

Пудинги

Как варить пудинг

Массу приготовленную, сейчас, после того как вымешана с белками, наложить в форму до половины формы, прикрыть крышкой и вставить в другую кастрюлю с горячей водой. Пудинг должен подрасти, пробовать палочкой его готовность, если нет навыка. Если вода выкипает, то подливать осторожно горячей воды. Другой способ: налить воды в глубокий лист, поставить в нем форму и вставить в духовку. Он скорее будет готов, но не будет так нежен.

Пудинг из курицы

3/4 ф. масла, 8 лотов шпикку (костяной мозг) утереть в макотре, положить 3 фунта мелко изрубленного куриного мяса и утереть, вбивая по одному 8 яиц, потом положить 1/2 стакана сметаны и булку, размоченную в молоке, — столько, чтобы масса не была очень густая, прибавить соли. Все это хорошенько утирается, кладется в форму и варится на пару.

Соус к пудингу. Куриный бульон, сваренный из остатков курицы, заправить мукой и маслом, положить сметаны, капорцев или мелко изрубленных маринованных грибов, или пикулей; все закипятить и полить пудинг.

Пудинг из судака или щуки

8 лотов шпикку (костяной мозг) порезать мелко и утереть в макотре, туда же прибавить 1/4 ф. масла, 3 ф. мелко изрубленной на машинке рыбы, прибавляя по одному 8 яиц, немного поджаренного луку, перцу, соли и размоченной в молоке, но хорошенько выжатой булки. Получившаяся масса не должна быть густа. Потом положить ее в форму и вставить в кастрюлю с горячей водой и варить, как сказано в главе о пудингах.

Из костей и головы сварить бульон с кореньями, процедить его, заправить мукой, пережаренной с маслом, положить капорцев и лимон.

Пудинг из раков

Около 3 фунтов очищенных шеек и лапок раковых изрубить мелко. Положить в макотру (чашка глиняная) 1/8 ф. шпику (костяной мозг), 1/2 ф. масла, утереть, потом положить раковые шейки и, утирая, прибавлять: 8 желтков, вбивая по одному, полстакана сметаны, булку, вымоченную в молоке, соли перцу. Если масса окажется слишком густа, добавить сметаны; если жидкая, добавить булки. Масса должна быть, как очень мягкое тесто. Перед тем, как класть в форму, вымешать с пеной из 8 белков и варить на пару.

Из всего того, что осталось от раков, сделать соус. Бульоном развести раковое масло, положить сметаны, раковых шеек, сильно подогреть и залить пудинг на блюде.

Раковое масло

Все скорлупы истолочь в ступке, положить в кастрюльку с ложкой масла (на 60 раков 1 ложка масла), тушить час или больше, подливая бульону, и все время собирать ложкой желтый жир в отдельную кастрюльку. Взять ложку муки и ложку масла, заварить понемногу, класть в нее раковое масло, все растирая. Раковые скорлупы налить еще бульоном, выдавить через салфетку и дать устояться, а потом влить в раковое масло.

Пудинг из мозгов

Отваривши 9 телячьих мозгов с уксусом и солью, растереть их в массу, подобную сметане и, прибавив в нее 5 ложек сметаны, 4 желтка, соли и перцу, булки, вымоченной в молоке, утирать, а потом смешать с 4-мя взбитыми в пену белками, варить над паром.

К пудингу из мозгов подается острый соус. Булки положить столько, чтобы масса была, как очень мягкое тесто.

Пудинг из грибов

На каждую 3-х копеечную французскую булку, очищенную от корки и вымоченную в воде, взять 2 желтка, утереть

в чашке (макотре), прибавить ложку отваренных, мелко изрубленных грибов, ложку масла с оттушенным луком, вымешать с пеной из двух белков и сварить на паре. Из грибного бульона сделать соус со сметаной, с прибавлением лимонного сока.

Пудинг итальянский

Горсть очищенного и подтушенного миндаля истолочь в ступке и просеять сквозь сито. Миндаль, ложку масла, немного соли и 2^{1/2} стакана молока заварить на плите, подливая понемногу 3 ложки картофельной муки, растертой в полстакане холодного молока; все время взбивать метелкой, пока эта смесь не сделается густой; тогда выстудить ее. В холодную смесь положить 6 желтков, 3 ложки сахарной пудры, рюмочку коньяку или рому, одно целое яйцо и опять заварить, вымешивая ложкой или взбивая метелкой; когда остынет, вымешать с пеной из 6-ти белков, положить в форму, вымазанную маслом или коковаром, вставить в духовку на 25 мин. Когда будет готово, посыпать сахарным песком. Вместо миндаля можно положить 4 ложки шоколада.

Пудинг из телятины

1/2 ф. шпику (мозговой жир) и 3/4 ф. масла утереть в макотре (глубокая черепяная миска), туда же положить 3 ф. мелко изрубленной телятины и утирать, вбивая по одному, 8 яиц, потом прибавить соли, 1/2 стакана сметаны и булку, вымоченную в молоке. Булки нужно прибавлять столько, чтобы масса не была очень густа. Все это положить в форму и варить на пару.

Соус к пудингу

Стакана 2 или больше бульону заправить мукой, пережаренной с маслом, положить мелко изрубленных маринованных грибов или капорцев, уксусу по вкусу, соли, сахару и, если кто хочет, сметаны. Для кислоты прибавить лимона.

1 ф. самого свежего белого почечного жиру изрубить мелко, прибавляя во

время рубки 1 ф. просеянной черствой булки и 4 ложки муки (8 лотов) и так все вместе рубить ножом, пока жир не будет иметь вида смоленской крупы (настолько мелко должен быть жир изрублен). Во время рубки прибавляют булку и муку, чтобы он был сухой. Прибавить ложечку соли, полфунта сахару, немного мускатного ореха, корицы, 5 штук гвоздики (все должно быть просеяно), 8 штук горького миндаля, очень мелко изрубленного, 1 ф. кишмишу, 1 ф. корицы, 1/4 ф. мелко нарезанных цукатов, корки лимонной из одного лимона, 10 яиц, полстакана рому и 3 четверти стакана сливок, все это отлично вымешать, положить в форму и варить в кастрюле с горячей водой 4-5 часов.

Всю эту массу можно приготовить накануне. На блюде полить пудинг ромом и подать к нему сабайон.

Плюм-пудинг (на 12 персон)

1/2 ф. булки, размоченной в молоке, смешать с 1/2 ф. масла, растертого добела, вбить по одному, растирая хорошенько, 8 желтков, прибавить 1/2 ф. костяного мозга, 1/4 ф. сахару, лимонной корки, несколько зернышек горького миндаля, 1/2 ф. сладкого, 1/4 ф. кишмишу, немного корицы и соли. Все это утереть хорошенько и, смешавши с пеной из 8 белков, сложить в форму и сварить над паром.

Если перед тем как класть в форму, масса окажется слишком жидкой, то нужно прибавить булки, а если окажется слишком густой, то подлить молока. Подать сабайон.

Пудинг из яблок.

Утереть 8 желтков с 4 ложками сахару и стаканом растопленного масла добела, всыпать 2 стакана просеянных сухарей, вливая понемногу 3 стакана молока, всыпать 1/2 стакана кишмишу и положить несколько зернышек горького миндаля. Вымешавши все это хорошенько, оставить на 1/2 часа, чтобы дать размокнуть сухарикам. Когда масса готова, смешать ее с 2 стаканами кислых, протертых на тер-

тушке яблок, прибавить пену из 8 белков и варить над паром.

Пудинг из булок

Снять с французского хлеба тонкую корку, разломать его, развести молоком, смешать, потом влить 2 цельных яйца, 3 белка, 2 столовых ложки сахару, 1/2 стакана изюма, 1/8 ф. растопленного масла, немного толченой корицы, хорошенько перемешать, а потом в форму, вымазанную маслом и толчеными сухарями, влить полученное тесто, поставить в печь и ожидать, пока все подрумянится. К пудингу подается гоголь-моголь, который готовится из хорошо взбитых яичных желтков и рому. Последнего вливают, смотря по количеству взбитых желтков, к которым, для большей приятности вкуса, кладут и мелко истолченный сахар.

