

Екатерина АВДЕЕВА

Поваренная книга русской опытной хозяйки

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



РУССКАЯ КУХНЯ

Русская кухня

Екатерина Авдеева

**Поваренная книга русской
опытной хозяйки. Горячие блюда**

«Крылов»

Авдеева Е. А.

Поваренная книга русской опытной хозяйки. Горячие блюда /
Е. А. Авдеева — «Крылов», — (Русская кухня)

До революции ее имя было более известно, чем имя Елены Молоховец. Коммерческий успех ее книг был настолько велик, что породил шквал поддельных изданий под ее именем. Екатерину Алексеевну Авдееву называли «королевой кулинарии» и «женщиной, которая первой вернула русскому человеку его исконную русскую кухню». В чем была причина такой поистине народной любви? Да в том, что свои книги Авдеева писала для обыкновенных людей. Простые рецепты для домашней кухни, обычные продукты. Рецепты она собирала по всей России, проехав ее всю – от Сибири до южных окраин. Вы узнаете рецепты превеликого множества горячих блюд из мяса, рыбы, птицы и овощей. В том числе вы узнаете: • как готовить битки по-казацки, знаменитые бархатные котлеты, вермишель с шампиньонами, разные виды Пожарских котлет, рулет из судака, печенку в виде ежа, морковную, репную, чечевичную кашу; • что такое крестовое пюре, верещака из свиной грудинки, форшмак в калаче, тельное из щуки; в чем секрет вкуснейших картофельно-рыбных котлет; как правильно приготовить карпа с медом, карасей с яблоками, тушеные огурцы, чем так хороша фаршированная корюшка и чем славны булетки из рыбы; • об иностранных блюдах, приспособленных под особенности русской кухни, например, таких как: тифлисский плов, харисса по-грузински, польский бигос, белорусские колдуны, хохлацкие голубцы, лулекебаб татарский, литовские зразы и зразы гарибальдийцев; • а также рецепты всевозможных соусов и подлив к мясным и рыбным блюдам.

© Авдеева Е. А.

© Крылов

Содержание

От издательства	7
Отдел 1	9
Красная подливка	10
Темный соус	11
Желтый соус	12
Белый голландский соус	13
Красный соус	14
Желтый лимонный соус	15
Лимонный соус с миндалем	16
Белый соус с каперсами	17
Красный соус с каперсами	18
Белый соус с шарлотом	19
Анчоусовый соус	20
Соус из селедки	21
Соус из устриц	22
Соус из масла	23
Сливочный соус	24
Желтый соус с коринкой	25
Соус из виноградного вина	26
Шоколадный соус	27
Подливка в камбалу	28
Соус из грибов	29
Английский соус	30
Белый соус с анчоусами	31
Пряный соус	32
Немецкий соус	33
Белый соус из сарделек	34
Рейнский соус	35
Польский соус	36
Соус-ремулад № 1	37
Соус-ремулад № 2	38
Вестфальский соус	39
Вишневый соус	40
Итальянский соус	41
Красный петрушечный соус	42
Соус Бешемель	43
Душистый соус	44
Шукрут из кислой капусты	45
Перечный соус	46
Холодный соус	47
Соус с раковым маслом	48
Грибной соус	49
Сладкий вишневый суп	50
Клюквенный соус	51
Подливка из помидоров	52
Белый соус (велуте)	53

Красный соус (эспаньоль)	54
Пуаврадный соус (Sauce poubrade)	55
Отдел 2	56
Индюшка под соусом	57
Курица с шампиньонами	58
Баранина под соусом	59
Верещака	60
Гусиные потроха. (Блюдо старых времен)	61
Котлеты с бешамелем	62
Шарлот из говядины	63
Марешаль из рябчиков	64
Конец ознакомительного фрагмента.	65

Екатерина Авдеева

Поваренная книга

русской опытной хозяйки

Горячие блюда

От издательства

Готовим по-русски!

Спросите у иностранцев, что такое русская кухня, и вы услышите в ответ: борщ, пельмени, водка. А много ли мы сами знаем о своей кухне? Гордимся ли ей, как, скажем, гордятся своей кухней французы? Думаете, нечем гордиться, полагаете, вышеперечисленным набором все и ограничивается? Это величайшее заблуждение, это в корне неверно! Для того мы и открыли серию «Русская кухня», чтобы познакомить людей с богатством русской кухни.

