

Анна МАКАРОВА

# РУССКАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА



Анна Макарова

**Русская поваренная книга**

«ЭКСМО»

2016

УДК 641.55(470)  
ББК 36.997

## **Макарова А.**

Русская поваренная книга / А. Макарова — «Эксмо», 2016

«Ах, как вкусно пахнет!», – говорим мы, когда услышим какой-то невероятный запах. Аромат, который возбуждает аппетит. Эта книга подобна сказочной скатерти-самобранке, из которой появляются невероятные похлебки, наваристые борщи с жареными карасями, мясные и рыбные жаркое, холодные заливные и студни с языком, ветчиной, белорыбицей; пирожки, кулебяки, расстегаи, блины и начинки к ним; соусы к рыбе, мясу, овощам, грибам; пудинги, куличи, пирожные, кремы, мороженое... Дух захватывает. И готовить – одно удовольствие!

УДК 641.55(470)  
ББК 36.997

© Макарова А., 2016  
© Эксмо, 2016

# Содержание

Предисловие к современному изданию	6
Общие наставления	7
Говядина	8
Домашняя птица и дичь	9
Поросята	10
Заяц	11
Рыба	12
Коренья, овощи и зелень	13
Как узнавать свежесть и достоинство провизии	14
Посуда	16
О количестве провизии	17
Раздел I	18
Общие правила приготовления	18
№ 1. Бульон чистый белый	20
№ 2. Бульон чистый красный	21
№ 3. Бульон с кореньями	22
№ 4. Весенний суп	23
№ 5. Суп-жюльен	24
№ 6. Красный суп из курицы и телятины	25
№ 7. Бульон с яйцами «в мешочек» и гренками	26
№ 8. Суп на скорую руку	27
№ 9. Суп из курицы	28
№ 10. Суп из курицы с цветной капустой	29
№ 11. Суп с рисом	30
№ 12. Суп с перловой крупой	31
№ 13. Суп с манной крупой	32
№ 14. Суп с макаронами	33
№ 15. Суп с вермишелью	34
№ 16. Суп с клецками	35
Конец ознакомительного фрагмента.	36

**Анна Макарова**  
**Русская поваренная книга**

© ООО «Издательство «Э», 2016

\* \* \*

## Предисловие к современному изданию

Что приходит в голову, когда говорят «русская кухня»? Одна мысль: «щи да каша – пища наша», скудный набор продуктов, простые, немудреные блюда. Другая мысль совершенно обратного свойства: пир горой, как в знаменитом фильме «Иван Васильевич меняет профессию»; тяжелые роскошные кушанья, явно не на каждый день. Что ж, в русской кухне действительно присутствует и то и другое. Однако между этими полюсами – великое множество блюд и их вариаций, которые могут удовлетворить практически любого едока.

И это не удивительно. Русская кухня веками впитывала разные кулинарные традиции – как народов, населяющих Россию, так и иностранцев. Поэтому в предлагаемой книге наряду с такими сугубо русскими блюдами, как тельное, репник, расстегай и т. д., вы найдете польские, немецкие, итальянские, английские и особенно французские блюда (что вполне объяснимо, если учесть время выхода сборника – 1880 год). Всякие там гаше, фрикасе, пудинги, паштеты и другие «заморские чудеса гастрономии» благополучно прижились на российской почве, приспособились к отечественным продуктам и получили новые оттенки вкуса. Так что они по праву занимают место в «Русской поваренной книге Анны Макаровой».

Прошло уже почти полтора века с тех пор, как автор собрала вместе рецепты интересных, вкусных и, что очень важно, легко приготовляемых в обычных домашних условиях блюд. Большинство предложенных рецептов не требуют каких-то особенных ингредиентов – практически все необходимые продукты можно приобрести в любом супермаркете. Не настаивает автор и на обязательном применении сложных поварских приемов. Одним словом, эта книга действительно для всех.

Госпожа Макарова придала своему сборнику четкую структуру. Так, открывается книга общими наставлениями о том, как выбирать качественные продукты, как разделывать мясо, чистить рыбу и т. д. Каждый раздел начинается с описания принципов и тонкостей приготовления той или иной категории блюд. Затем автор приводит сами рецепты, причем с возможными вариациями, что вдохновляет на кулинарное творчество и помогает сделать домашний стол разнообразным.

Есть у книги еще одна заслуживающая внимания особенность: здесь предлагаются постные варианты приготовления многих блюд. А это наверняка заинтересует как тех, кто следует церковным традициям, так и тех, кто придерживается вегетарианской диеты.

Новое издание имеет ряд отличий от оригинала 1880 года. Например, рецепты оформлены иначе (при этом их содержание, разумеется, несколько не пострадало). Это сделано для того, чтобы практическое использование книги стало более удобным. Орфографию и грамматику мы привели в соответствие с современными языковыми нормами, а старинные русские меры веса, объема и длины заменили (конечно же, соблюдая пропорции) единицами метрической системы измерений. Кроме того, в современном издании есть небольшой словарь, объясняющий значение устаревших, малоупотребительных, иностранных и диалектных слов и выражений, и алфавитный указатель блюд.

