

От автора

Кухня — это в своем роде искусство, которое приобретает не годами, но десятками лет опыта, и этот десяток лет подчас обходится очень дорого. Нередко приходится слышать, что различные неудовольствия в семейной жизни приписываются большей частью тому, что хозяйка не хотела сама вдумчиво заняться хозяйством.

Цель этой книги — при умеренном расходе иметь постоянно вкусный, здоровый и разнообразный обед. Достигнуть этого можно лишь благоразумной экономией, т. е. своевременной покупкой, домашними заготовками и припасами и аккуратным использованием провизии.

Вкусные домашние заготовки не только помогут сэкономить бюджет, но и разнообразят ваш стол в зимние дни, когда фрукты и овощи стоят дорого, когда гости на пороге или когда нет времени готовить полноценный ужин или обед. Домашние заготовки могут выступать в роли самостоятельного блюда, питательного гарнира и даже подарка — варенье в нарядной баночке, сделанное собственными руками, конечно порадует ваших друзей и знакомых.

Правила относительно фруктов

Из 800 г малины, если ее очистить и протереть, выходит 200 г ягодного пюре.

Из 400 г свежих грецких орехов со скорлупой получается 200 г очищенных ядер.

Для получения лимонного сока надо разрезать лимон пополам, аккуратно выжать его, стараясь не раздавить белую горькую кожицу. Зернышки лимона удалить, сок тщательно процедить сквозь сито или марлю, так как достаточно самого маленького лимонного зернышка, чтобы испортить вкус блюда.

Для ароматизации блюд следует ошпарить лимон кипятком, вытереть его чистым полотенцем, срезать верхний тонкий слой цедры острым ножом. Положить цедру в кипящую воду или сироп для варенья, желе, компота или киселя. По готовности блюда цедру вынуть.

Мелко натертую на терке лимонную цедру смешать с сахаром, положить в банку, герметично закрыть. Использовать лимонный сахар для украшения куличей, печенья и домашних десертов.

Для ароматизации блюд с помощью апельсиновой цедры срезать аккуратно верхний слой апельсиновой кожицы, мелко порезать и добавить в сироп и компота. Из апельсиновой корки также делают настойку.

Чтобы очистить мутный лимонный сок, надо влить ложки 2–3 свежего молока, которое, свернувшись, очистит сок.

Если же апельсиновая корка предназначена для цукатов, ее режут крупно и опускают в холодную воду вплоть до времени готовки цукатов.

Очищенные от кожицы яблоки и груши надо опустить в холодную воду, иначе они потемнеют.

Вынимать сердцевину яблок нужно, пока они еще не очищены от кожицы — иначе они могут развалиться. Очищенные яблоки опустить в холодную воду, чтобы они не потемнели, или сбрызнуть лимонным соком.

Общие правила и советы

Сиропы, варенья, желе и кисели из красных ягод надо варить в медной или эмалированной посуде, иначе они потеряют цвет.

Если варенье, сироп или вино закисли, из них следует приготовить уксус.

Если в варенье останутся одни ягоды или фрукты, то можно их подсушить в духовке и приготовить цукаты.

При варке любого варенья не следует мешать его ложкой, так как ягоды или фрукты от этого мнутся, а для того, чтобы оно равномернее варилось и сироп не пригорал ко дну, таз нужно потряхивать за ручку или за край.

Готовность варенья можно определить по следующим признакам:

- прекращается интенсивное пенообразование, и при этой же силе огня масса начинает кипеть медленнее;
- пенка собирается в центре таза и не расходится по краям. Ягоды не всплывают, а равномерно распределяются в сиропе;
- капля сиропа, опущенная на стекло или блюдце, при остывании не расплывается.

ВАРЕНЬЕ


В меру зрелые, без следов порчи ягоды и фрукты для варенья надо перерабатывать в день сбора. Желательно собирать ягоды в ясный, сухой, а не дождливый день. Варят ягоды и фрукты различными способами, но главные правила следующие.

Сироп — воду с сахаром — варить на медленном огне до загустения. Готовность сиропа проверяется следующим образом: остуженный сироп должен стекать по ложке, оставляя неширокую полосу. Сняв пену, всыпать в сироп ягоды, потряхивая тазик. Поставить посуду с ягодами на огонь, дать раза три вскипеть, каждый раз снимая таз с вареньем с огня, чтобы собрать пенку. Доваривать варенье на малом огне.

В готовом варенье ягоды становятся прозрачными, сироп загустевает, и при остывании на его поверхности появляется тонкая пленочка. Кислые ягоды — смородину, барбарис и прочие варят недолго. На 400 г ягод берется обычно 600 г или 800 г сахара. Из экономии лучше брать 600 г сахара на 400 г ягод, однако в таком варенье с меньшим количеством сахара получается меньше сока, и ягоды не имеют привлекательного вида и не напитываются сиропом. Кроме того, варенье с меньшим количеством сахара может закиснуть, и тогда в готовый продукт придется добавлять сахар, что отнимет у варенья хороший вид и цвет. Для приготовления сиропа для варенья следует взять два стакана сахарного песка и 1,5 стакана воды, вскипятить, снять пену, вылить в чистую миску и выставить на холод на сутки. На другой день осторожно слить сироп в кастрюлю, уварить его до густоты и всыпать ягоды.

Пробовать варенье надо чистой ложкой, которую ни в коем случае не используют во время варки варенья и раскладывания по банкам — и из соображений гигиены и чтобы варенье не закисло. Горячее варенье не следует сразу же разливать по банкам, так как ягоды всплывают наверх, а сок остается на дне. Надо перелить варенье в фаянсовую посуду, дать остыть и ни в коем случае не оставлять в медном тазу. Горячее варенье не прикрывают крышкой, потому что поднимающийся пар конденсируется и в виде капель падает обратно в таз с вареньем, что насыщает его излишней влагой и может стать причиной возникновения

Варенье, желе, повидло.



плесени и скорой порчи заготовки. Если непременно надо закрыть варенье, например, от мух, то лучше прикрыть марлей или полотенцем, которое к тому же впитает излишнюю влагу. Когда варенье кипит ключом, пену следует осторожно снимать ложкой, стараясь не помять ягоды и не мешая варенье. Во время варки таз с вареньем часто встряхивают, следя за тем, чтобы сироп покрывал все ягоды. Варить варенье надо в медной или эмалированной посуде, от которой не портится цвет заготовки.

Переваренное варенье может засахариться, тогда надо влить в банку ложку холодной воды, поставить в кастрюлю, наполненную холодной водой и прогревать на медленном огне до тех пор, пока варенье не растает.

Недоваренное варенье может закиснуть, в этом случае варенье доваривают, посыпав сахарным песком, до тех пор, пока не исчезнет пена с варенья.

