



**СУПЫ • СОУСЫ • ЖАРКОЕ • КАШИ  
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА • ПИРОЖНЫЕ  
ЖЕЛЕ • ПУДИНГИ • ПАШТЕТЫ  
ПИРОГИ • КАРАВАИ • ВАРЕНЬЕ  
МАРИНОВКА • ДОМАШНИЕ  
НАПИТКИ • СИРОПЫ**

**КНИЖКА  
ДЛЯ МОЛОДЫХ  
ХОЗЯЕК**

Кулинарные  
рецепты XIX века

Ленинград 1990

СП „СМАРТ”





## ПРЕДИСЛОВИЕ

*Предлагаемая книга предназначается молодым хозяйкам. Имея в руках своих эту книгу, вы будете иметь возможность ежедневно приготовить самый вкусный обед, на который придется затратить весьма немного. Особенно удобна эта книга тем, что, приобретя ее, вам не придется ежедневно обдумывать, что приготовить для сегодняшнего обеда: в ней разбит обед в продолжение недели, на каждый день отдельно; тут вы найдете и вкусный суп, и соус, и жаркое, и пирожное, приготовляемые самым экономным образом. Нужно вам приготовить хорошее варенье, мариновку, различные желе, сиропы – взгляните в книжку, и вам будет легко исполнить ваше желание.*



Составлено и подготовлено к печати при участии кооператива „ИМПАКС”

© Оформление кооператива „Импакс”

г. Москва  
Типография Т-ва И. Д. Сытина, Пятницкая ул., свой дом  
1918 г.





## Супы

### 1. Суп с фаршем

Взять три фунта хорошей говядины, налить воды так, чтобы на каждый фунт говядины приходилась бутылка воды; если же нужен бульон не такой наваристый и крепкий, то можно налить воды на фунт две бутылки, затем поставить вариться и снимать чаще пену; когда мясо достаточно уварится, бульон процедить сквозь салфетку, прибавить кореньев и снова поставить в печь. Фарш для супа готовится так: взять фунта полтора говядины от мягкой части, изрубить этот кусок, затем в рубленое мясо прибавить два ломтя белого хлеба, размоченного в воде, три или четыре яйца, ложки две масла и все это хорошенько смешать с изрубленной говядиной; когда будет достаточно смешано, так, что не будет заметно кусков белого хлеба, наделать небольших круглых шариков, положить их в небольшую кастрюлю и кипятить полчаса. Перед обедом приготовленный бульон налить в миску и опустить туда фарш.

### 2. Суп раковый

Этот суп весьма вкусен и стоит недорого; чтобы приготовить его на небольшую семью, нужно взять десятка три раков, вычистить шейки, изрубить их с небольшим куском белого хлеба или с разварным рисом; затем нужно прибавить два крутых яйца и ложку масла, и этой смесью начинить верхушки раков, складывая две верхушки вместе. Все остальное от раков положить в горшок, залить водою и варить довольно долго, чтобы бульон был достаточно наварен; если он окажется слишком жидок, то можно прибавить десяток целых раков. Затем отлить часть бульона в небольшую кастрюлю, положить в нее начиненные фаршем верхушки раков и варить полчаса, а потом, вынув из миски, облить приготовленным раковым бульоном. Точно так же можно раковые верхушки начинять и говяжьим фаршем, приготовить его таким же образом, как готовится для супа № 1.

### 3. Суп из рябчиков

Взять шесть рябчиков: трех положить в кастрюлю, облить маслом и жарить; когда рябчики достаточно ужарятся, вынуть их, а в кастрюлю подлить еще немного масла и положить по небольшому куску телятины и ветчины; для того, чтобы телятина и ветчина скорее прожарились, можно нарезать их тоненькими ломтиками; когда ломтики прожарятся, — взять половник бульону, размешать в нем горсть муки и влить в кастрюлю, прибавить немного кореньев и еще несколько раз вскипятить. Остальные три рябчика следует истолочь в ступке, а затем положить в кастрюлю; когда все это достаточно зарумянится, нужно взять приготовленный ранее хороший бульон и влить в кастрюлю столько, сколько тарелок требуется к столу. Также можно сделать из последних трех рябчиков фрикадели (род клецок), для чего нужно грудки трех рябчиков истолочь, прибавить немного белого хлеба, конечно, прежде намоченного в воде, потом прибавить два или три яйца, и, когда эта смесь достаточно хорошо будет промешана, берут серебряною ложечкой и спускают в бульон как обыкновенные клецки.

### 4. Суп из почек

Взять фунта полтора хорошей говядины, положить ее в горшок и налить три или четыре бутылки воды; затем взять две почки, нарезать их небольшими кусочками и положить в тот же горшок. Когда бульон достаточно уварится, нужно процедить его сквозь салфетку, положить штук пять соленых огурцов, половину луковицы, сделать из муки небольшую приправку и еще два раза вскипятить. Необходимо наблюдать, когда варится бульон, чтобы он не всплыл, а также часто снимать пену, отчего бульон делается чище и не требует процеживания. За неимением кастрюли можно сварить и в горшке очень вкусный бульон; следует только смотреть, чтобы горшок не стоял близко к дровам и был бы налит наравне с краями, иначе может быть запах пригари. В заgreбную печь бульон также не нужно ставить близко к жару.

## Холодные блюда и соусы

### 1. Галантип

Взять хорошего свежего судака; сварить его, положив в воду гвоздики, перцу, лаврового листа, немного уксусу и, если есть, рюмку виноградного вина. Затем в небольшой кастрюле разварить золотников десять осетрового желатина и, когда желатин совершенно разварится, влить его в бульон, где варится рыба; потом прибавить несколько кусков лимона. Когда рыба достаточно уварится, следует вынуть ее из воды, а воду продолжать кипятить до тех пор, пока бульон не делается достаточно чист; затем отставить от огня и дать бульону перестать кипеть, взять салфетку и процедить бульон; если хорошенько смешать и положить в салфетку, которую следует смазать маслом, — он окажется



не совершенно чистым, то продолжать процеживать до тех пор, пока он не сделается чист как стекло. Когда галантир будет готов, налить его в форму немного и дать застыть, сверху наложить каперсов, сливок, моркови и снова залить галантиром; затем следует положить рыбу, опять залить — уже более толстым слоем — и вынести в холодное место до обеда.

## 2. Пудинг

Для небольшого семейства достаточно взять три французских хлеба, разрезать их ломтиками и затем размочить в молоке; вынув из молока, выжать хлеб досуха, потом взять шесть яиц, отделить белки от желтков, желтки положить в размоченный хлеб, прибавить немного изюму и сахарного песку и потом все это облить белками, завязать форму как можно крепче и опустить в кипящую воду — дать хорошо провариться; воду следует немного присолить; если вода будет сильно выкипать, то следует в котелок добавить горячей воды.

Соус под пудинг делается так: нужно взять несколько яиц (не более десятка); выпустив желтки, прибавить немного сахара и бить венчиком до тех пор, пока желтки сгустятся, потом вылить их в небольшую кастрюлю, подлить рюмки две вина, поставить на легкий жар, мешать венчиком, не давая кипеть. Когда нужно подавать к столу, то пудинг следует выложить из формы и облить его соусом.

## 3. Говяжий соус с рисом

Взять говядину, которая выварилась в бульоне, и нарезать большими ломтиками; взять полфунта рисовой крупы, положить в горшок, прибавить немного мелко нарезанной ветчины, немного гвоздики и мускатного ореха, залить все это бульоном и поставить вариться; когда каша будет готова, дать ей остыть и потом влить в нее четыре яйца, хорошенько размешать и обложить каждый ломтик говядины не очень толсто; облить маслом и поставить ненадолго в печь, чтобы зарумянились. Соус можно приготовить следующий: взять ложки две масла, прибавить в него столько же муки и на маленькой сковородке поджарить на самом легком жару, затем, сняв со сковороды, развести немного бульоном, прибавить лимонного сока и облить говядину.

## 4. Спаржа с горошком

Молодую спаржу нарезать кусочками, уложить в воду, прибавить молодого горошка и немного соли; когда спаржа достаточно уварится, положить на блюдо и облить соусом. К спарже лучше всего советуем делать соус следующий: взять пять желтков, взбить их хорошенько, потом прибавить мелкого сахара и снова бить до тех пор, пока желтки не побелеют; затем положить в кастрюлю, прибавить немного виноградного вина и поставить на легкий жар, мешать венчиком и не давать кипеть.

## Жаркое

### 1. Свинина, начиненная капустой и яблоками

Взять небольшой качан капусты и штук шесть яблок, мелко нашинковать, облить тремя ложками масла; потом приготовить кусок свинины — от лопатки до окорока, подрезать кожу и вложить туда шинкованную капусту, смешанную с яблоками, кожу зашить и поставить в печь; необходимо подлить немного воды, дать хорошенько прожариться и, выложив на блюдо, подавать к столу.

### 2. Крем из сливок

В небольшую кастрюлю налить полторы бутылки сливок и бить венчиком на холоде; когда сливки будут достаточно взбиты, прибавить полфунта сахара, шоколада, корицы; потом следует влить разваренного осетрового желатина — восьмушку, и когда будет вливаться желатин, не переставая бить венчиком; положить все это в кастрюлю и поставить на лед, где оставить форму до самого обеда. Если крем будет плохо выходить из формы, то ее следует опустить в горячую воду. Сверху крем можно убрать малиновым или клубничным вареньем.

### 3. Яблочный пирог

Взять десятка два яблок, очистить их и выбрать семечки, взять толченых сухарей из черного хлеба и насыпать нетолстый слой их в глубокое блюдо, смазанное маслом, сверху положить нарезанных ломтями яблок и снова засыпать сухарями и продолжать делать так до тех пор, пока блюдо не будет полно. В середину можно положить несколько кусков сливочного масла, поставить в печь и дать хорошенько испечься яблокам. Каждый ряд яблок следует пересыпать мелким сахаром. Такой пирог можно подать со сливками.

### 4. Мороженое с ванилью

Два стакана хороших сливок сбить в пену, потом взять полфунта сахара и развести его в стакане воды, прибавить ванилин; затем сбить десяток яиц, отделить желтки от белков; когда яйца будут достаточно сбиты, сливки слить в небольшую кастрюлю, которую поставить в самую горячую воду, и вливать тихонько сбитые яйца в сливки, не переставая мешать венчиком; когда все это достаточно согреться, кастрюлю из кипятка вынуть и снова бить венчиком до тех пор, пока не остынет, а потом вынести на лед и держать там до самого обеда.