## Общие наставления

Для того чтобы при малых расходах иметь хороший, здоровый и вкусный стол, нужно прежде всего:

- 1) понимать толк в провизии, уметь определять ее количество и знать цены на нее в разное время года;
- 2) знать точно развес, то есть выдачу провизии мерой и весом;
- 3) быть хорошо знакомым с правилами приготовления различных кушаний, зная в точности, сколько чего на то или другое из них требуется;
- 4) уметь выгодно распоряжаться провизией, то есть так, чтобы ничто не пропадало даром;
- 5) наблюдать за чистотой и экономией в хозяйстве, чтобы все изготовлялось опрятно, здорово, вкусно и с возможно меньшими расходами.

## Говядина

Говядина подразделяется на несколько сортов, которые необходимо знать хозяйке, так как каждый из них идет на приготовление различных кушаний. О разных сортах говядины и соответственном употреблении их будет сказано ниже, при описании приготовления отдельных кушаний.

Говядину, предназначенную для приготовления того или другого кушанья, нужно хорошо обмыть в холодной воде и слегка отжать, но никак не отжимать крепко и не давать долго лежать в воде, так как вода вытягивает из говядины сок, вследствие чего она теряет вкус и питательность. Если же говядина мерзлая, то ее нужно с вечера или по крайней мере за несколько часов до приготовления залить холодной водой и держать в ней до тех пор, пока не оттает. То же относится к телятине, баранине, свинине и пороссятам, но если желают, чтобы последние были белыми, то нужно мочить их несколько часов в воде или молоке. Однако они теряют от этого часть своей питательности.

# Примечание. Телятину не следует мочить вместе с говядиной, бараниной или свиной, так как она получает от этого в первом случае – красный цвет, а в последних двух – неприятный вкус.

## **Домашняя птица и дичь**

Домашнюю птицу и дичь нужно прежде всего очистить от перьев. Для этого или просто выщипывают перья и пух, или сперва обмакивают птицу в кипяток. В последнем случае живность чистится легче, но не следует надолго класть ее в горячую воду, так как иначе сварится кожа. Очистив птицу от перьев и пуха, опалить ее на бумаге или соломе (если она обваривалась, то нужно сперва насухо обтереть ее) и выпотрошить. Для этого нужно сделать разрез заднего прохода или сбоку, под ляжкой, вытянуть все внутренности, то есть кишки и прочее, разрезать, очистить зоб и вытянуть из него пищеприемное горло. Выпотрошив птицу, ее перемывают в нескольких водах (холодной), натирают изнутри и снаружи солью (для гуся и индейки нужно взять всего две столовые ложки, для каплуна, утки и курицы, а также всякой дичи, кроме мелкой, – две чайные ложки) и дают ей полежать один час. Голова, крылышки и лапки отрубаются (первая оставляется только у цыплят и кур). Их можно варить для крепости в бульоне.

## Поросята

Поросят лучше покупать уже очищенными, но если бы случилось купить неочищенного или колоть дома поросенка, то нужно поступать следующим образом: дав вытечь из него крови, положить на полчаса в холодную воду, а потом минуты на две или на три в крутой кипяток с золой, остерегаясь заварить кожу, потому что в таком случае она будет вырываться с шестью. Затем, вынув из воды, очистить от шести, стараясь не повредить кожу. Если мелкие волоски не очищаются, то опалить поросенка на бумаге, лучине или соломе. Очистив таким образом поросенка от шерсти, вымыть его в теплой воде, натереть отрубями и дать полежать в них час или два; но если он хорошо очищен, то можно обойтись и без отрубей.

## Заяц

Зайца готовят следующим образом: сняв с него шкурку, проколоть остроконечным ножом покрывающие его пленки (лучше всего делать прокол на крестце) до мяса и осторожно стянуть их со всего зайца, не повреждая мяса. Для того чтобы пленки легче отставали и стягивались, хорошо помочить его с вечера или по крайней мере на несколько часов в уксусе<sup>1</sup> с водой или квасом, отчего вместе с тем он делается мягче, нежнее и вкуснее. Сняв пленки, обрубить нижние суставы лапок и голову, выпотрошить зайца, для чего сделать продольный разрез вдоль всего живота и груди, вымыть в двух или трех водах, отжать, натереть солью (полторы столовые ложки соли) и дать полежать час. Для жаренья берут обыкновенно только ноги и хребет, ребра же и пашину живота отрезают, но для некоторых блюд жарят и цельного зайца.

---

<sup>1</sup> Крепость уксуса в рецептах не указана, поэтому при приготовлении блюд стоит ориентироваться на слабый уксус (3–6 %). – Прим. ред.

## Рыба

Рыбу нужно прежде всего очистить от чешуи (за исключением бесчешуйной, например угрей, налимов и прочих). Для этого, сполоснув рыбу в холодной воде, кладут ее на стол или доску и, схватив пальцами левой руки за плавательные перья хвоста, соскребают ножом (который нужно поставить ребром) чешую по направлению от хвоста к голове. Рыбу крупную и с крепко сидящей чешуей нужно предварительно обдать горячей водой, но остерегаясь заварить кожицу. Со стерляди счищают только мелкую чешую на животе, крупную же на спине не счищают. Бесчешуйную рыбу обдают горячей водой и счищают с нее ножом слизь.