Раскладывают варенье по небольшим пол-литровым баночкам, так как в большие банки при разливе варенья попадает воздух, и оно скоро портится. Банки закрывать жестяными, полиэтиленовыми или стеклянными крышками, предварительно прошпаренными кипятком, под которые, на поверхность варенья, положить кружок бумаги, намоченный в роме. На банке пишется вид варенья, год заготовки и номер банки.

Пропорции сахара и ягод для варки варенья:

1 способ. На 400 г очищенных ягод берется 4 стакана сахара и 1 стакан воды.

2 способ. На 400 г очищенных ягод берется 1,5 стакана сахара и 0,75 стакана воды.

3 способ. На 400 г ягод берется 2 стакана сахара и 0,5 стакана воды.

4 способ. На 800 г ягод берется 400 г мелкого сахара и варится с 1 столовой ложкой воды. Для этого ягоды перебрать, выложить в стеклянную посуду, посыпать половиной отмеренного сахара и выставить на холод на 12–24 ч. На дно таза для варки варенья влить ложку воды, переложить ягоды с сахаром, досыпать оставшийся сахар. Потряхивая тазик и слегка мешая ложкой, поставить варенье на слабый огонь, кипятить 15 мин, если варенья много — 20 мин, снимая осторожно пенку. Так варятся малина, земляника, клубника, очищенная от косточек вишня, а также, с некоторыми изменениями, слива венгерка и ренклод. Сливы следует обварить кипятком, снять кожицу, из венгерки вынуть косточки, на 400 г слив взять 600 г сахарного песка (без воды). Посыпать сливы половиной сахара, дать постоять 24 ч, чтобы пустили сок. Влить в таз ложку воды, добавить сливы с соком и оставшийся сахар, поставить на небольшой огонь и кипятить 15–20 мин, потряхивая тазик и снимая пену. Смотреть, чтобы варенье не переварилось.

Варенье из зеленого крыжовника

400 г очищенного крыжовника
1 стакан воды
200 г водки
15–20 шт. вишневых листьев
4 стакана сахара

Взять крупный зеленый, неспелый крыжовник, вынуть семечки, сполоснуть и высушить на полотенце. Подготовленный крыжовник взвесить, залить водкой так, чтобы покрыло ягоды, через час откинуть ягоды на дуршлаг и дать жидкости стечь.

Приготовить вишневый отвар: наполнить кастрюлю вишневыми листьями, залить 3 стаканами воды, вскипятить несколько раз и этим вишневым отваром ошпарить 2–3 раза крыжовник, выложенный на дуршлаг или сито. Затем несколько раз облить крыжовник холодной водой.

Смешать 1 стакан воды и сахарный песок, вылить в таз для варки варенья, прокипятить и всыпать ягоды. Варенье довести до кипения раза три, каждый раз снимая посуду с огня на 2–3 мин. Доваривать варенье нужно на самом малом огне.

Дать остыть, разложить по небольшим баночкам и закрыть крышками.

Варенье из зеленого крыжовника запеченное

400 г очищенного крыжовника
1 стакан воды
80 г водки
15–20 шт. вишневых листьев
5–6 листов шавеля или шпината
4 стакана сахара

Варенье, желе, повидло

Крупный зеленый крыжовник, собранный между 10 и 15 июня, очистить от семечек, сложить в посуду для запекания, перекладывая вишневыми листьями, щавелем или шпинатом, залить водкой, закрыть крышкой и поставить на 3–4 ч, а лучше на ночь в духовку, разогретую до 110°C.

На другой день вынуть из духовки крыжовник, переложить в холодную воду со льдом, через час поменять воду и вскипятить в ней ягоды. Слив кипяток, снова всыпать ягоды в холодную воду со льдом. Холодную воду поменять несколько раз, каждый раз держа в ней ягоды 10 или 15 мин, чтобы лишить их спиртового запаха.

Откинуть ягоды на дуршлаг, дать воде стечь и высушить на полотенце.

Приготовить сироп из 3/4 сахара, прокипятить, снять пену и в горячий сироп всыпать ягоды. Когда варенье закипит, посыпать оставшимся сахаром довести до кипения раза три, каждый раз снимая посуду с огня на 2–3 мин. В сироп можно добавить немного ванили.

Дать остыть, разложить по небольшим баночкам и закрыть крышками.

Варенье из зеленого крыжовника с вишневыми листьями

*400 г очищенного крыжовника
1 стакан воды
15–20 шт. вишневых листьев
4 стакана сахара*

Зеленый крыжовник очистить от семечек. Вишневые листья положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и довести до кипения. После того как вода приобретет зеленоватый оттенок, вынуть из кипятка вишневые листья, всыпать ягоды и варить 1 мин. Откинуть ягоды на дуршлаг, облить холодной водой и положить в воду со льдом. Оставить крыжовник в холодной воде на несколько часов, чтобы ягоды окрепли. Воду слить.

Варенье, желе, повидло.

Смешать 1 стакан воды и сахарный песок, вылить в таз для варки варенья, прокипятить и всыпать ягоды. Варенье довести до кипения раза три, каждый раз снимая посуду с огня на 2–3 мин. Доваривать варенье нужно на самом малом огне. Дать остыть, разложить по небольшим баночкам и закрыть крышками.

Варенье из зеленой смородины с вишневыми листьями

*400 г зеленой смородины
1 стакан воды
15–20 шт. вишневых листьев
4 стакана сахара*

Вишневые листья положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить на огонь и довести до кипения. После того как вода приобретет зеленоватый оттенок, вынуть из кипятка вишневые листья, всыпать ягоды и варить 1 мин. Откинуть ягоды на дуршлаг, облить холодной водой и положить в воду со льдом. Оставить смородину в холодной воде на несколько часов, чтобы ягоды окрепли. Воду слить.

Смешать 1 стакан воды и сахарный песок, вылить в таз для варки варенья, прокипятить и всыпать ягоды. Варенье довести до кипения раза три, каждый раз снимая посуду с огня на 2–3 мин. Доваривать варенье нужно на самом малом огне.

Дать остыть, разложить по небольшим баночкам и закрыть крышками.

Варенье из зеленого крыжовника «Изумруд»

*400 г крыжовника
4 стакана сахара
1 стакан воды*

Варенье, желе, повидло

*15–20 шт. вишневых листьев
100 г водки*

Крупный зеленый крыжовник очистить от семечек, сполоснуть холодной водой, откинуть на дуршлаг. Вишневые листья положить в горшок, залить водкой, закрыть крышкой и поставить в разогретую до 140°C духовку на 2 ч. Горшок вынуть из духовки, слить водку в таз, добавить ягоды и поставить таз на огонь. Крыжовник вскипятить, откинуть на дуршлаг и облить несколько раз холодной водой, пока ягоды не остынут.

