



**Елена Ивановна Молоховец**  
**Подарок молодым хозяйкам, или Средство к  
уменьшению расходов в домашнем хозяйстве**

*Текст предоставлен правообладателем  
[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=9505857](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=9505857)*

*Подарок молодым хозяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве / Елена Ивановна Молоховец ; вступ. ст. Л. Лурье, М. Пироговской. : Бертельсманн Медиа Москва АО; Москва; 2015*

*ISBN 978-5-88353-647-1*

**Аннотация**

«В эмиграции два наиболее ходовых автора, – писал Е. Замятин, – на первом месте Елена Молоховец, на втором – Пушкин». Действительно, «Подарок молодым хозяйкам» стал главной русской кулинарной книгой, которая переиздавалась десятки раз и без которой невозможно представить себе Россию XIX – первой половины XX в.

Гастрономический символ своего времени, книга Елены Молоховец – отличное пособие по ведению домашнего хозяйства и в наше время, а свыше четырех тысяч ее советов и кулинарных рецептов с достоинством выдержали проверку временем. Эта книга поможет любой девочке, девушке, женщине стать замечательной хозяйкой: щедрой и хлебосольной и в то же время экономной, научит следить за семейным бюджетом, правильно выбирать и хранить продукты, сервировать стол и, конечно, вкусно готовить для своих родных и близких самые разнообразные блюда – как праздничные, так и повседневные. Все секреты счастливого дома – в одной книге.

## Содержание

Энциклопедия русской жизни	6
Словарь некоторых устаревших слов и терминов, употребляемых в рецептах	14
Раздел I	16
Замечания относительно приготовления бульона	16
Бульоны желтый и красный	21
Супы белые с мучной заправкой	31
Щи	34
Борщи	37
Супы с льезоном из желтков и сливок	43
Супы из белого мясного бульона с крупой и сметаной	45
Супы-пюре мясные	47
Супы мясные с мясным пюре	47
Мясные супы с пюре из овощей и зелени	50
Супы мясные с пюре из круп	53
Супы мясные с пюре из корней и грибов	55
Супы мясные с пюре из мучнистых овощей	58
Супы рыбные	60
Уха	60
Заправочные рыбные супы	62
Рыбный суп-рассольник и солянка	66
Супы масляные, без мяса и рыбы	68
Супы молочные	75
Супы горячие, сладкие из молока, пива, вина и ягод	77
Супы холодные	80
Раздел II	83
Греночки и гренки	84
Фрикадельки	85
Рыбные и мясные кнели (фарш)	86
Оливки и помидоры, крупы, лапша	89
Коренья и овощи для бульонов и супов	91
Коренья для бульона	95
Клецки	96
Яйца	99
Ушки	100
Пельмени	101
Пирожки	102
Тесто для пирожков	104
Слоеные пирожки	109
Пирожки из рассыпчатого теста, рубленого и на дрожжах	112
Пышки или пончики	116
Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре	117
Ватрушки	118
Пирожки и караваи из блинчиков	119
Пирожки-булочки	121
Пирожки в жестяных формочках и жаренные в кляре	122

Фарш в раковинах	123
Каши к бульону, щам и борщу	125
Крутоны или гренки из круп	126
Раздел III	127
Заготовка разных приправ для соусов	130
Горячие мучные подливки к мясным кушаньям	133
Горячие подливки к овощам	140
Горячие подливки к горячей рыбе и паштетам	141
Холодные подливки к холодной отварной и жареной говядине, поросенку, дичи, домашней птице, ветчине, майонезам, заливным и холодной рыбе	145
Сладкие подливки к пудингам, кашам и овощам	147
Раздел IV	150
I группа. Стручковые овощи	151
Белая фасоль	151
Зеленая фасоль	152
Горох	152
Зеленый сушеный горошек	153
Свежий зеленый горошек в стручках	154
Лущеный свежий горошек	154
Чечевица	156
II группа. Травянистые овощи	157
Артишоки	157
Баклажаны	158
Капуста белокочанная, свежая	159
Кислая капуста	162
Капуста цветная, савойская, брюссельская, краснокочанная	164
Брюссельская капуста	165
Краснокочанная капуста	166
Каштаны	166
Крапива	167
Кукуруза	167
Огурцы свежие	167
Помидоры или томат	168
Салат-латук и прочие салаты	168
Свекольник	169
Тыква	169
Шпинат	170
Щавель	170
Хмель	171
III группа. Коренья	172
Брюква	172
Топинамбур, или земляная груша	173
Картофель	174
Лук	180
Морковь	182
Пастернак	184
Петрушка и порей	185

Репа	185
Сельдерей	187
Спаржа	187
Свекла	188
Хрен	188
Блюда из смеси овощей, кореньев и зелени	189
Жареные коренья	191
IV группа. Душистые травы	192
Душистые зерна	193
V группа. Грибы	194
Белые и другие грибы	195
Сморчки	196
Шампиньоны	196
Рыжики	198
Трюфели	198
Яблоки	198
Разные гарниры для кушаний из зелени и кореньев	200
Раздел V	203
Говядина	203
Отварная говядина	203
Тушеная говядина	206
Жареная говядина	211
Ростбиф	217
Бифштекс	219
Конец ознакомительного фрагмента.	220

# Елена Ивановна Молоховец Подарок молодым хозяйкам, или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве

## Энциклопедия русской жизни

*Каждой хозяйке не мешает иметь хорошую поваренную книгу, и тогда-то ей будет нисколько не трудно и не затруднительно составить меню обеда, как званого, так равно и простого. Я говорю здесь, конечно, только о тех хозяйках, которые не держат дорогостоящих поваров, а довольствуются кухарками, готовящими по их указаниям (Гигиено-экономический словарь практических познаний, необходимых каждому для сохранения и продления жизни в хозяйстве и экономии. В 2 т. / Под ред. И. Кустаревского. М., 1888. Т. 2. С. 12).*

В 1932 году сбежавший из СССР Евгений Замятин отметил в записной книжке: «В эмиграции – два наиболее ходовых автора: на первом месте Елена Молоховец, на втором – Пушкин». Елена Молоховец, автор дореволюционного кулинарного бестселлера, умерла в 1918 году. Тогда же началась ее вторая жизнь – жизнь мифа о прекрасном дореволюционном прошлом.

В советское время те немногие «бывшие», кто пронес и сохранил через уплотнения, чистки, войны, пожары и голод одно из 29 изданий толстого «Подарка молодым хозяйкам», становились обладателями идеологического оружия невероятной силы. Написанная Молоховец книга была свидетельством великой ушедшей эпохи, «когда была свободна Русь и три копейки стоил гусь». При упоминании фамилии Молоховец любой советский человек со смесью иронии и восхищения цитировал: «Если вдруг появится двадцать гостей, не волнуйтесь – спуститесь в погреб и возьмите один-два окорока, которые там висят». В книгах Молоховец такого совета нет – это фантазм, возникший при воспоминании о прошлом, ведь советским гражданам, стоявшим в очередях за любительской колбасой и глазированными сырками, дореволюционная Россия представлялась миром полнокровного изобилия. На деле буржуазная кухня, описанная Молоховец, была антиподом обжорства, мотовства и демонстративного потребления. В рецептах Елены Ивановны почти не было продуктов, которые в XIX веке ассоциировались с роскошной жизнью, жизнью аристократии или нуворишей.

Однако военный коммунизм, первые пятилетки, война, брежневский дефицит сделали Молоховец апостолом рябчиков и ананасов в шампанском. Даже базовые ее рецепты требовали того, что в советской жизни попросту отсутствовало: хорошей говядины, разнообразных овощей и специй, о которых любители кулинарии узнавали из книг Вильяма Похлебкина, а не из личного опыта.

По книге Молоховец не пытались готовить – это было невозможно. С ней мечтали об утраченном прошлом, читая «Подарок молодым хозяйкам» как роман. Ее рецепт стерляди в белом вине, подобно мебели из дворца в Павловске или кустодиевской «Купчихе за чаем», служил своеобразной прустовской мадленкой – с той разницей, что вкуса этой рыбы никто из советских читателей не мог себе даже представить.

Ушедший сложный быт – с огромным количеством кастрюль, кокошниц, форм для тимбалов и паштетов, десертных вилок, ложек для икры, лафитников из цветного стекла и десятками видов варенья – вызывал тоску по той жизни, которую у предков отняли в 1917

году. Это ощущение замечательно передано в эссе Татьяны Толстой, отрецензировавшей английский перевод «Подарка молодым хозяйкам» в 1992 году.

Другим распространенным анекдотом о Молоховец был совет отдавать недоеденные остатки «людям» – то есть прислуге. Эта рекомендация также говорила об утраченном благосостоянии, но симпатии у советского человека, воспитанного на идее равенства, не встречала. Свидетельством тому стало посвященное Молоховец знаменитое и оскорбительное стихотворение Арсения Тарковского 1957 года:

Где ты, писательница малосольная,  
Молоховец, холуйка малохольная,  
Блаженство десятипудовых туш  
Владетелей десяти тысяч душ?

Текст этот не только несправедлив, но и неточен: феномен Молоховец сложился в результате великих реформ Александра II, ни она, ни ее читатели не были и не могли быть «владельцами десяти тысяч душ».

\* \* \*

Елена Ивановна Бурман (в замужестве Молоховец) родилась 28 апреля 1831 года в семье командира Виленского пехотного полка Ивана Ермолаевича Бурмана, по выходе в отставку служившего в архангельской таможне, и его супруги Екатерины Дмитриевны. После смерти родителей девочку опекала бабушка. Она выхлопотала сироте место в Смольном институте благородных девиц (это было непросто: в институт принимали с шести лет, в старшие классы принимали лишь по особым ходатайствам, а Елене Бурман на момент поступления уже исполнилось четырнадцать) и оплатила ее содержание и обучение.

Смольный институт времен Николая I был самым престижным учебным заведением для девочек в России. В любой школе важны прежде всего две стороны – программа и социальные связи (и неизвестно, которая важнее). Елена Бурман обучалась вместе с дочерьми знатных и просвещенных дворянских фамилий – Олимпиадой Турчаниновой, Варварой Дельвиц, Еленой Голицыной, Верой Буниной, Зоей Багратион, Надеждой Шеншиной (племянницей Фета).

Институты благородных девиц воспитывали будущих «добрых жен и полезных матерей семейства» – образованных, выдержанных, способных поддержать беседу с кем угодно, от царя до будочника. Необходимыми светскими навыками были идеальный французский язык, умение музицировать, рисовать и наблюдать за воспитанием детей. К этой программе уже у современников было множество претензий, но никто не отрицал, что по части самодисциплины и аккуратности институткам, вымерявшим линейкой расстояние от края передника до подола форменного кофейного платья, не было равных.

Кроме французского и танцев, смолянкам преподавали рукоделие, начатки домоводства и домашней экономии – по подробному плану, составленному в 1818 году императрицей Марией Федоровной, вдовой Павла I. Старшеклассниц водили в кладовые, объясняли им «свойства и употребление жизненных припасов и способ сохранять их», а также учили готовить на *образцовой кухне*, то есть оборудованной по последнему слову тогдашнего поварского дела. В 1840-е годы институтки вставали в шесть утра, в 6:30 начиналась молитва, в семь подавали чай, затем, с 7:30 до полудня шли уроки, с полудня до двух – обед и прогулка, затем до пяти снова уроки, перерыв на полдник до шести часов вечера<sup>1</sup>, после которого

---

<sup>1</sup> Воспоминания воспитанницы XVIII выпуска Софии Черевинной, по замужеству Родзянко, от декабря 1847 до февраля

девочки занимались танцами; в восемь ужин, в девять ложились спать. Воспитанницы помогали составлять меню и рассчитывать стоимость блюд. В этом смысле их обучение сильно опережало свое время.

Для горожанок других сословий – купчих или мещанок – ведение хозяйства было жизненной необходимостью. Этому знанию они обучались «с рук», у матерей, теток и бабушек. Дворянки же вплоть до последней трети XIX века обладали скорее теоретическими знаниями, чем практическими навыками. Наблюдать за хозяйством было чертой старой усадебной жизни: мать Татьяны Лариной «солила на зиму грибы, вела расходы, брила лбы»; так же поступают гоголевские старосветские помещики. Но невозможно представить светских красавиц из «Войны и мира», которые бы ориентировались в рыночных ценах и знали, как разделять серну. В русской городской культуре интерес к кулинарии, знание последних новинок французской кухни и способов обработки дичи, умение разбираться в винах было преимущественно мужским знанием. Именно хозяин дома листал французские поваренные книги, он же отдавал приказы буфетчику и нанимал повара – как правило, француза (русские повара с французской выучкой стали служить в зажиточных домах лишь с 1810-х годов). С пушкинского времени холостая дворянская молодежь познавала кухню в ресторанах, где поварами также служили французы.

Общественный запрос на литературу по домоводству и кулинарии возник в 1830-е годы. Он формируется на фоне «оскудения» дворянства и появления на общественной сцене разночинцев. Из Ростовых и Болконских помещики постепенно превращаются в Маниловых и Ноздревых. Потомственного дворянина, одетого теперь в чиновничий мундир, легко встретить в канцелярии или – в офицерской шинели – в украинском местечке. Для этих людей насущной необходимостью становится экономия и простота готовки, ведь они – или их жены – имеют дело уже не с французским поваром, а с кухаркой. И хотя французская кухня не утратила своего престижа, поваренная литература начинает дрейфовать в сторону более дешевых, простых и доступных русских блюд.

\* \* \*

Русская традиция кулинарной и, шире, домоводческой литературы восходит к Домострою, то есть к эпохе Ивана Грозного. Тогдашние хозяйственные трактаты обстоятельной дидактичностью напоминали Тору. В том же «Домострое» содержатся не только рецепты и советы, но и нравоучения и запреты, касающиеся всех вопросов – как хозяйственных, так и религиозно-нравственных. Это нельзя назвать русским изобретением: подобные книги были широко распространены в средневековой Европе.

С началом секуляризации знания они не исчезли – издания, где рассказывается и о готовке, и о церковных праздниках, и о воспитании детей, – словом, обо всем, что необходимо знать нравственному и набожному семейству, исправно выходили вплоть до начала XX века. Еда представляла в них не предмет чревоугодия (чревоугодие – смертный грех), а божьим даром, и задачей хозяина или хозяйки было разумно и рачительно им распорядиться<sup>2</sup>.

---

1853 года. СПб., 1898. С. 5; *Лядов В. Н.* Исторический очерк столетней жизни Императорского Воспитательного Общества благородных девиц и Санкт-Петербургского Александровского училища. СПб.: Типография духовного журнала «Странник», 1864. С. 46; *Черепнин Н. П.* Императорское Воспитательное Общество благородных девиц: Исторический очерк. 3 т. Т. 1. СПб.: Государственная типография, 1914. С. 480–481.

<sup>2</sup> Таковы средневековый французский трактат *Le menagier de Paris* или его перевод на английский – *The Good Wife's Guide*.



Но с петровского времени в России начали появляться собственно поваренные книги. Их переводили – сначала с польского и немецкого, а в конце XVIII века – с французского<sup>3</sup>. Были и оригинальные русские записи рецептов. Первое издание с рецептами русской кухни – «Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам» С. В. Друковцева, чиновника Главной провиантской канцелярии, – вышло в 1772 году. За ним последовали «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» Н. П. Осипова (1790), анонимная «Постная повариха» (1793), изданная в Костроме, «Народная поварня» (1808) и «Русская поварня» В. А. Левшина (1816).

Но пользоваться ими мог только профессиональный повар, способный расшифровать и воплотить на практике краткую запись вроде «Рябчики или маленькие птички жареные с яишными желтками, с репным соком, рюмка ренского, с красным бульоном»<sup>4</sup>.

В николаевское царствование, в 1830–1840-х годах, кулинарная литература множится и пользуется все большим спросом. Издания по домоводству и кулинарии становятся обязательной принадлежностью домашней библиотеки мелкопоместного и чиновного дворянства и просвещенного купечества. В конце 1830-х годов появилась «Энциклопедия молодой русской хозяйки». Ее автор советовал всем молодым дамам «иметь поваренные книги и по ним готовить время от времени», чтобы не быть обманутыми кухарками и торговцами<sup>5</sup>. В России появилась новая читающая публика, которой требовалась рекомендательная литература, написанная понятным языком, по всем важным вопросам. Одним из самых животрепещущих была кулинария. В пансионах, а затем в женских гимназиях вводились курсы практического домоводства, это знание считалось необходимым для домашних учительниц и гувернанток, выходили книги и брошюры, адресованные читателям и читательницам среднего достатка.

Их ключевые слова – «экономия», «дешевизна», «простота». Если в первой трети XIX века воображаемым пространством русской поваренной книги был аристократический городской дом или поместье, то теперь речь идет о съемной квартире. Первым настоящим бестселлером стала «Ручная книга русской опытной хозяйки» Е. А. Авдеевой, старшей сестры журналиста и историка Николая Полевого (1842). Слава этой книги была так велика, что ей сразу стали подражать, а советы и рецепты из нее – копировать. Такая же судьба – огромная популярность и множество пиратских изданий – ждала и книгу Елены Молоховец.

\* \* \*

Окончив Смольный институт в 1848 году с золотым браслетом и отличными оценками по иностранным языкам, словесности и Закону Божию, Елена Ивановна Бурман вернулась в Архангельск, где вышла замуж за архитектора Франца Францевича Молоховца. О его архитектурной деятельности ничего не известно, чин у него был невысокий – коллежский секретарь. Семья росла – у четы Молоховец родилось десять детей (девять сыновей и дочь), содержать их на одно жалованье было трудно. Франц Молоховец выходит в отставку, и семья переезжает из портового Архангельска в зажиточный дворянский Курск, где ему обещают выгодные заказы – в имениях черноземной полосы есть работа для архитектора. Скорее всего, постоянная потребность в деньгах и приучила Елену Ивановну к образцовой домашней экономии. И это же становится импульсом к написанию и публикации «Подарка моло-

---

<sup>3</sup> С польского был переведен трактат «Артикул поварня» (конец XVII века), с немецкого – «Новая поваренная книга с наставлениями» А.-Х. Криста (1775). Н. М. Яценков перевел с французского кулинарные книги Менона («Новейшая и полная поваренная книга», 1790), В. А. Левшин – «Словарь поваренный» (1795–1797) и «Королевского повара» А. Виара (1816).

<sup>4</sup> Друковцев С. В. Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам. СПб., 1773.

<sup>5</sup> Волжин Б. [Бурнашев В. П.] Энциклопедия молодой русской хозяйки. В 2 ч. СПб., 1839. С. 118.

дым хозяйкам» в 1861 году: изобилие тогдашней кулинарной литературы наводит Елену Молоховец на мысль внести свой вклад в этот жанр. 21 мая (3 июня) 1861 года, в день ее именин, в Курске было опубликовано первое издание «Подарка молодым хозяйкам», содержащее полторы тысячи рецептов. При жизни автора эта книга выдержит 29 изданий общим тиражом около 300 000 экземпляров и станет одной из самых читаемых русских книг XIX века.

«Подарок молодым хозяйкам» вышел в год освобождения крестьян, в эпоху, когда русская молодежь заболела «нигилизмом». Усадебные девушки мечтали не о том, чтобы стать «молодыми хозяйками», а стремились остричь косы, надеть синие очки, фиктивно выйти замуж и уехать учиться медицине в университетах Цюриха и Женевы. Книга Молоховец, с одной стороны, идеологически противоречила «духу времени»: рисуемый ею идеал – консервативная, религиозная, чадолубивая и верная мужу домохозяйка. В этом смысле она прямо продолжает традицию Домостроя. С другой стороны, эта книга – свидетельство наступавшей эпохи женской эмансипации. Елена Ивановна Молоховец, автор кулинарной Библии, стала одной из первых в России преуспевших женщин-писательниц.

Поначалу книги Молоховец выходили анонимно, под инициалами «Е. М...цъ». Женщина-писательница считалась фигурой комической, тем более странным и неприличным для дамы считалось зарабатывать таким образом. Однако со временем указание авторства стало необходимостью: успешное издание бессовестно копировали пираты. Молоховец ставит на форзацах свое полное имя и факсимильную подпись, угрожая плагиаторам судом (помогает это мало). Новые издания «Подарка...» выходили регулярно, каждое следующее – толще предыдущего: Молоховец неустанно дополняет и дорабатывает свой труд. Все они мгновенно распродаются.

В семью приходит достаток: Молоховцы перебираются из Курска в Санкт-Петербург и снимают квартиру в престижном доме Мижуева (набережная р. Фонтанки, 26), бок о бок с Шереметевыми, Нарышкиными и Паниными. Это самый аристократический участок Литейной части: дом с видом на Михайловский замок построил в 1804 году автор Адмиралтейства А. Д. Захаров, там прежде жили Карамзин и Вяземский.

К 1880-м годам книга Молоховец окончательно затмила всех своих конкурентов. При чтении «Подарка...» создается образ идеальной хозяйки, по-русски хлебосольной и по-немецки экономной. Молоховец сервирует щедрый и изобильный стол для гостей и не забывает накормить прислугу. Среди множества рецептов – в последнем издании их около 4500 – встречаются как простонародные щи, так и тонкие французские паштеты. Писательница позаботилась обо всех мыслимых случаях: Молоховец описывала экономические меню (предлагая на два рубля – цену одного ресторанного обеда – накормить 6–8 человек), давала рецепты для больных и выздоравливающих, советовала супы и диетические котлеты для детей и 25-рублевые парадные ужины. Вооружившись этой книгой, можно было оказать достойный прием и бедной родственнице, и сослуживцам мужа, и, при случае, членам царской фамилии.

Молоховец-автор была щедра, но знала цену деньгам – отсюда в ее книге справочник цен на основные продукты и расчеты себестоимости обедов. В ту эпоху в лавку и на рынок посылали кухарку, она же стояла у плиты. В задачу хозяйки входил прежде всего контроль, она была не рабочим, а начальником цеха: «хозяйка может иногда доставить себе удовольствие самой снять сливки или сметану, велеть при себе сбить масло и т. д.», писала Молоховец, но остальную работу выполняла челядь. Поэтому в поваренной книге и появляются советы, как обращаться с прислугой – чем накормить, во что одеть, как «улучшить нравственность».

Хорошую хозяйку не обманут – она знает, что почем, что когда купить, что приготовить. Она владеет как старинными секретами чистки алмазов и мытья кружев, так и ново-

модными гигиеническими знаниями. У нее ничего не пропадает, ничего не портится, а если вдруг такое случается, под рукой всегда есть совет, «как освежать испортившиеся рябчики». Молоховец советовала готовить «экономическое масло из картофеля», засахаривать на зиму веточки барбариса, выращивать в погребе шампиньоны и использовать хлорную воду дважды – сначала для чистки чугунной посуды, затем – для стирки белья.

По книге Молоховец домохозяйки учились грамотному поведению на рынке: не покупать продукты в начале сезона, когда они дороги, уметь отличать цельное молоко от разбавленного, дозировать скоропортящиеся припасы (напомним, что холодильников тогда не было, а подвальные ледники с задачей справлялись не идеально). В ее мире все детали были плотно пригнаны друг к другу, в нем не было зазоров, в которые вылетают деньги. Его основа – здравый смысл, *common sense*, который внезапно роднит Елену Ивановну с викторианскими экономками. С ними же ее связывает консервативность: столь же бережливо Молоховец относилась к устаревшим и архаичным рецептам – вдруг пригодятся! Когда мода на гигиену побудила ее написать лечебник, современные средства соседствовали в нем с советами исцелять потливость рук молодыми лягушками, а эпилепсию – «магнетизированной водой»<sup>6</sup>, что вызвало возмущенную рецензию в журнале «Здоровье».

Домохозяйка Молоховец – православная замужняя мать семейства, которая с протестантской тщательностью следит за семейным бюджетом и противостоит любому неряшеству и мотовству. Аудитория, к которой она адресуется, постоянно растет: на смену героям Толстого и Тургенева приходят персонажи Чехова. Имение сменяется дачей, гастрономическим символом времени становится не рябчик, а гусь. В параллельном мире продолжали существовать Фаберже, гвардейские рестораны «Кюба» и «Донон», меха от Мертенса и свежие устрицы от Елисеева, но не они теперь определяли развитие и течение русской жизни.

Мир читателей Молоховец – разночинцы, образованные купцы, чиновники, земские служащие, литераторы и врачи, то есть новый средний класс, формирующийся на обломках русского сословного общества в результате великих реформ Александра II. Женщинам отныне вменялись буржуазные добродетели – умение принимать гостей, вести хозяйство, «поставить дом». Они интересовались гимназическими успехами своих детей, читали «Ниву» с приложениями и следили за прислугой, которая в эту эпоху немногочисленна: нянька, кухарка и горничная, а в семьях победнее – одна прислуга «на всё». Такими были Анна Григорьевна Достоевская, Мария Павловна Чехова и Серафима Васильевна Павлова-Карчевская, жена великого физиолога. Своим главным делом эти женщины считают семью и хозяйство, но у них есть представление о «хорошем тоне».

Образованная женщина должна была неброско, но элегантно одеваться, иметь свою портниху, разбираться в мебели. Она умела оказывать первую медицинскую помощь (это время, когда появляются сестры милосердия и женщины-врачи), знала, чем развлечь детей, могла поддержать разговор о политике и литературе – и при этом остаться в образе «очаровательной дамы».

То немногое, что мы знаем о Елене Ивановне Молоховец, позволяет отнести ее к этому женскому типу. Помимо поваренных и хозяйственных книг, она сочиняла музыку (и даже в 1854 году опубликовала польку), написала учебник французского языка для детей и медицинский опросник. У нее был свой круг общения (в 1889 году она овдовела), и, помимо хозяйства, ее весьма занимали духовно-политические вопросы. Она имела ультраконсервативные убеждения и была горячей сторонницей монархического строя. Ее взгляды на современную политику, регулярно излагаемые в брошюрках, далеко не столь популярных, как ее

---

<sup>6</sup> Молоховец Е. И. Молодым хозяйкам: Собрание гигиенических и полезнейших простых, аллопатических и гомеопатических врачующих средств от различных болезней взрослых и детей. СПб.: Типография д-ра М. А. Хана, 1880; Молоховец Е. И. Помощь врачам и врачуемым: вопросы и ответы, необходимые, в особенности, для заочной консультации и заочного пользования разными способами лечения. СПб.: Типография Г. Дюнтца, 1883.

кулинарные книги, современникам казались пародией на публицистику Ф. М. Достоевского и Н. М. Данилевского.

В 1880 году в книжке «Судьбы Запада и Востока» она писала: «С 1848 года в каком-то иступленном состоянии стало все развращаться в России быстрыми шагами: мужья в каком-то диком безумии стали оставлять жен, жены мужей своих, дети восстали против родителей, младшие против старших, церковь православная стала пустеть; вместо веселых и беззаботных семейных празднеств, соединявших некогда целые семьи родных и знакомых, стали воздвигаться клубы с их азартными играми и неприличными танцами; стали воздвигаться театры с их ужасающими, безнравственными сценами; наехали целые стаи заграничных „камелий“ из всех государств европейских... Запад, благодаря отступничеству от благодати церкви истинной, пустил смертоносный свой яд по всему телу государства православного»<sup>7</sup>.

В другой брошюре она предлагала бороться с проституцией: запретить «все секретные гинекологические отделения, все порнографические издания, все развращающие юношество газетные объявления, картины, театральные пьесы и романы», увеличить количество гимназических уроков в субботу, всем дать средства жениться с 21 года, а дома терпимости перевести за город, окружить их каменной стеной с часовым и пускать туда мужчин только по именным билетам от врачей<sup>8</sup>. С этими мыслями и идеями она даже обращалась к В. В. Розанову – влиятельному консервативному критику, к Поместному собору Русской православной церкви и обер-прокурору Синода К. П. Победоносцеву.

Помимо национализма, Елена Ивановна увлекалась эзотерикой. Тогда это не было каким-то экзотическим хобби: в 1870-е годы в России возникла огромная мода на спиритизм. Среди тех, кто серьезно относился к общению с загробным миром, были химик А. М. Бутлеров и зоолог Н. П. Вагнер, а Д. И. Менделеев даже организовал специальную комиссию по изучению спиритических явлений. По заключению комиссии, правда, выходило, что спиритизм – суеверие.

Возглавлял российских спиритов выходец из известной славянофильской семьи Александр Николаевич Аксаков, автор термина «телекинез». Широкой популярностью пользовался издаваемый спиритами журнал «Ребус». Нам трудно понять, как православие сочеталось с верой в существование тонких миров, но тогда это не вызывало особенного удивления.

У Елены Молоховец были две приятельницы-спиритки – Евгения Федоровна Тыминская и Юлия Федоровна Смоленская, устраивавшие сеансы столоверчения в квартире на углу Владимирского проспекта и Большой Московской улицы. На вечера к ним Вагнер приглашал уже вдовую А. Г. Достоевскую, жившую по соседству. Откровения Тыминской и свои собственные вещи сны Молоховец аккуратно конспектировала и публиковала, сохранив серьезное увлечение спиритизмом до самой смерти в 1918 году.

Семья самой Молоховец могла служить примером относительного социального успеха. Один из ее сыновей, Леонид, дослужился до чина генерал-майора, другой, Константин, был военным моряком (он погиб в Порт-Артуре), ее внук Владимир служил на императорской яхте. Но сама она оставалась в кругу нового среднего класса. Все ее некулинарные писания, от медицинских рекомендаций до почвеннических советов, как обустроить Россию, выглядели в лучшем случае эксцентричными. Поэтому Елена Молоховец – один из самых плодовитых русских писателей – так и не вошла в литературную среду. Свои книги

---

<sup>7</sup> Молоховец Е. И. Судьбы Запада и Востока. СПб.: Типография А. С. Суворина, 1880. С. 15–17.

<sup>8</sup> Молоховец Е. И. По поводу недоразумений относительно проституции. СПб.: Типография П. Ф. Воицкой, 1910. С. 27–30.

она из экономии также издавала самостоятельно, хотя ясно, что такие издатели, как А. Ф. Маркс и А. С. Суворин, охотно взяли бы под крыло коммерчески выгодного автора.

Русская литература того времени откликнулась на «Подарок молодым хозяйкам» пародиями. Над Молоховец насмешничал молодой Чехов, а Тэффи сочинила целый рассказ «Пасхальные советы молодым хозяйкам» (1912): «Теперь перейдем к невиннейшему и трогательнейшему украшению пасхального стола – к барашку из масла. Это изящное произведение искусства делается очень просто: вы велите кухарке накрутить между ладонями продолговатый катыш из масла. Это туловище барашка. Сверху нужно прилепнуть маленький круглый катыш с двумя изюминами – это голова. Затем пусть кухарка поскребет всю эту штуку ногтями вкруг, чтобы баран вышел кудрявый. К голове прикрепите веточку петрушки или укропу, будто баран утоляет свой аппетит, а если вас затошнит, то уйдите прочь из кухни, чтоб кухарка не видела вашего малодушия».

Елена Молоховец умерла в декабре 1918 года, по одной из легенд – от голода. Ей было 87 лет, она пережила четырех императоров и увидела конец своего мира. Но то, что она тщательно и детально описала в своих кулинарных книгах, превратило ее – пусть и против ее воли – в бытописателя вроде Пыляева или Гиляровского.

Без «Подарка молодым хозяйкам» русскую жизнь второй половины XIX века понять невозможно.

## Словарь некоторых устаревших слов и терминов, употребляемых в рецептах

*Лев Лурье, Мария Пироговская*

**Аморетки** – отварной костный мозг.

**Брез** – мясной жир, который снимают вместе с пеной с поверхности бульона.

**Бульи** – вареная говядина.

**Винные ягоды** – инжир.

**Гарнец** – старая русская мера сыпучих веществ, равная 3,28 л (¼ ведра, 12 стаканов).

**Горчица сарептская** – английская или черная, способы приготовления см. № 3578–3589.

**Гуммиарабик** – смола коры акации.

**Земляная груша** – топинамбур, корнеплод.

**«Испанский ветер», или туроны**, – разновидность безе.

**Каплун** – кастрированный петух.

**Кислые щи** – разновидность кваса из пшеничной муки, пшеничного и ячменного солода, гречневой муки (см. № 3528).

**Коландра** – *Culandro* (*лат.*) – синеголовник пахучий, пряность, родственник кориандра.

**Консоме** – чистый бульон.

**Коринка** – мелкий темный изюм.

**Кошениль** – натуральный пищевой краситель красного цвета.

**Кремертатор** – винный камень.

**Лабардан** – норвежская соленовяленая треска.

**Ланспик** – студень без желатина.

**Льезонирование** – сгущение с использованием желатина, крахмала, агар-агара или яиц.

**Масло пармезанское** – оливковое масло с добавлением сыра пармезан (см. № 3630).

**Мараскин** – сорт вишневого ликера.

**Муравленный горшок** – глазурованный керамический сосуд.

**Мускатный цвет** – мацис – изысканная пряность из цветов мускатного ореха.

**Осьмушка** – ⅛ меры веса (русского фунта).

**Пеклеванный хлеб** – ржаной хлеб.

**Пирожки в раковинах** – пирожки из слоеного или заварного теста, с различной мясной начинкой, подаются в раковинах моллюсков или специальной посуде.

**Померанец** – розовый грейпфрут.

**Пулярка** – от фр. *Poule* – курица.

**Рыбий клей** – желатин из рыбных отходов.

**Смоленская крупа** – гречневый продел.

**Снеток** – мелкая пресноводная вяленая рыба.

**Трагант** – загуститель теста, замена агар-агара.

**Трибулька** – зеленый лук.

**Флердоранж** – цветы грейпфрута.

**Франкфуртский порошок** – разрыхлитель теста.

**Чернушка** – черный тмин или римский кориандр

**Шампиньонная эссенция** – настой из шампиньонов.

**Шептала** – курага.

**Шлем** – перловое или рисовое пюре.

**Шрек** – почечный жир.

**Штоф** – старая русская мера жидкости, равная 1,23 л ( $\frac{1}{10}$  ведра), а также бутылка такой же меры.



## Раздел I Супы

### Замечания относительно приготовления бульона

1. **ПОСУДА ДЛЯ СУПА.** Бульон, равно как и всякий суп, не следует варить в медной кастрюле, но непременно или в горшке, или в каменной кастрюлке, или в эмалированном чугуне, который должен быть всегда чисто вымыт.

2. **КАЧЕСТВО МЯСА.** Относительно мяса – первое условие, чтобы оно было самое свежее. Лучше брать его меньше, но лучшего сорта. Перед употреблением надо хорошенько вымыть его в холодной воде под краном, но не отжимать, чтобы сберечь мясной сок.

Если нужен крепкий отвар, а не сочная говядина-бульи для подачи на второе блюдо, следует опустить мясо в холодную воду, чтобы из него выделился сок. Если же нужен сочный кусок говядины на второе блюдо, то надо опустить мясо в уже кипящую воду, тогда белковина тотчас же сваривается на манер круто сваренного белка, вокруг куска мяса образуется род корки, которая нелегко пропускает через себя мясной сок, вследствие чего отварное мясо остается сочным.

3. **КОЛИЧЕСТВО ГОВЯДИНЫ.** На крепкий бульон, на 6 полных глубоких тарелок, берется 2,5 кг, из расчета 400 г на человека. На обыкновенный же бульон и супы вообще берется от 500 г до 1,2 кг говядины с костями, т. е. от 70 до 100 г на человека, весь жир тщательно обрезается, кости следует разрубить помельче в продольном направлении, чтобы весь мозг был открыт и дал больше навару. На щи и прочие супы можно брать говядины и поменьше, например от 700 до 800 г на 6–8 человек.

#### 4. СОРТА ГОВЯДИНЫ, УПОТРЕБЛЯЕМЫЕ НА СУП:

а) на чистый, прозрачный бульон берется говядина преимущественно от бедра. Из мяса от ссека, костреца, огузка, подбедерка, булдышек и пр. бульон получается не таким вкусным;

б) для супов-пюре, борща, щей и пр. берется говядина от бедра, подбедерка, грудинки, к ней прибавляют телячью голяшку, но не больше чем  $\frac{1}{3}$  относительно всего количества мяса;

в) если надо подать на второе блюдо кусок отварной говядины из бульона, называемой бульи, надо брать говядины на 6–8 человек 2–2,5 кг от огузка середины, а на худшее бульи – от ссека, горбушки или костреца и варить бульон в таком случае на два дня. Первый день подать на второе блюдо отварную говядину-бульи, а на другой день какое-нибудь рыбное или мясное жаркое.

5. **КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ.** На каждую тарелку берется два с половиной стакана воды, из которых должно увариться не менее стакана. На 6 человек берется, следовательно, 15 стаканов, т. е. 5 бутылок воды, из которых должно увариться 2 бутылки. Положить в кастрюлю говядину, налить 9 стаканов воды, смерить чистой, гладко оструганной палочкой высоту воды, сделать на ней отметку, влить остальную воду и варить бульон так, чтобы через 3–4 часа он уварился до отметки.

6. **ПОРЯДОК ВАРКИ.** В самом начале надо поставить бульон на большой огонь, накрыв кастрюлю крышкой, чтобы бульон скорее вскипел. Пусть вскипит раза три, затем огонь следует уменьшить, чтобы бульон слабо кипел часа 3–4, лучше, если он будет кипеть только с одного бока, для чего можно подкладывать под один край кастрюли снятую с плиты конфорку. Доливать бульон водой не следует, поэтому надо сразу налить воды требуемое количество.



**7. ВРЕМЯ ВАРКИ.** Оно зависит от величины куска мяса. Чем кусок меньше, тем бульон сварится скорее. Бульон из куска мяса 800 г – 1,2 кг варится всего 4 часа. Первый час вода нагревается, бульон 3 раза вскипает, причем каждый раз его отставляют на край плиты для снятия пены. Второй час с половиной он слабо кипит, а за полтора часа до подачи к столу он отстаивается. Потом его процеживают и заправляют.

**8. ПЛИТА.** Когда ставят варить бульон, надо, чтобы огонь был сильным, пока бульон не вскипит 3 раза. Затем огонь надо уменьшить, потому что иначе бульон будет мутный и сильно выкипит.

**9. ПЕНА.** Бульон надо довести до кипения 2–3 раза, причем каждый раз надо отставлять кастрюлю и тщательно снимать пену ложкой, а не шумовкой. С пеной снимать и жир в отдельную посудину, так как на этом жиру, называемом брезом, поджариваются коренья для бульона. Кто любит суп пожирнее, пусть добавит к снятому жиру стакана полтора уже вскипевшего бульона, поставит на край плиты, чтобы бульон слабо кипел и пена мало-помалу отстаивалась, впитываясь, так сказать, в бульон и образуя через 3–4 часа тоненькую пленку, которую и можно наконец выбросить, а оставшийся бульон процедить через марлю в общий бульон.

**10. БРЕЗ.** Брезом называется жир, снятый с бульона вместе с пеной. Его надо отдельно кипятить в кастрюле часа два, процедить сквозь марлю, вновь кипятить, пока не очистится совершенно, так как иначе будет отдавать салом. Тогда только можно на нем поджаривать коренья, как было сказано выше. Следовательно, брез с бульона можно употреблять только на другой день.

**11. ОСНОВНЫЕ КОРЕНЬЯ.** Основными кореньями для бульона считаются морковь, петрушка, сельдерей, лук-порей, репчатый лук и отчасти репа.

На бульон на 6–8 человек надо брать 1 луковицу и 300 г основных кореньев.

Пропорция кореньев относительная: 2 моркови, 1 петрушка,  $\frac{1}{3}$  сельдерея, 1 лук-порей. Вкус бульона заметно улучшает пучок зелени петрушки, сельдерея и лук-порей, который должен вариться одновременно с кореньями. Надо брать старые коренья, потом заменить их свежими, как то: морковь, стручки, картофель, и с ними подавать. Но и старые коренья не следует выбрасывать, можно подать их на отдельной тарелочке, так как они очень вкусны со сливочным маслом.

**12. КАК ПОСТУПАТЬ С ОСНОВНЫМИ КОРЕНЬЯМИ.** Их надо очистить, вымыть, опустить в воду, но долго в ней не держать, потому что они теряют аромат. Когда с бульона снята пена, их можно нарезать и положить в бульон, чтобы варились до полной готовности. Все эти коренья разрезать вдоль на две части, за исключением лука-порея. Одну часть положить разрезанной стороной на чистую сухую сковороду, чтобы на ней подрумянились (следить, чтобы не подгорели), и потом опустить их в бульон вместе с оставшимися сырыми кореньями. Поджаренные коренья придают бульону вкус и золотистый цвет. К поджаренным кореньям моркови, петрушки, сельдерея и луковицы хорошо прибавлять и пару ломтиков репы.

Вместо того чтобы поджаривать овощи на сухой сковороде, многие, нарезав их кружочками, поджаривают их в масле или в жире, снятом с бульона, так называемом брезе. После чего, вынув их шумовкой, обдают кипятком и потом уже кладут в бульон, чтобы в нем они варились до конца.

**13. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ОВОЩИ.** Помимо основных кореньев, луковиц и пучка зелени можно по желанию прибавлять репу, брюкву или 2–3 сушеных гриба. Если же в бульоне должен преобладать вкус какого-нибудь овоща, то надо брать его в очищенном виде, в количестве 400 г на 6–8 человек, или около 600 г в неочищенном.

**14. КОЛИЧЕСТВО СОЛИ.** На бульон на 6–8 человек, или на 9 стаканов, нужно взять 3 ч. ложки соли без верха и отсыпать в отдельную посуду. Когда будет снята пена и нач-

нут уже вариться коренья, тогда можно положить половину отмеренной соли и затем уже посолить по вкусу, а еще лучше влить по вкусу заготовленной заранее сильно посоленной, прокипяченной воды. Советуют бульон солить перед самой подачей, иначе он теряет свою питательность, а также оставлять бульон на следующий день несоленным и, разумеется, в холодном месте.

**15. КАК ИСПРАВЛЯТЬ ПЕРЕСОЛ.** Если блюдо случайно пересолено, то исправить это отчасти можно следующим образом. Берется стакан самой лучшей крупчатой муки или риса, завязывается в чистенькую тряпочку и опускается в пересоленный бульон. Мука и рис во время кипячения вбирают в себя соль. Но так как бульон может сделаться немного мутным, то лучше не подавать его чистым, а приготовить из него суп с макаронами, заправить льезоном, т. е. сливками и желтками.

В крайнем случае отлить половину бульона к следующему дню. В первый день, долив кипяченой водой, положить 2 ст. ложки сушеных прессованных кореньев, намоченных сперва в воде, а на следующий день прибавить и воды, и половину пропорции говядины, не прибавляя соли.

**16. СРЕДСТВО ИСПРАВИТЬ ВКУС БУЛЬОНА, ВЫЗВАННЫЙ ПЛОХИМ КАЧЕСТВОМ МЯСА.** В случае если говядина окажется жесткой, то, сняв с бульона пену и поварив его еще с полчаса, влить из расчета на 1,2 кг говядины 2 ст. ложки водки и варить бульон до готовности. Говядина делается мягкой, тогда как запах водки испарится.

Если же говядина окажется не вполне свежей, то при варке бульона кладется чистый березовый уголь, который отбивает дурной запах и вкус.

**17. КАК ПРИДАТЬ БУЛЬОНУ КРАСИВЫЙ ЦВЕТ.** Чтобы бульон имел янтарный цвет, используют разные способы:

*1-й способ.* Варят в бульоне в отдельной кастрюльке шелуху от луковиц, предназначенных для бульона. Когда шелуха выварится, подливают этот отвар в общий бульон.

*2-й способ.* Одну очищенную от шелухи луковицу мелко изрубить, завязать в чистую тряпочку, промыть ее под краном несколько раз, отжать и поджарить в  $\frac{1}{2}$  ложки сливочного масла или бреза. Лук затем обдать горячей водой и опустить в бульон, чтобы он варился в нем часа 2–3.

*3-й способ.* 2 ч. ложки сахара всыпать на чистую сковородку, смочить водой, поджарить до золотистого цвета, но, чтобы не подгорело, развести 2–3 ложками воды, вскипятить, процедить в бульон, по вкусу.

Но придать бульону красивый цвет с помощью сахара можно уже в супнице перед подачей к столу, для сохранения же его до другого дня он не годится.

Лучше всего воду из жженого сахара заготавливать на несколько дней и сохранять в тщательно закупоренной бутылке.

*4-й способ.* Самый лучший способ – это разрезать, как уже выше сказано, пополам одну луковицу, 2 моркови, 1 петрушку,  $\frac{1}{3}$  сельдерея, можно и кусочек репы, половину их поджарить на сковороде, кладя их разрезанной стороной вниз. Следить, чтобы овощи не подгорели.

#### **18. КАК ОЧИЩАТЬ БУЛЬОН, ЧТОБЫ ОН БЫЛ ПРОЗРАЧНЫЙ.**

*1-й способ.* Когда мясо будет готово настолько, что его легко можно будет проколоть вилкой, отставить кастрюлю, дать бульону отстояться, снять сверху жир и затем процедить бульон через ситечко в другую кастрюлю, вскипятить, перелить прямо в суповую миску на предварительно высыпанный в нее мелко изрубленный зеленый укроп.

*2-й способ.* Чтобы бульон был еще чище, надо не только процедить его, но и очистить белками, а именно взбить 2–3 сырых белка, опустить в кипящий бульон. Когда хорошо прокипит, процедить через плотное ситечко.

*3-й способ.* Если хотят получить максимально прозрачный бульон, то процеживают его вторично, положив на салфетку бумажные полотенца.

### **19. ОТТЯЖКА, ИЛИ КАК ОЧИСТИТЬ БУЛЬОН И ПРИ ЭТОМ УСИЛИТЬ ЕГО КРЕПОСТЬ И ВКУС.**

Для этой цели берется оттяжка, которая готовится следующим образом.

Сварить бульон на 6–8 человек из 800 г, 1,2 или 2 кг говядины, процедить, потом взять 400 г свежего сырого мяса без жира и костей, нарезать, пропустить через мясорубку, положить в миску, влить 2–3 сырых, взбитых венчиком белка, развести полтора стаканами холодной воды, размешать до получения однородной массы. За полтора часа до подачи добавить стакан очень горячего бульона, размешать, влить в кипящий бульон, размешать, поставить кастрюлю на слабый огонь, неплотно накрыв крышкой, и варить примерно часа полтора.

Через полтора часа, когда оттяжка свернется, очистив таким образом бульон, вынуть ее шумовкой на мокрую салфетку, натянутую на кастрюлю или миску большого диаметра, процедить через нее весь бульон, после чего еще раз вскипятить.

Мясной бульон очищается сырой мясной оттяжкой, куриный – сырой куриной оттяжкой, бульон из дичи очищается оттяжкой из той же дичи, но с той разницей, что дичь эта должна быть сначала прожарена.

Если оттяжка делается из говядины, но за тем же обедом подается какое-нибудь кушанье из дичи, то для разнообразия вкуса можно отобрать сырые кости этой дичи, истолочь их, поджарить в масле, дать стечь маслу на сите, остудить и прибавить их к еще сырой мясной оттяжке из говядины, причем не надо забывать, что спинки дичи выбрасываются, так как заключают в себе горечь.

В эту мясную оттяжку прибавляют иногда те коренья, вкус которых должен преобладать. Их надо в таком случае очистить от кожицы, мелко шинковать, обварить кипятком, затем поджарить в масле, откинуть на сито, чтобы стекло все масло, остудить, смешать с еще сырой мясной оттяжкой, развести некипяченой водой и т. д., как сказано уже выше.

Оттяжка не должна вариться более полутора часов, потому что если она будет вариться слишком долго, то разобьется на мельчайшие частицы, которые замутят бульон. Если же это случится, то поправить бульон можно только новой, свежей оттяжкой.

**20. КАК ПРОЦЕЖИВАТЬ БУЛЬОН.** Процеживать его можно через ситечко, но при подобном процеживании он не вполне очищается, поэтому можно процедить вторично, как уже сказано выше, через мокрую салфетку, осторожно сливая бульон, не взбалтывая его (см. п. 18). Если же бульон варится с оттяжкой, то через полтора часа, когда оттяжка свернется, вынуть ее шумовкой на мокрую салфетку, натянутую на кастрюлю или миску большого диаметра, и через эту оттяжку процедить весь бульон, после чего еще раз вскипятить его и подавать.

**21. СОХРАНЕНИЕ БУЛЬОНА.** Бульон можно сохранять только чистый, тщательно процеженный, в совершенно чистой и досуха вытертой посуде, которую следует оставить не закрытой, а только прикрытой редкой кисеей. На другой день прокипятить.

**22. ПЕРЕЦ И ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ** кладутся в бульон и прочие супы по желанию по индивидуальному вкусу, поэтому они и поставлены в рецептах по большей части в скобках.

**23. МАСЛО** в суп кладется всегда, или сливочное, или свежий маргарин.

**24. ВСЕ МЯСНЫЕ СУПЫ** варятся более или менее одинаково и получают различные названия в зависимости от того, что к ним добавляется.

Бульоном называется прозрачный мясной отвар с кореньями. Бульон этот называется консоме, если он готовится двойной крепости. Впрочем, некоторые бульоны принято называть и супом, как, например, суп принтаньер, хотя он и подается прозрачным, суп-жюльен и т. п.

Суп получается, если в чистый бульон кладется мучная заправка, или желтки со сливками, или сметана и пр. Суп-пюре получается, если прибавляется пюре из круп, корней или мяса. Борщ – если добавляется свекла. Щи – если прибавляется свежая или кислая капуста с мучной заправкой. Рассольник – если добавляются почки, соленые огурцы и пр. с мучной заправкой и т. д.

**МЯСНЫЕ** супы готовятся из трех основных сортов бульона: желтого, красного и белого.

**ЖЕЛТЫМ** называется бульон с поджаренными кореньями, следовательно, золотистого цвета. Он подается или самостоятельно, или употребляется для приготовления прозрачных супов.

**КРАСНЫМ** называется бульон с поджаренными кореньями и поджаренной суповой говядиной, следовательно, он уже не золотистого, а красноватого цвета. Он подается так же или самостоятельно – особенно в чашках, к завтраку и ужину, или употребляется для клейких супов, т. е. для тех, к которым добавляются телячья голова и ножки.

**БЕЛЫМ** называется бульон совсем без кореньев, а если и с кореньями, то неподжаренными. Из такого белого бульона варятся щи, борщ, мучные супы и супы-пюре.

## Бульоны желтый и красный

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Бульон чистый, прозрачный, как уже сказано выше, готовится желтый или красный, средней или двойной крепости, в последнем случае добавляется оттяжка. На 6 порций основного бульона расходуется 1,2 кг говядины. В большинство бульонов добавляется зеленый укроп, который, мелко изрубив, надо класть в суповую миску и заливать горячим бульоном.

### № 1. Бульон желтый, основной, средней крепости

*1,2 кг говядины от бедра, 2 моркови, 1 петрушка, ½ сельдерея, 1 порей, 1 луковица, ½ репы, 200 г картофеля, пучок зелени: петрушки, сельдерея и порея, укроп*

Взять 1,2 кг говядины от бедра, вымыть в холодной воде, не отжимая мяса. Взять кастрюлю, предназначенную для приготовления супа, положить в нее говядину, влить 9 стаканов холодной воды, измерить палочкой высоту воды, влить еще 6 стаканов воды, накрыть крышкой, дать три раза вскипеть на большом огне, каждый раз отставляя кастрюлю и снимая накипь в другую кастрюлю не шумовкой, а ложкой.

Говядину приподнять большой вилкой и, держа ее над кастрюлей, облить несколько раз суповой ложкой, чтобы сполоснуть оставшуюся пену, переложить мясо в другую кастрюлю, процедить туда же бульон сквозь ситечко. Кастрюлю вымыть, переложить в нее обратно говядину, перелить бульон, посолить его 1 ½ ч. ложки соли. Взять луковицу, 2 моркови, 1 петрушку, ½ сельдерея, 1 порей, очистить их, вымыть, разрезать вдоль пополам. Из них одни половинки поджарить в масле или брезе, т. е. в жире с бульона, или на сухой сковороде подрумянить до темного цвета, опустить в бульон с прочими оставшимися кореньями и с пучком зелени петрушки, сельдерея и порея. Неплотно прикрыть крышкой, варить на малом огне 2–3 часа, чтобы слабо кипело с одного только бока; уварить до отметины на палочке; за полтора часа до подачи к столу отставить кастрюлю на край плиты, дать устояться, еще раз снять сверху жир суповой ложкой. Вынув говядину, осторожно перелить бульон в другую кастрюлю, процеживая его еще раз сквозь частое ситечко или салфетку, подогреть; если понадобится, добавить соли. По желанию этот бульон можно очистить белками, как уже было сказано.

Так готовится основной желтый чистый бульон, который подается самостоятельно с мелко нарезанным укропом или служит для приготовления большинства других прозрачных супов.

Все остальные подробности см. в примечании о супах вообще.

Ощутимый вкус придает бульону отвар от отдельно сваренного в бульоне картофеля нерассыпчатого сорта, который можно с маслом подать на второе.

Если надо подать на второе блюдо отварную говядину-бульи, следует варить бульон на два дня из 2–2,5 кг говядины от огузка-середины, а на худшее бульи – от ссека, горбушки или костреца, и тогда в первый день подать на второе блюдо говядину-бульи, а на другой день – на второе блюдо какое-нибудь жаркое. В первый день подать, следовательно, бульон с разными добавлениями, а на второй день приготовить из него какой-нибудь суп.

Оставляя бульон до следующего дня надо всегда процеженным от положенных в него кореньев, иначе он может прокиснуть.

# В этот бульон, в зависимости от вкуса каждого и по возможности, кладется также либо все перечисленное ниже, либо что-нибудь отдельное:

1) обрезки от предназначенной на другое кушанье телятины, куриные головы и лапки, раздробленные кости, оставшиеся от вчерашнего бульона; все это варится в бульоне с самого начала, чтобы можно было снять накипь и процедить; 2) некоторые хозяйки добавляют не сырую, а печеную луковицу (одну или две); 3) 1–2 сушеных гриба; 4) одну телячью почку;

5)  $\frac{1}{2}$  ст. ложки промытого сушеного зеленого горошка; 6) за 2 часа до подачи к столу кладут в бульон одну брюкву; 7) за 45 минут до готовности добавляют, кроме основных корней, морковь, петрушку или сельдерей. Все это варится до готовности и затем процеживается. Подавая, этот бульон можно разнообразить следующим образом:

1) чистый, только с зеленью укропа и петрушки, со всевозможными пирожками и фаршами в раковинах, рецепты № 322–375 (за исключением ватрушек и блинчатого каравая); 2) с гренками № 216, 220; 3) с морковью и крупно нарезанными листьями шпината, который за несколько минут опустить в соленый кипяток (100 г шпината и 2 нарезанные моркови) № 274; 4) с фрикадельками № 223–225, или с кнелями № 226–232, употребив на фрикадельки или кнели 400 г говядины; 5) с клецками № 276–287; 6) с кашей из смоленской крупы № 381 (200 г крупы); 7) с домашней лапшой № 245, 246 (1 стакан муки); 8) с лазанками № 247 (130 г муки); 9) с манной крупой ( $\frac{1}{2}$  стакана) № 243; 10) с рисом № 240, или рисовой кашей, или рисовыми крокетами № 376, 382; 11) с саго ( $\frac{1}{2}$  стакана) № 242; 12) с овсяной крупой «Геркулес» ( $\frac{1}{2}$  стакана) № 238; 13) с перловой крупой ( $\frac{1}{2}$  стакана) № 241; 14) с мелко нарезанными кореньями (400 г очищенных) и с пирожками № 271; 15) с мелко нарезанными кореньями и картофелем (400 г очищенных) № 271; 16) с кореньями и капустой (400 г очищенных) № 271; 17) с брюссельской капустой и кнелями (200 г капусты и 200 г мяса) № 271; 18) с зеленым горошком, цветной капустой и спаржей (400 г всего) № 271; 19) со свежими молодыми овощами № 272 (400 г очищенных); 20) с сушеными кореньями (2 полные ст. ложки) № 275; 21) с пельменями из 130 г муки № 294.

### № 2. Бульон желтый, попроще

Если в первую очередь обращать внимание на питательность, а не на внешний вид бульона, то, сварив его, как сказано в № 1, из 800 г – 1,2 кг бедра, ссека, костреца, огузка или подбедерка с булдышкой, не надо снимать с него пену и процеживать, а только снять под конец жир. Мясо нарезать на порции, положить его в суповую миску, всыпать туда же мелко нарубленного укропа, добавить нарезанные, сварившиеся в бульоне основные корни, лук и картофель, залить горячим бульоном и подавать.

### № 3. Бульон желтый, прозрачный, двойной крепости, называемый консоме

*1,5–2 кг говядины, разные мясные обрезки, 1 луковица, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 порей,  $\frac{1}{3}$  сельдерея, маленькая репа, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, укроп, 400 г говядины на оттяжку, 3 белка,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки зеленого сушеного горошка или (1–2 сушеных гриба), (1 брюква или репа), (1 морковь), (1 печеная луковица), (400–800 г бычьего хвоста), (5–6 шт. нерассыпчатого картофеля), (телячья почка), (1–2 шт. гвоздики или мускатного ореха), соли 3 ч. ложки без верха*

Предназначая основной бульон № 1 для более изысканного стола, в него надо положить вообще больше мяса, добавить по желанию то, что перечислено в бульоне № 1, и, кроме того, за полтора часа до подачи, чтобы очистить бульон и придать ему еще большую крепость, употребить мясную оттяжку, о которой уже сказано в общем примечании под номером 19, а именно: взять дополнительно от 400 г до 2,4 кг сырой говядины без жира и костей, пропустить через мясорубку, переложить в миску, добавить 2–3 сырых, взбитых венчиком белка, развести полутора стаканами холодной воды, размешать до получения однородной массы, влить стакан горячего процеженного бульона, размешать, сразу же влить эту приготовленную теплую смесь в кипящий бульон, энергично размешивая, поставить кастрюлю на слабый огонь, накрыть крышкой.

Через полтора часа, т. е. за полчаса до подачи, когда оттяжка свернется, очистив таким образом бульон, вынуть ее шумовкой на мокрую салфетку, натянутую на кастрюлю или миску большого диаметра, и через эту оттяжку процедить остальной бульон, досолить, после чего еще раз его вскипятить и подавать.

# Эти два бульона № 1 и № 3 составляют основу всех других прозрачных супов. Консоме № 3 можно разнообразить так же, как и бульон № 1, а именно: подавать его чистым, влив в суповую миску на мелко нарубленный укроп и петрушку, со всевозможными гренками, пирожками и фаршами в раковинах (см. раздел II). Или опускать в чистый бульон отдельно сваренные крупы, вермишель, мелко нарезанные корни и пр. (см. № 1).

#### **№ 4. Бульон красный, средней крепости**

*1,2 кг говядины, 1–2 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1/3 корня сельдерея, 1 порей, небольшая репа, укроп, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, соль*

1,2 кг говядины от бедра или огузка – середины вымыть, положить жирной стороной на дно кастрюли, подлить 3–4 ложки воды. Добавить к этой говядине 300 г нарезанных основных корней, луковицу, пучок зелени, плотно накрыть крышкой, поставить на малый огонь, почаще переворачивая говядину и мешая корни лопаточкой, чтобы мясо и корни не пригорели, а только подрумянились со всех сторон. Подливать каждый раз по ложке воды. Когда мясо покроется блестящей пленкой, а кости как бы лаком, влить 9 стаканов воды, измерить уровень палочкой, долить остальные 6 стаканов, поставить на сильный огонь, накрыть крышкой, дать 3 раза вскипеть, каждый раз снимая пену и убавляя огонь до минимума. Высыпать полторы чайной ложки соли и доваривать на слабом огне, как сказано в примечании 1.

За полтора часа до подачи отставить кастрюльку с огня, дать настояться, снять жир, перелить в другую кастрюлю, процеживая сквозь ситечко, досолить, вскипятить, влить в суповую миску, добавив зеленый укроп.

# К этому бульону подается все то же, что и к бульону № 5.

#### **№ 5. Бульон красный, двойной крепости, называемый консоме**

*1,5–2 кг говядины или 1,2 кг говядины и небольшая курица (жареные кости, оставшиеся от ростбифа), 300 г основных корней, 1–2 луковицы, пучок зелени трех сортов, 1 брюква, 1/2 ст. ложки сушеного горошка, 1–2 сушеных гриба, кусок сахара (1–2 шт. гвоздики, мускатный орех), соль. Оттяжка: 200 г мякоти курицы, 200 г мякоти говядины, 3 белка (коренья), укроп*

1,5–2 кг говядины вымыть, положить жирной стороной на дно кастрюльки вместе со всеми основными корнями и пучком зелени, подлить 3–4 ложки воды. Или, взяв 1,2 кг говядины, добавить курицу, обработать ее, вымыть, снять мясо с костей. Все кости разбить, положить к говядине, накрыть крышкой, поставить на малый огонь, почаще переворачивая, чтобы мясо не пригорело, а только подрумянилось со всех сторон. Далее поступить, как сказано в № 3, добавив в бульон то что любит: 2–3 сушеных гриба, брюкву или репу, ложку зеленого сушеного горошка, 2 гвоздички или немного мускатного ореха, или и то и другое вместе.

Во Франции добавляют голубя, или кролика, или жареную куропатку, или жареные кости, оставшиеся от ростбифа. За полтора часа до подачи снять с поверхности жир, процедить, очистить мясной оттяжкой, как сказано в рецепте № 3. Но оттяжка в данном случае готовится из 200 г нежирной сырой говядины и 600 г куриного сырого мяса, снятого с костей, или из костей дичи, предварительно прожаренных в масле, причем спинки выбрасываются. Прибавляются к оттяжке и некоторые прожаренные корни. Все мелко порезать, пропустить через мясорубку, положить 3 белка и так до конца (см. рецепт № 3 и общее примечание о супах).

# Этот красный бульон № 5, как и № 4, подается: 1. С одним укропом. 2. С гренками с сыром № 217, 219, 220. 3. С пирожками № 322–374. 4. С фигурно нарезанными корнями, отдельно в бульоне сваренными № 271–275. 5. С саго № 242. 6. С морковью и шпинатом (2 моркови, 100 г шпината) № 274.

#### **№ 6. Крепкий бульон с вином**

Готовится, как красный бульон № 4 или № 5. Можно добавить ½ стакана хереса или мадеры. Разливая в чашки, не класть в них ни укропа, ни кореньев.

# Подавать со всевозможными пирожками № 322– 346, а также с выпускными яйцами № 289.

#### **№ 7. Бульон из сухого бульона**

Чтобы иметь возможность быстро приготовить бульон к завтраку, к обеду, а главное, в дороге, надо взять на стакан бульона 6 г сухого бульона из говядины и дичи, мелко крошить, влить ¼ стакана кипятка, помешать, чтобы бульон растворился, посолить, положить чайную ложку сливочного масла и зелени, долить кипятком; можно добавить 2 ст. ложки мадеры.

# Подать к нему: 1. Греночки № 217, 219, 220. 2. Пирожки из рассыпчатого теста; если наскоро, то купленные и разогретые. 3. Или пирожки-булочки № 364, 366. 4. Или блинчатые № 360–362. 5. В бульон этот можно опустить клецки № 276, 283, 285. 6. Можно даже приготовить из него наскоро щи из маринованного щавеля со сметаной (см № 46), добавить ложечку грибной сои, см № 3945 (часть II). 7. Приготовить бульон с сушеными овощами № 275. Или с прессованной зеленью.

#### **№ 8. Английский мясной бульон для больных**

Взяв 100 г говядины без малейшего жира и костей, мелко порезать ее, положить в маленькую кастрюльку, залить 3 стаканами воды, кипятить на сильном огне несколько минут, посолить, процедить, подкрасить жженым сахаром. Оставшееся мясо опустить в кастрюлю, варить с говядиной, предназначенной для общего супа к обеду.

#### **№ 8а. Вкусный бульон для больных, рекомендуемый докторами**

400 г говядины, непременно от толстого края с жиром, вымыть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, туда же добавить 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 1 луковицу, соль, 1 ½ стакана холодной воды, поставить на плиту. Как только закипит, кипятить ровно 15 минут, никак не больше. Не процеживая, слить в тарелку, отжимая мясо суповой ложкой. Оставшуюся говядину продолжать варить в общем супе.

#### **№ 9. Еще один бульон для больных, называемый «бутылочным»**

К обеду для очень слабых больных варится следующий бульон: 400 г мягкой говядины без малейшего жира от ссека 1-го сорта очень мелко нарезают, кладут в бутылку от шампанского, закупоривают ее и опускают в большую кастрюлю с водой, которую ставят на огонь и кипятят от утра до обеда. Из этой пропорции выходит чайная чашка крепкого бульона, который, подавая, процеживают и слегка солят.

#### **№ 10. Бульон с ромом для ослабленных детей и взрослых**

Взять все кости от бычьей ноги и булдышки, раздробить их, варить на малом огне в продолжение 3 часов. Если нога большая, то налить столько воды, чтобы вышло примерно четыре тарелки. Затем вынуть кости и отварить их еще раз в свежей воде, которой на этот раз налить уже вдвое меньше, так, чтобы вышло всего 2 стакана, смешать с первым бульоном, прокипятить с ¼ часа, процедить. Из снятого с костей мяса можно сделать фрикадельки с булкой и зеленью петрушки. При подаче вливать в каждую тарелку по чайной ложке рома. Этот бульон очень полезен для ослабленных детей и взрослых.

#### **№ 11. Бульон из костей**

Из сырой говядины вынуть кости, разрубить их топором вдоль на маленькие кусочки, сложить в глиняный горшок, наполнив его на ⅔, залить доверху холодной водой, накрыть, поставить в духовку. Продержать 4 часа на слабом жару, вынуть, процедить; выйдет наваристый бульон. Оставшиеся кости залить в том же горшке свежей водой, накрыть, поставить в нежаркую духовку на 6 часов.



Затем оба сорта бульона надо смешать. Вытяжки приготавливаются из любого количества костей, главное – придерживаться условия, чтобы костей было  $\frac{2}{3}$  горшка, а воды до верха.

#### **№ 12. Бульон из зелени для крепких желудков**

Большую горсть щавеля, небольшую горсть салата-латука, столько же свекольника или портулака и немного кервеля вымыть, порезать, опустить в  $2\frac{1}{2}$  стакана воды или бульона, кипятить в течение получаса, процедить, посолить, положить кусочек сливочного масла.

#### **№ 13. Бульон из устриц диетический**

8 устриц вынуть из раковин, разбивая их, выбросить черные внутренности со дна, разрезать устрицы на мелкие кусочки, вымыть в теплой воде, сварить в  $1\frac{1}{2}$  стакана воды.

#### **№ 14. Бульон красный, валашский с кореньями, двойной крепости**

*1,2 кг говядины, 1 небольшая нежирная курица, 400 г телятины, 400 г копченой ветчины, 1 луковица, 2 моркови, 50 г масла, 1 брюква,  $\frac{1}{2}$  сельдерея, 1 петрушка, 1 порей, немного зелени майорана, соль*

Положить в кастрюлю 1 разрезанную на куски курицу, 1 морковь, 50 г сливочного масла и 1,2 кг говядины, подлив немного воды. Когда говядина снизу подрумянится, влить воды столько, чтобы ее более не подливать и чтобы бульона, когда он будет готов, получилось 6–8 глубоких полных тарелок; положить пучок зелени, соли, можно прибавить 400 г телячьей голяшки, около 400 г несоленой копченой ветчины, кореньев. Варить на слабом огне несколько часов, снимая пену, дать настояться, снять жир, если надо, очистить оттяжкой, процедить сквозь салфетку, подогреть, подавать, всыпав в суповую миску зелень петрушки и укроп.

# По желанию употребляют только половину указанного количества мяса. Так как кладется ветчина, надо следить, чтобы не был бульон пересолен. Бульон этот подается: 1. С пирожками № 322–370. 2. В процеженный бульон положить отдельно в бульоне отваренные фигурно нарезанные коренья: 1 морковь, 1 небольшой кочан цветной капусты, 2 головки савойской капусты, 12 шт. спаржи, 1 репу. 3. Положить нарезанную и отдельно отваренную 1 морковь и разрезанный на 6 частей кочан капусты, листья которой переложить мясным фаршем № 538. 4. С фрикадельками № 223–225, в таком случае влить в бульон  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры.

Отварное мясо употребить на разные кушанья или сделать из него фарш для пирога, пирожков или форшмака.

#### **№ 15. Суп французский – жульен**

*1,2–1,6 кг говядины, 500 г основных кореньев, 1 большая морковь. Гарнир: 1 репа, 1 сельдерей, 6–8 шт. спаржи, 1 кочан цветной капусты, 1 ложка сушеного зеленого горошка, 6–12 шт. зеленых бобов, 1 ст. ложка сливочного масла, соль,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки пищевой соды, примерно 50 листьев щавеля, шпината и салата-латука*

Сварить желтый или красный бульон № 1, 3, 4 или 5 с поджаренными основными кореньями, осветлить мясной оттяжкой, в которую добавить и все обрезки от фигурно нарезанных кореньев, процедить. Взять все сорта кореньев, очистить от кожицы, опуская их сразу же в холодную воду, затем нашинковать, как вермишель, длиной 22 мм.

За час до подачи поджарить на сливочном масле коренья до золотистого цвета. Налить на них процеженного бульона, чтобы только покрыло, дать бульону почти полностью выкипеть.

Отдельно сварить в процеженном бульоне спаржу, нарезанную кружочками; цветную капусту, разделенную на кочешки, отдельно сушеный зеленый горошек и зеленые нашинкованные бобы, которые следует сначала опустить в соленый кипяток с содой, сварить. Очищенные от стебельков и нарезанные листья шпината, щавеля и салата-латука обдать кипятком, дать вскипеть, откинуть на сито, обдать холодной водой, дать ей стечь.

Все это перед подачей к столу вынуть шумовкой в суповую миску и залить общим процеженным горячим бульоном.

# Для разнообразия в этот суп можно положить отвар ржаного хлеба, а именно: 200 г высушенного, нарезанного кубиками хлеба залить 2 стаканами кипятка, накрыть, дать настояться, влить по вкусу в суп. Или влить в суп  $\frac{1}{2}$  стакана сухого столового вина, добавить  $\frac{1}{2}$  лимона, нарезанного тонкими ломтиками, без зерен, и мускатный орех.

#### **№ 16. Суп весенний – принтаньер**

*1,2–1,6 кг говядины (кости курицы), 500 г основных корнеьев, пучок зелени и луковица, (400 г говядины и пр. на оттяжку), кочан цветной капусты, горсть стручков, 1 репа, 1 ст. ложка вылущенного гороха, 3–4 шт. спаржи, 6–8 шт. картофеля, 12 картофелин, укроп, соль. К этому супу подаются всевозможные пирожки*

Сварить желтый бульон средней крепости № 1 или двойной крепости с мясной оттяжкой № 3 с основными поджаренными кореньями, луковицей и пучком зелени. По желанию можно добавить кости небольшой курицы, процедить.

За час до подачи к столу взять молодой очищенный картофель, очищенную молодую морковь, молодую репу, нарезанную ломтиками, спаржу, зеленых цельных стручков, ложку вылущенного свежего горошка, головку цветной капусты, разделенную на кочешки. Все это вымыть и опустить в подсоленный кипяток. Когда вскипят, тотчас откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, переложить в отдельную кастрюлю, залить процеженным бульоном, тушить все до мягкости, но чтобы не разварилось, поэтому цветную капусту и молодую морковь положить последними, так как они варятся не более 15 минут. В суповую миску всыпать мелко нарубленного зеленого укропа, выложить туда все овощи с бульоном, залить остальным бульоном, подавать.

#### **№ 17. Суп с савойской капустой – потофе**

*0,8–1,6 кг говядины, 300 г основных корнеьев, 1 луковица, пучок зелени, 600 г не очищенных еще овощей: савойской капусты, моркови, петрушки, порей; сельдерей и репы; зеленого укропа и петрушки, соль. Оттяжка: 400 г говядины, 3 яичных белка, обрезки от корнеьев, подаваемых в супе*

Сварить желтый бульон № 1 с основными поджаренными кореньями и обрезками от тех корнеьев, которые подадутся в супе, очистить по желанию мясной оттяжкой с белками, процедить сквозь мокрую салфетку.

За 2 часа до подачи взять савойскую капусту, подержать ее четверть часа в холодной соленой воде, затем опустить в кипяток, вскипятить, разобрать по листьям, от каждого отрезать кочерыжки с ее разветвлениями. Завернуть эти листья в салфетку, отжать их, каждый лист свернуть в виде шарика, считая по 2–3 таких шарика на порцию. Положить их в глубокий сотейник, залить жирным бульоном, чтобы только покрыло. Накрыть сотейник крышкой, поставить вариться на слабый огонь, доливая понемногу бульон. Когда капуста станет мягкой, вынуть ее, а отвар процедить в общий бульон.

Очищенные овощи: морковь, петрушку, порей, сельдерей и репу – нарезать размером с зубчик чеснока, опустить в кипяток, вскипятить, откинуть на решето, переложить в сотейник, залить процеженным бульоном, чтобы покрыло полностью, сварить до мягкости.

Когда все будет готово, опустить в общий бульон, вскипятить, вылить в супницу на зеленый укроп и петрушку и на мясо, порциями нарезанное.

#### **№ 18. Бульон с солеными огурцами**

*600 г говядины от подбедерка, 600–800 г телячьей грудинки, 100 г корнеьев: сельдерей и петрушка, 1 луковица, пучок зелени, 6 соленых огурцов, 2–3 яичных белка для оттяжки, огуречный рассол по вкусу, зеленый укроп, соль*

Сварить желтый бульон № 1 из подбедерка. Когда 3 раза вскипит, снять пену, положить обмытую телячью грудинку, обжаренные в масле обрезки от фигурно нарезанных белых

кореньев, поджаренный лук, кожицу и зернышки от соленых огурцов и пучок зелени. Варить на медленном огне. Когда грудинка через час или полтора сварится, опустить ее минут на 10 в холодную воду, вынуть, положить под пресс, остудить. Между тем корни сельдерея и петрушки, нарезанные, сварить отдельно в процеженном бульоне. За четверть часа до готовности положить туда же мякоть огурцов, нарезанную сначала на 4 части вдоль, а потом наискосок. Отдельно вскипятить и очистить белками огуречный рассол. Процедить его сквозь салфетку, сливая в отдельную посудину для того, чтобы его можно было добавить в суп по вкусу.

Сквозь оставшиеся на салфетке белки процедить общий бульон. Опустить в него фигурно нарезанные коренья и грудинку, разрезанную на порции, сначала вдоль по костям, а потом каждую кость на 2–3 части поперек. вскипятить все вместе один раз, перелить в суповую миску, добавить нарезанный зеленый укроп.

#### **№ 19. Бульон из курицы обыкновенный**

На бульон надо выбирать нежирную курицу.

Взять очищенную и выпотрошенную курицу весом примерно 1,2 кг, если курица будет меньше, прибавить телячьих костей, залить холодной водой, посолить и варить около 1½–2 часов, снимая пену, до полуготовности (можно по желанию положить и коренья, но только не класть репу и морковь, сами же белые коренья сильно не прожаривать, а только слегка подрумянить). Затем, подняв курицу вилкой, сполоснуть ее в том же бульоне, чтобы очистить от пены, дать стечь с нее бульону. Разрезать курицу на порции, положить в другую кастрюлю, залить процеженным бульоном, доварить на малом огне. За час до готовности можно всыпать ½ стакана риса, доведенного до кипения в соленой воде, доварить его с курицей. Или за 10 минут до подачи всыпать в кипящий бульон ½ стакана манной крупы, прокипятить, подавать с зеленым укропом и с кусочками отварной курицы.

#### **№ 20. Бульон из курицы другим способом**

Если бульон подается без курицы, то, отварив ее с кореньями и пучком зелени до полуготовности, переложить в другую кастрюлю, залить тем же бульоном, процедив его сквозь ситечко, доварить на слабом огне. Подать бульон в чашках или в супнице с укропом и пирожками, курицу же употребить на второе блюдо с рисом, под соусом и т. п.

#### **№ 21. Бульон из курицы третьим способом**

*Курица весом 1,2 кг, 100 г белых кореньев, (400 г говяжьих костей), пучок зелени, (½ стакана риса или манной крупы), зеленый укроп, соль. (Пирожки)*

Взять очищенную и выпотрошенную курицу весом около 1,2 кг, срезать с нее филе, которое употребить на куриные котлеты (должно получиться 6 шт.), а бульон сварить из одних костей, лапок, крылышек и головки с белыми кореньями и пучком зелени, из чего выйдет 6 неполных тарелок, поэтому можно добавить к ним говяжьих голяшек. К бульону подать пирожки, а к котлетам добавить зеленый горошек, картофельное пюре и пр.

#### **№ 22. Бульон из курицы, двойной крепости**

*2 небольшие нежирные курицы, 100 г белых кореньев, пучок зелени, 2–3 белка, 400 г телячьих костей, укроп, соль*

Взять на 6–8 человек 2 небольшие очищенные и выпотрошенные курицы, снять с них филе на котлеты или кнели для того же бульона, а остальное мясо срезать на оттяжку. Опустить кости обеих куриц с крылышками и ножками в 15 стаканов холодной воды, дать 3 раза вскипеть под крышкой на большом огне; снять пену, остов же, приподняв вилкой, прополоскать в том же бульоне, переложить в другую кастрюлю, залить бульоном, процеживая его сквозь ситечко, добавить белые коренья, слегка подрумяненные, чтобы бульон имел золотистый цвет, варить на малом огне. Обрезанный от мяса остов одной из двух куриц сначала хорошо обжарить и, осушив от масла, варить.

За полтора часа до подачи 400 г срезанной мякоти курицы пропустить через мясорубку, смешать с 2–3 сырыми яичными белками и с ½ стакана холодной воды, размешать до получения однородной массы, влить стакан горячего бульона, тотчас сразу ввести в кипящий бульон, размешать, поставить бульон на слабый огонь (лучше на рассекатель), неплотно прикрыв крышкой. Через полтора часа выложить свернувшуюся оттяжку на мокрую салфетку, натянутую на кастрюлю или миску большого диаметра, через оттяжку процедить весь бульон, один раз вскипятить и подавать к столу. Эту оттяжку надо варить полтора часа.

# Этот бульон, приготовленный одним из трех перечисленных способов, подается: 1. В чашках к завтраку. 2. К обеду с зеленым укропом, кервелем, эстрагоном. 3. С гренками, посыпанными сыром № 217, 218, 220. 4. С пирожками № 322–370. 5. С отдельно отваренным рисом и рисовыми крокетами № 376. 6. С отдельно отваренной перловой крупой № 241. 7. С отдельно отваренными макаронами. 8. С кнелями из филе (той же курицы № 227, 228). 9. С клецками № 276–286. 10. Или засыпать бульон ½ стакана манной крупы, прокипятить (№ 243.)

### № 23. Бульон из индейки

*Индейка весом около 1,2 кг, 50 г масла, 100 г белых корней, пучок зелени, 400 г мягкой говядины, 2–3 яичных белка, зеленый укроп, соль*

Индейку вымыть, крылышки и ножки отрезать, разрезать по суставам, обжарить в маленькой кастрюльке в 50 г масла.

Из остального сварить бульон с белыми корнями и пучком зелени, положить в него обжаренные и обсушенные от масла крылышки и ножки. Когда филе индейки сварится (следить, чтобы не переварилось), срезать мясо, поставить на пар, т. е. в кастрюлю, поставленную в другую кастрюлю с кипящей водой, для того, чтобы подать его на второе с рисом и подливкой.

Кости же продолжать кипятить, положив в бульон за полтора часа до готовности оттяжку из 400 г мягкой говядины, 2–3 белков и 1 ½ стакана воды, кипятить полтора часа, процедить, как сказано в № 3.

# Бульон можно подавать: 1. Чистый с пирожками от № 322. 2. С отдельно отваренным рисом № 240. 3. С кнелями № 227, 228, из той же индейки. 4. С рисом и раковыми шейками, зеленым укропом и петрушкой. Если индейка очень крупная, то такой же бульон можно сварить из одних потрохов, а саму индейку зажарить.

### № 24. Бульон со спаржей и шпинатом

*900 г – 1,2 кг говядины, 300 г основных корней, 1 луковица, пучок зелени, 400 г спаржи, 50 г шпината, соль*

Сварить желтый бульон № 1 или № 3, процедить; за полчаса до подачи к столу очищенную спаржу, нарезанную кружками или кусочками равной длины, вскипятить в солевой воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, переложить в отдельную кастрюлю, отварить до мягкости в процеженном бульоне. Листья шпината вскипятить отдельно в солевой воде с ¼ ч. ложки питьевой соды. Переложить шумовкой в суповую миску, влить туда же бульон со спаржей, залить общим бульоном и подавать к столу.

### № 25. Бульон из телятины

*400 г говядины, 100 г основных корней, 800 г костей (от вчерашней жареной телятины), 2–3 горошины душистого перца, ½ лаврового листа, соль, кусочек мускатного цвета, 1 гвоздику, 4 г кардамона, Оттяжка: 400 г мягкой сырой телятины, 3 белка, зеленый укроп*

Вскипятить 3 раза бульон № 1 из 400 г говядины; снять пену, процедить. Положить 200 г основных неподжаренных корней, 800 г оставшихся костей от жареной телятины, предварительно разбив их, слегка посолить и поставить на огонь.

Между тем приготовить оттяжку: взять 400 г мягкой сырой телятины, мелко порезать, пропустить через мясорубку, переложить в миску, добавить 3 взбитых белка, развести полутора стаканами холодной воды, размешать до получения однородной массы. За полтора часа до подачи разбавить стаканом горячего бульона, размешать, влить в кипящий бульон, размешать, оставить кастрюлю на слабом огне, неплотно прикрыв крышкой, часа на полтора, но никак не более, процедить сквозь салфетку, как сказано в № 3.

# Бульон этот подают: 1. С клецками № 276–287. 2. С вермишелью № 244. 3. С рисом № 240. 4. С перловой крупой № 241. 5. С домашней лапшой № 245.

#### **№ 26. Бульон из баранины**

*400 г говядины с костями, 800 г оставшейся вчерашней жареной баранины с костями, 1 зубчик чеснока, 100 г основных кореньев, пучок зелени, 1 луковица, 2–3 горошины душистого перца, ½ лаврового листа, 1 гвоздика, 1 зернышко кардамона, крошечный кусочек мускатного цвета, соль. Оттяжка: 400 г мягкой баранины без жира, 3 белка, 1 ½ стакана воды, 400 г очищенных, уже фигурно нарезанных кореньев: моркови, петрушки, сельдерея и втрое больше репы и брюквы; зеленый укроп (щепотка шафрана), (сушеный толченый барбарис)*

Приготавливается точно так же, как из телятины (см. № 25), с той только разницей, что, прежде чем поджарить баранину, ее надо натереть зубчиком чеснока. Очистить оттяжкой из 400 г баранины, как сказано в № 25.

За полтора часа до подачи вскипятить в соленой воде фигурно нарезанные коренья: морковь, петрушку, сельдерей, репу и брюкву откинуть на дуршлаг, залить процеженным бульоном, сварить, переложить в супницу, добавить мелко нарезанный зеленый укроп, залить осветленным и процеженным бульоном, подавать. В этот бульон некоторые хозяйки кладут щепотку шафрана, который следует вскипятить в бульоне; на стол вместо молотого перца подавать истолченный высушенный барбарис.

# Подают в бульоне и баранину, разрезанную на порции.

#### **№ 27. Бульон красный из телячьей головы по-английски**

*800 г говядины, 400 г телячьей голяшки, 200 г основных кореньев, 1–2 луковицы, 1 телячья голова, 2 моркови, пучок зелени, 1–2 шт. лаврового листа, соль, 5–10 горошин душистого перца, ½ стакана уксуса, коренья: 1 порей, 1 ½ корня петрушки, ½ сельдерея. Кнели: ½–1 стакан французского вина, зелень. (Мясная оттяжка)*

Сварить красный бульон № 4 из разных сортов мяса и кореньев, снять жир, процедить, очистить белками, икрой или мясной оттяжкой, процедить сквозь салфетку, как уже было описано. Положить в суповую миску нарезанную ровными ломтиками телячью голову, которую надо прежде отдельно сварить в воде с добавлением ½ стакана уксуса, кореньями и специями.

Когда будет готово, снять мясо с костей, выложить на блюдо, накрыть другим блюдом, наложить пресс, остудить, нарезать кусочками, положить в супницу, залить кипящим бульоном, опустить в него отдельно отваренные фигурно нарезанные коренья, нарезанные кусочками мясные кнели и укроп. Подавая, влить ½–1 стакан сухого французского вина.

# Из бульона, оставшегося от телячьей головы, можно приготовить ланспик или мусс для заливного или майонеза.

#### **№ 28. Суп из голубей с горохом**

*600–800 г говядины, 2 голубя, 300 г основных кореньев, пучок зелени, белая булка и ложка растопленного масла (майоран), укроп, соль, (мускатный орех)*

Вскипятить говядину 3 раза, снять пену, положить двух очищенных голубей, основные коренья, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, немного майорана; посолив, сварить, процедить.

Между тем вылущить свежий горох, опустить его в соленый кипяток, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, отварить до готовности отдельно в процеженном бульоне, но не разваривать. В суповую миску положить тоненькие поджаренные гренки из белого хлеба, горох и разрезанных голубей, всыпать  $\frac{1}{8}$  часть мускатного ореха, или майоран, или укроп, залить кипящим бульоном и подавать на стол.

**№ 29. Бульон из дичи**

*600–800 г говядины, 300 г основных кореньев, 1 луковица, 200 г масла, (1–2 шт. лаврового листа, 5–6 зерен душистого перца), пучок зелени, 2 рябчика, или 2 куропатки, или  $\frac{1}{2}$  глухаря, или 2 бекаса с кишками, 1 стакан сухого вина, укроп, соль*

Вскипятить бульон из говядины, процедить, положить коренья, поставить на огонь. Дичь очистить, выпотрошить, вымыть, обжарить, обсушить от масла. Половину разрубить на части, отбросив спинки, отварить с говядиной.

Другую часть очень мелко порезать с 200 г сырой говядины или телятины, положить 3 взбитых белка, развести  $\frac{1}{2}$  стакана холодной воды, размешать до получения однородной массы, добавить стакан горячего бульона, размешать, тотчас влить в кипящий бульон, варить полтора часа, процедить (см. № 19), влить вино, всыпать измельченную зелень, подавать с пирожками или гренками с сыром.

# Так как самый вкусный бульон получается из рябчиков, то из экономии для домашнего стола, обжарив, например, 3–4 рябчика, надо искусно срезать филе и подать его на второе с картофельным пюре, а кости, разрубив и отбросив спинки, сварить в бульоне.

Для домашнего, не праздничного стола оттяжку можно и не делать.

