

Кисели

Кисель

Чтобы получить кисель не очень густой, нужно применять следующую пропорцию: на 5 стаканов жидкости класть 1/4 ф. картофельной муки, на кисель с формы употреблять на 5 стаканов жидкости почти 1/2 ф. муки, немного меньше. Жидкость делать по вкусу, обозначенные пропорции можно изменять по желанию. Кисель надо заварить хорошо; это видно, если смесь отстанет от кастрюли и от ложки, иначе он пахнет мукой. Муку разводить в холодном составе и вливать ее в кипящую жидкость. Кисель подается холодным.

Кисель яблочный

Взять несколько кисло-сладких яблок, очистить их, порезать, разварить в 5-6 стаканах воды, процедить сквозь сито, прибавить четверть фунта мелкого сахара; прокипятить, прибавить, сильно мешая, 1 стакан картофельной муки, разведенной водою или оставшимся яблочным соком, продержав, мешая, несколько минут на легком огне, отставить, слить в фор-

му, сполоснуть её предварительно холодной водою, поставить на лед или холодную воду. Когда застынет, выложите на блюдо.

Кисель из малины, вишен, слив или смородины, клюквы

Делается так же, как и яблочный.

Кисель миндальный

Обварив и очистив от кожицы полфунта сладкого и несколько штук горького миндаля, истолочь его мелко, подливая понемножку холодной воды, потом разбавить 4-5 стаканами воды, размешать и процедить, выжимая через салфетку, оставшийся в салфетке отжатый миндаль еще раз потолочь, подливая немножко чайной ложечкой воды, затем разбавить его 1 стаканом воды, размешать, снова процедить, развести им 1 стакан картофельной муки. Первые 5 стаканов миндальной воды вскипятить с полстаканом или тремя четвертями стакана мелкого сахара, влить туда, быстро мешая, разбавленную картофельную муку, подержать,

мешая, несколько минут на легком огне, отставить и дальше поступать, как сказано выше.

Кисель шоколадный

Взять четверть ф. натертого шоколада, смешать его с полстаканом картофельной муки, развести 1 стаканом молока, отдельно вскипятить 4-5 стаканов цельного молока, четверть фунта мелкого сахара и 1 ложечкой мелко истолченной и просеянной ванили, прибавить туда, мешая, разведенный молоком шоколад и картофельную муку, подержать, мешая, несколько минут на легком огне, отставить и поступать дальше, как сказано выше.

Кисель овсяный

Намачивают с вечера овсяную муку в холодной воде и прибавляют туда хлебной закваски или кусок черного кислого хлеба, дают закиснуть, а утром процеживают сквозь сито в кастрюлю, солят и кипятят до готовности, мешая постоянно лопаткой; выливают в глубокое блюдо или форму и остужают.

Поддают отдельно постное масло или миндальное молоко.

Кисель гороховый

Гороховую муку смешивают с водой, по желанию густят, солят и варят до готовности, постоянно мешают. Остальное, как кисель овсяный.

Кисель картофельный

В холодную воду всыпают картофельную муку, густят по желанию, солят и поступают, как сказано в гороховом киселе.

Кисель сливочный (1-й способ)

Разогреть полторы бутылки густых сливок, надо прибавить к ним исподволь 2 стол. ложки крупчатой муки, 2 чайных чашки сахара, 2 ложки розовой воды, горсть промытой коранки и 10 белков. Все это кипятят до густоты, потом вылить на

блюдо, обсыпать лимонной цедрой и подавать горячим или холодным.

Кисель сливочный (2-й способ)

Закипятить 4 стакана сливок с половиной стакана сахара, половиной палочки ванили или несколькими зернышками горького миндаля. Когда все закипит, класть понемногу 1/4 стакана картофельной муки, разведенной в 1/2 стакана холодных сливок, и вымешивать все на плите, пока не отстанет от кастрюли; тогда вылить в форму и вынести на холод.

Кисель из отрубей

Намочить холодной водой пшеничных или ржаных отрубей, через сутки или более процедить их через редкое, а потом через частое сито и дать процеженному отстояться, с осадка же воду слейте. На осадок налив чистой воды, вымешайте и дайте отстояться, повторяя это до тех пор, пока вода с осадка будет стекать чистою. Этого осадка взяв несколько ложек, варите в молоке, и когда будет садиться, слейте в кастрюлю или форму и остудите.