Смешать 1 стакан воды и сахарный песок, вылить в таз для варки варенья, прокипятить и всыпать ягоды. Варенье довести до кипения раза три, каждый раз снимая посуду с огня на 2–3 мин. Доваривать варенье нужно на самом малом огне.

Дать остыть, разложить по небольшим баночкам и закрыть крышками.

Варенье из зеленого крыжовника с лимоном

*400 г крыжовника
4 стакана сахара
1,5 стакана воды
сок 2 лимонов*

В кастрюлю налить воды, довести до кипения, снять с огня. В кастрюлю добавить очищенный от семечек крыжовник, затапливая его ложкой. Когда ягоды слегка побелеют, откинуть их на сито, промыть холодной водой, положить в очень холодную воду с кусочками льда и поставить в погреб или холодильник на двое суток, осторожно добавляя понемногу лед, стараясь не помять ягоды. Через два дня крыжовник вынуть из холодильника и откинуть на сито.

Приготовить сироп из 2 стаканов сахара и 1,5 стаканов воды. В кипящий сироп всыпать крыжовник, дать закипеть, снять с огня.

Добавить четвертую часть оставшегося сахара, опять вски-

Варенье, желе, повидло.

пятить. Когда ягоды поднимутся на поверхность, снять таз с огня, добавить 0,5 стакана сахара. Процедуру повторять раза четыре, пока весь сахар не будет добавлен в варенье.

Сыпать сахар надо осторожно, подальше от краев таза, чтобы сахар не пригорел и не испортил цвет сиропа. Посыпав ягоды сахаром в последний раз, облить их соком, выжатым из двух лимонов.

Доваривать варенье на самом слабом огне, снимая пенку и не мешая ягоды ложкой, а только потряхивая тазик.

Зеленый крыжовник в виде шишек хмеля

*400 г очищенного крыжовника
небольшие веточки смородины
1 стакан воды
80 г водки
15–20 шт. вишневых листьев
5–6 листьев щавеля или шпината
4 стакана сахара*

Крупный зеленый крыжовник перебрать, оторвать стебельки, разрезать каждую ягоду на четыре части, но не до конца. Середину, т. е. семечки, осторожно вынуть ножом.

Веточки смородины очистить от листьев, нанизать на каждую по четыре-пять подготовленных ягод крыжовника и варить с большой осторожностью: сложить в посуду для запекания, перекладывая вишневыми листьями, щавелем или шпинатом, залить водкой, закрыть крышкой и поставить на 3–4 ч, а лучше на ночь в духовку, разогретую до 110°C.

На другой день вынуть из духовки крыжовник, переложить в холодную воду со льдом, через час поменять воду и вскипятить в ней ягоды. Слив кипяток, снова всыпать ягоды в холодную воду со льдом. Холодную воду поменять несколько раз, каждый раз держа в ней ягоды 10 или 15 мин, чтобы лишить их спиртового запаха. Откинуть ягоды на дуршлаг, дать воде стечь и высушить на полотенце.

Приготовить сироп из 3/4 сахара, прокипятить, снять

Варенье, желе, повидло

Содержание

ОТ АВТОРА.....	5
Таблица меры и веса.....	6
Правила относительно фруктов.....	7
Общие правила и советы.....	8
Варенье, желе, повидло.....	9
ВАРЕНЬЕ.....	11
Пропорции сахара и ягод для варки варенья:.....	13
Варенье из зеленого крыжовника.....	14
Варенье из зеленого крыжовника запеченное.....	14
Варенье из зеленого крыжовника с вишневыми листьями.....	15
Варенье из зеленой смородины с вишневыми листьями.....	16
Варенье из зеленого крыжовника «Изумруд».....	16
Варенье из зеленого крыжовника с лимоном.....	17
Зеленый крыжовник в виде шишек хмеля.....	18
Варенье из красного крыжовника.....	19
Варенье из малины на манер Киевского, без воды.....	19
Варенье из лесной малины.....	20
Малина в сиропе.....	20
Варенье из сушеной малины.....	21
Варенье из клубники.....	21
Варенье из вишни и черешни.....	22
Варенье из смородины и рябины.....	22
Варенье из барбариса.....	23
Варенье из земляники быстрое.....	23
Варенье из земляники.....	24

Варенье из лепестков роз	24
Варенье из ежевики	25
Варенье из дыни прозрачное	25
Варенье из дыни	26
Засахаренная дыня	26
Варенье из зеленых слив	27
Варенье из белой и желтой сливы	28
Варенье из зеленых слив с ванилью	28
Варенье из зеленых слив томленое	29
Варенье из мелких черных слив	29
Сухое варенье из белых слив	30
Варенье из незрелых персиков	30
Варенье из персиков быстрое	31
Абрикосы в сиропе	32
Варенье из незрелых абрикосов	32
Варенье из абрикосов быстрое	33
Варенье из лимонов	33
Варенье из моченых лимонов	34
Варенье из апельсинов	35
Варенье из моченых апельсинов	35
Варенье из тонкокожих апельсинов	36
Варенье из винограда	36
Варенье из груш	37
Варенье из морошки	38
Варенье из сладких яблок	38
Варенье из райских яблок	39
Прозрачное яблочное варенье	39
Варенье из сладких яблок и лимонов	40
Варенье из ананасов и антоновских яблок	40

Варенье из ананасов в сиропе.....	41
Варенье из ананасов.....	41
Варенье из целых ананасов.....	42
Варенье из арбуза.....	42
Варенье из арбузных корок с имбирем.....	43
Варенье из брусники и сладких яблок.....	43
Варенье из брусники в сиропе.....	44
Черная смородина, малина или земляника для пирогов.....	44
Варенье из клюквы с ванилью.....	45
Варенье из клюквы с медом для пирогов.....	45
Варенье из айвы.....	46
Варенье из рябины.....	46
Варенье из кизила.....	47
Варенье из шиповника в соке клюквы.....	47
Варенье из шиповника.....	48
ЖЕЛЕ.....	49
Желе светлое из крыжовника.....	50
Желе из спелого крыжовника.....	50
Желе из розовых лепестков с крыжовником.....	51
Желе из крыжовника с мятой и шалфеем.....	51
Желе из клубники с зеленым крыжовником.....	52
Желе земляничное.....	53
Желе земляничное запеченное.....	53
Желе земляничное с зеленым крыжовником.....	54
Желе малиновое с зеленым крыжовником.....	55
Желе малиновое.....	55
Желе малиновое процеженное.....	56
Желе малиновое быстрое.....	57
Желе из белой смородины.....	57