Русская кухня имеет тысячелетнюю историю. Ни одна другая национальная кухня не может похвастаться таким разнообразием блюд и таким разнообразием продуктов, используемых для готовки. Русская кухня, как наш язык, да и как вся наша культура, – открытая, живая, развивающаяся система, всегда готовая воспринять новое и творчески переосмыслить.

Мы должны быть безмерно благодарны тем людям, которые сберегли для нас все своеобразие русской кухни, в особенности – своеобразие русского семейного стола. Одним из таких людей была Е. А. Авдеева. Ее книгу вы держите в руках.

Екатерина Алексеевна Авдеева (1789-1865) родилась в Курске, в четырнадцать лет вышла замуж за иркутского купца, в 1815-м овдовела, долгое время жила в Иркутске, потом в Москве, Одессе, Санкт-Петербурге, Дерпте, с 1863-го – под Новгородом на арендованной земле вела образцовую ферму. Писать книги Авдеева начала довольно поздно.

Представьте себе, но каждый из нас уже знаком с трудами писательницы Екатерины Авдеевой. Ведь именно она нашла и записала для нас детские сказки «Колобок», «Волк и коза», «Кот, лиса и петух», «Волк и лиса» и другие, вошедшие в ее книгу «Русские сказки для детей, рассказанные нянюшкой Авдотьей Степановной Черепьевою». Именно из ее книги взял эти сказки А. Н. Афанасьев и включил в свой сборник «Народные русские сказки».

Е. А. Авдеева создала состоящую из нескольких томов энциклопедию домашнего хозяйства, дав практические советы и рекомендации на все случаи жизни. Однако общероссийскую славу Екатерина Алексеевна Авдеева получила благодаря своим поваренным книгам. Огромные тиражи, свыше десяти переизданий у каждой книги... – имя Авдеевой тогда было известно всем без исключения. Ее книги переиздавали вплоть до революции 1917 года. Потом наступил период забвения. Сейчас пришло время вернуть кулинарные книги Е. А. Авдеевой всем тем, кого интересует русская кухня.

Можно только порадоваться, что сейчас русская кухня вступает в период своего возрождения. Нет недостатка в продуктах, у людей появился достаток. В наши дома пришла отличная кухонная техника, значительно облегчающая процесс готовки¹. Когда как не сейчас вспомнить о нашей национальной кухне, о нашей национальной гордости! И тогда чаще будут звучать слова, как на одном кулинарных интернет-форумов: «Я рада, что родилась в России и смогла

¹ Между прочим, блюда, приготовленные в духовке в керамической посуде, сохраняют вкус и аромат старинной русской кухни, словно они только что из русской печи. Тому, как использовать старые рецепты применительно к мультиваркам, пароваркам, аэрогрилям и к прочей технике, мы в свое время посвятим отдельную книгу.

всему этому научиться и теперь передаю свое мастерство своим дочерям. Русская кухня прекрасна».

Отдел 1

Различные соусы и подливки

***Примечание:** на все подливки и соусы брать мягкую муку (озимую) или так называемую «французскую».*

Красная подливка

Поджарить на сковороде в масле докрасна муки. Потом нарезать кружочками луку, прибавить лаврового листа, толченой гвоздики, свежей шинкованной лимонной корки, влить бульона, все это вскипятить один раз и откинуть на сито. Когда стечет бульон, смешать его с поджаренною мукою, развести еще бульоном, дать повариться, непрерывно мешая, чтобы не пригорело; наконец, прибавить немного уксуса, сахару, лимонного соку и вскипятить один раз и отжать через салфетку. С этой подливкой подают утку, телячью голову, языки.

Темный соус

Поджарить докрасна в масле муки, прибавить мелко изрубленного луку и еще поджарить; потом положить туда же ложку или две горчицы, лимона, нарезанного четвертинками, развести бульоном, чтобы вышел густоватый соус, прокипятить, положить по вкусу уксуса, сахару и отжать через салфетку.

Желтый соус

Взять ложку свежего чухонского масла² и его размять или чуть отогреть, 2 яичных желтка, 2 столовых ложки горчицы, цедры с лимона, немного уксуса; растереть все хорошенько ложкою, чтобы масса была гладкая, а потом развести немного бульоном, чтобы был густоватый соус. Употреблять соус для сэндвичей.

² В России того времени различали три главных сорта коровьего масла. Сливочное (или столовое) – получали сбиванием сливок. Чухонское масло – получали сбиванием сметаны или кислого неснятого молока. В сегодняшней кухне его заменяет хорошее сливочное масло (допустим, тоже финское масло). Русское масло – топленое масло.

