

Н. А. КОЛОМИЙЦОВА



БОЛЬШАЯ
РЕЦЕПТУРНАЯ
КНИГА



*Для
молодых хозяек*



КУЛИНАРИЯ
КЛАССИЧЕСКИЕ
ИЗДАНИЯ

Н. А. Коломийцова

**Большая рецептурная
книга. Для молодых хозяек**

«ЭКСМО»

1875

Коломийцова Н. А.

Большая рецептурная книга. Для молодых хозяек /
Н. А. Коломийцова — «Эксмо», 1875

Коломийцова Н.А. - младшая современница Е. Молоховец. Книга ее также предназначена для молодых хозяек. Но в отличие от Молоховец более компактна, разделена лишь на два раздела и имеет более простую структуру и более подробное описание процесса приготовления. Настоящее издание адаптировано к современному восприятию кулинарных процессов. Все единицы меры XIX века переведены в ныне употребляемые. Все продукты доступны, рецепты разнообразны, блюда просты и вкусны, ингредиенты заменяемы.

© Коломийцова Н. А., 1875

© Эксмо, 1875

Содержание

Предисловие редактора к современному изданию	6
Предисловие автора к первому изданию	8
По страницам газет и журналов второй половины XIX века	10
Скромный стол	12
Раздел I Бульоны, супы, щи, уха, ботвинья и окрошки	12
Бульоны	13
1. Бульон для супов	13
2. Крепкий бульон	13
3. Кнель для бульона	14
Супы	14
4. Суп из телятины или баранины с рисом или вермишелью	14
5. Суп из курицы	14
6. Суп из гусиных потрохов	15
7. Суп с фрикаделями	15
8. Еще куриный суп	16
9. Суп пюре из помидоров	16
10. Суп из раков	16
11. Суп с крупой	17
12. Суп с гречкой	18
13. Суп гороховый с ветчиной	18
14. Суп экономический	19
15. Суп с зелеными стручками	19
16. Суп из телячьей грудки с огурцами	19
17. Суп без говядины со смоленской крупой[2]	20
18. Суп с ушками	20
19. Суп рассольник	21
20. Суп из утки	22
21. Суп-пюре из картофеля	22
22. Суп с клецками	22
23. Суп с клецками из раков	23
24. Суп из лука	23
25. Суп с вермишелью	24
26. Суп-пюре из дичи	24
27. Суп овсяный	25
28. Суп из спаржи	25
29. Молочный суп с лапшой	25
30. Суп молочный с крупами или вермишелью	26
31. Суп из молодого свекольника	26
32. Суп из помидоров (другим способом)	26
33. Суп из соленых огурцов с почкой	27
34. Суп-пюре из ершей с фрикаделями	27
35. Суп рыбный на мясном бульоне	28
36. Суп из черники	28
37. Пельмени уральские и сибирские	29
Щи	29

38. Щи ленивые из свежей капусты	29
39. Щи зеленые из шпината и щавеля	30
40. Щи из кислой капусты (рубленой)	30
41. Щи из рассады	31
Борщ	31
42. Квас для борща	31
43. Борщ малороссийский	31
44. Борщ обыкновенный	32
45. Борщ из карасей	32
46. Борщ с помидорами	33
47. Борщ (скромный) с осетровой головой	33
Уха	34
48. Уха из мелкой рыбы	34
49. Уха из стерляди	35
Ботвинья	36
50. Ботвинья	36
Окрошка	36
51. Окрошка	36
Конец ознакомительного фрагмента.	38

Н. А. Коломийцова Большая рецептурная книга. Для молодых хозяек

Предисловие редактора к современному изданию



Эта книга госпожи Коломийцовой впервые была издана в 1875 году в Санкт-Петербурге. Тотчас же при появлении в свет она обратила на себя внимание прессы, которая, как говорилось в предисловии к четвертому изданию, «отнеслась весьма сочувственно к полезной и необходимой в хозяйстве книге». «Нам, стоящим посредниками между спросом и предложением, ни разу не приходилось слышать какие-либо сетования на книгу, напротив, мы слышали только одни лестные отзывы», – писали издатели.

За четверть века в виду большого спроса книгу переиздали четырежды, и каждый раз автор дополняла сборник новыми рецептами.

Известно, что в последней четверти XIX века в России произошел своеобразный бум кулинарных изданий: вышли в свет знаменитые сборники рецептов Елены Молоховец, Натальи Авдеевой и других авторов. Однако книга Коломийцовой занимает в этом ряду особое место. В ней нет описаний сложносочиненных блюд, но дается подробное описание процесса приготовления пищи для ежедневного будничного меню. Книга адресована не многоопытным поварам и кухаркам, а молодым девушкам, только начинающим вести свое хозяйство. Недаром именно это издание было рекомендовано «местным начальствам учебных и воспитательных заведений ведомства Императрицы Марии к приобретению, как книга весьма полезная для употребления в тех заведениях и для подарков воспитанницам». В этом смысле книга Коломийцовой уникальна.

Современное издание мы считаем важным сопроводить несколькими важными замечаниями.

К глубокому сожалению, нам так и не удалось узнать ни биографии, ни даже полного имени автора: во всех изданиях книги, а также многочисленных рецензиях в газетах и журналах XIX века упоминаются лишь фамилия и инициалы подвижницы. По всей видимости, не известность и популярность собственной персоны руководили скромным автором, а верность делу, которому она посвятила многие годы своей жизни.

Во-вторых, сразу следует отметить, что книга разделена на две практически самостоятельные части: блюда скоромные и постные. В дореволюционной России соблюдение христианских постных дней было естественным и незыблемым для всех сословий общества, и питание людей в эти периоды отличалось принципиально.

Важно заметить и то, насколько богат перечень ингредиентов в описанных в книге рецептах. Несмотря на то, что автор и рецензенты постоянно говорят о «дешевом и общедоступном столе», в их числе все виды мяса и дичи, разнообразная рыба и морепродукты, местные и экзотические овощи и фрукты, восточные специи и пряности, различные сорта вина. Нам остается лишь принять к сведению и, возможно, изменить свое мнение о том, что из себя представлял рацион обычного, небогатого российского семейства во второй половине XIX века.

Вероятно, у читателя вызовет удивление и количество и пропорция мясных продуктов для приготовления первых и вторых блюд. К примеру, на шесть персон предлагается взять «пол-утки, два фунта говядины, фунт свинины и полфунта ветчины». По нашим сегодняшним представлениям, это будет «слишком жирно». Однако мы не стали редактировать и адаптировать рецепты к нашим современным привычкам, чтобы дать читателю возможность оценить и узнать истинную кухню того времени. А в случае необходимости упростить рецепт по силам любой, даже неопытной хозяйке.

Мы постарались сохранить и язык, стиль речи автора. Он тоже заслуживает внимания читателя своим благородством, простотой и особой мелодичностью. Единственное, где мы внесли изменения для более простого использования рецептов сегодняшними хозяйками, — меры веса. Изначально в книге рецептура указана в фунтах, золотниках, бутылках и т. п.

Целый ряд блюд для большинства читателей наверняка будет открыт впервые. Оказывається в русской кухне обыденными и общедоступными были фриканды и армерриттер, испанский ветер и таранчук, омлет-суфле и рикотта.

Некоторые блюда возможно на первый взгляд покажутся вам знакомыми, однако приготовьтесь и к сюрпризам. Рецепты с вполне привычными названиями предстанут перед вами с совершенно новым вкусом. Их обязательно следует попробовать хотя бы для того, чтобы окунуться в наше историческое прошлое. Конечно, можно изучать историю своей страны по умным учебникам, хронологическим таблицам правителей или описанию военных баталий. Но не лучше ли попытаться понять жизнь своего народа как бы изнутри, узнав, что служило составляющей быта, что три-четыре раза в день ели наши прадеды, и приготовить такой обед для своей семьи.

Мы не сомневаемся, что чтение этой книги, кроме большой практической пользы, доставит читателям огромное эстетическое удовольствие.

Предисловие автора к первому изданию



Кушанья, приготовляемые по этой книге, и недороги и вкусны, так как каждое из них испробовано мною в продолжение нескольких лет и доведено до такого состава и дешевизны, что оно доступно и недостаточным людям. При составлении предлагаемого руководства я избегала дорогих припасов, входящих в кушанья, как то: вин, трюфелей, анчоусов и пр. Доказательством дешевизны домашнего приготовления, кроме обыкновенных обедов, могут служить разные пирожные: кремы, мороженое, желе и другие, которые по указаниям настоящей книги легко готовить и в небогатом семействе, лишенном всякой возможности по дорогой цене подобных блюд заказывать их кухмистерам.

При постоянной помощи этого руководства даже самая неопытная хозяйка не будет зависеть от произвола наемной кухарки, которая, нередко пользуясь неопытностью нанимающих, требует для приготовления обыкновенного стола столько припасов, что он становится вдвое дороже, чем следует; притом же неопытные хозяйки не могут обходиться без кухарок, которые не имели бы достаточных сведений для приготовления обеда, а такие кухарки хотят большого жалованья, да сверх того наживаются еще на припасах, излишне требуемых или показываемых ими в расходе.

Хозяйке, пользующейся моей книгою, нет надобности держать дорогих кухарок, а нужна только женщина, которая точно бы исполняла ее приказания, потому что под наблюдением хозяйки даже самая неопытная кухарка в короткое время приучится хорошо готовить каждое кушанье. Для опыта у меня была пятнадцатилетняя деревенская девушка, положительно ничего не понимавшая в кухонном деле, а потом такая же деревенская женщина, которая, исполняя мои приказания, с первых же дней начала готовить кушанья столь удовлетворительно, как не могла бы готовить ни одна так называемая ученая кухарка, если бы это было оставлено на ее распоряжение.

Таким образом, желая готовить по этой книге, каждая хозяйка вначале должна заставлять кухарку делать кушанья под своим надзором, чтобы и самой убедиться в точности испол-

нения, и приучить кухарку. Постоянное наблюдение хозяйки не менее важно и при покупке припасов для стола, так как, при нынешней дороговизне, небогатым людям для сокращения расходов на стол, необходимо соображаться в этом случае со временем года и многими другими обстоятельствами.

В заключение считаю не излишним сказать, что, избегая дорогих припасов, я вообще избегала в своем руководстве и всех таких блюд, которые под разными, часто вычурными названиями, составляют, за крайне незначительными изменениями, одно и то же.

Н. К



По страницам газет и журналов второй половины XIX века

Газета «С.-Петербургские Ведомости»

«Недавно вышла книга г-жи Коломийцовой ((Общедоступный, дешевый и вкусный стол». Обращаем внимание молодых хозяек на эту полезную, добросовестно и толково составленную книгу. Г-жа Коломийцова дает в своей книге триста семьдесят рецептов для приготовления разнообразных кушаний, доступных по цене для самого умеренного хозяйства. Последнее обстоятельство делает книгу г-жи Коломийцовой тем более необходимою для большинства хозяек, как известно, очень дорожащих экономическою стороною в кулинарном деле».

Журнал «Новый Русский Базар»

«Перед нами только что вышедшая из печати книга г-жи Коломийцовой «Общедоступный и вкусный стол», содержащая в себе обстоятельное описание состава и приготовления трехсот семидесяти разных общеупотребительных блюд.

С легкой руки Авдеевой, у нас в последнее время развелось немало книг подобного рода; но все они, большею частью, погрешают тем, что представляют непроверенные опытом компиляции, в которых неизвестно для кого составители или, преимущественно, составительницы дают рецепты разных валахских супов, супов с черепахою, зраз а la Nelson, стерлядей на шампанском, бесконечного множества мазурок, мороженных из флер д'оранж и проч. и проч.