Желе из красной смородины, барбариса, костяники, рябины или клюквы	58
Желе и паста из айвы	58
Желе «Райский сад»	59
Желе яблочное из кислых красных яблок	60
Желе яблочное светлое с лимонным соком	60
Желе из слив	61
Желе из граната	61
Желе из айвы японской	62
Желе из айвы прозрачное	62
Желе вишневое	63
Желе вишневое деликатесное	63
Желе из дыни	64
Желе из ананасов	64
Желе лимонное с зеленым крыжовником	65
Повидло из рябины	66
Повидло из малины	66
Повидло из черной смородины	66
Повидло из крыжовника	67
Повидло из кислых яблок	67
Повидло из слив	67
Повидло из чернослива со специям	68
Повидло прозрачное	69
Джем из шиповника	69
Джем лимонно-апельсиновый	70

Смоквы, домашние конфеты и цукаты	71
Смоквы, сухое варенье и домашние конфеты	73
Смоквы из рябины	73

Киевское сухое варенье.....	74
Смоквы, или сухое варенье из яблок.....	75
Смоквы, или сухое варенье из груш.....	75
Сухое варенье из айра в молоке.....	76
Сухое варенье из айра.....	77
Тянучки сливочные.....	77
Рахат-лукум.....	78
Цукаты из дыни.....	78
Цукаты из огурцов.....	79
Цукаты из грецких орехов.....	80
Цукаты из моркови в прозрачном сиропе.....	80
Цукаты из желтой моркови.....	81
Цукаты из каштанов.....	81

Домашние напитки..... 83

Сироп.....	85
Сироп земляничный.....	85
Сироп земляничный парижским способом.....	86
Сироп земляничный для скорого употребления.....	86
Сироп земляничный быстрый.....	87
Сироп клюквенный.....	87
Сироп клубничный.....	88
Сироп и пюре вишневое.....	88
Сироп вишневый с вишневыми косточками.....	89
Сироп малиновый на водяной бане.....	89
Сироп малиновый из малинового пюре.....	90
Ароматный сироп из зрелой малины.....	90
Сироп малиновый деликатесный.....	91
Сироп из красной смородины.....	91

Сироп из барбариса	92
Сироп из ананасов.....	92
Сироп из небольшого количества ананасов	93
Сироп из ананасовой корки и лимонов.....	93
Сироп из ананасов для мороженого	93
Сироп из дыни для мороженого	94
Сироп из белых слив	94
Сироп из брусники	95
Сироп из розовых лепестков с розовой водой.....	95
Сироп из розовых лепестков	96
Сироп из фиалок.....	96
Щербет лимонный к чаю	97
Щербет малиновый.....	97
Миндальный щербет.....	97
Щербет из скорлупы миндальных орехов	98
Щербет из апельсинов к чаю.....	98
Сок без сахара из малины	99
Сок без сахара из земляники.....	99
Сок лимонный без сахара	100
Сок из вишни без сахара.....	100
Сок из смородины без сахара.....	100
Сок из барбариса без сахара.....	101
Сок из костяники без сахара	101
Сок клюквенный.....	102
Сок из малины с сахаром	102
Сок лимонный с сахаром	102
Сок из земляники с сахаром	103
Сок из красной смородины с сахаром	103
Сок вишневый из запеченных ягод.....	104

Сок ягодный (маседуан) без сахара.....	104
Сок-пюре ягодный с сахаром	105
Густой сок из черной смородины	105
Густой сок из земляники	106
Густой сок из зрелой земляники	106
Густой сок из протертой земляники к мороженому.....	106
Густой сок из красной смородины с розовыми лепестками.....	107
Густой сок из красной смородины	107
Сироп из вишен	108
Прянички из ягод.....	108
Сок из кабачков с лимоном.....	109
Грушевый сок с крыжовником.....	109
Грушевый сок с черноплодной рябиной и свеклой	109
Яблочный сок с тыквой и шиповником.....	110
Яблочный сок с соцветиями бузины	110

Консервирование ягод и фруктов в собственном соку..... 111

Ягоды или фрукты в собственном соку.....	114
Ягоды и фрукты в роме.....	114
Крыжовник в собственном соку	115
Компот из персиков	115
Компот из груш с пряностями	116
Заготовка из черники	117
Компот из райских яблочек.....	117
Заготовка из малины без сахара.....	118
Заготовка из малины в сиропе.....	118
Заготовка из малины порционная	119
Заготовка из абрикосов.....	120
Заготовка из абрикосов в густом сиропе	120

Заготовка из орехов в сиропе	121
Заготовка из белой и красной смородины	121
Заготовка из любых слив, кроме венгерки	122
Заготовка из слив в густом сиропе	122
Сливы, томленные с ромом	123
Заготовка из слив-венгерок с кожицей в густом сиропе	123
Заготовка из слив-венгерок с кожицей в двух сиропах	124
Заготовка из сливы без кожицы в густом сиропе	124
Заготовка из сливы без кожицы старорусская	125
Заготовка из клубники	125
Заготовка из клубники в густом сиропе	126
Заготовка из вишни традиционная	126
Заготовка из вишни в густом сиропе	127
Заготовка из винограда	127
Заготовка из брусники	128
Заготовка из брусники в сиропе	128
Заготовка из яблок	129
Заготовка из дыни	129
Груши в клюквенном сиропе	130

Домашние напитки

Наливка	133
Наливка ягодная скороспелая	135
Наливка скороспелая ароматная	135
Черносмородинная наливка-запеканка	136
Наливка из брусники	136
Наливка рябиновая	136
Наливка из брусники с полынью	137
Наливка из черемухи	137

Наливка абрикосовая	137
Наливка из розовых лепестков	138
Наливка из дыни	138
Наливка из ананасов	139
Наливка из скорлупы грецких орехов	139
Вишняк	139
Украинская вишневка	140
Украинская вишневка запеченная	140
Шиповка	141
Домашнее шампанское сладкое	142
Скороспелое питье	143
Водица, или квас лимонный	143
Вода имбирная	144
Вода из красной смородины	144
Водица лимонная	145
Вода изюменная	145
Водица лимонная игристая	146
Лимонад густой	146
Водица из черной смородины	147
Водица из запеченной черной смородины	147
Водица из черной смородины на белом вине	148
Водица из листьев черной смородины	148
Водица из листьев черной смородины игристая	149
Водица померанцевая	149
Водица из листьев черной смородины с лимоном	150
Водица из айвы	151
Березовая водица	151
Яблочная водица	152
Яблочный напиток	152

