

Елена Молоховец

Подарок молодым хозяйкам,
или средство к уменьшению расходов
в домашнем хозяйстве

Елена Молоховец

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

«РИПОЛ Классик»

2015

Молоховец Е. И.

Подарок молодым хозяйкам, или Средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве / Е. И. Молоховец — «РИПОЛ Классик», 2015

«В эмиграции два наиболее ходовых автора, – писал Е. Замятин, – на первом месте Елена Молоховец, на втором – Пушкин». Действительно, «Подарок молодым хозяйкам» стал главной русской кулинарной книгой, которая переиздавалась десятки раз и без которой невозможно представить себе Россию XIX – первой половины XX в. Гастрономический символ своего времени, книга Елены Молоховец – отличное пособие по ведению домашнего хозяйства и в наше время, а свыше четырех тысяч ее советов и кулинарных рецептов с достоинством выдержали проверку временем. Эта книга поможет любой девочке, девушке, женщине стать замечательной хозяйкой: щедрой и хлебосольной и в то же время экономной, научит следить за семейным бюджетом, правильно выбирать и хранить продукты, сервировать стол и, конечно, вкусно готовить для своих родных и близких самые разнообразные блюда – как праздничные, так и повседневные. Все секреты счастливого дома – в одной книге.

© Молоховец Е. И., 2015

© РИПОЛ Классик, 2015

Содержание

Энциклопедия русской жизни	5
Словарь некоторых устаревших слов и терминов, употребляемых в рецептах	13
Раздел I	15
Замечания относительно приготовления бульона	15
Бульоны желтый и красный	20
Супы белые с мучной заправкой	30
Щи	33
Борщи	36
Супы с льезоном из желтков и сливок	42
Супы из белого мясного бульона с крупой и сметаной	44
Супы-пюре мясные	46
Супы мясные с мясным пюре	46
Мясные супы с пюре из овощей и зелени	49
Супы мясные с пюре из круп	52
Супы мясные с пюре из корней и грибов	54
Супы мясные с пюре из мучнистых овощей	56
Супы рыбные	58
Уха	58
Заправочные рыбные супы	60
Рыбный суп-рассольник и солянка	64
Супы масляные, без мяса и рыбы	66
Супы молочные	72
Супы горячие, сладкие из молока, пива, вина и ягод	74
Супы холодные	77
Раздел II	80
Греночки и гренки	81
Фрикадельки	82
Рыбные и мясные кнели (фарш)	83
Оливки и помидоры, крупы, лапша	86
Коренья и овощи для бульонов и супов	88
Конец ознакомительного фрагмента.	89

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

Энциклопедия русской жизни

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

* * *

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

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

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

Кроме французского и танцев, смолянкам преподавали рукоделие, начатки домоводства и домашней экономии – по подробному плану, составленному в 1818 году императрицей Марией Федоровной, вдовой Павла I. Старшекласниц водили в кладовые, объясняли им «свойства и употребление жизненных припасов и способ сохранять их», а также учили готовить на *образцовой кухне*, то есть оборудованной по последнему слову тогдашнего поварского дела. В 1840-е годы институтки вставали в шесть утра, в 6:30 начиналась молитва, в семь подавали чай, затем, с 7:30 до полудня шли уроки, с полудня до двух – обед и прогулка, затем до пяти снова уроки, перерыв на полдник до шести часов вечера¹, после которого девочки

¹ Воспоминания воспитанницы XVIII выпуска Софии Черевинной, по замужеству Родзянко, от декабря 1847 до февраля 1853 года. СПб., 1898. С. 5; *Лядов В. Н.* Исторический очерк столетней жизни Императорского Воспитательного Общества

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

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

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

* * *

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

С началом секуляризации знания они не исчезли – издания, где рассказывается и о готовке, и о церковных праздниках, и о воспитании детей, – словом, обо всем, что необходимо знать нравственному и набожному семейству, исправно выходили вплоть до начала XX века. Еда представляла в них не предметом чревоугодия (чревоугодие – смертный грех), а божьим даром, и задачей хозяина или хозяйки было разумно и рачительно им распорядиться².

Но с петровского времени в России начали появляться собственно поваренные книги. Их переводили – сначала с польского и немецкого, а в конце XVIII века – с французского³.

благородных девиц и Санкт-Петербургского Александровского училища. СПб.: Типография духовного журнала «Странник», 1864. С. 46; Черепнин Н. П. Императорское Воспитательное Общество благородных девиц: Исторический очерк. В 3 т. Т. 1. СПб.: Государственная типография, 1914. С. 480–481.

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

³ С польского был переведен трактат «Артикул поварня» (конец XVII века), с немецкого – «Новая поваренная книга с наставлениями» А.-Х. Криста (1775). Н. М. Яценков перевел с французского кулинарные книги Менона («Новейшая и полная

Были и оригинальные русские записи рецептов. Первое издание с рецептами русской кухни – «Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам» С. В. Друковцева, чиновника Главной провиантской канцелярии, – вышло в 1772 году. За ним последовали «Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха» Н. П. Осипова (1790), анонимная «Постная повариха» (1793), изданная в Костроме, «Народная поварня» (1808) и «Русская поварня» В. А. Левшина (1816).

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

В николаевское царствование, в 1830–1840-х годах, кулинарная литература множится и пользуется все большим спросом. Издания по домоводству и кулинарии становятся обязательной принадлежностью домашней библиотеки мелкопоместного и чиновного дворянства и просвещенного купечества. В конце 1830-х годов появилась «Энциклопедия молодой русской хозяйки». Ее автор советовал всем молодым дамам «иметь поваренные книги и по ним готовить время от времени», чтобы не быть обманутыми кухарками и торговцами⁵. В России появилась новая читающая публика, которой требовалась рекомендательная литература, написанная понятным языком, по всем важным вопросам. Одним из самых животрепещущих была кулинария. В пансионах, а затем в женских гимназиях вводились курсы практического домоводства, это знание считалось необходимым для домашних учительниц и гувернанток, выходили книги и брошюры, адресованные читателям и читательницам среднего достатка.

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

* * *

Окончив Смольный институт в 1848 году с золотым браслетом и отличными оценками по иностранным языкам, словесности и Закону Божию, Елена Ивановна Бурман вернулась в Архангельск, где вышла замуж за архитектора Франца Францевича Молоховца. О его архитектурной деятельности ничего не известно, чин у него был невысокий – коллежский секретарь. Семья росла – у четы Молоховец родилось десять детей (девять сыновей и дочь), содержать их на одно жалованье было трудно. Франц Молоховец выходит в отставку, и семья переезжает из портового Архангельска в зажиточный дворянский Курск, где ему обещают выгодные заказы – в имениях черноземной полосы есть работа для архитектора. Скорее всего, постоянная потребность в деньгах и приучила Елену Ивановну к образцовой домашней экономии. И это же становится импульсом к написанию и публикации «Подарка молодым хозяйкам» в 1861 году: изобилие тогдашней кулинарной литературы наводит Елену Молоховец на мысль внести свой вклад в этот жанр. 21 мая (3 июня) 1861 года, в день ее именин, в Курске было опубликовано первое издание «Подарка молодым хозяйкам», содержащее полторы тысячи рецептов. При жизни автора эта книга выдержит 29 изданий общим тиражом около 300 000 экземпляров и станет одной из самых читаемых русских книг XIX века.

поваренная книга», 1790), В. А. Левшин – «Словарь поваренный» (1795–1797) и «Королевского повара» А. Виара (1816).

⁴ Друковцев С. В. Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам. СПб., 1773.

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

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

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

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

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

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

Хорошую хозяйку не обманут – она знает, что почем, что когда купить, что приготовить. Она владеет как старинными секретами чистки алмазов и мытья кружев, так и новомодными гигиеническими знаниями. У нее ничего не пропадает, ничего не портится, а если вдруг такое случается, под рукой всегда есть совет, «как освежать испортившиеся рябчики». Молоховец советовала готовить «экономическое масло из картофеля», засахаривать на зиму веточки барбариса, выращивать в погребе шампиньоны и использовать хлорную воду дважды – сначала для чистки чугунной посуды, затем – для стирки белья.

По книге Молоховец домохозяйки учились грамотному поведению на рынке: не покупать продукты в начале сезона, когда они дороги, уметь отличать цельное молоко от разбавленного, дозировать скоропортящиеся припасы (напомним, что холодильников тогда не было,

а подвальные ледники с задачей справлялись не идеально). В ее мире все детали были плотно пригнаны друг к другу, в нем не было зазоров, в которые вылетают деньги. Его основа – здравый смысл, *common sense*, который внезапно роднит Елену Ивановну с викторианскими экономками. С ними же ее связывает консервативность: столь же бережливо Молоховец относилась к устаревшим и архаичным рецептам – вдруг пригодятся! Когда мода на гигиену побудила ее написать лечебник, современные средства соседствовали в нем с советами исцелять потливость рук молодыми лягушками, а эпилепсию – «магнетизированной водой»⁶, что вызвало возмущенную рецензию в журнале «Здоровье».

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

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

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

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

В 1880 году в книжке «Судьбы Запада и Востока» она писала: «С 1848 года в каком-то иступленном состоянии стало все разворачиваться в России быстрыми шагами: мужья в каком-то диком безумии стали оставлять жен, жены мужей своих, дети восстали против родителей, младшие против старших, церковь православная стала пустеть; вместо веселых и беззаботных семейных празднеств, соединявших некогда целые семьи родных и знакомых, стали воздвигаться клубы с их азартными играми и неприличными танцами; стали воздвигаться театры с

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

их ужасающими, безнравственными сценами; наехали целые стаи заграничных „камелий“ из всех государств европейских... Запад, благодаря отступничеству от благодати церкви истинной, пустил смертоносный свой яд по всему телу государства православного»⁷.

В другой брошюре она предлагала бороться с проституцией: запретить «все секретные гинекологические отделения, все порнографические издания, все развращающие юношество газетные объявления, картины, театральные пьесы и романы», увеличить количество гимназических уроков в субботу, всем дать средства жениться с 21 года, а дома терпимости перевести за город, окружить их каменной стеной с часовым и пускать туда мужчин только по именным билетам от врачей⁸. С этими мыслями и идеями она даже обращалась к В. В. Розанову – влиятельному консервативному критику, к Поместному собору Русской православной церкви и обер-прокурору Синода К. П. Победоносцеву.

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

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

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

Семья самой Молоховец могла служить примером относительного социального успеха. Один из ее сыновей, Леонид, дослужился до чина генерал-майора, другой, Константин, был военным моряком (он погиб в Порт-Артуре), ее внук Владимир служил на императорской яхте. Но сама она оставалась в кругу нового среднего класса. Все ее некулинарные писания, от медицинских рекомендаций до почвеннических советов, как обустроить Россию, выглядели в лучшем случае эксцентричными. Поэтому Елена Молоховец – один из самых плодовитых русских писателей – так и не вошла в литературную среду. Свои книги она из экономии также издавала самостоятельно, хотя ясно, что такие издатели, как А. Ф. Маркс и А. С. Суворин, охотно взяли бы под крыло коммерчески выгодного автора.

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

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

⁸ Молоховец Е. И. По поводу недоразумений относительно проституции. СПб.: Типография П. Ф. Воишинской, 1910. С. 27–30.

будто баран утоляет свой аппетит, а если вас затошнит, то уйдите прочь из кухни, чтоб кухарка не видела вашего малодушия».

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

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

Словарь некоторых устаревших слов и терминов, употребляемых в рецептах

Лев Лурье, Мария Пироговская

Аморетки – отварной костный мозг.

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

Бульи – вареная говядина.

Винные ягоды – инжир.

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

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

Гуммиарабик – смола коры акации.

Земляная груша – топинамбур, корнеплод.

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

Каплун – кастрированный петух.

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

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

Консоме – чистый бульон.

Коринка – мелкий темный изюм.

Кошениль – натуральный пищевой краситель красного цвета.

Кремертатор – винный камень.

Лабардан – норвежская соленьевая треска.

Ланспик – студень без желатина.

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

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

Мараскин – сорт вишневого ликера.

Муравленный горшок – глазурованный керамический сосуд.

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

Осьмушка – ⅛ меры веса (русского фунта).

Пеклеванный хлеб – ржаной хлеб.

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

Померанец – розовый грейпфрут.

Пулярка – от фр. Poule – курица.

Рыбий клей – желатин из рыбных отходов.

Смоленская крупа – гречневый продел.

Снеток – мелкая пресноводная вяленая рыба.

Трагант – загуститель теста, замена агар-агара.

Трибулька – зеленый лук.

Флердоранж – цветы грейпфрута.

Франкфуртский порошок – разрыхлитель теста.

Чернушка – черный тмин или римский кориандр

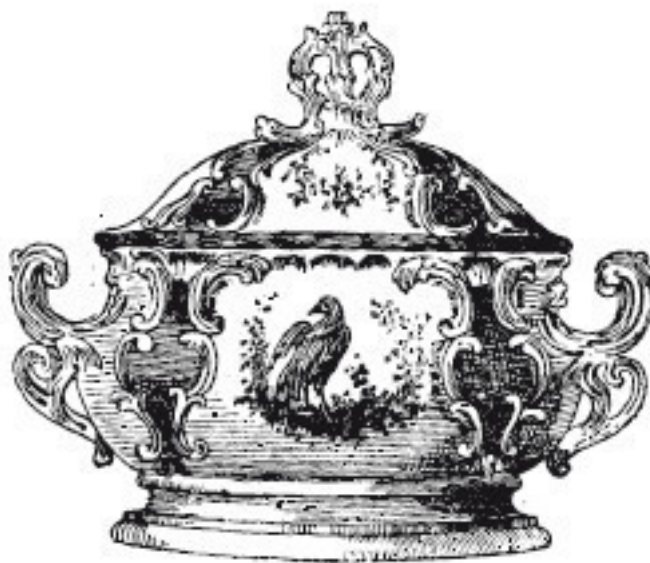
Шампиньонная эссенция – настой из шампиньонов.

Шептала – курага.

Шлем – перловое или рисовое пюре.

Шрек – почечный жир.