Пудинг из булки

Сдобная булка размачивается в молоке, немного выдавливается, протирается сквозь сито и смешивается с четвертью фунта растертого сладкого и несколькими зернышками, тоже растертыми, горького миндаля. Все это утирается, а потом прибавляют 1/4 ф. сахару, 2 яйца, сметаны 1/2 стакана, 1/4 ф. кишмишу и пену из 10 белков. Смешавши, все выкладывают в форму и варят.

Обливают пудинг сабайоном из 10 желтков, 1/4 фунта сахару и 2 стаканов белого вина.

Пудинг из орехов

Восемь желтков утереть в чашке с 1/2 ф. сахара, 1 ф. неочищенных волошских орехов почистить (если много испорченных, то прибавить еще). Истолочь в ступке, брать понемногу и утирать с желтками; прибавить под конец стакан просеянной черствой булки, вымешать с пеной из 8 белков, выложить в форму и сейчас же варить на пару, как все пудинги. Подать соус сладкий из сливок и желтков.

Пудинг из повидла

Растереть в макотре 2 стакана повидла со стаканом тертой булки, вбивая понемногу 8 желтков, и положить по вкусу сахару и полстакана сметаны. Если масса очень густа, прибавить сметаны, если очень жидка, прибавить булки; потом прибавить пену из 8 белков, вымешать и варить над паром.

Пудинг шоколадный

1/4 ф. шоколаду куском залить 6-ю стаканами горячего молока, не снятого; всыпать стакан сахару, вбить 5 яиц целых и 5 желтков. А лучше эти яйца развести на тарелке молоком и тогда взбить, потом перелить все это в форму через сито, протирая гущу; запечь в печке или варить на пару.

Пудинг

Формы вымазывать маслом и высыпать сахарным песком. 1/2 ф. миндаля почистить, подсушить, истолочь в ступке и просеять. Ложку масла, немного соли, 3 ложки пшеничной муки, 3 ложки картофельной муки развести стаканом молока, поставить на плиту и заваривать, все мешая, подливать понемногу еще два стакана теплого молока. Мешать ложкой сначала, а потом выбивать метелкой. Когда заварится до густоты густой сметаны, отставить, опять метелкой взбивать, всыпать миндаль, 3 ложки сахарной пудры, 2 ложки коньяку или рому; 6 желтков и 1 целое яйцо, хорошо утертых, вымешать с холодной массой, прибавить пену из 6-ти белков, очень хорошо взбитых, всю эту смесь взбить отлично метелкой, выложить в две формы, не накладывая полными, налить на лист воды, вставить в него формы и поставить в духовку на 1/2 часа.

Подать к пудингу сладкий соус из вина или сиропа.

Пудинг из шпината

Отварить шпината столько, чтобы протертого получилось стакана 2. Протереть его и мешать с массой, которая состоит из 2 ложек масла, утертых с 6 желтками и

смешанных с 2-мя трехкопеечными булками, размоченными в молоке. Все это хорошенько утереть вместе, вымешать с пеной из 6 белков, положить в форму, вымазанную маслом, и варить на пару. Когда готово, выложить на блюдо и облить маслом.

Пудинг из мяса

Приготовить тесто, как для лапши, и наделать из него раскатанных блинчиков. Сварить мясо, мелко изрубить сечкой, положить в него масло, подлить бульона, в котором оно варилось, а потом взять кастрюлю и вымазать маслом, класть в него блинчики, перекладывая их составленным фаршем. Потом поставить, когда блинчики все уложены, в горячую печь, пока все не подрумянится.

Пудинг из лапши

Приготовить и крошить лапшу, сварить ее в соленом кипятке, откинуть на решето или на друшляк, обдать холодной водою, дать отечь хорошенько, потом сложить в миску, разбить туда 5-6 яиц, прибавить один стакан сметаны или сливок, одну ложку растопленного масла, полстакана сахара, немного коринок, перемешать все осторожно ложкой, сложить в вымазанную маслом форму, обсыпать толчеными сухарями и поставить в горячую печь. Подавая на стол, можно облить горячим соусом из сливок, с примесью одной ложки масла, пол-ложки муки и пол-ложки сахара.

Пудинг из макарон

Пудинг из макарон готовится точно так же, как и пудинг из лапши.

Пудинг из саго

Взять полфунта саго, помочить его 1-2 часа в холодной воде, откинуть на решето, сварить в кастрюле до половины готовности, выложить на решето, облить холодной водой, помыть, положить в кастрюлю, залить горячим молоком, доварить, наблюдая, чтобы саго не развари-

лось, выложить снова на решето, когда остынет, сложить в кастрюлю или миску, прибавить 4-5 желтков, растереть с полстаканом мелкого сахара, одну восьмую фунта малосолевого или сливочного масла, размешать, добавить 4-5 сбитых белков, сложить все в намазанную маслом форму, обсыпать поверх сухарями и держать в духовой печи, пока верхушка не подрумянится.

Такой пудинг обливают соусом из клюквы, вишни, малины или земляники, или ягодным сиропом, или же отдельно подают к нему сливки, корицу и сахар.

Пудинг из риса или пшена

Разварить 1 стакан риса или пшена в молоке, протереть сквозь сито, прибавить полстакана мелкого сахара, полстакана сливок, положить малосолевого или сливочного масла, 3-4 желтка, немного ванили, лимонной цедры. Размешать все, добавить 3-4 сбитых желтка, вложить все в смазанную маслом форму и варить на пару, как сказано выше.

К такому пудингу подать сливки, корицу, сухарь, сироп, соус из клюквы, малины, вишни или земляники и т.д.

Пудинг из капусты

2 головки сладкой капусты сварить до мягкости в кипятке, вынуть из воды, вырезать кочерижки и мелко порубить; стереть добела, полфунта масла, варить 8 желтков, постоянно растирая, высыпать стакан тертой булки, влить неполный стакан молока, смешать с рубленой капустой, прибавить белки, сбитые в пену, выложить в форму и варить на пару 1 час. Подавая, облить маслом. Порция на 10 человек.

Пудинг из моркови

Очищенную морковь сварить до мягкости в воде, остудить и стереть на терке, растереть ложку масла добела, вбить по одному 8 желтков; не переставая тереть, прибавить полфунта тертой моркови, 10 точечных горьких миндалин, несколько ложек толченых сухарей,

размягчить хорошенько, прибавить взбитые в пену белки, влить в форму и поставить в печь. Пропорция на 8 человек.

Пудинг из каштанов

Испечь 1 ф. каштанов; очистить скорлупу и стереть на терку, тереть добела 10 желтков с четверть фунта мелкого сахара, смешать с полфунтом стертого добела масла, положить четверть фунта мелкого истолченного миндаля, лимонной цедры, прибавить каштановую массу и все вместе растереть хорошенько; прибавить взбитые в пену белки, выложить в форму и поставить в печь. Пропорция на 10 человек.

Пудинг из оставшегося жаркого

Прорубить мелко мясо какого-нибудь оставшегося жаркого (индейки, гуси, куры, утки), прибавить четверть фунта порубленного говяжьего сала, 4 яйца, сваренных в крутую и тоже мелко порубленных, и источить все в ступку; стереть добела полфунта масла, по одному 8 желтков и тереть в одну сторону; прибавить 4 ложки черствой тертой булки, немного лимонной корки или мускатного ореха и смешать осторожно со взбитыми в пену белками; вымазать маслом форму, обсыпать сухарями, выложить листками зеленой петрушки, положить сюда приготовленную массу и положить в печь на 1 час. Пропорция на 8 человек.

Пудинг из творога (1-й способ)

2 ф. творога, протертого через сито, утереть в макотре с 3 желтками, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана сметаны, 1/4 ф. сладкого миндаля, несколькими зернышками горького, 1/4 фунта кишмишу; когда все утрется, прибавляют пену из 3 белков и варят над паром или запекают в печке.

К этому пудингу подают сабайон или сливки, подогретые с сахаром и желтком.

Пудинг из творога (2-й способ)

Потереть сквозь друшлак 1 ф. свежего пресованного творогу, прибавить 2 ложки сахарного песка, 8 яиц, 2 ложки растоп-

ленного масла, 1 чайную ложку муки, растереть все хорошенько деревянной ложечкою, прибавить четверть ложечки хорошо промытого изюму, размешать все вместе, положить в вымазанную маслом форму с трубчатými сквозными отверстиям по середине, форму закрыть крышкой, поставить в кастрюлю, налить в кастрюлю до краев формы крутого кипятку, в котором варить час или полтора часа до готовности. Подавая на стол, облить сливочным маслом или вишневым сиропом.