Яблочник.....	152
Березовик.....	153
Березовик с лимоном.....	153
Березовик с лимоном игристый.....	154
Апельсинник.....	155
Сладкое вино из ягод.....	155
Шиповка маседуан.....	156
Бишоф из померанцев с малагой.....	157
Бишоф скороспелый из померанцев с кагором.....	157
Апельсиновая столовая вода.....	157
Лимпопо с ромом.....	158
Лимпопо.....	158
Чай.....	159
Шоколад горячий.....	159
Шоколад сабайон.....	159
Какао.....	160
Кофе.....	160
Кофе с семенами подсолнечника.....	161
Ржаной кофе.....	161
Кофе из желудей.....	162
Смешанный кофе.....	162
Напиток кофейный из бобов.....	163
Напиток из свеклы, наподобие кофе.....	163
Кофе, чрезвычайно питательный, из ржаной муки.....	164
Оршад.....	164
Питье из клюквы, барбариса, малины, черной смородины и барбариса.....	165
Фисташковое питье.....	165
Питье апельсиновое.....	166

Питье малиновое быстрое	166
Питье малиновое	167
Лимонад газез домашним способом	167
Домашняя газировка	168
Питье из молока, вроде кумыса	168
Квас хлебный белый	168
Квас хлебный красный	169
Квас с мятой	170
Квас сухарный	171
Квас солодовый	171
Квас красный столовый	172
Квас отличный	173
Квас суточный из ржаного хлеба	174
Квас суточный из ржаного хлеба и лимона	174
Превосходный квас, или «кислые щи»	175
«Кислые щи»	176
Квас яблочный легкий	176
Квас грушевый легкий	177
Квас яблочно-грушевый	177
Квас клюквенный	177
Квас лимонный с сахаром	178
Квас лимонный с медом	179
Квас легкий имбирный	179
Джин-джер-бир — вкусный имбирный квас	180
Яблочный сидр	180
Грушевый сидр	181
Московский квас из малины и клубники	181
Московский квас из морошки	182
Московский квас из барбариса	182

Московский квас из вишни.....	182
Московский квас из красной смородины.....	183
Московский квас брусничный.....	183
Московский квас яблочный.....	183
Московский квас из груш.....	184
Московский квас рябиновый.....	184

Крепкие домашние напитки..... 185

Водки без сахара.....	187
Водка белая Московская, старинная.....	188
Водка старинная Ерофеич.....	188
Водка тминная скороспелая.....	188
Вино с миндальным ароматом на рябиновых ветках.....	189
Водка-запеканка.....	189
Отличный пенник, выгнанный из рябины.....	190
Ратафия из персиковых косточек.....	190
Сладкая водка из трех сортов фруктов.....	191
Водка малиновая.....	191
Водка с гвоздикой.....	192
Водка тминная.....	193
Водка с кардамоном.....	193
Водка мятная.....	194
Водка анисовая.....	194
Водка с душистым или черным горьким перцем.....	195
Водка лимонная или апельсиновая.....	196
Ликер ягодный.....	196
Ликер розовый.....	197
Ликер с ванилью.....	198
Ликер лимонный или апельсиновый.....	198

Ликер малиновый.....	199
Ликер земляничный.....	199
Ликер для пунша.....	200
Пунш холодный.....	200
Пунш дамский.....	201
Пунш дамский с ягодным ароматом.....	201
Пунш фрейлинский.....	202
Пунш сабайон с малагой.....	202
Пунш сабайон с ромом.....	203
Глнтвейн с ромом.....	203
Глнтвейн с корицей.....	204
Пиво домашнее.....	204
Пиво скороспелое.....	205
Пиво домашнее на ячменном солоде.....	205
Пиво на английский манер.....	206
Пиво из сосновых побегов.....	206
Мед сахарный.....	207
Мед отличный.....	208
Мед сахарный малиновый.....	208
Мед сахарный из черной смородины.....	209
Мед сахарный из апельсинов.....	210
Мед монастырский.....	211

Запасы из фруктов и ягод..... 213

Сохранение яблок свежими.....	215
Сыр яблочный с цукатами.....	215
Яблочное повидло с сахаром или медом.....	216
Повидло яблочное без сахара.....	217
Сушеные яблоки.....	217

Яблоки, сушеные на заграничный манер	217
Яблоки, моченные с ржаной мукой	218
Яблоки, моченные с эстрагоном и базиликом	218
Яблоки, моченные с медом	219
Яблоки, моченные с солодом и мятой	219
Яблоки, моченные с солодкой	220
Яблоки, моченные с ржаным солодом	220
Яблоки, моченные с отрубями	221
Моченая брусника с яблоками	221
Яблоки медовые, маринованные	222
Яблоки, маринованные с эстрагоном	223
Яблоки, маринованные с чабрецом и майораном	223
Яблочная приправа острая	224
Яблочная соя	225
Яблочная соя из кислых яблок	225
Яблочная соя с медом	226
Яблочный сироп	226
Нектар из яблок	226
Яблочная пастила с медом	227
Яблочная пастила из печеных яблок с сахаром	227
Яблочная пастила из вареных яблок	228
Яблочный мармелад	229
Сохранение груш свежими	229
Груши сушеные	230
Груши в меду	230
Груши маринованные	231
Груши медовые, маринованные	232
Груши, моченные с эстрагоном и базиликом	233
Груши, моченные с ржаной мукой	233

Груши, моченные с медом	234
Сохранение слив свежими	234
Ликерные сливы	235
Сливы синие маринованные	235
Белые сливы маринованные	236
Сливы, маринованные с пряностями	236
Сливы, маринованные с красным вином	237
Сыр из слив	237
Мармелад из слив	238
Пюре из слив	238
Приправа из красных слив	239
Сливы сушеные фаршированные	239
Сохранение вишен свежими	240
Десерт из вишен	241
Конфеты из вишен	241
Вишни сушеные	242
Вишни маринованные	242
Салат из маринованных вишен	243
Отличный салат из вишен	243
Сушеные вишни, маринованные на скорую руку	244
Вишни ликерные	244
Вишневый сок для мороженого	245
Нектар из вишен	245
Мармелад из вишен	245
Вишневое пюре запеченное	246
Вишневое пюре	246
Вишневое пюре воздушное	247
Вишни отличного вкуса, прохладительные	247
Сохранение персиков свежими	248

Персики, маринованные с эстрагоном	248
Ликерные персики	248
Сохранение абрикосов свежими	249
Маринованные абрикосы с майораном	249
Ликерные абрикосы	250
Сохранение черной смородины свежей	250
Черная смородина в сахаре	250
Черная смородина в коньяке	251
Черная смородина в собственном соку	251
Черная смородина, маринованная на гарнир к мясу или рыбе .	252
Пюре из черной смородины к дичи	252
Приправа из черной смородины к жаркому	253
Морс из черной смородины	253
Желе-варенье из черной смородины без огня	253
Черная смородина для мороженого	254
Прянички из черной смородины	254
Черная смородина в карамели	255
Сохранение красной смородины свежей	255
Желе экономичное из красной смородины	255
Красная смородина маринованная	256
Красная смородина, маринованная с розовым ароматом	256
Конфеты из красной смородины	257
Красная смородина в карамели	257
Морс из красной смородины	258
Сохранение крыжовника свежим	258
Пюре из крыжовника медовое	258
Морс из крыжовника для воздушных пирогов и кремов	259
Маринованный крыжовник	259
Сок из зеленого крыжовника с лимоном	260

