

Вафли, сырники, вареники, колдуны, блинчики, яичницы, пудинги, суфле и проч.

Вафли простыя.

Берутъ $\frac{1}{4}$ ф. сливочнаго масла и слегка его распускаютъ, затѣмъ прибавляютъ 5—6 желтковъ и 2—4 ложки сахарнаго песку и все это хорошенько растираютъ, пока побѣлѣетъ. Прибавляютъ половину стакана хорошихъ сливокъ и кручатой муки столько, чтобы тѣсто было не очень густое, потомъ ко всему этому прибавляютъ 4—5 свѣжихъ яичныхъ бѣлковъ и слегка размѣшиваютъ. Послѣ этого готовое тѣсто берутъ ложкой и льютъ его въ особую вафельную форму; форму предварительно нужно немного смазать масломъ. Лучше всего вафли слѣдуетъ печь на горячихъ угляхъ, поварачивая ихъ постепенно съ одной стороны на другую, чтобы онѣ не подгорѣли. Къ готовымъ вафлямъ подаютъ варенье или сахарный сиропъ.

Вафли на дрожжахъ.

Берутъ два стакана молока, $\frac{1}{2}$ стакана хорошей кручатой муки, двѣ чайныя ложки сухихъ свѣжихъ дрожжей и все это смѣшиваютъ и ставятъ въ теплое мѣсто, (хорошо на теплую плиту). Когда тѣсто поднимается, прибавить въ него $\frac{3}{4}$ чашки распущеннаго сливочнаго масла, одну чашку сахарнаго песку, 5—6 яичныхъ желтковъ и хорошенько размѣшивать и взбить, а затѣмъ прибавить 5—6 взбитыхъ яичныхъ свѣжихъ бѣлковъ. Готовое тѣсто печь также, какъ и вафли простыя и подавать къ столу съ вареньемъ или съ сиропомъ.

Сырники.

Берутъ 1 фунтъ свѣжаго молодого творогу, протираютъ сквозь рѣшето, разбиваютъ въ него 3 свѣжихъ яйца, прибавляютъ нѣсколько ложекъ свѣжей хорошей смѣтаны, немного соли, а потомъ муки кручатой столько, чтобы тѣсто

было не крутое, а рыхлое, мягкое, которое можно было бы раскатать скалкой. Когда тѣсто готово, его раскатываютъ лепешкой въ палецъ толщины, потомъ нарѣзаютъ продолговатыми квадратами въ вершокъ величины и варятъ въ солёномъ кипяткѣ. Когда квадратики всплывутъ на поверхность, ихъ отцѣживаютъ на друшлакъ, обливаютъ горячимъ сливочнымъ масломъ и подаютъ къ столу.

В а р е н и к и.

Взять 2 фун. хорошей крупчатой муки, 4 яичныхъ свѣжихъ желтка, 1 стаканъ воды, положить по вкусу соли и замѣшать тѣсто, прибавивъ къ нему 2 столовыхъ ложки чухонскаго масла. Потомъ тѣсто раскатать въ тонкую лепешку и нарѣзать стаканомъ кружечки. Затѣмъ на эти кружечки тѣста нужно положить хорошо протёртый свѣжій творогъ, смѣшанный со сметаной и яйцами, зашинать въ видѣ пирожковъ и опустить въ кипятокъ. Когда пирожки всплывутъ, ихъ вынимаютъ друшлакомъ въ глубокое блюдо и поливаютъ масломъ, чтобы они не слиплись. Къ столу съ варениками подавать сметану.

Малороссійскіе вареники.

Малороссійскіе вареники готовятъ также какъ и выше описанные, только вмѣсто творогу нужно класть вишни безъ косточекъ. Эти вареники масломъ не поливаются и подаются къ столу съ сладкимъ вишневымъ сокомъ и по желанію со сметаной.

В а р е н е ц ь.