## Супы белые с мучной заправкой

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Суп с мучной заправкой готовится из белого бульона, который варится не только без поджаренных, но иногда и совсем без основных корней, которые можно, впрочем, варить в бульоне по желанию, но только не поджаривать их. Полагается варить в нем только печеную луковицу и пучок зелени: петрушки, сельдерея и порея.

Для этого рода супов не требуется крепкого бульона и поэтому берется на 6–8 человек 0,5–1,2 кг мяса. Говядина берется от бедра, подбедерка, грудинки и прочих сортов с прибавлением телячьей голяшки, в размере  $1\frac{1}{5}$  относительно всего количества говядины.

На 6–8 тарелок берется муки на заправку от  $\frac{1}{2}$  до  $\frac{3}{4}$  стакана. За полтора часа до подачи надо ее слегка поджарить с маслом, развести частью процеженного бульона, прокипятить, влить в остальной кипящий процеженный бульон, вскипятить. Из такого бульона варятся разные щи и борщ. В таком случае в него кладут и перец, и лавровый лист.

### № 30. Суп из индейки со сморчками и фрикадельками или кнелями

*Индейка весом около 1,2 кг, 400–600 г говяжьих и телячьих костей, 1 луковица (основные корни), 6–12 сморчков, мускатный орех, 200 г почечного жира, соль, 1 ст. ложка сливочного масла, 2–3 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки муки,  $\frac{1}{2}$  черствой булки, 4–5 яиц, укроп и зелень петрушки*

Сварить бульон из говяжьих и частью телячьих костей с печеной луковицей и по желанию с неподжаренными корнями. Взять нежирную индейку, снять с нее филе, а все остальное сварить в бульоне. Очистить, вымыть 6–12 шт. сморчков, обжарить их слегка в сливочном масле, посыпать ложкой муки, добавить 1 луковицу, 5–6 горошин перца, залить процеженным бульоном, сварить. Взять печенку от индейки, поджарить ее, остудить, натереть на терке. Филе мелко порезать и истолочь, положить кусочек почечного мелко изрубленного телячьего жира, 1 ст. ложку растопленного масла, 2 яйца и еще 2–3 желтка, 2–3 ст. ложки сливок, соль, мускатный орех и тертую черствую булку – столько, чтобы образовалась густая масса, как на фрикадельки (№ 223) или кнели (№ 226, 227), сварить отдельно в бульоне. Соединить все вместе и подавать к столу. Или сварить, как сказано в № 227.

### № 31. Суп белый

*0,5–1,2 кг говядины, 100–200 г телячьей голяшки, 1 печеная луковица, пучок зелени,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, 1 морковь,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$ – $\frac{1}{4}$  стакана муки,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, 2 желтка, 400 г белокочанной капусты, 2–5 горошин перца, соль*

Сварить обыкновенный белый бульон из говядины, 1–2 печеных луковиц и пучка зелени, процедить.

Распустить  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, слегка поджарить в нем мелко нарезанные 1 морковь,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  петрушки, добавляя  $\frac{1}{4}$  стакана бульонного жира, залить процеженным бульоном.

$\frac{1}{2}$  стакана поджаренной муки размешать с  $\frac{1}{2}$  стакана холодной воды, влить в кипящий бульон, прокипятить, процедить.

Взбить в мисочке 2 желтка с  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, влить, не переставая размешивать, 2 стакана теплого бульона, подогреть, помешивая, до самого горячего состояния. Перед самой подачей опустить в суповую миску белокочанную капусту, разрезанную на части, бланшированную и отдельно отваренную в бульоне.

Влить туда же приготовленные желтки и процеженный бульон и подавать к столу.

### № 32. Суп из соленых рыжиков

*400 г баранины с почкой, 200 г ветчины, 400 г соленых рыжиков, 1 ст. ложка масла, 2 луковицы, пучок зелени,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 ст. ложка уксуса, сахарный песок, 2 огурца, укроп, соль*

400 г соленых рыжиков намочить с вечера в холодной воде. Днем мелко порезать, потушить в кастрюле с ложкой масла, смешанного с 2 большими натертыми луковичками и пучком зелени петрушки, сельдерея и порея. 400 г баранины с почкой и 200 г ветчины нарезать кусочками, залить водой, сварить, заправить  $\frac{1}{2}$  стакана муки. Перед подачей добавить 1 ст. ложку уксуса, сахарного песка по вкусу, 2 очищенных и нарезанных кубиками огурца, положить тушеные рыжики, довести до кипения, всыпать мелко нарезанный укроп и подать к столу.

### **№ 33. Суп валашский белый**

*600 г говядины, 1 небольшая утка, 1–2 луковицы, 3–4 сушеных гриба,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла,  $\frac{1}{3}$  стакана муки,  $\frac{1}{3}$  стакана риса,  $\frac{1}{2}$ –1  $\frac{1}{2}$  ст. самой свежей сметаны, соль. Коренья:  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  репы, около  $\frac{1}{2}$  брюквы, 1 кочан цветной капусты, 1 кочан савойской капусты, разрезанный на 8 частей*

Сварить белый бульон из 600 г говядины, 1 небольшой утки, кореньев, 3–4 сушеных грибов, процедить.  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла поджарить с  $\frac{1}{3}$  стакана муки, развести бульоном, прокипятить, процедить сквозь сито. Перед подачей опустить в бульон отдельно отваренный рассыпчатый рис и также в бульоне отдельно отваренные фигурно нарезанные коренья и сметану, довести до кипения. Перед подачей посыпать измельченным укропом и зеленью петрушки.

### **№ 34. Суп из рубцов**

*$\frac{1}{4}$  говяжьего рубца, 400 г говядины, 1 морковь, 1 петрушка,  $\frac{1}{2}$  сельдерея, 2–3 луковицы,  $\frac{1}{2}$  порея, штук 6 картофеля,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, перец, соль*

Очистить и сварить  $\frac{1}{4}$  говяжьего рубца, как сказано в V разделе. Когда рубец станет мягким, освободить от ниток, нарезать кусками или полосками. Белый бульон процедить, опустить в него рубцы, немного кореньев, кто хочет – картофеля, сварить, заправить мукой, вскипятить. Всыпать в супницу зелени, черного молотого перца, налить в нее суп и подать к столу.

### **№ 35. Суп из молодого свекольника**

*0,8–1,2 кг говядины, 400 г свиной грудинки, 1 петрушка,  $\frac{1}{2}$  сельдерея, 1 порей, 3–6 сушеных гриба, (10–15 зерен душистого перца, 2–3 шт. лаврового листа),  $\frac{1}{2}$ –1 стакана сметаны,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 400 г перебранного свекольника, свекольный рассол или хлебный квас, зелень петрушки и укропа, соль*

Сварить обычный белый бульон из 1,2 кг говядины, кореньев, пряностей, сушеных грибов, можно прибавить 400 г свиной грудинки, процедить.

Очистить, вымыть, мелко нарезать молодой свекольник и несколько самых маленьких корешков свеклы, положить в бульон, сварить, долить по вкусу свекольного рассола или хлебного кваса; заправить 2 ст. ложками муки, прокипятить. Подавая, всыпать зелень петрушки и укроп, положить сметану.

### **№ 36. Суп из телячьих почек**

*1 кг говядины, 1 морковь, 1 петрушка,  $\frac{1}{2}$  сельдерея, 1 порей, 1–3 луковицы, 10–15 горошин черного перца, 2 телячьи почки, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 2 соленых огурца, огуречный рассол, 6–8 маринованных грибочков, 2 ст. ложки маринованных вишен, 10 оливок, 6–8 корнизонов, зелень петрушки и укроп*

Сварить белый бульон из 1 кг говядины с кореньями и пряностями, процедить. Нашинковать 1–2 луковицы, поджарить на слабом огне с 1 ст. ложкой масла. 2 телячьи почки нарезать ломтиками, вымыть, положить в поджаренное с луком масло, накрыть крышкой, обжарить, добавить 1 ст. ложку муки. Развести бульоном, влить немного огуречного рассола, положить 2 очищенных от кожицы, мелко нарезанных соленых огурца, маринованные грибы, маринованные вишни, оливки, нарезанные корнизоны, вскипятить, положить соль, перец, зелень петрушки.



### **№ 37. Рассольник с почкой**

*0,6–1,2 кг говядины, 1 говяжья почка, 400 г, т. е. 6–8, соленых огурцов средней величины, огуречный рассол, пучок зелени, кожица от огурцов, печеная луковица, 200 г основных кореньев, штук 6 крупного картофеля, ½ ст. ложки масла и 1 ст. ложка муки, ⅓ стакана перловой крупы, ½–1 ½ стакана сметаны*

Взять говяжью почку, снять с нее пленку, вымочить в холодной воде, несколько раз ее сменяя, опустить в кипяток, проварить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Вскипятить свежую воду, опустить в нее почку, довести до кипения, вынуть, промыть холодной водой. Между тем из 400–800 г говядины сварить белый бульон, вскипятить, как обычно, 3 раза, снять накипь, опустить в него почку, пучок зелени, обрезки от фигурно нарезанных кореньев, кожицу и сердцевину соленых огурцов. Очищенные, фигурно нарезанные коренья обдать кипятком, слить его, добавить ½ ст. ложки масла, стакан жирного, процеженного бульона, накрыть крышкой, тушить на огне или в духовке. Когда коренья наполовину будут готовы, добавить к ним нарезанный кубиками картофель, снова накрыть крышкой, потушить до мягкости, ⅓ стакана перловой крупы промыть, залить холодной водой, чтобы покрыла крупу, сварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Соленые огурцы, очищенные от кожицы и сердцевины, разрезать каждый вдоль на 4 части; затем эту мякоть нарезать наискосок, опустить в соленый кипяток, проварить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой.

Рассол от огурцов процедить, вскипятить; 1 ст. ложку муки, разведенную 1½ стакана холодной воды, развести частью огуречного рассола, вскипятить, развести всем процеженным бульоном, прибавить по вкусу уже прокипяченного огуречного рассола, вскипятить несколько раз, положить в него все приготовленное, т. е. нарезанную поперек волокон тонкими ломтиками почку, перловую крупу, огурцы, коренья с картофелем и сметану, вскипятить. В супницу всыпать измельченный укроп, за неимением почек можно положить небольшими кусочками нарезанную говядину из супа. В таком случае надо употребить на бульон большее количество говядины.

### **№ 38. Рассольник с гусиными потрохами**

*600 г говядины, потроха от одного гуся, 6 соленых огурцов, т. е. 400 г, огуречный рассол, кожица от соленых огурцов, пучок зелени, печеная луковица, 300 г основных кореньев, штук 6 крупного картофеля, ½ ст. ложки масла, ½ стакана муки, ¾ стакана перловой крупы, 5 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа, ½–1½ стакана сметаны, укроп*

Приготавливается так же, как № 37, но только вместо почек кладутся гусиные потроха, которые надо опалить, промыть в холодной воде и разрезать: шейку – на 4 части, пупок – на 2, в продольном направлении; головку оставить целой, положить и первые два сустава лапок и крылышек. Сварить их отдельно с кореньями и пряностями, процедить, соединить с белым бульоном из говядины.

### **№ 39. Рыбный суп на мясном бульоне**

*400–800 г говядины, 800 г рыбы, 2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, ½ сельдерея, 1–2 луковицы, 10–15 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, ½ стакана муки, мускатный орех, зелень петрушки и укроп, соль; отдельно продукты на кнели № 229, 400 г рыбы и пр.*

Сварить белый бульон из 400–800 г говядины и кореньев, процедить, остудить. В холодный бульон опустить 800 г рыбы: щуку, окуня, линя или судака, сварить. Взять 400 г жирной говядины, кореньев всех понемногу, поджарить все это до румяного цвета. ½ стакана муки размешать с ½ ст. ложки масла, развести рыбным бульоном, поставить на плиту и варить, постоянно помешивая, примерно полчаса. Процедить сквозь салфетку, поставить в духовку или укутать, чтобы суп был горячий. Подавая, всыпать в суповую миску измельчен-

ной зелени петрушки и укропа, мускатного ореха и опустить нарезанные ломтиками отваренные рыбные кнели из 400 г рыбы № 229.

## Щи

**ПРИМЕЧАНИЯ:** 1. Все щи варятся одинаково в следующем отношении: надо сварить белый бульон, т. е. без поджаренных кореньев, положив только мясо, соль, букет из зелени: петрушки, сельдерея и обрезки кореньев, процедить. Фигурно нарезанные коренья: репу, морковь, сельдерей и луковицу, всего 400 г, сварить отдельно в процеженном бульоне, положить их перед подачей к столу в суповую миску.

2. На щи говядину берут пожирнее – от грудинки, огузка тонкого или толстого края, от завитка и не кладут телячьих костей.

3. Щи заправляют всегда готовой поджаренной мукой № 390 или каждый раз поджаривают ее в масле или в бульонном жире, беря на ½ ст. ложки масла две ложки муки, развести стаканом бульона, размешать, прокипятить, влить в общий процеженный бульон, вскипятить.

4. Обыкновенно в щах подают нарезанное кусочками мясо, или поджаренные нарезанные сосиски, или кусочки ветчины, или фрикадельки.

5. Часть сметаны надо один раз вскипятить со щами, остальную сметану можно подать сырой отдельно.

6. Для кислых щей вместо сметаны можно брать сливки.

7. К щам и борщу обычно подаются: сметана, гречневая каша № 378–381; крутоны из смоленской и гречневой круп № 383–385; блинчатые пирожки № 360–362; блинчатый каравай № 363; пирожки с мясным фаршем № 349; шпек-кухен № 344, 345; ватрушки с творогом № 358; пирожки из вермишели № 367; крутоны из лапши № 377; крокеты из макарон № 375; пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре № 354; пышки или пончики с мясным фаршем № 351, мозги, подаваемые в раковинах № 370, крокеты из крутых яиц № 290 и прочие дрожжевые пирожки.

### № 40. Щи зеленые из молодой крапивы

*800 г говядины, 200 г ветчины или сосисок, коренья, луковица, пучок зелени, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 800 г молодой крапивы, ½–1 стакан сметаны, 100 г щавеля, (5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа), зелень петрушки и укроп, соль*

Сварить белый бульон с обрезками кореньев и пучком зелени, процедить. Сварить отдельно в бульоне красиво нарезанные коренья. Взять 800 г молодой крапивы, перебрать, вымыть, опустить в подсоленный кипяток, вскипятить раза два, но не под крышкой, откинуть на сито, обдать холодной водой, отжать досуха и мелко порезать. Между тем взять ложку масла, по желанию слегка поджарить в нем мелко нарезанную луковицу, всыпать нарубленную крапиву, поджарить ее, мешая лопаточкой, чтобы не подгорела, прибавить немного сваренного щавеля и сливочного масла, накрыть крышкой, дать потомиться на слабом огне; положить поджаренную в масле муку. За полчаса до подачи развести бульоном, прокипятить, добавить немного сметаны, нарезанное порциями мясо или сосиски, дать закипеть, перелить в суповую миску на положенные в нее фигурно нарезанные, сваренные отдельно коренья, измельченную зелень петрушки и укроп.

# Отдельно подаются сметана, сваренные вкрутую или фаршированные яйца, гренки из гречневой крупы, ватрушки с творогом, блинчатые пирожки, слоеные с мозгами, говядиной и пр.

### № 41. Щи из зелени

*0,8–1,2 кг говядины или 800 г говядины и 100 г ветчины (2 луковицы), укропа 13 г или более (т. е. целую горсть), 10–12 горошин душистого перца, соль, 800 г крапивы, ½ ст.*

*ложки масла, 1 ст. ложка муки, зелень петрушки и укроп, ½–1 стакан сметаны, 6 яиц, или 400 г свиных сосисок, или пирожки*

Сварить бульон из 0,8–1,2 кг жирной говядины с 1 луковицей, пучком зелени, обрезками корней, процедить. 800 г молодой крапивы промыть, мелко нашинковать, положить в миску, обдать крутым соленым кипятком, накрыть и дать постоять с полчаса, потом откинуть на дуршлаг, отжать воду, опустить в кипящий бульон. Ложку муки поджарить в масле, развести бульоном, прокипятить, влить в щи, вскипятить. Подавать со сметаной.

#### **№ 42. Щи из кислой капусты**

*800 г говядины, 400 г ветчины, 3–4 сушеных гриба (2 луковицы), 5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, соль, 3 стакана кислой капусты, т. е. 600 г, ½ ст. ложки масла, (5 горошин черного перца), 1 ст. ложка муки, ½ или ½ стакана сметаны*

Сварить белый бульон из 0,8–1,2 кг жирной говядины от толстого края, огузка, грудинки или из 800 г говядины и 400 г ветчины с сушеными грибами и пряностями, процедить. 3 стакана кислой капусты отжать, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, мелко порезать, поджарить до мягкости с 1 ложкой масла, но лучше сала, с 1 мелко изрубленной луковицей, 2 ложками муки и молотым черным перцем, залить бульоном, сварить до мягкости. Когда мясо и капуста будут совершенно готовы, можно положить ½ стакана сметаны или сливок, дать вскипеть. Подавать с нарезанной отварной ветчиной или говядиной. Многим больше нравится рубленая, чем шинкованная, капуста.

# Подаются к этим щам сметана, жареные сосиски, жареная крутая гречневая каша  
**№ 378**, блинчатые пирожки от **№ 360–362**, или другие пирожки.

#### **№ 43. Кислые щи из свежей капусты**

*1–1,2 кг говядины, 2 луковицы, 1 кочан капусты, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, 10 кислых мелких яблок, ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, ½–1 стакан сметаны*

0,8–1,2 кг говядины вымыть, положить в кастрюлю, залить водой, варить, часто снимая пену, положив туда же 1 луковицу, лавровый лист и перец, процедить. 10 кислых маленьких яблок (лучше дичков) залить водой и варить отдельно, пока не разварятся. Небольшой кочан капусты очистить, мелко нашинковать, перетереть с солью, отжать, положить в процеженный бульон с говядиной, дать хорошенько прокипеть. Потом влить по вкусу яблочный отвар. Незадолго перед обедом взять масло, распустить в кастрюле, всыпать мелко нарубленную луковицу, поджарить, но не слишком сильно, потом всыпать 2 ст. ложки муки, хорошенько размешать и заправить щи, вскипятить несколько раз. В эти щи можно также положить сметану, дать закипеть.

#### **№ 44. Кислые щи**

*1,2 кг говядины, или 800 г говядины и 400 г ветчины, 2–3 сушеных гриба, 1 ст. ложка муки, 1 луковица, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, соль, 3 стакана кислой капусты, 1 ст. ложка масла, ½–1 стакан сметаны*

Сварить белый бульон без соли из одной говядины от грудинки или с прибавлением ветчины, процедить. 600 г кислой нашинкованной, еще вкуснее нарубленной, капусты отжать.

Капуста бывает иногда такой кислой, что перед употреблением ее необходимо промыть в двух холодных или одной теплой воде. Сок сохранить. Капусту затем обдать кипятком, откинуть на дуршлаг. Распустить ½ ложки масла, положить мелко нашинкованную луковицу и нарубленную капусту, помешивая, поджарить. Ложку поджаренной муки развести до получения однородной массы одним стаканом отвара из 2–3 сушеных грибов, влить в капусту, залить процеженным бульоном, кипятить в продолжение часа на слабом огне. Если щи окажутся не кислыми, подлить оставленного сока и ½ стакана сметаны, вскипятить, подать с

отварной говядиной и нарезанной ветчиной. Сметану можно подать отдельно, а также гречневую кашу, или гренки из каши, или блинчатый каравай.

**№ 45. Щи зеленые из щавеля или смеси щавеля со шпинатом**

*0,8–1,2 кг говядины, 200 г ветчины или кусок кожицы копченой ветчины, 2 луковицы, пучок зелени, соль, 600 г щавеля со шпинатом, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ ст. ложки муки, ½ стакана сметаны (1–2 сушеных гриба); можно подать еще ½ стакана сметаны*

Сварить белый бульон из 0,8–1,2 кг говядины с 2 луковицами, для аромата можно прибавить кусочек кожи от копченой ветчины, процедить. Взять 600 г молодого щавеля, если же он очень кислый, то взять его пополам со шпинатом или в другой пропорции, в зависимости от вкуса, т. е. взять или 600 г одного щавеля, или 300 г щавеля и 300 г шпината, или 200 г щавеля и 400 г шпината.

Перебрав щавель, вымыть его, выжать, мелко порубить, переложить с соком в кастрюльку, добавить ½ ст. ложки сливочного масла, потушить его в собственном соку, можно протереть сквозь сито. Если добавляется шпинат, то его надо перебрать, промыть, несколько раз сменяя воду, залить крутым соленым кипятком с ½ ч. ложки соды, сварить в открытой кастрюлке, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда вода стечет, протереть шпинат сквозь сито, смешать со щавелем, поджарить в столовой ложке сливочного масла с ½ ст. ложки муки, влить ½ стакана сметаны. За четверть часа до подачи к столу развести процеженным бульоном, положить нарезанную говядину и ветчину, не накрывая крышкой, дать несколько раз вскипеть.

# К щам подаются рассыпчатая гречневая каша, крутоны из гречневой каши, крутые яйца, фаршированные яйца, пирожки из всех сортов теста, блинчатые пирожки, пышки, блинчатый пирог, ватрушки с творогом, фарш в раковинах.

**№ 46. Щи из маринованного щавеля**

*1–1,2 кг говядины, 2 луковицы, ½ стакана маринованного щавеля, 1 или 2 стакана сметаны, 3–4 сушеных гриба, соль*

Сварить белый бульон из говядины, 2 печеных луковиц и грибов, процедить; положить ½ стакана маринованного щавеля № 3981, сметану, но лучше сливки, размешанные с 2 ст. ложками муки, вскипятить, всыпать мелко нарезанный укроп и зелень петрушки.

**№ 47. Щи ленивые из свежей капусты**

*0,8–1,2 кг говядины, пучок зелени петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1 репа, 2 моркови, ½ сельдерея, 600 г капусты, ¼ стакана муки, 1 ложка масла или бульонного жира, ½–1 стакан сметаны, 5–6 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа (томатное пюре), укроп, соль*

Сварить белый бульон, т. е. без поджаренных кореньев, а только из 0,8–1,2 кг говядины от грудки или огузка, 2 ч. ложек соли, пучка зелени сельдерея и петрушки и из обрезков кореньев, предназначенных остаться в щак. Кочан капусты отделить от кочерыжки так, чтобы самой капусты было 600 г. Опустить на полчаса в холодную соленую воду.

Мелко шинковать 1 луковицу, подрумянить ее в масле или в бульонном жире. Капусту разделить на 6–8 частей, опустить ее в кипяток, раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, переложить к обжаренному луку, залить процеженным бульоном, чтобы едва покрыло, варить на слабом огне или потомить в духовке.

Когда наполовину будет готово, положить нарезанные и доведенные до кипения коренья. Между тем общий бульон процедить. Муку поджарить с маслом или с бульонным жиром, развести стаканом бульона, размешать, прокипятить, процедить в бульон, положить в него сваренную капусту с кореньями, досолить по вкусу и дать довариться, плотно прикрыв кастрюлю крышкой. В суповую миску всыпать нарезанного зеленого укропа и немножко перца, положить разрезанную отварную говядину, влить щи, подавать.

# Для разнообразия можно положить в щи 2–3 помидора, которые надо вымыть, разрезать, вынуть зернышки, мелко нарезать, потушить в масле, залить бульоном и протереть. К щам подается рассыпчатая гречневая каша, или крутоны из поджаренной гречневой каши, или блинчатый каравай, или блинчатые пирожки.

## Борщи

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Все борщи варятся одинаково в следующем отношении: берут говядины от грудинки, огузка, от толстого или тонкого края, от завитка и не кладут телячьих костей; варят белый бульон, кладут коренья, душистый перец, лавровый лист и квас, который готовится разными способами.

### № 48. Квас для борща

1. Употребляется квас от моченой свеклы № 3975.

2. Взять 200 г самого простого черного хлеба и 200 г кислого черного хлеба. Нарезать кусками, залить 1,8–2 л теплой кипяченой воды, положить 6 шт. очищенной, нарезанной ломтиками сырой свеклы, дать постоять два дня, днем на солнце, а ночью в теплом месте, часто мешая. На третий день квас готов, и, варя борщ, следует употребить все 15 стаканов этого кваса, если будет приятной кислоты, если же будет слишком кислым, то разбавить его кипяченой водой.

3. Очищенную свеклу натереть на терке, залить кипяченой водой, поставить в теплое место на 3–4 дня, процедить.

# К всякому роду борща подаются те же поджаренные сосиски, каши и крутоны, какие указаны в примечании о щях.

### № 49. Борщ украинский

*1,2 кг разного мяса: говядины, свинины, ветчины, сосисок. Пучок основных кореньев, пучок зелени с зеленым луком и свекольник, 200 г кислой или свежей капусты, 400 г свеклы, квас, ½ стакана муки, ½ стакана сметаны, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, 2–3 помидора, ¼ стакана бобов, 6 картофелин, укроп, соль*

Сварить бульон № 1 из 0,8–1,2 кг говядины от грудинки, от тонкого или толстого края или завитка, но лучше всего пополам со свежей свининой, налить 15 стаканов не воды, а процеженного вышеприготовленного кваса, если он будет приятной кислоты, если же будет слишком кислым, развести кипяченой водой и тогда уже взять 15 стаканов этой смеси. Вскипятить его с мясом, снять накипь, опустить пучок связанных ниткой основных кореньев, пучок зелени, 6–8 листочков свежего свекольника и зеленого лука от одной луковицы, положить еще 2 луковицы, душистого перца, лаврового листа, сварить, процедить.

Между тем 200 г кислой капусты отжать, обдать кипятком, снова отжать.

400 г свеклы испечь, очистить, нашинковать, 2–3 помидора, вычистив семечки, нарезать ломтиками, и ¼ стакана белых бобов отварить в бульоне отдельно. За полтора часа до готовности положить в процеженный бульон ветчину, шпик, капусту, сварить ее. За полчаса положить помидоры, бобы, несколько картофелин, ½ стакана муки, размешанной с ½ стакана остывшего бульона, прокипятить, влить ½ стакана сметаны, опустить разрезанную на порции грудинку, можно прибавить куски жареной утки, подлить по вкусу квасу, добавить соли, вскипятить. В суповую миску можно влить свекольный сок сырой или прокипяченный, некоторые кладут натертую сырую свеклу, нарезанный укроп, залить кипящим борщом.

# Подавать к нему ватрушки с творогом № 358, мясные пышки № 353, или пышки с грибами, или с говядиной № 351, 352, или крутоны из гречневой крупы и пр.

Вместо муки можно взять ½ ст. ложки мелко изрубленной зеленой петрушки и ½ ст. ложки сельдерея, кусок свежего свиного сала величиной в ½ куриного яйца и ¼ стакана пшена, все это истолочь, заправить борщ.

### **№ 50. Борщ польский**

*800 г говядины, 200 г грудинки, квас № 48, 1–2 шт. лаврового листа, 5–10 горошин душистого перца, 600 г свеклы, 1 свеклу оставить для сока, ½ стакана муки, 2–3 сушеных гриба, ½ стакана сметаны, 1 луковица, соль*

Вскипятить белый бульон из 1 кг говядины с прибавлением кваса (см. прим.), снять пену, положить прокипяченную один раз в воде копченую грудинку, пучок зелени, соль, сушеные грибы, сварить, процедить.

Между тем обмыть свеклу, не очищая ее, залить холодной водой, поставить на сильный огонь, не накрывая крышкой. Когда станет мягкой, сменить воду, остудить, очистить от кожицы, мелко нашинковать. Раскалить на сковороде бульонный жир, слегка поджарить в нем нашинкованный лук, выложить свеклу, слегка поджарить ее, постоянно мешая, всыпать ½ стакана муки, размешать, залить процеженным бульоном, положить нарезанную на куски копченую грудинку, мелко нашинкованные грибы, или фрикадельки, или поджаренные и нарезанные сосиски, свекольный квас, сметану, вскипятить. К такому борщу подаются ушки № 292, 293 или отдельно, или кладутся в суповую миску, в которую вливают сырой или вскипяченный свекольный сок.

# К такому борщу подаются также крутоны из гречневой каши, блинчатые пирожки или блинчатый каравай, ватрушки, пышки и пр.

### **№ 51. Борщ обыкновенный**

Варится из говядины, как и украинский, но только без картофеля, бобов, помидоров, пшена и свиного сала.

### **№ 52. Борщ другим способом**

Взять 5 шт. свеклы, очистить, нашинковать. Большую сковороду или кастрюльку смазать маслом, разогреть, положить свеклу, залить 2–3 ст. ложками уксуса, тушить, помешивая; посыпать ее ½ стакана муки, размешать, жарить, постепенно подливая по ложке бульона, пока свекла не будет почти готова. Между тем сварить бульон, как обычно, из говядины и пряностей, опустив в него приготовленную свеклу, сварить ее до мягкости. Подать отдельно сметану.

### **№ 53. Борщ из печеной свеклы с вином**

*400–800 г говядины, 400 г свинины, 200 г свеклы, (2 луковицы), 1–2 шт. лаврового листа, 5–10 горошин душистого перца, 2 лимона, ½–1 стакана сухого белого вина, зелень петрушки и укроп, соль*

Сварить белый бульон, как обычно, из 400–800 г говядины и 400 г свежей молодой свинины от тонкого края с 2 луковицами и пряностями, процедить.

Испечь крупную свеклу, мелко нашинковать, сложить в суповую миску, выжать сок из лимона, влить сухого белого вина, положить мелко нарезанную сваренную свинину, укроп, развести горячим процеженным бульоном, залив предварительно в суповую миску ½ стакана сока из свежей натертой, процеженной или вскипяченной один раз свеклы.

### **№ 54. Борщ из сельдерея**

*0,8–1,2 кг говядины (1 луковица), 5–6 горошин душистого перца (400 г копченой ветчины), (1–2 шт. лаврового листа), соль, 400 г сельдерея, ½ ст. ложки масла, ½ стакана муки, ½ или 1 стакан сметаны, укроп*

Сварить белый бульон из 0,8–1,2 кг говядины (прибавить, кто хочет, 400 г ветчины), процедить.

Взять 400 г листьев сельдерея, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать. Масло и ½ стакана муки слегка поджарить, положить туда же сельдерей, еще немного поджарить, развести сметаной, потом процеженным бульоном, вскипятить, постоянно помешивая. Перед подачей добавить веточки мелко изрубленного сельдерея и укроп.

### **№ 55. Борщ со свежими грибами**

*1,2 кг говядины, кореньев, 1–2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, тарелка свежих грибов, 6–9 картофелин, 1–2 луковицы, зелень, горсть зеленого лука, черный молотый перец, соль*

Сварить белый бульон из 1,2 кг говядины и пряностей, процедить. За час перед подачей к столу взять полную тарелку очищенных свежих грибов: белых, маслят, рыжиков или груздей, но только не волнушек. Обдать их кипятком, поджарить в масле с луком, обсыпав ложкой муки, залить бульоном, положить штук 6–9 картофеля, сварить, положить горсть мелко нарезанного зеленого лука, посолить, добавить сметаны или сливок, прокипятить, вылить в супницу, подавать, всыпав измельченной зелени и черного молотого перца.

#### **№ 56. Суп из бычьих хвостов**

*Пропорция на 12 человек: 3 бычьих хвоста, пучок зелени, 300 г кореньев – моркови, петрушки, сельдерея, порея, пастернака; 1 ломтик лимона, ½ стакана мадеры или малаги. Красный бульон: 2–3 кг говядины, 100 г основных кореньев, 2 луковицы. Оттяжка: 400 г говядины, 1 стакан муки и 1 ст. ложка масла или ½ стакана мадеры, соль и ½ стакана картофельной муки, 2 моркови и 2 сельдерея, ¼ ст. ложки масла. Кнели: филе курицы, ½ городской булки, 1 яйцо, соль, 1 ст. ложка масла для жарки, 200 г хорошего мяса, 12–20 шт. гребешков, 15 шт. шампиньонов, ½ стакана томатов (100 г щавеля)*

3 бычьих хвоста за сутки до дня готовки замочить в холодной воде, меняя ее как можно чаще, затем опустить их в уже теплую воду, вскипятить раз-другой, промыть в холодной воде, опустить в бульон из вчерашних оставшихся костей, добавив кореньев, пучок зелени и ½ стакана крепкой мадеры. Накрыв кастрюлю бумагой, варить не меньше 4–5 часов, подливая бульон, чтобы хвосты были постоянно покрыты жидкостью.

Между тем приготовить красный бульон № 4 или № 5 из поджаренной говядины и кореньев, процедить. Влить в него бульон из хвостов, очистить оттяжкой. Хвосты же держать пока на слабом огне (лучше на рассекателе), покрытыми бумагой и крышкой.

Готовый бульон заправить или стаканом муки с ложкой масла, или ½ стакана картофельной муки, разведенной ½ стакана мадеры, влить в кипящий бульон, мешая лопаточкой, прокипятить.

Взять 2 моркови и 2 сельдерея, очистив, нарезать ломтиками, опустить в кипяток, один раз вскипятить, слить жидкость, положить ¼ ст. ложки масла, прибавить процеженного бульона, чтобы едва покрыло, овощи закрыть крышкой, тушить до мягкости, подливая по ложке бульона. Когда они станут мягкими, переложить в сотейник, полить бульонным жиром, добавить мадеры или малаги, слегка посыпать сахаром, не закрывая крышкой, поставить в духовку, почаще потряхивать, чтобы ровно подрумянилось. Когда эти коренья покроются сверху блестящей пленкой, вынуть их, опустить в суповую миску.

В то же время приготовить кнели из филе сырой курицы № 227, 228, поджарить их до румяной корочки в 50 г масла.

200 г хорошего мяса (телятины), 12–20 отдельно отваренных гребешков, 15 шампиньонов, 100 г перебранного щавеля, ½ стакана томатов – все это опустить в бульон, вскипятить, добавить по вкусу соли, подавать.

#### **№ 57. Суп а-ля тортю**

*800 г говядины, 1 телячья голова весом до 2,2 кг, 400 г телятины, ½ курицы, 2 моркови, 1 порей, 1 петрушка, 1 пастернак, 1 сельдерей, (5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа), 200 г масла, 5–6 шт. гвоздики, ½ лимона, ½–1 стакан мадеры или французского вина; кто любит крепче, добавить 1 рюмку рома, 1 рюмку коньяка; 4–5 трюфелей, аморетки, 5–6 шампиньонов, если очень мелкие, то 10, фаршированные оливки № 235, черный перец, соль*

Этот суп готовится из красного бульона № 4 или № 5. Он должен быть крепким и сварен из нескольких сортов мяса, по крайней мере из 1,2 кг говядины, 400 г телятины,

1 телячьей головы,  $\frac{1}{2}$  курицы и разных кореньев. Сварив этот красный бульон как следует, снять сверху жир, процедить сквозь салфетку.

50 г масла распустить в сковороде, положить 1 мелко нарезанную петрушку, 5–6 шт. гвоздик, 5–10 горошин душистого, крупно истолченного перца, поджарить все на слабом огне, всыпать  $\frac{1}{3}$  стакана пшеничной муки, размешать, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, процедить, развести всем бульоном, положить в него аморетки, фаршированные оливки, нарезанное ровными ломтиками мясо от телячьей головы, немного трюфелей, вскипяченных в мадере, и шампиньонов, если есть; вскипятить еще раз, добавив  $\frac{1}{2}$ –1 стакан мадеры или французского вина, и наконец положить ломтики лимона без зерен, соль и не очень мелко истолченного черного перца, по вкусу.

# На простой домашний обед можно сварить красный суп из 400–800 г говядины и 1 телячьей головы, которую надо хорошенько очистить; снять с нее все мясо и уши в суп. Кости же мелко порубить, прибавить 400 г говядины, жареные кости от дичи, индейки и пр., кореньев, пряностей, уксус, залить водой, уварить до 3  $\frac{1}{2}$  стакана, употребить на ланспик для заливного или майонеза.

Из оставшихся мозгов приготовить круглые слоеные пирожки № 322 или № 332.

#### **№ 58. Суп из курицы с фаршированными сморчками**

*1 курица весом около 1,2 кг, 400 г говяжьих костей,  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  петрушки, укроп и зелень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла,  $\frac{1}{8}$  рюмки рейнского вина, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 18–24 сморчка,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок и 2 желтка, мускатный орех, соль*

Сварить бульон из курицы (если куры маленькие, то из двух), прибавив 400 г говяжьих костей. С курицы снять предварительно полгрудки, сделать из нее фарш, а именно: грудинку пропустить через мясорубку, положить  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, немного соли, мускатного ореха,  $\frac{1}{8}$  рюмки рейнского вина, 1 яйцо и немного муки так, чтобы масса не была слишком жидкой.

Выбрать штук 18 или 24 крупных сморчка, вымыть их хорошенько, отрезать корешки и, где только возможно, вкладывать в сморчки этот фарш, потом сварить их до готовности в отдельной кастрюле в курином бульоне. Общий бульон процедить, можно заправить его маслом с мукой, прокипятить, влить  $\frac{1}{2}$  стакана сливок с 2 желтками, подогреть, мешая, до самого горячего состояния, процедить в суповую миску, куда положить нафаршированные сморчки.

#### **№ 59. Солянка мясная**

*От 400 г до 1,2 кг говядины, неполная тарелка разного мяса, коренья, 1 луковица, пряности, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, неполная тарелка разных свежих или маринованных грибов, 12 оливок, 2 соленых огурца, 1–2 стакана огуречного рассола,  $\frac{1}{4}$  кочана свежей капусты,  $\frac{1}{2}$ –1 стакан свежей сметаны или сливок, укроп, зелень петрушки и зеленый лук*

Приготовить белый бульон из 400 или 800 г говядины с кореньями, перцем и лавровым листом, процедить и, когда бульон будет готов, положить в него тарелку отварного мяса, нарезанного небольшими кусочками: вареной или жареной говядины, телятины, курицы, ветчины, гуся, утки, сосисок, всего понемногу. Луковицу мелко порубить, поджарить в ложке свежего масла, всыпать 1 ложку муки, слегка поджарить, развести бульоном, положить 2 соленых очищенных и нарезанных кусочками огурца, 12 оливок, 6–12 шампиньонов, 6–12 маринованных рыжиков; 6–12 соленых груздей, обдав их один раз кипятком, или свежих белых грибов, рыжиков, маслят или груздей, в таком случае их надо очистить, обдать кипятком и сварить отдельно, снимая накипь; влить 1–2 стакана огуречного рассола. Положить и ошпаренную кипятком свежую капусту. Когда будет готово, выложить все это в общий бульон к разным сортам мяса, прибавить  $\frac{1}{2}$ –1 стакан сметаны или густых сливок,



прокипятить, подавая, всыпать в суповую миску измельченный укроп и зелень петрушки, а кто любит – хорошую горсть мелко нарезанного зеленого лука.

#### **№ 60. Суп кровяной из гуся**

*½ гуся и гусиная кровь, по 5 горошин душистого и черного перца, 1–2 шт. лаврового листа, 2 луковицы, 1 стакан тертого ржаного хлеба, 5–10 сушеных груш, 5–10 сушеных или свежих яблок. Фарш: гусиная печенка, 2 яйца, 1 ст. ложка гусиного сала, ½ городской булки, ¼ луковицы, 1–2 горошины черного перца, соль, мускатный орех*

Сварить суп из гусиных потрохов, положив 2 луковицы, 10 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа, влить около 2 стаканов свекольного рассола, варить, пока мясо не будет готово, процедить. Вместо рассола можно положить сушеных груш и сушеных или свежих яблок. Взять кровь от целого гуся, растереть ее со стаканом тертого хлеба, развести, помешивая, процеженным бульоном, процедить сквозь дуршлаг, поставить на плиту, подогреть, непрерывно помешивая, до самого горячего состояния, но не кипятить.

К супу из гуся подается гусиная шейка, фаршированная следующим способом. Вынуть из шейки кость, оставить одну кожицу; гусиную печенку сварить, взять 1 ст. ложку сырого гусиного сала, ½ городской булки, намоченной и отжатой, душистого перца, ¼ луковицы, все это мелко порубить, добавить соли, мускатного ореха, 2 сырых яйца, размешать, нафаршировать шейку, перевязать кожицу с обоих концов, опустить в кипящий процеженный бульон, сварить, остудить, нарезать кусочками, опустить в суповую миску.

#### **№ 61. Суп кровяной из свинины**

*1,2 кг свинины, 2 луковицы, 5–10 горошин душистого перца, 1–3 шт. лаврового листа, 1 ½–2 стакана крови, 1 стакан тертого ржаного хлеба, 2 свиные почки, 10 сушеных груш и 10 сушеных или свежих маленьких яблок, или свекольного рассола*

Сварить суп из 1,2 кг свинины, лучше всего от хребтовой кости, положить 2 луковицы, душистый перец, лавровый лист, влить примерно 2 стакана свекольного рассола и варить, пока мясо не будет готово, процедить. Вместо рассола можно положить сушеных груш и сушеных или свежих яблок.

Взять 1 ½–2 стакана свиной крови, растереть в ступке со стаканом тертого ржаного хлеба, развести, помешивая, процеженным бульоном, процедить сквозь дуршлаг, поставить на плиту, подогреть до самого горячего состояния, но не кипятить. Подать с отваренными нарезанными ломтиками свиными почками.

#### **№ 62. Суп из раков**

*30 раков, 1 кг говядины, 200 г телячьих костей, 100 г основных корней, квас, свежий или сушеный укроп, соль, ½ стакана риса или перловой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 2–3 горошины душистого и 1–2 горошины черного перца, мускатный орех, зелень петрушки и укропа, 1 ст. ложка муки, ½–1 ½ стакана сметаны*

Сварить белый бульон из 1 кг говядины и 200 г телячьей голяшки, корней, пряностей и пучка зелени петрушки, сельдерея и порея.

30 живых раков опустить в очень соленый кипяток с квасом и пучком укропа или 1 ст. ложкой сушеного укропа. Варить четверть часа, пока раки не сделаются красными, остудить в этой же самой воде, откинуть на дуршлаг. Когда остынут, вычистить, т. е. вынуть шейки, внутренности, истолочь вместе с ножками.

Внутренность вроде комочка под самыми глазами выбросить. Затем аккуратно выскоблить ножом мясо и жир вокруг скорлупок и, прибавив к ним 10 раковых очищенных шеек, мелко изрубить, смешать с 200 г отварного риса, добавить ½ ст. ложки сливочного масла, 2–3 горошины душистого перца и 1–2 горошины черного, чуть-чуть мускатного ореха, нарубленной зелени петрушки и укропа, чем и нафаршировать 30 раковых скорлупок.

Вынутую мякоть с истолченными ножками поджарить, мешая, до золотистого цвета в 1 ст. ложке масла, прибавляя по ложке бульона, всыпать ½ ст. ложки муки, поджарить,

положить  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, влить часть процеженного бульона, хорошенько прокипятить, процедить, протереть, влить остальной бульон, положить фаршированные спинки, протертые основные корни, вскипятить. Опустить 20 раковых шеек, подогреть до самого горячего состояния, но не дать вскипеть. В супницу всыпать мелко нарезанного укропа, залить бульоном, отдельно подать еще сметаны.

# Если раки дороги, из экономии можно из шеек приготовить соус, а в суп и в фарш их не класть.

### **№ 63. Суп из раков другим способом**

*1 стакан круп, из них  $\frac{1}{2}$  стакана на фарш, а  $\frac{1}{2}$  стакана в суп*

Для разнообразия можно в супе подавать отваренный рис или перловую крупу, а скорлупки нафаршировать следующим фаршем. Все очищенные ножки, половину шеек мелко порубить, смешать с 3 ст. ложками мелко истолченных сухарей, с измельченным укропом и зеленью петрушки; положить 1–2 сырых яйца,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, по вкусу соли и мускатного ореха, развести  $\frac{1}{2}$  стакана цельного молока или сливок, чтобы было довольно густо, начинить этой массой раковые спинки, опустить в бульон, прокипятить.

Фарш этот делается также из гречневой крупы или пшена, которое следует промыть, ошпарить кипятком, промыть холодной водой, сварить в небольшом количестве воды с маслом. Когда остынет, смешать с яйцом, маслом, нафаршировать спинки раков.

# В суп из раков вливают иногда  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  стакана столового белого вина.

## Супы с льезоном из желтков и сливок

**№ 64. ПРИМЕЧАНИЕ.** Эти супы готовят также из белого бульона, т. е. без поджаренных и даже совсем без кореньев, а только из говядины и пучка зелени с добавлением печеной луковицы. Перед подачей взять 2 желтка, смешанных с  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, развести их 2 стаканами процеженного бульона, подогреть до самого горячего состояния, но не дать закипеть. Перед подачей влить их в суповую миску, развести остальным процеженным бульоном. Если чистый, уже процеженный бульон очищается 4 белками, то желтки можно разбить, влить в чайную простую чашку, поставить на плиту, чтобы сварились вкрутую, остудить. Перед подачей нарезать равными полосками. Подавая чистый бульон, опустить их осторожно в миску с мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

### **№ 65. Суп итальянский с макаронами**

*1,2 кг говядины, 300 г основных кореньев, 1 луковица, 130 г тонких макарон (спагетти), 45 г сыра пармезан,  $\frac{1}{2}$  стакана густых сливок и 2 желтка,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла, молотый перец, соль*

Сварить бульон из 1,2 кг говядины (с кореньями), процедить.

130 г тонких макарон разломить на куски, опустить в посоленный кипяток, дать один раз вскипеть, откинуть на дуршлаг, переложить в отдельную кастрюльку, залить процеженным бульоном, сварить до готовности на слабом огне. В небольшой кастрюле взбить 2 желтка, всыпать натертого сыра пармезана, развести  $\frac{1}{2}$  стакана густых кипяченых или сырых сливок. Перед самой подачей влить 2 стакана горячего бульона, непрерывно мешая, довести до кипения, процедить сквозь сито в бульон, положить  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла, немного соли и молотого перца. Переложить в суповую миску сваренные макароны, залить бульоном, подать к столу.

### **№ 66. Суп «Виндзор» из телячьих ножек**

*0,8–1,2 кг говядины, 4 телячьи ножки,  $\frac{1}{4}$  стакана перловой крупы, 1 ст. ложка муки и 1 ст. ложка масла, 100 г тонких макарон,  $\frac{1}{2}$  стакана сухого белого вина,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, 2 желтка, красный перец, 50 г сыра твердых сортов, соль*

Сварить белый бульон из 0,8–1,2 кг говядины без кореньев, процедить; взять 4 телячьи ножки, хорошенько очистить их, вымыть, отварить в воде с солью и непременно с уксусом ( $\frac{1}{2}$  стакана) в продолжение 3 часов. Снять мясо с костей. Отдельно разварить в бульоне  $\frac{1}{2}$  стакана перловой крупы. Отварить также отдельно 50 г наломанных кусками тонких макарон.  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки размешать с ложкой масла, немного развести бульоном, прокипятить, положить разварную перловую крупу, процедить и все протереть сквозь сито. Развести процеженным бульоном из говядины; влить  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, смешанных с желтками, всыпать натертый сыр пармезан, непрерывно помешивая, довести до кипения. В суповую миску выложить сваренные макароны, нарезанное кусочками мясо с телячьих ножек, влить 1–2 рюмки вина, всыпать молотого красного перца, залить бульоном и подать.

# Оставшийся бульон от ножек употребить на ланспик. К этому супу подают слоеные пирожки и пирожки в раковинах.

### **№ 67. Суп немецкий со сливками и желтками**

*1,2 кг говядины, 2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, соль, 100 г брюквы, 2 желтка и  $\frac{1}{2}$  стакана сливок,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 50 г масла. (Мясные кнели)*

Сварить белый бульон, процедить;  $\frac{1}{2}$  стакана муки и 1 ст. ложку масла слегка поджарить, развести 2 стаканами бульона, прокипятить; 2 желтка размешать с  $\frac{1}{2}$  стакана густых сливок, развести горячим бульоном, непрерывно мешая, довести до кипения, но не кипятить, процедить.

Опустить в суповую миску отдельно в бульоне отваренные фигурно нарезанные коренья: морковь, брюкву, а также сваренную в бульоне и ломтиками нарезанную мясную кнель **№ 226**. Бульон этот процедить в суповую миску, долить остальной бульон и подать.

**№ 68. Голштейнский суп из раков**

*600 г говядины, 200 г телячьей голяшки (коренья), ¼ стакана перловой крупы, ½ ложки масла, 200 г спаржи, кочан цветной капусты, 15 раков, несколько штук сморчков, 3 ложки сухарей, укроп и зелень петрушки, 1–2 яйца, ½ ложки масла, мускатный орех, соль, ½ стакана молока или сливок, 2 желтка, ½ стакана сливок*

Сварить белый некрепкий бульон с кореньями или без них; ¼ стакана перловой крупы промыть, слегка обжарить в ½ ст. ложки масла, развести частью процеженного бульона, положив туда же предварительно ошпаренные кипятком сморчки, сварить.

Отдельно отварить в соленом кипятке спаржу и цветную капусту, разделенную на кочешки. Нафаршировать сваренные раковые скорлупки фаршем из сухарей или булки (см. **№ 63**), положив в каждую скорлупку по одной цельной раковой шейке. Опустить их в процеженный бульон, сварить, влить туда же бульон с перловой крупой, положить спаржу и цветную капусту, вскипятить, влить лезон, довести до кипения, подать.

## Супы из белого мясного бульона с крупой и сметаной

**№ 69. ПРИМЕЧАНИЕ.** В эти супы из белого бульона кладется  $\frac{1}{2}$  стакана крупы на 6–8 человек. Ее разваривают отдельно в процеженном бульоне.

Перед подачей к столу кладут ее в супницу. Такие супы заправляются сметаной (от  $\frac{1}{2}$  до 1  $\frac{1}{2}$  стакана, смотря по желанию).

Сметану эту можно один раз вскипятить с супом или подавать ее сырую – отдельно, как кто любит.

В эти супы можно совсем не класть основных кореньев, а если и класть, то обжаривать их.

Варить в бульоне 1 печеную луковицу и пучок зелени.

### **№ 70. Суп с лимоном и рисом**

*1,2 кг говядины, 1 морковь,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  порея,  $\frac{1}{2}$  лимона,  $\frac{1}{2}$ –1 стакан сметаны,  $\frac{1}{2}$  стакана риса, зелень петрушки и укроп, соль*

Сварить белый бульон из 1,2 кг говядины и неподжаренных основных кореньев, процедить. Перед подачей к столу положить  $\frac{1}{2}$  лимона, нарезанного ломтиками, без зернышек, отдельно в бульоне отваренного риса, сметану, зелень петрушки и укроп, дать закипеть и сразу же подавать.

### **№ 71. Суп с лимоном и перловой крупой**

Приготовить, как суп **№ 70**, только вместо риса взять  $\frac{1}{2}$  стакана перловой крупы.

### **№ 72. Суп с сельдереем и рисом**

*1,2 кг говядины, 3 корня петрушки, 3 корня сельдерея, соль, горсть сушеной зелени сельдерея,  $\frac{1}{2}$  стакана риса,  $\frac{1}{2}$  лимона,  $\frac{1}{2}$ –1 стакан сметаны*

Сварить белый бульон из 1,2 кг говядины, процедить. За час до обеда опустить в бульон очищенные и нарезанные длинными кусочками 3 корешка петрушки, 3 корешка сельдерея и горсть сушеной зелени сельдерея, сварить до мягкости. Перед подачей к столу положить в суповую миску  $\frac{1}{2}$  лимона, нарезанного ломтиками без зерен, сметану, отдельно в бульоне отваренного риса, измельченной зелени сельдерея, залить бульоном и подать.

### **№ 73. Суп с сельдереем и перловой крупой**

Приготавливается, как суп **№ 72**, только вместо риса берется перловая крупа.

### **№ 74. Суп с брюквой и ячневой крупой**

*1,2 кг говядины, 1 луковица, 400 г брюквы, 6–12 картофелин,  $\frac{1}{2}$  стакана ячневой крупы, зелень,  $\frac{1}{2}$ –1 стакан сметаны или густых сливок, соль*

Сварить белый бульон из 1,2 кг говядины, процедить. За два часа до обеда взять  $\frac{1}{2}$  стакана промытой в холодной воде ячневой крупы, 1 луковицу и очищенную брюкву, нарезанную кусочками, сварить до мягкости отдельно, в процеженном бульоне. За полчаса до подачи положить туда же очищенного и нарезанного сырого картофеля, сварить. Подавая, можно влить по желанию сметаны или сливок и всыпать зелени или один раз вскипятить.

### **№ 75. Суп из поросенка**

*1,2–1,6 кг поросенка, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей,  $\frac{1}{2}$  порея, 1 луковица, 10–15 горошин душистого перца, 1–3 шт. лаврового листа,  $\frac{1}{2}$  стакана перловой крупы, 1 или  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, зелень петрушки и укроп, соль*

Сварить белый бульон из 1,2 кг поросенка, кореньев и пряностей, процедить. Перловую крупу разварить отдельно с 1 ст. ложкой масла, взбить добела, добавить сметану, развести процеженным бульоном, вскипятить. Подавать, всыпав зелень петрушки и укроп. Можно подавать суп этот и с фрикадельками из почки поросенка **№ 223**, а поросенка подать отдельно с хреном и со сметаной.

### **№ 76. Суп из утки с перловой крупой и грибами**

*1 большая утка, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, ½ порея, 1 луковица, 3–4 сушеных гриба, 1–2 лавровых листа, соль, ½–¼ стакана перловой крупы, 1 ст. ложка масла, ½ или 2 стакана сметаны, ½ лимона, или свекольного рассола, или сок из крыжовника, зелень*

Целую большую утку сварить с неподжаренными кореньями, пряностями и 3–4 сушеными грибами; ½ стакана перловой крупы отдельно разварить, добавить 1 ст. ложку масла, взбить до бела, прибавить ½ или 1 стакан сметаны, развести всем процеженным бульоном, один раз вскипятить, подать с разрезанной на части уткой. Сушеные грибы обдать кипятком, тщательно вымыть от пыли и песка, сварить отдельно в посоленной воде, вынуть их, мелко нашинковать, опустить в суповую миску вместе с зеленью петрушки и укропом. Можно для вкуса прибавить лимонного сока, или свекольного рассола, или сок из крыжовника.

# Из экономии можно из утки сварить суп с перловой крупой, как сказано выше; утку же подать на второе блюдо с картофелем, нашинкованными грибами и соусом.

**№ 77. Суп из гуся с перловой крупой и грибами**

*1,2 кг гуся, 2 моркови, 1 петрушка, ½ сельдерея, ½ порея, 1–2 луковицы, 3–4 сушеных гриба, ½ стакана перловой крупы, ½–1 стакан сметаны, зелень петрушки и укроп, соль*

Варится, как суп из утки № 76.

# Из экономии можно также суп подать отдельно, а гуся под соусом. В таком случае гусиные потроха употребить на суп, а из всего остального сварить на другой день суп с перловой крупой и сметаной.

## Супы-пюре мясные

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Супы-пюре делятся: а) на мясные супы с мясным пюре; б) на супы мясные с пюре из овощей и зелени; в) на супы мясные с пюре из круп; г) на супы мясные с пюре из корнеьев и грибов; д) на супы мясные с пюре из мучнистых овощей.

### № 78. ОБЩИЕ ПРАВИЛА

1. Для супов-пюре вообще употребляется белый бульон, который варят без лука и основных корнеьев, чтобы не заглушать ими вкус продукта, из которого делают пюре, за исключением бульона, приготавливаемого для мясного пюре. В таком бульоне можно варить основные корни, но только не поджаривая их.

2. На 6–8 человек берется от 0,5 до 2 кг говядины и 200 г телячьей голяшки. Если же пюре готовится из курицы или дичи, то количество говядины и телятины можно уменьшить.

3. Супы-пюре ничем не подцвечивают и не очищают ни белками, ни мясной оттяжкой, а только процеживают сквозь частое ситечко или салфетку.

4. Из чего бы ни делалось пюре, надо протирать его горячим.

5. Так как протертое пюре отстает от бульона, то для связи между ними или кладется 1 ст. ложка муки, слегка прожаренная с  $\frac{1}{2}$  ст. ложкой масла, или разваривается в нем городская булка, или кладется льезон, приготовленный из 2 желтков и  $\frac{1}{2}$  стакана густых сливок.

В пюре же из водянистых овощей прибавляется для густоты перловое или рисовое пюре, называемое шлемом.

## Супы мясные с мясным пюре

**ПРИМЕЧАНИЕ К ЭТОМУ СОРТУ СУПОВ.** Варится обыкновенный белый бульон с основными корнями, сваренными, но не поджаренными. Берется для этого бульона на 6–8 человек от 0,5 до 2 кг говядины от подбедерка и 200 г телячьей голяшки для придания бульону более нежного вкуса и клейкости. Прибавить сырые лапки и крылышки от домашней птицы и уже изжаренные кости от дичи (выбрасывая их спинки, которые придают горечь), из которой будет готовиться пюре. Сполоснуть их, положить в кастрюлю к говядине, влить 9 стаканов холодной воды, измерить палочкой, долить еще 6 стаканов, накрыть крышкой, вскипятить 3 раза, снимая накипь. Доваривать на слабом огне, как сказано в общем примечании. Посолить 2 ч. ложечками соли без верха, процедить сквозь ситечко.

Пюре готовят следующим образом.

Если готовится суп-пюре из курицы, то следует сварить ее целиком в бульоне и затем снять мякоть на пюре. Если же суп-пюре из зайца, куропатки, тетерки и прочей дичи, то надо предварительно поджарить ее с 100 г масла до полной готовности, потому что варить пюре в бульоне уже будет нельзя. Стряхнуть с мяса горячее масло, в котором оно жарилось. Снять мясо с костей. Как это изжаренное мясо дичи, так и вареное мясо курицы пропустить через мясорубку с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, понемногу подливая процеженный бульон; протереть сквозь частое сито. За полтора часа до готовности  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла поджарить, мешая, с 1 ст. полной ложкой муки или взять 1  $\frac{1}{2}$  ст. ложки заранее приготовленной уже поджаренной муки **№ 390**, развести стаканом горячего процеженного бульона. Помешивая, хорошенько прокипятить, влить в мясное теплое пюре, размешать, положить туда же льезон, т. е. 2 желтка, взбитые с  $\frac{1}{2}$  стакана густых сливок, развести процеженным теплым бульоном, поставить на слабый огонь, положить еще  $\frac{1}{2}$  ст. ложки куском сливочного масла. Если понадобится, прибавить соли. Довести суп-пюре, мешая, до кипения, но не кипятить.

Если суп сразу не подают к столу, то, чтобы он не остыл, надо поставить кастрюлю на водяную баню, т. е. в другую большую кастрюлю или глубокую сковороду с кипящей водой.

В суповую миску можно всыпать мелко нарезанного укропа или зелени петрушки, положить кусочками то, что соответствует каждому из нижеприведенных супов-пюре.

**№ 79. Суп-пюре из курицы**

*500 г говядины, 1 курица весом около 1,2 кг, пучок зелени, 100 г сливочного масла, 1–2 желтка, ¼ стакана густых сливок, ½ стакана перловой крупы, соль*

Вскипятить раза три бульон из 500 г говядины от подбедерка с прибавлением 80 г телячьей голяшки. Снять накипь, опустить в него очищенную курицу весом около 1,2 кг, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, посолить по вкусу.

Когда курица станет совершенно мягкой, вынуть ее, отделить мякоть от кожи и костей. Кожу и кости положить обратно в бульон, мякоть же курицы пропустить через мясорубку, смешать с куском сливочного масла, протереть сквозь сито.

Протертое пюре смешать со сваренной и протертой перловой крупой, положить 2 желтка, взбитые с ¼ стакана густых сливок, размешать, развести процеженным бульоном, довести до кипения, не переставая мешать. Если суп подается не сразу, то надо поставить его на водяную баню, не переставая мешать. Перед подачей на стол можно опустить в суп кусочек сливочного масла.

# Подается с пирожками.

**№ 80. Суп королевский**

*500 г говядины, пучок зелени, 1 курица примерно 1,2 кг, 100 г копченой ветчины, 100 г говядины, 100 г телятины, 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея, ½ городской булки, 100 г сливочного масла, 2 желтка, ½ стакана густых сливок, соль*

Сварить белый бульон из 500 г говядины от подбедерка с пучком зелени. Курицу очистить, снять мясо с костей и кожи, крылышки и прочее варить в бульоне, мясо же пропустить через мясорубку со 100 г сливочного масла, 100 г сырой копченой ветчины, 100 г сырой говядины без жира, 100 г сырой телятины, 1 морковь, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ порея, поджарить до готовности, смешать с мякишем ½ городской булки, размоченной в стакане горячего бульона; положить 2 желтка, взбитых с ½ стакана густых сливок, размешать, протереть сквозь сито, развести процеженным бульоном, довести до кипения, часто помешивая, но не кипятить.

# Подаются к нему фаршированные оливки № 235, гренки № 217 или пирожки.

**№ 81. Суп-пюре из курицы с раковыми шейками и цветной капустой**

*500 г говядины, 1 курица весом 1,2 кг, пучок зелени, 1 морковь, 100 г сливочного масла, 2 желтка, ½ стакана густых сливок, соль, ¼ стакана перловой крупы, 20–30 раков, кочан цветной капусты*

Сварить точно такой же суп из говядины, 1 моркови, пучка зелени и одной курицы, как сказано в супе-пюре из курицы № 79.

В суповую миску положить очищенные раковые шейки и отдельно в бульоне отваренный кочан цветной капусты, разделенный на части.

**№ 82. Суп-пюре из индейки**

Варить точно так же, как суп-пюре из курицы № 79, только вместо крупной курицы взять небольшую индейку. Подать к супу пирожки.

**№ 83. Суп-пюре из домашней утки**

Варится, как суп-пюре из курицы № 79, только вместо курицы взять крупную утку.

**№ 84. Суп-пюре из зайца**

*800 г говядины от подбедерка, 1–2 сушеных гриба, свекольный рассол, заяц, 100 г масла, ½ ст. ложки масла и 1 ст. ложка муки или ½ стакана перловой крупы, ½ стакана сметаны или ½ стакана густых сливок и 2 желтка, соль*

Сварить белый бульон, как сказано в примечании, из 800 г говядины, 2–3 сушеных грибов, свекольного рассола и основных кореньев. Зайца обжарить на масле, снять мясо с



костей. Кости положить в суп, пусть варятся, а из мякоти приготовить фарш. Поджарить муку с маслом, развести стаканом бульона и прокипятить. Смешать с протертым фаршем из зайца, положить 2 желтка, взбитые с  $\frac{1}{2}$  стакана густых сливок, развести процеженным бульоном, довести до кипения, но не кипятить, перелить в суповую миску. Вместо лезона из желтков можно по желанию положить сметану.

# К этому супу подается жареное филе индейки, нарезанное ломтиками и обжаренное в ложке масла, которое перед самой подачей опустить в суп, или с гренками № 216, 217.

#### **№ 85. Суп-пюре из тетерева**

*1,6–2,4 кг говядины, соль, 5 горошин душистого перца, 2 небольших тетерева, 1 городская булка, 100 г масла, 2 яйца, 2–3 ст. ложки густых сливок, мускатный орех (1 стакан малаги), 200 г мяса, 12 гребешков, 15 шампиньонов (50 г шпината), соль, 2 желтка,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок*

(Пропорция на 12 человек.) Сварить белый бульон из говядины, процедить.

Отдельно отварить 15 шампиньонов, 200 г мяса и 12 гребешков, нарезать кусочками. Взять одного тетерева, обжарить на масле. Снять мясо, а кости положить в бульон, чтоб с ними доваривался. Мясо пропустить через мясорубку, добавить мякиш 1 городской булки, размоченный в стакане горячего бульона, 50 г сливочного масла, развести слегка процеженным бульоном, протереть сквозь частое сито. Между тем взять для кнели другого, сырого еще тетерева. С сырого срезать мясо с костей, кости обжарить, положить в бульон, за исключением спинок, чтобы варились в нем. Из мяса приготовить фарш, добавить мякиш  $\frac{1}{2}$  городской булки, 2 яйца, 50 г масла, соль, немного мускатного ореха, 2–3 ст. ложки густых сливок, размять, сделать из этой массы кнели, т. е. маленькие клецки, следующим образом. 2 ч. ложки смочить холодной водой; одной взять кусочек фарша, сгладить его второй ложкой, ровно с краями; снимая ею кнели, опуская их в соленый кипяток или бульон, вскипятить их. Когда кнели всплывут на поверхность и будут готовы, переложить их шумовкой в суповую миску.

Перед подачей соединить шампиньоны, гребешки, мясо с протертым пюре, развести всем бульоном; непрестанно мешая, довести до кипения, но не дать вскипеть, осторожно перелить в суповую миску, чтобы не раздавить кнели. Можно добавить 1 стакан малаги. Кладут в этот суп и листья шпината, которые надо предварительно обдать кипятком.

#### **№ 86. Суп-пюре из дичи (Marie Louise)**

*0,8–1,2 кг говядины, пучок зелени, 1 морковь, 2 рябчика, или 2 куропатки, или 2 бекаса, или 2 вальдшнепа, соль, 100 г сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, 2 желтка,  $\frac{1}{2}$  стакана перловой крупы, 100 г спаржи. (Кнели № 226)*

Сварить белый бульон, как сказано в примечании, из 1,2 кг говядины, процедить. 2 рябчика, или 2 куропатки, или 2 бекаса с кишками, или 2 вальдшнепа с кишками поджарить в 100 г масла, вынуть кости и вскипятить их в бульоне, измельченное мясо соединить с  $\frac{1}{2}$  стакана бульона, развести стаканом горячего бульона, положить отдельно разваренную и протертую перловую крупу, вбить 2 желтка, размешанные с  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, протереть сквозь сито, развести всем бульоном, помешивая, довести до кипения, но не дать вскипеть. Подавая, положить в супницу отдельно отваренную и нарезанную кусочками спаржу № 264 и кнели № 226.

# К этому супу подают греночки № 216–217 или слоеные пирожки.

#### **№ 87. Суп-пюре из рябчиков или фазанов с шампанским**

*1,2 кг говядины, пучок зелени, 200 г костей телячьих (2 моркови, 1 петрушка,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  порея), 2 рябчика, или 2 бекаса, или 1 фазан, или 2 вальдшнепа, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки,  $\frac{1}{2}$  бутылки шампанского, соль,  $\frac{1}{3}$  ч. ложки мускатного ореха, зеленой петрушки и укропа, 6 шт. спаржи и кнели № 226*

Сварить белый бульон, как сказано в примечании, из 0,8–1,2 кг говядины, 200 г телячьих костей, процедить. 2 рябчиков, или 2 бекасов, или 1 фазана, или 2 вальдшнепов обжарить в масле до полной готовности. Снять мясо с костей, изрубить его ножом, истолочь в ступке, протереть сквозь частое сито. Изжаренные же кости прокипятить с говядиной. ½ ст. ложки масла поджарить с 1 ст. ложкой муки, развести стаканом процеженного бульона, размешать, прокипятить. Смешать с мясным пюре, положить 2 желтка и ½ стакана густых сливок, развести всем процеженным бульоном, довести до кипения. Подавая на стол, влить ½ бутылки шампанского. В супницу опустить отдельно сваренные в бульоне мясные кнели и спаржу.

# К супу этому подаются гренки с сардинками, или слоеные пирожки, или пирожки в раковинах.

## Мясные супы с пюре из овощей и зелени

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Зелень и овощи, предназначенные для супа-пюре, надо обмыть, очистить от кожицы, мелко нарезать, чтобы скорее разварились, залить горячей водой, дать раз вскипеть, слить воду, откинуть на сито. Когда вода стечет, переложить в сотейник с небольшим куском масла, влить немного процеженного бульона, чтобы покрыло дно, накрыть крышкой, тушить на слабом огне или в духовом шкафу, часто помешивая лопаточкой.

Чтобы не пригорело, можно поставить сотейник на сковороду с кипящей водой. Когда все овощи разварятся, протереть их горячими сквозь частое сито, чтобы не осталось крупинок.

В это протертое пюре положить ½ ст. ложки масла, которое предварительно хорошенько прожарить с 1 ст. ложкой муки.

Переложить все в большую кастрюлю, подогреть пюре, развести понемногу, мешая лопаточкой, всем бульоном, уже процеженным через салфетку, положенную на дуршлаг.

Бульон этот варится по большей части из корней и без лука, только с пучком зелени. Соединив все таким образом, сильно нагреть, помешивая, но не дать закипеть, потому что иначе пюре свернется и отделится от бульона.

Затем процедить весь бульон через сито или редкую салфетку. Процедив, поставить суп до подачи к столу на водяную баню, чтобы был горячим, но и не выкипел.

### **№ 88. Суп-пюре из цветной капусты**

*800 г говядины, 400 г телячьей голяшки, пучок зелени, 1,2 кг цветной капусты, ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 2 желтка, ½ стакана густых сливок, соль*

Сварить белый бульон из 800 г говядины и 400 г телячьей голяшки, не кладя ни корней, ни лука, а только пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, процедить.

1,2 кг цветной капусты очистить от листьев, ополоснуть, опустить в холодную посоленную воду для очистки от червячков. Отобрать самый лучший крупный кочан, чтобы подать его к супу нарезанным кусочками. Этот кочан опустить в кипяток, отварить, откинуть на дуршлаг, переложить в маленькую кастрюльку, залить процеженным бульоном, варить 1 ½ часа.

Остальные кочешки вынуть из соленой холодной воды, мелко нарезать, сложить в кастрюлю, положить кусочек сливочного масла около 50 г, влить процеженного жирного бульона, накрыть крышкой, поставить на водяную баню, часто ее подливать, пока капуста не станет мягкой, протереть сквозь сито.

Распустить в кастрюльке ½ ст. ложки масла, всыпать 1 ст. ложку муки, поджарить ее слегка, чтобы не подрумянилась, развести стаканом процеженного бульона, прокипятить, положить в пюре, размешать до получения однородной массы, понемногу развести процеженным бульоном, положить туда же 2 желтка, взбитые с ½ стакана сливок, поставить на

слабый огонь, помешивая, сильно нагреть, но не дать закипеть. Если пюре получится неоднородным, процедить его сквозь частое сито.

Сваренный крупный кочан разделить на соцветия, опустить в суповую миску, залить горячим бульоном, подавать.

# Подаются к нему пирожки или раковый фарш в раковинах.

#### **№ 89. Суп-пюре из вишен со смоленской крупой**

*800 г говядины, 1 морковь, пучок зелени, 400 г вишен, т. е. 3 стакана, корица, 400 г телятины, 2–3 зерна кардамона, ½ ложка масла, 200 г хлеба, ½ стакана сахара, соль. Каша: ½ стакана смоленской крупы, 1 яйцо, ¼ стакана воды, 1 ложка масла*

Сварить белый бульон из 800 г говядины, процедить.

Вынуть косточки из спелых вишен, сложить вишни в кастрюлю, туда же положить 400 г телятины, кусочек корицы, кардамон, ½ ст. ложки масла, залить бульоном и варить на слабом огне до готовности. Несколько вишневых косточек истолочь в ступке, смешать с остальными, залить бульоном, проварить отдельно в маленькой кастрюле четверть часа под крышкой, процедить сквозь сито в вишни, потом прибавить туда же 200 г тертого ржаного хлеба, немного бульона и варить, пока пюре не загустеет. Перед самой подачей протереть пюре сквозь сито, развести бульоном, положить по вкусу сахар, соль и смешать с рассыпчатой кашей из смоленской крупы, а именно: ½ стакана крупы перетереть с 1 яйцом, высушить в печи, просеять сквозь редкий дуршлаг так, чтобы каждая крупинка отделялась. ½ стакана воды вскипятить с ½ ложки масла и ⅛ ч. ложечки соли, всыпать крупу, энергично мешая, держать на сильном огне минут 5, потом огонь убавить, подержать минут 10, накрыв крышкой. Затем размешать, чтобы не было комков, поставить в духовку, мешая, чтобы чуть-чуть подрумянилась.

#### **№ 90. Суп-пюре из свежих помидоров или томатов**

*1 кг говядины, 200 г телячьей голяшки, 300 г основных корней, пучок зелени, 2–8 помидоров или ½ стакана томата, ½ стакана перловой крупы или риса, ½ ст. ложки сливочного масла, ½–1 стакан сметаны, укроп, соль*

Сварить белый бульон из 1 кг говядины и 200 г телячьих голяшек с корнями, без луковицы, но с пучком зелени, процедить.

От 2 до 8 помидоров, смотря по их величине и зрелости, обмыть, разрезать, удалить зернышки, мелко нарезать, потушить под крышкой с ½ ст. ложки сливочного масла, чаще мешая, чтобы не пригорело, залить процеженным бульоном, прокипятить, протереть сквозь сито. Сварить отдельно (но не разваривая) ½ стакана перловой крупы или риса, переложить к протертым помидорам, влить ½ стакана сметаны, залить всем бульоном, один раз вскипятить, подавать с мелко нарезанным укропом.

Этот суп можно варить и без мяса, положив все остальные продукты, как сказано выше. Суп можно разнообразить тем, что, во-первых, в бульон добавить кости от курицы, во-вторых, вместо риса или перловой крупы посыпать тушеные помидоры 1 ст. ложкой муки и с нею потушить, а затем протереть.

Помидоры бывают очень кислыми, и в таком случае достаточно 2–3 шт. на 6–8 тарелок, если же они зрелые и сладкие, то можно положить и 8 или даже 10 шт. Если они дороги, то достаточно 1 шт., и в таком случае не надо выбрасывать зернышки, а тушить все вместе и затем протереть сквозь сито.

# К этому супу подаются пирожки из слоеного теста с мозгами, греночки и гренки

**№ 216, 217**, но лучше всего помидоры, фаршированные следующим образом. Приготовить фарш из 200 г телятины, смешать с 50 г растопленного масла, 1 сырым яйцом, ½ городской булки, намоченной в молоке и отжатой; посолить, поперчить, добавить мускатного ореха, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры, штук 18, если небольшие (осто-

рожно вынуть из них всю середину), залить бульоном, сварить на слабом огне под крышкой, опустить в суповую миску.

#### **№ 91. Суп-пюре из спаржи**

*1 большая курица, 600 г телячьей голяшки, пучок зелени – укропа, петрушки и сельдерея, 1 кг спаржи и 50 г сливочного масла, 50 г сливочного масла в суп, 2 желтка, ½ стакана сливок, ½ стакана риса или перловой крупы, или ½ стакана муки и ½ ст. ложки масла, соль*

Сварить белый бульон из курицы с прибавлением телячьей голяшки, без кореньев, но с пучком зелени, процедить. Взять 1 кг суповой, но непременно молодой спаржи: отрезать головки, которые отварить отдельно в соленом кипятке.

Остальную спаржу нарезать небольшими кусочками, сложить в кастрюлю, добавить 1 ст. ложку сливочного масла, процедить туда же немного бульона, накрыть крышкой, тушить час или полтора, пока спаржа не станет совершенно мягкой. Горячую спаржу протереть сквозь сито, смешать с протертым рисом, или перловой крупой, или с 1 ст. ложкой муки, слегка прожаренной с ½ ст. ложки масла, прокипяченной в стакане бульона и процеженной.

Кипятить все вместе минут 20–30. За полчаса до подачи снять жир с общего бульона, процедить сквозь ситечко или мокрую салфетку, постепенно влить в пюре, размешивая лопаточкой. Лезон из 2 желтков и ½ стакана густых сливок нагревать, помешивая, до тех пор, пока не появится густой пар, по желанию положив кусок сливочного масла, который распустить, мешая суп ложкой сверху вниз; всыпать головки спаржи, перелить в суповую миску, подавать.

#### **№ 92. Суп-пюре из свежих огурцов**

*1 курица, 400 г телячьей голяшки, 1,2 кг огурцов, 100 г вареной ветчины, 1 луковица, 1–2 гвоздики, ½ ст. ложки масла и 1 ст. ложка муки, ¼ стакана перловой крупы (№ 94), 2 желтка и ½ стакана сливок, ½ ст. ложки масла, зеленый укроп, соль, перец*

Сварить бульон из курицы с телячьей голяшкой, снять жир, процедить.

400 г огурцов очистить от кожицы, удалить сердцевину с зернышками, нарезать ломтиками, отварить в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Когда обсохнут, выложить в суповую миску.

800 г огурцов очистить, разрезать каждый на 4 части, вырезать самую середину, сложить в кастрюлю, добавить 100 г вареной ветчины, 1 луковицу, 1–2 гвоздики, 1 ст. ложку муки, поджаренной с ½ ст. ложки масла и прокипяченной со стаканом процеженного бульона, прокипятить.

Перед подачей вынуть ветчину, а все остальное протереть сквозь сито, сложить в кастрюлю, развести бульоном, прибавить протертое пюре из перловой крупы, ввести 2 желтка, взбитые с ½ стакана густых сливок, ½ ст. ложки сливочного масла, посолить, сильно подогреть, мешая сверху вниз, не давая закипеть. Подавать с зеленым укропом и перцем.

#### **№ 93. Суп-пюре зеленый из щавеля или шпината**

*0,8–1,2 кг говядины, 200 г ветчины, 2–3 сушеных гриба, пучок зелени, горсть укропа, 300–600 г щавеля, 300–600 г шпината, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, луковица, 1 ½–2 стакана сметаны, или 2 желтка и ½–1 стакан сливок (¼ ч. ложки соды), соль*

Этот суп готовится или из одного щавеля, или из одного шпината, или из щавеля пополам со шпинатом. Если из одного щавеля или шпината, то надо брать их по 600 г более или менее уже очищенного, если же пополам, то по 300 г каждого. Сварить бульон из 0,8–1,2 кг говядины, кореньев, 200 г ветчины, пучка зелени, 2–3 сушеных грибов, прибавив к ним горсть вымытого укропа, потом процедить. Щавель перебрать, вымыть, откинуть на дуршлаг, мелко порубить на деревянной доске, переложить в кастрюлю, вскипятить до готовности в его собственном соку, нисколько не подливая воды, протереть сквозь сито, развести процеженным кипящим бульоном, вскипятить, заправив 1 ст. ложкой муки, разведенной

холодной водой. Можно положить мелко нарезанную луковицу, поджаренную на  $\frac{1}{2}$  ст. ложке масла.

Шпинат перебрать, вымыть, откинуть на дуршлаг, опустить в подсоленный кипяток, сварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой; когда вода стечет, протереть сквозь сито в кастрюльку, сразу же добавить в нее кусочек масла. Перед самой подачей бульон снять с огня, положить в него протертый шпинат, мелко нашинкованные грибы, сметану, размешать, тотчас подавать.

# Если щавель молодой, его кладут больше, чем муки; если же щавель зрелый и очень кислый, его кладут меньше, а муки больше. Вместо сметаны щавель можно заправить 2 желтками с  $\frac{1}{2}$  или 1 стаканом сливок, которые, влив в суп, сильно нагреть, отставить и положить протертый шпинат, грибы и тотчас подавать. В этот суп кладется нарезанная ветчина, или к нему подаются крутые яйца, фаршированные яйца, фрикадельки, пирожки, жареная гречневая каша, мозги в раковинках и пр.

## Супы мясные с пюре из круп

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Супы-пюре из круп готовятся по большей части из перловой крупы или риса, и в них кладется льезон из желтков и густых сливок, чтобы протертые крупы не отделялись от бульона и не оседали на дно.

Для самостоятельного супа-пюре из перловой крупы или риса надо брать на 6–8 человек по 200 г круп, т. е. по 1 стакану, а если этот шлем прибавляется только в пюре из мяса, то достаточно по 100 г, т. е. по  $\frac{1}{2}$  стакана круп.

### № 94. Пюре, или шлем, из перловой крупы

*200 г перловой крупы, 1 ст. ложка масла, соль, мясной бульон, 2 желтка,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок*

Взять 200 г, т. е. 1 стакан, перловой крупы, промыть, всыпать в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы покрыло, положить  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла, накрыть крышкой, вскипятить на большом огне, посолить, убавить огонь и разварить как можно лучше, помешивая лопаточкой, чтобы не пригорело. Горячим протереть сквозь сито. Развести полученное пюре горячим же процеженным бульоном, подливая его понемногу и тщательно размешивая, чтобы не было комков. Хорошенько прокипятить, процедить сквозь салфетку.

После этого положить в него льезон из 2 желтков, взбитых с  $\frac{1}{2}$  стакана густых сливок, понемногу влить стакан кипящего бульона, постоянно мешая, развести общим процеженным бульоном. Можно положить еще  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла. Сильно нагреть, мешая ложкой снизу вверх, но не дать вскипеть. Тотчас подавать, всыпав в супницу немного сваренной перловой непротертой крупы, чтобы было известно, из какой крупы сделано пюре.

### № 95. Пюре, или шлем, из риса

*200 г риса, 1 ст. ложка сливочного масла, мясной бульон, соль*

Взять 200 г, т. е. 1 стакан риса, промыть в нескольких водах, откинуть на дуршлаг, сложить в кастрюлю, залить крутым кипятком. На большом огне дать вскипеть, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю, добавить  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла, залить кипятком, сварить на слабом огне до готовности. Горячим протереть сквозь частое сито, развести процеженным бульоном, прокипятить, процедить сквозь салфетку; 2 желтка взбить с  $\frac{1}{2}$  стакана густых сливок, развести их стаканом бульона, положить по желанию еще  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла, влить все в процеженный бульон, поставить на плиту. Мешая ложкой снизу вверх, сильно нагреть, но не дать вскипеть.

### № 96. Суп-пюре из риса

*0,8–1,2 кг говядины, пучок зелени, 1 сельдерей, 1 стакан риса, 1 ст. ложка сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, соль*

Сварить белый бульон из 1,2 кг говядины и пучка зелени; 1 стакан риса сварить, как сказано в № 95, протереть, развести процеженным бульоном, прокипятить, процедить сквозь салфетку, положить желтки со сливками, довести до кипения. Всыпать в супницу немного сваренного, но не протертого риса, залить бульоном и подать.

**№ 97. Суп-пюре из перловой крупы**

*0,8–1,2 кг говядины или 1 курица, 1 сельдерей, 1 петрушка, пучок зелени, 3–6 сушеных грибов, 1 стакан перловой крупы, 2 желтка и ½ стакана сливок, соль*

Сварить бульон из говядины или курицы, кореньев сельдерея, петрушки и пучка зелени, процедить. Можно добавить 3–6 сушеных грибов, которые и отварить отдельно; 1 стакан перловой крупы разварить отдельно в воде, как сказано в № 94, горячей протереть сквозь дуршлаг, подогреть, развести горячим бульоном, посолить, влить по вкусу грибного отвара, положить 2 желтка и ½ стакана густых сливок, помешивая, довести до кипения. Вливая в супницу, можно еще раз процедить сквозь ситечко.

# Подать гренокки № 216 или пирожки с грибным фаршем, использовав грибы, которые варились для супа.

**№ 98. Суп-пюре светло-зеленый («Багратион») со спаржей, кнелями и эссенцией шпината**

*1,2 кг говядины, 1 морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица, пучок зелени, ¾ стакана перловой крупы, 200 г шпината, ½ стакана сливок и 2 желтка, ½ ст. ложки сливочного масла, 100 г спаржи, соль. (Кнели № 226)*

Сварить белый бульон из говядины, кореньев, пучка зелени, процедить. Разварить отдельно в бульоне ¾ стакана перловой крупы, протереть сквозь сито, развести бульоном. Перед подачей влить 2 желтка, растертых с ½ стакана сливок и процеженных, нагреть, помешивая, до кипения, как сказано в № 94. В суповую миску положить эссенцию, т. е. пюре из шпината, который прежде надо перебрать, вымыть, отварить в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой.

Когда вода стечет, протереть сквозь сито, положить шпинат в суповую миску, размешав с ½ ст. ложки сливочного масла, слегка развести горячим супом, влить тотчас остальной суп, подавать, всыпав в него отдельно отваренную в соленой воде спаржу и кнели. Суп этот должен быть от шпината светло-зеленый.

# Подавать со слоеными пирожками в раковинах.

**№ 99. Суп-пюре из тапиоки**

*1,2 кг говядины, коренья, пучок зелени, ½ стакана тапиоки, ½ стакана сливок и 2 желтка, 3–6 шт. трюфелей, вскипяченных в мадере, мягкое мясо, ½–1 стакан портвейна или хереса, соль. (Кнели № 226, 227)*

Сварить белый бульон из говядины и кореньев, процедить. 100 г тапиоки (род саго) всыпать в кипящий бульон, дать развариться, протереть сквозь сито. Перед подачей заправить сливками с желтками, сильно нагреть, помешивая, но не кипятить. Положить в суповую миску кнели разных сортов; если суп рассчитан на большое количество персон, то кладутся кнели из говядины, телятины, с раковым маслом и пр., нарезанные ломтиками; положить 3–6 трюфелей, вскипяченных в мадере; мягкое мясо и ½ стакана портвейна или хереса, залить супом, подавать с пирожками.

**№ 100. Суп-пюре гамбургский с овсяной крупой**

*1,2 кг говядины, ¼ лимона, ½ стакана черного мелкого изюма без косточек, ½ стакана миндаля, 3–4 куска сахара, 1 стакан овсянки или «Геркулеса», 2 рюмки рома, кусочек корицы, соль*

Сварить белый бульон из 1,2 кг говядины, процедить. Отдельно вскипятить воду, всыпать 1 стакан простой овсянки или «Геркулеса», разварить, протереть сквозь сито, подогреть, развести горячим бульоном, положить лимонной цедрой с четверти лимона, немного

корицы,  $\frac{1}{2}$  стакана ошпаренного кипятком мелкого черного изюма без косточек,  $\frac{1}{2}$  стакана натертого на терке миндаля, 3–4 куска сахара, посолить, прокипятить, поставить на слабый огонь, влить 2 рюмки рома и 2 желтка, растертых с  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, подогреть, помешивая, довести до кипения, подать.

#### **№ 101. Суп-пюре из хлеба с вином**

*1,2 кг говядины, 50 г сливочного масла, 100 г ржаного хлеба, 1 стакан мадеры или хереса, 2 куска сахара, соль (2 желтка,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок)*

300 г черствого мякиша ржаного хлеба, мелко накрошенного, потушить в кастрюле под крышкой с 1 ст. ложкой масла, развести бульоном из 1,2 кг говядины, протереть сквозь сито. Перед подачей влить 1 стакан мадеры или хереса.

Чтобы суп получился темного цвета, надо поджарить на маленькой сковородке 2 куска сахара, развести бульоном, после чего влить вина; можно влить льезон, помешивая, довести до кипения, подать к столу.