Белый голландский соус

Две ложки чухонского масла, 5 желтков, ложку муки, немного толченого мускатного цвета, цедру с лимона, тертую на терке; вымешать все вместе, потом развести, по пропорции, горячей водою, выдавить сок из одного лимона, прокипятить, прожать через салфетку и подавать.

Красный соус

Взять кусок чухонского масла, величиною с куриное яйцо, полную ложку муки, мелко изрезанного шарлота и простого луку, рубленой зеленой петрушки, немного тмина и все вместе хорошенько растереть. Потом, искрошив луковицу, поджарить докрасна в масле, влить стакана два бульона, дать раза два или три прокипеть, процедить, развести этим бульоном соус по пропорции и выдавить в него сок из одного лимона. Соус этот можно подавать ко всем паштетам.

Желтый лимонный соус

Взять ложку чухонского масла, немного муки, 4 яичных желтка, цедру с 2-х лимонов (сок из лимонов выдавить), все это хорошо растереть и развести не очень жидко виноградным вином пополам с водою, прокипятить и процедить, прожав через салфетку. С этой подливкой или соусом подают начиненные и просто сваренные языки, цыплят, утку.

Лимонный соус с миндалем

Полную ложку чухонского масла стереть с 4 желтками добела, прибавить щепотку муки, цедру с 2-х лимонов, стертую на терке, выдавить сок из лимонов, остерегаясь, чтобы не попали зерна, положить сахару по вкусу и еще немного растереть; потом развести по пропорции белым виноградным вином пополам с водой, проварить, процедить, отжав через салфетку и положить сладкого шинкованного миндаля. Подается к хлебным пудингам.

Белый соус с каперсами

Кусок чухонского масла и немного муки с куриное яйцо, стереть с 2 желтками добела, прибавить немножко толченого мускатного цвету, цедру с 1 лимона, размешать хорошенько; потом положить горсть каперсов, развести по пропорции бульоном прибавить по вкусу крошечку сахару, проварить и прожарить через салфетку.

Красный соус с каперсами

Поджарить докрасна в масле муки, искрошить помельче луку, прибавить лаврового листу и рубленой зеленой петрушки, горсть каперсов положить в горячую поджаренную муку, подержать на вольном жару мешая, чтобы не пригорало; потом развести бульоном, прибавить цельной гвоздики, лимонного соку, немного сахара и дать повариться, чтобы был густоватый соус, потом прожать через салфетку. Соус этот подают к паштетам, зайцу, домашним и диким уткам, вареным языкам.

Белый соус с шарлотом

Взять кусок масла, с куриное яйцо, ложку муки, горсти две мелко рубленого шарлоту³, а за неимением его – простого луку, стереть все вместе хорошенько; потом развести бульоном, чтобы соус был густоватый; напоследок приправить по вкусу уксусом, вскипятить один раз и прожать через салфетку. Его можно подавать ко всем видам жареного мяса, также и жареному каплуну.

³ Лук-шалот (сорокозубка, многодольный лук). Листья у него сплюснуто-рубчатые и тонкие, луковицы – более мелкие, чем у репчатого лука. Вкус – более нежный и сахаристый.

Анчоусовый соус

Взяв ложку или две чухонского масла, смотря по тому, сколько хотят сделать соусу, ложку муки, горсть мелко изрубленного шарлоту, 5 мелко изрезанных анчоусов, лимону, нарезанного четвертинками, лаврового листу, шампиньонов смешать все вместе, потереть, развести бульоном, прокипятить и прожарить через салфетку.

Соус этот можно подавать ко всякой рыбе и к рыбным паштетам.

Соус из селедки

Вымочив в молоке или квасу селедку, снять с нее кожу, выбрать кости, изрубить мелко с куском чухонского масла и шарлотом или простым луком, прибавить рубленых шампиньонов, немного муки, лимонного соку, немного толченого перцу, лаврового листу, стереть все вместе, развести бульоном вскипятить раза два процедить прожав через салфетку. Соус из селедки при случае может заменить анчоусовый.

Соус из устриц

Вынув устриц из раковин, залить водою, чтобы вода только покрыла их, и дать раз вскипеть. Потом кусок чухонского масла стереть на жару с ложкою муки и прибавить ложку рубленых шампиньонов и лимонного соку сюда же. Процедив сквозь сито воду, в которой варились устрицы, а если воды будет недостаточно, налить виноградного вина, чтобы был густоватый соус, посыпать толченого мускатного цвету вскипятить и прожарить через салфетку, наконец, устриц положить в соус. Эту подливку подают к жареному каплуну, к жареной и вареной рыбе, особенно к щуке, равно как к паштетам и разварным цыплятам.