Берутъ большой кувшинъ молока съ устоемъ, размѣшиваютъ и вливаютъ въ широкую посуду ставятъ на горячіе угли и даютъ не шибко кипѣть. Когда на молоко образуется румяная пѣнка, ее слѣдуетъ осадить внизъ, а молоко образуется румяная пѣнка, ее слѣдуетъ осадить внизъ, а молоко продолжать держать въ томъ же положеніи. Слѣдующую появившуюся пѣнку снова осаживаютъ внизъ и такъ повторяютъ раза три—четыре. Затѣмъ, послѣ этого снимаютъ молоко съ углей, студятъ его, вливаютъ въ него одинъ стаканъ сладкой сметаны, хорошенько размѣшиваютъ разливаютъ въ небольшіе горшечки и ставятъ ихъ въ теплое мѣсто на цѣлыя сутки, чтобы содержимое въ нихъ окисло, затѣмъ ихъ выносятъ на ледъ, гдѣ ихъ и должно

продержать часовъ 10—12, чтобы они застыли, послѣ чего варенецъ готовъ. Варенецъ подается къ столу съ сахаромъ, корицей и гвоздикой; онъ замѣняетъ хорошее пирожное.

Болдуны польскіе.

Два фунта говядины мякоти и 2 фун. почечнаго сала изрубить помельче, положить по вкусу соли, перцу простого и англійскаго, 4 ложки мелко изрубленнаго луку, поджареннаго въ русскомъ маслѣ, 1 чайную ложку майорану и 4 ложки хорошаго бульону, и все это размѣшать и приготовить тѣсто. Тѣсто готовится слѣдующимъ образомъ: берутъ 3 стакана крупичатой муки, $\frac{1}{2}$ стакана воды, чайную ложку соли и замѣшиваютъ круто, потомъ тѣсто тонко раскатываютъ и накладываютъ рядами шарикъ изъ приготовленнаго фарша, потомъ покрываютъ ихъ тѣстомъ, обжимаютъ кругомъ такъ плотно, чтобы фаршъ не выходилъ наружу, вырѣзаютъ формочкой или рѣзцомъ пирожки въ видѣ полумѣсяца и крѣпко заклепываютъ. Затѣмъ колдуны опускаютъ въ соленый кипятокъ и черезъ минутъ 15 пробуютъ ихъ и если готовы, осторожно вынимаютъ друшлаковой ложкой на блюдо. Колдуны къ столу подаются горячими, ѣдятъ ихъ съ перцемъ и солью.

Блинчики простые.

Разбиваютъ 6 свѣжихъ яицъ, мѣшаютъ съ ложкой русскаго масла, по вкусу солятъ, всыпаютъ немного крупичатой муки и хорошенько разбиваютъ, чтобы не было комковъ, затѣмъ вливаютъ по-немногу $2\frac{1}{2}$ —3 стакана молока, и вновь прибавляютъ по-немногу муки до тѣхъ поръ, пока не вольютъ все молоко. Надо наблюдать, чтобы тѣсто было не густое, а жиденькое; потомъ разогрѣваютъ сковородку, смазываютъ ее масломъ, вливаютъ на нее ложку приготовленнаго тѣста, такъ чтобы оно разлилось по всей сковородкѣ и ставятъ въ печь на горячіе угли. Когда блинчикъ упечется его переварачиваютъ на другую сторону и снова поджариваютъ.

Такимъ образомъ поступаютъ, пока не переиспечутъ все тѣсто. Послѣ каждаго испеченнаго блинчика сковородку по желанію намазываютъ густымъ (какимъ угодно) вареньемъ, складываютъ и поджариваютъ въ маслѣ; потомъ обсыпаютъ сахаромъ и корицей.

Блинчики съ творогомъ или съ рисомъ.

Берутъ ложку масла и три стакана молока, кладутъ еще туда $\frac{1}{2}$ ф. хорошаго рису, двѣ ложки сахарнаго песку и варятъ густую кашу. Когда каша остынетъ, вбиваютъ въ нее три свѣжихъ яичныхъ желтка, потомъ прибавляютъ взбитые въ пѣну яичные бѣлки, хорошенько размѣшиваютъ, прибавляютъ корицы, кладутъ въ каждый блинчикъ, завертываютъ укладываютъ въ кастрюлю, вымазанную масломъ и обсыпанную сухарями, поливаютъ масломъ и запекаютъ. Съ творогомъ блинчики приготовляются такъ: берутъ хорошей свѣжей молодой творогъ, хорошенько отжимаютъ, крѣпко растираютъ скалкой, прибавляя въ творогъ 4 яйца и двѣ ложки хорошей сметаны, двѣ ложки сахарнаго песку и немного мелкаго изюму (сабзы), начинаютъ каждый блинчикъ и пекутъ также, какъ сказано выше.