Очистив таким образом рыбу, ее вымывают в холодной воде, потрошат, то есть вынимают внутренности. Для этого у крупных рыб делают продольный разрез живота, начиная тотчас же под головой и до отверстия у брюшного плавательного пера, и вынимают внутренности; у мелкой же их вытягивают острием ножа или через жабры, или через поперечный разрез, который делают на брюшной стороне, тотчас под головой. При этом нужно поступать осторожно, чтобы не раздавить желчи, потому что в таком случае сама рыба и приготовленные из нее блюда получают горький вкус. Все внутренности, за исключением икры, молок и печенки некоторых рыб, например налимов, выбрасываются. Икру и молоки можно и не вынимать из рыбы, особенно мелкой. Плавательный пузырь некоторых рыб, например карпов, употребляют для осветления ухи.

Выпотрошив рыбу, ее надо хорошо перемыть в холодной воде, дать стечь последней, натереть или обсыпать внутри и снаружи мелкой солью (на 400 граммов рыбы взять 1 чайную ложку соли вровень) и дать полежать полчаса. Само собой разумеется, что нет надобности солить соленую рыбу, которую, напротив того, вымачивают час или два в холодной воде, для того чтобы сделать ее менее соленой.

# Примечание. Если употребляется мороженая рыба, то ее нужно предварительно положить в холодную воду и держать в ней до тех пор, пока она не отойдет и не сделается мягкой; тогда ее можно чистить.

## **Коренья, овощи и зелень**

Коренья надо очистить от верхней кожицы, которая всегда бывает более или менее покрыта землей. Для этого обрезают с одной стороны то место, на котором корень соединяется со стеблем, а с другой – тонкий конец, равно как все тонкие корешки или хвостики, если таковые имеются, и соскабливают ножом дочиста верхнюю кожицу; если же она очень стара и землиста, то лучше срезать ее. Самый молодой картофель, на котором еще не образовалось землистой кожицы, можно просто положить в холодную воду и мешать палкой до тех пор, пока он не сделается совершенно чистым. Картофель постарше, а также молодая репа, брюква и прочие круглые коренья соскабливаются ножом; со старых же картофеля и круглых кореньев, равно как с пастернака, сельдерея и земляных груш верхняя кожица срезается ножом. Очистив коренья, их перебивают в холодной воде и просто разрезают на более или менее мелкие части, или шинкуют, или нарезают кружочками, или же вырезают звездочками и другими фигурами.

Зелень нужно хорошенько перебрать, оборвать корешки, а у старой – и стебельки, и перебить в нескольких водах (холодной), чтобы совершенно очистить от земли и песка. У капусты нужно обрубить кочерыжку и верхние листья.

## Как узнавать свежесть и достоинство провизии

Само собой разумеется, что кушанья могут быть здоровы и вкусны только в таком случае, если они приготовлены из свежей и доброкачественной провизии. Поэтому каждая хозяйка должна уметь отличать свежую провизию от несвежей, доброкачественную от недоброкачественной и подмешанной.

Свежесть и достоинство *говядины, телятины, баранины и свинины*, равно как ошипанных домашних птиц, узнается по запаху и внешнему виду. Хорошая свежая говядина имеет ярко-красный цвет, не слишком толстые, грубые волокна, приятный свежий мясной запах и не должна быть слишком кровяниста; жир ее должен быть желтоватым с нежным розоватым оттенком. Телятина должна быть белая (особенно жир), с нежным розоватым оттенком. Баранина – не слишком красной, жир ее – белого цвета. Лучше брать мясо от тонкохвостых баранов. Хорошая свинина имеет мясо равномерного бледно-красного цвета, слой жира в палец или полтора толщиной белого цвета с легко розоватым оттенком (жир должен без остатка растираться или таять между пальцами) и гладкую чистую кожу или шкурку (шкварку).

*Домашнюю птицу* нужно выбирать хорошо откормленную, жирную и не старую. Мясистость ее узнается ощупыванием; для того же, чтобы узнать, жирна ли она или нет, лучше всего несколько отогнуть края заднего прохода: если они изнутри заплыли жиром, то птица жирная. Возраст птиц узнается по ногам: у старых они покрыты грубою, мозолистою, рубчатую тканью и снабжены крепкими толстыми когтями. Кур лучше выбирать с серыми лапками и избегать со светло-желтыми.

# Примечание. Если попадет старая птица, то она уваривается легче, если варить вместе с ней кусок хрустала.

Труднее узнать *свежесть дичи*. Для этого нужно выщипать несколько перьев на спине и животе, раздуть пушок и посмотреть и понюхать. Если мясо оказывается свежего красноватого или слегка синеватого цвета и имеет свежий дичный, но никак не посторонний или гнилостный запах, то дичь свежая. Нужно также тщательно осмотреть место прострела, так как там прежде всего заводятся черви.