### Супы

#### 1. Ленивые щи

Кусок хорошей говядины, вымыв хорошенько, положить в горшок, залить водой и прибавить немного соли, дать хорошенько вскипеть; когда мясо достаточно уварится, положить в горшок крупно нарезанной свежей капусты, моркови и снова дать хорошенько прокипеть. За час до обеда сделать следующую приправу: взять две ложки хорошей сметаны, всыпать ложку пшеничной муки, растереть хорошенько, чтобы не было комьев, опустить в горшок и оставить кипеть еще часть времени.

#### 2. Соус из нашинкованной капусты

Взять нашинкованной кислой капусты, положить в горшок, залить водой и дать два раза вскипеть, затем откинуть на решето и дать достаточно обсохнуть. Налить немного бульона в кастрюлю, прибавить масла, ложку муки, две ложки сахара, немного уксусу и, опустив в кастрюлю капусту, дать два раза вскипеть. Такой соус идет к обжаренным сосискам.

#### 3. Телячьи ножки

Телячьи ножки довольно хорошо уварить, затем смазать яйцом и обвалить сухарями, положить на довольно глубокую сковородку, чтобы масло покрывало ножки, и хорошенько обжарить. К телячьим ножкам можно сделать соус из шпината. Перебрав хорошенько шпинат, сварить его и протереть сквозь сито, положить масла ложки две, муки ложку, — все это развести бульоном и давать вскипеть не один раз.

#### 4. Винегрет

Это кушанье — весьма удобное и выгодное. Иногда остаются куски вареного мяса из бульона, жареная телятина, баранина; все эти остатки

собрать вместе на блюдо, разложив небольшими кусочками, сюда же можно прибавить, нарезав ломтиками, вареного картофеля, моркови, свеклы, соленых или свежих огурцов; затем налить на тарелку ложек пять уксуса, прибавить горчицы, сахара, прованского масла — все это хорошенько растереть и облить винегрет.

### Жаркое

#### 1. Поросенок

Взять шесть или семь яиц, сварить их густо, нарубить мелко, потом вынуть потроха из поросенка, тоже хорошо уварить и, так же изрубив, смешать с яйцом, затем разболтать четыре яйца, прибавить две ложки масла и облить изрубленные потроха и, этим начинив поросенка, поставить в печь, где должен быть хороший жар.

#### 2. Жареная тыква

Нарезать спелую тыкву нетонкими кусками, немного просолить, обвалить в муке, положить на сковородку, облить достаточным количеством масла и поставить жариться; когда тыква достаточно ужарится, взять три яйца, хорошенько сбить, прибавить полстакана молока и, облив тыкву, снова поставить на полчаса в печь.

#### 3. Индейка

Весьма вкусное блюдо, если жареную индейку начинить разваренным рисом, что делается так: взять полфунта риса, разварить его в молоке и, когда каша достаточно уварится, подлить в нее масла, прибавить два сбитых яйца, хорошенько перемешать и набить зоб индейки, завязать кожу ниткой и поставить жариться.

### Пирожные

#### 1. Шоколадный пломбир

Взять стакан хороших сливок, положить четверть фунта тертого шоколада, полфунта сахара, пять желтков, поставить на легкий огонь и хорошенько сбить венчиком; когда начнет густеть, снять и дать остыть, затем прибавить еще два стакана взбитых сливок и уже больше на огонь не ставить, а вылить в форму и поставить на лед.

#### 2. Яблочные оладьи

Очистить десяток яблок и нарезать тонкими ломтиками, потом приготовить тесто: взбить пять яиц, прибавить две ложки масла, хорошенько растереть и положить две столовые ложки мелкого сахара, стакан сливок, подсыпать муки и месить, чтобы тесто не было густо, так чтобы его можно было взять на ложку. Нагреть сковородку, подлить масла и



налить тесто небольшими грудками. Когда будете брать на ложку тесто, положите ломтик яблока. К таким оладьям хорошо подавать варенье.

### 3. Компот

Взять пять груш и десяток яблок, очистить хорошенько и выбрать семечки; положить в воду, всыпать полфунта сахара, несколько кружков лимона, корицы и поставить вариться. Воды — лишь столько, чтобы покрыть яблоки. Когда яблоки и груши достаточно уварятся, вынуть их из сиропа, а сироп продолжать варить, пока не сгустится, затем, разложив яблоки и груши на блюдо, облить сиропом.

### 4. Бисквитный пирог

На две ложки коровьего масла положить восемь желтков и хорошенько растереть, прибавить чашку пшеничной муки, немного холодной воды и все это хорошенько размешать ложкой, чтобы не было комков; затем налить на две глубокие сковороды, прибавить на каждую по четыре сбитых белка, поставить ненадолго в печь; когда бисквиты будут готовы, нужно дать остыть и положить на одну половину варенья, а другую прикрыть — и подать на стол со сливками.



## ВТОРНИК

### Супы

#### 1. Борщ из свежей свеклы

Приготовить хороший бульон следующим образом: нарезать три фунта говядины небольшими кусками, положить в горшок, налить воды и дать хорошенько вскипеть; потом нашинковать свеклы, немного капусты, одну луковицу, прибавить ложки три масла, сложить в кастрюлю и дать обжариться. Перед обедом, за часть времени, опустить это в бульон, прибавить ложки три уксуса и ложку муки и дать вскипеть три раза.

#### 2. Щи зеленые

Зеленые щи можно сделать из крапивы, щавеля, свекольника или шпината. Зелень следует хорошенько перебрать, вымыть и, отварив в воде, откинуть на решето. Дав зелени несколько обсохнуть, изрубив ее мелко, сложить в кастрюлю, прибавить луковицу, ложку сметаны, ложку муки, разведенной бульоном, и две ложки масла; поставить на легкий огонь и дать хорошенько увариться, а затем, за час до обеда, выложить все это в бульон. К такому супу можно сварить несколько яиц (густо) и подать отдельно.

#### 3. Солянка из щуки

Немного кислой капусты положить на сковороду, прибавить мелко нарезанную луковицу, подлить масла, поставить на легкий огонь и дать обжариться, мешая как можно чаще, чтобы не подгорело. Затем сварить щуку и, когда бульон достаточно сварится, опустить в него обжаренную капусту.



#### 4. Гороховый суп

Два фунта хорошего гороха разварить и протереть сквозь решето, прибавить щепотку соли, кусок сливочного масла, нарезать немного лука и слегка его поджарить; все это хорошенько смешать и положить в мясной бульон. К такому супу хорошо приготовить жареные гренки из белого хлеба или маленькие пирожки, начиненные говяжьим фаршем, которые следует опустить в миску, когда в нее нальется суп.

#### Соусы

##### 1. Хлеб под горошком

Нарезать несколько ломтей белого хлеба и положить в молоко, смешанное с яйцами; когда хлеб достаточно намокнет, вынуть, обсыпать сухарями и обжарить на сковороде. Взять полфунта стручкового зеленого гороха, отварить в воде, немного присоленной, откинуть на решето и затем, положив в кастрюлю, прибавить масла, развести на бульон ложку муки, прибавить полстакана сливок и дать прокипеть. Перед обедом обжаренный хлеб уложить на блюдо и облить стручками.

##### 2. Соус из цветной капусты

Сделав котлеты, сколько требуется для семьи, приготовить к ним следующий соус: влить в небольшую кастрюлю стакана полтора бульона и положить в него капусту; вскипятив несколько раз, откинуть на решето и, когда она достаточно обсохнет, облить ее яйцами, обвалить сухарями и дать обжариться; перед обедом котлеты обложить капустой и облить тем бульоном, в котором она варилась, прибавив прежде в него ложку муки.

##### 3. Пилав

Небольшой кусок баранины нарезать мелкими кусками, сварить в воде, прибавить луковицу. Потом нужно сделать сдобное тесто, раскатать его и положить на блюдо; налить на тесто четыре взбитых яйца и поставить ненадолго в печь; когда яйца достаточно запекутся, вынуть из печи и класть куски баранины тонким слоем, покрыв этот слой разваренным рисом, смешанным с маслом и битыми яйцами; таким образом, можно накладывать несколько рядов; верхний ряд должен быть из риса; смазать еще раз яйцами и поставить в печь, чтобы зарумянилось.

##### 4. Форшмак

Это очень вкусное и дешевое блюдо. Его можно сделать из остатков мяса от супа. Вареную говядину нужно мелко изрубить, прибавить штук пять или более, смотря по количеству мяса, сырых картофелин и снова рубить; прибавить по вкусу соли и поставить жариться. Чтобы не было очень сухо, следует подлить бульона.

#### Жаркое и каши

##### 1. Тельное

Взять какой угодно рыбы, которая бы имела белое тело, выбрать хорошенько кости и истолочь в деревянной чашке: бить до тех пор, пока сделается как тесто; потом отбавить половину, сварить визиги и смешать вместе, накатать шариков и хорошенько обжарить в масле; остальную часть тельного раскатать как лепешку, положить начинку и снова сделать из лепешки большой шар, завернуть крепко в салфетку и положить в кипяток; дать несколько раз прокипеть, для чего тербуетса не менее получаса; вынув из салфетки, положить в плошку, обмазать хорошенько маслом и обжарить. К этому жаркому хорошо подавать маринованные ягоды или нашинкованную капусту.

##### 2. Рыба, залитая яйцами

Хорошего свежего судака или леща, вымыв хорошенько и обтерев салфеткой, обвалить в муке с маслом и поставить в печь. Когда рыба достаточно ужарится, вынуть ее и облить подливкой, которую следует приготовить следующим образом: взять пять яиц, хорошенько их разболтать, прибавить стакан или полтора молока, немного соли, ложку масла; смешав все это хорошенько, облить рыбу и снова поставить в печь, не более чем на полчаса.

##### 3. Барашек, начиненный кашей

Сварить самую крутую гречневую кашу, протереть ее сквозь решето, прибавить три яйца, три ложки масла и все хорошенько размешать. Подрезать хорошенького барашка и начинить приготовленной кашей; можно прибавить штуки три густо сваренных яйца, мелко нарубленных; барашка смазать маслом и поставить жарить.

##### 4. Телятина

Особенное умение требуется, чтобы обжарить телятину; самое главное — не следует ее пережаривать, иначе она потеряет вкус. Следует чаще смотреть, не зарумянилась ли та сторона, которая лежит кверху, и сейчас же следует телятину перевернуть; когда она будет достаточно готова, облить ее соком, который она дала из себя, посыпать сухарями и поставить ненадолго в печь.

