

А. САЛЬНИКОВА, А. ТОЛИВЕРОВА, Л. ПОПОВА

# ПАСХАЛЬНЫЙ ДОМАШНИЙ СТОЛ

по изданиям 1880 г., 1910 г.



Блюда к Великому посту  
и Пасхе



**Пасхальный домашний стол : блюда к Великому посту и Пасхе** / [рис. П19 А. Гардян]. – По изд. 1880, 1910 гг. — Москва : Эксмо, 2015. — 208 с. : ил.

Содерж.: Постный и скоромный домашний стол / А. Сальникова, А. Толиверова. Пасхальный стол / Л. Попова.

В первой части книги предложено 477 блюд и 366 обедов, каждый из 4 блюд; объяснения, как приготовить варенья, соленья и маринование, квас, коптить и солить рыбу, а также готовить пасхи с куличами. Все блюда для поста и Пасхи. Во второй части описан только Пасхальный стол, традиции, рецепты. Разные авторы-составители конца XIX — начала XX столетия, разница в 30 лет. Тем интереснее сравнить рецепты, в чем отличие, а что общее между ними и что для нас всегда будет основой для домашней кухни.

УДК 641.565  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-78151-5

© Анаит Гардян, рисунки, 2015  
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Дизайн оформления переплета А. Мусина

Рисунки Анаит Гардян

Издание для досуга

## **ПАСХАЛЬНЫЙ ДОМАШНИЙ СТОЛ БЛЮДА К ВЕЛИКОМУ ПОСТУ И ПАСХЕ**

Ответственный редактор *Е. Левашева*  
Редактор *Г. Брик*  
Художественный редактор *А. Мусин*  
Компьютерный набор *А. Газизова*  
Компьютерная верстка *Е. Волкова*  
Корректор *И. Степанова*

Автор рисунка на переплете — *Е. Шувалова*

В оформлении использованы открытки конца XIX — начала XX века, их репринтное издание из РГБ и ГПИБ

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)  
Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.  
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru).  
Тауар белгісі: «Эксмо»  
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша  
арыз-талаптарды қабылдаушының  
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.  
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)  
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.  
Сертификация туралы ақпарат сайтта: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ  
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 16.01.2015.  
Формат 70х108<sup>1/16</sup>. Печать офсетная. Усл. печ. л. 18,2.  
Тираж экз. Заказ



ПОВАРЕННАЯ КНИГА  
ДЛЯ МОЛОДЫХ ХОЗЯЕК.  
ПОСТНЫЙ И СКОРОМНЫЙ  
„ДОМАШНІЙ СТОЛЪ“.

Въ книгѣ находятся 477 блюдъ и 366 обѣдовъ, каждый изъ 4-хъ блюдъ; объясненія, какъ готовить обѣды, пасхи, куличи, варенья, соленья и маринованіе, квасъ, шпекъ и сало для жаренья, коптить и солить рыбу и мясо, а также средства предохранять провизію отъ порчи.

Составили:

*А. Толмачева*  
*А. Салыкинова.*

7-я тысяча.

С.-ПЕТЕРБУРГЪ.

ИЗДАНІЕ КНИЖНАГО МАГАЗИНА С. П. ГЛАЗЕНАПА.

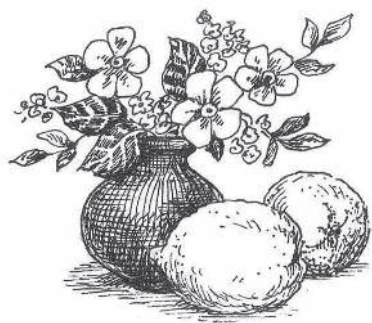
Поварской переулокъ, № 15.

1880.

Александра Толиверова и Анна Сальникова

ПОВАРЕННАЯ КНИГА  
ДЛЯ МОЛОДЫХ ХОЗЯЕК

# ПОСТНЫЙ И СКОРОМНЫЙ «ДОМАШНИЙ СТОЛ»





# ОГЛАВЛЕНИЕ

## Отдел I. СУПЫ..... 23

1. Чистый бульон..... 23

2. Суп с кореньями  
и телячьими фрикаделями..... 24

3. Суп с колдунами ..... 24

4. Суп с манными клёцками ..... 24

5. Ломоносовские щи..... 24

6. Суп с грибными ушками ..... 24

7. Суп с рисовыми фрикаделями... 24

8. Суп с пельменями..... 25

9. Борщ малороссийский ..... 25

10. Суп с картофельными  
клёцками..... 25

11. Ленивые щи ..... 25

12. Суп с вермишелью,  
лапшой и макаронами..... 25

13. Суп с клёцками ..... 25

14. Суп с мясными ушками ..... 26

15. Щи с копчёной свиной  
грудинкой..... 26

16. Суп-пюре гороховый  
с ветчиной ..... 26

17. Суп из курицы ..... 26

18. Молочная лапша..... 26

19. Рассольник из почек ..... 27

20. Селянка с осетриной (жидкая) . 27

21. Суп a la tortue..... 27

22. Суп с клёцками  
из телячьей печёнки..... 27

23. Суп Julienne ..... 27

24. Суп с картофелем и кореньями... 28

25. Суп из сухих грибов  
со сметаной ..... 28

26. Бульон с рисом ..... 28

27. Суп из гусиных потрохов ..... 28

28. Горох постный  
с гренками ..... 28

29. Белый валахский суп..... 28

30. Суп с рисом  
или перловой крупой..... 28

31. Лапша мясная ..... 28

32. Молочный суп с саго..... 28

33. Кислые щи с гренками  
из гречневой каши ..... 29

34. Борщ с сосисками ..... 29

35. Костно-говяжий суп ..... 29

36. Суп из тапиоки с курицей..... 29

37. Уха из налима..... 29

38. Суп из дичи прозрачный..... 29

39. Суп со смоленскою крупую  
без мяса ..... 30

40. Суп с мясным фаршем..... 30

41. Суп с омлетами ..... 30

42. Суп со спаржей и разварными  
кореньями ..... 30

43. Суп-пюре из рябчиков ..... 30

44. Бульон с кореньями..... 30

45. Крепкий бульон в чашках..... 30



|                                                                 |    |                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|---------------------------------------------------------|----|
| 46. Постный суп.....                                            | 31 | 70. Молочный суп с вермишелью<br>или крупями.....       | 34 |
| 47. Кислые щи из осетровой<br>головизны.....                    | 31 | 71. Суп с русскими гренками.....                        | 35 |
| 48. Грибная лапша постная.....                                  | 31 | 72. Бульон<br>с грибными пирожками.....                 | 35 |
| 49. Суп из сметков.....                                         | 31 | 73. Суп-пюре картофельный.....                          | 35 |
| 50. Суп из сухих грибов<br>с перловой крупой.....               | 31 | 74. Королевский суп.....                                | 35 |
| 51. Суп с куриными<br>фрикаделями.....                          | 31 | 75. Борщ с помидорами.....                              | 35 |
| 52. Суп с литовскими гренками....                               | 31 | 76. Суп испанский с пармезаном..                        | 35 |
| 53. Суп с аморетками.....                                       | 32 | 77. Суп экономический.....                              | 35 |
| 54. Бульон с гренками<br>из смоленской крупы.....               | 32 | 78. Щи Александрин.....                                 | 36 |
| 55. Красный суп с кулебякой<br>из рыбы.....                     | 32 | 79. Суп из черники.....                                 | 36 |
| 56. Суп с брюнетками.....                                       | 32 | 80. Крупеня грибная.....                                | 36 |
| 57. Суп с каштанами.....                                        | 32 | 81. Постный борщ.....                                   | 36 |
| 58. Уха из разной рыбы.....                                     | 32 | 82. Постные щи со сметками.....                         | 36 |
| 59. Бураки по-хохлацки.....                                     | 32 | 83. Грибная селянка.....                                | 36 |
| 60. Английский суп.....                                         | 33 | 84. Постные щи с грибами.....                           | 36 |
| 61. Суп французский<br>прозрачный.....                          | 33 | 85. Польские зелёные щи<br>с фаршированными яйцами..... | 36 |
| 62. Калья.....                                                  | 33 | 86. Бульон с раковым фаршем или<br>фрикаделями.....     | 37 |
| 63. Борщ из карасей с гречневой<br>кашей в горшке.....          | 33 | 87. Суп из спаржи.....                                  | 37 |
| 64. Борщ с селёдкой.....                                        | 33 | 88. Зелёные щи из щавеля<br>и шпината.....              | 37 |
| 65. Кислые щи с грибами.....                                    | 34 | 89. Похлёбка a la minute.....                           | 37 |
| 66. Немецкий суп с чёрными сухарями<br>и выпускными яйцами..... | 34 | 90. Суп с клёцками из раков.....                        | 38 |
| 67. Суп с мясными фрикаделями..                                 | 34 | 91. Суп со свежим<br>зелёным горошком.....              | 38 |
| 68. Суп с клёцками из сухарей.....                              | 34 | 92. Раковый суп.....                                    | 38 |
| 69. Суп с разварным саго.....                                   | 34 | 93. Суп из телятины.....                                | 38 |
|                                                                 |    | 94. Бульон с бишкотом.....                              | 38 |



|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| 95. Суп-пюре из белой фасоли . . . . .                         | 38 |
| 96. Суп-пюре из помидоров . . . . .                            | 38 |
| 97. Ботвинья . . . . .                                         | 39 |
| 98. Окрошка . . . . .                                          | 39 |
| 99. Суп из свежих грибов . . . . .                             | 39 |
| 100. Молочный суп с меренгами . . . . .                        | 39 |
| 101. Грибной бульон с колдунами<br>из кислой капусты . . . . . | 39 |
| 102. Постный раковый суп . . . . .                             | 39 |
| 103. Щи из сафоя . . . . .                                     | 39 |
| 104. Суп с брюсселями<br>и фрикаделями . . . . .               | 40 |
| 105. Pot au feu (пот-о-фё) . . . . .                           | 40 |