Пудинг молочный заварной

Вскипятить полстакана молока с 1^{1/2} стакана масла, всыпать полтора стакана муки и бить ложкой на огне, пока начнет отставать от кастрюли. Отставить, пока остынет, всыпать ложку сахара, вбить 1 яйцо, 7 желтков, опять выбить, белки взбить в пену и смешать осторожно с тестом, выложить в форму и варить на пару или же поставить в печь. Порция на 10 человек.

Пудинг заварной из сметаны

Взять 2 стакана свежей сметаны, вскипятить, всыпать стакан муки, постоянно мешая на огне, пока начнет отставать от кастрюли. Снять с огня, остудить, вбить 6 яиц по одному, продолжая мешать, всыпать 2 ложки сахара, немного изюму или какогонибудь варенья и варить на пару. Пропорция на 8 человек.

Пудинг из сухарей

Взять штук 20-30 сухарей, намазать каждый сухарь маслом, обсыпать мелким сахаром, сухарями и корицей и т.д. Когда все сухари в форму уложены, облить их 1/2 бутылки сливок или хорошего цельного молока, размешанного 3-4 яйцами и поставить в духовую печь.

К такому пудингу подавать сливки, соус из клюквы или вишень и др.

Пудинг из толченых сухарей

Мелко измельчить штук 10-15 сухарей, влить 2 стакана сливок, положить чет-

верть стакана сахарного песка, 5-6 желтков, ложки 2 растопленного масла, немного лимонной цедры, растереть все это, прибавить 5-6 взбитых белков, положить все в смазанную маслом форму и поставить в духовую печь.

К этому пудингу подают сливки, соус из клюквы, из вишень и др.

Пудинг из ржаного хлеба

Натереть 1 стакан черствого ржаного хлеба, прибавить 4-5 желтков, растертых с четверть фунтом мелкого сахара, немного толченой гвоздики и корицы или ложку лимонного соку, 1 стакан сметаны, 1 ложку растопленного масла, размешать и растереть все хорошенько, потом прибавить 4-5 взбитых белков, разложить все в вымазанную маслом форму и поставить в горячую печь.

К такому пудингу подают сливки.

Пудинг из ржаного хлеба с яблоками

Натереть тарелку черствого ржаного хлеба, взять вымазанную маслом форму, насыпать на дно ей слой тертого хлеба, разбросать несколько кусков малосоленого масла, потом положить слой нарезанных тонкими пластинками кисло-сладких яблок, обсыпать мелким сахаром, насыпать снова слой тертого хлеба, разбросать несколько кусочков масла, наложить слой яблок, обсыпанных сухарями и т.д., на верхний слой хлеба тоже положить несколько кусков масла и поставить в горячую духовую печь. На стол подавать со сливками.

Пудинг миндальный

Четверть фунта сладкого и 10 зерен горького миндаля истолочь помельче, подливая немножко воды, чтобы не замаслилось, срезать корку с белого хлеба, мякоть размочить в молоке, отжать, положить в кастрюлю вместе с миндальной массой и растирать скалкой, прибавляя по одному 6 желтков, 2 столовые ложки сахара и стакан сливок. Когда масса будет

хорошо растерта, смешать со взбитыми белками, выложить в форму и варить на пару 1 час. Подавая, залить каким-нибудь соком. Пропорция на 6 человек.

Пудинг бисквитный

Растереть 3-4 желтка с двумя ложками мелкого сахара, прибавить немного тертой лимонной цедры, 4-5 сбитых белков, подсыпая легонько две ложки картофельной муки или ложки 3 крупчатки, размешав, все выложить в форму и варить на пару, как сказано выше, минут 20-25 или печь в духовой печке.

Пудинг из вишен, черники или черной смородины

Взять два стакана вишен, очищенных от косточек, или же черной смородины, или черники, всыпать полстакана мелкого сахара, отдельно взять один стакан хорошей свежей сметаны или 1 стакан сливок и полстакана растопленного масла, вбить 2 яйца, прибавить полстакана сахара, пол-ложки корицы, пол-ложки муки и полстакана мелко истолченных сухарей, размешать все это, облить ягоды, вмешать 3-4 взбитых белка, сложить все в намазанную маслом форму и поставить в духовую печь.

К а ш и

Гречневая каша с блинчиками к борщу

3 стакана мелких гречневых круп протереть с 2-мя яйцами и подсушить, вымешивая ложкой. Закипятить 2 стакана воды с 1/2 ложки смальца или масла и солью, всыпать в нее крупу и поставить в горячую печку подвариться, потом хорошенько вымешать и доварить совершенно. Когда каша готова, положить масла и вымешать с фаршем. Вареную говядину изрубить мелко, перемешать с луком, пережаренным с маслом, посыпать перцем, солью и положить в нее несколько мелко изрубленных яичек. Кастриюлю, вымазанную маслом или смальцем, выложить блинчиками, положить в кастриюлю шар каши, затем блинчики и так наполнить кастриюлю, закрыть сверху блинчиками, полить маслом и запечь в духовке.

Пшенная каша с блинчиками к борщу

Сварить на молоке рассыпчатую пшенную кашу, потом вымешать ее в чашке с маслом и солью, так чтобы комков не было, и чтобы была довольно жирная. Кастриюлю, или лучше глиняную рынку, выложить ломтиками сала и блинчиками, положить кашу и закрыть блинчиками,

поставить в духовку, чтобы блинчики кругом зарумянились, выложить, как бабку, на блюдо.

Голубцы из пшениных круп

В отваренные листья капусты завернуть фарш из отваренной на молоке или на воде сыпной пшениной каши. Эти голубцы положить в кастриюлю, залить кислым молоком и тушить. Готовые голубцы облить горячим салом, которое очищается от корки, мелко режется и пережаривается.

Рассыпчатая каша на грибном бульоне

Перемыть 4 стакана смоленских круп, всыпать в горшок или кастриюлю с крышкой, залить стаканом горячего масла или смальцу, посолить немного, положить мелко изрубленных, отваренных сухих грибов, залить грибным бульоном так, чтобы над крупами было на три пальца жидкости, закрыть плотно крышкой и поставить в духовку на полтора часа. Если бы каша оказалась недостаточно жирной, вымешать с кусочком масла. Смотреть, чтобы каша не подгорела, под конец варки следует поставить горшок на сковородку с водой.

Пшенная каша со сливками

Вымыть хорошо пшено, налить молоком и сварить в поливяном горшочке до половины готовности (молока не надо наливать много), потом выложить в чашку, посолить, всыпать немного сахара, сложить в рынку, налить сливками, положить кусочек свежего масла, вымешать и поставить в духовку, чтобы доварилась.

Ячная каша с салом

Перемыть крупу, налить горячей водой, так чтобы на вершок покрыла, посолить, вымешать и поставить в духовку; когда крупа разбухнет, долить опять немного воды и так доливать, пока крупа не будет мягкой; смотреть только, чтобы не подгорела. Выложить на блюдо и облить горячим салом. Сало обмыть от соли теплой водой, потом холодной, кожу снять, порезать мелко и поджарить до желтого цвета, но не пережаривать.

Разварная каша с салом

4 стакана крупы просеять, вымыть, запарить стаканом смальца или масла, посолить и хорошенько вымешать ложкой; налить горячей водой, так чтобы на палец было кипятку над крупой, закрыть крышкой, облепить тестом и поставить в печку на 3-4 часа.

Выложить на блюдо, полить горячим салом, мелко изрубленным и чуть подрумяненным.

Рассыпчатая каша из смоленских круп

Крупу затереть яйцом и подсушить. Насыпать в глиняный горшок и налить горячей водой, так чтобы только покрыла крупу; посолить, вымешать и поставить в духовку; когда крупа разбухнет, поднять по краям ложкой и долить опять немного воды, и так делать несколько раз, пока не будет готова.

Каша из смоленских круп, сладкая

Закипятивши молоко с сахаром и маслом, засыпать его смоленской крупой; когда каша достаточно проварится, вымешать ее, положить в нее масла, кишмишу, миндалю, густых сливок, соли и сахару. Кастрюлю вымазать маслом и запечь в духовке.

