣсколько муки и все это хорошенько прокипятить съ горохомъ.

72. Зеленый горохъ съ огурчиками.

Очистивъ, обмывъ и нарѣзавъ кружечками огурчиковъ, положить ихъ въ кастрюлю, налить холодною водою и дать ки-

пѣть, пока огурчики нѣсколько упрѣютъ; тогда, очистивъ и промывъ молодого зеленого гороху, выложить къ огурчикамъ, съ ложкою коровьяго или чухонскаго масла, зеленью петрушки, сахаромъ, по вкусу солью и немногимъ количествомъ перцу.— Наконецъ, стеревъ коровье масло съ мукою, прибавить туда же, и хорошенько вскипятить.

73. Соусъ изъ свѣжаго зеленого горошку.

Очистивъ у молодыхъ стручковъ кончики, отварить стручья въ водѣ съ солью, откинуть на сито или на рѣшето, чтобы стекла вода; потомъ, положивъ въ кастрюлю коровьяго масла и немного муки, стереть хорошенько, развести мяснымъ бульономъ или сливками и дать кипѣть. — По желанію и по вкусу, кому угодно, можно къ этому соусу прибавлять сахаръ, такъ же морковь.

Примѣчаніе. Если горошекъ будетъ довольно старъ, то его должно лущить и употреблять одни зерна, отваривая ихъ въ бульонѣ. Соусъ этотъ подается къ цыплетамъ.

74. Соусъ изъ горошку.

Разваривъ въ бульонѣ горошекъ, положить на полфунта его ложку чухонскаго масла и половину ложки муки, развести бульономъ и прокипятить хорошенько.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ подается къ котлетамъ, сосискамъ, телячьимъ пожкамъ, ветчинѣ и соленому или копченому языку.

75. Свекольные листья подъ соусомъ.

Обобравъ свекольные листья, очистивъ отъ ихъ стеблей, должно обдать кипяткомъ и откинуть на сито, чтобы отсыкли отъ воды; потомъ мелко изрубить ихъ, положить въ кастрюлю, налить холодною водою и дать кипѣть. За симъ прибавить туда же полштофа сливокъ, немного перцу, по вкусу соли и мушкатнаго орѣшка, также ложку коровьяго масла, стертаго съ мукою, и дать всему этому хорошенько прокипѣть.

Примѣчаніе. Соусъ этотъ подается съ ветчиной, солонинной, копченымъ или соленымъ языкомъ и проч.

76. Свѣжіе огурцы въ сметанѣ.

Очистивъ свѣжіе огурцы, разрѣзать ихъ на двое, вынуть сѣмячки, искрошить въ

крупные жеребейки или кружечки и отваривать въ посоленной горячей водѣ до тѣхъ поръ, пока они размягчатся или будутъ подаваться отъ давленія пальца; тогда должно вынуть ихъ, дать отсыкнуться и слегка выжать въ салфеткѣ. Потомъ, положивъ въ кастрюлю порядочный кусокъ коровьяго или чухонскаго масла съ полужложкою хорошей муки, солью, перцемъ и мушкатнымъ орѣшкомъ, перемѣшать все хорошенько, прибавить сметаны и прокипятить; наконецъ, выложивъ въ этотъ соусъ приготовленные огурцы, поставить кастрюлю на огонь, не допуская однакожь до вторичнаго вскипѣнія.

77. Огурцы съ фаршемъ.

Облупивъ огурцы, сдѣлать на обонхъ концахъ оныхъ отверстія и положить на четверть часа въ кипятокъ. Между тѣмъ, разрубивъ на части полфунта сырой телятины, прибавить къ ней мѣлко-изрѣзаннаго почечнаго сала, тертаго луку, по вкусу соли, одно сырое яйцо и нанитаннаго молокомъ бѣлаго хлѣба, перемѣшать все хорошенько и начинить этимъ фаршемъ огурцы. Наконецъ, подливъ къ нимъ расто-

пленного коровьяго масла или соуса изъ поджаркаго, дать всему упрѣть и подавать.

78. Соусъ изъ чечевицы.

Сваривъ, сколько нужно, чечевицы, откинуть ее на сито, чтобы стекла вода; потомъ, положи въ кастрюлю коровьяго или чухонскаго масла, должно подправить мукою, развести бульономъ, выложить туда же чечевицу и дать хорошенько прокипѣть.