#### Пирожные

##### 1. Бисквиты

Взбить восемь белков и шесть желтков, смешать вместе, прибавить полфунта сахара, полчашки картофельной муки; все это хорошенько растереть, разлить в небольшие бумажные коробочки и поставить в самый легкий жар; когда бисквиты остынут, положить на них варенье.



## 2. Наливашники

Взять чашку холодной воды, прибавить три яйца, две ложки вина, немного соли, всыпать муки и замесить довольно густое тесто; когда тесто хорошо будет промешано, бить его скалкой не менее полчаса; затем тонко расчухать, нарезать небольшими кружками, чтобы можно было согнуть небольшой пирожок, положить варенья и свернуть; края хорошенько зажать пальцами, чтобы варенье не могло вытечь; на глубокую сковороду налить достаточно масла и жарить пирожки, поплескивая на них лопаткой горячее масло. Сверху можно обсыпать мелким сахаром.

## 3. Яблочный крем

Десятка полтора кислых яблок испечь в вольном духу, натереть хорошенько и выбрать семечки; когда они будут достаточно мягко протерты, положить их в кастрюлю, прибавить три сбитых белка, полфунта сахара, сок из одного лимона, с которого нужно снять цедру, на кусок сахара, который следует также положить в яблоки; смешать все это хорошенько, потом кастрюлю обложить льдом и бить часа полтора венчиком, после чего следует прибавить разваренного желатина золотников десять; вылить все в форму и поставить на лед.

## 4. Бланманже

Облить кипятком полфунта сладкого миндаля и штук пятнадцать горького, очистить кожу, истолочь мелко и подлить полторы бутылки хорошего густого молока; поставить на огонь и дать хорошенько прокипеть; потом процедить сквозь салфетку, прибавить стакан мелкого сахара, восьмушку разваренного желатина и снова поставить на огонь, дав вскипеть раз пять; сняв с огня, дать достаточно остынуть, затем разлить в маленькие формы. Если бланманже будет плохо выходить их формы, то следует ее опустить в горячую воду.



## Супы

### 1. Щи из зеленой рассады

Следует зеленую рассаду обварить кипятком, затем откинуть на решето и, когда вода хорошо с нее стечет, нарезать довольно мелко, наподобие лапши; потом положить ее в приготовленный мясной бульон не ранее как за час до обеда; необходимо прибавить ложки три сметаны.

### 2. Похлебка из рубцов

Прежде всего нужно, чтобы рубец был хорошо вычищен, потом разрезать на две части: одну положить в горшок, залить водой, хорошо прокипятить до тех пор, пока рубец не сделается совершенно мягким; вынув, его следует мелко нарезать продолговатыми кусочками, опустить в приготовленный бульон и снова поставить в печь. За час до обеда нужно суп приправить: взять две ложки масла, растереть его хорошенько, прибавить ложку муки. Можно также в бульон для вкуса опустить луковицу.

### 3. Суп с клецками

Следует растопить три ложки коровьего масла, тереть его до тех пор, пока оно совершенно побелеет; прибавить три или четыре желтка и снова хорошенько растереть; подсыпать муки столько, чтобы вышло довольно густое тесто; затем влить три взбитых белка, немного соли и хорошенько перемешать. За час до обеда опустить клецки в горшок серебряною ложечкой и дать несколько раз вскипеть.

### 4. Суп овсяный

Влить в горшок три бутылки воды и всыпать полторы чашки овсяных круп, которые следует сначала хорошенько промыть; когда крупа



достаточно уварится, то бульон следует слить сквозь сито, а крупу мелко стереть в деревянной ступке и тогда снова опустить в бульон, прибавить четыре фунта чернослива и две столовые ложки масла, дать еще вскипеть несколько раз. Этот суп весьма дешевый и вкусный.

## **Холодные блюда**

### **1. Заливной судак**

Выпотрошив и вымыв хорошенько свежий судак, поставить его вариться, воду следует немного присолить; когда судак достаточно уварится, то вынуть, снять кожу и чешую, выбрать кости и разнять на части или оставить целым. Голову, кости и чешую снова поставить вариться в той же самой воде, где варился судак; если вода сильно выкипела, то можно подлить; положить большую луковичу, несколько кусков лимона, кореньев и продолжать варить не менее получаса; затем этот бульон процедить, влить немного желатина, облить судака и вынести на холод. К обеду подавать с хреном и уксусом.

### **2. Суп из фасоли**

Нашинковать фунта полтора зеленой фасоли, положить в кастрюлю, залить водой и варить до тех пор, пока фасоль не сделается совершенно мягкой; затем откинуть на решето, дать хорошо стечь воде; прибавить ложку или две масла и немного поджарить; затем развести бульоном, в который следует прибавить ложку муки. Такой соус хорошо подавать к котлетам.

### **3. Рыба под соусом**

Взять небольшую стерлядь или налима, сварить в воде, прибавить в нее немного соли. Потом приготовить следующий соус: взять немного каперсов, маслин, вареного картофеля, который следует нарезать кусочками, налить ложки три прованского масла, немного сахара; все это растереть хорошенько и облить рыбу.

### **4. Головизна холодная**

Взять малосольную осетровую голову; дать ей хорошенько увариться; затем, выбрав хорошенько кости, разложить на блюде. Приготовить следующий соус: кочан капусты довольно мелко нашинковать, отварить нашинкованную капусту в воде; когда она достаточно уварится, откинуть на решето и дать стечь воде, сложить в небольшую кастрюлю, облить маслом и обжарить на легком огне; потом обложить голову.

## **Каши, каравай и блины**

### **1. Каравай из проса**

Взять один фунт проса, залить молоком и сделать густую кашу; когда она достаточно уварится, следует ее остудить. Потом взять пять яиц,

отделить белки от желтков, желтки хорошенько взбить и вылить в холодную кашу, прибавить ложки три масла и все хорошенько размешать; затем влить взбитые белки. Приготовить довольно глубокую плошку, поставить в нее бараний сальник, сложить кашу и, прикрыв сальником, поставить в печь. Если же сальника не имеется, то можно класть прямо в плошку, следует только смазать ее хорошо маслом и обсыпать сухарями.

### **2. Каша тыквенная**

Нарезать свежую тыкву кусками, обрезать кожу и выбрать семена; положить в кастрюлю, залить водой и дать хорошенько увариться. Когда куски сделаются совершенно мягкими, откинуть на сито и дать стечь хорошенько воде, растереть ложкой, залить кипяченым молоком, прибавить немного пшена, три ложки масла и снова поставить в печь.

### **3. Каравай из творога**

Творог нужно приготовить с вечера, положить его под гнет, чтобы он сделался совершенно сухим; утром протереть его сквозь сито, взять пять яиц, хорошенько растереть желтки и смешать с творогом; затем влить взбитые белки и бить лопаткой не менее получаса; добавить для вкуса соли, сложить в плошку и поставить в печь, но не держать слишком долго, иначе он не будет хорош.

### **4. Ячневая каша**

Взять фунт ячневой крупы, промыть ее в нескольких водах, затем залить молоком и поставить вариться; когда каша достаточно упрет, выложить ее в плошку, прибавить три ложки сметаны, столько же коровьего масла, пять яиц; все это хорошенько смешать и положить в луженое блюдо, которое хорошенько смазать маслом и обсыпать сухарями. К обеду можно сверху еще раз облить свежей сметаной.

## **Пирожные**

### **1. Шарлотка из яблок**

Взять десяток яблок, нарезать мелкими кусками, обсыпать сахаром и поставить ненадолго в печь, чтобы они сделались мягкими. Потом нарезать несколько кусков белого хлеба, корку с которого следует снять, уложить ими дно и бока кастрюли, которую достаточно смазать маслом и обсыпать сухарями; потом выложить в кастрюлю яблоки и опять прикрыть кусочками хлеба, полить маслом, сверху обсыпать сухарями и поставить в печь. Если желаете, чтобы шарлотка была рыхлее, то можно облить ее яйцами за полчаса перед тем, как ставить в печь. К шарлотке можно подавать сироп, приготовленный из ягод.

### **2. Сливочное мороженое**

Взять пять стаканов хорошего молока, десяток яиц, отделить хоро-



шо белки, желтки растереть с полфунтом сахара, прибавить ванилин, затем влить молоко, которое должно быть вскипяченным и горячим, хорошенько размешать и поставить на огонь, мешать как можно лучше, не давая кипеть; когда заметите, что начинает густеть, нужно вылить в форму и заморозить. Форма должна быть обложена доверху льдом; прибавлять ко льду как можно чаще соль, чтобы не показалась вода; мороженое постоянно нужно мешать сверху вниз.

### 3. Кисель картофельный

Налить небольшую кастрюлю молока, поставить кипятить; затем взять чашку или полторы картофельной муки, развести ее молоком и вливать тихонько в кипящее молоко, не переставая мешать венчиком, при кипении добавить сахар, ванилин, затем разлить в формы и остудить. К обеду подавать со сливками.



### 1. Солянка с огурцами

Три фунта хорошей говядины положить в горшок, налить воды, прибавить немного соли и поставить вариться. Когда бульон хорошо уварится и мясо будет достаточно мягким, взять десяток соленых огурцов, одну луковицу, нарезать все небольшими кусками и, опустив в бульон, поставить снова в печь до обеда.

### 2. Суп с пельменями

Взять кусок жирной баранины, один фунт свинины, три моркови и все это хорошенько изрубить. Потом следует приготовить тесто для пельменей следующим образом: на чашку холодной воды положить два яйца, немного соли, прибавить муки столько, чтобы можно было замесить совершенно крутое тесто; когда тесто будет достаточно промешано, раскатать его скалкой в тоненький листок, вырезать стаканом кружочки и класть в них приготовленную начинку, согнуть пирожками и крепко защипать; затем отлить немного приготовленного бульона, поставить его на огонь, чтобы хорошо кипел, и класть туда понемногу пельменей, дать им раза три вскипеть; затем вынимать шумовкой и класть на решето. Перед самым обедом опустить их в суп и подавать на стол.

### 3. Похлебка из потрохов

Взять утиные и гусиные потроха, хорошо вымыть и поставить вариться до тех пор, пока потроха не сделаются мягкими; потом положить кореньев, немного рису и — особенно хорошо — прибавить говяжьего фарша, который должен быть мелко нарублен и хорошо обжарен.

### 4. Телячий суп

Три фунта хорошей телятины положить в кастрюлю или в горшок, налить воды и поставить вариться, прибавив немного соли. Когда суп



достаточно упрет, следует его процедить, дать ему отстояться, прибавить кореньев, немного рису и снова поставить в печь. Этот суп — весьма вкусный и здоровый.