Гурьевская каша

Смоленскую крупу вымыть, протереть с яйцом, подсушить в легкой духовке, отварить из них кашу на молоке с кусочком масла, рассыпчатую. Смазать кастрюлю маслом, перемешать кашу с мелко изрубленными грецкими и калеными орехами, положить несколько штук очень мелко изрубленного горького миндаля, сахару по вкусу, цукаты, ванили и изюму. Все перемешать и положить в кастрюлю: ряд каши, затем пенку из сливок, опять кашу и т. д. Сверху полить маслом и запечь.

Гурьевская каша замороженная

Отварить рис на молоке, перемешать с толчеными в ступке с сахаром, грецкими или калеными орехами, горьким миндалем для запаха, мелко нарезанными цукатами, укладывать в форму рядами кашу и пенку из сливок, поставить в духовку, чтобы немного подтушилась. Вынести на лед. На блюде посыпать сахаром с корицей.

Пуховая каша

Затертую яйцом смоленскую крупу налить горячим молоком и сварить рассыпчатую кашу; когда остынет немного, протереть прямо на блюдо сквозь редкое сито, все больше протирая на середину блюда, чтобы вышла горка. Подать к ней следующий соус: утереть желтки с сахаром, развести горячим молоком, влить немного рому, закипятить; подавать холодным.

Рисовая каша с грибами

Вымыть хорошо рис, налить горячей водой и варить минут 10; потом перелить холодной водой, налить грибным бульоном, положить мелко изрубленных грибов, масла, зеленого укропу и поставить в кастрюльке в духовую печь. Часто вымешивать ложкой, чтобы не подгорела.

Рисовые котлеты

Фунт рису отварить на молоке; когда остынет, вбить 3-4 яйца, ложку масла, соли, вымешать, поделать котлеты, поджарить на масле. Подать к ним грибной соус со сметаной. Отваренные грибы изрубить, бульон грибной заправить мукой с маслом, положить сметаны, грибы и закипятить.

Рис с апельсинами

1/2 ф. рису сварить на молоке, не разваривая, а так, чтобы был сыпким. Выдавить сок из двух апельсинов, прибавить сахару по вкусу, подогреть и размешать с рисом. Выложить рис на блюдо, отделать апельсинами, очищенными и порезанными ломтиками. К этому подается соус, приготовляемый следующим образом: 3 желтка утереть с 1/2 стакана сахару, развести стаканом сливок, прибавить сок из 1-го апельсина и апельсиновой цедры.

Рисовая каша с апельсинами

1/2 ф. рису отварить и перелить его холодной водой. Из двух апельсинов срезать кожу (только желтенькую), порезать ее длинными кусочками и сварить в сироп 1/2 стакана сахару и 1/2 стакана воды до прозрачности. Сироп разбавить еще стаканом кипяченой холодной воды. Выложить рис на блюдо, полить сиропом с корками, обложить сырыми апельсинами, разделенными на части, и вынести на холод.

Рисовая каша

с миндальным молоком

Рис отпарить, отварить в воде до половины готовности, перелить холодной

водой и доварить на молоке, так чтобы был рассыпчатый, перемешать с сахаром и с изюмом, уложить на блюдо. Подать к нему миндальное молоко. Очищенный миндаль изрубить мелко, утереть в макотре, подливая понемногу молока; когда рис достаточно утрется, разбавить холодным молоком, процедить, прибавить сахару. К миндалю прибавить несколько зернышек горького миндаля для запаха.

Рисовая каша с вареньем

1/4 ф. рису отпарить, перелить холодной водой и отварить в воде на рассыпчатую кашу; пока не остынет, положить ложку масла, соли и перемешать с вареньем (очень пригодно для этого блюда засахаренное варенье; только надо его класть, пока рис не остынет). Уложить рис на фарфоровое или металлическое блюдо и залить следующим соусом: 4 белка взбить на пену, вымешать ее с 4-мя лотами тонко порезанного в длину миндаля и 4-мя полными ложками сахару, покрыть рис ровно и вставить на верх в духовку, чтобы пена подрумянилась. Печка не должна быть очень горячая.

Рис с ветчиной

Отваренный и перелитый холодной водой рис перемешивается с мелко изрубленной ветчиной и зажаривается в кастрюльке.

Рис с грибами

Рис, который отпарили водой, или, еще лучше, закипятили, варится в грибном бульоне. Когда он готов, в него кладутся мелко изрубленные грибы, кусочек шпика (костяной мозг) и, если рис недостаточно жирный — кусочек масла; все хорошенько вымешивается и ставится подтушить. К такому рису можно подать грибной соус.

Рис или саго с сиропом

Отварить 1/2 ф. рису или саго в воде, перелить холодной водой. Разбавить ка-

кой-нибудь сироп или морс водой, закипятить и налить этим рис или саго так, чтобы получилось розового цвета; подать холодным.

Рис или саго со сметаной

Приготовить рис или саго. Сметану взбить с сахаром и ванилью и положить горкой на блюдо, кругом обложить розовым рисом или саго. Подать холодным.

Саговая каша на молоке

1 ф. саго отваренного минут 10 в воде, отцедить и положить в кипящее молоко (4 стакана), доварить и посыпать сахаром с корицей.

Каша из саго на молоке

1 ф. саго, вскипятить в горячей воде и остудить; вскипятить 3 стакана молока и в нем доварить саго, прибавить соли и мелкого изюма; подать, посыпав сахаром и корицей. Этим способом можно приготовить рисовую кашу, только варить ее следует в молоке, а не в воде.

Саговая каша с вином

Перемытое саго налить холодной водой, сварить до прозрачности, только, не переваривать; воду отцедить и налить красным вином, разбавленным теплой водой с сахаром, опять закипятить, добавить корицы. Можно делать и с белым вином.

Тапиоко, настоящий саго

Закипятить молоко или красное вино пополам с водой, с сахаром, всыпать на 2 стакана ложку саго и варить до прозрачности. Если очень густое, долить жидкости. Должно быть, как желе.

Каша из каштанов

Точно так отварить, протереть сквозь сито, перемешать с сахаром и ванилью и вторично протереть сквозь друш-

лак прямо на блюдо. Подавать холодной. Соус к этому блюду подается сладкий из сливок.

Пшеничная каша

Пшеничную кашу облить соленым кипятком и сварить до половины. В это время взять полфунта свежего сала, пропустить на машинку или стереть на терке, взять одну сырую луковицу, стереть на терке и вместе с салом поджарить немного до желтого цвета.

Прибавить довольно много укропу, все это влить в кашу, вымешать и поставить в печку на час, пока каша не сделается сыпкой.

Гречневая каша с грибами à la Драгомиров

Сырую гречневую крупу поджарить на сковороде до красного цвета облить соленым кипятком, положить довольно много масла, хорошенько вымешать и поставить на 2-3 часа в горячую печь, пока каша не сделается сыпкой. Отдельно подтушить белые грибы (консервы или сушеные, если нет свежих) со сметаной, луком, солью и перцем. За полчаса до подачи выложить кастрюльку слоем каши, затем слоем грибов, опять каши и т. д. Сверху залить соусом от грибов, посыпать тертым сыром швейцарским или пармезаном и сухариками, немного полить маслом и поставить на полчаса в печь, чтобы запеклась и сверху подрумянилась.

Шарлотка

1/2 ф. муки запарить двумя ложками кипятка, прибавить 1/4 ф. масла, ложку сахару и все месить в холодном месте. Это тесто раскатывается в тонкий корж, которым выкладывается внутри кастрюли, предварительно смазанной маслом и обсыпанной сухариками. Затем тесто опять смазать маслом, обсыпать сухариками и наложить мелко нарезанными и подтушенными с сахаром яблоками и кишмишем, при чем нужно яблоки класть совершен-

но холодные. Сверху все прикрыть тестом, на которое кладется кусочек свежего масла.

Тесто перекальвается вилкой, а затем все ставится в духовую печь.

