

Оглавление

Предисловие редактора современного издания	48
Предисловие автора.....	50
РАЗДЕЛ I.....	52
Основные правила	53
Таблица меры и веса.....	53
Общие сведения относительно расхода продуктов на 6 человек.....	54
Таблица приблизительной продолжительности приготовления разных продуктов в духовке	57
Таблица приблизительной продолжительности жаренья на плите	57
Таблица приблизительной продолжительности варки различных продуктов	58
Меры расхода соли при приготовлении кушаний	59
Рисунок и разбор говяжьей туши	60
Как определить качество мяса	64
Питательность говяжьего мяса	66
Краткий перечень кушаний из говяжьей туши	66
Правила, которые надо соблюдать при приготовлении кушаний	66
Правила приготовления и хранения мяса	66
Правила приготовления и хранения рыбы и раков	69
Правила приготовления и хранения овощей	70
Правила приготовления и хранения яиц	71
Правила приготовления круп	72
Правила приготовления фруктов и ягод	72
Разные правила	74
Употребление остатков	78
РАЗДЕЛ II. КРАТКИЕ ПРАВИЛА СОСТАВЛЕНИЯ МЕНЮ	81
РАЗДЕЛ III. СУПЫ	83
Замечания относительно приготовления бульона	84
Бульоны желтый и красный	89
№ 1. Бульон желтый, основной, средней крепости	89
№ 2. Бульон желтый, попроче	90
№ 3. Бульон желтый, прозрачный, двойной крепости, называемый консоме	90
№ 4. Бульон красный, средней крепости	91
№ 5. Бульон красный, двойной крепости, называемый консоме	92
№ 6. Крепкий бульон с вином	92
№ 7. Бульон из сухого бульона	93
№ 8. Английский мясной бульон для больных.....	93
№ 8а. Вкусный бульон для больных, рекомендуемый докторами	93
№ 9. Еще один бульон для больных, называемый «бутылочным»	93
№ 10. Бульон с ромом для ослабленных детей и взрослых	94
№ 11. Бульон из костей	94
№ 12. Бульон из зелени для крепких желудков	94
№ 13. Бульон из устриц диетический	95
№ 14. Бульон красный, валахский с кореньями, двойной крепости	95
№ 15. Суп французский — жюльен	95
№ 16. Суп весенний — принганьер	96
№ 17. Суп с савойской капустой — потофе	96
№ 18. Бульон с солеными огурцами	97
№ 19. Бульон из курицы обыкновенный	98
№ 20. Бульон из курицы другим способом.....	98
№ 21. Бульон из курицы третьим способом.....	98
№ 22. Бульон из курицы, двойной крепости.....	98
№ 23. Бульон из индейки	99

№ 24. Бульон со спаржей и шпинатом	100
№ 25. Бульон из телятины	100
№ 26. Бульон из баранины	100
№ 27. Бульон красный из телячьей головы по-английски	101
№ 28. Суп из голубей с горохом	101
№ 29. Бульон из дичи	102
Супы белые с мучной заправкой	102
№ 30. Суп из индейки со сморчками и фрикадельками или кнелями	103
№ 31. Суп белый	103
№ 32. Суп из соленых рыжиков	103
№ 33. Суп валашский белый	104
№ 34. Суп из рубцов	104
№ 35. Суп из молодого свекольника	104
№ 36. Суп из телячьих почек	105
№ 37. Рассольник с почкой	105
№ 38. Рассольник с гусиными потрохами	106
№ 39. Рыбный суп на мясном бульоне	106
Щи	106
№ 40. Щи зеленые из молодой крапивы	107
№ 41. Щи из зелени	108
№ 42. Щи из кислой капусты	108
№ 43. Кислые щи из свежей капусты	108
№ 44. Кислые щи	109
№ 45. Щи зеленые из щавеля или смеси щавеля со шпинатом	109
№ 46. Щи из маринованного щавеля	110
№ 47. Щи ленивые из свежей капусты	110
Борщи	110
№ 48. Квас для борща	111
№ 49. Борщ украинский	111
№ 50. Борщ польский	112
№ 51. Борщ обыкновенный	112
№ 52. Борщ другим способом	112
№ 53. Борщ из печеной свеклы с вином	113
№ 54. Борщ из сельдерея	113
№ 55. Борщ со свежими грибами	113
№ 56. Суп из бычьих хвостов	113
№ 57. Суп а-ля тортю	114
№ 58. Суп из курицы с фаршированными сморчками	115
№ 59. Солянка мясная	115
№ 60. Суп кровяной из гуся	116
№ 61. Суп кровяной из свинины	116
№ 62. Суп из раков	117
№ 63. Суп из раков другим способом	117
Супы с льезоном из желтков и сливок	118
№ 64. Примечание	118
№ 65. Суп итальянский с макаронами	118
№ 66. Суп «Виндзор» из телячьих ножек	118
№ 67. Суп немецкий со сливками и желтками	119
№ 68. Голштейнский суп из раков	119
Супы из белого мясного бульона с крупой и сметаной	120
№ 69. Примечание	120
№ 70. Суп с лимоном и рисом	120
№ 71. Суп с лимоном и перловой крупой	120
№ 72. Суп с сельдереем и рисом	120
№ 73. Суп с сельдереем и перловой крупой	121
№ 74. Суп с брюквой и ячневой крупой	121
№ 75. Суп из поросенка	121
№ 76. Суп из утки с перловой крупой и грибами	121
№ 77. Суп из гуся с перловой крупой и грибами	122
Супы-пюре мясные	122
№ 78. Общие правила	122
Супы мясные с мясным пюре	123
№ 79. Суп-пюре из курицы	123
№ 80. Суп королевский	124
№ 81. Суп-пюре из курицы с раковыми шейками и цветной капустой	124
№ 82. Суп-пюре из индейки	124

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 83. Суп-пюре из домашней утки	125
№ 84. Суп-пюре из зайца	125
№ 85. Суп-пюре из тетерева	125
№ 86. Суп-пюре из дичи (Marie Louise)	126
№ 87. Суп-пюре из рябчиков или фазанов с шампанским	126
Мясные супы с пюре из овощей и зелени	127
№ 88. Суп-пюре из цветной капусты	127
№ 89. Суп-пюре из вишен со смоленской крупой	128
№ 90. Суп-пюре из свежих помидоров	128
№ 91. Суп-пюре из спаржи	129
№ 92. Суп-пюре из свежих огурцов	129
№ 93. Суп-пюре зеленый из шавеля или шпината	130
Супы мясные с пюре из круп	131
№ 94. Пюре, или шлем, из перловой крупы	131
№ 95. Пюре, или шлем, из риса	131
№ 96. Суп-пюре из риса	131
№ 97. Суп-пюре из перловой крупы	132
№ 98. Суп-пюре светло-зеленый («Багратион») со спаржей, кнелями и эссенцией шпината	132
№ 99. Суп-пюре из тапиоки	132
№ 100. Суп-пюре гамбургский с овсяной крупой	133
№ 101. Суп-пюре из хлеба с вином	133
Супы мясные с пюре из корней и грибов	133
№ 102. Суп-пюре из лука с саго	134
№ 103. Суп-пюре из репы с уткой	134
№ 104. Суп-пюре из зеленой фасоли	134
№ 105. Суп-пюре из артишоков	135
№ 106. Суп-пюре из моркови или брюквы	135
№ 107. Суп-пюре из сельдерея	135
№ 108. Суп-пюре из земляных груш (топинамбура)	136
№ 109. Суп-пюре из каштанов	136
№ 110. Суп-пюре из шампиньонов и ершей	136
№ 111. Суп-пюре из свежих грибов	136
№ 112. Суп-пюре с трюфелями, шампиньонами и вином	137
Супы мясные с пюре из мучнистых овощей	137
№ 113. Суп-пюре из сушеного гороха	137
№ 114. Суп-пюре из белых бобов	138
№ 115. Суп-пюре из чечевицы	138
№ 116. Суп-пюре из картофеля	138
Супы рыбные	139
Уха	140
№ 117. Уха из ершей, окуней, сига и налимов с оттяжкой	140
№ 118. Уха из ершей и окуней	140
№ 119. Уха из ершей, окуней, сига и налима с поджаренными кореньями	141
№ 120. Уха с кнелями из рыбы или икры	141
№ 121. Уха из налима	141
№ 122. Уха из стерляди с шампанским	142
№ 123. Уха из стерляди с налимьими печенками	142
№ 124. Уха из угря	143
№ 125. Уха из свежей лососины или осетрины	143
Заправочные рыбные супы	143
№ 126. Суп из карасей, линя, щуки или осетра	144
№ 127. Суп из сига, щуки или судака со сметаной	144
№ 128. Суп из налима	145
№ 129. Суп из осетровой головы	145
№ 130. Суп из сига или судака, линя, щуки, осетра с перловой крупой	145
Другой способ	146
№ 131. Суп из угря и зеленого горошка	146
№ 132. Суп из белозерских снетков	146
№ 133. Суп со снетками и кислой капустой	146
№ 134. Суп из щуки, белужины, осетрины или сига с кислой капустой	147
№ 135. Борщ из карасей	147
№ 136. Щи рыбные из шавеля и шпината	147
№ 137. Рыбный суп с раками	148
Рыбный суп-рассольник и солянка	148
№ 138. Суп-рассольник из рыбы	148
№ 139. Простой рыбный суп-рассольник	149
№ 140. Солянка рыбная сборная	149

№ 141. Солянка рыбная с капустой	150
Супы масляные, без мяса и рыбы	150
№ 142. Суп итальянский с макаронами	150
№ 143. Суп-пюре из вишен со смоленской крупой	151
№ 144. Суп-пюре из цветной капусты	151
№ 145. Суп-пюре из спаржи	151
№ 146. Суп-пюре из свежих огурцов	152
№ 147. Суп из сельдерея	152
№ 148. Рассольник	152
№ 149. Суп с лимоном, перловой крупой и сметаной	153
№ 150. Суп с лимоном, рисом и сметаной	153
№ 151. Суп из брюквы с картофелем и ячневой крупой	153
№ 152. Суп из свежих грибов со сметаной или сливками	153
№ 153. Суп из рыжиков	154
№ 154. Суп из свежей зеленой фасоли со сливками	154
№ 155. Суп из свежей капусты с молоком	154
№ 156. Суп из зеленого горошка с черепахой или без нее	154
№ 157. Лапша грибная	155
№ 158. Суп из грибов с перловой крупой	155
№ 159. Французский суп из свежих корнеев	155
№ 160. Борщ масляный с ушками	156
№ 161. Борщ без мяса со сметаной	156
№ 162. Щи с грибами	156
№ 163. Щи из щавеля со шпинатом	156
№ 164. Суп из чечевицы	157
№ 165. Суп-пюре масляный из сушеного гороха	157
№ 166. Суп-пюре из картофеля без мяса	157
№ 167. Суп-пюре из раков с рисом	157
№ 168. Суп-пюре из белой фасоли	158
№ 169. Суп-пюре из помидоров	158
№ 170. Овсянка с черносливом или изюмом	158
№ 171. Овсянка с яблоками	159
№ 172. Овсянка с ромом и миндалем	159
Супы молочные	159
№ 173. Суп молочный с клецками	159
№ 174. Лапша на молоке	159
№ 175. Молочный суп с миндальной лапшой	159
№ 176. Молочный суп с рисом	160
№ 177. Молочный суп с перловой крупой	160
№ 178. Молочный суп с манной крупой	160
№ 179. Молочный суп с ячневой крупой	160
№ 180. Молочный суп с пшеном	160
№ 181. Молочный суп с саго	160
№ 182. Молочный суп с рубленным тестом	161
№ 183. Молочный суп с тыквой	161
Супы горячие, сладкие из молока, пива, вина и ягод	161
№ 184. Суп молочный на манер шоколадного	161
№ 185. Суп миндальный	162
№ 186. Суп-сабайон	162
№ 187. Суп из саго с вином	162
№ 188. Суп из слив с вином или сметаной	162
№ 189. Суп из свежих или сушеных вишен	163
№ 190. Суп из свежих яблок	163
№ 191. Суп из сушеных яблок, чернослива, кишмиша	163
№ 192. Суп из свежих ягод со сметаной и вином	163
№ 193. Суп из свежих ягод со сливками	164
№ 194. Простой суп из свежих ягод	164
№ 195. Суп из сушеной малины	164
№ 196. Суп из свежей черники	164
№ 197. Суп из свежей черники с клецками	164
№ 198. Суп из сушеной черники	165
№ 199. Суп из пива со сметаной	165
№ 200. Суп из пива другим способом	165
Супы холодные	165
№ 201. Холодник польский со сметаной	165
№ 202. Окрошка мясная	166

№ 203. Окрошка из рыбы	166
№ 204. Окрошка постная	166
№ 205. Ботвинья	167
№ 206. Холодец из яблок	167
№ 207. Холодец из вишен	167
№ 208. Холодец из малины, земляники, клубники или смородины	168
№ 209. Холодец из малины, земляники, клубники или смородины с вином	168
№ 210. Холодец заварной из малины, земляники или клубники	168
№ 211. Холодец из сливок с ванилью	168
№ 212. Холодец шоколадный	169
№ 213. Холодец из кофе	169
№ 214. Холодец на манер шоколадного	169
№ 215. Холодец миндальный	169

РАЗДЕЛ IV. ДОПОЛНЕНИЯ К СУПУ.....170

Гренки 171

№ 216. Греночки, подаваемые к различным супам-пюре	171
№ 217. Гренки, подаваемые к бульону и употребляемые для гарнира.....	171
№ 218. Гренки к пикантным супам	172
№ 219. Гренки с мясным фаршем и пармезаном	172
№ 220. Гренки, посыпанные голландским сыром	172
№ 221. Тартинки к вечернему чаю	172

Фрикадельки 173

№ 222. Примечание	173
№ 223. Фрикадельки из телячьих почек	173
№ 224. Фрикадельки из говядины, телятины или баранины к борщу	173
№ 225. Фрикадельки из голландского или швейцарского сыра	173

Рыбные и мясные кнели (фарш) 174

№ 226. Кнели из говядины или телятины	175
№ 227. Кнели из курицы или индейки на сливках	175
№ 228. Кнели из курицы или индейки другим способом	176
№ 229. Рыбные кнели	176
№ 230. Рыбные кнели с икрой	176
№ 231. Кнели из раков	176
№ 232. Кнели из дичи	177
№ 233. Пышки из сушеных белых грибов к грибному, картофельному супу и борщу	177
№ 234. Кнели из селедки	177

Оливки и помидоры, крупы, лапша..... 178

№ 235. Оливки фаршированные	178
№ 236. Фаршированные помидоры	178
№ 237. Итальянские макароны	178
№ 238. «Геркулес»	178
№ 239. Овсяная крупа	178
№ 240. Рис	179
№ 241. Перловая крупа	179
№ 242. Саго	179
№ 243. Манная крупа	179
№ 244. Вермишель	179
№ 245. Домашняя лапша	180
№ 246. Лапша миндальная	180
№ 247. Лазанки	180
№ 248. Картофельная крупа	180

Коренья и овощи для бульонов и супов 181

№ 249. Основные коренья для бульона	181
№ 250. Коренья и овощи для желтого и красного бульона	181
№ 251. Морковь, петрушка, сельдерей	182
№ 252. Репа	182
№ 253. Брюква	182
№ 254. Белые бобы	183
№ 255. Свежая зеленая фасоль	183
№ 256. Сушеный зеленый горошек	183
№ 257. Зеленый молодой горошек в стручках	183
№ 258. Лушенный свежий горошек	184
№ 259. Белокочанная свежая капуста	184
№ 260. Цветная капуста	184

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 261. Брюссельская капуста	184
№ 262. Кислая капуста	185
№ 263. Картофель	185
№ 264. Спаржа	185
№ 265. Помидоры	185
№ 266. Фаршированные помидоры	186
№ 267. Свежие огурцы	186
№ 268. Шпинат	186
№ 269. Свекольник для ботвиньи	186
№ 270. Свекольник для борща	186
Коренья для бульона	186
№ 271. Сборный состав кореньев	187
№ 272. Овощная смесь	187
№ 273. Смесь из молодых кореньев	187
№ 274. Смесь со шпинатом	187
№ 275. Сушеные коренья и овощи	187
Клецки	187
№ 276. Клецки мучные	188
№ 277. Другим способом	188
№ 278. Клецки манные	188
№ 279. Клецки рисовые	188
№ 280. Клецки бисквитные	189
№ 281. Клецки миндальные	189
№ 282. Клецки картофельные	189
№ 283. Клецки заварные	189
№ 284. Клецки из раков к бульону № 1	190
№ 285. Клецки из манной крупы или сухарей	190
№ 286. Клецки из сметаны, подаваемые в ухе или рыбном супе	190
Яйца	191
№ 287. Крутые яйца к шам из щавеля и шпината	191
№ 288. Фаршированные яйца	191
№ 289. Яйца выпускные	191
№ 290. Крокеты из крутых яиц	191
Пельмени и ушки	192
Ушки	192
№ 291. Примечание	192
№ 292. Ушки с мясным фаршем	192
№ 293. Ушки с грибным фаршем	193
Пельмени	193
№ 294. Пельмени с мясным фаршем	193
№ 295. Пельмени с грибным фаршем	193
Пирожки	194
№ 296. Зеленая петрушка, поджаренная в масле или фритюре	194
№ 297. Фритюр, в котором жарятся некоторые сорта пирожков	194
№ 298. Кляр	195
№ 298a. Устрицы, жаренные во фритюре	195
№ 299. Кляр другим способом	195
№ 300. Кляр третьим способом	195
№ 301. Кляр четвертым способом	195
№ 301a. Бузина в кляре	196
Тесто для пирожков	196
№ 302. Примечание	196
№ 303. Слоеное тесто для пирожков	196
№ 304. Слоеные пирожки в виде рога изобилия	197
№ 305. Слоеные пирожки в виде сложенных книжек	197
№ 306. Слоеные пирожки круглые	198
№ 307. Слоеные пирожки прямоугольные	198
№ 308. Рассыпчатое тесто	198
№ 309. Другая пропорция	198
№ 310. Третий способ приготовления теста	199
№ 311. Прекрасное рассыпчатое тесто на сметане	199
№ 312. Рубленое тесто	199
№ 312a. Рубленое тесто для пирожков	199
№ 313. Блинчатое тесто для пирожков и караваев	199
№ 314-315. Заварное тесто на дрожжах	200
№ 316. Заварное тесто на дрожжах для пирогов и пирожков	200

№ 317. Тесто на дрожжах	200
№ 318. Постное тесто на дрожжах	201
№ 319. Обыкновенное тесто на дрожжах	201
№ 320. Полуслоеное тесто на дрожжах	201
№ 321. Тесто на дрожжах для пирожков, пышек и пончиков, жаренных во фритюре	202
Слоеные пирожки	203
№ 322. Слоеные пирожки в виде рога изобилия с начинкой из мозгов	203
№ 323. Слоеные пирожки с грибной начинкой	203
№ 324. Слоеные пирожки в виде книжки с начинкой из раков	203
№ 325. Слоеные пирожки с начинкой из печенки с ромом и мадерой	204
№ 326. Круглые слоеные пирожки с начинкой из телятины или говядины	204
№ 327. Слоеные пирожки с начинкой из щуки или окуня	205
№ 328. Слоеные пирожки с начинкой из налима	205
№ 329. Слоеные пирожки с капустой или морковью	205
№ 330. Слоеные пирожки с сыром	205
Пирожки из рассыпчатого теста, рубленого и на дрожжах	206
№ 331. Пирожки с телячьим ливером	206
№ 332. Пирожки с мозгами	206
№ 333. Пирожки с начинкой из говядины	206
№ 334. Пирожки с начинкой из телятины	207
№ 335. Пирожки с начинкой из свежей капусты	207
№ 336. Пирожки с начинкой из моркови	207
№ 337. Пирожки с рисом и яйцами	207
№ 338. Пирожки с рисом, вязигой и яйцами	208
№ 339. Пирожки с вязигой, манной крупой и сигом	208
№ 340. Пирожки с саго и яйцами	208
№ 340а. Пирожки с фаршем из крутых яиц	208
№ 341. Пирожки с сушеными грибами и вязигой	209
№ 342. Пирожки со свежими грибами	209
№ 343. Пирожки с гречневой кашей и яйцами	209
№ 344. Шпек-кухен	210
№ 345. Другим способом	210
№ 346. Пирожки с дробленой гречневой крупой (сечкой) и грибами	210
№ 347. Пирожки с рыбным фаршем и семгой	210
№ 347а. Пирог на дрожжах со свежей корюшкой, крутыми яйцами и зеленым луком	211
№ 347б. Пирог или пирожки со свежими огурцами и крутыми яйцами	211
№ 348. Расстеган со свежей сельдью	211
№ 349. Пирожки в корже с мясной начинкой	212
№ 350. Пирожки из сыра	212
Пышки, пончики и пирожки, жаренные во фритюре.....	213
Пышки и пончики.....	213
№ 351. Пышки с мясной начинкой	213
№ 352. Пышки с грибной начинкой	213
№ 353. Мясные пышки к бульону или к жаркому	213
Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре	214
№ 354. Пирожки с мозгами, на дрожжах, жаренные во фритюре	214
№ 355. Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре, с мясным фаршем	214
№ 356. Пирожки с рыбой, рисом и вязигой, жаренные во фритюре	215
№ 357. Пирожки на дрожжах, жаренные во фритюре, с грибной начинкой	215
Ватрушки, пирожки из блинчиков, пирожки-булочки и пирожки в формочках ...	215
Ватрушки	215
№ 358. Ватрушки с творогом	215
№ 358а. Ватрушки с сушеными грибами	216
Пирожки и каравай из блинчиков	216
№ 359. Примечание.....	216
№ 360. Пирожки из блинчиков с фаршем из говядины	217
№ 361. Пирожки из блинчиков с мозгами	217
№ 362. Пирожки из блинчиков с начинкой из раков	217
№ 363. Каравай из блинчиков к супам и борщу	218
Пирожки-булочки	218
№ 364. Пирожки-булочки с начинкой из раков	218
№ 365. Пирожки-булочки с начинкой из бешамеля с морковью	219
№ 366. Пирожки-булочки с начинкой из курицы	219
Пирожки в жестяных формочках и жаренные в кляре	219
№ 367. Пирожки из вермишели	219
№ 368. Пирожки из оставшегося жаркого	220
№ 369. Пирожки из мозгов в кляре	220

Фарш в раковинах	221
№ 370. Мозги, подаваемые в раковинах	221
№ 371. Рыбный фарш в раковинах	221
№ 372. Выпускные яйца в раковинах	221
№ 373. Фарш грибной в раковинах	222
№ 374. Фарш из телятины и селедки в раковинах	222
Дополнения к супу из круп и макарон	222
№ 375. Крокеты из макарон	222
№ 376. Крокеты рисовые	223
№ 377. Крутоны из лапши	223
Каши к бульону, щам и борщу	223
№ 378. Крутая рассыпчатая гречневая каша, подаваемая к щам и борщу	223
№ 379. Крутая гречневая каша другим способом	224
№ 380. Крутая гречневая каша третьим способом	224
№ 381. Каша из смоленской крупы	224
№ 382. Каша рисовая	224
Крутоны из круп	225
№ 383. Крутоны из крутой гречневой каши	225
№ 384. Крутоны из гречевого продела	225
№ 385. Крутоны из смоленской крупы	225
РАЗДЕЛ V. СОУСЫ ИЛИ ПОДЛИВКИ	226
Заготовка разных приправ для соусов	229
№ 386. Белый основной мучной соус	229
№ 387. Красный основной мучной соус	230
№ 388. Постный основной белый или красный мучной соус	230
№ 389. Заготовка масла с мукой для белых соусов	230
№ 390. Заготовка поджаренной муки для красных соусов	230
№ 391. Заготовка жженого сахара для темных соусов	231
№ 392. Мясная эссенция для придания крепости бульонам и красным соусам	231
№ 393. Мясная эссенция другим способом	231
№ 394. Мясная эссенция третьим способом	232
№ 395. Мясная эссенция четвертым способом	232
№ 396. Мясная эссенция пятым способом	232
№ 397. Эссенция из зелени	232
№ 398. Масло из сардинок	233
Горячие мучные подливки к мясным кушаньям	233
№ 399. Соус обыкновенный	233
№ 400. Соус масляный	233
№ 401. Соус масляный по-английски	233
№ 402. Другой масляный соус	233
№ 403. Соус масляный с каперсами	234
№ 404. Соус белый, на сметане, к котлетам, биткам, жаркому и дичи	234
№ 405. Соус к жареной и отварной говядине, котлетам и блинчатому пудингу	234
№ 406. Соус красный	234
№ 407. Соус красный с трюфелями	235
№ 408. Соус красный к котлетам с белым вином	235
№ 409. Соус к холодному жаркому	235
№ 410. Соус из соленых огурцов	235
№ 411. Соус из сардинок или анчоусов к жаркому из телятины	236
№ 412. Соус из селедки к говядине	236
№ 413. Соус из трюфелей к утке, индейке, курице	236
№ 414. Соус королевский	236
№ 415. Соус кисло-сладкий с изюмом к языку, телячьим ножкам, карпу, лещу и пр.	237
№ 416. Соус из горчицы к сосискам	237
№ 417. Соус из щавеля к отварной говядине или котлетам	237
№ 418. Соус из лука с тмином к баранине и котлетам	237
№ 419. Кисло-сладкий соус из репчатого лука или лука-шалота к баранине и телятине	238
№ 420. Кисло-сладкий соус из лука	238
№ 421. Соус с лимонным соком и мадерой к отварным цыплятам, курице, индейке, голубям, телятине, щуке, судаку и пр.	238
№ 422. Соус белый к отварной телятине, курице, индейке, поросенку, судаку и прочей белой рыбе	238
№ 423. Соус молочный к отварной телятине, курице или цыплятам с рисом	239
№ 424. Соус из хрена со сметаной к отварной говядине, поросенку и др.	239
№ 425. Соус из хрена с изюмом	239
№ 425a. Соус из хрена к отварной говядине	240

№ 426. Соус грибной	240
№ 427. Соус из вишен к жареному дикому кабану, серне и др.	240
№ 428. Соус из красной смородины к жареному дикому кабану, серне и др.	240
№ 429. Соус из икры	240
№ 430. Крепкий соус	241
№ 431. Соус из раков	241
№ 432. Соус из помидоров	241
№ 433. Бешамель	241
№ 434. Соус из анчоусов к утке	242
№ 435. Соус из шампиньонов	242
№ 436. Соус из шампиньонов другим способом	242
№ 437. Соус из сельдерея к отварной говядине, курице или цыплятам	243
№ 438. Соус из петрушки к отварной курице или цыплятам	243
№ 439. Белый соус к котлетам и отварной говядине	243
№ 440. Соус французский с трюфелями к жаркому	243
№ 441. Соус из лука-шалота к каплуну	244
Горячие подливки к овощам	244
№ 442. Польский соус, или румяное масло с сухарями	244
№ 443. Соус желтый к спарже, брюкве, репе	244
№ 444. Соус на сливках к белокачанной и цветной капусте, моркови, репе, брюкве	244
№ 445. Соус белый к цветной капусте, фаршированной репе, брюкве, земляным грушам, к немецким булочкам и пудингам	245
№ 446. Масло с крутыми яйцами	245
№ 447. Соус голландский	245
№ 448. Соус сабайон без вина	245
Горячие подливки к горячей рыбе и паштетам	246
№ 449. Соус горячий горчичный к рыбе: судаку, линю, осетру, форели и др.	246
№ 450. Соус со сливками к горячей отварной рыбе	246
№ 451. Соус к отварной лососине, форели и пр. с раковыми шейками или шампиньонами	246
№ 452. Соус с лимонным соком и мадерой к щуке, судаку, лососине	247
№ 453. Соус грибной к щуке и судаку	247
№ 454. Соус кольбер к отварной рыбе	247
№ 455. Соус из грецких орехов к жареному карпу	247
№ 456. Соус к вареной лососине, семге, налиму или угрю	247
№ 457. Густой соус из сливок к отварной рыбе (окуно, щуке, судаку и пр.)	248
№ 458. Соус из сардинок	248
№ 459. Соус лионский	248
№ 460. Соус из сметаны для вареных окуней и щуки	248
№ 461. Соус татарский	248
№ 462. Соус со сметаной к вареной лососине	249
№ 463. Соус кисло-сладкий к карпу, лещу, рыбным котлетам	249
№ 464. Соус красный к угрю	249
№ 465. Соус к рыбе	249
№ 466. Соус к рыбе с миндальным молоком	249
№ 467. Соус голландский	249
№ 468. Соус к рыбным паштетам	250
№ 469. Соус к паштету из угря	250
№ 470. Крепкий соус	250
№ 471. Соус французский из трюфелей к паштету из дичи	250
№ 472. Соус из раков к паштетам	250
Холодные подливки к холодной отварной и жареной говядине, поросенку, дичи, домашней птице, ветчине, майонезам, заливным и холодной рыбе	251
№ 473. Хрен с уксусом	251
№ 474. Хрен со сметаной	251
№ 475. Сарептская горчица	251
№ 476. Горчичный соус	251
№ 477. Соус холодный из сардин к рыбным и мясным заливным	252
№ 478. Соус сборный к холодной рыбе	252
№ 479. Соус холодный из горчицы с каперсами к рыбе, заливному, майонезу, винегрету	252
№ 480. Соус провансаль, холодный, вроде мусса, к рыбе	252
№ 481. Соус холодный со сметаной к рыбе	253
Сладкие подливки к пудингам, кашам и овощам	253
№ 482. Подливка или соус из красного вина	253
№ 483. Соус из вишен к пудингу	253
№ 484. Соус из слив	253
№ 485. Соус из свежей малины или земляники	254

№ 486. Подливка из сиропа к пудингу с вином	254
№ 487. Соус миндальный	254
№ 488. Соус из молока или сливок с ванилью к пудингу или цветной капусте	254
№ 489. Подливка из клюквы	255
№ 490. Сабайон	255
№ 491. Соус шоколадный к пудингам и рисовым котлетам	255
№ 492. Миндальное молоко к киселю, кашам, пудингам	255
№ 493. Маковое или конопляное молоко к киселю, кашам, пудингам	256
№ 494. Превосходный соус с ромом к пудингам	256
№ 495. Соус из лимона	256
№ 496. Соус из яблок	256
№ 497. Соус из яблочной кожуры и сердцевин	256
№ 498. Сироп малиновый, земляничный, вишневый, барбарисовый, смородиновый и пр.	257
№ 499. Клюквенный сироп	257
№ 500. Холодные сливки или цельное молоко	257

РАЗДЕЛ VI. КУШАНЯ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ И РАЗНЫЕ ГАРНИРЫ К НИМ258

I группа. Стручковые овощи 259

Белая фасоль	260
№ 501. Белая фасоль для винегрета	260
№ 502. Белая фасоль к салату	260
№ 503. Белая фасоль к отварной говядине	260
№ 504. Белая фасоль к жареной говядине и баранине	261
№ 505. Пюре из белой фасоли к котлетам	261
Зеленая фасоль	261
№ 506. Соус из зеленой фасоли со сливками и поджаренной булкой	261
№ 507. Зеленая фасоль тушеная	261
№ 508. Зеленая фасоль другим способом	262
№ 509. Салат из зеленой фасоли	262
Горох	262
№ 510. Пюре из сушеного гороха	263
Зеленый сушеный горошек	263
№ 511. Соус из сушеного горошка	263
№ 512. Зеленый сушеный горошек с котлетами из грибов	263
№ 513. Горошек зеленый сушеный с фаршированными раками	264
Свежий зеленый горошек в стручках	264
№ 514. Зеленый горох в стручках с маслом	264
№ 515. Зеленый горох в стручках для гарнира	264
Лущенный свежий горошек	265
№ 516. Соус из лушеного горошка	265
№ 517. Горошек с цветной капустой и голландским соусом	265
№ 518. Горошек с морковью	266
№ 519. Зеленый горошек со сливками	266
№ 520. Горошек в бульоне с желтками	266
№ 521. Горошек с раками	266
№ 522. Вылущенный горох с копченым угрем	267
Чечевица	267
№ 523. Соус из чечевицы	267
№ 524. Пюре из чечевицы	267

II группа. Травянистые овощи 268

Артишоки	268
№ 525. Доньшки артишоков под разными соусами	268
№ 526. Доньшки артишоков с зеленым горошком и соусом из помидоров	269
№ 527. Артишоки, фаршированные шампиньонами с мадерой	269
№ 528. Артишоки, фаршированные свежими грибами, со сметаной	269
№ 529. Артишоки, фаршированные раками и телятиной	270
№ 530. Артишоки в малаге	270
Баклажаны	270
№ 531. Икра из баклажанов	270
№ 532. Соус из баклажанов	271
№ 533. Баклажаны фаршированные	271
№ 534. Баклажаны под соусом бешамель	271
№ 535. Баклажаны маринованные	271
№ 536. Баклажаны по-турецки	272

Капуста белокочанная, свежая	272
№ 537. Капуста для начинки пирогов	272
№ 538. Фаршированная капуста	272
№ 539. Фаршированный кочан капусты	273
№ 540. Белокочанная капуста с маслом и сухарями	273
№ 541. Пудинг из фаршированной капусты	274
№ 542. Фаршированная капуста по-литовски	274
№ 543. Фаршированная капуста по-французски	275
№ 544. Капустные кочерыжки	275
№ 545. Капуста, фаршированная по-русски	275
№ 546. Капуста с молочным соусом	275
№ 547. Голубцы	276
Кислая капуста	276
№ 548. Кислая капуста тушеная к сосискам и пр.	276
№ 549. Солянка из кислой капусты с рыбой, подаваемая в сотейнике	277
№ 550. Солянка из кислой капусты с мясом	277
№ 551. Московская солянка на сковороде	277
№ 552. Кислая капуста с грибами и сметаной	278
№ 553. Тушеная кислая капуста по-литовски	278
№ 554. Соус из кислой капусты с сикрой	278
Капуста цветная, савойская, брюссельская, краснокочанная	279
№ 555. Цветная капуста для бульона	279
№ 556. Цветная капуста под разными соусами	279
№ 557. Цветная капуста с соусом бешамель	279
№ 558. Савойская капуста	280
№ 559. Савойская капуста другим способом	280
№ 560. Савойская капуста третьим способом	280
Брюссельская капуста	280
№ 561. Брюссельская капуста с польским соусом	281
Краснокочанная капуста	281
№ 562. Соус из краснокочанной капусты	281
Каштаны	281
№ 563. Каштаны печеные	281
№ 564. Каштаны вареные	282
№ 565. Пюре из каштанов	282
№ 566. Соус из каштанов с красным вином	282
№ 567. Пудинг из каштанов	282
№ 568. Пудинг из каштанов другим способом	283
Крапива	283
№ 569. Соус из молодой крапивы	283
Кукуруза	283
№ 570. Кукуруза с маслом	283
Огурцы свежие	284
№ 571. Огурцы тушеные к жаркому из баранины или говядины	284
№ 572. Свежие огурцы, поджаренные со сметаной	284
Помидоры, или томаты	284
№ 573. Соус или пюре из свежих помидоров	284
№ 574. Помидоры фаршированные со сметаной	285
Салат-латук и прочие салаты	285
№ 575. Соус из салата-латука	285
№ 576. Соус из зеленого салата	286
№ 577. Соус из лебеды	286
№ 578. Соус из редьковника	286
Свекольник	286
№ 579. Соус из свекольника	286
Тыква	286
№ 580. Тыква жареная	287
№ 581. Тыква жареная со сметаной	287
№ 582. Тыква запеченная	287
№ 583. Тыквенная каша	287
№ 584. Пудинг из тыквы	287
Шпинат	288
№ 585. Соус-пюре из шпината	288
Щавель	288
№ 586. Соус из щавеля	289