Кисель из лимонов

Из 5-ти лимонов выжать сок, разбавить водой настолько, чтобы смесь была довольно кислая; на 5 стаканов этой жидкости положить 1/2 ф. сахару, лимонной корки из одного лимона, закипятить, процедить и опять поставить кипеть. Развести 1/4 фунта картофельной муки в холодной воде и вливать понемногу в кипящий сироп, мешая все ложкой, пока не сделается прозрачным и не перекипит хорошенько.

Кисель из малины

Полтора фунта малины налить 5 стаканами воды, закипятить, процедить, выдавливая слегка ягоды, положить приблизительно 1/2 ф. сахару, а лучше по вкусу, поставить, чтобы закипело, влить 1/4 ф. картофельной муки, разведенной в холодной воде, и, все вымешивая на плите, заварить хорошо.

Малиновый кисель очень вкусен, нужно только делать его по вкусу, малина бывает более кислой, тогда положить больше сахара; количество воды обозначено приблизительно — можно налить больше или меньше.

Кисель из клюквы

Полтора фунта клюквы налить 10 стаканами воды и закипятить, процедить, ягоды протереть сквозь сито, положить 1 ф. сахару и закипятить, взять стакана два этого сиропа, выстудить и развести в нем 1/2 ф. картофельной муки, влить эту смесь в остальной кипящий сироп и заваривать, вымешивая ложкой, чтобы хорошо прокипел. Подать холодным.

Кисель из черники

Закипятить перемытую чернику с водой и сахаром; на 5 стаканов жидкости положить 1/4 ф. картофельной муки. Можно делать из консервов.

Кисель из вишен

Из свежих или консервов (вишни в бутылках) ягод выходит превосходный ки-

сель. Разбавить по вкусу сок и варить, как все кисели.

Кисель миндальный

1 ф. миндаля сладкого и несколько зернышек горького истолочь и залить 4 стаканами кипятка. Все это нужно вымешать и, процедивши на салфетку, выжать; эту миндальную массу налить стаканом кипятка, вымешать и выжать еще. В получившееся миндальное молоко прибавить по вкусу сахару. Потом отлить стакан этого молока отдельно, а остальное молоко закипятить. В оставленный стакан холодного молока прибавляют стакан картофельной муки, быстро все это вымешивают на плите, пока кисель не отстанет от кастрюли. Тогда кисель выливают в одну большую форму или 2 маленьких и выносят на холод.

Кисель из квасу

Закипятить 5 стаканов бутылочного хлебного квасу, если не сладкий — добавить сахару, разбавить в стакане холодного квасу 1/4 ф. картофельной муки и заварить.

Компоты

Компот из яблок

Если желательно получить белый хороший компот из яблок, надо выбрать кислые без пятен яблоки, очистить, поделить большие на 4 части, а поменьше — на две половины и каждый кусочек натереть лимоном, положить в холодную воду, добавить немного цедры лимонной и варить, вынимая постепенно готовые — прозрачные. Иметь приготовленный раньше сироп: на 6 больших яблок взять 1/2 ф. песку сахарного, стакана полтора воды, закипятить несколько раз и сквозь сито полить яблоки, уложенные в компотиерке.

Компот яблочный

Взять несколько кисло-сладких яблок, очистить их, разрезать каждое яблоко вдоль на несколько частей, сварить в сиропе из 1 стакана сахара и одного стакана или полтора стакана воды с добавлением небольшого количества гвоздики и ванили, наблюдая, чтобы яблоки не переварились, затем вынуть их шумовкой, сложить на блюдо, к сиропу прибавить немного лимонной цедры и соку, полстакана белого вина, сахара, прокипятить, облить им яблоки, остудить и подавать на стол.

Компот из яблок и чернослива

Приготовить компот из яблок, как сказано выше, обложить его отдельно сваренными в небольшом количестве воды, с полстаканом сахара, четверть фунта или полфунта чернослива, сироп же, в котором варился чернослив, тоже поварить, чтобы он немного сгустился, если жидок, и смешать с сиропом от яблок.

Компот из яблок и клюквы

В 1 ф. клюквы налить 4-5 стаканов воды, отварить, процедить, положить сахару 1/2 ф. или по вкусу и сварить на этом сиропе очищенные и порезанные пополам яблоки.