Шарлотка с сухариками

Вымазавши кастрюлю маслом, обложить обыкновенными сухариками, обмоченными в сливки, а все пустые места засыпать тертым ржаным хлебом, перемешанным с маслом и сахаром. Потом положить шар яблок, нарезанных кусочками и обсыпанных сухариком с корицей или ванилью, еще шар сухариков, пустые места между которыми засыпаются сухариками с маслом. Таким образом поступать, пока кастрюля не наполнится. При этом нужно иметь 3-4 желтка, разболтанных с сахаром и перемешанных с пеной из белков, чтобы этой жидкостью поливать каждый шар. Когда все готово, шарлотку ставят в духовую печь

Шарлотка из черного хлеба

6 яблок очистить, удалить сердцевину, изрезать ломтиками и сложить в кастрюлю, в которую прибавить 1 стакан сахара, полстакана коринки, 1 чайную ложку толченой гвоздики, полстакана рубленого миндаля, по полстакана рубленых цукатов из апельсинов и лимонов и 2 ст. красного вина; слегка тушить под крышкой, чтобы яблоки не развалились, полстакана черных сухарей или черствого ржаного хлеба смешать с полфунтом сливочного масла и три четверти стакана мелкого сахара, прибавить немного толченой корицы. Вымазать форму холодным маслом, обсыпать сухарями из черного хлеба и положить в нее сначала половину массы из хлеба, потом массу из яблок, а сверху опять уложить хлебом; облить четверть фунта растопленного сливочного масла и поставить в печь, чтобы запеклось.

Шарлотка яблочная

Булку нарезать ломтиками без корки, облить 1 ст. белого вина и обсыпать

четвертью фунта сахара. Приготовить из 5 яблок пюре, пропуская их через мясорубку и смешать с четвертью фунта мелкого сахара; 5 яблок очистить, нарезать ломтиками, отбросить сердцевину, уложить в шарлотницу тщательно сначала хлеб, потом пюре, а на него — ломтики яблок и кусочки сливочного масла; покрыть хлебом, посыпать четверть фунта сахара, полить растопленным маслом и хорошо запечь в духовой печи.

Шарлотка из яблок

Очистить несколько кисло-сладких яблок, вырезать сердцевину, взять пару французских черствых булок, снять корку, мякоть нарезать ломтиками, стакана два цельного молока или сливок размешать с 2 яйцами и двумя ложками мелкого сахара, обмакнуть в этом соусе каждый ломтик булки, обложить ими дно намазанной маслом формы, положить на них ломтиками нарезанные, немного обтушенные в кастрюле с маслом и сахаром яблоки, покрыть яблоки остальными намооченными в соусе ломтиками булки, раскидать сверху кусочки масла и поставить в духовую печь. Между яблок кладут также немного какого-нибудь варенья.

Яблоки жаренные в тесте

Взять 2-3 яйца, 2 ложки мелкого сахара, 1 рюмку рому, прибавить муки, чтобы тесто было не очень густое, очистить несколько яблок, нарезать тонкими ломтиками, вырезать сердцевину, помакнуть каждый ломтик в тесто, поджарить в масле, обсыпать сахаром и подавать на стол.

Можно жарить ломтики яблок и без теста, просто обваливать их в яйце и сухарях.

Малороссийская затерка

Взять цельного молока столько глубоких тарелок, сколько предполагается потребить, вскипятить один раз и засыпать за четверть часа до того как подавать на стол, следующим приготовлением: взять обыкновенного пшена (или проса), промыть в холодной воде, рассыпать на

решето, чтобы стекла вода, между тем на деревянный кружок, на котором месится тесто, посыпать тонкий слой крупчатой муки, посыпать пшено и раскатывать рукою, подбавляя постепенно муки, чтобы пшено закаталось в муку и образовались шарики, величиною в обыкновенную горошину. Засыпав в молоко, вскипятить раза 2 или три, покуда шарики всплывут поверх молока. Затерка будет готова. Это блюдо подается на завтрак и ужин, кто любит с сахаром.

Польская затеречка

Замесить тесто из пшеничной муки с водой и солью, не очень мягко; перетереть руками так, чтобы образовались очень мелкие катушки, величиною в горошину и бросать в соленый кипяток. Иногда можно не угадать и засыпать слишком густо, тогда долить кипятку. Бросить мелко нарезанного укропу и вылить в суповую чашку. К этому подается свежее масло.

Пражуха

Это кушанье делается из поджаренной на сковородке гречневой или пшенной муки. Поджаривая муку, ее постоянно мешают; когда она остынет, необходимо ее просеять на сито. Посолить 4 стакана кипятка и сыпать в него, постоянно мешая, понемногу 2 стакана муки. Когда тесто будет достаточно густо, его нужно снять с плиты и вымешать так, чтобы отставало от кастрюли, и, еще вымешивая на плите, доварить. Когда тесто готово, оно выкладывается на блюдо серебряной, обмоченной в масле ложкой, поливается горячим маслом или салом и посыпается протертым сквозь сито творогом; все это ставится на минуту в печку, чтобы сильно обогрелось.

Молочная манная каша

Вскипятить не снятого молока столько глубоких тарелок, сколько нужно по количеству взрослых потребителей, а если она приготавливается для детей, то до-

статочно будет и полтарелки на ребенка. За четверть часа до того, когда подавать на стол, засыпать манную крупу, на количество 2 столовых ложек на каждую тарелку молока, чтобы получить так называемую размазну, и по 1 столовой ложке, если хотят пожиже.

Бабка из смоленских круп

Стакан хорошего сорта белых смоленских круп вымешать с 2 стаканами хорошей, не очень густой сметаны, 1/4 ф. сахару и маленькой рюмочкой рому, вымешать и поставить на час или больше, чтобы крупа разбухла. Вымазать кастрюлю маслом, посыпать сухариками, положить кашу и поставить на 1/2 часа в довольно горячую печь, выложить на блюдо и полить малиновым сиропом.

Бабка из манных круп

Закипятивши 5 стаканов молока, всыпать в них немного меньше 1/2 стакана манных круп, заварить и отставить, чтобы каша остыла. Когда каша остынет, вымешать ее с топленым, утертым добела маслом, вбить по одному 4 желтка, положить 3 ложки сахару и несколько зернышек горького миндаля. Когда все утрется, прибавить пену из 4 белков и поставить в легкую печь на час.

Рисовая бабка с яблоками

Отварить рис, сырые яблоки порезать кусочками, пересыпать сахаром, корицей и перекладывать рис, накладывая на каждый шар яблок по кусочку свежего масла, запечь в духовке. Можно залить сметаной.

Саговая бабка

1/2 фунта саго отваривается, предварительно сполоснувши, в 3-х стаканах молока с кусочком масла. Когда оно остынет, в него вбивают 4 желтка и пену из 4 белков, вымешивают и выливают в форму, а потом запекают.

Так же делается и рисовая бабка, только в нее прибавляют лимонной цедры.

Тыковник

Заварите на молоке пшеничную кашу-размазню, выложите в деревянную чашку, смешайте с несколькими яйцами, и с таким же количеством, сколько имеется каши — натрите на терке очищенной тыквы, посолите и прибавьте немного соли, если желаете, немного толченой корицы и, хорошо размешав, сложите в кастрюлю, обмазанную холодным маслом и обсыпанную сухарями и поставьте в духовку, чтобы хорошо запеклось, выложите на блюдо.

Отдельно подают холодное молоко, сливки, мелкий сахар и корицу.

Варенец

Взять большую крынку молока с устоем, размешать, влить в широкую деревянную посуду и поставить перед горячими углями, чтобы не шибко кипело. Когда образуется сверху румяная пенка, ее осадить вниз, а молоко продолжать держать в таком положении, следующую пенку снова осадить и так повторять раза четыре или пять. Сняв после этого посуду с огня, остудить молоко, влить в него 1 стакан сладкой сметаны, размешать хорошенько, разлить в небольшие горшочки, поставить в теплое место на целые сутки, чтобы скисло, затем вынести на лед на целую ночь, чтобы застыло. Варенец будет готов. Он подается с сахаром, корицей и гвоздикой, вместо пирожного.

Яйца

Фаршированные яйца

Сварить яйца вкрутую, остудить и вместе со скорлупою разрезать вдоль на равные половины; вынуть осторожно, чтоб не повредить скорлупы, внутренность, порубить и смешать с ложкой сливочного масла; прибавить немного перца, соли, зеленого рубленого укропа и этим фаршем наполнить скорлупки и посыпать сверху толчеными сухарями. Разогреть на сковороде немного масла и на горячее масло положить яйца; когда подрумянится, подавать на стол к супу из щавеля.

Яичница обыкновенная

Распустить на сковороде чухонского масла настолько, чтобы дно ее покрылось. Затем, когда масло распустится, то, не снимая сковороды с огня, спустить яйца так, чтобы они соприкасались между собою, посолить и жарить пока белки сделаются белыми.