Подробно толкуя о приготовлении головы или нижней челюсти старого вепря, не забывая ни персидских, ни татарских блюд и будучи готовы рассуждать хоть о древнегреческих кушаньях, вроде затейливых жарких, упоминаемых в некоторых комедиях Аристофана, составительницы подобных кухонных руководств, зачастую несколько незнакомые с делом, поют с чужого голоса и забывают самые обыкновенные блюда, например, какой-нибудь общеупотребительный и дешевый суп, но зато распространяются в наставлениях, как готовить фазанов, анчоусовые подливки и т. д.

Для кого эти наставления и советы? – Для опытных поваров в клубах и богатых домах. Но они могут обойтись и без наставлений. Для домовитых семейных хозяек, заботящихся о дешевизне своего стола? – Но им стерляди с шампанским, черепаховые супы, трюфели и кабаньи челюсти, по весьма понятной причине, не по карману. Для бесполезного утолщения книги? Но в таком случае зачем же заставлять бедных хозяек платить лишние деньги за советы, им вовсе непригодные.

Не такова, на наш взгляд, книга г-жи Коломийцовой. Она не допустила в свое руководство ничего ненужного и бесцельного, но ограничившись рядом самых обыкновенных и, следовательно, общедоступных кушаний, неоднократно проверенных ею на опыте, она с подробностью разъясняет молодым хозяйкам самый дешевый способ их вкусного приготовления».

Газета «Новости»

«На днях появилась в продаже не бесполезная книга, вполне подходящая для руководства хозяйкам, не имеющим претензии на роскошь в столе, а поставленным в необходимость быть экономными и обходиться без замысловатых кулинарных затей. Г-жа Н.А. Коломийцова – автор книги под заглавием «Общедоступный, дешевый и вкусный стол» – в своих трехстах семидесяти рецептах действительно оказывает серьезную услугу в этом роде. Она ясно и толково рассказывает молодым хозяйкам, что и как нужно делать, чтобы, избежав лишних расходов, приготовить простой, но вкусный и питательный обед, доступный даже и для людей малодостаточных. В ее кулинарные рецепты не входят вина, трюфели, анчоусы и т. п. ценные и,

следовательно, для большинства недоступные приправы; напротив, по ее советам, уже хорошо испытанным многими экономными хозяйками, все кремы, мороженое, желе и другие снэды выходят несравненно дешевле приготавливаемых в кухмистерских и других кулинарных фабриках, а по вкусу не уступают последним нисколько и даже могут быть лучше, так как каждая хозяйка, изготовляя их дома, имеет возможность выбрать для них и материал именно такой, какого требует известный предмет, т. е. самый свежий, что не всегда встречается в кухмистерских. Вся рецептура советов г-жи Коломийцовой разделена на двадцать два отдела, из которых самые большие – супы, жаркое и пирожные и, несмотря на такое обилие самостоятельных блюд, между ним нет повторения одного и того же, замаскированного каким-нибудь едва заметным добавлением и другим названием. Книжку эту нельзя не посоветовать приобрести молодым хозяйкам, особенно в провинции, где во многих местах кулинарное искусство еще в довольно девственном состоянии. Издание это тем более можно посоветовать, что оно вышло не из спекулятивных рук, а самой хозяйки, отлично изучившей свое дело в Малороссии и у нас».



Скромный стол



Раздел I Бульоны, супы, щи, уха, ботвинья и окрошки



Бульоны

1. Бульон для супов

Для хорошего крепкого бульона на 6 и даже на 8 персон нужно: *Говядины (часть грудины, лопатки и филе с мозговой костью) 2 кг Воды 12 стаканов Моркови, петрушки и сельдерея по 1 корешку средней величины • Репчатую луковицу 1 • Соли – по вкусу*

Бульон тогда только вкусен, когда он прозрачен и достаточно крепок. Для того чтобы он был чист и прозрачен, следует варить его на самом легком огне так, чтобы бульон вскипал ближе к одному краю кастрюли, где и соберется накипь, не распространяясь над всею поверхностью налитой в кастрюлю воды. При варке надо почаще снимать с бульона пену, или накипь.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыв хорошенько говядину, положить в кастрюлю; налить сырой воды 8 глубоких тарелок, или 12 обыкновенных стаканов, полагая на каждую тарелку 1 ½ стакана воды, поставить варить на легкий огонь, чтобы бульон вскипал только с одной стороны, и снимать пену дырчатой ложкой. Через 2 часа бульон достаточно уварится. Тогда снять кастрюлю с плиты, вынуть из нее и обмыть в теплой воде говядину, чтобы не осталось на ней накипи, а бульон процедить – сквозь сито или салфетку – в особо приготовленную посуду.

Потом кастрюлю, в которой варился бульон, вымыть чисто, чтобы не осталось накипи: положить туда мытую говядину, не очень большую морковь, 1 петрушку, 1 корень сельдерея, 1 репчатую луковицу, разрезанную пополам; залить процеженным бульоном и поставить вариться на легкий огонь, пока коренья хорошо уварятся.

♦ Примечание 1. Если бульон после процеживания окажется несколько мутным, что может произойти от недосмотра при снятии накипи, тогда дать ему слегка остыть минут 5 или 10, взять 2 яичных белка, размешать их с одною столовою ложкой холодной воды, влив в бульон, вновь поставить варить. Когда бульон прокипит совершенно и очистится, то белки всплывут наверх. Тогда снова процедить его сквозь салфетку и подавать к столу. Но если, что иногда случается от недосмотра, и это средство не поможет, то взять кусочек льду, величиной примерно в 2 см, положить в бульон и дать прокипеть: тогда уже непременно бульон будет чист.

♦ Примечание 2. Если не время подавать на стол, то отставить кастрюлю от огня на горячее место, где бы бульон не мог кипеть.

♦ Таким образом варится бульон на все супы.

2. Крепкий бульон

На 6 или 8 персон: *Говядины (часть грудины, лопатки и филе с мозговой костью) 2 кг*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Если кто пожелает иметь из говядины один крепкий, чистый бульон, то следует сырую говядину изрезать на мелкие части и, дав ей совершенно вывариться, процедить бульон; затем говядину, как не годную более к употреблению, не класть в бульон, а положить только одни коренья, как сказано выше (см. § 1-й). Такой бульон варится 3 часа.

♦ Примечание. Для хорошего бульона на небольшое семейство (4–6 персон) достаточно 900–1200 г говядины.

3. Кнель для бульона

На 6 персон: *Рябчиков 2 Яйцо 1 Булку французскую 1 • Масла кисломолочного¹ 1 ч. л. • Перцу и соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Отделить всю мякоть от сырых рябчиков и столочь, растереть хорошенько; булку размочить горячей водой и выжать досуха; выложить к растертым рябчикам, присыпая соли и перцу, вылить туда же 1 целое яйцо и 1 чайную ложку растопленного масла. Все это хорошенько мешать пока превратится в тесто, тогда протереть всю эту массу через решето и снова растереть. Затем посыпать на стол немного муки, собрать всю протертую массу и повалять ее в муке, придав форму длинной сосиски, потом нарезать острым ножом на небольшие кусочки и перед самым обедом опустить их в бульон (или суп), дать прокипеть хорошенько один раз и подавать к столу.

Супы

4. Суп из телятины или баранины с рисом или вермишелью

На 6 персон: *Телятины или баранины (от грудины, лопатки и мозговой кости) 1,2 кг Воды 12 стаканов Риса ½ чайной чашки или вермишели 50 г • Луковицу 1 • Моркови, петрушки, сельдерея и порея по 1 небольшому корешку • Петрушки или укропу рубленых 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Бульон для этого супу готовится точно так же, как из говядины (см. § 1).

Когда бульон процедят и после часовой варки положат в него вымытое мясо, тогда опустить в него изрезанные пополам коренья, дать им хорошенько увариться до мягкости, чтобы отделили от себя вкус; потом вынуть их прочь, а телятину или баранину оставить в бульоне.

Опустить в него ½ чашки риса или 50 г вермишели; дать прокипеть, пока рис (или вермишель) уварится до мягкости. Затем, вылив в миску, посыпать рубленую петрушкой или укропом, и суп готов. Телятину же, или баранину, можно подавать к столу особо или, изрезав на куски, опустить в суп.

5. Суп из курицы

На 6 персон: *Курицу большую 1 Воды 12 стаканов Моркови, петрушки, сельдерея и порея по 1 небольшому корешку • Луковицу 1 • Риса ½ чайной чашки • Картофеля 3 штуки • Соли – по вкусу*

¹ В оригинальном рецепте говорится о чухонском масле. В словаре Василия Алексеевича Левшина (1746–1826) читаем: «Чухонское масло – название высокосортного сливочного масла, которое обычно приготавливается не из цельных сливок, а из сквашенных. Отличается приятным кисловатым привкусом». На Руси называли чухонским, кухонным или сметанным кисломолочное масло. Этот вид масла изготавливали сбиванием сметаны или кислого неснятого молока. Чухонское масло использовали прежде всего в кулинарных целях. Согласно другим предположениям, ((чухонское» – это финское масло. Дело в том, что поставками молока и молочных продуктов в тогдашнюю столицу Петербург занимались исключительно финны (чухонцы), которые преимущественно жили на Охте. Помните в Пушкинском «Евгении Онегине»: «С кувшином охтенка спешит, Под ней снег утренний хрустит...» Сегодня на пересечении шоссе Революции и Среднеохтинского проспекта установлена скульптура этой самой «охтенки» – зодчие Свешникова, Нейман и Короленко воплотили в бронзе образ жительницы Охты. Девушка, несущая кувшин, – бронзовая скульптура 2,5 м высотой на гранитном камне, до 1911 года на этом месте была переправа с Охты к Смольному собору.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Большую курицу вымыть почище, осторожно выпотрошить, чтобы не раздавить желчи (иначе суп будет горький), залить холодной водой и поставить вариться.

Если курица не велика и весом будет менее 1,2 килограмма, полагаемых на 6 человек, то надо прибавить часть сырой говядины и варить, как обыкновенный бульон, снимая накипь.

Когда бульон готов, вынуть курицу и говядину, вымыть их в теплой воде, процедить бульон и, обмыв посуду, в которой варился бульон, положить в нее курицу, коренья и картофель.

Затем, залив бульоном, посолить по вкусу, опустить туда же чайной чашки хорошо вымытого риса, дать ему увариться до мягкости, а курицу, изрезав на куски, опустить в суп. Подавая к столу, посыпать суп сверху рубленым укропом или петрушкой.

6. Суп из гусиных потрохов

На 6 персон: *Говядины (от грудины и лопатки) 800 г Потроха (т. е. голова, шея, крылья и лапки) от 1 гуся Воды 12 стаканов • Моркови, петрушки, сельдерея и порея по 1 корешку • Луковицу 1 • Перловых круп ½ чайной чашки • Огурцов соленых 3 • Рассола огуречного 1 или ½ чашки • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Потроха хорошенько вычистить и как можно лучше вымыть; положить в кастрюлю, вместе с говядиной и кореньями, разрезанными на части, и 1 луковицу. Залить все холодной водой (чтобы вышло 6 или 7 тарелок), поставить варить на легком огне, тщательно снимая пену (см. § 1).

Через 1 ½ часа процедить бульон; вымыть потроха и говядину в теплой воде, снова положить в вымытую кастрюлю; залить бульоном, посолить по вкусу, всыпать перемытых перловых круп чашки, положить 3 соленых огурца, очистив и изрезав их на куски, прибавить огуречного рассола по вкусу и дать хорошо увариться. Когда суп готов, отставить его на горячее место, где бы он не кипел, если еще рано подавать к столу.