## **Супы мясные с пюре из корней и грибов**

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Сварить белый бульон из 1 кг говядины, 200 г телячьих голяшек, без лука и корней, только с пучком зелени, снять с бульона жир, процедить сквозь салфетку. Взять на 6–8 человек 800 г моркови, или 800 г репы, или брюквы, корней сельдерея или петрушки, вымыть их и, не дотрагиваясь до них ножом, опустить в теплую воду, довести до кипения, т. е. сбланшировать, чтобы удалить горечь, откинуть на дуршлаг, очистить. С репы надо снять довольно толстый слой верхней кожицы, промыть, нарезать как можно мельче. Положить в широкую кастрюльку  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, корни, налить не более стакана процеженного бульона, размешать, накрыть крышкой, тушить на слабом огне, часто помешивая лопаточкой, чтобы не пригорело, подливая бульона, если понадобится, потому что одни корни и овощи сочнее других. Положить туда же 1 ст. ложку муки, поджаренной с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла и прокипяченной со стаканом бульона. Когда корни потушатся и будут совершенно мягкими, тотчас горячими протереть их сквозь частое сито, залить процеженным бульоном, прокипятить, процедить сквозь салфетку, выкручивая ее. Влить 2 желтка, взбитых с  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, размешать, сильно нагреть суп, но не дать ему вскипеть, подать к столу.

В суповую миску положить измельченный укроп, а также нарезанные кусочками корни или овощи, из которых готовится пюре. К этому супу подаются греночки **№ 216, 218.**

#### **№ 102. Суп-пюре из лука с саго**

*1,2–1,6 кг телячьих костей, 400 г лука, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, соль,  $\frac{1}{2}$  стакана густых сливок, 2 желтка, мускатный орех,  $\frac{1}{2}$  стакана саго*

Сварить бульон из 1,2–1,6 кг телячьих костей, процедить. 400 г лука очистить, нарезать мелко, положить в сковороду с ложкой масла, поджарить, но не подрумянить, всыпать 1 ст. ложку муки, влить бульон, разварить лук, протереть сквозь сито, развести как следует бульоном, посолить, положить 2 желтка, взбитых с  $\frac{1}{2}$  стакана густых сливок, помешивая, сильно нагреть. Положить в суповую миску отдельно сваренное в бульоне саго, залить бульоном, подавать.

#### **№ 103. Суп-пюре из репы с уткой**

*400–800 г говядины, 1 небольшая утка, 1 кг репы, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки и  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла ( $\frac{1}{2}$ –1 стакан малаги), соль*

Сварить белый бульон из 400–800 г говядины без корней, процедить. Распустить в сотейнике масло, положить подготовленную утку, обжарить ее, часто переворачивая. Вымыть репу, опустить в горячую воду, дать закипеть, т. е. сбланшировать, чтобы удалить горечь, и откинуть на решето. Снять с репы довольно толстый слой верхней кожицы, наре-

зять как можно мельче. Добавить к утке, подлить бульона, варить под крышкой до мягкости. Вынуть утку, поставить ее на водяную баню, чтобы не обсохла, т. е. сложить в кастрюлю и опустить в кастрюлю большего объема с кипящей водой, часто ее подливая, а репу протереть сквозь сито. 1 ст. ложку муки поджарить с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, развести стаканом бульона, размешать, прокипятить, смешать с протертой репой, подогреть, развести горячим бульоном, посолить, влить  $\frac{1}{2}$ –1 стакан малаги, прокипятить. Разрезать утку, сложить в супницу, залить горячим супом и подать.

#### **№ 104. Суп-пюре из зеленой фасоли**

*0,8–1,2 кг говядины, 400 г зеленой фасоли, немного кореньев, 1 ст. ложка муки,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок и 2 желтка, соль*

Сварить бульон из 0,8–1,2 кг говядины и небольшого количества кореньев, процедить. 400 г зеленой фасоли очистить от прожилок, опустить в крутой соленый кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг. Мелко нарезать, опустить в кипящий бульон, добавить 1 ст. ложку муки и  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, кипятить, пока фасоль разварится. Потом процедить, протереть сквозь сито.  $\frac{1}{2}$  стакана сливок размешать с 2 желтками, развести бульоном, влить в остальной бульон, помешивая, сильно нагреть, но не дать закипеть, подавать с греночками.

#### **№ 105. Суп-пюре из артишоков**

*1,2 кг говядины, 2 моркови, 20 артишоков, 50 г масла, 1 ст. ложка муки,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, 2 желтка, соль*

Сварить бульон № 1 из 1,2 кг говядины и немного кореньев, процедить; 20 артишоков очистить, вымыть, опустить в кипящий бульон, сварить до готовности, протереть сквозь сито.  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, 1 ст. ложку муки поджарить, развести бульоном, прокипятить, смешать с пюре из артишоков; 2 желтка и  $\frac{1}{2}$  стакана сливок процедить, развести стаканом бульона, влить в остальной бульон, помешивая, довести до кипения.

# Подавать с греночками из ржаного хлеба.

#### **№ 106. Суп-пюре из моркови или брюквы**

*1,2 кг говядины, 200 г моркови, 1 ст. ложка муки,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, 2 желтка, соль, 1–2 куска сахара*

Сварить бульон из 1,2 кг говядины, процедить; взять 800 г моркови, вымыть ее, но не чистить ножом, опустить в холодную воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, очистить, мелко нарезать, залить бульоном, добавить  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла и  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, сварить до мягкости, протереть все сквозь дуршлаг, положить соль и немного сахара. 2 желтка смешать с  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, добавить кипящего бульона, энергично мешая, влить в общий бульон, довести до кипения, посолить, процедить в суповую миску, подавать с греночками № 216.

# Морковь можно и не опускать в холодную воду, а просто очистить, вымыть, нарезать кусочками, залить небольшим количеством бульона, разварить, протереть сквозь сито и т. д.

#### **№ 107. Суп-пюре из сельдерея**

*1 кг говядины, 200 г телячьих костей, 800 г корневого сельдерея, городская булка, 2 желтка,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, соль*

Сварить белый бульон из 1 кг говядины и 200 г телячьих костей, процедить; 800 г сельдерея очистить, мелко нарезать, всыпать в кастрюльку, положить 1 ст. ложку масла, залить процеженным бульоном, прибавить мякиш городской булки, размешать, протереть все сквозь дуршлаг. Влить 2 желтка, смешанных с  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, сильно нагреть, помешивая, развести бульоном, всыпать мелко нарезанную зелень петрушки, подавать с гренками или с телячьей грудинкой.

#### **№ 108. Суп-пюре из земляных груш (топинамбура)**

*1 кг говядины, 200 г телячьих голяшек, 800 г земляных груш,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 2 желтка,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, соль*



Варится, как суп-пюре из моркови № 106, только вместо моркови взять земляные груши.

**№ 109. Суп-пюре из каштанов**

*1 кг говядины, 200 г телячьих голяшек, 800 г каштанов, ½ стакана сливок и 2 желтка, ½–1 ½ стакана сухого белого вина, соль. (Кнели № 226)*

Сварить бульон без кореньев и специй, снять жир, процедить сквозь салфетку; 800 г каштанов обдать кипятком, накрыть, дать постоять недолго; затем снять скорлупу и кожицу, переложить каштаны в кастрюльку, залить процеженным бульоном, варить, пока не разварятся, протереть сквозь дуршлаг, развести всем бульоном, подогреть, влить, помешивая, ½ стакана сливок, смешанных с 2 желтками, довести до кипения, но не дать вскипеть. В суповую миску можно влить сухого белого вина и положить кнели из мясного фарша, залить супом, подавать.

**№ 110. Суп-пюре из шампиньонов и ершей**

*1 кг говядины, 200 г телячьей голяшки, 20 ершей, 10 шампиньонов, ½ стакана риса, 50 г сливочного масла, ½ стакана сливок, 2 желтка, зелень петрушки и укроп, соль*

Сварить белый бульон из 1 кг говядины, 200 г телячьих голяшек, пучка зелени, процедить. Взять 20 ершей, снять с них филе, а кости, перебив, положить в бульон; ½ стакана риса, 10 шампиньонов, 1 ст. ложку масла залить небольшим количеством бульона, разварить, протереть сквозь сито, развести всем бульоном, поставить на водяную баню, энергично мешая ложкой, чтобы пюре не осело. Снять с филе кожицу, сварить его в бульоне, опустить в суповую миску. 2 желтка и ½ стакана густых сливок смешать, развести стаканом супа, поставить на слабый огонь, помешивая, довести до кипения, развести всем супом, всыпать зелень петрушки и укроп.

**№ 111. Суп-пюре из свежих грибов**

*1,2 кг говядины, 10–15 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, глубокая тарелка очищенных свежих грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 2 желтка и ½ стакана сливок, соль, черный молотый перец*

Сварить бульон, как обычно, процедить. Полную глубокую тарелку свежих грибов, кроме волнушек, очистить, промыть хорошенько в нескольких холодных водах, нарезать, положить в сотейник, тушить до готовности, положив 1 ст. ложку масла и 1 ст. ложку муки, немного посолить, по желанию можно добавить поджаренную в масле луковицу, размешать, развести бульоном, варить, пока грибы не сделаются мягкими, процедить, протереть сквозь сито. 2 желтка размешать с ½ стакана сливок, развести стаканом бульона, процедить в бульон, посолить, помешивая, довести до кипения. Подавая к столу, всыпать черного молотого перца.

**№ 112. Суп-пюре с трюфелями, шампиньонами и вином**

*1,2 кг говядины, немного кореньев, 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, ½ стакана сливок и 2 желтка, штук 6 трюфелей и ½ стакана мадеры, 5–10 шампиньонов, 1 ст. ложка масла, ломтика 2–3 лимона, ½–1 стакан хереса, соль. (Кнели от № 226 до № 234. Около 200 г мяса)*

Сварить бульон из говядины, процедить. 1 ст. ложку масла, ½ стакана муки размешать, слегка развести бульоном, прокипятить, процедить, развести всем бульоном. Перед подачей положить сливки с желтками, энергично помешивая, довести до кипения. Положить в суповую миску отдельно сваренную и ломтиками нарезанную кнель, сладкое мясо, в мадере вскипяченные трюфели, тушеные в масле с лимоном шампиньоны, влить хереса, залить супом. Подавать с пирожками в раковинах.

## Супы мясные с пюре из мучнистых овощей

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Варить белый бульон из говядины от бедра, подбедерка или середины грудины, по большей части без кореньев, но с пучком зелени.

В эти супы не всегда кладется мука с маслом, иногда годится и черствая, натертая городская булка, которая варится вместе с теми овощами, из которых готовят пюре; леззон из желтков и сливок вводится также по желанию. В суповую миску можно положить нарезанную кусочками и вскипяченную в бульоне ветчину.

### **№ 113. Суп-пюре из сушеного гороха**

*0,4–1,2 кг говядины, 200–400 г ветчины, пучок зелени, 400 г гороха, ½ городской булки, укроп, ½ ст. ложки сливочного масла, лук (½ стакана сметаны), соль*

Вскипятить на большом огне 800 г говядины, снять пену, положить пучок зелени и 200–400 г жирной копченой ветчины или кусок кожи от копченой ветчины. 400 г гороха заранее замочить на несколько часов в холодной воде, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, переложить в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы покрыла горох. Положить ½ ст. ложки сливочного масла, немного тертой черствой булки, накрыть крышкой, вскипятить на большом огне, потом огонь уменьшить и варить до готовности, без соли, помешивая лопаточкой. Горячим протереть сквозь сито, развести горячим же процеженным бульоном, хорошенько прокипятить, процедить, опустить в него нарезанную кусочками ветчину, можно положить ½ ст. ложки сливочного масла, посолить, довести до кипения, подавать. Некоторые хозяйки добавляют в супницу зеленый укроп, а при варке супа заправляют его поджаренным репчатым или зеленым луком. Некоторые кладут под конец сметану, прокипятив с нею суп.

# Подаются к гороховому супу гренки **№ 216**.

### **№ 114. Суп-пюре из белых бобов**

*1,2 кг говядины или 800 г говядины и 400 г ветчины, 1 морковь (1 луковица), 2 полных стакана, или 400 г, бобов, пучок зелени петрушки и сельдерея, 1 ст. ложка масла (2 желтка и ½ стакана сливок), ½ черствой булки (зеленый укроп), соль*

Сварить белый бульон, как обычно, из говядины с добавлением, кто любит, ветчины, снять жир, процедить. Между тем взять 400 г бобов, замочить их заранее на несколько часов в холодной воде и дальше готовить, как сказано о гороховом супе в **№ 113**.

Когда бульон будет совершенно готов и процежен, можно положить в него 2 желтка с ½ стакана сливок, размешать, довести до кипения или просто посыпать зеленью и подать.

# К этому супу подаются гренки **№ 216** и кусочки ветчины.

### **№ 115. Суп-пюре из чечевицы**

*1 кг говядины или 800 г говядины и 200–400 г ветчины, 400 г чечевицы, 1 морковь, 1 луковица, ½ булки (2 желтка и ½ стакана сливок), соль, зеленый укроп*

Сварить белый бульон из говядины с ветчиной, пучком зелени, процедить. Стакана чечевицы достаточно, но так как она не всегда быстро и хорошо разваривается, то на всякий случай лучше брать 2 стакана. Намочить ее в холодной воде на несколько часов, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюльку, добавить луковицу, нарезанную морковь, натертую черствую булку, залить горячей водой, прокипятить, снять накипь, перелить в горшочек, положить 1 ст. ложку масла, поставить в духовой шкаф, накрыть крышкой. Когда упрет, горячей протереть сквозь сито, подогреть пюре, развести его процеженным бульоном, посолить, можно влить 2 желтка, растертых с ½ стакана густых сливок, мешая сверху вниз, довести до кипения и подать. В супницу всыпать зеленого укропа и нарезанную ветчину.

### **№ 116. Суп-пюре из картофеля**

*0,8–1,2 кг говядины, 200–400 г ветчины, 600 г картофеля, пучок зелени, ½ ст. ложки сливочного масла, ½ ст. ложки муки, ½ городской булки (½ стакана сметаны или 2 желтка и ½ стакана сливок), соль (зеленый укроп и петрушка). Гренки № 216*

Сварить бульон из 1,2 кг говядины, или из 800 г говядины и 400 г ветчины, или просто из одних жареных костей, оставшихся от ростбифа. Сырую говядину вымыть, залить холодной водой, накрыть крышкой, 3 раза вскипятить на сильном огне, снять пену, положить пучок зелени и по желанию один раз вскипяченную ветчину, сварить бульон до готовности. 600 г очищенного и вымытого картофеля залить холодной водой, посолить, положить ½ ст. ложки сливочного масла и мякоть ½ булки, накрыть крышкой, вскипятить на сильном огне, доваривая на слабом. Горячим протереть сквозь сито. Добавить ½ ст. ложки муки, прожаренной с 1 ст. ложкой масла, размешать, развести горячим процеженным бульоном, прокипятить, положить нарезанную кусочками ветчину, вскипятить. В суповую миску всыпать мелко нарезанный укроп. Для разнообразия можно положить одновременно с ветчиной ½ стакана свежей сметаны и вскипятить. Или вместо сметаны добавить 2 желтка, растертых с ½ стакана сливок, и довести до кипения.

## Супы рыбные

**ПРИМЕЧАНИЯ:** 1. Супы рыбные бывают двух сортов, а именно: чистый рыбный навар, или бульон, называется ухой, а приправленный мукой с маслом и разными гарнирами называется заправочным рыбным супом.

2. Уха готовится из нескольких сортов рыбы, как то: из ершей, окуней, налима и сига. Чтобы получилась вкусная и наваристая уха, необходимо взять несколько сортов рыбы, которые имели бы необходимые для этого качества: клейкость, вкус и аромат; так, ерши и окуни придают ухе и вкус, и клейкость, а сиг и налим – аромат. Самая вкусная уха бывает из свежей, только что пойманной рыбы. Если она полежит хотя бы несколько часов, то уха уже получается не такая вкусная. Если уха приготавливается из живой рыбы, то в нее для вкуса ничего не надо класть, может быть, только одну луковицу. Если же употреблена рыба уже сонная, то надо класть белые коренья, соль, перец, лавровый лист, лук, пучок зелени, укроп, ломтики лимона без зерен и корицу.

3. Чтобы уха была прозрачной, ее очищают оттяжкой из паюсной икры или из белков, но белки ухудшают вкус.

4. Оттяжка делается следующим образом. Растолочь в ступке как можно мельче, на 6 человек не более 200 г паюсной икры, влить примерно  $\frac{1}{2}$  стакана холодной воды, размешать, подлить стакан процеженной, непременно горячей ухи, размешать и теплую влить в общую процеженную уху, которую начать энергично мешать лопаточкой в одну сторону. Поставить на слабый огонь, накрыть крышкой, подержать минут 10–15, пока не сделается прозрачной. Потом процедить сквозь мокрую салфетку и вскипятить еще раз.

5. На 6 тарелок ухи надо класть 2 ч. ложки соли, потом по вкусу досолить.

6. Как мясной бульон, чем больше в нем мяса, тем он вкуснее, так же и уха. Очень хорошую уху на 6–8 тарелок надо варить не менее чем из 2,4 кг рыбы, посредственную же – из 1,2 кг.

7. Если в уху кладутся белые коренья, лук, специи и ерши, то их надо заранее варить часа два и так, чтобы ерши совершенно разварились и превратились в кашу, процедить.

8. Если рыба для ухи цельная и крупная, то надо опустить ее в остывший отвар, а если мелкая или разрезанная на порции, то в кипящий и доварить на слабом огне.

9. Варится рыба от 20 до 30 минут. Если вилка легко проходит в рыбу, значит, готова. Следует тотчас подавать, иначе разварится.

## Уха

### **№ 117. Уха из ершей, окуней, сига и налимов с оттяжкой**

*1,2 кг сига с налимом, 1,2 кг ершей и окуней, 300 г белых кореньев, 1  $\frac{1}{2}$ –2 луковицы, пучок зелени, 3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, зеленый укроп, 200 г паюсной икры,  $\frac{1}{2}$ –1 стакан сотерна или шампанского,  $\frac{1}{2}$  лимона, соль*

Рыбу очистить, снять филе как с мелкой, так и с крупной рыбы, сначала с костей, а потом и с кожи. Ершей, все кости, кожу и головы других рыб, за исключением налима, которая не годится, промыв, положить в кастрюлю, залить холодной водой, как для мясного бульона, т. е. на 6–8 человек, 15 стаканами. Если рыба сонная, то добавить белых кореньев, 1–2 луковицы, пучок зелени, перец и лавровый лист, посолить. Варить на слабом огне, по крайней мере часа 2–3, снять пену, уварить до 9 стаканов так, чтобы ерши совсем разварились, процедить сквозь сито, вскипятить. За 20 минут до подачи в кипящую уху осторожно опустить рыбное филе, нарезанное кусочками. Когда сварится, вынуть шумовкой, опустить во вскипяченную, но уже совсем остывшую соленую воду, чтобы рыба не обсохла.

Так как сиг варится быстрее, а налиим медленнее, то лучше каждый сорт рыбы сварить отдельно, и ту и другую на слабом огне, чтобы не разварилась. Уху очистить оттяжкой из паюсной икры, как сказано в примечании. Процедив уху с оттяжкой сквозь мокрую салфетку, вскипятить ее еще раз, перелить в суповую миску на зеленый укроп и на сложенную в миску рыбу. Можно добавить белого сухого вина или шампанского.

# Подать отдельно полуломтики лимона без зерен. Из пирожков подаются расстегаи, московская кулебяка, пирожки с вязигой и саго и пр.

#### **№ 118. Уха из ершей и окуней**

*600 г ершей, 600 г окуней, 100 г белых корней, 2 луковицы, 4 горошины душистого и 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, пучок зелени, соль (12 шт. картофеля)*

1,2 кг ершей и окуней вымыть, выпотрошить, беря в руки по щепотке соли, так как ерши очень скользкие. Вымыть их, снять с окуней филе. Все оставшиеся кости и головы, а также всех ершей вымыть, залить 15 стаканами холодной воды, положить 2 луковицы, пучок зелени, 3 горошины черного и 4 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, посолить, варить часа 2–3, пока ерши не разварятся совершенно и не превратятся в кашу, а уха не уварится до 9 стаканов. Процедить и прокипятить. Можно прибавить для вкуса отвар из отдельно, в небольшом количестве ухи отваренных 12 шт. нерассыпчатого картофеля. За 10 минут до подачи, досолив, вскипятить уху, опустить кусочки филе окуня, сварить их.

Без оттяжки перелить в супницу с нарезанным укропом и вынутыми из ухи кусочками филе окуня и подать.

# Если ерши живые, то не надо класть корней и специй, чтобы не заглушить их натурального вкуса. Подать отдельно полуломтики лимона без зерен и молотый перец.

#### **№ 119. Уха из ершей, окуней, сига и налима с поджаренными кореньями**

Сварить, как уху № 117, с той разницей, что прежде всего в  $\frac{1}{4}$  ст. ложки сливочного масла поджарить до золотистого цвета 400 г нарезанных белых корней, т. е. петрушку, сельдерей,  $\frac{1}{2}$  порея, 1 луковицу, 3 шт. лука-шалота, пучок зелени, 3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист и 1 гвоздику. Все это опустить затем в холодную воду с рыбьими костями, можно также прибавить  $\frac{1}{2}$ –1 стакан белого вина и варить, как сказано в № 117.

#### **№ 120. Уха с кнелю из рыбы или икры**

Сварить уху из ершей, из костей, кожи и голов окуней, из белых корней и специй, как сказано в № 117. Совершенно разварить ершей, процедить все сквозь сито, опустить вместо филе кнель, приготовленную из филе окуней. (№ 229). Когда кнель минут через 10 сварится, перелить в супницу на нарезанный зеленый укроп и полуломтики лимона. И в эту уху добавляется из расчета на порцию по  $\frac{1}{4}$  рюмки хереса, мадеры, сухого белого вина или шампанского.

#### **№ 121. Уха из налима**

Надрезать кожу вокруг головы, продеть иглой толстую нитку сквозь глаза, завязать, подвесить рыбину, отогнуть ножом кожицу вокруг головы, потом руками стянуть ее с налима и, чтобы было легче это сделать, взять в пальцы щепотку соли. Разрезать брюшко, выпотрошить, вымыть, посолить, вытереть салфеткой; разрезать налима на порции, залить 9 стаканами кипящей воды. Варить на слабом огне не менее получаса, перелить в суповую миску на мелко изрубленный зеленый укроп. В уху из налимов корней не кладут совсем, а специй очень мало. Голову налима одни хозяйки варят, а другие выбрасывают, так как она считается вредной. Вместо корней растирают сырые молоки, отбросив кожицу, и кипятят ее с ухой, что придает ей особенный вкус, но только в том случае, если налиим живой. Очень вкусна налимя печенка, которую после осторожного удаления из нее желчного пузыря надо тщательно промыть, сварить в той же ухе, остудить, нарезать ломтиками; выложить в суповую миску.

# Эту уху можно разнообразить в отношении крепости навар; например, на 6–8 человек можно взять 1,2 кг ершей, которые предварительно совершенно разварить, как сказано в № 117.

**№ 122. Уха из стерляди с шампанским**

*0,8–1,2 кг ершей, окуней и сига или 1 курица, 200 г белых корней, 1 ½–2 луковицы, пучок зелени, 3 горошины душистого перца, 1 лавровый лист, 50 г паюсной икры или 2–3 белка, 1,2 кг стерляди, ½ лимона (½ бутылки шампанского или сухого белого вина), зеленый укроп (зеленый лук), соль*

Сварить 0,8–1,2 кг разной мелкой рыбы, как то: ершей, окуней, сига, или 1 молодую курицу с белыми кореньями, пряностями и солью. Варить под крышкой на слабом огне часа два, снимая накипь, чтобы рыба разварилась, процедить сквозь сито, очистить, кто хочет, паюсной икрой, процедить сквозь салфетку. (См. примечание.)

Между тем очистить стерлядь, нарезать на порции, вытереть досуха полотенцем.

За 30 минут до подачи вскипятить процеженный рыбный бульон, опустить в него стерлядь. Когда уха закипит и стерлядь всплывет кверху, уменьшить огонь и варить еще с четверть часа. Осторожно выложить кусочки рыбы в суповую миску, всыпать зеленого укропа, залить процеженной ухой.

# Любители прибавляют в эту уху шампанское «Клико» и сухое белое вино, прокипяченное отдельно. Отдельно подаются полулomтики лимона, очищенного от кожицы и зерен. Многие любят и зеленый, мелко нарубленный лук.

**№ 123. Уха из стерляди с налимыми печенками**

Сварить уху, как сказано в № 122. Подавать с печенками из налимов, которые после осторожного удаления из них желчного пузыря надо тщательно промыть, сварить в той же ухе, остудить, нарезать ломтиками, опустить в суповую миску.

**№ 124. Уха из угря**

*1,2–1,6 кг угря, 4 луковицы, 3 корешка петрушки, черный перец, лавровый лист, зелень петрушки, укроп, зеленый лук, соль*

Взять 1,2–1,6 кг угря, снять с него кожу или вымыть его хорошенько с песком, не снимая кожи, потому что от этого угри теряют свой вкус, выпотрошить, натереть внутренность солью, промокнуть салфеткой. Влить в кастрюлю воды, положить в нее 4 луковицы и 3 корешка петрушки, несколько горошин черного перца и лаврового листа. Когда коренья сварятся, положить большими кусками нарезанного угря, добавить по вкусу соли. Когда угорь будет почти готов, приблизительно через ¾ часа, вынуть его, переложить в другую кастрюлю, влить немного ухи, положить горсть зелени петрушки и укроп, зеленого лука и дать угрю довариться на слабом огне. Перелить в суповую миску, долить остальной ухой и подать.

**№ 125. Уха из свежей лосося или осетрины**

Приготавливается, как уха из стерляди № 122.

## Заправочные рыбные супы

**ПРИМЕЧАНИЯ:**

1. Эти супы, как и уха, чем крепче в них навар, тем вкуснее, но вообще в них можно класть меньше рыбы, чем в уху, и не обязательно живую.

2. Эти рыбные супы варятся из одного сорта рыбы, как то: из судака или из свежей или соленой осетрины и т. д.

3. Только при приготовлении рассольника или солянки берут сразу несколько сортов крупной рыбы.

4. В эти супы всегда кладутся белые коренья, луковица, пучок зелени, перец и лавровый лист.

5. Их заправляют мукой с маслом, огуречным рассолом, сметаной, раковым маслом, кладут в них перловую или рисовую крупу и т. д.

6. В этих супах снятое с рыбы филе иногда слегка поджаривается в масле и затем доваривается в супе.

7. Навар для этих супов надо, как и для ухи, готовить заранее, положив в него коренья, лук, перец, лавровый лист, рыбы кости, снятую кожу и голову рыбы, за исключением голов налима, которые выбрасываются. Только за 20–30 минут до подачи опустить в кипящий процеженный отвар нарезанную на порции рыбу и т. д.

8. Если рыба крупная и предназначена быть поданной на второе блюдо цельной, то ее за час и даже полтора до готовности, смотря по величине, надо опустить в уже остывший, сваренный процеженный отвар из кореньев и рыбьих костей, кожи и головы.

#### **№ 126. Суп из карасей, линя, щуки или осетра**

*4 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 2–3 луковицы, 1–3 лавровых листа, соль, 10–20 горошин перца. На кнель: 1,6 кг рыбы*

Сварить бульон из большого количества моркови, белых кореньев, луковиц, лаврового листа, перца, рыбьих костей, кожицы и рыбьей головы, процедить. Из снятого филе приготовить кнель **№ 229, 230** или **231**.

Опустить ее за 15 минут до подачи в кипящий процеженный отвар. Как только будет готова, вынуть ее шумовкой в суповую миску, посыпать укропом, залить процеженным бульоном.

#### **№ 127. Суп из сига, щуки или судака со сметаной**

*2–3 луковицы, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 пастернак, 1 петрушка, 1 порей, 2–3 лавровых листа, 15–25 горошин душистого перца, 1,2 кг рыбы, 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, ½–1 стакан сметаны, зелень петрушки, укроп, соль, 12 картофелин. (Рыбная кнель **№ 229** или фрикадельки из сыра **№ 225**)*

Сварить бульон из кореньев, соли, перца, лаврового листа, пучка зелени, процедить, остудить. 1,2 кг сига, щуки или судака очистить, положить целиком в остывший отвар, поставить на сильный огонь, вскипятить, тотчас огонь убавить и варить минут 15–20.

Мелко нарезанную луковицу обжарить в ложке масла, всыпать ½ стакана муки, размешать, поджарить, влить 2 стакана процеженного рыбного бульона, размешать, прокипятить, процедить, сварить в нем картофель, добавить сметану, вскипятить и перелить на зеленый укроп в суповую миску. Сваренную отдельно рыбу вынуть, вылить отвар в супницу, тотчас подавать.

# Рыбу подать на второе блюдо с картофелем, маслом и яйцами или иначе.

Этот же самый суп со сметаной можно подать с фрикадельками из сыра **№ 225** или с рыбной кнелью **№ 229**, приготовленной из филе, снятого с самой крупной рыбы, из костей, кожи и головы которой должен в таком случае быть приготовлен рыбный отвар.

#### **№ 128. Суп из налима**

*3 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1,2 кг налима, ½ моркови, 1 кочан цветной капусты, 12 шт. спаржи, ½ стакана саго, зелень петрушки, укроп. От ¼ до 1 стакана столового вина, 2–3 ломтика лимона без зерен и белой кожи, соль*

Обварить 1,2 кг налима, снять кожу, посолить. Приготовить бульон из кореньев и пряностей; когда сварится, процедить. Печенку (см. **№ 123**), сварить в рыбном бульоне отдельно вместе с нарезанной ½ моркови, цветной капустой и спаржей, снять накипь. За полчаса перед подачей опустить в бульон разрезанного на порционные куски налима, сварить. Переложить

все вышепоименованное в суповую миску, добавить отдельно отваренное саго, мелко нарубленную зелень, ломтики лимона. Залить супом, влить по желанию вина и подать.

**№ 129. Суп из осетровой головы**

*2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, 2–3 гвоздики, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1,2–1,6 кг осетровых голов, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ стакана риса или ½ стакана перловой крупы, зелень петрушки и укропа, 1 стакан столового вина или шампанского, соль*

Сварить бульон из корней и пряностей, процедить, положить в него очищенную, посоленную, разрезанную на несколько частей голову осетра; сварить ее так, чтобы мясо отделилось от костей, процедить; положить ложку сливочного масла, отдельно разваренную перловую крупу или рис, вскипятить. Подавая, влить столового вина или шампанского, всыпать зелени.

**№ 130. Суп из сига или судака, линя, щуки, осетра с перловой крупой**

*1 луковица, 1 ст. ложка масла, 5–6 картофелин, 1,2–1,6 кг рыбы, 1 ст. ложка муки, ½ стакана перловой крупы и 1 ст. ложка сливочного масла (мускатный орех), 5–6 горошин черного перца, зелень (½–1 стакан сметаны), соль*

Мелко нарезать луковицу, поджарить ее с 1 ст. ложкой масла, всыпав 1 ст. ложку муки, размешать, развести бульоном, сваренным из корней, специй, рыбьих костей, рыбьей кожи и головы и процеженным. Когда закипит, положить 5–6 нарезанных ломтиками картофелин, соль, очищенного, посоленного и нарезанного кусками сига, вскипятить, доварить на слабом огне до готовности. Перед подачей положить отдельно разваренную с ложкой масла перловую крупу, мускатный орех, не слишком мелко смолотого перца и нарезанной зелени петрушки. Рыбу можно подать на второе блюдо, а суп забелить сметаной.

**Другой способ**

*2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 2 луковицы, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1,2 кг рыбы, соль, ½ стакана перловой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень петрушки и укроп, соль*

Сварить бульон из корней, процедить, положить в него 1,2 кг любой рыбы, сварить, опустить кашу из перловой крупы, отдельно разваренную с 1 ст. ложкой сливочного масла и добела взбитую, всыпать нарезанную зелень, подавать с разрезанной на кусочки рыбой.

**№ 131. Суп из угря и зеленого горошка**

*1,2–1,6 кг угря, ½ корня петрушки, ½ сельдерея, 1–2 луковицы, соль, 2–3 стакана вылущенного гороха, 12 шт. лука-шалота, 1–2 лавровых листа, 5–6 горошин черного перца, зелень, соль*

Очистить 1,2 кг угря, как сказано в № 124, разрезать на куски. Сварить бульон из корней, а именно: ½ петрушки, ½ сельдерея, 1–2 луковицы, 5–6 горошин черного перца, штук 12 лука-шалота, варить часа два, процедить. Стакана 2–3 вылущенного зеленого гороха сварить отдельно. В процеженный бульон опустить куски угря, варить почти ¾ часа, потому что недоваренный угорь очень вреден. Незадолго до подачи всыпать нарезанную зелень петрушки. Перед самой подачей всыпать в миску сваренный горох, затем влить все остальное.

**№ 132. Суп из белозерских снетков**

*1,2 кг снетков, коренья, лук, перец, лавровый лист, ½ стакана гречневой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок, соль*

Взять 1,2 кг снетков, отрезать головки, промыть хорошенько в нескольких водах, откинуть на дуршлаг, посолить, оставить на час. Сварить бульон из корней: ½ петрушки, ½ сельдерея, 1 луковицы, лаврового листа, перца, посолить, процедить; всыпать ½ стакана промытой гречневой крупы, 1 ст. ложку сливочного масла, сварить почти до готовности, опустить снетки, вскипятить, снять пену, влить 1 стакан густых сливок, прокипятить, подать.

**№ 133. Суп со снетками и кислой капустой**



*600 г кислой капусты, 400 г сметков, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, перец, 2–3 лавровых листа, 1 луковица, соль*

400 г кислой шинкованной или рубленой капусты отжать, сварить с 1 луковицей, 2–3 шт. лаврового листа. 1 ст. ложку муки поджарить в 1 ст. ложке масла, кто хочет, с мелко нашинкованным луком, положить в суп, прокипятить, всыпать 400 г в нескольких водах промытых сметков с отрезанными головками и слегка посоленными за час до варки, варить до готовности приблизительно четверть часа.

**№ 134. Суп из щуки, белужины, осетрины или сига с кислой капустой**

*0,8–1,2 кг щуки или другой крупной рыбы, 600 г кислой капусты, 2–4 ст. ложки сливочного масла, 2–4 луковицы, перец, лавровый лист, 1 ст. ложка муки (1 ст. ложка сыра), 1 стакан сливок или сметаны, зелень петрушки и укроп, соль*

В 1 ½ ложки масла поджарить 1–2 луковицы и 3 стакана кислой, слегка отжатой капусты, всыпать 1 ст. ложку муки, развести рыбным бульоном, сваренным из корней перца, лаврового листа, рыбьих костей, кожи и головы, процедить; сварить до готовности. Филе щуки или другой крупной рыбы нарезать порциями, поджарить в 2 ст. ложках масла, дать обсохнуть на промокательной бумаге, опустить в кипящий суп, сварить до готовности. Перед подачей всыпать горсть тертого сыра (по желанию), молотого перца, соли по вкусу, влить стакан сливок, дать закипеть, чтобы только не свернулись, и сразу же подавать, всыпав в супницу зелени петрушки и укроп. Вместо сливок еще лучше положить свежей сметаны.

**№ 135. Борщ из карасей**

*600–800 г карасей, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 луковица, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, соль, по 50 г сливочного и растительного масла, 2–3 сушеных гриба, 200 г свеклы, ½ кочана капусты, уксус или 1 ½ стакана свекольного рассола, 2 ст. ложки муки или панировочных сухарей, чтобы обвалить карасей*

1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, ½ луковицы, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 2–3 гриба сварить, процедить; в процеженный бульон положить на несколько частей разрезанную капусту и очищенную нашинкованную свеклу, сварить. ½ мелко нарезанной луковицы поджарить до золотистого цвета в 2 ст. ложках растительного или 50 г сливочного масла, смешать с 1 ст. ложкой муки, заправить борщ, влить немного уксуса или свекольного рассола, вскипятить. Штук 6–8 карасей слегка обвалить в муке или панировочных сухарях, хорошенько поджарить в растительном масле, обсушить на промокательной бумаге или бумажных салфетках; перед самой подачей опустить в борщ, вскипятить.

# Подавать с теми же карасями, или с ушками **№ 292**, или с рыбной кнелью **№ 229**.

**№ 136. Щи рыбные из щавеля и шпината**

*6–10 ершей, т. е. не менее 600 г, 600 г свежей осетрины, 200 г белых корней, 1–2 луковицы, пучок зелени, 100 г шпината, 100 г щавеля, ½ стакана муки, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, перец, лавровый лист, ½–1 стакан сметаны, укроп (3–8 яиц)*

Сварить бульон из белых корней, ершей, которые должны развариться, пучка зелени, перца и лаврового листа, посолить, процедить. Кусок осетрины ошпарить кипятком, снять кожу и выбросить ее, рыбу же опустить в холодный процеженный бульон из корней, специй и ершей, вскипятить; доварить на слабом огне; вынуть, остудить, снять с хрящей, разрезать на порции.

Между тем приготовить шпинат пополам со щавелем, как сказано в **№ 93**, заправить щи мукой с маслом и сметаной. Опустить осетрину в эти уже готовые горячие щи, тотчас подавать с крутыми яйцами.

**№ 137. Рыбный суп с раками**

*0,6–1,2 кг ершей, 25 раков, 200 г белых кореньев, 1–2 луковицы, зелень петрушки и сельдерея, укроп, 5–6 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 25 г вязиги, соль. Фарш для скорлупок см. № 63. Кнели из судака № 229. Укроп (½–1 стакан сметаны)*

Вязигу с вечера намочить в холодной воде, на другой день сварить в этой же воде до мягкости, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, порезать, но не слишком мелко. Сварить бульон из белых кореньев и ершей, которые разварить, процедить.

25 раков отварить в соленом кипятке с укропом, перцем, лавровым листом, зеленью петрушки и сельдерея. Вынуть все шейки и крупные ножки. Вычистить все раковые спинки, нафаршировать их сухарями (см. № 63).

Все остальное с мелкими ножками и внутренностями истолочь, поджарить с маслом, всыпать 1 ст. ложку муки, обжарить. Налить 3–4 стакана процеженного рыбного бульона, хорошенько прокипятить, процедить, протереть сквозь сито, развести остальным бульоном, положить раковые шейки, вязигу, фаршированные раковые спинки, кнель из судака, приготовленную с раковым маслом (см. № 229) (в таком случае все оставшиеся кости от судака надо сварить заранее с ершами), укроп, раз вскипятить, подавать. Можно добавить сметаны.

## Рыбный суп-рассольник и солянка

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Для рассольника берется свежая и соленая рыба. Из свежей преимущественно сиг, осетрина, судак, ерш и пр. Из соленой: севрюга, белорыбица, осетрина и белуга, причем берется 2–3 сорта свежей рыбы и один сорт соленой.

Соленая рыба варится отдельно, и отвар ее выливается. Если суп покажется пресным, то надо прибавить несколько раз отдельно вскипяченного огуречного рассола, но только не уксуса.

### № 138. Суп-рассольник из рыбы

*1,2 кг рыбы, а именно: 6–8 ершей, 400 г судака или сига, 100 г свежей осетрины, 100 г соленой рыбы (см. прим.), 1–2 луковицы, 100 г белых кореньев, 5–10 соленых огурцов, пучок зелени, укроп, ½ стакана муки, 1 ст. ложка масла, огуречный рассол*

Сварить бульон, как сказано в примечании, из обрезков кореньев, зернышек и кожи соленых огурцов, пучка зелени, из рыбьей кожи, костей и головы, с добавлением по вкусу огуречного рассола и соли. Процедить через сито. В этом вновь вскипяченном отваре поочередно отварить филе нарезанной на порции рыбы. Когда сварятся, опустить их шумовкой в холодную соленую воду. Одновременно поджарить муку с маслом, развести двумя стаканами ухи, прокипятить, процедить, развести остальным бульоном. Перед подачей положить красиво нарезанные, отдельно отваренные белые коренья, нарезанные ломтиками соленые огурцы, отварное филе свежей рыбы, куски отдельно сваренной соленой рыбы, все это довести до кипения, перелить в супницу на мелко нарезанный укроп.

# Этот рассольник можно разнообразить следующим образом: а) вместо муки положить ¼ стакана отдельно сваренной перловой крупы; б) поджарить муку с раковым, а не с простым маслом и добавить в суп раковые шейки; в) положить в суп пюре из помидоров.

### № 139. Простой рыбный суп-рассольник

*1,2 кг мелкой рыбы: ершей, пескарей и пр., 1 ½–2 стакана огуречного рассола, ½ стакана муки, ½–1 стакан сметаны, 5–10 соленых огурцов, зелень петрушки, 5–10 горошин черного перца, 1–3 лавровых листа*

Сварить бульон из кореньев, приностей и 1,2 кг какой-нибудь мелкой рыбы, как, например, ершей, пескарей и пр., посолить. Рыбу разварить совершенно, процедить. Влить в бульон огуречный рассол, вскипятить. 1 ст. ложку муки понемногу развести холодной водой, растереть, чтобы не было комков, разбавить ухой, процедить, влить в общую уху, помешивать.

вая, прибавить  $\frac{1}{2}$ –1 стакан свежей сметаны, нарезанные ломтиками очищенные от кожицы огурцы, немного зелени петрушки, прокипятить и подать.

# Вместо мелкой рыбы уху можно сварить из крупной, которую положить в суп, нарезав ее кусками, или подать отдельно на второе.

#### **№ 140. Солянка рыбная сборная**

*6–8 ершей, 200 г сига, 100 г судака, 200 г соленой осетрины, белорыбицы, белужины или севрюги, 200 г белых кореньев, 2 луковицы, 1–3 лавровых листа, 3–6 горошин перца, пучок зелени,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, штук 20 раковых шеек, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка томата, соль, 3–4 ст. ложки сливок, 2–3 ст. ложки корнишонов, 2–3 ст. ложек каперсов, 8–12 белых маринованных грибов,  $\frac{1}{2}$  лимона, щепотка зелени петрушки*

Очистить свежую рыбу, снять с нее филе. Сварить бульон из белых кореньев, лука, перца, лаврового листа, пучка зелени, из рыбьей кожи, костей и головы, процедить, заправить поджаренной с маслом мукой, положить слегка обжаренные маринованные белые грибы, каперсы, оливки, корнишоны. За 20 минут до подачи к столу все это вскипятить, опустить филе свежей рыбы, сварить. Когда рыба будет готова, положить в тот же суп отдельно сваренную соленую рыбу, раковые шейки, лимонный сок по вкусу и, кроме того, для цвета 1 ст. ложку пассерованного в масле пюре из помидоров, щепотку рубленой зелени, размешать, перелить в суповую миску и подавать.

#### **№ 141. Солянка рыбная с капустой**

*1,2 кг разной рыбы, 50 г сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 луковица, 10 оливок, 200 г свежей или кислой капусты, 10 шампиньонов, 2 соленых огурца, лавровый лист, перец, 1–2 стакана огуречного рассола,  $\frac{1}{2}$ –1 стакан свежей сметаны или густых сливок*

1 луковицу мелко нарезать, обжарить в 1 ст. ложке сливочного масла, всыпать  $\frac{1}{2}$  стакана муки, слегка поджарить, развести бульоном из кореньев, рыбьих костей, кожи и головы, перца и лаврового листа, прокипятить, процедить, дать еще раз закипеть, положить сырую, нарезанную на мелкие куски свежую рыбу: осетрину, белужину и сиг (всего по равной части), 10 оливок, 10 мелко нарезанных шампиньонов, 2 соленых, очищенных от кожицы и нарезанных кубиками огурца и немного свежей или кислой капусты, предварительно обдав ее кипятком. Дать закипеть и, убавив огонь, доварить на малом огне, влить по вкусу огуречный рассол, вскипятить, положить сметану, посыпать зеленью и подавать.

## Супы масляные, без мяса и рыбы

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Готовятся такие супы, как и мясные, но отсутствие мяса надо восполнять большим количеством основных кореньев, часть которых также можно обжаривать. Непременно надо класть пучок зелени сельдерея, петрушки и порея и 400 г нерассыпчатого картофеля, а по желанию зеленый и репчатый лук, грибы, которые следует варить отдельно, мелко порезать, отвар влить по вкусу; добавить сливочное масло, свежую сметану, желтки со сливками и, кроме того, следующую зелень: укроп, майоран, порей, эстрагон, розмарин, шалфей, кервель, чабер, базилик, смородиновый лист, перечную мяту, кудрявую мяту, виноградный лист, а также шафран, сушеный барбарис, лавровый лист, душистый и черный перец. Вся эта душистая и вкусовая зелень, равно как и специи, употребляется исходя из индивидуального вкуса.

Этот раздел супов, равно как и раздел постных масляных супов, особенно пригоден для вегетарианцев.

### **№ 142. Суп итальянский с макаронами**

*400 г основных кореньев, 1 луковица, пучок зелени, штук 6 картофеля, 130 г макарон, 2 желтка, ½ стакана сливок, соль*

Сварить белый отвар из полуторной пропорции основных кореньев, картофеля и пучка зелени, процедить. 200 г тонких макарон наломать, опустить в посоленный кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, переложить в процеженный бульон, доварить до готовности. 2 желтка взбить с ½ стакана сливок, развести, помешивая, стаканом горячего бульона, перелить в общий бульон, довести до кипения и сразу же подавать.

# Оставшиеся коренья мелко нарезать, подать на второе, облив их маслом с сухарями.

### **№ 143. Суп-пюре из вишен со смоленской крупой**

*400 г основных кореньев, 400 г вишен, корица, несколько зерен кардамона, ½ ст. ложки сливочного масла, ½ стакана сахара, соль, 200 г тертого кисло-сладкого хлеба, красное вино. Каша: ½ стакана смоленской крупы, 1 яйцо, ¼ стакана воды, 1 ст. ложка сливочного масла*

Сварить бульон из 400 г основных кореньев и 400 г картофеля, процедить. Остальное приготовить, как описано в № 89. Можно влить в тарелку красного вина. Коренья подать на второе блюдо с маслом и сухарями, гарнировав их гренками или булкой, размоченной в молоке и поджаренной.

### **№ 144. Суп-пюре из цветной капусты**

*Пучок зелени, 400 г картофеля, 1,2 кг цветной капусты, укроп, соль, 1 ст. ложка муки, ½ ложки масла, 2 желтка и ½ стакана сливок*

Сварить бульон из одного большого пучка зелени петрушки, сельдерея и порея и из 400 г нерассыпчатого картофеля, процедить. Остальное приготовить, как сказано в № 88. Отдельно подать укроп.

# Картофель подать на второе с маслом и зеленью.

### **№ 145. Суп-пюре из спаржи**

*Пучок зелени, 400 г картофеля, 1 кг спаржи, 200 г сливочного масла, 2 желтка, ½ стакана сливок, ½ стакана риса или перловой крупы, или 1 ст. ложка муки и ½ ст. ложки сливочного масла, соль*

Сварить бульон из пучка зелени и 400 г нерассыпчатого картофеля, посолить, процедить. От 1 кг суповой молодой спаржи отрезать головки, которые отварить отдельно в солевом кипятке. Остальную спаржу нарезать небольшими кусочками, сложить в кастрюлю, положить 1 ст. ложку сливочного масла, процедить туда же немного бульона, накрыть крышкой, потушить час или полтора, пока спаржа не станет совершенно мягкой. Горячую спаржу

протереть сквозь сито, смешать с пюре из риса или перловой крупы № 94 или 95, или с 1 ст. ложкой муки, слегка прожаренной с ½ ст. ложки масла и прокипяченной со стаканом процеженного отвара из зелени и картофеля. Кипятить минут 20–30. За полчаса до подачи, медленно помешивая, влить в это пюре остальной процеженный бульон. 2 желтка и ½ стакана сливок размешать, залить, помешивая, стаканом кипящего бульона, перелить в общий суп; положить ½ ст. ложки сливочного масла, помешивая, довести до кипения, но не дать вскипеть. Всыпать головки спаржи, перелить в суповую миску, подавать.

# Картофель можно подать или отдельно с маслом и крутыми яйцами, или в самом супе.

#### **№ 146. Суп-пюре из свежих огурцов**

*Пучок зелени, 400 г картофеля, любая другая зелень по желанию, 800 г свежих огурцов, 2 луковицы, 2–3 гвоздики, ½ ст. ложки сливочного масла и 1 ст. ложка муки, ¼ стакана перловой крупы, 2 желтка и ½ стакана сливок, ½ ложки масла куском, укроп, перец, соль*

Приготовить отвар из пучка зелени сельдерея, петрушки и порея, 400 г картофеля с прибавлением, по вкусу каждого, другой зелени, употребляемой при солении, как то: эстрагона, кервеля, смородинного листа, если найдется, чабреца, розмарина и пр., процедить; 400 г огурцов вымыть, очистить (кожицу сварить в отваре из зелени и картофеля), разрезать каждый на 4 части, удалить зернышки, добавить в кастрюлю 2 луковицы, 2–3 гвоздики; 1 ст. ложку муки, слегка поджаренной с ½ ст. ложки масла и прокипяченной со стаканом процеженного отвара, довести до кипения, протереть сквозь сито, перелить в кастрюлю, развести остальным бульоном, прибавить пюре из перловой крупы № 94, 2 желтка, взбитые с ½ стакана сливок, ½ ст. ложки сливочного масла, посолить, сильно нагреть, перемешивая сверху вниз.

Между тем 400 г огурцов очистить от кожицы и удалить середину с зернышками, нарезать ломтиками, сварить в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда обсохнут, переложить в суповую миску. Отдельно подать зеленый укроп и перец.

#### **№ 147. Суп из сельдерея**

*400 г картофеля, 100 г основных корней, пучок зелени, 1 луковица, 3 петрушки, 3 сельдерея, горсть сушеного зеленого сельдерея, ½ стакана риса или перловой крупы, сваренной с ½ ст. ложки сливочного масла, ½ лимона, ½–1 стакан сметаны, соль*

Сварить бульон из 400 г картофеля, 1 луковицы и пучка зелени, процедить. Остальное, как сказано в № 72.

# В этом супе можно подать и варившийся в нем картофель, в таком случае вместо ½ стакана можно взять только ¼ стакана перловой крупы.

#### **№ 148. Рассольник**

*6–8 соленых огурцов, огуречный рассол, пучок зелени, 2 луковицы, 100 г основных корней, 400 г картофеля, ½ ст. ложки сливочного масла и 1 ст. ложка муки, ½ стакана перловой крупы, ½–1 стакан сметаны, укроп*

Сварить белый бульон из 400 г основных корней, 2 луковиц, 400 г картофеля, пучка зелени, кожицы с соленых огурцов, с добавлением по желанию других ароматных трав, употребляемых при солении огурцов лаврового листа, душистого и черного перца; процедить. Очищенные же от кожицы фигурно нарезанные корни обдать кипятком и т. д (см. № 37).

#### **№ 149. Суп с лимоном, перловой крупой и сметаной**

*400 г основных корней, 400 г картофеля, пучок зелени, 2–3 сушеных гриба, ½ стакана перловой крупы, ½ ст. ложки сливочного масла, ½ лимона, соль, укроп, ½–1 ½ стакана свежей сметаны*

Сварить бульон из основных корней, картофеля, пучка зелени, 2–3 сушеных грибов, процедить. Разварить отдельно перловую крупу с маслом, взбить ее до бела, развести процеженным бульоном, вскипятить. Перед самой подачей влить сметану, положить ½ лимона

с цедрой, нарезанного ломтиками без зерен, нашинкованные грибы, только раз вскипятить, вынуть лимон, тотчас перелить в суповую миску на нарезанный зеленый укроп и подать.

**№ 150. Суп с лимоном, рисом и сметаной**

Варится точно так же, как и перловый № 149.

**№ 151. Суп из брюквы с картофелем и ячневой крупой**

*2–3 брюквы, ½ стакана ячневой крупы, 6–8 картофелин, 3 стакана молока, соль*

Две брюквы вымыть, опустить в холодную воду, прокипятить, вынуть, нарезать ровными кусочками, залить горячей водой. Когда закипит, всыпать ½ стакана перемытой ячневой крупы, посолить, положить 1 ст. ложку сливочного масла. Когда брюква и крупа будут почти готовы, добавить 6–9 картофелин, очищенных и нарезанных ломтиками, влить 3 стакана цельного молока, довести до готовности и подать к столу.

**№ 152. Суп из свежих грибов со сметаной или сливками**

*Полная тарелка грибов, зеленый лук, пучок зелени, 6–8 картофелин, 1 ст. ложка сливочного масла, 1–2 луковицы, соль, ½–1 стакан сметаны или сливок*

Полную глубокую тарелку с верхом очищенных свежих грибов, лучше белых, но только не волнушек, промыть в нескольких холодных водах. Поджарить в масле мелко нарезанный лук, а потом и грибы; залить 12 стаканами воды, отварить до готовности, посолить по вкусу. Затем добавить немного зеленого лука, 1–2 луковицы, пучок зелени, петрушки, сельдерея и порея, заправить 1 ст. ложкой муки; прокипятить.

За 20 минут до подачи положить 6–8 шт. картофеля, нарезанного ломтиками, сварить; подавая, влить ½ или 1 стакан свежей сметаны или сливок, с которыми можно суп раз вскипятить; по желанию можно всыпать немного молотого перца.

**№ 153. Суп из рыжиков**

*400 г рыжиков, 2–3 соленых огурца, 6 картофелин, 1 ст. ложка масла, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка муки, коренья, укроп, соль, перец*

400 г рыжиков промыть в нескольких холодных водах. Сварить, добавив немного очищенных от кожицы и зерен соленых огурцов, картофель, нашинкованную луковицу, коренья и укроп. Когда сварятся, заправить мукой, поджаренной в масле, вскипятить, досолить, если нужно, всыпать молотый перец.

**№ 154. Суп из свежей зеленой фасоли со сливками**

*600 г зеленых бобов, зелень петрушки, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль, ¼ ч. ложки соды, стакан густых сливок*

600 г зеленой фасоли опустить в соленый кипяток с ¼ ч. ложки соды, вскипятить; откинуть на дуршлаг, нашинковать, сложить в кастрюлю и залить кипятком. Когда закипит, положить ½ горсти зелени петрушки, 1 ст. ложку сливочного масла, смешанного с 1 ст. ложкой муки, прокипятить, прибавить стакан сливок, вскипятить и сразу подавать. Для вкуса добавляют укроп, порошок перечной мяты и пр.

**№ 155. Суп из свежей капусты с молоком**

*Кочан капусты, 1 морковь, 1 петрушка, зелень петрушки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки или ½ стакана ячневой крупы, 3 стакана молока, соль*

Небольшой кочан капусты очистить, разрезать на части, обдать кипятком, чтобы исчезла горечь, откинуть на дуршлаг, поставить варить в 9 стаканах воды. Когда закипит, посолить, положить ½ горсти зелени петрушки, 1 морковь, 1 петрушку, 1 ст. ложку сливочного масла, варить до готовности.

Влить 3 стакана цельного молока, заправить 1 ст. ложкой муки, растертой с 1 ст. ложкой масла, прокипятить и подавать. Вместо муки можно взять ½ стакана промытой ячневой крупы, которая варится в супе одновременно с капустой.

**№ 156. Суп из зеленого горошка с черепахой или без нее**

*1 черепаха, 2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 2 луковицы, 10–15 горошин перца, 4 стакана свежего вылущенного гороха, 50 г сливочного масла, соль, укроп и зелень петрушки*

Черепашу вынуть из панциря, без ног и головы, очистить, сварить с солью и кореньями, процедить. 4 стакана спелого гороха залить частью бульона из черепахи, варить, пока горох не разварится, протереть сквозь сито, развести бульоном. Положить в суп ломтики поджаренной в масле петрушки, сельдерея и порея, разрезанную на порции черепаху, вскипятить. Всыпать нарезанную зелень, подавать. Если суп варится без черепахи, то отдельно подать гренокки из белого или ржаного хлеба.

#### **№ 157. Лапша грибная**

*0,8–1,2 кг говядины, 2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 3 луковицы, пучок зелени, по 5 горошин душистого и черного перца, 1–2 лавровых листа, 50 г сушеных грибов, 1 ½ стакана вермишели, т. е. 200 г, или лучше домашнюю лапшу № 245, или 100 г тонких макарон; 12 картофелин, масло сливочное, зелень петрушки, соль, укроп*

Сварить бульон с мясом или без мяса, с кореньями, пучком зелени и грибами, процедить, всыпать вермишель, лапшу или тонкие макароны, наломанные на кусочки, сварить, посолить, поперчить, опустить отдельно отваренный картофель, мелко нашинкованные, отдельно сваренные грибы, добавить масло, зелень, подлить по вкусу грибного отвара и подавать.

#### **№ 158. Суп из грибов с перловой крупой**

*2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 1–2 луковицы, 50 г сушеных грибов, если с ушками, то 100 г, ½ стакана перловой крупы, ½ ст. ложки муки, 8 картофелин, 1–2 ст. ложки сливочного масла, свекольный рассол, зелень петрушки, укроп, ½–1 ½ стакана сметаны*

2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1–2 луковицы очистить и вымыть, мелко порезать, поджарить в масле, всыпать ½ ст. ложки муки, опять поджарить, развести водой, положить 3–6 сушеных грибов, сварить до мягкости, процедить. Влить в процеженный суп свекольного рассола, положить ½ стакана перловой крупы, сварить, 8 очищенных картофелин, сварить, влить сметану, посолить. Перед подачей всыпать в суповую миску мелко нашинкованные грибы и зелень.

# Этот суп подают с ушками с фаршем из грибов № 292 или с пышками с грибным фаршем № 352.

#### **№ 159. Французский суп из свежих кореньев**

*½ кочана капусты, 6–9 картофелин, 1 брюква, 3 моркови, 3 петрушки, 1 порей, 1 луковица, 1 сельдерей, соль, по 1 ст. ложке масла и муки, 1 стакан сливок, или 1 стакан сметаны, или 2 желтка с ½ стакана сливок*

Сварить в 9–12 стаканах воды ½ кочана капусты, предварительно ошпаренной кипятком и очищенной, 6–9 очищенных и разрезанных картофелин, 1 разрезанную и вскипяченную сладкую брюкву, кружками нарезанные 3 моркови, 3 петрушки, 1 порей, 1 сельдерей. Добавить ложку сливочного масла с поджаренной в нем мелко изрубленной луковицей, посыпать ее ложкой муки, прокипятить; подавая, всыпать зелень или влить стакан густых сливок, или стакан свежей сметаны, или заправить суп 2 желтками, размешанными с ½ стакана сливок.

#### **№ 160. Борщ масляный с ушками**

*1 порей, 1 сельдерей, 1 петрушка, 2–3 луковицы, 50 г сушеных грибов, 10–15 горошин перца, ½ кочана капусты, свекольный рассол, 400–800 г свеклы, 2–3 лавровых листа, соль, зелень петрушки, укроп*

Варится точно так же, как и борщ украинский № 49.

# Подавать с ушками, жареными в масле № 292, или с пышками с грибным фаршем № 352.

**№ 161. Борщ без мяса со сметаной**

*1 петрушка, 1 порей, 2 сельдерея, 2 луковицы, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 50 г сушеных боровиков, 800 г свеклы, свекольный рассол, 5–6 зерен черного перца, укроп и зелень петрушки, ½–1 ½ стакана сметаны, соль*

Сварить бульон из кореньев и сушеных боровиков, процедить.

Испечь 800 г свеклы, очистить ее, мелко нашинковать, сложить в кастрюлю, залить бульоном из кореньев, добавить свекольного, отдельно прокипяченного рассола, сметаны, довести до кипения, посолить, поперчить, положить зелень и мелко нашинкованные грибы, подавать с крутонами из гречневой крупы № 383–385.

**№ 162. Щи с грибами**

*600 г, т. е. 3 стакана, кислой капусты, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г сушеных грибов, соль, 1 ложка муки, 2 луковицы, 5–7 горошин черного перца, ½–1 стакан сметаны*

Нашинковать 2 луковицы, поджарить в 1 ст. ложке масла, положить 3 стакана кислой, слегка отжатой капусты, еще поджарить, развести сваренным грибным бульоном и варить на слабом огне.

Перед самым обедом 1 ст. ложку муки поджарить в 1 ст. ложке масла, развести грибным бульоном, влить в щи, положить туда же несколько мелко нашинкованных отваренных грибов, прокипятить, посолить, поперчить, положить сметаны.

**№ 163. Щи из щавеля со шпинатом**

*600–800 г щавеля и шпината, немного кореньев, лук, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, ½–2 стакана сметаны, соль, укроп*

Сварить бульон из кореньев, сушеных грибов, укропа и ячневой крупы, процедить. Грибы мелко порезать, поджарить в ложке масла с измельченной луковицей, всыпать ложку муки, влить процеженного бульона, прокипятить.

Между тем 300–400 г щавеля и 300–400 г шпината приготовить, как сказано в № 45. Подавая, положить сметану и зеленого укропа.

# Отдельно подать крутые яйца, пирожки или жареную кашу и пр.

**№ 164. Суп из чечевицы с лапшой**

Сварить, как сказано в № 115, только без говядины.

# Подать с гренками.

**№ 165. Суп-пюре масляный из сушеного гороха**

*3 стакана гороха, ½ ст. ложки сливочного масла, ½ черствой булки, пучок зелени, 1 петрушка, 1 порей, соль, 1 луковица, ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки (200 г сига). Греночки*

3 стакана гороха заранее замочить на несколько часов в холодной воде, откинуть затем на дуршлаг. Переложить в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы покрыло горох. Положить ½ ст. ложки сливочного масла, немного черствой тертой булки, накрыть крышкой, вскипятить на сильном огне, потом огонь убавить, разварить как можно лучше, без соли, помешивая лопаточкой. Горячим протереть сквозь сито. Развести водой, вскипяченной с пучком зелени. 1 петрушку, 1 порей, 1 луковицу слегка поджарить в ½ ст. ложки масла, всыпать ½ ст. ложки муки, еще немного поджарить, положить в пюре, посолить, вскипятить. Перед подачей можно вскипятить в нем мелко нарезанного копченого сига.

# Для скорости вместо того, чтобы замачивать горох, лучше, опустив его в холодную воду, один раз вскипятить, откинуть на решето.

Когда вода стечет, переложить горох в ту же вымытую кастрюлю, налить теплой кипяченой воды, в которой и сварить горох.

**№ 166. Суп-пюре из картофеля без мяса**



*½ моркови, ½ порея, ½ сельдерея, ½ петрушки (луковица), 5–10 горошин душистого перца, 1–2 лавровых листа, 1–2 ст. ложки сливочного масла, ½ городской булки, 800 г картофеля, ½ ст. ложки муки, ½–1 стакан сметаны или ½ стакана сливок и 2 желтка, зелень, соль*

½ луковицы поджарить с ½ ст. ложки масла, всыпать ½ ст. ложки муки, поджарить, соединить с картофелем и кореньями, разварить, протереть сквозь сито. Можно заправить 2 желтками, взбитыми с ½ стакана сливок, посолить, довести до кипения и подать.

# Вместо сливок и желтков можно положить сметану или зеленый укроп и петрушку.

Подавать с греночками № 216 или с кнелью из селедки № 234.

#### **№ 167. Суп-пюре из раков с рисом**

*30–40 раков, соль, 1 луковица, пучок зеленого укропа, 1 ½ ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, ¼ стакана риса, зелень, соль, ½–1 стакан сметаны*

Раков вымыть, опустить в кастрюлю с кипящей соленой водой. Мелко нашинкованную луковицу, пучок зеленого укропа сварить, процедить. Раков очистить, т. е. вынуть шейки, сложить их в кастрюлю, залить бульоном, в котором варились раки. Спинки с ножками истолочь в ступке, поджарить с 1 ½ ст. ложки сливочного масла до темного цвета, всыпать ложку муки, опять поджарить, развести отваром от раков, прокипятить, процедить сквозь сито. Перед подачей опустить в суп раковые шейки, отдельно отваренный рис, положить сметану, довести до кипения, всыпать зелень и подать.

#### **№ 168. Суп-пюре из белой фасоли**

*2 моркови, ½ петрушки, ½ сельдерея, ½ луковицы, пучок зелени, соль, 400 г, т. е. 2 стакана, фасоли, 1 ½ ст. ложки сливочного масла, ½ ст. ложки муки, (2 желтка, ½ стакана сливок)*

Сварить бульон из кореньев, процедить. 400 г белой фасоли разварить в воде без соли с кусочком черствой булки, протереть сквозь дуршлаг. Мелко нарезанную ½ петрушки, ½ порея и по желанию ½ моркови и ½ луковицы поджарить в масле с ½ ст. ложки муки, залить процеженным бульоном, прокипятить, все смешать, развести бульоном, положить 2 желтка, взбитых с ½ стакана густых сливок, энергично помешивая, довести до кипения и сразу подавать.

# Подавать с греночками № 216.

#### **№ 169. Суп-пюре из помидоров**

*3–5 помидоров или ½ стакана готового пюре, кореньев по ½ шт., 5–10 горошин душистого перца, соль, ½ ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, кусок булки, ½–1 стакан сметаны*

Сварить бульон из кореньев с 5–10 горошинами душистого перца, процедить. Взять самых зрелых помидоров, сердцевину с зернышками удалить, а остальное, разрезав, сложить в кастрюлю, добавить 1 ст. ложку масла, потушить до готовности, всыпать ½ ст. ложки муки, размешать, налить немного горячей воды, сварить до мягкости, протереть сквозь дуршлаг, долить бульоном, положить разваренной перловой крупы, 1 ½ стакана свежей сметаны или 2 желтка, взбитых с ½ стакана густых сливок, довести до кипения. Подавать с греночками № 216.

#### **№ 170. Овсянка с черносливом или изюмом**

*1 стакан овсяной крупы, 1–2 ст. ложки масла, 200 г чернослива или изюма, немного соли*

Стакан хорошо промытой овсяной крупы варить в закрытой кастрюле с 10 стаканами воды, снимая накипь, добавить 1–2 ст. ложки сливочного масла и немного соли. Когда суп уварится до густых хороших сливок, дать устояться и слить жидкость или протереть все сквозь дуршлаг. Отдельно отварить 200 г чернослива или изюма без косточек, переложить в миску, залить овсянкой, подавать с греночками № 216. Для больных они сушатся в печи,

по большей части без масла; отвар из чернослива можно подать отдельно для желающих влить его в овсянку.

**№ 171. Овсянка с яблоками**

Сварить, как только что сказано, но вместо чернослива отварить отдельно сушеные яблоки или груши. К супу этому нужно подать сахар.

**№ 172. Овсянка с ромом и миндалем**

См. № 100. Вместо говядины положить 1–2 ст. ложки сливочного масла.

## Супы молочные

### № 173. Суп молочный с клецками

Вскипятить 9–10 стаканов молока, перед подачей опустить в суп заварные клецки № 283, или мучные № 276, или бисквитные № 280, вскипятить; когда будут готовы, подавать.

### № 174. Лапша на молоке

*1,8 л молока, 130 г вермишели, 50 г сливочного масла, соль*

Цельное молоко вскипятить, всыпать вермишель, но гораздо лучше домашнюю лапшу № 245, сварить, посолить, положить сливочного масла, сразу же подавать.

# Домашнюю лапшу приготовить, как сказано в № 245 из 130 г муки и 1 яйца. Вообще домашняя лапша несравненно вкуснее купленной вермишели.

### № 175. Молочный суп с миндальной лапшой

Вскипятить 9 стаканов молока, всыпать домашнюю лапшу, замешанную на миндальном молоке (см. № 246).

### № 176. Молочный суп с рисом

½ стакана риса сварить, как сказано в № 240, всыпать в 1,8 л вскипяченного молока, слегка посолить, положить ложку сливочного масла, дать увариться, тотчас подавать. Отдельно подать сахар и корицу.

### № 177. Молочный суп с перловой крупой

½ стакана перловой крупы залить холодной водой, вскипятить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, всыпать в 3–4 бутылки вскипяченного молока, сварить до готовности, положить 1 ст. ложку сливочного масла.

# Едят без сахара, поэтому следует посолить.

### № 178. Молочный суп с манной крупой

Вскипятить 3 бутылки молока с 1 ст. ложкой сливочного масла, всыпать, мешая, ½ стакана манной крупы, хорошенько прокипятить, помешивая, сразу же перелить в суповую миску и подавать. Посолить в миске, потому что манку с солью варить нельзя – она свертывается. Для желающих подаются отдельно сахар и корица.

### № 179. Молочный суп с ячневой крупой

¾ стакана ячневой крупы несколько раз промыть в холодной воде, залить 2 стаканами холодной воды, варить, положив немного соли и 1 ст. ложку масла; когда крупа разварится, разбавить 8–9 стаканами вскипяченного молока, дать увариться.

### № 180. Молочный суп с пшеном

¼ стакана пшена несколько раз промыть теплой водой, залить 2–3 стаканами холодной воды, положить 1 ст. ложку масла, разварить, посолить, развести 8–9 стаканами вскипяченного молока, дать увариться.

### № 181. Молочный суп с саго

*8–9 стаканов молока, ½ стакана саго (200 г, или стакан, сладкого миндаля), 1 ст. ложка сливочного масла, чашка розовой воды, корица, 3–6 кусков сахара*

½ стакана белого саго залить холодной водой; через два часа слить воду, откинув саго на сито. Когда вода стечет, пересыпать в кастрюлю, обдать большим количеством кипятка, мешая, дать свариться до полуготовности, откинуть на сито, обдать холодной водой. Когда вода стечет, пересыпать в кастрюлю, залить 8–9 стаканами кипящего молока, вскипяченного с кусочком корицы и 1 ст. ложкой сливочного масла, положить, кто любит, ½ стакана мелко истолченного сладкого миндаля, сахара, чашку розовой воды, варить до готовности, но следить, чтобы саго не разварилось.

### № 182. Молочный суп с рубленным тестом

Замесить не очень крутое тесто из 2 стаканов муки, взяв 1 яйцо и соленой воды столько, чтобы было всего не более 1 стакана, посолить, изрубить это тесто довольно мелко ножом или лучше расщипать его руками.

Вскипятить 9 стаканов молока, всыпать это рубленое тесто, вскипятить раза 2–3, посолить, добавить 1–2 ст. ложки сливочного масла.

#### **№ 183. Молочный суп с тыквой**

Половину тыквы средней величины очистить от верхней кожи, очистить внутренности от семян, отрезать 800 г, нарезать равными кусочками, положить в кастрюлю. Налить воды столько, чтобы тыкву едва прикрывало, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на огонь. Когда вскипит, тотчас откинуть на сито. Когда вода стечет, залить 2–3 стаканами кипяченой воды или молока, положить  $\frac{1}{2}$  городской булки без корки, варить, пока не разварится; протереть сквозь дуршлаг, развести 6 стаканами вскипяченного молока, довести до кипения, положить в суп 1 ст. ложку сливочного масла, посолить или положить сахар и  $\frac{1}{2}$  чашки мелко истолченного сладкого миндаля.

## Супы горячие, сладкие из молока, пива, вина и ягод

### № 184. Суп молочный на манер шоколадного

$\frac{3}{4}$  стакана крупчатой, предварительно высушенной муки поджарить на чистой сковороде, непрерывно мешая, до темного цвета, следить только, чтобы не пригорела. Вскипятить 9 стаканов цельного молока с кусочком ванили и 6 кусками сахара, развести муку этим молоком, прокипятить, снять с огня. 2–3 желтка растереть добела с 6 ст. ложками сахара, развести несколькими ложками теплого молока, влить желтки в остальное молоко или шоколад, сбивая венчиком, поставить на огонь, чтобы пошел пар, но не дать вскипеть, вылить в супницу и подавать с бисквитами или сахарными сухариками.

### № 185. Суп миндальный

*2 стакана сладкого миндаля,  $\frac{1}{4}$  стакана горького миндаля, 1 стакан изюма без косточек, корица,  $\frac{1}{2}$  стакана риса, 100–200 г сахара, 3 желтка, вода или молоко*

2 стакана сладкого и  $\frac{1}{4}$  стакана горького миндаля обварить кипятком, очистить, истолочь в ступке как можно мельче, смачивая водой. Переложить в кастрюлю с 9 стаканами воды или молока, хорошенько прокипятить, процедить, отжать; 3 желтка растереть добела с  $\frac{1}{2}$ –1 стаканом сахара, развести стаканом миндального молока, влить в остальное, помешивая, довести до кипения, перелить в суповую миску.

### № 186. Суп-сабайон

*На 6 человек: 10 желтков, 1  $\frac{1}{2}$  стакана мелкого сахара, 2  $\frac{1}{2}$  стакана белого столового вина,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки корицы,  $\frac{1}{4}$  лимона*

10 желтков растереть добела с 300 г сахара, влить 2  $\frac{1}{2}$  стакана белого столового вина и 1  $\frac{1}{2}$  стакана воды. Можно всыпать немного корицы, цедры лимонной, ломтика 2–3 лимона, смешать, поставить на слабый огонь, взбивать, пока не загустеет и не превратится в пену, но не дать вскипеть. Сразу же подавать с бисквитами.

# Оставшиеся белки израсходовать на воздушный пирог или безе.

### № 187. Суп из саго с вином

*$\frac{3}{4}$  стакана саго, 1–3 стакана красного вина, 200–300 г сахара,  $\frac{1}{4}$  лимона, кусочек корицы, 2–3 гвоздики, 1 стакан барбарисового, смородинового или вишневого сока*

$\frac{3}{4}$  стакана красного или белого саго промыть в холодной воде, слить ее, откинув крупу на сито. Когда вода стечет, пересыпать в кастрюлю, налить 6 стаканов холодной воды, положить 200–300 г сахара, немного лимонной цедры, кусочек корицы, 2–3 гвоздики, часто мешая, сварить до готовности, т. е. пока не сделается мягким и прозрачным, но следить, чтобы не переварилось. За пять минут до подачи влить 1–3 стакана красного вина, прибавить по желанию 1 стакан сока из барбариса, красной смородины или вишен, вскипятить, вылить в супницу на греночки или сухарики.

### № 188. Суп из слив с вином или сметаной

*6 стаканов слив,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки молотой корицы, 1–2 стакана сахара, 3–4 гвоздики, 1 стакан столового вина или 1  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, 1 булка на греночки*

6 стаканов спелых венгерских слив положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы их только покрыло, варить, часто мешая, чтобы не пригорело. Когда сливы разварятся, протереть их сквозь сито, всыпать немного молотой корицы, 1 стакан сахара, 3–4 толченые гвоздики, прибавить стакан столового вина, вскипятить; вылить на греночки из булки.

# Вместо вина можно положить 1  $\frac{1}{2}$  стакана самой свежей сметаны.

### № 189. Суп из свежих или сушеных вишен

*1 стакан сушеных вишен, или 800 г свежих,  $\frac{1}{4}$  лимона,  $\frac{1}{2}$  палочки корицы, 1–3 стакана вина, 1  $\frac{1}{2}$ –2 стакана сахара кусками, 1 ст. ложка картофельного крахмала*

1 стакан сушеных вишен или 800 г свежих сполоснуть, слегка истолочь в ступке, залить водой, варить в кастрюле, добавив немного лимонной цедры, протереть при желании сквозь сито, перелить в кастрюльку, вскипятить, влить, помешивая, 1 ст. ложку картофельного крахмала, разведенного в стакане холодной воды, положить 200–300 г сахара, по желанию немного корицы, от ½ до 3 стаканов легкого белого столового или красного вина, вскипятить, вылить на сухие бисквиты или греночки.

**№ 190. Суп из свежих яблок**

*12–15 яблок, т. е. 1,2 кг, кусочек корицы, ½ лимона, 1–3 стакана вина, полная ст. ложка картофельного крахмала, 1–2 стакана сахара*

Сладкие яблоки очистить от кожицы, разрезать каждое на 4 части, вырезать сердцевину, сварить в воде с сахаром, кусочком корицы, лимонной цедрой, влить полную ложку картофельного крахмала, разведенного понемногу ½ стакана воды, вскипятить, помешивая. Подавая, можно влить 1–3 стакана белого столового вина и сок из ½ лимона. Кожицу и сердцевину от свежих яблок надо сварить отдельно; подавая, процедить в суп.

**№ 191. Суп из сушеных яблок, чернослива, кишмиша**

*600–800 г разных сушеных фруктов, кусочек корицы, ½ лимона, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 200–100 г сахара (½–1 стакан вина), стакан клюквенного морса*

Взять 600–800 г сушеных фруктов, как то: яблок, чернослива, кишмиша, груш, всего понемногу, кто что любит, хорошенько промыть, сварить, положив сахар, кусочек корицы, лимонную цедру; влить ложку картофельного крахмала, разведенного ½ стакана клюквенного морса, прокипятить. Перед подачей влить по желанию вина и вскипятить.

**№ 192. Суп из свежих ягод со сметаной и вином**

*1,2 кг ягод, 1 стакан сметаны, 200–300 г сахара, 1 стакан вина*

6 стаканов перебранной земляники, малины, смородины или брусники протереть сквозь сито, всыпать 200 или 300 г сахара, влить стакан свежей сметаны, стакан вина, 3–4 стакана кипяченой воды, размешать, подогреть, но не кипятить, подавать с сухариками.

**№ 193. Суп из свежих ягод со сливками**

*1,2 кг перебранных ягод, 3 стакана густых сливок, 4 желтка, 1–2 стакана сахара. Греночки*

6 стаканов перебранных свежих ягод протереть сквозь сито. 3 стакана сливок, 200 г сахара, 4 желтка, немного ягодного пюре размешать, поставить на слабый огонь, помешивая, довести до кипения, но не кипятить, потом смешать с остальным горячим пюре, разведенным кипяченой водой до надлежащего количества, подавать с греночками.

**№ 194. Простой суп из свежих ягод**

*1,2 кг ягод, 200–400 г сахара, или 200 г меда, или патоки, кусочек корицы*

Перебрать свежие ягоды, чтобы было не менее 800 г, а именно: по 200 г малины, земляники, черной и красной смородины. вскипятить 6 стаканов воды с сахаром, медом или патокой и кусочком корицы, заправить ложкой картофельного крахмала, вскипятить и залить ягоды, всыпанные в супницу, размешать, накрыть, поставить на четверть часа в миску с горячей водой, чтобы не остыло, подавать.

**№ 195. Суп из сушеной малины**

*1–1 ½ стакана сушеной малины, ½–1 стакана сахара, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1–2 стакана сметаны*

1–1 ½ стакана сушеной малины разварить в воде с ½–1 стаканом сахара, заправить ложкой картофельного крахмала; можно влить 1–2 стакана сметаны.

**№ 196. Суп из свежей черники**

*600 г свежей черники, сахар по вкусу, корица, ½ лимона, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1 стакан сметаны или белого вина*

600 г ягод перебрать, вымыть; сварить в воде с сахаром, корицей, лимонной цедрой, заправить ложкой картофельного крахмала, разведенного холодной водой; прокипятить. Подавая, можно влить стакан белого вина или стакан свежей сметаны.

**№ 197. Суп из свежей черники с клецками**

*600 г свежей черники, корица*

600 г перебранной черники сварить с кусочком корицы, процедить и протереть сквозь сито, поставить на плиту, положить 200 г сахара, довести до кипения. Подавая, опустить отдельно сваренные в сладкой воде клецки: мучные **№ 276**, заварные **№ 283** или миндальные **№ 281**.

# Воду, в которой варились клецки, можно влить в черничный суп.

**№ 198. Суп из сушеной черники**

Из 1 или 1 ½ стакана черники сварить, как суп **№ 196** или **№ 197**.

**№ 199. Суп из пива со сметаной**

*1 ½ бутылки пива, 2–3 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 2–3 желтка, ½ ч. ложки соли, 3–6 кусков сахара, ситный хлеб и сыр из творога*

Свежую сметану, желтки, сливочное масло, ½ ч. ложки соли, сахар размешать, развести легким пивом, поставить на огонь, помешивая, сильно нагреть, но не дать вскипеть, сразу же вылить в супницу на ситный хлеб, нарезанный кубиками, или на гренки из ситного хлеба. Отдельно подается свежий сыр из творога, нарезанный маленькими кусочками.

**№ 200. Суп из пива другим способом**

Две бутылки пива и ½ ч. ложки тмина вскипятить; ½ стакана сахара или 2 ст. ложки патоки растереть добела с 3 желтками, развести 2 ложками пива, влить их в отставленное с огня пиво, быстро мешая, поставить на огонь, сильно нагреть, но не дать вскипеть.

# Подавать с гренокками и сыром из творога **№ 3648**.

## Супы холодные

### № 201. Хлодник польский со сметаной

*600 г молодой свеклы, горсть укропа, 2–4 стакана сметаны, свекольный квас (см. № 48–49), 3 огурца, 15–30 раков, 4–6 яиц, ½ лимона, соль, укроп (черный перец), зеленый лук-сеянец*

Горсть укропа и зеленого лука-сеянца растереть с солью. Взять молодого свекольника и несколько штук мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить, откинуть на дуршлаг, очень мелко порезать, сложить в суповую миску.

Влить 2–4 стакана свежей сметаны, развести по пропорции вскипяченным свекольным квасом или кипяченой остывшей водой, чтобы всего вышло 9 стаканов; положить крутых нарезанных на несколько частей яиц, нарезанных мелкими четырехугольными кусочками свежих огурцов, раковых шеек, укроп, ломтики лимона, соль, немного перца и кусок льда. Приготовить на тарелке мелко наколотый лед, чтобы каждый мог класть его себе в тарелку.

# В этот хлодник можно добавлять процеженный, холодный, без малейшего жира крепкий бульон № 1. На юге в этот хлодник добавляют даже вареное мясо, нарезанное мелкими кубиками.

### № 202. Окрошка мясная

*Разное жаркое, 2–4 огурца, 3 яйца, зеленый лук, укроп, эстрагон, соль, перец, 1–2 стакана сметаны, 2 бутылки кваса и 1 бутылка кислых щей*

Жареную дичь, говядину, телятину, баранину, вареную ветчину, солонину, копченый язык нарезать кусочками полную тарелку, прибавить очищенных свежих или соленых огурцов и крутых яиц, нарезанных такими же кубиками, мелко нарубленного зеленого лука, укропа, эстрагона, сложить все это в суповую миску, заправить горчицей, солью, сахаром и сметаной, развести квасом: на 2 бутылки баварского кваса 1 бутылку кислых щей, посолить, по желанию поперчить, положить кусок льда.

### № 203. Окрошка из рыбы

Обжарить в масле или отварить 1,2 кг рыбы; вынуть кости, нарезать кусками, положить в суповую миску, добавить свежих или соленых огурцов, зеленого лука, укропа, кервеля, эстрагона, развести 2 бутылками кваса и 1 бутылкой кислых щей, всыпать по вкусу соли и молотого черного перца.

### № 204. Окрошка постная

Очистить и нарезать огурцов свежих или соленых, маринованных грибов, маринованных соленых груздей, волнушек, рыжиков, яблок свежих и моченых, можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноград. Сварить и очистить картофель, свеклу, зеленую фасоль, всего полную тарелку, сложить все это в суповую миску. Перед самым обедом положить в кастрюлю ½ ч. ложки горчицы и столько же соли, влить по капле 1 ст. ложку оливкового масла, помешать, пока горчица не превратится в густой соус. Развести 2 бутылками кваса и 1 бутылкой кислых щей, прибавить по желанию соль, перец, зеленый лук, петрушку, укроп, все размешать, положить кусок льда и вышеозначенное количество кваса.

### № 205. Ботвинья

*600 г щавеля, 6 огурцов, зеленый лук, ½ ч. ложки горчицы или хрена, по 1 ч. ложке соли и сахара, 2 бутылки кваса и 1 бутылка кислых щей, 600 г рыбы или 25 раковых шеек (хереса или шампанского)*

600 г щавеля вымыть, сварить в собственном соку, протереть сквозь сито; положить 6 шт., т. е. 400 г, свежих огурцов, очищенных от кожицы и нарезанных четырехугольными кусочками, горсть зеленого мелко накрошенного лука, растертого с 1 ч. ложкой соли, 1 ч. ложечкой сахара, ½ ч. ложки горчицы или таким же количеством тертого хрена. Всыпать



укроп; развести все 2 бутылками баварского кваса, можно прибавить неполную бутылку кислых щей. Подать отдельно отваренную в соленой воде с луком, пучком зелени, лавровым листом и перцем лососину, семгу, белорыбицу, сига или раковых шеек и отдельно мелко наколотый лед. Можно прибавить херес или шампанское.

**№ 206. Холодец из яблок**

*1,2 кг яблок, корица, лимонная цедра, 1 ст. ложка белого вина, 2 бутылки красного вина, сок из 1 лимона, 200 г сахара, 1 ст. ложка малинового или смородинового варенья, 1 булка. Клецки: 2–3 яблока, 1 ст. ложка красного вина, корица, лимонная цедра, ½ стакана сахара, 3 яйца, булка*

10 крупных яблок очистить от кожицы, вырезать сердцевину, сварить в 3 стаканах воды, прибавив корицы, лимонной цедры, 1 ст. ложку белого вина, немного натертой булки. Когда яблоки разварятся, протереть их сквозь сито в суповую миску, процедить туда же воду, в которой варились яблоки, остудить, влить две бутылки красного вина, сок из одного лимона, 1 ст. ложку малинового или смородинового варенья, 200 г мелкого сахара, размешать все как можно лучше. Этот холодец подают иногда со следующими клецками. 2–3 яблока очистить от кожицы, натереть на терке, влить 1 ст. ложку красного вина, немного молотой корицы, лимонной цедры, ½ стакана сахара, 3 яйца и столько черствой тертой булки, чтобы получилось довольно густое тесто, как обыкновенно на клецки. Отлить немного приготовленного холодного супа, вскипятить его, опустить в него чайной ложкой клецки; когда они всплывут, отставить, остудить, влить в остальной холодный суп и подавать к столу.

**№ 207. Холодец из вишен**

*1,2 кг вишен, корица, 2–3 гвоздики, 200–400 г мелкого сахара, 1 или 1 ½ стакана вина, 1 лимон*

800 г спелых вишен очистить от веточек, истолочь с косточками, всыпать немного молотой корицы, 2–3 толченые гвоздики, протереть сквозь сито, положить 200 г сахара, 1–1 ½ стакана красного вина, лимонного сока, развести кипяченой, но остывшей водой, размешать, всыпать цельных вишен без косточек, остудить на льду, подавать с бисквитами.

# Вместо вина и лимона можно взять 2 стакана свежей жидкой сметаны

**№ 208. Холодец из малины, земляники, клубники или смородины**

1,2 кг ягод протереть сквозь сито, смешать с 300 г сахара, 6 стаканами сливок или сметаны, поставить на лед, всыпать немного целых ягод, размешать, подавать с пирожными или бисквитами.

**№ 209. Холодец из малины, земляники, клубники или смородины с вином**

1,2 кг ягод протереть сквозь сито; 1 ½ стакана вина, 1 ½ стакана воды, немного лимонной цедры и лимонного сока, 300 г сахара вскипятить, смешать с ягодным пюре, поставить на лед.