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



Раздел I

Супы

Замечания относительно приготовления бульона

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

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

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

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

4. СОРТА ГОВЯДИНЫ, УПОТРЕБЛЯЕМЫЕ НА СУП:

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

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

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

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

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

7. ВРЕМЯ ВАРКИ. Оно зависит от величины куска мяса. Чем кусок меньше, тем бульон сварится скорее. Бульон из куска мяса 800 г – 1,2 кг варится всего 4 часа. Первый час вода

нагревается, бульон 3 раза вскипает, причем каждый раз его отставляют на край плиты для снятия пены. Второй час с половиной он слабо кипит, а за полтора часа до подачи к столу он отстаивается. Потом его процеживают и заправляют.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14. КОЛИЧЕСТВО СОЛИ. На бульон на 6–8 человек, или на 9 стаканов, нужно взять 3 ч. ложки соли без верха и отсыпать в отдельную посуду. Когда будет снята пена и начнут уже вариться корни, тогда можно положить половину отмеренной соли и затем уже посолить по вкусу, а еще лучше влить по вкусу заготовленной заранее сильно посоленной, прокипяченной воды. Советуют бульон солить перед самой подачей, иначе он теряет свою питательность, а также оставлять бульон на следующий день несоленным и, разумеется, в холодном месте.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18. КАК ОЧИЩАТЬ БУЛЬОН, ЧТОБЫ ОН БЫЛ ПРОЗРАЧНЫЙ.

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

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

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

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

Для этой цели берется оттяжка, которая готовится следующим образом.

Сварить бульон на 6–8 человек из 800 г, 1,2 или 2 кг говядины, процедить, потом взять 400 г свежего сырого мяса без жира и костей, нарезать, пропустить через мясорубку, перело-

жить в миску, влить 2–3 сырых, взбитых венчиком белка, развести полтора стаканами холодной воды, размешать до получения однородной массы. За полтора часа до подачи добавить стакан очень горячего бульона, размешать, влить в кипящий бульон, размешать, поставить кастрюлю на слабый огонь, неплотно накрыв крышкой, и варить примерно часа полтора.

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

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

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

В эту мясную оттяжку прибавляют иногда те коренья, вкус которых должен преобладать. Их надо в таком случае очистить от кожицы, мелко 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 уже выше.

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

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

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

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

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

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

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

Суп получается, если в чистый бульон кладется мучная заправка, или желтки со сливками, или сметана и пр. Суп-пюре получается, если прибавляется пюре из круп, 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 употребляется для приготовления прозрачных супов.

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

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

Бульоны желтый и красный

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

№ 1. Бульон желтый, основной, средней крепости

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

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

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

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

Все остальные подробности см. в примечании о супах вообще.

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

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

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

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

1) обрезки от предназначенной на другое кушанье телятины, куриные головы и лапки, раздробленные кости, оставшиеся от вчерашнего бульона; все это варится в бульоне с самого начала, чтобы можно было снять накипь и процедить; 2) некоторые хозяйки добавляют не сырую, а печеную луковицу (одну или две); 3) 1–2 сушеных гриба; 4) одну телячью почку; 5) 1/2 ст. ложки промытого сушеного зеленого горошка; 6) за 2 часа до подачи к столу кладут в бульон

одну брюкву; 7) за 45 минут до готовности добавляют, кроме основных корней, морковь, петрушку или сельдерей. Все это варится до готовности и затем процеживается. Подавая, этот бульон можно разнообразить следующим образом:

1) чистый, только с зеленью укропа и петрушки, со всевозможными пирожками и фаршами в раковинах, рецепты № 322–375 (за исключением ватрушек и блинчатого каравая); 2) с гренками № 216, 220; 3) с морковью и крупно нарезанными листьями шпината, который за несколько минут опустить в соленый кипяток (100 г шпината и 2 нарезанные моркови) № 274; 4) с фрикадельками № 223–225, или с кнелями № 226–232, употребив на фрикадельки или кнели 400 г говядины; 5) с клецками № 276–287; 6) с кашей из смоленской крупы № 381 (200 г крупы); 7) с домашней лапшой № 245, 246 (1 стакан муки); 8) с лазанками № 247 (130 г муки); 9) с манной крупой (½ стакана) № 243; 10) с рисом № 240, или рисовой кашей, или рисовыми крокетами № 376, 382; 11) с саго (½ стакана) № 242; 12) с овсяной крупой «Геркулес» (½ стакана) № 238; 13) с перловой крупой (½ стакана) № 241; 14) с мелко нарезанными кореньями (400 г очищенных) и с пирожками № 271; 15) с мелко нарезанными кореньями и картофелем (400 г очищенных) № 271; 16) с кореньями и капустой (400 г очищенных) № 271; 17) с брюссельской капустой и кнелями (200 г капусты и 200 г мяса) № 271; 18) с зеленым горошком, цветной капустой и спаржей (400 г всего) № 271; 19) со свежими молодыми овощами № 272 (400 г очищенных); 20) с сушеными кореньями (2 полные ст. ложки) № 275; 21) с пельменями из 130 г муки № 294.

№ 2. Бульон желтый, попроще

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

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

1,5–2 кг говядины, разные мясные обрезки, 1 луковица, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 порей, ½ сельдерея, маленькая репа, пучок зелени петрушки, сельдерея и порея, укроп, 400 г говядины на оттяжку, 3 белка, ½ ст. ложки зеленого сушеного горошка или (1–2 сушеных гриба), (1 брюква или репа), (1 морковь), (1 печеная луковица), (400–800 г бычьего хвоста), (5–6 шт. нерассыпчатого картофеля), (телячья почка), (1–2 шт. гвоздики или мускатного ореха), соли 3 ч. ложки без верха

Предназначая основной бульон № 1 для более изысканного стола, в него надо положить вообще больше мяса, добавить по желанию то, что перечислено в бульоне № 1, и, кроме того, за полтора часа до подачи, чтобы очистить бульон и придать ему еще большую крепость, употребить мясную оттяжку, о которой уже сказано в общем примечании под номером 19, а именно: взять дополнительно от 400 г до 2,4 кг сырой говядины без жира и костей, пропустить через мясорубку, переложить в миску, добавить 2–3 сырых, взбитых венчиком белка, развести 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 составляют основу всех других прозрачных супов. Консоме № 3 можно разнообразить так же, как и бульон № 1, а именно: подавать его чистым,

влив в суповую миску на мелко нарубленный укроп и петрушку, со всевозможными гренками, пирожками и фаршами в раковинах (см. раздел II). Или опускать в чистый бульон отдельно сваренные крупы, вермишель, мелко нарезанные корни и пр. (см. № 1).

№ 4. Бульон красный, средней крепости

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

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

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

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

№ 5. Бульон красный, двойной крепости, называемый консоме

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

1,5–2 кг говядины вымыть, положить жирной стороной на дно кастрюльки вместе со всеми основными кореньями и пучком зелени, подлить 3–4 ложки воды. Или, взяв 1,2 кг говядины, добавить курицу, обработать ее, вымыть, снять мясо с костей. Все кости 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 № 3, добавив в бульон кто что любит: 2–3 сушеных гриба, брюкву или репу, ложку зеленого сушеного горошка, 2 гвоздички или немного мускатного ореха, или и то и другое вместе.

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

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

№ 6. Крепкий бульон с вином

Готовится, как красный бульон № 4 или № 5. Можно добавить 1/2 стакана хереса или мадеры. Разливая в чашки, не класть в них ни укропа, ни кореньев.

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

№ 7. Бульон из сухого бульона

Чтобы иметь возможность быстро приготовить бульон к завтраку, к обеду, а главное, в дороге, надо взять на стакан бульона 6 г сухого бульона из говядины и дичи, мелко крошить, влить $\frac{1}{4}$ стакана кипятка, помешать, чтобы бульон растворился, посолить, положить чайную ложку сливочного масла и зелени, долить кипятком; можно добавить 2 ст. ложки мадеры.

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

№ 8. Английский мясной бульон для больных

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

№ 8а. Вкусный бульон для больных, рекомендуемый докторами

400 г говядины, непременно от толстого края с жиром, вымыть, нарезать мелкими кусочками, положить в кастрюлю, туда же добавить 3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 1 луковицу, соль, 1 $\frac{1}{2}$ стакана холодной воды, поставить на плиту. Как только закипит, кипятить ровно 15 минут, никак не больше. Не процеживая, слить в тарелку, отжимая мясо суповой ложкой. Оставшуюся говядину продолжать варить в общем супе.

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

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

№ 10. Бульон с ромом для ослабленных детей и взрослых

Взять все кости от бычьей ноги и булдышки, раздробить их, варить на малом огне в продолжение 3 часов. Если нога большая, то налить столько воды, чтобы вышло примерно четыре тарелки. Затем вынуть кости и отварить их еще раз в свежей воде, которой на этот раз налить уже вдвое меньше, так, чтобы вышло всего 2 стакана, смешать с первым бульоном, прокипятить с $\frac{1}{4}$ часа, процедить. Из снятого с костей мяса можно сделать фрикадельки с булкой и зеленью петрушки. При подаче вливать в каждую тарелку по чайной ложке рома. Этот бульон очень полезен для ослабленных детей и взрослых.

№ 11. Бульон из костей

Из сырой говядины вынуть кости, разрубить их топором вдоль на маленькие кусочки, сложить в глиняный горшок, наполнив его на $\frac{2}{3}$, залить доверху холодной водой, накрыть, поставить в духовку. Продержать 4 часа на слабом жару, вынуть, процедить; выйдет наваристый бульон. Оставшиеся кости залить в том же горшке свежей водой, накрыть, поставить в нежаркую духовку на 6 часов.

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

№ 12. Бульон из зелени для крепких желудков

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

№ 13. Бульон из устриц диетический

8 устриц вынуть из раковин, разбивая их, выбросить черные внутренности со дна, разрезать устрицы на мелкие кусочки, вымыть в теплой воде, сварить в 1 ½ стакана воды.

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

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

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

► По желанию употребляют только половину указанного количества мяса. Так как кладется ветчина, надо следить, чтобы не был бульон пересолен. Бульон этот подается: 1. С пирожками № 322–370. 2. В процеженный бульон положить отдельно в бульоне отваренные фигурно нарезанные коренья: 1 морковь, 1 небольшой кочан цветной капусты, 2 головки савойской капусты, 12 шт. спаржи, 1 репу. 3. Положить нарезанную и отдельно отваренную 1 морковь и разрезанный на 6 частей кочан капусты, листья которой переложить мясным фаршем № 538. 4. С фрикадельками № 223–225, в таком случае влить в бульон ½ стакана мадеры.

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

№ 15. Суп французский – жюльен

1,2–1,6 кг говядины, 500 г основных кореньев, 1 большая морковь. Гарнир: 1 репа, 1 сельдерей, 6–8 шт. спаржи, 1 кочан цветной капусты, 1 ложка сушеного зеленого горошка, 6–12 шт. зеленых бобов, 1 ст. ложка сливочного масла, соль, ½ ч. ложки пищевой соды, примерно 50 листьев щавеля, шпината и салата-латука

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

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

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

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

► Для разнообразия в этот суп можно положить отвар ржаного хлеба, а именно: 200 г высушенного, нарезанного кубиками хлеба залить 2 стаканами кипятка, накрыть, дать настояться, влить по вкусу в суп. Или влить в суп ½ стакана сухого столового вина, добавить ½ лимона, нарезанного тонкими ломтиками, без зерен, и мускатный орех.

№ 16. Суп весенний – принтаньер

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

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

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

№ 17. Суп с савойской капустой – потофе

0,8–1,6 кг говядины, 300 г основных кореньев, 1 луковица, пучок зелени, 600 г не очищенных еще овощей: савойской капусты, моркови, петрушки, порей; 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, очистить по желанию мясной оттяжкой с белками, процедить сквозь мокрую салфетку.

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

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

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

№ 18. Бульон с солеными огурцами

600 г говядины от подбедерка, 600–800 г телячьей грудинки, 100 г 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 3 раза вскипит, снять пену, положить обмытую телячью грудинку, обжаренные в масле обрезки от фигурно нарезанных белых кореньев, поджаренный лук, кожицу и зернышки от соленых огурцов и пучок зелени. Варить на медленном огне. Когда грудинка через час или полтора сварится, опустить ее минут на 10 в холодную воду, вынуть, положить под пресс, остудить. Между тем корни сельдерея и петрушки, нарезанные, сварить отдельно в процеженном бульоне. За четверть часа до готовности положить туда же мякоть огурцов, нарезанную сначала на 4 части вдоль, а потом наискосок. Отдельно вскипятить и очистить белками огуречный рассол. Процедить его сквозь салфетку, сливая в отдельную посудину для того, чтобы его можно было добавить в суп по вкусу.

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

№ 19. Бульон из курицы обыкновенный

На бульон надо выбирать нежирную курицу.

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

№ 20. Бульон из курицы другим способом

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

№ 21. Бульон из курицы третьим способом

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

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

№ 22. Бульон из курицы, двойной крепости

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

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

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

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

№ 23. Бульон из индейки

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

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

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

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

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

№ 24. Бульон со спаржей и шпинатом

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

Сварить желтый бульон № 1 или № 3, процедить; за полчаса до подачи к столу очищенную спаржу, нарезанную кружками или кусочками равной длины, вскипятить в 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 ¼ ч. ложки пищевой соды. Переложить шумовкой в суповую миску, влить туда же бульон со спаржей, залить общим бульоном и подавать к столу.

№ 25. Бульон из телятины

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

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

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

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

№ 26. Бульон из баранины

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

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

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

► Подают в бульоне и баранину, разрезанную на порции.

№ 27. Бульон красный из телячьей головы по-английски

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

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

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

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

№ 28. Суп из голубей с горохом

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

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

Между тем вылущить свежий горох, опустить его в соленый кипяток, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, отварить до готовности отдельно в процеженном бульоне, но не разваривать. В суповую миску положить тоненькие поджаренные гренки из белого хлеба, горох и разрезанных голубей, всыпать ⅛ часть мускатного ореха, или майоран, или укроп, залить кипящим бульоном и подавать на стол.

№ 29. Бульон из дичи

600–800 г говядины, 300 г основных корней, 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

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

Другую часть очень мелко порезать с 200 г сырой говядины или телятины, положить 3 взбитых белка, развести 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 корней, которые можно, впрочем, варить в бульоне по желанию, но только не поджаривать их. Полагается варить в нем только печеную луковицу и пучок зелени: петрушки, сельдерея и порея.