## **Отдел II. ПИРОГИ, ПИРОЖКИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ К СУПУ . . . . . 41**

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Пирожки с яйцами, рисом<br>и вязигою или творогом . . . . .    | 41 |
| 2. Пирог из кислого теста<br>с капустой и яйцами . . . . .        | 41 |
| 3. Расстегаи . . . . .                                            | 42 |
| 4. Кулебяки с вязигой, яйцами<br>и разной рыбой . . . . .         | 42 |
| 5. Сырники . . . . .                                              | 42 |
| 6. Малороссийские<br>галушки . . . . .                            | 43 |
| 7. Паштет из рябчиков . . . . .                                   | 43 |
| 8. Слоёные пирожки<br>с мозгами . . . . .                         | 43 |
| 9. Паштет из молочных блинчиков<br>с говядиной и яйцами . . . . . | 43 |
| 10. Паштет из курицы с яйцами . . . . .                           | 44 |
| 11. Ватрушка по-польски . . . . .                                 | 44 |

|                                                                 |    |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| 12. Слоёные пирожки<br>с говядиной и яйцами . . . . .           | 44 |
| 13. Блины красные . . . . .                                     | 45 |
| 14. Пирог с гречневой кашей<br>и селёдкой . . . . .             | 45 |
| 15. Пирожки-скоропелки . . . . .                                | 45 |
| 16. Витушка грибная . . . . .                                   | 45 |
| 17. Постный пирог с грибами<br>или с рисом и вязигою . . . . .  | 45 |
| 18. Кулебяка из рыбы . . . . .                                  | 46 |
| 19. Пирог с рисом и сигом<br>или грибами и вязигою . . . . .    | 46 |
| 20. Пирог с курицей и рисом . . . . .                           | 46 |
| 21. Штрудель . . . . .                                          | 46 |
| 22. Пирог с морковью и яйцами . . . . .                         | 46 |
| 23. Vol au vent<br>(французский паштет) . . . . .               | 47 |
| 24. Пирожки-рулеты . . . . .                                    | 47 |
| 25. Вареники с капустой . . . . .                               | 47 |
| 26. Расстегаи из груздей . . . . .                              | 47 |
| 27. Пирог со сливами<br>или свежими ягодами . . . . .           | 47 |
| 28. Сметанный пирог или пирожки<br>со свежими грибами . . . . . | 48 |
| 29. Греческие пирожки . . . . .                                 | 48 |

## **Отдел III. ВТОРЫЕ БЛЮДА . . . 49**

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| 1. Королевский маринад<br>из стерляди . . . . . | 49 |
| 2. Польский бигос . . . . .                     | 49 |
| 3. Ризотто итальянское . . . . .                | 49 |
| 4. Макароны по-итальянски . . . . .             | 49 |
| 5. Рассольник из почек . . . . .                | 50 |

|                                                                       |    |                                                                      |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------|----|
| 6. Холодный судак<br>с горчичным соусом .....                         | 50 | 29. Сборный винегрет .....                                           | 55 |
| 7. Фаршированная репа .....                                           | 50 | 30. Macaroni colzugo (по-римски) ..                                  | 55 |
| 8. Майонез из разной рыбы .....                                       | 51 | 31. Заливное из рыбы .....                                           | 55 |
| 9. Бульи с соусом из хрена .....                                      | 51 | 32. Курица, запечённая в форме,<br>с рисом и сыром .....             | 55 |
| 10. Фаршированная капуста .....                                       | 51 | 33. Рыбные толкачики<br>по-польски .....                             | 55 |
| 11. Монастырский винегрет .....                                       | 51 | 34. Лососина с горчичным соусом ..                                   | 56 |
| 12. Котлеты из гречневой каши ....                                    | 52 | 35. Поджаренные яйца .....                                           | 56 |
| 13. Заливной судак .....                                              | 52 | 36. Винегрет из трески .....                                         | 56 |
| 14. Разварной сиг с яйцами .....                                      | 52 | 37. Заливное из осетрины .....                                       | 56 |
| 15. Рыбный винегрет .....                                             | 52 | 38. Маринованная лососина .....                                      | 56 |
| 16. Пилав .....                                                       | 52 | 39. Разварная форель с капорцами<br>и оливками .....                 | 56 |
| 17. Сосиски с капустой<br>или картофельным пюре .....                 | 52 | 40. Заливное из дичи .....                                           | 56 |
| 18. Бульи с соусом из сафоя<br>или белой капусты .....                | 52 | 41. Постный форшмак из риса,<br>картофеля и селедки .....            | 57 |
| 19. Ветчина<br>под зелёным горошком .....                             | 53 | 42. Картофельные котлеты с грибным<br>или кисло-сладким соусом ..... | 57 |
| 20. Фритто-мисто .....                                                | 53 | 43. Макароны с грибами .....                                         | 57 |
| 21. Малосольная осетрина<br>с хреном .....                            | 53 | 44. Окунь холодные с хреном .....                                    | 57 |
| 22. Макароны, запечённые с варёной<br>говядиной, яйцами и сыром ..... | 53 | 45. Грибные котлеты с горошком ..                                    | 57 |
| 23. Рагу из баранины .....                                            | 53 | 46. Яичница в скорлупе .....                                         | 58 |
| 24. Форшмак из варёного мяса,<br>картофеля и селедки .....            | 53 | 47. Послушник,<br>или рыбный пудинг .....                            | 58 |
| 25. Заливное<br>из телячьей головки .....                             | 54 | 48. Лапшевник .....                                                  | 58 |
| 26. Гречневая каша, поджаренная<br>четырёхугольниками .....           | 54 | 49. Стофатто .....                                                   | 58 |
| 27. Рисовые котлеты<br>с грибным соусом .....                         | 54 | 50. Саксонки .....                                                   | 58 |
| 28. Сальник .....                                                     | 55 | 51. Бульи с соусом из свёклы .....                                   | 58 |
|                                                                       |    | 52. Сосиски с капустой .....                                         | 59 |
|                                                                       |    | 53. Матлот из телячьих мозгов .....                                  | 59 |





|                                                                   |                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 54. Бульи с картофелем в сметане . 59                             | 78. Мясной винегрет . . . . . 62                                |
| 55. Плов с курицей или бараниной 59                               | 79. Фрикасе из телятины . . . . . 62                            |
| 56. Русский билос . . . . . 59                                    | 80. Гаши. . . . . 62                                            |
| 57. Репа по-деревенски . . . . . 59                               | 81. Галушки малороссийские . . . . . 62                         |
| 58. Картофельные каплюшки. . . . . 59                             | 82. Котлеты, запечённые в форме,<br>с рисом и сыром. . . . . 63 |
| 59. Крупеник . . . . . 59                                         | 83. Верещага, или глазатка. . . . . 63                          |
| 60. Запечённые<br>макаронны . . . . . 60                          | 84. Творожники . . . . . 63                                     |
| 61. Долма. . . . . 60                                             | 85. Соус<br>из турецких бобов. . . . . 63                       |
| 62. Шведский салат . . . . . 60                                   | 86. Спаржа. . . . . 63                                          |
| 63. Лини заливные . . . . . 60                                    | 87. Зелёный горох по-французски . 63                            |
| 64. Гороховое пюре . . . . . 60                                   | 88. Маседуан из овощей . . . . . 64                             |
| 65. Постные котлеты<br>из гречневой каши . . . . . 60             | 89. Соус из почек . . . . . 64                                  |
| 66. Окорок ветчины . . . . . 60                                   | 90. Пряженцы. . . . . 64                                        |
| 67. Заливное из телятины. . . . . 61                              | 91. Молодой картофель<br>в сметане. . . . . 64                  |
| 68. Бульи с соусом <i>piquante</i><br>(пикантные). . . . . 61     | 92. Фасоль с гренками . . . . . 64                              |
| 69. Навага или корюшка<br>маринованные . . . . . 61               | 93. Жареные свежие грибы . . . . . 64                           |
| 70. Бульи с бельгийским соусом. . . 61                            | 94. Селянка московская. . . . . 64                              |
| 71. Шпинат со сливками, яйцами<br>и гренками . . . . . 61         | 95. Артишоки под белым соусом. . . 65                           |
| 72. Карбонад<br>с бельгийским соусом. . . . . 61                  | 96. Морковь по-фламандски . . . . . 65                          |
| 73. Бульи<br>с польским соусом. . . . . 61                        | 97. Фаршированные раки<br>в сметане. . . . . 65                 |
| 74. Шарлот. . . . . 61                                            | 98. Рыбные котлеты<br>с соусом из бобов. . . . . 65             |
| 75. Шпинат с булкой, мочёной<br>в молоке и обжаренной. . . . . 62 | 99. Крутая гречневая каша,<br>поджаренная в масле . . . . . 65  |
| 76. Бульи с соусом из фасоли . . . . . 62                         | 100. Рассыпчатая каша на грибном<br>бульоне. . . . . 65         |
| 77. Бульи со сморчками. . . . . 62                                | 101. Селёдка<br>с яблоками по-польски . . . . . 66              |