**№ 210. Холодец заварной из малины, земляники или клубники**

*6 желтков, 200–400 г сахара, 2 бутылки сливок, 0,8–1,2 кг ягод*

6 желтков и 200 г сахара растереть до бела, развести 2 бутылками сливок, поставить на слабый огонь, мешать, пока не загустеют, но не кипятить, процедить, остудить, мешая, развести протертым пюре из ягод, остудить, влить в суповую миску, всыпать 2 горсти ягод, из которых приготовлен холодец.

# Подавать со сливочным мороженым, отпуская его ложкой, как клецки; подавать сразу же, чтобы мороженое не растаяло.

**№ 211. Холодец из сливок с ванилью**

*2 бутылки сливок, кусочек ванили, 8 желтков, 200 г, т. е. 1 стакан, мелкого сахара, 1 стакан ягод из варенья, бисквиты или мороженое*

2 бутылки сливок, кусочек ванили, 8 желтков, 200 г сахара заварить на слабом огне, как сказано в № 210, процедить, остудить на льду, положить разных ягод из варенья, подавать с бисквитами, сливочным, кофейным или шоколадным мороженым.

**№ 212. Холодец шоколадный**

*2 бутылки сливок, кусочек ванили, 6 желтков, 1 стакан молока, 200 г мелкого сахара, 200 г шоколада (бисквиты или мороженое)*

6 желтков растереть добела с 200 г сахара, размешать с 2 бутылками сливок и 200 г шоколада, распущенного и вскипяченного в 1 стакане молока; помешивая, довести до кипения, процедить, остудить; подавать со сливочным мороженым (см. № 210).

**№ 213. Холодец из кофе**

*2 бутылки сливок без 1 стакана, 1 стакан крепкого кофе, 200 г сахара, 6 желтков, кусочек ванили*

Готовится точно так же, как шоколадный, но берется одним стаканом сливок меньше, а вместо него 1 стакан крепкого кофе.

# Подавать с бисквитами, меренгой, мороженым.

**№ 214. Холодец на манер шоколадного**

Готовится, как описано в № 184, только следует остудить на льду.

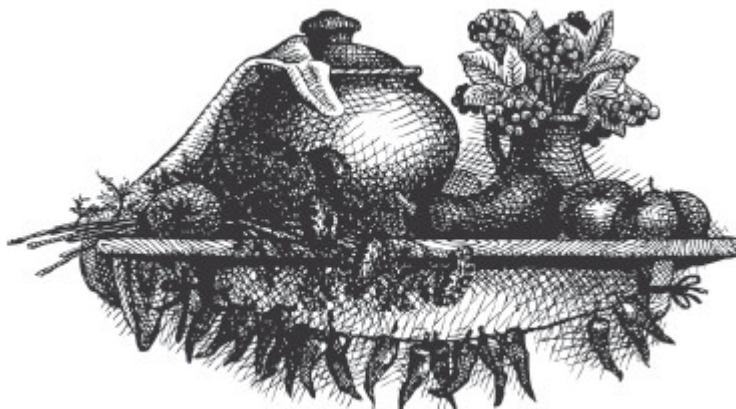
# Подавать к нему гренки, сухарики или бисквиты.

**№ 215. Холодец миндальный**

Готовится точно так же, как суп № 185, только надо его остудить на льду.



## Раздел II Дополнения к супу



Пропорция рассчитана на 6–8 человек. Весь этот раздел пригоден и для вегетарианцев, за исключением некоторых рецептов с мясным фаршем.

## Греночки и гренки

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Для всех гренок, какого бы рода они ни были, надо употреблять черствую ситную булку, городская для них не годится.

### **№ 216. Греночки, подаваемые к различным супам-пюре**

*1 булка, 1 ст. ложка растопленного сливочного или растительного масла*

Срезать корку с ситной булки, нарезать ее ломтиками в палец толщиной и затем каждый ломтик на ровные кубики. Всыпать в маленькую эмалированную кастрюльку, облить по каплям ложкой растопленного горячего масла, перевалить в другую такую же кастрюльку и обратно, чтобы все кубики пропитались маслом. По желанию можно эти кубики всыпать затем на плоскую тарелку с натертым сыром. Высыпать греночки на противень, поставить в жаркую духовку, чтобы подсохли и приобрели золотистый цвет.

### **№ 217. Гренки, подаваемые к бульону и употребляемые для гарнира**

*1 булка, ½ ст. ложки масла, 50 г сыра*

Срезать корку с черствой булки, нарезать ее тонкими ломтиками, или длинными полосками, или брусочками. Разложить на противень, каждую полоску смазать перышком растопленным маслом, посыпать сыром, подсушить до золотистого цвета в горячей духовке.

### **№ 218. Гренки к пикантным супам**

*1 булка, 25 г масла, 50 г сыра, кайенский перец*

Срезать корку с булки, нарезать ломтиками, в каждом ломтике сделать углубление, положить на лист, смазать сливочным маслом, выемку наполнить маслом, смешанным с сыром честер и кайенским перцем. Поставить в горячую духовую печь, чтобы сыр сразу подрумянился и образовал корочку.

### **№ 219. Гренки с мясным фаршем и пармезаном**

*400 г жаркого, 1 луковица, 2 ст. ложки тертой булки, 1 ½ ст. ложки масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 1 или 1 ½ булки, 50 г тертого пармезана*

400 г говядины или телятины вареной или жареной пропустить через мясорубку с луковичей, всыпать 2 ст. ложки тертой булки, смешать, поджарить в 1 ст. ложке масла, посолить, вбить 1 яйцо, влить 2 ст. ложки сметаны, намазать этой массой нарезанную ломтиками булку, посыпать пармезаном, подсушить на противне, смазанном маслом.

### **№ 220. Гренки, посыпанные голландским сыром**

*1 булка, 2 желтка, ½ стакана молока или сливок, 2 ст. ложки тертого голландского сыра, 1 ст. ложка масла*

Взбить 2 желтка, подлить немного молока или сливок, всыпать греночки, размешать, сложить на сковороду, смазанную маслом, посыпать тертым голландским сыром, сбрызнуть маслом, поставить в духовку, чтобы подрумянились; подавать к супу на тарелке или опустить в суповую миску.

### **№ 221. Тартинки к вечернему чаю**

С городской булки срезать острым ножом корку, нарезать ломтиками толщиной в палец, обровнять, чтобы получились четырехугольники, намазать сливочным маслом, посыпать одни тертым голландским, другие зеленым сыром, или тертой солониной, или положить по ломтику сыра или холодной жареной телятины, говядины, курицы, дичи, языка, колбасы и пр.

Или намазать сырным маслом, анчоусным, лимонным, сливочным с миндалем, с грецкими орехами или с фисташками (см. раздел XLIII).

Или намазать маслом из рябчиков, зеленым сыром с ромом или сыром из яйца, или страбургским пирогом и т. п.

## Фрикадельки

**№ 222. ПРИМЕЧАНИЕ.** Предназначенный для фрикаделек фарш скатать в шарики величиной с грецкий орех. Отварить в отдельной кастрюле за 15 минут до подачи к столу. Подавать всегда в небольшом количестве кипящего в отдельной кастрюльке бульона, варить же на слабом огне, но не кипятить, иначе разварятся. Когда всплывут наверх, вынуть осторожно шумовкой в суповую миску с нарезанным укропом, дать остыть, залить горячим процеженным бульоном, сразу же подавать.

**№ 223. Фрикадельки из телячьих почек**

*2 телячьи почки, 1 луковица, 1 ст. ложка масла и 6 сухарей, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, перец, соль, мускатный орех*

2 телячьи почки опустить в кипяток (предварительно как следует вымочив в нескольких водах), 2 раза вскипятить, вынуть, промыть, снять кожицу, мелко порубить, посолить. 1 небольшую, мелко нарезанную луковицу поджарить в 1 ст. ложке масла, смешать с почками, добавить 2–3 толченых сухаря, вбить 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, немного перца, растолочь все в ступке в однородную массу, всыпать соль, мускатного ореха, скатать шарики, обваливая их в молотых сухарях. Перед самой подачей опустить их в кипящий бульон. (См. примечание.) Такие фрикадельки делаются также из почки поросенка и подаются к супу из поросенка.

**№ 224. Фрикадельки из говядины, телятины или баранины к борщу**

*200 г говядины или телятины, 50 г почечного жира, соль, перец, мускатный орех, 1 луковица, ½ городской булки, 2 яйца, 3–4 сухаря*

200 г говядины, 50 г почечного жира очистить от прожилок, пропустить через мясорубку, добавить соли, перца, мускатного ореха, ½ измельченной луковицы, ½ городской булки, намоченной и отжатой, 2 яйца, 2 ст. ложки сливок, растолочь все в ступке, скатать шарики, обваливать в молотых сухарях, опустить в борщ, бульон или щи из щавеля и пр., сварить.

# Фрикадельки из телятины и баранины приготавливаются точно так же.

**№ 225. Фрикадельки из голландского или швейцарского сыра**

*100 г сыра, 2 яйца, соль, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ городской булки, 1 ст. ложка сметаны, 3–4 сухаря*

200 г сыра натереть на терке, положить 1 ст. ложку сливочного масла, растолочь в ступке, вбить 2 яйца, положить ½ городской булки, намоченной в молоке и отжатой, 1 ст. ложку сметаны, скатать шарики, обваливать в сухарях, отварить их, как и все прочие фрикадельки и клецки, отдельно в бульоне, в маленькой кастрюльке.

Когда будут готовы, вынуть шумовкой, остудить их; разрезать острым ножом каждую пополам, положить в суповую миску, процедить туда же сквозь салфетку бульон, в котором они варились, залить всем бульоном; подавать в чистом бульоне, или в супе со сметаной, или в супе-пюре.

## Рыбные и мясные кнели (фарш)

### ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Для рыбных кнелей употребляется только клейкая, малокостлявая и нежирная рыба, как то: судак, щука, окунь и т. п.

2. Что же касается мясных кнелей, то берутся не только мягкие части (филе), но и все мясо, срезанное с ножек и крылышек. Хотя оно и жилистое, но так как оно протирается, то все крупные частицы остаются на сите.

3. Берется всегда сырое мясо.

4. Сначала его надо мелко нарезать, затем пропустить раза два через мясорубку, потом истолочь в ступке, прибавляя немного сливок.

5. Истолченное мясо протирается сквозь сито.

6. Соль прибавляется после протирания, так как она имеет свойство склеивать мясо, а следовательно, препятствовать протиранию.

7. Форма кнели бывает различна; смотря по ее назначению, например:

8. Для бульона ее опускают чайной ложечкой; для гарнира – столовой ложкой. Если кнели, подавая, надо нарезать ломтиками, то их скатывают в виде толстых сосисок, завертывают в чистую тряпочку и обвязывают ниткой.

9. Если кнели опускаются ложкой столовой или чайной, то надо взять полную ложку приготовленной массы, другой же чайной или столовой ложкой, обмакивая ее каждый раз в теплую воду, срезать верхнюю половину кнели, во всю ее длину, а остальную половину той же ложкой стряхивать, опуская ее в кипящую соленую воду или процеженный бульон.

10. Опускать всегда в отдельную кастрюльку, в процеженный бульон или подсоленную воду.

11. Варить в открытой кастрюлке, на слабом огне и ни в коем случае не давать воде кипеть ключом, иначе кнели развалятся. Варить, пока не всплывут наверх и не затвердеют. Вообще, если дотронуться пальцем до сваренной кнели и она не развалится на куски, значит, готова. Варится же приблизительно минут 10–15. Когда кнели будут готовы, их осторожно вынимают шумовкой на блюдо. Когда остынут, перекадывают в суповую миску, заливают горячим бульоном или гарнируют ими какое-нибудь блюдо.

Если же кнели варятся в виде колбаски, завернутой в тряпочку, то по готовности ее надо опустить в холодную соленую воду. Когда остынет и окрепнет, тогда только осторожно переложить на блюдо, развернуть, снять тряпочку, нарезать ровными косыми ломтиками, которые и опустить в суповую миску или употребить для гарнира.

12. Соленую воду, в которой варились кнели, можно употребить на другой день в щи, в борщ и пр. и тогда больше не класть в них соли.

13. Начиная варить кнели, надо одну опустить на пробу и, если чего-то не будет хватать, добавить в подготовленную массу.

### № 226. Кнели из говядины или телятины

*300 г говядины или телятины, ½ луковицы, 1 яйцо, ¼ городской булки, 1 ст. ложка масла или густой сметаны, по 2 горошины черного и душистого перца, мускатный орех, соль*

300 г говядины или телятины без костей мелко порубить; ½ измельченной луковицы поджарить в масле, смешать с говядиной, положить соли, 1 яйцо, ¼ городской булки, намоленной и отжатой, душистого и черного молотого перца, мускатного ореха, 1 ст. ложку масла или густой сметаны, все это истолочь, протереть сквозь сито, скатать в виде тонкой колбаски, завернуть в чистую тряпочку и обвязать ниточкой, отварить в соленой воде, остудить, нарезать тонкими ломтиками, опустить в бульон и подавать. Подробности см. в примечании.

**№ 227. Кнели из курицы или индейки на сливках**

*Мякоть 1 курицы или ½ индейки, ½ стакана густых сливок, соль, кайенский перец*

С обработанной курицы снять всю мякоть с костей, использовать кости на бульон, нарезать кусочками, пропустить раза два через мясорубку, истолочь в ступке, прибавив 2 ст. ложки густых сливок, протереть сквозь сито. Тогда только посолить, поставить на лед и хорошенько взбить лопаточкой, прибавляя еще густых сливок, всего с прежними их должно быть не более ½ стакана. Опустить в кипяток для пробы одну кнелю. Если окажется твердой, подлить сливок, а если слишком жидкой, то по 1 ст. ложку масла и 1 ст. ложку муки, растереть, развести не больше чем ⅓ стакана воды, вскипятить, взбить до гладкости, немного остудить, примешать сколько нужно будет к приготовленной массе и снова опустить в кипяток на пробу одну кнелю. Далее поступать, как только что сказано в примечании.

**№ 228. Кнели из курицы или индейки другим способом**

*1 курица, 50 г сливочного масла, ½ городской булки или ½ стакана толченых сухарей, 2 яйца, 2–3 ст. ложки сливок, мускатный орех, зелень*

Взять мякоть от одной нежирной курицы или индейки, мелко порубить или пропустить через мясорубку, истолочь в ступке, положить 2 яйца, 50 г простого или ракового масла, 2–3 ст. ложки сливок, ½ городской булки, намоченной в бульоне или молоке и отжатой, или истолченных сухарей, чтобы из этой массы можно было скатать колбаску (см. примечание).

# Оставшиеся кости курицы употребить на бульон № 19.

**№ 229. Рыбные кнели**

*400 г рыбы, 1 ст. ложка муки, 3 горошины черного и 7 горошин душистого перца, 1 маленькая луковица, ½ городской булки, 1 ст. ложка масла, 2 яйца, соль*

Очистить свежую щуку, судака, окуней и хорошо вымыть, вынуть кости, посолить, всыпать немного черного и душистого молотого перца, маленькую, измельченную и поджаренную в масле луковицу, положить городскую булку, намоченную в воде и отжатую, смешать, мелко изрубить, прибавить ½ ст. ложки масла, 2 яйца, мускатный орех, истолочь в ступке, протереть сквозь сито. Посыпать на стол или разделочную доску муку, скатать фарш в виде толстой сосиски, сварить, как сказано в примечании. Переложить в суповую миску, залить ухой.

**№ 230. Рыбные кнели с икрой**

*200 г рыбы; около 200 г икры из окуней, по 2–3 горошины черного и душистого перца, мускатный орех, ¼ луковицы, 1 ½ ст. ложки масла или 3 ст. ложки сливок, ½ городской булки, 1 ст. ложка муки, соль*

Взять 200 г очищенной от кожи и костей рыбы, например: окуней, щуки, судака и пр., 200 г икры от той же рыбы, мелко порубить, посолить, положить по 2–3 горошины черного и душистого перца, ½ городской булки, намоченной в воде и отжатой, 3 ст. ложки сливок или 1 ст. ложку масла, 1/16 мускатного ореха, ¼ луковицы, измельченной и слегка поджаренной в масле, все это истолочь в ступке, протереть сквозь сито, скатать в виде тонкой колбаски, сварить, как сказано в примечании, сложить в суповую миску, залить ухой.

**№ 231. Кнели из раков**

*50 раков, ½ городской булки, 50 г ракового масла, 2 яйца, 3 ст. ложки сливок, зелень, мускатный орех, соль*

Отварить в соленом кипятке штук 50 раков, очистить шейки и ножки, изрубить их как можно мельче, истолочь, положить 3 ст. ложки распущенного ракового масла, ½ городской булки, намоченной и отжатой, 2 яйца, 3 ст. ложки густых сливок, немного соли, мускатного ореха, зелени, взбить лопаточкой. Смачивая чайную ложечку в теплой воде, опускать кнели ложечкой в кипящий бульон, и т. д., как сказано в примечании.

# Оставшуюся скорлупу употребить на приготовление супа или ракового масла.

**№ 232. Кнели из дичи**

Приготавливаются, как кнели из курицы или индейки № 227 или № 228.

**№ 233. Пышки из сушеных белых грибов к грибному, картофельному супу и борщу**

*100 г грибов, 2–3 яйца, 2 городские булки, 100 г масла, 2 ст. ложки сметаны, 3 ч. ложки оливкового или любого растительного масла и 2 желтка, луковица, молотые сухари, соль*

Отварить 200 г сушеных грибов, откинуть на сито, когда совершенно обсохнут, порубить как можно мельче, положить мякоть двух городских булок, замоченную в грибном бульоне и отжатую, 1 ст. ложку сметаны,  $\frac{1}{4}$  стакана растопленного масла, 2–3 яйца, соль, 1 печеную или поджаренную в масле луковицу; все это растереть как можно лучше, дать фаршу разбухнуть. Затем скатать шарики, окунуть в желток, смешанный с 2 ч. ложками оливкового или растительного масла, и затем в тертый хлеб, поджарить в масле или во фритюре, подавать к грибному и картофельному супу или борщу вместо пирожков.

# Часть грибного бульона влить в суп, остальной можно убрать и на следующий день приготовить на нем кашу.

**№ 234. Кнели из селедки**

2 селедки намочить на ночь в воде, чае, квасе или молоке, затем очистить от кожи и костей, мелко порубить, немного обжарить в ложке масла с мелко нарубленной луковицей, переложить в миску, остудить, добавить 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, немного черного молотого перца и столько толченых сухарей, чтобы масса была достаточно густой. Чайную ложку смачивать в кипятке, брать по кусочку этого фарша, варить, переложить в суповую миску, подавать в картофельном супе № 166.



## Оливки и помидоры, крупы, лапша

### № 235. Оливки фаршированные

*20 оливок, 100 г телятины или филе курицы, ¼ городской булки, 1 яйцо, ½ ст. ложки сливочного масла, мускатный орех, соль*

100 г телятины или 100 г куриного филе дважды пропустить через мясорубку, добавить размоченный мякиш городской булки, ½ ст. ложки сливочного масла, мускатный орех, 1 яйцо, потолочь в ступке, посолить, нафаршировать оливки, сварить в бульоне.

### № 236. Фаршированные помидоры

*200 г телятины, 1 яйцо, 50 г масла, ½ стакана молока, ½ городской булки, 6 горошин душистого перца, (мускатный орех), 18 зеленых помидоров, соль*

200 г телятины дважды пропустить через мясорубку, истолочь в ступке с 50 г сливочного масла, 1 сырым яйцом, ½ городской булки, намоченной в молоке и отжатой; положить соль, 6 горошин душистого перца, мускатный орех, протереть сквозь сито, нафаршировать штук 18 зеленых мелких помидоров, вынув из них осторожно всю сердцевину, налить немного бульона, сварить на слабом огне под крышкой, опустить в суповую миску.

### № 237. Итальянские макароны

100 г тонких макарон наломать кусочками, опустить в подсоленный кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть водой, чтобы на них не осталось муки, сразу же переложить в кипящий, процеженный бульон № 1 или № 4, сварить, но следить, чтобы не разварились. Варятся макароны минут 15–20.

### № 238. «Геркулес»

½ стакана «Геркулеса» всыпать в кипящий, процеженный бульон № 1, варить с полчаса.

### № 239. Овсяная крупа

½ стакана овсяной крупы промыть, опустить в кипящий процеженный бульон, варить не менее часа.

### № 240. Рис

Если пожелаете, чтобы бульон № 1 или № 4 был подан с рисом, то ½ стакана риса можно всыпать прямо в общий процеженный уже бульон и с ним подать, что гораздо питательнее, или сначала обдать его кипятком, откинуть на сито, переложить в кастрюлю, залить процеженным бульоном, сварить до мягкости, но чтобы не разварился, переложить шумовкой в суповую миску.

# Если оставшийся бульон будет мутный, не стоит вливать его в суповую миску.

### № 241. Перловая крупа

½ стакана перловой крупы, т. е. 100 г, промыть, опустить в кипящий процеженный бульон № 1, варить не менее часа.

### № 242. Саго

½ стакана, т. е. 100 г, саго с утра замочить в холодной воде. Когда крупа разбухнет, воду слить и опустить саго в кипяток, сварить до мягкости, беспрестанно мешая, минут 5–7, откинуть на сито, промыть холодной водой.

Когда вода стечет, положить в суповую миску, залить бульоном, подавать.

# Точно так же саго готовится и для пирожков.

### № 243. Манная крупа

½ стакана манной крупы всыпать в бульон, вскипятить 2–3 раза, подавать. Чтобы крупа не замутила бульон, манку можно всыпать сначала в посоленный кипяток, один раз вскипятить, процедить, всыпать в кипящий бульон, вскипятить 2–3 раза.

### № 244. Вермишель

1 ½ стакана наломанной вермишели, т. е. 100 г, опустить в кипящий бульон или вскипятить сначала отдельно в соленом кипятке, откинуть на сито, переложить в бульон и вскипятить.

# Несравненно лучше использовать домашнюю лапшу.

**№ 245. Домашняя лапша**

*1 яйцо или 2 желтка, 2 ½ ст. ложки воды, ½ ч. ложки соли, 1 ½ стакана, т. е. 200 г, муки*

Из яйца, но лучше 2 желтков, 2 ½ ст. ложки воды, ½ ч. ложки соли, 1 ¼ стакана муки замесить крутое тесто, раскатать скалкой очень тонко, наподобие листа бумаги, подсыпая слегка муки, дать обсохнуть, нарезать полосы в 2 пальца шириной, сложить их одну на другую, тонко нашинковать длинными полосками, разбросать по доске, чтобы просохли и чтобы каждая лапшинка отделялась одна от другой. Всыпать прямо в кипящий бульон или сперва в крутой соленый кипяток, вскипятить, откинуть на сито, дать стечь воде, опустить в готовый процеженный бульон, сварить до готовности и подавать. Варится всего минут 10–15.

# Этой пропорции достаточно на довольно большое количество лапши, так что неиспользованную можно оставить для следующего раза.

**№ 246. Лапша миндальная**

50 г сладкого миндаля, т. е. ½ стакана, обварить кипятком, дать постоять, очистить от шелухи, истолочь в ступке, подливая 1 ст. ложку воды, размешать, процедить, влить молоко обратно в ступку с толченым миндалем, потолочь еще раз; процедить и отжать, чтобы вышло всего 2 ½ ложки; прибавить 2 желтка, 2–3 куска сахара и 200 г крупчатой муки, замесить крутое тесто, тонко раскатать, дать немного обсохнуть, нарезать ножом полосками в три пальца шириной, сложить их, слегка пересыпая мукой, чтобы не слиплись, нашинковать как можно мельче, рассыпать на большое сито, дать обсохнуть; опустить в 1,8 л кипящего молока, сварить до готовности; или нашинкованную лапшу поджарить сначала в сливочном масле, осушить ее на бумажных салфетках и тогда уже опустить в молоко.

**№ 247. Лазанки**

Приготовить тесто из 1 ½ стакана муки, 1 яйца или 2 желтков, 2 ½ ст. ложки воды, ½ ч. ложки соли, нарезать маленькими четырехугольными кусочками, опустить в бульон или вначале отдельно вскипятить в соленом кипятке, доварить в процеженном бульоне.

**№ 248. Картофельная крупа**

Перед самым обедом всыпать в процеженный бульон 8–9 ч. ложечек картофельной крупы, вскипятить хорошенько.

## Коренья и овощи для бульонов и супов

**ПРИМЕЧАНИЕ.** В бульон и прочие супы, кроме основных кореньев, которые варятся в бульоне с пучком зелени и по большей части выбрасываются, кладутся другие овощи и коренья, с которыми и подается суп на стол.

Овощи и коренья, с которыми подается бульон и прочие супы, следующие: морковь, репа, брюква, петрушка, сельдерей, спаржа, белокочанная капуста, цветная, брюссельская, картофель, свежий горох в стручках, свежий горох лущеный, сушеный, зеленый горошек, белая фасоль и пр. Все они варятся в отдельной эмалированной кастрюльке: одни варятся дольше и поэтому должны начать вариться раньше, примерно 1 час. Следовательно, самые крепкие овощи надо начать варить за час до подачи к столу, но очищенные и бланшированные, т. е. они должны быть раз вскипачены в воде и затем нарезаны ранее этого последнего часа. Вообще варить овощи долго нельзя, потому что они теряют аромат, а также и в холодной воде держать их долго очищенными не следует.

Как готовить все упомянутые овощи для бульона, описано ниже.

### № 249. Основные коренья для бульона

*2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, 1/3 сельдерея, 1 небольшая репа, 1 луковица, пучок зеленой петрушки, сельдерея и порея*

Для бульона надо брать непременно старые коренья, а именно: морковь, петрушку, сельдерей, порей, репу и луковицу; всего на 6–8 персон 400 г. Относительная пропорция их следующая: 2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, 1/4 небольшой репы и 1/3 корня сельдерея. Из них для желтого и красного бульона необходимо обжарить 1 морковь, разрезанную вдоль, 1 половинку вдоль разрезанной петрушки, 1/3 сельдерея, разрезанного вдоль, 2 ломтика репы и обе половинки очищенной луковицы.

Когда бульон вскипит 3 раза и будет процежен, тогда следует опустить эти обжаренные коренья, а вместе с ними и оставшиеся сырыми. К этим основным кореньям для бульона надо добавить и пучок зелени: петрушки, сельдерея и порея; 1/2 сельдерея надо варить около часа и вынуть. Эти основные коренья по большей части выбрасываются, но напрасно. Для гарнира бульона они уже не годятся, но при домашнем незатейливом столе их можно подавать отдельно к разварной говядине со сливочным маслом.

### № 250. Коренья и овощи для желтого и красного бульона

На 6–8 человек надо брать их всего неочищенными с зеленью 600 г, очищенных получится 400 г. Варить их надо в бульоне в отдельной эмалированной кастрюльке. Готовить их надо следующим образом.

### № 251. Морковь, петрушка, сельдерей

Вымыть в холодной воде под краном, очищая землю и грязь щеткой, опустить в холодную воду на 1 час, срезать зеленые верхушки и самые тоненькие части корешка, затем бланшировать, т. е. опустить в горячую воду, один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, снять костяным ножичком верхнюю кожицу, нашинковать очень мелко соломкой, или нарезать разными красивыми фигурками, или просто нарезать кружочками, или разрезать каждый корешок вдоль на несколько частей, переложить в кастрюльку. За час до подачи залить процеженным бульоном, чтобы только покрыл, сварить до мягкости, переложить шумовкой в суповую миску, отвар процедить туда же. Молодая мелкая морковь кладется целиком.

Для фигурного нарезания овощей используют специальные приспособления. Коренья нарезаются мелкой круглой выемкой для супа принтаньер, шинкуются в виде длинных ниточек для супа-жюльен, режутся на длинненькие кусочки в простые бульоны.

# Обрезки кореньев можно бросить в бульон, присоединяя их к основным кореньям; иногда эти обрезки, мелко нарезав, сушат и присоединяют к сушеным кореньям, которые могут пригодиться зимой или ранней весной, когда свежих кореньев еще нет.

#### **№ 252. Репа**

Ее надо вымыть, срезать верхний, довольно толстый слой кожуры и опустить в бульон вместе с поджаренным луком, морковью и пр., как только он 3 раза вскипит и будет процежен. Дать полежать в холодной воде около часа, потом бланшировать ее, т. е. опустить в горячую воду, дать вскипеть, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, нарезать ломтиками, кладя тотчас в холодную воду. За час до подачи выложить в отдельную кастрюлю, залить процеженным бульоном, сварить до мягкости и т. д. (см. № 251).

#### **№ 253. Брюква**

Ее кладут в бульон и в свежие щи. Обмыв хорошенько 200 г брюквы, опустить в горячую воду, довести до кипения, срезать верхнюю кожицу, саму же брюкву нарезать ломтиками или нашинковать, как лапшу, переложить в отдельную кастрюлю, залить процеженным бульоном, варить до готовности около часа.

#### **№ 254. Белые бобы**

$\frac{3}{4}$  стакана бобов рано утром промыть, залить холодной водой, днем опустить в горячую воду, без соли, вскипятить, слить воду, налить процеженный несоленый бульон, сварить на слабом огне. Когда бобы сделаются мягкими, тогда только посолить, вскипятить, переложить в суповую миску на мелко нарубленный укроп, залить горячим бульоном. Если же готовится суп-пюре, то, сварив 400 г бобов, т. е.  $2\frac{1}{4}$  стакана, как сказано выше, разварить их с куском булки, в горячем виде протереть сквозь сито, развести общим бульоном, довести до кипения и подавать.

#### **№ 255. Свежая зеленая фасоль**

Очистить 100 г стручков, отрывая стебельки вдоль всего стручка, вымыть, нашинковать наискосок, очень мелко. Опустить в холодную воду, но ненадолго. За полчаса до подачи опустить в посоленную кипящую воду с  $\frac{1}{4}$  ч. ложки соды, кипятить на самом большом огне, без крышки, минут 15–20; откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда вода стечет, всыпать в горячий процеженный бульон, довести до кипения.

#### **№ 256. Сушеный зеленый горошек**

1 ст. ложку мелкого зеленого горошка перебрать, промыть в теплой воде. За полтора часа до подачи залить холодной несоленой водой, добавить соды на кончике ножа, сварить до мягкости на слабом огне, посолить, вскипятить, откинуть на дуршлаг, переложить к остальным нарезанным кореньям.

#### **№ 257. Зеленый молодой горошек в стручках**

Большую горсть стручков очистить от стебельков, замочить в холодной воде на час, откинуть на дуршлаг, опустить в подсоленный кипяток, сварить почти до мягкости на большом огне без крышки, откинуть, обдать холодной водой, переложить в эмалированную кастрюлю, залить процеженным бульоном, доварить вместе с другими кореньями и овощами.

#### **№ 258. Лущенный свежий горошек**

Вылущить стручки в тот день, когда будет готовиться, отбросив желтые горошинки. Свежий горошек тотчас опускать в холодную воду до самой варки, но ненадолго. За час до подачи 1 ст. ложку опустить в соленый кипяток с  $\frac{1}{4}$  ч. ложечки соды. вскипятить 2 раза, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, переложить в отдельную кастрюлю, залить бульоном, пусть доварится, но не переварится, перелить в суповую миску с остальными кореньями и овощами.

#### **№ 259. Белокочанная свежая капуста**

Очистить кочан от верхних листьев, срезать кочерыжку, обмыть. Для щей отрезать 600 г, для бульона – 200 г, нарезать небольшими кусками. Молодую капусту до конца сентября, когда в ней еще бывает горечь, опустить в соленый кипяток, дать один раз вскипеть. С сентября же можно и не опускать в кипяток, а заливать прямо процеженным бульоном в отдельной кастрюле и в нем варить около часа, но не переваривать, потому что она становится неприятной на вкус.

#### **№ 260. Цветная капуста**

Кочан цветной капусты очистить от листьев, отрезать кочерыжку, разделить на соцветия, опустить ненадолго в холодную воду. За полчаса до подачи залить 4 стаканами кипятка с 1 ½ ч. ложки соли, ¼ ч. ложки соды, ¼ ст. ложки масла, кусочком сахара, вскипятить, вынуть шумовкой, доварить в отдельной кастрюле с прочими кореньями, залитыми процеженным бульоном. Варится минут 15.

#### **№ 261. Брюссельская капуста**

Она состоит из маленьких кочешков, растущих на одном стебле; они используются цельными. На 6–8 человек достаточно взять штук 20. Надо снять испорченные листья, отделить кочешки от стебля, промыть, чтобы внутри не осталось песка. Держать в холодной воде до употребления.

За полчаса до подачи опустить в соленый кипяток, один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, доварить в бульоне.

#### **№ 262. Кислая капуста**

Если капуста очень кислая, то надо промыть ее в горячей воде, отжать и опустить в отдельную кастрюлю в кипящий процеженный бульон, варить от 1 до 2 часов, в зависимости от сорта капусты. Если же капуста не слишком кислая, то ее надо только отжать и опустить в кипящий процеженный бульон.

#### **№ 263. Картофель**

Для бульона используют старый нерассыпчатый картофель, который надо сначала очистить, вымыть, опустить в холодную воду, нарезать кусками или ломтиками, смотря по надобности, переложить в отдельную кастрюлю. За 30 минут до подачи залить картофель процеженным бульоном, сварить, но не дать развариться, процедить отвар в общий бульон, сам же картофель подать к обеду, присоединив его к какому-нибудь горячему гарниру или приготовив из него холодный салат к жаркому; в таком случае его надо сварить раньше. Но в те бульоны и супы, в которые кладется картофель, его надо, сварив отдельно, переложить с отваром в общий бульон. Весной и в начале лета в суп кладется мелкий молодой картофель.

#### **№ 264. Спаржа**

100 г спаржи очистить, соскабливая верхние волокна, начиная от головки и до той части ствола, которая перестает ломаться и не имеет прозрачности, причем волокнистую часть ствола надо отрезать; по мере чистки спаржу тотчас опускать в холодную воду. Нарезать кусочками, опустить в кипящий бульон в отдельную маленькую кастрюльку, варить минут 15–20; перелить с бульоном в суповую миску вместе с другими кореньями и овощами.

#### **№ 265. Помидоры**

Из них готовится суп-пюре, они кладутся в борщ и в свежие щи. На что бы они ни употреблялись, их надо обмыть, не очищая от кожицы, разрезать надвое, вынуть семечки, а можно и оставить, сложить в кастрюлю, накрыть крышкой; сварить помидоры до мягкости в их собственном соку, протереть сквозь сито.

#### **№ 266. Фаршированные помидоры**

См. № 90.

#### **№ 267. Свежие огурцы**

Вымыть, срезать кожицу, но не выбрасывать ее, опустить огурцы в соленый кипяток с ¼ ч. ложки соли; вскипятить на сильном огне в открытой посуде, откинуть на дуршлаг,

облить холодной водой. Переложить в отдельную кастрюлю вместе с кожицей, залить процеженным бульоном, доварить, кожуру выбросить.

**№ 268. Шпинат**

Если класть его в бульон целыми листьями, то из 200 г шпината надо отобрать лучшие листья, оторвать стебельки со всего листочка, промыть в холодной воде, обсушить, положить в суповую миску, залить кипящим процеженным бульоном.

**№ 269. Свекольник для ботвиньи**

Молодые свекольные стебли очистить от листьев и верхней кожицы, мелко порубить, замочить в холодной воде на один час, отжать, опустить в соленый кипяток минут на 10, сварить; откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, положить в суповую миску.

**№ 270. Свекольник для борща**

Очистить стебли от листьев, вымыть, мелко нарезать с маленькими корешками свеклы, обварить кипятком, откинуть на дуршлаг, переложить в борщ, сварить.

## Коренья для бульона

**ПРИМЕЧАНИЕ.** На бульон № 1 или № 3 на 6–8 человек надо кореньев и овощей для гарнира не менее 400 и не более 600 г, по желанию. Бульон этот можно разнообразить до бесконечности, подавая его то с двумя, то с тремя, а самое большее с восемью различными овощами, как и сказано в бульоне № 1, а именно:

### № 271. Сборный состав кореньев

3 моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, всего 400 г мелко, как ниточки, нашинкованные, зеленый укроп и петрушка. Другой состав: коренья, вырезанные красивыми формочками: 2 моркови, 1 петрушка,  $\frac{1}{4}$  сельдерея, часть кочана капусты и штук 6 картофеля. Третий состав: морковь, петрушка, сельдерей, вылущенный горошек, спаржа, цветная капуста и молодой картофель, всего понемногу. Четвертый состав: брюссельская капуста и кнели.

### № 272. Овощная смесь

Морковь, петрушка, сельдерей, репа, брюква, 1 ст. ложка сушеного горошка, вылущенный горох, цветная капуста, спаржа, картофель.

### № 273. Смесь из молодых кореньев

Свежие молодые коренья: морковь, петрушка, сельдерей, зеленый горох в стручках, вылущенный горошек, молодой картофель, молодая репа.

### № 274. Смесь со шпинатом

Красиво нарезанные молодые коренья, морковь и листья шпината.

### № 275. Сушеные коренья и овощи

См. № 4009. Сварить бульон, процедить, всыпать 2 ст. ложки смеси, прокипятить.

## Клецки

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Клецки надо варить в отдельной посуде, чтобы бульон не потерял прозрачности. Тесто должно быть немного гуще, чем на вафли, поэтому если окажется иногда слишком густо, то надо развести его ложкой молока. Опускать всегда в кипящий процеженный бульон или в посоленную воду следующим образом. Чайную ложку обмакнуть в холодную воду, взять ею  $\frac{1}{2}$  ложки теста, опустить в кипящий бульон или подсоленную воду, стряхнуть; сразу же набрать опять  $\frac{1}{2}$  ложки теста, и т. д. до конца. Кипятить на слабом огне и непременно под крышкой, чтобы разбухли и не разварились. Варятся клецки приблизительно минут 10. Когда они всплывут наверх, это знак, что они готовы. Переложить их осторожно шумовкой в суповую миску, залить общим процеженным бульоном. Для домашнего стола влить в миску и процеженный бульон, в котором варились клецки; для торжественного обеда этого делать не стоит. У меня указано в описании некоторых клецек 1–2 яйца, а означает это, что если яйцо крупное, то довольно одного, если мелкие – надо 2.

### № 276. Клецки мучные

2 крупных желтка растереть добела с 1  $\frac{1}{2}$  ч. ложки сливочного масла, подсыпая 6 ст. ложек муки и подливая 2 ст. ложки холодной воды, положить  $\frac{1}{4}$  ч. ложки соли, добавить взбитые 2 белка, размешать. Опускать чайной ложкой в кипящий бульон или подсоленный кипяток.

### № 277. Другим способом

*50 г сливочного масла или  $\frac{1}{4}$  стакана густых сливок, 6 яиц,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, соль*

4 ст. ложки растопленного сливочного масла растереть добела на льду или взять  $\frac{1}{4}$  стакана густых сливок, всыпать  $\frac{1}{2}$  стакана муки, размешать до получения однородной массы, вбить 2 яйца и 4 желтка, добавить взбитые 2 белка, посолить. За пять минут до подачи опускать ложкой в кипящий бульон.

### № 278. Клецки манные

*1 стакан молока,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла,  $\frac{1}{2}$  стакана манки,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки соли, 4 яйца, мускатный орех*

1 стакан молока и  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла, вскипятить, всыпать  $\frac{1}{2}$  стакана манной крупы, разварить, размешать до гладкости, посолить, поставить в духовку на 15 минут, остудить, вбить 4 желтка; 4 белка взбить в пену, размешать; за 5 минут до подачи опускать в бульон или в соленый кипяток. Когда всплывут, вынимать шумовкой в суповую чашку, залить бульоном.

### № 279. Клецки рисовые

*$\frac{1}{2}$  стакана риса, перец, мускатный орех, 1 петрушка, 1 луковица, 4 гвоздики, 1 маленький корешок петрушки, 1 порей, 1 морковь, 1 маленькая репа, 2 яйца, натертая черствая булка (ложка растительного масла, лучше оливкового), стакан фритюра, соль*

$\frac{1}{2}$  стакана риса вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, сложить в кастрюлю, добавить немного соли, перца, мускатного ореха, 1 петрушку, 1 луковицу, нашпигованную 4 гвоздиками, залив бульоном, варить под крышкой на слабом огне до мягкости, петрушку и лук с гвоздиками вынуть.

Нарезать мелко, наподобие рисовой крупы, 1 небольшую петрушку, 1 порей, 1 маленькую морковь, немного репы, залить бульоном, сварить до мягкости, откинуть на сито, положить в разваренный рис, размешать, вбить 1 яйцо, сформовать ложкой клецки, поставить на блюде в холодное место; когда застынут, обвалить в 1 яйце или в 1 желтке с 1 ч. ложкой растительного масла и молотыми сухарями, а за 5 минут до подачи обжарить во фритюре или в масле; обсушить клецки на салфетке, опустить в бульон.

### № 280. Клецки бисквитные



*5 яиц, ½ стакана муки, 1 ½ ст. ложки масла, 2 сухаря*

1 ст. ложку масла растереть добела, вбить 5 желтков, размешать, всыпать 6 ч. ложек муки, размешать до гладкости, положить взбитые в пену 5 белков; смазать форму для выпечки маслом, обсыпать сухарями, влить тесто и поставить в духовку. Готовый бисквит остудить, нарезать брусочками, положить в суповую миску, залить бульоном, тотчас подавать.

#### **№ 281. Клецки миндальные**

*1 ч. ложка с верхом сливочного масла, ½ стакана сладкого миндаля, 2–3 шт. горького миндаля, 3 яйца, 1 стакан мелко истолченных сухарей*

Для молочного супа ½ стакана сладкого и 2–3 шт. горького миндаля обварить, очистить, мелко истолочь, подливая воды так, чтобы молока вышло 3 стакана. Чайную ложку с верхом сливочного масла положить в кастрюлю, всыпать ложку мелкого сахара, распустить, снять с огня, подлить миндального молока, всыпать немного просеянных толченых сухарей, подлить еще молока, размешать, всыпать еще сухарей, размешать, вбить 3 яйца, размешать до получения однородной массы, сварить в молоке, как сказано в примечании.

#### **№ 282. Клецки картофельные**

*3 картофелины, 1 ч. ложка масла, 1 яйцо, 1 полная ст. ложка муки, соль*

200 г, т. е. 3 сырые картофелины, очистить; залить 3 стаканами воды. Когда закипит, всыпать ложечку соли, прокипятить минут 20. Когда картофель станет мягким, откинуть его на дуршлаг. Когда вода совершенно стечет, вылить ее, картофель же протереть, положить полную столовую ложку муки, 1 ч. ложку сливочного масла, 1 яйцо, хорошенько перемешать. Сварить, как сказано в примечании.

#### **№ 283. Клецки заварные**

*4 ст. ложки растопленного сливочного масла, 4 ст. ложки молока, ¼ стакана муки, 1–2 яйца, ¼ ч. ложки соли, 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки*

4 полные ст. ложки растопленного масла и 4 ст. ложки молока вскипятить, всыпать ¼ стакана муки, энергично размешивая, держать на слабом огне, пока не начнет отставать от стенок и дна кастрюльки, отставить, не переставая мешать. Когда слегка остынет, посолить, всыпать полную ложку очень мелко изрубленной зеленой петрушки, вбить 1–2 желтка. Размешать как можно лучше.

Перед подачей положить 1–2 хорошо взбитых белка, размешать. Обмакивая чайную ложку в горячую воду, опускать клецки в бульон, в отдельную кастрюлю, варить под крышкой, пока не всплывут, и т. д., см. примечание.

#### **№ 284. Клецки из раков к бульону № 1**

*20 раков, 50 г сливочного масла, 5 яиц, ½ городской булки, соль, ½ стакана молока или сливок, мускатный орех, зелень петрушки*

20 раковых отваренных шеек и ножек мелко порубить; из раковых скорлупок сделать масло, взять ¼ стакана этого масла, растереть добела с 5 желтками, положить мякиш ½ городской булки, намоченной в молоке и отжатой, соли, мускатного ореха, зелени петрушки и мелко нарезанного мяса раков, положить 5 взбитых белков, смешать, опускать чайной ложкой в кипящий бульон. Если масса получится жидкой, добавить сухарей.

#### **№ 285. Клецки из манной крупы или сухарей**

3 желтка растереть добела с 3 кусками мелко истолченного сахара, всыпать 2–3 шт. мелко истолченного горького миндаля, влить ½ стакана молока, размешать, всыпать ½ стакана слегка истолченной манной крупы или мелко растолченных сухарей, дать разбухнуть, положить 3 взбитых белка, размешать. Опускать чайной ложкой в молочный или черничный суп, варить, пока не всплывут.

#### **№ 286. Клецки из сметаны, подаваемые в ухе или рыбном супе**

*½ ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 3 ст. ложки сметаны, ½ стакана муки, соль*

Растереть добела  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла. 3 желтка, 3 ложки сметаны растереть с мукой, смешать с маслом, хорошо взбить, посолить, добавить 3 взбитых белка, опускать чайной ложкой в рыбный бульон, варить, пока не всплывут. Такие клецки подаются в ухе или в рыбном супе. Тесто должно быть немного гуще, чем на вафли.

## Яйца

### № 287. Крутые яйца к щам из щавеля и шпината

4–6 яиц вымыть, опустить в кипяток. С момента закипания варить не менее 10 минут. Вынуть шумовкой в миску, залить холодной водой, чтобы легче было снять скорлупу.

Разрезать яйца вдоль острым ножом или подать целыми; в таком случае их можно подать в суповой миске вместе со щами.

### № 288. Фаршированные яйца

6–8 яиц, 130 г сливочного масла, зелень петрушки, 2–3 горошины черного перца, 2–3 сухаря, соль, укроп

Сварить вкрутую 6–8 яиц, разрезать в длину пополам очень острым ножом, чтобы не испортить скорлупу; вынуть из нее яйцо, мелко изрубить; распустить в кастрюле 1 ст. ложку масла, выложить яйца, размешать, положить соли, нарубленной зеленой петрушки и укропа, немного перца, истолченный сухарь, сырое яйцо, все хорошо перемешать. Наполнить полученным фаршем скорлупки, посыпать сверху молотыми сухарями, сбрызнуть маслом, поставить в духовку, чтобы подрумянились.

# Подавать к щам из щавеля и шпината.

### № 289. Яйца выпускные

6–8 яиц, 1 стакан уксуса, 2 ст. ложки соли

Поставить на огонь воду в небольшой кастрюльке, влить 1 стакан уксуса и положить 2 ст. ложки соли, вскипятить, выпустить по 4 штуки одновременно самые свежие яйца, накрыть крышкой, кипятить от 2 до 2 ½ минуты, вынуть осторожно шумовкой в холодную воду, очистить осторожно кругом лишний белок, оставить до употребления в холодной воде. Перед подачей выложить на салфетку, чтобы обсохли. Разлив бульон по чашкам, опустить в каждую чашку по яйцу.

### № 290. Крокеты из крутых яиц

6 яиц, сваренных вкрутую, 2 ч. ложки оливкового или другого растительного масла, 2 желтка, черствая булка. Соус бешамель: мука, молоко, 1 ст. ложка тертого сыра пармезан, зеленый укроп, свежая или жареная петрушка, соль

6 яиц сварить вкрутую, прокипятив их не менее 10 минут, опустить их затем в холодную воду; когда остынут, очистить от скорлупы, мелко нашинковать.

Приготовить густой соус бешамель № 433, положить в него соли, немного сыра пармезан, нашинкованные яйца, остудить. Разделить на 12–14 частей. Скатать продолговатые круглые пирожки, или крокеты, обвалить каждый в желтках, смешанных с оливковым маслом, затем в крошках черствого белого хлеба, опустить в кипящий фритюр, дать подрумяниться, вынуть шумовкой на бумажные салфетки. Подать тотчас к бульону или к щам из щавеля и шпината на продолговатом маленьком блюде, покрытом салфеткой; можно также посыпать укропом или жареной зеленой петрушкой или положить по бокам свежую зелень петрушки.

## Ушки

**№ 291. ПРИМЕЧАНИЕ.** Тесто на ушки готовится такое же, как и на лапшу. Раскатав очень тонко, нарезать четырехугольные кусочки, числом до 35, смазать края белком, положить на каждый кусочек по чайной ложке фарша, слепить края треугольником, потом слепить концы. Жарить их в растопленном сливочном или оливковом масле. Поджарив, класть на бумажные салфетки и, когда обсохнут, опускать перед самой подачей в борщ или грибной суп, но не раньше, чтобы ушки не размокли. Ушки делают с мясным и грибным фаршем.

### **№ 292. Ушки с мясным фаршем**

Приготовить крутое тесто из 2 желтков, 2 ½ ст. ложки воды, ½ ч. ложки соли и 1 ½ стакана муки. Раскатать и приготовить, как описано в примечании. На фарш взять небольшую луковицу, мелко ее порубить, слегка поджарить в ½ ст. ложки масла, всыпать очень мелко нарубленную сырую или вареную говядину, посолить, поперчить, слегка поджарить, можно прибавить крутое яйцо.

### **№ 293. Ушки с грибным фаршем**

200 г сушеных грибов сварить в воде или бульоне, мелко порубить, поджарить в ½ ст. ложки масла с мелко нарезанной луковицей, посолить, нафаршировать и поджарить ушки, как сказано в примечании.

# Подаются к грибному супу.

## Пельмени

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Пельмени готовятся из того же теста, что и лапша, т. е. из 1 яйца или 2 желтков, 2  $\frac{1}{2}$  ст. ложки воды,  $\frac{1}{2}$  ч. ложечки соли и 200 г муки. Раскатать очень тонко, положить фарш, загнуть края, смазав их предварительно взбитым яйцом, вырезать пельмени величиной в  $\frac{1}{2}$  стакана, слепить покрепче края, опустить в кипящую подсоленную воду, беря на каждые 3 стакана воды по 2 ч. ложечки соли, или еще лучше в процеженный кипящий бульон, сразу же убавить огонь, варить, но не кипятить, пока не всплывут. Переложить шумовкой в суповую миску на измельченный укроп, залить процеженным бульоном и тем, в котором варились пельмени, процеживая его сквозь салфетку, но в таком случае его нельзя слишком солить.

### **№ 294. Пельмени с мясным фаршем**

Приготовить тесто и делать все так, как сказано в примечании. Фарш приготовить следующим образом. 300 г вареной или сырой говядины пропустить через мясорубку,  $\frac{1}{2}$  луковицы поджарить с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, всыпать мясо, посолить и поперчить по вкусу.

### **№ 295. Пельмени с грибным фаршем**

*2 желтка, 2  $\frac{1}{2}$  ложки воды, 200 г муки, 100 г сухих грибов, 20 г масла, 1 луковица, соль*

Готовить, как сказано в примечании. Фарш следующий: 100 г сушеных грибов промыть, обдать кипятком, вскипятить, слить воду, опустить грибы в 3 стакана горячей воды или бульона, сварить до мягкости, мелко порубить.  $\frac{1}{2}$  луковицы поджарить в  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, всыпать грибы, поджарить, посолить. Нафаршировать пельмени и варить, как было описано. Эти пельмени подаются в грибном супе.

# Грибной отвар употребить в тот же грибной суп.

## Пирожки

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Одни пирожки пекутся в духовой печи, другие жарятся просто во фритюре, третьи обмакиваются сперва в кляр. Подаются красиво уложенными на блюде, покрытом накрахмаленной салфеткой. Подавая пирожки, можно посыпать их поджаренной зеленой петрушкой или с боков положить веточки свежей зеленой петрушки.

### **№ 296. Зеленая петрушка, поджаренная в масле или фритюре**

3 большие горсти листьев петрушки размешать с 1 ст. ложкой горячего масла, поставить в духовку, следить, чтобы они не сгорели, а только подсохли.

Или взять стакан фритюра, положить в кастрюлю, раскалить его так, чтобы пошел дым; 3 горсти петрушки вымыть, отжать в салфетке, опустить во фритюр на 2 минуты, размешать, вынуть шумовкой на промокательную бумагу, посолить. Когда подсохнет, посыпать ею пирожки.

### **№ 297. Фритюр, в котором жарятся некоторые сорта пирожков**

Приготовление фритюра см. **№ 3644** и **3645**. Используют же его следующим образом. Во-первых, брать его надо столько, чтобы то, что будет в нем жариться, было покрыто целиком, чтобы плавало в нем, иначе одна сторона пригорит, а другая останется сырой.

Влить во фритюр ложку водки. Прежде чем опустить то, что должно в нем поджариться, надо его раскалить настолько, чтобы брошенная в него капля холодной воды произвела сильный треск, но при этом не следует давать фритюру гореть.

От фритюра корочка получается румяная и хрустящая. Жарить в нем надо недолго, минут 10–12, а мелкие продукты еще меньше. Поэтому такие продукты, как, например, жареные телячьи и бараньи ножки, надо сначала поджарить в масле и только под конец опустить во фритюр. По окончании жаренья вынимать шумовкой и класть на решето, покрытое бумажными салфетками, которые надо чаще сменять. Некоторые кушанья, как, например, куриные котлеты, обсушиваются сверх того еще на салфетке очень недолго, чтобы не остыли. Все, что жарится во фритюре, подогревать нельзя, так как подогретые кушанья принимают запах сала и корочка уже не будет больше хрустеть, поэтому жарить во фритюре надо перед самой подачей. На каждые 400 г фритюра надо добавлять по 1 ст. ложке водки.

### **№ 298. Кляр**

*1 ½ стакана муки, 1 ч. ложка соли, ½ ст. ложки оливкового или другого растительного масла, 1 стакан воды, 5 белков*

Кляром называется вид жидкого теста, в которое обмакивают, например, сваренные телячьи ножки, бараньи котлеты, отварные мозги, куски сырой рыбы, крокеты из риса и яиц, ломтики яблок и т. п.

Он готовится следующим образом. 1 ½ стакана муки, 1 ч. ложку соли, ½ столовой ложки оливкового или другого растительного масла развести стаканом горячей воды, выбить лопаточкой как можно лучше; добавить понемногу 5 взбитых белков, размешать, поставить мисочку в холодную воду. Приготовленные крокеты и пр. опускать вилкой или шумовкой в это тесто, потом тотчас в кипящий фритюр **№ 297**. Когда слегка зарумянится с обеих сторон, вынимать шумовкой на сито, покрытое несколькими слоями бумажных полотенец или салфеток, чтобы впитался лишний жир, поставить минут на 10 в духовку.

# Желтки можно использовать на второе блюдо, например в подливку к отварной курице, или на сабайон к пудингу, или на другое кушанье.

### **№ 298а. Устрицы, жаренные во фритюре**

Крупных устриц снять с раковин, один раз вскипятить, обрезать черные части. За полчаса до подачи обмакнуть каждую устрицу в кляр **№ 298**, поджарить во фритюре, выложить горкой на блюдо, гарнировать зеленой поджаренной петрушкой **№ 296**.

**№ 299. Кляр другим способом**

1 стакан муки,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки оливкового масла, 1 ч. ложку соли развести почти 1 стаканом воды или пива, положить 2 взбитых белка.

**№ 300. Кляр третьим способом**

1 стакан муки смешать с 5 желтками, солью, 6 ст. ложками сливок, молока или сметаны и 5 взбитыми белками.

**№ 301. Кляр четвертым способом**

В нем иногда обваливают блинчатые пирожки, это то же оставшееся тесто от блинчиков. Нафаршировав блинчики и свернув их как следует в виде крокетов, обваливать в этом тесте, поджарить в масле.

**№ 301а. Бузина в кляре**

Крупные гроздья цвета бузины сполоснуть, осушить на дуршлаге, опустить в кляр  
**№ 298.** Жарить во фритюре **№ 297.** Вынуть на бумажные салфетки или полотенца, тотчас посыпать сахарной пудрой. Подавать на десерт.

## Тесто для пирожков

**№ 302. ПРИМЕЧАНИЕ.** Тесто для пирожков делают различное: слоеное, рассыпчатое, рубленое, блинчатое, заварное, на дрожжах, на растительном и сливочном масле, причем одни пирожки пекутся в духовой печи, а другие жарятся во фритюре, на плите. Главные правила приготовления теста следующие:

1. На каждые 400 г муки кладется полная чайная ложечка соли.

2. Если тесто постное, то на каждый стакан воды с дрожжами идет муки приблизительно 400 г. Более точного указания дать невозможно, так как мука бывает разного сорта. Если же в тесто кладутся масло и яйца, то воды надо брать меньше стакана на 400 г муки.

3. На пирожки, из расчета на 6–8 человек, достаточно 600 г муки, так как из этой порции выйдет 18 пирожков.

4. На каждые 400 г муки полагается по 8 г сухих дрожжей, которые надо распустить в  $\frac{1}{4}$  стакана уже отмеренной воды, заправить 1 ч. ложечкой муки, размешать, дать слегка подойти и тогда уже растворять тесто, которое может быть готово в продолжение 7 часов. Если же его надо приготовить наскоро, т. е. в продолжение 3–4 часов, то надо не только удвоить, но даже иногда и утроить количество дрожжей.

Продукты указаны из расчета на 6–8 человек.

### **№ 303. Слоеное тесто для пирожков**

Замесить тесто из  $\frac{1}{2}$  стакана воды и 2 стаканов муки, из которой оставить  $\frac{1}{4}$  стакана на подсыпку, раскатывая тесто в полпальца толщиной. 200 г свежего масла промыть в очень холодной воде, растереть ложкой так, чтобы не осталось ни одной крупинки, отжать несколько раз в салфетке, чтобы не осталось ни капли воды.

Положить на тесто плоский кружок этого масла, который должен быть вдвое меньше раскатанного кружка теста, закрыть масло краями теста, защипать, раскатать продолговатую лепешку на отдельной гладкой доске небольших размеров, накрыть салфеткой, поставить на холод на четверть часа. Затем тесто сложить втрое, раскатать, накрыть салфеткой, поставить на четверть часа в холодное место. Повторить эту процедуру до 6 раз так, чтобы тесто было сложено в 18 раз, на что уйдет около 2 часов. Раскатывать и держать тесто надо непременно в холодном месте, чтобы масло не таяло, но чтобы и не замерзло; когда печь будет готова, раскатать тесто, сделать пирожки, переложить их на противень, слегка смоченный холодной водой, не смазывая его маслом. Смазать верх, но не бока пирожков взбитым желтком с добавлением холодной воды и масла и с холода поставить прямо в горячую духовку, чтобы масло не успело растаять. Когда пирожки подрумянятся и будут легко сдвигаться с листа, вынуть, уложить на блюдо на красиво сложенную салфетку, подавать горячими.

# Слоеные пирожки готовят разных форм: в виде рога изобилия, в виде сложенных книжек, круглые и прямоугольные.

### **№ 304. Слоеные пирожки в виде рога изобилия**

Раскатать тесто в полпальца толщиной, нарезать длинных полосок в полтора пальца шириной, обернуть их вокруг специально сделанных палочек, чтобы пирожки имели вид рога изобилия (палочки длиной 70 мм, снизу в 1 палец, а сверху в 2 пальца толщиной); намазать пирожки взбитым яйцом и в ту же минуту поставить в горячую духовку; когда будут готовы, снять с палочек, начинить горячим приготовленным фаршем; если пирожки остыли, поставить минут на 5 в духовку; подавать, посыпав зеленой жареной петрушкой **№ 296**.

### **№ 305. Слоеные пирожки в виде сложенных книжек**

Раскатать тесто в полпальца толщиной, нарезать четырехугольниками 70 мм. На каждый четырехугольник положить чайную ложку фарша, прикрыть другой половинкой, сма-



зять желтком верх, но не бока пирожков и с холода поставить прямо в горячую духовку. Пирожки такой формы можно начинять ягодами из варенья.

#### **№ 306. Слоеные пирожки круглые**

В таком случае тесто не должно быть так тонко раскатано. Вырезать из теста острой формой кружков 15, в середине каждого надрезать до половины толщины теста кружок, смазать яйцом, тотчас же поставить в горячую печь; когда пирожки будут готовы, вынуть ножом надрезанный кружок, начинить, прикрыть кружочком, подавать. Для таких пирожков достаточно половины указанного количества фарша.

# Эти круглые пирожки можно подавать вместо пирожных, если в вырезанное сверху отверстие положить по несколько ягодок малины из варенья.

#### **№ 307. Слоеные пирожки прямоугольные**

*2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо для смазывания пирожков, зеленая петрушка, фритюр № 297*

Раскатать тесто в полпальца толщиной, нарезать полосками в 2 пальца ширины и 70 мм длины. Резать ножом, смоченным горячей водой, смазать верх желтком и поставить из холодного места прямо в горячую печь. Когда зарумянятся и будут легко сдвигаться с места, значит, готовы, можно подавать.

#### **№ 308. Рассыпчатое тесто**

*2 стакана муки, 130 г сливочного масла, ½ стакана воды, 1 ст. ложка рома, ½ ч. ложки соли, 1 желток, ½ ст. ложки растопленного масла*

Замесить тесто из 2 стаканов муки, 130 г холодного сливочного масла, приблизительно ½ стакана воды, в том числе 1 ст. ложка рома и ½ ч. ложки соли. Раскатать довольно тонко, вырезать кружки большим стаканом или жестяной выемкой, положить на каждый кружок чайную ложку начинки, сложить края, красиво защипнуть тесто посередине пирожка, смазать сверху желтком с водой с примесью растопленного масла, можно посыпать просеянными сухарями, поставить в нагретую духовку.

#### **№ 309. Другая пропорция**

*6 желтков, 130 г масла, 3 стакана муки, 2 рюмки рома*

#### **№ 310. Третий способ приготовления теста**

130 г масла растереть добела, влить ½ стакана воды, всыпая ½ ч. ложки соли и 2 стакана муки.

#### **№ 311. Прекрасное рассыпчатое тесто на сметане**

*50 г масла, 2 яйца, 200 г сметаны, 3 стакана муки, 1 ч. ложка соли*

Из 50 г масла, 200 г сметаны, 2 яиц, 1 ч. ложки с верхом соли и 3 стаканов муки замесить не очень крутое тесто, раскатать очень тонко, сделать пирожки с каким-нибудь фаршем или ватрушки с творогом.

# Выйдет 25 маленьких пирожков или ватрушек. На 6 человек достаточно даже половины этой пропорции.

#### **№ 312. Рубленое тесто**

*200 г масла, 400 г муки, ½ ч. ложки соли, 1 яйцо, 1 стакан воды, 1 яйцо для смазки теста*

200 г холодного свежего отжатого сливочного масла, 400 г муки, ½ ч. ложки соли замесить, мелко порубив сечкой наподобие манной крупы. Потом влить 1 яйцо и стакан воды, замесить хорошенько, сделать продолговатые пирожки, защипнуть, смазать яйцом и из холодного места поставить прямо в горячую духовку. Получится 18 пирожков.

#### **№ 312а. Рубленое тесто для пирожков**

200 г маргарина, 200 г сметаны и 450 г муки рубить ножом, как можно дольше – до образования однородной массы, раскатать, начинить любой начинкой.

#### **№ 313. Блинчатое тесто для пирожков и караваев**

*2 стакана муки, 3 стакана молока,  $\frac{3}{4}$  ч. ложки соли, 50 г шпика или почечного жира, 2 яйца (или 2 желтка), 100 г масла*

2 стакана муки,  $\frac{3}{4}$  ч. ложки соли развести 3 стаканами воды, размешать до получения однородной массы, если надо будет, процедить сквозь ситечко, иногда можно положить 2 яйца или только 2 желтка.

Разогреть большую сковороду, смазать ее маслом, но лучше самым свежим почечным жиром или свежим несоленым шпиком, потому что масло пригорает. Налить теста столько, чтобы разлилось по всей сковороде, покрывая ее тонким слоем; если окажется лишнее тесто, то слить его. Поджарить с одной стороны, приподнять ножом кругом сковороды, сбросить блин, опрокинув сковороду на доску. Снова смазать сковороду, налить деревянной ложкой тесто, и т. д. Получится 20 тонких блинчиков. Такие блинчики употребляются для пирожков.

# Если же блинчики эти предназначаются для блинчатого каравая к щам или борщу, то испечь блины, как сказано выше, но только поджарить их с обеих сторон, т. е. поджарив с одной стороны, осторожно смазать маслом, перевернуть, поджарить и с другой стороны и тогда только сбрасывать готовый блин на доску.

#### **№ 314–315. Заварное тесто на дрожжах**

*1  $\frac{1}{2}$  стакана воды или молока, 600–800 г муки,  $\frac{1}{4}$  стакана масла, 5 яиц, 8–12 г дрожжей, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара*

Стакан муки заварить стаканом кипящего молока, размешать до гладкости; когда остынет, ввести 5 взбитых яиц, положить 8–12 г сухих дрожжей, распущенных в воде, сахар, все хорошенько размешать, процедить сквозь сито, прибавить еще немного муки, размешать, дать слегка подняться. Потом вымесить тесто, посолить, влить  $\frac{1}{4}$  стакана теплого растопленного масла, всыпать остальную муку, вымесить как можно лучше, чтобы отставало от рук, поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось втрое, сделать пирожки, дать подняться на листе, смазать яйцом и испечь. Это тесто не скоро черствеет.

#### **№ 316. Заварное тесто на дрожжах для пирогов и пирожков**

*$\frac{1}{2}$  стакана воды,  $\frac{3}{4}$  стакана молока, 600–800 г муки,  $\frac{1}{4}$  стакана масла, 8–12 г дрожжей, 3–5 яиц, соль, 1 ч. ложка сахара*

8–12 г сухих дрожжей распустить в  $\frac{1}{2}$  стакана воды, всыпать 1 стакан муки, хорошенько размешать, дать подняться. Когда поднимется, посолить, выбить, обдать, помешивая,  $\frac{1}{4}$  стакана кипящего молока, вымесить хорошенько, влить  $\frac{3}{4}$  стакана растопленного масла, положить 2 яйца или 4 желтка и остальную муку, еще месить, дать подняться, сделать пирожки, дать еще раз подняться, смазать яйцом, взбитым с водой, поставить в духовку на полчаса.

#### **№ 317. Тесто на дрожжах**

*1 стакан молока, 500 г муки, 8–12 г дрожжей, соль, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара. В тесто на дрожжах надо всегда класть немного сахара*

В 1 стакане молока растворить 8–12 г дрожжей, половину муки, дать подняться. Размешать, положить чайную ложку соли, столько же сахара, остальную муку, дать подняться. Сделать пирожки, дать подняться, смазать желтком, размешанным с водой и маслом, поставить в духовку минут на 20.

#### **№ 318. Постное тесто на дрожжах**

*1 стакан воды, 8–12 г дрожжей, 1 ч. ложка соли, 500 г муки, 1 ст. ложка растительного масла, квас или вода, 1 ч. ложка сахара*

Стакан воды, полную чайную ложку соли, 8–12 г сухих дрожжей и часть муки растворить, дать подняться, добавить ложечку сахара и ложку подсолнечного или горчичного масла; хорошенько выбить, замесить не очень густое тесто, вымесить, выбивая лопаточкой, дать подняться, выложить на стол, разделить на 15–18 частей, раскатать, положить по ложке

фарша, защипнуть, дать подняться, смазать водой, маслом или квасом, тотчас поставить в горячую духовку минут на 20.

**№ 319. Обыкновенное тесто на дрожжах**

*1 стакан молока, 8–12 г сухих дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 2 желтка, 100 г масла, 500 г муки*

Растворить в стакане воды или молока 8–12 г сухих дрожжей и половину указанной в рецепте муки. Когда поднимется, выбить тесто как можно лучше, всыпать чайную ложку соли, ложку сахара, растертого добела с 2 желтками и 100 г масла, добавить остальную муку, чтобы тесто было довольно густое. Когда поднимется, выложить на стол, нарезать кусочками. Каждый кусочек раскатать скалкой, положить по  $\frac{1}{2}$  ст. ложки начинки, красиво защипнуть, дать на доске подняться, смазать верх желтком, взбитым с водой и маслом, тотчас поставить в горячую духовку минут на 20.

**№ 320. Полуслоеное тесто на дрожжах**

*1  $\frac{1}{4}$  стакана молока, 8–12 г дрожжей, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 600 г муки, 1 ч. ложка соли,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара*

Смешать 1  $\frac{1}{4}$  стакана молока, 1 ч. ложку соли,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара, 8–12 г сухих дрожжей, 2 желтка, 20 г, т. е.  $\frac{1}{2}$  ст. ложки, масла, 200 г муки. Замесить тесто и выбить как можно лучше, дать подняться, лучше в холодном месте. Когда поднимется, выбить еще раз, раскатать в холодном месте, смазать все тесто совсем мягким, почти жидким, но не растопленным маслом, сложить вдвое, снова смазать, сложить вчетверо, положить на блюдо и поставить на холод. Через 10 минут опять раскатать, точно так же смазать маслом, и так до 3 раз. Потом дать подняться опять же на холоде. Затем нарезать маленькими кусочками, раскатать в круглые лепешки, положить на каждую кусочек остывшего фарша, красиво защипнуть сверху вдоль посередине, придать пирожку красивую продолговатую форму, положить на противень, слегка смазанный маслом и вытертый.

Если кто-то не умеет красиво защипнуть, то может перевернуть каждый пирожок вверх дном, дать еще раз подняться в холодном месте, смазать перышком маслом с разбитым желтком и ложечкой холодной воды, посыпать сухарями, поставить тотчас в горячую духовку минут на 20.

# Это же самое тесто можно употреблять на ватрушки и сладкие пироги.

**№ 321. Тесто на дрожжах для пирожков, пышек и пончиков, жаренных во фритюре**

*1 стакан молока или воды, 8–12 г сухих дрожжей, 2–3 желтка,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, 500 г муки,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки мелкого сахара,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки соли, 400–800 г фритюра, в зависимости от величины кастрюли, 1 ст. ложка водки*

1 стакан теплой воды или молока размешать с 8–12 г сухих дрожжей, влить в 1  $\frac{1}{2}$  стакана муки, завести тесто часов за 5 до жаренья, поставить в теплое место. Через 2 часа, т. е. когда тесто поднимется, выбить его хорошенько веселкой, добавить  $\frac{1}{4}$  ч. ложки соли, 50 г мягкого масла, 2–3 желтка, растертых с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сахара, и остальную муку, оставить ее немного, чтобы посыпать на стол. Выбить тесто как можно лучше, поставить в теплое место на  $\frac{1}{2}$  часа или час. Тесто должно быть такой густоты, чтобы едва можно было слегка раскатать скалкой на столе, подсыпая немного муки. Приготовленное таким способом тесто выложить на стол. Если нужны пышки или пончики, то тесто надо разделить на 2 равные части, раскатать каждую почти в палец толщиной, слегка подсыпая, как сказано, мукой.

На один из этих пластов положить по 1 ч. ложечке начинки, ровно накрыть другим пластом, вырезать маленьким стаканом пончики, складывать их на доску, слегка посыпанную мукой, поставить в теплое место, дать подняться в продолжение  $\frac{1}{4}$  часа, но не слишком; от этого зависит рыхлость пирожков. Гусиное или свиное сало пополам с топленным маслом или фритюр **№ 297** раскалить в глубоком сотейнике, влить столовую ложку водки (отчего

пирожки не будут так жирны). Опускать по несколько штук за раз так, чтобы пышки были покрыты фритюром, жарить на слабом огне, под крышкой так, чтобы жир с маслом постоянно ровно кипели, но не пригорали. Когда пончики подрумянятся и будут готовы, вынимать их шумовкой, складывать на бумажные салфетки, а потом переложить на блюдо. Можно посыпать жареной петрушкой № 296, подавать горячими.

Пышки бывают еще лучше, если тесто более крутое, так что его трудно раскатать на столе, а выложив все тесто на стол, надо разрезать его на 24 части, растянуть небольшие лепешечки в руках (руки можно слегка смазывать маслом, чтобы тесто к ним не прилипло). На каждый кусочек положить ложечку начинки, защипнуть, скатать шарик, сгладить кругом и жарить.

Если пирожки должны быть продолговатые, то тесто не надо раскатывать, а следует нарезать небольшими ровными кусочками. Каждый кусочек скатать прежде в шарик, затем растянуть в руках, посыпанных мукой, наложить по ложечке начинки, защипнуть вдоль, придать каждому пирожку красивую продолговатую форму, положить на доску, посыпанную мукой, защипнутой стороной вниз, дать подняться, поджарить во фритюре, как сказано выше.

# И эти пирожки подавать, посыпав их жареной петрушкой. Разогревать пирожки, жаренные во фритюре, не следует, так как тогда у них появляется привкус сала.

## Слоеные пирожки

### **№ 322. Слоеные пирожки в виде рога изобилия с начинкой из мозгов**

*Мозги из 1 телячьей головы или ½ говяжьего мозга, уксус, лавровый лист, перец, укроп, ¼ лимона, 1 луковица, ½ ст. ложки сливочного масла, 2 полные ч. ложки муки, ½ стакана сметаны, мускатный орех. Тесто № 303–304: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо для смазывания пирожков. Зелень петрушки, 1 ст. ложка масла (см. № 296)*

Испечь слоеные пирожки, как сказано в № 304. Взять мозги из одной телячьей головы или половину говяжьего мозга, вымачивать в холодной воде, пока они не очистятся от крови, снять пленки, опустить в 2 ½ стакана кипятка с 10 цельными горошинами черного перца, с одним лавровым листом, с 1 ст. ложкой уксуса и с 1 ч. ложкой соли. Кипятить минут 10, вынуть шумовкой, остудить, нарезать мелкими кусочками. Одну маленькую луковицу поджарить в ½ ст. ложки масла, положить 2 полные ч. ложки муки, ½ стакана сметаны, вскипятить, помешивая, положить мозги, всыпать ½ натертого мускатного ореха, мелко нарубленного укропа, соль, несколько капель лимонного сока, поставить на плиту, но далеко от огня. Начинить испеченные пирожки в виде рога изобилия; если остыли, поставить в духовку на 5 минут; подавая, посыпать жареной зеленой петрушкой № 296.

# На крутые пирожки достаточно половины указанной пропорции фарша.

### **№ 323. Слоеные пирожки с грибной начинкой**

*50 г сушеных грибов, 1 ½ ст. ложки масла, 2–3 ст. ложки сметаны, ½ ст. ложки муки или 2–3 сухаря, соль и душистый перец, 1 яйцо. Слоеное тесто № 303–304*

1 луковицу поджарить в 1 ½ ложки масла, всыпать муки или мелко истолченных сухарей, поджарить, положить сваренные, мелко нарезанные грибы, влить 2 ложки сметаны, всыпать соли, молотого душистого перца, добавить, кто хочет, 1 крутое мелко нарезанное яйцо, мешать на огне, пока не загустеет, отставить, начинить испеченные слоеные пирожки в виде рога изобилия или круглые пирожки из заварного теста.

# С такой же начинкой делаются пирожки рассыпчатые или дрожжевые.

### **№ 324. Слоеные пирожки в виде книжки с начинкой из раков**

*20 раков, 50 г ракового масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, соль, мускатный орех, 2 желтка. Слоеное тесто: 200 г масла, 2 стакана муки, 1 яйцо для смазывания пирожков*

Из 20 отваренных раков вынуть шейки и крупные ножки, измельчить. Поджарить в 1 ст. ложке ракового масла 1 ложку муки, добавить 2 ст. ложки сметаны, соль, мускатный орех, вскипятить, положить шейки и ножки, перемешать. Когда остынет, вбить 2 желтка, подогреть; как только загустеет, начинить слоеные пирожки в виде книжки, испечь (см. № 305).

### **№ 325. Слоеные пирожки с начинкой из печенки с ромом и мадерой**

*1 телячья печенка, 50 г шпика, 1 луковица, 8–10 горошин душистого перца, 2–3 шт. лаврового листа, соль, 200 г масла, ¼ городской булки, 1 рюмка мадеры, 1 ст. ложка рома, мускатный орех, укроп или зелень петрушки. Тесто № 303–304*

Телячью печенку нарезать тонкими ломтиками; 50 г шпика, 1 луковицу мелко нарезать, сложить в кастрюлю, прибавить душистого перца, лаврового листа, соли, поставить под крышкой на сильный огонь, следить, чтобы не пригорело. Когда печенка будет готова, т. е. подрумянится, слить жир, выложить на разделочную доску, мелко порубить, потолочь все вместе в ступке, прибавить 1 ст. ложку сливочного масла, ¼ городской булки, намоченной и отжатой, перетолочь еще раз, протереть сквозь сито, влить 1 рюмку мадеры, 1 ст. ложку хорошего рома, всыпать мускатного ореха, соли, начинить испеченные слоеные пирожки в виде рога изобилия, поставить в духовку минут на 5. Подаются к супу а-ля тортю, к супу валашскому, к супу «Виндзор».

**№ 326. Круглые слоеные пирожки с начинкой из телятины или говядины**

*Тесто № 303, 306. Фарш из телятины: 100 г почечного жира, 200 г сырой телятины, 100 г городской булки, 1 луковица, перец; соль, 1 яйцо, укроп и зелень петрушки. Фарш из говядины: 200 г вареной говядины, 1–2 крутых яйца, 1 луковица, 50 г масла, соль, перец, 1 небольшая селедка или 6 сардинок*

100 г свежего почечного жира порубить, истолочь в ступке, нагревая пестик в горячей воде, 200 г сырой телятины или сырой говядины мелко порубить и слегка поджарить, смешать с городской булкой, намоченной в молоке или в воде и отжатой, с 1 маленькой испеченной луковицей, перцем, солью, 1 сырым яйцом, укропом или зеленью петрушки, все это размешать. Раскатав слоеное тесто в полпальца толщиной, вырезать маленьким стаканчиком кружки, намазать каждый кружок яйцом, положить на него шарик фарша, прикрыть другим кружком, смазать сверху яйцом и поставить тотчас в горячую духовку (пирожков 15). Подавая, можно посыпать жареной зеленью петрушки.

Начинка из говядины: 200 г вареной или сырой говядины мелко порубить, небольшую мелко нарезанную луковицу поджарить в 1 ст. ложке масла, смешать с говядиной, можно прибавить к ней 1 маленькую вымоченную селедку или 6 сардинок.

**№ 327. Слоеные пирожки с начинкой из щуки или окуня**

*Тесто № 303: 2 стакана муки, 200 г масла, 1 яйцо. Фарш: 400 г сырой щуки или окуней, 1 луковица, 50 г масла, 1 яйцо, перец, соль, 2–3 сухаря, ½ ст. ложки масла, зелень петрушки или фритюр, чтобы поджарить зелень*

Рыбу очистить, вскипятить, нарезать кусочками, удалить все кости, мелко порубить, посолить; 1 мелко нарезанную луковицу поджарить в масле, в этом самом масле поджарить рыбу, посыпать перцем, смешать с 1 крутым яйцом, начинить круглые, испеченные пирожки из слоеного теста, поставить в духовку минут на 10.

Подавая, посыпать их сухарями или зеленью петрушки.

**№ 328. Слоеные пирожки с начинкой из налима**

*400 г налима, 1 луковица, 100 г масла, перец, соль, печенка налима, 1 ст. ложка свежей сметаны, 1 желток. Тесто № 303: 2 стакана муки, 200 г масла, 1 яйцо*

400 г налима очистить, посолить, слегка поджарить в 1 ст. ложке масла, вынуть кости, мелко порубить; 1 измельченную луковицу поджарить в 1 ст. ложке масла, смешать с рыбой, положить перец, соль, отдельно отваренную и измельченную печенку налима, влить 1 ст. ложку сметаны, 1 желток, разогреть, помешивая; начинить слоеные пирожки в виде книжки, поставить в духовку минут на 10.

**№ 329. Слоеные пирожки с капустой или морковью**

*Тесто № 303: 2 стакана муки, 200 г масла, 1 яйцо. Фарш: ½ ст. ложки масла, 200 г капусты, ½ луковицы, 1 яйцо, соль, немного перца. Начинка из моркови (см. № 336)*

Сделать пирожки любой формы, начинить капустой или морковью, а именно: фарш из капусты – 200 г капусты мелко порубить, посолить, немного погодя отжать; ¼ мелко нарезанной луковицы слегка поджарить в ½ ст. ложки масла, положить капусту, поджарить до мягкости, но не поджарить, остудить, всыпать мелко нарубленное крутое яйцо, размешать.

**№ 330. Слоеные пирожки с сыром**

*Слоеное тесто № 303. 100 г сыра, 1 яйцо, чтобы смазать пирожки*

Приготовить слоеное тесто № 303. Раскатав в предпоследний раз, посыпать сухим тертым сыром пармезан или швейцарским. Сложить вчетверо или втрое; поставить в холодное место минут на 20. Затем раскатать толщиной в полпальца, обрезать, т. е. сровнять края, смазать верх, но не бока яйцом и посыпать тертым сыром. Нож окунуть в горячую воду, нарезать им тесто длинными полосками в 2 пальца шириной, потом каждую полоску разрезать на несколько штук по 20 мм каждая. Переложить на лист, смоченный холодной водой,

поставить в горячую духовку. Когда пирожки зарумянятся и будут легко сдвигаться с листа, вынуть, красиво уложить на круглое блюдо, покрытое салфеткой; подать горячими.

## Пирожки из рассыпчатого теста, рубленого и на дрожжах

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Ко всем пирожкам из рассыпчатого теста № 308–310, из теста на сметане № 311, из рубленого теста № 312 и из дрожжевого теста № 314–321 употребляются одинаковые начинки, а именно:

### № 331. Пирожки с телячьим ливером

*500 г телячьего ливера, 50 г сливочного масла, ½ небольшой луковицы, 2–3 яйца, соль, перец, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто: № 308–310 и все прочие, упомянутые в примечании*

500 г телячьего ливера без печенки отварить, мелко порубить; распустить на сковороде 1 ст. ложку масла, положить мелко нарезанную луковицу, поджарить, размешать, добавить измельченный ливер, 2 ст. ложки бульона, соль, немного перца, 2–3 крутых яйца, укроп; все размешать, начинить пирожки.

### № 332. Пирожки с мозгами

*½ говяжьего мозга, 50 г сливочного масла, ½ ст. ложки муки, перец, соль, мускатный орех, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)*

½ говяжьего мозга отварить, мелко порубить. Распустить на сковороде 50 г масла, поджарить, размешивая, ½ ст. ложки муки, добавить 2 ст. ложки бульона, соль, немного перца, мускатный орех, все размешать, начинить пирожки.

### № 333. Пирожки с начинкой из говядины

*400 г вареной говядины, 1 луковица, 50 г сливочного масла, ½ ч. ложки соли, перец, 2–3 крутых яйца, укроп, 1 яйцо (смазать пирожки). Тесто (см. примечание)*

За 2 часа до обеда отрезать примерно 400 г отварной говядины из бульона, мелко порубить. 1 небольшую мелко нарезанную луковицу поджарить в ложке масла, всыпать нарубленное мясо, слегка поджарить, помешивая, посолить, положить немного перца, остудить; добавить 2 крутых нарубленных яйца, укроп и 2 ст. ложки бульона.

### № 334. Пирожки с начинкой из телятины

*400 г телятины, 1 ст. ложка масла, соль, 1 яйцо (смазать пирожки). Тесто (см. примечание)*

400 г сырой телятины вымыть, 2 раза пропустить через мясорубку, слегка обжарить с ложкой масла, подлить немного бульона, начинить пирожки, приготовленные из теста по любому из перечисленных в примечании рецепту.

### № 335. Пирожки с начинкой из свежей капусты

*400 г белокочанной капусты, 100 г сливочного масла, соль, 2–3 крутых яйца, перец, укроп, 1 яйцо (смазать пирожки). Тесто (см. примечание)*

Взять 400 г капусты, мелко ее порубить, посолить 3 ч. ложками соли. Через 10 минут отжать, положить в дуршлаг, обдать кипятком. Когда вода стечет, переложить в кастрюлю, добавить 100 г масла, размешать, тушить, часто помешивая, пока капуста не станет мягкой, но следить, чтобы она не поджарилась.

Когда капуста будет готова, положить 2–3 мелко нарезанных крутых яйца, соли на кончике ножа, перца, немного укропа, размешать, остудить и тогда уже начинить пирожки.

### № 336. Пирожки с начинкой из моркови

*6 шт. моркови, т. е. 400 г, 50 г сливочного масла, 2–3 крутых яйца, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)*

6 шт. моркови средней величины вымыть, один раз вскипятить, очистить, сварить в небольшом количестве подсоленной воды или бульона, мелко нарезать, смешать с 1 ст. ложкой сливочного масла и 2–3 крутыми, мелко нарубленными яйцами, начинить пирожки. Мор-



ковный отвар, процедив, можно влить в суп, и в таком случае не надо класть морковь в числе основных кореньев.

**№ 337. Пирожки с рисом и яйцами**

*½ стакана риса, 50 г сливочного масла, 2–3 крутых яйца, соль, перец, зелень, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)*

½ стакана риса сварить, как сказано в примечании о пирогах, добавить 1 ст. ложку сливочного масла и 2–3 крутых, мелко нарубленных яйца, посолить, добавить зелень; начинить пирожки.

**№ 338. Пирожки с рисом, вязигой и яйцами**

*50 г вязиги, ½ петрушки, ½ луковицы, соль, душистый перец, 2–3 крутых яйца, ¼ стакана риса, 1 ст. ложка масла, зелень, 1 яйцо (смазать пирожки). Тесто (см. примечание)*

50 г вязиги намочить с вечера в воде; на другой день слить ее, налить свежей, сварить до мягкости с ½ петрушки, ½ луковицы, солью и душистым перцем. Откинуть на дуршлаг, потом мелко порубить, посолить, поперчить, добавить 2–3 мелко нарубленных яйца, сваренный рассыпчатый рис, 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки жирного бульона, зелень, размешать; начинить пирожки.

**№ 339. Пирожки с вязигой, манной крупой и сигом**

*100 г масла, ¾ стакана манной крупы, 25 г вязиги, 2–3 крутых яйца, зелень, 200 г сига, 1 яйцо (смазать пирожки). Тесто (см. примечание)*

100 г свежего сливочного масла вскипятить в маленькой кастрюльке, всыпать ¾ стакана манной крупы, хорошенько размешать, смешать с 25 г мелко нарезанной сваренной вязиги, всыпать соль, 2–3 мелко нарубленных яйца, зелень, размешать, начинить пирожки на дрожжах, кладя в каждый пирожок по тонкому ломтику очищенного от костей и посоленного сига.

**№ 340. Пирожки с саго и яйцами**

Сварить стакан саго. Когда вода стечет, переложить в кастрюльку, смешать с ½ ст. ложки сливочного масла, подогреть, добавить 2–3 крутых яйца, зелень. Начинить пирожки.