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

На 6–8 тарелок берется муки на заправку от $\frac{1}{2}$ до $\frac{3}{4}$ стакана. За полтора часа до подачи надо ее слегка 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 (основные корни), 6–12 сморчков, мускатный орех, 200 г почечного жира, соль, 1 ст. ложка сливочного масла, 2–3 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки муки, $\frac{1}{2}$ черствой булки, 4–5 яиц, укроп и зелень петрушки

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

№ 31. Суп белый

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

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

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

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

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

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

№ 32. Суп из соленых рыжиков

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

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

№ 33. Суп валашский белый

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

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

№ 34. Суп из рубцов

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

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

№ 35. Суп из молодого свекольника

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

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

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

№ 36. Суп из телячьих почек

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

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

№ 37. Рассольник с почкой

0,6–1,2 кг говядины, 1 говяжья почка, 400 г, т. е. 6–8, соленых огурцов средней величины, огуречный рассол, пучок зелени, кожица от огурцов, печеная луковица, 200 г основных кореньев,

штук 6 крупного картофеля, ½ ст. ложки масла и 1 ст. ложка муки, ⅓ стакана перловой крупы, ½–1 ½ стакана сметаны

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

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

№ 38. Рассольник с гусиными потрохами

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

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

№ 39. Рыбный суп на мясном бульоне

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

Сварить белый бульон из 400–800 г говядины и кореньев, процедить, остудить. В холодный бульон опустить 800 г рыбы: щуку, окуня, линя или судака, сварить. Взять 400 г жирной говядины, кореньев всех понемногу, поджарить все это до румяного цвета. ½ стакана муки размешать с ½ ст. ложки масла, развести рыбным бульоном, поставить на плиту и варить, постоянно помешивая, примерно полчаса. Процедить сквозь салфетку, поставить в духовку или укутать, чтобы суп был горячий. Подавая, всыпать в суповую миску измельченной зелени петрушки и укропа, мускатного ореха и опустить нарезанные ломтиками отваренные рыбные кнели из 400 г рыбы № 229.

Щи

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

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

3. Щи заправляют всегда готовой поджаренной мукой № 390 или каждый раз поджаривают ее в масле или в бульонном жире, беря на $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла две ложки муки, развести стаканом бульона, размешать, прокипятить, влить в общий процеженный бульон, вскипятить.

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

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

6. Для кислых щей вместо сметаны можно брать сливки.

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

№ 40. Щи зеленые из молодой крапивы

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

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

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

№ 41. Щи из зелени

0,8–1,2 кг говядины или 800 г говядины и 100 г ветчины (2 луковицы), укропа 13 г или более (т. е. целую горсть), 10–12 горошин душистого перца, соль, 800 г крапивы, $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, зелень петрушки и укроп, $\frac{1}{2}$ –1 стакан сметаны, 6 яиц, или 400 г свиных сосисок, или пирожки

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

№ 42. Щи из кислой капусты

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

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

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

№ 43. Кислые щи из свежей капусты

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

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

№ 44. Кислые щи

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

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

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

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

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

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

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

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

№ 46. Щи из маринованного щавеля

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

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

№ 47. Щи ленивые из свежей капусты

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

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

Мелко нашинковать 1 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 нарезанную отварную говядину, влить щи, подавать.

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

Борщи

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

№ 48. Квас для борща

1. Употребляется квас от моченой свеклы № 3975.

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

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

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

№ 49. Борщ украинский

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

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

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

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

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

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

№ 50. Борщ польский

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

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

Между тем обмыть свеклу, не очищая ее, залить холодной водой, поставить на сильный огонь, не накрывая крышкой. Когда станет мягкой, сменить воду, остудить, очистить от кожицы, мелко нашинковать. Раскалить на сковороде бульонный жир, слегка поджарить в нем нашинкованный лук, выложить свеклу, слегка поджарить ее, постоянно мешая, всыпать $\frac{1}{3}$ стакана муки, размешать, залить процеженным бульоном, положить нарезанную на куски копченую грудинку, мелко нашинкованные грибы, или фрикадельки, или поджаренные и нарезанные сосиски, свекольный квас, сметану, вскипятить. К такому борщу подаются ушки № 292, 293 или отдельно, или кладутся в суповую миску, в которую вливают сырой или вскипяченный свекольный сок.

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

№ 51. Борщ обыкновенный

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

№ 52. Борщ другим способом

Взять 5 шт. свеклы, очистить, нашинковать. Большую сковороду или кастрюльку смазать маслом, разогреть, положить свеклу, залить 2–3 ст. ложками уксуса, тушить, помешивая; посыпать ее $\frac{1}{3}$ стакана муки, размешать, жарить, постепенно подливая по ложке бульона, пока свекла не будет почти готова. Между тем сварить бульон, как обычно, из говядины и пряностей, опустив в него приготовленную свеклу, сварить ее до мягкости. Подать отдельно сметану.

№ 53. Борщ из печеной свеклы с вином

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

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

Испечь крупную свеклу, мелко нашинковать, сложить в суповую миску, выжать сок из лимона, влить сухого белого вина, положить мелко нарезанную сваренную свинину, укроп, развести горячим процеженным бульоном, залив предварительно в суповую миску $\frac{1}{2}$ стакана сока из свежей натертой, процеженной или вскипяченной один раз свеклы.

№ 54. Борщ из сельдерея

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

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

Взять 400 г листьев сельдерея, обдать кипятком, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать. Масло и $\frac{1}{3}$ стакана муки слегка поджарить, положить туда же сельдерей, еще немного поджарить, развести сметаной, потом процеженным бульоном, вскипятить, постоянно помешивая. Перед подачей добавить веточки мелко изрубленного сельдерея и укроп.

№ 55. Борщ со свежими грибами

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

Сварить белый бульон из 1,2 кг говядины и пряностей, процедить. За час перед подачей к столу взять полную тарелку очищенных свежих грибов: белых, маслят, рыжиков или груз-

дей, но только не волнушек. Обдать их кипятком, поджарить в масле с луком, обсыпав ложкой муки, залить бульоном, положить штук 6–9 картофеля, сварить, положить горсть мелко нарезанного зеленого лука, посолить, добавить сметаны или сливок, прокипятить, вылить в супницу, подавать, всыпав измельченной зелени и черного молотого перца.

№ 56. Суп из бычьих хвостов

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

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

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

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

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

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

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

№ 57. Суп а-ля тортю

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

Этот суп готовится из красного бульона № 4 или № 5. Он должен быть крепким и сварен из нескольких сортов мяса, по крайней мере из 1,2 кг говядины, 400 г телятины, 1 телячьей головы, ½ курицы и разных корней. Сварив этот красный бульон как следует, снять сверху жир, процедить сквозь салфетку.

50 г масла распустить в сковороде, положить 1 мелко нарезанную петрушку, 5–6 шт. гвоздик, 5–10 горошин душистого, крупно истолченного перца, поджарить все на слабом огне, всыпать ½ стакана пшеничной муки, размешать, развести 2 стаканами бульона, прокипятить, процедить, развести всем бульоном, положить в него аморетки, фаршированные оливки, наре-

занное ровными ломтиками мясо от телячьей головы, немного трюфелей, вскипаченных в мадере, и шампиньонов, если есть; вскипятить еще раз, добавив $\frac{1}{2}$ –1 стакан мадеры или французского вина, и наконец положить ломтики лимона без зерен, соль и не очень мелко истолченного черного перца, по вкусу.

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

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

№ 58. Суп из курицы с фаршированными сморчками

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

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

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

№ 59. Солянка мясная

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

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

№ 60. Суп кровяной из гуся

$\frac{1}{2}$ 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 грибов, 5–10 сушеных или свежих яблок. Фарш: гусиная печенька, 2 яйца, 1 ст. ложка гусиного сала, $\frac{1}{2}$ городской булки, $\frac{1}{4}$ луковицы, 1–2 горошины черного перца, соль, мускатный орех

Сварить суп из гусиных потрохов, положив 2 луковицы, 10 горошин черного перца, 1–2 шт. лаврового листа, влить около 2 стаканов свекольного рассола, варить, пока мясо не будет

готово, процедить. Вместо рассола можно положить сушеных груш и сушеных или свежих яблок. Взять кровь от целого гуся, растереть ее со стаканом тертого хлеба, развести, помешивая, процеженным бульоном, процедить сквозь дуршлаг, поставить на плиту, подогреть, непрерывно помешивая, до самого горячего состояния, но не кипятить.

К супу из гуся подается гусиная шейка, фаршированная следующим способом. Вынуть из шейки кость, оставить одну кожу; гусиную печенку сварить, взять 1 ст. ложку сырого гусиного сала, $\frac{1}{2}$ городской булки, намоченной и отжатой, душистого перца, $\frac{1}{4}$ луковицы, все это мелко порубить, добавить соли, мускатного ореха, 2 сырых яйца, размешать, нафаршировать шейку, перевязать кожу с обоих концов, опустить в кипящий процеженный бульон, сварить, остудить, нарезать кусочками, опустить в суповую миску.

№ 61. Суп кровяной из свинины

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

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

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

№ 62. Суп из раков

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

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

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

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

Вынутую мякоть с истолченными ножками поджарить, мешая, до золотистого цвета в 1 ст. ложке масла, прибавляя по ложке бульона, всыпать $\frac{1}{2}$ ст. ложки муки, поджарить, положить $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, влить часть процеженного бульона, хорошенько прокипятить, процедить, протереть, влить остальной бульон, положить фаршированные спинки, протертые основные корни, вскипятить. Опустить 20 раковых шеек, подогреть до самого горячего состояния, но не дать вскипеть. В супницу всыпать мелко нарезанного укропа, залить бульоном, отдельно подать еще сметаны.

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

№ 63. Суп из раков другим способом

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

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

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

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

Супы с льезоном из желтков и сливок

№ 64. ПРИМЕЧАНИЕ. Эти супы готовят также из белого бульона, т. е. без поджаренных и даже совсем без кореньев, а только из говядины и пучка зелени с добавлением печеной луковицы. Перед подачей взять 2 желтка, смешанных с $\frac{1}{2}$ стакана сливок, развести их 2 стаканами процеженного бульона, подогреть до самого горячего состояния, но не дать закипеть. Перед подачей влить их в суповую миску, развести остальным процеженным бульоном. Если чистый, уже процеженный бульон очищается 4 белками, то желтки можно разбить, влить в чайную простую чашку, поставить на плиту, чтобы сварились вкрутую, остудить. Перед подачей нарезать 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, 1 луковица, 130 г тонких макарон (спагетти), 45 г сыра пармезан, $\frac{1}{2}$ стакана густых сливок и 2 желтка, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, молотый перец, соль

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

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

№ 66. Суп «Виндзор» из телячьих ножек

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

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

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

№ 67. Суп немецкий со сливками и желтками

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

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

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

№ 68. Голштейнский суп из раков

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

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

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

Супы из белого мясного бульона с крупой и сметаной

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

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

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

В эти супы можно совсем не класть основных кореньев, а если и класть, то обжаривать их. Варить в бульоне 1 печеную луковицу и пучок зелени.

№ 70. Суп с лимоном и рисом

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

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

№ 71. Суп с лимоном и перловой крупой

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

№ 72. Суп с сельдереем и рисом

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

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

№ 73. Суп с сельдереем и перловой крупой

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

№ 74. Суп с брюквой и ячневой крупой

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

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

№ 75. Суп из поросенка

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

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

№ 76. Суп из утки с перловой крупой и грибами

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

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

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

№ 77. Суп из гуся с перловой крупой и грибами

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

Варится, как суп из утки № 76.

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

Супы-пюре мясные

ПРИМЕЧАНИЕ. Супы-пюре делятся: а) на мясные супы с мясным пюре; б) на супы мясные с пюре из овощей и зелени; в) на супы мясные с пюре из круп; г) на супы мясные с пюре из 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, за исключением бульона, приготавливаемого для мясного пюре. В таком бульоне можно варить основные корни, но только не поджаривая их.

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

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

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

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

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

Супы мясные с мясным пюре

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

Пюре готовят следующим образом.

Если готовится суп-пюре из курицы, то следует сварить ее целиком в бульоне и затем снять мякоть на пюре. Если же суп-пюре из зайца, куропатки, тетерки и прочей дичи, то надо предварительно поджарить ее с 100 г масла до полной готовности, потому что варить пюре в бульоне уже будет нельзя. Стряхнуть с мяса горячее масло, в котором оно жарилось. Снять мясо с костей. Как это изжаренное мясо дичи, так и вареное мясо курицы пропустить через мясорубку с $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла, понемногу подливая процеженный бульон; протереть сквозь частое сито. За полтора часа до готовности $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла поджарить, мешая, с 1 ст. полной ложкой муки или взять 1 $\frac{1}{2}$ ст. ложки заранее приготовленной уже поджаренной муки № 390, развести стаканом горячего процеженного бульона. Помешивая, хорошенько прокипятить, влить в мясное теплое пюре, размешать, положить туда же 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, 1 курица весом около 1,2 кг, пучок зелени, 100 г сливочного масла, 1–2 желтка, ¼ стакана густых сливок, ½ стакана перловой крупы, соль

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

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

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

► Подается с пирожками.

№ 80. Суп королевский

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

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

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

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

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

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

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

№ 82. Суп-пюре из индейки

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

№ 83. Суп-пюре из домашней утки

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

№ 84. Суп-пюре из зайца

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

Сварить белый бульон, как сказано в примечании, из 800 г говядины, 2–3 сушеных грибов, свекольного рассола и основных корней. Зайца обжарить на масле, снять мясо с костей. Кости положить в суп, пусть варятся, а из мякоти приготовить фарш. Поджарить муку с мас-

лом, развести стаканом бульона и прокипятить. Смешать с протертым фаршем из зайца, положить 2 желтка, взбитые с $\frac{1}{2}$ стакана густых сливок, развести процеженным бульоном, довести до кипения, но не кипятить, перелить в суповую миску. Вместо 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

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

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

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

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

№ 86. Суп-пюре из дичи (Marie Louise)

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

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

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

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

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

Сварить белый бульон, как сказано в примечании, из 0,8–1,2 кг говядины, 200 г телячьих костей, процедить. 2 рябчиков, или 2 бекасов, или 1 фазана, или 2 вальдшнепов обжарить в масле до полной готовности. Снять мясо с костей, изрубить его ножом, истолочь в ступке, протереть сквозь частое сито. Изжаренные же кости прокипятить с говядиной. $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла

поджарить с 1 ст. ложкой муки, развести стаканом процеженного бульона, размешать, прокипятить. Смешать с мясным пюре, положить 2 желтка и $\frac{1}{2}$ стакана густых сливок, развести всем процеженным бульоном, довести до кипения. Подавая на стол, влить $\frac{1}{2}$ бутылки шампанского. В супницу опустить отдельно сваренные в бульоне мясные кнели и спаржу.

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

Мясные супы с пюре из овощей и зелени

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

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

В это протертое пюре положить $\frac{1}{2}$ 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 корней и без лука, только с пучком зелени. Соединив все таким образом, сильно нагреть, помешивая, но не дать закипеть, потому что иначе пюре свернется и отделится от бульона.