Блинчики съ ягодами.

Тѣсто для этихъ блинчиковъ приготовляютъ немного гуще, чѣмъ для обыкновенныхъ блинчиковъ; затѣмъ хорошо перебранную чернику пересыпаютъ сахарнымъ пескомъ, смѣшаннымъ съ корицей, и кладутъ въ тѣсто. На сковородку сначала наливаютъ немного масла, потомъ наливаютъ тѣсто какъ и для обыкновеннаго блинчика, подогрѣваютъ, потомъ накладываютъ черники на половину блинчика, такъ чтобы другой половиной блинчика можно было закрыть чернику; затѣмъ подливаютъ еще масла и хорошенько поджариваютъ съ обѣихъ сторонъ; когда блинчикъ хорошо подрумянится, его снимаютъ съ сковороды, посыпаютъ сахарнымъ пескомъ и корицей и выкладываютъ на блюдо. Къ столу эти блинчики подаютъ со свѣжей сметаной и сахарнымъ пескомъ.

Яичница простая.

Распускаютъ на сковородѣ русскаго или сливочнаго масла столько, чтобы дно сковороды покрылось все масломъ. Потомъ когда масло хорошо распустится, то, не снимая сковороды съ жару, распускаютъ на нее яйца такъ, чтобы они соприкосались одно съ другимъ. Затѣмъ по вкусу посолить и жарить до тѣхъ поръ, пока бѣлки станутъ бѣлыми. После этого можно подавать къ столу.

Яичница съ ветчиной.

Тонкими ломтиками нарѣзать ветчины вареной, провѣсной или копченой и немного поджарить съ обѣихъ сторонъ на сковородкѣ, въ русскомъ маслѣ. Затѣмъ выпустить въ отдѣльную посуду нужное количество свѣжихъ яицъ 5—10 или болѣе, подбавить въ нихъ мелко изрубленнаго лука, взболтать хорошенъко, равномерно облить на сковородкѣ поджаренную ветчину и потомъ жарить, и когда яичница готова, подавать ее къ столу въ горячемъ видѣ прямо на сковородѣ.

Пудингъ изъ макаронъ.

Берутъ макароны и, накропивъ, варятъ ихъ въ соленомъ кипяткѣ, потомъ откидываютъ на друшлякъ или рѣшето, обдаютъ холодной водой, даютъ стечь хорошенъко, затѣмъ складываютъ въ миску, разбиваютъ туда сколько нужно 5-ть или болѣе свѣжихъ яицъ, прибавляютъ одинъ стаканъ хорошей сметаны или сливокъ, одну ложку растопленнаго коровьяго или сливочнаго масла, полстакана сахарнаго песку, немного коришки, перемѣшиваютъ все осторожно ложкой, складываютъ затѣмъ въ вымазанную масломъ форму, обсыпаютъ толчеными сухарями и ставятъ въ горячую печь. И когда пудингъ готовъ, подаютъ къ столу, обливая его горячимъ соусомъ изъ сливокъ, съ прибавленіемъ немного масла, полъ-ложки крупичатой муки и такого же количества сахарнаго песку.

Пудингъ изъ саго.

Берутъ 1 ф. саго, мочатъ его часа два въ холодной водѣ, откидываютъ потомъ на рѣшето, варятъ въ кастрюлѣ до половинны готовности, выкладываютъ снова на рѣшето, обливаютъ холодной водой, потомъ кладутъ въ кастрюлю, заливаютъ горячимъ молокомъ и довариваютъ, наблюдая, чтобы саго не разварилось, потомъ снова выкладываютъ на рѣшето и когда остынетъ, складываютъ въ миску или кастрюлю, затѣмъ прибавляютъ 8—10 свѣжихъ желтковъ, растертыхъ со стаканомъ сахарнаго песку, $\frac{1}{4}$ фунта сливочнаго масла, все это размѣшиваютъ хорошенъко и добавляют къ нему 8—10 взбитыхъ бѣлковъ, затѣмъ складываютъ въ смазанную масломъ форму, посыпаютъ сверху толчеными сухарями и держатъ въ духовой печи пока не подрумянится верхушка пудинга.