Соус из масла

Взять сколько нужно хорошего чухонского масла, вымыть его хорошенько в холодной воде, потом половину масла положить в кастрюлю, с несколькими ложками воды и немного муки, варить на вольном жару, непрерывно мешая и поднимая масло вверх ложкою. Затем и другую половину масла класть по кусочку в кастрюлю, а когда положите последний кусочек масла и он разойдется, то тотчас нужно снять с огня, иначе масло створожится или оттопится и гуща осядет на дно. Подают его к рыбе и рыбным паштетам, особенно к паштету из трески.

Сливочный соус

Взять ложку чухонского масла, немного муки, 2 яичных желтка, горсть петрушки, немного толченого мускатного цвету и соли; все вместе хорошенько растереть и развести по пропорции горячими сливками, прокипятить и прожарить через салфетку. Соус этот подается к вареным карасям и другой рыбе, также к тресковому паштету; тогда можно прибавить в него мелко изрубленного шарлоту или простого луку.

Желтый соус с коринкой

Берется кусок мытого коровьего масла, величиною с куриное яйцо, 4 желтка, немного муки, стереть вместе, прибавить сок из одного лимона, мускатного цвету и сахару по вкусу, развести виноградным вином, прокипятить и прожарить через салфетку, затем положить в него чисто промытой коринки (мелкий черный изюм). Соус этот подается к пудингам исключительно.

Соус из виноградного вина

Ложку промытого чухонского масла, 2 желтка, немного муки, немного толченого мускатного цвету, все стереть хорошо вместе и развести белым виноградным вином, прокипятить и прожать через салфетку. Подается к разным сладким блюдам.

Шоколадный соус

Кусок промытого чухонского масла с куриное яйцо, 100 г хорошо натертого шоколаду, все вместе хорошенько разогреть и растереть, положить 4 желтка и размешать, а потом развести немного виноградным вином. Если от шоколада соус не довольно будет сладок, прибавить сахару. Подают его обыкновенно и пудингам.

Подливка в камбалу

Несколько горстей щавелью перебрать, вымыть и порубить потом положить в кастрюлю и, закрыв, дать попеть в собственном соку. Кусок чухонского масла с куриное яйцо, пол ложки муки и 2 желтка стереть вместе, положить в щавель и развести бульоном, прокипятить, чтобы была густоватая подливка, посолить посыпать по вкусу мелким перцем кайенским, и протереть через сито.

Соус из грибов

Взять сморчков, трюфелей и шампиньонов, изрезать, а потом изрубить мелко. Ложку муки поджарить с ложкою масла докрасна, положить в нее мелко крошеного луку, трюфелей, шампиньонов и сморчков; все вместе перемешать, развести бульоном, проварить, чтобы была густоватая подливка, и затем приправить лимонным соком. Эту подливку подают к вареной говядине и к тому, что варится в брезе.

Английский соус

Взять кусок чухонского масла с куриное яйцо, ложку муки и стереть с маслом. Потом взять 2 или 3 анчоуса, выбрать из них кости, полную столовую ложку каперсов, горсть рубленого шарлоту, горсть зеленой петрушки, и, перемешав все вместе, изрубить мелко, смешать с маслом и мукою, развести по пропорции бульоном, проварить, а когда будет готово, изрубить несколько желтков из круто сваренных яиц и положить в соус. Этот соус подают к жареным каплунам и молодым курам, также подают его и жареной телятине.

Белый соус с анчоусами

Взять 5 анчоусов или сардинок, вынуть из них кости и с луком и небольшим кусочком масла мелко изрубить. Потом положить в кастрюлю кусок масла с куриное яйцо, ложку муки и рубленые анчоусы и все вместе на легком жару спассировать посыпать немного толченого перцу, развести бульоном, размешать, проварить на жару, приправить по вкусу лимонным соком, положить лимону нарезанного четвертинками. Прокипятить еще раз и прожарить через салфетку. Соус этот можно подавать к жаркому, также хорошо обливает им жареную говядину. Если нельзя будет достать ни сардинок, ни анчоусов, то вместо них взять кусок, вымоченный в молоке или квасу селедки.