Пастила из крыжовника	260
Сушеный крыжовник для соуса.....	261
Мармелад из крыжовника	261
Варенье из клубники по старинному рецепту.....	262
Клубника в коньяке.....	262
Клубника в сахаре	262
Клубника в собственном соку	263
Желе-варенье клубничное без огня.....	263
Сохранение земляники свежей.....	264
Земляника в собственном соку	264
Земляника ароматная в сахаре	264
Земляника в роме	265
Нектар из земляники.....	265
Земляника для мороженого и крема	266
Земляника, протертая с сахаром	266
Земляника в клубничном пюре.....	266
Сироп из лесной земляники	267
Компот из земляники	267
Прянички из земляники.....	268
Сохранение малины свежей	268
Варенье из малины старорусское	268
Малиновый сироп	270
Нектар из малины	271
Пюре из малины	271
Малиновая пастила.....	272
Малиновые прянички.....	272
Малина сушеная	273
Клюква моченая.....	273
Пастила клюквенная	273

Клюквенное варенье к жаркому	274
Конфеты из клюквы	274
Брусника в брусничном пюре с медом	275
Брусника в лимонном сиропе	275
Салат из брусники к жаркому	276
Желе из брусники на меду	276
Пастила брусничная на меду	277
Пастила брусничная сахарная	277
Мармелад брусничный	278
Варенье брусничное к жаркому	278
Брусника пикантная к жаркому	279
Морошка моченая	279
Прянички из морошки	279
Морошка сушеная	280
Сохранение барбариса свежим	280
Конфеты из барабриса	280
Барбарис соленый	281
Барбарис, маринованный к жаркому	281
Рябина в сахаре	282
Рябина на меду	282
Сухое варенье из рябины	282
Цукаты из шиповника	283
Маринованный шиповник	284
Мармелад из лепестков роз	285
Превосходные конфеты из роз	285
Сохранение винограда свежим	286
Смоквы из винограда	288
Маринованный виноград к жаркому	288
Сохранение апельсинов свежими	288

Цукаты из апельсиновых корок	289
Цукаты из апельсиновых корок в сахарной пудре	290
Цукаты из апельсиновых корок деликатесные	291
Цукаты из апельсиновых корок самым простым способом	291
Оранжед	292
Сохранение лимонов свежими	292
Лимоны в сахаре	293
Лимонная цедра с сахаром	293
Лимоны соленые	294
Приправа из лимонов острая	294
Сохранение дынь и арбузов свежими	295
Маринованные арбузы	295
Маринованная дыня	296
Маринованная дыня с корицей	296
Цукаты из арбузных корок	297
Свежие ананасы в сахаре	297
Ананасы в сухом виде	298
Сохранение лесных орехов свежими	298
Сохранение грецких орехов свежими	299
Орехи грецкие в сахаре	299
Орехи лесные или грецкие в меду	300
Конфеты из орехов	300
Смоленские отлученцы	301
Миндаль в сахаре	301
Грецкие орехи в маринаде	302

Запасы из овощей, зелени и грибов 303

Свежая цветная капуста	305
Цветная капуста соленая	305

Цветная капуста маринованная	306
Свежая белокочанная капуста	306
Квашеная капуста	307
Способ сохранения квашеной капусты до появления свежей	308
Квашеная капуста с сахаром	308
Капуста, квашенная с вином	309
Капуста, квашенная с яблоками	309
Капуста, квашенная со свеклой	310
Капуста квашеная розовая с печеной свеклой.....	310
Кислая капуста за несколько дней.....	311
Капуста пареная	311
Капуста десертная с фруктами	312
Капуста рубленая серая и белая	312
Капуста маринованная.....	313
Капуста, маринованная с пряностями.....	313
Заготовка салата из красной и белой капусты.....	314
Огурцы соленые	314
Огурцы соленые долгого хранения.....	315
Огурцы, соленные со светлым квасом	316
Огурцы очень зеленые, соленные с водкой.....	316
Огурцы, соленные с дубовой корой и чесноком.....	317
Салат из маринованных огурцов.....	317
Огурцы маринованные	318
Огурцы, маринованные соломкой	319
Корнишоны соленые.....	319
Корнишоны недельные, маринованные	320
Корнишоны, маринованные с квасцами	321
Корнишоны, маринованные с красным жгучим перцем.....	321

Корнишоны в уксусе	322
Огурцы соленые, очень крепкие.....	323
Огурцы крепкие в маринаде	323
Огурцы, соленные с речным песком	324
Огурцы в соляном растворе.....	325
Нежинские огурцы	325
Нежинские огурцы с чабрецом и майораном.....	326
Огурцы, соленные в тыкве.....	327
Огурцы, фаршированные горчицей	327
Приправа из огурцов.....	328
Запасы из помидоров	328
Соленые помидоры.....	329
Маринованные помидоры.....	329
Пюре из помидоров для супа и соуса	330
Пюре из помидоров домашнее	330
Кетчуп.....	331
Помидорный соус	332
Сухой бульон из помидоров.....	332
Сохранение свеклы свежей	333
Свекла моченая	333
Заготовка свеклы на зиму в соляном растворе	333
Заготовка свеклы на зиму с солодом	334
Заготовка свеклы со светлым квасом	334
Сохранение моркови свежей.....	335
Заготовка моркови на зиму в соляном растворе.....	335
Варенье из тыквы с лимонным соком.....	335
Тыква, маринованная с гвоздикой и корицей	336
Тыква, маринованная с патокой и лимонной цедрой	336
Тыква маринованная, жгучая	337

Пикули из тыквы	337
Свежий лук на зиму.....	338
Лук-шалот маринованный.....	338
Лук-шалот по старорусскому рецепту	338
Фасоль в говяжьем или бараньем жире.....	339
Фасоль зеленая сушеная	339
Фасоль соленая.....	339
Фасоль маринованная.....	340
Фасоль, маринованная с пряностями.....	340
Свежий горох на зиму.....	341
Горох в стручках соленый.....	342
Горох в стручках маринованный.....	342
Горох, сушеный в стручках.....	343
Горох зеленый сушеный.....	343
Сельдерей корневой для борща.....	344
Сельдерейная соль.....	344
Сельдерей листовой соленый.....	345
Сельдерей листовой сушеный	345
Спаржа соленая	345
Заготовка из щавеля для супов и горячих блюд впрок	346
Щавель сушеный.....	346
Щавель маринованный	347
Щавель соленый	347
Заготовка из шпината для супов и горячих блюд впрок	348
Шпинат соленый	348
Шпинат сушеный.....	348
Сушеная зелень укропа или петрушки	349
Эстрагон соленый.....	349
Эстрагон сушеный	349

