

Радецкий Игнатий М.

**С.-Петербургская кухня,
закрывающая в себе около 2000
различных кушаньев и
приготовлений, с подробным
объяснением и рисунками как
приготавливать и накладывать на
блюда**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 641.5
ББК 36.99
И26

И26 **Игнатий М. Р.**
С.-Петербургская кухня, заключающая в себе около 2000 различных кушаньев и приготовлений, с подробным объяснением и рисунками как готовить и накладывать на блюда / Радецкий Игнатий М. – М.: Книга по Требованию, 2023. – 614 с.

ISBN 978-5-519-80168-3

ISBN 978-5-519-80168-3

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2023
© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2023

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг — не самое лучшее решение для восстановления текста в его первоизданном виде, однако, наша цель — вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания — решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.

ПРЕДИСЛОВІЕ.

.

Многіе изъ читателей Альманаха Гастрономовъ изъявили желаніе имѣть полную Гастрономическую Кухню; справедливое ихъ требованіе побудило меня обратить все стараніе на удовлетвореніе большинству. Трудъ мой оконченъ, представляю благосклонной публикѣ полную С.-Петербургскую Кухню въ одной книгѣ, заключающей въ себѣ около двухъ тысячъ кушаньевъ дорогихъ и дешевыхъ, русскихъ и иностранныхъ; въ семь обширномъ изданіи помѣщены отъ богатаго блюда, какъ-то: Индѣйка съ трюфелемъ или паптетъ изъ фазана, до тюрки изъ кислой капусты. Однимъ словомъ, все что было извѣстно до сихъ поръ Гг. Гастрономамъ и приготавливающимъ, такъ и то что вновь изобрѣтено и принято въ употребленіе, помѣщено съ подробнымъ объясненіемъ и рисунками, какъ готовить и накладывать на блюда. Для поваровъ, нечитающихъ по французски, но желающихъ ознакомиться съ французскими названіями блюдъ, написано подъ каждымъ блюдомъ французское названіе русскими буквами.

О пользѣ сего изданія считаю излишнимъ распространяться, надѣюсь что требованіе публики будетъ удовлетворено.

И. М. Радецкій.

Б У Л Ъ О Н Ы.

1. — Бульонъ изъ говядины.

Отвѣсить говядины изъ частей: филейной, костречной, грудной или края, полагая на каждую персону по 1-му фунту, снять мягкія части съ костей, завязать голландскими нитками, вымыть, положить вмѣстѣ съ костями въ соразмѣрный луженный котелъ или кастрюлю, налить холодною водою, такъ чтобы вода все покрывала и поставить на огонь. Когда начнетъ закипать, снимать сверху накипь шумовкою, пока очистится совершенно, положить умеренно очищенныхъ кореньевъ: моркови, петрушки, сельерея, порея и луку (весною прибавляется букетъ изъ зеленого лука, петрушки и сельерея), по вкусу соли и умеренное количество пряностей, пропорціею слѣдующею: на 12 персонъ 6 зеренъ англійскаго перцу, 1 лавровый листъ, кусочекъ мускат. цвѣта, 2 гвоздики и кардамона. Варить на легкомъ огнѣ отъ 4 до 5 часовъ, доливая кипяткомъ, дабы бульонъ былъ въ одной мѣрѣ. Когда говядина сварится до мягкости, вынуть ее изъ кастрюли, а бульонъ проѣхать сквозь салфетку или частое сито въ суповую или каменную чашку, потомъ снять сверху жиръ, и употреблять. Горячій бульонъ не должно накрывать крышкою, даже и на льду, въ противномъ случаѣ онъ скоро портится. Жиръ снятый съ бульона, употребляется свѣжимъ для бреса и другихъ надобностей какъ сказано будетъ. Жиръ оставшійся на другой день употребляется лишь для фритюра.

При рачительномъ присмотрѣ, бульонъ вываривается чистымъ, свѣтымъ и вкуснымъ; но чтобы придать еще болѣе нѣжнаго вкуса, прибавляется на 10 фун. говядины 3 фун. телятины и одна очищенная курица или индѣйка.

Оставшіяся кости отъ свареннаго бульона, переложить въ соразмѣрную кастрюлю, налить водою, прибавить очищенныхъ кореньевъ и пряностей; а также если будутъ кости изъ прочей живности, то положить вмѣстѣ и варить на легкомъ огнѣ 3 часа.