При подаче к столу, надо посыпать суп сверху рубленой зеленью: петрушкой или укропом.

7. Суп с фрикаделями

На 6 персон

а) Для супа:

Говядины (грудины, лопатки, мозговые кости) 1,2 кг Воды 12 стаканов • Моркови, петрушки, сельдерея и порея по ½ корешка • Луковицу 1

б) На фрикадели:

Телятины (мягкой части) 400 г Яйцо 1 • Французскую булку (одну мякоть) 1 • Масла коровьего 1 ч. л. • Перца толченого, соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон из говядины, как объяснено в § 1. Когда бульон готов, то говядину употребить на что-нибудь другое, а к бульону сделать фрикадели таким образом: взять самую мягкую часть телятины, вымыть, изрубить или лучше наскоблить ее; прибавить одну мякоть французской булки, размоченной в бульоне и насухо выжатой, 1 цельное яйцо, ложку масла; посолить по вкусу и посыпать немного перца. Все вместе размешать или растереть, чтобы смесь вышла вроде теста; наделать из него шариков величиной с большой орех; обвалять каждый шарик в муке. Перед самым обедом влить в особую кастрюльку немного бульона и поставить на плиту. Когда закипит, опустить в него все фрикадели одну за

другой; как только они достаточно прокипят, то всплывут наверх и готовы. Тогда вынуть их осторожно ложкой, положить в миску, залить приготовленным бульоном, посыпать петрушкой или рубленым укропом и подавать на стол.

♦ **Примечание 1.** Фрикадели к супу всегда надо варить отдельно, а не в общем бульоне, иначе бульон может сделаться мутным, во избежание чего нужно отделить его немного в особую кастрюлю, в которой и варить фрикадели отдельно.

♦ **Примечание 2.** В суп с фрикаделями никакой крупы не кладут.

8. Еще куриный суп

Есть и другой способ готовить куриный суп, отличающийся тем, что в него не кладут рис, а варят его отдельно в особой посуде, для чего берут риса 1 чайную чашку или несколько более, заливают его 3 чайными чашками куриного бульона, уваривают до мягкости, обливают 2 столовыми ложками хорошего коровьего топленого масла и подают этот рис отдельно к суповому бульону.

9. Суп пюре из помидоров

На 4 или 6 персон: *Говядины или телятины 1,2 кг Воды 10 стаканов Моркови, петрушки, сельдерея и порея по 1 корешку, а если велики, то по ½ корня • Луковицу 1 • Помидоров 2 больших или 4 маленьких • Муки 1 ст. л. • Масла коровьего 2 ст. л. • Сметаны 1 ст. л. • Желток 1 • Рубленого укропу или петрушки 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон (§ 1-й) из 1,2 килограмма говядины или телятины – вместе с кореньями и 1 луковицей. Когда бульон будет готов, процедить; коренья все откинуть; а говядину вымыть и, изрезав на куски, положить их в вымытую кастрюлю; залить процеженным бульоном, посолить по вкусу и поставить варить окончательно.

В это время взять 2 больших или 4 малых помидора – самых спелых; разрезать на мелкие куски; положить в кастрюлю с 1 полной столовой ложкой хорошего коровьего масла; поставить на плиту и растирать во время их жаренья. Когда помидоры будут хорошенько размешаны и достаточно прожарятся, то протереть их сквозь сито. Затем сделать подправку: растереть хорошенько 1 столовую ложку муки с одной столовой ложкой масла, прибавляя понемногу протертых помидоров, пока все это пюре соединится. Перед обедом, за ½ часа, вылить эту смешанную подправку в общий бульон и дать прокипеть раза три. Перед самой же подачей к столу надо положить 1 столовую ложку свежей сметаны, 1 желток и 1 столовую ложку рубленого укропа или петрушки, хорошенько размешать или сбить все вместе, залить бульоном, положить куски говядины и подавать к столу.

♦ **Примечание.** К этому супу подаются какие угодно пирожки или гренки (о пирожках и гренках см. ниже).

10. Суп из раков

На 8 персон

а) *На бульон к раковому супу:*

Говядины 1,6 кг Воды 15 стаканов • Моркови, петрушки, сельдерея и порея по 1 небольшому корешку • Луковицу 1 • Соли – по вкусу

б) *Для раковой подправки:*

• Риса 4 чайных чашки • Раков крупных 50 • Масла коровьего 200 г • Укропа для варки раков 1 пучок и еще укропа, мелко изрубленного, 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Рис вымыть, положить в небольшую кастрюлю, залить 2 чашками воды или сваренного бульона и варить; раки же хорошенько перемыть, положить в особую приготовленную кастрюлю, залить холодной водой, опустить пучок укропа, и покруче, т. е. побольше, посолить, дать ракам вариться 1 час.

Когда раки сделаются совершенно красными, то откинуть их на решето: дать стечь воде и, когда остынут, очистить хвостики и клешни. Полученную таким образом мякоть сложить на особую тарелку и разделить на 2 части: одну из них положить в миску, в которую будет выливаться суп, и засыпать одной столовой ложкой мелко изрубленного укропа, а другую употребить на фарш.

Затем скорлупу от спинок очистить от желчи и внутренностей: из них 32 спинки отделить, положить в холодную воду для начинки фаршем, а остальную скорлупу истолочь помельче, положить в отдельную небольшую кастрюлю, в которой заранее растопить 200 г коровьего масла и, чаще мешая, дать кипеть до тех пор, пока масло делается красным; тогда процедить его сквозь кисею, а остатки выжать; потом вылить раковое масло в вареный рис, размешать, дать рису с маслом повариться на легком огне до тех пор, пока рис пропитается маслом и делается красного цвета; тогда отставить его на теплое место и держать кастрюлю под крышкой до самого обеда.

в) На раковый фарш:

- Французскую булку (мякоть) 1
- Телятины (мягкой части) 800 г
- Масла коровьего 100 г • Яйцо 1
- Перца, соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Мякоть французской булки размочить суповым бульоном, выжать и мелко изрубить ее вместе с отделенной частью раковой мякоти, с телятиной, яйцом и с одной столовой ложкой коровьего масла; прибавить по вкусу перец и соль и сделать фарш так мягко, как тесто. Этим фаршем начинить все оставшиеся вымытые скорлупы спинок. Из приготовленного бульона говядину и коренья вынуть прочь, а в чисто процеженный бульон опустить начиненные фаршем спинки и поставить на плиту; дать прокипеть хорошенько раза 3, и суп готов.

г) Для подправки:

- Сметаны 1 чайную чашку • Яичных желтков 2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: За ¼ часа до обеда положить рис в особую посуду и прибавить к нему одну чашку сметаны и 2 сырых яичных желтка, растереть рис со сметаной и желтками, выложить в миску, где уже приготовлены хвостики с укропом; размешать все осторожно; залить приготовленным бульоном с начиненными раковыми спинками и подавать к столу.

11. Суп с крупой

На 6 персон: Говядины (от грудины, лопатки и мозговой кости) 1,2 кг Воды 12 стаканов Моркови, петрушки, сельдерея и порея по ½ корешка • Картофеля 3 штуки • Луковицу 1 • Крупы какой угодно или риса ½ стакана • Петрушки рубленной ½ ст. л. • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон из говядины (см. § 1). Когда бульон готов, процедить; говядину обмыть, положить опять в кастрюлю вместе с изрезанными кореньями, кар-

тофелем и целую луковицей; залить процеженным бульоном, посолить по вкусу, поставить варить на легком огне.

Потом вымыть крупу, какую угодно, опустить в суп и поставить вариться до обеда, а подавая к столу, посыпать рубленой петрушкой.

♦ **Примечание.** Многие любят готовить этот суп, не смешивая рис с бульоном: тогда нужно взять рису не $\frac{1}{2}$ стакана, а 1 чайную чашку, вымыть, разварить его в 2 чашках бульона и посолить по вкусу. Подавая к обеду, выложить на особую тарелку и полить 2 ложками растопленного хорошего коровьего масла.

12. Суп с гренками

На 6 персон: *Говядины 1,2 кг Воды 12 стаканов Моркови, петрушки, сельдерея и порея по $\frac{1}{2}$ корешка • Луковицу 1 • Гвоздички 3 • Французскую булку 1 • Масла кисломолочного 2 ст. л. • Сыра швейцарского натертого 2 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Суп без круп готовится просто: сварить бульон из говядины, как сказано в § 1; процедить и положить коренья.

Этот бульон более любят красным или, как говорят, подвеченным. Это делается таким образом: взять одну большую луковицу или кусок моркови и, положив на противень, запечь пока они не потемнеют, поворачивая с одной стороны на другую; разрезать на 2 или 3 части; опустить в бульон, дать кипеть вместе с говядиной и снимать накипь; потом процедить сквозь салфетку, и бульон получится красного цвета.

Подавая к столу, посыпать немного зелени (укропу или петрушки рубленой). К этому бульону подаются гренки, для чего изрезать 1 французскую булку на мелкие куски, взять 1 или

2 ложки сливочного масла, поджарить ломтики хлеба, пересыпать их немного тертым швейцарским сыром и подавать к бульону.

13. Суп гороховый с ветчиной

На 6 персон: *Гороха белого 600 г Воды 12 стаканов Ветчины (с костью или мякоти с жиром) 1 кг • Луковиц 2 • Французскую булку 1 • Масла коровьего 2 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть 600 г хорошего белого гороха, положить в кастрюлю, залить холодной водой, поставить развариться до мягкости; когда горох готов, то процедить и протереть сквозь решето: смешать его или развести слитым с него отваром. Если окажется густ, то прибавить в него немного кипятку, хорошенько размешав; в то же время изрезать на куски ветчину с жиром и сложить с костями в вымытую кастрюлю; прибавить одну очищенную луковицу и, залив разведенным горохом, поставить варить на легком огне до тех пор, пока ветчина уварится до мягкости. Когда подавать на стол, взять 1 луковицу, нарубить помельче и изжарить в одной ложке коровьего масла так, чтобы лук был румяным; выложить его в миску залить гороховым супом вместе с кусками ветчины, или отдельно подавать ветчину, кто как пожелает.

К гороховому супу обыкновенно подают обжаренные в масле небольшие куски белого хлеба, т. е. гренки.

♦ **Примечание.** Если горох во время своей варки долго не разваривается, то надо понемногу (хоть по 1 столовой ложке) вливать в него холодной воды, повторяя это через каждые 5 минут раза три или четыре; тогда горох скорее уварится.

14. Суп экономический

На 6 персон: *Остатки жареной говядины (телятины, баранины или дичи) 400 или 600 г Воды 12 стаканов Моркови, петрушки и сельдерея по 1 корешку • Луковицу 1 • Яйцо 1 • Французскую булку 1 • Масла сливочного 2 ст. л. • Сыру натертого 100 г (швейцарского) • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Часто случается, что в хозяйстве остается жареное мясо, как то: говядина, телятина или дичь; остатки эти, в небольшом и небогатом семействе, можно употребить с пользой, например: можно из них варить хороший вкусный бульон – следующим способом.