Пряный соус

Взять две луковицы, 1 головку чеснока, базилики, лаврового листу, изрубить все вместе, прибавить ложку чухонского масла и спассировать. Потом влить полстакана уксусу, посыпать немного толченого перца, имбирю и еще поварить, развести по пропорции бульоном, вскипятить один раз и процедить сквозь сито; кусочек чухонского масла с грецкий орех стереть с мукою, и положив в соус приправить по вкусу лимонным соком и подавать к рыбным блюдам.

Немецкий соус

Ложку чухонского масла стереть с ложкою муки, приправить рубленным шарлотом и простым луком, поджарив немного; потом положить рубленой петрушки и лаврового листу, каперсов, крупно накрошенных трюфелей, нарезанных кружочками корнишонов или нежинских огурчиков (можно класть и свежие огурцы, очистив с них кожу и нарезав кусочками), очищенных от костей оливок, парочку сарделек, нарезанных кусочками, развести виноградным вином пополам с бульоном, дать всему вместе повариться и приправить лимонным соком.

Примечание: сначала развести пассировку бульоном и вином, прокипятить и тогда положить весь гарнир, и еще раз вскипятить.

Белый соус из сарделек

Кусок чухонского масла и ложку муки стереть вместе, спассировать потом прибавить 5 желтков и парочку мелко изрубленных сарделек; все это с маслом, яйцами и мукою хорошо растереть, прибавить рубленой зеленой петрушки, развести бульоном пополам с виноградным вином, приправить лимонным соком и уксусом проварить и прожарить через салфетку, положить круто сваренных и нарезанных кусочками яичных желтков и подавать.

Рейнский соус

Отколеровать кусочек коровьего масла с мукой положить в него крупно изрубленной зеленой петрушки, прибавить рубленых сарделек, развести бульоном, приправить уксусом, немного поварить и протереть через сито. Соус этот можно употреблять и жаркому, как-то: и жареной говядине, котлетам, дичине, дворовой птице, а также и жареной рыбе.

Польский соус

Пятак сардин или анчоусов вымыть в холодной воде, потом вместе с костями изрубить с кусочком чухонского масла, положить в кастрюлю, прибавить бульону, рейнвейну, две цельных луковицы, гвоздики, корешок петрушки, тертого белого хлеба; все вместе достаточно поварить, протереть сквозь сито, поджарить горсть рубленого шарлота в масле и положить в соус. Подается к зразам и мясу.

Соус-ремулад № 1

Взять два или три анчоуса, выбрать кости, изрубить мелко, прибавить столовую ложку каперсов, также изрубленных; стереть на сахар цедру с 1 лимона, истолочь сахар вместе с 4 яичными желтками, круто сваренными; влить в желтки, столовую ложку прованского⁴ масла, стереть хорошенько, положить туда же анчоусы и каперсы, развести уксусом, взбить ложкою. Подается к холодной крупной рыбе.

⁴ Оливкового

Соус-ремулад № 2

Взять луку, зеленой петрушки, чисто вымытых сарделек, каперсов, все вместе изрубить мелко, прибавить немного толченого перцу, прованского масла, положить столовую ложку горчицы, развести по пропорции уксусом (если понадобится, то присолить по вкусу) и смешать все хорошенько. Подают его и мясным и рыбным жарким.

Вестфальский соус

Обрезать корку с 1 французского хлеба, взять хлуп (белое мясо) из жареной курицы, 2 яичных желтка, 3 печеных луковицы, истолочь все вместе до мягкости, развести бульоном, уварить хорошенько, прибавить толченого перцу и протереть сквозь сито.

Вишневый соус

Возьмите сухих вишен, истолчите их в ступке, чтобы косточки разбились; потом, отварив их в воде, смешенной пополам с виноградным вином, процедите сквозь сито и приправьте сахаром, толченою корицею и мелко нашинкованною лимонною коркой и взяв немного картофельной муки и смешав с водой вылейте в соус, размешайте и прокипятите; соус должен быть жиденьким. Служит для пудингов.

Итальянский соус

Влив в кастрюлю полбутылки белого виноградного вина, положите кусок чухонского масла, рубленой зеленой петрушки, мелко накрошенных шарлот и рубленых шампиньонов, поставьте на огонь; варите до тех пор, пока останется мало соуса, тогда разведите по пропорции бульоном приправьте лимонным соком вскипятите и процедите. Подавать к рыбным блюдам.

Красный петрушечный соус

Растопите на сковороде кусок чухонского масла, положите в него зеленой рубленой петрушки и чуть прожарьте. Потом посолите, посыпьте немного толченого перцу и приправьте по вкусу уксусом. Подается к рыбе и и мясу.