### Соусы

#### 1. Соус из турецких бобов

Взять, сколько требуется, турецких бобов, сварить их в воде, откинуть на решето, очистить кожу; затем взять три ложки масла, растереть его хорошенько, прибавить две ложки муки, подлить бульона и все это, хорошо смешав, сложить в кастрюлю и дать раза три вскипеть. Нарезать ломтиками говядину, которая варилась в супе, уложить на блюдо и облить соусом.

#### 2. Соус из белых грибов

Взять белых грибов, нарезать кусками, облить маслом немного и обвалять в муке; потом сложить в кастрюлю, прибавить чухонского масла, стакана два бульона, кореньев; поставить в печь и дать хорошенько прокипеть. Можно прежде грибы обжарить, а потом уже варить; таким соусом хорошо обливать холодную дичь.

#### 3. Макароны

Взять один фунт макарон, отварить их в воде, немного присоленной, откинуть на решето; затем положить в кастрюлю, прибавить масла, налить немного бульону и дать раза два вскипеть. Перед обедом положить в соусник и обсыпать тертым зеленым сыром.

### Оладьи и яичница

#### 1. Оладьи из риса и манных круп

Сварить самую густую рисовую кашу на молоке; затем выложить на блюдо, прибавить три яйца и четыре ложки масла, смешать все хорошенько; потом наделать небольшие лепешечки и положить на глубокую сковородку, подлить масла и жарить на легком огне. Точно так же делаются оладьи из манных круп. Если лепешки будут разваливаться, то следует обвалять их в муке перед тем, как класть на сковороду.

#### 2. Оладьи из творога

Взять два фунта сжатого мягкого творогу, протереть его сквозь решето, прибавить две небольшие горсти муки, три ложки сметаны, четыре яйца и все это хорошенько растереть; можно прибавить мелкого сахара. Когда смесь эта достаточно будет перемешана, наделать лепешек, положить на глубокую сковороду и обжарить на легком огне, не давая подгореть. Перед обедом разложить на блюде и облить свежей сметаной. Для вкуса можно подсыпать немного корицы.

### 3. Яичница с ветчиной

Нарезать тоненькими ломтиками ветчину, поджарить на сковороде в масле; потом взять стакан воды, выпустить десяток яиц, хорошо взбитых, и когда ветчина хорошо обжарится, облить яйцами и подержать несколько минут на огне.

### 4. Молочная яичница

По числу семьи взять, сколько требуется, яиц, взбить их хорошенько, прибавить на каждые пять яиц два стакана молока, немного соли, все хорошенько размешать и вылить в глубокую каменную плошку, поставить в вольный дух незадолго до обеда; смотреть, чтобы не отскочила сывотка.

### Пирожные

#### 1. Пирог из слив

Положить в кастрюлю фунта три слив, налить воды столько, чтобы она покрыла сливы, поставить на огонь; когда сливы будут мягкими, откинуть на решето и дать стечь воде; затем следует сливы хорошо протереть, прибавить полстакана вина, полфунта сахару и снова растереть. Приготовить глубокое блюдо, обмазать его маслом, обсыпать потолще сухарями; сверху сухари смазать сливочным маслом и поставить в печь.

#### 2. Шоколадный крем

На бутылку виноградного вина всыпать полфунта тертого шоколада и четверть фунта сахара, прибавить немного ванили и все хорошенько размешать, поставить на легкий огонь и варить, постоянно взбивая венчиком; когда достаточно нагреется, то вливать тихонько взбитые яйца, которых на такую пропорцию потребуется не менее десятка, и снова бить до тех пор, пока не закипит; тогда снять с огня и снова бить, пока остынет. Разварить золотников десять желатина и влить в крем, затем вылить в форму и поставить на лед. Если крем плохо будет выходить из формы, то нужно опустить ее в горячую воду.

#### 3. Куриное гнездо

Взять три стакана сливок, полфунта сахара, полфунта сладкого миндаля, мелко истолченного, немного ванили и все хорошенько смешать, прибавить осетрового желатина и дать провариться, не переставая бить венчиком, потом следует осторожно разбить носок яйца, чтобы скорлупа осталась совершенно цела, выпустить желток и белок, в скорлупу налить бланманже, когда оно достаточно остынет; чтобы легче было вливать, следует сделать бумажную трубочку и вливать через нее. Скорлупки вынести на холод, чтобы бланманже хорошо застыло. Затем следует приготовить желе, положить на блюдо и, разбив осторожно скорлупки, выложить бланманже. Сверху можно убрать цукатами.



#### 4. Желе из вина

На бутылку вина положить разваренного желатина четверть фунта, прибавить четверть фунта сахара, немного корицы, выжать сок из двух лимонов и поставить вариться на легкий огонь. Потом следует взбить штук шесть яичных белков и влить в кипящее желе, не переставая бить ложечкой или лучше венчиком, дать отстояться и потом разливать в формы.



#### Супы

##### 1. Куриный суп со сморчками

Разнять курицу на части и поставить вариться; следует чаще снимать пену, чтобы суп был совершенно чист; когда курица достаточно уварится, положить две моркови, лук, петрушку и ложки две масла, в котором следует обжарить горсть муки, и опустить в виде приправы. Когда курица будет достаточно мягка, отделить от нее мягкие части и мелко изрубить, прибавить немного размоченного в молоке белого хлеба; потом положить три яйца, ложки две масла, мускатного ореха, перцу, стереть все хорошенько и наделать фрикаделей. Взять десятка два или более, смотря по количеству семейства, сморчков, вынуть корни и хорошенько их прочистить и промыть; затем в каждый сморчок положить приготовленного фарша, не более чайной ложки, и опустить в суп незадолго до обеда.

##### 2. Солянка из осетра

Положить в кастрюлю кислой капусты, накрошить мелко луковичу, прибавить ложки три масла и поставить хорошенько обжариться; затем взять стакан рыбного бульона, приправить его мукой и снова ненадолго поставить на огонь. Кусок осетрины нарезать мелкими кусочками, прибавить четверть фунта зернистой икры, размешать все хорошенько с поджаренной капустой и варить до тех пор, пока рыба достаточно не уварится; если солянка будет очень густа, то следует подлить бульона.

##### 3. Малороссийский борщ

Для малороссийского вкусного борща нужно взять половину гуся, а на небольшую семью будет достаточно и четверти, небольшой кусок говядины и один фунт ветчины, положить в кастрюлю, залить водой и поставить вариться. Когда мясо достаточно уварится, то опустить полкочна капусты и квашенной свеклы, одну луковичу и снова поставить ва-



риться. К такому борщу непременно требуется следующая приправа: на четверть фунта свиного сала положить горсть проса и толочь в ступе, пока просо не сделается как мука, опустить эту приправу незадолго до обеда. За неимением гуся можно обойтись и без него, только тогда следует увеличить порцию ветчины, но необходимо делать приправу из проса на сале, иначе борщ не будет иметь надлежащего вкуса.

#### 4. Суп с вермишелью

Кусок хорошей говядины фунта в три положить в горшок, залить водой, прибавить немного соли и дать хорошенько увариться. Когда мясо будет совершенно готово, вынуть его, бульон процедить, слить опять в кастрюлю и, поставив на огонь, довести до кипения; тогда опустить полфунта вермишели и два раза довести до кипения. Мясо можно употребить на пудинг.

### Различные пудинги

#### 1. Мясной пудинг

Приготовить сдобное крутое тесто, какое готовится на лапшу, нарезать небольшими кусками, раскатать круглыми лепешками, взять кусок вареной или жареной говядины, порубить ее мелко, как рубят для котлет, поджарить лук, смешать вместе и класть на лепешки, складывая их сочными; потом намазать салфетку маслом, сложить в нее сочни, салфетку крепко завязать и опустить в бульон; когда вскипит несколько раз, следует вынуть, облить маслом, обсыпать сухарями и поставить в печь. К обеду можно подавать с подливкой, которую сделать из бульона, подмешав к нему немного муки.

#### 2. Пудинг с лимоном

Два или три лимона завязать в чистую тряпку и опустить в кипящую воду, дать хорошенько увариться, пока лимоны не сделаются совершенно мягкими; тогда, вынув их из воды, растереть, чтобы они сделались как тесто; семечки, конечно, следует выбрать. Когда лимоны будут достаточно хорошо растерты, прибавить полфунта или три четверти фунта сахара, двенадцать желтков, немного ванили и мешать в одну сторону ложкой не менее получаса; потом взбить хорошенько белки и влить в эту смесь; вылить в форму и поставить в печь, не давая долго сидеть, чтобы он не опал.

#### 3. Мучной пудинг

Взять бутылку сливок или хорошего парного молока, немного его нагреть, прибавить ложки четыре масла, полфунта муки, поставить на легкий огонь, не переставая мешать; когда тесто начнет отставать от кастрюли, снять с огня и дать остыть. Взять восемь яиц, взбить их хоро-

шенько и опустить в кастрюлю, смешав с тестом; хорошо бы прибавить ложку рома и немного сахара и тереть все это не менее получаса, потом смазать форму маслом и, положив приготовленное тесто, поставить на вольный дух. К такому пудингу хорошо сделать клюквенный соус следующим образом: взять полфунта клюквы, протереть ее сквозь решето, залить водой и хорошо прокипятить; затем взять четыре или пять ложек картофельной муки, развести ее немного водой и вливать понемногу в кипящую клюкву и дать снова два раза вскипеть.

#### 4. Пудинг из печени

Телячью сырую печеньку мелко порубить; потом взять ложки четыре топленого масла, прибавить в него стакан хорошего молока, пять желтков и столько же поднятых белков, пять полных ложек толченых сухарей из белого хлеба и все это мешать; когда будет достаточно промешано, прибавить рубленую печеньку и, снова перемешав, сложить в форму, которую прежде следует смазать маслом, и поставить в печь.

### Жаркое

#### 1. Гусь, начиненный яблоками

Гуся следует хорошо вымыть и выпотрошить; затем взять десяток хороших яблок, порезать мелкими кусками и, начинив гуся, поставить в печь. К жареному гусю хорошо подавать маринованные ягоды.

#### 2. Жареный каплуна

Смазать хорошо маслом каплуна, положить в кастрюлю и поставить в жаркую печь. Потом приготовить следующий соус: четыре луковицы сварить в воде; когда они достаточно уварятся, вынуть их, а в отвар положить десятка два шампиньонов и варить до тех пор, пока они не будут совершенно мягкими; прибавить ложки две муки, дать несколько раз вскипеть и перед обедом облить каплуна.

