

В Малороссии и Польше в большом употреблении свиное сало, почти незаметное другим жиром для некоторых местных блюд. Оно, бесспорно, менее вредно фритюра — перетопленного говяжьего жира, так любимого поварами, и, действительно, все жарится на нем превосходно, но так как фритюр я считаю очень вредным, то и нигде его не рекомендую, а заменяю этот продукт свиным салом. Смалец, который я так часто рекомендую, есть внутреннее свиное сало, перетопленное и отлично заменяет фритюр. Во всякое дрожжевое тесто, исключая баб и более нежных пампушников, можно вместо масла класть смалец, оно ничего не теряет и даже не так скоро черствеет, а для пирогов и пирожков смалец почти незаметим, так как придает тесту больше крохкости. Для страдающих болезнями желудка и печени лучше кушать все на хорошем масле.

В Петербурге и в некоторых великорусских губерниях свиное сало называют шпиком. У нас называют шпиком мозговой жир — жир, который находится в костях.

В моих записках я тоже избегаю острых продуктов, считая их не совсем полезными для здоровья, но если кто другого мнения, может ко всякому соусу, куда кладутся пикули или маринованные грибки, положить пол-ложечки кабуля, каиену (красный перец), побольше горчицы, и блюдо получится более пикантное. Пряности также можно везде удвоить.

При изготовлении многих блюд, в моих записках сказано: «утирать в макотре»; макотра — это глубокая глиняная чашка.

Во многих местах эта посуда незнакома, тогда нужно ложкой в миске; некоторые продукты толочь в ступке, что не совсем удобно. Лучше всего утирать скалкой в макотре — это и скорее, и лучше.

Меру я старался обозначить стаканами и ложками, так как это есть всегда под рукой, соображая так:

- гарнец муки ровно 5 фунтов.
- гарнец имеет 4 кварты.

На каждую кварту считаю 4 стакана, хотя Малаховец считает 3 стакана. Это, верно, зависит от того, как набирать муку.

Сахарная пудра, по моей мере, 1 фунт — 1/2 стакана.

Масло трудно определить верно на фунты. Оно употребляется топленным, и мера зависит, в значительной степени, от качества его. Иногда из 1 фунта выходит 1^{1/2} стакана, а иногда и меньше осадка.

1 ложка масла нетопленного равняется 4 лотам; 1 ложка муки — 2 лотам; 1 ложка сахара — 3 лотам.