# Примечание. Дичь с легким душком можно исправить, положив ее на несколько часов в уксус.

Свежесть уснувшей, не мороженой *рыбы* узнается по глазам и жабрам. Если глаза светлые и жабры ярко-красного цвета<sup>2</sup>, то она свежая. Хорошая мороженная рыба должна иметь светлые выпуклые глаза и полный живот, так как вследствие порчи первым делом тускнеют глаза и вваливается живот. Несвежесть соленой рыбы узнается по желтоватому или ржавому цвету мяса, дряблости его, неприятному своеобразному запаху и тому, что кости отстали от мяса.

Свежесть и полнота *яиц* узнается следующим образом:

- 1) свежее полное яйцо тонет в воде;
- 2) если поднести его к уху и трясти, то оно не болтается;
- 3) если, прикрыв яйцо сверху рукой, держать его на солнце или перед зажженной свечой, то свежее оказывается совершенно полным, белок светлым и в нем нет темных пятен;
- 4) свежие яйца потеют вблизи огня, старые – нет;
- 5) если по приложению языка к обоим концам яйца тупой конец окажется теплее острого, то яйцо годно для употребления, если же температура их одинакова, то нет.

---

<sup>2</sup> Впрочем, и тут бывают обманы. Поэтому нужно не только осмотреть жабры, но и потереть их полотенцем, платком или просто пальцем, так как торговцы намазывают жабры кровью, чтобы придать им красный цвет.

Свежесть *масла* узнается по вкусу; различные же подмеси, как то: мел, гипс, глина, мука, крахмал, песок и прочее, открываются при растапливании масла, причем они оседают на дно сосуда. Однако их можно также ощутить и на язык.

Хорошая *мука* должна быть желтовато-белой, а не голубовато-белой; на ощупь зернистой, но сухой и мягкой; в руке, как бы крепко ни сжать ее, мука не должна скатываться в комок, а выдвигаться между пальцами; по раскрытии руки оттиски не должны тотчас исчезать и мука, не образуя комков, должна опять совершенно рассыпаться. Мука должна иметь сладковатый, а не кисловатый вкус, не должна хрустеть на зубах, иметь неприятного, особенно затхлого запаха; замешанная с водой в тесто должна скоро твердеть; свежее тесто должно быть вязкое, растяжимое и эластичное, так чтобы мялось и вытягивалось, не разрываясь.

*Горох* нужно всегда выбирать средний, а не крупный, беловатый, а не желтый, и притом морщинистый, так как такой горох легче разваривается.

## Посуда

Мы уже сказали, что особого внимания заслуживает посуда, в которой готовится кушанье. Особенно надо следить за медною посудой: как скоро в ней покажутся красные пятна или большие царапины, то нужно отдать ее вылудить. Вновь вылуженную посуду нужно прокипятить с водой и золой, потом вымыть ее, вытереть и затем уже готовить в ней кушанье. Медная посуда чистится снаружи особым порошком и маслом, или кислотой и натертым кирпичом, а внутри вымывается водой с мылом или с золою, затем ополаскивается чистой водой и вытирается насухо. Чугунная и железная посуда моется водой с мылом, ополаскивается чистой водой, вытирается насухо и выжаривается в печке. Деревянная моется водой с мылом.

Не следует долго оставлять кушанья в медной, чугунной и железной посуде, а держать ее в стеклянной или каменной.

## О количестве провизии

Пропорция во всех приведенных ниже кушаньях назначена на четыре человека. Если же требуется изготовить то или другое кушанье на большее или меньшее число лиц, то нужно увеличить или уменьшить пропорцию в соответственной постепенности (за исключением супов, о которых будет сказано особо), а именно:

для 1 лица берется в четыре раза меньше показанного количества провизии;

для 2 лиц – в два раза меньше;

для 3 лиц – берется три четверти показанного количества провизии;

для 5 лиц – на четверть больше;

для 6 лиц – в полтора раза больше;

для 7 лиц – на три четверти больше;

для 8 лиц – в два раза больше;

для 10 лиц – в два с половиною раза больше.

Каждая хозяйка, желающая готовить по нашей книге, должна прежде всего изучить все изложенные здесь и в каждом разделе особо общие правила, чтобы вполне ознакомиться со всеми приемами приготовления разных блюд.

## Раздел I

### Горячие мясные супы

#### Общие правила приготовления

1. Для бульона и супов нужно брать ссек<sup>3</sup>, огузок, кострец, бедра, грудину (особенно пригодна для шей) и ребра от тонкого края. В небольшом хозяйстве, где берется немного провизии, при выборе из этих сортов мяса для супа нужно соображаться с остальными кушаньями, назначенными для обеда. Так, если хотят подать хороший кусок разварной говядины, то нужно взять кострец, бедро или огузок, если битки, рубленые котлеты, жареную или тушеную говядину, то мякотный кусок ссека или огузка и т. д.

Для телячьих и бараньих супов надо брать мясо от передней части, а именно: грудину, лопатку, шейную часть.