Второй бульонъ вываривается большею частію на глянцѣ, а почему соль въ оный не кладется.

2. — Бульонъ бѣлый изъ куръ.

Взять для бульона нужное количество очищенныхъ, вымытыхъ и свѣжо приготовленныхъ куръ (полагается на 6-ть персонъ одна курица), снять съ оныхъ филеи и поставить на ледъ покрытыми.

Остальные части завязать голландскими нитками, положить въ соразмѣрный котелъ или кастрюлю, прибавить на каждую кури по 1 фунту говяжьихъ и $\frac{1}{2}$ фунта телячьихъ костей, налить холодною водою и поступить (см. бульонъ 1); когда куры сварятся, вынуть, отдѣлить ножки отъ костей, очистить, посолить, сложить на тарелку, покрыть крышкою и, наложивъ прессъ, поставить въ холодное мѣсто, а бульонъ процѣдивъ употреблять. Симъ способомъ готовится и бульонъ изъ дичи.

3. — Бульонъ красный изъ говядины.

Нарѣзать ломтиками кореньевъ: луку, моркови и порею, положить въ кастрюлю или котелъ; потомъ вымыть говядину съ частию телячьихъ костей, положить сверхъ кореньевъ и подливъ ложку воды варить на легкомъ огнѣ подъ крышкою до тѣхъ поръ, пока коренья изжарятся до краснаго цвѣта; тогда залить холодною водою, закипятить, снабдить по вкусу солью, кореньями и пряностями, какъ бульонъ 1-й и варить 3 часа, а когда будетъ готовъ, процѣдить сквозь салфетку въ каменную посуду и употреблять.

4. — Бульонъ красный изъ телятины.

Нарѣзать на части и вымыть нужное количество телячьихъ костей; потомъ положить оныя въ кастрюлю, влить суповую ложку бульона, покрыть и готовить на огнѣ до краснаго цвѣта; тогда залить холодною водою и поступить какъ сказано выше, см. бульонъ красный. Надобно замѣтить, что подъ телятину не кладутся коренья, какъ въ бульонѣ красномъ, а потому приготовляющій долженъ тщательно наблюдать, чтобы сокъ телятины не получилъ лишняго колера.

5. — Бульонъ крѣпкій или глянъ домашняго приготовленія.

Бульонъ крѣпкій вываривается изъ вышесказанныхъ бульоновъ, преимущественно изъ бульона варимаго второй разъ (безъ соли) слѣдующимъ способомъ. Поставить на огонь въ большой кастрюлѣ процѣженный бульонъ, кипятить до совершенной густоты, снимая сверху накипь, и наблюдая дабы ко дну кастрюли не приставалъ; когда же выкипитъ до нужной густоты процѣдить сквозь сито въ каменную посуду и поставить въ холодное мѣсто. Предъ употребленіемъ разогревается въ горячей водѣ на пару.

6. — Бульонъ крѣпкій или глянъ, фабричный.

Намочить въ холодной водѣ нужное количество крѣпкаго бульона, и когда верхняя нечистота отмокнетъ, очистить и изрѣзать на мелкія куски. Между тѣмъ нарѣзать мелко очищенныхъ кореньевъ: сельерею, порею, петрушки, моркови и луку, предполагая на каж-

дыя 5 фун. по одной штукѣ, запасеровать въ кастрюлѣ на маслѣ, положить соответственную пропорцію пряностей, налить бульономъ, вскипятить на огнѣ, и положивъ изрѣзанный крѣпкій бульонъ, мѣшать пока не распустится. Потомъ варить на легкомъ огнѣ до нужной густоты, часто снимая сверху накипь, процѣдить сквозь сито и застудить.

7. — Бульонъ изъ живой рыбы.

Для бульона употребляется рыба преимущественно мелкая, какъ - то: ерши, окуни, судачки, корюшка, плотва или лещи, желающій прибавляетъ для лучшаго вкуса рыбу, покрупнѣе, т. е. стерлядь, осетрину, форель или лосось, щуку, сига, налимы, угри, лини, караси или карпы, сомы и проч., съ назначенною рыбою поступить слѣдующимъ образомъ.