#### 3. Битая говядина

Кусок хорошей мягкой говядины нарезать тоненькими ломтиками и бить скалкой, пока говядина не сделается совершенно мягкой; потом обвалить в муке, нарезать кружками лук, сложить на сковороду, подлить масла и дать хорошенько обжариться с обеих сторон. Затем сложить в кастрюлю, прибавить еще ложки две масла, чайную ложку квасу и поставить в печь. К такой говядине хорошо поджарить картофель и перед обедом, положив на блюдо, обложить жареным картофелем и посыпать зеленью. Подавать с салатом из свежей капусты или с маленькими огурчиками.

#### 4. Фаршированная грудинка

Взять два французских хлеба, намочить в молоке, дать полежать не-



которое время, потом отжать досуха и поджарить в масле; когда хлеб достаточно обжарится, нужно его остудить и затем прибавить четыре яйца, мускатный орех и перец, все хорошенько смешать, начинить телячью грудинку и поставить жариться.

## Пирожные

### 1. Макароны

Взбить пять белков, всыпать фунт толченого миндаля, прибавить полфунта или три четверти фунта сахара, положить на лист, разравнять лопаткой, чтобы сверху было гладко, нарезать продолговатыми полосками; намазать лист бумаги маслом, посыпать сахаром и уложить полоски; поставить в вольный дух. К обеду положить на блюдо и облить малиновым сиропом.

### 2. Торт

Взять полфунта черных сухарей, мелко истолочь, прибавить два стакана сметаны, четверть фунта сахара, пять хорошо взбитых яиц, снять с лимона цедру и выжать из него сок, смешать все это хорошенько, смазать форму маслом и сложить туда приготовленный торт, верх намазать сливочным маслом, обсыпать сухарями и поставить в печь. Перед обедом выложить на блюдо, обложить сверху вареньем и подавать со сливками.

### 3. Торт с яблоками

Хорошенько взбить десяток яиц, прибавить фунт коровьего масла, которое следует растереть добела, смешать вместе, прибавить полфунта сахара, десяток тертых яблок, выжать сок из одного лимона, всыпать фунт муки и снова хорошенько растереть, чтобы не было комков; затем положить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, поставить в вольный дух. Этот торт точно так же можно подавать со сливками.

### 4. Розочки

Взять четыре желтка и взбить их добела; прибавить к ним два белка, ложку сахара, замесить густое тесто; влить рюмку вина и продолжать месить; когда тесто будет хорошо перемешано, бить его скалкой не менее получаса; затем тонко раскатать, нарезать стаканом кружочков и сложить по четыре кружка вместе один на другой; чтобы они плотнее ложились, смазывать каждый кусочек белком и придавливать в середине пальцем, потом надрезать с четырех концов, а середину оставить. Растопить в кастрюле масло, когда оно будет хорошо кипеть, положить в него розочки, потряхивать кастрюлю, чтобы масло плескалось на верх розочек; когда они хорошо зарумянятся, выложить на сито, в середину положить немного варенья и подавать на стол.



## Супы

### 1. Красный суп

Взять хорошую часть говядины, положить в горшок, добавить немного соли, кореньев и поставить вариться. Когда суп достаточно уварится и мясо делается мягким, прибавить четверть фунта красного бульона, который заранее приготавливается следующим образом: нарезать мелкими кусками пять фунтов самой лучшей говядины, смазать кастрюлю маслом, нарезать мелко репу и морковь, положить на дно и подсыпать немного муки; затем положить нарезанные куски, влить полтора стакана кислых щей, поставить на огонь; кастрюлю следует непременно прикрыть, огонь должен быть умеренным, чтобы кипело не сильно; хорошо прибавить мясных костей, сколько найдется, особенно мозговых; когда прокипит часть времени, можно добавить петрушку и лук и снова довести до кипения раза два, потом процедить бульон и вылить в приготовленную посуду. Такой бульон хорошо класть в суп: от него получается очень приятный вкус.

### 2. Суп с тертым хлебом

Нужно истолочь черных сухарей, смешать их с маслом и поджарить на сковороде; можно для вкуса прибавить немного сахара; когда хорошо прожарится и немного остынет, нужно смять эти сухари наподобие корки и положить в миску. Налить в кастрюлю бутылку воды и стакан вина, поставить на огонь и дать хорошенько прокипеть; затем взбить три желтка и тихонько опустить в суп и вылить в миску, где положены обжаренные сухари.

### 3. Бульон с рыжиками

Когда мясной бульон хорошо уварится, вынуть из него мясо, затем



взять штук двадцать рыжиков, порубить их мелко с одной луковицей и, опустив в бульон, снова прокипятить. За часть вермени перед обедом сделать из муки приправу и опустить в суп.

#### 4. Телячий суп

Этот суп нужно готовить днем ранее. Взять телячью головку, ей нужно хорошо увариться; когда головка будет готова, вынуть ее, остудить, то же сделать и с бульоном. На следующий день головку следует хорошенько разобрать, все мягкие части нарезать мелкими кусочками, бульон довести до кипения и прибавить к нему мелко нарезанный и поджаренный с мукой лук; можно для вкуса прибавить перца, затем положить куски мяса; когда куски совершенно разварятся, суп процедить, прибавить рюмку вина и сок из одного или двух лимонов, также хорошо прибавить несколько желтков. Если суп сильно выкипит, можно подлить еще бульона, в котором сварить отдельно небольшую часть телятины. Этот суп очень вкусный, питательный и здоровый.

### Соусы

#### 1. Сосиски под соусом

Обжарить сосиски в масле, сложить на блюдо и приготовить следующий соус: взять чечевицы соразмерно количеству сосисок, залить водой и хорошенько уварить; когда будет готово, откинуть на решето; затем прибавить ложки три масла, развести на бульон ложки две муки и все сложить в маленькую кастрюлю, поставить на легкий огонь и дать прокипеть. Когда сосиски нужно подавать к столу, облить их приготовленным соусом.

#### 2. Телячья головка

Хорошо уварить телячью головку и, когда она станет достаточно мягкой, выбрать все мягкие части, а также язык и уши, обвалить в яйцах и обсыпать сухарями, положить на сковороду, подлить масла и обжарить. К телячьей головке хорошо сделать соус из чернослива, который нужно разварить в воде, затем сделать из муки на бульоне маленькую приправу и подавать к столу.

#### 3. Навага под галантиром

Когда навага будет хорошо вычищена, хорошенько промыть, затем вытереть салфеткой, обвалить в муке, обсыпать сухарями и обжарить, не давая подгореть. В форму или кастрюлю налить немного галантира и дать ему подзастыть, сверху положить коренья, куски лимона, вареную морковь и снова тонко залить галантиром; потом положить навагу, которая должна быть холодной, сверху налить галантиру побольше и поставить в холодное место. Перед обедом выложить на блюдо и подавать на стол.

#### 4. Кислосладкий соус

Кусок свежей осетрины обжарить в масле, но прежде осетрину следует обсыпать сухарями; потом приготовить следующий соус: взять полфунта чернослива, мелко нарезанного лука; чернослив прежде вскипятить отдельно, затем прибавить лук и снова дать вскипеть, прибавить ложки две сахара. Перед обедом осетрину положить в соусник и облить приготовленным соусом.

### Паштеты

#### 1. Паштет с нашинкованной капустой

Нарезать ломтиками вареную ветчину, жареную куропатку, сладкое мясо, затем взять нашинкованной кислой капусты, сварить ее в бульоне; когда уварится, вынуть и прибавить ложки три сметаны. Обмазать кастрюлю маслом и положить в нее приготовленный блин крутого теста, положить ряд ветчины и затем ряд капусты, потом ряд куропатки и сверху опять капусту и так продолжать до тех пор, пока уложится все, закрыть тестом и поставить в печь; когда достаточно упеется, сделать в середине прорезь ножом и подлить бульона. Выложить из кастрюли, подавать на стол.

#### 2. Паштет из лососины

Поварив немного, лососину следует вынуть, нарезать кусками и выбрать кости. Сделать из тертого белого хлеба фарш, сварить в молоке, чтобы образовалась густая каша; дав остыть, прибавить бульон, пять желтков и все это хорошенько смешать. Приготовить в кастрюле крепкое сдобное тесто, положить ряд лососины, прикрыть ее фаршем и снова наложить лососины, продолжая до тех пор, пока все не уложится; сверху прикрыть тестом, обсыпать сухарями и поставить в печь. К такому паштету хорошо сделать следующий соус: положить в кастрюлю немного бульона, растереть несколько круто сваренных желтков, прибавить немного лимона и петрушки, положить все в бульон и дать вскипеть.

#### 3. Паштет с почками

Чтобы сделать хорошее крутое тесто для паштета, надо взять стакана три воды, прибавить немного соли, полфунта масла, в сыпать столько муки, чтобы тесто было крутым, и бить лопаткой с полчаса, переворачивая тесто; затем рассучить не особенно тонко и положить в форму, смазанную маслом. Взять пару почек, хорошо обжарить в масле и мелко порубить, прибавив соли, лука, петрушки, перца, немного рубленого телячьего ливера, смешать все вместе и уложить в форму. К такому паштету можно также приготовить соус, который был описан ранее.

#### 4. Холодный паштет

Нарезать несколько кусков жареного гуся и жареной курицы, поло-



жить в неглубокую плоску, потом взять стакан красного вина, влить в него ложки три прованского масла и пять ложек уксуса; смешав все это хорошенько, облить уложенные куски и поставить в печь часа на два. Порубить немного печенки и, замесив паштетное тесто, испечь его отдельно и остудить, потом положить начинку и рубленую печенку; в печь больше не ставить, а вынести на холод до обеда.

## Пирожные

### 1. Кольца

На горячем молоке замесить не особенно крутое тесто, как обыкновенно делается для пирога или булки, только необходимо муку сыпать в молоко тише и бить в это время лопаткой, чтобы не было комков; дать хорошенько остыть, прибавить пять или шесть взбитых яиц и снова хорошо перемешать, затем положить в форму для колец и понемногу выпускать в кастрюлю, в которой должно кипеть масло. Перед обедом можно на кольца положить варенье.

### 2. Желе из ягод

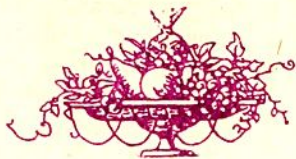
Положить в горшок ягоды: малину, клубнику, вишню или другие, залить водой и дать увариться; потом процедить, прибавить сахара, чтобы сок был достаточно сладок; сварить осетрового желатина и смешать с соком, добавить сок из одного лимона и снова дать вскипеть; потом разлить на маленькие блюдечки и подавать к столу.