|                                                                  |           |                                                                       |    |
|------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------|----|
| 102. Цветная капуста . . . . .                                   | 66        | 21. Корюшка жареная . . . . .                                         | 70 |
| 103. Майонез из курицы . . . . .                                 | 66        | 22. Жареная оленина . . . . .                                         | 70 |
| 104. Сазан с цветной капустой. . . .                             | 66        | 23. Жареный глухарь . . . . .                                         | 70 |
| 105. Солонина с гороховым пюре. .                                | 66        | 24. Жареная утка . . . . .                                            | 70 |
| 106. Морковь, репа, капуста<br>и картофель с молочным соусом . . | 66        | 25. Лещи и карпы в папильотках . .                                    | 70 |
| <b>Отдел IV. ЖАРКОЕ . . . . .</b>                                | <b>67</b> | 26. Поросёнок со сметаной<br>и хреном . . . . .                       | 71 |
| 1. Жареная индейка . . . . .                                     | 67        | 27. Навага жареная. . . . .                                           | 71 |
| 2. Говядина по-венски . . . . .                                  | 67        | 28. Заяц жареный . . . . .                                            | 71 |
| 3. Жареные рябчики. . . . .                                      | 67        | 29. Ростбиф . . . . .                                                 | 71 |
| 4. Тетерев жареный. . . . .                                      | 68        | 30. Клопс . . . . .                                                   | 71 |
| 5. Свиные котлеты отбивные . . . .                               | 68        | 31. Котлеты битые с мозгами . . . .                                   | 72 |
| 6. Жаркое говяжье с экономическим<br>соусом. . . . .             | 68        | 32. Свежий коровий язык<br>с картофельным пюре . . . . .              | 72 |
| 7. Котлеты телячьи рубленые . . . .                              | 68        | 33. Куриные котлеты . . . . .                                         | 72 |
| 8. Жареное куском мясо . . . . .                                 | 68        | 34. Жаркое из свинины по-польски                                      | 72 |
| 9. Жареные куры . . . . .                                        | 68        | 35. Жареные телячьи ножки . . . .                                     | 72 |
| 10. Мясные котлеты рубленые . . . .                              | 68        | 36. Копчёный язык с зелёным<br>горошком . . . . .                     | 73 |
| 11. Гусь жареный . . . . .                                       | 68        | 37. Утка, фаршированная<br>яблоками . . . . .                         | 73 |
| 12. Отбивные телячьи котлеты. . . .                              | 69        | 38. Жареное толстое филе<br>от говядины . . . . .                     | 73 |
| 13. Куропатка жареная . . . . .                                  | 69        | 39. Баранина<br>по-малороссийски. . . . .                             | 73 |
| 14. Котлеты бараньи отбивные . . . .                             | 69        | 40. Ножки телячьи<br>под кислым белым соусом . . . . .                | 73 |
| 15. Бифштекс с анчоусовым соусом                                 | 69        | 41. Битки со сметаной. . . . .                                        | 73 |
| 16. Телячья печёнка, жаренная<br>в сметане. . . . .              | 69        | 42. Жареные подлещики в сметане<br>или с кисло-сладким соусом . . . . | 73 |
| 17. Котлетное жаркое . . . . .                                   | 69        | 43. Жареный карп или судак. . . . .                                   | 73 |
| 18. Жареная задняя часть<br>телятины . . . . .                   | 69        | 44. Жареный лещ с кашей. . . . .                                      | 74 |
| 19. Жареный поросёнок с кашей . .                                | 70        |                                                                       |    |
| 20. Мозги жареные . . . . .                                      | 70        |                                                                       |    |



|                                              |    |                                                 |    |
|----------------------------------------------|----|-------------------------------------------------|----|
| 45. Фрикандо из телятины.....                | 74 | 72. Шпигованное жаркое .....                    | 79 |
| 46. Телячьи трубочки .....                   | 74 | 73. Бланкеты из говядины .....                  | 79 |
| 47. Зразы.....                               | 74 | 74. Деревенские битки .....                     | 79 |
| 48. Фаршированные куры .....                 | 74 | 75. Буржуазные зразы .....                      | 79 |
| 49. Телятина под сливками .....              | 74 | 76. Жаркое <i>riquant</i><br>(пикантное) .....  | 79 |
| 50. <i>Boeuf a la mode</i> .....             | 75 | 77. Тирольское жаркое .....                     | 80 |
| 51. Золочёное жаркое куры .....              | 75 | 78. Парадный телячий рулет.....                 | 80 |
| 52. Бланкеты из телятины .....               | 75 | 79. Армейское жаркое .....                      | 80 |
| 53. Литовския зразы.....                     | 75 | 80. Вестфальские котлеты<br>с хреном .....      | 80 |
| 54. Заяц по-польски .....                    | 75 | 81. Рулет говяжий .....                         | 80 |
| 55. Галицкие битки.....                      | 76 | 82. Тушёный карбонад .....                      | 80 |
| 56. Идейка или каплун<br>по-французски ..... | 76 | 83. Фрикандо<br>из говядины .....               | 81 |
| 57. Жареная буженина .....                   | 76 | 84. Котлеты Джон-Буль.....                      | 81 |
| 58. Утки по-французски .....                 | 76 | 85. Шлезвигское жаркое .....                    | 81 |
| 59. Голуби <i>la Gambetta</i> .....          | 76 | 86. Португальское жаркое .....                  | 81 |
| 60. Гусарское жаркое .....                   | 77 | 87. Жаркое<br>с тушёной капустой .....          | 81 |
| 61. Королевское жаркое .....                 | 77 | 88. Гарибальдийское жаркое.....                 | 81 |
| 62. Датское жаркое .....                     | 77 | 89. Тушёная говядина .....                      | 81 |
| 63. Золотые караси в веночке.....            | 78 | 90. Шнельклопсфлейш .....                       | 82 |
| 64. Походное жаркое .....                    | 78 | 91. Жаркое по-аматерски.....                    | 82 |
| 65. Котлеты в папильотках .....              | 78 | 92. Пожарские котлеты .....                     | 82 |
| 66. Шмур-братен.....                         | 78 | 93. Утка с каштанами.....                       | 82 |
| 67. Гамбургский бифштекс .....               | 78 | 94. Английское жаркое .....                     | 82 |
| 68. Польские зразы .....                     | 78 | 95. Французское жаркое<br>в папильотке .....    | 82 |
| 69. Золочёная телячья<br>грудинка .....      | 78 | 96. Фаршированный поросёнок<br>по-польски ..... | 82 |
| 70. Немецкое жаркое.....                     | 79 |                                                 |    |
| 71. Французский биток.....                   | 79 |                                                 |    |

**Отдел V. САЛАТЫ, СОУСЫ,  
МАРИНОВАНИЯ  
И ВАРЕНЬЯ ..... 83**

1. Салат из красной  
или белой капусты. .... 83
2. Мочёная брусника с яблоками. . 83
3. Корнишоны. .... 84
4. Горчичный соус ..... 84
5. Красный соус ..... 84
6. Картофельный салат ..... 84
7. Маринованные плоды. .... 84
8. Салат из груздей и рыжиков .... 84
9. Пикули ..... 85
10. Сборный салат. .... 85
11. Маринованная фасоль ..... 85
12. Кочанная капуста (салат). .... 85
13. Белый ванильный соус ..... 85
14. Сабайон ..... 85
15. Брусничное варенье ..... 86
16. Мочёная морошка ..... 86
17. Салат андив. .... 86
18. Салат из цикория ..... 86
19. Маринованная смородина,  
вишни и крыжовник ..... 86
20. Белый кислый соус. .... 86
21. Салат из цикория и свёклы. .... 86
22. Зелёная фасоль ..... 86
23. Свежий кочанный салат ..... 87
24. Французский салат ..... 87
25. Салат из свежих огурцов. .... 87

26. Маринованные грибы ..... 87
27. Маринованная цветная капуста 87
28. Салат из цветной капусты ..... 87
29. Малосольные  
и солёные огурцы ..... 88

**Отдел VI. ПИРОЖНОЕ ..... 89**

1. Миндальные мазурки. .... 89
2. Королевское мороженое. .... 89
3. Лимонное желе ..... 89
4. Испанский ветер. .... 90
5. Компот из яблок и чернослива .. 90
6. Клюквенно-миндальный кисель . 90
7. Яблочное суфле ..... 90
8. Эсы ..... 90
9. Компот из сухих фруктов ..... 90
10. Апельсиновое желе ..... 91
11. Подковки ..... 91
12. Крем сливочный ..... 91
13. Омлет из вареньев ..... 91
14. Миндально-молочный  
кисель. .... 91
15. Кольца ..... 91
16. Пудинг из хлеба с яблоками. .... 91
17. Торт a la Драгомиров. .... 92
18. Шоколадный крем ..... 92
19. Сухие пенки ..... 92
20. Пудинг с сабайоном ..... 92
21. Яблоки с рисом ..... 92
22. Бисквит со взбитыми сливками 92