Взять остатки жареного мяса или дичи, изрезать на куски, положить (если есть) кости, ножки, крылышки и спинки дичи, всего примерно 800 г; сложить все в кастрюлю, положить одну луковицу, по одному корешку петрушки, моркови, сельдерея; налить холодной воды 12 стаканов, поставить варить часа на полтора или на два, накипи снимать не нужно; в остальном надо соблюдать правила (§ 1-й), как варить бульон, т. е. дать кипеть слегка и с одной стороны на легком огне, потом процедить бульон сквозь салфетку или чистое сито, в кастрюлю; вареное все откинуть, процеженный же бульон слить в чистую кастрюлю, посолить по вкусу и поставить на легкий огонь. Когда бульон закипит, то для его очистки взять белок одного яйца, смешать его хорошенько с двумя столовыми ложками холодной воды и влить в бульон; дать хорошенько прокипеть еще раза два, потом процедить снова сквозь чистую салфетку и поставить на горячее место на плите, где бы он не мог кипеть, но был бы достаточно горяч, когда нужно будет подать его к столу.

К этому бульону подают сухарики из белого хлеба, обжаренные в хорошем масле, или, еще лучше: взять французскую булку, изрезать тонкими ломтиками, обмакнуть в растопленное коровье масло, обвалять в тертом швейцарском сыре и немного поджарить.

Этот бульон можно подавать и в чашках; тогда к нему подаются пирожки.

15. Суп с зелеными стручками

На 6 персон: *Говядины 1,2 кг Воды 12 стаканов Моркови, петрушки и сельдерея по 1 корешку • Репчатую луковицу 1 • Молодого картофеля 6 штук • Зеленых стручков 200 г • Зелени сельдерея небольшой пучок • Укропа, или зелени петрушки, рубленого 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить бульон из говядины, как сказано (§ 1); за ½ часа до обеда опустить в него молодые корни моркови, петрушки и пучок зелени сельдерея, картофеля 6 штук (если крупен, изрезать пополам) и 200 г перемытых зеленых стручков, оборвав и обрезав кончики и веточки; посолить бульон по вкусу и дать слегка прокипеть; молодая зелень скоро уварится, тогда вылить в миску, присыпав сверху столовую ложку свежего рубленого укропа или петрушки, и подавать к столу.

♦ Примечание. Пучок зелени сельдерея надо отбросить совсем.

16. Суп из телячьей грудинки с огурцами

На 6 персон: *Телячьей грудинки 1,2 кг Воды 12 стаканов Соленых огурцов (смотря по величине их) 6 или 7 • Моркови, петрушки, сельдерея и порея по ½ корешка • Луковицу 1 • Картофеля 3 штуки • Перловых круп ¾ стакана • Рубленого укропа (или петрушки) ½ ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Изготовить бульон из телячьей грудинки следующим образом: вымыть хорошенько грудинку в холодной воде, положить в кастрюлю, налить холодной воды 7 глубоких тарелок, поставить варить на 1 час, не давая бульону сильно кипеть, иначе бульон будет мутен; надо непременно, чтобы бульон кипел с одной стороны (см. § 1-й); во время кипения снимать накипь дырчатой ложкой. Когда накипи более нет, то вынуть телячью грудинку, вымыть хорошенько, нарезать на куски, положить опять в вымытую кастрюлю, залить процеженным бульоном, посолить и поставить варить на легкий огонь, чтобы не сильно кипело. Соленые огурцы очистить от кожицы, нарезать кружками, коренья с картофелем оскоблить, вымыть, изрезать и опустить все в бульон: прибавив $\frac{1}{2}$ стакана вымытой перловой крупы, посолить и дать вариться, пока все коренья и крупа будут достаточно мягкими. Перед самым обедом попробовать суп; если он окажется недостаточно кислым, то отдельно вскипятить один стакан, или более, хорошего огуречного рассола, влить по вкусу в бульон, размешать и вылить в суповую миску. Посыпать сверху рубленой свежей петрушкой, или укропом, и подавать на стол, предварительно положив в суповую миску изрезанные на порции куски телячьей грудинки.

◆ **Примечание.** Перловую крупу предварительно замочить на 1 час, затем сварить в двух или трех сменах воды.

17. Суп без говядины со смоленской крупой²

На 6 персон: *Моркови, петрушки и сельдерея по $\frac{1}{2}$ корешка Воды 12 стаканов Луковицу репчатую 1 • Крупы смоленской 3 ст. л. (полных) • Масла коровьего 1 ст. л. • Яичный желток 1 • Укропа, или петрушки, рубленого 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Оскоблить и вымыть коренья, т. е. морковь, петрушку и сельдерей; изрезать, положить в кастрюлю; потом взять репчатую луковицу, тоже изрезать ее кружками или изрубить мелко и, поджарив на сковороде с 1 столовой ложкой коровьего масла, положить в ту же кастрюлю. Залить 12 стаканами воды и поставить варить.

В это время приготовить крупу следующим способом: взять 3 полные столовые ложки смоленской крупы и, отдельно на блюде разбив один яичный желток, вливать его понемногу в крупу, размешивая ее ножом так, чтобы вся крупа смешалась с желтком; потом, разровняв ее на тарелке, поставить на теплое место, чтобы она просохла; когда будет готова, просеять сквозь решето.

Перед самым обедом всыпать крупу в кипящий бульон, посолить по вкусу и, хорошенько размешав, дать

прокипеть раза два; вылить в суповую чашку и подавать к столу, посыпав сверху рубленой зеленью.

18. Суп с ушками

На 6 персон

а) для бульона:

• Говядины 1,2 кг • Петрушки, моркови, сельдерея по 1 корешку, а если велики, то достаточно по $\frac{1}{2}$ • Воды 12 стаканов • Луковицу 1 • Соли – по вкусу

б) для фарша:

² Смоленской крупой, как правило, называют особым образом обработанную гречку – легко обкатанную между жерновами. При этом с зернышка гречки обдирается не только коричневая оболочка, но и весь верхний слой. Остаются сглаженной формы зернышки, ма/ю напоминающие исходный продукт. Исследователь начала XIX века Севергин так ее описывает: «Сия крупа отличается белизною, при том она весьма мелка и зерна ее плоские. Известно, что делают ее из обыкновенной гречихи, которую для сего сперва чисто обмывают, а потом мелют в ручных жерновах с особыми засечками».

Говядины вареной 300 г Луковицу 1 • Масла сливочного 50 г • Перца черного толченого щепотку • Соли – по вкусу

в) для теста:

• Муки 400 г • Яйцо (желток) 1 • Воды 2 ст. л. • Масла 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон из говядины, как обыкновенно варят (§ 1-й), процедить, положить корни и разварить их до мягкости; потом снова процедить и откинуть корни прочь: бульон будет готов.

Между тем приготовить фарш и тесто для ушек. Фарш делается так: взять 300 г вареной говядины, 1 луковицу, 50 г масла, соль и перец – все хорошенько изрубить и растереть так, чтобы составила масса вроде теста; сложить на сковороду и немного поджарить с одной ложкой масла. Потом приготовить тесто следующим способом: взять 400 г муки, 1 яичный желток, 2 столовых ложки холодной воды и 1 столовую ложку масла; из этого сделать пресное тесто, раскатать как можно тоньше и нарезать квадратные кусочки размером 4–5 сантиметров; потом чайной ложкой положить на каждый квадратик приготовленный фарш и, закрыв квадратики наискось, защипать и придать им форму ушка.

Таким образом приготовить ушки из всего теста (из этой порции выходит до 40 штук). Перед самым обедом разогреть бульон, отлить немного в отдельную кастрюлю, дать ему закипеть и опускать с ложки ушки столько за раз, чтобы они лежали свободно; дать прокипеть, и когда поднимутся наверх, то вынимать дырчатой ложкой, класть прямо в миску и повторять так, пока все ушки сварятся и будут готовы; тогда залить приготовленным чистым бульоном и подавать к столу.

♦ **Примечание.** Ушки можно приготовить немного раньше, а варить их перед самым обедом в особо отлитом бульоне. Бульон этот, конечно, никуда не годится, потому что будет мутным.

19. Суп рассольник

На 6 персон: Говядины (лопатка, мозговая кость или грудинка) 1,2 кг Воды 12 стаканов Петрушки, моркови, сельдерея по ½ корешка • Крупы перловой ½ чайной чашки • Огурцов соленых 6 • Огуречного рассола 1 чайную чашку • Сметаны 1 чайную чашку • Желток 1 • Укропа рубленого 1 ст. л. • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить бульон (§ 1-й), процедить, посолить, говядину вымыть, положить вместе с корнями, довольно мелко нарезанными, в чистую кастрюлю; прибавить 2 картофелины, изрезав каждую на 4 или более частей; затем вымыть чашки перловых круп, выложить в ту же кастрюлю, залить бульоном и поставить варить; когда закипит, то очистить 6 соленых огурцов, перерезав каждый на 4 части; опустить в бульон и дать вариться вместе. Когда хорошо прокипит несколько раз – попробовать; если бульон окажется недостаточно кисловат, то прилить 1 чайную чашку огуречного рассола и оставить вариться до готовности.

Перед самым обедом взбить 1 яичный желток, развести 1 чашкой сметаны, вылить в приготовленную миску, всыпать туда же 1 столовую ложку рубленого укропа, размешать хорошенько, залить супом-рассольником и подавать к столу.

♦ **Примечание 1.** Чтобы перловая крупа лучше разварилась, ее можно предварительно замочить на 1 час, затем сварить в двух или трех сменах воды, и уже вареной опускать в бульон.

♦ **Примечание 2.** Говядину из этого супа можно подавать отдельно с какой-нибудь подливкой, с хреном, луком и проч.

20. Суп из утки

На 6 персон: *Утку 1 Воды 12 стаканов Моркови, петрушки, сельдерея и порея по ½ корешка Луковицу репчатую 1 • Риса, или перловых круп, 3 ст. л. • Говядины 1,2 кг • Рубленой зелени, укропа, или петрушки 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Выпотрошить и хорошенько вымыть утку, положить в кастрюлю, залить 12 стаканами воды и поставить варить; через час, а если утка очень молода, то и раньше, посмотреть: если она вполовину мягка, то вынуть ее, вымыть в холодной воде; процедить бульон в кастрюлю – сквозь сито или салфетку, положить туда же утку и корни, посолить по вкусу, поставить на легкий огонь и варить еще ½ часа, засыпав 3 ложками риса или перловых круп. Когда суп готов и утка совершенно мягка, то вынуть ее, разрезать на части, опустив в миску, залить бульоном и подавать к столу, посыпав рубленой зеленью.

♦ **Примечание.** Перловую крупу предварительно замочить на 1 час, затем сварить в двух или трех сменах воды.

21. Суп-пюре из картофеля

На 6 персон: *Говядины 1,2 кг Воды 12 стаканов Моркови, петрушки и сельдерея по 1 корешку • Луковицу 1 • Картофеля 5 или 6 штук средней величины • Масла коровьего 1 ст. л. • Муки 1 ч. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Говядину вымыть и положить в кастрюлю, прибавив 1 луковицу и по 1 корешку петрушки, моркови, сельдерея; залить 12 стаканами холодной воды, поставить на плиту вариться, снимать пену.

Через час вынуть говядину, обмыть в холодной воде, а бульон процедить и отбросить прочь корни; потом сложить говядину в вымытую кастрюлю, залить процеженным бульоном, посолить по вкусу и дать кипеть бульону еще с полчаса.

Когда бульон совсем готов, то вынуть говядину (которую можно подавать отдельно с подливкой), а бульону дать снова закипеть и затем, взяв 5 или 6 средней величины сырых картофелин, очистить от кожицы и, положив на кастрюлю терку, прямо тереть картофель в кипящий бульон.

После этого дать бульону прокипеть раза два, прибавив в него 1 чайную ложку муки и 1 столовую ложку коровьего масла, протертых в разведенном немного суповом бульоне. При подаче к столу, посыпать суп рубленым укропом или петрушкой.