2. Вымыть говядину, как сказано в Общих наставлениях, положить ее в кастрюлю, если кушанье готовится на плите, или в горшок или чугунок, если оно готовится в русской печи, залить холодной водой (по четыре стакана<sup>4</sup> на каждого человека), положить одну луковицу средней величины с перьями (она осветляет бульон, придает ему хороший цвет и приятный вкус), полкорня петрушки, полкорня сельдерея, полпорья и полморкови (все корни должны быть средней величины), очищенные, как сказано в «Общих наставлениях», всыпать соль (по чайной ложке вровень на каждые восемь стаканов) и поставить на сильно раскаленную плиту, на открытую конфорку или в русскую печь, когда уже первый дым прошел и дрова начинают гореть ровным пламенем, без большого дыма.

3. Когда бульон закипит и на поверхность его начнет всплывать пена (свернувшаяся кровь), то ее нужно снимать шумовкой (плоской ложкой в виде небольшого сита), или большой круглой плоской ложкой. При этом нужно наблюдать, чтобы бульон не кипел ключом, а только перебирался, то есть тихо кипел с одного края.

4. Кастрюлю не нужно наливать полную, потому что в таком случае бульон легче может сбежать, вследствие чего потеряются самые вкусные мясные соки, всплывающие наверх, и он сделается водянистым и невкусным. К сожалению, этого нельзя соблюдать при готовке в русской печи, так как неполный горшок или чугунок может легко лопнуть, почему его надо ставить не слишком близко к огню и отставлять еще дальше или совсем выдвинуть, если бульон начинает слишком сильно кипеть или сплывать.

5. Говяжий бульон нужно варить на плите четыре часа, телячий, бараний и куриный – три часа. В русской печи нужно продержать суп по крайней мере два часа по закрытии ее, чтобы говядина и овощи хорошенько упрели. Во все время варки бульона нужно наблюдать, чтобы он кипел равномерно и тихо, не сбегал, не выкипал слишком (готовя в русской печи, нужно подливать по мере выкипания горячую воду), и снимать всякую накипь.

6. Готовя на плите, через три-четыре часа, смотря по тому, варится ли бульон из говядины, телятины или курицы, а при готовке в русской печи, когда на нем перестанет всплывать пена, снять кастрюлю или горшок с огня, вынуть варившуюся в бульоне говядину или курицу и бульон процедить сквозь частое волосяное сито или салфетку. Затем говядину сполоснуть теплой водой и сложить на блюдо, процеженный же бульон слить обратно в кастрюлю или горшок (которые нужно предварительно сполоснуть теплой водой), положить нашинкованные

---

<sup>3</sup> Значение терминов, которые подчеркнуты, можно найти в словаре в конце книги. – Прим. ред.

<sup>4</sup> Здесь и далее имеется в виду граненый стакан емкостью 250 мл. – Прим. ред.

или нарезанные кружочками, звездочками или иными фигурками картофель и коренья<sup>5</sup>, поставить опять на плиту или в печь и варить до готовности последних (от 20 до 30 минут). Когда они уварятся, то снять суп, положить в миску нарезанную ломтиками (по числу человек) вареную говядину, залить бульоном, посыпать рубленой зеленой петрушкой (на 4 человека – 1 столовая ложка вровень) и подать на стол. 7. Если бульон нечист, то, процедив, можно осветлить его яичным белком или льдом. Для этого ставят бульон опять на огонь, не давая ему кипеть, и в первом случае вливают белок от одного яйца, размешанный с тремя-четырьмя столовыми ложками холодной воды; когда белок, свернувшись, всплывет наверх, бульон процеживается. Если же он осветляется льдом, то надо дать бульону закипеть ключом, опустить в него кусок льда, дать еще раз вскипеть и снять собравшуюся наверху накипь.

8. Бульон можно подкрашивать. Для этого или подрумяниваются коренья, капустные листья (которые потом выкидываются), мелкий сахар (чайная ложка вровень), или кладется бульон куском (50 граммов на 4 человека).

9. Если для другого блюда готовится домашняя птица, то в бульоне можно отварить голову, лапки, желудок или пупок (с которого надо предварительно стянуть внутреннюю перепонку), сердце и печень.

---

<sup>5</sup> Они кладутся, разумеется, не во все супы, а только в чистые; см. ниже.

## № 1. Бульон чистый белый

*1,2–1,6 кг говядины (огузка, ссека или костреца) • 2 ч. л. (вровень) соли • 1 луковица средней величины • ½ корня петрушки • ½ корня сельдерея • ½ лука-порея • ½ моркови • ¼ репы • 10 штук картофеля • 1 ст. л. рубленой зелени петрушки*

Обмыв говядину в холодной воде, положить в кастрюлю с луковицей в перьях и прочими кореньями, налить шестнадцать стаканов средней величины (250 мл) холодной воды, положить соль, поставить на легкий огонь и дать тихо кипеть, тщательно снимая пену шумовкою и наблюдая, чтобы бульон не сбежал.

За полчаса до обеда процедить бульон через волосяное сито или салфетку, слить опять в кастрюлю, ополоснутую теплой водой, положить нашинкованные или точеные (звездочкой или иными фигурами) коренья и дать тихо кипеть на краю плиты с полчаса, до готовности кореньев.