Хмель	289
№ 587. Хмель с голландским соусом	289
III группа. Коренья	290
Брюква	290
№ 588. Брюква печеная	290
№ 589. Соус из брюквы	290
№ 590. Брюква, фаршированная сухарями	290
№ 591. Фаршированная брюква	291
№ 592. Брюква, фаршированная отварной говядиной	291
№ 593. Соус из брюквы с малагой	291
№ 594. Брюква с польским соусом	291
Топинамбур, или земляная груша	291
№ 595. Соус из топинамбура	292
№ 596. Топинамбур со сливочным соусом	292
№ 597. Топинамбур фаршированный	292
№ 598. Топинамбур с польским соусом	293
№ 599. Топинамбур с соусом сабайон	293
№ 600. Топинамбур в кляре	293
№ 600а. Сладкий корень и земляные груши	293
Картофель	293
№ 601. Молодой картофель	294
№ 602. Картофель печеный	295
№ 603. Картофель отварной в мундире	295
№ 604. Картофель отварной	295
№ 605. Картофель со сливочным маслом	295
№ 606. Картофель с маслом из сардинок	295
№ 607. Картофель с кисло-сладким соусом	296
№ 608. Картофель с соусом из шампиньонов	296
№ 609. Картофель с соусом из икры	296
№ 610. Картофель с маслом и зеленой петрушкой	296
№ 611. Картофель со сметаной и укропом или зеленым луком	296
№ 612. Картофель с маслом и рублеными яйцами	296
№ 613. Картофель с польским соусом	297
№ 614. Картофель с молочным соусом	297
№ 615. Отварной картофель с грибным соусом	297
№ 616. Картофель с бульонным соусом	297
№ 617. Картофель с соусом из соленых огурцов	297
№ 618. Картофель с молочным соусом	298
№ 619. Картофель, запеченный с селедкой или сардинками	298
№ 620. Картофель, запеченный со сметаной	298
№ 621. Картофель, запеченный со сметаной другим способом	298
№ 622. Пудинг картофельный с ветчиной	299
№ 623. Картофель отварной к жареной говядине	299
№ 624. Картофель под соусом бешамель	299
№ 625. Картофель запеченный	299
№ 626. Жареный картофель	300
№ 627. Картофельное пюре	300
№ 628. Картофельные крокеты к жаркому	300
№ 629. Салат из картофеля с кресс-салатом	301
№ 630. Картофельные котлеты	301
№ 631. Картофель, фаршированный грибами	301
№ 632. Фаршированный картофель	301
№ 633. Картофель, фаршированный другим способом	302
№ 634. Картофель, фаршированный клясками	302
№ 635. Картофель, фаршированный сыром	302
№ 636. Картофель, фаршированный мясным фаршем	302
№ 637. Картофель, фаршированный картофельной массой	303
№ 638. Форшмак из картофеля	303
№ 639. Винегрет из картофеля и селедки	303
№ 640. Винегрет другим способом	304
№ 641. Салат из картофеля	304
Лук	304
№ 642. Луковый соус к бараньим котлетам	305
№ 643. Лук фаршированный	305
№ 644. Лук в слоеном тесте	305
№ 645. Пюре из лука	305
№ 646. Лук-шалот	306
№ 647. Салат из испанского лука	306

ОГЛАВЛЕНИЕ

Морковь	306
№ 648. Соус из моркови	306
№ 649. Морковь с горошком по-немецки	307
№ 650. Другой соус из моркови	307
№ 651. Каротель, или молодая морковь	307
№ 652. Морковь, запеченная со сметаной	307
№ 653. Морковь, репа, картофель и капуста с молочным соусом бешамель	308
№ 654. Пюре из моркови	308
№ 655. Морковь с польским соусом	308
№ 656. Жареная морковь	309
№ 657. Пудинг из моркови	309
№ 658. Пудинг из моркови другим способом	309
Пастернак	309
№ 659. Пастернак с маслом и сухарями	309
№ 660. Пастернак к отварной говядине	310
№ 661. Пастернак с соусом сабайон	310
№ 662. Пастернак со сливочным или молочным соусом	310
№ 663. Пастернак на бульоне	310
№ 664. Пастернак со сметаной	310
Петрушка и порей	311
№ 665. Подливка из петрушки	311
№ 666. Порей для бульона	311
Репа	311
№ 667. Репа для супа-пюре	311
№ 668. Соус из репы	312
№ 669. Репа с бараньей и телячьей грудкой	312
№ 670. Репа с мясным фаршем	312
№ 671. Репа со сладким фаршем	312
№ 672. Соус из репы с малагой	313
№ 673. Пюре из репы	313
№ 674. Пудинг из репы	313
№ 675. Репа, фаршированная манной кашей	313
Сельдерей	314
№ 676. Соус из сельдерея	314
№ 677. Салат из сельдерея	314
№ 678. Пюре из сельдерея	314
Спаржа	314
№ 679. Спаржа для подливок	314
№ 680. Спаржа с польским соусом	315
№ 681. Спаржа с соусом сабайон	315
№ 682. Спаржа с желтым соусом	315
№ 683. Спаржа с соусом на сливках	315
№ 684. Спаржа со сладким молочным соусом	315
№ 685. Спаржа с голландским соусом	316
Свекла	316
№ 686. Соус из свеклы	316
№ 687. Салат из свеклы	316
Хрен	316
№ 688. Хрен с уксусом	317
№ 689. Горячий соус из хрена со сметаной к отварной говядине, отварной солонине, к поросенку	317
№ 690. Горячий соус из хрена с изюмом	317
Блюда из смеси овощей, корней и зелени	317
№ 691. Маседуан из овощей	317
№ 692. Жардиньер	318
№ 693. Жардиньер другим способом	319
№ 694. Жардиньер третьим способом	319
№ 695. Гарнир из смешанных овощей и корней к жаркому из говядины, к отварной осетрине, стерляди и пр.	319
№ 696. Горячий винегрет из зелени и корней	319
№ 697. Лейпцигский горячий винегрет	320
№ 698. Сборный гарнир	321
Жареные корни	321
№ 699. Жареные корни к жареной или вареной говядине	321
IV группа. Душистые травы	321
№ 700. Зеленая петрушка	322
№ 701. Зеленый укроп	322

№ 702. Зелень сельдерея	323
№ 703. Зелень порея	323
№ 704. Майоран	323
№ 705. Эстрагон	323
№ 706. Розмарин	323
№ 707. Шалфей	323
№ 708. Кервель, чабер (чабрец), базилик, смородинный лист	323
№ 709. Зеленый лук	323
Душистые зерна	324
№ 710. Тмин	324
№ 711. Анис	324
V группа. Грибы	324
№ 712. Соус из сушеных грибов к отварной говядине, котлетам, мозгам и пр.	325
№ 713. Вкусный соус из сушеных белых грибов	325
№ 714. Грибы сушеные, поджаренные	325
Белые и другие грибы	326
№ 715. Грибы со сметаной	326
№ 716. Грибы жареные	326
№ 717. Грибы, жаренные другим способом	326
№ 718. Котлеты из свежих или сушеных грибов	327
№ 719. Грибы тушеные	327
Сморчки	327
№ 720. Соус из сморчков с мозгами	327
№ 721. Сморчки другим способом	328
№ 722. Соус из сморчков	328
Шампиньоны	328
№ 723. Соус из шампиньонов с вином	329
№ 724. Соус из шампиньонов с вином и сливками	329
№ 725. Шампиньоны жареные	329
№ 726. Шампиньоны фаршированные	329
Рыжики.....	330
№ 727. Тушеные рыжики	330
№ 728. Жареные рыжики	330
№ 729. Рыжики, грузди и моховики, жаренные со сметаной	330
№ 730. Жареные грузди	330
Трюфели	331
№ 731. Трюфели с шампанским	331
№ 732. Трюфели под соусом	331
Цветы и плоды.....	331
№ 733. Тушеные яблоки к жаркому	331
№ 734. Цветки белой акации, жаренные в тесте	332
Разные гарниры для кушаний	
из зелени и корнейев	332
№ 735. Язык говяжий свежий, соленый или копченый	332
№ 736. Вымя жареное	332
№ 737. Телячьи рубцы	332
№ 738. Аморетки	333
№ 739. Омлет	333
№ 740. Яйца выпускные	333
№ 741. Яйца рубленые	333
№ 742. Крутые яйца	333
№ 743. Гренки	334
№ 744. Жареная булка	334
№ 745. Почки	334
№ 746. Мозги	334
№ 747. Котлеты из мозгов	334
№ 748. Ветчина	335
№ 749. Копченая нижняя челюсть дикого кабана	335
№ 750. Рисовые котлеты и пирожки	335
№ 751. Рисовые крокеты	335
№ 752. Пирожные для гарнирования зелени	335
№ 753. Жареная селедка	336
№ 754. Сосиски с фаршем из телячьей печенки	336
№ 755. Сосиски с фаршем из курицы, ветчины, вина и пр.	336
№ 756. Сосиски из раков	337

№ 757. Жареные сосиски	337
№ 757а. Сосиски с томатным соусом	337

РАЗДЕЛ VII. ГОВЯДИНА, ТЕЛЯТИНА, БАРАНИНА, ПОРосЕНОК, СВИНИНА, ЗАЯЦ..... 338

Говядина 339

Отварная говядина..... 339

№ 758. Отварная говядина.....	339
№ 759. Отварная говядина с картофелем и подливками	340
№ 760. Отварная говядина-бульи	340
№ 760а. Миронтон — отварная говядина с луковым пюре	340
№ 761. Отварная говядина-бульи со сборным гарниром	341
№ 762. Говядина отварная с сыром	341
№ 763. Говядина отварная с картофельным пюре	341
№ 764. Говядина отварная с соусом из хрена, со сметаной	341
№ 765. Говядина отварная с макаронами	341
№ 766. Говядина вареная поджаренная	342
№ 767. Котлеты из отварной говядины	342
№ 768. Отварная говядина, запеченная в булке	342
№ 769. Рулет из отварной говядины	343
№ 770. Пудинг из отварной говядины	343
№ 771. Винегрет из отварной говядины	343

Тушеная говядина 344

№ 772. Дорожная говядина, или boeuf a la mode	345
№ 773. Говядина с соусом из соленых рыжиков	345
№ 774. Стуфат по-итальянски	345
№ 775. Говядина на водяной бане	346
№ 776. Говядина на водяной бане с вином	346
№ 777. Говядина (под названием «Гусарская печень»)	346
№ 778. «Гусарская печень» с селедкой	347
№ 779. Говядина тушеная с фаршем из хрена	347
№ 780. Говядина тушеная с крепким соусом	348
№ 781. Тушеная говядина с грибным соусом	348
№ 782. Говядина, тушенная в горшке	348
№ 783. Говядина, тушенная другим способом	349
№ 784. Холодное жаркое	349
№ 785. Тушеная говядина маринованная	349
№ 786. Говядина, тушенная с красным вином	350
№ 787. Говядина тушеная с картофельными крокетами	350
№ 788. Говядина, тушенная с вином	350
№ 789. Тушеная говядина-рулет	351

Жареная говядина 351

№ 790. Обыкновенное жаркое	353
№ 791. Превосходное жаркое другим способом	353
№ 792. Говядина, жаренная на вертеле, по-французски	353
№ 793. Говядина жареная с яичницей	354
№ 794. Говядина по-португальски	354
№ 795. Говядина по-английски	354
№ 796. Жаркое из котлетной части	354
№ 797. Говядина по-венски	355
№ 798. Говядина по-строгановски, с горчицей	355
№ 799. Говядина, шпигованная трюфелями или анчоусами	355
№ 800. Говядина, жаренная в бумаге	356
№ 801. Говядина по-голландски с маринованными грибами	356
№ 801а. Лангет из филе	356
№ 802. Говядина с фаршем из сардинок	356
№ 803. Немецкое жаркое	357
№ 804. Жаркое из говядины	357
№ 804а. Филе миньон	358
№ 804б. Жареная вырезка	358

Ростбиф 358

№ 805. Ростбиф, жаренный в духовке	358
№ 806. Ростбиф, жаренный другим способом	359
№ 807. Ростбиф, жаренный на вертеле	359
№ 808. Антрекот	360
№ 808а. Голландские битки с луком	360

Бифштекс	361
№ 809. Бифштекс	361
№ 810. Бифштекс другим способом	362
№ 811. Бифштекс с пикантным соусом	362
№ 812. Бифштекс из вырезки 2-го сорта	362
№ 813. Бифштекс по-гамбургски (порционный)	363
№ 814. Бифштекс на рашпере	363
№ 815. Бастурли	363
Зразы, клопсы, отбивные котлеты	364
№ 816. Зразы по-итальянски	364
№ 817. Зразы с кореньями	364
№ 818. Фаршированные зразы	364
№ 819. Зразы «Нельсон»	365
№ 820. Зразы рубленые с хреном	365
№ 821. Зразы рубленые	365
№ 822. Зразы литовские, фаршированные черным хлебом	366
№ 823. Зразы без фарша, с картофелем, кашей и пр.	366
№ 824. Клопсы	366
№ 825. Шнель-клопсы	367
№ 826. Котлеты отбивные из говядины	367
Рубленые котлеты	367
№ 827. Котлеты рубленые (обыкновенные) с разными соусами	368
№ 828. Котлеты на взбитых белках	369
№ 829. Рулет из рубленой говядины	369
№ 830. Рулет из рубленой говядины с картофельным пюре	369
№ 831. Рулет из говядины с фаршем из булки или свежих грибов	369
№ 832. Рулет из трех сортов мяса с фаршем из белого хлеба	370
№ 833. Рулет из трех сортов мяса без фарша	370
№ 834. Жареные мозги под соусом	371
№ 835. Вареные мозги под соусом	371
№ 836. Мозги вареные со сморчками	371
№ 837. Рагу из оставшегося жаркого или вареной говядины	371
№ 838. Бигос из оставшейся говядины с кислой капустой	372
№ 839. Говяжий рубец	372
№ 840. Говяжий рубец под соусом с обалюшкой	372
№ 841. Соус из рубцов	373
№ 842. Говяжий язык	373
№ 843. Почки вареные	373
№ 844. Почки тушеные со сметаной	374
№ 845. Почки тушеные с картофелем и солеными огурцами	374
№ 846. Печенка говяжья жареная	375
№ 846а. Телячья жареная печенка с соусом из ливера	375
№ 847. Печень тушеная	375
№ 848. Солонина	376
Телятина	376
Жаркое из телятины	378
№ 849. Жаркое обыкновенное	378
№ 850. Рагу из оставшейся жареной телятины	379
№ 851. Рагу из оставшегося жаркого другим способом	379
№ 852. Телятина шпигованная	380
№ 853. Телятина с соусом бешамель	380
№ 854. Телятина по-аматерски	380
№ 855. Телятина с макаронами	381
№ 856. Телятина с соусом из икры	381
№ 857. Телятина с вишнями	381
№ 858. Телятина, жаренная на вертеле	381
№ 859. Деликатесная телятина с соусом из икры	382
№ 860. Телятина с темным соусом	382
Отбивные котлеты	382
№ 861. Деликатесные котлеты из телятины	383
№ 862. Телячья отбивные котлеты с острым соусом	383
№ 863. Котлеты отбивные обыкновенные	383
№ 864. Котлеты отбивные с мозгами	383
№ 865. Котлеты отбивные со сметаной и сардинками	384
№ 866. Шницель	384
№ 867. Эскалоп	384
№ 868. Отбивные котлеты в папилютках	385

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 869. Отбивные котлеты с грибами	385
Котлеты рубленые	385
№ 870. Котлеты рубленые обыкновенные	386
№ 870а. Скобелевские битки из телятины или курицы	386
№ 871. Котлеты в слоеном тесте	386
№ 872. Котлеты с соусом бешамель	387
№ 873. Котлеты рубленые с рисом	387
№ 874. Рубленые биточки из телятины	387
№ 875. Биточки из телятины с соусом	387
№ 876. Биточки из телятины с лазанками	388
№ 877. Зразы из телятины	388
№ 878. Жареная грудинка, фаршированная булкой	389
Грудинка телячья вареная	389
№ 879. Грудинка под красным соусом	389
№ 880. Грудинка под белым соусом с изюмом	390
№ 881. Фрикасе из грудинки или телячьей лопатки с рисом	390
№ 882. Грудинка вареная с соей и корнишонами	390
№ 883. Грудинка или телятина под соусом из сметаны	390
№ 884. Грудинка телячья вареная с соусом из сморчков	391
№ 885. Грудинка вареная или телятина с раками и цветной капустой	391
№ 886. Грудинка вареная с соусом из шампиньонов	391
№ 887. Телячья грудинка с кореньями	391
№ 888. Грудинка вареная под соусом из сливок и желтков	392
№ 889. Жареная телячья голова под красным соусом	392
№ 890. Вареная телячья голова под белым соусом на вольванте	393
№ 891. Телячья голова фаршированная	393
№ 892. Вареная телячья голова с хреном и сметаной	393
№ 893. Голова телячья с соусом из чернослива	393
№ 894. Телячья голова с соусом из шампиньонов	394
№ 895. Телячьи ножки под соусом	394
№ 896. Телячьи ножки, жаренные в кляре	394
№ 897. Вареные телячьи ножки под белым соусом на вольванте	395
№ 898. Сосиски из мозгов	395
№ 899. Пудинг из мозгов	395
№ 900. Пудинг из телячьих мозгов	396
№ 901. Горячий винегрет из телячьих мозгов	396
№ 902. Телячья печенка, шпигованная, жаренная целиком	396
№ 903. Сальник из телячьей печенки	397
№ 904. Телячья печенка, тушенная под соусом	397
№ 905. Телячья печенка, жаренная ломтиками	397
№ 906. Пудинг из телячьей печенки	397
№ 907. Телячий рубец под соусом	398
№ 908. Телячий рубец под соусом с мозгами	398
№ 909. Плов из вареной или жареной телятины	398
№ 910. Плов из сырой телятины с рисом	399
№ 911. Плов из сырой телятины с рисом и черносливом	399
№ 912. Соус из телячьего ливера	399
№ 913. Рагу из жареной телятины	399
№ 914. Сладкое мясо под соусом	400
№ 915. Сладкое мясо жареное	400
№ 916. Сладкое мясо в кляре	400
№ 917. Солонина из телятины	401
№ 918. Телятина копченая	401
№ 919. Форшмак из телятины и селедки	401
№ 920. Тартинки с телячьими мозгами	401
№ 921. Тартинки из почек	402
№ 922. Тартинки из телятины с пармезаном	402
Баранина	402
№ 923. Жаркое обыкновенное	403
№ 924. Холодная баранина	404
№ 925. Баранина с рисом запеченная	404
№ 926. Рагу из оставшейся жареной баранины	404
№ 927. Жаркое с гречневой кашей и луком-шалотом	404
№ 928. Баранина маринованная	405
№ 929. Баранина по-итальянски с рисом и капустой	405
№ 930. Жаркое с мелкими луковичками или луком-шалотом	405
№ 931. Баранье филе с разными подливками	406

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 932. Шашлык	406
№ 933. Баранина под соусом с картофелем и сморчками	406
№ 934. Баранина по-турецки	407
№ 935. Новороссийское жаркое из баранины	407
№ 936. Отбивные котлеты в кляре	407
№ 937. Котлеты рубленые с картофельным пюре	408
№ 938. Котлеты с печеным луком	408
№ 939. Котлеты в слоеном тесте	408
№ 940. Котлеты бараньи отбивные или рубленые	408
№ 941. Отбивные бараньи котлеты	409
№ 942. Отбивные бараньи котлеты в кляре	409
№ 943. Плов турецкий из баранины с рисом	409
№ 944. Плов турецкий с рисом, черносливом и пр.	410
№ 945. Плов с рисом и томатом	410
№ 946. Плов турецкий из баранины	410
№ 947. Баранья грудинка с репой	410
№ 948. Рагу из бараньей грудинки	411
№ 949. Баранья грудинка под соусом из сметаны	411
№ 950. Жареная баранья грудинка	411
№ 951. Вареная баранья грудинка с соусом из тмина	411
№ 952. Вареная баранья грудинка с соусом из крыжовника и сметаны	412
№ 953. Вареная баранина под соусом с вином	412
№ 954. Сальник из ливера и бараньей печенки	412
Поросенок	413
№ 955. Поросенок вареный под белым соусом	414
№ 956. Поросенок вареный с хреном и сметаной	414
№ 957. Поросенок вареный под кисло-сладким соусом	414
№ 958. Поросенок с соусом из шампиньонов	414
№ 959. Фаршированный поросенок	414
№ 960. Жареный поросенок	415
№ 961. Поросенок жареный, фаршированный гречневой кашей	415
№ 962. Поросенок жареный, фаршированный печенкой	415
№ 963. Поросенок жареный, фаршированный печенкой или ливером	416
№ 964. Поросенок жареный, фаршированный лапшой	416
Свинина	417
Свежая свинина	417
№ 965. Буженина	417
№ 966. Буженина с пивом	417
№ 967. Жаркое с соусом из чернослива	418
№ 968. Свинина шпигованная	418
№ 969. Свинина маринованная	418
№ 970. Вареная свинина	419
№ 971. Свиная грудинка, фаршированная капустой и яблоками	419
№ 972. Свиная грудинка с соусом из слив, яблок или вишен	419
№ 973. Свиные и говяжьи почки	420
№ 974. Котлеты из свинины	420
№ 975. Верещака	420
№ 976. Сосиски	421
№ 977. Украинская колбаса	421
№ 978. Другие кушанья из свинины	421
Ветчина	421
№ 979. Вареная свежепросоленная ветчина	422
№ 980. Вареный копченый окорок	422
№ 981. Печеный копченый окорок	422
№ 982. Печеный копченый окорок другим способом	423
№ 983. Голова дикого кабана	423
Дикий поросенок, серна, оленина, лань	423
№ 984. Жаркое из дикого поросенка	423
№ 985. Жаркое из головы дикого кабана	424
№ 986. Жаркое из серны или оленины	424
№ 987. Жаркое из лося или серны	425
№ 988. Жаркое из филе серны, лося или кабана	425
№ 989. Жаркое из серны другим способом	426
Заяц	426
№ 990. Жаркое из зайца	426

№ 991. Котлеты из зайца	427
№ 992. Сосиски из зайца	427
№ 993. Сыр из зайца к завтраку	427

РАЗДЕЛ VIII. ДОМАШНЯЯ ПТИЦА И ДИЧЬ 428

Домашняя птица 429

Цыплята, куры, каплуны, пулярки, индейки, гуси, утки 429

Цыплята 430

№ 994. Цыплята жареные	431
№ 995. Цыплята на манер рябчиков	431
№ 996. Фаршированные цыплята.....	431
№ 997. Цыплята, фаршированные салом.....	432
№ 998. Цыплята, фаршированные другим способом.....	432
№ 999. Цыплята, жаренные с соусом бешамель.....	433
№ 1000. Цыплята, тушенные в горшке	433
№ 1001. Цыплята, жаренные на рашпере	433
№ 1002. Цыплята по-английски.....	433
№ 1003. Цыплята, тушенные с чесноком и эстрагоном	434
№ 1004. Цыплята с зеленым горошком	434
№ 1005. Цыплята под белым соусом с крыжовником	434
№ 1006. Цыплята или курица под соусом с лимоном и мадерой	434
№ 1007. Цыплята под соусом с цветной капустой и раками	435
№ 1008. Цыплята с цветной капустой	435
№ 1009. Вареные цыплята, курица или индейка под разными соусами	435
№ 1010. Фрикасе из вареных цыплят или из курицы.....	436

Курица 437

№ 1011. Жаркое обыкновенное	438
№ 1012. Жареная курица другим способом.....	438
№ 1013. Жареная курица фаршированная.....	438
№ 1014. Жареная курица с соусом из сардинок.....	438
№ 1015. Тушеная курица с черносливом на вольванте.....	438
№ 1016. Тушеная курица	439
№ 1017. Тушеная курица, фаршированная грецкими орехами.....	439
№ 1018. Тушеная курица, фаршированная каштанами	439
№ 1019. Тушеная курица, фаршированная печенкой	439
№ 1020. Тушеная курица, фаршированная трюфелями	440
№ 1021. Тушеная курица, фаршированная сухарями	440
№ 1022. Тушеная курица, фаршированная рисом	440
№ 1023. Плов из курицы с рисом.....	440
№ 1024. Запеченные куры и поросята	440
№ 1025. Курица вареная под белым соусом с лимоном и мадерой	441
№ 1026. Курица под разными соусами	441
№ 1027. Фрикасе из курицы	441
№ 1028. Котлеты из курицы	441
№ 1029. Курица отварная с рисом, под разными соусами	442
№ 1030. Пудинг из кур	442
№ 1031. Пудинг из кур другим способом.....	442

Капуны и пулярки 443

№ 1032. Жаркое из каплуна или пулярки.....	443
№ 1033. Капун (пулярка), жаренный на вертеле	444
№ 1034. Жареные каплун, пулярка или курица с соусом из сардинок	444
№ 1035. Жареный каплун или пулярка с соусом из можжевельных ягод	444
№ 1036. Тушеный каплун или пулярка с соусом из трюфелей.....	445
№ 1037. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный рисом.....	445
№ 1038. Пулярка тушеная, фаршированная, с шампиньонами и раковым маслом	445
№ 1039. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный печенкой.....	446
№ 1040. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный печенкой с трюфелями	446
№ 1041. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный сухарями.....	446
№ 1042. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный каштанами.....	446
№ 1043. Тушеный каплун (пулярка), фаршированный грецкими орехами	447
№ 1044. Вареный каплун (пулярка), фаршированный рисом	447
№ 1045. Капун (пулярка) отварной, фаршированный рисом.....	447
№ 1046. Пулярка отварная с эстрагоном.....	447
№ 1047. Пулярка отварная с соусом из шампиньонов или с раковым соусом	448
№ 1048. Пулярка отварная с гарниром.....	448
№ 1049. Капун вареный с соусом из помидоров	448

Индейки	449
№ 1050. Жаркое из индейки	450
№ 1051. Жареная индейка, фаршированная грецкими орехами	450
№ 1052. Жареная индейка, фаршированная яблоками	450
№ 1053. Жареная индейка с соусом бешамель	451
№ 1054. Жареная или тушеная индейка, фаршированная печенкой	451
№ 1055. Жареная или тушеная индейка, фаршированная рисом	451
№ 1056. Жареная или тушеная индейка, фаршированная печенкой и трюфелями	452
№ 1057. Тушеная или жареная индейка, фаршированная каштанами	452
№ 1058. Тушеная индейка с рисом по-французски	452
№ 1059. Жареная или тушеная индейка, фаршированная сухарями	453
№ 1060. Тушеное филе индейки с пюре из вишен	453
№ 1061. Котлеты из индейки или курицы	453
№ 1062. Вареная индейка или курица под соусом	454
Гуси	454
№ 1063. Гусь по-литовски, с яблоками	455
№ 1064. Гусь с капустой	455
№ 1065. Гусь с макаронами	455
№ 1066. Гусь, фаршированный кашей	456
№ 1067. Гусь отварной или утка с грибным соусом	456
№ 1068. Гусиные потроха с гусиной кровью	456
№ 1069. Гусиные потроха с соусом из чернославца	457
№ 1070. Рагу из оставшегося жареного гуся	457
№ 1071. Сосиски из гусиных печенок	457
№ 1072. Гусиная печенка	458
Утки	458
№ 1073. Жаркое из утки	458
№ 1074. Тушеная утка фаршированная	458
№ 1075. Утка, фаршированная груздями	458
№ 1076. Утка жареная с темным соусом	459
№ 1077. Утка жареная с винным соусом	459
№ 1078. Утка с фаршем из телятины	459
№ 1079. Утка вареная с вермишелью и грибами	460
№ 1080. Утка под белым соусом	460
№ 1081. Утка со свежей капустой	460
№ 1082. Утка с соусом из анчоусов	460
№ 1083. Утка с савойской капустой	461
№ 1084. Печенки уток, кур, гусей, зайца и пр. под соусом с мадерой	461
Голуби	461
№ 1085. Голуби жареные	461
№ 1086. Голуби фаршированные жареные	462
№ 1087. Жареные голуби под соусом	462
№ 1088. Отварные голуби	462
Дичь	462
№ 1089. Фазан	464
№ 1090. Жаркое из павлина	464
Глухарь	464
№ 1091. Жареный глухарь	465
№ 1092. Холодное из глухаря или тетерки	465
Тетерка	466
№ 1093. Биточки из филе глухаря или тетерки	466
№ 1094. Жаркое из тетерки	466
№ 1095. Тетерки с красным вином	466
№ 1096. Тетерки с каштанами	467
№ 1097. Тетерки со сметаной, сосисками и картофелем	467
№ 1098. Холодная тетерка	467
№ 1099. Биточки из филе тетерки	467
Куропатки	467
№ 1100. Куропатки жареные	468
№ 1101. Куропатки фаршированные	468
№ 1102. Куропатки с фаршем и соусом из сардинок	468
№ 1103. Куропатки с кислой капустой	469
Утки дикие	469
№ 1104. Утки дикие жареные	469
№ 1105. Утки дикие с соусом и каперсами	469
№ 1106. Утки дикие с шампиньонами	469
№ 1107. Утки дикие с соусом из кислой капусты	470

ОГЛАВЛЕНИЕ

Рябчики	470
№ 1108. Рябчики жареные фаршированные	470
№ 1109. Жареные рябчики	470
№ 1110. Рябчики под соусом	471
№ 1111. Рябчики по-аматерски	471
№ 1112. Котлеты из рябчиков	471
№ 1113. Маршаль из рябчиков	471
№ 1114. Суфле из рябчиков	472
№ 1115. Сосиски из рябчиков	472
№ 1116. Сосиски из рябчиков или зайца	472
№ 1117. Масло из рябчиков	473
№ 1118. Рябчики, жаренные в глине, на охоте	473
Бекасы	474
№ 1119. Бекасы жареные	474
№ 1120. Бекасы жареные с соусом	474
№ 1121. Бекасы с гренками	474
№ 1122. Вальдшнепы с гренками, кулики и дрозды	475
№ 1123. Перепелки под соусом	475
Жаворонки, кулики и дрозды	475
№ 1124. Жаворонки жареные	475
№ 1125. Кулики под соусом с вином	476
№ 1126. Рагу из куликов	476
№ 1127. Жареные дрозды	476
№ 1128. Жареные фаршированные дрозды	477
№ 1129. Пудинг из остатков жаркого	477
РАЗДЕЛ IX. РЫБА	478
Рыба	479
№ 1130. Вареная рыба	482
№ 1131. Жареная рыба	483
№ 1132. Запеченная рыба	483
Белорыбца и белуга	484
№ 1133. Белорыбца или белужина отварные	484
№ 1134. Солянка по-французски	484
№ 1135. Белорыбца или белужина жареные	484
№ 1136. Белорыбца с белым столовым вином	485
Ерши	485
№ 1137. Крупные ерши вареные	485
№ 1138. Крупные ерши, жаренные в кляре	486
№ 1139. Ерши в раковинах	486
№ 1139а. Консервы из ершей	486
Камбала	487
№ 1140. Камбала вареная	487
№ 1141. Камбала вареная по-гречески	487
№ 1142. Камбала, тушенная в белом вине	487
№ 1143. Камбала, жаренная во фритюре	488
№ 1144. Жареная камбала	488
Караси	488
№ 1145. Караси с соусом из сметаны с кнелью	488
№ 1146. Караси, варенные в сливках	489
№ 1147. Караси, жаренные со сметаной	489
№ 1148. Караси, жаренные другим способом	489
№ 1149. Караси жареные и запеченные	490
Карп	490
№ 1150. Карп с белым столовым вином	490
№ 1151. Карп отварной по-еврейски	490
№ 1152. Карп с красным вином	491
№ 1153. Карп жареный или печеный	491
№ 1154. Карп тушеный	492
Корюшка, копчущка, лабардан	492
№ 1155. Корюшка жареная	492
№ 1156. Корюшка, жаренная во фритюре	492
№ 1157. Корюшка маринованная	493
№ 1158. Копчущка	493
№ 1159. Лабардан	493
Лещ	493
№ 1160. Лещ отварной	493

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 1161. Лещ с хреном и яблоками.....	494
№ 1162. Лещ с красным вином.....	494
№ 1163. Лещ печеный с соусом.....	494
№ 1164. Лещ печеный, фаршированный кислой капустой.....	494
№ 1165. Лещ печеный, фаршированный гречневой кашей.....	495
№ 1166. Лещ, фаршированный рыбными кнелями.....	495
Линь.....	495
№ 1167. Линь отварной.....	495
№ 1168. Линь с красным вином.....	496
№ 1169. Линь, тушенный с вином и шампиньонами.....	496
№ 1170. Линь отварной под разными соусами.....	496
№ 1171. Линь жареный с краснокочанной или белокочанной капустой.....	497
Лососина.....	497
№ 1172. Лососина отварная под соусом.....	497
№ 1173. Лососина копченая с зеленым горошком.....	498
№ 1174. Лососина отварная с хреном и уксусом.....	498
№ 1175. Лососина тушеная.....	498
№ 1176. Лососина жареная или печеная.....	498
№ 1177. Лососина, жаренная другим способом.....	498
№ 1178. Лососина, жаренная третьим способом.....	499
№ 1179. Лососина в папиютках.....	499
№ 1180. Пудинг из лососины.....	499
№ 1181. Лососина, жаренная в кляре.....	499
№ 1182. Котлеты из лососины под соусом бешамель, жаренные во фритюре.....	500
Миноги.....	500
№ 1183. Миноги жареные.....	500
Миноги тушеные.....	500
Навага.....	501
№ 1184. Навага отварная.....	501
№ 1185. Навага жареная.....	501
№ 1186. Навага, жаренная в кляре.....	501
Налим.....	501
№ 1187. Налим тушеный.....	502
Окуни.....	502
№ 1188. Окуни отварные с белым соусом, лимоном и мадерой.....	502
№ 1189. Котлеты из окуней.....	502
№ 1190. Рудет из окуней.....	503
№ 1191. Окуни отварные с соусом из сметаны.....	503
№ 1192. Окуни отварные с яйцами и маслом.....	503
№ 1193. Пудинг из окуней.....	503
№ 1194. Сосиски из окуней.....	503
№ 1195. Окуни, жаренные в кляре.....	504
№ 1196. Окуни в раковинах.....	504
Осетрина.....	504
№ 1197. Осетрина отварная под белым соусом.....	505
№ 1198. Осетрина отварная под соусом из сметаны.....	505
№ 1199. Осетрина под соусом из помидоров.....	505
№ 1200. Осетрина под красным, вишневым и винным соусом.....	506
№ 1201. Осетрина отварная под разными соусами.....	506
№ 1202. Осетрина, запеченная с сыром.....	507
№ 1203. Осетрина печеная с горчичным соусом.....	507
№ 1204. Осетрина или лососина жареная или печеная.....	507
№ 1205. Осетрина с белым вином.....	508
№ 1206. Осетрина жареная под соусом бешамель.....	508
№ 1207. Осетрина тушеная.....	508
№ 1208. Соленая осетрина и белорыбица.....	508
Палтус.....	508
№ 1209. Палтус с зеленым соусом.....	509
Пескари.....	509
№ 1210. Пескари жареные.....	509
Ряпушка.....	509
№ 1211. Ряпушка, жаренная во фритюре.....	509
№ 1212. Ряпушка жареная.....	510
№ 1212а. Ряпушка, жаренная со сметаной.....	510
№ 1213. Домашние консервы из ряпушки.....	510
№ 1214. Ряпушка маринованная.....	510
Салака.....	511

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 1215. Жареная салака.....	511
Селява.....	511
№ 1216. Селява жареная.....	511
№ 1217. Селява, жаренная во фритюре.....	511
№ 1218. Селява маринованная.....	511
Сельди.....	512
№ 1219. Селедка с оливковым маслом и уксусом.....	512
№ 1220. Масло из селедки, сардинок и анчоусов.....	513
№ 1221. Селедка фаршированная.....	513
№ 1222. Жареная селедка под соусом.....	513
№ 1223. Котлеты из селедки.....	514
№ 1224. Гренки с селедкой к завтраку.....	514
№ 1225. Форшмак из селедки и картофеля.....	514
№ 1226. Форшмак из мяса и селедки.....	515
№ 1227. Форшмак третьим способом.....	515
№ 1228. Форшмак четвертым способом.....	515
№ 1229. Форшмак пятым способом.....	515
№ 1230. Винегрет из картофеля и селедки.....	516
№ 1230а. Селедка со свежими огурцами.....	516
Семга, севрюга и сом.....	516
№ 1231. Свежая семга отварная.....	516
№ 1232. Свежая семга отварная под белым соусом.....	516
№ 1233. Свежая семга жареная.....	517
№ 1234. Сазан и сом.....	517
№ 1235. Севрюга.....	517
Сиги.....	517
№ 1236. Сиг отварной с картофелем, маслом и яйцами.....	518
№ 1237. Сиги отварные с разными соусами.....	518
№ 1238. Сиг с картофелем, цветной капустой и соусом из сметаны.....	518
№ 1239. Сиги жареные.....	518
№ 1240. Сиги печеные.....	518
№ 1241. Сиги печеные с соусом бешамель.....	519
№ 1242. Сиги по-фински в слоеном тесте.....	519
№ 1243. Сиги в кляре.....	519
№ 1244. Сиги с белым столовым вином.....	519
№ 1244а. Сиги тушеные с хреном и сметаной.....	520
Снетки.....	520
№ 1245. Снетки жареные.....	520
№ 1246. Снетки, жаренные в кляре.....	520
Стерлядь.....	520
№ 1247. Стерлядь отварная с гарниром.....	521
№ 1248. Стерлядь отварная с картофелем и вином.....	521
№ 1249. Стерлядь отварная на шампанском.....	522
№ 1250. Стерлядь с белым столовым вином.....	522
№ 1251. Стерлядь тушеная с трюфелями.....	522
№ 1252. Стерлядь, запеченная с шампиньонами.....	522
№ 1253. Стерлядь поджаренная.....	522
№ 1254. Стерлядь маринованная.....	523
Судак.....	523
№ 1255. Судак отварной под разными соусами.....	523
№ 1256. Судак с картофелем, цветной капустой и соусом.....	524
№ 1257. Судак или сиг с картофелем, маслом и яйцами.....	524
№ 1258. Судак отварной по-капуцински, с ромом.....	524
№ 1259. Судак отварной с гренками и картофелем.....	525
№ 1260. Судак отварной, по-французски.....	525
№ 1261. Судак или сиг, запеченный под соусом бешамель.....	525
№ 1262. Судак или сиг, запеченный со сморчками.....	525
№ 1263. Судак или сиг, тушенный с хреном и сметаной.....	526
№ 1264. Судак с белым столовым вином.....	526
№ 1265. Судак жареный.....	526
№ 1266. Судак запеченный, фаршированный рисом и вязигой.....	526
№ 1267. Судак в кляре, жаренный во фритюре.....	527
№ 1268. Судак тушенный с вином.....	527
№ 1269. Пудинг из судака.....	527
№ 1270. Котлеты из судака с рисом по-милански с соусом из раков.....	528
№ 1271. Котлеты из судака, шуки и окуней.....	528
№ 1271а. Котлеты другим способом.....	529