**№ 340а. Пирожки с фаршем из крутых яиц**

Использовать для очистки бульона 2 белка и на воздушный пирог 5 белков. Оставшиеся же желтки вместе с одним цельным яйцом разболтать, сварить на плите в чашке, остудить, мелко порубить или нашинковать, смешать по желанию с кайенским перцем, рубленным укропом и непременно со сливочным маслом, нафаршировать пирожки из любого теста. Подать к бульону.

**№ 341. Пирожки с сушеными грибами и вязигой**

*50 г сушеных боровиков, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 2 крутых яйца, 25 г вязиги, соль, перец, зелень, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)*

50 г сушеных боровиков промыть, сварить до мягкости, мелко нарубить, смешать с поджаренной в 1 ст. ложке масла луковицей, еще поджарить, посолить, поперчить, добавить 2 крутых яйца, мелко порубленных, и 25 г сваренной и мелко нарезанной вязиги. Начинить пирожки.

**№ 342. Пирожки со свежими грибами**

*400 г свежих грибов, соль, перец, зеленый лук, укроп, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны. 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)*

Взять 400 г шляпок молодых боровиков, разрезать каждую на 2–4 части, положить в кастрюлю, посыпать солью, немного перцем, зеленым луком и укропом, поставить на огонь; когда из грибов выйдет сок и они совсем осядут, положить в них 1 ст. ложку сливочного масла и 2 ст. ложки свежей сметаны, хорошенько прокипятить, снять с огня, остудить на льду, начинить пирожки.

**№ 343. Пирожки с гречневой кашей и яйцами**

*1 ¼ стакана гречневой крупы, 50 г сливочного масла, бульон, 1 луковица или зеленый лук, 2–3 крутых яйца, соль, зелень, 1 яйцо (смазать пирожки). Тесто (см. примечание)*

Сварить накануне крутую гречневую кашу из 200 г крупы, положить 1 ст. ложку сливочного масла, в котором предварительно слегка поджарить мелко нарезанную луковицу или зеленый лук, подлить жирного бульона, посолить, всыпать 2–3 измельченных крутых яйца, зелень. Начинить пирожки.

#### **№ 344. Шпек-кухен**

*400 г шпика, 1 луковица или зеленый лук, 2–3 горошины черного и 3–5 душистого перца, соль, майоран, укроп, сырое яйцо, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)*

400 г самого лучшего шпика, т. е. свиного жира, мелко нарезать, положить, кто любит, измельченную луковицу, черного и душистого перца, соли, майорана, укропа, сырое яйцо, начинить маленькие продолговатые пирожки из теста преимущественно на дрожжах; дать подняться, смазать яйцом, поставить в горячую духовку.

#### **№ 345. Другим способом**

Приготовить точно такой же фарш № 344. Из теста на дрожжах сделать маленькие булочки, начиняя их приготовленным фаршем. Взять 1 стакан растопленного масла, обмакивать каждую булочку в это масло и укладывать в кастрюлю рядами, одну подле другой, накрыть крышкой. Когда булочки поднимутся, поставить в горячую духовку. Подавать, выложив на блюдо.

#### **№ 346. Пирожки с дробленой гречневой крупой (сечкой) и грибами**

*3 сушеных гриба, ½ моркови, ½ петрушки, сельдерей, черный и душистый перец, 50 г сливочного масла, 1 стакан дробленой гречневой крупы (сечки), 1 сырое яйцо, 1–2 крутых яйца, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)*

3 сушеных гриба вымыть, сварить с солью до мягкости, прибавить кореньев и пряностей. Вынуть грибы, мелко нарезать, бульон же процедить, взять его 1 ¼ стакана, положить в него 50 г масла, вскипятить, всыпать 1 стакан гречневой сечки, которую надо сначала перетереть с 1 яйцом, высушить и просеять. Сильно мешать на огне несколько минут, потом разбить комки, положить нарезанные грибы, посолить, поставить в духовку на полчаса; всыпать 1–2 измельченных крутых яйца, размешать, начинить пирожки.

#### **№ 347. Пирожки с рыбным фаршем и семгой**

*200 г щуки, 50 г сливочного масла, мускатный орех, зелень петрушки, соль и перец, 200 г семги или 400 г щуки, сига или окуня, 1 яйцо для смазывания пирожков. Тесто (см. примечание)*

200 г щуки очистить от костей, мелко порубить, поджарить в ложке масла, добавить соли, перца, мускатного ореха, нарезанной зелени петрушки, размешать, начинить пирожки, кладя в каждый пирожок по тонкому ломтику семги или по ломтику прокипяченного и очищенного от костей сига, щуки или окуня.

#### **№ 347а. Пирог на дрожжах со свежей корюшкой, крутыми яйцами и зеленым луком**

800 г корюшки вымыть, вычистить внутренности, отрезать хвостики и головки; если крупная, расплестать, вынуть хребтовую кость, опустить в чистую воду, слить ее. Корюшку посолить, завернуть в салфетку, чтобы обсохла; затем разложить на тесто, пересыпать 3 рублеными крутыми яйцами и зеленым луком, положить кусочки маргарина и т. д., как сказано в примечании о пирогах.

#### **№ 347б. Пирог или пирожки со свежими огурцами и крутыми яйцами**

Приготовить любое тесто, лучше всего дрожжевое полуслоеное № 1409. Взять 1,2 кг свежих огурцов, очистить их от кожицы; 3–4 крутых яйца порубить очень мелко, как рубится вязига, положить 50 г мягкого масла, размешать, посолить фарш перед тем, как класть его в пирог, и т. д.

**№ 348. Расстегаи со свежей сельдью**

*6–12 луковиц, 1–2 ст. ложки масла, 6–8 сельдей, соль, перец, дрожжевое тесто; 1 яйцо (смазать расстегаи)*

6–12 мелко нарезанных луковиц смешать с 1–2 ст. ложками масла. Приготовить тесто непременно на дрожжах, раскатать кружочками, положить немного начинки, потом по 2 половинки очищенных свежих, вдоль пополам разрезанных сельдей, посолить и поперчить, защипать так, чтобы середина осталась открытой, дать подняться, смазать яйцом, поставить в духовку.

**№ 349. Пирожки в корже с мясной начинкой**

*Сдобное тесто: 400 г муки, ½ стакана холодной воды, 2 яйца, 100 г масла, соль. Кислое тесто: 1 стакан молока, 600 г муки, 1 ч. ложка соли, ½ ст. ложки сахара, 50 г сливочного масла, 2 желтка. Фарш: 400 г говядины, 1 луковица, 50 г масла (50 г масла, чтобы смазать пирожки)*

Приготовить тесто на дрожжах. Кроме того, сделать 2 лепешки из сдобного теста, а именно: на 400 г муки взять ½ стакана холодной воды, ½ ч. ложечки соли, 2 яйца и 100 г масла. Сначала смешать муку с водой, солью и яйцами, а потом положить куском свежее сливочное масло и месить хорошенько тесто, чем дольше, тем лучше. Из приготовленного кислого теста сделать маленькие пирожки в виде вареников, начинить их фаршем из говядины, **№ 326**, дать подняться. Когда они поднимутся, из приготовленных 2 лепешек сдобного теста одну положить на сковороду, выложить на нее маленькие дрожжевые пирожки, боком один подле другого, смазывая каждый маслом, чтобы они не приставали друг к другу; сверху смазать маслом и накрыть другой сдобной лепешкой, защипнуть кругом края, смазать яйцом, поставить в горячую духовку.

# Если не кушать верхней и нижней лепешек, то можно их сделать из простого теста на одной воде, смазать только яйцом. Подавать к супу.

**№ 350. Пирожки из сыра**

*200 г сыра типа чеддер, 2 желтка или 2 яйца, ½ рюмки мадеры, 150 г сливочного масла, 200 г муки*

200 г натертого сухого острого сыра смешать с 2 желтками или 2 яйцами и ½ рюмки мадеры, размешать, всыпая понемногу муку. Когда тесто будет густоты сметаны, положить 150 г сливочного масла куском, подсыпая муку, соединить его с тестом, сначала с помощью ножа, а потом вымесить тесто руками до получения однородной массы. Через полчаса тонко раскатать, нарезать различной формы пирожки при помощи жестяных формочек, переложить на лист, посыпанный мукой, поставить в сильно нагретую духовку на 10–15 минут, чтобы подрумянились; переложить на блюдо на салфетку, подавать к рассольнику, бульону или супу-пюре. Муки потребуется всего около 200 г.

## Пышки или пончики

### № 351. Пышки с мясной начинкой

*Фарш: 200 г говядины, 100 г жира, 1 луковица, соль, перец. Тесто № 321. 800 г масла или фритюра, 1 ст. ложка спирта или хорошей водки*

Приготовить тесто, как сказано в № 321, начинить следующим фаршем: 200 г говядины, 100 г говяжьего жира, 1 луковицу мелко порубить, сложить в кастрюлю, подлить 2–3 ст. ложки бульона, потушить под крышкой, посолить, поперчить, опять порубить как можно мельче, начинить пышки, т. е. круглые, как яблоко, пирожки, поджарить в масле или фритюре.

### № 352. Пышки с грибной начинкой

Приготовить тесто № 321, начинить фаршем № 323.

### № 353. Мясные пышки к бульону или к жаркому

*800 г телятины, 50 г сливочного масла, 2–3 луковицы, 2 ст. ложки муки, 1/8 мускатного ореха, соль, 2–3 яйца, черствая булка, 2–3 ч. ложки оливкового масла, 400 г топленого масла или фритюра*

Нарезать кусками 800 г мягкой говядины, посолить, положить 2–3 измельченные луковицы, прожарить в 1 ст. ложке масла, но так, чтобы не пригорело; вынуть из сковороды, дважды пропустить через мясорубку, вымесить, как тесто, прибавить 2 ст. ложки крупной муки, потом посыпать немного перцем, мускатным орехом; опять сложить в сотейник, подлить бульона, чтобы фарш сделался наподобие густой каши. Когда проварится, вскипел раза 3 (если будет жидким, то нужно и более), переложить в миску и остудить на холоде.

Когда остынет, сформовать шарики или лепешки, обвалять сначала в сухарях, потом в желтке, размешанном с ложечкой оливкового масла, и затем опять в тертой постной булке, повторить это раза 3, и каждый раз, обваляв в сухарях, смазывать яйцом и давать обсохнуть.

После третьего раза жарить в топленом масле или фритюре, как пышки, вынимая, класть на бумажные салфетки и тотчас подавать к супу или обложить говядину, приготовленную на второе блюдо.

## Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Тесто для таких пирожков должно быть всегда дрожжевое, пирожки же делаются продолговатой формы.

### № 354. Пирожки с мозгами, на дрожжах, жаренные во фритюре

*Тесто:* 8–12 г сухих дрожжей, 4 стакана муки, 2–3 желтка, 450 г масла, 1 стакан воды или молока,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки мелкого сахара, 400–800 г фритюра, 1 ст. ложка водки. *Фарш:* телячьи и говяжьи мозги, 50 г масла,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, 1 ст. ложка сметаны, мускатный орех, перец, соль

Приготовить тесто № 321. Когда продолговатые пирожки поднимутся на столе, жарить их в раскаленном масле или фритюре в сотейнике. Фарш из мозгов следующий: мозги из 1 телячьей головы или  $\frac{1}{2}$  говяжьей намочить в холодной воде, чтобы очистились от крови, снять пленки, опустить в  $2\frac{1}{2}$  стакана кипятка с 10 горошинами черного перца, 1 лавровым листом, 1 ст. ложкой уксуса и 1 ч. ложкой соли. Кипятить минут 10 до готовности, вынуть, остудить, мелко нарезать. Поджарить в 1 ст. ложке масла  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, добавить мозги, всыпать немного молотого перца или мускатного ореха, влить 2 ст. ложки бульона или 1 ст. ложку сметаны, размешать.

### № 355. Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре, с мясным фаршем

*Фарш:* 400 г говядины или телятины, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка масла, 2–3 яйца, перец, соль. *Тесто* № 321

Приготовить тесто, как сказано в № 321, начинить пирожки следующим фаршем: 400 г сырой или вареной телятины или говядины пропустить через мясорубку; 1 небольшую мелко нарезанную луковицу, помешивая, поджарить в 1 ст. ложке масла, выложить измельченное мясо, слегка поджарить, посолить  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, положить немного перца, остудить, добавить 2 крутых, мелко нарезанных яйца и измельченного укропа. Налепить пирожки и пожарить их во фритюре. Подать пирожки, уложив их горкой и посыпав зеленой петрушкой.

### № 356. Пирожки с рыбой, рисом и вязигой, жаренные во фритюре

*Фарш:* 1 стакан риса или  $\frac{1}{2}$  стакана риса и 25 г вязиги, 50 г масла, немного перца, соль, 2–3 яйца, 200 г сига, щуки или окуня. *Тесто* № 321, 400–800 г фритюра № 297.

Сварить 200 г риса, положить в него 1 ст. ложку масла, 2–3 крутых, мелко нарубленных яйца, посолить, начинить пирожки № 321, кладя по тонкому ломтику раз прокипяченной и очищенной от костей рыбы сига, щуки или окуня. В эти пирожки можно прибавить вязиги.

### № 357. Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре, с грибной начинкой

50 г грибов, 1 ст. ложка масла, 1 луковица ( $\frac{1}{3}$  стакана отварного риса), соль. *Тесто* № 321, фритюр № 297

Отварить 50 г грибов, мелко порубить, смешать с поджаренным луком, прибавить, кто любит, немного отварного риса, посолить. Испечь пирожки.

## Ватрушки

### **№ 358. Ватрушки с творогом**

*Начинка: 400 г творога, соль, ½ ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сметаны, 2 яйца*

Приготовить рассыпчатое тесто на сметане, рубленое или тесто на дрожжах, тонко раскатать, вырезать кружки величиной с маленькое блюдечко. На середину каждого кружка положить приготовленный творог, красиво зашипнуть края теста, оставив начинку открытой, переложить на противень, смазанный маслом, смазать ватрушки яйцом, наколоть творог вилкой, поставить в горячую духовку минут на 15. Когда ватрушки зарумянятся и будут легко сдвигаться с листа, значит, они готовы. Подаются к борщу, к зеленым щам из щавеля, шпината, лебеды, крапивы и пр.

### **№ 358а. Ватрушки с сушеными грибами**

Приготовить тесто (см. № 358): 100 г сушеных грибов сварить в воде или бульоне, мелко порубить, потушить в закрытой сковородке на слабом огне в ложке масла с мелко нарубленной луковицей и ½ стакана грибного бульона, посолить, остудить, налепить ватрушки, смазать маслом, поставить в печь. Подавать к борщу, к грибному супу с картофелем и перловой крупой.

## Пирожки и караваи из блинчиков

**№ 359. ПРИМЕЧАНИЕ.** Приготовить тесто и испечь блинчики, как сказано в **№ 313**. На сковороде средней величины поджарить их только с одной стороны. Когда все блины перепекутся, брать каждый из них поджаренной стороной вверх, подровнять края, намазать тонким слоем на всю эту поджаренную сторону приготовленную начинку, загнуть два противоположных края, с третьей же стороны начать сворачивать в трубочку, осторожно, чтобы не прорвать блинчик. Четвертый край, ровно срезав, смазать оставшимся белком, чтобы край не отставал и блинчик не развертывался. Перед подачей уложить их на горячую сковороду с маслом, можно и с фритюром, поджарить так, чтобы со всех сторон подрумянились, положить на бумажные салфетки, потом сложить ровной горкой на небольшое продолговатое блюдо, покрытое красиво сложенной крахмальной салфеткой, или посыпать зеленой поджаренной петрушкой, или по бокам положить свежие листья петрушки.

1. Пирожки эти, свернув их в трубочку, можно просто поджарить в масле.

2. Или предварительно обвалить в 2 яйцах, взбитых с ложкой воды, и затем в сухарях.

3. Или обвалить их в 2 желтках, взбитых с 2 ч. ложками оливкового масла и 2 ч. ложками растопленного сливочного масла, и затем в тертой булке.

4. Или обмакнуть их в кляр **№ 298–301** и затем поджарить в раскаленном фритюре **№ 297**.

5. Или окунуть в оставшееся от блинчиков тесто и потом поджарить.

### **№ 360. Пирожки из блинчиков с фаршем из говядины**

*Тесто: 3 стакана молока, 2 стакана муки,  $\frac{1}{4}$  ч. ложечки соли, 2 яйца или 2 желтка, 200 г шпика или почечного жира, 100 г масла. Фарш: 400 г говядины, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, 2–3 яйца, соль, перец, укроп, зелень петрушки, 100 г масла или 200 г фритюра*

Испечь блинчики, как сказано в примечании, поджарив их с одной только стороны, намазать на каждый блин ложку следующей начинки: 400 г сырой, жареной или отварной говядины или телятины пропустить через мясорубку; 1 мелко нарубленную луковицу поджарить в 1 ст. ложке масла, выложить туда же говядину, слегка поджарить ее, положить 2–3 крутых, мелко нарезанных яйца, соли, немного душистого перца, укропа, свернуть в трубочку, поджарить и т. д., как сказано в примечании.

### **№ 361. Пирожки из блинчиков с мозгами**

*Тесто: 3 стакана молока, 2 стакана муки,  $\frac{3}{4}$  ч. ложки соли (2 яйца или 2 желтка), 50 г шпика или 100 г масла. Фарш: мозги, 1 ст. ложка масла, соль, перец, укроп*

Испечь блинчики, как сказано в примечании, потом приготовить следующим образом. Мозги из одной телячьей или  $\frac{1}{2}$  говяжьей головы намочить в холодной воде, очистить от жилок и пленок, переменить воду несколько раз, чтобы в них не осталось ни капли крови. Мозги растереть с ложкой масла, посолить, поджарить, помешивая, положить нарезанного укропа, соли, намазать на каждый блин, свернуть в трубочку и т. д. (см. примечание).

### **№ 362. Пирожки из блинчиков с начинкой из раков**

*Блины: 3 стакана молока, 2 стакана муки, 2 яйца, 100 г шпика. Поджарить на 100 г масла, 1 яйцо и 5–6 сухарей. Фарш: 30 раков, 50 г масла, 4 яйца, зелень петрушки,  $\frac{1}{4}$  городской булки, 2–3 ст. ложки сливок, соль, мускатный орех. Подавая, посыпать жареной зеленой петрушкой **№ 296***

Испечь блинчики (см. примечание). 30 отваренных раковых шеек мелко порубить; 1 ст. ложку сливочного масла распустить в кастрюле, положить 4 взбитых яйца и зелени петрушки, помешивая, поджарить так, чтобы образовалась жидкая яичница, положить туда раковые шейки,  $\frac{1}{4}$  натертой городской булки, размешать, влить 2–3 ст. ложки сливок, посо-

лить, добавить мускатного ореха, размешать, намазать блины, свернуть в трубочки и т. д. (см. примечание).

**№ 363. Каравай из блинчиков к супам и борщу**

Блинчики № 313, поджарив с обеих сторон, сложить в глубокий сотейник, намазанный маслом, перекладывая или только фаршем из говядины, или разными начинками, а именно: мясной, из творога и из рассыпчатой манной каши; прикрыть блинчиком, поставить в духовку, чтобы каравай зарумянился. Подавая, выложить на блюдо, посыпать зеленью. Для этого каравая подаются отдельно небольшие тарелочки.

Фарш из говядины следующий: 400 г вареной говядины пропустить через мясорубку, слегка поджарить в 1 ст. ложке масла, положить печеную луковицу, подлить 2–3 ложки бульона, добавить 3 мелко нарубленных крутых яйца, немного молотого душистого перца, соли и зеленого укропа.

Начинка из творога: 200 г сухого творога смешать с 1 сырым яйцом и 1–2 ложками сметаны, посолить.

Начинка из манной крупы: 1 ст. ложку сливочного масла вскипятить с  $\frac{3}{4}$  стакана молока, всыпать  $\frac{1}{2}$  стакана манной крупы, которую перетереть предварительно с 1 яйцом, высушить, протереть сквозь сито. Посолить, довести до кипения, помешивая, затем поставить ненадолго в духовку, часто помешивая ложкой.



## Пирожки-булочки

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Эти пирожки пекутся из продающихся в магазинах продолговатых или круглых сдобных черствых булочек.

Надо срезать сверху крышечку острым ножом, затем осторожно вынуть чайной ложкой мякоть; каждую булочку внутри намазать маслом, потом наполнить фаршем, прикрыть той же крышечкой, уложить на противень, смазанный маслом, смазать верх пирожков маслом, посыпать сухарями или тертым сыром, поставить в духовку на четверть часа, перед самой подачей к столу.

На 6–8 человек надо брать не менее 15–18 булочек, выбирая менее поджаренные, так как они должны еще подрумяниться в духовке.

### **№ 364. Пирожки-булочки с начинкой из раков**

*15–18 булочек или тесто № 317, ½ ст. ложки масла. Фарш: 20 раков, 100 г рыбы, ½ ст. ложки масла, 3–4 боровика или шампиньона, кусочек сухого бульона (бульонный кубик), ½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки ракового масла, 1 ст. ложка тертого сыра, зелень петрушки, еще 1 ст. ложка сыра и ½ ст. ложки масла*

Приготовить булочки, как сказано в примечании, начинить следующим фаршем: ½ ст. ложки ракового масла вскипятить с ½ ст. ложки муки, развести стаканом бульона, прокипятить, положить порезанные раковые шейки, поджаренную и мелко нарубленную рыбу без костей, мелко порезанные отварные или поджаренные боровики или шампиньоны, немного сухого бульона, мускатного ореха, 1 ст. ложку тертого голландского сыра, поджаренную в масле зеленую петрушку, все это смешать. Каждую булочку сверху и внутри вымазать раковым маслом, наполнить приготовленным фаршем, посыпать тертым сыром, выложить на лист, смазанный маслом, и перед самым обедом поставить в духовку на ¼ часа.

### **№ 365. Пирожки-булочки с начинкой из бешамеля с морковью**

*15–18 булочек, 400 г моркови 50 г сливочного масла, ½ стакана муки, 1 ½ стакана сливок или молока, 50 г сыра*

Взять 15–18 маленьких продолговатых домашних или купленных булочек, срезать верхушки, вынуть осторожно мякиш, нафаршировать бешамелем с морковью, посыпать тертым сыром, накрыть верхушкой, обмазать маслом, посыпать тертым сыром, скрепить сверху зубочисткой, намоченной в жирном бульоне, поставить в духовку на 5 минут. Бешамель приготовить следующим образом. ½ ст. ложки масла, ½ стакана муки развести 1 ½ стакана сливок или молока, кипятить, мешая, пока не загустеет, положить нарезанную мелкими кусочками и отваренную в соленой воде морковь, размешать.

### **№ 366. Пирожки-булочки с начинкой из курицы**

*12–18 булочек, грудка вареной курицы, 1 ½ ст. ложки сливочного масла, перец, мускатный орех, соль, ½ рюмки столового вина, ½ ст. ложки муки, 1 ст. ложка сухарей*

Взять булочки, как сказано выше, срезать верхушки, вынуть мякиш, смочить мякиш бульоном, чтобы размок, положить мелко нарубленное филе от одной курицы, сваренной до полуготовности, 1 ст. ложку масла, добавить по вкусу перца, соли, мускатного ореха, ½ рюмки столового вина и щепотку муки так, чтобы вся масса не была слишком жидкой; хорошенько все растереть, нафаршировать булочки, прикрыть крышечкой, смазать маслом, посыпать сухарями, поставить в не слишком горячую духовку; подавать к бульону.

## Пирожки в жестяных формочках и жаренные в кляре

### № 367. Пирожки из вермишели

200 г вермишели или 2 яйца и 1 ½ стакана муки, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, 1 ½ ст. ложки масла, 3–4 сухаря. Соус: ½ ст. ложки масла, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 2 желтка, ½ стакана сметаны, 2 ст. ложки сыра

200 г купленной вермишели или домашней лапши на одних яйцах без воды отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг; распустить в кастрюле 1 ст. ложку масла, выложить туда лапшу, 2 яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, посолить, размешать. Жестяные формочки смазать маслом, посыпать сухарями, наполнить приготовленной вермишелью, испечь. Потом осторожно снять сверху румяную корочку, из самой середины вынуть немного вермишели, чтобы образовалось углубление, наполнить ее следующим соусом: распустить ½ ст. ложки масла, всыпать ½ измельченной луковицы, 1 ст. ложку муки, поджарить, влить ½ стакана сметаны, вскипятить; когда остынет, вбить 2 желтка, подогреть, прибавить 2 ст. ложки тертого сыра и лимонного сока. Накрыть снятой корочкой, поставить в духовку на несколько минут.

### № 368. Пирожки из оставшегося жаркого

Фарш: жаркое, 6 сарделек, 1 луковица, ½ городской булки, ½ стакана молока, 2 желтка, перец, 1 ст. ложка масла. Рассыпчатое тесто № 308 или заварное № 314–316

Взять какого-нибудь жаркого: индейки, телятины и пр., мелко порубить с 6 сардельками, положить ½ городской булки, намоченной в молоке и отжатой, 1 ст. ложку мелко нарубленного лука, перца, вбить 2 желтка, все это потолочь в ступке, наполнить жестяные формочки или раковины, обложенные рассыпчатым или заварным тестом, накрыть тем же тестом, поставить в духовку минут на 20 или сделать обыкновенные пирожки.

### № 369. Пирожки из мозгов в кляре

Мозги из одной говяжьей головы, соль, уксус; для жаренья ½ стакана растительного масла или фритюра. Кляр: 1 ½ стакана муки, ½ ст. ложки оливкового или другого растительного масла, 1 ч. ложка соли, 5 белков, 1 стакан воды. Или: 1 ½ стакана муки, ½ ст. ложки оливкового масла, 2 белка, 1 стакан пива. Или: ½ стакана пива и ½ стакана сметаны

Намочить 2 половинки говяжьего мозга, очистить от крови и пленок, опустить в 3 стакана соленого кипятка с ложкой уксуса, лавровым листом и перцем, сварить, остудить, не вынимая из воды. Потом очистить, нарезать ломтиками, обмакивать каждый кусочек в кляр № 298. Жарить во фритюре № 297; подавая, посыпать жареной зеленой петрушкой № 296.

# Эти пирожки подаются к щам из щавеля и к прочим кислым щам.

## Фарш в раковинах

### № 370. Мозги, подаваемые в раковинах

*Мозги телячьи или говяжьи, уксус, соль, ½ городской булки, 1 луковица, 2 желтка, ¾ стакана сметаны, ½ ст. ложки масла, душистый перец, мускатный орех, 2 сухаря*

Мозги из 2 телячьих голов или 1 говяжьей головы намочить в холодной воде, очистить от крови и пленок, сполоснуть, опустить на несколько минут в соленый кипяток с уксусом, оставить до охлаждения в той же воде; снять кожицу, нарезать кусочками, поджарить 1 мелко нарубленную луковицу в 1 ст. ложке масла, смешать с мозгами, добавить тертой сухой булки, 2 желтка, ¾ стакана сметаны, немного душистого перца, кто хочет, мускатного ореха, укропа или зеленой петрушки; можно прибавить немного бульона. Наполнить раковины, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом (½ ст. ложки), поставить в духовку на 15 минут.

# Чтобы пирожки были красивее, края можно обложить заварным или слоеным тестом или выложить дно раковины рассыпчатым или слоеным тестом, наверх положить фарш, обложить кругом рантом из того же теста, на середину каждой раковины положить отваренную цветную капусту (всего 1 кочан) или раковые шейки (шт. 20).

### № 371. Рыбный фарш в раковинах

*1 порей или 2 луковицы, 600 г рыбы, 2–3 гриба, 2 желтка, ½ стакана сметаны, 4 сухаря, 100 г масла, душистый перец*

Поджарить в 1 ст. ложке масла 1 измельченный порей или мелко нарезанную луковицу; положить мелкими кусочками какую-нибудь нарезанную и посоленную рыбу, 2–3 отваренных и мелко нарезанных гриба, все это потушить под крышкой. Когда рыба будет готова, остудить, еще раз порубить все вместе, смешать с 2 желтками, ½ стакана сметаны, с 2 толчеными сухарями, душистым перцем, солью, добавить немного бульона, выложить этот фарш на раковины, сгладить сверху, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом, поставить в духовку на четверть часа. Эти пирожки подаются к супу из рыбы, и для экономии этот фарш можно сделать из сваренной в супе рыбы, поджарить ее с луком и т. д.

### № 372. Выпускные яйца в раковинах

*6–9 яиц, 100 г сыра, 2 ложки масла из сардинок, 2–4 сухаря, ½ ст. ложки масла. Масло из селедок или сардинок: 1 селедка (6 сардинок), 1 яблоко, 1 луковица, около 50 г ржаного хлеба, 1 ½ ст. ложки масла, мускатный орех*

От 6 до 9 раковин намазать маслом из селедок или сардинок, взять 6–9 свежих яиц, осторожно разбить скорлупу и в каждую раковину выпустить по 1 яйцу. Посыпать тертым сыром, смешанным с 1 ст. ложкой толченых сухарей, сбрызнуть маслом, поставить на несколько минут в горячую духовку, чтобы яйца сверху немного запеклись.

### № 373. Фарш грибной в раковинах

*100 г грибов, 1 луковица, 1 морковь, ½ петрушки, ½ порея, 50 г масла, ½ стакана сметаны, 2 желтка, соль, 6–7 горошин душистого и 2–3 черного перца, 3–4 сухаря*

Сушеные грибы сполоснуть, замочить на ночь в молоке, потом сварить с кореньями, порубить, поджарить в 1 ст. ложке масла с ½ луковицы, положить ½ стакана сметаны, немного соли, перца, вскипятить, потом добавить 2 желтка, 2 ст. ложки истолченных сухарей, немного бульона. Все смешать, выложить в раковины, посыпать сухарями, поставить в духовку на четверть часа.

### № 374. Фарш из телятины и селедки в раковинах

*400 г телятины, 1 селедка, 50 г масла, 1 луковица, ½ стакана сметаны, 2 желтка, 6–7 сухарей, 1 ст. ложка тертого сыра, 6–7 горошин душистого и 2 горошины черного перца, мускатный орех*

Кусок жаркого из телятины измельчить, порубить с вымоченной селедкой, из которой вынуть кости, смешать с поджаренной в 1 ст. ложке масла луковицей, влить немного бульона, потушить под крышкой, добавить  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, вскипятить. Когда остынет, положить немного душистого перца, 2 ст. ложки истолченных сухарей, 2 желтка, добавить немного бульона, смешать, наполнить этим фаршем 6–9 раковин, посыпать 2 ст. ложками натертого сыра, смешанного с 1 ст. ложкой сухарей, поставить в духовку на четверть часа.

#### **№ 375. Крокеты из макарон**

*200 г макарон. Бешамель:  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1 ст. ложка масла,  $\frac{1}{2}$  стакана молока, 4 ст. ложки тертого сыра, 2 яйца, черствая булка, зелень, фритюр*

200 г тонких макарон наломать ровными кусочками, опустить в посоленный кипяток, сварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Приготовить бешамель № 433, вбить 2 желтка, положить 2 ст. ложки тертого сыра пармезан, довести на слабом огне до кипения, всыпать макароны, размешать, выложить на блюдо, остудить, нарезать продолговатыми кусочками, скатать из них крокеты, обвалить в тертом сыре, потом в 2 яйцах, затем в черстве натертом хлебе. За 10 минут до подачи поджарить в раскаленном фритюре, складывать на сито на бумажные салфетки, затем сразу же на блюдо на салфетку, украсить зеленью и подавать.

#### **№ 376. Крокеты рисовые**

*2 стакана риса, 3 желтка, 2 ч. ложки оливкового масла, 1 булочка, 1 ст. ложка масла, фритюр для жаренья, зелень петрушки*

2 стакана риса промыть в холодной воде, откинуть на сито, опустить в кипяток, дать закипеть. Слить кипяток, положить 2 ч. ложки масла, залить рис процеженным бульоном, чтобы покрыло, варить под крышкой, часто помешивая вилкой. По мере укипания добавлять бульона или воды, чтобы рис сварился до мягкости. Не давая остыть, сделать из него продолговатые крокеты или круглые шарики; обвалить их сначала в 3 желтках, смешанных с 3 ч. ложками оливкового масла, затем в белом тертом хлебе. Опускать в раскаленный фритюр. Когда крокеты обжарятся, складывать на сито на бумажные салфетки или полотенца.

# Подавая к столу, переложить на небольшое продолговатое блюдо, красиво уложить их на накрахмаленную салфетку, посыпать жареной зеленой петрушкой или вдоль боков положить свежую зелень петрушки.

#### **№ 377. Крутоны из лапши**

*Лапша: 400 г муки, 2 желтка, 5 ст. ложек воды, 1 ч. ложка соли, 1 ст. ложка масла, 3 желтка, 3 ст. ложки натертого сыра, черствая булка, 2–3 желтка, 3 ч. ложки оливкового масла, фритюр*

Приготовить лапшу, опустить ее в соленый кипяток, откинуть на дуршлаг, не промывать холодной водой. Когда вода стечет, переложить в кастрюльку, добавить 1 ст. ложку масла, 3 желтка и 3 ст. ложки тертого сыра пармезан, размешать. Когда лапша загустеет, переложить в небольшое глубокое блюдо, немного остудить, накрыть другим таким же блюдом со смоченным дном, наложить пресс. Перед подачей нарезать косыми четырехугольниками, обвалить в тертой черствой булке, затем в 2–3 желтках, взбитых с 3 ч. ложками оливкового масла, снова в тертой булке, обжарить во фритюре, дать стечь лишнему жиру на сите, выложенном бумажными салфетками, уложить на блюдо.

## Каши к бульону, щам и борщу

### **№ 378. Крутая рассыпчатая гречневая каша, подаваемая к щам и борщу**

*400 г крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ ч. ложки соли*

400 г гречневой крупы, называемой «ядрица», просеять, всыпать в горшок такой величины, чтобы крупа наполнила немного более половины, посолить ½ ч. ложки соли, положить 1 ст. ложку сливочного масла, залить кипятком, чтобы воды оказалось на палец выше крупы, размешать, поставить в горячую духовку. Когда подернется корочкой, перевернуть вверх дном. Часа через 3–4 каша готова. Выложить ее на небольшое круглое блюдо, подать к борщу или к щам и к ней маленькие тарелочки.

### **№ 379. Крутая гречневая каша другим способом**

*400 г крупы, 1 ст. ложка масла, ½ ч. ложки соли*

400 г крупы просеять, обдать кипятком, размешать, слить воду. Переложить в кастрюльку без ручки, но с крышкой, добавить ½ ч. ложки соли, 1 ст. ложку масла, размешать, залить кипятком, чтобы только покрыло, крупу размешать, поставить на огонь, дать закипеть, помешивая. Поставить на водяную баню, т. е. в большую кастрюлю с кипятком. Накрыть кастрюлю с кашей крышкой, больше не мешать. Кипятить на водяной бане часа 3, подливая кипятку в большую кастрюлю. Приготовленная таким способом каша очень рассыпчата и вкусна.

### **№ 380. Крутая гречневая каша третьим способом**

400 г крупы залить холодной водой так, чтобы едва ее покрыло. Влить 200 г растопленного масла, всыпать ½ ч. ложки соли, размешать. Поставить горшочек в кастрюлю с кипящей водой, варить под крышкой не менее 3 часов, подливая кипящей воды. Каша делается красной, и каждая крупинка будет отделяться.

### **№ 381. Каша из смоленской крупы**

Вскипятить 3 стакана воды, всыпать 1 стакан смоленской крупы, посолить 1 ч. ложечкой соли, положить чайную ложку сливочного масла, размешать, сварить, выложить на блюдо, сровнять ножом, сверху наложить пресс. Когда остынет, нарезать небольшими равными кубиками, осторожно переложить на круглое блюдо, подать к чистому бульону **№ 1**.

### **№ 382. Каша рисовая**

1 стакан риса промыть в холодной воде, слить ее, залить посоленной кипящей водой, чтобы едва покрыло, поставить на огонь, дать закипеть, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, выложить в кастрюлю, залить жирным бульоном, чтобы едва покрыло, сварить, помешивая, но не дать развариться.

# Подавая, переложить на небольшое круглое блюдо, оформить в виде горки; по желанию посыпать немного мускатным орехом, подавать к бульону **№ 1** или **№ 3**, к бульону из курицы, из телятины и пр.

## Крутоны или гренки из круп

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Сначала надо сварить кашу, только без масла, выложить на большое глубокое продолговатое блюдо, смоченное водой, разровнять мокрым ножом слоем в палец толщиной, накрыть мокрым чистым дном другого такого же блюда, наложить на него пресс, остудить. Затем вырезать полумесяцами или просто разрезать косыми квадратиками средней величины, поджарить в сотейнике в раскаленном масле. Подрумянив с одной стороны, перевернуть на другую, поджарить, переложить на сито на бумажные салфетки. Когда обсохнут, красиво уложить на горячее блюдо и подавать.

### **№ 383. Крутоны из крутой гречневой каши**

*400 г крупы, ½ ч. ложки соли, 100 г масла*

Сварить кашу **№ 378**, только без масла, с одной солью, выложить на мокрое блюдо, сгладить, остудить, нарезать ровными косыми квадратиками, поджарить, как сказано в примечании. Подавать к ленивым и кислым щам, к борщу и к щам из щавеля и шпината.

### **№ 384. Крутоны из гречевого продела**

Вскипятить 2 стакана воды, всыпать 200 г гречевого продела, посолить ½ ч. ложки соли, сварить, выложить на блюдо, сгладить, остудить, нарезать квадратиками, поджарить в масле. Подавать к борщу и щам.

### **№ 385. Крутоны из смоленской крупы**

200 г смоленской крупы всыпать в 2 стакана кипящей воды, посолить ½ ч. ложки соли, вскипятить, переложить на большое блюдо, сгладить, остудить, нарезать, можно смазать с одной стороны желтком, взбитым с чайной ложкой оливкового или другого растительного масла, поджарить в масле, как сказано в примечании. Подавать к бульону **№ 1**, к борщу и щам.

## Раздел III

### Соусы или подливки



**ПРИМЕЧАНИЕ.** Подливка – это соус, который подается к мясным, овощным и рыбным блюдам, равно как и к пудингам.

Некоторые блюда обливаются этим соусом, как, например, отварная говядина и пр. К другим подливается только часть, а остальное подается в соуснике, как, например, к пудингам. К третьим блюдам подливка подается в соуснике, как, например, к заливным и пр.

Подливки делятся на несколько сортов:

1. Подливки горячие к жаркому без заправки мукой из одного только стекшего с жаркого соуса с добавлением бульона, иногда сливок или сметаны.
2. Подливки горячие мучные к отварной говядине-бульи, к отварной птице, рыбе, овощам.
3. Холодные подливки без муки к майонезам, заливным, салатам, по большей части с примесью горчицы, растительного масла, уксуса, хрена и иногда желтков.
4. Сладкие горячие подливки к пудингам из молока или вина с сахаром и желтками.
5. Подливки из фруктовых соков с добавлением картофельной муки.
6. Подливки из одного фруктового сиропа.
7. Польский соус, или масло с тертой черствой поджаренной в нем булкой к отварным овощам, макаронам и пр.
8. Масло с крутыми яйцами к отварной рыбе и картофелю.
9. Бешамель – густой мучной соус, которым покрывается, например, жареная телятина и пр.:

а) мучная заправка для подливок бывает белая и красная. Белая, если мука с маслом слегка прожаривается, но надо следить, чтобы не пожелтела, что необходимо для белых соусов; и красная, если масло с мукой прожаривается до красного цвета, что требуется для темных соусов.

Белые подливки подают к белому мясу и рыбе белых сортов.

Красные, или темные, подливки подаются к темному горячему мясу и к некоторым красным сортам рыбы;

б) к холодным блюдам подаются и подливки холодные, к горячим – горячие;

в) крупчатая мука должна быть лучшего сорта, равно как и масло должно быть или сливочное, или самый свежий маргарин;

г) вместо пшеничной муки иногда заправляют подливку картофельной мукой, как, например, клюквенную, в таком случае надо готовую подливку вскипятить и в кипящую влить картофельную муку, разведенную 2–3 ст. ложками холодной воды, вскипятить, помешивая;

д) прокипятив первоначально соус из масла, муки и надлежащей жидкости, надо его процеживать сквозь мокрую салфетку и потом уже класть в него что следует, по его назначению, после чего один раз вскипятить;

е) чем дольше кипит масло с мукой и жидкостью, тем соус бывает вкуснее;

ж) посуда для варки подливок должна быть преимущественно широкая, с толстыми стенками и дном, чтобы не пригорело;

з) кипятить надо, часто помешивая;

и) если в соус кладется для вкуса что-либо ароматное, то надо его кипятить под крышкой;

к) вино, вливаемое, например, в подливки, следует предварительно прокипятить и не кипятить его больше в соусе;

л) если кладется кайенский перец, то его следует всыпать перед самой подачей на стол и в очень малом количестве. Соль нужно класть по вкусу, под самый конец, потому что более или менее солеными бывают и масло, и сам бульон, которым разводится мука с маслом;

м) оставшийся на противне сок от ростбифа и прочего жаркого надо за  $\frac{3}{4}$  часа до подачи перелить в кастрюльку, добавить немного холодной воды, но лучше кусок льда, поставить в холодное место на полчаса, чтобы остыло. Когда всплывший жир застынет, снять его ложкой, сам же сок, прибавив в него бульон, вскипятить, подать к тому же жаркому;

н) в некоторые мучные белые подливки иногда кладутся желтки. В таком случае надо немного сливочного масла растереть с желтками и тогда влить их понемногу, не переставая мешать, в горячий процеженный соус. Подогреть, помешивая, но не дать вскипеть, тотчас подавать.

Густота мучных подливок должна быть 3 степеней:

1) консистенция одних должна быть наподобие густых сливок;

2) консистенция других наподобие жидкой сметаны;

3) консистенция третьих напоминает самую густую сметану, и такой соус называется бешамель. Для первой подливки надо взять по  $\frac{1}{2}$  ст. ложки (25 г) масла куском и полную ложку муки, растереть в эмалированной кастрюльке или слегка прожарить, развести 2 стаканами горячей вскипяченной жидкости, т. е. водой, мясным, рыбным или грибным бульоном, молоком и т. п., прокипятить, помешивая, до необходимой консистенции густых сливок, процедить сквозь металлическое ситечко или мокрую салфетку. Затем положить все остальное, довести до кипения и сразу же подавать.

Хотя из 2 стаканов жидкости часть укипит, но она пополнится или желтками, или вином, корнишонами, грибами и пр., так что подливки получится тоже 2 стакана. Можно развести и 3 стаканами, с тем чтобы дольше покипятить.

Для второй подливки взять также  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла и полную ложку муки, растереть и слегка прожарить, развести 2–3 стаканами горячей жидкости, размешать до получения однородной массы, прокипятить до консистенции жидкой сметаны, процедить и тогда положить все остальное, вскипятить и подавать.

Для соуса бешамель взять 1 ст. ложку масла, т. е. 50 г, и  $\frac{1}{2}$  стакана муки, растереть, развести 2 стаканами жидкости, прокипятить хорошенько до консистенции самой густой сметаны, процедить, остудить, добавить соли, мускатного ореха, покрыть жареную телятину, отварную говядину или жареную рыбу и т. д.

Пропорция рассчитана на 6–8 человек.



Все приведенные соусы могут быть употреблены вегетарианцами. Следует только все мясные бульоны заменять крепким отваром из кореньев и пучка зелени: петрушки, сельдерея и порея с прибавлением иногда и самой эссенции из зелени № 397.

Если готовое кушанье при подаче на стол поливается горячим растопленным маслом, то лучше его сначала отдельно хорошенько подрумянить в маленькой кастрюлечке, что придает маслу приятный вкус.

## Заготовка разных приправ для соусов

### № 386. Белый основной мучной соус

*½ ст. ложки, т. е. 25 г, сливочного масла, 1 полная ст. ложка муки, от 2 до 3 стаканов жидкости*

½ ст. ложки масла и полную ложку муки растереть в кастрюльке, или лучше 1 ½ ложки свежего маргарина куском положить в кастрюльку с толстым дном. Когда масло распустится, всыпать 1 полную ст. ложку самой лучшей крупчатой муки и, мешая лопаткой, поддерживать на слабом огне, но следить, чтобы мука не пожелтела.

Влить понемногу от 2 до 3 стаканов (см. примечание) кипящего отвара из овощей, мясного, телячьего, куриного или рыбного бульона, прокипятить, мешая лопаточкой, уварить до надлежащей густоты (см. примечание), процедить. И тогда положить все остальное, вскипятить, причем если в процеженный соус добавится кусок сливочного масла, то его надо только распустить в нем, мешая лопаточкой, до получения однородной массы, но не дать вскипеть, а также если добавляются сырые желтки, то их надо сначала растереть с небольшим количеством сливочного масла и тогда влить их понемногу, не переставая мешать, в горячий процеженный соус, нагреть, но не дать вскипеть, процедить, подогреть, тотчас подавать.

# Если в соус нужно будет положить желтки, то первый раз можно и не процеживать соус, достаточно процедить уже с желтками.

### № 387. Красный основной мучной соус

*½ ст. ложки сливочного масла, т. е. 25 г, 1 полная ст. ложка муки, 2–3 стакана жидкости*

Кусочек масла положить в широкую кастрюльку или глубокий сотейник. Когда масло распустится, всыпать 1 полную ст. ложку крупчатой муки, мешая, прожарить ее до темно-красного цвета, развести 3 стаканами кипящей жидкости: мясного, рыбного, грибного бульона или овощного с пучком зелени, прокипятить, помешивая, до требуемой густоты, процедить и положить все остальное, вскипятить и подавать.

# В красные или темные соусы ни желтков, ни раков не кладут, а прибавляют в них жженный сахар, крепкий мясной бульон и разные эссенции (см. № 391, 392, 393, 394, 395, 396).

### № 388. Постный основной белый или красный мучной соус

*1 ст. ложка оливкового или горчичного масла, 1 полная ст. ложка муки, 2–3 стакана жидкости и пр.*

Полную столовую ложку муки растереть с 1 полной ст. ложкой оливкового или горчичного масла, развести 3 стаканами горячего рыбного или грибного бульона, или 3 стаканами отвара из кореньев с пучком зелени, или отвара из спаржи, или просто горячей водой с эссенцией № 397, прокипятить, процедить. Добавить по вкусу жженный сахар, вино, лимонный сок или сок из крыжовника № 3356, или яблочную, или грибную сою, или каперсы, маринованные грибы, грузди, соленые огурцы, или шампиньоны, или сначала поджарить на масле мелко нарубленный репчатый лук, прибавить измельченной зелени петрушки, укроп или зеленый лук.

# Большим подспорьем служит следующая заготовка на каждые 2 недели масла с мукой для белых и красных соусов, жженого сахара и разных мясных эссенций, например:

### № 389. Заготовка масла с мукой для белых соусов

400 г маргарина вскипятить, дать отстояться, слить чистое масло в кастрюльку и в кипящее масло всыпать, мешая ложкой, 800 г муки, вскипятить несколько раз, вылить в горшок, поставить в холодное место. Этого количества будет достаточно на 15 подливок.

### № 390. Заготовка поджаренной муки для красных соусов

Сухую крупчатую муку всыпать на сковороду, поставить на слабый огонь, мешать ложкой, пока мука не подрумянится, отставить и мешать, пока не остынет. Всыпать в сухую банку, держать в сухом месте.

# Перед употреблением ложку этой муки, смешать с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки маргарина, еще немного прожарить, развести бульоном и т. д.

#### **№ 391. Заготовка жженого сахара для темных соусов**

200 г кускового сахара положить на чистую сковороду, смочить водой, продержать на огне, пока сахар не подрумянится до темного цвета, подлить тогда  $\frac{1}{2}$  стакана кипятка, вскипятить и перелить в горшочек. Перед употреблением слегка разогреть, брать по  $\frac{1}{2}$  ст. ложки и более, смотря по вкусу.

#### **№ 392. Мясная эссенция для придания крепости бульонам и красным соусам**

1  $\frac{1}{2}$  стакана хереса, рюмку крепкого уксуса эстрагона, 12 очищенных сарделек, немного перца,  $\frac{1}{2}$  мускатного ореха, натертого на терке, несколько цельных гвоздик, кусок хрена, цедры лимонной, 2–3 нарезанные петрушки смешать, поставить на плиту, варить, пока не разварятся сардельки; тогда процедить сквозь сито, перелить в бутылку, охладить, крепко закупорить. Приготовляя крепкий соус к рыбе, утке, каплуну, к дичи, свиным почкам, бараньим котлетам, к паштету и пр., приготовить красный соус № 387, влить 1–2 ложки, смотря по вкусу, этой эссенции, можно прибавить немного жженого сахара № 391, вскипятить, процедить, облить кушанье. Эту эссенцию используют при приготовлении соусов к темному мясу – к говядине, баранине, дичи и к разным сортам рыбы.

#### **№ 393. Мясная эссенция другим способом**

400 г говядины нарезать кусочками. Положить в кастрюльку 1 ст. ложку масла, 1 нарезанную луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушку, 1 лавровый лист, поджарить все это докрасна, влить 2 стакана воды, прокипятить, процедить в бутылку, закупорить. Когда понадобится, подливать в соус по 1–2 ложке.

#### **№ 394. Мясная эссенция третьим способом**

Все оставшиеся от бульона кости и жилистое мясо собрать, мелко нарезать, порубить, залить кипятком, чтобы покрыл их пальца на три, положить поджаренный лук, поставить на плиту и варить часов 12, доливая понемногу кипятком. Когда на поверхности костей окажется клейкая масса, бульон процедить и снова варить часа 3, пока не станет клейким наподобие желатина. Затем охладить. Эта эссенция добавляется в подливки, а также в мясной фарш для пирожков.

#### **№ 395. Мясная эссенция четвертым способом**

В большом хозяйстве сберегают говяжьи кости, оставшиеся от отварной говядины. Из 16 кг накопившихся костей вываривают 600 г (3 стакана) крепкого бульона. Его можно очистить 2 взбитыми белками с прибавлением небольшого количества уксуса, сохранять закупоренным в холодном месте, подливать в соус по чайной ложечке.

#### **№ 396. Мясная эссенция пятым способом**

2 кг говяжьих голяшек и 500 г телячьих разрубить по всем направлениям, вымыть, сложить в кастрюлю, положить по штуке всех мелко нашинкованных кореньев и луку, поджарить, как жарится мясо для красного бульона. Налить холодной воды, чтобы покрыло, варить часов 12, доливая понемногу кипятком, и т. д. (см. № 394). Эта эссенция крепче, так как готовится из сырого мяса.

#### **№ 397. Эссенция из зелени**

Взять поровну зеленого кервеля или зелени лука-сеянца, зеленой петрушки, укропа и шпината, перебрать, вымыть, опустить в крутой соленый кипяток (из расчета на 0,6 л 2 полные ч. ложки соли), сварить до мягкости в открытой посуде. Откинуть на сито, промыть холодной водой. Когда стечет, протереть сквозь сито, переложить в миску, сохранять в холодном месте. Употреблять для подкраски разных соусов и для фарша.

**№ 398. Масло из сардинок**

200 г сардинок очистить, пропустить через мясорубку, смешать с 200 г растопленного сливочного масла, растереть до бела; протереть сквозь сито, подавать к каплуну, к жареному тонкому филе и пр. Сохраняется в холодном месте 2–3 недели.

## Горячие мучные подливки к мясным кушаньям

### № 399. Соус обыкновенный

*½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, зеленый лук, 2–3 стакана бульона*

Приготовить белый основной соус № 386 на бульоне, процедить, посолить, всыпать зеленого лука, подать к жареной или отварной говядине, к котлетам, блинчатому пудингу и т. п.

### № 400. Соус масляный

Приготовить белый основной соус № 386, прокипяченный с водой, процедить, положить соли, мускатного ореха, сок из лимона или крыжовника и 100 г сливочного масла куском, распустить его в соусе, помешивая, но не дать вскипеть.

### № 401. Соус масляный по-английски

Приготовить соус масляный № 400, добавить в него 2 желтка, которые с куском сливочного масла весом 100 г подогреть, помешивая, но не кипятить.

### № 402. Другой масляный соус

В соус № 400 добавить мелко нарезанной зелени петрушки и 2 крутых яйца, разрезанных вдоль.

### № 403. Соус масляный с каперсами

В соус масляный № 400 положить 2 ст. ложки каперсов.

### № 404. Соус белый, на сметане, к котлетам, биткам, жаркому и дичи

В масло, в котором жарились котлеты, битки, жаркое или дичь, добавить минут за пять до подачи к столу 2–3 ст. ложки холодной воды и сейчас же, помешивая, от 5 до 10 ложек свежей сметаны. Не переставая мешать, дать один раз вскипеть, тотчас облить жаркое и подавать, потому что этот соус, если постоит, испортится, так как сметана превратится в масло.

### № 405. Соус к жареной и отварной говядине, котлетам и блинчатому пудингу

*2–3 луковицы, 1 ст. ложка жареной муки, ½ ст. ложки масла, 4–5 кусков сахара, уксус, лимон, сок из крыжовника № 3356 или яблочная соя*

Испечь 2–3 луковицы, очистить их, мелко нарезать, слегка поджарить с ½ ст. ложки масла, всыпать ложку поджаренной муки (см. № 390), размешать, развести 2–3 стаканами бульона, можно добавить соуса из-под жаркого, прокипятить, процедить, всыпать сахар, влить уксус, лимонный сок, сок из крыжовника или яблочной сои так, чтобы соус был приятного кисло-сладкого вкуса, вскипятить несколько раз, облить им жаркое и пр. или подать отдельно в соуснике.

### № 406. Соус красный

*1 ст. ложка поджаренной муки № 390, жженный сахар, ½ лимона, 3 куска сахара, 1 полная ст. ложка каперсов, или 1 полная ст. ложка корнизонов, или маринованных грибов, или амореток, от ½ рюмки до ½ стакана столового вина*

Приготовить красный соус № 387, процедить, положить приготовленного жженого сахара или мясной эссенции (см. № 392–№ 396). Вскипятить, процедить сквозь сито, положить 3 куска сахара, лимонного сока, 1 полную ст. ложку каперсов, или 1 полную ст. ложку разрезанных вдоль корнизонов, или 1 полную ложку маринованных грибов, или отваренных в воде с уксусом амореток, ½ лимона, нарезанного ломтиками без зерен, вскипятить еще раз и горячим облить котлеты, жареных уток, поросенка, индюшку, каплуна, говядину, угря и пр.

### № 407. Соус красный с трюфелями

Приготовить красный соус № 387, процедить, прибавить по вкусу жженого сахара, мясной эссенции, размешать, хорошенько прокипятить, процедить, добавить 2–3 куска

сахара, лимонного сока с  $\frac{1}{8}$  лимона и 5–6 шт. мелко нарезанных трюфелей, вскипятить. Подавать к котлетам из говядины, телятины, мозгов, к отварной и жареной говядине.

**№ 408. Соус красный к котлетам с белым вином**

*$\frac{1}{2}$  стакана вина, лимонный сок, 13 г сухого бульона (бульонный кубик), 1–2 ч. ложки сахара, тертая булка*

Поджарив котлеты, слить из-под них соус в отдельную кастрюлю, вскипятить, всыпать 2 ст. ложки тертой черствой булки, поджарить ее, влить стакан бульона или воды с распущенным в нем кусочком сухого бульона, положить 1–2 ч. ложки сахара, несколько чайных ложек лимонного сока или сока из крыжовника № 3356 и  $\frac{1}{2}$  стакана легкого французского столового вина, размешать, вскипятить, подавать.

**№ 409. Соус к холодному жаркому**

*2 ст. ложки оливкового масла, 3 яйца, 1 ч. ложка горчицы, 2–3 ч. ложки сахара,  $\frac{1}{2}$  селедки,  $\frac{1}{2}$ –1 луковица,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, уксус*

2 ст. ложки оливкового масла растереть с 3 круто сваренными желтками, добавить 1 ч. ложку готовой горчицы, 2–3 ч. ложки мелкого сахара,  $\frac{1}{2}$  натертой или очень мелко порубленной луковицы,  $\frac{1}{2}$  очищенной от костей и кожи селедки,  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, уксуса по вкусу, хорошенько размешать, облить им холодную говядину, жареную или вареную, нарезанную ломтиками.

**№ 410. Соус из соленых огурцов**

*2 соленых огурца с огуречным рассолом, 1 ст. ложка муки и  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, зелень петрушки, 1–2 сушеных гриба, жженый сахар, 1–2 куска сахара (эссенции)*

2 соленых огурца, т. е. приблизительно 200 г, очистить от кожицы, разрезать вдоль на несколько частей и затем на небольшие длинные кусочки. Отлить 3 стакана какого-нибудь бульона, положить в него промытую срезанную огуречную кожуру и пучок зеленой петрушки, прокипятить, вынуть зелень. Приготовить из этого бульона основной красный соус, разведя его только 2  $\frac{1}{2}$  стакана, прокипятить, процедить. Влить по вкусу или грибного отвара, или немного жженого сахара, какой-нибудь эссенции, положить нарезанные огурцы, вскипятить, подлить по вкусу вскипяченного огуречного рассола, положить немного сахара, размешать, подавать к отварной говядине, а в постные дни – к котлетам из селедки и картофеля.

**№ 411. Соус из сардинок или анчоусов к жаркому из телятины**

*$\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, 1 ст. ложка поджаренной муки № 390,  $\frac{1}{3}$  лимона, 6 сардинок,  $\frac{1}{2}$  стакана столового вина*

Распустив масло, поджарить в нем 1 ст. ложку муки и вымытые, очищенные от костей и мелко нарубленные сардинки, развести  $\frac{1}{4}$  стакана бульона, влить эссенции, прокипятить, процедить, положить 2–3 ломтика лимона, один раз вскипятить, влить столового вина, подогреть, подавать к жаркому.

**№ 412. Соус из селедки к говядине**

*1 селедка, 1 луковица,  $\frac{1}{2}$  лимона,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла (2–3 ст. ложки сметаны), 1 ст. ложка поджаренной муки № 390*

Селедку вымочить, удалить кости, мелко порубить с 1 луковицей. Распустить в сотейнике  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, прожарить с мукой, положить селедку, еще раз поджарить, влить 2–3 стакана бульона, прокипятить, процедить, добавить немного лимонного сока, облить мясо. Можно добавить в соус сметаны, один раз вскипятить.

**№ 413. Соус из трюфелей к утке, индейке, курице**

*2 или 4 трюфеля,  $\frac{3}{4}$  стакана мадеры или малаги, 1 ст. ложка муки,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла,  $\frac{1}{2}$  лимона*

2 больших или 4 маленьких свежих или вымоченных трюфеля сварить в  $\frac{3}{4}$  стакана мадеры или малаги. Приготовить красный соус № 387, процедить, влить лимонного сока, смешать с нарезанными трюфелями и вином, вскипятить.

**№ 414. Соус королевский**

С поджаренного рябчика снять филе. Спинку выбросить, все остальное порубить. Распустить в глубоком сотейнике  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, всыпать 1 полную ст. ложку муки, прожарить докрасна, добавить измельченного рябчика, влить 2–3 стакана воды, прокипятить, процедить, положить немного трюфелей, посолить, вскипятить. В кипящий соус положить  $\frac{1}{2}$  или 1 ст. ложку сливочного масла куском и влить  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  стакана рейнвейна, размешать, тотчас отставить с огня. Как только масло распустится, подавать.

**№ 415. Соус кисло-сладкий с изюмом к языку, телячьим ножкам, карпу, лещу и пр.**

*1 ст. ложка муки,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, 3–4 куска сахара,  $\frac{1}{2}$  лимона,  $\frac{1}{2}$  стакана изюма, ( $\frac{1}{4}$  стакана миндаля), ( $\frac{2}{3}$  стакана чернослива), (1–3 рюмки вина), жженный сахар № 391*

Приготовить красный, основной, соус, процедить. Перед подачей положить жженого сахара, 3–4 ломтика лимона, разрезанных на две части, без зерен, 3–4 куска сахара, лимонного сока,  $\frac{1}{2}$  стакана вымытого ошпаренного изюма и немного миндаля, по желанию черносливового отвара и самих ягод чернослива, 1–3 рюмки белого столового вина, вскипятить.

# Если этот соус подается к рыбе, то развести его рыбным бульоном. В постные дни вместо сливочного положить какого-нибудь растительного масла.

**№ 416. Соус из горчицы к сосискам**

*1 ст. ложка муки,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, 1 ч. ложка горчицы, 2 ст. ложки сахара, соль, 1 рюмка мадеры или уксуса*

1 ст. ложку муки поджарить в  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процедить, положить 1 ч. ложку готовой горчицы, влить 1 рюмку мадеры или немного уксуса, 1–2 ст. ложки сахара, соль, вскипятить.

**№ 417. Соус из щавеля к отварной говядине или котлетам**

*200 г щавеля свежего или  $\frac{1}{8}$  стакана маринованного,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки муки, 2–4 куска сахара, 2–3 ст. ложки свежей сметаны*

200 г щавеля очистить, вымыть, отжать, мелко изрубить, положить в кастрюльку, накрыть крышкой, сварить без воды, помешивая ложкой, пока не даст сок, следить, чтобы не пригорело, потом протереть сквозь сито. Приготовить основной соус, процедить, положить мелкого сахара, сметаны, щавель, вскипятить и горячим облить вареную говядину или котлеты, даже телячьи.

**№ 418. Соус из лука с тмином к баранине и котлетам**

*5–6 луковиц, 1 ст. ложка масла,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки поджаренной муки, 1  $\frac{1}{2}$  ч. ложки тмина, жженный сахар, 1 ч. ложка горчицы и уксуса по желанию*

5–6 луковиц разрезать, обдать 3 стаканами кипящего бульона, разварить, протереть сквозь сито;  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки прожарить в 1 ст. ложке масла, развести стаканом бульона, хорошенько прокипятить, процедить, смешать с протертым пюре, добавить 1  $\frac{1}{2}$  ч. ложки тмина, жженого сахара, вскипятить несколько раз, подавать к жареной баранине или к котлетам.

**№ 419. Кисло-сладкий соус из репчатого лука или лука-шалота к баранине и телятине**

*1  $\frac{1}{2}$  стакана лука-шалота или 3–4 луковицы, 1 ст. ложка масла,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, 3 стакана бульона, 1–2 ст. ложки жженого сахара, 1 ст. ложка уксуса*

Поджарить в ложке масла мелко нашинкованный лук, вынуть. В масло же всыпать ложку муки, поджарить, помешивая, развести 3 стаканами бульона, прибавить по вкусу 1 ст. ложку уксуса или лимонного сока, жженого сахара № 391, прокипятить, смешать с соком

из-под жаркого, процедить, подогреть. Гарнировать жаркое поджаренным репчатым луком или луком-шалотом. Подливку подать отдельно в соуснике.

**№ 420. Кисло-сладкий соус из лука**

*½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки масла, 8 луковиц, бульон, жженый сахар, уксус или сок из крыжовника № 3356, соль, сахар*

8 мелко нарезанных луковиц отварить в 3–4 стаканах бульона. Прожарить докрасна ложку муки с ½ ст. ложки масла, влить кипящий бульон с луком, размешать, прокипятить, прибавить по вкусу жженого сахара, соли, сахара, уксуса или сока из крыжовника, вскипятить, протереть сквозь сито. Подать к отварной говядине, к баранине.

**№ 421. Соус с лимонным соком и мадерой к отварным цыплятам, курице, индейке, голубям, телятине, щуке, судаку и пр.**

*1 ст. ложка муки, ½ ст. ложки масла, 2–3 стакана куриного или простого бульона, 1–2 рюмки мадеры или ½–1 стакан белого столового вина, 3 желтка, 1 полная ч. ложка сахара, ½ лимона*

Приготовить белый соус № 386, разведя его 2–3 стаканами бульона, в котором варились цыплята, курица, щука, хорошенько прокипятить, положив немного натертой цедры, процедить. 3 желтка взбить с 1–2 рюмками мадеры или с ½–1 стаканом белого легкого столового вина, влить в горячий соус, добавить по вкусу полную чайную ложечку сахара и сок из ½ лимона, посолить по вкусу; энергично мешая, сильно нагреть, но не дать вскипеть.

**№ 422. Соус белый к отварной телятине, курице, индейке, поросенку, судаку и прочей белой рыбе**

*½ стакана муки, 1 ст. ложка масла, 3–4 стакана бульона, 1–1 ½ стакана сметаны, 15–20 шт. маринованного крыжовника, соль, сахар*

Приготовить белый соус № 386 из ½ стакана муки и 1 ст. ложки масла, разведя его 3–4 стаканами того бульона, в котором варились курица или индейка и т. д. Прокипятить, процедить, добавить свежей сметаны, маринованного крыжовника, положить разрезанного на порции отварного поросенка или курицу и т. д., нарезанного ломтиками картофеля, один раз вскипятить, положить по вкусу соли, 1–2 куска истолченного сахара, подавать в глубоком блюде, так как соуса должно быть не менее 4 стаканов.

**№ 423. Соус молочный к отварной телятине, курице или цыплятам с рисом**

*1 ст. ложка муки, ½ ст. ложки масла, 3 стакана молока или сливок, 2 желтка, лимонная цедра или мускатный орех, соль, сахар*

Приготовить белый соус № 386, разведя его молоком или сливками, прокипятить, посолить по вкусу, положить сахар, натертую лимонную цедру или мускатный орех, вбить 2 желтка, довести до кипения, процедить.

**№ 424. Соус из хрена со сметаной к отварной говядине, поросенку и др.**

Корешок хрена натереть на терке; смешать со стаканом свежей сметаны, слегка посолить и всыпать сахар. Или стакан свежей сметаны взбить с 2 желтками, смешать со стаканом натертого хрена, поставить на плиту, сильно мешая, довести до кипения, посолить ½ ч. ложки соли.

Или стакан бульона, ½ ст. ложки масла вскипятить, тотчас обдать им стакан натертого хрена.

Или приготовить белый соус № 386, процедить, положить корешок натертого хрена, который предварительно слегка обжарить в ½ ст. ложки масла, дать один раз вскипеть, добавить ½ стакана сметаны по вкусу, вскипяченный уксус, соль, сахар. Такой соус подается к отварной говядине, языку, солонине и поросенку.

**№ 425. Соус из хрена с изюмом**

*Хрен, ½ стакана изюма без косточек, 1 ст. ложка оливкового или ½ ст. ложки сливочного масла*



$\frac{1}{2}$  стакана изюма обдать кипятком, накрыть, дать постоять с полчаса, смешать со стаканом бульона,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла и  $\frac{1}{2}$  стакана натертого хрена, один раз вскипятить, по вкусу посолить, облить нарезанную ломтиками отварную говядину.

**№ 425а. Соус из хрена к отварной говядине**

Ложку муки поджарить с полной ложкой масла, развести, мешая, 1 стаканом бульона, прокипятить, всыпать  $\frac{1}{2}$  стакана натертого хрена, один раз вскипятить, в кипящий соус влить  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, размешать, подать вместе с отварной говядиной.

**№ 426. Соус грибной**

Сварить 50 г сушеных грибов с 3 луковицами и пучком зелени.  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла и  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки поджарить, развести 3 стаканами грибного бульона, разведенного мясным или овощным отваром, хорошенько прокипятить, процедить, всыпать очень мелко нашинкованные или нарубленные сваренные грибы, посолить, можно влить  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, один раз вскипятить, подать к говядине, утке, гусю, к картофельным, рисовым и рыбным котлетам.

**№ 427. Соус из вишен к жареному дикому кабану, серне и др.**

*$\frac{3}{4}$  стакана пюре из вишен с медом,  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры, 2–3 куска сахара,  $\frac{1}{2}$  палочки корицы, 1 ч. ложка картофельной муки, 5–6 шт. гвоздики.*

$\frac{3}{4}$  стакана пюре из вишен с медом или сахаром поджарить в 1  $\frac{1}{2}$  стакана соуса от того же жаркого, для которого готовится соус. Положить 2–3 куска сахара, кусочек корицы, 4–5 шт. крупно истолченной гвоздики, чайную ложку картофельной муки, размешанной с 1 ст. ложкой воды, вскипятить, протереть сквозь сито, влить  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры, облить нарезанное ломтиками жаркое.

**№ 428. Соус из красной смородины к жареному дикому кабану, серне и др.**

*200 г, т. е. 1  $\frac{1}{4}$  стакана смородины,  $\frac{1}{2}$  стакана вина,  $\frac{1}{4}$  стакана мелкого сахара, 1 ч. ложка картофельной муки*

200 г очищенной красной смородины протереть сквозь сито, влить  $\frac{1}{2}$  стакана вина, добавить соус от жаркого,  $\frac{1}{4}$  стакана сахара, немного корицы, положить 1 ч. ложку картофельной муки, разведенной 1 ст. ложкой воды, вскипятить, процедить, подогреть, подавать.

**№ 429. Соус из икры**

*3–4 ст. ложки икры (200 г бульона),  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла,  $\frac{1}{4}$  лимона*

Соус, в котором жарилась телятина, процедить, дать настояться, снять жир, положить 3–4 ст. ложки свежепросоленной икры, развести бульоном (или положить кубик бульона, разведенный горячей водой), добавить лимонный сок,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла куском, размешать, подавать.

**№ 430. Крепкий соус**

*400 г говядины, 100 г шпика, 1 морковь,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  порея, 1 луковица,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, бульонный кубик,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки лимонного сока, соль. Если соус к паштету, то прибавить  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры, 4–5 шт. трюфелей*

400 г говядины разрезать, положить в кастрюлю со 100 г шпика и кореньями, поджарить докрасна, влить 3 стакана воды, кипятить с полчаса, процедить.  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла поджарить с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, развести это бульоном, прокипятить, положить растолченный бульонный кубик, немного лимонного сока, соли, вскипятить, отставить, дать настояться, снять сверху жир, процедить.

# Если этот соус подается к жаркому, то вместо указанных 400 г говядины взять 2 стакана соуса, в котором жарилось мясо. Если предназначается для паштетов, то надо прибавить в него  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры, 4–5 шт. трюфелей и амореток.

**№ 431. Соус из раков**

*12 раков, 1 ст. ложка муки,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, 2–3 ст. ложки сметаны, лимонный сок, мускатный орех, 1 ст. ложка сыра, зелень, соль*

Сварить раков с солью и укропом, очистить ножки и шейки, все остальное истолочь, поджарить в масле, всыпать ложку муки, размешать, поджарить, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процедить, добавить лимонного сока, можно прибавить 2–3 ст. ложки сметаны или сливок или 1 ст. ложку тертого сыра, вскипятить, всыпать измельченную зелень, облить на блюде вареную курицу или мозги, щуку, судака и пр., гарнировать раковыми шейками и ножками.

**№ 432. Соус из помидоров**

*2–3 помидора или 100 г томата, 1 ст. ложка муки и ½ ст. ложки масла, 2–3 стакана бульона, 2–3 ст. ложки сметаны (кайенский перец, лимонный сок)*

2–3 шт. самых зрелых помидоров разрезать, удалить зернышки, мелко нарезать. Ложку муки и ½ ложки масла прожарить докрасна, положить помидоры или 100 г томата, прожарить, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процедить, добавить сметаны, немного кайенского перца и, если понадобится, лимонного сока, облить отварную говядину, баранину, индейку, курицу и пр.

**№ 433. Бешамель**

*50 г масла, ½ стакана муки, 2 стакана жидкости, т. е. 2 стакана молока, или сливок, или 2 стакана какого-нибудь бульона, или ½ стакана бульона и ½ стакана сметаны, мускатный орех, соль*

Ложку масла, т. е. 50 г, растереть с ½ стакана муки, развести понемногу, мешая, 2 стаканами молока или жидких сливок, прокипятить хорошенько до консистенции густой сметаны.

Следить, чтобы не пригорело; если соус окажется неоднородным, процедить, посолить по вкусу, по желанию положить немного мускатного ореха, остудить полностью. Таким соусом покрывают почти готовое жаркое – телятину, индейку, даже говядину, посыпают тертым сыром, ставят в духовку на четверть часа, чтобы слегка подрумянилось.

# Бешамель можно развести не только молоком или сливками, но и мясным, куриным или рыбным бульоном, добавляя к нему сметаны. В таком случае можно взять ½ стакана бульона, прокипятить его хорошенько с мукой и маслом и под конец положить ½ стакана густой сметаны, раз вскипятить, покрыть им не только мясное жаркое, но и жареную рыбу.

# Постный бешамель готовится из одного рыбного бульона с добавлением для вкуса мускатного ореха.

**№ 434. Соус из анчоусов к утке**

*1 ст. ложка масла, 10 шт. лука-шалота, 3 анчоуса, ¼ лимона, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка муки*

1 ложку масла, горсть мелко нарубленного лука-шалота, 3 мелко нарезанных анчоуса, очищенных от костей, 3 ломтика лимона без зерен, 1 лавровый лист, ложку муки развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процедить, облить жареную утку.

**№ 435. Соус из шампиньонов**

*6–8 шт. шампиньонов, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, 1 рюмка хереса, соль, 1 ломтик лимона, ½–2 ст. ложки сметаны или сливок*

6–8 шт. свежих больших шампиньонов очистить, опустить в чистую воду. Распустить в кастрюле ½ ложки масла, добавить сок из 1 ломтика лимона, влить ½ стакана бульона, положить шампиньоны, вскипятить один раз, вынуть их, нарезать ломтиками.

1 ст. ложку муки поджарить в ½ ст. ложки масла, развести 2 стаканами куриного или мясного бульона, прокипятить, процедить сквозь сито, положить в него шампиньоны и соус, в котором они варились, прибавить соли и 1 рюмку хереса, вскипятить. Можно прибавить 2 ст. ложки сметаны.

**№ 436. Соус из шампиньонов другим способом**

*3 стакана бульона, 1 стакан сливок, 100 г шампиньонов, 3 желтка, 50 г сливочного масла, лимонный сок*

Этот соус можно приготовить и без муки следующим образом. Взять 3 стакана процеженного бульона из курицы или дичи и 1 стакан сливок. Взять 6–8 шт. шампиньонов. Ножки и шляпки очистить от кожицы, соскабливая ее ножом и опуская до употребления в воду с лимоном, чтобы не потемнели. Когда будут очищены, опустить их в 3 стакана процеженного бульона из курицы или дичи, смешанного с 1 стаканом сливок, прокипятить так, чтобы соус выкипел наполовину. В отдельную кастрюлю влить 3 желтка, положить 50 г сливочного накрошенного масла, размешать, понемногу влить процеженный горячий отвар шампиньонов. Поставить кастрюльку на водяную баню, довести до кипения, добавить лимонный сок и нарезанные кружочками шампиньоны. Как первый, так и второй соус подается к отварным курице, цыплятам, индейке, к отварной телячьей грудинке или телячьей голове.

**№ 437. Соус из сельдерея к отварной говядине, курице или цыплятам**

*Курица или 2 цыпленка, 1 луковица, ½ порея, 1 морковь, 2–3 сельдерея, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки муки*

Если этот соус подается к курице и к цыплятам, то их надо сварить отдельно в небольшом количестве воды, положив 1 луковицу, ½ порея, 1 петрушку и 2–3 сельдерея. Когда мясо будет готово, вынуть его, а бульон процедить, положить в него ложку масла, размешанного с 2 ложками муки, прокипятить хорошенько с зеленью сельдерея, посолить, процедить, облить разрезанные и сложенные на блюдо 2–3 цыпленка или 1 большую курицу. Такой соус подается и к отварной говядине, разведенный говяжьим бульоном.

**№ 438. Соус из петрушки к отварной курице или цыплятам**

*2–3 петрушки, ½ порея, ½ сельдерея, 1 луковица, зелень петрушки, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки муки, 4 стакана куриного бульона*

Готовится точно так же, как соус из сельдерея № 437, только из корней надо взять 2–3 петрушки, ½ порея, ½ сельдерея, 1 луковицу и зелень петрушки.

**№ 439. Белый соус к котлетам и отварной говядине**

*½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, ½ лимона, 2 желтка, зеленый укроп, соль*  
½ ложки масла смешать с ложкой муки, развести 2–3 стаканами бульона, добавить лимонного сока, соли, прокипятить, процедить, всыпать горсть зеленого укропа, вбить 2 желтка, энергично мешая, довести до кипения, но не кипятить.

**№ 440. Соус французский с трюфелями к жаркому**

*400 г говядины, 100 г шпика, 1 луковица, ½ моркови, ½ сельдерея, ½ петрушки, ½ порея, лавровый лист, душистый перец, ½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки масла, ½ стакана мадеры, 6 трюфелей, 5 корнишенов*

400 г говядины, 100 г шпика мелко порубить, добавить 2 луковицы, коренья, лавровый лист, душистый перец, поджарить все это докрасна в кастрюле, не накрывая крышкой, налить 3–4 стакана воды, варить 1 час. ½ ложки масла поджарить с ½ ложки муки, развести уже приготовленным бульоном, уварить до ½ стакана, процедить сквозь сито, снять с соуса жир, влить ½ стакана мадеры, положить 6 нарезанных ломтиками трюфелей, 5 корнишенов, нарезанных в длину, поварить еще с четверть часа, посолить, если понадобится, подавать к жаркому или к паштету из дичи.

**№ 441. Соус из лука-шалота к каплуну**

*1 стакан лука-шалота, 1 ст. ложка масла, ½ ст. ложки муки, кусок сахара*

Взять 1 стакан лука-шалота, снять кожицу, обжарить в ½ ложки масла. ½ ложки масла, ½ ложки муки, сахар растереть, развести 2 ½ стакана бульона, в котором тушился каплун, уварить до ⅓ стакана, процедить, смешать с жареным луком-шалотом, вскипятить 1 раз, подавать.

## Горячие подливки к овощам

### № 442. Польский соус, или румяное масло с сухарями

Взять 200 г сливочного масла, распустить его в кастрюльке, подрумянить, всыпать 3 полные ст. ложки натертой черствой ситной булки, поджарить ее досуха.

# Таким соусом поливают коренья, которыми гарнируются отварная говядина, цветная капуста и прочие овощи, макароны, вермишель и т. п.

### № 443. Соус желтый к спарже, брюкве, репе

*3–4 желтка,  $\frac{3}{4}$  стакана сливок,  $\frac{1}{4}$  стакана сахара*

Ложку сливочного масла,  $\frac{3}{4}$  стакана сливок и 1 стакан воды, в которой варилась спаржа или брюква, вскипятить, немного остудить, 3–4 желтка растереть с  $\frac{1}{4}$  стакана сахара, развести немного соусом, вылить в остальной соус, энергично мешая или взбивая, держать на огне, пока не пойдет пар, но не кипятить.

### № 444. Соус на сливках к белокочанной и цветной капусте, моркови, репе, брюкве

*$\frac{3}{4}$  стакана сливок,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла,  $\frac{1}{4}$  стакана толченых сухарей, 2–3 куска сахара, мускатный орех, соль*

$\frac{1}{4}$  стакана воды, в которой варилась зелень,  $\frac{3}{4}$  стакана сливок,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла, немного соли (мускатного ореха), 2–3 куска сахара вскипятить, всыпать  $\frac{1}{4}$  стакана истолченных просеянных сухарей, хорошенько прокипятить, облить зелень.

# Соус этот должен быть густоты сметаны.

### № 445. Соус белый к цветной капусте, фаршированной репе, брюкве, земляным грушам, к немецким булочкам и пудингам

*$\frac{1}{2}$  ст. ложки масла,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, 1  $\frac{3}{4}$  стакана сливок или молока, 2–4 ст. ложки сахара, 3–4 желтка, для аромата лимонная цедра или ваниль*

Растереть добела  $\frac{1}{2}$  ложки сливочного масла с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, развести 1  $\frac{3}{4}$  стакана согретых сливок или молока, прокипятить, вбить, энергично мешая, 3–4 желтка, растертых с 2–4 ст. ложками сахара, поставить на плиту, сильно нагреть, но не кипятить. Всыпать для аромата или мелко истолченной лимонной цедры, или ванили, или корицы, в зависимости от того, к какому блюду подается соус.

### № 446. Масло с крутыми яйцами

Распустить 200 г масла, положить в него 3–4 крутых, мелко нарубленных яйца, прибавить по вкусу соли. Подать к отварному картофелю, к отварным судаку, сигу и т. п. Можно прибавлять по вкусу перца, мускатного ореха, измельченной зелени петрушки.

### № 447. Соус голландский

См. № 467.

### № 448. Соус сабайон без вина

Взять  $\frac{3}{4}$  стакана воды, вскипятить в нем цедру с  $\frac{1}{2}$  лимона, влить сок из 1 лимона, процедить. В довольно большой эмалированной кастрюльке растереть добела 4 желтка с  $\frac{1}{3}$  стакана сахара, развести приготовленной, очень теплой, но не кипящей водой с лимоном, поставить на плиту, сбивать венчиком, довести до кипения, но не дать вскипеть.

# Подавать в соуснике к цветной капусте, спарже, к пудингам и др.

## Горячие подливки к горячей рыбе и паштетам

### № 449. Соус горячий горчичный к рыбе: судаку, линю, осетру, форели и др.

*1 ст. ложка горчицы, ½ ст. ложки муки, 3–4 желтка, ½ ст. ложки масла, ¼—½ стакана столового вина, ¼ лимона (2 ст. ложки каперсов), 1–2 куска сахара*

1 ст. ложку горчицы, ½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки масла заварить 2 стаканами бульона, размешать до получения однородной массы, уварить до 1 ¾ стакана, влить ¼ или ½ стакана столового вина, положить ломтики лимона, 1–2 куска сахара, вскипятить под крышкой, процедить. 3–4 желтка взбить в кастрюле с ½ стакана этого соуса, развести остальным соусом, сильно нагреть, но не дать закипеть, облить им судака, линя, осетра, форель. Можно добавить перед подачей к столу 2 ст. ложки каперсов, подогреть.

# Такой соус можно приготовить постный.

### № 450. Соус со сливками к горячей отварной рыбе

*½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки масла, 3 стакана бульона, ½ стакана густых сливок, 3–4 желтка, 1 полная ч. ложка сливочного масла, ¼ лимона, соль*

½ ложки масла растереть с ½ ложки муки, развести 2 стаканами рыбного бульона, прокипятить так, чтобы остался всего 1 стакан, влить ½ стакана густых сливок, вскипятить; 3–4 желтка растереть с полной чайной ложкой холодного сливочного масла, размешать до получения однородной массы, перелить в общий соус, помешивая. Довести до кипения, по желанию процедить сквозь ситечко, прибавить по вкусу соли и лимонного сока.

### № 451. Соус к отварной лососине, форели и пр. с раковыми шейками или шампиньонами

*½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки, 3 стакана бульона, 3–4 желтка, соль, ½ ложки холодного сливочного масла, ½ лимона (15 раковых шеек, или 3 шампиньона, или 1 ст. ложка каперсов)*

½ ложки масла поджарить с ½ ложки муки, развести 3 стаканами рыбного бульона, хорошенько прокипятить до густоты сливок. 3–4 желтка размешать с ½ стакана этого теплого соуса, влить в остальной соус, помешивая, довести до кипения, посолить по вкусу, добавить лимонного сока (кто хочет, каперсы, раковые шейки или шампиньоны, нарезанные кружочками и поджаренные в масле). Перед самой подачей добавить кусок холодного сливочного масла величиной с грецкой орех, заранее растертого добела с введенным в него понемногу лимонным соком.

### № 452. Соус с лимонным соком и мадерой к щуке, судаку, лососине

См. соус № 421 и соус белый № 422.

### № 453. Соус грибной к щуке и судаку

См. № 426.

### № 454. Соус кольбер к отварной рыбе

Приготовить белый соус № 386 на рыбном бульоне, вбить 2 желтка, положить кусок сливочного масла, довести, помешивая, до кипения, процедить, добавить лимонного сока, тонко нарезанных шампиньонов и 12 раковых шеек. Снова довести до кипения, но не кипятить.

### № 455. Соус из грецких орехов к жареному карпу

*20 грецких орехов, т. е. 200 г, 1 ст. ложка оливкового или другого растительного масла, 2 желтка, 1 ст. ложка сухарей, 1 полная ст. ложка сахара или куска 2–3, ½ стакана укуса, 1 полная ч. ложка готовой горчицы, соль*

Взять 1 полную ч. ложку готовой горчицы, положить в нее 20 свежих грецких орехов, которые следует сперва очень мелко растолочь в ступке, подливая воды, добавить немного соли, крутые желтки, растертые с оливковым маслом, ложку просеянных сухарей, ½ стакана

уксуса, все хорошенько размешать, облить вареную или печеную рыбу. Приготовить соус перед самой подачей.

**№ 456. Соус к вареной лососине, семге, налиму или угрю**

*1 ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки, 1 маленькая баночка оливок, или каперсов, или маринованных грибов, или ½ лимона, зелень петрушки и укроп, соль*

Прокипятить с рыбным бульоном белый соус № 386, процедить, положить по полной ложке оливок, каперсов, маринованных грибов вместе с их соком, или лимона, или всего вместе понемногу, вскипятить, добавить мелко нарубленной зелени петрушки и укропа, соли; облить на блюде рыбу.

**Соус из раков.** К щуке, судаку, сигу (см. № 431).

**Бешамель из сметаны.** К рыбному жаркому (см. № 433).

**Сарептская горчица** (см. № 475). **Хрен с уксусом** (см. № 473).

**Масло с крутыми яйцами** (см. № 446).

**№ 457. Густой соус из сливок к отварной рыбе (окуню, щуке, судаку и пр.)**

*1 ½ стакана сливок, 1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, черный перец, укроп, соль*

Ложку масла, ½ стакана муки, 1 ½ стакана сливок размешать, прокипятить, процедить сквозь сито, добавить соли, немного черного перца, можно зеленого укропа, вскипятить один раз, облить рыбу. Соус должен быть вроде густой сметаны, если же окажется слишком густым, то подлить бульона или сливок.

**№ 458. Соус из сардинок**

*1 ст. ложка масла, 1–2 луковицы, 2 желтка, 4 сардинки, 1 стакан сливок и 1 стакан бульона*

Распустить в кастрюле ложку масла, дать в нем вскипеть нарезанным сардинкам и измельченной луковице, добавить сливок, немного бульона, вскипятить, слегка остудить, вбить желтки, сильно нагреть, помешивая, но не кипятить.

**№ 459. Соус лионский**

Нашинковать луковицу, положить ложку растительного масла и ½ ст. ложки нерастопленного маргарина, слегка поджарить лук, но не румянить. Влить ½ стакана сухого вина, положить маленький пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, варить с ¼ часа, процедить.

Приготовить белый соус № 386 на бульоне, прокипятить, вбить 2 желтка, процедить, смешать с уже приготовленным, всыпать нарубленную зелень петрушки, довести, помешивая, до кипения и подавать.