### 3. Кисель шоколадный

Вскипятить две бутылки молока, натереть четверть фунта шоколаду, прибавить две чашки картофельной муки, разведя их холодным молоком; вливать в кипящее молоко и варить до тех пор, пока не будет отставать от кастрюли. Вылить в форму и подавать со сливками.

### 4. Миндальное пирожное

Очистить полфунта миндаля, истолочь его мелко, прибавить полфунта сахара и ложку толченой корицы, положить три взбитых белка и хорошенько перемешать; намазать лист сливочным маслом, нарезать из приготовленного миндаля различных фигурок и, положив на лист, обжарить.



## Супы

### 1. Суп из свежих грибов

Вычистив и перебив хорошо грибы, нарезать, положить в горшок и поставить вариться, прибавив немного соли. Когда грибы вскипят раза три, прибавить ложки три гречневых круп и снова поставить кипеть, прибавив масла и укропа. Такой суп не следует заправлять мукой.

### 2. Борщ

Размочить сухих белых грибов в теплой воде и поставить вариться; когда достаточно уварятся, отобрать корешки и мелко изрубить, прибавив белого хлеба, который прежде надо размочить в миндальном молоке, положить ложки две горчичного или другого масла, немного муки, перца, хорошенько смешать. Приготовить нашинкованную свеклу, капусту, шляпки от грибов, все это обжарить в масле и потом положить в грибной бульон и дать хорошенько прокипеть. Взять свежих капустных листьев и, завернув в них приготовленный фарш, опустить в суп.

### 3. Гороховая лапша

Взять стакан холодной воды, всыпать муки, прибавить ложки две орехового масла и замесить лапшу; когда тесто станет довольно крутым, раскатать его и, свернув трубочкой, мелко порезать. Сварив в кастрюле горох, дать ему хорошенько упресть, потом процедить сквозь сито и поставить снова кипеть; суп должен быть очень жидкий. Когда он будет кипеть, всыпать лапшу и довести до кипения еще раза два.

## Соусы

### 1. Картофельные котлеты

Сварить несколько картофелин, натереть их мелко, прибавить ложку муки и наделать котлет, обсыпать сухарями и обжарить в масле. К картофельным котлетам можно приготовить грибной соус: взять сухих белых грибов, обварить кипятком и дать немного полежать, потом мелко нашинковать, прибавить лук, нарезанный ломтиками. Взять стакан грибного бульона, прибавить ложку муки, опустить в него грибы и лук, нес-



колко раз довести до кипения. Перед обедом положить котлеты на блюдо и облить соусом.

## 2. Фаршированная репа

Десятка два реп сварить в воде; сняв с них кожу, хорошо размять; отварить немного сорочинского пшена, прибавить четверть фунта изюма, немного сахара, две ложки орехового масла и мелко порубить, потом начинить кожу репы, положить на сковороду и обжарить. Можно сделать соус из разваренного изюма и миндаля.

## 3. Духовые грибы

Взять свежих грибов, немного поварить, потом нашинковать, прибавить лук и поджарить; потом положить в горшок грибного бульона, подправить его мукой, положить перец, гвоздику, лавровый лист, куса три лимона, три ложки уксуса, положить грибы и дать хорошенько пропреть.

## 4. Грибные котлеты

Сухие белые грибы отварить и мелко порубить, отварить рис в подсоленной воде и, смешав с грибами, снова порубить, наделать котлет, обвалять их в сухарях и обжарить. К таким котлетам хорошо сделать соус из зеленого горошка, который прежде отварить в воде, развести грибным бульоном и сделать маленькую приправу.

## 5. Рисовый пудинг

Взять один фунт риса и сварить густую кашу, остудить, прибавить четверть фунта изюма, чашку сахара и, перемешав все хорошенько, выложить в форму, которую надо обмазать маслом и обсыпать сухарями; поставить в печь; к такому пудингу можно приготовить ягодный соус. Взять каких угодно ягод, сварить их; ягод надо положить столько, чтобы сок вышел густой; потом процедить сквозь салфетку, прибавить сахара, немного картофельной муки, вскипятить и облить соусом пудинг.

## Постные пирожные

### 1. Тянутый пирог

На три стакана воды положить рюмку виноградного вина, три ложки сахара и замесить довольно жидкое тесто, какое делается для оладий, положить в деревянную миску и бить лопаткой не менее получаса; потом накатать небольших булочек, раскатать их довольно тонко и затем класть на сковороду по одному блиночку, смазывая их маслом; так нужно наложить несколько пластов, чтобы образовался довольно высокий пирог, наверх положить варенья и поставить в печь.

## 2. Яблочный компот

Очистить десяток яблок, разрезать на куски, выбрать семечки и сердцевину и поставить вариться; в воду положить немного корицы, гвоздики и порядочное количество сахара, чтобы вода была достаточно сладкой. Когда яблоки хорошо уварятся, откинуть их на решето, а сироп процедить сквозь салфетку. Потом разварить чернослив, остудить и уложить его вместе с яблоками на блюдо, облить сиропом.

## 3. Блины

Замесить тесто на теплой воде, как обыкновенно делается для блинов, намазать сковородку ореховым маслом, хорошо разогреть ее и наливать тонко тесто. Разварить рис с мелкой коринкой и толченым миндалем; когда достаточно уварятся, хорошенько растереть, прибавить орехового масла и намазывать на каждый блин, свертывая его трубочкой. Перед обедом разогреть и подавать с вареньем или сахаром.

## 4. Овсяный кисель

Три фунта овсяной муки смочить водой, прибавить стакан гущи изпод кваса или корок черного хлеба, поставить в теплое место и дать хорошенько закиснуть. На следующий день процедить сквозь сито и поставить вариться. Если слой будет очень густым, прибавить воды. Соли прибавлять не надо, иначе кисель не сварится. Варить до тех пор, пока не станет отставать от горшка, потом разлить в формы и остудить. Подавать к столу можно с ягодным сиропом или медом.





## РАЗЛИЧНЫЕ ПИРОГИ

### 1. Слоеный пирог

Взять три целых яйца и три желтка, смешать вместе, налить стакан холодной воды, рюмку вина или рому, немного соли и замесить довольно крутое тесто, потом бить его скалкой; если будет приставать к столу или доске, на которой делается тесто, то надо подсыпать муки; поколотив скалкой с полчаса, вынести на холод. Взять фунта полтора сливочного масла, разбить его хорошенько и наделать нетолстых лепешек, положить на холодное тесто, которое следует раскатать; масло класть на одну половину, а другой прикрыть, и снова раскатать и так продолжать класть масляные лепешечки на тесто до тех пор, пока будут тонкие слои; тогда, раскатав тесто в последний раз, класть на железный лист, положить начинку и снова закрыть пластом теста и поставить в печь.

### 2. Слоеный пирог другим образом

На чайную ложку воды положить три яйца, ложек пять сливочного масла и замесить не особенно густое тесто; особенно важно то, что его нужно хорошо промесить. Взять фунт коровьего масла, растопить его и, положив в чашку, взбивать лопаткой до тех пор, пока оно не побелеет и не сделается густым; дать ему хорошенько остыть и наделать лепешечек. Холодное тесто раскатать и поступать так же, как было сказано выше.

### 3. Кулебяка

Надо взять обыкновенное кислое тесто, которое должно быть достаточно сдобным, раскатать его и затем приготовить следующую начинку: сварить четверть фунта визиги, порубить ее мелко, прибавить десяток вареных яиц, тоже мелко порубленных, хорошенько намазать и, положив в раскатанное тесто, загнуть длинным пирогом. Хорошо кулебяку сделать с рисом; следует из риса сварить самую крутую кашу, прибавить десяток вареных яиц, мелко порубленных, положить в приготовленное тесто и завернуть кулебяку.

### 4. Тянутый пирог

Взять три стакана воды, выпустить полтора десятка яиц, хорошенько разболтать, прибавить рюмку водки, если есть — виноградного вина,

ложки две сахара, добавить муки и бить лопаткой; муку сыпать до тех пор, пока тесто не станет довольно густым, снова бить лопаткой не менее часа, чтобы тесто хорошо взбилось; выложить на доску, посыпать мукой и наделать небольших комочков; потом раскатать каждый отдельно тонким слоем; затем смазать сковородку маслом, поставить ее на что-нибудь высокое, чтобы после ловко было обрезать края, и класть раскатанные слои один на другой, смазывая каждый отдельно; наложить несколько слоев, например десятка полтора; положить говяжьего фарша, смешанного с рубленными яйцами, и снова закладывать пластинами, верхний слой смазать яйцом и обсыпать сухарями; если края будут неровными, можно их обрезать, потом поставить в печь.







## РАЗЛИЧНЫЕ КАРАВАИ

### 1. Кислый каравай

На два стакана молока прибавить десяток яиц; желтки отделить от белков, и те и другие хорошо взбить, прибавив полчашки растопленного масла; если желаете сделать сдобное тесто, то положите целую чашку; прибавить целую ложку дрожжей, насыпать муки и замесить негустое тесто; поставить в теплое место и дать хорошо подойти; потом хорошенько взбить лопаткой, не менее получаса, дать еще раз хорошо подняться; приготовить форму, смазать ее маслом, обсыпать сухарями, выложить тесто и поставить в печь.

### 2. Каравай из лапши

Порезать мелкую лапшу, вскипятить один раз в воде и откинуть на решето; потом взять десяток яиц, отделить желтки от белков, взбить хорошенько; прибавить ложек пять масла, растереть его хорошо, прибавить желтки и смешать; выложить лапшу, потом влить белки, потом вылить в форму, обсыпать сухарями.

### 3. Каравай из творога

Взять свежего творога, положить его под тяжелый гнет; когда с него стечет сыворотка, протереть сквозь решето или крупное сито, прибавить ложки две свежей сметаны, ложки четыре сахара, шесть яиц, отделить желтки от белков, взбить хорошенько и, смешав все вместе, сначала растереть, а потом бить лопаткой, прибавить самую малость соли; выложить в форму и поставить в нежаркую печь, чтобы каравай не отбросил сыворотки.



## КАК ГОТОВИТЬ РАЗЛИЧНЫЕ ВАРЕНЬЯ

### 1. Варенье из ягод

Если хотите варить малину, клубнику или вообще сладкую ягоду, тогда достаточно положить на каждый стакан ягод полтора стакана сахара; если же будут вариться кислые ягоды, как, например, кизил, барбарис или какие другие, то нужно класть на стакан ягод два с половиной стакана сахара. Самое главное при варке варенья — чтобы сироп был хорошо уварен. Положив сахар в тазик, нужно подлить воды столько, чтобы только смочить сахар, поставить на легкий огонь и довести до кипения, пену снимать; сироп варят до тех пор, пока он уварится настолько, что если его возьмешь на ложку, немного остудишь, потом станешь сливать, он будет тянуться, тогда положить осторожно ягоды и снова довести до кипения; при ягодах огонь должен быть самый легкий, иначе они могут развариться.