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 1272. Рулет из судака, окуней или щуки.....	529
№ 1273. Зразы из судака.....	529
№ 1274. Мелкие судачки	530
№ 1275. Сосиски из судака.....	530
№ 1276. Судаки в раковинах	530
Треска	531
№ 1277. Треска с картофелем, маслом и яйцами.....	531
№ 1278. Треска, запеченная с молоком и картофелем	531
№ 1279. Треска с гренками	532
№ 1280. Треска с белым столовым вином.....	532
№ 1281. Треска с соусом из помидоров	532
№ 1282. Треска с соусом из сливок.....	532
№ 1283. Треска с соусом из сметаны.....	532
№ 1284. Треска с соусом из раков и сморчков.....	533
№ 1285. Треска с соусом из вишен и красного вина	533
№ 1286. Котлеты из трески.....	533
Угорь	533
№ 1287. Угорь в красном вине.....	534
№ 1288. Угорь с кисло-сладким соусом.....	534
№ 1289. Угорь копченый с зеленым горошком	534
№ 1290. Угорь жареный под соусом.....	534
№ 1291. Угорь запеченный	535
№ 1292. Угорь фаршированный.....	535
№ 1293. Угорь жареный маринованный.....	535
№ 1294. Угорь вареный маринованный.....	535
Форель.....	536
№ 1295. Форель отварная, с разными соусами.....	536
№ 1296. Отварная форель с гарниром из овощей.....	536
№ 1297. Форель, сваренная в вине.....	537
№ 1298. Форель, жаренная в кляре	537
№ 1299. Форель, тушенная с мадерой, соус из раков	537
№ 1300. Форель с белым столовым вином.....	537
№ 1301. Мелкая гатчинская форель	538
Щука	538
№ 1302. Щука отварная с разными подливками.....	538
№ 1303. Щука отварная под маринадом	539
№ 1304. Щука отварная под соусом с хреном.....	539
№ 1305. Зразы из щуки.....	539
№ 1306. Щука под желтым соусом.....	540
№ 1307. Щука с картофелем по-немецки.....	540
№ 1308. Щука тушеная	540
№ 1309. Щука тушеная с хреном и сметаной.....	540
№ 1310. Щука под густым соусом.....	541
№ 1311. Фаршированная щука.....	541
№ 1312. Фаршированная щука печеная	542
№ 1313. Щука с кислой капустой.....	542
№ 1314. Щука, тушенная с овощами.....	543
№ 1315. Щука с шафраном по-еврейски.....	543
№ 1316. Щука под соусом с сыром и кнелью.....	543
№ 1317. Щука по-итальянски.....	544
№ 1318. Щука по-польски	544
№ 1319. Щука, запеченная со свиным салом.....	545
№ 1320. Щука, тушенная в духовке	545
№ 1321. Жареная щука	545
№ 1322. Щука запеченная	545
№ 1323. Котлеты из щуки, судака и окуней.....	546
№ 1324. Рулет из щуки.....	546
№ 1325. Щука, жаренная на вертеле	547
№ 1326. Сосиски из щуки.....	547
№ 1327. Икра из щуки	547
№ 1328. Пудинг из щуки	547
№ 1328а. Форшмак из щуки или судака.....	548
Раки	548
№ 1329. Вареные раки	549
№ 1330. Раки, сваренные на французский манер	549
№ 1331. Раки со сметаной	549
№ 1332. Раки под соусом с вином	550
№ 1333. Вкусные раки	550

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 1334. Соус из раков со смоленской крупой	550
№ 1335. Молочный соус из раков с сухарями.....	551
№ 1336. Молочный мучной соус из раковых шеек.....	551
№ 1337. Суфле из раков.....	551
№ 1338. Пудинг из раков с рисом.....	552
№ 1339. Раковые шейки маринованные	552
№ 1340. Раковые спинки.....	552
№ 1341. Раковое масло	552
№ 1342. Другие блюда из раков.....	553

РАЗДЕЛ X. САЛАТЫ К МЯСНОМУ И РЫБНОМУ ЖАРКОМУ554

№ 1343. Свежая шинкованная капуста.....	555
№ 1344. Кислая шинкованная капуста.....	555
№ 1345. Салат-латук со сметаной	555
№ 1346. Салат-латук с горчичным соусом.....	556
№ 1346а. Салат-латук	556
№ 1347. Салат-латук по-французски.....	556
№ 1348. Салат-латук с анчоусами	556
№ 1349. Салат ромен	556
№ 1350. Салат цикорий.....	557
№ 1351. Салат писанли.....	557
№ 1352. Салат эскароль	557
№ 1353. Свежие огурцы с оливковым соусом.....	557
№ 1354. Свежие огурцы со сметаной	558
№ 1354а. Свежие огурцы с картофелем и соусом провансаль	558
№ 1355. Салат из картофеля и кресс-салата.....	558
№ 1356. Салат из картофеля и свеклы к отварной говядине.....	558
№ 1357. Свекла с оливковым соусом.....	558
№ 1358. Свекла маринованная.....	559
№ 1359. Кресс-салат.....	559
№ 1360. Смешанный маринованный салат из разных фруктов.....	559
№ 1361. Салат из маринованных вишен.....	560
№ 1362. Салат из маринованных овощей	560
№ 1363. Салат из зеленой фасоли.....	560
№ 1364. Салат из картофеля.....	560
№ 1365. Компот из свежих яблок.....	560
№ 1366. Компот из абрикосов	560
№ 1367. Компот из вишен	561
№ 1368. Компот из дыни	561
№ 1369. Компот из слив.....	561
№ 1370. Салаты маринованные	562
№ 1371. Тушеные яблоки к жаркому.....	562
№ 1371а. Салат из помидоров.....	562
№ 1371б. Другим способом.....	563
№ 1371в. Винегрет.....	563

РАЗДЕЛ XI. ПИРОГИ И ПАШТЕТЫ564

Пироги 565

Тесто для пирогов.....	567
№ 1372. Тесто на дрожжах обыкновенное.....	567
№ 1373. Тесто на дрожжах другим способом.....	568
№ 1374. Превосходное дрожжевое тесто для пирога	568
№ 1375. Полуслоеное тесто на дрожжах с почечным телячьим жиром	568
№ 1376. Полуслоеное тесто на дрожжах, масляное.....	569
№ 1377. Дрожжевое тесто, подходящее в холодной воде	569
№ 1378. Слоеное тесто для пирогов	569
№ 1379. Прекрасное тесто на сметане.....	570
№ 1380. Пирог с вязигой, рисом, яйцами и рыбой	570
№ 1381. Пирог с вязигой, рыбой и манной крупой	570
№ 1382. Пирог с вязигой, рыбой и саго	571
№ 1383. Пирог с семгой и саго	571
№ 1384. Пирог с кислой капустой и рыбой.....	571
№ 1385. Пирог с рыбной начинкой.....	571
№ 1386. Кулебяка с рыбой.....	572
№ 1387. Пирог с мясом и яйцами.....	572
№ 1388. Пирог из сдобного теста с мясной начинкой.....	572
№ 1389. Пирог с телячьим ливером.....	573
№ 1390. Старинный курник.....	573

№ 1391. Старинный курник из гречневой крупы и курицы.....	574
№ 1392. Пирог со свежей капустой.....	574
№ 1393. Пирог с кислой капустой и грибами.....	574
№ 1394. Картофельный пирог.....	574
№ 1395. Пирог с грибами и вязигой.....	575
№ 1396. Пирог со свежими грибами.....	575
№ 1397. Пирог с морковью.....	576
№ 1398. Пшеничный пирог.....	576
№ 1399. Пирог с кашей из смоленской мелкой гречневой крупы с грибами.....	576
№ 1400. Пирог с крутой гречневой кашей.....	577
Паштеты	577
№ 1401. Форма для открытых холодных паштетов.....	577
№ 1402. Форма для закрытых горячих паштетов.....	578
№ 1403. Паштет на блюде, прикрытый тестом.....	578
№ 1404. Простая форма паштета на блюде.....	578
Фарш для паштетов	579
№ 1405. Рыбный фарш для паштетов.....	579
№ 1406. Фарш из печенки с телятиной.....	579
№ 1406а. Род паштета с отварной говядиной-бульи.....	579
№ 1407. Фарш из печенки со свиным шпиком.....	580
Тесто для паштетов.....	580
№ 1408. Ржаное тесто пополам с пшеничной мукой для открытых холодных паштетов.....	580
№ 1409. Подушное тесто на дрожжах.....	581
№ 1409а. Сочни архангельские.....	581
№ 1409б. Сочни ярославские с творогом.....	581
№ 1410. Слоеное тесто.....	582
№ 1411. Сдобное пресное тесто.....	582
№ 1412. Заварное тесто без дрожжей.....	582
№ 1413. Рубленое тесто.....	582
№ 1414. Рассыпчатое тесто.....	582
№ 1415. Рассыпчатое тесто другим способом.....	582
№ 1416. Рассыпчатое тесто третьим способом.....	583
№ 1417. Рассыпчатое тесто четвертым способом.....	583
Паштеты горячие	583
№ 1418. Горячий паштет из цыплят или молодой индейки.....	583
№ 1419. Паштет из каплуна или индейки.....	584
№ 1420. Горячий паштет из курицы, каплуна или индейки.....	584
№ 1421. Горячий паштет из телятины с фаршем из печенки.....	585
№ 1422. Паштет из телятины.....	585
№ 1422а. Паштет с говядиной, почкой и ветчиной, иначе бифштекс-пай, или пайль.....	586
№ 1423. Горячий паштет из дичи: куропаток, рябчиков, глухаря и пр.....	586
№ 1424. Горячий паштет из зайца.....	586
№ 1425. Паштет из утки.....	587
№ 1426. Паштет турецкий из баранины.....	587
№ 1427. Паштет-заливное из рябчиков или перепелок.....	588
№ 1428. Картофельный паштет с мясом.....	588
№ 1429. Паштет из гусиных печенок.....	589
№ 1430. Холодный паштет из дичи: рябчиков, куропаток, глухаря, голубей.....	589
№ 1431. Холодный паштет дорожный.....	590
№ 1432. Паштет холодный из гусиных печенок.....	590
№ 1433. Паштет холодный из телячьих или гусиных печенок.....	591
№ 1434. Страсбургский паштет.....	591
№ 1435. Страсбургский паштет другим способом.....	592
№ 1436. Горячий паштет из лососины.....	592
№ 1437. Паштет из угря, налма или щуки.....	592
№ 1438. Паштет из раков.....	593
№ 1439. Паштет из соленой рыбы с рисом.....	594

РАЗДЕЛ XII. ЗАЛИВНОЕ, МАЙОНЕЗ И ПРОЧИЕ ХОЛОДНЫЕ КУШАНИЯ595

Заливное, рулет	596
№ 1441. Заливное из индейки или каплуна.....	598
№ 1442. Заливное из телячьей головы.....	598
№ 1443. Студень.....	599
№ 1444. Заливное из поросенка.....	599
№ 1445. Рулет из поросенка.....	599

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 1446. Заливное из фаршированного поросенка	600
№ 1447. Заливное из зайца	600
№ 1448. Заливное из солонины	600
№ 1449. Рулет из фаршированной индейки	601
№ 1450. Еще рулет из поросенка	601
№ 1451. Заливное из фаршированных рябчиков	602
№ 1452. Заливное из рыбы	602
№ 1452а. Рыбное заливное	603
№ 1453. Заливное из ершей	603
№ 1454. Заливное из угря и раков	603
№ 1455. Рулет из щуки	604
№ 1456. Рыба холодная	604
Майонез	605
№ 1457. Майонез из фаршированной курицы или каплуна	607
№ 1458. Майонез из фаршированной индейки	607
№ 1459. Майонез из индейки, фаршированной печенкой	608
№ 1460. Майонез из индейки	608
№ 1461. Майонез из индейки, фаршированной грецкими орехами	609
№ 1462. Майонез из цыплят	609
№ 1463. Майонез из дичи	609
№ 1464. Майонез из фаршированного поросенка с заливным	610
№ 1465. Майонез из фаршированных рябчиков	610
№ 1466. Майонез из фаршированной рыбы	611
№ 1467. Майонез из рыбы с салатом и зеленым соусом	612
№ 1468. Майонез из рыбы	612
№ 1469. Майонез из цельной щуки, судака, форели и пр.	613
№ 1470. Майонез из фаршированной жареной рыбы	613
№ 1471. Цельная рыба холодная: форель, лососина, осетрина, стерлядь, судак	614
№ 1472. Цельная рыба холодная	614
№ 1473. Рыба холодная	615
Винегрет, холодные закуски из рыбы	615
№ 1474. Винегрет из дичи	616
№ 1475. Винегрет летний, постный	616
№ 1476. Винегрет зимний, постный	616
№ 1477. Винегрет рыбный	616
№ 1478. Винегрет из отварной говядины	617
№ 1479. Винегрет из картофеля и селедки	617
№ 1480. Винегрет из разного мяса	617
Маринованные рыба и птица, подаваемые в виде закуски	618
№ 1481. Селедка с растительным маслом и уксусом	618
№ 1482. Масло из селедки, сардинок или анчоусов	618
№ 1483. Селява и корюшка маринованные	619
№ 1484. Ряпушка маринованная	619
№ 1485. Холодное жаркое, подаваемое в день Пасхи	619
РАЗДЕЛ XIII. ПУДИНГИ, ШАРЛОТКИ, СУФЛЕ, ВОЗДУШНЫЕ ПИРОГИ И ПРОЧЕЕ	620
Пудинги	621
Пудинги, которые варят в салфетке	623
№ 1486. Пудинг из творога	624
№ 1487. Пудинг из белого хлеба	624
№ 1488. Плаум-пудинг	624
№ 1489. Пудинг по-английски с костным мозгом	625
№ 1490. Пудинг из разных круп	625
№ 1491. Пудинг из яблок	625
№ 1492. Пудинг из риса с раками	625
№ 1493. Пудинг из щуки	626
№ 1494. Пудинг из телячьей печени	626
Пудинги, которые готовят на водяной бане	626
№ 1495. Пудинг из булки со шпинатом	627
№ 1496. Пудинг из булки со шпинатом и раковыми шейками	627
№ 1497. Пудинг из булки с изюмом	628
№ 1498. Пудинг из сухарей	628
№ 1499. Пудинг из абрикосов	628
№ 1500. Пудинг из яблочного пюре	629
№ 1501. Пудинг из земляники или клубники	629

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 1502. Пудинг из чернослива	629
№ 1503. Пудинг бисквитный из лимона или апельсина	629
№ 1504. Пудинг из ржаного хлеба	629
№ 1505. Пудинг из саго с фисташками	630
№ 1506. Пудинг заварной	630
№ 1507. Пудинг из смоленской крупы с яблоками и вареньем	630
№ 1508. Пудинг из риса или пшена	630
№ 1509. Рис с земляничным пюре	631
№ 1510. Пудинг из саго	631
№ 1511. Пудинг постный с яблоками	632
№ 1512. Пудинг из ржаных сухарей	632
№ 1513. Пудинг из грецких орехов	633
№ 1514. Пудинг из каштанов	633
№ 1515. Английский пудинг с каштанами	633
№ 1516. Английский пудинг с пюре из каштанов	633
№ 1517. Пудинг славянский	634
№ 1518. Пудинг из кур	634
№ 1519. Пудинг из кур другим способом	634
№ 1520. Пудинг из репы	635
№ 1521. Пудинг из моркови	635
№ 1522. Пудинг из моркови другим способом	635
Пудинги, которые пекут в духовке	635
№ 1523. Вкусный пудинг из кукурузной муки	636
№ 1524. Пудинг из лимона и кукурузной муки	636
№ 1525. Пудинг из грецких орехов	636
№ 1526. Пудинг из творога	637
№ 1527. Пудинг из бисквитов и сухарей	637
№ 1528. Пудинг бисквитный	637
№ 1529. Пудинг вроде бисквитного	637
№ 1530. Пудинг заварной с апельсиновой коркой	638
№ 1531. Пудинг из ржаных сухарей со сметаной	638
№ 1532. Пудинг из белого хлеба	638
№ 1533. Пудинг из булки с яблоками	638
№ 1533а. Пудинг из булки со свежими ягодами	639
№ 1534. Пудинг из саго с фисташками	639
№ 1535. Пудинг из черного хлеба с вишнями	639
№ 1536. Пудинг на сливках	640
№ 1537. Пудинг кофейный	640
№ 1538. Пудинг шоколадный	640
№ 1539. Пудинг шоколадный другим способом	640
№ 1540. Пудинг из мака	641
№ 1541. Пудинг из груш	641
№ 1542. Пудинг из манной крупы, риса или сухарей	641
№ 1543. Пудинг из манной крупы другим способом	642
№ 1544. Пудинг из манной, смоленской крупы или пшена	642
№ 1545. Пудинг краковский из смоленской крупы со сметаной и ромом	642
№ 1546. Пудинг из смоленской крупы с соусом сабайон	642
№ 1547. Сладкий пудинг из смоленской крупы с фруктовым пюре	643
№ 1548. Пудинг из риса двух цветов	643
№ 1549. Рисовый пудинг с шоколадом	643
№ 1550. Рис холодный со сливками или сметаной	643
№ 1551. Пудинг из риса с яблоками и вареньем	644
№ 1552. Пудинг из риса с малиновым вареньем	644
№ 1553. Пудинг из риса	644
№ 1554. Яблочный пирог a la reine	645
№ 1555. Пудинг из пеклеванного хлеба	645
№ 1556. Пудинг из яблок	645
№ 1557. Суфле сливочное	645
№ 1558. Пудинг на дрожжах	646
№ 1559. Пудинг из вина	646
№ 1560. Пудинг из тыквы	646
№ 1561. Пудинг из телячьих мозгов	647
№ 1562. Пудинг из картофеля	647
№ 1563. Пудинг из отварной говядины	647
№ 1564. Пудинг из макарон	647
№ 1565. Пудинг из оставшейся дичи	648

Шарлотки и суфле	648
№ 1566. Шарлотка из черного хлеба	648
№ 1567. Шарлотка из вишен.....	649
№ 1568. Сметанник.....	649
№ 1569. Шарлотка из яблок с гренками из белого хлеба.....	649
№ 1570. Шарлотка из яблок с гренками из простых сухарей	650
№ 1571. Шарлотка из сахарных сухарей с вареньем из красной смородины.....	650
Суфле.....	650
№ 1572. Суфле с вареньем.....	650
№ 1573. Суфле с ванилью	651
№ 1574. Суфле из сметаны	651
№ 1575. Суфле лимонное.....	651
№ 1576. Суфле шоколадное на сметане.....	651
№ 1577. Суфле из грецких орехов.....	652
№ 1577а. Суфле из каштанов	652
№ 1578. Суфле из бешамеля.....	652
Пироги, которые выпекаются и подаются на том же блюде.....	653
Воздушные пироги	653
№ 1579. Воздушный пирог из яблок.....	653
№ 1580. Воздушный пирог из земляники или малины.....	653
№ 1581. Воздушный пирог с малиновым или абрикосовым вареньем.....	654
№ 1582. Воздушный пирог из варенья.....	654
№ 1583. Воздушный пирог из яблочного пюре.....	654
№ 1584. Воздушный пирог из чернослива.....	654
№ 1585. Воздушный пирог из сушеных яблок.....	655
№ 1586. Воздушный пирог из крыжовника.....	655
№ 1587. Воздушный пирог из яблочного пюре другим способом	655
№ 1588. Воздушный пирог из абрикосов или кураги.....	655
Разные пироги	656
№ 1589. Пирог из сухофруктов	656
№ 1590. Пирог из вишен, черной смородины или черники	656
№ 1591. Пирог из блинов	656
№ 1592. Пирог из слив	656
№ 1593. Рис с яблоками, вареньем и меренгой	657
№ 1594. Пирог из саго.....	657
№ 1595. Сладкий пирог из саго с яблоками	657
№ 1596. Пирог с миндальной или кокосовой массой.....	658
Холодные сладкие блюда	658
№ 1597. Рисовый пудинг холодный	658
№ 1598. Холодный рис с вареньем из красной смородины	658
№ 1599. Холодный рис с яблоками	659
№ 1600. Бисквитный пирог с вареньем и соусом	659
№ 1601. Каштаны со взбитыми сливками.....	659
№ 1602. Холодный рис с черносливом	660
№ 1603. Розовый рис	660
№ 1604. Рис со свежими фруктами.....	660
№ 1605. Рис с апельсинами	660
№ 1606. Рис с вином.....	661
№ 1607. Рис с миндальным молоком.....	661
№ 1608. Рис с клюквенным морсом.....	661
№ 1609. Саго с красным вином.....	661
№ 1610. Саго с вишневым сиропом.....	662
№ 1611. Саго с шоколадом.....	662
№ 1612. Саго с кофе и миндальным молоком.....	662
№ 1613. Простой пудинг из булки с ягодным сиропом	662
№ 1614. Снежки	663
РАЗДЕЛ XIV. БЛЮДА ИЗ ЯБЛОК	664
№ 1615. Яблоки в кляре.....	666
№ 1616. Яблоки, жаренные в масле	666
№ 1617. Апельсины в кляре.....	666
№ 1618. Пирог из яблок, покрытый слоеным тестом	666
№ 1619. Яблоки с вареньем и миндальным молоком.....	667
№ 1620. Яблоки с рисом.....	667
№ 1621. Печеные яблоки	667

№ 1622. Печеные яблоки с сахаром.....	667
№ 1623. Яблоки, фаршированные миндальной массой.....	668
№ 1624. Дешевый яблочный пирог.....	668
№ 1625. Яблоки с вареньем, сабайоном или со сливочным соусом.....	668
№ 1625а. Бисквитный пудинг с вареньем и сабайоном.....	668
№ 1626. Пирог из тертых и нарезанных яблок.....	669
№ 1627. Пирог из яблок с меренгой или бисквитным тестом.....	669
№ 1628. Еще яблочный пирог.....	669
№ 1629. Пирог из целых яблок, покрытых яблочной массой.....	669
№ 1630. Пирог из яблок со сметаной.....	669
№ 1631. Пирог из фаршированных яблок.....	670
№ 1632. Яблоки в слоеном тесте.....	670
№ 1633. Воздушный пирог из сушеных яблок.....	670
№ 1634. Воздушный пирог из зрелого крыжовника.....	670
№ 1635. Воздушный пирог из яблочного пюре (3-й способ).....	671

РАЗДЕЛ XV. БЛИНЧИКИ, БЛИНЫ РУССКИЕ, ГРЕНКИ.

КУШАНЯ ИЗ ЯИЦ672

Блинчики 673

№ 1636. Блинчики обыкновенные.....	673
№ 1637. Блинчики с сахаром и вареньем.....	674
№ 1638. Блинчики с творогом.....	674
№ 1639. Блинчики с фруктовой массой.....	674
№ 1640. Блинчики под соусом бешамель.....	674
№ 1641. Блинчики с соусом сабайон.....	675
№ 1642. Блинчики с рассыпчатой кашей из смоленской крупы.....	675
№ 1643. Каравай из блинчиков с яблоками.....	675
№ 1644. Каравай из блинчиков с кремом.....	676
№ 1645. Каравай из блинчиков с печенью.....	676
№ 1646. Каравай из блинчиков с разной начинкой.....	676
№ 1647. Каравай из блинчиков с фаршем из говядины.....	677
№ 1648. Каравай из блинчиков с рисом и мозгами.....	677
№ 1649. Блины голландские.....	677
№ 1650. Блины голландские другим способом.....	678
№ 1651. Блинчики с лимоном.....	678
№ 1652. Блинчики по-английски.....	678
№ 1653. Пирог из блинчиков.....	678

Русские блины..... 679

№ 1654. Блины гречневые.....	680
№ 1655. Блины гречневые другим способом.....	681
№ 1656. Блины заварные.....	681
№ 1656а. Русские блины заварные.....	681
№ 1657. Блины заварные другим способом.....	681
№ 1658. Блины самые лучшие.....	682
№ 1659. Постные русские блины.....	682
№ 1660. Блины пшеничные.....	682
№ 1661. Блины пшеничные со взбитыми сливками.....	683
№ 1662. Блины с яйцами, луком или сметками.....	683
№ 1663. Блины на пшенной каше.....	683
№ 1664. Манные блины.....	683
№ 1665. Скороспелые гурьевские блины.....	684
№ 1666. Блины на соде.....	684
№ 1667. Царские блины.....	684

Гренки, или крутоны..... 684

№ 1668. Крутоны из белого хлеба, жаренные в масле.....	684
№ 1669. Крутоны из белого хлеба с мармеладом.....	685
№ 1670. Гренки с миндальной массой.....	685
№ 1671. Гренки из белого хлеба с миндалем и вареньем.....	685
№ 1672. Гренки из белого хлеба с вином.....	685
№ 1673. Гренки с мармеладом из черносива.....	686
№ 1674. Гренки с мармеладом из абрикосов с мадерой.....	686
№ 1675. Гренки со свежей земляникой.....	686

Блюда из яиц..... 687

№ 1676. Яйца всмятку.....	687
№ 1677. Яйца в мешочек.....	687

№ 1678. Яйца вкрутую	687
№ 1679. Яйца выпускные	687
№ 1680. Яичница с молоком и зеленым луком	687
№ 1681. Яичница с черным хлебом и ветчиной	688
№ 1682. Яичница-глазунья	688
№ 1683. Яйца с селедкой или с сардинками	688
№ 1684. Яйца к завтраку	688
№ 1685. Гусиные яйца печеные	688
№ 1686. Омлет с вареньем	689
№ 1687. Омлет с вареньем и с соусом бешамель из сливок	689
№ 1688. Омлет с вишневой массой	689
№ 1689. Омлет с ветчиной и трюфелями	690
№ 1690. Омлет под соусом	690

РАЗДЕЛ XVI. КОЛДУНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, ВЕРМИШЕЛЬ ИЛИ ЛАПША, ЛАЗАНКИ, МАКАРОНЫ, СЫРНИКИ, КЛЕЦКИ И ПРОЧЕЕ691

Колдуны, пельмени, вареники 692

№ 1691. Тесто для колдунов, пельменей, вареников, лапши и пр.	692
№ 1692. Колдуны литовские	692
№ 1693. Колдуны с фаршем из телятины с селедкой	693
№ 1694. Пельмени с грибами	693
№ 1695. Пельмени с грибами и ветчиной	693
№ 1695а. Пельмени со стеблями щавеля	693
№ 1696. Пельмени сибирские	694
№ 1697. Настоящие сибирские пельмени	694
№ 1698. Вареники украинские	695
№ 1699. Вареники с пюре из слив	695
№ 1700. Вареники с вишнями	695
№ 1701. Вареники из картофельного крахмала	695
№ 1702. Вареники с творогом	696
№ 1703. Вареники с черносливом	696
№ 1704. Вареники с черникой	696
№ 1705. Вареники с капустой	696
№ 1706. Вареники с грибами	696

Вермишель, лапша, лазанки 697

№ 1707. Тесто на лапшу	697
№ 1708. Вермишель или лапша запеченные	697
№ 1709. Вермишель или лапша с мясным фаршем и яйцами	697
№ 1710. Вермишель или лапша на молоке	698
№ 1711. Вермишель или лапша на молоке с ванилью	698
№ 1712. Вермишель или лапша с шампиньонами	698
№ 1713. Равиоли	698

Лазанки 699

№ 1714. Лазанки с маслом и луком	699
№ 1715. Лазанки с творогом и сметаной	699
№ 1716. Ламанцы с маком и медом	699

Макароны 700

№ 1717. Макароны с маслом и сыром	700
№ 1718. Макароны с поджаренными сухарями	700
№ 1719. Макароны со сметаной	700
№ 1720. Макароны с ветчиной и пармезаном	701
№ 1721. Макароны с помидорами (томатом)	701
№ 1722. Макароны с рябчиками	701
№ 1723. Макароны с сыром	701
№ 1724. Макароны с раками	702
№ 1725. Макароны с грибами	702
№ 1726. Макароны с ветчиной, трюфелями и шампиньонами	702
№ 1727. Макароны с соусом бешамель	702
№ 1728. Макароны с яичницей запеченные	703
№ 1729. Макароны с творогом запеченные	703

Сырники и клецки 703

Сырники 703

№ 1730. Сырники вареные	703
-------------------------------	-----

№ 1731. Сырники варенные другим способом	704
№ 1732. Сырники жаренные.....	704
№ 1733. Сырники, жаренные другим способом.....	704
Клецки	704
№ 1734. Клецки мучные	704
№ 1735. Клецки манные	705
№ 1736. Клецки картофельные	705
№ 1737. Клецки гречневые.....	705
№ 1738. Клецки саксонские	705
№ 1739. Клецки миндальные	706
РАЗДЕЛ XVII. КАШИ	707
Манная крупа	708
№ 1740. Манная каша	708
№ 1741. Карамельная каша из манки.....	708
№ 1742. Гурьевская каша с орехами и вареньем.....	709
№ 1743. Каша гурьевская сладкая.....	709
№ 1744. Русская сливочная манная каша.....	709
№ 1745. Поджаренная манная каша	709
№ 1746. Поджаренная манная каша другим способом.....	710
№ 1746а. Крупеник с творогом	710
№ 1747. Каша манная на миндальном молоке (постная)	710
№ 1748. Оладьи из манной каши	710
№ 1749. Каша из смоленской крупы.....	710
№ 1750. Каша рассыпчатая с коринкой.....	711
№ 1751. Каша рассыпчатая со сметаной	711
№ 1752. Каша рассыпчатая на грибном бульоне	711
№ 1753. Каша рассыпчатая с рябчиками.....	712
№ 1754. Крутая рассыпчатая каша к зразам.....	712
№ 1755. Каша с рябчиками.....	712
№ 1756. Крутоны к борщу, щам и пр.....	712
Гречневая крупа	713
Мелкая гречневая крупа	713
№ 1757. Жидкая каша из мелкой гречневой крупы	713
№ 1758. Каша пуховая	713
№ 1759. Каша пуховая картофельная.....	713
№ 1760. Крутоны из мелкой гречневой крупы	713
Крупная гречневая крупа ядрица	714
№ 1761. Крутая гречневая каша	714
№ 1762. Крутая гречневая каша на водяной бане	714
№ 1763. Каша пуховая из гречневой крупы	714
№ 1763а. Еще крупеник из смешанных круп	714
№ 1764. Каша гурьевская из гречневой крупы	715
№ 1765. Крутая гречневая каша с разными разностями	715
№ 1766. Каша рассыпчатая из гречневой крупы с сыром	715
№ 1767. Сальник из гречневой крупы с печенкой.....	715
№ 1768. Сальник из гречневой крупы с яйцами	716
№ 1769. Лемешка, или каша из гречневой муки.....	716
Рисовая крупа.....	716
№ 1770. Каша рисовая	716
№ 1771. Густая рисовая каша на молоке	717
№ 1772. Котлеты рисовые	717
№ 1773. Котлеты рисовые с шоколадным соусом	717
№ 1774. Каша рисовая, запеченная в тыкве	718
№ 1775. Рис с шафраном по-итальянски.....	718
№ 1776. Рис с пармезаном (итальянское ризотто)	718
№ 1777. Рис с рябчиками (итальянское ризотто).....	718
№ 1778. Рис с раковыми шейками.....	719
Ячневая, перловая, овсяная крупы. Разные каши	719
Ячневая крупа	719
№ 1779. Каша ячневая	720
№ 1780. Ячневая каша с творогом	720
№ 1781. Ячневая каша со сметаной	720
Перловая крупа	720
№ 1782. Каша из перловой крупы	720

Овсяная крупа	720
№ 1783. Простая жидкая овсянка на воде.....	720
№ 1784. Простая овсянка с картофелем.....	721
№ 1785. Овсянка на молоке.....	721
Разные каши	721
№ 1786. Жидкая пшенинная каша.....	721
№ 1787. Крутая пшенинная каша.....	721
№ 1788. Каша из каштанов со взбитыми сливками.....	721
№ 1789. Каша из зеленой ржи или пшеницы.....	722
№ 1790. Каша из розовых круп.....	722
№ 1791. Каша из тыквы.....	722
№ 1792. Каша кукурузная на молоке.....	722

РАЗДЕЛ XVIII. ВАФЛИ, ТРУБОЧКИ, ОБЛАТКИ, ХВОРОСТ, ОЛАДЬИ 723

Вафли	724
№ 1793. Вафли обыкновенные.....	725
№ 1794. Вафли превосходные.....	725
№ 1795. Вафли рисовые.....	725
№ 1796. Вафли на дрожжах.....	725
№ 1797. Вафли шоколадные.....	726
№ 1798. Вафли на взбитой сметане.....	726
№ 1799. Пирог из вафель.....	726
№ 1800. Пирог из вафель со сливочной массой.....	726
№ 1801а. Пирог из вафель другим способом.....	727
№ 1802. Пирог из вафель, покрытый меренгой.....	727

Трубочки, облатки, хворост, оладьи 727

Трубочки	727
№ 1803. Трубочки с вином.....	728
№ 1804. Трубочки масляные.....	728
№ 1805. Трубочки с корицей.....	728
№ 1806. Еще трубочки.....	728
Облатки	729
№ 1807. Облатки сливочные.....	729
№ 1808. Облатки другим способом.....	729
Хворост	729
№ 1809. Хворост обыкновенный.....	729
№ 1809а. Другая пропорция хвороста.....	730
№ 1810. Хворост, или наливашники.....	730
№ 1811. Хворост третьим способом.....	730
№ 1812. Хворост четвертым способом.....	730
№ 1813. Хворост литый.....	730
№ 1814. Хворост литый другим способом.....	731
№ 1815. Хворост литый третьим способом.....	731
Оладьи	731
№ 1816. Оладьи на дрожжах.....	731
№ 1817. Оладьи на дрожжах с яблоками.....	732
№ 1818. Оладьи на миндальном молоке.....	732
№ 1819. Оладьи из манной, смоленской крупы или пшена.....	732
№ 1820. Оладьи другим способом.....	732
№ 1821. Оладьи из манной или смоленской крупы с вареньем.....	732
№ 1822. Оладьи из моркови.....	733
№ 1823. Оладьи из сырого картофеля.....	733

РАЗДЕЛ XIX. СЛАДКИЕ ПИРОГИ И ПИРОЖКИ, ВАТРУШКИ, ПЫШКИ И ДРУГИЕ МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ 734

Сладкие пироги, пирожки и ватрушки	735
№ 1824. Слоеное тесто.....	735
№ 1825. Рассыпчатое тесто.....	735
№ 1826. Рассыпчатое тесто на сметане.....	736
№ 1827. Рассыпчатое тесто другим способом.....	736
№ 1828. Рассыпчатое тесто третьим способом.....	736
№ 1829. Рассыпчатое тесто очень хорошее четвертым способом.....	736
№ 1829а. Сладкий рассыпчатый пирог.....	736
№ 1830. Рассыпчатое дешевое тесто.....	737

№ 1831. Рассыпчатое тесто на соде.....	737
№ 1832. Рубленое тесто	737
№ 1833. Полуслоеное тесто на дрожжах.....	737
№ 1834. Простое тесто на дрожжах, скоромное	738
№ 1835. Постное тесто на дрожжах.....	738
№ 1836. Пропорция пряностей.....	738
№ 1837. Сладкие круглые пирожки из слоеного теста с вареньем или соусом бешамель	738
№ 1838. Слоеные пирожки с яблоками	739
№ 1839. Слоеные пирожки в виде рога изобилия с соусом бешамель	739
№ 1840. Слоеный сладкий русский пирог.....	739
№ 1841. Пирог из рассыпчатого теста на соде с яблоками	740
№ 1842. Пирог по-английски с вишнями из рассыпчатого теста на сметане	740
№ 1843. Московский рассыпчатый пирог с изюмом.....	740
№ 1844. Пирог из полуслоеного дрожжевого теста с вишней или черникой и сметаной	741
№ 1845. Пирог из рассыпчатого теста с крыжовником.....	741
№ 1846. Пирог из рассыпчатого теста с малиной, земляникой или смородиной	741
№ 1847. Пирог из рассыпчатого теста с яблоками	742
№ 1847а. Сладкий пирог с яблоками.....	742
№ 1847б. Пирог с яблоками.....	742
№ 1847в. Яблоки в тесте	742
№ 1848. Пирог из рассыпчатого теста с черносливом.....	743
№ 1849. Простой, но очень вкусный пирог с миндалем.....	743
№ 1850. Простой пирог из сухарей.....	743
№ 1851. Сливочный пирог	744
№ 1852. Бисквитный пирог с вином и соусом бешамель	744
№ 1853. Пирог с яблочной или абрикосовой массой с черносливом.....	744
№ 1854. Пирог с решеткой из теста	745
№ 1855. Яблочный пирог.....	745
№ 1856. Пирог с творогом	745
№ 1856а. Сладкий пирог с вареньем из стеблей ревеня.....	746
Ватрушки.....	746
№ 1857. Ватрушки с вареньем.....	746
№ 1858. Ватрушки с яблоками	746
№ 1859. Ватрушки с яблочным шпоре	747
№ 1860. Ватрушки с черникой или голубикой.....	747
№ 1861. Ватрушки с творогом	747
№ 1862. Ватрушки с пшеном	747
№ 1863. Ватрушки с луком	747
Петишу, пышки, драчена и другие мучные изделия	748
Петишу.....	748
№ 1864. Петишу заварное	748
№ 1865. Петишу заварное в другой пропорции	748
№ 1866. Петишу со взбитыми сливками или соусом бешамель	748
№ 1866а. Петишу со сливками	749
№ 1867. Петишу заварное с шоколадным соусом бешамель.....	749
Пышки или пончики.....	749
№ 1868. Пышки или пончики с вареньем	749
№ 1869. Пончики или пышки в другой пропорции.....	750
№ 1870. Пончики третьим способом.....	750
№ 1871. Пончики четвертым способом	750
№ 1872. Пончики заварные на дрожжах.....	751
№ 1873. Пончики заварные без дрожжей.....	751
№ 1874. Пончики с яблоками.....	751
№ 1875. Венские шоколадные пышки или пончики	752
Драчена.....	752
№ 1876. Драчена.....	752
№ 1877. Драчена другим способом	752
№ 1878. Род драчены.....	752
№ 1879. Драчена с миндалем	753
№ 1880. Драчена на скорую руку	753
Разные сладкие мучные изделия	753
№ 1881. Мнихи	753
№ 1882. Червячки	753
№ 1883. Вергута (греческое пирожное).....	754
№ 1884. Пирожное туринское.....	754
№ 1885. Пирожное треугольное с вареньем.....	754
№ 1886. Шотландские свадебные лепешки	754