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

№ 88. Суп-пюре из цветной капусты

800 г говядины, 400 г телячьей голяшки, пучок зелени, 1,2 кг цветной капусты, $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 2 желтка, $\frac{1}{2}$ стакана густых сливок, соль

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

1,2 кг цветной капусты очистить от листьев, ополоснуть, опустить в холодную посоленную воду для очистки от червячков. Отобрать самый лучший крупный кочан, чтобы подать его к супу нарезанным кусочками. Этот кочан опустить в кипяток, отварить, откинуть на дуршлаг, переложить в маленькую кастрюльку, залить процеженным бульоном, варить 1 $\frac{1}{2}$ 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 $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла, всыпать 1 ст. ложку муки, поджарить ее слегка, чтобы не подрумянилась, развести стаканом процеженного бульона, прокипятить, положить в пюре, размешать до получения однородной массы, понемногу развести процеженным бульоном, положить туда же 2 желтка, взбитые с $\frac{1}{2}$ стакана сливок, поставить на слабый огонь, помешивая, сильно нагреть, но не дать закипеть. Если пюре получится неоднородным, процедить его сквозь частое сито.

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

► Подаются к нему пирожки или раковый фарш в раковинах.

№ 89. Суп-пюре из вишен со смоленской крупой

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

Сварить белый бульон из 800 г говядины, процедить.

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

№ 90. Суп-пюре из свежих помидоров или томатов

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

Сварить белый бульон из 1 кг говядины и 200 г телячьих голяшек с кореньями, без лука-вицы, но с пучком зелени, процедить.

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

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

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

► К этому супу подаются пирожки из слоеного теста с мозгами, греночки и гренки **№ 216, 217**, но лучше всего помидоры, фаршированные следующим образом. Приготовить фарш из 200 г телятины, смешать с 50 г растопленного масла, 1 сырым яйцом, ½ городской булки, намоченной в молоке и отжатой; посолить, поперчить, добавить мускатного ореха, протереть сквозь сито, нафаршировать зеленые помидоры, штук 18, если небольшие (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 – укропа, петрушки и сельдерея, 1 кг спаржи и 50 г сливочного масла, 50 г сливочного масла в суп, 2 желтка, ½ стакана сливок, ½ стакана риса или перловой крупы, или ½ стакана муки и ½ ст. ложки масла, соль

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

Остальную спаржу нарезать небольшими кусочками, сложить в кастрюлю, добавить 1 ст. ложку сливочного масла, процедить туда же немного бульона, накрыть крышкой, тушить час или полтора, пока спаржа не станет совершенно мягкой. Горячую спаржу протереть сквозь сито, смешать с протертым рисом, или перловой крупой, или с 1 ст. ложкой муки, слегка прожаренной с $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла, прокипяченной в стакане бульона и процеженной.

Кипятить все вместе минут 20–30. За полчаса до подачи снять жир с общего бульона, процедить сквозь ситечко или мокрую салфетку, постепенно влить в пюре, размешивая лопаточкой. Лезон из 2 желтков и $\frac{1}{2}$ стакана густых сливок нагревать, помешивая, до тех пор, пока не появится густой пар, по желанию положив кусок сливочного масла, который распускать, мешая суп ложкой сверху вниз; всыпать головки спаржи, перелить в суповую миску, подавать.

№ 92. Суп-пюре из свежих огурцов

1 курица, 400 г телячьей голяшки, 1,2 кг огурцов, 100 г вареной ветчины, 1 луковица, 1–2 гвоздики, $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла и 1 ст. ложка муки, $\frac{1}{4}$ стакана перловой крупы (№ 94), 2 желтка и $\frac{1}{2}$ стакана сливок, $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла, зеленый укроп, соль, перец

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

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

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

Перед подачей вынуть ветчину, а все остальное протереть сквозь сито, сложить в кастрюлю, развести бульоном, прибавить протертое пюре из перловой крупы, ввести 2 желтка, взбитые с $\frac{1}{2}$ стакана густых сливок, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, посолить, сильно подогреть, мешая сверху вниз, не давая закипеть. Подавать с зеленым укропом и перцем.

№ 93. Суп-пюре зеленый из щавеля или шпината

0,8–1,2 кг говядины, 200 г ветчины, 2–3 сушеных гриба, пучок зелени, горсть укропа, 300–600 г щавеля, 300–600 г шпината, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла, луковица, 1 $\frac{1}{2}$ –2 стакана сметаны, или 2 желтка и $\frac{1}{2}$ –1 стакан сливок ($\frac{1}{4}$ ч. ложки соды), соль

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

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

► Если щавель молодой, его кладут больше, чем муки; если же щавель зрелый и очень кислый, его кладут меньше, а муки больше. Вместо сметаны щавель можно заправить 2 желт-

ками с $\frac{1}{2}$ или 1 стаканом сливок, которые, влив в суп, сильно нагреть, отставить и положить протертый шпинат, грибы и тотчас подавать. В этот суп кладется нарезанная ветчина, или к нему подаются крутые яйца, фаршированные яйца, фрикадельки, пирожки, жареная гречневая каша, мозги в раковинках и пр.

Супы мясные с пюре из круп

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

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

№ 94. Пюре, или шлем, из перловой крупы

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

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

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

№ 95. Пюре, или шлем, из риса

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

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

№ 96. Суп-пюре из риса

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

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

№ 97. Суп-пюре из перловой крупы

0,8–1,2 кг говядины или 1 курица, 1 сельдерей, 1 петрушка, пучок зелени, 3–6 сушеных грибов, 1 стакан перловой крупы, 2 желтка и $\frac{1}{2}$ стакана сливок, соль

Сварить бульон из говядины или курицы, кореньев сельдерея, петрушки и пучка зелени, процедить. Можно добавить 3–6 сушеных грибов, которые и отварить отдельно; 1 стакан пер-

ловой крупы разварить отдельно в воде, как сказано в № 94, горячей протереть сквозь дуршлаг, подогреть, развести горячим бульоном, посолить, влить по вкусу грибного отвара, положить 2 желтка и $\frac{1}{2}$ стакана густых сливок, помешивая, довести до кипения. Вливая в супницу, можно еще раз процедить сквозь ситечко.

► Подать греночки № 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, $\frac{3}{4}$ стакана перловой крупы, 200 г шпината, $\frac{1}{2}$ стакана сливок и 2 желтка, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, 100 г спаржи, соль. (Кнели № 226)

Сварить белый бульон из говядины, кореньев, пучка зелени, процедить. Разварить отдельно в бульоне $\frac{3}{4}$ стакана перловой крупы, протереть сквозь сито, развести бульоном. Перед подачей влить 2 желтка, растертых с $\frac{1}{2}$ стакана сливок и процеженных, нагреть, помешивая, до кипения, как сказано в № 94. В суповую миску положить эссенцию, т. е. пюре из шпината, который прежде надо перебрать, вымыть, отварить в соленом кипятке, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой.

Когда вода стечет, протереть сквозь сито, положить шпинат в суповую миску, размешав с $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, слегка развести горячим супом, влить тотчас остальной суп, подавать, всыпав в него отдельно отваренную в соленой воде спаржу и кнели. Суп этот должен быть от шпината светло-зеленый.

► Подавать со слоеными пирожками в раковинах.

№ 99. Суп-пюре из тапиоки

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

Сварить белый бульон из говядины и кореньев, процедить. 100 г тапиоки (род саго) всыпать в кипящий бульон, дать развариться, протереть сквозь сито. Перед подачей заправить сливками с желтками, сильно нагреть, помешивая, но не кипятить. Положить в суповую миску кнели разных сортов; если суп рассчитан на большое количество персон, то кладутся кнели из говядины, телятины, с раковым маслом и пр., нарезанные ломтиками; положить 3–6 трюфелей, вскипяченных в мадере; мягкое мясо и $\frac{1}{2}$ стакана портвейна или хереса, залить супом, подавать с пирожками.

№ 100. Суп-пюре гамбургский с овсяной крупой

1,2 кг говядины, $\frac{1}{4}$ лимона, $\frac{1}{2}$ стакана черного мелкого изюма без косточек, $\frac{1}{2}$ стакана миндаля, 3–4 куска сахара, 1 стакан овсянки или «Геркулеса», 2 рюмки рома, кусочек корицы, соль

Сварить белый бульон из 1,2 кг говядины, процедить. Отдельно вскипятить воду, всыпать 1 стакан простой овсянки или «Геркулеса», разварить, протереть сквозь сито, подогреть, развести горячим бульоном, положить лимонной цедры с четверти лимона, немного корицы, $\frac{1}{2}$ стакана ошпаренного кипятком мелкого черного изюма без косточек, $\frac{1}{2}$ стакана натертого на терке миндаля, 3–4 куска сахара, посолить, прокипятить, поставить на слабый огонь, влить 2 рюмки рома и 2 желтка, растертых с $\frac{1}{2}$ стакана сливок, подогреть, помешивая, довести до кипения, подать.

№ 101. Суп-пюре из хлеба с вином

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

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

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

Супы мясные с пюре из корней и грибов

ПРИМЕЧАНИЕ. Сварить белый бульон из 1 кг говядины, 200 г телячьих голяшек, без лука и корней, только с пучком зелени, снять с бульона жир, процедить сквозь салфетку. Взять на 6–8 человек 800 г моркови, или 800 г репы, или брюквы, корней сельдерея или петрушки, вымыть их и, не дотрагиваясь до них ножом, опустить в теплую воду, довести до кипения, т. е. сбланшировать, чтобы удалить горечь, откинуть на дуршлаг, очистить. С репы надо снять довольно толстый слой верхней кожицы, промыть, нарезать как можно мельче. Положить в широкую кастрюлю 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 ½ 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 ½ 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 гречочки № 216, 218.

№ 102. Суп-пюре из лука с саго

1,2–1,6 кг телячьих костей, 400 г лука, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, соль, ½ стакана густых сливок, 2 желтка, мускатный орех, ½ стакана саго

Сварить бульон из 1,2–1,6 кг телячьих костей, процедить. 400 г лука очистить, нарезать мелко, положить в сковороду с ложкой масла, поджарить, но не подрумянить, всыпать 1 ст. ложку муки, влить бульон, разварить лук, протереть сквозь сито, развести как следует бульоном, посолить, положить 2 желтка, взбитых с ½ стакана густых сливок, помешивая, сильно нагреть. Положить в суповую миску отдельно сваренное в бульоне саго, залить бульоном, подавать.

№ 103. Суп-пюре из репы с уткой

400–800 г говядины, 1 небольшая утка, 1 кг репы, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки и ½ ст. ложки масла (½–1 стакан малаги), соль

Сварить белый бульон из 400–800 г говядины без корней, процедить. Распустить в сотейнике масло, положить подготовленную утку, обжарить ее, часто переворачивая. Вымыть репу, опустить в горячую воду, дать закипеть, т. е. сбланшировать, чтобы удалить горечь, и откинуть на решето. Снять с репы довольно толстый слой верхней кожицы, 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. 1 ст. ложку муки поджарить с ½ ст. ложки масла, развести стаканом бульона, размешать, прокипятить, смешать с протертой репой, подогреть, развести горячим бульоном, посолить, влить ½–1 стакан малаги, прокипятить. Разрезать утку, сложить в супницу, залить горячим супом и подать.

№ 104. Суп-пюре из зеленой фасоли

0,8–1,2 кг говядины, 400 г зеленой фасоли, немного кореньев, 1 ст. ложка муки, ½ ст. ложки масла, ½ стакана сливок и 2 желтка, соль

Сварить бульон из 0,8–1,2 кг говядины и небольшого количества кореньев, процедить. 400 г зеленой фасоли очистить от прожилок, опустить в крутой соленый кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг. Мелко нарезать, опустить в кипящий бульон, добавить 1 ст. ложку муки и ½ ст. ложки масла, кипятить, пока фасоль разварится. Потом процедить, протереть сквозь сито. ½ стакана сливок размешать с 2 желтками, развести бульоном, влить в остальной бульон, помешивая, сильно нагреть, но не дать закипеть, подавать с греночками.

№ 105. Суп-пюре из артишоков

1,2 кг говядины, 2 моркови, 20 артишоков, 50 г масла, 1 ст. ложка муки, ½ стакана сливок, 2 желтка, соль

Сварить бульон № 1 из 1,2 кг говядины и немного кореньев, процедить; 20 артишоков очистить, вымыть, опустить в кипящий бульон, сварить до готовности, протереть сквозь сито. ½ ст. ложки масла, 1 ст. ложку муки поджарить, развести бульоном, прокипятить, смешать с пюре из артишоков; 2 желтка и ½ стакана сливок процедить, развести стаканом бульона, влить в остальной бульон, помешивая, довести до кипения.

► Подавать с греночками из ржаного хлеба.

№ 106. Суп-пюре из моркови или брюквы

1,2 кг говядины, 200 г моркови, 1 ст. ложка муки, ½ ст. ложки масла, ½ стакана сливок, 2 желтка, соль, 1–2 куска сахара

Сварить бульон из 1,2 кг говядины, процедить; взять 800 г моркови, вымыть ее, но не чистить ножом, опустить в холодную воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, очистить, мелко нарезать, залить бульоном, добавить ½ ст. ложки масла и ½ ст. ложки муки, сварить до мягкости, протереть все сквозь дуршлаг, положить соль и немного сахара. 2 желтка смешать с ½ стакана сливок, добавить кипящего бульона, энергично мешая, влить в общий бульон, довести до кипения, посолить, процедить в суповую миску, подавать с греночками № 216.

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

№ 107. Суп-пюре из сельдерея

1 кг говядины, 200 г телячьих костей, 800 г корневого сельдерея, городская булка, 2 желтка, ½ стакана сливок, соль

Сварить белый бульон из 1 кг говядины и 200 г телячьих костей, процедить; 800 г сельдерея очистить, мелко нарезать, всыпать в кастрюльку, положить 1 ст. ложку масла, залить процеженным бульоном, прибавить мякиш городской булки, размешать, протереть все сквозь дуршлаг. Влить 2 желтка, смешанных с ½ стакана сливок, сильно нагреть, помешивая, развести бульоном, всыпать мелко нарезанную зелень петрушки, подавать с гренками или с телячьей грудинкой.