**№ 460. Соус из сметаны для вареных окуней и щуки**

*1 ст. ложка масла, ½ стакана муки, ½–1 стакан сметаны, зеленый лук, или лимонная цедра, или мускатный орех*

Распустить 1 ложку масла, растереть с ½ стакана муки, развести 2 стаканами рыбного бульона, хорошенько прокипятить, влить ½–1 стакан сметаны, посолить, всыпать немного мускатного ореха или лимонной цедры, или положить мелко нарубленного шнитт-лука, или простого зеленого лука, прокипятить, облить рыбу.

**№ 461. Соус татарский**

*5 желтков, 1–2 ложки сахара, 1 ½ ст. ложки растительного, лучше оливкового, масла, ½ стакана уксуса, 1 стакан хрена*

5 сырых желтков растереть добела с сахаром и 1 ½ ст. ложками растительного масла, добавить ½ стакана уксуса и 1 стакан натертого хрена, размешать.

**№ 462. Соус со сметаной к вареной лососине**

Ложку масла, ½ стакана муки развести 2–3 стаканами бульона, в котором варилась лососина, хорошенько прокипятить, влить ½–1 стакан сметаны, добавить немного нарубленного укропа, соли, 4–5 ломтиков лимона без зерен или мускатного ореха, вскипятить, облить рыбу.

**№ 463. Соус кисло-сладкий к карпу, лещу, рыбным котлетам**

См. № 415.

**№ 464. Соус красный к угрю**

См. № 406.

**№ 465. Соус к рыбе**

Кусок сливочного масла величиной с грецкой орех смешать со столовой ложкой крупчатой муки, растирать, пока не превратится в гладкую массу, развести 2 стаканами сливок, прокипятить, чтобы загустело.

**№ 466. Соус к рыбе с миндальным молоком**

Положить в кастрюльку 4–5 желтков, 150–200 г сливочного масла, 2 ст. ложки уксуса,  $\frac{1}{2}$  стакана жидкого миндального молока, 2 ч. ложки мелкого сахара, поставить на огонь, непрерывно помешивая, пока не пойдет пар, но только не дать вскипеть.

**№ 467. Соус голландский**

*200 г масла, 2 полные ч. ложечки муки, 1 стакан бульона, сок из  $\frac{1}{2}$  лимона, 1 желток,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли*

Взять 200 г сливочного масла, положить его за полчаса до подачи в маленькую эмалированную кастрюльку, поставить на слабый огонь, чтобы масло, беспрестанно помешиваемое лопаточкой, распустилось и сильно нагрелось, но не закипело. В то же самое время надо подсыпать 2 ч. ложки муки и одновременно подливать 1 стакан процеженного белого бульона, посоленного  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли. Когда соус загустеет, прибавить огонь, дать хорошенько вскипеть, отставить от огня и в ту же минуту добавить, сильно мешая, 1 сырой желток, взбитый с лимонным соком из  $\frac{1}{2}$  лимона, тотчас подавать, процедив соус сквозь ситечко прямо в соусник.

# Этот соус подается к отварной рыбе, цветной капусте, горошку, спарже, артишокам и пр.

**№ 468. Соус к рыбным паштетам**

*600 г рыбы, 1 стакан сметаны, 4 ч. ложки сои из зелени, 2 ч. ложки раковой сои, 40 г сухого рыбного бульона,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, 1  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, 10–12 шт. маслин или трюфелей, соль*

600 г рыбы поджарить в 1 ст. ложке масла, влить 1 стакан сметаны, вскипятить, влить рыбного бульона, тушить полчаса, влить 4 ч. ложки сои из зелени; 2 ч. ложки раковой сои, 40 г рыбного бульона.  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла распустить в кастрюле, всыпать  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, развести приготовленным соусом, прокипятить, процедить сквозь сито, положить 10–12 нарезанных маслин, т. е. зрелых соленых оливок, или трюфелей, соли, вскипятить, подавать к рыбному пашкету.

# Подавая соус к постным паштетам, развести бульоном, в котором вскипела рыба, и не класть сметаны.

**№ 469. Соус к пашкету из угря**

Стакан белого вина вскипятить с соком, выжатым из одного лимона, без зерен, влить в паштет.

**№ 470. Крепкий соус**

*400 г говядины, 100 г шпика, 1 морковь,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  порея, 1 луковица,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, 6 г сухого бульона,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки лимонного сока,  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры, 4–5 трюфелей, соль*

400 г говядины нарезать, положить в кастрюлю с 100 г шпика и кореньями, поджарить докрасна, влить 3 стакана воды, кипятить в течение получаса, процедить.  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла поджарить с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, развести это бульоном, положить 6 г истолченного сухого бульона, немного лимонного сока, соли, вскипятить, снять с огня, дать настояться, снять сверху жир, процедить.

# Если соус предназначен для паштетов, то надо добавить  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры, 4–5 шт. трюфелей.

**№ 471. Соус французский из трюфелей к паштету из дичи**

*400–800 г говядины, 100 г шпика, 2 луковицы, 1 морковь,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  порея, лавровый лист, душистый перец,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла,  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры, 6 шт. трюфелей, 5 корнишенов, соль*

400–800 г говядины, 100 г шпика мелко порубить; добавить 2 луковицы, кореньев, лавровый лист, душистый перец, поджарить все это в кастрюле, не накрывая крышкой, залить водой, варить 1 час.  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла поджарить с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, развести уже приготовленным бульоном, прокипятить, помешивая, процедить сквозь сито, влить  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры, положить 6 шт. ломтиками нарезанных французских трюфелей, 5 корнишенов, разрезанных вдоль, варить  $\frac{1}{4}$  часа, снять с соуса жир, посолить, если надо будет; подавать к жаркому или к паштету из дичи.

**№ 472. Соус из раков к паштетам**

*6 сморчков, 3 шт. спаржи, 1  $\frac{1}{2}$  стакана сливок, 1 ч. ложка муки,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки ракового масла, 6–12 раковых шеек, соль, перец*

$\frac{1}{2}$  ст. ложки ракового масла, чайную ложку муки, 1  $\frac{1}{2}$  стакана сливок вскипятить. 6 сморчков вымыть, нашинковать, положить в кастрюльку, сварить до готовности в их собственном соку, добавить в соус, прибавить горсть мелко нарубленной, отваренной в соленой воде спаржи, несколько раковых шеек, помешивая, довести до кипения. Подавать, всыпав соли и немного черного молотого перца.



## **Холодные подливки к холодной отварной и жареной говядине, поросенку, дичи, домашней птице, ветчине, майонезам, заливным и холодной рыбе**

### **№ 473. Хрен с уксусом**

Натереть корешок хрена, развести уксусом, чтобы едва покрыло, немного посолить, положить по желанию немного сахара.

### **№ 474. Хрен со сметаной**

Корень хрена натереть на терке, смешать со стаканом свежей сметаны, слегка посолить. Подавать к холодному отварному поросенку, телячьей голове.

### **№ 475. Сарептская горчица**

Взять самой лучшей горчицы, добавить немного мелкого сахара, заварить кипятком, размешать до получения однородной массы.

**Другой способ.** 1 стакан самой лучшей горчицы растереть с 2 ст. ложками сахара, заварить кипятком, размешать до получения однородной массы, влить 2 ст. ложки растительного, лучше всего оливкового, масла, 2 ст. ложки уксуса.

**Третий способ.** На 3 ст. ложки горчичного порошка положить 2 ст. ложки растительного, лучше всего оливкового, масла, чашку холодной воды, немного соли, вскипятить, подавать.

### **№ 476. Горчичный соус**

Взять всего поровну, т. е. по 1 большой рюмке, а именно: горчицы, желтков, белого вина, уксуса, сахара, бульона, растопленного масла. Положить все это в эмалированную кастрюльку, размешать, поставить на плиту, продолжая мешать, пока не загустеет, но не дать вскипеть. Соли положить по вкусу. Количество сахара можно по вкусу уменьшить, но не увеличить.

# Сохраняется довольно долго в холодном месте. Подается к холодной отварной и жареной говядине, к дичи, ветчине, домашней птице, к холодной рыбе и пр.

### **№ 477. Соус холодный из сардин к рыбным и мясным заливным**

*2 ст. ложки оливкового масла, соль, 1 ст. ложка сахара, 7–8 сардинок, 4 яйца, уксус, эстрагон*

2 ст. ложки оливкового масла, соль, 1 полную ст. ложку сахара, 3–4 ст. ложки уксуса размешать. 7–8 сардинок, промытых и очищенных от костей, растолочь в ступке с 4 вареными желтками, смешать с оливковым маслом, развести уксусом, добавить мелко нарезанный эстрагон.

### **№ 478. Соус сборный к холодной рыбе**

*2 ч. ложки горчицы, 6 желтков, 6 кусков сахара, 2 ст. ложки оливкового масла, 1 яйцо, 1 стакан уксуса, 1 свежий огурец, зеленый лук, укроп, маринованные грибы, 2 ст. ложки каперсов, 1 ст. ложка оливок*

2 ч. ложки горчицы заварить 2 ст. ложками кипятка, добавить 6 сырых или сваренных протертых желтков, 6 кусков сахара, 2 ст. ложки оливкового масла, соли, около 1 стакана уксуса, 1 крутое мелко изрубленное яйцо, 1 очищенный свежий огурец, нарезанный мелкими кусочками, маринованные грибы, мелко нарубленный зеленый лук, укроп, 2 ст. ложки каперсов, 1 ст. ложку измельченных оливок без косточек. Подавать к холодной рыбе, заливным и майонезам.

**479. Соус холодный из горчицы с каперсами к рыбе, заливному, майонезу, винегрету**

*1 ч. ложка горчицы, 3–6 желтков, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки оливкового масла, ½ стакана уксуса, 1 ст. ложка каперсов, 1 ст. ложка оливок*

1 ч. ложку готовой горчицы, 3–6 сырых желтков, 2 ст. ложки сахара смешать с горчицей, влить 2 ст. ложки оливкового масла, развести ½ стакана уксуса (положить по желанию каперсов или оливок), подавать к майонезу, заливному, к холодной щуке, к осетру, к лососине, к винегрету.

# Белки употребить на воздушный пирог.

**№ 480. Соус провансаль, холодный, вроде мусса, к рыбе**

*1 ч. ложка готовой горчицы, 2 желтка, 200 г оливкового масла, ½ ст. ложки сахара, 1–2 ст. ложки уксуса (эстрагон, 1 ст. ложка каперсов)*

Взять полную чайную ложку готовой горчицы, ½ ст. ложки сахара, немного соли, 2 сырых, но лучше крутых желтка, тереть, пока не начнет густеть; тогда начать прибавлять по чайной ложечке оливкового масла до 200 г и по несколько капель уксуса, не переставая мешать, пока не уйдет все указанное количество оливкового масла и пока соус этот не превратится в густую пену; тогда можно положить ложку каперсов или мелко нарезанного эстрагона.

**№ 481. Соус холодный со сметаной к рыбе**

1. Чайную ложку готовой горчицы, чайную ложку соли, 2 ст. ложки оливкового масла растереть как можно лучше, потом добавлять понемногу 2 чашки сметаны.

2. Другой способ: чайную ложку готовой горчицы, 1–2 ст. ложки уксуса, ½ ч. ложечки соли и 2 стакана свежей домашней сметаны размешать, облить отварного судака, сига и пр.

## Сладкие подливки к пудингам, кашам и овощам

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Во всех сладких подливках, которые заправляются картофельным крахмалом, надо соблюдать следующую пропорцию: на 2 стакана жидкости класть 1 полную ч. ложку картофельного крахмала, предварительно размешанного с  $\frac{1}{4}$  стакана холодной жидкости, отлитой из 2 общих стаканов, вливать в уже кипящую жидкость. Сахара брать от  $\frac{1}{3}$  до  $\frac{1}{2}$  стакана, в зависимости от кислоты ягод. Вина также по желанию от  $\frac{1}{4}$  до  $\frac{1}{2}$  стакана, даже от  $\frac{1}{8}$ . Если в подливку кладут желтки, то на 2 стакана молока надо класть 3 крупных или 4 средних желтка.

### № 482. Подливка или соус из красного вина

2 стакана вина (можно взять кагор) вскипятить с 1 стаканом мелкого сахара, кусочком корицы, а по желанию добавить и 2–3 шт. гвоздики, облить пудинг, остальное подать в соуснике.

### № 483. Соус из вишен к пудингу

*1  $\frac{1}{2}$  стакана, т. е. 200 г, вишен, от  $\frac{1}{8}$  до  $\frac{1}{2}$  стакана вина, корица или цедра с  $\frac{1}{2}$  лимона, 1 ч. ложка картофельного крахмала,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара*

Взять 200 г спелых вишен, вынуть косточки; 3–6 косточек растолочь, смешать с вишнями, развести  $\frac{1}{4}$  стакана воды, прокипятить, протереть сквозь сито, влить  $\frac{1}{2}$  стакана столового вина, немного молотой корицы и цедры с  $\frac{1}{2}$  лимона, 1 ч. ложку картофельного крахмала, размешанного с ложкой воды, 100 г сахара, вскипятить.

### № 484. Соус из слив

*15 слив, кусочек корицы или 3–6 шт. гвоздики,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара,  $\frac{1}{2}$ –1 стакана столового вина, 1 ч. ложка картофельного крахмала*

15 спелых слив без косточек (кусочек корицы или 3–6 шт. гвоздики) разварить в 2 стаканах воды, протереть сквозь сито, смешать с  $\frac{1}{2}$  стакана сахара,  $\frac{1}{2}$  или 1 стаканом столового вина, вскипятить, добавить 1 ч. ложку картофельного крахмала, смешанного с  $\frac{1}{8}$  стакана холодной воды, вскипятить, помешивая.

### № 485. Соус из свежей малины или земляники

*200 г, т. е. 1  $\frac{1}{2}$  стакана, малины или земляники,  $\frac{1}{2}$  стакана столового вина или  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 1 ч. ложка картофельного крахмала*

1  $\frac{1}{2}$  стакана малины или земляники размять ложкой, выжать сквозь салфетку, взять этот сок, развести 1 стаканом кипяченой воды, влить  $\frac{1}{2}$  стакана столового вина или  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры, положить сахар, вскипятить, добавить 1 ч. ложку картофельного крахмала, размешанного с водой, вскипятить, помешивая.

### № 486. Подливка из сиропа к пудингу с вином

*$\frac{3}{4}$  стакана сиропа,  $\frac{1}{3}$  стакана мадеры или красного вина, 1 ч. ложка картофельного крахмала (сахар)*

$\frac{3}{4}$  стакана сиропа,  $\frac{1}{3}$  стакана мадеры или красного вина, 1 стакан воды, добавить, если надо, сахар, вскипятить, влить 1 ч. ложку картофельного крахмала, размешанного с 2–3 ст. ложками воды, вскипятить, постоянно помешивая, облить выложенный на блюдо пудинг.

### № 487. Соус миндальный

*50 или 100 г сладкого миндаля, 5–6 шт. горького миндаля, 2 стакана молока, 2–4 желтка,  $\frac{1}{4}$  стакана сахара*

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  стакана сладкого, 5–6 шт. горького миндаля очистить, мелко истолочь, добавляя теплого молока столько, чтобы всего было два стакана, вскипятить, процедить, отжать, положить 2–4 желтка, растертых с сахаром, поставить на плиту, мешать, пока не загустеет, но не кипятить.

### № 488. Соус из молока или сливок с ванилью к пудингу или цветной капусте

*2 стакана сливок, молока или сметаны,  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 2—4 желтка, кусочек ванили или корицы*

2 стакана сливок или цельного молока вскипятить, положив, кто хочет, кусочки ванили, завязанной в тряпочке, или корицы, добавить 2—4 желтка, растертых с сахаром, хорошенько размешать, поставить на плиту, мешать, пока не загустеет, но не дать вскипеть, процедить, облить пудинг или цветную капусту.

**№ 489. Подливка из клюквы**

*$\frac{2}{3}$  стакана клюквы, кусочек корицы,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, 1 ч. ложка картофельного крахмала*

$\frac{2}{3}$  стакана клюквы залить водой, положить кусочек корицы, вскипятить, процедить, растирая ложкой. Взять этого сока 2 стакана, всыпать сахар, вскипятить, влить 1 ч. ложку картофельного крахмала, размешанного с ложкой воды, кипятить, активно мешая 3—4 минуты, облить пудинг, остальное подать в соуснике.

**№ 490. Сабайон**

*1 стакан легкого столового вина, или  $\frac{1}{2}$  стакана белого портвейна, или мадеры и  $\frac{1}{2}$  стакана воды, 6 желтков,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара,  $\frac{1}{2}$  лимона и лимонная цедра*

6 желтков,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара и натертую цедру с  $\frac{1}{2}$  лимона растереть добела в эмалированной кастрюльке, поставить на огонь и, подливая понемногу стакан легкого столового вина, или  $\frac{1}{2}$  стакана портвейна, или мадеры и затем  $\frac{1}{2}$  стакана уже остывшей воды, вскипяченной с лимонной цедрой и  $\frac{1}{2}$  ложечки лимонного сока, взбивать венчиком сначала на сильном огне, затем максимально убавить огонь, не переставая взбивать. Надо сильно нагреть сабайон, но не дать ему вскипеть, поэтому надо быть внимательным и не отвлекаться; когда сабайон загустеет и превратится в пену, тотчас подавать к пудингам, цветной капусте, спарже, артишокам и пр.

**№ 491. Соус шоколадный к пудингам и рисовым котлетам**

*2 стакана молока или сливок, 2 желтка,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара,  $\frac{1}{3}$  плитки шоколада*

2 желтка и мелкий сахар растереть добела, положить  $\frac{1}{3}$  плитки шоколада, размешать все это с 2 стаканами вскипяченного, слегка остывшего молока, поставить на слабый огонь, взбивать, пока не загустеет, но не кипятить; горячим облить пудинг.

**Или:**  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла смешать с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, развести стаканом воды, прокипятить, процедить, добавить  $\frac{1}{2}$  плитки шоколада, развести еще стаканом воды, всыпать  $\frac{1}{4}$  стакана сахара, хорошенько размешать и вскипятить.

**№ 492. Миндальное молоко к киселю, кашам, пудингам**

*$\frac{1}{3}$ — $\frac{3}{4}$  стакана сладкого миндаля, 5—10 шт. горького миндаля, 50—100 г мелкого сахара, 2 стакана воды или молока*

50—100 г сладкого миндаля и 5—10 шт. горького обварить кипятком, очистить, мелко истолочь, подливая по ложке воды, развести 2 стаканами горячей воды или молока, вскипятить, процедить, хорошенько отжать, положить сахар.

**№ 493. Маковое или конопляное молоко к киселю, кашам, пудингам**

2 стакана белого, но лучше серого мака обдать кипятком, дать постоять, слить воду, опять обдать кипятком, слить, промыть в холодной воде, откинуть на сито, сложить в ступку, тереть деревянным пестиком, пока все зерна не разотрутся. Когда мак побелеет, влить 2—3 стакана кипяченой воды, размешать, процедить, отжать, положить 2—4 куска сахара.

**№ 494. Превосходный соус с ромом к пудингам**

*1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки,  $\frac{1}{2}$  лимона,  $\frac{3}{4}$  стакана столового вина,  $\frac{1}{2}$  стакана мелкого сахара, 1 рюмка рома*

$\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла смешать с ложкой самой лучшей муки, развести  $\frac{1}{2}$  стакана воды, всыпать  $\frac{1}{2}$  стакана мелкого сахара, хорошенько прокипятить, процедить, развести  $\frac{3}{4}$  стакана белого столового вина, влить рюмку рома, выжать сок из лимона, слегка вски-

пятить. Использовать для пудингов, к которым подходит сабайон. Во время поста вместо сливочного масла можно взять ложку оливкового или орехового.

**№ 495. Соус из лимона**

*1 лимон, 1 стакан сахара и 5 желтков*

Срезать тонко цедру с одного лимона, вскипятить ее с 2 стаканами воды и  $\frac{1}{2}$  стакана сахара кусками, влить сок из одного лимона, процедить его сквозь марлю, немного остудить. Еще  $\frac{1}{2}$  стакана сахара мелко истолочь, растереть добела с 5 желтками, развести всем соусом, нагреть, помешивая, но не кипятить, облить пудинг, остальное подать в соуснике.

# Из белков испечь безе или сделать на другой день воздушный пирог.

**№ 496. Соус из яблок**

3 сладких яблока очистить от кожицы, вынуть сердцевину, нарезать кусочками. Кожицу сполоснуть, сварить предварительно в 3 стаканах воды, процедить, залить яблоки, положить 6 кусков сахара, кусочек корицы, сварить. 1 ч. ложку картофельного крахмала слегка развести холодной водой, влить, помешивая, вскипятить и подавать.

**№ 497. Соус из яблочной кожуры и сердцевины**

Если жарить, например, яблочные оладьи или готовить пудинг из яблок, то надо взять срезанную кожицу и вырезанную сердцевину, сполоснуть их, разварить в 2–3 стаканах воды с кусочком корицы, процедить, добавить  $\frac{1}{2}$  стакана сахара,  $\frac{1}{2}$  стакана клюквенного морса, прокипятить, заправить  $\frac{1}{2}$  ст. ложки картофельного крахмала, разведенного холодной водой, вскипятить, подавать. Если окажутся комки, процедить.

**№ 498. Сироп малиновый, земляничный, вишневый, барбарисовый, смородиновый и пр.**

Заготовленный сироп, если он густой, можно перед обедом развести водой так, чтобы было всего 2 стакана, вскипятить, положить чайную ложку картофельного крахмала, но никак не более, размешанного с 1–2 ст. ложками воды, вскипятить, процедить, облить пудинг. Густого сиропа пойдет от  $\frac{1}{3}$  до  $\frac{1}{4}$  стакана.

# Если нет сиропа, можно использовать варенье. На 2 стакана подливки надо брать по 2–4 ложки варенья, которое следует развести водой, вскипятить, процедить, добавить чайную ложку картофельного крахмала, разведенного 2–3 ст. ложками воды, вскипятить, помешивая. Если окажутся комки, процедить.

**№ 499. Клюквенный сироп**

200 г, т. е.  $\frac{3}{4}$  стакана, клюквы промыть, налить 1 стакан холодной воды, разварить, размять, процедить, всыпать  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, вскипятить, остудить. Подавать к пудингам, муссам, рису.

**№ 500. Холодные сливки или цельное молоко**

Подаются к пудингам, ягодам, киселям.

## Раздел IV

### Кушанья из овощей и зелени и разные гарниры к ним



**ПРИМЕЧАНИЕ.** Все овощи в кулинарии можно разделить на пять групп: на стручковые овощи, на овощи травянистые, на корни, на душистые травы и на грибы.

Все эти овощи подаются к столу или как самостоятельное блюдо, называемое по-французски антреме, так как подается на больших обедах между вторым, рыбным или мясным, блюдом и четвертым, каким-нибудь жарким, или в виде гарнира к различным мясным и рыбным блюдам.

На самостоятельное блюдо полагается морковь, репы, брюквы, картофеля, цветной капусты, кочанной капусты без кочерыжек и пр. по 1,2 кг на 6–8 человек. Мучнистых овощей, как то: белой фасоли, чечевицы и пр. – по 200 г, на гарнир последних достаточно 300 г. Зелени щавеля, шпината, крапивы и пр. – на самостоятельное блюдо надо по 2,4 кг. Для гарнира по 1,2 кг. На щи по 200 г. Многие овощи надо варить в посоленной воде, в таком случае на каждые 3 стакана воды надо класть по полной чайной ложке с верхом соли, а если добавляется сода для сохранения зеленого цвета, то на эту пропорцию воды и соли ее надо  $\frac{1}{2}$  ложки. Иногда на одном блюде подается несколько овощей, разделенных полосками теста, в таком случае надо еще уменьшить назначенную пропорцию.

Весь этот раздел пригоден и для вегетарианцев, так как бульон может быть заменен отваром из корней с пучком зелени. Гарнировать блюда из зелени и корней можно сухими гренками, поджаренной булкой, предварительно размоченной в молоке, рисовыми и картофельными котлетами и крокетами и т. п.

## I группа. Стручковые овощи

**ПРИМЕЧАНИЕ.** К стручковой группе овощей принадлежат простые бобы, белая фасоль, горох и чечевица. Все они состоят из кровообразующих веществ и поэтому представляют собой весьма питательные пищевые средства, в особенности чечевица, которая содержит в себе и значительное количество железа.

Все эти стручковые овощи надо прежде замочить в холодной воде, затем отварить предварительно без соли, пока не станут мягкими. Если придется варить в жесткой воде, то следует добавлять в воду щепотку соды.

### Белая фасоль

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Употребляется в суп, подается к отварной и жареной говядине, к жареной баранине, в салатах и винегретах.

**ОБЩИЕ ПРАВИЛА.** С вечера или рано утром фасоль надо промыть и залить холодной водой. Днем опустить в теплую воду без соли, один раз вскипятить, слить воду, залить новой горячей водой, а еще лучше процеженным несоленым бульоном, чтобы покрыло, положить 1 луковицу, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, продолжать варить на медленном огне. Когда сделается довольно уже мягкой, только тогда посолить и доварить до готовности, но следить, чтобы не разварилась.

#### № 501. Белая фасоль для винегрета

Сварить  $\frac{1}{2}$  стакана фасоли, как сказано в примечании, доварить с солью на слабом огне. Вынуть шумовкой, положить к винегрету, перемешать.

#### № 502. Белая фасоль к салату

1  $\frac{1}{2}$  стакана фасоли сварить, как сказано в примечании, с пучком зелени петрушки и луковицей, откинуть на дуршлаг. Переложить в салатник, добавить ложку оливкового масла, а вместо уксуса, который вреден в сочетании с бобами, влить лимонного сока, или сок крыжовника, или кизилую, яблочную или другую фруктовую кислоту, положить соль, перец, зеленого укропа, размешать.

#### № 503. Белая фасоль к отварной говядине

*1  $\frac{1}{2}$  стакана белой фасоли, 2 моркови, пучок зеленой петрушки, сельдерея, порей, 1 луковица, 2 гвоздики, 1 ст. ложка масла, перец, лимонный сок или другая кислота, зелень петрушки и укроп*

Сварить 1  $\frac{1}{2}$  стакана фасоли, как сказано в примечании, на медленном огне до мягкости с пучком зеленой петрушки, с тмином или зеленым сельдереем, с луковицей, нашпигованной 2 гвоздиками, и с 2 морковками. Под конец посолить. Когда сварится, откинуть фасоль на дуршлаг, переложить в сотейник, добавить масла, соли, молотого перца и немного рубленой зеленой петрушки, укропа и лимонного сока, размешать, подогреть и подавать.

#### № 504. Белая фасоль к жареной говядине и баранине

*2 стакана фасоли, 1 морковь, 1 луковица, 2 гвоздики, пучок зелени*

Сделать, как сказано в примечании, сварить только до полуготовности, выложить на противень к жареной баранине или говядине, дотушить вместе с ней.

#### № 505. Пюре из белой фасоли к котлетам

*400 г, т. е. 2  $\frac{1}{2}$  стакана, фасоли, 2 моркови, 1 луковица, 2 гвоздики, пучок зелени, ложка масла*

Сварить, как сказано в примечании, 400 г белой фасоли, протереть горячую сквозь сито, посолить, положить масло, размешать, подогреть, гарнировать котлеты.

## Зеленая фасоль

**ОБЩЕЕ ПРАВИЛО.** Молодые зеленые стручки очистить, отрывая стебельки вдоль всего стручка, вымыть, нашинковать наискось как можно мельче. Опустить в холодную воду до самой варки, но ненадолго. За полчаса до подачи опустить в большое количество подсоленной кипящей воды. Опускать фасоль понемногу, не сразу, чтобы не охладить воды. Кипятить на самом большом огне минут 15–20, в зависимости от сорта, не накрывая крышкой, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать воде стечь. Соленую же фасоль надо намочить с вечера, на другой день вскипятить.

### **№ 506. Соус из зеленой фасоли со сливками и поджаренной булкой**

*600 г фасоли, 1 ч. ложка соды, 2 полные ч. ложки соли, 1 ст. ложка масла и 1 полная ч. ложка муки, 1 стакан сливок, ситная булка, ½ стакана молока, 2 яйца, 3–4 сухаря, 2 ст. ложки масла*

600 г фасоли сварить, как сказано в примечании, в 6 стаканах воды с 2 ч. ложками соли и 1 ч. ложкой соды, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, дать стечь воде. Между тем 1 ст. ложку масла и полную чайную ложку муки растереть, развести стаканом сливок, прокипятить, всыпать фасоль, довести до кипения, посолить, переложить на блюдо, гарнировать поджаренной булкой, которую приготовить следующим образом. Черствую ситную булку разрезать острым ножом на 8 частей, сложить в миску, залить ½ стакана молока, через час обвалить их в 2 взбитых яйцах и в истолченных сухарях, поджарить в 2 ст. ложках масла.

# Такой соус подается также с котлетами из телятины, курицы или с мозгами.

### **№ 507. Зеленая фасоль тушеная**

*200 г фасоли, 200 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, соль*

Сделать, как сказано в примечании, опустить фасоль в кипяток, один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Когда вода стечет, переложить в кастрюлю, добавить 200 г сливочного масла, накрыть крышкой, поставить в духовку, пусть тушится. Когда фасоль будет готова, тогда только посолить, всыпать чайную ложку сахара, размешать, поставить фасоль еще в духовку на короткое время. Подавать с поджаренной булкой, с говяжьими котлетами, языком, солониной, с мозгами, с разварной говядиной.

### **№ 508. Зеленая фасоль другим способом**

*600 г фасоли, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка соды, перец, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, сахар, зелень, мускатный орех*

Сделать, как сказано в примечании, но только на 6 стаканов кипятка взять 2 полные ч. ложки соли, чайную ложку соды и 1 луковицу, сварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Когда вода стечет, переложить в кастрюлю, добавить ложку сливочного масла или маргарина, довести до кипения, всыпав по вкусу сахара, или перца, или зелень петрушки, или майоран, или мускатный орех. Подавать с говяжьими котлетами, к отварной говядине и пр.

### **№ 509. Салат из зеленой фасоли**

Сварить фасоль, как сказано в примечании, положив на 3 стакана кипятка 1 ч. ложку соли и ½ ч. ложки соды, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Когда вода стечет, переложить в салатник, добавить ½ ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки уксуса, ½ ч. ложки сахара, немного перца, соли. Подается к любому жаркому.

## Горох

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Из белого сушеного гороха готовят суп протертый и обычный, пюре и кисель. Горох надо перебрать и замочить на несколько часов; он долго разваривается,



поэтому следует опускать его в холодную или теплую, но не соленую воду и варить часа 3, тогда уже посолить. Если же горох должен быть протерт, то надо его протереть горячим сквозь решето и тогда посолить. Горох считается очень здоровой и питательной пищей; 2 полные тарелки горохового протертого супа с куском хлеба более или менее отвечают суточной потребности взрослого мужского организма. Гороховая мука составляет полезную пищу для детей.

**№ 510. Пюре из сушеного гороха**

*1 ½ стакана гороха, 1 ст. ложка масла, 1 луковица и ½ ст. ложки муки*

1 ½ стакана гороха замочить с вечера в теплой воде. На другой день налить свежей воды, чтобы едва покрыла горох, положить 1 луковицу и поставить на огонь. Когда разварится, горячий протереть сквозь дуршлаг, переложить в кастрюльку, посолить, прибавить ложку масла с ½ ложки муки, прокипятить, подать с солониной, ветчиной, сосисками.

## **Зеленый сушеный горошек**

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Зеленый горошек кладется в бульон, и из него готовится соус. Самый лучший и дорогой – это самый мелкий. Его надо перебрать, промыть в теплой воде, всыпать в кастрюлю с целой луковицей и 1–2 кусками сахара, одним сушеным грибом, залить холодной несоленой водой, варить до мягкости на слабом огне не менее часа, откинуть на дуршлаг. Чтобы горошек сохранил естественный цвет, надо, откинув его на дуршлаг, всыпать в соленый кипяток ½ ч. ложечки соды, раз вскипятить, откинуть вторично на сито, промыть холодной водой, дать стечь воде. Чтобы горошек скорее сварился, его можно сначала замочить в холодной воде часа на 2–3. На самостоятельный соус с гренками на 6–8 человек надо 200 г горошка, на гарнир – 200 г, в суп – 1 ст. ложку.

**№ 511. Соус из сушеного горошка**

*¾ стакана горошка, 1 луковица, 1 сушеный гриб, 1–2 куска сахара, 1 ч. ложка муки, ½ ст. ложки оливкового или сливочного масла, ½ ч. ложки соли*

Сделать, как сказано в примечании, вторично промыть холодной водой, дать стечь воде. Взять воду, в которой варился горошек, посолить ½ ч. ложки соли. Добавить чайную ложку муки, размешанную с ½ ст. ложки оливкового или сливочного масла, прокипятить, всыпать горошек, размешать, подавать с жареным картофелем или с картофельным пюре к солонине, ветчине, к котлетам, к жареной говядине, к котлетам из рыбы, из картофеля и пр.

**№ 512. Зеленый сушеный горошек с котлетами из грибов**

*100 г, или ¼ стакана, зеленого горошка, 2 луковицы, 1–2 куска сахара, 1 стакан риса, соль, перец, мускатный орех, 1 петрушка, 50 г грибов, 1 ст. ложка масла, 1 ч. ложка муки, ¼ стакана оливкового масла или 2 ст. ложки сливочного (4–5 сухарей, 2 яйца)*

Сварить, как сказано в примечании, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. 50 г сушеных белых грибов отварить, мелко порубить. 1 стакан риса сварить в воде с солью, мускатным орехом, петрушкой, смешать с грибами, сделать котлеты, обвалить их в яйце и толченых сухарях, поджарить на сливочном масле. Чайную ложку муки растереть с 1 ложкой сливочного масла, развести стаканом грибного бульона, смешанного с бульоном, в котором варился горошек, прокипятить, залить горошек, выложенный на блюдо, гарнировать его грибными котлетами.

**№ 513. Горошек зеленый сушеный с фаршированными раками**

*200 г, т. е. 1 ¼ стакана, сушеного горошка, 1 ложка ракового масла, 1 стакан сливок, ½ ст. ложки муки, 30 раков. Фарш № 62*

Сварить горошек, как сказано в примечании, откинуть на сито. Промыв холодной водой, пересыпать его в кастрюлю, влить 1 стакан сливок, приправить ½ ст. ложки муки с ½ ст. ложки масла, приготовленного из раковых скорлупок, прокипятить. Подавая, осыпать его

на блюде 30 раковыми шейками и гарнировать 30 раковыми спинками, нафаршированными сухарями.

## Свежий зеленый горошек в стручках

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Зеленый горошек в стручках кладется в бульон, подается с маслом, и из него готовится соус. Общее правило: стручки надо очистить от стебельков вдоль всего стручка, замочить в холодной воде на час, воду слить, горошек опустить в соленый кипяток, беря на каждые 3 стакана воды по 1 полной ч. ложке соли, сварить почти до готовности, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. На самостоятельное блюдо необходимо 1,2 кг стручков, для гарнира достаточно 600 г.

### № 514. Зеленый горох в стручках с маслом

1,2 кг стручков сварить до мягкости, как сказано в примечании, откинуть на дуршлаг, тотчас переложить на горячее блюдо, накрыть горячей салфеткой. Отдельно подать польский соус, т. е. масло с поджаренной тертой булкой № 442, или одно горячее растопленное сливочное масло.

### № 515. Зеленый горох в стручках для гарнира

*600 г стручков, соль, 1–2 ст. ложки сливочного масла*

Поступить, как сказано в примечании. Когда вода стечет, пересыпать горох в кастрюльку; на 600 г положить кусочек масла, размешать, накрыть крышкой, потушить на слабом огне, часто встряхивая кастрюльку, посолить. Переложить на горячее блюдо к сосискам, языку, котлетам, телячьим ножкам, цыплятам.

## Лущеный свежий горошек

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Зеленый горошек кладется в суп принтаньер, в паштет из раков, из него готовится соус. Вылущивать его заранее не надо, иначе он потеряет зеленый цвет; перебрать, желтые горошины выбросить, а хорошие тотчас опускать в холодную воду, в которой и держать до самой варки, чтобы не завяли. За час до подачи опустить в соленый кипяток, беря на каждые 3 стакана воды по 1 полной ч. ложке соли и по ½ ч. ложки соды. Вскипятить 2 раза в открытой кастрюлке на сильном огне, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Далее поступить в зависимости от назначения.

Консервированный горошек надо только откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, в которой он находился, и тотчас заправить маслом или соусом. Варить всего минут 15. На самостоятельное блюдо надо брать 2,4 кг стручков, из которых выйдет 1,2 кг горошка. Для гарнира достаточно половины.

### № 516. Соус из лущеного горошка

*1,2–2,4 кг стручка, 1 ½–3 ст. ложки сливочного масла, 3–6 кусков сахара, укроп*

Вскипятить, как сказано в примечании, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, пересыпать в эмалированную кастрюлю, положить сливочного масла по ½ столовой ложки на каждые 400 г горошка, по 2 куску сахара и зеленого укропа. Залить бульоном, чтобы покрыло. Потушить на слабом огне до полной готовности.

# Гарнировать: 1. Гренками из белого хлеба. 2. Или двумя жареными цыплятами. 3. Сморчками. 4. 40 раковыми шейками или фаршированными раковыми спинками; в таком случае положить в соус ракового масла. 5. Жареными сосисками, 6. Копченым угрем. 7. Лососиной. 8. Языком. 9. Котлетами или телячьими ножками. 10. Мозгами.

### № 517. Горошек с цветной капустой и голландским соусом

*1,2 кг стручков, 1 ч. ложка соды, 2 ч. ложки соли, 100–130 г сливочного масла, 600 г цветной капусты. Голландский соус № 467*

Лущеный горох из 1,2 кг стручков сварить до готовности, как сказано в примечании, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, тотчас пересыпать в горячую кастрюльку с 50 или 200 г сливочного горячего масла, накрыть крышкой, встряхнуть несколько раз, чтобы горох весь пропитался маслом. Гарнировать им цветную капусту, подать к ним голландский соус.

# Приготовленный таким образом горох перекладывается на горячее блюдо и подается также с сосисками, языком, котлетами, телячьими ножками, с цыплятами.

**№ 518. Горошек с морковью**

*300 г моркови, 300 г вылущенного гороха, 1 ч. ложка соли, ½ ч. ложки соды, коренья, зелень, 1 ч. ложка сахара, 50 г масла, 1 полная ч. ложка муки. Поджаренная булка № 506*

Морковь почистить, один раз вскипятить, промыть в холодной воде, нашинковать, пересыпать в кастрюльку, залить бульоном или отваром из кореньев с пучком зелени, чтобы покрыло, положить 1 полную ч. ложку муки, 1 ст. ложку масла, 1 ч. ложку сахара, немного соли, сварить почти до готовности, так как варится час. За 15 минут до подачи всыпать лущеный горошек, который перед тем опустить в крутой соленый кипяток с содой, как сказано в примечании, и промыть холодной водой; вскипятить все вместе, подавать с поджаренной булкой.

**№ 519. Зеленый горошек со сливками**

*200 г лущеного гороха, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка масла, 1 полная ч. ложка муки, 1 стакан сливок*

200 г лущеного гороха сварить, как сказано в примечании, до готовности. Ложку масла и полную чайную ложку муки растереть, развести 1 стаканом сливок, прокипятить, всыпать горошек, дать закипеть, подавать с разными котлетами.

**№ 520. Горошек в бульоне с желтками**

*600 г лущеного гороха, 2 ч. ложки соли (1 ч. ложка соды), 1 ½ стакана бульона, ½ ст. ложки масла, 3 желтка*

Сварить горошек почти до готовности, как сказано в примечании. Пересыпать в эмалированную кастрюльку, залить бульоном, чтобы едва покрыло, или отваром из кореньев с пучком зелени, положить ½ ст. ложки масла, варить в открытой кастрюльке на большом огне. 3 желтка взбить с ½ стакана соуса, размешать, влить в горошек, сильно нагреть, но не дать вскипеть.

**№ 521. Горошек с раками**

*1,2 кг стручков или 600 г лущеного гороха, 2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка ракового масла, 1 ½ стакана бульона, Гренки: ситная булка, 0,3 л молока, 2 яйца, 3–4 сухаря, 2 ст. ложки масла*

Вскипятить, как сказано в примечании, до полуготовности. Полную чайную ложку муки растереть с ложкой ракового масла, развести 1 ½ стакана процеженного бульона или отвара из кореньев с пучком зелени, всыпать горошек, прокипятить в открытой кастрюльке на сильном огне. По вкусу посолить, переложить на горячее блюдо, посыпать раковыми шейками, гарнировать поджаренной булкой.

**№ 522. Вылущенный горох с копченым угрем**

*600 г лущеного гороха, 2 ч. ложки соли, бульон, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка ракового масла, 1 ½ стакана бульона, 400 г угря, 1 яйцо, 3–4 сухаря*

Поступить во всем, как сказано в № 521, подавая, гарнировать копченым угрем, который разрезать на кусочки, обдать кипятком, обвалить в яйце и сухарях, обжарить в масле.

## Чечевица

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Из чечевицы приготавливаются суп, суп-пюре и соус. Чечевичная мука очень полезна для детей. Чечевица плохо разваривается, поэтому надо замочить ее сначала в холодной воде на 2 часа, затем переменить воду, поставить на плиту без соли, иначе не разварится, вскипятить, снять накипь, а потом добавить пучок зелени, укропа, 1–2 луковицы, нашпигованные 2 гвоздиками, 1–2 моркови, поставить в духовку часа на 2, накрыв крышкой.

Когда упрет, употребить ее в зависимости от назначения: целиком в суп и соус или горячую протереть сквозь сито, если потребуется суп-пюре.

### **№ 523. Соус из чечевицы**

*400 г чечевицы (2 $\frac{1}{8}$  стакана), 1–2 луковицы, 2 гвоздики, 1 ст. ложка масла, 1–2 моркови, зелень, соль*

В уже упревшую чечевицу, как сказано в примечании, всыпать соли и положить по  $\frac{1}{2}$  ст. ложки свежего масла на каждые 400 г чечевицы, потушить на слабом огне, подать к отварной говядине или с гренками.

### **№ 524. Пюре из чечевицы**

*2  $\frac{1}{8}$  стакана, т. е. 400 г, чечевицы, 2 луковицы, 2 моркови, 2 порея, 200 г ветчины, 100 г сливочного масла, ( $\frac{1}{2}$  стакана малаги), соль*

Чечевицу перебрать, замочить в теплой воде, вскипятить без соли, снять накипь, положить сырой ветчины, 2 очищенные луковицы, 2 моркови, 2 порея, залить бульоном, вскипятить, поставить в духовку на 2 часа, чтобы упрела до мягкости. Потом вынуть ветчину и коренья, а горячую чечевицу протереть сквозь сито. За 15 минут до подачи смешать ее со сливочным маслом, развести вскипяченной малагой или бульоном; тут только по вкусу посолить.

# Подавать с греночками.

Если этот соус подается с жарким, то достаточно 1  $\frac{1}{2}$  стакана чечевицы и прочего соразмерно этой пропорции.

## II группа. Травянистые овощи

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Если какой-нибудь овощ надо вскипятить в подсоленной воде, то на каждые 3 стакана воды надо брать по полной чайной ложке соли.

### Артишоки

**ПРИМЕЧАНИЕ.** В артишоках содержится большое количество сахара. Их надо очистить от зеленых листьев, срезать на палец верхнюю колючую часть листьев, подровнять дно, т. е. нижнюю часть листьев с корешком, тотчас натирая обрезанные места лимоном, чтобы не потемнели. Выскоблить костяной ложечкой доньшты всю мохнатую сердцевину. Артишоки затем следует хорошо промыть в холодной воде, чтобы между листьями не осталось земли, потом опустить в воду с лимонным соком, чтобы они не потемнели.

Для некоторых блюд используют только доньшты артишоков, в таком случае надо срезать все листья, выскоблить всю сердцевину, чтобы осталась одна только мясистая чашечка, которую сразу же со всех сторон надо также натирать лимоном. До употребления держать в воде с лимоном.

#### **№ 525. Доньшты артишоков под разными соусами**

*15 артишоков, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ лимона, бульон, соль*

Очистив доньшты артишоков, как сказано в примечании, опустить их в подсоленный кипяток, вскипятить, переложить в сотейник, добавить ложку сливочного масла, сок из ½ лимона, залить, чтобы только покрыло, бульоном, сваренным из остатков вареного и жареного мяса, птицы и различных костей, а также из говяжьих и телячьих голяшек, можно также залить обыкновенным процеженным бульоном; за полчаса до обеда поставить на плиту, сварить до мягкости.

# Облить слегка артишоки и подать отдельно: 1. Польский соус, или масло с сухарями № 442. 2. Или голландский соус № 467. 3. Или сабайон № 490. 4. Или следующий соус: ½ ст. ложки масла распустить в кастрюльке, всыпать 1 ст. ложку муки, развести 1 ½ стакана бульона, прокипятить, помешивая; добавить мускатного цвета, немного лимонного сока, отставить, вбить 2–3 желтка, сильно нагреть, но не кипятить, опустить доньшты артишоков и, снова подогрев, подавать.

#### **№ 526. Доньшты артишоков с зеленым горошком и соусом из помидоров**

*15 артишоков, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 лимон, к зеленому горошку № 511 или № 516. Соус из помидоров № 432*

Приготовить и сварить доньшты артишоков, как сказано в примечании. Подавая, наполнить доньшты сушеным или свежим зеленым горошком, сваренным, как сказано в № 511, или свежим лущеным горошком. Отдельно подать соус из помидоров.

#### **№ 527. Артишоки, фаршированные шампиньонами, с мадерой**

*15 артишоков, 1 лимон, 1 ст. ложка масла, 100 г штика или масла, 6–12 шампиньонов, ½ луковицы, зелень петрушки, ½ ст. ложки масла, 2–3 сухаря, соль, перец, 1–2 рюмки мадеры, 2 стакана бульонной эссенции № 396*

Очистить, как сказано в примечании, но только не срезать кончиков листьев, натереть доньшты лимонным соком, опустить на 2–3 минуты доньшты вверх в раскаленный фритюр так, чтобы его касались только самые края. Когда концы листьев зарумянятся, вынуть артишоки на сито, покрытое бумажными полотенцами, положить доньшты вверх, чтобы листья обсохли. Потом нафаршировать артишоки внутри и между листьями следующей смесью. Взять 8–12 сырых очищенных шампиньонов, мелко их нарезать, слегка поджарить

в масле с мелко нарубленным луком и измельченной зеленью петрушки, потом положить для связи немного толченых просеянных сухарей и по вкусу соли и перца, нафаршировать.

Обвязать каждый артишок нитками, положить в глубокий сотейник, покрытый очень тонкими ломтиками сырого шпика. Сверх каждого артишока положить также по ломтику шпика, который может быть заменен и маслом, залить, чтобы едва покрыло, 2 стаканами процеженного обыкновенного бульона, но еще лучше бульонной эссенции (см. № 396), влить 1–2 рюмки мадеры, лимонного сока, варить до мягкости на слабом огне или поставить в духовку. Когда будут готовы, снять нитки, переложить на блюдо, полить процеженным соком, подавать.

**№ 528. Артишоки, фаршированные свежими грибами, со сметаной**

*15 артишоков, 1 лимон, 1 ст. ложка масла, 100 г шпика или 50 г масла, ½ тарелки свежих грибов, 1 ст. ложка масла, 1 полная ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка муки, укроп, петрушка, соль*

Приготовить артишоки, как сказано в примечании и в № 527. Фарш следующий. Поджарить в масле со сметаной и зеленью мелко нарезанные белые или другие благородные свежие грибы, обваленные в муке, нафаршировать ими внутренность артишоков и пространство между листьями, перевязать, залить крепким бульоном, чтобы едва покрыло, накрыть крышкой, держать в духовке до мягкости. Снять нитки, переложить на блюдо, полить процеженным соком, подавать.

**№ 529. Артишоки, фаршированные раками и телятиной**

*15 артишоков, ½ лимона, 20 раков, 200 г жареной телятины, 2 яйца, перец, соль, мускатный орех, всего 100 г масла. Соус: 1 стакан сливок, ½ ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла*

Приготовить артишоки, как сказано в № 527, отварить их в подсоленном кипятке до мягкости; 20 раков отварить, вынуть шейки и мякоть ножек, смешать с мелко нарезанной жареной телятиной, положить ложку сметаны, 2 яйца, перец, соль, мускатный орех, размешать, нафаршировать середину артишоков и пространство между листьями.

Опустить в соус, сваренный из 1 стакана сливок, 1 ст. ложки сливочного масла, ½ ст. ложки муки, 1 стакана бульона, перца и соли по вкусу. Вскипятить в этом соусе артишоки 2–3 раза, подавать, облив их тем же процеженным соком.

**№ 530. Артишоки в малаге**

*20 артишоков, 100 г сливочного масла, 2 стакана крепкого бульона, 4–5 кусков сахара, 0,3 л малаги, соль*

Очистить артишоки от листьев, как сказано в примечании, положить на час в холодную воду. Вскипятить их в соленой воде, откинуть на дуршлаг, положить в кастрюлю на распущенное сливочное масло, влить малаги, положить сахар, кипятить до готовности, подливая понемногу крепкого бульона, выложить на блюдо, подавать, облив процеженным соусом.

## Баклажаны

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Если баклажаны подаются в сыром виде, то от кожицы они не очищаются. Если фаршируются, то кожица срезается только с обоих концов, которые тотчас же натираются солью, затем специальным приспособлением вся середина выдалбливается насквозь или вынимается костяной ложечкой, натирается внутри солью и потом промывается. Если баклажаны нарезаются ломтиками, то сердцевина не вынимается.

Разрезаются баклажаны всегда вдоль вместе с кожицей. Каждый ломтик натирается солью и затем промывается.

**№ 531. Икра из баклажанов**

Испечь баклажаны дочерна и до мягкости, снять черную кожицу до самой мякоти. Мякоть эту положить на тарелку, порубить как можно мельче, посолить, посыпать перцем, подлить побольше оливкового или другого растительного масла, по желанию немного уксуса.

**№ 532. Соус из баклажанов**

Очистить от кожицы, нарезать кружками или ломтиками, добавить корни сельдерея, петрушки, моркови, залить водой, посолить, под крышкой тушить до готовности, добавить подсолнечного, оливкового или горчичного масла, подавать горячим.

**№ 533. Баклажаны фаршированные**

*6–9 баклажанов, 50 г масла. Фарш из курицы № 227, 228*

Баклажаны не очищать от кожицы. Срезать ее только с двух концов и натереть срезы солью. Удалить сердцевину, тотчас натереть внутренность солью, тщательно промыть, обсушить на салфетке, приготовить фарш из курицы, наполнить им каждый баклажан, выложить на растопленное масло, поставить под крышкой в умеренно горячую духовку. Когда баклажаны будут готовы, переложить на блюдо, причем каждый баклажан можно разрезать вдоль пополам самым острым ножом.

В кастрюльку, в которой жарились баклажаны, влить белый соус, приготовленный из муки, масла и бульона, вскипятить, процедить, полить баклажаны.

**№ 534. Баклажаны под соусом бешамель**

Очистить баклажаны от кожицы, разрезать вдоль пополам, вынуть семена, 1 раз вскипятить в воде. Переложить в смазанный маслом сотейник, полить бешамелем из сметаны № 433, посыпать тертым сыром пармезан, поставить в горячую духовку, подрумянить. Подать в том же сотейнике.

# Можно отдельно подать в сотейнике подливку из бульона, муки и масла, вскипяченных с зеленью.

**№ 535. Баклажаны маринованные**

Надрезать вдоль до конца, обварить кипятком, откинуть на дуршлаг, сложить как бы цельные, положить под пресс на 2–3 часа. Мелко нарубленный чеснок, морковь, свежий зеленый перец обдать кипятком, нафаршировать баклажаны, перевязать веточками сельдерея, чтобы не выпала начинка, сложить в банку, залить холодным уксусом, вскипяченным со специями, № 3574.

**№ 536. Баклажаны по-турецки**

Вымыть, разрезать вдоль ломтиками, поджарить каждый в оливковом масле. Очищенные морковь, пастернак, помидоры мелко нарезать, обжарить также в оливковом масле, посолить, посыпать перцем, перемешать, смазать этой смесью каждый ломтик, сложить их так, чтобы баклажаны выглядели как цельные, переложить их в сотейник, полить томатом, запечь.

## Капуста белокочанная, свежая

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Белокочанная капуста подается в бульоне; из нее готовят ленивые щи, масседуан, начинку для пирогов и пирожков, салаты, соус. Иногда подается цельным разварным кочаном или фаршированным, вареной и поджаренной. В капусту для вкуса кладут укроп, тмин, укропные семена. Перед употреблением надо каждый кочан очистить от верхних зеленых испортившихся листьев, вырезать кочерыжки, обмыть холодной водой.

Молодую капусту, т. е. собранную до сентября, когда в ней еще бывает горечь, надо опускать в соленый кипяток и дать один раз вскипеть, зрелую же можно и не опускать в кипяток, а класть ее прямо в бульон и в нем варить.

Если капуста предназначается в суп или в щи, то кочан надо разрезать на несколько частей, вырезать кочерыжку, вымыть, опустить в соленый кипяток; когда вскипит, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, доваривать в общем бульоне, но в отдельной кастрюльке. Остерегаться, чтобы капуста не перепрела, потому что тогда она приобретает неприятный вкус.

#### **№ 537. Капуста для начинки пирогов**

Если капуста предназначается для пирога и пирожков, то надо разобрать все листья, промыть их в дуршлаг, дать стечь воде, мелко порубить, посолить; через 10 минут отжать, сложить в дуршлаг, обдать кипятком, промыть холодной водой. Когда она стечет, переложить капусту на сковороду или в кастрюльку со свежим сливочным маслом, постоянно мешать, чтобы прожарилась, но не подрумянилась, слегка остудить, посолить, добавить чуть-чуть перцу, рубленых крутых яиц, укропа, размешать, чтобы совершенно остыла, положить на раскатанное тесто и т. д.

#### **№ 538. Фаршированная капуста (на 6 человек)**

*400 г говядины, 200 г почечного жира, 2 ст. ложки масла, т. е. 100 г; по 5 горошин душистого и черного перца, пучок укропа, соль, кочан капусты весом 1,2 кг (или 2 – весом по 600 г), 2 моркови, 2 петрушки, 1 сельдерей, 4 картофелины, 1 большая луковица, примерно 6 стаканов легкого бульона*

Два небольших кочана капусты весом всего по 600 г, без кочерыжек, очистить от верхних листьев, разрезать каждый на четыре части, опустить в соленую кипящую воду на четверть часа, вскипятить 2 раза, откинуть на дуршлаг, осторожно отжать руками. 400 г мягкой говядины, 200 г почечного жира мелко порубить, положить 1 ч. ложку соли, 5 горошин черного и 5 горошин душистого молотого перца, 1 измельченную печеную луковицу, влить  $\frac{1}{4}$  стакана холодной воды, размешать, начинить этим фаршем каждый кусок капусты, перекладывая его между листьями и нетуго перевязывая нитками. Взять кастрюлю, положить на дно  $\frac{1}{2}$  ложки масла, затем сырые, мелко нашинкованные морковь, петрушку, сельдерей, картофель, 3 горошины душистого и 3 горошины черного перца,  $\frac{1}{2}$  лаврового листа, потом ряд фаршированной капусты, потом опять ряд вышеперечисленных корней и перца с лавровым листом, пучок укропа, потом опять ряд капусты, залить бульоном, чтобы лишь покрыло, накрыть крышкой, тушить час на небольшом огне. Когда капуста делается мягкой, поджарить  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла с 1 полной ст. ложкой муки, развести бульоном, в котором варилась капуста, прокипятить. Капусту переложить на блюдо, гарнировать тушеными кореньями, полить соусом.

#### **№ 539. Фаршированный кочан капусты**

Приготовить фарш № 538 в том же самом количестве; кочан капусты очистить от верхних листьев, срезать, но не вырезать кочерыжку, опустить в соленый кипяток, 1–2 раза вскипятить, вынуть. Разобрать листья, не отламывая их. Смазать каждый лист тонким слоем фарша, сжать листы, перевязать кочан ниткой. Положить в кастрюлю, полить 100 г масла,  $\frac{1}{2}$  стакана бульона, накрыть крышкой, поставить в духовку. Когда обжарится, переставить на плиту, подлить еще с  $\frac{1}{2}$  стакана бульона и сметаны, накрыть крышкой, тушить, поливая тем же соусом и переворачивая кочан как можно чаще. Когда капусту и фарш легко будет проколоть иголкой, переложить кочан на блюдо, снять нитки и полить процеженным и посоленным соусом. Это блюдо готовится не менее полутора часов.

#### **№ 540. Белокочанная капуста с маслом и сухарями**

Кочан капусты очистить от верхних листьев, разрезать на 6–8 частей, опустить в соленый кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, слегка отжать капусту, положить ровненько на дно кастрюли, налить хорошего бульона, добавить немного зелени петрушки, 1 луковицу, накрыть крышкой, варить до мягкости, но чтобы не разварилась, подавая эту капусту без соуса, можно полить подрумяненным маслом с сухарями № 442. Или кочан свежей капу-



сты очистить от нижних листьев, надрезать на четыре части, крест-накрест, но не до самого конца, опустить в соленый кипяток, сварить, чтобы капуста сделалась вполне мягкой, переложить цельным кочаном на блюдо, полить маслом с сухарями № 442. Или заправить бульон, в котором варилась капуста, ложкой масла и  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, прокипятить, потряхивая кастрюлю, выложить на глубокое блюдо, подавать с сосисками, ветчиной, говядиной.

# Или капусту, сваренную таким образом, полить соусом со сливками № 444.

#### **№ 541. Пудинг из фаршированной капусты**

Взять 1–2 кочана капусты, обрезать верхние листья, разрезать каждый на 2 части, опустить в соленый кипяток; когда вскипит, откинуть на дуршлаг, вырезать сердцевину, разобрать листья, посыпать солью, перцем, сложить в кастрюлю, добавить кусок ветчины, 1 морковь, 2 луковицы, напигованные 4 гвоздиками, залить бульоном, сварить на слабом огне до готовности; потом выложить капусту в дуршлаг, чтобы стек бульон, опустить в кастрюлю, смазанную маслом, перекладывая фаршем и посыпая мускатным орехом; влить 2 ст. ложки бульона, наложить легкий пресс и поставить на водяную баню; выложить на блюдо, полить красным соусом. Фарш следующий: взять молодую курицу или 200 г телятины или говядины, пропустить через мясорубку, истолочь в ступке, положить туда намоченную в молоке и отжатую городскую булку, соли, перца, мускатного ореха, ложку масла, хорошо размешать, протереть сквозь сито; если будет слишком густо, развести сливками или бульоном.

#### **№ 542. Фаршированная капуста по-литовски**

*2 кочана капусты, 300 г говядины, 300 г почечного жира, 1 ст. ложка муки, 5 горошин черного и 10 душистого перца, 1 луковица,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, соль*

Два небольших кочана капусты очистить от верхних листьев, разрезать каждый кочан на 4 части, опустить в соленый кипяток на четверть часа, откинуть на дуршлаг, осторожно отжать капусту руками. 300 г говядины, 300 г почечного жира пропустить через мясорубку, добавить соли, черного и душистого молотого перца, 2 ст. ложки мелко нарубленного лука, все вместе истолочь, начинить этим фаршем каждый кусок капусты, перекладывая его между листьями и перевязывая ниткой. Приготовленную таким образом капусту положить в кастрюлю, залить водой или бульоном, немного посолить и варить, пока фарш не будет готов.  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла распустить в кастрюле, всыпать 1 ст. ложку муки, помешивая на огне, развести 3 стаканами бульона или воды, в которой варилась капуста, вскипятить, процедить, залить этим соусом капусту, дать еще раз закипеть; подавая, снять нитки.

#### **№ 543. Фаршированная капуста по-французски**

*3–4 маленьких кочана капусты, 1 ст. ложка масла. Фарш: 400 г телятины, 20–30 раков, 1 ст. ложка говяжьего жира,  $\frac{1}{2}$  булки,  $\frac{3}{4}$  стакана сметаны, 2 яйца, 1 ст. ложка ракового масла, мускатный орех, соль*

3–4 маленьких кочана капусты очистить от верхних листьев, разрезать каждый кочан пополам, опустить в соленый кипяток; когда 2 раза вскипят, откинуть на дуршлаг; когда остынут, вырезать сердцевину, листья переложить фаршем, сложить каждую половину в виде продолговатого кочана, обвязать ниткой, опустить в кастрюлю, смазанную  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, сверху тоже положить несколько кусочков масла, закрыть крышкой и поставить в духовку. Фарш готовится следующим образом. Пропустить через мясорубку кусок жаркого из телятины, смешать с отваренными и очищенными раковыми шейками и ножками, положить 1 ст. ложку мелко нарубленного говяжьего жира,  $\frac{1}{2}$  городской булки, намоченной и отжатой,  $\frac{3}{4}$  стакана сметаны, 1 желток, 1 яйцо, 1 ст. ложку ракового масла, мускатный орех, посолить, хорошенько перемешать.

#### **№ 544. Капустные кочерыжки**

Из них готовят следующее кушанье: очистить, нарезать кусочками вроде спаржи, сложить в кастрюлю, посолить, посыпать немного сахара, залить кипятком, сварить их до мяг-

кости, переложить шумовкой на блюдо, облить маслом с поджаренными сухарями, подавать к котлетам.

#### **№ 545. Капуста, фаршированная по-русски**

*Большой кочан капусты, 2 стакана сдобных толченых сухарей, 100 г масла, 3 стакана сливок*

Взять хороший кочан капусты, зеленые листья срезать, а середину выдолбить. Подготовленный таким образом кочан положить в простую кастрюлю, вынутую капусту порезать на маленькие кусочки, перемешать с истолченными сухарями, всыпать ее сколько войдет в выдолбленный кочан, а остальной капустой обложить его вокруг и посыпать сдобными сухарями. Сверху положить маленькие кусочки масла, а потом все полить сливками, можно также посыпать сверху сыром, накрыть крышкой, поставить в духовку.

#### **№ 546. Капуста с молочным соусом**

*2 кочана капусты (1,2 кг), 0,9 л молока, 1–2 стакана сливок, 3–4 сухаря, 1 ст. ложка сыра*

Нашинковать свежую капусту, обдать кипятком, опустить в кипящее молоко, варить, пока не делается мягкой, откинуть на дуршлаг, переложить на блюдо, полить сливками, посыпать сухарями, можно добавить сыра пармезан или голландского, поставить в духовку, чтобы запеклось.

#### **№ 547. Голубцы**

*Кочан без кочерыжки, 1 стакан муки, ¼ стакана растопленного масла, 2 ст. ложки томата и 1 ст. ложка сметаны или 1 ¼–1 стакан сметаны без томата. Фарш: 600 г мякоти, 100 г почечного жира, 1 луковица, 2 ч. ложки соли, по 5 горошин черного и душистого перца, кусок льда или ½ стакана холодной воды или бульона, ½ стакана риса*

Взять кочан капусты весом около 600 г без кочерыжки, опустить в кипящую соленую воду, дать 1–2 раза вскипеть. Вынуть, разобрать на отдельные листья. Положить на середину каждого листа кусочек фарша, завернуть края, свернуть трубочкой. Обвалять в муке, уложить плотнее друг к другу завернутой стороной в глубокий сотейник, полить маслом, тушить под крышкой, подливая бульон. Когда зарумянятся, полить сметаной, вскипятить. Фарш приготовить следующим образом. 600 г мягкой говядины от костреца приготовить как для котлет, добавив почечного жира, кусок льда или ½ стакана холодной воды, но лучше жирного бульона, посолить, посыпать перцем, положить печеную или сырую натертую луковицу, размешать. Голубцы также можно полить томатом, смешанным с ложкой сметаны, запечь. Если фарш готовится из отварной говядины, можно прибавить отварного рассыпчатого риса.

# В южных регионах фарш для голубцов заворачивают в листья салата-латука, в крупные листья щавеля или крапивы, беря их по нескольку листочков сразу. Но прежде чем завернуть в них фарш, листья надо обдать кипятком, а затем опустить в холодную воду.

## **Кислая капуста**

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Очень полезна нашинкованная кислая капуста, поскольку она содержит много молочной кислоты. Варить ее следует всегда в эмалированной кастрюле. Сначала ее надо отжать; если капуста слишком кислая, то промыть водой и отжать.

#### **№ 548. Кислая капуста тушеная к сосискам и пр.**

*800 г кислой капусты, 400 г яблок, т. е. 2–4 шт., 100 г масла (сахар, яблочная соя, сок из крыжовника)*

Взять 800 г, т. е. 4 стакана, кислой шинкованной капусты; отжать, сок слить в отдельную кастрюлю и вскипятить. Капусту обдать, помешивая, на дуршлаге кипятком. Когда вода стечет, переложить в сотейник на раскаленное масло, поджарить докрасна, положить 400 г

кисло-сладких очищенных только от сердцевины, мелко нарезанных яблок, залить бульоном, чтобы едва покрыло; помешивая, тушить под крышкой до готовности. Не класть ни лука, ни перца, ни лаврового листа. Если понадобится, подлить вскипяченного капустного сока, или сок из крыжовника, или яблочной сои, положить сахар, размешать, потушить, подавать к жареным сосискам, к утке и гусю.

**№ 549. Солянка из кислой капусты с рыбой, подаваемая в сотейнике**

Луковицу мелко нашинковать, поджарить в 4 ст. ложках масла, добавить 4 стакана кислой нашинкованной капусты, промыв ее в воде и отжав, размешать, накрыть крышкой. Немного погодя положить 2–3 очищенных, мелко нарезанных кислых яблока, тушить вместе с капустой, помешивая, чтобы не пригорело, заправить 1 ст. ложкой муки, размешать, переложить в плоский сотейник, чередуя ряд капусты, ряд запеченной или поджаренной рыбы (600 г): щуки, сига, судака, осетрины, вареной лосося или пр., посыпать немного перцем и зеленью, верхний ряд – капуста. Украсить сверху мелко нарезанными солеными огурцами, маринованными грибами, полить соусом из-под печеной рыбы, подрумянить в духовке, подать в том же самом сотейнике, посыпав мелко истолченными сухарями.

**№ 550. Солянка из кислой капусты с мясом**

*1,2 кг кислой капусты, 1 луковица, 2–3 ст. ложки масла, 6 сушеных грибов, 1 ст. ложка масла, 400 г жареной ветчины или жареной свинины, 100 г колбасы, дичи, лавровый лист, соль, ½ ст. ложки муки, по 5 горошин душистого и черного перца*

Взять 1,2 кг кислой капусты, промыть в двух холодных водах, если очень кислая, то и в двух горячих, отжать; порубить большую луковицу, поджарить с 2–3 ст. ложками масла, положить капусту, поджарить, помешивая и подливая понемногу 3 стакана отвара от 6 сушеных грибов. Когда капуста станет совершенно мягкой, приблизительно через полтора часа, положить 400 г мелко нарезанной жареной ветчины или 400 г жареной свинины или положить того и другого, 100 г колбасы и дичи, оставшейся от обеда, и вообще любого холодного мяса, чтобы всего было 600 г; добавить перец, лавровый лист и соль, тушить под крышкой полчаса. Ложку масла поджарить с ½ ст. ложки муки, смешать с капустой и мясом, потушить еще примерно 10 минут, переложить в сотейник, поставить в духовку на полчаса, чтобы сверху подрумянилось; подать на стол в сотейнике.

**№ 551. Московская солянка на сковороде**

*600–800 г капусты, 100 г масла, ½ ст. ложки муки, 600–800 г разного мяса, 1 луковица, 2 огурца, 10 корнизонов, 10 оливок, 10 маринованных грибов, 1–3 шт. трюфелей, соль*

Эта солянка должна быть густая; она подается если за обедом, то перед бульоном, но, как правило, ее подают к завтраку. 1 луковицу мелко нашинковать, поджарить в 100 г масла, положить 600 г кислой промытой и отжатой шинкованной капусты, размешать, накрыть крышкой, тушить до готовности, помешивая, чтобы не пригорело, всыпать ½ ст. ложки муки, размешать. Переложить капусту на сковородку, чередуя слой капусты – слой жареного мяса разного сорта, нарезанного мелкими кусочками, как то: говядины, телятины, ветчины, курицы, разной дичи и пр., сверху опять слой капусты. Украсить сверху мелко нарезанными солеными огурцами, корнизоном, оливками, маринованными грибами, кто хочет, трюфелями, сосисками, полить соусом из-под жаркого, поставить в духовку, заколеровать; подавать на той же самой сковородке.

# Вместо кислой капусты можно употребить свежую, в таком случае нашинковать ее, опустить в кипяток, когда закипит, вынуть шумовкой, положить в кастрюлю с маслом, добавить 2–3 мелко нашинкованных кислых яблока, посолить, тушить до готовности.

**№ 552. Кислая капуста с грибами и сметаной**

*4 стакана, т. е. 800 г, кислой капусты, 5–6 сушеных грибов, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, соль*

Сушеные грибы отварить, этим грибным бульоном залить 4 стакана кислой и ошпаренной капусты; положить мелко нашинкованные грибы, посолить, отварить; влить 1 стакан сметаны и, наконец, добавить муку, поджаренную в масле, смешать все вместе, прокипятить под крышкой до готовности.

**№ 553. Тушеная кислая капуста по-литовски**

*2 кочана свежей капусты, или 800 г, т. е. стакана, 4 кислой, 400 г шпика, 400 г говядины, 3 луковицы, черный молотый перец, соль, (10 небольших кислых яблок)*

400 г шпика, 400 г сырой говядины нарезать, и то и другое маленькими кусочками, поджарить докрасна, помешивая лопаткой, положить 3 мелко нарубленные луковицы, обжарить, добавить кислой или свежей шинкованной, ошпаренной капусты, соли, подлить  $\frac{1}{2}$  стакана бульона, накрыть крышкой, тушить до мягкости. Когда будет готова, всыпать черного молотого перца; эта капуста должна быть красноватого цвета. Если капуста свежая, то положить 10 кислых маленьких яблок, мелко их нарезав, добавить в кастрюлю к капусте, почти уже готовой, и тушить до мягкости.

# Гарнировать жареными сосисками.

**№ 554. Соус из кислой капусты с икрой**

*$\frac{1}{4}$  стакана икры, 200 г масла, 1,2 кг шинкованной кислой капусты, соль*

Взять 1,2 кг кислой шинкованной капусты, сварить, налив воды столько, чтобы она не пригорела; когда будет готова, выложить на дуршлаг, чтобы стекла вода. Взять 200 г сливочного масла, раскалить его на сковороде, смешать с капустой, прожарить вместе; вынутую из свежей рыбы икру обдать соленой водой, тщательно растереть, смешать с капустой и дать еще прокипеть на огне. Капуста от икры получит отличный вкус, можно подавать ее с котлетами, с сосисками и с жареной рыбой; в пост можно вместо сливочного масла положить оливковое; икры нужно класть столько, чтобы вся капуста была как бы посыпана маком.

## **Капуста цветная, савойская, брюссельская, краснокочанная**

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Цветная капуста кладется в суп, подается отдельно с маслом и сухарями, с голландским соусом, с сабайоном, маринуется и пр.

**ОБЩИЕ ПРАВИЛА.** Очистить от листьев, отрезать кочерыжки, замочить в соленой холодной воде на 2 часа, чтобы удалить насекомых, но это в таком только случае, если капуста подается цельным кочаном. Если же она разбирается на соцветия, как, например, в суп, то нет надобности ее опускать в соленую воду, так как червячки будут и без того видны. За полчаса до подачи опустить в большое количество соленого кипятка, положив на каждые 3 стакана воды по чайной ложке соли без верха, по кусочку сахара, по  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды и по  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, варить до готовности на слабом огне минут 15. Вынимать осторожно шумовкой на блюдо, покрытое салфеткой, тотчас подавать с приготовленным заранее маслом, соусом и пр.

Чем кочаны крупнее и белее, тем они лучше, а чтобы они не разломались, лучше всего опускать их в кипяток в металлических сетках, или в дуршлаге с ушками, или даже в сите, с боков которого просверлить по две дырочки, вдеть тесемки, связать их длинными петлями, продеть сквозь них палочку, которую положить на края широкой кастрюли с кипятком. Сварить таким образом капусту, вынуть, дать стечь воде и затем уже осторожно переложить шумовкой на блюдо, покрытое сложенной салфеткой, красиво уложить горкой, стеблями вниз; посыпать мелко истолченными сухарями. Но гораздо красивее разделить ее на соцветия, сварить и, подавая, уложить на салфетку в виде пирамиды.

**№ 555. Цветная капуста для бульона**

См. № 260.

### **№ 556. Цветная капуста под разными соусами**

2–6 головок, т. е. 1,2 кг, цветной капусты,  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, по  $\frac{1}{4}$  ст. ложки масла и соды, 3 куса сахара

Сварить ее, как сказано в примечании, с той разницей, что надо сварить ее в соленом кипятке до мягкости, вынуть шумовкой на блюдо.

# Подать отдельно следующие соусы: польский соус № 442; или сабайон № 490; или белый соус № 445; или соус № 444; или соус с ромом № 494; или голландский соус № 467.

### **№ 557. Цветная капуста с соусом бешамель**

1,2 кг цветной капусты,  $\frac{3}{4}$  ст. ложки масла,  $\frac{3}{4}$  ч. ложки соды,  $1\frac{1}{2}$  ч. ложки соли. Бешамель: 1–2 ст. ложки сыра, 1 ст. ложка масла,  $\frac{1}{2}$  стакана муки,  $1\frac{1}{2}$  стакана молока или сливок

Сварить, как сказано в примечании, разобрав на соцветия, сложить в сотейник, покрыть соусом бешамель, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, дать слегка зарумяниться в духовке; тотчас подавать.

### **№ 558. Савойская капуста**

4 кочана савойской капусты, 50 г шпика,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, (2 желтка), соль

Обрезать верхние листья, разрезать кочаны на 4 части, сполоснуть, опустить в соленый кипяток, дать вскипеть, откинуть на дуршлаг. Положить на дно кастрюли несколько тоненьких ломтиков шпика, сверху капусту, залить бульоном с 1 ложкой масла, варить до мягкости.  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла поджарить с 1 ст. ложкой муки, развести бульоном, прокипятить; взбить 2 желтка, развести горячим соусом, энергично помешивая, сильно нагреть, но не кипятить. Капусту выложить на блюдо и полить соусом.

### **№ 559. Савойская капуста другим способом**

Капусту разрезать на части, очистить и отварить в соленом кипятке, как было сказано в № 558. Залить небольшим количеством бульона, положить 1 луковицу, заправить  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки и 1 ст. ложкой масла, сварить до мягкости, всыпать немного мускатного ореха.

Подавать ее, сваренную таким образом, хорошо с уткой: сварив утку, положить ее на середину блюда, гарнировать капустой.

### **№ 560. Савойская капуста третьим способом**

4–8 кочанов капусты отварить в соленой воде, разрезать каждый на 4 части, обвалить в 2 яйцах и 3–6 молотых сухарях, плотно уложить в сотейник, залить 1–2 стаканами свежей сметаны, запечь в духовке.

## **Брюссельская капуста**

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Брюссельскую капусту кладут в бульон, ею гарнируют говядину, в особенности ростбиф, и подают отдельно с маслом и сухарями. Состоит она из маленьких кочешков на одном стебле, которые употребляются цельными. С каждой головки снимают только испорченные листья и немного подрезают кочерыжки. Брюссельскую капусту надо тщательно промывать, чтобы не оставалось песка; держать в холодной воде до употребления. Подаваемую в бульоне, опускать капусту за полчаса до подачи к столу в подсоленную кипящую воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, доварить в общем бульоне, но в отдельной кастрюле.

### **№ 561. Брюссельская капуста с польским соусом**

Очистив, как сказано в примечании, брюссельскую капусту, из расчета по 2 кочешка на порцию, опустить за 15–20 минут до подачи в посоленный кипяток, сварить до готовности, откинуть на дуршлаг, гарнировать капустой мясное блюдо, полив подрумяненным маслом с сухарями № 442.

## Краснокочанная капуста

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Краснокочанную капусту надо очистить от верхних поврежденных листьев, срезать кочерыжку, промыть холодной водой. Ее шинкуют на салат, и из нее готовят следующий соус:

### № 562. Соус из краснокочанной капусты

*2 кочана капусты, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 2–3 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложка муки, душистый перец, 3–4 гвоздики, 1 сельдерей, 1 петрушка, 1 ст. ложка сахара (½ стакана красного вина)*

2 маленьких кочана капусты нашинковать; 1 луковицу, 1 петрушку, 1 сельдерей мелко порубить, поджарить в ложке масла, смешать с капустой, залить бульоном, отварить под крышкой. Когда капуста станет мягкой, влить 2–3 ложки уксуса, добавить толченой гвоздики, 1 ст. ложку сахара, ½ ч. ложки душистого перца, 1 ст. ложку муки, смешать, отварить до готовности. Подавать с жареными сосисками и жареными отбивными, некоторые хозяйки вливают в капусту красного вина и с ним тушат.

## Каштаны

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Каштаны пекут, варят и готовят из них пюре, фаршируют индейку и пр.

### № 563. Каштаны печеные

Срезать кончик каждого каштана, чтобы при нагревании они не полопались, положить в духовку приблизительно на 15 минут. Есть со сливочным маслом, вычищая каштаны от скорлупы.

### № 564. Каштаны вареные

800 г каштанов залить холодной водой, когда закипят, варить не менее четверти часа. Когда станут мягкими, слить воду, накрыть крышкой, подержать пять минут на водяной бане, подать как самостоятельное кушанье. Отдельно подать сливочное масло. Сваренными таким образом, но не протертыми каштанами фаршируется сырая индейка и вместе с ними жарится.

### № 565. Пюре из каштанов

*200 г каштанов, 100 г сливочного масла, соль, ½ стакана густых сливок, 2 стакана молока, сахар, соль*

200 г вареных каштанов очистить от скорлупы, залить 2 стаканами молока с 1 ст. ложкой масла, всыпать чайную ложку сахара и немного соли, тушить под крышкой, пока не разварятся. Горячими протереть сквозь сито вместе с соусом, развести ½ стакана густых сливок, добавить еще 50 г сливочного масла, вскипятить. Подавать с жареной говядиной и индейкой.

# Сваренные и протертые таким способом каштаны подаются на блюде, с отдельной молочной подливкой с желтками и ванилью № 488. Это пюре можно развести молоком или сливками и полить им отварную индейку или курицу.

### № 566. Соус из каштанов с красным вином

*400 г каштанов, 50 г сливочного масла, ½ стакана красного вина, 3 куса сахара, соль, 25 г сухого бульона. Тесто: 200 г муки, т. е. 1 ½ стакана, 2 яйца*

Каштаны очистить, обварить, снять кожуру, сложить в кастрюлю, добавить туда же 50 г сливочного масла, соль, 1 стакан бульона, ½ стакана красного вина, 50 г сахара, немного сухого бульона, варить, пока каштаны не станут красными. Сделать на блюде рамку из теста: 200 г муки и 2 яйца без воды месить, пока не получится густое тесто, раскатать как можно тоньше, ровно обрезать с обеих сторон ножом, с одной стороны вырезать ножом зубчики,

а другую обмазать желтком, обложить блюдо, приклеить ко дну и поставить в духовку на 5 минут, чтобы подсохло. Переложить на блюдо каштаны, полить тем же соусом, в котором они варились. Приготовленные таким способом каштаны можно подавать к жареной говядине, в таком случае взять половину указанной пропорции.

**№ 567. Пудинг из каштанов**

*0,3 л сливок или молока, ½ стакана сахара, ¾ стакана муки, около 400 г каштанов, 5 яиц, 1 ½ ст. ложки сливочного масла, 2 сухаря. Соус*

2 стакана очищенных каштанов отварить в 0,3 л сливок или молока, протереть сквозь сито, взять 2 стакана пюре, развести остальными сливками, добавить ½ стакана сахара, проварить. 50 г масла растереть с ¾ стакана муки, положить в пюре, опять прокипятить, остудить, вбить 5 желтков, а потом добавить пену из 5 или 10 белков, размешать, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в духовку или варить на пару около ¾ часа. Подавая, выложить на блюдо, залить соусом из красного вина **№ 482**, или сабайоном **№ 490**, или соусом с ромом **№ 494**.

**№ 568. Пудинг из каштанов другим способом**

*400 г каштанов, ¾ или 1½ стакана густых сливок, ваниль, 1 стакан мелкого сахара*

Отварить 400 г каштанов, откинуть на дуршлаг, очистить от скорлупы, протереть сквозь сито, добавить мелкого сахара, растереть, протереть сквозь сито прямо на блюдо. Середину оставить пустую, наполнить ее перед самой подачей взбитыми сливками с сахаром и ванилью.

## Крапива

**№ 569. Соус из молодой крапивы**

Из молодой крапивы готовят щи и соус. Соус из крапивы готовится точно так же, как из шпината (см. **№ 585**), только ее надо не протирать сквозь сито, а мелко порубить. Подавая к столу, ее посыпают на блюде мелко изрубленными яйцами. Чем крапива моложе, тем она вкуснее.

## Кукуруза

**№ 570. Кукуруза с маслом**

Очистить молодую кукурузу от листьев и волокон, вымыть в холодной воде. За час до подачи опустить в соленый кипяток, сварить под крышкой до мягкости. Вынуть на горячую салфетку, подавая, прикрыть такой же салфеткой. Подать отдельно сливочное масло.

## Огурцы свежие

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Из огурцов готовят супы, соусы, салаты, их кладут в окрошку, в ботвинью и пр. Их солят, из них готовят огуречную воду.

**№ 571. Огурцы тушеные к жаркому из баранины или говядины**

*6–10 свежих или соленых огурцов, 400 г телячьей голяшки для бульона, 1 луковица, ½ ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, соль (½ стакана сметаны)*

6–10 свежих или соленых огурцов очистить, нарезать ломтиками в длину, если свежие – посолить, оставить на полчаса. В 1 ложке масла поджарить мелко нарезанную луковицу, смешать с огурцами, жарить, пока не сделаются мягкими; всыпать ½ ст. ложки муки, еще поджарить, влить 1 стакан бульона, можно добавить примерно ½ стакана сметаны, вскипятить.

# Подавать с говядиной или бараниной.

### **№ 572. Свежие огурцы, поджаренные со сметаной**

Обдать огурцы кипятком, накрыть крышкой, дать немного постоять, очистить от кожицы, срезать с одной стороны, осторожно вынуть семечки, оставив только толстые стенки, смазать в середине солью. Приготовить мясной фарш, как для котлет с перцем, но без лука и без булки, перемешать его с отварным рассыпчатым рисом, начинить огурцы, хорошенько поджарить их на сковороде со всех сторон. Переложить в сотейник, залить стаканом свежей сметаны, поставить в духовку, чтобы зарумянились.

## **Помидоры или томат**

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Из них готовится суп-пюре, они кладутся в борщ, в свежие щи, в подливку, в макароны и пр.

Куда бы они ни употреблялись, их надо предварительно вымыть, не очищая от кожицы, разрезать каждый пополам, вынуть зернышки, сложить в кастрюлю, закрыть крышкой, сварить до мягкости в собственном соку, протереть и т. д., в зависимости от назначения. На суп-пюре из помидоров надо брать 6 шт., в борщ или щи – 2 шт., для подливки – 1 шт.

### **№ 573. Соус или пюре из свежих помидоров**

*800 г помидоров, 200 г кореньев, 1 луковица, ½ ст. ложки масла, т. е. 50 г (чайная ложка муки и чайная ложка масла), (кайенский перец).*

Сварить и протереть, как сказано в примечании. На ¼ часть помидоров взять одну часть разных кореньев и луковицу, очистив, мелко их нашинковать, поджарить в сотейнике до мягкости, присоединить протертые помидоры, поджарить еще до темно-красного цвета. Когда таким образом соус загустеет, протереть сквозь сито. Если соус будет недостаточно густой, а кипятить его дальше нет времени, то подправить его чайной ложечкой муки, растертой с чайной ложечкой масла. Когда вскипит, прибавить кусок сливочного масла, размешать. Можно всыпать для вкуса кайенского перца. Подавать к разварной и жареной говядине, к жареным сосискам и пр.

# Так же готовится соус из консервированного томата.

**Помидоры фаршированные для бульона** (см. № 90).

**Консервы из помидоров** (см. № 4006).

### **№ 574. Помидоры фаршированные со сметаной**

Взять 12–18 шт. зрелых крепких крупных помидоров (мороженые и незрелые никуда не годятся), вымыть их, не очищая от кожицы, срезать маленькие верхушки, вычистить чайной ложечкой, так как зерна имеют горьковатый вкус, нафаршировать следующим фаршем: 200 г говядины, 50 г почечного жира или 400 г телятины порубить или пропустить через мясорубку; положить 1 мелко порубленную испеченную луковицу, перец, соль, можно иногда смешать с отварным рисом, нафаршировать не очень плотно, прикрыть срезанными крышечками, обвязать ниточками, обвалить в муке, поджарить в масле, переложить в сотейник, смазанный маслом, облить их маслом, накрыть крышкой, ничего не подливая, тушить примерно полчаса.

Когда будут готовы, облить сметаной, один раз вскипятить, подавать.

Если окажется много сока, так как помидоры очень сочные, то насыпать ложку очень мелко истолченной корки от булки, потушить еще минут пять; подавать.

## **Салат-латук и прочие салаты**

**ПРИМЕЧАНИЕ.** К салатам принадлежат: салат-латук, листовой зеленый салат, лебеда, редьковник (отварная редька), андивин, эскарол, ромен (кос-салат) и пр. Все они



перед употреблением очищаются от испорченных листьев, тщательно перемываются в холодной воде, в которой и оставляются до самого приготовления, чтобы не завяли.

**№ 575. Соус из салата-латука**

Готовится, как соус из шпината № 585, подается с тем же.

**№ 576. Соус из зеленого салата**

Готовится, как соус из шпината и крапивы № 585 и № 569. Листья салата можно мелко изрубить или протереть, кто как хочет. Подается с тем же.

**№ 577. Соус из лебеды**

Готовится, как соус из шпината № 585, подается с тем же.

**№ 578. Соус из редьковника**

Готовится, как соус из шпината № 585, подается с тем же.

## Свекольник

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Так называют молодые стебли от свеклы. Он употребляется весной в щи, летом в ботвинью и хлодник. Из свекольника готовят соус. На зиму его маринуют.

**№ 579. Соус из свекольника**

1,2 кг свекольника очистить от листьев и верхней кожицы, мелко порезать, замочить в холодной воде на один час, отжать, опустить в посоленный кипяток минут на 10, сварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. Ложку масла растереть с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, влить стакан бульона, прокипятить, всыпать свекольник, размешать, снова довести до кипения, добавить  $\frac{1}{2}$ –1 стакан сметаны или сливок, посолить, снова вскипятить. Подать с отварной говядиной.