|                                                          |    |                                                          |     |
|----------------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------|-----|
| 23. Пудинг из творога с белым ванильным соусом . . . . . | 93 | 50. Миндальное бланманже . . . . .                       | 97  |
| 24. Рисовый пудинг с сабайоном. . .                      | 93 | 51. Армериттер . . . . .                                 | 97  |
| 25. Экономические пышки . . . . .                        | 93 | 52. Рис с вином. . . . .                                 | 97  |
| 26. Печёные яблоки с молоком . . .                       | 93 | 53. Холодный рисовый пудинг . . . .                      | 97  |
| 27. Пломбир кофейный . . . . .                           | 93 | 54. Ванильное мороженое . . . . .                        | 98  |
| 28. Оладьи с яблоками . . . . .                          | 93 | 55. Пудинг из картофельной муки с сабайоном . . . . .    | 98  |
| 29. Слоёный пирог с яблоками или вареньем . . . . .      | 94 | 56. Лимонное печенье . . . . .                           | 98  |
| 30. Хворост . . . . .                                    | 94 | 57. Апельсинный компот с ромом или черносливом . . . . . | 98  |
| 31. Крем-брюле . . . . .                                 | 94 | 58. Пуховичок с сабайоном . . . . .                      | 98  |
| 32. Красное желе из вина . . . . .                       | 94 | 59. Скромные паненки . . . . .                           | 98  |
| 33. Снежки с ванильным соусом . .                        | 94 | 60. Маковник . . . . .                                   | 99  |
| 34. Торт из грецких орехов . . . . .                     | 95 | 61. Марципан . . . . .                                   | 99  |
| 35. Миндальные венчики . . . . .                         | 95 | 62. Бабушкин «повойник» . . . . .                        | 99  |
| 36. Бланманже . . . . .                                  | 95 | 63. «Щеголихи» (сметанные вафли) . . . . .               | 100 |
| 37. Суфле с вареньем . . . . .                           | 95 | 64. «Невеста» . . . . .                                  | 100 |
| 38. Шарлотка-Шеллер . . . . .                            | 95 | 65. Креплё на вине . . . . .                             | 100 |
| 39. Клюквенный кисель с молоком                          | 95 | 66. Хлебное печенье . . . . .                            | 100 |
| 40. Гурьевская каша . . . . .                            | 96 | 67. Тенерифский пик . . . . .                            | 100 |
| 41. Крем яблочный . . . . .                              | 96 | 68. Красный рисовый пудинг . . . .                       | 101 |
| 42. Облатки для пирожного . . . . .                      | 96 | 69. Кармелитки . . . . .                                 | 101 |
| 43. Компот из апельсинов и яблок .                       | 96 | 70. Оладьи с яблоками постные или с вареньем . . . . .   | 101 |
| 44. Запечённая манная каша . . . .                       | 96 | 71. «Ревнивец» . . . . .                                 | 101 |
| 45. Оладьи из творога . . . . .                          | 96 | 73. Песочное пирожное . . . . .                          | 101 |
| 46. Фисташковое мороженое . . . .                        | 97 | 73. Безе . . . . .                                       | 101 |
| 47. Мороженое из клюквы . . . . .                        | 97 | 74. Блины с вареньем или творогом                        | 101 |
| 48. Шоколадный зефир . . . . .                           | 97 | 75. Сербский пирог . . . . .                             | 102 |
| 49. Клюквенное желе . . . . .                            | 97 |                                                          |     |

|                                                        |     |
|--------------------------------------------------------|-----|
| 76. Хворост (креплъ).....                              | 102 |
| 77. Компот из каштанов.....                            | 102 |
| 78. Версальский торт.....                              | 102 |
| 79. Рис с яблоками.....                                | 102 |
| 80. Компот из свежих груш.....                         | 102 |
| 81. Гречневая каша<br>с миндальным молоком.....        | 102 |
| 82. Оладьи на миндальном молоке                        | 103 |
| 83. Лимонное желе с вином.....                         | 103 |
| 84. Щеголихи-белянки.....                              | 103 |
| 85. Дыхлые коржики.....                                | 103 |
| 86. Белявочки.....                                     | 103 |
| 87. Царская роза.....                                  | 104 |
| 88. Картофельный пудинг.....                           | 104 |
| 89. Рисовые булетки.....                               | 104 |
| 90. Масло по-английски.....                            | 104 |
| 91. Волшебник.....                                     | 104 |
| 92. Лимонный бисквит.....                              | 105 |
| 93. Пудинг из чёрных сухарей....                       | 105 |
| 94. Варенец.....                                       | 105 |
| 95. Компот из абрикосов.....                           | 105 |
| 96. Простокваша.....                                   | 105 |
| 97. Турецкий каймак<br>или малороссийская ряженка..... | 105 |
| 98. Сладкий сыр.....                                   | 106 |
| 99. Ягодное желе.....                                  | 106 |
| 100. Ягодный кисель.....                               | 106 |
| 101. Компот из ягод.....                               | 106 |
| 102. Ягодное мороженое.....                            | 106 |

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| 103. Розовое облачко.....                     | 106 |
| 104. Обсахаренные ягоды.....                  | 106 |
| 105. Вареники с черносливом....               | 107 |
| 106. Ватрушки с вареньем<br>или яблоками..... | 107 |
| 107. Манная каша<br>на миндальном молоке..... | 107 |
| 108. Маседуан из фруктов.....                 | 107 |
| 109. Каша из тыквы.....                       | 108 |
| 110. Розовая каша.....                        | 108 |
| 111. Яблочный пломбир.....                    | 108 |

## Отдел VII. СМЕСЬ ..... 109

|                                                                    |     |
|--------------------------------------------------------------------|-----|
| 1. Пасха обыкновенная.....                                         | 109 |
| 2. Пасха варёная.....                                              | 109 |
| 3. Пасха парадная.....                                             | 109 |
| 4. Кулич обыкновенный.....                                         | 109 |
| 5. Кулич парадный.....                                             | 110 |
| 6. Варенья.....                                                    | 110 |
| 7. Соление и копчение мяса.....                                    | 111 |
| 8. Соление и копчение рыбы.....                                    | 112 |
| 9. Приготовление шпика и сала ..                                   | 112 |
| 10. Приготовление кваса.....                                       | 113 |
| 11. Средства сохранять провизию<br>и исправлять окисший бульон.... | 113 |

## РАСПИСАНИЕ 366 ОБЕДОВ ..... 114

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Обеды весеннего сезона..... | 114 |
| Обеды летнего сезона.....   | 122 |
| Обеды осеннего сезона.....  | 129 |
| Обеды зимнего сезона.....   | 137 |





## ОТДЕЛЕНИЕ 1

# СУПЫ

### №1. ЧИСТЫЙ БУЛЬОН

Говядина для бульона берётся бедро, кости от ссека, тонкого и толстого края, вообще такие части, где более мозговых костей. Для порции на 6 человек следует взять 1,6 кг говядины; перемыв её в тёплой воде, положить в кастрюлю, налить 15 стаканов холодной воды поставить на плиту, на лёгкий огонь, давая кипеть с одного края и тщательно снимая шумовкою поднимающуюся накипь. Если говядина, варящаяся в бульоне, не предназначена к употреблению, то самое лучшее её нарезать кусками, что даёт более крепкий бульон. Таким образом, бульон должен кипеть часа 4 до готовности.

В продолжение этого времени не дурно понемногу подбавлять холодной воды (со стакан, потому что бульон выкипает); это делает бульон ещё более прозрачным. Если, в случае оплошности хозяйки, бульон получится мутный, то следует отделить от 2 яиц белки, прибавить в них ложку

холодной воды, размешать и влить в бульон, дав хорошенько прокипеть, причём сварившиеся белки поднимутся вверх, и процедить бульон сквозь салфетку.

В случае же, если и этого окажется недостаточно, нужно опустить в бульон кусочек льда, после чего он уже непременно очистится. После этого кладут в бульон соли по вкусу, очищенные и вымытые в воде корни: 1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей, 1 морковь, 1 луковицу, 5 зёрен перца, 3 лавровые листка.

Для любителей подцвеченного, красного бульона следует корни нарезать толстыми кружками, положить прямо на горячую плиту и дать с обеих сторон зажариться дочерна, после чего их сложить в бульон. Хорошо также подцвечивать луковицей в шелухе. Перед обедом бульон процедить, посыпать в миску рубленой зелени петрушки и подавать на стол со слоёными пирожками №1 или гренками, обжаренными в масле и посыпанными сыром.

Получаемый таким образом бульон годен для приготовления всевозможных супов.

## **№2. СУП С РАЗНОЮ ЗЕЛЕНЬЮ, КОРЕНЬЯМИ И ФРИКАДЕЛЯМИ**

В чистый бульон №1 кладутся цельные корни,  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  порея; кочешок цветной капусты разбирается на части; всё это перебивается и складывается в бульон №1.

За  $\frac{1}{2}$  часа до обеда в суп опускаются фрикадели, приготовленные следующим образом: взять 400 г самого мягкого места телятины, изрубить или истолочь в ступке, размочить в воде и выжать 1 французскую булку, 1 яйцо и 1 ложку масла, посолить и посыпать перцем.

Всю эту смесь растереть ложкою до гладкости, наделать катышков, величиною с грецкий орех, обвалять в муке или толченых сухарях, прокипятить в отдельно отлитом бульоне в маленькой кастрюльке; затем сложить в миску и налить приготовленным супом.

## **№3. СУП С КОЛДУНАМИ**

На одном яйце и одной ложке воды замесить крутое тесто, прибавив немного соли. Раскатать как можно тоньше и наделать рюмкой или чашкой кружков.

Потом взять 3 столовые ложки мелко изрубленного говяжьего мяса, протереть сквозь тёрку небольшую луковицу, посыпать толчёным перцем, посолить, хорошенько вымешать ложкой, наделать маленьких пирожков из приготовленных кружков теста с этим фаршем, сложить на решето.

За  $\frac{1}{4}$  часа до обеда опустить их в кипящий бульон №1 и, как только они поднимутся кверху, наливать суп в миску и подавать на стол.

## **№4. СУП С МАННЫМИ КЛЁЦКАМИ**

Вскипятить  $\frac{3}{4}$  стакана молока с 50 г чухонского масла, подсыпая понемногу и не переставая мешать 50 г манной крупы; разварить её; потом поставить в духовую печь минут на пять.

Остудить, положить 2 желтка, 2 взбитых белка (можно, кто любит, положить мускатного ореха), размешать

и опускать чайной ложкой в солёный кипяток.

Подавая на стол, выловить их дуршлаговою ложкою, опустить в миску, посыпав зеленью укропа или петрушки, налить на них бульон №1.

## **№5. ЛОМОНОСОВСКИЕ ЩИ**

Примерно на 800 г говядины, надо взять 400 г гусяного мяса (какую угодно часть: ножки, грудь, спинку и т.п., лишь бы кусок был жирный) и 800 г хорошей, рубленой, кислой капусты.

Сложить всё это в глиняный горшок или лужёный чугунок, посолить, залить холодной водой и варить на медленном огне, прикрыв крышкой и от времени до времени помешивая, чтобы капуста везде равномерно прокипала.

Когда щи укипят, тогда сделать к ним обыкновенную «приправку» из муки и масла, а подавая на стол, забелить немного сметаной, смешанной с яичным желтком.

Гораздо лучше варить капусту вместе с говядиной, наливая их непременно холодной, а не горячей водой.