№ 1887. Булочки с вареньем и ромом	755
№ 1888. Немецкие булочки	755
№ 1889. Пирожки на дрожжах с творогом	755
№ 1890. Пирожки украинские с творогом	756
№ 1891. Пирожки на дрожжах с вареньем	756
№ 1892. Резники (смоленское блюдо)	756
№ 1893. Пезы	756
№ 1893а. Сканцы	757

РАЗДЕЛ XX. МОРОЖЕНОЕ, КРЕМЫ, ЗЕФИРЫ, МУССЫ, БЛАНМАНЖЕ, КИСЕЛИ, КОМПОТЫ, МОЛОЧНЫЕ ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ.....758

Мороженое 759

№ 1894. Сливочное мороженое	760
№ 1895. Сливочное мороженое с кофе	761
№ 1896. Сливочное мороженое кофейное	761
№ 1897. Сливочное мороженое из грецких орехов	761
№ 1898. Сливочное ореховое мороженое	761
№ 1899. Сливочное мороженое шоколадное	761
№ 1900. Сливочное мороженое крем-брюле	762
№ 1901. Сливочное мороженое с флердоранжем или жасминовым цветом	762
№ 1902. Сливочное фисташковое мороженое	762
№ 1903. Сливочное мороженое с чаем	762
№ 1904. Сливочное мороженое с ликером	763
№ 1905. Сливочное мороженое из клубники, малины или земляники	763
№ 1906. Сливочное мороженое из флердоранжа	763
№ 1907. Крем-ройял	763
№ 1908. Мороженое из клубники, земляники или малины	763
№ 1909. Мороженое из вишен или красной смородины	764
№ 1910. Мороженое из ананасов	764
№ 1911. Мороженое из яблок или груш	764
№ 1912. Мороженое из дыни	764
№ 1913. Мороженое из барбариса	764
№ 1914. Мороженое из клюквы	765
№ 1915. Мороженое лимонное	765
№ 1916. Мороженое апельсиновое	765
№ 1917. Мороженое тутти-фрутти	765
№ 1918. Мороженое с меренгой	765
№ 1919. Мороженое в бисквитах	766
№ 1920. Мороженое из черного хлеба	766
№ 1921. Мороженое из смородиновых почек	766
№ 1922. Пунш глясе	766
№ 1923. Пунш глясе из фруктового сока	766
№ 1924. Пунш-империял мороженый из клубники и прочих фруктов	767
№ 1925. Пунш из абрикосов	767
№ 1926. Королевский пунш	767

Крем 767

Крем из сливок 768

№ 1927. Крем из взбитых сливок с ванилью или лимонной цедрой	768
№ 1928. Крем из взбитых сливок с апельсиновым или лимонным соком	768
№ 1929. Крем из взбитых сливок с малиновым вареньем	769
№ 1930. Крем из сметаны	769
№ 1931. Крем из абрикосов	769
№ 1932. Крем яблочный	769
№ 1933. Крем яблочный со сливками	769
№ 1934. Крем из вареных яблок	770
№ 1935. Вкусный крем из сушеных яблок	770
№ 1936. Крем из земляники, клубники или малины со сливками	770

Крем заварной 770

№ 1937. Крем заварной из сливок	771
№ 1938. Крем заварной из кофе	771
№ 1939. Крем заварной из сабайона	771
№ 1940. Крем заварной из шампанского и десертного вина	771
№ 1941. Крем заварной ореховый с фисташками	772
№ 1942. Крем заварной с флердоранжем	772
№ 1943. Крем-брюле заварной	772

№ 1944. Крем шоколадный.....	772
№ 1945. Крем из вина со взбитыми сливками	773
№ 1946. Крем заварной из риса.....	773
Зефир, взбитые сливки, плаомбир	773
Зефир	773
№ 1947. Зефир сливочный.....	774
№ 1948. Зефир абрикосовый	774
№ 1949. Зефир сливочный ананасовый	774
№ 1950. Зефир яблочный.....	774
№ 1951. Зефир яблочный со сливками.....	775
№ 1952 Зефир земляничный со сливками.....	775
Взбитые сливки.....	775
№ 1953. Взбитые сливки к трубочкам или вафлям	775
№ 1954. Взбитые сливки с рисом	775
№ 1955. Взбитые сливки с бисквитами.....	776
Плаомбир	776
№ 1956. Плаомбир сливочный.....	776
№ 1957. Плаомбир шоколадный	777
№ 1958. Плаомбир кофейный	777
№ 1959. Плаомбир рисовый.....	777
№ 1960. Плаомбир с вафлями.....	778
№ 1961. Плаомбир яблочный.....	778
№ 1962. Плаомбир чайный	778
№ 1963. Плаомбир миндальный	778
№ 1964. Плаомбир из соуса бешамель со взбитыми сливками.....	779
№ 1965. Парфе из малины	779
№ 1965а. Парфе.....	779
Желе	780
№ 1966. Желе лимонное с вином или без вина	780
№ 1967. Желе «Московит»	781
№ 1968. Желе цветное.....	781
№ 1969. Желе из яблочной кожуры.....	782
№ 1970. Желе из флердоранжа	782
№ 1971. Желе «Мозаика»	782
№ 1972. Желе из земляничного, вишневого, малинового или смородинового сока.....	782
№ 1973. Желе из граната	783
№ 1974. Желе из черной смородины	783
№ 1975. Желе из васильков.....	783
№ 1976. Желе из крыжовника.....	783
№ 1977. Желе апельсиновое	783
№ 1978. Желе ананасное.....	784
№ 1979. Желе из дыни	784
№ 1979а. Желе из свекольного сока.....	784
№ 1980. Желе из вишни с красным или токайским вином.....	784
№ 1981. Желе из слив	785
№ 1982. Желе из клюквы или барбариса.....	785
№ 1983. Желе из розовых лепестков	785
№ 1984. Желе из разных ягод и фруктов.....	785
№ 1985. Желе из разных ягод и фруктов в арбузе	786
№ 1986. Желе из свежих ягод.....	786
№ 1987. Желе с яблоками и черносливом.....	786
№ 1988. Желе с красным вином.....	786
№ 1989. Рисовый крем с малиновым желе.....	787
Мусс и бланманже	787
Мусс.....	787
№ 1990. Мусс лимонный.....	787
№ 1991. Мусс из земляники.....	787
№ 1992. Мусс из васильков.....	788
№ 1993. Мусс из вишни.....	788
№ 1994. Мусс из клюквы или барбариса	788
№ 1995. Мусс из смородины.....	788
№ 1996. Мусс из розовых лепестков	788
№ 1997. Мусс из ананаса	788
№ 1998. Мусс из дыни	789
№ 1999. Мусс из апельсина.....	789
№ 2000. Мусс шоколадный	789

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 2001. Мусс из ржаных сухарей.....	789
№ 2002. Английский мусс.....	789
Бланманже	790
№ 2003. Бланманже сливочное	790
№ 2004. Бланманже шоколадное.....	790
№ 2005. Бланманже миндальное	790
№ 2006. Бланманже зеленое из фисташек.....	791
№ 2007. Бланманже кофейное.....	791
Кисели и компоты	791
Кисели.....	791
№ 2008. Кисель яблочный	792
№ 2009. Кисель из сушеных яблок	792
№ 2010. Кисель из крыжовника	792
№ 2011. Кисель клюквенный	793
№ 2012. Кисель молочный.....	793
№ 2013. Кисель из малины, красной или черной смородины, из вишни или слив.....	793
№ 2014. Кисель шоколадный.....	793
№ 2015. Кисель миндальный	794
№ 2016. Кисель полугустой горячий.....	794
№ 2017. Кисель из кваса.....	794
№ 2018. Кисель со взбитыми сливками.....	794
№ 2019. Фруктовый кисель с кукурузным крахмалом	794
№ 2020. Молочный кисель с кукурузным крахмалом	795
№ 2021. Кисель с рисом	795
№ 2022. Овсяный кисель с миндальными выжимками	795
№ 2022а. Кисель из кофе.....	795
Компоты	796
№ 2023. Компот из яблок	796
№ 2024. Компот из груш.....	796
№ 2025. Компот из апельсинов.....	796
№ 2026. Компот из яблок и чернослива	797
№ 2027. Компот из апельсинов и чернослива	797
№ 2028. Компот из слив.....	797
№ 2029. Компот из крыжовника	797
№ 2030. Компот из дыни	798
№ 2031. Компот из ягод	798
№ 2032. Компот из свежих фруктов.....	798
№ 2033. Компот из сухофруктов и яблок	798
№ 2034. Компот из сушеных фруктов	798
№ 2035. Компот из винограда.....	799
№ 2036. Компот из вишен и груш	799
№ 2037. Свежие ягоды с сахаром и вином.....	799
Молочные заварные кремы и другие молочные блюда	799
Молочные заварные кремы	799
№ 2038. Примечание.....	799
№ 2039. Молочный заварной крем миндальный	800
№ 2040. Молочный заварной крем кофейный.....	800
№ 2041. Молочный заварной крем с ароматом кофе	800
№ 2042. Молочный заварной крем шоколадный	800
№ 2043. Молочный заварной крем	801
№ 2044. Молочный заварной крем с карамельным сиропом.....	801
№ 2045. Горячий заварной крем.....	801
Другие молочные блюда.....	801
№ 2046. Варенец с серебряной заливкой	801
№ 2047. Варенец, или греческое молоко.....	802
№ 2048. Простокваша	802
№ 2049. Аркас	802
№ 2050. Масло по-английски	802
№ 2051. Крем из сливок.....	803
№ 2052. Крем из творога	803
№ 2053. Крем из брусники со взбитыми сливками	803
РАЗДЕЛ XXI. ТОРТЫ	804
Глазурь, массы для прослойки тортов.....	806
Глазурь	806
№ 2054. Глазурь апельсиновая и лимонная (прозрачная).....	806

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 2055. Глазурь померанцевая	806
№ 2056. Глазурь кофейная	807
№ 2057. Глазурь из мараскина (прозрачная)	807
№ 2058. Глазурь из розовой воды (прозрачная)	807
№ 2059. Глазурь из фисташек (зеленая)	807
№ 2060. Глазурь из белого вина (прозрачная)	807
№ 2061. Глазурь шафранного цвета	807
№ 2062. Глазурь с ромом	808
№ 2063. Глазурь белая	808
№ 2064. Глазурь розовая	808
№ 2065. Глазурь шоколадная	808
№ 2066. Глазурь прозрачная с водой флердоранж	808
№ 2067. Глазурь для украшения	808
Разные массы для прослойки тортов	809
№ 2068. Миндальная масса	809
№ 2069. Масса из мака	809
№ 2070. Шоколадная масса	809
№ 2071. Фисташковая масса	809
№ 2072. Яблочная масса	810
№ 2073. Померанцевая масса	810
№ 2074. Абрикосовая масса	810
№ 2075. Кремовая масса	810
№ 2076. Взбитые сливки	810
№ 2076а. Каймак к вафлям, петишу и пр.	810
Торты	811
№ 2077. Торт миндальный	811
№ 2078. Торт венский миндальный	811
№ 2079. Торт венский	811
№ 2080. Торт миндальный со взбитыми сливками	811
№ 2081. Торт миндальный венский	812
№ 2082. Торт миндальный с картофельным крахмалом	812
№ 2083. Торт рассыпчатый	812
№ 2084. Торт песочный	812
№ 2085. Торт песочный в другой пропорции	813
№ 2086. Торт английский	813
№ 2086а. Королевский торт	813
№ 2086б. Французский торт «Колинет»	813
№ 2087. Торт сливочный	814
№ 2088. Торт сливочный другим способом	814
№ 2089. Английский свадебный пирог	814
№ 2090. Торт итальянский бисквитный	814
№ 2091. Торт шоколадный	815
№ 2092. Торт шоколадный другим способом	815
№ 2093. Торт шоколадный третьим способом	815
№ 2094. Торт венский	815
№ 2095. Торт из ржаного хлеба	816
№ 2096. Хлебный торт	816
№ 2097. Торт лимонный	816
№ 2098. Пирог с яблоками или ягодами	817
№ 2099. Другим способом	817
№ 2100. Торт «Евгения»	817
№ 2101. Торт тирольский	818
№ 2102. Торт ульмский	818
№ 2103. Торт дрезденский	818
№ 2104. Торт из мака	818
№ 2105. Торт с цедрой	819
№ 2106. Торт из рассыпчатого теста со взбитыми сливками	819
№ 2107. Торт сухой	819
№ 2108. Торт из рассыпчатого теста с черносливом	819
№ 2109. Торт из вишни	820
№ 2110. Торт из грецких орехов	820
№ 2111. Ореховый торт	821
№ 2112. Торт миндальный	821
№ 2113. Миндальный бисквитный торт	821
№ 2114. Торт с соусом бешамель	821
№ 2115. Торт кофейный	822
№ 2116. Торт с апельсиновым кремом	822

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 2117. Торт китайский	823
№ 2118. Торт венский.....	823
№ 2119. Торт рассыпчатый	823
№ 2120. Торт английский	823
№ 2121. Торт английский с миндалем.....	824
№ 2122. Торт сливочный	824
№ 2123. Торт бисквитный розовый.....	824
№ 2124. Торт фисташковый.....	824
№ 2125. Торт рисовый.....	824
№ 2126. Белый торт миндальный.....	825
№ 2127. Торт венский.....	825
№ 2128. Торт из рисовой муки	825
№ 2129. Торт королевский.....	825
№ 2130. Торт рассыпчатый	826
№ 2131. Торт рассыпчатый другим способом.....	826
№ 2132. Торт из каленых орехов.....	826
№ 2133. Торт бисквитный.....	826
№ 2134. Торт шоколадный.....	827
№ 2135. Торт песочный.....	827
№ 2136. Торт сливочный	827
№ 2137. Торт с ромом.....	827

РАЗДЕЛ XXII. МАЗУРКИ И ПРОЧИЕ МЕЛКИЕ ПИРОЖНЫЕ 828

Мазурки 829

№ 2138. Мазурка миндальная	829
№ 2139. Мазурка из марципана	829
№ 2140. Мазурка миндальная	830
№ 2141. Мазурка миндальная другим способом.....	830
№ 2142. Мазурка из вареных желтков.....	830
№ 2143. Мазурка королевская	830
№ 2144. Мазурка швейцарская.....	831
№ 2145. Мазурка с вином.....	831
№ 2146. Мазурка лимонная украинская	831
№ 2147. Мазурка из апельсинов	831
№ 2148. Мазурка очень вкусная	831
№ 2149. Мазурка из грецких орехов	832
№ 2150. Мазурка из сухофруктов	832
№ 2151. Мазурка рассыпчатая	832
№ 2152. Мазурка миндальная	832

Мелкие пирожные 832

№ 2153. Пирожное английское.....	832
№ 2154. Пирожное английское другим способом	833
№ 2155. Пирожное с вареньем	833
№ 2156. Пирожное сливочное.....	833
№ 2157. Пирожное миндальное с фисташками	833
№ 2158. Пирожное миндальное	834
№ 2159. Сливочное пирожное с миндалем	834
№ 2160. Пирожное из сметаны.....	834
№ 2161. Пирожное из сметаны другим способом	834
№ 2162. Пирожное сливочное с миндалем	835
№ 2163. Пирожное «Наполеон».....	835
№ 2164. Пирожное с маком	835
№ 2165. Пирожное столетнее	836
№ 2166. Пирожное столетнее другим способом.....	836
№ 2167. Пирожное с ромом	836
№ 2168. Пирожное песочное	836
№ 2169. Пирожное рассыпчатое.....	836
№ 2170. Пирожное «Трубочки».....	836
№ 2171. Трубочки с анисом.....	837
№ 2172. Миндальная стружка	837
№ 2173. Миндальная стружка в другой пропорции.....	837
№ 2174. Стружка третьим способом	837
№ 2175. Сыр английский	838
№ 2176. Бисквиты.....	838
№ 2177. Бисквиты шоколадные	838
№ 2178. Миланское пирожное.....	838
№ 2179. Пирожное с меренгой.....	838

№ 2180. Пирожное с кофейным соусом бешамель	839
№ 2181. Миндальные венчики	839
№ 2182. Миндальные венчики другим способом.....	839
№ 2183. Миндальные лепешечки	839
№ 2184. Шоколадное пирожное	840
№ 2185. Шоколадное пирожное другим способом.....	840
№ 2186. Безе.....	840
№ 2187. Безе с кедровыми орешками	840
№ 2188. Безе с кремом.....	840
№ 2189. Безе яблочное	841
№ 2190. Безе заварное.....	841
№ 2191. Безе миндальное	841
№ 2192. Безе со взбитыми сливками	841
№ 2193. Безе шоколадное.....	842
№ 2194. Пирожное с заварным кремом	842
№ 2195. Крем заварной.....	842
№ 2196. Английское пирожное.....	842
№ 2197. Миндальные лепешечки	842
№ 2198. Миндальные шоколадные колечки	843
№ 2199. Миндальное пирожное.....	843
№ 2209. Коричные лепешечки	843
№ 2210. Бисквиты с ванилью.....	843
№ 2211. Пирожные с яблочной или абрикосовой массой и черносливом	844
№ 2212. Марципаны.....	844
№ 2213. Марципаны другим способом	844
№ 2214. Марципаны третьим способом	845
№ 2215. Берлинское пирожное	845
№ 2216. Пирожное со взбитыми белками	845
№ 2217. Заварные пышки по-гамбургски	846
№ 2218. Пирожное из сметаны, испеченное в формочках.....	846
№ 2219. Пирожное из сметаны другим способом	846

РАЗДЕЛ XXXIX. БАБЫ, БУДКИ И КУЛИЧИ, ШТРУДЕЛИ, ПЛЯЦКИ, СУХАРИ, КРЕНДЕЛИ И ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ, КОФЕ И ШОКОЛАДУ.....847

Бабы на дрожжах	848
№ 3001. Баба с ромом	850
№ 3002. Баба на желтках	850
№ 3003. Баба на желтках другим способом.....	851
№ 3004. Еще одна баба на желтках.....	851
№ 3005. Другая баба на желтках.....	851
№ 3006. Баба заварная.....	851
№ 3007. Баба украинская.....	852
№ 3008. Баба украинская заварная	852
№ 3009. Баба украинская заварная на сливках.....	852
№ 3010. Баба польская заварная.....	853
№ 3011. Баба церковная.....	853
№ 3012. Баба прозрачная.....	853
№ 3013. Баба кружевная	853
№ 3014. Баба заварная обыкновенная	854
№ 3015. Баба шафранная заварная	854
№ 3016. Баба тяжелая, которая не скоро черствеет.....	854
№ 3017. Баба варшавская.....	855
№ 3018. Баба для приятелей	855
№ 3019. Баба меровая.....	855
№ 3020. Баба обыкновенная.....	855
№ 3021. Баба к кофе	855
№ 3022. Баба.....	856
№ 3023. Баба на сметане	856
№ 3024. Баба белая.....	856
№ 3025. Баба на миндальном молоке	856
№ 3026. Баба шоколадная.....	857
№ 3027. Баба шоколадная другим способом	857
№ 3028. Баба тюлевая	857
№ 3029. Баба капризная.....	857
№ 3030. Баба с шафраном или без шафрана.....	858

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 3031. Баба прозрачная.....	858
№ 3032. Баба на желтках.....	858
№ 3033. Баба очень вкусная.....	859
№ 3034. Баба дрожжевая на желтках.....	859
№ 3035. Баба заварная.....	859
№ 3036. Баба высокая и очень легкая.....	860
№ 3037. Баба на дрожжах.....	860
Бабы на взбитых белках.....	860
№ 3038. Примечание.....	860
№ 3039. Баба миндальная с мукой.....	861
№ 3040. Баба миндальная без муки.....	861
№ 3041. Баба лимонная.....	861
№ 3042. Баба из ржаных сухарей.....	861
№ 3043. Другая пропорция, также очень хорошая.....	862
№ 3044. Баба миндальная.....	862
№ 3045. Баба из смоленской крупы.....	862
№ 3046. Баба из ржаных сухарей.....	862
№ 3047. Баба из кисло-сладкого хлеба.....	862
№ 3048. Баба из мака.....	863
№ 3049. Баба из лимона.....	863
№ 3050. Баба шоколадная.....	863
№ 3051. Баба бисквитная.....	863
№ 3052. Баба снежная.....	864
№ 3053. Баумкухен.....	864
Будки и куличи.....	865
№ 3054. Как освежить черствые будки.....	867
№ 3055. Как придать сахару запах ванили.....	867
№ 3056. Сахар с ванилью другим способом.....	867
№ 3057. Как придать сахару запах розового масла.....	867
№ 3058. Как придать сахару вкус апельсиновой цедры.....	868
№ 3059. Как придать сахару запах флердоранжа.....	868
№ 3060. Сахар с ароматом кофе.....	868
№ 3061. Будки заварные или кулич.....	868
№ 3062. Большая булка или кулич с шафраном.....	868
№ 3063. Кулич.....	869
№ 3064. Будки легкие.....	869
№ 3065. Будки, которые долго не черствеют.....	869
№ 3065а. Простые, очень вкусные будки.....	869
№ 3066. Будки, подходящие в холодной воде.....	870
№ 3067. Будки на опаре из пшеничных отрубей.....	870
№ 3068. Будки заварные без яиц и без масла.....	870
№ 3069. Будки превосходные.....	870
№ 3070. Будки на взбитых белках.....	871
№ 3071. Будки ежедневные.....	871
№ 3072. Будки обыкновенные без яиц.....	871
№ 3073. Будки или сухари на сливках.....	871
№ 3074. Будки превосходные.....	872
№ 3075. Будки превосходные другим способом.....	872
№ 3076. Будки с шафраном.....	872
№ 3077. Будки заварные.....	872
№ 3078. Булочки карсбадские.....	873
№ 3079. Будки в бумажных формах.....	873
№ 3080. Будки другим способом.....	873
№ 3081. Будки на воде.....	874
№ 3082. Будки превосходные в бумажных формах.....	874
№ 3083. Булка.....	874
№ 3084. Будки к чаю.....	874
№ 3085. Шоколадная булка.....	875
№ 3086. Кулич.....	875
№ 3087. Еще кулич.....	875
№ 3088. Английский кулич.....	876
№ 3089. Польский кулич.....	876
Крендели, штрудели и другие кушанья.....	876
№ 3090. Крендельки, плетенки.....	876
№ 3090а. Выборгские крендели.....	877
№ 3091. Штудели с маком.....	877

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 3092. Штрудели с яблоками.....	877
№ 3093. Штрудели с творогом.....	877
№ 3094. Штрудели с миндальной массой.....	878
№ 3095. Булочки с тмином.....	878
№ 3096. Попятчи.....	878
№ 3097. Вкусные и питательные сухари.....	878
№ 3097а. Лепешки из муки сепик.....	879
№ 3098. Плетенки или булочки постные с шафраном и изюмом.....	879
№ 3099. Крендель миндальный или кулич.....	879
№ 3100. Превосходный желтый крендель или кулич.....	879
№ 3101. Пирог с вареньем.....	880
№ 3102. Английская бриошь.....	880
№ 3103. Обертух.....	880
№ 3104. Очень вкусная булка, баба или кулич из теста с винным камнем.....	880
№ 3105. Американский пшеничный хлеб.....	881
Пляцки.....	881
№ 3114. Примечание.....	881
№ 3115. Дзяд, или пляцек, к чаю или кофе.....	882
№ 3116. Пляцек на дрожжах.....	882
№ 3117. Пляцек варшавский.....	882
№ 3118. Пляцек, покрытый миндальной массой.....	883
№ 3119. Пляцек «Воевода».....	883
№ 3120. Пляцек с яблоками, сливами или вишнями.....	883
№ 3121. Пляцки маленькие со сливами или яблоками.....	883
№ 3122. Пляцки из другого теста.....	884
№ 3123. Пляцки со сливами или вишнями.....	884
Сухари, крендели и другая мелкая выпечка к чаю, кофе и шоколаду.....	884
№ 3124. Сухари с глазурью.....	884
№ 3125. Сухари на желтках.....	885
№ 3126. Сухари на взбитых белках.....	885
№ 3127. Сухари заварные.....	885
№ 3128. Сухари.....	885
№ 3129. Сухари на взбитых белках.....	886
№ 3130. Сухари на взбитых белках другим способом.....	886
№ 3131. Сухари без яиц.....	886
№ 3132. Сухари на простокваше.....	886
№ 3133. Сухарики венские.....	887
№ 3134. Сухари, которые долго не черствеют.....	887
№ 3135. Сухари по-французски.....	887
№ 3136. Сухари на сливках.....	887
№ 3137. Подковки к чаю.....	887
№ 3138. Плетенки к чаю.....	888
№ 3139. Булочки пресные к чаю.....	888
№ 3140. Крендельки.....	888
№ 3141. Крендельки с чернушкой.....	888
№ 3142. Крендели еврейские.....	889
№ 3143. Крендельки рассыпчатые к чаю.....	889
№ 3144. Газированное пирожное на дрожжах к чаю.....	889
№ 3145. Пирожное вроде слоеного.....	889
№ 3146. Булочки из ржаной муки.....	890
№ 3147. Пирожное на скорую руку.....	890
№ 3148. Кекс королевский.....	890
№ 3149. Английский кекс.....	890
№ 3150. Пирожное с анисом.....	891
№ 3151. Маленькие плоские булочки.....	891
№ 3152. Пирожное к кофе.....	891
№ 3153. Другое пирожное.....	891
№ 3154. Крендель с шафраном немецкий.....	891
№ 3155. Булочки с тмином.....	892
№ 3156. Заварные крендельки.....	892
№ 3157. Крендельки рассыпчатые к чаю, без дрожжей.....	892
№ 3158. Печенье к чаю или кофе.....	892
№ 3159. Крендельки к чаю.....	892
№ 3160. Рассыпчатое пирожное к чаю.....	893
№ 3161. Крендельки рассыпчатые.....	893
№ 3162. Египетские квадратики к чаю или кофе.....	893



ОГЛАВЛЕНИЕ

№ 3163. Крендельки рассыпчатые	893
№ 3164. Крендельки на сливках.....	893
№ 3165. Крендель	894
№ 3166. Пирожные на скорую руку.....	894
№ 3167. Булочки к кофе	894
№ 3168. Булочки венгерские.....	894
№ 3169. Сухари или гренки карлсбадские.....	895
№ 3170. Бисквиты.....	895
№ 3171. Сахарное пирожное.....	895
№ 3172. Шоколадное пирожное	895
№ 3173. Миндальное пирожное.....	896
№ 3174. Пирожные другим способом.....	896
№ 3175. Пирожное с ванилью.....	896
№ 3176. Коржики из ржаной муки с пшеном.....	896
№ 3177. Коржики.....	896
№ 3179. Коврижки.....	897
№ 3180. Минутные лепешки	897
№ 3181. Шанежки.....	897
№ 3182. Архангельские колобки.....	897
№ 3183. Отличные крендели из картофельного крахмала	898
№ 3184. Бублики к кофе скороспелые	898
№ 3184а. Печенье к чаю или кофе (очень вкусное)	898
№ 3184б. Мелкое печенье.....	898
№ 3185. Богемские калачики.....	898
№ 3186. Настоящие выборгские крендели.....	899
№ 3187. Пирожные из манной крупы или риса	899
№ 3188. Колечки с корицей	899
№ 3189. Берлинское пирожное	899
№ 3190. Бисквитный пирог с лимоном	899
№ 3191. Бабушкины прянички.....	900
№ 3192. Запдухен.....	900
№ 3193. Соленые ламанцы.....	900
№ 3194. Пирожное на скорую руку.....	900
№ 3195. Лимонное печенье на франкфуртском порошке.....	901
№ 3196. Кулич на франкфуртском порошке.....	901
№ 3197. Мазурки миндальные	901
№ 3198. Еще мазурки.....	902
№ 3199. Овсяники.....	902
№ 3200. Кекс.....	902
№ 3201. Бисквит «Альберт».....	902
№ 3202. Натрон-кухен.....	903
№ 3203. Еще пирожное к кофе или чаю	903

РАЗДЕЛ XL. ПАСХИ И КРАШЕННЫЕ ЯЙЦА.....904

Пасхи и крашеные яйца..... 905

№ 3204. Пасха обыкновенная	905
№ 3205. Пасха со взбитыми сливками	906
№ 3206. Пасха заварная	906
№ 3207. Пасха сливочная	906
№ 3208. Пасха сливочная другим способом.....	906
№ 3209. Красная пасха	907
№ 3210. Миндальная пасха	907
№ 3211. Пасха обыкновенная	907
№ 3212. Пасха заварная с желтками	907
№ 3213. Пасха красная по-другому	908
№ 3214. Пасха сладкая	908
№ 3215. Пасха вареная	908
№ 3216. Пасха царская.....	908
№ 3217. Пасха царская другим способом.....	909
№ 3218. Пасха с крутыми желтками.....	909
№ 3218а. Пасха.....	909
№ 3218б. Еще пасха.....	909
№ 3218в. Пасха с миндалем и цукатами	909
№ 3219. Пасха с фисташками	910
№ 3220. Розовая пасха.....	910
№ 3221. Способы крашения яиц.....	910



Предисловие редактора современного издания

Книга Елены Молоховец «Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве» была настоящим бестселлером в конце XIX — начале XX века и переиздавалась более тридцати раз. Рецепты из нее разошлись по множеству других поваренных книг, а имя автора стало олицетворением хорошо налаженного, респектабельного быта. «Подарок...» интересен и полезен и в наши дни — и как классическое, проверенное временем пособие по кулинарии, и как источник исторических сведений — ведь из подобных старых книг можно почерпнуть массу информации о повседневной жизни людей в прошедшие эпохи.

Елена Молоховец предлагает рецепты всевозможных блюд разных кухонь и дает советы по рациональному ведению домашнего хозяйства. Многие из ее рекомендаций пригодятся и современным читателям. Скажем, о том, как выбирать качественные продукты и как наилучшим образом раскрывать их вкус и питательные свойства. В книге приводятся рецепты на любой вкус, кулинарный опыт и кошелек: как подходящие начинающей хозяйке, так и представляющие интерес для искусного повара, как простые повседневные, так и сложные праздничные.

Чтобы готовить большинство описанных здесь блюд, вам не понадобится ни громадная русская печь, ни очаг с вертелом над ним, ни прочий подобный «исторический



антураж» — достаточно обычной кухонной плиты и духового шкафа. В ряде рецептов ингредиенты указаны в очень больших, «несовременных» количествах, но их легко уменьшить в необходимой пропорции.

Хотя мы старались в целом сохранить стиль автора, все же эта книга значительно отличается от оригинала. Так, мы решили представить читателям, как говорится, всегда актуальную кулинарную классику: первые и вторые блюда, холодные закуски, соусы, салаты, выпечку и десерты. Поэтому при подборе материала опустили некоторые разделы, опубликованные в предыдущих изданиях, скажем, касающиеся различных заготовок, обустройства квартиры, сервировки стола и т. д.

Был сделан и еще ряд изменений: например, для удобства читателей мы перевели старинные меры веса, длины и объема в привычные нам килограммы, литры, сантиметры и т. д. Добавили примечания с объяснением малоупотребительных сегодня слов и некоторых терминов и советами, скажем, чем можно заменить тот или иной редкий в наше время продукт или кухонную утварь. Кроме того, постарались исправить несколько вкрапившихся в оригинальный текст неточностей и пояснить ряд моментов, способных вызвать непонимание.

Надеемся, эта книга станет для вас неизменным источником вдохновения в кулинарном деле. Желаем успехов и приятного аппетита!



Предисловие автора

Я составила эту книгу для молодых хозяек, не обладающих достаточным опытом, чтобы они смогли быстро получить понятие о хозяйстве вообще и научиться вести его рационально. И если она хотя бы частично достигнет желаемой цели и принесет пользу моим соотечественницам, то это будет лучшей наградой за мои труды.

Эта книга написана, во-первых, для того, чтобы познакомить читательниц с кухней и хозяйством вообще. Для этого я собрала всевозможные рецепты приготовления блюд и необходимых в домашнем хозяйстве заготовок: варенья, напитков, разных овощных и фруктовых запасов, соления мяса, рыбы и т. д.¹

Во-вторых, для того, чтобы сократить расходы в хозяйстве. Для этого во всех рецептах указана по возможности точная пропорция всех составных частей на 6 человек. Почти над каждым рецептом названо необходимое количество продуктов, чтобы хозяйка могла определить, все ли у нее в наличии.

Также мною составлены разделы, посвященные постной и вегетарианской пище.

Цель этой книги заключается еще и в том, чтобы помочь хозяйке при умеренных расходах всегда иметь вкусный, здоровый и разнообразный стол. Достигнуть этого можно благодарумной экономией продуктов.

¹ При составлении этого издания мы опустили разделы о домашних заготовках.



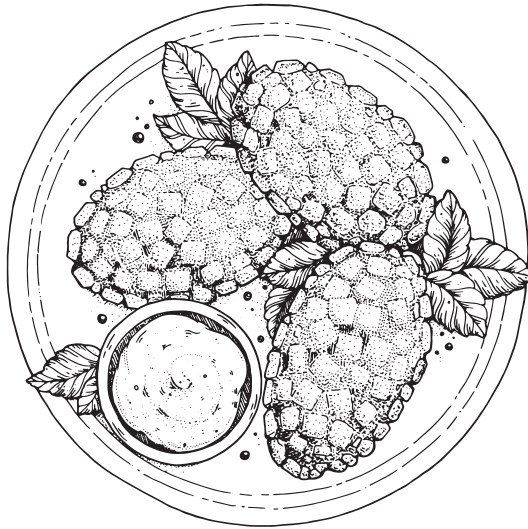
Для примера возьмем бульон. Для его приготовления на 6–8 человек нужно взять кастрюлю для супа, влить в нее 9 стаканов (1,8 л) воды, положить 0,8–1,6 кг говядины, замерить гладкой чистой палочкой высоту воды, сделать на палочке отметку, потом долить еще 6 стаканов воды (1,2 л). Варить бульон на слабом огне, положив после закипания соль, коренья и пряности, по меньшей мере 3 часа; уварить его так, чтобы уровень достиг сделанной ранее зарубки. Так готовят крепкий бульон. Между тем часто поступают иначе, а именно: берут говядину по рецепту, льют воды без меры, накрывают кастрюлю крышкой, дают бульону кипеть на довольно сильном огне. Незадолго перед обедом оказывается, что бульон выкипел и его мало. Тогда подливают воды на глаз и часто ошибаются. Бульон получается невкусным, ненаваристым.

Поэтому я советую, чтобы каждая хозяйка выбрала хотя бы 2–3 блюда и приготовила их, соблюдая все, что сказано в рецепте.

Чтобы точно отмерять нужные для приготовления кушаний продукты, необходимо иметь на кухне мерные ложки, стакан, который вмещает 200 мл воды, и мерную кружку с делениями для жидких и сыпучих продуктов.



Раздел I



Основные правила

Таблица меры и веса

400 г муки крупчатой ¹	3 стакана	400 г гречневой крупнои крупы	2½ стакана
1 ст. ложка муки крупчатой	⅓ стакана	400 г манной крупы	2¼ стакана
400 г картофельной муки ²	2½ стакана	400 г риса	2 стакана
400 г гречневой муки	2½ стакана	400 г пшена	2½ стакана
1 ст. ложка масла ³	50 г	400 г саго ⁴	2⅓ стакана
400 г масла	8 ст. ложек	400 г перловой крупы	2¼ стакана
400 г растопленного масла	¼ стакана	400 г гречевого продела	2¼ стакана
400 г ячневой крупы	2⅓ стакана	400 г смоленской крупы ⁵	2½ стакана

¹ *Крупчатая мука, или крупчатка*, — белая пшеничная мука самого тонкого помола. Современный аналог — пшеничная мука высшего сорта. — *Здесь и далее примечания редактора этого издания.*

² *Картофельная мука* — не то же самое, что картофельный крахмал. Получают ее из высушенных и затем измельченных клубней (при производстве крахмала действуют в обратном порядке). Применяют картофельную муку в хлебопечении, для изготовления растворимого пюре, добавляют в супы-пюре, пудинги, соусы, десерты.