## Тыква

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Тыкву подают жареной и запеченной. Из нее также варят вкусную и полезную кашу. Перед началом готовки тыкву следует разрезать на две части, всю сердцевину с семечками удалить, срезать кожуру.

**№ 580. Тыква жареная**

Нарезать мякоть тыквы тонкими ровными ломтиками, посыпать солью, поджарить в масле, взяв на каждые 400 г тыквы по 50 г масла и по  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли.

**№ 581. Тыква жареная со сметаной**

Поджарить 1 ст. ложку муки с 1 ст. ложкой масла, влить 1 стакан сметаны, размешать, вскипятить, залить жареную тыкву и подать к столу.

**№ 582. Тыква запеченная**

*Примерно 800 г тыквы, чашка измельченных сухарей, 1 стакан сливок, 1 яйцо, 200 г сливочного масла*

Нашинковать сваренную в посоленной воде тыкву как лапшу, выложить в сотейник, пересыпая сухарями и кусочками свежего масла, залить сливками, смешанными с яйцом, запечь в духовке.

**№ 583. Тыквенная каша**

Очистить тыкву, мелко нарезать, опустить в теплое молоко, отварить, протереть сквозь сито, положить на каждые 400 г тыквы по  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, по  $\frac{1}{2}$  ч. ложки сахара и по 2 ч. ложки сливочного масла.

**№ 584. Пудинг из тыквы**

*Тыква,  $\frac{1}{4}$  стакана сахара, 5 яиц, молотая корица,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки сливочного масла, 1–2 сухаря*

Тыкву средней величины разрезать на две части, удалить сердцевину, снять верхнюю кожицу, нарезать тыкву ломтиками, залить водой, варить, пока не делается мягкой, так, чтобы можно было протереть ее сквозь сито. Следить, чтобы не переварилась, иначе потеряет вкус. Откинуть тыкву на дуршлаг, чтобы стекла вода, протереть сквозь сито. Должна получиться полная глубокая тарелка. Всыпать в массу вместо муки толченые и просеянные сухари, мелкий сахар,  $\frac{1}{4}$  ч. ложки молотой корицы, остудить, вбить 5 желтков, добавить 1 ст. ложку сливочного масла, хорошенько размешать, ввести пену из 5 белков, выложить в форму, поставить в не слишком горячую духовку за полчаса до обеда. Подавая, выложить пудинг из формы. Отдельно подать сахар и сливки.

## Шпинат

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Шпинат кладется в бульон целыми листьями. Из него готовят щи и соус, употребляют в пудинг. Им подкрашивают майонез и глазурь на тортах. Он кладется в ботвинью. Шпинат надо перебрать, т. е. отбросить попортившиеся листья, оторвать стебельки по всей длине, от очень молодого шпината не отрывать. Промыть под краном или в нескольких водах, дать стечь воде. Опустить подготовленный шпинат в крутой соленый кипяток, взяв на каждые 3 стакана воды по 1 полной ч. ложке соли и по  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соды. С той минуты, как закипит, варить 5 минут в открытой посуде и на самом сильном огне, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда вода стечет, хорошенько отжать, мелко порезать, протереть сквозь сито. Если соус из шпината подается как самостоятельное блюдо, на 6–8 человек надо 2,4 кг неперезабранного шпината, если с гарниром – 1,2 кг. В щи используется 600 г, в пудинг 200 г. Целыми листьями в бульон расходуется 50 г.

### № 585. Соус-пюре из шпината

*1,2–2,4 кг неперезабранного шпината,  $\frac{1}{2}$ –1 ст. ложки сливочного масла, 3–6 кусков сахара,  $\frac{1}{2}$ –1 стакан густых сливок, 2–4 ч. ложки муки, соль*

1,2–2,4 кг шпината перебрать, очистить, прокипятить в подсоленном кипятке с содой, откинуть на дуршлаг, хорошенько отжать, мелко нарезать, протереть сквозь сито, как сказано в примечании, в кастрюльку, сразу же добавить кусок сливочного масла, посыпать мелким сахаром. Сварить соус бешамель из 2 полных чайных ложек муки,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки растопленного масла и  $\frac{1}{2}$  стакана густых сливок; выложить его в шпинат, размешать, посолить по вкусу или добавить сахара, сильно нагреть, помешивая, но не дать закипеть.

# Шпинат как самостоятельное блюдо подается с сухими гренокками, с крутонами из булки, намоченной в молоке и поджаренной с выпускными яйцами, мелко нарубленными, с омлетом и т. д. Как гарнир подается с котлетами, жареной печенкой, с ветчиной, жареными мозгами, солониной и пр. В первом случае требуется большее количество шпината, во втором случае вдвое меньше.

## Щавель

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Из щавеля готовят щи, ботвинью и соус, его маринуют и сушат. Щавель, для чего бы он ни употреблялся, надо перебрать, оторвать стебельки вдоль каждого листочка, промыть в нескольких холодных водах, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, чтобы щавель обсох. Мелко порубить его, переложить в кастрюльку, накрыть крышкой, отварить до мягкости в его собственном соку минут 10, затем протереть. Корешки молодого щавеля не следует выбрасывать, потому что они содержат в себе много сока, который придает вкус, в особенности если из него готовится пюре. Корешки от старого щавеля надо промыть, потушить до мягкости с кусочком масла и небольшим количеством бульона. Когда будут готовы, протереть и выжатый из них сок добавить к пюре из щавеля.

В щи надо брать 200 г щавеля, для гарнира – 1,2 кг; на самостоятельное блюдо – 2,4 кг неперебранного щавеля. Но как щи, так и соус лучше готовить из щавеля пополам со шпинатом или на  $\frac{2}{3}$  шпината брать  $\frac{1}{3}$  щавеля или, наоборот, на  $\frac{2}{3}$  щавеля брать  $\frac{1}{3}$  шпината. Это дело вкуса. В таком случае и щавель и шпинат надо готовить отдельно, в конце смешать, сильно нагреть, но не дать закипеть.

**№ 586. Соус из щавеля**

*1,2–2,4 кг свежего щавеля или 1–2 стакана маринованного,  $\frac{1}{2}$ –1 ст. ложка масла,  $\frac{1}{2}$ –1 стакан сметаны,  $\frac{1}{2}$ –1 ч. ложка соли, 1–2 ст. ложки сахара, 2–4 ч. ложки муки*

Отварить щавель, как сказано в примечании, протереть сквозь сито. Поджарить в 1 ст. ложке масла 2 ч. ложки муки, размешать до получения однородной массы, влить  $\frac{1}{2}$  или 1 стакан свежей сметаны, 1 ч. ложку соли, 1 ст. ложку сахара, хорошенько размешать, добавить протертый щавель, снова размешать, сильно нагреть, но не дать закипеть.

# Щавель как самостоятельное блюдо подается с сухими гренками как из ситной булки, так и из черного хлеба, с крутонами из булки, размоченной в молоке и поджаренной, с выпускными яйцами, мелко нарубленными, с омлетом и т. п. Как добавочное, т. е. в виде гарнира, подается с котлетами, жареной печенкой, жареными мозгами, с солониной, ветчиной и пр. В первом случае, как уже сказано выше, требуется продуктов вдвое больше.

## Хмель

**№ 587. Хмель с голландским соусом**

Молодые побеги хмеля варятся, как спаржа **№ 679**, и подаются с голландским соусом **№ 467**.

### III группа. Коренья

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Все коренья очищают и промывают в холодной воде, в которой они не должны долго оставаться, так как теряют свой аромат.

#### Брюква

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Брюкву пекут и едят с маслом; кладут в бульон и в свежие щи; готовят из нее соус, пудинг, фаршируют.

##### **№ 588. Брюква печеная**

Обтереть как следует 6–8 шт. брюквы, испечь в духовке, на что понадобится не менее 3 часов. Когда ее будет легко проколоть вилкой, брюква готова. Снять с нее верхнюю кожицу, подавать к завтраку; отдельно – сливочное масло и соль.

##### **№ 589. Соус из брюквы**

*600 г брюквы, 1 ст. ложка масла, соль, ½ ст. ложки муки (гусиные потроха, в таком случае не надо масла)*

600 г брюквы вымыть, неочищенную один раз вскипятить, потом очистить, нарезать крупными кубиками, залить водой или бульоном, чтобы чуть покрыло. ¼ ч. ложки соли, 1 ст. ложку масла и ½ ст. ложки муки размешать, положить в соус, варить не менее часа, время от времени встряхивая кастрюльку. Подается к отварной и жареной говядине, к котлетам, с гренками. Такая брюква чрезвычайно вкусна, когда варится с гусиными потрохами, которые заменяют тогда бульон и которыми можно гарнировать брюкву.

##### **№ 590. Брюква, фаршированная сухарями**

*6–8 шт. брюквы, 1–4 сухаря, 2 ½ ст. ложки масла, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, 3–4 куска сахара, мускатный орех, соль*

6–8 шт. брюквы, в зависимости от величины, очистить, опустить в соленый кипяток, отварить до мягкости, срезать верхушки, осторожно вынуть середину. Вынутую мякоть растереть с 2 ложками мелких сухарей, поджаренных в ложке масла, 2–3 ложками сметаны; если брюква не очень сладкая, добавить по вкусу сахара, соли, мускатного ореха, подлить немного бульона, смешать, нафаршировать брюкву, сбрызнуть маслом, уложить ее в кастрюлю, смазанную маслом, добавить немного бульона, поставить в духовку, чтобы фарш загустел и сверху подрумянился. Готовую брюкву выложить на блюдо. ½ ложки масла слегка поджарить с ложкой муки, развести стаканом воды, в которой варились брюква, положить сахара, прокипятить, влить ½ стакана сметаны, раз вскипятить, полить на блюде брюкву.

##### **№ 591. Фаршированная брюква**

*1,2 кг брюквы, или 6–8 шт., ½ стакана молока, ⅓ городской булки, 1–2 яйца, 100 г масла, 2 сухаря*

6–8 небольших брюкв или 2 большие вымыть, опустить в соленый кипяток, вскипятить 2–3 раза, вынуть, остудить, срезать верхушки, осторожно вынуть ножом и ложкой сердцевину, оставляя довольно толстые стенки. Мякоть размять, добавить ½ стакана кипяченого молока с разбухшим в нем мякишем от ⅓ городской булки, соль, 1–2 сырых яйца, 100 г масла, размешать, нафаршировать брюкву, сбрызнуть маслом, посыпать сухарями, поставить в духовку. Можно подать отдельно молочный соус.

##### **№ 592. Брюква, фаршированная отварной говядиной**

См. репа № 670.

##### **№ 593. Соус из брюквы с малагой**

*6–8 шт. брюквы, 1 ст. ложка масла, ½ ст. ложки муки, 1 стакан малаги, ½–1 ч. ложка сахара (2 стакана бульона)*

Брюкву очистить от кожицы, вскипятить в посоленной воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, разрезать каждую на несколько частей, переложить в кастрюльку, добавить ложку масла, растертую с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, влить 2 стакана бульона и стакан малаги, положить сахар, кипятить на сильном огне под крышкой, чтобы брюква упрела, а соус уварился до загустения. Подать к столу.

**№ 594. Брюква с польским соусом**

6–8 шт. брюквы вымыть, опустить в кипяток, вскипятить, сразу же вынуть, срезать кожицу, нарезать кубиками, залить бульоном или водой с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, чтобы едва покрыло, тушить до мягкости, посолить. Переложить на блюдо, залить польским соусом № 442.

## Топинамбур, или земляная груша

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Из топинамбура можно приготовить соус к отварной и жареной говядине, к жареной печенке, он подается также с гренками. Топинамбур вкусен только молодой, так как потом он делается жестким и сухим, наподобие переросшей редиски. Топинамбур надо очищать от кожицы костяным ножичком для того, чтобы он не почернел, промывать тотчас в холодной воде и до употребления держать в холодной воде с лимонным соком или уксусом для того, чтобы он сохранил свой натуральный цвет. Брать на 6–8 человек 1,2 кг топинамбура на самостоятельное блюдо, для гарнира – по 600 г.

**№ 595. Соус из топинамбура**

*0,6–1,2 кг топинамбура, 1–2 ст. ложки масла,  $\frac{1}{2}$ –1 ст. ложка муки, 1–2 куска сахара, соль*

Очистить топинамбур, как сказано в примечании, нарезать жестяными формочками маленькие полумесяцы или звездочки или просто нарезать кубиками, вымыть, всыпать в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы покрыло, раз вскипятить, т. е. бланшировать. Потом слить воду, залить подсоленным кипятком, чтобы едва покрыло, добавить соли и сахара из расчета по  $\frac{1}{4}$  ч. ложки на каждые 400 г топинамбура, варить около часа на слабом огне, слить воду. Поджарить 1 ст. ложку масла с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, положить в земляные груши, подлить 2–3 ст. ложки бульона или молока, тушить под крышкой до готовности.

# Гарнировать котлетами из говядины, жареным выменем, жареной печенкой, гренками и пр.

**№ 596. Топинамбур со сливочным соусом**

*600–800 г топинамбура, 1–2 ст. ложки масла, 1–2 ст. ложки муки, 1  $\frac{1}{2}$ –3 стакана сливок, зелень петрушки, соль*

1 ст. ложку масла смешать с 1 ст. ложкой муки, развести 1  $\frac{1}{2}$  стакана сливок и  $\frac{1}{2}$  стакана отвара, в котором варился топинамбур, размешать до получения однородной массы, прокипятить, процедить, опустить в этот соус топинамбур, всыпать мелко нарубленной зелени петрушки, вскипятить.

**№ 597. Топинамбур фаршированный**

Очистить топинамбур, вымыть, срезать сверху ломтик, осторожно вынуть середину, мелко порубить ее, поджарить с ложкой масла, добавить измельченной жареной телятины или почек, немного говяжьего жира или костного мозга, натертую и поджаренную в масле булку, 2 мелко нарубленных яйца, соль, немного перца, 2 ложки сметаны, все смешать. Нафаршировать топинамбур, накрыть срезанным ломтиком, обвязать ниткой, уложить в кастрюлю, залить бульоном или водой, потушить до мягкости. Перед подачей на стол снять нитки и полить соусом, в котором варился топинамбур.

**№ 598. Топинамбур с польским соусом**

Топинамбур очистить, нарезать ломтиками, сварить в бульоне или в воде с ложкой масла до мягкости. Готовый топинамбур выложить на блюдо, полить маслом, поджаренным с сухарями № 442.

**№ 599. Топинамбур с соусом сабайон**

*1,2 кг топинамбура, уксус, ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки, соль. Сабайон № 490*

Очистить как можно лучше, опуская сразу же в холодную воду с уксусом, сварить в посоленной воде, в которую также влить немного уксуса и положить ½ ложки муки, размешанной с ½ ложки масла. Подавая, выложить на блюдо, обложенное рантом из теста; облить соусом сабайон.

**№ 600. Топинамбур в кляре**

*1,2 кг топинамбура, уксус или лимонный сок, ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки.*

*Кляр № 298–301. Сабайон № 490*

Очистить и сварить топинамбур, как сказано в № 599. Каждый топинамбур, наколов толстой иглой, обмакивать в кляр и жарить во фритюре, сложить на блюдо, отдельно подать сабайон.

**№ 600а. Сладкий корень и земляные груши**

Для самостоятельного кушанья надо брать по 1,2 кг, в качестве гарнира по 600 г, и то и другое, очищая от кожицы, опускать тотчас же в миску с холодной водой, добавив туда одну столовую ложку уксуса. Поставить кастрюлю с водой, куда тоже добавить столовую ложку уксуса и соль, вскипятить, положить вынутые из воды коренья, сварить до мягкости, переложить на блюдо, облить не очень густым прокипяченным молочным бешамелем, в который в самом конце добавить 2–3 желтка (№ 433).

## Картофель

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Картофель варят очищенным и в мундире, жарят, тушат, фаршируют, кладут в первые блюда. Из него готовят суп-пюре, салат к жаркому, соус-пюре, пудинг, котлеты, крокеты, форшмак. Картофель подается запеченным с селедкой и ветчиной. Как из сырого, так и из вареного картофеля пекут оладьи. Кроме разнообразных блюд из картофеля делают крахмал, патоку, спирт, водку.

1. Жарится картофель по-разному – в масле, во фритюре, сырым, разварным, цельным и ломтиками.

2. Лучшим сортом считается круглый или удлиненный картофель белого цвета. Крулый синеватый – грубее, хотя мучнистее. Оба эти сорта варятся по-разному. Белый картофель при варке следует вымыть в тепловатой воде, опустить в кипяток и поставить на сильный огонь, а синий – нужно варить медленно, но равномерно.

3. Самая питательная часть картофеля находится под кожурой, поэтому картофель по возможности не следует чистить ножом, а лучше всего его варить в мундире. Вообще при варке картофеля в воде он теряет в весе: нечищенный – 3 %, а очищенный – 14 %. Но, с другой стороны, вареный в мундире картофель теряет свой цвет, потому по большей части его все же чистят сырым.

4. Очищая, тотчас надо бросать картофель в воду, потому что иначе он почернеет.

5. Очищенный картофель будет вкуснее, если, вскипятив его в первой воде, слить ее и залить свежей.

6. Старый картофель надо очищать с вечера и держать ночь в воде. Когда он сварится, воду сливают, кастрюлю накрывают крышкой, несколько раз встряхивают, крышку снимают, чтобы дать выйти пару, опять накрывают, опять встряхивают, и это надо делать до тех пор, пока картофель совершенно не обсохнет.

7. Свежий молодой картофель самый вкусный.

8. Мороженный картофель вреден для желудка.

**№ 601. Молодой картофель**

Молодой картофель не чистят, а только тщательно промывают и затем обтирают грубой чистой тканью, посыпая ее крупной солью, так как и этого достаточно, чтобы снять с него совсем еще тонкую кожицу. А так как картофель и без того заключает в себе много водянистых частиц, то его не надо варить в воде, а перед самым употреблением, очистив от кожицы, всыпать в кастрюльку, положить ложку свежего масла, немного зеленой, мелко нарезанной петрушки, посолить, накрыть крышкой, поставить кастрюльку с картофелем на водяную баню, тушить под крышкой от 20 до 30 минут, в зависимости от количества.

подавая, посыпать измельченной зеленью. По желанию можно иногда прибавить сметаны, только тогда один раз вскипятить или запечь с ней.

# Точно так же можно варить и старый картофель.

**№ 602. Картофель печеный**

Старый картофель вымыть, мокрый посыпать солью, испечь в духовой печи, часто переворачивая, чтобы не пригорел. Отдельно к печеному картофелю подаются соль и сливочное масло.

**№ 603. Картофель отварной в мундире**

Вымыть картофель, не очищая кожуры, положить его в кастрюлю, налить воды, чтобы едва покрыло. Сначала поставить на большой огонь; когда хорошо закипит, огонь убавить. Варится картофель около 20 минут, в зависимости от его величины; считается готовым, когда его можно легко проколоть вилкой. Слить воду, горячий картофель очистить от кожуры, положить на салфетку, накрыть ею и подавать. Подаются также соль и сливочное масло.

**№ 604. Картофель отварной**

Чтобы картофель был рассыпчатым, надо его очистить от кожуры, опуская тотчас в холодную воду, чтобы не потемнел, вымыть, опустить в холодную воду без соли. Когда раз вскипит, всыпать соли (на 3 стакана воды полную чайную ложку), варить около 20 минут, пока не сделается мягким, следить, чтобы не переварился, слить воду, накрыть крышкой, встряхивая кастрюлю; дать постоять минут 15. Как только пар перестанет выходить из кастрюли, переложить картофель в приготовленный соус и вскипятить в нем или сразу же переложить картофель на горячее блюдо, накрыть горячей салфеткой, чтобы картофель не остыл.

Если картофель подается как самостоятельное блюдо, то на 6–8 человек надо взять его 1,2 кг. Если он составная часть других блюд, то довольно и 200 г.

# Сваренный таким образом картофель подается с разными соусами:

**№ 605. Картофель со сливочным маслом или маргарином**

**№ 606. Картофель с маслом из сардинок № 398**

**№ 607. Картофель с кисло-сладким соусом № 415**

**№ 608. Картофель с соусом из шампиньонов № 435**

**№ 609. Картофель с соусом из икры № 429**

**№ 610. Картофель с маслом и зеленой петрушкой**

подавая к столу, облить готовый картофель растопленным маслом, посыпать мелко нарубленной зеленью петрушки. Такой картофель подается отдельно к завтраку, а также к отварной рыбе, к отварной говядине и к жаркому из говядины, телятины, баранины и свинины.

**№ 611. Картофель со сметаной и укропом или зеленым луком**

Когда картофель сварится, распустить в кастрюле ложку масла, всыпать картофель, потрясти сотейник, чтобы картофель покрылся маслом, облить его стаканом свежей сметаны, один раз вскипятить, посыпать мелко нарезанным укропом или зеленым луком. Сразу же перелить в небольшое глубокое блюдо и подать.

**№ 612. Картофель с маслом и рублеными яйцами**

200 г масла распустить, всыпать 3–4 крутых, мелко нарубленных яйца, можно подлить 2 ст. ложки сливок, бульона или ухи. Такой картофель подается к завтраку или к отварной рыбе.

**№ 613. Картофель с польским соусом**

Сварив картофель № 604, переложить на небольшое блюдо, облить маслом с поджаренной в нем тертой булкой, № 442.

**№ 614. Картофель с молочным соусом**

*1,2 кг картофеля, 4 стакана молока (3–4 сушеных гриба), 1½ ст. ложки муки, ½ луковичи, 1 ст. ложка масла, зелень петрушки, соль*

1½ ст. ложки муки поджарить с ½ мелко нарубленной луковичи в ложке масла, развести 4 стаканами молока, положить по желанию 3–4 отдельно сваренных и мелко нарезанных сушеных гриба, посолить, хорошенько прокипятить. Сварить в мундире картофель, очистить его, нарезать ломтиками, выложить его в соус, накрыть крышкой, вскипятить 2–3 раза. Подавая к столу, посыпать измельченной зеленью петрушки.

**№ 615. Отварной картофель с грибным соусом**

*0,6–1,2 кг картофеля, 50 г сушеных грибов, пучок зелени, 1 луковича, 1 ½ ст. ложки муки, ½–1 луковича, 1 ст. ложка масла, зелень петрушки, соль*

50 г сушеных грибов сварить с луковичей, солью и пучком зелени, мелко порубить. Муку, ½–1 мелко нарезанную луковичу поджарить в ложке масла, влить стакан грибного бульона, прокипятить. Сварить отдельно в мундире 600 г или 1,2 кг картофеля, очистить, нарезать кружочками, опустить в приготовленный соус, развести по вкусу грибным бульоном с кипяченой водой или просто бульоном, вскипятить, всыпать зелень петрушки, подавать в небольшом глубоком блюде.

**№ 616. Картофель с бульонным соусом**

Сварить картофель, как сказано в № 604, слить воду, положить в картофель ложку масла, ложку рубленой зелени петрушки и укропа, влить 2 стакана жирного бульона, накрыть крышкой, хорошенько потрясти, дать закипеть, подать к отварной говядине.

**№ 617. Картофель с соусом из соленых огурцов**

*4 огурца с рассолом, 600 г картофеля, 1 луковича, 3–4 сушеных гриба, пучок зелени, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, зелень петрушки (жженый сахар)*

4 соленых огурца очистить от кожицы, нарезать продолговатыми кусочками. Ложку муки поджарить в ложке масла, всыпать зелень петрушки, развести 3 стаканами грибного бульона, сваренного из 3–4 сушеных грибов, пучка зелени, 1 луковичи и срезанной кожицы с огурцов, прокипятить. Можно по вкусу добавить огуречного рассола, влить немного жженого сахара. Всыпать отварной картофель, нашинкованные грибы и огурцы, вскипятить и подавать.

**№ 618. Картофель с молочным соусом**

½ мелко нарубленной луковичи поджарить с ½ ст. ложки масла, всыпать ½ ст. ложки муки, развести 1 ½ стакана молока, размешать, прокипятить, процедить, всыпать сваренный очищенный, нарезанный ломтиками картофель, размешать, посолить, накрыть крышкой, вскипятить. Подавая, посыпать зеленью петрушки и укропом.

**№ 619. Картофель, запеченный с селедкой или сардинками**

*1,5 кг картофеля, 2 селетки, по 3–4 горошины душистого и черного перца, 3 ст. ложки тертой булки, 50 г масла и 1 луковича, или: 100 г масла, 1 луковича, 1 стакан сметаны (2 желтка)*

Сваренный очищенный картофель № 604 нарезать ломтиками. Две вымоченные селетки (или 6–8 сардинок) очистить от костей, мелко порубить. Поджарить 1 мелко нарезанную луковичу в 1 ст. ложке масла, смешать с селедкой. Смазать сотейник ½ ст. ложки



масла, положить рядами картофель и селедку с луком, посыпая немного молотым душистым и черным перцем, сверху посыпать тертой булкой, вылить 1 ст. ложку масла, поджаренного с 1 луковицей, или 1 стакан сметаны, смешанной с 2 желтками, поставить в духовку.

**№ 620. Картофель, запеченный со сметаной**

*600–800 г картофеля, ½ луковицы, 1 ½ ст. ложки масла, 1 ½ стакана сметаны, 2 ст. ложки сыра, 3 желтка, соль*

½ луковицы поджарить в 1 ст. ложке масла, смешать с разварным картофелем № 604, залить 1 ½ стакана сметаны, смешанной с 3 желтками, посыпать 2 ст. ложками сыра, сбрызнуть маслом и поставить в духовку, чтобы подрумянилось.

**№ 621. Картофель, запеченный со сметаной другим способом**

Отваренный в соленой воде и очищенный от кожуры картофель мелко порубить, поджарить в масле. Потом добавить сметану, поставить в духовку на 10–15 минут, переложить в форму, смазанную маслом, посыпать сухарями, запечь в духовке. Когда картофель будет отставать от краев формы, выложить его на блюдо, подать или как самостоятельное кушанье, или в качестве гарнира к жаркому.

**№ 622. Пудинг картофельный с ветчиной**

*2 ½ ст. ложки сливочного масла, 6 яиц, 600 г картофеля, 200 г ветчины, 50 г сыра, 1 /2 ст. ложки масла, соль*

100 г масла растереть добела, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить туда же 600 г вареного протертого картофеля и 200 г мелко нарезанной ветчины, хорошенько размешать, выложить в форму, смазанную ½ ложки масла, поставить в печь. Когда пудинг будет готов, выложить на блюдо, посыпать тертым сыром, облить горячим маслом.

**№ 623. Картофель отварной к жареной говядине**

600 г картофеля отварить в соленой воде до полуготовности, очистить, положить в кастрюлю или на противень к жаркому – говядине, телятине, баранине. Дать картофелю обжариться в их соку.

**№ 624. Картофель под соусом бешамель**

*600 г картофеля, 250 г масла, ½ стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, зелень, 50 г сыра, соль*

Картофель вымыть, отварить, очистить, нарезать ломтиками. Форму для запекания смазать маслом, положить слой картофеля, сверху кусочки масла, посыпать тертым сыром, потом опять слой картофеля, масло и сыр – залить бешамелем. Для этого 200 г масла размешать с ½ стакана муки, развести 2 стаканами молока, хорошенько прокипятить, посолить, вбить 2 яйца, положить мелко нарезанную зелень, залить картофель, поставить в духовку, чтобы запеклось.

# Можно положить в картофель 200 г нарезанной тонкими ломтиками ветчины.

**№ 625. Картофель запеченный**

*600 г картофеля, 1–3 яйца, 1 ½ ст. ложки масла, 1–1 ½ стакана молока, 1–2 тертых сухаря, соль*

Очистить картофель, обмыть, сварить в соленой воде; когда станет мягким, слить воду, картофель в той же кастрюльке тотчас размять деревянной толкушкой, пока он не остыл; положить полную ложку масла, энергично мешать, чтобы побелело, влить 1–1 ½ стакана молока, размешать, добавить 2–3 желтка или 1 яйцо, снова перемешать, переложить в сотейник, смазанный маслом, сбрызнуть картофель маслом, посыпать сухарями, запечь в горячей духовке. Подать к жаркому или как самостоятельное блюдо.

**№ 626. Жареный картофель**

Очистить сырой картофель, опуская его в холодную воду, вымыть, обтереть досуха, нарезать ломтиками. Распустить на глубокой сковородке 100 г масла, но лучше 200 г фритюра. Когда закипит, всыпать картофель, жарить на большом огне, потряхивая сковородку,

минут 20. Когда картофель подрумянится, тогда только его посолить, вынуть шумовкой на салфетку, положенную на сито, по желанию сбрызнуть лимонным соком.

Картофель жарят также во фритюре, нашинковав его как лапшу или нарезая его к бифштексу ровными шариками с помощью специального приспособления. Жарить минут 10–15. Из экономии, чтобы расходовалось меньше масла, можно картофель сначала очистить, сварить в посоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, нарезать ломтиками, затем уже опустить в кипящее масло или фритюр, подрумянить, посолить, гарнировать им жаркое, посыпав картофель зеленью петрушки.

# Жареный картофель подается к бифштексу, к котлетам, к жареной рыбе и к мясному жаркому. На 6–8 человек достаточно 600 г картофеля.

#### **№ 627. Картофельное пюре**

Чтобы приготовить его, надо взять 600 г непременно старого картофеля, очистить его, опустить в холодную воду, вымыть. Вскипятить в кастрюле подсоленную воду, беря на каждые 3 стакана воды по 1 ч. ложке соли; с момента закипания варить минут 20, слить воду, горячий картофель тотчас размять, а еще лучше протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Добавить 50 г масла, выбить лопаточкой, потом понемногу влить в горячее пюре  $\frac{1}{2}$  стакана горячего молока или жидких сливок, снова выбить пюре лопаточкой. Пюре должно быть настолько густым, чтобы держалось на лопаточке, не стекая. Подогреть до самого горячего состояния. Хотя к пюре из мучнистых овощей не добавляется муки, картофельное пюре не мешает заправить  $\frac{1}{2}$  ст. ложки поджаренной муки, **№ 390**. Картофельное пюре подается с польским соусом **№ 442**, т. е. с поджаренной в масле булкой; с поджаренным шпиком, к котлетам, к сосискам, к солонине, языку, к рябчикам и прочей дичи, к ветчине, зразам, к жаркому – говядине, к буженине.

#### **№ 628. Картофельные крокеты к жаркому**

600 г сырого картофеля очистить, вымыть, положить в кастрюльку, залить холодной водой, чтобы покрыло, всыпать полную чайную ложку соли. С минуты закипания варить минут 20, слить воду; протереть горячим, положить 2–3 желтка и 2–3 ч. ложки крахмала, хорошенько размешать, посолить по вкусу. Высыпать на разделочную доску 100 г муки, выложить из кастрюли пюре, умять его, как тесто, нарезать маленькими ровными кусочками, скатать из них шарики величиной с мелкий картофель, обваливая каждый шарик в просеянных сухарях. Или раскатать длинный валик, обкатывая его в черством белом хлебе или в муке, нарезать кусочками в 60 мм длиной. Эти крокеты надо тотчас же поджаривать на широкой сковороде в свежем фритюре в течение 10 минут, выкладывая крокеты на сковородку шумовкой в один ряд. Фритюра не должно быть очень много. Переворачивая крокеты, надо потряхивать сковородку, чтобы они поджарились со всех сторон.

#### **№ 629. Салат из картофеля с кресс-салатом**

Сварить штук 10 картофелин, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, остудить, нарезать каждую ломтиками, переложить в салатник, добавить 1 луковицу, также нарезанную очень тонкими ломтиками, и измельченную зелень кресс-салата. 1 ст. ложку оливкового масла,  $1\frac{1}{2}$  ст. ложки уксуса, 5 горошин молотого черного перца и  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли размешать, смешать с салатом. Подавать к мясному и рыбному жаркому.

#### **№ 630. Картофельные котлеты**

*1 кг картофеля,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, 2 яйца,  $\frac{1}{4}$  стакана муки, 1–3 куска сахара, 1 яйцо, 4–5 сухарей, 100 г масла, соль*

Вымыть картофель, опустить в холодную воду, отварить, очистить, тотчас размять, протереть сквозь дуршлаг, положить  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, 2 яйца, всыпать  $\frac{1}{4}$  стакана муки, положить немного сахара, соли, сделать котлеты, смазать каждую яйцом, обвалить в сухарях и жарить в масле. Соус к ним подавать грибной **№ 426** и молочный **№ 423** или **424**.

# Такие котлеты делаются и постными.

**№ 631. Картофель, фаршированный грибами**

*24 крупные картофелины, 50 г сушеных грибов или ½ тарелки свежих, соль, ½ белой булки, 1 яйцо, 100 г масла, 2–3 горошины душистого перца, 2 порея*

Мелко порезать очищенные и отваренные боровики, свежие или сушеные. В ложке масла поджарить 2 измельченных порея, смешать с грибами, добавить ½ натертой булки, 1 яйцо, хорошенько размешать. Взять очищенный и вымытый сырой картофель, срезать верхушки, осторожно вынуть середину, наполнить приготовленной массой, накрыть срезанной верхушкой, уложить в кастрюлю, залить ½ стакана растопленного масла, стаканом бульона пополам с грибным, накрыть крышкой, варить до мягкости.

**№ 632. Фаршированный картофель**

*1 кг картофеля, 3 яйца, 1 ½ стакана сливок, 100 г масла, сухари или 50 г сыра, перец, соль, мускатный орех*

Отобрать крупный картофель, отварить его в соленой воде, но не до готовности, очистить, вынуть середину. Вынутую мякоть размять, протереть сквозь сито, добавить 3 яйца, 1 ½ стакана сливок, 50 г масла, перца, соли, мускатного ореха, смешать все вместе, добавить черствой тертой булки, чтобы масса была густой, как тесто. Нафаршировать картофель, смазать сверху маслом, посыпать сухарями или сыром, запекать с полчаса, чтобы подрумянить, чаще смазывая его маслом.

# Подавать отдельно или гарнировать картофелем котлеты из говядины.

**№ 633. Картофель, фаршированный другим способом**

*24 крупные картофелины, 2 ст. ложки сливочного масла, ½ стакана густых сливок, 2–3 куска сахара, соль*

Вымыть крупный картофель, посыпать солью, испечь до полуготовности, срезать верхушки, вынуть внутренность. Половину ее смешать со сливочным маслом, с самыми густыми сливками и небольшим количеством сахара, нафаршировать картофель, прикрыть верхушками, сложить в сотейник, поставить в духовку.

**№ 634. Картофель, фаршированный кильками**

*12–18 крупных картофелин, 6 сморчков, 12 килек, 2 яйца, 2–3 сухаря, 100 г масла. Соус: ½ стакана муки, ⅓—½ стакана сметаны, ¼ лимона, 1 ст. ложка масла, мускатный орех*

Отобрать самый крупный картофель, очистить его, отварить до полуготовности, вынуть середину. Наполнить картофель следующей массой: растереть вынутый из середины картофель, добавить сваренных в бульоне мелко нарезанных сморчков, несколько нарубленных килек, смешать, нафаршировать картофель, смазать яйцом, посыпать сухарями и поджарить в масле на сковородке. Подавать с соусом, приготовленным из муки, масла, лимонного сока, мускатного ореха, бульона и небольшого количества сметаны.

**№ 635. Картофель, фаршированный сыром**

Приготовить, как сказано в № 634, вынуть сердцевину, размять ее с хорошим маслом и на каждую картофелину положить по 1 чайной ложке тертого сыра пармезан, накрыть верхушками, поставить в духовку. Подавать горячим.

**№ 636. Картофель, фаршированный мясным фаршем**

*18–24 крупные картофелины, 200 г мяса, 100 г масла, ¼ стакана сметаны, 5–6 сморчков, 3–4 сухаря, перец, (24 шт. раковых шеек), зелень, соль. Соус № 435 или 423*

18–24 крупные картофелины вымыть, очистить, срезать немного снизу, чтобы они могли стоять, срезать верхушки, сердцевину осторожно вынуть ножом, чтобы не прорезать стенок, опустить в соленую холодную воду, чтобы 1–2 раза вскипели, осторожно вынуть шумовкой, остудить, обвалить в яйце и сухарях. Нафаршировать следующей начинкой: 200 г сырой, вареной или жареной телятины или говядины пропустить через мясорубку, слегка обжарить в ½ ст. ложки масла, положить 5–6 поджаренных сморчков, ¼ стакана свежей сметаны, 2 ст. ложки бульона, соль, перец, 3–4 истолченных сухаря, прокипятить все вместе.

Нафаршировать картофель, накрыть срезанными верхушками, поставить в духовку в смазанном маслом сотейнике, сбрызнуть маслом. Когда испечется, можно снять крышечки и сверху каждой картофелины положить половинки сваренных раковых шеек, посыпать зеленью.

# Подавая, полить соусом из шампиньонов № 435 или соусом со сметаной № 422.

#### **№ 637. Картофель, фаршированный картофельной массой**

*12–18 крупных картофелин, 1 луковица, 1 ½ ст. ложки масла, соль, перец. Соус: 1 ст. ложка масла, ½ ст. ложки муки, 1 ½ стакана сметаны, мускатный орех*

Картофель очистить, вымыть, насухо обтереть и испечь. Срезать верхушки, осторожно вынуть сердцевину. 1 луковицу поджарить в ½ ст. ложки масла, смешать с картофельной массой, посолить, поперчить, нафаршировать картофель, поставить в духовку на смазанном маслом противне.

# Подавая, можно полить соусом: распустить ложку масла, всыпать ½ ложки муки, развести 1 ½ стакана сметаны, всыпать соли, мускатный орех, вскипятить.

#### **№ 638. Форшмак из картофеля**

*2 селедки, ½ городской булки, ¾ стакана сметаны, 1 ½ ст. ложки масла, по 3–4 горошины черного и душистого перца, 1 большое яблоко, 1 луковица, 6–8 картофелин, мускатный орех, 2 яйца*

2 селедки вымочить в воде или лучше в молоке, снять кожицу, вынуть кости, мелко порубить. Добавить измельченную луковицу, поджаренную в ложке масла; ¾ стакана сметаны, 2 яйца, ½ городской булки, намоченной и отжатой; свежее яблоко, натертое на терке; 1 полный стакан сваренного и растертого картофеля, черный и душистый перец, мускатный орех.

Все смешать, сложить в сковороду или форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и поставить в духовку на полчаса.

# Подавать в той же посуде.

#### **№ 639. Винегрет из картофеля и селедки**

Отварить 1 кг картофеля, нарезать его тонкими ломтиками. 2 очищенные и промытые селедки без костей и 2 луковицы мелко порубить; 2–4 круто сваренных желтка растереть до получения однородной массы с 2 ст. ложками оливкового масла и 2 ч. ложками горчицы. Добавить перец, 1 ложку каперсов, 1 ложку уксуса эстрагона и 2 ложки хлебного уксуса. Все это размешать с мелко нарезанным картофелем и подать к столу.

#### **№ 640. Винегрет другим способом**

Сварить штук 15 картофелин, испечь 3 свеклы; нарезать все это ломтиками, добавить 200 г белой отварной фасоли, соли, немного перца, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 ст. ложки уксуса, рубленой зелени, размешать. Такой винегрет подается иногда и вместо салата к отварной говядине.

#### **№ 641. Салат из картофеля**

К отварной говядине подается и следующий салат из картофеля. Сварить в соленом кипятке картофель, очистить, нарезать ломтиками, смешать с 3 ст. ложками оливкового масла, 2 ст. ложками уксуса, солью, перцем и рубленой зеленью, размешать. Подается иногда и вместо салата к жаркому – утке, рыбе и пр.

## **Лук**

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Лук используется трех сортов: репчатый, мелкий лук-шалот и лук испанский (красный). Лук репчатый кладется во все бульоны и щи. Из него готовят соус и соус-пюре; поджаривают в масле, его добавляют к отварному картофелю, вермишели, лазанкам и пр. Им гарнируется селедка, подцвечивается бульон. Лук надо очистить от шелухи,

которой можно также подцвечивать бульон, сварив ее в отдельной кастрюльке. Если надо придать бульону красивый цвет, следует разрезать луковицу пополам, поджарить на чистой сковороде. Или, накрошив его мелко, обжарить в сливочном масле докрасна, залить бульоном, прокипятить, процедить. Если кто-то не любит резкого вкуса, лук надо мелко порубить, завернуть в тряпочку, промыть под краном, отжимая, и только потом поджарить его с маслом, положить в суп или добавить в картофель, вермишель и пр. В котлеты лук кладется сырой, тертый на терке или пропущенный через мясорубку. В колдуны кладется печеный. Крупный лук надо выбирать в суп и для лукового пюре, а мелкий для гарнира. Вообще старый лук, очистив от кожицы и мелко порубив, надо заворачивать в полотенце и промывать в холодной воде под краном, чтобы удалить затхлый запах, который нередко замечается в старом лежалом луке. Шалот употребляется преимущественно к жаркому из баранины, из него готовится также соус № 419, к разварной говядине, а вегетарианцы могут употреблять его к рисовым и картофельным котлетам или просто с отварным картофелем. Его маринуют. Лук испанский называют еще салатным.

#### **№ 642. Луковый соус к бараньим котлетам**

*5–6 луковиц, т. е. 600 г. Бешамель: 1 ст. ложка масла, ¼ стакана муки, ½ ст. ложки масла, 2 стакана бульона, 1 ½ стакана молока или сливок*

Лук очистить, нарезать ломтиками, опустить в посоленный кипяток, один раз вскипятить, слегка поджарить в ½ ст. ложки масла, влить 2 стакана бульона, разварить, горячим протереть сквозь сито. В это пюре влить приготовленный соус бешамель № 433, посолить, прокипятить, помешивая, до необходимой густоты. Гарнировать им бараньи котлеты.

#### **№ 643. Лук фаршированный**

Обтереть и прямо с шелухой опустить на несколько минут в кипяток несколько самых крупных луковиц. Затем вынуть, дать остыть, очистить; внутренность осторожно вырезать острым ножиком, оставляя целой стенку; вынутую сердцевину мелко порубить, истолочь в ступке, добавить 2 яйца, 200 г мягкой без жира баранины, телятины или говядины, пропустить через мясорубку, разварить в кастрюле ¾ стакана сливок, протереть сквозь сито. Затем взять 100 г филе курицы или 200 г мягкой без жира баранины, телятины или говядины, пропустить через мясорубку, истолочь в ступке, добавить 2 яйца, ½ чашки сливок, соли, немного перца, растопленного масла, мускатного ореха и немного истолченных сухарей, перемешать все вместе с луком, нафаршировать луковицы. Покрыть их ломтиками шпика, перевязать нитками и уложить в кастрюлю одну подле другой; залить бульоном, чтобы едва покрыло, дать увариться. К такому луку подается соус из каперсов или сардинок № 477.

#### **№ 644. Лук в слоеном тесте**

Приготовить слоеное тесто, тонко раскатать его, вырезать крупные четырехугольники, в середину которых положить по луковице, все 4 конца сверху зашипнуть, бока смазать желтком, уложить в сотейник, подержать в холодном месте и сразу же поставить в горячую духовку. Отдельно подать соус из сардинок № 477.

#### **№ 645. Пюре из лука**

1 стакан муки, 200 г масла, 0,6 л цельного молока хорошо прокипятить, как бешамель. Очистить 10 луковиц, нарезать ломтиками, опустить в соленый кипяток, вскипятить. Откинуть на дуршлаг. Влить 2 стакана бульона, разварить до мягкости, протереть сквозь сито. В это пюре влить приготовленный бешамель, прокипятить, прибавить соли.

#### **№ 646. Лук-шалот**

Его надо очистить от шелухи, опуская тотчас в холодную воду, положить к жаркому из баранины или говядины, чтобы потушился в их соку.

#### **№ 647. Салат из испанского лука**

Очистить, нарезать кружками, на час опустить в уксус, посолить, посыпать перцем. Когда размякнет, облить его соусом провансаль № 480, посыпать зеленью петрушки. К этому луку можно добавлять отварной, нарезанный ломтиками картофель.

## Морковь

**ПРИМЕЧАНИЕ.** В моркови содержится большое количество сахара; она легко переваривается и очень питательна. Ею подцвечивают желтый бульон, кладут в бульон с основными кореньями, употребляют ее для гарнира бульона, майонеза, ростбифа, готовят из моркови суп-пюре, соус, оладьи, пудинг, начинку для пирогов и пирожков, простое варенье для украшения тортов, подают и поджаренной.

В число основных корней для бульона берется старая морковь, для гарнира бульона и для соуса брать по возможности молодую, называемую каротель. Не следует сильно соскабливать ножом верхнюю кожицу, так как под ней находится самая ароматная часть моркови. Лучше для сохранения ее сначала вымыть морковь в холодной воде, счищая землю щеткой, затем бланшировать, т. е. опустить в горячую воду, чтобы очистилась от земли вся ее неровная поверхность, один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг и тогда очистить верхнюю кожицу. Затем опять опустить в холодную воду, но не держать в ней долго. Далее поступить в зависимости от назначения.

Варится морковь для соуса 1 час, молодая – меньше. Молодая морковь, или каротель, жарится целиком, старая – нашинкованной.

### № 648. Соус из моркови

*На каждые 400 г моркови по ¼ ч. ложки соли, по ½ ч. ложки сахара, по ½ ст. ложки муки, по 1 ст. ложке масла*

Очистив 0,6 или 1,2 кг моркови, как сказано в примечании, нашинковать ее, всыпать в кастрюлю, залить холодной водой или бульоном, чтобы только покрыло, положить соль, сахар, варить полчаса на слабом огне под крышкой. Когда станет мягкой, взять 1 ½ или 3 ст. ложки масла и ¼ или ½ ст. ложки муки, разбавить отваром от моркови, размешать, прокипятить, влить в морковь и снова довести до кипения.

# Подавать к котлетам, жареным мозгам, жаркому из говядины, отварной говядине, жареной печенке, а также с сухими гренками и крутонами из булки, намоченной в молоке и поджаренной.

### № 649. Морковь с горошком по-немецки

*600 г моркови, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка сахара, ½ ч. ложки соли, ½ ст. ложки муки, 200 г вылущенного гороха, 100–200 г ветчины, 1 ст. ложка масла, ½ ст. ложки муки, 1 ч. ложка сахара, ½ ч. ложки соли*

600 г моркови бланшировать, как сказано в примечании, нарезать маленькими кубиками, сварить, как сказано в № 650. Взять столько же вылущенного молодого зеленого горошка, всыпать в отдельную кастрюлю, добавить ложку масла, 200 г сырой ветчины, пучок зеленого лука, петрушки и укропа, залить водой, варить под крышкой до мягкости, т. е. около часа. Когда горох будет готов, вынуть лук и ветчину, прибавить немного масла, растертого с ½ ст. ложки муки, размешать, вскипятить, положить по вкусу мелкого сахара, соли. Выложить и то и другое на глубокое блюдо, обложить гренками.

### № 650. Другой соус из моркови

*600 г моркови, ¼ ч. ложки соли, 3 ч. ложки сахара, ¾ ст. ложки масла*

Морковь очистить и бланшировать, как сказано в примечании, нашинковать, всыпать в кастрюльку, залить водой или жидким бульоном, чтобы едва покрыло, положить на каждые 400 г по ½ ч. ложечки соли, по 2 ч. ложки сахара, по ½ ст. ложки масла, варить полчаса

на слабом огне под крышкой, затем еще полчаса варить без крышки, чтобы подрумянилась. Подается почти ко всем мясным блюдам.

# Если готовить как самостоятельное блюдо, гарнированное только гренками, то увеличить пропорцию вдвое.

#### **№ 651. Каротель, или молодая морковь**

600 г каротели очистить, один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, переложить в кастрюлю, залить водой или легким бульоном, чтобы едва покрыло, положить по вкусу соли и сахара, ложку сливочного масла, сварить до мягкости. За пять минут до подачи можно для разнообразия прибавить сливочного масла и нарубленной зелени петрушки, или влить 1–2 рюмки малаги, вскипятить под крышкой. Или заправить соус  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки, растертой с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, вскипятить. Или в сваренную каротель добавить уже готовый молочный бешамель № 433, один раз вскипятить.

# Как старая морковь, так и каротель подаются к котлетам из говядины, телятины и курицы, к отварной и жареной говядине, к жареной печенке, к жареным сосискам и пр.

#### **№ 652. Морковь, запеченная со сметаной**

Очищенную, вымытую морковь нашинковать (3 стакана), посыпать 3 ч. ложками сахара и 1  $\frac{1}{2}$  ч. ложечки мелкого имбиря, хорошенько размешать, дать постоять, чтобы морковь пустила сок. Затем распустить в кастрюле 100 г сливочного масла, поджарить в нем морковь докрасна, помешивая, чтобы не пригорела, переложить в сотейник, залить свежей сметаной, чтобы едва покрыло, поставить в духовку за полчаса до обеда; подавать или отдельно, или с телячьими котлетами.

#### **№ 653. Морковь, репа, картофель и капуста с молочным соусом бешамель**

*1 стакан нарезанной моркови, 1 стакан нарезанной репы, 1 маленький кочан капусты, разрезанный на части, 400 г картофеля, нарезанного ломтиками, 1  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, бульон. Бешамель № 433*

Подается в специальном салатнике с четырьмя отделениями или на блюде, разделенном тестом на 4 части. Для теста взять 1 яйцо, 1 ст. ложку воды и столько муки, чтобы тесто было очень крутое. Раскатать длинную полосу, отрезать 2 полоски, один край красиво вырезать; положить на блюдо крест-накрест, смазать яйцом и поставить в духовку подрумяниться, после чего вынуть и разложить приготовленные соусы по отделениям. Положенное крест-накрест тесто, приготовленное по величине блюда, лучше всего испечь сначала на листе, а потом уже осторожно переложить на блюдо. Все овощи нарезать небольшими кусочками, отварить каждый овощ отдельно в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. За 5 минут до подачи всыпать овощи по отдельности в приготовленный молочный бешамель, один раз вскипятить. Разложить овощи в салатник или на блюдо по ячейкам.

#### **№ 654. Пюре из моркови**

*1,2 кг моркови, 50 г сливочного масла,  $\frac{1}{3}$  стакана муки, 1  $\frac{1}{2}$  стакана сливок или молока*

1,2 кг моркови вымыть, вскипятить, откинуть на дуршлаг, очистить, нарезать кусочками, залить водой или бульоном, чтобы едва покрыло, положить  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, отварить до мягкости. Горячую морковь протереть сквозь дуршлаг. Влить бешамель № 433, прокипятить до необходимой густоты, выбить лопаточкой.

# Подавая, гарнировать гренками. Если подавать с котлетами, к рулетам или жареной говядине, то достаточно половины пропорции.

#### **№ 655. Морковь с польским соусом**

*0,8–1,2 кг моркови, 1 ст. ложка масла, черствая булка, соль*

Сварить морковь в бульоне, как сказано в № 648, до полуготовности, положить распущенное масло, тушить до готовности, помешивая, чтобы не пригорело. Полить маслом с поджаренной в нем булкой, т. е. польским соусом № 442. Подается к отварной и жареной говядине, цыплятам, к телячьим котлетам, к печенке.

**№ 656. Жареная морковь**

*600 г моркови, 1–2 ст. ложки масла, 2–3 ст. ложки сахара, соль*

Очистить морковь, вскипятить, вымыть, опустить в легко подсоленную воду или бульон; сварить почти до готовности, откинуть на дуршлаг (молодую оставить цельной, старую нарезать продолговатыми кусочками или даже нашинковать), положить в кастрюльку на горячее распущенное масло, посыпать немного сахаром, поджарить. Подавать почти ко всем мясным блюдам, в том числе и к ростбифу.

**№ 657. Пудинг из моркови**

*4 стакана натертой моркови, 5 яиц, 100–200 г сливочного масла, ½ стакана сахара, сухари для обсыпания формы, 2–3 ч. ложки корицы, еще масла или соус*

Сырую морковь натереть на терке (4 стакана), выжать сок, положить в морковь 100–200 г сливочного масла, поджарить ее так, чтобы она стала коричневого цвета. Снять сотейник с огня, поставить на лед и взбивать морковь лопаточкой, пока она не побелеет. Положить в нее 3 желтка и вместе опять взбить хорошенько, добавить ½ чашки сахара, 2–3 ч. ложки молотой корицы и 5 взбитых белков, хорошенько размешать, сложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, варить на пару целый час; выложить на блюдо, облить соусом сабайон. Этот пудинг очень вкусен, и трудно догадаться, что он приготовлен из моркови. Облить сливочным маслом или соусом **№ 445**.

**№ 658. Пудинг из моркови другим способом**

*1 стакан натертой моркови, 7–8 яиц, 1 чашка сливок, 1 ст. ложка муки, 130 г масла, ½ стакана сахара*

1 стакан сырой тертой моркови, не выжимая, поджарить в 130 г масла до темно-желтого цвета, влить 1 чашку сливок, положить 1 ст. ложку муки, ½ стакана сахара, 7–8 желтков, а потом 7–8 взбитых белков, все размешать хорошенько и варить на пару. Облить сабайоном **№ 490**.

## Пастернак

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Пастернак подают к отварной говядине, отдельно с соусом сабайон, с подрумяненным маслом с сухарями, со сливочным соусом, запеченным со сметаной. Очищать от кожицы надо костяным ножиком, мыть в холодной воде с мукой, до употребления держать в большом количестве воды с уксусом или с лимонным соком.

**№ 659. Пастернак с маслом и сухарями**

800 г пастернака, вынув из подкисленной воды, сполоснуть, нарезать продолговатыми кусочками, залить холодной водой или бульоном, чтобы едва покрыло, положить 1 ч. ложку соли и 1 ст. ложку сливочного масла, сварить до мягкости, переложить на блюдо. Подать отдельно масло с сухарями **№ 442**.

**№ 660. Пастернак к отварной говядине**

Вынув 600 г пастернака из воды с лимонным соком, нарезать, залить холодной водой или бульоном, чтобы едва покрыло, посолить, положить 1 ст. ложку муки и 1 ст. ложку масла, варить около часа.

**№ 661. Пастернак с соусом сабайон**

800 г пастернака залить водой, чтобы едва покрыло, положить ½ ч. ложки соли, ½ ст. ложки сливочного масла, сварить, переложить на блюдо, облить соусом сабайон **№ 490**.

**№ 662. Пастернак со сливочным или молочным соусом**

800 г пастернака сварить в воде с солью и маслом, как сказано в **№ 659**, облить соусом, приготовленным из 1 ст. ложки муки, ½ ст. ложки масла, 1 ½ стакана сливок или молока с 1–2 кусками сахара.

**№ 663. Пастернак на бульоне**



Очистив пастернак, как сказано в примечании, нарезать его продолговатыми кусочками, залить бульоном, сваренным из говядины или баранины с солью и кореньями, чтобы едва покрыло, положить луковицу, сварить до мягкости, заправить  $\frac{1}{2}$  ст. ложки муки с  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, вскипятить, разбавив, если понадобится, бульоном. Подавать с отварной говядиной.

**№ 664. Пастернак со сметаной**

*50 г масла, 1 ст. ложка муки, 1  $\frac{1}{2}$ –2 стакана сметаны, 0,8–1,2 кг пастернака*

Очистить пастернак, как сказано в примечании, нарезать кружочками, положить в форму. 1 ст. ложку сливочного масла, 1 ст. ложку муки слегка поджарить, развести свежей сметаной, залить пастернак, поставить в духовку, чтобы он стал мягким и зарумянился.

## Петрушка и порей

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Коренья эти кладут в основной бульон поджаренными или сырыми. В суп на 6 человек берется один маленький или  $\frac{1}{2}$  крупного корешка. Чистить его надо, как морковь, т. е. не стоит сильно соскабливать ножом верхнюю кожицу, мыть в холодной воде, очищая землю щеткой. Затем вскипятить в чистой воде, остудить, очистить верхнюю кожицу, срезать зеленую верхушку и кончик снизу.

**№ 665. Подливка из петрушки**

Подается к отварным курице, цыплятам или говядине. Готовится, как соус из сельдерея (см. № 437), с той только разницей, что кладется в него пучок зелени не сельдерея, а петрушки.

**№ 666. Порей для бульона**

Порей кладется в желтый основной бульон.

## Репа

**ПРИМЕЧАНИЕ.** 2–3 ломтика репы поджаривают на плите и варят затем для вкуса в бульоне № 1. Варится в большей пропорции в супе из баранины. Готовится из нее соус и пудинг. Подается фаршированной мясным или сладким фаршем. Мелкий сорт репы употребляется для фарширования или гарнира, крупный же – в суп и соус.

Что бы ни готовили из репы, ее надо неочищенную один раз вскипятить, вымыть, срезать зеленую верхушку и довольно толстый слой верхней кожицы, так как она горчит.

**№ 667. Репа для супа-пюре**

Репу надо вымыть, неочищенную один раз вскипятить, еще раз промыть, срезать зеленую верхушку, нарезать кусками, залить водой, чтобы едва покрыло, разварить, горячую протереть сквозь сито, всыпать поджаренной муки  $\frac{1}{2}$  ст. ложки, размешать хорошенько, вскипятить, развести бульоном, прокипятить.

**№ 668. Соус из репы**

Очищенную репу, как сказано в примечании, нарезать кубиками, всыпать в кастрюльку, залить холодной водой, чтобы лишь покрыло, положить на 1,2 кг  $\frac{3}{4}$  ч. ложки соли и полторы ложки масла, варить не менее часа. Подается с гренками. Если ее подают к баранине, телячьим котлетам или рулету, то достаточно на 6 человек половины этой пропорции.

**№ 669. Репа с бараньей и телячьей грудинкой**

См. раздел «Баранина».

**№ 670. Репа с мясным фаршем**

*6–9 шт. репы или брюквы, 400 г говядины или телятины, 100 г почечного жира, 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  луковицы,  $\frac{1}{2}$  городской булки, перец, соль, мускатный орех, 3 шт. гвоздики, 1 ст. ложка муки*

6–9 реп вымыть, отварить до полуготовности, срезать верхушку, вынуть осторожно острым ножом или ложечкой всю середину, нафаршировать следующим фаршем: 400 г мякоти говядины или телятины нарубить очень мелко со 100 г почечного жира, положить 1 яйцо,  $\frac{1}{2}$  городской булки, намоченной и выжатой, перец, соль, мускатный орех, гвоздику,  $\frac{1}{2}$  ложки масла, поджаренного с  $\frac{1}{2}$  луковицы. Все смешать, нафаршировать репу, накрыть срезанной верхушкой, перевязать ниткой, сложить в кастрюлю, залить водой и тушить под крышкой до мягкости репы. В соус положить ложку муки, прокипятить хорошенько, облить на блюде репу.

#### **№ 671. Репа со сладким фаршем**

6–9 реп или брюекв, 1 ст. ложка сливочного масла,  $\frac{2}{3}$  стакана молока или сливок, 1 желток,  $\frac{1}{2}$  городской черствой булки, немного сахара, мускатный орех, соль,  $\frac{1}{3}$  стакана коринки, Соус № 488. Вместо молока и булки можно положить  $\frac{1}{3}$  стакана манной крупы, сваренной в 1  $\frac{1}{2}$  стакана молока

6–9 реп отварить в воде, срезать верхушки, выбрать осторожно ложечкой середину, растереть ее с ложкой масла, с  $\frac{2}{3}$  стакана цельного молока или сливок, положить  $\frac{1}{2}$  городской тертой булки, чуть соли, немного сахара (мускатный орех),  $\frac{1}{3}$  стакана коринки и 1 желток, размешать, нафаршировать репу, накрыть срезанной верхушкой, обсыпать сухарями, поставить в духовую печь. Подавая, облить молочным соусом № 488.

#### **№ 672. Соус из репы с малагой**

6–8 шт. репы, по 1 ст. ложке масла и муки, 1 стакан малаги, 1–3 куска сахара, 2 стакана бульона, соль

6–8 шт. репы вымыть, очистить от верхней кожицы, разрезать каждую на несколько частей, опустить в соленый кипяток. Когда закипит, откинуть на решето, облить холодной водой, потом сложить в кастрюльку, положить ложку масла, растертую с ложкой муки, влить стакана два бульона, варить на сильном огне под крышкой, чтобы репа распарилась, а соус уварился до соусной густоты, под конец прибавить стакан малаги, сахар, соль.

#### **№ 673. Пюре из репы**

1,2 кг репы, 1 ст. ложка масла,  $\frac{1}{3}$  стакана муки, 1  $\frac{1}{2}$  стакана молока или сливок, соль, немного сахара (мускатный орех)

1,2 кг репы очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками, опустить в соленый кипяток, один раз вскипятить. Откинуть на сито. Переложить в кастрюлю, положить пол-ложки масла, подлить процеженный белый бульон, чтобы репу покрыло до половины. Закрывать крышкой, тушить до мягкости, горячую репу протереть сквозь сито. Влить приготовленный бешамель № 433, вскипятить, прибавить по вкусу соль, сахар, по желанию – натертого мускатного ореха, размешать.

# Гарнировать говяжьими котлетами, ломтиками отварной или жареной говядины или баранины или подать к рулету из говядины.

#### **№ 674. Пудинг из репы**

5 шт. репы, 0,6 л сливок или молока, 1  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла,  $\frac{1}{2}$  городской булки, мускатный орех,  $\frac{1}{4}$  стакана сахара, 5 яиц, 2 сухаря,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла для смазывания формы

Очистить, как сказано в № 667, 5 реп довольно большой величины, сварить в молоке до мягкости, растереть до получения однородной массы, положить  $\frac{1}{2}$  городской булки, натертой и размоченной в  $\frac{1}{2}$  стакана сливок или молока, всыпать мускатный орех,  $\frac{1}{4}$  стакана сахара, вбить 5 желтков, положить 1  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, 5 взбитых белков, хорошенько размешать, сложить в форму, варить на пару минут 20. Подавая, облить соусом из сливок № 488.

#### **№ 675. Репа, фаршированная манной кашей**

Взять 8–12 реп, вымыть, неочищенные один раз вскипятить, снова вымыть, срезать зеленые верхушки, опустить в посоленный кипяток, варить, пока не сделаются мягкими. Очистить от верхней кожицы, срезать крышечки. Осторожно вынуть середину, тщательно

растереть ее с густой манной кашей и сливочным маслом, посолить, положить немного сахара. Начинить репу, накрыть срезанными крышечками, переложить на противень. На каждую репу положить по кусочку сливочного масла, запечь в духовке.

# К фаршированной репе подавать сливочное масло.

## Сельдерей

### № 676. Соус из сельдерея

См. № 437.

### № 677. Салат из сельдерея

4 корня сельдерея очистить, вымыть, залить холодной водой, варить до мягкости без соли приблизительно час. Когда станут мягкими, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, остудить. Разрезать каждый корень на 4 части и затем каждую часть на ломтики, выложить в салатник, добавить очень тонко нашинкованную луковицу,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки оливкового масла, 1 ст. ложку уксуса, перец, соль, размешать, подавать к жаркому. Во Франции в этот салат кладут корку черного хлеба, натертую чесноком.

### № 678. Пюре из сельдерея

*1,2 кг сельдерея,  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, бульон. Бешамель: 1 ст. ложка масла,  $\frac{1}{2}$  стакана муки, 1  $\frac{1}{2}$  стакана молока или сливок*

1,2 кг кореньев без зелени очистить, опустить в соленый кипяток, вскипятить. Откинуть на дуршлаг, нарезать, всыпать в кастрюлю, залить процеженным белым бульоном, чтобы покрыл только до половины, положить  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, накрыть крышкой, потушить до мягкости, протереть, пока горячий. Влить соус бешамель № 433, прокипятить, помешивая, до нужной густоты; всыпать соль по вкусу, выбить лопаточкой. Подавая, гарнировать гренками.

## Спаржа

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Спаржу кладут в суп и подают вареной с разными соусами. Ее надо очистить, соскабливая верхние волокна, начиная от головки и до той части ствола, которая перестает ломаться и не имеет прозрачности; причем волокнистую часть ствола надо отрезать; по мере чистки тотчас опускать в холодную воду.

### № 679. Спаржа для подливок

*1,2 кг спаржи средней толщины, толстой же 1,8 кг*

Очистить, как сказано в примечании, обрезать слишком длинные стебельки, вымыть, связать по 4–5 шт. Вскипятить подсоленную воду в просторной кастрюле, за час до подачи опустить в этот кипяток спаржу. Сварить до полуготовности, снять с огня и дать спарже дойти в открытой кастрюле. Вынуть шумовкой на сито, снять нитки. Когда вода стечет, переложить на блюдо, на красиво сложенную горячую салфетку, уложить ровненько головками в середину, прикрыть другой, тоже горячей, салфеткой, чтобы не остыла.

При употреблении консервированной спаржи ее надо опустить в соленый кипяток, поставить на водяную баню, т. е. в другую кастрюлю с кипящей водой, разогреть, но не кипятить.

### № 680. Спаржа с польским соусом

Сварить спаржу, как сказано в примечании, отдельно подать польский соус № 442.

### № 681. Спаржа с соусом сабайон

Сварить, как сказано в примечании, отдельно подать соус сабайон № 490.

### № 682. Спаржа с желтым соусом

№ 443

**№ 683. Спаржа с соусом на сливках**

**№ 444**

**№ 684. Спаржа со сладким молочным соусом**

**№ 445**

**№ 685. Спаржа с голландским соусом**

**№ 467**

## Свекла

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Из свеклы готовят борщ, соус, салаты и винегреты. Она по своим свойствам принадлежит к самым питательным овощам; в ней содержится много сахара, так что свекла идет на его производство.

Свекла очищается от кожицы только тогда, когда предназначается для жаренья. После чистки не следует держать ее долго в воде, потому что свекла теряет цвет. Варить и печь ее надо в кожице, от которой очистить перед употреблением.

**№ 686. Соус из свеклы**

*600 г свеклы, ½ ст. ложки муки (½ луковицы, кто любит), 1 ½, ст. ложки масла (уксус), соль, ¾–1 стакан сметаны или бульона*

Обмыть, не срезая кожицы, сварить, но лучше испечь 0,6–1,2 кг свеклы, очистить, очень мелко порубить. 1 ст. ложку измельченной луковицы поджарить в 1 ½ ст. ложки масла, добавить ½ ст. ложки муки, свеклу, размешать, влить ¾ стакана сметаны, посолить, вскипятить.

Некоторые хозяйки добавляют сахар или мед и 2–3 ст. ложки уксуса. К зайцу или тетереву подается свекла без сметаны, а вместо нее кладут несколько ложек жирного бульона.

# Гарнировать гренками из белого или ситного хлеба, сосисками, котлетами, жареной бараньей грудинкой или копченой ветчиной, поджаренной в масле.

**№ 687. Салат из свеклы**

Свеклу испечь, очистить, остудить, нарезать ломтиками, сложить в банку, пересыпая тертым хреном, залить самым крепким вскипяченным и остывшим уксусом, который в случае его чрезмерной крепости можно развести водой.

## Хрен

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Хрен употребляется нашинкованным для гарнирования ростбифа и бифштекса, тертым в горячий соус к отварной говядине и в холодные соусы к поросенку, рыбе, баранине. Его сушат (см **№ 3987**). Каждый корешок хрена надо вымыть, вычистить ножом, снова вымыть дочиста и тогда уже или настругать, или натереть на терке; чистить и тереть всегда перед самым употреблением, иначе он меняет цвет. Держать его в холодной воде долго не следует, потому что он теряет крепость.

**№ 688. Хрен с уксусом**

Натереть на терке ½ стакана хрена, залить уксусом, чтобы его едва покрыло, положить ½ ч. ложки соли и ½–1 ч. ложку мелкого сахара. Подается к отварной говядине, солонине, рыбе, студню, заливным и т. п. Хрен с уксусом (см. **№ 473**), со сметаной (см. **№ 474**).

**№ 689. Горячий соус из хрена со сметаной к отварной говядине, отварной солонине, к поросенку**

400 г хрена очистить, вымыть, натереть на терке, положить в кастрюльку с 50 г масла, тушить 15 минут, подливая по ½ ст. ложки бульона.

Размешать ½ ст. ложки муки со стаканом сметаны, влить в хрен, дать вскипеть, отставить, можно заправить двумя желтками, сильно нагреть, но не кипятить.

### **№ 690. Горячий соус из хрена с изюмом**

Использовать мелкий изюм без косточек. Подавать соус к отварной говядине (см. № 425).

## **Блюда из смеси овощей, корней и зелени**

### **№ 691. Масседуан из овощей**

*Всего 1,2 кг перечисленных овощей, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 стакана сливок, 50–100 г сыра пармезан, 2–3 сухаря, 1 мускатный орех, соль*

Очистить, как сказано в соответствующих примечаниях, разные овощи и корни, а именно: немного цветной капусты, которую разобрать на кочешки, сварить до мягкости в соленом кипятке и облить холодной водой. Молодые стручки фасоли нашинковать наискосок не очень мелко, сварить в соленом кипятке с содой, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Вылущенный горох сварить, как фасоль. Кольраби вырезать какими-нибудь фигурками, но так, чтобы можно было их отличить от других корней. Артишоки очистить от листьев. Спаржу нарезать небольшими кусочками. Молодой картофель освободить от кожуры. Картофель очистить, бланшировать и потушить до мягкости в собственном соку. Репу очистить от кожицы, нарезать кубиками, вскипятить в соленом кипятке, потушить в собственном соку.

Все перечисленные овощи отварить до мягкости, но не переваривать, перемешать все вместе, всыпать по желанию мускатный орех, переложить на эмалированное блюдо или сотейник, полить сливочным соусом, посыпать сверху тертым сыром с сухарями, поставить в духовку, чтобы подрумянилось. Соус приготовить следующим образом. 1 ст. ложку муки поджарить в 1 ст. ложке сливочного масла, развести 2 стаканами сливок, варить до готовности, посолить, залить овощи и т. д.

### **№ 692. Жардиньер**

Взять разных овощей, а именно: хороший кочан капусты, который нарезать крупными кусками, картофель, брюкву, репу, морковь, 2 луковицы, зеленый вылущенный горох, молодые бобы, очищенные от белой кожицы; можно положить также цветную капусту и кольраби. Но основные овощи – это картофель и капуста, которых надо взять в три раза больше, чем остальных овощей. Зимой, когда нет такого разнообразия свежих овощей, то жардиньер все равно хорошо получается из картофеля, свежей капусты, репы, брюквы, моркови и лука. Репу класть в том случае, если она не горчит. Все эти овощи почистить, вымыть, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода, а если некогда ждать, то вытереть досуха полотенцем. Потом все эти овощи хорошенько перемешать, предварительно нарезав их разными формами, а если мало времени, просто небольшими кусочками; все овощи положить в глазурированный глиняный горшок, завязать тряпочкой, замазать тестом и поставить в духовку; надо, чтобы они упрели до мягкости. Можно не замазывать горшка, если нет теста, надо только плотно накрыть его крышкой. Когда жардиньер будет готов, подать его на стол, обернув горшок салфеткой, и к нему отдельно растопленное свежее масло; солить тоже нужно на столе, потому что без соли лучше упрелят овощи. Это кушанье необыкновенно вкусно.

# Вместо масла подается и соус, сваренный из 1 ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки, 1 ¼ стакана сливок, соли и немного перца.

### **№ 693. Жардиньер другим способом**

Поступить так же, как при приготовлении жардиньера № 692, только, положив овощи, посолить их и залить свежей сметаной.

### **№ 694. Жардиньер третьим способом**

Нарезать кусками капусту, картофель, брюкву, морковь, репу и, если найдутся, добавить другие овощи, например цветную капусту, кольраби, артишоки и пр. Придать овощам

красивый вид, фигурно нарезав их. Взять кастрюлю, положить в нее овощи, добавить масла; слегка поджарить, но не до готовности, потом посыпать на овощи ложку муки, хорошенько размешать на огне, чтобы мука смешалась с овощами и соединилась с маслом, влить в овощи 1 ½ стакана бульона, варить до готовности. Готовые овощи выложить на блюдо и положить на них сосиски, котлеты, ситную булку, размоченную в молоке и поджаренную, или мозги.

**№ 695. Гарнир из смешанных овощей и корней к жаркому из говядины, к отварной осетрине, стерляди и пр.**

Очистить от кожицы сельдерей и петрушку, нарезать мелкими кусочками одной формы, опустить в соленый кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, облить холодной водой, пересыпать в кастрюльку, залить бульоном, чтобы едва покрыло, сварить до мягкости. Поджарить тонко нарезанные лук-шалот и шампиньоны. Взять вареные раковые шейки, очистить, нарезать, отварить соленые огурцы. Поджарить каперсы, корнишоны, разрезанные вдоль, очищенные от косточек оливки и маринованные белые грибы, нарезанные ломтиками. Все смешать, залить соусом из помидоров № 432, вскипятить. В этот соус не нужно класть сметаны, а соус из помидоров надо развести отваром из всех перечисленных овощей.

**№ 696. Горячий винегрет из зелени и корней**

Очистить 1 артишок, цветную капусту, морковь, кольраби, савойскую капусту, вымыть, сварить овощи отдельно в посоленной воде с маслом или в бульоне, нарезав ровными кусочками. Дно довольно широкой, невысокой формы или кастрюльки выложить тоненькими ломтиками шпика или маслом, на дно по краям кастрюли положить узкий ряд савойской капусты, второй, следовательно меньший по диаметру, круг составит кольраби, потом ряд моркови, ряд цветной капусты стеблями вверх, а в самом центре – артишок корешком кверху. Покрыть овощи тоненькими ломтиками вареного или копченого языка, потом опять овощи в описанном порядке. Положить сверху маленькие кусочки масла, залить ¼ стакана бульона, поставить в духовку на 15 минут. Потом выложить это на блюдо в виде пудинга, снять ломтики шпика; залить масляным соусом № 400–402.

**№ 697. Лейпцигский горячий винегрет**

*200 г зеленого гороха, 3–4 моркови, 3–4 топинамбура или кольраби, 100 г спаржи, 6–12 сморчков, 2–3 головки цветной капусты. Соус: 1 ст. ложка муки, 200 г масла, зелень петрушки, 200 г ракового масла, 24 рака. Фарш: 1 булка, 3–4 яйца, 100 г масла, 1 кусок сахара, мускатный орех, соль*

Взять молодую морковь, зеленый свежий горошек, топинамбуры, спаржу, зеленые бобы, сморчки и цветную капусту, все это сварить в соленой воде, каждый овощ отдельно, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла вода. Взять ложку масла, поджарить в нем докрасна 1 ст. ложку муки, развести бульоном, хорошенько помешивая, всыпать измельченную зелень петрушки. Сваренные овощи положить в кастрюльку, залить этим соусом, чтобы их только едва покрыло, вскипятить, потряхивая кастрюльку. Распустить в сковороде 200 г масла, всыпать в него мелко истолченную скорлупу от ножек и шеек 24 раков, поджарить их докрасна, подлить 2 ложки бульона, вскипятить, процедить, отжать сквозь салфетку, поставить в теплое место, чтобы не остыло как масло, так и очищенные раковые шейки и ножки.

Затем приготовить фарш из натертой на терке ситной булки, 3–4 яиц, 100 г добела растертого масла, соли, мускатного ореха и чайной ложки сахара. Наполнить им 24 чисто вымытые раковые спинки, смазать сверху маслом, поставить в духовку, чтобы фарш зарумянился. Из оставшегося фарша приготовить фрикадельки, вскипятить их в бульоне. Когда все будет готово, выложить этот винегрет на круглое блюдо следующим образом. Сначала овощи, на середину положить самую большую головку цветной капусты. По краю блюда разложить раковые спинки, перекладывая их фрикадельками; головку цветной капусты обложить раковыми шейками и ножками, залить все раковым маслом, подавать отдельно или гарнировать все это еще котлетами, копченым языком, говядиной и т. п.

### **№ 698. Сборный гарнир**

# Подается к отварной осетрине, стерляди, белорыбице, белужине, лососине, форели, к щуке, судаку, к отварной говядине-бульи, разному жаркому из говядины.

400 г картофеля очистить, крупно нарезать, сварить в подсоленном кипятке, облить распущенным сливочным маслом и посыпать измельченным зеленым укропом. 400 г белых корней сельдерея и петрушки очистить от кожицы, нарезать ломтиками, опустить в соленый кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть водой, доварить в небольшом количестве процеженного бульона. 100 г лука-шалота очистить от кожицы, опустить в соленый кипяток, вскипятить, поджарить в масле. 6–8 шампиньонов вымыть, тонко нарезать, положить в кастрюльку на растопленное масло, выжать сок из лимона, посолить, подлить 1 ст. ложку бульона, потушить под крышкой до мягкости. 20 раковых шеек, 2–4 небольших соленых огурца очистить от кожицы, нарезать ломтиками острым ножом, сварить. Взять 8–12 каперсов, 8–12 оливок без косточек, 6–8 корнишонов, разрезанных вдоль, и 6–8 белых маринованных грибов, нарезанных ломтиками. Все это смешать, гарнировать вышеперечисленную рыбу и говядину.

## **Жареные коренья**

### **№ 699. Жареные коренья к жареной или вареной говядине**

Очистить штук 10 моркови-каротели, 1 брюкву, 2 репы, 200 г кольраби и 8 картофелин, нарезать небольшими кусочками, все отдельно тушить с маслом, подлив по 2 ложки воды или бульона, картофель обжарить целым в масле на сковороде. Когда все будет готово, положить жаркое на середину блюда, а вокруг отдельными кучками жареные коренья.

## IV группа. Душистые травы

**ПРИМЕЧАНИЕ.** К душистым травам относятся зеленая петрушка, укроп, сельдерей, майоран, порей, розмарин, шафран, эстрагон, базилик, чабер, смородинный лист, кудрявая и перечная мята. К душистым зернам принадлежат анис и тмин.

### № 700. Зеленая петрушка

1. Очистить от испортившихся стебельков и листьев, сполоснуть в холодной воде, держать в воде до употребления, иначе завянет. Перед употреблением осушить на дуршлаге.

2. Предназначенную для бульона зелень мелко порубить, положить в суповую миску, залить кипящим бульоном.

3. Пучками зеленой петрушки гарнируют блюда; например, подавая отварную цельную рыбу, ее кладут в пасть рыбы и на хвост.

4. Посыпают листьями жареного судака в кляре.

5. Мелкую жареную рыбу укладывают по краю блюда, а середину, горку из картофеля, посыпают нарезанной зеленью.

6. Ею гарнируют селедку, вареных раков, майонезы, заливные и пр.

7. Вареную рыбу средней величины, как то: судак, навага и пр., кладут на продолговатое блюдо, одни рыбки в одну сторону головой, а другие в другую, хвостиками на середину блюда, и с обеих сторон под головки кладут по пучку зеленой петрушки; точно так же гарнируют на блюде зеленью и кусок вареной семги, осетрины, белужины и т. п.

8. Жареной петрушкой посыпают пирожки, подаваемые к супу. Ее готовят следующим образом. Три горсти листьев петрушки надо размешать с ложкой распущенного горячего масла, выложить на сковородку, поставить в духовку, следить, чтобы они не сгорели, а только подсохли. Или взять стакан фритюра, раскалить его в кастрюле так, чтобы пошел дым, опустить ветки зеленой петрушки, через несколько минут вынуть на сито или на бумажные салфетки.

9. Три горсти цельных листьев петрушки вымыть, отжать в салфетке, опустить во фритюр на 2 минуты, размешать, вынуть шумовкой на сито, посолить. Рассыпать по чистой сковороде, поставить в духовку на несколько минут. Когда обсохнет, посыпать ею пирожки.

10. Необходимо сушить петрушку на зиму (см. № 3983).

### № 701. Зеленый укроп

1. Отрезать стебли, сполоснуть, обсушить, мелко нарезать, всыпать в суповую миску, залить кипящим бульоном.

2. На суп для 6 человек достаточно  $\frac{1}{2}$  ст. ложки нарубленного укропа.

3. Им посыпают отварной картофель, отварную говядину, подаваемую как закуску, тонко нарезанную ломтиками, с оливковым маслом и уксусом.

4. Кладется в белый соус к отварной говядине, в фаршированные раки, в фарш к жареной курице и цыплятам, в рубцы, во все зеленые салаты и т. п..

5. Его сушат на зиму (см. № 3983).

### № 702. Зелень сельдерея

Зелень сельдерея кладут в суп, как мясной, так и масляный, и в особенности в суп и соус из сельдерея, в которых сельдерей надо прокипятить и затем вынуть. Его сушат на зиму (см. № 3990).

### № 703. Зелень порея

Кладется в бульон с пучком зелени петрушки и сельдерея.

### № 704. Майоран

Продается сушеным и добавляется в фарш для колдунов. На 400 г говядины и 400 г печеночного жира кладется не менее 1 чайной ложки, употребляется и в соус из рубцов.



**№ 705. Эстрагон**

Зелень его кипятят в соусе, который готовят к отварной пулярке. Эстрагон кладется также в уксус и в соленые огурцы. Его сушат на зиму (см. № 3985).

**№ 706. Розмарин**

Кладется в соусы.

**№ 707. Шалфей**

Употребляется для вегетарианских кушаний.

**№ 708. Кервель, чабер (чабрец), базилик, смородинный лист**

Используют при солении огурцов.

**№ 709. Зеленый лук**

Употребляют в окрошку, ботвинью, для гарнира селедки, в постные дни к картофелю, грибам и к квасу. Кладется в пирог с гречневой крупой и с саго.

## **Душистые зерна**

**№ 710. Тмин**

Кладут в капусту, в голубцы, в белую фасоль, в хлеб, посыпают крендели, соленые ламанцы и т. д.

**№ 711. Анис**

Употребляется при выпекании хлеба и булок, кладется в капусту и даже используется для приготовления некоторых пирожных.

## У группа. Грибы

**ПРИМЕЧАНИЯ:** 1. Хотя грибы по своей питательности не уступают овощам и превосходят даже свеклу, все же нельзя рекомендовать их как полезную пищу, потому что они являются тяжелыми для пищеварения.

2. В пищу надо использовать только хорошо известные грибы, чтобы не отравиться. Самые ядовитые среди грибов – это бледные поганки и мухоморы.

3. Самые распространенные – белые грибы, подосиновики и подберезовики, сыроежки, моховики, лисички, опята, волнушки, грузди, шампиньоны, рыжики, сморчки.

4. Свежие грибы должны употребляться в тот же день, когда они собраны. На второй день они уже чернеют и в них заводятся черви.

5. Все их надо тщательно очистить от песка и червяков, вырезая испорченные места и сразу же опуская грибы в холодную воду, в которой они могутмокнуть час и более, за исключением шампиньонов, которые, вычистив, можно опустить в воду лишь на несколько минут и, промыв хорошенько, осушить салфеткой.

6. У старых грибов срезают ножки, которые считаются не такими вкусными, как шляпки. При простом столе ножки мешают со шляпками, крупные грибы разрезают, а мелкие оставляют целыми. Вообще мелкие грибы предпочтительнее крупных.

7. Одни грибы сушат на зиму, нанизывая на толстую нитку. Они употребляются зимой в суп, из них готовят фарш для пирогов и пирожков и варят соусы.

8. Другие грибы жарят и подают или как самостоятельное кушанье, или в виде гарнира к жаркому.

9. Некоторые грибы тушат и подают с соусом к отварным мозгам, отварной курице, отварной говядине.

10. Что же касается сушеных грибов, то следует покупать высший сорт, хотя он и дороже, так как на то же количество супа грибов высшего сорта идет вдвое меньше, чем грибов низших сортов. У грибов лучшего сорта шляпки снаружи зеленоватые, а низ и разрез белые, корешки короткие и веревка, на которую они бывают нанизаны при продаже, тонкая, сами же грибы совершенно сухие. У низших сортов шляпки черные, корешки длинные и веревка толстая.

11. Перед варкой грибы следует ошпаривать кипятком, чтобы удалить с них грязь и песок, который нельзя смыть холодной водой.

12. Опускать грибы для варки надо в холодную воду, потому что они, подобно мясу, передают свой вкус воде только посредством постепенного нагревания.

### **№ 712. Соус из сушеных грибов к отварной говядине, котлетам, мозгам и пр.**

*6–9 сушеных грибов, или 50 г, ½–1 луковица, ½ ст. ложки масла, ¼ или ½ стакана сметаны, ½ ст. ложки муки, соль*

6–9 сушеных грибов промыть в теплой воде, залить 3 стаканами воды, варить, пока не сделаются мягкими, вынуть, мелко порубить или нашинковать. В другой кастрюле поджарить ½ или 1 мелко нарубленную луковицу с ½ ложки масла, всыпать, помешивая, ½ ложки муки, развести грибным бульоном, посолить, дать повариться, выложить грибы, добавить ¼ или ½ стакана свежей сметаны, вскипятить и подавать.

### **№ 713. Вкусный соус из сушеных белых грибов**

Взять 100 г сушеных грибов, вымыть их, сварить почти до готовности. Слить грибной бульон, который употребить на другой день в борщ, в щи из щавеля или в грибной суп. Грибы залить 3 стаканами процеженного бульона, сварить до готовности, положить 2–3 ст. ложки сливок или сметаны, всыпать немного черного перца, посолить, подавать, посыпав укропом и не разрезая грибов.

# Можно гарнировать сосиски № 757.

#### **№ 714. Грибы сушеные, поджаренные**

Промыть нужное количество сушеных грибов, отварить. Когда будут готовы, вынуть их из бульона, дать стечь жидкости, остудить, посолить, обвалить в муке. За 15 минут до подачи к столу опустить в кляр № 298–300, обвалить в тертой булке, выложить в сковороду на разогретое сливочное или какое-нибудь растительное масло, поджарить с обеих сторон, сложить на блюдо, полить соком со сковороды.

## **Белые и другие грибы**

**ПРИМЕЧАНИЕ.** У грибов очищаются от кожицы только корешки, затем они промываются в холодной воде. Все червивые и дряблые грибы выбрасываются.

#### **№ 715. Грибы со сметаной**

*600–800 г грибов, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, или 50 г, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, 2 стакана бульона, соль, перец*

С корешков молодых отборных грибов снять кожицу, промыть в холодной воде, нарезать ломтиками, оставляя мелкие шляпки цельными, слегка обвалить в муке, сложить в глубокий сотейник, накрыть крышкой, поставить на огонь. Когда пустят сок, слить его, в грибы положить кусок масла, отдельно в масле обжаренный нарубленный или нашинкованный лук, пучок зелени петрушки, соль, перец, поджарить грибы до мягкости. Добавить немного бульона и сметаны, дать несколько раз вскипеть, чтобы соус загустел. Переложить грибы на глубокое блюдо, посыпать зеленью, подавать.