Соус Бешемель

Возьмите кусок чухонского масла, величиною с куриное яйцо, сотрите в кастрюле с полною ложкою муки, прибавьте стакан горячих сливок и размешайте, потом влейте еще два стакана сливок, и размешав прокипятите и протрите сквозь сито. Соус этот подают к курам и фаршированным яйцам и и шпинатному пудингу.

Душистый соус

Подколеруйте в кастрюле дотемна кусок коровьего масла, положите в него горсти 2 тертого белого хлеба и жарьте, пока хлеб потемнеет. Тогда разведите по пропорции бульоном, виноградным вином и уксусом, приправьте толченою гвоздикою, имбирем, лимонною цедрою, стертою на терке, сахаром и коринкой, и уварите до надлежащей густоты. Затем протрите через сито. Этот соус подают с жареными карасями и с другою рыбою.

Шукрут из кислой капусты

Возьмите шинкованной кислой капусты, сварите в воде до мягка и откиньте на сито; когда вода стечет, положите капусту в кастрюлю, налейте сметаню, прибавьте хороший кусок коровьего масла, толченого перцу и дайте еще погреть на вольном жару. Такой соус пригоден ко всякому мясу, как говядина, баранина, свинина и пр.

Перечный соус

Положите в кастрюлю горсть петрушки целыми листьями, порею, лаврового листу, щепотку тмину, чайную чашку мелко истолченного перцу, чайную чашку уксусу, немного коровьего масла; поставьте на огонь и дайте вариться, пока уксус почти совсем выкипит; тогда влейте 2 стакана хорошего бульону и поварите еще. Ложку муки поджарьте с ложкою масла до красна, разведите немного бульоном, соус прокипятите и протрите сквозь сито. Подавать к мясным и рыбным блюдам.

Холодный соус

Возьмите 100 г прованского масла, щепотки 2 мелко изрубленной петрушки, шарлоту мелко накрошенного, соли, толченого перцу, сок из одного лимона и уксуса, смешайте все вместе и разотрите хорошенько деревянной ложкою. Этот соус употребляют с мясом и рыбою и для заправки салата.

Соус с раковым маслом

Возьмите 2 стакана бульону. Ложку муки сотрите с ложкою масла, положите в бульон и уварите до надлежащей густоты. За четверть часа перед тем, как подавать на стол, положите в соус кусок ракового масла с куриное яйцо и мешайте хорошенько, чтобы масло соединилось с соусом. Соус преимущественно и рыбе.

Грибной соус

Полстакана муки поджарить в ложке масла, развести два с половиной стакана грибного бульону, сваренного из 3-4 грибов и 2 целых луковиц, можно влить полстакана сметаны, вскипятить несколько раз, положить мелко нашинкованных сваренных грибов, соли и облить на блюде вареную утку или гуся. Этот соус делают также из большой пропорции, т. е. из 3/4 стакана муки, 5-6 грибов, 2 луковицы, 1 или 1 1/3 стакана сметаны, 50 г масла; в таком случае соусу будет от 4 до 5 стаканов; облив им утку или гуся, подавать на глубоком блюде или в салатнике.

Грибной соус подается также и картофельным или рисовым котлетам; его должно быть тогда около 3 стаканов. Выдать: треть стакана муки, 50 г масла, 2 луковицы, 100 г грибов, четверть или полстакана сметаны. Такой соус делается также постный, в таком случае вместо чухонского выдать полторы ложки горчичного или другого постного масла. (6).

Сладкий вишневый суп

Взять 400 г зрелых вишен, вынуть косточки, 12-15 косточек истолочь, смешать с вишнями, влить полстакана столового вина, один – полтора стакана воды, положить немного толченой корицы и цедры с 1 1/2 лимона, 100 г сахару и вскипятить, потом процедить и протереть и опять поставить на плиту и, когда закипит взять ложку картофельной муки, разболтать с половиной стакана холодной воды и, влив в кипящий суп, быстро размешать, дать вскипеть еще раз и подавать.

Клюквенный соус

Две трети стакана клюквы залить немного водою, положить два грамма корицы, вскипятить, процедить, растирая ложкою; взять этого соку 2 1/2 стакана, всыпать сахар, вскипятить, положить 2 чайных ложечки картофельной муки, размешанной с ложкою воды, вскипятить, мешая шибко минуты 3-4, и облить пудинг; остальное подать в соуснике.