³ Подразумевается или свежее, или топленое сливочное масло. В представленных далее рецептах преимущественно используется именно такое масло; если же применяется растительное (оливковое, подсолнечное, горчичное и т. д.), это указывается особо.

⁴ *Sago* — крупа из сердцевины саговой и некоторых других видов пальмы.

⁵ *Смоленская крупа* — особым образом обработанные гречневая или пшеничная крупа, измельченные до размера макового зерна.

400 г овсяной крупы	2¼ стакана
400 г белой фасоли	2½ стакана
400 г сушеного гороха	2 ½ стакана
400 г чечевицы	2½ стакана
400 г миндаля	3 стакана
400 г изюма кишмиш	3 стакана
400 г мелкого сахара	2 стакана
400 г сахара кусками	3 стакана
400 г сахарного песка	2 стакана
400 г молотого кофе	5 стаканов
400 г вермишели	4½ стакана
400 г сметаны	1½ стакана
400 г белой городской булки ¹	2 свежие или 2½ черствой

16 мелко толченных магазинных сухарей	1 стакан
1 стакан сухарей	1 городская булка
400 г чернослива	2½ стакана
400 г клюквы	2 стакана
400 г клубники, вишни и т. п.	3 стакана
2 небольших мускатных ореха	4 г
2 чайные ложки корицы	4 г
70 шт. гвоздики или 2 ч. ложки	4 г
400 г варенья	1¼ стакана
12 желтков	1 стакан
6 яиц	1 стакан
4 толстых листочка желатина	8 г
400 г желатина	170 листочков

Общие сведения относительно расхода продуктов на 6 человек

1. Для мясного супа берется от 0,5 до 1,2 кг говядины.
2. Для основного бульона берется 1 луковица и 300 г корней: моркови, петрушки, сельдерея и лука-порей.
3. Для специального бульона прибавляется, кроме того, еще 400 г свежей капусты, или 400 г свежей капусты и брюквы; или 400 г свежей капусты, брюквы, спаржи, свежего нелущеного зеленого горошка и цветной капусты или 400 г сельдерея вместе с зеленью, и т. п.
4. На суп-пюре, кроме 300 г основных корней и 1 луковицы, берутся еще овощи, из которых должен быть сварен суп, а именно: 400 г картофеля, моркови, брюквы или 400 г всего этого, вместе взятого.
5. Для льезонирования² супа или соуса берется 2 желтка и ½ стакана густых сливок.
6. На гороховый суп-пюре расходуется 200 г основных корней и 400–600 г гороха.

¹ *Городская, или французская, булка* — продолговатое хлебобулочное изделие из пшеничной муки массой около 200 г с продольным надрезом, при выпекании образующим похожий на гребешок выступ.

² *Льезонирование* — введение в полуфабрикат блюда связывающего пищевого продукта (например, сырого яйца, крахмала, желатина и т. п.).

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА

7. На суп из чечевицы идет 200 г основных корнеьев и 200 г чечевицы.
8. На кислые щи берется по 200 г основных корнеьев, 600 г кислой капусты и 3–4 сушеных гриба.
9. На котлеты нужно взять 600 г мягкой говядины.
10. На жаркое берется 1,2 кг говядины, или телятины без костей, или 1,2 кг кур, цыплят, дичи, рыбы и пр.
11. На пироги на каждые 400 г муки используется 8 г сухих дрожжей и 1 стакан воды.
12. На тесто для вареников, колдунов, пельменей, лазанок, ватрушек, пышек, оладий, хвороста расходуется по 400 г муки.
13. На блинчики (20 штук) берется 3 стакана молока или воды и 2 стакана муки.
14. Масла на целый день требуется 200 г, но если готовятся русские блины¹, вареники с творогом или отварная рыба с картофелем, маслом и яйцами, надо прибавлять еще 130–200 г масла.
15. На бульон с крупами нужно 100 г круп ($\frac{1}{2}$ стакана). Если суп, будучи сваренным, может простоять в теплом месте часа 3, то можно засыпать не $\frac{1}{2}$, а $\frac{1}{4}$ стакана, иначе он превратится в жидкую кашу.
16. На молочный суп на 1,2 л молока также берется $\frac{1}{2}$ стакана круп, но если суп, будучи сваренным, может постоять в теплой духовке часа 3, то можно засыпать не $\frac{1}{2}$, а $\frac{1}{4}$ стакана, иначе он превратится в жидкую кашу.
17. На крупяные пудинги необходимо 200 г крупы.
18. На крутую гречневую кашу используется 200 г крупы.
19. На рассыпчатую смоленскую кашу берется 400 г крупы.
20. На самостоятельный соус из щавеля или шпината с самым легким гарниром необходимо на 6–8 человек до 2,5 кг не очищенной еще от земли зелени. Если же гарнир² мясной, то достаточно 1,2 кг. На щи берется 600 г.
21. На самостоятельный соус из свеклы, моркови, брюквы, лука с легким гарниром овощей расходуется 1,2 кг.
22. Если же эти соусы подаются как гарнир к котлетам, рулету, к отварной говядине, то достаточно половинной пропорции продуктов.
23. На кисели берется 400 г клюквы или красной смородины и $\frac{3}{4}$ стакана картофельного крахмала.
24. На компоты идет 400 г яблок или 600 г чернослива и 200 г сахара.



¹ Имеются в виду блины из дрожжевого теста.

² *Гарнир* — это дополнения к основной части блюда для его украшения, увеличения питательной и вкусовой ценности. В России гарниром обычно называют те продукты, которые дополняют мясное или рыбное блюдо. Однако в этом качестве могут выступать любые продукты, в зависимости от того, что считать основным компонентом.

25. На воздушный яблочный пирог или крем потребуется 600 г сырых яблок. Протирать их следует свежеспеченными, горячими.
26. На домашний пирог из густого домашнего варенья достаточно 1¼ стакана варенья и четыре яичных белка.
27. Для желе и бланманже на 4 стакана жидкости необходимо 10–12 листочков желатина, т. е. 40–50 г, и 100–200 г сахара.
28. Для мусса на 3 стакана жидкости нужно 30 г желатина.
29. На мороженое на 6 человек требуется 0,6 л цельного молока или жидких сливок, 4 желтка и 150–200 г сахара.
30. Шоколада на 6 чашек необходимо 50–100 г на 0,3 л нежирных сливок или молока.
31. На чашку какао берется чайная ложка какао, 2 ч. ложки мелкого сахара, ½ чашки кипятка и ½ чашки сырого молока.
32. На 3 части молотого кофе берется 1 часть цикория и затем на каждую чашку кофе кладется по чайной ложке этой смеси.
33. Чаю кладут по чайной ложке на 4 человека.
34. Черного хлеба полагается по 200 г на человека.
35. Соли на стол идет по 800 г в неделю.
36. При приготовлении теста для булок или пирожного берется специй на каждые 400 г муки: кардамона — по 10 зерен, лимонного или розового масла — по 5 капель, ванили — по 25 мм¹.
37. На хлебный торт на 5 яиц и 1½ стакана сухарей из черного хлеба берется ½ ч. ложки корицы и 3 бутона гвоздики.
38. Для бисквитного пирога на 5 желтков берется цедра и сок ½ лимона.
39. Из 800 г неочищенной малины выходит, после того как она будет вычищена и протерта, 200 г ягодного пюре.
40. Из 400 г неочищенных грецких орехов выходит 200 г ореховой массы.

¹

Подразумевается кусочек натуральной ванили в стручках.

Таблица приблизительной продолжительности приготовления разных продуктов в духовке

Примечание. На вертеле: все жарится на четверть или на полчаса дольше. Для жаренья каждые 400 г мяса в духовом шкафу полагается по четверти часа², например:

Ростбиф 6,5 кг	4 ч
Мягкий кусок говядины 1,5–2 кг	1 ч 15 мин
телятины (задняя часть) 4–6 кг	2 ч 30 мин — 3 ч
1,5–2 кг	1 ч 15 мин
баранины (задняя часть)	1 ч 30 мин — 2 ч
Копченый окорок в тесте	2–3 ч
Глухарь молодой	около 1 ч
старый	1 ч 15 мин
Тетерка молодая	30 мин
старая	1 ч
Индейка большая, фаршированная	3 ч
нефаршированная	2 ч 40 мин
Утка	2 ч
Пулярка ³	1 ч 30 мин

Курица старая	1 ч 30 мин
молодая	1 ч
Гусь	3 ч
Поросенок	2 ч
Заяц в жаркой духовке	1 ч 15 мин
Рыба цельная печется в духовке	30–40 мин
Пироги	20 мин
Пироги с рыбой	1 ч
Пирожки	20 мин
Куличи	45 мин
Булки	1 ч
Пудинг в духовке	30 мин
Воздушные пироги	10 мин
Торты	45 мин

Таблица приблизительной продолжительности жаренья на плите

Котлеты	11–15 мин
Бифштекс	7–10 мин
Клопсы	30–40 мин
Зразы	30–40 мин
Рябчики	20–30 мин
Цыплята	30–40 мин
Куропатки	40–45 мин

Мелкая дичь	15–20 мин
Мелкая рыба или крупная, нарезанная кусками	15 мин
Блинчики	2–3 мин
Вафли	5–6 мин
Пирожки, жаренные во фритюре	5–7 мин
Хворост	2–3 мин

¹ Это верно и для вертела, которым нередко снабжены современные газовые и электрические духовки.

² Если продукт запекается цельным крупным куском или тушкой, следует прибавлять к общему времени еще 15–30 минут (30 минут — для фаршированной индейки).

³ Пулярка — жирная откормленная курица. В наше время ее заменяет цыпленок-бройлер.

**Таблица приблизительной продолжительности варки
различных продуктов**

Примечание. *Время варки считается с минуты закипания.*

Вода и молоко, в количестве 1,8–2,4 л, закипает через	10–12 мин	Кольраби	1 ч
Бульон обыкновенный варится	3–4 ч	Шпинат и щавель	10 мин
Любая рыба для ухи опускается в кипяток и варится в зависимости от ее толщины	15–30 мин	Простые пудинги варятся в форме	1 ч
Говядина бульи ¹ варится	3 — 3 ч 20 мин	Плум-пудинг варится в салфетке	4 ч
Солонина ² , опущенная в холодную воду	4 ч	Вареники, колдуны и пр. опускаются в кипяток и варятся, пока не всплывут на поверхность	15 мин
Телячьи ножки	3 ч	Макароны и вермишель, опущенные в кипяток ³	30 мин
Баранина	2 ч 30 мин	Манная крупа, всыпанная в кипяток	5 мин
Свинина	3–4 ч	Смоленская крупа, всыпанная в кипяток	10 мин
Курица	1 ч 30 мин — 2 ч	Рис	1 ч
Цыплята	45 мин — 1 ч	Саго	30 мин
Утка	1 ч 30 мин — 2 ч	Ячневая крупа (ее нужно засыпать не в кипящее молоко, а в теплое, тогда она скорее разваривается. Через полчаса отставить, чтобы не кипела больше, но и не остыла)	30 мин
Раки варятся	15 мин	Овсяная крупа, опускается в холодную воду, варится	1 ч

¹ Бульи — отварная говядина.

² Солонина — мясо, преимущественно говядина, приготовленная путем долгого выдерживания в соли или соляном растворе и предназначенная для долгого хранения. В настоящее время практически не используется.

³ Современные макаронные изделия из твердых сортов пшеницы варятся гораздо быстрее, при их приготовлении нужно следовать инструкции производителя на упаковке.

ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА

Картофель, очищенный и опущенный в кипяток, варится на сильном огне	20 мин (после чего должен постоять на краю плиты 10 мин)	Перловая крупа	1 ч
Картофель, очищенный и опущенный в холодную воду, варится	30 мин	Гречневая каша-размазня	30 мин
Морковь, репа, брюква, петрушка ¹	1 ч	Крутая гречневая каша (варится на пару)	2 ч
Цветная капуста, опущенная в кипяток	15–20 мин	Молоко заваривается с желтками для мороженого (как только пойдет сильный пар, сразу же отставить, помешивая, чтобы не вскипело)	2,5 мин
Спаржа	15–20 мин	Яйца всмятку, опущенные в кипяток	2,5 мин
Свежая белокочанная капуста	1 ч	Яйца в мешочек	4–5 мин
Кислая капуста	2 ч	Яйца вкрутую	8–10 мин
Фасоль	2 ч	Чернослив, предназначенный для компота, обдается кипятком, накрывается крышкой, через час кладется в легкий сироп, варится	30 мин
Зеленый сушеный горошек	1 ч	Яблоки, предназначенные для компота, опускаются в кипящий сироп и варятся	15–20 мин

Меры расхода соли при приготовлении кушаний

1. На каждые 600 мл, то есть на 3 стакана, бульона кладется соли по $\frac{1}{2}$ ч. ложки, следовательно, рыбу на уху надо натирать солью, взяв по $\frac{1}{2}$ ч. ложки на каждые 3 стакана ухи.

¹ Подразумевается корень петрушки.

2. Для варки колдунов, вареников, макарон, лазанок¹, овощей, рыбы, на каждые 3 стакана воды берется по 1 полной ч. ложке соли.
3. На каждые 400 г муки, взятой на тесто для вареников, лапши, пирогов, расходуется по 1 ч. ложке соли. В сладкие же пироги — только по ¼ ч. ложки.
4. В сладкий крупяной пудинг кладут на 400 г круп по ¼ ч. ложки соли.
5. На каждые 400 г гречневой крупы для крутой каши требуется по 1 полной ч. ложке соли.
6. На каждые 400 г мяса для котлет, на жаркое — говядину, телятину, поросенка, домашнюю птицу и дичь — берется на каждые 400 г по ½ ч. ложки соли, которой и натирается сырое мясо перед жареньем; в фарш для котлет соль кладется внутрь.
7. Рыба для жарки натирается 1 ч. ложкой соли на каждые 400 г.
8. На соус из моркови и других кореньев на каждые их 400 г берется по ½ ч. ложки соли, по ¼ ч. ложки сахара и по 1 ст. ложке масла.

Рисунок и разбор говяжьей туши

Представленный здесь рисунок дает представление о том, как называется каждая часть говяжьей туши и как ее лучше использовать.

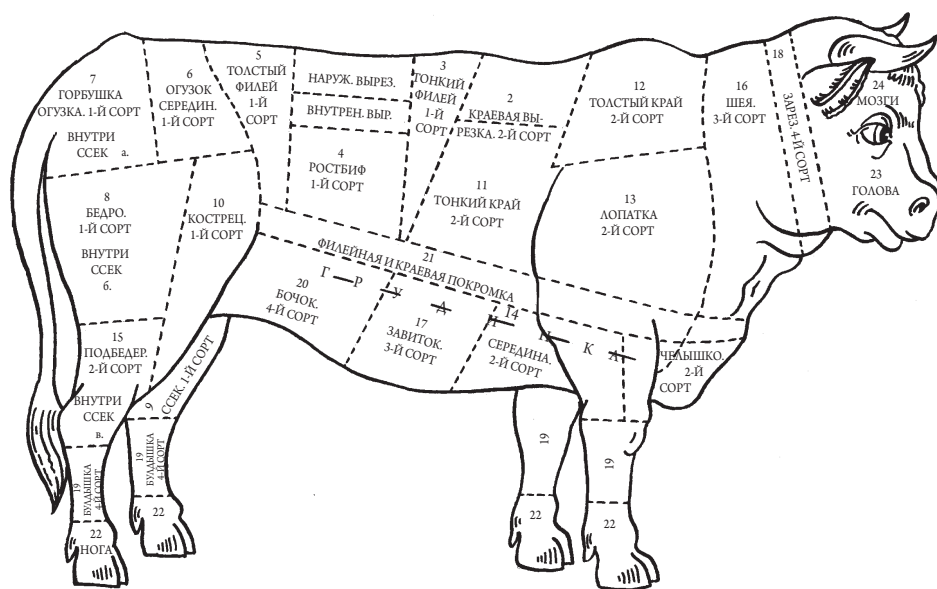
Говядина делится на первый, второй, третий и четвертый сорта. От шеи к хвосту мясо делается все лучше, сочнее, жирнее и вкуснее, а также делается лучше и сочнее от низа туловища к верху. Таким образом, вдоль почти всего позвоночника идет наружная и внутренняя вырезка, утолщающаяся к середине туловища. Если она вырезается, то идет на бифштексы или на жаркое. В соединении же со смежным мясом представляет собой сочный кусок, пригодный для бульи, а также для жарки и тушения.

Чем мясо ниже к ногам и ближе к голове, тем оно более студенистое, так что губы и ноги от колен до копыт хороши для приготовления студня. А из телячьих голов и ножек получается вкусное заливное.

К первому, то есть лучшему, сорту, относятся следующие части:

1. **Вырезка** при ростбифе. Эта внутренняя вырезка окружена околопочечным внутренним жиром. Идет на самый лучший бифштекс.
2. **Краевая вырезка**, расположенная над тонким филеом и тонким краем, хороша для бифштекса и жаркого. Оставленная при тонком крае, она идет на антрекот или неважный ростбиф, но это невыгодно. Гораздо лучше, купив весь этот кусок, вырезку отделить для бифштекса, кусок мякоти — для жаркого, а мясо на костях использовать на суп, но не на чистый бульон.
3. **Тонкий филей** находится между тонким краем и ростбифом, идет углом с ребром и тремя позвонками. В верхней его части находится также вырезка второго сорта, которая заложена по позвоночнику, поверх ребер. Из тонкого филея с вырезкой

¹ Лазанки — мучное блюдо ряда восточноевропейских стран (Беларуси, Украины, Литвы, Польши). Представляет из себя небольшие тонкие пластины из теста. Название произошло от итальянского слова lasagna («лазанья»).



получается прекрасное жаркое. Если же вырезку отделить на бифштекс, то остальную часть можно использовать только на суп, но не на чистый бульон.

4. **Ростбиф** расположен между тонким и толстым филеем, представляет самую дорогую часть мясной туши, потому что содержит в себе две вырезки: одну внутреннюю первого сорта, а другую наружную, называемую затылочной. Из ростбифа готовят лучшее жаркое.
5. **Толстый филей** находится между ростбифом и огузком, там, где передние кости таза и крестец. Очень ценная часть мясной туши, также с куском вырезки. Весь кусок целиком можно употребить на жаркое, как ростбиф.
6. **Середина огузка.** Задняя часть туши, за толстым филеем. В нем нет вырезки. Идет на лучшее бульи, а следовательно, и на бульон.
7. **Горбушка огузка,** будучи более мягкой, употребляется исключительно для бульи, а следовательно, и на чистый бульон. Можно использовать и на тушеное жаркое. Огузок оканчивается хвостом, который отрезается, и из него готовится суп. Однако любой бульон делается вкуснее, если к говядине, которая в нем варится, прибавлять по 400 г хвоста.
8. **Бедро** расположено книзу от огузка и толстого филея, это лучшая часть мяса для крепкого, чистого бульона.
9. **Ссек** находится с внутренней стороны задней ноги и делится на три части:
 - а) **Верхняя** часть, расположенная за огузком, составляет **ссек-горбушку**, употребляемую исключительно на тушеное жаркое. Кости идут на суп. Горбушку можно узнать по округленной форме мяса, покрытой кожей;
 - б) **Середина ссека,** находящаяся сзади бедра, идет на жаркое, битки, зразы, клопсы, кости же с окружающим их мясом — на бульон;
 - в) **Нижняя часть ссека,** сзади подбедерка, используется на котлеты и суп.

10. Кострец находится рядом с бедром, но ближе к голове. Совсем нежирная мясная часть. Идет на зразы, клопсы, рубленые котлеты, кости с мясом — на суп.

Ко второму сорту мяса относятся следующие части:

11. Тонкий край с шестью ребрами и соответствующими позвонками. Находится между тонким филеом и толстым краем. Считается лучше толстого края, потому что к нему прилегает краевая вырезка второго сорта, расположенная по позвоночному хребту поверх ребер. Если она не вырезана, то составляет с ребрами тонкого края так называемый антрекот. Его можно употреблять для худшего ростбифа, однако он невыгоден, потому что в нем много костей. Купив большой кусок этой части, лучше отделить вырезку на бифштекс или жаркое, а все остальное использовать на суп, но не на бульон.

12. Толстый край. Расположен между тонким краем и шеей, с пятью ребрами и пятью позвонками. Годится на кислые щи и на небольшие куски жаркого или битки. Его можно отличить от тонкого края только по тому, что заметна срезанная с него лопатка.

13. Лопатка идет от толстого края и до буддышек, составляя всю переднюю ногу от ее начала. Эта часть хотя и хороша как суповое мясо, но не жирна, поэтому и относится ко второму сорту и используется только на всевозможные супы и ленивые щи.

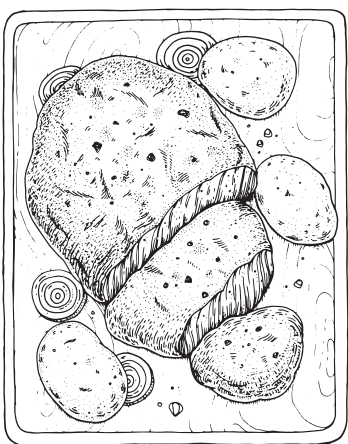
14. Грудинка. Расположена под лопаткой, начиная от шеи и до костреца. Делится на четыре части:

а) лучшая часть — передняя, называемая чельшком;

б) вторая часть, называемая серединой грудинки, идет на кислые супы и щи. Мясо очень вкусное, с твердым жирком и хрящиками, которое и подается в щах;

в) третья часть называется завитком и относится к третьему сорту;

г) четвертая, худшая, называется бочком и относится к четвертому сорту.



15. Подбедерок находится ниже бедра первого сорта. В нем много костей и сухожилий, но из него получается хороший бульон, и он отчасти заменяет бедро.

К третьему сорту относятся следующие части:

16. Шея. Чем ближе к туловищу и к верху, тем мясо ее лучше. Из этой части можно варить самый простой суп.

17. Завиток — худшая часть грудинки. Содержит значительную часть брюшных оболочек, употребляется на супы.

К четвертому сорту относятся следующие части:

18. **Зарез.** Он составляет переднюю часть шеи. Годится на супы.
19. **Будышки**, называемые также **голяшками** и **рульками**. Две задние находятся между ногой и подбедерком с одной стороны и ссеком с другой. Две передние — между ногой и лопатками. Состоят из сплошных костей и сухожилий и идут на суп.
20. **Бочок** — четвертая, худшая, часть грудинки. Представляет собой мясной лоскут без костей. Употребляется на суп.
21. **Филейная** и **краевая покромка**. Первая составляет нижнюю часть ростбифа, а вторая — нижнюю часть тонкого края. Эта полоса мяса идет вдоль туши от шеи и до костреца. Она отрезается, так как по этой полосе туши вытягиваются внутренности, что придает покромке дурной вкус и запах.
22. **Ноги** и **губы** идут на студень.
23. **Голова** употребляется на студень.
24. **Мозги** варят и жарят, а также используют на фарш в пирожки.
25. **Язык** подается только вареным, как горячим, так и холодным; также его коптят, солят и употребляют на колбасы.
26. **Почки** идут на рассольник и в соус. Почечный жир считается лучшим и употребляется для колдунов, котлет, зраз и т. д.
27. **Печенка.** Ее жарят.
28. **Ливер**, то есть легкие и сердце, используется для начинки пирогов и на первое.
29. **Рубцы** идут в суп и соус.
30. **Бычий хвост** — на суп.
31. **Костный мозг** вынимают из позвоночной хребтовой кости и кладут в английские пудинги и в плум-пудинг.
32. **Сало** вытапливается на фритюр¹.
33. **Сердце** употребляется на суп и холодное.
34. **Уши** и **копыта** употребляются на варку клея.
35. **Кишки** — на оболочку для колбас.
36. **Рога** — на гребни, а концы их — на пуговицы.
37. **Кожа** идет на изготовление обуви.
38. **Кровь** используется для поливки корней деревьев².

¹ Сейчас для жарки во фритюре используются преимущественно растительные масла. В прежние времена на фритюр шел топленый говяжий, свиной или гусиный жир.

² В настоящее время кровь также идет на удобрения, но в форме муки.

Как определить качество мяса

Надо стараться брать всегда самое свежее мясо. Качественная говядина должна быть:

1. Ни бледно-алого, ни насыщенно-красного цвета, потому что первый служит признаком болезни, а второй указывает, что животное не было правильно прирезано, а умерло с сохранением всей крови или что оно страдало лихорадкой.
2. У хорошего мяса лишь незначительный запах или его вовсе нет. Запах не должен быть неприятным. Плохое мясо отличается тошнотворным запахом. Он легко различается после того, как мясо разрежут и сполоснут теплой водой.
3. Оно не должно ни слишком сильно сморщиваться и много терять в весе при приготовлении.
4. Простояв день или около того, мясо не должно покрываться влагой.
5. Жир в куске должен быть в надлежащем количестве, его недостаток или избыток — плохой признак.
6. Чтобы узнать, свежая говядина или нет, стоит купить лакмусовой бумаги. Если листочек, приложенный к говядине, делается синим, то это знак, что мясо несвежее. Если же он станет красным, это знак, что мясо совершенно свежее¹.
7. Говядину лучше всего употреблять на второй или третий день после убоя. Когда оно еще теплое — парное, его не получится разрубить ровными кусками по тому шаблону, который принят у мясников.
8. Мясо на второй и третий день после убоя называют в продаже парным — в знак доказательства его свежести.
9. Мясо только что убитого животного всегда жесткое и при варке, и при жаренье. С третьего дня оно размягчается, делается приятнее на вкус, мягче и удобоваримее.

Тотчас после убоя мясо имеет блестящую поверхность и вишнево-красный цвет с лиловым оттенком. Со второго дня поверхность мяса уже не блестит и имеет совершенно ровную поверхность при разрезе и под воздействием кислорода матовый, более ярко-красноватый цвет. Впоследствии при надавливании пальцами оно уже не имеет той упругости, что была на второй день.

Мерзлое мясо. При замерзании мясо увеличивается отчасти в весе, но особенно в объеме. Мерзлое мясо разрубается очень ровно, если впервые замерзло и не оттаивало.

Замораживание мяса — это лучшее средство для его сохранения. Оно может долго не портиться, если не будет подвергаться оттаиванию.

¹ Вряд ли в наши дни продавец разрешит поставить такой эксперимент в магазине или на рынке, но ради любопытства вы можете проделать это на своей кухне. Метод действительно работает. Лакмусовую бумагу нужно смочить дистиллированной водой и приложить к глубокому надрезу в мясе. Подержать 10–15 минут. Свежее мясо дает слабокислую реакцию (красный цвет бумаги), лежалое — щелочную (синий цвет).

Мясо, купленное мерзлым, перед употреблением должно быть только обмыто, растаять оно должно уже в кастрюле при варке или жаренье, но не ранее¹.

Лучше не покупать оттаявшее мясо. Узнать его можно следующим образом. Цвет его ярко- или кирпично-красный. Поверхность разреза ровная и очень влажная. При прикосновении такое мясо обильно смачивает пальцы. При надавливании палец углубляется в мясо, как в тесто, и оставляет после себя ямку, которая не наполняется сама собой, как в парном мясе.



Если оттаявшее мясо положить на блюдо, то через некоторое время вокруг него образуется лужица алой жидкости. Мясники в данном случае оправдываются тем, что эта жидкость служит доказательством не оттаивания, а сочности мяса. Оттаявшее мясо портится скорее, чем свежее.

Хотя мерзлое мясо менее вкусно, чем парное, замороженное один раз и только в свежем виде, оно может быть допущено к употреблению. Но если замороженное мясо оттаяло, опять замерзло и снова оттаяло, то его качество резко снижается. Оно делается дряблым, и узнать его можно прежде всего по неравномерности окраски — начиная от ярко-красного и до темно-красного цвета, тогда как мясо, замерзшее в первый раз, бледно-сероватое.

Мясо, которое замерзает в четвертый раз и более, делается черно-красным, почти никуда не годным по своим качествам.

Если употребить такое мясо крайне необходимо, следует положить его в кастрюлю с водой, поставить на большой огонь, дать вскипеть, снять пену, затем бросить в кастрюлю горячий, твердый, но не дымящийся березовый уголь, оставить его на 2–3 минуты. Как мясо, так и бульон совершенно теряют от этого и дурной запах, и дурной вкус, хотя мясо не теряет свои вредные для здоровья свойства.

Вообще, чем мясо жирнее, тем оно скорее портится.

Печенка. У свежей говяжьей печенки всегда блестящая гладкая поверхность, коричневым, шоколадный цвет, часто с фиолетовым, а иногда и с желтоватым оттенком. При разрезе из нее сочится кровь, при надавливании замечается упругость, при сильном надавливании пальцем происходит разрыв ткани, но ямки, как это бывает у испорченной печени, не получается. Запах свежей печени с легкой горечью от желчи.

У несвежей печенки цвет матовый, поблекший, с желтовато-зеленоватым отливом. Сама ткань дряблая, при надавливании пальцем остается ямка.

Долго хранить печень нельзя, и если почему-либо приготовление ее нужно отложить до другого дня, то ее можно полить холодной водой так, чтобы она была полностью покрыта². Перед употреблением печень надо вымачивать несколько часов в холодной воде.

Почки. Почки тоже надо перед приготовлением держать в воде, разрезав их пополам.

Мозги. Поверхность свежих мозгов блестит, при надавливании пальцем ощущается упругость, ямки не образуются. У несвежих же ткань тусклая, мягкая, кремообразная,

¹ Сейчас рекомендуется полностью размораживать мясо перед использованием, причем желательно в течение нескольких часов в холодильнике.

² При хранении в холодильнике такая мера не требуется.

тянется и легко растирается между пальцами. Их тоже следует вымачивать в холодной воде, переменяв ее два раза, чтобы из них выделилась вся кровь. В летнее время мозги портятся уже в конце первых суток, но на льду могут простоять в воде 2–3 суток.

Голова. Узнать, свежа она или нет, можно по губам. Для этого нужно отвернуть нижнюю губу и осмотреть внутреннюю поверхность всей морды. Если эта поверхность представится блестящей, стекловидной, значит, голова свежая. На испортившейся же заметны красные полосы и пятна, волдыри, которые при плохом состоянии мяса лопаются, образуя изъязвления.

Ноги. Не должны иметь ни язв, ни волдырей, особенно в расщелине между копытами.

В случае покупки подпортившихся голов и ног их надо особенно тщательно вымыть и опалить на огне, так как при этом легком обжаривании всей поверхности кожи удаляются все испорченные части, делая остальное мясо безвредным.

Язык. Он продается свежим, соленным и копченым. На языке, начинающем портиться, видны красные или синевато-багровые пятна, пузырьки или изъязвления; иногда бывает он до половины облезшим, причем пораженная часть ярко-красного цвета.

Питательность говяжьего мяса

Самое питательное и удобоваримое мясо — это кусок отварной говядины. Вареное и тушеное говяжье мясо переваривается в желудке в продолжение 3 часов, жареное — 4 часов.

Краткий перечень кушаний из говяжьей туши

Кушанья эти делятся на 16 главных сортов:

1. Бульон. 2. Отварная говядина — бульи. 3. Ростбиф или говядина, жаренная в духовой печи. 4. Вырезка, жаренная на плите. 5. Тушеная говядина. 6. Бифштекс. 7. Рубленые котлеты и прочие мясные фарши. 8. Зразы. 9. Клопсы. 10. Мозги. 11. Язык. 12. Почки. 13. Печенка. 14. Рубцы. 15. Кушанья из головы и ног. 16. Солонина, то есть посоленная говядина.

Правила, которые надо соблюдать при приготовлении кушаний

Правила приготовления и хранения мяса

1. На крепкий хороший бульон берется говядина преимущественно от бедра. На бульон похуже — от ссека, костреца, огузка, подбедерка, буддышек и пр.

3. Если из бульона надо подать на второе блюдо бульи, то на него надо брать мясо от огузка — середины. Менее вкусны бульи от ссека — горбушки или костреца.
3. Для щей с говядиной можно взять грудинку или кусок от огузка.
4. Если не надо подавать в щах говядину, то лучше взять ребра от толстого или тонкого края, а вырезку использовать на бифштекс или жаркое.
5. Если на второе блюдо хотят жареную говядину или зразы, то надо взять 2,5–3 кг говядины от тонкого или толстого края, срезать ребра, использовать их на щи, борщ и прочее, а мягкую часть — на жаркое.
Если нужны котлеты и прочие кушанья из рубленой говядины и фарш для пирожков или чего-то другого, следует взять 1,5–2 кг говядины от бедра, ссека или от передней лопатки, вырезать 600–800 г мякоти на котлеты и т. д., из остальных же 1,2 кг сварить суп, положив в него оставшиеся от котлет жилы. Когда это мясо на костях сварится, снять его и использовать на фарш для пирожков, кулебяк и т. п.
6. Иногда можно специально для супа и не покупать говядины, а варить его из говяжьих обрезков и костей, оставшихся от жаркого, а также обрезков и костей индеек и кур, если этих обрезков наберется до 1,2 кг.
7. Если же бульи не нужна, то можно варить бульон, щи или борщ из буддышек. Одной такой буддышки достаточно на 6 человек, но ее следует разрубить на части, варить подольше и затем тщательно процедить бульон, чтобы не попались осколки костей. Такой бульон бывает мутный, и поэтому его можно подавать с лапшой, клецками, приготовить итальянский суп с макаронами и льезоном и т. д.
8. Если говядина варится для супа, то, чтобы он был вкуснее, нужно сполоснуть мясо и опустить в кастрюлю с холодной водой. От этого поры постепенно расширяются и весь мясной сок вываривается, причем говядина становится менее сочной, а бульон делается крепче.
9. Если же мясо надо подать на второе блюдо и оно должно быть сочным, то его опускают в кипяток, чтобы поверхность куска сразу стянуло кипятком и чтобы он сварился, сохранив должную сочность. Навар в таком случае менее крепок и используется для супов-пюре или кислых супов, говядина же будет сочнее.
10. Самое питательное в бульоне — это белок, который снимают в виде пены и выбрасывают, но делают это напрасно — его лучше слить в отдельную кастрюльку и прокипятить на слабом огне. За обедом же добавить в тарелку с супом, предназначенным для слабых и истощенных, а лучше совсем не снимать пену и перед обедом только процедить бульон.
11. Для придания бульону красивого цвета нужно одну луковицу вместе с шелухой обтереть, разрезать надвое и поджарить, переворачивая, чтобы не подгорела. Затем опустить в бульон и варить. Для подкрашивания бульона употребляется также жженный сахар, или грибной отвар, или просто одна луковая шелуха. Для придания аромата необходимо вместе с луком поджаривать морковь, петрушку и сельдерей.
12. Ни отварную говядину, ни ветчину, ни курицу не надо вынимать из бульона до подачи к столу, иначе они заветрятся и будут невкусными.

13. Суп из рябчиков, глухарей, куропаток и прочей дичи готовится как бульон из курицы, только кости прибавляются к оттяжке не сырыми, а обжаренными в масле. Спинки от дичи не кладутся совсем, так как они придают супу горечь.
14. Оттяжку из белков и холодной воды, приготовленную для очистки бульона, обязательно надо согреть горячим бульоном. Варить бульон с оттяжкой надо примерно полтора часа.
15. Если готовится блюдо из филе курицы или дичи, то оставшиеся кости можно истолочь, поджарить в масле и прибавить к мясной оттяжке. Это придает супу приятный и пикантный вкус. Также можно оставлять кости уже поджаренной курицы или дичи, измельчить их и прибавлять к оттяжке.
16. Борщ перед подачей к столу подкрашивают соком из сырой натертой свеклы, с которым следует его вскипятить.
17. В большом хозяйстве сохраняют кости, оставшиеся от отварной говядины. Затем из 16 кг накопившихся костей вываривают 600 мл, или 3 стакана, крепкого бульона, который сохраняют затем в холодном месте и подливают в подливки по чайной ложке.
18. Бульон очищается белками, икрой, сырым мясом.
19. Оставшуюся от обеда вареную или жареную говядину и т. д. лучше всего сберечь к следующему дню, особенно летом, в тряпице, смоченной соленой водой. Она охраняет от мух¹.
20. Варится все гораздо дольше, чем жарится.
21. Котлеты, бифштекс, мелкую дичь, рыбу, мозги, крокеты, оладьи и пр. нужно жарить перед подачей к столу, потому что в таком случае они особенно вкусны.
22. Любой суп и жаркое надо ставить сначала на сильный огонь, а потом дожаривать или доваривать на слабом огне.
23. Мозги, картофельные крокеты лучше всего жарить в свежем фритюре.
24. Когда говядина тушится в кастрюле, то надо чаще ее переворачивать и, поднимая ее, мешать ложкой соус, чтобы жаркое не подгорело. Если оно все-таки подгорит, тотчас вынуть мясо, срезать подгорелое, соус перелить в другую посуду, кастрюлю вымыть и тогда уже перелить в нее снова все для дальнейшего тушения, подлив бульона.
25. Чтобы поджарить котлеты, бифштексы, зразы и пр., следует сначала раскалить сковородку, нагреть масло на ней и тогда только класть мясо, чтобы оно подрумянилось со всех сторон, а потом уже дожаривать на легком огне, переворачивая и поливая стекающим соком.
26. Кусок мяса для запекания нужно обмазать маслом и, подлив на противень 2–3 столовые ложки воды, сразу поставить в горячую духовку, чтобы обжарилось сверху, а потом уже дожаривать на меньшем огне, каждые 10 минут поливая стекающим соком и прокалывая сверху вниз двумя шпиковками² или вилкой. В этом заключается секрет хорошего жаркого; также надо следить, чтобы оно не пережарилось.