Примѣчаніе. Этотъ соусъ подается съ сосисками, котлетами или съ обжареннымъ въ маслѣ бѣлымъ хлѣбомъ.

79. Артишоки въ сметанѣ.

Отваривъ артишоки въ водѣ съ солью, должно прожаривать ихъ въ коровьемъ маслѣ; потомъ, сбивъ сметану съ яичными желтками, положить туда же мелко-крошенныхъ чищенныхъ корней петрушки и лука приправить по вкусу солью и мушкатнымъ орѣшкомъ и все это вываривать при безпрестанномъ мѣшаніи; наконецъ, выложивъ лукъ и петрушку, облить артишоки соусомъ и подавать къ столу.

80. Фаршированные артишоки.

Срѣзавъ сверху колючки, должно отва-

рить артишоки въ водѣ съ солью; потомъ, вычистивъ изнутри ихъ мохъ, начинить ихъ слѣдующимъ фаршемъ: изрубивъ мелче полфунта трюфелей и шампиньоновъ съ зеленью, прибавить кулей, полфунта тертаго сыру, по вкусу соли и смѣшать все вмѣстѣ хорошенько, чтобъ вышелъ фаршъ. Начинивъ этимъ фаршемъ артишоки, помазать ихъ коровьимъ масломъ и въ маслѣ же поджарить хорошенько. При подачѣ къ столу обливаютъ артишоки какимъ-либо краснымъ соусомъ съ лимономъ и сахаромъ.

81. Спаржа подъ соусомъ.

Очистивъ и обмывъ спаржу, связать ее ниткою въ пучки, положить въ холодную воду съ солью, чтобъ размякла, а потомъ, осторожнѣе вынувъ изъ воды, положить на блюдо и разрѣзать нитки. За симъ, стеревъ коровье масло съ мукою, подбавить нѣсколько воды изъ-подъ спаржи, сахару, лимоннаго соку и взбитыхъ три яйца, и дать хорошенько прокипѣть. Такимъ образомъ приготовленный соусъ подавать къ спаржѣ.

82.* Спаржа съ сметаню.

Отваривъ спаржу, какъ обыкновенно, въ водѣ съ солью и выложивъ ее въ кастрюлю,

обжарить въ коровьемъ или чухонскомъ маслѣ; потомъ, подбивъ сметану двумя яичными желтками, выложить ее на спаржу въ кастрюлю, прибавить туда пучокъ петрушки и маленькихъ луковицъ и поставить на нѣсколько времени въ горячую золу, чтобы спаржа напиталась соусомъ, и подавать.

83. Спаржа съ горошкомъ.

Изрѣзавъ молодую спаржу на небольшіе кусочки, величиною въ полвершка сварить ее въ водѣ съ солью и приправить молодымъ горошкомъ. Между тѣмъ, приготовивъ соусъ подъ № 64, подавать къ спаржѣ.

84. Картофельный кисель.

Очистивъ и перемывъ сырой картофель, положить его въ кастрюлю, налить холодною водою и дать кипѣть, пока картофель поспѣетъ; тогда, сливъ воду, раздавить его или протереть сквозь сито, подбавить ложку коровьяго масла, немного перцу, по кусу соли, перемѣшать все это хорошенько вмѣстѣ и налить горячаго или кипяченаго молока. Наконецъ, обливъ поджареннымъ съ мукою коровьимъ масломъ или пересыпавъ тертымъ сыромъ, выложить на блюдо и поставить въ печь за нѣсколько времени до подачи къ столу.

85. Картофель съ сметаною.

Очистивъ и перемывъ сырой картофель, отварить его въ водѣ, растереть съ прибавленіемъ коровьяго или чухонскаго масла и развести хорошею свѣжею сметаной. Смѣсь эту, выложивъ на блюдо, надѣлать въ ней ложкою ямки, облить поджареннымъ съ мукою до-красна коровьимъ масломъ, обложить обжаренными въ маслѣ кусочками бѣлаго хлѣба, сосисками или жареною колбасой, котлетами и проч. и подавать къ столу.

86. Картофель съ горчицей.

Очистивъ, нарѣзавъ кусочками и перемывъ сырой картофель, варить его въ водѣ съ солью; потомъ, сливъ воду, поджарить кусокъ коровьяго масла съ прибавленіемъ горчицы и облить этимъ картофель.

87. Чиненый картофель.