Затем снять, слить в миску, положить нарезанную ломтями вареную говядину, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

Этот бульон можно подавать и в чашках. В таком случае, процедив его, прямо налить в чашки, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

Этот бульон подается:

- 1) с пирожками;
- 2) с гренками;
- 3) с разварным рисом.

# Примечание. Кто желает, может влить в этот бульон за 10 минут до подачи на стол от половины до целой рюмки хереса или мадеры.

## № 2. Бульон чистый красный

*1,6 кг говядины • ½ луковицы средней величины • 1 маленькая луковица • 2 ч. л. (вровень) соли • 1 ст. л. русского или чухонского масла • ½ моркови • ¼ репы • ½ корня петрушки • ½ корня сельдерея • 10 штук картофеля • 4 зерна английского перца (кто желает) • 2 лавровых листа (кто желает)*

Обмыв довольно жирный мякотный кусок говядины, без костей и пленок, в холодной воде, слегка отжать, обтереть полотенцем, распустить в кастрюле ложку чухонского или русского (то есть топленого) масла, положить туда говядину, половину очищенной луковицы, морковь, коренья и все это хорошо зарумянить со всех сторон на легком огне.

Когда говядина обжарится, налить в кастрюлю шестнадцать стаканов теплой воды, положить маленькую луковицу в перьях, соль и дать медленно кипеть три часа, тщательно снимая лишний жир и накипь. Кто любит, может положить лавровый лист и английский перец.

Через три часа процедить через сито или салфетку, слить опять в кастрюлю, хорошо ополоснутую горячей водой, положить нашинкованные или точеные коренья, поставить опять в легкий жар на плиту или в печь и дать кипеть до готовности овощей.

Затем слить в миску и посыпать рубленой зеленью петрушки. Если же желают подать бульон в чашках, то, процедив, прямо наливают в последние и посыпают рубленой зеленью петрушки.

Подается с тем же, что предыдущий.

# Примечание. Кто желает, может влить за 10 минут до подачи на стол от половины до целой рюмки хереса или мадеры. Можно также подкрасить суп жженым сахаром или бульоном в куске.

### № 3. Бульон с кореньями

*1,6 кг говядины • 1 луковица • 1 корень петрушки • 1 корень сельдерея • 1 морковь • ½ корня пастернака • ½ репы • 1 лук-порей • 10 штук картофеля • ½ горсти спаржи • 6 кочанчиков брюссельской капусты • 2 ч. л. соли*

Говядину вымыть, положить в кастрюлю, положить соль, луковицу в перьях, порей, морковь, корень петрушки, сельдерея, налить шестнадцать стаканов холодной воды и поставить вариться на легком огне, тщательно снимая накипь.

Когда говядина поспеет вполовину, обмыть ее в теплой воде, а бульон процедить через волосяное сито или салфетку. Потом положить говядину опять в кастрюлю, влить процеженный бульон и положить очищенные и нарезанные коренья.

Затем поставить на огонь, и когда поспеют коренья (через 20–30 минут), вылить суп в миску, положить нарезанную ломтиками говядину и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Брюссельскую капусту нужно положить после всех кореньев, за 15 минут до обеда.

Подается с пирожками и гренками.

## № 4. Весенний суп

*1,2–1,6 кг говядины • По 5 листков щавеля, шпината и салата латука • 1 луковица • ½ корня сельдерея • ½ корня петрушки • ½ лука-порея • 2 ч. л. соли • 1 ст. л. чухонского масла • Горсть горошка • 4 побега спаржи • 10 штук картофеля • 15 штук молодого картофеля • 3 молодые репы • 5–8 кочанчиков брюссельской капусты • 1 ст. л. рубленой зелени петрушки*

Сварив бульон и процедив его, как сказано в рецепте № 1, взять по равному количеству разных молодых кореньев, а именно: картофеля, петрушки, молодой репы, спаржи, молодого картофеля, изрезать все тоненькими, узенькими полосками, также верхушки спаржи, обдать их кипятком, налить бульона и кипятить на малом огне почти до готовности (минут 15).

Потом положить зеленый сахарный горошек и брюссельскую капусту, дать раза три вскипеть, опустить нарезанные полосками листики шпината, щавеля и латука, дать еще раз вскипеть, положить ложку чухонского масла, слить суп в миску и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Подавать с гренками или пирожками.

## № 5. Суп-жюльен

*1,2–1,6 кг говядины • 1 морковь • ½ репы • 1 корень сельдерея • 1 луковица • 5 побегов спаржи • 1 горсть шпината • 200 г ржаного хлеба • 2 ч. л. соли • 1 ст. л. чухонского или сливочного масла • 1 ст. л. рубленой зелени петрушки*

Высушить кусок ржаного хлеба без корки, залить бульоном, приготовленным как сказано в рецепте № 1, закрыть крышкой и дать постоять полчаса.

Нашинковать морковь, репу, сельдерей, спаржу; положить все это, перемывши, в приготовленный бульон, куда слить также процеженный хлебный настой, уварить до готовности коренья, положить пополам разрезанные листья шпината, дать два раза вскипеть, слить в миску, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

К этому супу подаются пирожки.