# Так грибы можно готовить и зимой, взяв грибы № 3934 или 3935.

#### **№ 716. Грибы жареные**

*1 полная тарелка очищенных грибов, 1 ст. ложка муки, 100 г масла, ½ стакана сметаны (1 луковица), перец, соль, петрушка*

Белые и другие грибы готовятся одинаково, т. е. надо очистить их, вымыть, нарезать, обвалить в муке, 100 г масла распустить на сковороде или в кастрюле (поджарить в нем, кто любит, 1 луковицу), сложить грибы, посолить и жарить на среднем огне. Поджарив с одной стороны, перевернуть на другую; когда грибы будут готовы, тогда только влить ½ стакана сметаны, вскипятить, всыпать зелени петрушки и укропа, подавать.

#### **№ 717. Грибы, жаренные другим способом**

Взять крупных белых грибов, обварить кипятком, обсушить полотенцем, обмакнуть в яйцо, обвалить в сухарях, поджарить в масле, подавать к соусу из курицы или телятины.

#### **№ 718. Котлеты из свежих или сушеных грибов**

*2 тарелки свежих грибов или 200 г сушеных, 1 ½ стакана сливок, 1 ст. ложка масла, 4 яйца, перец, соль, мускатный цвет, 6 килек, 2 луковицы, 1 городская булка, 2 ст. ложки масла*

Свежие белые грибы обварить кипятком, обсушить полотенцем, очень мелко порубить, добавить 1 ½ стакана сливок, 50 г масла, 4 яйца, немного перца, мускатного цвета, 6 мелко нарезанных килек, 2 печеные луковицы и столько черствой, натертой на терке и просеянной булки, чтобы можно было сделать из этой массы котлеты, дать простоять с полчаса, чтобы булка разбухла, потом сформовать котлеты и поджарить их в масле. Такие котлеты можно готовить и из сушеных белых грибов.

#### **№ 719. Грибы тушеные**

*600 г грибов, 50–100 г сливочного масла, зелень, соль*

Лисички, опята, сыроежки очистить, вымыть, вскипятить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, переложить на растопленное масло в сотейник, накрыть крышкой, тушить на

слабом огне до тех пор, пока не выкипит весь сок. Тогда положить измельченную зелень, размешать, переложить на блюдо, подавать.

## Сморчки

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Сморчки продаются ранней весной. От кожицы их не очищают, но надо хорошенько осмотреть каждый гриб, нет ли в нем насекомых. Так как в грибах много песка, то надо промывать их в нескольких водах и один раз вскипятить в воде, чтобы удалить горечь.

### № 720. Соус из сморчков с мозгами

*Говяжьих мозгов от 1 головы, 2 ½ стакана воды, 10 горошин черного перца, 1 ч. ложка соли, 200 г сморчков или полная тарелка, 2 ст. ложки муки, 100 г масла, 0,6 л цельного молока, ⅛ мускатного ореха, ⅛ или ¼ ч. ложки черного перца и 1 лавровый лист, 2 ст. ложки зеленого укропа*

Взять 200 г сморчков, отрезать нижнюю часть ножек, разрезать каждый сморчок на 4 части, положить на дуршлаг, промыть под краном, опустить дуршлаг в миску с водой, чтобы грибы полежали в воде минут 15, или подержать под краном; еще раз промыть. Опустить в 1,2 л кипящей воды с двумя ложками соли, прокипятить минут 15 до мягкости, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда вода стечет, очень мелко нашинковать сморчки. Взять целый говяжий мозг, замочить в холодной воде, чтобы совершенно очистился от крови, снять пленки. Опустить в 1 ½ стакана кипятка сначала 10 горошин черного перца, лавровый лист, 1 ст. ложку уксуса, 1 ч. ложку соли, потом положить мозги. Кипятить минут 10 до готовности, вынуть шумовкой, остудить, нарезать кусочками. Взять 2 ст. ложки муки и 100 г масла, растереть, развести 3 стаканами цельного молока, хорошенько прокипятить, помешивая, опустить сморчки, вскипятить еще раз, положить ½ ч. ложки соли, ⅛ натертого мускатного ореха, ⅛ или ¼ ч. ложки молотого перца, мелко нарубленного укропа, под конец мозги, довести до кипения, тотчас подавать в плоском салатнике, или сотейнике, или на блюде с отварной говядиной.

### № 721. Сморчки другим способом

1 луковицу мелко порубить, поджарить с 2 ст. ложками масла, всыпать 2 ст. ложки муки, поджарить, развести 3 стаканами воды или бульона с ½ ч. ложки соли, прокипятить. Всыпать сморчки, довести до кипения, положить мозги, перец, влить немного лимонного сока, вскипятить, добавить измельченный укроп.

### № 722. Соус из сморчков

*800 г сморчков, 100 г сливочного масла, ½ ст. ложки муки, соль, мускатный орех, 1 ст. ложка сливочного масла или ½ стакана сметаны, ¼ лимона, зелень петрушки, соль*

Сморчки очистить от песка, вымыть в нескольких водах, мелко их нашинковать, опустить в соленый кипяток. Когда закипят, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Сложить в сотейник с растопленным маслом, поджарить до готовности. ½ ст. ложки масла, ½ ст. ложки муки вскипятить в отдельной кастрюльке, развести 2–3 стаканами бульона, вскипятить 2–3 раза, пока не загустеет, положить соль, мускатный орех, лимонный сок, 50 г сливочного масла или ½ стакана сметаны, смешать со сморчками, вскипятить, добавить измельченную зелень петрушки, лимонный сок.

# Подавать с говядиной, телячьей грудинкой и пр.

## Шампиньоны

**ПРИМЕЧАНИЯ:** 1. Срезать у шампиньонов корешки и на 15 минут, не более, опустить в воду с лимоном или уксусом; 2. Самыми лучшими шампиньонами считаются те,

которые вырастают на грядках накрытыми, следовательно в темноте; 3. Они должны быть крепкие, твердые, мякоть должна быть белой; 4. Чтобы узнать, настоящие ли они, надо положить, когда шампиньоны будут вариться, серебряную монету. Если она не почернеет, это означает, что грибы хорошие; 5. Из них готовят суп, но по большей части соусы – белый и темный к котлетам и ко всякой жареной говядине.

**№ 723. Соус из шампиньонов с вином**

*200 г шампиньонов, ¼ лимона, ½ ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, 2 желтка, ½ ч. ложки сахара, ½ ч. ложки соли, 1–2 рюмки белого вина*

200 г шампиньонов очистить, промыть, нарезать ломтиками, положить в кастрюльку на растопленное масло, выжать сок из ¼ лимона, следить, чтобы не попали зернышки, подлить 2–3 ст. ложки бульона, сваренного с обрезками от шампиньонов, потушить до мягкости под крышкой. Отдельно вскипятить 50 г масла с ½ ст. ложки муки, не поджаривая их, развести соусом от шампиньонов, влить 1–2 рюмки белого вина, вскипятить, всыпать шампиньоны. Когда закипят, снять с огня, слить в отдельную кастрюлю всю жидкость, добавить в нее 2 желтка, энергично помешивая, сильно нагреть, но не кипятить, положить ½ ч. ложки соли и ½ ч. ложечки сахара, процедить, вылить в шампиньоны. Тотчас подавать.

# Подавать такой соус к отварным телячьим ножкам, отварным цыплятам или к пулярке, к отварной телячьей грудинке или голове. Темный соус готовится так же, только надо поджарить масло с мукой и не вбивать желтков.

**№ 724. Соус из шампиньонов с вином и сливками**

*200 г шампиньонов, 1 луковица, ½ стакана белого вина, ½ стакана сливок, 2 ½ стакана бульона, 1 ст. ложка муки, 100 г масла, ¼ лимона, 2 желтка, соль, укроп*

200 г шампиньонов тщательно вымыть, тонко нарезать, сложить в ситечко, добавить 1 ст. ложку масла, выжать сок из ¼ лимона, посолить, подлить 2 ст. ложки бульона, тушить под крышкой до мягкости.

Очищенную луковицу нашинковать, положить в салфетку, промыть под краном, переложить в кастрюлю, влить ½ стакана белого вина, тушить под крышкой, пока вино не впитается в лук. Тогда добавить 1 ст. ложку муки, размешанную с 1 ст. ложкой холодной воды, 2 ½ стакана куриного или говяжьего бульона, добавить сырые обрезки от шампиньонов, ½ стакана сливок, прокипятить на слабом огне, процедить, вбить 2 желтка, довести до кипения, положить подготовленные шампиньоны, добавить по вкусу соли и лимонного сока, размешать, снова довести до кипения и тотчас подавать к отварным цыплятам, пулярке, телячьей грудинке, телячьей голове и пр.

**№ 725. Шампиньоны жареные**

*400–600 г шампиньонов, ½ стакана муки, 100 г масла, соль*

Грибы очистить, хорошо вымыть в холодной воде, осушить на салфетке, нарезать кружочками, посолить, обвалять в муке, сложить на растопленное на сковороде масло, поджарить с обеих сторон, сложить на блюдо, подавать горячими.

**№ 726. Шампиньоны фаршированные**

*600 г шампиньонов, 100 г масла растительного или ¼ стакана оливкового, измельченные сухари, соль*

Выбрать крупные шампиньоны, подготовить, как сказано в примечании, вынуть из середины мякоть, посолить, уложить в широкую кастрюльку, смазанную оливковым или другим растительным маслом. Мелко порубить вынутую мякоть, нафаршировать шампиньоны, посыпать высушенным тертым хлебом, поставить в горячую духовку. Когда будут почти готовы, посыпать хлебными крошками вторично, сбрызнуть маслом, запечь до готовности.

## Рыжики

### № 727. Тушеные рыжики

Готовятся точно так же, как и белые грибы.

### № 728. Жареные рыжики

*400 г рыжиков, ½ ч. ложки соли, 100 г муки, 1 луковица, 100 г масла, укроп. Отдельно подать перец*

Вымыть в холодной воде, вскипятить, посолить, взяв соли на каждые 400 г по ½ ч. ложки, размешать. Каждый рыжик обвалить в муке, класть на раскаленное, уже румяное масло с нашинкованным луком, жарить всего 5–6 минут, переворачивая грибы, как бифштекс, а следовательно, класть их на сковороду в один слой. Сложить рыжики на блюдо, сразу подать.

# Пропорция на 6 человек: если подавать как отдельное блюдо, надо 800 г рыжиков, если же в виде гарнира, то 400 г.

### № 729. Рыжики, грузди и моховики, жаренные со сметаной

*600–800 г грибов, ½ стакана муки, 100 г масла, 1–2 стакана сметаны, соль*

Очистить, промыть в холодной воде, вскипятить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, разложить на доске, посолить, обвалить в муке, поджарить с обеих сторон. Переложить в сотейник, залить сметаной, посыпать сверху тертым хлебом, поставить в горячую духовку. Когда сверху подрумянится и сметана выкипит и загустеет, подавать.

### № 730. Жареные грузди

Взять моченые грузди, промыть их, обсушить салфеткой, обвалить слегка в муке, поджарить в масле.

## Трюфели

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Так как трюфели всегда бывают покрыты землей, то перед началом готовки их кладут в холодную воду на полчаса, чтобы земля отмокла, потом тщательно вычищают каждый гриб жесткой щеткой и снова опускают в холодную воду. Потом отварить под крышкой и не слишком кипятить, чтобы грибы сохранили аромат и не разварились.

### № 731. Трюфели с шампанским

*На 6 человек: 6 трюфелей, 100 г шпика, 2 стакана бульона, 1 стакан шампанского, сливочное масло, соль*

Очищенные, как сказано в примечании, трюфели сложить в кастрюлю, покрыть тонкими ломтиками свежего шпика, залить бульонным жиром, сваренным без корней, добавить шампанского, плотно накрыть крышкой, варить на слабом огне полчаса. Переложить трюфели в другую кастрюлю, с соуса снять жир, процедить его в трюфели.

# Подать отдельно сливочное масло.

### № 732. Трюфели под соусом

Очистить трюфели, как сказано в примечании, отварить в жирном бульоне, нарезать тонкими ломтиками, положить на растопленное в кастрюле масло, влить рюмку мадеры, потушить, плотно прикрыть крышкой. Добавить крепкого бульона, немного сливочного масла, выложить на блюдо, обложить крутонами из хлеба.

## Яблоки

### № 733. Тушеные яблоки к жаркому

*6–10 яблок, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки сахара*

Взять 6–10 яблок, удалить сердцевину, очистить от кожицы, разрезать каждое на 4 части, сложить в кастрюльку, добавить 1 ст. ложку масла, 2 ст. ложки мелкого сахара, 3–4 ст. ложки воды, тушить под крышкой до мягкости. Подавать к жаркому из говядины, утки, гуся. Можно употреблять на это и сушеные яблоки, которые надо разварить в большом количестве воды.

**№ 734. Цветки белой акации, жаренные в тесте**

Собрать свежих цветов непременно белой акации, так как желтые ядовиты, сполоснуть их, обмакнуть, держа за веточку, в кляр № 298, опустить в кипящий фритюр. Когда поджарятся, складывать на сито, на бумажные салфетки, посыпать сахаром, переложить на блюдо, подавать.

## Разные гарниры для кушаний из зелени и кореньев

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Каждое блюдо из зелени и кореньев можно подавать самостоятельно или огарнировав его гренками, мозгами, котлетами и пр. Если подаются, например, котлеты с гарниром из овощей, то мяса на котлеты надо брать полную пропорцию, а овощей и кореньев, а также и зелени только половинную, т. е. по 600 г, а зелени по 1,2 кг, и наоборот: если подаются овощи или зелень с гарниром, то овощей и зелени надо брать полную пропорцию, т. е. первых по 1,2 кг, а вторых по 2,4 кг, гарнира же в 2 раза меньше указанного.

### № 735. Язык говяжий свежий, соленый или копченый

1 язык свежий или  $\frac{1}{2}$  языка соленого или копченого сварить, снять верхнюю кожу, нарезать ломтиками.

### № 736. Вымя жареное

Сварить до мягкости в соленой воде, нарезать ломтиками, посыпать мукой с обеих сторон или сухарями, обжарить в масле (2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки).

### № 737. Телячьи рубцы

Очистить, см. V раздел, сварить в соленой воде, вытереть досуха, разрезать на части величиной в столовую ложку, обвалить каждый кусок в 2 яйцах и 4–5 сухарях, жарить в 2 ложках масла. Или, обмакнув в кляр № 298, поджарить в 2 ложках масла. Приготовленные таким образом рубцы подаются к соусу из брюквы, моркови, репы, капусты и пр.

### № 738. Аморетки

Мозги из говяжьих костей опустить в кипяток на самое короткое время; вынув их шумовкой, нарезать, положить в кастрюлю, залить бульоном так, чтобы их едва покрыло, посолить, добавить  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла и вскипятить на сильном огне. Когда подрумянятся, вынуть, гарнировать шпинат, щавель, горох и пр.

### № 739. Омлет

*6 яиц, 1  $\frac{1}{2}$  ст. ложки масла, 1 ст. ложка сухарей, зелень петрушки*

6 яиц хорошенько взбить, всыпать немного измельченной зелени петрушки, полную ложку сухарей, кусочек масла, все смешать. На горячей сковородке распустить немного масла, влить яйца, поставить на огонь. Когда слегка подрумянятся, перевернуть, свернув в трубочку, накрыть крышкой; когда подрумянятся и с другой стороны, нарезать наискось ломтиками, гарнировать морковь, шпинат, щавель.

### № 740. Яйца выпускные

В небольшой кастрюле вскипятить соленую воду с уксусом, осторожно разбить скорлупки и над самой водой выпускать в кипяток не более 4 яиц за раз. Кипятить под крышкой 2  $\frac{1}{2}$  минуты, потом осторожно вынуть шумовкой, убрать кругом лишние кусочки белка, чтобы выглядело красиво. Подавать к щавелю, гороху, шпинату, крапиве и пр. (8–12 яиц).

### № 741. Яйца рубленые

3–4 крутых яйца мелко порубить, посыпать зеленью, как то: шпинатом, крапивой и пр.

### № 742. Крутые яйца

6–8 яиц сварить вкрутую, разрезать каждое на 2 или 4 части, гарнировать щавель, шпинат и пр.

### № 743. Гренки

1 ситную булку (200 г) нарезать тоненькими ломтиками самым острым ножом; распустить на сковороде 100 г масла, уложить на сковороду гренки, поставить на плиту, немного погодя перевернуть их, поставить в духовку, чтобы слегка подсохли.

### № 744. Жареная булка

2 ситные булки нарезать ломтиками, обмакнуть в яйцо, взбитое с молоком, дать слегка размокнуть, поджарить в масле (1 стакан молока, 2 яйца, 100 г масла).



#### **№ 745. Почки**

2 свиные почки или 1 говяжью почку хорошенько вымочить в нескольких водах, сварить в бульоне или в воде, нарезать ломтиками, обмакнуть в яйцо, обвалить в сухарях или 2 ст. ложках муки, обжарить в 100 г масла.

#### **№ 746. Мозги**

*Мозги, уксус, соль, 10 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 1 яйцо, 3–4 сухаря, 100 г масла, соль*

Мозги из одной головы говяжьей или двух телячьих замочить в холодной воде, чтобы они совершенно очистились от крови, снять пленки, опустить в 2 ½ стакана кипятка с 10 горошинами черного перца, лавровым листом, с 1 ст. ложкой уксуса и 1 ч. ложкой соли. Кипятить минут 10 до готовности, вынуть шумовкой, остудить, нарезать ломтиками, обвалить в яйце и сухарях, обжарить в масле с обеих сторон.

#### **№ 747. Котлеты из мозгов**

*2 пары телячьих мозгов, соль, лавровый лист, душистый и черный перец, 5 яиц, зелень петрушки, ½ луковицы, ½ городской булки, 4–6 сухарей, 100 г масла*

Мозги из двух телячьих голов отварить в соленой воде с уксусом, душистым перцем и лавровым листом, протереть сквозь сито, добавить 3–4 ст. ложки тертой булки, немного душистого и черного перца, половинку луковицы, поджаренную в ½ ст. ложки масла; прибавить зелень петрушки, 2 желтка, 1 яйцо, смешать, приготовить котлеты. Обмакивать каждую в яйце, посыпать сухарями и жарить в масле.

# Такие котлеты подаются с соусом с трюфелями № 471.

#### **№ 748. Ветчина**

600 г ветчины отварить, нарезать ломтиками, гарнировать блюдо из зелени или кореньев.

#### **№ 749. Копченая нижняя челюсть дикого кабана**

400–600 г копченой ветчины из нижней челюсти кабана нарезать тонкими ломтиками, обвалить в яйце и тертом или толченом сушеном ржаном или ситном хлебе, поджарить в 1 ст. ложке масла, гарнировать ею блюда из зелени или кореньев.

#### **№ 750. Рисовые котлеты и пирожки**

*1 ½ стакана риса, соль, перец, мускатный орех, 1 петрушка, 1 луковица, 4 гвоздики, 2–3 яйца, 4–5 сухарей, ¼ стакана фритюра. Фарш: 50 г сушеных грибов, ½ ст. ложки масла, ½ луковицы*

1 ½ стакана риса вскипятить, откинуть на сито, промыть холодной водой, сложить в кастрюлю, налить немного воды, добавить соль, перец, мускатный орех, 1 петрушку, 1 луковицу, нашпигованную 4 гвоздиками, варить, пока рис не разварится. Затем вынуть коренья и специи, в рис (который можно протереть сквозь сито) вбить 1–2 яйца и сделать небольшие круглые котлеты, положив в середину мясной или грибной фарш (50 г сушеных грибов, ½ ложки масла, ½ луковицы). Обвалить в 1 яйце и 4–5 тертых сухарях, поджарить в ¼ стакана масла или фритюра, гарнировать ими зелень, курицу или индейку под соусом.

#### **№ 751. Рисовые крокеты**

Из такого риса с фаршем или без (см. № 376) можно сформовать продолговатые пирожки такой формы, как пирожки из блинчиков; так же обвалить в яйце и сухарях, поджарить во фритюре, подавать на блюде к супу, посыпав их жареной зеленой петрушкой № 296.

#### **№ 752. Пирожные для гарнирования зелени**

6 желтков, 200 г свежего масла, ¼ стакана мелкого сахара растереть добела, всыпать 200 г муки, опять размешать, выложить на стол, раскатать пласт в палец толщиной, вырезать формочками разные фигурки, посыпать сахаром, перышком смазать маслом, поставить в не слишком горячую духовку минут на 10, чтобы слегка подрумянились.

#### **№ 753. Жареная селедка**

Очистить 2–3 хорошие селедки, отрезать головы, разрезать вдоль, вынуть кости. 1–2 яйца, 1–2 ст. ложки сливок и немного муки размешать, обвалить сельди, обжарить в масле или сначала обвалить в яйце, потом в сухарях.

# Подавать к пюре из картофеля.

#### **№ 754. Сосиски с фаршем из телячьей печенки**

Обварить телячью печенку кипятком, сварить до полуготовности, остудить, мелко порубить, положить 1 ст. ложку масла, ½ мелко нарубленной луковицы, поджаренной в 1 ложке масла, ½ городской булки, намоченной в воде или молоке и отжатой, 1 ложку сметаны, 2 желтка, соль, душистый и черный перец по 3 горошины, мускатный орех. Наполнить этим фаршем говяжью кишку, как на сосиски, поджарить в духовке, поливая 50 г масла. Нарезав кусочками, гарнировать блюдо из зелени или корней.

# Такие сосиски, а также колбасы из гречневых круп можно подавать к щам.

#### **№ 755. Сосиски с фаршем из курицы, ветчины, вина и пр.**

½ филе курицы, ½ филе рябчика, 200 г шпика и 400 г ветчины мелко нарезать, порубить, истолочь в ступке, добавить 1 яйцо, 2 желтка, соль, по щепотке молотого перца, мускатного ореха и ½ стакана малаги, перемешать, нафаршировать говяжью кишку, но не слишком туго, варить в бульоне или в кипятке минут 15.

# Подается к капусте.

#### **№ 756. Сосиски из раков**

Сварить в соленой воде 50 раков, отделить шейки и ножки, мелко порубить с 200 г мяса, добавить 1 городскую булку, намоченную в молоке и отжатую, 3 ложки ракового масла, приготовленного из скорлупок (см. № 1341), 1 яйцо, 2 желтка, соль, перец, мускатный орех, 5–6 шт. лука-шалот (растертых), 2 ложки густых сливок. Все размешать, нафаршировать говяжью или свиную кишку, перевязать нитками, чтобы образовались небольшие сосиски 90–120 мм, сварить в кипятке пополам с молоком, поджарить в раковом масле; подавать к капусте, к свежему вылущенному и к сушеному горошку.

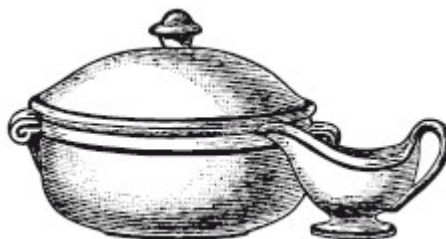
#### **№ 757. Жареные сосиски**

См. № 4141–4163. Домашние или купленные сосиски перед подачей поджарить в масле, осушить, гарнировать ими пюре из томата, шпината, щавеля, крапивы, картофельное пюре, тушеную капусту, белую и зеленую фасоль, морковный соус, грибной и пр.

#### **№ 757а. Сосиски с томатным соусом**

Готовые сваренные сосиски опустить перед подачей на одну минутку в кипяток или поджарить на сковороде в продолжение нескольких минут; затем разрезать на кусочки острым ножом, опустить в кипящий томатный соус и сразу подавать к столу.

# Томатный соус готовится или из свежих помидоров № 432, или из консервов № 4006.



## Раздел V Говядина, телятина, баранина, поросенок, свинина, заяц

### Говядина

#### Отварная говядина



#### № 758. Отварная говядина

Чтобы можно было получить из бульона хороший кусок говядины без костей на второе блюдо на 6–8 человек, надо варить бульон не менее чем из 2 кг говядины. В этом случае следует брать говядину преимущественно от огузка, но можно и от ссека-горбушки, и от костреца, и от толстого филея.

Сварить из нее на 2 дня бульон № 1 с кореньями и пучком зелени с той только разницей, что опустить говядину не в холодную воду, а в кипящую, в посоленный кипяток, чтобы мясо сварилось, сохранив должную сочность. Вскипятить под крышкой несколько раз, снять пену столовой ложкой, но не шумовкой, доварить, неплотно накрыв крышкой, на слабом огне, потому что в таком случае мясо проваривается равномернее как на поверхности, так и в середине. Варить 3 ½ часа, т. е. пока при проколе мяса спицей не покажется ни капли кровавого сока и когда спица будет легко проходить в него. Следить, чтобы мясо не переварилось.

Когда говядина сварится, можно посыпать мясо сухарями, поставить на самое короткое время в горячую духовку. Подавая к столу, вырезать самую мякоть, нарезать ее поперек волокон самым острым ножом длинными ломтиками, уложить вдоль блюда, по возможности сохраняя форму куска. Такая говядина подается на второе блюдо горячей, и к ней подаются горчица, хрен с уксусом или отварной картофель, разные подливки и салаты.

Подается отварная говядина и с гарниром из разных овощей, кореньев, зелени и грибов, также запеченной с рисом, макаронами, вермишелью и пр.

#### № 759. Отварная говядина с картофелем и подливками

*2–2,4 кг говядины, 300 г основных кореньев, 1 луковица, 600 г картофеля, пучок из зелени петрушки, сельдерея и порея, ½ ст. ложки масла*

Сварить в бульоне кусок говядины, как сказано в № 758. Гарнировать картофелем, сваренным в том же бульоне. Облить его бульоном с распущенным в нем маслом, положив в него измельченной зелени петрушки.

# К разварной говядине и картофелю можно подать соусы или подливки, описанные в разделах III и IV.

#### **№ 760. Отварная говядина-бульи**

*1,2–1,6 кг говядины от горбушки огузка, пучок зелени, соль*

Взять 1,2–1,6 кг мякоти исключительно от горбушки огузка, отбить, обрезать, придав округлую продолговатую форму, перевязать нитками, опустить в крутой посоленный кипяток в небольшую эмалированную кастрюлю, чтобы вода покрыла мясо, положить туда же пучок зелени. Накрывать крышкой, продержав на сильном огне несколько минут, затем огонь уменьшить, варить от 1 до 2 часов, смотря по величине куска. Варка мяса, которое подается в качестве самостоятельного блюда, производится на медленном огне, так как бульи не должно сильно кипеть; надо, чтобы мясо постепенно доходило до готовности. Когда мясо сварится до полуготовности, надо его еще посолить. Готовность надо проверить толстой иглой, вынуть его. Минут через 10 нарезать тонкими ломтиками поперек волокон, уложить на блюдо, придавая форму цельного куска, слегка посыпать сверху молотыми сухарями. Подавать к отварной говядине все то, что упомянуто в № 759.

# Чтобы мясо было вкуснее, его можно опускать не в крутой соленый кипяток, а в кипящий процеженный бульон, сваренный предварительно из 0,8–1,2 кг раздробленных костей с пучком зелени. Из оставшегося бульона с добавлением корней можно на другой день приготовить какой-нибудь суп.

#### **№ 760а. Мирнтон – отварная говядина с луковым пюре**

Сварить говядину, как сказано в № 759 или № 760, остудить, нарезать тонкими кусочками, уложить на блюдо, покрыть луковым пюре № 645, посыпать сухарями, смешанными с натертым сыром, зарумянить в духовке и подавать.

#### **№ 761. Отварная говядина-бульи со сборным гарниром**

*1,2–1,6 кг говядины, пучок зелени, 200 г брюссельской капусты, 200 г моркови, 200 г репы, 200 г картофеля, 100 г макарон, 100 г масла и 1½ ложки тертой булки, соль*

Сварить мясо, как сказано в № 760, нарезать, гарнировать брюссельской капустой, красиво нарезанной морковью, репой и картофелем, которые надо сварить в том же бульоне, и облить польским соусом № 442, т. е. маслом, подрумяненным с тертой булкой. К этим овощам добавить и макароны.

#### **№ 762. Говядина отварная с сыром**

*1 ст. ложка масла, 1 порей или луковица, 1 ст. ложка муки, 1½ стакана сметаны, 2–3 желтка, 2–3 ложки сыра, соль*

Распустить ложку масла, поджарить в нем мелко нарубленный порей или луковицу, всыпать 1 ст. ложку муки, опять поджарить, развести ½ стакана сметаны, 1 стаканом бульона, вскипятить, вбить 2–3 желтка, положить перец, соль. Облить сваренную в бульоне и нарезанную ломтиками говядину № 759 или 760; сверху посыпать тертым сыром, поставить в духовку, чтобы подрумянилась.

#### **№ 763. Говядина отварная с картофельным пюре**

Приготовить картофельное пюре № 627. Подать с вынутой из бульона говядиной или, взбив 2 желтка, покрыть ими мясо, поставить в духовку, чтобы подрумянилось. Подавая, выложить на блюдо, в середину же положить нарезанную ломтиками отварную говядину, полить ее грибным соусом № 426, или соусом из шампиньонов № 435, или кисло-сладким соусом № 420.

#### **№ 764. Говядина отварная с соусом из хрена, со сметаной**

Разрезанную отварную говядину полить на блюде соусом № 424 или № 427 или, облив этим соусом, ненадолго поставить в духовку.

#### **№ 765. Говядина отварная с макаронами**

400 г тонких макарон отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, переложить в кастрюлю, смешать с 2 ст. ложками масла, посыпать 50 г сыра, подать с говядиной. Или сложить говядину в кастрюлю, покрыть так же приготовленными макаронами, смешанными с 2–3 желтками, посыпать 3 ложками сыра и 2 тертыми сухарями, поставить в духовку, чтобы зарумянилась. Можно добавить  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны.

#### **№ 766. Говядина вареная поджаренная**

*1–2 луковицы, зелень петрушки или укроп, несколько горошин душистого перца, 4 яйца, 2–3 ст. ложки тертой булки, 2 куска сахара, 2 ст. ложки масла, неполная ложка горчицы,  $\frac{1}{2}$  стакана вина или уксуса, соль*

1–2 мелко изрубленные луковицы поджарить в ложке масла, положить перец, смешать с зеленой рубленой петрушкой или укропом, остудить, вбить 4 яйца, хорошенько размешать. Сваренное в бульоне мясо нарезать ломтиками, обмакнуть каждый в приготовленную смесь, уложить на сковородку, смазанную маслом, посыпать тертой булкой, поставить в духовку, пусть подрумянится. Вынуть из духовки, облить следующим соусом: смочив 2 куска сахара вином, поджечь их, подлить ложку воды, вскипятить, перелить в кастрюлю, положить ложку масла, влить  $1\frac{1}{2}$  стакана бульона, 1 неполную ложку горчицы в порошке, немного уксуса или  $\frac{1}{2}$  стакана вина, смешать, вскипятить, полить горячим соусом мясо.

#### **№ 767. Котлеты из отварной говядины**

Готовятся так же, как и котлеты № 827, только надо положить в них на одно яйцо больше. Подаются с грибным и прочими соусами, как указано в том же № 827.

#### **№ 768. Отварная говядина, запеченная в булке**

*1,2–1,6 кг говядины, 1 порей, 1 петрушка, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки,  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны, соль, 2–3 ст. ложки тертого сыра, 3 желтка. Сдобная булка: муки 600 г, 50 г масла, 2–3 яйца, 8–12 г сухих дрожжей,  $1\frac{1}{4}$  стакана молока*

Отварить в очень малом количестве воды мягкий кусок говядины с добавлением лука-порея, петрушки, соли и перца. Когда мясо будет готово, вынуть его из бульона, но не нарезать. Бульон, в котором оно варилось, процедить, снять жир и поставить кипеть. Пока бульон будет кипеть, растопить в кастрюльке 50 г сливочного масла, поджарить в нем нашинкованный порей, а когда он будет готов (мягок), положить 1 ст. ложку пшеничной муки и  $\frac{1}{2}$  стакана сметаны; все это смешать, поджарить, а потом развести бульоном, в котором варилась говядина, прокипятить. Затем снять его с огня и, энергично помешивая, вбить 3 желтка, чтобы яйца не заварились. Испечь сдобную булку такой величины, чтобы она могла вместить в себя всю говядину с соусом; срезать верхушку, вынуть весь мякиш, внутренность смазать маслом, обсыпать голландским сыром, а еще лучше пармезаном, потом положить в нее рядами разрезанные ломти, которые не следует резать заранее, чтобы не засохли. Каждый ломоть говядины пересыпать сыром и полить приготовленным соусом; потом закрыть отверстие булки верхушкой, которая была срезана, и за полчаса до подачи поставить в горячую духовку. Подавать нужно, не вынимая говядину из булки, и кушать как паштет, потому что корка тоже будет очень вкусная. Остальной соус подать отдельно в соуснике.

#### **№ 769. Рулет из отварной говядины**

Взять говядину от ссека, вынуть кости, сполоснуть, мякоть слегка отбить в виде толстого пласта шириной 27 см, свернуть в рулет, перевязать нитками, сварить, как обычно. Подавая, снять нитки, переложить на блюдо, нарезать косыми ломтиками самым острым ножом, обложить гарниром или полить соусом.

#### **№ 770. Пудинг из отварной говядины**

*Отварная говядина, ½ стакана натертой булки, 2–3 яйца, 1 ½ ст. ложки масла, ½–1 стакан сметаны, перец, 1–2 луковицы, соль*

Оставшуюся от вчерашнего бульона отварную говядину мелко порубить. 1–2 луковицы измельчить, поджарить в 1 ложке масла, добавить говядину, слегка обжарить, посолить, влить ½–¾ стакана свежей сметаны, вбить 2–3 сырых яйца, положить немного перца, с ½ стакана натертой на терке сухой булки. Переложить в кастрюльку, смазанную маслом и посыпанную сухарями, запечь. Выложить на блюдо, облить соусом из шампиньонов № 435. Подавать на второе блюдо.

#### **№ 771. Винегрет из отварной говядины**

*800 г отварной говядины, ½ языка, 3 яйца, 2–4 огурца (в зависимости от их величины), 1 ст. ложка маринованных вишен, 1 ст. ложка пикулей и пр. Соус № 479: 1 ч. ложка сухой горчицы, 6 желтков, 2 ст. ложки оливкового масла, ½ стакана уксуса, 6 кусков сахара, 1 ст. ложка каперсов*

Для винегрета можно употребить и худший сорт отварной говядины. Вынуть ее из бульона, нарезать небольшими квадратиками (10 × 10 мм), уложить на блюдо в виде горки. Украсить сверху самыми тоненькими ломтиками копченого или свежего вареного языка, сваренными вкрутую яйцами (разрезанными каждое на несколько частей), ломтиками свежего или соленого огурца, маринованными вишнями, пикулями и пр., облить холодным горчичным соусом.

## **Тушеная говядина**

**ПРИМЕЧАНИЯ:** 1. Жаркое тушится всегда в кастрюле на плите. Для тушения надо брать кастрюлю соответствующей величины, потому что если она мала, неудобно поливать жаркое соусом, если слишком просторна, соус быстро выкипает.

2. При тушении какого бы то ни было жаркого необходим средний жар для того, чтобы мясо постепенно доходило до готовности и чтобы сок не сильно выкипал. Иначе жаркое высохнет, станет жестким и много потеряет в весе.

3. Если тушатся небольшие куски мяса, то лучше тушить их на пару, т. е. сотейник с жарким ставить в другую кастрюлю с кипящей водой, которую доливать кипятком по мере выкипания. Даже рубленую говядину лучше, слегка поджарив на плите на малом огне, тушить затем на пару.

4. Тушить жаркое надо в закрытой посуде, если же тушится в тесте, то закрывать не следует.

5. Кусок мяса, предназначенный для тушения, надо сначала очистить от лишнего жира, костей и от пленок, обмыть и, не отжимая, обтереть досуха, отбить кухонным молотком, обровнять, т. е. придать надлежащую форму, перевязать нитками.

6. Перед тушением можно нашпиговать мясо (см. примечание о жареной говядине) или за несколько часов и даже за 2 суток опустить в остывший уксус, вскипяченный с кореньями и пряностями (см. № 3575), часто переворачивая говядину.

7. Или замариновать в оливковом масле, беря на 1,2 кг говядины 1 ½ стакана масла, 2 луковицы и один зубчик чеснока и пучок зелени. Посуду выбирать для этого плоскую и переворачивать мясо каждые полчаса.

8. Готовность мяса при тушении определяется с помощью иглы, вводимой в самую толстую часть жаркого. Как только покажется не кровяной, а прозрачный сок и говядина будет мягкая, значит, готова.

9. Солить, т. е. натереть солью, надо перед самым тушением или жарением, беря по ½ ч. ложки соли на каждые 400 г мяса, иначе оно становится жестким.

10. Масло для жаренья надо брать только для того, чтобы не дать мясу пригореть ко дну посуды, т. е. на 1,2–1,6 кг 50 г масла.

11. При тушении надо поставить мясо сначала на сильный огонь, положив на дно масло. Когда при поворачивании оно покроется румяной корочкой, тогда, накрыв крышкой, тушить на медленном огне, каждые 10 минут переворачивая с одной стороны на другую.

12. Переворачивать мясо надо вилкой, но не прокалывая его глубоко.

13. При тушении в закрытой кастрюльке надо класть под крышку кастрюли вощеную или обычную бумагу.

14. На каждые 400 г мяса без костей полагается для тушения четверть часа, на 2 кг, следовательно, 2 часа.

15. Если жаркое тушится с кореньями, то на 1,2–1,6 кг говядины берется 400 г кореньев.

16. На тушеную говядину берется мясо от огузка, ссека-горбушки, от костреца № 6 и вырезка.

#### **№ 772. Дорожная говядина, или boeuf a la mode**

*3,2 кг говядины, 400 г шпика, 0,6 л уксуса пивного красного, ¾ стакана вина, 2 луковицы, 4 гвоздики, 2 лавровых листа, 4 листика желатина, 25 горошин душистого перца, соль*

Взять 3,2 кг говядины от ссека-горбушки, огузка и пр. (см. примечание), нашпиговать шпиком в палец толщиной, натереть солью. Положить в горшок, залить ее 0,6 л пивного уксуса и ¾ стакана рейнского или другого сухого вина, положить туда же 25 горошин душистого перца, 2 луковицы, 4 гвоздики и 2 лавровых листа.

Говядина должна лежать в уксусе 3 дня; потом, подлив в горшок ½ стакана холодной воды, замазать горлышко тестом, поставить в горячую духовку на 4 часа; потом вынуть, слить всю жидкость, процедить ее, размешать с 1 сырым яйцом, положить 4 листка желатина, и если жидкости мало, чтобы покрыть всю говядину, то добавить хорошего красного бульона, вскипятить 3 раза, процедить, залить говядину, остудить. Приготовленную таким образом говядину можно брать в дорогу летом – она не портится и очень вкусна, хорошо подавать ее как закуску.

#### **№ 773. Говядина с соусом из соленых рыжиков**

*1,2–1,6 кг говядины, 50 г масла, 3 луковицы, 2 ст. ложки муки соль, 1 стакан сметаны, 3–6 желтков, 1 стакан рыжиков, 100 г сыра пармезан*

Взять 1,2–1,6 кг хорошей говядины, опустить ее в соленый кипяток, сварить до полуготовности, чтобы была в самом соку. Разрезать ее на тонкие ломтики, каждый кусок пересыпать сыром пармезан или любым другим. Затем приготовить следующий соус. Взять 50 г масла, поджарить его с мелко нарубленными 3 луковицами и 2 ст. ложками муки, хорошенько помешивая, чтобы не пригорело, добавить 1 ½ стакана процеженного бульона, 1 стакан сметаны; все хорошенько размешать, поварить еще немного.

Маринованные рыжики нашинковать, всыпать в соус; потом вбить 3–6 желтков, поставить на слабый огонь, нагреть, но не доводить до кипения, залить говядину, поставить в духовку, чтобы упрела до полной готовности.

#### **№ 774. Стуфат по-итальянски**

*2,4 кг говядины, 100 г шпика, 2–3 зубчика чеснока, перец, соль, гвоздика, 5 шт. лаврового листа, 0,6 л красного вина, 100 г сливочного масла, консервы из помидоров*

Взять мягкий кусок говядины весом 2,4 кг, нашпиговать его шпиком, чесноком, перцем, гвоздикой, посыпать солью, крепко перевязать мясо толстой ниткой, положить в горшок, намазав его изнутри 100 г сливочного масла, влить 2 стакана красного вина, добавить 5 шт. лаврового листа, тщательно замазать горшок тестом, поставить его в духовку на самый слабый огонь на несколько часов. Снять тесто, добавить в говядину еще 1 стакан вина; если жидкости мало, влить мясного бульона, прибавить в эту жидкость консервов из помидоров,

поставить на плиту на слабый огонь, чтобы потихоньку кипело. К обеду вынуть мясо, нарезать ломтями, полить соусом, в котором оно варилось.

# Можно приготовить стуфат и на плите, не ставя в духовку. Чтобы он поспел к обеду к 4 часам, нужно начать его готовить с утра, чтобы постоянно слабо кипело, причем крышка должна быть тщательно закрыта; вино и помидоры добавить за 2 часа до обеда.

#### **№ 775. Говядина на водяной бане**

Хороший кусок говядины от филе или от мягкого ссека отбить деревянным молотком, посолить, посыпать перцем, нашпиговать 200 г свиного сала, положить говядину в кастрюлю с 1 ст. ложкой сливочного масла. Через полчаса посыпать говядину мелко нашинкованными кореньями, а именно: ½ луковицы, 2 петрушки, 2–3 моркови, 2–3 репы, 1 сельдерей, 4 шт. спаржи, 2–3 головки цветной капусты, 5–6 картофелин, положить сверху еще 1 ст. ложку масла, очень плотно накрыть кастрюлю крышкой, поставить в другую кастрюлю с кипящей водой, которую надо чаще подливать. Варить таким образом, не открывая кастрюлю, от 4 до 5 часов на сильном огне. Выложить на блюдо, гарнировать теми же кореньями, полить образовавшимся соусом.

#### **№ 776. Говядина на водяной бане с вином**

Хороший кусок мягкой говядины посолить, посыпать перцем, надрезать ножом в нескольких местах, положить туда шпик, накрыть, оставить на ночь. На другой день на дно кастрюли положить крест-накрест тоненькие лучинки, на них говядину, посыпать ее нарезанными кореньями: 2 луковицы, 1 петрушка, 2 моркови, 1 порей, прибавить немного лимонной цедры, влить 1 стакан столового вина, ½ стакана уксуса и немного воды, накрыть крышкой, поставить в другую кастрюлю с кипящей водой, варить на слабом огне. Когда говядина будет готова, вынуть, посыпать 1 ст. ложкой муки и обжарить. Затем переложить на блюдо, разрезать, снять с соуса жир, процедить, облить жаркое.

#### **№ 777. Говядина (под названием «Гусарская печень»)**

*1,2 кг говядины, 100 г масла, 2 луковицы, перец, соль, 50 г швейцарского сыра, ½ городской булки, 2 желтка*

Кусок говядины от края без костей и без жира хорошенько отбить, посолить, поджарить на вертеле или в духовке, надрезать наискось тонкими ломтями, переложить их следующим фаршем. Порубить 2 луковицы, выжать из них сок, еще мельче порубить, положить 1 ст. ложку масла, 50 г тертого швейцарского сыра, немного перца, соли, 2 желтка и 200 г тертой булки так, чтобы получилась довольно густая масса, смешать все вместе, нафаршировать жаркое, перевязать, положить его в кастрюлю, полить процеженным соусом, накрыть крышкой и тушить в духовке еще с полчаса.

#### **№ 778. «Гусарская печень» с селедкой**

*1,2 кг мягкой говядины 1 маленькая селедка, 1 яйцо, душистый и черный перец, ржаной хлеб, зеленый лук, 1 луковица, 2 моркови, 100 г масла, соль*

«Гусарская печень» готовится другим способом. Посолить говядину ½ ч. ложки соли, положить в кастрюлю 1 нарезанную луковицу, 2 моркови, ½ ст. ложки масла, потом говядину, накрыть крышкой и тушить, пока говядина не подрумянится со всех сторон. Тогда вынуть ее, надрезать 8–9 ломтями почти до самого конца. Нафаршировать следующей начинкой: 1 небольшую селедку вымыть, очистить, удалить кости, мелко порубить, добавить 1 стакан ржаного тертого хлеба, 6 горошин душистого и 2 горошины черного толченого перца, 4 перышка зеленого лука, 1 яйцо, ½ ст. ложки масла, смешать, еще раз мелко порубить, нафаршировать говядину, перевязать ниткой и тушить в духовом шкафу до готовности, подливая бульон или кипяток. Вынув мясо, положить в соус ½ стакана тертого ржаного хлеба, вскипятить, процедить, облить говядину.

#### **№ 779. Говядина тушеная с фаршем из хрена**



*1,2 кг говядины, 1 морковь, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 1 луковица, 2–3 лавровых листа, 4–5 шт. гвоздики или цедра с ½ лимона, 15–20 горошин душистого перца, 6 ст. ложек тертого хрена, 100 г шпика, 50 г масла, уксус (1 стакан вина), соль*

Кусок говядины от филе или толстого края обжарить на вертеле, поливая маслом, переложить в кастрюлю, добавить разных нарезанных кореньев, несколько ломтиков шпика, сбрызнуть 2 ложечками уксуса, полить 1 ½ стакана бульона, 1 стаканом вина, положить 4–5 шт. гвоздики или лимонной цедры, накрыть крышкой, тушить на слабом огне до мягкости. Когда будет готова, надрезать ножом в нескольких местах, переложить поджаренным в масле тертым хреном, выложить на блюдо, облить процеженным соусом, сняв с него жир. Чтобы жаркое обошлось дешевле, можно тушить его без вина.

# Вместо хрена можно гарнировать жаркое разными кореньями, как то: 2 моркови, 1 петрушка, 1 брюква, 2 луковицы красиво нарезать, отварить, слить воду, залить коренья соусом от жаркого, вскипятить 2 раза под крышкой.

#### **№ 780. Говядина тушеная с крепким соусом**

*1,2 кг говядины, 1 морковь, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 1 луковица, 3 лавровых листа, 4–5 шт. гвоздики или цедра с ½ лимона, 100 г шпика, 15–25 горошин душистого перца, ½ ст. ложки масла, уксус, ½ ст. ложки муки, ¾ стакана вишневого сока, 1 рюмка рома или мадеры, 2 ст. ложки каперсов или оливок*

Жаркое, приготовленное, как сказано в предыдущем рецепте № 779, полить следующим соусом. ½ ст. ложки муки, ½ ст. ложки масла поджарить, развести соусом от жаркого, влить ¾ стакана сока от маринованных вишен, вскипятить, влить рюмку рома или мадеры, подогреть, процедить, облить жаркое. Гарнировать оливками или каперсами, которые сначала 2–3 раза вскипятить в этом соусе.

#### **№ 781. Тушеная говядина с грибным соусом**

*1,2 кг говядины, 100 г шпика, 2–3 ст. ложки говяжьего жира, 1 луковица, соль, 12 маринованных грибов № 3936–3938, 1 ст. ложка масла, уксус, 1 ст. ложка муки*

1,2 кг мягкой говядины от края, не разрезая на части, отбить, посолить. 100 г шпика нарезать ломтиками, 2–3 ст. ложки говяжьего жира, 1 луковицу, разрезанную на 4 части, положить на дно кастрюли, туда же поместить говядину, закрыть крышкой, поставить на плиту, чтобы говядина подрумянилась со всех сторон. Когда потушится, посыпать ее ложкой муки и тотчас же залить 3 стаканами кипятка, дать вскипеть 2 раза, потом переложить говядину в другую кастрюлю и процедить на нее сквозь сито соус, в котором она тушилась.

12 маринованных грибов промыть в холодной воде, нашинковать, обжарить на сковороде в 1 ст. ложке масла, переложить в соус, долить 1–2 ложки уксуса или сока из крыжовника, чтобы придать блюду приятный кисловатый вкус.

#### **№ 782. Говядина, тушенная в горшке**

*1,2 кг говядины, 100 г шпика, 100 г ветчины или копченого языка, 1 луковица, 1 морковь, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1–2 лавровых листа, 15–20 горошин душистого перца, 1 ½–2 стакана вина, уксуса или ½ лимона, или сок из крыжовника; коренья, грибы и пр.*

Посолить кусок говядины, нашпиговать ветчиной или копченым языком и шпиком. Положить в горшок несколько ломтиков шпика или масла, коренья, пряности, сверху поместить говядину, влить вина, 2 ст. ложки уксуса, или лимонного сока, или сок из крыжовника, все это тушить на слабом огне, подливая понемногу воды так, чтобы мясо поджарилось со всех сторон. Когда мясо будет готово, вынуть его, с соуса снять жир, подлить еще, если надо, бульона, процедить, облить жаркое, гарнировать его картофелем, свеклой, краснокочанной капустой, рыжиками, боровиками, морковью; все это надо сперва по отдельности тушить в масле.

#### **№ 783. Говядина, тушенная другим способом**

*1,2 кг говядины, 100 г шпика, 1 луковица, 1 петрушка, 1 морковь, 2–3 лавровых листа, соль, 15–20 горошин душистого перца, ½ лимона, 2–3 гвоздики, ржаной хлеб, 3 стакана пива, кваса или воды, ½ стакана вина (1 кг картофеля), (2–3 ст. ложки сметаны)*

Кусок говядины хорошенько отбить; в кастрюлю положить ломтики шпика, луковицу, петрушку, морковь лавровый лист, душистый перец, гвоздику, соль, нарезанный ломтиками лимон без зерен, кусок черного хлеба, а сверху положить посоленное мясо. Подрумянить со всех сторон, залить пивом, квасом или водой, плотно закрыть крышкой, тушить на слабом огне. Когда мясо будет готово, выложить его на блюдо, обложить ломтиками лимона, снять с соуса жир, процедить, облить жаркое.

# Можно гарнировать его картофелем, который надо очистить, вымыть, сложить к говядине и тушить с ней; можно добавить 2–3 ст. ложки сметаны.

#### **№ 784. Холодное жаркое**

*1,2–2,4 кг говядины, 2–3 телячьи ножки, 2–3 моркови, 100 г масла, 1 крупная свекла, 2–3 луковицы, 1 порей, 1 сельдерей, 10–15 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, соль*

Взять кусок говядины, нашпиговать шпиком, посолить, дать полежать около часа. Распустить в кастрюле кусок масла, положить на него говядину, поставить на плиту, часто переворачивая мясо, чтобы оно подрумянилось со всех сторон. Потом добавить 2–3 очищенные телячьи ножки, 2–3 мелко нарезанные моркови, свеклу, лук, порей, сельдерей, несколько горошин душистого перца, 2 лавровых листа, залить водой, чтобы она покрыла все эти овощи, накрыть крышкой, тушить на слабом огне 3 часа. Вынуть готовую говядину на глубокое блюдо, соус протереть сквозь сито, облить им жаркое, поставить в холодное место, чтобы застыло. Подавая, резать ломтиками вместе с застывшим соусом.

#### **№ 785. Тушеная говядина маринованная**

Хороший жирный кусок говядины обвязать полотном, хорошенько выбить. Сняв полотно, посыпать мелко истолченной солью, сложить в кастрюлю или небольшую кадку, плотно накрыть, оставить так на несколько часов. Вскипятить 1,8 л уксуса, всыпать немного кориандра, можжевельных ягод, душистого перца, несколько лавровых листьев, гвоздики и  $\frac{3}{8}$  стакана соли, остудить совершенно в фаянсовой посуде, залить кусок говядины на 2 недели, переворачивая его каждый день и кладя на него доньшко с прессом. Потом добавить в кастрюлю несколько ломтиков шпика, несколько луковиц, нарезанную ломтиками морковь, перец и лавровый лист, положить кусок говядины, поджарить ее со всех сторон, влить 1  $\frac{1}{2}$  стакана уксуса, немного бульона или воды, вскипятить, плотно закрыть крышкой и тушить на самом слабом огне до мягкости. Когда будет готова, переложить ее на блюдо, остудить. Взять  $\frac{1}{2}$  стакана соуса, в котором тушилась говядина, снять с него жир, смешать с 2 ст. ложками оливкового масла, взбить на льду, покрыть им жаркое, чтобы не обсохло, или покрыть его ланспиком. К этому жаркому подается соус горчичный № 479.

#### **№ 786. Говядина, тушенная с красным вином**

*1,2 кг говядины, 1 луковица, 1 морковь, соль, зеленый лук, 15–20 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 50 г шпика, 200 г ветчины, уксус, сок из крыжовника,  $\frac{3}{4}$  стакана красного вина,  $\frac{2}{3}$  стакана сметаны, уксус, 2 стакана ржаной муки*

Говядину хорошенько отбить, положить в кастрюлю или в горшок; добавить туда же 1 луковицу, 1 ст. ложку зеленого мелко нарезанного лука, на дно и сверху положить ломтики шпика и ветчины, морковь, соль, перец, лавровый лист. Подрумянить говядину, влить  $\frac{3}{4}$  стакана красного вина,  $\frac{2}{3}$  стакана сметаны, если меньше вина и сметаны, то добавить немного бульона, закрыть крышкой, обмазать тестом, дать обсохнуть, поставить в духовку на 3 часа. Перед подачей снять с соуса жир, вынуть шпик, влить 2 ложки уксуса, или сок из крыжовника, или яблочной сои, вскипятить, процедить, полить разрезанное на блюде мясо.

#### **№ 787. Говядина тушенная с картофельными крокетами**

*1,2–1,6 кг говядины, 50–100 г шпика, 1–2 ст. ложки масла, 1 морковь, 1 петрушка, 1 порей, 1 сельдерей, 1 луковица, ½ ст. ложки муки, 2–3 лавровых листа, 15–20 горошин душистого перца, соль*

Мягкий кусок говядины нашпиговать шпиком, потушить с маслом докрасна, добавив кореньев и пряностей. Когда будет готова, положить на блюдо, в соус положить муки, развести бульоном, вскипятить, процедить, облить мясо.

# Гарнировать картофельными крокетами № 628.

#### **№ 788. Говядина, тушенная с вином**

*1,2–1,6 кг филейной части говядины, 100 г шпика, 1–2 ст. ложки масла, ½–1 стакан вина, 1–2 куса сахара, ½ ст. ложки муки, уксус, соль*

Говядину нашпиговать шпиком, обжарить слегка на вертеле, поливая маслом и уксусом, чтобы соус стекал в сотейник. Поджечь пропитанный вином кусок сахара, развести 2 ст. ложками воды, вскипятить, всыпать муки, размешать, влить ½ или 1 стакан столового вина, немного уксуса и бульона, полить им нарезанную на порционные куски и сложенную в кастрюлю говядину, тушить на углях до мягкости, часто переворачивая.

# Подать к говядине какой-нибудь салат.

#### **№ 789. Тушеная говядина-рулет**

*1 кг говядины, 100 г шпика, 1 морковь, 1 сельдерей, 1 петрушка, 1 луковица, 5–6 лавровых листов, 15–20 горошин душистого перца, 1 ст. ложка муки. Фарш: 300 г телятины, ½ городской булки, 1 луковица, 1 яйцо, 4–5 трюфелей, соль, перец, 100 г ветчины, 3 яйца, 100 г масла*

Взять довольно жирный кусок филе, срезать жилки, отбить деревянным молотком в виде большой зразы, приготовить фарш из телятины № 226, добавить несколько нарезанных трюфелей, намазать этой массой говядину, посолить, нарезать ветчину тонкими ломтиками, разложить на фарш. Затем на ветчину опять слой фарша, и, наконец, на фарш положить омлет, приготовленный из 3 яиц с ½ ст. ложки масла. Мясо вместе с начинкой свернуть в трубку, обернуть чистой тряпочкой, обвязать ниткой и положить в кастрюлю, на дно которой выложить обрезки говядины, несколько ломтиков шпика, нарезанные коренья и пряности, залить водой, чтобы покрыла мясо, накрыть крышкой, поставить на плиту и тушить, пока мясо слегка не подрумянится и не сделается мягким.

Взять 3 стакана бульона, в котором тушилось мясо, положить в него ложку муки, ½ ложки масла, вскипятить, процедить. Соус этот должен быть светло-коричневого цвета. С мяса снять тряпочку, говядину положить на блюдо, залить приготовленным соусом.

# Гарнировать аморетками и мелким картофелем, отваренным в соленой воде и обжаренным в масле, или отваренной, шариками нарезанной брюквой, или маринованными грибами.

## **Жареная говядина**

**ПРИМЕЧАНИЯ:** 1. На жареную говядину берется часть от толстого и тонкого края. Начиная жарить, ее надо освободить от лишнего жира, от костей и пленок, затем вымыть, не отжимая ее, и досуха обтереть полотенцем. Не солить до начала жаренья.

2. Жаркое готовится на рашпере, на вертеле, на плите и в духовке.

3. При жаренье на рашпере необходимо обращать внимание на то, чтобы угли лежали равномерным слоем, для того чтобы все части жаркого жарились равномерно, иначе одна часть может сгореть, а другая остаться сырой.

4. При жаренье на вертеле надо обернуть говядину вошеной или обычной бумагой, пропитанной маслом, прикрепить к вертелу железными шпильками, поставить под него противень, поливать каждые 10 минут стекшим соком. За 15–20 минут до подачи снять бумагу

и только тогда посолить, дать подрумяниться со всех сторон, продолжая поливать соком. Когда жаркое будет готово, снять с вертела, положить на доску на четверть часа, нарезать острым ножом поперек волокон немного наискось длинными, ровными, тонкими кусками, переложить на блюдо, обложить гарниром, подавать.

5. В духовке надо начинать жарить при сильном огне, чтобы на поверхности мяса сразу образовалась румяная корочка, которая задерживает сок и придает мясу красивый вид. Но как только мясо зарумянится, надо тотчас уменьшить огонь и начать поливать стекшим соком каждые 10 минут, едва выдвигая противень из духовки.

6. Если говядина жарится на плите, то непременно в открытой посуде и на слабом огне, причем надо чаще переворачивать, чтобы не пригорело ко дну, но только не следует при этом глубоко всаживать в мясо вилку.

7. Солить говядину перед самым жареньем, беря соли по  $\frac{1}{4}$  ч. ложки на каждые 400 г мяса.

8. Перед жареньем надо отбить говядину специальным кухонным молотком как для большей мягкости мяса, так и для выравнивания толщины куска, иначе более тонкая часть уже пережарится, а другая, более толстая, будет еще не готова. Но отбивать надо осторожно: более грубые части мяса следует отбивать сильнее, а другие, например вырезка, почти совсем не отбиваются, а лишь сглаживаются.

9. После отбивания кусок мяса надо связать нитками в продольном и поперечном направлениях, чтобы сохранить данную ему форму. Даже ростбиф и тот надо перевязать, чтобы придержать куски жира.

10. Отбив кусок мяса, можно его иногда для большей сочности нашпиговать свиным шпиком, а именно: со свежего несоленого шпика срезать кожу, взять только верхний крепкий слой из-под кожи, нарезать его длинненькими полосками вдоль волокон. Вправлять каждую полоску в шпиговку, прокалывая ею мясо поперек волокон и, пропустив через проколотое место, выдергивать осторожно, чтобы полоска шпика осталась в мясе.

11. За несколько часов или за 3–4 часа до употребления можно замариновать мясо в уксусе, т. е. залить говядину остывшим уксусом, вскипяченным с кореньями и пряностями с букетом зелени (см. № 3575).

12. Иногда за несколько часов до приготовления кусок мяса, предназначенный для жаркого, опускается в оливковое масло или в вино, в котором и находится с кореньями и пряностями. Надо выбирать для этого тесную посуду. На кусок говядины из 1,2–1,6 кг брать по  $\frac{1}{2}$  стакана оливкового масла, по 2 луковицы и, кто любит, по 1 зубку чеснока и пучок зелени.

13. Готовность мяса узнается с помощью толстой иглы, вводимой в самую толстую часть куска. Как только игла проходит легко и покажется не кровавой, а прозрачный сок, значит, мясо готово.

14. На каждые 400 г мяса, если жарится без костей, полагается 15 минут. Если же на костях, как, например, ростбиф, то на каждые 1,6 кг срок уменьшается по 15 минут, так что если ростбиф весом 6,4 кг, то жарится не 4 часа, а только 3. Если желательно, чтобы ростбиф был кровавой, то срок жаренья надо еще уменьшить. Впрочем, трудно обозначить точно продолжительность жаренья, многое зависит и от качества мяса, и от посуды.

15. При разогревании нарезанного жаркого соус надо вскипятить, положить в него жаркое, подогреть, но не дать в соусе вскипеть, иначе мясо потеряет свой вкус и делается жестким.

16. В подливку к жареному жаркому никогда не кладется мука, а только иногда добавляются сливки, или сметана, или мадера и пр., к тушеному же кладется мука.

17. Нельзя разрезать только что вынутое из духовки жаркое, необходимо дать ему остыть минут 15.

18. Надо следить, чтобы жаркое поспевало как раз к подаче на стол. Если же придется его подогреть, то лучше всего, поджарив, поставить его тотчас в кастрюлю на пар.

19. Разрезать жаркое надо наискось и непременно поперек волокон, что узнается по тому, что с поверхности разреза тотчас начинает проступать сок.

20. Укладывая нарезанные ломти мяса на блюдо, надо стараться сложить их так, чтобы кусок жаркого имел натуральную форму.

21. Когда жаркое будет уже дожариваться, надо поспешить снять сок в широкую чашку, влить  $\frac{1}{4}$  или  $\frac{1}{3}$  стакана самой холодной воды, сразу же поставить в холодное место (на приготовленный лед или снег). Когда остынет, снять жир, сам же сок вскипятить, процедить, перелить в соусник, подавать.

22. На жаркое употребляется ростбиф, толстый филей, огузок, ссек-горбушка, тонкий и толстый край.

23. На жаркое с костями, как, например, ростбиф, полагается по 100 г на человека, а мягкой говядины – по 200 г.

#### **№ 790. Обыкновенное жаркое**

*1,2–1,6 кг говядины от края, 0,6 л хлебного кваса, 1 морковь, 1 луковица, 1 сельдерей, 1 петрушка, ломоть черного хлеба, 2 лавровых листа, 5–10 горошин черного перца, соль*

Говядину вымыть в холодной воде, положить на противень говяжьего жира, затем говядину посолить, обсыпать мелкими ломтиками нарезанной моркови, луковицей, сельдереем, петрушкой, положить 2 лавровых листа и несколько горошин перца, обжарить, потом начать подливать понемногу хлебного кваса, поставить в духовку. Говядину надо часто переворачивать и поливать квасом. Когда мясо будет готово, слить весь соус в кастрюльку, слегка остудить, снять жир, протереть сквозь сито, подлить бульона, сложить говядину на блюдо, нарезать ее ломтиками, подлить соус. Остальной соус подавать в соуснике. Подробности см. в примечании. Это жаркое подается с различными соусами, как сказано в № 791.

#### **№ 791. Превосходное жаркое другим способом**

*2–2,4 кг говядины от толстого края, соль, черный перец, 100 г топленого масла, 2–3 сухаря*

Взять накануне 2–2,4 кг говядины от толстого края, хорошенько отбить деревянным молотком, натереть молотым черным перцем; положить в горшок, накрыть, дать постоять до следующего дня. За два часа до обеда натереть говядину 2 ч. ложками соли, положить на противень, обложить кусочками топленого масла, поставить в духовку. Когда подрумянится со всех сторон, подлить немного воды и начать поливать жаркое каждые 10 минут, пока не поджарится. В самом конце посыпать мясо сухарями.

# Как это жаркое, так и жаркое № 790 можно разнообразить следующим образом. Подавать их: 1. С жареным картофелем № 626 или картофельными крокетами № 628. 2. С соусом из брюквы № 589. 3. С пюре из лука № 645. 4. С соусом из репы № 668, 672. 5. С соусом-пюре из чечевицы № 523, 524. 6. С белой фасолью № 504. 7. С тушеными жареными грибами и сморчками № 712–732. 8. С разными жареными кореньями № 699. 9. С тушеными огурцами № 571. 10. С соусом-пюре из сельдерея № 676, 678. 11. С соусом-пюре из моркови № 648–656. 12. С соусом из каштанов № 566. 13. С пюре из каштанов № 565. 14. С морковью и зеленым горохом № 649. 15. С топинамбурами № 598–599. 16. С соусом бешамель № 433. 17. С брюссельской капустой № 561. 18. Со всеми свежими и маринованными салатами. 19. С компотом из яблок. 20. С соусом из раков № 431. 21. С тушеными яблоками № 733. 22. С жареной тыквой № 580, 581. 23. С пышками № 353. 24. С тушеным картофелем и подливкой из соленых огурцов № 410. 25. С подливкой из селетки № 412. 26. С подливкой из шампиньонов № 435. 27. С кисло-сладким соусом из лука № 419. 28. С подливкой из вишен № 427. 29. С подливкой из красной смородины № 428. 30. С крепким соусом № 430. 31. С соусом из сушеных грибов № 426. 32. С гарниром из смешанных овощей и кореньев № 695. 33. С

макаронами. 34. К холодной говядине, нарезанной на куски, на другой день подается соус № 409 или соус горчичный № 476.

**№ 792. Говядина, жаренная на вертеле, по-французски**

*1,2–1,6 кг говядины, 100 г масла, 600 г картофеля, соль, перец*

Кусок мягкой говядины хорошенько отбить, посыпать перцем. Свернуть в трубку, завернуть в бумагу, обвязать ниткой, жарить на вертеле или на противне, поливая маслом, следить, чтобы не пережарить и чтобы сок не вышел из говядины. Положить на блюдо, разрезать, гарнировать жареным картофелем. Всякое жаркое, жаренное на вертеле, надо солить перед концом жаренья, когда будет снята бумага. Полить крепким соусом № 470 или соусом из хрена № 424.

**№ 793. Говядина жареная с яичницей**

*1,2 кг мягкой говядины, 6 яиц, ½ ст. ложки масла, зеленый лук, 200 г вареной ветчины, соль, перец, 100 г шпика или масла. Крепкий соус № 470*

Поджарить яичницу из 6 яиц с вареной нашинкованной ветчиной, зеленым луком и маслом. Мягкий кусок говядины от края отбить в виде большого тонкого пласта, посолить, посыпать перцем, положить сверху яичницу, свернуть мясо так, чтобы оно имело форму продолговатой булки, поставить в духовку, обложив ломтиками шпика или кусками масла. Подавая на стол, нарезать ломтиками и облить крепким соусом № 470.

**№ 794. Говядина по-португальски**

*1,2–1,6 кг говядины, 100 г шпика, 2 ст. ложки ржаной муки, 50 г масла, ¼ стакана уксуса или сок из крыжовника, 2 ст. ложки каперсов, 1 луковица, лимонная цедра, перец, гвоздика, соль*

Мягкий кусок говядины от края повесить в холодном месте, нашпиговать шпиком, посолить, посыпать перцем, гвоздикой, а потом мелкой ржаной мукой. Обжарить на вертеле, поливая маслом, или на рашпере; когда мука подрумянится, переложить мясо в кастрюлю, залить уксусом или соком из крыжовника и водой, положить луковицу, 2 ст. ложки каперсов, лимонную цедру, тушить, пока мясо не сделается мягким.

# Гарнировать крокетами из картофеля № 628, приготовленными из половины указанной там пропорции, или макаронами, посыпанными сыром, или тушеными грибами, или брюссельской капустой и т. п.

**№ 795. Говядина по-английски**

*1,2–1,6 кг мягкой говядины, уксус со специями № 3575, 200 г говяжьего жира, 4–5 шт. гвоздики, 4 горошины черного, 6 горошин душистого перца, ½ ст. ложки муки, 2 ст. ложки каперсов, ½ ст. ложки грибного порошка № 3939, ½–1 стакан вина, ½ лимона, ½ ст. ложки масла*

Мягкий кусок говядины от края или филе отбить хорошенько и на несколько дней замочить в уксусе пополам с водой, со специями № 3575. Вынув говядину, проколоть ее или прорезать ножом в нескольких местах, нафаршировать говяжьим жиром, истолченным с солью, перцем и гвоздикой, потом жарить на противне, поливая собственным соком. Поджарить ½ ст. ложки муки в ½ ст. ложки масла, влить бульон, положить 2 ст. ложки каперсов, ½ ст. ложки порошка из белых грибов или трюфелей, ½–1 стакан столового вина, несколько ломтиков лимона без зерен, часто мешать на огне, потом снять сверху жир, развести соусом, в котором жарилась говядина, вскипятить, облить жаркое.

**№ 796. Жаркое из котлетной части**

*1,6–2 кг говядины – котлетная часть, 100 г шпика, 1 морковь, 1 петрушка, 1 луковица, соль, ½ порея, 2 сельдерея, 3 ст. ложки масла, ½ лимона*

Взять говядины от края, как на котлеты, с ребрами и частью филе, разрезать на куски длиной в ладонь, шириной в 3 ребра; из каждого такого куска вынуть два крайних ребра, а оставить среднее, чтобы мясо имело вид котлеты; отбить деревянным молотком. Мелко

нашинкованные морковь, лук, порей, сельдерей и петрушку обжарить в масле на сковороде до мягкости. Дно кастрюли выложить шпиком, на него выложить рядами куски приготовленного мяса. В каждый кусок положить ст. ложку овощей и завернуть с двух краев, из которых вынуты ребра. Добавить масло, ломтики лимона без зерен, закрыть крышкой, залепить тестом, поставить в печь. Подать на стол в той же посуде.

**№ 797. Говядина по-венски**

*1,2–1,6 кг филейной части говядины, уксус № 3575, соль, 100 г шпика, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка масла, ½ стакана сметаны, 800 г картофеля и 1–2 ст. ложки масла*

Очистить филе от жилок и лишнего жира, положить в миску или кастрюлю, облить уксусом пополам с водой, со специями № 3575, пусть полежит так 3–4 дня. Потом, вынув из уксуса, нашпиговать шпиком, натереть солью, посыпать со всех сторон мукой и жарить на вертеле, на самом сильном огне, поливая маслом, а под конец сметаной. Сок должен стекать на подставленный противень. Потом сок перелить в сотейник, всыпать в него ½ ст. ложки муки, влить 2–3 ст. ложки сметаны, смешать, вскипятить, облить этим соком сложенную на блюде говядину и гарнировать картофелем. Подать с каким-нибудь салатом.

**№ 798. Говядина по-строгановски, с горчицей**

*1,2 кг мягкой говядины, 1–2 луковицы, соль, 10–15 горошин душистого перца, 100 г масла, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка томата*

За два часа до приготовления взять кусок мягкой говядины, нарезать ее маленькими кусочками, посыпать солью и перцем. Перед обедом взять 100 г сливочного масла и ложку муки, размешать, слегка поджарить, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, положить 1 ч. ложку готовой горчицы, немного перца, размешать, прокипятить, процедить. Перед подачей положить 2 ст. ложки свежей сметаны и 1 ст. ложку уже прожаренного томата. На сильном огне поджарить говядину с маслом и луком, положить ее в соус, плотно закрыть крышкой, поставить на полчаса на слабый огонь, довести до кипения и подавать.

**№ 799. Говядина, шпигованная трюфелями или анчоусами**

*1,2 кг говядины, 1 рюмка мадеры, ½ лимона, 7–8 шт. трюфелей или 10–20 анчоусов, по 5 горошин душистого и черного перца, 2–3 ст. ложки масла, соль*

Филе очистить от жил и лишнего жира, сбрызнуть мадерой и лимонным соком, посыпать солью, молотым перцем, оставить на 3 часа. 5 трюфелей разрезать на тонкие, длинные кусочки, нашпиговать ими филе, завернуть в намазанную маслом бумагу, привязать к вертелу, жарить на сильном огне, поливая маслом, или на противне, в духовке. Когда говядина будет готова, снять бумагу, нарезать мясо ломтиками, сложить на блюдо, облить крепким соусом № 470 с добавлением оставшихся обрезков трюфелей и еще 2–3 грибов, подавать тотчас на стол. Таким же образом готовится и филе, нашпигованное анчоусами.

**№ 800. Говядина, жаренная в бумаге**

*1,2–1,6 кг говядины, 3 луковицы, 10 горошин душистого перца, 2 ст. ложки масла, ½ лимона, ½–1 стакан мадеры, 100 г шпика, соль*

Кусок филе очистить от жил, натереть солью, нашпиговать шпиком, обложить луковичками, нарезанными ломтиками, посыпать молотым душистым перцем, сбрызнуть мадерой или лимонным соком, обернуть бумагой, намазанной маслом; обвязать нитками или шпагатом, жарить на вертеле, поливая маслом. Масло и сок должны стекать на подставленный противень. Надо рассчитать так, чтобы жаркое подавалось на стол горячим, прямо с вертела. Облить его стекшим на противень соусом, вскипятив его с несколькими ломтиками лимона и мадерой.

# Гарнировать жареным картофелем № 626, или тушеной краснокочанной капустой № 562, или картофельными крокетами № 628, или подать салат или компот.

**№ 801. Говядина по-голландски с маринованными грибами**

*1,2–1,6 кг говядины, 1 луковица, 1 морковь, 1 сельдерей, 20 горошин душистого перца, 5–6 шт. лаврового листа, 1 стакан протерто го хрена, 1–2 ст. ложки масла, 3 ст. ложки маринованных рыжиков или белых грибов*

Кусок говядины от филейной части очистить от жил, посолить. Нарезать ломтиками 1 луковицу, 1 морковь, 1 сельдерей, положить в кастрюлю, потом говядину, добавить 15–20 горошин душистого перца, 5–6 шт. лаврового листа, облить маслом и жарить в духовке, время от времени переворачивая. Когда говядина будет готова, нарезать ее ломтями, переложить поджаренным в масле тертым хреном, облить соусом с жаркого, в который предварительно добавить маринованных рыжиков или боровиков, вскипятить.

#### **№ 801а. Лангет из филе**

Говяжьё вырезку нарезать небольшими кусочками в виде язычков. Перед самой подачей посолить, обвалить их в муке или сухарях, поджарить в масле, уложить на блюдо коронной, середину заполнить трюфелями, или пюре из шампиньонов, или картофелем.

#### **№ 802. Говядина с маслом из сардинок**

*1 селедка или 10 сардинок, 1 луковица, 1 яблоко, ¼ белого хлеба или кусок ржаного хлеба, или 6–8 картофелин, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка тертого сыра, ½ стакана молока, 5 горошин душистого перца, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка тертой булки, 2 желтка. Крепкий соус № 470*

Приготовить говядину, как сказано в № 801, но вместо хрена можно переложить следующей массой. Вымочить 1 селедку, удалить кости, или 10 сардинок потолочь в ступке с 1 ложкой масла, добавить натертое на терке 1 свежее яблоко, 1 испеченную луковицу, кусок ржаного хлеба или ¼ белого хлеба, замоченного в молоке и отжатого, или 6–8 отварных картофелин, молотого перца, мускатного ореха, 2 желтка, все это смешать, протереть сквозь сито. Нафаршированную говядину сверху обмазать сметаной, смешанной с мукой, посыпать тертым хлебом и сыром; сбрызнуть маслом и ненадолго поставить в духовку.

#### **№ 803. Немецкое жаркое**

*2,4 кг говядины, лавровый лист, 20 горошин перца, мускатный орех, 4 луковицы, 1 репа, 0,6–1,2 л уксуса, 100 г масла, соль*

Взять 2,4 кг нежирной мягкой говядины, вымыть ее хорошенько, обтереть досуха, обмазать маслом, положить в сковороду, поджарить на сильном огне так, чтобы мясо запеклось со всех сторон. Потом остудить это жаркое, сложить в горшок, залить его так, чтобы покрыло мясо, крепким пивным уксусом, добавить 6 шт. лаврового листа, 20 горошин перца, десертную ложку соли, ¼ натертого на терке мускатного ореха и, кто любит, 4 нашинкованные луковицы. Накрыть горшок и поставить в холодное место на 8 дней. После этого слить жидкость, дать говядине пролежать на сите час, чтобы все стекло; потом положить ее снова в кастрюльку, снова обжарить на сильном огне хорошенько в масле и, когда она подрумянится, накрыть кастрюльку крышкой, положив в нее разрезанную и очищенную репу средней величины, поджарить еще на слабом огне, пока мясо не будет совершенно готово. Подливку подавать на стол отдельно, взяв 3 части хорошего бульона и 1 часть уксуса, в котором вымачивалось мясо и, вылив туда масло, в котором жарилось мясо, вскипятить несколько раз и подавать. Это жаркое может очень долго сохраняться.

#### **№ 804. Жаркое из говядины**

*1,2–1,6 кг говядины от филейной части, 2 луковицы, 5–6 шт. лаврового листа, цедра с ½ лимона, 3 ст. ложки масла, соль, 1 кг картофеля*

Жирный кусок филе от вырезки или толстого края очистить от жил, посолить, посыпать ломтиками лука, лавровым листом и лимонной цедрой и оставить на несколько часов. Потом обжарить его на вертеле, поливая маслом, снять на блюдо, облить бульоном. Когда остынет, нарезать толстыми ломтиками; перед подачей обмакнуть каждый кусок в растопленное масло, положить на горячую сковороду или на рашпере на горячие угли, поджарить



с обеих сторон. Подавать с жареным картофелем, полить соусом, стекшим с мяса, когда оно жарилось на вертеле. Подать с салатом.

#### **№ 804а. Филе миньон**

Говяжью вырезку нарезать очень маленькими кусочками, посолить, поджарить в масле, как бифштекс, подавать на гренках из французской булки, поджаренных в масле. При подаче переложить на горячее блюдо и облить красным соусом с мадерой № 406 или № 407.

#### **№ 804б. Жареная вырезка**

1 кг вырезки от толстого филея надо обмыть, посолить; не отбивая, положить целиком на сковороду с ложкой масла. Жарить в горячей духовке от ½ до ¾ часа, но не более. Подавать со свежим салатом, с огурцами, со свекольным соусом и прочими маринованными салатами.

## **Ростбиф**

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Ростбифом называется вся филейная часть, т. е. кусок говядины между тонким и толстым филеом с внутренней и наружной вырезкой 1-го сорта.

Покупается по числу позвонков, причем нельзя купить меньше одной кости, т. е. одного позвонка, потому что вырезка на одной кости так невелика, что жарить менее 2–3 позвонков неудобно. Весит от 4,8 до 12 кг. Самый большой кусок жарится не менее 4 часов. Чтобы был недожаренный – жарить не так долго. Жарится ростбиф в духовке и на вертеле.

Обыкновенно ростбиф жарят так, чтобы, надрезанный, он оказался внутри не сырой, но розоватый, чуть-чуть с кровью. Готовность ростбифа узнается при прокалывании его толстой иглой: если она входит свободно и не вытекает кровяной сок, значит, готов. На 6 человек надо брать не менее 3,2–4 кг. Жарить не менее полутора часов. Если мясо замороженное, его не надо оттаивать, а ставить в духовку.

Из жареных костей, оставшихся от ростбифа, можно приготовить картофельный суп или суп-рассольник. Лишний жир срезают; он растапливается и употребляется для жаренья картофеля и пр. Соли полагается обыкновенно по ½ ч. ложки на каждые 400 г мяса.

#### **№ 805. Ростбиф, жаренный в духовке**

Срезать лишний жир, обмыть мясо, обтереть полотенцем, связать нитками, натереть солью со всех сторон и сейчас же положить на противень жирной стороной вниз, облить поджаренным маслом, подлить стакан холодной воды и поставить в очень горячую духовку, чтобы сразу зарумянилось, но не подгорело. В том случае, если духовка окажется слишком жаркой, надо ненадолго накрыть ростбиф мокрой чистой бумагой. Когда зарумянится с одной стороны, повернуть на другую, потом убавить жар, дожаривать до полной готовности, поливая каждые 10 минут стекающим на противень соком, прокалывая при этом мясо большой вилкой и подливая каждый раз по ложке воды или бульона.

Когда ростбиф будет готов, вынуть из духовки, снять нитки, отделить сначала внутреннюю филейную вырезку, затем снять с костей наружную, т. е. затылочную; и ту и другую нарезать тонкими продолговатыми ломтями поперек волокон. Уложить эти нарезанные куски на кости, подать в виде цельного ростбифа. Но перед тем как вынуть ростбиф из духовки, надо сок из-под ростбифа сразу же перелить в широкую чашку, добавить ½ стакана очень холодной воды, вынести на холод или поставить в чашку со снегом. Когда остынет, снять сверху жир, сок процедить, вскипятить, перелить в соусник, подавать.

Сам же ростбиф, переложив на горячее блюдо, гарнировать цельным поджаренным во фритюре мелким картофелем № 626, картофельными крокетами № 628, цветной и брюссельской капустой № 260–261, зеленым горошком № 511, луком-шалотом, каштанами № 564, брюквой, морковью, макаронами, посыпав ростбиф струганным хреном. Остальные подробности см. в примечании.

#### **№ 806. Ростбиф, жаренный другим способом**

Этот же самый ростбиф можно приготовить иначе. Взять затылочную вырезку с костями, срезать лишний жир и отделить мясо от костей так, чтобы мясо представляло собой ровный кусок. Мясо связать толстыми нитками, обмыть, обтереть, натереть солью, положить на противень, полить жиром с бульона. На тот же противень положить и оставшуюся кость, облить и ее жиром с бульона, поставить в горячую духовку часа на 1 ½–2.

Когда мясо подрумянится, начать поливать его каждые 10 минут стекшим соусом. Незадолго до подачи добавить к нему сырой нарезанный картофель, чтобы обжарился в том же соку. Вынув ростбиф из духовки, отставить его на полчаса, снять нитки, нарезать острым ножом поперек волокон немного наискось, длинными, ровными, тонкими кусками, переложить на блюдо, обложить гарниром и т. д.

# Так подавать к званому обеду, для простого же кости можно и не жарить, а, разрубив их и разделив по 0,8 или 1,2 кг, употребить на щи. Впрочем, и из жареных оставшихся от ростбифа костей можно приготовить на следующий день вкусный суп-рассольник или суп-пюре картофельный и пр. Остальные подробности см. в примечании и в № 805.

#### **№ 807. Ростбиф, жаренный на вертеле**

*6–8 кг ростбифа, 1 ½ стакана оливкового масла, вошенная бумага, 100 г сливочного масла, 2–3 луковицы, хрен, соль, перец*

Подготовив ростбиф, как сказано выше, перевязать его нитками, посыпать кольцами лука, облить в миске или кастрюле 1 ½ стакана оливкового масла, оставить так до следующего дня, часто переворачивая и поливая этим маслом. Потом посолить, посыпать перцем, обернуть в вошеную бумагу, намазанную маслом, прикрепить к вертелу, жарить 3–4 часа, поливая соком, который будет стекать на подставленный противень. За 15 минут до готовности снять бумагу, посолить со всех сторон и дать жаркому подрумяниться. Далее поступить, как сказано в № 805–806.

#### **№ 808. Антрекот**

*Антрекот, 200 г масла для жаренья, соль и перец, хрен, ½ стакана муки*

Тонкий край с 6 ребрами и соответствующими позвонками находится между тонким филеом и толстым краем. К нему прилегает уже краевая вырезка 2-го сорта, которая находится вдоль позвоночного хребта поверх ребер. Не будучи вырезана, она составляет с ребрами тонкого края так называемый антрекот. Его употребляют вместо ростбифа, но он гораздо хуже его. Он и невыгоден, так как в нем много ребер и костей вообще. Его жарят и в духовке на противне, и на сковороде на плите.

Если его подать в виде ростбифа в цельном виде, то жарить надо в духовке, как и ростбиф. На сковороде жарят следующим образом. Разрезать мясо вдоль по костям, т. е. между ними, зачистить каждую кость, придав мясу форму отбивной котлеты. Отбить каждую котлетку кухонным молотком, но не очень тонко, посыпать с обеих сторон солью, перцем и мукой. Распустить на раскаленной сковороде кусок масла, положить на него антрекот целиком и жарить, как бифштекс. Через 20–25 минут переложить на блюдо, посыпать струганым хреном, гарнировать цельным жареным картофелем или картофельными крокетами, полив соком от жаркого. Если же антрекот слишком велик, то, обжарив его на плите, поставить в духовку на 45 минут или на час, дожарить, поливая стекшим соком.

#### **№ 808а. Голландские битки с луком**

800 г говяжьей вырезки, 100 г внутреннего почечного жира, 100 г свежего масла, 2 крупные головки репчатого лука, перец и соль по вкусу. Мясо разрезать поперек волокон, ломтиками толщиной в палец, отбить их с обеих сторон, оставить на час. Перед подачей нагреть сковороду, выложить на нее почечное сало и, когда сильно закипит, положить битки, посыпав их молотым перцем. Когда мясо подрумянится с обеих сторон, подать горячим. Лук мелко порубить, поджарить, помешивая, на сухой сковороде до золотистого цвета и

посыпать им битки или подать его отдельно. Битки полить уже на блюде образовавшимся на сковороде соком.

## Бифштекс

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Бифштекс жарится разными способами, но общее правило следующее. Чтобы бифштекс был сочным и мягким, надо, чтобы мясо было не парное, а 3–4 дня лежалое; брать его надо от краевой затылочной или филейной вырезки; очистить от жира с боков, оставив его в середине; разрезать поперек большими ломтями по 200 г, толщиной в палец или около 2 сантиметров, надрезать в 5–6 местах самые края, чтобы мясо при жаренье не съезжалось. Если сполоснуть мясо, то потом положить каждый кусок на салфетку, стянуть ее; затем слегка отбить бифштекс деревянным молотком, придать ему ровную форму; тогда только посолить, беря на каждые 400 г мяса по  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли. Жарить очень быстро на сильном огне и на тонкой раскаленной уже сковороде, чтобы мясо быстро зарумянилось и не выпустило из себя сок, причем масла надо брать очень немного, чтобы было смазано только дно сковороды.

Как только бифштекс подрумянится с обеих сторон, он готов, но чтобы был более прожарен, оставить на слабом огне, чтобы прожарился до желаемой готовности, так как одни любят бифштекс с кровью, а другие без нее. Когда при давлении ножом не будет выделяться кровяной сок, снять на блюдо. Жарится бифштекс от 7 до 15 минут. Перекладывать непременно на горячее блюдо и тотчас подавать, подлив немного процеженного соуса.

### № 809. Бифштекс

*1,2 кг вырезки, 100 г масла, 1  $\frac{1}{2}$  ч. ложки соли, картофель, хрен*

1,2 кг внутренней вырезки 1-го сорта очистить от жира, разрезать на 6–8 кусков поперек волокон толщиной в палец. Перед самым обедом раскалить сковороду, положив немного масла. Кладя бифштекс на сковороду, посолить обе стороны, поджарить на сильном огне с одной стороны, перевернуть на другую. Как только и эта сторона подрумянится, огонь уменьшить. Жарить от 7 до 15 минут, в зависимости от желания. Переложить на горячее блюдо, подлить процеженного соуса. Гарнировать жареным картофелем и струганым хреном.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.