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

1 кг говядины, 200 г телячьих голяшек, 800 г земляных груш, 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, ½–1 ½ стакана сухого белого вина, соль. (Кнели № 226)

Сварить бульон без кореньев и специй, снять жир, процедить сквозь салфетку; 800 г каштанов обдать кипятком, накрыть, дать постоять недолго; затем снять скорлупу и кожицу, переложить каштаны в кастрюльку, залить процеженным бульоном, варить, пока не разварятся, протереть сквозь дуршлаг, развести всем бульоном, подогреть, влить, помешивая, ½ стакана

сливок, смешанных с 2 желтками, довести до кипения, но не дать вскипеть. В суповую миску можно влить сухого белого вина и положить кнели из мясного фарша, залить супом, подавать.

№ 110. Суп-пюре из шампиньонов и ершей

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

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

№ 111. Суп-пюре из свежих грибов

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

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

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

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

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

Супы мясные с пюре из мучнистых овощей

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

В эти супы не всегда кладется мука с маслом, иногда годится и черствая, натертая городская булка, которая варится вместе с теми овощами, из которых готовят пюре; 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 ветчины, пучок зелени, 400 г гороха, ½ городской булки, укроп, ½ ст. ложки сливочного масла, лук (½ стакана сметаны), соль

Вскипятить на большом огне 800 г говядины, снять пену, положить пучок зелени и 200–400 г жирной копченой ветчины или кусок кожи от копченой ветчины. 400 г гороха заранее

замочить на несколько часов в холодной воде, откинуть на дуршлаг. Когда вода стечет, переложить в кастрюлю, залить холодной водой, чтобы покрыла горох. Положить $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, немного тертой черствой булки, накрыть крышкой, вскипятить на большом огне, потом огонь уменьшить и варить до готовности, без соли, помешивая лопаточкой. Горячим протереть сквозь сито, развести горячим же процеженным бульоном, хорошенько прокипятить, процедить, опустить в него нарезанную кусочками ветчину, можно положить $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, посолить, довести до кипения, подавать. Некоторые хозяйки добавляют в супницу зеленый укроп, а при варке супа заправляют его поджаренным репчатым или зеленым луком. Некоторые кладут под конец сметану, прокипятив с нею суп.

► Подаются к гороховому супу гренки № 216.

№ 114. Суп-пюре из белых бобов

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

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

Когда бульон будет совершенно готов и процежен, можно положить в него 2 желтка с $\frac{1}{2}$ стакана сливок, размешать, довести до кипения или просто посыпать зеленью и подать.

► К этому супу подаются гренки № 216 и кусочки ветчины.

№ 115. Суп-пюре из чечевицы

1 кг говядины или 800 г говядины и 200–400 г ветчины, 400 г чечевицы, 1 морковь, 1 луковица, $\frac{1}{2}$ булки (2 желтка и $\frac{1}{2}$ стакана сливок), соль, зеленый укроп

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

№ 116. Суп-пюре из картофеля

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

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

Супы рыбные

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Уха

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

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

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

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

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

№ 118. Уха из ершей и окуней

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

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

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

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

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

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

№ 120. Уха с кнелю из рыбы или икры

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

№ 121. Уха из налима

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

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

№ 122. Уха из стерляди с шампанским

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

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

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

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

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

№ 123. Уха из стерляди с налимыми печенками

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

№ 124. Уха из угря

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

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

№ 125. Уха из свежей лососины или осетрины

Приготавливается, как уха из стерляди № 122.

Заправочные рыбные супы

ПРИМЕЧАНИЯ:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

№ 128. Суп из налима

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

Обварить 1,2 кг налима, снять кожу, посолить. Приготовить бульон из кореньев и пряностей; когда сварится, процедить. Печенку (см. № 123), сварить в рыбном бульоне отдельно вместе с нарезанной ½ моркови, цветной капустой и спаржей, снять накипь. За полчаса перед подачей опустить в бульон разрезанного на порционные куски налима, сварить. Переложить все вышепоименованное в суповую миску, добавить отдельно отваренное саго, мелко нарубленную зелень, ломтики лимона. Залить супом, влить по желанию вина и подать.

№ 129. Суп из осетровой головы

2 моркови, 1 петрушка, 1 сельдерей, 1 порей, 2 луковицы, 2–3 гвоздики, 10–15 горошин душистого перца, 2–3 лавровых листа, 1,2–1,6 кг осетровых голов, 1 ст. ложка сливочного

масла, $\frac{1}{2}$ стакана риса или $\frac{1}{2}$ стакана перловой крупы, зелень петрушки и укропа, 1 стакан столового вина или шампанского, соль

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

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

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

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

Другой способ

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

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

№ 131. Суп из угря и зеленого горошка

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

Очистить 1,2 кг угря, как сказано в № 124, разрезать на куски. Сварить бульон из корней, а именно: $\frac{1}{2}$ петрушки, $\frac{1}{2}$ сельдерея, 1–2 луковицы, 5–6 горошин черного перца, штук 12 лука-шалота, варить часа два, процедить. Стакана 2–3 вылущенного зеленого гороха сварить отдельно. В процеженный бульон опустить куски угря, варить почти $\frac{3}{4}$ часа, потому что недоваренный угорь очень вреден. Незадолго до подачи всыпать нарезанную зелень петрушки. Перед самой подачей всыпать в миску сваренный горох, затем влить все остальное.

№ 132. Суп из белозерских снетков

1,2 кг снетков, коренья, лук, перец, лавровый лист, $\frac{1}{2}$ стакана гречневой крупы, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сливок, соль

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

№ 133. Суп со снетками и кислой капустой

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

400 г кислой шинкованной или рубленой капусты отжать, сварить с 1 луковицей, 2–3 шт. лаврового листа. 1 ст. ложку муки поджарить в 1 ст. ложке масла, кто хочет, с мелко нашинкованным луком, положить в суп, прокипятить, всыпать 400 г в нескольких водах промытых

снетков с отрезанными головками и слегка посоленными за час до варки, варить до готовности приблизительно четверть часа.

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

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

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

№ 135. Борщ из карасей

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

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

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

№ 136. Щи рыбные из щавеля и шпината

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

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

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

№ 137. Рыбный суп с раками

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

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

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

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

Рыбный суп-рассольник и солянка

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

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

№ 138. Суп-рассольник из рыбы

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

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

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

№ 139. Простой рыбный суп-рассольник

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

Сварить бульон из корней, пряностей и 1,2 кг какой-нибудь мелкой рыбы, как, например, ершей, пескарей и пр., посолить. Рыбу разварить совершенно, процедить. Влить в бульон огуречный рассол, вскипятить. 1 ст. ложку муки понемногу развести холодной водой, растереть, чтобы не было комков, разбавить ухой, процедить, влить в общую уху, помешивая, прибавить ½–1 стакан свежей сметаны, нарезанные ломтиками очищенные от кожицы огурцы, немного зелени петрушки, прокипятить и подать.

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

№ 140. Солянка рыбная сборная

6–8 ершей, 200 г сига, 100 г судака, 200 г соленой осетрины, белорыбицы, белужины или севрюги, 200 г белых корней, 2 луковицы, 1–3 лавровых листа, 3–6 горошин перца, пучок зелени, ½ стакана муки, штук 20 раковых шеек, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка томата,

соль, 3–4 ст. ложки сливок, 2–3 ст. ложки корншонов, 2–3 ст. ложек каперсов, 8–12 белых маринованных грибов, ½ лимона, щепотка зелени петрушки

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

№ 141. Солянка рыбная с капустой

1,2 кг разной рыбы, 50 г сливочного масла, ½ стакана муки, 1 луковица, 10 оливок, 200 г свежей или кислой капусты, 10 шампиньонов, 2 соленых огурца, лавровый лист, перец, 1–2 стакана огуречного рассола, ½–1 стакан свежей сметаны или густых сливок

1 луковицу мелко нарезать, обжарить в 1 ст. ложке сливочного масла, всыпать ½ стакана муки, слегка поджарить, развести бульоном из кореньев, рыбьих костей, кожи и головы, перца и лаврового листа, прокипятить, процедить, дать еще раз закипеть, положить сырую, нарезанную на мелкие куски свежую рыбу: осетрину, белужину и сиг (всего по равной части), 10 оливок, 10 мелко нарезанных шампиньонов, 2 соленых, очищенных от кожицы и нарезанных кубиками огурца и немного свежей или кислой капусты, предварительно обдав ее кипятком. Дать закипеть и, убавив огонь, доварить на малом огне, влить по вкусу огуречный рассол, вскипятить, положить сметану, посыпать зеленью и подавать.

Супы масляные, без мяса и рыбы

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

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

№ 142. Суп итальянский с макаронами

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

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

► Оставшиеся корни мелко нарезать, подать на второе, облив их маслом с сухарями.

№ 143. Суп-пюре из вишен со смоленской крупой

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

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

№ 144. Суп-пюре из цветной капусты

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

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

► Картофель подать на второе с маслом и зеленью.

№ 145. Суп-пюре из спаржи

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

Сварить бульон из пучка зелени и 400 г нерассыпчатого картофеля, посолить, процедить. От 1 кг суповой молодой спаржи отрезать головки, которые отварить отдельно в соленом кипятке. Остальную спаржу нарезать небольшими кусочками, сложить в кастрюлю, положить 1 ст. ложку сливочного масла, процедить туда же немного бульона, накрыть крышкой, потушить час или полтора, пока спаржа не станет совершенно мягкой. Горячую спаржу протереть сквозь сито, смешать с пюре из риса или перловой крупы № 94 или 95, или с 1 ст. ложкой

муки, слегка прожаренной с $\frac{1}{2}$ ст. ложки масла и прокипяченной со стаканом процеженного отвара из зелени и картофеля. Кипятить минут 20–30. За полчаса до подачи, медленно помешивая, влить в это пюре остальной процеженный бульон. 2 желтка и $\frac{1}{2}$ стакана сливок размешать, залить, помешивая, стаканом кипящего бульона, перелить в общий суп; положить $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, помешивая, довести до кипения, но не дать вскипеть. Всыпать головки спаржи, перелить в суповую миску, подавать.

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

№ 146. Суп-пюре из свежих огурцов

Пучок зелени, 400 г картофеля, любая другая зелень по желанию, 800 г свежих огурцов, 2 луковицы, 2–3 гвоздики, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла и 1 ст. ложка муки, $\frac{1}{4}$ стакана перловой крупы, 2 желтка и $\frac{1}{2}$ стакана сливок, $\frac{1}{2}$ ложки масла куском, укроп, перец, соль

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

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

№ 147. Суп из сельдерея

400 г картофеля, 100 г основных корней, пучок зелени, 1 луковица, 3 петрушки, 3 сельдерея, горсть сушеного зеленого сельдерея, $\frac{1}{2}$ стакана риса или перловой крупы, сваренной с $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ лимона, $\frac{1}{2}$ –1 стакан сметаны, соль

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

► В этом супе можно подать и варившийся в нем картофель, в таком случае вместо $\frac{1}{2}$ стакана можно взять только $\frac{1}{4}$ стакана перловой крупы.

№ 148. Рассольник

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

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

№ 149. Суп с лимоном, перловой крупой и сметаной

400 г основных корней, 400 г картофеля, пучок зелени, 2–3 сушеных гриба, $\frac{1}{3}$ стакана перловой крупы, $\frac{1}{2}$ ст. ложки сливочного масла, $\frac{1}{2}$ лимона, соль, укроп, $\frac{1}{2}$ –1 $\frac{1}{2}$ стакана свежей сметаны

Сварить бульон из основных корней, картофеля, пучка зелени, 2–3 сушеных грибов, процедить. Разварить отдельно перловую крупу с маслом, взбить ее добела, развести процеженным бульоном, вскипятить. Перед самой подачей влить сметану, положить $\frac{1}{2}$ лимона с цедрой, нарезанного ломтиками без зерен, нашинкованные грибы, только раз вскипятить, вынуть лимон, тотчас перелить в суповую миску на нарезанный зеленый укроп и подать.

№ 150. Суп с лимоном, рисом и сметаной

Варится точно так же, как и перловый № 149.

№ 151. Суп из брюквы с картофелем и ячневой крупой

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

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

№ 152. Суп из свежих грибов со сметаной или сливками

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

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

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

№ 153. Суп из рыжиков

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

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

№ 154. Суп из свежей зеленой фасоли со сливками

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

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

№ 155. Суп из свежей капусты с молоком

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

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

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

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

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

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

№ 157. Лапша грибная

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

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

№ 158. Суп из грибов с перловой крупой

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

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

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

№ 159. Французский суп из свежих корней

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

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

№ 160. Борщ масляный с ушками

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

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

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

№ 161. Борщ без мяса со сметаной

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

Сварить бульон из корней и сушеных боровиков, процедить.

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

№ 162. Щи с грибами

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

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

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

№ 163. Щи из щавеля со шпинатом

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

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

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

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

№ 164. Суп из чечевицы с лапшой

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

► Подать с гренками.

№ 165. Суп-пюре масляный из сушеного гороха

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

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

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

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

№ 166. Суп-пюре из картофеля без мяса

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

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

► Вместо сливок и желтков можно положить сметану или зеленый укроп и петрушку. Подавать с греночками № 216 или с кнелью из селедки № 234.

№ 167. Суп-пюре из раков с рисом

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

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

№ 168. Суп-пюре из белой фасоли

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

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

► Подавать с греночками № 216.

№ 169. Суп-пюре из помидоров

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

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

№ 170. Овсянка с черносливом или изюмом

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

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

№ 171. Овсянка с яблоками

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

№ 172. Овсянка с ромом и миндалем

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

Супы молочные

№ 173. Суп молочный с клецками

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

№ 174. Лапша на молоке

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

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

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

№ 175. Молочный суп с миндальной лапшой

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

№ 176. Молочный суп с рисом

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

№ 177. Молочный суп с перловой крупой

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

► Едят без сахара, поэтому следует посолить.

№ 178. Молочный суп с манной крупой

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

№ 179. Молочный суп с ячневой крупой

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

№ 180. Молочный суп с пшеном

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

№ 181. Молочный суп с саго

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

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

№ 182. Молочный суп с рубленным тестом

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

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

№ 183. Молочный суп с тыквой

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

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

№ 184. Суп молочный на манер шоколадного

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

№ 185. Суп миндальный

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

2 стакана сладкого и $\frac{1}{4}$ стакана горького миндаля обварить кипятком, очистить, истолочь в ступке как можно мельче, смачивая водой. Переложить в кастрюлю с 9 стаканами воды или молока, хорошенько прокипятить, процедить, отжать; 3 желтка растереть добела с $\frac{1}{2}$ –1 стаканом сахара, развести стаканом миндального молока, влить в остальное, помешивая, довести до кипения, перелить в суповую миску.