Изрѣзавъ на мелкіе куски остатки жареной телятины, подбавляютъ къ нимъ 2 яйца, кислыхъ сливокъ, тертаго бѣлаго хлѣба, по вкусу соли и немного перцу, все сіе перемѣшиваютъ хорошенько вмѣстѣ. Потомъ, выбравъ крупнаго сыраго картофеля, чистятъ его, срѣзываютъ верхушку,

выдалбиваютъ, размягчаютъ въ водѣ съ солью и начиняютъ фаршемъ, а послѣ того опять накрываютъ сръзанною верхушкою и, положивъ въ кастрюлю съ коровьимъ масломъ, обжариваютъ хорошенько и подаютъ.

88. Соусъ изъ шпината или щаваля.

Перебравъ, перемывъ и сваривъ въ обыкновенной водѣ шпинатъ или щавель, должно протереть его сквозь рѣшето или сито, стараясь отдѣлять всѣ жилки; потомъ стертвъ коровье или чухонское масло съ мукою, развести бульономъ.

Примъчаніе. Соусъ сей подается съ обжаренными въ коровьемъ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба или въ мѣшечекѣ сваренными яицами.

89. Соусъ изъ моркови.

Сваривъ морковь, нарѣзать ее продолговатыми кусочками и поджарить въ коровьемъ маслѣ; потомъ, подцвѣтивъ какой-либо мясной бульонъ переженнымъ сахаромъ, вылить къ моркови и дать вариться полчаса, пока все будетъ готово; наконецъ, выложивъ въ соусникъ и обложивъ поджаренными въ коровьемъ маслѣ ломтиками бѣлаго хлѣба, подавать къ столу.

90. Чиненныя луковицы.

Выбравъ побольше луковицы, должно очистить ихъ, сварить и остудить; потомъ, вырѣзавъ сверху оныхъ (гдѣ начинается ростокъ) отверстіе, начинить фаршемъ. Этотъ фаршъ готовится такъ: изрѣзавъ въ куски и изрубивъ мелко 1 фунтъ баранины, телятины или говядины, истолочь въ ступкѣ, прибавить 3 сырыхъ яйца, ложку хорошихъ свѣжихъ сливокъ, тертаго бѣлаго хлѣба, немного перцу, по вкусу соли, мушкатнаго орѣшка и нѣсколько растопленнаго коровьяго или чухонскаго масла, все это смѣшать хорошенько и начинить этимъ вырѣзки луковиць; закрыть послѣ того отверстія, положить луковицы въ просторную кастрюлю, облить хорошимъ мяснымъ бульономъ (покрывъ луковицы тонкими ломтиками свиного сала) и дать совершенно упрѣть до спѣлости.

91. Бѣлый хлѣбъ съ яйцами.

Выпустивъ яйца на сковороду, какъ для яичницы, должно поджарить ихъ и нарезать четверугольными кусочками; между тѣмъ, обрѣзавъ корку съ бѣлаго хлѣба, изрѣзать ее ломтиками, облить сбитыми со сливками яйцами и дать стечь, обжа-

рить въ чухонскомъ маслѣ, поворачивая на обѣ стороны, чтобы хлѣбъ зарумянился. Съ этимъ кушаньемъ подается соусъ изъ свѣжаго зеленаго горошка (№ 73).

92. Соусъ съ фаршированными сморчками.

Перемывъ свѣжіе сморчки, отнять отъ нихъ корешки, а шляпки откинуть на рѣшето; между тѣмъ, изрубивъ мелче сваренныя въ густую 4 яйца, прибавить туда сырое яйцо, зелени, укропу, по вкусу соли и немного перцу, перемѣшавъ все вмѣстѣ хорошенько, чтобы вышелъ фаршъ, и этимъ фаршемъ должно начинить сморчковые шляпки, которыя потомъ обжарить на сковородкѣ въ коровьемъ маслѣ. За сѣмъ оставшіеся корешки и шляпки, изрубивъ также помелче и наръзавъ мелче ветчину, выложить все это въ кастрюлю, поджарить въ коровьемъ маслѣ, прибавить туда бѣлаго соуса, $\frac{1}{2}$ фунта свѣжей сметаны и перемѣшавъ вмѣстѣ съ фаршированными сморчками, прокипятить хорошенько раза два, подавать къ столу.

КОНЕЦЪ ПЕРВОЙ ЧАСТИ.

ЦЕНА ЗА ТРИ ЧАСТИ 2 РУБ. СЕР.