Очистить отъ щелухи, выпотрошить и вымыть въ холодной водѣ мелкую рыбу, (полагая на каждую персону по 1-му фунту), сложить въ кастрюлю, налить холодною водою (на каждый фунтъ рыбы одну бутылку воды), и вскипятить на огнѣ, снимая сверху накипь, пока не очистится совершенно. Потомъ положить очищенныхъ бѣлыхъ кореньевъ и пряностей, какъ сказано, см. бульонъ 1-й, варить на легкомъ огнѣ 2 часа и процѣдить сквозь сито. Между тѣмъ истолочь въ каменной ступкѣ осетровой паисной икры, (полагая на каждые 10 фунтовъ рыбы $\frac{1}{4}$ фунта икры), развести немного холодною водою, вылить въ большую кастрюлю, влить въ оную процѣженный рыбный бульонъ, поставить на огонь и мѣшать пока закипитъ. Тогда сдвинуть на край плиты и кипятить на легкомъ огнѣ, а когда очистится совершенно (если бы по какому либо случаю бульонъ оказался не довольно чистымъ, то не снимая его съ плиты прибавлять по столовой ложкѣ холодной воды и по каплѣ соку изъ лимона, отъ чего вскорѣ очистится), процѣдить сквозь салфетку и употреблять.

Желающіе имѣть бульонъ крѣпче прибавляютъ въ оный изрѣзанную кусками крупную рыбу, слѣдующимъ способомъ: вскипятить въ кастрюлѣ очищенный рыбный бульонъ, положить изрѣзанную порціонными звенами назначенную рыбу, и, покрывъ, варить отъ $\frac{1}{4}$ до $\frac{1}{2}$ часа, т. е. пока звена, опущенныя въ бульонъ не всплывутъ къ верху. Потомъ выбрать осторожно рыбу друшлаковою ложкою на блюдо, а бульонъ процѣдить вторично сквозь салфетку.

Бульонъ изъ рыбы сошеной или замороженной готовится этимъ же способомъ, но уступаетъ вкусомъ первому; исправляется лишь тѣмъ, что при оттяжкѣ бульона икрою, прибавляются живые ерши или окуни (на $\frac{1}{4}$ фунта икры 20 ершей мелкихъ), которые должны быть очищены и толчены вмѣстѣ съ икрою. Когда же будетъ кипѣть на огнѣ, то приготавлиющій долженъ наблюдать чтобы оттяжка не пригорѣла ко дну кастрюли.

8. — Бульонъ изъ рыбы соленой и сушеной:

Изрѣзать ломтиками очищенныхъ бѣлыхъ кореньевъ, сложить въ назначенную для бульона кастрюлю, налить кипяткомъ, и, положивъ пряности, варить съ часъ.

Вымочить, выскоблить ножомъ и вымыть съ мукою въ теплой водѣ назначенную для бульона соленую рыбу, какъ то: осетрину, севрюгу, бѣлорыбицу, судака, сома или другія имъ подобныя, положить въ приготовленный отваръ и сварить до готовности. Потомъ вынуть рыбу на блюдо, а бульонъ оттянуть осетровою или сиговою икрою, прибавивъ въ оттяжку снѣтковъ сушеныхъ или свѣжихъ.

Рыба, вынутая изъ бульона, можетъ быть употреблена на винегреть, паштетъ и проч.

Само собою разумѣется что бульонъ изъ соленой рыбы дѣлается лишь въ крайней необходимости, но хорошій поваръ не можетъ оправдаться невозможностію, имѣя подъ рукою какія бы то не были съѣстные припасы. Бульонъ изъ соленой рыбы, изготовленный съ рачительностію, имѣетъ особенно пріятный вкусъ собственно потому, что въ оный можно прибавлять, по усмотрѣнію повара, бульонъ грибной, бульонъ изъ бобовъ, даже огуречный разсолъ, а также поджаренный до колера лукъ или чеснокъ, но въ маломъ количествѣ.

9. — Бульонъ грибной.

Вымыть теплою водою нужное количество сухихъ грибовъ боровиковъ (полагая на 6 персонъ по 1 фунту) положить въ кастрюлю, налить полнѣ водою, снабдить по вкусу солью, кореньями и пряностями и варить на легкомъ огнѣ, пока грибы будутъ мягки; потомъ процѣдивъ бульонъ сквозь сито, употреблять, а грибы очистить отъ песку, который бываетъ часто около корня, сложить въ чашку и оставить до употребленія.