Яичница по-деревенски

Взять 10 яиц, разболтать их с 2 стаканами не снятого молока, посолить, вылить на сковороду в распущенное коровье масло в количестве полторы столовых

ложек и жарить, постоянно помешивая ложкою. Подавать на сковороде к завтраку или ужину.

Яичница битая

Разбить 10 яиц, посолить, разогреть на сковороде ложку масла, влить яйца и, мешая, жарить на огне до умеренной густоты.

Омлет

Сперва приготовить кастрюльку или глубокую сковородку величиной в тарелку, вымазать ее маслом и обсыпать сухариками. Взбить густую пену из 4 белков, влить 4 желтка, две ложки сахару и ложку просеянной муки, вымешать слегка ложкой, влить в кастрюльку и поставить в негорячую духовку на 30 минут. Если печка будет горячая, то омлет сразу очень поднимется, а потом опадет. Выложить на блюдо или тарелку, облить сиропом.

Пирог из омлетов

Если у кого выходят хорошо омлеты, утроить пропорцию: спечь сразу на 3-х сковородках одинаковой величины; только когда омлеты готовы, перевернуть их

на другую сторону (можно это сделать, переменяя сковородки, один омлет вынуть, а другой опрокинуть в ту сковородку) и поставить еще в духовку, чтобы подрумянились на другую сторону. Когда готовы, выложить на доску, дать им остыть, намазать вареньем или мармеладом из яблок; сложить на сковородку, помазанную маслом и посыпанную сухариками, поставить на несколько минут в печь. На блюде посыпать сахаром и украсить вареньем.

Омлет с бешамелем из сливок

Штук 12 свежих яиц выпустить в фарфоровую довольно глубокую посуду, хорошенько взболтать и на маленьких сковородках испечь сколько выйдет тоненьких блинчиков, смазать их вареньем, свернуть в четвертую долю каждый блинчик, разложить на блюда и, подавая на стол, облить таким соусом: 1 столовую ложку сливочного масла, 1 чайную ложку мелкого сахара, 2 стакана сливок и 1/2 чайной ложечки лимонной цедры размешивать и вскипятить один раз. Соус будет готов.

Яйца жаренные

6 или более яиц, сваренных вкрутую, разрезать по длине пополам, но так, чтобы возможно меньше раздробить скорлупу; затем вынуть мякоть, то есть желток и белок, мелко изрубить, смешать с 1 столовой ложкой коровьего масла, 1 чайною ложкою мелко изрубленного луку, 1 чайною ложечкою укропа пополам с петрушкою, посолить, начинить половинки скорлупы, поджарить в масле.

Яичница обыкновенная

Разболтать несколько яиц, посолить, на 4 яйца влить 1 ложку холодной воды. Растопить в кастрюле ложку масла, только смотреть, чтобы не поджарилось, а только закипало, влить яйца и мешать все в одном направлении, все собирая от дна кастрюльки к себе; когда уже погустеет, снять с огня, положить кусочек свежего масла, скоро вымешать. При жарении

яичницы нужно иметь в виду, что она дожарится еще в горячей кастрюле, после того, как ее снимут с огня, и потому не надо ее очень долго жарить.

Можно разнообразить яичницу, делая ее не на масле, а на сале, порезанном кусочками и немного поджаренном с луком. Можно делать яичницу с маслом и зеленым луком, с ветчиной, порезанной маленькими кусочками и подтушенной с маслом, с укропом зеленым и петрушкой *au fines herbes*; с молоком — на 4 яйца добавить две ложки молока.

Яичница со сметаной

Заваривают уксус с кусочком масла и солью, потом прибавляют сметаны; если соус получится очень кислый, прибавляют немного воды или сметаны и вбивают в него, когда он кипит, осторожно яйца, когда белок сварится, посыпают яичницу перцем и сейчас же подают.

Яичница со сливками

Разболтавши в продолжение минуты 4 яичка с солью и двумя ложками сливок, вливают их в кастрюльку с ложкой растопленного масла и жарят на легком огне, вымешивая постоянно к себе. Можно в разболтанные яички положить ложку швейцарского или голландского сыру, — это придает яичнице приятный острый вкус.

Яичница с гренками

Порезать маленькими квадратными кусочками житный пеклеванный или ржаной хлеб и поджарить на масле. Сделать обыкновенную яичницу, прибавив гренки в сырые яйца.

Вареные яйца

Яйца всмятку варить в кипятке не более 3 минут, в мешочек — 6 минут, а крутые — 20-30 минут.

Для того, чтобы крутые яйца лучше чистились надо их вынуть из кипятка, опустить в холодную воду.

Закуска из яиц

Несколько сваренных вкрутую яиц очистить и разрезать пополам в ширину. Желтки нужно протереть сквозь сито и к ним прибавить свежего, протертого сквозь сито, масла в такой мере, чтобы было вдвое меньше, чем желтков (лучше всего масла класть по вкусу); затем все это нужно растереть ложкой, посолить; присыпать перцем и накладывать в белки. В каждое яичко можно воткнуть по веточке петрушки. Оставшимся фаршем можно намазать несколько поджаренных гренков.

Яйца с соусом из хрена

Подтушить ложки две тертого хрену с ложкой масла, влить сметаны, подогреть на плите, вымешивая ложкой, посолить, всы-

пать щепотку сахара, уксусу немного и, все вымешивая на плите, заварить; если жидкий, — подбавить муки и с мукой опять заварить. Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать пополам. Соус вылить в тарелку или в соусник, обложить яйцами.

Омлет швейцарский

Разболтать 2 яйца с двумя ложками воды и солью. На сковородке, величиной в десертную тарелочку, разогреть масло, только не подрумянивать, влить яйца и не вымешивать, а только осторожно поднимать ножом края, чтобы жидкость стекла на низ сковородки, жарить на легком огне. Когда жидкости не будет сверху, перевернуть осторожно ножом на другую сторону, подложив кусочек масла под омлет; когда подрумянится снизу — готов.

Д р а ч е н ы

Драчена

Разбить хорошенько 4-5 яиц с двумя ложками мелкого сахара, прибавить полфунта муки, растереть, разбавить стаканом сливок или цельного молока, растопить на сковородке 1 ложку масла, слить туда все, поставить в духовую печку, как только зарумянится, подавать сейчас же на стол, а то спадет.

Драчена из манных круп

Сварить 1/4 ф. манных круп на молоке, остудить, утереть с 8 желтками, посолить, вымешать с пеной из белков и жарить на горячем масле. Подать к столу сахар с корицей или лимонной цедрой.

Драчена по-русски

Разбить 10 яиц, всыпать полфунта муки, растереть добела, подливая понемногу стакан сливок; на глубокой сковородке распустить масло, влить в нее приготовленную массу и поставить в печь.

Драчена из картофеля

К картофельному пюре прибавляют сметану, яйца, растопленное масло, разваривают на сковородке, посыпают сухарями и запекают. Отдельно подают масло или молоко.

Драчена литовская

Взять 3 стакана молока, 7 яиц, ложку масла, всыпать муки столько, чтобы масса была немного гуще, чем для блинчиков; большую сковороду вымазать маслом, налить теста почти до краев и поставить в печь. Когда немного зарумянится, сверху положить несколько кусочков масла и допечь.

Драчена толстая

5 желтков, 4 ложки муки, полстакана воды и ложку сахара крепко растереть, белки взбить в пену, смешать осторожно и влить в кастрюлю с растопленным маслом; когда зарумянится, перевернуть на другую сторону и допечь. Подать, посыпав сахаром и корицей.

Драчена из тыквы

Очистить и порезать на куски тыкву, отварить в соленой воде или в молоке до мягкости, отбросить на решето, протереть и сложить в кастрюлю. Туда же прибавить

четверть фунта масла, четверть ф. сыру, посолить, хорошо вымешать и выложить на сковороду, смазанную маслом, посыпать сухарями и запечь.

Отдельно подать молоко, масло, мелкий сахар и корицу.

Сырники

Сырники жареные

Взять 2 ф. творогу, протереть сквозь решето, взбить 5 или 6 яиц, положить соль, стакан сметаны, 3 ложки мелкого сахара и столько муки, чтобы можно было сделать из массы круглые шарики. Когда все вместе разотрется, всыпать горсть изюму, размешать, делать шарики, расплюснуть их и жарить в горячем масле. Подать к ним сметану.