Подливка из помидоров

Очистить 12 красных помидоров, размять их в кастрюле и дать увариться в своем соку. Когда будут готовы, протереть сквозь решето и поре выложить в кастрюлю с двумя ложками белого соуса. Смешав, прибавить кусок масла и в то время когда снимается с огня и подавать к мясным блюдам.

Белый соус (велуте)

По мнению г. Эдмона Эмбера, в поваренном деле только два главных соуса, составляющих основу всего и при помощи которых приготавливаются всё остальные малые соусы, посредством различных в них прибавок и некоторых изменений. Эти соусы: велуте (т. е. бархатистый) и эспаньоль (т. е. испанский).

Для белого соуса, велуте, надобно взять 1,6 кг телятины без костей, от задней четверти, курицу, 200 г окорока без жиру. Все это изрезать кусками. Затем взять 200 г свежего сливочного масла и изрубить мелко-на-мелко 2 луковицы, 2 моркови, 2 корзиночки шампиньонов и все это сложить в кастрюлю, которую поставить на огонь и лопаткой взбалтывать и размешивать всю эту смесь, чтобы она приняла светло-желтый цвет. Тогда прибавить ко всему этому 100 г пшеничной муки, поставить на несколько минут на плиту, помешивая и взбалтывая беспрестанно, влив туда немного чистого белого телячьего бульону. Как только закипит, снять с огня и поставить кастрюлю на край плиты. Тут соус должен тихонько кипеть. Наблюдать, чтобы соус не был чересчур густ, тогда он будет излишне жирен. Когда телятина окажется достаточно сварена, пропустить этот соус через сито и сложить в особую посудину, для употребления, по мере надобности.

Красный соус (эспаньоль)

Для приготовления красного соуса (эспаньоль) берутся те же материалы и в таком же количестве, с тою лишь разницею, что мясо и мука должны быть слегка поджарены. Во время поджариванья надобно часто помешивать, чтобы не пригорело. Вместо белого бульону, подливается темный бульон или фюмэ. Окончательное приготовление эспаньоля то же самое, как и окончательное приготовление велуте.

Пуаврадный соус (Sauce poubrade)

Положить в кастрюлю несколько веточек зеленой петрушки, 10 шт. шарлоток, хорошо вычищенных, пол-листика лаврового, большую щепоть крупно смолотого перцу, сырой ветчины, изрезанной в кусочки (за неимением ветчинного жира, употребляется свежее сливочное масло) и стакан хорошего ренского уксусу. Тогда в кастрюлю влить 2 больших стакана соуса эспаньоль и такой же стакан обыкновенного говяжьего бульону. Все это хорошенько перемешать и дать вскипеть, поставив на край плиты, чтобы смесь эта порядком проварилась минут с 10. Тогда, сняв пену и жир, поставить на небольшой огонь. Пусть соус варится до тех пор, пока он не примет густоты хороших сливок. Эту гущу пропустить через салфетку и употреблять с говядиною, в каком бы виде она ни была приготовлена; если говядина подогрета, оставшись от вчерашнего дня, то она режется на куски и обливается просто этим пуаврадным соусом.

Отдел 2

Мясные, рыбные и овощные блюда под соусами

Все рецепты блюд этой книги, где нет в скобках цифры, означающей пропорцию, на сколько особ готовится описываемое блюдо, назначены на три персоны. В других же местах поставлены цифры в скобках: (5), (8), (4), (10) и пр., смотря на сколько особ назначено блюдо.

Индюшка под соусом

Опалить, выпотрошить и вымыть молодую индюшку, изжарить с чухонским маслом, зеленым рубленым луком и петрушкою; когда индюшка поспеет, разрубить на части и облить следующим соусом: взять ложку муки и ложку чухонского масла, стереть вместе, поставить на огонь и, дав разойтись маслу, прибавить два куса сахара, выжать сок из лимона, развести бульоном, посыпать немного мускатного цвету и подбить двумя яичными желтками.

Курица с шампиньонами

Выпотрошив курицу опалить, вымыть, сварить до половины готовности в воде с солью, потом разрубить на части. Положить в кастрюлю 100 г коровьего масла, кипятить пока покраснеет, прибавить ложку муки и мешать не снимая с огня; когда мука поджарится, развести бульоном, положить курицу разрубленную на части, мелко искрошенных шампиньонов и выжать сок из одного лимона; варить до готовности.

Баранина под соусом

Кусок баранины разрезать на части, вскипятить 1 раз, перемыть в холодной воде, залить бульоном, сварить до мягкости, и вынуть, в соус положить соли, 2 луковицы, лаврового листу и английского перцу. Распустить ложку масла, поджарить в нем ложку муки и луку, развести бульоном, влить немного лимонного соку, размешать и положить баранину, вскипятить, наконец прибавить столового вина, перед отпуском подогреть и подавать.