10. — Бульонъ изъ кореньевъ.

Изпикковать мелко 4 луковицы, сложить въ большую кастрюлю, влить двѣ столовыя ложки прованскаго масла и поджарить на огнѣ до колера. Потомъ влить кипячей воды столько, сколько нужно имѣть бульона, закипятить снова, положить по два корня очищенной петрушки, сельсерея, порея, моркови, рѣпы, кочанъ небольшой свѣжей капусты, одну горсть желтаго гороху, горсть бѣлыхъ бобовъ, 10 штукъ грибовъ бѣлыхъ, 10 штукъ очищеннаго картофеля, снабдить пряностями, и варить на легкомъ огнѣ пока коренья будутъ совершенно мягки, а бульонъ получить надлежащій вкусъ. Предъ цѣженіемъ снять бульонъ съ огня, и дать оному устояться, слить осторожно сверху и процѣдить сквозь салфетку въ чашку. Любители прибавляютъ въ бульонъ для вкуса двѣ частички чесноку, который пасеруется также на прованскомъ маслѣ и кладется въ бульонъ за $\frac{1}{4}$ часа до цѣженія.

КОНСОМЕ И СОКИ.

11. — Консоме изъ куръ.

Въ началѣ сварить и процѣдить бульонъ изъ куръ (2) и приготовить консоме слѣдующимъ способомъ: взять фунтъ мягкой говядины или филсеэ съ куръ, изрубить мелко, столочъ въ каменной ступкѣ, вбить нужное количество бѣлковъ, полагая на каждую куру по 2 бѣлка, мѣшать, выложить въ кастрюлю, развести куринымъ бульономъ и варить на легкомъ огнѣ, доливая по столовой ложкѣ холодною водою пока очистится совершенно и получить надлежащій вкусъ и колеръ; потомъ процѣдить сквозь салфетку и употреблять. Любители бульона покрѣпче прибавляютъ еще въ вышесказанное консоме обжаренныхъ на вертелѣ куръ, прибавляя на каждыя 6 персонъ еще по курицѣ. Этимъ способомъ готовится консоме изъ индѣекъ.

12. — Консоме изъ дичи.

Для консоме лучшая дичь есть рябчики, съ которыми поступить слѣдующимъ способомъ: очистить на каждыя 6 персонъ пару филейныхъ рябчиковъ, одного изъ нихъ столочъ съ костями въ каменной ступкѣ, прибавить немного мелко изрубленной говядины или телятины, вбить одно яйцо, размѣшать и развести бульономъ, закипятить на плитѣ, часто мѣшая чтобы ко дну кастрюли не пристало. Потомъ обжарить на вертелѣ до колера другаго рябчика, опустить въ кипячій бульонъ и варить до тѣхъ поръ, пока консоме очистится и выкипитъ до желаемого вкуса, потомъ процѣдить и употреблять.

13. — Консоме изъ телятины.

Вырѣзать изъ задней части телятины фрикандо, изрубить мелко, столочъ въ ступкѣ, вбить нужное число яицъ, какъ въ предъидущемъ консоме, развести бульономъ (1) и закипятить. Между тѣмъ обжарить на вертелѣ остальную телятину, разбить на части, опустить въ кипящее консоме и варить до надлежащаго вкуса. За 10 минутъ до цѣженія опустить букетъ изъ зеленого квереля и укррпа, закипятить и процѣдить. Этимъ же способомъ готовится консоме изъ баранины, съ тою разницею, что предъ жареніемъ баранину должно напшиковать двумя частицами чеснока.

14. — Консоме по англійски.

Изрубить мелко 5 фунтовъ мягкой баранины, 2 фунта сырой копченой, но тщательно обрѣзанной отъ жиру и черпоты ветчины (полагается на 12 персонъ), сложить въ каменную ступку, истолочъ, вбить два яйца, размѣшать, выбрать изъ ступки въ кастрюлю, развести 1-мъ бульономъ, взять полбутылки хорошей мадеры и постоянно

мѣшая закипятить. Между тѣмъ обжарить на вертелѣ индѣйку, положить въ кипячій бульонъ и варить до тѣхъ поръ пока вкусъ бульона не будетъ вполне удовлетворительнымъ. Любители прибавляютъ для вкуса каенскій перецъ (*poivre de Cayenne*), въ Италіи же и Америкѣ въ это консоме прибавляютъ частицу чесноку.