Чтобы узнать, достаточно ли уварилось варенье, нужно взять на ложку несколько ягод, и если они не морщатся, то варенье готово. Второй признак готового варенья тот, что ягоды, уваренные хорошо, всегда опускаются на дно.

### 2. Варенье другим способом

Самое лучшее варенье есть то, которое варится на обыкновенном, куском взятом сахаре. Его следует истолочь, вымерить, как было сказано выше, смочить водой и поставить на легкий огонь; когда сироп достаточно уварится, вынести его на холод и оставить на всю ночь; на следующее утро сироп снова поставить на легкий огонь, когда он закипит, опускать ягоды. Если кто желает, чтобы варенье было совершенно чисто и красиво, то поступать так: хорошо сварив ягоды, вынуть их осторожно шпилькой или большой булавкой, каждую ягоду отдельно, разложить на блюде и дать им хорошо остыть. Сироп, в котором, конечно, останется много семечек, следует процедить сквозь самую тонкую кисею, лучше всего для этого употреблять мягкую марлю; затем вылить его в банку и класть осторожно ягоды, тогда варенье выйдет чрезвычайно красивым.

Ягоды для варенья нужно собирать всегда в сухую погоду: такие ягоды гораздо крепче и менее развариваются; лучше для варенья брать недозревшую ягоду. Хранить варенье следует в холодном месте и сухом — это самое главное, иначе оно может подгнить плесенью.



### 3. Ягодное желе

Выбирая ягоды для варенья, конечно, всегда приходится оставлять много измятых, мелких ягод, негодных для варенья; чтобы они не пропали даром, можно приготовить очень вкусное желе. Взять мятые ягоды, положить в тазик, облить их немного водой и поставить вариться, дать вскипеть раз пять; когда ягоды хорошо выварятся, процедить сок сквозь салфетку; если он окажется мутным, то процедить еще раз; потом, взяв стакан сока, вылить в тазик и прибавить два стакана ягод, таким манером влить несколько стаканов, сколько может поместиться в тазике, и вдвое больше положить сахара и дать хорошо увариться; потом прибавить осетрового желатина и дать еще раз вскипеть, вылить на неглубокие блюда и застудить. Если в такой сироп не класть клея, а оставить его так, тогда он может употребляться к чаю, для чего слить его в бутылки и беречь.

### 4. Сливочное варенье

Это варенье необыкновенно вкусно, и редко кто знает про его существование. Взять самых густых сливок, на каждый стакан сливок положить два стакана сахара, поставить на жаровню и прокипятить; можно прибавить немного шоколада; слить в фаянсовое блюдо и остудить.

### 5. Сухое варенье из ягод

Приготовить хороший сироп, как было сказано выше, положить в него ягоды; когда они хорошо уварятся, следует выбрать и разложить на решето, чтобы с них хорошо стек сироп. Потом ягоды разложить на блюде, посыпать их сахаром и поставить в печь в самый легкий жар: если ягоды с одного раза не обсохнут, то их можно поставить на другой день снова в печь. Потом сложить в банки и пересыпать сахаром.

### 6. Варенье из арбузной корки

Нарезать арбузную корку небольшими кусочками; вымочить в известковой воде, дав полежать дня два; потом хорошо промыть в чистой воде не один раз; лучше будет, если дать вымокнуть часа два, меняя воду. Затем приготовить обыкновенный сироп, опустить корку и хорошенько уварить.

### 7. Варенье из лимонов

Прежде всего нужно снять с лимонов цедру на кусок сахара; потом сварить их в простой воде, положить на решето и дать стечь воде; затем надрезать каждый лимон и слегка опускать в приготовленный сироп.



### 1. Способ приготовления маринованных ягод

Взять бутылки две хорошего ренского уксуса, вылить в кастрюлю, прибавить немного соли, довольно количество сахара, лаврового листа, гвоздики, перца горошчатого, поставить на огонь и дать хорошо прокипеть. Наложить в банку ягод крыжовника или вишен, дать уксусу остыть и выливать на ягоды. Так же следует мариновать и сливы. Если хотите сделать маринованную красную смородину, тогда следует взять по несколько кисточек и связать их вместе, тогда уже сложить в банку и обливать уксусом.

### 2. Маринованные пикули

Это весьма вкусная мариновка, которая готовится следующим образом: нарезать небольшими кусочками арбузную корку, взять один фунт вишен, цветной капусты, мелкого красного лука, турецких бобов, стручков гороха, моркови, репы, которую следует красиво нарезать, слив, крыжовника, все это перемешать, сложить в банку и залить приготовленным уксусом.

### 3. Нашинкованная капуста

Нашинковать мелко свежую капусту, свеклу и хорошие антоновские яблоки, приготовить банку или небольшую кадушку. На дно насыпать немного соли, положить ряд капусты и снова прибавить немного соли, положить ряд свеклы, сверху положить ряд капусты и наложить яблоки, и так продолжать до тех пор, пока не будет наложена полная кадушка; положить гнет, дать постоять дня два в комнате, чтобы капуста могла закиснуть, и вынести в погреб, но следить, чтобы она не замерзла.







## ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

### Квас, мед, пиво

#### 1. Кислые щи

Всыпать в кадку по одному гарнцу пшеничного и ячменного солоду, муки пшеничной и гречневой по 5 фунтов. Все это заварить кипятком и настаивать часов пять. Когда посолодеет, развести тремя ведрами кипятка, размешать хорошенько и дать отстояться на льду. Этим сусликом развести стакан дрожжей и, когда суслик остынет, влить в него дрожжи, внести в теплое место, чтобы окисло. Тогда процедить, разлить в бутылки, положить по две изюминки, закупорить хорошенько и поставить в погреб.

#### 2. Квас лимонный

Взять пять лимонов, нарезать ломтиками, вынув зернышки, один фунт изюма, четыре фунта меда, положить в кадочку, залить тридцатью бутылками кипятка; когда остынет, влить чашку дрожжей, подбитых тремя ложками пшеничной муки. На другой день влить в квас шесть бутылок холодной воды, и, когда лимоны и изюм поднимутся кверху, то снять их шумовкой, квас процедить и разлить в бутылки, положив в каждую по две изюминки. Хорошенько закупорить и держать в холодном месте шесть дней. Потом можно употреблять.

#### 3. Столичный медовый квас

Взять один фунт изюма, пять лимонов, нарезанных кружками, четыре фунта хорошей патоки, сложить это все в кадочку, налить тридцатью бутылками кипяченой воды; когда остынет, взять один стакан дрожжей, смешать с тремя ложками муки и положить в квас. На другой день можно прибавить бутылок пять холодной воды; когда изюм и лимоны всплывут наверх, следует их вынуть, разлить квас по бутылкам, крепко закупорить и держать в холодном месте.

#### 4. Квас русский

Три гарнца ячменного солода, три гарнца ржаного и три гарнца ржаной муки; всыпать все вместе в ушат, обварить пятью гарнцами кипят-

ка, хорошенько размешать, накрыть и дать постоять два часа. Потом положить это тесто в два больших горшка и поставить в очень жаркую печь на ночь, несколько раз перемешать и оставить в печи до следующего утра. Утром вынуть из печи, выложить в ушат, развести четырьмя ведрами воды и мешать несколько раз. Когда отстоится, собрать сверху пену и, не помутив, слить в другую посуду; если же, сливая, взмутится, то перестать сливать, а дать снова отстояться и осторожно слить сверху. Взять четыре стакана пшеничной муки, развести этим самым квасом довольно густое тесто, влить  $\frac{3}{4}$  стакана дрожжей, размешать и, когда взойдет, вылить в квас, поставить в теплое место, накрыть скатертью. Когда верх покроется пеной, перемешать, процедить сквозь сито, слить в бутылки и крепко закупорить. Поставить в теплом месте, когда в бутылках покажется пена, вынести на лед. Бутылки не должны быть очень полно налиты. На оставшуюся гущу можно снова налить 4 ведра воды, подправить также мукой с дрожжами, и будет квас жиже, но все-таки хорош.

#### 5. Квас из хлеба

Высушить пять фунтов черного хлеба, положить в ушат, всыпать горсть мяты и залить шестью гарнцами горячей воды; накрыть и так оставить на сутки. На другой день положить сито на другой ушат и через него сливать настоянную на хлебе жидкость, наблюдая, чтобы не взмутить. Перенести сито на третью посуду, слить в него оставшуюся в ушате жидкость и дать ей хорошо стечь. Вымыть чисто ушат, в котором был обварен хлеб, поставить на нем сито с хлебной гущей и слить через нее слитый в первый раз квас, чтобы он через этот хлеб очистился. Когда стечет, положить 1  $\frac{1}{4}$  фунта сахару, две ложки хороших дрожжей, вымешать, накрыть и оставить, пока сверху образуется пена. Снять пену, положить в сухие бутылки по три изюминки, залить квасом, закупорить, засмолить и держать летом на льду, а зимой в погребе. Через несколько дней можно употреблять.

#### 6. Пиво домашнее

Три фунта солоду ржаного, два фунта солоду ячменного, шесть фунтов муки ржаной обварить в горшке горячей водой так, чтобы тесто было густое, как для клецок; вымешать хорошенько и поставить в печь на 12 часов после хлеба. Тогда выложить это тесто в кадочку, величиной в меру, развести холодной водой, налить полную и оставить так. Отдельно взять два фунта гречневой муки, полфунта свежих сухих дрожжей, замесить густое тесто теплой водой и поставить на два часа, чтобы дошло. Тогда растереть, положить в чистую кадочку и заливать солодовым раствором, процеженным сквозь сито, и так оставить в теплом месте от 4 до 6 часов, пока хорошенько не выбродит и дрожжи не всплывут наверх; тогда наливать в чистые бутылки, мешая, чтобы дрожжи наливались вместе. Закупорить крепко пробками и вынести в подвал, зарыть в песок. Пиво это очень вкусное и легкое, держится несколько недель.