## **№6. СУП С ГРИБНЫМИ УШКАМИ**

На 2 яйцах и  $1\frac{1}{2}$  стакана муки замесить крутое тесто, раскатать в тонкую лепёшку, нарезать четырёхугольников. Фарш к ним следующий: 100 г белых сухих грибов отварить в бульоне, мелко изрубить с 1 луковицею, обжарить в коровьем масле, посолив по вкусу.

Остудив фарш, накладывать его на четырёхугольники из теста, загибать сперва в виде трёхугольных пирожков, потом слепить концы и обжарить в чухонском масле.

Подавать к столу с мясным бульоном №1, в который опустить 50 г нашинкованных, отваренных в том же бульоне, белых сухих грибов.

## **№7. СУП С РИСОВЫМИ ФРИКАДЕЛЯМИ**

Отварить в воде  $\frac{1}{2}$  стакана риса, откинуть на дуршлаг. Положить в него отваренных и мелко скрошенных  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  порея,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{4}$  репы, прибавить немного толчёного перца, взбить 1 яйцо, размешать хорошенько.



Пока масса горяча, скатать шарики, обвалять в толчёных сухарях, за 5 минут до обеда обжарить в масле на сковороде.

Подавать к обеду можно на тарелке отдельно или опустив в бульон №1.

### №8. СУП С ПЕЛЬМЕНЯМИ

Начинка для пельменей готовится следующим образом: берут 1 кг почечного жира, 2 луковицы. Это всё рубится, как можно мельче, посыпается солью и перцем. Потом изрубленную массу стирают ложкою, подбавляя воды до тех пор, пока она не сделается так мягка и нежна, как густая сметана.

Затем приготовить тесто на 3-х желтках, 1 белке, вылив их прежде в стакан и размешав с 4 ложками холодной воды. Потом всыпать 800 г муки в глубокую посуду, посолить и, приливая смешанную воду с яйцами, сделать тесто, довольно крутое, раскатать в тонкую лепёшку и наделать чашкою кружков; намазывать на эти кружки фарш, защипать и сложить на решето.

Перед самым обедом опустить их в солёный кипяток и прокипятить. Затем выловить дуршлаговою ложкою, уложить на блюдо. Суп подавать, посыпав рубленую зеленью петрушки.

Эти пельмени также называются сибирскими, и их можно есть с растопленным чухонским маслом.

### №9. МАЛОРОССИЙСКИЙ БОРЩ

Вымыть 800 г говядины, поставить на плиту вариться, снимая накипь.

Когда прокипит раза 2, снять с огня, говядину разрезать на кусочки, процедить на неё бульон, посолить, положить кочан капусты, разрезанный на 8 частей, разных корнеев, поставить опять вариться, прибавив по вкусу уксусу.

Взять 400 г копчёной ветчины, хорошенько вымыть, сварить в воде, вынуть, нарезать кусочками, опустить в борщ.

Спечь в печке 2 свёклы, нашинковать их мелко, 1 сырую свёклу очистить, натереть на тёрке, отжать с неё сок в отдельную кастрюлю, сюда же положить шинкованную свёклу, капусту из борща, лаврового листу, перцу, налить процеженным бульоном, прокипятить.

Подавать к столу с котлетами из гречневой каши, смотри №15.

### №10. СУП С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КЛЁЦКАМИ

Сварить 10 очищенных картофелин, слить воду и сейчас же размять, пока не остыли. Потом прибавить  $1\frac{1}{2}$  ложки чухонского масла, соли, 3 яйца, немного муки, так, чтобы тесто не текло с ложки, а отрывалось, мешать до пузырей, опускать перед самым обедом с чайной ложки в бульон №1.

### №11. ЛЕНИВЫЕ ЩИ

Для щей лучше всего брать говядину грудинку, вымыть её, положить в кастрюлю, или лучше в горшок, разрезав её на куски, сварить, снимая пену, вынуть говядину, процедить бульон. Разрезать на 6 частей кочан капусты, обдать кипятком, накрыть крышкою, дать постоять с  $\frac{1}{2}$  часа, откинуть на решето, чтобы стекла вода, отжать, положить в кастрюлю на говядину, налить процеженным бульоном, поставить вариться; прибавить 2 луковицы, 2 моркови, нарезав кружочками или нашинковав её. Ложку муки растереть в 2 ложках сметаны, заправить щи, когда они уварятся.

### №12. СУП С ВЕРМИШЕЛЬЮ, ЛАПШЕЙ И МАКАРОНАМИ

Очистить коренья:  $\frac{1}{4}$  сельдерею,  $\frac{1}{4}$  порею, петрушки, налить бульоном №1, поставить на плиту, варить до мягкости. За полчаса до обеда опустить в кипящий бульон 100 г макарон, лапши или вермишели, дать хорошенько прокипеть, но смотреть, чтобы не переварилось и не загустело. Подавая на стол, посыпать мелкой зеленью петрушки.

### №13. СУП С КЛЁЦКАМИ

Растереть добела 2 столовые ложки чухонского масла с 2 желтками, посолить, влить чашку воды и всыпать столько муки, чтобы тесто было довольно густо, тереть до тех пор, пока покажутся пузырьки, потом осторожно прибавить 2 взбитые белка. За  $\frac{1}{2}$  часа до обеда отделить немного бульона в маленькую кастрюльку и, когда закипит, опускать в него чайной ложкой клёцки, каждый раз макая её в холодную воду.

Когда клёцки готовы, то они всплывут шапкой вверх, и тогда выловить их и положить в миску, посыпав сверху зе-

ленью петрушки, налить горячим бульоном №1. Тот бульон, в котором варились клёчки, выливать в миску не следует, потому что он мутен.

Заварные же клёчки готовятся следующим образом: нужно вскипятить  $\frac{1}{2}$  стакана растопленного масла с  $\frac{1}{2}$  стакана воды, всыпать туда  $1\frac{1}{2}$  стакана муки, хорошенько размешать и отставить; когда тесто остынет, взбить 4 яйца и мешать довольно долго лопаткою; кто любит, — можно в эту смесь всыпать зелёной петрушки, затем концом ложки опускать клёчки в кипящий бульон №1, отлив часть его в отдельную кастрюлю.

#### №14. СУП С МЯСНЫМИ УШКАМИ

На 2 яйцах затереть крутое тесто с  $1\frac{1}{2}$  стакана муки, раскатать, нарезать четырёхугольников. Мелко изрубить варёную говядину или телятину с 1 луковицей, обжарить в ложке масла, перемешать с 1 крутым яйцом, мелко изрубленным, делать пирожки в виде треугольника, потом слепить концы и обжарить в 1 ложке чухонского масла.

Подавать с бульоном №1, посыпанным зелёною петрушкой или какой другой.

#### №15. ЩИ С КОПЧЁНОЙ СВИНОЙ ГРУДИНКОЙ

В каждой колбасной можно купить так называемой «рижской грудинки». На 800 г этой грудинки, изрезанной по направлению рёбрышек полосками, берётся 800 г рубленой кислой капусты, наливается холодной водой и ставится варить — без соли. Когда щи укипят, сделать к ним приправу из ложки муки, ложки масла и 2 ложек сметаны.

Щи эти гораздо вкуснее обыкновенных, и в особенности они хороши на другой день.

Кто любит, можно забелить их сметаной с яичным желтком.

#### №16. СУП ГОРОХОВЫЙ С ВЕТЧИНОЙ

Разварить 2 стакана гороху с 1 луковицей, потом протереть его в бульон №1. За  $\frac{1}{2}$  часа до обеда нарезать на мелкие кусочки 200 г нежирной ветчины, опустить в горох вместе с заправкою из ложки муки и ложки чухонского масла,

прокипятить раза три. На стол подавать с гренками из французской булки, изрезанной кусочками, засушенными в печи или обжаренными в ложке масла.

#### №17. СУП ИЗ КУРИЦЫ

Очистить, выпотрошить, вымыть пару кур, натереть внутри солью (можно нафаршировать, как показано в №48, см. жаркие), положить в кастрюлю, прибавить, для большей крепости бульона 800 г говядины, залить водой, поставить вариться, снимая пену.

Когда пены не будет уже подниматься — посолить, опустить разных кореньев целиком, дать кипеть опять. Перевариваться курам не следует: их вынуть, обжарить для второго блюда, или запечь в форме с рисом и сыром (№32 — 2 блюда).

Между тем отварить отдельно чашку рису, когда он будет мягок, откинуть на решето, облить холодной водой, чтобы был рассыпчатый, перед самым обедом опустить его в процеженный куриный бульон, дать раз вскипеть и подавать на стол.

#### №18. ЛАПША МОЛОЧНАЯ

На 2 яйцах и  $\frac{1}{2}$  стакана воды надо замесить очень крутое тесто, посолив его немного; раскатать потом в очень тонкую лепёшку и развесить её на бечёвочке над плитой, дать ей немного зачерстветь, снять, свернуть всю в виде колбасы, шинковать на куски очень мелко.

Между тем вскипятить 2 бутылки цельного молока (кто любит лапшу сладкую — всыпать чашку сахара и положить 4 см ванили, опускать лапшу, встряхивая её предварительно на столе, чтобы не была комками, дать раза 3 прокипеть, наливать в миску и уже в миске посолить.

Вообще, когда кипятят молоко — его никогда не солят. Сладкую лапшу не солят, но, прежде чем выливать в миску — разбивают с сахаром 2 яичных желтка, трут их добела и на них уже наливают лапшу.

Точно таким же способом готовится и мясная лапша, которая опускается в кипящий бульон №1 (см. №31). Развариваться лапше не следует, а то она будет густа, как каша, и не вкусна.



**№19. СУП РАССОЛЬНИК ИЗ ПОЧЕК**

Нарезать ломтиками 2 коровьи почки, вымыть, положить в кастрюлю, залить 15 стаканами воды, поставить вариться, снимая накипь.