Верещака

Свежую свиную грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить с обеих сторон в кастрюле, подложив свежего шпика. Переложить в другую кастрюлю, влить воды и столько свекольного рассолу, чтобы вкус был кисловатый, положить 5 зерен английского и 5 зерен простого перца, мелко изрубленную печеную луковицу и вскипятить хорошенько; наконец, всыпать ложки 4 тертого хлеба, но чтобы соус не слишком был густ, размешать, вскипятить и отпускать к столу.

Гусиные потроха. (Блюдо старых времен)

Очистить гусиные потроха вместе с гусяной печенкой, залить водою, положить кореньев и сварить. Около стакана гусяной крови разбить с ложкою или двумя уксусу, процедить, смешать с 3-4 стаканами бульона от потрохов, положить куса 2-3 сахару, две толченых гвоздики, 5-6 зерен англ. перцу, вскипятить, беспрестанно мешая, сложить потроха, подогреть и выложить на глубокое блюдо. (6).

Котлеты с бешамелем

Приготовить котлеты рубленые, положить их на противень, намазанный 1/2 ложкою масла, покрыть каждую котлету сверху бешамелем; посыпать сыром и поставить в печь. Бешамель приготовить следующим образом: полторы ложки масла и полстакана муки вскипятить, влить три четверти стакана сметаны, вскипятить, мешая, чтобы погустело. Можно сверху смазать яйцом, и тогда посыпать сыром.

Шарлот из говядины

Взятую от филея часть говядины уварить до готовности, и при этом приготовить соус таким образом: 2 ложки коровьего масла и ложку муки обжарить до красна в масле, туда же положить 2 горсти шарлоту целиком или простых мелких луковиц, потом взять поровну красного вина и бульону, и размешать, прибавить немного шинкованных кореньев, и уварить до спелости и облить этим соусом говядину. Получится очень вкусное блюдо.

Марешаль из рябчиков

Взять рябчика, ощипать, снять пленку, и срезать филейчики. Затем из филейчиков вырезать белую жижу, и срезать с них верхнюю тонкую пленку (жилка и пленка ужасно уродуют котлету во время жаренья; с пленкой можно еще поступить так: истыкать ее острым концом ножа, жилку же вынуть обязательно). Пленка с филея снимается так: положить филей пленкой на стол и, держа левой рукой за острый конец филея, правой острым ножом срезать с нее филе; во время снятия филея с пленки, надо ножик держать плотнее к столу. Когда филе готовы, их надо тонко расколотить тыпкой на мокром столе. Потом посолить, посыпать перцем, положить на каждый филе кнели и с помощью мокрого ножа завернуть, придав форму остроконечной котлетки, в острый конец вставить косточку от рябчика или макаронину. Затем каждую котлетку смазать яйцом и перевалить в крошках (крошки приготавливаются так: взять белый черствый мякиш булки или ситного и протереть на решете). Затем котлеты жарить на масле, переворачивая, когда зарумянятся, на другую сторону. Или же в раскаленном флетюре, опустив их во флетюр, чтобы они плавали, потряхивая, чтобы их покрывало флетюром, и когда зарумянятся, вынимать шумовкой на бумагу, и этим котлетам подаются темные соусы с томами и мясной сок. На гарнир разная молодая зелень и коренья, а зимой зеленый горошек.

На кнель для этих котлет собрать все мясо, оставшееся на костях рябчика.

Приготовление кнели

Мякоть мелко изрубить ножом и истолочь в ступке и протереть через частое сито деревянным пестиком. Оставшееся на сите толочь еще раз и так до конца, пока пройдет вся мякоть и останутся одни жилки (их можно взять на оттяжку). Протертую мякоть рябчиков положить в кастрюлечку, вымешать на льду лопаточкой и все время вливать понемножку густые сливки и вымешивать, чтобы она была пышная и белая. Затем, когда последние сливки влиты и кнель хорошо вымешена, положить по вкусу, мелкой соли и белого английского молотого перца, и сделать «пробу», какую она имеет крепость. Для этого надо вскипятить в сотейнике воды и немного посолить. В эту воду, положить с ложки немного кнели и держать с краю плиты, чтобы она сварилась, но кипятить нельзя. Когда она хорошо окрепнет и будет твердо держаться, то это означает, что кнель хороша и готова.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.