## № 6. Красный суп из курицы и телятины

*1 морковь • ½ репы • 1 корень сельдерея • 1 корень петрушки • 1 луковица • 2 ч. л. соли • 1 ст. л. чухонского масла • ½ курицы • 800 г телятины • 25 г белого сухого бульона • 25 г красного сухого бульона • 1 ст. л. рубленой зелени петрушки • 1 ст. л. сливочного масла • 1/8 ч. л. мускатного ореха (кто любит)*

Обжарить разные очищенные корни (морковь, репу, сельдерей и т. п.) в кастрюле в ложке чухонского масла.

Очистить, опалить и разнять на части курицу и телятину, залить все это шестнадцатью стаканами холодной воды, положить луковицу в перьях, соль, красный и белый бульон, поставить на легкий огонь и варить три часа, тщательно снимая накипь шумовкой.

Затем бульон процедить через сито или салфетку, слить обратно в кастрюлю, положить нашинкованные картофель и корни и уварить их до готовности (20 минут).

Когда будут готовы, слить суп в миску, положить курицу и телятину и посыпать рубленой зеленью петрушки.

подавая суп на стол, положить ложку сливочного масла и, кто любит, натертый мускатный орех.

## № 7. Бульон с яйцами «в мешочек» и гренками

*400 г телятины • ½ тетерева • ½ корня петрушки • ½ корня сельдерея • 1 луковица • ½ моркови • 600–800 г говядины • ½ курицы • 4 яйца • 1 белая булка (200 г) • ½ ст. л. чухонского масла • 1 ст. л. рубленой зелени петрушки • 2 ч. л. соли*

Вымыв в холодной воде, положить в кастрюлю телятину, говядину (от костраца, от огузка), полкурицы и полтетерева, налить шестнадцать стаканов холодной воды, положить луковицу в перьях, очищенные корни и соль, варить на легком огне три часа, снимая пену шумовкою.

Затем процедить через сито, слить в миску, опустить в бульон столько сваренных «в мешочек» яиц, сколько лиц обедает.

Гренки подают отдельно, их готовят так: нарезать маленькими кусочками белый хлеб и поджарить в масле.

подавая, посыпать суп рубленой зеленью петрушки.

## № 8. Суп на скорую руку

*2,4 кг говядины (ссека или огузка) • ½ корня петрушки • ½ корня сельдерея • ½ моркови  
• ½ лука-порея • 1 луковица • 2 ч. л. соли • 1 ст. л. рубленой зелени петрушки*

Изрубить говядину вместе с кореньями, положить в кастрюлю, налить четырнадцать стаканов холодной воды и посолить, положить цельную луковицу в перьях, поставить на легкий огонь и дать слегка кипеть, снимая пену.

Когда она перестанет накипать, бульон процедить через сито, слить в миску или в чашку, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

К этому бульону подаются пирожки.

## № 9. Суп из курицы

*1 жирная молодая курица • 1 луковица • 1 морковь • 1 корень петрушки • 1 корень сельдерея • 2 ч. л. соли • 10–12 штук картофеля • 1 ст. л. рубленой зелени петрушки • 1 ст. л. сливочного масла (кто желает)*

Вычищенную, опаленную и вымытую курицу положить в кастрюлю, налить шестнадцать стаканов холодной воды, посолить, поставить на легкий огонь и дать тихо кипеть, снимая пену.

Через три часа, когда курица совершенно сварится, вынуть, вымыть в теплой воде, разбить на куски, а бульон процедить, вылить опять в кастрюлю, положить нарезанные или нашинкованные корни, уварить последние до готовности.

Разбитую на части курицу уложить в миску и, налив готовый бульон, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать на стол.

Можно положить в суп столовую ложку сливочного масла.

## № 10. Суп из курицы с цветной капустой

*1 курица • ½ корня петрушки • ½ корня сельдерея • 2 ч. л. соли • ½ моркови • 1 луковица • 1 ст. л. сливочного масла • 2–3 штуки цветной капусты или 200 г зеленого гороха*

Очистив и обмыв хорошенько курицу, разбить ее на куски, сложить в кастрюлю, налить шестнадцать стаканов холодной воды, положить луковицу в перьях, очищенные корни, соль и дать кипеть, снимая пену варить три часа – до тех пор, пока курица не сварится до готовности.

Тогда бульон процедить, слить опять в кастрюлю, положить мелко нашинкованные корни и разнятую на головки цветную капусту, прибавить столовую ложку сливочного масла и варить 10–15 минут, наблюдая при этом, чтобы цветная капуста не переварилась.

Затем вылить в миску, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

Вместо цветной капусты можно прибавлять в суп 200 граммов молодых, хорошо очищенных стручков зеленого гороха.

## № 11. Суп с рисом

*1,2–1,6 кг говядины (костреца) • 1 луковица • 1 морковь • ½ репы • 1 корень сельдерея • 2 ч. л. соли • 1 корень петрушки • 100 г рисовой крупы • 10 штук картофеля • 1 ст. л. рубленой зелени петрушки*

Говядину хорошенько вымыть, положить в кастрюлю или горшок с луковицей в перьях, очищенными кореньями и солью, налить шестнадцать стаканов холодной воды, поставить на легкий огонь на плиту и варить три часа, снимая пену.