15. — Консоме по португальски.

Изрубить мелко 2 фунта мягкой говядины, 2 фунта телятины, и 2 фунта баранины, столочь въ ступкѣ, вбить 2 яйца, выбрать въ кастрюлю, развести куриннымъ бульономъ (2), влить полбутылки хорошей мадеры, изрѣзать 3 штуки апельсинъ, 3 штуки лимоновъ съ цедрою, и мѣшая вскипятить и варить на легкомъ огнѣ, пока очистится и получить надлежащій вкусъ. За полчаса до цѣженія опустить очищенную черепаху и снабдить по вкусу приностями съ частію каенскаго перца (*poivre de Cayenne*). Когда черепаха будетъ готова, вынуть ее, а бульонъ, процѣдивъ, употребить.

16. — Консоме изъ рыбы.

Изготовленный рыбный бульонъ (7) очищается вторично павною икрою, съ частію той рыбы, которая назначена въ консоме. За полчаса до отпуска приготавлиющій долженъ развести оттяжку рыбнымъ бульономъ, и, поставивъ на большой огонь, мѣшать неотступно, чтобы ко дну кастрюли не пристало, а когда закипитъ отставить на легкій огонь и варить, пока не прійдутъ за кушаньемъ; потомъ процѣдить въ суповую чашку, опустить въ оное назначенный гарниръ. Если консоме съ рыбными филеями, то филеи должно заблаговременно сварить въ бульонѣ особо, а предъ отпускомъ выбрать друшлаковою ложкою въ чашку.

Должно замѣтить, что консоме изъ рыбы, процѣженное раньше, какъ бы оно не было тщательно покрыто крышкою всегда образуетъ сверху пленку, а потому предъ отпускомъ нужно непременно цѣдить вторично.

17. — Соки для соусовъ и подливки.

Сокъ (эссенція или глянсъ) изъ мяса, живности, дичи, рыбы и раковъ, а равнымъ образомъ соки изъ ароматныхъ предметовъ, какъ-то: трюфелей, грибовъ, шампиньоновъ составляютъ главное достоинство вкуса, а потому каждый поваръ долженъ заботиться въ началѣ о приготвлении соковъ и глянсу хотя въ маломъ количествѣ.

Сокъ изъ говядины, телятины, баранины, куръ, живности, дичи и рыбы готовится одинаковымъ способомъ.

18. — Сокъ бѣлый.

Взять назначенныя кости и обрѣзки изъ говядины, телятины, баранины, куръ, индѣекъ, утокъ, дичи или рыбы (все равно сырыя или обжаренныя) сложить въ кастрюлю, подлить чумичку бульона, поста-

вить покрытымъ на легкій огонь и варить до тѣхъ поръ, пока бульонъ весь выкипитъ, а кости немного поджарятся, т. е. на днѣ чуть загмсеруются. Тогда налить полнѣ бульономъ или кипячею водою столько, чтобы провизія была покрыта, положить очищенныхъ корней и пряностей, какъ на бульонъ 1-й и варить 2 часа; потомъ процѣдить, снять сверху жиръ до чиста, и кипятить на плитѣ, снимая накипь сверху, до тѣхъ поръ, пока сокъ получить желаемый вкусъ и выкипитъ до надлежащей густоты.

19. — Сокъ краснѣйшій.

Приготавливается подобнымъ же способомъ, съ тою разницею, что назначенная провизія поджаривается на огнѣ до колера, т. е., когда на днѣ кастрюли сокъ получить кофейный цвѣтъ, тогда залить краснымъ бульономъ; далѣе поступить во всемъ какъ сказано выше.

20. — Сокъ мирепуа. (Mirepoix).