в кипяток, только воды должно быть много; когда выплывут на верх, вынуть друшлаковой ложкой на блюдо, облить маслом с сухариками.

Сырники жареные

Приготовить тесто, поделав круглые пирожки и поджарить с обеих сторон на масле. Подать к ним сметану.

Сырники

1 ф. протертого сквозь сито творогу утереть в чашке (макотре) с ложкой масла, 4-мя желтками, ложкой муки и немного соли, потом вымешать с пеной из 4 белков, положить это тесто на доску, посыпанную мукой, руки обмочить в муку и сделать валик во всю длину доски, немного его приплюснуть и порезать наискось, покарбовать ножом и положить

Сырники с булкой

Хороший некислый творог протереть сквозь сито, немного больше стакана, всыпать стакан тертой просеянной черствой булки, две ложки топленого масла, ложку сахара и утереть, вбивая от 3 до 4 яиц по одному. Главное условие: нужно хорошо утирать; поделав косячки, сварить и облить маслом с сухариками.

Макаронны, запеканки

Макаронны постные

Отвариваются 6 сухих грибов и мелко рубятся. На грибном бульоне отваривается 1 ф. макарон, так чтобы жидкости было немного. Макароны оставляются в этом соусе, к ним прибавляется лук, пережаренный с постным маслом, и грибки; потом все хорошенько вымешивается и поджаривается.

с ложкой масла и переложить в кастрюлю следующим фаршем: порубить мелко какую-нибудь говядину, вареную или жареную, поджарить ее в масле с мелко изрубленным луком, посолить, посыпать перцем и переложить этим фаршем макароны и запечь. Можно в фарш прибавить рубленных яиц.

Домашние макароны с мясом

Приготовить тесто, как на лапшу, порезать, отварить в горячей воде, отцедить, перелить холодной водой, смешать

Макаронны с соусом из бульона

Отваренные макароны поливаются соусом, который делается из крепкого бульона, заваренного с ложкой масла и 1/2 ложки муки, и посыпают сыром.

Макарони

с баклажановым соусом

Отварить макароны в соленой воде, отцедить, перемешать с маслом и залить баклажановым соусом со сметаной.

Макарони или лапша с раковым соусом

Отваренная лапша или макароны перемешиваются с маслом и раковыми шейками и заливаются соусом, приготовленным из ракового масла и сметаны.

Макарони с творогом

Отварить макароны, отцедить, перемешать с протертым обогретым творогом, облить горячим салом или маслом.

Макарони с пармезаном

Отварить в соленой воде макароны, откинуть на друшлак, смешать с растопленным маслом, пересыпать тертым сыром, сложить в кастрюлю, запечь и подать к бульону.

Макарони с сыром

Макарони отварить, отцедить. Натереть на терке какого-нибудь сыра, смешать с двумя стаканами сметаны, ложкой масла и несколькими желтками, перемешать с макаронами, прибавить взбитых в пену белков, выложить в форму, вымазанную маслом, и поставить в печь на один час.

Макарони с голландским сыром

(1-го фунта макарон достаточно для 8-ми душ). Отваривши в соленой воде и отцедивши, макароны кладут на блюдо, прибавляют к ним свежего масла, а для того, чтобы оно равномерно разошлось, макароны несколько раз встряхивают, посыпают голландским или швейцарским сыром.

Можно в макароны положить несколько ложек сметаны, посыпать сыром и поставить в духовую печь, чтобы они подрумянились.

Макарони итальянские

Отварить 1/8 ф. грибов в 4 стаканах воды. Приготовить стакан крепкого бульона из поджаренного мяса (прямо обрезков от жаркого) и подтушенных в масле до темного цвета корней и лука. Протереть несколько баклажанов или взять консервов ложки две, развести приготовленным бульоном и грибным наваром, заправить мукой с ложкой масла и закипятить.

1/2 ф. макарон отварить в грибном наваре, прибавить, если остался от соуса, бульон; отцедить, перемешать с маслом и грибами, тонко порезанными в длину, положить в сотейник или эмалированное блюдо, залить баклажановым соусом, посыпать сыром и вставить в духовку, чтобы слегка подрумянились и сильно обогрелись.

Итальянские макароны со сметаной

1 фунт макарон сварить в кипятке и отцедить, смешать с 3 ложками сметаны, выложить в форму, вымазанную маслом и обсыпанную сухарями; посыпать сверху твердым сыром и запечь.

Итальянские макароны с ветчиной и пармезаном

1 ф. макарон сварить в воде и отцедить; 1 ф. вареной ветчины порезать мелкими кусочками и кусок сыра стереть на терке, вымазать маслом форму, посыпать сыром, положить несколько кусочков масла и так укладывать рядом до конца и поставить в печь.

Домашние макароны запеченные

Сделать тесто, как для колдунов, мелко порезать и сварить в кипятке; отцедить, перелить холодной водой, подрумянить ложку масла, смешать с макаронами, всыпать немного сахара, корицы, прибавить мелкого изюма, выложить в форму, вымазанную маслом, и поставить в горячую печь на 1 час.

Запеченные макароны в молоке

Вскипятить 4 стакана молока с ложкой сахара и с ложкой масла, всыпать домашние макароны и варить до мягкости.

Отставить, остудить, положить 8 желтков, изюм, корицы, взбитые в пену белки, вмешать осторожно, выложить в вымазанную маслом и обсыпанную сухарями форму и поставить на 1 час в горячую печь.

В а р е н и к и , п е л ь м е н и , л а п ш а

Вареники

Берут 1 ф. муки крупчатки, 2 яичных желтка, полстакана воды, немного соли и замешивают тесто, прибавив столовую ложку чухонского масла. Тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать стаканом кружочки. На эти кружочки кладут протертый и хорошо отжатый творог, смешанный с яйцами и сметаной, зашпигивают в виде пирожков и спускают в кипяток. Когда всплывут, вынимают дуршлагом в глубокое блюдо и поливают маслом, иначе они слипнутся.

К вареникам подается сметана.

Вареники с творогом

Сделать обыкновенное тесто из муки, воды и соли, только без яичка, начинить творогом, который предварительно протереть сквозь сито, вмешать с яйцом (на фунт творогу 1 яйцо) и посолить; отварить в соленой воде, облить маслом. Подать к ним сметану.

Вареники с ветчиной

Сделать тесто из муки и воды без яичка, раскатать тонко и делать маленькие вареники со следующим фаршем: отваренные сухие грибы изрубить мелко, подтушить с маслом, с луком, посыпать перцем, прибавить столько же, сколько грибов, мелко изрубленной жирной ветчины. Отварить вареники в горячей воде, отцедить, полить маслом с луком или сухариками.

Вареники с говядиной

Вареная говядина рубится, в нее прибавляется пережаренный лук с мас-

лом, перец, соль; все это хорошенько вмешивается и этим фаршем начиняются вареники из обыкновенного теста (вода, мука, соль). Отваривши, облить их маслом или салом.

Вареники

из телячьей печенки и легкого

Отварить в воде без соли печенку и легкое, изрубить очень мелко, добавить отваренный вместе с печенкой кусок свежего сала, очень мелко изрубленного луку, пережаренного с маслом, соли, перцу, вмешать все, делать вареники из обыкновенного теста (из муки с водой), отварить, полить маслом с сухариками или поджаренным салом.

Вареники с кислой капустой

Оттушить кислую капусту, перемешать с постным маслом или со смальцем, сделать обыкновенное тесто из муки, воды и соли, отварить и полить постным маслом, пережаренным с луком или, если скоромные, пережаренным салом с луком.

Вареники с капустой и селедкой

Пошинковать маленькую головку свежей капусты, оттушить ее с маслом, положить отваренных и мелко изрубленных грибов штуки 4, одну селедку, мелко изрубленную, луку, поджаренного в масле, перцу, соли, поделать вареники, отварить и, если постные, облить постным маслом с луком.

Вареники с грибами

Спарить 1/2 ф. грибов сухих, отварить, изрубить мелко, прибавить две пе-

ченые и подтушенные в масле луковицы, две ложки черствой булки, перцу, соли, немного грибного бульона, вымешать все и подтушить слегка, сделать обыкновенное тесто из муки, воды и соли, тонко раскатать, поделать маленькие вареники, отварить и полить маслом.