Затем процедить бульон, вымыть говядину, чтобы не было накипи, слить опять в кастрюлю или горшок, всыпать рисовую крупу, положить нарезанные картофель и коренья и варить до готовности крупы и кореньев.

подавая, посыпать рубленой зеленью петрушки.

## № 12. Суп с перловой крупой

*1,2–1,6 кг говядины (огузка) • 1 морковь • 1 корень петрушки • ½ репы • 1 луковица • 10 штук картофеля • 1 корень сельдерея • 2 ч. л. соли • 100 г перловой крупы • 1 ст. л. сливочного или чухонского масла • 1 ст. л. рубленой зелени петрушки*

Взять хорошей говядины, вымыть в холодной воде, положить вместе с неочищенную луковицу, кореньями и солью в горшок или кастрюлю, налить шестнадцать стаканов холодной воды, поставить на плиту или в печь и варить, снимая накипь, два с половиной часа.

Когда говядина вполовину сварится, вынуть ее и ополоснуть теплой водой, чтобы смыть приставшую к ней накипь. Бульон процедить сквозь сито, а горшок или кастрюлю также ополоснуть внутри.

Затем положить говядину опять в горшок или кастрюлю, налить процеженный бульон, положить перловую крупу, очищенные и нарезанные кружочками картофель и коренья (петрушку, сельдерей и лук) и варить еще полчаса, снимая накипь, если таковая будет.

Перловую крупу нужно промыть два раза в холодной воде.

подавая, положить в миску ломтиками нарезанную говядину и посыпать рубленой зеленью петрушки.

Можно положить столовую ложку сливочного или чухонского масла.

### **№ 13. Суп с манной крупой**

*1,2–1,6 кг говядины • 1 луковица • 1 морковь • ½ стебля порея • ½ репы • ½ сельдерея • 10 штук картофеля • 1 корень петрушки • ½ стакана манной крупы • 2 ч. л. соли • 1 ст. л. сливочного или чухонского масла • 1 ст. л. рубленой зелени петрушки*

Сварить бульон, как сказано рецепте № 1, и за четверть часа до обеда засыпать манную крупу. Подавая, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Можно положить столовую ложку сливочного или чухонского масла.

## № 14. Суп с макаронами

*1,2–1,6 кг говядины • 1 луковица • ½ моркови • ½ сельдерея • ½ стебля порея • ½ петрушки • 2 ч. л. соли • 100 г макарон • 1 ст. л. сливочного или чухонского масла • 1 ст. л. рубленой зелени петрушки*

Приготовив и процедив бульон, как сказано в рецепте № 1, поставить его опять на плиту, дать закипеть и всыпать изломанные на кусочки (2,5 см) макароны.

Дать несколько раз вскипеть (варить от 10 до 15 минут).

Затем положить столовую ложку сливочного или чухонского масла, слить в миску посыпать рубленой зеленой петрушкой и подавать.

## № 15. Суп с вермишелью

*1,2–1,6 кг говядины • 1 луковица • По ½ или 1 штуке корней (моркови, петрушки, сельдерея) • ½ стебля порея • 2 ч. л. соли • 100 г вермишели • 10 штук картофеля (кто желает) • 1 ст. л. сливочного или чухонского масла • 1 ст. л. рубленой зелени петрушки*

В приготовленный и процеженный бульон, как сказано в рецепте № 1, за 10 минут до обеда всыпать изломанную вермишель.

Когда будет готова (что узнается по тому, что она всплывает наверх, а также на вкус), положить столовую ложку сливочного или чухонского масла, дать раз вскипеть, перелить в миску, посыпать рубленой зеленью петрушки и подавать.

В этот суп можно положить также картофель и коренья. Коренья нужно опустить за полчаса до обеда.

## № 16. Суп с клецками

*1,6 кг говядины • 1 луковица • 1 корень петрушки • ½ корня сельдерея • 1 морковь • ¼ репы • 2 ½ ч. л. соли • 2 ст. л. коровьего масла • 2 яйца • 2 ½ стакана муки • 1 ст. л. рубленой зелени петрушки*

Говядину вымыть, положить в кастрюлю, посолить (2 чайные ложки соли), прибавить неочищенную луковицу и очищенные корни и варить на легком огне, снимая пену, три часа.

Когда говядина поспеет, вынуть ее, бульон процедить. Потом, перебив говядину, чтобы не было на ней накипи, положить опять в кастрюлю, влить процеженный бульон, прибавить очищенные и нарезанные кружочками корни и поставить на легкий огонь.

Между тем приготовить клецки следующим образом: взять коровье растопленное масло, тереть в чашке ложкой до тех пор, пока не побелеет. Положить два яичных желтка, растереть, налить стакан холодной воды, посолить (половина чайной ложки соли), подсыпать, помешивая, муку и взбить хорошенько в не слишком густое тесто. Затем взбить пену из двух белков, положить в тесто и бить еще минуты три.

## **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.