¹ Сегодня для сохранения продуктов мы используем холодильник, однако этот и другие подобные советы могут быть полезны, если, например, вы готовите на природе.

² То же, что шпиговальная игла.

27. Если духовка слишком жаркая, то, чтобы сверху мясо не подгорело, надо прикрывать его листом чистой бумаги, смочив ее водой и обливая затем стекшим на противень мясным соком¹. Никогда не следует использовать для этого газетную бумагу. Готовность всякого жаркого узнается по соусу. Если он кровянистый, то блюдо еще не готово.
28. Ветчина бывает зараженной трихинеллезом или личинками солитера. Для уничтожения первого необходимо 150 °С жара, а второго — 125 °С. При варке и при жаренье ветчины необходимо прокалывать ее глубоко в нескольких местах, чем чаще, тем лучше, чтобы жар проник до самой середины окорока. Только в таком случае можно считать эту ветчину вполне безвредной.
29. Всегда надо брать все свежее, следовательно, и самую лучшую говядину, потому что для здоровья в ней важно не столько количество, сколько качество. Выгодно купить, например, на 3–4 человек сразу 3 кг говядины от ссека или толстой горбушки, потому что из них можно приготовить суп и жаркое на три дня, а именно:
 - а) 200 г мягкой говядины употребить на суп-скороспелку;
 - б) 1½ кг мягкой говядины отрезать и пожарить целым куском. В первый день можно подать, например, с картофелем, во второй — с макаронами;
 - в) 600 г вместе с жиром — на котлеты;
- г) из остального — костей, жил и мелких кусочков мяса — приготовить суп на два дня. В первый день — бульон, во второй — суп-пюре с крупами и пр.

Правила приготовления и хранения рыбы и раков

1. Если рыба варится для ухи, то ее надо опустить в холодную воду, если же для подачи под соусом или майонезом, то опускается в кипящий отвар с кореньями, луком, лавровым листом, перцем и солью.
2. Кожу осетрины не следует варить, так как она придает отвару неприятный вкус. Чтобы нарезать отварную осетрину ровными порциями, надо ее сперва остудить, иначе она разваливается.
3. Когда варится свежая лососина для ботвиньи (по 100 г на порцию), то надо воду посолить, но не слишком, положить 1 лавровый лист, 2 горошины душистого перца, сварить в отваре несколько картофелин и вскипятить в нем нарезанный кусочками огурец, свежий или соленый.
4. Подавая судака, например с картофелем, яйцами и маслом, отвар можно употребить на рыбный суп.
5. Оставшиеся после отварных раков панцири следует вымыть, высушить, истолочь и использовать для приготовления ракового масла. При варке раков нужно опускать обязательно в крутой соленый кипяток с укропом.
6. Очищенные раковые шейки, положенные в какой-нибудь соус или суп, уже не следует более варить — только подогреть.

¹ Удобнее использовать фольгу.

7. Раков не нужно вынимать из отвара до подачи к столу, иначе они заветрятся и будут невкусны.

Правила приготовления и хранения овощей

1. Для бульона из овощей на 3–4 человек берется 150 г основных корнеьев (порей, корень сельдерея, морковь, репчатый лук) и затем еще 300 г тех овощей, вкус которых должен преобладать: например, 600 г сельдерея, 600 г репы или брюквы и т. п.
2. Белую фасоль, сушеный горошек и чечевицу следует разварить без соли и потом уже посолить.
3. Чтобы бобовые скорее разварились, надо добавить немного питьевой соды.
4. Перед варкой сушеные грибы следует сначала обязательно обдать кипятком, хорошенько промыть, чтобы удалить с них грязь и песок.
5. При покупке грибов следует выбирать самый лучший сорт, который отличается тем, что шляпки снаружи зеленоватые, низ же и разрез белые, корешки короткие и веревка, на которой они нанизаны, тонкая.
6. Слегка подпортившийся картофель можно использовать в пищу, если его очистить, вырезать сгнившие места, налить холодной воды, поставить на плиту, дать вскипеть, слить воду, налить свежей уже посоленной воды и варить до готовности.
7. Отварной картофель, отварную крупу и печеные яблоки, которые должны быть протертыми, следует протирать горячими через терку или решето.
8. Очищенные от кожицы картофель, яблоки и груши надо тотчас же опустить в холодную воду, в которой они и должны лежать до употребления, иначе они почернеют.
9. Свежую белокочанную капусту, предназначенную для пирога, нужно нашинковать, обдать кипятком, посолить, через 10 минут отжать, только потом положить в сковороду с маслом, иначе будет горчить.
10. Свежую, белую и красную капусту для салата, чтобы она стала мягкой, нужно нашинковать, обдать соленым кипятком и затем заправлять прованским маслом¹ и пр.
11. С кислой капусты, идущей в салат, надо слить сок, ложкой отжимая ее. Затем капусту обдать горячей водой. Когда вода стечет, переложить капусту в салатник, приправить по вкусу сахаром, подлить отжатый сок.
12. Для поджаривания лука надо растопить в сковороде масло, всыпать очищенный и мелко изрубленный лук, помешивая, обжарить его до такого состояния, как это необходимо для данного блюда. Так как не все любят лук, то, накрошив его, можно завернуть в марлю, промыть под краном холодной водой, сильно его выжимая, и тогда уже употреблять.
13. Свежие молодые коренья, такие как морковь, петрушка, картофель, для основного говяжьего бульона не годятся. Для этой цели нужно использовать старые и, сварив

¹ Прованское масло — то же, что оливковое.

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ХРАНЕНИЯ ЯИЦ

их в бульоне, перед подачей к столу вынуть и заменить свежими, заранее сваренными отдельно в бульоне. Вылущенный же свежий горошек нельзя варить с другими овощами, а следует отдельно отварить в бульоне или в соленой воде, откинуть на дуршлаг и готовый всыпать в бульон, подливая его отвар весьма осторожно, потому что вкус его очень сильный и может заглушить вкус всех прочих овощей.

14. Любую зелень для сохранения ее цвета нужно опускать в соленый кипяток, куда добавлено немного питьевой соды, и варить в эмалированной кастрюльке под крышкой.
15. Если понадобится сырой свекольный сок для борща или морковный как лекарственное средство, то следует эти корни сначала очистить, вымыть, натереть на терке и затем сок выжать сквозь марлю.
16. Если картофель варится, с тем чтобы отвар его был употреблен в суп, то его опускают в небольшое количество процеженного и остывшего бульона. Если же нужен вкусный отварной картофель, то клубни опускают в соленый кипяток.
17. Свежие овощи следует начинать варить за час до подачи к столу, а некоторые и за полчаса, иначе они переварятся.

Правила приготовления и хранения яиц

1. Следует тщательно отделять белки от желтков, потому что, если в белки, предназначенные для взбивания в густую пену, попадет желток, они не взобьются как следует.
2. Разбивая яйцо, нужно надколоть его посередине сбоку чем-нибудь острым, можно о край стакана, затем осторожно разделить на две половины и потом перемещать желток из одной половины в другую и обратно, выпуская белок в подставленный сосуд, пока не отделится весь белок.
3. Разбивать яйца всегда следует над отдельной чашкой, чтобы проверить, свежее ли яйцо.
4. Оставшейся яичной скорлупой чистят изнутри графины, бутылки и пр.
5. Желтки, предназначенные для пудингов, тортов и пр., растирают в миске добела с мелким сахаром в теплом помещении.
6. Белки же, как и густые сливки, взбиваются в крепкую пену на холоде. Лучше всего до взбивания подержать их на льду или на снегу. Взбивать на блюде плоской металлической сбивалкой или вилкой¹. Всегда следует сначала взбивать легко и медленно, затем все сильнее и сильнее, иначе белки не собьются в густую, гладкую массу. Спиральным венчиком нужно сбивать в глубокой миске.
7. В суп, а также в соус иногда кладутся для вкуса желтки со сливками: например, для супа на 6 человек берутся два желтка и ½ стакана сливок. В таком случае нужно взбить желтки в чашке, развести сливками, хорошенько размешать, влить 3 суповых половника (или 3 стакана) кипящего супа, при этом сильно помешивая, дове-

¹ Сейчас мы можем использовать для взбивания миксер, однако принцип остается тот же: начинать надо с малой скорости и постепенно ее увеличивать.

сти до кипения, перелить в супницу, долить остальной бульон и подавать к столу. Если в суп кладут сметану, то суп с ней надо вскипятить.

Правила приготовления круп

1. Манную крупу, вермишель, макароны, лазанки следует засыпать сразу в уже процеженный бульон, который должен слабо кипеть на самом слабом огне. Манная крупа и вермишель варятся примерно 15 минут, остальное немного дольше.
2. Если рис варится для супа-пюре так, что нужен рисовый отвар, то промытая крупа опускается в холодную воду и варится до полной готовности.
3. Если же рис нужен для пудингов к курице, в бульон и т. д., то следует промыть его, бланшировать в соленом кипятке, слить, опустить в свежую кипящую воду или молоко, сварить.



Правила приготовления фруктов и ягод

1. Из 800 г малины, после того как ее очистят и перетрут, получается 200 г ягодного пюре.
2. Из 400 г грецких орехов со скорлупой получается 200 г очищенных, и то, если среди них нет плохих.
3. Если требуется лимонный сок, то нужно разрезать лимон пополам, выжать из него сок рукой, но не соковыжималкой для цитрусовых, так как она раздавливает и горькую белую кожуру. Зернышки следует вынуть, а сок процедить сквозь ситечко. Лучше не употреблять в кушанья лимон с зеленоватой мякотью и множеством зерен, потому что это по большей части дикие лимоны, горькие и неароматные.
4. Если случится купить лишний лимон, то, чтобы он не высох, надо сохранять его в некипяченой холодной воде, часто меняя ее.
5. Подавая лимон к чаю, следует обдать его кипятком, чтобы смыть с него грязь и вызвать более сильный аромат.
6. Чтобы получить желтую цедру, следует, обдав лимон кипятком, обернуть его чистым полотенцем, срезать очень тонко острым ножом цедру, прокипятить ее с водой или сиропом, приготовленным для лимонного желе, киселя, варенья и пр., и затем вынуть.
7. Лимонная цедра, если она должна вариться с компотом, мелко шинкуется и подается в сиропе.
8. Цедру стирают с лимона теркой прямо в массу, приготовленную для пудингов, тортов, в тесто для булок и пр.

9. Цедру, натертую на терке, смешивают с большим количеством мелкого сахара, герметически закупоривают на более или менее продолжительное время и используют для приготовления куличей, булок, хвороста и пр.
10. Апельсиновая цедра. Срезается верхняя кожица, мелко шинкуется и варится в сиропе, приготовленном для апельсинового компота. Из апельсиновой корки также делают настойку.
11. Чтобы очистить мутный лимонный сок, надо влить в него 2–3 ложки свежего молока, которое, свернувшись, очистит сок.
12. Если апельсиновая корка предназначена для цукатов, которые кладутся в пудинги, булки и пр., то, подавая на десерт апельсины, нужно надрезать их корку на четыре части, снять ее и опустить в холодную воду, а сами апельсины подать, нарезав их ломтиками.
13. Миндаль в натуральном, неочищенном виде употребляется на десерт. Для кулинарных целей его надо:
 - а) незадолго до употребления очистить от шелухи. Для этого надо миндаль обдать в чашке кипятком, накрыть, дать постоять с $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ часа, слить воду, очистить от шелухи, опустить в холодную воду, чтобы не пожелтел. Перед употреблением слить воду, переложить на чистое полотенце и обсушить;
 - б) затем разрезать миндаль вдоль, если он предназначается в кисло-сладкий соус или для украшения кулича;
 - в) мелко нашинковать, если предназначается для посыпки пирожных или куличей;
 - г) мелко изрубить, если предназначается для посыпки глазированного торта;
 - д) очень мелко истолочь, в 2–3 приема, подливая воды, если предназначается для миндального молока, и истолочь таким же образом, добавляя белок от одного яйца, если предназначается в миндальный торт или другое пирожное;
 - е) для большего вкуса прибавляется горький миндаль, который гораздо мельче и которого надо брать по 10 зерен на каждую $\frac{1}{8}$ часть сладкого миндаля;
 - ж) очищенный сладкий миндаль можно высушить, поджарить на чистой сковородке до темно-золотистого цвета и истолочь. Такой миндаль кладется в торт из сухарей.
14. Изюм следует обдать кипятком, вычистить, осушить, а коринку¹ перемешать сперва с мукой, потом обдать кипятком, накрыть, дать постоять с полчаса, чтобы распарилась, размешав, слить воду, залить свежей холодной, перемешать, чтобы весь сор всплыл на поверхность, опять слить воду, пересыпать на чистое полотенце, очистить от оставшихся стебельков и тогда уже употреблять.
15. Изюм употребляется в кисло-сладкий соус, пудинги, компоты, булки и т. д.
16. Коринку кладут в рассыпчатую смоленскую кашу, в английское печенье, в мазурки, иногда в оладьи и т. д.
17. Если яблоки пекут на сковородке, то, чтобы они не подгорели, следует, ставя их в духовку, подлить немного воды, иначе сковородка испортится; да и сами яблоки будут вкуснее, если их посыпать мелким сахаром и облить 1–2 ложками воды.

¹ Коринка — черный мелкий изюм без косточек.

18. Из кожицы и сердцевинки сырых яблок можно приготовить желе, квас и пр.
19. Очищенные от кожицы яблоки и груши надо тотчас опускать в холодную воду, в которой они должны лежать до употребления, чтобы не почернели.
20. Яблоки же, предназначенные для компота, для жаренья или печенья, можно после очистки от кожицы тотчас натереть лимоном; в воду опускать уже не требуется.
21. Если нужно, чтобы яблоки разварились, надо брать кислые сорта, а если нужно, чтобы не разваривались, то сладкие.
22. Если надо вынуть сердцевину яблок, то следует сначала сделать это, а потом уже очистить плод от кожицы, иначе он может развалиться.
23. Жидкость, предназначенную для желе, например, из яблочной кожицы, при варке не следует накрывать крышкой, потому что иначе она помутнеет.
24. При приготовлении фруктового крема, например парфе из малины, для крепости кладут во взбитые сливки на 6 человек 56 г распущенного в молоке гуммиарабика¹.
25. На каждые 4 стакана желе надо класть 40 г², или от 10 до 12 листочков желатина. Желатин не надо кипятить, а только залить необходимым количеством кипятка — $\frac{1}{4}$ или $\frac{1}{2}$ стакана. Когда растворится, влить в приготовленную уже жидкость, процедить.
26. Всякую кислоту, предназначенную, например, для желе, надо сперва смешать с горячим сиропом, то есть водой с сахаром, а потом уже вливать желе, иначе оно плохо застынет.

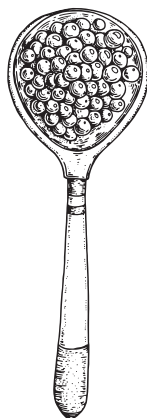
Разные правила

1. Любое кушанье особенно вкусно, если подается только что приготовленным, поэтому лучше назначать точное время обеда, чтобы блюдо тотчас шло на стол, а не стояло долго на плите.
2. Сахарную пудру для тортов и пирожного нужно просеивать сквозь частое ситечко.
3. Муку нужно просеивать сквозь большое сито.
4. Пудинг выкладывают на блюдо, на красиво сложенную крахмаленную салфетку.
5. Если же подавать это кушанье без салфетки, то его надо облить каким-нибудь соусом или сиропом, иначе оно будет выглядеть весьма неаппетитно.
6. Размер блюда должен по величине соответствовать количеству кушанья, иначе на столе оно будет смотреться некрасиво.

¹ Гуммиарабик, аравийская камедь — смола, выделяемая некоторыми видами акации. Используется в кулинарии как загуститель. Можно заменять другими натуральными загустителями — камедями ксантановой, гуаровой, рожкового дерева.

² В наши дни при использовании желатина лучше следовать рекомендациям его производителя, указанным на упаковке продукта.

7. Творог для пасхи или для пудингов кладется сперва под пресс, потом протирается сквозь сито.
8. Уксус для употребления в кушанья должен быть преимущественно винный, 6%-ной крепости, но лучше заменять его лимонным соком или другой фруктовой кислотой.
9. Горчицу лучше всего готовить самостоятельно.
10. Оливковое масло должно быть безупречно прозрачно, без запаха и малейшей горечи.
11. Солить кушанья следует с осторожностью; досолить может себе каждый, а пересол исправить иногда невозможно, поэтому лучше всего иметь под рукой для супов и соусов кипяченую соленую воду.
12. Если смешивается мука с водой, молоком или любой другой жидкостью, то надо не муку сыпать в жидкость, а жидкость понемногу вливать в муку, растирая ее до гладкости.
13. Вынув пирог из духовки, не надо накрывать его полотенцем, потому что от этого корочка делается мягкой и невкусной. Чтобы пирог не остыл до подачи к столу, надо печь его в рассчитанное время и затем оставить его в духовке при открытой дверце.
14. Если что-нибудь кипятится по часам или минутам, скажем яйца, пудинги, которые варятся на пару, зелень и пр., то время считают от момента закипания.
15. Сиропы, варенье, желе и кисели из красных ягод следует варить в медном или эмалированном тазике, иначе они потеряют цвет.
16. Отварную говядину, ветчину, курицу, раков и др. не надо вынимать из отвара до подачи к столу, иначе будет невкусно.
17. Чтобы швейцарский сыр не высох, надо держать его в фаянсовой миске, накрывая ее глубокой тарелкой с холодной водой.
18. Заварки для чая берут по 1 ч. ложке на каждые 4 человека¹.
19. Жареного кофе в зернах надо молоть столько, сколько израсходуется за один раз.
20. На 400 г кофе берут от 100 до 400 г цикория и на каждую чашку кофе кладется 1 ч. ложка этой смеси.
21. Из 400 г кофе и 100 г цикория получается 40 чашек кофе.
22. На 3 стакана молока берут от 50 до 100 г шоколада.
23. На каждую чашку какао берут полную чайную ложку какао и 2 ч. ложки сахара.
24. Чтобы узнать, готова ли говядина в бульоне, картофель или жаркое, надо пробовать вилок; если она легко входит в говядину и пр., значит, всё готово.
25. Листья капусты, предназначенные для голубцов, и шинкованную капусту для салата нужно обваривать соленым кипятком.



¹ Современные рекомендации по завариванию чая — брать по чайной ложке чая на каждую чашку плюс одну на чайник.

26. Для жаренья телячьих котлет, курицы, мозгов, рыбы, когда требуется золотистая корочка, нужно брать топленое масло, а для жаренья мозгов и рыбы в кляре, для картофеля, хвороста, картофельных крокетов лучше брать фритюр, в котором не следует жарить мясо.
27. Для соусов и в суп используются маргарин, сливочное масло.
28. Для обваливания чего-либо в яйце и в сухарях лучше брать не толченые сухари, а черствую тертую булку.
29. При приготовлении крокетов из риса нужно опускать их в раскаленный фритюр, и фарш следует делать плотный, чтобы крокеты не разваливались.
30. Перец лучше покупать не молотый, а горошком, так он сохраняет свой аромат, и сверх того есть уверенность, что в него не попали разные примеси, как это нередко бывает в перце, продаваемом молотым.
31. Крутые яйца надо остужать в холодной воде, чтобы они лучше очищались от скорлупы.
32. Кардамон надо очистить от белой оболочки и затем истолочь с сахаром.
33. Корицу нужно немного просушить на плите и истолочь с сахаром.
34. Мускатный орех и имбирь следует натирать на терке, но класть в блюдо их надо очень мало, достаточно сильно провести по терке 5–7 раз.
35. Продукты и приправы, используемые для супов: лавровый лист, черный и душистый перец, гвоздика, морковь, брюква, картофель, сушеные грибы, зеленый укроп и петрушка.
36. Вкусовые добавки для соусов: лимонная цедра, мускатный орех, мускатный цвет, жженный сахар.
37. Травы, употребляемые для несладких кушаний: укроп, сельдерей, зеленый лук, лавровый лист, анис, тмин, мята, шалфей, петрушка, эстрагон, чабер, майоран, базилик, а из корней — чеснок.
38. Добавки для пудингов, мороженого, тортов, куличей и пр.: ваниль, лимонная цедра, горький миндаль, сладкий миндаль (высушенный, поджаренный и истолченный), гвоздика, корица, имбирь, мускатный орех, мускатный цвет, кардамон, шафран, розовое масло, лимонное масло.
39. Вышеназванные специи надо употреблять в небольшом количестве, чтобы они не заглушали натурального вкуса кушанья.
40. Дрожжи¹ используются различные:
 - а) густые, которых берется по $\frac{3}{4}$ до 1 стакана на каждые 2 кг муки, причем тесто должно подняться 2 или 3 раза;
 - б) сухие дрожжи на пироги и булки берутся по 8 г на каждые 400 г муки, причем их лучше развести $\frac{1}{4}$ стакана тепловатой воды и дать постоять полчаса. Для пончиков и баб берется по 16 г на каждые 400 г муки. Тесто также должно подняться 2–3 раза.

¹ В наши дни лучше следовать рекомендациям производителя дрожжей, указанным на упаковке продукта.

41. Разрыхлитель, дрожжевой порошок (baking powder), сода и кислота и т. п. кладутся в тесто перед самым печением.
42. При раскатывании теста не нужно подсыпать много муки.
43. При жаренье чего-либо во фритюре нужно все обсушивать на льняной салфетке.
44. При обжаривании во фритюре крокетов в желток, в котором они обваливаются, надо добавлять оливковое масло, от которого крокеты получают золотистую корочку.
45. Для гренок надо брать всегда черствую ситную¹ булку; разрезать самым острым ножом.
46. Приготовляя польский соус, называемый «масло с сухарями», надо брать для этого не сухари, а тертую черствую булку.
47. Лимонный сок, который входит в соусы с желтками и сливками, надо добавлять всегда перед самой подачей к столу, потому что от кислоты желтки и сливки свертываются.
48. Котлеты, бифштекс, мелкую дичь, рыбу, мозги, крокеты, оладьи надо жарить перед самым обедом и тотчас подавать, поскольку только в таком случае блюдо может быть вкусно.
49. Желательно сушить на зиму укроп, который, кроме полезных для организма свойств, придает вкус кушаньям, восполняя собой некоторые их случайные недостатки, не только недостаток крепости мясного отвара, но даже и отсутствие его.
50. Сваренные овощи, коренья и зелень надо протирать через частое сито горячими.
51. Муку следует всыпать в кипящее масло.
52. Поправить кисшие отвары из овощей, мяса можно, прокипятив их с небольшим количеством питьевой соды².
53. Чтобы узнать, разбавлено ли молоко водой, можно опустить в него стальную спицу. Если молоко не разбавлено, то на конце спицы останется капля молока; если же разбавлено, то спица окажется чистой.
54. Чтобы жесткую воду сделать мягкой, нужно на стакан воды положить 2 шарика соды, каждый величиной с горошинку, дать вскипеть и этот стакан влить в ведро воды.
55. Если в вино или наливку нечаянно попадет жир, то для очищения на 6 бутылок можно положить 2 свежих яичных белка со смятой скорлупой, вскипятить, процедить сквозь салфетку.
56. Чтобы очистить мутную, невкусную воду, нужно процедить ее сквозь плотную ткань, на которую насыпать 2–3 горсти березовых угольев, хорошо сожженных. Сначала вода польется быстро, но так как она не совсем будет чиста, то ее следует вылить, а употреблять для питья только ту, которая будет литься потом тоненькой струйкой или дополнительно пропускать сквозь фильтр, который ставится на графин³.

¹ Ситный хлеб — испеченный из просеянной (обычно пшеничной) муки.

² К этому и подобным советам относительно испорченных продуктов стоит относиться с изрядной долей скепсиса и не рисковать здоровьем, следуя им.

³ Такой способ действительно позволяет очистить воду от видимых загрязнений, однако после фильтрации ее необходимо прокипятить перед употреблением.

57. Все специи — кардамон, корицу, ваниль и пр. — надо класть в самом конце, в уже готовое горячее кушанье и не кипятить более, чтобы они не утратили аромат.
58. Перец надо класть в блюда перед самой подачей, иначе он теряет свой аромат.
59. Маринованные грибы, оливки и пр. не следует долго кипятить, так как они от этого становятся жесткими.
60. Душистые травы и пряности также не нужно долго кипятить, так как они теряют свой аромат.
61. Свежие овощи желательно варить перед подачей: одни за 10, другие за 15, третьи за 20 минут; тогда только они будут мягкими и не утратят аромата.

Употребление остатков

1. Оставшиеся маленькие кусочки солонины, говядины, рябчика, курицы или индейки можно нарезать тоненькими маленькими ломтиками и подать к хлебу или булке с маслом.
2. Если оставшуюся солонину трудно нарезать ломтиками, можно натереть ее на терке и подать на маленькой тарелочке. Намазав булку маслом, посыпать ее натертой солониной.
3. Если останутся кусочки говядины, телятины, солонины, дичи, ветчины, сосисок, колбасы, маринованных грибов и огурчиков, можно все это смешать и приготовить к завтраку селянку на сковороде.
4. С остатков жаркого — телятины с костями — надо срезать кусочки мяса, кости же разрубить, прокипятить, процедить. В бульоне сварить немного картофеля, заправить луком с маслом, всыпать нарезанную кубиками телятину, вскипятить. В зависимости от количества сделать из этого соус-рагу, подав его с гренками, или суп-рагу.
5. Отварную говядину из супа можно использовать, кроме второго блюда, еще на фарш для пирогов или пирожков, на блинчатый пирог, форшмак, винегрет и пр.
6. Из костей жаркого из говядины с обрезками сварить или суп-рагу, или рассольник (по 100–150 г костей на тарелку супа), или кислые щи с добавлением свежей грудинки.
7. Из бараньих костей, оставшихся от жареной передней или задней лопатки, хорошо варить на другой день суп с кореньями, брюквой и перловой крупой.
8. Небольшие куски кожи от копченого испеченного окорока можно класть в борщ или в щи из щавеля.
9. Оставшиеся от жареного окорока кости можно разрубить и сварить из них борщ или щи, взяв по 50 г на порцию.
10. С жирной говядины, телятины, гуся и пр. надо срезать лишний жир и употреблять его на фритюр.

11. Если гусь крупный, то, готовя на 6–8 человек, из него можно сделать три кушанья: из потрохов и гусяной крови приготовить суп. На другой день сварить гуся и подать его под соусом, а из оставшегося бульона на следующий день сделать суп.
12. Или, сварив из потрохов суп, самого гуся поджарить, а из оставшихся потом обжаренных костей с кусочками мяса приготовить на следующий день суп с картофелем, или с перловыми крупами, или рассольник, или суп-рагу.
13. Домашнюю утку можно сварить, приготовить из нее суп, а саму птицу подать как второе блюдо под соусом.
14. Самое экономичное употребление курицы следующее: срезать филе, сделать из них 5–6 котлет, добавив булку без корки. Из костей, лапок, крылышек, головки и пр. сварить бульон на 4–5 тарелок (1,2–1,5 л)¹ без примеси говядины. Бульон вкусен сам по себе или его можно заправить крупами, клецками и пр.
15. При задней четверти баранины или телятины бывает жирная сетка², ее снимают и употребляют на сальник.
16. Если к столу подается картофель, то его следует очистить, вымыть и отварить в отдельной кастрюле в небольшом количестве посоленной воды, и этот отвар выливать потом в суп или уху. В таком случае солить суп не следует.
17. Если от обеда останется пудинг из булки, саго или манной крупы и пр., надо нарезать его острым ножом тонкими ломтиками и перед самым завтраком поджарить в сливочном масле на сковороде.
18. Из оставшейся манной или пшенной каши можно приготовить оладьи.
19. Такую же кашу, если она загустеет, можно нарезать ломтиками и поджарить.
20. Отвар, оставшийся после варки риса, можно сохранять. Его могут пить люди со слабым желудком, подсластив малиновым вареньем. Этим остывшим отваром хорошо также протирать руки и лицо, так как он смягчает кожу.
21. Черствые булки разогреть в духовке к чаю или употребить их на пудинг. Или нарезать их ломтиками, подрумянить в печке к чаю и кофе. Или сушить их, толочь и сохранять в банке для посыпки форм, панировки котлет и пр. Или, размочив их в молоке или в воде, класть в котлеты.
22. Если употребляются желтки, например на сабайон или на горчичный соус и пр., то из оставшихся белков можно в тот же день приготовить воздушный пирог или безе и пр.
23. При приготовлении компота из свежих яблок яблочную кожицу надо срезать и тотчас опускать в 1–2 стакана воды, в которой и вскипятить с сахаром. Отвар этот может быть полезен от кашля.
24. Варя чернослив для компота, отвар его можно сливать отдельно и употреблять как лекарство, а сам чернослив переложить в приготовленный сироп, в котором еще раз вскипятить.

¹ Подразумевается объем порции готового бульона или супа — 300 мл.

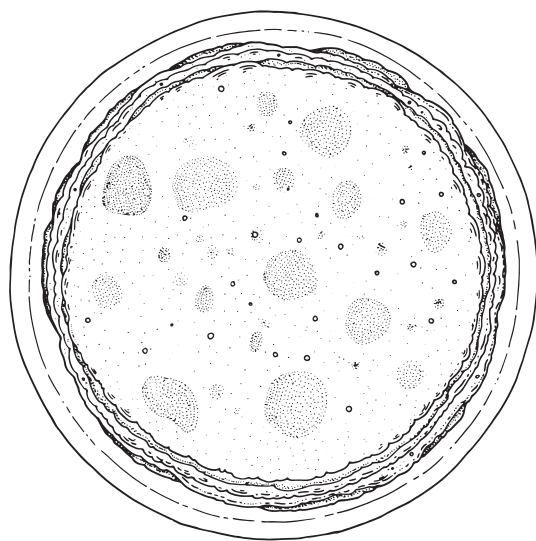
² Субпродукт, который представляет собой жировую прослойку, обволакивающую внутренние органы некоторых животных. Используется в кулинарии.

25. Если в варенье останутся одни ягоды или одни фрукты, можно приготовить из них цукаты.
26. Приготовляя летом ягодный сироп, можно делать из оставшихся ягод прянички.
27. Если ягоды дороги, то, делая наливки, надо залить ягоды вторично водкой, дать постоять 2–3 месяца, слить, приготовить наливку. На оставшиеся ягоды налить кипятку, дать простоять несколько недель, слить, подсластить. Вливая кипяток, нужно только слегка остудить его и употреблять при этом длинную воронку, чтобы кипяток не коснулся стенок горлышка бутылки, в ягодах он сразу же охладится. Оставшиеся ягоды кладут в уксус или маринуют. То же делают из корок дыни.
28. Подавая на десерт арбуз, корки срезают и готовят из них цукаты или варенье.
29. Из упавших с дерева яблок разных сортов приготовляют уксус.
30. Если начнет портиться сливочное масло, следует промыть его, посолить, подлить морковного сока или перетопить его.
31. Оставшийся сухой сыр натирают на терке и посыпают им макароны, гренки, булочки.
32. Остатки черного хлеба можно употреблять на суточный квас.
33. Или, тщательно подсушив их, чтобы не подгорели, заливать их горячим чаем, беря по сухарику на стакан чая. Полезно людям со слабым желудком, и еще лучше с примесью красного вина.
34. Из кожуры свежих яблок приготовляют желе.
35. Со вчерашней булки надо тонко срезать верхнюю корку и использовать ее для приготовления сухарей, мякиш употребить в фарш или пудинг из булки.
36. Или, сняв корку, нарезать булку ломтиками, а потом кубиками на маленькие гречки к супам-пюре.
37. Или нарезать булку тонкими ломтиками, положить их на сковородку, поставить на плиту, подсушить их так, чтобы не подгорели, размять скалкой; употреблять для посыпки форм, панировки котлет, мозгов, крокетов и пр.
38. Когда готовится пирог с сигом, то из отрезанной головы, хвоста и из вынутых костей можно сварить 1–2 тарелки (0,3–0,6 л) хорошей ухи к завтраку.





Раздел II





Краткие правила составления меню

При составлении меню нужно придерживаться следующих основных правил:

1. Все обеды должны быть одинаково сытны. Для этого старайтесь сочетать более сытные и менее сытные кушанья.
2. Не повторяйте за обедом один и тот же продукт в нескольких блюдах.
3. Старайтесь разнообразить даже цвет блюд. Например, если суп белого цвета, не подавайте на второе курицу или рыбу под белым соусом, а приготовьте и подайте что-либо под темным соусом.
4. Не подавайте подряд два кислых, два холодных, два мясных и т. п. блюда.






Раздел III



Супы





Замечания относительно приготовления бульона

- 1. Посуда для супа.** Бульон, равно как и любой другой суп, не следует варить в алюминиевой кастрюле.
- 2. Качество мяса.** Относительно мяса главное условие, чтобы оно было самое свежее. Лучше взять его меньше, но лучшего сорта. Перед употреблением надо хорошенько вымыть его в холодной воде под краном, но не отжимать. Если нужен крепкий отвар, а не 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, то надо опустить мясо в уже кипящую воду, тогда белковина тотчас же сваривается на манер крутого яйца, вокруг куска говядины 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 (1,8 л), берут 2,5 кг говядины с костями, из расчета 400 г на человека. На обыкновенный же бульон и супы вообще — от 500 г до 1,2 кг, т. е. от 70 г до 100 г на человека. Весь жир следует тщательно обрезать, кости разрубить помельче в продольном направлении, чтобы весь мозг был открыт и дал больше навара. 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, буддышек 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 треть относительно всего количества мяса;

- в) если надо подать на второе блюдо кусок бульи, надо брать говядины на 6–8 человек 2–2,5 кг от середины огузка, а на худшее бульи — от отсека, горбушки или костреца и варить бульон в таком случае на два дня. В первый день подать на второе отварную говядину, 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 нужно, следовательно, 15 стаканов (3 л). Положить в кастрюлю говядину, налить 9 стаканов воды (1,8 л), смерить чистой, гладко оструганной палочкой высоту воды, сделать на ней отметку, влить остальную воду и варить бульон 3–4 часа, чтобы он уварился до отметки.
 6. **Порядок варки.** В самом начале надо поставить бульон на большой огонь, накрыв кастрюлю крышкой, чтобы скорее вскипело. Пусть вскипит раза три, затем огонь нужно уменьшить, чтобы бульон слабо кипел 3–4 часа. Лучше, если он будет кипеть только с одного бока. Доливать бульон водой не следует, поэтому надо сразу налить требуемое количество воды.
 7. **Время варки.** Оно зависит от величины куска мяса. Чем он меньше, тем бульон сварится скорее. Бульон из куска мяса 800 г — 1,2 кг готовится 4 часа. Первый час вода нагревается, бульон три раза вскипает, причем каждый раз его отставляют на край плиты для снятия пены. Второй час с половиной он слабо кипит, а за полчаса до подачи к столу он отстаивается. Затем 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 с конфорки и тщательно снимать пену ложкой, а не шумовкой. Вместе с ней следует снимать и жир в отдельную посудину, так как на этом жире, называемом брезом, поджариваются коренья для бульона. Кто любит суп пожирнее, пусть добавит к брезу 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 общую кастрюлю.
 10. **Брез.** Его надо отдельно кипятить в кастрюле часа два, процедить сквозь марлю, вновь кипятить, пока не очистится совершенно, так как в противном случае 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.** Таковыми 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, 1/3 сельдерея, 1 лук-порей. Заметно улучшает вкус бульона пучок зелени петрушки, сельдерея и лук-порей, который должен вариться одновременно с кореньями. Надо брать старые коренья, а потом заменить их свежими овощами (морковью, стручками, картофелем) и с ними подавать. Старые коренья можно подать 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. После снятия с бульона пены их можно нарезать и положить в бульон, чтобы варились до полной готовности. Все эти коренья разрезать вдоль на две части, за исключением лука-поррея. 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. Многие, нарезав овощи кружочками, поджаривают их в масле или в брезе. После чего, вынув их шумовкой, обдают кипятком и потом уже кладут в бульон, чтобы они варились до конца.

13. Дополнительные овощи. Помимо основных кореньев, луковиц и пучка зелени можно по желанию класть в бульон репу, брюкву или 2–3 сушеных гриба. Если же в нем должен преобладать вкус какого-нибудь овоща, то надо брать его в количестве 400 г на 6–8 человек (в очищенном виде) или около 600 г в неочищенном.