Приготовленный такимъ способомъ пудингъ, подаютъ къ столу и къ нему сахарный песокъ, корицу, сливки, соуса изъ клубники, вишни, малины, клюквы, черной смородины и различные сиропы, по желанію.

Пудингъ изъ риса.

Берутъ 2 стакапа хорошаго риса и развариваютъ его въ молоко, потомъ протираютъ сквозь сито, затѣмъ прибавляютъ стаканъ сахарнаго песку, стаканъ сливокъ, ложку сливочнаго масла или русскаго, 6—8 желтковъ свѣжихъ, немного порошка ванили, лимонной цедры, все это хорошенько размѣшиваютъ и прибавляютъ 6—8 свѣжихъ сбитыхъ бѣлковъ, потомъ выкладываютъ въ смазанную масломъ форму и варятъ на пару.

Когда пудингъ готовъ къ нему также подаютъ различные сиропы и соуса изъ вишни, клюквы, малины, черной смородины, ананасовъ, яблокъ, грушъ и проч.

Пудингъ сухарный.

Берутъ 25—35 сухарей, намазываютъ каждый сухарь масломъ, обсыпаютъ сахарнымъ пескомъ и корицей, кладутъ въ рядъ и снова обсыпаютъ сахарнымъ пескомъ и корицей, и такъ поступаютъ съ каждымъ рядомъ. Когда всѣ сухари уложены въ форму, ихъ обливаютъ молокомъ или сливками, размѣшанными съ 2—4 свѣжими яйцами, потомъ ставятъ въ печь. Къ приготовленному сухарному пудингу подаютъ соусъ изъ вишенъ или клюквы и сливки.

Пудингъ изъ толченыхъ сухарей.

Берутъ 15—20 штукъ сухарей, мелко ихъ толкутъ, затѣмъ вливаютъ два стакана сливокъ, прибавляютъ $\frac{1}{4}$ стакана сахарнаго песку, 4—5 желтковъ, двѣ ложки растопленнаго масла, немного лимонной цедры, растираютъ все это и прибавляютъ 4—5 взбитыхъ бѣлковъ, потомъ кладутъ въ вымазанную масломъ форму и ставятъ въ духовую печь.

Къ этому пудингу подаютъ соусъ изъ вишенъ или клюквы, и сливки.

Пудингъ съ яблоками изъ ржаного хлѣба.

Натираютъ сколько нужно черстватаго ржанаго хлѣба, берутъ вымазанную масломъ форму, насыпаютъ на дно ея

слой тертаго хлѣба, кладутъ нѣсколько кусковъ чухонскаго масла, потомъ кладутъ слой наръзанныхъ тонкими пластами антоновскихъ яблокъ, сбсыпаютъ ихъ сахарнымъ пескомъ, затѣмъ снова кладутъ слой тертаго хлѣба и также масла, потомъ снова слой яблоковъ обсыпаютъ пескомъ и такъ продолжаютъ пока не наполняютъ форму. На верхній слой хлѣба кладутъ масла и затѣмъ ставятъ въ горячую духовую печь.

Подобный пудингъ можно готовить пополамъ съ бѣлымъ хлѣбомъ.

Пудингъ ягодный.

Берутъ одинъ стаканъ очищенныхъ вишенъ, прибавляютъ четверть стакана сахарнаго песку, потомъ берутъ столько половины стакана хорошей свѣжей сметаны или сливокъ, затѣмъ четверть стакана растопленнаго хорошаго русскаго масла и вбиваютъ одно яйцо, прибавляютъ $\frac{1}{4}$ стакана сахарнаго песку, немного корицы, немного крупчатой муки, $\frac{1}{4}$ стакана мелко истолченныхъ сухарей, все это хорошенько размѣшиваютъ и обливаютъ ягоды, потомъ вмѣшиваютъ 2 свѣжихъ взбитыхъ бѣлка, складываютъ это все въ смазанную масломъ форму и ставятъ въ духовую печь.

Вишни можно замѣнять и другими ягодами: черникой, черной смородиной и проч.

Пудингъ съ вареньемъ.