Майоран сушеный.....	350
Хрен сушеный	350
Приправа из сушеного хрена	350
Приправа из хрена и красной свеклы.....	350
Рыжики жареные	351
Масло из рыжиков.....	351
Рыжики соленые.....	351
Рыжики, маринованные с пряностями.....	352
Рыжики, маринованные с эстрагоном и гвоздикой	353
Рыжики, маринованные в бутылках	353
Рыжики, маринованные с корицей	354
Рыжики, маринованные с укропом	354
Порошок из рыжиков	354
Рыжики, боровики, маслята соленые.....	355
Сушеные белые грибы	355
Белые грибы, сушеные целиком	355
Порошок из белых грибов.....	356
Белые грибы в масле.....	356
Белые грибы в сметане.....	357
Белые грибы маринованные	357
Белые грибы крепко маринованные	358
Белые грибы, маринованные в масле	358
Белые грибы соленые	359
Белые грибы, соленные в собственном соку.....	360
Соя из сушеных белых грибов.....	360
Шампиньоны соленые.....	361
Шампиньоны маринованные.....	361
Соя из шампиньонов	362
Эссенция из шампиньонов.....	362

Порошок из шампиньонов	363
Грузди и волнушки соленые	363
Грузди соленые	363
Трюфели в белом вине	364
Трюфели в собственном соку с белыми грибами	365
Маринованные трюфели	365
Эссенция из трюфелей	366
Пикули маринованные	366
Пикули, крепко маринованные	367
Пикули, маринованные в собственном соку	368
Пикули для гарнира к отварной говядине	369
Каперсы домашние из семян настурции	369
Каперсы из семян настурции маринованные	370

Домашняя бакалея 371

Уксус салатный	373
Уксус эстрагонный	374
Хлебный уксус	374
Уксус из березового сока	375
Винный уксус	375
Хлебный уксус	375
Изюменный уксус	376
Красный пивной уксус	377
Уксус из яблок	377
Ягодный уксус	378
Скороспелый уксус	378
Малиновый уксус	379
Уксус из розовых лепестков	379
Уксус для маринования сладких салатов	380

Уксус для маринования ягод и фруктов.....	380
Уксус для маринования рыбы и мяса.....	381
Уксус для маринования рыбы и мяса, менее крепкий.....	381
Уксус для маринования овощей и зелени.....	382
Горчица очень крепкая.....	382
Кислая горчица.....	383
Яблочная горчица отличная.....	383
Горчица французская.....	384
Горчица серая, наподобие французской.....	384
Гладкая горчица простым способом.....	385
Грушевая горчица.....	385
Горчица серая.....	386
Горчица по-английски.....	386
Горчица по-английски, быстрая.....	387
Горчица по-английски, с зеленью.....	387
Заготовка круп, муки и толокна.....	388
Обварная гречневая крупа.....	388
Картофельная крупа белая.....	388
Картофельная крупа желтая.....	388
Пшеничная крупа.....	389
Крупа для овсяного киселя.....	389
Толокно.....	389
Картофельная мука.....	390
Овсяная крупа для габер-супа.....	390
Розовая крупа.....	391
Крахмал пшеничный.....	391
Крахмал из каштанов.....	392
Крахмал из незрелых яблок и груш.....	393
Лапша розовая.....	393

Лапша тыквенная	394
Лапша малиновая	394

Молочные продукты..... 395

Обычное сливочное масло	397
Как освежить испортившееся сливочное масло	397
Советы по хранению масла	398
Искусственное масло.....	399
Пармезанное масло.....	399
Парижское масло	400
Анчоусное масло.....	400
Масло селедочное	400
Масло из рябчиков.....	401
Масло с натертой разваренной или жареной говядиной	401
Масло с зеленым натертым сыром, горчицей и ромом.....	402
Масло с печенкой	402
Масло с солониной	402
Масло с зеленым натертым сыром	402
Масло с грецкими орехами	402
Масло с фисташками.....	403
Масло с миндалем	403
Дешевое масло с хлебом	403
Масло с петрушкой.....	404
Топленое масло	404
Фритюр	405
Фритюр для жаренья пончиков, хвороста и пирожного.....	405
Говяжий жир и свиное сало	405
Сыр домашний белый из творога со сметаной.....	406
Сыр домашний с тмином	407

Сыр с плесенью	407
Сыр швейцарский	408
Сыр пресный жирный	409
Сыр сладкий земляничный	410
Сыр сладкий вишневый	410
Сыр сладкий малиновый	411
Сыр из сметаны к завтраку	411
Сыр творожный с апельсиновой цедрой	412
Пот-кез (Pot-case) домашний	412
Сыр из шампиньонов	413
Сыр Стилтон	413
Сыр из масла с творогом	414
Сыр из сливок	414
Сыр с болгарским сладким перцем	415
Настоящий зеленый сыр	415
Сыр с луком-пореем	416