14. Количество соли. На бульон на 6–8 человек, или на 9 стаканов (1,8 л), нужно взять 3 ч. ложки соли без верха и отсыпать в отдельную посуду. После снятия пены и закладки кореньев можно положить половину отмеренной соли и затем уже посолить по вкусу, а еще лучше влить по вкусу подготовленной заранее сильно посоленной кипяченой воды. Советуют бульон солить перед самой подачей, а также оставлять бульон на следующий день несоленным и, разумеется, в холодном месте.

15. Как исправлять пересол. Если блюдо вдруг пересолено, то отчасти исправить это можно следующим образом. Берется стакан самой лучшей крупчатой муки или риса, завязывается в чистую тряпочку и опускается в бульон. Мука и рис во время кипячения вбирают в себя соль. Но так как бульон может сделаться 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 порции говядины, не кладя соли.

16. Средство исправить вкус бульона, вызванный плохим качеством мяса. 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.

17. Как придать бульону красивый цвет. Чтобы бульон имел янтарный цвет, используют разные способы:

Первый способ. В отдельной кастрюльке варят в бульоне шелуху от луковиц, предназначенных для него. Когда шелуха выварится, подливают этот отвар в общую кастрюлю.

Второй способ. Одну очищенную от шелухи луковицу мелко изрубить, завязать в чистую ткань, промыть ее под краном несколько раз, отжать и поджарить в ½ ложки сливочного масла или бреза. Затем обдать лук горячей водой и опустить в бульон, чтобы он варился в нем часа 2–3.

Третий способ. 2 ч. ложки сахара всыпать на чистую сковородку, смочить водой, поджарить до золотистого цвета (следить, чтобы не подгорело), развести 2–3 ст. ложками воды, вскипятить, процедить в бульон.

Придать бульону красивый цвет с помощью сахара можно уже в супнице перед подачей к столу. Для сохранения же бульона до другого дня такой способ не годится.

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

Четвертый способ. Лучший способ — это разрезать, как уже выше сказано, пополам одну луковицу, 2 моркови, 1 петрушку, ½ 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.

Первый способ. Когда мясо окажется готово настолько, что его легко можно будет проколоть вилкой, снять кастрюлю с огня, дать бульону отстояться, снять сверху жир и процедить бульон через ситечко в другую кастрюлю, вскипятить, перелить в суповую миску на предварительно высыпанный в нее мелко изрубленный зеленый укроп.

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

Третий 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.

Очищают бульон оттяжкой следующим образом.

Сварить бульон на 6–8 человек из 0,8–2 кг говядины, процедить. Взять 400 г свежего сырого мяса без костей и жира, нарезать, пропустить через мясорубку, переложить в миску, влить 2–3 сырых взбитых белка, добавить полтора стакана холодной воды, размешать все до получения однородной массы. За полтора часа до подачи влить стакан очень горячего бульона, размешать, влить в кипящий бульон, размешать, поставить кастрюлю на слабый огонь, неплотно накрыв крышкой, и варить примерно полтора часа.

Через это время, когда оттяжка свернется, очистив таким образом бульон, вынуть ее шумовкой на мокрую салфетку, натянутую на кастрюлю или большую миску, процедить через нее весь бульон, после чего еще раз его вскипятить.

Мясной бульон очищается сырой мясной оттяжкой, куриный — сырой куриной оттяжкой, бульон из дичи — оттяжкой из той же дичи, но она 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 из-за своей горечи.

В эту мясную оттяжку прибавляют иногда те корни, вкус которых должен преобладать. Их надо в таком случае очистить, мелко нашинковать, 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 выше. Оттяжка не должна вариться более полутора часов, потому что иначе она разобьется на мельчайшие частицы, которые замутят бульон. Если же это случится, то поправить бульон можно только новой, свежей оттяжкой.

- 20. Как процеживать бульон.** Можно через сито, но при подобном процеживании бульон не вполне очищается, поэтому можно процедить его вторично через мокрую салфетку, осторожно сливая и не взбалтывая его (см. п. 18).
- 21. Сохранение бульона.** Бульон можно сохранять только 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 и по индивидуальному вкусу.
- 23. Масло** в суп кладется только свежее.
- 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. Такой бульон 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, кореньев 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 используется для приготовления прозрачных супов.

Красным называется бульон с поджаренными кореньями и поджаренной суповой говядиной, следовательно, он уже не золотистого, а красноватого цвета. Он также подается или самостоятельно, 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. Приготавливается бульон чистый, прозрачный, желтый или красный, средней или двойной крепости, в последнем случае добавляется оттяжка. На 6 порций основного бульона идет 1,2 кг говядины. В большинстве случаев добавляется зеленый укроп, который, мелко изрубив, кладут в суповую миску и заливают горячим бульоном.

№ 1. Бульон желтый, основной, средней крепости

1,2 кг говядины от бедра, 2 моркови, 1 петрушка, 1/3 корня сельдерея, 1 порей, 1 луковица, 1/2 репы, 200 г картофеля, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, укроп, 1 1/2 ч. ложки соли

Говядину вымыть в холодной воде, не отжимая мяса. В кастрюлю, предназначенную для приготовления супа, положить говядину, влить 9 стаканов (1,8 л) 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, добавить соль. Луковицу, морковь, петрушку, сельдерей, порей очистить, вымыть, разрезать вдоль пополам. Из них одни половинки поджарить в масле или брезе либо на сухой сковороде подрумянить до темного цвета, опустить в бульон с репой 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 бульон можно очистить взбитыми белками, как уже было сказано в п. 18 «Замечаний относительно приготовления бульона».

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

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 бульи, следует варить бульон на два дня из 2–2,5 кг говядины от середины огузка, а на худшее бульи — от ссека, горбушки или костреца, и тогда в первый день подать на второе блюдо 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.

Оставлять бульон до следующего дня следует всегда процеженным от положенных в него корней, 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. ½ 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 (сельдерея, моркови, петрушки и порея), еще морковь, петрушку или сельдерей. Все это варится до готовности и затем процеживается.

При подаче этот бульон можно разнообразить следующим образом. 1. Чистый, только с зеленью укропа и петрушки, со всевозможными пирожками. 2. С гренками № 216, 220. 3. С фрикадельками № 223–225, или с кнелями¹ № 226–232. 4. С клецками № 276–286. 5. С домашней лапшой № 245, 246.

№ 2. Бульон желтый, попроще

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

Если в первую очередь обращать внимание на питательность, а не на внешний вид бульона, то, сварив его, как сказано в № 1, из говядины от бедра, ссека, костреца, огузка или подбедерка с будышкой, 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 сварившиеся в бульоне и нарезанные основные корни (морковь, корень сельдерея, порей, репу, петрушку), лук и картофель, залить горячим бульоном и подавать.

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

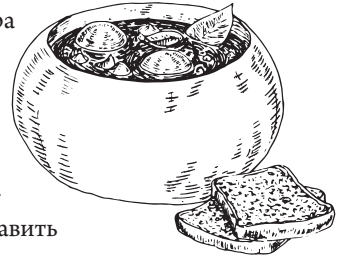
1,5–2 кг говядины, разные мясные обрезки, 1 луковица, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 порей, ½ корня сельдерея, маленькая репа, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, укроп, на оттяжку: 400 г — 2,4 кг говядины без жира и костей, 2–3 белка, по желанию: ½ ст. ложки зеленого сушеного горошка или 1–2 сушеных гриба, 1 брюква или репа, 400–800 г бычьего хвоста, 5–6 шт. нерассыпчатого картофеля, телячья почка, 1–2 шт. гвоздики или мускатного ореха, соль

Предназначая основной бульон № 1 для более изысканного стола, в него нужно положить вообще больше мяса, в том числе обрезков и бычий хвост. Добавить по желанию

¹ Кнели — изделия из мясного или рыбного фарша, отваренные в бульоне или воде. Подаются в бульоне или в виде гарнира.

сушеные грибы, брюкву или репу, зеленый сушеный горошек, картофель, гвоздичку или немного мускатного ореха либо и то и другое вместе, а также телячью почку. За полтора часа до подачи, чтобы очистить бульон и придать ему еще большую крепость, употребить мясную оттяжку, о которой уже сказано в «Замечаниях относительно приготовления бульона» под номером 19.

Для оттяжки взять дополнительно сырой говядины без жира и костей, пропустить через мясорубку, переложить в миску, добавить сырые, взбитые венчиком белки, развести полтора 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, — основа 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 раковинах¹ (см. раздел IV). Или опускать в чистый бульон вермишель, мелко нарезанные корни и пр. (см. № 1).

№ 4. Бульон красный, средней крепости

1,2 кг говядины от бедра или середины огузка, 1–2 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, ½ корня сельдерея, 1 порей, небольшая репа, укроп, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, соль

Говядину вымыть, положить жирной стороной на дно кастрюли, налить 3–4 ложки воды. Добавить к мясу нарезанные корни (морковь, сельдерей, корень петрушки и порей), 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 (1,8 л) воды, измерить уровень палочкой, долить остальные 6 стаканов (1,2 л), поставить на сильный огонь, накрыть крышкой, дать 3 раза вскипеть, каждый раз снимая пену и убавляя огонь до минимума. Всыпать полторы чайной ложки соли и доваривать на слабом огне, как сказано в «Замечаниях относительно приготовления бульона».

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 укроп.

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

¹ *Раковина, или кокильница, — специальная металлическая емкость в форме раковины моллюсков, которая предназначена для приготовления и подачи закусок.*

№ 5. Бульон красный, двойной крепости, называемый консоме

1,5–2 кг говядины или 1,2 кг говядины и небольшая курица, по желанию: голубь, куропатка, кролик, жареные кости, оставшиеся от ростбифа, 300 г основных корней (моркови, порея, петрушки, сельдерея), 1–2 луковицы, пучок зелени трех сортов, соль, укроп, по желанию: 1 брюква, ½ ст. ложки сушеного горошка, 1–2 сушеных гриба, кусок сахара, 1–2 шт. гвоздики, мускатный орех, оттяжка: 200–600 г мякоти курицы, 200 г мякоти говядины, 3 белка, коренья

Говядину вымыть, положить жирной стороной на дно кастрюльки вместе со всеми основными корнями и пучком зелени, налить 3–4 ложки воды. Или взять чуть меньше говядины и добавить курицу, обработав ее, вымыв и сняв мякоть с костей. Все кости разрубить, положить к говядине, накрыть крышкой, поставить на малый огонь, почаще все переворачивая, чтобы мясо не пригорело, а только подрумянилось со всех сторон. Далее поступить, как сказано в «Замечаниях относительно приготовления бульона». Добавить в бульон по желанию: сушеные грибы, брюкву или репу, зеленого сушеного горошка, гвоздички, или немного мускатного ореха, или и то и другое вместе.

Во Франции кладут голубя¹, или кролика, или жареную куропатку, или жареные кости, оставшиеся от ростбифа. За полтора часа до подачи снять с поверхности жир, процедить, очистить мясной оттяжкой. 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 обжаренных в масле, причем спинки выбрасываются. Прибавляются к оттяжке и некоторые обжаренные коренья.

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 кореньями, отдельно в бульоне сваренными, № 271–275.

№ 6. Крепкий бульон с вином

1,2 кг говядины от бедра или середины огузка, 1–2 луковицы, 2 моркови, 1 корень петрушки, ½ корня сельдерея, 1 порей, небольшая репа, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, соль, ½ стакана хереса или мадеры



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

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

¹ Здесь и далее имеется в виду не городской, а специально выращенный домашний голубь. В настоящее время в некоторых странах (Франция, Италия, США) разводят мясную породу этой птицы, однако это довольно редкий деликатесный продукт. При желании можно заменить перепелкой, куропаткой или другой мелкой дичью.

№ 7. Бульон из сухого бульона

6 г сухого бульона из говядины и дичи¹, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки мадеры, 1 ч. ложка сливочного масла, соль, зелень

Чтобы быстро приготовить бульон к завтраку, к обеду, а главное в дороге, надо взять сухой бульон, мелко накрошить, влить $\frac{1}{4}$ стакана кипятка, помешать, чтобы порошок растворился, посолить, положить сливочное масло и зелень, долить кипятком до объема одного стакана; можно добавить мадеру.

Подать к нему: 1. Греночки № 217, 219, 220. 2. Пирожки из рассыпчатого теста. 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 сои². 7. Приготовить бульон с сушеными овощами № 275. Или с пресованной зеленью.

№ 8. Английский мясной бульон для больных

100 г говядины без жира и костей, жженный сахар, соль

Взять говядину, мелко порезать ее, положить в маленькую кастрюльку, залить 3 стаканами (600 мл) воды, кипятить на сильном огне несколько минут, посолить, процедить, подкрасить жженным 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 от толстого края с жиром, 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 1 луковица, соль

Говядину вымыть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, добавить черный перец, лавровый лист, луковицу, соль, $1\frac{1}{2}$ стакана (300 мл) 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»

400 г мягкой говядины без жира от ссека первого сорта, соль

Для очень слабых больных варится следующий бульон: говядину очень мелко нарезают, кладут в бутылку из-под шампанского³, закупоривают ее и опускают в большую кастрюлю с водой, которую ставят на огонь и кипятят от утра до обеда. Из этой про-

¹ Подразумевается сухой бульон, который во времена Е. Молоховец зачастую готовили сами. К продающимся сейчас бульонным кубикам этот способ неприменим, однако зелень и указанные в примечании к рецепту дополнения будут уместны и в этом случае.

² Соя — здесь: концентрированный консервированный отвар или сок.

³ Вместо такой бутылки можно взять другую жаростойкую плотно закрывающуюся посуду.

порции выходит чайная чашка крепкого бульона, который, подавая, процеживают и слегка солят.

№ 10. Бульон с ромом для ослабленных детей и взрослых

Кости от бычьей ноги, бульдышки, булка, зелень петрушки, ром

Все кости от бычьей ноги и бульдышки раздробить и варить на малом огне 3 часа. 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 четверть часа, процедить. Из снятого с костей мяса, булки и зелени петрушки можно приготовить фрикадельки. При подаче вливать в каждую тарелку по чайной ложке рома. Этот бульон очень полезен для ослабленных детей¹ и взрослых.

№ 11. Бульон из костей

Говядина с костями, вода

Из сырой говядины вынуть кости, разрубить их топором вдоль на маленькие кусочки, сложить в глиняный горшок², наполнив его на две трети, 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 смешать оба сорта бульона. Такие вытяжки можно приготовить из любого количества костей, главное — придерживаться условия, чтобы костей было две трети горшка, а воды доверху.

№ 12. Бульон из зелени для крепких желудков

Щавель, салат-латук, свекольник, портулак, кервель³, 2½ стакана воды или бульона, соль, сливочное масло

Большую горсть щавеля, небольшую горсть салата-латука, столько же свекольника⁴ или портулака и немного кервеля вымыть, порезать, опустить в воду или бульон, кипятить в течение получаса, процедить, посолить, положить немного сливочного масла.

¹ Современная медицина категорически не рекомендует детям любой алкоголь в любых количествах.

² Вместо глиняного горшка можно использовать толстостенную металлическую или керамическую посуду.

³ Кервель — однолетнее растение семейства зонтичных, листья которого используются в качестве приправы.

⁴ Свекольник, или мангольд, или листовая свекла, — подвид обыкновенной свеклы, отличающийся длинными черешками и крупными листьями; эти части и идут в пищу.

№ 13. Бульон из устриц диетический

8 устриц, 1½ стакана воды

Устрицы вынуть из раковин, разбивая их, выбросить черные внутренности со дна, разрезать мякоть на мелкие кусочки, промыть в теплой воде и варить в воде.

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

1,2 кг говядины, 1 небольшая нежирная курица, 400 г телячьей голяшки, 400 г копченой ветчины, 1 луковица, 2 моркови, 50 г сливочного масла, 1 брюква, ½ сельдерея, 1 петрушка, 1 порей, немного зелени майорана, соль

Положить в кастрюлю разрезанную на куски курицу, одну морковь, сливочное масло и говядину, 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 (1,8–2,4 л); положить пучок зелени, соли, прибавить телячьей голяшки, копченой ветчины, еще одну морковь и остальные коренья. 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 ½ стакана мадеры.

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

№ 15. Суп французский — жюльен

1,2–1,6 кг говядины, 500 г основных кореньев (сельдерея, порея, корня петрушки, репчатого лука, моркови). 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, ½ ч. ложки пищевой соды, примерно 50 листьев щавеля, шпината и салата-латука

Сварить желтый или красный бульон № 1, 3, 4 или 5 с обжаренными основными кореньями (морковью, корнем петрушки и сельдерея, пореем, луковицей), осветлить мясной оттяжкой, в которую добавить и все обрезки от фигурно нарезанных кореньев, процедить. Все коренья очистить, опуская их сразу же в холодную воду, затем нашинковать, как вермишель, длиной 22 мм.

За час до подачи обжарить на сливочном масле коренья до золотистого цвета. Налить на них процеженного бульона, чтобы только покрыло, дать жидкости 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-лагука 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, по желанию кости курицы, 500 г основных кореньев (моркови, сельдерея, петрушки, порея), пучок зелени, луковица, оттяжка: 400 г говядины и яичные белки, кочан цветной капусты, горсть стручков, 1 репа, 1 ст. ложка вылущенного гороха, 3–4 шт. спаржи, 6–8 шт. картофеля, 12 картофелин, укроп, соль

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 молодой очищенный картофель, очищенную молодую морковь, молодую репу, нарезанную ломтиками; спаржу, зеленые цельные стручки, ложку вылущенного свежего горошка, головку цветной капусты, разделенную на кочешки, промыть и опустить в подсоленный кипяток. Когда овощи 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 морковь положить последними, так как они варятся не более 15 минут. В суповую миску всыпать мелко нарубленного зеленого укропа, выложить туда все овощи, залить бульоном, подавать.

К этому супу подаются всевозможные пирожки.

№ 17. Суп с савойской капустой — потофе

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

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

За 2 часа до подачи взять савойскую капусту, подержать ее четверть часа в холодной соленой воде. Потом опустить в кипяток, вскипятить, разобрать по листам, от каждого отрезать кочерыжки с ее разветвлениями. Завернув листья в салфетку, отжать их и каждый свернуть в виде шарика, считая по 2–3 таких шарика на порцию. Положить их в глубокий сотейник, залить жирным бульоном, чтобы только покрыло. Накрывать 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 кусочками размером с зубчик чеснока, опустить в кипяток, вскипятить, откинуть на решето, переложить в сотейник, залить процеженным бульоном, чтобы покрыло полностью. Варить до мягкости.

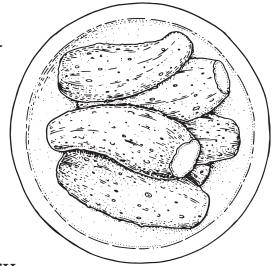
Когда все будет готово, опустить в общий бульон, вскипятить и вылить в супницу на зеленый укроп, петрушку и мясо, нарезанное порциями.

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

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

№ 18. Бульон с солеными огурцами

600 г говядины от подбедерка, 600–800 г телячьей грудинки, 100 г кореньев (сельдерея и петрушки), 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 три раза вскипит, снять пену, положить обмытую телячью грудинку, обжаренные в масле обрезки от фигурно нарезанных белых кореньев, поджаренный лук, кожуцу и зернышки от соленых огурцов и пучок зелени. Варить на медленном огне. Когда грудинка через час-полтора сварится, опустить ее минут на десять в холодную воду, вынуть, положить под пресс, остудить. Между тем нарезанные корни сельдерея и петрушки сварить отдельно в процеженном бульоне. За четверть часа до готовности положить туда же мякоть огурцов, нарезанную сначала на четыре части вдоль, а потом наискосок. Отдельно вскипятить и очистить белками огуречный рассол. Процедить его сквозь салфетку, сливая в отдельную посуду, 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

Нежирная курица весом 1,2 кг, по желанию телячьи кости, коренья (сельдерей, петрушка, порей, луковица), соль, ½ стакана риса или манной крупы, укроп

Очищенную и выпотрошенную курицу и, по желанию, телячьи кости 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 поджарить). Затем, подняв курицу вилкой, сполоснуть ее в том же бульоне, чтобы очистить от пены. Разрезать курицу на порции, положить в другую кастрюлю, залить процеженным бульоном, доварить на малом огне. За час до готовности можно всыпать рис, доведенный до кипения в соленой воде, доварить его с курицей. Или за 10 минут до подачи всыпать в кипящий бульон манную крупу, прокипятить, подавать с зеленым укропом и с кусочками отварной курицы.

№ 20. Бульон из курицы другим способом

Нежирная курица, по желанию телячьи кости, коренья (сельдерей, порей, петрушка, луковица), пучок зелени, соль, пирожки

Если бульон подается без курицы, то, отварив ее с кореньями и пучком зелени до полуготовности, переложить в другую кастрюлю, залить тем же процеженным бульоном, 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 (сельдерей, порей, петрушки, репчатого лука), пучок зелени, зеленый укроп, соль, по желанию: 400 г говяжьих голяшек, пирожки

С очищенной и выпотрошенной курицы срезать 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 (чуть меньше 1,8 л), 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 (сельдерей, порей, петрушки, репчатого лука), пучок зелени, 2–3 белка, 400 г телячьих костей, укроп, соль, масло

С очищенных и выпотрошенных куриц снять филе на котлеты или кнели для того же бульона, а остальное мясо срезать на оттяжку. Перед варкой остов одной из двух куриц

сначала хорошо обжарить и осушить от масла. Опустить кости обеих куриц с крыльшками и ножками в 15 стаканов холодной воды, дать 3 раза вскипеть под крышкой на большом огне; снять пену, остовы же, приподняв вилок, прополоскать в том же бульоне, переложить в другую кастрюлю, залить процеженным бульоном, добавить белые корни, слегка подрумяненные, чтобы бульон имел золотистый цвет, варить на малом огне.

За полтора часа до подачи 400 г срезанной мякоти курицы пропустить через мясорубку, смешать с 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.

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 в бульон ½ стакана манной крупы, прокипятить (№ 243).

№ 23. Бульон из индейки

Индейка весом около 1,2 кг, 50 г масла, 100 г белых корней (сельдерея, петрушки, порея, репчатого лука), пучок зелени, 400 г мягкой говядины, 2–3 яичных белка, зеленый укроп, соль, для оттяжки: 400 г мягкой говядины, 2–3 белка

Индейку промыть, крыльшки и ножки отрезать, разрезать по суставам, обжарить в маленькой кастрюльке в масле.

Из остального сварить бульон с белыми кореньями и пучком зелени, положить в него обжаренные и обсушенные от масла крыльшки 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 водой¹, чтобы подать его на второе с рисом и подливкой.

Кости же продолжать варить, положив в бульон за полтора часа до готовности оттяжку из мягкой говядины, белков и 1 ½ стакана воды, кипятить полтора часа, процедить.

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.

¹ В наши дни это называется водяной баней.

№ 24. Бульон со спаржей и шпинатом

900 г — 1,2 кг говядины, 300 г основных корней (сельдерея, петрушки, порея, репчатого лука, моркови), 1 луковица, пучок зелени, 400 г спаржи, 50 г шпината, соль, $\frac{1}{4}$ ч. ложки питьевой соды

Сварить желтый бульон № 1 или № 3, процедить; за полчаса до подачи к столу очищенную спаржу, нарезанную кружками или кусочками равной длины, вскипятить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, переложить в отдельную кастрюлю, отварить до мягкости в процеженном бульоне. Листья шпината вскипятить отдельно в соленой воде с питьевой содой. 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 (сельдерея, петрушки, порея, репчатого лука, моркови), 800 г костей от вчерашней жареной телятины, 2–3 горошины душистого перца, $\frac{1}{2}$ лаврового листа, соль, кусочек мускатного цвета¹, 1 гвоздику, 4 г кардамона. Оттяжка: 400 г мягкой сырой телятины, 3 белка, зеленый укроп

Сварить и вскипятить три раза бульон № 1 из говядины; снять пену, процедить. Положить основные неподжаренные корни, кости, оставшиеся от жареной телятины и предварительно разбитые, слегка посолить и поставить на огонь.

Между тем приготовить оттяжку: взять мягкую сырую телятину, мелко порезать, пропустить через мясорубку, переложить в миску, добавить взбитые белки, развести полтора 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.

Бульон этот подают: 1. С клецками № 276–286. 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 корней (сельдерея, петрушки, порея, репчатого лука, моркови), пучок зелени, 1 луковица, 2–3 горошины душистого перца, $\frac{1}{2}$ лаврового листа, 1 гвоздика, 1 зернышко кардамона, крошечный кусочек мускатного цвета, соль, 400 г очищенных, уже фигурно нарезанных корней: моркови, петрушки, сельдерея и втрое больше репы и брюквы, зеленый укроп, щепотка шафрана, сушеный толченый барбарис. Оттяжка: 400 г мягкой баранины без жира, 3 белка, $1\frac{1}{2}$ стакана воды

¹ Мускатный цвет, или мацис, — мягкая кожица красного цвета, покрывающая мускатный орех наподобие лепестков. В высушенном виде приобретает темно-желтый цвет и используется как пряность.

Приготавливается точно так же, как из телятины (№ 25), с той только разницей, что, прежде чем поджарить баранину, ее надо натереть чесноком. Очистить оттяжкой из 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 укроп, залить осветленным и процеженным бульоном, подавать. В 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 (сельдерей, петрушки, порей, морковь), 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, 1½ корня петрушки, ½ сельдерей, кнели, ½–1 стакан сухого французского вина, зелень, мясная оттяжка

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

Когда будет готово, снять мясо с костей, выложить на блюдо, накрыть другим блюдом, поставить под 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 сухое французское вино.

Из бульона, оставшегося от телячьей головы, можно приготовить ланспик¹ или мусс для заливного или майонеза².

№ 28. Суп из голубей с горохом

600–800 г говядины, 2 голубя, 300 г основных кореньев (сельдерей, петрушки, порей, репчатого лука, моркови), пучок зелени, белая булка и ложка растопленного масла, майоран, укроп, соль, 1/8 мускатного ореха

Положить говядину в воду, вскипятить три раза, снять пену, положить двух очищенных голубей, основные коренья, пучок зелени петрушки, сельдерей и порей, немного майорана; посолив, сварить, процедить.

¹ Ланспик — выпаренный до состояния желе мясной или рыбный бульон; употребляется для заливного, майонезов.

² Здесь подразумевается майонез как холодное мясное или рыбное блюдо русской кухни, похожее на заливное.

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 тонкие поджаренные гренки из белого хлеба, горох и разрезанных голубей, добавить мускатный орех, или майоран, или укроп, залить кипящим бульоном и подавать.

№ 29. Бульон из дичи

600–800 г говядины, 300 г основных кореньев (сельдерея, петрушки, порея, моркови), 1 луковица, 200 г масла, 1–2 шт. лаврового листа, 5–6 зерен душистого перца, пучок зелени, 2 рябчика, или 2 куропатки, или ½ глухаря, или 2 бекаса с кишками, 1 стакан сухого вина, укроп, соль, масло, для оттяжки: 200 г телятины или говядины, 3 яичных белка

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 сырой говядиной или телятиной, положить взбитые белки, развести ½ 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 кореньев. Впрочем, их можно по желанию добавлять в бульон, но только не поджаривать. Полагается варить в нем только печеную луковицу и пучок зелени: петрушки, сельдерея и порея.

Для этого рода супов крепкий бульон не требуется, и поэтому достаточно на 6–8 человек 0,5–1,2 кг мяса. Говядину берут от бедра, подбедерка, грудинки и прочих сортов с прибавлением телячьей голяшки, в размере ⅓ относительно всего количества говядины.

На 6–8 тарелок (1,8–2,4 л) берется муки на заправку ½–¾ стакана. За полтора часа до подачи надо ее слегка подрумянить 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, по желанию основные корни (сельдерей, петрушка, порей, морковь), 6–12 сморчков, мускатный орех, 200 г почечного жира, соль, сливочное масло, 2–3 ст. ложки сливок, 1 ст. ложка муки, примерно ½ черствой булки, 2 яйца и 2–3 желтка, перец горошком, укроп и зелень петрушки

Сварить бульон из говяжьих и частью телячьих костей с печеной луковицей и по желанию с неподжаренными корнями. С нежирной индейки снять филе, а все остальное сварить в бульоне. Очистить и вымыть сморчки, обжарить их слегка в сливочном масле, посыпать мукой, добавить луковицу, перец горошком, 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, столовую ложку растопленного масла, яйца, желтки, сливки, 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, 1–2 луковицы, пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), ½ ст. ложки масла, 1 морковь, ½ сельдерея, ½ петрушки, ½–¼ стакана муки, ½ стакана сливок, 2 желтка, 400 г белокочанной капусты, 2–5 горошин перца, соль

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

Распустить масло, слегка поджарить в нем мелко нарезанные морковь, сельдерей, петрушку, добавляя ¼ стакана бульонного жира, залить процеженным бульоном.

Поджаренную муку размешать с ½ стакана холодной воды, влить в кипящий бульон, прокипятить, процедить.

Взбить в мисочке желтки со сливками, 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 подготовленные 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 большие луковицы, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, ½ стакана муки, 1 ст. ложка уксуса, сахарный песок, 2 соленых огурца, укроп, соль

Соленые рыжики намочить с вечера в холодной воде. Днем мелко порезать, потушить в кастрюле с маслом, смешанным с натертыми луковичками и пучком зелени петрушки, сельдерея и порея. Баранину с почкой и ветчину нарезать кусочками, залить водой, сварить, заправить мукой. Перед подачей добавить уксус, сахарного песка по вкусу, очищенные и нарезанные кубиками огурцы, положить тушеные рыжики, довести до кипения, всыпать мелко нарезанный укроп и подать к столу.

№ 33. Суп валашский белый

600 г говядины, 1 небольшая утка, основные корни (сельдерей, петрушка, порей, морковь), 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. Дополнительные корни и овощи: $\frac{1}{2}$ 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

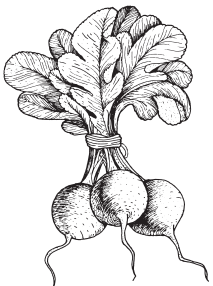
Сварить белый бульон из говядины, утки, корней, сушеных грибов, процедить. Масло поджарить с мукой, развести бульоном, прокипятить, процедить сквозь сито. Перед подачей опустить в бульон отдельно отваренный рассыпчатый рис и также в бульоне отдельно отваренные фигурно нарезанные корни и сметану, довести 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

Рубец вымочить в холодной воде в течение суток, каждые 4 часа меняя воду. Затем хорошенько вымыть, разрезать каждый кусок вдоль пополам, опустить в кипяток, вынуть, выскоблить ножом до совершенной чистоты, осушить, разложив на столе, посолить, посыпать толченым имбирем, перцем, кто любит, рубленым чесноком и шампиньонами. Свернуть рубец в рулет, перевязать нитками, обложить кореньями и пряностями, залить холодной водой, вскипятить, потом поставить в горячую духовку, накрыв крышкой, на 4 часа и более. Когда рубец станет мягким, освободить от ниток, нарезать кусками или полосками. Белый бульон процедить, опустить в него рубцы, немного корней, 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 ст. сметаны, $\frac{1}{2}$ ложки масла, 2 ст. ложки муки, 400 г перепертого свекольника, свекольный рассол или хлебный квас, зелень петрушки и укропа, соль

Сварить обычный белый бульон из говядины, кореньев, пряностей, сушеных грибов, можно прибавить 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 мукой, прокипятить. Подавая, всыпать зелень петрушки и укроп, положить сметану.

№ 36. Суп из телячьих почек

1 кг говядины, 1 морковь, 1 петрушка, ½ сельдерея, 1 порей, 1–2 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 грибов, 2 ст. ложки маринованных вишен, 10 оливок, 6–8 корнизионов, зелень петрушки и укроп

Сварить белый бульон из говядины с кореньями и пряностями, процедить. Нашинковать луковицы, поджарить на слабом огне в масле. Телячьи почки нарезать ломтиками, вымыть, положить в поджаренное с луком масло, накрыть крышкой, обжарить, добавить муку. Развести бульоном, влить немного огуречного рассола, положить очищенные от кожицы, мелко нарезанные соленые огурцы, маринованные грибы, маринованные вишни, оливки, нарезанные корнизионы, вскипятить, положить соль, перец, зелень петрушки.

№ 37. Рассольник с почкой

0,6–1,2 кг говядины, 1 говяжья почка, 6–8 соленых огурцов средней величины, огуречный рассол, пучок зелени, кожица от огурцов, печеная луковица, 200 г основных кореньев (сельдерея, петрушки, порея, репчатого лука, моркови), штук 6 крупного картофеля, сливочное масло, 1 ст. ложка муки, ½ стакана перловой крупы, ½–1½ стакана сметаны, укроп

С говяжьей почки снять 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 говядины сварить белый бульон, вскипятить, как обычно, три 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 половину столовой ложки масла, стакан процеженного жирного 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. Перловую крупу промыть, залить холодной водой, чтобы покрыла крупу, сварить до мягкости, откинуть на дуршлаг, снова промыть холодной водой. Соленые огурцы, очищенные от кожицы и сердцевины, разрезать каждый вдоль на четыре части; затем эту мякоть нарезать наискосок, опустить в соленый кипяток, проварить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой.

Рассол от огурцов процедить, вскипятить; муку, 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 предусмотреть на бульон большее количество говядины.

№ 38. Рассольник с гусиными потрохами

600 г говядины, потроха от одного гуся, 6 соленых огурцов, огуречный рассол, кожица от соленых огурцов, пучок зелени, печеная луковица, 300 г основных кореньев (сельдерея, петрушки, порея, репчатого лука, моркови), 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 вместо почек кладутся гусиные потроха, которые надо опалить, промыть в холодной воде и разрезать: шейку — на четыре части, пупок — на две, в продольном направлении; головку оставить целой, положить и первые два сустава лапок и крылышек. Сварить их отдельно с кореньями и прянощами, 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, ½ ст. ложки сливочного масла, мускатный орех, зелень петрушки и укроп, соль; отдельно продукты на кнели № 229: 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

Сварить белый бульон из говядины и кореньев, процедить, остудить. В холодный бульон опустить рыбу (щуку, окуня, линя или судака), сварить. Муку размешать с маслом, 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 измельченной зелени петрушки и укропа, мускатного ореха и опустить нарезанные ломтиками отваренные рыбные кнели (см. № 229).

Щи

Примечания:

1. Все щи готовятся одинаково в следующем отношении: нужно сварить белый бульон, т. е. без поджаренных кореньев, положив только мясо, соль, букет из зелени: петрушки, сельдерея — и обрезки кореньев, процедить. Фигурно нарезанные ко-

СУПЫ БЕЛЫЕ С МУЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

- ренья: 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, завитка) и не кладут телячьих костей.
 3. Щи заправляют готовой поджаренной мукой № 390 или каждый раз поджаривают ее в масле или в бульонном жире. Для этого нужно взять на $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла 2 ст. ложки муки, развести стаканом бульона, размешать, прокипятить, влить в общий процеженный бульон, вскипятить.
 4. Обыкновенно в щах подают нарезанное мясо, или ветчину, или поджаренные сосиски, или фрикадельки.
 5. Часть сметаны надо один раз вскипятить со щами, остальную сметану подать сырой отдельно.
 6. Для кислых щей вместо сметаны можно использовать 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 разные дрожжевые пирожки.

№ 40. Щи зеленые из молодой крапивы

800 г говядины, 200 г ветчины или сосисок, коренья (морковь, порей, сельдерей, петрушка), 1 луковица, 2 ст. ложки муки, сливочное масло, 800 г молодой крапивы, щавель, $\frac{1}{2}$ –1 стакан сметаны, 100 г щавеля, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, зелень петрушки, сельдерея и укропа, соль

Сварить белый бульон с обрезками кореньев и пучком зелени (петрушкой и сельдереем), процедить. Сварить отдельно в бульоне красиво нарезанные коренья. Молодую крапиву 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 сваренные отдельно и фигурно нарезанные коренья, измельченную зелень петрушки и укропа.

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, обрезки кореньев (моркови, петрушки, сельдерея, порея), 10–12 горошин душистого перца, соль, 800 г крапивы, ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, зелень петрушки, сельдерея и укропа, ½–1 стакан сметаны, 6 яиц, или 400 г свиных сосисок, или пирожки

Сварить бульон из жирной говядины (или взять говядину или ветчину) с 1 луковицей, пучком зелени, обрезками кореньев, процедить. Молодую крапиву 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. (Можно предварительно обжарить луковицу, затем добавить муку, как описано выше.) Подавать со сметаной.