22. Суп с клецками

На 6 персон

а) для бульона:

• Говядины 1,2 кг • Воды 12 стаканов • Порей, моркови, петрушки и сельдерея по 1 корешку, а если велики, то достаточно по ½ • Луковицу 1 • Соли – по вкусу

б) для клецок:

Желтков яичных 3 Масла 3 ст. л. • Муки 4 ст. л. • Воды холодной 5 ст. л. • Мускатного ореха толченого – по вкусу (кто желает)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Бульон к этому супу готовится точно так же, как и на все супы (§ 1), но с той разницей, что когда он уже будет процежен и снова, уварившись с коре-

нями, будет совершенно готов, то вынуть говядину и процедить бульон, посолить по вкусу, откинуть корни и оставить чистый бульон.

За полчаса до обеда отделить немного чистого бульона в отдельную кастрюлю, поставить на плиту и дать закипеть.

Тогда опускать клецки из приготовленного следующим способом теста: растереть добела 3 желтка с 3 ложками коровьего масла (кислосливочного или топленого), потом отделить 4 столовых ложки муки, всыпать из них одну в растертые с маслом желтки, прибавить одну столовую ложку холодной воды и снова хорошенько растирать; так повторяя, понемногу всыпать отделенную муку, и понемногу приливая воду (3 ложки), хорошенько мешать до конца, пока будет всыпана вся мука.

Затем еще мешать хорошенько $\frac{1}{2}$ часа, прибавить одну ложку воды, так что всего воды на эту порцию составит 5 столовых ложек.

Ежели еще не время подавать к столу, то поставить тесто на холод; а перед обедом, когда надо опускать клецки в приготовленный отлитый бульон, взять приготовленное тесто, присыпать в него, кто желает, тертого мускатного ореха и, размешав хорошенько, спускать осторожно чайной ложкой в кипящий бульон столько клецок, чтобы каждая лежала свободно одна от другой.

Когда клецки готовы, то они всплывут наверх, после чего вынуть их и сложить в глубокую тарелку, прилив немного бульона, и так повторять, пока все клецки будут готовы.

Когда же время подавать к обеду, то вылить в миску горячий бульон и осторожно по одной переложить все клецки в миску, присыпав сверху бульон рубленой петрушкой, или укропом, и подавать.

♦ Примечание. Бульон, в котором варились клецки, вовсе не нужен, а потому выливать его в миску не следует, ибо он мутный.

23. Суп с клецками из раков

На 6 персон: *Раков крупных 15 Масла хорошего сливочного 200 г Желтков яичных 3 • Молока, или бульона, $\frac{1}{2}$ стакана • Петрушки (рубленой зелени), 1 ч. л. • Французскую булку (мякоть) 1 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить 15 крупных раков, очистить хвостики и клешни; мясо из них отложить, а всю скорлупу перемыть, вытереть и истолочь; положить в отдельную кастрюлю и прибавить 200 г свежего масла, поставить жариться; чаще мешать ложкой, чтобы не пригорело. Когда масло делается совершенно красного ракового цвета, то процедить его сквозь кисею, остатки выжать и начать делать клецки: взять две полные столовые ложки ракового масла и 3 яичных желтка, растереть добела; мякоть из 1 французской булки размочить в молоке или бульоне и выжать досуха, затем изрубить раковое мясо, смешать с булкой и желтками, сбитыми с раковым маслом; посолить по вкусу, присыпать немного рубленой петрушки; потом все тщательно смешать, чтобы из смеси вышло тесто такой густоты, как обычно делается для клецок. Если же окажется слишком густо, то прилить в него молока или бульона, сколько понадобится. Перед самым обедом класть тесто чайной ложкой в кипящий бульон, поступая в остальном, как сказано в § 22.

24. Суп из лука

На 6 персон: *Крупных репчатых луковиц 8*

• Масла кислосливочного 1 ст. л. • Муки 1 ч. л. • Соли – по вкусу • Бульона 3 стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Распустить в кастрюле 1 столовую ложку масла, растертого с 1 чайной ложкой муки, влить туда же 3 стакана приготовленного заранее говяжьего или куриного бульона, опустить в него все 8 очищенных и перерезанных пополам луковиц, посолить по вкусу и поставить варить под крышкой, до тех пор, пока луковицы совершенно разварятся. Тогда протереть сквозь решето разваренный лук прямо в горячий приготовленный к обеду бульон, прибавляя в него клецки или фрикадели.

♦ Примечание. Лучше всего подавать к этому супу гренки из булки, обжаренные в масле и посыпанные швейцарским сыром.

25. Суп с вермишелью

На 6 персон: *Говядины (часть грудины, часть мозговой кости, лопатки) 1,2 кг Петрушки, моркови, сельдерея и порея по ½ корешка Луковицу 1 • Вермишели 100 г • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить бульон, как на все супы (§ 1-й), сняв пену и перемыв тщательно полусваренную говядину, положить ее снова в кастрюлю, поставить варить, прибавив изрезанные коренья; залить процеженным бульоном и посолить по вкусу. За полчаса перед обедом опустить в кипящий бульон 100 г вермишели, дать хорошенько прокипеть, чтобы вермишель уварилась до мягкости, тогда вылить в миску и подавать.

26. Суп-пюре из дичи

На 8 персон: *Говядины 1,2 кг Воды 2,5 л Тетерку³ 1 • Рябчиков⁴ 2 • Петрушки • Моркови • Сельдерея по ½ корешка • Репчатую луковицу 1 • Масла сливочного 100 г • Булку французскую 1 • Сливочного масла для гренек 1 ст. л. • Сметаны 1 чайную чашку • Желтков яичных 2 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон из говядины (§ 1) вместе с кореньями и одной репчатой луковицей; процедить. В это же время изжарить 1 тетерку и 2 рябчика в 100 граммах коровьего масла.

Мякоть от жареной дичи вырезать и истереть или истолочь в ступке, приливая немного бульона, так чтобы из толченой мякоти дичи сделалась масса вроде теста; а кости и обрезки от тетерки и рябчиков сложить в ту кастрюлю, в которой они жарились, и, прилив в нее 1 стакан приготовленного мясного бульона.

Поставить варить на полчаса; затем слить, процедить сок с костей дичи и развести этим соком массу, протертую из мякоти.

Хорошенько размешать и процедить или лучше, приливая понемногу бульона, протереть всю эту густую массу сквозь сито прямо в чистый говяжий бульон; поставить на плиту варить на полчаса и беспрестанно мешать, не давая бульону закипеть.

За полчаса перед тем, как подавать к столу, положить в миску 2 яичных желтка и 1 чайную чашку сметаны, хорошенько размешать и залить горячим бульоном.

♦ Примечание. К этому супу подаются гренки, нарезанные тонкими ломтиками из французской булки, слегка обжаренной в масле.

³ За неимением этой дичи, можно взять какую-либо другую дичь в соответствующей порции.

⁴ См. сноску 3

27. Суп овсяный

На 6 персон: *Овсяной крупы 2 чайных чашки Воды 12 стаканов Горького миндаля 5 зерен*
• *Масла кисломолочного 2 ст. л. (полных)* • *Булку французскую 1* • *Чернослива или изюма 100 г Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять овсяной крупы 2 чайных чашки, просеять сквозь решето, потом перемыть хорошенько в нескольких водах, пока вода будет совершенно чиста; тогда выложить крупу в кастрюлю, залить 12 стаканами воды, поставить варить и чаще мешать.

Когда крупа разварится и приметно загустеет, то процедить и протереть сквозь сито, хорошенько размешать, слить обратно в кастрюлю, посолить, положить 2 столовые ложки хорошего масла и 5 мелко очищенных и истолченных горьких миндалин, все хорошенько размешать и дать прокипеть раза два.

Ежели суп окажется несколько густым (некоторые любят очень жидкий), то прилить немного кипятку и размешать еще раз.

Чернослив или изюм, который обыкновенно кладется в овсяный суп, никогда не следует варить вместе с самым супом, иначе он будет иметь кисловатый вкус. Следует же поступать так: когда поставят варить овсяную крупу, то в то же время, перебив дочиства в холодной воде изюм (или чернослив), положить его в отдельную посуду, залить кипятком, закрыть крышкой и дать постоять на теплом месте до подачи супа к столу. Тогда слить воду с чернослива или изюма, положить в миску, залить горячим овсяным супом и подавать к столу.

♦ **Примечание.** К супу этому подаются гренки из небольших кусочков нарезанной булки, обжаренной в хорошем коровьем масле.

28. Суп из спаржи

На 8 персон: *Спаржи 800 г Говяжьего бульона 2,5 л Муки 200 г* • *Сливков сырых ½ стакана* • *Яиц 4 Масла сливочного 2 ст. л.* • *Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перемыть всю спаржу, обрезать толстые концы и отбросить их; изрезать остальную спаржу на мелкие куски и варить в мясном бульоне, который должен быть приготовлен заранее (§ 1).

Дать развариться спарже до мягкости; в то же время приготовить тесто из 200 г муки, прибавив туда 2 целых яйца и еще 2 желтка и развести ½ стаканом сырых сливок; все это как можно лучше сбить и посолить немного, прибавя 1 столовую ложку растопленного масла.

Из этого теста испечь тонкие блины, смазывая сковороду маслом. Когда блины будут готовы, изрезать их как лапшу и один раз вскипятить в бульоне, вылить в суповую миску и подавать к столу, опустив в нее нарезанное кусками вареное мясо, из которого варился бульон.

К этому супу никаких пирожков или гренков не подают, потому что он уже достаточно будет густым.

29. Молочный суп с лапшой

На 6 персон

а) для супа:

• *Молока 2,5 л* • *Масла хорошего 100 г* • *Соли – по вкусу*

б) для лапши:

• *Муки 100 г* • *Масла кисломолочного 1 ч. л.* • *Желток 1* • *Воды 2 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Многие любят молочный суп с лапшой, приготовленной дома. В таком случае надо взять 200 г муки, 1 чайную ложку хорошего коровьего масла, 1 яичный желток и 2 столовые ложки воды; все вместе смешать, замесить из этой смеси тесто, раскатать в лепешку, как можно тоньше, посыпать сверху немного мукой; сложить лепешку в два или три раза, нашинковать из нее лапши и дать ей обсохнуть с полчаса или несколько более. Потом опустить лапшу в кипящее молоко, дать прокипеть раза два, вылить в миску, посолить и подавать к столу.

30. Суп молочный с крупами или вермишелью

На 6 персон: *Молока 2,75 л (цельного или снятого) Риса или крупы (манной или смоленской) 1 чайную чашку, или вермишели 100 г Масла сливочного 100 г • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Молоко вскипятить; когда закипит, то всыпать понемногу риса или какой угодно крупы не более одной чайной чашки, или вермишели 100 г.

Потом хорошенько размешать и положить хорошего сливочного масла; дать прокипеть, чтобы крупа хорошенько проварилась до мягкости; когда же подавать к столу, то вылив в миску, посолить по вкусу.

♦ Примечание. Вообще нужно заметить, что молоко во время варки никогда не должно солить; иначе оно может свернуться при кипении.