№ 186. Суп-сабайон

На 6 человек: 10 желтков, 1 $\frac{1}{2}$ стакана мелкого сахара, 2 $\frac{1}{2}$ стакана белого столового вина, $\frac{1}{4}$ ч. ложки корицы, $\frac{1}{4}$ лимона

10 желтков растереть добела с 300 г сахара, влить 2 $\frac{1}{2}$ стакана белого столового вина и 1 $\frac{1}{2}$ стакана воды. Можно всыпать немного корицы, цедры лимонной, ломтика 2–3 лимона, смешать, поставить на слабый огонь, взбивать, пока не загустеет и не превратится в пену, но не дать вскипеть. Сразу же подавать с бисквитами.

► Оставшиеся белки израсходовать на воздушный пирог или безе.

№ 187. Суп из саго с вином

$\frac{3}{4}$ стакана саго, 1–3 стакана красного вина, 200–300 г сахара, $\frac{1}{4}$ лимона, кусочек корицы, 2–3 гвоздики, 1 стакан барбарисового, смородинового или вишневого сока

$\frac{3}{4}$ стакана красного или белого саго промыть в холодной воде, слить ее, откинув крупу на сито. Когда вода стечет, пересыпать в кастрюлю, налить 6 стаканов холодной воды, положить 200–300 г сахара, немного лимонной цедры, кусочек корицы, 2–3 гвоздики, часто мешая, сварить до готовности, т. е. пока не сделается мягким и прозрачным, но следить, чтобы не переварилось. За пять минут до подачи влить 1–3 стакана красного вина, прибавить по желанию 1 стакан сока из барбариса, красной смородины или вишен, вскипятить, вылить в супницу на греночки или сухарики.

№ 188. Суп из слив с вином или сметаной

6 стаканов слив, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотой корицы, 1–2 стакана сахара, 3–4 гвоздики, 1 стакан столового вина или 1 $\frac{1}{2}$ стакана сметаны, 1 булка на греночки

6 стаканов спелых венгерских слив положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы их только покрыло, варить, часто мешая, чтобы не пригорело. Когда сливы разварятся, протереть их сквозь сито, всыпать немного молотой корицы, 1 стакан сахара, 3–4 толченые гвоздики, прибавить стакан столового вина, вскипятить; вылить на греночки из булки.

► Вместо вина можно положить 1 $\frac{1}{2}$ стакана самой свежей сметаны.

№ 189. Суп из свежих или сушеных вишен

1 стакан сушеных вишен, или 800 г свежих, $\frac{1}{4}$ лимона, $\frac{1}{2}$ палочки корицы, 1–3 стакана вина, 1 $\frac{1}{2}$ –2 стакана сахара кусками, 1 ст. ложка картофельного крахмала

1 стакан сушеных вишен или 800 г свежих сполоснуть, слегка истолочь в ступке, залить водой, варить в кастрюле, добавив немного лимонной цедры, протереть при желании сквозь сито, перелить в кастрюльку, вскипятить, влить, помешивая, 1 ст. ложку картофельного крахмала, разведенного в стакане холодной воды, положить 200–300 г сахара, по желанию немного корицы, от ½ до 3 стаканов легкого белого столового или красного вина, вскипятить, вылить на сухие бисквиты или греночки.

№ 190. Суп из свежих яблок

12–15 яблок, т. е. 1,2 кг, кусочек корицы, ½ лимона, 1–3 стакана вина, полная ст. ложка картофельного крахмала, 1–2 стакана сахара

Сладкие яблоки очистить от кожицы, разрезать каждое на 4 части, вырезать сердцевину, сварить в воде с сахаром, кусочком корицы, лимонной цедрой, влить полную ложку картофельного крахмала, разведенного понемногу ½ стакана воды, вскипятить, помешивая. Подавая, можно влить 1–3 стакана белого столового вина и сок из ½ лимона. Кожицу и сердцевину от свежих яблок надо сварить отдельно; подавая, процедить в суп.

№ 191. Суп из сушеных яблок, чернослива, кишмиша

600–800 г разных сушеных фруктов, кусочек корицы, ½ лимона, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 200–100 г сахара (½–1 стакан вина), стакан клюквенного морса

Взять 600–800 г сушеных фруктов, как то: яблок, чернослива, кишмиша, груш, всего понемногу, что кто любит, хорошенько промыть, сварить, положив сахар, кусочек корицы, лимонную цедру; влить ложку картофельного крахмала, разведенного ½ стакана клюквенного морса, прокипятить. Перед подачей влить по желанию вина и вскипятить.

№ 192. Суп из свежих ягод со сметаной и вином

1,2 кг ягод, 1 стакан сметаны, 200–300 г сахара, 1 стакан вина

6 стаканов перебранной земляники, малины, смородины или брусники протереть сквозь сито, всыпать 200 или 300 г сахара, влить стакан свежей сметаны, стакан вина, 3–4 стакана кипяченой воды, размешать, подогреть, но не кипятить, подавать с сухариками.

№ 193. Суп из свежих ягод со сливками

1,2 кг перебранных ягод, 3 стакана густых сливок, 4 желтка, 1–2 стакана сахара. Греночки

6 стаканов перебранных свежих ягод протереть сквозь сито. 3 стакана сливок, 200 г сахара, 4 желтка, немного ягодного пюре размешать, поставить на слабый огонь, помешивая, довести до кипения, но не кипятить, потом смешать с остальным горячим пюре, разведенным кипяченой водой до надлежащего количества, подавать с греночками.

№ 194. Простой суп из свежих ягод

1,2 кг ягод, 200–400 г сахара, или 200 г меда, или патоки, кусочек корицы

Перебрать свежие ягоды, чтобы было не менее 800 г, а именно: по 200 г малины, земляники, черной и красной смородины. Вскипятить 6 стаканов воды с сахаром, медом или патокой и кусочком корицы, заправить ложкой картофельного крахмала, вскипятить и залить ягоды, всыпанные в супницу, размешать, накрыть, поставить на четверть часа в миску с горячей водой, чтобы не остыло, подавать.

№ 195. Суп из сушеной малины

1–1 ½ стакана сушеной малины, ½–1 стакана сахара, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1–2 стакана сметаны

1–1 ½ стакана сушеной малины разварить в воде с ½–1 стаканом сахара, заправить ложкой картофельного крахмала; можно влить 1–2 стакана сметаны.

№ 196. Суп из свежей черники

600 г свежей черники, сахар по вкусу, корица, ½ лимона, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1 стакан сметаны или белого вина

600 г ягод перебрать, вымыть; сварить в воде с сахаром, корицей, лимонной цедрой, заправить ложкой картофельного крахмала, разведенного холодной водой; прокипятить. Подавая, можно влить стакан белого вина или стакан свежей сметаны.

№ 197. Суп из свежей черники с клецками

600 г свежей черники, корица

600 г перебранной черники сварить с кусочком корицы, процедить и протереть сквозь сито, поставить на плиту, положить 200 г сахара, довести до кипения. Подавая, опустить отдельно сваренные в сладкой воде клецки: мучные № 276, заварные № 283 или миндальные № 281.

► Воду, в которой варились клецки, можно влить в черничный суп.

№ 198. Суп из сушеной черники

Из 1 или 1 ½ стакана черники сварить, как суп № 196 или № 197.

№ 199. Суп из пива со сметаной

1 ½ бутылки пива, 2–3 стакана сметаны, 1 ст. ложка сливочного масла, 2–3 желтка, ½ ч. ложки соли, 3–6 кусков сахара, ситный хлеб и сыр из творога

Свежую сметану, желтки, сливочное масло, ½ ч. ложки соли, сахар размешать, развести легким пивом, поставить на огонь, помешивая, сильно нагреть, но не дать вскипеть, сразу же вылить в супницу на ситный хлеб, нарезанный кубиками, или на гренки из ситного хлеба. Отдельно подается свежий сыр из творога, нарезанный маленькими кусочками.

№ 200. Суп из пива другим способом

Две бутылки пива и ½ ч. ложки тмина вскипятить; ½ стакана сахара или 2 ст. ложки патоки растереть добела с 3 желтками, развести 2 ложками пива, влить их в отставленное с огня пиво, быстро мешая, поставить на огонь, сильно нагреть, но не дать вскипеть.

► Подавать с греночками и сыром из творога № 3648.

Супы холодные

№ 201. Хлодник польский со сметаной

600 г молодой свеклы, горсть укропа, 2–4 стакана сметаны, свекольный квас (см. № 48–49), 3 огурца, 15–30 раков, 4–6 яиц, ½ лимона, соль, укроп (черный перец), зеленый лук-сеянец

Горсть укропа и зеленого лука-сеянца растереть с солью. Взять молодого свекольника и несколько штук мелкой молодой свеклы, вымыть, сварить, откинуть на дуршлаг, очень мелко порезать, сложить в суповую миску.

Влить 2–4 стакана свежей сметаны, развести по пропорции вскипяченным свекольным квасом или кипяченой остывшей водой, чтобы всего вышло 9 стаканов; положить крутых разрезанных на несколько частей яиц, нарезанных мелкими четырехугольными кусочками свежих огурцов, раковых шеек, укроп, ломтики лимона, соль, немного перца и кусок льда. Приготовить на тарелке мелко наколотый лед, чтобы каждый мог класть его себе в тарелку.

► В этот хлодник можно добавлять процеженный, холодный, без малейшего жира крепкий бульон № 1. На юге в этот хлодник добавляют даже вареное мясо, нарезанное мелкими кубиками.

№ 202. Окрошка мясная

Разное жаркое, 2–4 огурца, 3 яйца, зеленый лук, укроп, эстрагон, соль, перец, 1–2 стакана сметаны, 2 бутылки кваса и 1 бутылка кислых щей

Жареную дичь, говядину, телятину, баранину, вареную ветчину, солонину, копченый язык нарезать кусочками полную тарелку, прибавить очищенных свежих или соленых огурцов и крутых яиц, нарезанных такими же кубиками, мелко нарубленного зеленого лука, укропа, эстрагона, сложить все это в суповую миску, заправить горчицей, солью, сахаром и сметаной, развести квасом: на 2 бутылки баварского кваса 1 бутылку кислых щей, посолить, по желанию поперчить, положить кусок льда.

№ 203. Окрошка из рыбы

Обжарить в масле или отварить 1,2 кг рыбы; вынуть кости, нарезать кусками, положить в суповую миску, добавить свежих или соленых огурцов, зеленого лука, укропа, кервеля, эстрагона, развести 2 бутылками кваса и 1 бутылкой кислых щей, всыпать по вкусу соли и молотого черного перца.

№ 204. Окрошка постная

Очистить и нарезать огурцов свежих или соленых, маринованных грибов, маринованных соленых груздей, волнушек, рыжиков, яблок свежих и моченых, можно класть сливы, вишни, персики и моченый виноград. Сварить и очистить картофель, свеклу, зеленую фасоль, всего полную тарелку, сложить все это в суповую миску. Перед самым обедом положить в кастрюлю ½ ч. ложки горчицы и столько же соли, влить по капле 1 ст. ложку оливкового масла, помешать, пока горчица не превратится в густой соус. Развести 2 бутылками кваса и 1 бутылкой кислых щей, прибавить по желанию соль, перец, зеленый лук, петрушку, укроп, все размешать, положить кусок льда и вышеозначенное количество кваса.

№ 205. Ботвинья

600 г щавеля, 6 огурцов, зеленый лук, ½ ч. ложки горчицы или хрена, по 1 ч. ложке соли и сахара, 2 бутылки кваса и 1 бутылка кислых щей, 600 г рыбы или 25 раковых шеек (хереса или шампанского)

600 г щавеля вымыть, сварить в собственном соку, протереть сквозь сито; положить 6 шт., т. е. 400 г, свежих огурцов, очищенных от кожицы и нарезанных четырехугольными кусочками, горсть зеленого мелко накрошенного лука, растертого с 1 ч. ложкой соли, 1 ч. ложечкой сахара, ½ ч. ложки горчицы или таким же количеством тертого хрена. Всыпать укроп; развести все 2 бутылками баварского кваса, можно прибавить неполную бутылку кислых щей. Подать

отдельно отваренную в соленой воде с луком, пучком зелени, лавровым листом и перцем лососину, семгу, белорыбицу, сига или раковых шеек и отдельно мелко наколотый лед. Можно прибавить херес или шампанское.

№ 206. Холодец из яблок

1,2 кг яблок, корица, лимонная цедра, 1 ст. ложка белого вина, 2 бутылки красного вина, сок из 1 лимона, 200 г сахара, 1 ст. ложка малинового или смородинового варенья, 1 булка. Клецки: 2–3 яблока, 1 ст. ложка красного вина, корица, лимонная цедра, ½ стакана сахара, 3 яйца, булка

10 крупных яблок очистить от кожицы, вырезать сердцевину, сварить в 3 стаканах воды, прибавив корицы, лимонной цедры, 1 ст. ложку белого вина, немного натертой булки. Когда яблоки разварятся, протереть их сквозь сито в суповую миску, процедить туда же воду, в которой варились яблоки, остудить, влить две бутылки красного вина, сок из одного лимона, 1 ст. ложку малинового или смородинового варенья, 200 г мелкого сахара, размешать все как можно лучше. Этот холодец подают иногда со следующими клецками. 2–3 яблока очистить от кожицы, натереть на терке, влить 1 ст. ложку красного вина, немного молотой корицы, лимонной цедры, ½ стакана сахара, 3 яйца и столько черствой тертой булки, чтобы получилось довольно густое тесто, как обыкновенно на клецки. Отлить немного приготовленного холодного супа, вскипятить его, опустить в него чайной ложкой клецки; когда они всплывут, отставить, остудить, влить в остальной холодный суп и подавать к столу.

№ 207. Холодец из вишен

1,2 кг вишен, корица, 2–3 гвоздики, 200–400 г мелкого сахара, 1 или 1 ½ стакана вина, 1 лимон

800 г спелых вишен очистить от веточек, истолочь с косточками, всыпать немного молотой корицы, 2–3 толченые гвоздики, протереть сквозь сито, положить 200 г сахара, 1–1 ½ стакана красного вина, лимонного сока, развести кипяченой, но остывшей водой, размешать, всыпать целых вишен без косточек, остудить на льду, подавать с бисквитами.

► Вместо вина и лимона можно взять 2 стакана свежей жидкой сметаны

№ 208. Холодец из малины, земляники, клубники или смородины

1,2 кг ягод протереть сквозь сито, смешать с 300 г сахара, 6 стаканами сливок или сметаны, поставить на лед, всыпать немного целых ягод, размешать, подавать с пирожными или бисквитами.