Вареники с фасолей и грибами

Отварить фасоль, протереть сквозь сито, перемешать с мелко изрубленными вареными грибами, положить масла с пережаренным луком, соли, перцу. Тесто обыкновенное, без яиц.

Вареники из гречневой муки

4 стакана гречневой муки запарить 2-мя стаканами кипящего молока или воды посоленной, размешать ложкой до гладкости, посолить; фунта 2-3 творогу протереть сквозь сито и утереть с 2-мя яйцами и щепоткой соли. Делать вареники, не раскатывая теста, а просто руками, делая довольно тонкие лепешки. Отварить в горячей соленой воде, отцедить, полить горячим маслом и сейчас же подавать. К этому блюду подается сметана, только не очень холодная. Можно эти вареники полить горячим салом, тогда сметаны не надо.

Вареники с вишнями

Сделать тесто из муки на воде, без яйца, не очень твердое, раскатать довольно тонкий корж. Вишни почистить от косточек, посыпать сахаром; сок, который стечет с вишен, переварить с сахаром. Делать не очень маленькие вареники и отварить в горячей воде, отцедить на дуршлак и полить на блюде соком. Подавать холодными со сметаной и сахаром.

Вареники с повидлом

Сделать обыкновенное тесто, поделать вареники небольшие с повидлом из слив, посыпать сахаром, подать со сметаной или миндальным молоком.

Если нет повидла, оттушить в духовке сливы вяленые, протереть сквозь сито, перемешать с сахаром

Вареники со сливами

Сливы почистить, посыпать сахаром, потом сок слить, переварить. Сделать вареники из обыкновенного теста и облить соком.

Вареники с черникой

Чернику перемыть, посыпать сахаром, замесить обыкновенное тесто. Взять горсть черники, прибавить воды и сварить сироп. Поделать вареники, облить процеженным соком. Подавать со сметаной.

Вареники с апельсином

Сделать тесто, как на обыкновенные вареники, апельсин разделить по частям, очистить от белой кожицы и зернышек, поделать маленькие и тоненькие вареники, отварить, полить сиропом, сваренным с апельсиновой коркой.

Вареники малороссийские

Приготавливаются так же, только вместо творогу кладут вишни без косточек, их не поливают маслом, а подают сметану и сладкий вишневый сок.

Сибирские пельмени к супу

Наскоблить ножом или мелко нарубить мягкой, очищенной от жил говядины, прибавить немного жира, мелко изрубить 2 луковицы, положить перца, соли, мускатного ореха и влить 1-2 ложки бульона.

Приготовить густое тесто из полстакана холодной воды и яйца, соли и муки, раскатать его тонко, нарезать с помощью стакана кружками, положить приготовленного фарша на середине каждого кружочка теста, концы кружочков теста сложить, защипать и положить в суп, незадолго до подачи его на стол, наблюдая, чтобы тесто не развалилось.

Лозанки и лапша

Лозанки и лапша делаются одинаково. Для тех и других тесто месят на одних яйцах без воды, а еще лучше на одних желтках с солью. Из теста делают очень тонкие коржи, которые оставляют на 1/2 часа, чтобы они немного подсохли, а потом очень мелко режут лапшу или лозанки, которые режутся карточками наискось. Лапшу и лозанки можно делать заранее и сохранять их в стеклянных банках в сухом месте.

Лапша

Сделать лапшу; отварить в соленой воде, отцедить, вымешать с маслом и запечь в кастрюльке, вымазанной смальцем. Выложить, как бабку, подать к ней варенье. Лапша должна быть порезана как можно тоньше.

Лапша с ветчиной

Отваривши домашнюю лапшу, смешивают ее с мелко изрубленной жирной ветчиной. При этом нужно выбирать ветчину не слишком соленую и класть ее столько, чтобы смесь получилась не очень соленая. На 10-12 душ довольно 1 ф. ветчины. Запечь, как бабку.

Бабка из домашней лапши

Обыкновенную домашнюю лапшу отварить в посоленной воде, отцедить, вымешать со сметаной, маслом, сахаром и лимонной коркой, положить в кастрюлю, вымазанную маслом, и запечь.

Лозанки с творогом

Лозанки отварить в солёной воде, отцедить на друшляк, перемешать с маслом и творогом, протертыми сквозь сито и растертыми с яйцами, сметаной и солью. Кастрюлю вымазать смальцем; выложить сырым коржом из этого самого теста, раскатанным тонко, положить лозанки, которые должны быть довольно жирные, прикрыть коржом и поставить в духовку, чтобы запеклись, выложить, как бабку, на блюдо и подать к этому сметану. Можно подавать без сметаны, с сахаром.

Лозанки с яблоками

Отварить лозанки, перемешать с маслом. Кастрюлю вымазать смальцем, выложить коржом, как сказано раньше. Яблоки почистить, порезать кусочками, перемешать с сахаром, посыпать корицей, вымешать с лозанками и поставить в духовку.

Лапша со сметаной

Отварить лапшу в просоленной воде, отцедить, перемешать с кусочком масла, залить сметаной и подогреть в духовке.

Лапша с ветчиной

Отваривши домашнюю лапшу, смешивают ее с мелко изрубленной жирной ветчиной. При этом нужно выбирать ветчину не слишком соленую и класть ее столько, чтобы смесь получилась не очень соленая. На 10-12 душ довольно 1 ф. ветчины. Сложить в кастрюльку и запечь, как бабку.

Лапша на молоке

Отварить лапшу на молоке и подать, как суп.

Лапша с говядиной

Вареная или жареная мелко изрубленная говядина поджаривается с маслом и луком, смешивается с лапшой, кладется на глубокую сковороду, поливается немного не очень кислой сметаной и запекается.



Г р е н к и

Гренки

Тот же длинный белый хлеб режется тонко, поджаривается с маслом, лишь бы только не пережарить, посыпается тертым пармезаном, швейцарским или голландским сыром, мелко изрубленной ветчиной; накладывается кусочками сырых помидоров, посыпанных сверху сыром; кусочками селедки, вымоченной в молоке, тушеными свежими шампиньонами или жареными рыжиками. Все эти гренки подаются горячими. Нужно их поставить на минуту в печку.

Гренки из мяса с рубленным мясом и пармезаном

Оставшиеся мясо или печенку мелко порубить с луком, прибавить 2 ложки тертой булки, смешать и поджарить на масле; всыпать соли, 1 яйцо, 2 ложки сметаны смешать, наложить этой массы на одну сторону нарезанной булки, посыпать сверху тертым пармезаном или другим острым сыром и подсушить в печке на сковороде, намазанной маслом.

Гренки к бульону с пармезаном.

Обрезать с булки корку со всех сторон, нарезать пластинки в полпальца толщины, распустить на сковороде масло, посыпать тертым сыром пармезаном и поставить на полчаса в печь.

Гренки с ветчиной

Порезать тонкими ломтиками французскую булку или батоны наискось, помазать изрубленной ветчиной, перемешан-

ной с бешамелем, прикрыть гренкой и поджарить на обе стороны на масле.

Гренки с вареньем

Порезать гренки из французской булки, намазать густым вареньем, прикрыть гренками, обмакнуть в яичко, разболтанное с молоком, поджарить на масле.

Гренки с баклажанами

На поджаренные на масле гренки положить ломтиками баклажаны, посыпать швейцарским или голландским сыром; запечь в духовке и подавать горячими. Можно вместо сыра положить по капельке хорошей густой сметаны.

Тартинки

Нарезать тонкие ломтики из батонов наискось, намазать острым маслом 1/4 ф. сливочного масла утереть с двумя ложечками французской горчицы и 3-мя ложками сыра «chester» и 1/2 ложечкой белого перца) и накладывать полосочками икры, семги, сыра, ветчины, грибов маринованных, селедки, яичек, отваренных вкрутую, баклажанов, свежих огурчиков, протертого желтка и мелко изрубленного белка, все тоненько порезать и разнообразить на тартинках; убрать поджаренной зеленой петрушкой. Можно на поджаренные гренки класть понемногу провансалью и на нем укладывать разные разности. Уложить красиво на поднос, прикрытый салфеткой. Прикрыть сверху салфеткой и вынести на холод перед тем как подавать. Поднос можно убрать свежими цветами.