Когда они достаточно уварились — выловить шумовкой, ополоснуть их в горячей воде, бульон процедить, кастрюлю вымыть и опять бульон вылить туда же вместе с почками.

Хорошенько промыть  $\frac{1}{2}$  чашки перловой крупы, опустить в кастрюлю по четвертушке мелко нашинкованных корней, 1 луковицу, 2 срезанных картофеля, 2 мелко скрошенных огурца, прокипятить, сделать заправку из ложки муки и ложки масла; подавая, всыпать рубленой зелени петрушки.

**№20. СЕЛЯНКА С ОСЕТРИНОЙ (ЖИДКАЯ)**

Вымыть 1,2 кг осетрины (или какой угодно солёной рыбы), нарезать её небольшими кусками; между тем отжать 800 г кислой шинкованной капусты, прибавить в неё 2 мелко накрошенные луковицы и обжарить всё это вместе с рыбой в чухонском масле, в кастрюле, подсыпая понемногу 1 ложку муки и добавляя 100 г чёрной зернистой икры (или вместо неё 5 очищенных и мелко срезанных огурцов), 3 лавровых листка, 5 зёрен перца, мешая ложкою, влить 3 бутылки кипятка, варить до готовности.

Когда хотят сельанку сделать густою — то кипятку льют стакан или полтора.

Эту сельанку можно сделать и постною; тогда, вместо чухонского масла, рыба обжаривается в горчичном.

**№21. СУПА LA TORTUE (АЛЯ ТОРТЮ)**

Взять 400 г говядины, 200 г телятины,  $\frac{1}{2}$  телячьей головы,  $\frac{1}{4}$  курицы, очистить, вымыть, положить в кастрюлю, залить 12 бутылками холодной воды, варить 4 часа, снимая пену (курицу и головку телячью вынуть через  $2\frac{1}{2}$  часа).

Потом посолить, положить разных корней, уварить, процедить.

Растопив в кастрюле 2 столовые ложки чухонского масла, подрумянить в них

1 ложку муки, положить туда же 1 гвоздику, 3 крупно толчёных зерна перца, перемешать, поджарить, налить процеженным бульоном, вскипятить, положить в него аккуратно срезанное с головы мясо, 3 разрезанных шампиньона-трюфеля\*, чайную ложку сливок, вскипятить, влить  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры,  $\frac{1}{2}$  рюмки рома, ломтиками срезать  $\frac{1}{4}$  лимона, посыпать немного толчёным перцем, перемешать.

Подавать на стол со слоёными мозговыми пирожками №8.

**№22. СУП С КЛЁЦКАМИ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ПЕЧЁНКИ**

Одну маленькую половину большой телячьей печёнки очистить от кожицы, растереть на тёрке, прибавить 3 яйца,  $\frac{1}{2}$  чашки сливок, немного соли, мускатного орешка,  $1\frac{1}{2}$  ложки растопленного чухонского масла, 2 горсти толчёных сухарей.

Вымешать массу хорошенько ложкою и опускать в кипящий бульон №1.

**№23. СУП JULIENNE (ЖУЛЬЕН)**

Нарезать маленькими длинными кусочками разной зелени: сельдерею, петрушки, моркови, репы, спаржи, вяленого гороху, цветной капусты, разрезанной также на кусочки, и всё это опустить в кипящий бульон №1 часа на полтора.

Для большего вкуса всю зелень можно сначала утушить в масле и затем положить в бульон.

Потом взять 400 г мягкой говядины, положить на сковороду вместе с небольшим кусочком сала или масла, румяно обжарить, не давая подгореть; накипающий таким образом сок тёмного цвета слить в суп, а на говядину влить немного воды для получения ещё сока и так продолжать раз до пяти.

Иначе этот суп подкрашивается следующим образом: берут 200 г ржаного хлеба, высушивают его до красна, наливают бульоном так, чтобы накрыть хлеб, и дают стоять под крышкою часа полтора, после чего процеживают сквозь полотно или салфетку, смешивают с супом.

Зимой этот суп готовится из консервов нашинкованной зелени и корней.

\* Вероятно, речь идёт о русских трюфелях, более светлых, чем чёрные французские.

**№24. СУП С КОРЕНЬЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ**

Очистить и промыть в воде несколько штук картофеля,  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  моркови,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  порея.

Потом картофель нарезать довольно мелко, коренья же нашинковать или нарезать в виде звездочек, кружочками. За час до обеда сложить всё это в чистую кастрюлю, налить горячим, процеженным бульоном №1, варить до мягкости.

Подавая на стол, можно посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

**№25. СУП ИЗ СУХИХ ГРИБОВ СО СМЕТАНОЙ**

Вымыть в тёплой воде 100 г белых сухих грибов, положить в кастрюлю, залить 12 стаканами воды. Опустить также в кастрюлю 1 луковицу, 1 ложку масла,  $\frac{1}{2}$  стакана вымытых перловых круп, посолить, кипятить.

Когда грибы будут мягки — вынуть, нашинковать, опустить обратно в кастрюлю вместе с чашкою срезанного картофеля и ложкою рубленой зелени петрушки. За 10 минут до обеда опустить в суп 200 г сметаны и подавать.

**№26. БУЛЬОН С РИСОМ**

Полстакана рису варят в кипятке, в полотняном мешке, свободно завязанном.

Когда рис готов, то его выкладывают в каменную чашку, подбавляют соли, неполную ложку чухонского масла и мешают. Потом перекалдывают в стакан и, дав немного остынуть, опускают в холодную воду и держат в ней несколько минут. Вынув, опрокидывают его на блюдечко, и рис принимает форму стакана.

На стол его подают отдельно с бульоном №1, при этом рис должен быть тёплый.

**№27. СУП ИЗ ГУСИНЫХ ПОТРОХОВ**

Положить в кастрюлю перемытые потроха от одного гуся, начистить и нарезать разных кореньев, положить лаврового листа, перцу, 3 сушёных белых гриба, варить, снимая пену. Незадолго до обеда опустить несколько срезанных картофеля, уварить хорошенько, подавать на стол.

**№28. ГОРОХ ПОСТНЫЙ**

Разварить 2 стакана гороху с 2 луковицами, протереть сквозь решето, вылить в кастрюлю, когда закипит, то влить приправу — одну ложку муки, растереть в 2 ложках постного (или чухонского) масла, опустить в горох, прокипятить.

В постный день подаются к нему гренки из нарезанной кусочками французской булки, поджаренной в постном масле.

В скоромный — эти гренки обжаривают в чухонском масле, густо посыпают натёртым сыром, острый вкус которого как нельзя более соответствует пресноватому гороху.

**№29. СУП ВАЛАХСКИЙ БЕЛЫЙ**

Положить в кастрюлю 800 г говядины, 1 утку, 4 сухих белых гриба, 1 порей, 1 сельдерей, 1 петрушку, 1 морковь, налить 12 стаканами воды, посолить, кипятить, снимая пену.  $\frac{1}{2}$  ложки муки растереть в  $\frac{1}{2}$  ложки масла, прибавить стакан сметаны, стакан бульона, кипятить, мешая, процедить сквозь сито. Разварить отдельно  $\frac{1}{2}$  стакана рису, рассыпчато, положить перед отпуском в суп, вылить туда же приготовленную приправу, раз вскипятить, наливать в миску, посыпав зеленью петрушки.

**№30. СУП С РИСОМ ИЛИ ПЕРЛОВОЙ КРУПой**

За час до обеда опускается в кипящий бульон №1  $\frac{1}{2}$  чашки чайной рису и варится до мягкости. Вместо риса можно положить перловую крупу, которую надо разварить отдельно, добела, выбить с 1 ложкою масла и, опустив в суп, дать хорошенько прокипеть. Подавая на стол, в суп положить рубленой зелени петрушки.

**№31. МЯСНАЯ ЛАПША**

Объяснение, как её готовить см. в отделе супов №18. Разница лишь в том, что её запускают в кипящий бульон №1.

**№32. МОЛОЧНЫЙ СУП С САГО**

Обмыть 100 г белого саго, поставить варить с  $\frac{1}{2}$  бутылки воды и полной столовой ложкой сливочного или несоленого чухонского масла. Когда сага загустеет,



прибавлять, мешая, понемногу 3 бутылки молока, 2 кусочка корицы, ½ чашки мелко столчённого сладкого миндаля и по вкусу сахару.

Можно также прибавить чашку розовой воды, но этот суп хорош очень и без миндаля и розовой воды — с одним маслом и солью.

### №33. КИСЛЫЕ ЩИ

Изрубить мелко 1 морковь, 1 репу, 2 луковицы, ½ петрушки, ½ сельдерея. Распустить на сковороде 100 г масла или сала, положить в него изрубленную массу, 600 г кислой капусты, не отжимая рассола уварить до мягкости, пока капуста вся не покраснеет. Если масла окажется мало — прибавить ещё, чтобы не горело, опустить в бульон №1, прибавить ложку или более уксусу, 3 лавровые листка, 6 зёрен перцу, поставить вариться под крышкой. Когда начнёт кипеть, сделать приправу из 1 ложки муки и 2 ложек сметаны, и одновременно с приправой влить в щи 5 ложек тёмного соку из-под жареной говядины.

Хорошо эти щи подавать с сосисками, опустив их в щи перед обедом и дав прокипеть раза два. Можно также подавать к столу чеснок. К этим щам подаются следующие гренки: из 400 г гречневой крупы сварить на воде с солью крутую размазню, вместе с ½ ложки чухонского масла. Ополоснуть холодной водой блюдо, выложить туда кашу, сравнять сверху ножом, дать застыть. Потом, нарезать квадратиков или косичек, обвалять в яйце и сухарях, подрумянить в кипящем на сковороде масле.