№ 209. Холодец из малины, земляники, клубники или смородины с вином

1,2 кг ягод протереть сквозь сито; 1 ½ стакана вина, 1 ½ стакана воды, немного лимонной цедры и лимонного сока, 300 г сахара вскипятить, смешать с ягодным пюре, поставить на лед.

№ 210. Холодец заварной из малины, земляники или клубники

6 желтков, 200–400 г сахара, 2 бутылки сливок, 0,8–1,2 кг ягод

6 желтков и 200 г сахара растереть добела, развести 2 бутылками сливок, поставить на слабый огонь, мешать, пока не загустеют, но не кипятить, процедить, остудить, мешая, развести протертым пюре из ягод, остудить, влить в суповую миску, всыпать 2 горсти ягод, из которых приготовлен холодец.

► Подавать со сливочным мороженым, отпуская его ложкой, как клецки; подавать сразу же, чтобы мороженое не растаяло.

№ 211. Холодец из сливок с ванилью

2 бутылки сливок, кусочек ванили, 8 желтков, 200 г, т. е. 1 стакан, мелкого сахара, 1 стакан ягод из варенья, бисквиты или мороженое

2 бутылки сливок, кусочек ванили, 8 желтков, 200 г сахара заварить на слабом огне, как сказано в № 210, процедить, остудить на льду, положить разных ягод из варенья, подавать с бисквитами, сливочным, кофейным или шоколадным мороженым.

№ 212. Холодец шоколадный

2 бутылки сливок, кусочек ванили, 6 желтков, 1 стакан молока, 200 г мелкого сахара, 200 г шоколада (бисквиты или мороженое)

6 желтков растереть добела с 200 г сахара, размешать с 2 бутылками сливок и 200 г шоколада, распущенного и вскипяченного в 1 стакане молока; помешивая, довести до кипения, процедить, остудить; подавать со сливочным мороженым (см. № 210).

№ 213. Холодец из кофе

2 бутылки сливок без 1 стакана, 1 стакан крепкого кофе, 200 г сахара, 6 желтков, кусочек ванили

Готовится точно так же, как шоколадный, но берется одним стаканом сливок меньше, а вместо него 1 стакан крепкого кофе.

► Подавать с бисквитами, меренгой, мороженым.

№ 214. Холодец на манер шоколадного

Готовится, как описано в № 184, только следует остудить на льду.

► Подавать к нему гренки, сухарики или бисквиты.

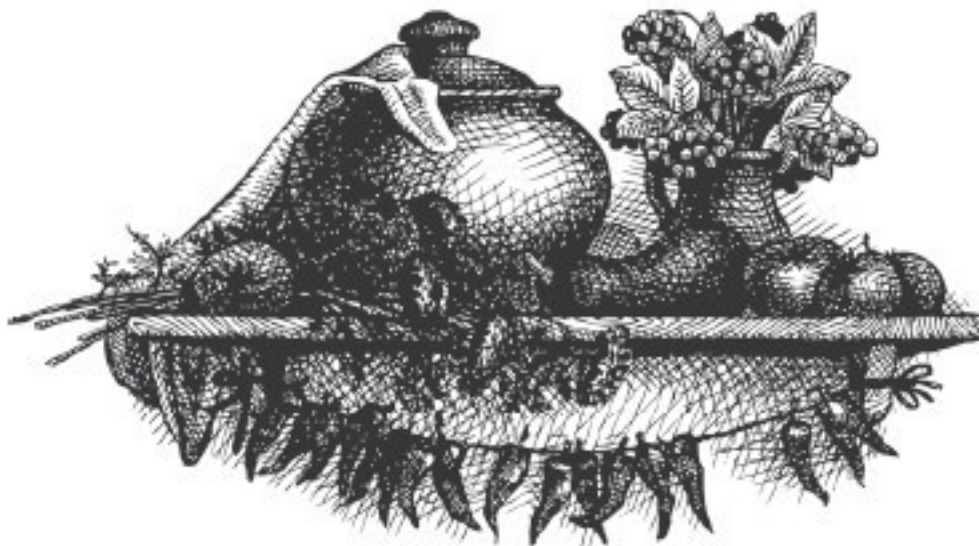
№ 215. Холодец миндальный

Готовится точно так же, как суп № 185, только надо его остудить на льду.



Раздел II

Дополнения к супу



Пропорция рассчитана на 6–8 человек. Весь этот раздел пригоден и для вегетарианцев, за исключением некоторых рецептов с мясным фаршем.

Греночки и гренки

ПРИМЕЧАНИЕ. Для всех гренок, какого бы рода они ни были, надо употреблять черствую ситную булку, городская для них не годится.

№ 216. Греночки, подаваемые к различным супам-пюре

1 булка, 1 ст. ложка растопленного сливочного или растительного масла

Срезать корку с ситной булки, нарезать ее ломтиками в палец толщиной и затем каждый ломтик на ровные кубики. Всыпать в маленькую эмалированную кастрюльку, облить по каплям ложкой растопленного горячего масла, перевалить в другую такую же кастрюльку и обратно, чтобы все кубики пропитались маслом. По желанию можно эти кубики всыпать затем на плоскую тарелку с натертым сыром. Высыпать греночки на противень, поставить в жаркую духовку, чтобы подсохли и приобрели золотистый цвет.

№ 217. Гренки, подаваемые к бульону и употребляемые для гарнира

1 булка, ½ ст. ложки масла, 50 г сыра

Срезать корку с черствой булки, нарезать ее тонкими ломтиками, или длинными полосками, или брусочками. Разложить на противень, каждую полоску смазать перышком растопленным маслом, посыпать сыром, подсушить до золотистого цвета в горячей духовке.

№ 218. Гренки к пикантным супам

1 булка, 25 г масла, 50 г сыра, кайенский перец

Срезать корку с булки, нарезать ломтиками, в каждом ломтике сделать углубление, положить на лист, смазать сливочным маслом, выемку наполнить маслом, смешанным с сыром, чештер и кайенским перцем. Поставить в горячую духовую печь, чтобы сыр сразу подрумянился и образовал корочку.

№ 219. Гренки с мясным фаршем и пармезаном

400 г жаркого, 1 луковица, 2 ст. ложки тертой булки, 1 ½ ст. ложки масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 1 или 1 ½ булки, 50 г тертого пармезана

400 г говядины или телятины вареной или жареной пропустить через мясорубку с луковичей, всыпать 2 ст. ложки тертой булки, смешать, поджарить в 1 ст. ложке масла, посолить, вбить 1 яйцо, влить 2 ст. ложки сметаны, намазать этой массой нарезанную ломтиками булку, посыпать пармезаном, подсушить на противне, смазанном маслом.

№ 220. Гренки, посыпанные голландским сыром

1 булка, 2 желтка, ½ стакана молока или сливок, 2 ст. ложки тертого голландского сыра, 1 ст. ложка масла

Взбить 2 желтка, подлить немного молока или сливок, всыпать греночки, размешать, сложить на сковороду, смазанную маслом, посыпать тертым голландским сыром, сбрызнуть маслом, поставить в духовку, чтобы подрумянились; подавать к супу на тарелке или опустить в суповую миску.

№ 221. Тартинки к вечернему чаю

С городской булки срезать острым ножом корку, нарезать ломтиками толщиной в палец, обровнять, чтобы получились четырехугольники, намазать сливочным маслом, посыпать одни тертым голландским, другие зеленым сыром, или тертой солониной, или положить по ломтику сыра или холодной жареной телятины, говядины, курицы, дичи, языка, колбасы и пр.

Или намазать сырным маслом, анчоусным, лимонным, сливочным с миндалем, с грецкими орехами или с фисташками (см. раздел XLIII).

Или намазать маслом из рябчиков, зеленым сыром с ромом или сыром из яйца, или страсбургским пирогом и т. п.

Фрикадельки

№ 222. ПРИМЕЧАНИЕ. Предназначенный для фрикаделек фарш скатать в шарики величиной с грецкий орех. Отварить в отдельной кастрюле за 15 минут до подачи к столу. Подавать всегда в небольшом количестве кипящего в отдельной кастрюльке бульона, варить же на слабом огне, но не кипятить, иначе разварятся. Когда всплывут наверх, вынуть осторожно шумовкой в суповую миску с нарезанным укропом, дать остыть, залить горячим процеженным бульоном, сразу же подавать.

№ 223. Фрикадельки из телячьих почек

2 телячьи почки, 1 луковица, 1 ст. ложка масла и 6 сухарей, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, перец, соль, мускатный орех

2 телячьи почки опустить в кипяток (предварительно как следует вымочив в нескольких водах), 2 раза вскипятить, вынуть, промыть, снять кожицу, мелко порубить, посолить. 1 небольшую, мелко нарезанную луковицу поджарить в 1 ст. ложке масла, смешать с почками, добавить 2–3 толченых сухаря, вбить 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, немного перца, растолочь все в ступке в однородную массу, всыпать соль, мускатного ореха, скатать шарики, обваливая их в молотых сухарях. Перед самой подачей опустить их в кипящий бульон. (См. примечание.) Такие фрикадельки делаются также из почки поросенка и подаются к супу из поросенка.

№ 224. Фрикадельки из говядины, телятины или баранины к борщу

200 г говядины или телятины, 50 г почечного жира, соль, перец, мускатный орех, 1 луковица, ½ городской булки, 2 яйца, 3–4 сухаря

200 г говядины, 50 г почечного жира очистить от прожилок, пропустить через мясорубку, добавить соли, перца, мускатного ореха, ½ измельченной луковицы, ½ городской булки, намоченной и отжатой, 2 яйца, 2 ст. ложки сливок, растолочь все в ступке, скатать шарики, обваливать в молотых сухарях, опустить в борщ, бульон или щи из щавеля и пр., сварить.

► Фрикадельки из телятины и баранины приготавливаются точно так же.

№ 225. Фрикадельки из голландского или швейцарского сыра

100 г сыра, 2 яйца, соль, 1 ст. ложка сливочного масла, ½ городской булки, 1 ст. ложка сметаны, 3–4 сухаря

200 г сыра натереть на терке, положить 1 ст. ложку сливочного масла, растолочь в ступке, вбить 2 яйца, положить ½ городской булки, намоченной в молоке и отжатой, 1 ст. ложку сметаны, скатать шарики, обваливать в сухарях, отварить их, как и все прочие фрикадельки и клецки, отдельно в бульоне, в маленькой кастрюльке.

Когда будут готовы, вынуть шумовкой, остудить их; разрезать острым ножом каждую пополам, положить в суповую миску, процедить туда же сквозь салфетку бульон, в котором они варились, залить всем бульоном; подавать в чистом бульоне, или в супе со сметаной, или в супе-пюре.

Рыбные и мясные кнели (фарш)

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. Для рыбных кнелей употребляется только клейкая, малокостлявая и нежирная рыба, как то: судак, щука, окунь и т. п.
2. Что же касается мясных кнелей, то берутся не только мягкие части (филе), но и все мясо, срезанное с ножек и крылышек. Хотя оно и жилистое, но так как оно протирается, то все крупные частицы остаются на сите.
3. Берется всегда сырое мясо.
4. Сначала его надо мелко нарезать, затем пропустить раза два через мясорубку, потом истолочь в ступке, прибавляя немного сливок.
5. Истолченное мясо протирается сквозь сито.
6. Соль прибавляется после протирания, так как она имеет свойство склеивать мясо, а следовательно, препятствовать протиранию.
7. Форма кнели бывает различна; смотря по ее назначению, например:
8. Для бульона ее опускают чайной ложечкой; для гарнира – столовой ложкой. Если кнели, подавая, надо нарезать ломтиками, то их скатывают в виде толстых сосисок, завертывают в чистую тряпочку и обвязывают ниткой.
9. Если кнели опускаются ложкой столовой или чайной, то надо взять полную ложку приготовленной массы, другой же чайной или столовой ложкой, обмакивая ее каждый раз в теплую воду, срезать верхнюю половину кнели, во всю ее длину, а остальную половину той же ложкой стряхивать, опуская ее в кипящую соленую воду или процеженный бульон.
10. Опускать всегда в отдельную кастрюльку, в процеженный бульон или подсоленную воду.
11. Варить в открытой кастрюлке, на слабом огне и ни в коем случае не давать воде кипеть ключом, иначе кнели развалятся. Варить, пока не всплывут наверх и не затвердеют. Вообще, если дотронуться пальцем до сваренной кнели и она не развалится на куски, значит, готова. Варится же приблизительно минут 10–15. Когда кнели будут готовы, их осторожно вынимают шумовкой на блюдо. Когда остынут, перекладывают в суповую миску, заливают горячим бульоном или гарнируют ими какое-нибудь блюдо.
- Если же кнели варятся в виде колбаски, завернутой в тряпочку, то по готовности ее надо опустить в холодную соленую воду. Когда остынет и окрепнет, тогда только осторожно переложить на блюдо, развернуть, снять тряпочку, нарезать ровными косыми ломтиками, которые и опустить в суповую миску или употребить для гарнира.
12. Соленую воду, в которой варились кнели, можно употребить на другой день в щи, в борщ и пр. и тогда больше не класть в них соли.
13. Начиная варить кнели, надо одну опустить на пробу и, если чего-то не будет хватать, добавить в подготовленную массу.

№ 226. Кнели из говядины или телятины

300 г говядины или телятины, ½ луковицы, 1 яйцо, ¼ городской булки, 1 ст. ложка масла или густой сметаны, по 2 горошины черного и душистого перца, мускатный орех, соль

300 г говядины или телятины без костей мелко порубить; ½ измельченной луковицы поджарить в масле, смешать с говядиной, положить соли, 1 яйцо, ¼ городской булки, намоченной и отжатой, душистого и черного молотого перца, мускатного ореха, 1 ст. ложку масла или густой сметаны, все это истолочь, протереть сквозь сито, скатать в виде тонкой колбаски, завернуть в чистую тряпочку и обвязать ниточкой, отварить в соленой воде, остудить, нарезать тонкими ломтиками, опустить в бульон и подавать. Подробности см. в примечании.