Изрубить мелко 1 фунтъ свинаго свѣжепросольнаго шпика, сложить въ кастрюлю, немного оттопить, положить очищенные и мелко изрѣзанныя одну большую луковицу и одну морковь, покрыть крышкою и жарить на легкомъ огнѣ пока корни въ половицу будутъ мягки, наблюдая однако, чтобы они не заколеровались или не пристали ко дну кастрюли. Потомъ изрѣзать мелко $\frac{3}{4}$ фун. сырой ветчины, положить къ корнямъ и прибавить еще букетъ изъ зеленого лука, кержеля, эстрагона и петрушки, немного очистковъ изъ шампиньоновъ, одну частицу чеснока, по нѣсколько зеренъ англійскаго и простаго перца и столько же гвоздикъ и кардамона, налить это первымъ бульономъ такъ чтобъ покрыло провизію, прибавить стаканъ бѣлаго столоваго вина и варить на большомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сокъ не получить надлежащей крѣпости и вкуса; тогда процѣдить сквозь сито или сквозь салфетку и употребить какъ будетъ сказано.

21. — Сокъ изъ трюфелей и прочихъ плодовъ.

Сокъ изъ трюфелей, грибовъ, шампиньоновъ, раковъ и проч. приготавливается изъ очистковъ, способомъ означеннымъ см. сокъ (17) и употребляется для соусовъ въ натуральномъ видѣ; для подливки-же очищается какъ консоме, съ прибавкою сока, бульона или гласа.

22. — Сокъ матинионъ (Matignon).

Взять въ кастрюлю немного мелко скобленнаго, свѣже-просольнаго свинаго шпика, положить въ половицу этой пропорціи сливочнаго масла, мелко изрѣзанной сырой ветчины, шампиньоновъ, пряностей, и тмину влить стаканъ сотерно и мадеры и сваривъ до гласу процѣдить и

Э С С Е Н Ц И И.

23. — Эссенція изъ разной зелени.

Очистить зеленого эстрагону, кервелью, шалоту или зеленого луку, немного зеленой петрушки и шпинату, вымыть все вмѣстѣ и сварить въ кипящей ключевѣ водѣ; когда зелень будетъ мягкою, отлить на друшлякъ, перелить холодною водою, отжать и изрубить мелко, потомъ протереть сквозь частое сито, сложить въ каменную посуду и поставить въ холодное мѣсто покрытою. Зелень должно варить въ большой кастрюлѣ и на большомъ огнѣ, не переваривая, въ противномъ случаѣ она теряетъ зеленый цвѣтъ.

24. — Эссенція изъ шпинату.

Очищенный и вымытый зеленый шпинатъ осушить въ полотенцѣ, истолочь въ каменной ступкѣ, прожать сквозь салфетку въ маленькую кастрюлю и поставить на плиту; когда закипитъ, тотчасъ отлить на частое сито, перелить холодною водою, а когда вода стечетъ совершенно, протереть въ каменную посуду и поставить въ холодное мѣсто покрытымъ.

25. — Эссенція изъ шафрана.

Отвѣсить два золотника шафрана и сложить въ чайную чашку; между тѣмъ закипятить въ кастрюлѣ полъ стакана воды, залить въ чашкѣ шафранъ, покрыть плотно бумагою и поставить въ теплое мѣсто на 4 часа, а когда эссенція получитъ настоящий колеръ, процѣдить сквозь сито и употребить. Эссенція для тѣста настаивается бѣлымъ ромомъ, который подобно водѣ долженъ быть также вскипаченъ.

26. — Эссенція изъ свеклы.

За 5 минутъ до отпуску натерѣть на теркѣ очищенную красную свеклу, положить въ кастрюлю, влить суповую ложку воды, скипятить на огнѣ, процѣдить сквозь салфетку и употребить.

27. — Эссенція изъ шампиньоновъ.

Очистить у устарѣлыхъ шампиньоновъ низы отъ песку, вымыть въ холодной водѣ, изрѣзать мелко, положить соли и всѣхъ приностей скипятить на плитѣ, сложить въ каменный горшокъ, накрыть крышкою, замазать тѣстомъ изъ ржаной муки и поставить въ горячую печь на 6 часовъ. Потомъ вынуть и оставить такъ до другого дня; далѣе выложить шампиньоны въ фланелевый мѣшокъ и выжать изъ нихъ сокъ прессомъ до сухости, который слить въ бутылки, закупорить новыми пробками и засмолить. Эта эссенція можетъ сохраниться долгое время.