### №34. БОРЩ С СОСИСКАМИ

Небольшой кочан капусты разнять на 6 частей, опустить в кипящий бульон №1; туда же нашинковать 2 свёклы, ½ моркови, 1 луковицу, прибавив лаврового листа, перца. Когда всё уварится до мягкости, сделать приправу из 1 ложки муки, 1 ложки масла и 1 ложки уксуса, вылить в борщ, опустить в него 6 или более маленьких сосисок. Натереть 1 свеклу, отжать в миску рассол, размешать с чашкой сметаны — наливать борщ и затем, вынув сосиски, опустить их тоже в миску.

К этому борщу можно подать гренки из гречневой каши (суп №33).

### №35. КОСТНО-ГОВЯЖИЙ СУП КАК 2 БЛЮДА К ОБЕДУ

На 800 г хороших наваристых костей (ноздреватых) взято столько же говядины-мякоти от филе. Кости перемыть, посолить, положить в них луку, перцу, разных кореньев, лаврового листа, поставить вариться, снимая пену. Мягкую говядину нарезать ломтями в палец толщины и, когда на супе не будет накипи, опустить в кастрюлю, вновь снимая пену.

Дав покипеть хорошенько, вынуть ломтики мяса шумовкою, уложить на блюдо, на каждый из них положить тёртого хрена, полить горячим чухонским маслом и сметаной, вставить в жаркую печь, чтобы сметана зарумянилась.

В бульон можно опустить рис, клёцки, вермишель или лапшу.

### №36. СУП ИЗ ТАПИОКИ С КУРИЦЕЙ

Сварить обыкновенный суп из курицы (№17), процедить, опустить ½ стакана тапиоки, проварить его хорошенько; подавать на стол, посыпав сверху рубленой зеленью.

### №37. УХА ИЗ НАЛИМА

В 10 стаканах воды сварить ½ корня петрушки, ½ сельдерея, ½ моркови, ½ порея (связав их ниточкой, чтобы перед обедом всё вытащить), 2 печёные луковицы, 6 мелко нарезанных картофеля с 6 зёрнами перца и 3 лавровыми листками, посолить, прибавить 2 кружка лимона без зёрен и верхней кожицы.

Когда всё это достаточно уварится — опустить 20 ершей, которых следует только ополоснуть, а не мыть, (во избежание удаления слизи) и, выпотрошенного, вычищенного, вымытого налива, и штуки 3–5 окуней. Когда рыба будет готова (перевариваться ей не следует давать), подавать на стол.

В уху картофеля и кореньев можно не класть, некоторые этого не любят.

### №38. СУП ИЗ ДИЧИ ПРОЗРАЧНЫЙ

Обжарить тетёрку или какую-нибудь другую дичь, изрубить её сечкой, вместе с костями, истолочь в ступке, налить бульоном №1, вскипятить раза 3, положив ½ моркови, ½ порея, ½ сельдерея, ½ пе-



трушки, 3 лавровых листка и 6 зёрен перца, процедить, влить рюмку вина, вскипятить.

Подавать на стол с греночками (см. суп с гренками №28).

### **№39. СУП СО СМОЛЕНСКОЮ КРУПОЮ БЕЗ МЯСА**

Очистить и вымыть: 1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей, 1 морковь, изрезать, положить в кастрюлю. Изрубить 2 луковицы, обжарить в ложке масла положить в ту же кастрюлю, прокипятить несколько раз.

Взять 3 столовые ложки смоленской крупы, отдельно разбить 1 желток, подливая его понемногу в крупу, вымешать хорошенько ножом, разровнять её на тарелке, поставить в тёплое место.

Когда засохнет — просеять сквозь решето; перед самым обедом опустить в суп, прокипятить, посоливши по вкусу; к столу подавать с рубленою зеленью.

### **№40. СУП С ФАРШЕМ**

Изрубить 400 г мягкого места говядины, посолить и посыпать перцем. Размочить  $\frac{1}{2}$  французской булки отжать, смешать с говядиной, взбить 1 яйцо, ещё рубить, потом выложить на доску, дать форму колбасы, завернуть в полотно, обвязать верёвочкой, опустить в солёный кипяток, дать кипеть ключом  $\frac{1}{2}$  часа.

Вынуть из полотна, пока горячо, нарезать ломтиками, опустить в миску, налить горячим бульоном №1, посыпать сверху рубленой зеленью.

### **№41. СУП С ОМЛЕТАМИ**

Разбить 2 яйца, размешать, влить в них 2 ложки густых сливок, посолить, стереть немного мускатного орешка, хорошенько всё это размешать, вылить на сковороду, смазанную чухонским маслом.

Поставить в печь минут на 10, вынуть, свернуть в трубку, нашинковать вроде лапши, перед отпуском на стол опустить в бульон №1.

### **№42. СУП СО СПАРЖЕЙ И РАЗНЫМИ КОРЕНЬЯМИ**

В суп №24 прибавляется 200 г нарезанной кусочками спаржи, а остальное — как там.

### **№43. СУП-ПЮРЕ ИЗ РЯБЧИКОВ, ТЕТЕРЕВА ИЛИ ГЛУХАРЯ**

Взять пару рябчиков, тетерева или глухаря, снять всё мясо с костей; кости опустить повариться в бульон №1, потом бульон процедить.

Между тем половину всего мяса, снятого с тетерева, мелко изрубить, истолочь в ступке, прибавить  $\frac{1}{2}$  размоченной французской булки, 1 ложку масла, ещё толочь, пока масса не сделается однородною, протереть сквозь решето, положить в кастрюлю с 1 ложкою масла и чашкою бульона, протереть сквозь сито, и потом развести, сколько потребуется, бульоном №1.

А из другой оставшейся половины тетерева (мяса) сделать клёцки, кнель, изрубить, истолочь, прибавить  $\frac{1}{4}$  французской, слегка размоченной и отжатой булки, 1 яйцо, ложку масла, перемешать, посолить, протереть сквозь сито, надевать клёцки, макая чайную ложку в холодную воду, другой же — осторожно спускать клёцку в посоленный кипяток.

Когда будет все готово — откинуть на решето. Отдельно отварить ещё 6 шампиньонов, сшинковать в миску, сюда же положить кнели, а в пюре влить  $\frac{1}{2}$  стакана вина, перемешать, наливать в миску.

### **№44. БУЛЬОН С КОРЕНЬЯМИ**

В бульоне №1 сварить разных кореньев целиком, по 1 штуке, перед отпуском — вынуть на тарелку, посыпать белыми толчёными сухарями, полить маслом, а бульон налить в миску и подавать. Коренья можно подать просто на тарелке, не заливая их маслом и не засыпая сухарями.

### **№45. БУЛЬОН КРЕПКИЙ В ЧАШКАХ**

2 кг говядины поджарить докрасна в кастрюле, положив на дно её 1 сельдерей, 1 петрушку, 1 морковь, 1 луковицу, 1 порей, ложку чухонского масла, 10 зёрен перца, 3 лавровые листка, 1 скрошенную брюкву, налив 15 стаканами холодной воды. Как закипит, снять пену, положить курицу, варить 2–3 часа, снимая жир и накипь, процедить, положить отдельно приготовленные коренья, влить  $\frac{1}{2}$  стакана мадеры. Если бульон подаётся в чашках, тогда кореньев не



надо, а положить их в бульон и, уварив хорошенько, процедить.

Если бульон подаётся в миске — посыпать его зеленью петрушки, укропа; кто любит — подбавить немного мускатного орешка.

#### **№46. ПОСТНЫЙ СУП**

Обдать кипятком 100 г белых грибов, разварить до мягкости, вынуть шумовкой, мелко сшинковать, положить в кастрюлю, залить грибным отваром. Потом положить в эту кастрюлю  $\frac{1}{2}$  чашки перловой крупы, 2 рубленых луковицы, мелко сшинкованных корней: 1 петрушку,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  порея,  $\frac{1}{2}$  моркови, нарезанных кусочками 6 картофеля, посолить, залить 9 стаканами кипятку, варить.

Когда будет хорошо кипеть, заправить ложкою муки, разведённою 3 ложками какого-нибудь постного масла и чашкой грибного бульона. Дать легонько кипеть под крышкою до самого обеда: чем дольше преест, тем суп этот будет вкуснее.

#### **№47. КИСЛЫЕ ЩИ ИЗ ОСЕТРОВОЙ ГОЛОВИЗНЫ**

Вымыть небольшую осетровую головизну в 1,6 кг, или же только часть большой головизны, поставить вариться, налив её 12 стаканами воды, снимая пену.

Когда мясо рыбы будет отделяться от костей — процедить бульон, опустить в него 800 г кислой капусты, предварительно обжаренной в 2-х ложках какого-нибудь постного масла, вместе с двумя срубленными луковицами, прокипятить хорошенько, заправить 1 ложкою муки с ложкою уксуса, прибавить 5 зёрен перца и 3 лавровые листка, опять вскипятить, наливать в миску на куски нарезанной головизны.

Также варятся щи и из осетрины.

#### **№48. ЛАПША ПОСТНАЯ ГРИБНАЯ**

На чашке воды и ложке постного масла затереть очень круто тесто (можно и без масла), посолить немного, раскатать в тонкую лепёшку, нашинковать лапши, опустить её в грибной отвар, в котором варились разные корни и луковица.

Сюда же сшинковать как можно мельче и варившиеся белые грибы.

#### **№49. СУП ИЗ СНЕТКОВ**

Вскипятить 10–12 стаканов воды, посолить, опустить 5 изрезанных картофеля, сшинкованные  $\frac{1}{2}$  петрушки,  $\frac{1}{2}$  сельдерея,  $\frac{1}{2}$  порея,  $\frac{1}{4}$  моркови, бросить 3 лавровые листка, 6 зёрен перца, 2 кружка лимону без кожи и зёрен, уварить до мягкости.

Промыть 600 г свежих снетков, опустить в суп, дать вскипеть раза 4; подавать, посыпав зеленью.