31. Суп из молодого свекольника

На 6 персон: *Говядины (от грудинки, лопатки и мозговой кости) 1,2 кг Петрушки, моркови и сельдерея по 1 корешку, а ежели велики, то по ½ корешка Репчатую луковицу 1 • Свекольника (листьев от молодой свеклы) 800 г • Старую свеклу 1 целную или 5 молодых свекол • Кваса 1 стакан или уксуса 2 ст. л. • Муки 1 ст. л. • Масла сливочного 1 ст. л. • Укропа или петрушки рубленной 1 ст. л. • Сметаны 1 чайную чашку • Желтков яичных 2 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон из говядины (§ 1) с кореньями и процедить. В то же время приготовить свекольник: взять 800 г молодого свекольника, перебрать, перемыть хорошенько в соленой воде, прибавить молодой свеклы 4 или 5 корешков, а за неимением можно взять 1 из старых; очистить, вымыть и хорошенько изрубить; выложить все в бульон с говядиной, поставить варить, прибавив для вкуса 1 стакан кисловатого хорошего кваса, а если его нет, то 2 столовых ложки уксуса; дать увариться зелени до мягкости.

Тогда сделать подправку следующим способом: взять 1 полную столовую ложку муки, растереть с 1 ложкой сливочного масла, прибавляя понемногу бульона, развести эту смесь не гуще жидкой сметаны, наблюдая, чтобы не было комков.

Затем вылить эту подправку в свекольный суп, посолить по вкусу, дать прокипеть раза два. Подавая к столу, положить в миску 1 чайную чашку сметаны и 2 желтка; растереть их хорошенько и залить свекольным супом; посыпать рубленным укропом или петрушкой, а говядину сваренную в супе, изрезать кусками и опустить туда же или подавать отдельно.

32. Суп из помидоров (другим способом)

На 6 персон: *Крупных помидоров 10 штук Масла сливочного 200 г Риса 1 чайную чашку • Сметаны хорошей 1 стакан • Рубленого укропа 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вымыть в холодной воде помидоры, изрезать пополам и опустить в кастрюлю в растопленное сливочное масло (100 г), накрыть крышкой и дать им хорошенько упечь, наблюдая, чтобы они не пригорели, и чаще мешая ложкой. Затем протереть их через решето прямо в приготовленный к столу горячий говяжий бульон, размешать, поставить на плиту и дать хорошенько прокипеть раза два. В то же время сварить в соленой воде 1 чашку риса, откинуть его на решето, сцедить соленую воду, выложить рис прямо в миску, прибавив туда же 100 г растопленного сливочного масла, размешать, посолить по вкусу, залить 1 стаканом сметаны, вылить приготовленный помидорный горячий бульон в миску, засыпать его 1 столовой ложкой рубленого укропа. Туда же можно опустить куски вареного мяса, из которого к обеду готовился бульон.

К этому супу подают слоеные пирожки с мозгами или говядиной.

33. Суп из соленых огурцов с почкой

На 6 персон: *Говядины 1,2 кг Воды 3 бутылки Моркови, петрушки, сельдерея по одному, а ежели велики, то по У корешка • Репчатую луковицу 1 • Почку бычью 1 или телячьих 2 • Огурцов соленых 5 • Огуречного рассола 1 чайную чашку • Круп перловых ½ чайною чашку • Сметаны свежей 1 чайную чашку • Желтков яичных 2 • Укропа рубленого 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить как следует (§ 1) бульон из говядины вместе с кореньями и процедить до чиста. Потом отдельно сварить 1 бычью или 2 телячьих почки: варить их не очень долго, иначе будут жесткими. Тогда очистить 5 хороших соленых огурцов, нарезать их ломтиками или кружочками, поставить варить в отдельной кастрюле, залив почечным бульоном и прибавив 1 чайную чашку огуречного рассола, чтобы был приятный кислый вкус. Разварить отдельно в говяжьем бульоне полчашки перловых круп до мягкости.

Когда же подавать к столу, то прежде всего надо положить в миску 2 яичных желтка и 1 чайную чашку хорошей сметаны, растереть хорошенько, а почки, изрезав мелкими кусочками, выложить в миску, в которую вылить также и огурцы, сваренные в рассоле.

Затем залить все говяжьим бульоном с перловой крупой, хорошенько размешать, посыпать рубленым укропом и подавать к столу.

34. Суп-пюре из ершей с фрикаделями

Взять на 6 персон

а) Для бульона:

• Ершей 15 или 20 • Воды 3 л • Петрушки, порея и сельдерея по 1 корешку, а ежели велики, то по У корешка • Луковиц 3 • Перца черного 10 шариков • Лаврового листа 5

б) Для фарша:

Мякоти от судака в 800 г Французскую булку 1 • Масла коровьего 2 ст. л. • Муки 200 г • Яйцо 1 Толченого черного перца ½ ч. л. • Сметаны 2 ч. л. и еще 1 чайную чашку • Желток 1 • Укропа рубленого или зеленого молодого лука 1 ст. л. • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Ерши вычистить, вымыть и положить в кастрюлю с 1 репчатой луковицей, вычищенными и разрезанными надвое кореньями, перцем и лавровым листом; залить водой, поставить варить на легкий огонь на один час.

Между тем взять мякоть от судака и сделать из нее фарш, т. е. изрубить хорошенько, истолочь с одной луковицей, прибавить мякоть из булки, вымоченной в кипятке и выжатой как можно суше, одно яйцо, одну столовую ложку хорошего сливочного масла, толченого перца и соли по вкусу. Все это хорошенько смешать, истолочь, чтобы составила густая масса, как тесто, из которой наделать шариков какой угодно величины; обвалять в муке и сложить их на

особую тарелку; потом, промяв хорошенько деревянной ложкой всю рыбу в кастрюле, снять с плиты и дать минут 5 отстояться.

Тогда процедить бульон, а рыбу протереть сквозь сито в тот же бульон, прибавив туда 2 ложки сметаны, поставить на огонь и дать прокипеть раза два. В то же время изрубить еще одну луковицу, обжарить ее в одной ложке масла, посыпав немного мукой, и, когда лук с мукой хорошо обжарятся и зарумянятся, то, разведя немного рыбьим бульоном, вылить в кипящий процеженный бульон; дать прокипеть и тогда уже снова окончательно процедить сквозь салфетку для того, чтобы протертые сквозь сито мелкие косточки от ершей и жареный лук не попадались во время употребления. Перед самым обедом следует процеженный бульон слить в кастрюлю, дать закипеть и во время кипения опустить шарики из фарша, дать им провариться: когда они будут готовы, то всплывут наверх. Затем в приготовленную для супа миску надо положить один желток и одну чайную чашку сметаны, хорошенько размешать, вылить осторожно в миску весь бульон, посыпать сверху укропом или мелко изрубленным зеленым луком и подавать к столу.

♦ **Примечание.** К этому пюре подается нарезанный кусочками лимон.

35. Суп рыбный на мясном бульоне

На 6 персон: *Говядины 1,2 кг Моркови, петрушки и сельдерея по ½ корешка Луковицу 1*
• *Воды 2,5 л* • *Рыбы столько, чтобы приходилось по 1 куску на порцию, а мелкой – весом не более 800 г* • *Черного перца 6 шариков*

Лаврового листа 3 или 4 Рубленой петрушки или укропа 1 ст. л. • *Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Приготовить бульон из говядины (§ 1) с кореньями и луком; процедить, а говядину оставить для другого употребления. Потом вычистить любую рыбу (сига, судака, налима, лососину и белорыбицу); изрезать на куски, сколько нужно, опустить ее в кипящий говяжий бульон, прибавив 3 или 4 лавровых листка и 6 шариков черного перца, посолить по вкусу, дать хорошенько прокипеть и провариться рыбе, но не разварить ее. Перед подачей к столу осторожно вынуть ложкой куски рыбы, положить в миску и залить бульоном, посыпав сверху рубленой петрушкой или укропом.

♦ **Примечание 1.** К этому супу подают лимон, нарезанный кусочками.

♦ **Примечание 2.** Можно этот суп сделать также из жареной рыбы, для чего следует приготовить говяжий бульон (как уже сказано), а рыбу, обваляв в муке (1 ст. л.), изжарить на сливочном масле (1 ст. л.) и горячую опустить в миску, в готовый бульон, и посыпать укропом или рубленой петрушкой.

36. Суп из черники

На 6 персон: *Черники свежей 800 г*

Сахара 300 или 400 г Воды 2,7 л • *Картофельной муки 2 ст. л.* • *Французскую булку (для гренек) 1* • *Лимонного сока 1 ч. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Перебрать 800 г ягод свежей черники, вымыть, положить в кастрюлю, залить водой, поставить варить, дать ей хорошенько увариться; снимать пену. Потом положить 300 г мелкого сахара, еще дать прокипеть раза два и заправить 2 ложками картофельной муки, разведенной 1 чайной ложкой холодной воды или остуженным взваром из черники. Растереть муку хорошенько, чтобы не оставалось комков: вылить в кипящий черничный суп, хорошенько размешать, дать прокипеть раза два или три и, вылив в миску, подавать к столу.

♦ **Примечание 1.** К этому супу подают засушенные гренки из французской булки, нарезанные тонкими ломтиками.

♦ Примечание 2. Таким же способом варится суп из малины, вишен, черной смородины, причем сахара можно класть по вкусу: кто любит слаще, а кто кислее.

♦ Примечание 3. Для лучшего цвета можно приправлять все эти супы во время кипения 1 чайной ложкой лимонного сока.

37. Пельмени уральские и сибирские

а) для начинки:

• Говядины (непреренно от бедра) 600 г • Жи́ра говя́жьего почечного 200 г • Соли, перца – по вкусу • Луковиц 2 • Воды примерно 1 чайную чашку

б) для теста:

• Муки 850 г • Яиц 3 • Воды ½ стакана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вначале сделать начинку для пельменей: сырую говядину, жир почечный и луковицу изрубить как можно мельче, посыпать солью и перцем; потом растереть хорошенько и прибавлять понемногу холодной воды до тех пор, пока вся масса будет так мягка и нежна, как густая сметана. Тогда приготовить тесто: взять 3 желтка и 1 белок, вылить в стакан, добавить столько же воды, сколько занимают в нем места размешанные яйца. Потом всыпать 400 г муки в глубокую посуду и, приливая смешанную воду с яйцами, делать тесто. Хорошенько его свалить, подсыпая по 50 г муки; разрезать тесто на

3 куска и сделать из каждого круглую продолговатую полоску, толщиной в средний палец; изрезать ее на равные кусочки величиной в малый грецкий орех; каждый кусочек раскатать тонко в круглую лепешку, намазать каждую фаршем с одной стороны, прикрыть другой стороной лепешки, залепить или защипать и сложить на решето. Перед подачей на стол вскипятить воду, присыпать соли и опускать по одному все пельмени: когда всплывут, то подавать их на блюде к столу.

♦ Примечание. Предлагаемые настоящие уральские и сибирские пельмени непременно надо варить в соленой воде, а не в бульоне: тогда они будут вкуснее. Подают их прямо на стол горячими на блюде. Едят же их, смотря по желанию, некоторые с бульоном, другие с красным уксусом и перцем, третьи с растопленным хорошим коровьим маслом.



Щи

38. Щи ленивые из свежей капусты

На 6 персон: Говядины (грудины, лопатки и мозговой кости) 1,2 кг Воды 2,7 л Петрушки, моркови, сельдерея и порея по 1 корешку или ½ корешка • Луковицу репчатую 1 • Кочан свежей капусты средней величины • Муки 1 ст. л. • Рубленого укропа или петрушки 1 ст. л. • Сметаны 200 г • Соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон из говядины, т. е. одной части грудины, части лопатки и мозговой кости: положить туда по одному, а ежели велики, то по половинке корней: моркови, петрушки, порея, сельдерея и 1 репчатую луковицу.

Когда бульон готов, то процедить его сквозь салфетку или сито, корни откинуть прочь, а говядину вымыть, разрезать на куски и положить опять в вымытую кастрюлю.