Компот из груш

Почистить, разрезать пополам и бросать в холодную воду, к которой прибавить немного квасцов, на 10 стаканов полложечки, слить эту воду, перелить другой водой и варить в воде до прозрачности. На 10 груш сделать сироп из 1/2 ф. сахару и полутора стакана воды и нескольких зернышек гвоздики. Если груши очень сладкие, прибавить к сиропу четверть стакана белого кислого вина или лимонного сока.

Компот из абрикосов или персиков

На 15 штук спелых абрикосов сделать сироп из 1/2 ф. сахару, и 1^{1/2} стакана воды; когда хорошо прокипит, положить абрикосы, чтобы раз закипели; вынуть, сироп еще закипятить и процедить на абрикосы. Персики точно так же готовятся, только надо их почистить от кожицы.

Компот из слив

На компот идут сливы венгерки или угорки. Надо их спарить кипятком, очистить от корки, бросить в горячий сироп, закипятить раз, вынуть в компотиерку, сироп доварить и горячим залить сливы.

Компот из малины

Сделать сироп с 1/2 ф. сахара на стакан воды, бросить малину, закипятить раза два-три и вылить в компотиерку.

Компот из вишен

На 2 фунта перемытых вишен сделать сироп из 1/2 ф. сахара и стакана воды, заварить в нем вишни.

Компот из вишен попроще

Наложить в горшок вишен, полить водой, поставить в духовку; когда пустят из себя сок, посыпать сахаром по вкусу. Горшок наложить до половины; прибавить немного корицы и гвоздики, сахар класть в горячий компот. Соку должно быть много.

Компот из черники

Превосходный компот из черники. Перебрать, перемыть, налить холодной водой, закипятить, положить сахара по вкусу и опять с сахаром закипятить.

Компот из апельсин (1-й способ)

Очистить несколько апельсинов, разделить их по частичкам, прокипятить в сиропе из 1 стакана сахара, 1 стакана воды и половины мелко нашинкованной апельсиновой корки, выжать апельсины, сироп еще покипятить, прибавить кто любит 1 рюмку белого вина, апельсиновый сироп остудить и подавать на стол.

Обыкновенно подают апельсиновый компот пополам с яблочным.

Компот из апельсин (2-й способ)

Сделать сироп: на фунт сахара 2 стакана воды с апельсиновой коркой. Апельсины разделить на части, очистить от белой кожицы и зернышек, залить горячим сиропом.

Компот из апельсин с ромом

Очистить апельсины от белой кожицы, порезать острым ножом кружочками, как лимон, укладывать в компотиерку, присыпать сахарной пудрой и поливать ромом. Надо очень тщательно выбрать косточки, иначе через несколько часов будет горький.

Компот из разных ягод

Перемытые вишни, сливы, малину, абрикосы, очищенные от косточек, пересыпать сахаром и вставить на час в печку. Ягоды пустят из себя сок; через час надо посмотреть, достаточно ли они запеклись и достаточно ли он сладки; можно досыпать сахару и поставить опять, пока не будут готовы. Этот компот можно сохранить летом неделю.

Маседоине из разных фруктов

Отварить отдельно яблоки в сиропе, груши в воде, абрикосы в сиропе после яблок, малину в сиропе. Все это уложить в компотиерку, сироп переварить и залить фрукты.

Компот из сушеных слив

Перемытые сливы положить в каменный или поливяный горшок, налить

водой так, чтобы вода их покрыла, положить кусок корицы или корки апельсиновой и поставить в духовку. Когда сварятся, посыпать сахаром.

Компот из ревеня

Из стеблей растения ревеня можно делать прекрасный компот и мармелад. Они похожи вкусом на яблоки нежных сортов.

Свежие и толстые стебли ревеня очистить от волокон, порезать на длинные кусочки, сложить в глубокую тарелку, посыпать стаканом сахара и оставить на сутки. Переложить в таз, разогреть, но не кипятить, стебли вынуть, а сироп переварить, потом положить стебли и еще поварить минут десять. Должны быть прозрачные.

Груши и яблоки перемыть хорошо, налить холодной водой, чтобы помокли с час, потом отварить сначала груши в довольно большом количестве воды, потом в этой воде отварить яблоки, сок процедить и налить им груши и яблоки. Сливы отварить. Когда все готово, сложить вместе, сок процедить, переварить с сахаром и горячим налить фрукты. Если есть компот из вишен в бутылках, прибавить, — получится отличный увар, который, если постоит дня два, будет еще лучше. Такой узвар приготавливают на сочельник за два дня раньше.