## ВОДЫ, СОКИ, ШЕРБЕТ, СИРОПЫ

### 1. Имбирная вода

Взять 1/2 фунта мелко изрубленного имбирю, 1/2 фунта кремортарту, 6 фунтов мелко нарубленного сахара, 6 мелко нарезанных лимонов; положить все это в кадочку. Вскипятить шесть гарнцев воды, вылить на приготовленную смесь и оставить, пока не остынет; тогда влить двенадцать ложек хороших дрожжей и, когда хорошенько выходится, разлить в бутылки, закупорить и поставить в подвал.

### 2. Вода из разных ягод или фруктов

Взять 10 фунтов каких угодно спелых ягод, всыпать в большую бутылку; вскипятить и остудить 2 гарнца воды, вылить на ягоды в бутылку и прибавить 1/2 штофа хорошего спирта. Завязать бутылку бумагой, наколоть на бумаге шпилькой дырочки и поставить на окно на солнце на 12 дней. На тринадцатый день процедить сквозь сукно, положить 6 фунтов сахара, влить в чистую бутылку, обвязать бумагой, поставить на солнце на одни сутки, а потом снова процедить сквозь сукно, разлить в бутылки, закупорить, завязать проволокой, засмолить и зарыть в подвале в песок. Через две недели можно употреблять.

### 3. Вода из листьев черной смородины

Взять 1 фунт молодых листьев черной смородины, всыпать в кадочку, положить туда 1/4 фунта кремортарту, 3 фунта сахара, 3 лимона, нарезанных ломтиками, без зерен, влить 20 бутылок кипяченой воды, ложки 3 или 4 хороших дрожжей, поставить в теплое место. Когда забродит, процедить, слить в бутылки, закупорить, засмолить и положить бутылки на лед боком.

### 4. Вода изюмная

Взять 6 фунтов какого угодно изюма, всыпать в бочонок, налить 2 ведра воды, положить 3 лимона, нарезанные ломтиками, выбрать зерна. Потом влить в бочонок 2 столовые ложки хороших дрожжей, оставить бочонок в теплом месте на три дня, взбалтывая каждый день. Потом поставить бочонок на лед дней на 10 или 12, по прошествии этого времени разлить по бутылкам, закупорить хорошенько, засмолить и положить

на лед боком. Через 2 недели можно употреблять: положить в стакан чайную ложку мелкого сахара, налить изюмной воды и размешать; если вода пенится и шипит, как сода, значит, готова.

### 5. Лимонная вода

На 12 бутылок воды положить внутрь из 10 лимонов, цедру от пяти лимонов, 6 рюмок портвейна и по чашке мелкого сахара на каждую бутылку воды; слить все это в большую бутылку и поставить на 12 суток на солнце. Потом процедить, разлить в бутылки, положить в каждую бутылку по 2 изюминки, закупорить хорошенько и продержать в погребе одни сутки; потом вынести на лед. Через две недели воду можно употреблять.

### 7. Сок из фиалок

Взять 1 фунт свежих, чистых цветов фиалок, положить в вазу, залить 4 стаканами кипятка, прикрыть салфеткой и поставить в холодное место на 5 дней. По прошествии этого времени процедить сквозь салфетку, взвесить и взять столько сахара, сколько вышло сока; залить сахар этим соком и варить на легком огне в полированной кастрюле до надлежащей густоты сиропа. Когда остынет, слить в бутылки.

### 8. Шербет малиновый

Взять 2 фунта лучшего сахара кусками и положить в чистую луженую кастрюльку. Малину подавить и выжать сок через густую салфетку столько, чтобы вошло в большой стакан. Вылить его на сахар, поставить на теплую плиту и мешать, пока сахар не растает, но не закипит. Когда сахар распустится, прибавить огня и варить, пока сироп делается густой, как желе, и будет склеивать пальцы; тогда составить кастрюльку с огня и тереть скалкой в одну сторону, пока масса не делается густой. Сложить в горшочки и завязать.

### 9. Сироп ананасный

Когда готовится варенье из ананаса, то остаются кожа и верхние зубчики, которые срезаются при чистке ананаса; все это надо залить жидким сиропом и оставить на сутки; на другой день прибавить сахара в пропорции, поставить на огонь, варить на сильном огне до известной густоты сиропа, процедить сквозь полотно или фланель; разлить в маленькие бутылки и плотно закупорить.

### 10. Сироп барбарисовый

Взять 2 фунта сахара, 1 1/2 стакана воды; когда сироп хорошо прокипит, всыпать 1 фунт перебранного барбариса и дать вскипеть несколько раз, процедить сквозь частое сито и разлить в бутылки.



### 11. Сироп малиновый

Положить малину в поливненный горшок и крепко мять деревянной ложкой; поставить горшок в большую кастрюлю с горячей водой и так поставить на огонь. Когда вода сильно закипит, снять с огня и вместе с кастрюлей поставить на 2 часа в теплую печь. Когда вода остынет, то малина пустит сок; процедить этот сок. Взять 2 фунта нарубленного кусками сахара, вылить на него стакан сока; когда сахар растает, поставить на огонь и варить, пока не будет больше показываться пена. Пену снимать дуршлаковой ложкой, снимая каждый раз тазик с огня; варить не более 20 минут, сняв с огня, вылить в чашку; когда остынет, разлить в бутылки и закупорить пробками.

### 12. Сироп земляничный

Взять 4 стакана земляники, 2 фунта мелкого сахара, пересыпать землянику и дать постоять около 10 часов в тени, но не более, иначе сок будет горьковатый; процедить сок через густую кисею, разлить в сухие бутылки, обвязать пузырем и варить в кастрюле с водой 15 минут.

### 13. Сироп из вишен

Гарнц спелых вишен, 4 стакана воды вскипятить хорошенько несколько раз, слить в чистое сито и дать хорошо стечь. На 4 стакана сока взять 2 фунта сахара, вскипятить несколько раз, разлить в бутылки, слегка закупорить и держать в сухом месте. Оставшиеся от сока вишни можно употребить на смокву, прибавив сахара.

### 14. Сироп из клюквы

4 стакана клюквы залить горячей водой так, чтобы вода только покрыла ягоды, и поставить на сильный огонь, чтобы закипело; слить на сито и поставить на несколько часов отстояться. Взять 2 фунта сахара, нарубленного на куски, вложить в процеженный сок и, когда сахар распустится, вскипятить на легком огне раза два. Сироп этот должен быть совершенно жидким и прозрачным; он очень хорош к чаю.

### 15. Сироп из роз

Розы цветут в то время, когда крыжовник совершенно зеленый. Взять гарнц незрелого крыжовника, истолочь в деревянной ступке или же растереть скалкой в поливненной кастрюле, выжать сок через редкое полотно и этим соком залить свежие розовые листья — столько, чтобы сок их только покрыл. Дать постоять 24 часа, потом процедить снова через салфетку и на 4 стакана того сока взять 2 1/2 фунта сахара, варить как всякий сироп, снимать часто пену и, когда остынет, разлить в маленькие бутылки.



### 1. Наливка из черемухи

Собрать самой спелой черемухи. Рассыпать ее на скатерти и дать полежать дня три; потом рассыпать черемуху на решете и поставить в самую легкую печь, чтобы ягоды не испеклись, а только бы повяли. Вынув из печки, истолочь, насыпать в бутылку, залить хорошей очищенной водкой и настаивать недель шесть. Потом слить, подсластить по вкусу; эта наливка очень вкусна и ее трудно отличить от вишневки.

### 2. Наливка рябиновая

Набрать самой зрелой рябины, испечь ее на досках так, чтобы она была мягкой, но чтобы не пригорела; наложить ее две трети бутылки и полную бутылку налить водки; настаивать, пока водка не сделается янтарного цвета, тогда слить и подсластить по вкусу.

### 3. Наливка из дыни

Взять спелую ароматную дыню, нарезать ее мелкими кусочками, наложить полную бутылку, залить французской водкой или же хорошей простой, настаивать не более двух недель; потом процедить и подсластить по вкусу.

### 4. Настоящая литовская вишневая наливка

Насыпать 3/4 бутылки хороших спелых вишен, из которых третью часть оставить с косточками. Налить полную бутылку хорошего спирта и поставить в подвал от 4 до 6 недель, но не больше. По прошествии этого времени слить спирт, вишни сложить в чистый полотняный мешок и, выжав из них оставшийся сок, слить его в банки и настаивать сутки, чтобы отстоялся; на другой день смешать со слитым сиропом, разлить в бутылки, хорошенько закупорить и оставить в сухом подвале на целый год.

### 5. Наливка из крыжовника

Спелый крыжовник чисто обобрать и наполнить им бутылку, залить чистым спиртом или хорошей водкой и настаивать 6 месяцев. По прошествии этого срока, процедить спирт через фланель, разлить в бутылки,



всыпать в каждую бутылку 2 ложечки сахара, одну большую изюмину, разорванную пополам. Когда остынет, разлить по бутылкам, закупорить и через два месяца употреблять. Эта наливка похожа на вино.



Фунт — единица массы в системе русских мер, 1 Ф. = 0,409 кг = 96 золотникам.

Бутылка винная — русская мера объема жидкостей = 1/16 ведра (0,77 л).

Штоф — русская мера объема жидкостей = 2 бутылкам = 1,23 л.

Мера — емкость для измерения жидкостей = 26,2 л.

Золотник — русская мера массы (веса) = 96 долям (4,266 г).

Гарнец — русская мера объема сыпучих тел = 1/8 четверика (3,279 л).



## ОГЛАВЛЕНИЕ

Воскресенье . . . . .	4
Понедельник . . . . .	8
Вторник . . . . .	11
Среда . . . . .	15
Четверг . . . . .	19
Пятница . . . . .	23
Суббота . . . . .	27
Обед для постных дней . . . . .	31
Как приготовить различные варенья . . . . .	37
Мариновка . . . . .	39
Домашние напитки . . . . .	40

© Кооператив „ИМПАКС”

Подписано к печати 22.12.89 г. Формат 60×88 1/16. Бумага офсетная. Усл. п. л. 3,0.

Тираж 200 000. Заказ № 12. Цена 1 р. 30 коп.

Ленинградская типография № 4 ордена Трудового Красного Знамени Ленинградского объединения „Техническая книга” им. Евгении Соколовой Государственного комитета СССР по печати. 191126, Ленинград, Социалистическая ул., 14.



КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ XIX ВЕКА



СУПЫ • СОУСЫ • ЖАРКОЕ • КАШИ  
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА • ПИРОЖНЫЕ  
ЖЕЛЕ • ПУДИНГИ • ПАШТЕТЫ  
ПИРОГИ • КАРАВАИ • ВАРЕНЬЕ  
МАРИНОВКА • ДОМАШНИЕ  
НАПИТКИ • СИРОПЫ