Пока бульон варится, взять один средней величины кочан свежей капусты, вымыть, отрезать кочерыжку прочь, а капусту нарезать кусками на

6 или более частей, обварить ее кипятком, дать постоять с $\frac{1}{2}$ или даже $\frac{1}{2}$ часа, потом слить с нее воду, положить куски капусты в кастрюлю, где положена говядина, залить готовым бульоном, посолить по вкусу и поставить варить до тех пор, пока капуста хорошо до мягкости уварится.

Тогда сделать подправку, т. е. взять 1 полную столовую ложку муки, хорошенько развести холодной водой или бульоном, чтобы не было комков, и вылить в щи во время их кипения; дать им прокипеть раза два или три и затем подавать к столу, присыпав сверху свежим рубленым укропом или петрушкой. К этим щам подается свежая сметана.

39. Щи зеленые из шпината и щавеля

На 6 персон: *Говядины 1,2 кг Воды 2,7 л Петрушки, моркови и сельдерея по $\frac{1}{2}$ корешка*
• *Луковицу 1* • *Шпината и щавеля очищенных 400 г; т. е. по 200 г каждого* • *Муки 1 ст. л.*
• *Масла сливочного 1 ст. л.* • *Сметаны 200 г* • *Укропа или петрушки рубленой 1 ст. л.* • *Яиц (вареных очищенных) 6* • *Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить бульон обыкновенный, как на все супы (§ 1); потом взять по половине щавеля и шпината, чтобы выбранного и очищенного было 400 г, вымыть хорошенько в легко соленой воде, обдать кипятком на полчаса, потом зелень откинуть, вскипятить отдельно раза 4 в отлитом чистом бульоне, процедить и протереть прямо в приготовленный бульон, посолить и поставить варить.

Пока варится, приготовить подправку из 1 ложки муки и 1 столовой ложки масла, растереть хорошенько муку и масло, развести бульоном, размешать и вылить в щи во время их кипения. Подавая к столу, изрезать кусками вареную говядину, опустить в миску с щами, засыпать столовой ложкой рубленой петрушки или укропа и подавать.

К этим щам подают свежую сметану и круто или всмятку вареные яйца, а также пирожки с мясом или яйцами.

♦ Примечание. Точно также варятся щи из молодой крапивы и сныти.

40. Щи из кислой капусты (рубленой)

На 6 персон: *Говядины (лопатки и мозговой кости) 800 г Свинины или ветчины (пожирнее) 600 г Капусты рубленой кислой 600 г* • *Порея, петрушки и сельдерея по $\frac{1}{2}$ корешка* • *Репчатую луковицу 1* • *Муки 1 ст. л.* • *Сметаны 1 ст. л.* • *Шпика или сала ветчинного 1 ч. л.*
• *Лавровых листьев 3* • *Перца черного 5 шариков* • *Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Сварить обыкновенным способом бульон (§ 1). Только для кислых щей лучше взять (вместо 1,2 кг, как обыкновенно) 800 г говядины (лопатки и мозговой кости), прибавив 600 г свежей пожирнее свинины или ветчины, и варить с кореньями.

Когда бульон будет готов, процежен и говядина вымыта, то, нарезав ее на куски, положить опять в чистую кастрюлю, туда же положить 3 стакана кислой капусты, одну рубленую луковицу, 3 лавровых листа и 5 шариков перца, залить все бульоном, посолить и поставить варить, пока вся капуста хорошо уварится до мягкости.

Перед самым обедом сделать подправку, то есть: взять 1 ложку муки и 1 чайную ложку ветчинного или свиного мелко наскобленного шпика или сала, растереть хорошенько и развести бульоном (как жидкая сметана).

Вместо бульона можно положить 1 столовую ложку сметаны, хорошенько растереть с мукой и салом и, когда щи закипят, влить в них подправку, хорошенько размешать и дать прокипеть раза три-четыре.

Затем, если еще не время подавать к столу, то отставить кастрюлю с щами на горячее место, где бы они не могли кипеть.

◆ **Примечание.** К кислым щам подают гречневую, ячневую или пшеничную кашу, либо обжаренную смоленскую кашу в кусках.

41. Щи из рассады

На 6 персон: *Говядины (от грудины, лопатки и мозговой кости) 1,2 кг Воды 2,7 л Молодых капустных листьев 400 г • Петрушки, моркови, сельдерея и порея по 1 корешку или ½ корешка, если велики • Репчатую луковицу 1 • Муки 1 ст. л. • Сметаны 1 чайную чашку • Желтков яичных 2 • Укропа или петрушки рубленой 1 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: В начале лета, пока еще нет свежей кочанной капусты, можно варить щи из рассады. Приготовить бульон, как на все супы (§ 1), и, пока варится, взять пучок рассады (примерно, чтобы вычищенной зелени было с 400 г), оборвать листья, вымыть их хорошенько в соленой воде, выжать воду, потом обдать кипятком, закрыть крышкой и дать постоять с ½ часа; затем воду слить, а зелень слегка порубить. Когда бульон готов, процедить, говядину вымыть, порезать на куски, положить в кастрюлю, куда сложить и рубленую рассаду, залить процеженным бульоном, посолить по вкусу и поставить на плиту варить. Когда рассада хорошо уварится до мягкости, сделать подправку: 1 столовую ложку муки развести бульоном, муку хорошенько растереть и во время кипячения вылить в щи, размешав. Перед подачей к столу, положить в миску 1 чайную чашку сметаны и

2 желтка, перемешать, потом выложить в эту миску куски говядины, залить щами и, присыпав полную ложку рубленого укропа или петрушки, подавать к столу.

Борщ

42. Квас для борща

Свеклы 2 штуки Уксуса 1 ст. л. Бульона 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Истереть на терке 2 сырые очищенные красные свеклы, положить в небольшую кастрюлю, влить 1 столовую ложку уксуса и 2 ложки бульона; поставить на огонь и, когда вскипит, процедить сквозь салфетку и тотчас вылить его в борщ, иначе квас почернеет и уже не будет иметь настоящего красного цвета.

43. Борщ малороссийский

На 8 или 10 персон: *Говядины с мозговой костью 1,2 кг Ветчины копченой или свинины жирной 400 г Утки ½ или ¼ гуся • Воды 8 тарелок глубоких • Сосисок 6 штук • Свеклы крупной 5 или до 10 штук мелкой • Перца черного 8 шариков • Лаврового листа 5 Луковицу 1 • Пшена 1 ст. л. • Сала малороссийского 50 г • Кваса свекольного 1 стакан*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять говядину и ветчину, или свинину, прибавить $\frac{1}{2}$ жареной утки (или $\frac{1}{4}$ гуся), положить в кастрюлю, налить холодной воды 8 тарелок, все это варить вместе до тех пор, пока бульон будет готов (§ 1); потом бульон процедить, мясо вымыть и, сполоснув кастрюлю, снова положить в нее все мясо.

Между тем взять печеную свеклу, оскоблить ее, вымыть и, изрезав или исшинковав, положить тоже в кастрюлю; прибавить перца, лавровых листьев и 1 луковицу; залить процеженным бульоном, посолить по вкусу; поставить варить, пока свекла станет мягкой.

Тогда сделать подправку: взять полную столовую ложку пшена и 150 г малороссийского сала, истолочь вместе хорошенько и растолченное развести бульоном, вливая его понемногу, размешивать, потом влить в борщ, куда прибавить 1 стакан кваса из приготовленной свеклы; но так как такой квас не везде заготавливается, то его можно вполне заменить домашним квасом, приготовленным, как объяснено здесь выше (§ 42); потом дать борщу прокипеть раза три и отставить – борщ готов. Тогда изжарить сосиски и, перед подачей к обеду, вынуть все мясо, изрезать на куски, положить в миску вместе с изрезанными жареными сосисками, залить борщом и подавать на стол.

◆ Примечание. К борщу подают гречневую или пшенную кашу

44. Борщ обыкновенный

На 6 персон: *Говядины (от грудины, мозговой кости или лопатки) 1,2 кг Перца черного 8 шариков Лавровых листьев 5 • Свеклы 5 крупных или 10 мелких • Луковицу 1 • Муки 1 ст. л. • Масла сливочного 1 ст. л. • Сметаны 1 чайную чашку • Укропа рубленого 1 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Из грудины, мозговой кости или лопатки сварить бульон (§ 1). Когда бульон готов, говядина вымыта и положена в кастрюлю, тогда оскоблить печеную свеклу и, изрезав вдоль ломтиками, положить в ту же кастрюлю, где говядина, прибавить лаврового листа 5 штук, черного перца 8 шариков, 1 репчатую луковицу, и залить бульоном; посолить по вкусу и поставить варить.

За час до обеда сделать подправку, т. е. взять: 1 столовую ложку муки, 1 ложку коровьего масла, растереть хорошенько, чтобы не было комков, прибавить ложки две борща, еще растереть, и когда борщ закипит, то влить в него подправку и дать провариться. Если при этом окажется дома остаток какого-нибудь жаркого или холодная говядина, или дичь, то, взяв этих остатков не более 400 г, изрезать на куски, опустить в борщ, дать прокипеть минут 20 или полчаса.

Когда же подавать к столу, то положить в миску 1 чайную чашку хорошей сметаны, 1 ложку сока, выжатого из сырой натертой свеклы, размешать, залить борщом и подавать к столу, посыпав укропом или мелко рубленой петрушкой.

45. Борщ из карасей

На 6 персон: *Карасей, смотря по величине, чтобы общий вес их был 800 г Петрушки, сельдерея, порея по $\frac{1}{2}$ корешка Свеклы 4 или 5 штук • Капусты 1 небольшой кочанок • Луковицы 2 • Перца 10 шариков • Лавровых листьев 5 штук • Муки для подправки и обвалки рыбы 200 г • Масла коровьего 200 г • Сметаны 3 ст. л.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Взять карасей (смотря по их величине) столько, чтобы их общий вес равнялся 800 г, вычистить и вымыть в холодной воде; половину их отложить на жаренье, а другую половину положить в кастрюлю вместе с кореньями, как выше сказано (§ 44).

Когда рыба совершенно разварится, поцедить весь бульон, откинуть прочь пряности и рыбу, потом положить в кастрюлю капусту, изрезанную свеклу и 1 луковицу, залить процеженным бульоном, поставить варить, дать кипеть, пока свекла и капуста уварятся.

Между тем сделать подправку: взять столовую ложку муки высшего сорта и столовую ложку масла коровьего, растереть, развести немного холодной водой, а потом горячим бульоном. Когда капуста и свекла хорошо и достаточно уварятся, то вылить подправку в кипящий бульон, размешать и дать прокипеть; когда бульон готов, отставить на горячее место, где бы он не кипел. Тогда взять остальные караси, вымытые и вычищенные, натереть их слегка солью и обвалять в муке; разогреть сковороду, положить в нее масла 1 ложку или 2, растопить и положить жарить караси. Когда одна сторона карасей зарумянится, то обернуть на другую, чтобы обе стороны были достаточно румяны. Подавая к столу, натереть сырой свеклы, выжать ее сквозь кисею, чтобы вышли сока 2 столовые ложки; влить его в миску, положить туда же 3 столовые ложки сметаны, размешать, залить бульоном, опустить в миску жареные караси, присыпать рубленого укропа и подавать к столу.

◆ Примечание. Если жареные караси очень велики, то можно их перерезать надвое и опустить осторожно в бульон.