№ 227. Кнели из курицы или индейки на сливках

Мякоть 1 курицы или ½ индейки, ½ стакана густых сливок, соль, кайенский перец

С обработанной курицы снять всю мякоть с костей, использовать кости на бульон, нарезать кусочками, пропустить раза два через мясорубку, истолочь в ступке, прибавив 2 ст. ложки густых сливок, протереть сквозь сито. Тогда только посолить, поставить на лед и хорошенько взбить лопаточкой, прибавляя еще густых сливок, всего с прежними их должно быть не более ½ стакана. Опустить в кипяток для пробы одну кнелю. Если окажется твердой, подлить сливок, а если слишком жидкой, то по 1 ст. ложку масла и 1 ст. ложку муки, растереть, развести не больше чем ⅓ стакана воды, вскипятить, взбить до гладкости, немного остудить, примешать сколько нужно будет к приготовленной массе и снова опустить в кипяток на пробу одну кнелю. Далее поступать, как только что сказано в примечании.

№ 228. Кнели из курицы или индейки другим способом

1 курица, 50 г сливочного масла, ½ городской булки или ½ стакана толченых сухарей, 2 яйца, 2–3 ст. ложки сливок, мускатный орех, зелень

Взять мякоть от одной нежирной курицы или индейки, мелко порубить или пропустить через мясорубку, истолочь в ступке, положить 2 яйца, 50 г простого или ракового масла, 2–3 ст. ложки сливок, ½ городской булки, намоченной в бульоне или молоке и отжатой, или истолченных сухарей, чтобы из этой массы можно было скатать колбаску (см. примечание).

► Оставшиеся кости курицы употребить на бульон № 19.

№ 229. Рыбные кнели

400 г рыбы, 1 ст. ложка муки, 3 горошины черного и 7 горошин душистого перца, 1 маленькая луковица, ½ городской булки, 1 ст. ложка масла, 2 яйца, соль

Очистить свежую щуку, судака, окуней и хорошо вымыть, вынуть кости, посолить, всыпать немного черного и душистого молотого перца, маленькую, измельченную и поджаренную в масле луковицу, положить городскую булку, намоченную в воде и отжатую, смешать, мелко изрубить, прибавить ½ ст. ложки масла, 2 яйца, мускатный орех, истолочь в ступке, протереть сквозь сито. Посыпать на стол или разделочную доску муку, скатать фарш в виде толстой сосиски, сварить, как сказано в примечании. Переложить в суповую миску, залить ухой.

№ 230. Рыбные кнели с икрой

200 г рыбы; около 200 г икры из окуней, по 2–3 горошины черного и душистого перца, мускатный орех, ¼ луковицы, 1 ½ ст. ложки масла или 3 ст. ложки сливок, ½ городской булки, 1 ст. ложка муки, соль

Взять 200 г очищенной от кожи и костей рыбы, например: окуней, щуки, судака и пр., 200 г икры от той же рыбы, мелко порубить, посолить, положить по 2–3 горошины черного и душистого перца, ½ городской булки, намоченной в воде и отжатой, 3 ст. ложки сливок или 1 ст. ложку масла, $\frac{1}{16}$ мускатного ореха, ¼ луковицы, измельченной и слегка поджаренной в масле, все это истолочь в ступке, протереть сквозь сито, скатать в виде тонкой колбаски, сварить, как сказано в примечании, сложить в суповую миску, залить ухой.

№ 231. Кнели из раков

50 раков, ½ городской булки, 50 г ракового масла, 2 яйца, 3 ст. ложки сливок, зелень, мускатный орех, соль

Отварить в соленом кипятке штук 50 раков, очистить шейки и ножки, изрубить их как можно мельче, истолочь, положить 3 ст. ложки распущенного ракового масла, ½ городской булки, намоченной и отжатой, 2 яйца, 3 ст. ложки густых сливок, немного соли, мускатного ореха, зелени, взбить лопаточкой. Смачивая чайную ложечку в теплой воде, опускать кнели ложечкой в кипящий бульон, и т. д., как сказано в примечании.

► Оставшуюся скорлупу употребить на приготовление супа или ракового масла.

№ 232. Кнели из дичи

Приготавливаются, как кнели из курицы или индейки № 227 или № 228.

№ 233. Пышки из сушеных белых грибов к грибному, картофельному супу и борщу

100 г грибов, 2–3 яйца, 2 городские булки, 100 г масла, 2 ст. ложки сметаны, 3 ч. ложки оливкового или любого растительного масла и 2 желтка, луковица, молотые сухари, соль

Отварить 200 г сушеных грибов, откинуть на сито, когда совершенно обсохнут, порубить как можно мельче, положить мякоть двух городских булок, замоченную в грибном бульоне и отжатую, 1 ст. ложку сметаны, $\frac{1}{4}$ стакана растопленного масла, 2–3 яйца, соль, 1 печеную или поджаренную в масле луковицу; все это растереть как можно лучше, дать фаршу разбухнуть. Затем скатать шарики, окунуть в желток, смешанный с 2 ч. ложками оливкового или растительного масла, и затем в тертый хлеб, поджарить в масле или во фритюре, подавать к грибному и картофельному супу или борщу вместо пирожков.

► Часть грибного бульона влить в суп, остальной можно убрать и на следующий день приготовить на нем кашу.

№ 234. Кнели из селедки

2 селедки намочить на ночь в воде, чае, квасе или молоке, затем очистить от кожи и костей, мелко порубить, немного обжарить в ложке масла с мелко нарубленной луковицей, переложить в миску, остудить, добавить 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, немного черного молотого перца и столько толченых сухарей, чтобы масса была достаточно густой. Чайную ложку смачивать в кипятке, брать по кусочку этого фарша, варить, переложить в суповую миску, подавать в картофельном супе № 166.

Оливки и помидоры, крупы, лапша

№ 235. Оливки фаршированные

20 оливок, 100 г телятины или филе курицы, ¼ городской булки, 1 яйцо, ½ ст. ложки сливочного масла, мускатный орех, соль

100 г телятины или 100 г куриного филе дважды пропустить через мясорубку, добавить размоченный мякиш городской булки, ½ ст. ложки сливочного масла, мускатный орех, 1 яйцо, потолочь в ступке, посолить, нафаршировать оливки, сварить в бульоне.

№ 236. Фаршированные помидоры

200 г телятины, 1 яйцо, 50 г масла, ½ стакана молока, ½ городской булки, 6 горошин душистого перца, (мускатный орех), 18 зеленых помидоров, соль

200 г телятины дважды пропустить через мясорубку, истолочь в ступке с 50 г сливочного масла, 1 сырым яйцом, ½ городской булки, намоченной в молоке и отжатой; положить соль, 6 горошин душистого перца, мускатный орех, протереть сквозь сито, нафаршировать штук 18 зеленых мелких помидоров, вынув из них осторожно всю сердцевину, налить немного бульона, сварить на слабом огне под крышкой, опустить в суповую миску.

№ 237. Итальянские макароны

100 г тонких макарон наломать кусочками, опустить в подсоленный кипяток, вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть водой, чтобы на них не осталось муки, сразу же переложить в кипящий, процеженный бульон № 1 или № 4, сварить, но следить, чтобы не разварились. Варятся макароны минут 15–20.

№ 238. «Геркулес»

½ стакана «Геркулеса» всыпать в кипящий, процеженный бульон № 1, варить с полчаса.

№ 239. Овсяная крупа

½ стакана овсяной крупы промыть, опустить в кипящий процеженный бульон, варить не менее часа.

№ 240. Рис

Если пожелаете, чтобы бульон № 1 или № 4 был подан с рисом, то ½ стакана риса можно всыпать прямо в общий процеженный уже бульон и с ним подать, что гораздо питательнее, или сначала обдать его кипятком, откинуть на сито, переложить в кастрюлю, залить процеженным бульоном, сварить до мягкости, но чтобы не разварился, переложить шумовкой в суповую миску.

► Если оставшийся бульон будет мутный, не стоит вливать его в суповую миску.

№ 241. Перловая крупа

½ стакана перловой крупы, т. е. 100 г, промыть, опустить в кипящий процеженный бульон № 1, варить не менее часа.

№ 242. Саго

½ стакана, т. е. 100 г, саго с утра замочить в холодной воде. Когда крупа разбухнет, воду слить и опустить саго в кипяток, сварить до мягкости, беспрестанно мешая, минут 5–7, откинуть на сито, промыть холодной водой.

Когда вода стечет, положить в суповую миску, залить бульоном, подавать.

► Точно так же саго готовится и для пирожков.

№ 243. Манная крупа

½ стакана манной крупы всыпать в бульон, вскипятить 2–3 раза, подавать. Чтобы крупа не замутила бульон, манку можно всыпать сначала в посоленный кипяток, один раз вскипятить, процедить, всыпать в кипящий бульон, вскипятить 2–3 раза.

№ 244. Вермишель

1 ½ стакана наломанной вермишели, т. е. 100 г, опустить в кипящий бульон или вскипятить сначала отдельно в соленом кипятке, откинуть на сито, переложить в бульон и вскипятить.

► Несравненно лучше использовать домашнюю лапшу.

№ 245. Домашняя лапша

1 яйцо или 2 желтка, 2 ½ ст. ложки воды, ½ ч. ложки соли, 1 ½ стакана, т. е. 200 г, муки

Из яйца, но лучше 2 желтков, 2 ½ ст. ложки воды, ½ ч. ложки соли, 1 ¼ стакана муки замесить крутое тесто, раскатать скалкой очень тонко, наподобие листа бумаги, подсыпая слегка муки, дать обсохнуть, нарезать полосы в 2 пальца шириной, сложить их одну на другую, тонко нашинковать длинными полосками, разбросать по доске, чтобы просохли и чтобы каждая лапшинка отделялась одна от другой. Всыпать прямо в кипящий бульон или сперва в крутой соленый кипяток, вскипятить, откинуть на сито, дать стечь воде, опустить в готовый процеженный бульон, сварить до готовности и подавать. Варится всего минут 10–15.

► Этой пропорции достаточно на довольно большое количество лапши, так что неиспользованную можно оставить для следующего раза.

№ 246. Лапша миндальная

50 г сладкого миндаля, т. е. ⅓ стакана, обварить кипятком, дать постоять, очистить от шелухи, истолочь в ступке, подливая 1 ст. ложку воды, размешать, процедить, влить молоко обратно в ступку с толченым миндалем, потолочь еще раз; процедить и отжать, чтобы вышло всего 2 ½ ложки; прибавить 2 желтка, 2–3 куска сахара и 200 г крупчатой муки, замесить крутое тесто, тонко раскатать, дать немного обсохнуть, нарезать ножом полосками в три пальца шириной, сложить их, слегка пересыпая мукой, чтобы не слиплись, нашинковать как можно мельче, рассыпать на большое сито, дать обсохнуть; опустить в 1,8 л кипящего молока, сварить до готовности; или нашинкованную лапшу поджарить сначала в сливочном масле, осушить ее на бумажных салфетках и тогда уже опустить в молоко.

№ 247. Лазанки

Приготовить тесто из 1 ½ стакана муки, 1 яйца или 2 желтков, 2 ½ ст. ложки воды, ½ ч. ложки соли, нарезать маленькими четырехугольными кусочками, опустить в бульон или вначале отдельно вскипятить в соленом кипятке, доварить в процеженном бульоне.

№ 248. Картофельная крупа

Перед самым обедом всыпать в процеженный бульон 8–9 ч. ложечек картофельной крупы, вскипятить хорошенько.

Коренья и овощи для бульонов и супов

ПРИМЕЧАНИЕ. В бульон и прочие супы, кроме основных кореньев, которые варятся в бульоне с пучком зелени и по большей части выбрасываются, кладутся другие овощи и коренья, с которыми и подается суп на стол.

Овощи и коренья, с которыми подается бульон и прочие супы, следующие: морковь, репа, брюква, петрушка, сельдерей, спаржа, белокочанная капуста, цветная, брюссельская, картофель, свежий горох в стручках, свежий горох лущеный, сушеный, зеленый горошек, белая фасоль и пр. Все они варятся в отдельной эмалированной кастрюльке: одни варятся дольше и поэтому должны начать вариться раньше, примерно 1 час. Следовательно, самые крепкие овощи надо начать варить за час до подачи к столу, но очищенные и бланшированные, т. е. они должны быть раз вскипачены в воде и затем нарезаны ранее этого последнего часа. Вообще варить овощи долго нельзя, потому что они теряют аромат, а также и в холодной воде держать их долго очищенными не следует.

Как готовить все упомянутые овощи для бульона, описано ниже.

№ 249. Основные коренья для бульона

2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, 1/3 сельдерея, 1 небольшая репа, 1 луковица, пучок зеленой петрушки, сельдерея и порея

Для бульона надо брать непременно старые коренья, а именно: морковь, петрушку, сельдерей, порей, репу и луковицу; всего на 6–8 персон 400 г. Относительная пропорция их следующая: 2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, 1/4 небольшой репы и 1/3 корня сельдерея. Из них для желтого и красного бульона необходимо обжарить 1 морковь, разрезанную вдоль, 1 половинку вдоль разрезанной петрушки, 1/3 сельдерея, разрезанного вдоль, 2 ломтика репы и обе половинки очищенной луковицы.

Когда бульон вскипит 3 раза и будет процежен, тогда следует опустить эти обжаренные коренья, а вместе с ними и оставшиеся сырыми. К этим основным кореньям для бульона надо добавить и пучок зелени: петрушки, сельдерея и порея; 1/2 сельдерея надо варить около часа и вынуть. Эти основные коренья по большей части выбрасываются, но напрасно. Для гарнира бульона они уже не годятся, но при домашнем незатейливом столе их можно подавать отдельно к разварной говядине со сливочным маслом.

№ 250. Коренья и овощи для желтого и красного бульона

На 6–8 человек надо брать их всего неочищенными с зеленью 600 г, очищенных получится 400 г. Варить их надо в бульоне в отдельной эмалированной кастрюльке. Готовить их надо следующим образом.

№ 251. Морковь, петрушка, сельдерей

Вымыть в холодной воде под краном, очищая землю и грязь щеткой, опустить в холодную воду на 1 час, срезать зеленые верхушки и самые тоненькие части корешка, затем бланшировать, т. е. опустить в горячую воду, один раз вскипятить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, снять костяным ножичком верхнюю кожицу, нашинковать очень мелко соломкой, или нарезать разными красивыми фигурками, или просто нарезать кружочками, или разрезать каждый корешок вдоль на несколько частей, переложить в кастрюльку. За час до подачи залить процеженным бульоном, чтобы только покрыл, сварить до мягкости, переложить шумовкой в суповую миску, отвар процедить туда же. Молодая мелкая морковь кладется целиком.

Для фигурного нарезания овощей используют специальные приспособления. Коренья нарезаются мелкой круглой выемкой для супа принтаньер, шинкуются в виде длинных ниточек для супа-жюльен, режутся на длинненькие кусочки в простые бульоны.

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.