Кипятятъ 2 стакана хорошаго свѣжаго молока съ двумя ложками русскаго или чухонскаго масла и всыпаютъ туда, постоянно мѣшая, крупчатой муки 1-го сорта почти до густоты. По остываніи, прибавить ложки 3—4 сахарнаго песку, потомъ вбить 8—10 свѣжихъ желтковъ положить на блюдо или въ жестянную форму, положить туда 2 стакана желаемаго варенья, а по верхъ варенья приготовленное тѣсто, затѣмъ поставить въ духовую не очень жаркую печь и держать въ ней не болѣе $\frac{3}{4}$ часа, пока не зарумянится верхушка пудинга.

Этотъ пудингъ подается на столъ въ той же посудѣ, въ которой онъ пекся.

Суфле яблочное.

Берутъ нѣсколько кисло-сладкихъ яблокъ, напр. антоновскихъ, протираютъ ихъ сквозь друшлякъ, прибавляютъ

въ половинной пропорціи протертыхъ яблокъ сахарнаго песку, вбиваютъ 3 свѣжихъ желтка, хорошенько перемѣшиваютъ, ставятъ въ холодное мѣсто и взбиваютъ пока смѣсь не побѣлѣетъ, потомъ прибавляютъ три—четыре взбитыхъ бѣлка, хорошенько перемѣшиваютъ и снова взбиваютъ; потомъ кладутъ все въ смазанную масломъ форму или въ глубокое блюдо, также смазанное масломъ, и ставятъ въ горячую печьку.

Къ готовому яблочному суфле подаются сливки.

Суфле шоколадное.

Берутъ два стакана хорошей, свѣжей сметаны, $\frac{1}{2}$ стакана крупчатой муки 1-го сорта, $\frac{1}{8}$ фунта тертаго шоколада немного корицы, все это кипятятъ, не переставая мѣшать. Когда масса остынетъ, прибавляютъ 4—5 взбитыхъ свѣжихъ бѣлковъ, потомъ все хорошенько перемѣшиваютъ, кладутъ въ миску или въ глубокое блюдо, и ставятъ въ духовую печь.

Шоколадный суфле къ столу подается со сливками.

П а м п у ш к и.

Берутъ хорошій свѣжій творогъ, протираютъ чрезъ рѣшето, прибавляютъ крупчатой муки, сырое свѣжее яйцо, по вкусу солятъ и дѣлаютъ маленькія булочки, которыя затѣмъ опускаютъ въ кипятокъ. Когда булочки всплывутъ на поверхность кипятка, выбираютъ ихъ дуршлакомъ и кладутъ въ глубокое блюдо и обливаютъ затѣмъ хорошимъ масломъ.

Пампушки подаются къ столу со свѣжей сметаной.

Драчена картофельная.

Сначала картофель готовятъ какъ пюре, затѣмъ прибавляютъ въ него яйца, сметану свѣжую, русское топленое масло, развариваютъ на сковородѣ, потомъ посыпаютъ толчеными сухарями и запекаютъ въ печи. Къ этой драченѣ подается: молоко, сливки или масло.

Драчена по Московски.

Разбиваютъ 8—10 свѣжихъ яицъ, подбавляютъ $\frac{1}{2}$ или $\frac{3}{4}$ фунта крупчатой муки, растираютъ все это до бѣла, подливаютъ по немногу стаканъ сливокъ, потомъ на глубокой

сковородѣ распускаютъ русское масло, вливаютъ затѣмъ въ сковороду приготовленную массу и запекаютъ въ печи. Когда драчена готова, горячую подаютъ къ столу.

Омлетъ изъ сливокъ съ бешемолемъ.

Выпускаютъ въ форфоровую глубокую посуду 8—10 или болѣе яицъ, потомъ хорошенѣко взбалтываютъ и на маленькихъ сковородкахъ выпекаютъ сколько выйдетъ маленькихъ блинчиковъ, затѣмъ ихъ смазываютъ вареньемъ, свертываютъ въ четвертую долю каждый блинчикъ, раскладываютъ на блюдо и, подавая къ столу, обливаютъ соусомъ, приготовленнымъ слѣдующимъ способомъ: 1 чайную ложку сахарнаго песка, одну ложку сливочнаго масла, полтора стакана хорошихъ сливокъ, немного лимонной цедры, все это хорошенѣко размѣшиваютъ и кипятятъ одинъ разъ, послѣ чего соусъ готовъ къ подачѣ.