№ 42. Щи из кислой капусты

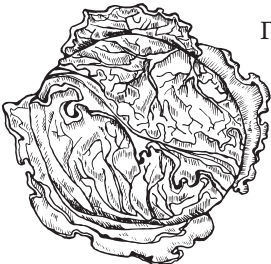
0,8–1,2 кг жирной говядины или 800 г говядины и 400 г ветчины, 3–4 сушеных гриба, 2 луковицы, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, соль, 3 стакана кислой капусты, т. е. 600 г, 1 ст. ложка сливочного масла или сала, 5 горошин черного перца, 2 ст. ложки муки, ⅓ или ½ стакана сметаны или сливок

Сварить белый бульон из жирной говядины от толстого края, огузка, грудинки или из говядины и ветчины с сушеными грибами, луковицей и пряностями, процедить. Кислую капусту отжать, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, мелко порезать, поджарить до мягкости с маслом, но лучше салом, с 1 мелко изрубленной луковицей, мукой и молотым черным перцем, залить бульоном, сварить до мягкости. Когда мясо и капуста будут совершенно готовы, можно положить сметану или сливки, 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 № 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, 2 ст. ложки муки, ½–1 стакан сметаны



Говядину вымыть, положить в кастрюлю, залить водой, варить, часто снимая пену, положив туда же 1 луковицу, лавровый лист и перец, процедить. Кислые маленькие яблоки (лучше дичок) 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 пе-

ред обедом взять масло, распустить в кастрюле, всыпать мелко нарубленную луковицу, поджарить, но не слишком сильно, потом всыпать муку, 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 поджаренной муки, 1 луковица, 5–10 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, соль, 3 стакана кислой капусты, ½ ст. ложки сливочного масла, ½–1 стакан сметаны

Сварить белый бульон без соли из одной говядины от грудки или с прибавлением ветчины, процедить. Кислую нашинкованную (еще вкуснее — нарубленную) капусту 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 масло, положить мелко нашинкованную луковицу и нарубленную капусту, помешивая, поджарить. Поджаренную муку развести до получения однородной массы одним стаканом отвара из сушеных грибов, влить в капусту, залить процеженным бульоном, кипятить в продолжение часа на слабом огне. Если щи окажутся не кислыми, подлить оставленного сока и половину 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 (или 300 г щавеля и 300 г шпината, или 200 г щавеля и 400 г шпината), ½ ст. ложки сливочного масла, ½ ст. ложки муки, ½ стакана сметаны, 1–2 сушеных гриба, ½ ч. ложки соды, соль

Сварить белый бульон из говядины с луковицами, для аромата можно прибавить кусочек кожи от копченой ветчины, процедить. Взять молодого щавеля, если же он очень кислый, то пополам со шпинатом или в другой пропорции, в зависимости от вкуса.

Перебрав щавель, вымыть его, выжать, мелко порубить, переложить с соком в кастрюльку, добавить 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 содой, сварить в открытой кастрюльке, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Когда вода стечет, протереть шпинат сквозь сито, смешать со щавелем, поджарить в сливочном масле с мукой, влить сметану. 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 стакан сметаны или сливок, 3–4 сушеных гриба, 2 ст. ложки муки, соль, зелень петрушки и укропа

Сварить белый бульон из говядины, печеных луковиц и грибов, процедить; положить маринованный щавель, сметану, но лучше сливки, размешанные с мукой, вскипятить, всыпать мелко нарезанный укроп и зелень петрушки.

№ 47. Щи ленивые из свежей капусты

0,8–1,2 кг говядины от грудинки или огузка, пучок зелени петрушки и сельдерея, 1 луковица, 1 репа, 2 моркови, ½ сельдерея, 600 г капусты (кочан без кочерыжки), ¼ стакана муки, 1 ложка масла или бульонного жира, ½–1 стакан сметаны, 5–6 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа, 2–3 помидора, укроп, соль

Сварить белый бульон, т. е. без поджаренных кореньев, а только из говядины, пучка зелени сельдерея и петрушки и из обрезков кореньев, предназначенных остаться в щах. Кочан капусты отделить от кочерыжки, опустить на полчаса в холодную соленую воду.

Мелко шинковать луковицу, подрумянить ее в масле или в бульонном жиру. 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 помидоры, 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

Квас от моченой свеклы; 400 г черного хлеба, 6 шт. свеклы; очищенная свекла

1. Употребляется квас от моченой свеклы.
2. Взять черный хлеб, нарезать кусками, залить 3 л (15 стаканов) теплой кипяченой воды, положить 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 шах.

№ 49. Борщ украинский

1,2 кг разного мяса: говядины, свинины, ветчины, сосисок, основные корни (морковь, петрушка, сельдерей, порей), пучок зелени, зеленый лук от одной луковицы, 6–8 листочков свежего свекольника, 2 репчатые луковицы, 200 г кислой капусты, 400 г свеклы, квас № 48, 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, шпик, по желанию: жареная утка, свекольный сок

Сварить бульон № 1 из говядины от грудинки, от тонкого или толстого края или завитка, но лучше всего пополам со свежей свининой, налить 15 стаканов не воды, а процеженного кваса № 48, 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 связанные ниткой основные корни, пучок зелени, свежий свекольник и зеленый лук, положить еще репчатые луковицы, душистый перец, лавровый лист, сварить, процедить.

Между тем кислую капусту отжать, обдать кипятком, снова отжать.

Свеклу испечь, очистить, нашинковать, помидоры, вычистив семечки, нарезать ломтиками и белые бобы отварить в бульоне отдельно. За полтора часа до готовности положить в процеженный бульон ветчину, шпик, капусту, сварить ее. За полчаса положить помидоры, бобы, картофель, муку, размешанную с половиной стакана остывшего бульона, прокипятить, влить сметану, опустить разрезанную на порции грудинку, можно прибавить куски жареной утки, подлить по вкусу квасу, добавить соли, вскипятить. В суповую миску можно влить сырой или прокипяченный свекольный сок, 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 копченой 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, или сосиски, или фрикадельки, ½ стакана сметаны, 1 луковица, пучок зелени, соль

Вскипятить белый бульон из говядины с прибавлением кваса, 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 муку, 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

Говядина, основные корни (морковь, петрушка, сельдерей, порей), пучок зелени, зеленый лук, свежий свекольник, луковицы, кислая капуста, свекла, квас № 48, мука, сметана, душистый перец, лавровый лист, укроп, соль, по желанию: жареная утка, свекольный сок

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

№ 52. Борщ другим способом

Говядина, основные корни (морковь, петрушка, сельдерей, порей, репчатый лук), душистый перец, лавровый лист, укроп, соль, 5 шт. свеклы, 2–3 ст. ложки уксуса, ½ стакана муки, сметана, масло

Взять свеклу, очистить, нашинковать. Большую сковороду или кастрюльку смазать маслом, разогреть, положить свеклу, залить уксусом, тушить, помешивая; посыпать ее мукой, 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 свежей молодой свинины от тонкого края, 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, укроп, соль

Сварить белый бульон, как обычно, из говядины и свинины с луковицами и пряностями, процедить.

Испечь 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 полстакана 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 листьев сельдерея, ½ ст. ложки масла, ½ стакана муки, ½–1 стакан сметаны, укроп

Сварить белый бульон из говядины (прибавить, кто хочет, ветчины), процедить.

Взять листья сельдерея, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать. Масло и муку 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, сметана или сливки

Сварить белый бульон из говядины и пряностей, процедить. За час перед подачей к столу взять очищенные свежие грибы: белые, маслята, рыжики или грузди, но только не волнушки. Обдать их кипятком, поджарить в масле с луком, обсыпав ложкой муки, залить бульоном, положить картофель, 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 корня сельдерея, ¼ ст. ложки масла. Кнели: филе

курицы, ½ городской булки, 1 яйцо, соль, 1 ст. ложка масла для жарки, 200 г хорошего мяса (телятины), 12–20 шт. гребешков, 15 шт. шампиньонов, ½ стакана томатов, 100 г щавеля

Бычьи хвосты 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 с половиной 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 мукой с маслом, или картофельной мукой, разведенной половиной стакана мадеры, влить в кипящий бульон, мешая лопаточкой, прокипятить.

Морковь и корень сельдерея, очистив, нарезать ломтиками, опустить в кипятки, один раз вскипятить, слить жидкость, положить четверть 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 прожарятся 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 масле.

Хорошее мясо (телятину), отдельно отваренные гребешки, шампиньоны, перебранный щавель, томаты — 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, 50 г масла, ½ стакана пшеничной муки, 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, аморетки¹, 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 говядины, телятины, телячьей головы, курицы и разных кореньев. Сварив этот красный бульон как следует, снять сверху жир, процедить сквозь салфетку.

Масло распустить в сковороде, положить мелко нарезанную петрушку, гвоздику, душистый, крупно истолченный перец, поджарить все на слабом огне, всыпать пшеничную муку, раз-

¹ Аморетки — мозги из говяжьих костей, отваренные, нарезанные и доведенные в бульоне до кипения.

мешать, 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 мадеру или французское вино, 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 говяжьих костей. С курицы снять предварительно полгрудки, сделать из нее фарш, а именно: грудинку пропустить через мясорубку, положить половину ложки масла, немного соли, мускатного ореха, рейнского вина, яйцо и немного муки так, чтобы масса не была слишком жидкой.

Выбрать крупные сморчки, 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 сливки с 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 (морковь, сельдерея, порей, петрушка), 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 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 свежем масле, всыпать муку, слегка поджарить, развести бульоном, положить соленые очищенные и нарезанные кусочками огурцы, оливки, шампиньоны, маринованные рыжики; соленые грузди, обдав их один раз кипятком, или свежие белые грибы, рыжики,

маслята или грузди, в таком случае их надо очистить, обдать кипятком и сварить отдельно, снимая накипь; влить огуречный рассол. Положить и ошпаренную кипятком свежую капусту. Когда будет готово, выложить все это в общий бульон к разным сортам мяса, прибавить 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, или 5–10 сушеных или свежих яблок, или 2 стакана свекольного рассола. 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 луковицы, горошины черного перца, лавровый лист, 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 с тертым хлебом, 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 сырое гусиное сало, городскую булку, намоченную и отжатую, душистый перец, четверть луковицы, все это мелко порубить, добавить соли, мускатного ореха, сырые 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, 1½–2 стакана крови, 1 стакан тертого ржаного хлеба, 2 свиные почки, 10 сушеных груш и 10 сушеных или свежих маленьких яблок или 2 стакана свекольного рассола

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

Взять свиную кровь, растереть в ступке с тертым ржаным хлебом, 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 (голяшки), 100 г основных корней (морковь, сельдерей, петрушка, порей), квас, свежий или сушеный укроп, соль, 200 г отварного риса, сливочное масло, 2–3 горошины душистого и 1–2 горошины черного перца, мускатный орех, зелень петрушки и укропа, ½ ст. ложки муки, ½–1½ стакана сметаны

Сварить белый бульон из говядины и телячьей голяшки, корней, приправ и пучка зелени петрушки, сельдерея и порея.

Живых раков опустить в очень соленый кипяток с квасом и пучком свежего укропа или столовой 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, вынуть мякоть. Шейки отложить, остальную мякоть истолочь.

Внутренность вроде комочка под самыми глазами выбросить. Затем аккуратно выскоблить ножом мясо и жир вокруг скорлупок и, прибавив к этому 10 раковых очищенных шеек, мелко изрубить, смешать с отварным рисом, добавить половину столовой ложки сливочного масла, горошины черного и душистого перца, чуть-чуть мускатного ореха, нарубленной зелени петрушки и укропа, чем и нафаршировать 30 раковых скорлупок.

Вынутую истолченную мякоть поджарить, мешая, до золотистого цвета в ложке масла, прибавляя по ложке бульона, всыпать муки, поджарить, положить полстакана 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

30 раков, 1 кг говядины, 200 г телячьих костей (голяшки), 100 г основных корней (морковь, сельдерей, петрушка, порей), квас, свежий или сушеный укроп, соль, сливочное масло, 2–3 горошины душистого и 1–2 горошины черного перца, мускатный орех, зелень петрушки и укропа, ½ ст. ложки муки, ½–1½ стакана сметаны, 1 стакан круп (из них ½ стакана на фарш, а ½ стакана в суп), 3 ст. ложки мелко истолченных сухарей, 1–2 сырых яйца, ½ стакана цельного молока или сливок, по желанию ¼–½ стакана столового белого вина

Для разнообразия можно в супе подавать отваренный рис или перловую крупу, а скорлупки нафаршировать следующим фаршем. Все очищенные ножки раков, половину шеек мелко порубить, смешать с мелко истолченными сухарями, с измельченным укропом и зеленью петрушки; положить сырые яйца, половину ложки масла, по вкусу соли и мускатного ореха, развести цельным молоком или сливками, 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 столовое белое вино.

Супы с льезоном из желтков и сливок

№ 64. Примечание

Говядина, пучок зелени (петрушки, укроп, сельдерей), луковица, 2 желтка, 4 белка, ½ стакана сливок, зелень петрушки и укропа

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 желтки, смешанных со сливками, 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 белками, то желтки можно разбить, влить в чайную простую чашку, поставить на плиту, чтобы сварились вкрутую, остудить. Перед подачей нарезать ровными 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 (морковь, петрушка, сельдерей, порей), 1 луковица, 130 г тонких макарон (спагетти), 45 г сыра пармезан, ½ стакана густых сливок и 2 желтка, ½ ст. ложки сливочного масла, молотый перец, соль

Сварить бульон из говядины с кореньями, процедить.

Тонкие макароны 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 желтки, всыпать натертого сыра пармезан, развести густыми кипячеными или сырыми сливками. Перед самой подачей влить 2 стакана горячего бульона, непрерывно мешая, довести до кипения, процедить сквозь сито в бульон, положить сливочное масло, 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, ½ стакана перловой крупы, ½ ст. ложка муки и 1 ст. ложка масла, ½ стакана уксуса, 100 г тонких макарон, ½ стакана сухого белого

СУПЫ С ЛЬЕЗОНОМ ИЗ ЖЕЛТКОВ И СЛИВОК

вина, ½ стакана сливок, 2 желтка, красный перец, 50 г сыра твердых сортов, соль

Сварить белый бульон из говядины без кореньев, процедить; взять телячьи ножки, хорошенько очистить их, вымыть, отварить в воде с солью и непременно с уксусом в продолжение 3 часов. Снять мясо с костей. Отдельно разварить в бульоне перловую крупу. Отварить также отдельно наломанные кусками тонкие макароны. Муку размешать с маслом, немного развести бульоном, прокипятить, положить разварную перловую крупу, процедить и все протереть сквозь сито. Развести процеженным бульоном из говядины; влить сливки, смешанные с желтками, всыпать натертый сыр, непрерывно помешивая, довести до кипения. В суповую миску выложить сваренные макароны, нарезанное кусочками мясо с телячьих ножек, влить вино, всыпать молотый красный перец, 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 ½ стакана сливок, ½ стакана муки, 50 г масла, мясные кнели

Сварить белый бульон, процедить; муку и масло слегка поджарить, развести 2 стаканами бульона, прокипятить; желтки размешать с густыми сливками, развести горячим бульоном, непрерывно мешая, довести до кипения, но не кипятить, процедить.

Опустить в суповую миску отдельно в бульоне отваренные фигурно нарезанные корни: морковь, брюкву, а также сваренные в бульоне и ломтиками нарезанные мясные кнели № 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 (морковь, петрушка, сельдерей, порей), 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; перловую крупу промыть, слегка обжарить в масле, 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 льезон, довести до кипения, подать.

Супы из белого мясного бульона с крупой и сметаной

№ 69. Примечание

Говядина, 1 луковица, пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), по желанию основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка), ½ стакана крупы, ½–1½ стакана сметаны

При приготовлении этих супов из белого бульона крупу разваривают отдельно в процеженном бульоне. Перед подачей к столу кладут ее в супницу. Такие супы заправляются сметаной. Сметану эту можно один раз вскипятить с супом или подавать ее сырую — отдельно, как кто любит. В эти супы можно совсем не класть основных корней, а если и класть, то не обжаривать их. Варить в бульоне печеную луковицу и пучок зелени.

№ 70. Суп с лимоном и рисом

1,2 кг говядины, 1 морковь, ½ петрушки, ½ порея, ½ сельдерея, ½ лимона, ½–1 стакан сметаны, ½ стакана риса, зелень петрушки и укроп, соль

Сварить белый бульон из говядины и неподжаренных основных корней, процедить. Перед подачей к столу положить лимон, нарезанный ломтиками, без зернышек, отдельно в бульоне отваренный рис, сметану, зелень петрушки и укроп, дать закипеть и сразу же подавать.

№ 71. Суп с лимоном и перловой крупой

1,2 кг говядины, 1 морковь, ½ петрушки, ½ порея, ½ сельдерея, ½ лимона, ½–1 стакан сметаны, ½ стакана перловой крупы, зелень петрушки и укроп, соль

Приготовить, как суп № 70, только вместо риса взять столько же перловой крупы.

№ 72. Суп с сельдереем и рисом

1,2 кг говядины, основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), дополнительно: по 3 корня петрушки и сельдерея, соль, горсть сушеной зелени сельдерея, свежая зелень сельдерея, ½ стакана риса, ½ лимона, ½–1 стакан сметаны

Сварить белый бульон из говядины и корней, процедить. За час до обеда опустить в бульон очищенные и нарезанные длинными кусочками дополнительные корешки петрушки и корешки сельдерея и горсть сушеной зелени сельдерея, сварить до мягкости. Перед подачей к столу положить в суповую миску лимон, нарезанный ломтиками без зерен, сметану, отдельно в бульоне отваренный рис, измельченную зелень сельдерея, залить бульоном и подать.

№ 73. Суп с сельдереем и перловой крупой

1,2 кг говядины, основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), дополнительно: 3 корня петрушки, 3 корня сельдерея, соль, горсть сушеной зелени сельдерея, свежая зелень сельдерея, ½ стакана перловой крупы, ½ лимона, ½–1 стакан сметаны

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

№ 74. Суп с брюквой и ячневой крупой

1,2 кг говядины, основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка), 1 луковица, 400 г брюквы, 6–12 картофелин, ½ стакана ячневой крупы, зелень, ½–1 стакан сметаны или густых сливок, соль

Сварить белый бульон из говядины и корней, процедить. За два часа до обеда взять промытую в холодной воде ячневую крупу, 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, ½ порея, 1 луковица, 10–15 горошин душистого перца, 1–3 шт. лаврового листа, ½ стакана перловой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, ½–1 стакан сметаны, зелень петрушки и укроп, соль

Сварить белый бульон из поросенка, корней и пряностей, процедить. Перловую крупу разварить отдельно, добавить 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, 5–10 сушеных грибов, 1–2 лавровых листа, соль, ½ стакана перловой крупы, 1 ст. ложка масла, ½–1 стакан сметаны, ½ лимона, или свекольного рассола, или сок из крыжовника, зелень

Целую большую утку сварить с неподжаренными корнями, пряностями и 3–4 сухими грибами; перловую крупу отдельно разварить, добавить масла, взбить добела, прибавить сметаны, развести всем процеженным бульоном, один раз вскипятить, подать с разрезанной на части уткой. Оставшиеся сухие 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, 1 сельдерей, ½ порея, 1 луковица, 5–10 сушеных грибов, 1–2 лавровых листа, соль, ½ стакана перловой крупы, 1 ст. ложка масла, ½–1 стакан сметаны, ½ лимона, или свекольного рассола, или сок из крыжовника, зелень

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 корней 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 корней, чтобы не заглушать ими вкус продукта, из которого делают пюре. Исключение составляет бульон, приготавливаемый 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 отстаёт от бульона, то для связи между ними или кладется 1 ст. ложка муки, слегка прожаренная с ½ ст. ложкой масла, или разваривается в нем городская булка, или кладется льезон, приготовленный из 2 желтков и ½ 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 неподжаренными основными кореньями. 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 (1,8 л) 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 лезон, 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 от подбедерка, 80 г телячьей голяшки, основные коренья (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), 1 курица весом около 1,2 кг, пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), 100 г сливочного масла, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана густых сливок, $\frac{1}{2}$ стакана перловой крупы, соль

Вскипятить раза три бульон из говядины с прибавлением телячьей голяшки. Снять накипь, опустить в него очищенную курицу, 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 желтки, взбитые с густыми сливками, 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 от подбедерка, основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), 1 курица примерно 1,2 кг, 100 г копченой ветчины, 100 г говядины, 100 г телятины, 1 морковь, ½ корня петрушки, ½ корня сельдерея, ½ порея, ½ городской булки, 100 г сливочного масла, 2 желтка, ½ стакана густых сливок, соль

Сварить белый бульон из говядины с пучком зелени. Курицу очистить, снять мясо с костей и кожи, крылышки и прочее варить в бульоне, мясо же пропустить через мясорубку со сливочным маслом, копченой ветчиной, сырой говядиной без жира, сырой телятиной, морковью, корнем петрушки, корнем сельдерея и пореем, поджарить до готовности, смешать с мякишем городской булки, размоченной в стакане горячего бульона; положить желтки, взбитые с густыми сливками, 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, основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), 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, моркови, пучка зелени и 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

500 г говядины от подбедерка, 80 г телячьей голяшки, 1 небольшая индейка, основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), 100 г сливочного масла, 2 желтка, ½ стакана густых сливок, ½ стакана перловой крупы, соль

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

500 г говядины от подбедерка, 80 г телячьей голяшки, 1 крупная утка, основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), 100 г сливочного масла, 2 желтка, ½ стакана густых сливок, ½ стакана перловой крупы, соль

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

№ 84. Суп-пюре из зайца

800 г говядины от подбедерка, основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), 2–3 сушеных гриба, свекольный рассол, заяц, 100 г и дополнительно ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, ½ стакана сметаны или густых сливок, 2 желтка, соль

Сварить белый бульон, как сказано в примечании к разделу о супах с мясным пюре, из говядины, сушеных грибов, свекольного рассола и основных корней. Зайца обжарить на масле, снять мясо с костей. Кости положить в суп, пусть варятся, а из мякоти приготовить фарш. Поджарить муку в половине столовой ложки масла, развести стаканом бульона и прокипятить. Смешать с протертым фаршем из зайца, положить желтки, взбитые с густыми сливками, развести процеженным бульоном, довести до кипения, но не кипятить, перелить в суповую миску. Вместо льезона 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

Пропорция на 12 человек: 1,6–2,4 кг говядины, основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), соль, 5 горошин душистого перца, 2 небольших тетерева, 1½ городской булки, 100 г сливочного масла и дополнительно для обжаривания, 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, ½ стакана сливок

Сварить белый бульон из говядины, процедить.

Отдельно отварить шампиньоны, мясо и гребешки, 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 одной 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 половины городской булки, яйца, 50 г масла, соль, немного мускатного ореха, густые сливки, размешать, сделать из этой массы кнели, т. е. маленькие клецки, следующим образом. Две чайные 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; непрерывно мешая, довести до кипения, но не дать вскипеть, осторожно перелить в суповую миску, чтобы не раздавить кнели. Можно добавить малагу. 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 (петрушка, сельдерей, порей), основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), 2 рябчика, или 2 куропатки, или 2 бекаса, или 2 вальдшнепа, соль, 100 г сливочного масла, ½ стакана сливок, 2 желтка, ½ стакана перловой крупы, 100 г спаржи, кнели № 226

Сварить белый бульон, как сказано в примечании к разделу о супах с мясным пюре, из говядины, процедить. Рябчиков, или куропаток, или бекасов с кишками, или вальдшнепов с кишками поджарить в масле, вынуть кости и вскипятить их в бульоне, измельченное мясо соединить с половиной стакана бульона, развести стаканом горячего бульона. Положить отдельно разваренную и протертую перловую крупу, вбить желтки, размешанные со сливками, 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 (петрушка, сельдерей, порей), 200 г костей телячьих, 2 моркови, 1 петрушка, ½ сельдерея, ½ порея, 2 рябчика, или 2 бекаса, или 1 фазан, или 2 вальдшнепа, ½ ст. ложки масла и дополнительно для обжарки, 1 ст. ложка муки, ½ стакана густых сливок, 2 желтка, ½ бутылки шампанского, соль, ½ ч. ложки мускатного ореха, зеленой петрушки и укропа, 6 шт. спаржи и кнели № 226

Сварить белый бульон, как сказано в примечании к разделу о супах с мясным пюре, из говядины, телячьих костей, процедить. Рябчиков, или бекасов, или фазана, или 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. Половину столовой ложки масла поджарить с мукой, развести стаканом процеженного бульона, размешать, прокипятить. Смешать с мясным пюре, положить желтки и густые сливки, развести всем процеженным бульоном, довести до кипения. Подавая на стол, влить шампанское. В супницу опустить отдельно сваренные в бульоне мясные кнели и спаржу. К супу этому подаются гренки с сардинками¹, или слоеные пирожки, или пирожки в раковинах.

¹ Здесь и далее в книге имеются в виду соленые сардины. Привычные нам консервы из сардин не подходят.

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 $\frac{1}{2}$ 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 кореньев 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 (петрушка, сельдерей и порей), 1,2 кг цветной капусты, 50 г сливочного масла в капусту и дополнительно $\frac{1}{2}$ ст. ложки, 1 ст. ложка муки, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана густых сливок, соль

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

Цветную капусту 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 полтора 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 половину ложки масла, всыпать муку, 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 желтки, взбитые со сливками, 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

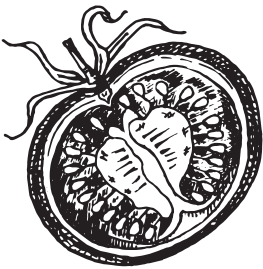
800 г говядины, основные коренья (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), 400 г вишен, т. е. 3 стакана, корица, 400 г телятины, 2–3 зерна кардамона, ½ ложки масла, 200 г ржаного хлеба, ½ стакана сахара, соль. Каша: ½ стакана смоленской крупы, 1 яйцо, 1 ложка масла, ⅛ ч. ложки соли

Сварить белый бульон из говядины, процедить.

Вынуть косточки из спелых вишен, сложить вишни в кастрюлю, туда же положить телятину, кусочек корицы, кардамон, масло, 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 тертый ржаной хлеб, 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: крупу перетереть с яйцом, высушить в печи, просеять сквозь редкий дуршлаг так, чтобы каждая крупинка отделялась. Полстакана воды вскипятить с маслом и солью, 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

1 кг говядины, 200 г телячьей голяшки, 300 г основных кореньев (моркови, порея, сельдерея, петрушки), пучок зелени (укроп, петрушка, сельдерей), 2–8 помидоров или ½ стакана томата¹, ½ стакана перловой крупы или риса, ½ ст. ложки сливочного масла, ½–1 стакан сметаны, укроп, соль



Сварить белый бульон из говядины и телячьих голяшек с кореньями, 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 со сливочным маслом, чаще мешая, чтобы не пригорело, залить процеженным бульоном, прокипятить, протереть сквозь сито. Сварить отдельно (но не разваривая) перловую крупу или рис, переложить к протертым помидорам, влить сметану, залить всем бульоном, один раз вскипятить, подавать с мелко нарезанным укропом.

¹ Здесь: пюре из помидоров.

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 (осторожно 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 (укроп, петрушка, сельдерей), 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 корней, но с пучком зелени, процедить. Взять суповую, но непременно молодую спаржу: отрезать головки, которые отварить отдельно в соленом кипятке.

Остальную спаржу нарезать небольшими кусочками, сложить в кастрюлю, добавить 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 мукой, слегка прожаренной с половиной 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. Леззон из желтков и густых сливок нагревать, помешивая, до тех пор, пока не появится густой пар, по желанию положив кусок сливочного масла, который распустать, 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, основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), 1,2 кг огурцов, 100 г вареной ветчины, 1 луковица, 1–2 гвоздики, 1 ст. ложка масла и 1 ст. ложка муки, ¼ стакана перловой крупы (№ 94), 2 желтка, ½ стакана сливок, 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 вареную ветчину, луковицу, гвоздику, муку, поджаренную с половиной ложки масла и прокипяченную 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 желтки, взбитые с густыми сливками, половину 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, основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), 2–3 сушеных гриба, пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), горсть укропа, 300–600 г щавеля, 300–600 г шпината, 1 ст. ложка муки, масло, луковица, 1½–2 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 говядины, корней, ветчины, пучка зелени, 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, несколько не подливая воды, протереть сквозь сито, развести процеженным кипящим бульоном, вскипятить, заправив мукой, разведенной холодной водой. Можно положить мелконарезанную луковицу, поджаренную на масле.

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 желтками со сливками, 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 ½ стакана круп.

№ 94. Пюре, или шлем, из перловой крупы

200 г (1 стакан) перловой крупы, 1 ст. ложка масла, соль, мясной бульон, 2 желтка, ½ стакана густых сливок

Перловую крупу промыть, всыпать в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы покрыло, положить сливочное масло, накрыть крышкой, вскипятить на большом огне, посолить, убавить огонь и разварить как можно лучше, помешивая лопаточкой, чтобы не пригорело. Горячим протереть сквозь сито¹. 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 желтков, взбитых с густыми сливками, понемногу влить стакан кипящего бульона, постоянно мешая, развести общим процеженным бульоном. Можно положить еще пол-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 (1 стакан) риса, 1 ст. ложка сливочного масла, мясной бульон, соль, 2 желтка, ½ стакана густых сливок

Рис 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 сливочное масло, залить кипятком, сварить на слабом огне до готовности. Горячим протереть сквозь частое сито, развести процеженным бульоном, прокипятить, процедить сквозь салфетку; желтки взбить с густыми сливками, развести их стаканом бульона, положить по желанию еще пол-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 (петрушка, сельдерей, порей), 1 сельдерей, 1 стакан риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 желтка, ½ стакана сливок, соль

¹ Можно в подобных случаях использовать блендер.

Сварить белый бульон из говядины и пучка зелени; рис 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 (петрушка, порей, сельдерей), 3–6 сушеных грибов, 1 стакан перловой крупы, 2 желтка, ½ стакана сливок, соль

Сварить бульон из говядины или курицы, корней сельдерея, петрушки и пучка зелени, процедить. Можно добавить сушеные грибы, которые и отварить отдельно; перловую крупу разварить отдельно в воде, как сказано в № 94, горячей протереть сквозь дуршлаг, подогреть, развести горячим бульоном, посолить, влить по вкусу грибного отвара, положить желтки и густые сливки, 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 (петрушка, порей, сельдерей), 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, корней, пучка зелени, процедить. Разварить отдельно в бульоне перловую крупу, протереть сквозь сито, развести бульоном. Перед подачей влить желтки, растертые со сливками и процеженные, 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 со сливочным маслом, 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, основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), ½ стакана тапиоки¹, 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

¹ Тапиока — крахмалистый продукт, получаемый из корней тропического растения маниоки. Бывает в форме муки или полупрозрачной крупы. Здесь подразумевается крупа. Тапиоку несложно приобрести и в наши дни.

Сварить белый бульон из говядины и корней, процедить. Тапиоку 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 трюфели, вскипяченные в мадере; мягкое мясо и портвейн или херес. Все залить супом. Подавать с пирожками.

№ 100. Суп-пюре гамбургский с овсяной крупой

1,2 кг говядины, основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), 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 говядины, процедить. Отдельно вскипятить воду, всыпать простую овсянку или «Геркулес», разварить, протереть сквозь сито, подогреть, развести горячим бульоном. Положить лимонной цедры с четверти лимона, немного корицы, ошпаренный кипятком мелкий черный изюм без косточек, натертый на терке миндаль, сахар. Посолить, прокипятить, поставить на слабый огонь, влить ром и желтки, растертые со сливками, подогреть, помешивая, довести до кипения, подать.

№ 101. Суп-пюре из хлеба с вином

1,2 кг говядины, основные корни (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), 50 г сливочного масла, 300 г черствого мякиша ржаного хлеба, 1 стакан мадеры или хереса, 2 куска сахара, соль, 2 желтка, ½ стакана сливок

Черствый мякиш ржаного хлеба, мелко накрошенный, потушить в кастрюле под крышкой с маслом, развести бульоном из говядины, протереть сквозь сито. Перед подачей влить мадеру или херес.

Чтобы суп получился темного цвета, надо поджарить на маленькой сковородке сахар, развести бульоном, после чего влить вино; 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 затрагивая 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 ½ 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 гречки № 216, 218.

№ 102. Суп-пюре из лука с саго

1,2–1,6 кг телячьих костей, пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), 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 телячьих костей с пучком зелени, процедить. Лук очистить, нарезать мелко, положить в сковороду с маслом, поджарить, но не подрумянить, всыпать муку, влить бульон, разварить лук, протереть сквозь сито, развести как следует бульоном, посолить, положить желтки, взбитые с густыми сливками, 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, пучок зелени (петрушка, порей, сельдерей), 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 говядины без корней, но с пучком зелени, 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, нарезать 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. Муку поджарить с маслом, развести стаканом бульона, размешать, прокипятить, смешать с протертой репой, подогреть, развести горячим бульоном, посолить, влить малагу, 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 корней (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), 1 ст. ложка муки, $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла, $\frac{1}{2}$ стакана сливок и 2 желтка, соль

Сварить бульон из говядины и небольшого количества корней, процедить. Зеленую фасоль очистить от прожилок, опустить в крутой соленый кипяток, вскипятить, отки-

нуть на дуршлаг. Мелко нарезать, опустить в кипящий бульон, добавить муку и масло, кипятить, пока фасоль не разварится. Потом процедить, протереть сквозь сито. Сливки размешать с желтками, развести бульоном, влить в остальной бульон, помешивая, сильно нагреть, но не дать закипеть, подавать с гречками.

№ 105. Суп-пюре из артишоков

1,2 кг говядины, немного кореньев (морковь, порей, сельдерей, петрушка, луковица), 20 артишоков, 50 г масла, 1 ст. ложка муки, ½ стакана сливок, 2 желтка, соль

Сварить бульон № 1 из говядины и кореньев, процедить; артишоки очистить, вымыть, опустить в кипящий бульон, сварить до готовности, протереть сквозь сито. Муку поджарить в масле, развести бульоном, прокипятить, смешать с пюре из артишоков; желтки и сливки процедить, развести стаканом бульона, влить в остальной бульон, помешивая, довести до кипения.

Подавать с гречками из ржаного хлеба.

№ 106. Суп-пюре из моркови или брюквы

1,2 кг говядины, пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), 800 г моркови, 1 ст. ложка муки, ½ ст. ложки масла, ½ стакана сливок, 2 желтка, соль, 1–2 куска сахара

Сварить бульон из говядины и пучка зелени, процедить; морковь вымыть, но не чистить ножом, опустить в холодную воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, очистить, мелко нарезать, залить бульоном, добавить масло и муку, сварить до мягкости, протереть все сквозь дуршлаг, положить соль и немного сахара. Желтки смешать со сливками, добавить кипящего бульона, энергично мешая, влить в общий бульон, довести до кипения, посолить, процедить в суповую миску, подавать с гречками № 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, пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), 800 г корневого сельдерея, 1 ст. ложка масла, гордская булка, 2 желтка, ½ стакана сливок, соль

Сварить белый бульон из говядины, телячьих костей и пучка зелени, процедить; сельдерей очистить, мелко нарезать, всыпать в кастрюльку, положить масло, залить процеженным бульоном, прибавить мякиш городской булки, размешать, протереть все сквозь дуршлаг. Влить желтки, смешанные со сливками, сильно нагреть, помешивая, развести бульоном, всыпать мелко нарезанную зелень петрушки, подавать с гречками или с телячьей грудинкой.

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

1 кг говядины, 200 г телячьих голяшек, пучок зелени (петрушка, порей, сельдерей), 800 г земляных груш, ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 2 желтка, ½ 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, ½–1½ стакана сухого белого вина, соль, кнели № 226

Сварить бульон без кореньев и специй, снять жир, процедить сквозь салфетку. Каштаны 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, сливки, смешанные с 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, пучок зелени (петрушка, порей, сельдерей), 20 ершей, 10 шампиньонов, ½ стакана риса, 50 г сливочного масла, ½ стакана густых сливок, 2 желтка, зелень петрушки и укроп, соль

Сварить белый бульон из говядины, телячьих голяшек, пучка зелени, процедить. С ершей снять филе, а кости, перебив, положить в бульон. Рис, шампиньоны, масло залить небольшим количеством бульона, разварить, протереть сквозь сито, развести всем бульоном, поставить на водяную баню, энергично мешая ложкой, чтобы пюре не осело. Снять с рыбного филе кожицу, сварить его в бульоне, опустить в суповую миску. Желтки и густые сливки 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, пучок зелени (петрушка, порей, сельдерей), 10–15 горошин душистого перца, 1–2 шт. лаврового листа, полная глубокая тарелка очищенных свежих грибов (кроме волнушек), 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. Свежие грибы очистить, промыть хорошенько в нескольких холодных водах, нарезать, положить в сотейник, тушить до готовности, положив масло и муку, немного посолить, по желанию можно добавить поджаренную в масле луковицу, размешать, развести бульоном, варить, пока грибы не сделаются мягкими, процедить, протереть сквозь сито. Желтки размешать со сливками, развести ста-

каном 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 (моркови, порея, сельдерея, петрушки, репчатого лука), 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 сладкого мяса¹

Сварить бульон из говядины и кореньев, процедить. Масло и муку 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 сваренные и ломтиками нарезанные кнели, сладкое мясо, вскипяченные в мадере 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 натертая черствая городская булка, которая варится вместе с теми овощами, из которых готовят пюре; льезон 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 жирной копченой ветчины или кусок кожи от нее, пучок зелени (петрушка, сельдерея, порей), 400 г гороха, ½ городской булки, укроп, ½–1 ст. ложка сливочного масла, репчатый или зеленый лук, ½ стакана сметаны, соль

Вскипятить на большом огне говядину, снять пену, положить пучок зелени и жирную копченую ветчину или кусок кожи от нее. Горох заранее замочить на несколько часов в холодной воде, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, переложить в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы покрыла горох. Положить пол-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

¹ Сладкое (пикальное) мясо — кулинарное название желез внутренней секреции телянка (зобной, поджелудочной и т. д.). Чаще всего используется зобная железа (тимус), имеющая тонкий сладковатый вкус и считающаяся деликатесом.