#### **№50. СУП ИЗ СУХИХ ГРИБОВ С ПЕРЛОВОЮ КРУПОЮ**

100 г сухих белых грибов перемыть в тёплой воде, опустить в кастрюлю, налить 12 стаканами холодной воды, посолить, прибавить 2 луковицы и немного мелко сшинкованных разных корней, поставить вариться.

Когда грибы будут достаточно мягки — вынуть, сшинковать, опустить обратно в кастрюлю, вместе с 10 штуками очищенного, мелко изрезанного и вымытого картофеля и  $\frac{1}{2}$  чашкою перловой крупы, уварить до мягкости. Кто любит — в этом супу можно сделать приправу из ложки муки и ложки постного или скоромного масла.

#### **№51. СУП С ФРИКАДЕЛЯМИ ИЗ КУРИЦЫ ИЛИ ДРУГОЙ ДИЧИ**

Взять мягкую грудину от курицы или другой дичи, мелко изрубить сечкой, потом истолочь в ступке, прибавить  $\frac{1}{2}$  французской, вымоченной в молоке, булки, 1 яйцо, соли, истолочь хорошенько, наделать катышков, отварить отдельно в бульоне, выложить в миску, залить горячим бульоном №1.

#### **№52. СУП С ЛИТОВСКИМИ ГРЕНКАМИ**

Приготовить следующий фарш: 400 г жареной телятины или говядины мелко изрубить, смешать с 3–4 толчёными сухарями, посолить, посыпать перцем, прибавить 2 ложки сметаны и 1 ложку масла, взбить 1–2 яйца, столочь в ступке.

Между тем истереть 100 г сыра, 2 французские булки нарезать тонкими ломтиками и все ломтики одной булки



густо смазать приготовленным мясным фаршем, все ломтики другой булки посыпать сыром, складывать попарно, так, чтобы у каждого гренка фарш и сыр приходились внутрь, сложить на противень смазанный маслом, посадить в печь минут на десять.

Вынув — вспрыснуть горячим маслом. Подавать на стол с бульоном №1.

Эти гренки идут ко всем супам-пюре.

### №53. СУП С АМОРЕТКАМИ

Вскипятить воду с разными кореньями и пряностями. Очистив от жилок и плен 1 телячий мозг, опустить в кипяток минут на 5, выловить дуршлаговой ложкой, дать немного остыть, разрезать на небольшие кусочки, положить в кипящее масло на сковороду, пожарить немного с обеих сторон, выложить на тарелку, посыпать жареной зеленью петрушки, подавать к супу à la tortu или другим, тоже из овощей.

### №54. БУЛЬОН С ПОЖАРЕННЫМИ ГРЕНКАМИ ИЗ СМОЛЕНСКОЙ КРУПЫ

Вскипятить, посолив, 5 стаканов воды, мешая всыпать 1 стакан смоленских круп, дать увариться, выложить на блюдо, дать застыть. Потом нарезать ножом квадратиков или же косичками, обжарить с обеих сторон в чухонском масле, подавать отдельно, на тарелке, к бульону №1.

### №55. КРАСНЫЙ СУП С КУЛЕБЯКОЙ ИЗ РЫБЫ

Разрезать на очень мелкие куски 400 г мягкой говядины, побить её немного, уложить дно кастрюли с распущенным в ней чухонским маслом (1 ложка), поджаривать с разными кореньями. Когда говядина достаточно зажарилась — подлить 8 стаканов бульона №1 и 2 стакана кипятку, покипятить с час, процедить. Наливая в миску, посыпать рубленой зеленью петрушки.

К этому супу подаётся кулебяка из рыбы №18.

### №56. СУП С КЛЁЦКАМИ БРЮНЕТКАМИ

На 1 столовую ложку чухонского масла полагается 2 ложки холодной воды.

Вскипятить это и быстро замешать довольно густое тесто (чтобы не размазывалось, а отставало от стенок кастрюли), и, выложив потом эту массу в чашку, тереть её скалкой или ложкой до тех пор, пока совсем не остынет.

Тогда вбить в неё (на каждую ложку масла) 5 желтков и 5 поднятых в пену белков, размешать как можно лучше, выложить в глубокую, смазанную маслом, сковороду, поставить в печь, в вольный дух, минут на 20. Потом положить осторожно на стол и порезать маленькие квадраты, а последние — (по диагонали) на треугольники. Подавая на стол, сложить их в миску, сразу вылить на них бульон №1, покрыть крышкой, дать постоять минуты 2, чтобы разбухли, посыпать сверху рубленой зеленью и подавать.

### №57. СУП С КАШТАНАМИ

Взять 2-х рябчиков, 400 г телячьих костей и 400 г говядины, налить 12 стаканов воды, поставить вариться, снимая пену. Потом процедить бульон, опустить в него разнятых на части рябчиков, штук 12 очищенных каштанов, варить с ½ часа; подавая на стол, подбить двумя яичными желтками.

### №58. УХА ИЗ РАЗНОЙ РЫБЫ

В отвар из разных кореньев и пряностей, опустить 2 кружка лимона без цедры и зёрен, соли, очищенной разной рыбы: 1 небольшого судака, 1 сижка, 2 окуня, 10 ершей; вскипятить раза 3 — и подавать.

### №59. БУРАКИ ПО-ХОХЛАЦКИ

Очистить и шинковать 1 большую свёклу, или 2 небольшие, обвалить или пересыпать их мукою, распустить на сковороде масло, обжаривать их почти до мягкости, подбавляя масла. Стереть на тёрке 1 свёклу, дать немного постоять, накрепко отжать рассол (его должен быть стакан).

Когда свёкла ужарится, опустить её в бульон №1, проварить хорошенько с ½ стакана уксуса, ½ стакана сахара, соли по вкусу, 6 зёрнами перца, 3 лавровыми листками.

За ½ часа до обеда в борщ опустить нарезанной кусочками 400 г ветчины



или 6 сосисок с 200 г сметаны. Также подать к нему гренки из гречневой каши (см. отдел супов №33) или ватрушку (см. отд. пирогов №11).

В миску, прежде всего, надо налить красный свекольный сок, положить маленькие сосиски, залить борщом, перемешать ложкой, подавать на стол.

От приливки сырого свекольного сока борщ получает очень красивый красный цвет.

#### №60. АНГЛИЙСКИЙ СУП

Положить в кастрюлю телячью голову и 800 г говядины, налив 12 стаканами воды, посолить, прибавить 3 лавровых листка, 5 зёрен перца, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 морковь, поставить вариться, снимая пену.

Между тем приготовить фарш: изрубить 400 г мякоти от говядины, прибавить 1 стёртую на тёрке и обжаренную в ½ ложки масла луковицу, ½ размоченной и отжатой французской булки, 1 ложку растопленного масла, толчёного перца, соли; все это хорошенько вымешать, изрубить ещё, столочь в ступке, протереть сквозь редкое сито, скатать в виде колбасы, в холстинной тряпке, вымазанной маслом и обвязанной ниткой, отварить в солёном кипятке, вынуть, развязать.

Этот фарш режут острым ножом на ломтики, кладут в миску вместе с отваренными кореньями и ложкой мелко изрубленной зелени петрушки, вливают ½ стакана белого вина, заливают процеженным бульоном.

#### №61. СУП ФРАНЦУЗСКИЙ ПРОЗРАЧНЫЙ

Положить в кастрюлю 1,2 кг говядины и 1 курицу, посолить, залить 15 стаканами воды, прибавить различных кореньев, лаврового листа, перца, варить 3 часа, снимая накипь; потом процедить, очистить белками, снова процедить, вылить в кастрюлю, нашинковать по ¼ разных кореньев, уварить, положить ½ лимона полукружками — без кожи и зёрен — влить в миску рюмку вина, налить бульону, посыпать сверху рубленой зеленью петрушки.

К этому бульону подаются пирожки-скоропелки из блинов №15, или —

сдобные №1, или же, наконец, гренки из поджаренной в масле булки с сыром (см. отд. супов №28).

#### №62. КАЛЬЯ (ПОСТНАЯ)

Нарезав паюсной икры небольшими кусочками, прибавить икры из карасей или окуней, также нарезав её кусочками, накрошить солёных огурцов и луку, и всё это налить рыбным бульоном, уварить до спелости, приправив перцем и мускатным орешком.

#### №63. БОРЩ ИЗ КАРАСЕЙ

В 10 стаканах кипятку сварить 1 морковь, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 порей, ½ луковицы, 3 лавровых листка, 10 зёрен перца, 3 сушёных грибка, процедить, посолить. В этот бульон положить небольшой кочан свежей капусты, разрезанный на части, и очищенную, нашинкованную свеклу, ½ изрубленной луковицы обжарить в 2 ложках постного масла, смешать с ложкою муки, делать заправку, влить ложку уксусу.

Обвалять в муке и обжарить в постном масле штук 6 карасей, перед самым обедом опустить в борщ, раз вскипятить, выловить шумовкой, подавать к борщу отдельно на блюде.

К этому борщу подается гречневая красная каша в горшке.

#### КРАСНАЯ ГРЕЧНЕВАЯ КАША

Надо, прежде всего, отсеять крупу от муки, выбрать прочь цельную гречиху, высыпать её в кастрюлю или глубокий противень, поджарить на плите, мешая ложкою, чтобы нигде не пригорела, от времени до времени взбрызгивая крупу горячим чухонским маслом так, чтобы она вся обмаслилась и блеснула.

Потом заварить эту кашу кипятком, поставить в жаркую печь. Сваренная таким способом каша будет совсем красная, особенно душистая, рассыпчатая — зерно от зерна. К ней подают чухонское масло или холодное цельное молоко. Чухонское масло можно заменить постным.

#### №64. БОРЩ С СЕЛЁДКОЙ

Сварить бульон из кореньев и сухих грибов, процедить; испечь 3 свёклы, очистить, нашинковать, сложить в ка-

