46. Борщ с помидорами

На 6 персон: *Говядины 1,2 кг Перца черного 8 шариков Лавровых листьев 5 • Свекла 5 больших или 8 малых • Луковицу 1 • Муки 1 ст. л. • Помидоров 5 больших или 8 малых • Масла коровьего 1 ст. л. • Укропа рубленого 1 ст. л. • Сметаны 3 ст. л. • Желток яичный 1 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Изготовить бульон, как сказано (§ 1); испечь 5 больших или 8 средней величины свекла, очистить и нашинковать, положить вместе с вымытой говядиной в кастрюлю, прибавить 1 луковицу, 8 шариков перца, лавровых листков, залить бульоном и, посолив по вкусу, варить за полчаса до обеда. В то же время изрезать 5 больших помидоров, положить в небольшую кастрюлю с 1 ложкой коровьего масла, поставить их жарить, постоянно мешать, чтобы не пригорели.

Когда они достаточно прожарятся, протереть их сквозь сито в особую посуду и сделать подправку из 1 столовой ложки муки и 1 столовой ложки масла, которые и растереть хорошенько, прибавляя понемногу протертого сока помидоров, и так продолжать, пока весь сок выльется в подправку; потом вылить ее в общий борщ и дать хорошенько прокипеть несколько раз. Перед подачей к столу надо положить в супницу 3 столовые ложки сметаны, 1 желток и 1 столовую ложку рубленого укропа; растереть или взбить все вместе и залить борщом, опустив в него куски резаной говядины.

◆ Примечание. К борщу подают пирожки, какие угодно, или обжаренную рассыпчатую гречневую или пшенную кашу в горшке.

47. Борщ (скромный) с осетровой головой

На 6 или 8 персон: *Головы осетровой 2 или 2,5 кг Воды 7 глубоких тарелок Порей, петрушки, сельдерея – по 1 корешку • Свеклы 3 или 4 • Луковицы 2 больших • Перца черного 15 шариков • Лаврового листа 6 листов • Муки 1 ст. л. • Масла 1 ст. л. • Рубленого укропа или петрушки 2 ст. л. • Капусты 1 небольшой кочан • Сока из выжатой тертой свеклы 2 ст. л. • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Борщ с осетровой головой готовится таким способом: разрубить осетровую голову, вымыть хорошенько в холодной воде, положить в кастрюлю, в кото-

рую бы входило до 8 тарелок воды, целную луковицу, петрушку, изрезанную на 4 или 5 частей, сельдерей и порей; прибавить русского перца и лаврового листа, залить все водой и поставить варить. Когда хорошо прокипит раза два-три, процедить бульон в особую посуду, пряности выбросить, осетровую голову хорошенько вымыть, кости выбрать прочь, а хрящи и мякоть разрезать на куски.

Положить в ту же чисто вымытую кастрюлю, прибавив 3 или 4 испинкованные свеклы, небольшой кочан белой капусты, изрезанный на 5 или 6 частей, и 1 луковицу; залить все бульоном, посолить по вкусу и дать вариться до готовности, чтобы свекла и капуста хорошо уварились.

Когда борщ готов, то растереть 1 столовую ложку муки с 1 столовой ложкой коровьего масла; развести сначала немного холодной водой, прибавляя понемногу борща. Когда все хорошо разойдется, влить эту подправку в борщ во время кипения и дать хорошенько провариться; потом отставить на горячее место, где бы он не мог кипеть.

Перед подачей к столу, натереть сырой свеклы, выжать из нее через кисею 2 столовые ложки сока, вылить его в суповую миску, залить горячим борщом, в который опустить осторожно и куски рыбы, посыпав рубленым укропом или петрушкой, и подавать к столу.

♦ Примечание. Применяясь к вкусу желающих, можно – перед подачей к столу – положить в миску 1 чайную чашку сметаны и 2 столовых ложки свекольного сока, размешать, залить бульоном, опустить куски рыбы, посыпать рубленого укропа и подавать.

Уха

48. Уха из мелкой рыбы

На 6 или 8 персон: *Ершен 10 штук Окуней 2 Сиг и судак небольшие по 1 • Налим 1 • Луковиц 2 • Петрушки, порея, сельдерея по ½ корешка • Перца черного 8 шариков • Лавровых листьев 5 • Воды 3 л • Укропа или петрушки рубленой 1 ст. л. • Лимон 1 • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Оскоблить, вымыть и изрезать корни, сложить в приготовленную кастрюлю, прибавить 2 целные очищенные луковицы, перец и лавровый лист, залить 3 л холодной воды, поставить на плиту, на умеренный огонь, и дать вариться 1 час. Когда взвар готов, то процедить в чистую кастрюлю.

Затем, посолив, опустить в нее очищенную и выпотрошенную рыбу; мелкую, как, например, ерши, положить целиком, а прочую, если велика, перерезать на 2 или 3 части; опустить также, если случатся, молоки и поставить вариться на хорошем огне. Во время варки снимать накипь, и когда рыба, хорошо проварившись, всплывет на поверхность, то снять кастрюлю с плиты и дать минут 5 постоять.

Потом выбрать осторожно ложкой рыбу, сложить ее в приготовленную миску, залить ухой, посыпать рубленым укропом, или петрушкой, и подавать. К ухе подают резаный лимон.

♦ Примечание 1. Уху можно готовить из разной рыбы – крупной и мелкой, живой и сонной или мерзлой.

Но, конечно, из живой рыбы уха всегда прозрачнее и вкуснее, тогда как из сонной или мерзлой она бывает мутна; в таком случае, для очистки рыбьего бульона, приготовленного из 1,2 кг рыбы и 2,25 л воды, надо поступать следующим способом: взять кусочек паюсной икры (величиною в 4,5 см или 1 столовую ложку), размять хорошенько, или лучше истолочь, прибавить 2 ложки холодной воды, размешать и вылить в процеженный бульон, поставить на плиту на горячее место и постоянно мешать, пока не закипит.

Тогда сдвинуть кастрюлю ближе к краю плиты и дать бульону кипеть на легком огне, пока бульон совершенно очистится.

Затем процедить его сквозь салфетку – прямо в миску, опустить в него сваренную уже рыбу, посыпать рубленой зеленью и подавать.

Если же и после этого (как иногда, хотя и редко, бывает по недосмотру кухарки), бульон окажется не совсем чистым и прозрачным, то надо его вновь процедить и дать прокипеть еще несколько раз, причем во время кипения прибавлять по временам по 1 столовой ложке холодной воды, примешивая на каждую ложку по 2 капли лимонного сока: тогда уже бульон наверняка будет чист и прозрачен.

♦ **Примечание 2.** Для того чтобы бульон имел хороший вкус, непременно надо прибавить несколько ершей и хоть одного окуня: иначе уха, приготовленная из одной сонной или мерзлой рыбы – без означенной прибавки, будет иметь неприятный вкус.

♦ **Примечание 3.** Кто желает и имеет возможность, тот прибавляет в уху вино: сотерн или шампанское.

Когда уже рыба сложена в миску, вливают вино в уху и, размешав ее хорошенько, заливают рыбу в миске и подают, прибавив несколько кружков нарезанного лимона. Варить же уху с вином не следует.

49. Уха из стерляди

На 6 или 8 персон: *Мелкой рыбы, как то: ершей, окуней, сижка небольшого – всего 800 г Сельдезя, порея, петрушки по 1 кореику Луковиц 2 • Перца черного 10 зерен • Листа лаврового 7 штук • Воды 3 л • Стерлядь в 1,2 кг весом • Лимона ½ Укропа или петрушки рубленой 1 столовую ложку • Соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Вычистить, выпотрошить, вымыть мелкую рыбу, сложить в кастрюлю вместе с вычищенными кореньями, 2 луковицами, перцем и лавровым листом; залить все 3 л холодной воды, поставить варить на 1 час; потом процедить уху сквозь салфетку в другую кастрюлю. Если уха окажется мутной, то очистить ее 1 столовой ложкой паюсной икры с водой или с одним взбитым белком, смешанным с одной ложкой холодной воды, и поступать, как сказано в 1 прим. § 48, затем процедить снова всю уху.

Между тем вычистить, выпотрошить и вымыть стерлядь, вязигу вынуть прочь, а стерлядь, изрезав на куски, опустить в процеженную уху и поставить варить на хороший огонь.

Когда стерлядь хорошо проварится и всплывет наверх, то отставить кастрюлю на край плиты и дать отстояться 5 минут. Потом вынуть осторожно куски стерляди, сложить в миску, прибавить нарезанного кружками лимона, а в уху (кто желает) влить сотерна или шампанского (примеч. 3 § 48), размешать и, залив ухой стерлядь в миске, посыпать рубленным укропом или петрушкой и подавать.

♦ **Примечание.** Точно также варят уху из осетрины, белорыбицы и другой рыбы.



Ботвинья

50. Ботвинья

На 6 персон: На 6 персон: *Лососины или другой крупной рыбы 800 г Шпината 600 г Свеклы 3 корня • Лавровых листьев 5 штук • Черного перца 8 шариков • Репчатую луковицу 1 • Огурцов свежих 5 штук • Лука зеленого рубленого 2 ст. л. • Кислых щей 3 стакана • Кваса 4 стакана • Лимона – половину • Сахара и соли – по вкусу*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Рыбу, обыкновенно, следует хорошо вычистить, перемыть и варить; свежая варится в соленой воде, а малосольная в простой, с прибавкой – во время варки – как к той, так и другой, 5 лавровых листьев, 8 шариков перца и одной репчатой луковицы.

Между тем взять шпинат, отделить его от корешков, перемыть в соленой холодной воде, положить в кастрюлю, залить холодной водой столько, чтобы вся зелень была ею покрыта, дать вариться полчаса, вдавливая по временам зелень, которая, при кипении, будет подыматься кверху. Когда зелень уварится хорошо и осядет на дно кастрюли, то снять ее с плиты, откинуть зелень на решето, дать стечь воде, а зелень остудить; потом порубить ее и протереть через решето в особую посуду. Свеклу вымытую сварить; когда готова, она будет мягка, и верхняя ее кожица при очистке легко отделяется; тогда изрубить ее помельче, также изрубить лук и укроп, а огурцы очистить и мелко изрезать.

Потом сложить в миску шпинат и лук, присыпать немного соли и сахара, протереть хорошенько столовой ложкой, положить огурцы, укроп; изрезать лимон помельче и налить на все это 0,75 л кислых щей и 1,125 л кваса, прибавить соли и сахара по вкусу и, положив в ботвинью порядочный кусочек льда, мешать столовой ложкой, пока ботвинья хорошо охладится, и тогда подавать на стол.

♦ Примечание 1. К ботвинье подают рыбу: лососину, сига, судака, белужью тежку (тежка белужья, как свежая, так и малосольная, всегда лучше и нежнее осетровой для всякого употребления; судак же не так вкусен). На 6 персон достаточно 800 г лососины или тежки.

♦ Примечание 2. Лед в ботвинью надо положить не ранее, как за ½ часа до обеда: иначе она делается водяниста и не будет вкусна.



Окрошка

51. Окрошка

На 6 персон: *Жареного или вареного мяса, нарезанного, – глубокую тарелку (неполную)*

• Огурцов свежих 3 • Яиц вареных 4 (крутых) • Мелко нарезанного лимона – половину •
Луку зеленого рубленого 2 ст. л. • Укропу рубленого 2 ст. л. • Квасу 0,75 л • Кислых щей 1,5
л • Льду кусок • Сахара и соли – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Всякое оставшееся жаркое годно для окрошки. Мякоть телятины, дичи и говядины нарезать небольшими кусочками, прибавить мелко изрубленных вареных яиц, луку

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.