Каша изъ саго на молокѣхъ.

Берутъ 1½ фунта саго, кипятятъ въ горячей водѣ, затѣмъ отцѣживаютъ; кипятятъ 4½ стакана молока и въ немъ довариваютъ саго, прибавляя къ нему по вкусу соли, а потомъ мелкаго хорошо промытаго изюму.

Когда каша готова подаютъ ее къ столу посыпанною корицей и сахарнымъ пескомъ.

Подобнымъ же способомъ готовятъ и рисовую кашу, но рисъ варятъ не въ водѣ, а прямо въ молокѣхъ.

Каша гребная.

Берутъ 1½ стакана мелкихъ гречневыхъ крупъ (велегорки), всыпаютъ въ кастрюлю, вливаютъ стаканъ масла, по вкусу солить, затѣмъ насыпаютъ мелко изрубленныхъ бѣлыхъ варенныхъ грибовъ, доливаютъ бульономъ, въ которомъ варились бѣлые грибы, такъ, чтобы бульону было больше крупъ пальца на три, затѣмъ накрываютъ посуду плотно крышкой и ставятъ въ печь часа на полтора или два, и затѣмъ подаютъ къ столу.

Макаронъ итальянскіе съ пармезаномъ и ветчиною.

Берутъ ¾ фунта макаронъ варятъ ихъ въ водѣ, и отцѣживаютъ; потомъ ¾ фун. вареной ветчины нарезаютъ мел-

кими кусочками, а кусок сыру труть на теркѣ, затѣмъ въ смазанную масломъ форму и обсыпанную сыромъ кладутъ рядъ макаронъ, рядъ ветчины, посыпаютъ сыромъ, кладутъ нѣсколько кусочковъ масла и такъ все укладываютъ рядками до конца, затѣмъ ставятъ въ печь, и когда готовы подаютъ къ столу.

Макароны съ мясомъ.

Для этого готовятъ сперва тѣсто, какъ для лапши, парѣзаютъ, отвариваютъ въ горячей водѣ, потомъ отцѣживаютъ, обливаютъ холодной водою и затѣмъ переѣшиваютъ съ масломъ. Кладутъ въ кастрюлю съ приготовленнымъ фаршемъ такъ: рубятъ мелко говядину жареную или вареную, поджариваютъ ее въ маслѣ съ мелко изрубленнымъ лукомъ потомъ по вкусу солить, посыпаютъ перцемъ, перекладываютъ этимъ фаршемъ макароны и ставятъ въ печку. По желанію можно въ фаршъ прибавлять вареныхъ рубленыхъ яицъ.

Макароны съ сыромъ.

Сначала макароны отвариваютъ въ водѣ, потомъ отцѣживаютъ. Затѣмъ натираютъ на теркѣ сыръ, смѣшиваютъ со стаканомъ хорошей сметаны, $\frac{1}{2}$ ложкой русского или чухонскаго масла и нѣсколькими свѣжими желтками, переѣшиваютъ это все съ лозанками, затѣмъ прибавляютъ взбитые въ пѣну бѣлки, выкладываютъ въ форму, вымазанную масломъ, и ставятъ на одинъ часъ въ печку.

Шарлотъ изъ яблокъ.

Берутъ нѣсколько кисло-сладкихъ яблокъ, очищаютъ кожу, вырѣзаютъ сердцевину, берутъ двѣ французскихъ черствыхъ булки, срѣзаютъ корку, мякишъ нарѣзаютъ ломтиками, затѣмъ стаканъ хорошаго, цѣльнаго молока размѣшиваютъ съ двумя яйцами и двумя ложками сахарнаго песку, обмакиваютъ въ этомъ соусѣ ломтики бѣлаго хлѣба и кладутъ ихъ рядкомъ на дно формы, смазанное масломъ, затѣмъ кладутъ на нихъ ломтиками нарѣзанные и обтупенные въ кастрюлѣ съ масломъ и сахаромъ яблоки, покрываютъ яблоками и остальные намоченные въ соусѣ ломтики булки, потомъ сверху раскидываютъ кусочки масла и ставятъ въ духовую печь. Можно между яблокъ еще класть какое либо варенье.