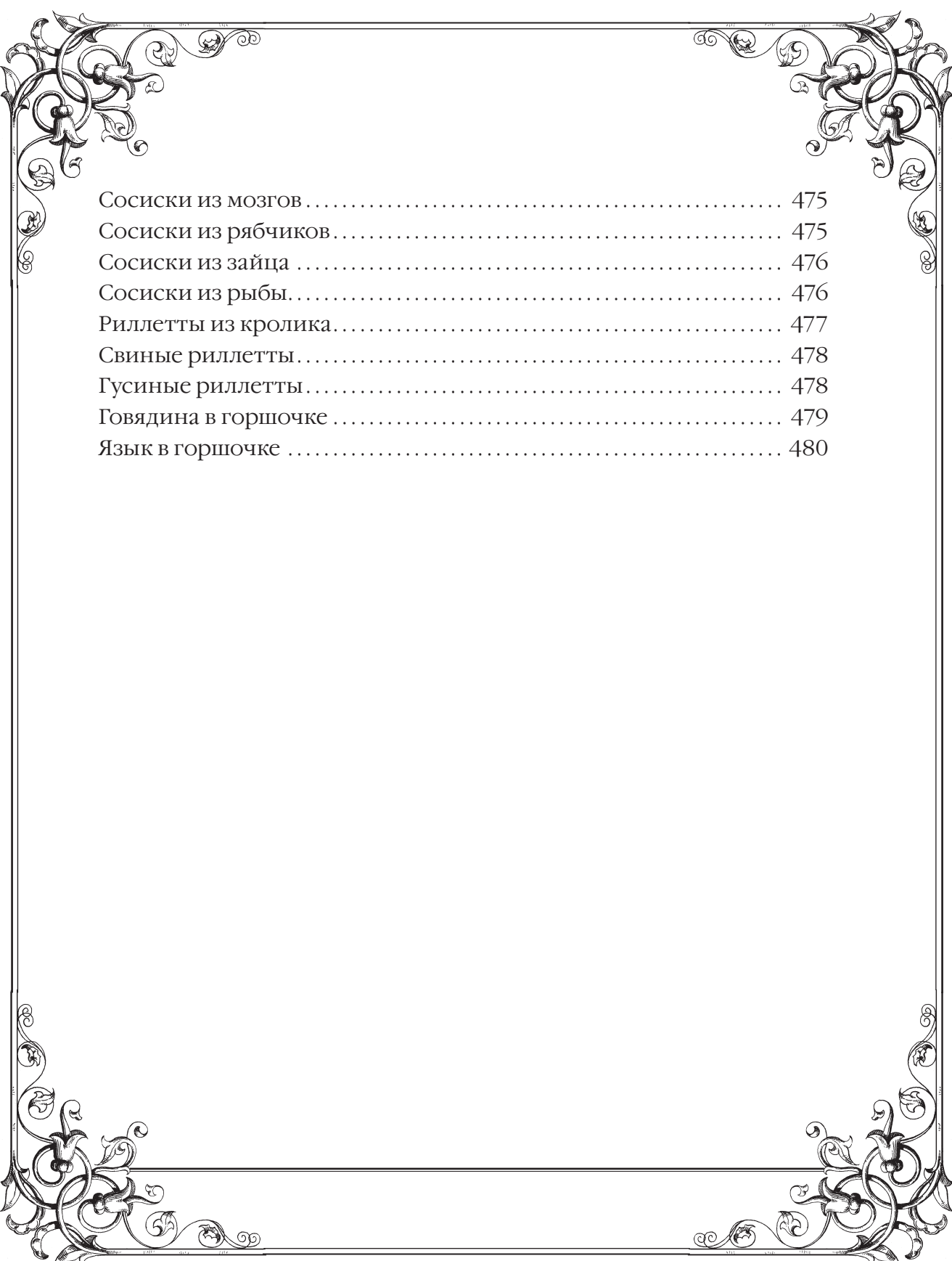
Заготовка мяса, рыбы и птицы

Сушеная щука	419
Сушеная плотва	419
Сушеная белая рыба	419
Соление всевозможной рыбы	419
Соление белугины и осетрины	420
Соление судаков и щук	421
Соление семги	421
Визига осетровая	421
Осетровый клей	422
Способ приготовления из соленой рыбы свежепросоленной ..	422
Соление диких уток	423

Маринование рыбы — общие правила.....	423
Сельдь маринованная.....	423
Сельдь, маринованная по-гамбургски.....	424
Сельдь, маринованная с луком и лимоном.....	424
Сельдь маринованная, длительного хранения.....	425
Сельдь, наподобие голландской.....	425
Сельдь, маринованная с яблоками.....	425
Сельдь, маринованная с уксусом.....	426
Сельдь под сладким маринадом.....	426
Филе сельди под горчичным соусом.....	427
Сельдь жареная.....	428
Треска маринованная.....	428
Линь маринованный.....	429
Корюшка маринованная.....	429
Уклейки маринованные.....	430
Ряпушка маринованная.....	431
Угорь маринованный.....	432
Угорь, маринованный с острым перцем.....	432
Угорь вареный, маринованный.....	433
Угорь жареный, маринованный.....	433
Белуга маринованная.....	434
Щука или судак маринованные.....	434
Лосось маринованный.....	435
Щука, маринованная по-монастырски.....	435
Икра щуچья домашняя.....	436
Рыба, маринованная по-английски.....	436
Миноги маринованные.....	437
Раковые шейки маринованные.....	437
Налимья печенка маринованная.....	437

Индейка маринованная.....	437
Гуси и утки маринованные.....	438
Руллет из гуся маринованный.....	438
Гусиная шейка с начинкой.....	439
Бекасы маринованные.....	440
Копчение рыбы.....	440
Рыба, копченая с соломой.....	440
Угорь копченый.....	441
Селедка копченая.....	441
Соление и копчение гусиных полотков с кориандром.....	441
Соление и копчение гусиных полотков.....	442
Копченый руллет из гусиных полотков.....	443
Сухой бульон мясной.....	443
Сухой овощной бульон для заготовки рыбы.....	445
Солонина.....	446
Острая «охотничья» говядина в специях.....	446
Говядина копченая.....	447
Говядина в специях.....	448
Сушеное говяжье филе.....	449
Говяжий язык маринованный.....	449
Соление и копчение телятины.....	450
Соление и копчение баранины.....	451
Баранья ножка.....	451
Ветчина, соленая в бочках.....	452
Соление ветчины, предназначенной для копчения.....	453
Соление ветчины по-немецки.....	454
Соление шпика.....	455
Соление шпика по-украински.....	455
Соление свиных языков.....	456

Сохранение нутряного сала.....	456
Сохранение просоленной ветчины.....	457
Новый способ копчения ветчины без дыма.....	457
Студень.....	457
Свиные ножки с приправами.....	458
Рулет из нижней челюсти кабана.....	458
Рулет из верхней челюсти кабана.....	459
Зельц из свинины.....	459
Сушеная свиная кожа к гороховым блюдам.....	460
Колбасы превосходные.....	460
Свиная языковая колбаса.....	461
Сосиски свежие.....	462
Сосиски копченые.....	463
Колбасы литовские копченые.....	463
Колбасы итальянские копченые.....	464
Колбасы венские.....	465
Колбасы для скорого употребления.....	466
Салями.....	466
Кровяные колбасы.....	467
Колбасы черные кровяные.....	468
Колбасы кровяные из гречневой ядрицы.....	469
Колбасы кровяные из смоленской крупы.....	470
Колбасы кровяные из гречневой крупы.....	470
Финляндские пальтен из ржаной муки.....	471
Колбасы белые из смоленской крупы.....	471
Колбасы белые из риса.....	472
Колбасы по-французски.....	473
Колбасы по-немецки.....	473
Сосиски из гусиных печенок.....	474

A decorative border with intricate floral and scrollwork patterns in the corners and along the sides of the page.

Сосиски из мозгов	475
Сосиски из рябчиков	475
Сосиски из зайца	476
Сосиски из рыбы	476
Риллетты из кролика	477
Свиные риллетты	478
Гусиные риллетты	478
Говядина в горшочке	479
Язык в горшочке	480