

# Кисели

## Кисель

**Ч**тобы 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.

Подают 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<sup>1/2</sup> 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.